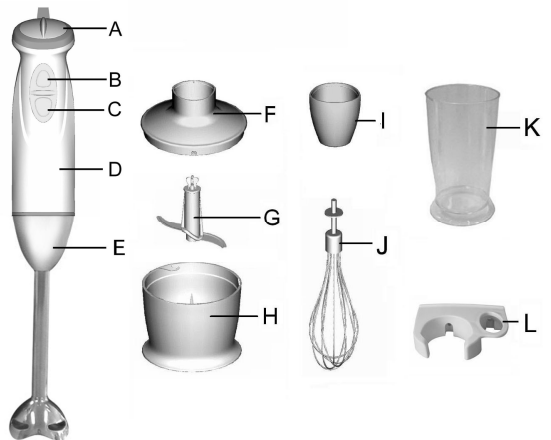


★ ★ ★ ●
TRISTAR



MX - 4133



Beschrijving:

- A. Fijschakelaar
- B. Schakelaar □
- C. Schakelaar II
- D. Motorgedeelte
- E. Roestvrij stalen mixerstaaf
- F. Deksel van de hakkom
- G. "S" mes
- H. Hakkom
- I. Klopperhouder
- J. Klopper
- K. Vat
- L. Muurmontuur

Muurmontage

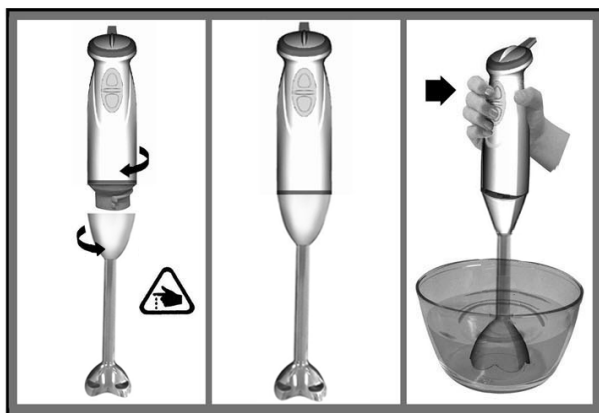
Lees alstublieft, alvorens het apparaat te gebruiken, de instructies zorgvuldig en volledig door.

- Alvorens de stekker in het stopcontact te steken, ga na of uw voltage overeenkomt met de klasseringsbeschrijving van het apparaat op het typeplaatje.
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact alvorens het apparaat in elkaar te zetten, schoon te maken of uit elkaar te halen.
- Steek de stekker alleen in het stopcontact als het apparaat volledig in elkaar is gezet en trek steeds de stekker uit voor U het apparaat uiteen haalt of voor U aan het mes komt.
- Laat kinderen niet met dit apparaat spelen.
- Laat het motorgedeelte, de draad en de stekker niet nat worden.
- Gebruik nooit een beschadigd apparaat. Als het apparaat beschadigd is, laat U het dan in een goedgekeurde onderhoudsdienst nakijken of repareren.
- Als het elektrische snoer beschadigd is, dan moet hij vervangen worden door een goedgekeurde onderhoudsdienst. Controleer het snoer regelmatig.
- Laat overtollige snoer niet hangen over de rand van de tafel of het tafelblad en laat hem geen heet oppervlak aanraken.
- **De messen zijn erg scherp!**
- Plaats het apparaat niet in hete stoffen.
- Het apparaat is gebouwd om hoeveelheden te verwerken voor normale huishoudens.
- De maatbeker en de hakkom zijn geen van beiden bestand tegen de microwave.
- Korte werktijd. **Gebruik het apparaat niet langer dan 1 minuut. Gebruik hem op hard voedsel niet langer dan 15 seconden.**

Hoe de handmixer te gebruiken

De
is
geschikt
bereiden

andere
soep,



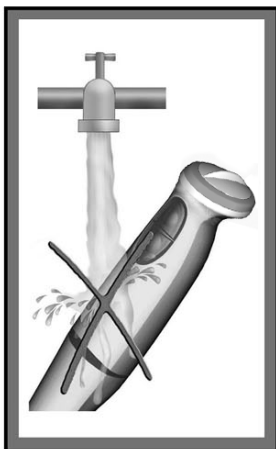
handmixer
uitstekend
voor het
van
dipsausen,
sausen,

mayonnaise en babyvoedsel, als ook voor het mengen en het toebereden van milkshakes.

- Schroef de roestvrij stalen mixstaaf op het motorgedeelte tot hij vastzit.
- Plaats de handmixer in een kom. Kies dan een snelheid van 1 tot 5 en druk op schakelaar 1 of op schakelaar II.
- Na gebruik de mixstaaf afschroeven van het motorgedeelte.
- U kunt de handmixer gebruiken in de maatbeker en in elk ander vaatwerk.
- **Waarschuwing: Het mes is erg scherp!**

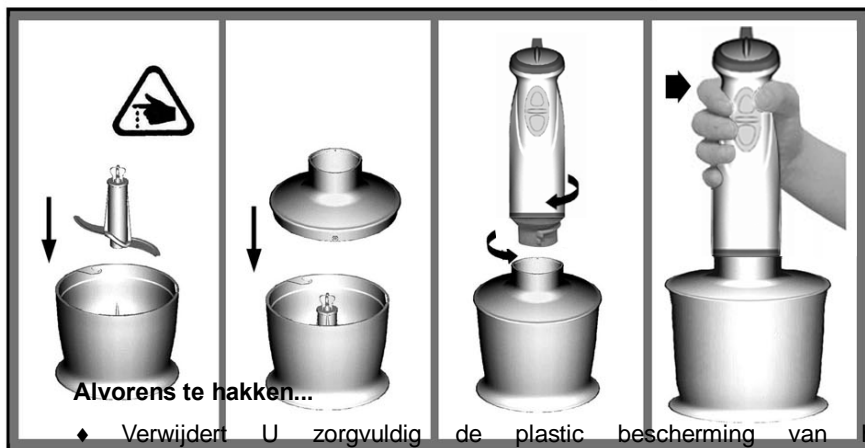
Hoe het hakmes te gebruiken

- Het hakmes is volledig geschikt voor hard voedsel: voor het hakken van vlees,



kaas, uien, kruiden, knoflook, worteltjes, walnoten, amandelen, pruimedanten en dergelijke.

- Hakt U geen buitengewoon hard voedsel, zoals ijsblokjes, nootmuskaat, koffiebonen en granen.

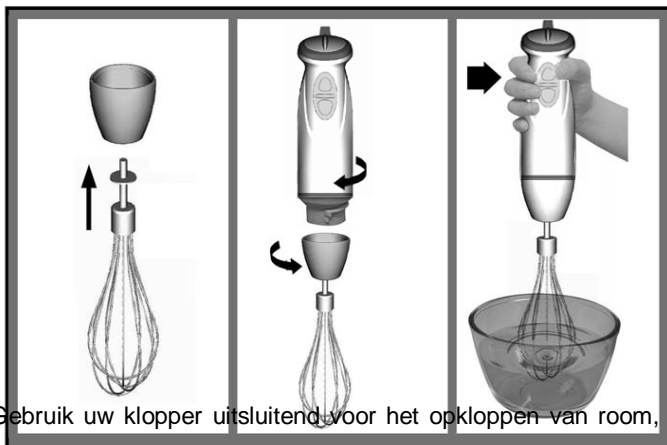


Waarschuwing: Het mes is erg scherp! Houdt U het mes steeds vast bij het plastic bovenste gedeelte.

- ♦ Plaats het mes op de pin in het midden van de hakkom. Druk het mes naar beneden en zet het vast. Plaats de hakkom altijd op het antislip voetje.
- ♦ Doe het voedsel in de hakkom.
- ♦ Zet het deksel van de hakkom op de hakkom.
- ♦ Schroef het motorgedeelte op het deksel van de hakkom tot het vastzit.
- ♦ Kies een snelheid van 1 tot 5 en druk op schakelaar I of schakelaar II om de hakker in werking te stellen. Zolang de hakker werkzaam is, houdt U het motorgedeelte vast met uw ene hand en de hakkom met uw andere.
- ♦ Na gebruik, het motorgedeelte afschroeven van het deksel van de hakkom.
- ♦ Dan het deksel van de hakkom afdoen.
- ♦ Verwijderd U voorzichtig het mes.

- ♦ Haalt U het behandelde voedsel uit de hakkom

Hoe uw klopper te gebruiken



Gebruik uw klopper uitsluitend voor het opkloppen van room, het stijfkloppen van eiwit, het mixen van sponsdeeg en Ready-mix nagerechten.

- Plaats de klopper in de klopperhouder, en schroef dan het versnellingsbakje op het motorgedeelte tot het vastzit.
- Dan pas kunt U de klopper in een kom zetten. Kies een snelheid van 1 tot 5 en druk op schakelaar I of op schakelaar II om de klopper in werking te stellen.
- Na gebruik, schroeft U het versnellingsbakje af van het motorgedeelte. Dan trekt U de klopper uit het versnellingsbakje.

Het Reinigen

Reinig het motorgedeelte en het deksel van de hakkom uitsluitend met een vochtige doek. **Dompel het motorgedeelte niet in water!**

- De overige onderdelen kunnen in de vaatwasmachine afgewassen worden. Maar na het verwerken van zeer zout voedsel zoudt U de messen onmiddellijk moeten schoonspoelen.
- Pas ook op om een niet te grote hoeveelheid wasmiddel en ontkalkmiddel te gebruiken in uw vaatwasmachine.
- Wanneer U voedsel verwerkt met kleurstof, kunnen de plastic onderdelen van het apparaat verkleuren. Veeg deze onderdelen af met plantaardige olie alvorens ze in de vaatwasmachine te doen.

- Houdt U er rekening mee dat de messen heel scherp zijn.
- Trek de stekker uit het stopcontact alvorens het apparaat te reinigen.

Behandellijst (voor een Hakkom van 500 ml)

Voedsel	Maximum	Tijdsduur van de behandeling
Vlees	250gram	15seconden
Kruiden	50gram	10seconden
Nootnuskaat, Amandelen	150gram	15seconden
Kaas	100gram	10seconden
Brood	80gram	10seconden
Uien	200gram	10seconden
Beschuiten	150gram	10seconden
Zacht fruit	200gram	10seconden

Wisselstroom 230 V 50 Hz, 400 W

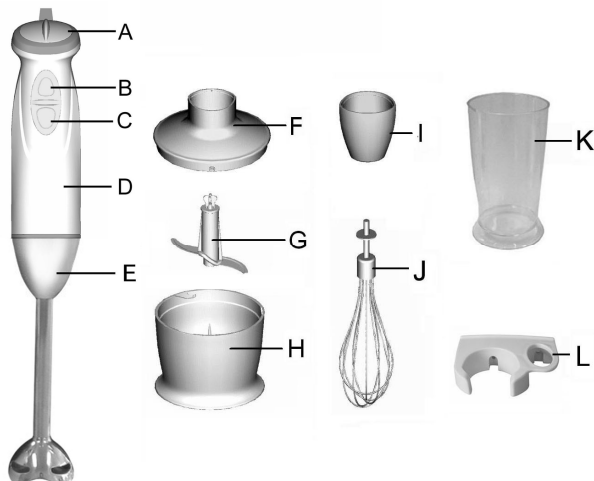
Aanwijzingen ter bescherming van het milieu



Dit product mag aan het einde van zijn levensduur niet bij het normale huisafval worden gedeponneerd, maar dient bij een speciaal inzamelpunt voor het hergebruik van elektrische en elektronische apparaten te worden aangeboden. Het symbool op artikel, gebruiksaanwijzing en verpakking attendeert u hier op. De gebruikte grondstoffen zijn geschikt voor hergebruik. Met het hergebruik van gebruikte apparaten of grondstoffen levert u een belangrijke bijdrage voor de bescherming van ons milieu. Informeer bij uw lokale overheid naar het bedoelde inzamelpunt.

Description:

- A. Interrupteur d'alimentation
- B. Interrupteur position ☐
- C. Interrupteur position II
- D. Unité du moteur
- E. Lame en acier inoxydable
- F. Couvercle du bol du hachoir
- G. Lame en "S"
- H. Bol du hachoir
- I. Support de la tête du batteur
- J. Tête du batteur
- K. Bol
- L. Fixation murale



Attention!

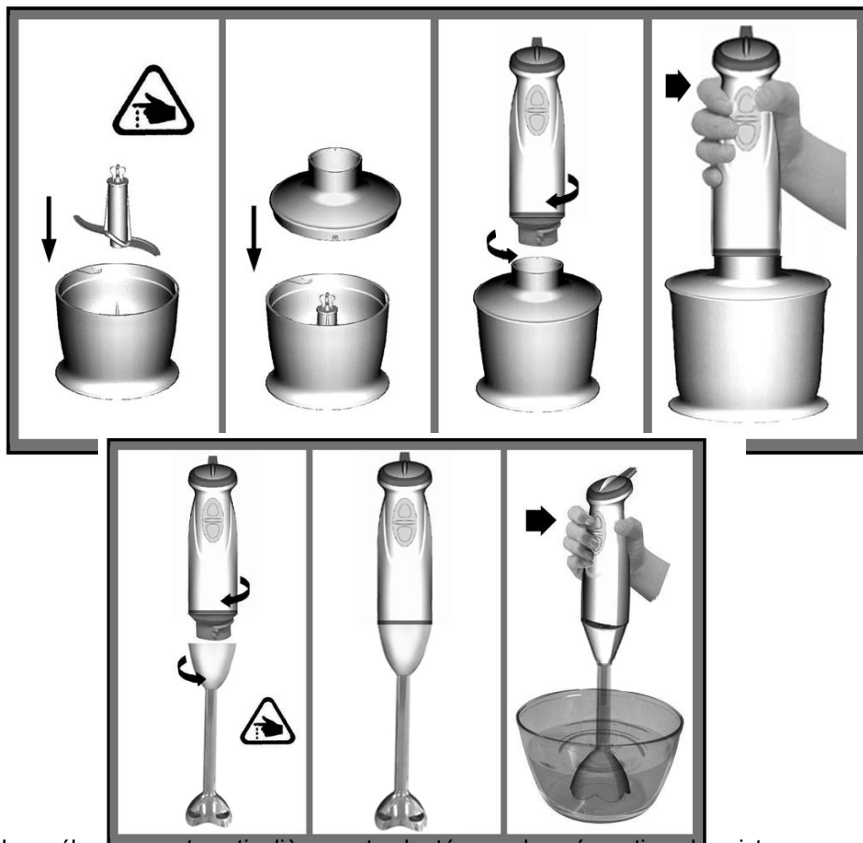
Lisez l'ensemble des instructions

avec attention avant d'utiliser cet appareil.

- Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que le voltage local correspond au voltage affiché sur l'étiquette du produit.
- Débranchez systématiquement l'appareil avant assemblage, désassemblage et nettoyage.
- Ne pas brancher l'appareil au réseau électrique avant qu'il ne soit tout à fait assemblé et débranchez-le toujours avant de le désassembler ou de toucher la lame.
- Ne pas laisser d'enfants jouer avec cet appareil.
- Ne pas exposer le moteur, le cordon ou la prise à l'eau.
- Ne jamais utiliser un appareil endommagé. En cas de dommage, faites-le vérifier et réparer par un centre de service agréé.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un centre de service agréé. Contrôlez le cordon régulièrement !
- Ne pas laisser l'excédent du cordon dépasser de la table ou de la table de travail, ou entrer en contact avec une surface chaude.
- **Les lames sont très aiguisées !**
- Ne pas placer l'appareil dans des ingrédients chauds.
- L'appareil a été conçu pour des quantités normales pour un usage ménager.

- Ni le bol mesureur ni le bol de mixage ne sont adaptés pour cuisson micro-ondes.
- Pour utilisation courte. Ne pas utiliser l'appareil plus d'1 minute, et ne pas utiliser sur des aliments durs plus de 15 secondes.

Comment utiliser le mélangeur

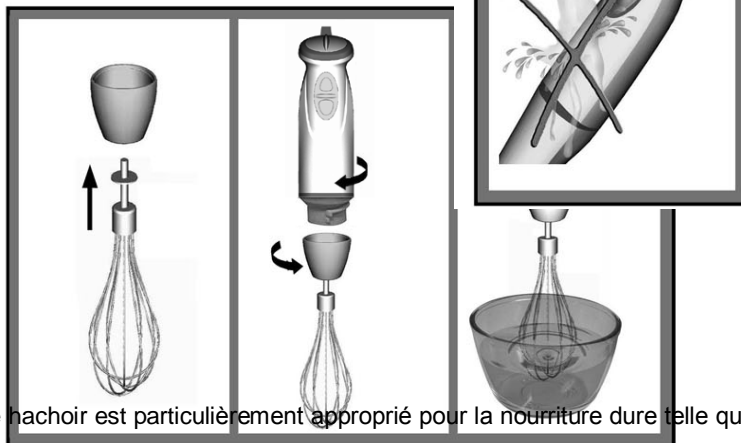


Le mélangeur est particulièrement adapté pour la préparation de mixtures, sauces, mayonnaises, aliments pour bébé ainsi que pour mixer et préparer de milk-shakes.

- Clipsez la lame en acier inoxydable sur l'unité du moteur.
- Placez le mélangeur dans le bol, puis sélectionnez la vitesse de "1"- "5" et appuyez sur l'interrupteur en position I ou □.
- Retirez la lame de l'unité du moteur après utilisation.
- Vous pouvez utiliser le mélangeur dans le bol mesureur ainsi que dans tout saladier.

- **Attention: la lame est très aiguisée!**

Comment utiliser votre hachoir



- Le hachoir est particulièrement approprié pour la nourriture dure telle que viande hachée, fromage, oignons, herbes, ail, carottes, noix, amandes, pruneaux, etc...
- Ne pas hacher d'aliments particulièrement durs tels que glaçons, noix de muscade, grains de café.

Avant de hacher...

- ◆ Retirez soigneusement le couvercle en plastique de la lame. **Attention: la lame est très aiguisée!** Tenez-la toujours par la partie supérieure en plastique.
- ◆ Positionnez la lame sur l'embout du bol du hachoir. Enfoncez-le et verrouillez le bol. Placez toujours le bol du hachoir sur sa base anti-dérapante.
- ◆ Placez les aliments dans le bol du hachoir.
- ◆ Placez le couvercle sur le bol du hachoir.
- ◆ Clipsez l'unité du moteur sur le bol.
- ◆ Sélectionnez la vitesse de "1"- "5" et appuyez sur l'interrupteur en position I ou □ pour démarrer le hachoir. Pendant l'utilisation, tenez l'unité du moteur avec une main et le bol du hachoir avec l'autre.
- ◆ Après utilisation, retirez l'unité du moteur du couvercle du bol du hachoir.
- ◆ Retirez alors le couvercle du bol.
- ◆ Retirez la lame avec précautions.
- ◆ Retirez les aliments hachés du bol.

Comment utiliser votre batteur

Utilisez le batteur pour battre de la crème des blancs d'œufs et mixer des préparations pour desserts uniquement.

- Insérez la tête du batteur dans son support, puis clipsez le tout dans l'unité du moteur.
- Placez le batteur dans un bol et ne le mettez en marche qu'une fois dans le bol. Sélectionnez la vitesse de "1"- "5" et appuyez sur l'interrupteur en position I ou II pour l'utiliser.
- Retirez le support du batteur de l'unité du moteur après utilisation, puis retirez le batteur de son support.

Nettoyage

Le nettoyage de l'unité du moteur et du bol du hachoir ne se fait qu'à l'aide d'un linge humide. **Ne pas immerger l'unité du moteur!**

- Toutes les autres parties peuvent être nettoyées au lave-vaisselle. En cas d'utilisation avec des aliments très salés, retirez la lame immédiatement après utilisation.
- Prenez garde également de ne pas surdoser le nettoyant ou l'anti-calcaire de votre lave-vaisselle.
- Si vous utilisez l'appareil avec des aliments de couleur, les parties plastiques peuvent être décolorées. Nettoyez ces parties avec de l'huile végétale avant de les passer au lave-vaisselle.
- La lame est très aiguisée, prêtez –y attention.
- Débranchez l'appareil avant nettoyage.

Guide d'utilisation (pour bol de 500ml)

Aliments	Maximum	Durée d'utilisation
viande	250g	15sec
herbes	50g	10sec
noix, amandes	150g	15sec
fromage	100g	10sec
pain	80g	10sec
oignons	200g	10sec
biscuits	150g	10sec
fruits mous	200g	10sec

AC230V 50Hz , 400W

Renseignements pour la protection de l'environnement



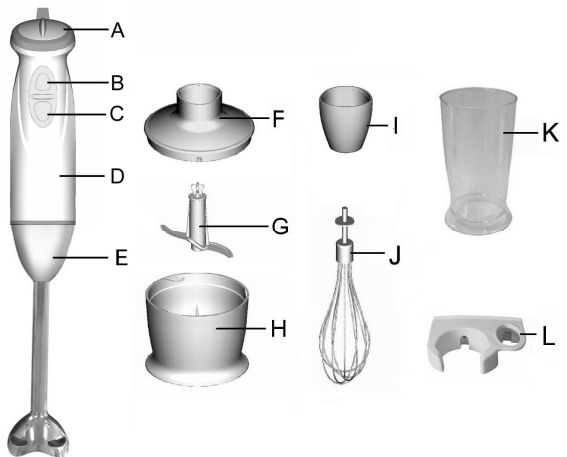
Ce produit ne devrait pas être mis dans les déchets ménager à la fin de son existence mais doit être remis à une point de ralliement pour des produits électroménager et électronique. Ce symbole sur article, mode d'emploi et boîte vous indique ce recyclage. Les matières de cet article sont appropriées pour recyclage. Par le recyclage des appareils ou de ses matières premières vous

contribuez à la protection de notre environnement.

Renseignez-vous auprès les autorités locales pour cet endroit de rassemblement.

Beschreibung:

- A. Feineinstellung
- B. Schalter I
- C. Schalter II
- D. Motorgehäuse
- E. Edelstahl-Pürierstab
- F. Mix-/Meßbecher-Deckel
- G. Universal-Zerkleinerer
- H. Mix- und Meßbecher
- I. Halter für Sahnebesen
- J. Sahnebesen
- K. Meßbecher
- L. Gerätehalter



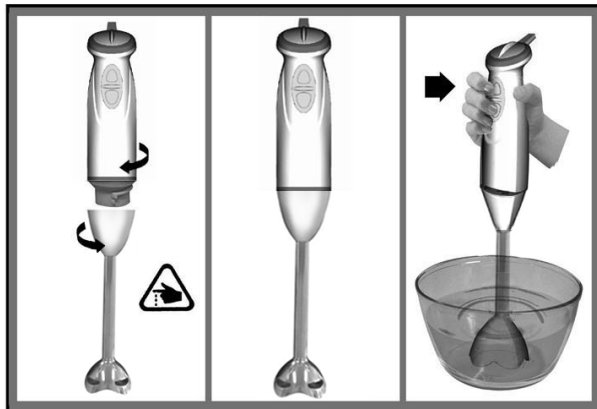
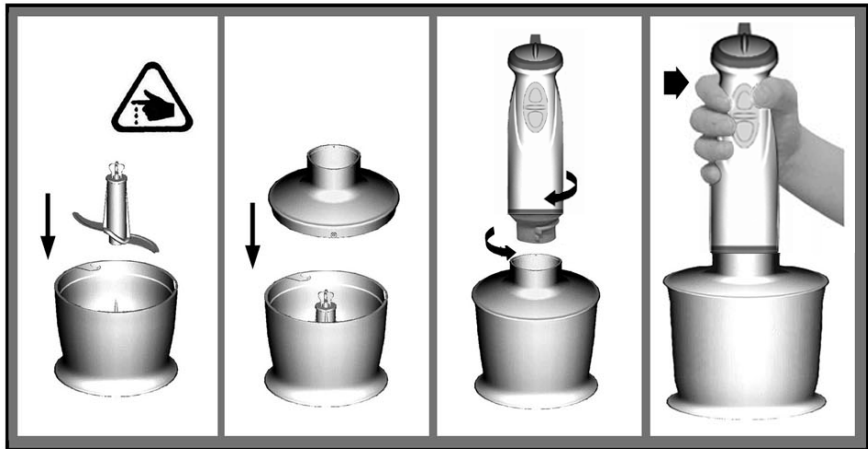
Vorsicht

Vor Inbetriebnahme des Geräts Bedienungsanleitung bitte gründlich lesen.

- Vor Inbetriebnahme Geräteaufkleber mit Netzspannung vergleichen.
- Vor dem Reinigen oder Einsatz/Entnahme von Zubehör stets Netzstecker ziehen.
- Netzstecker erst in Steckdose stecken, wenn Gerät komplett zusammengesetzt ist und Netzstecker ziehen, wenn mit dem Universal-Zerkleinerer hantiert wird.
- Nicht zur Bedienung durch Kinder bestimmt..
- Motorgehäuse, Netzkabel oder –stecker trocken halten.
- Gerät nicht benutzen, wenn beschädigt. In diesem Fall stets mit Kundendienst in Verbindung setzen und reparieren oder überprüfen lassen.
- Beschädigtes Netzkabel nur durch Fachwerkstatt ersetzen lassen.
- Zuleitung möglichst kurz halten und nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen lassen.
- **Die Messer des Zerkleinerers sind sehr scharf!**
- Keine heißen Speisen zerkleinern.
- Gerät ist als Haushaltsgerät und die entsprechenden Mengen ausgelegt.

- Weder Mix- noch Meßbecher sind mikrowellen-geeignet.
- Kurze Bedienzeiten einhalten. Gerät nicht länger als 1 Minute ununterbrochen betreiben; bei sehr harten Speisen nicht länger als 15 Sekunden.

Bedienungsanleitung Pürierstab



Der Stabmixer ist besonders für die Zubereitung von Dips, Soßen, Suppen, Mayonnaise, Babynahrung und Milchmixgetränken geeignet.

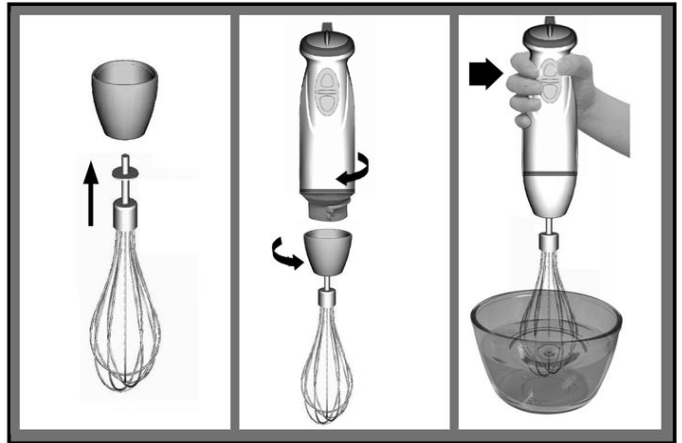
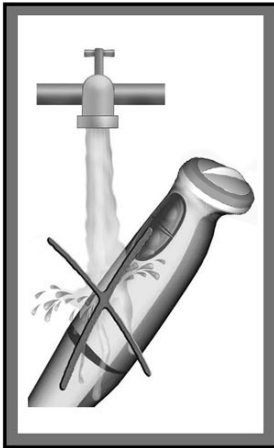
- Edelstahl-Pürierstab auf Motorgehäuse schrauben, bis er einrastet.
- Stabmixer in Mixbecher und Geschwindigkeit 1-5 wählen und mit Schalter I oder Schalter II einschalten.

- Pürierstab nach Gebrauch vom Motorgehäuse abschrauben.
- Mix- oder Meßbecher können ebenso wie jeder andere Behälter benutzt werden.
- **Vorsicht: Die Messer sind sehr scharf!**

Bedienungsanleitung Schnitzelwerk

- Das Schnitzelwerk ist besonders für härtere Speisen, wie Fleisch, Käse, Zwiebeln, Kräuter und Gewürze, Knoblauch, Karotten, Nüsse und Mandeln geeignet.
- Nicht für extrem harte Speisen, wie Eiswürfel, Muskat, Kaffeebohnen oder Getreide verwenden.
- **Vor dem Zerkleinern:**
- Kunststoffabdeckung vorsichtig von den Messern entfernen. **Vorsicht: Die Messer sind sehr scharf!** Stets am Kunststoffgriff anfassen.
- Messer auf Drehzapfen im Mixbecher aufsetzen, andrücken und verriegeln. Mixbecher immer zusammen mit Anti-Rutsch-Unterlage verwenden.
- Speisen in Mixbecher eingeben.
- Deckel auf Mixbecher aufsetzen.
- Motorgehäuse auf Mixbecher schrauben, bis es einrastet.
- Mit Schalter I oder Schalter II Geschwindigkeit 1-5 wählen. Während des Zerkleinerns Motorgehäuse mit einer Hand und Mixbecher mit der anderen Hand festhalten.
- Wenn Speisen zerkleinert, Motorgehäuse wieder von Mixbecher abschrauben.
- Dann Deckel des Mixbechers entfernen.
- Messer vorsichtig abnehmen.
- Zerkleinerte Speisen aus dem Mixbecher entnehmen.

Bedienungsanleitung Sahnebesen



Sahnebesen nur zum Schlagen von Sahne, Eiweiß und Fertig-Deserts benutzen.

- ◆ Sahnebesen in seinen Halter einsetzen und auf Motorgehäuse schrauben, bis es einrastet.
- ◆ Sahnebesen erst in Schüssel halten und dann einschalten. Geschwindigkeit 1-5 auf Schalter I oder Schalter II wählen.
- ◆ Nach Gebrauch Motorgehäuse wieder abschrauben und Sahnebesen herausziehen.

Reinigen

Motorgehäuse und Deckel für Mix- und Meßbecher nur mit feuchtem Tuch abwischen.

Motorgehäuse niemals mit Wasser in Berührung bringen!

- Alles andere Zubehör ist spülmaschinenfest. Nach Schneiden von sehr salzigen Speisen sollten die Messer sofort abgespült werden.
- Geschirrspülmittel nicht überdosieren.
- Gefärbte Speisen können die Kunststoffteile des Gerätes verfärben, vor dem Abwaschen mit Speiseöl einreiben.
- 4. Die Messer sind sehr scharf, bitte größte Vorsicht.
- 5. Vor dem Reinigen stets Netzstecker ziehen.

Anleitung Schnitzelwerk (im 500ml Mixbecher)

Speise	Füllmenge	Schnitzelzeit
Fleisch	250g	15 Sekunden
Kräuter, Gewürze	50g	10 Sekunden
Nüsse, Mandeln	150g	15 Sekunden
Käse	100g	10 Sekunden
Brot	80g	10 Sekunden
Zwiebeln	200g	10 Sekunden
Kekse	150g	10 Sekunden
Weiche Früchte	200g	10 Sekunden

230V≈ 50Hz , 400W

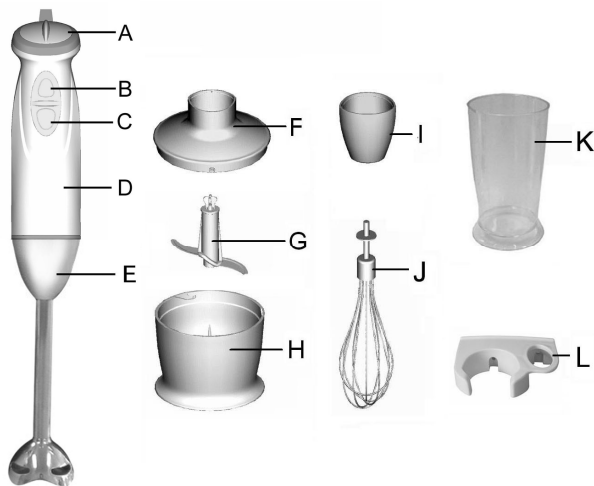


Hinweise zum Umweltschutz

Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanleitung oder der Verpackung weist darauf hin. Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wieder verwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt. Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle.

Description:

- A. Inching switch
- B. Switch □
- C. Switch II
- D. Motor unit
- E. Stainless steel blender stick
- F. Chopping bowl lid
- G. “S” blade
- H. Chopping bowl
- I. Whisk holder
- J. Whisk
- K. Vessel
- L. Wall mount



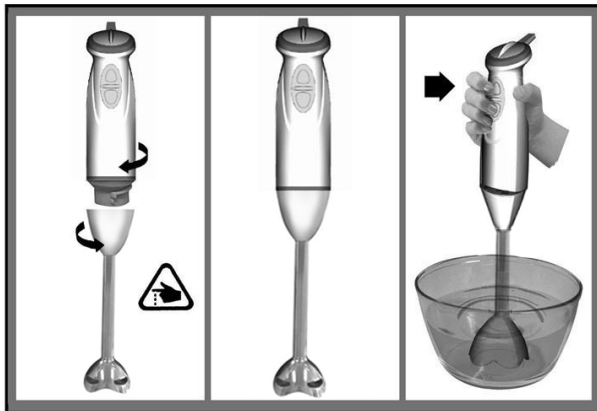
Caution

Please read the instructions carefully and completely before using the appliance.

- Before plugging into a socket, check whether your voltage corresponds to the rating label of the appliance.
- Always unplug the appliance before assembling, disassembling, cleaning.
- Don't plug the appliance into the power supply until it is fully assembled and always unplug before disassembling the appliance or handle the blade.
- Don't let children play with this appliance.

- Don't let the motor unit, cord, or plug get wet.
- Never use a damaged appliance. If it has been damaged, please get it to approved service center, checked or repaired.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by approved service center.
- Don't let excess cord hang over the edge of the table or worktop or touch hot surface.
- **The blades are very sharp!**
- Don't place the appliance in the hot ingredients.
- The appliance is constructed to process normal household quantities.
- Neither the measuring beaker, nor the chopping bowl is microwave proof.
- Short-time operating. Use the appliance for no longer than 1 minute, and don't operate hard food for no longer than 15 seconds.

How to use the hand blender

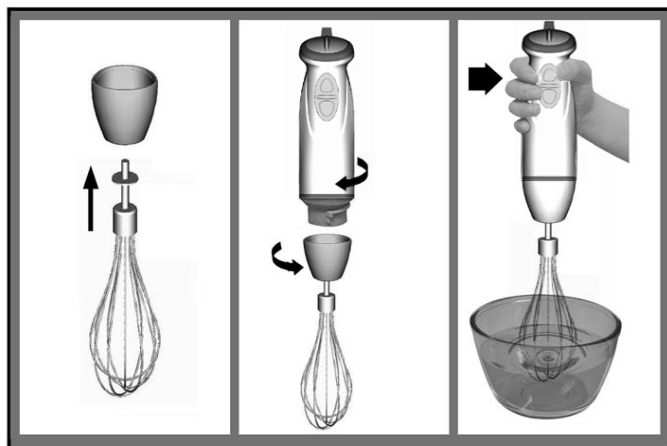
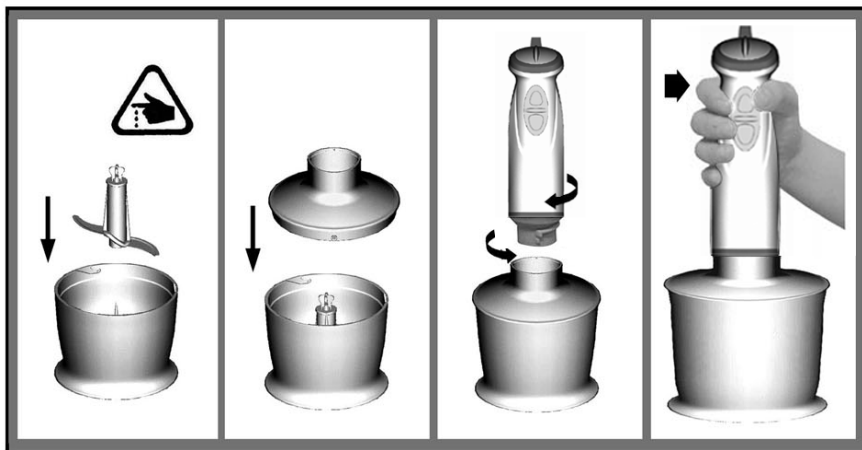


The hand blender is perfectly suited for preparing dips, sauces, soups, mayonnaise and baby food as well as for mixing and milkshakes.

- Turn the stainless steel blender stick on the motor unit until it locks.
- Introduce the hand blender in the vessel. Then choose speed “1”-“5” and press the switch ☐ or switch ☐.
- Turn the blender stick off the motor unit after use.
- You can use the hand blender in the measuring beaker and just as well in any other vessel.

- **Caution: the blade is very sharp!**

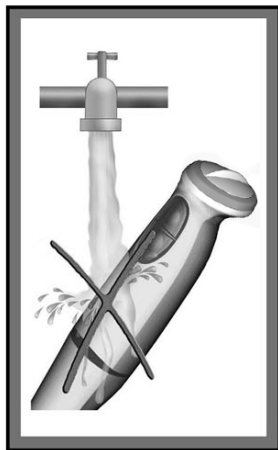
How to use your chopper



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

Before chopping...

- ◆ Carefully remove the plastic cover from the blade. **Caution: the blade is very**



sharp! Always hold it by the upper plastic part.

- ◆ Place the blade on the center pin of the chopper bowl. Press down the blade and lock bowl. Always place the chopper bowl on the anti-slip base.
- ◆ Place the food in the chopper bowl.
- ◆ Place the chopping bowl lid on the chopper bowl.
- ◆ Turn the motor unit on the chopping bowl lid until it locks.
- ◆ Choose speed “1”-“5” and press switch□ or switch□ to operate the chopper. During processing, hold the motor unit with one hand and the chopper bowl the other.

- ◆ After use, turn the motor unit off the chopping bowl lid.
- ◆ Then remove the chopping bowl lid.
- ◆ Carefully take out the blade.
- ◆ Remove the processed food from the chopper bowl.

How to use your whisk

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

- ◆ Insert the whisk into the whisk holder, and then turn the gear box on the motor unit until it locks.
- ◆ Place the whisk in a vessel and only then. Choose speed “1”-“5” and press the switch□ or switch□ to operate it.
- ◆ Turn the gear box off the motor unit after use. Then pull the whisk out of the gear box.

Cleaning

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

1. All other parts can be cleaned in the dish washer. However, after processing very salty food, you should rinse the blades right away.
2. Also, be careful not to use an overdose of cleaner or decalcifier in your dishwasher.

3. When processing food with color, the plastic parts of the appliance may become discolored Wipe these parts with vegetable oil before placing them in the dishwasher.
4. The blades are very sharp, please attention.
5. Unplug the appliance before cleaning.

Processing Guide (for 500ml chopping bowl)

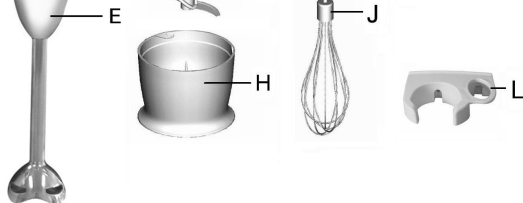
Food	Maximum	Operation time
meat	250g	15sec
herbs	50g	10sec
nut, almonds	150g	15sec
cheese	100g	10sec
bread	80g	10sec
onions	200g	10sec
biscuits	150g	10sec
soft fruit	200g	10sec

AC230V 50Hz , 400W

Guidelines for protection of the environment



This appliance should not be put into the domestic garbage at the end of its useful life, but must be disposed of at a central point for recycling of electric and electronic domestic appliances. This symbol on appliance, instruction manual and packaging puts your attention to this important issue. The materials used in this appliance can be recycled. By recycling used domestic appliances you contribute an important push to the protection of our environment. Ask your local authorities for information regarding the point of recollection..



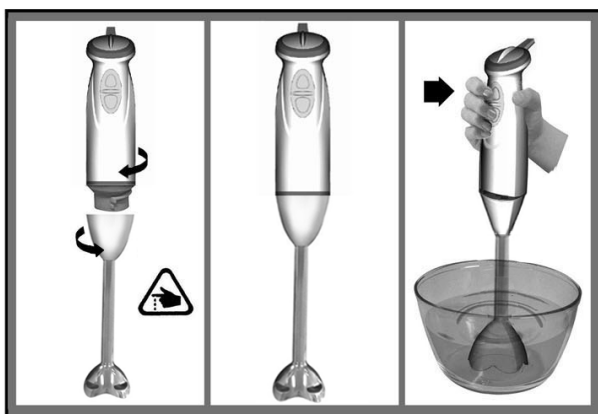
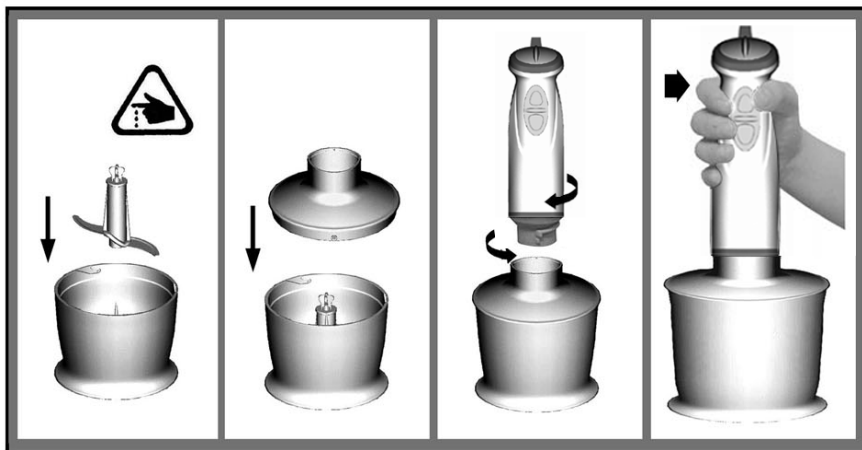
Descrizione

- A. Interruttore mobile
- B. Interruttore 1
- C. Interruttore 2
- D. Unità del motore
- E. Becco in acciaio inossidabile
- F. Misurino
- G. Frustino a "S"
- H. Ciotola rotonda
- I. Base frusta
- J. Frusta
- K. Recipiente
- L. Gancio per il muro

Si prega di leggere attentamente le istruzioni al completo prima di utilizzare l'apparecchio

- Inserire la presa nel circuito e controllare se il voltaggio è corrispondente a quello dell'apparecchio
- Staccare sempre la spina prima di montare, smontare o pulire l'apparecchio
- Non inserire la spina finché l'apparecchio non sia stato montato completamente e togliere sempre la spina prima di smontare l'apparecchio
- Non far usare l'apparecchio ai bambini
- Non bagnare il motore, la corda o la spina dell'apparecchio
- Non usare l'apparecchio se esso fosse guasto, in tal caso portarlo ad un centro di servizio per farlo riparare.
- Se il filo dovesse essere danneggiato farlo riparare da un centro servizi riconosciuto e specializzato
- Non tirare il filo oltre il limite permesso e non tenerlo vicino a fonti di calore.
- **Le lame sono molto taglienti**
- Non mettere nell'apparecchio ingredienti riscaldati
- L'apparecchio è indicato per uso domestico
- Né il misurino né la ciotola sono resistenti al microonde.

- Tenerlo in uso per tempi brevi. Non usare l'apparecchio per più di un minuto e non utilizzarlo su cibi duri più di 15 secondi.



Come utilizzare il frullatore a mano

Il frullatore a mano è particolarmente adatto a preparare frullati, salse, zuppe, maionese e cibi per bambini come frappè.

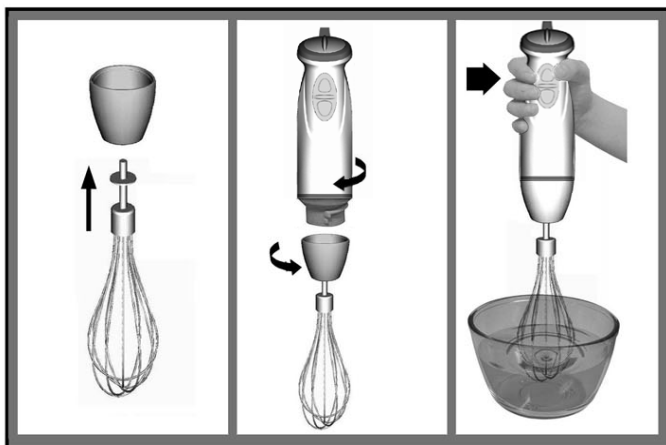
- Avvita il becco in acciaio inossidabile al motore finchè non sarà ben agganciato
- Inserisci gli ingredienti nel vassoio e scegli la velocità da 1 a 5 e premi l'interruttore 1 o l'interruttore 2
- Smonta il becco in acciaio dal motore dopo l'uso. Puoi usare il becco in

acciaio in qualsiasi tipo di contenitore.

- **Attenzione: le lame sono molto taglienti!**

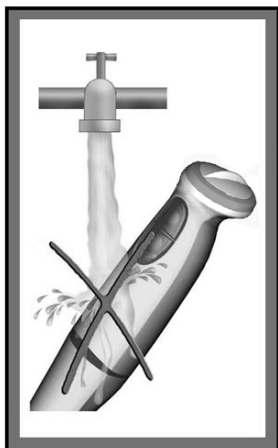
Come usare il frustino

- ◆ Il frustino è particolarmente adatto ai cibi più duri come carne, formaggi, cipolla, verdure, aglio, carote, mandorle, arachidi, prugne ecc.
- ◆ Non frullare cibi particolarmente duri come cubetti di ghiaccio, noce moscata, chicchi di caffè e grano.



Prima di frullare....

- ◆ Rimuovere la pellicola di spastica dalle lame. **Attenzione le lame sono molto taglienti!** Tenerle sempre avvolte nella pellicola di plastica.
- ◆ Posizionare le lame nel centro della ciotola. Premere finchè le lame non siano ben fisse nella fessura della ciotola. Porre il tutto su una superficie calda.
- ◆ Porre il cibo nella ciotola.
- ◆ Inserire il misurino nella ciotola rotonda.
- ◆ Avvitare il motore finchè non sia ben fermo.
- ◆ Scegliere la velocità da 1 a 5 e premere l'interruttore 1 o l'interruttore 2 per iniziare a frullare. Durante l'operazione tenere il motore con una mano e la ciotola con l'altra.
- ◆ Dopo l'uso spegnere l'interruttore.
- ◆ Smontare il motore dalla ciotola.
- ◆ Smontare il frustino.



- ◆ Rimuovere il cibo dalla ciotola.

Come usare la base della frusta

Usare la base della frusta solo per creme, uova e preparati per dessert.

- Inserire la base per la frusta nel becco della frusta e avvitare il tutto al motore finchè non sarà ben agganciato
- Metti la frusta nel vassoio quindi scegli la velocità da 1 a 5 e premi l'interruttore 1 o l'interruttore 2.
- Smontare il tutto dopo l'utilizzo. Quindi mettere la frusta nel contenitore a parte.

Pulizia

Pulire l'unità del motore e il musurino solo con una pezza umida. **Non immergere l'apparecchio in acqua!**

- Tutte le restanti parti possono essere lavate in acqua. Dopo aver utilizzata le fruste con cibi molto salati, bisognerebbe smontare subito le fruste e lavarle
- Stare attenti a non fare eccessivo uso di detersivo nel lavare le fruste
- Quando si utilizza l'apparecchio con coloranti, il contenitore potrebbe perdere colore, si prega di passare un po' d'olio sulla ciotola, prima di inserire i coloranti
- Le lame sono molto taglienti, si prega di fare attenzione.
- Smontare l'apparecchio prima di pulirlo.

Guida all'uso dell'apparecchio (per la ciotola da 500 ml)

Cido	Massimo	Tempo di operazione
carne	250g	15sec
verdure	50g	10sec
mandorle	150g	15sec
formaggi	100g	10sec
pane	80g	10sec
cipolla	200g	10sec
biscotti	150g	10sec
frutta	200g	10sec

AC230V 50Hz , 400W

Avvertenza per la tutela dell'ambiente

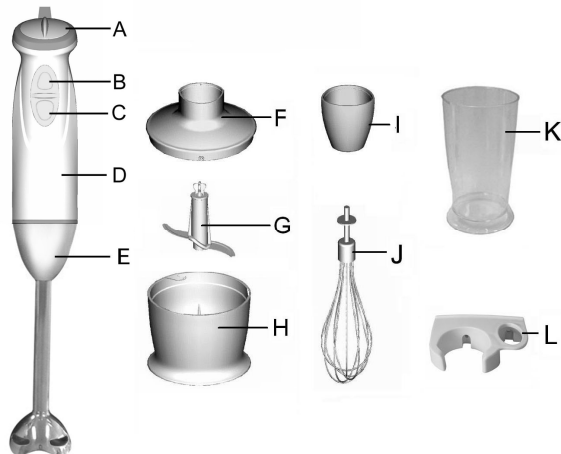


Come indicato dal simbolo riportato sul prodotto, sulle istruzioni per l'uso oppure sull'imballaggio, una volta terminata la vita utile di questo prodotto, non smaltirlo nei normali rifiuti domestici, bensì portarlo ad un centro di raccolta per il riciclaggio di apparecchi elettrici ed elettronici. I materiali sono riutilizzabili in conformità alla loro marcatura. Con il

riutilizzo, il recupero dei materiali oppure altre forme del recupero di apparecchi vecchi si contribuisce in modo importante alla tutela del nostro ambiente. Richiedete all'amministrazione comunale i dati relativi al punto di smaltimento competente.

Descripción:

- A. Interruptor de pulgar
- B. Interruptor ☐
- C. Interruptor II
- D. Unidad del Motor
- E. Mango mezclador de Acero
Inoxidable
- F. Tapa de la Picadora
- G. Cuchilla "S"
- H. Picadora
- I. Soporte para batidora
- J. Batidora
- K. Jarra
- L. Montaje en la pared



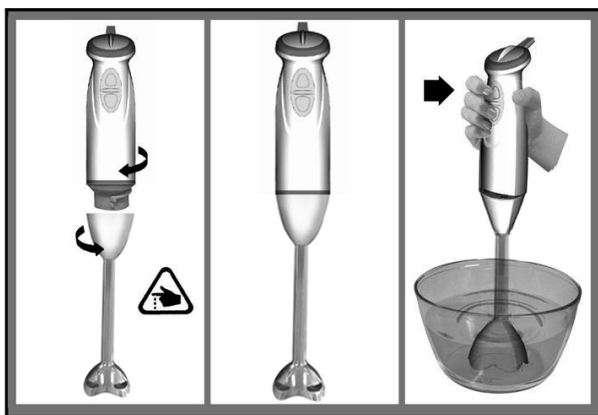
Precaución

Por favor lea las instrucciones cuidadosamente y completamente antes de usar el aparato.

- Antes de enchufarlo en una toma de corriente, compruebe si su voltaje corresponde con el indicado en la etiqueta del aparato.

- Siempre desenchufe el aparato antes de montarlo, desmontarlo, limpiarlo.
- No enchufe el aparato a la corriente eléctrica hasta que esté completamente montado y siempre desenchufe antes de desmontar el aparato o manejar la cuchilla.
- No permita que los niños jueguen con este aparato.
- No deje que la unidad del motor, el cable o el enchufe se mojen.
- Nunca use un aparato dañado. Si ha sido dañado, por favor llévelo a un servicio de reparaciones autorizado, a que lo comprueben o reparen.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por un servicio de reparaciones autorizado.
- No deje exceso de cable colgando en el borde de la mesa o lugar de trabajo ni que toque superficies calientes.
- **¡Las cuchillas están muy afiladas!**
- No coloque el aparato en ingredientes calientes.
- El aparato está construido para procesar cantidades caseras diarias.
- Ni la jarra de medida, ni la picadora son a prueba de microondas.
- Opere por un periodo de tiempo corto. Use el aparato por no más de 1 minuto, y no lo use con comida dura por más de 15 segundos.

Cómo usar la mezcladora manual



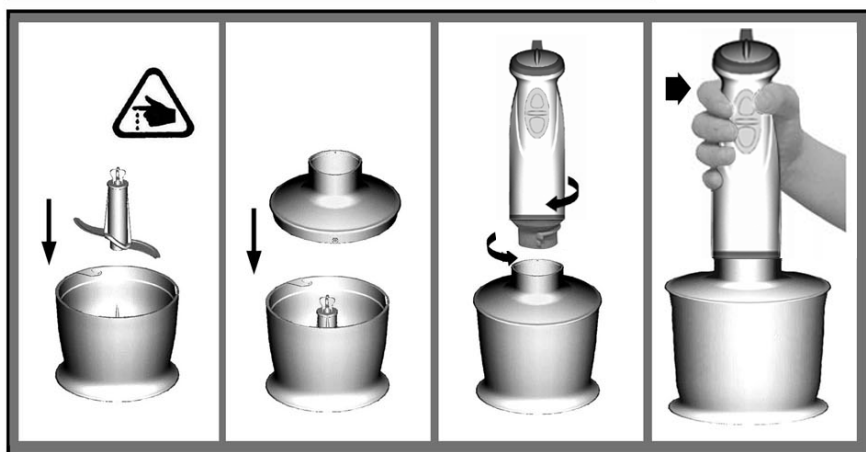
La mezcladora manual está adecuada a la perfección para preparar mezclas, salsas, sopas, mayonesa y comida para bebé además de para mezclar y hacer batidos.

- Gire el mango mezclador de acero inoxidable en la unidad del motor hasta

que se bloquee.

- Introduzca la mezcladora manual en la jarra. Entonces escoja la velocidad “1”-“5” y pulse el interruptor □ o el interruptor □.
- Saque el mango mezclador de la unidad del motor después de usar.
- Puede usar la mezcladora manual en la jarra de medida así como en cualquier otra jarra.
- **Atención: ¡la cuchilla está muy afilada!**

Cómo usar su picadora



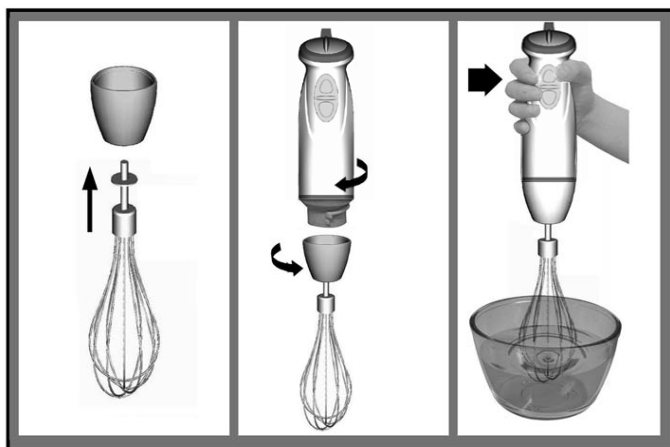
- La picadora está adecuada a la perfección para comida dura, como picar carne, queso, cebolla, hierbas, ajo, zanahorias, nueces, almendras, ciruelas, etc.
- No pique comida extremadamente dura, como cubitos de hielo, nuez moscada, granos de café y granos.

Antes de picar ...

- ♦ Retire cuidadosamente la funda de plástico de la cuchilla. **Precaución: ¡la cuchilla está muy afilada!** Sosténgala siempre por la parte superior de plástico.
- ♦ Coloque la cuchilla en el pivote central de la picadora. Empuje hacia abajo la cuchilla y cierre la picadora. Coloque siempre la picadora en una base anti-deslizante.
- ♦ Coloque la comida en la picadora.
- ♦ Coloque la tapa de la picadora sobre la picadora.

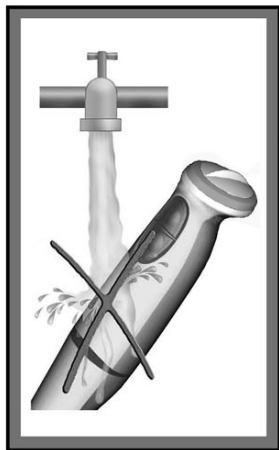
- ◆ Gire la unidad de motor sobre la tapa de la picadora hasta que se bloquee.
- ◆ Escoja la velocidad de “1”-“5” y pulse el interruptor ☐ o el interruptor ☐ para operar la picadora. Durante el proceso, sostenga la unidad del motor con una mano y la picadora con la otra.
- ◆ Después de usarla, retire la unidad del motor de la tapa de la picadora.
- ◆ Entonces retire la tapa de la picadora.
- ◆ Quite cuidadosamente la cuchilla.
- ◆ Retire la comida procesada de la picadora.

Cómo usar su batidora



Use la batidora sólo para batir crema, batir claras de huevo y mezclar harinas y postes preparados.

- Coloque la batidora en el soporte para la batidora, y entonces gire la caja de cambios en el motor hasta que esté bloqueado.
- Coloque la batidora en una jarra y sólo entonces escoja velocidad de “1”-“5” y pulse el interruptor ☐ o el interruptor ☐ para operarla.
- Retire la caja de cambios de la unidad del motor después de usarla. Entonces saque la batidora fuera de la caja de cambios.



Limpieza

Limpie la unidad del motor y la picadora sólo con un trapo húmedo. **¡No sumerja la unidad del motor en agua!**

- Todas las otras partes pueden ser limpiadas en el lavavajillas. Sin embargo, después de procesar comida muy salada, deberían enjuagar las cuchillas de inmediato.
- También, tenga cuidado de no usar una sobredosis de limpiador o descalcificador en su lavavajillas.
- Cuando procese comida con color, las partes plásticas del aparato podrían descolorarse. Frote estas partes con aceite vegetal antes de ponerlas en el lavavajillas.
- Las cuchillas están muy afiladas, por favor atención.
- Desenchufe el aparato antes de limpiarlo.

Guía de Procesamiento (para 500ml picadora)

Comida	Máximo	Tiempo de Operación
carne	250gr	15seg
hierbas	50gr	10seg
nueces, almendras	150gr	15seg
queso	100gr	10seg
pan	80gr	10seg
cebollas	200gr	10seg
galletas	150gr	10seg
fruta suave	200gr	10seg

AC230V 50Hz , 400W

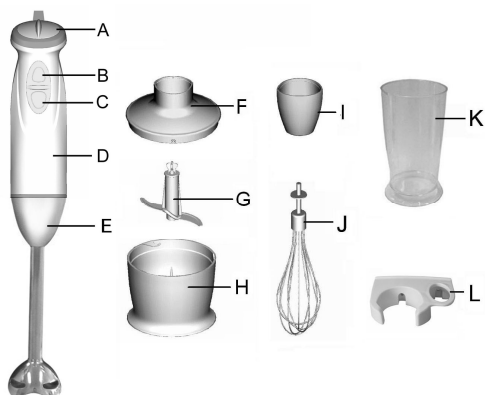


Indicaciones para la protección del medio ambiente

Este producto no debe desecharse con la basura normal una vez finalizada su vida útil, sino que debe depositarse en un punto de recogida selectiva para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos, tal como advierte el símbolo que aparece en el producto, en las instrucciones de uso o en el embalaje. Los materiales se pueden reutilizar según su clasificación. Al reutilizar los aparatos antiguos, ya sea de forma material o de cualquier otra forma, contribuye de manera importante a la protección de nuestro medio ambiente. Infórmese en su ayuntamiento sobre los puntos de eliminación de residuos correspondientes

Descrição:

- A. Interruptor milimétrico
- B. Interruptor ☐
- C. Interruptor II
- D. Unidade motora
- E. Suporte inoxidável
- F. Tapa da tigela de trituração bowl lid
- G. “S” Lâmina
- H. Tigela de trituração
- I. Recipiente de bateadeira
- J. Bateadeira
- K. Vasilha
- L. Suporte da moldura



Atenção

Por favor leia as instruções completa e cuidadosamente antes do uso do aparelho.

1. Antes de conectar o aparelho á tomada, certifique-se que a voltagem da corrente corresponde ao indicado no rótulo do aparelho.
2. Desconecte o aparelho da tomada antes de montagem, desmontagem e limpeza.
3. Não conectes o aparelho á tomada antes deste estiver devidamente montado e desconecte-o sempre antes da montagem ou remoção da lâmina.
4. Mantenha o aparelho afastado das crianças.
5. Não deixe a unidade motora, o cabo eléctrico ou a extremidade que dá acesso á tomada molharem.
6. Nunca use um aparelho danificado. Se o aparelho apresentar vestígio de danificação, remete-o a uma agência especializada para reparação.
7. Se o cabo eléctrico apresentar vestígio de danificação, procure uma agência

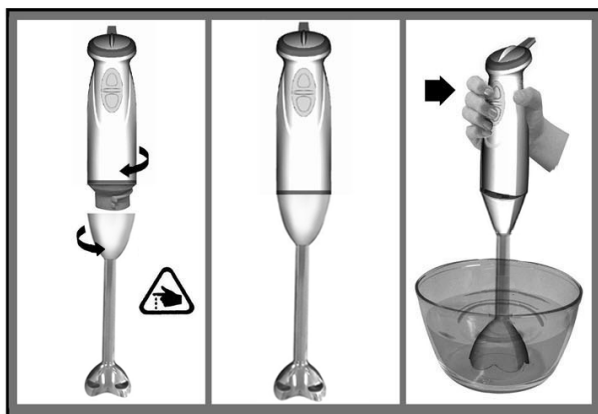
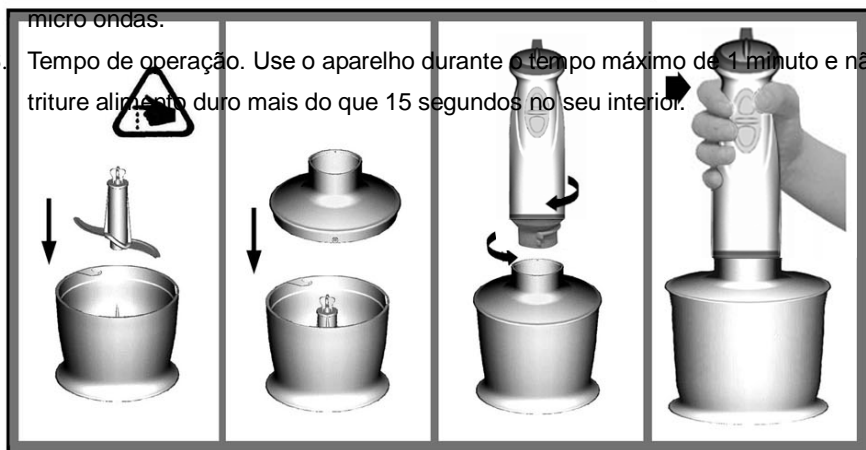
especializada para sua substituição.

8. Não permita que o cabo eléctrico seja posicionado na borda da mesa e/ou de outro espaço trabalho bem como o seu contacto com superfície quente.

9. As lâminas são extremamente afiadas!

10. Não permita o contacto de ingredientes quente com o aparelho.
11. O aparelho foi produzido para uso em condições e quantidade doméstica normal.
12. O copo de medida bem como a tigela de trituração não é destinado para uso em micro ondas.

13. Tempo de operação. Use o aparelho durante o tempo máximo de 1 minuto e não triture alimentos duros mais do que 15 segundos no seu interior.



Como usar a batedeira manual

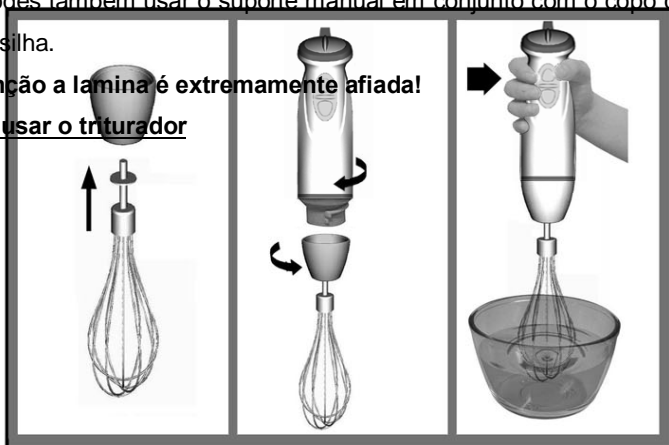
A batedeira manual é perfeitamente adequada para a preparação de molhos, sopas, mayonnaise e comida para crianças, bem como para mistura e batido de leite com sorvete ou seja milkshake.

1. Introduza o suporte inoxidável na unidade motora e certifique que este foi fixado adequadamente.
2. Introduza o suporte manual na vasilha. Escolha a velocidade (1"5") desejada e depois aperte o interruptor ☐ ou ☐.
3. Remova o suporte manual do aparelho após o uso.

~~Podes também usar o suporte manual em conjunto com o copo de medida ou a vasilha.~~

4. Atenção a lamina é extremamente afiada!

Como usar o tritador



1. O tritador é expressamente para o uso na trituração de alimento duro, tais como carne, queijo, alho, ervas, cebola, cenoura, noz, amêndoa, ameixa seca etc.
2. Não use o aparelho para tritar objectos duros tal como cubos de gelo, noz

moscada, grãos de café etc.

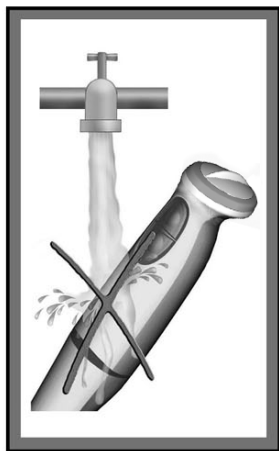
Antes da trituração

1. Remova a tampa de plástico da lâmina cuidadosamente. **Atenção: pois a lâmina é extremamente afiada!**
2. Segure a lâmina sempre na parte plástica superior.
3. Coloque a lâmina na parte central da tigela de trituração. Pressione a lâmina para baixo e tampe a vasilha. Coloque a tigela de trituração sempre numa base não escorregadia.
4. Introduza o alimento por triturar na tigela de trituração.
5. Coloque a tampa da tigela no seu devido lugar.
6. Coloque a tigela na unidade motora e aperte a adequadamente.
7. Escolha a velocidade desejada 1”-“5” e depois pressione o interruptor ☐ ou ☐ para iniciar a operação. Durante o processo, segure a unidade motora com uma mão e a tigela com a outra.
8. Depois do uso, desligue o motor e remova a tampa da tigela.
9. Após remover a tampa da tigela.
10. Remova a lâmina com cuidado.
11. Remova o alimento processado da tigela.

Como usar a batedeira

Use a batedeira para misturar creme, bater ovos e misturar pão-de-ló ou outra sobremesa previamente misturada.

1. Insira a batedeira no seu respectivo suporte e depois coloque a caixa de velocidade na unidade motora, certifique que a mesma foi colocada de forma adequada.
2. Coloque a batedeira na vasilha e somente na vasilha. Escolha a velocidade “1”-“5” desejada e logo aperte o interruptor ☐ ou ☐ para iniciar a operação.
3. Depois do uso, remova a caixa de velocidades do aparelho. Depois remova a batedeira da respectiva caixa de suporte.



Limpeza

Limpe o motor e a tampa da tigela de trituração com um pano húmido somente. **Não imersa o motor em água!**

- Todas as outras partes podem ser lavadas numa máquina de lavar louças. No entanto, depois do processamento de alimento muito salgado, deves remover e limpar a lâmina o mais rápido possível.
- Tenha o cuidado em não lavar ou usar descalcificador em demasia durante a limpeza do aparelho.
- Durante o processamento de alimentos coloridos, a parte plástica do aparelho pode sofrer mudança de cor. Esfregue um pouco de óleo vegetal no interior dos dispositivos de plástico antes de introduzi-los na máquina de lavar louças.
- Atenção pois as lâminas são extremamente afiadas.
- Desconecte o aparelho da tomada antes da sua limpeza.

Guia de processamento (para batedeira de 500ml)

Alimentos	Máximo	Tempo de operação
Carne	250g	15seg
vegetais	50g	10seg
noz, amêndoa	150g	15seg
Queijo	100g	10seg
Pão	80g	10seg
Cebolas	200g	10seg
biscoitos	150g	10seg
Fruta mole	200g	10seg

AC 230V 50Hz , 400W



Indicações para a protecção ambiental

Este produto não pode ser deitado no lixo doméstico normal no final da sua vida útil, tendo de ser colocado num ponto de recolha selectiva para reciclagem de aparelhos eléctricos e electrónicos. O símbolo apresentado no produto, o manual de instruções ou a embalagem avisam sobre esta situação. Os materiais são reutilizáveis de acordo com a sua identificação. Através da reutilização, do aproveitamento de materiais ou de outras formas de aproveitamento de aparelhos antigos, irá contribuir significativamente para proteger o ambiente. Informe-se no seu município para saber qual o ponto de eliminação de resíduos responsável.

SLO

Opis:

- A. Fina nastavitev
- B. Stikalo I
- C. Stikalo II
- D. Ohišje motorja
- E. Palica za piriranje
- F. Pokrov posode za mešanje in merjenje
- G. Univerzalni sekljalnik
- H. Posoda za mešanje in merjenje
- I. Držalo metlice za smetano
- J. Metlica za smetano
- K. Merilni kozarec
- L. Držalo za aparat

Palični mešalnik je posebej namenjen za pripravo omak, juh, majonez, pripravo otroške hrane in mlečnih mešanih pijač.

- Na ohišje motorja privijte kovinsko palico za piriranje, dokler ne zaskoči.

○ Palični mešalnik daste v posodo za mešanje, izberete hitrost od 1-5 in ga vklopite s stikalom I ali II.

○ Palico za piriranje po uporabi odstranite iz ohišja motorja.

○ Posodo za mešanje ali posodo za merjenje lahko uporabljate tudi kot vsako drugo posodo.

○ **POZOR: Noži so zelo ostri!**

Navodila za uporabo sekljalnika

□ Sekljalnik je primeren zlasti za tršo hrano, kot je meso, sir, čebula, zelišča, začimbe, česen, korenček,

orehi in mandlji.

□ Sekljalnik ni primeren za ekstremno trda živila, kot so ledene kocke, muškatni orešček, kavna zrna in žito.

□ **Pred sekljanjem:**

□ Z nožev previdno odstranite pokrivalo iz umetne mase. **Pozor: noži so zelo ostri!** Zmeraj jih prijemajte za ročaje iz umetne mase.

□ Nataknite nož na vrtljivi tečaj v mešalni posodi, ga pritisnite navzdol in zaprite.

Mešalno posodo zmeraj uporabljajte s podlogo proti drsenju.

□ Dajte hrano v mešalno posodo.

□ Na mešalno posodo namestite pokrov.

□ Ohišje motorja privijte na mešalno posodo tako, da zaskoči.

□ S stikalom I ali II izberite želeno hitrost od 1-5. med procesom sekljanja držite z eno roko ohišje motorja in z drugo mešalno posodo.

□ Ko je hrana sesekljana, ponovno snemite ohišje motorja z mešalne posode.

□ Nato odstranite pokrov mešalne posode.

□ Previdno snemite nož.

□ Sesekljano hrano vzemite iz mešalne posode.

Navodila za uporabo metlice za stepanje smetane

Metlico za smetano uporabljajte le za stepanje smetane, beljakov in gotovih desertov.

♦ Metlico za smetano namestite v držalo in ga privijte na ohišje motorja, dokler ne zaskoči.

♦ Preden vključite napravo, dajte metlico za smetano v posodo. Na stikalu I ali II nastavite hitrost od 1-5.

♦ Po uporabi ponovno odvijte metlico z ohišja motorja in jo snemite.

Čiščenje

Ohišje motorja in pokrov mešalne in merilne posode pobrišite le z vlažno krpo. **Ohišje motorja nikoli ne sme priti v stik z vodo!**

Vse ostale priključke lahko pomivate v pomivalnem stroju. V primeru, da ste rezali zelo slane jedi, je potrebno nože takoj oplakniti z vodo.

- Bodite pozorni na to, da ne boste dodajali čezmernega odmerka čistilnega sredstva za pomivalni stroj.
- Barvna živila lahko obarvajo plastične dele aparata, pred pranjem jih natrite z jedilnim oljem.
- Noži so zelo ostri. Prosimo Vas, da ste izredno previdni.
- Pred čiščenjem zmeraj najprej povlecite električni vtič iz vtičnice.

Navodila za uporabo sekljalnika (v 500ml mešlni posodi)

Živilo Količina polnjenja Čas sekljanja

Meso 250g 15 Sekund

Zelišča, začimbe 50g 10 Sekund

Orehi, mandlji 150g 15 Sekund

Sir 100g 10 Sekund

Kruh 80g 10 Sekund

Čebula 200g 10 Sekund

Keksi 150g 10 Sekund

Mehki sadeži 200g 10 Sekund

230V≈ 50Hz , 400W

Napotki za varstvo okolja

Tega aparata na koncu njegove življenjske dobe ni dovoljeno odstraniti skupaj z normalnimi gospodinjskimi odpadki, temveč ga je potrebno oddati na zbirališču za recikliranje električnih in elektronskih aparatov, kot je označeno s simbolom na aparatu, v Navodilih za uporabo ali na embalaži.

Materiale je možno glede na njihovo oznako ponovno uporabiti. S ponovno uporabo, recikliranjem ali drugimi oblikami ponovne uporabe starih aparatov prispevate velik del k varstvenašega okolja.

Prosimo, da se pri občinski upravi pozanimate o pristojnem mestu teh odpadnih izdelkov.