

ES

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

LEER SIEMPRE LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL APARATO.

Quando se usan aparatos eléctricos es necesario tomar las precauciones necesarias, entre las cuales:

1. Asegurarse de que el voltaje eléctrico del aparato corresponda al de su red eléctrica.

2. Este aparato no debe ser utilizado por los niños. Mantener el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.

3. Desconectar siempre el aparato de la alimentación si se deja sin vigilancia y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.

4. El aparato puede ser usado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o por personas sin conocimientos o experiencia en el uso del aparato a condición de que estén vigiladas o se les haya facilitado instrucciones sobre cómo usar el aparato de forma segura y hayan comprendido los riesgos inherentes a su empleo.

5. Los niños no deben jugar con el aparato.

6. No colocar el aparato encima o cerca de fuentes de calor.

7. No dejar el aparato expuesto a agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.).

8. Prestar atención en que el cable eléctrico no quede en contacto con superficies calientes.

9. Mantener el cable de alimentación lejos de cantos afilados. No enrollar el cable de alimentación alrededor del aparato.

10. NO SUMERGIR NUNCA EL CUERPO MOTOR, EL ENCHUFE NI EL CABLE ELÉCTRICO EN AGUA O EN OTROS LÍQUIDOS, UTILIZAR UN PAÑO HÚMEDO PARA SU LIMPIEZA.

11. No utilizar el aparato en las proximidades de lavabos. No utilizar con las manos mojadas.

12. Durante el uso, colocar el aparato sobre un plano horizontal y estable.

13. Antes de poner en marcha el aparato, asegurarse de que esté perfectamente montado.

14. No accionar el aparato en vacío.

15. No TOCAR NUNCA LAS PARTES EN MOVIMIENTO.

16. Prestar mucha atención al manejar las cuchillas para no herirse.

17.  ATENCIÓN: INTRODUCIR LA CUCHILLA ANTES QUE LOS ALIMENTOS A PICAR. Antes de retirar la tapa, esperar a que la cuchilla esté totalmente parada.

18. No utilizar el aparato si las cuchillas están dañadas.

19. No utilizar el aparato para picar alimentos demasiado duros (ejemplo: cubitos de hielo o carne con huesos).

20. Asegurarse de que el cuerpo motor no esté en marcha antes de añadir o retirar los accesorios, cuando se limpie o cuando no se utilice.

21. No poner las manos ni introducir herramientas metálicas (tenedores, cuchillos, etc.) en los distintos accesorios durante el funcionamiento.

22. No acercar cabellos largos o prendas de vestir holgadas a la cuchilla en marcha.

23. Antes de retirar el cuerpo motor, esperar a que se detengan completamente los varios accesorios (cuchillas, varillas).

24. Desconectar el cable de la toma en caso de avería durante el uso o de falta de utilización del aparato.

25. Para desconectar el enchufe, agárrelo directamente y retírelo de la toma de pared. No desenchufar nunca tirando del cable.

26. No utilizar el aparato si el cable eléctrico o el enchufe están dañados, o si el aparato en cuestión muestra defectos; en tal caso, llevarlo al más cercano Centro de Asistencia Autorizado.

27. Utilizar sólo accesorios originales.

28. El aparato ha sido concebido para un uso de duración limitada máx. de 1 minuto. Apagar el aparato después de 1 minuto en caso de alimentos líquidos y tras 30 segundos en el caso de alimentos sólidos. Dejar enfriar el aparato al menos 30 minutos a temperatura ambiente antes de volver a usar para evitar sobrecargar el motor.

29. En caso de que la cuchilla no gire o gire con dificultad, interrumpir inmediatamente el funcionamiento para no dañar el aparato. En dicho caso, desconectar el aparato. Controlar que no existan impedimentos en el contenedor, que los alimentos no sean demasiado duros o que el contenedor no esté demasiado lleno.

30. Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante o por su servicio de asistencia técnica o, en todo caso, por una persona con cualificación similar, para prevenir cualquier riesgo.

31. El aparato está concebido para USO EXCLUSIVAMENTE DOMÉSTICO y no debe ser destinado a uso comercial o industrial.

32. El aparato es apropiado para desmenuzar y triturar distintos tipos de alimentos.

33. Si se decide eliminar como desecho este aparato, se recomienda inutilizarlo cortando el cable de alimentación. Además, se recomienda volver inofensivas aquellas partes del aparato susceptibles de constituir un peligro, especialmente para los niños, que podrían utilizar el aparato para jugar.

34. Los elementos del embalaje no deben dejarse al alcance de los niños ya que son fuentes potenciales de peligro.

35.  Para la correcta eliminación del producto según la Directiva Europea 2012/19/EU se ruega leer el correspondiente documento anexo al producto.

CONSERVAR SIEMPRE ESTAS INSTRUCCIONES

DESCRIPCIÓN DEL APARATO (Fig. 1)

Para mod. 886/887:

A Tecla velocidad I

B Tecla velocidad Turbo

C Cuerpo motor

D Botones de desbloqueo

E Taza graduada

F Brazo batidor por inmersión

Solo para mod. 886:

G Accesorio batidor de varillas

H Eje de montaje cuchilla de la picadora

I Base antideslizante

L Recipiente picadora

M Cuchilla picadora

N Tapa picadora

1

2

3

4

5

6

7

8

INSTRUCCIONES DE EMPLEO

ATENCIÓN: Asegurarse de que el cuerpo motor (C) no esté en funcionamiento antes de poner o quitar los accesorios, cuando se limpie o cuando no se use.

Empleo del accesorio picador

- Montar la cuchilla (M) en el eje (H) del recipiente (I) (Fig. 2).

ATENCIÓN: Prestar mucha atención cuando se toquen las cuchillas, para evitar herirse.

ATENCIÓN: COLOCAR LA CUCHILLA ANTES QUE LOS ALIMENTOS QUE HAYA QUE PICAR. Antes de quitar la tapa esperar a que la cuchilla esté completamente parada.

- Cortar los alimentos en pequeños trozos (1,5 x 1,5 cm) e introducirlos en el recipiente (L).

- Colocar la tapa (N) en el recipiente (L) y presionarla a fondo hasta que se bloquee completamente (Fig. 3).

Asegurarse de que la parte superior de la cuchilla (M) haya entrado correctamente en el alojamiento previsto en la base de la tapa.

ATENCIÓN: Antes de utilizar el aparato, asegurarse de haber montado perfectamente las cuchillas y la tapa.

- Colocar el cuerpo motor (C) sobre la tapa (N) y, alineado los ojales con los botones de desbloqueo (D), presionar ligeramente hasta que se bloquee completamente (Fig. 4).

- Una vez ensamblado el aparato, ponerlo en funcionamiento apretando la tecla de velocidad I (A). Sólo después de unos instantes, según la preparación y los alimentos, se puede pasar a una velocidad mayor apretando la tecla correspondiente (B).

El máximo rendimiento del aparato tiene lugar mediante funcionamiento por impulsos apretando la tecla (A-B) durante brevísimo tiempo (2-3 segundos).

ATENCIÓN: En el caso que el aparato no funcione, comprobar que los accesorios hayan sido aplicados correctamente.

- Para obtener un picado fino y homogéneo quitar, si es necesario, el alimento de la pared del recipiente (L) y llevarlo hacia el centro con la ayuda de una espátula, después de haber quitado el cuerpo motor (C).

- Para interrumpir el funcionamiento del aparato hay que soltar la tecla que hemos apretado de la velocidad (A-B); con el aparato podemos picar los alimentos en tiempos muy reducidos.

Empleo accesorio batidora por inmersión

- Montar el brazo (F) en el cuerpo motor (C): acercar las dos partes, alineando los ojales con los botones de desbloqueo (D), y acoplar el brazo (F) presionándolo ligeramente contra el cuerpo motor (C) hasta escuchar el chasquido que confirma el bloqueo (Fig. 5).

- La batidora por inmersión (F) es un aparato útil para la preparación de salsas, sopas, mayonesa, papillas para niños y frapé.

Empleo del batidor de varillas

- Montar el batidor de varillas (G) en el cuerpo motor (C): acercar las dos partes, alineando los ojales con los botones de desbloqueo (D), y acoplar la varilla presionándola ligeramente contra el cuerpo motor (C) hasta escuchar el chasquido que confirma el bloqueo (Fig. 5).

- Sumergir las varillas en el centro de la mezcla por trabajar y poner en marcha el aparato, empezando a amasar desde la velocidad más baja aumentándola gradualmente hasta alcanzar aquella deseada.

- El batidor (G) sirve para mezclar masas, para montar nata y claras de huevo y para masas blandas.

- Ya sea el batidor por inmersión (F) que las varillas (G) se pueden utilizar con el recipiente graduado (E) en dotación o directamente metidos en la cazuela que contiene los alimentos después de haberla quitado del fuego para evitar el sobrecalentamiento. Para evitar salpicaduras del alimento durante la elaboración se aconseja utilizar recipientes con bordes altos y poner en marcha el aparato y apagarlo mientras esté metido en el recipiente con los alimentos; se aconseja además utilizarlo de manera intermitente, ya que sólo de esta manera se obtendrá una mejor calidad del producto y evitaremos un sobrecalentamiento inútil del motor del aparato.

No batir alimentos muy calientes para evitar el riesgo de quemaduras.

Cuando se apaga, la cuchilla de la batidora de inmersión sigue girando. Esperar a que se detenga antes de extraer los alimentos del molinillo y seguir con la preparación utilizando el aparato.

- Una vez montado el aparato con el accesorio deseado, ponerlo en marcha apretando la tecla velocidad I (A). Sólo después de unos instantes, según el tipo de preparación y los alimentos, podemos pasar a una velocidad mayor apretando la tecla correspondiente (B) (Fig. 6).

ATENCIÓN: En el caso de que el aparato no funcione, comprobar haber montado correctamente todos los accesorios.

ATENCIÓN: Antes de desmontar el cuerpo motor (C), esperar a que se detenga completamente la cuchilla y entonces ya podemos desenchufar de la toma de corriente.

- Para la operación de desmontaje del brazo batidor por inmersión (F) y del accesorio batidor de varillas (G), es necesario presionar los dos botones de desbloqueo (D) sobre el cuerpo motor (Fig. 7).

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

ATENCIÓN: No sumergir nunca el CUERPO MOTOR, LA BASE DE RECARGA, EL CABLE o el ENCHUFE en el agua.

ATENCIÓN: Asegurarse de que el cuerpo motor no esté

en funcionamiento antes de poner o quitar los accesorios, cuando se limpie o cuando no se utilice.

- Quitar los accesorios del cuerpo motor (C) siguiendo el procedimiento del montaje pero en sentido inverso.

- El cuerpo motor (C) se puede limpiar con un paño húmedo.

- Para la limpieza de los accesorios tapadera picadora (N), taza graduada con tapa (E), accesorio brazo batidor (F) y accesorio de varillas (G) se aconseja lavarlos bajo el agua corriente.

- Las partes de plástico como el recipiente picador (C) y recipiente graduado (H) se pueden lavar en el lavavajillas colocándolos en la parte superior.

- No limpiar con objetos puntiagudos o abrasivos.

RECETA MAYONESA

1. Introducir, dentro del vaso (L) en dotación, 15 gr. de vinagre blanco, 4 huevos y 15 gr. de sal;

2. poner en marcha el pimer a la velocidad "I" (A);

3. echar lentamente el aceite en el vaso (150 gr de aceite por cada huevo) y pasar a la velocidad "II" (B) cuando la emulsión empiece a adensarse. Si el aceite se queda en superficie, apagar, mezclar a mano y volver a encender el pimer durante 15 segundos.

PT

ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

LEIA SEMPRE AS INSTRUÇÕES ANTES DE UTILIZAR O APARELHO.

Usando aparelhos elétricos, é necessário tomar as devidas precauções, entre as quais:

1. Verifique se a voltagem elétrica do aparelho corresponda à da sua rede elétrica.

2. Este aparelho não deve ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças.

3. Desligue sempre o aparelho da tomada se for deixado sem vigilância e antes de efetuar a montagem, a desmontagem ou a limpeza.

4. O aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou por pessoas sem conhecimento e sem experiência sobre a utilização do aparelho, desde que sejam supervisionadas ou tenham recebido as devidas instruções de como utilizar o aparelho de modo seguro e desde que tenham entendido os riscos inerentes à utilização do mesmo.

5. Não coloque o aparelho em cima ou perto de fontes de calor.

6. Não deixe o aparelho exposto a agentes atmosféricos (chuva, sol, etc.).

7. Preste atenção para que o cabo elétrico não entre em contato com superfícies quentes.

8. Mantenha o cabo de alimentação afastado de cantos pontiagudos. Não enrole o cabo de alimentação em torno do aparelho.

9. NÃO MERGULHE O CORPO DO MOTOR, A FICHA E O CABO ELÉTRICO EM ÁGUA OU OUTROS LÍQUIDOS, USE UM PANO HÚMIDO PARA LIMPAR ESTAS PARTES.

10. Não utilize o aparelho nas proximidades de lavatórios. Não manuseie o aparelho com as mãos molhadas.

11. Durante a utilização, coloque o aparelho sobre um plano horizontal e estável.

12. Antes de acionar o aparelho, verifique se está perfeitamente montado.

13. Não acione o aparelho em vazio.

14. NÃO TOQUE NAS PARTES EM MOVIMENTO.

15. Preste muita atenção ao manusear as lâminas de modo a evitar ferimentos.

16.  ATENÇÃO: MONTE A LÂMINA ANTES DE COLOCAR OS ALIMENTOS

NA PICADORA. Antes de retirar a tampa, espere que a lâmina esteja completamente parada.

17. Não utilize o aparelho se as lâminas estiverem danificadas.

18. Não utilize o aparelho para picar alimentos de consistência dura (exemplo: cubos de gelo ou carne com osso).

19. Verifique se o corpo do motor não está em funcionamento antes de montar ou desmontar os acessórios, antes de limpá-lo ou quando não for utilizado.

20. Não coloque as mãos e não introduza utensílios metálicos (garfos, facas, etc.) nos vários acessórios durante o funcionamento.

21. Não aproxime os cabelos, se compridos, ou peças de vestuário largas da lâmina em funcionamento.

22. Antes de remover o corpo do motor, espere a completa paragem dos vários acessórios (lâminas, batedores).

23. Retire a ficha da tomada em caso de avaria ou falha durante a utilização do aparelho.

24. Para retirar a ficha da tomada, segure-a diretamente e puxe-a da tomada de parede. Não retire a ficha tomada puxando o cabo.

25. Não utilize o aparelho se o cabo elétrico ou a ficha estiverem danificados ou se aparelho apresentar algum defeito; neste caso, leve-o ao Centro de Assistência Autorizado mais próximo.

26. Utilize somente peças originais.

27. Este aparelho foi concebido para uma utilização limitada de máx. 1 minuto. Desligue o aparelho após 1 minuto no caso de alimentos líquidos e após 30 segundos no caso de alimentos sólidos. Deixe o aparelho arrefecer pelo menos 30 minutos à temperatura ambiente antes de uma nova utilização para evitar sobrecarregar o motor.

28. No caso de a lâmina não rodar ou rodar com dificuldade, para evitar danificar o aparelho, interrompa imediatamente o funcionamento. Neste caso, desligue o aparelho. Verifique se não há impedimentos no recipiente, se os alimentos não são muito duros ou se o recipiente não está excessivamente cheio.

29. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo Fabricante ou pelo seu serviço de assistência técnica ou todavia por uma pessoa com qualificação similar de modo a prevenir todo risco.

30. O aparelho foi concebido SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO e não deve ser utilizado para fins comercial ou industrial.

31. O aparelho é indicado para picar e bater vários tipos de alimento.

32. No fim de vida deste aparelho, recomenda-se torná-lo inoperante cortando o cabo de alimentação. Recomenda-se ainda tornar inócuas as partes do aparelho que podem constituir perigo, especialmente para as crianças que poderiam utilizar o aparelho como um brinquedo.

33. Os elementos da embalagem não devem ser deixados ao alcance das crianças uma vez que são potenciais fontes de perigo.

34.  Para a correta eliminação do produto, nos termos da Diretiva Europeia 2012/19/EU, leia o folheto em anexo.

CONSERVE SEMPRE ESTAS INSTRUÇÕES

DESCRIPÇÃO DO APARELHO (Fig. 1)

Para mod. 886/887:

A Tecla da velocidade I

B Tecla da velocidade Turbo

C Corpo do motor

D Botões de desengate

E Copo graduado

F Pé da varinha

Só para mod. 886:

G Batedor de claras

H Eixo de montagem da lâmina picadora

I Base antiderrapante

L Taça da picadora

M Lâmina da picadora

N Tampa da picadora

INSTRUÇÕES DE USO

ATENÇÃO: Assegure-se de o corpo do motor (C) não esteja em funcionamento antes de inserir ou remover os acessórios, antes da limpeza e quando não utilizar o aparelho.

Uso da picadora

- Monte a lâmina (M) no eixo (H) da taça (I) (Fig. 2).

ATENÇÃO: Preste muita atenção ao manusear as lâminas de maneira a evitar acidentes.

ATENÇÃO: INSIRA A LÂMINA ANTES DOS ALIMENTOS. Antes de abrir a tampa, espere que a lâmina esteja completamente parada.

- Corte os alimentos em pequenos pedaços (1,5 x 1,5 cm) e coloque-os na taça (L).

- Coloque a tampa (N) na taça (L) e carregue bem até ao completo bloqueio (Fig. 3). Assegure-se de que a parte superior da lâmina (M) esteja encaixada corretamente no alojamento previsto na base da tampa.

ATENÇÃO: Antes de utilizar o aparelho, verifique se as lâminas e a tampa estão bem encaixadas.

- Posicione o corpo do motor (C) na tampa (N) e, alinhando as fendas com os botões de desengate (D), carregue ligeiramente até ao completo bloqueio (Fig. 4).

- Com o aparelho montado, coloque-o para funcionar carregando na tecla de velocidade I (A). Somente passados alguns segundos, com base no tipo de preparo e no tipo de alimentos, é possível aumentar a velocidade por meio da tecla (B).

Para um melhor desempenho do aparelho, utilize o funcionamento por impulsos carregando na tecla (A-B) por alguns segundos (2-3 segundos).

ATENÇÃO: Caso o aparelho deixe de funcionar, verifique se os acessórios estão bem encaixados.

- Para obter um resultado fino e homogéneo, remova, se necessário, o alimento da parede da taça (L) empurrando-o para o centro com a ajuda de uma espátula, depois de ter removido o corpo do motor (C).

- Para interromper o funcionamento do aparelho, basta soltar a tecla de velocidade premida (A-B); o aparelho permite picar os alimentos em poucos segundos.

Uso da varinha mágica

- Encaixe o pé (F) no corpo do motor (C), da seguinte maneira: encoste as duas partes, alinhe as fendas com os botões de desengate (D) e encaixe o pé (F), pressionando-o ligeiramente contra o corpo do motor (C) até ouvir o clique de encaixe (Fig. 5).

- A varinha mágica (F) é um aparelho útil para preparar molhos, sopas, cremes e batidos.

Uso das pás batedoras

- Monte o batedor de claras (G) no corpo do motor (C), da seguinte maneira: encoste as duas partes, alinhe as fendas com os botões de desengate (D), encaixe o batedor, pressionando-o ligeiramente contra o corpo do motor (C) até ouvir o clique de encaixe (Fig. 5).

- Mergulhe a pá no centro dos ingredientes que quer bater/misturar e accione o aparelho, iniciando pela velocidade mais baixa, aumentando-a gradualmente até à velocidade desejada.

- As pás batedoras (G) servem para bater ou misturar ingredientes, bater claras em castelo, natas e massa mole.

- Quer a varinha mágica (F) quer as pás batedoras (G) podem ser utilizados com o copo misturador/medidor (E) fornecido ou mergulhados directamente no tacho já fora do lume para evitar o sobreaquecimento. Para evitar salpicos do alimento durante o uso destes acessórios, aconselha-se utilizar recipientes de bordas altas e ligar/desligar o aparelho durante o uso; recomend a-se também utilizá-los de modo intermitente, quer para manter o bom desempenho do aparelho quer para evitar um inútil sobreaquecimento do motor.

Não bata alimentos muito quentes de modo a evitar queimaduras.

Depois de ter desligado a aparelho, a lâmina da varinha continua a rodar. Espere que esteja parada antes de retirar o pé do alimento acabado de ser batido com o aparelho.

- Uma vez montado o acessório desejado no aparelho, accione o aparelho carregando na tecla de velocidade I (A). Somente passados alguns segundos, com base no tipo de preparo e no tipo de alimentos, é possível aumentar a velocidade por meio da tecla (B) (Fig. 6).

ATENÇÃO: Caso o aparelho deixe de funcionar, verifique se os acessórios estão bem montados.

ATENÇÃO: Antes de remover o corpo do motor (C), espere que as lâminas estejam paradas e retire a ficha da tomada de corrente.

- Para desencaixar o pé da varinha (F) e o batedor de claras (G), pressione os dois botões de desengate (D) no corpo do motor (Fig. 7).

Fig. 1

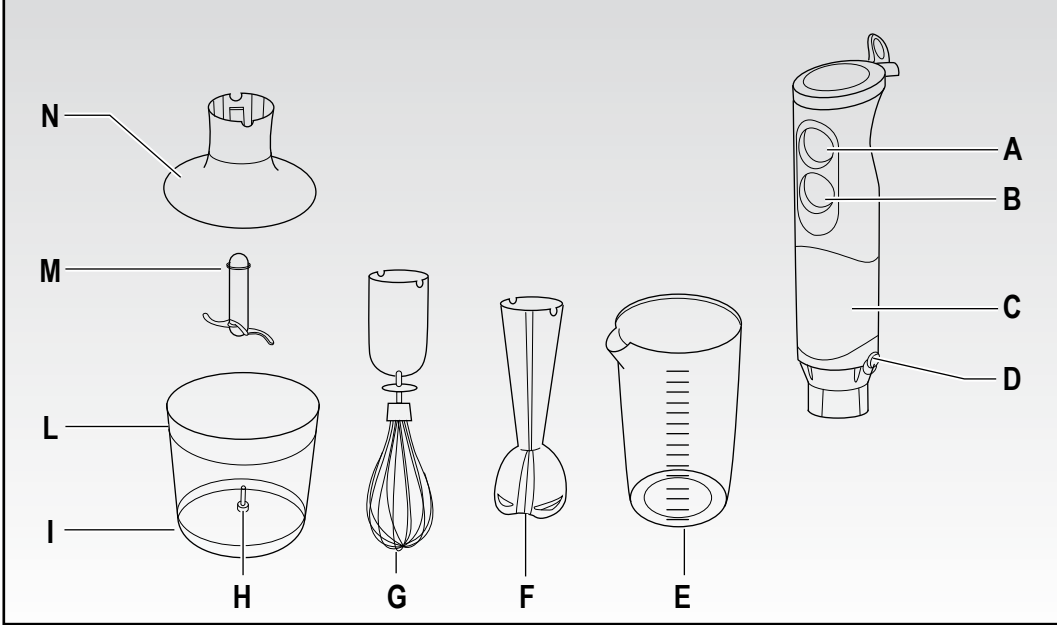


Fig. 2

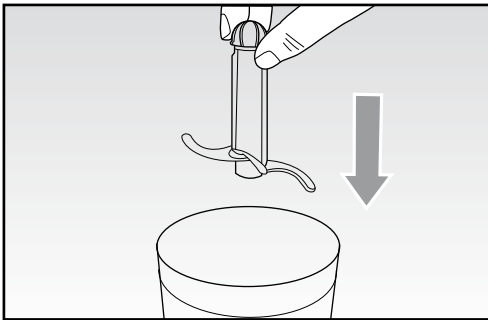


Fig. 3

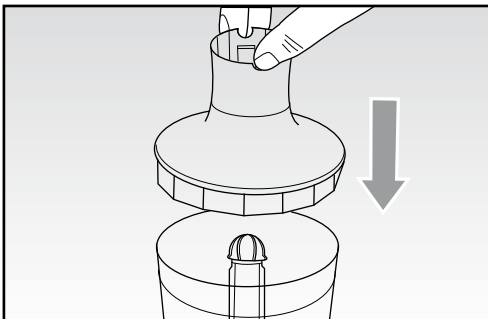


Fig. 4

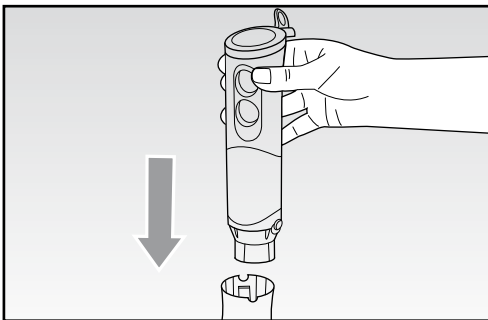


Fig. 5

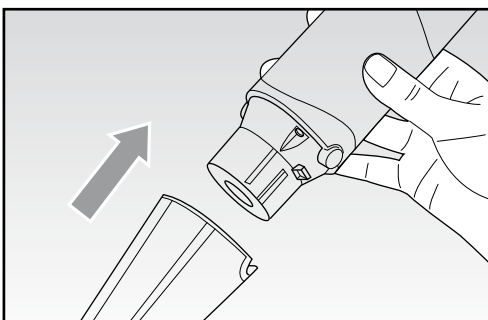


Fig. 6

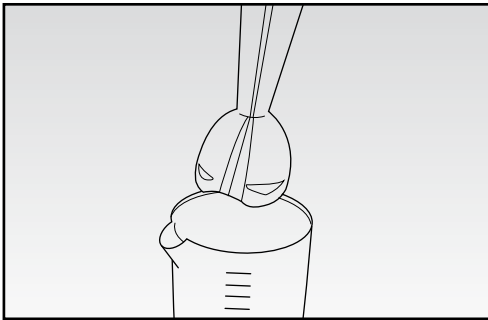
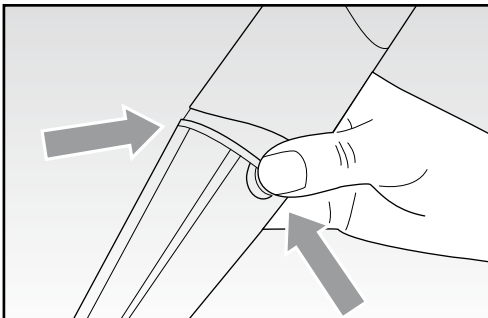


Fig. 7



1

2

3

4

5

6

7

8

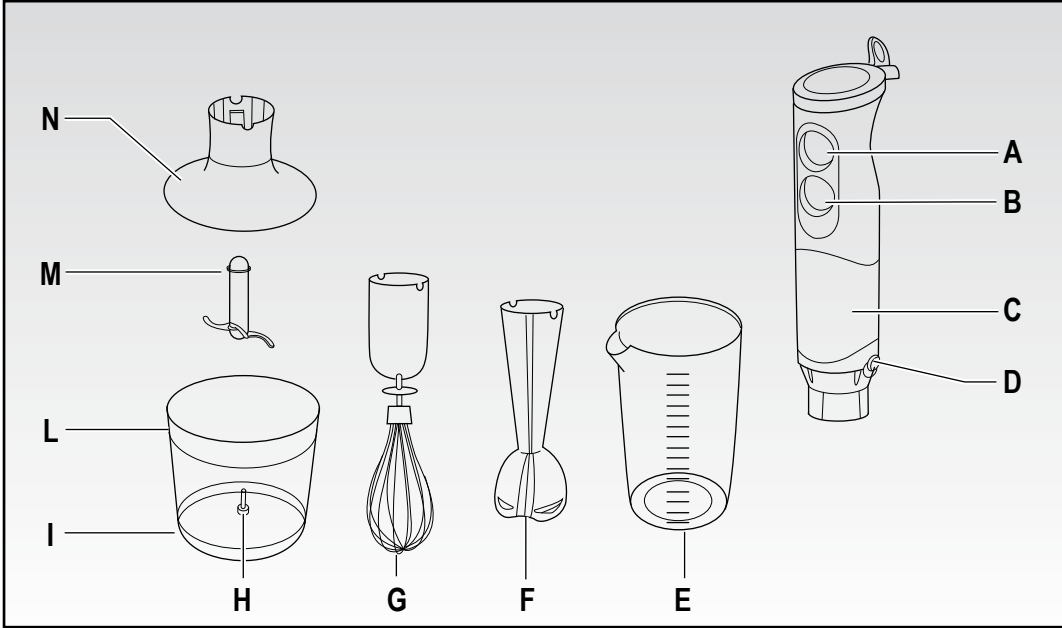


Fig. 1

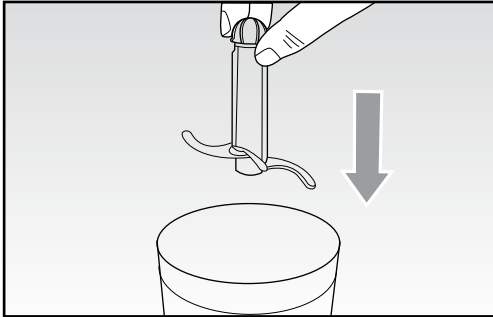


Fig. 2

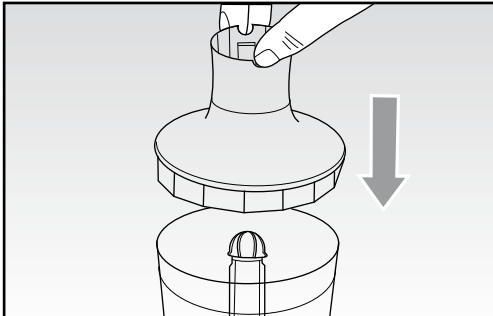


Fig. 3

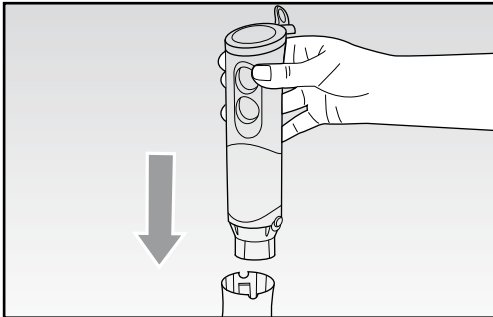


Fig. 4

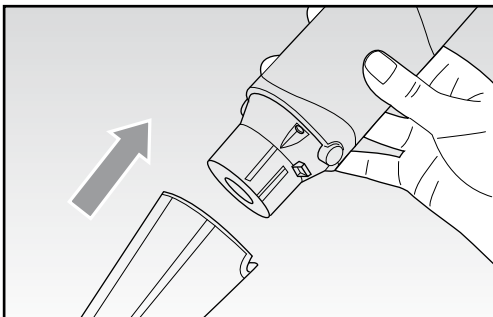


Fig. 5

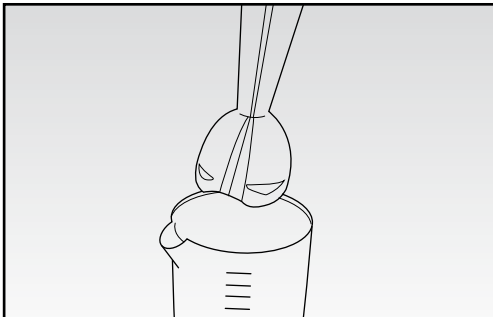


Fig. 6

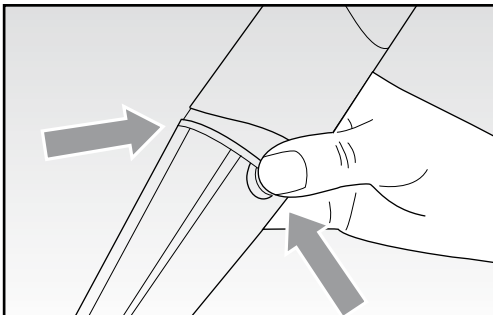
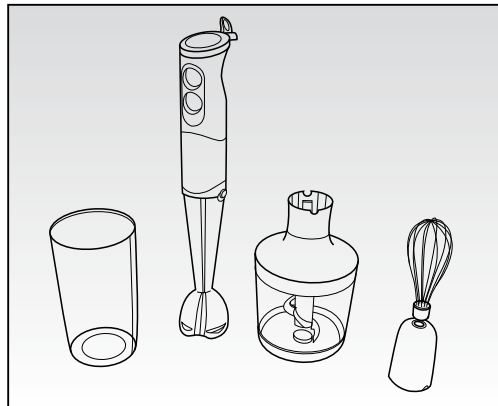


Fig. 7

Ariete



**Batidora de mano
Blender
Hand mixer**



886 / 887

LIMPEZA E MANUTENÇÃO
ATENÇÃO: Nunca mergulhe O CORPO DO MOTOR, A BASE DE RECARGA, O CABO ELÉCTRICO E A FICHA EM ÁGUA.

ATENÇÃO: Assegure-se de que o corpo do motor não está em funcionamento antes de inserir ou retirar os acessórios, antes de limpá-lo ou quando não é utilizada.

- Remova os acessórios do corpo do motor (C) seguindo os procedimentos de montagem no sentido contrário.
- O corpo do motor (C) pode ser limpo com um pano húmido.
- Para a limpeza da tampa da picadora (N), do copo graduado com tampa (E), do pé batedor (F) e do batedor de claras (G) aconselha-se lavá-los à mão com detergente neutro.
- As partes de plástico como a tampa da picadora (L) e o copo medidor (E) podem ser lavados na lava-loiça no cesto superior.
- Não limpe com objetos cortantes ou abrasivos.

RECEITA DE MAIONESE

1. Coloque no copo (L) 15 g de vinagre branco, 4 ovos e 15 g de sal;
2. bata com a velocidade "I" (A);
3. verta lentamente o óleo ou azeite no copo (150 gr. de óleo para cada ovo) e bata na velocidade "II" (B) quando a emulsão começar a endurecer. Se o óleo aparecer na superfície, pare de bater, mexa com uma colher e depois volte a bater mais 15 segundos.

NL

BELANGRIJKE AANWIJZINGEN

LEES ALTJD DE AANWIJZINGEN VOORDAT HET APPARAAT WORDT GEBRUIKT.

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten de nodige voorzorgsmaatregelen worden genomen, waaronder:

1. Controleer dat het elektrische voltage van het apparaat overeenkomt met het voltage van uw elektriciteitsnet.
2. Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houdt het apparaat en het snoer buiten.
3. Haal de stekker uit het stopcontact als het apparaat onbewaakt blijft en voordat het wordt gemonteerd of gedemonteerd of wordt gereinigd.
4. Het apparaat mag gebruikt worden door personen met beperkte lichamelijke, sensoriele of mentale capaciteiten of door personen die geen ervaring hebben met het gebruik van het apparaat mits ze onder toezicht staan of aanwijzingen hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en alle gevaren die hieraan verbonden zijn hebben begrepen.
5. Kinderen mogen het apparaat niet als speelgoed gebruiken.
6. Zet het apparaat niet boven of in de buurt van warmtebronnen.
7. Stel het apparaat niet bloot aan weersomstandigheden (regen, zon, enz...).
8. Let op dat het snoer niet in contact komt met warme oppervlaktes.
9. Houdt het snoer uit de buurt van scherpe hoeken. Het snoer nooit rondom het apparaat wikkelen.
10. DE MOTORBASIS, DE STEKKER EN HET SNOER NOOIT ONDER WATER OF ANDERE VLOEISTOFFEN ZETTEN. GEBRUIK EEN VOCHTIGE DOEK VOOR HET REINIGEN.
11. Gebruik het apparaat nooit in de buurt van gootstenen. Gebruik het nooit met natte handen.
12. Tijdens het gebruik zet he apparaat op een horizontaal en stabiel vlak.
13. Voordat het apparaat in werking wordt gezet controleer of het goed samengesteld is.
14. Laat het apparaat niet leeg werken.

15. NOOIT DE BEWEGENDE ONDERDELEN AANRAKEN.
16. Let vooral op bij het behandel van het mes zodat verwondingen worden voorkomen.
17. **⚠ LET OP: EERST HET MES PLAATSEN EN VERVOLGENS DE ETENSWAREN DIE FIJNGEHAKT MOETEN WORDEN ERIN STOPPEN.** Voordat de deksel wordt verwijderd, wacht totdat het mes helemaal stilstaat.
18. Gebruik het apparaat niet als de messen beschadigt zijn.
19. Gebruik het apparaat niet om te harde etenswaren fijn te hakken (bijvoorbeeld: ijsblokjes of vlees met botten)
20. Controleer dat de motorbasis niet in werking staat voordat de accessoires vorden geplaatst of verwijderd, als het wordt gereinigd of als het niet wordt gebruikt .
21. Nooit handen of metalen voorwerpen in in de verschillende accessoires steken (vorken, messen, enz..ò) mettere le mani e non introdurre utensili metallici (forchette, coltelli, ecc...) als het apparaat in werking staat.
22. Nooit met lange haren of wijde mouwen in de buurt komen van de messen die in werking staan.
23. Voordat de motorbasis wordt verwijderd, wacht totdat alle accessoires helemaal stilstaan (messen, gardes).
24. Trek de stekker uit het stopcontact bij storingen tijdens het gebruik of als het apparaat niet wordt gebruikt.
25. Bij het verwijderen van de steker uit het stopcontact, pak de stekker vast en trek hem eruit. Nooit de stekker eruit trekken door aan het snoer te trekken.
26. Gebruik het apparaat nooit als het snoer of de stekker beschadigt zijn of als het apparaat zelf defect is; breng het in dit geval naar een Geautoriseerd Assistentiecentrum in de buurt.
27. Gebruik alleen originele accessoires.
28. Het apparaat is ontworpen voor een gelimiteerd gebruik van max 1 minuut. Zet het apparaat uit na 1 minuut bij ht gebruik van vloeibare etenswaren en na 30 secondes als harde etenswaren worden gebruikt. Laat het apparaat vervolgens tenminste 30 minuten afkoelen op kamertemperatuur voordat het opnieuw wordt gebruikt om te voorkomen dat de motor wordt overbelast.
29. Als het mes niet draait of moeilijk draait onderbrek onmiddellijk de werking om te voorkomen dat het apparaat wordt beschadigt. In dit geval trek de stekker uit het stopcontact. Controleer of er belemmeringen aanwezig zijn in de kom, of de etenswaren te hard zijn of dat de kom te vol is.
30. Als het snoer is beschadigt moet het vervangen worden door de constructeur of door zijn technische assistentie of in ieder geval door een person met dezelfde bekwaamheden zodat alle gevaren worden voorkomen.
31. Het apparaat is alleen ontworpen voor HUISHOUDELIJK GEBRUIK en mag dus niet voor industriële of commerciële doeleinden worden gebruikt.
32. Het apparaat is geschikt voor het fijnhakken en fijnmalen van verschillende soorten etenswaren.
33. Als dit apparaat als afval verwerkt moet worden snijdt het snoer eraf zodat het niet meer gebruikt kan worden. Het

wordt bovendien aangeraden om de onderdelen die een gevaar kunnen opleveren te verwijderen, vooral voor kinderen die het apparaat als speelgoed kunnen gaan gebruiken.

34. Houdt de verpakkingselemente buiten bereik van kinderen omdat ze een mogelijke gevarenbron kunnen zijn.

35. **⚠** Voor het correct vernietigen van het apparaat volgens de Europese Richtlijn 2012/19/EU lees het speciale blaadje dat bij het product wordt geleverd.

BEWAAR ALTJD DEZE AANWIJZINGEN

BESCHRIJVING VAN HET APPRAAT (Fig. 1)

Voor mod. 886/887:

- A Toets Snelheid I
- B Toets Snelheid Turbo
- C Motorbasis
- D Knop loszetten
- E Gradenbeker
- F Steel mixer

Alleen voor mod. 886:

- G Accessoire Draadgarde
- H Montage-as mes alleshakker
- I Anti-slipbasis
- L Beker alleshakker
- M Mes alleshakker
- N Deksel alleshakker

GEBRUIKSAANWIJZINGEN

ATTENTIE: Controleer of de motorbasis niet in werking staat voordat de accessoires erin gestopt of eruit gehaald worden, wanneer het wordt gereinigd of als het niet wordt gebruikt.

Gebruik van het accessoire alleshakker

- Monteer het mes (M) op de as (H) en de beker (I) (Fig. 2).

ATTENTIE: Behandel het mes heel voorzichtig om verwondingen te voorkomen.

ATTENTIE: STEEK EERST HET MES (B) IN DE ALLESHAKKER VOORDAT DE ETENSWAREN ERIN WORDEN GESTOPT. Voordat de deksel eraf wordt gehaald wacht totdat het mes helemaal stilstaat.

- Snijdt de etenswaren in kleine stukjes (1,5 x 1,5 cm) en stop ze in de beker (L).

- Plaats de deksel (N) op de beker (L) en druk er op zodat ze goed vast wordt gezet (Fig. 3). Controleer dat de bovenkant van het mes (M) goed op de basis van de deksel is gezet.

ATTENTIE: Voordat het apparaat wordt gebruikt controleer of het mes goed gemonteerd en of de deksel er goed opgezet is.

- Zet de motorbasis (C) op de deksel (N), en nadat de lussen met de knoppen voor het loszetten (D) op lijn zijn gezet, druk er zacht op om hem helemaal vast te zetten (Fig. 4).

- Zet het apparaat in elkaa en zet het vervolgens in werking door op de toets snelheid I (A) te drukken. Slechts na enkele secondes, op basis van de etenswaren die worden bereid, is het mogelijk om naar een hoger snelheid te gaan door op de speciale toets te drukken (B).

De optimale wijze om het apparaat te gebruiken wordt verkregen door met onderbrekingen even (2-3 secondes) op de toets (A-B) te drukken.

ATTENTIE: Als het apparaat niet werkt controleer of de accessoires goed gemonteerd zijn.

- Om een fijn en homogeen mengsel te krijgen kunnen de etenswaren van de de bekerranden (L) naar het midden worden gebracht met behulp van een spatel, nadat de motorbasis (C) is verwijderd.
- Om de werking te onderbreken is het voldoende om de ingedrukte snelheidstoets (A-B) los te laten; Met dit apparaat kunnen etenswaren in zeer korte tijd fijngemaakt worden.

Gebruik van het accessoire onderdompelingsblender

- Monteer de steel (F) op de motorbasis (C); zet de twee delen langs elkaar, zet de lussen van de knoppen voor het loszetten (D) op lijn en steek de steel (F) erin door zacht op de motorbasis (C) te drukken totdat u een klik hoort die aangeeft dat ze goed is vastgezet (Fig. 5).
- De onderdompelingsblender (F) is een handig apparaat voor de voorbereiding van sausen, soepen, mayonaise, pap voor kinderen en frappe's.

Gebruik van de eierklopers

- Monteer de draadgarde (G) op de motorbasis (C); zet de twee delen langs elkaar, zet de lussen van de knoppen voor het loszetten (D) op lijn en steek de garde erin door zacht op de motorbasis (C) te drukken totdat u een klik hoort die aangeeft dat ze goed is vastgezet (Fig. 5).
- Dompel de garde onder in het midden van het mengsel dat bewerkt moet worden en zet het apparaat aan. Begin het opkloppen op een lage snelheid in verhoogde snelheid vervolgens langzaam totdat de gewenste snelheid wordt bereikt.
- De garde (G) is bedoeld voor het mengen, opkloppen van room en eiwit en voor zacht deeg.
- Zowel de onderdompelingsblender (F) als de eierklop-

per (G) kunnen gebruikt worden met de bijgeleverde gradenbeker (E) of direct in de pan met de etenswaren nadat deze van het vuur is gehaald om oververhitting te voorkomen. Om spetters etenswaren tijdens de bewerking te voorkomen wordt het aangeraden om houders met een hoge rand te gebruiken en het apparaat te starten als het reeds in de etenswaren gedompeld is; het wordt vervolgens aangeraden om het met onderbrekingen te gebruiken waarmee de beste resultaten worden verkregen en het onnodig oververhitten van de motor van het apparaat wordt voorkomen.

Geen kokende etenswaren fijnmalen om verbrandingsgevaar te voorkomen.

Nadat het apparaat is uitgezet blijft het mes van de bender draaien. Wacht totdat het mes stilstaat voordat de mixer uit de etenswaren wordt gehaald en ga verder met de bereiding met het apparaat.

- Als het apparaat in elkaar is gezet, zet het in werking door op de toets snelheid I (A) te drukken. Slechts na enkele secondes, op basis van de etenswaren die worden bereid, is het mogelijk om naar een hoger snelheid te gaan door op de speciale toets te drukken (B) (Fig. 6).

ATTENTIE: Als het apparaat niet werkt controleer of de accessoires goed gemonteerd zijn.

ATTENTIE: Voordat de motorbasis wordt verwijderd, wacht totdat de verschillende accessoires helemaal stilstaan en trek vervolgens de stekker uit het stopcontact.

- Voor het loshalen van de steel van de mixer (F) en het accessoire draadgarde (G) moet op de knoppen voor het loszetten (D) gedrukt worden op de motorbasis (Fig. 7).

REINIGEN EN ONDERHOUD

ATTENTIE: DE MOTORBASIS, DE BATTERUENOPLADER, HET ELEKTRICITEITSNOER EN DE STEKKER NOOIT ONDER WATER ZETTEN.

ATTENTIE: Controleer of de motorbasis niet in werking staat voordat de accessoires erin gestopt of eruit gehaald worden, wanneer het wordt gereinigd of als het niet wordt gebruikt.

- Verwijder de accessoires van de motorbasis (C) door de samenstellingsprocedure in tegengestelde volgorde uit te voeren.

- De motorbasis (C) kan gereinigd worden met een vochtige doek.

- Het wordt aangeraden om accessoires deksel alleshakker (N), gradenbeker met deksel (E), accessoire blendersteel (F) en accessoire garde (G) onder stromende water te reinigen.
- De plastic onderdelen waaronder de beker van de alleshakker (L) de gradenbeker (E) kunnen ook in de vaatwasser worden gereinigd in de bovenste mand.
- De voorwerpen niet reinigen met schaaft of schuurmiddelen.

RECEPT MAYONAISE

1. Giet 15 gr witte azijn, 4 eieren en 15 gr zout in de bijgeleverde beker (L);
2. start de pimer op snelheid "I" (A);
3. giet langzaam olie in de beker (150 gr. voor ieder ei) en ga naar de snelheid "II" (B) als het mengsel dikker wordt. Als de olie op het oppervlakte blijft, zet de pimer uit en meng alles met de hand en zet de pimer vervolgens weer aan voor 15 secondes.