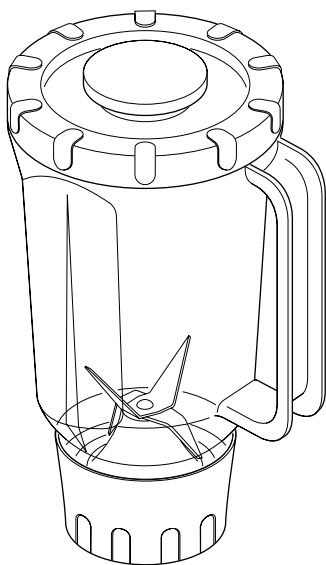
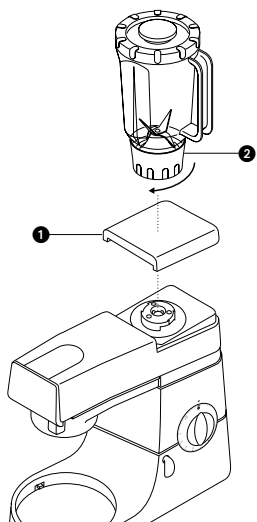
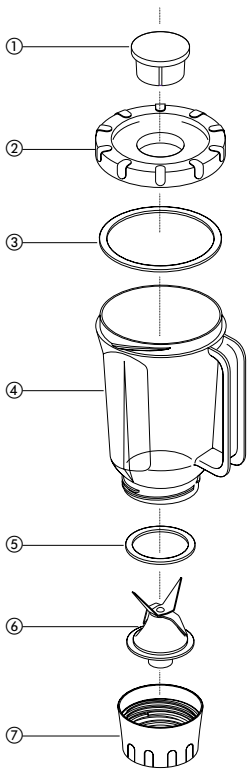


KENWOOD



A993/A994/A996

English	2 - 3
Nederlands	4 - 5
Français	6 - 7
Deutsch	8 - 9
Italiano	10 - 11
Português	12 - 13
Español	14 - 15
Dansk	16 - 17
Svenska	18 - 19
Norsk	20 - 21
Suomi	22 - 23
Türkçe	24 - 25
Česky	26 - 27
Magyar	28 - 29
Polski	30 - 31
Русский	32 - 33
Ελληνικά	34 - 35
عربي	٧٣ - ٦٣



Before reading, please unfold front page showing the illustrations

Use the liquidiser for soups, drinks, pâtés, mayonnaise, breadcrumbs, biscuit crumbs, chopping nuts and crushing ice.

- ① filler cap
- ② lid
- ③ lid seal
- ④ jug: acrylic A993, glass A994, stainless steel A996 fitted with safety guard
- ⑤ sealing ring
- ⑥ blade unit
- ⑦ base

before using for the first time

Wash the parts: see 'cleaning'.

safety

- Never fit the base and blade unit to your machine without the jug fitted.
- Never unscrew the jug while it's on the machine.
- Don't touch the sharp blades. Keep the blade unit away from children.
- Only use the jug, blade unit and base supplied.
- Never blend very hot liquids - if you haven't fitted the lid securely and it comes off, you could get splashed.
- Always unplug the machine before putting your hands or utensils in the jug.

important

- Never run the liquidiser for longer than one minute - it will overheat. Switch off as soon as you've got the right consistency.
- Don't put dry ingredients into the liquidiser before switching on. Cut them into cubes and drop them through the filler cap while the machine is running.
- Acrylic jug (A993): don't process spices such as cloves, dill and cumin seeds - they damage the acrylic.
- Don't use the liquidiser as a storage container. Keep it empty before and

after use.

- Never crush ice on its own, always add a little water.
- A993/A994 - never blend more than 1.2 litres (2 pints 2fl oz).
- A996 - never blend more than 1.5 litres (2 pints 12fl oz).

to use your liquidiser

- 1 Ensure the sealing ring ⑤ is snugly in place on top of the blade unit ⑥.
- 2 Fit the blade unit inside the base.
- 3 Screw the jug onto the base.
- 4 Put your ingredients into the jug.
- 5 Fit the lid seal inside the lid. Fit the filler cap.
- 6 A993/A994 - screw the lid onto the jug.
A996 - push the lid down.
- 7 Remove the high speed outlet cover ①.
- 8 Screw the liquidiser onto the outlet ②.
- 9 Switch to 'max'.

hints

- To prevent leaks:
 - wet the sealing ring before fitting it; and
 - screw the jug on tight by turning it by its handle.
- When making mayonnaise, put all the ingredients, except the oil, into the liquidiser. Then, with the machine running, remove the filler cap and add the oil slowly and evenly.
- Thick mixtures, eg pâté, dips: use low to medium speed, scraping down when necessary. If it's difficult to process, add more liquid.

cleaning

- Always dismantle before cleaning.
- Empty the jug before unscrewing the base.

blade unit

- 1 Remove and wash the sealing ring.
- 2 Brush the blades clean under the tap. Keep the underneath of the blade unit dry.
- 3 Leave to dry.

other parts

Wash by hand in hot, soapy water. Alternatively the jugs can be washed in your dishwasher.

Vouw voor het lezen a.u.b. de voorpagina met illustraties uit

Gebruik uw blender voor het maken van soep, drankjes, ragout, mayonaise, paneermeel, koekkruimels, het hakken van noten en fijnstampen van ijs.

- ① vuldop
- ② deksel
- ③ dekselafsluiting
- ④ kan: acryl A993, glas A994, roestvrij staal A996 voorzien van veiligheidskap
- ⑤ afdichtring
- ⑥ messeneenheid
- ⑦ basis

Vóór het eerste gebruik

Was de onderdelen: zie 'reiniging'.

veiligheid

- Breng de basis en de messeneenheid nooit aan op uw apparaat als de kan niet is aangebracht.
- Schroef de kan nooit los terwijl deze op het apparaat zit.
- Raak de scherpe messen niet aan. Houd de messeneenheid uit de buurt van kinderen.
- Gebruik uitsluitend de meegeleverde kan, messeneenheid en basis.
- Meng nooit vloeistoffen die erg heet zijn - als u de deksel niet stevig heeft aangebracht en deze losraakt, kan de inhoud gaan spatten.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u uw handen of keukengerei in de kan stopt.

belangrijk

- Laat de blender nooit langer dan één minuut draaien - anders zal hij oververhit raken. Schakel het apparaat uit zodra het voedsel de gewenste dikte heeft.
- Plaats geen droge ingrediënten in de blender voordat deze is ingeschakeld. Snijd de ingrediënten in blokjes en laat deze in de vuldop

vallen terwijl de machine in bedrijf is.

- Acrylkan (A993): verwerk geen kruiden als kruidnagels, dille en komijnzaden - hierdoor raakt het acryl beschadigd.
- Gebruik de blender niet als bewaarbak. Zorg dat hij voor en na ieder gebruik leeg is.
- Stamp nooit alleen maar ijs fijn; voeg altijd wat water toe.
- A993/A994 - meng nooit meer dan 1,2 liter.
- A996 - meng nooit meer dan 1,5 liter.

het gebruik van uw blender

- 1 Zorg ervoor dat afdichtring ⑤ stevig vastzit bovenop de messeneenheid ⑥.
- 2 Plaats de messeneenheid in de basis.
- 3 Schroef de kan op de basis.
- 4 Doe uw ingrediënten in de kan.
- 5 Plaats de dekselafsluiting binnenin de deksel. Breng de vuldop aan.
- 6 A993/A994 - schroef de deksel op de kan.
A996 - druk de deksel omlaag.
- 7 Verwijder de afdekking van de hogesnelheidsopening ①.
- 8 Schroef de blender op opening ②.
- 9 Schakel het apparaat in op 'max'.

tips

- Om lekkage te voorkomen:
- maak de afdichtring nat voordat u deze aanbrengt; en
- schroef de kan stevig vast door deze aan de handgreep te draaien.
- Wanneer u mayonaise maakt, moet u alle ingrediënten in de blender doen, behalve de olie. Vervolgens verwijdert u, terwijl het apparaat is ingeschakeld, de vuldop en voegt de olie langzaam en gelijkmatig toe.
- Dikke mengsels, bijv. ragouts, dipsauzen: gebruik een lage tot middelhoge snelheid en schraap

wanneer nodig de mengsels naar beneden. Als het mengsel moeilijk te verwerken is, moet u meer vloeistof toevoegen.

reiniging

- Haal het apparaat altijd uit elkaar voordat u het gaat reinigen.
- Maak de kan leeg voordat u de basis losschroeft.

messeneenheid

- 1 Verwijder en was de afdichtring.
- 2 Borstel de messen schoon onder de kraan. Zorg dat de onderkant van de messeneenheid droog blijft.
- 3 Laat ze drogen.

overige onderdelen

Met de hand wassen in een warm sopje.

De kannen kunnen eventueel ook in de vaatwasser worden gewassen

Avant de lire, dépliez la première page pour voir les illustrations

Utilisez le mixeur pour les soupes, les boissons, les pâtés, la mayonnaise, la chapelure et les biscuits émiettés, ainsi que pour râper les noix et piler la glace.

- ① bouchon de remplissage
- ② couvercle
- ③ joint de couvercle
- ④ pichet : acrylique A993, verre A994, acier inoxydable A996 équipé d'une protection de sécurité
- ⑤ bague d'étanchéité
- ⑥ unité porte-lames
- ⑦ socle

avant d'utiliser votre appareil pour la première fois

Lavez les différents éléments de l'appareil : voir "nettoyage".

sécurité

- N'adaptez jamais le socle et l'unité porte-lames à votre appareil si le pichet n'est pas fixé.
- Ne dévissez jamais le pichet quand il est sur l'appareil.
- Ne touchez pas les lames tranchantes. Conservez l'unité porte-lames hors de portée des enfants.
- Utilisez uniquement le pichet, l'unité porte-lames et le socle fournis.
- Ne vous servez pas de votre mixeur pour mélanger des liquides très chauds : si le couvercle est mal fixé et se déboîte, vous risquez des projections.
- Débranchez toujours l'appareil avant d'introduire vos mains ou tout ustensile dans le pichet.

important

- Ne faites jamais fonctionner le mixeur pendant plus d'une minute, car il surchaufferait. Arrêtez-le dès que la consistance souhaitée est atteinte.
- Ne mettez jamais d'ingrédients secs

dans le mixeur avant de le mettre en marche. Coupez les aliments en petits cubes et versez-les les uns après les autres par le bouchon de remplissage pendant que l'appareil fonctionne.

- Pichet acrylique (A993) : n'utilisez pas votre mixeur pour transformer des épices comme les clous de girofle, l'aneth ou le cumin – ces aliments pourraient endommager l'acrylique.
- N'utilisez pas votre mixeur comme récipient de conservation des aliments. Gardez-le vide avant et après utilisation.
- Ne pilez jamais de la glace seule, ajoutez toujours un peu d'eau.
- A993/A994 – ne mélangez jamais plus de 1,2 litres.
- A996 – ne mélangez jamais plus de 1,5 litres.

utilisation de votre mixeur

- 1 Assurez-vous que la bague d'étanchéité ⑤ est bien en place par dessus l'unité porte-lames ⑥.
- 2 Installez l'unité porte-lames à l'intérieur du socle.
- 3 Vissez le pichet sur le socle.
- 4 Mettez vos ingrédients dans le pichet.
- 5 Adaptez le joint de couvercle à l'intérieur du couvercle. Mettez le bouchon de remplissage en place.
- 6 A993/A994 – vissez le couvercle sur le pichet.
A996 – enfoncez le couvercle.
- 7 Retirez le couvercle de la sortie ultra rapide ①.
- 8 Vissez le mixeur sur l'orifice ②.
- 9 Mettez l'appareil sur "max".

conseils

- Afin de prévenir toute fuite :
- mouillez la bague d'étanchéité avant de la mettre en place ; et

- serrez le pichet en place en le tournant par sa poignée.
- Lorsque vous montez une mayonnaise, mettez tous les ingrédients, sauf l'huile, dans le mixeur. Une fois que l'appareil est en marche, retirez le bouchon de remplissage et ajoutez l'huile lentement et régulièrement.
- Mélanges épais (ex. : pâtés, mousses) : utilisez une vitesse lente à moyenne, en raclant les parois quand c'est nécessaire. En cas de difficulté à mixer, ajoutez davantage de liquide.

nettoyage

- Démontez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Videz le pichet avant de dévisser le socle.

unité porte-lames

- 1 Retirez et lavez la bague d'étanchéité.
- 2 Brossez les lames sous l'eau du robinet pour les nettoyer. Maintenez le dessous de l'unité porte-lames toujours sec.
- 3 Laissez sécher.

autres parties

Lavez à la main dans de l'eau chaude savonneuse. Les pichets peuvent éventuellement être nettoyés au lave-vaisselle.

Bevor Sie die Bedienungsanleitung lesen, bitte Deckblatt mit Illustrationen auseinander klappen

Ihr Mixaufsatz eignet sich zum Mixen von Suppen, Getränken, Pasteten und Mayonnaise. Auch können Sie problemlos Nüsse hacken, aus trockenem Brot Paniermehl herstellen und Eiswürfel zerkleinern.

- ① Kleiner Deckel
- ② Großer Deckel mit Einfüllöffnung
- ③ Gummidichtung
- ④ Mixbehälter: Acryl A993, Glas A994, Edelstahl A996 mit Sicherheitsvorrichtung
- ⑤ Gummidichtung
- ⑥ Messerblock
- ⑦ Sockel

Vor dem ersten Gebrauch

Alle Teile reinigen: siehe 'Reinigung'.

Sicherheitshinweise

- Sockel und Messerblock nur zusammen mit dem Mixbehälter aufsetzen.
- Den Mixbehälter nicht abschrauben, solange er auf der Maschine sitzt.
- Messerblock nicht berühren und von Kindern fernhalten.
- Nur mitgelieferten Mixbehälter, Messerblock und Sockel verwenden.
- Keine siedenden Flüssigkeiten in den Mixbehälter füllen – ist der Deckel nicht fest aufgesetzt und lockert sich, kann Flüssigkeit herausspritzen.
- Stets Netzstecker ziehen, bevor Sie die Zutaten im Mixbehälter vermengen.

Wichtig

- Mixvorgang auf maximal 1 Minute beschränken – Überhitzungsgefahr. Gerät ausschalten, sobald die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- Keine trockenen Zutaten vor dem Einschalten in den Mixer geben. In Würfel schneiden und durch die kleine Öffnung (a) zugeben, während der Mixer in Betrieb ist.
- Acrylbehälter (A993): Nicht geeignet für Gewürze wie Nelken, Dill und

Kümmel – diese beschädigen das Acryl.

- Mixbehälter nicht als Aufbewahrungsbehälter verwenden. Der Behälter sollte vor und nach dem Gebrauch leer bleiben.
- Vor dem Zerkleinern von Eiswürfeln stets etwas Wasser zugeben.
- A993/A994 – maximale Füllmenge 1,2 Liter.
- A996 – maximale Füllmenge 1,5 Liter.

Zusammensetzen an/auf der Maschine

- 1 Gummidichtung ⑤ auf Messerblock ⑥ legen.
- 2 Messerblock in Sockel einlegen.
- 3 Mixbehälter auf Messerblock aufschrauben.
- 4 Zutaten in den Mixbehälter geben.
- 5 Den großen Deckel auf Mixbehälter aufsetzen und durch Drehen im Uhrzeigersinn am Mixbehälter befestigen.
- 6 A993/A994 – Deckel auf Behälter schrauben. A996 – Deckel herunterdrücken.
- 7 Abdeckung (l) vom Hochgeschwindigkeitsanschluss entfernen.
- 8 Den kompletten Mixaufsatz so auf den Anschluss (2) setzen, dass die Führungen in die an der Maschine vorgesehenen Schlitze eingreifen.
- 9 Auf 'Maximal' stellen.

Tipps

- Um ein Auslaufen der Zutaten zu vermeiden:
- Gummidichtung vor dem Einsetzen befeuchten und Mixbehälter durch Drehen am Griff fest aufschrauben.
- Bei der Zubereitung von Mayonnaise alle Zutaten außer dem Öl in den Mixbehälter geben. Dann bei laufender Maschine den kleinen Deckel abnehmen und das Öl langsam und gleichmäßig zugeben.

- Bei dicken Mixturen, z. B. Pasteten, Dipps, mittlere bis langsame Geschwindigkeitsstufe wählen. Wenn nötig, Geschwindigkeit verlangsamen. Ist die Verarbeitung zu schwer, Flüssigkeit zugeben.

Reinigung

- Vor der Reinigung Mixbehälter komplett zerlegen.
- Vor Abschrauben des Sockels Mixbehälter leeren.

Messerblock

- 1 Gummidichtung abnehmen und spülen.
- 2 Messerblock unter fließendem Wasser reinigen. Unterseite des Messerblocks trocken halten.
- 3 Trocknen lassen.

Sonstige Teile

Von Hand in heißem Seifenwasser spülen. Der Mixbehälter ist spülmaschinenfest.

Prima di leggere questo manuale si prega di aprire la prima pagina, al cui interno troverete le illustrazioni

Usare il frullatutto per preparare minestre, bevande, paté, maionese, pangrattato, per macinare i biscotti, la frutta secca e il ghiaccio.

- ① tappo di riempimento
- ② coperchio
- ③ guarnizione del coperchio
- ④ recipiente: acrilico per il modello A993, vetro per il modello A994, acciaio inossidabile per il modello A996, provvisto di protezione di sicurezza
- ⑤ anello di tenuta
- ⑥ complessivo delle lame
- ⑦ base

prima dell'uso

Lavare i componenti dell'apparecchio (vedere sezione 'pulizia').

sicurezza

- Non inserire mai la base e il complessivo delle lame sull'apparecchio senza prima inserire il recipiente.
- Non svitare mai il recipiente quando è ancora inserito sull'apparecchio.
- Non toccare le lame affilate. Tenere il complessivo delle lame fuori della portata dei bambini.
- Usare solo il recipiente, il complessivo delle lame e la base forniti.
- Non frullare mai liquidi bollenti - se non si è chiuso bene il coperchio ed esso dovesse aprirsi, potreste venire scottati dagli spruzzi.
- Togliere sempre la spina dell'apparecchio dalla presa di corrente prima di mettere le mani all'interno del recipiente o di inserirvi altri utensili.

importante

- Non azionare mai il frullatutto per più di un minuto, altrimenti si surriscaldereà. Spegnerlo il frullatutto

non appena il liquido all'interno ha raggiunto la consistenza desiderata.

- Non mettere ingredienti secchi nel frullatutto prima di accenderlo. Tagliarli a cubetti e versarli nel frullatutto attraverso il tappo di riempimento, con l'apparecchio già in funzione.
- Recipiente in acrilico (modello A993): non macinare spezie come chiodi di garofano, aneto e semi di cumino, che danneggiano la superficie in acrilico.
- Non usare il frullatutto per conservarvi cibi. Tenerlo sempre vuoto, sia prima che dopo l'uso.
- Non macinare mai il ghiaccio da solo - aggiungere sempre una piccola quantità d'acqua.
- Modelli A993/A994 - non frullare mai più di 1,2 litri alla volta.
- Modello A996 - non frullare mai più di 1,5 litri alla volta.

come usare il frullatutto

- 1 Controllare che l'anello di tenuta ⑤ sia inserito a fondo in cima al complessivo delle lame ⑥.
- 2 Inserire il complessivo delle lame nella base.
- 3 Avvitare il recipiente sulla base.
- 4 Versare gli ingredienti nel recipiente.
- 5 Inserire la guarnizione dentro al coperchio, seguita dal tappo di riempimento.
- 6 Modelli A993/A994 - avvitare il coperchio sul recipiente. Modello A996 - spingere il coperchio verso il basso per chiuderlo.
- 7 Togliere la calottina dall'uscita per alte velocità ①.
- 8 Avvitare il frullatutto sull'uscita ②.
- 9 Infine, spostare il selettore della velocità su 'max'.

consigli

- A prevenzione del rischio di perdite:
- umettere l'anello di tenuta prima di inserirlo e

- avvitare a fondo il contenitore, girandolo usando il manico.
- Nel preparare la maionese, versare tutti gli ingredienti nel frullatutto, fatta eccezione per l'olio. Poi, con l'apparecchio in funzione, togliere il tappo di riempimento ed aggiungere l'olio in modo lento e graduale.
- Per le miscele consistenti, come i paté e le salse: usare le velocità bassa o media, staccando con una spatola gli ingredienti dal recipiente, secondo necessità. Se la lavorazione risulta difficoltosa, aggiungere altro liquido.

pulizia

- Smontare sempre l'apparecchio prima di pulirlo.
- Svuotare il recipiente prima di svitare la base.

complessivo delle lame

- 1 Togliere e lavare l'anello di tenuta.
- 2 Spazzolare le lame sotto il getto dell'acqua del rubinetto, fino a quando non sono pulite. Non lasciare che la parte sottostante del complessivo delle lame si bagni.
- 3 Lasciare asciugare i componenti.

altri componenti

Lavare gli altri componenti a mano, usando acqua calda saponata. Alternativamente è anche possibile lavare il recipiente in lavastoviglie.

Antes de ler, por favor desdobre a primeira página, que contém as ilustrações

Utilize o liquidificador para preparar sopas, bebidas, pâtés, maionese, ralar pão e bolachas, picar frutos secos e esmagar gelo.

- ① tampa de enchimento
- ② tampa
- ③ anilha da tampa
- ④ copo: A993 acrílico, A994 em vidro, A996 em aço inoxidável com resguardo de segurança.
- ⑤ anel vedante
- ⑥ unidade das lâminas
- ⑦ base

antes da primeira utilização

Lave as peças: veja a secção "limpeza".

segurança

- Nunca instale a base e a unidade das lâminas na sua máquina sem primeiro instalar o copo.
- Nunca desenrosque o copo enquanto este estiver instalado na máquina.
- Não toque nas lâminas afiadas. Mantenha a unidade das lâminas afastada das crianças.
- Utilize apenas o copo, a unidade das lâminas e a base fornecidos.
- Nunca bata líquidos muito quentes - se não tiver colocado a tampa com firmeza e esta sair, poderá ser atingido por salpicos.
- Desligue sempre a máquina antes de colocar as mãos ou os utensílios dentro do copo.

Importante

- Nunca faça funcionar o liquidificador por mais de um minuto, caso contrário poderá sobreaquecer. Desligue-o logo que obtenha a consistência desejada.
- Não coloque ingredientes secos no liquidificador antes de o ligar. Corte-os em cubos e introduza-os através da tampa de enchimento com a máquina em funcionamento.

- Copo acrílico (A993): não pique especiarias tais como cravinhos e cominho pois poderão danificar o material acrílico.
- Não utilize o liquidificador como recipiente de armazenagem. Mantenha-o vazio antes e depois da utilização.
- Nunca esmague gelo sozinho, adicione sempre um pouco de água.
- A993/A994 - nunca bata mais de 1,2 litros.
- A996 - nunca bata mais de 1,5 litros.

utilização do liquidificador

- 1 Certifique-se de que o anel vedante ⑤ está bem encaixado sobre a unidade das lâminas ⑥.
- 2 Coloque a unidade das lâminas dentro da base.
- 3 Rosque o copo na base.
- 4 Introduza os ingredientes no copo.
- 5 Coloque a anilha da tampa no interior desta. Coloque a tampa de enchimento.
- 6 A993/A994 - coloque a tampa no copo roscando-a. A996 - Pressione a tampa.
- 7 Retire a tampa da tomada de alta velocidade ①.
- 8 Rosque o liquidificador na tomada ②.
- 9 Ligue no máximo ("max").

sugestões

- Para impedir fugas:
- Humedeça o anel vedante antes de o colocar; e
- Rosque firmemente o copo agarrando na pega enquanto o roda.
- Ao preparar maionese, coloque todos os ingredientes, excepto o óleo, no liquidificador. Seguidamente, mantendo a máquina em funcionamento, retire a tampa de enchimento e adicione o óleo lentamente em fio uniforme.

- Misturas espessas, tais como pâté e dips: seleccione a velocidade baixa a média, raspando para baixo quando necessário. Se a mistura for difícil de bater, adicione mais líquido.

limpeza

- Desmonte sempre a máquina antes de a limpar.
- Despeje o copo antes de desenroscar a base.

unidade das lâminas

- 1 Retire e lave o anel vedante.
- 2 Escove e lave as lâminas debaixo de água corrente. Mantenha a parte inferior da unidade das lâminas seca.
- 3 Deixe secar ao ar.

outras peças

Lave-as à mão com água quente e detergente de loiça. Se preferir, o copo pode ser lavado na máquina de lavar loiça.

Antes de leer, por favor despliegue la portada que muestra las ilustraciones

Utilice la batidora para sopas, bebidas, patés, mayonesa, pan rallado, o para rallar galletas, picar frutos secos o triturar hielo.

- ① tapón de llenado
- ② tapa
- ③ junta de la tapa
- ④ jarra: acrílica A993, vidrio A994, acero inoxidable A996 equipada con protección de seguridad
- ⑤ aro de sellado
- ⑥ unidad de cuchillas
- ⑦ base

antes de usarla por primera vez

Lave las piezas: ver “limpieza”

seguridad

- Nunca coloque la base y la unidad de cuchillas en el aparato sin que la jarra esté colocada.
- Nunca desenrosque la jarra mientras esté encima del aparato.
- No toque las cuchillas afiladas. Mantenga la unidad de cuchillas fuera del alcance de los niños.
- Utilice sólo la jarra, la unidad de cuchillas y la base que se suministran.
- No introduzca líquidos muy calientes; si no colocara bien la tapa y ésta saliera, el líquido podría salpicarle.
- Desenchufe siempre el aparato antes de introducir las manos o cualquier utensilio en la jarra.

importante

- Nunca haga funcionar la batidora durante más de un minuto, ya que podría recalentarse. Apáguela una vez haya obtenido la consistencia adecuada.
- No introduzca ingredientes secos en la batidora antes de encenderla. Córteles a dados y échelos a través del tapón de llenado mientras el

aparato está en funcionamiento.

- Jarra acrílica (A993): no procese especias como clavo, eneldo o semillas de comino, ya que dañan el acrílico.
- No utilice la batidora como recipiente para guardar alimentos. Déjela vacía cuando no a use.
- No triture el hielo solo, añada siempre un poco de agua.
- A993/A994: no introduzca nunca más de 1,2 litros para mezclar
- A996: no introduzca nunca más de 1,5 litros para mezclar

para usar la batidora

- 1 Asegúrese de que el aro de sellado ⑤ esté perfectamente encajado en su sitio, encima de la unidad de cuchillas ⑥.
- 2 Ponga la unidad de cuchillas dentro de la base.
- 3 Enrosque la jarra en la base.
- 4 Introduzca los ingredientes en la jarra.
- 5 Encaje la junta de la tapa en la tapa. Coloque el tapón de llenado.
- 6 A993/A994: enrosque la tapa en la jarra.
A996: presione la tapa hacia abajo.
- 7 Retire la tapadera de la salida de alta velocidad ①.
- 8 Enrosque la batidora en el orificio de salida ②.
- 9 Sitúe el interruptor en “max”.

consejos

- Para evitar escapes:
- humedezca el aro de sellado antes de colocarlo, y
- apriete bien la jarra al colocarla, utilizando el asa para girarla.
- Para hacer mayonesa, ponga todos los ingredientes, excepto el aceite, en la batidora. A continuación, con el aparato en funcionamiento, saque el tapón de llenado y añada el aceite poco a poco de forma constante.
- Para mezclas espesas, como el paté

o algunas salsas, utilice la velocidad baja o media, y junte la mezcla cuando sea necesario. Si resulta difícil procesarlo, añada más líquido.

limpieza

- Desmóntela siempre antes de limpiarla.
- Vacíe la jarra antes de desenroscar la base.

unidad de cuchillas

- 1 Retire el aro de sellado y lávelo.
- 2 Limpie las cuchillas con agua del grifo. La parte inferior de la unidad de cuchillas debe permanecer siempre seca.
- 3 Deje que se sequen.

otras piezas

Lávelas a mano con agua caliente y detergente.

Las jarras también pueden ponerse en el lavavajillas.

Inden brugsanvisningen læses, foldes forsiden med illustrationerne ud

Anvend blenderen til at lave suppe, drinks, postej, paté, mayonnaise, rasp, til at knuse tvebakker, hakke nødder og knuse is.

- ① midterprop
- ② låg
- ③ tætningsring til låg
- ④ blenderglas: acryl A993, glas A994, rustfrit stål A996 med sikkerhedsskærm
- ⑤ tætningsring
- ⑥ knivenhed
- ⑦ sokkel

før første anvendelse

Vask delene: se 'rengøring'.

sikkerhed

- Anbring aldrig soklen og knivenheden på maskinen, uden at blenderglasset sidder på.
- Skru aldrig blenderglasset af, mens det sidder på maskinen.
- Rør ikke ved de skarpe knive. Hold knivenheden væk fra børn.
- Brug kun det blenderglas, den knivenhed og den sokkel, som er medleveret.
- Blend aldrig meget varme væsker - hvis låget ikke sidder godt fast, kan det falde af og du kan blive sprøjtet.
- Før du stikker hænderne eller redskaber ned i blenderglasset, skal du altid tage maskinens stik ud af stikkontakten.

vigtigt

- Lad aldrig blenderen virke længere end 1 minut - den vil blive for varm. Sluk for blenderen, så snart den rette konsistens er opnået.
- Kom ikke tørre ingredienser i blenderen, før der tændes for apparatet. Skær dem i terninger og lad dem falde gennem midteråbningen, mens maskinen virker.
- Blenderglas af acryl (4)3): krydderier

som f.eks. kryddernelliker, dild og spidskommen må ikke behandles i blenderen - de kan beskadige acrylmaterialet.

- Anvend ikke blenderen til at opbevare ingredienser. Den skal være tom før og efter brug.
- Knus aldrig is alene, tilsæt altid lidt vand.
- A993/A994 - blend aldrig mere end 1,2 liter.
- A996 - blend aldrig mere end 1,5 liter.

sådan anvender du blenderen

- 1 Sørg for at tætningsringen ⑤ sidder korrekt på plads ovenpå knivenheden ⑥.
- 2 Montér knivenheden inde i soklen.
- 3 Skru blenderglasset på soklen.
- 4 Kom ingredienserne ned i blenderglasset.
- 5 Anbring lågets tætningsring inde i låget Sæt midterproppen i.
- 6 A993/A994 - skru låget på blenderglasset. A996 - tryk låget ned.
- 7 Fjern dækslet over det hurtige hastighedsudtag ①.
- 8 Skru blenderen på udtag ②.
- 9 Indstil på 'max'.

tips

- For at undgå utætheder:
- gør tætningsringen våd, inden den sættes i og
- skru blenderglasset stramt på ved at dreje det med håndtaget.
- Når du laver mayonnaise, skal alle ingredienserne undtagen olien kommes i blenderen. Mens maskinen virker, fjernes midterproppen og olien tilsættes langsomt i en jævn strøm.
- Tykke blandinger, f.eks. paté, postej, dip o.lign.: brug lav til mellemhastighed og skrabb blandingen ned fra glassets sider,

når det er nødvendigt. Hvis det er meget vanskeligt at blende, skal der tilsættes lidt mere væske.

rengøring

- Før rengøring skal blenderen altid skilles ad.
- Tøm blenderglasset, før soklen skrues af.

knivenhed

- 1 Fjern og vask tætningsringen.
- 2 Rengør knivene ved at børste dem under hanen. Hold knivenhedens underside tør.
- 3 Lad blenderen tørre.

andre dele

Vask i hånden i varmt sæbevand. Alternativt kan blenderglasset vaskes i opvaskemaskine.

Vik ut främre omslaget innan du börjar läsa, så att du kan följa med på bilderna.

Använd mixern för soppor, drycker, pastejer, majonnäs, kexsmulor, hacka nötter, krossa is.

- ① lock för påfyllningshåll
- ② bägarlock
- ③ locktätning
- ④ bägare akryl A993, glas A994, rostfritt stål A996 med säkerhetsskydd
- ⑤ tätningssring
- ⑥ bladenhet
- ⑦ bas

innan du använder mixern första gången

Diska alla delarna, se "rengöring".

säkerheten

- Montera aldrig basen och bladenheten på maskinen utan att bägaren är monterad.
- Skruva aldrig bort bägaren medan den sitter på maskinen.
- Vidrör inte de vassa bladen. Håll bladenheten utom räckhåll för barn.
- Använd bara medföljande bägare, bladenhet och bas.
- Mixa aldrig mycket varma vätskor. Om du inte har satt på locket ordentligt och det lossnar kan det stänka på dig.
- Dra alltid ut sladden innan du för ner handen eller verktyg i bägaren.

viktigt

- Kör aldrig mixern längre än en minut i taget - då blir den för varm. Stäng av så fort som innehålllet fått rätt konsistens.
- Lägg inga torra ingredienser i mixern innan du startar den. Skär dem i små bitar och släpp dem genom inmatningshålet ned på de snurrande bladen.
- Med bägaren av akryl (A993): Mixa inte kryddor som nejlikor, dill och kummin. De skadar akrylplasten.
- Använd inte mixern som

förvaringskärl. Låt den stå tom när du inte använder den.

- Krossa aldrig is enbart. Tillsätt alltid lite vatten.
- A993/A994: Mixa aldrig mer än 1,2 liter i taget.
- A996: Mixa aldrig mer än 1,5 liter i taget.

hur du använder din mixer

- 1 Se till att tätningssringen ⑤ ligger rätt på plats ovanpå bladenheten ⑥.
- 2 Montera bladenheten inuti basen.
- 3 Skruva på bägaren på basen.
- 4 Lägg ingredienserna i bägaren.
- 5 Lägg i locktätningen i locket. Montera bägarlocket.
- 6 A993/A994: Skruva på locket på bägaren.
A996: Tryck på locket.
- 7 Tag bort locket ① till högväxelsuttaget.
- 8 Skruva på mixern på högväxelsuttaget ②.
- 9 Ställ på "max".

tips

- För att förhindra läckage:
- Vät tätningssringen innan den läggs på, och skruva på bägaren hårt genom att hålla i handtaget och vrida.
- För att göra majonnäs lägger du alla ingredienserna i mixern utom oljan. Starta motorn, tag bort locket till påfyllningshålet, och låt oljan rinna ner i en jämn stråle.
- För tjocka blandningar såsom pastejer eller dipsåser rekommenderas medelhög hastighet.
- Skrapa ner blandningen efter behov. Om mixningen går dåligt kan mer vätska tillsättas.

rengöring

- Plocka alltid isär mixern före rengöringen.
- Töm bågaren innan du skruvar loss basen.

bladenheten

- 1 Ta ut tätningsringen och diska den.
- 2 Borsta bladen rena under kranen.
Håll undersidan av bladenheten torr.
- 3 Låt självtorka.

övriga delar

Handdiska i varmt vatten med diskmedel. Alternativt kan bågarna diskas i maskin.

Før du leser dette, Brett ut framsiden som viser illustrasjonene

Bruk hurtigmikseren til supper, drikker, paté (postei), majones, brødsmler, kjeks-smuler, hakking av nøtter, og knusing av is.

- ① Påfyllingslokk
- ② Lokk
- ③ Lokkforsegling
- ④ Mikserglass: akryl A993, glass A994, rustfritt stål A996 utstyrt med sikkerhetsanordning
- ⑤ Tetningsring
- ⑥ Knivenhet
- ⑦ Fot

Før du tar mikseren i bruk for første gang,

bør du vaske delene, se "Rengjøring".

Sikkerhets hensyn

- Sett aldri foten og knivenheten på mikseren uten å sette på mikserglasset.
- Skru aldri av mikserglasset mens det sitter på apparatet.
- Ikke berør de skarpe knivene, og hold barn unna knivenheten.
- Bruk kun det mikserglasset, den knivenheten og den foten som følger med.
- Svært varme væsker må aldri blandes i – hvis du ikke har satt lokket skikkelig på, og det faller av, kan væsken sprute på deg.
- Trekk alltid støpselet ut av stikkontakten før du stikker hender eller redskap ned i mikserglasset.

Viktig

- La aldri mikseren kjøre i mer enn ett minutt av gangen – den kan bli overopphetet. Skru av så snart blandingen har nådd rett konsistens.
- Ikke ha tørre ingredienser i mikseren før du skrur den på. Kutt dem i terninger og fyll dem i gjennom påfyllingslokket mens mikseren kjører.

- Akrylglasset (A993): ikke ha i krydder som nellik, dill, eller karvefrø – de kan skade akrylen.
- Ikke oppbevar noe i mikseren. Den skal være tom før og etter bruk.
- Knus aldri is alene, tilsett alltid litt vann.
- A993/A994 – bland aldri mer enn 1,5 liter.

Bruk av hurtigmikseren

- 1 Sørg for at tetningsringen ⑤ er lagt ordentlig på plass på toppen av knivenheten ⑥.
- 2 Plasser knivenheten på innsiden av foten.
- 3 Skru mikserglasset på foten.
- 4 Fyll ingrediensene i mikserglasset.
- 5 Plassér lokkforseglingen på innsiden av lokket. Sett i påfyllingslokket.
- 6 A993/A994 – skru lokket på mikserglasset. A996 – trykk lokket ned.
- 7 Fjern dekslet for høyhastighetsuttak ①.
- 8 Skru hurtigmikseren på uttaket ②.
- 9 Skru på "max"

Tips

- for å hindre lekkasjer:
- væt tetningsringen før du setter den på og
- skru mikserglasset godt på ved å dreie på det ved hjelp av håndtaket på glasset.
- Når du lager majones, fyll alle ingrediensene unntatt oljen i mikserglasset. Deretter, når mikseren er i gang, fjerner du påfyllingslokket og tilsetter oljen jevnt og sakte.
- Til tykke blandinger, f.eks. paté, dip: bruk lav til middels hastighet, og skrap kantene hvis nødvendig. Hvis det er vanskelig å mikse, så tilsett mer væske.

Rengjøring

- Demonter alltid utstyret før rengjøring.
- Tøm mikserglasset før du skrur det av foten.

Knivenheten

- 1 Ta den av og vask tetningsringen.
- 2 Børst knivene rene under springen.
Hold undersiden av knivenheten tørr.
- 3 La det ligge og tørke.

Andre deler

Vask for hånd i varmt såpevann.
Mikserglassene kan også vaskes i oppvaskmaskin.

Ennen ohjeiden lukemista taita etusivu auki kuvien esiinsaamiseksi

A993/A994/A996 tehosekoitinta voidaan käyttää keittojen, juomien, pateiden, majoneesin, korppujauhojen, keksijauhojen ja pähkinärouheen valmistukseen sekä jääpalojen rouhentamiseen.

- ① täyttöaukon korkki
- ② kansi
- ③ kannen tiiviste
- ④ sekoitusastia: A993 akryylimuovia, A994 lasia, A996 ruostumatonta terästä turvasuojalla varustettuna
- ⑤ tiivisterengas
- ⑥ terä
- ⑦ pohja

ennen ensimmäistä käyttökertaa

Pese osat: katso kohdasta 'puhdistus'.

turvallisuus

- Älä kiinnitä terää ja pohjaosaa laitteeseen ilman, että sekoitusastia on paikallaan.
- Älä kierrä sekoitusastiaa irti pohjaosasta, jos se on laitteessa kiinni.
- Älä koske teräviä teriä. Älä päästä lapsia terän lähetyville.
- Käytä vain laitteen mukana toimitettua sekoitusastiaa, terää ja pohjaosaa.
- Älä käytä tehosekoitinta erittäin kuumien nesteiden sekoitukseen. Jos kansi ei ole kunnolla kiinni, se voi irrota ja kuuma neste pääsee roiskumaan.
- Irrota laitteen pistoke pistorasiasta aina ennen kuin laitat käden tai työvälineen sekoitusastiaan.

tärkeää

- Älä käytä tehosekoitinta kauempaa kuin yhden minuutin ajan, sillä se ylikuumenee. Katkaise virta heti, kun sekoitettava aine on koostumukseltaan oikeaa.

- Älä laita kuivia aineksia tehosekoittimeen ennen kuin se on kytketty toimintaan. Leikkaa kuivat ainekset kuutioiksi ja pudota ne täyttöaukon kautta laitteen ollessa käynnissä.
- Akryylinen sekoitusastia (A993): älä käsittele mausteita, kuten kokonaisia neilikoita tai tillin tai kuminan siemeniä, sillä ne saattavat vaurioittaa akryylimuovin.
- Älä käytä tehosekoitinta säilytysastiana. Tyhjennä se käytön jälkeen ja säilytä se tyhjänä.
- Lisää aina vähän vettä, kun rouhit jääpaloja.
- A993/A994: sekoitusastian suurinta 1,2 litran täyttömäärää ei saa ylittää.
- A996: sekoitusastian suurinta 1,5 litran täyttömäärää ei saa ylittää.

tehosekoittimen käyttö

- 1 Varmista, että tiiviste rengas ⑤ on tiukasti kiinni teräosan ⑥ päällä.
- 2 Aseta terä pohjaosan sisään.
- 3 Kierrä sekoitusastia kiinni pohjaosaan.
- 4 Lisää sekoitettavat ainekset sekoitusastiaan.
- 5 Aseta kannen tiiviste kannen sisään. Kiinnitä täyttöaukon korkki.
- 6 A993/A994: kierrä kansi kiinni sekoitusastiaan. A996: työnnä kansi alas.
- 7 Irrota laitteen päällä olevan voimansiirtoistukan kansi ①.
- 8 Kierrä sekoitusastia kiinni voimansiirtoistukkaan ②.
- 9 Käytä nopeutta 'max'.

vihjeitä

- Mahdollisen vuotamisen estämiseksi:
- kastele tiivisterengas ennen kuin asetat sen terän päälle;
- kierrä sekoitusastia tiukasti kiinni kääntämällä sitä sen kahvasta.
- Majoneesia valmistettaessa laita kaikki ainekset öljyä lukuunottamatta sekoitusastiaan. Kun kone on

toiminnassa, irrota täyttöaukon korkki ja lisää öljy hitaasti tasaisena virtana seokseen.

- Valmistettaessa paksuja seoksia, kuten pateeta tai dippikastikkeita, käytä alhaista tai keskinopeaa nopeutta. Kaavi tarvittaessa sekoitusastian reunaan tarttunut seos. Jos ainekset sekoittuvat vaivalloisesti, lisää nestettä.

puhdistus

- Irrota laitteen osat aina ennen puhdistusta.
- Tyhjennä sekoitusastia ennen kuin kierrät sen irti pohjaosasta.

terä

- 1 Irrota ja pese tiivisterengas.
- 2 Harjaa terät puhtaaksi juoksevan veden alla. Älä kastele terän alaosaa.
- 3 Anna kuivua.

muut osat

Pese osat käsin kuumassa astianpesuaineliuoksessa. Voit myös pestä sekoitusastian astianpesukoneen yläkorissa.

Okumaya başlamadan önce ön kapağı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız

Öğütücü/sıvılaştırıcıyı çorba, içecek, pate ve mayonez yapmak için kullanınız. Ayrıca, öğütücü/sıvılaştırıcıyı ekmek ve bisküvileri kırıntı haline getirmek, kuruyemişleri doğramak ve buz kırmak için kullanabilirsiniz.

- ① doldurma deliği tıpası
- ② kapak
- ③ kapak contası
- ④ sürahi: A993 modeli akrilik sürahilidir; A994 modeli cam sürahilidir; A996 modeli paslanmaz çelik sürahilidir. Her modelde güvenlik koruyucu vardır.
- ⑤ conta halkası
- ⑥ bıçak birimi
- ⑦ taban

ilk kullanımdan önce

Aygın tüm parçalarını yıkayınız. Bu konuda 'temizlik' bölümüne bakınız.

güvenlik önlemleri

- Sürahiyi yerine yerleştirmeden önce aygıtın tabanını ve bıçak birimini hiçbir biçimde yerine takmayınız.
- Sürahi aygıtı takılı olduğu sırada hiçbir biçimde sürahiyi yerinden çıkarmayınız.
- Aygıtın bıçakları çok keskindir. Bu yüzden hiçbir biçimde elinizle dokunmayınız ve çocukları denetim altında tutunuz.
- Yalnızca size aygıtla birlikte verilen sürahi, bıçak birimi ve tabanı kullanınız.
- Aygıtta hiçbir biçimde sıcak içerikleri öğütmeyiniz ve sıcak içerikleri sıvılaştırmayınız. Aygıtın kapağını sıkıca kapatınız. Aksi takdirde kapak yerinden çıkabilir ve içerikler etrafa saçılabilir.
- Sürahiyi yerinden çıkarmadan, içine herhangi birşey koymadan ve elinizle dokunmadan önce aygıtın fişini prizden çekiniz.

önemli uyarılar

- Öğütücü/sıvılaştırıcıyı bir dakikadan fazla çalıştırmayınız. Aksi takdirde aygıt aşırı derecede ısınır. Öğütüğünüz içerikler istediğiniz kıvama gelince aygıtı durdurunuz.
- Öğütücü/sıvılaştırıcıyı çalıştırmaya başlamadan önce içine kuru içerik koymayınız. Kullanacağınız içerikleri küp halinde kesiniz ve aygıt çalıştırdıktan sonra doldurma deliğinden içeri atınız.
- A993 modeli akrilik sürahili öğütücü/sıvılaştırıcıda karanfil, dereotu ve kimyon gibi baharatları kullanmayınız. Çünkü, bu tür baharatlar akrilik sürahiye zarar verebilir.
- Öğütücü/sıvılaştırıcının içinde herhangi bir yiyecek tutmayınız. Kullanımdan önce ya da sonra aygıtın içinde ya da herhangi bir içerik bırakmayınız.
- Aygıtta buz kırmadan önce mutlaka biraz su ekleyiniz.
- A993 ve A994 modellerinde hiçbir zaman 1,2 litreden fazla içerik karıştırmayınız.
- A996 modelinde hiçbir zaman 1,5 litreden fazla içerik karıştırmayınız.

öğütücü/sıvılaştırıcının kullanımı

- 1 Conta halkasını ⑤ bıçak birimi ⑥ üzerine sıkıca yerleştiriniz.
- 2 Bıçak birimini tabanın içine yerleştiriniz.
- 3 Sürahiyi çevirerek tabana takınız.
- 4 İşlemek istediğiniz içerikleri sürahiye doldurunuz.
- 5 Kapak contasını kapağın içine yerleştiriniz ve doldurma deliği tıpasını kapatınız.
- 6 A993 ve A994 modellerinde tıpayı çevirerek sürahiye takınız. A996 modelinde tıpayı aşağı doğru basarak kapatınız.
- 7 Aygıtın şekilde ① numara olarak gösterilen yüksek hız donatısını

kaldırınız.

- 8 Aygıtın şekilde ② numara olarak gösterilen öğütücü/sıvılaştırıcıyı çevirerek yüksek hız donatısına takınız.
- 9 Aygıtı 'azami' (max) hıza getirerek çalıştırınız.

faydalı bilgiler

- Herhangi bir sızıntıyı önlemek için aşağıdaki yönergeleri izleyiniz:
- Conta halkasını yerine takmadan önce ıslatınız, ve
- Sapından tutarak sürahiyi çevirerek sıkıca yerine takınız.
- Mayonez hazırlarken sıvı yağ dışındaki tüm içerikleri öğütücü/sıvılaştırıcıya koyunuz. Arkasından aygıt çalışırken doldurma deliği tıpasını açınız ve sıvı yağı yavaş yavaş ve eş aralıklarla içeri akıtınız.
- Pate ve soslar gibi koyu karışımlar için aygıtı alçak hızda çalıştırınız. Karışım sürahinin iç çeperlerine yapışıyorrsa tahta bir kaşıkla içeri itiniz. Gerekirse bir miktar daha sıvı ekleyiniz.

temizlik

- Temizlemeye başlamadan önce öğütücü/sıvılaştırıcının parçalarını çıkarınız.
- Sürahiyi tabandan almadan önce sürahideki içerikleri boşaltınız.

bıçak birimi

- 1 Conta halkasını yerinden çıkarınız ve yıkayınız.
- 2 Bıçakları musluk suyunun altında fırçalayınız. Bıçak biriminin alt yüzünü ıslatmayınız ve kuru tutunuz.
- 3 Daha sonra bıçak birimini kurulaştırınız.

diğer parçalar

Sıcak sabunlu suda elle yıkayınız. Sürahiyi bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz.

Před čtením rozložte přední stránku s ilustrací

Mixér používejte k přípravě polévek, nápojů, paštik, majonéz, strouhanky, drcení sušenek, sekání ořechů a drcení ledu.

- ① zátka plnicího otvoru
- ② víko
- ③ těsnění víka
- ④ nádoba mixéru: plastová A993, skleněná A994, z nerezavějící oceli A996 s ochranným krytem
- ⑤ těsnicí kroužek
- ⑥ sekací jednotka
- ⑦ patice

před prvním použitím

Všechny součásti umyjte: viz část "čištění"

bezpečnost

- Patice a sekací jednotka se samy bez nádoby mixéru nesmí nasadit na hnací jednotku.
- Nádobu neodšroubovávejte, pokud je mixér nasazen na hnací jednotce.
- Nedotýkejte se ostří sekacích nožů.
- Sekací jednotku skladujte mimo dosah dětí.
- Používejte pouze nádobu, sekací jednotku a patici dodané výrobcem.
- Nemixujte velmi horké tekutiny. Nesprávně upevněné víko by se mohlo uvolnit a hrozilo by nebezpečí opaření horkou tekutinou.
- Hnací jednotku vždy vypněte ze sítě před tím, než do nádoby mixéru vložíte ruce nebo kuchyňské náčiní.

důležité

- Mixér nenechávejte běžet bez přestávky déle než jednu minutu - hrozí přehřátí. Všechny potraviny jsou důkladně zpracovány během jedné minuty.
- Suché příměsi nedávejte do mixéru předem. Rozkrájejte je na kostky a

vhazujte je plnicím otvorem ve víku přímo na běžící nože.

- Plastová nádoba (A993): nesmí se v ní zpracovávat některá koření, jako např. hřebíček, kopr a římský kmín, neboť by se mohl poškodit plast, z něhož je nádoba vyrobena.
- Mixér není vhodný ke skladování. Nádobu nechávejte prázdnou před použitím i po něm.
- Led nedrťte samotný, vždy k němu přidejte trochu vody.
- A993/A994 - nepřekračujte maximální kapacitu 1,2 litru.
- A996 - nepřekračujte maximální kapacitu 1,5 litru.

postup použití mixéru

- 1 Přesvědčte se, že těsnicí kroužek přesně ⑤ zapadl kolem horní části sekací jednotky ⑥.
- 2 Sekací jednotku upevněte do patice.
- 3 Do patice našroubujte nádobu mixéru.
- 4 Příměsí vložte do nádoby mixéru.
- 5 Do víka vložte těsnění víka a nasadte do něj zátku plnicího otvoru.
- 6 A993/994 - víko našroubujte na nádobu. A996 - víko zatlačením nasadte na nádobu.
- 7 Sundejte kryt rychloběžného výstupu ①.
- 8 Kroutivým pohybem upevněte nádobu na rychloběžný výstup ②.
- 9 Spotřebič spusťte na maximální rychlost.

rady

- Úniku tekutiny zabráníte takto:
- těsnicí kroužek před namontováním navlhčete a
- nádobu mixéru řádně dotáhněte - využijte přitom ucha nádoby jako páky.
- Při přípravě majonézy dejte do nádoby mixéru všechny příměsi

kromě oleje. Mixér spusťte, potom vyndejte z víka zátku, a postupně pomalým proudem nalévejte do směsi olej.

- Při zpracovávání hustých směsí, např. paštik apod., používejte pomalou až střední rychlost, mixér vypínejte a směs pomocí škrabky stírejte ze stěn nádoby. Pokud je směs příliš tuhá, přidejte více tekutiny.

čištění

- Před čištěním mixér rozmontujte.
- Nádobu nejdříve vyprázdněte, a teprve potom odšroubujte patici.

sekací jednotka

- 1 Sundejte a umyjte těsnicí kroužek.
- 2 Sekací nože umyjte štětkou na nádobí pod proudem tekoucí vody. Spodek sekací jednotky musí zůstat suchý.
- 3 Nechte vyschnout.

další součásti

Umyjte v horké vodě s přípravkem na mytí nádobí.

Nádoba mixéru se může také dát do myčky na nádobí.

Az használati utasítás ábrái az első oldalon láthatók – olvasás közben hajtsa ki ezt az oldalt

A turmixoló levesek, italok, pástétomok és majonéz kikeverésére, zsemle- és kekszmorzsa készítésére, valamint diófélék darálására alkalmas.

- ① a töltőnyílás kupakja
- ② fedél
- ③ fedél tömítése
- ④ turmixoló edény (műanyag A993, üveg A994, rozsdamentes acél, védőlemezzel A996)
- ⑤ tömítő gyűrű
- ⑥ forgókés
- ⑦ alaplap

az első használat előtt

A turmixoló alkatrészeit mosogassa el (l. tisztítás).

első a biztonság

- A turmixoló edény nélkül soha ne szerelje fel az alaplapot és a forgókést.
- Amíg a turmixoló a robotgépen van, ne csavarja le a turmixoló edényt.
- Ügyeljen arra, hogy ne érjen a forgókés éleihez. A forgókést mindig gyermekektől elzárva tárolja.
- A turmixolót csak az eredeti, gyári alaplappal, forgókéssel és turmixoló edénnyel használja.
- Soha ne turmixoljon forró folyadékokat – ha véletlenül rosszul helyezi fel a turmixoló edény fedelét, a kifröccsenő folyadék leforrázhatja.
- Mielőtt kézzel vagy bármilyen eszközzel a turmixoló edénybe nyúl, a robotgép hálózati vezetékeit mindig húzza ki a konnektorból.

fontos megjegyzések

- Ne használja a turmixolót egyhuzamban 1 percnél tovább, mert a motor túlmelegszik. Ha elérte a kívánt állapotot, azonnal kapcsolja ki a gépet.
- A száraz összetevőket ne tegye

előre a turmixoló edénybe. Előbb kapcsolja be a gépet, és a kockára vágott darabokat a töltőnyíláson keresztül dobja a forgásban levő képre.

- Műanyag turmixoló edény (A993): egyes fűszerek – pl. szegfűszeg, kapor, köménymag – károsítják az edény anyagát, ezért feldolgozásukat kerülni kell.
- A turmixoló edényt soha ne használja étel tárolására. Az összetevőket csak közvetlenül a feldolgozás előtt tegye az edénybe, az elkészült ételt pedig azonnal öntse át másik edénybe.
- Ha jégkockát turmixol, előzőleg mindig adjon a jéghez egy kevés vizet is.
- A993/A994: a turmixolóval egyszerre legfeljebb 1,2 liter étel dolgozható fel.
- A996: a turmixolóval egyszerre legfeljebb 1,5 liter étel dolgozható fel. Soha ne lépje túl ezeket az értékeket.

a turmixoló használata

- 1 Helyezze a tömítő gyűrűt ⑤ a forgókés aljzatára ⑥. A gyűrűnek teljes egészében a perem felső felületére kell illeszkednie.
- 2 Helyezze a forgókést az alaplap belsejébe.
- 3 Csavarja a turmixoló edényt az alaplapra.
- 4 A feldolgozandó ételt tegye a turmixoló edénybe.
- 5 Helyezze a fedél tömítését a fedél belső felületére, és a töltőnyílás kupakját is illessze a helyére.
- 6 A993/A994 – csavarja a fedelet a turmixoló edényre.
A996 – nyomja a fedelet a turmixoló edényre.
- 7 Vegye le a nagysebességű meghajtó csonk fedelét ①.
- 8 Csavarja a turmixolót a meghajtó csonkra ②.

- 9 Kapcsolja a gépet maximális sebességfokozatra.

megjegyzések

- A szivárgás elkerülése érdekében
- a forgókés tömítő gyűrűjét előzőleg nedvesítse meg, és
- a turmixoló edényt a fülénél fogva erősen szorítsa rá az alaplagra.
- Majonéz készítésekor az olaj kivételével öntsön minden hozzávalót a turmixoló edénybe, és kapcsolja be a gépet. Vegye le a töltőnyílás kupakját, és a nyíláson át – folyamatos turmixolás mellett – lassan és egyenletesen adja hozzá az olajat.
- Sűrű ételek (pl. pástétomok, mártások) feldolgozásakor alacsony és közepes sebességfokozatokat használjon, és szükség esetén kaparja le a turmixoló edény falára tapadt ételt. Ha turmixolás közben a gép erőlködik, adjon több folyadékot az ételhez.

tisztítás

- Tisztítás előtt mindig szedje szét a készüléket.
- Az alaplap lecsavarása előtt mindig ürítse ki a turmixoló edényt.

forgókés

- 1 Vegye le a tömítő gyűrűt, és mossa el.
- 2 A késeket folyó víz alatt, mosogatókefével tisztítsa meg. Ügyeljen arra, hogy a kés aljzatának belső felülete száraz maradjon.
- 3 Hagyja megszáradni.

egyéb alkatrészek

Meleg, mosogatószeres vízben kézzel mossa el. A turmixoló edény mosogatógépben is tisztítható.

Przed czytaniem prosimy rozłożyć pierwszą stronę, zawierającą ilustracje

Używaj miksera do sporządzania zup, napojów, pasztetów, majonezu, tartej bułki, mielenia biszkoptów, orzechów i lodu.

- ① zatyczka wlewu/wsypu
- ② wieczko
- ③ uszczelka wieczka
- ④ dzbanek: poliakrylanowy A993, szklany A994, ze stali nierdzewnej A996, wyposażony w osłonę bezpieczeństwa
- ⑤ uszczelka
- ⑥ zespół ostrzy
- ⑦ podstawka

przed użyciem po raz pierwszy
Umyj wszystkie części: patrz punkt "czyszczenie".

dla własnego bezpieczeństwa

- Nigdy nie zakładaj podstawki i zespołu ostrzy na korpusie miksera bez uprzednio założonego dzbanka.
- Nigdy nie odkręcaj dzbanka, gdy jest on założony na korpusie.
- Nie dotykaj ostrych brzeszczotów. Trzymaj zespół ostrzy z dala od dzieci.
- Używaj wyłącznie dzbanka, zespołu ostrzy i podstawki dostarczonych wraz z mikserem.
- Nigdy nie miksuj bardzo gorących płynów - jeśli wieczko nie będzie dobrze dokręcone i spadnie, to można się ochłapać.
- Zawsze wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego przed włożeniem ręki lub narzędzia kuchennego do dzbanka.

uwaga

- Nigdy nie włączaj miksera na dłużej, niż jedną minutę, gdyż może się on przegrzać.
Wyłącz natychmiast po osiągnięciu żądanej konsystencji przerobu.

- Nie wkładaj suchych produktów do dzbanka przed włączeniem miksera. Pokraj je w kostkę i wrzucaj przez zatyczkę wsypu, gdy mikser jest w biegu.
- Dzbanek poliakrylanowy (A993): nie przerabiaj przypraw takich jak goździki, nasiona kopru lub kminku - mogą one uszkodzić tworzywo akrylowe.
- Nie używaj dzbanka jako słoika do przechowywania produktów. Niech będzie pusty przed użyciem i opróżniony po użyciu.
- Nigdy nie rozdrabniaj samego lodu - zawsze dodaj trochę wody.
- Dzbanki A993/994: nigdy nie miksuj więcej, niż 1,2 litra.
- Dzbanek A996: nigdy nie miksuj więcej, niż 1,5 litra.

jak używać miksera

- 1 Upewnij się, że uszczelka ⑤ jest dobrze osadzona w gnieździe na górze zespołu ostrzy ⑥.
- 2 Załóż zespół ostrzy w podstawce.
- 3 Nakręć dzbanek na podstawkę.
- 4 Włóż/wlej składniki do dzbanka.
- 5 Załóż uszczelkę wieczka wewnątrz wieczka. Załóż zatyczkę wlewu.
- 6 A993/A994 - nakręć wieczko na dzbanek.
A996 - nasuń wieczko na dzbanek.
- 7 Zdejmij pokrywę końcówki szybkoobrotowej ①.
- 8 Nakręć mikser na końcówkę ②.
- 9 Przełącz prędkość na "max".

wskazówki

- Aby zapobiec nieszczelnościom:
- zwilżaj uszczelkę przed założeniem, oraz
- dokręć dzbanek obracając go za ucho.
- Robiąc majonez, umieść wszystkie składniki - za wyjątkiem oleju - w dzbanku. Włącz i podczas biegu zdejmij zatyczkę wlewu; następnie wlewaj olej powoli i równomiernie.

- Gęste mieszaniny, np. pasztety i smarowidła: stosuj prędkość niską do średniej, zgarniając w dół w miarę potrzeby. Jeśli są trudne do przerobu, dodaj więcej płynów.

czyszczenie

- Zawsze rozbierz zespół przed czyszczeniem.
- Opróżnij dzbanek przed odkręceniem podstawki.

zespół ostrzy

- 1 Zdejmij i umyj uszczelkę.
- 2 Oczyszcz ostrza szczoteczką pod kranem. Uważaj, aby spód zespołu ostrzy pozostawał suchy.
- 3 Zostaw do wyschnięcia.

inne części

Myj w ręku w gorącej wodzie mydlanej. Dzbanki można również myć w zmywarce do naczyń.

См. иллюстрации на передней странице

Измельчитель предназначен для приготовления супов, напитков, паштетов, майонеза, панировочных сухарей, бисквитных крошек, а также для измельчения орехов и кубиков льда.

- ① колпачок заливного отверстия
- ② крышка
- ③ уплотнитель крышки
- ④ чаша: из оргстекла (A993), стеклянная (A994), из нержавеющей стали (A996) с защитным устройством
- ⑤ уплотнительное кольцо
- ⑥ ножевой блок
- ⑦ основание

Перед первым использованием

Вымойте детали: см. раздел «Очистка».

Меры безопасности

- Запрещается устанавливать на электроприбор основание и ножевой блок до установки чаши.
- Запрещается снимать чашу, установленную на электроприборе.
- Не дотрагивайтесь до острых ножей. Храните ножевой блок в недоступном для детей месте.
- Пользуйтесь только чашей, ножевым блоком и основанием, которые поставляются в комплекте с данным электроприбором.
- Поскольку неплотно закрытая крышка может стать причиной разбрызгивания жидкости, перемешивать горячие жидкости запрещается.
- Запрещается прикасаться к внутренним поверхностям чаши руками и кухонными принадлежностями при подключенном к розетке сетевом шнуре.

Важная информация

- Запрещается включать измельчитель более чем на одну минуту – это приведет к его перегреву. После получения требуемой консистенции продукта немедленно выключите измельчитель.
- Сухие ингредиенты в измельчитель до его включения не закладываются. При необходимости нарежьте их мелкими кусочками, снимите колпачок заливного отверстия и затем, при работающем электроприборе, последовательно помещайте кусочки в чашу.
- Во избежание повреждения чаши из оргстекла (A993) не рекомендуется использовать электроприбор для измельчения таких специй, как гвоздика, укроп и семена тмина.
- Запрещается использовать измельчитель в качестве контейнера для хранения продуктов. Опорожняйте его перед использованием и после использования.
- При измельчении льда обязательно добавьте в чашу немного воды.
- Для модели A993/A994: запрещается смешивать более 1,2 л жидкости.
- Для модели A996: запрещается смешивать более 1,5 л жидкости.

Как пользоваться измельчителем

- 1 Убедитесь в том, что уплотнительное кольцо ⑤ правильно установлено сверху на ножевом блоке ⑥.
- 2 Вставьте ножевой блок в основание.
- 3 Установите чашу на основание.
- 4 Поместите ингредиенты в чашу.

- 5 Установите в крышку уплотнитель крышки. Установите колпачок заливного отверстия.
 - 6 Установите крышку на чашу. Крышки электроприборов моделей A993 и A994 снабжены резьбой.
- При установке крышки электроприбора модели A996 просто нажмите на нее.
- 7 Снимите крышку ❶ с выходного отверстия привода высокой скорости.
 - 8 Установите измельчитель в отверстие привода ❷.
 - 9 Переведите переключатель скорости в положение, соответствующее максимальной скорости («тах»).

Советы

- Для предотвращения утечки:
 - перед установкой уплотнительного кольца смочите его водой
- и
- надежно совместите резьбовые поверхности чаши и основания, держа чашу за ручку.
 - При приготовлении майонеза в измельчитель закладываются все ингредиенты, кроме растительного масла. Затем, при работающем электроприборе, удалите колпачок заливного отверстия и медленно и равномерно залейте масло.
 - Для приготовления густых смесей, например паштета или соусов, используйте низкую или среднюю скорость. При необходимости удалите смесь со стенок чаши. Если смесь плохо перемешивается, добавьте жидкость.

Очистка

- Перед очисткой обязательно разберите изделие.
- Перед тем как отвернуть основание, опорожните банку.

Ножевой блок

1. Снимите и промойте уплотнительное кольцо.
2. Тщательно вымойте ножи щеткой под краном. Не допускайте попадания воды в пространство под ножевым блоком.
3. Просушите блок на воздухе.

Прочие детали

Вымойте ручную горячей водой с мылом.

Банки разрешается мыть в посудомоечной машине.

Πριν από την ανάγνωση, παρακαλώ ξεδιπλώστε την μπροστινή σελίδα όπου παρέχεται η εικονογράφηση

Χρησιμοποιήστε το μπλέντερ για σούπες, ροφήματα, πατέ, μαγιονέζα, τριμμένη φρυγανιά, τριμμένα μπισκότα, ψιλοκομμένους ξηρούς καρπούς και τριμμένο πάγο.

- ① πώμα
- ② καπάκι
- ③ δακτύλιος καπακιού
- ④ κανάτα: ακρυλική A993, γυάλινη A994, ανοξείδωτη A996 με προσαρμοσμένο σύστημα ασφάλειας
- ⑤ δακτύλιος ερμητικού κλεισίματος
- ⑥ μονάδα λεπίδας
- ⑦ βάση

πριν από την πρώτη χρήση

Πλύνετε τα μέρη της συσκευής: βλέπε ενότητα 'καθαρισμός'.

ασφάλεια

- Ποτέ μην προσαρμόζετε τη βάση και τη μονάδα λεπίδας στη συσκευή σας χωρίς να έχετε προηγουμένως προσαρμόσει την κανάτα.
- Ποτέ μην ξεβιδώνετε την κανάτα ενώ βρίσκεται επάνω στη συσκευή.
- Μην αγγίζετε τις κοφτερές λεπίδες. Κρατήστε τη μονάδα λεπίδας μακριά από τα παιδιά.
- Χρησιμοποιείτε μόνο την κανάτα, τη μονάδα λεπίδας και τη βάση που παρέχονται με τη συσκευή.
- Ποτέ μην αναμιγνύετε καυτά υγρά - αν δεν έχετε προσαρμόσει το καπάκι σταθερά και τύχει να αφαιρεθεί, μπορεί να σας πιτσιλίσουν.
- Πάντοτε αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα πριν βάλετε τα χέρια σας ή εργαλεία μέσα στην κανάτα.

Σημαντική πληροφορία

- Ποτέ μην αφήνετε το μπλέντερ σε λειτουργία για περισσότερο από ένα λεπτό - θα υπερθερμανθεί. Θέστε το εκτός λειτουργίας μόλις επιτύχετε τη σωστή υφή.
- Μην τοποθετείτε ξηρά υλικά μέσα

στο μπλέντερ πριν το θέσετε σε λειτουργία. Κόψτε τα σε κύβους και ρίξτε τα μέσα από την τρύπα στο καπάκι αφού αφαιρέσετε το πώμα ενώ η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.

- Ακρυλική κανάτα (A993): μην επεξεργάζεστε μπαχαρικά όπως γαρίφαλα, άνηθο και σπόρους κύμινου - προκαλούν φθορά στο υλικό.
- Μη χρησιμοποιείτε το μπλέντερ ως αποθηκευτικό δοχείο. Διατηρήστε το άδειο πριν και μετά τη χρήση.
- Ποτέ μην τρίβετε πάγο μόνο του, προσθέτετε πάντα λίγο νερό.
- A993/A994 - ποτέ μην αναμιγνύετε πάνω από 1,2 λίτρα.
- A996 - ποτέ μην αναμιγνύετε πάνω από 1,5 λίτρα.

για να χρησιμοποιήσετε το μπλέντερ σας

- 1 Βεβαιωθείτε ότι ο δακτύλιος ερμητικού κλεισίματος ⑤ έχει τοποθετηθεί σφικτά επάνω στη μονάδα λεπίδας ⑥.
- 2 Προσαρμόστε τη μονάδα λεπίδας στο εσωτερικό της βάσης.
- 3 Βιδώστε την κανάτα επάνω στη βάση.
- 4 Τοποθετήστε τα υλικά μέσα στην κανάτα.
- 5 Προσαρμόστε το δακτύλιο καπακιού στο εσωτερικό του καπακιού. Προσαρμόστε το πώμα στο καπάκι.
- 6 A993/A994 - βιδώστε το καπάκι επάνω στην κανάτα. A996 - σπρώξτε το καπάκι προς τα κάτω.
- 7 Αφαιρέστε το κάλυμμα της υποδοχής ①.
- 8 Βιδώστε το μπλέντερ επάνω στην υποδοχή ②.
- 9 Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία στο 'max'.

πρακτικές συμβουλές

- Για να αποφύγετε τις διαρροές:
- βρέχετε τον δακτύλιο ερμητικού κλεισίματος πριν τον εφαρμόσετε και
- βιδώστε την κανάτα σφιχτά στη θέση της στρέφοντάς την κρατώντας την από τη λαβή της.
- Όταν φτιάχνετε μαγιονέζα, τοποθετήστε όλα τα υλικά, εκτός από το λάδι, μέσα στο μπλέντερ. Έπειτα, ενώ η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία, αφαιρέστε το πώμα και προσθέστε το λάδι αργά και φροντίστε να πέφτει με ομοιόμορφη ροή από την τρύπα στο καπάκι.
- Παχύρρευστα μίγματα, π.χ. πατέ, ντιπ (μίγματα σάλτσας): χρησιμοποιείτε χαμηλή ως μεσαία ταχύτητα, σπρώχνοντας προς τα κάτω αν χρειάζεται το μίγμα από τα τοιχώματα. Αν είναι δύσκολο να επεξεργαστείτε το μίγμα, προσθέστε περισσότερο υγρό.

καθαρισμός

- Πάντοτε αποσυναρμολογείτε πριν τον καθαρισμό.
- Αδειάζετε την κανάτα πριν ξεβιδώσετε τη βάση.

μονάδα λεπίδας

- 1 Αφαιρέστε και πλύνετε τον δακτύλιο ερμητικού κλεισίματος.
- 2 Καθαρίστε τις λεπίδες κάτω από τη βρύση με μία βούρτσα. Διατηρήστε το κάτω μέρος της μονάδας λεπίδας στεγνό.
- 3 Αφήστε να στεγνώσουν.

υπόλοιπα μέρη

Πλύνετε στο χέρι με ζεστό νερό και σαπούνι. Εναλλακτικά οι κανάτες μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων σας.

التنظيف

- دائماً فكك الجهاز قبل التنظيف.
- افرغ الوعاء قبل فك القاعدة.

وحدة السكين

- ١ ازل واغسل حلقة احكام السد.
- ٢ نظف السكين بفرشاة تحت ماء الحنفية.
- ابق اسفل وحدة السكين جافاً.
- ٣ دعها تجف.

الاجزاء الاخرى

تغسل يدويا بمحلول ماء وصابون ساخن.
وكبديل لذلك يمكن غسل الاوعية في غسالة
صحون.

قبل القراءة، الرجاء فتح صفحة الغلاف التي تحتوي على الرسم التوضيحي

- ابدأ لا تجرش الثلج بمفرده، دائماً اضع قليلاً من الماء.
- A994/A993 - ابدأ لا تمزج أكثر من ١,٢ لتر (٢ باينت و٢ اونصة)
- A996 - ابدأ لا تمزج أكثر من ١,٥ لتر (٢ باينت و٢ اونصة).

لاستعمال جهاز التسييل

- ١ تأكد من ان حلقة احكام السد ⑤ مركبة باحكام في محلها عاى قمة وحدة السكنين ⑥
- ٢ ثبت وحدة السكنين داخل القاعدة.
- ٣ ابرم الوعاء على القاعدة.
- ٤ ضع المواد في الوعاء.
- ٥ ثبت طوق احكام سد الغطاء داخل الغطاء.
- ٦ ثبت سداة منفذ التعبئة.
- ٦ A994/A993 - ابرم الغطاء على الوعاء.
- A996 - ادفع الغطاء للأسفل.
- ٧ ازل غطاء منفذ السرعة المرتفعة ①.
- ٨ ابرم جهاز التسييل على المنفذ ②.
- ٩ ضع المفتاح على النقطة القصوى "max".

ملاحظات مفيدة

- لمنع التسرب:
- بلل حلقة احكام السد قبل تركيبها؛ و
- ابرم الوعاء باحكام بتدويره بواسطة مقبضه.
- عند عمل الميونيز، ضع جميع المواد، باستثناء الزيت، في الجهاز، ازل سداة منفذ التعبئة واضف الزيت ببطء وانتظام.
- انواع المزيج السميكة القوام مثل الفطائر وسوائل التغميس: استعمل سرعة منخفضة الى متوسطة، مع القشط عند الحاجة. اذا صعبت المعالجة، اضع مزيداً من السائل.

- ① سداة منفذ التعبئة
- ② غطاء
- ③ طوق احكام سد الغطاء
- ④ وعاء: بلاستيك اكرليك A993، زجاج A994، فولاذ لا يصدأ A996 مزود بواقية امان.
- ⑤ حلقة احكام السد
- ⑥ وحدة السكنين
- ⑦ القاعدة

قبل الاستعمال للمرة الاولى

اغسل الاجزاء: انظر "التنظيف".

السلامة

- ابدأ لا تركيب القاعدة ووحدة السكنين في الجهاز ما لم يكن الوعاء مركباً.
- ابدأ لا تفك الوعاء عندما يكون على الجهاز.
- لا تلمس السكاكين الحادة. ابعد وحدة السكنين عن الاطفال.
- استعمل الوعاء ووحدة السكنين والقاعدة المزودة فقط.
- ابدأ لا تمزج سوائل ساخنة جداً - اذا لم يثبت الغطاء باحكام وخرج من محله فقد تتعرض لتناثر المحتويات.
- دائماً افصل الجهاز من الكهرباء قبل وضع يديك او ادوات في الوعاء.

ملاحظات هامة

- ابدأ لا تستعمل الجهاز لاكثر من دقيقة واحدة - فسوف يتعرض للاحماء الزائد.
- اوقف التشغيل حالما يتم الحصول على القوام المطلوب.
- لا تضع مواد جافة في الجهاز قبل التشغيل. تقطع المواد الى مكعبات وتلقى من خلال سداة منفذ التعبئة اثناء عمل الجهاز.
- وعاء البلاستيك الاكرليك (A993): لا تعالج التوابل مثل القرنفل والشبث وبذور الكمون - انها تضر بالبلاستيك.
- لا تستعمل الجهاز كوعاء تخزين. ابقه فارغاً قبل وبعد الاستعمال.



Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
www.kenwood.co.uk

85459/6