

BOMANN®

STABMIXER-SET SMS 349 CB

Staafmixerset • Set mixer • Juego de varilla batidora • Batedeira • Set frullatore a barra
Stavmiksersett • Rod Mixer Set • Mikser w sztabie z zestawem
Ponorný mixér s příslušenstvím • Botmixerkészlet • Миксер стержневой в наборе



Bedienungsanleitung/Garantie

Gebruiksaanwijzing/Garantie • Mode d'emploi/Garantie • Instrucciones de servicio/Garantía
Manual de instruções/Garantia • Istruzioni per l'uso/Garanzia • Bruksanvisning/Garanti
Instruction Manual/Guarantee • Instrukcja obsługi/Gwarancja • Návod k použití/Záruka
Használati utasítás/Garancia • Руководство по эксплуатации/Гарантия



DEUTSCH

Inhalt

Übersicht der Bedienelemente	Seite	3
Bedienungsanleitung	Seite	4
Technische Daten	Seite	6
Garantie.....	Seite	7

Innhold

Oversikt over betjeningselementene.....	Side	3
Bruksanvisning.....	Side	28
Tekniske data	Side	30
Garanti.....	Side	30

NEDERLANDS

Inhoud

Overzicht van de bedieningselementen.....	Pagina	3
Gebruiksaanwijzing	Pagina	8
Technische gegevens	Pagina	10
Garantie.....	Pagina	10

Contents

Overview of the Components	Page	3
Instruction Manual.....	Page	31
Technical Data.....	Page	33
Guarantee	Page	33

FRANÇAIS

Sommaire

Liste des différents éléments de commande	Page	3
Mode d'emploi.....	Page	12
Données techniques	Page	14
Garantie.....	Page	14

Spis treści

Przegląd elementów obsługi	Strona	3
Instrukcja obsługi	Strona	35
Dane techniczne	Strona	37
Gwarancja	Strona	37

ESPAÑOL

Índice

Indicación de los elementos de manejo.....	Página	3
Instrucciones de servicio.....	Página	16
Datos técnicos.....	Página	18
Garantía.....	Página	18

Obsah

Přehled ovládacích prvků.....	Strana	3
Návod k použití.....	Strana	39
Technické údaje	Strana	41
Záruka	Strana	41

PORTUGUÊS

Índice

Descrição dos elementos.....	Página	3
Manual de instruções	Página	20
Características técnicas.....	Página	22
Garantia	Página	22

Tartalom

A kezelőelemek áttekintése	Oldal	3
Használati utasítás.....	Oldal	43
Műszaki adatok	Oldal	45
Garancia.....	Oldal	45

ITALIANO

Indice

Elementi di comando	Pagina	3
Istruzioni per l'uso	Pagina	24
Dati tecnici.....	Pagina	26
Garanzia.....	Pagina	26

Содержание

Обзор деталей прибора.....	стр.	3
Руководство по эксплуатации.....	стр.	47
Технические данные	стр.	50
Гарантия	стр.	50

NORSK

DEUTSCH

NEDERLANDS

FRANÇAIS

ESPAÑOL

PORTUGUÊS

ITALIANO

NORSK

ENGLISH

JĘZYK POLSKI

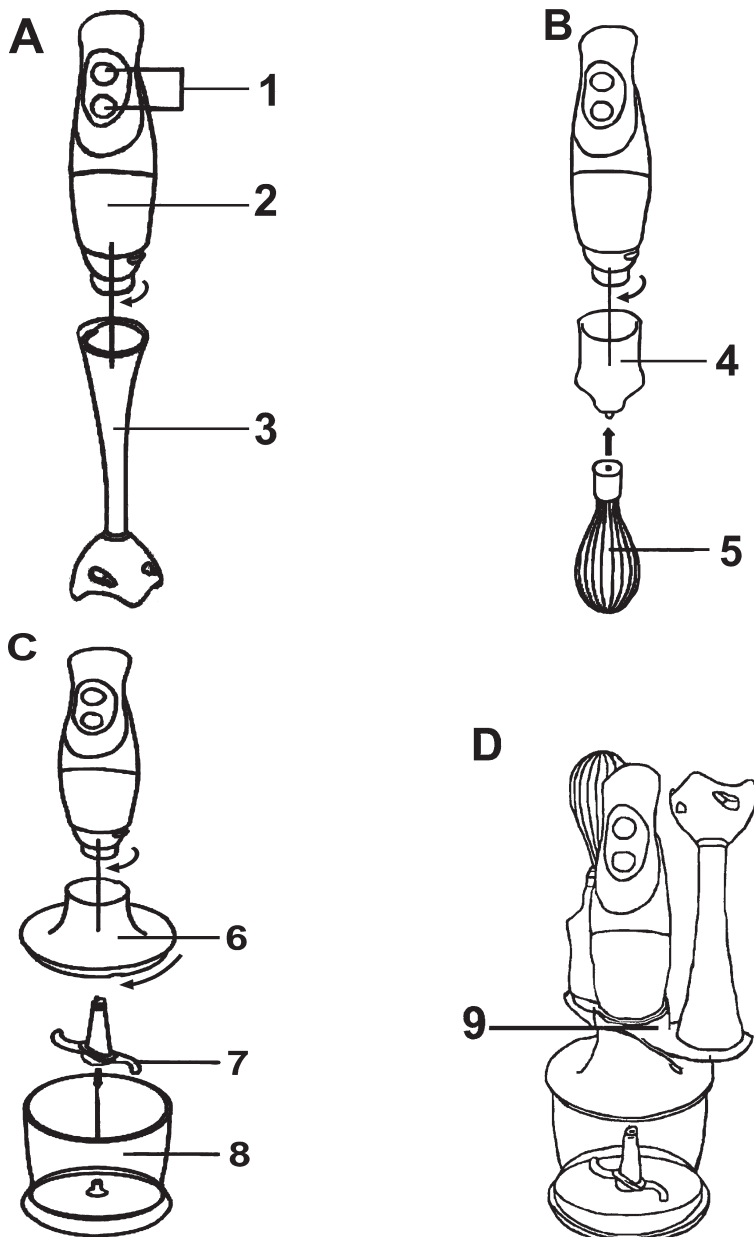
MAGYARUL

ČESKY

РУССКИЙ

Übersicht der Bedienelemente

Overzicht van de bedieningselementen • Liste des différents éléments de commande
 Indicación de los elementos de manejo • Descrição dos elementos • Elementi di comando
 Oversikt over betjeningselementene • Overview of the Components
 Przegląd elementów obsługi • Přehled ovládacích prvků • A kezelőelemek áttekintése
 Обзор деталей прибора



Allgemeine Sicherheitshinweise

Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch die Bedienungsanleitung mit.

- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Benutzen Sie es nicht im Freien (außer es ist für den bedingten Einsatz im Freien vorgesehen). Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel) wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, zur Reinigung oder bei Störung.
- Betreiben Sie das Gerät **nicht** unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Arbeitsplatz verlassen, schalten Sie das Gerät bitte immer aus, bzw. ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel).
- Prüfen Sie Gerät und Kabel regelmäßig auf Schäden. Ein beschädigtes Gerät bitte nicht in Betrieb nehmen.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie bitte einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel bitte nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Beachten Sie bitte die nachfolgenden „Speziellen Sicherheitshinweise“.

Kinder und gebrechliche Personen

- Zur Sicherheit Ihrer Kinder lassen Sie keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) erreichbar liegen.

Achtung! Lassen Sie kleine Kinder nicht mit Folie spielen. Es besteht **Erstickungsgefahr!**

- Um Kinder oder gebrechliche Personen vor den Gefahren elektrischer Geräte zu schützen, beachten Sie, dass dieses Gerät nur unter Aufsicht verwendet wird. Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Lassen Sie kleine Kinder **nicht** damit spielen.

Symbole in dieser Bedienungsanleitung

Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit sind besonders gekennzeichnet. Beachten Sie diese Hinweise unbedingt, um Unfälle und Schäden am Gerät zu vermeiden:



WARNUNG:

Warnt vor Gefahren für Ihre Gesundheit und zeigt mögliche Verletzungsrisiken auf.



ACHTUNG:

Weist auf mögliche Gefährdungen für das Gerät oder andere Gegenstände hin.



HINWEIS: Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät

- Achten Sie darauf, dass das Motorgehäuse nicht nass wird.
- Beachten Sie ein Nachlaufen des Motors nach dem Ausstellen.
- Das Gerät ist nur für das Pürieren bzw. Mixen von Speisen und Getränken, bzw. in Verbindung mit dem Multizerkleinerer zum Hacken vorgesehen.
- **Kurzzeitbetrieb:** Benutzen Sie das Gerät nicht länger als 3 Minuten bei weichen Speisen, bzw. nicht länger als 2 Minuten bei festen Speisen. Lassen Sie das Gerät vor erneuter Benutzung für ca. 2 Minuten abkühlen.
- **⚠ WARNUNG:**
Die Aufsätze und die Messer sind sehr scharf! Gehen Sie deshalb sehr sorgfältig mit diesen Teilen um! Es besteht **VERLETZUNGSGEFAHR!**
- Das Gerät ist nur für die Verarbeitung kleinerer Mengen ausgelegt! Füllen Sie deshalb nur maximal die angegebenen Mengen in den Behälter!
- Füllen Sie keine harten Speisen wie z.B. Eiskwürfel o.ä. in den Behälter! Das Messer kann dadurch zerstört werden!

Übersicht der Bedienelemente

- 1 Zweistufenschaltung
- 2 Motorgehäuse
- 3 Mixstab, abnehmbar
- 4 Adapter für Schneebesens
- 5 Schneebesens
- 6 Deckel Zerkleinerer
- 7 Multimesser
- 8 Transparenter Behälter
- 9 Zubehöralter

Vor dem Gebrauch

- Nehmen Sie vorsichtig alle Teile aus der Verpackung. Bewahren Sie die Verpackung und das Innenverpackungsmaterial während der gesamten Garantiezeit auf.
- Reinigen Sie vor der ersten Benutzung das Gerät wie unter „Reinigung und Aufbewahrung“ beschrieben.

Zubehör montieren

Mixstab anbringen

- Setzen Sie das Motorgehäuse (2) auf den Mixstab (3) (siehe Abb. A).
- Drehen Sie das Motorgehäuse, im Uhrzeigersinn, bis zum Anschlag fest. Kontrollieren Sie den festen Sitz.

Mixstab abnehmen

- Nehmen Sie den Mixstab durch eine kurze Drehung entgegen dem Uhrzeigersinn vom Motorgehäuse ab.

Schneebesen

- Möchten Sie den Schneebesen (5) verwenden, ersetzen Sie den Mixstab durch den Adapter (4). Rasten Sie den Schneebesen durch mäßigen Druck in die Antriebswelle des Adapters ein. (s. Abb. B).
- Setzen Sie das Motorgehäuse (2) auf den Adapter (4).
- Drehen Sie das Motorgehäuse, im Uhrzeigersinn, bis zum Anschlag fest. Kontrollieren Sie den festen Sitz.

Zerkleinerer

- Setzen Sie vorsichtig das Messer (7) (Klingen nach unten) auf die Metallachse im Behälter.
- Legen Sie den Deckel (6) gerade auf den Behälter, und drehen Sie diesen fest.
- Setzen Sie das Motorgehäuse auf und verriegeln Sie es durch eine Drehung im Uhrzeigersinn.

Funktion und Zubehör

Zweistufenschaltung (1)

- Stufe I:** Sie erreichen die minimale Geschwindigkeit. Sie ist nicht regelbar.
- Stufe II:** Sie erreichen die maximale Geschwindigkeit. Sie ist nicht regelbar.

Aufsatz	Funktion	Geschwindigkeit	Betriebsdauer
Mixstab (3)	Zum Mixen und Rühren von Shakes, Getränken, Omeletteteig, Soßen und kosmetischen Emulsionen (z. B. Creme), Pürieren von Suppen und Saucen	Stufe I oder Stufe II	max. 3 Min.
Schneebesen (5)	Zum Schlagen von Sahne, Eischnee, Pudding, Aufschlagen von Soßen, Biskuitteig und sonstigen luftigen, schaumigen Speisen	Stufe I oder Stufe II	max. 3 Min.
Multimesser (7)	Zum Zerkhacken, Zerkleinern von z.B. Zwiebeln, Nüsse, Kräuter usw.	Stufe I oder Stufe II	max. 1 Min.

Benutzung des Mixstabes und des Schneebesens

1. Achten Sie darauf, dass der Netzstecker nicht eingesteckt ist! Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab.
2. Wählen Sie ein Zubehör aus. Beachten Sie dazu bitte den Abschnitt „Zubehör montieren“. Verriegeln Sie den Mixstab durch eine Drehung.
3. Schneiden Sie das Mixgut vorher in kleine Stücke.
4. Möchten Sie den Schneebesen (5) verwenden, ersetzen Sie den Mixstab durch den Adapter (4). Rasten Sie den Schneebesen durch mäßigen Druck in die Antriebswelle des Adapters ein.
5. Füllen Sie das Mixgut in ein hochwandiges Gefäß. Tauchen Sie den Mixstab bzw. den Schneebesen ganz ein.



ACHTUNG:

Überfüllen Sie den Behälter nicht, da ansonsten die eingefüllte Speise nicht zerkleinert wird.



WARNUNG:

Falls Sie den Mixstab auch zum Pürieren von heißen Suppen und Soßen im Kochtopf nehmen möchten, verwenden Sie diesen nur für einige Sekunden. Achten Sie auf Austreten von heißen Spritzern. Tauchen Sie den Mixstab bzw. den Schneebesen ganz ein.

6. Fassen Sie das Gerät so an, dass Sie mit den Fingern die Stufenschaltung (1) bedienen können.
7. Stecken Sie den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose 230 V, 50 Hz.
8. Drücken Sie eine der Tasten der Stufenschaltung. Bewegen Sie den Mixstab bzw. den Schneebesen auf und ab.
9. Sie erreichen einen **Pulsbetrieb**, indem Sie die Taste in Intervallen drücken und loslassen.
10. Das Gerät schaltet aus, wenn Sie die Taste loslassen.
11. Warten Sie immer den Stillstand des Messers am Mixstab bzw. des Schneebesens ab!
12. Ziehen Sie den Netzstecker nach dem Gebrauch aus der Steckdose. Reinigen und verwahren Sie das Gerät wie unter „Reinigung und Aufbewahrung“ beschrieben.

Verwendung des Multizerkleinerers

1. Achten Sie darauf, dass der Netzstecker des Gerätes **nicht** in die Steckdose eingesteckt ist!
2. Lösen Sie durch Drehung den Mixstab (3) und ziehen Sie ihn vom Motorgehäuse (2) ab.
3. Stellen Sie den Multizerkleinerer auf eine ebene Fläche. Nehmen Sie den Deckel (6) des Multizerkleinerers ab. Setzen Sie vorsichtig das Messer (Klingen nach unten) auf die Metallachse im Behälter.
4. Schneiden Sie das Mixgut vorher in kleine Stücke. Befüllen Sie den transparenten Behälter (8). Befüllen Sie den Behälter nicht komplett, sondern maximal bis zu $\frac{3}{4}$ des gesamten Behälterfassungsvolumens. Beachten Sie dazu die u. g. Tabelle.

Tabelle

Speise	Vorbereiten	Maximale Menge	Maximale Zeit	Werkzeug
Gekochte Eier	geschält, geviertelt	300g (1/4 Stücke)	10 Sek.	Messer
Kräuter		150g	15 Sek. oder Puls	Messer
Wal- / Haselnüsse	ohne Schale!	200g	15 Sek.	Messer
Mandeln	ohne Schale!	200g	15 Sek.	Messer
Knoblauch	geschält	200g	15 Sek. oder Puls	Messer
Zwiebeln	2 cm große Stücke	250g	15 Sek. oder Puls	Messer
Petersilie	waschen, entstielen	60g	10 Sek.	Messer
Brot (Paniermehl)	2 cm große Stücke	40g	15 Sek. oder Puls	Messer
Fleisch	2 cm große Stücke	250-400g	15 Sek. oder Puls	Messer
Parmesan	1 cm große Stücke	100g	15-20 Sekunden	Messer

Es können natürlich auch hier nicht aufgeführte Speisen zerkleinert werden. Um die maximale Zeit für eine hier nicht aufgeführte Speise zu ermitteln, vergleichen Sie den Grad der Härte, d. h. ein Apfel ist etwa so fest wie eine Zwiebel. Richten Sie sich in diesem Fall an die Angaben der Tabelle unter „Zwiebeln“.

- Verschließen Sie den Behälter mit dem Deckel wieder, die Aussparungen am unteren Deckelrand und am oberen Behälterrand müssen ineinander greifen.
- Setzen Sie das Motorgehäuse auf die obere Öffnung des Deckels und drehen Sie es auf dem Multizerkleinerer fest.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose 230 V, 50 Hz. Lassen Sie den Multizerkleinerer während des Betriebes und bis zur Entnahme des Multimessers (7) auf der Fläche stehen. Halten Sie den Multizerkleinerer mit einer Hand fest.
- Drücken Sie eine der Tasten der Stufenschaltung. Sie erreichen einen **Pulsbetrieb**, indem Sie die Taste in Intervallen drücken und loslassen.
- Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose. Warten Sie vor der Entnahme des Behälterinhalts den Stillstand des Messers ab! Lösen Sie das Motorgehäuse vom Multizerkleinerer durch Drehung und ziehen Sie es vom Deckel ab.
- Nehmen Sie den Deckel ab und ziehen Sie das Multimesser vorsichtig heraus.

**WARNUNG:**

Das Multimesser ist sehr scharf! Es besteht **VERLETZUNGSGEFAHR!**

- Füllen Sie den Inhalt des Behälters in ein entsprechendes Gefäß oder auf einen Teller.
- Reinigen Sie das Gerät wie unter „Reinigung und Aufbewahrung“ beschrieben.

Reinigung und Aufbewahrung

- Ziehen Sie immer den Netzstecker vor der Reinigung!
- Drehen Sie den Mixstab bzw. den Schneebesen vom Motorgehäuse ab und reinigen Sie das Teil unter fließendem Wasser vor. Trocknen Sie danach den Mixstab bzw. Schneebesen gut ab.
- Abnehmbare Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung gekommen sind (Werkzeug und Behälter), können Sie in einem Spülbad reinigen. Als Zusatzmittel können Sie ein handelsübliches Geschirrspülmittel verwenden. Tauchen Sie das Gerät **nicht** ins Wasser ein.
- Reiben Sie zur Reinigung bei Bedarf die Außenseite des Motorgehäuses mit einem feuchten Tuch ab und anschließend mit einem trockenen Tuch nach.
- Verwahren Sie den Mixstab, nach der Reinigung, in dem mitgelieferten Zubehörrhalter auf (siehe Abb. D). Drehen Sie die Aufsätze und den Mixstab mit einem Dreh im Uhrzeigersinn fest, damit die Aufsätze nicht herunterfallen können.

Geräuschentwicklung

Gemessen wurde der Schalldruckpegel am Ohr einer Bedierson (LpA) in Übereinstimmung mit der DIN EN ISO 3744.

Ermittelter Schalldruckpegel: 75,0 dB(A) (kein Limit)

Technische Daten

Modell:..... SMS 349 CB
 Spannungsversorgung:..... 230 V, 50 Hz
 Leistungsaufnahme:..... 200 W
 Schutzklasse:..... II
 Füllmenge: 0,1 - 0,5 Liter
 Nettogewicht:..... 1,1 kg

Technische Änderungen vorbehalten!

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die Firma C. Bomann GmbH, dass sich das Gerät SMS 349 CB in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen, der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EG) und der Niederspannungsrichtlinie (93/68/EWG und 2006/95/EG) befindet.

Garantie

Wir übernehmen für das von uns vertriebene Gerät eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum (Kassenbon).

Innerhalb der Garantiezeit beseitigen wir unentgeltlich die Mängel des Gerätes oder des Zubehörs, die auf Material- oder Herstellungsfehler beruhen, durch Reparatur oder, nach unserem Ermessen, durch Umtausch. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch beginnt dadurch ein Anspruch auf eine neue Garantie!

Als Garantienachweis gilt der Kaufbeleg. Ohne diesen Nachweis kann ein kostenloser Austausch oder eine kostenlose Reparatur nicht erfolgen.

Im Garantiefall geben Sie bitte das **komplette** Gerät in der **Originalverpackung** zusammen mit dem Kassenbon an Ihren Händler.

Sowohl Defekte an Verbrauchszubehör bzw. Verschleißteilen, als auch Reinigung, Wartung oder der Austausch von Verschleißteilen, fallen nicht unter die Garantie und sind deshalb kostenpflichtig!

Die Garantie erlischt bei Fremdeingriff.

Nach der Garantie

Nach Ablauf der Garantiezeit können Reparaturen kostenpflichtig vom entsprechenden Fachhandel oder Reparaturservice ausgeführt werden.

Service Anschrift

C. Bomann GmbH
Heinrich-Horten-Str. 17
D-47906 Kempen/Germany



Bedeutung des Symbols „Mülltonne“

Schonen Sie unsere Umwelt, Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

Nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab, die Sie nicht mehr benutzen werden.

Sie helfen damit die potenziellen Auswirkungen, durch falsche Entsorgung, auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Sie leisten damit Ihren Beitrag zur Wiederverwertung, zum Recycling und zu anderen Formen der Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten.

Informationen, wo die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Kommunen oder die Gemeindeverwaltungen.

Algemene veiligheidsinstructies

Lees vóór de ingebruikname van dit apparaat de handleiding uiterst zorgvuldig door en bewaar deze goed, samen met het garantiebewijs, de kassabon en zo mogelijk de doos met de binnenverpakking. Geef ook de handleiding mee wanneer u de machine aan derden doorgeeft.

- Gebruik het apparaat uitsluitend privé en uitsluitend voor de voorgeschreven toepassing. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik. Gebruik het apparaat niet buiten (tenzij het bedoeld is voor beperkt gebruik in de buitenlucht). Bescherm het tegen hitte, directe zonnestralen, vocht (in geen geval in vloeistoffen dompelen) en scherpe randen. Gebruik het apparaat niet met vochtige handen. Bij vochtig of nat geworden apparaat onmiddellijk de stroomtoevoer onderbreken.
- Schakel het apparaat uit en onderbreek altijd de stroomtoevoer (trek aan de stekker, nooit aan de kabel) wanneer u het apparaat niet gebruikt, hulpstukken aanbrengt, reinigt of wanneer storingen optreden.
- Laat het ingeschakelde apparaat **niet** zonder toezicht werken. Schakel het apparaat altijd uit of trek de stekker uit het stopcontact (trek aan de stekker, niet aan de kabel) voordat u de werkplek verlaat.
- Controleer regelmatig of het apparaat beschadigingen vertoont. Een beschadigd apparaat mag niet in gebruik worden genomen.
- Repareer het apparaat nooit zelf, maar breng het naar een geautoriseerde vakman. Voorkom gevaren en laat een defecte kabel altijd alleen door de fabrikant, onze technische dienst of een eender gekwalificeerde persoon vervangen door een soortgelijke kabel.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Neem de onderstaande "Speciale veiligheidsinstructies" in acht.

Kinderen en gebrekkige personen

- Laat om veiligheidsredenen geen verpakkingsdelen (plasticzak, doos, piepschuim, enz.) binnen het bereik van uw kinderen liggen.

Let op! Laat kleine kinderen niet met de folie spelen. Er bestaat **gevaar voor verstikking!**

- Waarborg dat het apparaat alléén onder toezicht wordt gebruikt om kinderen of gebrekkige personen tegen de gevaren van elektrische apparaten te beschermen. Dit apparaat is geen speelgoed. Laat kleine kinderen hier **niet** mee spelen.

Symbolen in deze bedieningshandleiding

Belangrijke aanwijzingen voor uw veiligheid zijn speciaal gekenmerkt. Neem deze aanwijzingen strikt in acht om ongevallen en schade aan het apparaat te vermijden:



WAARSCHUWING:

waarschuwt voor gevaren voor uw gezondheid en toont mogelijk letselrisico's.



OPGELET:

wijst op mogelijke gevaren voor het apparaat of andere voorwerpen.



OPMERKING: kenmerkt tips en informatie voor u.

Speciale veiligheidsinstructies voor dit apparaat

- Let op dat de motorbehuizing niet nat wordt.
- Pas op! Na het uitschakelen loopt de motor nog na.
- Het apparaat is uitsluitend bestemd voor het mengen en pureren van voedingsmiddelen en drank, resp. in combinatie met de multihakker voor het hakken.
- **Kortstondig gebruik:** gebruik het apparaat niet langer dan 3 minuten onafgebroken bij zachte producten en niet langer dan 2 minuten bij vaste producten. Laat het apparaat daarna ca. 2 minuten afkoelen voordat u het weer inschakelt.



WAARSCHUWING:

de hulpstukken en de messen zijn bijzonder scherp! Ga dus uitermate voorzichtig om met deze onderdelen! Hier bestaat **VERWONDINGSGEVAAR!**

- Het apparaat is alleen geschikt voor het verwerken van kleine hoeveelheden! Vul dus maximaal de in de tabel aangegeven hoeveelheid in de kom!
- Vul nooit harde producten zoals bijv. ijsblokjes in de kom. Hierdoor kunt u het mes onherstelbaar beschadigen!

Overzicht van de bedieningselementen

- 1 2-standenschakeling
- 2 Motorhuis
- 3 Mengstaaf, afneembaar
- 4 Adapter voor klopper
- 5 Klopper
- 6 Deksel van de mengkom met messen
- 7 Multifunctioneel mes
- 8 Transparante mengkom
- 9 Toebehorenhouder

Vóór gebruik

- Neem alle onderdelen voorzichtig uit de verpakking. Bewaar de verpakking en het binnenmateriaal van de verpakking gedurende de gehele garantieperiode.
- Reinig het apparaat vóór het eerste gebruik zoals beschreven staat onder "Reinigen en bewaren".

Toebehoren monteren

Mixstaaf aanbrengen

- Plaats de motorbehuizing (2) op de mixstaaf (3) (zie afb. A).
- Draai de motorbehuizing met de klok mee vast tot aan de aanslag. Controleer de correcte montage.

Mixstaaf verwijderen

- Verwijder de mixstaaf van de motorbehuizing door middel van een korte draaiing tegen de klok in.

Klopper

- Wanneer u de mixer (5) wilt gebruiken, vervangt u de mixstaaf door de adapter (4). Arrêteer de klopper door deze matig in de aandrijfas van de adapter te drukken (zie afb. B).
- Plaats de motorbehuizing (2) op de adapter (4).
- Draai de motorbehuizing met de klok mee vast tot aan de aanslag. Controleer de correcte montage.

Fijnsnijder

- Plaats het mes (7) voorzichtig (messen naar beneden) op de metalen as in de kom.
- Plaats het deksel (6) recht op de kom en draai het vast.
- Plaats de motorbehuizing en vergrendel deze door ze tegen de klok in te draaien.

Werking en toebehoren

2-standenschakeling (1)

Stand I: In deze stand bereikt het apparaat de minimale snelheid. Deze snelheid is niet regelbaar.

Stand II: in deze stand bereikt het apparaat de maximale snelheid. Deze snelheid is niet regelbaar.

Hulpstukken	Toepassing	Snelheid	Bedrijfsduur
Mixstaaf (3)	Voor het mixen en roeren van shakes, dranken en cosmetische emulsies (bijv. crèmes), pureren van soepen en sauzen.	Stand I of Stand II	max. 3 Min.
Klopper (5)	Voor het kloppen van slagroom, eiwit, pudding, opkloppen van sauzen, biscuitdeeg en andere luchtige, schuimige spijzen.	Stand I of Stand II	max. 3 Min.
Multimes (7)	Voor het fijnhakken en -snijden van bijv. uien, noten, kruiden enz.	Stand I of Stand II	max. 1 Min.

Gebruik van de mixstaaf en de mixer

1. Let op dat de netstekker nog niet aangesloten is! Rol de netkabel volledig af.
2. Kies een hulpstuk. Neem daarbij het hoofdstuk „Toebehoren monteren“ in acht. Vergrendel de mixstaaf door middel van een draaiing.
3. Snijd het mixgoed eerst in kleine stukken.
4. Wanneer u de mixer (5) wilt gebruiken, vervangt u de mixstaaf door de adapter (4). Arrêteer de klopper door deze matig in de aandrijfas van de adapter te drukken.
5. Vul het te mixen product in een hoge mengkom. Dompel de mixstaaf of de klopper helemaal onder.



OPGELET:

Maak de beker niet te vol omdat anders de te snijden producten niet goed kleingemaakt worden.



WAARSCHUWING:

Wanneer u de mixstaaf ook gebruikt voor het pureren van hete soepen en sauzen, gebruik hem dan slechts enkele seconden. Let op hete spatten. Dompel de mixstaaf of de klopper helemaal onder.

6. Houd het apparaat zodanig vast dat u de standenschakeling (1) met de vingers kunt bedienen.
7. Sluit het apparaat alleen aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd geaard stopcontact, 230 V/50 Hz.
8. Druk op een van de toetsen van de standenschakeling. Beweeg de mixstaaf resp. de klopper omhoog en omlaag.
9. Wanneer u de toets in intervallen indrukt en loslaat, schakelt het apparaat in **pulsbedrijf**.
10. Wanneer u de toets loslaat, schakelt het apparaat uit.
11. Wacht altijd totdat hete mes van de mixstaaf resp. de klopper helemaal tot stilstand is gekomen!
12. Trek na gebruik de stekker uit de contactdoos. Reinig het apparaat en bewaar het zoals onder „Reinigen en bewaren“ beschreven staat.

Het gebruik van de multihakker

1. Let op dat de netstekker van het apparaat **niet** in de contactdoos gestoken is!
2. Verwijder de mixstaaf (3) door deze te draaien en uit de motorbehuizing (2) te trekken.
3. Plaats de mengkom met messen op een glad oppervlak. Verwijder het deksel (6) van de mengkom. Plaats het mes voorzichtig (mes naar beneden) op de metalen as in de kom.
4. Snijd het mixgoed eerst in kleine stukken. Vul de transparante kom (8). Vul hem niet volledig, maar maximaal tot $\frac{3}{4}$ van het totale volume. Zie hiervoor ook de navolgende tabel.

Tabel

Product	Voorbereiden	Maximale hoeveelheid	Maximale tijd	Hulpstuk
Gekookte eieren	gepeld, in vieren gedeeld	300g (1/4 stuks)	10 sec.	Mes
Kruiden		150g	15 sec. of puls	Mes
Wal-/hazelnoten	gepeld	200g	15 sec.	Mes
Amandelen	gepeld	200g	15 sec.	Mes
Knoflook	gepeld	200g	15 sec. of puls	Mes
Uien	2 cm grote stukken	250g	15 sec. of puls	Mes
Peterselle	gewassen, zonder steel	60g	10 sec.	Mes
Brood (pa-neermeel)	2 cm grote stukken	40g	15 sec. of puls	Mes
Vlees	2 cm grote stukken	250-400g	15 sec. of puls	Mes
Parmezaan	1 cm grote stukken	100g	15-20 sec	Mes

Natuurlijk kunt u ook producten hakken die hier niet genoemd staan. Om de maximale tijd te bepalen voor producten die hier niet genoemd staan, vergelijkt u de hardheidsgraad. Een appel is bijv. even hard als een ui. Oriënteer u in dat geval aan de gegevens die in de tabel onder „Uien“ vermeld staan.

- Sluit de mengkom weer met het deksel. De uitsparingen aan de onderste dekselrand en aan de bovenste komrand moeten in elkaar grijpen.
- Zet de motorbehuizing op de opening van het deksel en draai deze rechtsonder vast op de multihakker.
- Sluit het apparaat alleen aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd geaard stopcontact, 230 V/50 Hz. Laat de mengkom tijdens het bedrijf en tot de verwijdering van het multi-mes (7) op het werkvlak staan. Houd de multihakker met één hand vast.
- Druk op een van de toetsen van de standenschakeling. Wanneer u de toets in intervallen indrukt en loslaat, schakelt het apparaat in **pulsbedrijf**.
- Trek na gebruik de netstekker uit de contactdoos. Wacht voor het verwijderen van de bekerinhoud totdat het mes helemaal tot stilstand is gekomen. Verwijder de motorbehuizing van de mengkom door middel van draaien en trek deze van het deksel.
- Verwijder het deksel en trek het multi-mes voorzichtig uit de mengkom.



WAARSCHUWING:

Het multi-mes is zeer scherp! Er bestaat GEVAAR VOOR LETSEL!

- Vul de inhoud van de kom in een schaal of dergelijke.
- Reinig het apparaat zoals beschreven staat onder „Reinigen en bewaren“.

Reinigen en bewaren

- Onderbeek altijd eerst de stroomtoevoer voordat u het apparaat reinigt.
- Draai de mixstaaf resp. de klopper van de motorbehuizing en reinig het desbetreffende onderdeel onder stromend water. Droog de mixstaaf resp. de klopper daarna goed af.
- Afneembare onderdelen die met levensmiddelen in contact gekomen zijn (gereedschap en kommen) kunnen in een sopje worden afgewassen. Als additief kunt u een normaal afwasmiddel gebruiken. Dompel het apparaat **nooit** onder water.
- Indien nodig, veegt u de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek en wrijft deze daarna af met een droge doek.
- Bewaar de mixstaaf na de reiniging in de bijgeleverde toebehorenhouder (zie. afb. D). Monteer de hulpstukken en de mixstaaf door deze een slag met de klok mee te draaien zodat ze niet meer uit de houder kunnen vallen.

Technische gegevens

Model:..... SMS 349 CB
 Spanningstoevoer: 230 V, 50 Hz
 Opgenomen vermogen: 200 W
 Beschermingsklasse: II
 Volume: 0,1 - 0,5 liter
 Nettogewicht:..... 1,1 kg

Dit apparaat is gekeurd conform de op dit moment van toepassing zijnde CE-richtlijnen zoals bijvoorbeeld elektromagnetische compatibiliteit en laagspanningsvoorschriften en is geconstrueerd volgens de nieuwste veiligheidstechnische voorschriften.

Technische wijzigingen voorbehouden!

Garantie

Voor het door ons geleverde apparaat verlenen wij een garantie van 24 maanden vanaf koopdatum (kassabon).

Eventuele gebreken aan het apparaat of aan het toebehoren die zijn ontstaan door productie- of materiaalfouten verhelpen wij binnen deze periode kosteloos door middel van reparatie of, naar ons oordeel, door vervanging. Eventuele garantiegevallen verlengen noch de geldigheidsduur van de garantie, noch begint daardoor een nieuwe garantieperiode!

Het koopbewijs geldt als garantiebewijs. Zonder dit bewijs kan geen kosteloze reparatie of vervanging plaatsvinden.

Geef in garantiegevallen het **complete** apparaat in de **originele verpakking** samen met de kassabon af bij uw handelaar.

Niet alleen defecten aan de hulpstukken of aan de slijtende onderdelen, maar ook reiniging, onderhoud of de vervanging van slijtende delen vallen niet onder de garantie en geschieden altijd tegen berekening!

Bij ingrepen door derden komt de garantieverlening te vervallen.

Na de garantieperiode

Na afloop van de garantieperiode kunnen reparaties tegen berekening worden uitgevoerd door de betreffende vakhandelaar of de technische dienst.



Betekenis van het symbool 'vuilnisemmer'

Bescherm ons milieu, elektrische apparaten horen niet in het huisafval.

Maak voor het afvoeren van elektrische apparaten gebruik van de voorgeschreven verzamelpunten en geef daar de elektrische apparaten af die u niet meer gebruikt.

Daardoor helpt u de potentiële effecten te voorkomen die een verkeerde afvoer op het milieu en de menselijke gezondheid kunnen hebben.

Op deze wijze levert u uw bijdrage aan het hergebruik, de recycling en andere verwerkingsvormen voor oude elektronische en elektrische apparaten.

Voor informatie over verzamelpunten voor uw apparaten kunt u contact opnemen met uw gemeente of gemeenteadministratie.

Conseils généraux de sécurité

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant de mettre l'appareil en marche pour la première fois. Conservez le mode d'emploi ainsi que le bon de garantie, votre ticket de caisse et si possible, le carton avec l'emballage se trouvant à l'intérieur. Si vous remettez l'appareil à des tiers, veuillez-le remettre avec son mode d'emploi.

- N'utilisez cet appareil que pour un usage privé et pour les tâches auxquelles il est destiné. Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation professionnelle. Ne l'utilisez pas en plein air (sauf s'il est indiqué que vous pouvez le faire). Protégez-le de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité (ne le plongez en aucun cas dans l'eau) et des objets tranchants. N'utilisez pas cet appareil avec des mains humides. S'il arrive que de l'humidité ou de l'eau atteignent l'appareil, débranchez aussitôt le câble d'alimentation.
- Arrêtez l'appareil et débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise de courant (tirez sur la fiche, pas sur le câble) si vous n'utilisez pas l'appareil, si vous installez les accessoires, pour le nettoyage ou en cas de panne.
- Ne laissez **jamais** fonctionner l'appareil sans surveillance. Arrêtez toujours l'appareil ou débranchez le câble d'alimentation (en tirant sur la fiche et non pas sur le câble) si vous devez vous absenter.
- Contrôlez régulièrement l'appareil et le câble. Ne mettez pas l'appareil en marche s'il est endommagé.
- Ne réparez pas l'appareil vous-même. Contactez plutôt un technicien qualifié. Pour éviter toute mise en danger, ne faites remplacer le câble défectueux que par un câble équivalent et que par le fabricant, notre service après-vente ou toute personne de qualification similaire.
- N'utilisez que les accessoires d'origine.
- Respectez les „Conseils de sécurité spécifiques“ ci-dessous.

Enfants et personnes fragiles

- Par mesure de sécurité vis-à-vis des enfants, ne laissez pas les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène) à leur portée.

Attention! Ne pas laisser les jeunes enfants jouer avec le film. Il y a **risque d'étouffement!**

- Pour protéger les personnes fragiles et les enfants des risques des appareils électriques, veillez à ce que cet appareil ne soit utilisé que sous surveillance. Cet appareil n'est pas un jouet. Ne laissez **pas** les enfants s'amuser avec.

Symboles de ce mode d'emploi

Les informations importantes pour votre sécurité sont particulièrement indiquées. Veillez à bien respecter ces indications afin d'éviter tout risque d'accident ou d'endommagement de l'appareil:



DANGER:

Préviens des risques pour votre santé et des risques éventuels de blessure.



ATTENTION:

Indique les risques pour l'appareil ou tout autre appareil.



REMARQUE:

Attire votre attention sur des conseils et informations.

Conseils de sécurité spécifiques à cet appareil

- Veillez à ce que les parois du bloc moteur ne soient pas mouillées.
- Attention, l'appareil continue à fonctionner quelques secondes après l'avoir arrêté.
- L'appareil a été uniquement conçu dans le but de remplir les fonctions suivantes: réduire en purée ou mélanger soit des denrées alimentaires soit des boissons, hacher en liaison avec le multibroyeur.
- **Fonctionnement rapide:** n'utilisez pas l'appareil pendant plus de 3 minutes avec des aliments mous ou 2 minutes avec des aliments durs. Laissez l'appareil refroidir env. 2 minutes avant de le réutiliser.
- **DANGER:**
Risque de blessure! Les différentes pièces et les couteaux sont très acérés! Prière de manipuler ces pièces avec précaution!
- Cet appareil ne convient que pour hacher de petites quantités! Ne remplissez donc l'appareil que dans les quantités maximum indiquées dans le tableau fourni avec l'appareil!
- Ne hachez en aucun cas d'aliments durs comme des glaçons! Vous risquez sinon de détruire le couteau-hachoir!

Liste des différents éléments de commande

- 1 Commande à 2 positions
- 2 Bloc moteur
- 3 Bras mixeur amovible
- 4 Adaptateur pour fouet
- 5 Fouet
- 6 Couvercle du broyeur
- 7 Couteau multifonctions
- 8 Récipient transparent
- 9 Support d'accessoires

Avant la première utilisation

- Sortez délicatement tous les éléments de l'emballage. Conservez le carton d'emballage et les éléments d'emballage jusqu'à la fin de la période de garantie.
- Lavez l'appareil, avant la première utilisation, comme indiqué dans « Nettoyage et rangement ».

Pour installer les accessoires

Placer le bras batteur

- Placez le boîtier du moteur (2) sur le bras batteur (3) (cf. illustr. A).
- Tournez le boîtier du moteur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'emboîte à la butée. Contrôlez sa bonne tenue.

Pour détacher le pied

- Tournez le pied légèrement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le détacher du bloc moteur.

Fouet

- Si vous voulez utiliser le fouet (5), remplacez le mixer par l'adaptateur (4). Fixez en exerçant une force modérée le fouet dans l'axe d'entraînement de l'adaptateur (voir fig. B).
- Placez le boîtier du moteur (2) sur l'adaptateur (4).
- Tournez le boîtier du moteur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'emboîte à la butée. Contrôlez sa bonne tenue.

Hachoir

- Placez doucement le couteau (7) (lame vers le bas) sur l'axe métallique du récipient.
- Placez le couvercle (6) de manière droite dans le récipient et tournez-le jusqu'à ce qu'il s'emboîte.
- Installez le bloc moteur puis verrouillez-le en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

Fonction et accessoires

Commande à 2 positions (1)

Position I: Ainsi, vous arrivez à la vitesse minimale. Elle n'est pas réglable.

Position II: vous obtenez la vitesse maximale. Elle n'est pas réglable.

Accessoires	Fonctions	Vitesses	Durée d'utilisation
Bras mixeur (3)	Pour mixer et battre des laits frappés, des boissons, de la pâte à omelette, des sauces et des émulsions cosmétiques (p. ex. une crème), pour faire des veloutés et des sauces	Position I ou Position II	max. 3 min.
Fouet (5)	Pour fouetter les crèmes fraîches, blancs en neige, crèmes pâtisseries, pour monter une sauce, une pâte à biscuits et autres préparations légères et crémeuses	Position I ou Position II	max. 3 min.
Couteau universel (7)	Pour couper, hacher des oignons, des noix, des fines herbes, etc.	Position I ou Position II	max. 1 min.

Utilisation du mixer et des fouet

1. Veillez à ce que la prise de l'appareil ne soit pas branchée! Déroulez intégralement le câble du secteur.
2. Choisissez un accessoire. A cet effet lisez attentivement la section „Pour installer les accessoires“. Vissez l'appareil d'un tour pour le verrouiller.
3. Coupez les articles à mixer préalablement en petits morceaux.
4. Si vous voulez utiliser le fouet (5), remplacez le mixer par l'adaptateur (4). Fixez en exerçant une force modérée le fouet dans l'axe d'entraînement de l'adaptateur.
5. Versez les articles à mixer dans un récipient aux parois élevées. Engagez-y le bras mixeur voire le fouet entièrement.

⚠ ATTENTION:

Ne pas surcharger le récipient, faute de quoi le produit alimentaire ne sera pas correctement mixé.

⚠ DANGER:

Si vous souhaitez utiliser le bras mixeur également pour faire des veloutés ou des sauces chauds dans un faitout, utilisez-le pendant quelques secondes seulement. Méfiez-vous de toutes éclaboussures chaudes. Engagez le bras mixeur entièrement dans l'article à fouetter.

6. Saisissez l'appareil dans votre main de telle façon que vous puissiez utiliser la commande des positions (1) à l'aide de vos doigts.
7. Branchez l'appareil uniquement dans une prise de courant de 230 V, 50 Hz en bon état.
8. Enfoncez l'une des touches de commande des positions. Faites pivoter le bras mixeur voire le fouet.
9. Pour obtenir un **fonctionnement Pulse**, enfoncez et lâchez successivement le bouton.
10. L'appareil s'arrête lorsque vous lâchez le bouton.
11. Patientez toujours jusqu'à ce que les couteaux sur le bras batteur voire le fouet s'arrêtent!
12. Débranchez l'appareil après chaque utilisation. Nettoyez et rangez l'appareil comme indiqué dans « Nettoyage et rangement ».

Utilisation du multibroyeur

1. Assurez-vous que la fiche de contact **ne se trouve pas** dans la prise de courant!
2. Détachez le mixer (3) en le dévissant et en le séparant du bloc moteur (2).
3. Placez votre broyeur sur une surface plane. Retirez le couvercle (6) de l'appareil. Placez délicatement le couteau (les lames orientées vers le bas) sur l'axe en métal dans le récipient.
4. Coupez les articles à mixer préalablement en petits morceaux. Remplissez le récipient transparent (8) au maximum aux $\frac{3}{4}$ de sa contenance totale. À cet effet, veuillez-vous conformer au tableau ci-dessous.

Tableau

Aliments	Prépara- tions	Quantités maximum	Temps maximum	Outils
Oeufs durs	sans la coque, en morceaux	300g (un quart)	10 sec.	Couteau
Herbes		150g	15 sec. ou Pulse	Couteau
Noix/noi- settes	sans bogue	200g	15 sec.	Couteau
Amandes	sans bogue	200g	15 sec.	Couteau
Ail	sans la peau	200g	15 sec. ou Pulse	Couteau
Oignons	morceaux de 2 cm	250g	15 sec. ou Pulse	Couteau
Persil	lavé, sans les queues	60g	10 sec.	Couteau
Pain (chape- lure)	morceaux de 2 cm	40g	15 sec. ou Pulse	Couteau
Viande	morceaux de 2 cm	250-400g	15 sec. ou Pulse	Couteau
Parmesan	morceaux de 1 cm	100g	15-20 sec	Couteau

Il est bien sûr également possible de hacher des aliments ne figurant pas dans le tableau. Pour connaître le temps maximum pour hacher les aliments ici non mentionnés, comparez avec des aliments de la même dureté, par exemple une pomme est à peu près aussi dure qu'un oignon. Dans ce cas suivez les instructions données dans le tableau pour les «oignons».

- Refermez le récipient à l'aide du couvercle. Les fentes situées sur le bord inférieur du couvercle et le bord supérieur du récipient doivent s'encaster parfaitement.
- Placez le bloc moteur sur l'orifice supérieur du couvercle et vissez-le sur le multibroyeur.
- Branchez l'appareil uniquement dans une prise de courant de 230 V, 50 Hz en bon état. Laissez le hachoir fonctions multiples posé sur la surface pendant son service et jusqu'à ce que vous en enleviez les couteaux fonctions multiples (7). Immobilisez le multibroyeur en le tenant d'une main ferme.
- Enfoncez l'une des touches de commande des positions. Pour obtenir un **fonctionnement Pulse**, enfoncez et lâchez successivement le bouton.
- Débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise de courant. Patientez que le couteau s'arrête avant d'enlever le contenu du récipient! Dévissez toujours le bloc moteur du broyeur et détachez-le du couvercle.
- Enlevez le couvercle et retirez délicatement le couteau fonctions multiples.

**DANGER:**

Le couteau fonctions multiples est très coupant! RISQUE DE BLESSURE!

- Transvasez le contenu du récipient dans un autre récipient ou dans une assiette.
- Nettoyez l'appareil selon les conseils indiqués sous „Nettoyage et rangement”.

14

Nettoyage et rangement

- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer!
- Tournez le bras batteur voire le fouet pour l'enlever du boîtier du moteur et nettoyez-le sous l'eau du robinet. Bien sécher ensuite le bras batteur voire le fouet.
- Vous pouvez lavez à l'eau savonneuse les pièces amovibles étant entrées en contact des aliments (outil et récipient). Vous pouvez utiliser comme adjuvant un produit pour laver la vaisselle disponible du commerce. **Évitez** de plonger l'appareil dans de l'eau.
- Nettoyez, si nécessaire, les parois du bloc moteur avec un torchon humide puis avec un torchon sec.
- Après le nettoyage, conservez le bras batteur dans le support d'accessoires fourni (cf. illustr. D). Tournez les garnitures et le bras batteur dans le sens des aiguilles d'une montre pour éviter que les garnitures ne puissent en tomber.

Données techniques

Modèle:..... SMS 349 CB

Alimentation:230 V, 50 Hz

Consommation:200 W

Classe de protection: II

Quantité de remplissage: 0,1 - 0,5 litres

Poids net: 1,1 kg

Cet appareil a été contrôlé d'après toutes les directives européennes actuelles applicables, comme par exemple concernant la compatibilité électromagnétique et la basse tension. Cet appareil a été fabriqué en respect des réglementations techniques de sécurité les plus récentes.

Sous réserve de modifications techniques.

Garantie

Nous accordons une garantie de 24 mois à dater de la date d'achat (ticket de caisse) pour l'appareil que nous vendons.

Pendant la durée de la garantie, nous éliminons gratuitement les défauts de l'appareil ou des accessoires découlant d'un vice de matériau ou de fabrication au moyen d'une réparation ou, selon notre estimation, au moyen d'un remplacement. Les prestations dans le cadre de la garantie n'entraînent aucune prorogation de la durée de garantie et ne donnent pas droit à une nouvelle garantie !

Le justificatif de garantie est le reçu. Sans ce justificatif, aucun remplacement gratuit ni aucune réparation gratuite ne peuvent être effectués.

En cas de recours à la garantie, ramenez votre appareil **complet**, dans son **emballage d'origine**, accompagné de votre preuve d'achat, à votre revendeur.

Les défauts sur les accessoires ou les pièces d'usure ainsi que le nettoyage, l'entretien ou le remplacement de pièces d'usure ne sont pas garantis et sont donc payants !

En cas d'intervention étrangère, la garantie devient caduque.

Après la garantie

Après écoulement de la durée de garantie, les réparations peuvent être effectuées, contre paiement, par le commerce spécialisé ou le service de réparation.



Signification du symbole „Elimination“

Protégez votre environnement, ne jetez pas vos appareils électriques avec les ordures ménagères.

Utilisez, pour l'élimination de vos appareils électriques, les bornes de collecte prévues à cet effet où vous pouvez vous débarrasser des appareils que vous n'utilisez plus.

Vous contribuez ainsi à éviter les impacts potentiels dans l'environnement et sur la santé de chacun, causés par une mauvaise élimination de ces déchets.

Vous contribuez aussi au recyclage sous toutes ses formes des appareils électriques et électroniques usagés.

Vous trouverez toutes les informations sur les bornes d'élimination des appareils auprès de votre commune ou de l'administration de votre communauté.

Indicaciones generales de seguridad

Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde éste bien incluido la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior. En caso de dejar el aparato a terceros, también entregue el manual de instrucciones.

- Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fin previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional. No lo utilice al aire libre (en excepto que esté destinado para el uso limitado al aire libre). No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad (en ningún caso sumerja el aparato en agua) y a los cantos agudos. No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe.
- Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (tire de la clavija no del cable), cuando no quiera utilizar el aparato, montar piezas o en caso de limpieza o defectos.
- No utilice el aparato sin vigilancia. En caso de que tenga que dejar su lugar de trabajo, desconecte siempre el aparato o retire la clavija de la caja de enchufe (por favor tire de la clavija y no del cable).
- Controle regularmente si el aparato o el cable tiene defectos. No ponga en servicio un aparato defecto.
- No repare el aparato por su cuenta, sino vaya a un establecimiento autorizado. Para evitar peligros, deje sustituir un cable defecto por uno de la misma calidad solamente por el fabricante, nuestro servicio al cliente o una similar persona cualificada.
- Solamente utilice accesorios originales.
- Por favor tenga atención a las "Indicaciones especiales de seguridad..." indicadas a continuación.

Niños y personas débiles

- Para la seguridad de sus niños no deje material de embalaje (Bolsas de plástico, cartón, poliestireno etc.) a su alcance.

¡Atención! No deje jugar a los niños con la lámina. **¡Existe peligro de asfixia!**

- Para proteger a niños o personas débiles del peligro de aparatos eléctricos, tenga en cuenta que este aparato sólo se puede utilizar bajo vigilancia. Este aparato no es ningún juguete. No deje jugar a niños pequeños con ello.

Símbolos en este manual de instrucciones

Advertencias importantes para su seguridad están señaladas en especial. Siga estas advertencias incondicionalmente, para evitar accidentes y daños en el aparato:



AVISO:
Advierte ante los peligros para su salud y demuestra posibles riesgos de herida.



ATENCIÓN:
Indica los posibles riesgos para el aparato u otros objetos.

INDICACIÓN:

Pone en relieve consejos e informaciones para usted.

Indicaciones especiales de seguridad para este aparato

- Ponga atención en que no se moje la carcasa del motor.
- Observe una marcha en inercia del motor después de haberle apagado.
- El aparato solamente está destinado para triturar o batir alimentos y bebidas, o junto con el mini-primer para picar alimentos.
- **Funcionamiento corto:** no use el aparato por un tiempo de más de 3 minutos tratándose de comidas blandas o bien por un tiempo de más de 2 minutos si son comidas sólidas. Antes de volver a usar el aparato déjele enfriar 2 minutos aproximadamente.



AVISO:
¡Los accesorios y la unidad de cuchillas están muy afiladas! ¡Por este motivo maneje con cuidado estas piezas!
¡Existe peligro de dañarse!

- Por eso sólo introduzca en el recipiente las cantidades máximas que estén indicadas en la tabla!
- No llene el recipiente con alimentos duros como p.ej. cubitos de hielo! ¡La cuchilla se podría estropear!

Indicación de los elementos de manejo

- 1 Conmutador de dos escalones
- 2 Carcasa del motor
- 3 Varilla de batir, quita y pon
- 4 Adaptador para las varillas
- 5 Varillas
- 6 Tapadera multiprimer
- 7 Multicuchilla
- 8 Vaso transparente
- 9 Fijador para accesorio

Antes del uso

- Saque del envase todas las piezas poniendo sumo cuidado. Guarde el envase y el material para envolver que se halla en su interior, durante todo el tiempo que dure la garantía.
- Limpie el aparato antes de usarle por primera vez tal y como se describe en „Cómo limpiar y guardar“.

Montaje en la pared

Colocar la varilla batidora

- Coloque la carcasa de motor (2) sobre la varilla batidora (3) (véase imagen A).
- Apriete la carcasa de motor, en el sentido de las agujas del reloj, hasta el tope. Controle el ajuste fijo.

Desmontar la varilla de batir

- Desmonte la varilla de batir de la carcasa de motor girando un poco en el sentido contrario de las agujas del reloj.

Varillas

- Si quiere utilizar las varillas (5), reemplace la varilla batidora por el adaptador (4). Encaje las varillas con presión moderada en el árbol de accionamiento del adaptador (vea imagen B).
- Coloque la carcasa de motor (2) sobre el adaptador (4).
- Apriete la carcasa de motor, en el sentido de las agujas del reloj, hasta el tope. Controle el ajuste fijo.

Trituradora

- Ponga con cuidado el cuchillo (7) (cuchillas hacia abajo) encima del eje de metal en el recipiente
- Coloque la tapa (6) de forma recta sobre el recipiente, y apriete éste.
- Ponga la carcasa de motor encima y bloquee ésta haciendo un giro en el sentido de las agujas del reloj.

Función y accesorios

Conmutador de dos escalones (1)

Escalón I: Alcanzará la velocidad mínima. Esta velocidad no es regulable.

Escalón II: Alcanzará la máxima velocidad. Esta velocidad no es regulable.

Pieza sobrepuesta	Función	Velocidades	Duración de funcionamiento
Varilla de batir (3)	Para batir y mezclar batidos, masa de tortilla, salsas y emulsiones cosméticas (p.ej. crema), hacer puré de sopas y salsas	Escalón I o en Escalón II	máx. 3 min.
Varillas (5)	Para batir nata, clara a punto de nieve, budín, salsas, masa de bizcocho y otras comidas ligeras y espumosas.	Escalón I o en Escalón II	máx. 3 min.
Multicuchilla (7)	Para picar, triturar p.ej. cebollas, nueces, hierbas etc.	Escalón I o en Escalón II	máx. 1 min.

Utilización de la varilla batidora y de las varillas

- ¡Ponga atención en que no esté enchufado el enchufe de la red! Desenrolle por completo el cable de red.
- Elija un accesorio. Para ello, por favor preste atención al apartado „Montar el accesorio“. Bloquee la varilla batidora con un giro.
- Anteriormente corte el alimento a batir en trozos pequeños.
- Si quiere utilizar las varillas (5), reemplace la varilla batidora por el adaptador (4). Encaje las varillas con presión moderada en el árbol de accionamiento del adaptador.
- Vierta los alimentos a batir en un recipiente alto. Sumerja por completo la varilla de batir es decir las varillas.

ATENCIÓN:

No sobrellene el recipiente, ya que si no es imposible triturar el alimento vertido.

AVISO:

En caso de que quiera utilizar la varilla de batir también para hacer puré de sopas y salsas calientes que estén en la olla, utilice ésta solamente unos segundos. Está atento a las salpicaduras calientes. Sumerja por completo la varilla de batir es decir las varillas.

- Agarre el aparato de tal manera que pueda manejar con los dedos el conmutador de dos escalones (1).
- Conecte el aparato solamente a una caja de enchufe con contacto de protección, 230 V/50 Hz, instalada reglamentariamente.
- Presione una de las teclas del conmutador. Mueva la varilla de batir es decir las varillas hacia arriba y hacia abajo.
- Puede conseguir un **funcionamiento por impulsos**, presionando y soltando la tecla en intervalos.
- El aparato se desconectará al soltar la tecla.
- ¡Espere siempre a la parada de la cuchilla en la varilla batidora es decir del batidor!
- Después del uso desenchufe el enchufe del tomacorriente. Limpie y guarde el aparato como se ha descrito bajo „Cómo limpiar y guardar“.

Manejo del mini-primer

- ¡Tenga atención que la clavija de red **no** esté introducida en la caja de enchufe!
- Mediante un giro suelte la varilla batidora (3) y retírela de la carcasa de motor (2).
- Coloque el multiprimer sobre una superficie plana. Retire la tapadera (6) del multiprimer. Coloque cuidadosamente la cuchilla (láminas cortantes hacia abajo) sobre el eje de metal en el recipiente.
- Anteriormente corte el alimento a batir en trozos pequeños. Llene el vaso transparente (8). No llene el vaso por completo, sino solamente hasta $\frac{3}{4}$ de la capacidad total del vaso. Para ello, preste atención a la tabla de abajo.

Tabla

Alimento	Preparación	Cantidad máxima	Tiempo máximo	Herramienta
Huevos cocidos	pelados	300g (1/4 trozos)	10 seg.	Cuchilla
Hierbas		150g	15 seg. o por impulsos	Cuchilla
Nueces/Avellanas	¡sin cáscara!	200g	15 seg.	Cuchilla
Almendras	¡sin cáscara!	200g	15 seg.	Cuchilla
Ajo	pelado	200g	15 seg. o por impulsos	Cuchilla
Cebollas	trozos de 2cm	250g	15 seg. o por impulsos	Cuchilla
Perejil	lavar, quitar los tallos	60g	10 seg.	Cuchilla
Pan (pan rallado)	trozos de 2cm	40g	15 seg. o por impulsos	Cuchilla
Carne	trozos de 2cm	250-400g	15 seg. o por impulsos	Cuchilla
Queso parmesano	trozos de 1cm	100g	15-20 seg	Cuchilla

Naturalmente se pueden triturar también alimentos no indicados en la tabla. Para calcular el tiempo máximo de un alimento no indicado en la tabla, compare el grado de dureza, p.ej. una manzana es igual de dura que una cebolla. En este caso se orienta en la indicación bajo „cebollas“ de la tabla.

5. Cierre de nuevo el recipiente con la tapadera. Las entalladuras del borde inferior de la tapadera y del borde superior del recipiente tienen que engranar.
6. Coloque la carcasa de motor sobre la apertura superior de la tapadera y ajústelo sobre el mini-primer girando hacia la derecha.
7. Conecte el aparato solamente a una caja de enchufe con contacto de protección, 230 V/50 Hz, instalada reglamentariamente. Deje la trituradora multiuso durante el funcionamiento y hasta la retirada de la cuchilla multiuso (7) colocada sobre la superficie. Aguante el mini-primer con una mano.
8. Presione una de las teclas del conmutador de dos escalones. Conseguirá un **funcionamiento por impulsos**, presionando y soltando en intervalos la tecla.
9. Después del uso retire la clavija de red de la caja de enchufe. ¡Espere, antes de retirar el contenido del recipiente, hasta la parada de la cuchilla! Aparte la carcasa de motor del multiprimer a través de un giro y retirela de la tapadera.
10. Quite la tapa y saque con cuidado la cuchilla multiuso.



AVISO:

¡La cuchilla multiuso es muy cortante!

11. Llene el contenido del vaso en un recipiente correspondiente o en un plato.
12. Limpie el aparato como indicado bajo el apartado "Limpieza y Almacenamiento".

Cómo limpiar y guardar

- ¡Antes de la limpieza desenchufe siempre el enchufe de la red!
- Retire girando la varilla batidora es decir el batidor de la carcasa de motor y limpie la pieza bajo agua corriente. Después seque bien la varilla batidora es decir el batidor.
- Piezas desmontables que hayan entrado en contacto con alimentos (herramienta y recipiente), pueden limpiarse en un baño jabonoso. Como aditivo puede utilizar un detergente habitual. **No** sumerja el aparato en agua.
- Si fuere necesario, para la limpieza frote con un paño húmedo el exterior de la carcasa del motor y, después vuelva a frotarla con un paño seco.
- Después de la limpieza guarde la varilla batidora en el fijador para accesorio suministrado (véase imagen D). Apriete las piezas sobrepuestas y la varilla batidora con un giro en el sentido de las agujas del reloj, para que las piezas sobrepuestas no se puedan caer.

Datos técnicos

Modelo:..... SMS 349 CB
 Suministro de tensión:..... 230 V, 50 Hz
 Consumo de energía: 200 W
 Clase de protección: II
 Cantidad de llenado: 0,1 - 0,5 máx
 Peso neto: 1,1 kg

Este aparato se ha examinado según las normativas actuales y vigentes de la Comunidad Europea, como p.ej. compatibilidad electromagnética y directiva de baja tensión y se ha construido según las más nuevas especificaciones en razón de la seguridad.

No reservamos el derecho de efectuar modificaciones técnicas.

Garantía

Para el aparato comercializado por nosotros nos responsabilizamos con una garantía de 24 meses a partir de la fecha de compra (factura de compra).

Durante el período de garantía nos encargamos gratuitamente de los defectos del aparato y de los accesorios, que se hayan originado por defectos del material o de la fabricación. Dependiendo de nuestra estimación se realizará una reparación o un cambio. ¡Los servicios de garantía no prolongan la garantía, ni se inicia por ello un período nuevo de garantía!

Como comprobante para la garantía es válido la factura de compra. Sin este comprobante no se podrá realizar un cambio o una reparación gratuita.

En caso de garantía entregue el aparato **completo** en su **embalaje original** junto con la factura a su agente comerciante.

¡Defectos en los accesorios de uso o en las piezas de desgaste, como también la limpieza, mantenimiento o el recambio de piezas de desgaste no recaen en la garantía e irán al cargo del cliente!

En caso de intervención ajena se expira la garantía.

Después de la garantía

Después de haber expirado la garantía se pueden realizar las reparaciones por el concesionario o por el servicio de reparaciones. Los gastos irán al cargo del cliente.



Significado del símbolo „Cubo de basura“

Proteja nuestro medio ambiente, aparatos eléctricos no forman parte de la basura doméstica.

Haga uso de los centros de recogida previstos para la eliminación de aparatos eléctricos y entregue allí sus aparatos eléctricos que no vaya a utilizar más.

Ayudará en evitar las potenciales consecuencias, a causa de una errónea eliminación de desechos, para el medio ambiente y la salud humana.

Con ello, contribuirá a la recuperación, al reciclado y a otras formas de reutilización de los aparatos viejos eléctricos y electrónicos.

La información cómo se debe eliminar los aparatos, se obtiene en su ayuntamiento o su administración municipal.

Instruções gerais de segurança

Antes de pôr este aparelho a funcionar, leia muito atentamente as instruções de emprego e guarde-as muito bem, juntamente com o talão de garantia, o talão de compra e, tanto quanto possível, a embalagem com os elementos interiores. Se puser o aparelho à disposição de terceiros, entregue-lhes também as Instruções de Utilização.

- Utilize o aparelho exclusivamente para fins privados e para a finalidade para a qual o mesmo foi concebido. Este aparelho não se destina a fins comerciais. Não o utilize ao ar livre (a não ser que o mesmo possa ser usado ao ar livre sob determinadas condições). Mantenha-o protegido do calor, de irradiação solar directa, da humidade (não o mergulhe de forma alguma em quaisquer líquidos) e de arestas aguçadas. Não utilize o aparelho com as mãos molhadas. No caso de o aparelho ficar húmido ou molhado, retire imediatamente a ficha da tomada.
- Sempre que não utilizar o aparelho, ou desejar montar acessórios, ou queira limpá-lo, ou ainda em caso de avarias, deverá desligá-lo e retirar a ficha da tomada (puxe pela ficha e não pelo fio).
- O aparelho **não** deverá funcionar sem vigilância. No caso de ter de se ausentar do local onde o aparelho estiver a funcionar, desligue-o sempre ou retire a ficha da tomada (puxe pela ficha e não pelo fio).
- Verifique regularmente se o aparelho ou o fio têm alguns danos. Nunca ponha a funcionar um aparelho com quaisquer danos.
- Não tente reparar o aparelho, dirija-se a um técnico da especialidade, devidamente autorizado. Para evitar quaisquer perigos, é favor substituir um fio danificado por um fio da mesma qualidade. Tal deverá ser efectuado pelo fabricante, pelos nossos serviços de assistência ou por outra pessoa com as mesmas qualificações.
- Utilize apenas acessórios de origem.
- É favor observar as seguintes „Instruções especiais de segurança“.

Crianças e pessoas débeis

- Para a segurança dos seus filhos, não deixe partes da embalagem (sacos plásticos, papelão, esferovite, etc.) ao alcance dos mesmos.

Atenção! Não deixe crianças pequenas brincarem com folhas de plástico. **Perigo de asfixia!**

- Para proteger crianças ou pessoas débeis contra os perigos de aparelhos eléctricos, preste atenção a que este aparelho só seja utilizado sob vigilância. Este aparelho não é um brinquedo. **Não** deixe crianças brincar com ele.

Símbolos nestas Instruções de uso

Indicações importantes para a sua segurança estão marcadas de forma especial. Preste incondicionalmente atenção a estas indicações, para evitar acidentes e estragos no aparelho:



AVISO:
Chama a atenção para perigos existentes para a sua saúde e para possíveis riscos de ferimento.



ATENÇÃO:
Chama a atenção para possíveis perigos existentes para o aparelho ou para outros objectos.

i INDICAÇÃO: Realça sugestões e informações para si.

Instruções especiais de segurança para este aparelho

- Tomar o cuidado de não deixar molhar a caixa do motor.
- Observar que o motor continua a girar um breve instante por inércia ao ser desligado.
- O aparelho foi concebido apenas para passar ou bater alimentos e bebidas ou, em combinação com o triturador universal, para triturar.
- **Operação de tempo curto:** não utilizar o aparelho durante mais do que 3 minutos com alimentos tenros, nem mais do que 2 minutos com alimentos mais sólidos. Deixá-lo arrefecer durante cerca de 2 minutos antes de utilizá-lo de novo.



AVISO:
as peças de adaptação e as lâminas são muito afiadas! Lide, portanto, com estas peças o mais cuidadosamente possível! Há PERIGO DE FERIMENTOS!

- O aparelho foi concebido apenas para pequenas quantidades! Por isso só deitar no recipiente, no máximo, as quantidades indicadas na tabela!
- Não deitar no recipiente alimentos duros, tais como cubos de gelo! De contrário, as lâminas poderão ser destruídas!

Descrição dos elementos

- 1 Interruptor com duas velocidades
- 2 Caixa do motor
- 3 Haste do mixer (desmontável)
- 4 Adaptador para o batedor de claras
- 5 Batedor de claras
- 6 Tampa da trituradora
- 7 Multifaca
- 8 Recipiente transparente
- 9 Suporte de acessórios

Antes da utilização

- Retirar com cuidado todas as peças da embalagem e guardar o material de embalagem externa e interna durante todo o prazo de garantia.
- Lavar o aparelho antes do primeiro uso conforme descrito sob „limpeza e conservação“.

Montar acessórios

Montagem da varinha

- Coloque o invólucro com o motor (2) em cima da varinha (3) (veja Fig. A).
- Rode o invólucro com o motor no sentido dos ponteiros do relógio até ao encosto. Controle se ficou bem fixado.

Retirar a vara batedora

- Resmante a vara batedora da caixa do motor com uma curta rotação contra o sentido dos ponteiros do relógio.

Batedor de claras

- Quando desejar utilizar o batedor de claras (5), substitua a varinha pelo adaptador (4). Introduza o batedor de claras no eixo de accionamento do adaptador, pressionando-o ligeiramente (ver Figura B).
- Coloque o invólucro com o motor (2) em cima do adaptador (4).
- Rode o invólucro com o motor no sentido dos ponteiros do relógio até ao encosto. Controle se ficou bem fixado.

Fragmentador

- Coloque cuidadosamente a faca (7) (lâminas para baixo) sobre o eixo metálico no recipiente contendor.
- Coloque a tampa (6) horizontalmente em cima do recipiente e rode-a até ficar bem fechada.
- Coloque a caixa do motor em cima e bloqueie-a através de uma rotação no sentido dos ponteiros do relógio.

Função e acessórios

Velocidades (1)

Escala I: Atinge a velocidade mínima. Esta não é regulável.

Escala II: atingir-se-á a velocidade máxima. Esta não é regulável.

Peças	Função	Velocidade	Duração do funcionamento
Varinha mágica (3)	Para misturar e bater batidos, bebidas, massa de omelete, molhos e emulsões cosméticas (por ex. creme), passar sopas e molhos	Escala I ou no Escala II	no máximo 3 min.
Batedor de claras (5)	Para bater natas, claras, pudins, molhos, pão-de-ló e outras comidas leves e espumosas	Escala I ou no Escala II	no máximo 3 min.
Lâmina múltipla (7)	Para picar, fragmentar por ex. cebolas, nozes, ervas aromáticas, etc...	Escala I ou no Escala II	no máximo 1 min.

Utilização da varinha e do batedor de claras

1. Primeiro, observar que a ficha não esteja ligada na tomada! Desenrole completamente o cabo de ligação à rede.
2. Selecione um acessório. Observe para tal o parágrafo „Montar acessórios“. Proceda ao bloqueio da varinha, girando-a.
3. Corte os alimentos a misturar ou fragmentar previamente em pequenos pedaços.
4. Quando desejar utilizar o batedor de claras (5), substitua a varinha pelo adaptador (4). Introduza o batedor de claras no eixo de accionamento do adaptador, pressionando-o ligeiramente.
5. Encha um recipiente de bordas altas com os alimentos a picar. Mergulhe completamente a varinha mágica ou o batedor.

ATENÇÃO:

Não encha demasiadamente o recipiente, porque caso contrário os alimentos de enchimento não são fragmentados.

AVISO:

Se desejar utilizar a varinha mágica para passar sopas ou molhos quentes no tacho, só a utilize durante alguns segundos. Preste atenção à saída de salpicos. Mergulhe a varinha mágica ou o batedor completamente.

6. Pegue no aparelho de maneira a poder regular a velocidade (1) com os dedos.
7. Ligar o aparelho apenas a uma tomada de 230 V, 50 Hz, com protecção de contacto, instalada devidamente.
8. Pressione um dos botões do interruptor para a velocidade. Movimente a varinha mágica ou o batedor para cima e para baixo.
9. Para um **funcionamento por impulsos**, pressione o botão e largue-o em intervalos.
10. O aparelho desligar-se-á sempre que se deixe de carregar no botão.
11. Espere sempre que a faca na varinha ou no batedor de claras esteja imóvel!
12. Desligar a ficha da tomada após usar. Lavar e conservar o aparelho conforme descrito sob „limpeza e conservação“.

Utilização do triturador universal

1. Certifique-se de que a ficha de rede do aparelho **não** está ligada à tomada!
2. Solte a varinha (3) girando-a e retire-a da caixa do motor (2).
3. Coloque a trituradora múltipla sobre uma superfície plana. Retire a tampa (6) da trituradora múltipla. Coloque com cuidado a faca (lâminas para baixo) no eixo de metal no recipiente.
4. Corte os alimentos a misturar ou fragmentar previamente em pequenos pedaços. Encha o recipiente transparente (8). Não encha o recipiente por completo, mas, no máximo, até $\frac{3}{4}$ da sua capacidade total. Para tal preste atenção à tabela representada abaixo.

Tabela

Alimentos	Preparação	Quantidade máxima	Tempo máximo	Ferramenta
Ovos cozidos	descascados aos quartos	300g (aos quartos)	10 seg.	Faca
Ervas aromáticas		150g	15 seg. ou intermitente	Faca
Nozes, avelãs	sem casca!	200g	15 seg.	Faca
Amêndoas	sem casca!	200g	15 seg.	Faca
Alho	descascado	200g	15 seg. ou intermitente	Faca
Cebolas	bocados de 2 cm	250g	15 seg. ou intermitente	Faca
Salsa	lavada, sem talos	60g	10 seg.	Faca
Pão (pão ralado)	bocados de 2 cm	40g	15 seg. ou intermitente	Faca
Carne	bocados de 2 cm	250-400g	15 seg. ou intermitente	Faca
Queijo parmesão	bocados de 1 cm	100g	15-20 seg	Faca

Naturalmente que também se poderão triturar alimentos que não façam parte desta tabela. Para se calcular o tempo máximo necessário para a trituração dos mesmos, deverá comparar-se a sua dureza; a título de exemplo: uma maçã é comparável a uma cebola. Assim, bastará consultar os dados da tabela relativos a „cebolas„.

5. Torne a tampa do recipiente. As reentrâncias que se encontram na borda inferior da tampa e no rebordo do recipiente terão de se encaixar uma na outra.
6. Coloque a caixa do motor sobre a abertura superior da tampa e rode a caixa do motor para a direita sobre o triturador, até a mesma ficar fixa.
7. Ligar o aparelho apenas a uma tomada de 230 V, 50 Hz, com protecção de contacto, instalada devidamente. Mantenha o fragmentador multiusos durante o funcionamento e até ser retirada a faca multiusos (7) em cima da superfície. Segure o triturador universal com uma mão.
8. Pressione um dos botões do interruptor para a velocidade. Para um **funcionamento por impulsos**, pressione o botão e largue-o em intervalos.
9. Após a utilização, retire a ficha da tomada. Espere que a faca tenha ficado imóvel, antes de retirar o conteúdo do recipiente! Gire a caixa do motor para a soltar da trituradora múltipla e retire-a da tampa.
10. Retire a tampa e retire puxando cuidadosamente a faca multiusos.

**AVISO:**

A faca multiusos é muito afiada! PERIGO DE FERIMENTOS!

11. Despeje o conteúdo do recipiente para a vasilha desejada ou para um prato.
12. Limpe o aparelho como descrito na secção „Limpeza e arrecadação“.

Limpeza e conservação

- Desligar sempre a ficha da tomada antes de lavar!
- Rode a varinha ou o batedor de claras para o retirar do invólucro com o motor e lave a peça de baixo de água a correr. Seque depois bem a varinha ou o batedor de claras.
- As peças amovíveis que se sujaram com os produtos alimentícios (ferramenta e recipiente) podem ser lavadas em água com detergente. Como produto adicional à lavagem pode usar um produto de lavar a loiça corrente no mercado. **Não** ponha o aparelho dentro de água.
- Esfregar a superfície exterior da caixa do motor, se necessário, com um pano úmido e, em seguida, com um pano seco.
- Depois da limpeza, guarde a varinha no suporte de acessórios fornecido (veja Fig. D). Rode as aplicações e a varinha com uma volta no sentido dos ponteiros do relógio, para estas não poderem cair.

Características técnicas

Modelo:..... SMS 349 CB
 Alimentação da corrente:..... 230 V, 50 Hz
 Consumo de energia:..... 200 W
 Categoria de protecção:..... II
 Capacidade:..... 0,1 - 0,5 litros
 Peso líquido:..... 1,1 kg

Este aparelho foi controlado nos termos das actuais directivas da CEE aplicáveis, tais como inocuidade electromagnética e directiva sobre baixa tensão, e fabricado de acordo com as mais novas prescrições da segurança técnica.

Reserva-se o direito de alterações!

Garantia

O aparelho vendido pela nossa empresa tem uma garantia de 24 meses a partir da data da compra (talão).

Durante o período de garantia, procederemos à remoção grátis - por reparação, ou, segundo a nossa decisão, por substituição - das deficiências do aparelho ou dos acessórios que provenham de erros de material ou de fabricação. A prestação de serviços relacionados com a garantia não prolongarão a mesma, nem iniciarão um novo prazo de garantia!

O talão de compra consistirá prova desta garantia. Sem o mesmo, não será possível proceder-se a qualquer troca ou reparação grátis.

Em caso de garantia, entregue o aparelho **completo**, juntamente com o talão de compra, na **loja** onde o mesmo foi comprado.

Não estão incluídos na garantia quaisquer defeitos de acessórios ou de peças que se desgastem, nem a limpeza, a manutenção ou a substituição de peças que se desgastem, devendo tais despesas ser reembolsadas!

A garantia terminará sempre que tenha havido intervenção alheia nos aparelhos.

Após a garantia

Após a expiração do prazo de garantia, poderão ser efectuados arranjos por pessoal especializado, ou pelos nossos serviços de reparações, contra reembolso.



Significado do símbolo „contentor do lixo“

Poupe o nosso meio ambiente, não deite aparelhos eléctricos para o lixo doméstico.

Dirija-se ao locais destinados à recolha especial de aparelhos eléctricos e entregue aí os aparelhos que não pretende continuar a utilizar.

Desta forma, contribuirá para ajudar a evitar os potenciais efeitos perniciosos que um falso depósito de objectos usados terão, tanto no que diz respeito ao ambiente, como à saúde humana.

Dará igualmente a sua contribuição para o reaproveitamento de materiais, para a reciclagem e outras formas de aproveitamento de aparelhos eléctricos e electrónicos usados.

Receberá, nas autarquias e juntas de freguesia, informações sobre os locais onde poderá entregar tais aparelhos.

Norme di sicurezza generali

Prima di mettere in funzione questo apparecchio, leggere molto attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con cura unitamente al certificato di garanzia, allo scontrino e, se possibile, alla scatola di cartone con la confezione interna. Se passate l'apparecchio a terzi, consegnate anche le istruzioni per l'uso.

- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per scopi privati e conformemente al tipo di applicazione previsto. Questo prodotto non è stato concepito ai fini di un impiego in ambito industriale. Non utilizzarlo all'aperto (a meno che non sia contemplato un particolare tipo di uso all'aperto nel rispetto di specifiche condizioni). Proteggerlo dal calore, nonché dall'esposizione diretta ai raggi solari e dall'umidità (non immergerlo mai in sostanze liquide) e tenerlo a distanza da oggetti con spigoli affilati. Non utilizzare l'apparecchio con le mani umide. Nel caso in cui si bagni o si inumidisca l'apparecchio, staccare immediatamente la spina.
- Disattivare l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla relativa presa (si raccomanda di afferrare il connettore e non il cavo quando si effettua questa operazione) allorché non si utilizza l'apparecchio, quando si applicano degli accessori oppure nel caso in cui lo si debba pulire o si siano manifestate anomalie.
- **Non** mettere in funzione l'apparecchio senza sorveglianza. Se si dovesse assentarsi dal posto di lavoro, spegnere e disconnettere sempre l'apparecchio, (prendendo in mano la spina, non tirando il cavo).
- Controllare periodicamente l'apparecchio per verificare che non vi siano danni. Non mettere in funzione l'apparecchio nel caso in cui sia guasto.
- Non tentare di riparare l'apparecchio, bensì rivolgersi a un tecnico autorizzato. Al fine di evitare l'insorgere di situazioni di pericolo, si raccomanda di contattare il costruttore, il nostro servizio di assistenza tecnica o un tecnico ugualmente qualificato per la sostituzione del cavo di alimentazione difettoso con un cavo equivalente.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.
- Rispettare le seguenti "Speciali norme di sicurezza".

Bambini e persone fragili

- Per sicurezza tenere l'imballaggio (sacchetto di plastica, scatola, polistirolo, ecc.) fuori dalla portata dei bambini.

Attenzione! Non lasciar giocare i bambini piccoli con la pellicola. **Pericolo di soffocamento!**

- Per proteggere i bambini o le persone con abilità ridotte dai pericoli delle apparecchiature elettriche, fate in modo che questo apparecchio venga impiegato solo sotto sorveglianza. Questo apparecchio non è un giocattolo. **Non** lasciate che i bambini piccoli lo usino per giocare.

Simboli per questo manuale di istruzioni per l'uso

Le indicazioni importanti per la propria sicurezza sono indicati appropriatamente. Osservare assolutamente queste indicazioni, per evitare incidenti e danni all'apparecchio:



AVVISO:

Previene i rischi della propria salute ed indica possibili rischi di ferite.



ATTENZIONE:

Indica possibili pericoli per l'apparecchio o altri oggetti.



NOTA: Mette in risalto consigli ed informazioni.

Speciali norme di sicurezza relative a questo apparecchio

- Fare attenzione che la scatola del motore non si bagni.
- Fare attenzione che il motore non si riavvii dopo averlo spento.
- L'apparecchio è destinato alla preparazione di passati e frullati di cibi e bevande e, se usato con il tritatutto, per tritare.
- **Funzionamento ad intermittenza:** non usare l'apparecchio per più di 3 minuti per alimenti soffici e non più di 2 minuti per cibi solidi. Lasciar raffreddare l'apparecchio per 2 minuti circa prima di riutilizzarlo.



AVVISO:

gli accessori e le lame sono molto affilati! Per questa ragione si presta la massima attenzione nell'uso di questi pezzi! **PERICOLO DI FERIMENTO!**

- L'apparecchio è predisposto solo per la lavorazione di piccole quantità!
Per questa ragione versare nel contenitore solo le quantità indicate nella tabella!
- Non mettere nel contenitore alimenti duri, come per esempio cubetti di ghiaccio! La lama potrebbe rompersi!

Elementi di comando

- 1 Interruttore a due velocità
- 2 Scatola del motore
- 3 Frullatore a barra, estraibile
- 4 Adattatore per frusta
- 5 Frusta
- 6 Coperchio tritatutto
- 7 Coltello multiuso
- 8 Contenitore trasparente
- 9 Supporto accessori

Prima dell'uso

- Estrarre con cautela tutti i pezzi dall'imballaggio. Conservare l'imballaggio e il materiale all'interno dell'imballaggio durante tutto il periodo della garanzia.
- Prima di usare l'apparecchio per la prima volta pulirlo come descritto in "Pulizia e conservazione".

Montare gli accessori

Applicare il frullatore a barra

- Mettere la custodia del motore (2) sul frullatore a barra (3) (v. fig. A).
- Girare la custodia del motore in senso orario fino a quando si sente lo scatto d'arresto. Controllare che la seduta sia fissa.

Staccare il gambo frullatore

- Estrarre il gambo frullatore dalla custodia girandolo brevemente in senso antiorario.

Frusta

- Se si desidera utilizzare la frusta (5), sostituire il frullatore a barra con l'adattatore (4). Inserire la frusta nell'albero di comando dell'adattatore esercitando una pressione moderata (vedi immagine B).
- Mettere la custodia del motore (2) sull'adattatore (4).
- Girare la custodia del motore in senso orario fino a quando si sente lo scatto d'arresto. Controllare che la seduta sia fissa.

Tritare

- Poggiare cautamente il coltello (7) (con la lama all'ingiù) sull'asse di metallo nel contenitore.
- Porre il coperchio (6) diritto sul contenitore e girarlo finché è fisso.
- Appoggiare la custodia del motore e far ruotare per chiudere in senso orario.

Funzionamento e accessori

Interruttore a due velocità (1)

Posizione I: Si raggiunge la velocità minima. Non è regolabile.

Posizione II: velocità massima. Non è regolabile.

Accessori	Funzione	Velocità	Durata di funzionamento
Frullatore a barra (3)	Per frullare e rimestare shake, bevande, pasta per omelette, salse ed emulsioni cosmetiche (p.es. crema), ridurre in purea minestre e salse	Posizione I o Posizione II	max. 3 min.
Frusta (5)	Per montare panna, albume, budino, preparare salse, pasta per dolci e altre paste leggere e schiumose	Posizione I o Posizione II	max. 3 min.
Lama multi-funzionale (7)	Per tritare, sminuzzare, p.es. cipolle, noci, erbe aromatiche eccetera	Posizione Io Posizione II	max. 1 min.

Uso del frullatore a barra e della frusta

1. Fare attenzione che la spina sia staccata! Svolgere completamente il cavo di alimentazione.
2. Scegliere gli accessori. Osservare il paragrafo „Montare gli accessori“. Bloccare il frullatore a barra con un giro.
3. Tagliare prima gli alimenti da frullare in piccoli pezzi.
4. Se si desidera utilizzare la frusta (5), sostituire il frullatore a barra con l'adattatore (4). Inserire la frusta nell'albero di comando dell'adattatore esercitando una pressione moderata.
5. Versare gli alimenti da tritare/frullare in un recipiente con sponde alte. Immergere completamente il frullatore a barra o la frusta.



ATTENZIONE:

Non riempire troppo il contenitore, altrimenti gli alimenti non vengono tritati.



AVVISO:

Se si usa il frullatore a barra anche per passare minestre e salse calde nella pentola, usarlo solo per alcuni secondi. Badare che non fuoriescano gocce bollenti. Immergere completamente il frullatore a barra o la frusta.

6. Afferrare l'apparecchio in modo da poter attivare l'interruttore a due velocità (1) con le dita.
7. Collegare l'apparecchio solo ad una presa con contatto di terra regolarmente installata, 230 V/50 Hz.
8. Premere uno dei tasti dell'interruttore di velocità. Muovere il frullatore a barra o la frusta su e giù.
9. Premendo e rilasciando il tasto si ottiene un **funzionamento ad impulsi**.
10. L'apparecchio si spegne quando si rilascia il tasto.
11. Attendere sempre che la lama del frullatore ovvero la frusta siano ferme!
12. Dopo l'uso estrarre la spina dalla presa. Pulire e conservare l'apparecchio come descritto in "Pulizia e Conservazione".

Uso dell'apparecchio

1. Fare attenzione che la spina dell'apparecchio **non** sia nella presa!
2. Allentare il frullatore a barra (3) girandolo e staccarlo dalla custodia del motore (2).
3. Mettere il tritatutto su una superficie piana. Togliere il coperchio (6) del tritatutto. Mettere con cautela il coltello (lama rivolta verso il basso) sull'asse metallico nel contenitore.
4. Tagliare prima gli alimenti da frullare in piccoli pezzi. Riempire il contenitore trasparente (8). Non riempirlo del tutto ma fino a un massimo di $\frac{3}{4}$ della capienza complessiva dello stesso. Osservare a tal fine la tabella seguente.

Tabella

Alimenti	Preparazione	Quantità massima	Tempo massimo	Utensile
Uova sode	sbucciare, tagliare in quattro parti	300g (pezzi 1/4)	10 sec.	Lama
Aromi		150g	15 sec. o pulsato	Lama
Noci, nocciole	senza guscio!	200g	15 sec.	Lama
Mandorle	senza guscio!	200g	15 sec.	Lama
Aglio	sbucciare	200g	15 sec. o pulsato	Lama
Cipolle	tagliare in pezzi di 2 cm	250g	15 sec. o pulsato	Lama
Prezzemolo	lavare, togliere i gambi	60g	10 sec.	Lama
Pane (pan-grattato)	tagliare in pezzi di 2 cm	40g	15 sec. o pulsato	Lama
Carne	tagliare in pezzi di 2 cm	250-400g	15 sec. o pulsato	Lama
Parmigiano	tagliare in pezzi di 1 cm	100g	15-20 sec	Lama

Ovviamente si possono tritare anche alimenti non compresi in questo elenco. Per sapere il tempo massimo per un cibo che non è nell'elenco, confrontare il grado di durezza, per esempio una mela è consistente più o meno come una cipolla. In questo caso guardare i dati in tabella riguardanti la cipolla.

- Richiudere il contenitore con il coperchio, le cavità nel margine del bordo inferiore del coperchio e del bordo superiore del contenitore devono incastrarsi l'una nell'altra.
- Porre la scatola del motore sull'apertura superiore del coperchio e fissarlo bene sul tritatutto avvitando verso destra.
- Collegare l'apparecchio solo ad una presa con contatto di terra regolarmente installata, 230 V/50 Hz. Non spostare il tritatutto durante il funzionamento e fino a quando si stacca la lama multipla (7). Tenere fermo il tritatutto con una mano.
- Premere uno dei tasti dell'interruttore di velocità. Premendo e rilasciando il tasto in intervalli si ottiene un **funzionamento ad impulsi**.
- Dopo l'uso staccare la spina. Prima di prelevare il contenuto del contenitore, attendere che la lama sia ferma! Staccare la custodia del motore dal tritatutto girando e toglierlo dal coperchio.
- Togliere il coperchio ed estrarre con cautela la lama multipla.

**AVVISO:**

La lama multipla è molto affilata! PERICOLO DI LESIONI!

- Versare il contenuto del contenitore in un apposito recipiente o su un piatto.
- Pulire l'apparecchio come descritto "Pulizia e Conservazione".

Pulizia e conservazione

- Staccare sempre la spina prima di ogni operazione di pulizia!
- Staccare il frullatore o la frusta dalla custodia del motore e pulire il pezzo sotto l'acqua corrente. Quindi asciugare bene il frullatore a barra o la frusta.
- I pezzi estraibili che sono entrati in contatto con generi alimentari (utensile e recipiente) possono essere lavati in acqua e detergente per stoviglie. In aggiunta si può usare un detergente per stoviglie comunemente in commercio. **Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua!**
- Per pulire strofinare l'esterno della scatola del motore con un panno umido e poi asciugare.
- Dopo la pulizia riporre il frullatore a barra nel supporto accluso (v. fig. D). Fissare bene gli accessori e il frullatore a barra girando una volta in senso orario affinché gli accessori non possano cadere.

Dati tecnici

Modello:..... SMS 349 CB
 Alimentazione rete: 230 V, 50 Hz
 Consumo di energia: 200 W
 Classe di protezione: II
 Capacità: 0,1 - 0,5 litri
 Peso netto: 1,1 kg

Questo apparecchio è stato controllato sulla base di tutte le direttive CE attuali in vigore in questo settore, quali per esempio la normativa in materia di compatibilità elettromagnetica e la direttiva in materia di bassa tensione, ed è stato costruito conformemente alle norme di sicurezza più moderne.

Con riserva di apportare modifiche tecniche.

Garanzia

Per l'apparecchio da noi messo in commercio ci assumiamo una garanzia di 24 mesi dalla data di acquisto (scontrino).

Durante la garanzia noi ci impegniamo ad eliminare gratuitamente i guasti dell'apparecchio o degli accessori, dovuti a difetti di materiale o di fabbricazione, riparandoli o, a nostra discrezione, sostituendoli. Le prestazioni in garanzia danno luogo a una proroga della garanzia né danno diritto ad una nuova garanzia!

Per la garanzia è sufficiente lo scontrino di acquisto. Senza questo scontrino non sussiste il diritto né ad una sostituzione né ad una riparazione gratuita.

Nel caso si ricorra alla garanzia, restituire al rivenditore l'apparecchio **completo** in ogni sua parte, **nell'imballaggio originale** unitamente allo scontrino.

La riparazione di pezzi d'uso ovvero soggetti a logoramento come anche operazioni di pulizia e manutenzione o la sostituzione di pezzi soggetti a logoramento non rientrano nella garanzia e quindi sono a pagamento!

La garanzia si annulla nel caso di intervento da parte di terzi.

Dopo la garanzia

Al termine della garanzia le riparazioni possono essere eseguite dietro pagamento dal corrispettivo negozio specializzato o servizio riparazioni.



Significato del simbolo „Eliminazione“

Salvaguardare l' ambiente, gli elettrodomestici non vanno eliminati come rifiuti domestici.

Per l' eliminazione degli elettrodomestici, fare uso dei posti di raccolta previsti per questo tipo e porre quegli elettrodomestici che non sono più in uso.

Si contribuisce così ad evitare un effetto potenziale sull' ambiente e sulla salute, dovuto magari ad una eliminazione sbagliata.

Questo significa un contributo personale alla riutilizzazione, al riciclaggio e altre forme di utilizzazione di elettrodomestici ed apparecchi elettronici usati.

Si possono trovare le corrispondenti informazioni sugli appositi luoghi di raccolta, nelle amministrazioni dei comuni.

Generelle sikkerhetsanvisninger

Les nøye gjennom bruksanvisningen før du tar apparatet i bruk. Ta godt vare på bruksanvisningen, garantibeviset, kassalappen og helst også esken med innvendig emballasje. Gis apparatet videre til en tredjeperson, må bruksanvisningen også følge med.

- Apparatet må bare brukes til private formål og de formål det der er beregnet på. Dette apparatet er ikke ment for industriell bruk. Det må ikke benyttes utendørs (bortsett fra hvis det bare er beregnet på utendørs bruk). Hold det unna varme, direkte solskinn, fuktighet (senk det aldri ned i væsker) og skarpe kanter. Ikke bruk apparatet hvis du er fuktig på hendene. Hvis apparatet har blitt fuktig eller vått, må du trekke ut støpselet med en gang.
- Slå av apparatet og trekk alltid støpselet ut av stikkkontakten (trekk i støpselet, ikke i ledningen) når du ikke bruker apparatet, fest tilbehørsdeler for rengjøring eller ved feil.
- **Ikke** bruk apparatet uten oppsikt. Hvis du forlater arbeidsplassen, må du alltid slå apparatet av eller trekke støpselet ut av stikkkontakten (trekk i støpselet, ikke i ledningen).
- Kontroller jevnlig om det er skader på apparat og ledning. Skadede apparater må ikke brukes.
- Ikke reparer apparatet selv. Oppsøk en autorisert fagmann. Hvis en nettleddning er defekt, må du sørge for at den kun skiftes ut med en lik ledning, for slik å unngå farer. Dette må gjøres av produsenten, vår kundetjeneste eller en lignende kvalifisert person.
- Bruk bare originaltilbehør.
- Legg merke til "Spesielle sikkerhetsanvisninger" nedenfor.

NORSK

Barn og skrapelige personer

- La aldri emballasjedeler ligge innenfor barns rekkevidde (plastposer, kartong, styropor, osv.).

OBS! Ikke la små barn leke med plast. **De kan kveles!**

- Pass på at apparatet kun brukes under oppsikt for å beskytte barn og skrapelige personer mot faren for elektrisk støt. Apparatet er ikke et leketøy. **Ikke** la små barn leke med det.

Symboler i denne bruksanvisningen

Informasjon som er viktig for din sikkerhet, er merket spesielt. Følg alltid denne informasjonen for å unngå ulykker og skader på apparatet:



ADVARSEL:

Advarer mot helsefarer og viser mulig skaderisiko.



OBS:

Viser til mulige farer for apparatet eller andre gjenstander.



TIPS: Uthever tips og informasjon for deg.

Spesielle sikkerhetsanvisninger for dette apparatet

- Pass på at motorhuset ikke blir vått.
- Legg merke til at motoren fortsetter å gå en stund etter at den er slått av.

- Apparatet må kun brukes til mosing eller blanding av matvarer og drikkevarer, eller til hakking i kombinasjon med multiknuseren.
- **Kortidsbruk:** Apparatet må ikke brukes i mer enn 3 minutter for bløte matvarer og ikke i mer enn 2 minutter for faste matvarer. La apparatet avkjøles i ca. 2 minutter før du bruker det igjen.



ADVARSEL:

De forskjellige delene og knivene er svært skarpe! Vær derfor svært forsiktig i omgang med disse delene! Det er RISIKO FOR SKADE!

- Apparatet er bare beregnet for bearbeiding av mindre mengder! Fyll derfor aldri mer i beholderen enn de mengdene som er angitt i tabellen!
- Ikke fyll harde matvarer som f.eks. isbiter i beholderen. Det kan ødelegge kniven!

Oversikt over betjeningselementene

- 1 Totrinns innstilling
- 2 Motorhuset
- 3 Blandestaven, aftakbar
- 4 Adapteren til visp
- 5 Visp
- 6 Lokket til knuser
- 7 Multikniv
- 8 Gjennomskiktige beholder
- 9 Tilbehørsholder

Før bruk

- Ta alle delene forsiktig ut av emballasjen. Oppbevar emballasjen og det innvendige emballasjematerialet under hele garantitiden.
- Rengjør apparatet før førstegangs bruk slik det er beskrevet under "Rengjøring og oppbevaring".

Montere tilbehør

Sette på blandestaven

- Sett motorhuset (2) på blandestaven (3) (se ill. A).
- Drei motorhuset med klokken til det stopper og sitter fast. Kontroller at det sitter godt fast.

Ta av miksestaven

- Løsne miksestaven fra motorhuset ved å vri den mot klokka.

Visp

- Hvis du vil bruke vispen (5), skifter du ut blandestaven med adapteren (4). Fest vispen i adapterens drivaksel ved å trykke med moderat kraft (se ill. B).
- Sett motorhuset (2) på adapteren (4).
- Drei motorhuset med klokken til det stopper og sitter fast. Kontroller at det sitter godt fast.

Oppkutter

- Sett kniven (7) forsiktig (knivbladene ned) på metallakselen i beholderen.
- Legg lokket (6) rett på beholderen og skru dette fast.
- Sett på motorhuset og lås det ved å vri det rundt med klokken.

Funksjon og tilbehør

Totrinns innstilling (1)

Trinn I: Du oppnår minimal hastighet. Den kan ikke reguleres.

Trinn II: Her oppnår du den maksimale hastigheten. Den kan ikke reguleres.

Deler	Funksjon	Hastighet	Brukstid
Miksestav (3)	For å mikse og røre shakes, drikker, omeletrøre, sauser og kosmetiske blandinger (f.eks. kremer), purering av supper og sauser	Trinn I eller Trinn II	maks. 3 min.
Visp (5)	Til visping av krem, marengs, pudding, pisking av sauser, kjeksdeig og andre luftige, skummende matretter	Trinn I eller Trinn II	maks. 3 min.
Multikniv (7)	For å hakke eller kutte opp f.eks. løk, nøtter, urter osv.	Trinn I eller Trinn II	maks. 1 min.

Bruk av blandestaven og vispen

1. Pass på at støpselet ikke er stukket i! Vikle ledningen helt ut.
2. Velg tilbehør. Se avsnittet „Montere tilbehør“. Lås blandestaven ved å vri på den.
3. Kutt først det som skal blandes opp i små stykker.
4. Hvis du vil bruke vispen (5), skifter du ut blandestaven med adapteren (4). Fest vispen i adapterens drivaksel ved å trykke med moderat kraft.
5. Fyll det som skal blandes i en beholder med høye kanter. Stikk stavmikseren eller vispen helt ned i det du skal blande eller vispe.

OBS:

Ikke overfyll beholderen, ellers blir ikke de påfylte matvarene kuttet opp.

ADVARSEL:

Dersom du også ønsker å bruke stavmikseren for å pure varme supper og sauser i gryten, så må du ikke bruke den i mer enn et par sekunder. Pass deg, de varme væskene kan sprute. Stikk stavmikseren eller vispen helt ned i det som skal blandes/pureres.

6. Hold apparatet slik at du kan betjene trinninnstillingen (1) med fingrene.

7. Stikk støpselet inn i en forskriftsmessig installert, jordat stikkontakt 230 V, 50 Hz.
8. Trykk på en av knappene på trinninnstillingen. Beveg stavmikseren eller vispen opp og ned.
9. Du oppnår **pulsdrift** hvis du trykker inn og slipper opp igjen knappen i intervaller.
10. Apparatet slår seg av når du slipper knappen.
11. Vent alltid til vispen eller kniven på blandestaven har stanset!
12. Trekk ut støpselet etter bruk. Rengjør og oppbevar apparatet slik det er beskrevet under “Rengjøring og oppbevaring”.

Bruk av multiknuseren

1. Pass på at apparatets støpsele **ikke** er stukket inn i stikkontakten!
2. Løsne blandestaven (3) ved å vri på den og trekk den av motorhuset (2).
3. Sett multiknuseren på et jevnt underlag. Ta av lokket (6) på multiknuseren. Sett kniven forsiktig (bladene ned) på metallakselen i beholderen.
4. Kutt først det som skal blandes opp i små stykker. Fyll den gjennomsiktige beholderen (8). Ikke fyll beholderen helt opp, men maksimalt opp til ¾ av beholderens totale volum.. Ta hensyn til tabellen nedenfor.

Tabell

Matvare	Forberedelser	Maks. mengde	Maks. tid	Verktøy
Kokte egg	skrelt, delt i fire	300g (1/4 stk.)	10 sek.	Kniv
Urter		150g	15 sek. eller puls	Kniv
Val-/hassel nøtter	uten skall!	200g	15 sek.	Kniv
Mandler	uten skall!	200g	15 sek.	Kniv
Hvitløk	skrelt	200g	15 sek. eller puls	Kniv
Løk	2 cm store stykker	250g	15 sek. eller puls	Kniv
Persille	vaske, ta av stilkene	60g	10 sek.	Kniv
Brød (paneringsmel)	2 cm store stykker	40g	15 sek. eller puls	Kniv
Kjøtt	2 cm store stykker	250-400g	15 sek. eller puls	Kniv
Parmesan	1 cm store stykker	100g	15-20 sek	Kniv

Du kan selvsagt også hakke opp matvarer som ikke er oppført her. For å finne maksimal tid for matvarer som ikke er oppført her, sammenligner du hardhetsgraden. Et eple er for eksempel omtrent like fast som en løk. I dette tilfellet retter du deg da etter opplysningene under „Løk“ i tabellen.

5. Lukk beholderen med lokket igjen. Utsparingene på nedre kant av lokket og øvre kant av beholderen må gripe inn i hverandre.

6. Sett motorhuset på den øvre åpningen i lokket og vri det mot høyre, slik at det festes på multiknuseren.
7. Stikk støpselet inn i en forskriftsmessig installert, jordnet stikkontakt 230 V, 50 Hz. La multihakkeren stå på flaten under bruk og til du tar ut multikniven (7). Hold fast multiknuseren med den ene hånden.
8. Trykk på en av knappene på trinninnstillingen. Du oppnår **pulsdrift** hvis du trykker inn og slipper opp igjen knappen i intervaller.
9. Trekk ut støpselet etter bruk. Vent til kniven har stanset før du tar ut innholdet i beholderen! Løsne motorhuset fra multiknuseren ved å vri på det, og trekk det av fra lokket.
10. Ta av lokket og trekk multikniven forsiktig ut.



ADVARSEL:

Multikniven er svært skarp! Det er RISIKO FOR SKADE!

11. Fyll innholdet i beholderen i et passende kar eller på en tallerken.
12. Rengjør apparatet slik det er beskrevet under "Rengjøring og oppbevaring".

Rengjøring og oppbevaring

- Støpselet må alltid trekkes ut før rengjøring!
- Skru blandestaven eller vispen av motorhuset og skyll delen under rennende vann. Tørk deretter godt av blandestaven eller vispen.
- Avtakbare deler som har vært i kontakt med matvarer (verktøy og beholder), kan du rengjøre i oppvaskvann. Du kan i tillegg bruke vanlig oppvaskmiddel. **Ikke** dypp apparatet i vann.
- Ved behov kan du vaske av ytersiden av motorhuset med en fuktig klut. Tørk deretter av med en tørr klut.
- Oppbevar blandestaven etter rengjøring i den medfølgende tilbehørsholderen (se ill. D). Skru fast delene og blandestaven ved å dreie med klokken, slik at delene ikke kan falle ned.

Tekniske data

Modell:..... SMS 349 CB
 Spenningsforsyning:230 V, 50 Hz
 Inngangsstrøm:200 W
 Beskyttelsesklasse:..... II
 Korttidsdrift:0,1 - 0,5 liter
 Nettovekt: 1,1 kg

Dette apparatet har blitt testet i henhold til alle aktuelle CE-retningslinjer som det rammes av, f.eks. elektromagnetisk toleranse og direktiver om lavspenning. Det er laget i henhold til dagens nyeste sikkerhetstekniske forskrifter.

Med forbehold om tekniske endringer!

Garanti

For apparat som vi har solgt, påtar vi oss en garanti på 24 måneder fra kjøpsdato (kassalapp).

Innenfor garantitiden fjerner vi mangler på apparat eller tilbehør uten omkostninger hvis manglene skyldes material- eller produksjonsfeil. Dette gjør vi ved reparasjon eller – etter vår vurdering – bytting.

Garantiytelser medfører ingen forlengelse av garantitiden, og det oppstår heller ikke noe krav på en ny garanti på grunn av dette!

Som garantibevis gjelder kjøpsbeviset. Uten dette beviset kan du ikke få byttet eller reparert apparatet gratis.

I forbindelse med garanti ber vi om at du gir **hele** apparatet i **originalemballasjen** sammen med kassalappen til din forhandler.

Verken defekter på forbrukstilbehør og slitasjedeler eller rengjøring, vedlikehold og utskifting av slitasjedeler går inn under garantien. Slike ting er derfor kostnadspliktige!

Garantien utgår ved inngrep utenfra.

Etter garantien

Etter at garantitiden har gått ut, kan reparasjoner utføres av den aktuelle faghandelen eller reparasjonsservice mot betaling.

General Safety Instructions

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing. If you give this device to other people, please also pass on the operating instructions.

- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use. Do not use it outdoors (except if it is designed to be used outdoors). Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull on the plug, not the cable) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do **not** operate the machine without supervision. If you should leave the workplace, always switch the machine off or remove the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead).
- Check the appliance and the cable for damage on a regular basis. Do not use the appliance if it is damaged.
- Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. To avoid the exposure to danger, always have a faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by a qualified person and with a cable of the same type.
- Use only original spare parts.
- Pay careful attention to the following "Special Safety Instructions".

Children and Frail Individuals

- In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.

Caution! Do not allow small children to play with the foil as there is a **danger of suffocation!**

- In order to protect children or frail individuals from the hazards of electrical equipment, please ensure that this device is only used under supervision. This device is not a toy. Do **not** allow small children to play with it.

Symbols in these Instructions for Use

Important information for your safety is specially marked. It is essential to comply with these instructions in order to avoid accidents and prevent damage to the machine:



WARNING:

This warns you of dangers to your health and indicates possible injury risks.



CAUTION:

This refers to possible hazards to the machine or other objects.



NOTE: This highlights tips and information.

Special Safety Instructions for this Machine

- Make sure that the motor casing is not wet.
- Pay attention to the slowing down of the motor after shutting off.
- The appliance is designed for the mashing and mixing of food and drinks and for chopping together with the multi-chopper.
- **Short-time operating:** use the device for no longer than 3 minutes with soft foods and no longer than 2 minutes with hard foods. Leave the device to cool down for at least 2 minutes before using again.



WARNING:

the attachments and the blade are very sharp! Handle these parts with great caution! DANGER OF INJURY!

- The appliance is designed to process only small quantities of food! Fill the container with the maximum quantities specified in the table!
- Do not put hard foods such as ice cubes into the container! The blade can be damaged!

Overview of the Components

- 1 Two-level control switch
- 2 Motor casing
- 3 Mixing rod, removable
- 4 Adapter for whisk
- 5 Whisk
- 6 Lid of the chopping machine
- 7 Multi-purpose blade
- 8 Transparent beaker
- 9 Accessory holder

Before Use

- Take out all the parts carefully out of the packing. Save the packing and the inner packing material for the whole duration of the warranty.
- Clean the device before using it for the first time as described in „Cleaning and Maintenance“.

Attaching Accessories

Attaching the Mixing Rod

- Place the motor housing (2) on the mixing rod (3) (see illustration A).
- Tighten the motor housing in a clockwise direction by turning it as far as it will go. Check that it is tight.

Remove the mixing rod

- Remove the mixing rod from the motor housing by turning it briefly in an anticlockwise direction.

Whisk

- If you would like to use the whisk (5), replace the mixing rod by the adapter (4). Lock the whisk into place by applying moderate pressure to the driveshaft of the adapter (see Illustration B).
- Place the motor housing (2) on the adapter (4).
- Tighten the motor housing in a clockwise direction by turning it as far as it will go. Check that it is tight.

Dicer

- Place the blade (7) (sharp edges facing downwards) on the metal axle in the container.
- Place the lid (6) level on the container and tighten it.
- Place the motor housing in position and lock it into place by turning in a clockwise direction.

Function and Accessories

Two-level control switch (1)

Level I: This provides the slowest speed and cannot be regulated.

Level II: This provides the maximum speed and cannot be regulated.

Attachment	Function	Speed	Operating Time
Mixing rod (3)	For mixing and stirring shakes, drinks, omelette mixtures, sauces and cosmetic emulsions (e.g. creme), puréeing soups and sauces	Level I or Level II	max. 3 min.
Whisk (5)	For beating cream, egg white and blancmange and whipping up sauces, sponge cake mixture and other airy and foamy foods	Level I or Level II	max. 3 min.
Multiple blade (7)	For chopping and dicing onions, nuts, herbs etc.	Level I or Level II	max. 1 min.

Using the Mixing Rod and Whisk

- Make sure that the plug is not inserted! Unwind the mains lead completely.
- Select an accessory. Please note the section „Attaching Accessories“. Lock the mixing rod into place by turning once.
- Cut the food to be mixed beforehand into small pieces.
- If you would like to use the whisk (5), replace the mixing rod by the adapter (4). Lock the whisk into place by applying moderate pressure to the driveshaft of the adapter.
- Fill the items to be mixed into a high-walled vessel. Insert the mixing rod or whisk completely.



CAUTION:

Do not overfill the container, as otherwise the food will not be reduced in size.



WARNING:

If you would like to use the mixing rod for puréeing soups and sauces in the saucepan, you should only use it for a few seconds. Pay attention to any hot splashes that may be emitted. Always immerse the mixing rod or whisk fully.

- Hold the device in such a way that you are able to operate the two-level control switch (1) with your fingers.
- Only connect the machine to a properly installed safety socket, 230 V/50 Hz.
- Press one of the buttons of the two-level control switch. Move the mixing rod or whisk up and down.
- You can achieve **pulse operation** by pressing the button at intervals and then releasing it.
- The device switches itself off when the button is released.
- Always wait for the blade on the mixing rod or whisk to stop!
- Pull out the plug from the socket after use. Clean and put the device away as described in „Cleaning and Maintenance“.

Using the Multi-chopper

- Make sure that the appliance's plug is **not** inserted in the socket!
- Release the mixing rod (3) by turning it and pulling it out of the motor housing (2).
- Place the multiple chopping machine on a flat, level surface and then remove the lid (6). Place the blade (with the cutting edges facing downwards) carefully on the metal axle in the container.
- Cut the food to be mixed beforehand into small pieces. Fill the transparent beaker (8). Do not fill the beaker to the rim, but only $\frac{3}{4}$ of the beaker capacity. Please note the following table.

Table

Food type	Preparation	Maximum Quantity	Maximum Time	Tool
Boiled eggs	peeled, diced	300g (1/4 pieces)	10 sec.	Blade
Herbs		150g	15 sec. or pulse	Blade
Walnuts/hazelnuts	without shells!	200g	15 sec.	Blade
Almonds	without shells!	200g	15 sec.	Blade
Garlic	peeled	200g	15 sec. or pulse	Blade
Onions	2 cm pieces	250g	15 sec. or pulse	Blade
Parsley	washed, destalked	60g	10 sec.	Blade
Bread (bread crumbs)	2 cm pieces	40g	15 sec. or pulse	Blade
Meat	2 cm pieces	250-400g	15 sec. or pulse	Blade
Parmesan cheese	1 cm pieces	100g	15-20 sec	Blade

Of course, you can chop also other foods that are not specified herein. In order to determine the maximum time for a type of food that is not specified herein, compare it with the hardness of another type of food provided in the table, i.e. an Apple has the same insistence of onion. In this case, refer to the indications in the table for „onion“.

- Seal the bowl again with the lid; the recesses on the lower edge of the lid and on the upper edge of the bowl must interlock.
- Place the motor casing on the upper opening of the lid and fasten the multi-chopper by turning it to the right.
- Only connect the machine to a properly installed safety socket, 230 V/50 Hz. Allow the multi-chopper to stand on the surface during operation until you remove the multi-blade (7). Hold the multi-chopper firmly with a hand.
- Press one of the buttons on the two-level control switch. You can achieve **pulse operation** by pressing the button at intervals and then releasing it.
- Remove the mains plug from the socket after use. Wait for the blade to stop before removing the contents of the container! Release the motor housing from the multiple chopping machine by turning it and then remove it from the lid.
- Remove the lid and pull the multi-blade out carefully.

**WARNING:**

The multi-blade is very sharp! DANGER OF INJURY!

- Pour the contents of the beaker into a container or plate.
- Clean the appliance as described in „Cleaning and Storage“.

Cleaning and Maintenance

- Always pull the plug out of the socket before cleaning!
- Twist the mixing rod or whisk off the motor housing and rinse the part under running water. Then dry the mixing rod or whisk off thoroughly.
- Removable parts which have come into contact with food (tool and container) can be cleaned in soapy water. You can add a commercially available washing-up liquid. Do **not** immerse the device in water.
- Rub the outside of the motor casing with a moist towel to clean it when necessary and then wipe it with a dry cloth.
- After cleaning, store the mixing rod in the accessory holder supplied (see illustration D). Tighten the attachments and the mixing rod with one clockwise turn to prevent the attachments from falling down.

Noise development

The sound pressure level in the ear of an operator (LpA) was measured according to DIN EN ISO 3744.

Sound pressure level detected: 75.0 dB(A) (no limit)

Technical Data

Model:..... SMS 349 CB
 Power supply:.....230 V, 50 Hz
 Power consumption:.....200 W
 Protection class:..... II
 Filling quantity:0,1 - 0,5 Litre
 Net weight: 1,1 kg

This device has been tested according to all relevant current CE guidelines, such as electromagnetic compatibility and low voltage directives, and has been constructed in accordance with the latest safety regulations.

Subject to technical changes without prior notice!

Guarantee

The device supplied by our Company is covered by a 24 month guarantee starting on the date of purchase (receipt).

During the life of the guarantee any fault of the device or its accessories ascribable to material or manufacturing defects will be eliminated free of charge by repairing or, at our discretion, by replacing it. The guarantee services do not entail an extension of the life of the guarantee nor do they give rise to any right to a new guarantee!

Proof of the guarantee is provided by the proof of purchase. Without proof of purchase no free replacement or repair will be carried out.

If you wish to make a claim under the guarantee please return the **entire** machine in the **original packaging** to your dealer together with the receipt.

Defects to consumables or parts subject to wearing as well as cleaning, maintenance or the replacement of said parts are not covered by the guarantee and hence are to be paid!

The guarantee lapses in case of unauthorized tampering.

After the expiry of the guarantee

After the expiry of the guarantee repairs can be carried by the competent dealer or repair service against the payment of the ensuing costs.



Meaning of the “Dustbin” Symbol

Protect our environment: do not dispose of electrical equipment in the domestic waste.

Please return any electrical equipment that you will no longer use to the collection points provided for their disposal.

This helps avoid the potential effects of incorrect disposal on the environment and human health.

This will contribute to the recycling and other forms of reutilisation of electrical and electronic equipment.

Information concerning where the equipment can be disposed of can be obtained from your local authority.

Ogólne wskazówki bezpieczeństwa

Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i w miarę możliwości również kartonem z opakowaniem wewnętrznym. Przekazując urządzenie innej osobie, oddaj jej także instrukcję obsługi.

- Proszę wykorzystywać urządzenie jedynie dla prywatnego celu, jaki został przewidziany dla urządzenia. Urządzenie to nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej. Proszę nie korzystać z urządzenia na zewnątrz (chyba że w określonych warunkach). Proszę trzymać urządzenie z daleka od ciepła, bezpośredniego promieniowania słonecznego, wilgoci (w żadnym wypadku nie zanurzać w substancjach płynnych) oraz ostrych krawędzi. Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi. Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub mokre, proszę natychmiast wyciągnąć wtyczkę.
- Jeżeli nie korzystacie Państwo z urządzenia, jeżeli chcecie Państwo zamontować jakieś akcesoria, w celu wyczyszczenia lub w przypadku jakichkolwiek zakłóceń, proszę zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka (proszę pociągnąć za wtyczkę, nie za przewód zasilający).
- Pracującego urządzenia **nie** należy pozostawiać bez nadzoru. Jeżeli opuszczają Państwo miejsce pracy, należy zawsze pamiętać o wyłączeniu urządzenia, wzgl. wyjęciu wtyczki z gniazda (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).
- Proszę regularnie kontrolować urządzenie pod kątem uszkodzeń. Proszę nie uruchamiać uszkodzonego urządzenia.
- W razie awarii proszę nie naprawiać urządzenia samemu lecz skorzystać z pomocy autoryzowanego specjalisty. Jeżeli przewód zasilający nieodłącznie ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u producenta lub w specjalnym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.
- Prosimy pamiętać o podanych dalej „Specjalnych wskazówkach dotyczących bezpiecznego użytkowania”.

Dzieci i osoby niepełnosprawne

- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).

Uwaga! Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią.

Niebezpieczeństwo uduszenia!

- Aby zabezpieczyć dzieci i osoby niepełnosprawne przed zagrożeniami związanymi z użytkowaniem urządzeń elektrycznych, pamiętaj, aby zawsze zapewnić należyty nadzór. To urządzenie nie jest zabawką. **Nie** pozwól dzieciom bawić się nim.

Symbolle użyte w tej instrukcji obsługi

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa użytkownika są specjalnie wyróżnione. Koniecznie stosuj się do tych wskázówek, aby uniknąć wypadków i uszkodzenia urządzenia.

OSTRZEŻENIE:

Ostrzega przed zagrożeniami dla zdrowia i wskazuje na potencjalne ryzyko obrażeń.

UWAGA:

Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

WSKAZÓWKI:

Wyróżnia porady i informacje ważne dla użytkownika.

Specjalne wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia

- Proszę uważać, aby nie zamoczyć obudowy silniczka.
- Proszę pamiętać, że silniczek po wyłączeniu jeszcze chwilę pracuje.
- Urządzenie przewidziane do robienia puree lub miksowania potraw i napojów lub, w połączeniu z wielofunkcyjnym malakserem, do rozdrabniania.
- **Praca krótkotrwała:** w przypadku potraw zmięczonych proszę nie korzystać z urządzenia dłużej niż przez 3 minuty, ewent. nie dłużej niż 2 minuty w przypadku potraw twardszych. Przed ponownym użyciem proszę odczekać ok. 2 minut, aż urządzenie ostygnie.

OSTRZEŻENIE:

Końcówki i noże są bardzo ostre. Dlatego należy obchodzić się z nimi bardzo ostrożnie! Można się nimi zranić!

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do rozdrabniania niewielkich ilości. W związku z tym proszę nie umieszczać w pojemniku porcji przekraczających maksymalne porcje podane w tabeli!
- Nie umieszczaj w zbiorniku twardych produktów, np. kostek lodu itp.! Może to spowodować uszkodzenie noża!

Przegląd elementów obsługi

- 1 Dwustopniowy przełącznik
- 2 Obudowa mechanizmu (silnika)
- 3 Sztaba miksująca, zdejmowana
- 4 Adapter do trzepaczki
- 5 Trzepaczka
- 6 Pokrywa rozdrabniacza
- 7 Nóż wielofunkcyjny
- 8 Przezroczysty pojemnik
- 9 Uchwyt do akcesoriów

Przed użyciem

- Proszę ostrożnie wyjąć wszystkie części z opakowania. Proszę zachować opakowanie zewnętrzne i wewnętrzne na okres gwarancji.
- Przed pierwszym użyciem proszę wyczyścić urządzenie jak opisano w punkcie „Czyszczenie i przechowywanie”.

Montaż osprzętu

Zakładanie pręta miksera

- Załóż obudowę silnika (2) na mikser prętowy (3) (patrz rys. A).
- Obróć obudowę silnika do oporu w kierunku ruchu wskazówek zegara. Sprawdź, czy jest dobrze zamocowana.

Zdejmowanie pręta miksera

- Zdejmij pręt miksera z obudowy silnika, wykonując krótki obrót w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

Trzepaczka

- Jeżeli chcą Państwo użyć trzepaczki (5), proszę zastąpić mikser w sztabie adapterem (4). Proszę zamocować trzepaczkę w wale napędowym adaptera silnie ją dociskając (patrz rys. B).
- Załóż obudowę silnika (2) na adapter (4).
- Obróć obudowę silnika do oporu w kierunku ruchu wskazówek zegara. Sprawdź, czy jest dobrze zamocowana.

Rozdrabniacz

- Załóż ostrożnie nóż (7) (ostrzami do dołu) na oś metalową w zbiorniku.
- Połóż pokrywę (6) prosto na zbiorniku i mocno ją przykręć.
- Załóż obudowę silnika i zarygluj ją, obracając w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.

Funkcjonowanie i akcesoria

Dwustopniowe przełączanie (1)

Stopień I: Zostanie osiągnięta minimalna prędkość. Tutaj nie ma regulacji.

Stopień II: uzyskają Państwo maksymalną prędkość. Tutaj nie ma regulacji.

Nasadka	Funkcja	Prędkość	Czas pracy
Mikser prętowy (3)	Do miksowania i mieszanina koktajli, napojów, ciasta na omlet, sosów i emulsji kosmetycznych (np. kremu), rozdrabniania zup i sosów.	Stopień I lub Stopień II	maks. 3 min.
Trzepaczka (5)	Do ubijania śmietany, piany z białek, budyniu, ubijania sosów, ciasta biszkoptowego i innych lekkich, kremowych potraw.	Stopień I lub Stopień II	maks. 3 min.
Nóż wielofunkcyjny (7)	Do siekania, rozdrabniania, np. cebuli, orzechów, ziół itd.	Stopień I lub Stopień II	maks. 1 min.

Użytkowanie miksera w sztabie i trzepaczki

1. Proszę zwracać uwagę, aby wtyczka nie była podłączona do gniazdka. Odwinić cały kabel sieciowy.

2. Proszę wybrać jeden z dodatków. Proszę uwzględnić przy tym rozdział „Montaż osprzętu”. Proszę zablokować mikser w sztabie przekręcając go.
3. Wcześniej pokrój produkt do miksowania na małe kawałki.
4. Jeżeli chcą Państwo użyć trzepaczki (5), proszę zastąpić mikser w sztabie adapterem (4). Proszę zamocować trzepaczkę w wale napędowym adaptera silnie ją dociskając.
5. Umieść miksowany produkt w naczyniu o wysokich ściankach. Całkowicie zanurz pręt miksera lub trzepaczki.

UWAGA:

Nie przepelniaj zbiornika, ponieważ utrudni to rozdrobnienie potrawy.

OSTRZEŻENIE:

Jeżeli używasz miksera prętowego do rozdrabniania gorących zup i sosów w garnku, ogranicz czas użycia do kilku sekund. Uważaj na przyskające gorące płyny. Całkowicie zanurz pręt miksera lub trzepaczki.

6. Proszę uchwycić urządzenie w taki sposób, aby mogli Państwo obsługiwać palcami przełącznik stopni (1).
7. Urządzenie wolno podłączyć tylko i wyłącznie do przepięsowo zamontowanego gniazdka wtykowego ze stykiem ochronnym z prądem 230 V, 50 Hz.
8. Proszę nacisnąć jeden z przycisków przełącznika stopni. Przesuwaj mikser prętowy lub trzepaczkę w górę i w dół.
9. Pracę **pulsacyjną** uzyskają Państwo naciskając i puszczać przycisk w równomiernych odstępach czasu.
10. Gdy puszcza Państwo przycisk, urządzenie wyłączy się.
11. Zawsze poczeka, aż nóż miksera prętowego lub trzepaczka zatrzyma się!
12. Po zakończeniu pracy proszę wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Urządzenie należy oczyścić i przechowywać jak opisano w punkcie „Czyszczenie i przechowywanie”.

Zastosowanie wielofunkcyjnego malaksera

1. Proszę się upewnić, czy przewód sieciowy urządzenia **nie** jest podłączony do gniazdka!
2. Proszę zdjąć mikser w sztabie (3) przekręcając go i ściągając z obudowy silnika (2).
3. Proszę ustawić rozdrabniacz wielofunkcyjny na płaskiej powierzchni. Proszę zdjąć pokrywę (6) rozdrabniacza wielofunkcyjnego. Załóż ostrożnie nóż (ostrzami do dołu) na oś metalową w zbiorniku.
4. Wcześniej pokrój produkt do miksowania na małe kawałki. Proszę napelnić przezroczysty pojemnik (8). Nie należy go napelniać w całości, jedynie do ¾ objętości całkowitej. Uwzględnić przy tym dane poniższej tabeli.

Tabela

Potrawa	Przygotowanie	Maksymalna ilość	Maksymalny czas	Narzędzia
Gotowane jaja	obrane, pokrojone w ćwiartki	300g (1/4 szt.)	10 sek.	Nóż
Ziola		150g	15 sek. lub praca impulsowa	Nóż
Orzechy włoskie/laskowe	bez łupinek!	200g	15 sek.	Nóż
Migdały	bez łupinek!	200g	15 sek.	Nóż
Czosnek	obrane	200g	15 sek. lub praca impulsowa	Nóż
Cebula	2 cm kawałki	250g	15 sek. lub praca impulsowa	Nóż
Pietruszka	gewassen, zonder steel	60g	10 sek.	Nóż
Pieczewo (na bułkę tartą)	2 cm kawałki	40g	15 sek. lub praca impulsowa	Nóż
Mięso	2 cm kawałki	250-400g	15 sek. lub praca impulsowa	Nóż
Parmezan	1 cm kawałki	100g	15-20 sek	Nóż

Naturalnie w mikserze można rozdrabniać także potrawy nie wymienione w poniższej tabeli. Aby podać czas maksymalnego miksowania dla potrawy nie wymienionej w tabeli, proszę porównać stopień twardości, tzn. twardość jabłka odpowiada na przykład twardości cebuli. W takim wypadku proszę kierować się danymi z tabeli w pkt. „cebule”.

- Przy pomocy pokryw proszę ponownie zamknąć pojemnik, wgłębienia dolnej krawędzi pokryw i górnej krawędzi pojemnika muszą się nachodzić.
- Silnik proszę umieścić na górnym otworze pokryw i dokręcić malakser mocno w prawą stronę.
- Urządzenie wolno podłączyć tylko i wyłącznie do przepięsowo zamontowanego gniazda wtykowego ze stykiem ochrannym z prądem 230V, 50Hz. W czasie pracy i do momentu wyjęcia noża wielofunkcyjnego (7) rozdrabniacz musi stać na powierzchni. Urządzenie należy przytrzymywać jedną ręką.
- Proszę nacisnąć jeden z przycisków przełącznika stopni. Pracę **pulsacyjną** uzyskają Państwo naciskając i puszczać przycisk w równomiernych odstępach czasu.
- Po zakończeniu użytkowania proszę wyciągnąć wtyczkę z kontaktu. Przed wydobyciem zawartości zbiornika poczekaj aż nóż zatrzyma się! Proszę zdjąć obudowę silnika z rozdrabniacza wielofunkcyjnego przekraczając ją i odczepiając od pokryw.
- Zdejmij pokrywkę i ostrożnie wyciągnij nóż wielofunkcyjny.

OSTRZEŻENIE:

Nóż wielofunkcyjny jest bardzo ostry!
NIEBEZPIECZENSTWO SKALECZENIA!

- Zawartość pojemnika proszę umieścić w odpowiednim naczyniu lub na talerzu.
- Urządzenie należy czyścić zgodnie ze wskazówkami zawartymi w rozdziale „Czyszczenie i przechowywanie”.

Czyszczenie i przechowywanie

- Przed każdym czyszczeniem proszę pamiętać o wyciągnięciu wtyczki z gniazda!
- Odkręć mikser prętowy lub trzepaczkę od obudowy silnika i oczyść je pod bieżącą wodą. Następnie wysusz mikser prętowy lub trzepaczkę.
- Zdejmowane części mające kontakt z żywnością (narzędzia i zbiornik), mogą być czyszczone pod bieżącą wodą. Jako dodatek możesz użyć zwykłego środka do mycia naczyń. **Nie** zanurzaj urządzenia w wodzie!
- W razie potrzeby proszę najpierw oczyścić zewnętrzną stronę obudowy silniczka wilgotną ściereczką, a później wytrzeć ją do sucha.
- Po oczyszczeniu przechowuj mikser prętowy w dostarczonym w komplecie uchwycie do akcesoriów (patrz rys. D). Obracając w kierunku ruchu wskazówek zegara, przykręć mocno nasadki i mikser prętowy, aby nasadki nie mogły spaść.

Dane techniczne

Model:..... SMS 349 CB
Napięcie zasilające:230 V, 50 Hz
Pobór mocy:200 W
Stopień ochrony: II
Wielkość napelnienia:0,1 - 0,5 l
Masa netto:..... 1,1 kg

Niniejsze urządzenie odpowiada wymaganiom normy bezpieczeństwa użytkowania oraz spełnia wymagania dyrektywy niskonapięciowej i kompatybilności elektromagnetycznej.

Zastrzega się prawo do zmian technicznych!

WARUNKI GWARANCJI

Przynajmniej 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.

W tym okresie będziemy bezpłatnie usuwać w terminie 14 dni od daty dostarczenia wadliwego sprzętu z kartą gwarancyjną do miejsca zakupu wszystkie uszkodzenia powstałe w tym urządzeniu na skutek wady materiałów lub wadliwego wykonania, naprawiając oraz wymieniając wadliwe części lub (jeśli uznamy za stosowne) wymieniając całe urządzenie na nowe.

Sprzęt do naprawy powinien być dostarczony w komplecie wraz z dowodem zakupu oraz z ważną kartą gwarancyjną do sprzedawcy w miarę możliwości w oryginalnym opakowaniu lub innym odpowiednim dla zabezpieczenia przed uszkodzeniem. W razie braku kompletnego opakowania fabrycznego, ryzyko uszkodzenia sprzętu podczas transportu do i z miejsca zakupu ponosi reklamujący.

Naprawa gwarancyjna nie dotyczy czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt.

Gwarancja nie obejmuje:

- mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad,
- uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wyładowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania i innych zdarzeń losowych,
- nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania,
- sznurów połączeniowych, sieciowych, żarówek, baterii, akumulatorów,
- uszkodzeń wyrobu powstałych w wyniku niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją jego użytkowania, przechowywania, konserwacji, samowolnego zrywania plomb oraz wszelkich przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonanych przez użytkownika lub osoby niepowołane,
- roszczeń z tytułu parametrów technicznych wyrobu, o ile są one zgodne z podanymi przez producenta,
- prawidłowego zużycia i uszkodzeń, które mają nieistotny wpływ na wartość lub działanie tego urządzenia.

Karta gwarancyjna bez pieczętki sklepu, daty sprzedaży, nie wypełniona, źle wypełniona, ze śladami poprawek, nieczytelna wskutek zniszczenia, bez możliwości ustalenia miejsca sprzedaży oraz dołączonego dowodu zakupu jest nieważna.

Korzystanie z usług gwarancyjnych nie jest możliwe po upływie daty ważności gwarancji. Gwarancja na części lub całe urządzenie, które są wymieniane kończy się, wraz z końcem gwarancji na to urządzenie.

Wszystkie inne roszczenia, wliczając w to odszkodowania są wykluczone chyba, że prawo przewiduje inaczej. Roszczenia wykraczające poza tą umowę nie są uwzględniane przez tą gwarancję.

Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.



Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci“

Proszę oszczędzać nasze środowisko, sprzęt elektryczny nie należy do śmieci domowych.

Proszę korzystać z punktów zbiorczych, przewidzianych do zdawania sprzętu elektrycznego, i tam proszę oddawać sprzęt elektryczny, którego już nie będą Państwo używać.

Tym sposobem pomagają Państwo unikać potencjalnych następstw niewłaściwego usuwania odpadów, mających wpływ na środowisko i zdrowie ludzi.

Tą drogą przyczyniają się Państwo do ponownego użycia, do recyklingu i do innych form wykorzystania starego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Informacje, gdzie można zdać sprzęt, otrzymają Państwo w swoich urzędach komunalnych lub w administracji gminy.

Všeobecné bezpečnostní pokyny

Před uvedením tohoto přístroje do provozu si velmi pozorně přečtěte návod k obsluze a tento návod spolu se záručním listem, pokladním blokem a podle možnosti i s obalem a vnitřním vybavením obalu dobře uschovejte. Pokud budete přístroj předávat třetím osobám, odevzdejte jim i tento návod k obsluze.

- Používejte tento přístroj výlučně pro soukromou potřebu a pro stanovené účely. Tento přístroj není určen pro komerční použití. Nepoužívejte jej v otevřeném prostoru (s výjimkou přístrojů, které jsou určeny pro podmíněné použití venku). Chraňte jej před horkem, přímým slunečním zářením, vlhkostí (v žádném případě jej neponořujte do kapalin) a stykem s ostrými hranami. Nepoužívejte přístroj v případě, že máte vlhké ruce. Jestliže dojde k navlhčení nebo namočení přístroje, okamžitě vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Přístroj vypněte a vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky (tahejte jen za zástrčku, nikdy ne za kabel), jestliže nebudete přístroj používat, pokud chcete namontovat příslušenství přístroje, při čištění nebo v případě poruchy.
- Přístroj nesmí zůstat v provozu **bez** dozoru. Jestliže musíte pracoviště opustit, vždy přístroj vypněte, resp. vytáhněte zástrčku ze zásuvky (vždy tahejte za zástrčku, nikdy ne za kabel).
- Pravidelně kontrolujte přístroj a přívodní kabel z hlediska poškození. Jestliže přístroj vykazuje nějakou závadu, neuvádějte jej do provozu.
- Neopravujte přístroj vlastními silami, nýbrž vyhledejte autorizovaného opraváře. Abyste eliminovali rizika, nechejte poškozený přívodní kabel nahradit kabelem se stejnými hodnotami pouze výrobcem, naším servisem pro zákazníky nebo jinou kvalifikovanou osobou.
- Používejte jen originální příslušenství.
- Respektujte prosím následující „Speciální bezpečnostní pokyny“.

Děti a slabé osoby

- Z důvodu zajištění bezpečnosti Vašich dětí neopouštějte je v jejich dosahu žádných součástí obalu (plastové pytlíky, kartón, styropor atd.).

Pozor! Zabraňte tomu, aby si malé děti hrály s fólií. **Hrozí nebezpečí udušení!**

- Za účelem ochrany dětí a slabých osob před nebezpečím elektrických přístrojů dbejte na to, aby byl tento přístroj používán pouze pod dohledem. Tento přístroj není hračka. **Zabraňte** tomu, aby si s ním hrály malé děti.

Symboly v tomto návodu k obsluze

Důležitá upozornění pro Vaši bezpečnost jsou speciálně označena. Bezpodmínečně dbejte těchto upozornění, aby nedošlo k nehodám a škodám na přístroji.



VÝSTRAHA:

Varuje před nebezpečím pro Vaše zdraví a upozorňuje na možná rizika zranění.



POZOR:

Upozorňuje na možná nebezpečí pro přístroj či jiné předměty.



UPOZORNĚNÍ: Upozorňuje Vás na tipy a informace.

Speciální bezpečnostní pokyny pro tento přístroj

- Dbejte na to, aby skříň motoru nebyla vlhká.
- Nezapomeňte, že motor má po vypnutí ještě určitý doběh.
- Přístroj je určen jen pro výrobu pyré resp. mixování pokrmů a nápojů resp. ve spojení s rozmělnovačem k rozmělnování masa.
- **Krátkodobý provoz:** Nepoužívejte přístroj po dobu delší než 3 minuty, jestliže zpracováváte měkké suroviny, resp. 2 minuty, jestliže zpracováváte surovinu tuhou. Před opětovným použitím nechte přístroj vychladnout (asi 2 minuty).



VÝSTRAHA:

Nástavce a nože jsou velmi ostré! Zacházejte proto s těmito součástmi velmi opatrně! **NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!**

- Přístroj je konstruován jen pro zpracovávání malých množství! Vkládejte proto do nádoby jen maximálně takové množství zpracovávané suroviny, které je uvedeno v tabulce!
- Do zásobníku neplňte tvrdé potraviny, jako jsou mj. kousky ledu! Mohlo by totiž dojít ke zničení nože!

Přehled ovládacích prvků

- 1 Dvoustupňové přepínání
- 2 Skříň motoru
- 3 Tyč mixéru, odnímatelná
- 4 Adaptér pro šlehací metlu
- 5 Šlehací metla
- 6 Víko drtiče
- 7 Víceúčelový nůž
- 8 Transparentní nádoba
- 9 Držák příslušenství

Před použitím

- Opatrně vyjměte všechny součásti přístroje z obalu. Obal i vnitřní výplňový materiál uschovejte po celou dobu záruky.
- Před prvním použitím přístroje jej vyčistíte způsobem popsáním v kapitole „Čištění a uložení“.

Montáž příslušenství

- Těleso motoru (2) nasadte na mixovací nástavec (3) (viz obr. A).
- Pevně utáhněte těleso motoru otočením ve směru pohybu hodinových ručiček až na doraz. Zkontrolujte správnou montáž.

Vyjmutí ponorného mixéru

- Krátkým pootočením proti směru hodinových ručiček vyjměte ponorný mixér z krytu motoru.

Šlehací metla

- Jestliže chcete použít šlehací metlu (5), nahraďte mixovací tyč adaptérem (4). Zajistěte šlehací metlu zatlačením silným tlakem do hnací hřídele adaptéru (viz obr. B).
- Těleso motoru (2) nasadte na adaptér (4).
- Pevně utáhněte těleso motoru ve směru pohybu hodinových ručiček až na doraz. Zkontrolujte pevné usazení.

Rozmělňovač

- Opatrně nasadte nůž (7) (čepelí směrem dolů) na kovovou osu v nádrži.
- Položte víko (6) rovně na zásobník, a otočením je utáhněte.
- Nasadte kryt motoru a zablokujte ho otočením ve směru hodinových ručiček.

Funkce a příslušenství

Dvoustupňové přepínání (1)

Stupeň I: Dosáhnete minimální rychlosti. Ta ale není regulovatelná.

Stupeň II: V této poloze dosáhnete maximální rychlosti. Ta ale není regulovatelná.

Nástavec	Funkce	Rychlost	Doba provozu
Ponorný mixér (3)	K mixování a míchání koktejlů, nápojů, omeletového těsta, omáček a kosmetických emulzí (např. krému), rozmělnění polévek a omáček	Stupeň I nebo Stupeň II	Max. 3 minuty
Šlehací metla (5)	Ke šlehání šlehačky, sněhu z vaječných bílků, pudinků, našlehání omáček, piškotového těsta a jiných lehkých, pěnových pokrmů.	Stupeň I nebo Stupeň II	Max. 3 minuty
Víceúčelový nůž (7)	K rozsekání, rozmělnění např. cibule, ořechů, bylinek atd.	Stupeň I nebo Stupeň II	Max. 1 minuty

Používání mixovací tyče a šlehací metly

1. Přesvědčte se, zda zástrčka není zastrčena do zásuvky! Zcela odmotejte síťový kabel.
2. Vyberte příslušenství. Při tom prosím věnujte pozornost oddílu „Montáž příslušenství“.
3. Nejdříve nakrájejte mixované suroviny na malé kousky.
4. Jestliže chcete použít šlehací metlu (5), nahraďte mixovací tyč adaptérem (4). Zajistěte šlehací metlu zatlačením silným tlakem do hnací hřídele adaptéru.
5. Mixované potraviny naplňte do nádoby s vysokými stěnami. Ponorný mixér příp. šlehací metlu zcela ponořte.



POZOR:

Neplňte nádobu příliš, jinak by se vložené suroviny nerozdrtily.



VÝSTRAHA:

Pokud chcete ponorný mixér použít i k rozmělnění horkých polévek a omáček v hrnci na vaření, používejte ho pouze na několik vteřin. Dbejte na to, že horká kapalina může vystříkavat. Ponorný mixér příp. šlehací metlu zcela ponořte.

6. Uchopte přístroj tak, abyste mohli prsty ovládat přepínání stupňů (1).
7. Přístroj zapněte jenom do zásuvky o 230 V / 50 Hz, s ochranným kontaktem, instalované podle předpisů.
8. Stlačte jedno z tlačítek pro přepínání stupňů. Pohybuje ponorným mixérem příp. šlehací metlou nahoru a dolů.
9. **Impulsního** provozu dosáhnete tak, že tlačítko budete střídavě stlačovat a uvolňovat.
10. Jestliže tlačítko uvolníte, přístroj se vypne.
11. Vyčkejte vždy klidového stavu nože na mixovacím nastavci, popř. metly na sniž!
12. Po použití vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Přístroj vyčistěte a uložte tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění a uložení“.

Používání rozmělněvače

1. Dbejte na to, aby zástrčka přístroje nebyla zastrčena do zásuvky!
2. Otočením uvolněte mixovací tyč (3) a vytáhněte ji z tělesa motoru (2).
3. Víceúčelový drtič postavte na rovnou plochu. Sejměte víko (6) drtiče. Nasadte opatrně nůž (ostřím dolů) na kovovou osu v zásobníku.
4. Nejdříve nakrájejte mixované suroviny na malé kousky. Naplňte transparentní nádobu (8). Neplňte ji ale úplně, nýbrž maximálně do $\frac{3}{4}$ jejího celkového objemu. Mějte k tomu na paměti níže uvedenou tabulku.

Tabulka

Potravina	Příprava	Maximální množství	Maximální doba	Nástroje
Vařená vejce	Oloupaná, nakrájená na čtvrtky	300g (1/4 ks)	10 vteřin	Nůž
Bylink		150g	15 vteřin či impuls	Nůž
Vlašské/lískové ořechy	Bez skořápky!	200g	15 vteřin	Nůž
Mandle	Bez skořápky!	200g	15 vteřin	Nůž
Česnek	Oloupaný	200g	15 vteřin či impuls	Nůž
Cibule	Kousky velké 2 cm	250g	15 vteřin či impuls	Nůž
Petržel	Omytá, bez stonků	60g	10 vteřin	Nůž
Chléb (na strouhanku)	Kousky velké 2 cm	40g	15 vteřin či impuls	Nůž
Maso	Kousky velké 2 cm	250-400g	15 vteřin či impuls	Nůž
Parmazán	Kousky velké 1 cm	100g	15-20 vteřin	Nůž

Můžete samozřejmě zpracovávat i potraviny, které zde nejsou uvedeny. Ke zjištění maximální doby pro zpracovávání neuvedených produktů porovnejte stupeň tvrdosti, tzn. jablko je zhruba stejně tvrdé jako cibule. Řiďte se tedy v takovémto případě podle údajů uvedených v tabulce pro cibuli.

- Nádoby znovu uzavřete pomocí víka, vybrání na spodním okraji víka a na horním okraji nádoby do sebe musí zapadnout.
- Nasaďte těleso motoru na horní otvor víka a pevně je upevněte na rozmělnovači tak, že jím budete otáčet doprava.
- Přístroj zapněte jenom do zásuvky o 230 V / 50 Hz, s ochranným kontaktem, instalované podle předpisů. Multirozmělnovač nechejte během provozu až do odejmutí multinože (7) na ploše stát. Pevně jej přidržíte rukou.
- Stiskněte jedno z tlačítek pro přepínání stupňů. **Impulsního** provozu dosáhnete tak, že tlačítko budete střídavě stlačovat a uvolňovat.
- Po použití vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Před odejmutím obsahu zásobníku vyčkejte klidového stavu nože! Těleso motoru uvolněte od drtiče otočením a stáhněte jej z víka.
- Odejměte víko a multinůž opatrně vytáhněte.

**VÝSTRAHA:**

Multinůž je velmi ostrý. **NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!**

- Vyjměte obsah nádoby a vložte jej do příslušné nádoby nebo na talíř.
- Čištění přístroje provádějte způsobem popsáním v kapitole „Čištění a uložení“.

Čištění a uložení

- Vytáhněte před zahájením čištění vždy zástrčku ze zásuvky!
- Odšroubujte mixovací nástavec, popř. metlu na sních od těles motoru a předčistěte díl pod tekoucí vodou. Pak mulin, popř. metlu na sních dobře osušte.
- Odnímatelné díly, které přišly do styku s potravinami (nástroje a zásobník), můžete mýt v běžné mycí lázni. Jako přidavný prostředek můžete použít v obchodě běžný prostředek na oplachování nádobí. **Neponořujte** zařízení do vody.
- Podle potřeby otřete vnější plochy skříně motoru vlhkým hadříkem a poté je suchým hadříkem vytřete do sucha.
- Po vyčištění uschovejte mixovací nástavec v dodaném držáku příslušenství (viz obr. D). Nástavce a mixovací nástavec utáhněte otočením ve směru pohybu hodinových ručiček, aby nástavce nemohly spadnout dolů.

Technické údaje

Model:..... SMS 349 CB
 Pokrytí napětí:..... 230 V, 50 Hz
 Příkon:..... 200 W
 Třída ochrany:..... II
 Objem náplně:..... 0,1 - 0,5 litr
 Čistá hmotnost:..... 1,1 kg

Tento přístroj byl testován podle všech příslušných, v současné době platných směrnic CE, jako je např. elektromagnetická kompatibilita a direktiva o nízkonapěťové bezpečnosti, a byl zkonstruován podle nejnovějších bezpečnostně-technických předpisů.

Vyhrazujeme si technické změny!

Záruka

Na námi prodaný přístroj poskytujeme záruku v trvání 24 měsíců od data prodeje (pokladní doklad).

Během záruční lhůty odstraníme bezplatně všechny vady přístroje nebo příslušenství, které vzniknou v důsledku vad materiálu nebo výrobních vad, a to opravou nebo, podle našeho uvážení, formou výměny. Záruční plnění nemají za následek ani prodloužení záruční doby, ani tím nevzniká nárok na novou záruku!

Jako záruční doklad slouží doklad o koupi. Bez tohoto dokladu nelze uskutečnit bezplatnou výměnu nebo bezplatnou opravu.

V případě uplatnění záruky předejte prosím **kompletní** přístroj v **originálním obalu** spolu s pokladním dokladem Vašemu obchodníkovi.

Jak na vady na spotřebním příslušenství, resp. dílech podléhajících rychlému opotřebení, tak i na čištění, údržbu nebo výměnu dílů podléhajících rychlému opotřebení se záruka nevztahuje a je proto nutno je uhradit!

Záruka zaniká v případě, že dojde k zásahu neautorizovanou osobou.

Po uplynutí záruky

Po uplynutí záruční doby je možno za úplaty provést opravy v příslušném odborném obchodě nebo opravně.



Význam symbolu „Popelnice“

Chraňte naše životní prostředí, elektropřístroje nepatří do domovního odpadu.

Pro likvidaci elektropřístrojů použijte určených sběrných míst a odevzdejte zde elektropřístroje, jestliže je už nebudete používat.

Pomůžete tak předejít možným negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví, ke kterým by mohlo dojít v důsledku nesprávné likvidace.

Přispějete tím ke zhodnocení, recyklaci a dalším formám zhodnocení starých elektronických a elektrických přístrojů.

Informace o tom, kde lze tyto přístroje odevzdat k likvidaci, obdržíte prostřednictvím územně správních celků nebo obecního úřadu.

Általános biztonsági rendszabályok

A készülék használatba vétele előtt gondosan olvassa végig a használati utasítást, és őrizze meg a garancialevéllel, a pénztári nyugtával és lehetőleg a csomagolókartonnal, ill. az abban lévő beléscsomaggyal együtt! Amennyiben a készüléket harmadik személynek adja tovább, a használati útmutatót is adja a készülékhez.

- Kizárólag személyi célra használja a készüléket, és csupán arra, amire való! A készülék nem ipari jellegű használatra készült. Ne használja a szabadban (hacsak nem a szabadban való, meghatározott korlátok közötti használatra van szánva)! Ne tegye ki erős hőhatásnak, közvetlen napsugárzásnak és nedvességnek (semmi esetre se mártsa folyadékba), és óvja az éles szélektől! Ne használja a készüléket vizes kézzel! Ha a készülék vizes vagy nedves lett, azonnal húzza ki a konnektorból!
- Kapcsolja ki a készüléket, és amikor nem használja, tartozékokat helyez rá, tisztítja, vagy ha zavart észlel, mindig húzza ki a csatlakozó dugaszt a konnektorból!
- **Ne** működtesse a készüléket felügyelet nélkül! Ha elhagyja a munkahelyet, mindig kapcsolja ki a készüléket, ill. húzza ki a dugaszt a konnektorból (a dugaszról, és nem a kábelről fogva)!
- Rendszeresen ellenőrizze, hogy nincs-e a készüléken vagy a kábelben sérülés! Sérült készüléket soha ne helyezzen üzembe!
- A kockázatok elkerülése végett ne maga javítsa a készüléket, hanem keressen fel egy erre kiképzett szakembert! Ha hibás a csatlakozó kábel, csak a gyártótól, a vevőszolgálatunktól vagy hasonló képzettségű személytől kérjen helyette azonos értékű másik kábelt!
- Csak eredeti tartozékokat használjon!
- Tartsa be az itt következő „Speciális biztonsági rendszabályokat”.

Gyermekek és legyengült személyek

- Gyermekei biztonsága érdekében ne hagyja általuk elérhető helyen a csomagolóelemeket (műanyag zacskó, karton, sztiropor stb.)!

Vigyázat! Kisgyermeket ne engedjen a fóliával játszani.

Fulladás veszélye állhat fenn!

- Annak érdekében, hogy a gyermekeket és legyengült személyeket védje az elektromos áramütés veszélyétől, vegye figyelembe, hogy a készüléket csak felügyelet mellett szabad használni. A készülék nem játék. **Ne** engedje, hogy kisgyermek játsszanak vele.

A használati útmutatóban található szimbólumok

Az Ön biztonságára vonatkozó utasítások kifejezetten meg vannak különböztetve. Kérjük, mindenképpen ügyeljen ezekre annak érdekében, hogy elkerülje a baleseteket és a készülék károsodását:

FIGYELMEZTETÉS:

Egészségét károsító veszélyforrásokra figyelmeztet és rámutat a lehetséges sérülési lehetőségekre.

VIGYÁZAT:

Lehetéges veszélyre utal, mely a készülékben vagy más tárgyban kárt tehet.

TÁJÉKOZTATÁS: Tippeket és információkat emel ki.

Speciális biztonsági útmutatások a készülék számára

- Ügyeljen rá, hogy a motorház ne legyen vizes.
- Vegye figyelembe, hogy a motornak a leállítást követően utójáratra van.
- A készülék kizárólag ételek és italok pürésítésére és mixelésére, ill. a többcélú aprítóval együtt alkalmazva, vagdalásra készült.
- **Rövid üzemeltetési idő:** Ne használja a készüléket puha ételek esetén 3 percnél, ill. szilárd ételek esetén 2 percnél tovább egyfolytában! Újabb használat előtt hagyja kb. 2 percig hűlni!

FIGYELMEZTETÉS:

A feltűzhető szerszámok és kések nagyon élesek! Bánjon ezért velük fokozott elővigyázattal! **SÉRÜLÉSVESZÉLY áll fenn!**

- A készülék csak kisebb mennyiségek feldolgozására van méretezve. Ne tegyen ezért többet az aprítótartályba a táblázatban megadott mennyiségeknél!
- Ne töltsön kemény ételt a tartályba (pl. jégkockát)! Ezzel tönkretelheti a kést.

A kezelőelemek áttekintése

- 1 Kétfokozatú kapcsoló
- 2 Motorház
- 3 Levehető keverőhenger
- 4 A habverő adaptere
- 5 Habverőt
- 6 Az aprító fedele
- 7 Többcélú kés
- 8 Átlátszó tartály
- 9 Tartozéktartó

Használatbavétel előtt

- Óvatosan vegye ki az alkatrészeket a csomagolásból! A csomagolást és a belevaló csomagolóanyagokat őrizze meg az egész garanciális idő alatt!
- Az első használatbavétel előtt tisztítsa meg a készüléket, ahogy a „Tisztítás és tárolás” címszó alatt olvasható.

Tartozékok felszerelése

A botmixer felszerelése

- Helyezze a motorburkolatot (2) a botmixerre (3) (lásd „A” ábra).
- Csavarja el a motorburkolatot az óramutató járásával megegyező irányban ütközésig. Ellenőrizze, hogy helyesen illeszkedik-e.

Keverőbot levétele

- Vegye le a keverőbotot a motorháztól, mégpedig úgy, hogy az óramutató járásával ellentétes irányba röviden elcsavarja.

Habverő

- Ha a habverőt (5) kívánja használni, cserélje fel a keverőpálcát az adapterrel (4)! Mérsékelt nyomással kattintsa be a habverőt az adapter hajtótengelyébe (lásd a B ábrát).
- Helyezze a motorburkolatot (2) az adapterre (4).
- Csavarja el a motorburkolatot az óramutató járásával megegyező irányban ütközésig. Ellenőrizze, hogy szorosan illeszkedik-e.

Aprító

- Óvatosan helyezze a kést (7) (az éle lefele mutasson) a tartályban lévő fémtengelyre.
- Helyezze a fedelet (6) egyenesen a tartályra és csavarja el szorosan.
- Helyezze fel a motorburkolatot és zárja le az óramutató járásával megegyező irányba való elfordítással.

Működés és tartozékok

Két fokozatú kapcsoló (1)

I fokozat: A legkisebb sebességet éri el. Ez már nem szabályozható.

II fokozat: Ezzel éri a maximális sebességet. Ez már nem szabályozható.

Felhelyezhető szerszámok	Funkció	Sebesség	Üzemeltetési idő
Rúdmixer (3)	Turmix, ital, omlott, mártás és kozmetikai emulziók (pl. krémek) keverésére és mixelésére, levesek és mártások pürésítésére	I fokozat vagy II fokozatra állítandó	max. 3 perc.
Habverőt (5)	Tejszín, tojás hab puding felverésére, mártások, piskótátészta és más laza, felhabosított ételek felkavarására	I fokozat vagy II fokozatra állítandó	max. 3 perc.
Többfunkciós kés (7)	Pl. hagyma, csonthéjasok, zöldfűszerek, stb. felvágására, aprítására.	I fokozat vagy II fokozatra állítandó	max. 1 perc.

A keverőpálca és a habverő használata

- Ügyeljen rá, hogy a hálózati csatlakozó dugó ne legyen bedugva! Teljesen csavarja le a hálózati vezetékét.
- Válassza ki valamelyik tartozékot. Olvassa el előtte a „Tartozékok felszerelése” című részt. Elfordítással reteszelve a keverőpálcát!
- Előtte vágja a keverendő élelmiszert apró darabokra.
- Ha a habverőt (5) kívánja használni, cserélje fel a keverőpálcát az adapterrel (4)! Mérsékelt nyomással kattintsa be a habverőt az adapter hajtótengelyébe.
- Töltse az aprítandó élelmiszert a magasfalú edénybe. Teljesen merítse be a rúdmixert ill. a habverőt.

⚠ VIGYÁZAT:

Ne töltse túl az edényt, mert különben nem lehet felaprítani a betöltött ételt.

⚠ FIGYELMEZTETÉS:

Amennyiben a rúdmixert arra is szeretné használni, hogy lábasban lévő forró leveseket vagy mártásokat pürésítsen vele, csak néhány másodpercig használja. Ügyeljen a kiforrócsenő forró ételre. Teljesen merítse bele a rúdmixert ill. a habverőt.

- Úgy fogja meg a készüléket, hogy az ujjaival kezelni tudja a fokozatkapcsolót (1)!
- Dugja a hálózati csatlakozó dugaszt előírászerűen szerelt, földelt, 230 V, 50 Hz-es konnektorba!
- Nyomja meg a fokozatkapcsoló egyik gombját! Mozgassa fel-le a rúdmixert ill. a habverőt.
- Ha nem folyamatosan, hanem megszakításokkal nyomja a gombot, **pulzáló** üzemmódot érhet el.
- Ha elengedi a gombot, a készülék kikapcsol.
- Mindig várja meg, amíg a botmixer kése ill. a habkeverő megáll!
- Használat után húzza ki a készüléket a konnektorból! A készüléket úgy tisztítsa és tárolja, ahogy a „Tisztítás és tárolás” című rész alatt olvasható.

A többcélú aprító használata

- Ügyeljen rá, hogy a készülék **ne** legyen bedugva a konnektorba!
- Elfordítással oldja ki a keverőpálcát (3), és húzza le a motorháztól (2)!
- Helyezze a többfunkciós aprító fedelét (6)! Óvatosan tegye le a kést (a penge lefelé) a tartályban lévő fémtengelyre.
- Előtte vágja a keverendő élelmiszert apró darabokra. Töltse meg az állatszó tartályt (8)! Ne töltse egészen tele, csak a teljes tartálytartalom legfeljebb ¾ részéig! Vegye figyelembe hozzá az alábbi táblázatot.

Táblázat

Étel	Előkészítés	Maximális menny.	Maximális idő	Szorszám
Főtt tojás	héja nélkül, negyedelve	300g (negyedek)	10 mp.	Kés
Zöldségek		150g	15 mp. vagy pulzus	Kés
Dió/mogyoró	héja nélkül!	200g	15 mp.	Kés
Mandula	héja nélkül!	200g	15 mp.	Kés
Fokhagyma	hámozva	200g	15 mp. vagy pulzus	Kés
Vöröshagyma	2 cm-es darabokban	250g	15 mp. vagy pulzus	Kés
Petrezselyem	mosva, szára nélkül	60g	10 mp.	Kés
Kenyér (morzsa)	2 cm-es darabokban	40g	15 mp. vagy pulzus	Kés
Hús	2 cm-es darabokban	250-400g	15 mp. vagy pulzus	Kés
Parmezán	1 cm-es darabokban	100g	15-20 mp	Kés

Természetesen itt fel nem sorolt élelmiszereket is lehet aprítani. Annak megállapítására, hogy legfeljebb mennyi időre van szükség valamilyen itt nem szereplő élelmiszer felaprításához, hasonlítsa össze a keménységi fokukat. Az alma pl. körülbelül olyan kemény, mint a hagymafej. Támaszkodjék tehát ebben az esetben a vöröshagymánál szereplő adatra!

5. Zárja le újra az edényt a fedővel úgy, hogy az alsó fedőszélén és az edény felső peremén lévő nyílások egymásba kapaszkodjanak!
6. Helyezze a motorházat a fedél felső nyílására, és jobbra tekerve csavarja szorosan a motorházat a többcélú aprítóra!
7. Dugja a hálózati csatlakozó dugaszt előírászerűen szerelt, földelt, 230 V, 50 Hz-es konnektorba! Üzemelés közben és a többfunkciós kés (7) kivételéig hagyja a többfunkciós aprítót a felületen. Használat közben az egyik kezével tartsa szorosan az aprítót!
8. Nyomja meg a fokozatkapcsoló egyik gombját! Ha a gombot nem folyamatosan, hanem megszakításokkal nyomja, **pulzáló** üzemmódot érhet el.
9. Használat után húzza ki a dugaszt a konnektorból! Várja meg a tartály tartalmának kivétele előtt, amíg a kés megáll! Elfordítással oldja le a motorházat a többfunkciós aprítóról, és húzza le a fedőről!
10. Vegye le a fedelet és óvatosan húzza ki a többfunkciós kést.

**FIGYELMEZTETÉS:**

A többfunkciós kés nagyon éles! SÉRÜLÉST szenvedhet!

11. Őrítse a tartályt megfelelő edénybe, vagy öntse a tartalmát tányérra!
12. Tisztítsa meg a készüléket, ahogy a „Tisztítás és tárolás” címszó alatt le van írva!

Tisztítás és tárolás

- Tisztítás előtt mindig húzza ki a készüléket a konnektorból!
- Csavarja le a botmixert ill. a habverőt a motorburkolatról és csapvíz alatt tisztítsa meg az alkatrészt. Ezután alaposan szárítsa meg a botmixert ill. a habverőt.
- Az élelmiszerekkel érintkezésbe került kivethető alkatrészeket (szerszám és tartály) mosogatással tisztíthatja meg. Kiegészítőként használhat még hagyományos mosogatószer. A készüléket **ne** merítse vízbe.
- Szükség esetén nedves ruhával dörögölje le a motorház külső falát, majd törölje szárazra!
- Tisztítás után a botmixert a csomagban található tartozék-tartóban tartsa (lásd a „D” ábrát). Csavarja el egy fordulattal a tartozékokat és a botmixert az óramutató járásával megegyező irányban, hogy a tartozékok ne eshessenek le.

Műszaki adatok

Modell:..... SMS 349 CB
 Feszültségellátás:230 V, 50 Hz
 Teljesítménnyelvétel:.....200 W
 Védelmi osztály: II
 Töltési mennyiség:0,1 - 0,5 liter
 Nettó súly:..... 1,1 kg

Ezt a készüléket az Európa Tanács minden vonatkozó aktuális irányelve szerint (pl. elektromágnesesség-elviselő képesség vagy kisfeszültség-elviselő képesség) ellenőriztük, és a legújabb biztonságtechnikai előírások szerint készült.

A műszaki változtatások jogát fenntartjuk.

Garancia

Garanciális igényeivel forduljon, kérem, a szerződéses kereskedőjéhez!

A garancia igazolására a pénztári nyugta szolgál. E nélkül az igazolás nélkül sem díjmentes csere, sem díjtalan javítás nem végezhető.

Garanciális esetben **eredeti csomagolásában** adja át az alapkészüléket a pénztári bizonylattal együtt annak a kereskedőnek, akitől a **készüléket** vásárolta!

Sem az elhasznált tartozékokban, ill. kopó alkatrészekben bekövetkező hibák, sem a tisztítás, karbantartás vagy a kopó alkatrészek cseréje nem esik a garancia hatálya alá, következőként térítésköteles.

Illetéktelen beavatkozás a garancia megszűnését eredményezi.

A garanciális idő után

A garanciális idő eltelte után a megfelelő szakkereskedésben vagy javítószolgálatnál végezethet térítésköteles javításokat.



A „kuka“ piktogram jelentése

Kímélje környezetünket, az elektromos készülékek nem a háztartási szemétké válók!

Használja az elektromos készülékek ártalmatlanítására kijelölt gyűjtőhelyeket, ott adja le azokat az elektromos készülékeit, amelyeket többé már nem kíván használni!

Ezzel segítséget nyújt ahhoz, hogy elkerülhetők legyenek azok a hatások, amelyeket a helytelen „szemétre dobás” gyakorolhat a környezetre és az emberi egészségre.

Ezzel hozzájárul az újrahasznosításhoz, a recyclinghoz és a kiöregedett elektromos és elektronikus készülékek értékesítésének egyéb formáihoz.

Az önkormányzatoknál vagy a polgármesteri hivatalokban tájékoztatást kaphat arról, hogy hova viheti a kiselejtezett készülékeket.

Общие указания по технике безопасности

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте прилагаемую инструкцию по эксплуатации и сохраните ее в надежном месте, вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком и, по возможности, картонной коробкой с упаковочным материалом. Если даете кому-либо попользоваться прибором, обязательно дайте впридачу данную инструкцию по эксплуатации.

- Пользуйтесь прибором только частным образом и по назначению. Прибор не предназначен для коммерческого использования. Не пользуйтесь прибором под открытым небом (исключая приборы, эксплуатация которых под открытым небом допустима). Предохраняйте прибор от жары, прямых солнечных лучей, влажности (ни в коем случае не погружайте его в воду) и ударов об острые углы. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. Если прибор увлажнился или намок, тут же выньте вилку из розетки.
- После эксплуатации, монтаже принадлежностей, чистке или поломке прибора всегда вынимайте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- **Не** оставляйте включенные электроприборы без присмотра. Если возникнет необходимость отлучиться, то выключите электроприбор или выньте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- Регулярно осматривайте прибор и кабель на предмет возможных повреждений. Ни в коем случае не включайте прибор, имеющий повреждения.
- Ни в коем случае не ремонтируйте прибор самостоятельно, а обращайтесь в таком случае за помощью к специалисту, имеющему соответствующий допуск. Из соображений безопасности, замена сетевого шнура на равнозначный допускается только через завод-изготовитель, нашу сервисную мастерскую или соответствующего квалифицированного специалиста.
- Используйте только оригинальные запчасти.
- Пожалуйста, соблюдайте нижеследующие „Специальные указания по технике безопасности“.

Дети и лица нуждающиеся в присмотре

- Из соображений безопасности для детей не оставляйте лежать упаковку (пластиковые мешки, картон, пенопласт и т.д.) без присмотра.

Внимание! Не позволяйте детям играть с полистиленовой пленкой. **Опасность удушья!**

- Чтобы защитить детей и других лиц, нуждающихся в уходе и присмотре, от поражения электрическим током, следите за тем, чтобы прибор не включался без присмотра. Этот прибор – не игрушка. **Не** допускайте к нему детей.

Символы применяемые в данном руководстве пользователя

Важные рекомендации для обеспечения вашей безопасности обозначены по особому. Обязательно следуйте этим рекомендациям, чтобы предотвратить несчастный случай или поломку изделия:



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Предупреждает об опасности для здоровья и возможном риске получения травмы.



ВНИМАНИЕ:

Указывает на возможную опасность для изделия и других окружающих предметов.



ПРИМЕЧАНИЕ: Дает советы и информацию.

Спецификации по технике безопасности для этого электроприбора

- Следите за тем, чтобы корпус мотора не намокал.
- После выключения миксера дайте мотору полностью остановиться.
- Прибор предназначен только для пюрирования или смешивания продуктов питания или напитков, а также, в комбинации с универсальным измельчителем, для измельчения продуктов.
- **Работа с интервалами:** не включайте прибор на непрерывную работу более 3 минут с мягкой пищей и более 2 минут с твердой. Перед повторным включением дайте прибору примерно 2 минуты остынуть.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Секач миксера очень острый! По этой причине обращайтесь с ним очень осторожно! **ОПАСНОСТЬ ПОРЕЗОВ!**

- Прибор сконструирован для переработки только маленьких порций! Поэтому наполняйте бокал продуктами в количестве не выше максимально допустимого, указанного в таблице!
- Не кладите в ёмкость твёрдые продукты, такие как, например, кубики льда или схожие с ними другие! Это может привести к поломке секача!

Обзор деталей прибора

- 1 Двухступенчатый переключатель
- 2 Корпус мотора
- 3 Миксерная палочка, съёмная
- 4 Переходник для венчика
- 5 Венчик
- 6 Крышка измельчителя
- 7 Универсальный секач
- 8 Прозрачный бокал
- 9 Держатель для оснастки

Перед включением

- Осторожно выньте все детали прибора из упаковки. Внешнюю упаковку и внутренний упаковочный материал храните, пожалуйста, в течении всего гарантийного срока.
- Перед первым включением промойте прибор, как это описано в главе „Чистка и хранение“.

Монтаж принадлежностей

Установка миксерного стержня

- Установите корпус двигателя (2) на миксерный стержень (3) (смотри рис. А).
- Крутите корпус двигателя по часовой стрелке до упора. Проверьте прочность посадки.

Снятие миксерной палочки

- Поверните миксерную палочку против часовой стрелки и вытащите ее из моторного блока.

Венчик

- Если хотите работать с венчиком (5), то замените миксерную палочку на переходник (4). Вдавите венчик в приводную ось переходника (смотри Рис. В).
- Установите корпус двигателя (2) на адаптер (4).
- Крутите корпус двигателя по часовой стрелке до упора. Проверьте прочность посадки.

Измельчитель

- Осторожно наденьте нож (7) (лезвиями вниз) на металлическую ось, находящуюся в емкости.
- Ровно положите крышку (6) на ёмкость, и крепко закрутите её.
- Вставьте моторный блок и зафиксируйте его поворотом по часовой стрелке.

Функционирование и принадлежности

Двухступенчатый переключатель (1)

Положение I: Вы достигните минимальную скорость. Скорость не регулируется.

Положение II: Максимальная скорость вращения. Скорость не регулируется.

Насадки	Применение	Скорость вращения	Время непрерывной работы
Ножка миксера (3)	Для взбивания и смешивания коктейлей, напитков, теста для омлета, соусов и косметических эмульсий (напр. крема), для приготовления пюреобразных супов и соусов	Положение I в положение II	макс. 3 мин.
Венчик (5)	Для взбивания сливок, яичного белка, пудинга, соусов, бисквитного теста и прочих воздушных блюд	Положение I в положение II	макс. 3 мин.
Универсальный нож (7)	Для рубки, измельчения, например, лука, орехов, зелени итд	Положение I в положение II	макс. 1 мин.

Порядок работы с миксером и венчиком

- Убедитесь в том, что вилка вынута из розетки! Полностью размотайте сетевой кабель.
- Подберите необходимую насадку. При этом учтите указания главы „Монтаж принадлежностей“. Зафиксируйте миксерную палочку, повернув ее.
- Сначала порежьте на мелкие кусочки то, что Вы хотите измельчить.
- Если хотите работать с венчиком (5), то замените миксерную палочку на переходник (4). Вдавите венчик в приводную ось переходника.
- Наполните продуктами для смешивания сосуд с высокими стенками. Полностью погрузите ножку миксера или венчик.



ВНИМАНИЕ:

Не переполняйте ёмкость, иначе наполненные в неё продукты не смогут быть измельчены.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Если Вы хотите использовать ножку миксера для приготовления в кастрюле горячего супа-пюре или соуса, включайте его только на несколько секунд.. Берегитесь горячих брызгов. Полностью погружайте ножку миксера или венчик.

- Возьмите миксер в руку так, чтобы пальцы доставали до ступенчатого переключателя (1).
- Включайте прибор только в розетку с защитными контактами и напряжением 230 В/50 Гц, установленную в соответствии с предписаниями.
- Нажмите одну из кнопок ступенчатого переключателя. Двигайте ножкой миксера или венчиком вверх и вниз.

9. Импульсный режим достигается нажатием и отпусканием кнопки через определенный **интервал времени**.
10. В свободном состоянии миксер выключается.
11. Всегда ждите полной остановки ножей миксерного стержня или венчика для сбивания!
12. После работы выньте вилку из розетки. Чистите и храните прибор так, как это описано в главе „Чистка и хранение“.

Порядок работы с универсальным измельчителем

1. Убедитесь в том, что вилка прибора вынута из розетки!
2. Разблокируйте миксерную палочку (3), повернув ее, и вытяните ее из моторного блока (2).
3. Установите универсальный измельчитель на ровную поверхность. Снимите с него крышку (6). Осторожно установите нож (лезвиями вниз) на металлический стержень в ёмкости.
4. Сначала порежьте на мелкие кусочки то, что Вы хотите измельчить. Наполните прозрачный бокал (8). Не наполняйте его полностью, а максимум до $\frac{3}{4}$ его емкости. Учитывайте при этом нижеприведённую таблицу.

Таблица

Продукт	Исходная форма	Макс. колич.	Макс. время	Оснастка
Вареные яйца	очищенные, четвертинки	300г (1/4 куски)	10 сек.	Нож
Приправы		150г	15 сек. или Импульс	Нож
Грецкий или лесной орех	без скорлупы!	200г	15 сек.	Нож
Миндаль	без скорлупы!	200г	15 сек.	Нож
Чеснок	очищенный	200г	15 сек. или Импульс	Нож
Лук	куски толщиной 2 см	250г	15 сек. или Импульс	Нож
Петрушка	мытая, метелки	60г	10 сек.	Нож
Хлеб (панировочные сухари)	куски толщиной 2 см	40г	15 сек. или Импульс	Нож
Мясо	куски толщиной 2 см	250-400г	15 сек. или Импульс	Нож
Пармезан	куски толщиной 1 см	100г	15-20 сек.	Нож

Несомненно вы можете измельчать и продукты питания не перечисленные в таблице. Для определения максимального времени их измельчения, сравните их твердость, например яблоко настолько же твердо как луковичка. В этом случае используйте данные таблицы для „лука“.

5. Закройте бокал обратно крышкой, углубления на нижней кромке крышки и верхней кромке бокала должны войти друг в друга.
6. Вставьте корпус мотора в верхнее отверстие крышки и, вращая вправо, крепко наворачите его на универсальный измельчитель.
7. Включайте прибор только в розетку с защитными контактами и напряжением 230 В, 50 Гц, установленную в соответствии с предписаниями. Универсальный измельчитель должен оставаться стоять на поверхности во время эксплуатации и вплоть до удаления универсального ножа (7). Держите универсальный измельчитель во время работы крепко одной рукой.
8. Нажмите одну из кнопок ступенчатого переключателя. Импульсный режим достигается нажатием и отпусканием кнопки через определенный **интервал времени**.
9. По окончании работы выньте вилку из розетки. Перед тем, как выкладывать содержимое ёмкости, дождитесь полной остановки ножа! Разблокируйте универсальный измельчитель на моторном блоке, повернув его, и снимите его с крышки.
10. Снимите крышку и осторожно выньте универсальный нож.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Универсальный нож очень острый! ОПАСНОСТЬ ПОЛУЧЕНИЯ ТРАВМЫ!

11. Переложите содержимое бокала в подходящую посуду или на тарелку.
12. Промойте прибор, как это описано в главе „Чистка и хранение прибора“.

Чистка и хранение

- Перед чисткой всегда вынимайте вилку из розетки!
- Выкрутите миксерный стержень или венчик для взбивания из корпуса двигателя и промойте детали под струёй воды. Затем протрите насухо миксерный стержень или венчик для взбивания.
- Все съемные части, имевшие контакт с продуктами питания (оснастка и ёмкость) можно промыть в моющем растворе. В качестве добавки Вы можете использовать обычное моющее средство для посуды. **Не** окунайте прибор в воду.
- При необходимости, протрите внешнюю сторону корпуса мотора влажной тряпкой и, в заключении, протрите его насухо.
- После мытья храните миксерный стержень во входящем в комплект поставки держателе для оснастки, (смотри рис. D). Одним поворотом по часовой стрелке закрепите насадки и миксерный стержень так, чтобы они не могли выпасть.

Технические данные

Модель: SMS 349 CB
Электропитание: 230 В, 50 Гц
Потребляемая мощность: 200 ватт
Класс защиты: II
Вместимость: 0,1 - 0,5 литров
Вес нетто: 1,1 кг

Это изделие прошло все необходимые и актуальные проверки, предписанные директивой СЕ, к прим. на электромагнитную совместимость и соответствие требованиям к низковольтной технике, оно было также сконструировано и построено с учетом последних требований по технике безопасности.

Мы оставляем за собой право на технические изменения!

Гарантийное обязательство

Гарантийный срок на территории Российской Федерации устанавливается полномочными представителями.

Кассовый чек является гарантийным талоном. Без него невозможен бесплатный ремонт или замена изделия.

В случае возникновения претензий по гарантии, предъявите изделие в **полной комплектации, с оригинальной упаковкой** и кассовым чеком торговой точке, продавшей это изделие.

Дефекты изнашиваемых принадлежностей или трущихся деталей, а также чистка, техобслуживание или замена трущихся деталей не попадают под гарантию, и поэтому проводятся за отдельную оплату!

Гарантия теряется при вскрытии изделия посторонними лицами.

После гарантии

После окончания срока гарантии, ремонт изделий производится за оплату, соответствующими мастерскими или пунктами сервисного обслуживания.

BOMANN®

C. Bomann GmbH
Heinrich-Horten-Str. 17 · 47906 Kempen
Tel.: 0 21 52/8998-0 · Fax: 0 21 52/899 89 11
e-mail: mail@bomann.de · Internet: www.bomann.de

http://acctech.ru/cat/pogruzhnye_blendery/

Sinings Medien, Krefeld · 10/07