

## AVVERTENZE IMPORTANTI

LEGGERE SEMPRE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO DELL'AP-PARECCHIO.

Usando apparecchi elettrici è necessario prendere le opportune precauzioni, tra le quali:

- Verificare che il voltaggio della rete elettrica corrisponda a quello indicato sull'etichetta dai tecnici dell'alimentatore di ricarica.
- Questo apparecchio non è adatto all'utilizzo da parte di persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte. Gli utenti che manchino di esperienza e conoscenza dell'apparecchio oppure ai quali non siano state date istruzioni relative all'utilizzo dell'apparecchio dovranno essere soggette alla supervisione da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
- E' necessario vigilare sui bambini per assicurare che non giochino con l'apparecchio.
- Non mettere l'apparecchio sopra o vicino a fonti di calore.
- Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc...).
- Fare attenzione che il cavo elettrico non venga a contatto con superfici calde.
- NON IMMERGERE MAI IL CORPO MOTORE, LA SPINA ED IL CAVO ELETTRICO IN ACQUA O ALTRI LIQUIDI, USATE UN PANNINO UMIDO PER LA LORO PULIZIA.
- Durante l'utilizzo posizionare l'apparecchio su di un piano orizzontale e stabile.
- Prima di mettere in moto l'apparecchio assicurarsi che sia perfettamente assemblato.
- Non fate funzionare l'apparecchio a vuoto.
- NON TOCCARE MAI LE PARTI IN MOVIMENTO.
- Prestare molta attenzione nel maneggiare la lama, in modo da evitare di ferirsi.

- ⚠**ATTENZIONE:** INSERIRE LA LAMA PRIMA DEGLI ALIMENTI DA TRITARE. Prima di togliere il coperchio attendere che la lama sia completamente ferma.

- Non usare l'apparecchio se le lame sono danneggiate.
- Non utilizzare l'apparecchio per tritare alimenti aventi un'eccessiva consistenza (esempio: cubetti di ghiaccio o carne con ossa).
- Assicurarsi che il corpo motore non sia in funzione prima di inserire o togliere gli accessori, quando lo si pulisce o quando non è utilizzato.
- Non mettere le mani e non introdurre utensili metallici (forchette, coltelli, ecc...) nei vari accessori durante il funzionamento.
- Prima di rimuovere il corpo motore, attendere il completo arresto dei vari accessori (lame, frusta).
- Per staccare la spina, afferrarla direttamente e staccarla dalla presa a parete. Non staccarla mai tirandola per il cavo.
- Non usare l'apparecchio se il cavo elettrico o la spina risultano danneggiati, o se l'apparecchio stesso risulta difettoso; in questo caso portarlo al più vicino Centro di Assistenza Autorizzato.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal Costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.
- L'apparecchio è concepito per il SOLO USO DOMESTICO e non deve essere adibito ad uso commerciale o industriale.
- Questo apparecchio è conforme alla direttiva 2006/95/CE e EMC 2004/108/CE.
- Alorché si decide di smaltire come rifiuto questo apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandolo il cavo di alimentazione. Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio per i propri giochi.
- Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.

## CONSERVARE SEMPRE QUESTE ISTRUZIONI

**DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO (Fig. 1)**

A Coperchio tritatutto
B Lama tritatutto
C Tazza tritatutto
D Base antiscivolo
E Asse di montaggio lama tritatutto
F Gamba frullatore ad immersione
G Accessorio frusta a filo
H Tazza graduata con coperchio
I Tasti rimozione gamba
L Corpo motore
M Tasto velocità II
N Tasto velocità I

### ISTRUZIONI PER L'USO

- Montare la lama (B) sull'asse (E) della tazza (C) (Fig. 2).
- Prestare molta attenzione nel maneggiare le lame, in modo da evitare di ferirsi.
- ATTENZIONE:** INSERIRE LA LAMA PRIMA DEGLI ALIMENTI DA TRITARE. Prima di togliere il coperchio attendere che la lama sia completamente ferma.
- Tagliare gli alimenti a piccoli pezzi (1,5 x 1,5 cm) e inserirli nella tazza (C).
- Applicare il coperchio (A) sulla tazza (C) in modo che l'asola sulla parte inferiore del coperchio si innesti perfettamente sulla tazza di riferimento presente sulla tazza e premiero a fondo fino al completo bloccaggio (Fig. 3). Assicurarsi che la parte superiore della lama (B) sia entrata correttamente nell'alloggiamento previsto nella base del coperchio.

**ATTENZIONE:** Prima di utilizzare l'apparecchio, assicurarsi di aver perfettamente montato le lame ed il coperchio.

- Posizionare il corpo motore (L) sul coperchio (A), e premerlo leggermente fino al completo bloccaggio (Fig. 4).
- Assemblato l'apparecchio, metterlo in funzione premendo il tasto velocità I (N). Solo dopo qualche istante, in base alla preparazione ed agli alimenti, è possibile passare ad una velocità maggiore premendo il relativo tasto (M).
- L'utilizzo ottimale dell'apparecchio avviene tramite funzionamento ad impulsi premendo il tasto (N-M) per brevissimo tempo (2-3 secondi).

**ATTENZIONE:** Nel caso l'apparecchio non funzionasse, verificare di aver inserito correttamente gli accessori.

- Per ottenere un trito fine ed omogeneo rimuovete, se necessario, l'alimento dalla parete della tazza (C) e portarlo verso il centro con l'aiuto di una spatola, dopo aver rimosso il corpo motore (L).
- Per interrompere il funzionamento dell'apparecchio è sufficiente rilasciare il tasto velocità premuto (N-M); l'apparecchio permette di tritare gli alimenti in tempi molto brevi.

**Utilizzo accessorio frullatore ad immersione**

- Montare il gambo (F) sul corpo motore (L): accostare le due parti ed innestare il gambo (F) premendolo leggermente sul corpo motore (L) fino ad udire lo scatto di avvenuto bloccaggio (Fig. 5).
- Il frullatore ad immersione (F) è un apparecchio utile per la preparazione di salse, minestre, maionese, pappe per bambini e frappé.

**Utilizzo accessorio tritatutto**

- Montare la frusta a filo (G) sul corpo motore (L): accostare le due parti ed innestare la frusta premendola leggermente sul corpo motore (L) fino ad udire lo scatto di avvenuto bloccaggio (Fig. 5).
- Per interrompere il funzionamento dell'apparecchio è sufficiente rilasciare il tasto velocità premuto (N-M); l'apparecchio permette di tritare gli alimenti in tempi molto brevi.

**Utilizzo frusta a filo**

- Montare la frusta a filo (G) sul corpo motore (L): accostare le due parti ed innestare la frusta premendola leggermente sul corpo motore (L) fino ad udire lo scatto di avvenuto bloccaggio (Fig. 5).
- Immergere la frusta al centro del composto da lavorare ed azionare l'apparecchio, iniziando ad impastare dalla velocità più bassa aumentandola gradualmente fino a raggiungere quella desiderata.
- La frusta (G) serve per mescolare impasti, per montare panne e chiai d'uovo e per impasti morbidi.

- Sia il frullatore ad immersione (F) che la frusta a filo (G) possono essere utilizzati con la tazza graduata (H) in dotazione o direttamente immersi nella pentola contenente gli alimenti dopo averla tolta dal fuoco per evitare il surriscaldamento. Per evitare scottarsi dall'alimento durante la lavorazione si consiglia di utilizzare recipienti con bordi alti ed evitare e spegnere l'apparecchio mentre è immerso nel recipiente con gli alimenti; si raccomanda inoltre di utilizzarlo in modo intermittente, in quanto solo così si otterrà una migliore qualità del prodotto e si eviterà un inutile surriscaldamento del motore dell'apparecchio.

- Una volta assemblato l'apparecchio con l'accessorio desiderato, metterlo in funzione premendo il tasto velocità I (N). Solo dopo qualche istante, in base alla preparazione ed agli alimenti, è possibile passare ad una velocità maggiore premendo il relativo tasto (M) (Fig. 6).

**ATTENZIONE:** Nel caso l'apparecchio non funzionasse, verificare di aver inserito correttamente gli accessori.

**ATTENZIONE:** Prima di rimuovere il corpo motore (L), attendere il completo arresto della lama e quindi staccare la spina dalla presa di corrente.

- Per l'operazione di smontaggio è necessario premere contemporaneamente i due tasti (I) e rimuovere il gambo (F) (Fig. 7).

##### PULIZIA E MANUTENZIONE

**ATTENZIONE:** Non immergere mai il CORPO MOTORE, LA BASE DI RICARICA, IL CAVO o LA SPINA nell'acqua.

**ATTENZIONE:** Assicurarsi che il corpo motore non sia in funzione prima di inserire o togliere gli accessori, quando lo si pulisce o quando non è utilizzato.

- Rimuovere gli accessori dal corpo motore (L) eseguendo le procedure dell'assemblaggio in senso inverso.
- Il corpo motore (L) può essere pulito con un panno umido.
- Per la pulizia degli accessori coperchio tritatutto (A), tazza graduata con coperchio (H), accessorio gambo frullatore (F) e accessorio frusta a filo (G) si consiglia un lavaggio sotto acqua corrente.
- Le parti in plastica quali tazza tritatutto (C) e tazza graduata (H) possono essere lavati in lavastoviglie posizionandoli nella parte superiore.

**RICETTA MAIONESE**

- Insirore, all'interno del bicchiere (E) in dotazione, 15 gr. di aceto bianco, 4 uova e 15 gr. di sale.
- avviare il pimer alla velocità "I" (M);
- versare lentamente l'olio nel bicchiere (150 gr. di olio per ogni uovo) e passare alla velocità "II" (N) quando l'emulsione inizia ad addensarsi. Se l'olio rimane in superficie, spegnere, mescolare a mano e ricacciare il pimer per 15 secondi.

- Both the hand blender (F) and wire whisk (G) attachment can be used with the graduated container (H) provided or directly immersed inside saucepans containing the food to be blended, after first removing them from the heat to prevent overheating. To stop food from splashing during blending operations, we recommend using containers with high sides and switching off the appliance while it is still inside the container with the food. We also recommend using the pulse function as this not only offers better results, it also prevents the appliance motor from overheating.

- Once the appliance is assembled, start it by pressing the speed I button (N). After this, and according to the type of food being processed, it will be possible to pass to the higher speed by pressing the relevant button (M) (Fig. 6).
- WARNING:** Before removing the power base (L), wait for the blade to have stopped completely and then unplug the appliance from the power mains.

- Both the hand blender (F) and wire whisk (G) attachment can be used with the graduated container (H) provided or directly immersed inside saucepans containing the food to be blended, after first removing them from the heat to prevent overheating. To stop food from splashing during blending operations, we recommend using containers with high sides and switching off the appliance while it is still inside the container with the food. We also recommend using the pulse function as this not only offers better results, it also prevents the appliance motor from overheating.

- Once the appliance is assembled, start it by pressing the speed I button (N). After this, and according to the type of food being processed, it will be possible to pass to the higher speed by pressing the relevant button (M) (Fig. 6).
- WARNING:** Before removing the power base (L), wait for the blade to have stopped completely and then unplug the appliance from the power mains.

- Remove the attachments from the power base (L) by following the assembly process in reverse order.

- The power base (L) can be wiped clean with a damp cloth.
- When cleaning the attachments of the chopper lid (A), graduated container with lid (H), hand blender shaft (F) and wire whisk attachment (G), we recommend rinsing them under running water.
- The plastic parts, such as the chopper container (C) and graduated container (H) can be cleaned in the top rack of the dishwasher.

**MAYONNAISE RECIPE**

- Place the following into the container (E) provided: 15 g white wine vinegar, 4 eggs and 15 g salt.
- Start the blender at speed "I" (M);
- Slowly pour the oil into the bowl (150 g oil per egg used) and pass to speed setting "II" (N) when the mix begins to thicken. If the oil remains on the surface, switch off the appliance, mix in by hand and then use the blender for 15 seconds.

**DO NOT THROW AWAY THESE INSTRUCTIONS**

**DESCRIPTION OF THE APPLIANCE (Fig. 1)**

A Chopper lid
B Chopper blade
C Chopper container
D Non-slip base
E Chopper blade assembly shaft
F Hand blender shaft
G Wire whisk attachment
H Graduated container with lid
I Rod removal button
L Power base
M Speed II button
N Speed I button

**UTILIZIO FRUSTA A FILO**

**WARNING:** Make sure that the power base (L) is not functioning before fitting or removing attachments, when clearing the appliance or when it is not in use.

**Using the chopper attachment**

- Fit the blade set (B) to the shaft (F) in the container (C) (Fig. 2).
- WARNING:** Handle blades with great care so as to avoid all risk of injury.

- ⚠**WARNING:** INSERT THE BLADE SET BEFORE THE FOOD. Wait until the blade has stopped moving completely before removing the lid.

- Cut food into small pieces (1.5 x 1.5 cm) and place the pieces inside the container (C).
- Fit the lid (A) to the container (C) making sure that the slot in the bottom of the lid fits perfectly over the reference tab on the container and pressing the lid down until it locks into place (Fig. 3). Make sure that the top part of the blade (B) has correctly entered the housing in the base of the lid.

**WARNING:** Before using the appliance, make sure that the blade set and lid have been perfectly fitted.

- Place the power unit (L) on the lid (A), and press down gently until it locks into place (Fig. 4).
- Once the appliance is assembled, start it by pressing the speed I button (N). After this, and according to the type of food being processed, it will be possible to pass to the higher speed by pressing the relevant button (M).

**For optimum appliance operation, use the pulse function, pressing the button (N-M) for very short periods (2-3 seconds).**

- CAUTION:** If the appliance should fail to operate, make sure that the attachments have been fitted correctly.
- For fine and even chopping, remove the food from the sides of the container (C), as necessary, and move it towards the centre using a spatula, after first taking off the power base (L).
- To stop appliance operation, release the relevant speed button (N-M). The appliance can be used to chop foods in very brief amounts of time.

**Using the hand blender attachment**

- Fit the rod (F) to the power base (L): fit the two parts together by slotting in the rod (F) and gently pressing on the power base (L) until the rod clicks firmly into place (Fig. 5).
- The hand blender (F) is a useful appliance for preparing sauces, soups, mayonnaise, baby food and shakes.

**Using the wire whisk attachment**

- Fit the wire whisk attachment (G) to the power base (L): bring the two parts together and insert the whisk, pressing gently on the power base (L) until the whisk clicks into place (Fig. 5).
- Place the whisk in the centre of the mix and start the appliance, mixing at the slowest speed at first and gradually increasing the speed to the required level.
- The whisk (G) serves for mixing, whipping cream and egg whites and for soft mixes.

- Both the hand blender (F) and wire whisk (G) attachment can be used with the graduated container (H) provided or directly immersed inside saucepans containing the food to be blended, after first removing them from the heat to prevent overheating. To stop food from splashing during blending operations, we recommend using containers with high sides and switching off the appliance while it is still inside the container with the food. We also recommend using the pulse function as this not only offers better results, it also prevents the appliance motor from overheating.

- Once the appliance is assembled, start it by pressing the speed I button (N). After this, and according to the type of food being processed, it will be possible to pass to the higher speed by pressing the relevant button (M) (Fig. 6).
- WARNING:** Before removing the power base (L), wait for the blade to have stopped completely and then unplug the appliance from the power mains.

**CLEANING AND MAINTENANCE**

**WARNING:** NEVER STAND THE POWER BASE, PLUG, CHARGER OR POWER CORD in water.

**WARNING:** Make sure that the power base is not switched on before fitting or removing attachments, when clearing the appliance or when it is not in use.

- Remove the attachments from the power base (L) by following the assembly process in reverse order.
- The power base (L) can be wiped clean with a damp cloth.
- When cleaning the attachments of the chopper lid (A), graduated container with lid (H), hand blender shaft (F) and wire whisk attachment (G), we recommend rinsing them under running water.
- The plastic parts, such as the chopper container (C) and graduated container (H) can be cleaned in the top rack of the dishwasher.

**FR**

**INSTRUCTIONS IMPORTANTES**

**LIRE TOUJOURS LES INSTRUCTIONS AVANT L'EMPOI**

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est nécessaire de prendre les précautions suivantes:

- Vérifier que le voltaje du réseau électrique corresponde à celui indiqué sur l'étiquette des données techniques de l'alimentateur de recharge.
- Cet appareil n'est pas indiqué pour l'utilisation de la part de personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites. Les utilisateurs manquant d'expérience, ayant une connaissance insuffisante de l'appareil ou qui n'ont pas été instruites pour l'utilisation de l'appareil devront être surveillées par une personne responsable de leur sécurité.
- Il est nécessaire de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne placez pas l'appareil au dessus ou près de sources de chaleur.
- N'exposez jamais l'appareil aux agents atmosphériques externes (pluie, soleil, etc.).
- Veillez à ce que le câble électrique n'entre jamais en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne plongez jamais le corps moteur (L) dans l'eau ou autres liquides. Utilisez un chiffon humide pour leur nettoyage.
- Pendant l'utilisation, positionner l'appareil sur un plan horizontal et stable.
- Avant de mettre l'appareil en marche, vérifiez qu'il soit parfaitement assemblé.

10 Ne faites pas fonctionner l'appareil à vide.

11 NE JAMAIS TOUCHER LES PARTIES EN MOUVEMENT.

12 Faire très attention lors de la manipulation des lames, pour éviter de se blesser.

- ⚠**ATTENTION:** INTRODUIRE LA LAME (B) DU MIXEUR AVANT DE VERSER LES ALIMENTS A HACHER. Avant de retirer le couvercle, attendre que la lame soit entièrement arrêtée.

- Ne pas utiliser l'appareil si les lames sont endommagées.
- Ne pas utiliser l'appareil pour hacher des aliments trop durs (par exemple: cubes de glaçons ou viande avec os).
- Vérifier que le corps moteur ne soit pas en fonction avant de monter ou de retirer les accessoires, pour les opérations de nettoyage ou quand l'appareil n'est pas utilisé.
- Ne pas introduire les mains ou les ustensiles métalliques (fourchettes, couteaux, etc.) dans les accessoires pendant leur fonctionnement.
- Avant d'extraire le corps moteur, attendre l'arrêt total des différents accessoires (lames, fouets).
- Pour débrancher la fiche de la prise de courant, ne tirez pas sur le fil, mais saisissez directement la tête de la fiche introduite dans la prise de courant.
- Ne pas utiliser l'appareil si le câble électrique ou si la fiche sont endommagés, si l'appareil est défectueux ou n'y présente des signes précis d'endommagement dus à des chutes ou autre; dans ce cas, apporter l'appareil auprès du Centre d'Assistance Après-vente Autorisé le plus proche.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le Constructeur ou par son service après-vente ou, dans tous les cas, par un technicien qualifié, de façon à éviter tout risque de danger.
- L'appareil a été conçu EXCLUSIVEMENT pour un USAGE DOMESTIQUE et il ne peut en aucun cas être destiné à un usage commercial ou industriel.
- Cet appareil est conforme à la directive 2006/95/EC et EMC 2004/108/EC.
- Si vous décidez de vous défaire de cet appareil, il est fortement recommandé de le rendre inutilisable en éliminant le câble d'alimentation électrique. Nous conseillons en outre d'exclure toute partie de l'appareil pouvant constituer une source de danger, en particulier pour les enfants qui peuvent se servir de l'appareil pour jouer.
- Ne laissez pas les parties de l'emballage à la portée des enfants car elles constituent une source potentielle de danger.

## CONSERVEZ SOIGNEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

**DESCRIPTION DE L'APPAREIL (Fig. 1)**

A Couvercle mixeur
B Lame à hacher
C Tasse mixeur
D Base antidérapante
E Axe de montage lame à hacher
F Pied mixeur à immersion
G Accessoire à fouets
H Tasse graduée avec couvercle
I Touches pour extraction bras
L Corps moteur
M Touche vitesse II
N Touche vitesse I

### MODE D'EMPOI

- ATTENTION: Vérifier que le corps moteur (L) ne soit pas en fonction avant de monter ou de retirer les accessoires, pour les opérations de nettoyage ou quand l'appareil n'est pas utilisé.
- Emploi accessoire à hacher**
  - Monter la lame (B) sur l'axe (E) de la tasse (C) (Fig. 2).
  - ATTENTION:** Faire très attention dans la manipulation des lames pour éviter les blessures.
  - ⚠**ATTENTION:** INTRODUIRE LA LAME AVANT DE VERSER LES ALIMENTS A HACHER. Avant de retirer le couvercle, attendre que la lame soit totalement arrêtée.
  - Couper les aliments en petits morceaux (1,5 x 1,5 cm) et les verser dans la tasse (C).
  - Positionner le couvercle (A) sur la tasse (C) de façon à ce que l'ouverture pratiquée sur la partie inférieure du couvercle s'enclenche parfaitement sur le cran de référence situé sur la tasse et le pousser à fond jusqu'à ce qu'il se bloque entièrement (Fig. 3).
  - Vérifier que la partie supérieure de la lame (B) soit entrée correctement dans le logement prévu sur la base du couvercle.
  - ATTENTION:** Avant d'utiliser l'appareil, vérifier que les lames et le couvercle soient parfaitement montés.
  - Positionner le corps moteur (L) sur le couvercle (A) et le pousser légèrement jusqu'au blocage complet (Fig. 4).
  - Quand l'appareil a été assemblé, le mettre en marche en frappant la touche vitesse I (N). Seulement après quelques secondes, en fonction de la préparation et des aliments, il est possible de passer à une vitesse supérieure en frappant la touche correspondante (M).
  - L'utilisation optimale de l'appareil s'obtient à travers le fonctionnement à impulsions en frappant la touche (N-M) pendant très peu de temps (2-3 secondes).

**ATTENTION:** En cas de non fonctionnement de l'appareil, vérifier que les accessoires soient correctement installés.

- Pour obtenir un hachage fin et homogène, retirer si nécessaire les aliments qui sont restés attachés sur la paroi de la tasse (C) en la poussant vers le centre à l'aide d'une spatule, après avoir extrait le corps moteur (L).
- Pour interrompre le fonctionnement de l'appareil, il suffit de relâcher la touche vitesse appuyée (N-M); l'appareil permet de hacher les aliments dans des temps très brefs.

**Emploi accessoire mixeur à immersion**

- Assembler le bras (F) sur le corps moteur (L): rapprocher les deux parties et enclencher le bras (F) en le poussant légèrement sur le corps oteur (L) jusqu'au déclic de blocage (Fig. 5).
- Le mixeur à immersion (F) est un appareil utile pour la préparation des sauces, des soupes, de la mayonnaise, des bouillies pour enfants et des frappés.

**Utilisation des fouets**

- Installer le fouet (G) sur le corps moteur (L): rapprocher les deux parties et enclencher le fouet en le poussant légèrement sur le corps moteur (L) jusqu'au déclic de blocage (Fig. 5).
- Plonger le fouet au centre de la préparation et actionner l'appareil, en commençant avec la vitesse la plus basse et en l'augmentant graduellement jusqu'à la vitesse désirée.
- Le fouet (G) sert à mélanger la pâte, à monter la crème fraîche ou les blancs en neige et pour toutes les préparations mouelleuses.

- Le mixeur à immersion (F) et le fouet (G) peuvent être utilisés tous deux avec la tasse graduée (H) fournie en dotation ou directement à l'intérieur de la casserole contenant les aliments, après l'avoir retirée du feu pour éviter de les surchauffer. Pour éviter les échaubousses pendant le fonctionnement de l'appareil, il est conseillé d'utiliser des récipients à bord haut et de mettre en marche ou d'éteindre l'appareil lorsque ce dernier est encore plongé dans le récipient contenant les aliments ; nous conseillons en outre de l'utiliser de façon intermittente pour obtenir une meilleure qualité du produit et éviter une surchauffe inutile de l'appareil.

- Quand l'appareil a été assemblé avec l'accessoire désiré, le mettre en marche avec la touche vitesse I (N). Seulement après quelques secondes, en fonction de la préparation et des aliments, il est possible de passer à une vitesse supérieure en frappant la touche correspondante (M) (Fig. 6).

**ATTENTION:** Seien Sie beim Umgang mit den Messern sehr vorsichtig, um sich nicht zu verletzen.

**ACHTUNG:** SETZEN SIE DAS MESSER EIN, BEVOR SIE DAS HACKGUT EINFÜLLEN. Warten Sie ab, bis das Messer vollständig zum Stillstand gekommen ist, bevor Sie den Deckel abnehmen.

- Schneiden Sie das zu zerkleinerte Gut in kleine Stücke (1,5 x 1,5 cm) und geben Sie sie in den Becher (C).
- Setzen Sie den Deckel (A) so auf den Becher (C), dass das Langloch am unteren Teil des Deckels einwandfrei in die entsprechende Nase am Becher eingeführt wird und drücken Sie ihn, bis er fest sitzt (Abb. 3). Vergewissern Sie sich, dass der obere Teil des Messers (B) richtig in der Aufnahme am Boden des Deckels sitzt.

**ACHTUNG:** Vergewissern Sie sich vor Verwendung des Geräts, dass die Messer und der Deckel einwandfrei montiert sind.

- Den Motor (L) auf den Deckel (A) aufsetzen und leicht drücken, bis er einwandfrei befestigt ist (Abb. 4).
- Nachdem das Gerät zusammen gesetzt wurde, schalten Sie es durch Betätigen der Geschwindigkeitstaste I (N) ein. Erst nach einer kurzen Zeit, die von der Art der Zubereitung und des zu hackenden Guts abhängig ist, kann durch Betätigen der entsprechenden Taste (M) auf die höhere Geschwindigkeit umgeschaltet werden.

**Die optimale Verwendungsart des Geräts ist der Impulsbetrieb, d.h. durch kurzzeitiges (2-3 Sekunden) der Taste (N-M).**

**ACHTUNG:** Sollte das Gerät nicht funktionieren, kontrollieren Sie, dass die Zubehörtelle richtig eingesetzt sind.

- Um ein feines, gleichmäßiges Hackgut zu erzielen, bei Bedarf das Gut mithilfe eines Spatels von den Wänden des Bechers (C) schaben und zur Mitte hin schieben, nachdem der Motorblock (L) entfernt wurde.
- Um den Betrieb des Geräts zu unterbrechen, muss lediglich die gedrückte Geschwindigkeitstaste (N oder M) losgelassen werden. Das Gerät ermöglicht das Zerkleinern des Hackguts in kürzester Zeit.

**RECYETE DE LA MAYONNAISE**

- Introduire, à l'intérieur du verre (E) fourni en dotation, 15 gr de vinaigre blanc, 4 œufs et 15 gr de sel;
- faire démarrer le mixeur à la vitesse (M);
- verser lentement l'huile dans le verre (150 gr d'huile pour chaque œuf) et passer à la vitesse II (N) quand l'émulsion commence à épaissir. Si l'huile reste en surface, éteindre l'appareil, mélanger manuellement et rallumer le mixeur pendant 15 secondes.

## DE WICHTIGE HINWEISE

**VOR GEBRAUCH BITTE DIESE ANLEITUNG LESEN**

Beim Gebrauch von Elektrogeräten sind einige Vorsichtsmaßnahmen zu treffen:

- Überprüfen Sie, ob die Spannung Ihres Stromnetzes mit den Angaben auf dem Typenschild des Lade- Netzteils übereinstimmt.
- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kindern) geeignet, die nicht im vollen Besitz ihrer körperlichen, sensoriellen und geistigen Fähigkeiten sind. Benutzer, denen es an Erfahrung und Kenntnis des Geräts mangelt oder die nicht in die Verwendung des Geräts eingewiesen wurden, müssen durch eine Person überwacht werden, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.
- Kinder müssen überwacht werden, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Gerät nicht auf oder an Wärmequellen abstellen.
- Gerät niemals Witterungsgeflüssen (Regen, Sonne, usw.) aussetzen.
- Das Stromkabel darf nicht mit heißen Flächen in Berührung kommen.
- MOTORBLOCK, STECKER UND STROMKABEL NIEMALS IN WASSER ODER ANDERE FLÜSSIGKEITEN TAUCHEN; BENUTZEN SIE ZUR REINIGUNG EIN FEUCHTES TUCH.
- Stellen Sie das Gerät während des Betriebs auf eine horizontale und stabile Fläche.
- Bevor Sie das Gerät in Betrieb setzen, vergewissern Sie sich, dass es richtig zusammen gebaut ist.
- Lassen Sie das Gerät nicht leer laufen.
- BERÜHREN SIE KEINESFALLS DIE IN BEWEGUNG BEFINDLICHEN TEILE.
- Seien Sie beim Umgang mit den Messern vorsichtig, um Verletzungen zu vermeiden.
- ⚠**ACHTUNG:** SETZEN SIE DAS MESSER (B) DES ALLESSCHNEIDERS EIN, BEVOR SIE DAS ZU HACKENDE GUT EINFÜLLEN. Warten Sie ab, bis das Messer vollständig zum Stillstand gekommen ist, bevor Sie den Deckel abnehmen.

- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn die Messer beschädigt sind.
- Benutzen Sie das Gerät nicht zum Hacken von altzu hartem Gut (z.B. Eiswürfel oder Fleisch mit Knochen).
- Vergewissern Sie sich, dass der Motor nicht in Betrieb ist, bevor Sie Zubehörtelle einsetzen oder herausnehmen, während Sie das Gerät reinigen oder wenn es nicht verwendet wird.
- Bringen Sie weder die Hände noch metallische Küchengeräte (Gabeln, Messer usw.) in die verschiedenen Zubehörtelle, solange diese in Betrieb sind.
- Warten Sie ab, bis die Zubehörtelle (Messer, Rührbesen) vollkommen zum Stillstand gekommen sind, bevor Sie den Motorblock abnehmen.
- Zur Abtrennung von der Wandsteckdose ist direkt am Stecker zu ziehen - nicht am Kabel!
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Anschlusskabel oder der Stecker beschädigt sind, wenn das Gerät selbst defekt ist oder deutliche Schadschellen durch Herunterfallen usw. aufweist. Bringen Sie das Gerät in diesem Fall zur nächsten Verkaufskundendienststelle.
- Zur Gefahrenvorbeugung darf das eventuell beschädigte Stromkabel nur vom Hersteller oder seiner Kundendienststelle, d.h. nur von einer ähnlich qualifizierten Person ausgewechselt werden.
- Das Gerät ist AUSSCHLIEßLICH FÜR DEN HAUSGEBRAUCH und nicht für Handels- oder Industriezwecke bestimmt.
- Dieses Gerät ist konform mit den Richtlinien 2006/95/EC und EMC 2004/108/EC.
- Falls dieses Gerät entsorgt werden soll, ist sein Stromkabel abzuschneiden, so dass es nicht mehr funktionsfähig ist. Darüber hinaus sind all die Geräteteile unschädlich zu machen, die vor allem für Kinder, die das Gerät als Spielzeug verwenden könnten, eine Gefahr darstellen.
- Die Verpackungsteile nicht in Reichweite von Kindern lassen. Sie stellen eine potentielle Gefahr dar.

**REZEPT FÜR MAJONÄSE**

- 15 g weißes Essig, 4 Eier und 15 g Salz in den mittelgeferten Becher (E) geben;
- die Geschwindigkeit "I" (M) starten;
- langsam das Öl in den Becher geben (150 Öl pro Ei) und auf die Geschwindigkeitstufe "II" (N) wechseln, wenn die Mischung dickflüssiger wird. Wenn das Öl auf der Oberfläche schwimmt, das Gerät ausschalten, mit der Hand mischen und dann weitere 15 Sekunden mixen.

**REZEPT FÜR MAJONÄSE**

- 15 g weißes Essig, 4 Eier und 15 g Salz in den mittelgeferten Becher (E) geben;
- die Geschwindigkeit "I" (M) starten;
- langsam das Öl in den Becher geben (150 Öl pro Ei) und auf die Geschwindigkeitstufe "II" (N) wechseln, wenn die Mischung dickflüssiger wird. Wenn das Öl auf der Oberfläche schwimmt, das Gerät ausschalten, mit der Hand mischen und dann weitere 15 Sekunden mixen.

**LEER ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DEL EMPLCO**

- Para obtener un picado fino y homogéneo quitar, si es necesario, el alimento de la pared del recipiente (C) y llevarlo hacia el centro con la ayuda de una espátula, después de haber quitado el cuerpo motor (L).
- Para interrumpir el funcionamiento del aparato hay que soltar la tecla que hemos apretado de la velocidad (N-M); con el aparato podemos picar los alimentos en tiempos muy reducidos.

**ATTENZIONE:** Seien Sie beim Umgang mit den Messern sehr vorsichtig, um sich nicht zu verletzen.

**ACHTUNG:** SETZEN SIE DAS MESSER EIN, BEVOR SIE DAS HACKGUT EINFÜLLEN. Warten Sie ab, bis das Messer vollständig zum Stillstand gekommen ist, bevor Sie den Deckel abnehmen.

- Schneiden Sie das zu zerkleinerte Gut in kleine Stücke (1,5 x 1,5 cm) und geben Sie sie in den Becher (C).
- Setzen Sie den Deckel (A) so auf den Becher (C), dass das Langloch am unteren Teil des Deckels einwandfrei in die entsprechende Nase am Becher eingeführt wird und drücken Sie ihn, bis er fest sitzt (Abb. 3). Vergewissern Sie sich, dass der obere Teil des Messers (B) richtig in der Aufnahme am Boden des Deckels sitzt.

**ACHTUNG:** Vergewissern Sie sich vor Verwendung des Geräts, dass die Messer und der Deckel einwandfrei montiert sind.

- Den Motor (L) auf den Deckel (A

