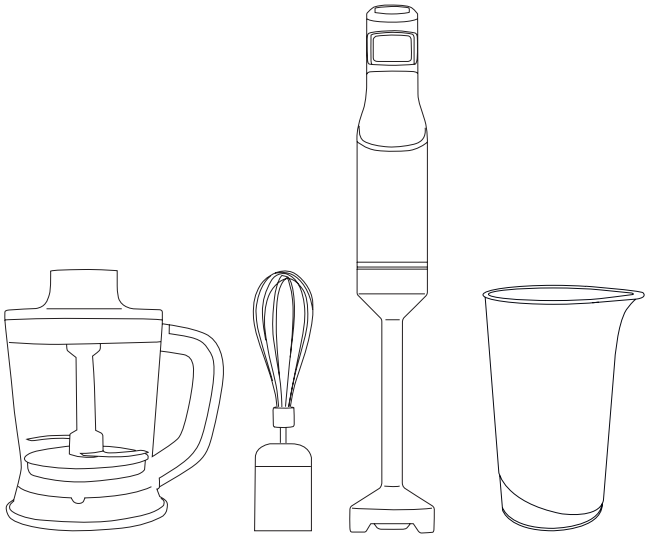
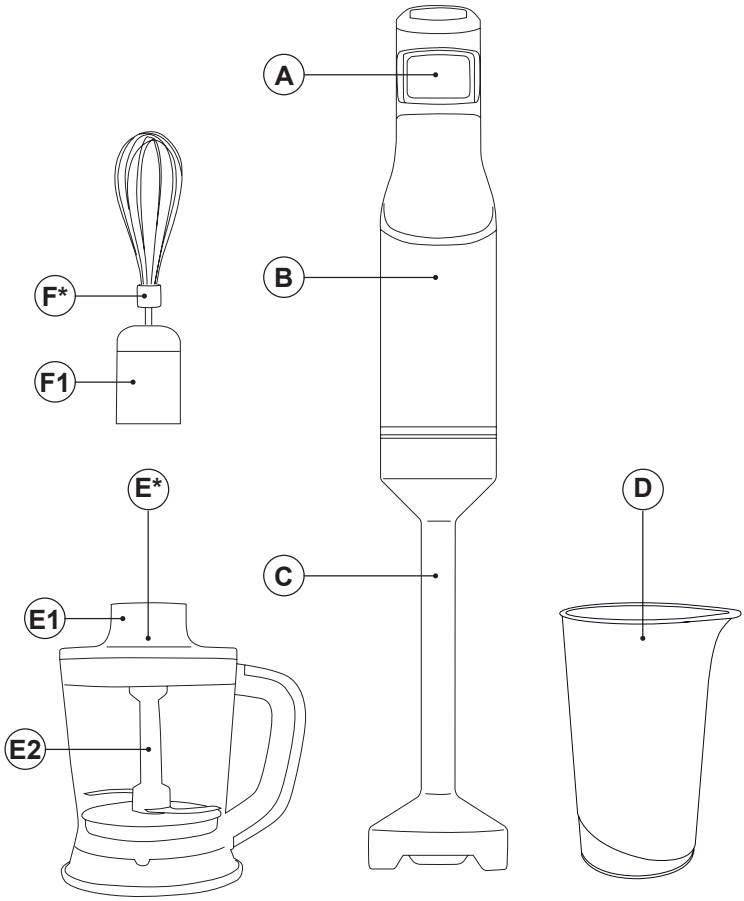
ROCKET 1500 NERO INOX
ROCKET 1500 NERO PLUS INOX



ES. Instrucciones de uso
EN. Instructions for use
FR. Mode d'emploi
PT. Instruções de uso
IT. Istruzioni per l'uso
CA. Instruccions d'ús
DE. Gebrauchsanleitun
NL. Gebruiksaanwijzing
RO. Instrucțiuni de utilizare
PL. Instrukcja obsługi
BG. Инструкция заупотреба
EL. Οδηγίες χρήσης
RU. Инструкция по применению
DA. Brugsanvisning
NO. Instruksjoner for bruk
SV. Användningsinstruktioner
FI. Käyttöohjeet
TR. Kullanım için talimatlar
HE. הוראות לשימוש
AR. تعليمات الاستخدام

taurus



(*) Solo disponible en el modelo / Only available in the model ROCKET 1500 NERO PLUS INOX..

ES Español (Traducido de instrucciones originales)

BATIDORA DE VARILLA
ROCKET 1500 NERO INOX
ROCKET 1500 NERO PLUS INOX

DESCRIPCIÓN

A Pulsador regulador de velocidad

B Cuerpo motor

C Varilla

D Vaso medidor

E Picador (*)
E1 Tapa
E2 Set de cuchillas

F Batidor (*)
F1 Grupo reductor del accesorio batidor

(*) Solo disponible en el modelo ROCKET 1500 NERO PLUS INOX.

Si el modelo de su aparato no tiene los accesorios descritos anteriormente, se pueden adquirir por separado en los Servicios de Asistencia Técnica.

UTILIZACIÓN Y MANTENIMIENTO

- Antes de cada uso, extender completamente el cable de alimentación del aparato.
- No usar el aparato si sus accesorios no están debidamente acoplados.
- No usar el aparato si los accesorios acoplados a él presentan defectos. Proceder a sustituirlos inmediatamente.
- No usar el aparato si su dispositivo de puesta en marcha/paro no funciona.
- Guarde este aparato fuera del alcance de niños y personas con problemas físicos, sensoriales o mentales reducidos o falta de experiencia y conocimiento.
- Mantener el aparato en buen estado. Comprobar que las partes móviles no estén desalineadas o trabadas, que no haya piezas rotas u otras condiciones que puedan afectar al buen funcionamiento del aparato.
- Usar este aparato, sus accesorios y herramientas de acuerdo con estas instrucciones, teniendo en cuenta las condiciones de trabajo y el trabajo a realizar. Usar el aparato para operaciones diferentes a las previstas podría causar una situación de peligro.
- No utilizar el aparato sobre ninguna parte del cuerpo de una persona o animal.
- No utilizar el aparato con productos congelados o que contengan huesos.
- No utilizar el aparato con la varilla más de 50 segundos seguidos, realizar pausas de 4 minutos.
- Como orientación en la tabla anexa se indican una serie de recetas, que incluyen la cantidad de alimento a procesar y el tiempo de funcionamiento del aparato.

Ingrediente	Accesorio recomendado	Cantidad recomendada	Tiempo
Papilla	Varilla	100-400 ml	50 s
Fruta	Varilla	100-200 ml	50 s
Verduras	Varilla	100-200 ml	50 s
Salsas	Varilla	100-700 ml	50 s
Batidor	Varilla	100-500 ml	50 s
Especias	Picador	20 g	10-30 s
Carne	Picador	450 g	4 s
Frutos secos	Picador	200 g	30 s
Queso	Picador	150 g	30 s
Pan	Picador	1 rebanada	20 s
Huevos duros	Picador	2 huevos	5 s
Cebollas	Picador	100 g	10 s

MODO DE USO

NOTAS PREVIAS AL USO

- Comprobar que se ha retirado todo el material de embalaje del producto.
- Antes de usar el producto por primera vez, limpiar las partes en contacto con alimentos tal como se describe en el apartado de Limpieza.
- Preparar el aparato de acuerdo con la función que desea utilizar.

USO

- Extender completamente el cable antes de enchufar.
- Acoplar el accesorio que desee utilizar.
- Enchufar el aparato a la red eléctrica.
- Poner el aparato en marcha con el pulsador. Seleccionar la velocidad deseada según la presión ejercida.
- Trabajar el alimento que desee procesar.

CONTROL ELECTRÓNICO DE VELOCIDAD

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

UNA VEZ FINALIZADO EL USO DEL APARATO

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

ACCESORIOS
ACCESORIO VARILLA

- Este accesorio se utiliza para hacer salsas, sopas, mayonesas, batidos, comida para bebés...
- Acoplar la varilla al cuerpo motor.
- Introducir los alimentos en el vaso medidor y poner el aparato en marcha.
- Desacoplar la varilla, extrayéndola para su posterior limpieza.

ACCESORIO PICADOR

- Este accesorio se utiliza para picar verduras, carne...
- Para evitar daños en el aparato retirar de la carne huesos, nervios, cartílagos, etc.…
- Colocar las cuchillas e introducir los alimentos a elaborar en el vaso picador.
- Colocar la tapa en el vaso picador hasta que encaje.
- Unir la tapa al cuerpo motor y poner en marcha el aparato (Atención: no poner en marcha el aparato si todo el conjunto no está debidamente asentado y acoplado).
- Parar el aparato cuando el alimento adquiere la textura deseada.
- Desacoplar el aparato de la tapa y retirar las cuchillas antes de vaciar el picador.

NOTA: no superar la mitad del vaso picador cuando se trabaje con alimentos sólidos.

IMPORTANTE: no retirar la tapa hasta que las cuchillas estén completamente detenidas.

ACCESORIO BATIDOR

- Este accesorio sirve para montar nata, levantar claras…
- Insertar el batidor en el grupo reductor (F1). Unir este conjunto al cuerpo motor.
- En un recipiente ancho, colocar el alimento y poner en marcha el aparato. Para un óptimo resultado es conveniente mover el batidor en sentido horario.
- Retirar el accesorio batidor, y liberar el grupo reductor.

Nota: No trabajar a velocidades altas con este accesorio acoplado, ya que provocaría defectos sobre el batidor (centrifugación de sus alambres).

LIMPIEZA

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

  - Vaso medidor
  - Vaso picador
  - Batidor

- La posición de escurrido/secado de las piezas lavables en el lavavajillas o fregadero debe permitir el escurrido del agua con facilidad.
- A continuación, seque todas las piezas antes de su montaje y guardado.

EN English (Original instructions)

HAND BLENDER
ROCKET 1500 NERO INOX
ROCKET 1500 NERO PLUS INOX

DESCRIPTION

A Speed control button

B Motor body

C Stick-blender accessory

D Measuring cup

E Chopper (*)
E1 Lid
E2 Blades set

F Whisk (*)
F1 Whisk adapter fitting

(

*) Only available in the model ROCKET 1500 NERO PLUS INOX.

If the model of your appliance does not have the accessories described above, they can also be bought separately from the Technical Assistance Service.

USE AND CARE

- Fully extend the appliance's power cable before each use.
- Only use the appliance if its accessories are correctly fitted.
- Do not use the appliance if the accessories attached to it are defective. Replace them immediately.
- Do not use the appliance if the on/off switch does not work.
- Store this appliance out of reach of children and persons with physical, sensory or reduced mental or lack of experience and knowledge.
- Keep the appliance in good condition. Check that the moving parts are not misaligned or jammed, and ensure there are no broken parts or anomalies that may prevent the machine from operating correctly.
- Use the appliance and its accessories and tools following these instructions, considering the working conditions and the work to be performed. Using the appliance for operations different from those intended could result in a hazardous situation.
- Do not use the appliance on any part of the body of a person or animal.
- Do not use the appliance with frozen goods or those containing bones.
- Do not use the device with the stick-blender for more than 50 seconds at a time, pausing for 4 minutes.
- As a reference, in the annexed table appears several recipes that include the amount of food to process and the operating time of the apparatus.

Ingredient	Recom. accessory	Recom. quantity	Time
Baby food	Stick-blender	100-400 ml	50 s
Fruit	Stick-blender	100-200 ml	50 s
Vegetables	Stick-blender	100-200 ml	50 s
Sauces	Stick-blender	100-700 ml	50 s
Batters	Stick-blender	100-500 ml	50 s
Herbs	Chopper	20 g	10-30 s
Meat	Chopper	450 g	4 s
Nuts	Chopper	200 g	30 s
Cheese	Chopper	150 g	30 s
Bread	Chopper	1 slice	20 s
Hardboiled eggs	Chopper	2 eggs	5 s
Onions	Chopper	100 g	10 s

INSTRUCTIONS FOR USE

BEFORE USE

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

USE

- Extend the cable entirely before plugging it in.
- Attach the accessory you want to use.
- Connect the appliance to the mains.
- Turn the appliance on by using the speed control button. Select the desired speed according to the pressure exerted.
- Work with the food you want to process.

ELECTRONIC SPEED CONTROL

- The control button (A) can regulate the appliance's speed. This function is handy, as it allows to adapt the appliance's speed to the type of work that needs to be done.

ONCE YOU HAVE FINISHED USING THE APPLIANCE

- Stop the appliance by releasing the pressure on the button.
- Unplug the appliance from the mains.
- Clean the appliance.

ACCESSORIES
STICK BLENDER ACCESSORY

- This accessory is used for making sauces, soups, mayonnaise, milkshakes, baby food…
- Attach the stick to the motor body.
- Put the food to be prepared in the cup and turn the appliance on by using the speed control button.
- For further cleaning, detach and remove the stick.

CHOPPING ACCESSORY

- This accessory is used to chop vegetables, meat…
- To avoid damage to the appliance, remove bones, nerves, cartilage, etc., from the meat.
- Put the blades set and the food to be prepared in the chopping container.
- Put the lid in the chopper until it fits into place.
- Attach the unit to the cover and turn the appliance on (be careful: do not turn the appliance on if the whole unit is not properly fitted and connected).
- Stop the appliance when the food reaches the desired texture.
- Detach the unit from the cover and release the lid.

NOTE 1: do not exceed half of the chopper cup when working with solid foods.

IMPORTANT: do not release the lid until the blades are completely stopped.

WHISK ACCESSORY

- This accessory is used to whip cream, beat egg whites…
- Insert the whisk into the adapter fitting (F1). Attach the unit to the motor body.
- Put the food into a large receptacle and switch the appliance on. For best results, turn the whisk clockwise.
- Remove the whisk accessory and release the adapter fitting.

Note 1: Do not work at high speeds with this accessory attached, as this would cause defects in the whisk (spinning its wires).

CLEANING

- Disconnect the appliance from the mains and allow it to cool before undertaking any cleaning task.
- Clean the equipment with a damp cloth with a few drops of washing-up liquid and then dry it.
- Do not use solvents, or products with an acid or base pH, such as bleach, or abrasive products, for cleaning the appliance.
- Never immerse the appliance in water or any other liquid or place it under running water.
- During the cleaning process, take special care with the blades, as they are very sharp.
- It is advisable to clean the appliance regularly and remove any food that remains.
- If the appliance is not in good condition of cleanliness, its surface may degrade and inexorably affect the duration of the appliance's useful life and could become unsafe to use.
- The following pieces may be washed in a dishwasher (using a soft cleaning program):

  - Measuring cup
  - Chopper
  - Whisk

- The draining/drying position of the articles washable in the dishwasher or the sink must allow the water to drain away easily.
- Then dry all parts before their assembly and storage.

FR Français (Traduit des instructions originales)

MÉLANGEUR À MAIN
ROCKET 1500 NERO INOX
ROCKET 1500 NERO PLUS INOX

DESCRIPTION

A Bouton de contrôle de la vitesse

B Corps du moteur

C Accessoire pour mixeur plongeant

D Tasse à mesurer

E Hachoir (*)
E1 Couvercle
E2 Jeu de lames

F Fouet (*)
F1 Adaptateur fouet

(*) Uniquement disponible dans le modèle ROCKET 1500 NERO PLUS INOX.

Si le modèle de votre appareil ne dispose pas des accessoires décrits ci-dessus, ils peuvent également être achetés séparément auprès du Service d'Assistance Technique.

UTILISATION ET ENTRETIEN

- Déroulez complètement le câble d'alimentation de l'appareil avant chaque utilisation.
- N'utilisez l'appareil que si ses accessoires sont correctement montés.
- N'utilisez pas l'appareil si les accessoires qui y sont fixés sont défectueux. Remplacez-les immédiatement.
- N'utilisez pas l'appareil si l'interrupteur marche/arrêt ne fonctionne pas.
- Rangez cet appareil hors de portée des enfants et des personnes souffrant de déficiences physiques, sensorielles ou mentales ou manquant d'expérience et de connaissances.
- Gardez l'appareil en bon état. Vérifiez que les pièces mobiles ne sont pas désalignées ou coincées et assurez-vous qu'il n'y a pas de pièces cassées ou d'anomalies qui pourraient empêcher le bon fonctionnement de la machine.
- Utilisez l'appareil et ses accessoires et outils en suivant ces instructions, en tenant compte des conditions de travail et du travail à effectuer. L'utilisation de l'appareil pour des opérations différentes de celles prévues peut entraîner une situation dangereuse.
- N'utilisez l'appareil sur aucune partie du corps d'une personne ou d'un animal.
- N'utilisez pas l'appareil avec des produits congelés ou contenant des os.
- N'utilisez pas l'appareil avec le mixeur plongeant pendant plus de 50 secondes d'affilée, en faisant une pause de 4 minutes.
- À titre de référence, dans le tableau annexé figurent plusieurs recettes qui incluent la quantité d'aliments à traiter et le temps de fonctionnement de l'appareil.

Ingrédient	Recom. accessoire	Recom. quantité	Temps
Nourriture pour bébés	Mixeur plongeant	100-400 ml	50 s
Fruit	Mixeur plongeant	100-200 ml	50 s
Vegetables	Mixeur plongeant	100-200 ml	50 s
Sauces	Mixeur plongeant	100-700 ml	50 s
Batteurs	Mixeur plongeant	100-500 ml	50 s
Herbes	Hachoir	20 g	10-30 s
Moi à	Hachoir	450 g	4 s
Des noisettes	Hachoir	200 g	30 s
Fromage	Hachoir	150 g	30 s
Pain	Hachoir	1 tranche	20 s
Œufs durs	Hachoir	2 oeufs	5 s
Oignons	Hachoir	100g	10 s

MODE D'EMPLOI

AVANT UTILISATION

- Assurez-vous que tous les emballages des produits ont été retirés.
- Avant d'utiliser le produit pour la première fois, nettoyez les pièces qui entreront en contact avec les aliments comme décrit dans la section nettoyage.
- Préparez l'appareil en fonction de la fonction que vous souhaitez utiliser.

UTILISER

- Déroulez entièrement le câble avant de le brancher.
- Fixez l'accessoire que vous souhaitez utiliser.
- Branchez l'appareil au secteur.
- Allumez l'appareil à l'aide du bouton de contrôle de la vitesse. Sélectionnez la vitesse souhaitée en fonction de la pression exercée.

• Travaillez avec les aliments que vous souhaitez traiter.

CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE DE LA VITESSE

• Le bouton de commande (A) permet de régler la vitesse de l'appareil. Cette fonction est pratique car elle permet d'adapter la vitesse de l'appareil au type de travail à effectuer.

UNE FOIS QUE VOUS AVEZ FINI D'UTILISER L'APPAREIL

• Arrêtez l'appareil en relâchant la pression sur le bouton.

• Débranchez l'appareil du secteur.

• Nettoyez l'appareil.

ACCESSOIRES
ACCESSOIRE MIXEUR PLONGEANT

• Cet accessoire est utilisé pour réaliser des sauces, des soupes, de la mayonnaise, des milk-shakes, des aliments pour bébés…

• Fixez le bâton au corps du moteur.

• Mettez les aliments à préparer dans la tasse et allumez l'appareil en utilisant le bouton de contrôle de la vitesse.

• Pour un nettoyage plus approfondi, détachez et retirez le bâton.

ACCESSOIRE HACHOIR

• Cet accessoire sert à hacher des légumes, de la viande…

• Pour éviter d'endommager l'appareil, retirez les os, les nerfs, le cartilage, etc. de la viande.

• Placez le jeu de lames et les aliments à préparer dans le récipient hachoir.

• Placez le couvercle dans le hachoir jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

• Fixez l'appareil au couvercle et allumez l'appareil (attention : ne mettez pas l'appareil en marche si l'ensemble n'est pas correctement monté et connecté).

• Arrêtez l'appareil lorsque les aliments atteignent la texture désirée.

• Détachez l'appareil du couvercle et relâchez le couvercle.

REMARQUE 1 : ne dépassez pas la moitié de la tasse du hachoir lorsque vous travaillez avec des aliments solides.

IMPORTANT : ne relâchez pas le couvercle tant que les lames ne sont pas complètement arrêtées.

ACCESSOIRE FOUET

• Cet accessoire sert à fouetter la crème, battre les blancs d'œufs…

• Insérez le fouet dans le raccord adaptateur (F1). Fixez l'unité au corps du moteur.

• Mettez les aliments dans un grand récipient et allumez l'appareil. Pour de meilleurs résultats, tournez le fouet dans le sens des aiguilles d'une montre.

• Retirez l'accessoire fouet et relâchez le raccord de l'adaptateur.

Note 1: Ne travaillez pas à des vitesses élevées avec cet accessoire fixé, car cela entraînerait des défauts dans le fouet (tournant ses fils).

NETTOYAGE

• Débranchez l'appareil du secteur et laissez-le refroidir avant d'entreprendre toute tâche de nettoyage.

• Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide additionné de quelques gouttes de liquide vaisselle puis séchez-le.

• N'utilisez pas de solvants ou de produits à pH acide ou basique, tels que l'eau de javel ou des produits abrasifs, pour nettoyer l'appareil.

• Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide et ne le placez jamais sous l'eau courante.

• Pendant le processus de nettoyage, faites particulièrement attention aux lames, car elles sont très tranchantes.

• Il est conseillé de nettoyer régulièrement l'appareil et d'enlever les restes d'aliments.

• Si l'appareil n'est pas en bon état de propreté, sa surface peut se dégrader et affecter inexorablement la durée de vie de l'appareil et devenir dangereuse à utiliser.

• Les pièces suivantes peuvent être lavées au lave-vaisselle (avec un programme de nettoyage doux) :

- Tasse à mesurer
- Hachoir
- Fouet

• La position de vidange/séchage des articles lavables au lave-vaisselle ou à l'évier doit permettre à l'eau de s'écouler facilement.

• Séchez ensuite toutes les pièces avant leur assemblage et leur stockage.

PT Português (Traduzido das instruções originais)

VARINHA MÁGICA
ROCKET 1500 NERO INOX
ROCKET 1500 NERO PLUS INOX

DESCRIÇÃO

A Botão de controlo da velocidade

B Corpo do motor

C Acessório misturador de varas

D Copo de medição

E Chopper (*)
E1 Tampa
E2 Conjunto de lâminas

F Batedor (*)
F1 Encaixe do adaptador do batedor

(*) Apenas disponível no modelo ROCKET 1500 NERO PLUS INOX.

Se o modelo do seu aparelho não dispuser dos acessórios acima descritos, estes podem ser adquiridos separadamente junto do Serviço de Assistência Técnica.

UTILIZAÇÃO E CUIDADOS

- Antes de cada utilização, estique completamente o cabo de alimentação do aparelho.
- Utilize o aparelho apenas se os seus acessórios estiverem corretamente montados.
- Não utilize o aparelho se os acessórios que o acompanham estiverem defeituosos. Substitua-os imediatamente.
- Não utilize o aparelho se o interrutor de ligar/desligar não funcionar.
- Guarde este aparelho fora do alcance de crianças e de pessoas com deficiências físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos.
- Mantenha o aparelho em bom estado. Verifique se os elementos móveis não estão desalinhados ou encravados e se não existem peças partidas ou anomalias que possam impedir o bom funcionamento da máquina.
- Utilize o aparelho e os seus acessórios e ferramentas seguindo estas instruções, tendo em conta as condições de trabalho e o trabalho a efetuar. A utilização do aparelho para operações diferentes das previstas pode provocar uma situação perigosa.
- Não utilize o aparelho sobre qualquer parte do corpo de uma pessoa ou de um animal.
- Não utilize o aparelho com produtos congelados ou que contenham ossos.
- Não utilize o aparelho com o stick-blender durante mais de 50 segundos de cada vez, fazendo uma pausa de 4 minutos.
- Como referência, no quadro em anexo aparecem várias receitas que incluem a quantidade de alimentos a processar e o tempo de funcionamento do aparelho.

Ingrediente	Acessório recomendado	Quantidade recomendada	Tempo
Alimentos para bebés	Misturador de varas	100-400 ml	50 s
Fruta	Misturador de varas	100-200 ml	50 s
Legumes	Misturador de varas	100-200 ml	50 s
Molhos	Misturador de varas	100-700 ml	50 s
Batedores	Misturador de varas	100-500 ml	50 s
Ervas	Chopper	20 g	10-30 s
Carne	Chopper	450 g	4 s
Nozes	Chopper	200 g	30 s
Queijo	Chopper	150 g	30 s
Pão	Chopper	1 fatia	20 s
Ovos cozidos	Chopper	2 ovos	5 s
Cebolas	Chopper	100 g	10 s

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

ANTES DA UTILIZAÇÃO

- Certifique-se de que todas as embalagens dos produtos foram retiradas.
- Antes de utilizar o produto pela primeira vez, limpe as peças que irão entrar em contacto com os alimentos, tal como descrito na secção de limpeza.
- Prepare o aparelho de acordo com a função que pretende utilizar.

UTILIZE

- Estenda totalmente o cabo antes de o ligar.
- Fixe o acessório que pretende utilizar.
- Ligue o aparelho à rede eléctrica.

- Ligue o aparelho utilizando o botão de regulação da velocidade. Seleccione a velocidade desejada em função da pressão exercida.
- Trabalhe com os alimentos que pretende transformar.

CONTROLO ELETRÓNICO DA VELOCIDADE

- O botão de controlo (A) permite regular a velocidade do aparelho. Esta função é útil, pois permite adaptar a velocidade do aparelho ao tipo de trabalho a efetuar.

QUANDO TIVER TERMINADO DE UTILIZAR O APARELHO

- Pare o aparelho libertando a pressão sobre o botão.
- Desligue o aparelho da rede eléctrica.
- Limpe o aparelho.

ACESSÓRIOS
ACESSÓRIO PARA VARINHA MÁGICA

- Este acessório é utilizado para fazer molhos, sopas, maionese, batidos, comida para bebé...
- Fixe a vareta ao corpo do motor.
- Coloque os alimentos a preparar no copo e ligue o aparelho utilizando o botão de regulação da velocidade.
- Para uma limpeza mais profunda, separe e retire a vareta.

ACESSÓRIO PARA CORTAR

- Este acessório é utilizado para cortar legumes, carne...
- Para evitar danificar o aparelho, retire os ossos, os nervos, as cartilagens, etc., da carne.
- Coloque o conjunto de lâminas e os alimentos a preparar no recipiente de corte.
- Coloque a tampa na picadora até encaixar no sítio.
- Fixe a unidade à tampa e ligue o aparelho (atenção: não ligue o aparelho se o conjunto não estiver corretamente montado e ligado).
- Pare o aparelho quando os alimentos atingirem a textura desejada.
- Retire a unidade da tampa e liberte a tampa.

NOTA 1: não ultrapasse metade do copo do picador quando trabalhar com alimentos sólidos.

IMPORTANTE: não solte a tampa até que as lâminas estejam completamente paradas.

ACESSÓRIO PARA BATEDOR

- Este acessório é utilizado para bater natas, bater claras de ovo...
- Insira o batedor no encaixe do adaptador (F1). Fixe a unidade ao corpo do motor.
- Coloque os alimentos num recipiente grande e ligue o aparelho. Para obter melhores resultados, rode o batedor no sentido dos ponteiros do relógio.
- Retire o acessório do batedor e liberte o encaixe do adaptador.

Nota 1: Não trabalhe a alta velocidade com este acessório acoplado, pois isso causaria defeitos no batedor (girando os seus fios).

LIMPEZA

- Desligue o aparelho da rede eléctrica e deixe-o arrefecer antes de proceder a qualquer trabalho de limpeza.
- Limpe o equipamento com um pano húmido com algumas gotas de detergente para a loiça e depois seque-o.
- Não utilize solventes ou produtos com um pH ácido ou básico, como lixívia, ou produtos abrasivos, para limpar o aparelho.
- Nunca mergulhe o aparelho em água ou em qualquer outro líquido, nem o coloque debaixo de água corrente.
- Durante o processo de limpeza, tenha especial cuidado com as lâminas, pois estas são muito afiadas.
- Aconselha-se a limpar regularmente o aparelho e a retirar os restos de comida.
- Se o aparelho não estiver em boas condições de limpeza, a sua superfície pode degradar-se e afetar inexoravelmente a duração da vida útil do aparelho, podendo tornar-se inseguro para utilização.
- As seguintes peças podem ser lavadas na máquina de lavar louça (utilizando um programa de limpeza suave):

  - Copo de medição
  - Chopper
  - Batedor

- A posição de escoamento/secagem dos artigos laváveis na máquina de lavar louça ou no lava-loiça deve permitir que a água escorra facilmente.
- Em seguida, seque todas as peças antes da sua montagem e armazenamento.

FRULLATORE A MANO
ROCKET 1500 NERO INOX
ROCKET 1500 NERO PLUS INOX

DESCRIZIONE

A Pulsante di controllo della velocità

B Corpo motore

C Accessorio per il frullatore a immersione

D Bicchiere di misurazione

E Tritatutto (*)
E1 Coperchio
E2 Set di lame

F Frullino (*)
F1 Raccordo adattatore per frullino

(*) Disponibile solo nel modello ROCKET 1500 NERO PLUS INOX.

Se il modello del suo apparecchio non dispone degli accessori sopra descritti, questi possono essere acquistati separatamente presso il Servizio di Assistenza Tecnica.

USO E CURA

- Estenda completamente il cavo di alimentazione dell'apparecchio prima di ogni utilizzo.
- Utilizzi l'apparecchio solo se i suoi accessori sono montati correttamente.
- Non utilizzi l'apparecchio se gli accessori ad esso collegati sono difettosi. Li sostituisca immediatamente.
- Non utilizzi l'apparecchio se l'interruttore on/off non funziona.
- Conservi questo apparecchio fuori dalla portata dei bambini e delle persone con problemi fisici, sensoriali o mentali ridotti o con mancanza di esperienza e conoscenza.
- Mantenga l'apparecchio in buone condizioni. Verifichi che le parti mobili non siano disallineate o inceppate e si assicuri che non vi siano parti rotte o anomalie che possano impedire il corretto funzionamento della macchina.
- Utilizzi l'apparecchio e i suoi accessori e strumenti seguendo queste istruzioni, tenendo conto delle condizioni di lavoro e del lavoro da eseguire. L'utilizzo dell'apparecchio per operazioni diverse da quelle previste potrebbe causare una situazione di pericolo.
- Non utilizzi l'apparecchio su alcuna parte del corpo di una persona o di un animale.
- Non utilizzi l'apparecchio con prodotti congelati o contenenti ossa.
- Non utilizzi il dispositivo con lo stick-blender per più di 50 secondi alla volta, facendo una pausa di 4 minuti.
- Come riferimento, nella tabella allegata compaiono diverse ricette che includono la quantità di cibo da lavorare e il tempo di funzionamento dell'apparecchio.

Ingrediente	Raccomandare un accessorio	Quantità raccomandata	Tempo
Alimenti per bambini	Frullatore a bastone	100-400 ml	50 s
Frutta	Frullatore a bastone	100-200 ml	50 s
Verdure	Frullatore a bastone	100-200 ml	50 s
Salse	Frullatore a bastone	100-700 ml	50 s
Battitori	Frullatore a bastone	100-500 ml	50 s
Erbe	Chopper	20 g	10-30 s
Carne	Chopper	450 g	4 s
Noci	Chopper	200 g	30 s
Formaggio	Chopper	150 g	30 s
Pane	Chopper	1 fetta	20 s
Uova sode	Chopper	2 uova	5 s
Cipolle	Chopper	100 g	10 s

ISTRUZIONI PER L'USO

PRIMA DELL'USO

- Si assicuri che tutti gli imballaggi dei prodotti siano stati rimossi.
- Prima di utilizzare il prodotto per la prima volta, pulisca le parti che entreranno in contatto con gli alimenti come descritto nella sezione sulla pulizia.
- Prepari l'apparecchio in base alla funzione che desidera utilizzare.

UTILIZZARE

- Allunghi completamente il cavo prima di collegarlo.
- Colleghi l'accessorio che desidera utilizzare.
- Colleghi l'apparecchio alla rete elettrica.
- Accenda l'apparecchio utilizzando il pulsante di controllo della velocità. Selezioni la velocità desiderata in base alla pressione esercitata.
- Lavorare con gli alimenti che si desidera elaborare.

CONTROLLO ELETTRONICO DELLA VELOCITÀ

- Il pulsante di controllo (A) può regolare la velocità dell'apparecchio. Questa funzione è utile, in quanto permette di adattare la velocità dell'apparecchio al tipo di lavoro da svolgere.

UNA VOLTA TERMINATO L'UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

- Arrestare l'apparecchio rilasciando la pressione sul pulsante.
- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
- Pulisca l'apparecchio.

ACCESSORI
ACCESSORIO PER FRULLATORE A IMMERSIONE

- Questo accessorio è utilizzato per preparare salse, zuppe, maionese, frullati, alimenti per bambini...
- Attacchi il bastone al corpo del motore.
- Metta il cibo da preparare nella tazza e accenda l'apparecchio utilizzando il pulsante di controllo della velocità.
- Per un'ulteriore pulizia, stacchi e rimuova il bastone.

ACCESSORIO PER TRITARE

- Questo accessorio si usa per tritare verdure, carne...
- Per evitare di danneggiare l'apparecchio, rimuova ossa, nervi, cartilagine, ecc. dalla carne.
- Metta il set di lame e il cibo da preparare nel contenitore di tritatura.
- Inserisca il coperchio nel tritatutto fino a farlo entrare in posizione.
- Fissi l'unità al coperchio e accenda l'apparecchio (attenzione: non accenda l'apparecchio se l'intera unità non è montata e collegata correttamente).
- Interrompa l'apparecchio quando il cibo raggiunge la consistenza desiderata.
- Stacchi l'unità dal coperchio e rilasci il coperchio.

NOTA 1: non superi la metà della tazza del tritatutto quando lavora con cibi solidi.

IMPORTANTE: non rilasci il coperchio finché le lame non sono completamente ferme.

ACCESSORIO PER LA FRUSTA

- Questo accessorio viene utilizzato per montare la panna, sbattere gli albumi...
- Inserisca la frusta nel raccordo adattatore (F1). Fissi l'unità al corpo motore.
- Metta il cibo in un recipiente grande e accenda l'apparecchio. Per ottenere i migliori risultati, ruoti la frusta in senso orario.
- Rimuova l'accessorio frusta e sganci il raccordo adattatore.

Nota 1: non lavori ad alta velocità con questo accessorio attaccato, in quanto ciò potrebbe causare difetti alla frusta (facendo girare i suoi fili).

PULIZIA

- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica e lasciarlo raffreddare prima di intraprendere qualsiasi operazione di pulizia.
- Pulisca l'apparecchiatura con un panno umido con qualche goccia di detersivo per piatti e poi la asciughi.
- Non utilizzi solventi o prodotti con un pH acido o basico, come la candeggina, o prodotti abrasivi, per la pulizia dell'apparecchio.
- Non immerga mai l'apparecchio nell'acqua o in altri liquidi, né lo metta sotto l'acqua corrente.
- Durante il processo di pulizia, faccia particolare attenzione alle lame, perché sono molto affilate.
- È consigliabile pulire regolarmente l'apparecchio e rimuovere i residui di cibo.
- Se l'apparecchio non è in buone condizioni di pulizia, la sua superficie può degradarsi e compromettere inesorabilmente la durata della vita utile dell'apparecchio e potrebbe diventare insicuro da usare.
- I seguenti pezzi possono essere lavati in lavastoviglie (utilizzando un programma di lavaggio delicato):

  - Bicchiere di misurazione
  - Chopper
  - Frullino

- La posizione di scarico/asciugatura degli articoli lavabili in lavastoviglie o nel lavandino deve consentire all'acqua di defluire facilmente.
- Quindi asciughi tutte le parti prima di assemblarle e conservarle.

CA Català (Traduït d'instruccions originals)

BATEDORA DE VARETA
ROCKET 1500 NERO INOX
ROCKET 1500 NERO PLUS INOX

DESCRIPCIÓ

A Polsador regulador de velocitat

B Cos motor

C Vareta

D Vas mesurador

E Picador (*)
E1 Tapa
E2 Set de fulles

F Batedor (*)
F1 Grup reductor de l'accessori batedor

(*) Només disponible en el model ROCKET 1500 NERO PLUS INOX.

Si el model del vostre aparell no disposa dels accessoris descrits anteriorment, també es poden comprar per separat al Servei d'Assistència Tècnica.

UTILITZACIÓ I MANTENIMENT

- Estireu completament el cable d'alimentació de l'aparell abans de cada ús.
- Utilitzeu l'aparell només si els seus accessoris estan ben acoblats.
- No feu servir l'aparell si els accessoris acoblats tenen defectes. Substituïu-los immediatament.
- No feu servir l'aparell si el dispositiu d'engegada/aturada no funciona..
- Guardeu aquest aparell fora de l'abast de nens i persones amb discapacitat física, sensorial o mental reduïda o amb manca d'experiència i coneixements.
- Mantingueu l'aparell en bon estat. Comproveu que les parts mòbils no estiguin desalineades ni embussades i assegureu-vos que no hi hagi parts trencades o anomalies que puguin impedir que l'aparell funcioni correctament.
- Utilitzeu l'aparell i els seus accessoris i eines d'acord amb aquestes instruccions, tenint en compte les condicions de treball i el treball a realitzar. L'ús de l'aparell per a operacions diferents de les previstes podria comportar una situació de perill.
- No utilitzeu l'aparell en cap part del cos d'una persona o animal.
- No utilitzeu l'aparell amb productes congelats ni aquells que continguin ossos.
- No utilitzeu el dispositiu amb la batedora durant més de 50 segons seguits, fent una pausa de 4 minuts.
- Com a referència, a la taula adjunta apareixen diverses receptes que inclouen la quantitat d'aliments a processar i el temps de funcionament de l'aparell.

Ingredient	Accessori recom.	Quantitat recom.	Temps
Menjar per a nadons	Vareta	100-400 ml	50 s
Fruita	Vareta	100-200 ml	50 s
Verdures	Vareta	100-200 ml	50 s
Salses	Vareta	100-700 ml	50 s
Mescles	Vareta	100-500 ml	50 s
Herbes	Picador	20 g	10-30 s
Carn	Picador	450 g	4 s
Fruits secs	Picador	200 g	30 s
Formatge	Picador	150 g	30 s
Pa	Picador	1 llesca	20 s
Ous durs	Picador	2 ous	5 s
Cebes	Picador	100 g	10 s

INSTRUCCIONS D'ÚS

NOTES PRÈVIES A L'ÚS

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

ÚS

- Estireu el cable completament abans de connectar-lo.
- Col·loqueu l'accessori que vulgueu utilitzar.
- Endolleu l'aparell a la xarxa elèctrica.
- Engegeu l'aparell amb el botó de control de velocitat. Seleccioneu la velocitat desitjada segons la pressió exercida.
- Treballeu l'aliment que vulgueu processar.

CONTROL ELECTRÒNIC DE VELOCITAT

- El botó de control (A) pot regular la velocitat de l'aparell. Aquesta funció és útil, ja que permet adaptar la velocitat de l'aparell al tipus de treball que s'hagi de fer.

UN COP FINALITZAT L'ÚS DE L'APARELL

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

ACCESSORIS
VARETA

- Aquest accessori serveix per a l'elaboració de salses, sopes, maionesa, batuts, menjar per a nadons, etc.
- Acobleu la vareta al cos motor.
- Col·loqueu el menjar a preparar a la tassa i engegueu l'aparell amb el botó de control de velocitat.
- Per a una neteja posterior, desenganxeu i traieu la vareta

ACCESSORI PICADOR

- Aquest accessori serveix per picar verdures, carn...
- Per evitar danys en l'aparell lleveu els ossos, nervis, cartílags, etc., de la carn.
- Poseu el joc de ganivetes i el menjar a preparar al recipient per picar.
- Poseu la tapa al picador fins que encaixi al seu lloc.
- Col·loqueu la unitat a la tapa i engegueu l'aparell (compte: no engegueu l'aparell si tota la unitat no està ben instal·lada i acoblada).
- Atureu l'aparell quan l'aliment tingui la textura desitjada.
- Desacobleu la unitat de la coberta i traieu la tapa.

NOTA: no supereu la meitat del got picador quan es treballi amb aliments sòlids.

IMPORTANT: no retireu la tapa fins que les fulles estiguin completament detingudes.

ACCESSORI BATEDOR

- Aquest accessori s'utilitza per muntar nata, batre clares d'ou...
- Introduïu el batedor a l'adaptador (F1). Connecteu la unitat al cos motor.
- Introduïu el menjar en un recipient ample i engegueu l'aparell. Per a un resultat òptim, és convenient moure el batedor en sentit horari.
- Traieu l'accessori batedor i deixeu anar l'adaptador.

Nota 1: No treballeu a altes velocitats amb aquest accessori, ja que podria provocar defectes a la batedora (en fer girar els filferros).

NETEJA

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

  - Vas mesurador
  - Picador
  - Batedor

- La posició d'escorregut/assecat de les peces rentables al rentaplats o a la pica ha de permetre escórrer l'aigua amb facilitat.
- A continuació, eixugueu totes les peces abans de muntar-lo i desar-lo.

STABMIXER
ROCKET 1500 NERO INOX
ROCKET 1500 NERO PLUS INOX

BESCHREIBUNG

A Taste für die Geschwindigkeitskontrolle

B Motorgehäuse

C Stick-blender Zubehör

D Messbecher

E Zerhacker (*)
E1 Deckel
E2 Messerset

F Schneebesen (*)
F1 Schneebesenadapter

(*) Nur im Modell ROCKET 1500 NERO PLUS INOX verfügbar.

Wenn Ihr Gerätemodell nicht über das oben beschriebene Zubehör verfügt, können Sie dieses auch separat beim technischen Kundendienst erwerben.

ANWENDUNG UND PFLEGE

- Ziehen Sie das Netzkabel des Geräts vor jedem Gebrauch vollständig heraus.
- Verwenden Sie das Gerät nur, wenn das Zubehör korrekt montiert ist.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das daran befestigte Zubehör defekt ist. Ersetzen Sie es sofort.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Ein/Aus-Schalter nicht funktioniert.
- Bewahren Sie dieses Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern und Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Einschränkungen oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis auf.
- Halten Sie das Gerät in gutem Zustand. Vergewissern Sie sich, dass die beweglichen Teile nicht falsch ausgerichtet oder verklemmt sind, und stellen Sie sicher, dass keine gebrochenen Teile oder Anomalien vorhanden sind, die den korrekten Betrieb des Geräts verhindern könnten.
- Verwenden Sie das Gerät, sein Zubehör und seine Werkzeuge unter Berücksichtigung der Arbeitsbedingungen und der auszuführenden Arbeiten gemäß dieser Anleitung. Die Verwendung des Geräts für andere als die vorgesehenen Arbeiten kann zu einer gefährlichen Situation führen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht auf einem Körperteil von Menschen oder Tieren.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für Tiefkühlprodukte oder solche, die Knochen enthalten.
- Verwenden Sie das Gerät mit dem Stabmixer nicht länger als 50 Sekunden am Stück und machen Sie eine Pause von 4 Minuten.
- Als Referenz finden Sie in der beigefügten Tabelle mehrere Rezepte, die die Menge der zu verarbeitenden Lebensmittel und die Betriebszeit des Geräts angeben.

Zutat	Empfehlenswertes Zubehör	Empfohlene Menge	Zeit
Babynahrung	Stick-Mixer	100-400 ml	50 s
Obst	Stick-Mixer	100-200 ml	50 s
Gemüse	Stick-Mixer	100-200 ml	50 s
Saucen	Stick-Mixer	100-700 ml	50 s
Schläger	Stick-Mixer	100-500 ml	50 s
Kräuter	Chopper	20 g	10-30 s
Fleisch	Chopper	450 g	4 s
Nüsse	Chopper	200 g	30 s
Käse	Chopper	150 g	30 s
Brot	Chopper	1 Scheibe	20 s
Hartgekochte Eier	Chopper	2 Eier	5 s
Zwiebeln	Chopper	100 g	10 s

GEBRAUCHSANWEISUNG

VOR DER VERWENDUNG

- Vergewissern Sie sich, dass alle Verpackungen der Produkte entfernt wurden.
- Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, reinigen Sie die Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie im Abschnitt Reinigung beschrieben.
- Bereiten Sie das Gerät entsprechend der Funktion vor, die Sie verwenden möchten.

VERWENDEN SIE

- Ziehen Sie das Kabel vollständig heraus, bevor Sie es einstecken.
- Bringen Sie das Zubehör an, das Sie verwenden möchten.
- Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.
- Schalten Sie das Gerät mit der Geschwindigkeitstaste ein. Wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeit entsprechend dem ausgeübten Druck.
- Arbeiten Sie mit den Lebensmitteln, die Sie verarbeiten möchten.

ELEKTRONISCHE GESCHWINDIGKEITSKONTROLLE

- Mit der Bedientaste (A) können Sie die Geschwindigkeit des Geräts regulieren. Diese Funktion ist praktisch, denn sie ermöglicht es, die Geschwindigkeit des Geräts an die Art der zu verrichtenden Arbeit anzupassen.

NACHDEM SIE DAS GERÄT BENUTZT HABEN

- Halten Sie das Gerät an, indem Sie den Druck auf den Knopf aufheben.
- Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts.
- Reinigen Sie das Gerät.

ZUBEHÖR
ZUBEHÖR FÜR STABMIXER

- Dieses Zubehör wird für die Zubereitung von Soßen, Suppen, Mayonnaise, Milchshakes, Babynahrung...
- Bringen Sie die Stange am Motorgehäuse an.
- Geben Sie die zuzubereitenden Speisen in die Tasse und schalten Sie das Gerät mit der Geschwindigkeitstaste ein.
- Zur weiteren Reinigung nehmen Sie den Stick ab und entfernen ihn.

ZUBEHÖR ZUM SCHNEIDEN

- Dieses Zubehörteil wird zum Hacken von Gemüse, Fleisch...
- Um Schäden am Gerät zu vermeiden, entfernen Sie Knochen, Nerven, Knorpel usw. aus dem Fleisch.
- Legen Sie den Messersatz und die zuzubereitenden Lebensmittel in den Schneidebehälter.
- Setzen Sie den Deckel in den Zerkleinerer, bis er einrastet.
- Bringen Sie das Gerät an der Abdeckung an und schalten Sie das Gerät ein (Vorsicht: Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn das gesamte Gerät nicht ordnungsgemäß montiert und angeschlossen ist).
- Stoppen Sie das Gerät, wenn das Essen die gewünschte Konsistenz erreicht hat.
- Nehmen Sie das Gerät von der Abdeckung ab und öffnen Sie den Deckel.

HINWEIS 1: Überschreiten Sie nicht die Hälfte des Zerkleinerungsbechers, wenn Sie mit festen Lebensmitteln arbeiten.

WICHTIG: Lassen Sie den Deckel erst los, wenn die Klingen vollständig zum Stillstand gekommen sind.

SCHNEEBESEN ZUBEHÖR

- Dieses Zubehörteil wird verwendet, um Sahne zu schlagen, Eiweiß zu schlagen...
- Stecken Sie den Schneebesen in das Adapterstück (F1). Befestigen Sie das Gerät am Motorkörper.
- Geben Sie die Lebensmittel in ein großes Gefäß und schalten Sie das Gerät ein. Für beste Ergebnisse drehen Sie den Schneebesen im Uhrzeigersinn.
- Entfernen Sie den Schneebesen und lösen Sie den Adapteranschluss.

Hinweis 1: Arbeiten Sie nicht mit hohen Geschwindigkeiten, wenn dieses Zubehörteil angebracht ist, da dies zu Defekten am Schneebesen führen würde (Spinnen der Drähte).

REINIGUNG

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch und ein paar Tropfen Spülmittel und trocknen Sie es dann ab.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine Lösungsmittel oder Produkte mit einem sauren oder basischen pH-Wert, wie Bleichmittel oder Scheuermittel.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein und halten Sie es nicht unter fließendes Wasser.
- Gehen Sie bei der Reinigung besonders vorsichtig mit den Klingen um, da diese sehr scharf sind.
- Es ist ratsam, das Gerät regelmäßig zu reinigen und alle Essensreste zu entfernen.
- Wenn sich das Gerät nicht in einem sauberen Zustand befindet, kann sich seine Oberfläche abnutzen, was sich unweigerlich auf die Nutzungsdauer des Geräts auswirkt und seine Verwendung unsicher machen kann.
- Die folgenden Teile können in der Spülmaschine gereinigt werden (mit einem Schonprogramm):

  - Messbecher
  - Chopper
  - Schneebesen

- Die Position zum Abtropfen/Trocknen von Artikeln, die in der Spülmaschine oder im Waschbecken gewaschen werden können, muss so gewählt werden, dass das Wasser leicht abfließen kann.
- Trocknen Sie dann alle Teile, bevor Sie sie zusammenbauen und lagern.

NL Nederlans (Vertaald van de originele instructies)

STAAFMIXER
ROCKET 1500 NERO INOX
ROCKET 1500 NERO PLUS INOX

BESCHRIJVING

A Snelheidsregelknop

B Motor

C Accessoires voor staafmixers

D Maatbeker

E Hakmolen (*)
E1 Deksel
E2 Set bladen

F Klopper (*)
F1 Adapterfitting voor klopper

(*) Alleen beschikbaar in het model ROCKET 1500 NERO PLUS INOX.

Als het model van uw apparaat niet over de hierboven beschreven accessoires beschikt, kunnen deze ook afzonderlijk bij de Technische Hulpdienst worden gekocht.

GEBRUIK EN ONDERHOUD

- Trek het netsnoer van het apparaat voor elk gebruik volledig uit.
- Gebruik het apparaat alleen als de accessoires correct zijn aangebracht.
- Gebruik het apparaat niet als de eraan bevestigde accessoires defect zijn. Vervang ze onmiddellijk.
- Gebruik het apparaat niet als de aan/uit-schakelaar niet werkt.
- Bewaar dit apparaat buiten het bereik van kinderen en personen met fysieke, zintuiglijke of mentale beperkingen of gebrek aan ervaring en kennis.
- Houd het apparaat in goede staat. Controleer of de bewegende delen niet verkeerd zijn uitgelijnd of vastzitten, en zorg ervoor dat er geen kapotte onderdelen of afwijkingen zijn waardoor het apparaat niet correct kan werken.
- Gebruik het apparaat en de bijbehorende accessoires en gereedschappen volgens deze instructies, rekening houdend met de werkomstandigheden en het uit te voeren werk. Als u het apparaat voor andere dan de bedoelde werkzaamheden gebruikt, kan er een gevaarlijke situatie ontstaan.
- Gebruik het apparaat niet op een lichaamsdeel van een persoon of dier.
- Gebruik het apparaat niet met diepvriesproducten of producten die botten bevatten.
- Gebruik het apparaat met de staafmixer niet langer dan 50 seconden achter elkaar, waarbij u 4 minuten pauzeert.
- Ter referentie staan in de bijgevoegde tabel verschillende recepten met de hoeveelheid te verwerken voedsel en de gebruikstijd van het apparaat.

Ingrediënt	Aanbevolen accessoire	Aanbevolen hoeveelheid	Tijd
Babyvoeding	Stick-blender	100-400 ml	50 s
Fruit	Stick-blender	100-200 ml	50 s
Groenten	Stick-blender	100-200 ml	50 s
Sauzen	Stick-blender	100-700 ml	50 s
Slagman	Stick-blender	100-500 ml	50 s
Kruiden	Hakker	20 g	10-30 s
Vlees	Hakker	450 g	4 s
Noten	Hakker	200 g	30 s
Kaas	Hakker	150 g	30 s
Brood	Hakker	1 plak	20 s
Hardgekookte eieren	Hakker	2 eieren	5 s
Uien	Hakker	100 g	10 s

GEBRUIKSAANWIJZING

VOOR GEBRUIK

- Zorg ervoor dat de verpakking van alle producten verwijderd is.
- Voordat u het product voor de eerste keer gebruikt, moet u de onderdelen die in contact komen met voedsel reinigen zoals beschreven in het gedeelte over reiniging.
- Bereid het apparaat voor volgens de functie die u wilt gebruiken.

GEBRUIK

- Verleng de kabel volledig voordat u deze in het stopcontact steekt.
- Bevestig het accessoire dat u wilt gebruiken.
- Sluit het apparaat aan op het lichtnet.
- Zet het apparaat aan met de snelheidsregelknop. Selecteer de gewenste snelheid aan de hand van de uitgeoefende druk.
- Werk met het voedsel dat u wilt verwerken.

ELEKTRONISCHE SNELHEIDSREGELING

- Met de bedieningsknop (A) kunt u de snelheid van het apparaat regelen. Deze functie is handig, want hiermee

kan de snelheid van het apparaat worden aangepast aan het soort werk dat moet worden uitgevoerd.

ALS U KLAAR BENT MET HET GEBRUIK VAN HET APPARAAT

- Stop het apparaat door de druk op de knop los te laten.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Reinig het apparaat.

ACCESSOIRES
ACCESSOIRES VOOR STAAFMIXERS

- Dit accessoire wordt gebruikt voor het maken van sauzen, soepen, mayonaise, milkshakes, babyvoeding...
- Bevestig de stok aan de motorbehuizing.
- Doe het te bereiden voedsel in de beker en zet het apparaat aan met de snelheidsregelknop.
- Voor verdere reiniging kunt u de stick losmaken en verwijderen.

HAKACCESSOIRE

- Dit accessoire wordt gebruikt om groenten, vlees...
- Verwijder botten, zenuwen, kraakbeen enz. van het vlees om schade aan het apparaat te voorkomen.
- Plaats de messenset en het te bereiden voedsel in de snijbak.
- Plaats het deksel in de hakker totdat het op zijn plaats past.
- Bevestig het apparaat aan de afdekking en zet het apparaat aan (let op: zet het apparaat niet aan als niet het hele apparaat goed gemonteerd en aangesloten is).
- Stop het apparaat wanneer het voedsel de gewenste textuur heeft bereikt.
- Maak het apparaat los van het deksel en maak het deksel los.

OPMERKING 1: Gebruik niet meer dan de helft van de hakbeker wanneer u met vast voedsel werkt.

BELANGRIJK: laat het deksel pas los als de messen volledig stilstaan.

ACCESSOIRES VOOR GARDE

- Dit accessoire wordt gebruikt om room op te kloppen, eiwitten...
- Steek de garde in de adapterfitting (F1). Bevestig de eenheid aan het motorhuis.
- Doe het voedsel in een groot bakje en zet het apparaat aan. Voor de beste resultaten draait u de garde met de klok mee.
- Verwijder het garde-accessoire en maak de adapterfitting los.

Opmerking 1: Werk niet op hoge snelheden met dit accessoire bevestigd, omdat dit defecten aan de garde kan veroorzaken (ronddraaiende draden).

SCHOONMAKEN

- Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Reinig het apparaat met een vochtige doek met een paar druppels afwasmiddel en droog het daarna af.
- Gebruik geen oplosmiddelen of producten met een zure of basische pH-waarde, zoals bleekmiddel, of schuurmiddelen om het apparaat schoon te maken.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of een andere vloeistof en plaats het nooit onder stromend water.
- Let tijdens het schoonmaken goed op de messen, want die zijn erg scherp.
- Het is raadzaam om het apparaat regelmatig schoon te maken en voedselresten te verwijderen.
- Als het apparaat niet goed schoon is, kan het oppervlak ervan achteruitgaan, wat de levensduur van het apparaat onherroepelijk beïnvloedt en het gebruik ervan onveilig kan maken.
- De volgende onderdelen mogen in de vaatwasser (met een zacht reinigingsprogramma):

  - Maatbeker
  - Hakker
  - Klopper

- De positie voor het uitlekken/drogen van artikelen die in de vaatwasser of de gootsteen afgewassen kunnen worden, moet zodanig zijn dat het water gemakkelijk weg kan lopen.
- Droog vervolgens alle onderdelen voordat u ze in elkaar zet en opbergt.

RO Româna (Translat din instrucțiunile originale)

MIXER DE MÂNĂ
ROCKET 1500 NERO INOX
ROCKET 1500 NERO PLUS INOX

DESCRIERE

A Butonul de control al vitezei

B Corpul motorului

C Accesoriu de amestecare a bețișoarelor

D Cupa de măsurare

E Tocător (*)
E1 Capac
E2 Set de lame

F Bătător (*)
F1 Racord adaptor pentru bătător

(*) Disponibil numai la modelul ROCKET 1500 NERO PLUS INOX.

În cazul în care modelul aparatului dumneavoastră nu dispune de accesoriile descrise mai sus, acestea pot fi achiziționate separat de la Serviciul de Asistență Tehnică.

UTILIZARE ȘI ÎNGRIJIRE

- Întindeți complet cablul de alimentare al aparatului înainte de fiecare utilizare.
- Utilizați aparatul numai dacă accesoriile sale sunt montate corect.
- Nu utilizați aparatul dacă accesoriile atașate la acesta sunt defecte. Înlocuiți-le imediat.
- Nu utilizați aparatul dacă întrerupătorul de pornire/oprire nu funcționează.
- Depozitați acest aparat în afara razei de acțiune a copiilor și a persoanelor cu deficiențe fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe.
- Păstrați aparatul în stare bună. Verificați ca piesele mobile să nu fie nealiniate sau blocate și asigurați-vă că nu există piese rupte sau anomalii care ar putea împiedica funcționarea corectă a aparatului.
- Folosiți aparatul și accesoriile și uneltele sale în conformitate cu aceste instrucțiuni, ținând cont de condițiile de lucru și de lucrările care urmează să fie efectuate. Utilizarea aparatului pentru operațiuni diferite de cele prevăzute ar putea duce la o situație periculoasă.
- Nu utilizați aparatul pe nicio parte a corpului unei persoane sau al unui animal.
- Nu folosiți aparatul cu produse congelate sau care conțin oase.
- Nu utilizați aparatul cu mixerul cu băț mai mult de 50 de secunde la un moment dat, făcând o pauză de 4 minute.
- Ca referință, în tabelul anexat apar mai multe rețete care includ cantitatea de alimente de prelucrat și timpul de funcționare a aparatului.

Ingredient	Recom. accesoriu	Cantitate recomandată.	Timp
Alimente pentru copii	Mixer cu băț	100-400 ml	50 s
Fructe	Mixer cu băț	100-200 ml	50 s
Legume	Mixer cu băț	100-200 ml	50 s
Sosuri	Mixer cu băț	100-700 ml	50 s
Bateri	Mixer cu băț	100-500 ml	50 s
Ierburi	Chopper	20 g	10-30 s
Carne	Chopper	450 g	4 s
Nuci	Chopper	200 g	30 s
Brânză	Chopper	150 g	30 s
Pâine	Chopper	1 felie	20 s
Ouă fierte tari	Chopper	2 ouă	5 s
Ceapă	Chopper	100 g	10 s

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

ÎNAINTE DE UTILIZARE

- Asigurați-vă că toate ambalajele produselor au fost îndepărtate.
- Înainte de a utiliza produsul pentru prima dată, curățați părțile care vor intra în contact cu alimentele, așa cum este descris în secțiunea de curățare.
- Pregătiți aparatul în funcție de funcția pe care doriți să o utilizați.

UTILIZAȚI

- Prelungiți cablul în întregime înainte de a-l conecta.
- Atașați accesoriul pe care doriți să îl utilizați.
- Conectați aparatul la rețeaua electrică.
- Porniți aparatul cu ajutorul butonului de control al vitezei. Selectați viteza dorită în funcție de presiunea exercitată.
- Lucrați cu alimentele pe care doriți să le prelucrați.

CONTROL ELECTRONIC AL VITEZEI

- Butonul de control (A) poate regla viteza aparatului. Această funcție este utilă, deoarece permite adaptarea vitezei aparatului la tipul de lucru care trebuie efectuat.

DUPĂ CE AȚI TERMINAT DE UTILIZAT APARATUL

- Opriți aparatul eliberând presiunea asupra butonului.

• Deconectați aparatul de la rețeaua electrică.

• Curățați aparatul.

ACCESORII
ACCESORIU PENTRU BLENDERUL CU BĂȚ

• Acest accesoriu este folosit pentru prepararea sosurilor, supelor, maionezei, milkshake-urilor, alimentelor pentru copii...

• Atașați bățul la corpul motorului.

• Puneți alimentele care urmează să fie preparate în ceașcă și porniți aparatul cu ajutorul butonului de control al vitezei.

• Pentru o curățare ulterioară, detașați și îndepărtați bățul.

ACCESORIU DE TOCAT

• Acest accesoriu este folosit pentru a tăia legume, carne...

• Pentru a evita deteriorarea aparatului, îndepărtați oasele, nervii, cartilajele etc. din carne.

• Puneți setul de lame și alimentele care urmează să fie pregătite în recipientul de tocat.

• Puneți capacul în mașina de tocat până când acesta se potrivește la locul lui.

• Atașați unitatea la capac și porniți aparatul (atenție: nu porniți aparatul dacă întreaga unitate nu este montată și conectată corespunzător).

• Opriți aparatul atunci când alimentele ating textura dorită.

• Detașați unitatea de capac și eliberați capacul.

NOTA 1: nu depășiți jumătate din cupa tocătorului atunci când lucrați cu alimente solide.

IMPORTANT: nu eliberați capacul până când lamele nu sunt complet oprite.

ACCESORIU DE BĂTUT

• Acest accesoriu este folosit pentru a bate frișca, a bate albușurile...

• Introduceți biciul în fitingul adaptorului (F1). Atașați unitatea la corpul motorului.

• Puneți alimentele într-un recipient mare și porniți aparatul. Pentru cele mai bune rezultate, rotiți mixerul în sensul acelor de ceasornic.

• Îndepărtați accesoriul de bătut și eliberați fitingul adaptorului.

Nota 1: Nu lucrați la viteze mari cu acest accesoriu atașat, deoarece acest lucru ar putea cauza defecte la bici (învârtirea firelor acestuia).

CURĂȚARE

• Deconectați aparatul de la rețea și lăsați-l să se răcească înainte de a întreprinde orice operațiune de curățare.

• Curățați echipamentul cu o cârpă umedă cu câteva picături de detergent și apoi uscați-l.

• Nu utilizați solvenți sau produse cu un pH acid sau bazic, cum ar fi înălbitorul, sau produse abrazive pentru curățarea aparatului.

• Nu scufundați niciodată aparatul în apă sau în orice alt lichid și nu îl puneți sub jet de apă.

• În timpul procesului de curățare, acordați o atenție deosebită la lamele, deoarece acestea sunt foarte ascuțite.

• Este recomandabil să curățați aparatul în mod regulat și să îndepărtați orice resturi de alimente.

• Dacă aparatul nu este în stare bună de curățenie, suprafața acestuia se poate degrada și poate afecta inexorabil durata de viață utilă a aparatului și ar putea deveni nesigur pentru utilizare.

• Următoarele piese pot fi spălate în mașina de spălat vase (folosind un program de curățare moale):

  - Cupa de măsurare
  - Chopper
  - Bateți

• Poziția de scurgere/uscare a articolelor care pot fi spălate în mașina de spălat vase sau în chiuvetă trebuie să permită scurgerea ușoară a apei.

• Apoi, uscați toate piesele înainte de asamblare și depozitare.

BLENDER RĘCZNY
ROCKET 1500 NERO INOX
ROCKET 1500 NERO PLUS INOX

OPIS

A Przycisk regulacji prędkości

B Korpus silnika

C Akcesoria do miksera w sztyfcie

D Kubek pomiarowy

E Rozdrabniacz (*)
E1 Pokrywa
E2 Zestaw ostrzy

F Trzepaczka (*)
F1 Mocowanie adaptera trzepaczki

(*) Dostępne tylko w modelu ROCKET 1500 NERO PLUS INOX.

Jeśli model Państwa urządzenia nie posiada opisanych powyżej akcesoriów, można je również zakupić oddzielnie w Dziale Pomocy Technicznej.

UŻYTKOWANIE I PIELĘGNACJA

- Przed każdym użyciem należy całkowicie wysunąć przewód zasilający urządzenia.
- Proszę używać urządzenia tylko wtedy, gdy jego akcesoria są prawidłowo zamontowane.
- Nie używać urządzenia, jeśli dołączone do niego akcesoria są uszkodzone. Należy je natychmiast wymienić.
- Nie używać urządzenia, jeśli włącznik/wyłącznik nie działa.
- Urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci i osób o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej, umysłowej lub nieposiadających doświadczenia i wiedzy.
- Proszę utrzymywać urządzenie w dobrym stanie. Należy sprawdzać, czy ruchome części nie są przesunięte lub zablokowane, a także upewnić się, że nie ma uszkodzonych części lub nieprawidłowości, które mogłyby uniemożliwić prawidłowe działanie urządzenia.
- Proszę używać urządzenia oraz jego akcesoriów i narzędzi zgodnie z niniejszymi instrukcjami, biorąc pod uwagę warunki pracy i rodzaj wykonywanej pracy. Używanie urządzenia w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem może prowadzić do niebezpiecznych sytuacji.
- Nie używać urządzenia na żadnej części ciała człowieka lub zwierzęcia.
- Proszę nie używać urządzenia z produktami mrożonymi lub zawierającymi kości.
- Nie należy używać urządzenia z blenderem typu stick-blender dłużej niż 50 sekund jednorazowo, z przerwą na 4 minuty.
- Jako odniesienie, w załączonej tabeli znajduje się kilka przepisów, które obejmują ilość żywności do przetworzenia i czas pracy urządzenia.

Składnik	Zalecane akcesoria	Zalecana ilość	Czas
Żywność dla niemowląt	Stick-blender	100-400 ml	50 s
Owoce	Stick-blender	100-200 ml	50 s
Warzywa	Stick-blender	100-200 ml	50 s
Sosy	Stick-blender	100-700 ml	50 s
Zawodnicy	Stick-blender	100-500 ml	50 s
Zioła	Chopper	20 g	10-30 s
Mięso	Chopper	450 g	4 s
Orzechy	Chopper	200 g	30 s
Ser	Chopper	150 g	30 s
Chleb	Chopper	1 plaster	20 s
Jajka na twardo	Chopper	2 jajka	5 s
Cebula	Chopper	100 g	10 s

INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA

PRZED UŻYCIEM

- Proszę upewnić się, że wszystkie opakowania produktów zostały usunięte.
- Przed pierwszym użyciem produktu należy wyczyścić części, które będą miały kontakt z żywnością, zgodnie z opisem w części dotyczącej czyszczenia.
- Proszę przygotować urządzenie zgodnie z funkcją, która ma być używana.

PROSZĘ UŻYWAĆ

- Proszę całkowicie przedłużyć kabel przed jego podłączeniem.
- Proszę podłączyć akcesorium, którego chcą Państwo użyć.
- Proszę podłączyć urządzenie do zasilania.
- Proszę włączyć urządzenie za pomocą przycisku regulacji prędkości. Wybrać żądaną prędkość w zależności od wywieranego nacisku.

• Proszę pracować z żywnością, którą chcą Państwo przetworzyć.

ELEKTRONICZNA KONTROLA PRĘDKOŚCI

• Przycisk sterowania (A) umożliwia regulację prędkości urządzenia. Funkcja ta jest przydatna, ponieważ umożliwia dostosowanie prędkości urządzenia do rodzaju wykonywanej pracy.

PO ZAKOŃCZENIU KORZYSTANIA Z URZĄDZENIA

• Proszę zatrzymać urządzenie, zwalniając nacisk na przycisk.

• Proszę odłączyć urządzenie od zasilania.

• Proszę wyczyścić urządzenie.

AKCESORIA
AKCESORIA DO BLENDERA SZTYFTOWEGO

• To akcesorium służy do przygotowywania sosów, zup, majonezu, koktajli mlecznych, żywności dla niemowląt i...

• Przymocować drążek do korpusu silnika.

• Proszę umieścić przygotowywaną potrawę w miseczce i włączyć urządzenie za pomocą przycisku regulacji prędkości.

• W celu dalszego czyszczenia należy odłączyć i wyjąć drążek.

AKCESORIA DO KROJENIA

• To akcesorium służy do siekania warzyw, mięsa...

• Aby uniknąć uszkodzenia urządzenia, należy usunąć z mięsa kości, nerwy, chrząstki itp.

• Umieścić zestaw ostrzy i przygotowywaną żywność w pojemniku do siekania.

• Włożyć pokrywę do rozdrabniacza, aż będzie pasować na swoje miejsce.

• Proszę przymocować urządzenie do pokrywy i włączyć urządzenie (proszę zachować ostrożność: nie włączać urządzenia, jeśli nie jest prawidłowo zamontowane i podłączone).

• Proszę zatrzymać urządzenie, gdy potrawa osiągnie pożądaną konsystencję.

• Proszę odłączyć urządzenie od pokrywy i zwolnić pokrywę.

UWAGA 1: nie przekraczać połowy kubka rozdrabniacza podczas pracy z pokarmami stałymi.

WAŻNE: proszę nie zwalniać pokrywy, dopóki ostrza nie zostaną całkowicie zatrzymane.

AKCESORIA DO TRZEPACZKI

• To akcesorium służy do ubijania śmietany, białek...

• Włożyć trzepaczkę do złączki adaptera (F1). Proszę przymocować urządzenie do korpusu silnika.

• Włożyć żywność do dużego naczynia i włączyć urządzenie. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, proszę obrócić trzepaczkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

• Zdjąć trzepaczkę i zwolnić mocowanie adaptera.

Uwaga 1: Nie należy pracować z dużą prędkością z podłączonym akcesorium, ponieważ może to spowodować uszkodzenie trzepaczki (obracanie się jej przewodów).

CZYSZCZENIE

• Przed przystąpieniem do czyszczenia należy odłączyć urządzenie od zasilania i odczekać, aż ostygnie.

• Proszę wyczyścić urządzenie wilgotną szmatką z kilkoma kroplami płynu do mycia naczyń, a następnie wysuszyć.

• Do czyszczenia urządzenia nie należy używać rozpuszczalników ani produktów o kwaśnym lub zasadowym pH, takich jak wybielacze lub produkty ścierne.

• Proszę nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie lub innym płynie ani nie umieszczać go pod bieżącą wodą.

• Podczas procesu czyszczenia proszę zwrócić szczególną uwagę na ostrza, ponieważ są one bardzo ostre.

• Zaleca się regularne czyszczenie urządzenia i usuwanie wszelkich resztek jedzenia.

• Jeśli urządzenie nie jest w dobrym stanie czystości, jego powierzchnia może ulec degradacji, co nieuchronnie wpłynie na czas użytkowania urządzenia i może stać się niebezpieczne w użyciu.

• Poniższe elementy można myć w zmywarce (przy użyciu programu delikatnego czyszczenia):

  - Kubek pomiarowy
  - Chopper
  - Trzepaczka

• Pozycja opróżniania/suszenia artykułów nadających się do mycia w zmywarce lub zlewie musi umożliwiać łatwe odprowadzanie wody.

• Następnie należy wysuszyć wszystkie części przed ich montażem i przechowywaniem.

РЪЧЕН МИКСЕР
ROCKET 1500 NERO INOX
ROCKET 1500 NERO PLUS INOX

ОПИСАНИЕ

A Бутон за управление на скоростта

B Корпус на двигателя

C Аксесоар за бъркане със стик

D Мерителна чаша

E Чопър (*)
E1 Капак
E2 Комплект ножове

F Метличка (*)
F1 Адаптер за метличка

(*) Предлага се само при модела ROCKET 1500 NERO PLUS INOX.

Ако моделът на вашия уред не разполага с описаните по-горе аксесоари, те могат да бъдат закупени отделно от службата за техническа помощ.

УПОТРЕБА И ГРИЖИ

- Преди всяка употреба издърпайте напълно захранващия кабел на уреда.
- Използвайте уреда само ако принадлежностите му са правилно монтирани.
- Не използвайте уреда, ако прикрепените към него аксесоари са дефектни. Заменете ги незабавно.
- Не използвайте уреда, ако превключвателят за включване/изключване не работи.
- Съхранявайте този уред на място, недостъпно за деца и лица с физически, сензорни или умствени увреждания или липса на опит и познания.
- Поддържайте уреда в добро състояние. Проверявайте дали движещите се части не са неправилно подредени или заклещени и се уверете, че няма счупени части или аномалии, които могат да попречат на правилната работа на машината.
- Използвайте уреда и неговите принадлежности и инструменти, като спазвате тези инструкции, като се съобразявате с условията на работа и работата, която трябва да се извърши. Използването на уреда за операции, различни от предвидените, може да доведе до опасна ситуация.
- Не използвайте уреда върху която и да е част от тялото на човек или животно.
- Не използвайте уреда със замразени продукти или такива, които съдържат кости.
- Не използвайте устройството със стик блендера за повече от 50 секунди наведнъж, като правите пауза от 4 минути.
- Като справка в приложената таблица са посочени няколко рецепти, които включват количеството храна за обработка и времето за работа на апарата.

Съставки	Препоръчителен аксесоар	Препоръчително количество	Време
Бебешка храна	Стик-блендер	100-400 ml	50 s
Плодове	Стик-блендер	100-200 ml	50 s
Зеленчуци	Стик-блендер	100-200 ml	50 s
Сосове	Стик-блендер	100-700 ml	50 s
Batters	Стик-блендер	100-500 ml	50 s
Билки	Чопър	20 g	10-30 s
Месо	Чопър	450 g	4 s
Ядки	Чопър	200 g	30 s
Сирене	Чопър	150 g	30 s
Хляб	Чопър	1 парче	20 s
Твърдо сварени яйца	Чопър	2 яйца	5 s
Лук	Чопър	100 g	10 s

ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

ПРЕДИ УПОТРЕБА

- Уверете се, че всички опаковки на продуктите са премахнати.
- Преди да използвате продукта за първи път, почистете частите, които ще бъдат в контакт с храна, както е описано в раздела за почистване.
- Подгответе уреда в зависимост от функцията, която искате да използвате.

ИЗПОЛЗВАЙТЕ

- Удължете изцяло кабела, преди да го включите.
- Прикрепете аксесоара, който искате да използвате.
- Свържете уреда към електрическата мрежа.
- Включете уреда с помощта на бутона за регулиране на скоростта. Изберете желаната скорост в зависимост от упражняваното налягане.
- Работете с храната, която искате да обработите.

ЕЛЕКТРОННО УПРАВЛЕНИЕ НА СКОРОСТТА

- Бутонът за управление (A) може да регулира скоростта на уреда. Тази функция е удобна, тъй като позволява да се адаптира скоростта на уреда към вида работа, която трябва да се извърши.

СЛЕД КАТО ПРИКЛЮЧИТЕ С ИЗПОЛЗВАНЕТО НА УРЕДА

- Спрете уреда, като отпуснете натиска върху бутона.
- Изключете уреда от електрическата мрежа.
- Почистете уреда.

АКСЕСОАРИ
АКСЕСОАР ЗА ПАСАТОР

- Този аксесоар се използва за приготвяне на сосове, супи, майонеза, млечни шейкове, бебешки храни...
- Прикрепете пръчката към корпуса на двигателя.
- Поставете приготвяната храна в чашата и включете уреда с помощта на бутона за регулиране на скоростта.
- За по-нататъшно почистване отделете и извадете пръчката.

АКСЕСОАР ЗА РЯЗАНЕ

- Този аксесоар се използва за рязане на зеленчуци, месо...
- За да избегнете повреда на уреда, отстранете от месото костите, нервите, хрущялите и др.
- Поставете остриетата и приготвяната храна в съда за рязане.
- Поставете капака в хеликоптера, докато пасне на мястото си.
- Закрепете уреда към капака и включете уреда (внимавайте: не включвайте уреда, ако целият уред не е правилно монтиран и свързан).
- Спрете уреда, когато храната достигне желаната текстура.
- Свалете устройството от капака и освободете капака.

ЗАБЕЛЕЖКА 1: не превишавайте половината от чашата на хеликоптера, когато работите с твърди храни.

ВАЖНО: не освобождавайте капака, докато остриетата не спрат напълно.

АКСЕСОАР ЗА БЪРКАЛКА

- Този аксесоар се използва за разбиване на сметана, разбиване на белтъци...
- Поставете метличката в адаптерния фитинг (F1). Прикрепете уреда към корпуса на двигателя.
- Поставете храната в голям съд и включете уреда. За най-добри резултати завъртете бъркалката по посока на часовниковата стрелка.
- Извадете аксесоара за бъркане и освободете адаптера.

Бележка 1: Не работете с високи скорости с този аксесоар, тъй като това би довело до дефекти в метличката (завъртане на жиците й).

ПОЧИСТВАНЕ

- Изключете уреда от електрическата мрежа и го оставете да изстине, преди да започнете почистване.
- Почистете оборудването с влажна кърпа с няколко капки течност за миене на съдове и след това го подсушете.
- Не използвайте разтворители или продукти с киселинно или основно pH, като белина, или абразивни продукти за почистване на уреда.
- Никога не потапяйте уреда във вода или друга течност и не го поставяйте под течаща вода.
- По време на почистването внимавайте особено много за остриетата, тъй като те са много остри.
- Препоръчително е да почиствате уреда редовно и да отстранявате остатъците от храна.
- Ако уредът не е в добро състояние на чистота, повърхността му може да се влоши и това неумолимо да повлияе на продължителността на полезния живот на уреда и да стане опасен за употреба.
- Следните части могат да се мият в съдомиялна машина (с програма за меко почистване):

  - Мерителна чаша
  - Чопър
  - Бъркалка

- Мястото за оттичане/сушене на изделията, които могат да се мият в съдомиялна машина или в мивката, трябва да позволява лесно оттичане на водата.
- След това подсушете всички части преди сглобяването и съхранението им.

ΜΠΛΕΝΤΕΡ ΧΕΙΡΟΣ
ROCKET 1500 NERO INOX
ROCKET 1500 NERO PLUS INOX

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

A Κουμπί ελέγχου ταχύτητας

B Σώμα κινητήρα

C Αξεσουάρ μπλέντερ με ραβδί

D Κύπελλο μέτρησης

E Ψαλίδι (*)
E1 Καπάκι
E2 Σετ λεπίδων

F Χτυπητήρι (*)
F1 Εξάρτημα προσαρμογέα χτυπητήρι

(*) Διατίθεται μόνο στο μοντέλο ROCKET 1500 NERO PLUS INOX.

Εάν το μοντέλο της συσκευής σας δεν διαθέτει τα εξαρτήματα που περιγράφονται παραπάνω, μπορείτε επίσης να τα αγοράσετε ξεχωριστά από την Υπηρεσία Τεχνικής Βοήθειας.

ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΦΡΟΝΤΙΔΑ

- Τεντώστε πλήρως το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής πριν από κάθε χρήση.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο εάν τα εξαρτήματά της είναι σωστά τοποθετημένα.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν τα εξαρτήματα που είναι προσαρτημένα σε αυτήν είναι ελαττωματικά. Αντικαταστήστε τα αμέσως.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν ο διακόπτης ενεργοποίησης/απενεργοποίησης δεν λειτουργεί.
- Αποθηκεύστε τη συσκευή μακριά από παιδιά και άτομα με σωματική, αισθητηριακή ή μειωμένη νοητική ικανότητα ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης.
- Διατηρείτε τη συσκευή σε καλή κατάσταση. Ελέγξτε ότι τα κινούμενα μέρη δεν είναι στραβά ευθυγραμμισμένα ή μπλοκαρισμένα και βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν σπασμένα μέρη ή ανωμαλίες που μπορεί να εμποδίσουν τη σωστή λειτουργία του μηχανήματος.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή, τα εξαρτήματα και τα εργαλεία της σύμφωνα με τις παρούσες οδηγίες, λαμβάνοντας υπόψη τις συνθήκες εργασίας και την εργασία που πρόκειται να εκτελεστεί. Η χρήση της συσκευής για εργασίες διαφορετικές από τις προβλεπόμενες μπορεί να οδηγήσει σε επικίνδυνη κατάσταση.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε οποιοδήποτε μέρος του σώματος ενός ατόμου ή ζώου.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή με κατεψυγμένα προϊόντα ή προϊόντα που περιέχουν κόκαλα.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή με το μπλέντερ με ραβδί για περισσότερο από 50 δευτερόλεπτα τη φορά, κάνοντας παύση για 4 λεπτά.
- Ενδεικτικά, στο συνημμένο πίνακα εμφανίζονται διάφορες συνταγές που περιλαμβάνουν την ποσότητα του τροφίμου που πρέπει να επεξεργαστεί και το χρόνο λειτουργίας της συσκευής.

Συστατικό	Συνιστώμενο αξεσουάρ	Εισηγούμενη ποσότητα	Χρόνος
Βρεφικές τροφές	Stick-blender	100-400 ml	50 s
Φρούτα	Stick-blender	100-200 ml	50 s
Λαχανικά	Stick-blender	100-200 ml	50 s
Σάλτσες	Stick-blender	100-700 ml	50 s
Νικητές	Stick-blender	100-500 ml	50 s
Βότανα	Chopper	20 g	10-30 s
Κρέας	Chopper	450 g	4 s
Ξηροί καρποί	Chopper	200 g	30 s
Τυρί	Chopper	150 g	30 s
Ψωμί	Chopper	1 φέτα	20 s
Σκληρά βραστά αυγά	Chopper	2 αυγά	5 s
Κρεμμύδια	Chopper	100 g	10 s

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Βεβαιωθείτε ότι όλες οι συσκευασίες των προϊόντων έχουν αφαιρεθεί.
- Πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν για πρώτη φορά, καθαρίστε τα μέρη που θα έρθουν σε επαφή με τρόφιμα, όπως περιγράφεται στην ενότητα “Καθαρισμός”.
- Προετοιμάστε τη συσκευή ανάλογα με τη λειτουργία που θέλετε να χρησιμοποιήσετε.

ΧΡΗΣΗ

- Τεντώστε το καλώδιο εντελώς πριν το συνδέσετε.
- Συνδέστε το εξάρτημα που θέλετε να χρησιμοποιήσετε.
- Συνδέστε τη συσκευή στο ηλεκτρικό δίκτυο.
- Ενεργοποιήστε τη συσκευή χρησιμοποιώντας το κουμπί ελέγχου ταχύτητας. Επιλέξτε την επιθυμητή ταχύτητα ανάλογα με την ασκούμενη πίεση.
- Εργαστείτε με τα τρόφιμα που θέλετε να επεξεργαστείτε.

ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ

- Το κουμπί ελέγχου (A) μπορεί να ρυθμίσει την ταχύτητα της συσκευής. Αυτή η λειτουργία είναι χρήσιμη, καθώς επιτρέπει την προσαρμογή της ταχύτητας της συσκευής στο είδος της εργασίας που πρέπει να γίνει.

ΜΟΛΙΣ ΤΕΛΕΙΩΣΕΤΕ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- Σταματήστε τη συσκευή αφήνοντας την πίεση στο κουμπί.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο.
- Καθαρίστε τη συσκευή.

ΑΞΕΣΟΥΑΡ
ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΜΠΛΕΝΤΕΡ ΣΤΙΚ

- Αυτό το εξάρτημα χρησιμοποιείται για την παρασκευή σάλτσας, σούπας, μαγιονέζας, μιλκσέικ, παιδικών τροφών...
- Συνδέστε το ραβδί στο σώμα του κινητήρα.
- Τοποθετήστε το φαγητό που πρόκειται να προετοιμαστεί στο φλιτζάνι και ενεργοποιήστε τη συσκευή χρησιμοποιώντας το κουμπί ελέγχου ταχύτητας.
- Για περαιτέρω καθαρισμό, αποσυνδέστε και αφαιρέστε το ραβδί.

ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΚΟΠΗΣ

- Αυτό το εξάρτημα χρησιμοποιείται για να κόβει λαχανικά, κρέας...
- Για να αποφύγετε ζημιές στη συσκευή, αφαιρέστε τα κόκαλα, τα νεύρα, τους χόνδρους κ.λπ. από το κρέας.
- Τοποθετήστε το σετ λεπίδων και το φαγητό που πρόκειται να ετοιμάσετε στο δοχείο κοπής.
- Βάλτε το καπάκι στον τεμαχιστή μέχρι να εφαρμόσει στη θέση του.
- Τοποθετήστε τη μονάδα στο κάλυμμα και ενεργοποιήστε τη συσκευή (προσοχή: μην ενεργοποιείτε τη συσκευή εάν ολόκληρη η μονάδα δεν έχει τοποθετηθεί και συνδεθεί σωστά).
- Σταματήστε τη συσκευή όταν το φαγητό αποκτήσει την επιθυμητή υφή.
- Αποσυνδέστε τη μονάδα από το κάλυμμα και απελευθερώστε το καπάκι.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ 1: Μην υπερβαίνετε το μισό φλιτζάνι του τεμαχιστή όταν εργάζεστε με στερεά τρόφιμα.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: μην αφήνετε το καπάκι μέχρι να σταματήσουν εντελώς οι λεπίδες.

ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΓΙΑ ΣΥΡΜΑ

- Αυτό το εξάρτημα χρησιμοποιείται για να χτυπάτε κρέμα γάλακτος, να χτυπάτε ασπράδια αυγών...
- Τοποθετήστε το σύρμα στο εξάρτημα προσαρμογής (F1). Συνδέστε τη μονάδα στο σώμα του μοτέρ.
- Τοποθετήστε το φαγητό σε ένα μεγάλο δοχείο και ενεργοποιήστε τη συσκευή. Για καλύτερα αποτελέσματα, γυρίστε το σύρμα δεξιόστροφα.
- Αφαιρέστε το αξεσουάρ για το σύρμα και απελευθερώστε το εξάρτημα προσαρμογής.

Σημείωση 1: Μην εργάζεστε σε υψηλές ταχύτητες με αυτό το εξάρτημα συνδεδεμένο, καθώς αυτό θα προκαλούσε βλάβες στο σύρμα (περιστροφή των καλωδίων του).

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο και αφήστε την να κρυώσει πριν προβείτε σε οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού.
- Καθαρίστε τον εξοπλισμό με ένα υγρό πανί με λίγες σταγόνες απορρυπαντικού και, στη συνέχεια, στεγνώστε τον.
- Μην χρησιμοποιείτε διαλύτες ή προϊόντα με όξινο ή βασικό pH, όπως χλωρίνη ή λειαντικά προϊόντα, για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Ποτέ μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό και μην την τοποθετείτε κάτω από τρεχούμενο νερό.
- Κατά τη διαδικασία καθαρισμού, προσέξτε ιδιαίτερα τις λεπίδες, καθώς είναι πολύ κοφτερές.
- Συνιστάται να καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή και να απομακρύνετε τυχόν υπολείμματα τροφής.
- Εάν η συσκευή δεν βρίσκεται σε καλή κατάσταση καθαριότητας, η επιφάνειά της μπορεί να υποβαθμιστεί και να επηρεάσει αναπόφευκτα τη διάρκεια της ωφέλιμης ζωής της συσκευής και μπορεί να καταστεί μη ασφαλής για χρήση.
- Τα παρακάτω κομμάτια μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων (χρησιμοποιώντας ένα πρόγραμμα μαλακού καθαρισμού):

  - Κύπελλο μέτρησης
  - Chopper
  - Χτυπητήρι

- Η θέση αποστράγγισης/στεγνώματος των αντικειμένων που πλένονται στο πλυντήριο πιάτων ή στο νεροχύτη πρέπει να επιτρέπει την εύκολη αποστράγγιση του νερού.
- Στη συνέχεια στεγνώστε όλα τα μέρη πριν από τη συναρμολόγηση και την αποθήκευσή τους.

РУЧНОЙ БЛЕНДЕР
ROCKET 1500 NERO INOX
ROCKET 1500 NERO PLUS INOX

ОПИСАНИЕ

A Кнопка регулировки скорости

B Корпус двигателя

C Аксессуар для взбивания палочек

D Мерная чашка

E Измельчитель (*)
E1 Крышка
E2 Набор ножей

F Венчик (*)
F1 Адаптер для венчика

(*) Доступна только в модели ROCKET 1500 NERO PLUS INOX.

Если модель Вашего прибора не оснащена описанными выше аксессуарами, их можно приобрести отдельно в службе технической поддержки.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД

- Перед каждым использованием полностью вытягивайте кабель питания прибора.
- Используйте прибор только в том случае, если его принадлежности правильно установлены.
- Не используйте прибор, если прилагаемые к нему аксессуары неисправны. Немедленно замените их.
- Не используйте прибор, если переключатель включения/выключения не работает.
- Храните этот прибор в недоступном для детей месте и людей с физическими, сенсорными или умственными недостатками или отсутствием опыта и знаний.
- Содержите прибор в хорошем состоянии. Проверьте, чтобы движущиеся части не были смещены или зажаты, убедитесь в отсутствии сломанных деталей или аномалий, которые могут помешать правильной работе прибора.
- Используйте прибор, его принадлежности и инструменты в соответствии с данной инструкцией, учитывая условия работы и выполняемую работу. Использование прибора не по назначению может привести к возникновению опасной ситуации.
- Не используйте прибор на любой части тела человека или животного.
- Не используйте прибор с замороженными продуктами или продуктами, содержащими кости.
- Не используйте прибор с палочкой-блендером более 50 секунд за раз, делая перерыв на 4 минуты.
- В качестве примера в прилагаемой таблице приведены несколько рецептов, в которых указаны количество продуктов для обработки и время работы аппарата.

Ингредиент	Рекоменд. аксессуар	Рекомендуемое количество	Время
Детское питание	Палочка-блендер	100-400 мл	50 s
Фрукты	Палочка-блендер	100-200 мл	50 s
Овощи	Палочка-блендер	100-200 мл	50 s
Соусы	Палочка-блендер	100-700 мл	50 s
Бэттеры	Палочка-блендер	100-500 мл	50 s
Травы	Чоппер	20 g	10-30 s
Мясо	Чоппер	450 g	4 s
Орехи	Чоппер	200 g	30 s
Сыр	Чоппер	150 g	30 s
Хлеб	Чоппер	1 ломтик	20 s
Твердые вареные яйца	Чоппер	2 яйца	5 s
Лук	Чоппер	100 g	10 s

ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Убедитесь, что все упаковки продуктов удалены.
- Перед первым использованием прибора очистите части, которые будут соприкасаться с пищей, как описано в разделе “Чистка”.
- Подготовьте прибор в соответствии с функцией, которую Вы хотите использовать.

ИСПОЛЬЗУЙТЕ

- Полностью удлините кабель, прежде чем подключать его к сети.
- Прикрепите аксессуар, который Вы хотите использовать.
- Подключите прибор к электросети.

- Включите прибор с помощью кнопки регулировки скорости. Выберите желаемую скорость в зависимости от оказываемого давления.
- Работайте с продуктами, которые Вы хотите обработать.

ЭЛЕКТРОННЫЙ КОНТРОЛЬ СКОРОСТИ

- Кнопка управления (A) позволяет регулировать скорость работы прибора. Эта функция очень удобна, поскольку позволяет адаптировать скорость прибора к типу работы, которую необходимо выполнить.

ПОСЛЕ ТОГО, КАК ВЫ ЗАКОНЧИЛИ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПРИБОРОМ

- Остановите прибор, ослабив давление на кнопку.
- Отключите прибор от сети.
- Очистите прибор.

АКСЕССУАРЫ
АКСЕССУАР ДЛЯ БЛЕНДЕРА

- Этот аксессуар используется для приготовления соусов, супов, майонеза, молочных коктейлей, детского питания...
- Прикрепите палочку к корпусу мотора.
- Положите готовящееся блюдо в чашу и включите прибор с помощью кнопки регулировки скорости.
- Для дальнейшей очистки отсоедините и извлеките стик.

АКСЕССУАР ДЛЯ НАРЕЗКИ

- Этот аксессуар используется для нарезки овощей, мяса...
- Чтобы не повредить прибор, удалите из мяса кости, нервы, хрящи и т.д.
- Положите набор ножей и продукты для приготовления в контейнер для измельчения.
- Поместите крышку в измельчитель, пока она не встанет на место.
- Прикрепите блок к крышке и включите прибор (будьте осторожны: не включайте прибор, если весь блок не установлен и не подключен должным образом).
- Остановите прибор, когда блюдо достигнет желаемой консистенции.
- Отсоедините устройство от крышки и освободите крышку.

ПРИМЕЧАНИЕ 1: не превышайте половину чаши измельчителя при работе с твердыми продуктами.

ВАЖНО: не отпускайте крышку до полной остановки лезвий.

АКСЕССУАР ДЛЯ ВЕНЧИКА

- Этот аксессуар используется для взбивания сливок, яичных белков...
- Вставьте венчик в переходной фитинг (F1). Прикрепите устройство к корпусу мотора.
- Положите продукты в большую емкость и включите прибор. Для достижения наилучших результатов поверните венчик по часовой стрелке.
- Снимите аксессуар для венчика и освободите фитинг адаптера.

Примечание 1: Не работайте на высоких скоростях с подключенным аксессуаром, так как это может привести к дефектам венчика (раскручиванию его проводов).

ЧИСТКА

- Отключите прибор от сети и дайте ему остыть, прежде чем приступать к чистке.
- Очистите оборудование влажной тканью с несколькими каплями моющего средства, а затем вытрите насухо.
- Не используйте для чистки прибора растворители, средства с кислотным или основным pH, такие как отбеливатель, или абразивные средства.
- Никогда не погружайте прибор в воду или любую другую жидкость и не ставьте его под проточную воду.
- Во время чистки будьте особенно осторожны с лезвиями, так как они очень острые.
- Рекомендуется регулярно чистить прибор и удалять остатки пищи.
- Если прибор не содержится в надлежащей чистоте, его поверхность может деградировать, что неумолимо повлияет на продолжительность срока службы прибора и может стать небезопасным для использования.
- Следующие предметы можно мыть в посудомоечной машине (с использованием программы мягкой очистки):

  - Мерная чашка
  - Чоппер
  - Венчик

- Положение для слива/сушки изделий, которые можно мыть в посудомоечной машине или раковине, должно позволять воде легко стекать.
- Затем высушите все детали перед сборкой и хранением.

DA Dansk (Oversættelse af originale instruktioner)

STAVBLENDER
ROCKET 1500 NERO INOX
ROCKET 1500 NERO PLUS INOX

BESKRIVELSE

A Knap til hastighedskontrol

B Motorhus

C Tilbehør til stavblender

D Målebæger

E Hakkemaskine (*)
E1 Låg
E2 Knivsæt

F Piskeris (*)
F1 Adapterbeslag til piskeris

(*) Kun tilgængelig i modellen ROCKET 1500 NERO PLUS INOX.

Hvis modellen af dit apparat ikke har det tilbehør, der er beskrevet ovenfor, kan det også købes separat hos den tekniske service.

BRUG OG PLEJE

- Træk apparatets strømkabel helt ud før hver brug.
- Brug kun apparatet, hvis tilbehøret er monteret korrekt.
- Brug ikke apparatet, hvis det tilbehør, der er monteret på det, er defekt. Udskift det med det samme.
- Brug ikke apparatet, hvis tænd/sluk-kontakten ikke virker.
- Opbevar dette apparat utilgængeligt for børn og personer med fysiske, sensoriske eller mentale funktionsnedsættelser eller manglende erfaring og viden.
- Hold apparatet i god stand. Kontrollér, at de bevægelige dele ikke er forskudt eller sidder fast, og at der ikke er ødelagte dele eller uregelmæssigheder, der kan forhindre maskinen i at fungere korrekt.
- Brug apparatet og dets tilbehør og værktøj i henhold til denne vejledning og under hensyntagen til arbejdsforholdene og det arbejde, der skal udføres. Brug af apparatet til andre formål end de tilsigtede kan resultere i en farlig situation.
- Brug ikke apparatet på nogen del af en persons eller et dyrs krop.
- Brug ikke apparatet til frosne varer eller varer, der indeholder knogler.
- Brug ikke apparatet med stavblenderen i mere end 50 sekunder ad gangen og hold pause i 4 minutter.
- Som reference vises i den vedlagte tabel flere opskrifter, der inkluderer mængden af mad, der skal behandles, og apparatets driftstid.

Ingrediens	Anbefalet tilbehør	Anbefalet mængde	Tid
Babymad	Stavblender	100-400 ml	50 s
Frugt	Stick-blender	100-200 ml	50 s
Grøntsager	Stick-blender	100-200 ml	50 s
Saucer	Stavblender	100-700 ml	50 s
Battere	Stavblender	100-500 ml	50 s
Urter	Hakker	20 g	10-30 s
Kød	Hakker	450 g	4 s
Nødder	Hakker	200 g	30 s
Ost	Hakker	150 g	30 s
Brød	Hakker	1 skive	20 s
Hårdkogte æg	Hakker	2 æg	5 s
Løg	Hakker	100 g	10 s

BRUGSANVISNING

FØR BRUG

- Sørg for, at alle produkters emballage er fjernet.
- Før du bruger produktet første gang, skal du rengøre de dele, der kommer i kontakt med fødevarer, som beskrevet i afsnittet om rengøring.
- Klargør apparatet i henhold til den funktion, du ønsker at bruge.

BRUG

- Forlæng kablet helt, før du sætter det i.
- Fastgør det tilbehør, du vil bruge.
- Tilslut apparatet til lysnettet.
- Tænd for apparatet ved hjælp af knappen til hastighedskontrol. Vælg den ønskede hastighed i forhold til det tryk, der udøves.
- Arbejd med den mad, du vil forarbejde.

ELEKTRONISK HASTIGHEDSKONTROL

- Kontrolknappen (A) kan regulere apparatets hastighed. Denne funktion er praktisk, da den gør det muligt at tilpasse apparatets hastighed til den type arbejde, der skal udføres.

NÅR DU ER FÆRDIG MED AT BRUGE APPARATET

- Stop apparatet ved at slippe trykket på knappen.
- Tag apparatets stik ud af stikkontakten.
- Rengør apparatet.

TILBEHØR
TILBEHØR TIL STAVBLENDER

- Dette tilbehør bruges til at lave saucer, supper, mayonnaise, milkshakes, babymad...
- Sæt pinden fast på motorhuset.
- Læg den mad, der skal tilberedes, i koppen, og tænd for apparatet ved hjælp af hastighedsknappen.
- For yderligere rengøring skal du afmontere og fjerne pinden.

TILBEHØR TIL HAKNING

- Dette tilbehør bruges til at hakke grøntsager, kød...
- For at undgå skader på apparatet skal du fjerne knogler, nerver, brusk osv. fra kødet.
- Læg knivsættet og den mad, der skal tilberedes, i hakkebeholderen.
- Sæt låget i hakkeren, indtil det passer på plads.
- Sæt enheden fast på dækslet, og tænd for apparatet (pas på: Tænd ikke for apparatet, hvis hele enheden ikke er monteret og tilsluttet korrekt).
- Stop apparatet, når maden har nået den ønskede konsistens.
- Løsn enheden fra dækslet, og åbn låget.

BEMÆRK 1: Overskrid ikke halvdelen af hakkekoppen, når du arbejder med faste fødevarer.

VIGTIGT: Løsn ikke låget, før knivene er stoppet helt.

TILBEHØR TIL PISKERIS

- Dette tilbehør bruges til at piske fløde, slå æggehvider...
- Sæt piskeriset ind i adapterfittingen (F1). Fastgør enheden til motorhuset.
- Læg maden i en stor beholder, og tænd for apparatet. Drej piskeriset med uret for at få det bedste resultat.
- Fjern piskeriset, og frigør adapterbeslaget.

Bemærk 1: Arbejd ikke ved høje hastigheder med dette tilbehør monteret, da det kan forårsage defekter i piskeriset (ledninger, der snurrer).

RENGØRING

- Tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af, før du begynder at rengøre det.
- Rengør udstyret med en fugtig klud med et par dråber opvaskemiddel, og tør det derefter.
- Brug ikke opløsningsmidler eller produkter med en sur eller basisk pH-værdi, såsom blegemiddel, eller slibende produkter til rengøring af apparatet.
- Sænk aldrig apparatet ned i vand eller andre væsker, og hold det ikke under rindende vand.
- Under rengøringsprocessen skal du være særlig forsigtig med knivene, da de er meget skarpe.
- Det anbefales at rengøre apparatet regelmæssigt og fjerne eventuelle madrester.
- Hvis apparatet ikke er helt rent, kan dets overflade blive nedbrudt, hvilket ubønhørligt påvirker apparatets levetid og kan gøre det usikkert at bruge.
- Følgende dele kan vaskes i en opvaskemaskine (med et blødt rengøringsprogram):

  - Målebæger
  - Hakker
  - Piskeris

- Tømnings-/tørringspositionen for de artikler, der kan vaskes i opvaskemaskinen eller vasken, skal gøre det muligt for vandet at løbe let væk.
- Tør derefter alle dele, før de samles og opbevares.

NO Norsk (Oversatt fra originale instruksjoner)

STAVMIKSER
ROCKET 1500 NERO INOX
ROCKET 1500 NERO PLUS INOX

BESKRIVELSE

A Knapp for hastighetskontroll

B Motorkarosseri

C Tilbehør til stavmikser

D Målebeger

E Hakker (*)
E1 Lokk
E2 Bladsett

F Visp (*)
F1 Adapterfeste for visp

(*) Kun tilgjengelig i modellen ROCKET 1500 NERO PLUS INOX.

Hvis tilbehøret som er beskrevet ovenfor, ikke finnes på din apparatmodell, kan du kjøpe det separat hos teknisk service.

BRUK OG VEDLIKEHOLD

- Trekk ut apparatets strømkabel helt før hver bruk.
- Bruk kun apparatet hvis tilbehøret er korrekt montert.
- Ikke bruk apparatet hvis tilbehøret som er festet til det er defekt. Skift det ut umiddelbart.
- Ikke bruk apparatet hvis av/på-bryteren ikke fungerer.
- Oppbevar apparatet utilgjengelig for barn og personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental funksjonsevne eller manglende erfaring og kunnskap.
- Hold apparatet i god stand. Kontroller at de bevegelige delene ikke er forskjøvet eller sitter fast, og at det ikke er noen ødelagte deler eller uregelmessigheter som kan hindre maskinen i å fungere korrekt.
- Bruk apparatet, tilbehøret og verktøyet i henhold til disse instruksjonene, og ta hensyn til arbeidsforholdene og arbeidet som skal utføres. Hvis apparatet brukes til andre formål enn det som er tiltenkt, kan det føre til farlige situasjoner.
- Ikke bruk apparatet på noen del av kroppen til mennesker eller dyr.
- Bruk ikke apparatet til frosne varer eller varer som inneholder bein.
- Ikke bruk apparatet med stavmikseren i mer enn 50 sekunder om gangen, med 4 minutters pause.
- Som en referanse vises flere oppskrifter i tabellen i vedlegget som inkluderer mengden mat som skal behandles og apparatets driftstid.

Ingredienser	Anbefalt tilbehør	Anbefalt mengde	Tid
Barnemat	Stick-blender	100-400 ml	50 s
Frukt	Stick-blender	100-200 ml	50 s
Grønnsaker	Stick-blender	100-200 ml	50 s
Sauser	Stick-blender	100-700 ml	50 s
Battere	Stick-blender	100-500 ml	50 s
Urter	Helikopter	20 g	10-30 s
Kjøtt	Helikopter	450 g	4 s
Nøtter	Helikopter	200 g	30 s
Ost	Helikopter	150 g	30 s
Brød	Helikopter	1 skive	20 s
Hardkokte egg	Helikopter	2 egg	5 s
Løk	Helikopter	100 g	10 s

BRUKSANVISNING

FØR BRUK

- Forsikre deg om at all emballasje er fjernet.
- Før du bruker produktet for første gang, må du rengjøre de delene som kommer i kontakt med mat, som beskrevet i avsnittet om rengjøring.
- Klargjør apparatet i henhold til funksjonen du ønsker å bruke.

BRUK

- Trekk kabelen helt ut før du kobler den til.
- Fest tilbehøret du ønsker å bruke.
- Koble apparatet til strømnettet.
- Slå på apparatet ved hjelp av hastighetsknappen. Velg ønsket hastighet i henhold til trykket som utøves.
- Arbeid med maten du ønsker å bearbeide.

ELEKTRONISK HASTIGHETSREGULERING

- Med kontrollknappen (A) kan du regulere apparatets hastighet. Denne funksjonen er praktisk fordi den gjør det mulig å tilpasse hastigheten til den type arbeid som skal utføres.

NÅR DU ER FERDIG MED Å BRUKE APPARATET

- Stopp apparatet ved å slippe trykket på knappen.

- Koble apparatet fra strømnettet.
- Rengjør apparatet.

TILBEHØR
TILBEHØR TIL STAVMIKSER

- Dette tilbehøret brukes til å lage sauser, supper, majones, milkshake, babymat...
- Fest pinnen til motorhuset.
- Legg maten som skal tilberedes i koppen og slå på apparatet ved hjelp av hastighetsknappen.
- Ta av og fjern pinnen for videre rengjøring.

TILBEHØR TIL HAKKING

- Dette tilbehøret brukes til å hakke grønnsaker, kjøtt og...
- For å unngå skader på apparatet må du fjerne bein, nerver, brusk osv. fra kjøttet.
- Legg knivsettet og maten som skal tilberedes i hakkebeholderen.
- Sett lokket i hakkeren til det sitter på plass.
- Fest enheten til dekselet og slå på apparatet (vær forsiktig: ikke slå på apparatet hvis ikke hele enheten er riktig montert og tilkoblet).
- Stopp apparatet når maten har oppnådd ønsket konsistens.
- Løsne enheten fra dekselet og åpne lokket.

MERKNAD 1: Ikke overskrid halvparten av hakkekoppen når du arbeider med fast føde.

VIKTIG: Ikke slipp lokket før knivene har stoppet helt.

TILBEHØR TIL VISP

- Dette tilbehøret brukes til å piske fløte, vispe eggehviter...
- Sett vispen inn i adapterkoblingen (F1). Fest enheten til motorhuset.
- Legg maten i en stor beholder og slå på apparatet. Vri vispen med klokken for best mulig resultat.
- Fjern vispetilbehøret og løsne adapterbeslaget.

Merknad 1: Ikke arbeid i høy hastighet med dette tilbehøret tilkoblet, da dette kan føre til at vispen blir defekt (ledningene snurrer).

RENGJØRING

- Koble apparatet fra strømnettet og la det avkjøles før du begynner å rengjøre det.
- Rengjør utstyret med en fuktig klut tilsatt noen dråper oppvaskmiddel og tørk det deretter.
- Ikke bruk løsemidler eller produkter med sur eller basisk pH-verdi, som blekemiddel eller skuremidler, til rengjøring av apparatet.
- Senk aldri apparatet ned i vann eller annen væske, og plasser det aldri under rennende vann.
- Vær spesielt forsiktig med knivene under rengjøringsprosessen, da de er svært skarpe.
- Det anbefales å rengjøre apparatet regelmessig og fjerne eventuelle matrester.
- Hvis apparatet ikke er i god stand og rent, kan overflaten forringes, noe som ubønnhørlig påvirker apparatets levetid og kan gjøre det utrygt å bruke.
- Følgende deler kan vaskes i oppvaskmaskin (med et skånsomt rengjøringsprogram):

  - Målebeger
  - Helikopter
  - Visp

- Tømme-/tørkeposisjonen for artikler som kan vaskes i oppvaskmaskinen eller vasken, må være slik at vannet lett kan renne av.
- Tørk deretter alle delene før montering og lagring.

STAVMIXER
ROCKET 1500 NERO INOX
ROCKET 1500 NERO PLUS INOX

BESKRIVNING

A Knapp för hastighetsreglering

B Motorkropp

C Tillbehör för stickbländare

D Mätkopp

E Hackare (*)
E1 Lock
E2 Bladuppsättning

F Visp (*)
F1 Adapter för visp

(*) Endast tillgänglig i modellen ROCKET 1500 NERO PLUS INOX.

Om din apparatmodell inte har de tillbehör som beskrivs ovan, kan de också köpas separat från den tekniska kundtjänsten.

ANVÄNDNING OCH SKÖTSEL

- Dra ut apparatens nätkabel helt före varje användning.
- Använd endast apparaten om tillbehören är korrekt monterade.
- Använd inte apparaten om de medföljande tillbehören är defekta. Byt ut dem omedelbart.
- Använd inte apparaten om på/av-brytaren inte fungerar.
- Förvara apparaten utom räckhåll för barn och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller med bristande erfarenhet och kunskap.
- Håll apparaten i gott skick. Kontrollera att de rörliga delarna inte är felriktade eller fastklämda, och att det inte finns några trasiga delar eller avvikelser som kan hindra maskinen från att fungera korrekt.
- Använd apparaten och dess tillbehör och verktyg enligt dessa anvisningar, med hänsyn till arbetsförhållandena och det arbete som ska utföras. Om apparaten används för andra ändamål än de avsedda kan det leda till en farlig situation.
- Använd inte apparaten på någon del av kroppen på en person eller ett djur.
- Använd inte apparaten för frysta varor eller varor som innehåller ben.
- Använd inte enheten med stavmixern i mer än 50 sekunder åt gången, med paus i 4 minuter.
- Som referens finns i den bifogade tabellen flera recept som inkluderar mängden mat som ska bearbetas och apparatens drifttid.

Ingrediens	Rekom. tillbehör	Rekom. kvantitet	Tid
Barnmat	Stick-blender	100-400 ml	50 s
Frukt	Stick-blender	100-200 ml	50 s
Grönsaker	Stick-blender	100-200 ml	50 s
Såser	Stick-blender	100-700 ml	50 s
Batterier	Stick-blender	100-500 ml	50 s
Örter	Helikopter	20 g	10-30 s
Kött	Helikopter	450 g	4 s
Nötter	Helikopter	200 g	30 s
Ost	Helikopter	150 g	30 s
Bröd	Helikopter	1 skiva	20 s
Hårdkokta ägg	Helikopter	2 ägg	5 s
Lök	Helikopter	100 g	10 s

BRUKSANVISNING

FÖRE ANVÄNDNING

- Kontrollera att alla produktförpackningar har avlägsnats.
- Innan du använder produkten för första gången ska du rengöra de delar som kommer i kontakt med livsmedel enligt beskrivningen i avsnittet om rengöring.
- Förbered apparaten för den funktion du vill använda.

ANVÄNDNING

- Dra ut kabeln helt innan du ansluter den.
- Fäst tillbehöret som du vill använda.
- Anslut apparaten till elnätet.
- Slå på apparaten med hjälp av knappen för hastighetsreglering. Välj önskad hastighet beroende på det tryck som utövas.
- Arbeta med de livsmedel du vill bearbeta.

ELEKTRONISK VARVTALSREGLERING

- Med kontrollknappen (A) kan du reglera maskinens hastighet. Denna funktion är praktisk, eftersom den gör det möjligt att anpassa apparatens hastighet till den typ av arbete som ska utföras.

NÄR DU HAR SLUTAT ANVÄNDA APPARATEN

- Stoppa apparaten genom att släppa trycket på knappen.

- Koppla bort apparaten från elnätet.
- Rengör apparaten.

TILLBEHÖR
TILLBEHÖR TILL STAVMIXER

- Detta tillbehör används för att göra såser, soppor, majonnäs, milkshakes, barnmat...
- Fäst pinnen på motorhuset.
- Lägg maten som ska tillagas i koppen och sätt på apparaten med hjälp av hastighetsknappen.
- För ytterligare rengöring, lossa och ta bort pinnen.

TILLBEHÖR FÖR HACKNING

- Detta tillbehör används för att hacka grönsaker, kött...
- För att undvika skador på apparaten, avlägsna ben, nerver, brosk etc. från köttet.
- Lägg knivarna och maten som ska tillagas i hackbehållaren.
- Sätt locket i hackaren tills det passar på plats.
- Montera enheten på locket och slå på apparaten (var försiktig: slå inte på apparaten om inte hela enheten är korrekt monterad och ansluten).
- Stoppa apparaten när maten har uppnått önskad konsistens.
- Lossa enheten från locket och öppna locket.

ANM. 1: Använd inte mer än hälften av hackbägaren när du arbetar med fasta livsmedel.

VIKTIGT: släpp inte locket förrän knivarna har stannat helt.

TILLBEHÖR FÖR VISP

- Detta tillbehör används för att vispa grädde, äggvita...
- För in vispen i adapteranslutningen (F1). Fäst enheten på motorhuset.
- Lägg maten i ett stort kärl och slå på apparaten. För bästa resultat, vrid vispen medurs.
- Ta bort visptillbehöret och lossa adapteranslutningen.

Anm. 1: Arbeta inte i höga hastigheter med detta tillbehör monterat, eftersom det kan orsaka defekter i vispen (dess trådar snurrar).

RENGÖRING

- Koppla bort apparaten från elnätet och låt den svalna innan du börjar rengöra den.
- Rengör utrustningen med en fuktig trasa med några droppar diskmedel och torka den sedan.
- Använd inte lösningsmedel eller produkter med surt eller basiskt pH-värde, t.ex. blekmedel, eller slipmedel för rengöring av apparaten.
- Sänk aldrig ner apparaten i vatten eller någon annan vätska och placera den inte under rinnande vatten.
- Var särskilt försiktig med knivarna under rengöringsprocessen, eftersom de är mycket vassa.
- Vi rekommenderar att du rengör apparaten regelbundet och tar bort eventuella matrester.
- Om apparaten inte är ren och i gott skick kan dess yta försämras, vilket oundvikligen påverkar apparatens livslängd och kan leda till att den inte längre är säker att använda.
- Följande delar kan diskas i diskmaskin (med mjukt diskprogram):

  - Mätkopp
  - Helikopter
  - Visp

- Tömning/torkning av artiklar som kan tvättas i diskmaskin eller diskho skall ske så att vattnet lätt kan rinna av.
- Torka sedan alla delar före montering och förvaring.

FI Suomalainen (Alkuperäisten ohjeiden käännös)

SAUVASEKOITIN
ROCKET 1500 NERO INOX
ROCKET 1500 NERO PLUS INOX

KUVAUS

A Nopeuden säätöpainike

B Moottorin runko

C Stick-blender-tarvike

D Mittakuppi

E Hakkuri (*)
E1 Kansi
E2 Teräsarja

F Vatkain (*)
F1 Vatkaimen sovitin sovitin

(*) Saatavana vain mallissa ROCKET 1500 NERO PLUS INOX.

Jos laitteesi mallissa ei ole edellä kuvattuja lisävarusteita, niitä voi ostaa myös erikseen teknisen avun palvelusta.

KÄYTTÖ JA HOITO

- Vedä laitteen virtajohto kokonaan ulos ennen jokaista käyttökertaa.
- Käytä laitetta vain, jos sen lisävarusteet on asennettu oikein.
- Älä käytä laitetta, jos siihen liitetyt lisävarusteet ovat viallisia. Vaihda ne välittömästi.
- Älä käytä laitetta, jos on/off-kytkin ei toimi.
- Säilytä tätä laitetta lasten ja sellaisten henkilöiden ulottumattomissa, joilla on fyysisiä tai aistimuksia tai joiden henkinen toimintakyky on heikentynyt tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa.
- Pidä laite hyvässä kunnossa. Tarkista, että liikkuvat osat eivät ole väärässä asennossa tai juuttuneet, ja varmista, ettei laitteessa ole rikkoutuneita osia tai poikkeamia, jotka voivat estää sen oikean toiminnan.
- Käytä laitetta ja sen lisävarusteita ja työkaluja näiden ohjeiden mukaisesti ottaen huomioon työskentelyolosuhteet ja suoritettava työ. Laitteen käyttäminen muuhun kuin aiottuun toimintaan voi johtaa vaaratilanteeseen.
- Älä käytä laitetta mihinkään ihmisen tai eläimen kehon osaan.
- Älä käytä laitetta pakastettujen tai luita sisältävien tuotteiden kanssa.
- Älä käytä laitetta sauvasekoittimella yli 50 sekuntia kerrallaan ja pidä taukoa 4 minuutin ajan.
- Liitteenä olevassa taulukossa on useita reseptejä, jotka sisältävät käsiteltävän ruoan määrän ja laitteen käyttöajan.

Ainesosa	Suositeltava lisävaruste	Suositeltava määrä	Aika
Vauvanruoka	Stick-blender	100-400 ml	50 s
Hedelmät	Stick-blender	100-200 ml	50 s
Vihannekset	Stick-blender	100-200 ml	50 s
Kastikkeet	Stick-blender	100-700 ml	50 s
Batters	Stick-blender	100-500 ml	50 s
Yrtit	Chopper	20 g	10-30 s
Liha	Chopper	450 g	4 s
Pähkinät	Chopper	200 g	30 s
Juusto	Chopper	150 g	30 s
Leipä	Chopper	1 viipale	20 s
Kovaksi keitetyt munat	Chopper	2 munaa	5 s
Sipulit	Chopper	100 g	10 s

KÄYTTÖOHJEET

ENNEN KÄYTTÖÄ

- Varmista, että kaikki tuotteiden pakkaukset on poistettu.
- Ennen tuotteen ensimmäistä käyttökertaa puhdista osat, jotka joutuvat kosketuksiin elintarvikkeiden kanssa, kuten kohdassa Puhdistus on kuvattu.
- Valmistele laite sen toiminnon mukaan, jota haluat käyttää.

KÄYTÄ

- Pidennä kaapeli kokonaan ennen sen kytkemistä.
- Kiinnitä haluamasi lisävaruste.
- Kytke laite verkkovirtaan.
- Kytke laite päälle nopeudensäätöpainikkeella. Valitse haluamasi nopeus harjoitetun paineen mukaan.
- Työskentele sen ruoan kanssa, jota haluat käsitellä.

ELEKTRONINEN NOPEUDENSÄÄTÖ

- Säätöpainikkeella (A) voidaan säätää laitteen nopeutta. Tämä toiminto on kätevä, sillä sen avulla laitteen nopeus voidaan mukauttaa suoritettavan työn mukaan.

KUN OLET LOPETTANUT LAITTEEN KÄYTÖN

- Pysäytä laite vapauttamalla painike.
- Irrota laite sähköverkosta.

• Puhdista laite.

TARVIKKEET
SAUVASEKOITTIMEN LISÄVARUSTE

• Tätä lisävarustetta käytetään kastikkeiden, keittojen, majoneesin, pirtelöiden, vauvanruoan...
• Kiinnitä keppi moottorin runkoon.
• Laita valmistettava ruoka kuppiin ja käynnistä laite nopeudensäätöpainikkeella.
• Irrota ja poista tikku, jos haluat puhdistaa sen myöhemmin.

HAKKUUTARVIKKEET

• Tätä lisävarustetta käytetään vihannesten, lihan...
• Välttääksesi laitteen vahingoittumisen poista lihasta luut, hermot, rustot jne. pois.
• Laita teräsarja ja valmistettava ruoka pilkkomisastiaan.
• Laita kansi hakkuriin, kunnes se sopii paikalleen.
• Kiinnitä yksikkö suojukseen ja kytke laite päälle (varo: älä kytke laitetta päälle, jos koko yksikköä ei ole asennettu ja kytketty kunnolla).
• Pysäytä laite, kun ruoka saavuttaa halutun koostumuksen.
• Irrota laite kannesta ja vapauta kansi.

HUOMAUTUS 1: älä ylitä puolta pilkkomiskupista, kun työskentelet kiinteiden elintarvikkeiden kanssa.

TÄRKEÄÄ: älä vapauta kantta ennen kuin terät ovat täysin pysähtyneet.

VATKAIMEN LISÄVARUSTE

• Tätä lisävarustetta käytetään kerman vatkaamiseen, munanvalkuaisten vatkaamiseen....
• Työnnä vispilä sovitinliitäntään (F1). Kiinnitä yksikkö moottorin runkoon.
• Laita ruoka suureen astiaan ja kytke laite päälle. Saat parhaan tuloksen kääntämällä vispilää myötäpäivään.
• Irrota vispilän lisävaruste ja irrota sovitin.

Huomautus 1: Älä työskentele suurilla nopeuksilla tämän lisävarusteen ollessa kiinnitettynä, koska se voi aiheuttaa vikoja vispilään (sen johtojen pyöriminen).

PUHDISTUS

• Irrota laite sähköverkosta ja anna sen jäähtyä ennen puhdistustöitä.
• Puhdista laite kostealla liinalla, johon on lisätty muutama tippa pesuainetta, ja kuivaa se sitten.
• Älä käytä laitteen puhdistamiseen liuottimia tai tuotteita, joiden pH-arvo on hapan tai emäksinen, kuten valkaisuaineita tai hankaavia tuotteita.
• Älä koskaan upota laitetta veteen tai muuhun nesteeseen tai aseta sitä juoksevan veden alle.
• Puhdistusprosessin aikana on oltava erityisen varovainen terien kanssa, sillä ne ovat erittäin teräviä.
• Laite on suositeltavaa puhdistaa säännöllisesti ja poistaa mahdolliset ruokajäämät.
• Jos laite ei ole hyvässä puhtauskunnossa, sen pinta voi rapistua ja vaikuttaa vääjäämättä laitteen käyttöikään, ja siitä voi tulla vaarallinen käyttää.
• Seuraavat osat voidaan pestä astianpesukoneessa (käyttäen pehmeää puhdistusohjelmaa):

  - Mittakuppi
  - Chopper
  - Vispilä

• Astianpesukoneessa tai lavuaarissa pestävien esineiden tyhjennys-/kuivausasennon on oltava sellainen, että vesi pääsee valumaan helposti pois.
• Kuivaa sitten kaikki osat ennen niiden kokoamista ja varastointia.

TR Turkin (Orijinal talimatlardan çevrilmiştir)

EL BLENDERI
ROCKET 1500 NERO INOX
ROCKET 1500 NERO PLUS INOX

AÇIKLAMA

A Hız kontrol düğmesi

B Motor gövdesi

C Çubuk karıştırıcı aksesuarı

D Ölçü kabı

E Doğrayıcı (*)
E1 Kapak
E2 Bıçak seti

F Çırpma teli (*)
F1 Çırpma teli adaptör bağlantısı

(*) Sadece ROCKET 1500 NERO PLUS INOX modelinde mevcuttur.

Cihazınızın modelinde yukarıda açıklanan aksesuarlar yoksa, bunlar Teknik Yardım Servisinden ayrıca satın alınabilir.

KULLANIM VE BAKIM

- Her kullanımdan önce cihazın güç kablosunu tamamen uzatın.
- Cihazı sadece aksesuarları doğru şekilde takılmışsa kullanın.
- Takılı aksesuarlar arızalıysa cihazı kullanmayın. Hemen değiştirin.
- Açma/kapama düğmesi çalışmıyorsa cihazı kullanmayın.
- Bu cihazı çocukların ve fiziksel, duyusal veya zihinsel yetersizliği olan veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişilerin erişemeyeceği yerlerde saklayın.
- Cihazı iyi durumda tutun. Hareketli parçaların yanlış hizalanmadığını veya sıkışmadığını kontrol edin ve makinenin doğru çalışmasını engelleyebilecek kırık parça veya anormallik olmadığından emin olun.
- Cihazı, aksesuarlarını ve aletlerini bu talimatlara uygun olarak, çalışma koşullarını ve yapılacak işi göz önünde bulundurarak kullanın. Cihazın amaçlanandan farklı işlemler için kullanılması tehlikeli bir duruma neden olabilir.
- Cihazı bir insan veya hayvanın vücudunun herhangi bir yerinde kullanmayın.
- Cihazı donmuş ürünlerle veya kemik içeren ürünlerle kullanmayın.
- Cihazı çubuk blender ile bir seferde 50 saniyeden fazla kullanmayın, 4 dakika ara verin.
- Referans olarak, ekteki tabloda işlenecek gıda miktarını ve cihazın çalışma süresini içeren çeşitli tarifler yer almaktadır.

Malzeme	Tavsiye edilen aksesuar	Tavsiye edilen miktar	Zaman
Bebek maması	Çubuk karıştırıcı	100-400 ml	50 s
Meyve	Çubuk karıştırıcı	100-200 ml	50 s
Sebzeler	Çubuk karıştırıcı	100-200 ml	50 s
Soslar	Çubuk karıştırıcı	100-700 ml	50 s
Vurucular	Çubuk karıştırıcı	100-500 ml	50 s
Otlar	Chopper	20 g	10-30 s
Et	Chopper	450 g	4 s
Fındık	Chopper	200 g	30 s
Peynir	Chopper	150 g	30 s
Ekmek	Chopper	1 dilim	20 s
Haşlanmış yumurta	Chopper	2 yumurta	5 s
Soğan	Chopper	100 g	10 s

KULLANIM TALIMATLARI

KULLANMADAN ÖNCE

- Tüm ürünlerin ambalajlarının çıkarıldığından emin olun.
- Ürünü ilk kez kullanmadan önce, gıda ile temas edecek parçaları temizlik bölümünde açıklandığı şekilde temizleyin.
- Cihazı kullanmak istediğiniz fonksiyona göre hazırlayın.

KULLANIM

- Fişi takmadan önce kabloyu tamamen uzatın.
- Kullanmak istediğiniz aksesuarı takın.
- Cihazı elektrik şebekesine bağlayın.
- Hız kontrol düğmesini kullanarak cihazı açın. Uygulanan basınca göre istediğiniz hızı seçin.
- İşlemek istediğiniz gıda ile çalışın.

ELEKTRONIK HIZ KONTROLÜ

- Kontrol düğmesi (A) cihazın hızını düzenleyebilir. Bu işlev, cihazın hızını yapılması gereken işin türüne uyarlamaya olanak tanıdığı için kullanışlıdır.

CIHAZI KULLANMAYI BITIRDIĞINIZDE

- Düğme üzerindeki basıncı serbest bırakarak cihazı durdurun.
- Cihazın fişini elektrik şebekesinden çekin.
- Cihazı temizleyin.

AKSESUARLAR
ÇUBUK BLENDER AKSESUARI

- Bu aksesuar soslar, çorbalar, mayonez, milkshake, bebek maması yapmak için kullanılır...
- Çubuğu motor gövdesine takın.
- Hazırlanacak yiyeceği kabın içine koyun ve hız kontrol düğmesini kullanarak cihazı açın.
- Daha fazla temizlik için çubuğu ayırın ve çıkarın.

DOĞRAMA AKSESUARI

- Bu aksesuar sebze, et doğramak için kullanılır...
- Cihazın zarar görmesini önlemek için etteki kemikleri, sinirleri, kıkırdakları vb. çıkarın.
- Bıçak setini ve hazırlanacak yiyeceği doğrama kabına koyun.
- Kapağı yerine oturana kadar doğrayıcıya yerleştirin.
- Üniteyi kapağa takın ve cihazı açın (dikkatli olun: tüm ünite düzgün bir şekilde takılmamış ve bağlanmamışsa cihazı açmayın).
- Yiyecek istenen dokuya ulaştığında cihazı durdurun.
- Üniteyi kapaktan ayırın ve kapağı serbest bırakın.

NOT 1: Katı gıdalarla çalışırken doğrayıcı kabının yarısını aşmayın.

ÖNEMLİ: bıçaklar tamamen durana kadar kapağı açmayın.

ÇIRPMA TELI AKSESUARI

- Bu aksesuar krema çırpmak, yumurta akı çırpmak için kullanılır...
- Çırpma telini adaptör bağlantısına (F1) yerleştirin. Üniteyi motor gövdesine takın.
- Yiyecekleri büyük bir kaba koyun ve cihazı çalıştırın. En iyi sonuç için çırpma telini saat yönünde çevirin.
- Çırpma aksesuarını çıkarın ve adaptör bağlantısını serbest bırakın.

Not 1: Bu aksesuar takılıyken yüksek hızlarda çalışmayın, bu çırpma telinde arızalara neden olabilir (tellerinin dönmesi).

TEMİZLİK

- Herhangi bir temizlik işlemine başlamadan önce cihazın elektrik bağlantısını kesin ve soğumasını bekleyin.
- Ekipmanı birkaç damla bulaşık deterjanı damlatılmış nemli bir bezle temizleyin ve ardından kurulayın.
- Cihazı temizlemek için çözücüler veya çamaşır suyu gibi asit veya baz pH değerine sahip ürünler veya aşındırıcı ürünler kullanmayın.
- Cihazı asla suya veya başka bir sıvıya daldırmayın veya akan suyun altına koymayın.
- Temizleme işlemi sırasında, çok keskin oldukları için bıçaklara özellikle dikkat edin.
- Cihazın düzenli olarak temizlenmesi ve kalan yiyeceklerin çıkarılması tavsiye edilir.
- Cihaz iyi bir temizlik durumunda değilse, yüzeyi bozulabilir ve cihazın kullanım ömrünü kaçınılmaz olarak etkileyebilir ve kullanımı güvensiz hale gelebilir.
- Aşağıdaki parçalar bulaşık makinesinde yıkanabilir (yumuşak temizleme programı kullanılarak):

  - Ölçü kabı
  - Chopper
  - Çırpma teli

- Bulaşık makinesinde veya lavaboda yıkanabilen eşyaların boşaltma/kurutma konumu, suyun kolayca akıp gitmesine izin vermelidir.
- Daha sonra montaj ve depolama öncesinde tüm parçaları kurutun.

אביזרים

אביזר סטיק בלנדר

- אביזר זה משמש להכנת רטבים, מרקים, מיונז, מילקשייק, מזון לתינוקות...
- חבר את המקל לגוף המנוע.
- שים את האוכל שיש להכין בכוס והפעל את המכשיר באמצעות לחצן בקרת המהירות.
- לניקוי נוסף, נתק והסר את המקל.

אביזר חיתוך

- אביזר זה משמש לקיצוץ ירקות, בשר..
- כדי למנוע נזק למכשיר, הסר עצמות, עצבים, סחוס וכו' מהבשר.
- שים את סט הלהבים ואת האוכל שיוכן במיכל הקיצוץ.
- הכניסו את המכסה למסוק עד שייכנס למקומו.
- חברו את היחידה למכסה והפעילו את המכשיר (היזהר: אל תפעיל את המכשיר אם כל היחידה אינה מותאמת ומחוברת כהלכה).
- עצור את המכשיר כאשר האוכל מגיע למרקם הרצוי.
- נתק את היחידה מהכיסוי ושחרר את המכסה.

הערה 1: אל תחרוג ממחצית מכוס הקוצץ כאשר עובדים עם מזון מוצק.

חשוב: אל תשחרר את המכסה עד שהלהבים נעצרים לחלוטין.

אביזר להקצפה

- אביזר זה משמש להקצפה של שמנת, להקציף חלבונים...
- הכנס את המטרפה לתוך חיבור המתאם (F1). חבר את היחידה לגוף המנוע.
- הכניסו את המזון לתוך כלי קיבול גדול והפעילו את המכשיר. לקבלת התוצאות הטובות ביותר, סובב את המקצף עם כיוון השעון.
- הסר את אביזר ההקצפה ושחרר את הצמדת המתאם.

הערה 1: אל תעבוד במהירויות גבוהות עם אביזר זה מחובר, מכיוון שהדבר יגרום לפגמים במטרפה (מסובבת החוטים שלו).

ניקוי

- נתק את המכשיר מהחשמל ואפשר לו להתקרר לפני ביצוע כל משימת ניקוי.
- נקו את הציוד עם מטלית לחה עם כמה טיפות של נוזל כביסה ולאחר מכן יבש אותו.
- אין להשתמש בממיסים, או במוצרים בעלי חומצה או pH בסיס, כגון אקונומיקה, או מוצרים שוחקים, לניקוי המכשיר.
- לעולם אל תטבול את המכשיר במים או בכל נוזל אחר ואל תניח אותו מתחת למים זורמים.
- במהלך תהליך הניקוי יש להקפיד במיוחד על הלהבים, שכן הם חדים מאוד.
- רצוי לנקות את המכשיר באופן קבוע ולהוציא כל מזון שנותר.
- אם המכשיר אינו במצב ניקיון טוב, פני השטח שלו עלולים להתקלקל ולהשפיע ללא הרף על משך חייו השימושיים של המכשיר ועלולים להפוך לא בטוחים לשימוש.
- ניתן לשטוף את החלקים הבאים במדיח כלים (באמצעות תוכנית ניקוי רכה):

- כוס מדידה
- מַסוֹק
- לְהַקְצִיף

- תנוחת הניקוז/ייבוש של הפריטים הניתנים לשטיפה במדיח הכלים או בכיור חייבת לאפשר למים להתנקז בקלות.
- לאחר מכן יבש את כל החלקים לפני ההרכבה והאחסון שלהם.

בלנדר ידני
ROCKET 1500 NERO INOX
ROCKET 1500 NERO PLUS INOX

תיאור

A כפתור בקרת מהירות

B גוף מנוע

C אביזר מקלות בלנדר

D כוס מדידה

E קוצץ (*)
מכסה E 1
סט להבים E2

F מקצף (*)
התאמת מתאם להקצפה F 1

(*) זמין רק בדגם ROCKET 1500 NERO PLUS INOX

אם לדגם המכשיר שלך אין את האביזרים המתוארים לעיל, ניתן לקנות אותם גם בנפרד משירות הסיוע הטכני.

שימוש וטיפול

- הארך את כבל החשמל של המכשיר במלואו לפני כל שימוש.
- השתמש במכשיר רק אם האביזרים שלו מותאמים כהלכה.
- אל תשתמש במכשיר אם האביזרים המחוברים אליו פגומים. החלף אותם מיד.
- אל תשתמש במכשיר אם מתג ההפעלה/כיבוי אינו פועל.
- אחסן את המכשיר הרחק מהישג ידם של ילדים ואנשים עם פיזיים, חושי או נפשיים מופחתים או חוסר ניסיון וידע.
- שמרו על המכשיר במצב טוב. בדוק שהחלקים הנעים אינם מיושרים או תקועים, וודא שאין חלקים שבורים או חריגות שעלולות למנוע מהמכונה לפעול כהלכה.
- השתמש במכשיר ובאביזריו ובכלים שלו בהתאם להוראות אלה, תוך התחשבות בתנאי העבודה והעבודה שיש לבצע. שימוש במכשיר לפעולות שונות מאלה המיועדות עלול לגרום למצב מסוכן.
- אין להשתמש במכשיר על אף חלק בגוף של אדם או חיה.
- אין להשתמש במכשיר עם מוצרים קפואים או כאלה המכילים עצמות.
- אין להשתמש במכשיר עם המקל-בלנדר במשך יותר מ-50 שניות בכל פעם, תוך השהייה של 4 דקות.
- כהתייחסות, בטבלה המצורפת מופיעים מספר מתכונים הכוללים את כמות המזון לעיבוד ואת זמן הפעולה של המכשיר.

זְמַן	כמות מומלצת	כמות מומלצת	מַרכִּיב
50 שניות	100-400 מ"ל	מקלות בלנדר	אוכל לתינוקות
50 שניות	100-200 מ"ל	מקלות בלנדר	פרי
50 שניות	100-200 מ"ל	מקלות בלנדר	ירקות
50 שניות	100-700 מ"ל	מקלות בלנדר	רטבים
50 שניות	100-500 מ"ל	מקלות בלנדר	חבטות
10-30 שניות	20 גרם	מַסוֹק	עשבי תיבול
4 ש'	450 גרם	מַסוֹק	בָּשָׂר
30 שניות	200 גרם	מַסוֹק	אֱגוֹזִים
30 שניות	150 גרם	מַסוֹק	גבינה
20 ש'	1 פרוסה	מַסוֹק	לחם
5 ש'	2 ביצים	מַסוֹק	ביצים קשות
10 שניות	100 גרם	מַסוֹק	בצלים

הוראות לשימוש

לפני השימוש

- ודא שכל אריזות המוצרים הוסרו.
- לפני השימוש במוצר בפעם הראשונה, נקו את החלקים שיבואו במגע עם מזון כמתואר בסעיף הניקוי.
- הכן את המכשיר בהתאם לפונקציה שבה ברצונך להשתמש.

להשתמש

- הארך את הכבל לחלוטין לפני חיבורו.
- חבר את האביזר שברצונך להשתמש בו.
- חבר את המכשיר לרשת החשמל.
- הפעל את המכשיר באמצעות לחצן בקרת המהירות. בחר את המהירות הרצויה בהתאם ללחץ המופעל.
- עבוד עם האוכל שאתה רוצה לעבד.

בקרת מהירות אלקטרונית

- לחצן הבקרה (A) יכול לווסת את מהירות המכשיר. פונקציה זו שימושית, מכיוון שהיא מאפשרת להתאים את מהירות המכשיר לסוג העבודה שצריך לעשות.

לאחר שתסיים להשתמש במכשיר

- עצור את המכשיר על ידי שחרור הלחץ על הכפתור.
- נתק את המכשיר מהחשמל.
- נקה את המכשיר.

مُكَمِّلات

ملحق عصا الخلاط

• يستخدم هذا الملحق لصنع الصلصات والحساء والمايونيز والحليب المخفوق وأغذية الأطفال ...

• نعلق العصا على جسم المحرك.

• ضع الطعام المراد تحضيره في الكوب وقم بتشغيل الجهاز باستخدام زر التحكم في السرعة.

• لمزيد من التنظيف، قم بفصل العصا وإزالتها.

ملحق التقطيع

• يستخدم هذا الملحق لتقطيع الخضار واللحوم...

• لتجنب تلف الجهاز، قم بإزالة العظام والأعصاب والغضاريف وما إلى ذلك من اللحوم.

• ضع مجموعة الشفرات والطعام المراد تحضيره في وعاء التقطيع.

• ضع الغطاء في المروحية حتى يستقر في مكانه.

• قم بتوصيل الوحدة بالغطاء وتشغيل الجهاز (كن حذرًا: لا تقم بتشغيل الجهاز إذا لم يتم تركيب الوحدة بأكملها وتوصيلها بشكل صحيح).

• قم بإيقاف الجهاز عندما يصل الطعام إلى القوام المطلوب.

• افصل الوحدة عن الغطاء ثم حرّر الغطاء.

ملاحظة 1: لا تتجاوز نصف كوب المروحية عند العمل مع الأطعمة الصلبة.

هام: لا تحرر الغطاء حتى تتوقف الشفرات تمامًا.

ملحق للخفق

• يُستخدم هذا الملحق لخفق الكريمة، وخفق بياض البيض...

• أدخل المخفقة في وصلة المحول (F1). قم بتوصيل الوحدة بجسم المحرك.

• ضع الطعام في وعاء كبير وقم بتشغيل الجهاز. للحصول على أفضل النتائج، أدر المخفقة في اتجاه عقارب الساعة.

• قم بإزالة ملحق المخفقة وحرر تركيب المحول.

ملاحظة 1: لا تعمل بسرعات عالية مع هذا الملحق المرفق، لأن ذلك قد يسبب عيوبًا في المخفقة (تدوير أسلاكها).

تنظيف

• افصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي واتركه يبرد قبل القيام بأي مهمة تنظيف.

• قم بتنظيف الجهاز بقطعة قماش مبللة مع بضع قطرات من سائل الغسيل ثم جففه.

• لا تستخدم المذيبات أو المنتجات التي تحتوي على درجة حموضة حمضية أو قاعدية، مثل مواد التبييض أو المنتجات الكاشطة لتنظيف الجهاز.

• لا تغمر الجهاز أبدًا في الماء أو أي سائل آخر أو تضعه تحت الماء الجاري.

• أثناء عملية التنظيف، انتبه بشكل خاص للشفرات، لأنها حادة جدًا.

• يُنصح بتنظيف الجهاز بانتظام وإزالة أي بقايا طعام.

• إذا لم يكن الجهاز في حالة جيدة من النظافة، فقد يتدهور سطحه ويؤثر بشكل لا محالة على مدة العمر الإنتاجي للجهاز وقد يصبح غير آمن للاستخدام.

• يمكن غسل القطع التالية في غسالة الأطباق (باستخدام برنامج التنظيف الناعم):

- كوب القياس
- قاطع متناوب
- خفقت

• يجب أن يسمح وضع التصريف/التجفيف للأشياء القابلة للغسل في غسالة الأطباق أو الحوض بتصريف الماء بسهولة.

• ثم قم بتجفيف جميع الأجزاء قبل تجميعها وتخزينها.

خلاط يدوي
صاروخ 1500 نيرو إينوكس
صاروخ 1500 نيرو بلس إينوكس

وصف

A زر التحكم بالسرعة

B جسم المحرك

C ملحق عصا الخلاط

D كوب القياس

E المفرمة (*)

غطاء E 1

مجموعة الشفرات E2

F المخفقة (*)

تركيب محول المخفقة F 1

(*) متوفر فقط في الطراز ROCKET 1500 NERO PLUS INOX

إذا كان طراز جهازك لا يحتوي على الملحقات الموضحة أعلاه، فيمكن أيضًا شراؤها بشكل منفصل من خدمة المساعدة الفنية.

الاستخدام والعناية

• قم بتمديد كابل الطاقة الخاص بالجهاز بالكامل قبل كل استخدام.

• استخدم الجهاز فقط إذا تم تركيب ملحقاته بشكل صحيح.

• لا تستخدم الجهاز إذا كانت الملحقات المرفقة به معيبة. استبدلها على الفور.

• لا تستخدم الجهاز إذا كان مفتاح التشغيل/الإيقاف لا يعمل.

• قم بتخزين هذا الجهاز بعيدًا عن متناول الأطفال والأشخاص ذوي الإعاقة الجسدية أو الحسية أو العقلية أو الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة.

• حافظ على الجهاز في حالة جيدة. تأكد من عدم محاذاة الأجزاء المتحركة أو انحشارها بشكل خاطئ، وتأكد من عدم وجود أجزاء مكسورة أو حالات شاذة قد تمنع الجهاز من العمل بشكل صحيح.

• استخدم الجهاز وملحقاته وأدواته باتباع هذه التعليمات، مع مراعاة ظروف العمل والعمل المطلوب تنفيذه. قد يؤدي استخدام الجهاز لعمليات مختلفة عن تلك المقصودة إلى حدوث موقف خطير.

• لا تستخدم الجهاز على أي جزء من جسم الإنسان أو الحيوان.

• لا تستخدم الجهاز مع البضائع المجمدة أو تلك التي تحتوي على عظام.

• لا تستخدم الجهاز مع الخلاط لأكثر من 50 ثانية في المرة الواحدة، مع التوقف لمدة 4 دقائق.

• كمرجع، يظهر في الجدول المرفق العديد من الوصفات التي تتضمن كمية الطعام المطلوب تجهيزه ووقت تشغيل الجهاز.

وقت	الكمية الموصى بها	الكمية الموصى بها	المكونات
50 ثانية	100-400 مل	عصا خلاط	أغذية الأطفال
50 ثانية	100-200 مل	عصا خلاط	فاكهة
50 ثانية	100-200 مل	عصا خلاط	خضروات
50 ثانية	100-700 مل	عصا خلاط	صلصات
50 ثانية	100-500 مل	عصا خلاط	المضارب
10-30 ثانية	20 جم	قاطع متناوب	أعشاب
4 ثانية	450 جرام	قاطع متناوب	لحمة
30 ثانية	200 جرام	قاطع متناوب	المكسرات
30 ثانية	150 جرام	قاطع متناوب	جبنه
20 ثانية	1 شريحة	قاطع متناوب	خبز
5 ثانية	2 بيضة	قاطع متناوب	البيض المسلوق
10 ثانية	100 جرام	قاطع متناوب	بصل

تعليمات الاستخدام

قبل الاستعمال

• تأكد من إزالة جميع عبوات المنتجات.

• قبل استخدام المنتج للمرة الأولى، قم بتنظيف الأجزاء التي ستلامس الطعام كما هو موضح في قسم التنظيف.

• قم بإعداد الجهاز وفقًا للوظيفة التي ترغب في استخدامها.

يستخدم

• قم بتمديد الكابل بالكامل قبل توصيله.

• قم بإرفاق الملحق الذي تريد استخدامه.

• قم بتوصيل الجهاز بالتيار الكهربائي.

• قم بتشغيل الجهاز باستخدام زر التحكم في السرعة. اختر السرعة المطلوبة حسب الضغط الذي تمارسه.

• العمل مع الطعام الذي تريد معالجته.

التحكم الإلكتروني في السرعة

• يمكن لزر التحكم (A) تنظيم سرعة الجهاز. هذه الوظيفة سهلة الاستخدام، لأنها تسمح بتكييف سرعة الجهاز مع نوع العمل الذي يجب القيام به.

بمجرد الانتهاء من استخدام الجهاز

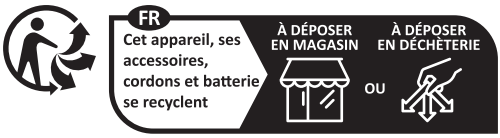
• أوقف الجهاز عن طريق تحرير الضغط على الزر.

• افصل الجهاز عن التيار الكهربائي.

• قم بتنظيف الجهاز.

taurus

www.taurus-home.com



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr

26/03/2024 - Page Size A5