

# INSTRUCTION MANUAL



## HAND BLENDER SET



**MODEL 300100A0J**

PLEASE READ THIS MANUAL CAREFULLY BEFORE OPERATING THE APPLIANCE AND RETAIN IT FOR FUTURE REFERENCE



# CONTENTS

---

<b>GB</b> .....	01-06
<b>ES</b> .....	07-12
<b>PL</b> .....	13-18
<b>IT</b> .....	19-24
<b>DE</b> .....	25-32
<b>NL</b> .....	33-36
<b>FR</b> .....	37-42
<b>PT</b> .....	43-48

# **IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS =**

**BASIC SAFETY PRECAUTIONS SHOULD ALWAYS BE FOLLOWED WHEN USING ANY ELECTRICAL APPLIANCE. IN PARTICULAR, PLEASE NOTE THE FOLLOWING:**

1. READ THE INSTRUCTIONS CAREFULLY AND IN FULL BEFORE USING THE APPLIANCE.
2. BEFORE PLUGGING THE APPLIANCE INTO AN ELECTRICAL SOCKET, CHECK THAT YOUR LOCAL VOLTAGE CORRESPONDS TO THE VOLTAGE USED BY THE APPLIANCE (AS INDICATED ON THE RATING LABEL).
3. ALWAYS DISCONNECT THE APPLIANCE FROM THE ELECTRICITY SUPPLY IF IT IS GOING TO BE LEFT UNATTENDED AND BEFORE ASSEMBLING, DISASSEMBLING OR CLEANING THE APPLIANCE.
4. DO NOT PLUG THE APPLIANCE INTO THE ELECTRICITY SUPPLY UNTIL IT IS FULLY ASSEMBLED AND ALWAYS UNPLUG IT BEFORE DISASSEMBLING THE APPLIANCE OR HANDLING THE BLADE.
5. DO NOT OPERATE AN APPLIANCE WITH A DAMAGED CORD OR PLUG OR IF IT MALFUNCTIONS OR IS DROPPED OR DAMAGED IN ANY WAY. INSTEAD, DELIVER THE APPLIANCE TO THE NEAREST AUTHORISED SERVICE FACILITY SO THAT IT CAN BE EXAMINED AND REPAIRED.
6. DO NOT LET THE APPLIANCE' S CORD HANG OVER THE EDGE OF A TABLE OR WORKTOP OR TOUCH A HOT SURFACE SUCH AS THE STOVE.
7. THE BLADES ARE VERY SHARP! HANDLE THEM CAREFULLY!
8. KEEP HANDS AND UTENSILS OUT OF THE CONTAINER WHEN BLENDING TO PREVENT POTENTIALLY SEVERE INJURY TO PERSONS OR DAMAGE TO THE BLENDER. A SCRAPER MAY BE USED BUT ONLY WHEN THE APPLIANCE IS SWITCHED OFF.

9. TO PROTECT AGAINST THE RISK OF ELECTRIC SHOCK, DO NOT PUT THE MOTOR UNIT, CORD OR PLUG IN WATER OR OTHER LIQUID.
10. THE APPLIANCE SHOULD NOT BE USED BY CHILDREN AND CARE SHOULD BE TAKEN WHEN IT IS USED NEAR CHILDREN.
11. DO NOT TOUCH ANY MOVING PARTS.
12. DO NOT BLEND HOT LIQUIDS.
13. NEITHER THE MEASURING BEAKER NOR THE CHOPPING BOWL IS MICROWAVE-PROOF.
14. WHEN BLENDING SOFT FOOD, OPERATE THE APPLIANCE FOR A MAXIMUM OF 1 MINUTE AT A TIME AND STOP BLENDING FOR 30 SECONDS AFTER 5 BLENDING CYCLES. WHEN BLENDING HARD FOOD, OPERATE THE APPLIANCE FOR NO MORE THAN 15 SECONDS AT A TIME AND STOP BLENDING FOR 30 MINUTES AFTER 3 BLENDING CYCLES.
15. TO REDUCE THE RISK OF INJURY, ENSURE THAT THE CHOPPING BOWL IS PROPERLY ATTACHED BEFORE INSTALLING THE S-SHAPED BLADE.
16. ENSURE THE CHOPPING BOWL LID IS SECURELY LOCKED IN PLACE BEFORE OPERATING THE APPLIANCE.
17. CLEAN THE HAND BLENDER WITH A DRY CLOTH.
18. MISUSE OF THE APPLIANCE CAN RESULT IN SEVERE INJURY. CARE MUST BE TAKEN WHEN HANDLING THE SHARP CUTTING BLADES, EMPTYING THE BOWL AND DURING CLEANING.
19. SWITCH OFF THE APPLIANCE AND DISCONNECT IT FROM THE ELECTRICITY SUPPLY BEFORE CHANGING ACCESSORIES OR TOUCHING ANY PARTS, WHICH MOVE WHEN THE APPLIANCE IS IN USE.
20. THE APPLIANCE IS NOT INTENDED FOR USE BY CHILDREN

OR FOR UNSUPERVISED USE BY OTHERS WHOSE PHYSICAL, SENSORY OR MENTAL CAPABILITIES PREVENT THEM FROM USING IT SAFELY.

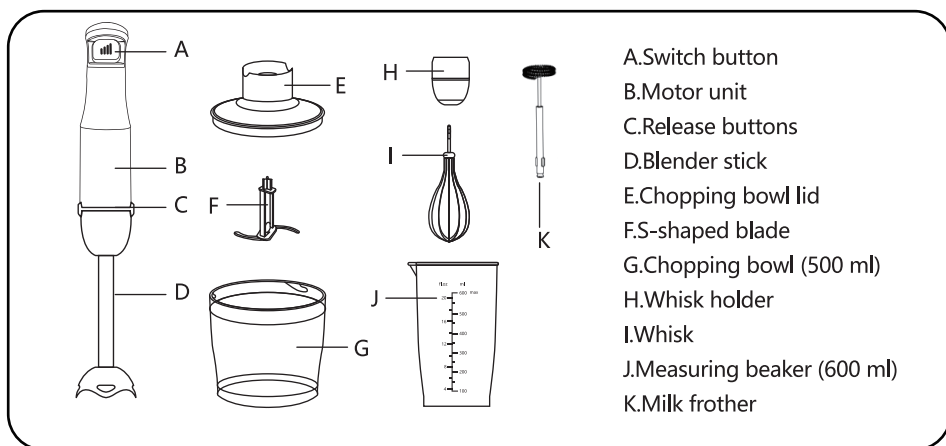
21. CHILDREN SHOULD BE SUPERVISED TO ENSURE THAT THEY DO NOT PLAY WITH THE APPLIANCE.

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model No.	300100A0J
Power Supply	220-240 V ~ 50/60 Hz
Power Consumption	1000 W
Dimensions	L55*W58*H410 mm

Specifications and design are subject to change without notice.

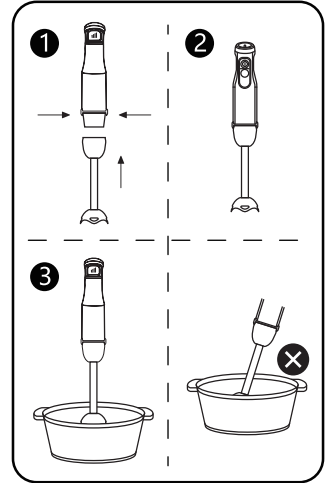
## PRODUCT OVERVIEW



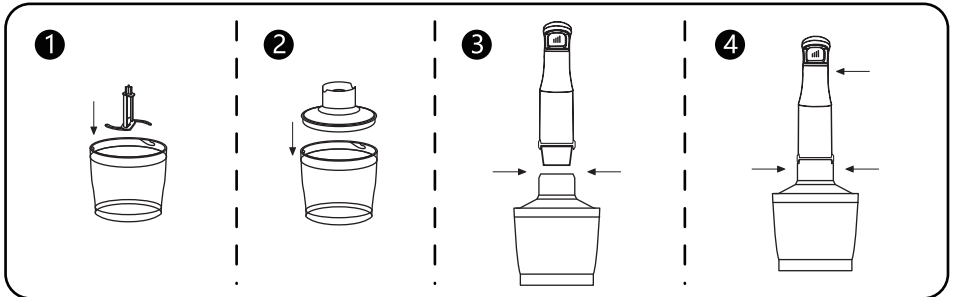
# OPERATING INSTRUCTIONS

## HOW TO USE THE HAND BLENDER

- The hand blender is ideal for preparing dips, sauces, soups, mayonnaise, milkshakes and baby food as well as to blend food.
- Insert the blender stick into the motor unit until it locks into place.
- Introduce the hand blender vertically into an appropriate container. Then press the switch button.
- You can use the hand blender in the measuring beaker or another vessel. Always add some water to your mixture before operating the appliance.
- After use, unplug the appliance and press the release buttons to remove the blender stick. **Caution:** the blade is very sharp!



## HOW TO USE THE CHOPPER



- The chopper is ideal for chopping hard food such as meat, cheese, onion, herbs, garlic, carrots, walnuts, almonds, prunes and so on. Do not chop extremely hard food such as ice cubes, nutmeg, coffee beans and grains.
- Before chopping, carefully remove the plastic cover from the s-shaped blade. **Caution:** The blade is very sharp! Always hold it by the upper plastic section.
- Place the blade on the central pin of the chopping bowl and press down. Only use the chopping bowl on an anti-slip surface.
- Place the food in the chopping bowl.
- Place the chopping bowl lid on the chopping bowl making sure it is properly attached.
- Place the motor unit on the chopping bowl lid making sure it locks into place. Then press the switch button.

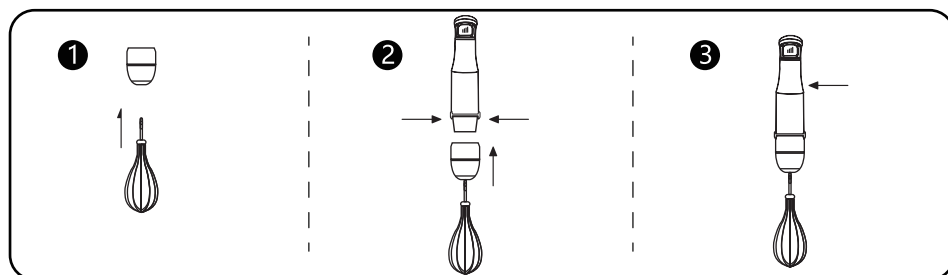
- After use, unplug the appliance and press the release buttons to remove the motor unit. Then, remove the chopping bowl lid.
- Carefully remove the blade.
- Remove the processed food from the chopping bowl.

### Processing Guide:

Food	Max. Capacity	Operation time
Meat	250 g	15 sec
Herbs	50 g	10 sec
Nuts	150 g	15 sec
Cheese	100 g	10 sec
Bread	80 g	10 sec
Onions	200 g	10 sec
Biscuits	150 g	10 sec
Soft fruit	200 g	10 sec
Yeast dough (flour)	250 g	10 sec
Yeast dough (water)	165 g	
Yeast dough (cream)	2.5 g	
Yeast dough (powder)	2.0 g	

### HOW TO USE THE WHISK

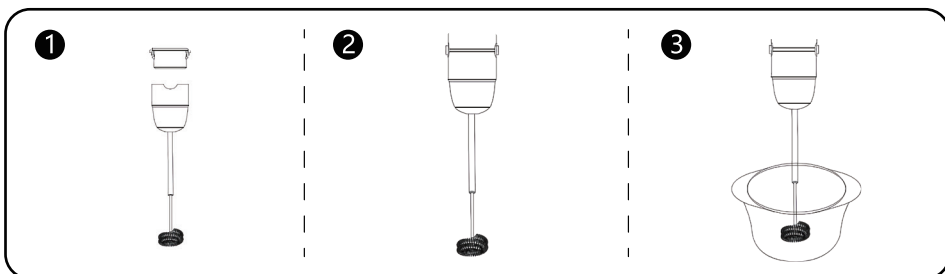
- Only use the whisk to whip cream, beat eggs and blend ready-mixed desserts.
- Insert the whisk attachment into the whisk holder, then slot the whisk holder into the motor unit until it locks into place.
- Press the switch button to whisk.
- After use, unplug the appliance and press the release buttons to remove the whisk holder. Then, pull the whisk out of the holder for cleaning.





## HOW TO USE THE MILK FROTHER

- The milk frother is a utensil for making milk froth, typically to be added to coffee (cappuccino, latte, etc). It aerates the milk creating a thick and heavy foam. The tiny bubbles formed during this process makes the milk texture lighter and increases its volume.
- Insert the milk frother attachment into the whisk holder, then slot the whisk holder into the motor unit until it locks into place.
- Place the milk frother into a container. Press the switch to operate it.
- After use, unplug the appliance and press the release buttons to remove the whisk holder. Then, pull the milk frother out of the holder for cleaning.



## MAINTENANCE AND DAILY CARE

1. Always unplug the appliance before cleaning it.
2. Only clean the motor unit and chopping bowl lid with a damp cloth. Do not immerse the motor unit in water!
3. Other parts (the whisk, SS part without the base, measuring beaker, chopping bowl without the bowl lid and s-shaped blade, milk frother) can be cleaned in the dishwasher. However, you should rinse the blades immediately whenever you blend very salty foods.
4. Use only the recommended amount of cleaner or decalcifier when cleaning your dishwasher.
5. When processing food with colour dyes, the plastic parts of the appliance may become discoloured. Wipe these parts with vegetable oil before placing them in the dishwasher for an improved clean.
6. The blades are very sharp; please use caution when handling them.

## DISPOSAL

	<p>This marking indicates that this product should not be disposed of with household waste in the EU. Recycle it responsibly to prevent possible harm to the environment or human health caused by uncontrolled waste disposal and to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection options available or contact the retailer from whom you purchased the product as they will be able to safely recycle it for you.</p>
--	--

WARRANTY: 2 YEARS

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES

## DE SEGURIDAD

**AL UTILIZAR CUALQUIER APARATO ELÉCTRICO, SIEMPRE DEBEN TENERSE EN CUENTA ALGUNAS MEDIDAS BÁSICAS DE SEGURIDAD. EN PARTICULAR, TENGA EN CUENTA LO SIGUIENTE:**

1. LEA ATENTAMENTE TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL APARATO.
2. ANTES DE ENCHUFAR EL APARATO, COMPRUEBE QUE EL VOLTAJE LOCAL SE CORRESPONDE CON EL UTILIZADO POR EL APARATO (COMO SE INDICA EN LA ETIQUETA DE CARACTERÍSTICAS).
3. DESENCHUFE SIEMPRE EL APARATO SI LO VA A DEJAR SIN VIGILANCIA, Y ANTES DE MONTARLO, DESMONTARLO O LIMPIARLO.
4. NO ENCHUFE EL APARATO HASTA QUE ESTÉ COMPLETAMENTE MONTADO Y DESENCHÚFELO SIEMPRE ANTES DE DESMONTARLO O DE MANIPULAR LA CUCHILLA.
5. NO UTILICE EL APARATO SI EL CABLE O EL ENCHUFE ESTÁN DAÑADOS O SI SE HA CAÍDO O DAÑADO DE ALGUNA MANERA. LLÉVELO AL SERVICIO TÉCNICO AUTORIZADO MÁS CERCAÑO PARA QUE PUEDAN EXAMINARLO Y REPARARLO.
6. NO DEJE QUE EL CABLE DEL APARATO CUELQUE DEL BORDE DE MESAS O ENCIMERAS NI QUE TOQUE SUPERFICIES CALIENTES.
7. LAS CUCHILLAS ESTÁN MUY AFILADAS. ¡MANIPÚLELAS CON CUIDADO!
8. MANTENGA LAS MANOS Y UTENSILIOS FUERA DEL RECIPIENTE CUANDO ESTÉ BATIENDO PARA EVITAR LESIONES PERSONALES GRAVES O DAÑOS A LA BATIDORA.

SE PUEDE UTILIZAR UN RASCADOR, PERO SÓLO CUANDO EL APARATO ESTÉ APAGADO.

9. PARA EVITAR DESCARGAS ELÉCTRICAS, NO SUMERJA EL MOTOR, EL CABLE O EL ENCHUFE EN AGUA U OTROS LÍQUIDOS.
10. EL APARATO NO DEBE SER UTILIZADO POR NIÑOS Y SE DEBE TENER CUIDADO CUANDO SE UTILICE CERCA DE ELLOS.
11. NO MANIPULE NINGUNA DE LAS PARTES MÓVILES.
12. NO BATA LÍQUIDOS CALIENTES.
13. NI EL VASO MEDIDOR NI EL RECIPIENTE PARA PICAR SON APTOS PARA EL MICROONDAS.
14. AL BATIR ALIMENTOS BLANDOS, UTILICE EL APARATO DURANTE UN MÁXIMO DE 1 MINUTO Y DETÉNGALO DURANTE 30 SEGUNDOS TRAS 5 CICLOS DE BATIDO. AL BATIR ALIMENTOS DUROS, UTILICE EL APARATO DURANTE UN MÁXIMO DE 15 SEGUNDOS Y DETÉNGALO DURANTE 30 MINUTOS TRAS 3 CICLOS DE BATIDO.
15. PARA REDUCIR EL RIESGO DE LESIONES, ASEGÚRESE DE QUE EL RECIPIENTE PARA PICAR ESTÉ BIEN COLOCADO ANTES DE INSTALAR LA CUCHILLA EN FORMA DE S.
16. ASEGÚRESE DE QUE LA TAPA DEL RECIPIENTE PARA PICAR ESTÉ BIEN COLOCADA ANTES DE UTILIZAR EL APARATO.
17. LIMPIE LA BATIDORA CON UN PAÑO SECO.
18. UN USO INCORRECTO DEL APARATO PUEDE PROVOCAR LESIONES GRAVES. DEBE TENER CUIDADO AL MANIPULAR LAS CUCHILLAS, AL VACIAR EL RECIPIENTE Y DURANTE SU LIMPIEZA.
19. APAGUE EL APARATO Y DESCONÉCTELO DE LA ELECTRICIDAD ANTES DE CAMBIAR LOS ACCESORIOS O DE TOCAR CUALQUIER PIEZA QUE SE MUEVA CUANDO EL APARATO ESTÁ EN USO.

20. EL APARATO NO ESTÁ DISEÑADO PARA QUE LO UTILICEN NIÑOS O PERSONAS CUYAS CAPACIDADES FÍSICAS, SENSORIALES O MENTALES LES IMPIDAN UTILIZARLO CON SEGURIDAD.

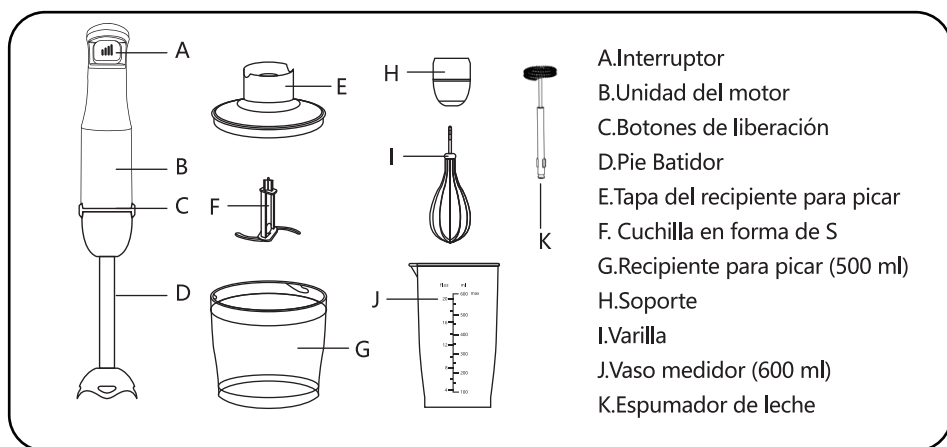
21. MANTENGA EL APARATO FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS PARA QUE NO JUEGUEN CON ÉL.

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Número de modelo	300100A0J
Alimentación	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Consumo de energía	1000 W
Dimensiones	55 mm de largo x 58 mm de ancho x 410 mm de alto

Las especificaciones y el diseño están sujetos a cambios sin previo aviso.

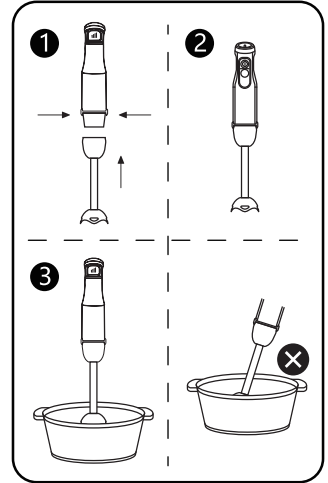
## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



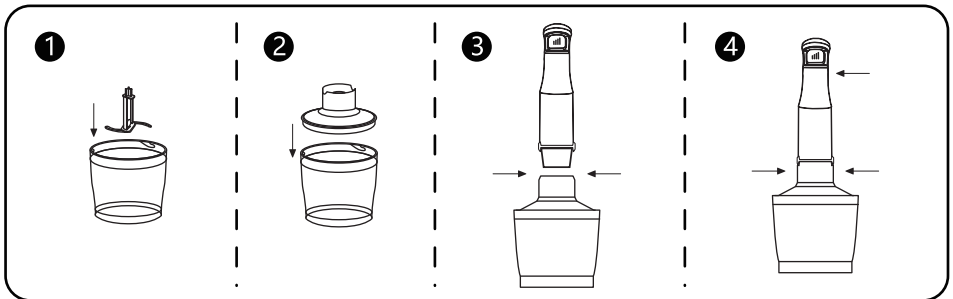
# INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

## CÓMO UTILIZAR LA BATIDORA DE MANO

- La batidora de mano es ideal para preparar salsas, sopas, mayonesas, batidos y papillas para bebés, así como para triturar alimentos.
- Introduzca el pie de la batidora en la unidad del motor hasta que quede encajado.
- Introduzca la batidora de mano verticalmente en un recipiente adecuado. A continuación, pulse el interruptor.
- Puede utilizar la batidora de mano en el vaso medidor o en otro recipiente. Añada siempre un poco de agua a la mezcla antes de utilizar el aparato.
- Después del uso, desenchufe el aparato y pulse los botones de liberación para sacar el batidor. Cuidado: ¡la cuchilla está muy afilada!



## CÓMO UTILIZAR LA PICADORA



- La picadora es ideal para picar alimentos duros como carne, queso, cebolla, hierbas, ajo, zanahorias, nueces, almendras, ciruelas pasas, etc. No pique alimentos demasiado duros como cubitos de hielo, nuez moscada, granos de café o semillas.
- Antes de picar, retire con cuidado la tapa de plástico de la cuchilla en forma de S. Cuidado: ¡La cuchilla está muy afilada! Sujétela siempre por la parte superior de plástico.
- Coloque la cuchilla en el pasador central del recipiente para picar y presione hacia abajo. Utilice el recipiente para picar solo en superficies antideslizantes.
- Coloque los alimentos en el recipiente para picar.
- Coloque la tapa del recipiente asegurándose de que esté bien colocada.
- Coloque la unidad del motor sobre la tapa recipiente de picado asegurándose de que quede encajada. A continuación, pulse el interruptor.

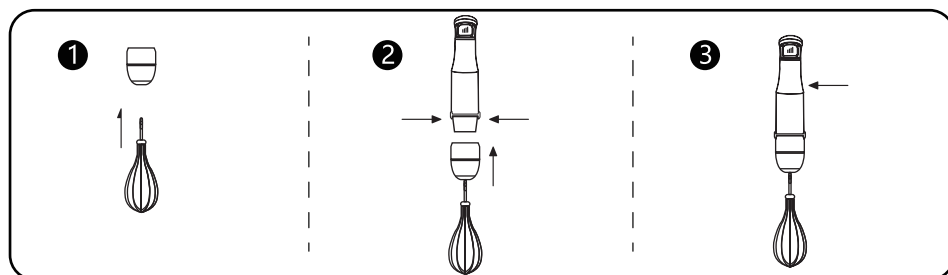
- Después del uso, desenchufe el aparato y pulse los botones de liberación para sacar la unidad del motor. A continuación, retire la tapa del recipiente.
- Retire con cuidado la cuchilla.
- Retire los alimentos ya picados del recipiente.

**Guía de procesamiento:**

Alimentos	Máximo Capacidad	Tiempo de funcionamiento
Carne	250 g	15 segundos
Hierbas	50 g	10 segundos
Nueces	150 g	15 segundos
Queso	100 g	10 segundos
Pan	80 g	10 segundos
Cebolla	200 g	10 segundos
Galletas	150 g	10 segundos
Fruta blanda	200 g	10 segundos
Masa con levadura (harina)	250 g	10 segundos
Masa con levadura (agua)	165 g	
Masa con levadura (nata)	2.5 g	
Masa con levadura (polvo)	2.0 g	

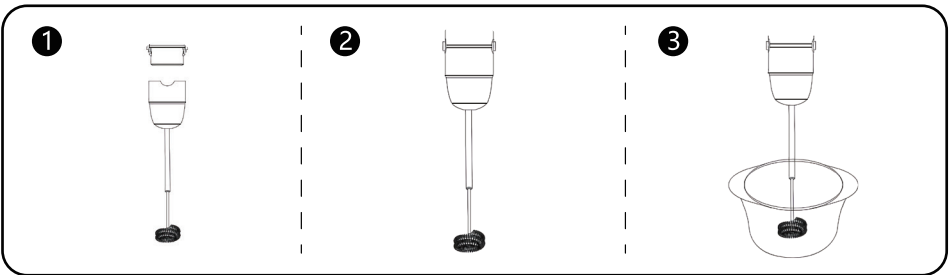
**CÓMO UTILIZAR LA VARILLA**

- Utilice la varilla solamente para batir nata, huevos y postres ya preparados.
- Inserte la varilla en el soporte, luego inserte el soporte en la unidad del motor hasta que encaje.
- Presione el interruptor para batir.
- Después del uso, desenchufe el aparato y pulse los botones de liberación para sacar el soporte. Luego, extraiga las varillas del soporte para limpiarlas.



## CÓMO UTILIZAR EL ESPUMADOR DE LECHE

- El espumador de leche es un utensilio que sirve para hacer espuma de leche, que normalmente se añade al café (capuchino, latte, etc.). Airea la leche creando una espuma gruesa y espesa. Las pequeñas burbujas que se forman durante este proceso hacen que la textura de la leche sea más ligera y aumentan su volumen.
- Inserte el espumador en el soporte, luego inserte el soporte en la unidad del motor hasta que encaje.
- Coloque el espumador de leche en un recipiente. Presione el interruptor para utilizarlo.
- Después del uso, desenchufe el aparato y pulse los botones de liberación para sacar el soporte. Luego, extraiga el espumador del soporte para limpiarlo.



## MANTENIMIENTO Y CUIDADO DIARIOS

1. Desenchufe siempre el aparato antes de limpiarlo.
2. Limpie la unidad del motor y la tapa del recipiente para picar solamente con un paño húmedo. ¡No sumerja la unidad del motor en agua!
3. Otras partes (el pie de la batidora, el recipiente para picar sin la tapa y la cuchilla en forma de S, el espumador de leche) se pueden lavar en el lavavajillas. Debe lavar las cuchillas inmediatamente cada vez que bata alimentos muy salados.
4. Utilice solo la cantidad recomendada de limpiador o descalcificador cuando limpie su lavavajillas.
5. Si bate alimentos que contengan colorante, las piezas de plástico del aparato podrían decolorarse. Límpielas con aceite vegetal antes de meterlas en el lavavajillas para una limpieza mejor.
6. Las cuchillas están muy afiladas; tenga cuidado al manipularlas.

## RECICLAJE



Esta marca indica que el producto no debe eliminarse junto con otros residuos domésticos en ningún lugar de la UE. Recicle este producto de forma responsable para evitar daños al medio ambiente y a la salud debidos la eliminación incontrolada de residuos, y promueva la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver su aparato usado, utilice las opciones de devolución y recogida disponibles o póngase en contacto con el minorista al que le compró el producto, ellos podrán reciclarlo de manera segura.

Garantía: 2 años cuyo origen de defecto sea un defecto de fabricación.

# WAŻNE ZALECENIA DOT. BEZPIECZEŃSTWA

---

---

**PODCZAS KORZYSTANIA Z JAKIEGOKOLWIEK URZĄDZENIA ELEKTRYCZNEGO ZAWSZE PRZESTRZEGAJ PODSTAWOWYCH ŚRODKÓW OSTROŻNOŚCI. W SZCZEGÓLNOŚCI ZWRÓĆ UWAGĘ NA NASTĘPUJĄCE KWESTIE:**

1. PRZECZYTAJ UWAŻNIE I W CAŁOŚCI INSTRUKCJĘ PRZED UŻYCIEM URZĄDZENIA.
2. PRZED PODŁĄCZENIEM URZĄDZENIA DO GNIAZDKA ELEKTRYCZNEGO SPRAWDŹ, CZY LOKALNE NAPIĘCIE ODPOWIADA NAPIĘCIU WYKORZYSTYWANEMU PRZEZ URZĄDZENIE (JAK WSKAZANO NA TABLICZCE ZNAMIONOWEJ).
3. ZAWSZE ODŁĄCZAJ URZĄDZENIE OD SIECI ELEKTRYCZNEJ, JEŚLI MA BYĆ POZOSTAWIONE BEZ NADZORU ORAZ PRZED MONTAŻEM, DEMONTAŻEM LUB CZYSZCZENIEM.
4. NIE PODŁĄCZAJ URZĄDZENIA DO SIECI ELEKTRYCZNEJ, DOPÓKI NIE ZOSTANIE W PEŁNI ZMONTOWANE, I ZAWSZE ODŁĄCZAJ JE PRZED DEMONTAŻEM LUB MANIPULOWANIEM OSTRZEM.
5. NIE UŻYWAJ URZĄDZENIA Z USZKODZONYM PRZEWODEM LUB WTYCZKĄ, JEŚLI DZIAŁA NIEPRAWIDŁOWO, ZOSTAŁO UPUSZCZONE LUB W JAKIKOLWIEK INNY SPOSÓB USZKODZONE. ZAMIAST TEGO ZANIEŚ URZĄDZENIE DO NAJBLIŻSZEGO AUTORYZOWANEGO SERWISU W CELU DOKONANIA PRZEGLĄDU I NAPRAWY.
6. NIE POZWÓL, ABY PRZEWÓD URZĄDZENIA ZWISAŁ Z KRAWĘDZI STOŁU LUB BLATU ANI ŻEBY DOTYKAŁ GORAĄCEJ POWIERZCHNI, TAKIEJ JAK KUCHENKA.
7. OSTRZA SĄ BARDZO OSTRE! MANIPULUJ NIMI OSTROŻNIE!
8. PODCZAS BLENDOWANIA TRZYMAJ RĘCE I PRZYBORY KUCHENNE Z DAŁA OD POJEMNIKA, ABY ZAPOBIEC MOŻLIWYM POWAŻNYM OBRAŻENIOM OSÓB LUB



- USZKODZENIU BLENDERA. SKROBAKA MOŻNA UŻYWAĆ TYLKO WTEDY, GDY URZĄDZENIE JEST WYŁĄCZONE.
9. ABY UCHRONIĆ SIĘ PRZED RYZYKIEM PORAŻENIA PRĄDEM, NIE WOLNO WKŁADAĆ JEDNOSTKI Z SILNIKIEM, PRZEWODU ANI WTYCZKI DO WODY LUB INNEJ CIECZY.
  10. URZĄDZENIE NIE POWINNO BYĆ UŻYWANE PRZEZ DZIECI I NALEŻY ZACHOWAĆ OSTROŻNOŚĆ, GDY JEST ONO UŻYWANE W POBLIŻU DZIECI.
  11. NIE DOTYKAJ RUCHOMYCH CZĘŚCI.
  12. NIE BLENDUJ GORĄCYCH PŁYNÓW.
  13. ANI MIARKA, ANI POJEMNIK DO SIEKANIA NIE NADAJĄ SIĘ DO KUCHENKI MIKROFALOWEJ.
  14. W PRZYPADKU BLENDOWANIA MIĘKKICH POTRAW WŁĄCZAJ URZĄDZENIE ZA KAŻDYM RAZEM NA MAKSYMALNIE 1 MINUTĘ I PRZERYWAJ BLENDOWANIE NA 30 SEKUND PO 5 CYKLACH BLENDOWANIA. W PRZYPADKU BLENDOWANIA TWARDYCH POTRAW WŁĄCZAJ URZĄDZENIE ZA KAŻDYM RAZEM NA NIE DŁUŻEJ NIŻ 15 SEKUND I WSTRZYMAJ BLENDOWANIE NA 30 MINUT PO 3 CYKLACH.
  15. ABY ZMNIJSZYĆ RYZYKO OBRAŻEŃ, PRZED ZAMONTOWANIEM OSTRZA W KSZTAŁCIE LITERY S UPEWNIJ SIĘ, ŻE POJEMNIK DO SIEKANIA JEST PRAWIDŁOWO ZAMOCOWANY.
  16. PRZED WŁĄCZENIEM URZĄDZENIA UPEWNIJ SIĘ, ŻE POKRYWA POJEMNIKA DO SIEKANIA JEST DOBRZE ZABLOKOWANA.
  17. WYCZYŚĆ BLENDER RĘCZNY SUCHĄ ŚCIERECZKĄ.
  18. NIEWŁAŚCIWE UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA MOŻE SPOWODOWAĆ POWAŻNE OBRAŻENIA. ZACHOWAJ OSTROŻNOŚĆ PODCZAS KORZYSTANIA Z OSTRYCH OSTRZY, OPRÓŻNIANIA POJEMNIKA I PODCZAS CZYSZCZENIA.
  19. PRZED WYMIANĄ AKCESORIÓW LUB DOTKNIĘCIEM JAKICHKOLWIEK CZĘŚCI, KTÓRE PORUSZAJĄ SIĘ PODCZAS

PRACY URZĄDZENIA, WYŁĄCZ JE I ODŁĄCZ OD ZASILANIA ELEKTRYCZNEGO.

20. URZĄDZENIE NIE JEST PRZEZNACZONE DO UŻYTKU PRZEZ DZIECI ANI DO UŻYTKU BEZ NADZORU PRZEZ INNE OSOBY, KTÓRYCH ZDOLNOŚCI FIZYCZNE, SENSORYCZNE LUB UMYSŁOWE UNIEMOŻLIWIAJĄ BEZPIECZNE KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA.

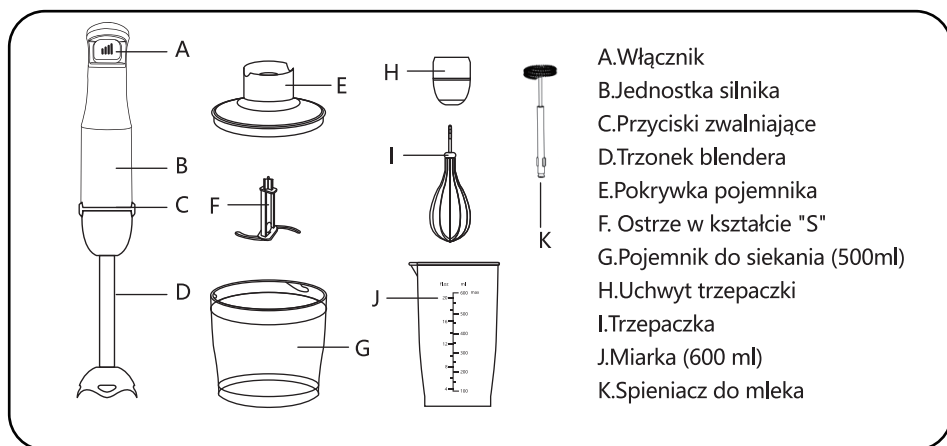
21. NALEŻY DOPILNOWAĆ, ABY DZIECI NIE BAWIŁY SIĘ URZĄDZENIEM.

## SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Numer modelu	300100A0J
Zasilanie	220-240 V ~ 50/60 Hz
Pobór mocy	1000 W
Wymiary	55 x 58 x 410 mm

Dane techniczne i wygląd mogą ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia.

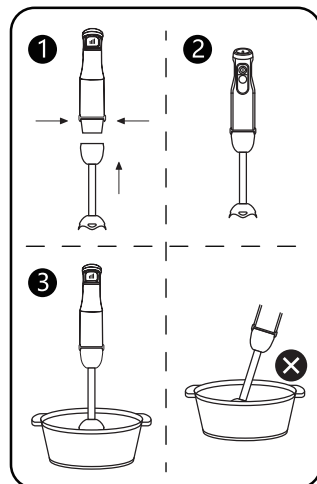
## OPIS PRODUKTU



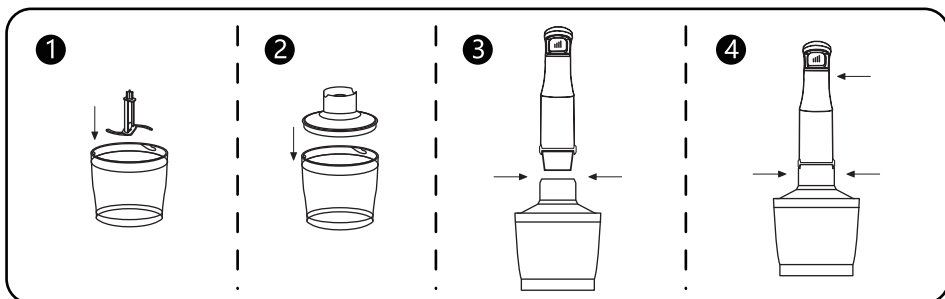
# INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

## JAK UŻYWAĆ BLENDERA RĘCZNEGO

- Blender ręczny jest idealny do przygotowywania dipów, sosów, zup, majonezów, koktajli i jedzenia dla niemowląt, a także do blendowania potraw.
- Włóż końcówkę blendera do jednostki z silnikiem, aż zamocuje się na swoim miejscu.
- Włóż blender ręczny pionowo do odpowiedniego pojemnika. Naciśnij włącznik.
- Możesz używać blendera ręcznego z miarką lub innym pojemnikiem. Przed uruchomieniem urządzenia dodaj zawsze trochę wody do mieszanki.
- Po użyciu odłącz urządzenie i naciśnij przyciski zwalniające, aby odłączyć końcówkę blendera. Uwaga: ostrze jest bardzo ostre!



## JAK UŻYWAĆ POJEMNIKA DO SIEKANIA



- Pojemnik do siekania jest idealny do siekania twardych produktów, takich jak mięso, ser, cebula, zioła, czosnek, marchew, orzechy włoskie, migdały, suszone śliwki i tak dalej. Nie rozdrabniaj wyjątkowo twardych produktów, takich jak: kostki lodu, gałka muszkatołowa, ziarna kawy i ziarna zbóż.
- Przed rozpoczęciem rozdrabniania ostrożnie zdejmij plastikową osłonę z ostrza w kształcie litery S. Uwaga: ostrze jest bardzo ostre! Zawsze trzymaj je za górną część wykonaną z tworzywa sztucznego.
- Umieść ostrze na środkowym bolcu pojemnika rozdrabniacza i dociśnij. Używaj pojemnika rozdrabniacza wyłącznie na powierzchni antypoślizgowej.
- Umieść jedzenie w pojemniku rozdrabniacza.
- Umieść pokrywę pojemnika rozdrabniacza na pojemniku, upewniając się, że jest prawidłowo zamocowana.
- Umieść jednostkę silnika na pokrywie pojemnika rozdrabniacza, upewniając się, że zamocowała się na swoim miejscu. Naciśnij włącznik.

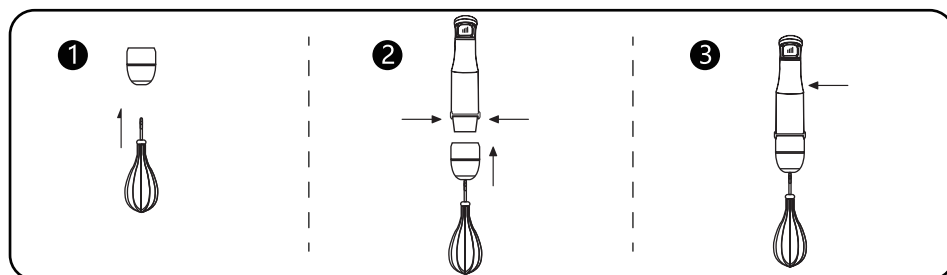
- Po użyciu odłącz urządzenie i naciśnij przyciski zwalniające, aby odłączyć jednostkę silnika. Następnie zdejmij pokrywę z pojemnika rozdrabniacza.
- Ostrożnie wyciągnąć ostrze.
- Wyjmij jedzenie z pojemnika rozdrabniacza.

### Przewodnik obróbki jedzenia:

Żywność	Maks. pojemność	Czas eksploatacji
Mięso	250 g	15 sek.
zioła	50 g	10 sek.
orzechy	150 g	15 sek.
Ser	100 g	10 sek.
chleb	80 g	10 sek.
Cebula	200 g	10 sek.
Ciasteczka	150 g	10 sek.
owoce miękkie	200 g	10 sek.
ciasto drożdżowe (mąka)	250 g	10 sek.
ciasto drożdżowe (woda)	165 g	
ciasto drożdżowe (śmietana)	2.5 g	
ciasto drożdżowe (proszek)	2.0 g	

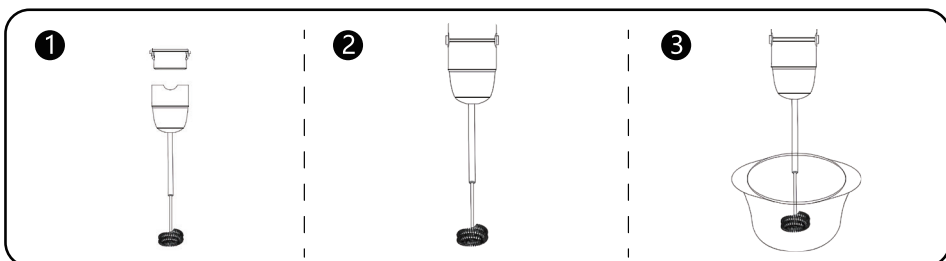
### JAK UŻYWAĆ TRZEPACZKI

- Trzepaczki używaj wyłącznie do ubijania śmietany i jajek oraz do miksowania gotowych deserów.
- Włóż końcówkę trzepaczki do uchwytu trzepaczki, a następnie włóż uchwyt trzepaczki do jednostki z silnikiem, aż zamocuje się na swoim miejscu.
- Naciśnij włącznik, aby rozpocząć ubijanie.
- Po użyciu odłącz urządzenie i naciśnij przyciski zwalniające, aby odłączyć uchwyt trzepaczki. Następnie wyciągnij trzepaczkę z uchwytu w celu wyczyszczenia jej.



## JAK UŻYWAĆ SPIENIACZA DO MLEKA

- Spieniacz do mleka to narzędzie do robienia mlecznej pianki, zwykle dodawane do kawy (kakao, latte itp.). Napowietrza on mleko, tworząc gęstą i trwałą pianę. Powstające podczas tego procesu drobne bąbelki sprawiają, że konsystencja mleka jest lżejsza i zwiększa się jego objętość.
- Włóż końcówkę spieniacza do uchwyty trzepaczki, a następnie włóż uchwyt trzepaczki do jednostki z silnikiem, aż zamocuje się na swoim miejscu.
- Umieść spieniacz do mleka w pojemniku. Naciśnij przełącznik, aby rozpocząć proces.
- Po użyciu odłącz urządzenie i naciśnij przyciski zwalniające, aby odłączyć uchwyt trzepaczki. Następnie wyciągnij spieniacz do mleka z uchwyty w celu wyczyszczenia.



## KONSERWACJA I CODZIENNA PIELĘGNACJA

1. Odłączaj urządzenie od zasilania zawsze przed czyszczeniem.
2. Jednostkę z silnikiem i pokrywę pojemnika rozdrabniacza czyść tylko wilgotną ściereczką. Nie zanurzaj silnika w wodzie!
3. Pozostałe części (trzepaczkę, część ze stali nierdzewnej bez podstawy, miarkę, pojemnik rozdrabniacza bez pokrywki rozdrabniacza i ostrza w kształcie litery S oraz spieniacz do mleka) można myć w zmywarce. Jednak po blendowaniu bardzo słonych potraw natychmiast opłucz ostrza.
4. Do czyszczenia w zmywarce używaj tylko zalecanej ilości środka czyszczącego lub odkamieniacza.
5. Podczas obróbki żywności z barwnikami, plastikowe części urządzenia mogą się odbarwić. Przed włożeniem ich do zmywarki przetrzyj je olejem roślinnym, aby uzyskać lepsze rezultaty.
6. Ostrza są bardzo ostre; zachowaj ostrożność podczas ich obsługi.

## UTYLIZACJA



Oznakowanie to wskazuje, że tego produktu nie należy wyrzucać razem z odpadami domowymi w UE. Aby zapobiec możliwym szkodom dla środowiska naturalnego lub zdrowia ludzkiego spowodowanymi przez niekontrolowaną utylizację odpadów, produkt należy poddać recyklingowi w celu promowania zrównoważonego ponownego wykorzystania zasobów materialnych. Aby zwrócić zużyte urządzenie, skorzystaj z dostępnych możliwości zwrotu i odbioru lub skontaktuj się ze sprzedawcą, od którego kupiłeś produkt, ponieważ będzie on mógł bezpiecznie poddać go recyklingowi.

GWARANCJA: 2 LATA

## **IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA = QUANDO SI UTILIZZANO APPARECCHI ELETTRICI, È NECESSARIO SEGUIRE SEMPRE LE PRECAUZIONI DI SICUREZZA DI BASE. QUESTI INCLUDONO QUANTO SEGUE:**

1. LEGGERE ATTENTAMENTE E PER INTERO LE ISTRUZIONI PRIMA DI UTILIZZARE QUESTO PRODOTTO.
2. PRIMA DI COLLEGARE L'APPARECCHIO A UNA PRESA ELETTRICA, VERIFICARE CHE LA TENSIONE LOCALE CORRISPONDA A QUELLA INDICATA SULL' ETICHETTA DELL' APPARECCHIO.
3. SCOLLEGARE SEMPRE L'APPARECCHIO DALLA RETE ELETTRICA SE DEVE ESSERE LASCIATO INCUSTODITO E PRIMA DI EFFETTUARE IL MONTAGGIO, SMONTAGGIO O LA PULIZIA.
4. NON COLLEGARE L'APPARECCHIO ALLA RETE ELETTRICA FINCHÉ NON È COMPLETAMENTE ASSEMBLATO E SCOLLEGARLO SEMPRE PRIMA DI SMONTARE L'APPARECCHIO O MANEGGIARE LA LAMA.
5. NON UTILIZZARE QUESTO PRODOTTO SE IL CAVO O LA SPINA SONO DANNEGGIATI O SE NON FUNZIONA CORRETTAMENTE O È CADUTO O È STATO DANNEGGIATO IN QUALSIASI MODO. CONSEGNARE INVECE L'UNITÀ AL CENTRO DI ASSISTENZA AUTORIZZATO PIÙ VICINO IN MODO CHE POSSA ESSERE ESAMINATO E RIPARATO.
6. NON LASCIARE CHE IL CAVO DELL'APPARECCHIO PENDA DAL BORDO DI UN TAVOLO O PIANO DI LAVORO O NON TOCCHI UNA SUPERFICIE CALDA COME LA STUFA.
7. LE LAME SONO MOLTO AFFILATE! MANEGGIARLE CON CURA!
8. TENERE LE MANI E GLI UTENSILI FUORI DAL CONTENITORE DURANTE LA MISCELAZIONE PER EVITARE LESIONI POTENZIALMENTE GRAVI ALLE PERSONE O DANNI AL FRULLATORE. È POSSIBILE UTILIZZARE UN

RASCHIETTO, MA SOLO QUANDO IL FRULLATORE È SPENTO.

9. PER PROTEGGERSI DAL RISCHIO DI SCOSSE ELETTRICHE, NON METTERE L'UNITÀ MOTORE, IL CAVO O LA SPINA IN ACQUA O ALTRI LIQUIDI.
10. L'APPARECCHIO NON DEVE ESSERE UTILIZZATO DA BAMBINI E PRESTARE ATTENZIONE QUANDO VIENE UTILIZZATO VICINO AD ESSI.
11. NON TOCCARE LE PARTI IN MOVIMENTO.
12. NON FRULLARE LIQUIDI CALDI.
13. NÉ IL MISURINO NÉ LA CIOTOLA DI TRITURAZIONE POSSONO ESSERE INSERITI IN UN MICROONDE.
14. QUANDO SI TRITANO CIBI MORBIDI, FAR FUNZIONARE L'APPARECCHIO PER UN MASSIMO DI 1 MINUTO ALLA VOLTA E INTERROMPERE LA TRITURAZIONE PER 30 SECONDI DOPO 5 CICLI. QUANDO SI TRITANO CIBI DURI, FAR FUNZIONARE L'APPARECCHIO PER NON PIÙ DI 15 SECONDI ALLA VOLTA E INTERROMPERE LA TRITURAZIONE PER 30 MINUTI DOPO 3 CICLI.
15. PER RIDURRE IL RISCHIO DI LESIONI, ASSICURARSI CHE LA CIOTOLA DI TRITURAZIONE SIA FISSATA CORRETTAMENTE PRIMA DI INSTALLARE LA LAMA A FORMA DI S.
16. ASSICURARSI CHE IL COPERCHIO DELLA CIOTOLA DI TRITURAZIONE SIA BLOCCATO SALDAMENTE IN POSIZIONE PRIMA DI METTERE IN FUNZIONE L'APPARECCHIO.
17. PULIRE IL FRULLATORE A IMMERSIONE CON UN PANNO ASCIUTTO.
18. L'USO IMPROPRIO DELL'APPARECCHIO PUÒ PROVOCARE GRAVI LESIONI. PRESTARE ATTENZIONE QUANDO SI MANEGGIANO LE LAME AFFILATE, SI SVUOTA LA CIOTOLA E DURANTE LA PULIZIA.
19. SPEGNERE L'APPARECCHIO E SCOLLEGARLO DALLA RETE ELETTRICA PRIMA DI CAMBIARE ACCESSORI O TOCCARE QUALSIASI PARTE CHE SI MUOVE QUANDO L'APPARECCHIO È IN USO.

20. QUESTO APPARECCHIO NON È DESTINATO ALL'USO DA PARTE DI PERSONE (BAMBINI COMPRESI) CON CAPACITÀ FISICHE, SENSORIALI O MENTALI RIDOTTE O PRIVE DI ESPERIENZA O CONOSCENZA, A MENO CHE NON SIANO STATE SUPERVISIONATE O ISTRUITE SULL'USO DELL'APPARECCHIO DA UNA PERSONA RESPONSABILE DEL LORO SICUREZZA.

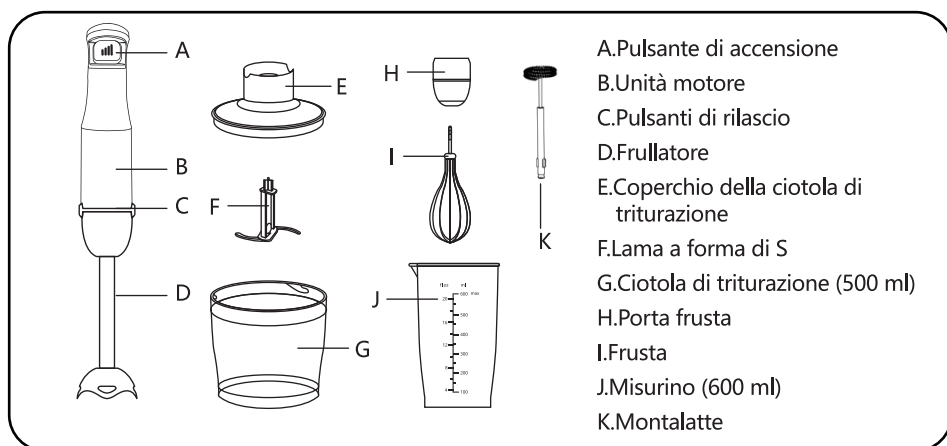
21. I BAMBINI DEVONO ESSERE SORVEGLIATI PER ASSICURARSI CHE NON GIOCHINO CON L'APPARECCHIO.

## SPECIFICHE TECNICHE

Modello N°	300100A0J
Alimentazione elettrica	220-240 V ~ 50/60 Hz
Consumo di energia (Wattaggio)	1000 W
Dimensioni	L55*W58*H410 mm

Le caratteristiche tecniche e il design sono soggetti a modifiche senza preavviso.

## PANORAMICA DEL PRODOTTO

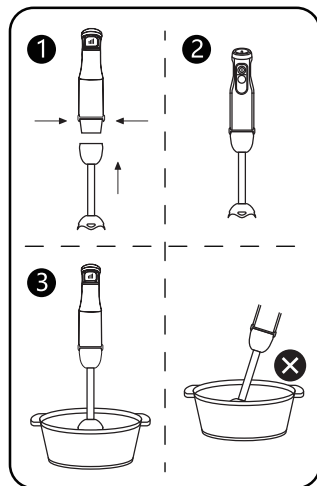




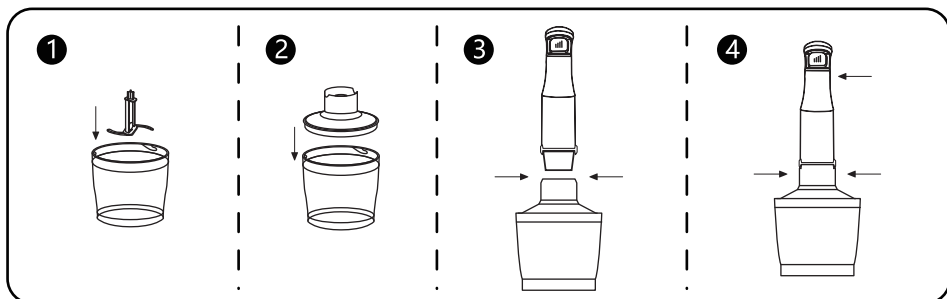
## ISTRUZIONI PER L' USO

### COME USARE IL FRULLATORE A IMMERSIONE

- Il frullatore a immersione è ideale per preparare sughi, salse, zuppe, maionese, frappè e pappe per bambini, nonché per frullare gli alimenti.
- Inserire lo stick del frullatore nell'unità motore finché non si blocca in posizione.
- Introdurre il frullatore a immersione verticalmente in un contenitore appropriato. Quindi premere il pulsante di commutazione.
- È possibile utilizzare il frullatore a immersione nel misurino o in un altro recipiente. Aggiungere sempre dell'acqua alla miscela prima di utilizzare l'apparecchio.
- Dopo l'uso, scollegare l'apparecchio e premere i pulsanti di rilascio per rimuovere il frullatore. Attenzione: la lama è molto affilata!



### COME USARE IL TRITATUTTO



- Il tritatutto è ideale per tritare cibi duri come carne, formaggio, cipolla, erbe aromatiche, aglio, carote, noci, mandorle, prugne e così via. Non tritare cibi estremamente duri come cubetti di ghiaccio, noce moscata, chicchi di caffè e cereali.
- Prima di tagliare, rimuovere con cautela la copertura in plastica dalla lama a forma di S. Attenzione: la lama è molto affilata! Tienilo sempre per la parte superiore in plastica.
- Posizionare la lama sul perno centrale della ciotola di trituazione e premere verso il basso. Utilizzare il recipiente per tritare solo su una superficie antiscivolo.
- Mettere il cibo nel recipiente per tritare.
- Posizionare il coperchio del piatto per tritare sul piatto per tritare assicurandosi che sia fissato correttamente.
- Posizionare il gruppo motore sul coperchio assicurandosi che si blocchi in posizione. Quindi premere il pulsante di commutazione.

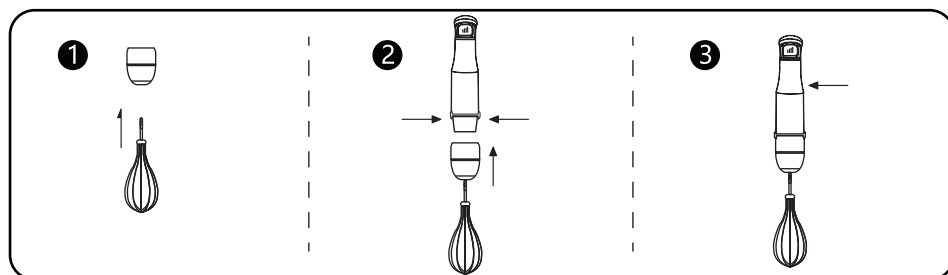
- Dopo l'uso, scollegare l'apparecchio e premere i pulsanti di sblocco per rimuovere l'unità motore. Quindi, rimuovere il coperchio della ciotola del tritatutto.
- Rimuovere con cautela la lama.
- Rimuovere gli alimenti lavorati dal recipiente per tritare.

### Guida all'elaborazione degli alimenti:

Alimento	Capacità Massima	Tempo
Carne	250 g	15 sec
Erbe aromatiche	50 g	10 sec
Noccioline	150 g	15 sec
Formaggio	100 g	10 sec
Pane	80 g	10 sec
Cipolle	200 g	10 sec
Biscotti	150 g	10 sec
Frutti di bosco	200 g	10 sec
Pasta lievitata (farina)	250 g	10 sec 10 sec
Pasta lievitata (acqua)	165 g	
Pasta lievitata (crema)	2.5 g	
Pasta lievitata (polvere)	2.0 g	

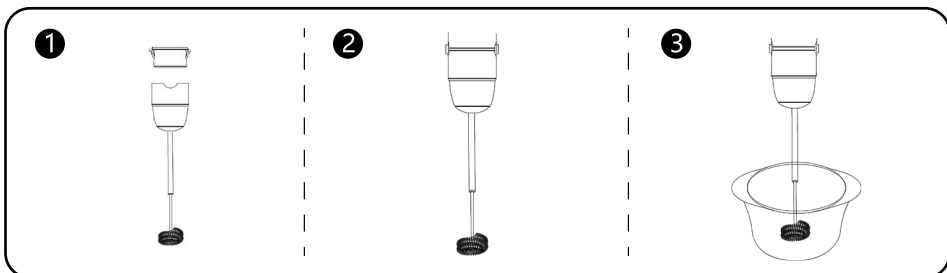
### COME USARE LA FRUSTA

- Utilizzare la frusta solo per montare la panna, sbattere le uova e frullare i dolci pronti.
- Inserire l'accessorio per frusta nel supporto per frusta, quindi inserire il supporto per frusta nell'unità motore finché non si blocca in posizione.
- Premere il pulsante di commutazione per frullare.
- Dopo l'uso, scollegare l'apparecchio e premere i pulsanti di rilascio per rimuovere il portافرusta. Quindi, estrarre la frusta dal supporto per la pulizia.



## COME USARE IL MONTALATTE

- Il montalatte è un utensile per fare la schiuma di latte, tipicamente da aggiungere al caffè (cappuccino, latte, ecc). Aera il latte creando una schiuma densa e pesante. Le minuscole bollicine che si formano durante questo processo alleggeriscono la consistenza del latte e ne aumentano il volume.
- Inserire l'accessorio montalatte nel portafrusta, quindi inserire il portafrusta nell'unità motore finché non si blocca in posizione.
- Mettere il montalatte in un contenitore. Premere l'interruttore per azionarlo.
- Dopo l'uso, scollegare l'apparecchio e premere i pulsanti di rilascio per rimuovere il portafrusta. Quindi, estrarre il pannarello dal supporto per pulirlo.



## PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Scollegare sempre l'apparecchio prima di pulirlo.
2. Pulire l'unità motore e il coperchio del recipiente per tritare solo con un panno umido. Non immergere l'unità motore in acqua!
3. Altre parti (la frusta, la parte SS senza la base, il misurino, la ciotola per tritare senza il coperchio della ciotola e la lama a forma di S, il montalatte) possono essere lavate in lavastoviglie. Tuttavia, è necessario sciacquare immediatamente le lame ogni volta che si frullano cibi molto salati.
4. Utilizzare solo la quantità consigliata di detergente o decalcificante per pulire la lavastoviglie.
5. Durante la lavorazione degli alimenti con coloranti, le parti in plastica dell'apparecchio potrebbero scolorirsi. Pulisci queste parti con olio vegetale prima di metterle in lavastoviglie per una migliore pulizia.
6. Le lame sono molto affilate; si prega di fare attenzione quando si maneggiano.

## ENTSORGUNG



Questo marchio indica che questo prodotto non deve essere smaltito con i rifiuti domestici nell'UE. Riciclarlo responsabilmente per prevenire possibili danni all'ambiente o alla salute umana causati dallo smaltimento incontrollato dei rifiuti e per promuovere il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali. Per restituire il tuo dispositivo usato, utilizza le opzioni di restituzione e ritiro disponibili o contatta il rivenditore da cui hai acquistato il prodotto in quanto sarà in grado di riciclarlo in sicurezza per te.

GARANZIA: 2 ANNI

# WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN

---

---

**BEI DER VERWENDUNG VON ELEKTROGERÄTEN SOLLTEN IMMER GRUNDLEGENDE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN GETROFFEN WERDEN. BITTE BEACHTEN SIE INSBESONDERE DIE FOLGENDEN PUNKTE:**

1. LESEN SIE DIE ANLEITUNG SORGFÄLTIG UND VOLLSTÄNDIG DURCH, BEVOR SIE DAS GERÄT BENUTZEN.
2. BEVOR SIE DAS GERÄT AN EINE STECKDOSE ANSCHLIEßEN, ÜBERPRÜFEN SIE, OB DIE ÖRTLICHE SPANNUNG MIT DER VOM GERÄT VERWENDETEN SPANNUNG ÜBEREINSTIMMT (WIE AUF DEM TYPENSCHILD ANGEGEBEN).
3. TRENNEN SIE DAS GERÄT IMMER VOM STROMNETZ, WENN ES UNBEAUF SICHTIGT BLEIBT UND BEVOR SIE DAS GERÄT ZUSAMMENBAUEN, AUSEINANDERNEHMEN ODER REINIGEN.
4. SCHLIEßEN SIE DAS GERÄT ERST DANN AN DAS STROMNETZ AN, WENN ES VOLLSTÄNDIG ZUSAMMENGEBAUT IST, UND ZIEHEN SIE IMMER DEN NETZSTECKER, BEVOR SIE DAS GERÄT ZERLEGEN ODER DIE KLINGE ANFASSEN.
5. NEHMEN SIE DAS GERÄT NICHT IN BETRIEB, WENN DAS KABEL ODER DER STECKER BESCHÄDIGT IST, ODER WENN ES EINE FUNKTIONSTÖRUNG AUFWEIST, FALLEN GELASSEN ODER IN IRGEND EINER WEISE BESCHÄDIGT WURDE. BRINGEN SIE DAS GERÄT STATTD E SSEN ZUR NÄCHSTEN AUTORISIERTEN KUNDENDIENSTSTELLE, DAMIT ES UNTERSUCHT UND REPARIERT WERDEN KANN.
6. LASSEN SIE DAS KABEL DES GERÄTS NICHT ÜBER DIE KANTE EINES TISCHES ODER EINER ARBEITSP LÄTTE HÄNGEN UND BERÜHREN SIE KEINE HEIßE OBERFLÄCHE WIE Z. B. DEN HERD.
7. DIE KLINGEN SIND SEHR SCHARF! BEHANDELN SIE SIE VORSICHTIG!
8. HALTEN SIE BEIM MIXEN HÄNDE UND UTENSILIEN AUS DEM BEHÄLTER FERN, UM MÖGLICHE SCHWERE VERLETZUNGEN

VON PERSONEN ODER SCHÄDEN AM MIXER ZU VERMEIDEN. EIN SCHABER KANN VERWENDET WERDEN, JEDOCH NUR BEI AUSGESCHALTETEM GERÄT.

9. UM DIE GEFAHR EINES ELEKTRISCHEN SCHLAGES ZU VERMEIDEN, DÜRFEN SIE DEN MOTOR, DAS KABEL ODER DEN STECKER NICHT IN WASSER ODER ANDERE FLÜSSIGKEITEN TAUCHEN.
10. DAS GERÄT SOLLTE NICHT VON KINDERN BENUTZT WERDEN, UND ES IST VORSICHT GEBOTEN, WENN ES IN DER NÄHE VON KINDERN BENUTZT WIRD.
11. BERÜHREN SIE KEINE BEWEGLICHEN TEILE.
12. MISCHEN SIE KEINE HEIßEN FLÜSSIGKEITEN.
13. WEDER DER MESSBECHER NOCH DIE RÜHRSCHÜSSEL SIND MIKROWELLENGEEIGNET.
14. WENN SIE WEICHE LEBENSMITTEL MIXEN, LASSEN SIE DAS GERÄT MAXIMAL 1 MINUTE LANG LAUFEN UND UNTERBRECHEN SIE DEN MIXVORGANG NACH 5 MIXVORGÄNGEN FÜR 30 SEKUNDEN. WENN SIE HARTE LEBENSMITTEL MIXEN, LASSEN SIE DAS GERÄT JEWEILS NICHT LÄNGER ALS 15 SEKUNDEN LAUFEN UND UNTERBRECHEN SIE DEN MIXVORGANG NACH 3 MIXVORGÄNGEN FÜR 30 MINUTEN.
15. UM DIE VERLETZUNGSGEFAHR ZU VERRINGERN, VERGEWISSEN SIE SICH, DASS DIE SCHNEIDESCHÜSSEL RICHTIG BEFESTIGT IST, BEVOR SIE DAS S-FÖRMIGE MESSER EINSETZEN.
16. VERGEWISSEN SIE SICH, DASS DER DECKEL DER SCHNEIDESCHÜSSEL FEST VERRIEGELT IST, BEVOR SIE DAS GERÄT IN BETRIEB NEHMEN.
17. REINIGEN SIE DEN STABMIXER MIT EINEM TROCKENEN TUCH.
18. EINE FALSCHER VERWENDUNG DES GERÄTS KANN ZU SCHWEREN VERLETZUNGEN FÜHREN. SEIEN SIE VORSICHTIG BEIM UMGANG MIT DEN SCHARFEN SCHNEIDMESSERN, BEIM ENTLEREN DER SCHÜSSEL UND BEI DER REINIGUNG.

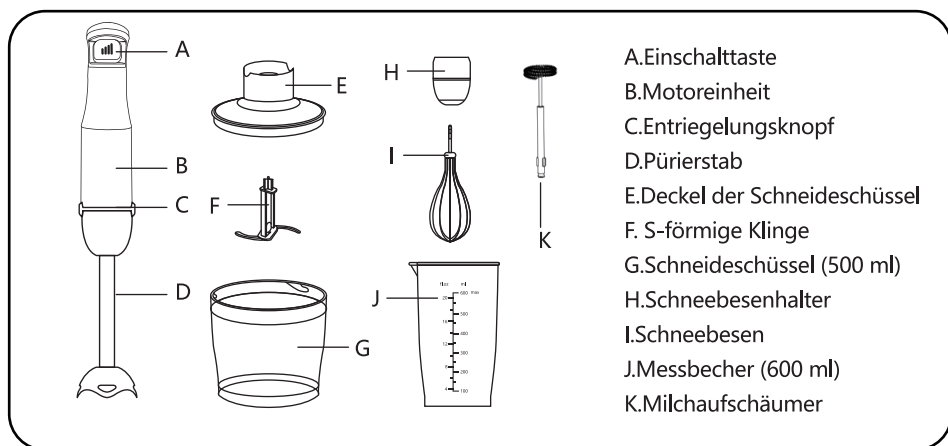
19. SCHALTEN SIE DAS GERÄT AUS UND TRENNEN SIE ES VON DER STROMVERSORGUNG, BEVOR SIE ZUBEHÖRTEILE AUSTAUSCHEN ODER TEILE BERÜHREN, DIE SICH WÄHREND DES BETRIEBS DES GERÄTS BEWEGEN.
20. DAS GERÄT IST NICHT DAFÜR BESTIMMT, VON KINDERN ODER VON PERSONEN, DIE AUFGRUND IHRER PHYSISCHEN, SENSORISCHEN ODER GEISTIGEN FÄHIGKEITEN NICHT IN DER LAGE SIND, DAS GERÄT SICHER ZU BENUTZEN, UNBEAUF SICHTIGT BENUTZT ZU WERDEN.
21. KINDER SOLLEN BEAUF SICHTIGT WERDEN, UM SICHERZUSTELLEN, DASS SIE NICHT MIT DEM GERÄT SPIELEN.

## TECHNISCHE ANGABEN

Modell Nr.	300100A0J
Stromversorgung	220-240 V ~ 50/60 Hz
Stromverbrauch	1000 W
Abmessungen	L55*B58*H410 mm

Änderungen der technischen Angaben und des Designs sind ohne Vorankündigung möglich.

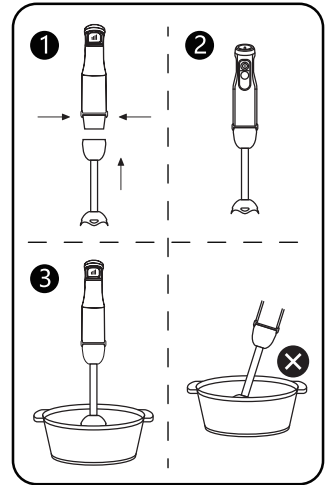
## PRODUKTÜBERSICHT



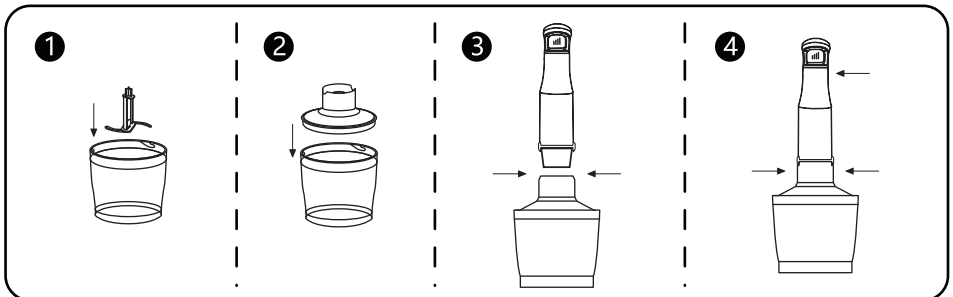
# BETRIEBSANLEITUNG

## WIE MAN DEN STABMIXER BENUTZT

- Der Stabmixer ist ideal für die Zubereitung von Dips, Saucen, Suppen, Mayonnaise, Milchshakes und Babynahrung sowie zum Pürieren von Speisen.
- Stecken Sie den Pürierstab in die Motoreinheit, bis er einrastet.
- Führen Sie den Stabmixer senkrecht in einen geeigneten Behälter ein. Drücken Sie dann den Einschaltknopf.
- Sie können den Stabmixer im Messbecher oder einem anderen Gefäß verwenden. Fügen Sie immer etwas Wasser zu Ihrer Mischung hinzu, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Stecker aus der Steckdose und drücken Sie die Entriegelungstasten, um den Stabmixer zu entfernen. Achtung: Die Klinge ist sehr scharf!



## VERWENDUNG DES HÄCKSLERS



- Der Zerhacker ist ideal zum Zerkleinern von harten Lebensmitteln wie Fleisch, Käse, Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Karotten, Walnüssen, Mandeln, Pflaumen und so weiter. Zerkleinern Sie keine extrem harten Lebensmittel wie Eiswürfel, Muskatnuss, Kaffeebohnen und Körner.
- Entfernen Sie vor dem Schneiden vorsichtig die Kunststoffabdeckung von der s-förmigen Klinge. Vorsicht! Die Klinge ist sehr scharf! Halten Sie es immer am oberen Kunststoffteil fest.
- Setzen Sie die Klinge auf den Mittelstift der Schneideschüssel und drücken Sie sie nach unten. Verwenden Sie die Schüssel nur auf einer rutschfesten Unterlage.
- Geben Sie die Lebensmittel in die Schüssel.
- Setzen Sie den Schüsseldeckel auf die Schüssel und vergewissern Sie sich, dass er richtig befestigt ist.
- Setzen Sie die Motoreinheit auf den Deckel der Schneideschüssel und achten Sie darauf, dass sie einrastet. Drücken Sie dann den Einschaltknopf.

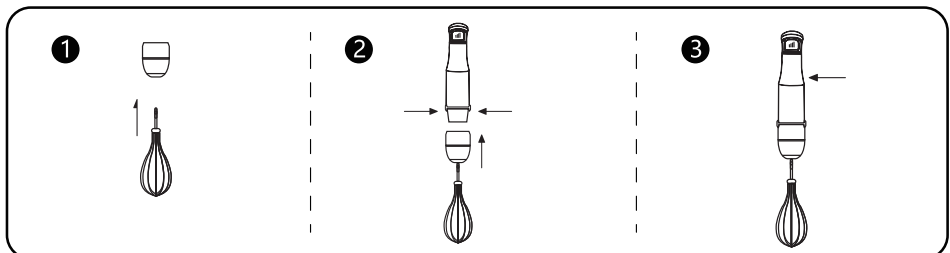
- Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Stecker aus der Steckdose und drücken Sie die Entriegelungstasten, um die Motoreinheit zu entfernen. Nehmen Sie dann den Deckel der Schneideschüssel ab.
- Entfernen Sie die Klinge vorsichtig.
- Nehmen Sie die verarbeiteten Lebensmittel aus der Schüssel.

### Leitfaden für die Verarbeitung:

Lebensmittel	Max. Kapazität	Betriebszeit
Fleisch	250 g	15 Sekunden
Kräuter	50 g	10 Sekunden
Nüsse	150 g	15 Sekunden
Käse	100 g	10 Sekunden
Brot	80 g	10 Sekunden
Zwiebeln	200 g	10 Sekunden
Kekse	150 g	10 Sekunden
Weiches Obst	200 g	10 Sekunden
Hefeteig (Mehl)	250 g	10 Sekunden
Hefeteig (Wasser)	165 g	
Hefeteig (Sahne)	2.5 g	
Hefeteig (Pulver)	2.0 g	

### WIE MAN DEN SCHNEEBESEN BENUTZT

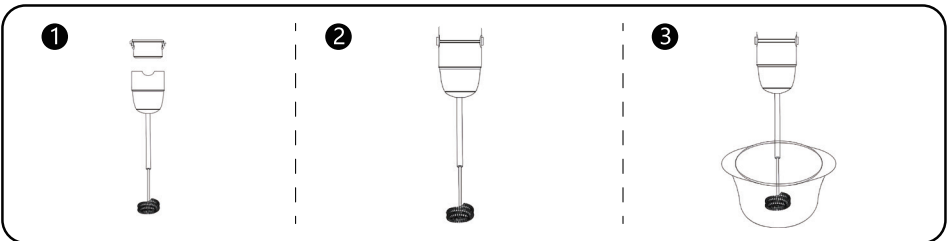
- Verwenden Sie den Schneebesen nur zum Steifschlagen von Sahne, zum Schlagen von Eiern und zum Mixen fertiger Desserts.
- Setzen Sie den Schneebesenaufsatz in den Schneebesenhalter ein und schieben Sie dann den Schneebesenhalter in die Motoreinheit, bis er einrastet.
- Drücken Sie den Schaltknopf zum Quirlen.
- Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Stecker aus der Steckdose und drücken Sie die Entriegelungstasten, um den Schneebesenhalter zu entfernen. Ziehen Sie dann den Schneebesen zum Reinigen aus der Halterung.





## SO VERWENDEN SIE DEN MILCHAUFSCHÄUMER

- Der Milchaufschäumer ist ein Gerät zur Herstellung von Milchschaum, der in der Regel dem Kaffee zugesetzt wird (Cappuccino, Latte usw.). Er versorgt die Milch mit Luft und erzeugt einen dichten und schweren Schaum. Die winzigen Bläschen, die bei diesem Vorgang entstehen, machen die Milchtexur leichter und erhöhen ihr Volumen.
- Setzen Sie den Milchaufschäumeraufsatz in den Schneebesenhalter ein und schieben Sie dann den Schneebesenhalter in die Motoreinheit, bis er einrastet.
- Stellen Sie den Milchaufschäumer in einen Behälter. Drücken Sie den Schalter, um ihn in Betrieb zu nehmen.
- Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Stecker aus der Steckdose und drücken Sie die Entriegelungstasten, um den Schneebesenhalter zu entfernen. Ziehen Sie dann den Milchaufschäumer zum Reinigen aus der Halterung.



## WARTUNG UND TÄGLICHE PFLEGE

1. Ziehen Sie vor der Reinigung des Geräts immer den Netzstecker.
2. Reinigen Sie die Motoreinheit und den Deckel der Schneideschüssel nur mit einem feuchten Tuch. Tauchen Sie die Motoreinheit nicht in Wasser ein!
3. Andere Teile (Schneebesen, SS-Teil ohne Sockel, Messbecher, Schneideschüssel ohne Deckel und S-Klinge, Milchaufschäumer) können in der Spülmaschine gereinigt werden. Allerdings sollten Sie die Messer sofort abspülen, wenn Sie sehr salzige Lebensmittel mixen.
4. Verwenden Sie beim Reinigen Ihres Geschirrspülers nur die empfohlene Menge an Reinigungs- oder Entkalkungsmitteln.
5. Wenn Sie Lebensmittel mit Farbstoffen verarbeiten, können sich die Kunststoffteile des Geräts verfärben. Wischen Sie diese Teile mit Pflanzenöl ab, bevor Sie sie in den Geschirrspüler geben, um sie besser zu reinigen.
6. Die Klingen sind sehr scharf; bitte seien Sie beim Umgang mit ihnen vorsichtig.

## ENTSORGUNG

	<p>Diese Kennzeichnung bedeutet, dass dieses Produkt in der EU nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf. Recyceln Sie es verantwortungsbewusst, um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden und die nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen zu fördern. Wenn Sie Ihr Altgerät zurückgeben möchten, nutzen Sie bitte die verfügbaren Rückgabe- und Sammeloptionen oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben, da dieser es für Sie sicher recyceln kann.</p>
--	---

GEWÄHRLEISTUNG: 2 JAHRE

# BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

---

---

**BIJ HET GEBRUIK VAN EEN ELEKTRISCH APPARAAT MOETEN ALTIJD ELEMENTAIRE VEILIGHEIDSMATREGELEN WORDEN GEVOLGD. LET IN HET BIJZONDER OP HET VOLGENDE:**

1. LEES DE INSTRUCTIES ZORGVULDIG EN VOLLEDIG DOOR VOORDAT U HET APPARAAT GEBRUIKT.
2. VOORDAT U DE STEKKER VAN HET APPARAAT IN EEN STOPCONTACT STEEKT, MOET U CONTROLEREN OF UW PLAATSELIJKE VOLTAGE OVEREENKOMT MET HET VOLTAGE DAT DOOR HET APPARAAT WORDT GEBRUIKT (ZOALS AANGEGEVEN OP HET TYPEPLAATJE).
3. KOPPEL HET APPARAAT ALTIJD LOS VAN HET ELEKTRICITEITSNET ALS HET ONBEHEERD WORDT ACHTERGELATEN EN VOORDAT HET WORDT GEMONTEERD, GEDEMONTEERD OF GEREINIGD.
4. STEEK DE STEKKER VAN HET APPARAAT PAS IN HET STOPCONTACT ALS HET VOLLEDIG IS GEMONTEERD EN HAAL DE STEKKER ALTIJD UIT HET STOPCONTACT VOORDAT U HET APPARAAT UIT ELKAAR HAALT OF HET MES AANRAAKT.
5. GEBRUIK EEN APPARAAT NIET MET EEN BESCHADIGD SNOER OF EEN BESCHADIGDE STEKKER OF NADAT HET DEFECT IS OF OP ENIGERLEI WIJZE IS BESCHADIGD. LEVER HET APPARAAT IN PLAATS DAARVAN AF BIJ HET DICHTSTBIJZIJNDE GEAUTORISEERDE SERVICEPUNT, ZODAT HET KAN WORDEN ONDERZOCHT EN GEREPAREERD.
6. LAAT HET NETSNOER NIET OVER DE RAND VAN EEN TAFEL OF WERKBLAD HANGEN OF IN AANRAKING KOMEN MET EEN HEET OPPERVLAKE, ZOALS DE KACHEL.
7. DE MESSEN ZIJN ERG SCHERP! GA ER VOORZICHTIG MEE OM!

8. HOUD HANDEN EN KEUKENGEREI UIT DE KOM TIJDENS HET MIXEN OM MOGELIJK ERNSTIG PERSOONLIJK LETSEL OF SCHADE AAN DE BLENDER TE VOORKOMEN. ER MAG EEN SCHRAPER WORDEN GEBRUIKT, MAAR ALLEEN ALS HET APPARAAT IS UITGESCHAKELD.
9. DOMPEL DE MOTOREENHEID, HET SNOER OF DE STEKKER NIET ONDER IN WATER OF EEN ANDERE VLOEISTOF OM HET RISICO OP EEN ELEKTRISCHE SCHOK TE VOORKOMEN.
10. HET APPARAAT MAG NIET WORDEN GEBRUIKT DOOR KINDEREN EN WEES VOORZICHTIG ALS HET IN DE BUURT VAN KINDEREN WORDT GEBRUIKT.
11. RAAK GEEN BEWEGENDE ONDERDELEN AAN.
12. MENG GEEN HETE VLOEISTOFFEN.
13. NOCH DE MAATBEKER, NOCH DE HAKMOLEN ZIJN MAGNETRONBESTENDIG.
14. WANNEER U ZACHT VOEDSEL MENGT, LAAT HET APPARAAT DAN MAXIMAAL 1 MINUUT PER KEER DRAAIEN EN STOP HET MENGEN GEDURENDE 30 SECONDEN NA 5 MENGCYCLI. WANNEER U HARD VOEDSEL MENGT, MAG U HET APPARAAT NIET LANGER DAN 15 SECONDEN PER KEER GEBRUIKEN EN HET MENGEN STOPPEN GEDURENDE 30 MINUTEN NA 3 MENGCYCLI.
15. OM HET RISICO OP LETSEL TE VERMINDEREN, MOET U ERVOOR ZORGEN DAT DE HAKKOM GOED IS BEVESTIGD VOORDAT U HET S-VORMIGE MES INSTALLEERT.
16. ZORG ERVOOR DAT HET DEKSEL VAN DE HAKKOM GOED OP ZIJN PLAATS ZIT VOORDAT U HET APPARAAT GEBRUIKT.
17. MAAK DE STAAFMIXER SCHOON MET EEN DROGE DOEK.
18. VERKEERD GEBRUIK VAN HET APPARAAT KAN ERNSTIG LETSEL TOT GEVOLG HEBBEN. VOORZICHTIGHEID IS GEBODEN BIJ HET HANTEREN VAN DE SCHERPE SNIJMESSEN, BIJ HET LEGEN VAN DE KOM EN TIJDENS HET REINIGEN.

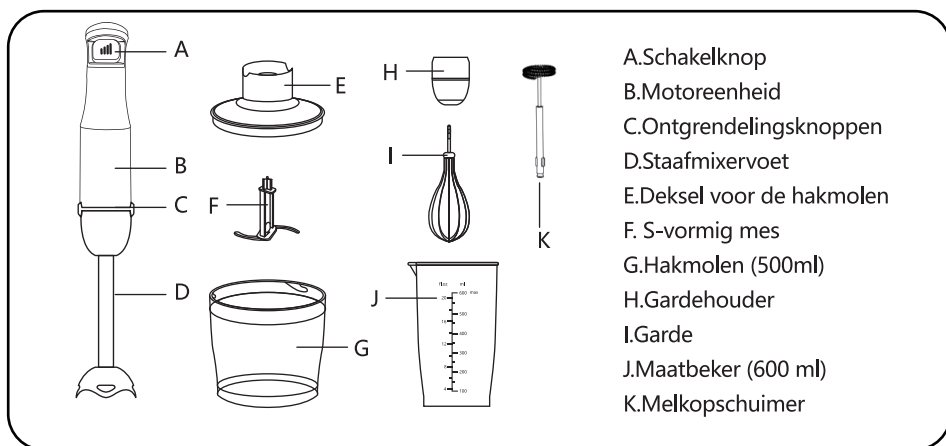
19. SCHAKEL HET APPARAAT UIT EN TREK DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT VOORDAT U ACCESSOIRES VERWISSELT OF ONDERDELEN AANRAAKT DIE BEWEGEN WANNEER HET APPARAAT IN GEBRUIK IS.
20. HET APPARAAT IS NIET BEDOELD VOOR GEBRUIK DOOR KINDEREN OF VOOR GEBRUIK ZONDER TOEZICHT DOOR ANDEREN WIER FYSIEKE, SENSORISCHE OF MENTALE CAPACITEITEN HEN VERHINDEREN HET VEILIG TE GEBRUIKEN.
21. KINDEREN MOETEN ONDER TOEZICHT STAAN OM ERVOOR TE ZORGEN DAT ZE NIET MET HET APPARAAT SPELEN.

## TECHNISCHE SPECIFICATIES

Model No.	300100A0J
Stroomvoorziening	220-240 V ~ 50/60 Hz
Stroomverbruik	1000 W
Afmetingen	L55*B58*H410 mm

Specificaties en ontwerp kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

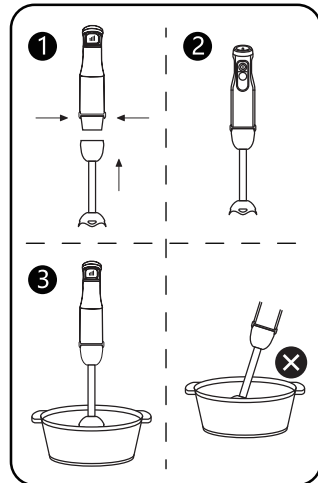
## PRODUCTOVERZICHT



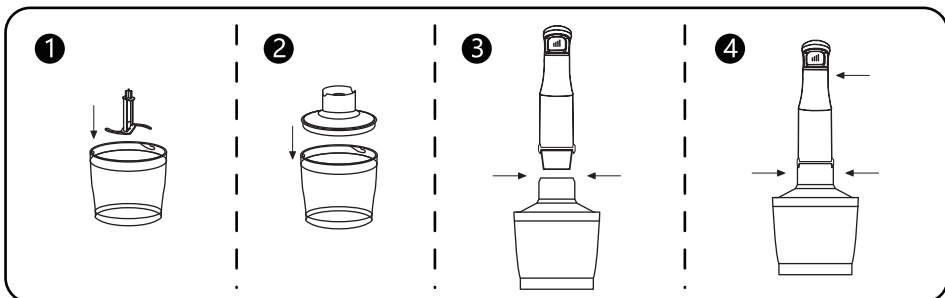
## BEDIENINGSVOORSCHRIFTEN

### GEbruik VAN DE STAAFMIxER

- De staafmixer is ideaal voor het bereiden van dipsauzen, sauzen, soepen, mayonaise, milkshakes en babyvoeding en voor het mixen van voedsel.
- Steek de staafmixervoet in de motoreenheid tot deze vastklikt.
- Plaats de staafmixer verticaal in een geschikte kom. Druk vervolgens op de schakelknop.
- U kunt de staafmixer gebruiken in de maatbeker of in een andere kom. Voeg altijd wat water toe aan uw mengsel voordat u het apparaat gebruikt.
- Haal na gebruik de stekker uit het stopcontact en druk op de ontgrendelingsknoppen om de staafmixervoet te verwijderen. Let op: het mes is erg scherp!



### GEbruik VAN DE HAKMOLEN



- De hakmolen is ideaal voor het fijnhakken van hard voedsel zoals vlees, kaas, ui, kruiden, knoflook, wortelen, walnoten, amandelen, pruimen enzovoort. Hak geen extreem hard voedsel zoals ijsblokjes, nootmuskaat, koffiebonen en granen.
- Verwijder voor het hakken voorzichtig de plastic afdekking van het S-vormige mes. Let op: het mes is erg scherp! Houd het altijd vast aan het bovenste plastic gedeelte.
- Plaats het mes op de centrale pin van de hakkom en druk het naar beneden. Gebruik de hakkom alleen op een antislip ondergrond.
- Stop het voedsel in de hakkom.
- Plaats het deksel voor de hakmolen op de hakkom en zorg ervoor dat deze goed vastzit.
- Plaats de motoreenheid op het deksel voor de hakmolen en zorg ervoor dat deze vastklikt. Druk vervolgens op de schakelknop.

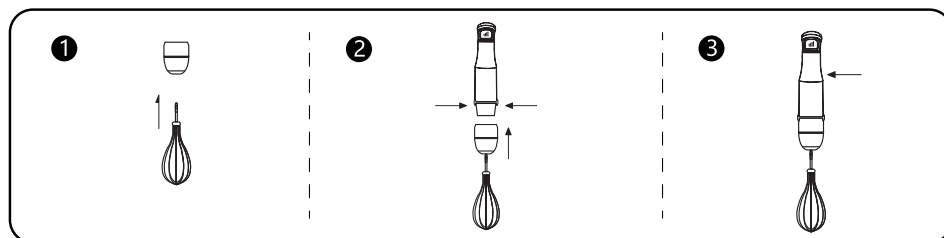
- Haal na gebruik de stekker uit het stopcontact en druk op de ontgrendelingsknoppen om de motoreenheid te verwijderen. Verwijder vervolgens het deksel voor de hakmolen.
- Verwijder voorzichtig het mes.
- Haal het bewerkte voedsel uit de hakkom.

**Verwerkingsgids:**

Voedsel	Max. capaciteit	Bedieningstijd
Vlees	250 g	15 sec
kruiden	50 g	10 sec
Noten	150 g	15 sec
Kaas	100 g	10 sec
Brood	80 g	10 sec
Uien	200 g	10 sec
Koekjes	150 g	10 sec
Zacht fruit	200 g	10 sec
Gistdeeg (meel)	250 g	10 sec
Gistdeeg (water)	165 g	
Gistdeeg (room)	2.5 g	
Gistdeeg (poeder)	2.0 g	

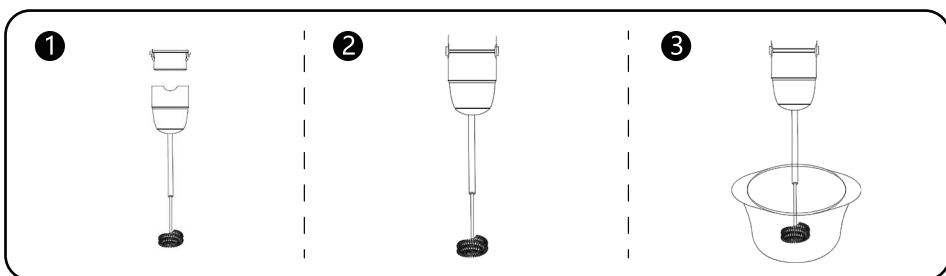
**GEBRUIK VAN DE GARDE**

- Gebruik de garde alleen voor het kloppen van room, eieren en het mixen van kant-en-klare desserts.
- Plaats het gardehulpstuk in de gardehouder en schuif de gardehouder in de motoreenheid tot deze vastklikt.
- Druk op de schakelknop om te kloppen.
- Haal na gebruik de stekker uit het stopcontact en druk op de ontgrendelingsknoppen om de gardehouder te verwijderen. Trek vervolgens de garde uit de houder om hem schoon te maken.



## GEBRUIK VAN DE MELKOPSCUIMER

- De melkopschuimer is een gebruiksvoorwerp voor het maken van melkschuim, meestal om toe te voegen aan koffie (cappuccino, latte, enz.). Het maakt de melk luchtig, waardoor er dikke en zware schuim ontstaat. De kleine belletjes die tijdens dit proces worden gevormd, maken de melktextuur lichter en vergroten het volume.
- Plaats het melkopschuimeropzetstuk in de gardehouder en schuif de gardehouder in de motoreenheid tot deze vastklikt.
- Plaats de melkopschuimer in een kom. Druk op de schakelaar om deze te bedienen.
- Haal na gebruik de stekker uit het stopcontact en druk op de ontgrendelingsknoppen om de gardehouder te verwijderen. Trek vervolgens de melkopschuimer uit de houder om hem schoon te maken.



## ONDERHOUD EN DAGELIJKE ZORG

1. Koppel het apparaat altijd los voordat u het schoonmaakt.
2. Maak de motoreenheid en het deksel voor de hakmolen alleen schoon met een vochtige doek. Dompel de motoreenheid niet onder in water!
3. De overige onderdelen (de garde, RVS-deel zonder de basis, maatbeker, hakkom zonder komdeksel en s-vormig mes, melkopschuimer) kunnen in de vaatwasmachine worden gereinigd. U dient de mesjes echter onmiddellijk af te spoelen wanneer u zeer zoute voedingsmiddelen mengt.
4. Gebruik alleen de aanbevolen hoeveelheid schoonmaakmiddel of ontkalker om uw vaatwasser schoon te maken.
5. Bij het verwerken van voedsel met kleurstoffen kunnen de plastic onderdelen van het apparaat verkleuren. Veeg deze onderdelen af met plantaardige olie voordat u ze in de vaatwasser plaatst voor een betere reiniging.
6. De messen zijn erg scherp; wees voorzichtig bij het hanteren ervan.

## AFVALVERWERKING



Deze markering geeft aan dat dit product niet met ander huishoudelijk afval mag weggegooid worden in de EU. Om te voorkomen dat er schade zou optreden aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering moet u deze op verantwoorde wijze recycleren om duurzaam hergebruik van materiaalbronnen te bevorderen. Om uw gebruikte apparaat te retourneren, gebruikt u de beschikbare retour- en verzamelopties of neemt u contact op met de winkel waar u het product hebt gekocht, aangezien die het veilig voor u kunnen recycleren.

**GARANTIE: 2 JAAR**

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

---

---

DES PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ BASIQUES DOIVENT TOUJOURS ÊTRE SUIVIES LORS DE L'UTILISATION DE TOUT APPAREIL ÉLECTRIQUE. PLUS PARTICULIÈREMENT, VEUILLEZ NOTER CE QUI SUIT:

1. LISEZ ATTENTIVEMENT ET INTÉGRALEMENT LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.
2. AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL SUR UNE PRISE ÉLECTRIQUE, VÉRIFIEZ QUE VOTRE TENSION LOCALE CORRESPOND À LA TENSION UTILISÉE PAR L'APPAREIL (COMME INDIQUÉ SUR LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE).
3. DÉBRANCHEZ TOUJOURS L'APPAREIL DE L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE S'IL DOIT ÊTRE LAISSÉ SANS SURVEILLANCE ET AVANT DE L' ASSEMBLER, DÉMONTER OU NETTOYER L'APPAREIL.
4. NE BRANCHEZ PAS L'APPAREIL À L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE TANT QU'IL N'EST PAS COMPLÈTEMENT ASSEMBLÉ ET DÉBRANCHEZ-LE TOUJOURS AVANT DE LE DÉMONTER OU DE MANIPULER LA LAME.
5. N'UTILISEZ PAS UN APPAREIL ÉLECTRIQUE AVEC UN CÂBLE OU UNE PRISE ENDOMMAGÉS, S'IL FONCTIONNE MAL, S' IL EST TOMBÉ OU EST ENDOMMAGÉ DE QUELQUE MANIÈRE QUE CE SOIT. AU LIEU DE CELA, APPORTÉZ L'APPAREIL AU CENTRE DE SERVICE AGRÉÉ LE PLUS PROCHE AFIN QU'IL PUISSE ÊTRE EXAMINÉ ET RÉPARÉ.
6. NE LAISSEZ PAS LE CÂBLE DE L'APPAREIL PENDRE AU BORD D'UNE TABLE OU D'UN PLAN DE TRAVAIL OU TOUCHER UNE SURFACE CHAUDE TELLE QUE LA CUISINIÈRE.
7. LES LAMES SONT TRÈS TRANCHANTES! MANIPULEZ-LES SOIGNEUSEMENT!
8. GARDEZ LES MAINS ET LES USTENSILES HORS DU RÉCIPENT



LORS DU MIXAGE POUR ÉVITER DES BLESSURES POTENTIELLEMENT GRAVES OU DES DOMMAGES AU MIXEUR. UN GRATTOIR PEUT ÊTRE UTILISÉ MAIS UNIQUEMENT LORSQUE L'APPAREIL EST ÉTEINT.

9. POUR SE PROTÉGER CONTRE LE RISQUE D'ÉLECTROCUTION, NE METTEZ PAS L'UNITÉ MOTRICE, LE CÂBLE OU LA PRISE DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.
10. L'APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE UTILISÉ PAR DES ENFANTS ET DES PRÉCAUTIONS DOIVENT ÊTRE PRISES LORSQU'IL EST UTILISÉ À PROXIMITÉ D'ENFANTS.
11. NE TOUCHEZ AUCUNE PIÈCE MOBILE.
12. NE MIXEZ PAS DES LIQUIDES CHAUDS.
13. NI LE GOBELET DOSEUR NI LE BOL HACHOIR NE RÉSISTENT AUX MICRO-ONDES.
14. LORSQUE VOUS MIXEZ DES ALIMENTS MOUS, FAITES FONCTIONNER L'APPAREIL PENDANT 1 MINUTE MAXIMUM À LA FOIS ET ARRÊTEZ LE MIXAGE PENDANT 30 SECONDES APRÈS 5 CYCLES DE MIXAGE. LORSQUE VOUS MÉLANGEZ DES ALIMENTS DURS, NE FAITES PAS FONCTIONNER L'APPAREIL PLUS DE 15 SECONDES À LA FOIS ET ARRÊTEZ DE MIXER PENDANT 30 MINUTES APRÈS 3 CYCLES DE MÉLANGE.
15. POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE BLESSURE, ASSUREZ-VOUS QUE LE BOL HACHOIR EST CORRECTEMENT ASSEMBLÉ AVANT D'INSTALLER LA LAME.
16. ASSUREZ-VOUS QUE LE COUVERCLE DU BOL HACHOIR EST BIEN VERROUILLÉ AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.
17. NETTOYEZ LE MIXEUR PLONGEANT AVEC UN CHIFFON SEC.
18. UNE MAUVAISE UTILISATION DE L'APPAREIL PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES. DES PRÉCAUTIONS DOIVENT ÊTRE PRISES LORS DE LA MANIPULATION DES LAMES TRANCHANTES, DU VIDAGE DU BOL ET LORS DU NETTOYAGE.

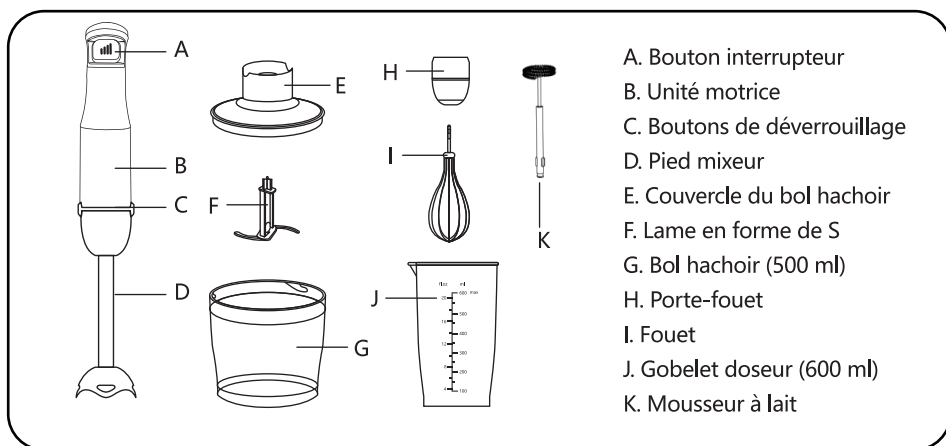
19. ÉTEIGNEZ L'APPAREIL ET DÉBRANCHEZ-LE DE L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE AVANT DE CHANGER D'ACCESSOIRES OU DE TOUCHER DES PIÈCES QUI BOUGENT PENDANT SON UTILISATION.
20. L'APPAREIL N'EST PAS DESTINÉ À ÊTRE UTILISÉ PAR DES ENFANTS OU À ÊTRE UTILISÉ SANS SURVEILLANCE PAR DES PERSONNES DONT LES CAPACITÉS PHYSIQUES, SENSORIELLES OU MENTALES LES EMPÊCHENT DE L'UTILISER EN TOUTE SÉCURITÉ.
21. LES ENFANTS DOIVENT ÊTRE SURVEILLÉS POUR S'ASSURER QU'ILS NE JOUENT PAS AVEC L'APPAREIL.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle n°	300100A0J
Alimentation	220-240 V ~ 50/60 Hz
Puissance	1000 W
Dimensions	55*58*410 mm (L*I*h)

Les caractéristiques et la conception sont sujettes à modification sans préavis.

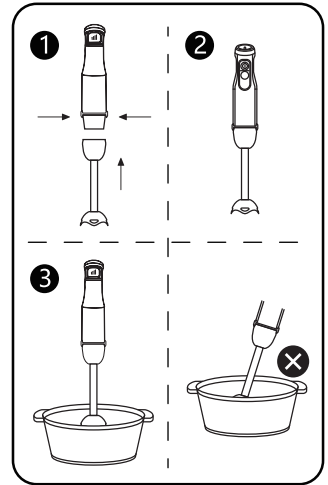
## SCHÉMA DE L' APPAREIL



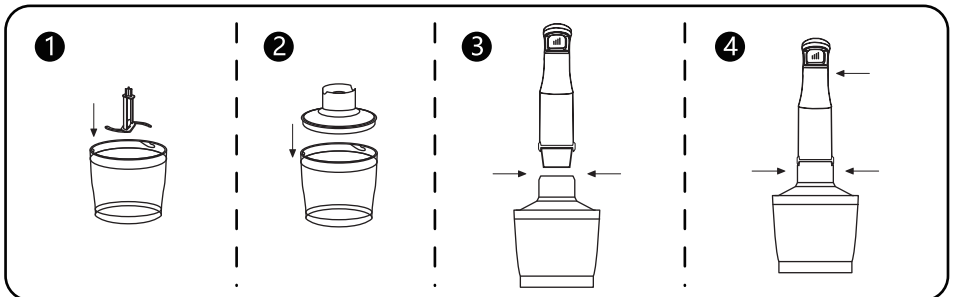
## MODE D' EMPLOI

### UTILISATION DU MIXEUR PLONGEANT

- Le mixeur plongeant est idéal pour préparer des purées, sauces, soupes, de la mayonnaise, des milkshakes et des aliments pour bébé ainsi que pour mixer tout type d' aliments.
- Insérez le pied mixeur dans l' unité motrice jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- Introduisez le mixeur plongeant verticalement dans un récipient approprié. Appuyez ensuite sur le bouton interrupteur.
- Vous pouvez utiliser le mixeur plongeant dans le gobelet doseur ou dans un autre récipient. Ajoutez toujours un peu d'eau à votre mélange avant de faire fonctionner l'appareil.
- Après utilisation, débranchez l'appareil et appuyez sur les boutons de déverrouillage pour retirer le pied mixeur. Attention: la lame est très tranchante!



### UTILISATION DU HACHOIR



- Le hachoir est idéal pour hacher les aliments durs tels que la viande, le fromage, les oignons, les herbes, l'ail, les carottes, les noix, les amandes, les pruneaux, etc. Ne hachez pas les aliments extrêmement durs tels que les glaçons, la muscade, les grains de café et les céréales.
- Avant de hacher, retirez soigneusement le couvercle en plastique de la lame. Attention : La lame est très coupante ! Tenez-le toujours par la partie supérieure en plastique.
- Placez la lame sur l'axe central du bol hachoir et appuyez. N'utilisez le bol hachoir que sur une surface antidérapante.
- Placez les aliments dans le bol hachoir.
- Remplacez le couvercle sur le bol hachoir en vous assurant qu'il est bien fixé.
- Placez l' unité motrice sur le couvercle du bol hachoir en vous assurant qu'il s'enclenche. Appuyez ensuite sur le bouton interrupteur.

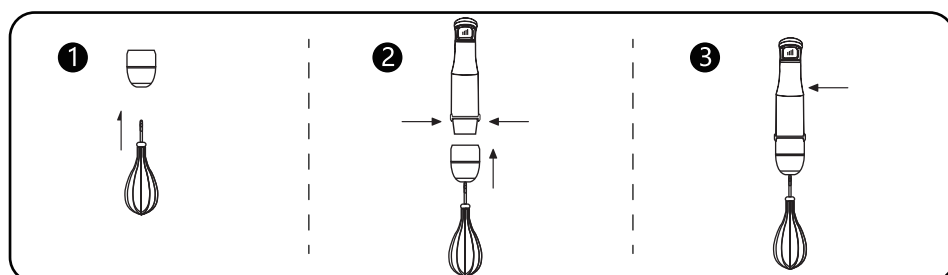
- Après utilisation, débranchez l'appareil et appuyez sur les boutons de déverrouillage pour retirer l'unité motrice. Ensuite, retirez le couvercle du bol hachoir.
- Retirez délicatement la lame.
- Retirez les aliments transformés.

### Guide de traitement des aliments:

Aliment	Capacité maximum	Temps de fonctionnement
Viande	250 g	15 secondes
Herbes	50 g	10 secondes
Noisettes	150 g	15 secondes
Fromage	100 g	10 secondes
Pain	80 g	10 secondes
Oignons	200 g	10 secondes
Biscuits	150 g	10 secondes
Fruits moux	200 g	10 secondes
Pâte à levure (farine)	250 g	10 secondes
Pâte levée (eau)	165 g	
Pâte levée (crème)	2.5 g	
Pâte à levure (poudre)	2.0 g	

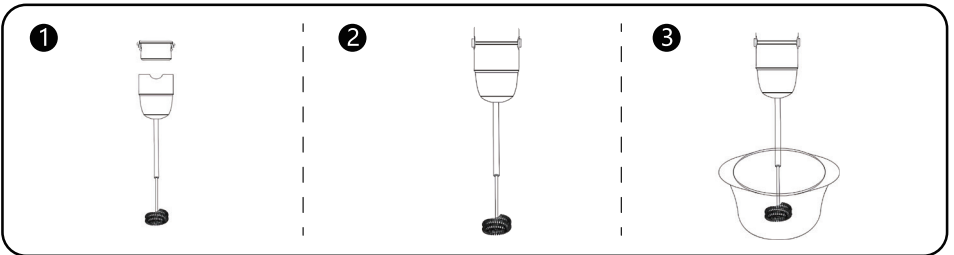
### UTILISATION DU FOUET

- Utilisez le fouet uniquement pour fouetter la crème, battre des œufs et mixer des desserts prêts à l'emploi.
- Insérez l'accessoire fouet dans le porte-fouet, puis insérez le porte-fouet dans l'unité motrice jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- Appuyez sur le bouton interrupteur pour commencer à fouetter.
- Après utilisation, débranchez l'appareil et appuyez sur les boutons de déverrouillage pour retirer le porte-fouet. Ensuite, retirez le fouet du support pour le nettoyer.



## UTILISATION DU MOUSSEUR À LAIT

- Le mousser à lait est un ustensile pour faire de la mousse de lait, généralement à ajouter au café (cappuccino, latte, etc.). Il aère le lait en créant une mousse épaisse et lourde. Les minuscules bulles formées au cours de ce processus rendent la texture du lait plus légère et augmentent son volume.
- Insérez l'accessoire mousser à lait dans le porte-fouet, puis insérez le porte-fouet dans l'unité motrice jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- Placez le mousser à lait dans un récipient. Appuyez sur l'interrupteur pour le faire fonctionner.
- Après utilisation, débranchez l'appareil et appuyez sur les boutons de déverrouillage pour retirer le porte-fouet. Ensuite, retirez le mousser à lait du support pour le nettoyer.



## MAINTENANCE ET ENTRETIEN

1. Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
2. Nettoyez l'unité motrice et le couvercle du bol hachoir uniquement avec un chiffon humide. Ne plongez pas l'unité motrice dans l'eau !
3. Les autres pièces (le fouet, la pièce en acier inoxydable sans la base, le gobelet doseur, le bol hachoir sans le couvercle, la lame, le mousser à lait) peuvent être nettoyées au lave-vaisselle. Cependant, vous devez rincer les lames immédiatement chaque fois que vous mélangez des aliments très salés.
4. Utilisez uniquement la quantité recommandée de nettoyant ou de détartrant lors du nettoyage au lave-vaisselle.
5. Lors du traitement d'aliments avec des colorants, 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 pour un meilleur nettoyage.
6. Les lames sont très tranchantes. Soyez prudent lorsque vous les manipulez.

## RECYCLAGE



Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères et ce, dans toute l'UE. Recyclez-le de manière responsable pour éviter d'éventuels dommages à l'environnement ou à la santé humaine causés par une élimination incontrôlée des déchets et pour promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser les options de retour et de collecte disponibles ou contactez le revendeur auprès duquel vous avez acheté le produit car il pourra le recycler en toute sécurité pour vous.

GARANTIE: 2 ANS

# IMPORTANTES INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

---

---

**PRECAUÇÕES BÁSICAS DE SEGURANÇA SEMPRE DEVEM SER SEGUIDAS AO USAR QUALQUER APARELHO ELÉTRICO. EM PARTICULAR, OBSERVE O SEGUINTE:**

1. LEIA AS INSTRUÇÕES CUIDADOSAMENTE E NA ÍNTEGRA ANTES DE USAR O APARELHO.
2. ANTES DE CONECTAR O APARELHO A UMA TOMADA ELÉTRICA, VERIFIQUE SE A VOLTAGEM LOCAL CORRESPONDE À VOLTAGEM USADA PELO APARELHO (CONFORME INDICADO NA ETIQUETA DE CLASSIFICAÇÃO).
3. DESLIGUE SEMPRE O APARELHO DA REDE ELÉCTRICA SE FOR DEIXÁ-LO SEM VIGILÂNCIA E ANTES DE O MONTAR, DESMONTAR OU LIMPAR.
4. NÃO LIGUE O APARELHO À REDE ELÉCTRICA ANTES DE ESTAR TOTALMENTE MONTADO E DESLIGUE-O SEMPRE ANTES DE DESMONTAR O APARELHO OU MANUSEAR A LÂMINA.
5. NÃO OPERE UM APARELHO COM UM CABO OU PLUGUE DANIFICADO OU SE APRESENTAR MAU FUNCIONAMENTO, CAIR OU ESTIVER DANIFICADO DE ALGUMA FORMA. EM VEZ DISSO, ENTREGUE O APARELHO AO SERVIÇO DE ASSISTÊNCIA AUTORIZADO MAIS PRÓXIMO PARA QUE POSSA SER EXAMINADO E REPARADO.
6. NÃO DEIXE O CABO DO APARELHO PENDURADO NA BORDA DE UMA MESA OU BANCADA OU TOQUE EM UMA SUPERFÍCIE QUENTE COMO O FOGÃO.
7. AS LÂMINAS SÃO MUITO AFIADAS! MANUSEIE-OS COM CUIDADO!
8. MANTENHA AS MÃOS E UTENSÍLIOS FORA DO RECIPIENTE

AO MISTURAR, PARA EVITAR FERIMENTOS GRAVES EM PESSOAS OU DANOS AO LIQUIDIFICADOR. UM RASPADOR PODE SER USADO, MAS APENAS COM O APARELHO DESLIGADO.

9. PARA SE PROTEGER CONTRA O RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO, NÃO COLOQUE A UNIDADE DO MOTOR, CABO OU PLUGUE EM ÁGUA OU OUTRO LÍQUIDO.
10. O APARELHO NÃO DEVE SER USADO POR CRIANÇAS E DEVE-SE TOMAR CUIDADO QUANDO FOR USADO PERTO DE CRIANÇAS.
11. NÃO TOQUE EM NENHUMA PEÇA MÓVEL.
12. NÃO MISTURE LÍQUIDOS QUENTES.
13. NEM O COPO MEDIDOR NEM A TIGELA DE PICAR SÃO À PROVA DE MICRO-ONDAS.
14. AO MISTURAR ALIMENTOS MOLES, OPERE O APARELHO POR NO MÁXIMO 1 MINUTO DE CADA VEZ E PARE DE MISTURAR POR 30 SEGUNDOS APÓS 5 CICLOS DE MISTURA. AO MISTURAR ALIMENTOS DUROS, OPERE O APARELHO POR NO MÁXIMO 15 SEGUNDOS DE CADA VEZ E PARE DE MISTURAR POR 30 MINUTOS APÓS 3 CICLOS DE MISTURA.
15. PARA REDUZIR O RISCO DE FERIMENTOS, CERTIFIQUE-SE DE QUE A TIGELA DE CORTE ESTÁ BEM FIXADA ANTES DE INSTALAR A LÂMINA EM FORMA DE S.
16. CERTIFIQUE-SE DE QUE A TAMPA DA TIGELA DE CORTE ESTÁ BEM TRAVADA NO LUGAR ANTES DE OPERAR O APARELHO.
17. LIMPE A VARINHA MÁGICA COM UM PANO SECO.
18. O USO INCORRETO DO APARELHO PODE RESULTAR EM FERIMENTOS GRAVES. DEVE-SE TER CUIDADO AO MANUSEAR AS LÂMINAS DE CORTE AFIADAS, ESVAZIAR A TIGELA E DURANTE A LIMPEZA.

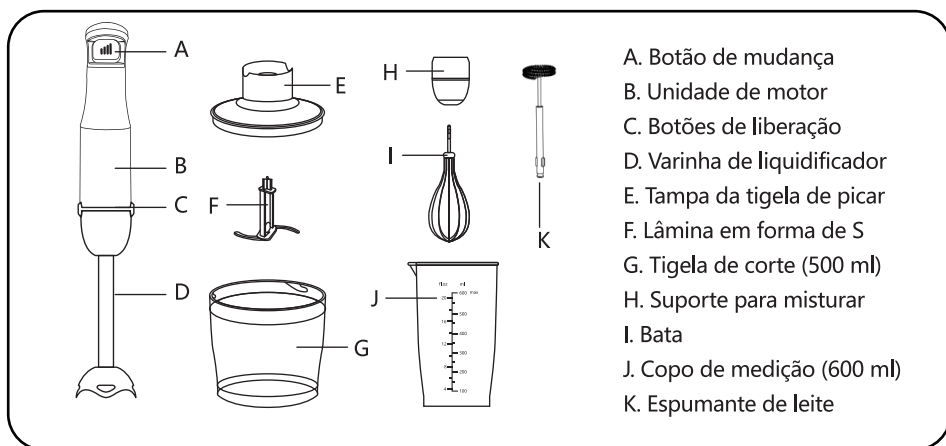
19. ANTES DE MUDAR OS ACESSÓRIOS OU TOCAR NAS PARTES QUE SE MOVEM DURANTE A UTILIZAÇÃO DO APARELHO, DESLIGUE O APARELHO E DESCONECTE-O DA REDE ELÉTRICA.
20. O APARELHO NÃO SE DESTINA A SER USADO POR CRIANÇAS OU PARA USO NÃO SUPERVISIONADO POR OUTRAS PESSOAS CUJAS CAPACIDADES FÍSICAS, SENSORIAIS OU MENTAIS OS IMPEÇAM DE USÁ-LO COM SEGURANÇA.
21. AS CRIANÇAS DEVEM SER SUPERVISIONADAS PARA GARANTIR QUE NÃO BRINQUEM COM O APARELHO.

## ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Modelo No.	300100A0J
Fonte de energia	220-240 V ~ 50/60 Hz
Consumo de energia	1000 W
Dimensões	L55*W58*H410 mm

As especificações e design estão sujeitos a alterações sem aviso prévio.

## RESUMO DO PRODUTO

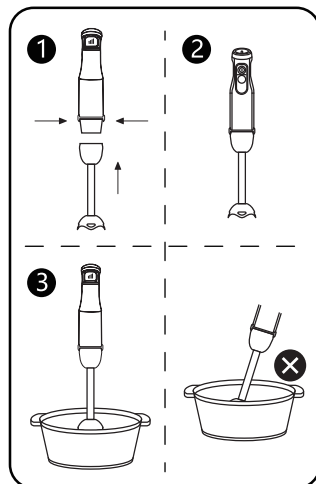




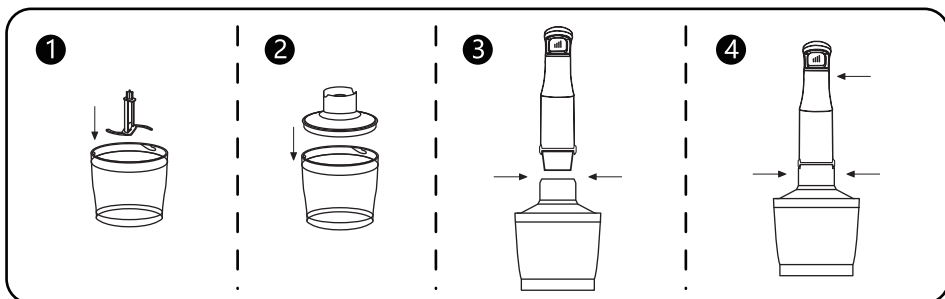
# INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

## COMO USAR A VARINHA MÁGICA

- A varinha mágica é ideal para preparar patês, molhos, sopas, maioneses, milkshakes e papinhas, bem como para misturar alimentos.
- Insira o palito do liquidificador na unidade do motor até que ele trave no lugar.
- Introduza a varinha mágica verticalmente em um recipiente apropriado. Em seguida, pressione o botão interruptor.
- Pode usar a varinha mágica no copo medidor ou em outro recipiente. Sempre adicione um pouco de água à mistura antes de operar o aparelho.
- Após o uso, desligue o aparelho e pressione os botões de liberação para remover o palito do liquidificador. Cuidado: a lâmina é muito afiada!



## COMO USAR O HELICÓPTERO



- O picador é ideal para picar alimentos duros como carne, queijo, cebola, ervas, alho, cenoura, nozes, amêndoas, ameixas secas, etc. Não pique alimentos extremamente duros como cubos de gelo, noz-moscada, grãos de café e grãos.
- Antes de cortar, remova cuidadosamente a tampa de plástico da lâmina em forma de S. Cuidado: a lâmina é muito afiada! Sempre segure-o pela seção de plástico superior.
- Coloque a lâmina no pino central da tigela de corte e pressione para baixo. Use a tigela de corte apenas em uma superfície antiderrapante.
- Coloque os alimentos na tigela de picar.
- Coloque a tampa da tigela de corte na tigela de corte certificando-se de que está bem encaixada.
- Coloque o motor na tampa da tigela de picar, certificando-se de que está encaixado. Em seguida, pressione o botão switch.

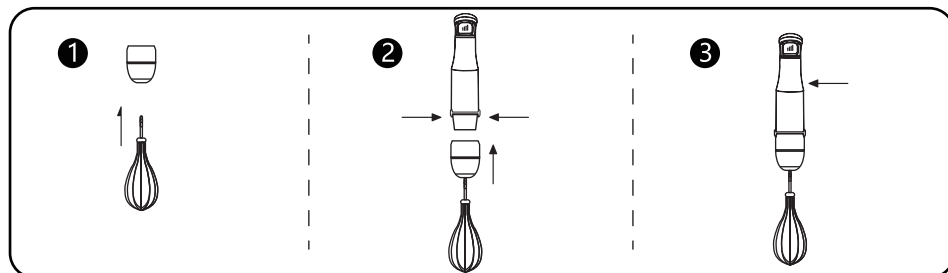
- Após o uso, desligue o aparelho e pressione os botões de liberação para remover a unidade do motor. Em seguida, remova a tampa da tigela de corte.
- Remova a lâmina com cuidado.
- Retire os alimentos processados da tigela de corte.

### Guia de processamento:

Comida	Max. Capacidade	Tempo operação
Carne	250 g	15 seg
Ervas	50 g	10 seg
Nozes	150 g	15 seg
Queijo	100 g	10 seg
Pão	80 g	10 seg
Cebolas	200 g	10 seg
biscoitos	150 g	10 seg
Fruta macia	200 g	10 seg
Massa de fermento (farinha)	250 g	10 seg
Massa de fermento (água)	165 g	
Massa de fermento (creme)	2.5 g	
Massa de fermento (pó)	2.0 g	

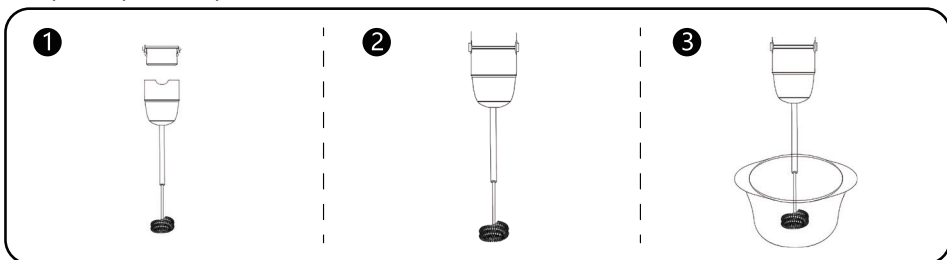
### COMO USAR O BATEDOR

- Use o batedor apenas para bater natas, bater os ovos e bater sobremesas prontas.
- Insira o acessório do batedor no suporte do batedor e, em seguida, encaixe o suporte do batedor na unidade do motor até que ele trave no lugar.
- Pressione o botão do interruptor para bater.
- Após o uso, desligue o aparelho e pressione os botões de liberação para remover o suporte do batedor. Em seguida, retire o batedor do suporte para limpar.



## COMO USAR O ESPUMADOR DE LEITE

- O espumador de leite é um utensílio para fazer espuma de leite, normalmente para ser adicionado ao café (cappuccino, latte, etc). Ele areja o leite criando uma espuma espessa e pesada. As pequenas bolhas formadas durante este processo tornam a textura do leite mais clara e aumentam seu volume.
- Insira o acessório para espuma de leite no suporte do batedor e, em seguida, encaixe o suporte do batedor na unidade do motor até que ele trave no lugar.
- Coloque o espumador de leite em um recipiente. Pressione o botão para operá-lo.
- Após o uso, desligue o aparelho e pressione os botões de liberação para remover o suporte do batedor. Em seguida, retire o espumador de leite do suporte para limpar.



## MANUTENÇÃO E CUIDADOS DIÁRIOS

1. Sempre desligue o aparelho antes de limpá-lo.
2. Limpe a unidade do motor e a tampa da tigela de corte apenas com um pano úmido. Não mergulhe a unidade do motor na água!
3. Outras peças (o batedor, a parte SS sem a base, o copo graduado, a tigela de picar sem a tampa da tigela e a lâmina em forma de S, espumante de leite) podem ser lavadas na máquina de lavar louça. No entanto, você deve enxaguar as lâminas imediatamente sempre que misturar alimentos muito salgados.
4. Use apenas a quantidade recomendada de limpador ou descalcificador ao limpar a máquina de lavar louça.
5. Ao processar alimentos com corantes, as peças de plástico do aparelho podem ficar descoloridas. Limpe essas peças com óleo vegetal antes de colocá-las na máquina de lavar louça para uma limpeza melhor.
6. As lâminas são muito afiadas; por favor, tenha cuidado ao manuseá-las.

## DISPOSIÇÃO



Esta marca indica que este produto não deve ser eliminado com o lixo doméstico na UE. Recicle-o com responsabilidade para prevenir possíveis danos ao meio ambiente ou à saúde humana causados pelo descarte descontrolado de resíduos e para promover a reutilização sustentável dos recursos materiais. Para devolver o seu dispositivo usado, use as opções de devolução e coleta disponíveis ou entre em contato com o revendedor de quem comprou o produto, pois eles poderão reciclá-lo com segurança para.

GARANTIA: 2 ANOS



ITALIA MARKET SRL  
VIA DELLE INDUSTRIE, 9/1 20883 MEZZAGO(MB), ITALIA  
P.IVA: IT10502730962



---

**HTTP: //WWW. AIGOSTAR. COM**  
MADE IN P. R. C