



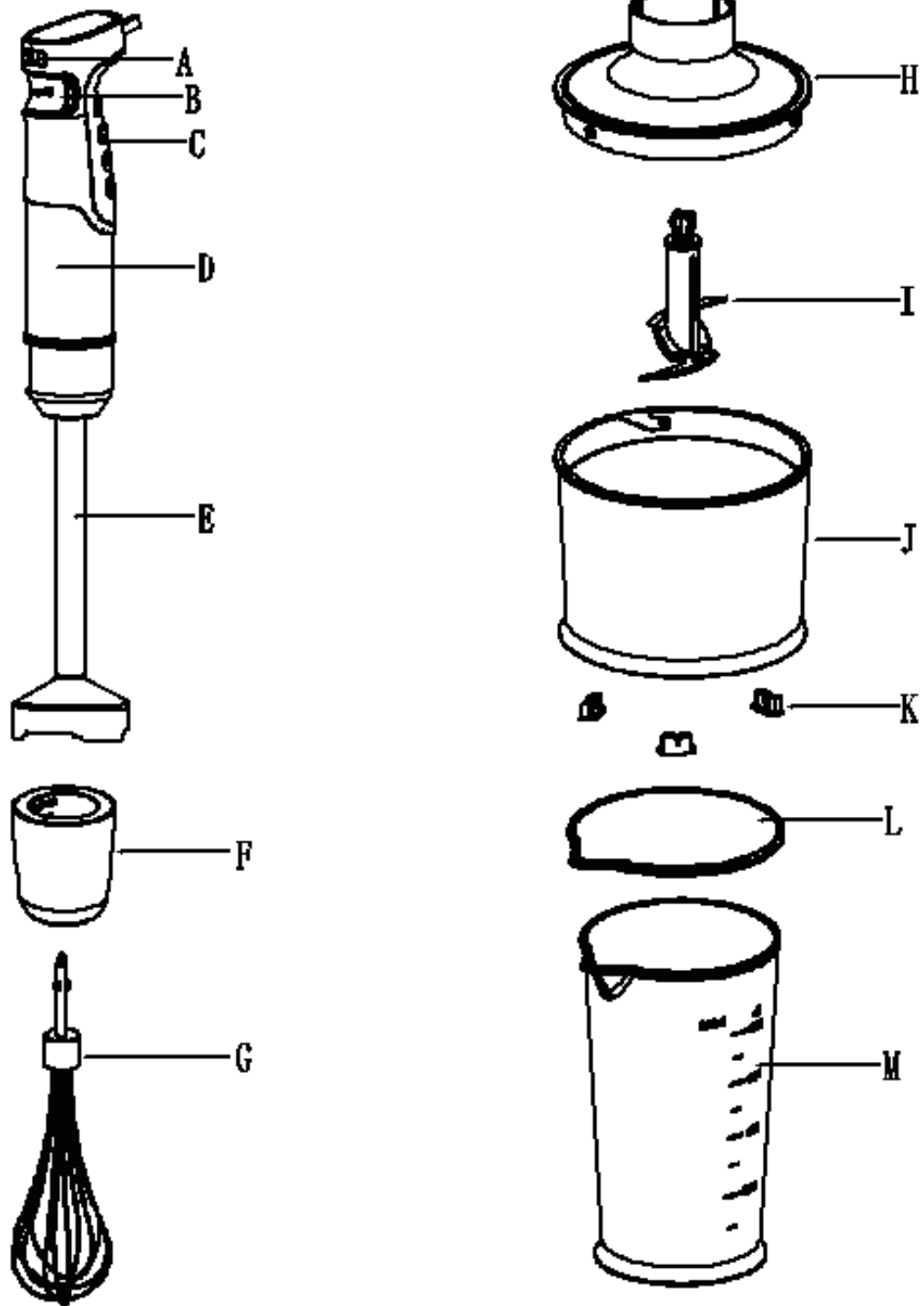
IN221000383V01_US_CA

800-103V80



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 measuring cup
- M. Measuring cup

IMPORTANT SAFEGUARDS

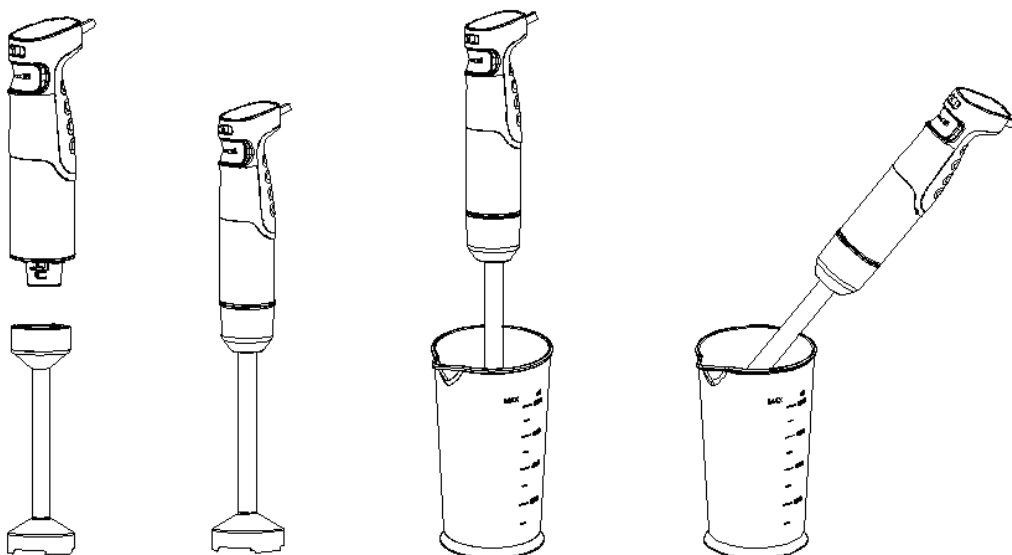
When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions
2. To protect against risk of electrical shock do not put cord, plug, or base in water or other liquid.
3. This appliance should not be used by children and care should be taken when used near children.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Call our toll-free customer service number for information on examination, electrical repair, mechanical repair, or adjustment.
7. This appliance has important markings on the plug blade. The attachment plug or entire cord is not suitable for replacement. If damaged, the appliance shall be replaced.
8. The use of attachments, including canning jars, not recommended by the manufacturer may cause a risk of injury to persons
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surface including stove.
11. Do not let cord contact hot surface, including the stove.
12. When mixing liquids, especially hot liquids, use a tall container or make small quantities at a time to reduce spillage.
13. Keeps hands and utensils out of the container while blending 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
14. Blades are sharp. Handle carefully.
15. To reduce the risk of injury, never place cutting blade on base without first putting bowl properly in place
16. Be certain cover is securely locked in place before operating appliance.

SAVET HESE INSTRUCTIONS

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.”

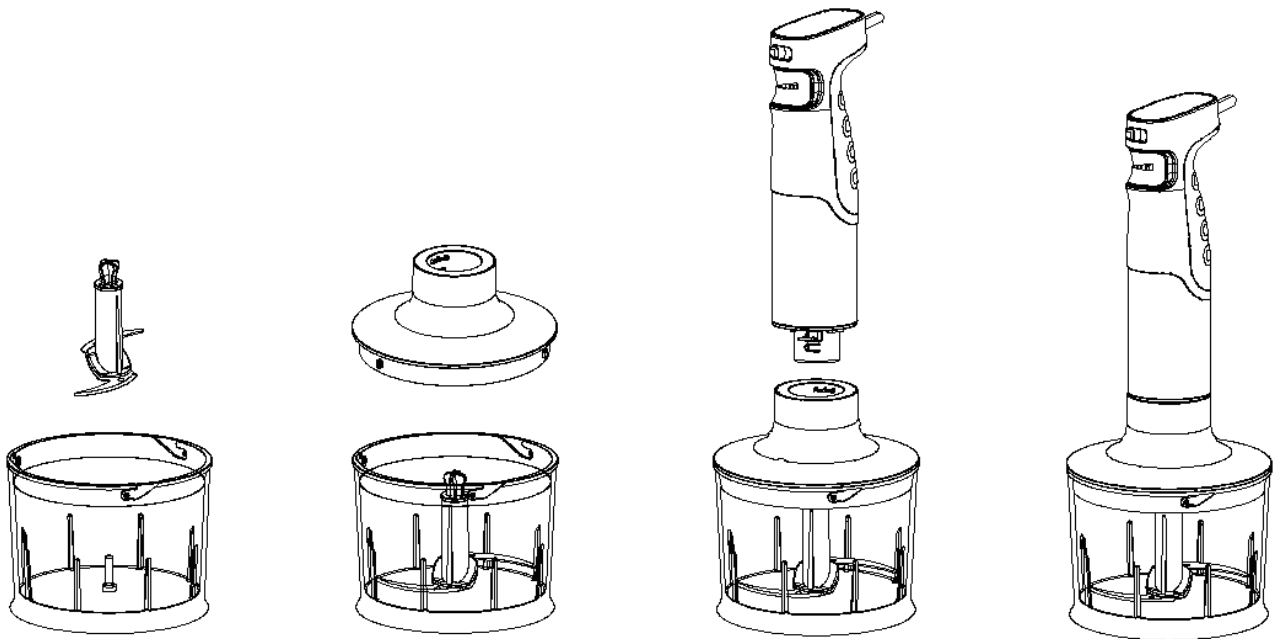
How to use the hand blender



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

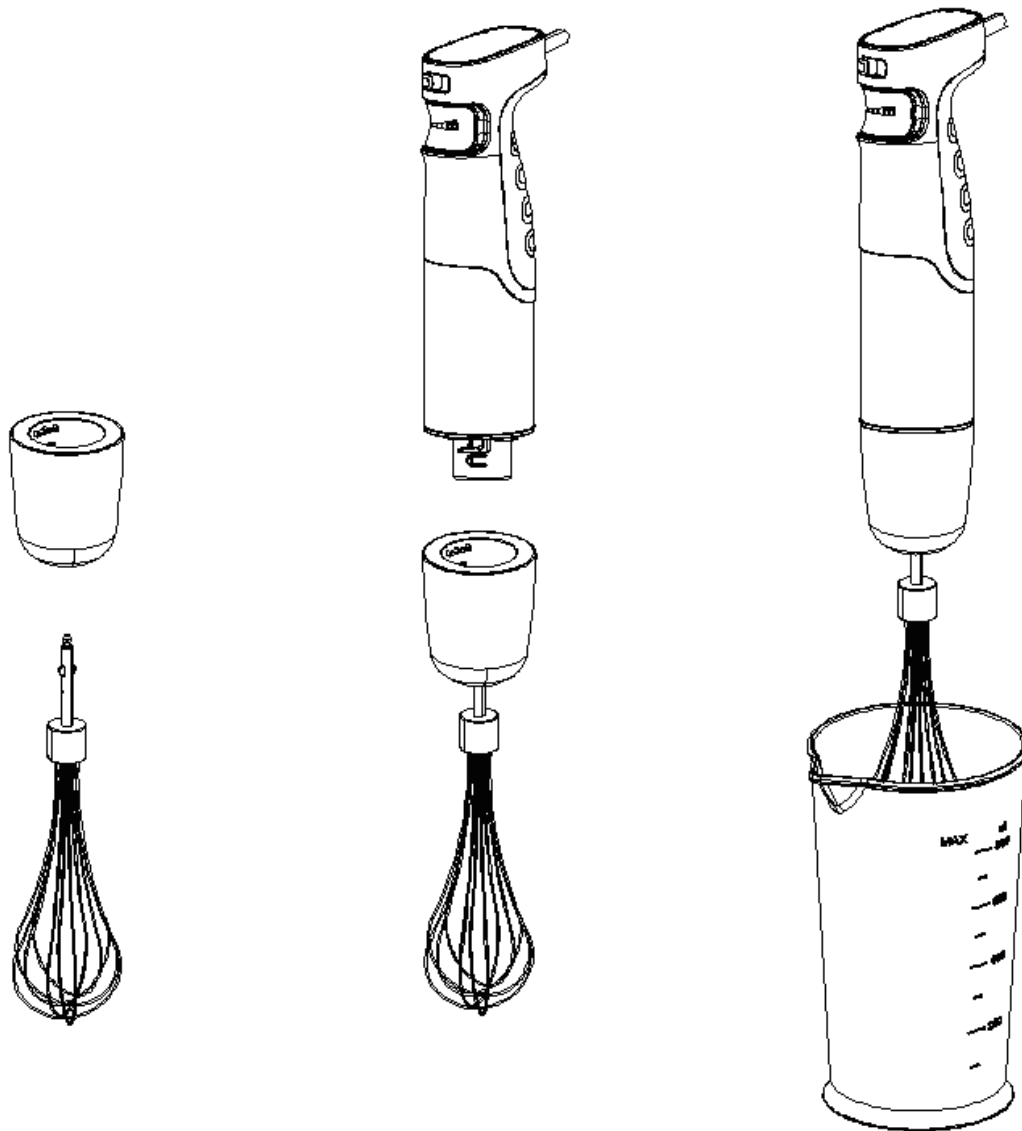


1. Chopper is perfectly suited for hard food, such as chopping meat, cheese, onion, herbs, garlic, carrots, walnuts, almonds, prunes etc.
2. Don't chop extremely hard food, such as ice cubes, nutmeg, coffee beans and grains.

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 seconds.
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)

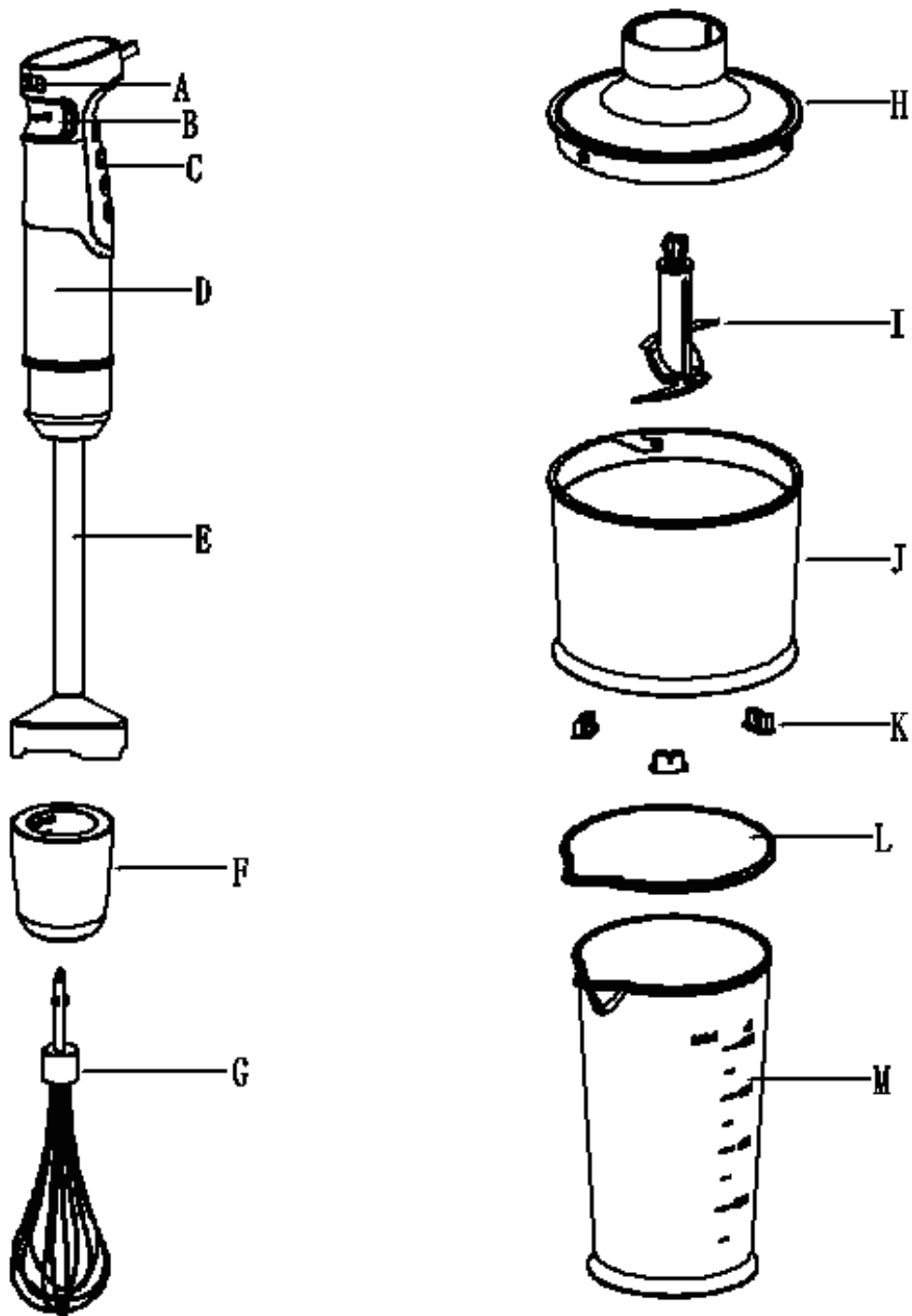
Food	Maximum	Operation time	preparation
chopper bowl			
meat	250g	10-15sec	1-2cm
nut	300g	10-15sec	1-2cm
cheese	200g	10sec	1-2cm
bread	160g	10sec	1-2cm
onionS	300g	10sec	1-2cm

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
120V 60Hz 400W



- 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

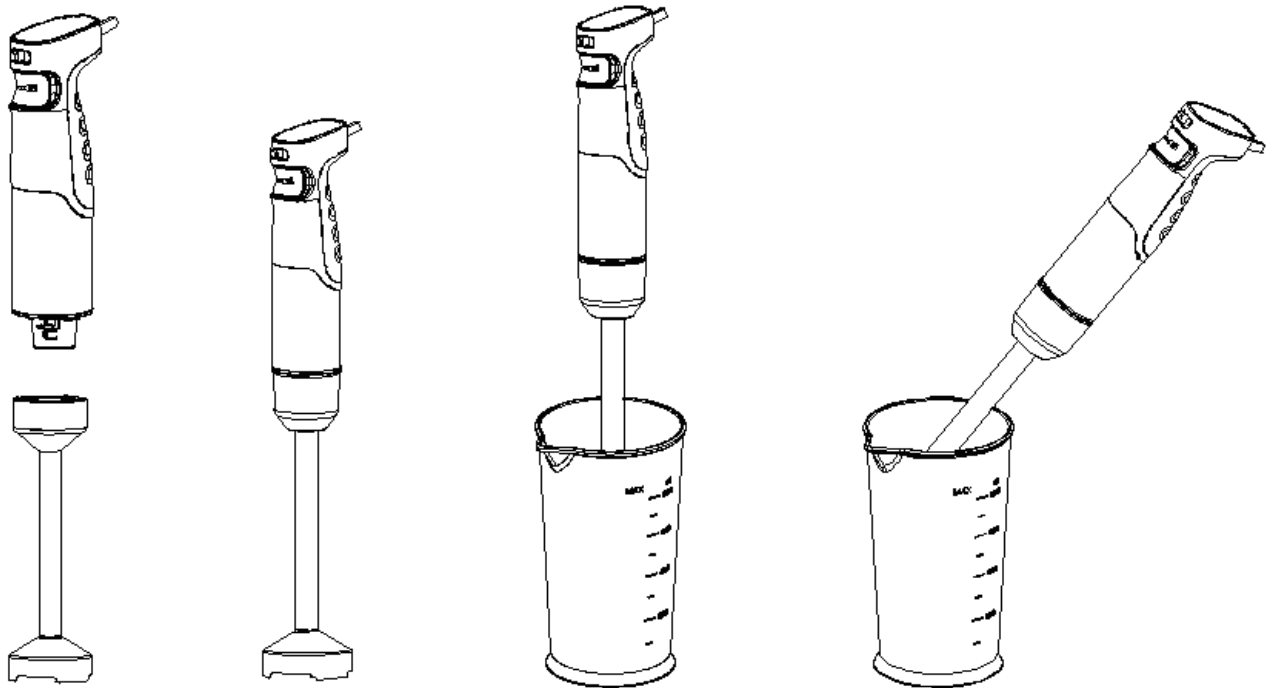
MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

1. Prenez connaissance de toutes les instructions
2. Pour vous protéger contre les risques de chocs électriques, ne mettez pas le cordon, la fiche ou la base dans l'eau ou tout autre liquide.
3. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants et il faut faire attention lorsqu'il est utilisé à proximité d'enfants.
4. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de mettre ou d'enlever des pièces et avant de le nettoyer.
5. Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
6. Ne faites pas fonctionner un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé. ou après un dysfonctionnement de l'appareil, une chute ou un dommage quelconque. Appelez notre numéro gratuit de service à la clientèle pour obtenir des renseignements sur l'examen, la réparation électrique, la réparation mécanique ou le réglage.
7. Cet appareil porte des marques importantes sur la lame de la fiche. La fiche de raccordement ou le cordon entier ne peuvent pas être remplacés. S'ils sont endommagés, l'appareil doit être remplacé.
8. L'utilisation d'accessoires, y compris les bocaux à conserves, non recommandés par le fabricant peut entraîner un risque de blessure pour les personnes.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Ne laissez pas le cordon pendre au-dessus du bord d'une table ou d'un comptoir ou toucher une surface chaude, y compris la cuisinière.
11. Ne laissez pas le cordon entrer en contact avec une surface chaude, y compris la cuisinière.
12. Lorsque vous mélangez des liquides, surtout des liquides chauds, utilisez un récipient de grande hauteur ou faites de petites quantités à la fois pour réduire les déversements.
13. Gardez les mains et les ustensiles hors du récipient pendant le mélange afin de prévenir la possibilité de blessures graves pour les personnes ou de dommages à l'appareil. Un grattoir peut être utilisé mais uniquement lorsque l'appareil ne fonctionne pas.
14. Les lames sont tranchantes. Manipulez-les avec précaution.
15. Pour réduire le risque de blessure, ne placez jamais la lame de coupe sur la base sans avoir d'abord mis le bol en place correctement.
16. Assurez-vous que le couvercle est bien verrouillé en place avant d'utiliser l'appareil.

Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche ne peut être insérée dans une prise polarisée que dans un sens. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise, inversez-la. Si elle ne s'adapte toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne modifiez pas la fiche de quelque façon que ce soit."

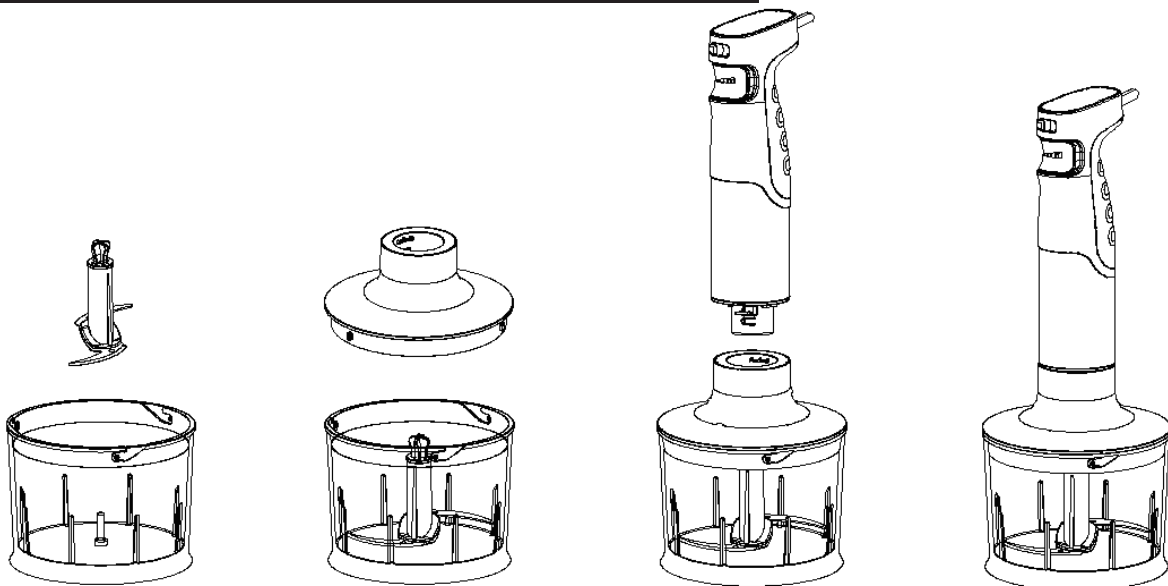
Comment Utiliser Le Mixeur Plongeant



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

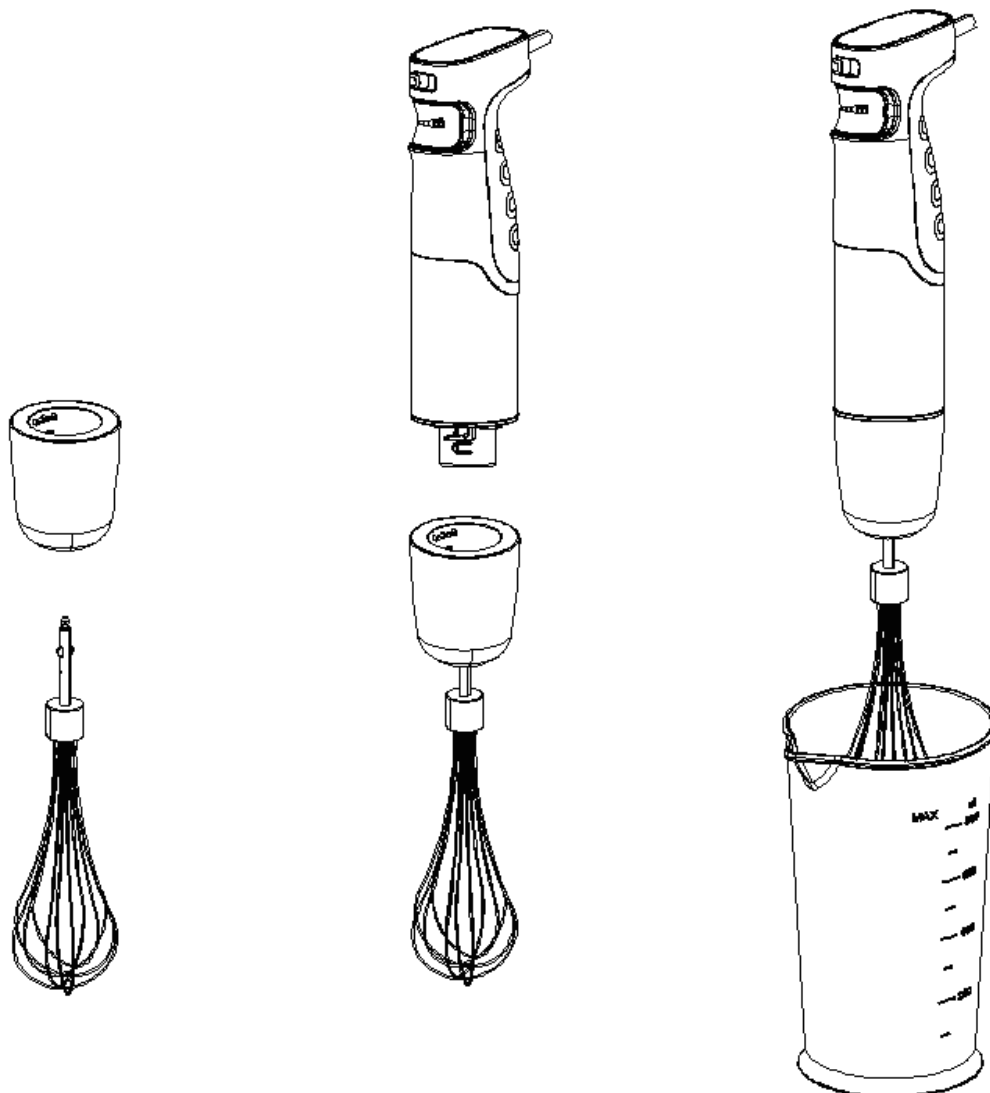


1. Le hachoir est parfaitement adapté aux aliments durs, comme la viande, le fromage, l'oignon, les herbes, l'ail, les carottes, les noix, les amandes, les pruneaux, etc.
2. Ne pas hacher les aliments extrêmement durs, tels que les glaçons, la noix de muscade, les grains de café et les céréales.

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 time	Préparation
bol du hachoir			
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
120V 60Hz 400W



If you have any questions, please contact our customer care center.
Our contact details are below:



001-877-644-9366



customerservice@aosom.com

Imported by Aosom LLC
27150 SW Kinsman Rd Wilsonville, OR 97070 USA
Manufactured in Ningbo City, Zhejiang Province, China
MADE IN CHINA



If you have any questions, please contact our customer care center.
Our contact details are below:

Si vous avez la moindre question, veuillez contacter notre centre d'assistance à la clientèle.
Nos coordonnées sont les suivantes:



416-792-6088



customerservice@aosom.ca

Imported by Aosom Canada Inc.
1251 Tapscott Road, Unit 101, Scarborough, Ontario Canada M1X 1S9
Manufactured in Ningbo City, Zhejiang Province, China
MADE IN CHINA

Importé par Aosom Canada Inc.
1251 Rue Tapscott, Unité 101, Scarborough, Ontario Canada M1X 1S9
Fabriqué à Ville de Ningbo, Province du Zhejiang, Chine
FABRIQUÉ EN CHINE

