



Gebruiksaanwijzing	NL
Instructions	EN
Mode d'emploi	FR
Gebrauchsanleitung	DE
Instrucciones de uso	ES
Istruzioni per l'uso	IT



22.2401.00.00 Classic Hand Blender Set



NL	Gebruiksaanwijzing	4
	Garantievoorwaarden	7
EN	Instructions	8
	Warranty conditions	10
FR	Mode d'emploi	12
	Conditions de garantie	15
DE	Gebrauchsanleitung	16
	Garantiebedingungen	19
ES	Instrucciones de uso	20
	Condiciones de garantía	23
IT	Istruzioni per l'uso	24
	Condizioni di garanzia	27

VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

- ★ Lees voor gebruik de gebruiksaanwijzing aandachtig door. Bewaar de gebruiksaanwijzing.
- ★ Het apparaat kan worden gebruikt, gereinigd en onderhouden door kinderen vanaf 8 jaar indien ze onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen onder de 8 jaar. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Houd altijd toezicht op kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat spelen.
- ★ Het apparaat kan worden gebruikt door personen met een fysieke, zintuiglijke, mentale of motorische handicap en door personen zonder de benodigde ervaring en kennis indien ze onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of instructies krijgen over hoe het apparaat op een veilige manier te gebruiken is en indien ze de gevaren begrijpen die met het gebruik samenhangen.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Gebruik het apparaat en de toebehoren uitsluitend voor de beoogde doeleinden. Gebruik

het apparaat en de toebehoren niet voor andere doeleinden dan beschreven in de handleiding.

- Gebruik het apparaat niet als een onderdeel, toebehoren, netsnoer of stekker beschadigd of defect is. Laat een beschadigd of defect onderdeel, toebehoren, netsnoer of stekker door de leverancier of een erkend servicecentrum vervangen.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van voorzieningen die water bevatten zoals badkuipen, douches en wastafels.
- Dompel het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen. Als dit toch gebeurt, haal dan zo snel mogelijk de stekker uit het stopcontact. Verwijder het apparaat nooit uit water of andere vloeistoffen, voordat de stekker uit het stopcontact gehaald is. Een apparaat dat in water of andere vloeistoffen terecht is gekomen kunt u niet meer gebruiken.
- Zorg dat er geen water in de aansluitpunten van het netsnoer en het verlengsnoer kan komen.
- Houd het netsnoer uit de buurt van warmtebronnen, olie en scherpe randen.
- Controleer voor gebruik altijd of de netspanning overeenkomt met de spanning op het typeplaatje van het apparaat.
- Sluit voor extra bescherming het apparaat aan op een groep die beveiligd is door een aardlekschakelaar met een nominale aanspreekstroom van maximaal 30 mA.
- Bedien het apparaat niet door middel van een externe tijdschakelaar of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Wikkel het netsnoer en een eventueel verlengsnoer altijd volledig af. Zorg dat het netsnoer en een eventueel verlengsnoer niet over de rand van een werkblad hangen, dat deze niet per ongeluk verstrengeld kunnen raken en dat niemand er over kan struikelen.
- Trek niet aan netsnoer om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Haal de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis. Plaats het apparaat op een stabiel en vlak oppervlak.
- Houd het apparaat uit de buurt van warmtebronnen. Plaats het apparaat niet op hete oppervlakken of in de buurt van open vlammen.
- Zorg dat uw handen droog zijn voordat u het apparaat aanraakt.
- Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat gaat monteren of demonteren en voordat u reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat gaat uitvoeren.
- Motor apparaten: pas op voor scherpe en/of bewegende delen. Houd uw handen tijdens gebruik, reiniging en onderhoud uit de buurt van de bewegende delen.
- Verwarmingsapparaten: wacht totdat het apparaat is afgekoeld voordat u de behuizing en de onderdelen van het apparaat aanraakt.

- Lees het hoofdstuk REINIGING EN ONDERHOUD over het reinigen van delen van het apparaat die in aanraking komen met voedsel.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze worden vervangen door de fabrikant, de klantenservice of gelijkwaardige gekwalificeerde personen om elk gevaar te voorkomen.
- Neem de hygiëneregels in acht bij het bereiden van rauw voedsel.
- Wees extra voorzichtig tijdens reiniging en onderhoud.

ONDERDELENBESCHRIJVING

(Zie tekening op pagina 2)

1. Snelheidsregelaar
2. Aan/uit- knop
3. Turboknop
4. Motorblok
5. Staafmixervoet
6. Garde-behuizing
7. Garde
8. Hakmolen deksel
9. Hakmolen mes
10. Hakmolen kom
11. Maatbeker

INLEIDING

- Deze extra krachtige staafmixer is uitermate geschikt om gemakkelijk te blenden, pureren, mixen, hakken en kloppen.
- Het apparaat heeft een vermogen van 1200 Watt met een demontabele roestvrijstalen staaf en garde die beide gemakkelijk schoon te maken zijn.
- De staafmixer beschikt over een traploze snelheidsregelaar en een turbo functie zodat deze geschikt is voor verschillende bewerkingen.
- Het apparaat is onder andere geschikt voor het pureren van soepen en het mixen van sauzen zoals mayonaise.
- Daarnaast kunnen groentes of harde kazen worden fijngehakt doormiddel van de universele hakmolen.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal en eventuele stickers en voer deze gescheiden af zodat het gerecycled kan worden.
- Reinig het apparaat en de toebehoren. Zie het gedeelte REINIGING EN ONDERHOUD.
- **WAARSCHUWING:** De mesjes zijn zeer scherp.

GEBRUIK

Gebruik van de staafmixer:

1. Plaats de staafmixervoet op het motorblok totdat u de "klik" hoort van de vergrendeling.
2. Om opspatten te voorkomen, dient u de staafmixer eerst onder te dompelen in uw bereiding. Daarna kunt u de staafmixer aanzetten voor gebruik. Zet hiervoor de staafmixer eerst op de laagste stand waarna deze, naar wens,

- opgevoerd kan worden naar een hogere stand.
3. De staafmixer kan voor veel verschillende toepassingen gebruikt worden, onder andere voor het mixen of blenden van babyvoedsel, soep, sauzen, milkshakes en mayonaise. Ook kunt u de staafmixer gebruiken voor het mixen van bevroren ingrediënten.
4. Om het accessoire te verwijderen dient u beide knoppen van de vergrendeling in te drukken en het accessoire van het motorblok los te nemen.

Gebruik van de keukengarde:

De keukengarde kan alleen gebruikt worden in combinatie met lichte ingrediënten, zoals eiwit en room.

Verwerkingsaanbevelingen:

Ingrediënt	Maximale hoeveelheid	Geschatte tijd
Ei	4 eieren	60 sec.
Room	200 ml	25 sec.

1. Duw de garde in de gardebehuizing.
2. Druk de gardebehuizing op het motorblok totdat u de "klik" hoort van de vergrendeling.
3. Plaats uw ingrediënten in een kom.
4. Steek de stekker in het stopcontact en start op snelheid 1 om opspatten te voorkomen. Beweeg de garde met de klok mee. Zorg ervoor dat u geen vloeistof of deeg boven de garde draden laat komen.
5. Na gebruik dient u de mixer uit te schakelen en het snoer uit het stopcontact te halen. De onderdelen kunnen veilig losgekoppeld worden.
6. Om het accessoire te verwijderen dient u beide knoppen van de vergrendeling in te drukken en het accessoire van het motorblok los te nemen.

ATTENTIE: Niet voor het mixen van zwaardere mengsels, zoals margarine en suiker, want dan beschadigt de garde.

Gebruik van de hakmolen:

U kunt de hakmolen gebruiken voor het hakken en snijden van vlees, kaas, groenten, kruiden, brood, biscuits en noten.

1. Snij de ingrediënten in blokjes van 1-2 cm.
2. Plaats het hakmes op de as van de daarvoor bestemde mengkom.
3. Voeg de ingrediënten toe.
4. Monteer de deksel van de hakmolen op de mengkom. Draai en vergrendel deze door tegen de klok in te draaien.
5. Plaats het motorblok op de deksel van de hakmolen totdat u de "klik" hoort van de vergrendeling.
6. Steek de stekker van de mixer in het stopcontact. Houd de mengkom stevig vast en zet de mixer op stand 2.

- Haal na gebruik de stekker uit het stopcontact en koppel daarna alle onderdelen los.
- Om het accessoire te verwijderen dient u beide knoppen van de vergrendeling in te drukken en het accessoire van het motorblok los te nemen.

Verwerkingsaanbevelingen:

Ingrediënt	Maximale hoeveelheid	Geschatte tijd
Kruiden	50 g	10-30 sec.
Vlees (rond)	500 g	15 sec.
Noten	400 g	30 sec.
Kaas	250 g	30 sec.
Brood	1 snee	20 sec.
Hardgekookt ei	2	5 sec.
Uien	100 g	10 sec.

Gebruik van de maatbeker:

De maatbeker heeft een maximale capaciteit van 800 ml. Wanneer u de maatbeker gebruikt in combinatie met de staafmixer moet u ervoor zorgen dat de maatbeker stevig staat. Daarna kunt u de staafmixer in de maatbeker stoppen en de staafmixer aanzetten voor gebruik.

Gebruik van de mixer in een pan:

ATTENTIE: haal de pan van de warmtebron en laat hem iets afkoelen. Anders kan uw staafmixer oververhit raken.

- Plaats de staafmixervoet op het motorblok totdat u de "klik" hoort van de vergrendeling.
- Steek de stekker in het stopcontact en plaats de staafmixervoet in het mengsel. Dit om opspatten te voorkomen.
- Houd de pan stevig vast. Druk vervolgens op een van de beide snelheidsknoppen. Om opspatten te voorkomen en langzamer te mengen kunt u snelheid 1 gebruiken.
 - Zorg ervoor dat er geen vloeistof tussen het motorblok en de staaf komt.
 - Om zo optimaal mogelijk te mixen dient u de staafmixer heen en weer te bewegen door de vloeistof. Zorg ervoor dat de staafmixer stabiel staat.
 - Haal onmiddellijk de stekker uit het stopcontact als de mixer geblokkeerd raakt
- Na gebruik de stekker uit het stopcontact halen en de onderdelen loskoppelen.
- Om het accessoire te verwijderen dient u beide knoppen van de vergrendeling in te drukken en het accessoire van het motorblok los te nemen.

REINIGING EN ONDERHOUD

WAARSCHUWING: Wees voorzichtig wanneer u het hakmes schoon gaat maken. Raak de messen niet met uw vingers aan. De messen zijn erg scherp en kunnen bij aanraking letsel veroorzaken.

- Zorg ervoor dat de stekker van het apparaat uit het stopcontact is gehaald.
- Koppel de staafmixer of garde los van het motorblok.
- De staafmixervoet dient ondersteboven (met het mes naar boven) in de vaatwasser te worden geplaatst. Tijdens het opbergen dient de staafmixervoet altijd rechtop te staan met het mes naar beneden.

ATTENTIE: Deze onderdelen van de mixerset zijn vaatwasmachinebestendig:

 - Staafmixervoet (5)
 - Hakmolen zonder deksel (10)
 - Garde zonder behuizing (7)
 - Maatbeker (11)
- Was de accessoires in een warm sopje, spoel ze af en droog ze af.
- Het motorblok kan worden schoongemaakt met een vochtige doek. Daarna kan deze met een droge doek worden afgedroogd.
- Gebruik geen hardnekkig schoonmaakmiddel om de buitenkant of een deel van de staafmixer te reinigen. Dit kan het apparaat beschadigen.
- Houd het motorblok altijd in verticale positie om deze schoon te maken, nooit in horizontale positie.

ATTENTIE: Het motorblok mag nooit onder water of een kraan worden gehouden. Om deze schoon te maken kan een vochtige doek worden gebruikt. Het motorblok en geen van de overige accessoires mag in de vaatwasser gereinigd mag worden.

AANVULLENDE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

ATTENTIE: Gebruik bij zware mengsels de staafmixer niet langer dan 50 seconden in een periode van vier minuten. De staafmixer kan oververhit raken.

- Schakel het apparaat uit en ontkoppel het van de stroom als u het niet gebruikt en voordat u de accessoires bevestigt, loskoppelt of het apparaat schoon gaat maken.
- Verwijder de deksel van de hakmolen niet voordat het mes volledig is gestopt met draaien.
- Verwijder het hakmes voordat u de kom leegt.
- Raak de messen nooit aan terwijl het apparaat is aangesloten aan het stopcontact.
- Wees extra voorzichtig bij het bereiden van voedsel voor baby's, ouderen en/of zieken.
- Meng nooit hete olie of vet.
- Laat kinderen of personen met een handicap de staafmixer niet zonder toezicht gebruiken.
- Gebruik nooit een beschadigde staafmixer. Zorg ervoor dat deze eerst gerepareerd is voor gebruik.
- Gebruik het apparaat nooit met een beschadigd netsnoer.
- Laat het snoer nooit in contact komen met hete oppervlakken of naar beneden hangen waar een kind het kan vastpakken.

OPBERGEN

- Laat het apparaat eerst volledig afkoelen en maak het schoon zoals voorgeschreven.
- Zet het apparaat zo weg dat er geen beschadigingen kunnen optreden.
- Zet geen andere spullen op het apparaat zodat het beschadigd kan raken.

GARANTIEVOORWAARDEN

- Garantie wordt verleend gedurende 2 jaar vanaf de aankoop datum volgens het aankoopbewijs, welke tevens het garantiebewijs is.
- Voor garantie wendt u zich tot de verkopende partij.
- Geen garantie voor defecten welke het gevolg zijn van verkeerd gebruik, ondeskundige demontage, schade door vallen, stoten e.d.
- Deze garantievoorwaarden hebben prioriteit boven de algemene voorwaarden.
- Deze garantie dekt geen gevolgschade.
- Schade aan het apparaat door scherpe voorwerpen valt niet onder de garantie.

SERVICE

Voor vragen over het gebruik van het product en voor de beschikbare vervangingsdelen kunt u onze website raadplegen: www.bourgini.com.

Scan de code met uw telefoon om naar de website te gaan:



BESCHIKBARE VERVANGINGSDELEN

Omschrijving	Item	Artikelnummer
Staafmixervoet	5	22.2401.90.01
Hakmolenset	8 + 9 + 10	22.2401.90.02
Garde met behuizing	6 + 7	22.2401.90.03
Maatbeker	11	22.2401.90.04

AFVALVERWIJDERING



Alleen voor landen van de EU:
Elektrische apparaten, accessoires en hun verpakkingen moeten op een voor het milieu verantwoorde wijze zoveel mogelijk worden hergebruikt. Gooi deze materialen dus niet bij het huisvuil.

Volgens de Europese WEEE richtlijn 2002/96/EG voor afdanken van elektrische en elektronische oude apparaten moeten niet meer bruikbare apparaten apart worden ingezameld en op een milieu verantwoorde wijze worden gerecycled.

DISCLAIMER

Wijzigingen voorbehouden; specificaties kunnen zonder opgave van redenen worden gewijzigd.

SAFETY INSTRUCTIONS

★ Read these instructions carefully before use and keep them in a safe place.

★ This appliance may be used, cleaned and serviced by children older than 8 years of age provided they are supervised by a person responsible for their safety. Keep the appliance and the power cord away from children younger than 8. Children are not allowed to play with the appliance. Children should always be monitored to prevent them from playing with the appliance.

★ The appliance may be used by persons with a physical, sensory, mental or motor disability and by persons without the necessary experience and knowledge, provided they are supervised by a person responsible for their safety, or when they are given instructions on how to safely use the appliance and if understand the dangers that come with the use of the appliance.

- This appliance is only intended for normal household use.
- Never leave the appliance unattended when in use.
- Only use the appliance and accessories for their intended purposes. Do not use the appliance and accessories for any other purposes than those described in the instructions.
- Do not use the appliance when a part, accessory, the power cord or plug is damaged or defective.

Only let the supplier or an acknowledged service centre replace a damaged or defective part, accessory, power cord or plug.

- Do not use the appliance near facilities containing water, such as bath tubs, showers and wash basins.
- Do not immerse the appliance in water or any other liquid. If this nevertheless happens, unplug the appliance from the wall socket as soon as possible. Never remove the appliance from water or other liquids before unplugging it from the wall socket. You can no longer use an appliance that has been immersed in water or other liquids.
- Make sure that water cannot get into the connection points of the power cord nor the extension cord.
- Always keep the power cord away from heat sources, oil and sharp edges.
- Always check, before use, that the mains voltage corresponds to the voltage on the rating plate of the appliance.
- For extra safety, connect the appliance to a group protected by a residential current operated circuit breaker with a nominal operating current of max. 30 mA.
- Never operate the appliance by means of an external time switch or a separate remote control system.
- Always unroll the power cord and extension cord (when applicable) fully. Make sure that the power cord and extension cord (when applicable) do not dangle over the edge of the worktop to prevent them from becoming entangled or somebody accidentally tripping over them.
- Do not unplug the appliance by pulling the power cord.
- Always unplug the appliance when not in use.
- Do not use the appliance outdoors. Place the appliance on a stable and level surface.
- Keep the appliance away from heat sources. Do not place the appliance on hot surfaces or near open flames.
- Make sure your hands are dry before you touch the appliance.
- Unplug the appliance before assembling or disassembling it and before cleaning or servicing the unit.
- Engine driven appliances: beware of sharp and/or moving parts. Always keep your hands away from the moving parts when using, cleaning or servicing the appliance.
- Heating devices: wait until the appliance has cooled down before you touch the housing and parts of the unit.
- Read the chapter **CLEANING AND MAINTENANCE** about cleaning the parts of the appliance that come into contact with food.
- If the power cable is damaged, it has to be replaced by the manufacturer, customer support or equally qualified person to prevent any and all danger.
- Observe hygiene rules when preparing raw food.
- Be extra careful during cleaning and maintenance.

PARTS DESCRIPTION

(See drawing on page 2)

1. Speed regulator
2. On/off button
3. Turbo button
4. Motor block
5. Blender rod
6. Whisk housing
7. Whisk
8. Chopper lid
9. Chopper blade
10. Chopper bowl
11. Measuring cup

INTRODUCTION

- This extra powerful hand blender is perfect for easy blending, pureeing, mixing, chopping and whisking.
- The appliance has a capacity of 1200 Watt and a removable stainless steel stick and whisk, which are both easy to clean.
- The hand blender has a stepless speed controller and a turbo function, which makes it suitable for various purposes.
- The appliance is suitable for pureeing soups and mixing sauces such as mayonnaise, amongst other things.
- Furthermore, vegetables or hard cheese can be chopped using the universal chopper.

BEFORE FIRST USE

- Remove all packaging material and any stickers and dispose of them separately so that they can be recycled.
- Clean the device according to the instructions in the CLEANING AND MAINTENANCE chapter.
- **WARNING:** The chopper blades are very sharp!

USE

Using the hand blender:

1. Place the blender rod on the motor block until you hear the lock click into place.
2. The blender rod must first be immersed in the food to be prepared in order to prevent splashing. After that, it can be switched on. Start using the hand blender in the lowest setting and turn it up to a higher position if desired.
3. The hand blender can be used for many purposes, such as mixing or blending baby food, soup, sauces, milkshakes and mayonnaise. You can also use the hand blender to mix frozen ingredients.
4. To remove the accessory, press both buttons of the lock and remove the accessory from the motor block.

Using the whisk:

The whisk can only be used in combination with light ingredients, such as egg whites and cream.

Processing recommendations:

Ingredient	Maximum amount	Estimated time
Egg	4 eggs	60 seconds
Cream	200 ml	25 seconds

1. Push the whisk into the whisk housing.
2. Push the whisk housing onto the motor block until you hear the lock click into place.
3. Place your ingredients in a bowl.
4. Insert the plug into the wall socket and start at speed 1 to prevent splashing. Move the whisk clockwise.
Make sure no liquid or dough ends up above the whisk wires.
5. After use, switch off the hand blender and unplug it. The components can safely be detached.
6. To remove the accessory, press both buttons of the lock and remove the accessory from the motor block.

ATTENTION: Do not use the whisk for heavier mixtures such as margarine and sugar, because this will cause damage.

Using the chopper:

You can use the chopper for chopping and cutting meat, cheese, vegetables, herbs, bread, biscuits and nuts.

1. Cut the ingredients into cubes of 1 to 2 cm.
2. Place the chopper blade on the axle of the designated mixing bowl.
3. Add the ingredients.
4. Attach the chopper lid to the mixing bowl. Turn and lock it by rotating it counter-clockwise.
5. Place the motor block on the chopper lid until you hear the lock click into place.
6. Plug in the blender. Hold the mixing bowl firmly and put the blender in position 2.
7. After use, unplug the appliance and detach all the components.
8. To remove the accessory, press both buttons of the lock and remove the accessory from the motor block.

Processing recommendations:

Ingredient	Maximum amount	Estimated time
Herbs	50 g	10-30 seconds
Meat (beef)	500 g	15 seconds
Nuts	400 g	30 seconds
Cheese	250 g	30 seconds
Bread	1 slice	20 seconds
Hard-boiled egg	2	5 seconds
Onions	100 g	10 seconds

Using the measuring cup:

The measuring cup has a maximum capacity of 800 ml. If you use the measuring cup in combination with the hand blender, you have to make sure that measuring cup is standing firmly. You can then put the hand blender into the measuring cup and switch it on.

Using the blender in a pan:

ATTENTION: Remove the pan from the heat source and let it cool slightly, otherwise your blender may overheat.

1. Place the blender rod on the motor block until you hear the lock click into place.
2. Insert the plug into the wall socket and immerse the blender rod in the mixture. This will prevent splashing.
3. Hold the pan firmly, then press one of the two speed buttons. You can use speed 1 to prevent splashing and mix more slowly.
 - Make sure no liquid gets between the motor block and the stick attachment.
 - For optimal mixing, move the hand blender around in the liquid. Make sure the hand blender is stable.
 - Unplug the hand blender immediately if it becomes obstructed.
4. After use, unplug the appliance and detach the components.
5. To remove the accessory, press both buttons of the lock and remove the accessory from the motor block.

CLEANING AND MAINTENANCE

WARNING: Be very careful when cleaning the chopper blade. Do not touch the blades with your fingers. The blades are very sharp and may cause injury if touched.

1. Ensure that the appliance is unplugged.
2. Detach the stick blender or whisk from the motor block.
3. The blender rod should be placed upside down (with the blade facing up) in the dishwasher. During storage, the blender rod should always be upright with the blade down.

ATTENTION: These parts of the mixer set are dishwasher safe:

- Blender rod (5)
 - Chopper without head (10)
 - Whisk without head (7)
 - Measuring cup (11)
4. Wash the accessories in warm suds, rinse and dry.
 5. The motor block can be cleaned with a damp cloth and then dried with a dry cloth.
 6. Do not use aggressive cleaning agents to clean the outside or parts of the hand blender. This may damage the appliance.
 7. Always keep the motor block in a vertical position during cleaning, never in a horizontal position.

ATTENTION: The motor block must never be immersed in water or held under running water. It can be cleaned using a damp cloth. The motor block and none of the other accessories may be cleaned in the dishwasher.

ADDITIONAL SAFETY INSTRUCTIONS

- **ATTENTION:** For heavy mixtures, do not use the hand blender for longer than 50 seconds within a period of four minutes. This may cause the hand blender to overheat.
- Switch off the appliance and remove the plug from the socket when you are not using it and before you attach or detach accessories or clean the appliance.
- Do not remove the lid from the chopper until the blade has completely stopped rotating.
- Remove the chopper blade before emptying the bowl.
- Never touch the blades while the appliance is plugged in.
- Be extra careful when preparing food for babies, elderly people and/or ill people.
- Never mix hot oil or fat.
- Do not let children or people with a disability use the hand blender without supervision.
- Never use a damaged hand blender. Make sure it has first been repaired before usage.
- Never use the appliance with a damaged power cable.
- Never let the cable come into contact with hot surfaces or hang down where a child could grab it.

STORAGE

- First allow the device to cool down completely and clean it as directed.
- Place the device in such a way that no damage can occur.
- Do not place other items on the device that could damage it.

WARRANTY CONDITIONS

- Warranty is provided for 2 years from the date of purchase according to the proof of purchase, which is also the warranty certificate.
- Please turn to your retailer to claim your warranty.
- No warranty for defects resulting from misuse, improper disassembly, damage due to falls, bumps, etc.
- These warranty conditions take priority over the general terms and conditions.
- This warranty does not cover consequential damages.
- Damage to the device due to sharp objects is not covered by the warranty.

SERVICE

For questions about the use of the product and available spare parts, please consult our website: www.bourgini.com.

Scan the code with your phone to go to the website:



AVAILABLE SPARE PARTS

Description	Item	Part number
Blender foot	5	22.2401.90.01
Chopper set	8 + 9 + 10	22.2401.90.02
Whisk with housing	6 + 7	22.2401.90.03
Measuring cup	11	22.2401.90.04

WASTE DISPOSAL



Only for EU countries:

Electrical appliances, accessories and their packaging must be reused as much as possible in an environmentally sound manner. Do not dispose of these items together with your normal rubbish.

According to the European 2002/96/EG WEEE Guideline on the disposal of old electric and electronic appliances, the appliances that are no longer used must be collected and recycled in an environmentally sound manner.

DISCLAIMER

Changes reserved; specifications are subject to change without stating grounds for doing so.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

★ Lisez attentivement le mode d'emploi avant toute utilisation. Conservez le mode d'emploi.

★ Cet appareil peut être utilisé, nettoyé et entretenu par des enfants à partir de 8 ans sous la supervision d'un adulte responsable de leur sécurité. Tenez l'appareil et le cordon électrique hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Surveillez toujours les enfants pour éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.

★ L'appareil peut être utilisé par des personnes ayant un handicap physique, sensoriel, mental ou moteur et par des personnes ne disposant pas de l'expérience et des connaissances nécessaires à condition qu'elles soient supervisées par une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles reçoivent des instructions sur la façon d'utiliser cet appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers qui vont de pair avec son utilisation.

- Cet appareil est uniquement conçu pour un usage ménager.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Utilisez l'appareil et ses accessoires uniquement pour l'usage pour lequel il est conçu. N'utilisez pas l'appareil et les accessoires pour un usage autre que ceux décrits dans le mode d'emploi.

- N'utilisez pas l'appareil lorsqu'un de ses composants, un accessoire, le cordon ou la fiche sont endommagés ou défectueux. Faites remplacer un composant, accessoire, cordon ou fiche endommagés ou défectueux par le fournisseur ou un réparateur agréé.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité d'éléments contenant de l'eau tels que baignoires, douches et lavabos.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. Si cela se produit, débranchez immédiatement l'appareil de la prise de courant. Ne sortez jamais l'appareil hors de l'eau ou autre liquide avant d'avoir débranché la fiche de la prise de courant. Vous ne pouvez plus utiliser un appareil qui est tombé dans l'eau ou un autre liquide.
- Évitez que l'eau ne puisse pénétrer dans les points de connexion du cordon et de la rallonge.
- Tenez le cordon à l'écart de sources de chaleur, de produits huileux et de rebords coupants.
- Avant emploi, vérifiez toujours que le voltage de votre domicile correspond à voltage indiqué sur la plaque d'identification de l'appareil.
- Pour une meilleure protection, branchez l'appareil sur un groupe protégé par un disjoncteur avec une tension nominale de 30 mA maximum.
- N'alimentez pas l'appareil au moyen d'une minuterie externe ou d'un système séparé de commande à distance.
- Déroulez toujours entièrement le cordon et éventuellement la rallonge. Veillez à ce que le cordon et éventuellement la rallonge ne pendent pas sur le rebord d'un plan de travail, qu'ils ne risquent pas de s'emmêler et que personne ne risque de se prendre les pieds dedans.
- Ne tirez pas sur le cordon pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- Débranchez la fiche de la prise de courant lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur. Placez l'appareil sur une surface stable et plane.
- Ne placez pas l'appareil à proximité de sources de chaleur. Ne placez pas l'appareil sur des surfaces chaudes ou à proximité d'un feu ou de flammes.
- Veillez à avoir les mains bien sèches lorsque vous touchez l'appareil.
- Débranchez la fiche de la prise de courant avant de monter ou de démonter l'appareil et avant d'effectuer des opérations de nettoyage ou d'entretien.
- Appareils motorisés: faites attention aux parties acérées et/ou mobiles. Pendant l'emploi, le nettoyage et l'entretien, ne touchez pas les parties mobiles.
- Appareils de chauffage: attendez que l'appareil ait refroidi avant de toucher le coffrage et les pièces.
- Lisez le chapitre NETTOYAGE ET ENTRETIEN pour le nettoyage des éléments de l'appareil qui peuvent être en contact avec les aliments.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

- Respectez les règles d'hygiène lors de la préparation des aliments crus.
- Soyez très prudent lors du nettoyage et de l'entretien.

PIÈCES DE L'APPAREIL

(Voir illustration page 2)

1. Sélecteur de vitesse
2. Interrupteur marche/arrêt
3. Bouton turbo
4. Bloc moteur
5. Pied mixeur plongeant
6. Adaptateur pour fouet
7. Fouet
8. Couvercle du hachoir
9. Lame du hachoir
10. Bol du hachoir
11. Verre doseur

INTRODUCTION

- Ce mixeur plongeant ultra-puissant de 1200 W est l'accessoire de cuisine parfait pour mélanger, mixer, réduire en purée, hacher et battre les aliments.
- Son pied et son fouet démontables en acier inoxydable se nettoient facilement.
- Le mixeur plongeant est doté d'un régulateur de vitesse en continu et d'un bouton turbo qui permettent d'effectuer divers types de préparations, par exemple soupes mixées et sauces mélangées telles que mayonnaise.
- Le hachoir de l'appareil vous permet en outre de hacher finement des légumes ou des fromages à pâte dure.

PREMIÈRE UTILISATION

- Retirer soigneusement le mixeur plongeant de son emballage en veillant à éliminer tous les éléments ayant servi au transport.
- Nettoyer tous les accessoires de l'appareil à l'eau chaude savonneuse, puis les rincer et les sécher avant d'utiliser le mixeur plongeant.
- **AVERTISSEMENT** : Les lames du mixeur sont extrêmement tranchantes.

UTILISATION

Utilisation du mixeur plongeant :

1. Fixez le pied mixeur plongeant au bloc moteur jusqu'à ce que le petit « clic » du verrouillage se fasse entendre.
2. Pour éviter les éclaboussures, le pied mixeur plongeant doit être plongé dans votre mélange avant de le mettre en marche. Commencez à la vitesse la plus basse avant de passer graduellement, si vous le souhaitez, à une vitesse supérieure.
3. Le mixeur plongeant peut être utilisé pour réaliser divers types de préparations, par exemple pour mixer ou mélanger des aliments pour bébé, des soupes, des sauces, des milkshakes et de la mayonnaise. Le mixeur

plongeant permet également de mixer des ingrédients surgelés.

4. Pour retirer l'accessoire, appuyez sur les deux boutons de la serrure et retirez l'accessoire du bloc moteur.

Utilisation du fouet :

Le fouet ne peut être utilisé qu'avec des ingrédients légers tels que crème liquide et blanc d'œuf.

Conseils d'utilisation :

Ingrédient	Quantité maximale	Durée estimée
Œuf	4 œufs	60 secondes
Crème liquide	200 ml	25 secondes

1. Enfoncez le fouet dans l'adaptateur.
2. Fixez l'adaptateur sur le bloc moteur jusqu'à ce que vous entendiez le « clic » du verrouillage.
3. Placez vos ingrédients dans un saladier.
4. Branchez l'appareil et mettez-le en marche en commençant à la vitesse la plus basse (1) afin d'éviter les éclaboussures. Déplacez le fouet dans le saladier dans le sens des aiguilles d'une montre. Prenez soin de ne pas plonger le fouet trop profondément afin d'éviter que la pâte ou le liquide ne vienne se loger au-dessus du fouet.
5. Arrêtez le mixeur une fois la préparation prête et débranchez-le avant de procéder au démontage en toute sécurité des accessoires.
6. Pour retirer l'accessoire, appuyez sur les deux boutons de la serrure et retirez l'accessoire du bloc moteur.

ATTENTION : Pour éviter d'abîmer le fouet, l'appareil ne doit pas être utilisé pour mixer les mélanges épais tels que la margarine et le sucre.

UTILISATION DU HACHOIR

Vous pouvez utiliser le hachoir pour hacher et couper la viande, le fromage, les légumes, les herbes aromatiques, le pain, les biscuits et les fruits à coque.

1. Coupez les ingrédients en dés de 1 à 2 cm.
2. Posez le hachoir sur l'axe du bol réservé à cet effet.
3. Ajoutez les ingrédients.
4. Posez le couvercle du hachoir sur le bol. Tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre afin de le verrouiller.
5. Posez le bloc moteur sur le couvercle du hachoir jusqu'à ce que le petit « clic » du verrouillage se fasse entendre.
6. Branchez l'appareil et faites-le démarrer à la vitesse 2 tout en maintenant fermement le bol.
7. Débranchez l'appareil une fois les ingrédients hachés puis démontez tous les éléments du hachoir.
8. Pour retirer l'accessoire, appuyez sur les deux boutons de la serrure et retirez l'accessoire du bloc moteur.

Conseils d'utilisation :

Ingrédient	Quantité maximale	Durée estimée
Herbes aromatiques	50 g	10-30 secondes
Viande (bœuf)	500 g	15 secondes
Fruits à coque	400 g	30 secondes
Fromage	250 g	30 secondes
Pain	1 tranche	20 secondes
Œuf dur	2	5 secondes
Oignons	100 g	10 secondes

Utilisation du verre doseur :

Le verre doseur a une capacité maximale de 800 ml. Si vous l'utilisez avec le mixeur plongeant, vous devez avant tout vous assurer qu'il est correctement stabilisé. Vous pouvez ensuite plonger le mixeur dans le verre doseur et lancer la préparation.

Utilisation du mixeur dans une casserole :

ATTENTION : Retirez la casserole du feu et laissez-la légèrement refroidir afin d'éviter la surchauffe de votre mixeur plongeant.

- Fixez le pied mixeur plongeant au bloc moteur jusqu'à ce que le petit « clic » du verrouillage se fasse entendre.
- Branchez l'appareil et plongez le pied mixeur plongeant dans le mélange afin d'éviter les éclaboussures.
- Veillez à bien maintenir la casserole en place. Appuyez ensuite sur l'un des deux boutons de vitesse. Vous pouvez utiliser la vitesse la plus basse (1) pour éviter les éclaboussures.
 - Veillez à ce qu'aucun liquide ne s'infilte dans la partie située entre le pied du mixeur et le bloc moteur.
 - Nous vous conseillons d'utiliser le mixeur plongeant avec un mouvement de va et vient dans le liquide afin d'obtenir le meilleur résultat possible. Veillez à ce que le mixeur plongeant reste stable.
 - Débranchez immédiatement l'appareil si les lames du mixeur se bloquent.
- Débranchez l'appareil une fois la préparation prête et démontez les accessoires.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

AVERTISSEMENT : Faites preuve de précaution lorsque vous nettoyez les lames du hachoir. Ne les touchez pas avec les doigts. Les lames sont très tranchantes et peuvent provoquer des blessures en cas de contact.

- Assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Détachez le pied du mixeur ou le fouet du bloc moteur.
- Le pied mixeur plongeant doit être placé à l'envers (avec les lames vers le haut) dans le lave-vaisselle. Pendant le stockage, le pied mixeur plongeant à main doit toujours être debout avec la lame vers le bas.

ATTENTION : Ces pièces du mélangeur vont au lave-vaisselle :

 - Pied mixeur plongeant (5)
 - Hachoir sans couvercle (10)
 - Fouet sans logement (7)
 - Verre doseur (11)
- Lavez les accessoires à l'eau chaude savonneuse, rincez-les puis essuyez-les.
- Le bloc moteur peut être nettoyé à l'aide d'un chiffon humide puis séché avec un torchon sec.
- N'utilisez pas de détergents agressifs pour nettoyer la surface externe de l'appareil ou un des éléments du mixeur plongeant ; ce type de produit peut abîmer l'appareil.
- Tenez toujours le bloc moteur en position verticale lorsque vous le nettoyez - jamais en position horizontale !

ATTENTION : Le bloc moteur ne doit JAMAIS être passé sous le robinet ou plongé dans l'eau. Vous pouvez utiliser un chiffon humide pour le nettoyer. Le bloc moteur et aucun des autres accessoires ne peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ COMPLÉMENTAIRES

- ATTENTION :** En cas de mélanges épais, n'utilisez pas le mixeur plongeant plus de 50 secondes consécutives et par intervalles de 4 minutes afin d'éviter qu'il ne surchauffe.
- Arrêtez l'appareil et débranchez-le si vous ne l'utilisez pas, avant de fixer ou de retirer les accessoires et lorsque vous avez l'intention de le nettoyer.
- Ne détachez pas le couvercle du hachoir tant que les lames n'ont pas complètement arrêté de tourner.
- Retirez les lames avant de vider le bol du hachoir.
- Ne touchez JAMAIS les lames lorsque l'appareil est branché.
- Soyez particulièrement prudent(e) lorsque vous préparez des aliments pour bébés, personnes âgées et/ou malades.
- Ne mixez jamais d'huile ou d'autres matières grasses brûlantes.
- Les enfants et les personnes souffrant d'un handicap doivent être supervisés pour utiliser le mixeur plongeant.
- N'utilisez jamais de mixeur plongeant défectueux ; veillez à le faire réparer avant de l'utiliser.
- N'utilisez jamais l'appareil si le cordon de raccordement électrique est endommagé.
- Le cordon électrique ne doit jamais être mis en contact avec des surfaces brûlantes ou pendre d'une table afin d'éviter qu'un enfant puisse le saisir.

STOCKAGE

- Laissez d'abord l'appareil refroidir complètement et nettoyez-le comme indiqué.
- Placez l'appareil de manière à ce qu'aucun dommage ne puisse survenir.
- Ne placez pas d'autres objets sur l'appareil qui pourraient l'endommager.

CONDITIONS DE GARANTIE

- La garantie est fournie pendant 2 ans à compter de la date d'achat selon la preuve d'achat, qui est également le certificat de garantie.
- Veuillez vous adresser à votre revendeur pour faire valoir votre garantie.
- Aucune garantie pour les défauts résultant d'une mauvaise utilisation, d'un démontage inapproprié, de dommages dus à des chutes, des chocs, etc.
- Ces conditions de garantie prévalent sur les conditions générales.
- Cette garantie ne couvre pas les dommages consécutifs.
- Les dommages à l'appareil dus à des objets pointus ne sont pas couverts par la garantie.

SERVICE

Pour toute question sur l'utilisation du produit et les pièces détachées disponibles, veuillez consulter notre site Internet : **www.bourgini.com**.

Scannez le code avec votre téléphone pour accéder au site Web :



PIÈCES DÉTACHÉES DISPONIBLES

Description	Article	Numéro de pièce
Pied mixeur plongeant	5	22.2401.90.01
Ensemble hachoir	8 + 9 + 10	22.2401.90.02
Fouet avec logement	6 + 7	22.2401.90.03
Verre doseur	11	22.2401.90.04

COLLECTE DES DÉCHETS

 Uniquement pour les pays de l'UE : Les appareils et accessoires électriques ainsi que leurs emballages doivent autant que possible être recyclés en tenant compte de l'environnement. Par conséquent, ne jetez pas ces matériaux avec les ordures ménagères.

Conformément à la directive européenne 2002/96/EG DEEE relative aux déchets d'équipements électriques ou électroniques, les appareils ne pouvant plus être utilisés doivent être collectés et soumis à un recyclage respectueux de l'environnement.

AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ

Sous réserve de modifications ; les spécifications peuvent être modifiées sans notification préalable.

SICHERHEITSHINWEISE

★ Diese Gebrauchsanleitung vor der Benutzung des Geräts bitte sorgfältig durchlesen. Die Gebrauchsanleitung danach aufbewahren.

★ Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt, gereinigt und gepflegt werden, allerdings nur unter Aufsicht einer Person, die für ihre Sicherheit zuständig ist. Gerät und Netzkabel von Kindern unter 8 Jahren fernhalten. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder immer beaufsichtigen und darauf achten, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

★ Das Gerät kann von Personen mit körperlichen, sensorischen, mentalen oder motorischen Einschränkungen und von Personen ohne Vorkenntnisse und Erfahrungen benutzt werden, allerdings nur unter Aufsicht einer Person, die für ihre Sicherheit zuständig ist, oder sofern sie Anweisungen zum sicheren Gebrauch des Gerätes erhalten und die Gefahren, die von der Benutzung ausgehen, verstehen.

- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt.
- Das Gerät während des Gebrauchs nie unbeaufsichtigt lassen.
- Das Gerät und die Zubehörteile dürfen nur zweckgebunden benutzt werden. Verwenden Sie das Gerät und die Zubehörteile niemals für andere als die in der Gebrauchsanleitung beschriebenen Zwecke.

- Bei Schäden an einem Element, einem Zubehörteil, am Netzkabel oder am Stecker darf das Gerät nicht benutzt werden. Beschädigte oder defekte Elemente, Zubehörteile, Netzkabel oder Stecker sollten nur vom Lieferanten oder von einem anerkannten Kundendienst ausgetauscht werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Vorrichtungen, die Wasser enthalten, wie Badewannen, Duschen oder Waschbecken.
- Das Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Sollte dies doch einmal passieren, müssen Sie schnellstmöglich den Netzstecker ziehen. Das Gerät niemals aus dem Wasser oder aus anderen Flüssigkeiten herausnehmen, solange der Stecker noch in der Steckdose steckt. Ein Gerät, das ins Wasser oder in sonstige Flüssigkeiten gefallen ist, können Sie nicht mehr benutzen.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Anschlusspunkte von Netzkabel und Verlängerungskabel gelangen kann.
- Das Netzkabel darf nicht in die Nähe von Wärmequellen, Öl oder scharfkantigen Gegenständen gelangen.
- Kontrollieren Sie vor Gebrauch immer, ob die Netzspannung der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannung entspricht.
- Für zusätzlichen Schutz sollte das Gerät an einen Stromkreis angeschlossen werden, der durch einen Fehlerstromschutzschalter mit einem maximalen Ansprechstrom von 30 mA geschützt ist.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mithilfe einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung.
- Netzkabel und ein eventuelles Verlängerungskabel immer vollständig abwickeln. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel und ein eventuelles Verlängerungskabel nicht von der Arbeitsplatte herunterhängen, sodass jemand sich darin verfangen oder darüber stolpern könnte.
- Nicht am Netzkabel ziehen, wenn Sie den Stecker aus der Steckdose herausziehen möchten.
- Den Stecker auch aus der Steckdose ziehen, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.
- Das Gerät nicht im Freien benutzen. Das Gerät auf eine stabile und ebene Fläche stellen.
- Das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen aufstellen. Das Gerät nicht auf heiße Oberflächen stellen und von offenem Feuer fernhalten.
- Das Gerät nur mit trockenen Händen anfassen.
- Ziehen Sie immer zuerst den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät zusammensetzen oder auseinandernehmen und wenn Sie das Gerät reinigen oder pflegen.
- Bei motorbetriebenen Geräten: Achten Sie auf scharfe und/oder bewegende Teile. Achten Sie darauf, dass Ihre Hände bei der Benutzung, Reinigung und Pflege nicht zu nah an die bewegenden Teile kommen.
- Bei Geräten, die heiß werden: Lassen Sie das Gerät immer abkühlen, ehe Sie das Gehäuse und die einzelnen Teile berühren.

- Lesen Sie das Kapitel REINIGUNG UND PFLEGE, um die Teile des Geräts zu reinigen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
- Sollte das Netzkabel beschädigt sein, muss dieses zwecks Vermeidung von Gefahren vom Hersteller, dem Kundenservice oder von gleichwertig qualifizierten Personen ersetzt werden.
- Beachten Sie bei der Zubereitung von Rohkost die Hygieneregeln.
- Lassen Sie bei Reinigung und Pflege besondere Vorsicht walten.

TEILEBESCHREIBUNG

(Siehe Abbildung auf Seite 2)

1. Geschwindigkeitsregelung
2. Ein-Aus-Schalter
3. Turbo-Taste
4. Motorblock
5. Stabmischerfuß
6. Rührbesengetriebe
7. Rührbesen
8. Zerkleinereroberteil
9. Zerkleinerermessereinsatz
10. Zerkleinererbehälter
11. Messbecher

EINLEITUNG

- Dieser besonders kräftige Stabmischer eignet sich gut zum komfortablen Rühren, Pürieren, Mixen, Zerkleinern und Schlagen.
- Das Gerät hat eine Leistung von 1200 Watt mit abnehmbarem Edelstahl-Mixstab und Rührbesen, die beide einfach zu reinigen sind.
- Der Stabmischer verfügt über einen stufenlosen Geschwindigkeitsregler und eine Turbofunktion, sodass er für verschiedene Zubereitungen eingesetzt werden kann.
- Das Gerät ist u. a. für das Pürieren von Suppen und für das Mixen von Saucen wie z. B. Mayonnaise geeignet.
- Mithilfe des Universalzerkleinerers kann damit außerdem Gemüse und Schnittkäse feingehackt werden.

ERSTMALIGER GEBRAUCH

- Packen Sie den Stabmischer vorsichtig aus und entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Reinigen Sie alle Zubehörteile des Gerätes mit warmem Spülwasser. Die Zubehörteile abspülen und abtrocknen, bevor Sie den Stabmischer verwenden.
- **WARNUNG:** Die Messer sind sehr scharf.

GEBRAUCH

Benutzung des Stabmixers:

1. Bringen Sie den Stabmischerfuß am Motorblock an, bis Sie das „Klicken“ der Verriegelung hören.
2. Um Spritzer zu vermeiden, sollten Sie den Stabmischerfuß erst in Ihr Gericht eintauchen. Danach können Sie den Stabmischer einschalten. Stellen Sie den Stabmischer dazu zuerst auf die niedrigste Stufe ein und schalten Sie ihn dann nach Bedarf auf eine höhere Stufe.

3. Der Stabmischer kann für viele verschiedene Zubereitungen benutzt werden, u. a. für das Mixen oder Anrühren von Babynahrung, Suppen, Saucen, Milkshakes und Mayonnaise. Der Stabmischer kann auch für das Mixen von gefrorenen Zutaten verwendet werden.
4. Um das Zubehör zu entfernen, drücken Sie beide Tasten des Schlosses und entfernen Sie das Zubehör vom Motorblock.

Benutzung des Rührbesen:

Der Rührbesen kann nur in Kombination mit leichten Zutaten verwendet werden, z. B. für Eiweiß oder Sahne.

Verarbeitungsempfehlungen:

Zutat	Maximale Menge	Geschätzte Zeit
Ei	4 Eier	60 Sek.
Sahne	200 ml	25 Sek.

1. Drücken Sie den Rührbesen in das Rührbesengetriebe.
2. Drücken Sie jetzt das Rührbesengetriebe auf den Motorblock, bis Sie das „Klicken“ der Verriegelung hören.
3. Geben Sie die Zutaten in eine Schüssel.
4. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und starten Sie das Gerät auf Stufe 1, um Spritzer zu vermeiden. Bewegen Sie den Rührbesen im Uhrzeigersinn. Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit und kein Teig höher als Rührbesenschlingen im Getriebe kommt.
5. Nach der Benutzung den Mixer ausschalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen. Die Zubehörteile können dann sicher abgenommen werden.
6. Um das Zubehör zu entfernen, drücken Sie beide Tasten des Schlosses und entfernen Sie das Zubehör vom Motorblock.

ACHTUNG: Nicht zum Mixen von schwereren Gemischen wie Margarine oder Zucker geeignet, denn das kann den Rührbesen beschädigen.

Benutzung des Zerkleinerers:

Den Zerkleinerer können Sie zum Zerkleinern und Schneiden von Fleisch, Käse, Gemüse, Kräutern, Brot, Keks und Nüssen verwenden.

1. Schneiden Sie die Zutaten in Würfel von 1 bis 2 cm.
2. Bringen Sie den Messereinsatz auf der Achse des dafür vorgesehenen Behälters an.
3. Geben Sie die Zutaten hinein.
4. Befestigen Sie das Oberteil des Zerkleinerers auf dem Behälter. Drehen und verriegeln Sie den Deckel, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen.
5. Befestigen Sie den Motorblock auf dem Oberteil des Zerkleinerers, bis Sie das „Klicken“ der Verriegelung hören.
6. Stecken Sie den Stecker des Mixers in die Steckdose. Halten Sie den Behälter gut fest und schalten Sie den Mixer auf Stufe 2.

7. Ziehen Sie nach der Benutzung den Stecker aus der Steckdose und nehmen Sie alle Zubehörteile ab.
8. Um das Zubehör zu entfernen, drücken Sie beide Tasten des Schlosses und entfernen Sie das Zubehör vom Motorblock.

Verarbeitungsempfehlungen:

Zutat	Maximale Menge	Geschätzte Zeit
Kräuter	50 g	10 – 30 Sek.
Fleisch (Rind)	500 g	15 Sek.
Nüsse	400 g	30 Sek.
Käse	250 g	30 Sek.
Brot	1 Scheibe	20 Sek.
Hart gekochtes Ei	2	5 Sek.
Zwiebeln	100 g	10 Sek.

Benutzung des Messbechers:

Der Messbecher fasst maximal 800 ml.

Wenn Sie den Messbecher in Kombination mit dem Stabmixer benutzen, müssen Sie darauf achten, dass der Messbecher sicher steht. Danach können Sie den Stabmixer in den Messbecher halten und einschalten.

Benutzung des Mixers in einem Topf:

ACHTUNG: Nehmen Sie den Topf von der Hitzequelle und lassen Sie ihn etwas abkühlen. Andernfalls kann Ihr Stabmixer zu heiß werden.

1. Bringen Sie den Stabmixerfuß am Motorblock an, bis Sie das „Klicken“ der Verriegelung hören.
2. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und halten Sie den Stabmixerfuß in das Gemisch. Dadurch vermeiden Sie Spritzer.
3. Halten Sie den Topf gut fest. Drücken Sie dann auf einen der beiden Geschwindigkeitsknöpfe. Um Spritzer zu vermeiden und langsamer zu mischen, können Sie Geschwindigkeitsstufe 1 benutzen.
 - Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit zwischen den Motorblock und den Stab gelangt.
 - Um so optimal wie möglich zu mixen, müssen Sie den Stabmixer in der Flüssigkeit hin und her bewegen. Achten Sie darauf, dass der Stabmixer dabei stabil bleibt.
 - Ziehen Sie sofort dem Stecker aus der Steckdose, wenn der Mixer blockiert.
4. Nach der Benutzung den Stecker aus der Steckdose ziehen und die Zubehörteile abnehmen.

REINIGUNG UND PFLEGE

WARNUNG: Beim Reinigen des Messereinsatzes ist Vorsicht geboten. Fassen Sie die Messer nicht mit den Fingern an. Die Messer sind sehr scharf und können beim Anfassen zu Verletzungen führen.

1. Achten Sie darauf, dass der Stecker aus der Steckdose gezogen wurde.
2. Nehmen Sie den Stabmixer oder Rührbesen vom Motorblock ab.
3. Der Stabmixerfuß sollte kopfüber (mit den Klingen nach oben) in die Spülmaschine gestellt werden. Während der Lagerung sollte der Stabmixerfuß immer aufrecht mit der Klinge nach unten stehen.

ACHTUNG: Diese Teile des Mixers sind spülmaschinenfest:

- Stabmixerfuß (5)
- Zerkleinerer ohne Deckel (10)
- Rührbesen ohne Gehäuse (7)
- Messbecher (11)

4. Die Zubehörteile in warmem Spülwasser abwaschen, abspülen und abtrocknen.
5. Der Motorblock kann mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Danach kann er mit einem trockenen Tuch abgetrocknet werden.
6. Verwenden Sie keine zu starken Reinigungsmittel, um das Äußere oder ein Zubehörteil des Stabmixers zu reinigen. Dadurch kann das Gerät beschädigt werden.
7. Halten Sie den Motorblock stets in vertikaler Position, um ihn zu reinigen, nie in horizontaler Position.

ACHTUNG: Der Motorblock darf nie unter Wasser oder unter einen Kran gehalten werden. Um ihn zu reinigen, kann ein feuchtes Tuch genutzt werden. Der Motorblock und keines der anderen Zubehörteile darf in der Spülmaschine gereinigt werden.

ERGÄNZENDE SICHERHEITSHINWEISE

- **ACHTUNG:** Benutzen Sie bei schweren Gemischen den Stabmixer nicht länger als 50 Sekunden in einem Zeitraum von vier Minuten. Der Stabmixer kann sonst zu heiß werden.
- Schalten Sie das Gerät aus und entkoppeln Sie es vom Netz, wenn Sie es nicht benutzen oder bevor Sie die Zubehörteile anbringen, abnehmen oder das Gerät reinigen.
- Nehmen Sie das Oberteil des Zerkleinerers erst ab, wenn sich das Messer nicht mehr bewegt.
- Entfernen Sie den Messereinsatz, bevor Sie den Behälter leeren.
- Fassen Sie die Messer nie an, während das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Besondere Vorsicht ist bei der Zubereitung von Gerichten für Babys, Senioren und/oder Kranke geboten.
- Mixen Sie nie heißes Öl oder Fett.
- Lassen Sie Kinder oder Personen mit Behinderung den Stabmixer nicht ohne Aufsicht benutzen.
- Benutzen Sie nie einen beschädigten Stabmixer. Lassen Sie ihn vor der Benutzung zuerst reparieren.

- Benutzen Sie das Gerät nie mit beschädigtem Stromkabel.
- Lassen Sie die Schnur nie in Kontakt zu heißen Flächen kommen oder nach unten hängen, wo ein Kind daran ziehen könnte.

LAGERUNG

- Lassen Sie das Gerät zunächst vollständig abkühlen und reinigen Sie es dann wie angegeben.
- Platzieren Sie das Gerät so, dass keine Schäden entstehen können.
- Legen Sie keine anderen Gegenstände auf das Gerät, die es beschädigen könnten.

GARANTIEBEDINGUNGEN

- Die Garantie beträgt 2 Jahre ab Kaufdatum gemäß Kaufbeleg, der gleichzeitig Garantieschein ist.
- Bitte wenden Sie sich an Ihren Händler, um Ihre Garantie in Anspruch zu nehmen.
- Keine Gewährleistung für Mängel, die auf Missbrauch, unsachgemäße Demontage, Schäden durch Stürze, Stöße usw. zurückzuführen sind.
- Diese Garantiebedingungen gehen den Allgemeinen Geschäftsbedingungen vor.
- Diese Garantie deckt keine Folgeschäden ab.
- Schäden am Gerät durch scharfe Gegenstände fallen nicht unter die Garantie.

SERVICE

Bei Fragen zur Verwendung des Produkts und zu verfügbaren Ersatzteilen konsultieren Sie bitte unsere Website: **www.bourgini.com**.

Scannen Sie den Code mit Ihrem Telefon, um zur Website zu gelangen:



VERFÜGBARE ERSATZTEILE

Beschreibung	Artikel	Teilenummer
Stabmixerfuß	5	22.2401.90.01
Zerkleinerer-Set	8 + 9 + 10	22.2401.90.02
Rührbesen mit getriebe	6 + 7	22.2401.90.03
Messbecher	11	22.2401.90.04

ENTSORGUNG



Nur für EU-Länder: Elektrische Geräte, Zubehörteile und ihre Verpackungen müssen umweltschonend entsorgt und nach Möglichkeit wiederverwendet werden. Werfen Sie diese Materialien daher nicht in den Hausmüll. Gemäß der Europäischen WEEE- Richtlinie 2002/96/EG zur Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten müssen nicht mehr funktionsfähige Geräte separat eingesammelt und auf umweltfreundliche Weise recycelt werden.

HAFTUNGAUSSCHLUSS

Änderungen vorbehalten; Produktspezifikationen können ohne Angabe von Gründen geändert werden.

ES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

★ Lea detenidamente las instrucciones de uso antes de utilizar el aparato. Conserve las instrucciones de uso.

★ El aparato puede ser utilizado, limpiado y cuidado por niños a partir de los 8 años siempre que estén supervisados por una persona responsable de su seguridad. Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años. Los niños no deben jugar con el aparato. Mantenga siempre vigilados a los niños para evitar que jueguen con el aparato.

★ El aparato puede ser utilizado por personas con una discapacidad física, sensorial, mental o motora o por personas que no dispongan de la experiencia ni de los conocimientos necesarios siempre que estén supervisadas por una persona responsable de su seguridad o si reciben instrucciones sobre el uso seguro del aparato y entienden los peligros inherentes al uso del mismo.

- Este aparato está diseñado exclusivamente para el uso doméstico.
- No deje el aparato sin vigilancia durante el funcionamiento.
- Utilice el aparato y los accesorios exclusivamente para el uso previsto. No utilice el aparato ni los accesorios para ninguna otra finalidad que las descritas en el manual.

- No utilice el aparato si alguno de sus componentes, accesorios o el cable o el enchufe están dañados o son defectuosos. Si algún componente, accesorio o el cable o el enchufe están dañados o son defectuosos, deben ser sustituidos por el proveedor o por un servicio técnico autorizado.
- No utilice el aparato cerca de bañeras, duchas, lavabos u otros recipientes que contengan agua.
- No sumerja el aparato debajo del agua o de otros líquidos. Si esto sucediera, desenchufe el aparato de la toma de corriente tan rápidamente como sea posible. No saque nunca el aparato del agua o de otros líquidos antes de haber desenchufado el aparato. Si el aparato ha estado sumergido en agua o en otros líquidos, no podrá volver a utilizarse.
- Asegúrese de que no pueda entrar agua en los puntos de conexión del cable eléctrico y del cable alargador.
- Mantenga el cable eléctrico alejado de fuentes de calor, del aceite y de bordes afilados.
- Antes del uso, compruebe siempre que la tensión de red sea la misma que se indica en la placa de características del aparato.
- Para una protección adicional, conecte el aparato a un grupo protegido por un interruptor diferencial con una corriente residual nominal que no supere los 30 mA.
- No haga funcionar el aparato mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Desenrolle siempre totalmente el cable eléctrico y, en su caso, el cable alargador. Asegúrese de que el cable eléctrico y, en su caso, el cable alargador no cuelguen por encima del borde de una superficie de trabajo, para evitar que puedan engancharse accidentalmente y que alguien pueda tropezarse.
- No tire del cable eléctrico para desconectar el enchufe de la red eléctrica.
- Desconecte el enchufe de la red eléctrica cuando el aparato no se esté utilizando.
- No utilice el aparato en el exterior. Coloque el aparato sobre una superficie estable y plana.
- Mantenga el aparato alejado de fuentes de calor. No coloque el aparato sobre superficies calientes ni cerca de llamas abiertas.
- Asegúrese de que sus manos están secas antes de tocar el aparato.
- Desconecte el enchufe de la red eléctrica antes del montaje o el desmontaje del aparato y antes de realizar actividades de limpieza o mantenimiento en el aparato.
- Aparatos con motor: tenga cuidado con los componentes afilados o móviles. Mantenga las manos alejadas de los componentes móviles durante el uso, la limpieza y el mantenimiento.
- Aparatos calefactores: espere hasta que el aparato se haya enfriado antes de tocar la carcasa y los componentes del aparato.
- Lea el capítulo LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO sobre cómo limpiar las partes del aparato que entran en contacto con los alimentos.

- Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, el servicio de atención al cliente o personas cualificadas similares, al objeto de evitar situaciones peligrosas.
- Observe las reglas de higiene al preparar alimentos crudos.
- Extremar la precaución durante las operaciones de limpieza y mantenimiento.

DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS

(Ver figura en la página 2)

1. Regulador de velocidad
2. Botón de encendido/apagado
3. Botón turbo
4. Bloque del motor
5. Pie de batidora
6. Carcasa de la varilla
7. Varilla
8. Tapa de la picadora
9. Cuchilla de la picadora
10. Recipiente de la picadora
11. Jarra medidora

INTRODUCCIÓN

- Esta batidora de varillas extra potente es perfecta para mezclar, hacer purés, picar y batir sin esfuerzo.
- El aparato tiene una potencia de 1200 vatios y está provisto de un pie y batidora desmontables de acero inoxidable que se pueden lavar con toda facilidad.
- La batidora tiene un controlador de velocidad continuo y una función turbo, por lo que es apta para diferentes tipos de preparaciones.
- El aparato se puede usar para, entre otras cosas, hacer purés, cremas y mezclar salsas, como una mayonesa.
- Además también sirve para picar verduras o quesos duros mediante la picadora universal.

ANTES DEL PRIMER USO

- Desenvuelva cuidadosamente la batidora y retire todo el material de embalaje.
- Lave todos los accesorios del aparato con agua caliente y jabón. Aclárelos y séquelos antes de utilizar la batidora.
- **ADVERTENCIA:** Las cuchillas están muy afiladas.

USO

Uso de la batidora:

1. Coloque el pie de batidora en el bloque del motor hasta que escuche el "clic" del pestillo.
2. Para evitar salpicaduras, primero debe sumergir el pie de batidora completamente dentro de los ingredientes. A continuación puede encender la batidora para usarla. Para ello, ponga primero la batidora al nivel más bajo para ir subiendo luego a un nivel más alto si así se desea.
3. La batidora se puede usar para muchos tipos de preparaciones diferentes, entre otras cosas

para mezclar o triturar papillas para bebés, sopas, salsas, batidos y mayonesas. También puede usar la batidora para triturar ingredientes congelados.

4. Para quitar el accesorio, presione ambos botones de la cerradura y retire el accesorio del bloque motor.

Uso de la varilla de cocina:

La varilla solo se puede utilizar en combinación con ingredientes ligeros, como clara de huevo y nata.

Recomendaciones de uso:

Ingrediente	Cantidad máxima	Tiempo estimado
Huevo	4 huevos	60 seg.
Nata	200 ml	25 seg.

1. Introduzca la varilla en la carcasa de la varilla.
2. Empuje la carcasa de la varilla en el bloque del motor hasta que escuche el "clic" del pestillo.
3. Coloque en un recipiente los ingredientes correspondientes.
4. Enchufe el aparato a la toma de corriente y comience con la velocidad 1 para evitar salpicaduras. Mueva la varilla en el sentido de las agujas del reloj. Asegúrese de no dejar que el líquido o la masa queden por encima de los alambres de la varilla.
5. Tras usarla, debe apagar la batidora y desenchufarla. Los componentes pueden desacoplarse de forma segura.
6. Para quitar el accesorio, presione ambos botones de la cerradura y retire el accesorio del bloque motor.

ATENCIÓN: No debe usarse para mezclar ingredientes pesados, como margarina y azúcar, porque se dañaría la varilla.

Uso de la picadora:

Puede utilizar la picadora para picar y cortar carne, queso, verduras, hierbas aromáticas, pan, galletas y frutos secos.

1. Corte los ingredientes en dados de 1 a 2 cm.
2. Coloque la cuchilla en el eje del recipiente para mezclas correspondiente.
3. Añada los ingredientes.
4. Coloque la tapa de la picadora sobre el recipiente para mezclas. Girela y bloquéela girando en el sentido contrario a las agujas del reloj.
5. Coloque el bloque del motor sobre la tapa de la picadora hasta que escuche el "clic" del pestillo.
6. Enchufe la batidora a la toma de corriente. Sujete con firmeza el recipiente de mezclas y ponga la batidora en la posición 2.
7. Después de usarla, desenchufe la batidora de la toma de corriente y desacople todos los componentes.
8. Para quitar el accesorio, presione ambos botones de la cerradura y retire el accesorio del bloque motor.

Recomendaciones de uso:

Ingrediente	Cantidad máxima	Tiempo estimado
Hierbas aromáticas	50 g	10-30 seg.
Carne (vacuno)	500 g	15 seg.
Frutos secos	400 g	30 seg.
Queso	250 g	30 seg.
Pan	1 rebanada	20 seg.
Huevo duro	2	5 seg.
Cebollas	100 g	10 seg.

Uso de la jarra medidora:

La jarra medidora tiene una capacidad máxima de 800 ml.

Si utiliza la jarra medidora en combinación con la batidora, deberá asegurarse de que la jarra medidora esté bien sujeta. A continuación puede introducir la batidora en la jarra medidora y encender la batidora para usarla.

ATENCIÓN: Retire la cazuela de la fuente de calor y deje enfriar ligeramente. De otro modo, la batidora podría sobrecalentarse.

1. Coloque el pie de batidora en el bloque del motor hasta que escuche el "clic" del pestillo.
2. Conecte el aparato a la toma de corriente e introduzca el pie de batidora en la mezcla. Así evitará salpicaduras.
3. Sujete la cazuela firmemente. A continuación, pulse uno de los dos botones de velocidad. Para evitar salpicaduras y para mezclar lentamente, puede utilizar la velocidad 1.
 - Asegúrese de que no penetre nada de líquido entre el bloque del motor y el pie de batidora.
 - Para realizar la mezcla de la mejor forma posible, hay que mover la batidora de un lado a otro dentro del líquido. Asegúrese de que la batidora esté en una posición estable.
 - Si la batidora se bloquea, desenchufe inmediatamente el aparato de la toma de corriente.
4. Después de usarla, desenchufe la batidora de la toma de corriente y desacople los componentes.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

ADVERTENCIA: Tenga cuidado al limpiar la cuchilla picadora. No toque las cuchillas con los dedos. Las cuchillas están muy afiladas y pueden provocar lesiones al tocarlas.

1. Asegúrese de que el aparato esté desenchufado de la toma de corriente.
2. Desacople el pie de batidora o la picadora del bloque del motor.

3. El pie de batidora debe colocarse boca abajo (con las cuchillas hacia arriba) en el lavavajillas. Durante el almacenamiento, el pie de batidora siempre debe estar en posición vertical con las cuchillas hacia abajo.

ATENCIÓN: Estas piezas de accesorio de la batidora son aptas para el lavavajillas:

- Pie de batidora (5)
- Picadora sin tapa (10)
- Batidora sin carcasa (7)
- Jarra medidora (11)

4. Lave los accesorios en agua caliente con jabón, aclárelos y séquelos.
5. El bloque del motor puede limpiarse con un paño húmedo. Luego puede secarse con un paño seco.
6. No utilice productos de limpieza agresivos para limpiar el exterior o alguna parte de la batidora. Esto podría causar daños en el aparato.
7. Mantenga siempre el bloque del motor en posición vertical para limpiarlo, nunca en posición horizontal.

ATENCIÓN: El bloque del motor no puede sumergirse nunca en agua ni colocarse debajo de un grifo abierto. Para limpiar este bloque, puede usarse un paño húmedo.

El bloque del motor y ninguno de los demás accesorios se pueden limpiar en el lavavajillas.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD ADICIONALES

- **ATENCIÓN:** En caso de mezclas pesadas, no utilice la batidora durante más de 50 segundos en un periodo de cuatro minutos. La batidora podría sobrecalentarse.
- Apague el aparato y desenchúfelo si no lo va a usar y antes de fijar o desacoplar los accesorios o cuando vaya a limpiar el aparato.
- No retire la tapa de la picadora hasta que la cuchilla haya dejado de girar completamente.
- Retire la cuchilla picadora antes de vaciar el recipiente.
- No toque nunca las cuchillas mientras el aparato esté enchufado.
- Preste especial cuidado al preparar alimentos para bebés o personas ancianas o enfermas.
- No use nunca la batidora con aceite o grasa calientes.
- No deje que los niños o personas con alguna discapacidad utilicen la batidora sin supervisión.
- No utilice nunca una batidora averiada. Asegúrese de que esté reparada antes de usarla.
- No utilice nunca el aparato con un cable de corriente dañado.
- No deje que el cable entre nunca en contacto con superficies calientes o que cuelgue hacia abajo en lugares al alcance de los niños.

ALMACENAMIENTO

- Primero, deje que el dispositivo se enfríe por completo y límpielo como se indica.
- Coloque el aparato de forma que no se produzcan daños.
- No coloque otros elementos sobre el dispositivo que puedan dañarlo.

CONDICIONES DE GARANTÍA

- La garantía se proporciona por 2 años a partir de la fecha de compra según el comprobante de compra, que también es el certificado de garantía.
- Diríjase a su distribuidor para reclamar su garantía.
- No hay garantía por defectos resultantes de un mal uso, desmontaje inadecuado, daños por caídas, golpes, etc.
- Estas condiciones de garantía tienen prioridad sobre los términos y condiciones generales.
- Esta garantía no cubre daños emergentes.
- Los daños en el dispositivo debido a objetos punzantes no están cubiertos por la garantía.

SERVICIO

Si tiene preguntas sobre el uso del producto y las piezas de repuesto disponibles, consulte nuestro sitio web: www.bourgini.com.

Escanee el código con su teléfono para ir al sitio web:



ELIMINACIÓN DE RESIDUOS



Solo para países miembros de la UE:
Los aparatos eléctricos, accesorios y sus embalajes deben reutilizarse en la medida de lo posible de forma respetuosa con el medio ambiente. Por lo tanto, no debe eliminar estos materiales con los desechos domésticos.

De conformidad con la directiva europea de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), 2002/96/CE, los aparatos usados que ya no puedan usarse deben recogerse por separado y reciclarse respetando el medio ambiente.

DESCARGO DE RESPONSABILIDAD

Sujeto a cambios. Las especificaciones pueden modificarse sin previo aviso.

PIEZAS DE REPUESTO DISPONIBLES

Descripción	Artículo	Número de pieza
Pie de batidora	5	22.2401.90.01
Conjunto de picadora	8 + 9 + 10	22.2401.90.02
Batidora con carcasa	6 + 7	22.2401.90.03
Jarra medidora	11	22.2401.90.04

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

★ Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima dell'uso. Conservare le istruzioni per l'uso.

★ L'apparecchio può essere utilizzato, pulito e mantenuto da bambini di età pari o superiore a 8 anni se sorvegliati da una persona responsabile della loro sicurezza. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni. I bambini non possono giocare con l'apparecchio. Sorvegliare sempre i bambini per evitare che giochino con l'apparecchio.

★ L'apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali, mentali o motorie e da persone prive della necessaria esperienza e conoscenza se ricevono supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza. se comprendono i rischi associati al suo utilizzo.

- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.

- Utilizzare l'apparecchio e gli accessori esclusivamente per l'uso previsto. Non utilizzare l'apparecchio o gli accessori per scopi diversi da quelli descritti nel manuale.
- Non utilizzare l'apparecchio se uno qualsiasi dei suoi componenti, accessori, cavo o spina sono danneggiati o difettosi. Se qualsiasi componente, accessorio, cavo o spina è danneggiato o difettoso, deve essere sostituito dal fornitore o da un centro di assistenza autorizzato.
- Non utilizzare l'apparecchio in prossimità di vasche da bagno, docce, lavandini o altri contenitori contenenti acqua.
- Non immergere il dispositivo sott'acqua o altri liquidi. Se ciò accade, scollegare l'apparecchio dalla presa il più rapidamente possibile. Non rimuovere mai l'apparecchio dall'acqua o da altri liquidi prima di scollegare l'apparecchio. Se l'apparecchio è stato immerso in acqua o altri liquidi, non può essere riutilizzato.
- Assicurarsi che l'acqua non possa entrare nei punti di collegamento del cavo di alimentazione e della prolunga.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da fonti di calore, olio e spigoli vivi.
- Prima dell'uso verificare sempre che la tensione di rete sia uguale a quella indicata sulla targhetta del dispositivo.
- Per una protezione aggiuntiva, collegare il dispositivo a un gruppo protetto da un interruttore differenziale con una corrente differenziale nominale non superiore a 30 mA.
- Non utilizzare l'apparecchio utilizzando un timer esterno o un sistema di controllo remoto indipendente.
- Srotolare sempre completamente il cavo elettrico ed eventualmente la prolunga. Assicurarsi che il cavo di alimentazione e, se applicabile, la prolunga non pendano dal bordo di una superficie di lavoro, per evitare di impigliarsi e inciampare accidentalmente.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare la spina di rete.
- Scollegare la spina di alimentazione quando l'apparecchio non è in uso.
- Non utilizzare il dispositivo all'aperto. Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile e piana.
- Tenere il dispositivo lontano da fonti di calore. Non posizionare l'apparecchio su superfici calde o vicino a fiamme libere.
- Assicurare che le vostre mani siano asciutte prima di toccare l'apparecchio.
- Scollegare la spina dalla rete elettrica prima di montare o smontare l'apparecchio e prima di effettuare attività di pulizia o manutenzione sull'apparecchio.
- Elettrodomestici alimentati: fare attenzione ai componenti taglienti o in movimento. Tenere le mani lontane dai componenti in movimento durante l'uso, la pulizia e la manutenzione.

- Apparecchi di riscaldamento: attendere che l'apparecchio si sia raffreddato prima di toccare l'alloggiamento e i componenti dell'apparecchio.
- Leggere il capitolo PULIZIA E MANUTENZIONE su come pulire le parti dell'apparecchio che entrano in contatto con gli alimenti.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal servizio clienti o da personale qualificato per evitare situazioni pericolose.
- Osservare le norme igieniche durante la preparazione di cibi crudi.
- Usare la massima cautela durante le operazioni di pulizia e manutenzione.

DESCRIZIONE DELLE PARTI

(Vedi figura a pagina 2)

1. Regolatore di velocità
2. Pulsante di accensione/spegnimento
3. Pulsante Turbo
4. Blocco motore
5. Supporto del mixer
6. Alloggiamento asta
7. Asta
8. Coperchio del tritatutto
9. Lama tritatutto
10. Ciotola del tritatutto
11. Misurino

INTRODUZIONE

- Questo frullatore a immersione extra potente è perfetto per mescolare, frullare, tritare e frullare senza sforzo.
- L'apparecchio ha una potenza di 1200 Watt ed è dotato di supporto e mixer in acciaio inox removibili e facilmente lavabili.
- Il frullatore è dotato di un regolatore di velocità continuo e di una funzione turbo, che lo rendono adatto a diversi tipi di preparazioni.
- L'apparecchio può essere utilizzato, tra le altre cose, per preparare puree, creme e mescolare salse, come la maionese.
- Inoltre può essere utilizzato anche per tritare verdure o formaggi a pasta dura utilizzando il tritatutto universale.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Scartare con attenzione il frullatore e rimuovere tutto il materiale di imballaggio.
- Lavare tutti gli accessori dell'apparecchio con acqua calda e sapone. Sciacquateli e asciugateli prima di utilizzare il frullatore.
- **AVVERTENZA:** le lame sono molto affilate.

UTILIZZO

Utilizzo del mixer:

1. Posizionare il piede del mixer sul blocco motore finché non si sente lo scatto di chiusura.
2. Per evitare schizzi, è necessario prima immergere completamente la planetaria negli ingredienti. È quindi possibile accendere il mixer per usarlo. Per fare ciò, impostare prima il

mixer al livello più basso e poi, se lo si desidera, aumentarlo a un livello più alto.

3. Il frullatore può essere utilizzato per molti tipi diversi di preparazioni, tra cui mescolare o frullare alimenti per bambini, zuppe, salse, frullati e maionese. Puoi anche usare il frullatore per frullare ingredienti congelati.
4. Per rimuovere l'accessorio, premere entrambi i pulsanti sulla serratura e rimuovere l'accessorio dal blocco motore.

Utilizzo dell'asta da cucina:

La frusta può essere utilizzata solo in combinazione con ingredienti leggeri, come albume e panna.

Consigli per l'uso:

Ingrediente	Quantità massima	Tempo stimato
Uovo	4 uova	60 seg.
Crema	200 ml	25 seg.

1. Inserire l'asta nell'alloggiamento dell'asta.
2. Spingere l'alloggiamento dell'asta nel blocco motore fino a sentire il "clic" del fermo.
3. Metti gli ingredienti corrispondenti in un contenitore.
4. Collegare l'apparecchio alla presa di corrente e iniziare con la velocità 1 per evitare schizzi. Muovere l'asta in senso orario. Assicurati di non lasciare che liquidi o pastella si depositino sopra i fili della frusta.
5. Dopo l'uso, è necessario spegnere il mixer e scollegarlo. I componenti possono essere staccati in sicurezza.
6. Per rimuovere l'accessorio, premere entrambi i pulsanti sulla serratura e rimuovere l'accessorio dal blocco motore.

Attenzione: non deve essere utilizzato per mescolare ingredienti pesanti, come margarina e zucchero, poiché ciò danneggerebbe la frusta.

Utilizzo del tritatutto:

Puoi utilizzare il tritatutto per tritare e tagliare carne, formaggio, verdure, erbe aromatiche, pane, biscotti e noci.

1. Tagliare gli ingredienti a cubetti da 1 a 2 cm.
2. Posizionare la lama sull'albero della ciotola corrispondente.
3. Aggiungi gli ingredienti.
4. Posiziona il coperchio del tritatutto sul boccale. Giratelo e bloccatelo ruotando in senso antiorario.
5. Posizionare il blocco motore sul coperchio del tritatutto finché non si sente lo scatto del fermo.
6. Collegare il mixer alla presa di corrente. Tieni saldamente la ciotola e gira il mixer in posizione 2.
7. Dopo l'uso, scollegare il frullatore dalla presa e staccare tutti i componenti.
8. Per rimuovere l'accessorio, premere entrambi i pulsanti sulla serratura e rimuovere l'accessorio dal blocco motore.

Segni per l'uso:

Ingrediente	Quantità massima	Tempo stimato
Erbe aromatiche	50 g	10-30 secondi
Carne (manzo)	500 g	15 secondi
Frutta secca	400 g	30 secondi
Formaggio	250 g	30 secondi
Pane	1 fetta	20 secondi
Uovo sodo	2	5 secondi
Cipolle	100 g	10 secondi

Utilizzando la caraffa graduata:

- La caraffa graduata ha una capacità massima di 800 ml.
- Se utilizzi il misurino insieme al mixer, dovrai assicurarti che il misurino sia fissato saldamente. È quindi possibile inserire il frullatore nella caraffa dosatrice e accendere il frullatore per utilizzarlo.

Attenzione: togliere la casseruola dalla fonte di calore e lasciarla raffreddare leggermente. Altrimenti il mixer potrebbe surriscaldarsi.

1. Posizionare il piede del mixer sul blocco motore finché non si sente lo scatto di chiusura.
2. Collegare l'apparecchio alla presa di corrente e inserire il piede dell'impastatrice nell'impasto. Ciò eviterà gli schizzi.
3. Tenere saldamente la casseruola. Quindi premere uno dei due pulsanti di velocità. Per evitare schizzi e mescolare lentamente potete utilizzare la velocità 1.
 - Assicurarsi che non penetri alcun liquido tra il blocco motore e la base del mixer.
 - Per mescolare al meglio è necessario muovere il mixer da una parte all'altra all'interno del liquido. Assicuratevi che il mixer sia in una posizione stabile.
 - Se il mixer si blocca, scollegare immediatamente l'apparecchio dalla presa.
4. Dopo l'uso, scollegare il frullatore dalla presa di corrente e staccare i componenti.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Avvertenza: fare attenzione quando si pulisce la lama del tritatutto. Non toccare le lame con le dita. Le lame sono molto affilate e possono causare lesioni se toccate.

1. Assicurarsi che l'apparecchio sia scollegato dalla presa di corrente.
2. Staccare il piede del mixer o il tritatutto dal blocco motore.
3. Il robot da cucina deve essere posizionato capovolto (le lame rivolte verso l'alto) nella

lavastoviglie. Durante la conservazione, il robot da cucina deve essere sempre in posizione verticale con le lame rivolte verso il basso.

Attenzione: queste parti accessorie del mixer sono lavabili in lavastoviglie:

- Piede miscelatore (5)
- Tritatutto senza coperchio (10)
- Frullatore senza involucro (7)
- Misurino (11)

4. Lavare gli accessori in acqua calda e sapone, sciacquarli e asciugarli.
5. Il blocco motore può essere pulito con un panno umido. Successivamente si può asciugare con un panno asciutto.
6. Non utilizzare prodotti detergenti aggressivi per pulire l'esterno o qualsiasi parte del mixer. Ciò potrebbe causare danni al dispositivo.
7. Per la pulizia, tenere sempre il blocco motore in posizione verticale, mai in orizzontale.

Attenzione: il blocco motore non deve mai essere immerso nell'acqua o posto sotto un rubinetto aperto. Per pulire questo blocco è possibile utilizzare un panno umido.

Il blocco motore e nessuno degli altri accessori possono essere lavati in lavastoviglie.

ULTERIORI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- **Attenzione:** In caso di impasti pesanti, non utilizzare il mixer per più di 50 secondi nell'arco di quattro minuti. Il mixer potrebbe surriscaldarsi.
- Spegner l'apparecchio e scollegarlo se non in uso e prima di collegare o staccare gli accessori o durante la pulizia dell'apparecchio.
- Non rimuovere il coperchio del tritatutto finché la lama non ha smesso completamente di ruotare.
- Rimuovere la lama per tritare prima di svuotare il contenitore.
- Non toccare mai le lame mentre l'apparecchio è collegato.
- Prestare particolare attenzione durante la preparazione del cibo per neonati, anziani o malati.
- Non utilizzare mai il mixer con olio o grasso bollente.
- Non lasciare che bambini o persone con disabilità utilizzino il frullatore senza supervisione.
- Non utilizzare mai un mixer danneggiato. Assicurarsi che sia riparato prima dell'uso.
- Non utilizzare mai l'apparecchio con il cavo di alimentazione danneggiato.
- Non lasciare mai che il cavo entri in contatto con superfici calde o lasciarlo pendere verso il basso dove i bambini possono raggiungerlo.

MAGAZZINAGGIO

- Innanzitutto, lasciare raffreddare completamente il dispositivo e pulirlo come indicato.
- Posizionare l'apparecchio in modo che non si verifichino danni.
- Non posizionare altri oggetti sul dispositivo che potrebbero danneggiarlo.

CONDIZIONI DI GARANZIA

- La garanzia è prevista per 2 anni dalla data di acquisto in base alla prova d'acquisto, che costituisce anche il certificato di garanzia.
- Contatta il tuo rivenditore per richiedere la garanzia.
- Non vi è alcuna garanzia per difetti derivanti da uso improprio, smontaggio improprio, danni dovuti a cadute, urti, ecc.
- Le presenti condizioni di garanzia prevalgono sulle condizioni generali.
- Questa garanzia non copre i danni consequenziali.
- I danni al dispositivo dovuti ad oggetti appuntiti non sono coperti dalla garanzia.

SERVIZIO

Se avete domande sull'uso del prodotto e sui pezzi di ricambio disponibili, consultate il nostro sito web: **www.bourgini.com**.

Scansiona il codice con il tuo telefono per andare al sito web:



PEZZI DI RICAMBIO DISPONIBILI

Descrizione	Articolo	Codice articolo
Piede del mixer	5	22.2401.90.01
Montaggio del tritatutto	8 + 9 + 10	22.2401.90.02
Frullatore con involucro	6 + 7	22.2401.90.03
Brocca graduata	11	22.2401.90.04

SMALTIMENTO DEI RIFIUTI



Solo per i paesi membri dell'UE:
 Gli apparecchi elettrici, gli accessori e i relativi imballaggi devono essere riutilizzati, per quanto possibile, nel rispetto dell'ambiente. Pertanto, non smaltire questi materiali con i rifiuti domestici. Secondo la direttiva europea sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), 2002/96/CE, gli apparecchi usati che non possono più essere utilizzati devono essere raccolti separatamente e riciclati in modo rispettoso dell'ambiente.

DISCLAIMER

Soggetto a modifiche. Le specifiche possono essere modificate senza preavviso.

THE BOURGINI COMPANY

NL-4835 JB no 6

Breda

The Netherlands

August 2024 V4 22.2401.00.00

