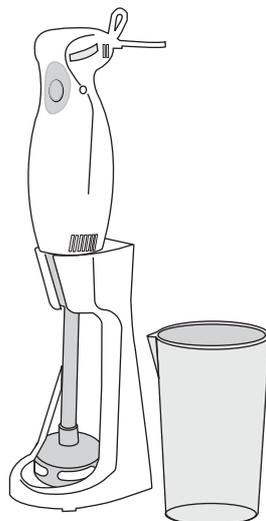


---

**Mixer ad immersione**  
**Immersion mixer**  
**Mixeur plongeant**  
**Stabmixer**  
**Keukenmixer**  
**Batidora de inmersión**  
**Varinha mágica**  
**Μίξερ χειρός**



Istruzioni per l'uso  
Instruction for use  
Notice d'utilisation  
Bedienungsanleitung  
Gebruiksaanwijzingen  
Instrucciones para el uso  
Instruções de utilização  
δηγίες χρήσης

---



### ELECTRICAL CONNECTION (U.K. ONLY)

- A) If your appliance comes fitted with a plug, it will incorporate a 13 Amp fuse. If it does not fit your socket, the plug should be cut off from the mains lead, and an appropriate plug fitted, as below.  
**WARNING:** Very carefully dispose of the cut off plug after removing the fuse: do not insert in a 13 Amp socket elsewhere in the house as this could cause a shock hazard. With alternative plugs not incorporating a fuse, the circuit must be protected by a 15 Amp fuse. If the plug is a moulded-on type, the fuse cover must be re-fitted when changing the fuse using a 13 Amp Asta approved fuse to BS 1362. In the event of losing the fuse cover, the plug must NOT be used until a replacement fuse cover can be obtained from your nearest electrical dealer.  
The colour of the correct replacement fuse cover is that as marked on the base of the plug.
- B) If your appliance is not fitted with a plug, please follow the instructions provided below:

#### IMPORTANT

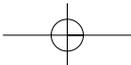
The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

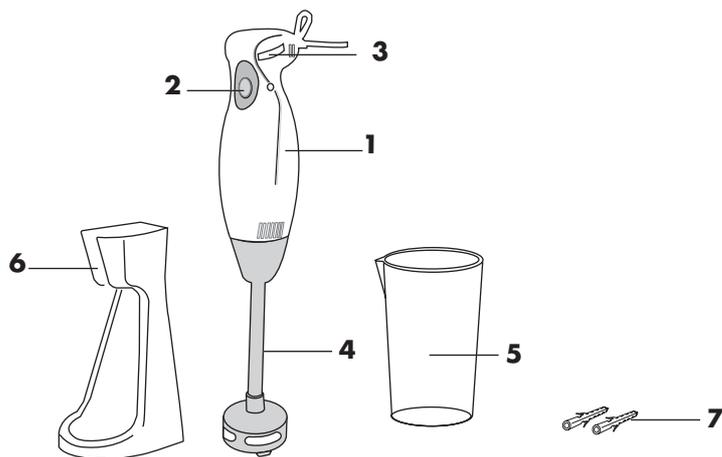
Blue:	Neutral
Brown:	Live

As the colours of the wires in the mains lead of this appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

The wire which is coloured blue must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured black.

The wire which is coloured brown must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured red.



**ITALIANO****DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO**

1. Corpo Motore
2. Pulsante ON/OFF
3. Regolatore di velocità
4. Gruppo lama + Stelo
5. Bicchiere graduato
6. Supporto a muro (solo in alcuni modelli)
7. Tasselli per fissaggio a muro

**ENGLISH****DESCRIPTION**

1. Motor assembly
2. ON/OFF button
3. Speed regulator
4. Blade and stem assembly
5. Graduated beaker
6. Wall mount (certain models only)
7. Wall fixing anchors

**FRANÇAIS****DESCRIPTION**

1. Bloc moteur
2. Bouton ON/OFF
3. Variateur de vitesse
4. Groupe couteau + pied mixeur
5. Gobelet gradué
6. Support mural (selon modèle)
7. Chevilles pour fixation au mur

**DEUTSCH****BESCHREIBUNG DES GERÄTS**

1. Motorgehäuse
2. EIN/AUS-Taste
3. Geschwindigkeitsregler
4. Messer + Stabeinheit
5. Messbecher
6. Wandhalterung (nur bei einigen Modellen)
7. Dübel für Wandbefestigung

**NEDERLANDS****BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT**

1. Motorhuis
2. ON/OFF-knop
3. Snelheidsregelaar
4. Groep mes + Stang
5. Maatbeker
6. Muurhouder (alleen sommige modellen)
7. Pluggen voor muurbevestiging

**ESPAÑOL****DESCRIPCIÓN DEL APARATO**

1. Cuerpo motor
2. Pulsador ON/OFF
3. Regulador de velocidad
4. Grupo cuchilla + Varilla
5. Vaso graduado
6. Soporte mural (solamente para algunos modelos)
7. Tacos para la fijación mural

**PORTUGUÊS****DESCRIÇÃO DO APARELHO**

1. Corpo do motor
2. Botão ON/OFF
3. Selector de velocidades
4. Conjunto Lâmina + Pé
5. Copo graduado
6. Suporte de parede (apenas em alguns modelos)
7. Parafusos de fixação à parede

**ΕΛΛΗΝΙΚΑ****ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ**

1. Μοτέρ
2. Πλήκτρο ON/OFF
3. Ρυθμιστής ταχύτητας
4. Μονάδα μαχαιριού + Αξονας
5. Διαβαθμισμένο δοχείο
6. Στήριγμα τοίχου (μόνο σε ορισμένα μοντέλα)
7. Ούπα για στερέωση στον τοίχο

**I LEGGERE ATTENTAMENTE LE PRESENTI ISTRUZIONI PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO****AVVERTENZE GENERALI**

- Dopo aver tolto l'imballaggio, assicurarsi dell'integrità del prodotto. In caso di dubbio, non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi esclusivamente a personale qualificato.
- In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio, fare sostituire la presa con altra di tipo adeguato da personale qualificato. È sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple, e/o prolunghie. Qualora il loro uso si rendesse necessario, utilizzare esclusivamente adattatori semplici o multipli e prolunghie conformi alle vigenti norme di sicurezza, facendo attenzione a non superare il limite di potenza marcato sull'adattatore e/o prolunga.
- I modelli provvisti di messa a terra devono essere collegati ad un efficace impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica.
- Qualora l'apparecchio smettesse di funzionare rivolgersi esclusivamente a un centro di assistenza autorizzato.
- L'apparecchio dovrà essere destinato esclusivamente all'uso per il quale è stato espressamente concepito. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non potrà essere ritenuto responsabile di eventuali danni derivanti da uso improprio, erroneo e irresponsabile e/o da riparazioni effettuate da personale non qualificato.
- Accertarsi che mani, capelli, abiti e utensili da cucina siano fuori dal contenitore prima di mettere in funzione l'apparecchio. Le lame possono tagliare: maneggiatele con cura.  
Osservare in particolare le seguenti norme fondamentali di sicurezza:
  - Non toccare l'apparecchio con le mani bagnate o umide.
  - Non usare l'apparecchio a piedi nudi o bagnati.
- Non sfilare la spina dalla presa tirando il cavo di alimentazione.
- Non lasciare l'apparecchio esposto agli agenti atmosferici (pioggia, sole, gelo, ecc.).
- Non permettere che l'apparecchio sia usato da bambini o da incapaci senza sorveglianza.
- Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Disinserire la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non viene utilizzato.
- Non lasciare l'apparecchio inutilmente acceso perché potenziale fonte di pericolo.
- Non immergere l'apparecchio in acqua.
- In caso di danneggiamento del cavo, farlo sostituire tempestivamente da personale qualificato.
- Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione, scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica staccando la spina.
- In caso di guasto e/o di cattivo funzionamento, spegnere l'apparecchio senza manometterlo. Per eventuali riparazioni rivolgersi esclusivamente a centri di assistenza tecnica qualificati richiedendo l'utilizzo di ricambi e accessori originali.
- Qualora si decida di eliminare definitivamente l'apparecchio, dopo aver scollegato la spina dalla presa di corrente, si raccomanda di renderlo inservibile recidendone il cavo di alimentazione.
- Conservare con cura le presenti istruzioni per ulteriori consultazioni.

I materiali e gli oggetti destinati al contatto con prodotti alimentari sono conformi alle prescrizioni della direttiva CEE 89/109.

### Prima dell'uso

Il vostro apparecchio è stato costruito per sminuzzare piccole quantità di cibo e non deve essere utilizzato per altri scopi.

Prima del primo utilizzo, pulire con un panno umido il corpo motore. Lavare e asciugare accuratamente tutte le parti che verranno a contatto con gli alimenti.

### Funzionamento dell'apparecchio

Adatto per la preparazione di pietanze quali: salse, passati, maionese, omogeneizzati di carne, frullati, cocktails, etc. e in modo pratico e veloce.

1. Inserire il gruppo lama + stelo (4) nel corpo motore e ruotare fino ad agganciarlo (vedi fig.1)
  2. Inserire la spina nella presa di corrente.
  3. Mettere il cibo da lavorare nel contenitore desiderato o nei modelli che lo prevedono nel bicchiere in dotazione.
  4. Quando mescolate liquidi o purea di frutta o verdure non riempire il bicchiere più di metà del suo contenuto.
  5. Immergere lo stelo dell'apparecchio (4) nel cibo quindi azionare l'apparecchio premendo il pulsante ON/OFF (2).
  6. Miscelare il contenuto con un leggero movimento dall'alto verso il basso. Spegnerne quindi l'apparecchio e rimuovere il mixer.
- Per motivi di sicurezza l'apparecchio è in funzione fintantoché il pulsante ON/OFF è premuto.

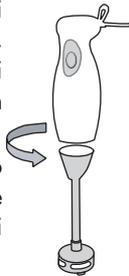


Fig.1

### Regolazione della velocità (Solo in alcuni modelli)

Un controllo di velocità variabile vi permette di regolare la velocità a seconda delle vostre necessità: bassa/ media/ alta.

Nella tabella vi riportiamo alcuni suggerimenti per un corretto utilizzo dell'apparecchio.

Velocità	Tipo di cibo
<b>Bassa</b>	Condimenti, zuppe cremose, beschamella
<b>Media</b>	Sughi per pasta, maionese, salsa a base di crema acida
<b>Alta</b>	Cibi per neonati, frappé, uova sbattute, purè

### Supporto a muro (Solo in alcuni modelli)

L'apparecchio è dotato di un supporto a muro che offre un comodo alloggio per il mixer rendendolo così sempre pronto all'uso. Per fissare il supporto (6) alla parete utilizzare le viti e i tasselli in dotazione.

### Pulizia e manutenzione

- Disinserire la spina dalla presa di corrente;
- **Attenzione:** non immergere il corpo motore (1) in acqua: per pulirlo utilizzare esclusivamente un panno umido.
- Gli accessori possono essere lavati in acqua tiepida con normale detersivo per lavastoviglie,
- Per facilitare la pulizia ed eliminare eventuali residui è possibile far funzionare il mixer in un recipiente contenente un pò di acqua tiepida saponata.

**ATTENZIONE: Non far funzionare l'apparecchio per più di 1 minuto consecutivo, quindi spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare. Non far funzionare l'apparecchio a vuoto.**

### Consigli

- Quando utilizzate il mixer, vi consigliamo di controllare regolarmente il cibo al fine di evitare di lavorarlo in eccesso.
- Prima di lavorare il cibo toglierlo sempre dal forno e lasciarlo raffreddare.
- Ricordatevi di togliere a pezzi prima in modo da ottenere un risultato soddisfacente.
- Riscaldare il liquido da aggiungere alle zuppe o al purè, permetterà di ottenere ottimi risultati.
- Non lavorare gli ingredienti duri quali caffè, cubetti di ghiaccio o cubetti di cioccolato in quanto potrebbero danneggiare le lame.
- Durante il funzionamento posizionare la ciotola e il bicchiere contenente il cibo da lavorare, su una spugna in modo da rendere la ciotola più stabile.
- Se adoperate l'apparecchio per preparazioni a base di frutta ricordatevi che quest'ultima deve essere priva di nocciolo o torsolo, etc.