



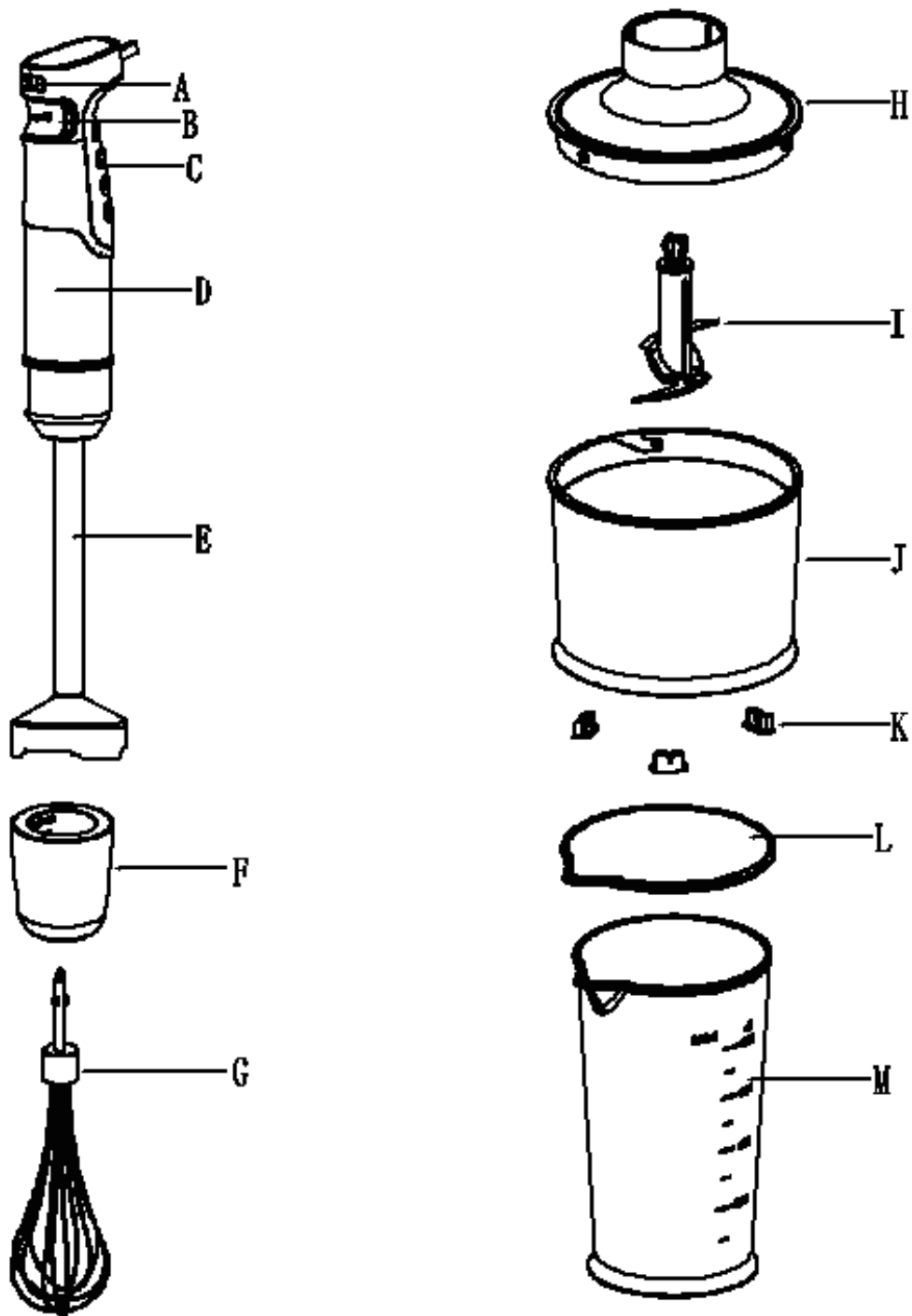
IN221000383V01_UK_FR_ES_DE_IT

800-103V90_800-103V70



IMPORTANT, RETAIN FOR FUTURE REFERENCE: READ CAREFULLY

ASSEMBLY & INSTRUCTION MANUAL



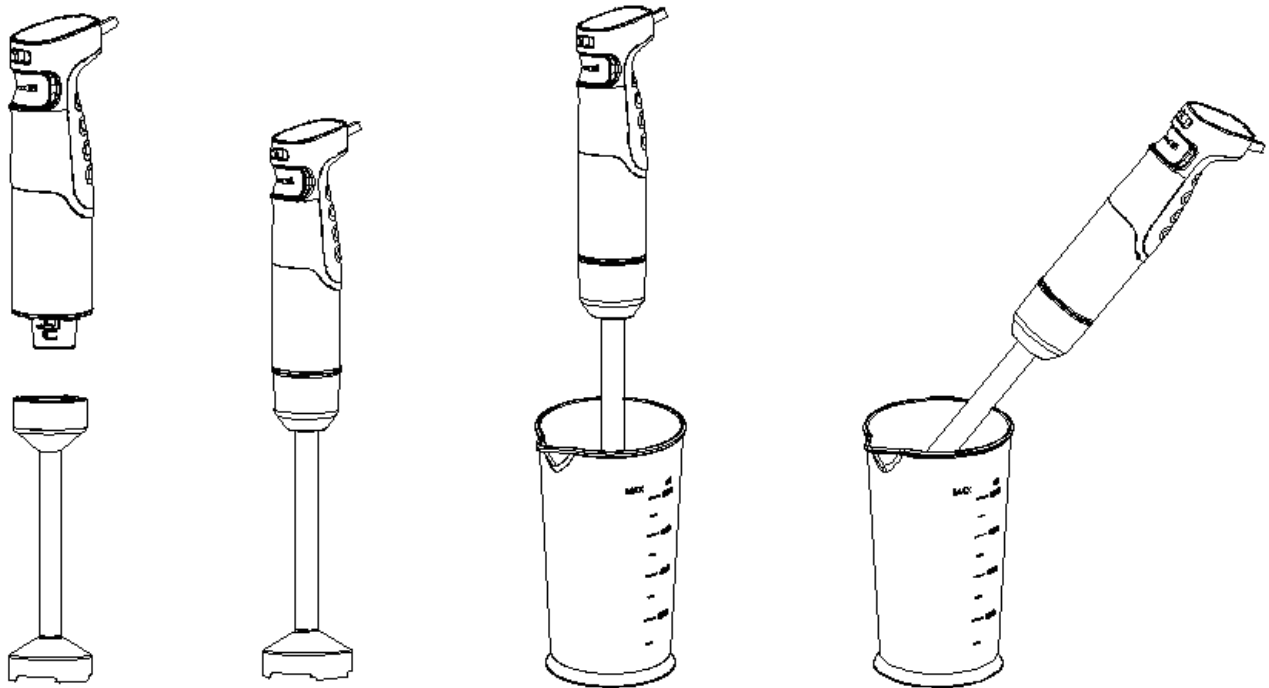
- A. Safety lock
- B. Switch button
- C. Handshake
- D. Motor unit
- E. Blender stick
- F. Whisk holder
- G. Whisk
- H. Chopping bowl lid
- I. "S" blade A
- J. 500ml chopping bowl
- K. Chopper bowl Foot
- L. cover for vessel
- M. vessel

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances especially when children are present, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions before using.
2. To protect against electrical shock, do not submerge the mixer or allow AC cord to come in contact with water or other liquids.
3. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
4. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or has been dropped or damaged in any matter. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
5. Do not use outdoors.
6. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including the stove.
7. Always unplug the appliance before assembling, disassembling, cleaning.
8. Blades are sharp. Handle carefully.
9. Before plugging into a socket, check whether your voltage corresponds to the rating label of the appliance.
10. Don't plug the appliance into the power supply until it is fully assembled and always unplug before disassembling the appliance or handle the blade.
11. Don't allow children to use the blender without supervision.
12. Don't let the motor unit, cord, or plug get wet.
13. Don't place the appliance in the hot ingredients.
14. The appliance is constructed to process normal household quantities.
15. Short-time operating. Use the appliance for no longer than 1 minute, and don't operate hard food for no longer than 10 seconds.
16. If you press switch I, you can run the inching switch to meet your request. But the switch II is immutable.
17. Always disconnect the blender from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
18. It shall warn of potential injury from misuse
19. They shall state that care shall be take when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
20. Switch off the appliance and disconnected from supply before changing accessories or approaching parts which move in use.
21. This appliance is not intended for use by children or other persons without assistance or supervision if their physical, sensory or mental capabilities prevent them form using it safely.
22. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
23. Keep hands and utensils out of the container while blending / away from the cutting blade while chopping food to prevent the possibility of severe injury to persons or damage to the unit. A scraper may be used but must be used only when the unit is not running.

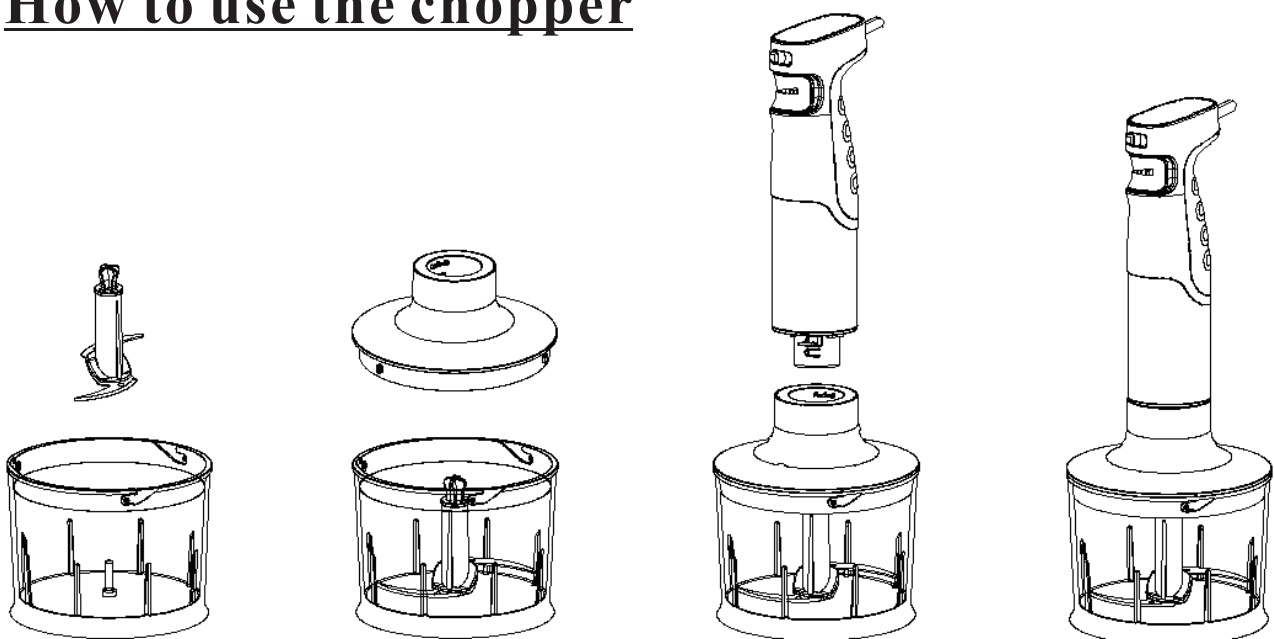
How to use the hand blender



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

1. Turn the blender stick on the motor unit until it locks.
2. Introduce the hand blender in the vessel. Then choose speed to operate it. The direction of the arrow shown in Figure transferred at high speed, just the opposite direction was to adjust the low-speed
3. Turn the blender stick off the motor unit after use.
You can use the hand blender in the measuring beaker and just as well in any other vessel.
4. Use the handblender for no longer than 1 minute
5. Caution: the blade is very sharp!
6. Caution: Don't operate food without water!

How to use the chopper

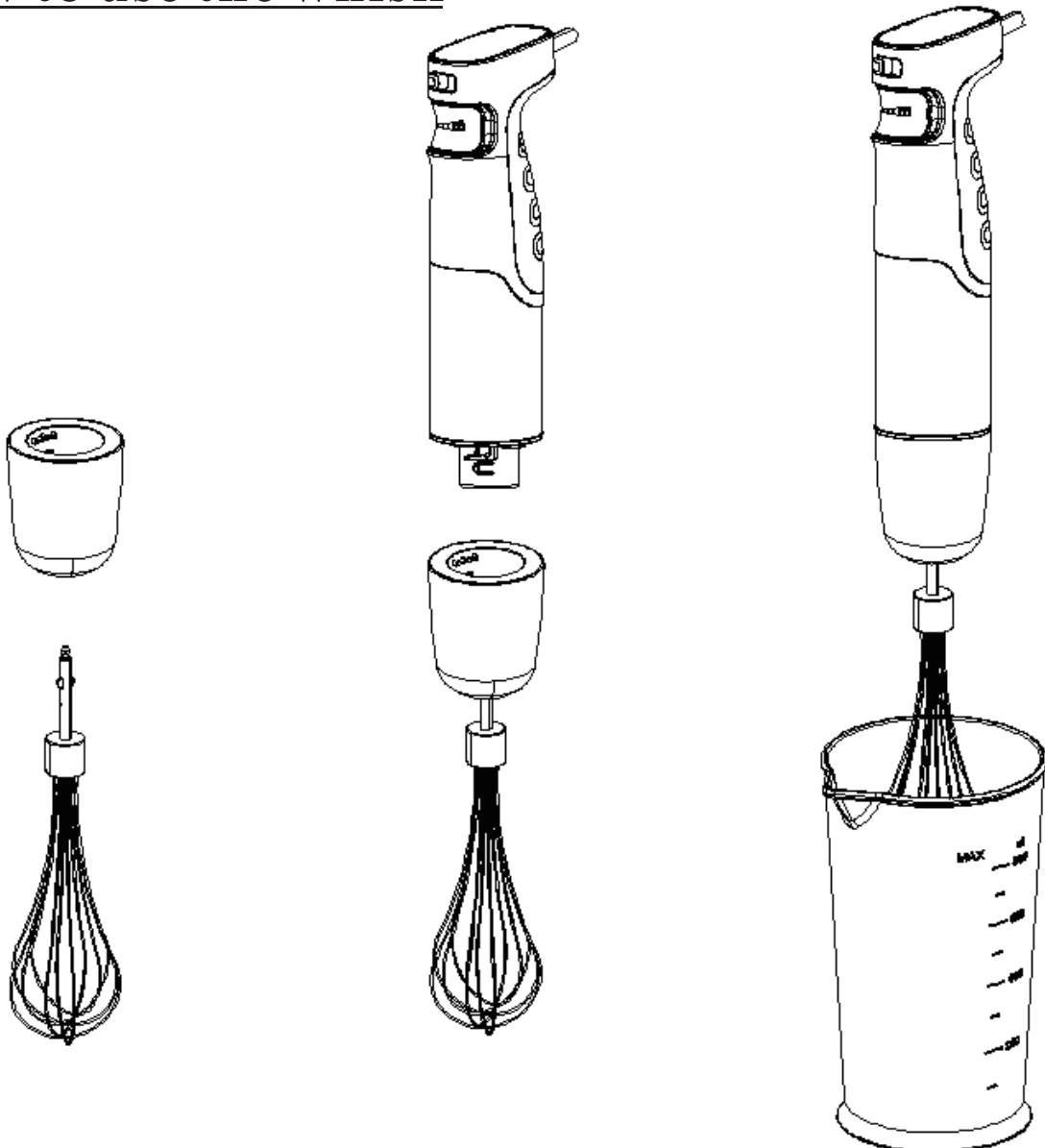


1. Chopper is perfectly suited for hard food, such as chopping meat, cheese, onion, herbs, garlic, carrots, walnuts, almonds, prunes etc.
2. Don't chop extremely hard food, such as ice cubes, nutmeg, coffee beans and grains.

Before chopping...

1. Carefully remove the plastic cover from the blade. **Caution: the blade is very sharp!** Always hold it by the upper plastic part.
2. Place the blade on the center pin of the chopper bowl. Press down the blade and lock bowl. Always place the chopper bowl on the anti-slip base.
3. Place the food in the chopper bowl.
4. Place the chopping bowl lid on the chopper bowl.
5. Turn the motor unit on the chopping bowl lid until it locks.
6. Choose speed and press switch I or switch II to operate the chopper. During processing, hold the motor unit with one hand and the chopper bowl the other.
7. After use, turn the motor unit off the chopping bowl lid.
8. Then remove the chopping bowl lid. Carefully take out the blade.
9. Carefully take out the blade.
10. Remove the processed food from the chopper bowl.
11. Don't operate hard food for no longer than 10 seconds.
12. Don't operate food without water than 5 second.
13. When you are operating, you should use the low gear.

How to use the whisk



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

1. Inset the whisk into the whisk holder, and then turn the gear box on the motor unit until it locks.
2. Place the whisk in a vessel and only then. Choose speed “1”-“5” and press the switch I or switch II to operate it.
3. Use the whisk for no longer than 2 minute.
4. Turn the gear box off the motor unit after use. Then pull the whisk out of the gear box.

1. Place the double beaters in a vessel and only then choose speed and press the switch I or switch II to operate it.
2. Use the double beater accessories for no longer than 2 minute.
3. Turn the gear box off the motor unit after use. Then pull the double beaters out of the gear box.

Cleaning



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

1. All other parts can be cleaned in the dish washer. However, after processing very salty food, you should rise the blades right away.
2. Also, be careful not to use an overdose of cleaner or decalcifier in your dishwasher.
3. When processing food with color, the plastic parts of the appliance may become discolored Wipe these parts with vegetable oil before placing them in the dishwasher.
4. The blades are very sharp, please attention.
5. Unplug the appliance before cleaning.
6. Please put the attachments on the Support of Attachement after cleaning

Processing Guide (for chopping bowl)

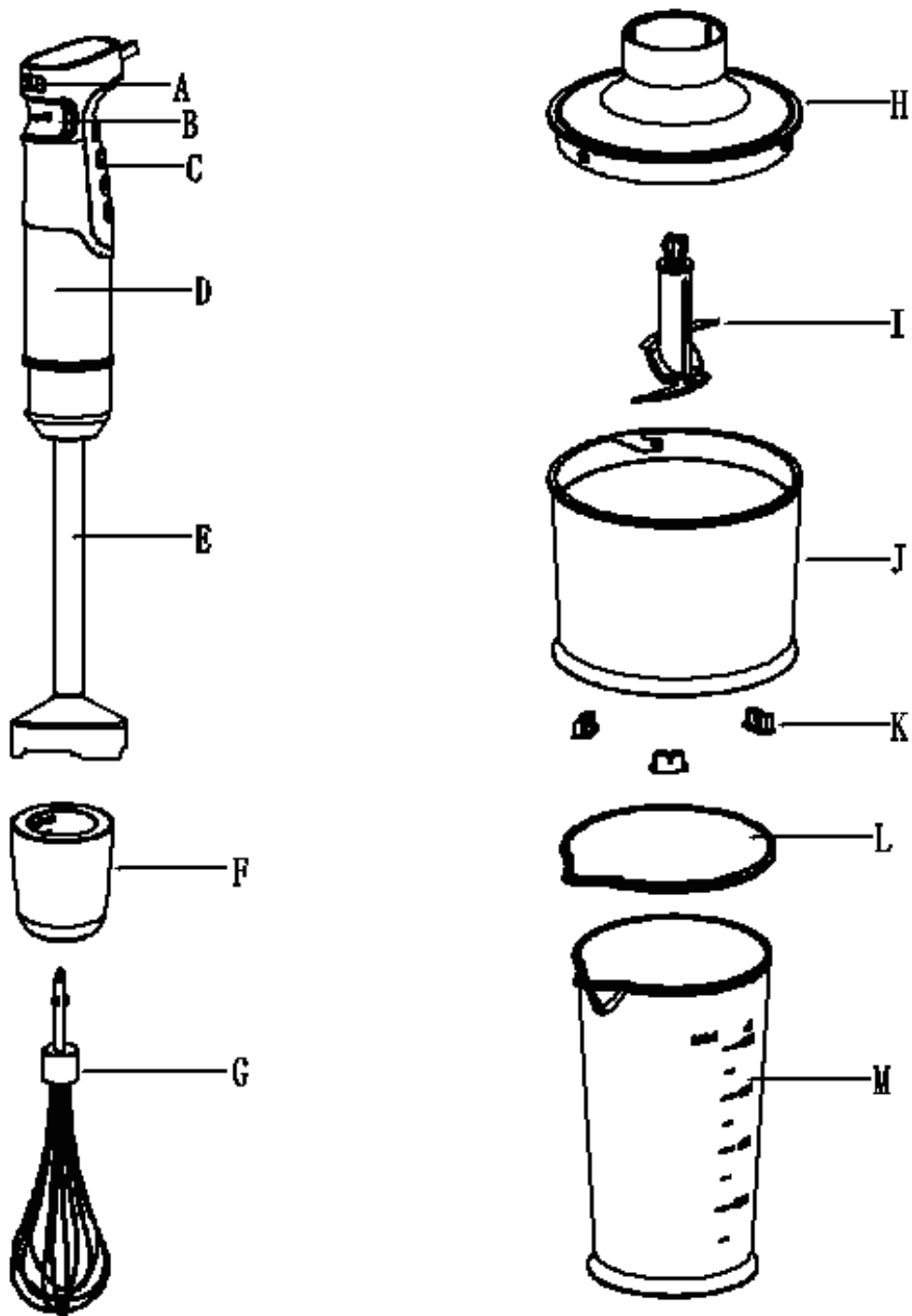
Food	Maximum	Operation time	preparation
chopper bowl			
meat	250g	10-15sec	1-2cm
nut	300g	10-15sec	1-2cm
cheese	200g	10sec	1-2cm
bread	160g	10sec	1-2cm
onionS	300g	10sec	1-2cm

Environment friendly disposal



You can help protect the environment!
Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal center

HAND BLENDER
220-240V 50/60Hz 1000W



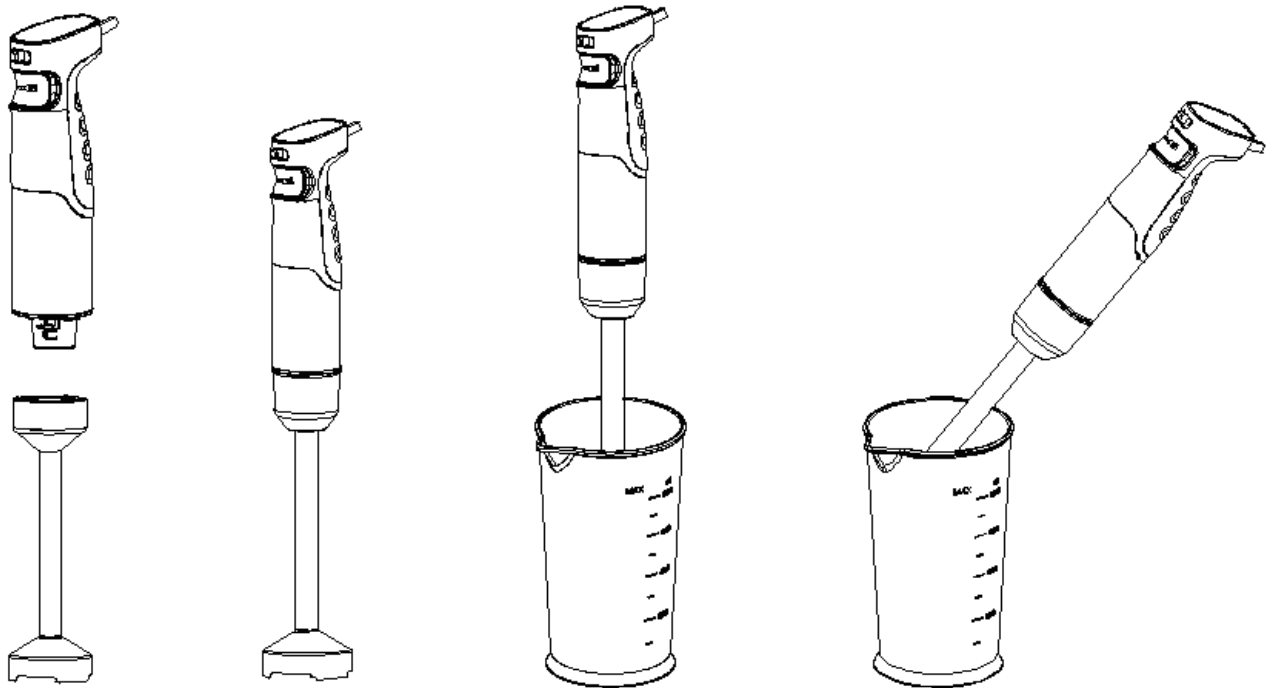
- A. Serrure de sécurité
- B. Bouton de commutation
- C. Poignée
- D. Unité de moteur
- E. Bâton mélangeur
- F. Porte-fouet
- G. Fouet
- H. Couvercle du bol à hacher
- I. Lame "S"
- J. Bol à hacher de 500 ml
- K. Chopper bowl Foot
- L. Couvercle du récipient
- M. Récipient

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, en particulier en présence d'enfants, il convient de toujours respecter les mesures de sécurité de base, notamment les suivantes :

1. Lire toutes les instructions avant l'utilisation.
2. Pour vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas le mélangeur et ne laissez pas le cordon secteur entrer en contact avec de l'eau ou d'autres liquides.
3. Débrancher la prise de courant lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, avant de mettre ou d'enlever des pièces et avant de le nettoyer.
4. Ne pas faire fonctionner un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé, ou après un dysfonctionnement de l'appareil, ou après une chute ou un dommage quelconque. Retournez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage électrique ou mécanique.
5. Ne pas faire fonctionner l'appareil à l'extérieur.
6. Ne pas laisser le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir et ne touchez pas les surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
7. Toujours débrancher l'appareil avant de le monter, de le démonter, de le nettoyer.
8. Les lames sont tranchantes. Manipulez-les avec précaution.
9. Avant de brancher l'appareil sur une prise de courant, vérifiez si votre tension correspond à la plaque signalétique de l'appareil.
10. Ne branchez pas l'appareil sur le secteur avant qu'il ne soit entièrement assemblé et débranchez-le toujours avant de le démonter ou de manipuler la lame.
11. Ne pas laisser les enfants utiliser le mixeur sans surveillance.
12. Ne pas laisser l'unité moteur, le cordon ou la fiche être mouillés.
13. Ne pas utiliser l'appareil avec des ingrédients chauds.
14. L'appareil est construit pour traiter des quantités domestiques normales.
15. Utilisation de courte durée. N'utilisez pas l'appareil pendant plus d'une minute, et ne faites pas fonctionner des aliments durs pendant plus de 10 secondes.
16. En appuyant sur l'interrupteur I, vous pouvez faire fonctionner l'interrupteur inching pour répondre à votre demande. Mais l'interrupteur II est immuable.
17. Toujours débrancher le mixeur de l'alimentation s'il est laissé sans surveillance et avant tout montage, démontage ou nettoyage.
18. Il doit avertir des risques de blessures potentielles en cas de mauvaise utilisation
19. Ils doivent indiquer qu'il faut faire attention lors de la manipulation des lames tranchantes, de la vidange du bol et du nettoyage.
20. Éteindre l'appareil et débranchez-le avant de changer les accessoires ou d'approcher les pièces qui bougent en cours d'utilisation.
21. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou d'autres personnes sans assistance ni surveillance si leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales les empêchent de l'utiliser en toute sécurité.
22. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
23. Garder les mains et les ustensiles hors du récipient pendant le mixage / loin de la lame de coupe pendant le hachage des aliments afin d'éviter tout risque de blessure grave ou de dommage à l'appareil. Un grattoir peut être utilisé mais doit être utilisé uniquement lorsque l'appareil ne fonctionne pas.

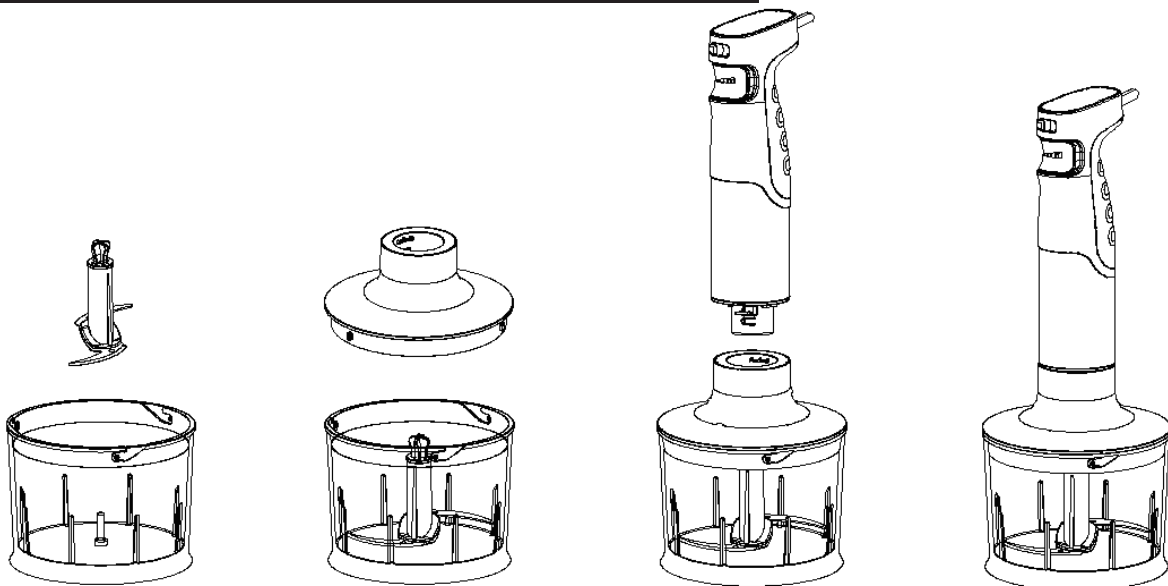
Comment Utiliser Le Mixeur Plongeant



Le mixeur plongeant est parfaitement adapté à la préparation de trempettes, de sauces, de soupes, de mayonnaise et d'aliments pour bébés, ainsi qu'au mixage et aux milkshakes. En outre, le mixeur plongeant E' peut broyer la glace.

1. Tourner le manche du mixeur sur l'unité moteur jusqu'à ce qu'il se verrouille.
2. Introduire le mixeur plongeant dans le récipient. Choisissez ensuite la vitesse pour le faire fonctionner. La direction de la flèche montrée dans la figure a transféré à la haute vitesse, juste la direction opposée était de régler la basse vitesse.
3. Éteindre le manche du mixeur après utilisation.
Vous pouvez utiliser le mixeur plongeant dans le gobelet doseur et tout aussi bien dans tout autre récipient.
4. N'utilisez pas le mixeur plongeant pendant plus d'une minute.
5. Attention : la lame est très tranchante !
6. Attention : Ne faites pas fonctionner les aliments sans eau !

Comment Utiliser Le Hachoir

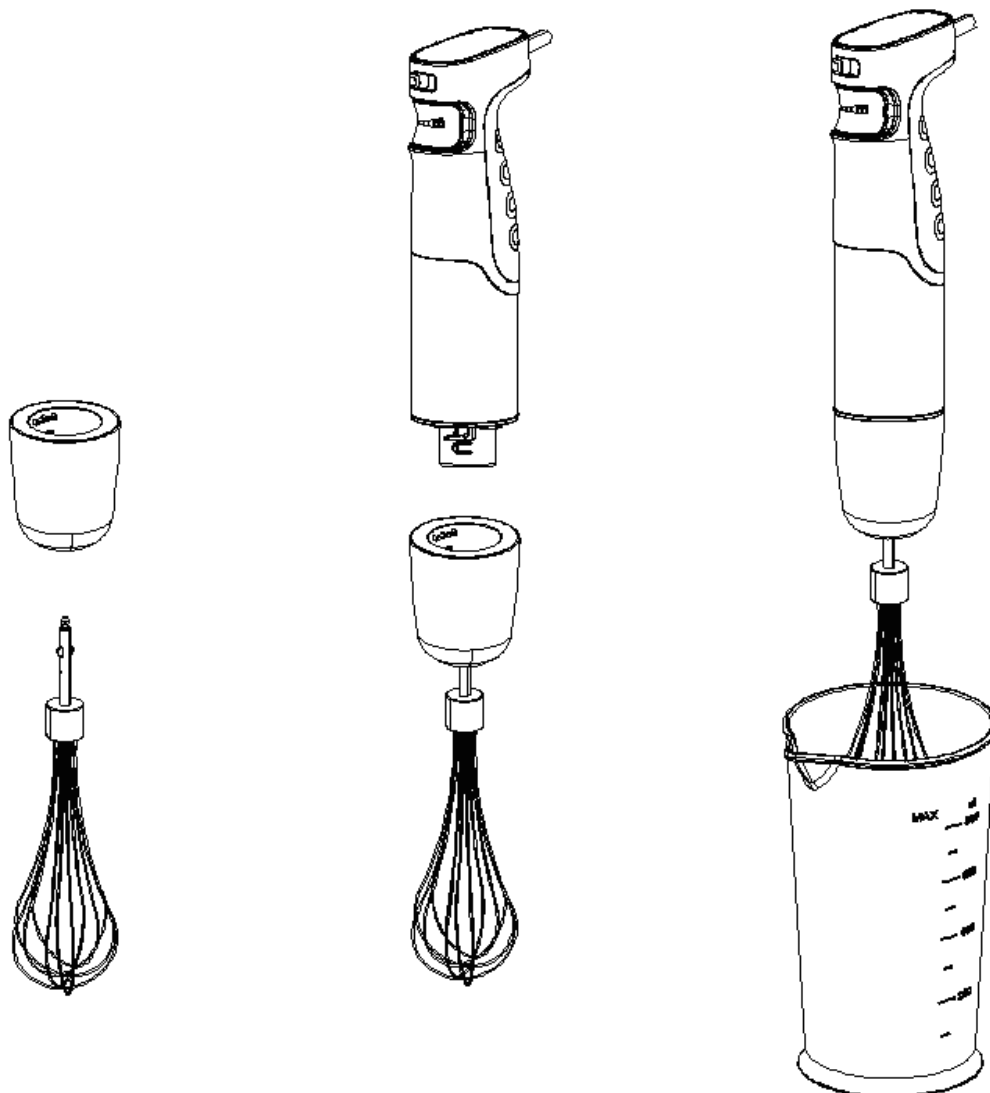


1. Le hachoir est parfaitement adapté aux aliments durs, comme la viande, le fromage, l'oignon, les herbes, l'ail, les carottes, les noix, les amandes, les pruneaux, etc.
2. Ne pas hacher les aliments extrêmement durs, tels que les glaçons, la noix de muscade, les grains de café et les céréales.

Avant de hacher...

1. Retirer délicatement le couvercle en plastique de la lame. **Attention : la lame est très tranchante !** Tenez-la toujours par la partie supérieure en plastique.
2. Placer la lame sur l'axe central du bol du hachoir. Appuyez sur la lame et verrouillez le bol. Placez toujours le bol du hachoir sur la base antidérapante.
3. Placer les aliments dans le bol du hachoir.
4. Placer le couvercle du bol hachoir sur le bol hachoir.
5. Tournez l'unité moteur du couvercle du bol hachoir jusqu'à ce qu'il se verrouille.
6. Choisir la vitesse et appuyez sur le commutateur I ou le commutateur II pour faire fonctionner le hachoir. Pendant le traitement, tenez l'unité moteur d'une main et le bol du hachoir de l'autre.
7. Après utilisation, éteindre l'unité moteur le couvercle du bol à hacher.
8. Retirer ensuite le couvercle du bol du hachoir et sortez la lame avec précaution.
9. Retirer la lame avec précaution.
10. Retirer les aliments traités du bol du hachoir.
11. Ne pas actionner les aliments durs pendant plus de 10 secondes.
12. Ne pas faire fonctionner les aliments sans eau pendant plus de 5 secondes.
13. Lorsque vous travaillez, vous devez utiliser la vitesse lente.

Comment Utiliser Le Fouet



Utilisez le fouet uniquement pour fouetter la crème, battre les blancs d'oeufs et mélanger les éponges et les desserts prêts à l'emploi.

1. Insérez le fouet dans le porte-fouet, puis tournez le boîtier de l'unité motrice jusqu'à ce qu'il se bloque.
 2. Placez le fouet dans un récipient et seulement ensuite. Choisissez la vitesse "1"- "5" et appuyez sur le commutateur I ou le commutateur II pour le faire fonctionner.
 3. **N'utilisez pas le fouet pendant plus de 2 minutes.**
 4. Éteignez le boîtier d'engrenages du groupe moteur après utilisation. Ensuite, retirez le fouet de la boîte d'engrenages.
1. Placez les accessoires à double batteur dans un récipient et seulement ensuite choisissez la vitesse et appuyez sur le commutateur I ou le commutateur II pour le faire fonctionner.
 2. Utilisez les accessoires du double batteur **pendant 2 minutes au maximum.**
 3. Éteignez le boîtier d'engrenages du groupe moteur après utilisation. Ensuite, sortez les accessoires à double batteur de la boîte d'engrenages.

Nettoyage



Nettoyez le bloc moteur et le couvercle du bol à découper uniquement avec un chiffon humide. **Ne pas plonger le moteur dans l'eau !**

1. Toutes les autres pièces peuvent être nettoyées dans le lave-vaisselle. Cependant, après avoir traité des aliments très salés, vous devez relever les lames immédiatement.
2. Faites également attention à ne pas utiliser une surdose de nettoyant ou de détartrant dans votre lave-vaisselle.
3. Lorsque vous traitez des aliments colorés, les parties en plastique de l'appareil peuvent prendre une coloration différente. Essuyez ces pièces avec de l'huile végétale avant de les placer dans le lave-vaisselle.
4. Les lames sont très tranchantes, veuillez faire attention.
5. Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
6. **Veuillez placer les accessoires sur le support d'accessoires après le nettoyage.**

Guide de traitement (pour le bol à hacher)

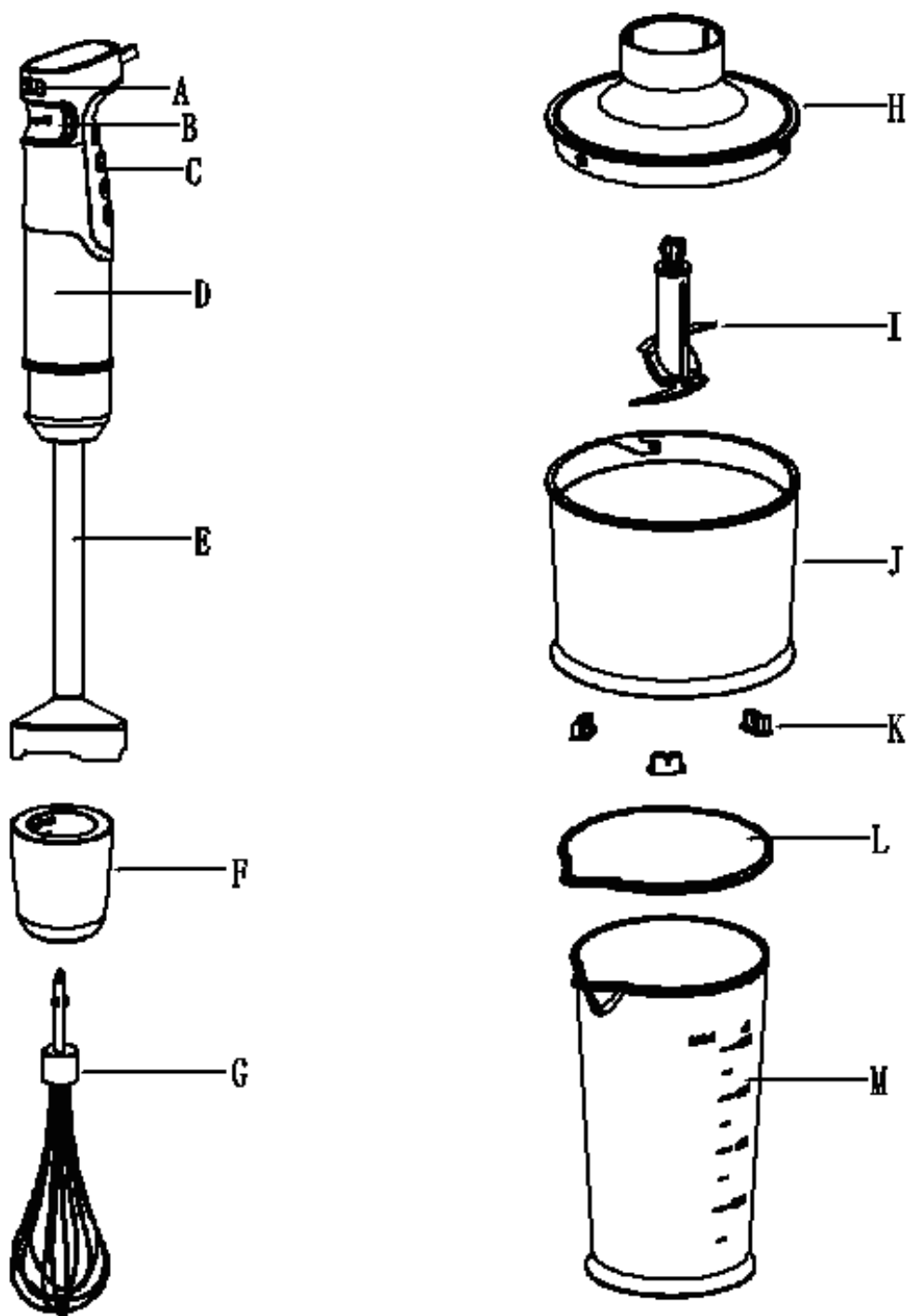
Aliment	Maximum	Operation	préparation
bol du hachoir		time	
viande	250g	10-15sec	1-2cm
noix	300g	10-15sec	1-2cm
fromage	200g	10sec	1-2cm
pain	160g	10sec	1-2cm
oignons	300g	10sec	1-2cm

Élimination respectueuse de l'environnement



Vous pouvez contribuer à la protection de l'environnement !
N'oubliez pas de respecter les réglementations locales : remettez les équipements électriques hors d'usage à un centre de traitement des déchets approprié.

MIXEUR PLONGEANT
220-240V 50/60Hz 1000W



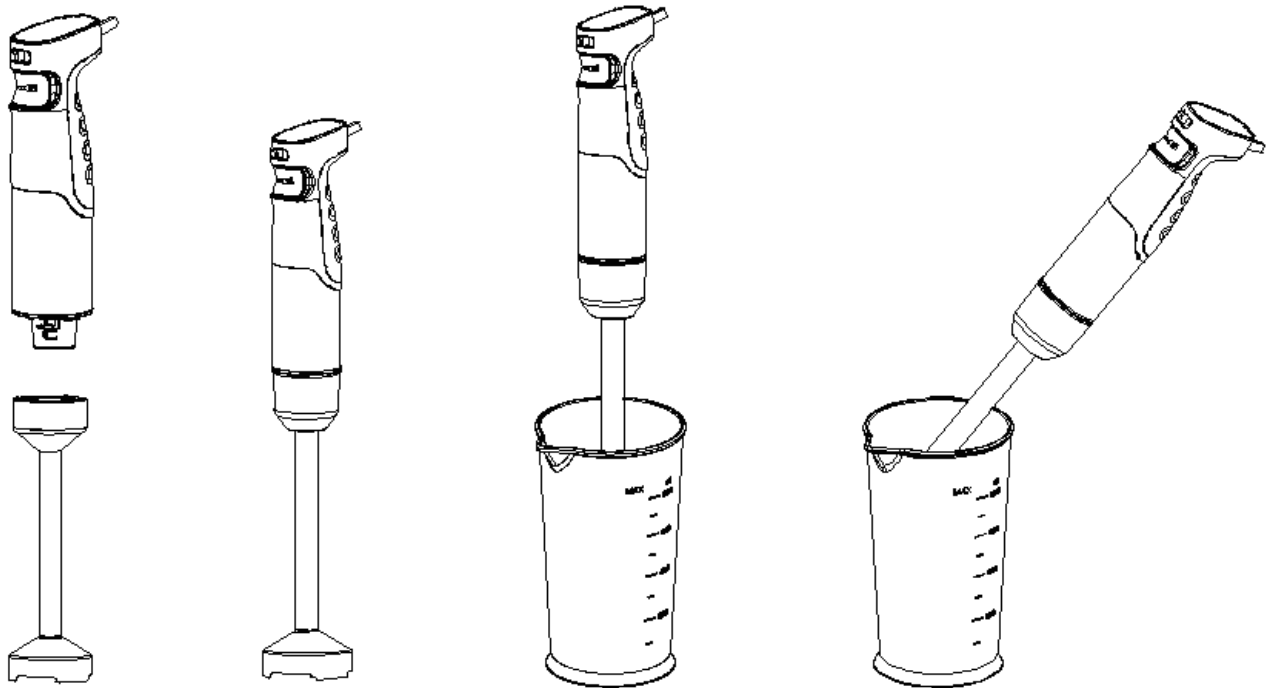
- A. Bloqueo de seguridad
- B. Botón interruptor
- C. Asa
- D. Unidad de motor
- E. Varilla de batidora
- F. Soporte para batidor
- G. Batidor
- H. Tapa del tazón de picador
- I. Hoja en forma de "S" A
- J. Tazón de picador de 500ml
- K. Pata del tazón de picador
- L. Cubierta para recipiente
- M. Recipiente

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Al utilizar los aparatos eléctricos, especialmente cuando hay niños presentes, siempre debe seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

1. Lee todas las instrucciones antes de utilizar la batidora.
2. Con el fin de protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja la batidora ni permita que el cable de CA entre en contacto con agua u otros tipos de líquido.
3. Desenchufe la batidora de la toma de corriente cuando no esté en uso, antes de poner o quitar las piezas y antes de limpiarla.
4. No opere ningún electrodoméstico con un cable o enchufe dañado, o después de que el electrodoméstico no funcione bien, o se haya caído o dañado de alguna manera. Devuélvalo al centro de servicio autorizado más cercano para realizar examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
5. No utilice la batidora al aire libre.
6. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador ni contacte con las superficies calientes, incluida la estufa.
7. Siempre desenchufe la batidora antes de montarla, desmontarla o limpiarla.
8. Las hojas de cuchilla son afiladas. Manipúlelas con cuidado.
9. Antes de enchufar la batidora a una toma de corriente, compruebe si el voltaje de su hogar corresponde al voltaje marcado en la etiqueta de clasificación de la batidora.
10. No conecte la batidora a la fuente de alimentación hasta que esté montada por completo y siempre desenchúfela antes de desmontarla o manipular las hojas de cuchilla.
11. No permita que los niños utilicen la batidora sin supervisión.
12. No permita que la unidad del motor, el cable o el enchufe de la batidora se mojen.
13. No coloque los ingredientes calientes en la batidora.
14. La batidora está construida para uso doméstico y procesar cantidades de ingredientes normales.
15. Funcionamiento de corta duración. Utilice la batidora durante no más de 1 minuto. Al procesar los ingredientes duros, no la utilice durante más de 10 segundos.
16. Si presiona el interruptor I, puede presionar el interruptor de velocidad lenta para satisfacer su requerimiento. Pero el interruptor II es inmutable.
17. Siempre desconecte la batidora de la fuente de alimentación cuando esté desatendida y antes de montarla, desmontarla o limpiarla.
18. Deberá advertir a todas las personas que utilizan la batidora sobre las posibles lesiones causadas por el mal uso.
19. Se recomienda que se debe tener cuidado al manipular las hojas de cuchilla afiladas, cambiar el recipiente y limpiarla.
20. Apague la batidora y desconéctela de la fuente de alimentación antes de cambiar accesorios o acercarse a las piezas que están moviendo durante el uso.
21. Esta batidora no está diseñada para que la utilicen los niños u otras personas sin asistencia o supervisión si sus capacidades físicas, sensoriales o mentales les impiden utilizarla seguramente y correctamente.
22. Los niños deben ser supervisados por los adultos para asegurarse de que no jueguen con la batidora.
23. Mantenga las manos y los utensilios fuera del recipiente mientras la batidora licúa, y manténgalos lejos de las hojas de cuchilla mientras la batidora corta alimentos para evitar causar lesiones graves a las personas o daños a la batidora. Se puede utilizar un raspador, pero solo debe utilizarlo cuando la batidora no está en funcionamiento.

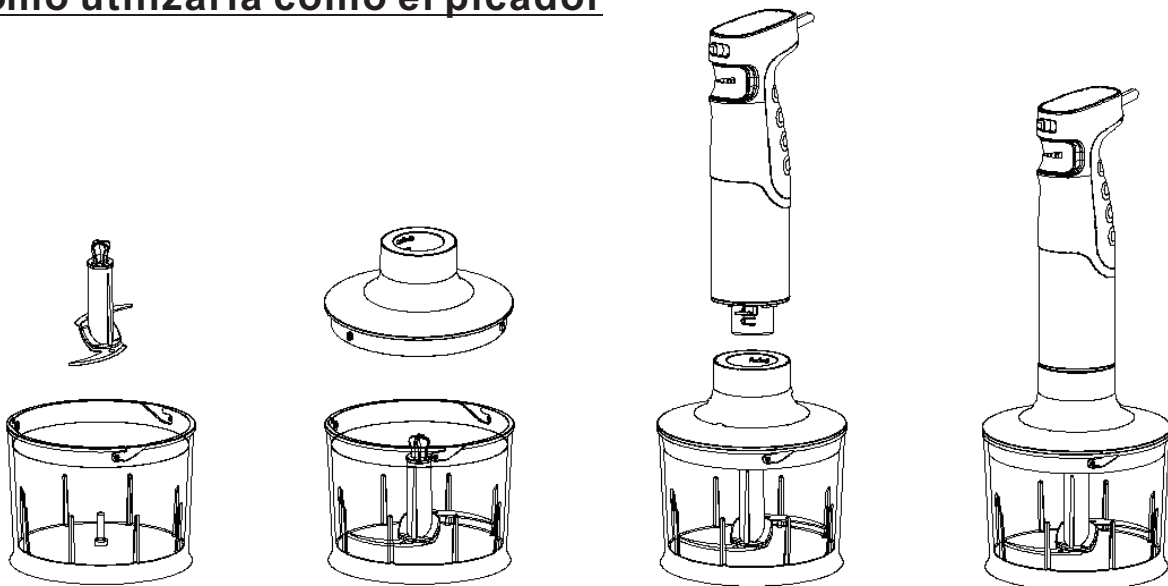
Cómo utilizar la batidora de mano



La batidora de mano es ideal para preparar salsas, sopas, mayonesa y comida para bebés, así como para preparar mezclas y batidos. Además, la batidora de mano se puede utilizar para triturar hielo.

1. Gire la varilla de batidora a la unidad del motor hasta que se bloquee en su lugar.
2. Introduzca la batidora de mano en el recipiente. Luego elija una velocidad deseada para funcionar. La dirección de la flecha que se muestra en la Figura significa que la batidora está ajustada al funcionamiento a alta velocidad, y la dirección opuesta de la flecha significa que la batidora está ajustada al funcionamiento a baja velocidad.
3. Retire la varilla de batidora de la unidad del motor después de utilizarla. Puede utilizar la batidora de mano en el recipiente medidor y también en cualquier otro recipiente.
4. No utilice la batidora de mano más de 1 minuto.
5. Precaución: ¡La hoja de cuchilla es muy afilada!
6. Precaución: ¡No utilice la batidora para procesar los alimentos sin agua!

Cómo utilizarla como el picador

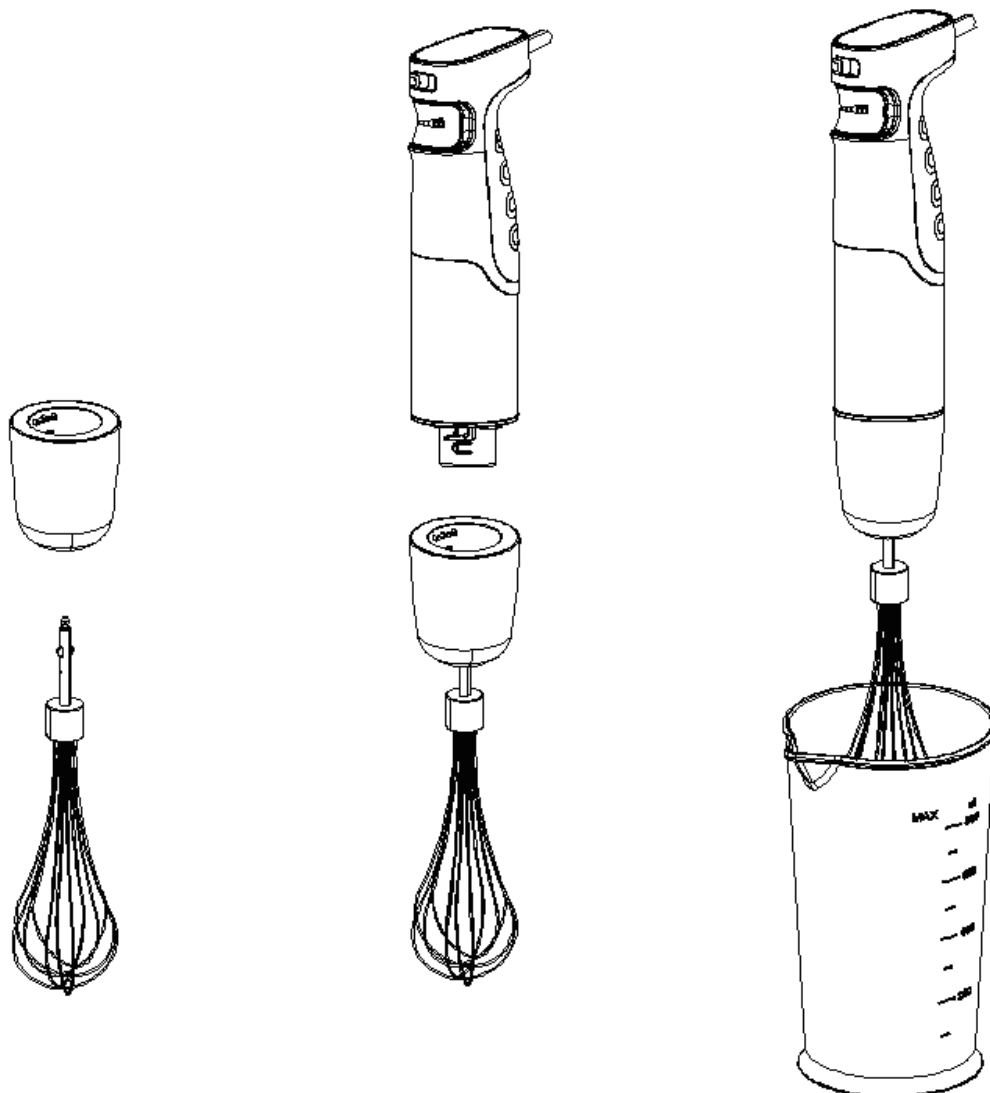


1. El picador es ideal para procesar y picar los alimentos un poco más duros, por ejemplo, carne, queso, cebolla, hierbas, ajo, zanahorias, nueces, almendras, ciruelas pasas, etc.
2. No utilice el picador para picar los alimentos extremadamente duros, por ejemplo, cubitos de hielo, nuez moscada, granos de café, etc.

Antes de picar...

1. Retire la cubierta de plástico de la hoja de cuchilla con mucho cuidado. **Precaución: ¡ La hoja de cuchilla es muy afilada!** Siempre sujétela por la parte superior de plástico.
 2. Coloque la hoja de cuchilla en el pasador central del tazón de picador. Presione la hoja de cuchilla y bloquee el tazón en su lugar. Siempre coloque el tazón sobre la base antideslizante.
 3. Coloque los ingredientes de alimentos en el tazón de picador.
 4. Coloque la tapa del tazón en el tazón de picador.
 5. Gire la unidad del motor en la tapa del tazón hasta que se bloquee en su lugar.
 6. Elija una velocidad deseada y presione el interruptor I o interruptor II para funcionar el picador. Durante el procesamiento, sujete la unidad del motor con una mano y sujete el tazón de picador con la otra.
 7. Después de utilizar el picador, retire la unidad del motor de la tapa del tazón.
 8. Luego retire la tapa del tazón y saque la hoja de cuchilla cuidadosamente.
 9. Saque la hoja de cuchilla cuidadosamente.
 10. Retire los alimentos procesados del tazón de picador.
 11. No utilice el picador para procesar los alimentos duros por más de 10 segundos.
 12. No utilice el picador para procesar los alimentos sin agua por más de 5 segundos.
- Al operar el picador, debe elegir la velocidad de funcionamiento baja.

Cómo utilizarla como el batidor



Solo utilice el batidor para batir crema o claras de huevo y mezclar bizcochos y postres premezclados.

1. Inserte el batidor en el soporte del batidor, entonces gire la caja de engranajes en la unidad del motor hasta que se bloquee en su lugar.
 2. Coloque el batidor en un recipiente, luego elija la velocidad entre “1” - “5” , y presione el interruptor I o interruptor II para funcionarlo.
 3. **No utilice el batidor más de 2 minutos.**
 4. Retire la caja de engranajes de la unidad del motor después del uso. Entonces saque el batidor de la caja de engranajes.
1. Coloque los batidores dobles en un recipiente, luego elija una velocidad deseada y presione el interruptor I o interruptor II para funcionarlos.
 2. No utilice los accesorios de batidores dobles **más de 2 minutos.**
 3. Retire la caja de engranajes de la unidad del motor después del uso. Entonces saque los batidores dobles de la caja de engranajes.

Limpieza



Limpie la unidad del motor y la tapa del tazón de picador únicamente con un paño húmedo. **¡No sumerja la unidad del motor en agua!**

1. Puede limpiar todas otras piezas en el lavavajillas. Sin embargo, después de procesar los alimentos muy salados, debe levantar las hojas de cuchilla inmediatamente.
2. Tenga cuidado de no utilizar una sobredosis de limpiador o descalcificador en el lavavajillas.
3. Al procesar los alimentos con color, las piezas de plástico de la batidora pueden decolorarse. Limpie dichas piezas con aceite vegetal antes de colocarlas en el lavavajillas.
4. Las hojas de cuchilla son muy afiladas, preste mucha atención.
5. Desenchufe la batidora antes de limpiarla.
6. **Coloque los accesorios adjuntos en el soporte de accesorios después de limpiarlos.**

Guía de procesamiento (Para tazón de picador)

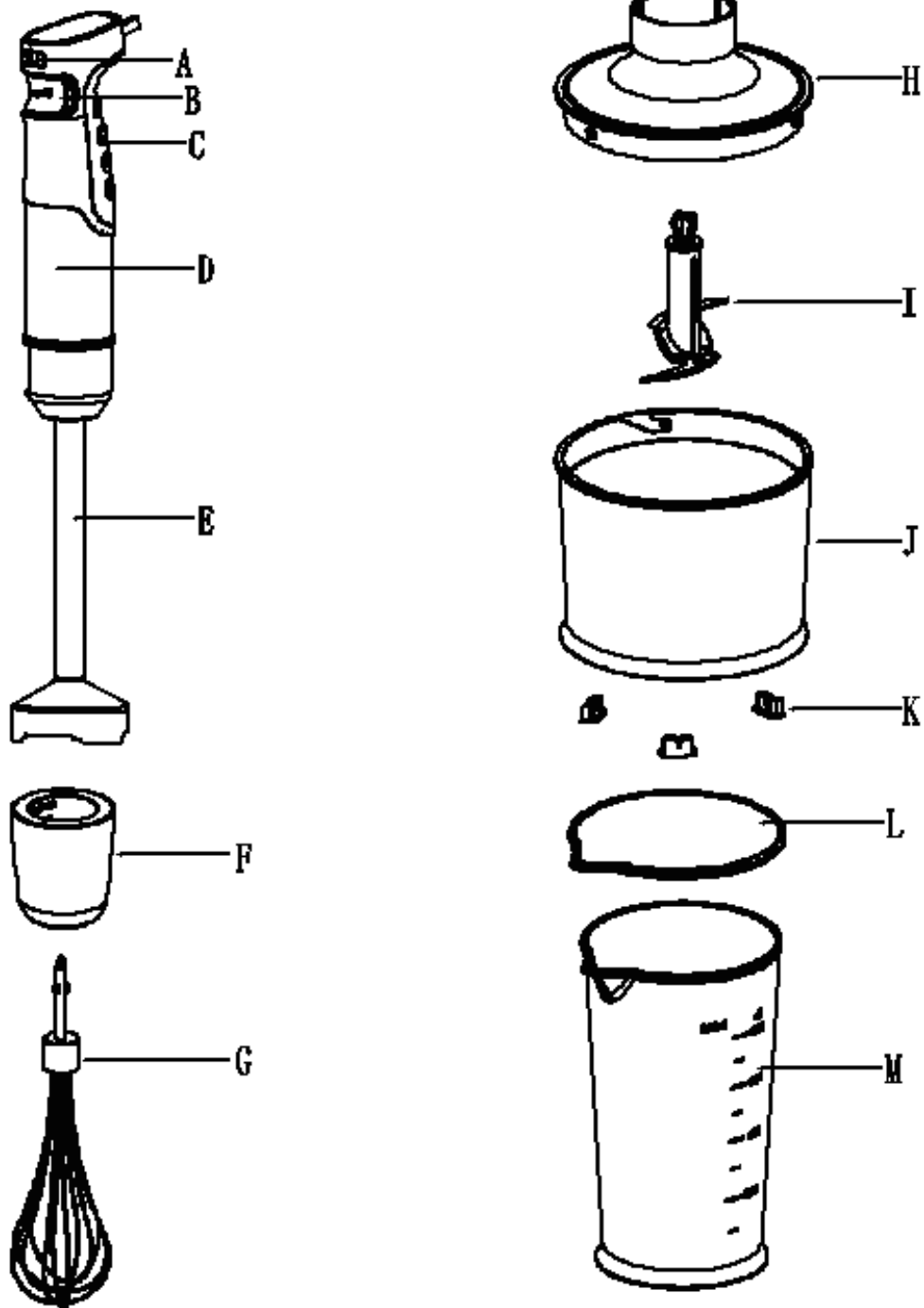
Alimentos	Máximo	Tiempo de operación time	Preparación
Tazón de picador			
Carne	250g	10-15 segundos	1-2cm
Nuez	300g	10-15 segundos	1-2cm
Queso	200g	10 segundos	1-2cm
Pan	160g	10 segundos	1-2cm
Cebollas	300g	10 segundos	1-2cm

Eliminación respetuosa con el medio ambiente



¡Usted puede ayudar a proteger el medio ambiente!
 Recuerde respetar las normativas locales: Lleve los aparatos eléctricos que no funcionen a un centro de eliminación de residuos apropiado.

BATIDORA DE MANO
220-240V 50/60Hz 1000W



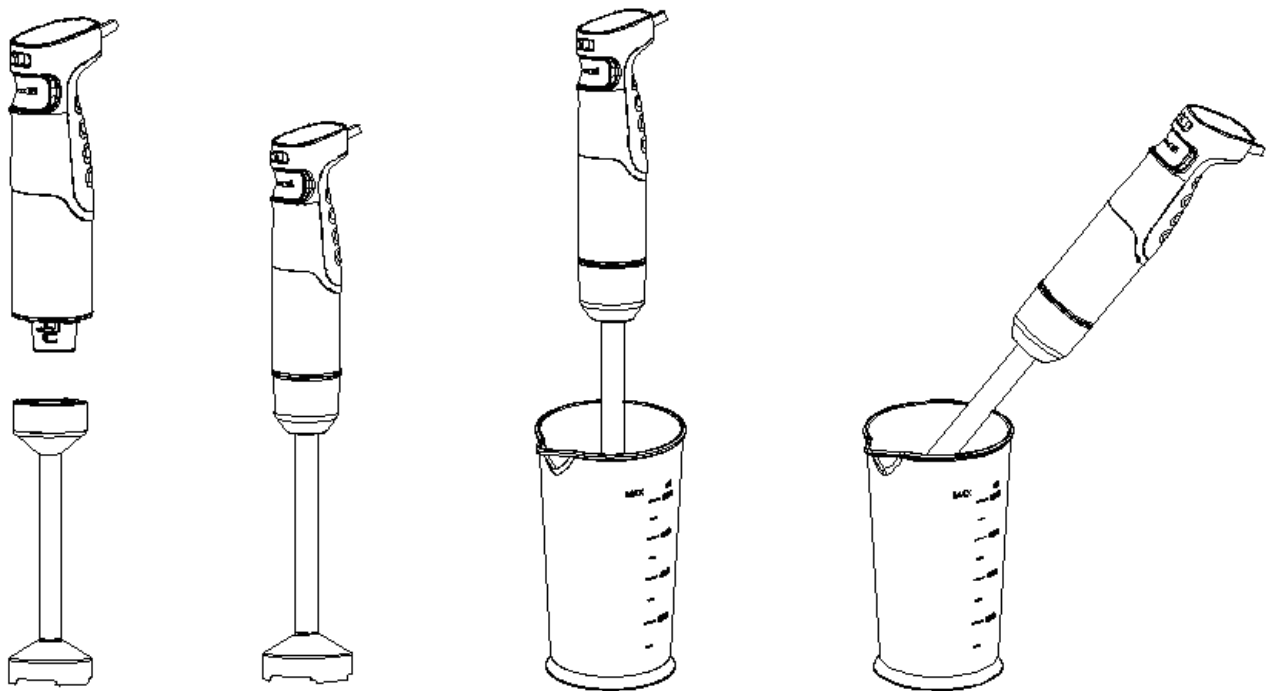
- A. Sicherheitsschloss
- B. Schalttaste
- C. Handshake
- D. Motoreinheit
- E. Pürierstab
- F. Schneebesenhalter
- G. Schneebesen
- H. Deckel der Hackschale
- I. „S“-Klinge A
- J. 500-ml-Hackschale
- K. Hackschale Fuß
- L. Deckel für Gefäß
- M. Gefäß

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Bei der Verwendung von Elektrogeräten, insbesondere wenn Kinder anwesend sind, sollten immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, einschließlich der folgenden:

1. Lesen Sie vor dem Gebrauch alle Anweisungen durch.
2. Zum Schutz vor Stromschlag den Mixer nicht unter Wasser tauchen und das Wechselstromkabel nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung kommen lassen.
3. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen und bevor Sie es reinigen.
4. Betreiben Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Kabel oder Stecker oder nachdem das Gerät eine Fehlfunktion aufweist oder fallen gelassen oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Bringen Sie das Gerät zur nächsten autorisierten Servicestelle zur Überprüfung, Reparatur oder elektrischen oder mechanischen Einstellung.
5. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
6. Lassen Sie das Kabel nicht über die Tischkante oder den Tresen hängen oder heiße Oberflächen berühren, auch nicht den Herd.
7. Ziehen Sie immer den Netzstecker, bevor Sie das Gerät montieren, zerlegen oder reinigen.
8. Die Messer sind scharf. Vorsichtig handhaben.
9. Prüfen Sie vor dem Einstecken in eine Steckdose, ob Ihre Spannung mit dem Typenschild des Gerätes übereinstimmt.
10. Stecken Sie den Stecker erst dann in die Steckdose, wenn das Gerät vollständig montiert ist, und ziehen Sie immer den Netzstecker, bevor Sie das Gerät auseinandernehmen oder die Klinge anfassen.
11. Erlauben Sie Kindern nicht, den Mixer ohne Aufsicht zu benutzen.
12. Lassen Sie die Motoreinheit, das Kabel oder den Stecker nicht nass werden.
13. Setzen Sie keine heißen Zutaten in das Gerät ein.
14. Das Gerät ist für die Verarbeitung normaler Haushaltsmengen ausgelegt.
15. Kurzzeitbetrieb. Benutzen Sie das Gerät nicht länger als 1 Minute und verarbeiten Sie harte Speisen nicht länger als 10 Sekunden.
16. Wenn Sie den Schalter I betätigen, können Sie den Kurzzeit-Schalter nach Ihren Wünschen betreiben. Der Schalter II ist jedoch unveränderlich.
17. Trennen Sie den Mixer immer von der Stromversorgung, wenn er unbeaufsichtigt gelassen wird und bevor Sie ihn montieren, auseinandernehmen oder reinigen.
18. Sie warnen vor möglichen Verletzungen durch unsachgemäßen Gebrauch
19. Sie müssen darauf hinweisen, dass beim Umgang mit den scharfen Schneidmessern, beim Entleeren des Behälters und bei der Reinigung Vorsicht geboten ist.
20. Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehörteile wechseln oder sich Teilen nähern, die sich im Betrieb bewegen.
21. Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Kinder oder andere Personen ohne Aufsicht benutzt zu werden, wenn diese aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen.
22. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
23. Halten Sie Hände und Utensilien während des Mixens aus dem Behälter bzw. während des Zerkleinerns von Lebensmitteln vom Schneidmesser fern, um die Möglichkeit schwerer Verletzungen von Personen oder Schäden am Gerät zu vermeiden. Ein Schaber kann verwendet werden, darf aber nur benutzt werden, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.

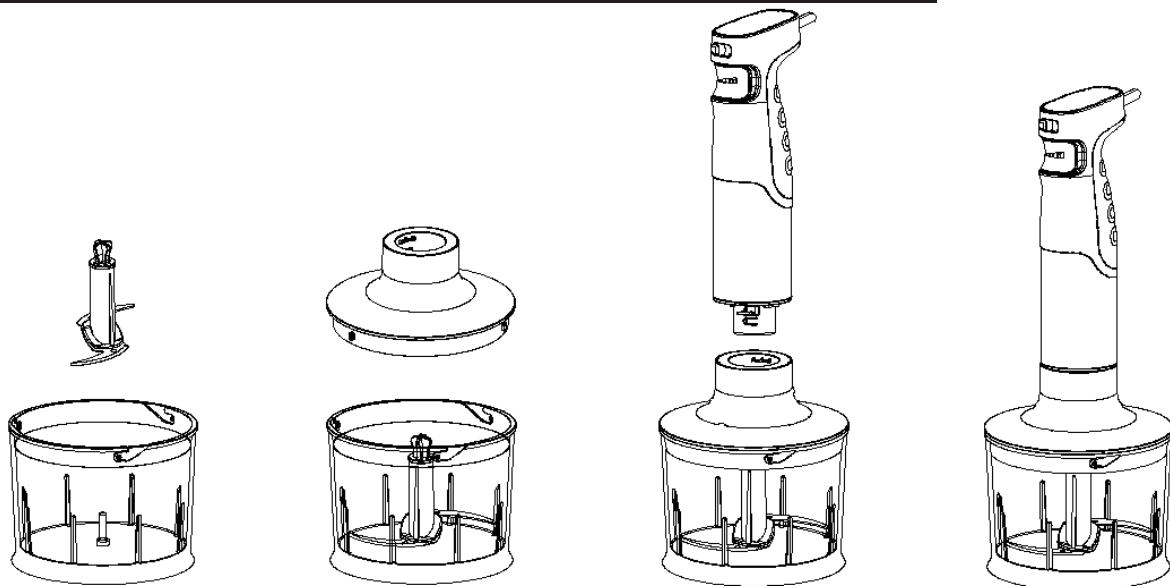
So verwenden Sie den Stabmixer



Der Stabmixer eignet sich hervorragend für die Zubereitung von Dips, Saucen, Suppen, Mayonnaise und Babynahrung sowie zum Mixen und für Milchshakes. Zusätzlich kann der Stabmixer E' auch Eis zerkleinern.

1. Drehen Sie den Pürierstab an der Motoreinheit, bis er einrastet.
2. Führen Sie den Stabmixer in das Gefäß ein. Wählen Sie dann die Geschwindigkeit für den Betrieb. Die Richtung des Pfeils in der Abbildung zeigt die hohe Geschwindigkeit, genau die entgegengesetzte Richtung ist für die Einstellung der niedrigen Geschwindigkeit
3. Schalten Sie den Stabmixer nach dem Gebrauch von der Motoreinheit ab. Sie können den Stabmixer im Messbecher und genauso gut in jedem anderen Gefäß verwenden.
4. Verwenden Sie den Stabmixer nicht länger als 1 Minute
5. Achtung: die Klinge ist sehr scharf!
6. Vorsicht! Keine Lebensmittel ohne Wasser verarbeiten!

So verwenden Sie den Zerkleinerer?

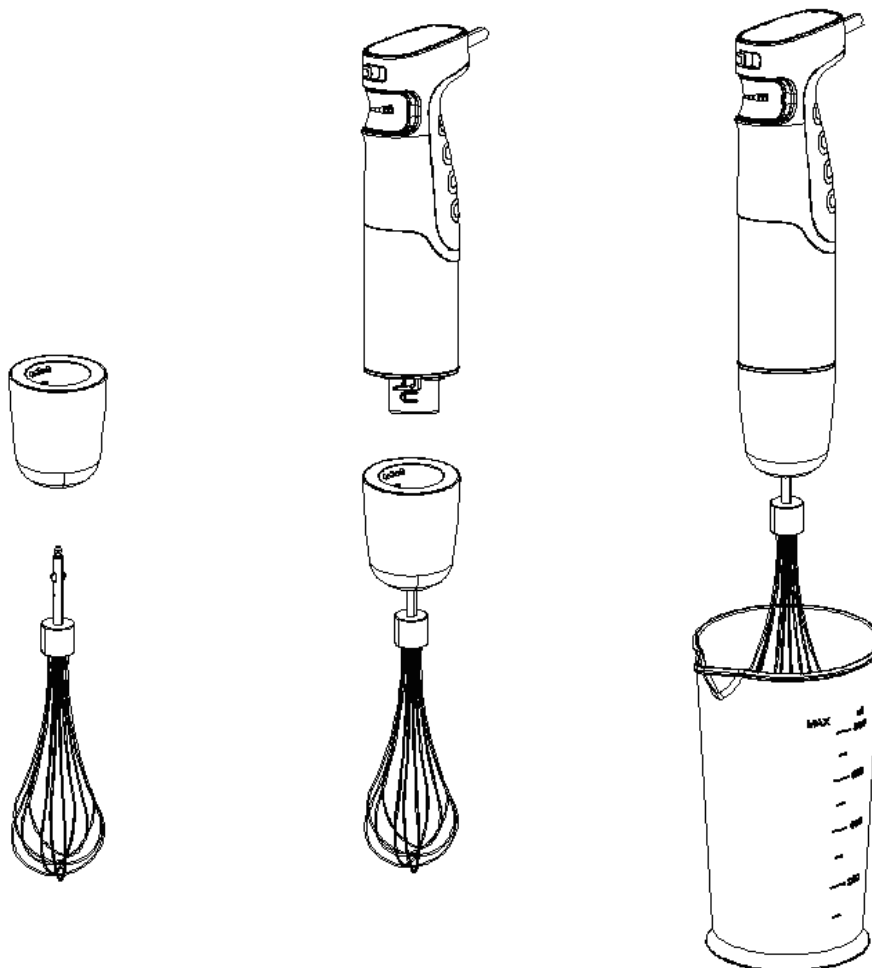


1. Der Zerkleinerer eignet sich hervorragend für harte Lebensmittel, wie z. B. das Zerkleinern von Fleisch, Käse, Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Karotten, Walnüssen, Mandeln, Pflaumen usw.
2. Zerkleinern Sie keine extrem harten Lebensmittel, wie z. B. Eiswürfel, Muskatnuss, Kaffeebohnen und Körner.

Vor dem Zerkleinern...

1. Entfernen Sie vorsichtig die Kunststoffabdeckung vom Messer. **Vorsicht: Das Messer ist sehr scharf!** Halten Sie es immer am oberen Kunststoffteil fest.
2. Setzen Sie das Messer auf den Mittelstift der Hackschale. Drücken Sie das Messer nach unten und verriegeln Sie die Schale. Stellen Sie die Hackschale immer auf den Anti-Rutsch-Boden.
3. Geben Sie die Lebensmittel in die Hackschale.
4. Setzen Sie den Hackschalendeckel auf die Hackschale.
5. Drehen Sie die Motoreinheit am Hackschalendeckel, bis sie einrastet.
6. Wählen Sie die Geschwindigkeit und drücken Sie den Schalter I oder den Schalter II, um den Zerkleinerer zu betreiben. Halten Sie während der Verarbeitung mit einer Hand die Motoreinheit und mit der anderen die Hackschale.
7. Schalten Sie nach dem Gebrauch die Motoreinheit aus und nehmen Sie den Hackschalendeckel ab.
8. Nehmen Sie dann den Hackschalendeckel ab und ziehen Sie das Messer vorsichtig heraus.
9. Nehmen Sie das Messer vorsichtig heraus.
10. Entnehmen Sie die verarbeiteten Lebensmittel aus der Hackschale.
11. Bearbeiten Sie harte Lebensmittel nicht länger als 10 Sekunden.
12. Zerkleinern Sie Lebensmittel ohne Wasser nicht länger als 5 Sekunden.
13. Verwenden Sie bei der Verwendung einen niedrigen Gang.

So verwenden Sie den Schneebesen



Verwenden Sie den Schneebesen nur zum Schlagen von Sahne, zum Schlagen von Eischnee und zum Anrühren von leichten Teigen und Fertigdesserts.

1. Setzen Sie den Schneebesen in die Schneebesenhalterung ein und drehen Sie dann die Gangstufe an der Motoreinheit, bis sie verriegelt.
2. Setzen Sie den Schneebesen in ein Gefäß und erst dann. Wählen Sie die Geschwindigkeitsstufen „1“-„5“ und drücken Sie den Schalter I oder den Schalter II, um ihn zu bedienen.
3. **Verwenden Sie den Schneebesen nicht länger als 2 Minuten.**
4. Schalten Sie nach dem Gebrauch die Gangstufe der Motoreinheit aus. Ziehen Sie dann den Schneebesen aus dem Getriebe heraus.

1. Stellen Sie die Doppelschläger in ein Gefäß und wählen Sie erst dann die Geschwindigkeit und drücken Sie den Schalter I oder den Schalter II zur Verwendung.
2. Verwenden Sie das Doppelschläger-Zubehör **nicht länger als 2 Minuten.**
3. Schalten Sie nach dem Gebrauch die Gangstufe der Motoreinheit aus. Ziehen Sie dann die Doppelschläger aus der Motoreinheit heraus.

Reinigung



Reinigen Sie die Motoreinheit und den Hackschalendeckel nur mit einem feuchten Tuch. **Tauchen Sie die Motoreinheit nicht in Wasser ein!**

1. Alle anderen Teile können in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Nach der Verarbeitung von sehr salzhaltigen Lebensmitteln sollten Sie jedoch die Messer sofort spülen.
2. Achten Sie auch darauf, dass Sie nicht eine Übermenge an Reiniger oder Entkalker in der Spülmaschine verwenden.
3. Bei der Verarbeitung von farbigen Lebensmitteln können sich die Kunststoffteile des Geräts verfärben. Wischen Sie diese Teile mit Pflanzenöl ab, bevor Sie sie in die Spülmaschine geben.
4. Die Messer sind sehr scharf, bitte achten Sie darauf.
5. Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker des Geräts.
6. **Bitte legen Sie die Aufsätze auf die Aufsatzhalterung nach Reinigung**

Verarbeitungsanleitung (für die Hackschale)

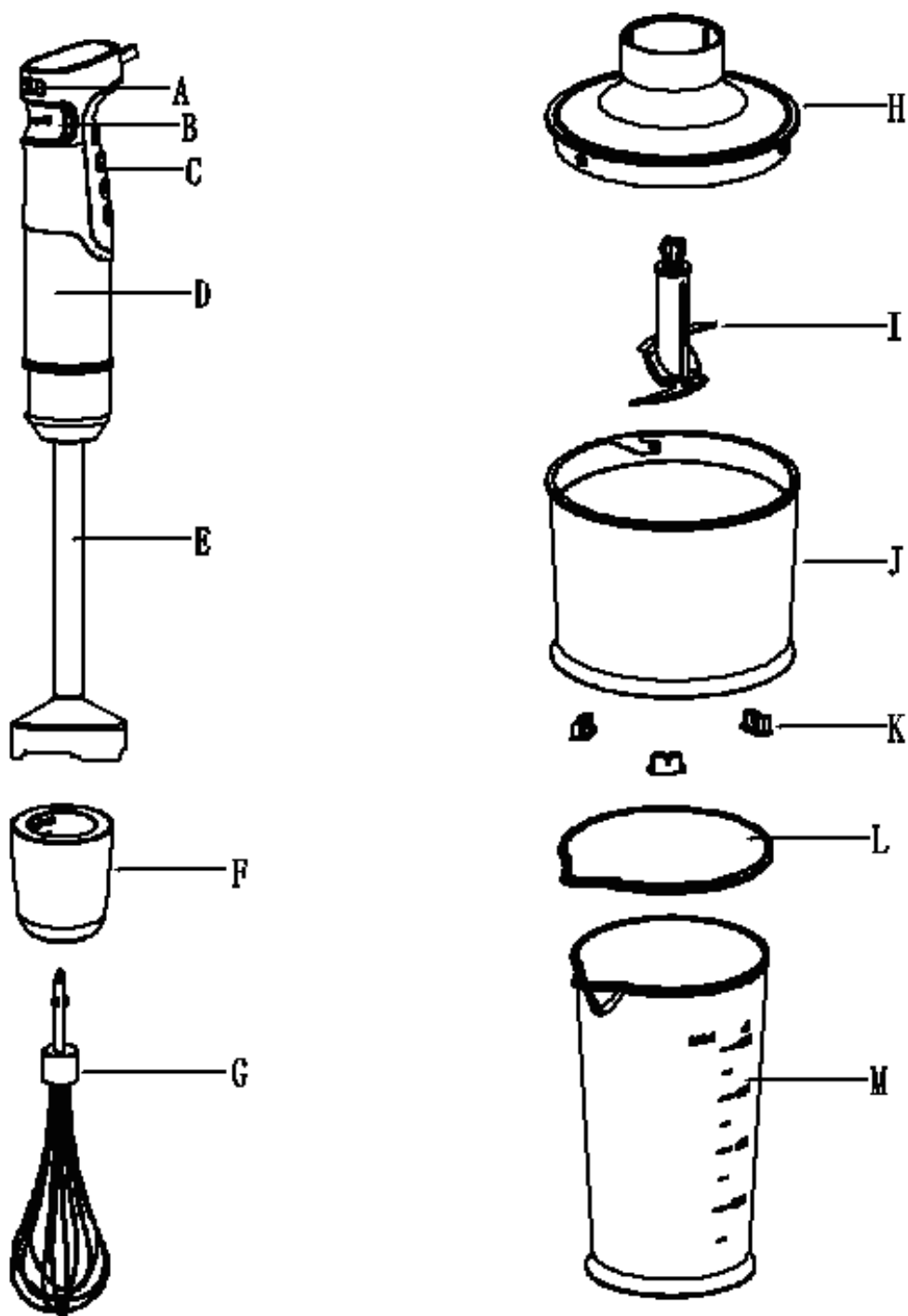
Speisen	Maximal	Betriebszeit	Vorbereitung
Hackschale			
Fleisch	250 g	10-15 Sekunden	1-2 cm
Mutter	300 g	10-15 Sekunden	1-2 cm
Käse	200 g	10 Sekunden	1-2 cm
Brot	160 g	10 Sekunden	1-2 cm
Zwiebeln	300 g	10 Sekunden	1-2 cm

Umweltfreundliche Entsorgung



Sie können helfen, die Umwelt zu schützen!
Bitte denken Sie daran, die örtlichen Vorschriften zu beachten:
Geben Sie die nicht funktionierenden Elektrogeräte bei einer
entsprechenden Entsorgungsstelle ab

STABMIXER
220-240V 50/60Hz 1000W



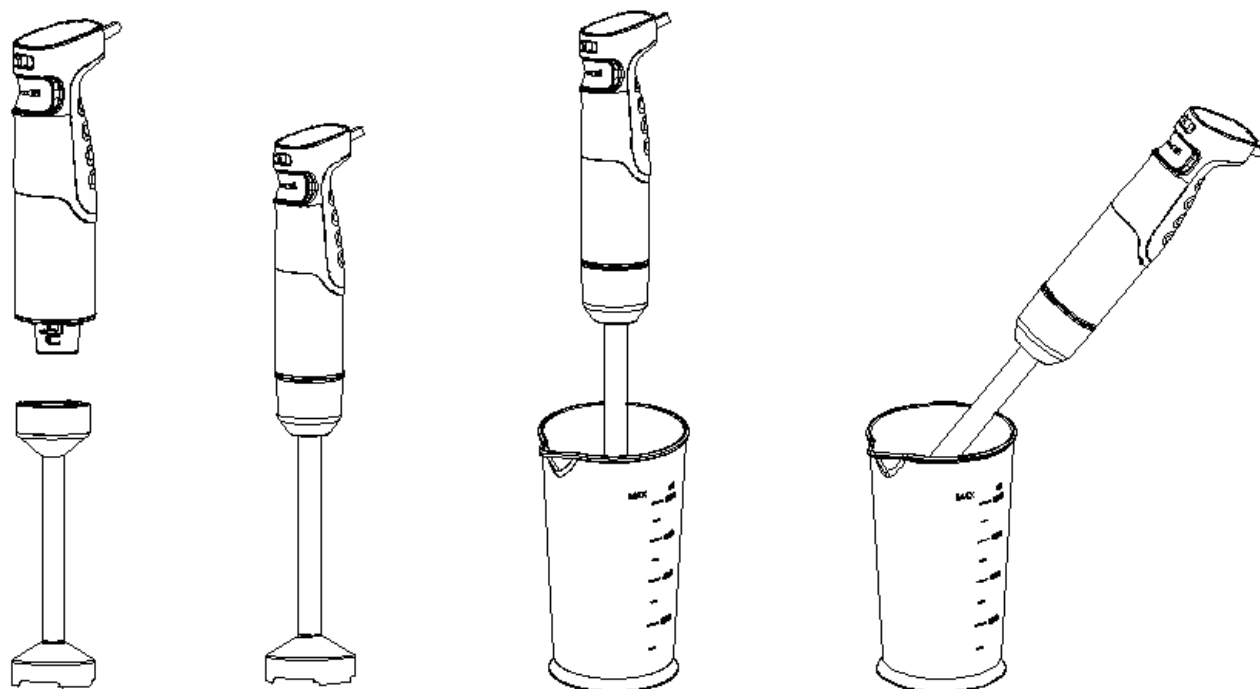
- A. Blocco di sicurezza
- B. Tasto di interruttore
- C. Agitazione
- D. Corpo motore
- E. Asta del frullatore
- F. Supporto della frusta
- G. Frusta
- H. Coperchio tritatutto
- I. Lama A in forma "S"
- J. Contenitore tritatutto 500ml
- K. Piedini della ciotola tritatutto
- L. Coperchio del contenitore graduato
- M. Contenitore graduato

PRECAUZIONI IMPORTANTI

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, soprattutto in presenza di bambini, è necessario seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base, tra cui le seguenti:

1. Leggere tutte le istruzioni prima dell'uso.
2. Per proteggersi da scosse elettriche, non immergere il frullatore o consentire al cavo CA di entrare in contatto con acqua o altri liquidi.
3. Scollegare dalla presa quando non è in uso, prima di inserire o rimuovere parti, o prima della pulizia.
4. Non operare nessun apparecchio con un cavo o una spina danneggiati, o dopo che l'apparecchio ha avuto un malfunzionamento, o è caduto o è stato danneggiato in qualsiasi modo. Restituire l'apparecchio al centro di assistenza autorizzato più vicino per l'esame, la riparazione o la regolazione elettrica o meccanica.
5. Non utilizzarlo all'aperto.
6. Non lasciare che il cavo penda dal bordo del tavolo o del bancone o non tocchi superfici calde, inclusa la stufa.
7. Scollegare sempre l'apparecchio prima di montare, smontare, pulire.
8. Le lame sono affilate. Maneggiare con cura.
9. Prima di collegare una presa, verificare che la tensione corrisponda a quella indicata sull'etichetta dell'apparecchio.
10. Non collegare l'apparecchio all'alimentazione finché non è completamente assemblato e scollegare sempre la spina prima di smontare l'apparecchio o maneggiare la lama.
11. Non permettere ai bambini di utilizzare il Frullatore senza supervisione.
12. Non lasciare che il corpo motore, il cavo o la spina si bagnino.
13. Non mettere nell'apparecchio gli ingredienti caldi.
14. L'apparecchio è costruito per frullare le normali quantità domestiche.
15. Operazione a breve termine. Utilizzare l'apparecchio per non più di 1 minuto e non utilizzare cibi duri per non più di 10 secondi.
16. Se si preme l'interruttore I, è possibile eseguire l'interruttore a impulsi per soddisfare la richiesta. Ma l'interruttore II è immutabile.
17. Scollegare sempre il frullatore dall'alimentazione se lasciato incustodito, o prima del montaggio, smontaggio o pulizia.
18. Attenzione ai potenziali danni da un uso improprio
19. Occorre prestare attenzione nel maneggiare le lame taglienti, nello svuotamento della ciotola e durante la pulizia.
20. Spegnerne l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione prima di cambiare accessori o di avvicinarsi alle parti in movimento durante l'uso.
21. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di bambini o altre persone senza assistenza o supervisione se le loro capacità fisiche, sensoriali o mentali gli impediscono di utilizzarlo in modo sicuro.
22. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
23. Tenere mani e utensili fuori dal contenitore mentre frullate/lontano dalla lama tagliente mentre trita il cibo per evitare la possibilità di gravi lesioni alle persone o danni all'unità. È possibile utilizzare un raschietto, ma deve essere utilizzato solo quando l'unità non è in funzione.

Come usare il Frullatore ad Immersione



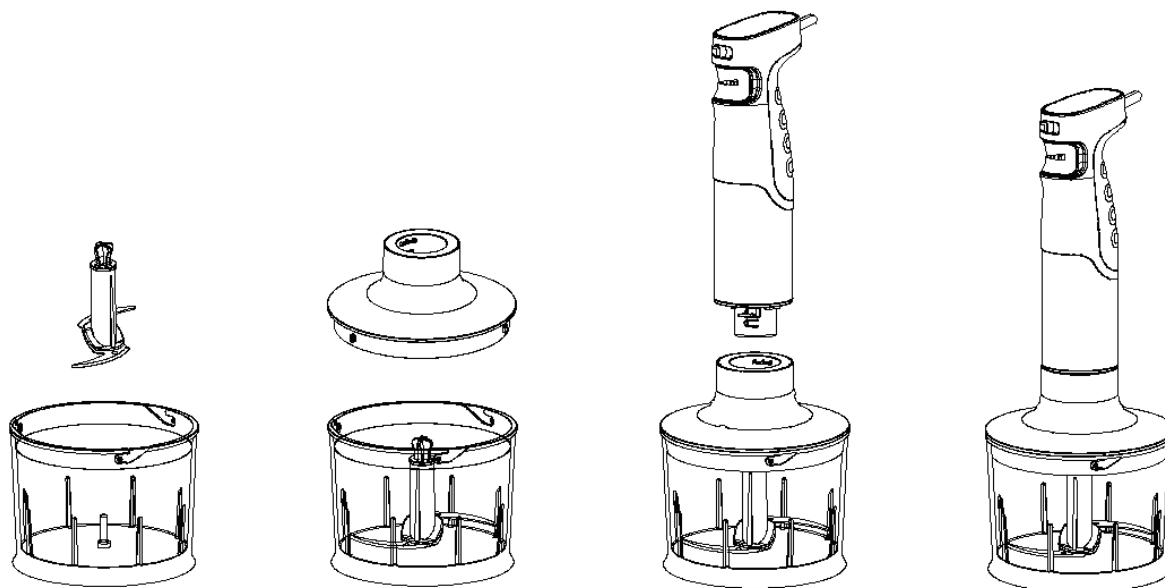
Il frullatore ad immersione è perfettamente adatto per la preparazione di salse, zuppe, maionese e cibo per neonato, ma anche per miscelatura e di frullatura di latte. Inoltre, con il frullatore a immersione e' possibile tritare il ghiaccio.

1. Ruotare l'asta del frullatore sul corpo motore finché non si blocca.
2. Introdurre il frullatore a immersione nel contenitore graduato, e poi scegliere la velocità per azionarlo. La direzione della freccia mostrata in figura e' per l'alta velocità, e la direzione opposta e' per regolare la bassa velocità.
3. Spegnere l'asta del frullatore dal corpo motore dopo l'uso.

Si può utilizzare il frullatore ad immersione nel misurino e anche in qualsiasi altro contenitore graduato.

4. Utilizzare il frullatore ad immersione per non più di 1 minuto.
5. Attenzione: la lama è molto affilata!
6. Attenzione: non utilizzare il cibo senza acqua!

Come usare il tritatutto?

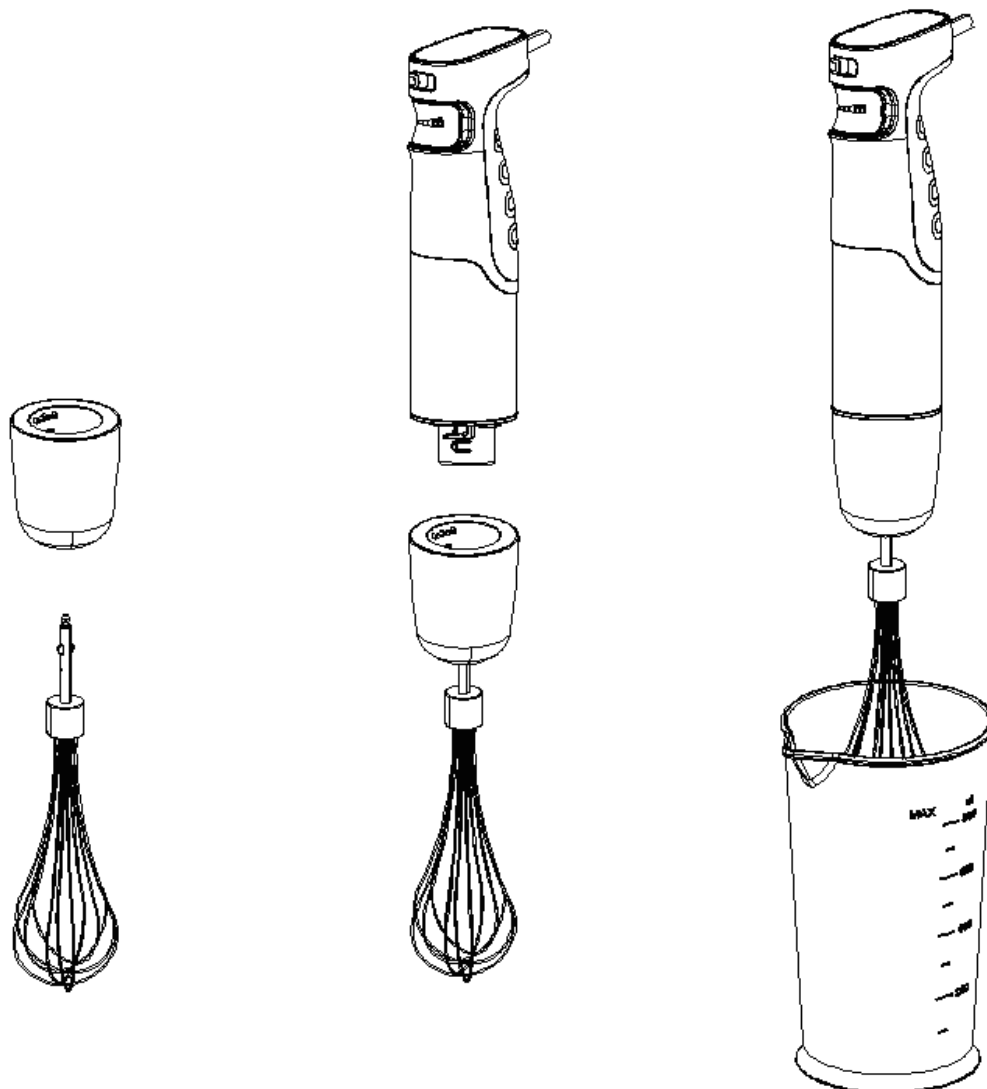


1. Il tritatutto è perfettamente adatto per cibi duri, come tritare carne, formaggio, cipolla, erbe aromatiche, aglio, carote, noci, mandorle, prugne, ecc.
2. Non tritare cibi estremamente duri, come cubetti di ghiaccio, noce moscata, chicchi di caffè e cereali.

Prima di tritatura...

1. Rimuovere con cautela il coperchio di plastica dalla lama. Attenzione: la lama è molto tagliente! Tenerlo sempre per la parte superiore in plastica.
2. Posizionare la lama sul perno centrale della ciotola del tritatutto. Premere la lama e bloccare la ciotola. Posizionare sempre la ciotola del tritatutto sulla base antiscivolo.
3. Mettere il cibo nella ciotola del tritatutto.
4. Mettere il coperchio tritatutto sulla ciotola del tritatutto.
5. Ruotare il corpo motore sul coperchio tritatutto fino al bloccaggio.
6. Scegliere la velocità e premere l'interruttore I o l'interruttore II per azionare il tritatutto. Durante la lavorazione tenere il corpo motore con una mano e la ciotola del tritatutto con l'altra.
7. Dopo l'uso, spegnere il corpo motore dal coperchio tritatutto.
8. E poi rimuovere il coperchio del tritatutto. Estrarre con cautela la lama.
9. Estrarre con cautela la lama.
10. Rimuovere gli alimenti lavorati dalla ciotola del tritatutto.
11. Non utilizzare cibi duri per non più di 10 secondi.
12. Non utilizzare il cibo senza acqua per più di 5 secondi.
13. Quando si sta operando, si dovrebbe usare la marcia bassa.

Come usare Frusta



Utilizzare la frusta solo per montare la panna, gli albumi e miscelare pan di spagna e dolci pronti.

1. Inserire la frusta nel supporto della frusta, e ruotare il corpo motore sul corpo principale finché non si blocca.
2. Posizionare la frusta in un contenitore graduato e poi scegliere la velocità "1"- "5" e premere l'interruttore I o l'interruttore II per azionarla.
3. Utilizzare la frusta per non più di 2 minuti.
4. Spegnere il corpo motore dopo l'uso ed estrarre la frusta dal corpo motore.

1. Posizionare la frusta doppia in un contenitore graduato e poi scegliere la velocità e premere l'interruttore I o l'interruttore II per azionarla.
2. Utilizzare gli accessori per fruste doppie per non più di 2 minuti.
3. Spegnere il corpo motore dopo l'uso ed estrarre la frusta doppia dal corpo motore.

Pulizia



Pulire il corpo motore e il coperchio tritatutto solo con un panno umido. **Non immergere il corpo motore in acqua!**

1. Tutte le altre parti possono essere lavate in lavastoviglie. Tuttavia, dopo aver lavorato cibi molto salati, dovresti alzare subito le lame.
2. Inoltre, attenzione a non utilizzare una dose eccessiva di detergente o decalcificante nella lavastoviglie.
3. Durante la lavorazione di alimenti colorati, le parti in plastica dell'apparecchio potrebbero scolorirsi. Pulire queste parti con olio vegetale prima di metterle in lavastoviglie.
4. Le lame sono molto affilate, e si deve dare attenzione.
5. Scollegare l'apparecchio prima della pulizia.
6. Si prega di inserire gli componenti sul supporto dei componenti dopo la pulizia.

Guida alla Lavorazione (per Contenitore tritatutto)

Alimenti	Massimo	Operazione	Preparazione
Ciotola di tritatutto			
carne	250g	10-15sec	1-2cm
noci	300g	10-15sec	1-2cm
formaggio	200g	10sec	1-2cm
pane	160g	10sec	1-2cm
cipolle	300g	10sec	1-2cm

Smaltimento ecologico



Puoi contribuire a proteggere l'ambiente!
Ricordati di rispettare le normative locali: consegnare le apparecchiature elettriche non funzionanti ad un apposito centro di smaltimento rifiuti

FRULLATORE A IMMERSIONE
220-240V 50/60Hz 1000W

UK

If you have any questions, please contact our customer care center.

Our contact details are below:



0044-800-240-4004



enquiries@mhstar.co.uk

IMPORTER ADDRESS:

MH STAR UK LTD

Unit 27, Perivale Park,

Horsenden lane South

Perivale, UB6 7RH

MADE IN CHINA

ES

Si tiene alguna pregunta, comuníquese con nuestro Centro de Atención al Cliente. Nuestros datos de contacto son los siguientes:



0034-931294512



atencioncliente@aosom.es

IMPORTADOR:

SPANISH AOSOM, S.L.

C/ ROC GROS, N° 15. 08550, ELS HOSTALETS DE

BALENYÀ, SPAIN.

B66295775

WWW.AOSOM.ES

ATENCIONCLIENTE@AOSOM.ES

TEL: 931294512

HECHO EN CHINA

FR

Si vous avez la moindre question, veuillez contacter notre centre d'assistance à la clientèle.

Nos coordonnées sont les suivantes:



0033-1-84166106



aosom@mhfrance.fr

Importé par:

MH France

2, rue Maurice Hartmann

92130 Issy-les-Moulineaux

France

Fabriqué en Chine

PT

Se tiver alguma dúvida, por favor contacte o nosso Centro de Atendimento ao Cliente. Os nossos dados de contacto são os seguintes:



0034-931294512



atencioncliente@aosom.es

IMPORTADOR:

SPANISH AOSOM, S.L

C.ROC GROS N.15, 08550. ELS HOSTALETS DE BALENYÀ

TEL: 931294512 (SEG-SEX DAS 7:30H ÀS 16:30H)

INFO@AOSOM.PT

WWW.AOSOM.PT

DE

Wenn Sie Fragen haben, wenden Sie sich bitte an unser Kundendienstzentrum.

Unsere Kontaktdaten stehen unten:



0049-0(40)-88307530



service@aosom.de

ADRESSE DES IMPORTEURE:

MH Handel GmbH

Wendenstraße 309

D-20537 Hamburg

Germany

IN CHINA HERGESTELLT

IT

In caso di dubbio, si prega di contattare il nostro centro assistenza clienti. I nostri dettagli di contatto sono di seguito:



0039-0249471447



clienti@aosom.it

IMPORTATO DA:

AOSOM Italy srl

Centro Direzionale Milanofiori

Strada 1 Palazzo F1

20057 Assago (MI)

P.I.: 08567220960

FATTO IN CINA

