

MOD.
BA5606
BA5607

solac



BATIDORA DE MANO
INSTRUCCIONES DE USO

HAND BLENDER
INSTRUCTIONS FOR USE

MIXEUR MANUEL
MODE D'EMPLOI

HANDMIXER
GEBRAUCHSANLEITUNG

VARINHA MÁGICA
INSTRUÇÕES DE USO

FRULLATORE A IMMERSIONE
ISTRUZIONI PER L'USO

BATEDORA DE VARETA
INSTRUCCIONS D'US

HANDMIXER
GEBRUIKSAANWIJZING

RUČNÍ MIXÉR
NÁVOD K POUZITÍ

MIKSER RĘCZNY
INSTRUKCJA OBSŁUGI

RUČNÝ MIXÉR
NÁVOD NA POUŽITIE

KÉZI TURMIXGÉP
HASZNÁLATI UTASÍTÁS

РЪЧЕН МИКСЕР
ГЛАДЕНЕ
ИНСТРУКЦИЯ ЗА УПОТРЕБА

BLENDER DE MÂNĂ
INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

خلاط مع مضرب خفق
اميلعت

Solac is a registered Trade Mark

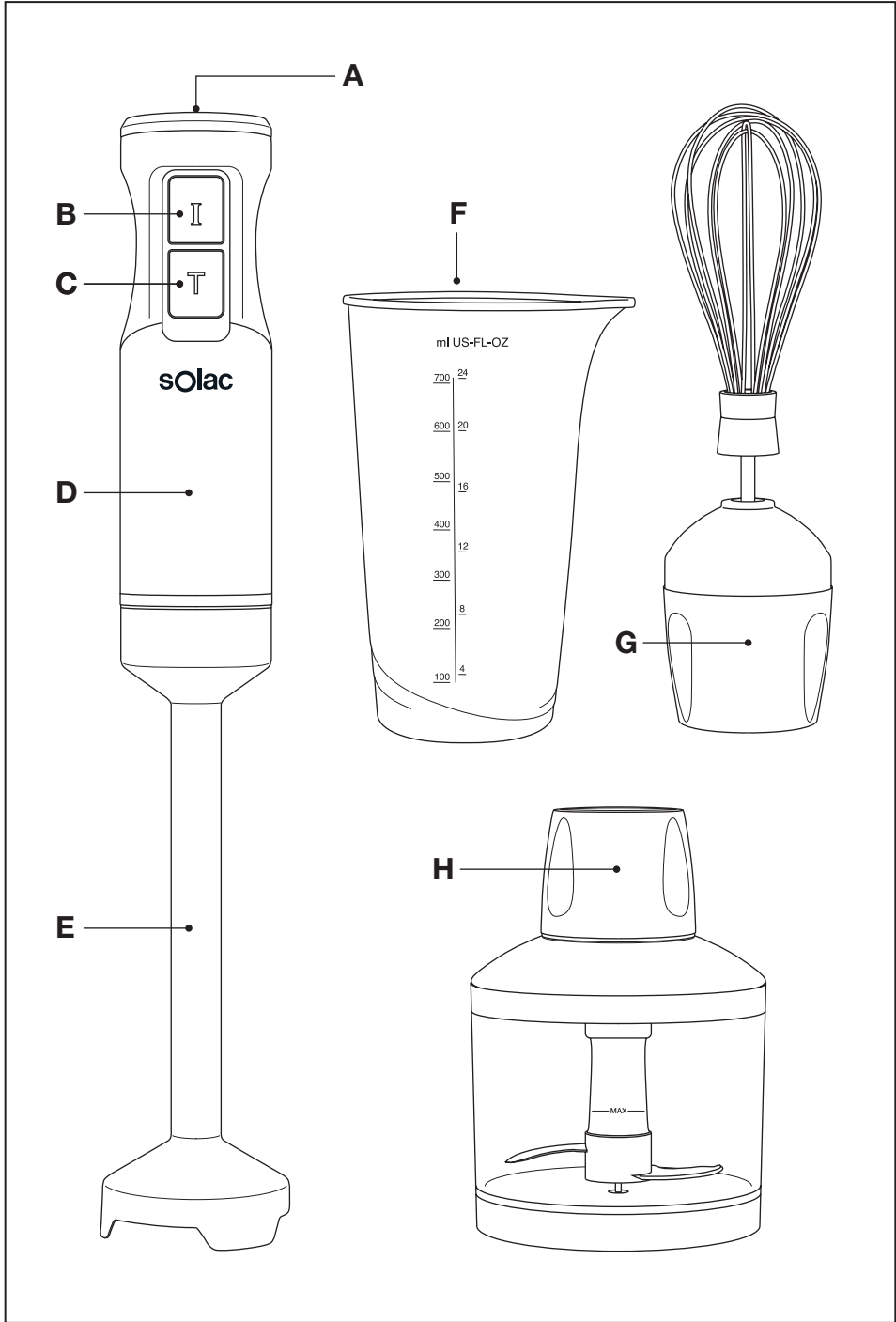


Fig.1

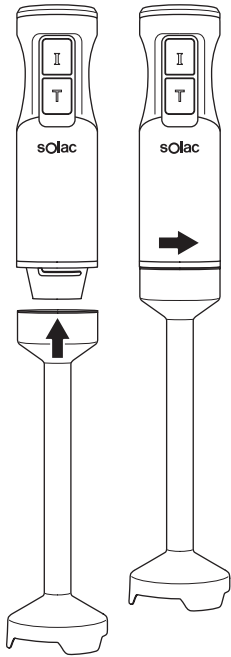


Fig.1.1

Fig.3

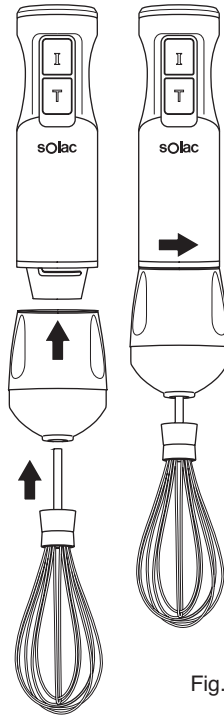


Fig.3.1

Fig.4

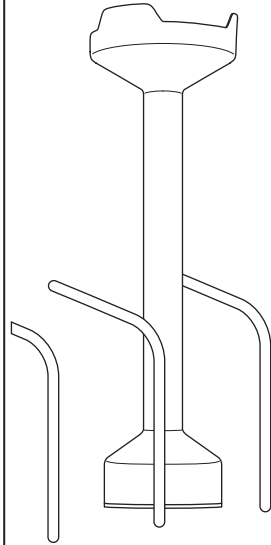


Fig.2

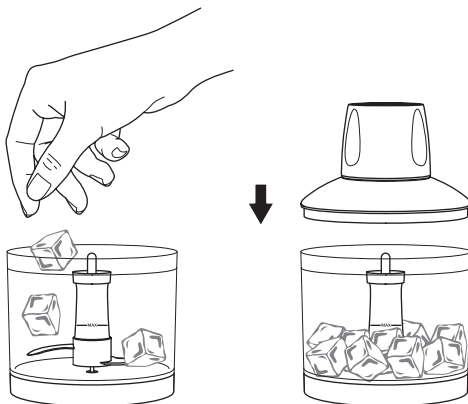


Fig.2.1

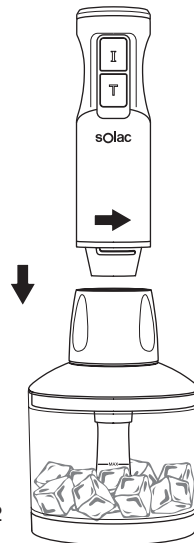


Fig.2.2

DESCRIPCIÓN

- A Regulador de velocidades
- B Pulsador
- C Turbo
- D Cuerpo motor
- E Varilla
- F Vaso medidor
- G Batidor (*)
- H Vaso picador (*)

- (*) Solo disponible en el modelo BA5607.
- Caso de que su modelo de aparato no disponga de los accesorios descritos anteriormente, éstos también pueden adquirirse por separado en los Servicios de Asistencia Técnica.

UTILIZACIÓN Y CUIDADOS

- No usar el aparato si sus accesorios no están debidamente acoplados.
- No usar el aparato si los accesorios acoplados a él presentan defectos. Proceda a sustituirlos inmediatamente.
- No utilizar el aparato en vacío, o sea sin carga.
- No usar el aparato si su dispositivo de puesta en marcha/paro no funciona.
- Respetar la indicación de nivel MAX del vaso medidor y del vaso picador.
- No agregar un volumen de líquido caliente superior a la mitad de la capacidad de la jarra, y en todo caso si existen líquidos calientes en el interior de la jarra, usar solamente la velocidad más lenta.
- Este aparato está pensado únicamente para un uso doméstico, no para uso profesional o industrial
- Guardar este aparato fuera del alcance de los niños y/o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento
- Mantener el aparato en buen estado. Compruebe que las partes móviles no estén desalineadas o trabadas, que no haya piezas rotas u otras condiciones que puedan afectar al buen funcionamiento del aparato.
- No dejar nunca el aparato conectado y sin vigilancia. Además, ahorrará energía y prolongará la vida del aparato.
- No utilizar el aparato sobre ninguna parte del cuerpo de una persona o animal.
- No usar el aparato durante más de 1 minuto seguido, o realizando ciclos de más de 5

minutos, en este caso respetando siempre periodos de reposo entre ciclos de 1 minuto como mínimo. En ningún caso es conveniente tener el aparato en funcionamiento durante más del tiempo necesario.

- Como orientación en la tabla anexa se indican una serie de recetas, que incluyen la cantidad de alimento a procesar, el tiempo recomendado para elaborar cada receta, así como el tiempo de funcionamiento máximo del aparato bajo cada una de estas condiciones de carga.

| Ingrediente | Cantidad máxima | Duración | Accesorio |
|-------------------------------|-------------------------------------|--|-----------|
| Zanahorias mezcladas con agua | 240 gr de zanahoria, 360 ml de agua | 10 segundos (5 ciclos con descansos de 1 minuto entre ciclos) | Varilla |
| Carne | 450 gr de carne | 30 segundos (3 ciclos con descansos de 2 minutos entre ciclos) | Picador |
| Agua con azúcar | 560 ml agua, 20 gr azúcar | 10 minutos | Batidor |

MODO DE EMPLEO

NOTAS PREVIAS AL USO:

- Asegúrese de que ha retirado todo el material de embalaje del producto.
- Antes de usar el producto por primera vez, limpie las partes en contacto con alimentos tal como se describe en el apartado de Limpieza.
- Preparar el aparato acorde a la función que desee realizar.

USO:

- Desenrollar completamente el cable antes de enchufar.
- Enchufar el aparato a la red eléctrica.
- Poner el aparato en marcha, accionando el pulsador (B).
- Seleccionar la velocidad deseada.
- Trabajar el alimento que desee procesar.

CONTROL ELECTRÓNICO DE VELOCIDAD:

- Se puede controlar la velocidad del aparato, simplemente actuando sobre el mando de control de velocidad (A). Esta función es muy útil ya que permite adaptar la velocidad del aparato al tipo de trabajo que se precise realizar.

FUNCIÓN TURBO:

- El aparato dispone de una función Turbo. Activando el pulsador de la función Turbo (C) se dispone de toda la potencia del motor, consiguiendo un acabado más fino en la textura final del producto.

UNA VEZ FINALIZADO EL USO DEL APARATO:

- Parar el aparato, retirando la presión sobre el pulsador (B).
- Desenchufar el aparato de la red eléctrica.
- Limpiar el aparato

ACCESORIOS:**ACCESORIO VARILLA (FIG.1):**

- Este accesorio sirve para la elaboración de salsas, sopas, mayonesa, batidos, comida para bebés, picar hielo...
- Acoplar la varilla al cuerpo motor girándolo en el sentido que indica la flecha (Fig. 1.1).
- Introducir en el vaso medidor los alimentos y poner el aparato en marcha.
- Desacoplar la varilla girando en sentido contrario a la flecha y extrayéndola para su posterior limpieza.

ACCESORIO PICADOR (FIG.2):

- Este accesorio sirve para picar vegetales, frutos secos o carnes...
- Introducir los alimentos a elaborar en el picador y colocar la tapa hasta que encaje. (Fig. 2.1).
- Acoplar el cuerpo motor a la tapa girándolo en el sentido que indica la flecha y poner en marcha el aparato (Atención: no poner en marcha el aparato si el todo el conjunto no está debidamente asentado y acoplado) (Fig. 2.2).
- Parar el aparato cuando el alimento adquiere la textura deseada.
- Desacoplar el cuerpo motor de la tapa y luego retirar la tapa del picador.
- Nota1: No trabajar con la función turbo con este accesorio acoplado.

ACCESORIO BATIDOR (FIG.3):

- Este accesorio sirve para montar nata, levantar claras...
- Acoplar el batidor al cuerpo motor girando en sentido que indica la flecha (Fig. 3.1).
- En un recipiente, colocar el alimento y poner en marcha el aparato. Para un óptimo resultado es conveniente mover el batidor en sentido horario.
- Retirar el accesorio batidor y liberar del cuerpo motor.
- Nota1: No trabajar a velocidades altas con este accesorio acoplado, ya que provocaría defectos sobre el batidor (centrifugación de sus alambres).

PROTECTOR TÉRMICO DE SEGURIDAD:

- El aparato dispone de un dispositivo térmico de seguridad que protege el aparato de cualquier sobrecalentamiento.
- Si el aparato se desconecta por sí mismo y no vuelve a conectarse, proceder a desenchufarlo de la red, esperar unos 15 minutos antes de volver a conectarlo, Si sigue sin funcionar, acudir a uno de los servicios de asistencia técnica autorizados.

LIMPIEZA

- Desenchufar el aparato de la red y dejarlo enfriar antes de iniciar cualquier operación de limpieza.
- Limpiar el aparato con un paño húmedo impregnado con unas gotas de detergente y secarlo después.
- No utilizar disolventes, ni productos con un factor pH ácido o básico como la lejía, ni productos abrasivos, para la limpieza del aparato.
- No sumergir el aparato en agua u otro líquido, ni ponerlo bajo el grifo.
- Durante el proceso de limpieza hay que tener especial cuidado con las cuchillas ya que están muy afiladas.
- Se recomienda limpiar el aparato regularmente y retirar todos los restos de alimentos.
- Si el aparato no se mantiene en buen estado de limpieza, su superficie puede degradarse y afectar de forma inexorable la duración de la vida del aparato y conducir a una situación peligrosa.

- Las siguientes piezas son aptas para su limpieza en el lavavajillas (usando un programa suave de lavado):
 - Varilla
 - Vaso medidor
 - Vaso picador (sin tapa)
- La posición de escurrido/secado de las piezas lavables en el lavavajillas o fregadero debe permitir el escurrido del agua con facilidad (Fig. 4).
- A continuación, seque todas las piezas antes de su montaje y guardado.
- lavavajillas (usando un programa suave de lavado):
 - Vaso medidor.
 - Vaso picador.
- La posición de escurrido/secado de las piezas lavables en el lavavajillas o fregadero debe permitir el escurrido del agua con facilidad.
- A continuación, seque todas las piezas antes de su montaje y guardado.

DESCRIPTION

- A Speed regulator control
- B On/off switch
- C Turbo button
- D Motor body
- E Stick Blender
- F Measuring cup
- G Whisk (*)
- H Chopper (*)

- (*) Only available in the model BA5607.
- If the model of your appliance does not have the accessories described above, they can also be bought separately from the Technical Assistance Service.

USE AND CARE

- Do not use the appliance if its accessories are not properly fitted.
- Do not use the appliance if the accessories attached to it are defective. Replace them immediately.
- Do not use the appliance if it is empty.
- Do not use the appliance if the on/off switch does not work.
- Respect the MAX level indicator of the measuring cup and chopper cup.
- When using hot liquids do not fill the jug more than half way. At all times, when mixing hot liquids in the jug, select the slowest speed on the speed selector.
- This appliance is for household use only, not professional, industrial use.
- Store this appliance out of reach of children and/or persons with physical, sensory or reduced mental or lack of experience and knowledge.
- Keep the appliance in good condition. Check that the moving parts are not misaligned or jammed and make sure there are no broken parts or anomalies that may prevent the appliance from operating correctly.
- Never leave the appliance connected and unattended if is not in use. This saves energy and prolongs the life of the appliance.
- Do not use the appliance on any part of the body of a person or animal.
- Do not use the appliance for more than 1 minute at a time, or perform cycles of more than 5 minutes. In this case, always respecting periods of rest between cycles of at least 1 minute.

Under no circumstances should the appliance be operated for more time than necessary.

- As a reference in the annexed table appears several recipes, that include the amount of food to process, the recommended operating time to elaborate each recipe, as well as the time of maximum operation of the apparatus under each one of these conditions of load.

| Ingredient | Maximum quantity | Duration | Accessory |
|--------------------------|-----------------------------------|---|---------------|
| Carrots mixed with water | 240 gr of carrot, 360 ml of water | 10 seconds (5 cycles with 1-minute breaks between cycles) | Stick blender |
| Meat | 450 gr of meat | 30 seconds (3 cycles with 2-minute breaks between cycles) | Chopper |
| Water with sugar | 560 ml water, 20 gr sugar | 10 minutes | Whisk |

INSTRUCTIONS FOR USE

BEFORE USE:

- Make sure that all products' packaging has been removed.
- Before using the product for the first time, clean the parts that will come into contact with food in the manner described in the cleaning section.
- Prepare the appliance according to the function you wish to use

USE:

- Unroll the cable completely before plugging it in.
- Connect the appliance to the mains.
- Turn the appliance on, by using the on/off button (B).
- Select the desired speed.
- Work with the food you want to process.

ELECTRONIC SPEED CONTROL:

- The speed of the appliance can be regulated by using the speed regulator control (A). This function is very useful, as it makes it possible

to adapt the speed of the appliance to the type of work that needs to be done.

TURBO FUNCTION:

- The appliance has a Turbo function. By activating the Turbo function (C) all the power of the motor becomes available, thus obtaining a finer finish in the final texture of the product.

ONCE YOU HAVE FINISHED USING THE APPLIANCE:

- Stop the appliance by releasing the pressure on the on/off button (B).
- Unplug the appliance from the mains.
- Clean the appliance.

ACCESSORIES:

STICK BLENDER ACCESSORY (FIG.1):

- This accessory is used for making sauces, soups, mayonnaise, milkshakes, baby food, crush ice ...
- Attach the stick to motor body and turn in the direction of the arrow (Fig.1.1).
- Put the food to be prepared in the jar and switch the appliance on.
- For further cleaning, detach and remove the stick by turning in the opposite direction of the arrow.

CHOPPING ACCESSORY (FIG.2):

- This accessory is used to chop vegetables or meat...
- Put the food to be prepared in the chopping container and attach the cover firmly. (Fig. 2.1).
- Attach the unit to the cover turning in the direction of the arrow and switch the appliance on (be careful: do not switch the appliance on if the whole unit is not properly fitted and connected together) (Fig.2.2).
- Stop the appliance when the food reaches the desired texture.
- Detach the unit from the lid and the lid from the chopper.
- Note 1: Do not work with Turbo function with this accessory attached.

WHISK ACCESSORY (FIG.3):

- This accessory is used to whip cream, beat egg whites...
- Attach the unit to the motor body and turn in the direction of the arrow (Fig. 3.1).

- Put the food into a receptacle and switch the appliance on. For best results, turn the whisk clockwise.
- Remove the whisk accessory and release the motor body.
- Note 1: Do not work at high speeds with this accessory attached, as this would cause defects in the whisk (spinning its wires).

SAFETY THERMAL PROTECTOR:

- The appliance has a safety device, which protects the appliance from overheating.
- If the appliance turns itself off and does not switch itself on again, disconnect it from the mains supply, and wait for approximately 15 minutes before reconnecting. If the machine does not start again seek authorised technical assistance.

CLEANING

- Disconnect the appliance from the mains and allow it to cool before undertaking any cleaning task.
- Clean the equipment with a damp cloth with a few drops of washing-up liquid and then dry.
- Do not use solvents, or products with an acid or base pH such as bleach, or abrasive products, for cleaning the appliance.
- Never submerge the appliance in water or any other liquid or place it under running water.
- During the cleaning process, take special care with the blades, as they are very sharp.
- It is advisable to clean the appliance regularly and remove any food remains.
- If the appliance is not in good condition of cleanliness, its surface may degrade and inexorably affect the duration of the appliance's useful life and could become unsafe to use.
- The following pieces may be washed in a dishwasher (using a soft cleaning program):
 - Stick blender.
 - Measuring cup.
 - Chopper (without lid).
- The draining/drying position of the articles washable in the dishwasher or in the sink must allow the water to drain away easily. (Fig. 4)
- Then dry all parts before its assembly and storage.

DESCRIPTION

- A Régulateur de vitesses
- B Bouton de commande
- C Turbo
- D Corps moteur
- E Fouet
- F Verre doseur
- G Batteur (*)
- H Bol-hachoir (*)

- (*) Uniquement disponible pour le modèle BA5607.
- Si votre modèle ne dispose pas des accessoires précédemment décrits, ceux-ci peuvent être achetés séparément auprès des services d'assistance technique

UTILISATION ET PRÉCAUTIONS

- Ne pas utiliser l'appareil si ses accessoires ne sont pas dûment accouplés.
- Ne pas utiliser l'appareil si les accessoires qui lui sont assemblés présentent des défauts. Le cas échéant, les remplacer immédiatement.
- Ne pas utiliser l'appareil à vide, autrement dit sans charge.
- Ne pas utiliser l'appareil si son dispositif de mise en marche/arrêt ne fonctionne pas.
- Respectez l'indication de niveau MAX du verre-doseur et du bol-hachoir.
- Le volume de liquide chaud que vous ajouterez ne devra pas dépasser la moitié de la capacité de la verseuse ; et de toute façon, en présence de liquide chaud dans la verseuse, vous veillerez à n'utiliser que la vitesse la plus lente.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique et non à un usage professionnel ou industriel.
- Conserver cet appareil hors de portée des enfants ou des personnes avec capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou présentant un manque d'expérience et de connaissances
- Maintenir l'appareil en bon état. Vérifier que les parties mobiles ne sont pas désalignées ou entravées, qu'il n'y a pas de pièces cassées ou d'autres conditions qui pourraient affecter le bon fonctionnement de l'appareil.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché. Par la même occasion, vous réduirez sa consommation d'énergie et allongerez la durée de vie de l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil sur une partie du corps d'une personne ou d'un animal.

- Éviter d'utiliser l'appareil pendant plus d' 1 minute d'affilée, ou si vous utilisez des temps de fonctionnement de plus de 5 minutes, veillez à toujours respecter des temps de repos d'au moins 1 minute entre chaque cycle. Veiller à n'utiliser l'appareil que le temps strictement nécessaire.
- À titre d'orientation, le tableau en annexe indique une série de recettes avec la quantité d'aliment à utiliser, le temps d'élaboration recommandé et le temps de fonctionnement maximum de l'appareil pour chaque condition de charge.

| Ingrédient | Quantité maximale | Durée | Accessoire |
|-------------------------------|---------------------------------|---|---------------|
| Carottes mélangées à de l'eau | 240 g de carottes, 360 ml d'eau | 10 secondes (5 cycles avec 1 minute de pause entre les cycles) | Fouet |
| Viande | 450 g de viande | 30 secondes (3 cycles avec 2 minutes de pause entre les cycles) | Robot hachoir |
| Eau sucrée | 560 ml d'eau, 20 g de sucre | 10 minutes | Mixeur |

MODE D'EMPLOI

REMARQUES AVANT UTILISATION :

- Vérifier d'avoir retiré tout le matériel d'emballage du produit.
- Avant la première utilisation, laver les parties en contact avec les aliments comme décrit dans le paragraphe Nettoyage.
- Préparer l'appareil conformément à la fonction désirée.

UTILISATION:

- Dérouler complètement le câble avant de le brancher.
- Brancher l'appareil au secteur.
- Mettre en marche l'appareil, en appuyant sur le bouton (B).
- Sélectionner la vitesse désirée.
- Travailler l'aliment désiré.

RÉGLAGE ÉLECTRONIQUE DE LA VITESSE :

- On peut maîtriser la vitesse de l'appareil, en agissant simplement sur la commande de contrôle de vitesse (A). Cette fonction est très utile puisqu'elle permet d'adapter la vitesse de l'appareil au type de travail que vous voulez réaliser.

FONCTION TURBO :

- L'appareil dispose d'une option Turbo. La touche Turbo (C) fait fonctionner le moteur à pleine puissance et permet ainsi d'obtenir une texture plus fine du produit.

APRÈS UTILISATION DE L'APPAREIL :

- Arrêter l'appareil en cessant d'appuyer sur le bouton (B).
- Débrancher l'appareil du réseau électrique.
- Nettoyer l'appareil.

ACCESSOIRES :**ACCESSOIRE FOUET (FIG.1):**

- Cet accessoire sert à la préparation de sauces, soupes, mayonnaise, milk-shake, nourriture pour bébés, granités...
- Accoupler l'accessoire fouet au corps moteur en le tournant dans le sens indiqué par la flèche (Fig. 1.1).
- Insérer les aliments dans le récipient et mettre l'appareil en marche.
- Retirer l'accessoire fouet en le tournant dans le sens inverse de la flèche puis le nettoyer.

ACCESSOIRE DE HACHAGE (FIG.2) :

- Cet accessoire sert à hacher des légumes, des fruits secs ou des viandes...
- Introduire les aliments dans le bol à hacher avec les lames en place, mettre en place le couvercle et bien l'emboîter (Fig. 2.1).
- Assembler le corps moteur au couvercle en le tournant suivant le sens indiqué par la flèche et mettre l'appareil en route (Attention : ne pas mettre l'appareil en route si l'ensemble n'est pas stable et correctement assemblé) (Fig. 2.2).
- Arrêter l'appareil lorsque l'aliment acquière la texture désirée.
- Déboîter le corps moteur du couvercle puis le couvercle du hachoir.
- Remarque 1 : Ne pas utiliser la fonction Turbo avec cet accessoire.

ACCESSOIRE BATTEUR (FIG.3):

- Cet accessoire sert à faire des crèmes chantilly, monter des blancs en neige...
- Assembler le batteur au corps moteur en tournant dans le sens indiqué par la flèche (Fig. 3.1).

- Disposer l'aliment dans un récipient et mettre l'appareil en route. Pour un résultat optimal, déplacer le batteur dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Retirer l'accessoire batteur et le libérer du corps moteur.
- Remarque 1: Ne pas travailler à une vitesse trop élevée avec cet accessoire en place, cela abîmerait le batteur (centrifugation de ses broches).

PROTECTEUR THERMIQUE DE SÛRETÉ:

- L'appareil dispose d'un dispositif thermique de sûreté qui protège l'appareil de toute surchauffe.
- Si l'appareil se déconnecte tout seul et que vous ne parvenez pas à le reconnecter, débranchez-le et attendez environ 15 minutes avant de le rebrancher. S'il ne fonctionne toujours pas, faites appel à l'un des services d'assistance technique agréés.

NETTOYAGE

- Débrancher l'appareil du secteur et attendre son complet refroidissement avant de le nettoyer.
- Nettoyer l'appareil avec un chiffon humide imprégné de quelques gouttes de détergent et le laisser sécher.
- Ne pas utiliser de solvants ni de produits au pH acide ou basique tels que l'eau de Javel, ni de produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide, ni le passer sous un robinet.
- Durant le processus de nettoyage, faire attention en particulier aux lames, celles-ci sont très coupantes.
- Il est recommandé de nettoyer l'appareil régulièrement et de retirer tous les restes d'aliments.
- Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface peut se dégrader et affecter de façon inexorable la durée de vie de l'appareil et le rendre dangereux.
- Les pièces ci-dessous peuvent se laver à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle (en mode délicat) :
 - Fouet
 - Verre-doseur
 - Bol-hachoir
- Veillez à bien placer les pièces dans le lave-vaisselle ou sur l'égouttoir de l'évier pour qu'elles s'égouttent et se sèchent correctement (Fig. 4).
- Avant son montage et stockage, veiller à bien sécher toute les pièces.

BESCHREIBUNG

- A Geschwindigkeitsregler
- B Taste
- C Turbo
- D Motorblock
- E Schneebesen
- F Dosiergefäß
- G Mixer(*)
- H Glas des Zerkleinerers (*)

- (*) Nur für Modell BA5607 verfügbar.
- Wenn Sie meinen, dass das Gerät nicht mit dem oben angeführten Zubehör ausgestattet ist, können Sie die Teile auch einzeln beim Technischen Dienst erwerben.

GEBRAUCH UND PFLEGE

- Gerät nicht benutzen, wenn Zubehör oder Ersatzteile nicht richtig befestigt sind.
- Gerät nicht benutzen, wenn die Zubehörteile mangelhaft sind. Ersetzen Sie diese sofort.
- Das Gerät darf in leerem Zustand, also ohne Inhalt, nicht benutzt werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn der An-/Ausschalter nicht funktioniert.
- Die maximale Füllanzeige MAX des Messbechers und des Zerkleinerers berücksichtigen.
- Das Gefäß nur bis zur Hälfte seiner maximalen Füllmenge mit heißen Flüssigkeiten befüllen. Heiße Flüssigkeiten im Gefäß nur mit der niedrigsten Geschwindigkeit verarbeiten.
- Dieser Apparat dient ausschließlich für Haushaltszwecke und ist für professionellen oder gewerblichen Gebrauch nicht geeignet.
- Das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern und/oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. Personen ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnisse aufbewahren.
- Halten Sie das Gerät in gutem Zustand. Stellen Sie sicher, dass die beweglichen Teile ausgerichtet und nicht verklemmt sind, und dass keine beschädigten Teile oder andere Bedingungen vorliegen, die den Betrieb des Geräts behindern können.
- Das Gerät nie am Stromnetz angeschlossen und ohne Aufsicht lassen. Sie sparen dadurch Energie und verlängern die Gebrauchsdauer des Gerätes.
- Das Gerät nicht auf einem Köperteil einer Person oder einem Tier verwenden.

- Das Gerät sollte nicht länger als 1 Minute durchgängig oder in Zyklen von mehr als 5 Minuten benutzt werden. Zwischen den Zyklen lassen Sie den Motor mindestens 1 Minute abkühlen. Das Gerät sollte auf jeden Fall nicht länger als erforderlich in Betrieb sein.
- Zur Orientierung werden in der beigefügten Tabelle eine Reihe von Rezepten mit Angaben zu der Menge der zu verarbeitenden Lebensmittel, der jeweiligen empfohlenen Zubereitungszeit sowie der maximalen Einschaltdauer des Geräts unter den verschiedenen Lastbedingungen aufgeführt.

| Zutaten | Maximale Menge | Dauer | Zubehör |
|------------------------------|----------------------------------|---|--------------|
| Karotten mit Wasser gemischt | 240 g Karotten, 360 ml Wasser | 10 Sekunden (5 Zyklen mit 1-minütigen Pausen zwischen den Zyklen) | Schneebesen |
| Fleisch | 450 g Fleisch | 30 Sekunden (3 Zyklen mit 2-minütigen Pausen zwischen den Zyklen) | Zerkleinerer |
| Zuckerwasser | 560 ml Wasser, 20 g Zucker | 10 Minuten | Mixer |

BENUTZUNGSHINWEISE

VOR DER BENUTZUNG:

- Vergewissern Sie sich, dass Sie das gesamte Verpackungsmaterial des Produkts entfernt haben.
- Vor der Erstanwendung müssen die Einzelteile, die mit Nahrungsmitteln in Kontakt geraten, so wie im Absatz Reinigung beschrieben, gereinigt werden.
- Das Gerät für die von Ihnen bestimmte Funktion vorbereiten:

BENUTZUNG:

- Vor Anschluss das Kabel völlig ausrollen.
- Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.
- Durch Betätigen des Schalters das Gerät in Betrieb setzen (B).
- Wählen Sie die Geschwindigkeitsstärke.

- Bearbeiten Sie das gewünschte Lebensmittel.

ELEKTRONISCHE GESCHWINDIGKEITS-KONTROLLE:

- Die Geschwindigkeit des Geräts lässt sich einfach mit dem Geschwindigkeitsschalter regeln (A). Diese Funktion ist äußerst nützlich, da die Geschwindigkeit an die entsprechende Arbeit angepasst werden kann.

TURBO-FUNKTION:

- Das Gerät verfügt über eine Turbofunktion. Bei Betätigen der Turbo-Taste (C) steht die gesamte Motorleistung zur Verfügung, um eine feinere Textur des Produkts zu erzielen.

NACH DER BENUTZUNG DES GERÄTS:

- Stoppen Sie das Gerät und lassen Sie durch Betätigen der Drucktaste den Druck entweichen (B).
- Den Stecker aus der Netzdose ziehen.
- Das Gerät säubern

ZUBEHÖR:

MIXSTAB (FIG.1):

- Dieses Zubehörteil dient zur Zubereitung von Saucen, Suppen, Mayonnaise, Mixgetränken, Babyspeisen, zerstoßenem Eis usw.
- Den Mixstab in den Motorblock einsetzen und in Pfeilrichtung drehen (Fig.. 1.1).
- Die Lebensmittel in das Messglas geben und den Apparat einschalten.
- Für die Reinigung den Mixstab gegen die Pfeilrichtung drehen und abnehmen.

HACKZUBEHÖR (FIG.2):

- Dieses Zubehör dient zum Hacken von Gemüse, Trockenobst oder Fleisch...
- Die zu verarbeitenden Lebensmittel in das Glas des Zerkleinerers geben und den Deckel so anbringen, dass er passt. (Fig. 2.1).
- Acoplar el cuerpo motor a la tapa girándolo en el sentido que indica la flecha y poner en marcha el aparato (Atención: no poner en marcha el aparato si el todo el conjunto no está debidamente asentado y acoplado) (Fig. 2.2).
- Gerät abstellen, wenn die Lebensmittel die gewünschte Textur haben.
- Den Motorblock vom Deckel nehmen und dann den Deckel des Zerkleinerers abnehmen.

- Anmerkung1: Nicht die Turbo-Funktion verwenden, wenn dieses Zubehör angeschlossen ist.

SCHLÄGERZUBEHÖR (FIG.3):

- Dieses Zubehör dient zum Schlagen von Sahne, Eiweiß...
- Den Hacker am Motorblock anbringen, indem er in Pfeilrichtung gedreht wird(Fig. 3.1).
- Die Lebensmittel in ein Gefäß geben und das Gerät einschalten. Für optimale Ergebnisse empfiehlt es sich, den Sahneschläger im Uhrzeigersinn zu bewegen.
- Entnehmen des Zubehörs Kartoffelquetscher und lösen des Motorgehäuses.
- Anmerkung1: Überhöhte Geschwindigkeiten mit diesem Zubehör können den Schaumschlägerarm beschädigen (Drähte werden geschleudert).

WÄRMESCHUTZSCHALTER:

- Das Gerät ist mit einem Wärmeschutzschalter ausgestattet, wodurch es gegen Überhitzung geschützt ist.
- Schaltet sich das Gerät von selbst aus und nicht wieder ein, unterbrechen Sie die Stromzufuhr, warten Sie 15 Minuten und schalten es wieder ein.

REINIGUNG

- Ziehen Sie den Stecker heraus und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch, auf das Sie einige Tropfen Reinigungsmittel geben und trocknen Sie es danach ab.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts weder Löse- oder Scheuermittel, noch Produkte mit einem sauren oder basischen pH-Wert wie z.B. Lauge.
- Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht unter den Wasserhahn halten.
- Bei der Reinigung muss besonders auf die Schneideflächen geachtet werden, die besonders scharf sind.
- Es wird empfohlen, Speisereste regelmäßig vom Gerät zu entfernen.
- Halten Sie das Gerät nicht sauber, so könnten sich der Zustand seiner Oberfläche verschlechtern, seine Lebenszeit negativ beeinflusst und gefährliche Situationen verursacht werden.

- Die folgenden Teile können in der Geschirrspülmaschine gewaschen werden: (mit einem kurzen Geschirrspülprogramm):
 - Stab
 - Dosiergefäß
 - Zerkleinerungsglas (ohne Deckel)
- Die Abtropf-/Abtrock-Position der im Geschirrspüler oder Spülbecken spülbaren Teile muss einen ungehinderten Wasserablauf ermöglichen (Fig. 4).
- Trocknen Sie alle Teile gut ab, bevor Sie das Gerät montieren und aufbewahren.

DESCRIÇÃO

- A Regulador de velocidade
- B Botão
- C Turbo
- D Corpo motor
- E Vareta
- F Copo doseador
- G Varinha (*)
- H Copo da picadora (*)

- (*) Apenas disponível para o modelo BA560.
- Caso o seu modelo do aparelho não disponha dos acessórios descritos anteriormente, pode adquiri-los separadamente nos Serviços de Assistência Técnica.

UTILIZAÇÃO E CUIDADOS

- Não utilize o aparelho se os acessórios não estiverem devidamente montados.
- Não utilize o aparelho se os acessórios ou consumíveis montados apresentarem defeitos. Substitua-os imediatamente.
- Não utilize o aparelho sem carga.
- Não utilize o aparelho se o dispositivo de ligar/desligar não funcionar.
- Respeite a indicação de nível MAX do copo medidor e do copo da picadora.
- Não adicione um volume de líquido quente superior à metade da capacidade do jarro e, em todo o caso, se existirem líquidos quentes no interior do jarro, utilizar apenas a velocidade mais lenta.
- Este aparelho foi concebido exclusivamente para uso doméstico, não para uso profissional ou industrial.
- Este aparelho não está destinado a pessoas (incluindo crianças) que apresentem capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento
- Conserve o aparelho em bom estado. Verifique se as partes móveis não estão desalinhadas ou bloqueadas, que não existem peças danificadas ou outras condições que possam afetar o funcionamento correto do aparelho.
- Nunca deixe o aparelho ligado e sem vigilância. Além disso, poupará energia e prolongará a vida do aparelho.
- Não utilize o aparelho sobre nenhuma parte do corpo de uma pessoa ou animal.
- Não utilize o aparelho durante mais de 1 minuto seguido, ou faça ciclos com mais

de 5 minutos; respeite sempre um período de repouso entre cada ciclo de 1 minuto, no mínimo. Em caso algum é conveniente ter o aparelho em funcionamento para além do tempo necessário.

- Como orientação, na tabela em anexo encontram-se algumas receitas, incluindo a quantidade de alimentos que deve ser processada, o tempo de funcionamento necessário para preparar cada receita, bem como o tempo de funcionamento máximo do aparelho de acordo com as diferentes condições de carregamento.

| Ingrediente | Quantidade máxima | Duração | Acessório |
|------------------------------|--------------------------------|---|-----------|
| Cenouras misturadas com água | 240 g cenouras, 360 ml Wasser | 10 segundos (5 ciclos com pausas de 1 minuto entre ciclos) | Varinha |
| Carne | 450 g carne | 30 segundos (3 ciclos com pausas de 2 minutos entre ciclos) | Picadora |
| Água com açúcar | 560 ml de água, 20 g de açúcar | 10 minutos | Varinha |

MODO DE UTILIZAÇÃO

NOTAS PARA ANTES DA UTILIZAÇÃO:

- Certifique-se de que retirou todo o material de embalagem do produto.
- Antes de utilizar o produto pela primeira vez, limpe as partes em contacto com os alimentos tal como se descreve no capítulo de limpeza.
- Prepare o aparelho consoante a função pretendida.

UTILIZAÇÃO:

- Desenrole completamente o cabo antes de o ligar à tomada.
- Ligue o aparelho à corrente elétrica.
- Coloque o aparelho em funcionamento, acionando o comando selector (B).
- Selecione a velocidade desejada.
- Processe os alimentos.

CONTROLO ELETRÓNICO DA VELOCIDADE:

- Pode controlar a velocidade do aparelho, atuando simplesmente sobre o comando de controlo de velocidade (A). Esta função é muito útil pois permite adaptar a velocidade do aparelho ao tipo de operação a realizar.

FUNÇÃO TURBO:

- O aparelho possui uma função Turbo. Ativando o botão da função Turbo (C) passa-se a dispor de toda a potência do motor, conseguindo-se um acabamento mais fino na textura final do produto.

UMA VEZ CONCLUÍDA A UTILIZAÇÃO DO APARELHO:

- Pare o aparelho, retirando a pressão sobre o botão (B).
- Desligue o aparelho da corrente elétrica.
- Limpe o aparelho

ACESSÓRIOS:

ACESSÓRIO DA VARINHA (FIG.1):

- Para a preparação de molhos, sopas, maionese, batidos, comida para bebés, etc..
- Encaixe a varinha no corpo do motor, rodando-o no sentido indicado pela seta (Fig. 1.1).
- Introduza os alimentos no copo doseador e coloque o aparelho em funcionamento.
- Desencaixe a varinha, rodando-a no sentido contrário ao da seta e extraindo-a para posterior limpeza.

ACESSÓRIO PICADOR (FIG. 2):

- Este acessório serve para picar vegetais, frutos secos e carne.
- Introduzir os alimentos a processar no picador e colocar a tampa até que encaixe. (Fig. 2.1).
- Encaixe o corpo do motor na tampa rodando-o no sentido indicado pela seta e ponha o aparelho em funcionamento (Atenção: nunca coloque o aparelho em funcionamento se o conjunto não estiver devidamente montado e acoplado) (Fig. 2.2).
- Pare o aparelho quando o alimento adquirir a textura desejada.
- Desencaixe o corpo do motor da tampa e, em seguida, retire a tampa da picadora.
- Nota 1: Não trabalhe com a função turbo com este acessório montado.

ACESSÓRIO BATEDOR (FIG. 3):

- Este acessório serve para bater natas, bater claras em castelo, etc.
- Encaixe a varinha no corpo do motor, rodando-a no sentido indicado pela seta (Fig. 3.1).
- Coloque o alimento num recipiente e ligue o aparelho. Para um resultado ótimo é conveniente mover a varinha no sentido dos ponteiros do relógio.
- Retire a varinha para libertar o corpo do motor.
- Nota1: Não trabalhe a velocidades altas com este acessório montado porque pode provocar defeitos no braço de emulsão (centrifugação dos arames).

PROTECTOR TÉRMICO DE SEGURANÇA:

- O aparelho dispõe de um dispositivo térmico de segurança que o protege de qualquer sobreaquecimento.
- Se o aparelho se desligar sozinho e não se voltar a ligar, desligue-o da corrente e aguarde 15 minutos antes de o ligar novamente. Se continuar sem funcionar, dirija-se a um dos Serviços de Assistência Técnica autorizados.

LIMPEZA

- Desligue o aparelho da corrente elétrica e deixe-o arrefecer antes de iniciar qualquer operação de limpeza.
- Limpe o aparelho com um pano húmido com algumas gotas de detergente e seque-o de seguida.
- Não utilize solventes, produtos com um fator pH ácido ou básico como lixívia, nem produtos abrasivos para a limpeza do aparelho.
- Nunca mergulhe o aparelho dentro de água ou em qualquer outro líquido, nem o coloque debaixo da torneira.
- Durante o processo de limpeza deve ter especial cuidado com as lâminas pois estão muito afiadas.
- Recomenda-se limpar o aparelho regularmente e retirar todos os restos de alimentos.
- Se o aparelho não for mantido limpo, a sua superfície pode degradar-se e afetar de forma irreversível a duração da vida do aparelho e conduzir a uma situação de perigo.
- As seguintes peças podem ser lavadas em água quente com sabão ou na máquina de lavar louça (usando um programa suave de lavagem):

- Varinha
 - Copo doseador
 - Copo da picadora (sem tampa)
- A posição de escorrimento/secagem das peças laváveis na máquina de lavar louça ou lava-louças deve permitir que a água escorra com facilidade (Fig. 4).
 - Em seguida, seque todas as peças antes de montá-las e guardá-las.

DESCRIZIONE

- A Regolatore di velocità
- B Pulsante
- C Turbo
- D Corpo motore
- E Gambo mixer
- F Recipiente dosatore
- G Frusta (*)
- H Recipiente trit tutto (*)

- (*) Disponibile solo nel modello BA5607.
- Se il modello del Suo apparecchio non fosse dotato degli accessori anteriormente elencati, può acquistarli separatamente presso i punti di assistenza tecnica autorizzati.

PRECAUZIONI D'USO:

- Non utilizzare l'apparecchio se gli accessori non sono correttamente montati.
- Non utilizzare l'apparecchio se gli accessori presentano dei difetti. Sostituirli immediatamente.
- Non avviare mai l'apparecchio a vuoto (senza aver inserito gli alimenti).
- Non utilizzare l'apparecchio se il suo dispositivo di accensione/spegnimento non funziona.
- Rispettare l'indicazione di livello MAX del misurino dosatore e del recipiente trit tutto.
- Non aggiungere un volume di liquido caldo superiore alla metà della capacità della caraffa e, in ogni caso, se la caraffa contiene liquidi caldi, usare solo la velocità più lenta.
- Questo apparecchio è destinato unicamente all'uso domestico, non professionale o industriale.
- Conservare questo apparecchio fuori dalla portata dei bambini e/o persone con problemi fisici, mentali o di sensibilità o con mancanza di esperienza e conoscenza
- Mantenere l'apparecchio in buono stato. Verificare che le parti mobili siano ben fissate e che non rimangano incastrate, che non ci siano pezzi rotti e che non si verifichino altre situazioni che possano nuocere al buon funzionamento dell'apparecchio.
- Non lasciare mai l'apparecchio collegato alla rete elettrica e senza controllo. Si otterrà un risparmio energetico e si prolungherà la vita dell'apparecchio stesso.
- Non utilizzare l'apparecchio su nessuna parte del corpo di persone o animali.

- Non utilizzare l'apparecchio per più di 1 minuto consecutivo o effettuando cicli di più di 5 minuti; rispettare sempre i periodi di riposo fra i cicli, che corrispondono a minimo 1 minuto. Ad ogni modo non è mai opportuno far funzionare l'apparecchio per un tempo superiore al necessario.
- A titolo orientativo, nella seguente tabella sono presentate una serie di ricette con indicazioni sulla quantità di alimento da elaborare, il tempo consigliato per la elaborazione di ogni ricetta e il tempo di funzionamento massimo dell'apparato in relazione ad ognuna di queste condizioni di carico.

| Ingrediente | Quantità massima | Durata | Accessorio |
|--------------------|----------------------------------|---|-------------|
| Carote con acqua | 240 g di carote, 360 ml di acqua | 10 secondi (5 cicli con intervalli di 1 minuto tra i cicli) | Gambo mixer |
| Carne | 450 g di carne | 30 secondi (3 cicli con intervalli di 2 minuti tra i cicli) | Trit tutto |
| Acqua con zucchero | 560 ml di acqua, 20 g zucchero | 10 minuti | Frullatore |

MODALITÀ D'USO**PRIMA DELL'USO:**

- Assicurarsi di aver rimosso dal prodotto tutto il materiale di imballaggio.
- Previamente al primo utilizzo dell'apparecchio, si consiglia di pulire tutte le parti a contatto con gli alimenti, come indicato nella sezione dedicata alla pulizia.
- Preparare l'apparecchio secondo la funzione che si desidera realizzare.

USO:

- Srotolare completamente il cavo prima di attaccare la spina.
- Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
- Avviare l'apparecchio azionando il comando selettore (B).
- Selezionare la velocità desiderata.

- Lavorare con gli alimenti che si desidera trattare.

CONTROLLO ELETTRONICO DELLA VELOCITÀ:

- Si può controllare la velocità dell'apparecchio con il comando di regolazione della potenza (A). Questa funzione è molto utile, dato che permette di adattare la velocità dell'apparecchio al tipo di lavoro che si desidera compiere.

FUNZIONE TURBO:

- L'apparato dispone di una funzione Turbo. Premendo il pulsante della funzione Turbo (C) si attiverà tutta la potenza del motore, ottenendo un prodotto finito con una consistenza più fine.

UNA VOLTA CONCLUSO L'UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

- Arrestare l'apparecchio rilasciando la pressione dal pulsante (B).
- Scollegare l'apparecchio dalla rete.
- Pulire l'apparecchio

ACCESSORI:

ACCESSORIO BACCHETTA (FIG. 1):

- Questo accessorio serve per l'elaborazione di salse, minestre, maionese, frullati, pappe per bambini, tritare ghiaccio...
- Accoppiare la bacchetta al corpo motore ruotandola nel senso indicato dalla freccia (Fig. 1.1).
- Introdurre gli alimenti nella brocca e avviare l'apparecchio.
- Estrarre la bacchetta ruotandola nel senso contrario alla freccia e procedere alla sua pulizia.

TRITATUTTO (FIG.2):

- Indicato per tritare verdura, frutti secchi e carne.
- Introdurre gli alimenti da lavorare nel tritatutto ed inserire il coperchio fino a incastrarlo (Fig. 2.1).
- Unire il corpo motore al coperchio, girandolo nel senso indicato dalla freccia e avviare l'apparecchio (Attenzione: non avviare l'apparecchio se l'insieme non è opportunamente sistemato e unito) (Fig. 2.2).
- Quando l'alimento raggiunga la consistenza desiderata, arrestare l'apparecchio.
- Separare il corpo motore dal coperchio e poi rimuovere il coperchio del tritatutto.

- Nota 1: Quando sia inserito questo accessorio, non lavorare con la funzione turbo.

FRUSTA (FIG.3):

- Indicata per montare a neve panna, chiare d'uovo, ecc.
- Inserire la frusta sul corpo motore, girandola nel senso indicato dalla freccia (Fig. 3.1).
- Mettere l'alimento in un recipiente e avviare l'apparecchio. Per ottenere risultati ottimali, si consiglia di muovere la frusta in senso orario.
- Rimuovere l'accessorio frusta dal corpo motore.
- Nota 1: Con questo accessorio non lavorare a velocità molto alte, in quanto ciò causerebbe dei difetti al frullatore (centrifugazione dei cavi).

PROTETTORE TERMICO DI SICUREZZA:

- L'apparecchio possiede un dispositivo termico di sicurezza che lo protegge da qualsiasi surriscaldamento.
- Se l'apparecchio si sconnette da solo e non si riconnette, scollegarlo dalla presa e attendere circa 15 minuti prima di connetterlo di nuovo. Se ancora non funziona, rivolgersi ad un centro d'assistenza tecnica autorizzato.

PULIZIA

- Scollegare la spina dalla rete elettrica e aspettare che l'apparecchio si raffreddi, prima di eseguirne la pulizia.
- Pulire il gruppo elettrico con un panno umido, quindi asciugarlo.
- Per la pulizia non impiegare solventi o prodotti a pH acido o basico, come la candeggina, né prodotti abrasivi.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi, né lavarlo con acqua corrente.
- Le lame dell'apparecchio sono particolarmente affilate; durante la pulizia, maneggiare con cura.
- Si raccomanda di pulire l'apparecchio periodicamente e di rimuovere tutti i residui di cibo.
- La mancata pulizia periodica dell'apparecchio può provocare il deterioramento delle superfici, compromettendone la durata operativa e la sicurezza.
- I seguenti accessori possono essere lavati in lavastoviglie (usando un programma di lavaggio corto):
 - Gambo mixer

- Misurino dosatore
- Recipiente tritatutto (senza coperchio)
- La posizione di gocciolamento e asciugatura dei pezzi lavabili in lavastoviglie o nel lavandino deve permettere un facile gocciolamento (Fig. 4).
- Prima di montare e riporre l'apparecchio, asciugare bene tutti i pezzi.

DESCRIPCIÓ

- A Regulador de velocitats
- B Polsador
- C Funció Turbo
- D Cos motor
- E Vareta
- F Got mesurador
- G Batedor (*)
- H Picador (*)

- (*) Només disponible en el model BA5607.
- En el cas que el model del vostre aparell no disposi dels accessoris descrits anteriorment, aquests també poden adquirir-se per separat als Serveis d'Assistència Tècnica.

UTILITZACIÓ I CURA

- Abans de cada ús, esteneu completament el cable d'alimentació de l'aparell.
- No feu servir l'aparell si els accessoris no estan acoblats correctament.
- No feu servir l'aparell si els accessoris acoblats tenen defectes. Procediu a substituir-los immediatament.
- No feu servir l'aparell buit, és a dir, sense càrrega.
- No feu servir l'aparell si el dispositiu d'engegada/aturada no funciona.
- Manteniu l'aparell fora de l'abast dels nens i/o persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o falta d'experiència i coneixement
- Respectar la indicació de nivell MAX del got mesurador i del vas picador.
- Manteniu l'aparell en bon estat. Comproveu que les parts mòbils no estiguin desalineades o travades, que no hi hagi peces trencades o altres condicions que puguin afectar el bon funcionament de l'aparell.
- Feu servir aquest aparell, així com els seus accessoris i eines, d'acord amb aquestes instruccions i tenint en compte les condicions de treball i el que heu de fer. Fer servir l'aparell per a operacions diferents de les previstes podria causar una situació de perill.
- No deixeu mai l'aparell connectat i sense vigilància. A més, estalviareu energia i perllongareu la vida de l'aparell.
- No feu servir l'aparell sobre cap part del cos d'una persona o animal.

- No fer servir l'aparell amb aliments congelats o ossos.
- No feu servir l'aparell durant més d'1 minut seguit, o fent cicles de més de 5 minuts, en aquest cas respectant sempre períodes de repòs entre cicles d'1 minut com a mínim. En cap cas és convenient tenir l'aparell en funcionament més temps del necessari.
- Com a orientació, en la taula annexa s'indiquen una sèrie de receptes, que inclouen la quantitat d'aliment que cal processar procesar, el temps recomanat per elaborar cada recepta, així com el temps de funcionament màxim de l'aparell sota cada una d'aquestes condicions de càrrega.

| Ingredient | Quantitat màxima | Duració | Accessori |
|-----------------------------------|---|---|-----------|
| Pasta-nagues barrejades amb aigua | 240 gr de pastanaga, 360 ml de aigua | 10 segons (5 cicles amb descansos d'1 minut entre cicles) | Vareta |
| Carn | 450 gr de carn | 30 segons (3 cicles amb descansos de 2 minuts entre cicles) | Picador |
| Aigua amb sucre | 560 ml aigua, 20 gr sucre | 10 minuts | Batedor |

INSTRUCCIONS D'ÚS

NOTES PRÈVIES A L'ÚS:

- Assegureu-vos que heu retirat tot el material d'embalatge del producte.
- Abans d'usar el producte per primer cop, netegeu les parts en contacte amb aliments tal com es descriu a l'apartat de neteja.
- Prepareu l'aparell segons la funció que vulgueu feu servir:

ÚS:

- Extendre completament el cable abans d'endollar l'aparell.
- Connecteu l'aparell a la xarxa elèctrica.
- Poseu l'aparell en marxa accionant el polsador.
- Seleccioneu la velocitat desitjada.
- Treballeu l'aliment que vulgueu processar.

CONTROL ELECTRÒNIC DE VELOCITAT:

- Es pot controlar la velocitat de l'aparell, simplement actuant sobre el comandament de control de velocitat (A). Aquesta funció és molt útil ja que permet adaptar la velocitat de l'aparell a el tipus de treball que es necessiti realitzar.

FUNCIÓ TURBO:

- L'aparell té una funció Turbo. Si activeu el pulsador de la funció Turbo posareu el motor a la potència màxima i aconseguireu un acabat més fi en la textura final del producte.

UN COP FINALITZAT L'US DE L'APARELL:

- Atureu l'aparell i retireu la pressió sobre el pulsador.
- Desendolieu l'aparell de la xarxa elèctrica.
- Netegeu l'aparell.

ACCESSORIS:**ACCESSORI VARETA (FIG.1):**

- Aquest accessori serveix per a l'elaboració de salses, sopes, maionesa, batuts, menjar per a nadons, picar gel, etc.
- Acobleu la vareta a el cos motor girant-lo en el sentit que indica la fletxa (Fig.1.1).
- Introduïu en el vas mesurador els aliments i engegueu l'aparell.
- Desacobleu la vareta del cos motor en sentit contrari a la fletxa i extraient-la per la seva posterior neteja.

ACCESSORI PICADOR (FIG.2):

- Aquest accessori serveix per a picar vegetals o carns, etc.
- Per evitar danys en l'aparell lleveu els ossos, nervis, cartílags, etc., de la carn.
- Introduïu els aliments que vulgueu elaborar en el vas picador i col·loqueu-hi la tapa fins que encaixi. (Fig.2.1).
- Acobleu el cos motor a la tapa girant-lo en el sentit que indica la fletxa i poseu en marxa l'aparell. (Atenció: no engegueu l'aparell si tot el conjunt no està assentat i acoblat degudament) (Fig. 2.2).
- Atureu l'aparell quan l'aliment adquireixi la textura desitjada.
- Desacobleu el cos motor de la tapa i lleveu la tapa del picador.
- Nota: No treballeu amb la funció turbo amb aquest accessori acoblat.

ACCESSORI BATEDOR (FIG.3):

- Aquest accessori serveix per a muntar nata, clares, etc.
- Acobleu el batedor al cos motor girant-lo en el sentit que indica la fletxa (Fig. 3.1).
- En un recipient ample, col·loqueu l'aliment i engegueu l'aparell. Per a un resultat òptim, és convenient moure el batedor en sentit horari.
- Lleveu l'accessori batedor i allibereu el grup reductor.
- Nota1: No treballeu a velocitats altes amb aquest accessori acoblat, ja que provocaria defectes sobre el batedor (centrifugació dels filferros).
- Nota2: Per alliberar el batedor del grup reductor, estireu de l'anella del batedor.

PROTECTOR TÈRMIC DE SEGURETAT:

- L'aparell disposa d'un dispositiu tèrmic de seguretat que protegeix l'aparell de qualsevol sobreescalfament.
- Si l'aparell es desconnecta per si mateix i no torna a connectar-se, procedir a desconnectar de la xarxa, esperar uns 15 minuts abans de tornar a connectar-lo. Si encara no funciona, acudir a un dels serveis d'assistència tècnica autoritzats.

LIMPIEZA

- Desendollar l'aparell de la xarxa i deixar-lo refredar abans de dur a terme qualsevol operació de neteja.
- Netegeu l'aparell amb un drap humit impregnant amb unes gotes de detergent i després eixugueu-lo.
- No feu servir dissolvents ni productes amb un factor pH àcid o bàsic com el lleixiu ni productes abrasius per netejar l'aparell.
- No submergiu l'aparell en aigua ni en cap altre líquid, ni el poseu sota l'aixeta.
- Durant el procés de neteja s'ha d'anar molt en compte amb les fulles, ja que estan molt afilades.
- Es recomana netejar l'aparell regularment i treure-hi totes les restes d'aliments.
- Si l'aparell no es manté en bon estat de neteja, la superfície pot degradar-se i afectar de manera inexorable la durada de la vida de l'aparell i conduir a una situació perillosa.
- Les següents peces són aptes per a netejar-les al rentavaixelles:
 - Vareta

- Vas mesurador
- Vas picador (sense tapa)
- La posició d'escorregut/assecat de les peces rentables al rentaplats o a la pica ha de permetre escórrer l'aigua amb facilitat (Fig.4).
- A continuació, assequi totes les peces abans del seu muntatge i guardat.

BESCHRIJVING

- A Snelheidsregelaar
- B Drukknop
- C Turbo
- D Motorlichaam
- E Staafmixer
- F Maatglas
- G Garde (*)
- H Kan van de hakmolen (*)

- (*) Alleen beschikbaar voor model BA5607.
- Mocht het model van uw apparaat niet beschikken over de hiervoor beschreven hulpstukken, dan kunt u deze ook apart verkrijgen bij de Technische Service.

GEBRUIK EN ONDERHOUD

- Gebruik het apparaat niet wanneer de accessoires niet correct aangesloten zijn.
- Gebruik het apparaat niet als de aangekoppelde accessoires beschadigd zijn. Vervang ze onmiddellijk.
- Het apparaat niet leeg gebruiken, ofwel zonder lading.
- Gebruik het apparaat niet als de aan/uit knop niet werkt.
- Overschrijd het MAX niveau van de maatbeker en de kan van de hakmolen niet.
- Vul hete vloeistoffen niet bij tot boven de helft van de inhoud van de kan. Gebruik alleen de laagste snelheid wanneer de kan hete vloeistoffen bevat.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik, niet voor professioneel of industrieel gebruik.
- Houd dit apparaat buiten bereik van kinderen en/of personen met lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperkingen, of met een gebrek aan ervaring en kennis
- Houd het apparaat in goede staat. Controleer dat de bewegende delen niet scheef of klem zitten, dat de onderdelen niet beschadigd zijn en er geen andere problemen zijn die de correcte werking van het apparaat negatief kunnen beïnvloeden.
- Laat het apparaat nooit aan staan zonder toezicht. U bespaart hierdoor energie en verlengt tevens de levensduur van het apparaat.
- Gebruik het apparaat niet op lichaamsdelen van mens of dier.

- Gebruik het apparaat niet langer dan 1 minuut achtereenvolgend of in cycli van meer dan 5 minuten, waarbij men steeds rustpauzes van tenminste 1 minuut moet inlassen tussen de cycli. Laat het apparaat niet langer dan noodzakelijk draaien.
- Ter oriëntatie staan in de tabel in de bijlage een reeks recepten met daarin de hoeveelheid te verwerken voedingsmiddelen, aanbevolen tijd voor de bereiding van elk recept en de maximale werktijd van het apparaat in elke situatie.

| Ingrediënt | Maximale hoeveelheid | Duur | Hulpstuk |
|---------------------------|-----------------------------|---|------------|
| Wortels gemengd met water | 240 g wortels, 360 ml water | 10 seconden (5 cycli met pauzes van 1 minuut tussen cycli) | Staafmixer |
| Vlees | 450 g vlees | 30 seconden (3 cycli met pauzes van 2 minuten tussen cycli) | Hakker |
| Water met suiker | 560 ml water, 20 g suiker | 10 minuten | Mixer |

GEBRUIKSAANWIJZING

OPMERKINGEN VOORAFGAAND AAN HET GEBRUIK:

- Controleer dat al het verpakkingsmateriaal van het product verwijderd is.
- Reinig voor het eerste gebruik alle delen van het apparaat die met voedingsmiddelen in aanraking kunnen komen, zoals aangegeven in het onderdeel Reiniging.
- Breng het apparaat in gereedheid in overeenstemming met de functie die u wilt uitvoeren.

GEBRUIK:

- Rol de kabel helemaal af alvorens de stekker in het stopcontact te steken.
- Steek de stekker in het stopcontact.
- Het apparaat in werking stellen door middel van de aan/uit knop (B).
- Selecteer de gewenste snelheid.

- Verwerk de gewenste ingrediënten.

ELEKTRISCHE SNELHEIDSCONTROLE:

- Men kan de snelheid van het apparaat eenvoudig regelen met de snelheidscontrole (A). Deze functie is erg nuttig, omdat men zodoende de snelheid aan de uit te voeren taak aan kan passen.

TURBO FUNCTIE:

- Het apparaat beschikt over een Turbo functie. Wanneer men op de Turbo knop (C) drukt werkt de motor op vol vermogen, met als resultaat een fijnere textuur van het product.

NA GEBRUIK VAN HET APPARAAT:

- Laat de drukknop los om het apparaat te stoppen (B).
- Trek de stekker uit het stopcontact.
- Het apparaat reinigen

ACCESSOIRES:

ACCESSOIRE STAAFMIXER (FIG. 1):

- Dit hulpstuk dient voor het bereiden van sauzen, soepen, mayonaise, shakes, babyvoeding, het malen van ijs...
- Draai de staaf in de richting van de pijl om haar op het motorlichaam te monteren (Fig. 1.1).
- Plaats de maatbeker voor ingrediënten en zet het apparaat aan.
- Koppel de staaf los door haar tegen de richting van de pijl in te draaien en maak haar schoon.

HAKACCESSOIRE (FIG. 2):

- Dit hulpstuk dient om plantaardige producten, noten, vlees, enz., fijn te hakken.
- Plaats de te bereiden ingrediënten in de kan om ze fijn te hakken en plaats het deksel zodat het goed vastzit. (Fig. 2.1).
- Koppel het motorlichaam aan het deksel door het in de richting van de pijl te draaien en zet het apparaat aan. (Let op: zet het apparaat niet aan als het systeem niet correct bevestigd en gekoppeld is) (Fig. 2.2).
- Stop het apparaat zodra het voedsel de gewenste structuur heeft.
- Koppel het motorlichaam los van het deksel en verwijder het deksel van de hakmolen.
- Opmerking 1: Gebruik de turbo functie niet als dit accessoire aangekoppeld is.

GARDE-ACCESSOIRE (FIG.3):

- Dit accessoire dient om room te kloppen, eiwitten te slaan...
- Sluit de garde aan op het motorlichaam door haar in de richting van de pijl te draaien (Fig. 3.1).
- Plaats de ingrediënten in een kom en zet het apparaat aan. Voor een optimaal resultaat is het raadzaam de garde in een cirkel rechtsom te bewegen.
- Verwijder de garde door haar los te koppelen van het motorlichaam.
- Opmerking 1: Gebruik dit accessoire nooit op hoge snelheid, aangezien de garde daardoor beschadigd kan worden (de draden kunnen uit elkaar vliegen).

THERMISCHE BEVEILIGING:

- Dit apparaat beschikt over een thermische beveiliging die het apparaat tegen oververhitting beveiligd.
- Wanneer het apparaat vanzelf uitgaat en niet opnieuw aangaat, trek de stekker uit het stopcontact en wacht 15 minuten alvorens de stekker weer in het stopcontact te steken. Indien het apparaat dan nog steeds niet werkt, neem contact op met een erkende technische dienst.

REINIGING

- Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen alvorens het te reinigen.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige doek met een paar druppels afwasmiddel en droog het daarna goed af.
- Gebruik geen oplosmiddelen of producten met een zure of basische pH zoals bleekwater, noch schuurmiddelen, om het apparaat schoon te maken.
- Dompel het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof en houd het niet onder de kraan.
- Wees extra voorzichtig met de messen tijdens het schoonmaken, want deze zijn zeer scherp.
- Het is raadzaam om het apparaat geregeld schoon te maken en alle voedselresten te verwijderen.
- Indien het apparaat niet goed schoongehouden wordt, kan het oppervlak beschadigd en de levensduur van het apparaat verkort worden, en kan er een gevaarlijke situatie ontstaan.

- De volgende onderdelen mogen met warm zeepwater schoongemaakt worden of in de vaatwasser geplaatst worden (op een zacht wasprogramma):
 - Staafmixer
 - Maatglas
 - Hakbeker (zonder deksel)
- Leg de schoongemaakte stukken op die manier in de vaatwasser of het afdruiprek dat het water makkelijk kan weglopen (Fig. 4).
- Droog alle onderdelen goed af alvorens het apparaat opnieuw te monteren en op te bergen.

POPIS

- A Volič rychlosti
- B Vypínač
- C Tlačítko TURBO
- D Tělo motoru
- E Tyčový mixér
- F Odměrka
- G Šlehač (*)
- H Sekáč (*)

- (*) Pouze pro model BA5607.
- Pokud model vašeho přístroje výše popsané příslušenství nezahrnuje, může být také zakoupeno odděleně přes technicky asistenční službu.

POUŽÍVÁNÍ A PÉČE O PŘÍSTROJ

- Nepoužívejte přístroj, pokud není příslušenství správně namontováno.
- Nepoužívejte přístroj pokud je příslušenství k němu připojené vadné. Okamžitě je/ji vyměňte.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud je prázdný.
- Nepoužívejte přístroj, pokud vypínač zapnutí a vypnutí „on/off“ nefunguje.
- Dodržujte označení MAX úrovně naplnění na nádobě s odměrkou a nádobě sekáčku.
- Při použití horké tekutiny neplňte skleněnou nádobu více než do poloviny. Při mixování horké tekutiny ve skleněné nádobě, na přepínači rychlosti vždy vyberte nejpomalejší rychlost.
- Tento přístroj je určen pouze pro domácí použití, ne pro profesionální nebo průmyslové použití.
- Tento přístroj skladujte mimo dosah dětí a / nebo osob s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi či osob, které nebyly obeznámeny s jeho používáním.
- Přístroj udržujte v dobrém stavu. Zkontrolujte, zda pohyblivé součásti nejsou špatně spojené nebo nepohyblivé a zkontrolujte, zda nejsou některé díly zlomené nebo se na nich nenacházejí anomálie, které mohou spotřebiči bránit ve správné funkčnosti.
- Není-li spotřebič v provozu, nikdy jej nenechávejte připojen a bez dozoru. To šetří energii a prodlužuje životnost spotřebiče.
- Nepoužívejte přístroj na žádnou část těla člověka nebo zvířete.
- Nepoužívejte přístroj déle než 1 minutu bez přerušení ani v cyklech delších než 5 minut.

V takovém případě vždy dodržujte dobu odpočinku mezi cykly alespoň 1 minutu. Za žádných okolností nepoužívejte zařízení déle, než je nutné.

- Jako reference v tabulce v příloze je několik receptů, které zahrnují množství potravin ke zpracování, doporučený provozní čas k vypracování každého receptu, stejně jako maximální dobu provozu přístroje pod každou z těchto podmínek zatížení.

| Ingredience | Maximální množství | Výdrž | Příslušenství |
|---------------|--------------------------|--|---------------|
| Mrkev s vodou | 240 g mrkve, 360 ml vody | 10 sekund (5 cyklů s 1minutovými přestávkami mezi cykly) | Tyčový mixér |
| Maso | 450 g masa | 30 sekund (3 cykly s 2minutovými přestávkami mezi cykly) | Sekáč |
| Voda s cukrem | 560 ml vody + 20 g cukru | 10 minut | Šlehač |

NÁVOD K POUŽITÍ

PŘED POUŽITÍM:

- Ujistěte se, že veškeré obaly produktu byly odstraněny.
- Před prvním použitím produktu vyčistěte části, které budou v kontaktu s potravinami způsobem popsaným v části věnované čištění.
- Připravte přístroj podle toho, jakou funkci chcete použít.

POUŽITÍ:

- Před tím, než kabel zapojíte do zásuvky, zcela jej rozviňte.
- Připojte spotřebič do sítě.
- Zapněte přístroj tlačítkem „on/off“ (B).
- Zvolte požadovanou rychlost.
- Pracujte s potravinami, které chcete zpracovat.

ELEKTRONICKÝ REGULÁTOR RYCHLOSTI:

- Rychlost spotřebiče lze regulovat pomocí regulátoru rychlosti (A). Tato funkce je velmi užitečná, protože umožňuje přizpůsobit

rychlost zařízení druhu práce, kterou je třeba provést.

FUNKCE TURBO:

- Přístroj má funkci Turbo. Aktivaci funkce Turbo (C) je k dispozici veškerá síla motoru, čímž získáte jemnější finální strukturu produktu.

PO DOKONČENÍ PRÁCE S PŘÍSTROJEM:

- Přístroj vypněte uvolněním tlačítka on/off (B).
- Zařízení odpojte od napájení.
- Přístroj vyčistěte.

PŘÍSLUŠENSTVÍ:

PŘÍSLUŠENSTVÍ PRO TYČOVÝ MIXÉR

(FIG.1):

- Toto příslušenství se používá k přípravě omáček, polévek, majonézy, mléčných koktejlů, dětské výživy, drcení ledu ...
- Připevněte tyč k tělu motoru a otočte ji ve směru šipky (Fig.1.1).
- Vložte potraviny, které chcete připravit, do nádoby a zapněte přístroj.
- Pro další čištění tyč odstraňte otáčením v opačném směru šipky.

PŘÍSLUŠENSTVÍ PRO SEKÁNÍ (FIG.2):

- Toto příslušenství se používá k sekání zeleniny nebo masa...
- Potraviny, které mají být zpracovány vložte do nádoby na sekání a pevně připevněte víko. (Fig. 2.1).
- Připevněte jednotku ke krytu otočením ve směru šipky a přístroj zapněte (buďte opatrní: nezapínejte přístroj, pokud není celá jednotka správně namontována a spojena dohromady) (Fig.2.2).
- Přístroj zastavte, až potraviny dosáhnou požadované struktury.
- Odpojte jednotku od víka a víko od sekáče.
- Poznámka 1: Nepoužívejte funkci Turbo, když je k přístroji připojeno příslušenství.

PŘÍSLUŠENSTVÍ PRO ŠLEHÁNÍ (FIG.3):

- Toto příslušenství se používá ke šlehání smetany, šlehání bílků...
- Připojte jednotku k tělu motoru a otočte ve směru šipky (Fig. 3.1).
- Vložte potraviny do nádoby a zapněte přístroj. Nejlepších výsledků dosáhnete otáčením šlehače ve směru hodinových ručiček.
- Odstraňte metličku a uvolněte tělo motoru.

- Poznámka 1: Nepracujte při vysokých rychlostech s připojeným příslušenstvím, protože by to způsobilo poškození šlehače (otáčení drátů).

TEPELNÁ OCHRANA:

- Přístroj má bezpečnostní zařízení, které chrání přístroj před přehřátím.
- Pokud se přístroj sám vypne, ale sám se znovu nezapne, odpojte jej od sítě a před opětovným připojením počkejte přibližně 15 minut. V případě, že se přístroj znovu nezapne, vyhledejte autorizovanou technickou pomoc.

ČIŠTĚNÍ

- Odpojte přístroj od elektrické sítě a nechte jej vychladnout před zahájením jakéhokoli čištění.
- Zařízení vyčistěte vlhkou utěrkou s několika kapkami čistícího prostředku a poté vysušte.
- Pro čištění přístroje nepoužívejte rozpouštědla nebo produkty s velmi kyselým nebo zásaditým pH faktorem, jako např. bělidlo nebo abrazivní produkty.
- Přístroj neponořujte do vody ani jiné kapaliny, neumísťujte pod tekoucí vodu.
- Během procesu čištění, věnujte zvláštní pozornost čepelím, protože jsou velmi ostré.
- Doporučuje se spotřebič pravidelně čistit a odstranit všechny zbytky potravin.
- V případě, že přístroj není v dobrém stavu čistoty, jeho povrch se může zhoršit a nevyhnutelně ovlivnit dobu životnosti spotřebiče a jeho používání se může stát nebezpečným.
- Tyto části se mohou mýt v myčce na nádobí (zvolte program pro šetrné mytí):
 - Tyčový mixér.
 - Odměrka.
 - Sekáč (bez víka).
- Poloha pro vyprazdňování/sušení předmětů umývatelných v myčce nebo v umyvadle musí umožňovat snadný odtok vody. (Fig. 4)
- Poté před montáží a skladováním všechny části vysušte.

OPIS

- A Regulator prędkości
- B Przycisk
- C Turbo
- D Korpus Silnika
- E Pręt
- F Pojemnik dozujący
- G Ubijak (*)
- H Naczynie do siekania (*)

- (*) Dostępne tylko w przypadku modelu BA5607.
- W przypadku, jeśli model Państwa urządzenia nie posiada opisanych powyżej akcesoriów, te można również nabyć osobno w Serwisie Technicznym.

UŻYWANIE I KONSERWACJA

- Nie używać urządzenia jeśli jego akcesoria lub filtry nie są odpowiednio dopasowane.
- Nie stosować urządzenia, jeśli zamocowane do niego akcesoria posiadają wady. Należy je wówczas natychmiast wymienić.
- Nie używać urządzenia, kiedy jest ono puste, to znaczy kiedy nic w nim nie ma.
- Nie używać urządzenia, jeśli nie działa przycisk włączania ON/OFF.
- Przestrzegać wskaźnika poziomu MAX na miarce pojemnika rozdrabniacza.
- Przy pracy z gorącymi płynami nie przekraczać połowy pojemności dzbanka i zawsze używać najniższej prędkości.
- Urządzenie to zaprojektowane zostało wyłącznie do użytku domowego, a nie do użytku profesjonalnego czy przemysłowego.
- Przechowywać urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci i/lub osób o ograniczonych zdolnościach fizycznych, dotykowych lub mentalnych oraz nie posiadających doświadczenia lub znajomości tego typu urządzeń.
- Utrzymywać urządzenie w dobrym stanie. Sprawdzać, czy ruchome części nie są poprzestawiane względem siebie czy zakleszczone, czy nie ma zepsutych części czy innych warunków, które mogą wpłynąć na właściwe działanie urządzenia.
- Nie pozostawiać nigdy urządzenia podłączonego i bez nadzoru. W ten sposób można zaoszczędzić energię i przedłużyć okres użytkowania urządzenia.

- Nie używać urządzenia na żadnej części ciała ludzkiego lub na zwierzętach.
- Nie używać urządzenia dłużej niż 1 minutę, pracy ciągłej ani też nie realizować cykli dłuższych niż 5 minut, w takim przypadku należy zawsze zachować przerwę min.1 pomiędzy cyklami . Nie zaleca się pracowania w urządzeniem dłużej niż to konieczne.
- Orientacyjnie w tabeli podane są przepisy, które zawierają ilości pożywienia do procesowania, zalecany czas przygotowania przepisu, jak też maksymalny czas funkcjonowania aparatu w każdym z warunków napełnienia.

| Składniki | Maksymalna ilość | Czas trwania | Aksesoria |
|----------------------------|---------------------------------|---|--------------|
| Marchewki zmieszane z wodą | 240 g marchewek, 360 ml wody | 10 sekund (5 cykli odpoczynku po 1 minucie między cyklami) | Pręt |
| Mięso | 450 g mięsa | 30 sekund (3 cykli odpoczynku po 2 minuty między cyklami) | Rozdrabniacz |
| Woda z cukrem | 560 ml wody, 20 g cukru | 10 minuty | Blender |

SPOSÓB UŻYCIA**UWAGI PRZED UŻYCIEM:**

- Upewnić się, że z opakowania zostały wyjęte wszystkie elementy urządzenia.
- Przed pierwszym użyciem należy umyć wszystkie części urządzenia, które mogą mieć kontakt z pokarmami, postępując zgodnie z instrukcją.
- Przygotowanie urządzenie do pracy w zależności od czynności, którą będzie wykonywać.

UŻYCIE:

- Całkowicie rozwinąć kabel przed podłączeniem urządzenia.
- Podłączyć urządzenie do prądu.
- Wyłączyć urządzenie za pomocą przycisku (B)
- Wybrać odpowiednią moc.

- Pracować z wykorzystaniem produktów żywnościowych, jakie chce się przetworzyć.

ELEKTRONICZNA KONTROLA PRĘDKOŚCI:

- Moc urządzenia może być regulowana po prostu poprzez zmianę w regulatorze mocy (A). Funkcja ta jest niezwykle użyteczna, jako że pozwala dostosować moc urządzenia do rodzaju wykonywanej pracy.

FUNKCJA TURBO:

- Urządzenie posiada funkcję Turbo. Uruchamiając przycisk pulsacyjny funkcji Turbo (C) otrzymujemy całą moc silnika, co pozwala na uzyskanie drobniejszej struktury produktu.

PO ZAKOŃCZENIU KORZYSTANIA Z URZĄDZENIA:

- Zatrzymać urządzenie zwalniając przycisk (B).
- Wyłączyć urządzenie z sieci elektrycznej.
- Wyczyścić urządzenie.

AKCESORIA:

TRZEPACZKA (FIG. 1):

- Służy do przygotowywania sosów, zup, majonezu, koktaili mlecznych, pokarmy dla niemowląt, kruszenia kostek lodu...
- Połączyć trzepaczkę z korpusem silnika zgodnie ze strzałką (Fig. 1.1).
- Włożyć produkty żywnościowe do dzbanka i włączyć urządzenie.
- Odłączyć trzepaczkę przekręcając ją w kierunku przeciwnym do strzałki, wyjąć ją i wyczyścić.

PRZYSTAWKA DO ROZDRABNIANIA (FIG. 2):

- Ta przystawka służy do rozdrabniania warzyw, suchych owoców, mięsa,....
- Włożyć produkty spożywcze, które mają być przetworzone do pojemnika mielącego i założyć pokrywę, aż się dopasuje. (Fig. 2.1).
- Połączyć korpus silnika z pokrywą obracając go w kierunku wskazanym przez strzałkę i uruchomić urządzenie (Ostrzeżenie: nie uruchamiać urządzenia, jeśli cały zestaw nie jest prawidłowo osadzony i podłączony) (Fig. 2.2).
- Wyłączyć urządzenie, kiedy produkt spożywczy uzyska odpowiednią konsystencję.
- Odłączyć korpus silnika od pokrywy, usunąć pokrywę rozdrabniacza.

- Uwaga 1: Nie pracować z funkcją turbo, gdy to akcesorium jest podłączone.

UBIJACZKA (FIG. 3):

- Akcesorium to służy do ubijania śmietany, białek...
- Połączyć mikser z korpusem silnika obracając go w kierunku wskazanym przez strzałkę (Fig. 3.1).
- Umieścić żywność w pojemniku i włączyć urządzenie. W celu uzyskania optymalnego rezultatu zaleca się poruszać ubijaczkę w stronę ruchu wskazówek zegara.
- Usunąć akcesoria miksera i zwolnić korpus silnika.
- Uwaga 1: Nie pracować z wysoką prędkością stosując to założone akcesorium, jako że spowodowałoby to uszkodzenie ramienia emulsującego (wirowanie drutów).

OCHRONA PRZED PRZEGRZANIEM:

- Urządzenie posiada termiczny system bezpieczeństwa, który chroni je przed przegrzaniem.
- Jeśli urządzenie się samo wyłączy i nie włącza się ponownie, należy je odłączyć od prądu, odczekać około 15 minut przed ponownym podłączeniem go. Jeśli nadal nie działa, skontaktować się z jednym z autoryzowanych serwisów technicznych.

CZYSZCZENIA

- Odłączyć urządzenie z sieci i pozostawić aż do ochłodzenia przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czyszczenia.
- Czyścić urządzenie wilgotną szmatką zmoczoną kilkoma kroplami płynu i następnie osuszyć.
- Nie używać do czyszczenia urządzenia rozpuszczalników, ani produktów z czynnikiem pH takich jak chlor, ani innych środków żrących.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie ni innej cieczy, nie wkładać pod kran.
- W trakcie czyszczenia, należy szczególnie uważać na noże, ponieważ są one bardzo ostre.
- Zaleca się regularne czyszczenie urządzenia i usuwanie z niego pozostałości produktów żywnościowych.
- Jeśli urządzenie nie jest utrzymywane w odpowiednio dobrym stanie czystości, jego powierzchnia może się niszczyć i wpływać w

sposób niedający się powstrzymać na okres trwałości urządzenia oraz prowadzić do niebezpiecznych sytuacji.

- W zmywarce do naczyń mogą być myte następujące części (należy ustawić krótki program mycia):
 - Pręt
 - Pojemnik dozujący
 - Rozdrabniacz (bez pokrywy)
- Po myciu ręcznym lub w zmywarce, należy umieścić części w taki sposób, aby woda spłynęła z nich bez przeszkód (Fig. 4).
- Wysuszyć wszystkie elementy przed ponownym montażem.

POPIS

- A Regulátor otáčok
- B Vypínač
- C Tlačidlo Turbo
- D Teleso motora
- E Tyčový mixér
- F Odmerka
- G Metlička (*)
- H Sekací nadstavec (*)

- (*) K dispozícii je iba v modeli BA5607.
- Ak váš model nemá vyššie uvedené príslušenstvo, možno ich dokúpiť samostatne na oddelení technickej pomoci.

POUŽÍVANIE A STAROSTLIVOSŤ

- Zariadenie nepoužívajte, pokiaľ príslušenstvo nie je riadne upevnené.
- Zariadenie nepoužívajte, ak je chybné príslušenstvo, ktoré je k nemu pripojené. Takéto príslušenstvo okamžite vymeňte.
- Zariadenie nepoužívajte, keď je prázdne.
- Zariadenie nepoužívajte, ak vypínač nefunguje.
- Dodržiavajte značku úrovne MAX na odmerke a sekacej nádobe.
- Kvapaliny pri používaní nedolievajte do nádoby viac ako do polovice. Pri miešaní horúcich kvapalín v nádoba vždy zvolte na voliči otáčok najmenšie otáčky.
- Tento spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti a nie na profesionálne alebo priemyselné použitie.
- Tento spotrebič uchovávajte mimo dosahu detí alebo osôb so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, ako aj osôb, ktoré nie sú oboznámené s jeho používaním.
- Tento spotrebič udržiavajte dobrom stave. Skontrolujte, či pohyblivé časti nie sú vychýlené alebo zablokované, a uistite sa, že žiadne diely nie sú poškodené, alebo že sa nevyskytujú žiadne odchýlky, ktoré by mohli brániť správne fungovaniu zariadenia.
- Tento spotrebič nikdy nenechávajte zapnuté a bez dozoru, keď ho nepoužívate. Umožní to šetriť energiu a predĺžiť životnosť zariadenia.
- Tento spotrebič nepoužívajte na čistenie žiadnej časti tela osoby alebo zvierat.
- Tento spotrebič neprevádzkujte dlhšie ako 1 minútu naraz ani cyklí nenechávajte v chode po dobu viac ako 5 minút. V takomto prípade

vždy dodržiavajte aspoň 1-minútové prestávky medzi jednotlivými cyklami. Tento spotrebič sa nesmie za žiadnych okolností prevádzkovať dlhšie ako je to potrebné.

- V priloženej tabuľke je uvedených niekoľko receptov, ktoré zahŕňajú množstvo spracúvanej potraviny, odporúčané prevádzkové doby na spracovanie každého receptu, ako aj dobu maximálnej prevádzky zariadenia pri každom stave zaťaženia.

| Prísada | Maximálne množstvo | Doba trvania | Príslušenstvo |
|------------------------|-----------------------------|--|------------------|
| Mrkva zmiešaná s vodou | 240 g mrkvy, 360 ml vody | 10 sekúnd (5 cyklov s 1-minútovými prestávkami medzi cyklami) | Tyčový mixér |
| Mäso | 450 g mäsa | 30 sekúnd (3 cykly s 2-minútovými prestávkami medzi cyklami) | Sekací nadstavec |
| Roztok vody s cukrom | 560 ml vody + 20 g cukru | 10 minútach | Šľahanie |

NÁVOD NA POUŽITIE**PRED POUŽITÍM:**

- Uistite sa, že zo zariadenia bol odstránený všetok obalový materiál.
- Pred prvým použitím tohto výrobku vyčistite časti, ktoré prídu do kontaktu s potravinami, podľa popisu v odseku Čistenie.
- Zariadenie pripravte podľa funkcie, na ktorú ho chcete použiť.

POUŽITIE:

- Napájací kábel pred zapojením do elektrickej zásuvky úplne odviňte.
- Zariadenie pripojte k sieti.
- Zariadenie zapnite pomocou vypínača (B).
- Zvoľte požadované otáčky.
- Pracujte s potravinami, ktoré chcete spracovať.

ELEKTRONICKÁ REGULÁCIA OTÁČOK:

- Otáčky tohto spotrebiča možno jednoducho ovládať pomocou regulátora otáčok (A). Táto funkcia je veľmi užitočná, pretože otáčky zariadenia umožňujú prispôsobiť k typu práce, ktorú je potrebné vykonať.

FUNKCIA TURBO:

- Toto zariadenie je vybavené funkciou Turbo. Po zapnutí funkcie Turbo (C) je k dispozícii plný výkon motorčeka, čím sa dosiahne jemnejšie konečné spracovanie vo finálnej textúre produktu.

PO SKONČENÍ POUŽÍVANIA ZARIADENIA:

- Zariadenie zastavte uvoľnením vypínača (B).
- Odpojte zariadenie od napájania.
- Zariadenie vyčistite.

PRÍSLUŠENSTVO:**PRÍSLUŠENSTVO K TYČOVÉMU MIXÉRU (FIG.1):**

- Toto príslušenstvo sa používa na prípravu omáčok, polievok, majonéz, mliečnych kokteíl, detskej výživy a podobne.
- Tyčový nastavec pripojte k telesu motorčeka a otočte ho v smere šípky (Fig.1.1).
- Jedlo určené na prípravu vložte do pohára a zariadenie zapnite.
- Pri čistení odpojte tyčový nastavec otočením v opačnom smere šípky a odstráňte ho.

SEKACIE PRÍSLUŠENSTVO (FIG.2):

- Toto príslušenstvo sa používa na sekanie zeleniny alebo mäsa...
- Požadované potraviny vložte do nádoby na sekanie a pevne založte kryt. (Fig. 2.1).
- Teleso motorčeka založte na kryt tak, že hootočíte v smere šípky zapnite ho (zariadenie nezapínajte, pokiaľ nie je správne zmontované a navzájom spojené) (Fig.2.2).
- Zariadenie zastavte, keď jedlo dosiahne požadovanú štruktúru.
- Teleso motorčeka odpojte od krytu a kryt odpojte od sekacej nádoby.
- 1. poznámka: Keď je toto príslušenstvo pripojené, nezapínajte funkciu Turbo.

PRÍSLUŠENSTVO NA ŠĽAHANIE (FIG.3):

- Toto príslušenstvo sa používa na šľahanie smotany, vajcových bielok...
- Zariadenie pripojte k telesu motorčeka a otočte ho v smere šípky (Fig. 3.1).

- Do nádoby vložte mäso a zariadenie zapnite. Najlepšie výsledky dosiahnete otáčaním metličky doprava.
- Príslušenstvo na šľahanie odstráňte a odpojte teleso motorčeka.
- 1. poznámka: Zariadenie neprevádzkujte pri vysokých otáčkach, keď je pripojené toto príslušenstvo, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu metličky (skrútenie drôtov).

BEZPEČNOSTNÁ TEPELNÁ OCHRANA:

- Tento spotrebič je vybavený bezpečnostným zariadením, ktoré ho chráni pre prehrievaním.
- Ak sa zariadenie samo vypne a znova sa nezapne, odpojte ho od elektrickej siete a pred opätovným zapojením počkajte približne 15 minút. Ak sa zariadenie znova nespustí, vyhľadajte autorizované stredisko technickej pomoci.

ČISTENIE

- Zariadenie pred čistením odpojte od elektrickej zásuvky nechajte ho vychladnúť.
- Zariadenie čistite vlhkou handričkou a niekoľkými kvapkami čistiaceho prostriedku a potom ho vysušte.
- Na čistenie zariadenia nepoužívajte rozpúšťadlá ani produkty s kyslou bázou alebo vysokou hodnotou pH, ako napríklad bieliná alebo drsné čistiace prostriedky.
- Zariadenie neponárajte do vody ani inej tekutiny a nedávajte ho pod tečúcu vodu z vodovodu.
- Pri čistení venujte osobitnú pozornosť čepeliam, pretože sú veľmi ostré
- Zariadenie sa odporúča pravidelne čistiť a odstraňovať všetky zvyšky potravín.
- Ak zariadenie nie je správne čistené, môže dôjsť k poškodeniu jeho povrchu, značnému skráteniu jeho životnosti a jeho používanie by mohlo byť nebezpečné.
- V umývačke riadu možno umývať nasledujúce diely (s nastavením programom na mierne čistenie):
 - Tyčový mixér.
 - Odmerka.
 - Sekacia nádoba (bez krytu).
- Vypúšťacia/sušiacia poloha umývateľných dielov v umývačke riadu alebo vo výlevke musí umožňovať veľmi ľahké odtokanie vody. (Fig. 4)
- Pred spätnou montážou a uskladnením vysušte všetky diely.

LEÍRÁS

- A Sebességszabályozó
- B Be/Ki kapcsoló
- C TURBO gomb
- D Motortest
- E Botmixer
- F Mérőpohár
- G Habverő (*)
- H Aprító (*)

- (*) Csak a BA5607 modellhez elérhető.
- Ha az ön modellje nem rendelkezik a fenti tartozékokkal, külön is megvásárolhatja azokat a márkaszervizen keresztül.

TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS

- Ne használja a készüléket, ha a tartozékok rögzítése nem megfelelő.
- Ne használja a készüléket, ha az arra felszerelt kiegészítők hibásak. Azonnal cserélje ki őket.
- Ne használja a készüléket, ha üres.
- Ne használja a készüléket, ha a be-/kikapcsoló nem működik.
- Vegye figyelembe a mérőpoháron és az aprítópoháron lévő MAX szintjelzést.
- Forró folyadék használata esetén ne töltsen fel a kancsót több mint félig. Mindig, amikor forró folyadékot adunk a kancsó tartalmához, a leglassabb sebességet válasszuk a sebességválasztón.
- Ez a készülék csak otthoni használatra való, professzionális vagy ipari használatra nem.
- Tárolja a készüléket gyermekek és/vagy csökkentett fizikai, szenzoros vagy mentális képességű személyek, vagy a használatában járatlanok elől elzárva.
- Tartsa a készüléket jó állapotban. Ellenőrizze, hogy a mozgó alkatrészek nem illeszkednek-e rosszul, és nincsenek törött alkatrészek vagy rendellenességek, amelyek megakadályozhatják a készülék megfelelő működését.
- Soha ne hagyja a készüléket a hálózatra csatlakoztatva és felügyelet nélkül, ha nem használja. Ez energiát takarít meg és segít a készülék élettartamának meghosszabbításában is.
- Ne használja a készüléket semmilyen testrészen sem embernek, sem állatnak.
- Ne használja a készüléket egyszerre több mint 1 percig, és ne végezzen 5 percnél hosszabb

ciklusokat. Ez esetben mindig tartsa be a legalább 1 perces ciklusok közötti pihenőidőt. Semmilyen körülmények között ne használja a készüléket az előírtnál hosszabb ideig!

- Referenciaként a mellékelt táblázatban számos receptet feltüntetünk, amelyek tartalmazzák a feldolgozandó étel mennyiségét, az egyes receptek elkészítéséhez javasolt működtetési időt, valamint a készülék maximális működtetési idejét ezen terhelési körülmények mindegyikében.

| Hozzávaló | Maximális mennyiség | Időtartam | Tartozék |
|-----------------------------------|-----------------------------|--|----------|
| Sárgarépa összeturmixolása vízzel | 240 g sárgarépa, 360 ml víz | 10 másodperc (5 ciklus, 1 perces szünet a ciklusok között) | Botmixer |
| Hús | 450 g hús | 30 másodperc (3 ciklus, 2 perces szünet a ciklusok között) | Aprító |
| Víz össze-turmixolása cukorral | 560 ml víz + 20 g cukor | 10 perc | Habverő |

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

HASZNÁLAT ELŐTT:

- Győződjön meg róla, hogy a termékről minden csomagolás el lett távolítva.
- A készülék első használatát megelőzően a tisztításról szóló részben leírtak szerint tisztítsa meg azokat a részeit, amelyek étellel érintkezni fognak.
- Készítse elő a készüléket annak a funkciónak megfelelően, amellyel használni óhajtja.

HASZNÁLAT:

- Teljesen tekerje ki a vezetéket a csatlakoztatás előtt.
- Dugja be a készüléket a konnektorba.
- Kapcsolja be a készüléket a be-/ki gombbal (B).
- Válassza ki a kívánt sebességet.
- Dolgozza fel a kívánt ételt.

ELEKTRONIKUS SEBESSÉGSZABÁLYZÓ:

- Tárolja a készüléket gyermekek és/vagy csökkent fizikai, szenzoros vagy mentális képességű személyek, vagy a használatában járatlanok elől elzárva is beállíthatja (A). Ez a funkció nagyon hasznos, mivel lehetővé teszi a készülék sebességének hozzáigazítását az elvégzendő munkához.

“TURBO” FUNKCIÓ:

- A készülék Turbó funkcióval rendelkezik. A Turbó funkció (C) bekapcsolásával a motor maximális teljesítménnyel működik, így finomabb lesz a végtermék textúrája.

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA UTÁN:

- Állítsa le a készüléket az on/off gomb megnyomásával (B).
- Húzza ki a készüléket az elektromos aljzatból.
- Tisztítsa meg a készüléket.

TARTOZÉKOK:**BOTMIXER TARTOZÉK (FIG.1):**

- Ez a tartozék szószok, levesek, majonéz, turmixok, bébiételek készítésére és jég aprítására használható...
- Illeszse fel a botmixert a motortestre, és fordítsa el a nyíllal jelzett irányba (Fig.1.1).
- Tegye az elkészítendő ételt a keverőedénybe, és kapcsolja be a készüléket.
- Tisztításhoz vegye le a botmixert a nyíllal ellenkező irányba fordítva.

APRÍTÓ TARTOZÉK (FIG.2):

- Ezt a tartozékot zöldségek vagy húsok aprítására használja...
- Helyezze az elkészítendő ételt az aprító edénybe, és szorosan zárja le a fedelet. (Fig. 2.1).
- Csatlakoztassa az egységet a burkolathoz a nyíl irányába forgatva, és kapcsolja be a készüléket (legyen óvatos: ne kapcsolja be a készüléket, míg az egység minden alkatrésze nincs megfelelően egymásba illesztve és szorosan rögzítve) (Fig.2.2).
- Állítsa le a készüléket, amikor az étel eléri a kívánt textúrát.
- Váltsa le az egységet a fedélről, majd a fedelet a aprítóról.
- 1. megjegyzés: Ne használja készülék Turbo funkcióját ezzel a tartozékkal.

HABVERŐ TARTOZÉK (FIG.3):

- Ezt a tartozékot tejszín vagy tojásfehérje felverésére használja...
- Csatlakoztassa az egységet a motortesthez a nyíllal jelzett irányba történő forgatással (Fig. 3.1).
- Helyezze az ételt egy edénybe, és kapcsolja be a készüléket. A legjobb eredmény eléréséhez forgassa a habverőt az óramutató járásával megegyező irányba.
- Távolítsa el a habverő tartozékot a motortestről.
- 1. megjegyzés: Ne használja túl magas fokozaton ezt a tartozékot, mert az a habverő megrongálódásához vezethet (elgömbülhet).

BIZTONSÁGI HÖVÉDŐ:

- A készülékben van egy biztonsági eszköz, amely megvédi a túlmelegedéstől.
- Ha a készülék kikapcsol, és nem lehet újra bekapcsolni, húzza ki a hálózati aljzatból, és várjon kb. 15 percet, mielőtt újra csatlakoztatja. Ha a gép nem indul újra, kérjen szakszerű műszaki segítséget.

TISZTÍTÁS

- Csatlakoztassa le a készüléket a főhálózatról és hagyja kihűlni, mielőtt bármilyen jellegű tisztítást végez rajta.
- Tisztítsa meg a készüléket egy nyirkos ronggyal, pár csepp folyékony mosogatószerrel, aztán szárítsa meg azt.
- A készülék tisztításánál ne használjon oldószereket, savas vagy lúgos szereket, mint pl. fehérítőt vagy dörzsölő hatású szereket.
- Sose merítse a készüléke vízbe, vagy más folyadékba, vagy tartsa folyó víz alá.
- Tisztítás során különösen vigyázzon a pengékkel, mivel nagyon élesek.
- Tanácsos a készüléket rendszeresen tisztítani és eltávolítani róla mindennemű ételmaradékot.
- Ha a készülék nincs megfelelően tiszta állapotban tartva, a felülete rongálódhat és ez menthetetlenül csökkentheti annak hasznos élettartamát, valamint használata veszélyessé is válhat.
- Az alábbi alkatrészek mosogatógépben történő tisztítása megengedett (enyhe fokozaton):
 - Botmixer.
 - Mérőpohár.
 - Aprító (fedél nélkül).

- A mosogatógépben, illetve a mosogatóban mosható tartozékok lecsurgó/szárító pozíciójának lehetővé kell tennie, hogy a víz gond nélkül lecsoroghasson róluk. (Fig. 4)
- Majd szárítsa meg minden alkatrészét összeszerelés és eltárolás előtt.

ОПИСАНИЕ

- A Регулатор на скоростта.
- B Бутон-пулсатор
- C Турбо
- D Корпус с мотор
- E Пръчковидна приставка
- F Мерителна чаша
- G Миксер (*)
- H Чаша на чопъра (дробилка) (*)

- (*) Само при модела BA5607.
- В случай, че уредът, с който разполагате е модел, некомплектован с гореописаните приставки, тях можете да придобие отделно в сервизите за техническо обслужване.

ИЗПОЛЗВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

- Не използвайте уреда при неправилно поставени приставки и филтри.
- Не използвайте уреда с дефектни приставки. Незабавно ги заменете.
- Не използвайте уреда празен, т.е. без да е напълнен.
- Не използвайте уреда при повреден блок за „вкл./изкл“.
- Не надвишавайте означението за равнище MAX на мерителната чаша и на чашата за дробене.
- Не наливайте топли течности, ако надвишават половината от вместимостта на каната. При наличие на топли течности в каната, използвайте само и единствено най-бавната скорост.
- Този уред е предназначен единствено за битови нужди, не за професионална нито промишлена употреба.
- Съхранявайте уреда далеч от досега на деца и/или хора с намалени физически, сензорни или умствени възможности, или такива без опит и познания за боравене с него.
- Поддържайте уреда в добро състояние. Проверете, дали подвижните части не са разцентровани или блокирани, дали няма счупени части и други подобни неизправности, които биха могли да повлияят на изправната работа на уреда.
- В никакъв случай не оставяйте включения уред без наблюдение. По този начин ще

спестите енергия и ще удължите живота на ел.уреда.

- Не използвайте уреда върху каквато и да е част от тялото на човек или животно.
- Моля не използвайте уреда за повече от 1 минута последователно или не осъществявайте цикли от повече от 5 минути. В този последния случай въвеждайте почивки от най-малко 1 минута между циклите. В никакъв случай не е препоръчително уредът да работи повече от необходимото време.
- За да можете да се ориентирате, в приложената таблица са посочени редица рецепти, включващи количеството храна за обработка, препоръчителното време за изпълняване на всяка от рецептите, както и максималното време за работа на апарата при всяко от тези условия на зареждане.

| Съставка | Максимално количество | Продължителност | Препоръчителна |
|-------------------------|----------------------------|---|----------------|
| Моркови, смесени с вода | 240 г моркови, 360 мл вода | 10 секунди (5 цикъла с почивки от по 1 минути инути между тях) | Бъркалка |
| Месо | 450 g месо | 30 секунди (3 цикъла с почивки от по 2 минути между тях) | Дробячка |
| Вода със захар | 560 мл вода, 20 г захар | 10 минути | Миксер |

НАЧИН НА УПОТРЕБА

ЗАБЕЛЕЖКИ ПРЕДИ УПОТРЕБА

- Уверете се, че изцяло сте отстранили опаковката на уреда.
- Преди да използвате ел. уреда за първи път, почистете всички части, намиращи се в допир с хранителните продукти, като следвате указанията в раздел “Почистване”.
- Подгответе уреда в зависимост от функцията която желаете да използвате.

УПОТРЕБА:

- Преди употреба развийте напълно захранващия кабел на уреда.
- Включете уреда в електрическата мрежа.
- Задействайте уреда чрез пусковия бутон (B).
- Изберете желаната от Вас скорост.
- Работете с продуктите, които желаете да обработите.

ЕЛЕКТРОННО РЕГУЛИРАНЕ НА СКОРОСТТА:

- Може да регулирате скоростта на уреда, единствено задействайки контролера за скоростта (A). Тази функция е много полезна, тъй като Ви позволява да изберете скоростта в зависимост от вида работа, която желаете да извършите.

ФУНКЦИЯ „ТУРБО“:

- Уредът разполага с функция „турбо“. При натискане бутона за функция „турбо“ (C) впрягате цялата мощност на мотора, като по този начин постигнете по-фина крайна текстура на продукта.

СЛЕД ПРИКЛЮЧВАНЕ НА РАБОТАТА С УРЕДА:

- Спрете уреда, като освободите пулс бутона (B).
- Изключете уреда от електрическата мрежа.
- Почистете уреда.

ПРИСТАВКИ:**ПРЪЧКОВИДНА ПРИСТАВКА (FIG. 1):**

- Тази приставка служи за приготвяне на сосове, бульони, майонеза, шейкове, храна за бебета, трушене на лед...
- Счакете пръчковидната приставка към уреда и я завъртете в посока на стрелката (Fig. 1.1).
- Поставете хранителните продукти в мерителната чаша и задействайте уреда.
- Отстранете приставката, за да я почистите, като завъртите в посока обратна на стрелката..

ПРИСТАВКА ЧОПЪР (ЗА НАКЪЛЦВАНЕ) (FIG. 2):

- Тази приставка служи за кълцане на зеленчуци, ядки, месо и т.н.

- Поставете хранителните продукти за обработка в в дробячката и поставете капака, докато се напасне. (Fig. 2.1).
- Счакете корпуса на мотора към капака, като го завъртите в посоката, указана от стрелката, след което пуснете в ход уреда. (Внимание!: моля не задействайте уреда, ако целия комплект не е добре съчленен стабилизиран) (Fig 2.2).
- Когато продуктът достигне желаната от Вас текстура, спрете уреда.
- Откачете корпуса на мотора от капака, след което отстранете капака на дробилката..
- Забележка 1: Моля не работете с функция „турбо“, ако тази приставка е поставена.

ПРИСТАВКА ЗА РАЗБИВАНЕ НА ПЯНА (FIG. 3):

- Тази приставка е предназначена за разбиване на сметана, белтъци и др.
- Счакете миксера към корпуса на мотора, като завъртате в посоката, указана от стрелката.(Fig 3.1).
- Поставете хранителните продукти в съд и задействайте уреда. За да постигнете оптимални резултати Ви препоръчваме да движите приставката за разбиване в посока на часовниковата стрелка.
- Извадете приставката „бъркалка“ и освободете корпуса на мотора.
- Забележка 1: Не работете на висока скорост при поставена тази приставка, защото това може да я повреди (центрофугиране на телчетата й).

МЕХАНИЗЪМ ЗА АВТОМАТИЧНО ИЗКЛЮЧВАНЕ ПРИ ПРЕГРЯВАНЕ:

- Уредът е снабден със защитен механизъм, предпазващ го от всякакъв вид прегряване.
- Ако уредът се изключи автоматично и не се включи повторно, извадете щепсела от ел. контакт, изчакайте около 15 минути и го включете отново. Ако и тогава не работи, обърнете се към оторизиран сервиз за техническо обслужване.

ПОЧИСТВАНЕ

- Преди почистване изключете уреда от захранващата мрежа и го оставете да изстине.

- Почистете уреда с влажна кърпа, напоена с няколко капки миещ препарат, след което го подсушете.
- За почистването на уреда не използвайте разтворители и препарати с киселинен или основен рН фактор, като белина и абразивни продукти.
- Не потапяйте уреда във вода или друга течност, и не го поставяйте под течаща вода.
- По време на почистването на уреда, бъдете особено внимателни с ножчетата, защото са изключително остри.
- Препоръчително е да почиствате ел. уреда редовно и напълно да отстранявате остатъците от храна.
- Уредът следва да се поддържа чист. В противен случай повърхността му може да се повреди, и това да съкрати безвъзвратно експлоатационния му живот, а също и да стане причина за възникване на опасно положение.
- Можете да миете в съдомиялна машина следните части (Използвайте кратка програма на миене):
 - Бъркалка
 - Мерителна чашка
 - Чаша за надробяване (без капак)
- За изцеждане или сушене на подлежащите на миене части в съдомиялна машина или в мивка, същите следва да бъдат поставени в положение, позволяващо лесно оттичане на водата (Fig. 4).
- След това, подсушете добре всички части, поставете ги обратно и съхранете уреда.

DESCRIERE

- A Comandă reglaj viteză
- B Întrerupător On/off
- C Butonul TURBO
- D Corpul motorului
- E Blender manual
- F Cană de măsurat
- G Tel (*)
- H Tocător (*)

- (*) Disponibil doar pentru modelul BA5607.
- Dacă modelul aparatului dvs. nu conține accesoriile descrise mai sus, acestea pot fi achiziționate și separat de la Service-ul de Asistență Tehnică.

UTILIZARE ȘI ÎNGRIJIRE

- Nu utilizați aparatul dacă accesoriile acestuia nu sunt montate corespunzător.
- Nu utilizați aparatul dacă accesoriile atașate acestuia sunt defecte. Înlocuiți-le imediat.
- Nu utilizați aparatul dacă este gol.
- Nu utilizați aparatul dacă comutatorul pornit/oprit nu funcționează.
- Respectați indicatorul nivelului MAX al câinii de măsurat și al vasului de tocat.
- Când folosiți lichide fierbinți, nu umpleți cana mai mult de jumătate. Întotdeauna, când amestecați lichide fierbinți în cană, selectați viteza minimă la selectorul de viteză.
- Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic, nu profesional sau industrial.
- Depozitați aparatul într-un loc care să nu fie la îndemâna copiilor și/sau a persoanelor cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, ori care nu au experiența sau cunoștințele necesare.
- Păstrați aparatul în stare bună. Verificați piesele mobile pentru a vedea dacă sunt nealiniat sau blocate și asigurați-vă că nu există piese rupte sau anomalii care pot afecta funcționarea corectă a aparatului.
- Nu lăsați niciodată aparatul conectat și nesupravegheat dacă nu este utilizat. Astfel se economisește energie și se prelungeste durata de viață a aparatului.
- Nu utilizați aparatul pe vreo porțiune a corpului unei persoane sau unui animal.
- Nu folosiți aparatul mai mult de 1 minut o dată, și nu efectuați cicluri mai mult de 5 minute. În acest caz, respectați întotdeauna perioadele

de odihnă între cicluri de cel puțin 1 minut. În niciun caz, nu trebuie să folosiți aparatul mai mult decât este necesar.

- Ca o referință, în tabelul anexat apar mai multe rețete, care includ cantitatea de elemente pentru procesare, timpul de funcționare recomandat pentru a elabora fiecare rețetă, precum și timpul maxim de funcționare a aparatului pentru fiecare dintre aceste condiții de sarcină.

| Ingredient | Cantitate maximă | Durata | Accesoriu |
|---------------------------|------------------------------|---|-----------------|
| Morcovi amestecați cu apă | 240 g morcovi, 360 ml apă | 10 secunde (5 cicluri cu pauze de 1 minut între cicluri) | Blender manual |
| Carne | 450 g de carne | 30 secunde (3 cicluri cu pauze de 2 minut între cicluri) | Mașină de tocat |
| Apă cu zahăr | 560 ml apă + 20 g zahăr | 10 de minute | Tel |

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE**ÎNAINTE DE UTILIZARE:**

- Asigurați-vă că ați îndepărtat toate ambalajele produsului.
- Înainte de prima utilizare, curățați componentele care vor intra în contact cu alimentele în maniera prezentată în secțiunea despre curățare.
- Pregătiți aparatul conform funcției pe care doriți să o utilizați:

UTILIZARE:

- Desfășurați complet cablul înainte de a-l introduce în priză.
- Conectați aparatul la rețeaua electrică.
- Puneți aparatul în funcțiune, acționând butonul pornire/oprire (B).
- Selectați viteza dorită.
- Lucrați cu alimentele pe care doriți să le procesați.

COMANDA ELECTRONICĂ A VITEZEI:

- Viteza aparatului poate fi reglată folosind comanda de reglare a vitezei (A). Această funcție este foarte utilă, pentru că face posibilă adaptarea puterii aparatului la tipul de sarcină care trebuie îndeplinită.

FUNCȚIA TURBO:

- Aparatul are o funcție Turbo. Prin activarea funcției Turbo (C), devine disponibilă toată puterea motorului, obținând astfel un finisaj mai fin al texturii finale a produsului.

DUPĂ CE AȚI TERMINAT DE UTILIZAT APARATUL:

- Opriti aparatul, eliberând presiunea de pe întrerupătorul pornit/oprit (B).
- Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare.
- Curățați aparatul.

ACCESORII:**ACCESORIUL BLENDER MANUAL (FIG. 1):**

- Acest accesoriu este folosit pentru sosuri, supe, maioneza, milkshake-uri, alimente pentru bebeluși, zdrobirea gheții ...
- Atașați blenderul manual de corpul motorului și rotiți în direcția indicată de săgeată (Fig. 1.1).
- Puneți alimentele care urmează să fie preparate în vas și porniți aparatul.
- Pentru curățarea ulterioară, detașați și scoateți blenderul manual rotind în direcția opusă săgeții.

ACCESORIUL DE TOCAT (FIG. 2):

- Acest accesoriu este folosit pentru tocarea legumelor sau a cărnii.
- Puneți alimentele de preparat în recipientul de tocat și fixați bine capacul. (Fig. 2.1).
- Atașați unitatea de capac rotind în direcția indicată de săgeată și porniți aparatul (aveți grijă: nu porniți aparatul dacă întregul aparat nu este montat corect și nu este interconectat) (Fig.2.2)
- Opriti aparatul, atunci când alimentele ajung la textura dorită.
- Detașați unitatea de la capac și capacul de la tocător.
- Nota 1: Nu lucrați cu funcția Turbo cu acest accesoriu atașat.

ACCESORIUL PENTRU BATERE (FIG.3)::

- Acest accesoriu este folosit pentru bateria friștii, a albușurilor de ou etc.

- Atașați unitatea la corpul motorului și rotiți în direcția indicată de săgeată (Fig. 3.1).
- Puneți mâncarea într-un recipient și porniți aparatul. Pentru rezultate optime, deplasați telul în sens orar.
- Îndepărtați telul și eliberați corpul motorului.
- Nota 1: Nu lucrați la viteze mari când este atașat acest accesoriu, întrucât aceasta va produce defecte ale telului (împletindu-i sârmele).

PROTECTOR TERMIC DE SIGURANȚĂ:

- Aparatul are un dispozitiv de siguranță care previne supraîncălzirea sa.
- Dacă aparatul se oprește singur și nu pornește din nou, deconectați-l de la rețeaua de alimentare și așteptați aproximativ 15 minute înainte de a-l reconecta. Dacă mașina nu pornește din nou, solicitați asistență tehnică autorizată.

CURĂȚARE

- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare și lăsați-l să se răcească înainte de a-l curăța.
- Curățați aparatul cu o cârpă umedă și câteva picături de detergent lichid, apoi uscați-l.
- Nu utilizați solvenți sau produse cu pH acid sau bazic, precum înălbitori sau produse abrazive, pentru curățarea aparatului.
- Nu scufundați niciodată aparatul în apă sau în orice alt lichid și nu lăsați apa să curgă pe acesta.
- În timpul procesului de curățare fiți foarte atenți la lame, deoarece sunt foarte ascuțite.
- Este recomandabil să curățați aparatul în mod regulat și să îndepărtați resturile de alimente.
- Dacă aparatul nu este bine curățat, suprafața acestuia se poate deteriora, afectând în mod inevitabil durata de funcționare, devenind nesigur pentru utilizare.
- Următoarele piese pot fi spălate în mașina de spălat vase (utilizând un program de curățare delicată):
 - Blender manual
 - Cană de măsurat
 - Tocător (fără capac).
- Poziția de scurgere/uscare a articolelor care pot fi plasate în mașina de spălat vase sau a celor puse în chiuvetă trebuie să faciliteze scurgerea. (Fig. 4)
- Apoi uscați toate piesele înainte de asamblare și depozitare.

- ينصح بتنظيف الجهاز بشكل منتظم وإزالة جميع بقايا الطعام.
- إذا لم يتم حفظ الجهاز في حالة جيدة من النظافة، فإن سطحه قد يتلف ويؤثر لا محالة على مدة عمر الجهاز ويؤدي إلى وضع خطير.
- الأجزاء التالية صالحة للتنظيف في غسالة الصحون (باستخدام برنامج غسل خفيف):
 - المضرب
 - كوب القياس
 - وعاء المفرمة (بدون غطاء)
- إن وضع تصفية/تجفيف الأجزاء القابلة للغسل في غسالة الصحون أو المغسلة يجب أن يسمح بتصفية الماء بسهولة (Fig. 4).
- ثم جفف كل القطع قبل تركيبها وحفظها.

- تشغل الجهاز إذا لم يتم تثبيت الطقم بالكامل وتركيبه بالشكل الصحيح (2.2).
- أوقف الجهاز عندما يكتسب الطعام القوام المطلوب.
- قم بفصل هيكل المحرك عن الغطاء ثم قم بإزالة الغطاء عن المفرمة.
- ملاحظة ١: لا تعمل بوظيفة التوربو مع هذا الملحق مركباً..

ملحق الخفق (FIG.3):

- يستخدم هذا الملحق لتزكيب كريم، خفق بياض البيض... ركب الخلاط بهيكل المحرك عن طريق التدوير في الاتجاه المشار إليه بواسطة السهم (Fig.3.1).
- في وعاء، ضع الطعام وشغل الجهاز. للحصول على أفضل النتائج من المناسب تحريك الخلاط في اتجاه عقارب الساعة.
- قم بإزالة ملحق الخفق وفك هيكل المحرك.
- ملاحظة ١: لا تعمل بسرعات عالية مع هذا الملحق وهو مثبّت، لأنه قد يسبب أضراراً في الخلاط (طرد مركزي في أسلاكه).

واقي حراري للسلامة:

- تم تجهيز الجهاز بجهاز حراري للسلامة يحمي الجهاز من أي زيادة في التسخين.
- إذا يفصل الجهاز من تلقاء نفسه ولا يعود للتشغيل، باشر بفصل قابسه من التيار الكهربائي، وانتظر حوالي ٥١ دقيقة قبل إعادة توصيله من جديد، وإذا استمر بدون تشغيل، اذهب إلى إحدى مراكز خدمات الصيانة التقنية المعتمدة.

التنظيف

- افصل قابس الجهاز من التيار الكهربائي واتركه يبرد قبل البدء بأي عملية تنظيف.
- نظف الجهاز بقطعة قماش مبللة ومشرّبة ببضع قطرات من المنظف ومن ثم جفّفه.
- لا تستخدم مذبيبات ولا منتجات بعنصر هيدروجيني حامضي أو أساسي مثل المبيض ولا منتجات كاشطة.
- لا تغطس الجهاز في الماء أو سائل آخر، ولا تضعه تحت الحنفية.
- أثناء عملية التنظيف يجب أن تتوخ الحذر الشديد مع الشفرات لأنها حادة جداً.

الاستعمال:

- انشر السلك بالكامل قبل توصيل القابس.
- أوصل قابس الجهاز بالتيار الكهربائي.
- شغل الجهاز، بتحريك الزر (B).
- حدد السرعة المطلوبة.
- اعمل الأطعمة المطلوب معالجتها

تحكم إلكتروني للسرعة:

- يمكنك التحكم في سرعة الجهاز، ما عليك سوى العمل على عنصر التحكم في السرعة (A). هذه الوظيفة مفيدة جداً لأنها تتيح تكييف سرعة الجهاز لنوع العمل المطلوب القيام به.

وظيفة توربو:

- إن الجهاز مزود بوظيفة توربو. عند تنشيط زر وظيفة توربو (C) تتوفر كل قوة المحرك، مما يعطي لمسة أكثر دقة في القوام النهائي للمنتج.

بعد الانتهاء من استعمال الجهاز:

- أوقف الجهاز، بإزالة الضغط عن الزر (B).
- افصل قابس الجهاز من مصدر التيار الكهربائي.
- نظف الجهاز.

الملحقات:

ملحق مضرب الخفق (FIG.1):

- يفيد هذا الملحق لصنع الصلصات والحساء والمايونيز والمخفوقات وطعام الأطفال الرضع وجرش الثلج...
- قم بتزكيب المضرب بهيكل المحرك وذلك بتدويره في الاتجاه المشار إليه بالسهم (Fig. 1).
- أدخل في كوب القياس الأطعمة ثم شغل الجهاز.
- قم بفصل مضرب الخفق وذلك بتدويره في الاتجاه المعاكس من السهم وانزع لتنظيفه لاحقاً.

ملحق المفرمة (FIG.2):

- يفيد هذا الملحق لتقطيع الخضروات والمكسرات واللحوم...
- أدخل الطعام الواجب تحضيره في إناء المفرمة ثم ضع الغطاء حتى يثبت في مكانه (Fig. 1.2).
- ركب هيكل المحرك بالغطاء عن طريق تدويره في الاتجاه المشار إليه بالسهم وشغل الجهاز (تنبيه: لا

- لا تترك الجهاز أبداً موصولاً وبدون مراقبة.
- بالإضافة إلى ذلك ستقوم بتوفير الطاقة وإطالة عمر الجهاز.
- لا تستخدم الجهاز على أي جزء من جسم شخص أو حيوان.
- لا تستخدم الجهاز لأكثر من 1 دقيقة متتالية، أو إجراء دورات لأكثر من 5 دقائق، وفي هذه الحالة قم بمراجعة دائماً فترات الراحة بين الدورات لا تقل عن 1 دقيقة. من غير المناسب في أي حال من الأحوال ترك الجهاز يعمل لفترة أطول من اللازم.

مثل التوجيه في الجدول المرفق يشار إلى سلسلة من الصفات، والتي تشمل كمية الطعام المراد معالجته والوقت الموصى به لإعداد كل وصفة، بالإضافة إلى الحد الأقصى لوقت تشغيل الجهاز تحت كل ظروف التحميل هذه.

| المكونات | الكمية القصوى | المدة | الملحق |
|---------------------|-----------------------------|---|---------------|
| رزج طولخم عاملاب | غ 240 جزر، 360 مل ماء | ثوان (5 10) دورات مع استراحات لمدة 1 دقيقة بين (الدورات) | مضرب الخفق |
| لحم | غ لحم 450 | ثوان (3 30) دورات مع استراحات لمدة دقيقتين بين (الدورات) | المفرمة |
| ماء مع سكر | مل 560 ماء، 20 غ سكر | دقائق 10 خلاط | خلاط |

طريقة الاستخدام

- ملاحظات أولية للاستعمال:**
- تأكد من إزالة جميع مواد التعبئة والتغليف من المنتج.
- قبل استعمال المنتج لأول مرة، نظف الأجزاء في اتصال مع الأطعمة كما هو موضح في فقرة التنظيف.
- قم بإعداد الجهاز وفقاً للوظيفة المطلوب القيام بها.

الوصف

- A منظم السرعات
- B زر
- C توربو
- D هيكل محرك
- E مضرب الخفق
- F كوب قياس
- G خافق (*)
- H إناء مفرمة (*)

البيض

- * متوفر فقط في الطراز BA5607.
- في حال لم يكن لدى طراز جهازك الملحقات المذكورة أعلاه، يمكن أيضاً شراؤها بشكل منفصل في مركز خدمات الصيانة التقنية.

الاستخدام والعناية

- لا تستعمل الجهاز إذا لم تكن أدواته الملحقة مركبة بالشكل الصحيح.
- لا تستعمل الجهاز إذا كانت الأدوات الملحقة المركبة به فيها عيوب. اشرع باستبدالها على الفور.
- لا تستخدم الجهاز فارغاً، أو يكون بدون تحميل.
- لا تستعمل الجهاز إذا كانت أداة التشغيل/الإيقاف لا تعمل.
- قم بمراجعة مؤشر المستوى XAM لكوب القياس ووعاء المفرمة.
- لا تقم بإضافة حجم سائل ساخن أعلى من نصف قدرة الوعاء، وفي أي حال من الأحوال إذا كان هناك سائل ساخنة في داخل الوعاء، فلا تستعمل سوى السرعة الأبطأ.
- تم إعداد هذا الجهاز للاستعمال المنزلي فقط، وليس للاستعمال المهني أو الصناعي.
- احفظ هذا الجهاز بعيداً عن متناول الأطفال و/أو الأشخاص من ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المنخفضة أو نقص الخبرة والمعرفة.
- حافظ على الجهاز في حالة جيدة. تأكد من أن الأجزاء المتحركة لا تخرج عن الصف أو مسدودة، وعدم وجود أجزاء مكسورة أو غيرها من الظروف التي قد تؤثر على حسن أداء الجهاز.

ES) GARANTÍA Y ASISTENCIA TÉCNICA

Este producto goza del reconocimiento y protección de la garantía legal de conformidad con la legislación vigente. Para hacer valer sus derechos o intereses debe acudir a cualquiera de nuestros servicios de asistencia técnica oficiales.

Podrá encontrar el más cercano accediendo al siguiente enlace web: <http://solac.com>

También puede solicitar información relacionada poniéndose en contacto con nosotros por el teléfono que aparece al final de este manual.

Puede descargar este manual de instrucciones y sus actualizaciones en <http://solac.com>

EN) WARRANTY AND TECHNICAL ASSISTANCE

This product enjoys the recognition and protection of the legal guarantee in accordance with current legislation. To enforce your rights or interests you must go to any of our official technical assistance services.

You can find the closest one by accessing the following web link: <http://solac.com>

You can also request related information by contacting us by phone.

You can download this instruction manual and its updates at <http://solac.com>

DE) GARANTIE UND TECHNISCHER SERVICE

Dieses Produkt ist von der gesetzlichen Garantie gemäß der geltenden Gesetzgebung geschützt. Um Ihre Rechte und Interessen geltend zu machen, müssen Sie eines unserer offiziellen Servicezentren aufsuchen.

Über folgenden Link finden Sie ein Servicezentrum in Ihrer Nähe: <http://solac.com>

Sie können auch Informationen anfordern, indem Sie sich mit uns in Verbindung setzen.

Sie können dieses Benutzerhandbuch und seine Aktualisierungen unter <http://solac.com>

FR) GARANTIE ET ASSISTANCE TECHNIQUE

Ce produit est reconnu et protégé par la garantie établie conformément à la législation en vigueur.

Pour faire valoir vos droits ou intérêts, vous devrez vous adresser à l'un de nos services d'assistance technique agréés.

Pour savoir lequel est le plus proche, vous

pouvez accéder au lien suivant : <http://solac.com>
Vous pouvez aussi nous contacter pour toute information.

Vous pouvez télécharger ce manuel d'instructions et ses mises à jour sur <http://solac.com>

PT) GARANTIA E ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Este produto goza do reconhecimento e proteção da garantia legal em conformidade com a legislação em vigor. Para fazer valer os seus direitos ou interesses, deve recorrer sempre aos nossos serviços oficiais de assistência técnica.

Poderá encontrar o mais próximo de si através do seguinte website: <http://solac.com>

Também pode solicitar informações relacionadas, pondo-se em contacto connosco.

Pode fazer o download deste manual de instruções e suas atualizações em <http://solac.com>

IT) GARAZIA E ASSISTENZA TECNICA

Questo prodotto possiede il riconoscimento e la protezione della garanzia legale di conformità con la legislazione vigente. Per far valere i suoi diritti o interessi, dovrà rivolgersi a uno qualsiasi dei nostri servizi ufficiali di assistenza tecnica.

Può trovare il più vicino cliccando sul seguente link: <http://solac.com>

Inoltre, può richiedere informazioni mettendosi in contatto con noi.

Può scaricare questo manuale di istruzioni e i suoi aggiornamenti da <http://solac.com>

NL) GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

Dit product valt onder de legale garantievoorwaarden zoals bepaald in de actuele wetgeving. Om een beroep te doen op uw rechten of aanspraken kunt u contact opnemen met onze officiële technische service.

U kunt de dichtstbijzijnde technische service vinden op de website: <http://solac.com>

Voor verdere informatie kunt u ook contact met ons opnemen.

U kunt deze gebruiksaanwijzing en eventuele actualiseringen ervan downloaden via <http://solac.com>

PL) GWARANCJA I SERWIS TECHNICZNY

Ten produkt jest uznawany i chroniony

prawną gwarancją zgodnie z obowiązującymi przepisami. W celu wyegzekwowania swoich praw lub interesów, należy udać się do dowolnego z naszych oficjalnych usług pomocy technicznej.

Najbliższy punkt można znaleźć, korzystając z poniższego linku: <http://solac.com>

Można również poprosić o informacje, kontaktując się z nami.

Można też pobrać niniejszą instrukcję obsługi i jej aktualizacje <http://solac.com>

BG) ГАРАНЦИЯ И ТЕХНИЧЕСКА ПОМОЩ

Настоящият продукт има законна гаранция, в съответствие с действащото законодателство. За да упражните правата си на потребител следва да се насочите към някой от нашите оторизирани сервиси.

Най-близкия до Вас сервис можете да откриете на следния линк: <http://solac.com>

Също така, можете да потърсите информация, свързвайки се с нас (вижте на последната страница на наръчника).

Наръчника с указания и неговите осъвременявания можете да свалите на следния <http://solac.com>

CZ) ZÁRUKA A TECHNICKÁ PODPORA

Tento produkt má uznání a ochranu právní záruky v souladu s platnými právními předpisy. Chcete-li uplatnit vaše práva nebo zájmy, musíte navštívit některý z našich oficiálních servisů technické podpory.

Nejbližší můžete najít na následujícím odkazu: <http://solac.com>

Můžete si také vyžádat související informace, a to tak, že nás kontaktujete.

Tento návod k obsluze a jeho aktualizace si můžete stáhnout na adrese <http://solac.com>

SK) ZÁRUKA A TECHNICKÁ POMOČ

Tento výrobok má uznanie a ochranu právnej záruky v súlade s aktuálnou legislatívou. Ak si chcete presadiť svoje práva, musíte prejsť do našich oficiálnych služieb technickej pomoci.

Najbližšie služby nájdete na nasledujúcom webovom odkaze: <http://solac.com>

Ak požadujete aj súvisiace informácie, môžete sa obrátiť na nás.

Tento návod na obsluhu a jeho aktualizácie si môžete prevziať z lokality <http://solac.com>

HU) GARANCIA ÉS TECHNIKAI SEGÍTSÉGNYÚJTÁS

Ez a termék a hatályos jogszabályokkal összhangban a jogi garancia elismerését és védelmét élvezi. Jogainak vagy érdekeinek érvényesítése érdekében igénybe kell vennie hivatalos technikai segítségnyújtási szolgáltatásainkat.

A legközelebbi irodánkat a következő internetes linken keresztül találhatja meg: <http://solac.com>

Amennyiben további kapcsolódó információkat szeretne kapni, lépjen velünk kapcsolatba.

A jelen használati útmutatót és annak frissítéseit a <http://solac.com> címen töltheti le.

RO) GARANȚIE ȘI ASISTENȚĂ TEHNICĂ

Acest produs beneficiază de recunoașterea și protecția garanției legale în conformitate cu legislația în vigoare. Pentru a vă exercita drepturile sau interesele, trebuie să vă adresați unuia dintre serviciile noastre oficiale de asistență tehnică.

Puteți găsi cel mai apropiat serviciu de asistență tehnică accesând următorul link web: <http://solac.com>

De asemenea, puteți solicita informații conexe, contactând-ne (consultați ultima pagină a manualului).

Puteți descărca acest manual de instrucțiuni și actualizările sale <http://solac.com>.

الضمان والمساعدة التقنية (AR)

يحظى هذا المنتج بالاعتراف والحماية من الضمان القانوني وفقاً للتشريعات النافذة. لطلب حقوقك أو مصالحك يجب عليك مراجعة أي مركز من مراكزنا لخدمات المساعدة التقنية الرسمية. يمكنك العثور على الأقرب عن طريق الدخول إلى رابط الموقع التالي:

<http://solac.com> (حسب العلامة التجارية)

كما يمكنك طلب المعلومات ذات الصلة عن طريق الاتصال بنا عبر الهاتف.

ويمكنك تحميل دليل التعليمات هذا وتحديثاته على الموقع

<http://solac.com>

AR) ARGENTINA - SOUTH AMERICA

Av. del Libertador 1298.(B1638BEY)
Vicente López (Pcia.Buenos Aires)
541153685223

BG) BULGARIA - EUROPE

265,Okolovrasten Pat, Mladost 4 1766
SOFIA
35929211120

DZ) ARGELIA - AFRICA

46, Ave MAX MARCHAND
Oran
213041532020

ES) ESPAÑA - EUROPE

Avda. Los Huetos, 79-81
1010 Vitoria
902012539
atencioncliente@solac.com

FR) FRANCIA - EUROPE

ZA Les Bas Musats, 18
Les Bas Musats 89100
Malay-le-Grand
03 86 83 90 90

HU) HUNGRÍA - EUROPE

Késmárk utca 11-13 1158
BUDAPEST
+36 1 370 4519

IND) INDIA - ASIA

C-175, Sector-63, Noida,
Gautam Budh Nagar - 201301
Delhi
(+91) 120 4016200

LB) LÍBANO - MIDDLE EAST

Imasdounian Building 701064 Zalka,
Beirut
961 1 887 501

LT) LITUANIA - EUROPE

Strazdo g. 70A LT-48460
Kaunas
8-37 759025

MAR) MARRUECOS - AFRICA

4 Rue Lot Smara
Oulfa
Casablanca
(+212) 522 89 40 21

ME) MONTENEGRO - EUROPE

Rastovac bb, 81400
Niksic
+382 40 217 055

MXN) MEXICO - AMERICA

Rosas Moreno N° 4-203 Colonia de San Rafael C.P.
06470 – Delegación Cuauhtémoc
Ciudad de México
(+52) 55 55468162

NL) HOLANDA - EUROPE

Wartelstraat 2, 8223 EH
Lelystad
0320-237930

PER) PERU - AMERICA

Calle los Negocios 428, Surquillo
Lima
(511) 421 6047

PT) PORTUGAL - EUROPE

Avenida Rainha D. Amélia, nº12-B 1600-677 Lisboa
+351 210966324

SA) SOUTHAFRICA - AFRICA

Unit 25 & 26, San Croy Office Park, Die Agora Road,
Croydon, Kempton Park, 1619
Johannesburg
(+27) 011 392 5652



solac

lo que hacemos, lo hacemos bien
what we do, we do well

Español / **ES**

English / **EN**

Français / **FR**

Deutsch / **DE**

Português / **PT**

Italiano / **IT**

Català / **CA**

Nederlands / **NL**

Česky / **CS**

Polski / **PL**

Slovenský / **SK**

Magyar / **HU**

българск / **BG**

Română / **RO**

العربية / **AR**

CE

www.solac.com