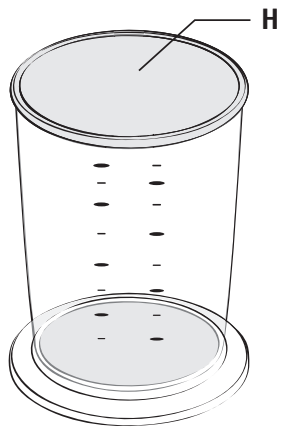
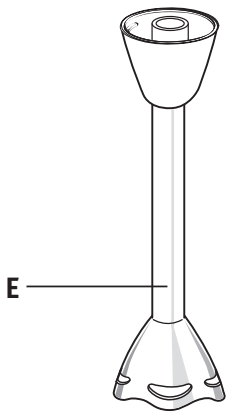
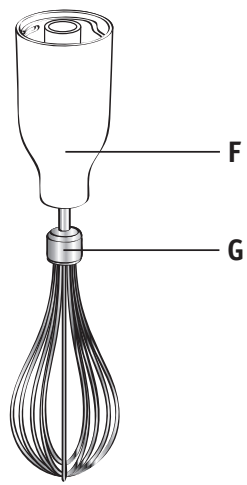
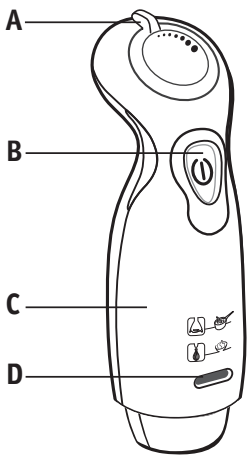


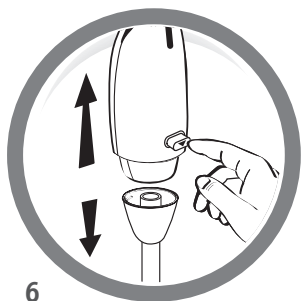
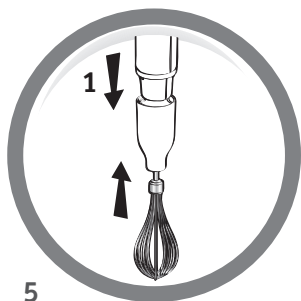
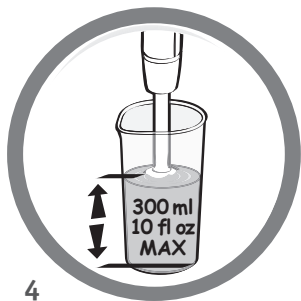
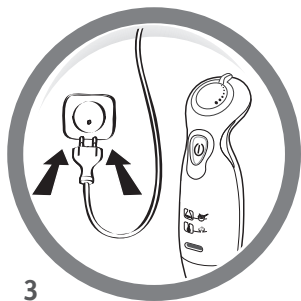
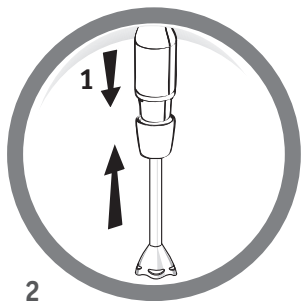
FR

EN

DE

NL





Nous vous remercions d'avoir choisi un appareil de la gamme qui est exclusivement prévu pour la préparation des aliments et à un usage domestique.

DESCRIPTION DES PIÈCES

Mixeur manuel

- A Bouton de réglage de la vitesse
- B Interrupteur Marche / Arrêt
- C Bloc moteur
- D Active Lock System
- E Pied du mixeur

Fouet (accessoire)

- F Réducteur
- G Fouet

H Gobelet 1L

CONSEILS DE SECURITE

- **Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégagerait de toute responsabilité.**
- Vérifiez que la tension d'alimentation de votre appareil correspond bien à celle de votre installation électrique.

Toute erreur de branchement annule la garantie.

- Votre appareil est destiné uniquement à un usage domestique et à l'intérieur de la maison.
- Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.
- N'utilisez pas votre appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé. Dans ce cas, adressez-vous à un centre service agréé (voir liste dans le livret service).

- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre service agréé.
- Ne touchez jamais les pièces en mouvement (couteaux...). Fig. 1
- Vous devez être très prudent lors de la manipulation de la lame qui se trouve sur le pied du mixeur(E), lorsque vous videz le bol mais aussi pendant le nettoyage. Elles sont extrêmement aiguisées. Fig. 1
- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation à portée de mains des enfants.
- Ne pas laisser les enfants utiliser l'appareil sans surveillance.
- Le câble d'alimentation ne doit jamais être à proximité ou en contact avec les parties chaudes de votre appareil, près d'une source de chaleur ou sur angle vif.
- Si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, n'utilisez pas l'appareil. Afin d'éviter tout danger, faites-les obligatoirement remplacer par un centre service agréé (voir liste dans le livret service).
- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachés adaptés à votre appareil.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou par des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas pendre les cheveux longs, écharpes, cravates etc. au dessus de l'appareil ou des accessoires en fonctionnement.
- **Si votre appareil "se bloque" pendant une de vos préparations, arrêter l'appareil, débranchez-le et vérifiez que l'accessoire utilisé n'est pas encombré. Dans ce cas, dégagez les aliments bloquant en faisant bien attention aux lames.**
- Eteignez l'appareil et débranchez la prise avant de changer des accessoires ou de vous approcher de pièces en mouvement pendant le fonctionnement.
- Ne laissez pas des enfants utiliser le mixeur sans surveillance.

MISE EN SERVICE

- Avant la première utilisation, nettoyez les accessoires à l'eau savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.
- Il est important de vous assurer de l'hygiène de votre plan de travail.
- Mettez les aliments dans un récipient suffisamment haut pour éviter les éclaboussures.
- Ne pas remplir le gobelet (H) au-delà de 300 ml pour éviter les éclaboussures.
- Ne laissez pas fonctionner le pied du mixeur (E) en continu pendant plus de 60 secondes. Laissez-le refroidir pendant au moins 60 minutes avant toute nouvelle utilisation. Le fait de ne pas suivre attentivement les instructions peut entraîner des dommages au niveau du moteur.
- Ne conservez pas de nourriture dans le gobelet de 1L pendant plus d'une journée. Si besoin, utilisez toujours un récipient alimentaire fiable pour la conservation de la nourriture.

• Pied du mixeur : FIG 2

- Insérez le pied du mixeur (E) dans l'unité principale (C) jusqu'à ce qu'il s'enclenche et le Active Lock System (D) passera du rouge au vert.
- Branchez le mixeur manuel et il est désormais prêt à être utilisé. Fig. 3
- Plongez le pied du mixeur dans le récipient avec la nourriture à mixer et appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt (B).
- La vitesse de mélange du mixeur peut être réglée en tournant le bouton de réglage de la vitesse (A).
- Ajustez toujours le niveau de nourriture et de liquide (ne dépassez pas 300ml pour les liquides) et adaptez la vitesse afin d'éviter les éclaboussures. Fig. 4
- Essayez d'incliner le pied du mixeur au fond du récipient afin de réduire l'aspiration.
- Après utilisation, débranchez le mixeur et appuyez sur le bouton d'ouverture afin de sortir le pied du mixeur. Fig. 6

ATTENTION : Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.

- Retirez le récipient de cuisson de la source de chaleur pour mixer des préparations chaudes. Pour une plus grande efficacité, il est inutile de déplacer le pied mixeur dans la préparation. Laissez-le à mi-hauteur et au centre du récipient.
- Pour les aliments filandreux (poireaux, céleris, etc...), nettoyez le pied régulièrement en cours de préparation en suivant bien les consignes de sécurité pour le démontage et le nettoyage du produit.
- Pour les préparations à base de fruits, coupez et dénoyotez les fruits préalablement.
- N'utilisez pas le mixeur pour des préparations à base d'aliments durs (sucre, chocolat, café, glaçons).
- Ne mélangez pas de la nourriture et des liquides à une température supérieure à 80°C (175°F).
- La préparation doit au moins recouvrir le fond évasé du mélangeur pour s'assurer que le mixeur fonctionne correctement.

FR

• Fouet : FIG 5

- Assemblez le fouet multibrins (G) avec le réducteur (F).
- Placez le réducteur (F) sur le bloc moteur (C) jusqu'à enclenchement.
- Après utilisation, désenclenchez le réducteur (F) et retirez le fouet (G).
- Ne faites pas fonctionner le fouet pendant plus de 3 minutes. Laissez-le refroidir pendant au moins 60 minutes avant toute nouvelle utilisation. Le fait de ne pas suivre attentivement les instructions peut entraîner des dommages au niveau du moteur.

NETTOYAGE

- Certaines pièces et certains accessoires de votre mixeur peuvent être nettoyés au lave-vaisselle à l'exception du moteur (C), du pied du mixeur (E) et du réducteur du fouet (F), ces derniers ne peuvent être nettoyés qu'à l'aide d'une éponge humide.
- Déconnectez l'appareil de l'alimentation avant toutes opérations de nettoyage.
- N'utilisez pas d'éponges abrasives ou d'objets contenant des parties métalliques.
- Ne plongez pas le moteur (C), le pied du mixeur (E) et le réducteur du fouet (F) dans l'eau. Nettoyez-les à l'aide d'un chiffon sec ou légèrement humide.
- En cas de coloration de vos accessoires par les aliments (carottes, oranges...) frottez-les avec un chiffon imbibé d'huile alimentaire puis procédez au nettoyage habituel.
- Manipulez le couteau ou les lames avec précaution; ils sont extrêmement aiguisés.

RECETTES

Pied du mixeur (E) :

- **Mayonnaise :**

Placez 1 jaune d'œuf, 1 cuillère à soupe de moutarde, 1 cuillère à soupe de vinaigre, sel, poivre, 20 cl d'huile dans un bol de 1L. Mixez pendant 45 secondes. (Grande vitesse)

Fouet (F & G) :

- **Blancs en neige.**

4 blancs en 3 minutes. (Grande vitesse)

Hachoir (Selon modele)

- **Patate douce séchée :**

280g de patates douces séchées, prédécoupées en petits morceaux, hachez pendant 5 sec, (Grande vitesse)

Laissez refroidir pendant 2 mins et n'effectuez pas plus de 3 cycles.

SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS, QUE FAIRE ?

- Vérifiez :

Que votre appareil est bien connecté au secteur.

Que le cordon est en bon état.

Votre appareil ne fonctionne toujours pas ?

Adressez-vous à un centre service agréé (voir liste dans le livret service).

ACCESSOIRE(S)

- Vous pouvez vous procurer auprès de votre revendeur ou d'un centre agréé (voir liste dans le livret service) les articles suivants :

Mini hachoir 500 ml : **(Selon modele)**

Avec cet accessoire, vous pourrez hacher 100 g de boeuf en 5 secondes.

Participons à la protection de l'environnement !



① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

⇒ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

Thank you for choosing an appliance from the range, exclusively designed for preparing food and domestic use.

PARTS DESCRIPTION

Hand Blender

- A Speed knob
- B On/off switch
- C Main unit
- D Active lock system
- E Blender foot

Whisk Attachment

- F Whisk gear box
- G Whisk

- H 1L Beaker

SAFETY INSTRUCTIONS

- **Before using your appliance for the first time, carefully read these instructions for use: cannot accept any responsibility for inappropriate use.**
- Make sure that the power that your appliance uses matches that of your electrical supply system.

Any error in connection will negate the guarantee.

- This product has been designed for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.
- Always disconnect the appliance from the mains power supply when it is unattended and before assembling, dismantling or cleaning it.
- Always unplug the appliance when you have finished using it and when you are cleaning it.
- Do not use the appliance if it is not working properly or if it has been damaged. In this case, contact an authorised service centre (see the list in the service booklet).

- All maintenance other than cleaning and everyday upkeep by the customer must be performed by an authorised service centre.
- Do not touch any moving parts (blades, etc.). Fig. 1
- You must take great care when handling the blender foot blade(E), when you are emptying the bowl and during cleaning. They are extremely sharp. Fig. 1
- Do not immerse the appliance, power cord or plug in any liquid.
- Ensure that long hair is tied back and that any scarves or ties do not come into contact with the moving parts of your appliance.
- Do not leave the power cord hanging within reach of children.
- Do not leave the power cord close to or in contact with the hot parts of the appliance, near a source of heat or a sharp angle.
- Do not use the appliance if the power cord or plug have been damaged. To avoid all danger, have them replaced by an authorised service centre (see the list in the service booklet).
- For your safety, only use spare parts and accessories that are approved for your appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not allow long hair, scarves, ties etc. to hang over the appliance or attachment when either is in use.
- **If your appliance “jams” during processing, switch it off and check that the accessory used is not overloaded with ingredients. Carefully remove the ingredients obstructing the blades.**
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- Do not allow children to use the blender without supervision.

USING THE APPLIANCE

- Before using your appliance for the first time, clean the accessories using warm water and washing-up liquid. Rinse and dry them carefully.
- Ensure that your work top is stable and dry.
- Place the ingredients in a container that is tall enough to avoid splashing.
- Do not fill the jug (H) to more than 300 ml (10 fl oz) liquid to avoid splashing.
- Do not continuously operate the blender foot (E) for more than 60 seconds. Leave it to cool down for at least 60 minutes before the next operation. Failure to follow this instruction carefully may result in damage to the motor.
- Do not store food in the provided 1L beaker for more than 1 day. If needed, always use a reliable domestic food container for food storage.

• **Blender Foot: FIG 2**

- Insert blender foot (E) into the main unit (C) until it locks and the active lock system (D) will change from red to green.
- Plug in the hand blender and it is now ready to use. Fig. 3
- Place the blender foot into the food to be blended and press the on/off switch (B).
- The blender mixing speed can be adjusted by turning the speed knob (A)
- Always adjust suitable quantities of food and liquid levels (not to exceed 300ml for liquid) and adjust to a suitable speed to avoid splashing. Fig. 4
- Try to put blender foot at an inclined angle to the container's base to minimize suction.
- After use, unplug the blender and press the release button to remove the blender foot. Fig. 6

IMPORTANT: Do not operate the appliance when empty.

- Before mixing hot preparations, remove the container from the heat source. For best results, there is no need to move the blender foot around in the preparation. Instead insert the foot in the centre of the container with the blender head submerged halfway down in the food.
- For stringy ingredients (leeks, celery, etc.), clean the foot regularly during the preparation, ensuring that you follow the safety instructions for dismantling and cleaning the appliance.
- When making fruit-based preparations, slice the fruit and remove the cores and any stones beforehand.
- Do not operate the appliance to prepare hard ingredients (sugar, chocolate, coffee, ice-cubes).
- Do not blend food and liquids at a temperature higher than 80°C (175°F).
- The preparation must at least cover the flared foot of the mixer attachment to ensure that the mixer operates efficiently.

• Whisk FIG 5:

- Fit the multi-wire Whisk(G) onto the Whisk Gear Box (F)
- Fit the Whisk Gear Box(F) onto the Main Unit (C) until it locks. After use, unlock the Whisk gear box (F) and remove the whisk (G).
- Do not operate the whisk for more than 3 minutes. Leave it to cool down for at least 60 minutes before the next operation. Failure to follow this instruction carefully may result in damage to the motor

CLEANING

- Some parts and accessories of your blender can be cleaned in the dishwasher except for the motor unit (C), blender foot (E) and the whisk gear box (F), they can only be cleaned with a damp sponge.
- Unplug the appliance from the electrical power supply before cleaning.
- Do not use abrasive scourers or objects containing metal parts.

- Do not immerse the motor unit (C), blender foot (E) and the whisk gear box (F) in water. Wipe it clean with a dry or slightly damp cloth
- If your accessories are discoloured by food (carrots, oranges, etc.) rub them with a cloth soaked in cooking oil and then clean them as usual. Some staining may occur over time but this will not affect the performance of the appliance.
- Handle the blades with care; they are extremely sharp.

RECIPES

Blender foot (E):

- **Mayonnaise:**

Place 1 egg yolk, 1 tablespoon mild mustard, 1 tablespoon white wine vinegar, salt, pepper, 200ml olive or sunflower oil in a 1L jug. Mix for 45 seconds. (high speed)

Tip: All the ingredients should be at room temperature.

Whisk (F & G):

- **Whisked egg whites**

4 egg whites in 3 minutes. (high speed)

Chopper (depends on model if available)

- **Dried Sweet Potato:**

Dried Sweet Potato 280g, precut to small size, chop in 5 sec (high speed)
Leave it cool down for 2 mins, do not exceed 3 operation cycle.

IF YOUR APPLIANCE WILL NOT WORK, WHAT SHOULD YOU DO?

- Check:

That your appliance is plugged in correctly to the mains.

That the power cord is in good condition.

Your appliance will still not work?

HELPLINE:

If you have any product problems or queries, please contact our Customer Relations Team first for expert help and advice: See contact list attached.

EN

ACCESSORIES

- You can purchase the following accessories from an authorised service centre (see the list in the service booklet):

Mini chopper 500 ml: **(depends on model if available)**

With this accessory, you can mince 100g beef in 5 seconds.

Environment protection first !



① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.

⇒ Leave it at a local civic waste collection point.

Wir freuen uns, dass Sie sich für den Kauf dieses -Gerätes entschieden haben. Bitte bedenken Sie, dass dieses Gerät ausschließlich der Zubereitung von Speisen dient und nur für den Hausgebrauch im Gebäudeinneren bestimmt ist.

GERÄTEBESCHREIBUNG

Stabmixer

- A Geschwindigkeitsregler
- B Ein-/Ausschalter
- C Motorteil
- D Active Lock System
- E Mixstab

Schneebesenaufsatz

- F Getriebeteil für den Schneebesen
- G Schneebesen

H 1-Liter-Arbeitsbehälter

SICHERHEITSHINWEISE

- **Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme Ihres Geräts aufmerksam durch: Bei unsachgemäßem Gebrauch übernimmt der Hersteller keine Haftung.**
- Überprüfen Sie, dass die Betriebsspannung Ihres Geräts mit der Spannung Ihrer Elektroinstallation übereinstimmt.

Bei falschem Anschluss erlischt die Garantie.

- Ihr Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch und den Betrieb in geschlossenen Räumen bestimmt.
- Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, wenn Sie es unbeaufsichtigt lassen und vor der Montage, Demontage oder Reinigung.

- Das Gerät darf nicht benutzt werden, wenn es nicht richtig funktioniert, gefallen ist oder beschädigt wurde. Wenden Sie sich in diesem Fall an ein autorisiertes Servicecenter (siehe Liste im Serviceheft).
- Alle Eingriffe, die über die Reinigung und die normale Pflege durch den Kunden hinausgehen, müssen von einem autorisierten Servicecenter vorgenommen werden.
- Berühren Sie keine Teile, die sich in Bewegung befinden (Messer...). Fig. 1
- Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn der Mixstab (E) in Betrieb ist, ebenso wenn Sie den Behälter leeren und das Gerät reinigen. Fig. 1
- Tauchen Sie das Gerät, das Stromkabel und den Stecker nicht ins Wasser oder sonstige Flüssigkeiten.
- Lassen Sie das Stromkabel nicht in Reichweite von Kindern herunterhängen.
- Lassen Sie Kinder das Gerät nicht unbeaufsichtigt in Betrieb nehmen.
- Das Stromkabel darf nicht in die Nähe der sich drehenden oder scharfen Teile des Gerätes geraten oder mit ihnen in Berührung kommen; es muss von Hitzequellen und scharfen Kanten fern gehalten werden.
- Wenn das Stromkabel oder der Stecker beschädigt sind, darf das Gerät nicht benutzt werden. Um jedwede Gefahr auszuschließen, muss das Stromkabel in einem autorisierten Servicecenter ausgetauscht werden (siehe Liste im Serviceheft).
- Verwenden zu Ihrer eigenen Sicherheit nur für Ihr Gerät geeignete Zubehör- und Ersatzteile.
- Dieses Gerät ist nicht zur Benutzung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder durch Personen ohne entsprechende Erfahrung oder Kenntnisse vorgesehen, es sei denn, sie werden von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder haben von dieser zuvor Anweisungen zum Gebrauch des Geräts erhalten.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um zu gewährleisten, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie keine langen Haare, Schals, Krawatten, etc. über das in Betrieb befindliche Gerät oder Zubehör hängen.

DE

- Wenn Ihr Gerät während der Zubereitung der Speisen „blockiert“, muss es ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt werden, um zu überprüfen, ob das Zubehör nicht durch Lebensmittel blockiert ist. Entfernen Sie in die-sem Fall die feststeckenden Lebensmittel und gehen Sie dabei vorsichtig mit den Messern um. Das Gerät darf nicht auf dem Mixfuß abgestellt werden. Verwenden Sie den Mixfuß nie in heißem Fett. (Spritz und Verbrennungsgefahr). Vorsicht beim Umgang mit heißen Speisen.
- Ziehen Sie den Stecker nicht am Kabel aus der Steckdose. Verwenden Sie ein Verlängerungskabel nur dann, wenn es in ordnungsgemäßem Zustand ist.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie Zubehör austauschen oder wenn Sie sich Teilen nähern möchten, die sich bei Betrieb bewegen.

INBETRIEBNAHME / GEBRAUCH

- Reinigen Sie die Zubehörteile vor der ersten Inbetriebnahme mit Wasser und etwas Spülmittel. Spülen Sie sie und trocknen Sie sie sorgfältig ab.
 - Die Arbeitsfläche muss stets hygienisch sauber sein.
 - Geben Sie die Lebensmittel in den Mixbecher oder ein Gefäß, das hoch genug ist, um Spritzer zu vermeiden.
 - Der becher darf höchstens bis zu 300 ml (10 Oz) befüllt werden, um ein Herausspritzen des Inhalts zu vermeiden.
 - Achten Sie darauf, den Mixstab (E) nicht länger als 60 Sekunden ohne Unterbrechung in Betrieb zu haben. Lassen Sie ihn mindestens 5 Minuten abkühlen, bevor Sie ihn erneut verwenden. Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann eine ernsthafte Beschädigung des Motors oder des Mixstabes zur Folge haben.
 - Bewahren Sie Lebensmittel nicht länger als 1 Tag im beigegefügt 1-Liter-Becher auf. Nutzen Sie wenn nötig einen speziellen Lebensmittelbehälter, wenn Sie Lebensmittel aufbewahren möchten.
- **Mixstab: FIG 2**
 - Mixstab (E) in das Motorteil (C) stecken und einrasten lassen. Active lock system (D) schaltet von rot auf grün.
 - Stabmixer ans Stromnetz anschließen. Er ist jetzt betriebsbereit. Fig. 3

- Mixstab in die Lebensmittel eintauchen, die gemixt werden sollen und dann erst auf den Ein-/Ausschalter (B) drücken.
- Sie können die Geschwindigkeit des Mixstabs anpassen, indem Sie am Geschwindigkeitsregler (A) drehen.
- Achten Sie stets darauf, dass die Menge an zu zerkleinernden Lebensmitteln bzw. Flüssigkeiten angemessen ist (maximal 300ml für Flüssigkeiten) und stellen Sie die Geschwindigkeit so ein, dass möglichst nichts spritzt. Fig. 4
- Versuchen Sie, den Mixstab in einem solchen Winkel zu halten, dass möglichst wenig Saugwirkung am Boden des Arbeitsbehälters entsteht.
- Nach Gebrauch trennen Sie den Stabmixer bitte vom Stromnetz und drücken Sie den Entriegelungsknopf, um den Mixstab zu entfernen. Fig. 6

DE

VORSICHT: Nehmen Sie das Gerät nie leer in Betrieb.

- Beim Mixen von heißen Zubereitungen muss das Kochgefäß von der Hitzequelle genommen werden. Es ist nicht nötig, den Stabmixer bei der Zubereitung der Speisen hin- und her zu bewegen, da dies die Wirksamkeit des Geräts nicht erhöht. Belassen Sie ihn auf halber Höhe in der Mitte des Behälters.
- Bei der Zubereitung von faserigen Lebensmitteln (Lauch, Sellerie, etc.) muss der Mixfuß regelmäßig gereinigt werden. Beachten Sie dabei die Sicherheitsanweisungen bezüglich der Demontage und Reinigung des Geräts.
- Zur Zubereitung von Früchten müssen diese vorher klein geschnitten und entkernt werden.
- Verwenden Sie den Mixer nicht für Zubereitungen aus harten Lebensmitteln (Zucker, Schokolade, Kaffee, Eiswürfel).
- Verwenden Sie den Stabmixer nicht für Lebensmittel, deren Temperatur 80°C (175°F) überschreitet.
- Die Zubereitung sollte mindestens den breiten unteren Teil des Mixstabs bedecken, damit das Gerät richtig funktionieren kann.

• **Schneebesen: FIG 5**

- Stecken Sie den Schneebesen (G) in das entsprechende Getriebeteil (F).
- Stecken Sie das Getriebeteil (F) in das Motorteil (C) und lassen Sie es einrasten.

- Nach Gebrauch lösen Sie bitte das Getriebeteil für den Schneebesen (F) und nehmen Sie den Schneebesen (G) ab.
- Achten Sie darauf, den Schneebesen nicht länger als 3 Minuten in Betrieb zu haben. Lassen Sie ihn mindestens 5 Minuten abkühlen, bevor Sie ihn erneut verwenden. Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann eine ernsthafte Beschädigung des Motors zur Folge haben.

REINIGUNG

- Die Zubehörteile Ihres Stabmixers sind spülmaschineneeignet, mit Ausnahme von dem Motorteil (C), dem Mixstab (E) und dem Getriebeteil für den Schneebesen (F), die Sie nur mit einem feuchten Schwamm reinigen sollten.
- Das Gerät muss vor Reinigungsmaßnahmen aller Art vom Stromnetz getrennt werden.
- Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder Gegenstände mit Metall.
- Motorteil (C), Mixstab (E) und Getriebeteil für den Schneebesen (F) nicht in Wasser tauchen! Wischen Sie diese mit einem trockenen bzw. leicht feuchten Tuch ab.
- Wenn die Kunststoffteile des Geräts durch Lebensmittel wie Karotten oder Orangen eingefärbt wurden: Reiben Sie sie mit einem mit Speiseöl getränkten Tuch ab und reinigen Sie sie danach wie gewohnt.
- Gehen Sie vorsichtig mit dem Messer und den Schneiden um, da diese ausgesprochen scharf sind.

REZEPTE

Mixstab (E):

- **Mayonnaise:**

Geben Sie 1 Eigelb, 1 Esslöffel Senf, 1 Esslöffel Essig, Salz, Pfeffer und 200 ml Öl in den 1-l-Mixbecher. 45 Sekunden lang mixen. (bei Höchstgeschwindigkeit)

Schneebesen (F & G):

- **Eischnee.**

4 Eiweiß 3 Minuten lang verquirlen. (bei Höchstgeschwindigkeit)

Mini-Zerkleinerer (verfügbar je nach Modell)

- **Getrocknete Süßkartoffel:**

280 g getrocknete Süßkartoffel, vorab in kleine Stücke geschnitten, (bei Höchstgeschwindigkeit) 5 Sekunden mit dem Mini-Zerkleinerer zerkleinern.

Gerät für 2 Minuten abkühlen lassen und nicht mehr als 3 Durchgänge nacheinander durchführen.

DAS GERÄT FUNKTIONIERT NICHT?

DE

- Überprüfen Sie ob: Ihr Gerät korrekt ans Stromnetz angeschlossen ist.

Das Gerät funktioniert immer noch nicht?

Wenden Sie sich in diesem Fall an ein autorisiertes Servicecenter (siehe Liste im Serviceheft).

ZUBEHÖR

- Bei Ihrem Fachhändler und in den autorisierten Servicecentern (siehe Liste im Serviceheft) ist folgender Artikel erhältlich:

Mini-Zerkleinerer 500 ml: **(verfügbar je nach Modell)**

Mit diesem Zubehör kann man 100 gr Rindfleisch in 5 Sekunden klein hacken.

Denken Sie an den Schutz der Umwelt!



① Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.

⇒ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

Bedankt dat u heeft gekozen voor dit apparaat uit het assortiment dat speciaal ontworpen is om voedsel te bereiden voor huishoudelijk gebruik.

BESCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN

Staafmixer

- A Snelheidsknop
- B Aan/uitschakelaar
- C Motoreenheid
- D Active Lock System
- E Voetstuk van de mixer

Gardehulpstuk

- F Versnellingsmechaniek garde
- G Garde

H Beker 1L

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- **Neem deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u uw apparaat gaat gebruiken van uw apparaat: afwijkend gebruik of toepassingen die niet overeenstemmen met de gebruiksaanwijzing, ontslaan van elke verantwoordelijkheid.**
- Controleer of de voedingsspanning van uw apparaat overeenstemt met de netspanning van uw elektrische installatie.

De garantie vervalt indien u het apparaat verkeerd aansluit.

- Uw apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik en gebruik binnenshuis.
- Trek de stekker altijd uit het stopcontact als u het apparaat onbeheerd achter laat of montage-, demontage of schoonmaakwerkzaamheden uitvoert.
- Verwijder de stekker uit het stopcontact zodra u het apparaat niet langer gebruikt en als u het gaat reinigen.

- Gebruik uw apparaat niet indien het niet correct functioneert of als het is beschadigd. Richt u desnoods tot een erkend servicecentrum (zie lijst in het onderhoudsboekje).
- Alleen het reinigen en het gewone onderhoud van het apparaat kunnen door de gebruiker worden uitgevoerd, alle andere handelingen dienen door een erkend servicecentrum worden uitgevoerd.
- Raak de bewegende onderdelen (messen, ...) nooit aan. Fig. 1
- Let heel goed op bij het gebruik van het mes in het voetstuk van de blender (E), als u de bak leegmaakt en bij het schoonmaken. Fig. 1
- Laat het netsnoer niet binnen handbereik van kinderen slingeren.
- Laat kinderen het apparaat nooit zonder toezicht bedienen.
- Het netsnoer mag nooit in contact komen met, of in de buurt liggen van de warme delen van uw apparaat, een warmtebron of op een scherpe hoek rusten.
- Als het netsnoer of de stekker beschadigd zijn, mag u het apparaat niet in gebruik nemen. Om alle risico's te vermijden, dient u ze door een erkend service centrum te laten repareren/vervangen (zie lijst in het onderhoudsboekje).
- Gebruik voor uw eigen veiligheid alleen de accessoires en afneembare onderdelen die speciaal voor uw apparaat werden ontworpen.
- Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp of toezicht gebruikt te worden door kinderen of andere personen, indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogen hen niet in staat stellen dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken, tenzij zij van tevoren instructies hebben ontvangen betreffende het gebruik van dit apparaat door een verantwoordelijke persoon.
- Er moet toezicht zijn op kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.
- Laat lang haar, sjaals, dassen, etc. nooit los boven het werkende apparaat of de werkende accessoires hangen.
- **Als uw apparaat "blokkeert" tijdens een van uw bereidingen, schakel het apparaat uit, verwijder de stekker uit het stopcontact en controleer of het accessoire geblokkeerd is. Als dit het geval is, maak de voedingsmiddelen die in de weg zitten los en wees extra voorzichtig voor de messen.**

- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u hulpstukken verwisselt of onderdelen koppelt die bewegen als ze worden gebruikt.
- Laat kinderen de mixer niet zonder toezicht gebruiken.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Reinig de accessoires met een sopje voor het eerste gebruik. Spoel en droog de accessoires zorgvuldig.
- Zorg altijd voor een hygiënisch werkblad.
- Plaats de voedingsmiddelen in voldoende hoge kommen/bakjes om spatten en vlekken te vermijden.
- Vul de beker (H) niet voorbij het 300 ml merkteken om spatten/vlekken te vermijden.
- Gebruik het voetstuk van de blender (E) niet langer dan 60 seconden continu. Laat deze minimaal 60 minuten afkoelen voor het volgende gebruik. Als u deze instructie niet opvolgt kan dit resulteren in beschadiging van de motor.
- Bewaar eten in de meegeleverde 1 L beker niet langer dan een dag. Gebruik indien nodig een huishoudbakje om het eten in te bewaren.

• Voetstuk mixer: FIG 2

- Steek het voetstuk van de mixer (E) in de motoreenheid (C) tot dat het vastklikt en het active lock system (D) verspringt van rood naar groen.
- Steek de stekker in het stopcontact en de mixer is klaar voor gebruik. Fig. 3
- Plaats het voetstuk van de mixer in het de voeding die gemixt moet worden en druk op de aan-/uitschakelaar (B).
- De snelheid van de mixer kan worden aangepast door aan de snelheidsknop te draaien (A).
- Gebruik altijd de juiste hoeveelheden voeding en vloeistoffen (niet meer dan 300ml voor vloeistoffen) en stel de snelheid in om morsen te voorkomen. Fig. 4
- Probeer het voetstuk van de mixer schuin te houden ten opzichte van de bodem van de bak om zuiging tot een minimum te beperken.
- Haal na gebruik de stekker uit het stopcontact en druk op de ontgrendelingsknop om het voetstuk van de mixer te verwijderen. Fig. 6

LET OP : Het apparaat nooit leeg laten werken.

- Verwijder de kom/pan van zijn warmtebron om warme bereidingen te mixen. U hoeft de mixervoet niet te bewegen in de bereiding voor een grotere efficiëntie. Houd het apparaat halverwege en in het midden van de kom/pan.
- Voor vezelige voedingsmiddelen (prei, rabarber, enz.), dient u de mixervoet regelmatig te reinigen tijdens het mixen. Volg hierbij altijd zorgvuldig de veiligheidsvoorschriften voor het demonteren en reinigen van het product.
- Voor fruitbereidingen, moet u het fruit vooraf in stukken snijden en ontpitten.
- De mixer niet gebruiken voor bereidingen met harde voedingsmiddelen (suiker, chocolade, koffiebonen, ijsblokjes).
- Mix geen voeding en vloeistoffen op een temperatuur hoger dan 80°C (175°F).
- De inhoud moet op zijn minst de verbrede onderkant van het hulpstuk van de mixer bedekken, om te zorgen dat de mixer efficiënt werkt.

• Garde: FIG 5

- Plaats de multigarde(G) op het versnellingsmechanisme van de garde (F).
- Plaats het versnellingsmechanisme van de garde (F)op de motoreenheid (C)totdat het vastklikt.
- Ontgrendel het versnellingsmechanisme (F) en verwijder de garde (G).
- Gebruik de garde niet langer dan 3 minuten. Laat deze minimaal 60 minuten afkoelen voor het volgende gebruik. Als u deze instructie niet opvolgt kan dit resulteren in beschadiging van de motor.

NL

REINIGING

- Sommige onderdelen en hulpstukken van uw mixer kunnen in de vaatwasser worden gereinigd met uitzondering van de motoreenheid (C), voetstuk van de mixer (E) en het versnellingsmechanisme van de garde (F), deze kunnen alleen worden schoongemaakt met een vochtige spons.
- Voordat u het apparaat gaat reinigen, dient u de stekker uit het stop contact te verwijderen.
- Gebruik geen schuurspunzen of voorwerpen met metalen onderdelen.
- Dompel de motoreenheid (C), het voetstuk van de mixer (E) en het versnellingsmechanisme van de garde (F) niet in water. Veeg deze schoon met een droge of licht vochtige doek.
- Als de accessoires verkleuren door de voedingsmiddelen (wortelen, sinaasappelen, ...), wrijf ze dan in met een doek gedrenkt in slaolie en maak ze vervolgens op de gebruikelijke manier schoon.
- Wees steeds voorzichtig als u het mes of de messen vastneemt; deze zijn erg scherp.

RECEPTEN

Voetstuk van de mixer (E):

- **Mayonaisse**

Doe 1 eidooier, 1 eetlepel mosterd, 1 eetlepel azijn, zout, peper, 20 cl olie in de 1 l kom. Mix de groenten ca. 45 seconden. (hoge snelheid)

NL

Garde (F&G):

- **Opgeklopt eiwit.**

4 eiwitten in 3 minuten. (hoge snelheid)

Hakker (beschikbaar afhankelijk van model)

- **Gedroogde zoete aardappel:**

Gedroogde zoete aardappel 280g, voorgesneden in kleine stukjes, in 5 sec. hakken, (hoge snelheid)

Laat 2 min. afkoelen en niet meer dan 3 cycli hakken

WAT KUNT U DOEN ALS UW APPARAAT NIET FUNCTIONEERT?

- Controleer:

Of uw apparaat goed op het lichtnet is aangesloten.

Of het snoer in goede staat is.

Functioneert uw apparaat nog steeds niet?

Richt u tot een erkend service centrum (zie lijst in het onderhouds-boekje).

ACCESSOIRE

- U kunt de volgende artikelen bij uw detailhandelaar of een erkend service centrum (zie lijst in het onderhoudsboekje) verkrijgen :

Mini hakker 500 ml : **(beschikbaar afhankelijk van model)**

Met dit accessoire kunt u 100 g rundvlees hakken in slechts 5 seconden.

Help mee het milieu te beschermen!



① Uw apparaat bevat verscheidene waardevolle of recyclebare materialen.

⇒ Breng deze materialen naar een collectepunt of naar een servicecentrum voor de verdere afwerking ervan.

