

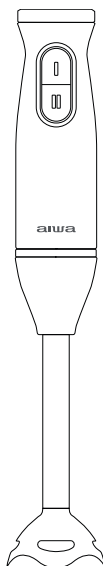
# aiwa®

Japan est1951

## HAND BLENDER

### KENKIRI SERIES

### Instruction Manual



## **KENKIRI 800 PLUS ABL-800 PLUS** **220-240V~ | 50-60Hz | 500W (Max. 600W)**

- 
- (EN)** Hand Blender - Instruction Manual
  - (ES)** Batidora de mano - Manual de instrucciones
  - (IT)** Frullatore ad immersione - Manuale di istruzioni
  - (FR)** Mixeur à main - Manuel d'instructions
  - (DE)** Handmixer - Bedienungsanleitung
  - (PT)** Liquidificador de mão - Manual de instruções
  - (NL)** Staafmixer - Handleiding en veiligheid
  - (BG)** Пръчков блендер - Ръководство за употреба
  - (EL)** Μίξερ ρεչzny - Εγχειρίδιο οδηγιών και ασφάλειας
  - (PL)** POLSKI - Instrukcja obsługi i bezpieczeństwa
  - (SK)** Ručný mixér Prírúčka na používanie a bezpečnosť
  - (RO)** Mixer de mână - Manual de instrucțiuni și siguranță
  - (HU)** Kézi turmixgép - Használati Es Biztonsági Utmutató
  - (SR)** Ручни миксер - Упутство за коришћење и безбедност
  - (TR)** El Blenderi - Kullanım ve Güvenlik Kılavuzu
  - (RU)** Ручной блендер - Руководство по эксплуатации и безопасности

**aiwa**<sup>®</sup>  
Japan est1951

[www.aiwa-industries.com](http://www.aiwa-industries.com)  
AIWA CO.,LTD. TOKYO, JAPAN

All Pictures shown are for illustration purpose only.  
All Rights Reserved. All other trademarks are property of their respective owners.  
All specifications are subject to change without prior notice.  
Aiwa Europe S.L., Av. Siglo XXI, 34, ES-08840.



[aiwa-industries.com](http://aiwa-industries.com)



Points de collecte sur [www.quefairede mesdechets.fr](http://www.quefairede mesdechets.fr)

## SPECIFICATIONS

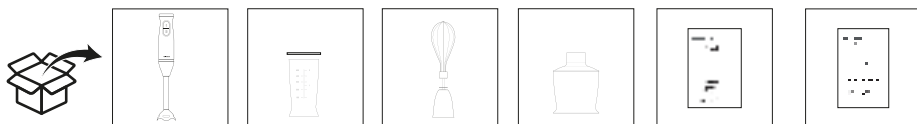
Especificaciones, Specifiche, Spécifications, Spezifikationen, Especificações, Specificaties, Спецификации, Προδιαγραφές, Спецификације, Špecifikácie, Specificații, Specifikációk, Спецификације, Özellikler, Спецификации

Power	500 W (Max. 600W)
Speed control	2 + Turbo
Blades type	Satoku® blades

Accessories	500 ml measuring cup
Rod	Stainless Steel
BPA Free	

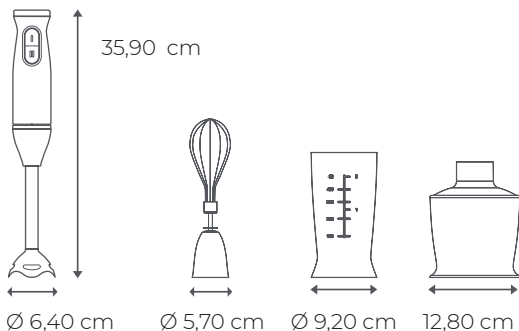
## CONTENT

Contenido, Contenuto, Contenu, Inhalt, Conteúdo, Inhoud, Съдържание, Περιεχόμενο, Zawartość, Obsah, Conținut, Tartalom, Садржај, İçerik, Содержание



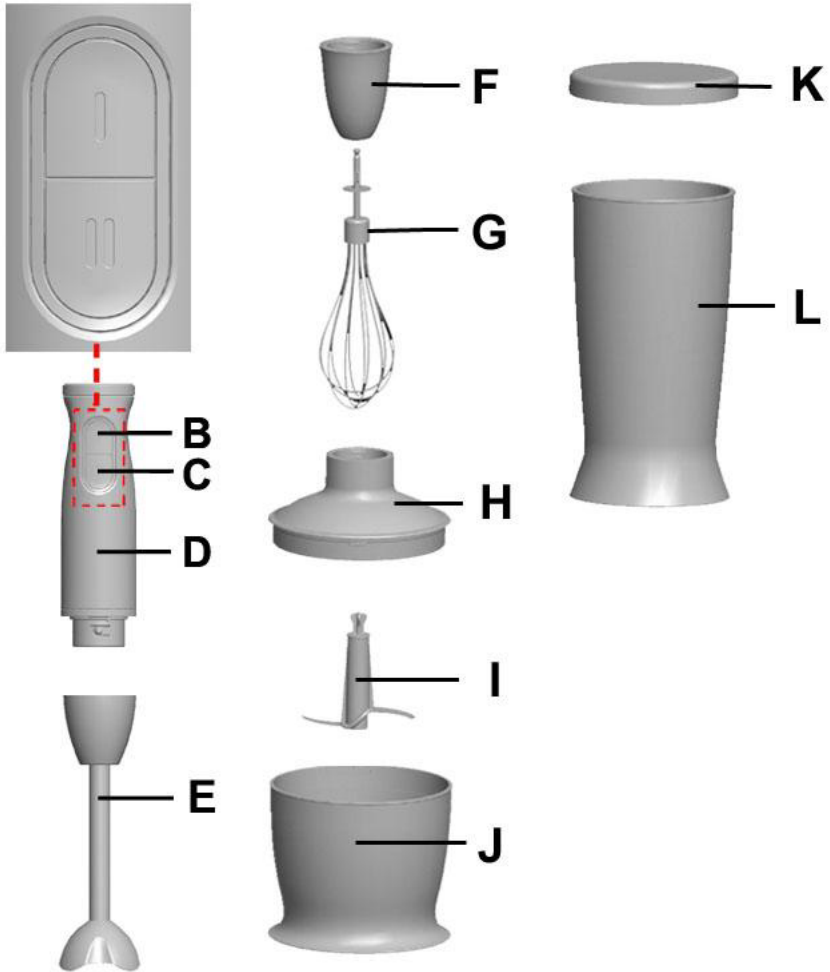
## MESURES

Measurements, Medidas, Measure, Mesures, Μετρε , Medidas , Afmetingen ,Мерки, Μετρήσεις, Wymiary, Μερανια ,Măsurători, Méretek, Мере, Ölçümler, Измерения



aiwa®

## GETTING TO KNOW YOUR personal BLENDER



### **PARTS**

**(EN) GETTING TO KNOW YOUR HAND BLENDER. PARTS. B** Switch "I" **C.** Switch "II" **D.** Motor unit **E.** Blender stick (Metal) **F.** Whisk holder **G.** Whisk **H.** Chopping bowl lid **I.** "S" blade **J.** 500ml chopping bowl **K.** Cover of the vessel **L.** Vessel (Max.500ml)

**(ES) CONOZCA SU BATIDORA DE MANO. PARTES. B.** Interruptor "I" **C.** Interruptor "II" **D.** Unidad del motor **E.** Barra de la batidora (Metal) **F.** Soporte de batidor **G.** Batidor **H.** Tapa del recipiente para picar **I.** Cuchilla "S" **J.** Recipiente para picar de 500 ml **K.** Tapa del recipiente **L.** Recipiente (Máx. 500 ml)

**(IT) IMPARA A CONOSCERE IL TUO FRULLATORE A IMMERSIONE. PARTI.**

**B.** Interruttore "I" **C.** Interruttore "II" **D.** Gruppo motore **E.** Barra miscelatrice (metallo) **F.** Portafrusta **G.** Frusta **H.** Coperchio tritattutto **I.** Lama "S" **J.** Ciotola per tritare da 500 ml **K.** Coperchio della ciotola **L.** Ciotola (max. 500 ml)

**(FR) APPRENEZ À CONNAÎTRE VOTRE MIXEUR PLONGEANT. PIÈCES.**

**B.** Interrupteur « I » **C.** Interrupteur « II » **D.** Unité moteur **E.** Barre de mixage (métal) **F.** Porte-fouet **G.** Fouet **H.** Couvercle hachoir **I.** Lame « S » **J.** Bol à hacher de 500 ml **K.** Couvercle du bol **L.** Bol (Max. 500 ml)

**(DE) LERNEN SIE IHREN STABMIXER KENNEN. TEILE. B**

Schalter "I" **C.** Schalter "II" **D.** Motoreinheit **E.** Mixstab (Metall) **F.** Schneebesenhalter **G.** Schneebesen **H.** Deckel der Schneidschüssel **I.** Klinge "S" **J.** 500ml Schneidschüssel **K.** Deckel des Gefäßes **L.** Gefäß (max. 500ml)

**(PT) CONHEÇA O SEU LIQUIDIFICADOR MANUAL. PEÇAS. B.**

Interruptor "I" **C.** Interruptor "II" **D.** Unidade do motor **E.** Barra misturadora (Metal) **F.** Suporte para batedor **G.** Whisk **H.** Tampa do chopper **I.** Lâmina "S" **J.** 500 ml tigela de corte **K.** Tampa da tigela **L.** Bacia (máx. 500 ml)

**(NL) UW STAAFMIJXER LEREN KENNEN. DELEN. B**

Schakelaar "I" **C.** Schakelaar "II" **D.** Motoreenheid **E.** Blenderstaafje (metaal) **F.** Gardehouder **G.** Garde **H.** Deksel van de hakkom **I.** Mes "S" **J.** Hakkom van 500 ml **K.** Deksel van het vat **L.** Vat (max. 500 ml)

**(BG) ЗАПОЗНАЙТЕ СЕ С РЪЧНИЯ СИ БЛЕНДЕР. КРАЙ. В**

Превключвател "I" **C.** Превключвател "II" **D.** Моторен блок **E.** Блендер стик (метален) **F.** Държач за размахване **G.** Размахване

**H.** Капак на купата за рязане **I.** "S" острие **J.** 500ml купа за рязане **K.** Капак на съда **L.** Съд (макс.500ml)

**(EL) ΓΝΩΡΙΜΙΑ ΜΕ ΤΟ ΜΠΛΕΝΤΕΡ ΧΕΡΙΩΝ ΣΑΣ. ΜΕΡΗ. Β** Διακόπτης "I" **C.** Διακόπτης "II" **D.** Μονάδα κινητήρα **E.** Ραβδί μπλέντερ (Μέταλλο) **F.** Θήκη χτυπήματος **G.** Χτύπημα **H.** Καπάκι μπολ κοπής **I.** Λεπίδα "S" **J.** 500ml μπολ κοπής **K.** Κάλυμμα του δοχείου **L.** Δοχείο (Max.500ml)

**(PL) POZNAJ SWÓJ BLENDER RĘCZNY. CZĘŚCI. B** Przełącznik "I" **C.** Przełącznik "II" **D.** Jednostka silnikowa **E.** Kij blendera (metalowy) **F.** Uchwyt trzepaczki **G.** Trzepaczka **H.** Pokrywka miski do krojenia **I.** Ostrze "S" **J.** Miska do siekania 500 ml **K.** Pokrywa naczynia **L.** Naczynie (maks. 500 ml)

**(SK) ZOZNÁMTE SA S RUČNÝM MIXÉROM. ČASTI. B** Spínač "I" **C.** Spínač "II" **D.** Motorová jednotka **E.** Tyčinka mixéra (kov) **F.** Držiak na metla **G.** Metla **H.** Pokrievka misky na krájanie **I.** Čepel "S" **J.** miska na krájanie 500 ml **K.** Kryt nádoby **L.** Nádoba (max. 500 ml)

**(RO) (EN) CUNOAȘTE-ȚI BLENDERUL DE MÂNĂ. PĂRȚI. B.** Întreprupător "I" **C.** Întreprupător "II" **D.** Unitate motorizată **E.** Mixer bar (metal) **F.** Suport pentru tel **G.** Whisk **H.** Capac tocător **I.** Lamă "S" **J.** Bol 500 ml **K.** Capac bol **L.** Bol (max. 500 ml)

**(HU) A TURMIXGÉP MEGISMERÉSE. RÉSZEK. B** kapcsoló "I" **C.** "II" kapcsoló **D.** Motoregység **E.** Turmixgép stift (fém) **F.** Habverő tartó **G.** Habverő **H.** Vágótál fedele **I.** "S" penge **J.** 500ml aprítótál **K.** Az edény fedele **L.** Edény (max. 500ml)

**(SR) DA TI SE POSVAPA BLENDER ZA RUKU. DELOVE. B** Switch "I" **C.** Switch "II" **D.** Motor unit **E.** Blender stick (Metal) **F.** Whisk holder **G.** Whisk **H.** Chopping bowl lid **I.** "S" blade **J.** 500ml chopping bowl **K.** Cover of the vessel **L.** Vessel (Max.500ml)

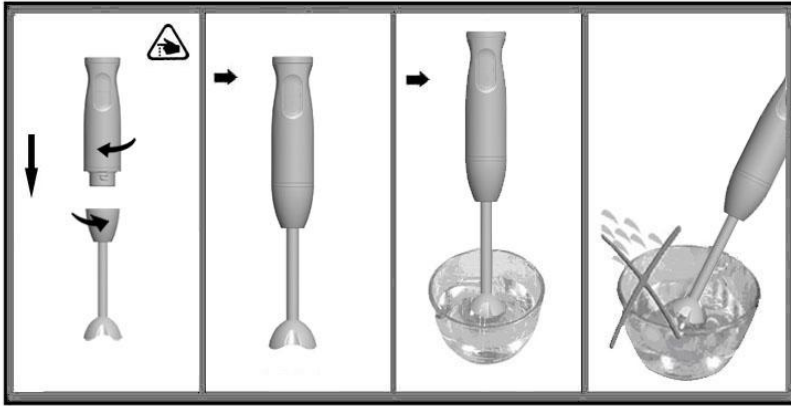
**(TR) EL BLENDERİNİZİ TANIMAK.**

**PARÇA. В** Anahtar "I" **С.** Anahtar "II" **D.** Motor ünitesi **E.** Blender çubuğu (Metal) **F.** Çırpma tutucu **G.** Çırpma teli **H.** Doğrama kabı kapağı **I.** "S" bıçağı **J.** 500 ml doğrama kabı **K.** Kabin kapağı **L.** Kap (Maks. 500ml)

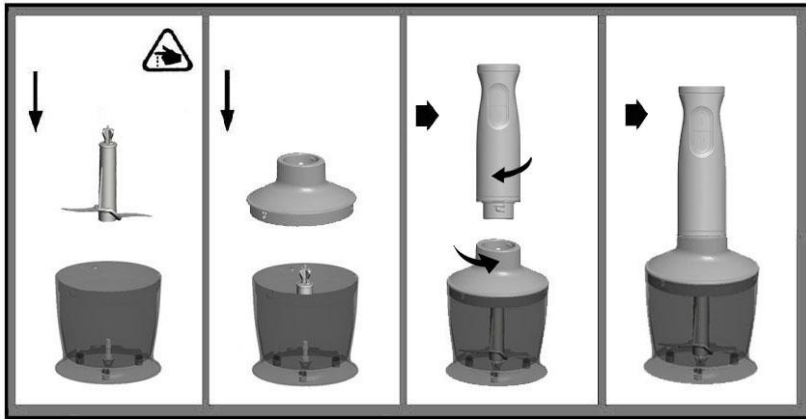
**(RU) ЗНАКОМСТВО С РУЧНЫМ БЛЕНДЕРОМ. КОМПЛЕКТУЮЩИЕ. В**

Переключатель "I" **С.** Переключатель "II" **D.** Моторный блок **E.** Рукоять блендера (металлическая) **F.** Держатель венчика **G.** Венчик **H.** Крышка чаши для измельчения **I.** Лезвие "S" **J.** Чаша для измельчения 500 мл **K.** Крышка сосуда **L.** Сосуд (макс. 500 мл)

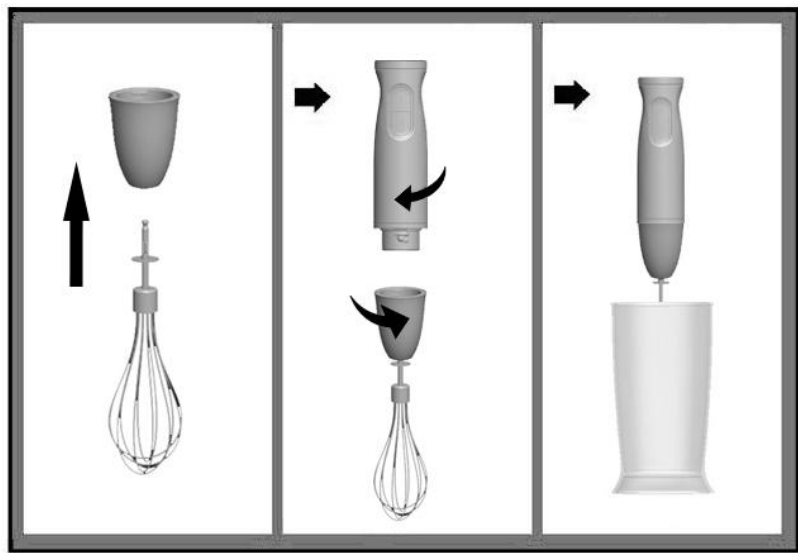
**PICTURE 1**



**PICTURE 2**



**PICTURE 3**



**PICTURE 4**





## **BEFORE FIRST USE**

Before you use the appliance and accessories for the first time, make sure that all packaging has been removed, and thoroughly clean the parts that come into contact with food.

## **USING YOUR APPLIANCE**

### **\*HOW TO USE (PICTURE 1)**

The hand blender is perfectly suitable for preparing dips, sauces, soups, mayonnaise and baby food as well as for mixing and milkshakes.

1. Turn the blender stick on the motor unit until it locks.
2. Introduce the hand blender in the vessel, and then press the switch "I"/"II" to operate it.
3. Don't use the hand blender longer than 1 minute.
4.  **CAUTION:** The blade is very sharp!
5.  **CAUTION:** Don't operate food without water!

### **\* HOW TO USE the 500ml CHOPPING BOWL: (PICTURE 2)**

1. Chopper is perfectly suited for hard food, such as chopping meat, cheese, onion, herbs, garlic, carrots, walnuts, almonds, prunes etc.
2. Don't chop extremely hard food, such as ice cubes, nutmeg, coffee beans and grains.

### **Before chopping...**

1. Carefully remove the plastic cover from the blade. Caution: the blade is very sharp! Always hold it by the upper plastic part.
2. Place the blade on the center pin of the chopper bowl. Press down the blade and lock bowl. Always place the chopper bowl on the anti-slip base.
3. Place the food in the chopper bowl.
4. Place the chopping bowl lid on the chopper bowl.
5. Turn the motor unit on the chopping bowl lid until it locks.
6. Then press switch "I"/"II" to operate the chopper. During processing, hold the motor unit with one hand and the chopper bowl with the other hand.
7. After use, turn the motor unit off the chopping bowl lid.
8. Then remove the chopping bowl lid. Carefully take out the blade.
9. Carefully take out the blade.
10. Remove the processed food from the chopper bowl.
11. Don't operate hard food longer than 15 seconds.

### **\*HOW TO USE THE WHISK : (PICTURE 3)**

Use the whisk only for whipping cream, beating egg whites and mixing sponges and Ready-mix desserts.

1. Inset the whisk into the whisk holder, and then turn the gear box on the motor unit until it locks.
2. Place the whisk in a vessel and then press the switch "I"/"II" to operate it.
3. Don't use the whisk longer than 2 minutes.
4. Turn the gear box off the motor unit after use. Then pull the whisk out of the gear box.

## **CLEANING**

Clean the motor unit and bowl lid only with a damp cloth only. Do not immerse the motor unit in water! (PICTURE 4)



1. All other parts can be cleaned in the dish washer. However, after processing very salty food, you should rinse the blades right away.
2. Also, be careful not to use an overdose of cleaner or decalcified in your dishwasher.
3. When processing food with color, the plastic parts of the appliance may become discolored wipe these parts with vegetable oil before placing them in the dishwasher.
4. The blades are very sharp, please attention.
5. Unplug the appliance before cleaning.

500ML CHOPPING BOWL		
FOOD	MAXIMUM	OPERATION TIMES
MEAT	200 g	10 sec
HERBS	50 g	10 sec
NUT, ALMONDS	150 g	10 sec
CHEESE	100 g	10 sec
BREAD	80 g	10 sec
ONIONS	200 g	10 sec
BISCUITS	150 g	10 sec
SOFT FRUIT	200 g	10 sec

## GUARANTEE AND SERVICES

If you require services or repairing, or have any doubt, you can communicate with the local Customer Center.

If there is no Customer Center near your location, you can communicate with your local dealer.



This symbol means that in case you wish to dispose of the product once its working life has ended, take it to an authorized waste agent for the selective collection of waste electrical and electronic equipment (WEEE)

This appliance complies with Directive 2014/35/ EU on Low Voltage, Directive 2014/30/EU on Electromagnetic Compatibility, Directive 2011/65 EU on the restrictions of the use of certain hazardous substances in

electrical and electronic equipment and Directive 2009/125/EC on the ecodesign requirements for energy-related products.



## **ANTES DEL PRIMER USO**

Antes de utilizar el aparato y los accesorios por primera vez, asegúrese de que se ha retirado todo el embalaje y limpie a fondo las piezas que entran en contacto con los alimentos.

## **USO DE SU APARATO**

### **\*MODO DE EMPLEO (IMAGEN 1)**

La batidora de mano es perfectamente adecuada para preparar salsas, sopas, mayonesa y alimentos para bebés, así como para mezclar y batidos.

1. Gire la barra de la licuadora en la unidad del motor hasta que se bloquee.
2. Introduzca la batidora de mano en el recipiente y luego presione el interruptor "I"/"II" para operarlo.
3. No use la batidora de mano por más de 1 minuto.
4.  **PRECAUCIÓN:** ¡La hoja está muy afilada!
5.  **PRECAUCIÓN:** ¡No opere alimentos sin agua!

### **\* CÓMO USAR EL TAZÓN PARA PICAR DE 500 ml: (IMAGEN 2)**

1. La picadora es perfectamente adecuada para alimentos duros, como picar carne, queso, cebolla, hierbas, ajo, zanahorias, nueces, almendras, ciruelas pasas, etc.
2. No pique alimentos extremadamente duros, como cubitos de hielo, nuez moscada, granos de café y granos.

#### **Antes de picar...**

1. Retire con cuidado la cubierta de plástico de la hoja. Precaución: ¡la hoja está muy afilada! Sujételo siempre por la parte superior de plástico.
2. Coloque la cuchilla en el pasador central del tazón de la picadora. Presione hacia abajo la cuchilla y bloquee el tazón. Coloque siempre el recipiente picador sobre la base antideslizante.
3. Coloque la comida en el tazón de la picadora.
4. Coloque la tapa del tazón para picar en el tazón picador.
5. Gire la unidad del motor en la tapa del tazón de corte hasta que se bloquee.
6. Luego presione el interruptor "I"/" II" para operar el picador. Durante el procesamiento, sostenga la unidad del motor con una mano y el tazón picador con la otra mano.
7. Después de su uso, apague la unidad del motor de la tapa del tazón de cortar.
8. A continuación, retire la tapa del recipiente para picar. Saque la cuchilla con cuidado.
9. Saque la cuchilla con cuidado.
10. Retire los alimentos procesados del tazón de la picadora.
11. No opere alimentos duros por más de 15 segundos.

### **\*CÓMO USAR LAS BARILLAS: (IMAGEN 3)**

Use el batidor solo para batir crema, batir claras de huevo y mezclar bizcochos y postres premezclados.

1. Inserte el batidor en el soporte del batidor y luego gire la caja de engranajes de la unidad del motor hasta que se bloquee.
2. Coloque el batidor en un recipiente y luego presione el interruptor "I"/" II" para oponerlo.
3. No use el batidor por más de 2 minutos.

4. Apague la caja de engranajes de la unidad del motor después de su uso. Luego saque el batidor de la caja de cambios.

## LIMPIEZA

Limpie la unidad del motor y la tapa del recipiente solo con un paño húmedo. ¡No sumerja la unidad del motor en agua! (IMAGEN 4)

1. Todas las demás piezas se pueden limpiar en el lavavajillas. Sin embargo, después de procesar alimentos muy salados, debe enjuagar las cuchillas de inmediato.
2. Además, tenga cuidado de no usar una sobredosis de limpiador o descalcificado en su lavavajillas.
3. Al procesar alimentos con color, las piezas de plástico del aparato pueden decolorarse, limpie estas piezas con aceite vegetal antes de colocarlas en el lavavajillas.
4. Las cuchillas son muy afiladas, por favor, atención.
5. Desenchufe el aparato antes de limpiarlo.

BOL PARA PICAR DE 500 ML		
INGREDIENTES	MÁXIMO	TIEMPOS DE OPERACIÓN
CARNE	200 g	10 segundos
HIERBAS	50 g	10 segundos
FRUTOS SECOS, ALMENDRAS	150 g	10 segundos
QUESO	100 g	10 segundos
PAN	80 g	10 segundos
CEBOLLAS	200 g	10 segundos
GALLETAS	150 g	10 segundos
FRUTOS ROJOS	200 g	10 segundos

## GARANTÍA Y SERVICIOS

Si requieres servicios o reparaciones, o tienes alguna duda, puedes comunicarte con el Centro de Atención al Cliente local.

Si no hay un Centro de atención al cliente cerca de su ubicación, puede comunicarse con su distribuidor local.



Este símbolo significa que en caso de que desee desechar el producto una vez finalizada su vida útil, llévelo a un agente de residuos autorizado para la recogida selectiva de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE) Este aparato cumple con la Directiva 2014/35/UE de Baja Tensión, la Directiva 2014/30/UE de Compatibilidad

Electromagnética, la Directiva 2011/65 UE sobre restricciones al uso de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos y la Directiva 2009/125/CE sobre los requisitos de diseño ecológico aplicables a los productos relacionados con la energía.



## **PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO**

Prima di utilizzare l'apparecchio e gli accessori per la prima volta, assicurarsi che tutto l'imballaggio sia stato rimosso e pulire accuratamente tutte le parti che vengono a contatto con gli alimenti.

## **UTILIZZO DELL'APPARECCHIO**

### **\*MODO D'USO (IMMAGINE 1)**

Il frullatore a immersione è perfettamente adatto per preparare salse, zuppe, maionese e alimenti per l'infanzia, nonché per la miscelazione e i frullati.

1. Ruotare la barra del frullatore sull'unità motore finché non si blocca.
2. Inserire lo sbattitore elettrico nella ciotola e quindi premere l'interruttore "I"/"II" per azionarlo.
3. Non utilizzare lo sbattitore elettrico per più di 1 minuto.
4.  **ATTENZIONE:** La lama è molto affilata!
5.  **ATTENZIONE:** Non utilizzare il cibo senza acqua!

### **\* COME UTILIZZARE LA CIOTOLA PER TRITARE DA 500 ML: (IMMAGINE 2)**

1. Il tritatutto è perfettamente adatto per cibi duri, come carne tritata, formaggio, cipolla, erbe aromatiche, aglio, carote, noci, mandorle, prugne, ecc.

2. Non tritare cibi estremamente duri, come cubetti di ghiaccio, noce moscata, fondi di caffè e fagioli.

### **Prima di tagliare...**

1. Rimuovere con cautela il coperchio di plastica dalla lama. Attenzione: la lama è molto affilata! Tienilo sempre per la parte superiore in plastica.
2. Posizionare la lama sul perno centrale della ciotola del tritatutto. Premere sulla lama e bloccare la ciotola. Posizionare sempre la ciotola del tritatutto sulla base antiscivolo.
3. Metti il cibo nella ciotola del tritatutto.
4. Metti il coperchio della ciotola del tritatutto sulla ciotola del tritatutto.
5. Ruotare l'unità motore sul coperchio della ciotola di taglio finché non si blocca.
6. Quindi premere l'interruttore "I"/"II" per azionare il tritatutto. Durante la lavorazione, tenere l'unità motore con una mano e la ciotola del tritatutto con l'altra mano.
7. Dopo l'uso, spegnere l'unità motore sul coperchio della ciotola di taglio.
8. Quindi, rimuovere il coperchio dalla ciotola per tritare. Estrarre con cautela la lama.
9. Estrarre con cautela la lama.
10. Rimuovere gli alimenti trasformati dalla ciotola del tritatutto.
11. Non azionare cibi duri per più di 15 secondi.

### **\*COME USARE LE ASTE: (IMMAGINE 3)**

Utilizzare la frusta solo per montare la panna, montare gli albumi e mescolare biscotti e dessert premiscelati.

1. Inserire la frusta nel portafrusta e quindi ruotare il riduttore dell'unità motore finché non si blocca.
2. Mettere la frusta in una ciotola e poi premere l'interruttore "I"/"II" per opporsi.
3. Non utilizzare la frusta per più di 2 minuti.

4. Spegnerò il cambio dell'unità motore dopo l'uso. Quindi estrarre la frusta dal cambio.

## **PULITURA**

Pulire l'unità motore e il coperchio del contenitore solo con adamp stoffa. Non immergere l'unità motore in acqua! (IMMAGINE 4)

1. Tutte le altre parti possono essere lavate in lavastoviglie. Tuttavia, dopo aver lavorato cibi molto salati, è necessario sciacquare immediatamente le lame.
2. Inoltre, fai attenzione a non sovradosare il detergente o il decalcificante nella lavastoviglie.
3. Durante la lavorazione di alimenti colorati, le parti in plastica dell'apparecchio potrebbero scolorirsi, pulire queste parti con olio vegetale prima di metterle in lavastoviglie.
4. Le lame sono molto affilate, si prega di fare attenzione.
5. Scollegare l'apparecchio prima di pulirlo.

<b>CIOTOLA PER TRITARE DA 500 ML</b>		
<b>INGREDIENTI</b>	<b>MASSIMO</b>	<b>ORARI DI FUNZIONAMENTO</b>
CARNE	200 grammi	10 secondi
ERBE AROMATICHE	50 grammi	10 secondi
FRUTTA A GUSCIO, MANDORLE	150 grammi	10 secondi
FORMAGGIO	100 grammi	10 secondi
PANE	80 grammi	10 secondi
CIPOLLE	200 grammi	10 secondi
BISCOTTI	150 grammi	10 secondi
FRUTTI ROSSI	200 grammi	10 secondi

## **GARANZIA & SERVIZI**

Se hai bisogno di assistenza o riparazioni, o hai domande, puoi contattare il tuo Centro assistenza clienti locale.

Se non c'è un centro di assistenza clienti vicino alla tua posizione, puoi contattare il tuo distributore locale.



Questo simbolo significa che nel caso in cui si desideri smaltire il prodotto al termine della sua vita utile, portarlo presso un agente di rifiuti autorizzato per la raccolta differenziata dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE) Questo apparecchio è conforme alla Direttiva 2014/35/UE sulla bassa tensione, alla Direttiva 2014/30/UE sulla compatibilità elettromagnetica, alla Direttiva 2011/65 UE

sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche e alla Direttiva direttiva 2009/125/CE relativa alle specifiche per la progettazione ecocompatibile dei prodotti connessi all'energia.



## **AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION**

Avant d'utiliser l'appareil et les accessoires pour la première fois, assurez-vous que tous les emballages ont été retirés et nettoyez soigneusement toutes les pièces qui entrent en contact avec les aliments.

## **UTILISATION DE VOTRE APPAREIL**

### **\*MODE D'EMPLOI (IMAGE 1)**

Le mixeur plongeant est parfaitement adapté à la préparation de sauces, soupes, mayonnaise et aliments pour bébés, ainsi que pour les mélanges et les smoothies.

1. Tournez la barre du mélangeur sur le bloc moteur jusqu'à ce qu'elle se verrouille.
2. Insérez le batteur à main dans le bol, puis appuyez sur l'interrupteur « I"/"II » pour le faire fonctionner.
3. N'utilisez pas le batteur à main pendant plus de 1 minute.
4.  **ATTENTION :** La lame est très tranchante !
5.  **ATTENTION :** N'utilisez pas d'aliments sans eau !

### **\* COMMENT UTILISER LE BOL HACHOIR DE 500 ML : (IMAGE 2)**

1. Le hachoir convient parfaitement aux aliments durs, tels que le hachage de la viande, du fromage, de l'oignon, des herbes, de l'ail, des carottes, des noix, des amandes, des pruneaux, etc.

2. Ne hachez pas d'aliments extrêmement durs, tels que des glaçons, de la muscade, du marc de café et des haricots rouges.

### **Avant de couper...**

1. Retirez délicatement le couvercle en plastique de la lame. Attention : la lame est très tranchante ! Tenez-le toujours par le couvercle en plastique.
2. Placez la lame sur la goupille centrale du bol du hachoir. Appuyez sur la lame et verrouillez le bol. Placez toujours le bol du hachoir sur la base antidérapante.
3. Placez les aliments dans le bol du hachoir.
4. Placez le couvercle du bol hachoir sur le bol hachoir.
5. Faites tourner le bloc moteur sur le couvercle du bol de coupe jusqu'à ce qu'il se verrouille.
6. Appuyez ensuite sur l'interrupteur « I"/"II » pour faire fonctionner le hachoir. Pendant le traitement, tenez le bloc moteur d'une main et le bol du hachoir de l'autre main.
7. Après utilisation, éteignez le bloc moteur sur le couvercle du bol de coupe.
8. Ensuite, retirez le couvercle du bol à hacher. Retirez délicatement la lame.
9. Retirez délicatement la lame.
10. Retirez les aliments transformés du bol du hachoir.
11. N'utilisez pas d'aliments durs pendant plus de 15 secondes.

### **\*COMMENT UTILISER LES TIGES : (IMAGE 3)**

Utilisez le fouet uniquement pour fouetter la crème, battre les blancs d'œufs et mélanger biscuits et desserts pré-mélangés.

1. Insérez le fouet dans le porte-fouet, puis faites tourner le réducteur du bloc moteur jusqu'à ce qu'il se verrouille.
2. Placez le fouet dans un bol puis appuyez sur l'interrupteur « I"/"II » pour vous y opposer.
3. N'utilisez pas le fouet pendant plus de 2 minutes.

4. Éteignez le réducteur du bloc moteur après utilisation. Retirez ensuite le batteur de la boîte de vitesses.

## **NETTOYAGE**

Nettoyez le bloc moteur et le couvercle du récipient uniquement avec un chiffon humide. Ne plongez pas le bloc moteur dans l'eau ! (IMAGE 4)

1. Toutes les autres pièces peuvent être nettoyées au lave-vaisselle. Cependant, après avoir traité des aliments très salés, vous devez rincer les lames immédiatement.
2. Veillez également à ne pas faire une surdose de nettoyant ou de détartrant dans votre lave-vaisselle.
3. Lors du traitement d'aliments colorés, les pièces en plastique de l'appareil peuvent se décolorer, nettoyez ces pièces avec de l'huile végétale avant de les placer dans le lave-vaisselle.
4. Les lames sont très tranchantes, s'il vous plaît soyez prudent.
5. Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.

<b>BOL À HACHER DE 500 ML</b>		
<b>INGRÉDIENTS</b>	<b>MAXIMUM</b>	<b>HORAIRES D'OUVERTURE</b>
VIANDE	200 grammes	10 secondes
HERBE	50 grammes	10 secondes
NOIX, AMANDES	150 grammes	10 secondes
FROMAGE	100 grammes	10 secondes
PAIN	80 grammes	10 secondes
OIGNONS	200 grammes	10 secondes
LES BISCUITS	150 grammes	10 secondes
FRUITS ROUGES	200 grammes	10 secondes

## **GARANTIE & SERVICES**

Si vous avez besoin de services ou de réparations, ou si vous avez des questions, vous pouvez contacter votre centre de service à la clientèle local.

S'il n'y a pas de centre de service à la clientèle près de chez vous, vous pouvez contacter votre distributeur local.



Ce symbole signifie que si vous souhaitez vous débarrasser du produit après la fin de sa durée de vie utile, apportez-le à un déchet agréé pour la collecte sélective des déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil est conforme à la directive 2014/35/UE sur la basse tension, à la directive 2014/30/UE sur la compatibilité électromagnétique, à la directive 2011/65 UE relative à la limitation de

l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques et à la directive 2009/125/CE sur les exigences en matière d'écoconception pour les produits liés à l'énergie.

## **VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH**



Vergewissern Sie sich vor dem ersten Gebrauch des Gerätes und des Zubehörs, dass alle Verpackungen entfernt wurden, und reinigen Sie die Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, gründlich.

## **VERWENDEN IHRER APPLIANCE**

### **\*ANWENDUNG (ABBILDUNG 1)**

Der Stabmixer eignet sich hervorragend für die Zubereitung von Dips, Saucen, Suppen,

Mayonnaise und Babynahrung sowie zum Mischen und Milchshakes.

1. Drehen Sie den Mixer an der Motoreinheit, bis er einrastet.
2. Führen Sie den Stabmixer in das Gefäß ein und drücken Sie dann den Schalter "I"/"II", um es zu betreiben.
3. "II", um es zu betreiben.
4. Verwenden Sie den Stabmixer nicht länger als 1 Minute.
5.  **ACHTUNG:** Die Klinge ist sehr scharf!
6.  **ACHTUNG:** Lebensmittel nicht ohne Wasser betreiben!

### **\* VERWENDUNG DER 500ml HACKSCHÜSSEL: (BILD 2)**

1. Der Zerkleinerer eignet sich perfekt für harte Lebensmittel wie das Zerkleinern von Fleisch, Käse, Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Karotten, Walnüssen, Mandeln, Pflaumen usw.

2. Zerkleinern Sie keine extrem harten Lebensmittel wie Eiswürfel, Muskatnuss, Kaffeebohnen und Getreide.

### **Vor dem Hacken...**

1. Entfernen Sie vorsichtig die Kunststoffabdeckung von der Klinge. Achtung: Die Klinge ist sehr scharf! Halten Sie es immer am oberen Kunststoffteil fest.
2. Setzen Sie die Klinge auf den mittleren Stift der Zerkleinerungsschüssel. Drücken Sie die Klinge nach unten und verriegeln Sie die Schüssel. Stellen Sie die Zerkleinerungsschüssel immer auf den rutschfesten Boden.
3. Lege das Futter in die Zerkleinerungsschüssel.
4. Den Deckel der Schneidschüssel auf die Zerkleinerungsschüssel setzen.
5. Drehen Sie die Motoreinheit auf den Schneidschüsseldeckel, bis sie einrastet.
6. Drücken Sie dann den Schalter "I"/"II", um den Häcksler zu bedienen. Halten Sie während der Verarbeitung die Motoreinheit mit einer Hand und die Zerkleinerungsschüssel mit der anderen Hand fest.
7. Schalten Sie die Motoreinheit nach Gebrauch vom Schneidschüsseldeckel ab.
8. Anschließend den Deckel der Hackschüssel entfernen. Nehmen Sie die Klinge vorsichtig heraus.
9. Nehmen Sie die Klinge vorsichtig heraus.
10. Nehmen Sie die verarbeiteten Lebensmittel aus der Zerkleinerungsschüssel.
11. Behandeln Sie harte Lebensmittel nicht länger als 15 Sekunden.

### **\*WIE MAN DEN SCHNEEBESEN BENUTZT : (BILD 3)**

Verwenden Sie den Schneebesen nur zum Aufschlagen von Sahne, zum Schlagen von Eiweiß und zum Mischen Biskuits und Fertigmischungsdesserts.



1. Setzen Sie den Schneebesen in den Schneebesenhalter ein und drehen Sie dann das Getriebe an der Motoreinheit, bis es einrastet.
2. Stellen Sie den Schneebesen in ein Gefäß und drücken Sie dann den Schalter "I"/"II", um ihn zu bedienen.
3. Verwenden Sie den Schneebesen nicht länger als 2 Minuten.
4. Schalten Sie das Getriebe nach Gebrauch von der Motoreinheit aus. Ziehen Sie dann den Schneebesen aus dem Getriebe.

## REINIGUNG

Reinigen Sie die Motoreinheit und den Schüsseldeckel nur mit einem feuchten Tuch. Tauchen Sie die Motoreinheit nicht in Wasser! (BILD 4)

1. Alle anderen Teile können in der Spülmaschine gereinigt werden. Nach der Verarbeitung von sehr salzigen Lebensmitteln sollten Sie die Klingen jedoch sofort abspülen.
2. Achten Sie auch darauf, keine Überdosis Reiniger oder Entkalktes in der Spülmaschine zu verwenden.
3. Bei der Verarbeitung von Lebensmitteln mit Farbe können sich die Kunststoffteile des Geräts verfärben. Wischen Sie diese Teile mit Pflanzenöl ab, bevor Sie sie in die Spülmaschine geben.
4. Die Klingen sind sehr scharf, bitte beachten.
5. Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker.

500ML HACKSCHÜSSEL		
ESSEN	MAXIMUM	BETRIEBSZEITEN
FLEISCH	200 gr	10 Sek.
KRÄUTER	50 g	10 Sek.
NUSS, MANDELN	150 Gramm	10 Sek.
KÄSE	100 g	10 Sek.
BROT	80 g	10 Sek.
ZWIEBELN	200 gr	10 Sek.
KEKSE	150 Gramm	10 Sek.
BEERENOBST	200 gr	10 Sek.

## GARANTIE UND DIENSTLEISTUNGEN

Wenn Sie Service- oder Reparaturarbeiten benötigen oder Zweifel haben, können Sie sich an das örtliche Kundencenter wenden.

Wenn es kein Kundencenter in der Nähe Ihres Standorts gibt, können Sie mit Ihrem Händler vor Ort kommunizieren.



Dieses Symbol bedeutet, dass Sie, falls Sie das Produkt nach Ablauf seiner Lebensdauer entsorgen möchten, es zu einem zugelassenen Abfallbeauftragten für die selektive Sammlung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE) bringen möchten. Dieses Gerät entspricht der Richtlinie 2014/35/EU über Niederspannung, der Richtlinie 2014/30/EU über elektromagnetische Verträglichkeit, der Richtlinie

2011/65/EU zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten und der Richtlinie 2009/125/EG über die Ökodesign-Anforderungen an energieverbrauchsrelevante Produkte.



## **ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO**

Antes de utilizar o aparelho e os acessórios pela primeira vez, certifique-se de que todas as embalagens foram removidas e limpe cuidadosamente todas as partes que entrem em contacto com os alimentos.

## **UTILIZAR O SEU APARELHO**

### **\*COMO USAR (IMAGEM 1)**

O liquidificador manual é perfeitamente adequado para preparar molhos, sopas, maionese e alimentos para bebés, bem como para misturar e batidos.

1. Rode a barra do liquidificador na unidade do motor até bloquear.
2. Insira o misturador de mão na tigela e, em seguida, pressione o interruptor "I"/"II" para operá-lo.
3. Não utilize o misturador de mãos durante mais de 1 minuto.
4.  **CUIDADO:** A lâmina é muito afiada!
5.  **CUIDADO:** Não opere alimentos sem água!

### **\* COMO USAR A TIGELA DE 500ML: (IMAGEM 2)**

1. O picador é perfeitamente adequado para alimentos duros, como carne picante, queijo, cebola, ervas, alho, cenoura, nozes, amêndoas, ameixas, etc.
2. Não corte alimentos extremamente duros, como cubos de gelo, noz-moscada, borra de café e feijão.

### **Antes de cortar...**

1. Retire cuidadosamente a tampa de plástico da lâmina. Atenção: a lâmina é muito afiada! Segure-o sempre pelo tampo de plástico.
2. Coloque a lâmina no pino central da tigela do helicóptero. Pressione a lâmina e bloqueie a tigela. Coloque sempre a taça do helicóptero sobre a base antiderrapante.
3. Coloque a comida na tigela do helicóptero.
4. Coloque a tampa da tigela de cortar na tigela do picador.
5. Rode a unidade motora na tampa da tigela de corte até bloquear.
6. Em seguida, pressione o interruptor "I"/"II" para operar o helicóptero. Durante o processamento, segure a unidade motora com uma mão e a tigela do helicóptero com a outra mão.
7. Após o uso, desligue a unidade motora na tampa da tigela de corte.
8. Em seguida, retire a tampa da tigela de corte. Puxe cuidadosamente a lâmina para fora.
9. Puxe cuidadosamente a lâmina para fora.
10. Retire os alimentos processados da tigela do picador.
11. Não utilizar alimentos duros durante mais de 15 segundos.

### **\*COMO USAR AS HASTES: (IMAGEM 3)**

Use o batedor apenas para bater o creme, bater as claras e misturar biscoitos e sobremesas pré-misturados.

1. Insira o batedor no suporte do batedor e, em seguida, rode a caixa de velocidades da unidade motora até bloquear.
2. Coloque o batedor numa tigela e, em seguida, pressione o interruptor "I"/"II" para se opor.
3. Não utilize o batedor durante mais de 2 minutos.
4. Desligue a caixa de velocidades da unidade motora após a utilização. Em seguida, retire o batedor da caixa de velocidades.

## LIMPEZA

Limpe a unidade motora e a tampa do recipiente apenas com um pano húmido. Não mergulhe a unidade motora em água! (IMAGEM 4)

1. Todas as outras peças podem ser limpas na máquina de lavar louça. No entanto, depois de processar alimentos muito salgados, você deve enxaguar as lâminas imediatamente.
2. Além disso, tenha cuidado para não overdose em produtos de limpeza ou descalcificador na sua máquina de lavar louça.
3. Ao processar alimentos coloridos, as partes plásticas do aparelho podem ficar descoloradas, limpe essas partes com óleo vegetal antes de colocá-las na máquina de lavar louça.
4. As lâminas são muito afiadas, por favor, tenha cuidado.
5. Desligue o aparelho da tomada antes de o limpar.

500 ML TAÇA DE CORTE		
INGREDIENTES	MÁXIMO	HORÁRIOS DE FUNCIONAMENTO
CARNE	200 gr	10 segundos
ERVAS AROMÁTICAS	50 gr	10 segundos
FRUTOS DE CASCA RIJA, AMÊNDOAS	150 gr	10 segundos
QUEIJO	100 gr	10 segundos
PÃO	80 gr	10 segundos
CEBOLA	200 gr	10 segundos
BISCOITOS	150 gr	10 segundos
FRUTOS VERMELHOS	200 gr	10 segundos

## GARANTIA & SERVIÇOS

Se necessitar de serviços ou reparações, ou tiver alguma dúvida, pode contactar o Centro de Apoio ao Cliente local.

Se não existir um Centro de Apoio ao Cliente perto da sua localização, pode contactar o seu distribuidor local.



Este símbolo significa que, caso pretenda eliminar o produto após o fim da sua vida útil, leve-o a um agente de resíduos autorizado para a recolha seletiva de resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos (REEE) Este aparelho está em conformidade com a Diretiva 2014/35/UE sobre Baixa Tensão, a Diretiva 2014/30/UE sobre Compatibilidade Eletromagnética, a Diretiva 2011/65/UE relativa à restrição do uso de

determinadas substâncias perigosas em equipamentos elétricos e eletrónicos e a Diretiva 2009/125/CE relativa aos requisitos de conceção ecológica dos produtos relacionados com o consumo de energia.



## **VOOR HET EERSTE GEBRUIK**

Voordat u het apparaat en de accessoires voor de eerste keer gebruikt, moet u ervoor zorgen dat alle verpakking is verwijderd en de onderdelen die in contact komen met voedsel grondig reinigen.

## **UW APPARAAT GEBRUIKEN**

### **\*HOE TE GEBRUIKEN (AFBEELDING 1)**

De staafmixer is perfect geschikt voor het bereiden van dips, sauzen, soepen, mayonaise en babyvoeding, maar ook om te mengen en milkshakes.

1. Draai de blenderstick op de motorunit totdat deze vastklikt.
2. Plaats de staafmixer in het vat en druk vervolgens op de schakelaar "I"/"II" om het te bedienen.
3. II" om het te bedienen.
4. Gebruik de staafmixer niet langer dan 1 minuut.
5.  **LET OP:** Het mes is erg scherp!
6.  **LET OP:** Gebruik geen voedsel zonder water!

### **\* HOE GEBRUIK JE DE HAKKOM VAN 500 ML: (FOTO 2)**

1. Hakmolen is perfect geschikt voor hard voedsel, zoals het hakken van vlees, kaas, ui, kruiden, knoflook, wortelen, walnoten, amandelen, pruimen enz.
2. Hak geen extreem hard voedsel, zoals ijsblokjes, nootmuskaat, koffiebonen en granen.

### **Voor het hakken...**

1. Verwijder voorzichtig de plastic afdekking van het mes. Let op: het mes is erg scherp! Houd het altijd vast aan het bovenste plastic gedeelte.
2. Plaats het mes op de middelste pen van de hakmolenkom. Druk het mes naar beneden en vergrendel de kom. Plaats de hakmolenkom altijd op de antislipbasis.
3. Plaats het voedsel in de hakmolenkom.
4. Plaats het deksel van de hakmolen op de hakmolenkom.
5. Draai de motorunit op het deksel van de hakkom totdat deze vastklikt.
6. Druk vervolgens op de schakelaar "I"/"II" om de hakmolen te bedienen. Houd tijdens de verwerking de motoreenheid met één hand vast en de hakmolenkom met de andere hand.
7. Draai de motorunit na gebruik van het deksel van de hakbak.
8. Verwijder vervolgens het deksel van de hakbak. Haal het mes er voorzichtig uit.
9. Haal het mes er voorzichtig uit.
10. Haal het bewerkte voedsel uit de hakmolenkom.
11. Gebruik hard voedsel niet langer dan 15 seconden.

### **\*HOE DE GARDE TE GEBRUIKEN : (AFBEELDING 3)**

Gebruik de garde alleen voor het kloppen van slagroom, het kloppen van eiwitten en het mengen sponzen en kant-en-klare desserts.

1. Plaats de garde in de gardehouder en draai vervolgens de versnellingsbak op de motoreenheid totdat deze vergrendelt.
2. Plaats de garde in een vat en druk vervolgens op de schakelaar "I"/"II" om hem te bedienen.
3. Gebruik de garde niet langer dan 2 minuten.

4. Schakel de versnellingsbak na gebruik van de motorunit uit. Trek vervolgens de garde uit de versnellingsbak.

## **REINIGING**

Reinig het motorblok en het deksel van de kom alleen met adamp doek alleen. Dompel de motorunit niet onder in water! (FOTO 4)

1. Alle andere onderdelen kunnen in de vaatwasser worden gereinigd. Na het verwerken van zeer zout voedsel, moet u de messen echter meteen afspoelen.
2. Pas ook op dat u geen overdosis reinigingsmiddel of ontkalkt reinigingsmiddel in uw vaatwasser gebruikt.
3. Bij het verwerken van voedsel met kleur kunnen de plastic onderdelen van het apparaat verkleuren, veeg deze onderdelen af met plantaardige olie voordat u ze in de vaatwasser plaatst.
4. De messen zijn erg scherp, let op.
5. Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.

<b>HAKKOM VAN 500 ML</b>		
<b>VOEDSEL</b>	<b>MAXIMUM</b>	<b>OPERATIE TIJDEN</b>
VLEES	200 gr	10 seconden
KRUIDEN	50 gr	10 seconden
NOOT, AMANDELEN	150 gr	10 seconden
KAAS	100 gr	10 seconden
BROOD	80 gr	10 seconden
UIEN	200 gr	10 seconden
KOEKJES	150 gr	10 seconden
ZACHT FRUIT	200 gr	10 seconden

## **GARANTIE EN DIENSTEN**

Als u onderhoud of reparatie nodig heeft, of als u twijfelt, kunt u contact opnemen met de plaatselijke klantenservice.

Als er geen klantenservice in de buurt van uw locatie is, kunt u contact opnemen met uw lokale dealer.



Dit symbool betekent dat als u het product na afloop van de levensduur wilt weggoien, u het naar een erkende afvalvertegenwoordiger moet brengen voor de selectieve inzameling van afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA) Dit apparaat voldoet aan Richtlijn 2014/35/EU inzake laagspanning, Richtlijn 2014/30/EU betreffende elektromagnetische compatibiliteit, Richtlijn 2011/65 EU betreffende de

beperving van het gebruik van bepaalde gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparatuur en Richtlijn 2009/125/EG inzake de eisen inzake ecologisch ontwerp voor energiegerelateerde producten.

## **ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА**

Преди да използвате уреда и аксесоарите за първи път, уверете се, че всички опаковки са отстранени и почистете старателно частите, които влизат в контакт с храната.


## **ИЗПОЛЗВАНЕ НА ВАШИЯ УРЕД**

### **\*КАК ДА ИЗПОЛЗВАТЕ (СНИМКА 1)**

Ръчният блендер е напълно подходящ за приготвяне на сосове, сосове, супи, майонеза и бебешка храна, както и за смесване и млечни шейкове.

- A.** Завъртете блендера стик на моторния блок, докато се заключи.
- B.** Въведете ръчния блендер в съда и след това натиснете превключвателя "I"/"II", за да го управляват.
- Г.** Не използвайте ръчния блендер повече от 1 минута.

**D.**  **ВНИМАНИЕ:** Острието е много остро!

**E.**  **ВНИМАНИЕ:** Не работете с храна без вода!

### **\* КАК ДА ИЗПОЛЗВАТЕ 500ml КУПА ЗА РЯЗАНЕ: (СНИМКА 2)**

1. Chopper е напълно подходящ за твърда храна, като нарязване на месо, сирене, лук, билки, чесън, моркови, орехи, бадеми, сини сливи и др.
2. Не нарязвайте изключително твърда храна, като кубчета лед, индийско орехче, кафе на зърна и зърнени храни.

### **Преди да накълцате...**

- A. Внимателно отстранете пластмасовия капак от острието. Внимание: острието е много остро! Винаги го дръжте за горната пластмасова част.
- B. Поставете острието върху централния щифт на купата на хеликоптера. Натиснете надолу острието и заключете купата. Винаги поставяйте купата на хеликоптера върху противоположната основа.
- B. Поставете храната в купата на хеликоптера.
- Г. Поставете капака на купата за рязане върху купата на хеликоптера.
- D. Завъртете моторния блок на капака на купата за рязане, докато се заключи.
- E. След това натиснете превключвателя "I"/"II", за да работите с хеликоптера. По време на обработката дръжте моторния блок с една ръка, а купата на хеликоптера с другата ръка.
- Ж. След употреба изключете моторния блок от капака на купата за рязане.
- З. След това отстранете капака на купата за рязане. Внимателно извадете острието.
- И. Внимателно извадете острието.
- К. Извадете преработената храна от купата на хеликоптера.
- Л. Не използвайте твърда храна повече от 15 секунди.

### **\* КАК ДА ИЗПОЛЗВАТЕ БЪРКАЛКАТА : (СНИМКА 3)**

Използвайте бъркалката само за разбиване на сметана, разбиване на белтъци и смесване гъби и готови микс десерти.

- A.** Поставете бъркалката в държача за размахване и след това завъртете скоростната кутия на моторния блок, докато се заключи.
- B.** Поставете бъркалката в съд и след това натиснете превключвателя "I"/"II", за да го оперирате.
- B.** Не използвайте бъркалката за повече от 2 минути.

- Г. Изключете скоростната кутия от мотора след употреба. След това издърпайте бъркалката от скоростната кутия.

## **ЧИСТЕНЕ**

Почистете моторния блок и капака на купата само с влажна кърпа. Не потапяйте моторния агрегат във вода! (СНИМКА 4)

- А.** Всички останали части могат да се почистват в съдомиялната машина. Въпреки това, след обработка на много солена храна, трябва да изплакнете остриетата веднага.
- Б.** Също така, внимавайте да не използвате предозиране на почистващ препарат или декалцифициран в съдомиялната машина.
- В.** При обработката на храната с цвят, пластмасовите части на уреда могат да се обезцветят, избършете тези части с растително масло, преди да ги поставите в съдомиялната машина.
- Г.** Остриетата са много остри, моля, обърнете внимание.
- Д.** Изключете уреда преди почистване.

<b>500ML КУПА ЗА РЪЗАНЕ</b>		
<b>ХРАНА</b>	<b>МАКСИМАЛЕН</b>	<b>ВРЕМЕ НА РАБОТА</b>
МЕСО	200 г	10 сек
БИЛКИ	50 г	10 сек
ЯДКИ, БАДЕМИ	150 г	10 сек
СИРЕНЕ	100 г	10 сек
ХЛЯБ	80 г	10 сек
ЛУК	200 г	10 сек
БИСКВИТИ	150 г	10 сек
МЕКИ ПЛОДОВЕ	200 г	10 сек

## **ГАРАНЦИЯ И УСЛУГИ**

Ако се нуждаете от услуги или ремонт, или имате някакви съмнения, можете да се свържете с местния център за клиенти.

Ако в близост до вашето местоположение няма център за клиенти, можете да комуникирате с местния дилър.



Този символ означава, че в случай, че желаете да изхвърлите продукта след изтичане на експлоатационния му живот, занесете го в оторизиран отпадъчен агент за селективно събиране на отпадъци от електрическо и електронно оборудване (ОЕЕО) Този уред отговаря на Директива 2014/35/ЕС за ниско напрежение, Директива 2014/30/ЕС относно електромагнитната съвместимост, Директива



2011/65 на ЕС относно ограниченията за употребата на определени опасни вещества в електрическото и електронното оборудване и Директива 2009/125/ЕО относно изискванията за екопроектиране на продукти, свързани с енергопотреблението.

**ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ**

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και τα αξεσουάρ για πρώτη φορά, βεβαιωθείτε ότι έχει αφαιρεθεί όλη η συσκευασία και καθαρίστε σχολαστικά τα μέρη που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.

**ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ****\*ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ (ΕΙΚΟΝΑ 1)**

Το μπλέντερ χειρός είναι απόλυτα κατάλληλο για την παρασκευή βουτιά, σάλτσες, σούπες, μαγιονέζα και παιδικές τροφές, καθώς και για ανάμιξη και μιλκσέικ.

1. Γυρίστε το ραβδί μπλέντερ στη μονάδα κινητήρα μέχρι να ασφαλίσει.
2. Εισαγάγετε το μπλέντερ χειρός στο δοχείο και, στη συνέχεια, πατήστε το διακόπτη "I"/"
3. II" για τη λειτουργία του.
4. Μην χρησιμοποιείτε το μπλέντερ χειρός περισσότερο από 1 λεπτό.
5.  **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Η λεπίδα είναι πολύ κοφτερή!
6.  **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Μην χρησιμοποιείτε τρόφιμα χωρίς νερό!

**\* ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ του μπολ κοπής των 500ml: (εικόνα 2)**

1. Το ελικόπτερο είναι ιδανικό για σκληρά τρόφιμα, όπως τεμαχισμός κρέατος, τυριού, κρεμμυδιού, βοτάνων, σκόρδου, καρότων, καρυδιών, αμυγδάλων, δαμάσκηνων κ.λπ.
2. Μην κόβετε εξαιρετικά σκληρά τρόφιμα, όπως παγάκια, μοσχοκάρυδο, κόκκους καφέ και δημητριακά.

**Πριν τον τεμαχισμό...**

1. Αφαιρέστε προσεκτικά το πλαστικό κάλυμμα από τη λεπίδα. Προσοχή: η λεπίδα είναι πολύ κοφτερή! Κρατήστε το πάντα από το επάνω πλαστικό μέρος.
2. Τοποθετήστε τη λεπίδα στον κεντρικό πείρο του μπολ του ελικοπτέρου. Πιέστε προς τα κάτω τη λεπίδα και τον κάδο ασφάλισης. Τοποθετείτε πάντα το μπολ του ελικοπτέρου στην αντιολισθητική βάση.
3. Τοποθετήστε το φαγητό στο μπολ του ελικοπτέρου.
4. Τοποθετήστε το καπάκι του μπολ κοπής στο μπολ του ελικοπτέρου.
5. Γυρίστε τη μονάδα κινητήρα στο καπάκι του μπολ κοπής μέχρι να ασφαλίσει.
6. Στη συνέχεια, πατήστε το διακόπτη "I"/" II" για να χειριστείτε το ελικόπτερο. Κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας, κρατήστε τη μονάδα κινητήρα με το ένα χέρι και το μπολ ελικοπτέρου με το άλλο χέρι.
7. Μετά τη χρήση, απενεργοποιήστε τη μονάδα κινητήρα από το καπάκι του μπολ κοπής.
8. Στη συνέχεια, αφαιρέστε το καπάκι του μπολ κοπής. Αφαιρέστε προσεκτικά τη λεπίδα.
9. Αφαιρέστε προσεκτικά τη λεπίδα.
10. Αφαιρέστε τα επεξεργασμένα τρόφιμα από το μπολ του ελικοπτέρου.
11. Μην χρησιμοποιείτε σκληρά τρόφιμα περισσότερο από 15 δευτερόλεπτα.

**\* ΠΩΣ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΙΤΕ ΤΟ ΣΥΡΜΑ : (ΕΙΚΟΝΑ 3)**

Χρησιμοποιήστε το σύρμα μόνο για σαντιγί, χτυπώντας ασπράδια αυγών και ανακατεύοντας σφουγγάρια και έτοιμα επιδόρπια.

1. Τοποθετήστε το χτύπημα στη βάση χτυπήματος και, στη συνέχεια, γυρίστε το κιβώτιο ταχυτήτων στη μονάδα κινητήρα μέχρι να ασφαλίσει.
2. Τοποθετήστε το σύρμα σε ένα δοχείο και, στη συνέχεια, πατήστε το διακόπτη "I"/" II" για να το ενεργοποιήσετε.
3. Μην χρησιμοποιείτε το σύρμα περισσότερο από 2 λεπτά.
4. Απενεργοποιήστε το κιβώτιο ταχυτήτων από τη μονάδα κινητήρα μετά τη χρήση. Στη συνέχεια, τραβήξτε το χτύπημα έξω από το κιβώτιο ταχυτήτων.



**ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ**

Καθαρίστε τη μονάδα κινητήρα και το καπάκι του μπολ μόνο με ένα υγρό πανί μόνο. Μην βυθίζετε τη μονάδα κινητήρα στο νερό! (ΕΙΚΟΝΑ 4)

1. Όλα τα άλλα μέρη μπορούν να καθαριστούν στο πλυντήριο πιάτων. Ωστόσο, μετά την επεξεργασία πολύ αλμυρών τροφίμων, θα πρέπει να ξεπλύνετε αμέσως τις λεπίδες.
2. Επίσης, προσέξτε να μην χρησιμοποιήσετε υπερβολική δόση καθαριστικού ή απασβεστωμένου στο πλυντήριο πιάτων σας.
3. Κατά την επεξεργασία τροφίμων με χρώμα, τα πλαστικά μέρη της συσκευής μπορεί να αποχρωματιστούν, σκουπίστε αυτά τα μέρη με φυτικό έλαιο πριν τα τοποθετήσετε στο πλυντήριο πιάτων.
4. Οι λεπίδες είναι πολύ αιχμηρές, παρακαλώ προσέξτε.
5. Αποσυνδέστε τη συσκευή πριν από τον καθαρισμό.

500ML ΜΠΟΛ ΚΟΠΗΣ		
ΤΡΟΦΗ	ΜΕΓΙΣΤΟΣ	ΧΡΟΝΟΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ
ΚΡΕΑΣ	200 γρ.	10 δευτ
ΒΟΤΑΝΑ	50 γρ	10 δευτ
ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ, ΑΜΥΓΔΑΛΑ	150 γρ.	10 δευτ
ΤΥΡΪ	100 γρ.	10 δευτ
ΨΩΜΪ	80 γρ	10 δευτ
ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ	200 γρ.	10 δευτ
ΜΠΙΣΚΟΤΑ	150 γρ.	10 δευτ
ΜΑΛΑΚΑ ΦΡΟΥΤΑ	200 γρ.	10 δευτ

**ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ**

Εάν χρειάζεστε σέρβις ή επισκευή ή έχετε οποιαδήποτε αμφιβολία, μπορείτε να επικοινωνήσετε με το τοπικό Κέντρο εξυπηρέτησης πελατών.

Εάν δεν υπάρχει Κέντρο εξυπηρέτησης πελατών κοντά στην τοποθεσία σας, μπορείτε να επικοινωνήσετε με τον τοπικό αντιπρόσωπο.



Αυτό το σύμβολο σημαίνει ότι σε περίπτωση που επιθυμείτε να απορρίψετε το προϊόν μόλις τελειώσει η διάρκεια ζωής του, μεταφέρετέ το σε εγκεκριμένο παράγοντα αποβλήτων για την επιλεκτική συλλογή αποβλήτων ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ) Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με την οδηγία 2014/35 / ΕΕ για τη χαμηλή τάση, την οδηγία 2014/30 / ΕΕ για την ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα, την οδηγία 2011/65 ΕΕ σχετικά με τους περιορισμούς της χρήσης ορισμένων επικίνδυνων ουσιών σε ηλεκτρικό και ηλεκτρονικό εξοπλισμό και την οδηγία 2009/125/ΕΚ σχετικά με τις απαιτήσεις οικολογικού σχεδιασμού για συνδεδεμένα με την ενέργεια προϊόντα.



## **PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM**

Przed pierwszym użyciem urządzenia i akcesoriów upewnij się, że całe opakowanie zostało usunięte i dokładnie wyczyść części mające kontakt z żywnością.

## **KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA**

### **\*SPOSÓB UŻYCIA (ZDJĘCIE 1)**

Blender ręczny doskonale nadaje się do przygotowywania dipów, sosów, zup, majonez i żywność dla niemowląt, a także do mieszania i koktajli mlecznych.

1. Obróć drążek miksujący na jednostce silnikowej, aż się zablokuje.
2. Włóż blender ręczny do naczynia, a następnie naciśnij przełącznik "I"/"
3. II", aby go obsługiwać.
4. Nie używaj blendera ręcznego dłużej niż 1 minutę.
5.  **UWAGA:** Ostrze jest bardzo ostre!
6.  **UWAGA:** Nie używaj żywności bez wody!

### **\* JAK KORZYSTAĆ Z MISKI DO KROJENIA 500 ml: (ZDJĘCIE 2)**

1. Rozdrabniacz doskonale nadaje się do twardych potraw, takich jak siekanie mięsa, sera, cebuli, ziół, czosnku, marchwi, orzechów włoskich, migdałów, suszonych śliwek itp.

2. Nie siekaj bardzo twardych potraw, takich jak kostki lodu, gałka muszkatołowa, ziarna kawy i ziarna.

#### **Przed siekaniem...**

1. Ostrożnie zdejmij plastikową osłonę z ostrza. Uwaga: ostrze jest bardzo ostre! Zawsze trzymaj go za górną plastikową część.
2. Umieść ostrze na środkowym trzpieniu miski rozdrabniacza. Dociśnij ostrze i zablokuj miskę. Zawsze umieszczaj miskę rozdrabniacza na antypoślizgowej podstawie.
3. Umieść jedzenie w misce rozdrabniacza.
4. Umieść pokrywę miski do krojenia na misce do siekania.
5. Obróć jednostkę silnikową na pokrywie miski do siekania, aż się zablokuje.
6. Następnie naciśnij przełącznik "I"/"" II", aby uruchomić rozdrabniacz. Podczas przetwarzania jedną ręką trzymaj jednostkę silnikową, a drugą miskę rozdrabniacza.
7. Po użyciu wyłącz jednostkę silnikową z pokrywy miski do siekania.
8. Następnie zdejmij pokrywę miski do krojenia. Ostrożnie wyjmij ostrze.
9. Ostrożnie wyjmij ostrze.
10. Wyjmij przetworzoną żywność z miski rozdrabniacza.
11. Nie używaj twardej żywności dłużej niż 15 sekund.

### **\*JAK UŻYWAĆ TRZEPACZKI : (ZDJĘCIE 3)**

Używaj trzepaczki tylko do ubijania śmietany, ubijania białek i mieszania biszkopty i gotowe desery.

1. Włóż trzepaczkę do uchwytu trzepaczki, a następnie obróć skrzynię biegów na jednostce silnikowej, aż się zablokuje.
2. Umieść trzepaczkę w naczyniu, a następnie naciśnij przełącznik "I"/"II", aby ją uruchomić.
3. Nie używaj trzepaczki dłużej niż 2 minuty.
4. Po użyciu wyłącz skrzynię biegów z jednostki silnikowej. Następnie wyciągnij trzepaczkę ze skrzyni biegów.

## **CZYSZCZENIE**

Wyczyść jednostkę silnikową i pokrywę miski tylko za pomocą adamp tylko szmatka. Nie zanurzaj jednostki silnikowej w wodzie! (ZDJĘCIE 4)

1. Wszystkie inne części można czyścić w zmywarce. Jednak po przetworzeniu bardzo słonych potraw należy od razu wypłukać ostrza.
2. Uważaj również, aby nie przedawkować środka czyszczącego ani odkamienionego w zmywarce.
3. Podczas przetwarzania żywności z kolorem plastikowe części urządzenia mogą się odbarwić, przetrzyj je olejem roślinnym przed włożeniem ich do zmywarki.
4. Ostrza są bardzo ostre, proszę zwrócić uwagę.
5. Odłącz urządzenie przed czyszczeniem.

<b>MISKA DO KROJENIA 500 ML</b>		
<b>ŻYWNÓŚĆ</b>	<b>MAKSIMUM</b>	<b>CZASY OPERACJI</b>
MIĘSO	200 gramów	10 sekund
ZIOŁA	50 gramów	10 sekund
ORZECHY, MIGDAŁY	150 gramów	10 sekund
SER	100 gramów	10 sekund
CHLEB	80 gramów	10 sekund
CEBULI	200 gramów	10 sekund
CIASTKA	150 gramów	10 sekund
OWOCE MIĘKKIE	200 gramów	10 sekund

## **GWARANCJA I USŁUGI**

Jeśli potrzebujesz usług lub naprawy lub masz jakiegokolwiek wątpliwości, możesz skontaktować się z lokalnym Centrum Obsługi Klienta.

Jeśli w pobliżu Twojej lokalizacji nie ma Centrum Obsługi Klienta, możesz skontaktować się z lokalnym sprzedawcą.



Ten symbol oznacza, że jeśli chcesz zutylizować produkt po zakończeniu jego okresu użytkowania, zanieś go do autoryzowanego punktu ds. odpadów w celu selektywnej zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). To urządzenie jest zgodne z dyrektywą 2014/35/UE w sprawie niskiego napięcia, dyrektywą 2014/30/UE w sprawie kompatybilności elektromagnetycznej, dyrektywą 2011/65/UE w

sprawie ograniczeń stosowania niektórych niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym oraz dyrektywą 2009/125/WE w sprawie wymogów dotyczących ekoprojektu dla produktów związanych z energią.



## **PRED PRVÝM POUŽITÍM**

Pred prvým použitím spotrebiča a príslušenstva sa uistite, že boli odstránené všetky obaly, a dôkladne vyčistite časti, ktoré prichádzajú do styku s potravinami.

## **POUŽÍVANIE SPOTREBIČA**

### **\*AKO POUŽÍVAŤ (OBRÁZOK 1)**

Ručný mixér je dokonale vhodný na prípravu dipov, omáčok, polievok, majonéza a detská výživa, ako aj na miešanie a mliečne kokteily.

1. Otáčajte tyčinkou mixéra na motorovej jednotke, kým sa nezablokuje.
2. Vložte ručný mixér do nádoby a potom stlačte spínač "I"/"II"
3. "II" na jeho prevádzku.
4. Ručný mixér nepoužívajte dlhšie ako 1 minútu.
5.  **UPOZORNENIE:** Čepel' je veľmi ostrá!
6.  **UPOZORNENIE:** Nepoužívajte jedlo bez vody!

### **\* AKO POUŽÍVAŤ 500 ML MISKU NA KRÁJANIE: (OBRÁZOK 2)**

1. Chopper sa dokonale hodí na tvrdé jedlá, ako je krájanie mäsa, syra, cibule, bylín, cesnaku, mrkvy, vlašských orechov, mandlí, sušených sliviek atď.
2. Nekrájajte extrémne tvrdé jedlo, ako sú kocky ľadu, muškátový oriešok, kávové zrná a zrná.

### **Pred seknutím...**

1. Opatrne odstráňte plastový kryt z čepele. Pozor: čepel' je veľmi ostrá! Vždy ho držte za hornú plastovú časť.
2. Umiestnite čepel' na stredový kolík sekacej misy. Zatlačte čepel' a uzamknite misu. Misku na sekačku vždy položte na protišmykovú základňu.
3. Vložte jedlo do sekačky.
4. Položte veko nádoby na krájanie na misku sekačky.
5. Otáčajte motorovou jednotkou na veku misky na krájanie, kým sa nezablokuje.
6. Potom stlačte prepínač "I"/"II" na ovládanie sekačky. Počas spracovania držte motorovú jednotku jednou rukou a sekačku druhou rukou.
7. Po použití vypnite motorovú jednotku z veka nádoby na krájanie.
8. Potom odstráňte veko misky na krájanie. Opatrne vyberte čepel'.
9. Opatrne vyberte čepel'.
10. Vyberte spracované potraviny z misky sekačky.
11. Nepoužívajte tvrdé jedlo dlhšie ako 15 sekúnd.

### **\*AKO POUŽÍVAŤ METLA : (OBRÁZOK 3)**

Metla používajte len na šľahanie, šľahanie bielkov a miešanie piškóty a hotové dezerty.

1. Vložte metla do držiaka na šľahanie a potom otáčajte prevodovkou na motorovej jednotke, kým sa nezablokuje.
2. Metla vložte do nádoby a potom stlačte spínač "I"/"II" na opére.
3. Metla nepoužívajte dlhšie ako 2 minúty.
4. Po použití vypnite prevodovku z motorovej jednotky. Potom metla vytiahnite z prevodovky.

## **ČISTENIE**

Motorovú jednotku a veko misy čistite iba vlhkou handričkou. Neponárajte motorovú jednotku do vody! (OBRÁZOK 4)

1. Všetky ostatné časti je možné vyčistiť v umývačke riadu. Po spracovaní veľmi slaných potravín by ste však mali čepele okamžite opláchnuť.
2. Dávajte tiež pozor, aby ste v umývačke riadu nepoužili predávkovanie čistiacim prostriedkom alebo odvápnením.
3. Pri spracovaní potravín s farbou môžu plastové časti spotrebiča zmeniť farbu tieto časti pred vložením do umývačky riadu utrite rastlinným olejom.
4. Čepele sú veľmi ostré, prosím, pozor.
5. Pred čistením odpojte spotrebič.

500ML MISKA NA KRÁJANIE		
JEDLO	MAXIMÁLNY	PREVÁDZKOVÉ DOBY
MÄSO	200 g	10 sekúnd
BYLINKY	50 g	10 sekúnd
ORECH, MANDLE	150 g	10 sekúnd
SYR	100 g	10 sekúnd
CHLIEB	80 g	10 sekúnd
CIBULKY	200 g	10 sekúnd
SUŠIENKY	150 g	10 sekúnd
MÄKKÉ OVOCIE	200 g	10 sekúnd

## ZÄRUKA A SLUŽBY

Ak požadujete servis alebo opravu, alebo máte akékoľvek pochybnosti, môžete komunikovať s miestnym zákazníckym centrom.

Ak sa v blízkosti vašej prevádzky nenachádza zákaznícke centrum, môžete komunikovať s miestnym predajcom.



Tento symbol znamená, že v prípade, že chcete výrobok zlikvidovať po skončení jeho životnosti, odneste ho k autorizovanému zástupcovi na nakladanie s odpadmi na selektívny zber odpadu z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ) Toto zariadenie je v súlade so smernicou 2014/35 / EÚ o nízkom napätí, smernicou 2014/30 / EÚ o elektromagnetickej kompatibilite, smernicou 2011/65/EÚ o obmedzení

používania určitých nebezpečných látok v elektrických a elektronických zariadeniach a smernicou 2009/125/ES o požiadavkách na ekodizajn výrobkov súvisiacich s energiou.



## **ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE**

Înainte de a utiliza aparatul și accesoriile pentru prima dată, asigurați-vă că toate ambalajele au fost îndepărtate și curățați temeinic părțile care vin în contact cu alimentele.

### **UTILIZAREA APARATULUI**

#### **\*CUM SE UTILIZEAZĂ (FIGURA 1)**

Blenderul de mână este perfect potrivit pentru prepararea sosurilor, sosurilor, supelor, maioneză și alimente pentru copii, precum și pentru amestecare și milkshake-uri.

1. Rotiți bățul blenderului pe unitatea motorului până când se blochează.
2. Introduceți blenderul de mână în vas, apoi apăsați comutatorul "I"/"
3. "II" pentru a-l opera.
4. Nu utilizați blenderul de mâini mai mult de 1 minut.
5.  **ATENȚIE:** Lama este foarte ascuțită!
6.  **ATENȚIE:** Nu folosiți alimente fără apă!

#### **\* CUM SE FOLOSESTE BOLUL DE TOCAT 500ml: (POZA 2)**

1. Tocatorul este perfect potrivit pentru alimente tari, cum ar fi tocatul de carne, branza, ceapa, ierburi, usturoi, morcovi, nuci, migdale, prune uscate etc.

2. Nu tăiați alimente extrem de dure, cum ar fi cuburi de gheață, nucșoară, boabe de cafea și cereale.

#### **Înainte de tăiere...**

1. Scoateți cu grijă capacul din plastic de pe lamă. Atenție: lama este foarte ascuțită! Țineți-l întotdeauna de partea superioară din plastic.
2. Așezați lama pe știftul central al vasului elicopterului. Apăsați lama și bolul de blocare. Așezați întotdeauna vasul tocătorului pe baza antiderapantă.
3. Așezați mâncarea în vasul elicopterului.
4. Așezați capacul vasului de tocat pe vasul tocătorului.
5. Rotiți unitatea motorului pe capacul bolului de tocare până când se blochează.
6. Apoi apăsați comutatorul "I"/" II" pentru a acționa elicopterul. În timpul procesării, țineți unitatea motorului cu o mână și vasul elicopterului cu cealaltă mână.
7. După utilizare, opriți unitatea motorului de pe capacul vasului de tocare.
8. Apoi scoateți capacul bolului de tocare. Scoateți cu grijă lama.
9. Scoateți cu grijă lama.
10. Scoateți alimentele procesate din vasul elicopterului.
11. Nu folosiți alimente dure mai mult de 15 secunde.

#### **\*CUM SE FOLOSESTE TELUL : (POZA 3)**

Utilizați telul numai pentru frișcă, bateți albușurile de ou și amestecați bureți și deserturi gata preparate.

1. Introduceți telul în suportul pentru tel, apoi rotiți cutia de viteze de pe unitatea motorului până când se blochează.
2. Puneți telul într-un vas și apoi apăsați comutatorul "I"/" II" pentru a-l opri.
3. Nu folosiți telul mai mult de 2 minute.
4. Opriti cutia de viteze de pe unitatea motorului după utilizare. Apoi scoateți biciul din cutia de viteze.

### **CURĂȚARE**

Curățați unitatea motorului și capacul bolului numai cu o cârpă umedă. Nu scufundați unitatea motorului în apă! (IMAGINEA 4)

1. Toate celelalte părți pot fi curățate în mașina de spălat vase. Cu toate acestea, după procesarea alimentelor foarte sărate, ar trebui să clătiți lamele imediat.
2. De asemenea, aveți grijă să nu utilizați o supradoză de detergent sau decalcificat în mașina de spălat vase.
3. Când procesați alimentele cu culoare, părțile din plastic ale aparatului pot deveni decolorate, ștergeți aceste părți cu ulei vegetal înainte de a le introduce în mașina de spălat vase.
4. Lamele sunt foarte ascuțite, vă rugăm să fiți atenți.
5. Deconectați aparatul înainte de curățare.

BOL DE TOCAT 500ML		
HRANĂ	MAXIM	TIMPI DE FUNCȚIONARE
CARNE	200 g	10 secunde
PLANTE AROMATICE	50 g	10 secunde
NUCI, MIGDALE	150 g	10 secunde
BRÂNZĂ	100 g	10 secunde
PÂINE	80 g	10 secunde
CEAPĂ	200 g	10 secunde
BISCUITI	150 g	10 secunde
FRUCTE MOALE	200 g	10 secunde

## GARANȚIE ȘI SERVICII

Dacă aveți nevoie de servicii sau reparații sau aveți vreo îndoială, puteți comunica cu Centrul local pentru clienți.

Dacă nu există un centru pentru clienți în apropierea locației dvs., puteți comunica cu distribuitorul local.



Acest simbol înseamnă că, în cazul în care doriți să eliminați produsul odată ce durată sa de viață profesională s-a încheiat, duceți-l la un agent de deșeuri autorizat pentru colectarea selectivă a deșeurilor de echipamente electrice și electronice (DEEE) Acest aparat respectă Directiva 2014/35/ UE privind joasa tensiune, Directiva 2014/30/UE privind compatibilitatea electromagnetică, Directiva 2011/65/UE privind

restricțiile de utilizare a anumitor substanțe periculoase în echipamentele electrice și electronice și Directiva 2009/125/CE privind cerințele în materie de proiectare ecologică aplicabile produselor cu impact energetic.



## **AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT**

Mielőtt először használná a készüléket és a tartozékokat, győződjön meg arról, hogy az összes csomagolást eltávolították, és alaposan tisztítsa meg az élelmiszerral érintkező részeket.

## **A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA**

### **\*HOGYAN KELL HASZNÁLNI (1. KÉP)**

A kézi turmixgép tökéletesen alkalmas mártások, szószok, levesek készítésére, majonéz és bébiétel, valamint keverés és turmixok.

1. Forgassa el a turmixgép botját a motoregységen, amíg reteszeliődik.
2. Helyezze be a kézi turmixgépet az edénybe, majd nyomja meg az "I"/"II" kapcsolót
3. II" működtetéséhez.
4. Ne használja a kézi turmixgépet 1 percnél tovább.
5.  **VIGYÁZAT:** A penge nagyon éles!
6.  **VIGYÁZAT:** Ne működtessen ételt víz nélkül!

### **\* AZ 500 ml-ES APRÍTÓTÁL HASZNÁLATA: (2. KÉP)**

1. A chopper tökéletesen alkalmas kemény ételekhez, például hús, sajt, hagyma, gyógynövények, fokhagyma, sárgarépa, dió, mandula, szilva stb. Aprításához.
2. Ne vágjon rendkívül kemény ételeket, például jégkockákat, szerezsendiót, kávébabot és gabonákat.

### **Aprítás előtt...**

1. Óvatosan távolítsa el a műanyag fedelet a pengéről. Vigyázat: a penge nagyon éles! Mindig tartsa a felső műanyag résznél.
2. Helyezze a pengét a chopper dob középső csapjára. Nyomja le a pengét és rögzítse a tálat. A chopper dobot mindig helyezze a csúszásgátló alapra.
3. Helyezze az ételt az aprító tálba.
4. Helyezze az aprítótál fedelét az aprítótálra.
5. Forgassa el a motoregységet az aprítótál fedelén, amíg reteszeliődik.
6. Ezután nyomja meg az "I"/"II" kapcsolót a szaggató működtetéséhez. A feldolgozás során tartsa egyik kezével a motoregységet, a másik kezével pedig a chopper tálat.
7. Használat után kapcsolja ki a motoregységet az aprítótál fedeléről.
8. Ezután távolítsa el az aprítótál fedelét. Óvatosan vegye ki a pengét.
9. Óvatosan vegye ki a pengét.
10. Vegye ki a feldolgozott élelmiszereket az aprítótálból.
11. Ne működtesse a kemény ételt 15 másodpercnél tovább.

### **\*A HABVERŐ HASZNÁLATA : (3. KÉP)**

A habverőt csak tejszínhabveréshez, tojásfehérje veréséhez és keveréséhez használja szivacsok és kész desszertek.

1. Helyezze a habverőt a habverőtartóba, majd forgassa el a motoregység sebességváltóját, amíg reteszeliődik.
2. Helyezze a habverőt egy edénybe, majd nyomja meg az "I"/"II" kapcsolót az aktiváláshoz.
3. Ne használja a habverőt 2 percnél tovább.
4. Használat után kapcsolja ki a sebességváltót a motoregységről. Ezután húzza ki a habverőt a sebességváltóból.



## **TISZTÍTÁS**

A motoregységet és a tálfedelet csak nedves ruhával tisztítsa meg. Ne merítse a motoregységet vízbe! (4. KÉP)

1. Minden más alkatrész tisztítható a mosogatógépben. A nagyon sós ételek feldolgozása után azonban azonnal öblítse le a pengéket.
2. Ügyeljen arra is, hogy ne használjon túlzott mennyiségű tisztítószert vagy vízkőmentesítőt a mosogatógépben.
3. Az élelmiszerek színes feldolgozásakor a készülék műanyag részei elszíneződhetnek, törölje le ezeket az alkatrészeket növényi olajjal, mielőtt mosogatógépbe helyezné őket.
4. A pengék nagyon élesek, kérjük, figyeljen.
5. Tisztítás előtt húzza ki a készüléket a konnektorból.

<b>500ML CHOPPING BOWL</b>		
<b>ÉTEL</b>	<b>MAXIMÁLIS</b>	<b>MŰKÖDÉSI IDŐK</b>
HÚS	200 g	10 sec
GYÓGYNÖVÉNYEK	50 g	10 sec
DIÓ, MANDULA	150 g	10 sec
SAJT	100 g	10 sec
KENYÉR	80 g	10 sec
VÖRÖSHAGYMA	200 g	10 sec
KEKSZ	150 g	10 sec
BOGYÓS GYÜMÖLCSÖK	200 g	10 sec

## **GARANCIA ÉS SZOLGÁLTATÁSOK**

Ha szervizre vagy javításra van szüksége, vagy kétségei vannak, kapcsolatba léphet a helyi Ügyfélközponttal.

Ha nincs Ügyfélközpont a közelben, kommunikálhat a helyi kereskedővel.



Ez a szimbólum azt jelenti, hogy ha a terméket élettartamának lejárta után ártalmatlanítani kívánja, vigye el egy engedélyezett hulladékgyűnőkhöz az elektromos és elektronikus berendezések hulladékainak szelektív gyűjtésére. Ez a készülék megfelel az egyes veszélyes anyagok elektromos és elektronikus berendezésekben való alkalmazásának korlátozásáról szóló 2014/35/EU irányelvnek, az

elektromágneses összeférhetőségről szóló 2014/30/EU irányelvnek, az egyes veszélyes anyagok elektromos és elektronikus berendezésekben való alkalmazásának korlátozásáról szóló 2011/65/EU irányelvnek és a 2009/125/EK irányelvnek az energiával kapcsolatos termékek környezetbarát tervezésére vonatkozó követelményekről.



## **PRE PRVE UPOTREBE**

Pre nego što prvi put upotrebite aparat i pribor, uverite se da je sva ambalaža uklonjena, i temeljno očistite delove koji dolaze u kontakt sa hranom.

## **KORIŠĆENJEM VAŠEG APARATA**

### **\*KAKO SE KORISTI (SLIKA 1)**

Ručni blender je savršeno pogodan za pripremu umaka, soseva, supa, hrana od majoneza i beba kao i za mešanje i milkšejk.

1. Uključite štap za blender na motornoj jedinici dok se ne zaključa.
2. Unesite ručni blender u posudu, a zatim pritisnite prekidač "I"/"
3. II" da upravlja njime.
4. Nemojte koristiti ručni blender duže od 1 minut.
5.  **OPREZ: Oštrica** je veoma oštra!
6.  **OPREZ:** Ne upravljaj hranom bez vode!

### **\* KAKO SE KORISTI ČINIJA ZA SECKANJE OD 500ML: (SLIKA 2)**

1. Helikopter je savršeno pogodan za tvrdnu hranu, kao što su seckanje mesa, sira, luka, bilja, belog luka, šargarepe, oraha, badema, suvih šljiva itd.
2. Ne seckajte ekstremno tvrdnu hranu, kao što su kockice leda, muskatni oraščić, zrna kafe i žitarice.

### **Pre seckanja...**

1. Pažljivo uklonite plastični poklopac sa sečiva. Oprez: oštrica je veoma oštra! Uvek ga drži pored gornjeg plastičnog dela.
2. Stavite sečivo na centralnu iglu posude za helikopter. Pritisni sečivo i zaključaj činiju. Uvek stavite posudu za helikopter na anti-slip bazu.
3. Stavi hranu u posudu za helikopter.
4. Stavite poklopac posude za seckanje na posudu za helikopter.
5. Uključite motornu jedinicu na poklopcu posude za seckanje dok se ne zaključa.
6. Zatim pritisnite prekidač "I"/" II" da biste upravljali helikopterom. Tokom obrade držite motornu jedinicu jednom rukom, a drugu posudu za helikopter.
7. Nakon upotrebe, isključite motornu jedinicu sa poklopca posude za seckanje.
8. Zatim uklonite poklopac posude za seckanje. Pažljivo izvadi sečivo.
9. Pažljivo izvadi sečivo.
10. Prerađenu hranu izvadite iz posude za helikopter.
11. Ne upravljaj tvrdom hranom duže od 15 sekundi.

### **\*KAKO SE KORISTI VISKI : (SLIKA 3)**

Viski koristite samo za šlag, tucana belanca i mešanje sunderi i Ready-mix deserti.

1. Unesite viski u držač za viski, a zatim okrenite menjač na motornoj jedinici dok se ne zaključa.
2. Stavite viski u posudu, a zatim pritisnite prekidač "I"/" II" da biste ga opérate.
3. Ne koristite viski duže od 2 minuta.
4. Isključite menjač sa motorne jedinice nakon upotrebe. Onda izvuci viski iz menjača.

## **ИИЉЖЕНЈЕ**

Očistite motornu jedinicu i poklopac činiје samo vlažnom krpom. Ne uronite motornu jedinicu u vodu! (SLIKA 4)

1. Sve ostale delove možete očistiti u mašini za pranje sudova. Međutim, nakon obrade veoma slane hrane, trebalo bi odmah da isperete sečiva.
2. Takođe, pazite da ne koristite prekomernu dozu čistača ili dekalifikovanu u mašini za pranje sudova.
3. Prilikom obrade hrane bojom, plastični delovi aparata mogu postati obelodanjeni obrišite ove delove biljnim uljem pre nego što ih postavite u mašinu za pranje sudova.
4. Imajte na umu da su sečiva vrlo oštra.
5. Isključite uređaj pre čišćenja.

<b>500ML ZDJELA ZA MLJEVENJE</b>		
<b>HRANA</b>	<b>maximalno</b>	<b>RADNO VREME</b>
meso	200 g	10 sec
bilje	50 g	10 sec
ORAH, BADEMI	150 g	10 sec
sir	100 g	10 sec
hleb	80 g	10 sec
luk	200 g	10 sec
kolačići	150 g	10 sec
MEKO VOĆE	200 g	10 sec

## **GARANCIJA I USLUGE**

Ako vam je potrebna usluga ili popravka ili imate bilo kakvu sumnju, možete da komunicirate sa lokalnim korisničkim centrom.

Ako u blizini lokacije ne postoji Centar za klijente, možete da komunicirate sa lokalnim dilerom.



Ovaj simbol znači da u slučaju da želite da odložite proizvod kada se njegov radni vek završi, odnesite ga ovlašćenom otpadnom agensu za selektivno prikupljanje otpadne električne i elektronske opreme (WEEE)

Ovaj aparat je u skladu sa Direktivom 2014/35/ EU na niskom naponu, Direktiva 2014/30/EU o elektromagnetnom kompatibilnosti, Direktiva 2011/65 EU o ograničenjima upotrebe određenih opasnih materija u

električnoj i elektronskoj opremi i Direktivi 2009/125/EC na ecodesign zahtevima za energetske proizvode.



## **İLK KULLANIMDAN ÖNCE**

Cihazı ve aksesuarları ilk kez kullanmadan önce tüm ambalajlarının çıkarıldığından emin olun ve gıda ile temas eden parçaları iyice temizleyin.

## **CİHAZINIZIN KULLANILMASI**

### **\*NASIL KULLANILIR (RESİM 1)**

El blenderi, soslar, soslar, çorbalar hazırlamak için mükemmel şekilde uygundur. mayonez ve bebek mamasının yanı sıra karıştırma ve milkshake için.

1. Motor ünitesindeki blender çubuğunu kilitlenene kadar çevirin.
2. El blenderini kaba yerleştirin ve ardından "I/" düğmesine basın.
3. II" çalıştırmak için.
4. El blenderini 1 dakikadan fazla kullanmayın.
5.  **DİKKAT:** Bıçak çok keskin!
6.  **DİKKAT:** Yiyecekleri susuz çalıştırmayın!

### **\* 500 ml'lik DOĞRAMA KABİ NASIL KULLANILIR: (resim 2)**

1. Doğrayıcı, et, peynir, soğan, otlar, sarımsak, havuç, ceviz, badem, kuru erik vb. gibi sert yiyecekler için mükemmel şekilde uygundur.
2. Buz küpleri, hindistan cevizi, kahve çekirdekleri ve tahıllar gibi aşırı sert yiyecekleri doğramayın.

### **Doğramadan önce...**

1. Plastik kapağı bıçaktan dikkatlice çıkarın. Dikkat: bıçak çok keskin! Daima üst plastik kısmından tutun.
2. Bıçağı doğrayıcı kasesinin orta pimine yerleştirin. Bıçağa bastırın ve kaseyi kilitleyin. Doğrayıcı kasesini her zaman kaymaz tabanın üzerine yerleştirin.
3. Yiyecekleri doğrayıcı kasesine yerleştirin.
4. Doğrama kasesi kapağını doğrayıcı kasesine yerleştirin.
5. Doğrama kabı kapağındaki motor ünitesini kilitlenene kadar çevirin.
6. Ardından doğrayıcıyı çalıştırmak için "I/" "II" anahtarına basın. İşleme sırasında bir elinizle motor ünitesini, diğer elinizle doğrayıcı haznesini tutun.
7. Kullandıktan sonra motor ünitesini doğrama kabı kapağından kapatın.
8. Ardından doğrama kabı kapağını çıkarın. Bıçağı dikkatlice çıkarın.
9. Bıçağı dikkatlice çıkarın.
10. İşlenmiş yiyecekleri doğrayıcı haznesinden çıkarın.
11. Sert yiyecekleri 15 saniyeden uzun süre çalıştırmayın.

### **\*ÇİRPMA TELİ NASIL KULLANILIR : (RESİM 3)**

Çırpıcıyı sadece krema çırpma, yumurta aklarını çırpma ve karıştırmak için kullanın süngerler ve Hazır karışım tatlılar.

1. Çırpıcıyı çırpıcı tutucusuna yerleştirin ve ardından motor ünitesindeki dişli kutusunu kilitlenene kadar çevirin.
2. Çırpıcıyı bir kaba yerleştirin ve ardından çalıştırmak için "I/" "II" anahtarına basın.
3. Çırpıcıyı 2 dakikadan fazla kullanmayın.
4. Kullandıktan sonra dişli kutusunu motor ünitesinden kapatın. Ardından çırpıcıyı dişli kutusundan dışarı çekin.

## **TEMİZLEME**

Motor ünitesini ve kase kapağını yalnızca reklamlarla temizleyin amp sadece bez. Motor ünitesini suya batırmayın! (RESİM 4)

1. Diğer tüm parçalar bulaşık makinesinde yıkanabilir. Bununla birlikte, çok tuzlu yiyecekleri işledikten sonra, bıçakları hemen durulamalısınız.
2. Ayrıca, bulaşık makinenizde aşırı dozda temizleyici veya kireçten arındırılmış kullanmamaya dikkat edin.
3. Renkli yiyecekleri işlerken, cihazın plastik parçalarının rengi solabilir, bu parçaları bulaşık makinesine koymadan önce bitkisel yağ ile silin.
4. Bıçaklar çok keskin, lütfen dikkat.
5. 10 saniye

500ML CHOPPING BOWL		
YEMEK	MAXIMUM	OPERATION TIMES
ET	200 g	10 sec
OTLAR	50 g	10 sec
FINDIK, BADEM	150 g	10 sec
PEYNİR	100 g	10 sec
EKMEK	80 g	10 sec
SOĞANLAR	200 g	10 sec
BİSKÜVİ	150 g	10 sec
YUMUŞAK MEYVE	200 g	10 sec

## GARANTİ VE HİZMETLER

Servise veya onarıma ihtiyacınız varsa veya herhangi bir şüpheniz varsa, yerel Müşteri Merkezi ile iletişime geçebilirsiniz.

Bulduğunuz yere yakın bir Müşteri Merkezi yoksa, yerel bayinizle iletişim kurabilirsiniz.



Bu sembol, ürünü kullanım ömrü sona erdikten sonra atmak istemeniz durumunda, atık elektrikli ve elektronik ekipmanın (WEEE) seçici olarak toplanması için yetkili bir atık acentesine götüreceğiniz anlamına gelir.

Bu cihaz, Düşük Voltaj ile ilgili 2014/35/EU Direktifi, Elektromanyetik Uyumluluk ile ilgili 2014/30/EU Direktifi, elektrikli ve elektronik

ekipmanlarda belirli tehlikeli maddelerin kullanımına ilişkin kısıtlamalara

ilişkin 2011/65 EU Direktifi ve 2009/125/EC Direktifi ile uyumludur Enerji ile ilgili ürünler için eko tasarım gereklilikleri hakkında.

## **ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ**

Перед первым использованием прибора и принадлежностей убедитесь, что вся упаковка удалена, и тщательно очистите части, контактирующие с пищевыми продуктами.

## **ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА**

### **\*КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ (РИСУНОК 1)**

Ручной блендер прекрасно подходит для приготовления дипов, соусов, супов, майонез и детское питание, а также для смешивания и молочных коктейлей.

- A.** Поверните ручку блендера на моторном блоке до фиксации.
- B.** Введите погружной блендер в сосуд, а затем нажмите переключатель «I»/«
- V.** II" для его эксплуатации.
- Г.** Не используйте погружной блендер дольше 1 минуты.

**D.**  **ВНИМАНИЕ:** Лезвие очень острое!

**E.**  **ВНИМАНИЕ:** Не работайте с продуктами без воды!

### **\* КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЧАШУ ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ 500 МЛ: (РИСУНОК 2)**

1. Измельчитель идеально подходит для твердой пищи, такой как измельчение мяса, сыра, лука, зелени, чеснока, моркови, грецких орехов, миндаля, чернослива и т. Д.

2. Не измельчайте очень твердую пищу, такую как кубики льда, мускатный орех, кофейные зерна и зерна.

#### **Перед нарезкой...**

- A. Осторожно снимите пластиковую крышку с лезвия. Внимание: лезвие очень острое! Всегда держите его за верхнюю пластиковую часть.
- B. Поместите лезвие на центральный штифт чаши измельчителя. Нажмите на лезвие и зафиксируйте чашу. Всегда ставьте чашу измельчителя на противоскользящее основание.
- V. Поместите продукты в чашу измельчителя.
- Г. Поместите крышку чаши для измельчения на чашу измельчителя.
- D. Поверните моторный блок на крышке чаши для измельчения до фиксации.
- E. Затем нажмите переключатель «I»/«II», чтобы управлять измельчителем. Во время обработки одной рукой держите моторный блок, а другой рукой — чашу измельчителя.
- Ж. После использования снимите моторный блок с крышки чаши для измельчения.
- 3. Затем снимите крышку чаши для измельчения. Осторожно выньте лезвие.
- И. Осторожно выньте лезвие.
- K. Выньте обработанные продукты из чаши измельчителя.
- Л. Не работайте с твердой пищей дольше 15 секунд.

### **\*КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ВЕНЧИКОМ : (РИСУНОК 3)**

Используйте венчик только для взбивания сливок, взбивания яичных белков и перемешивания бисквиты и готовые десерты.

- A.** Вставьте венчик в держатель венчика, а затем поверните коробку передач на моторном блоке до фиксации.

- Б.** Поместите венчик в сосуд, а затем нажмите переключатель «I»/«II», чтобы управлять им.
- В.** Не используйте венчик дольше 2 минут.
- Г.** После использования выключите коробку передач от моторного блока. Затем вытащите венчик из коробки передач.

## **ЧИСТКА**

Очищайте моторный блок и крышку чаши только рекламойатр ткань. Не погружайте моторный блок в воду! (РИСУНОК 4)

- А.** Все остальные детали можно мыть в посудомоечной машине. Однако после обработки очень соленой пищи следует сразу же промыть лезвия.
- Б.** Кроме того, будьте осторожны, чтобы не использовать передозировку чистящих средств или очищенных от накипи в посудомоечной машине.
- В.** При обработке пищевых продуктов с помощью красителя пластиковые части прибора могут обесцвечиваться Протрите эти детали растительным маслом перед тем, как поместить их в посудомоечную машину.
- Г.** Обратите внимание, что лезвия очень острые.
- Д.** Перед чисткой отключите прибор от сети.

<b>500ML CHOPPING BOWL</b>		
<b>ЕДА</b>	<b>МАКСИМАЛЬНЫЙ</b>	<b>ВРЕМЯ РАБОТЫ</b>
МЯСО	200 g	10 sec
ТРАВЫ	50 g	10 sec
ОРЕХ, МИНДАЛЬ	150 g	10 sec
СЫР	100 g	10 sec
ХЛЕБ	80 g	10 sec
ЛУК	200 g	10 sec
ПЕЧЕНЬЕ	150 g	10 sec
МЯГКИЕ ФРУКТЫ	200 g	10 sec

## **ГАРАНТИЯ И УСЛУГИ**

Если вам требуется обслуживание или ремонт, или у вас есть какие-либо сомнения, вы можете связаться с местным Центром обслуживания клиентов. Если поблизости от вашего местоположения нет Центра обслуживания клиентов, вы можете связаться с местным дилером.



Этот символ означает, что в случае, если вы хотите утилизировать изделие по истечении срока его службы, отнесите его авторизованному агенту по утилизации отходов электрического и электронного оборудования (WEEE) Этот прибор соответствует Директиве 2014/35/ЕС о низковольтном оборудовании, Директиве 2014/30/ЕС об электромагнитной совместимости, Директиве 2011/65

ЕС об ограничениях использования определенных опасных веществ в электрическом и электронном оборудовании и Директиве 2009/125/ЕС О требованиях к экодизайну для энергетических продуктов.





**aiwa<sup>®</sup>**

**KENKIRI 800 PLUS ABL-800 PLUS**  
**220-240V ~ | 50-60Hz | 500W (Max. 600W)**

---

[www.aiwa-industries.com](http://www.aiwa-industries.com)

AIWA CO., LTD. TOKYO, JAPAN

All Pictures shown are for illustration purpose only.

All Rights Reserved. All other trademarks are property of their respective owners.

All specifications are subject to change without prior notice.

Aiwa Europe S.L., Av. Siglo XXI, 34, ES-08840.

REV. 02/05/2024 V1