



# INSTRUCTION MANUAL

## HAND BLENDER SET



MODEL **B30201CUC**

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



# CONTENTS

---

**EN** ..... 01-06

**ES** ..... 07-12

**PL** ..... 13-18

**IT** ..... 19-24

**DE** ..... 25-30

**NL** ..... 31-36

**FR** ..... 37-42

**PT** ..... 43-48

**HU** ..... 49-54

## **IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS =**

**Basic safety precautions should always be followed when using any electrical appliance. In particular, please note the following:**

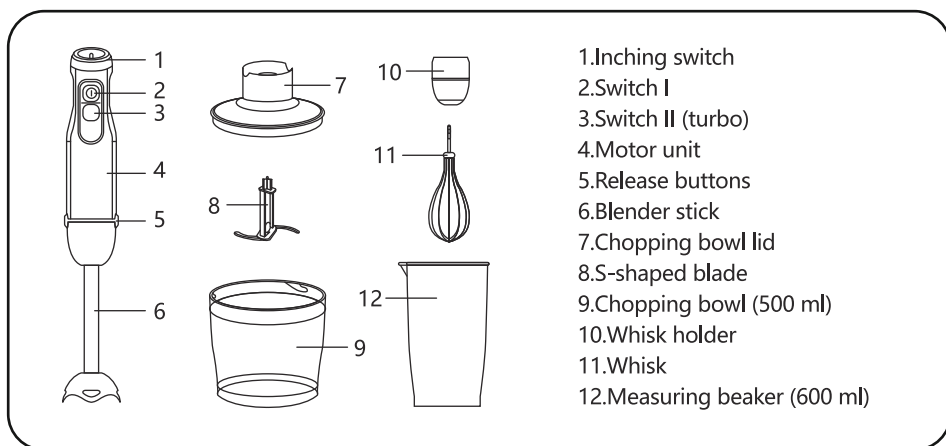
1. Read the instructions carefully and in full before using the appliance.
2. Before plugging the appliance into an electrical socket, check that your local voltage corresponds to the voltage used by the appliance (as indicated on the rating label).
3. Always disconnect the appliance from the electricity supply if it is going to be left unattended and before assembling, disassembling or cleaning the appliance.
4. Do not plug the appliance into the electricity supply until it is fully assembled and always unplug it before disassembling the appliance or handling the blade.
5. Do not operate an appliance with a damaged cord or plug or if it malfunctions or is dropped or damaged in any way. Instead, deliver the appliance to the nearest authorised service facility so that it can be examined and repaired.
6. Do not let the appliance' s cord hang over the edge of a table or worktop or touch a hot surface such as the stove.



7. The blades are very sharp! Handle them carefully!
8. Keep hands and utensils out of the container when blending to prevent potentially severe injury to persons or damage to the blender. A scraper may be used but only when the appliance is switched off.
9. To protect against the risk of electric shock, do not put the motor unit, cord or plug in water or other liquid.
10. The appliance should not be used by children and care should be taken when it is used near children.
11. Do not touch any moving parts.
12. Do not blend hot liquids.
13. Neither the measuring beaker nor the chopping bowl is microwave-proof.
14. When blending soft food, operate the appliance for a maximum of 1 minute at a time and stop blending for 30 seconds after 5 blending cycles. When blending hard food, operate the appliance for no more than 15 seconds at a time and stop blending for 30 minutes after 3 blending cycles.
15. To reduce the risk of injury, ensure that the chopping bowl is properly attached before installing the s-shaped blade.
16. Ensure the chopping bowl lid is securely locked in place before operating the appliance.

17. Clean the hand blender with a dry cloth.
18. Misuse of the appliance can result in severe injury. Care must be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
19. Switch off the appliance and disconnect it from the electricity supply before changing accessories or touching any parts, which move when the appliance is in use.
20. The appliance is not intended for use by children or for unsupervised use by others whose physical, sensory or mental capabilities prevent them from using it safely.
21. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

## PRODUCT OVERVIEW



1. Inching switch
2. Switch I
3. Switch II (turbo)
4. Motor unit
5. Release buttons
6. Blender stick
7. Chopping bowl lid
8. S-shaped blade
9. Chopping bowl (500 ml)
10. Whisk holder
11. Whisk
12. Measuring beaker (600 ml)

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

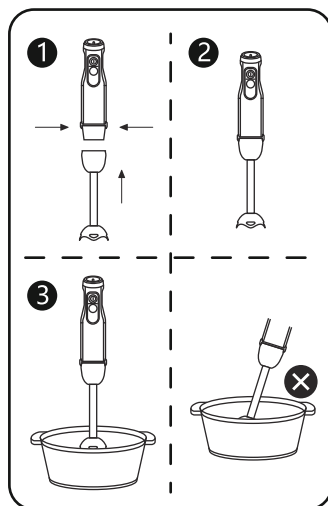
Model No.	B30201CUC
Power Supply	220-240 V ~ 50/60 Hz
Power Consumption	1000 W
Dimensions	L55*W55*H378 mm

Specifications and design are subject to change without notice.

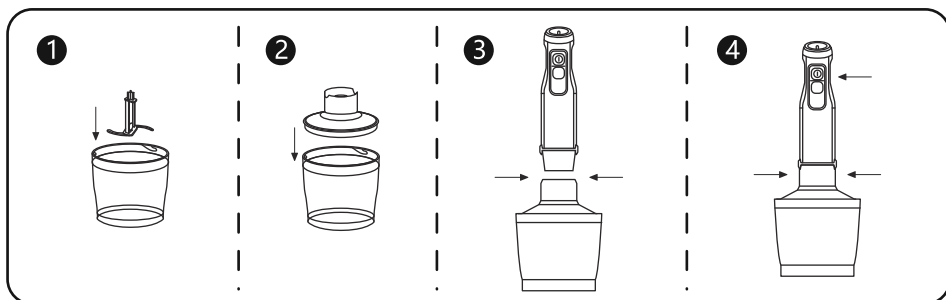
## OPERATING INSTRUCTIONS

### HOW TO USE THE HAND BLENDER

- The hand blender is ideal for preparing dips, sauces, soups, mayonnaise, milkshakes and baby food as well as to blend food.
- Insert the blender stick into the motor unit until it locks into place.
- Introduce the hand blender vertically into an appropriate container. Adjust the inching switch from 1 to 6 (slow to fast) or switch II (turbo) based on your requirements. Switch II (turbo) operates the blender at the highest speed only, so the inching switch only works with switch I. Then, press and hold switch I or switch II.
- You can use the hand blender in the measuring beaker or another vessel. Always add some water to your mixture before operating the appliance.
- After use, unplug the appliance and press the release buttons to remove the blender stick. **Caution:** the blade is very sharp!



### HOW TO USE THE CHOPPER



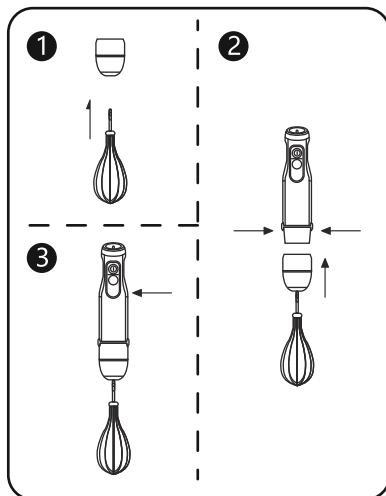
- The chopper is ideal for chopping hard food such as meat, cheese, onion, herbs, garlic, carrots, walnuts, almonds, prunes and so on. Do not chop extremely hard food such as ice cubes, nutmeg, coffee beans and grains.
- Before chopping, carefully remove the plastic cover from the s-shaped blade.  
**Caution:** The blade is very sharp! Always hold it by the upper plastic section.
- Place the blade on the central pin of the chopping bowl and press down. Only use the chopping bowl on an anti-slip surface.
- Place the food in the chopping bowl.
- Place the chopping bowl lid on the chopping bowl making sure it is properly attached.
- Place the motor unit on the chopping bowl lid making sure it locks into place.
- Adjust the inching switch from 1 to 6 (slow to fast) or switch II (turbo) based on your requirements. Switch II (turbo) operates the blender at the highest speed only, so the inching switch only works with switch I. Then press and hold switch I or switch II. During processing, hold the motor unit with one hand and the chopping bowl with the other.
- After use, unplug the appliance and press the release buttons to remove the motor unit. Then, remove the chopping bowl lid.
- Carefully remove the blade.
- Remove the processed food from the chopping bowl.

### Processing Guide:

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

## HOW TO USE THE WHISK

- Only use the whisk to whip cream, beat eggs and blend ready-mixed desserts.
- Insert the whisk attachment into the whisk holder, then slot the whisk holder into the motor unit until it locks into place.
- Place the whisk in a vessel. Adjust the inching switch from 1 to 6 (slow to fast) or switch II (turbo) based on your requirements. Switch II (turbo) operates the blender at the highest speed only, so the inching switch only works with switch I. Then press and hold switch I or switch II.
- After use, unplug the appliance and press the release buttons to remove the whisk holder. Then, pull the whisk out of the holder for cleaning.



## MAINTENANCE AND DAILY CARE

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

## DISPOSAL



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

WARRANTY: 2 YEARS

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

**Siempre que se utilice un aparato eléctrico, deben seguirse las precauciones básicas de seguridad, en particular las siguientes:**

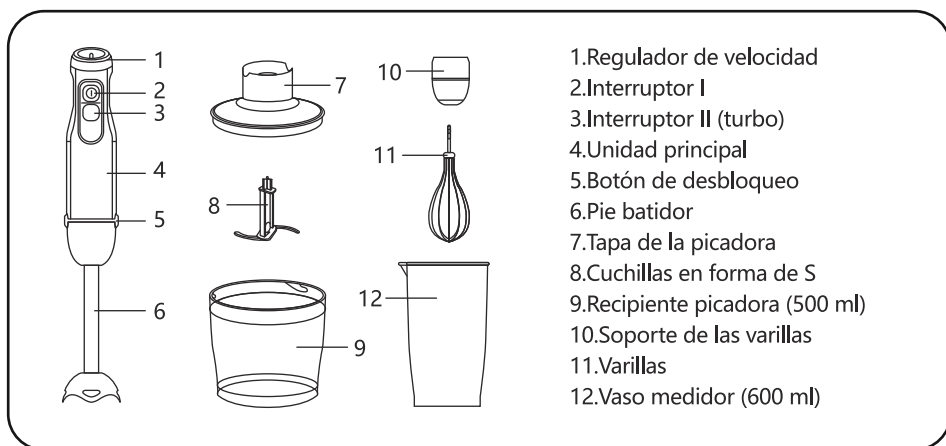
1. Lea con atención este manual de instrucciones antes de utilizar el aparato.
2. Antes de usar el aparato, asegúrese de que la tensión local corresponda con la que aparece marcada en la etiqueta del producto.
3. Apague el aparato y desenchúfelo de la corriente eléctrica si va a dejarlo sin supervisión, antes de cambiar los accesorios o de limpiarlo.
4. No enchufe el aparato a la corriente eléctrica hasta que esté completamente montado y desenchúfelo siempre antes de colocar o retirar accesorios del aparato o de manipular la cuchilla.
5. No ponga en marcha el aparato si el cable está dañado o no funciona correctamente, o si el aparato se ha caído o dañado de alguna manera. Lleve el producto al servicio de reparaciones más cercano para que puedan examinarlo y repararlo.
6. No deje que el cable quede colgando por el borde de la mesa o toque superficies calientes como la cocina.
7. ¡Las cuchillas están muy afiladas! ¡Manipúlelas

con cuidado!

8. No introduzca las manos ni ningún utensilio en el vaso de la batidora durante el uso para evitar posibles lesiones graves a las personas o dañar la batidora. Puede utilizar un raspador para sacar los alimentos, pero sólo cuando el aparato esté apagado.
9. Para evitar descargas eléctricas, no coloque la unidad principal, el cable ni el enchufe en agua u otros líquidos.
- 10.No deje que los niños utilicen el aparato y extreme la precaución cuando se utilice cerca de niños.
- 11.No toque ninguna parte móvil.
- 12.No mezcle líquidos calientes.
- 13.El vaso medidor y el recipiente de la picadora no son aptos para el microondas.
- 14.Cuando mezcle alimentos blandos, haga funcionar el aparato durante un máximo de 1 minuto cada vez y deje que se enfríe durante 30 segundos tras 5 ciclos de mezcla.
- 15.Para reducir el riesgo de lesiones, asegúrese de que el recipiente de la picadora esté bien sujeto antes de instalar la cuchilla en forma de S.
- 16.Asegúrese de que la tapa del recipiente de la picadora esté correctamente colocada antes de operar el aparato.

17. Limpie la batidora de mano con un paño seco.
18. El uso indebido del aparato puede causar lesiones graves. Extreme la precaución al manipular las cuchillas afiladas, al vaciar el bol y durante la limpieza.
19. Apague el aparato y desconéctelo de la toma de corriente eléctrica antes de cambiar los accesorios o de tocar cualquier pieza que se mueva cuando el aparato esté en uso.
20. Este aparato no debe ser utilizado por niños ni por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia o conocimiento sobre el manejo de este dispositivo.
21. Asegúrese de que los niños no jueguen con el aparato.

## DISEÑO DEL PRODUCTO



- 1.Regulador de velocidad
- 2.Interruptor I
- 3.Interruptor II (turbo)
- 4.Unidad principal
- 5.Botón de desbloqueo
- 6.Pie batidor
- 7.Tapa de la picadora
- 8.Cuchillas en forma de S
- 9.Recipiente picadora (500 ml)
- 10.Soporte de las varillas
- 11.Varillas
- 12.Vaso medidor (600 ml)



## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

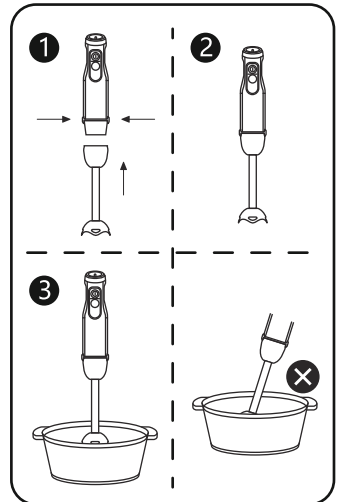
Modelo Nº	B30201CUC
Alimentación	220-240 V ~ 50/60 Hz
Consumo eléctrico	1000 W
Dimensiones	L55*W55*H378 mm

Las características técnicas y el diseño del producto podrían cambiar sin previo aviso.

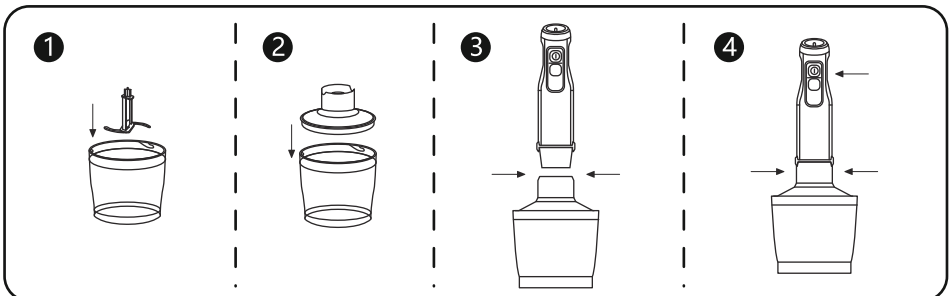
## INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

### CÓMO UTILIZAR LA BATIDORA

- La batidora de mano es ideal para preparar salsas, purés, mayonesa, batidos o comidas para bebé, así como para mezclar alimentos.
- Coloque el pie batidor en la unidad principal hasta que quede fijo en su sitio.
- Introduzca la batidora en el vaso de mezcla y ajuste la velocidad deseada girando el selector de velocidad entre 1 y 6 (de velocidad baja a velocidad alta). También puede pulsar el interruptor II (turbo) según sus necesidades. El interruptor II (turbo) pone el aparato en marcha a la velocidad máxima. Solo podrá ajustar la velocidad con el interruptor I. Pulse y mantenga pulsado el interruptor I o el interruptor II.
- Puede utilizar la batidora en el vaso medidor o en otro recipiente. Añada siempre un poco de agua a la mezcla antes de empezar a batir.
- Cuando termine de triturar la comida, desenchufe el aparato y después pulse el botón de liberar para retirar el pie batidor. **Precaución:** las cuchillas están muy afiladas.



### CÓMO UTILIZAR LA PICADORA



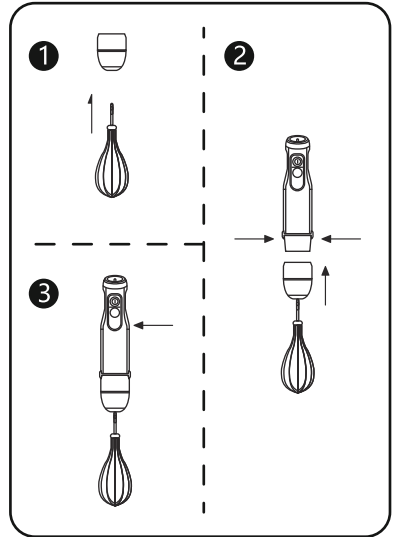
- La picadora está diseñada para triturar alimentos duros como carne, cebolla, queso, zanahoria, nueces, almendras, huevo cocido, ajo, hierbas, pasas, etc. No triture alimentos extremadamente duros como hielos, nuez moscada, granos de café u otros granos.
- Antes de comenzar a triturar alimentos, retire cuidadosamente la cubierta de plástico de la cuchilla en forma de S. Cuidado: ¡La cuchilla está muy afilada! Sujétela siempre por la parte superior de plástico.
- Ponga la cuchilla en el pasador central del recipiente de la picadora y presione hacia abajo. Utilice el recipiente sólo sobre una superficie antideslizante.
- Introduzca los alimentos en el recipiente de la picadora.
- Coloque la tapa del recipiente de la picadora en recipiente, asegurándose de que esté bien sujeta.
- Posicione la batidora sobre el bowl de mezclado, asegúrela y cierre correctamente.
- Ajuste la velocidad deseada girando el selector de velocidad entre 1 y 6 (de velocidad baja a velocidad alta). También puede pulsar el interruptor II (turbo) según sus necesidades. El interruptor II (turbo) pone el aparato en marcha a la velocidad máxima, y solo podrá ajustar la velocidad con el interruptor I. Pulse y mantenga pulsado el interruptor I o el interruptor II. Durante el funcionamiento, sujete la unidad principal con una mano y el recipiente de la picadora con la otra.
- Cuando termine de triturar la comida, desenchufe el aparato y después retire la tapa de la picadora.
- Retire la cuchilla con cuidado.
- Saque los alimentos triturados del recipiente.

**Guía de procesado:**

<b>Alimento</b>	<b>Capacidad Max.</b>	<b>Tiempo de operación</b>
Carne	250 g	15 seg
Hierbas	50 g	10 seg
Nueces	150 g	15 seg
Queso	100 g	10 seg
Pan	80 g	10 seg
Cebolla	200 g	10 seg
Galletas	150 g	10 seg
Fruta blanda	200 g	10 seg
Masa de levadura (harina)	250 g	10 seg
Masa de levadura (agua)	165 g	
Masa de levadura (crema)	2.5 g	
Masa de levadura (polvo)	2.0 g	

## USO DE LA BATIDORA DE VARILLAS

- Utilice las varillas únicamente para batir nata, huevos o para mezclar preparaciones para postres.
- Inserte las varillas en el soporte de las varillas y luego inserte el soporte las varillas en la batidora hasta que quede fijo en su sitio.
- Introduzca las varillas en un recipiente. Ajuste la velocidad deseada girando el selector de velocidad entre 1 y 6 (de velocidad baja a velocidad alta). También puede pulsar el interruptor II (turbo) según sus necesidades. El interruptor II (turbo) pone el aparato en marcha a la velocidad máxima. Solo podrá ajustar la velocidad con el interruptor I. Pulse y mantenga pulsado el interruptor I o el interruptor II.
- Cuando termine de utilizar el aparato, desenchúfelo de la toma de corriente y pulse los botones de desbloqueo para retirar el accesorio de varillas. Después, retire las varillas del soporte para lavarlas.



## MANTENIMIENTO Y CUIDADO DEL APARATO

1. Desenchufe siempre el aparato antes de lavarlo.
2. Para lavar la unidad principal y la tapa de la picadora, utilice un trapo húmedo. Nunca sumerja la unidad principal en agua.
3. Algunos accesorios, como las varillas, las cuchillas en forma de S sin la base, el vaso medidor, el bol de la picadora sin la tapa, pueden lavarse en el lavavajillas. Se recomienda aclarar las cuchillas inmediatamente después del uso cuando se mezclan alimentos muy salados.
4. Use sólo la cantidad recomendada de producto de limpieza o descalcificador cuando limpie el aparato en el lavavajillas.
5. Cuando se procesan alimentos con colorantes, las partes plásticas del aparato pueden desteñir. Limpie estas partes con aceite vegetal antes de ponerlas en el lavavajillas para conseguir un mejor resultado.
6. Las cuchillas están muy afiladas, extreme la precaución al manipularlas.

## ELIMINACIÓN DEL PRODUCTO



Este símbolo indica que este producto no debe desecharse junto con otros residuos domésticos en toda la UE. Para evitar los posibles daños al medio ambiente y a la salud humana que representa la eliminación no controlada de residuos, recicle correctamente para promover la reutilización sostenible de recursos materiales. Para devolver el aparato usado, utilice los sistemas de devolución y recogida, o póngase en contacto con el establecimiento donde adquirió el producto. Ellos pueden recoger el aparato para reciclarlo.

Garantía: 3 años cuyo origen de defecto sea un defecto de fabricación.

## **WAŻNE ZALECENIA**

---

---

### **DOT. BEZPIECZEŃSTWA**

**Podczas korzystania z dowolnego urządzenia elektrycznego należy zawsze przestrzegać podstawowych środków ostrożności. W szczególności zwróć uwagę na następujące kwestie:**

1. Przeczytaj uważnie i w całości instrukcję przed użyciem urządzenia.
2. Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka elektrycznego sprawdź, czy lokalne napięcie odpowiada napięciu wykorzystywanemu przez urządzenie (jak wskazano na tabliczce znamionowej).
3. Zawsze odłączaj urządzenie od sieci elektrycznej, jeśli ma być pozostawione bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
4. Nie podłączaj urządzenia do sieci elektrycznej, dopóki nie zostanie w pełni zmontowane, i zawsze odłączaj je przed demontażem lub manipulowaniem ostrzem.
5. Nie używaj urządzenia z uszkodzonym przewodem lub wtyczką, jeśli działa nieprawidłowo, zostało upuszczone lub w jakikolwiek inny sposób uszkodzone. Zamiast tego zanieś urządzenie do najbliższego autoryzowanego serwisu w celu dokonania przeglądu i naprawy.
6. Nie pozwól, aby przewód urządzenia zwiisał z

- krawędzi stołu lub blatu ani żeby dotykał gorącej powierzchni, takiej jak kuchenka.
7. Ostrza są bardzo ostre! Obchodź się z nimi ostrożnie!
  8. Podczas blendowania trzymaj ręce i przybory kuchenne z dala od pojemnika, aby zapobiec możliwym poważnym obrażeniom osób lub uszkodzeniu blendera. Skrobaka można używać tylko wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone.
  9. Aby uchronić się przed ryzykiem porażenia prądem, nie wolno wkładać jednostki z silnikiem, przewodu ani wtyczki do wody lub innej cieczy.
  10. Urządzenie nie powinno być używane przez dzieci i należy zachować ostrożność, gdy jest ono używane w pobliżu dzieci.
  11. Nie dotykaj ruchomych części.
  12. Nie blenduj gorących płynów.
  13. Ani miarka, ani miska do siekania nie nadają się do kuchenki mikrofalowej.
  14. W przypadku blendowania miękkich potraw włączaj urządzenie za każdym razem na maksymalnie 1 minutę i przerywaj miksowanie na 30 sekund po 5 cyklach miksowania. W przypadku blendowania twardych potraw włączaj urządzenie za każdym razem na nie dłużej niż 15 sekund i wstrzymaj blendowanie na 30 minut po 3 cyklach.
  15. Aby zmniejszyć ryzyko obrażeń, przed zainstalowaniem ostrza w kształcie litery S upewnij się, że miska do siekania jest

prawidłowo zamocowana.

16. Przed włączeniem urządzenia upewnij się, że pokrywa miski do siekania jest dobrze zablokowana.
17. Wyczyść blender ręczny suchą ściereczką.
18. Niewłaściwe użytkowanie urządzenia może spowodować poważne obrażenia. Należy zachować ostrożność podczas korzystania z ostrych ostrzy, opróżniania miski i podczas czyszczenia.
19. Przed wymianą akcesoriów lub dotknięciem jakichkolwiek części, które poruszają się podczas pracy urządzenia, wyłącz je i odłącz od zasilania elektrycznego.
20. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez dzieci ani do użytku bez nadzoru przez inne osoby, których zdolności fizyczne, sensoryczne lub umysłowe uniemożliwiają bezpieczne korzystanie z urządzenia.
21. Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.

## OPIS PRODUKTU



## SPECYFIKACJA TECHNICZNA

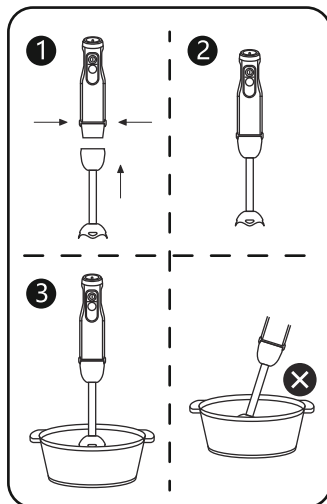
Nr modelu	B30201CUC
Zasilanie elektryczne	220-240 V ~ 50/60 Hz
Zużycie energii	1000 W
Wymiary	Dł 55 * SZ 55 * W 378 mm

Dane techniczne i wygląd mogą ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia.

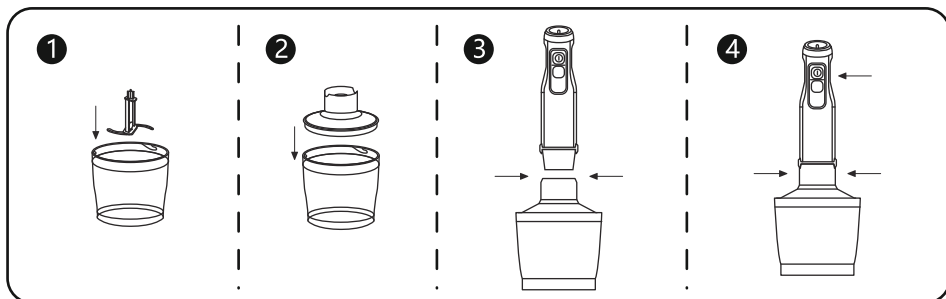
## INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

### JAK UŻYWAĆ BLENDERA RĘCZNEGO

- Blender ręczny jest idealny do przygotowywania dipów, sosów, zup, majonezów, koktajli i pokarmów dla niemowląt, a także do blendowania potraw.
- Włóż końcówkę blendera do jednostki z silnikiem, zostanie zamocowana na swoim miejscu.
- Włóż blender ręczny pionowo do odpowiedniego pojemnika. Ustaw moc przełącznika pulsacyjnego od 1 do 6 (od wolnego do szybkiego) lub włącz przycisk II (turbo) w zależności od potrzeb. Przycisk II (turbo) działa tylko na najwyższej prędkości, więc przełącznik pulsacyjny działa tylko z przyciskiem I. Następnie przytrzymaj wciśnięty przycisk I lub przycisk II.
- Możesz używać blendera ręcznego z miarką lub innym naczyniem. Przed uruchomieniem urządzenia dodaj zawsze trochę wody do mieszanki.
- Po użyciu odłącz urządzenie i naciśnij przyciski zwalniające, aby odłączyć końcówkę blendera. **Uwaga:** ostrze jest bardzo ostre!



### JAK UŻYWAĆ POJEMNIKA ROZDRABNIACZA



- Pojemnik rozdrabniacza jest idealny do rozdrabniania twardych produktów, takich jak mięso, ser, cebula, zioła, czosnek, marchew, orzechy włoskie, migdały, suszone śliwki i tak dalej. Nie rozdrabniaj wyjątkowo twardych produktów, takich jak: kostki lodu, gałka muszkatołowa, ziarna kawy i ziarna zbóż.
- Przed rozdrabnianiem ostrożnie zdejmij plastikową osłonę z ostrza w kształcie litery S. Uwaga: ostrze jest bardzo ostre! Zawsze trzymaj je za górną część wykonaną z tworzywa sztucznego.
- Umieść ostrze na środkowym bolcu pojemnika rozdrabniacza i dociśnij. Używaj pojemnika rozdrabniacza wyłącznie na powierzchni antypoślizgowej.
- Umieść jedzenie w pojemniku rozdrabniacza.
- Umieść pokrywę pojemnika rozdrabniacza na pojemniku, upewniając się, że jest prawidłowo zamocowana.
- Umieść jednostkę z silnikiem na pokrywie pojemnika rozdrabniacza, upewniając się, że jest zamocowana na swoim miejscu.
- Ustaw moc przełącznika pulsacyjnego od 1 do 6 (od wolnego do szybkiego) lub włącz przycisk II (turbo) w zależności od potrzeb. Przycisk II (turbo) działa tylko na najwyższej prędkości, więc przełącznik pulsacyjny działa tylko z przyciskiem I. Następnie przytrzymaj wciśnięty przycisk I lub przycisk II. Podczas pracy trzymaj jedną ręką jednostkę z silnikiem, a drugą pojemnik.
- Po użyciu odłącz urządzenie i naciśnij przyciski zwalniające, aby odłączyć jednostkę z silnikiem. Następnie zdejmij pokrywę z pojemnika rozdrabniacza.
- Ostrożnie wyciągnąć ostrze.
- Wyjmij jedzenie z pojemnika rozdrabniacza.

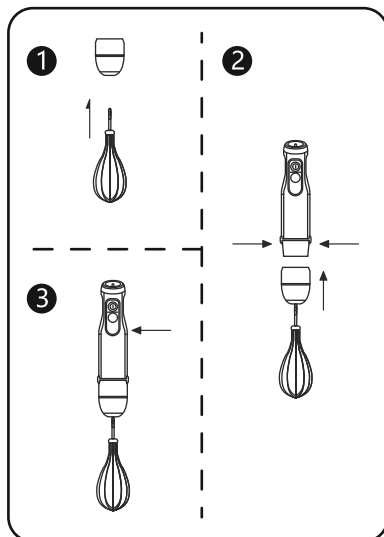
### Przewodnik obróbki jedzenia:

Produkt	Maks. Pojemność	Czas eksploatacji
mięso	250 g	15 sek.
zioła	50 g	10 sek.
orzechy	150 g	15 sek.
ser	100 g	10 sek.
chleb	80 g	10 sek.
cebula	200 g	10 sek.
herbatniki	150 g	10 sek.
owoce miękkie	200 g	10 sek.
ciasto drożdżowe (mąka)	250 g	10 sek.
ciasto drożdżowe (woda)	165 g	
ciasto drożdżowe (śmietana)	2,5 g	
ciasto drożdżowe (proszek)	2,0 g	



## JAK UŻYWAĆ TRZEPACZKI

- Trzepaczki używaj wyłącznie do ubijania śmietany i jajek oraz do miksowania gotowych deserów.
- Włóż końcówkę trzepaczki do uchwyty trzepaczki, a następnie włóż uchwyt trzepaczki do jednostki z silnikiem, aż zostanie zamocowana na swoim miejscu.
- Umieścić trzepaczkę w czynie. Ustaw moc przełącznika pulsacyjnego od 1 do 6 (od wolnego do szybkiego) lub włącz przycisk II (turbo) w zależności od potrzeb. Przycisk II (turbo) działa tylko na najwyższej prędkości, więc przełącznik pulsacyjny działa tylko z przyciskiem I. Następnie przytrzymaj wciśnięty przycisk I lub przycisk II.
- Po użyciu odłącz urządzenie i naciśnij przyciski zwalniające, aby odłączyć uchwyt trzepaczki. Następnie wyciągnij trzepaczkę z uchwyty w celu wyczyszczenia jej.



## KONSERWACJA I CODZIENNA PIELĘGNACJA

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

## UTYLIZACJA



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

GWARANCJA: 2 LATA

## IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

---

---

**Le precauzioni di sicurezza di base devono essere sempre seguite quando si utilizza qualsiasi apparecchio elettrico. In particolare, si prega di notare quanto segue:**

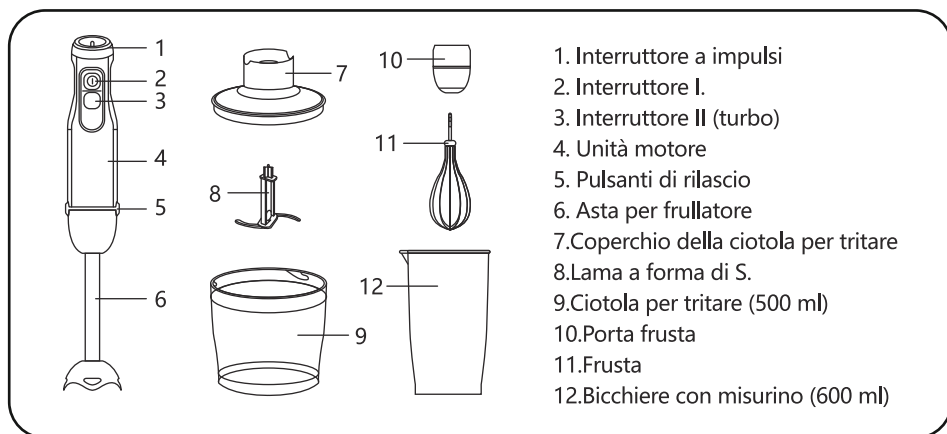
1. Leggere in modo completo e attento le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.
2. Prima di collegare l'elettrodomestico a una presa elettrica, verificare che la tensione locale corrisponda a quella utilizzata dall'apparecchio (come indicato sull'etichetta dati).
3. Scollegare sempre l'elettrodomestico dalla rete elettrica se deve essere lasciato incustodito e prima di montare, smontare o pulire l'apparecchio.
4. Non collegare l'apparecchio alla rete elettrica finché non è completamente assemblato e scollegarlo sempre prima di smontare l'apparecchio o di maneggiare la lama.
5. Non utilizzare un apparecchio con un cavo o una spina danneggiati se non funziona correttamente, se è caduto o se si è danneggiato in qualsiasi modo. Consegnare invece l'apparecchio al centro di assistenza autorizzato più vicino in modo che possa essere esaminato e riparato.
6. Non lasciare che il cavo dell'apparecchio penda dal bordo di un tavolo o piano di lavoro o che

- tocchi una superficie calda come una stufa.
7. Le lame sono molto affilate! Utilizzale con attenzione!
  8. Tenere le mani e gli utensili fuori dal contenitore durante la miscelazione per evitare lesioni potenzialmente gravi alle persone o danni al frullatore. È possibile utilizzare un raschietto ma solo a macchina spenta.
  9. Per proteggersi dal rischio di scosse elettriche, non immergere l'unità motore, il cavo o la spina in acqua o altri liquidi.
  10. L'apparecchio non deve essere utilizzato da bambini e occorre prestare attenzione quando viene utilizzato vicino ai bambini.
  11. Non toccare le parti in movimento.
  12. Non mescolare liquidi caldi.
  13. Né il misurino né la ciotola per tritare sono resistenti al microonde.
  14. Quando si tritano cibi morbidi, azionare l'apparecchio per un massimo di 1 minuto alla volta e interrompere la triturazione per 30 secondi dopo 5 cicli. Quando si tritano cibi duri, azionare l'apparecchio per non più di 15 secondi alla volta e interrompere la triturazione per 30 minuti dopo 3 cicli.
  15. Per ridurre il rischio di lesioni, assicurarsi che la ciotola per tritare sia attaccata correttamente prima di installare la lama a forma di S.
  16. Assicurarsi che il coperchio della ciotola per

tritatore sia saldamente bloccato in posizione prima di mettere in funzione l'apparecchio.

17. Pulire il frullatore a immersione con un panno asciutto.
18. Un uso improprio dell'apparecchio può provocare gravi lesioni. Prestare attenzione quando si maneggiano le lame affilate, quando si svuota la ciotola e durante la pulizia.
19. Spegnerne l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica prima di cambiare accessori o toccare qualsiasi parte che si muove quando l'apparecchio è in uso.
20. L'apparecchio non è destinato all'uso da parte di bambini o all'uso incustodito da parte di altri le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali impediscano loro di utilizzarlo in sicurezza.
21. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

## PANORAMICA DEL PRODOTTO



## SPECIFICHE TECNICHE

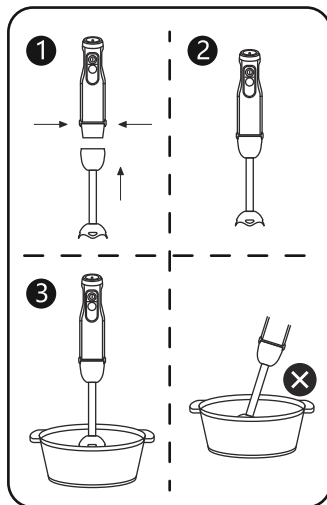
Model No.	B30201CUC
Alimentazione elettrica	220-240 V ~ 50/60 Hz
Consumo di energia	1000 W
Dimensioni	L55*W55*H378 mm

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

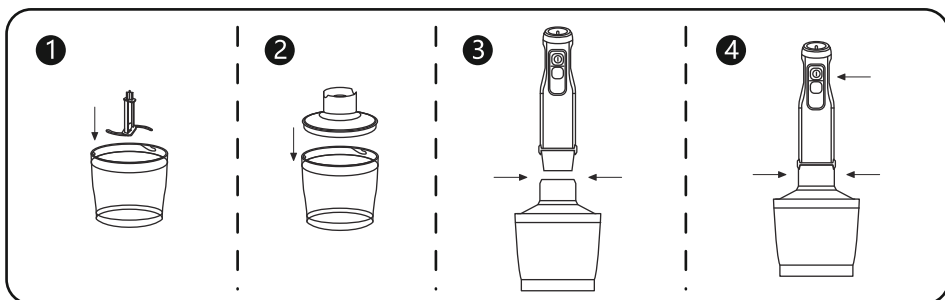
## ISTRUZIONI PER L' USO

### COME USARE IL FRULLATORE A IMMERSIONE

- Il frullatore a immersione è ideale per preparare salse, sughi, zuppe, maionese, frappè e pappe, nonché per frullare gli alimenti.
- Inserire l' asta del frullatore nell'unità motore finché non si blocca in posizione.
- Introdurre il frullatore a immersione verticalmente in un contenitore appropriato. Regolare l'interruttore a impulsi da 1 a 6 (da lento a veloce) o l'interruttore II (turbo) in base alle proprie esigenze. L'interruttore II (turbo) fa funzionare il frullatore solo alla massima velocità, quindi l'interruttore di avanzamento lento funziona solo con l'interruttore I. Quindi, tenere premuto l'interruttore I o l'interruttore II.
- È possibile utilizzare il frullatore a immersione nel misurino o in un altro recipiente. Aggiungere sempre un po' d'acqua alla miscela prima di mettere in funzione l'apparecchio.
- Dopo l'uso, scollegare l'apparecchio e premere i pulsanti di rilascio per rimuovere il bastoncino del frullatore. Attenzione: la lama è molto affilata!



### COME UTILIZZARE IL TRITATUTTO



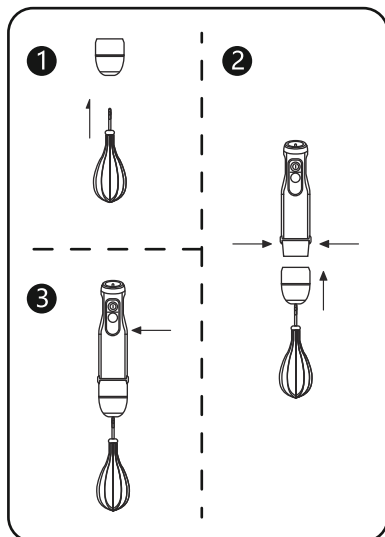
- Il tritatutto è ideale per tritare cibi duri come carne, formaggio, cipolla, erbe aromatiche, aglio, carote, noci, mandorle, prugne e così via. Non tritare cibi estremamente duri come cubetti di ghiaccio, noce moscata, chicchi di caffè e cereali.
- Prima di tagliare, rimuovere con attenzione il coperchio di plastica dalla lama a forma di s. Attenzione: la lama è molto affilata! Tienilo sempre dalla parte superiore in plastica.
- Posizionare la lama sul perno centrale della ciotola per tritare e premere verso il basso. Utilizzare la ciotola per tritare solo su una superficie antiscivolo.
- Mettere il cibo nella ciotola per tritare.
- Posizionare il coperchio della ciotola per tritare sulla ciotola per tritare assicurandosi che sia fissato correttamente.
- Posizionare l'unità motore sul coperchio della ciotola per tritare assicurandosi che si blocchi in posizione.
- Regolare l'interruttore a impulsi da 1 a 6 (da lento a veloce) o l'interruttore II (turbo) in base alle proprie esigenze. L'interruttore II (turbo) aziona il frullatore solo alla massima velocità, quindi l'interruttore di avanzamento lento funziona solo con l'interruttore I. Quindi premere e tenere premuto l'interruttore I o l'interruttore II. Durante la lavorazione tenere con una mano il gruppo motore e con l'altra il recipiente per tritare.
- Dopo l'uso, scollegare l'apparecchio e premere i pulsanti di rilascio per rimuovere l'unità motore. Quindi, rimuovere il coperchio della ciotola per tritare.
- Rimuovere con attenzione la lama.
- Rimuovere il cibo lavorato dalla ciotola per tritare.

### Guida all'elaborazione:

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

## COME USARE LA FRUSTA

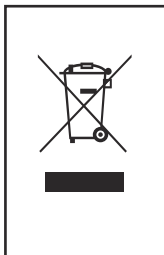
- Utilizzare la frusta solo per montare la panna, sbattere le uova e frullare i dolci già pronti.
- Inserire l'accessorio per frusta nel supporto per frusta, quindi inserire il supporto per frusta nell'unità motore finché non si blocca in posizione.
- Mettere la frusta in un recipiente. Regola l'interruttore a impulsi da 1 a 6 (da lento a veloce) o l'interruttore II (turbo) in base alle tue esigenze. L'interruttore II (turbo) aziona il frullatore solo alla massima velocità, quindi l'interruttore di avanzamento lento funziona solo con l'interruttore I. Quindi premere e tenere premuto l'interruttore I o l'interruttore II.
- Dopo l'uso, scollegare l'apparecchio e premere i pulsanti di rilascio per rimuovere il supporto della frusta. Quindi, estrarre la frusta dal supporto per la pulizia.



## PULIZIA E MANUTENZIONE

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

## SMALTIMENTO



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

GARANZIA: 2 ANNI

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE **══**

**Grundlegende Sicherheitsvorkehrungen sollten bei der Verwendung von Elektrogeräten stets beachtet werden. Bitte beachten Sie insbesondere das Folgende:**

1. Lesen Sie die Anleitung sorgfältig und vollständig durch, bevor Sie das Gerät benutzen.
2. Bevor Sie das Gerät an eine Steckdose anschließen, überprüfen Sie, ob Ihre örtliche Spannung mit der vom Gerät verwendeten Spannung (wie auf dem Typenschild angegeben) übereinstimmt.
3. Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, wenn Sie es unbeaufsichtigt lassen und bevor Sie das Gerät montieren, demontieren oder reinigen.
4. Schließen Sie das Gerät erst dann an die Stromversorgung an, wenn es vollständig zusammengebaut ist, und ziehen Sie den Stecker immer ab, bevor Sie das Gerät zerlegen oder an der Klinge arbeiten.
5. Betreiben Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Kabel oder Stecker oder wenn es nicht richtig funktioniert oder heruntergefallen oder in irgendeiner Weise beschädigt ist. Bringen Sie das Gerät stattdessen zum nächsten autorisierten Kundenservice, damit es untersucht und repariert werden kann.
6. Lassen Sie das Kabel des Geräts nicht über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsfläche hängen oder eine heiße Oberfläche wie den Herd berühren.

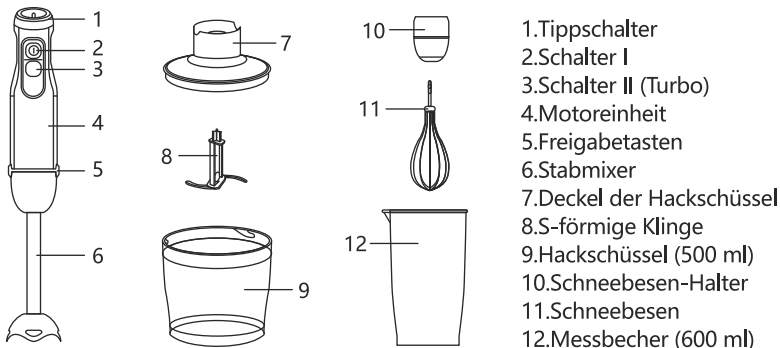


7. Die Klingen sind sehr scharf! Behandeln Sie sie vorsichtig!
8. Halten Sie beim Mischen Hände und Utensilien aus dem Behälter heraus, um potenziell schwere Verletzungen von Personen oder Schäden am Mixer zu vermeiden. Ein Abstreifer darf verwendet werden, jedoch nur bei ausgeschaltetem Gerät.
9. Zum Schutz vor der Gefahr eines Stromschlags dürfen die Motoreinheit, das Kabel oder der Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten gelegt werden.
10. Das Gerät sollte nicht von Kindern benutzt werden, und Vorsicht ist geboten, wenn es in der Nähe von Kindern benutzt wird.
11. Berühren Sie keine beweglichen Teile.
12. Heiße Flüssigkeiten dürfen nicht vermischt werden.
13. Weder der Messbecher noch die Hackschüssel sind mikrowellenfest.
14. Wenn Sie weiche Lebensmittel pürieren, lassen Sie das Gerät jeweils maximal 1 Minute lang laufen und stoppen Sie den Mixvorgang nach 5 Pürierzyklen für 30 Sekunden. Wenn Sie harte Lebensmittel pürieren, lassen Sie das Gerät nicht länger als 15 Sekunden laufen und stoppen Sie den Mixvorgang nach 3 Pürierzyklen für 30 Minuten.
15. Um das Verletzungsrisiko zu verringern, stellen Sie sicher, dass die Schneidschüssel richtig befestigt ist, bevor Sie die s-förmige Klinge installieren.
16. Stellen Sie sicher, dass der Deckel des

Schneidebehälters sicher verriegelt ist, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

17. Reinigen Sie den Stabmixer mit einem trockenen Tuch.
18. Die missbräuchliche Verwendung des Gerätes kann zu schweren Verletzungen führen. Vorsicht ist beim Umgang mit den scharfen Schneidklingen, beim Entleeren der Schüssel und bei der Reinigung geboten.
19. Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Stromnetz, bevor Sie Zubehörteile austauschen oder Teile berühren, die sich während des Betriebs des Geräts bewegen.
20. Das Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Kinder oder für den unbeaufsichtigten Gebrauch durch andere Personen bestimmt, deren physische, sensorische oder mentale Fähigkeiten einen sicheren Gebrauch verhindern.
21. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

## PRODUKTÜBERSICHT



## TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

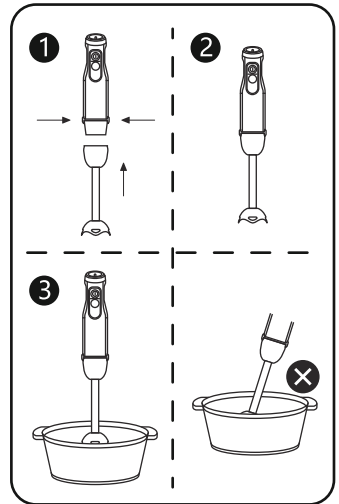
Modell Nr.	B30201CUC
Stromversorgung	220-240 V ~ 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	1000 W
Abmessungen	L55*B55*H378 mm

Spezifikationen und Design können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

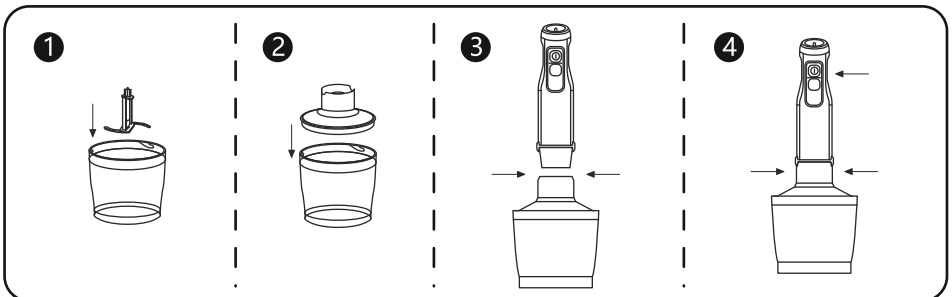
## BEDIENUNGSANLEITUNG

### VERWENDUNG DES STABMIXERS

- Der Stabmixer ist ideal für die Zubereitung von Dips, Saucen, Suppen, Mayonnaise, Milchshakes und Babynahrung sowie zum Pürieren von Lebensmitteln.
- Führen Sie den Mixstab in die Motoreinheit ein, bis er einrastet.
- Führen Sie den Stabmixer senkrecht in einen geeigneten Behälter ein. Stellen Sie entsprechend Ihren Anforderungen den Tippschalter von 1 bis 6 (langsam bis schnell) oder Schalter II (Turbo) ein. Schalter II (Turbo) betreibt den Stabmixer nur mit der höchsten Geschwindigkeit, weshalb der Tippschalter nur mit Schalter I funktioniert. Halten Sie dann Schalter I oder Schalter II gedrückt.
- Sie können den Stabmixer im Messbecher oder in einem anderen Gefäß verwenden. Fügen Sie immer etwas Wasser zu Ihrer Mischung hinzu, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker des Geräts und drücken Sie die Entriegelungstasten, um den Mixstab zu entfernen. Vorsicht: die Klinge ist sehr scharf!



### VERWENDUNG DES HÄCKSLERS



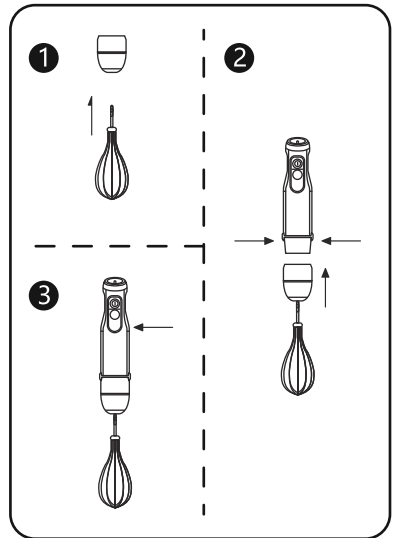
- Der Häcksler eignet sich ideal zum Zerkleinern harter Lebensmittel wie Fleisch, Käse, Zwiebeln, Kräuter, Knoblauch, Karotten, Walnüsse, Mandeln, Pflaumen und so weiter. Zerkleinern Sie keine extrem harten Lebensmittel wie Eiswürfel, Muskatnuss, Kaffeebohnen und Körner.
- Entfernen Sie vor dem Zerkleinern vorsichtig die Kunststoffabdeckung von der s-förmigen Klinge. Vorsicht: Die Klinge ist sehr scharf! Halten Sie sie immer am oberen Kunststoffteil.
- Setzen Sie das Messer auf den Mittelstift der Schneidmulde und drücken Sie es nach unten. Verwenden Sie die Rührschüssel nur auf einer rutschfesten Oberfläche.
- Legen Sie die Lebensmittel in die Rührschüssel.
- Setzen Sie den Deckel auf die Rührschüssel und vergewissern Sie sich, dass er richtig befestigt ist.
- Setzen Sie die Motoreinheit auf den Rührschüsseldeckel und stellen Sie sicher, dass sie einrastet.
- Stellen Sie entsprechend Ihren Anforderungen den Tippschalter von 1 bis 6 (langsam bis schnell) oder Schalter II (Turbo) ein. Schalter II (Turbo) betreibt den Mixer nur mit der höchsten Geschwindigkeit, weshalb der Tippschalter nur mit Schalter I funktioniert. Halten Sie dann Schalter I oder Schalter II gedrückt. Halten Sie während des Betriebs mit einer Hand die Motoreinheit und mit der anderen Hand die Rührschüssel fest.
- Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker des Geräts und drücken Sie die Entriegelungstasten, um die Motoreinheit zu entfernen. Nehmen Sie dann den Deckel der Rührschüssel ab.
- Entfernen Sie die Klinge vorsichtig.
- Nehmen Sie die verarbeiteten Lebensmittel aus der Rührschüssel.

### Leitfaden für das Zerkleinern von Lebensmitteln:

Lebensmittel	Höchstmenge	Betriebszeit
Fleisch	250 g	15 s
Kräuter	50 g	10 s
Nüsse	150 g	15 s
Käse	100 g	10 s
Brot	80 g	10 s
Zwiebeln	200 g	10 s
Kekse	150 g	10 s
Weichobst	200 g	10 s
Hefeteig (Mehl)	250 g	10 s
Hefeteig (Wasser)	165 g	
Hefeteig (Sahne)	2,5 g	
Hefeteig (Pulver)	2,0 g	

## VERWENDUNG DES SCHNEEBESENS

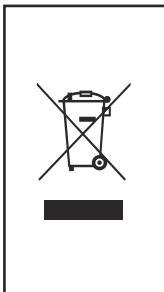
- Verwenden Sie den Schneebesen nur zum Schlagen von Sahne und Eiern und zum Pürieren von Fertigdesserts.
- Setzen Sie den Schneebesenaufsatz in den dafür bestimmten Halter ein und schieben Sie diesen dann in die Motoreinheit, bis er einrastet.
- Halten Sie den Schneebesen in ein Gefäß. Stellen Sie entsprechend Ihren Anforderungen den Tippschalter von 1 bis 6 (langsam bis schnell) oder Schalter II (Turbo) ein. Schalter II (Turbo) betreibt den Mixer nur mit der höchsten Geschwindigkeit, weshalb der Tippschalter nur mit Schalter I funktioniert. Halten Sie dann Schalter I oder Schalter II gedrückt.
- Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker des Geräts und drücken Sie die Entriegelungstasten, um den Schneebesenhalter zu entfernen. Ziehen Sie dann den Schneebesen zur Reinigung aus dem Halter heraus.



## WARTUNG UND TÄGLICHE PFLEGE

1. Ziehen Sie immer den Netzstecker, bevor Sie das Gerät reinigen.
2. Reinigen Sie die Motoreinheit und den Deckel der Rührschüssel nur mit einem feuchten Tuch. Tauchen Sie die Motoreinheit nicht in Wasser ein!
3. Andere Teile (Schneebesen, SS-Teil ohne Boden, Messbecher, Rührschüssel ohne Deckel und s-förmige Klinge) können in der Spülmaschine gereinigt werden. Allerdings sollten Sie die Klingen sofort ausspülen, wenn Sie sehr salzige Lebensmittel pürieren.
4. Verwenden Sie nur die empfohlene Menge an Reiniger oder Entkalker, wenn Sie Ihren Geschirrspüler reinigen.
5. Bei der Verarbeitung von Lebensmitteln mit Farbstoffen können sich die Kunststoffteile des Geräts verfärben. Wischen Sie diese Teile mit Pflanzenöl ab, bevor Sie sie in die Geschirrspülmaschine geben, um eine bessere Reinigung zu erzielen.
6. Die Klingen sind sehr scharf; bitte seien Sie vorsichtig im Umgang mit ihnen.

## ENTSORGUNG



Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass dieses Produkt in der EU nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf. Recyceln Sie es verantwortungsbewusst, um mögliche Schäden an der Umwelt oder der menschlichen Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden und die nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen zu fördern. Um Ihr gebrauchtes Gerät zurückzugeben, nutzen Sie bitte die verfügbaren Rückgabe- und Sammelmöglichkeiten oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben, da er es für Sie sicher recyceln kann.

GEWÄHRLEISTUNG: 2 JAHRE

## **BELANGRIJKE**

---

---

## **VEILIGHEIDSINSTRUCTIES**

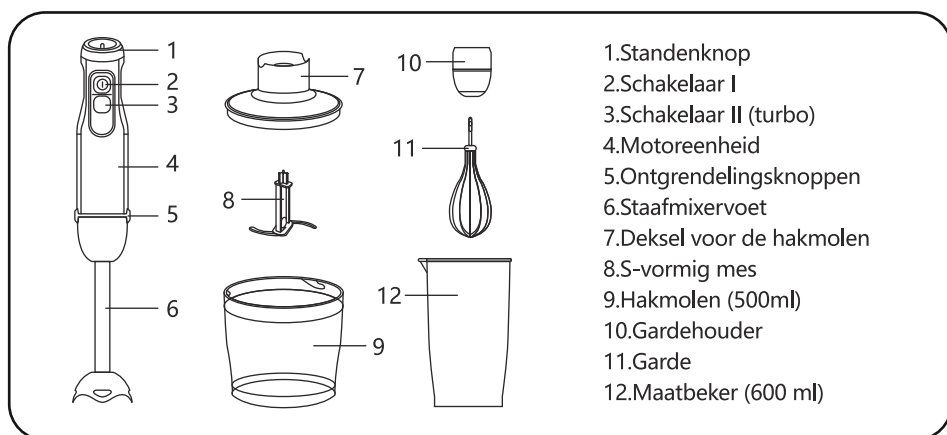
**Bij het gebruik van een elektrisch apparaat moeten altijd elementaire veiligheidsmaatregelen worden gevolgd. Let in het bijzonder op het volgende:**

1. Lees de instructies zorgvuldig en volledig door voordat u het apparaat gebruikt.
2. Voordat u de stekker van het apparaat in een stopcontact steekt, moet u controleren of uw plaatselijke voltage overeenkomt met het voltage dat door het apparaat wordt gebruikt (zoals aangegeven op het typeplaatje).
3. Koppel het apparaat altijd los van het elektriciteitsnet als het onbeheerd wordt achtergelaten en voordat het wordt gemonteerd, gedemonteerd of gereinigd.
4. Steek de stekker van het apparaat pas in het stopcontact als het volledig is gemonteerd en haal de stekker altijd uit het stopcontact voordat u het apparaat uit elkaar haalt of het mes aanraakt.
5. Gebruik een apparaat niet met een beschadigd snoer of een beschadigde stekker of nadat het defect is of op enigerlei wijze is beschadigd. Lever het apparaat in plaats daarvan af bij het dichtstbijzijnde geautoriseerde servicepunt, zodat het kan worden onderzocht en gerepareerd.
6. Laat het netsnoer niet over de rand van een tafel of werkblad hangen of in aanraking komen met

- een heet oppervlak, zoals de kachel.
7. De messen zijn erg scherp! Ga er voorzichtig mee om!
  8. Houd handen en keukengerei uit de kom tijdens het mixen om mogelijk ernstig persoonlijk letsel of schade aan de blender te voorkomen. Er mag een schraper worden gebruikt, maar alleen als het apparaat is uitgeschakeld.
  9. Dompel de motoreenheid, het snoer of de stekker niet onder in water of een andere vloeistof om het risico op een elektrische schok te voorkomen.
  10. Het apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen en wees voorzichtig als het in de buurt van kinderen wordt gebruikt.
  11. Raak geen bewegende onderdelen aan.
  12. Meng geen hete vloeistoffen.
  13. Noch de maatbeker, noch de hakkom zijn magnetronbestendig.
  14. Wanneer u zacht voedsel mengt, laat het apparaat dan maximaal 1 minuut per keer draaien en stop het mengen gedurende 30 seconden na 5 mengcycli. Wanneer u hard voedsel mengt, mag u het apparaat niet langer dan 15 seconden per keer gebruiken en het mengen stoppen gedurende 30 minuten na 3 mengcycli.
  15. Om het risico op letsel te verminderen, moet u ervoor zorgen dat de hakkom goed is bevestigd voordat u het S-vormige mes installeert.
  16. Zorg ervoor dat het deksel van de hakkom goed

- op zijn plaats zit voordat u het apparaat gebruikt.
17. Maak de staafmixer schoon met een droge doek.
  18. Verkeerd gebruik van het apparaat kan ernstig letsel tot gevolg hebben. Voorzichtigheid is geboden bij het hanteren van de scherpe snijmesses, bij het legen van de kom en tijdens het reinigen.
  19. Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires verwisselt of onderdelen aanraakt die bewegen wanneer het apparaat in gebruik is.
  20. Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik door kinderen of voor gebruik zonder toezicht door anderen wier fysieke, sensorische of mentale capaciteiten hen verhinderen het veilig te gebruiken.
  21. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.

## PRODUCTOVERZICHT





## TECHNISCHE SPECIFICATIES

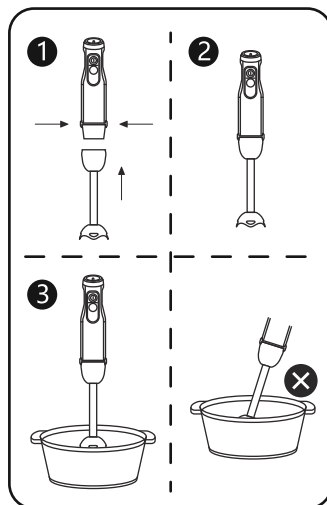
Model No.	B30201CUC
Stroomvoorziening	220-240 V ~ 50/60 Hz
Stroomverbruik	1000 W
Afmetingen	L55*B55*H378 mm

Specificaties en ontwerp kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

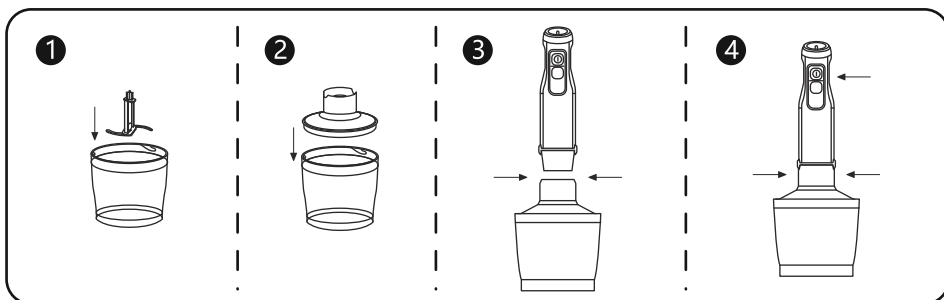
## BEDIENINGSVOORSCHRIFTEN

### GEbruik VAN DE STAAFMIXER

- De staafmixer is ideaal voor het bereiden van dipsauzen, sauzen, soepen, mayonaise, milkshakes en babyvoeding en voor het mixen van voedsel.
- Steek de staafmixervoet in de motoreenheid tot deze vastklikt.
- Plaats de staafmixer verticaal in een geschikte kom. Pas de standenschakelaar aan van 1 tot 6 (langzaam naar snel) of druk op schakelaar II (turbo) afhankelijk van uw wensen. Schakelaar II (turbo) bedient de staafmixer alleen op de hoogste snelheid, dus de standenschakelaar werkt alleen met schakelaar I. Houd vervolgens schakelaar I of schakelaar II ingedrukt.
- U kunt de staafmixer gebruiken in de maatbeker of in een andere kom. Voeg altijd wat water toe aan uw mengsel voordat u het apparaat gebruikt.
- Haal na gebruik de stekker uit het stopcontact en druk op de ontgrendelingsknoppen om de staafmixervoet te verwijderen. **Let op:** het mes is erg scherp!



### GEbruik VAN DE HAKMOLEN



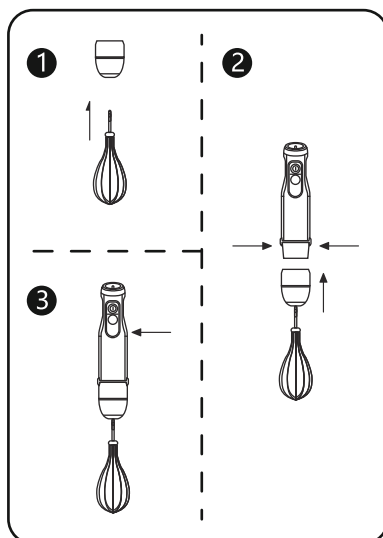
- De hakmolen is ideaal voor het fijnhakken van hard voedsel zoals vlees, kaas, ui, kruiden, knoflook, wortelen, walnoten, amandelen, pruimen enzovoort. Hak geen extreem hard voedsel zoals ijsblokjes, nootmuskaat, koffiebonen en granen.
- Verwijder voor het hakken voorzichtig de plastic afdekking van het S-vormige mes. Let op: het mes is erg scherp! Houd het altijd vast aan het bovenste plastic gedeelte.
- Plaats het mes op de centrale pin van de hakkom en druk het naar beneden. Gebruik de hakkom alleen op een antislip ondergrond.
- Stop het voedsel in de hakkom.
- Plaats het deksel voor de hakmolen op de hakkom en zorg ervoor dat deze goed vastzit.
- Plaats de motoreenheid op het deksel voor de hakmolen en zorg ervoor dat deze vastklikt.
- Pas de standenschakelaar aan van 1 tot 6 (langzaam naar snel) of druk op schakelaar II (turbo) afhankelijk van uw wensen. Schakelaar II (turbo) bedient de staafmixer alleen op de hoogste snelheid, dus de standenschakelaar werkt alleen met schakelaar I. Houd vervolgens schakelaar I of schakelaar II ingedrukt. Houd tijdens het verwerken de motoreenheid met één hand vast en de hakkom met de andere.
- Haal na gebruik de stekker uit het stopcontact en druk op de ontgrendelingsknoppen om de motoreenheid te verwijderen. Verwijder vervolgens het deksel voor de hakmolen.
- Verwijder voorzichtig het mes.
- Haal het bewerkte voedsel uit de hakkom.

### Verwerkingsgids:

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

## GEbruik VAN DE GARDE

- Gebruik de garde **alleen** voor het kloppen van room, eieren en het mixen van kant-en-klare desserts.
- Plaats het gardehulpstuk in de gardehouder en schuif de gardehouder in de motoreenheid tot deze vastklikt.
- Doe de garde in een kom. Pas de standenschakelaar aan van 1 tot 6 (langzaam naar snel) of druk op schakelaar II (turbo) afhankelijk van uw wensen. Schakelaar II (turbo) bedient de staafmixer alleen op de hoogste snelheid, dus de standenschakelaar werkt alleen met schakelaar I. Houd vervolgens schakelaar I of schakelaar II ingedrukt.
- Haal na gebruik de stekker uit het stopcontact en druk op de ontgrendelingsknoppen om de gardehouder te verwijderen. Trek vervolgens de garde uit de houder om hem schoon te maken.



## ONDERHOUD EN DAGELIJKSE ZORG

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

## AFVALVERWERKING



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

GARANTIE: 2 JAAR

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ

## IMPORTANTES

**Des précautions de sécurité basiques doivent toujours être prises lors de l'utilisation d'appareils électriques, y compris les suivantes:**

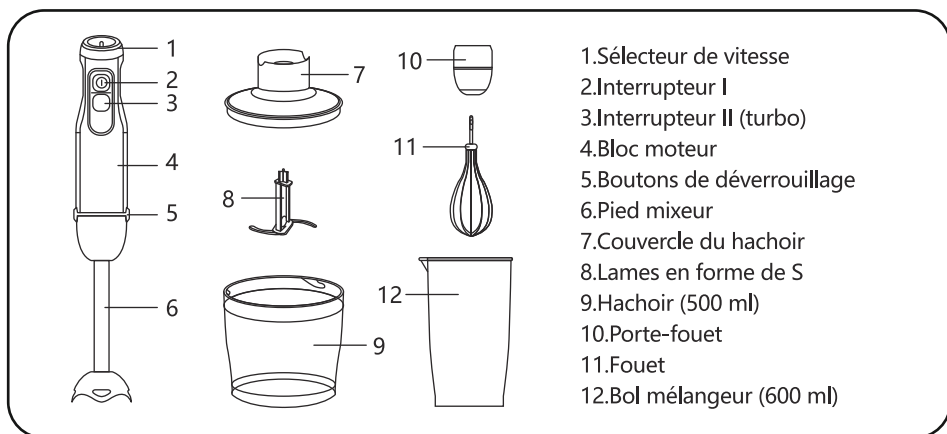
1. Lisez attentivement et intégralement les instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. Avant de brancher l'appareil, vérifiez que votre tension locale corresponde à la tension utilisée par l'appareil (comme indiqué sur l'étiquette signalétique).
3. Débranchez toujours l'appareil lorsqu' il se trouve sans surveillance et avant de l' assembler, le démonter ou le nettoyer.
4. Ne branchez pas l'appareil tant qu'il n'est pas complètement assemblé et débranchez-le toujours avant de le démonter ou de manipuler la lame.
5. Ne faites jamais fonctionner un appareil dont le câble ou la prise est endommagé ou s'il fonctionne mal, tombe ou est endommagé de quelque manière que ce soit. Au lieu de cela, déposez l'appareil à un centre de service autorisé afin qu'il puisse être examiné et réparé.
6. Ne laissez pas le câble de l' appareil pendre sur le bord d' une table ou d' un plan de travail ou toucher une surface chaude.
7. Les lames sont très tranchantes ! Manipulez-les soigneusement !
8. Maintenez vos mains et tout ustensile hors des

réipients lors du fonctionnement de l' appareil pour éviter des blessures potentiellement graves ou des dommages au mixeur. Un grattoir peut être utilisé mais uniquement lorsque l'appareil est éteint.

9. Pour vous protéger contre tout risque d'électrocution, ne mettez pas le bloc moteur, le câble ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide.
10. L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants et des précautions doivent être prises lorsqu'il est utilisé à proximité d'enfants.
11. Ne touchez aucune pièce mobile.
12. Ne mixez pas de liquides chauds.
13. Ni le bol mélangeur ni le hachoir ne résistent aux micro-ondes.
14. Lorsque vous mixez des aliments mous, faites fonctionner l'appareil pendant au maximum 1 minute à la fois et arrêtez de mixer pendant 30 secondes après 5 cycles. Lorsque vous mixez des aliments durs, ne faites pas fonctionner l'appareil plus de 15 secondes à la fois et arrêtez de mixer pendant 30 minutes après 3 cycles de mélange.
15. Pour réduire le risque de blessure, assurez-vous que le hachoir est correctement fixé avant d'installer la lame.
16. Assurez-vous que le couvercle du hachoir est bien verrouillé avant de faire fonctionner l'appareil.

17. Nettoyez le mixeur avec un chiffon sec.
18. Une mauvaise utilisation de l'appareil peut entraîner des blessures graves. Des précautions doivent être prises lors de la manipulation des lames tranchantes, au moment de vider le hachoir ou le bol et lors du nettoyage.
19. Éteignez l'appareil et débranchez-le de l'alimentation électrique avant de changer d'accessoire ou de toucher des pièces qui bougent lorsque l'appareil est en cours d'utilisation.
20. L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou à être utilisé sans surveillance par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales les empêchent de l'utiliser en toute sécurité.
21. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

## SCHÉMA DE L' APPAREIL



## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

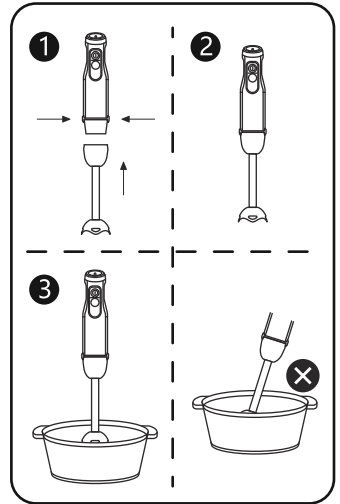
Modèle n°	B30201CUC
Alimentation	220-240 V ~ 50/60 Hz
Puissance	1000 W
Dimensions	55*55*378 mm (L*I*h)

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

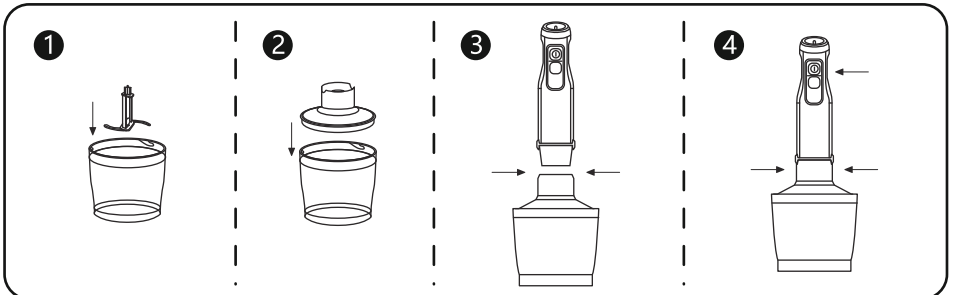
## FONCTIONNEMENT

### UTILISATION DU MIXEUR PLONGEANT

- Le mixeur plongeant est idéal pour préparer des sauces, des soupes, de la mayonnaise, des milkshakes et des aliments pour bébés ainsi que pour mixer des aliments.
- Insérez le pied mixeur dans le bloc moteur jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- Introduisez le mixeur plongeant verticalement dans un récipient approprié. Réglez le sélecteur de vitesse progressif de 1 à 6 (lent à rapide) ou le commutateur II (turbo) en fonction de vos besoins. L'interrupteur II (turbo) fait fonctionner le mixeur à la vitesse la plus élevée uniquement, de sorte que le sélecteur de vitesse ne fonctionne qu'avec l'interrupteur I. Ensuite, appuyez et maintenez l'interrupteur I ou l'interrupteur II.
- Vous pouvez utiliser le mixeur plongeant dans le bol mélangeur ou dans un autre récipient. Ajoutez toujours de l'eau à votre mélange avant de faire fonctionner l'appareil.
- Après utilisation, débranchez l'appareil et appuyez sur les boutons de déverrouillage pour retirer le pied du mixeur. Attention: la lame est très tranchante!



### UTILISATION DU HACHOIR



- Le hachoir est idéal pour mixer les aliments plus durs tels que la viande, le fromage, les oignons, les herbes, l'ail, les carottes, les noix, les amandes, les pruneaux, etc. N' hachez pas les aliments extrêmement durs tels que les glaçons, la muscade, les grains de café et les céréales.
- Avant de hacher, retirez soigneusement le couvercle en plastique de la lame. Attention: la lame est très tranchante! Tenez-la toujours par la partie supérieure en plastique.
- Placez la lame sur la goupille centrale du hachoir et appuyez dessus. N'utilisez le hachoir que sur une surface antidérapante.
- Placez les aliments dans le hachoir.
- Placez le couvercle sur le hachoir en vous assurant qu'il est correctement fixé.
- Placez le bloc moteur sur le couvercle du hachoir en vous assurant qu'il s'enclenche correctement.
- Réglez le sélecteur de vitesse de 1 à 6 (lent à rapide) ou le commutateur II (turbo) en fonction de vos besoins. L'interrupteur II (turbo) fait fonctionner le mixeur à la vitesse la plus élevée uniquement, de sorte que le sélecteur de vitesse ne fonctionne qu'avec l'interrupteur I. Ensuite, maintenez enfoncé l'interrupteur I ou l'interrupteur II. Pendant le fonctionnement, tenez le bloc moteur d'une main et le hachoir de l'autre.
- Après utilisation, débranchez l'appareil et appuyez sur les boutons de déverrouillage pour retirer le bloc moteur. Ensuite, retirez le couvercle du hachoir.
- Retirez délicatement la lame.
- Retirez les aliments mixés du hachoir.

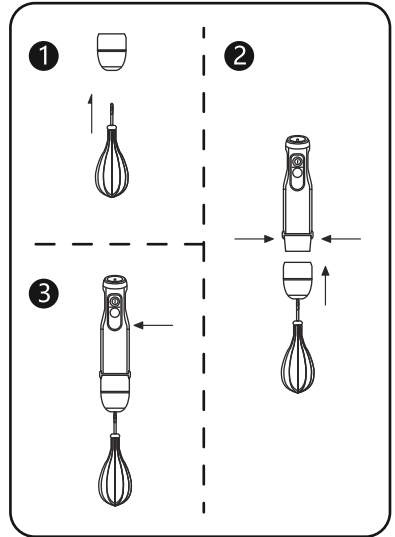
### Guide de mixage:

Ingrédients	Capacité max.	Temps
Viande	250 g	15 sec
Herbes	50 g	10 sec
Fruits secs	150 g	15 sec
Fromage	100 g	10 sec
Pain	80 g	10 sec
Oignons	200 g	10 sec
Biscuits	150 g	10 sec
Fruits moux	200 g	10 sec
Pâte levée (farine)	250 g	10 sec
Pâte levée (eau)	165 g	
Pâte levée (crème)	2.5 g	
Pâte levée (poudre)	2.0 g	



## UTILISATION DU FOUET

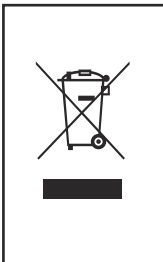
- N'utilisez le fouet que pour battre la crème, les œufs et mélanger les desserts prêts à l'emploi.
- Insérez le fouet dans le porte-fouet, puis insérez le porte-fouet dans le bloc moteur jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- Placez le fouet dans un récipient. Réglez le sélecteur de vitesse de 1 à 6 (lent à rapide) ou le commutateur II (turbo) en fonction de vos besoins. L'interrupteur II (turbo) fait fonctionner le mixeur uniquement à la vitesse la plus élevée, de sorte que le sélecteur de vitesse ne fonctionne qu'avec l'interrupteur I. Ensuite, appuyez et maintenez l'interrupteur I ou l'interrupteur II.
- Après utilisation, débranchez l'appareil et appuyez sur les boutons de déverrouillage pour retirer le porte-fouet. Ensuite, retirez le fouet du support pour le nettoyer.



## MAINTENANCE ET ENTRETIEN QUOTIDIEN

1. Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
2. Nettoyez le bloc moteur et le couvercle du hachoir uniquement avec un chiffon humide. Ne plongez pas le bloc moteur dans l'eau !
3. D'autres pièces (le fouet, la partie en acier inoxydable sans la base, le bol mélangeur, le hachoir sans le couvercle et la lame) peuvent être nettoyées au lave-vaisselle. Cependant, vous devez rincer les lames immédiatement chaque fois que vous mixez des aliments très salés.
4. N'utilisez que la quantité recommandée de nettoyant ou de détartrant pour nettoyer votre lave-vaisselle.
5. Lors du traitement d'aliments avec des colorants, les pièces en plastique de l'appareil peuvent se décolorer. Essayez ces pièces avec de l'huile végétale avant de les placer dans le lave-vaisselle pour un nettoyage amélioré.
6. Les lames sont très tranchantes; veuillez faire preuve de prudence lors de leur manipulation.

## RECYCLAGE



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

GARANTIE: 2 ANS

# IMPORTANTES INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

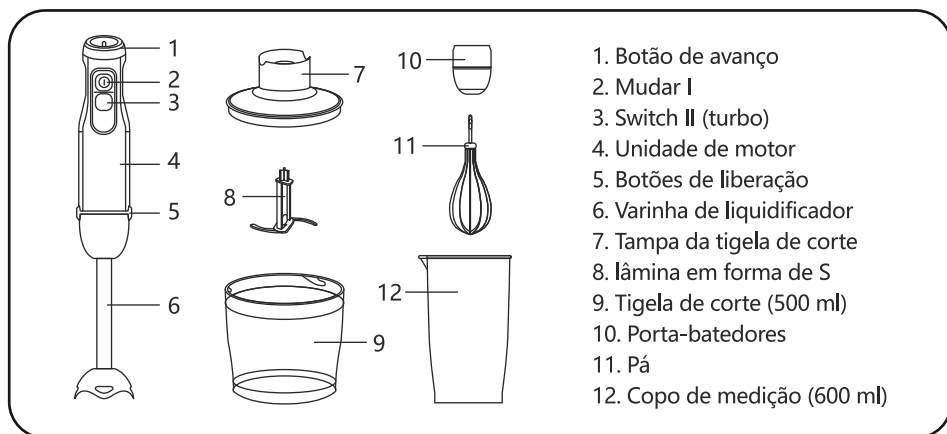
**Precauções básicas de segurança sempre devem ser seguidas ao usar qualquer aparelho elétrico. Em particular, observe o seguinte:**

1. Leia atentamente as instruções na íntegra antes de usar o aparelho.
2. Antes de conectar o aparelho a uma tomada elétrica, verifique se a voltagem local corresponde à voltagem usada pelo aparelho (conforme indicado na etiqueta de classificação).
3. Desligue sempre o aparelho da rede elétrica se for deixá-lo sem vigilância e antes de o montar, desmontar ou limpar.
4. Não conecte o aparelho à rede elétrica até que esteja totalmente montado e sempre desligue-o antes de desmontar o aparelho ou manusear a lâmina.
5. Não opere um aparelho com um cabo ou plugue danificado ou se apresentar mau funcionamento, cair ou estiver danificado de alguma forma. Em vez disso, entregue o aparelho ao serviço de assistência autorizado mais próximo para que possa ser examinado e reparado.
6. Não deixe o cabo do aparelho pendurado na borda de uma mesa ou bancada ou toque em uma superfície quente como o fogão.

7. As lâminas são muito afiadas! Manuseie-os com cuidado!
8. Mantenha as mãos e utensílios fora do recipiente ao misturar, para evitar ferimentos graves em pessoas ou danos ao liquidificador. Um raspador pode ser usado, mas apenas com o aparelho desligado.
9. Para se proteger contra o risco de choque elétrico, não coloque a unidade do motor, cabo ou plugue em água ou outro líquido.
10. O aparelho não deve ser usado por crianças e deve-se ter cuidado quando for usado perto de crianças.
11. Não toque em nenhuma peça móvel.
12. Não misture líquidos quentes.
13. Nem o copo graduado nem a tigela de corte são à prova de microondas.
14. Ao misturar alimentos moles, opere o aparelho por no máximo 1 minuto por vez e pare de misturar por 30 segundos após 5 ciclos de mistura. Ao misturar alimentos duros, opere o aparelho por no máximo 15 segundos de cada vez e pare de misturar por 30 minutos após 3 ciclos de mistura.
15. Para reduzir o risco de ferimentos, certifique-se de que a tigela de corte está bem fixada antes de instalar a lâmina em forma de S.
16. Certifique-se de que a tampa da tigela de picar está bem travada no lugar antes de operar o aparelho.

17. Limpe a varinha mágica com um pano seco.
18. O uso incorreto do aparelho pode resultar em ferimentos graves. Deve-se ter cuidado ao manusear as lâminas de corte afiadas, esvaziar a tigela e durante a limpeza.
19. Desligue o aparelho e retire a ficha da rede eléctrica antes de mudar os acessórios ou de tocar em qualquer parte que se mova durante a utilização do aparelho.
20. O aparelho não se destina a ser usado por crianças ou para uso não supervisionado por outras pessoas cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais os impeçam de usá-lo com segurança.
21. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.

## RESUMO DO PRODUTO



## ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

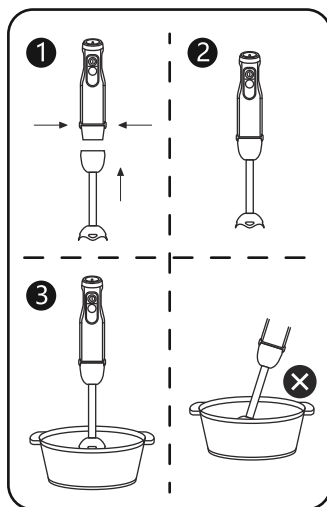
Modelo No.	B30201CUC
Fonte de energia	220-240 V ~ 50/60 Hz
Consumo de energia	1000 W
Dimensões	L55*W55*H378 mm

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

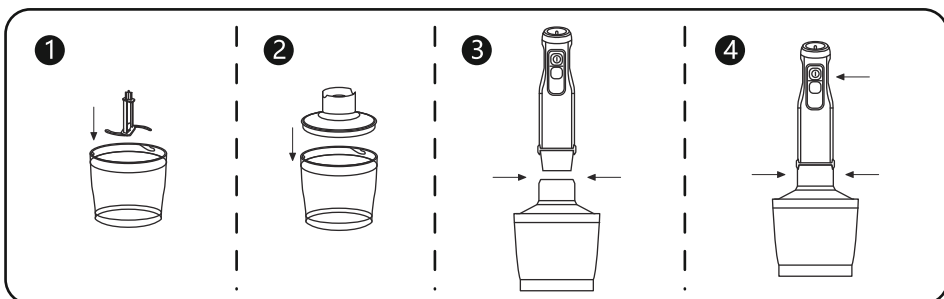
## INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

### COMO USAR O LIQUIDIFICADOR

- A varinha mágica é ideal para preparar patês, molhos, sopas, maioneses, batidos e papinhas, bem como para misturar alimentos.
- Insira o palito do liquidificador na unidade do motor até que ele trave no lugar.
- Introduza a varinha mágica verticalmente em um recipiente apropriado. Ajuste o interruptor de avanço gradual de 1 a 6 (lento para rápido) ou interruptor II (turbo) com base em seus requisitos. A chave II (turbo) opera o liquidificador apenas na velocidade mais alta, então a chave gradual funciona apenas com a chave I. Em seguida, pressione e segure a chave I ou a chave II.
- Pode usar a varinha mágica no copo medidor ou em outro recipiente. Sempre adicione um pouco de água à mistura antes de operar o aparelho.
- Após o uso, desligue o aparelho e pressione os botões de liberação para remover o palito do liquidificador. Cuidado: a lâmina é muito afiada!



### COMO USAR O HELICÓPTERO



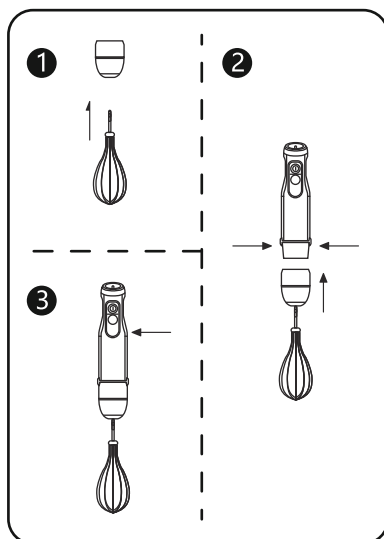
- O picador é ideal para picar alimentos duros como carne, queijo, cebola, ervas, alho, cenoura, nozes, amêndoas, ameixas secas e assim por diante. Não pique alimentos extremamente duros, como cubos de gelo, noz-moscada, grãos de café e grãos.
- Antes de cortar, remova cuidadosamente a tampa de plástico da lâmina em forma de S. Cuidado: a lâmina é muito afiada! Sempre segure-o pela seção de plástico superior.
- Coloque a lâmina no pino central da tigela de corte e pressione para baixo. Use a tigela de picar somente em uma superfície antiderrapante.
- Coloque os alimentos na tigela de picar.
- Coloque a tampa da tigela de corte na tigela de corte certificando-se de que está bem encaixada.
- Coloque o motor na tampa da tigela de picar, certificando-se de que está encaixado.
- Ajuste o interruptor de avanço gradual de 1 a 6 (lento para rápido) ou interruptor II (turbo) com base em seus requisitos. A chave II (turbo) opera o liquidificador apenas na velocidade mais alta, então a chave gradual funciona apenas com a chave I. Em seguida, pressione e segure a chave I ou a chave II. Durante o processamento, segure a unidade do motor com uma mão e a tigela de corte com a outra.
- Após o uso, desligue o aparelho e pressione os botões de liberação para remover a unidade do motor. Em seguida, remova a tampa da tigela de corte.
- Remova a lâmina com cuidado.
- Retire os alimentos processados da tigela de corte.

### Guia de processamento:

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

## COMO USAR O BATEDOR

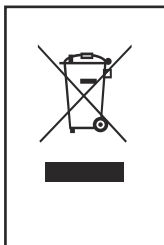
- Use o batedor apenas para bater natas, bater ovos e bater sobremesas prontas.
- Insira o acessório do batedor no suporte do batedor e, em seguida, encaixe o suporte do batedor na unidade do motor até que ele trave no lugar.
- Coloque o batedor em um recipiente. Ajuste o interruptor de avanço gradual de 1 a 6 (lento para rápido) ou interruptor II (turbo) com base em seus requisitos. A chave II (turbo) opera o liquidificador apenas na velocidade mais alta, então a chave gradual funciona apenas com a chave I. Em seguida, pressione e segure a chave I ou a chave II.
- Após o uso, desconecte o aparelho e pressione os botões de liberação para remover o suporte do batedor. Em seguida, retire o batedor do suporte para limpar.



## MANUTENÇÃO E CUIDADOS DIÁRIOS

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

## DISPOSIÇÃO



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

GARANTIA: 2 ANOS

## FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK =

**Elektromos készülékek használatakor mindig be kell tartani az alapvető biztonsági óvintézkedéseket. Különösen ügyeljen a következőkre:**

1. A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen a teljes használati utasítást.
2. Mielőtt a készüléket bedugja a konnektorba, ellenőrizze, hogy a helyi feszültség megfelel-e a készülék által használt feszültségnek (amely a címkén látható).
3. A készüléket mindig húzza ki a konnektorból, ha felügyelet nélkül hagyja, illetve összeszerelés, szétszerelés és tisztítás előtt.
4. Ne dugja be a készüléket a konnektorba, amíg teljesen össze nem szerelte, és mindig húzza ki a konnektorból, mielőtt szétszereli, vagy a kést kezeli.
5. Ne használja a készüléket, ha a kábele vagy csatlakozója megsérült, ha a készülék meghibásodott, leesett, vagy ha bármilyen módon megsérült. Ilyen esetben juttassa el a készüléket a legközelebbi hivatalos szervizbe, ahol megvizsgálják és megjavítják.
6. Ügyeljen rá, hogy a kábel ne lógjon az asztal vagy a pult széle fölé, és ne érjen forró felülethez, például tűzhelyhez.
7. A kések nagyon élesek! Óvatosan bánjon velük!



8. A súlyos személyi sérülések és a mixer sérülésének elkerülése érdekében használat közben ne tegye a keverőedénybe a kezét vagy egyéb konyhai eszközöket. Kaparóeszköz használható, de csak ha a készülék ki van kapcsolva.
9. Az áramütés elkerülése érdekében a motoregységet, a kábelt és a csatlakozó ne merítse vízbe vagy más folyadékba.
10. A készüléket nem használhatják gyermekek, és gyermekek közelében csak fokozott körültekintéssel használható.
11. Ne érintse meg a mozgó alkatrészeket.
12. Ne mixeljen forró folyadékokat.
13. A mérőpohár és a keverőedény nem mikorhullámálló.
14. Puha élelmiszer mixelésekor egyhuzamban legfeljebb 1 percre működtesse a készüléket, és 5 keverési ciklus után hagyja abba a keverést 30 másodpercre. Kemény élelmiszer mixelésekor egyhuzamban legfeljebb 15 másodpercig működtesse a készüléket, és 3 keverési ciklus után hagyja abba a keverést 30 másodpercre.
15. A sérülések elkerülése érdekében gondoskodjon róla, hogy az aprítóedény megfelelően fel legyen szerelve, mielőtt behelyezi az S alakú kést.
16. A készülék működtetése előtt ellenőrizze,

hogy az aprítóedény fedele biztonságosan le van-e zárva.

17.A kézi mixert tisztítsa száraz ruhával.

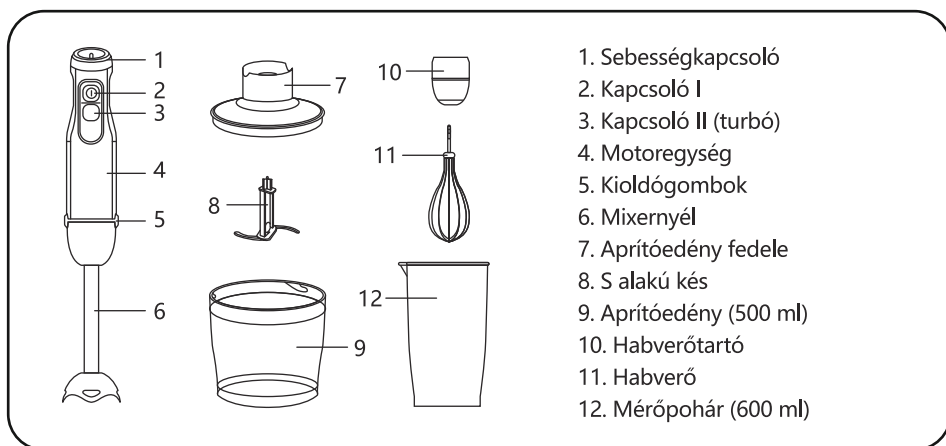
18.A készülék helytelen használata súlyos sérülést okozhat. Az éles vágókések kezelésekor, az edény ürítésekor és tisztításakor járjon el óvatosan.

19.A tartozékok cseréjét vagy a mozgó alkatrészek érintését megelőzően kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a konnektorból.

20.A készüléket nem használhatják gyermekek olyan felügyelet nélküli személyek, akiknek fizikai, mentális vagy érzékszervi állapota nem teszi lehetővé a biztonságos használatot.

21.A gyerekeket felügyelni kell, hogy ne játszanak a készülékkel.

## ÁTTEKINTÉS



## MŰSZAKI ADATOK

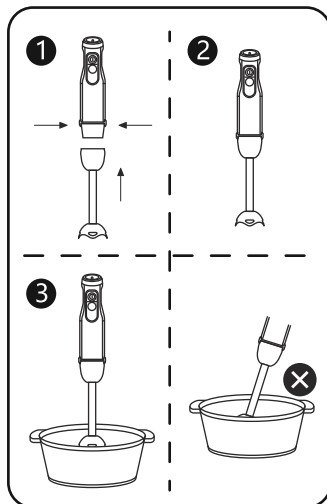
Modellszám	B30201CUC
Tápfeszültség	220-240 V ~ 50/60 Hz
Teljesítményfelvétel	1000 W
Méretek	55 x 55 x 378 mm (hossz. x szél. x mag.)

A műszaki adatok és a kialakítás előzetes értesítés nélkül változhatnak.

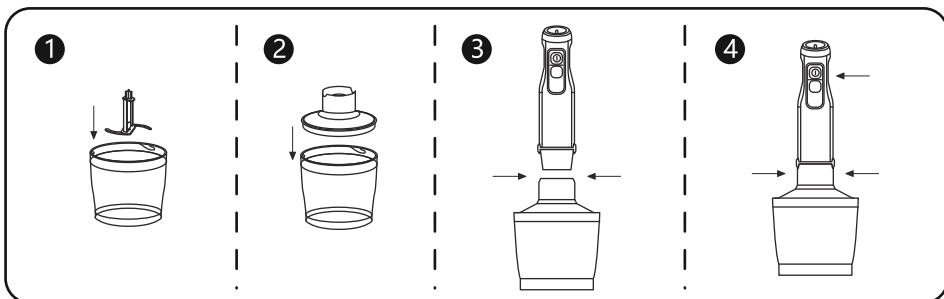
## KEZELÉSI ÚTMUTATÓ

### A KÉZI MIXER HASZNÁLATA

- A kézi mixer tökéletesen alkalmas mártások, szószok, levesek, majonéz, bébiétel és milkshake készítésére, valamint étel keverésére.
- Helyezze a mixernyelet a motoregységbe, amíg az a helyére nem kattan.
- Helyezze a kézi mixert függőlegesen egy megfelelő edénybe. Állítsa be a sebességkapcsolót 1-től 6-ig (lassú vagy gyors), vagy használja a II-es (turbó) kapcsolót igény szerint. A II-es (turbó) kapcsoló a legmagasabb sebességen működteti a mixert, ezért a sebességkapcsoló csak az I-es kapcsolóra van hatással. Majd nyomja be és tartsa benyomva az I-es vagy II-es kapcsolót.
- A kézi mixert használhatja a mérőpohárban vagy más edényben is. A készülék használata előtt mindig adjon egy kis vizet a keverékhez.
- Használat után húzza ki a készüléket a konnektorból, majd a kioldógombokat megnyomva távolítsa el a mixernyelet. **Vigyázat:** a kés nagyon éles!



### AZ APRÍTÓ HASZNÁLATA



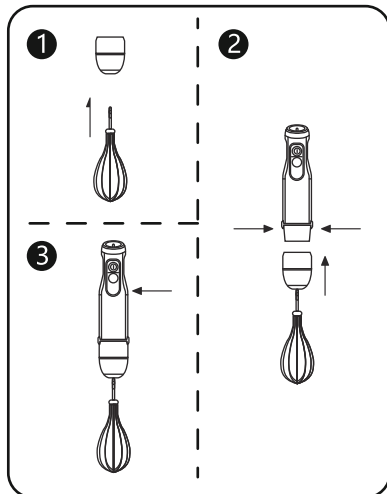
- Az aprító ideális kemény élelmiszerek (pl. hús, sajt, hagyma, levelek, fokhagyma, répa, dió, mandula, aszalt szilva stb.) aprítására. Ne aprítson nagyon kemény élelmiszert, pl. jégkockát, szerecsendiót, kávébabot és gabonát.
- Aprítás előtt óvatosan vegye le a műanyag burkolatot az S alakú késről.  
**Vigyázat:** A kés nagyon éles! Mindig a felső műanyag résznél fogja meg.
- Helyezze a kést az aprítóedény középső tuskéjére, és nyomja rá. Az aprítóedényt csak csúszásmentes felületen használja.
- Helyezze az élelmiszert az aprítóedénybe.
- Helyezze fel megfelelően az aprítóedény fedelét.
- Helyezze a motoregységet az aprítóedény tetejére, ügyelve rá, hogy az a helyére kattanjon.
- Állítsa be a sebességkapcsolót 1-től 6-ig (lassú vagy gyors), vagy használja a II-es (turbó) kapcsolót igény szerint. A II-es (turbó) kapcsoló a legmagasabb sebességen működteti a mixert, ezért a sebességkapcsoló csak az I-es kapcsolóra van hatással. Majd nyomja be és tartsa benyomva az I-es vagy II-es kapcsolót. Használat közben egyik kezével fogja a motoregységet, a másikkal az aprítóedényt.
- Használat után húzza ki a készüléket a konnektorból, majd a kioldógombokat megnyomva távolítsa el a motoregységet. Majd távolítsa el az aprítóedény fedelét.
- Óvatosan vegye ki a kést.
- Vegye ki a feldolgozott élelmiszert az aprítóedényből.

## Feldolgozási útmutató:

Élelmiszer	Max. kapacitás	Működési idő
Hús	250 g	15 mp
Levelek	50 g	10 mp
Csonthéjasok	150 g	15 mp
Sajt	100 g	10 mp
Kenyér	80 g	10 mp
Hagyma	200 g	10 mp
Keksz	150 g	10 mp
Puha gyümölcs	200 g	10 mp
Kelesztett tészta (liszt)	250 g	10 mp
Kelesztett tészta (víz)	165 g	
Kelesztett tészta (tejszín)	2,5 g	
Kelesztett tészta (sütőpor)	2,0 g	

## A HABVERŐ HASZNÁLATA

- A habverőt csak habverésre, tojás felverésére és előre kevert desszertek keverésére használja.
- Helyezze a habverőt a habverőtartóba, majd helyezze a habverőtartót a motoregységbe, amíg a helyére nem kattan.
- Helyezze a habverőt egy edénybe. Állítsa be a sebességkapcsolót 1-től 6-ig (lassú vagy gyors), vagy használja a II-es (turbó) kapcsolót igény szerint. A II-es (turbó) kapcsoló a legmagasabb sebességen működteti a mixert, ezért a sebességkapcsoló csak az I-es kapcsolóra van hatással. Majd nyomja be és tartsa benyomva az I-es vagy II-es kapcsolót.
- Használat után húzza ki a készüléket a konnektorból, majd a kioldógombokat megnyomva távolítsa el a habverőtartót. Majd vegye ki a habverőt a tartóból, és mossa el.



## KARBANTARTÁS ÉS NAPI GONDOZÁS

1. Tisztítás előtt mindig húzza ki a készüléket a konnektorból.
2. A motoregységet és az aprítóedény fedelét csak egy nedves ruhával tisztítsa. Ne merítse vízbe a motoregységet.
3. A többi alkatrész (a habverő, A talp nélküli SS rész, a mérőpohár, az aprítóedény a fedele nélkül, valamint az S alakú kés) mosogatógépben is tisztítható. Ha azonban nagyon sós ételmiszert aprított, a kést azonnal öblítse le.
4. Mosogatógép használatakor csak az ajánlott mennyiségű tisztítószer és vízkömentesítőt használja.
5. Ha színezett ételmiszert dolgoz fel, a készülék műanyag részei elszíneződhetnek. Ezeket a részeket törölje le növényi olajjal, mielőtt a mosogatógépbe helyezi.
6. A kések nagyon élesek; a kezelésükkor járjon el körültekintően.

## HULLADÉKKEZELÉS



Ez a jel azt jelzi, hogy a terméket az EU területén nem szabad a közönséges háztartási hulladék közé dobni. Az ellenőrizetlen hulladékkezelés okozta lehetséges környezeti károk vagy emberi egészségkárosodás elkerülése érdekében felelősséggel, a természeti erőforrások újrahasznosítását segítő módon végezze a termék hulladékkezelését. Az elhasznált készüléket a rendelkezésre álló visszajuttatási és begyűjtési módoknak megfelelően selejtezze ki, vagy vigye vissza az eladóhoz, aki gondoskodik a biztonságos újrahasznosításról.

JÓTÁLLÁS: 2 ÉV







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



---

**[HTTP://WWW.AIGOSTAR.COM](http://www.aigostar.com)**

MADE IN CHINA