

**eldom swif**

**BL200**

ROZDRABNIACZ WIELOFUNKCYJNY **PL**  
HAND BLENDER **EN**  
PONORNÝ MIXÉR **CZ**  
STABMIXER **DE**  
ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ **RU**  
RUCNÝ MIXÉR **SK**  
BOTMIXER **HU**  
BATIDORA **ES**



**Eldom Sp. z o.o.** • ul. Pawła Chromika 5a • 40-238 Katowice, POLAND  
tel: +48 32 2553340 • fax: +48 32 2530412 • [www.eldom.eu](http://www.eldom.eu)



## WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

1. przed pierwszym użyciem należy zapoznać się z całością treści niniejszej instrukcji,
2. przewód przyłączeniowy należy podłączyć do gniazdka o parametrach zgodnych z podanymi w instrukcji,
3. nie zanurzać przewodu lub urządzenia w wodzie,
4. nie używać na wolnym powietrzu,
5. nie należy stawiać urządzenia w pobliżu źródeł ciepła,
6. nie pozostawiać dzieci bez opieki w pobliżu urządzenia,
7. niniejszy sprzęt może być użytkowany przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie do użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe. Dzieci nie powinny bawić się sprzętem. Dzieci bez nadzoru nie powinny wykonywać czyszczenia i konserwacji sprzętu.
8. przed włączeniem urządzenia należy się upewnić czy wszystkie jego elementy są odpowiednio zamontowane,
9. nie chwytać urządzenia mokrymi rękami,
10. UWAGA. Istnieje możliwość zranienia w wyniku niewłaściwego użytkowania. Należy zachować ostrożność podczas manipulowania ostrzami tnącymi oraz podczas czyszczenia,
11. zawsze odłączać urządzenie od zasilania, jeżeli pozostaje bez nadzoru oraz przed składaniem, rozkładaniem lub czyszczeniem,
12. nie używać urządzenia do rozdrabniania lodu, kości i innych twardych produktów lub do mielenia orzechów, kawy i suszonych roślin strączkowych,
13. nie rozdrabniać gorących produktów,

14. urządzenie może być używane tylko z oryginalnie dołączonymi akcesoriami
15. nóż końcówki rozdrabniacza jest od spodu nieosłonięty należy zachować szczególną ostrożność,
16. nie dotykać noża końcówki rozdrabniającej oraz noża siekającego w pojemniku w trakcie pracy urządzeniu, a po wyłączeniu z sieci noży można dotknąć dopiero po ich zatrzymaniu
17. urządzenie nie może być używane z uszkodzonym nożem,
18. nie przekraczać dopuszczalnego czasu pracy ciągłej urządzenia,
19. nie używać w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, gdy urządzenie spadło lub zostało uszkodzone w inny sposób. Naprawę urządzenia należy powierzyć autoryzowanemu serwisowi; wykaz serwisów w załączniku oraz na stronie [www.eldom.eu](http://www.eldom.eu),
20. wszelkie modernizacje lub stosowanie nieoryginalnych części zamiennych lub elementów urządzenia jest zabronione i zagraża bezpieczeństwu użytkownika,
21. Firma Eldom Sp. z o. o. nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe w wyniku niewłaściwego używania urządzenia.

#### OCHRONA ŚRODOWISKA

- urządzenie jest zbudowane z materiałów, które mogą być poddane ponownemu przetworzeniu lub recyklingowi,
- należy je przekazać do odpowiedniego punktu, który zajmuje się zbieraniem i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych,

#### GWARANCJA

- urządzenie przeznaczone jest do użytku prywatnego w gospodarstwie domowym,
- nie może być używane do celów zawodowych,
- gwarancja traci ważność w przypadku nieprawidłowej obsługi. Warunki gwarancji podane są w załączniku.

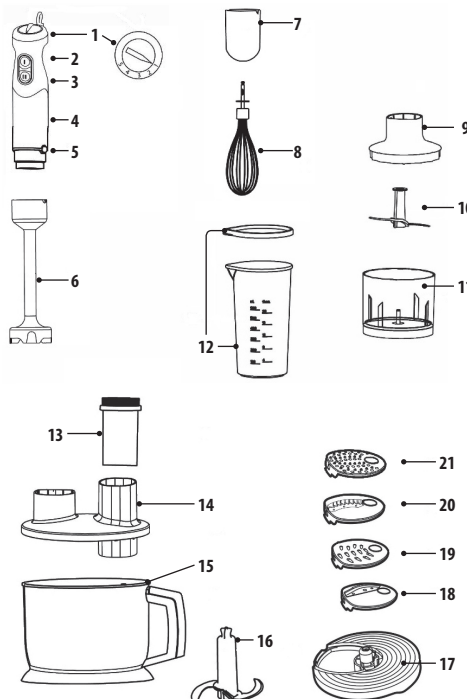
**Noże są elementami eksploatacyjnymi i nie są objęte gwarancją.  
Noży (10, 16), noża rozdrabniacza (6) oraz tarcz wymiennych (18, 19, 20, 21) nie wolno czyścić gołymi rękami. Do czyszczenia należy użyć szczoteczki.**

**OPIS OGÓLNY**

1. Regulator prędkości
2. Włącznik I
3. Włącznik II – TURBO
4. Korpus
5. Blokada
6. Końcówka rozdrabniająca
7. Adapter trzepaczki
8. Trzepaczka
9. Pokrywa (1)
10. Nóż (1)
11. Pojemnik (1)
12. Pojemnik z podziałką + pokrywa
13. Popychacz
14. Pokrywa (2)
15. Pojemnik (2)
16. Nóż (2)
17. Dysk
18. Wymienna tarcza – plasterki
19. Wymienna tarcza – wiórki
20. Wymienna tarcza – frytki
21. Wymienna tarcza – tarka

**DANE TECHNICZNE**

- moc: 1000 W
- napięcie zasilania: 230V ~ 50Hz
- maksymalny czas pracy ciągłej: 1 min
- czas przerwy przed ponownym użytkowaniem: 1 minut



**■ USTAWIANIE PRĘDKOŚCI**

Regulatorem (1) należy ustalić prędkość pracy urządzenia. Zmieniając jego położenie można uzyskać pięć różnych prędkości. Urządzenie rozpoczyna pracę po wciśnięciu i przytrzymaniu włącznika (2). Przycisk **TURBO** (3) służy do natychmiastowego uzyskania maksymalnej prędkości obrotowej odpowiadającej pozycji „5” regulatora (1).

Rozdrabniacz pracuje tak długo jak długo jest wciśnięty włącznik (2 lub 3).

**■ UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA**

Przed pierwszym użyciem należy wszystkie elementy poza korpusem dokładnie umyć i wysuszyć (patrz: **CZYSZCZENIE I KONSERWACJA**).

Temperatura przetwarzanych produktów nie może być wyższa niż 60°C.

- założyć końcówkę (6) na korpus (4) i zablokować – upewnić się, że końcówka została prawidłowo osadzona,
- zanurzyć całkowicie ostrze w mieszanej (rozdrabnianej) cieczy,
- wybrać odpowiednią prędkość regulatorem (1) i nacisnąć przycisk (2 lub 3),
- okrężnymi ruchami rozdrabniać składniki, aż do uzyskania odpowiedniej konsystencji.
- po skończonej pracy nacisnąć przyciski blokady (5) i odłączyć końcówkę (6) od korpusu (4)

**Podczas mieszania (rozdrabniania) gorących cieczy uważać aby nie przegrzać końcówki (6). Nóż rozdrabniacza (6) jest bardzo ostry. Można go dotykać tylko przy wyłączonym z sieci urządzeniu i dopiero po zatrzymaniu.**

#### ■ TRZEPACZKA

Trzepaczka (5) służy tylko do ubijania śmietany i piany z jajek.

Używanie trzepaczki do innych produktów spowoduje uszkodzenie urządzenia.

- założyć adaptor (7) na korpus (4) i zablokować – upewnić się, że został prawidłowo osadzony, a następnie w adaptorze zamontować trzepaczkę (8),
- składniki umieścić w pojemniku (12) lub innym głębokim naczyniu,
- wybrać odpowiednią prędkość regulatorem (1) i nacisnąć przycisk (2 lub 3) - aby uniknąć rozpryskiwania należy rozpocząć pracę na niskich obrotach,
- ubijać do uzyskania pożądanej konsystencji.
- po skończonej pracy nacisnąć przyciski blokady (5) i odłączyć adapter od korpusu.

#### ■ ZESTAW I

Jest przeznaczony do rozdrabniania składników takich jak: orzechy, mięso, cebula, ser żółty, jajka, czosnek, zioła, itp.

**Nie wolno rozdrabniać lodu, mrożonych produktów, kości i innych twardych produktów. Nóż (10) jest bardzo ostry. Można go dotykać tylko przy wyłączonym z sieci urządzeniu i dopiero jak się zatrzyma.**

- produkty pokroić na mniejsze kawałki
- włożyć nóż (10) do pojemnika (11), a następnie w pojemniku umieścić wstępnie przygotowane składniki,
- pokrywę (9) nałożyć na pojemnik (11),
- w pokrywie (9) zamontować korpus (4) - upewnić się, że został prawidłowo osadzony,
- wybrać odpowiednią prędkość regulatorem (1) i nacisnąć przycisk (2 lub 3),
- rozdrabniać do uzyskania pożądanej konsystencji.

Jeśli składniki będą się przyklejać do ścianki pojemnika należy zgarnąć je za pomocą szpatułki. Nie wolno zgarniać skalników dłonią.

- przed wyjęciem produktów odczekać, aż nóż się zatrzyma, następnie nacisnąć przyciski blokady (5) i odłączyć korpus od pokrywy,
- zdjęć pokrywę (9), ostrożnie wyjąć nóż (10) chwytając za jego górną część, a następnie wyciągnąć produkty.

#### ■ ZESTAW II

Jest przeznaczony do rozdrabniania mięsa, serów, cebuli, ziół, czosnek, marchew, orzechów włoskich, czosnku, marchwi, orzechów włoskich itp., a także do przygotowania lekkich ciast opartych na maksymalnie 250g mąki (np. ciasto na naleśniki).

**Nie wolno rozdrabniać lodu, mrożonych produktów, kości i innych twardych produktów (np. gałka muszkatołowa).**

**Nóż (16) jest bardzo ostry. Można go dotykać tylko przy wyłączonym z sieci urządzeniu i dopiero jak się zatrzyma.**

- usunąć twarde części produktów (kości, chrząstki, ścięgna z mięsa, skorupki z orzechów, łądygi

- itp.) i pokroić na mniejsze kawałki,
- włożyć nóż (16) do pojemnika (15), a następnie w pojemniku umieścić wstępnie przygotowane składniki,
- pokrywę (14) nałożyć na pojemnik (15) zgodnie z oznaczeniami i zablokować obracając w lewo,
- w pokrywie (15) zamontować korpus (4) - upewnić się, że został prawidłowo osadzony,
- wybrać odpowiednią prędkość regulatorem (1) i nacisnąć przycisk (2 lub 3). Do rozdrabniania twardych składników, należy użyć wysokich obrotów,
- rozdrabniać do uzyskania pożądanej konsystencji,
- przed wyjęciem produktów odczekać, aż nóż się zatrzyma, następnie nacisnąć przyciski blokady (5) i odłączyć korpus (4) od pokrywy (14),
- odblokować pokrywę (14) przekręcając ją w lewo i zdejmując,
- ostrożnie wyjąć nóż (16) chwytając za jego górną część, a następnie wyciągnąć produkty.

### ■ DYSK Z WYMIENNYMI TARCZAMI

Za pomocą dysku z wymiennymi tarczami można kroić i trzeć np. ogórki, cebulę, grzyby, jabłka, marchew, rzodkiewki, surowe ziemniaki, cukinię, kapustę, ziemniaki itp.

- produkty obrać i pokroić na kawałki pasujące wielkością do otworu w pokrywie (14),
- w dysku (17) zamontować jedną z wymiennych tarcz (18, 19, 20, 21),
- dysk (17) z zamontowaną tarczą umieścić w pojemniku (15),
- na pojemnik (15) nałożyć pokrywę (14) zgodnie z oznaczeniami i zablokować obracając w lewo,
- w pokrywie (15) zamontować korpus (4) - upewnić się, że został prawidłowo osadzony,
- wybrać odpowiednią prędkość regulatorem (1) i nacisnąć przycisk (2 lub 3). Do rozdrabniania twardych składników, należy użyć wysokich obrotów,
- przygotowane produkty wkładać partiami do tunelu dozującego znajdującego się w pokrywie (14) i używając popychacza (13) przesuwając je w dół do obracającego się dysku,
- w przypadku cienkich produktów (np. marchwi) można zmniejszyć otwór tunelu wyciągając z popychacza (13) jego środkową część.

**Nigdy nie wkładać palców lub jakichkolwiek przedmiotów do tunelu dozującego.**

**Nie należy wywierać zbyt dużego nacisku na popychacz, gdyż może to doprowadzić do uszkodzenia urządzenia**

- przed wyjęciem produktów odczekać, aż dysk się zatrzyma, następnie nacisnąć przyciski blokady (5) i odłączyć korpus (4) od pokrywy (14),
- odblokować pokrywę (14) przekręcając ją w lewo i zdejmując,
- ostrożnie wyjąć dysk (17) chwytając za jego górną część, a następnie wyciągnąć produkty.

### ■ CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed przystąpieniem do czyszczenia odłączyć urządzenie od sieci. Urządzenia nie wolno zanurzać w wodzie. Nie wolno czyścić urządzenia ostrymi, ścierającymi szmatkami lub gąbkami ponieważ można w ten sposób zniszczyć urządzenie.

- rozdrabniacz (6) oraz adaptera trzepaczki (7) oraz pokrywy (9, 14) nie wolno zanurzać całkowicie w wodzie. **Całkowite zanurzenie w wodzie elementów (6, 7, 9, 14) może spowodować ich uszkodzenie i utratę gwarancji.**
  - rozdrabniacz (6) i trzepaczkę (8) z adapterem (7) w celu umycia należy odłączyć od korpusu (4). Można je myć wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Zanurzać można tylko końcówkę z nożem oraz końcówkę trzepaczki,
  - korpus (4) można wytrzeć wilgotną szmatką,
  - pozostałe elementy można umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem odrobiny płynu do naczyń i wypłukać pod strumieniem bieżącej wody,
  - pojemniki (11, 12, 15) nie nadają się do mycia w zmywarce i do przechowywania produktów w lodówce.
- Noży (10, 16), noża rozdrabniacza (6) oraz tarcz wymiennych (18, 19, 20, 21) nie wolno czyścić gołymi rękami. Do czyszczenia należy użyć szcotełki.**

## **SAFETY INSTRUCTIONS**

1. Read thoroughly this entire manual before the first use of the unit.
2. Connect the power supply cord to the socket with the parameters stated in the manual.
3. Do not immerse the cord or the appliance in water.
4. Do not use in open air.
5. Do not put the appliance close to sources of heat.
6. Do not leave children unattended near the appliance.
7. This appliance may be used by children of at least 8 years old and by persons with reduced physical and mental capacity and persons with no experience and knowledge of the equipment if the supervision or instruction is provided for use of the equipment in a safe way, so that the related hazards are understandable. Children should not play with the appliance. Children without supervision should not clean and maintain the appliance.
8. Before switching on the appliance, make sure that all its elements are properly installed.
9. Do not grasp the appliance with wet hands.
10. NOTE. Improper use of the appliance may result in injury. Be careful when manipulating the blades and during cleaning.
11. Always disconnect the appliance from power supply if it is left unattended and before its assembly, dismantling or cleaning.
12. Do not use the appliance for breaking ice, bones and other hard products or to crush nuts, coffee and dried leguminous plants.



13. Do not blend hot products.
14. The appliance may be used only with the original attachment,
15. The knife of the attachment is not covered on the bottom: be careful.
16. Do not touch the knife of the attachment with the appliance operated; it may be touched only after disconnecting it from the power supply and stopping.
17. The appliance may not be used with a damaged knife.
18. Do not use the appliance longer than allowed for continuous operation.
19. Never use the appliance when the power cord is damaged, when the appliance was dropped or damaged in any way. Repair of the appliance shall be entrusted with an authorised service facility; the list of service facilities is enclosed and is published in [www.eldom.eu](http://www.eldom.eu).
20. Any modernisations or using non-original spare parts or elements of the appliance is forbidden and threatens safety of its use.
21. Eldom Sp. z o.o. shall not be responsible for any damages resulting from improper use of the appliance.

#### ENVIRONMENT PROTECTION

- the device is made of materials that can be reused or recycle
- it should be handed to the special collection point, that deals with collection and recycling of electronic and electric devices,

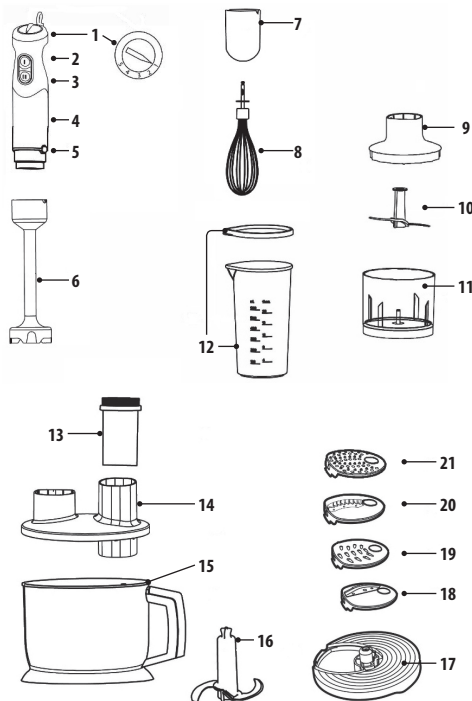
**The cutters are consumables and are not covered by the warranty.  
Cutters (10, 16), crusher cutter (6) and removable discs (18, 19, 20, 21) must not be  
cleaned with bare hands. Use a toothbrush for cleaning.**

### GENERAL DESCRIPTION

1. Speed controller
2. On/Off switch I
3. On/Off switch II - TURBO
4. Body
5. Interlock
6. Crushing tip
7. Whisk adapter
8. Whisk
9. Lid (1)
10. Cutter (1)
11. Container (1)
12. Container with scale + lid
13. Pusher
14. Lid (2)
15. Container (2)
16. Cutter (2)
17. Disc
18. Replaceable disc – slices
19. Replaceable disc – chips
20. Replaceable disc – fries
21. Replaceable disc – grater

### TECHNICAL DATA

- wattage: 1000 W
- supply voltage: 230V ~ 50Hz
- maximum time of continuous operation: 1 min
- period of interval before re-use 1 minute



### ■ SPEED SETTINGS

Using the controller (1), adjust the speed of the appliance. By adjusting the regulator, it is possible to obtain five different speeds. The appliance starts working after pressing and holding the switch (2). The TURBO button (3) is used to immediately obtain the maximum rotational speed corresponding to the position "5" of the controller (1).

The crusher works as long as the on / off switch (2 or 3) is pressed.

### ■ USE

Before first use all components outside the body must be thoroughly washed and dried (see: **CLEANING AND MAINTENANCE**).

- put the tip (6) on the body (4) and lock it - make sure the tip is properly seated,
- immerse the blade in the mixed (crushed) liquid completely,
- select the appropriate speed using the controller (1) and press the button (2 or 3),
- crush the ingredients in circular movements until the desired consistency is obtained.
- press the lock buttons (5) and detach the tip (6) from the body (4) after the work is finished.

**When mixing (grinding) hot liquids, be careful not to overheat the tip (6).**

**The crusher cutter (6) is very sharp. It can be touched only when the appliance is disconnected from the mains and stopped.**

## ■ WHISK

Whisk (5) serves only to whisk cream and egg whites. Using a whisk for other products will damage the appliance.

- put the adapter (7) on the body (4) and lock it - make sure it is properly seated and then install the whisk in the adapter,
- place the ingredients in a container (12) or another deep dish,
- select the appropriate speed with the regulator (1) and press the button (2 or 3) - to avoid splashing, start at low speed,
- whip to obtain the desired consistency.
- press the lock buttons (5) and detach the adapter from the body after the work is finished.

## ■ SET I

It is intended for crushing ingredients such as: nuts, meat, onion, cheese, eggs, garlic, herbs, etc.

**Do not crush ice, frozen products, bones or other hard products.**

**The cutter (10) is very sharp. It can be touched only when the appliance is disconnected from the mains and stopped.**

- cut the products into smaller pieces
- insert the cutter (10) into the container (11) and place the pre-prepared ingredients in the container,
- place the lid (9) on the container (11),
- fix the body (4) in the lid (9) - make sure it is properly seated,
- select the appropriate speed using the controller (1) and press the button (2 or 3),
- crush the ingredients to obtain the desired consistency.

**If the ingredients stick to the container wall, scrape them with a spatula. Do not scrape the ingredients with hands.**

- before taking out the products, wait until the cutter stops, then press the lock buttons (5) and disconnect the body from the lid,
- remove the lid (9), carefully remove the cutter (10) by grabbing its upper part and then pull out the products.

## ■ SET II

It is intended for grinding meat, cheeses, onions, herbs, garlic, carrots, walnuts, etc., as well as for preparing light cakes based on up to 250g of flour (e.g. pancakes).

**Do not crush ice, frozen products, bones and other hard products (e.g. nutmeg).**

**The cutter (16) is very sharp. It can be touched only when the appliance is disconnected from the mains and stopped.**

- remove hard pieces of products (bones, cartilage, tendons from meat, nuts, stems, etc.) and cut into smaller pieces,
- insert the cutter (16) into the container (15) and place the pre-prepared ingredients in the container,
- place the lid (14) on the container (15) according to the markings and lock it by turning it to the left,
- fix the body (4) in the lid (15) - make sure it is properly seated,
- select the appropriate speed using the controller (1) and press the button (2 or 3). Use high revolutions to grind hard ingredients,
- crush the ingredients to obtain the desired consistency,

- before taking out the products, wait until the cutter stops, then press the lock buttons (5) and disconnect the body (4) from the lid (14),
- unlock the lid (14) by turning it to the left and remove,
- remove the cutter (16) by grabbing its upper part and then pull out the products.

#### ■ DISC WITH REPLACABLE FACES

Using a disc with replaceable faces, it is possible to cut and slice, e.g. cucumbers, onions, mushrooms, apples, carrots, radishes, raw potatoes, zucchini, cabbage, potatoes, etc.

- peel and cut the products into pieces sized to the opening in the lid (14),
- install one of the replaceable faces (18, 19, 20, 21) in the disk (17),
- place the disc (17) with the mounted face in the container (15),
- place the lid (14) on the container (15) according to the markings and lock it by turning it to the left,
- fix the body (4) in the lid (15) - make sure it is properly seated,
- select the appropriate speed using the controller (1) and press the button (2 or 3). Use high revolutions to grind hard ingredients,
- place the prepared products in batches in the dispensing tunnel located in the lid (14) and use the pusher (13) to slide it downward into the rotating disc,
- in the case of thin products (e.g. carrots), the tunnel hole can be reduced by pulling its middle part from the pusher (13).

**Never put your fingers or any objects into the dispensing tunnel.**

**Do not exert too much pressure on the pusher, as this may damage the appliance.**

- before taking out the products, wait until the disc stops, then press the lock buttons (5) and disconnect the body (4) from the lid (14),
- unlock the lid (14) by turning it to the left and remove,
- remove the disc (17) by grabbing its upper part and then pull out the products.

#### ■ CLEANING AND MAINTENANCE

Disconnect the unit from the mains before cleaning.

No components are suitable for washing in dishwashers.

Do not immerse in water.

Do not clean the appliance with sharp, abrasive cloths or sponges as you can damage the appliance this way.

- the crusher (6) and the whisk adapter (7) and the lid (9, 14) must not be completely immersed in water. **Complete immersion of the elements (6, 7, 9, 14) in water may damage them and void the warranty.**
- the crusher (6) and the whisk (8) with the adapter (7) should be detached from the body (4) for cleaning. Clean them with water and some washing-up liquid. Only the cutter tip and the whisk tip can be immersed,
- the body (4) can be wiped with a damp cloth,
- other components can be washed in warm water with some washing-up liquid and rinsed under running water,
- containers (11, 12, 15) are not suitable for washing in the dishwasher and for storing products in the refrigerator.

**Cutters (10, 16), crusher cutter (6) and replaceable disc faces (18, 19, 20, 21) must not be cleaned with bare hands. Use a small brush for cleaning.**

## BEZPEČNOSTNÍ PODMÍNKY

1. před prvním použitím je nutné se důkladně seznámit s celým obsahem tohoto návodu,
2. připojovací kabel zařízení je nutné zapojit do zásuvky, která má parametry shodné s údaji v návodu,
3. neponořovat kabel ani celé zařízení do vody,
4. nepoužívat v otevřených exteriérech,
5. není dovoleno stavět zařízení poblíž zdrojů tepla,
6. není dovoleno ponechávat děti bez dozoru poblíž zařízení,
7. toto zařízení mohou používat děti ve věku minimálně 8 let a osoby se sníženými fyzickými, duševními schopnostmi a osoby bez zkušeností a znalosti zařízení, jestliže byl zajištěn dozor nebo instruktáž týkající se používání zařízení bezpečným způsobem tak, aby nebezpečí spojené s jeho používáním bylo srozumitelně pochopeno. Děti si nemají se zařízením hrát. Děti bez dozoru nemají provádět čištění a údržbu zařízení,
8. před zapnutím zařízení je nutné se ujistit zda jsou všechny jeho elementy namontovány odpovídajícím správným způsobem,
9. nedotýkat se zařízení mokřýma rukama,
10. POZOR. Existuje možnost poranění v důsledku nesprávného používání. Je nutné zachovávat opatrnost během manipulace se sekajícím ostřím a také během čištění,
11. zařízení vždy odpojovat od napájení, jestliže zůstává bez dozoru a také před jeho skládáním, rozkládáním nebo čištěním,
12. nepoužívat zařízení k mixování ledu, kostí a jiných tvrdých produktů nebo k mletí ořechů, kávy a sušených luštěnin,
13. nepoužívat k mixování horkých produktů,
14. zařízení je možné používat pouze s originálně dodanou koncovkou mixéru,
15. nůž koncovky mixéru je v dolní části bez krytu – je nutné zachovávat velkou opatrnost,

16. nedotýkat se koncovky mixéru, pokud je zařízení zapnuto, a po vypnutí zařízení z elektrické sítě je možné se koncovky dotýkat teprve po jejím zastavení,
17. zařízení není dovoleno používat s poškozeným nožem,
18. nepřekračovat maximální dovolený čas práce zařízení bez přestávky,
19. nepoužívat zařízení, pokud došlo k poškození napájecího kabelu, nebo pokud zařízení spadlo nebo bylo poškozeno jiným způsobem. Opravy zařízení může provádět pouze autorizované servisní místo; seznam servisů je v příloze a na stránkách [www.eldom.eu](http://www.eldom.eu),
20. veškeré modernizování nebo používání neoriginálních náhradních dílů nebo částí zařízení je zakázáno a představuje nebezpečí při následném užívání,
21. Firma Eldom Sp. z o. o. nenese odpovědnost za případné škody, které vznikly v důsledku nesprávného používání tohoto zařízení.

#### OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Po ukončení životnosti spotřebiče zlikvidujte tyto komponenty prostřednictvím k tomu určených sběrných sítí. Pokud má být přístroj definitivně vyřazen z provozu, doporučuje se po odpojení napájecího přívodu od el. sítě jeho odříznutí, přístroj tak bude nepoužitelný

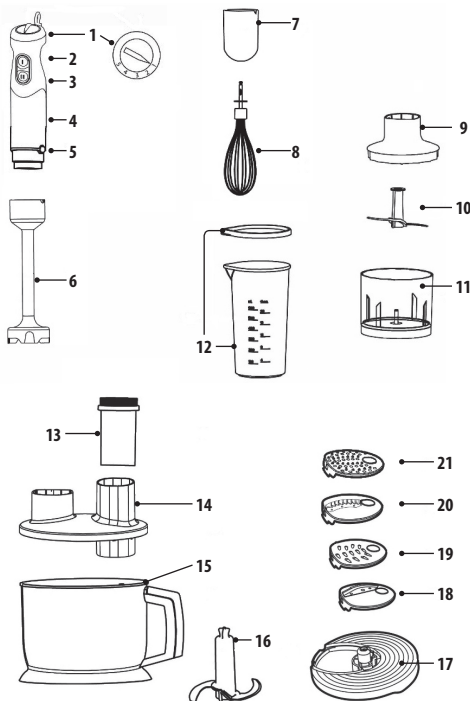
**Nože jsou komponenty podléhající opotřebení a nevztahuje se na ně záruka. Nože (10, 16), nůž sekáčku na potraviny (6) a vyměnitelné kotouče (18, 19, 20, 21) je zakázáno čistit holýma rukama. K čištění použijte kartáček.**

### OBECNÉ INFORMACE

1. Regulátor otáček
2. Spínač I
3. Spínač II – TURBO
4. Korpus
5. Blokáda
6. Koncovka sekáčku
7. Adaptér metličky
8. Metlička
9. Víko (1)
10. Nůž (1)
11. Nádobá (1)
12. Nádobá se stupnicí + víko
13. Nacpávátko
14. Víko (2)
15. Nádobá (2)
16. Nůž (2)
17. Disk
18. Vyměnitelný kotouč – plátky
19. Vyměnitelný kotouč – hobliny
20. Vyměnitelný kotouč – hranolky
21. Vyměnitelný kotouč – struhadlo

### TECHNICKÉ PARAMETRY

- výkon: 1000 W
- napájecí napětí: 230V ~ 50Hz
- maximální doba nepřerušované činnosti: 1 min
- doba přestávky před opětovným spuštěním: 1 minuta



### ■ NASTAVENÍ RYCHLOSTI

Rychlost otáček přístroje nastavíte regulátorem (1). Změnou jeho polohy měníte rychlost otáček. Zařízení se spustí po stisknutí a přidržení spínače (2).

Tlačítko TURBO umožňuje okamžité dosažení maximální rychlosti otáček odpovídající poloze „5” regulátoru (1).

Sekáček pracuje pouze se stisknutím spínačem (2 nebo 3).

### ■ POUŽÍVÁNÍ PŘÍSTROJE

Než začnete přístroj používat, je nutné všechny jeho díly kromě korpusu umýt a vysušit (viz: **ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA**).

- na korpus (4) přiložte koncovku (6) a zablokujte ji – ujistěte se, že je koncovka řádně připevněná,
- čepele ponořte do míchané (mixované) tekutiny,
- regulátorem (1) nastavte příslušnou rychlost a stiskněte tlačítko (2 nebo 3),
- kruhovými pohyby suroviny mixujte až do dosažení požadované konzistence.
- po dokončení činnosti stiskněte tlačítka blokády (5) a odpojte koncovku (6) od korpusu (4)

**Během míchání (mixování) horkých tekutin dávejte pozor, aby nedošlo k přehřátí koncovky (6).**

**Nůž sekáčku (6) je velice ostrý. Je povoleno se jej dotýkat pouze v případě, že je přístroj zastavený a odpojený od elektrické sítě.**

#### ■ METLIČKA

Metlička (5) je určená ke šlehání smetany nebo sněhu z bílků.

Používání metličky na jiné suroviny povede k poškození přístroje.

- na korpus (4) přiložte adaptér (7) a zablokujte jej – ujistěte se, že je adaptér řádně připevněný a poté do něj namontujte metličku,
- suroviny nalijte do nádoby (12) nebo do jiné hluboké nádoby,
- regulátorem (1) zvolte požadovanou rychlost a stiskněte tlačítko (2 nebo 3) - aby nedošlo k rozstříknutí surovin, začínejte od nízkých otáček,
- šlehejte až do dosažení požadované konzistence.
- po dokončení činnosti stiskněte tlačítka blokády (5) a odpojte adaptér od korpusu.

#### ■ SOUPRAVA I

Je určená k rozmělnění potravin, jako jsou ořechy, maso, cibule, tvrdý sýr, vejce, česnek, bylinky atp.

**Je zakázáno rozmělnovat led, mražené potraviny, kosti a jiné tvrdé suroviny.**

**Nůž (10) je velice ostrý. Je povoleno se jej dotýkat pouze v případě, že je přístroj zastavený a odpojený od elektrické sítě.**

- potraviny můžete pokrátet na menší kousky
- do nádoby (11) umístěte nůž (10), poté do nádoby vložte připravené suroviny,
- na nádobu (11) přiložte víko (9),
- do víka (9) umístěte korpus (4) – ujistěte se, že je korpus řádně připevněný,
- regulátorem (1) nastavte příslušnou rychlost a stiskněte tlačítko (2 nebo 3),
- rozmělnujte až do dosažení požadované konzistence.

**Jestliže se suroviny lepí na stěnu nádoby, shrňte je pomocí špachtle. Nedotýkejte se surovin rukama**

- před vyjmutím surovin vyčkejte, až se nůž zastaví, poté stiskněte tlačítka blokády (5) a odpojte korpus od víka,
- sejměte víko (9), opatrně vyjměte nůž (10) - uchopte jej za jeho horní část a poté vyjměte suroviny.

#### ■ SOUPRAVA II

Je určena k rozmělnění masa, sýrů, cibule, bylinek, česneku, mrkve, vlašských ořechů atp. nebo k přípravě lehkých těst s obsahem max. 250g mouky (např. těsto na palačinky).

**Je zakázáno rozmělnovat led, mražené potraviny, kosti a jiné tvrdé suroviny (např. muškátový oříšek).**

**Nůž (16) je velice ostrý. Je povoleno se jej dotýkat pouze v případě, že je přístroj zastavený a odpojený od elektrické sítě.**

- z potravin odstraňte tvrdé části (kosti, chrupavky, šlachy z masa, skořápky ořechů, lodyhy atp.) a suroviny ke zpracování pokrátěte na menší kousky,
- do nádoby (15) umístěte nůž (16), poté do nádoby vložte připravené suroviny,
- na nádobu (15) přiložte víko (14) podle značek a zablokujte je otáčením doleva,
- do víka (15) umístěte korpus (4) – ujistěte se, že je korpus řádně připevněný,
- regulátorem (1) nastavte příslušnou rychlost a stiskněte tlačítko (2 nebo 3). K rozmělnění tvrdých surovin použijte vysoké otáčky,



- rozmělnujte až do dosažení požadované konzistence,
- před vyjmutím surovin vyčkejte, až se nůž zastaví, poté stiskněte tlačítka blokády (5) a odpojte korpus (4) od víka (14),
- víko (14) odblokujte jeho přetáčením doleva a sejměte je,
- opatrně vyjměte nůž (16) - uchopte jej za jeho horní část a poté vyjměte suroviny.

### ■ DISK S VYMĚNITELNÝMI KOTOUČI

Pomocí disku s vyměnitelnými kouči lze krájet a strouhat např. okurky, cibuli, houby, jablka, mrkev, ředkvičky, syrové brambory, cuketu, zelí, brambory atp.

- suroviny oloupejte a nakrájejte je na kousky, které projdou otvorem ve víku (14),
- do disku (17) připevněte jeden z vyměnitelných kotoučů (18, 19, 20, 21),
- disk (17) s přimontovaným kotoučem umístěte do nádoby (15),
- na nádobu (15) přiložte víko (14) podle značek a zablokujte je otáčením doleva,
- do víka (15) umístěte korpus (4) – ujistěte se, že je korpus řádně připevněný,
- regulátorem (1) nastavte příslušnou rychlost a stiskněte tlačítko (2 nebo 3). K rozmělnění tvrdých surovin použijte vysoké otáčky,
- připravené suroviny vkládejte postupně do dávkovacího tunelu ve víku (14) a pomocí naczpávátka (13) je přesouvejte dolů k otáčejícímu se disku,
- v případě tenkých surovin (např. mrkev) lze otvor tunelu zmenšit vyjmutím střední části naczpávátka (13).

**Do dávkovacího tunelu nikdy nevkládějte prsty ani žádné předměty.**

**Na naczpávátko nevyvíjejte příliš velký tlak, který by mohl způsobit poškození přístroje**

- před vyjmutím surovin vyčkejte, až se disk zastaví, poté stiskněte tlačítka blokády (5) a odpojte korpus (4) od víka (14),
- víko (14) odblokujte jeho přetáčením doleva a sejměte je,
- opatrně vyjměte disk (17) - uchopte jej za jeho horní část a poté vyjměte suroviny.

### ■ ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před zahájením údržby odpojte přístroj od elektrické sítě.

Žádný z jeho dílů nelze mýt v myčce.

Přístroj neponožte do vody.

Je zakázáno čistit přístroj ostrými brusnými hadříky nebo houbičkami, které by mohly přístroj poškodit.

- sekáček (6), adaptér metličky (7) a víka (9, 14) je zakázáno zcela ponořovat do vody. Úplné ponoření komponentů (6, 7, 9, 14) do vody způsobí jejich poškození a povede ke ztrátě záruky.
- sekáček (6) a metličku (8) s adaptérem (7) je nutné na čištění odpojit od korpusu (4). Lze je umýt ve vodě s přidavkem přípravku na mytí nádobí. Ponořovat lze pouze koncovku s nožem a koncovku metličky,
- korpus (4) pouze otřete navlhčeným hadříkem,
- ostatní díly lze mýt v teplé vodě s přidavkem přípravku na mytí nádobí a opláchnout pod proudem tekoucí vody,
- nádoby (11, 12, 15) nelze mýt v myčce nádobí a nejsou určeny k uchovávání potravin v lednici.

**Nože (10, 16), nůž sekáčku na potraviny (6) a vyměnitelné kotouče (18, 19, 20, 21) je zakázáno čistit holýma rukama. K čištění použijte kartáček.**

## **SICHERHEITSBEDINGUNGEN**

1. Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung vor dem ersten Gebrauch aufmerksam durch.
2. Das Gerät nur gemäß den Angaben auf dem Typenschild anschließen.
3. Das Gerät und die Versorgungsleitung dürfen nicht ins Wasser getaucht werden.
4. Das Gerät darf nicht im Freien verwendet werden.
5. Das Gerät darf nicht in der Nähe von Wärmequellen gebraucht werden.
6. Das Gerät von Kindern fernhalten.
7. Das Gerät ist nicht dafür geeignet, von Personen (auch Kindern unter 8 Jahren) benutzt zu werden, die über eingeschränkte physische, geistige oder sensorische Fähigkeiten verfügen, oder denen es an Erfahrung und Fachwissen mangelt, außer sie werden von einer für die Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder betreffend dieses Gerätes gründlich eingewiesen. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen, es reinigen oder selber reparieren.
8. Vor dem Einschalten des Gerätes ist sicherzustellen, dass alle Bestandteile richtig montiert sind.
9. Das Gerät nicht mit feuchten Händen anfassen.
10. **VORSICHT.** Durch einen falschen Gebrauch des Gerätes besteht es die Möglichkeit einer Verletzung. Beim Umgang mit Schneideklingen und bei der Reinigung ist Vorsicht geboten.
11. Nehmen Sie das Gerät vom Netz, wenn dieses nicht beaufsichtigt wird sowie vor dem Zusammenfalten, Aufstellen oder vor der Reinigung.
12. Nicht zum Eiscrushen, zur Knochenzerkleinerung, zur Zerkleinerung von anderen harten Produkten noch zum Mahlen von Nüssen, Kaffee und trockenen Hülsenfrüchten geeignet.

13. Keine heißen Produkte zerkleinern.
14. Das Gerät darf nur mit einem originellen Zerkleinerungsaufsatz verwendet werden.
15. Das Messer des Zerkleinerungsaufsatzes ist von unten nicht abgesichert – es ist große Vorsicht geboten.
16. Das Messer des Zerkleinerungsaufsatzes beim eingeschalteten Gerät nicht anfassen. Nach dem Ausschalten ist es abzuwarten, bis das Messer still steht.
17. Das Gerät mit einem beschädigten Messer darf nicht verwendet werden.
18. Die Dauerbetriebszeit nicht überschreiten.
19. Das Gerät nicht benutzen, wenn die Versorgungsleitung beschädigt ist, das Gerät heruntergefallen ist oder irgendwie anders beschädigt wurde. Jegliche Reparaturen des Gerätes dürfen nur von einer Vertragsservicestelle durchgeführt werden (Alle Servicestellen sind im Anhang oder auf der Webseite [www.eldom.eu](http://www.eldom.eu) aufgelistet.).
20. Jegliche Modernisierungen bzw. Verwendung anderer Ersatz- oder Bestandteile als die originellen ist verboten und gefährdet den sicheren Gebrauch.
21. Eldom Sp. z o. o. übernimmt keine Haftung für evtl. Schäden, die in Folge des falschen Gebrauchs des Geräts entstanden sind.

#### UMWELTSCHUTZHINWEISE

- Das Gerät wurde aus Rohstoffen hergestellt, die weiter verarbeitet und recycelt werden können.
- Die Rohstoffe sind bei der zuständigen Annahmestelle abzugeben.

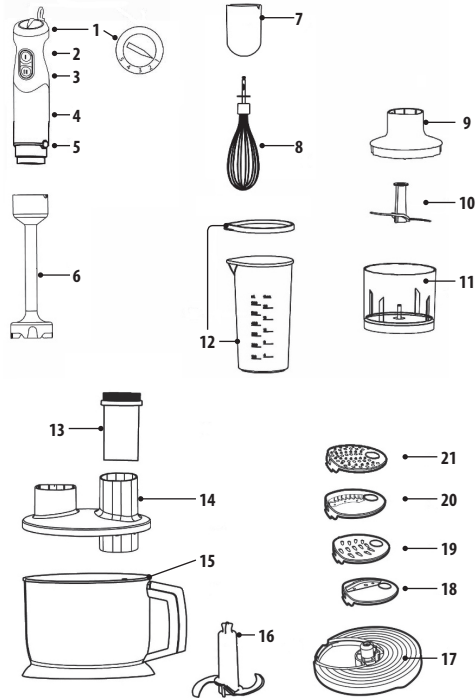
**Die Messer sind Betriebsstoffe und werden nicht durch die Garantie gedeckt. Die Messer (10, 16), das Zerkleinerungsmesser (6) und die auswechselbaren Scheiben (18, 19, 20, 21) dürfen nicht mit bloßen Händen gereinigt werden. Dazu soll eine Bürste verwendet werden.**

### ALLGEMEINE BESCHREIBUNG

1. Geschwindigkeitsregler
2. Ein-/Ausschalter I
3. Ein-/Ausschalter II – TURBO
4. Gehäuse
5. Sperre
6. Zerkleinerungsaufsatz
7. Schneebesens-Adapter
8. Schneebesens
9. Deckel (1)
10. Messer (1)
11. Behälter (1)
12. Behälter mit Skala + Deckel
13. Stößel
14. Deckel (2)
15. Behälter (2)
16. Messer (2)
17. Platte
18. Auswechselbare Scheibe – Scheiben
19. Auswechselbare Scheibe – Spänchen
20. Auswechselbare Scheibe – Pommes frites
21. Auswechselbare Scheibe – Reibe

### TECHNISCHE DATEN

- Leistung: 1000 W
- Versorgungsspannung: 230V ~ 50Hz
- maximale Zeit der Dauerbelastung: 1 Min.
- Pause vor dem erneuten Betrieb: 1 Min



### ■ GESCHWINDIGKEITSREGELUNG

Mit dem Regler (1) die Betriebsgeschwindigkeit einstellen. Durch Änderung seiner Lage können 5 verschiedene Geschwindigkeiten eingestellt werden. Das Gerät startet, wenn der Einschalter (2) gedrückt und gehalten wird.

Die TURBO-Taste (3) dient zum sofortigen Erreichen der maximalen Drehgeschwindigkeit, die der Position „5“ des Reglers (1) entspricht.

Das Zerkleinerungsgerät läuft solange der Einschalter (2 oder 3) gedrückt ist.

### ■ BETRIEB DES GERÄTS

Vor dem ersten Betrieb sind alle Elemente bis auf das Gehäuse genau zu waschen und abzutrocknen (siehe: **REINIGUNG UND WARTUNG**).

- den Aufsatz (6) auf das Gehäuse (4) montieren und sperren – sicherstellen, dass der Aufsatz korrekt aufgesetzt wurde,
- die Klinge ganz in die zu mischende (verkleinernde) Flüssigkeit eintauchen,
- die entsprechende Geschwindigkeit mit dem Regler (1) wählen und die Taste (2 oder 3) drücken,
- mit kreisförmigen Bewegungen die Zutaten zerkleinern, bis die entsprechende Konsistenz erreicht wird.
- nach der Arbeit die Sperren-Tasten (5) drücken und den Aufsatz (6) vom Gehäuse (4) trennen.

**Während heiße Flüssigkeiten gemischt (zerkleinert) werden, soll darauf geachtet werden,**

**dass der Aufsatz (6) nicht überhitzt wird.**

**Das Zerkleinerungsmesser (6) ist sehr scharf. Es darf nur dann berührt werden, wenn das Gerät vom Netz ausgeschaltet wurde und gestoppt hat.**

#### ■ SCHNEEBESEN

Der Schneebesen (5) dient nur zum Schlagen der Sahne und des Eischnees.

Wenn der Schneebesen für andere Produkte verwendet wird, kann er beschädigt werden.

- den Adapter (7) aufs Gehäuse (4) aufsetzen und sperren – sicherstellen, dass er korrekt aufgesetzt wurde und dann den Schneebesen im Adapter montieren,
- die Zutaten in den Behälter (12) oder in ein anderes Gefäß tun,
- die entsprechende Geschwindigkeit mit dem Regler (1) wählen und die Taste (2 oder 3) drücken – um das Verspritzen zu vermeiden, mit der niedrigen Drehzahl anfangen,
- solange schlagen, bis die entsprechende Konsistenz entsteht,
- nach der Arbeit die Sperren-Tasten (5) drücken und den Adapter vom Gehäuse trennen.

#### ■ SATZ I

Der Satz ist zur Zerkleinerung solcher Zutaten wie: Nüsse, Fleisch, Zwiebel, Schnittkäse, Eier, Knoblauch, Kräuter usw. bestimmt. Damit dürfen Eis, tiefgefrorene Produkte, Knochen und andere harte Produkte nicht zerkleinert werden.

**Das Messer (10) ist sehr scharf. Es darf nur dann berührt werden, wenn das Gerät vom Netz abgeschaltet wurde und gestoppt hat.**

- Produkte in kleinere Stücke schneiden,
- das Messer (10) in den Behälter (11) legen und dann in den Behälter die zubereiteten Zutaten tun,
- den Deckel (9) auf den Behälter (11) legen,
- im Deckel (9) das Gehäuse (4) montieren – sicherstellen, dass es korrekt aufgesetzt wurde,
- die entsprechende Geschwindigkeit mit dem Regler (1) wählen und die Taste (2 oder 3) drücken,
- solange zerkleinern, bis die entsprechende Konsistenz entsteht.

**Sollten die Zutaten an die Behälterwände kleben, sind sie mit einem Spatel zu beseitigen. Die Zutaten dürfen nicht mit der Hand beseitigt werden.**

- bevor die Produkte ausgezogen werden ist es abzuwarten, bis das Messer stoppt, dann sind die Sperren-Tasten (5) zu drücken und das Gehäuse vom Deckel zu trennen,
- den Deckel (9) abnehmen, das Messer (10) vorsichtig ausziehen, indem man an seinen Oberteil greift und dann die Produkte ausziehen.

#### ■ SATZ II

Der Satz ist zur Zerkleinerung solcher Zutaten wie: Fleisch, Käse, Kräuter, Knoblauch, Karotten, Walnüsse usw., aber auch zur Zubereitung von leichten Kuchen aus max. 250g Mehl (z.B. Teig für Pfannkuchen) bestimmt.

**Damit dürfen Eis, tiefgefrorene Produkte, Knochen und andere harte Produkte (z.B. Muskatnus) nicht zerkleinert werden.**

**Das Messer (16) ist sehr scharf. Es darf nur dann berührt werden, wenn das Gerät vom Netz abgeschaltet wurde und gestoppt hat.**

- harte Produktteile (Knochen, Knorpel, Sehnen, Nussschalen, Stängel usw.) und in kleinere Stücke schneiden,
- das Messer (16) in den Behälter (15) legen und dann in den Behälter die zubereiteten Zutaten tun,
- den Deckel (14) auf den Behälter (15) nach den Kennzeichnungen legen und nach links drehend sperren,
- im Deckel (15) das Gehäuse (4) montieren – sicherstellen, dass er korrekt aufgesetzt wurde,
- die entsprechende Geschwindigkeit mit dem Regler (1) wählen und die Taste (2 oder 3) drücken. Zur Zerkleinerung von harten Zutaten ist eine hohe Drehzahl zu verwenden,

- solange zerkleinern, bis die entsprechende Konsistenz entsteht,
- bevor die Produkte ausgezogen werden ist es abzuwarten, bis das Messer stoppt, dann sind die Sperren-Tasten (5) zu drücken und das Gehäuse (4) vom Deckel (14) zu trennen,
- den Deckel (14) links drehend lösen und abnehmen,
- das Messer (16) vorsichtig ausziehen, indem man an seinen Oberteil greift und dann die Produkte ausziehen.

### ■ PLATTEN MIT DEN AUSWECHSELBAREN SCHEIBEN

Mit der Platte mit den auswechselbaren Scheiben können Gurken, Zwiebel, Pilze, Äpfel, Karotten, Radischen, rohe Kartoffeln, Zucchini, Kohl, Kartoffeln usw. geschnitten und gerieben werden.

- Produkte schälen und so in Stücke schneiden, dass sie mit ihrer Größe ins Loch im Deckel passen (14),
- in die Platte (17) eine der auswechselbaren Scheiben (18, 19, 20, 21) montieren,
- die Platte (17) mit der montierten Scheibe in den Behälter (15) einlegen,
- auf den Behälter (15) den Deckel (14) nach den Kennzeichnungen auflegen und nach links drehend sperren,
- im Deckel (15) das Gehäuse (4) montieren – sicherstellen, dass es korrekt aufgesetzt wurde,
- die entsprechende Geschwindigkeit mit dem Regler (1) wählen und die Taste (2 oder 3) drücken. Zur Zerkleinerung von harten Zutaten ist eine hohe Drehzahl zu verwenden,
- die zubereiteten Produkte portionweise in den Dosierungstunnel im Deckel (14) einlegen und mit dem Stößel (13) runter zu der drehenden Platte schieben,
- sind die Produkte dünn (z.B. Karotten) kann das Loch im Tunnel so verkleinert werden, dass man den mittleren Teil des Stößels (13) auszieht.

**Keine Finger oder andere Gegenstände in den Dosierungstunnel einlegen.**

**Auf den Stößel soll nicht zu stark gedrückt werden, weil das zur Beschädigung des Geräts führen kann.**

- bevor die Produkte ausgezogen werden ist es abzuwarten, bis die Platte stoppt, dann sind die Sperren-Tasten (5) zu drücken und das Gehäuse (4) vom Deckel (14) zu trennen,
- den Deckel (14) nach links drehend lösen und abnehmen,
- die Platte (17) vorsichtig ausziehen, indem man an ihren Oberteil greift und dann die Produkte ausziehen.

### ■ REINIGUNG UND WARTUNG

Vor der Reinigung soll das Gerät vom Netz abgeschaltet werden. Keine Elemente sollen in der Spülmaschine gespült werden. Das Gerät nicht ins Wasser eintauchen. Das Gerät darf nicht mit scharfen, reibenden Lappen oder Schwämmen gereinigt werden, weil das Gerät auf diese Weise zerstört werden kann.

- das Zerkleinerungsgerät (6), der Schneebesenadapter (7) und die Deckel (9, 14) dürfen nicht voll ins Wasser eingetaucht werden. Das volle Eintauchen der Elemente (6, 7, 9, 14) ins Wasser kann ihre Beschädigung und den Garantieverlust verursachen.
- das Zerkleinerungsgerät (6) und den Schneebesen (8) mit dem Adapter (7) vor der Reinigung vom Gehäuse (4) trennen. Diese Elemente können mit Wasser mit einem Spülmittel gespült werden. Nur der Aufsatz mit dem Messer und der Schneebesenaufsatz dürfen eingetaucht werden,
- das Gehäuse (4) kann mit einem feuchten Lappen abgewischt werden,
- sonstige Elemente können im warmen Wasser mit ein bisschen Spülmittel gespült und dann mit dem fließenden Wasser abgewaschen werden.
- die Behälter (11, 12, 15) sollen nicht in der Spülmaschine gespült werden; sie sind auch zur Aufbewahrung der Produkte im Kühlschrank nicht geeignet.

**Die Messer (10, 16), das Zerkleinerungsmesser (6) und die auswechselbaren Scheiben (18, 19, 20, 21) dürfen nicht mit bloßen Händen gereinigt werden. Dazu soll eine Bürste verwendet werden.**

## **ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ**

1. перед первым использованием необходимо внимательно ознакомиться с содержанием настоящей Инструкции обслуживания,
2. соединительный провод следует подключить к сети, параметры которой соответствуют указанным в Инструкции обслуживания,
3. запрещается погружать устройство или его питающий провод в воду,
4. запрещается использовать устройство на открытом воздухе,
5. запрещается использовать устройство вблизи источников тепла,
6. не следует оставлять детей без присмотра вблизи устройства,
7. данное устройство может использоваться детьми, достигшими, как минимум, 8-летнего возраста, а также лицами с ограниченными физическими или умственными возможностями, с отсутствием опыта и основных знаний в области функционирования подобных устройств, при условии наличия соответствующего надзора или предоставления им инструктажа относительно безопасной эксплуатации оборудования данного типа с подробным разъяснением потенциальных угроз, связанных с его обслуживанием. Детям запрещается играть с устройством. Очистка и техническое содержание устройства не может осуществляться детьми без надзора со стороны взрослых лиц.
8. перед включением устройства необходимо убедиться, что все его компоненты установлены соответствующим образом,
9. не прикасаться к устройству мокрыми руками,
10. **ВНИМАНИЕ.** Существует риск травмирования в результате несоответствующего использования устройства. Следует соблюдать осторожность во время монтажа или демонтажа режущих элементов, а также при очистке устройства,
11. необходимо отключить устройство от источника питания, если оно находится без надзора, а также при монтаже, демонтаже или очистке,
12. запрещается использовать устройство для измельчения льда, костей или других твердых продуктов, а также с целью

- измельчения орехов, зерен кофе, бобовых и сухих трав,
13. запрещается измельчать и обрабатывать горячие продукты,
  14. устройство можно использовать только с измельчающей насадкой, поставляемой производителем в комплекте с устройством,
  15. нож измельчающей насадки с нижней стороны не оснащен защитным корпусом – необходимо соблюдать особую осторожность,
  16. не прикасаться к ножу измельчающей насадки во время работы устройства, а после отключения устройства от источника питания, необходимо дождаться полной остановки ножа,
  17. запрещается использовать устройство при повреждении ножа,
  18. запрещается превышать допустимое время непрерывной работы устройства,
  19. запрещается использовать устройство при повреждении питающего провода или повреждении в результате падения устройства, или другим образом. Ремонт устройства может осуществлять исключительно персонал авторизованного сервисного центра - список сервисных центров приведен в Приложении к Инструкции обслуживания, а также на веб-сайте [www.eldom.eu](http://www.eldom.eu),
  20. осуществление модернизации, использование неоригинальных сменных деталей или элементов строго запрещается и ведет к утрате безопасности использования прибора,
  21. Компания ООО «Eldom» не несет ответственности за возможный ущерб, нанесенный в результате несоответствующего использования устройства.

#### ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

- прибор изготовлен из материалов, которые могут использоваться вторично,
- передайте прибор в специализированный пункт для дальнейшей утилизации.

**Ножи являются эксплуатационными элементами и на них не распространяется гарантия. Ножи (10, 16), насадку для измельчения (6), а также сменные диски (18, 19, 20, 21) запрещается чистить голыми руками. Для чистки следует использовать щетку.**

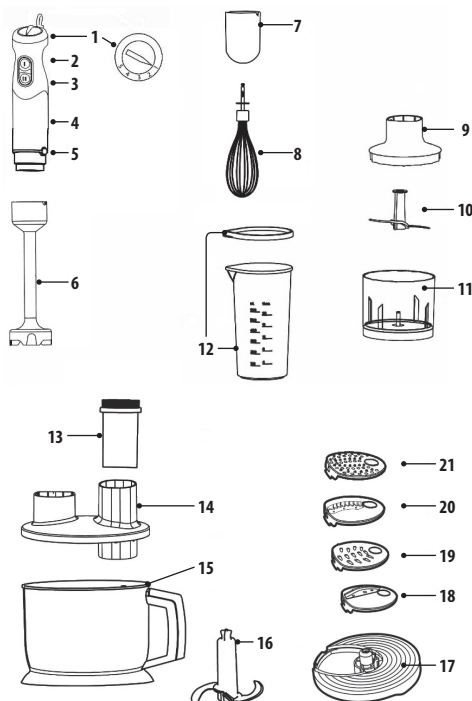


**ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ**

1. Регулятор скорости
2. Включатель I
3. Включатель II – TURBO
4. Корпус
5. Блокада
6. Насадка для измельчения
7. Редуктор венчика
8. Венчик
9. Крышка (1)
10. Нож (1)
11. Чаша (1)
12. Толкатель
13. Крышка (2)
14. Чаша (2)
15. Нож (2)
16. Главный диск
17. Диск
18. Сменный диск - ломтики
19. Сменный диск – стружка
20. Сменный диск – картофель фри
21. Сменный диск – терка

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

- мощность: 1000 Вт
- напряжение питания: 230 В ~ 50 Гц
- максимальное время непрерывной работы: 1 мин.
- время перерыва перед повторной эксплуатацией: 1 минута

**■ НАСТРОЙКА СКОРОСТИ**

С помощью регулятора (1) следует установить скорость работы устройства. Изменяя его положение, можно получить пять разных скоростей. Устройство начинает работу после нажатия и удерживания включателя (2).

Кнопка TURBO (3) служит для мгновенного получения максимальной скорости вращения, соответствующей позиции «5» регулятора (1).

Измельчитель работает так долго, пока нажат включатель (2 или 3).

**■ ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА**

Перед первым использованием все элементы, кроме корпуса, тщательно вымыть и высушить (смотреть: **ЧИСТКА И КОНСЕРВАЦИЯ**).

- закрепить насадку (6) на корпус (4) и заблокировать – следует убедиться, правильно ли установлена насадка,
- полностью погрузить острие в размешиваемое (измельчаемое) содержимое,
- выбрать соответствующую скорость с помощью регулятора (1) и нажать кнопку (2 либо 3),
- круговыми движениями измельчить компоненты вплоть до получения соответствующей консистенции.
- после завершения работы нажать кнопки блокады (5) и отсоединить насадку (6) от корпуса (4)

**Во время размешивания (измельчения) горячих жидкостей необходимо следить, чтобы не перегреть насадки (6).**

**Нож измельчителя (6) – очень острый. До него можно дотрагиваться лишь тогда, когда устройство отключено от сети и после его полной остановки.**

#### ■ ВЕНЧИК

Венчик (5) служит только для взбивания сметаны и пены из яиц.

Использование венчика для других продуктов приведет к повреждению устройства.

- закрепить редуктор (7) на корпус (4) и заблокировать – убедиться, что он правильно установлен, а затем в редуктор вставить венчик,
- компоненты поместить в мерный стакан (12) либо в другую глубокую емкость,
- выбрать соответствующую скорость с помощью регулятора (1) и нажать кнопку (2 либо 3), чтобы избежать разбрызгивания, следует начать работу с низких оборотов,
- взбивать до получения необходимой консистенции.
- после завершения работы следует нажать кнопки блокады (5) и отсоединить редуктор от корпуса.

#### ■ НАБОР I

Предназначен для измельчения таких компонентов как: орехи, мясо, лук, твердый сыр, яйца, чеснок, зелень и т.д. **Не рекомендуется измельчать лед, замороженные продукты, кости и другие твердые продукты.**

**Нож (10) очень острый. До него можно дотрагиваться лишь тогда, когда устройство отключено от сети и после его полной остановки.**

- продукты порезать на маленькие куски
- вставить нож (10) в чашу (11), а затем в чашу положить предварительно подготовленные компоненты,
- крышку (9) надеть на чашу (11),
- к крышке (9) прикрепить корпус (4) – убедиться, что правильно установлен,
- выбрать соответствующую скорость с помощью регулятора (1) и нажать кнопку (2 либо 3),
- измельчать до получения необходимой консистенции.

**Если компоненты будут приклеиваться к стенке чаши, следует собрать их с помощью лопатки. Не рекомендуется собирать компоненты ладонью.**

- перед тем как вынуть продукты, следует подождать, пока нож полностью остановится, затем нажать кнопки блокады (5) и отключить корпус от крышки,
- снять крышку (9), осторожно вынуть нож (10), придерживая за его верхнюю часть, а затем вынуть продукты.

#### ■ НАБОР II

Предназначен для измельчения мяса, твердых сыров, зелени, чеснока, моркови, грецких орехов и т.д., а также для подготовки легкого теста, основанного на максимально 250 г муки (напр. тесто для блинов).

**Не рекомендуется измельчать лед, замороженные продукты, кости и другие твердые продукты (напр. мускатный орех).**

**Нож (16) очень острый. До него можно дотрагиваться лишь тогда, когда устройство отключено от сети и после его полной остановки.**

- удалить твердые части продуктов (кости, хрящи, сухожилия из мяса, скорлупу орехов, стебли и т.д.) и порезать на меньшие куски,
- вставить нож (16) в чашу (15), а затем в чашу вложить предварительно подготовленные компоненты,
- крышку (14) надеть на чашу (15) согласно обозначениям и заблокировать, поворачивая влево,
- к крышке (15) прикрепить корпус (4) – убедиться, что правильно установлен,
- выбрать соответствующую скорость с помощью регулятора (1) и нажать кнопку (2 либо 3). Для измельчения твердых компонентов, следует использовать высокие обороты,
- измельчать до получения необходимой консистенции,

- перед тем как вынуть продукты, следует подождать, пока нож полностью остановится, затем нажать кнопки блокады (5) и отсоединить корпус (4) от крышки (14),
- снять блокаду крышки (14), поворачивая ее влево, затем снять,
- осторожно вынуть нож (16), придерживая за его верхнюю часть, а затем вынуть продукты.

### ■ ГЛАВНЫЙ ДИСК СО СМЕННЫМИ ДИСКАМИ

С помощью главного диска со сменными дисками для нарезки можно резать и тереть, например, огурцы, лук, грибы, яблоки, морковь, редис, сырой картофель, цукини, капусту, картофель и т.д.

- продукты очистить и порезать на куски, подходящие по размеру для отверстия в крышке (14),
- к главному диску (17) прикрепить один из сменных дисков (18, 19, 20, 21),
- главный диск (17) с установленным сменным диском установить в чаше (15),
- на чашу (15) поставить крышку (14) согласно обозначениям и заблокировать, поворачивая влево,
- к крышке (15) прикрепить корпус (4) – убедиться, что правильно установлен,
- выбрать соответствующую скорость с помощью регулятора (1) и нажать кнопку (2 либо 3). Для измельчения твердых компонентов, следует использовать высокие обороты,
- подготовленные продукты вкладывать партиями в дозировочную трубу, расположенную в крышке (14) и, используя толкатель (13) проталкивать их вниз к вращающемуся диску,
- в случае тонких продуктов (напр. моркови) можно уменьшить отверстие трубы, вынимая из толкателя (13) его внутреннюю часть.

**Запрещается вставлять пальцы либо какие-либо предметы в дозировочную трубу.**

**Не следует слишком сильно нажимать толкатель, так как это может привести к повреждению устройства**

- перед тем как вынуть продукты, следует подождать, пока нож полностью остановится, затем нажать кнопки блокады (5) и отсоединить корпус (4) от крышки (14),
- снять блокаду крышки (14), поворачивая ее влево, затем снять,
- осторожно вынуть нож (17), придерживая за его верхнюю часть, а затем вынуть продукты.

### ■ ЧИСТКА И КОНСЕРВАЦИЯ

Перед началом чистки устройство следует отключить от электросети.

Элементы блендера запрещено мыть в посудомоечных машинах.

Устройство запрещается погружать в воду.

Запрещается чистить устройство острыми, проволочными тряпочками либо губками, потому что таким образом можно повредить устройство.

- измельчитель (6), редуктор венчика (7) а также крышки (9, 14) запрещается полностью погружать в воду.

**Полное погружение в воду элементов (6, 7, 9, 14) может привести к их повреждению и утрате гарантии.**

- для того чтобы умыть измельчитель (6) и венчик (8) с редуктором (7), следует их отсоединить от корпуса (4). Можно их мыть водой с добавкой жидкости для мытья посуды. Погружать можно лишь наконечник с ножом, а также нижнюю часть венчика,
- корпус (4) можно вытереть влажной тряпочкой,
- остальные элементы можно умыть в теплой воде с добавлением жидкости для мытья посуды и сполоснуть под краном,
- чаши и мерный стакан (11, 12, 15) не рекомендуется мыть в посудомоечной машине, а также хранить в них продукты в холодильнике.

**Ножи (10, 16), насадку для измельчения (6), а также сменные диски (18, 19, 20, 21) запрещается чистить голыми руками. Для чистки следует использовать щетку.**

## BEZPEČNOSTNÉ PODMIENKY

1. pred prvým použitím sa zoznámte s celým obsahom tohto návodu,
2. napájací kábel pripojte do zásuvky s parametrami zhodnými s tými uvedenými v návode,
3. neponárajte kábel alebo zariadenie do vody,
4. nepoužívajte v exteriéri,
5. zariadenie nestavajte do blízkosti zdrojov tepla,
6. v blízkosti zariadenia neponechávajte deti bez dozoru,
7. toto zariadenie môže byť používané deťmi vo veku minimálne 8 rokov a osobami so zníženými fyzickými a psychickými schopnosťami a osobami s nedostatkom skúseností a bez znalosti prístroja, pokiaľ bude zaistený dohľad alebo inštruktáž ohľadom používania zariadenia bezpečným spôsobom tak, aby boli zrozumiteľné s tým spojené riziká. So zariadením sa nesmú hrať deti. Deti bez dohľadu nesmú vykonávať čistenie a údržbu zariadenia.
8. pred spustením zariadenia sa uistite, že sú všetky súčasti správne nainštalované,
9. nechytajte zariadenie mokrými rukami,
10. POZOR Existuje možnosť zranenia v dôsledku nesprávneho používania. Je nutné zachovať pri manipulácii s rezným ostrím a pri čistení opatrnosť,
11. zakaždým odpojte zariadenie od napájania, pokiaľ zariadenie zostane bez dohľadu a pred zložením, rozložením alebo čistením,
12. zariadenie nepoužívajte na drvenie ľadu, kostí a iných tvrdých produktov alebo na mletie orechov, kávy a sušených strukovín,
13. nedrvte horúce produkty,

14. zariadenie možno užívať iba s dodaným originálnym mixovacím nástavcom,
15. nôž mixovacieho nástavca je v spodnej časti odkrytý - dbajte na potrebnú opatrnosť,
16. nedotýkajte sa noža mixovacieho nástavca, keď je zariadenie zapnuté, a po odpojení od siete sa ho môžete dotknúť až potom, čo sa zastaví,
17. zariadenie nemožno používať s poškodeným nožom,
18. neprekračujte prípustný čas neprerušovanej práce zariadenia,
19. nepoužívajte, pokiaľ je napájací kábel poškodený, pokiaľ bolo zariadenie vystavené pádu alebo bolo iným spôsobom poškodené. Opravu zariadenia je nutné zveriť autorizovanému servisu; zoznam servisov v prílohe alebo na stránkach [www.eldom.eu](http://www.eldom.eu),
20. všetky úpravy alebo použitia neoriginálnych náhradných dielov alebo súčastí zariadenia sú zakázané a ohrozujú bezpečnosť používania,
21. firma Eldom Sp. z o. o. nenesie zodpovednosť za prípadné škody vzniknuté v dôsledku nesprávneho používania zariadenia.

#### OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

- zariadenie je zbudované z materiálov, ktoré môžu byť odovzdané na opätovné spracovanie alebo recykláciu,
- zariadenie je treba odovzdať v príslušnom stredisku, ktoré sa zaoberá zberom a recykláciou elektrických a elektronických zariadení,

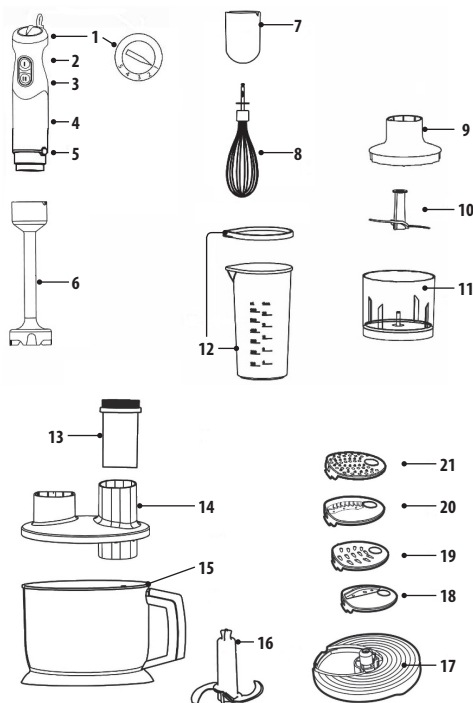
**Nože a čepele sú diely, ktoré sa používaním prirodzene opotrebovávajú, preto sa na nich záruka nevzťahuje. Nože (10, 16), čepel' nohy (6) a vymeniteľné čepele (18, 19, 20, 21) neumývajte holými rukami. Na umývanie použite vhodnú kefu.**

### VŠEOBECNÝ OPIS

1. Regulátor rýchlosti
2. Zapínač I
3. Zapínač II – TURBO
4. Korpus
5. Blokáda
6. Noha mixéra
7. Adaptér šľahacej metly
8. Šľahacia metla
9. Veko (1)
10. Nôž (1)
11. Nádoba (1)
12. Nádoba s mierkou + veko
13. Zatláčadlo
14. Veko (2)
15. Nádoba (2)
16. Nôž (2)
17. Kotúč
18. Vymeniteľná čepeľ – plátky
19. Vymeniteľná čepeľ – lupienky
20. Vymeniteľná čepeľ – hranolčeky
21. Vymeniteľná čepeľ – prúžky

### TECHNICKÉ PARAMETRE

- príkon: 1000 W
- napätie: 230 V ~ 50 Hz
- maximálne trvanie neustálej práce: 1 min.
- trvanie prestávky pred opätovným použitím: 1 min.



### ■ NASTAVENIE RÝCHLOSTI

Pomocou regulátora (1) nastavte rýchlosť práce zariadenia. Zmenou polohy regulátora môžete nastaviť päť rôznych rýchlostí. Zariadenie sa spustí keď stlačíte a podržíte zapínač (2).

Stlačením tlačidla TURBO (3) sa zariadenie okamžite spustí na maximálnej uhlovej rýchlosti, čo je „5.“ rýchlosť regulátora (1).

Mixér je spustený tak dlho, kým je stlačené tlačidlo zapínača (2 alebo 3).

### ■ POUŽÍVANIE ZARIADENIA

Pred prvým použitím všetky časti zariadenia, okrem korpusu, dôkladne umyte a vysušte (pozri: **ČISTENIE A ÚDRŽBA**).

- na korpus (4) nasuňte nástavec (6) a zablokujte – uistite sa, či je nástavec správne založený,
- čepeľ nohy úplne ponorte v mixovanej (rozdrobovanej) surovine/-ách,
- regulátorom (1) vyberte požadovanú rýchlosť a stlačte zapínač (2 alebo 3),
- krúživými pohybmi rozdrobte suroviny, až kým nezískate požadovanú konzistenciu,
- keď skončíte, stlačte tlačidlo blokády (5) a odpojte nástavec (6) od korpusu (4).

**Počas mixovania (rozdrobovania) horúcich surovín dávajte pozor, aby sa nástavec (6) neprehrial. Čepeľ mixovacej nohy (6) je veľmi ostrá. Čepele sa nedotýkajte, kým zariadenie nie je odpojené od el. napätia, a kým sa čepeľ úplne nezastaví.**

## ■ ŠLAHACIA METLA

Šlahacia metla (5) je určená na šlahanie smotany a vaječného bielka.

Používanie šlahacej metly na šlahanie iných surovín môže viesť k poškodeniu zariadenia.

- na korpus (4) nasuňte adaptér (7) a zablokujte – uistite sa, či je nástavec správne založený, následne k adaptéru pripojte šlahaciu metlu,
- do nádoby (12) alebo do inej vhodnej hlbokkej nádoby vložte suroviny,
- regulátorom (1) vyberte požadovanú rýchlosť a stlačte zapínač (2 alebo 3) – začnite šlahať pri nižších rýchlostiach, predídete tak nežiaducemu špliechaniu,
- šlahajte, kým nevytvoríte požadovanú konzistenciu,
- keď skončíte, stlačte tlačidlo blokády (5) a odpojte adaptér od korpusu .

## ■ SÚPRAVA I

Je určená na rozdrobovanie takých surovín ako: orechy, mäso, cibuľa, syr, vajcia, cesnak, bylinky ap.

**Nie je určená na drvenie ľadu, mrazených výrobkov, kostí a iných tvrdých surovín.**

**Nôž (10) je veľmi ostrý. Noža sa nedotýkajte, kým zariadenie nie je odpojené od el. napätia, a kým sa nôž úplne nezastaví.**

- suroviny pokrájajte na menšie kúsky,
- nôž (10) vložte do nádoby (11), a následne do nádoby vložte predtým pripravené suroviny,
- na nádobu (11) založte veko (9),
- do veka (9) naložte korpus (4) – uistite sa, či je korpus správne založený,
- regulátorom (1) vyberte požadovanú rýchlosť a stlačte zapínač (2 alebo 3),
- rozdrobujte, kým nedosiahnete požadovanú konzistenciu.

**Ak sa suroviny prilepia k stenám nádoby, zhrňte ich vareškou alebo stierkou. V žiadnom prípade suroviny nezhrňajte dlaňou.**

- suroviny nevyberajte z nádoby, kým sa nôž úplne nezastaví, a následne stlačte tlačidlo blokády (5) a odpojte korpus od veka,
- zložte veko (9), opatrne vyťahnite nôž (10) držiak za jeho hornú časť (nôžku), a následne vyberte suroviny.

## ■ SÚPRAVA II

Je určená na rozdrobovanie mäsa, syra, cibule, byliniek, cesnaku, mrkvy, kráľovských orechov ap., a tiež na prípravu ľahkého cesta s maximálne 250 g múky (napr. na palacinky).

**Nie je určená na drvenie ľadu, mrazených výrobkov, kostí a iných tvrdých surovín (napr. muškátového orecha). Nôž (16) je veľmi ostrý. Noža sa nedotýkajte, kým zariadenie nie je odpojené od el. napätia, a kým sa nôž úplne nezastaví.**

- odstráňte tvrdé časti surovín (napr. kosti, chrupavky, šlachy z mäsa, škrupiny orechov, byle ap.) a pokrájajte na menšie kúsky,
- nôž (16) vložte do nádoby (15), a následne do nádoby vložte predtým pripravené suroviny,
- na nádobu (15) založte veko (14) podľa označení a zablokujte otočením dolava,
- do veka (15) naložte korpus (4) – uistite sa, či je korpus správne založený,
- regulátorom (1) vyberte požadovanú rýchlosť a stlačte zapínač (2 alebo 3). Na rozdrobovanie tvrdých surovín používajte vysoké rýchlosti,
- rozdrobujte, kým nedosiahnete požadovanú konzistenciu,
- suroviny nevyberajte z nádoby, kým sa nôž úplne nezastaví, následne stlačte tlačidlo blokády (5) a odpojte korpus (4) od veka (14),
- odblokujte veko (14) prekrútením dolava a zložte,

- opatrne vytiahnite nôž (16) držiac za jeho hornú časť (nôžku), a následne vyberte suroviny.

### ■ KOTÚČ S VYMENITEĽNÝMI ČEPEĽAMI

Kotúč s vymeniteľnými čepeľami je určený na krájanie a stieranie napr. uhoriek, cibule, húb a hríbov, mrkvy, redkoviek, surových zemiakov, cukiet, kapusty, zemiakov ap.

- suroviny ošúpte a pokrájajte na kusy, ktoré sa zmestia do otvoru vo veku (14),
- do kotúča (17) vložte jednu z vymeniteľných čepeľí (18, 19, 20, 21),
- kotúč (17) s namontovanou čepeľou vložte do nádoby (15),
- na nádobu (15) vložte veko (14) podľa označení a zablokujte otočením doľava,
- do veka (15) naložte korpus (4) – uistite sa, či je korpus správne založený,
- regulátorom (1) vyberte požadovanú rýchlosť a stlačte zapínač (2 alebo 3). Na rozdrobovanie tvrdých surovín používajte vysoké rýchlosti,
- pripravené výrobky postupne vkladajte do otvoru vo veku (14) a pomocou zatláčadla (13) posúvajte dole k rotujúcemu kotúču,
- v prípade tenkých výrobkov (napr. mrkvy) môžete otvor zmenšiť vytiahnutím strednej časti zo zatláčadla (13).

**Nikdy v žiadnom prípade nekladajte prsty alebo iné predmety do dávkovacieho otvoru. Zatláčadlo nepritláčajte príliš silno, pretože v opačnom prípade sa môže zariadenie poškodiť.**

- suroviny nevyberajte z nádoby, kým sa kotúč úplne nezastaví, následne stlačte tlačidlo blokady (5) a odpojte korpus (4) od veka (14),
- odblokujte veko (14) prekrútením doľava a zložte,
- opatrne vytiahnite kotúč (17) držiac za jeho hornú časť (nôžku), a následne vyberte suroviny.

### ■ ČISTENIE A ÚDRŽBA

Zariadenie vždy pred čistením odpojte od el. napätia.

Žiadne diely nie sú určené na umývanie v umývačke riadu.

Zariadenie neponárajte do vody.

Zariadenie nečistite ostrými, drsnými handrami alebo špongiami, pretože takým spôsobom sa zariadenie môže zničiť,

- nohu (6), adaptér šľahacej metly (7) a veká (9, 14) neponárajte úplne do vody. Ak sa diely (6, 7, 9, 14) ponoria do vody, môžu sa poškodiť a prestáva platiť záruka.
- ak chcete umyť nohu (6) a šľahaciu metlu (8) s adaptérom (7) odpojte ich od korpusu (4). Na umývanie sa môže použiť voda s prostriedkom na umývanie riadu. Ponárať sa môže iba koncovka s čepeľou a koncovka šľahacej metly,
- korpus (4) vytierajte vlhkou handričkou,
- ostatné diely umývajte v teplej vode s prostriedkom na umývanie riadu a opláchnite v prúde tečúcej vody,
- nádoby (11, 12, 15) nie sú určené na umývanie v umývačke riadu ani na uchovávanie potravín v chladničke.

**Nože (10, 16), čepeľ nohy (6) a vymeniteľné čepele (18, 19, 20, 21) neumývajte holými rukami. Na umývanie použite vhodnú kefu.**



## BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

1. az első használat előtt gondosan olvassa el a használati útmutatót,
2. a tápkábelt kizárólag a műszaki leírásban megadott paraméterű hálózati feszültségre szabad rákapcsolni,
3. ne merítse vízbe se a készüléket se a tápkábelét,
4. tilos a készüléket szabad ég alatt használni,
5. soha ne helyezze hőforrás közelébe,
6. gyermekek felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében,
7. ezt a készüléket 8 éves és idősebb gyerekek, illetve csökkent fizikai, érzékszervi vagy értelmi képességű, illetve kellő tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek csak akkor használhatják, ha közben felügyelik őket vagy a készülék biztonságos használatára megtanították őket és megértették a kapcsolódó veszélyeket. A gyerekek nem játszhatnak a készülékkel. A tisztítást és karbantartást nem végezhetik gyerekek felügyelet nélkül.
8. bizonyosodjon meg róla, hogy minden rész megfelelően van összeszerelve, mielőtt bekapcsolná a készüléket,
9. ne nyúljon a készülékhez vizes kézzel,
10. VIGYÁZAT. A készülék nem megfelelő használata balesetveszéllyel járhat. Tisztításkor óvatosan járjon el a pengékkel,
11. használat után és a tisztítás, karbantartás, illetve összeszerelés előtt, vagy ha felügyelet nélkül hagyja húzza ki a konnektorból,
12. tilos a készüléket jég, csont és más kemény termék aprításához vagy dió, kávébab és más szárított babszerű élelmiszerek őrléséhez használni,
13. ne aprítson vele forró ételeket,

14. a készüléket kizárólag a csomagolásban csatolt aprítóvéggel szabad használni,
15. az aprítóvég pengéje alulról nincs védve – járjon el rendkívül óvatosan használata közben,
16. ne nyúljon a bekapcsolt készülék aprítóvég pengéjéhez. Kikapcsolás után, ha kihúzta a konnektorból, csak akkor nyúljon a pengékhez, ha már nem mozognak,
17. ne használja a készüléket megrongálódott pengével,
18. ne lépje túl a megengedett megszakítás nélküli időkorlátot
19. ne használja, ha a tápkábel meghibásodott, a készülék leesett, vagy más módon rongálódott. A készüléket kizárólag engedélyezett márkaszervizben szabad javítani, ezek listáját a melléklet tartalmazza, illetve a [www.eldom.eu](http://www.eldom.eu) oldalon lehet őket megtalálni,
20. bármilyen újítás, illetve nem eredeti alkatrész használata tilos és a készülék használatának biztonságát veszélyezteti.
21. az Eldom Sp. z o. o. nem vállal felelősséget a készülék nem megfelelő használatából származó károkért.

#### KÖRNYEZETVÉDELEM

- a készülék olyan anyagokból készült, amelyek újra használhatók, vagy feldolgozhatók,
- az elhasznált készüléket adja le az elektromos és elektronikus berendezések begyűjtésére szakosodott veszélyes hulladékgyűjtő- és újrahasznosító telepen.

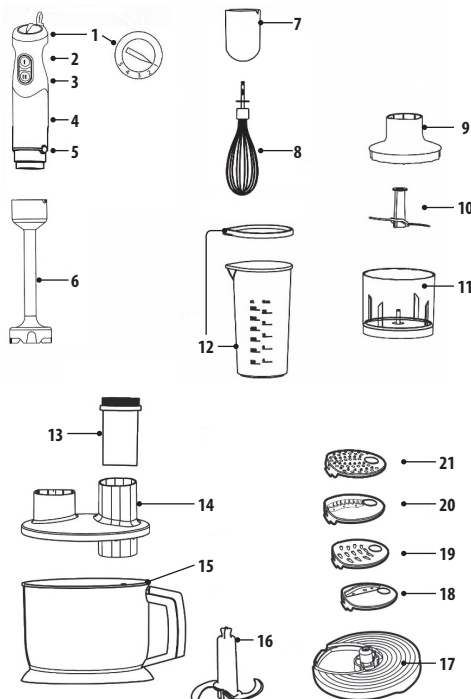
**A kések elhasználódó alkatrészeknek számítanak, így a garancia nem vonatkozik rájuk. A késeket (10, 16), az aprító kését, valamint a cserélhető tárcsákat (18, 19, 20, 21) nem szabad csupasz kézzel tisztítani. Tisztításkor használjon kefét.**

### LEÍRÁS

1. Sebességszabályozó gomb
2. Bekapcsológomb I
3. Bekapcsológomb II - TURBO
4. Ház
5. Rögzítógomb
6. Aprítófej
7. Habverő adaptere
8. Habverő
9. Fedél (1))
10. Kés (1)
11. Tartály (1)
12. Skálázott tartály + fedél
13. Tolórúd
14. Fedél (2)
15. Tartály (2)
16. Kés (2)
17. Lemez
18. Cserélhető tárcsa - szeletelő
19. Cserélhető tárcsa - daraboló
20. Cserélhető tárcsa - sült krumpli
21. Cserélhető tárcsa - reszelő

### MŰSZAKI ADATOK

- teljesítmény: 1000 W
- tápfeszültség: 230V ~ 50Hz
- maximális munkavégzési idő egyhuzamban: 1 perc
- ismételt bekapcsolás előtti szünet időtartama: 1 perc



### SEBESSÉG BEÁLLÍTÁSA

A készülék működési sebessége a szabályozóval (1) állítható be. Az átkapcsolásával öt különböző fokozat indítható el. A készülék a gomb (2) megnyomásával és lenyomva tartásával indul el.

A TURBO gombbal (3) azonnal a szabályozó (1) „5”-ös fokozatának megfelelő, maximális fordulatszám kapcsolható be.

Az aprító addig működik, amíg a bekapcsológomb (2 vagy 3) le van nyomva.

### A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

Első használat előtt a készülék házán kívül minden alkatrészt alaposan meg kell mosni, majd meg kell szárítani (lásd: **TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS**).

- helyezze fel a fejet (6) a házra (4), majd rögzítse oda - győződjön meg arról, hogy a fej megfelelően illeszkedik-e,
- a késeket merítse bele a keverni (aprítani) kívánt masszába,
- a szabályozó (1) segítségével válassza ki a kívánt sebességet, majd nyomja meg a gombot (2 vagy 3),
- az összetevőket körkörös mozdulatokkal aprítsa, egészen a kívánt állag eléréséig.
- a munka befejezése után nyomja meg a rögzítógombot (5) és vegye le a fejet (6) a házról (4)

**Forró massa keverésekor (aprításakor) ügyeljen arra, hogy a fej (6) ne melegedjen túl. Az aprító kése (6) nagyon éles. Kizárólag a készülék kikapcsolása és áramból való kihúzása után szabad hozzányúlni.**

## ■ HABVERŐ

A habverő **(5)** kizárólag tejszín és tojás felverésére szolgál.

A habverő ettől eltérő használata a készülék károsodásához vezethet.

- helyezze fel az adaptert **(7)** a házra **(4)** és rögzítse oda - győződjön meg arról, hogy megfelelően illeszkedik-e, majd szerelje fel az adapterre a habverőt,
- az összetevőket helyezze a tartályba **(12)** vagy más mély edénybe,
- a szabályozóval **(1)** válassza ki a kívánt sebességet, majd nyomja meg a gombot **(2 vagy 3)** - a fröcskölés elkerülése érdekében a keverést alacsony fordulaton kezdje meg,
- keverje a kívánt állag eléréséig.
- a munka befejezése után nyomja meg a rögzítőgombot **(5)** és vegye le az adaptert a házról.

## ■ I. KÉSZLET

Az alábbi összetevők aprítására használható: mogyoró, hús, hagyma, sajt, tojás, fokhagyma, fűszer, stb.

**Nem szabad jeget, fagyasztott terméket, csontot és más kemény terméket aprítani.**

**A kés (10) nagyon éles. Kizárólag a készülék megállása és áramból való kihúzása után szabad hozzányúlni.**

- a termékeket kisebb darabokra vágja fel
- helyezze be a kést **(10)**, majd az előkészített összetevőket is a tartályba **(11)**,
- helyezze fel a fedelet **(9)** a tartályra **(11)**,
- rögzítse a házat **(4)** a fedélre **(9)** - győződjön meg arról, hogy megfelelően illeszkedik-e,
- a szabályozó **(1)** segítségével válassza ki a kívánt sebességet, majd nyomja meg a gombot **(2 vagy 3)**,
- aprítsa a kívánt állag eléréséig.

**Ha az összetevők felragadnak a tartály falára egy spatulával gyűjtse azokat össze. Az összetevőkhöz nem szabad kézzel hozzányúlni.**

- az összetevők kivétele előtt várja meg, hogy a kés megálljon, majd nyomja meg a rögzítőgombot **(5)** és vegye le a házat a fedélről,
- vegye le a fedelet **(9)**, a felső részénél fogva óvatosan vegye ki a kést **(10)**, majd az összetevőket.

## ■ II. KÉSZLET

Hús, sajt, hagyma, fűszer, fokhagyma, répa, dió, stb. aprítására, valamint könnyed, maximum 250g lisztet tartalmazó tészták előkészítésére (pl. palacsinta tészta) használható.

**Nem szabad jeget, fagyasztott terméket, csontot és más kemény terméket aprítani (pl. szerezcsendió).**

**A kés (16) nagyon éles. Kizárólag a készülék megállása és áramból való kihúzása után szabad hozzányúlni.**

- az összetevők kemény részeit (csont, porc, ín, dióhéj, virágszár, stb.) el kell távolítani, majd fel kell aprítani,
- helyezze be a kést **(16)**, majd az előkészített összetevőket is a tartályba **(15)**,
- a fedelet **(14)** a jelölésnek megfelelően helyezze rá a tartályra **(15)**, majd balra elfordítva rögzítse oda,
- rögzítse a házat **(4)** a fedélre **(15)** - győződjön meg arról, hogy megfelelően illeszkedik-e,
- a szabályozó **(1)** segítségével válassza ki a kívánt sebességet, majd nyomja meg a gombot **(2 vagy 3)**. A kemény összetevők aprításához használjon magas fordulatszámot,
- aprítsa a kívánt állag eléréséig,
- az összetevők kivétele előtt várja meg, hogy a kés megálljon, majd nyomja meg a rögzítőgombot **(5)** és vegye le a házat **(4)** a fedélről **(14)**,
- balra elfordítva oldja ki a fedelet **(14)**, majd vegye le,

- a felső részénél fogva óvatosan vegye ki a kést **(16)**, majd az összetevőket.

#### ■ LEMEZ CSERÉLHETŐ TÁRCSÁKKAL

A cserélhető tárcsás lemeznek köszönhetően pl. uborka, hagyma, gomba, alma, répa, retek, nyers krumpli, cukkini, káposzta, krumpli stb. vágható és reszelhető.

- a termékeket meg kell hámozni, majd a fedél **(14)** nyílásainak megfelelő méretre kell feldarabolni,
- a lemezbe **(17)** be kell helyezni a felszerelhető tárcsák **(18, 19, 20, 21)** egyikét.
- a tárcsával ellátott lemezt **(17)** helyezze el a tartályban **(15)**,
- a fedelet **(15)** a jelölésnek megfelelően helyezze rá a tartályra **(14)**, majd balra elfordítva rögzítse oda,
- rögzítse a házat **(4)** a fedélre **(15)** - győződjön meg arról, hogy megfelelően illeszkedik-e,
- a szabályozó **(1)** segítségével válassza ki a kívánt sebességet, majd nyomja meg a gombot **(2 vagy 3)**. A kemény összetevők aprításához használjon magas fordulatszámot,
- az előkészített összetevőket adagonként helyezze a fedélben **(14)** található adagolócsőbe, majd a tolórudat **(13)** használva tolja azokat le a forgó lemezbe,
- vékony összetevők esetén (pl. répa) a cső nyílása lecsökkenthető a tolórúd **(13)** középső részének kivételével.

**Az adagolócsőbe soha ne nyúljon bele és ne helyezzen bele semmilyen tárgyat. A tolórudat ne nyomja túl nagy erővel, mivel ez a készülék károsodásához vezethet**

- az összetevők kivétele előtt várja meg, hogy a kés megálljon, majd nyomja meg a rögzítőgombot **(5)** és vegye le a házat **(4)** a fedélről **(14)**,
- balra elfordítva oldja ki a fedelet **(14)**, majd vegye le,
- a felső részénél fogva óvatosan vegye ki a kést **(17)**, majd az összetevőket.

#### ■ TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

A tisztítás megkezdése előtt húzza ki a készüléket az áramból.

A készülék egyik alkatrésze sem mosható mosogatógépben.

A készüléket nem szabad vízbe meríteni.

A készüléket nem szabad éles, durva felületű kendővel vagy szivaccsal tisztítani, mivel ez a készülék károsodásához vezethet.

- az aprítót **(6)**, a habverő adapterét **(7)**, valamint a fedeleket **(9, 14)** nem szabad teljesen vízbe meríteni.

**Az alkatrészek (6, 7, 9, 14) vízben való elmerítése károsodást okozhat, valamint a garancia elvesztését vonhatja maga után.**

- az aprítót **(6)**, a habverőt **(8)** és annak adapterét **(7)** tisztításhoz le kell venni a készülék házáról **(4)**. Ezek az alkatrészek mosószeres vízben moshatók. Vízbe teljesen elmeríteni csak a késsel ellátott fejet, valamint a habverő fejet lehet.
- a készülék háza **(4)** nedves ronggyal tisztítható,
- a többi alkatrészt enyhén mosószeres vízben kell megmosni, majd folyóvízzel öblíteni.
- a tartályokat **(11, 12, 15)** nem szabad mosogatógépben mosni, valamint hűtőben bennük ételt tárolni.

**A késeket (10, 16), az aprító kését (6), valamint a cserélhető tárcsákat (18, 19, 20, 21) nem szabad csupasz kézzel tisztítani. Tisztításkor használjon kefét.**

## **MEDIDAS DE SEGURIDAD**

1. antes del primer uso se debe leer atentamente todo el contenido de este manual,
2. el cable de conexión debe estar conectado al enchufe con toma a tierra con parámetros compatibles con los que figuran en el manual,
3. no sumergir el cable ni la carcasa del motor en agua,
4. no utilizar al aire libre,
5. no colocar cerca de fuentes de calor,
6. no dejar que los niños o animales tengan acceso al aparato,
7. el aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con discapacidad física, sensorial o mental, así como por personas con que carecen de experiencia o conocimiento, si permanecen bajo supervisión o utilizan el aparato de forma segura, siguiendo las instrucciones de uso y si entienden bien los riesgos. Los niños no pueden jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento no pueden ser realizados por niños sin la supervisión de un adulto.
8. antes de encender el aparato hay que asegurarse si todas sus piezas están instaladas correctamente,
9. no tocar el aparato con las manos mojadas,
10. **NOTA.** Existe la posibilidad de lesiones como consecuencia de uso incorrecto. Tener precaución al manejar las cuchillas de corte y durante el vaciado del recipiente y la limpieza,
11. desconectar el aparato de la corriente si lo deja sin supervisión, antes de montar, desmontar y limpiar,
12. no utilizar el aparato para triturar hielo, huesos y otros productos duros ni para moler las nueces, el café y las legumbres secas,

13. no triturar preparar los alimentos calientes,
14. utilizar solamente con la cuchilla original,
15. la cuchilla no está cubierta por debajo, se debe tener mucho cuidado al tocarla
16. no tocar la cuchilla cuando el aparato está encendido y después de desconectarlo de la red se puede tocar cuando se detenga,
17. no se puede utilizar el aparato con la cuchilla dañada,
18. no exceder el máximo tiempo de su funcionamiento continuo,
19. no utilizar el aparato con el cable de conexión dañado, si se ha caído o tiene signos visibles de daños. Sólo el centro de servicio autorizado puede reparar el aparato; la lista de servicios está en el anexo y en la página [www.eldom.eu](http://www.eldom.eu),
20. cualquier modificación o uso de piezas de repuesto o elementos no originales están prohibidos y son peligrosos,
21. la empresa Eldom Sp. z o.o. no se hace responsable de los daños causados por el uso incorrecto del aparato.

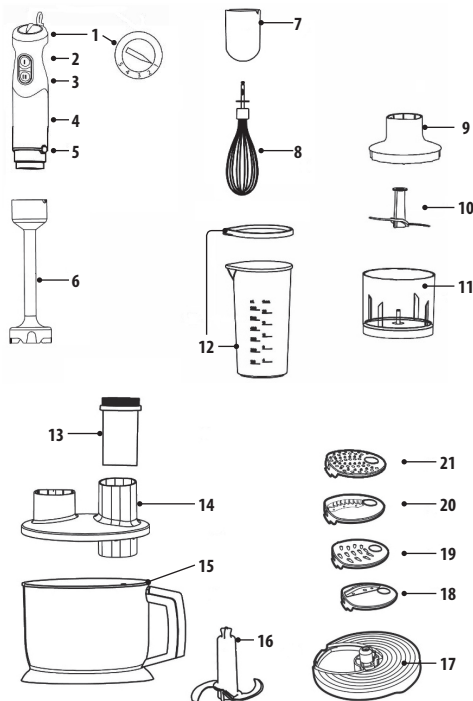
**Las cuchillas son piezas consumibles y no están incluidas en el ámbito de la garantía. Las cuchillas (10, 16), la cuchilla de la picadora (6) y los discos reemplazables (18, 19, 20, 21) no deben limpiarse directamente en las manos. Utilice un cepillo para limpiarlos.**

### DESCRIPCIÓN GENERAL

1. Controlador de velocidad
2. Interruptor I
3. Interruptor II: TURBO
4. Cuerpo principal
5. Mecanismo de bloqueo
6. Punta trituradora
7. Adaptador de batidor
8. Batidor
9. Tapa (1)
10. Cuchilla (1)
11. Recipiente (1)
12. Recipiente con escala graduada + tapa
13. Maza de empuje
14. Tapa (2)
15. Recipiente (2)
16. Cuchilla (2)
17. Rueda
18. Disco reemplazable: rodajas
19. Disco reemplazable: tiras
20. Disco reemplazable: patatas fritas
21. Disco reemplazable: rallador

### DATOS TÉCNICOS

- potencia: 1000 W
- tensión de la alimentación: 230V ~ 50Hz
- trabajo continuo máximo: 1 minuto
- tiempo de reposo antes del siguiente uso: 1 minuto



### ■ AJUSTE DE VELOCIDAD

La velocidad de trabajo del dispositivo se ajusta mediante el controlador (1). Cambiando su posición, se puede elegir una de las cinco velocidades disponibles. Pulsando y manteniendo pulsado el interruptor (2), el dispositivo empieza a trabajar.

El botón TURBO (3) sirve para obtener inmediatamente la máxima velocidad de giro, equivalente a la posición «5» del controlador (1).

La picadora trabaja mientras esté pulsado el interruptor (2 o 3).

### ■ USO DEL DISPOSITIVO

Antes del primer uso del dispositivo es necesario lavar profundamente y secar todos los elementos, a excepción del cuerpo principal (ver: **LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**).

- colocar la punta (6) sobre el cuerpo principal (4) y bloquearla: asegurarse de que la punta esté bien insertada,
- sumergir la cuchilla entera en el líquido a mezclar (triturar),
- elegir la velocidad usando el controlador (1) y pulsar el botón (2 o 3),
- triturar los ingredientes empleando unos movimientos circulares hasta lograr la consistencia deseada,
- una vez finalizado el trabajo, presionar los botones de bloqueo (5) y desconectar la punta (6) del cuerpo principal (4) de la máquina.



**Durante el proceso de mezclado (trituración) de líquidos calientes es necesario prestar atención para no sobrecalentar la punta (6). La cuchilla de la picadora (6) está muy afilada. Se puede tocar solamente después de desconectar la alimentación eléctrica del dispositivo y cuando se haya detenido su movimiento.**

#### ■ BATIDOR

El batidor (5) sirve únicamente para batir nata y claras de huevo.

La utilización del batidor para otros productos causará daños al dispositivo.

- colocar el adaptador (7) sobre el cuerpo principal (4) y bloquearlo: asegurarse de que esté bien insertado, luego instalar el batidor en el adaptador,
- colocar los ingredientes en el recipiente proporcionado (12) o en otro recipiente hondo,
- elegir la velocidad usando el controlador (1) y pulsar el botón (2 o 3): para evitar salpicaduras, empezar con una velocidad baja,
- batir hasta lograr la consistencia deseada,
- una vez finalizado el trabajo, presionar los botones de bloqueo (5) y desconectar el adaptador del cuerpo principal de la máquina.

#### ■ CONJUNTO I

Concebido para el desmenuzamiento de: frutos secos, carne, cebolla, queso, huevos, ajo, hierbas, etc.

**No está previsto el uso del dispositivo para triturar hielo, productos congelados, huesos u otros productos duros.**

**La cuchilla (10) está muy afilada. Se puede tocar solamente después de desconectar la alimentación eléctrica del dispositivo y cuando se haya detenido su movimiento.**

- cortar los productos en trozos más pequeños,
- insertar la cuchilla (10) en el recipiente (11), luego colocar los ingredientes preparados dentro del mismo,
- colocar la tapa (9) sobre el recipiente (11),
- instalar el cuerpo (9) sobre la tapa (4): asegurarse de que haya quedado bien insertado,
- elegir la velocidad usando el controlador (1) y pulsar el botón (2 o 3),
- triturar hasta lograr la consistencia deseada.

**Si los ingredientes se van pegando a la pared del recipiente, deben recogerse con una espátula. No se deben recoger con las manos.**

- esperar hasta que se detenga el movimiento de la cuchilla antes de extraer los productos, luego presionar los botones de bloqueo (5) y desconectar el cuerpo de la tapa,
- levantar la tapa (9), retirar cuidadosamente la cuchilla (10) agarrándola por la parte superior, luego retirar los productos.

#### ■ CONJUNTO II

Concebido para el desmenuzamiento de carne, quesos, cebolla, hierbas, ajo, zanahoria, nueces, etc., así como para la preparación de tartas ligeras, basadas en 250g de harina como máximo (p.ej. masa para crepes).

**No está previsto el uso del dispositivo para triturar hielo, productos congelados, huesos u otros productos duros (p.ej. nuez moscada).**

**La cuchilla (16) está muy afilada. Se puede tocar solamente después de desconectar la alimentación eléctrica del dispositivo y cuando se haya detenido su movimiento.**

- extraer las partes duras de los productos (huesos, cartílagos, tendones de la carne, cáscaras de

- nueces, tallos, etc.), luego cortar los productos en trozos más pequeños,
- insertar la cuchilla **(16)** en el recipiente **(15)**, luego colocar los ingredientes preparados dentro del mismo,
- colocar la tapa **(14)** sobre el recipiente **(15)** según las marcas indicadas y bloquear girándola hacia la izquierda,
- instalar el cuerpo **(4)** sobre la tapa **(15)**: asegurarse de que haya quedado bien insertado,
- elegir la velocidad usando el controlador **(1)** y pulsar el botón **(2 o 3)**. Para desmenuzar ingredientes duros deben emplearse las velocidades más altas.
- triturar hasta lograr la consistencia deseada,
- esperar hasta que se detenga el movimiento de la cuchilla antes de extraer los productos, luego presionar los botones de bloqueo **(5)** y desconectar el cuerpo **(4)** de la tapa **(14)**,
- desbloquear la tapa **(14)** girándola hacia la izquierda y levantarla,
- retirar cuidadosamente la cuchilla **(16)** agarrándola por la parte superior, luego retirar los productos.

### ■ RUEDA CON DISCOS REEMPLAZABLES

La rueda con discos reemplazables permite cortar y rallar tales productos como: pepinos, cebolla, setas, manzanas, zanahorias, rábanos, patatas crudas, calabacines, col, patatas, etc.

- pelar y cortar los productos hasta conseguir unos trozos cuyo tamaño permita insertarlos en la boca de la tapa **(14)**,
- instalar uno de los discos reemplazables **(18, 19, 20, 21)** en la rueda **(17)**,
- colocar la rueda **(17)** con el disco instalado dentro del recipiente **(15)**,
- colocar la tapa **(14)** sobre el recipiente **(15)** según las marcas indicadas y bloquear girándola hacia la izquierda,
- instalar el cuerpo **(4)** sobre la tapa **(15)**: asegurarse de que haya quedado bien insertado,
- elegir la velocidad usando el controlador **(1)** y pulsar el botón **(2 o 3)**. Para desmenuzar ingredientes duros deben emplearse las velocidades más altas.
- ir introduciendo los productos preparados en el túnel de dosificación de la tapa **(14)** y con la maza de empuje **(13)** ir empujándolos hacia la rueda rotativa,
- en el caso de unos productos finos (tipo zanahoria) se puede reducir la boca del túnel extrayendo la parte intermedia de la maza de empuje **(13)**.

**Nunca introducir dedos u otros objetos dentro del túnel de dosificación.**

**No presionar excesivamente la maza de empuje, dado que se puede dañar el dispositivo.**

- esperar hasta que se detenga el movimiento de la rueda antes de extraer los productos, luego presionar los botones de bloqueo **(5)** y desconectar el cuerpo **(4)** de la tapa **(14)**,
- desbloquear la tapa **(14)** girándola hacia la izquierda y levantarla,
- retirar cuidadosamente la rueda **(17)** agarrándola por la parte superior, luego retirar los productos.

### ■ LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Desconectar la alimentación eléctrica antes de empezar la limpieza.

Ninguno de los elementos puede lavarse en un lavavajillas.

El dispositivo no puede sumergirse en el agua.

No limpiar el dispositivo con paños abrasivos o esponjas, dado que se puede dañar el dispositivo.

- la punta trituradora **(6)**, el adaptador de batidor **(7)** y las tapas **(9, 14)** no pueden sumergirse totalmente en el agua. Al sumergir los elementos **(6, 7, 9, 14)** totalmente en el agua, se pueden dañar los mismos, resultando en la pérdida de la garantía.

- la punta trituradora **(6)** y el batidor **(8)** con el adaptador **(7)** deben desconectarse del cuerpo principal **(4)** para su limpieza. Pueden lavarse con el agua y un lavavajillas líquido. Las únicas piezas que se pueden sumergir son la punta con la cuchilla y la punta del batidor,
- el cuerpo principal **(4)** puede limpiarse con un paño húmedo,
- los demás elementos pueden limpiarse con agua caliente y un poco de lavavajillas líquido, aclarándolos en agua corriente,
- los recipientes **(11, 12, 15)** no se pueden lavar en un lavavajillas y no pueden utilizarse para almacenar productos dentro del frigorífico.

**Las cuchillas (10, 16), la cuchilla de la picadora (6) y los discos reemplazables (18, 19, 20, 21) no deben limpiarse directamente en las manos. Utilice un cepillo para limpiarlos.**



# KARTA GWARANCYJNA

WAŻNA Z DOWODEM ZAKUPU

**ROZDRABNIACZ BL200**

pieczęć sklepu i data sprzedaży  
**Sprzęt przeznaczony do użytku domowego**

ROZDRABNIACZ <b>BL200</b> pieczęć sklepu:	1
data sprzedaży: .....	
ROZDRABNIACZ <b>BL200</b> pieczęć sklepu:	2
data sprzedaży: .....	
ROZDRABNIACZ <b>BL200</b> pieczęć sklepu:	3
data sprzedaży: .....	
ROZDRABNIACZ <b>BL200</b> pieczęć sklepu:	4
data sprzedaży: .....	

OPIS NAPRAWY	1
..... pieczęć punktu usługowego	
OPIS NAPRAWY	2
..... pieczęć punktu usługowego	
OPIS NAPRAWY	3
..... pieczęć punktu usługowego	
OPIS NAPRAWY	4
..... pieczęć punktu usługowego	