



MasterPRO



Instruction manual • Manual de instrucciones • Manuel d'instructions
 Bedienungsanleitung • Manual de instruções
 Manuale di istruzioni • Instrukcijas • Naudotojo vadovas **BGMP-9002**

HAND BLENDER SET • JUEGO DE BATIDORA DE MANO
MIXEUR PLONGEANT • HANDMIXER-SET
CONJUNTO DE VARINHA MÁGICA • FRULLATORE A IMMERSIONE MULTIFUNZIONE
ROKAS BLENDERA KOMPLEKTAS • RANKINIO TRINTUVO KOMPLEKTAS



Disposal of Old Electrical & Electronic Equipment (Applicable in the European Union and other European countries with separate collection systems)

This symbol on the product or on its packaging indicates that this product shall not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. The recycling of materials will help to conserve natural resources. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

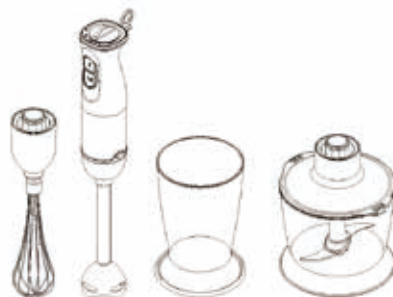


HAND BLENDER SET

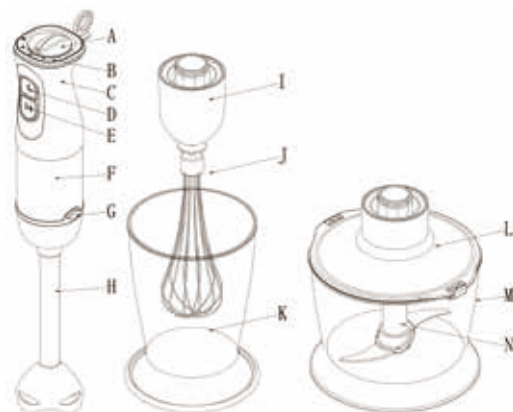
BGMP-9002

Rated voltage: 220-240V 50/60Hz

Rated power: 400W

**DESCRIPTION:**

- A. Inching switch
- B. Top cover
- C. Housing
- D. Switch I
- E. Switch II
- F. Motor unit
- G. Connector button
- H. Blender stick
- I. Whisker holder
- J. Whisker
- K. Cup
- L. Chopper cover
- M. Chopper bowl
- N. 'S' blade

**CAUTION:**

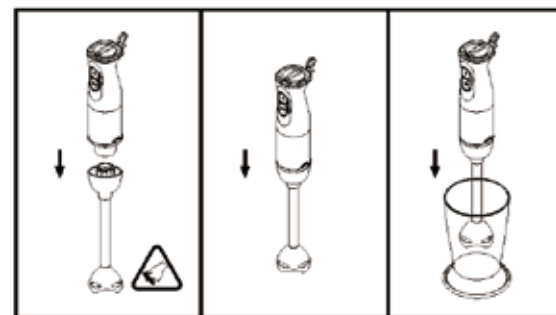
Please read the instructions carefully and completely before using the appliance.
Always unplug the appliance before assembling, disassembling, cleaning.

1. Before plugging into a socket, check whether your voltage corresponds to the rating label of the appliance.
2. Don't plug the appliance into the power supply until it is fully assembled and always unplug before disassembling the appliance or handle the blade.
3. Don't let the motor unit, cord, or plug get wet.
4. Never use a damaged appliance. If it has been damaged, please get it to approved service centre, checked or repaired.
5. If the supply cord is damaged, it must be replaced by approved service center.
6. Don't let excess cord hang over the edge of the table or worktop or touch hot surface.
7. Don't place the appliance in the hot ingredients.
8. The appliance is constructed to process normal household quantities.
9. Do not use the chopper function and blender function continuously for longer than 10 seconds. Do not use the whisk function continuously for longer than 1 min.
10. Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
11. Any misuse may cause injury
12. Care shall be take when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
13. Switch off the appliance and disconnected from supply before changing accessories or approaching parts which move in use.
14. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
15. The appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.

16. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.

17. CLEANING

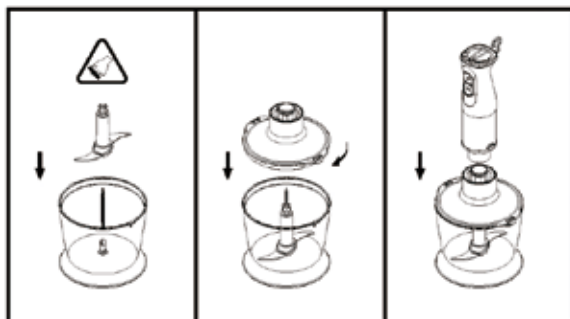
- 1) Always switch off and unplug before cleaning.
 - 2) Clean the motor part with a damp cloth only. Do not immerse it in water.
 - 3) All other parts can be cleaned in the dishwasher.
 - 4) When processing foods with color, the plastic parts of the appliance may become discolored, wipe these parts with vegetable oil before placing them in the dishwasher.
 - 5) Handle the cutting blades with care since they are extremely sharp.
18. Be careful if hot liquid is poured into the food processor or blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
19. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.

HOW TO USE THE HANDBLENDER

The hand blender E is perfectly suited for preparing dips, sauces, soups, mayonnaise and baby food as well as for mixing and milkshakes. In addition, the hand blender E' can crush ice.

1. Turn the plastic or stainless steel blender stick on the motor unit until it locks.
2. Introduce the hand blender in the vessel.
3. Caution: the blade is very sharp!
4. Caution: Don't operate food without water!

HOW TO USE THE CHOPPER



1. Chopper is perfectly suited for hard food, such as chopping meat, cheese, onion, herbs, garlic, carrots, walnuts, almonds, prunes etc.

2. Don't chop extremely hard food, such as ice cubes, coffee beans and grains.

Before chopping:

1. Carefully remove the plastic cover from the blade. Caution: the blade is very sharp! Always hold it by the upper plastic part.

2. Place the blade on the center pin of the chopper bowl. Press down the blade and lock bowl. Always place the chopper bowl on the anti-slip base.

3. Place the food in the chopper bowl.

4. Place the chopping bowl lid on the chopper bowl.

5. Turn the motor unit on the chopping bowl lid until it locks.

6. Choose switch II to operate the chopper. During processing, hold the motor unit with one hand and the chopper bowl the other.

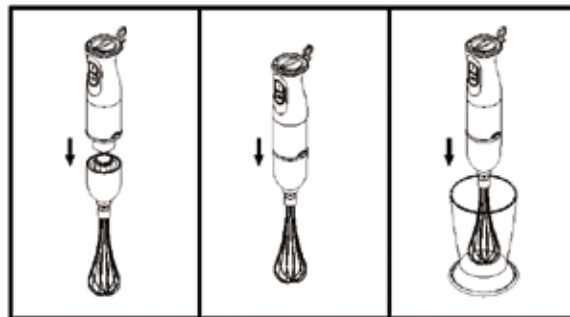
7. After use, turn the motor unit off the chopping bowl lid.

8. Then remove the chopping bowl lid, carefully take out the blade.

9. Remove the processed food from the chopper bowl.

10. Don't operate hard food for no longer than 10 seconds.

HOW TO USE THE WHISK



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

1. Inset the whisk into the whisk holder, and then turn the gear box on the motor unit until it locks.

2. Place the whisk in a vessel and only then.

3. Use the whisk for no longer than 1 minute.

4. Turn the gear box off the motor unit after use. Then pull the whisk out of the gear box.

CLEANING

Cleaning the motor unit and chopping bowl lid only with a damp cloth only. Do not immerse the motor unit in water!

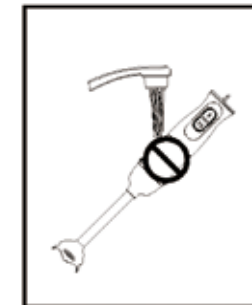
1. All other parts can be cleaned in the dishwasher. However, after processing very salty food, you should rinse the blades right away.

2. Also, be careful not to use an overdose of cleaner or decalcify in your dishwasher.

3. When processing food with color, the plastic parts of the appliance may become discolored. Wipe these parts with vegetable oil before placing them in the dishwasher.

4. The blades are very sharp, please attention.

5. Unplug the appliance before cleaning.



PROCESSING GUIDE (FOR CHOPPING BOWL)

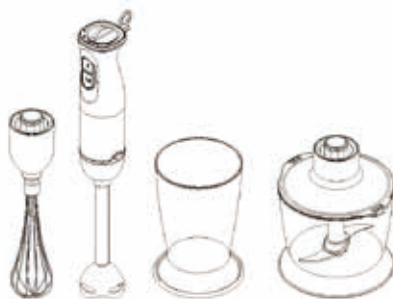
Food	Maximum	Operation time	Preparation
	600ml chopper bowl		
meat	250g	8sec	1-2cm
herbs	50g	8sec	
nut	100g	8sec	
cheese	100g	5sec	1-2cm
bread	80g	5sec	2cm
onions	150g	8sec	2cm
biscuits	150g	6sec	2cm
soft fruit	200g	6sec	1-2cm

BATIDORA DE VARILLA

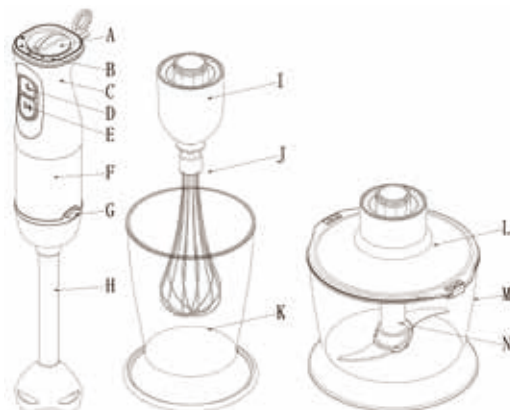
BGMP-9002

Rated voltage: 220-240V 50/60Hz

Rated power: 400W

**DESCRIPCIÓN:**

- A. Interruptor progresivo
- B. Cubierta superior
- C. Carcasa
- D. Interruptor I
- E. Interruptor II
- F. Unidad del motor
- G. Botón conector
- H. Varilla de la batidora
- I. Soporte del batidor
- J. Batidor
- K. Taza
- L. Cubierta de la picadora
- M. Cuenco de picado
- N. Cuchilla en "S"

**ATENCIÓN:**

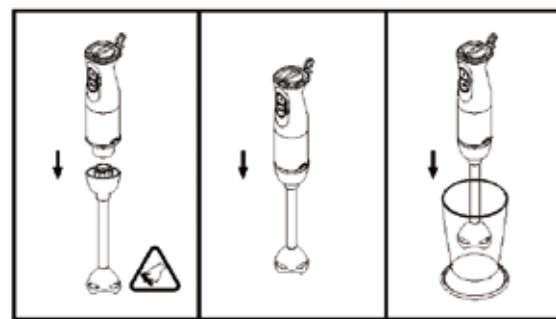
Desenchufe siempre el aparato antes de montarlo, desmontarlo y limpiarlo.

1. Antes de enchufar el aparato a una toma de corriente, verifique que el voltaje de la misma se corresponde con la indicada en la etiqueta de especificaciones del aparato.
2. No enchufe el aparato a una toma de corriente hasta que esté completamente montado y desenchúfelo siempre antes de desmontarlo o de manipular la cuchilla.
3. No permita que el motor, el cable o el enchufe se mojen.
4. No use nunca un aparato dañado. Si se ha dañado, llévelo a un servicio técnico autorizado para que lo examinen o reparen.
5. Si el cable de alimentación estuviera dañado, deberá ser reemplazado por un servicio técnico autorizado.
6. No permita que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o encimera ni entre en contacto con superficies calientes.
7. No eche alimentos calientes en el aparato.
8. El aparato está hecho para procesar cantidades normales de alimentos en un uso doméstico.
9. No use la función de picado o de mezclado de forma continua durante más de 10 segundos. No use la función de batido de forma continua durante más de 1 minuto.
10. Desconecte siempre el aparato del suministro de corriente si lo deja desatendido o antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
11. Un uso incorrecto puede causar lesiones.
12. Deberá tenerse mucho cuidado al manipular las cuchillas afiladas, así como al vaciar el cuenco o limpiar el aparato.
13. Apague el aparato y desconéctelo de la toma de corriente antes de cambiar accesorios o aproximarse a partes móviles durante el uso.

14. Deberá vigilarse a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
15. No deberá permitirse que los niños jueguen con el aparato. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
16. Los electrodomésticos podrán ser utilizados por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o sin la experiencia y los conocimientos necesarios, si lo hacen bajo supervisión o han recibido instrucciones con relación al uso seguro del aparato y comprenden los riesgos que dicho uso conlleva.

17. LIMPIEZA

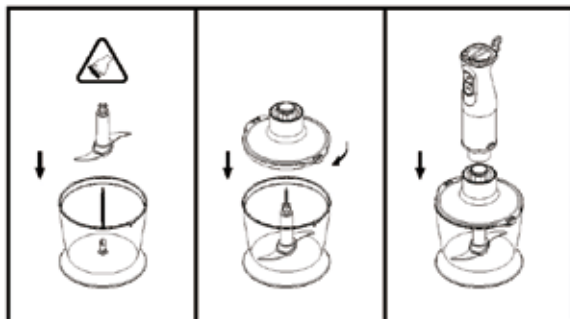
- 1) Apague y desenchufe siempre el aparato antes de limpiarlo.
 - 2) Limpie la parte del motor solo con un paño húmedo. No lo sumerja en agua.
 - 3) Todas las demás piezas se pueden lavar en el lavavajillas.
 - 4) Al procesar alimentos de color, las partes de plástico se pueden decolorar. Límpielas con aceite vegetal antes de introducirlas en el lavavajillas.
 - 5) Manipule las cuchillas con cuidado porque están muy afiladas.
18. Extreme la precaución al trabajar con líquidos calientes en el procesador de alimentos ya que pueden salir despedidos debido a la emisión de vapor.
19. Este aparato ha sido diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y otras aplicaciones similares, tales como:
- áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
 - casas rurales;
 - en hoteles, moteles y otros entornos residenciales para uso de la clientela;
 - en alojamientos de tipo cama y desayuno.

CÓMO USAR LA BATIDORA

La batidora de mano E es perfecta para preparar dips, salsas, sopas, mayonesas y comida para bebés, así como para mezclar y hacer batidos. Además, la batidora E puede picar hielo.

1. Gire la varilla de acero inoxidable o de plástico de la batidora en el motor hasta que bloquee en su lugar.
2. Introduzca la batidora de mano en el recipiente.
3. Atención: ¡La cuchilla está muy afilada!
4. Atención: ¡No ponerla en funcionamiento sin agua!

CÓMO USAR LA PICADORA

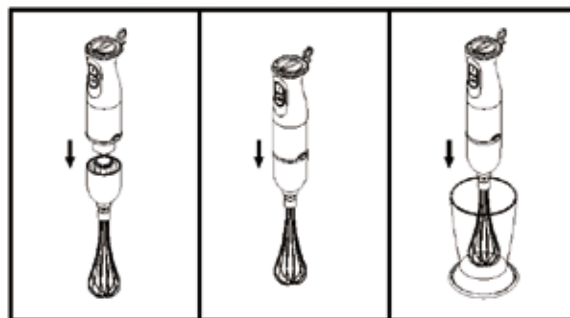


1. La picadora es perfecta para alimentos duros tales como, picar carne, queso, cebolla, hierbas, ajo, zanahorias, nueces, almendras, ciruelas secas, etc.
2. No pique alimentos demasiado duros, como cubitos de hielo, granos de café y cereales.

Antes de picar:

1. Retire con cuidado la cubierta de plástico de la cuchilla. Atención: ¡La cuchilla está muy afilada! Sujétela siempre por la parte de plástico superior.
2. Coloque la cuchilla en el centro de la clavija del cuenco de la picadora. Presione la cuchilla hacia abajo y bloquee el cuenco. Coloque siempre el cuenco de la picadora sobre una base antideslizante.
3. Ponga los ingredientes en el cuenco de la picadora.
4. Coloque la tapa del cuenco de la picadora sobre el cuenco.
5. Gire el motor de la tapa del cuenco de la picadora hasta que se bloquee.
6. Seleccione el interruptor II para poner en funcionamiento la picadora. Durante el proceso, sujete la pieza del motor con una mano y el cuenco de la picadora con la otra mano.
7. Después de usarla, gire el motor para sacarlo de la tapa del cuenco de la picadora.
8. Luego retire la tapa del cuenco de la picadora y saque la cuchilla con mucho cuidado.
9. Retire los ingredientes procesados del cuenco de la picadora.
10. No pique alimentos duros durante más de 10 segundos

CÓMO USAR EL BATIDOR.



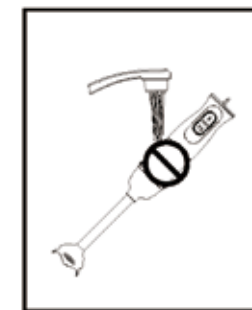
Use el batidor solo para montar nata, batir claras de huevos y mezclar masa de bizcocho y mezclas preparadas para postres.

1. Introduzca el batidor en su soporte y luego gire la caja de engranajes del motor hasta que se bloquee en su lugar.
2. Y después, coloque el batidor en el recipiente.
3. No use el batidor durante más de 1 minuto seguido.
4. Gire la caja de engranajes para sacarla del motor al terminar de usar el aparato. Luego, saque el batidor de la caja de engranajes.

LIMPIEZA

Limpie la base del motor y la tapa del cuenco de la picadora con un paño húmedo solamente. ¡No sumerja la pieza del motor en el agua!

1. Todas las demás piezas se pueden lavar en el lavavajillas. Sin embargo, después de procesar alimentos muy salados, deberá enjuagar la cuchilla de inmediato.
2. También debe tomar cuidado para no usar demasiado producto limpiador o descalcificador en el lavavajillas.
3. Al procesar alimentos de color, las partes de plástico del aparato se decoloran. Limpie esas piezas con aceite vegetal antes de colocarlas en el lavavajillas.
4. Las cuchillas están muy afiladas. Preste atención.
5. Desenchufe el aparato antes de limpiarlo.



GUÍA DE PROCESADO (PARA EL CUENCO DE LA PICADORA)

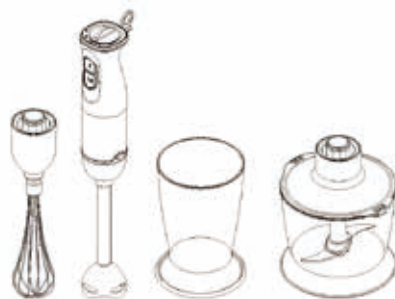
Alimento	Máximo	Tiempo de funcionamiento	Preparación
Cuenco de la picadora, 600ml			
Carne	250g	8seg	1-2cm
Hierbas	50g	8seg	
Frutos secos	100g	8seg	
Queso	100g	5seg	1-2cm
Pan	80g	5seg	2cm
Cebollas	150g	8seg	2cm
Galletas	150g	6seg	2cm
Frutas blandas	200g	6seg	1-2cm

PIED MIXEUR

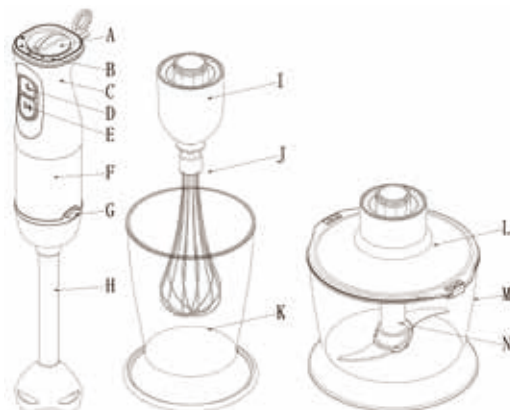
BGMP-9002

Rated voltage: 220-240V 50/60Hz

Rated power: 400W

**DESCRIPTION :**

- A. Interrupteur de mise en marche
- B. Couvercle supérieur
- C. Boîtier
- D. Interrupteur I
- E. Interrupteur II
- F. Bloc moteur
- G. Bouton du connecteur
- H. Pied du mixeur
- I. Support de fouet
- J. Fouet
- K. Bol
- L. Couvercle du hachoir
- M. Bol du hachoir
- N. Lame en forme de "S"

**ATTENTION :**

Veillez lire entièrement et attentivement les instructions avant d'utiliser l'appareil.

Débranchez toujours l'appareil avant de l'assembler, de le démonter ou de le nettoyer.

1. Avant de brancher l'appareil dans une prise secteur, vérifiez que la tension du réseau électrique de votre domicile correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
2. Ne branchez pas l'appareil sur une alimentation électrique tant qu'il n'est pas entièrement assemblé. Débranchez-le toujours avant de le démonter ou de manipuler la lame.
3. Veillez à ce que le bloc moteur, le câble ou la prise d'alimentation de l'appareil ne soient jamais mouillés.
4. N'utilisez jamais l'appareil s'il est endommagé. S'il a été endommagé, veuillez l'amener dans un centre d'entretien agréé pour le faire vérifier ou réparer.
5. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un centre d'entretien autorisé.
6. Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre du rebord d'une table ou d'un comptoir, ni toucher une surface chaude.
7. Ne mettez pas l'appareil dans des ingrédients chauds.
8. Cet appareil est conçu pour traiter des quantités normales d'aliments domestiques.
9. N'utilisez pas le hachoir et la fonction de mélange en continu pendant plus de 10 secondes. N'utilisez pas le fouet en continu pendant plus d'une minute.

10. Débranchez toujours l'appareil de la prise électrique avant de le laisser sans surveillance, de le nettoyer ou de l'assembler/démonter.

11. Toute utilisation incorrecte peut causer des blessures.

12. Prenez des précautions lorsque vous manipulez les lames de coupe, lorsque vous videz le bol et pendant le nettoyage.

13. Éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise électrique avant de changer l'un de ses accessoires ou de toucher l'une de ses pièces mobiles.

14. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

15. Cette machine ne doit pas être utilisée par les enfants. L'appareil et son câble d'alimentation doivent toujours rester hors de portée des enfants.

16. Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, si elles sont correctement surveillées ou si des instructions d'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.

17. NETTOYAGE

1) Éteignez toujours l'appareil avant de procéder au nettoyage.

2) Nettoyez le bloc moteur avec un chiffon humide uniquement. Ne l'immergez pas dans l'eau.

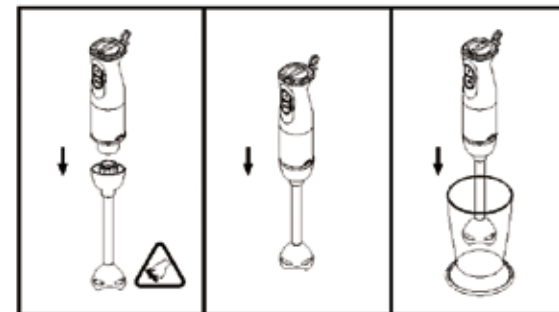
3) Toutes les autres pièces peuvent être lavées au lave-vaisselle.

4) Lors du traitement d'aliments de couleur, les pièces en plastique de l'appareil peuvent se décolorer. Essayez ces pièces avec de l'huile végétale avant de les placer dans le lave-vaisselle. Manipulez les lames de coupe avec soin car elles sont très tranchantes.

18. Restez vigilant(e) si un liquide chaud est versé dans l'appareil dans la mesure où il peut être éjecté de l'appareil en raison d'une ébullition soudaine.

19. Cet appareil est conçu pour un usage domestique et des applications similaires, telles que :

- Dans l'espace cuisine du personnel des magasins, des bureaux et autres environnements professionnels ;
- dans les fermes ;
- Par les clients d'hôtels, de motels ou d'autres types d'environnements résidentiels ;
- Dans les environnements de type chambres d'hôtes.

UTILISATION DU PIED MIXEUR

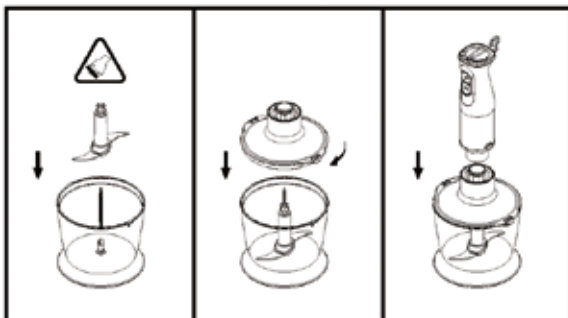
Le pied mixeur E est parfaitement adapté à la préparation de sauces, soupes, mayonnaises et aliments pour bébés ainsi que pour le mélange et les milkshakes. De plus, le pied mixeur E peut broyer de la glace.

1. Tournez le pied mixeur en plastique ou en acier inoxydable sur l'unité moteur jusqu'à ce qu'il

se verrouille.

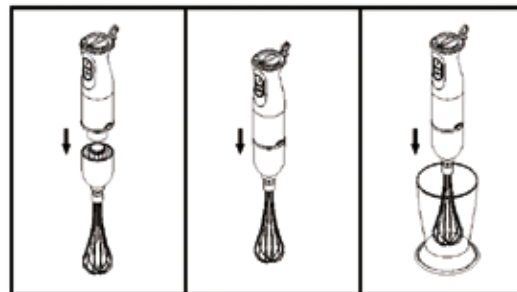
2. Introduisez le pied mixeur dans le récipient.
3. Attention : La lame est très coupante !
4. Attention : Ne mélangez pas des aliments secs sans eau.

UTILISATION DU HACHOIR



1. Le hachoir est parfaitement adapté à la préparation des aliments durs pouvant être hachés comme la viande, le fromage, les oignons, les herbes, l'ail, les carottes, les noix, les noisettes, les amandes, les pruneaux etc.
 2. Ne hachez pas les aliments extrêmement durs, tels que les glaçons, les grains de café ou les grains de céréales.
- Avant de hacher:
1. Enlevez soigneusement le couvercle en plastique de la lame. Attention : La lame est très coupante ! Tenez-la toujours par sa partie supérieure en plastique.
 2. Placez la lame de coupe sur la broche centrale du bol du hachoir. Appuyez sur la lame pour la verrouiller dans le bol. Placez toujours le bol du hachoir sur une base antidérapante.
 3. Placez les aliments dans le bol du hachoir.
 4. Placez le couvercle sur le bol du hachoir.
 5. Tournez le bloc moteur dans le sens des aiguilles d'une montre pour enclencher le couvercle du hachoir.
 6. Appuyez sur l'interrupteur II pour faire fonctionner le hachoir. Pour faire fonctionner l'appareil, appuyez et maintenez l'interrupteur du bloc moteur avec une main tout en maintenant le bol avec votre autre main.
 7. Après l'utilisation, tournez le bloc moteur dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour déverrouiller le couvercle du hachoir.
 8. Puis enlevez le couvercle du hachoir et retirez soigneusement la lame.
 9. Enlevez les aliments hachés hors du bol.
 10. Ne hachez pas des aliments durs pendant plus de 10 secondes.

UTILISATION DU FOUET



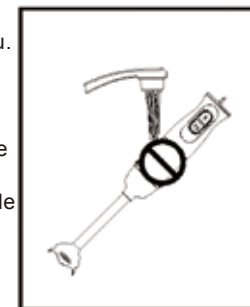
Le fouet est conçu pour fouetter de la crème, battre les œufs en neige, mélanger les pâtes et les préparations de desserts.

1. Insérez le fouet dans le support à fouet puis tournez le bloc moteur pour le verrouiller.
2. Insérez le fouet dans le récipient où sont placés les aliments.
3. Ne faites pas fonctionner le fouet de manière continue pendant plus d'une minute.
4. Après utilisation, tournez le bloc moteur pour le déverrouiller. Puis enlevez le fouet.

NETTOYAGE

Nettoyez le bloc moteur et le couvercle du bol du hachoir avec un chiffon humide seulement. N'immergez pas le bloc moteur dans l'eau.

1. Toutes les autres pièces peuvent être lavées au lave-vaisselle. Cependant, après le traitement d'aliments très salés, vous devez rincer immédiatement les lames.
2. Cependant, veillez à ne pas utiliser trop de produit nettoyant ou de décalcifiant dans votre lave-vaisselle.
3. Lors du traitement d'aliments de couleur, les pièces en plastique de l'appareil peuvent se décolorer. Essuyez ces pièces avec de l'huile végétale avant de les placer dans le lave-vaisselle.
4. Veuillez faire attention en manipulant les lames car elles sont très coupantes.
5. Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.



GUIDE DE TRAITEMENT (POUR LE HACHOIR)

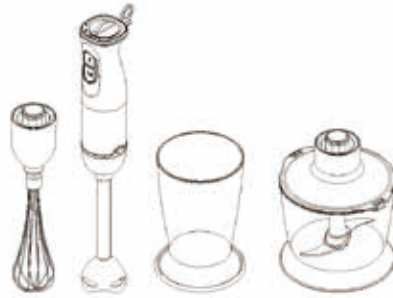
Aliment	Maximum	Durée de fonctionnement	Préparation
Bol du hachoir 600 ml			
Viande	250g	8 secondes	1 à 2 cm
Herbes	50g	8 secondes	
Noix	100g	8 secondes	
Fromage	100g	5 secondes	1 à 2 cm
Pain	80g	5 secondes	2cm
Oignons	150g	8 secondes	2cm
Biscuits	150g	6 secondes	2cm
Fruits mous	200g	6 secondes	1 à 2 cm

STABMIXER

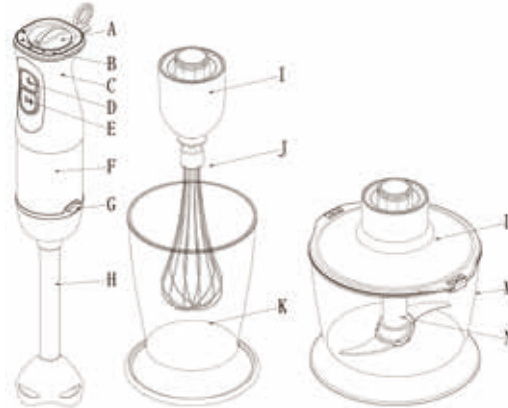
BGMP-9002

Rated voltage: 220-240V 50/60Hz

Rated power: 400W

**BESCHREIBUNG:**

- A. Tippschalter
- B. Obere Abdeckung
- C. Gehäuse
- D. Schalter I
- E. Schalter II
- F. Motoreinheit
- G. Anschluss-Taste
- H. Mixerstab
- I. Schneebesen-Halterung
- J. Schneebesen
- K. Behälter
- L. Deckel des Zerkleinerers
- M. Zerkleinerer-Behälter
- N. „S“-Messer

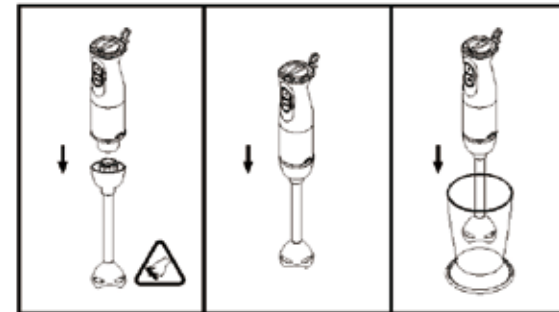
**ACHTUNG:**

Bitte vor der Benutzung des Gerätes die Anleitungen aufmerksam und komplett durchlesen. Vor dem Zusammensetzen, Zerlegen, Reinigen immer den Netzstecker des Gerätes aus der Steckdose ziehen.

1. Prüfen Sie, ob Ihre Haushaltsspannung mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmt, bevor Sie das Gerät mit einer Steckdose verbinden.
2. Das Gerät nur mit einer Steckdose verbinden, wenn es komplett zusammengesetzt ist, und immer den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, bevor das Gerät zerlegt oder das Messer angefasst wird.
3. Motoreinheit, Kabel oder Stecker dürfen nicht nass werden.
4. Niemals ein beschädigtes Gerät benutzen. Wenn das Gerät beschädigt wurde, bringen Sie es bitte zu einem zugelassenen Kundendienst-Center zwecks Überprüfung oder Reparatur.
5. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von einem zugelassenen Kundendienst-Center ausgewechselt werden.
6. Die überschüssige Netzkabellänge nicht über die Tischkante oder Theke hängen lassen oder heiße Fläche berühren lassen.
7. Das Gerät nicht in heiße Zutaten halten.
8. Das Gerät ist für die Verarbeitung normaler Haushaltsmengen konzipiert.
9. Die Zerkleinerungs- und Mixerfunktion nicht länger als 10 Sekunden ohne Unterbrechung benutzen. Den Schneebesen nicht länger als 1 Minute ohne Unterbrechung benutzen.
10. Immer den Netzstecker des Gerätes aus der Steckdose ziehen, wenn es unbeaufsichtigt ist und vor dem Zusammensetzen, Zerlegen oder Reinigen.
11. Jede Form von Fehlgebrauch kann Verletzungen verursachen.
12. Im Umgang mit dem scharfen Messer, beim Leeren des Behälters und während des Reinigens bitte Vorsicht walten lassen.
13. Das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen, bevor Sie Zubehör auswechseln oder

sich Teilen nähern, die während des Betriebs in Bewegung sind.

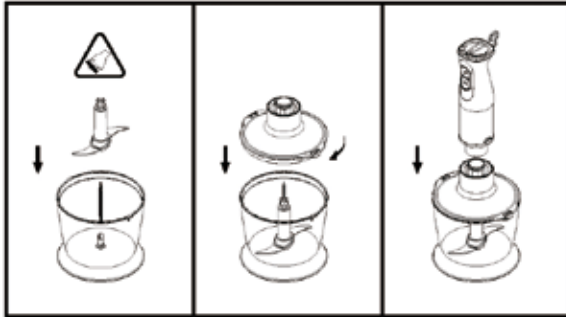
14. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
15. Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und sein Netzkabel sind außer Reichweite von Kindern zu halten.
16. Ein Gerät dieser Art kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen, denen es an Erfahrung und Kenntnis mangelt, benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Benutzung des Gerätes unterwiesen werden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
17. REINIGUNG
 - 1) Vor dem Reinigen das Gerät immer ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
 - 2) Die Motoreinheit nur mit einem feuchten Tuch sauber wischen. Motoreinheit nicht in Wasser tauchen.
 - 3) Alle anderen Teile können in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.
 - 4) Wenn Lebensmittel mit Farbstoffen verarbeitet werden, können sich die Kunststoffteile des Gerätes verfärben. Diese Teile mit Pflanzenöl abwischen, bevor sie in die Geschirrspülmaschine gestellt werden.
 - 5) Beim Anfassen der Messer Vorsicht walten lassen, da diese äußerst scharf sind.
18. Seien Sie vorsichtig, wenn heiße Flüssigkeit in den Mixer gegossen wird, da sie durch unerwartete Dampfentwicklung aus dem Gerät herausspritzen kann.
19. Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungsbereichen benutzt zu werden, wie z.B.:
 - in Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - landwirtschaftliche Anwesen;
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Arten der Unterbringung;
 - pensionsähnliche Umgebungen.

BENUTZUNG DES HANDMIXERS

Der Handmixer E eignet sich ausgezeichnet für die Zubereitung von Dips, Soßen, Suppen, Mayonnaise und Babynahrung sowie zum Mixen von Milchshakes. Darüber hinaus kann der Handmixer E Eis zerstoßen.

1. Den Kunststoff- oder Edelstahl-Mixerstab auf die Motoreinheit drehen, bis er einrastet.
2. Den Handmixer in den Behälter halten.
3. Vorsicht: Das Messer ist sehr scharf.
4. Achtung: Lebensmittel nicht ohne Wasser verarbeiten!

BENUTZUNG DES ZERKLEINERERS

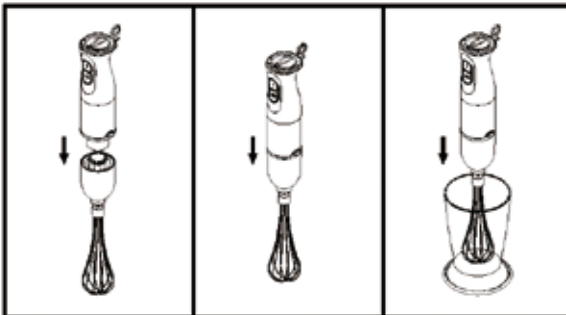


1. Der Zerkleinerer eignet sich perfekt für feste Lebensmittel, wie zum Beispiel das Zerkleinern von Fleisch, Käse, Zwiebeln, Kräuter, Knoblauch, Karotten, Walnüsse, Mandeln, Pflaumen usw.
2. Zerkleinern Sie keine extrem harten Lebensmittel, wie zum Beispiel Eiswürfel, Kaffeebohnen und Körner.

Vor dem Zerkleinern:

1. Die Kunststoffabdeckung ist vorsichtig vom Messer zu entfernen. Vorsicht: Das Messer ist sehr scharf. Das Messer sollte immer an dem oberen Kunststoffteil gehalten werden.
2. Messer auf den Drehzapfen in der Mitte des Zerkleinerer-Behälters setzen. Messer nach unten drücken und den Behälter verriegeln. Den Zerkleinerer-Behälter immer auf die rutschfeste Unterlage stellen.
3. Lebensmittel in den Behälter geben.
4. Den Deckel des Behälters auf den Zerkleinerer-Behälter setzen.
5. Die Motoreinheit auf den Deckel des Behälters drehen, bis sie einrastet.
6. Schalter II betätigen, um den Zerkleinerer einzuschalten. Während des Betriebs die Motoreinheit mit einer Hand festhalten und den Zerkleinerer-Behälter mit der anderen.
7. Nach dem Gebrauch die Motoreinheit vom Deckel des Behälters drehend lösen.
8. Dann den Deckel des Zerkleinerer-Behälters abnehmen, vorsichtig das Messer herausnehmen.
9. Die verarbeiteten Lebensmittel aus dem Zerkleinerer-Behälter nehmen.
10. Feste Lebensmittel nicht länger als 10 Sekunden lang verarbeiten.

BENUTZUNG DES SCHNEEBESENS



Der Schneebesen sollte nur zum Schlagen von Sahne, Eiweiß und zum Rühren von

Biskuitteig und Dessert-Fertigmischungen benutzt werden.

1. Den Schneebesen in die Schneebesenhalterung setzen und dann das Getriebe-Element drehend auf der Motoreinheit befestigen, bis es einrastet.
2. Den Schneebesen in ein Gefäß halten und erst dann einschalten.
3. Der Schneebesen sollte nicht länger als 1 Minute benutzt werden.
4. Nach dem Gebrauch das Getriebe-Element drehend von der Motoreinheit lösen. Dann den Schneebesen aus dem Getriebe-Element ziehen.

REINIGUNG

Die Motoreinheit und den Deckel des Zerkleinerer-Behälters nur mit einem feuchten Tuch abwischen. Die Motoreinheit nicht in Wasser tauchen!

1. Alle anderen Teile können in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Nach der Verarbeitung von sehr salzigen Lebensmittel sollten die Messer jedoch sofort abgespült werden.
2. Außerdem sollte nicht zu viel Geschirrspülmittel oder Entkalker in die Geschirrspülmittel gegeben werden.
3. Wenn Lebensmittel mit Farbstoffen verarbeitet werden, können sich die Kunststoffteile des Gerätes verfärben. Diese Teile mit Pflanzenöl abwischen, bevor sie in die Geschirrspülmaschine gestellt werden.
4. Die Klingen sind extrem scharf, bitte Vorsicht walten lassen.
5. Vor dem Reinigen den Netzstecker des Gerätes aus der Steckdose ziehen.



ANLEITUNG ZUM VERARBEITEN (FÜR DEN ZERKLEINERER-BEHÄLTER)

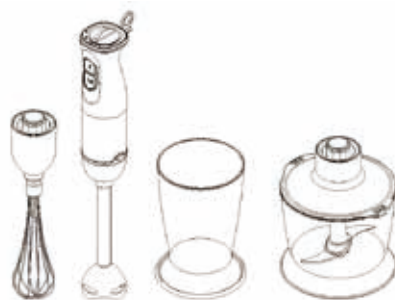
Lebensmittel	Maximum	Betriebszeit	Vorbereitung
	600 ml Zerkleinerer-Behälter		
Fleisch	250g	8 s	1-2cm
Kräuter	50g	8 s	
Nüsse	100g	8 s	
Käse	100g	5 s	1-2cm
Brot	80g	5 s	2cm
Zwiebeln	150g	8 s	2cm
Kekse	150g	6 s	2cm
weiche Früchte	200g	6 s	1-2cm

VARINHA MÁGICA

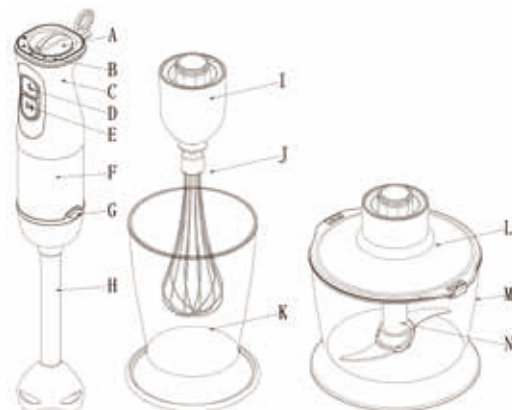
BGMP-9002

Rated voltage: 220-240V 50/60Hz

Rated power: 400W

**DESCRIÇÃO:**

- A. Interruptor de potência gradual
- B. Cobertura superior
- C. Estrutura
- D. Interruptor I
- E. Interruptor II
- F. Unidade do motor
- G. Botão de ligação
- H. Haste da varinha mágica
- I. Suporte para bater
- J. Batedeiras
- K. Recipiente
- L. Cobertura da picadora
- M. Recipiente de picar
- N. Lâmina em "S"

**ATENÇÃO:**

Por favor, leia estas instruções atentamente e na íntegra antes de utilizar o aparelho.

Retire sempre a ficha da tomada antes de montar, desmontar ou limpar.

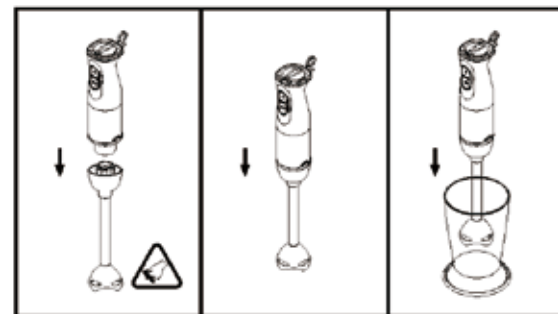
1. Antes de ligar à tomada, verifique se a sua voltagem corresponde à voltagem na etiqueta das especificações do aparelho.
2. Não ligue o aparelho à alimentação até estar completamente montado, e retire sempre a ficha da tomada antes de desmontar o aparelho ou manusear a lâmina.
3. Não deixe que a unidade do motor, fio ou ficha fiquem molhados.
4. Nunca utilize um aparelho danificado. Se ficar danificado, leve-o ao centro de reparação autorizado para ser verificado ou reparado.
5. Se o fio da alimentação ficar danificado, tem de ser substituído pelo centro de reparação autorizado.
6. Não permita que o fio da alimentação fique pendurado na extremidade da mesa ou bancada, nem que toque em superfícies quentes.
7. Não coloque o aparelho dentro de ingredientes quentes.
8. O aparelho foi concebido para preparar quantidades normais domésticas.
9. Não use a função de picar nem de liquidificar continuamente durante mais de 10 segundos. Não use a função de batedeira continuamente durante mais de 1 minuto.
10. Desligue sempre o aparelho da alimentação se o deixar sem supervisão e antes de

proceder à montagem, desmontagem ou limpeza.

11. Qualquer má utilização pode dar origem a lesões.
12. Deverá ter cuidado quando manusear lâminas de corte afiadas, ao esvaziar o recipiente e durante a limpeza.
13. Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada antes de mudar acessórios ou de se aproximar de peças que se movam durante a utilização.
14. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
15. O aparelho não deverá ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o fio fora do alcance das crianças.
16. Este aparelho pode ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, se forem supervisionadas e ensinadas quanto à utilização do aparelho de um modo seguro, e compreenderem os perigos envolvidos.

17. LIMPEZA

- 1) Desligue sempre e retire a ficha da tomada antes de proceder à limpeza.
- 2) Limpe a unidade do motor apenas com um pano húmido. Não coloque dentro de água.
- 3) Todos os outros componentes podem ser lavados na máquina de lavar loiça.
- 4) Quando processar comidas com cor, as peças de plástico do aparelho podem ficar descoloridas. Passe estas peças com óleo vegetal antes de as colocar na máquina de lavar loiça.
- 5) Manuseie as lâminas de corte com cuidado, pois estão extremamente afiadas.
18. Tenha cuidado se deitar líquidos quentes no robô de cozinha ou liquidificadora, pois estes podem ser ejetados para fora do aparelho devido a um vapor repentino.
19. Este aparelho foi criado para ser usado em aplicações domésticas e semelhantes, como:
 - Áreas de cozinha para funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - Casas de quinta;
 - Clientes em hotéis, motéis e outros espaços do tipo residencial;
 - Ambientes do tipo residenciais com pequeno-almoço.

COMO USAR A VARINHA MÁGICA

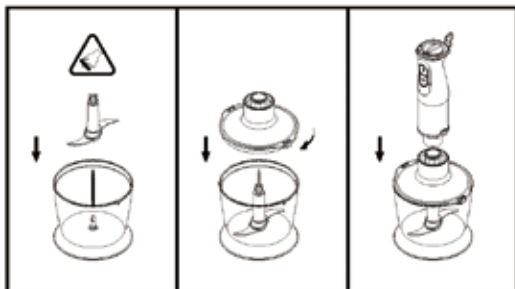
A varinha mágica é perfeitamente adequada para preparar molhos, compotas, sopas, maionese e comida para bebé, bem como para misturar bebidas e fazer batidos. Além disso, a varinha mágica consegue picar gelo.

1. Rode a haste de plástico ou de aço inoxidável da varinha mágica na unidade do motor até

ficar devidamente fixada.

2. Introduza a varinha mágica no recipiente.
3. Cuidado: A lâmina está muito afiada!
4. Atenção: Não processe a comida sem água!

COMO USAR A PICADORA

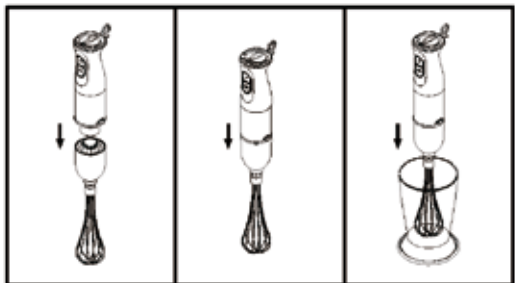


1. A picadora adequa-se perfeitamente à comida dura, como carne para picar, queijo, cebolas, ervas, alho, cenouras, nozes, amêndoas, ameixas secas, etc.
2. Não pique alimentos demasiado rijos, tais como cubos de gelo, grãos de café e sementes.

Antes de picar:

1. Retire cuidadosamente a proteção de plástico da lâmina. Cuidado: A lâmina está muito afiada! Segure-a sempre pela parte superior de plástico.
2. Coloque a lâmina na cavilha central do recipiente da picadora. Pressione a lâmina para baixo e fixe o recipiente. Coloque sempre a tigela do picador sobre a base anti-derrapante.
3. Coloque os alimentos no recipiente da picadora.
4. Coloque a tampa do recipiente da picadora.
5. Ligue o motor na tampa do recipiente da picadora até ficar fixado.
6. Escolha o interruptor II para utilizar a picadora. Durante o processamento dos alimentos, segure a unidade do motor com uma mão e o recipiente da picadora com a outra.
7. Após a utilização, desligue o motor da tampa do recipiente da picadora.
8. De seguida, retire a tampa do recipiente da picadora e retire cuidadosamente a lâmina.
9. Retire os alimentos processados do recipiente da picadora.
10. Não processe alimentos duros durante mais de 10 segundos.

COMO USAR A BATEDEIRA



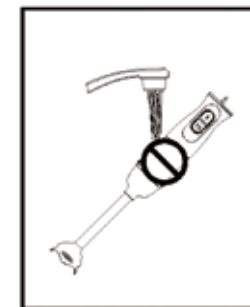
Use a batedeira apenas para bater natas, claras em castelo e para misturar os ingredientes do bolo esponja ou de sobremesas já pré-preparadas.

1. Insira a batedeira no suporte da batedeira e rode a caixa dos carretos na unidade do motor até ficar fixada.
2. Coloque a batedeira num recipiente e só depois é que pode ligar.
3. Não use a batedeira durante mais de um minuto.
4. Desligue a caixa dos carretos da unidade do motor após a utilização. Depois, puxe a batedeira para fora da caixa dos carretos.

LIMPEZA

Limpe a unidade do motor e a tampa do recipiente da picadora apenas com um pano ligeiramente embebido em água. Não coloque a unidade do motor dentro de água!

1. Todos os outros componentes podem ser lavados na máquina de lavar loiça. Todavia, depois de preparar comida muito salgada, deve passar as lâminas imediatamente por água.
2. Tenha também o cuidado de não usar produtos de limpeza ou de descalcificação em excesso na sua máquina de lavar loiça.
3. Quando processar alimentos com propriedades corantes, as partes de plástico podem ficar descoloridas. Limpe estas partes com óleo vegetal antes de as colocar na máquina de lavar loiça.
4. Tenha cuidado: As lâminas estão muito afiadas.
5. Desligue o aparelho da alimentação antes da limpeza.



GUIA DE PROCESSAMENTO (PARA O RECIPIENTE DA PICADORA)

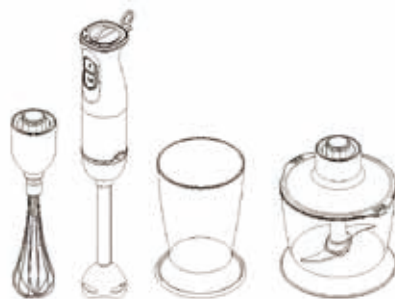
Alimentos	Máximo	Tempo de funcionamento	Preparações
Recipiente de picar de 600 ml			
Carne	250g	8 segundos	1-2cm
Ervas	50g	8 segundos	
Nozes	100g	8 segundos	
Queijo	100g	5 segundos	1-2cm
Pão	80g	5 segundos	2cm
Cebolas	150g	8 segundos	2cm
Biscoitos	150g	6 segundos	2cm
Fruta mole	200g	6 segundos	1-2cm

FRULLATORE A IMMERSIONE

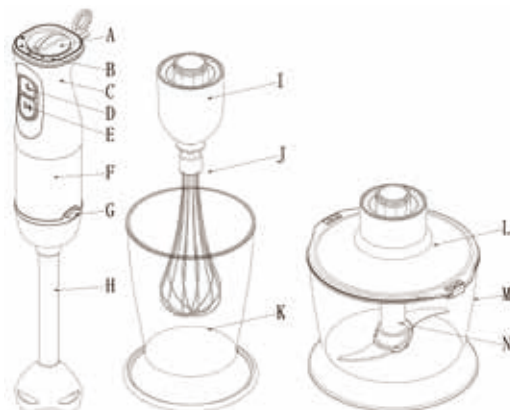
BGMP-9002

Tensione nominale: 220-240V 50/60Hz

Potenza nominale: 400W

**DESCRIZIONE :**

- A. Manopola
- B. Copertura superiore
- C. Corpo esterno
- D. Pulsante I
- E. Pulsante II
- F. Unità motore
- G. Pulsante connettore
- H. Gambo frullatore
- I. Supporto della frusta
- J. Frusta
- K. Recipiente
- L. Coperchio del recipiente tritatutto
- M. Recipiente tritatutto
- N. Lama a "S"

**ATTENZIONE!**

Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di usare l'apparecchio.

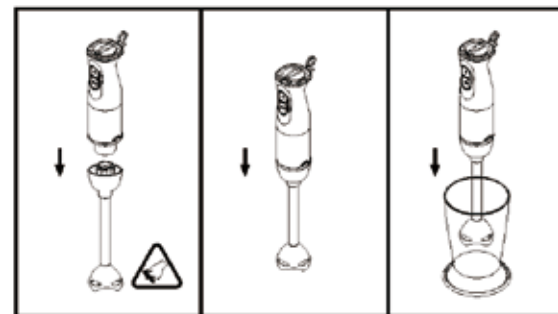
Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente prima di pulirlo, assemblarlo o disassemblarlo.

1. Prima di collegare l'apparecchio alla presa di corrente, assicurarsi che la tensione della rete elettrica corrisponda a quella indicata sulla targa dell'apparecchio.
2. Non collegare l'apparecchio alla presa di corrente prima di averlo assemblato completamente; scollegarlo dalla presa di corrente prima di disassemblarlo o toccare la lama.
3. Proteggere unità motore, cavo e spina dal contatto con l'acqua.
4. Non usare l'apparecchio se è danneggiato. Se è danneggiato, portarlo presso un centro di assistenza autorizzato affinché venga ispezionato o riparato.
5. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da un centro di assistenza autorizzato.
6. Non lasciare che il cavo di alimentazione penda dal bordo del tavolo o del piano di lavoro o che entri in contatto con superfici calde.
7. Non versare ingredienti caldi nell'apparecchio.
8. Questo apparecchio è progettato per lavorare una quantità normale di alimenti.
9. Non usare la funzione tritatutto e la funzione frullatore continuamente per più di 10 secondi. Non usare la frusta continuamente per più di 1 minuto.
10. Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente prima di assemblarlo, disassemblarlo, pulirlo o lasciarlo incustodito.

11. Qualsiasi utilizzo improprio comporta il rischio di lesioni.
12. Prestare attenzione durante la manipolazione delle lame affilate, lo svuotamento del recipiente e la pulizia.
13. Spegner l'apparecchio e scollegarlo dalla presa di corrente prima di sostituire gli accessori o avvicinarsi alle parti che si muovono durante il funzionamento.
14. Supervisionare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
15. L'apparecchio non deve essere usato da bambini. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
16. Questo apparecchio può essere usato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza o conoscenza, solo se supervisionate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e se comprendono i rischi correlati.

17. PULIZIA

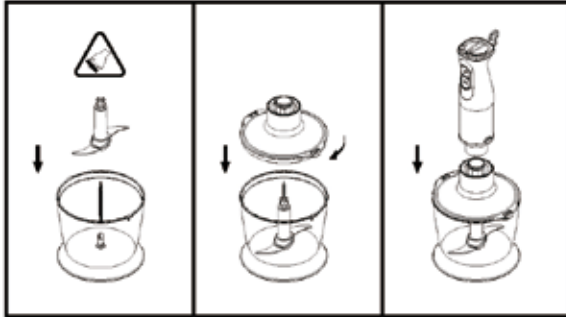
- 1) Spegner l'apparecchio e scollegarlo dalla presa di corrente prima di pulirlo.
 - 2) Pulire l'unità motore esclusivamente con un panno umido. Non immergerla in acqua.
 - 3) Tutte le altre parti possono essere lavate in lavastoviglie.
 - 4) Durante la lavorazione di alimenti colorati, le parti in plastica dell'apparecchio potrebbero macchiarsi; strofinarle con dell'olio vegetale prima di lavarle in lavastoviglie.
 - 5) Manipolare le lame con attenzione perché sono estremamente affilate.
18. Prestare attenzione quando nel recipiente sono presenti liquidi caldi, perché possono fuoriuscire a seguito di un'ebollizione improvvisa.
19. Questo apparecchio è destinato all'ambito domestico e ad altri usi analoghi, ad esempio:
- cucine riservate al personale di negozi, uffici o altri ambienti professionali;
 - case coloniche;
 - stanze di alberghi, motel e altri edifici residenziali;
 - camere in affitto e altri ambienti analoghi.

UTILIZZO DEL FRULLATORE A IMMERSIONE

Il frullatore a immersione è ideale per la miscelazione e la preparazione di sughi, salse, zuppe, maionese, frullati e omogeneizzati. Inoltre, il frullatore a immersione può tritare il ghiaccio.

1. Ruotare il gambo frullatore in plastica o acciaio inox sull'unità motore finché non si blocca in posizione.
2. Introdurre il frullatore a immersione nel recipiente.
3. Attenzione! La lama è molto affilata.
4. Attenzione! Non miscelare alimenti senza liquidi.

UTILIZZO DEL TRITATUTTO



1. Il tritatutto è ideale per alimenti duri come carne, formaggio, cipolle, erbe, aglio, carote, noci, mandorle, prugne, ecc.

2. Non tritare alimenti estremamente duri come cubetti di ghiaccio, chicchi di caffè e cereali.

Prima di tritare:

1. Rimuovere con attenzione la copertura in plastica dalla lama. Attenzione! La lama è molto affilata. Tenerla sempre dalla parte superiore in plastica.

2. Posizionare la lama sul perno centrale del recipiente tritatutto. Premere la lama verso il basso e bloccarla sul recipiente. Posizionare il recipiente tritatutto sulla base antiscivolo.

3. Versare gli alimenti nel recipiente tritatutto.

4. Chiudere il recipiente tritatutto con l'apposito coperchio.

5. Ruotare l'unità motore sul coperchio del recipiente tritatutto finché non si blocca in posizione.

6. Premere il pulsante II per avviare l'apparecchio. Durante la lavorazione, tenere l'unità motore con una mano e il recipiente tritatutto con l'altra.

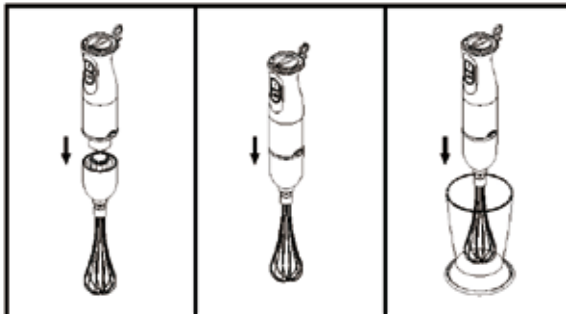
7. Dopo l'uso, rimuovere l'unità motore dal coperchio del recipiente tritatutto.

8. Quindi rimuovere il coperchio del recipiente tritatutto ed estrarre con attenzione la lama.

9. Rimuovere gli alimenti dal recipiente tritatutto.

10. Non lavorare alimenti duri per più di 10 secondi continuativi.

UTILIZZO DELLA FRUSTA



Usare la frusta esclusivamente per montare la panna, sbattere gli albumi e miscelare pastelle e miscele per torte.

1. Inserire la frusta nell'apposito supporto, quindi ruotarlo sull'unità motore finché non si blocca in posizione.

2. Non avviare l'apparecchio finché la frusta non è immersa in un recipiente.

3. Non usare la frusta continuamente per più di 1 minuto.

4. Dopo l'uso, rimuovere la frusta e il supporto dall'unità motore. Quindi rimuovere la frusta dal supporto.

PULIZIA

Pulire l'unità motore e il coperchio del recipiente tritatutto esclusivamente con un panno umido. Non immergere l'unità motore nell'acqua!

1. Tutte le altre parti possono essere lavate in lavastoviglie. Risciacquare le lame immediatamente dopo la lavorazione di alimenti molto salati.

2. Prestare attenzione a non usare una quantità eccessiva di detersivo.

3. Durante la lavorazione di alimenti colorati, le parti in plastica dell'apparecchio potrebbero macchiarsi; strofinarle con dell'olio vegetale prima di lavarle in lavastoviglie.

4. Le lame sono molto affilate; manipolarle con attenzione.

5. Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente prima di pulirlo.



GUIDA AGLI ALIMENTI (PER LA FUNZIONE TRITATUTTO)

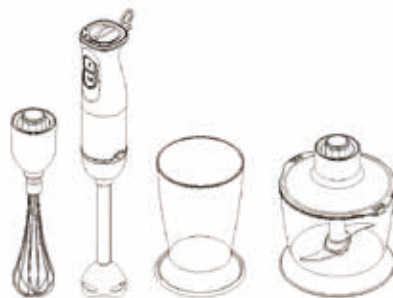
Alimento	Quantità max.	Tempo di lavorazione	Preparazione
Recipiente tritatutto da 600 ml			
Carne	250g	8 sec.	1-2cm
Erbe	50g	8 sec.	
Noci	100g	8 sec.	
Formaggio	100g	5 sec.	1-2cm
Pane	80g	5 sec.	2cm
Cipolle	150g	8 sec.	2cm
Biscotti	150g	6 sec.	2cm
Frutta morbida	200g	6 sec.	1-2cm

ROKAS BLENDERA KOMPLEKTS

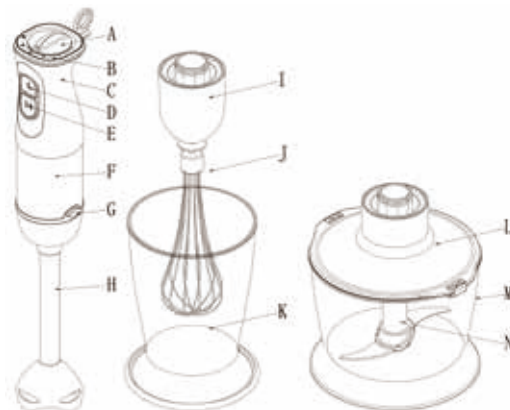
BGMP-9002

Nominālais spriegums: 220-240V 50/60Hz

Nominālā jauda: 400W

**APRAKSTS:**

- A. Ieslēgšanas slēdzis
- B. Augšējais vāciņš
- C. Korpusis
- D. I slēdzis
- E. II slēdzis
- F. Motora bloks
- G. Saslēgšanas poga
- H. Blendera uzgalis
- I. Putotāja turētājs
- J. Putotājs
- K. Krūze
- L. Smalcinātāja vāks
- M. Smalcinātāja trauks
- N. S formas asmens

**UZMANĪBU!**

Pirms ierīces lietošanas uzmanīgi izlasiet visu instrukciju.

Pirms salikšanas, izjaukšanas vai tīrīšanas vienmēr izvelciet ierīces strāvas vadu no kontaktrozetes.

1. Pirms strāvas vada iespraušanas kontaktligzdā pārbaudiet, vai izmantojamais spriegums atbilst uz ierīces marķējuma norādītajai vērtībai.
2. Nepieslēdziet ierīci barošanas avotam, kamēr tā nav pilnībā salikta; tāpat ierīce ir jāatvieno no barošanas avota pirms ierīces izjaukšanas vai asmens izņemšanas.
3. Neļaujiet motoram, strāvas vadam vai kontaktdakšai samirkt.
4. Nekad nelietojiet bojātu ierīci. Ja ierīce ir bojāta, lūdzu, nogādājiet to uz autorizētu servisa centru, kur tai veiks pārbaudi vai remontdarbus.
5. Ja elektriskās strāvas vads ir bojāts, nogādājiet ierīci uz pilnvarotu servisa centru, kur tai nomainīs vadu.
6. Neļaujiet vadam nokarāties virs galda vai darbvirsmas malas vai saskarties ar karstu virsmu.
7. Nelieciet ierīcē karstas sastāvdaļas.
8. Ierīce ir konstruēta tā, lai apstrādātu mājas apstākļos izmantojamus pārtikas daudzumus.
9. Nedarbiniet smalcinātāja funkciju un blenderi ilgāk par 10 sekundēm bez apstājas. Neizmantojiet putošanas funkciju ilgāk par 1 minūti bez apstājas.
10. Dodoties projām, vai pirms ierīces salikšanas, izjaukšanas vai tīrīšanas, vienmēr atvienojiet ierīces elektriskās strāvas vadu no elektrotīkla.
11. Jebkura neatbilstoša ierīces izmantošana var izraisīt traumas.
12. Rīkojoties ar asajiem asmeņiem, kā arī iztukšojot trauku vai tīrot ierīci, ievērojiet piesardzību.
13. Izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla pirms nomainīt piederumus vai pieskaroties daļām, kas lietošanas laikā griežas.

14. Uzraugiet bērnus, lai tie nespēlētos ar ierīci.

15. Šo ierīci nedrīkst izmantot bērni. Glabājiet ierīci un tās elektrības vadu bērniem nepieejamā vietā.

16. Šādas ierīces var izmantot personas ar ierobežotām fiziskām, maņu vai garīgām spējām, vai personas bez iepriekšējas pieredzes un zināšanām, kā rīkoties ar ierīci, ja vien tās uzrauga vai ir instruētas par ierīces drošu lietošanu un labi izprot draudus, kuriem var tikt pakļautas.

17. TĪRĪŠANA

1) Pirms tīrīšanas vienmēr izslēdziet un atvienojiet ierīci no barošanas avota.

2) Tīriet motora bloku tikai ar mitru lupatiņu. Nemērciet ierīci ūdenī.

3) Visas pārējās daļas var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.

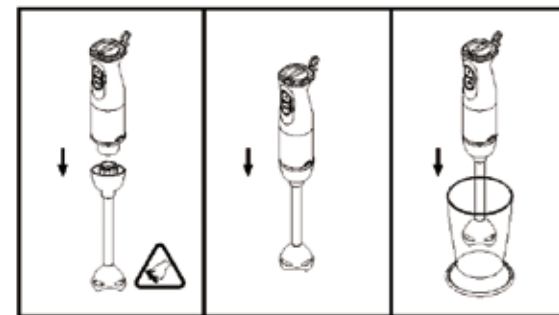
4) Apstrādājot pārtikas produktus, kuros ir dabiskā krāsviela, ierīces plastmasas daļas ar laiku var iekrāsoties; pirms šo daļu ievietošanas trauku mazgājamajā mašīnā, notīriet tās ar augu eļļu.

5) Rīkojieties ar asmeņiem piesardzīgi, jo tie ir ļoti asi.

18. Rīkojieties piesardzīgi, lejot karstu šķidrumu virtuves kombainā vai blenderī, jo pēkšņas tvaika izplūdes gadījumā tas var izšļakstīties no ierīces.

19. Šī ierīce ir paredzēta izmantošanai mājāsaimniecībā un līdzīgiem mērķiem, piemēram:

- personāla virtuves zonās veikalos, birojos un citās darba vidēs;
- saimniecību ēkās;
- ja to izmanto viesnīcu, moteļu un citu izmitināšanas iestāžu klienti;
- iestādēs, kas piedāvā naktsmītnes un brokastu pakalpojumus.

ROKAS BLENDERA LIETOŠANA

Rokas blenderis ir ideāli piemērots dažādu mērču, zupu, majonēzes, bērnu ēdiena, kā arī dzērienu un kokteiļu pagatavošanai. Turklāt ar rokas blenderi E var sasmalcināt ledu.

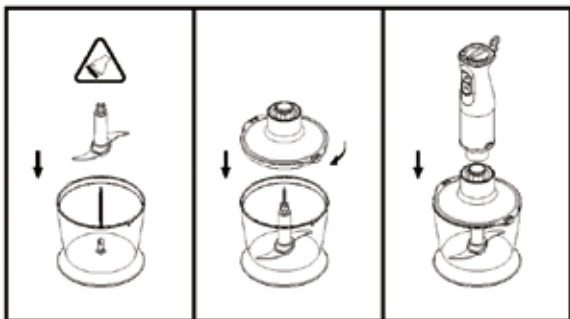
1. Pagrieziet plastmasas vai nerūsējošā tērauda blendera uzgali uz motora bloka, līdz tas nofiksējas.

2. Ielieciet rokas blenderi traukā.

3. Uzmanību! Asmens ir ļoti ass!

4. Uzmanību! Neiepildiet traukā pārtiku bez ūdens!

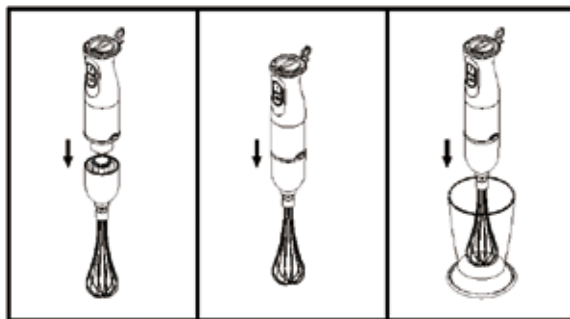
SMALCINĀTĀJA LIETOŠANA



1. Smalcinātājs ir ideāli piemērots cietas pārtikas, piemēram, gaļas, siera, sīpolu, garšaugu, ķiploku, burkānu, valriekstu, mandeļu, žāvētu plūmju utt. smalcināšanai.
2. Nesmalciniet ļoti cietus produktus, piemēram, ledus gabaliņus, kafijas pupiņas un graudus. Pirms smalcināšanas:

1. Uzmanīgi noņemiet plastikāta pārklājumu no asmens. Uzmanību! Asmens ir ļoti ass! Vienmēr turiet to aiz augšējās plastmasas daļas.
2. Novietojiet asmeni uz centrālās ass smalcinātāja traukā. Nospiediet asmeni uz leju un saslēdziet trauku. Smalcinātāja trauku vienmēr novietojiet uz neslīdošas pamatnes.
3. Iepildiet smalcinātāja traukā pārtikas produktus.
4. Uzlieciet smalcinātāja traukam vāku.
5. Pagrieziet motora bloku uz smalcinātāja trauka vāka, līdz tas saslēdzas.
6. Lai ieslēgtu smalcinātāju, nospiediet II slēdzi. Apstrādes laikā turiet motora bloku ar vienu roku un smalcinātāja trauku ar otru roku.
7. Pēc lietošanas noskrūvējiet motora bloku no smalcinātāja trauka.
8. Pēc tam noņemiet smalcinātāja trauka vāku un uzmanīgi izņemiet asmeni.
9. Izberiet no smalcinātāja trauka apstrādātos produktus.
10. Neapstrādājiet cietu pārtiku ilgāk par 10 sekundēm.

PUTOTĀJA LIETOŠANA



Izmantojiet putotāju tikai krējuma, olu baltumu un biskvīta maisījumu saputošanai un gatavo desertu sajaukšanai.

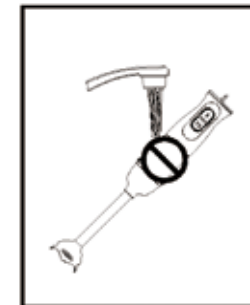
1. Ievietojiet putotāju turētājā, savienojiet ar motora bloku un pagrieziet, līdz tas nofiksējas.

2. Tikai tad putotāju varēs likt traukā.
3. Neizmantojiet putotāju ilgāk par 1 minūti.
4. Pēc lietošanas noskrūvējiet no motora bloka pārvadu. Pēc tam izņemiet no pārvada putotāju.

TĪRĪŠANA

Notīriet motora bloku un smalcinātāja trauka vāku tikai ar mitru lupatiņu. Nemērciet motora bloku ūdenī.

1. Visas pārējās daļas var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā. Asmens pēc ļoti sāļas pārtikas apstrādes ir jānoskalo nekavējoties.
2. Tāpat sekojiet līdzi, lai trauku mazgājamā mašīnā netiktu izmantots pārāk liels tīrīšanas līdzekļa vai atkalģošanas līdzekļa daudzums.
3. Apstrādājot pārtiku, kura satur dabīgo krāsvielu, ierīces plastmasas daļas var ar laiku iekrāsoties. Pirms ievietojat šīs daļas trauku mazgājamā mašīnā, noslaukiet tās ar augu eļļu.
4. Asmeņi ir ļoti asi, tāpēc rīkojieties uzmanīgi.
5. Pirms ierīces tīrīšanas izvelciet elektriskās strāvas vadu no kontaktrozetes.



PRODUKTU APSTRĀDES NORĀDES (SMALCINĀŠANAS TRAUKĀ)

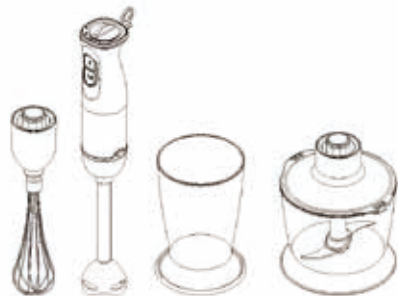
Pārtikas produkts	Maksimālais daudzums	Pagatavošanas laiks	Pagatavotā masa
	600 ml smalcinātāja trauks		
gaļa	250g	8sek.	1-2cm
garšaugi	50g	8sek.	
rieksti	100g	8sek.	
siers	100g	5sek.	1-2cm
maize	80g	5sek.	2cm
sīpoli	150g	8sek.	2cm
cepumi	150g	6sek.	2cm
mīksti augļi	200g	6sek.	1-2cm

RANKINIO TRINTUVO KOMPLEKTAS

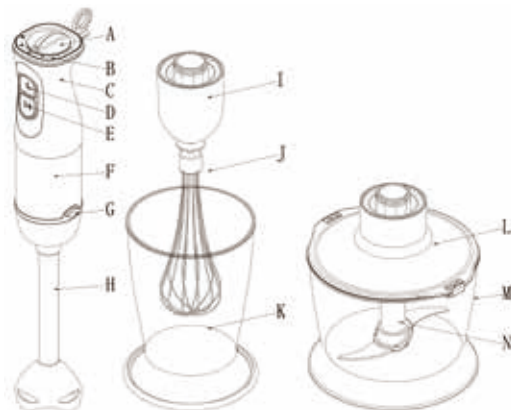
BGMP-9002

Nominalioji įtampa: 220–240 V, 50/60 Hz

Nominalioji galia: 400 W

**APRAŠAS:**

- A. Greičio reguliatorius
- B. Viršutinis dangtelis
- C. Korpusas
- D. I jungiklis
- E. II jungiklis
- F. Variklio blokas
- G. Jungties mygtukas
- H. Trintuvo kotas
- I. Šluotelės laikiklis
- J. Šluotelė
- K. Indelis
- L. Smulkintuvo dangtelis
- M. Smulkintuvo indas
- N. S formos peilis

**DĖMESIO:**

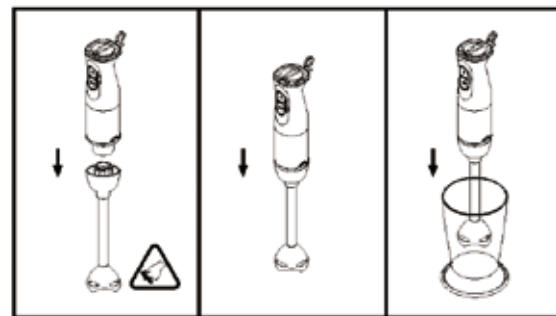
Prieš naudodami prietaisą atidžiai ir iki galo perskaitykite instrukcijas! Prieš surinkdami, prieš ardydami ir prieš valydami prietaisą atjunkite nuo elektros tinklo.

1. Prieš jungdami prie elektros tinklo patikrinkite, ar jūsų namų įtampa atitinka įtampą, nurodytą prietaiso informacinėje etiketėje.
2. Nejunkite prietaiso prie elektros tinklo, kol jis nėra visiškai surinktas, o prieš ardydami ar išimdami peilį visada atjunkite nuo tinklo.
3. Nešlapinkite variklio bloko, laido ar kištuko.
4. Nenaudokite pažeisto prietaiso. Jei prietaisas pažeistas, pristatykite jį į įgaliotąjį priežiūros centrą, kad atliktų patikrą ir remontą.
5. Jei pažeistas maitinimo laidas, pakeiskite jį įgaliotajame priežiūros centre.
6. Neleiskite laidui nukarti nuo stalo ar stalviršio, liestis prie karštų paviršių.
7. Nedėkite prietaiso į karštus produktus.
8. Šis prietaisas skirtas įprastiems buitiniams kiekiams apdoroti.
9. Nenaudokite smulkintuvo ir trintuvo ilgiau nei 10 sek. be pertraukos. Nenaudokite šluotelės ilgiau nei 1 min. be pertraukos.
10. Palikdami prietaisą be priežiūros, prieš surinkdami, prieš ardydami ir prieš valydami atjunkite jį nuo elektros tinklo.
11. Nesilaikant šių nurodymų kyla pavojus susižaloti.
12. Atsargiai elkitės su aštriais peiliais, ištuštinami indus ir valydami.
13. Prieš keisdami antgalius ir prieš liesdami dalis, kurios naudojant juda, prietaisą išjunkite ir ištraukite iš elektros lizdo kištuką.
14. Reikia nuolat stebėti, kad su prietaisu nežaistų vaikai.
15. Prietaisu neleidžiama naudotis vaikams. Laikykite prietaisą ir jo laidą vaikams nepasiekiamoje vietoje.

16. Asmenys, kurių fiziniai, jutiminiai ar protiniai gebėjimai riboti ir kurie neturi pakankamai patirties ar žinių, prietaisu gali naudotis, jei yra prižiūrimi arba išmokyti naudotis saugiai ir supranta pavojus.

17. VALYMAS

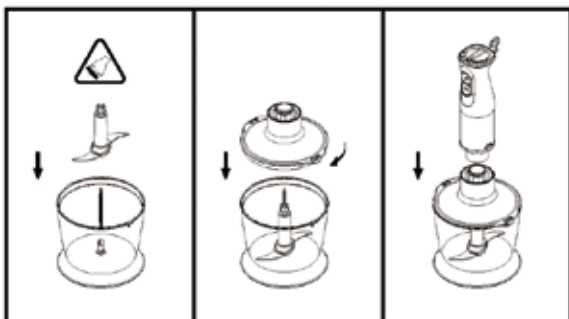
- 1) Prieš valydami prietaisą visuomet išjunkite, ištraukite iš elektros lizdo kištuką.
 - 2) Variklio bloką valykite tik drėgnu skudurėliu. Nemerkite į vandenį.
 - 3) Visas kitas dalis galima plauti indaplovėje.
 - 4) Naudojant su produktais, kurių sudėtyje yra dažomųjų medžiagų, plastikinės dalys gali prarasti spalvą. Prieš dėdami į indaplovę tokias dalis nuvalykite aliejumi.
 - 5) Su peiliais būkite itin atidūs, nes jie labai aštrūs.
18. Jei į virtuvės kombainą ar trintuvą pilate karštą skystį, būkite itin atsargūs, nes dėl staiga susidariusių garų skystis gali taškytis.
19. Prietaisas skirtas naudoti buityje ir panašioje aplinkoje, pavyzdžiui:
- parduotuvių, biurų ir kitos darbo aplinkos virtuvėse;
 - ūkiuose;
 - viešbučiuose, moteliuose ir kitoje gyvenamojo tipo aplinkoje;
 - nakvynės paslaugų teikimo vietose.

KAIP NAUDOTI RANKINĮ TRINTUVĄ

Rankinis trintuvas puikiai tinka mirkalams, padažams, sriuboms, majonezui, kūdikių maistui, kokteiliams ruošti. Be to, rankiniu trintuvu galima trinti ledą.

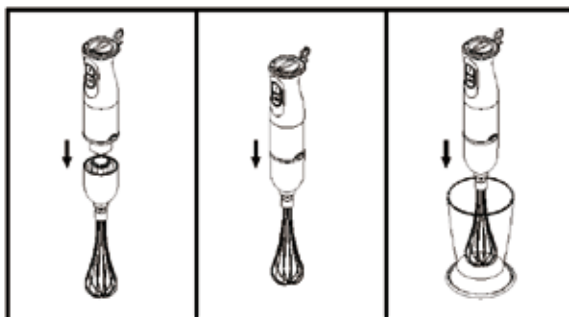
1. Sukite plastikinį ar nerūdijančiojo plieno trintuvo kotą į variklio bloką, kol užsifiksuos.
2. Įstatykite trintuvą į indą.
3. Dėmesio: peilis labai aštrus!
4. Dėmesio: netrinkite maisto, jei jame nėra vandens!

KAIP NAUDOTI SMULKINTUVĄ



1. Smulkintuvą puikiai tinka kietam maistui, pvz., mėšai, sūriui, svogūnams, žolelėms, česnakams, morkoms, graikiniams riešutams, migdolams, slyvoms ir kt., smulkinti.
2. Nesmulkinkite itin kieto maisto, pvz., ledo kubelių, kavos pupelių ir grūdų. Laikykitės šių nurodymų:
 - 1) Nuo peilio atsargiai nuimkite plastikinį dangtį. Dėmesio: peilis labai aštrus! Visuomet imkite už plastikinės dalies.
 - 2) Uždėkite peilį ant centrinio smulkintuvo indo kaiščio. Užspauskite peilį ir užfiksuokite. Smulkintuvo indą visuomet dėkite ant neslystančio pagrindo.
 - 3) Į smulkintuvo indą sudėkite maistą.
 - 4) Ant smulkintuvo indo uždėkite dangtį.
 - 5) Ant smulkintuvo dangčio užsukite variklio bloką, kol užsifiksuos.
 - 6) Smulkintuvą įjunkite II jungikliu. Smulkindami viena ranka prilaikykite variklio bloką, kita – smulkintuvo indą.
 - 7) Baigę naudoti nuo smulkintuvo indo nusukite variklio bloką.
 - 8) Tuomet nuimkite smulkintuvo indo dangtį, atsargiai išimkite peilį.
 - 9) Iš smulkintuvo indo išimkite susmulkintą maistą.
 - 10) Kieto maisto nesmulkinkite ilgiau nei 10 sek. be pertraukos.

KAIP NAUDOTI ŠLUOTELĘ



- Šluotelę naudokite tik grietinėlei, kiaušinių baltymams, biskvitui ir greitai paruošiamiems desertų mišiniams plakti.
1. Įstatykite šluotelę į šluotelės laikiklį ir sukite į variklio bloką, kol užsifiksuos.
 2. Įdėkite šluotelę į indą ir tik tuomet įjunkite.

3. Nenaudokite šluotelės ilgiau nei 1 minutę.
4. Baigę naudoti nusukite nuo variklio bloko. Tuomet ištraukite šluotelę.

VALYMAS

Variklio bloką ir smulkintuvo indą valykite tik drėgnu audeklu. Nemerkite variklio bloko į vandenį!

1. Visas kitas dalis galima plauti indaplovėje. Apdoroję itin sūrų maistą peilius iškart praskalaukite.
2. Indaplovėje nenaudokite per daug ploviklio ar kalkių šalinimo priemonės.
3. Apdorojant maistą, kurio sudėtyje yra dažomųjų medžiagų, prietaisas gali prarasti spalvą. Tas dalis nuvalykite aliejumi, tuomet plaukite indaplovėje.
4. Peiliai itin aštrūs, tad būkite atsargūs.
5. Prieš valydami prietaisą atjunkite nuo elektros tinklo.



NAUDOJIMO NURODYMAI (SMULKINIMO)

Maistas	Ilgiausias	Veikimo laikas	Paruošimas
	600 ml smulkintuvo indas		
mėsa	250g	8sek	1-2cm
žolelės	50g	8sek	
riešutai	100g	8sek	
sūris	100g	5sek	1-2cm
duona	80g	5sek	2cm
svogūnai	150g	8sek	2cm
sausainiai	150g	6sek	2cm
minkšti vaisiai	200g	6sek	1-2cm

BGMP-9002 papildomas aprašas:

„Masterpro“

kolekcija „Foodies“:

Rankinio trintuvo komplektas – Rankinio plakiklio komplektas

Uti Bachvarov, Bulgarija; Pepe Rodriguez, Ispanija; Gianfranco Vissani, Italija; Fif ita Bichili Sesin, Libanas; Janez Bratoz, Slovėnija; Betty Vazquez, Meksika; Rene Mathieu, Liuksemburgas; Nina Tarasova, Rusija; Linas Samėnas, Lietuva; Signe Meirane, Latvija; Marco Stabile, Italija. Susipažinkite su visais šefais svetainėje www.cookandchefinstitute.com
– Keičiamieji ašmenys leidžia lengvai trinti ledą, gaminti trintas sriubas, plakti pieno putas ir kt.

– Šluotelės priedą galima naudoti kiaušinių baltymams plakti gaminant kremą ar riebalams emulguoti gaminant majonezą

– Smulkintuvo priedas su dangteliu užraktu idealiai tinka žolelėms, riešutams, sūriui, virtai mėsai ir kt. smulkinti įprastame inde

– Mažai triukšmo keliantis variklis, puikiai tinka naudoti namuose

– Didžiausia trynimo galia 400 vatų

Smulkintuvas, trintuvas ir šluotelė – trys viename

Indelis su dangteliu, 500 ml

2 metų garantija

– Su nerūdijančiojo plieno ašmenimis

Bergner Europe, Lassalestraße 7a/ Unit 5/ Top 1AT-1020 Viena, Austrija

www.bergnerhome.com

– info@bergnerhome.com

– Importuotojas C.I.F. B-50741925

– Partijos Nr. 2020-01-09

– www.masterpro-collection.com

– „Masterpro“ garantijos sertifikatas:

Šis „Masterpro“ elektrinis prietaisas yra originalus „Masterpro“ kūrinys, pagamintas ir išbandytas taip, kad atitiktų tradicinius „Masterpro“ kokybės standartus.

Visi „Masterpro“ gaminiai turi kilmės ir autentiškumo įrašą.

„Masterpro“ gaminiams suteikiama 2 metų garantija dėl medžiagos ar gamybos defektų. Ši garantija netaikoma pažeidimams, kurie kyla dėl perteklinės jėgos, netinkamo naudojimo ar neįgaliotų asmenų atliktu remontu.

Pagaminta KLR