

Préparation
culinaire

Notice
Mix Pro

*

LAGRANGE[®]
DEPUIS 1955

FR

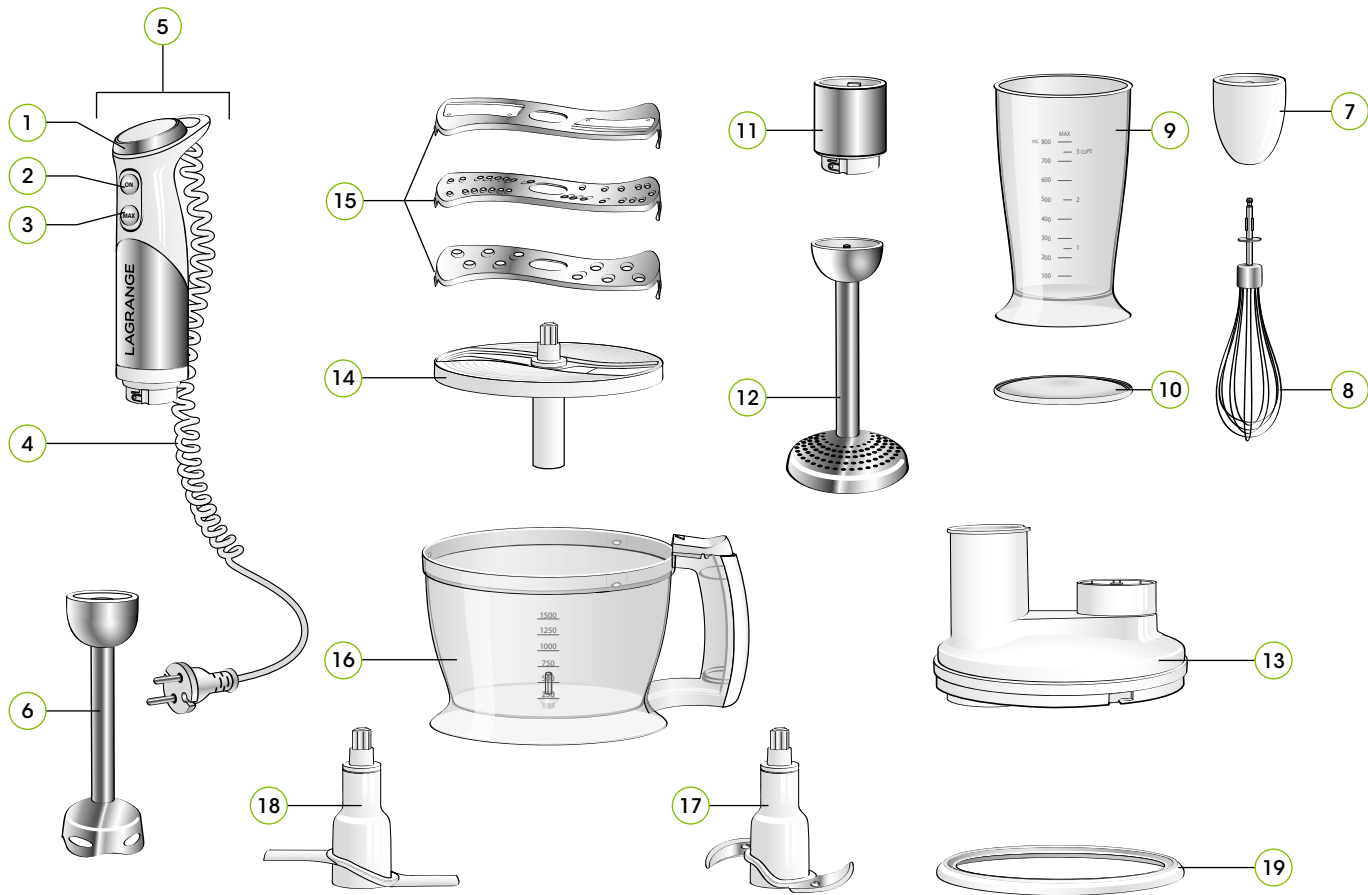
NED

DEU

ITA

ESP

ENG



DESCRIPTION DE L'APPAREIL

1. Variateur de vitesse
2. Bouton ON
3. Bouton MAX
4. Cordon torsadé
5. Bloc moteur
6. Pied mixeur
7. Entraîneur (**selon modèle**)
8. Fouet métallique (**selon modèle**)
9. Bol
10. Couvercle du bol
11. Support presse-purée (**selon modèle**)
12. Presse-purée (**selon modèle**)
13. Couvercle du robot (**selon modèle**)
14. Support de lames (**selon modèle**)
15. 3 lames : éminceur – râpe fine – râpe épaisse (**selon modèle**)
16. Bol du robot (**selon modèle**)
17. Couteau métallique du hachoir (**selon modèle**)
18. Couteau plastique (pétrin) du hachoir (**selon modèle**)
19. Socle antidérapant (**selon modèle**)

Mix Pro

Type 619

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lire attentivement ce mode d'emploi et le conserver afin de pouvoir le consulter ultérieurement.

- * Toujours vérifier que le bouton « marche/arrêt » est en position arrêt lorsque vous raccordez l'appareil au courant.
- * Raccorder la prise du cordon à une prise 10/16 A.
- * Si vous devez utiliser une rallonge, utilisez impérativement un modèle équipé d'une prise de terre et de fils de section égale ou supérieure à 0,75 mm².
- * Ne jamais plonger le bloc moteur de votre appareil ou sa prise dans l'eau ou tout autre liquide.
- * Toujours bien nettoyer les pièces ayant servi à la préparation et ce après chaque utilisation.
- * Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- * Les personnes (y compris les enfants) qui ne sont pas aptes à utiliser l'appareil en toute sécurité, soit à cause de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales, soit à cause de leur manque d'expérience

ou de connaissances, ne peuvent en aucun cas utiliser l'appareil sans surveillance ou les instructions d'une personne responsable.

- * Ne pas laisser pendre le cordon à portée de main des enfants.
- * Vérifier que le câblage de votre installation électrique est compatible avec celui de l'appareil. Il est recommandé de raccorder l'appareil à une installation comportant un dispositif à courant différentiel résiduel ayant un courant de déclenchement n'excédant pas 30 mA.
- * Ces appareils ne sont pas destinés à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- * Utiliser l'appareil sur une surface plane, horizontale, sèche et non glissante.
- * Ne jamais placer votre appareil sur une surface chaude ni à proximité d'une flamme.
- * Ne pas laisser votre appareil branché sans l'utiliser.
- * Toujours débrancher l'appareil avant son assemblage, son démontage ou son nettoyage.
- * Ne pas laisser fonctionner l'appareil sans surveillance.

- * Ne pas faire fonctionner l'appareil dans un espace confiné.
- * Ne jamais passer aucun élément de l'appareil au micro-ondes.
- * Pour votre sécurité, il est recommandé de ne jamais utiliser ou laisser votre appareil dans un endroit exposé aux intempéries et à l'humidité.
- * Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur.
- * Ne jamais utiliser l'appareil pour un autre usage que sa fonction première.
- * Ne pas utiliser l'appareil si le cordon ou la prise sont endommagés ou après un dysfonctionnement de l'appareil ou une chute, contactez le SAV **LAGRANGE**.
- * Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et pièces détachées **LAGRANGE** adaptées à votre appareil.
- * Attention, débranchez toujours l'appareil avant de positionner ou de retirer des accessoires et avant de manipuler les lames.
- * Ne mettez jamais vos doigts ou tout autre objet près des lames du mixeur plongeant lorsque celui-ci

est en cours de fonctionnement, ceci afin d'éviter toute blessure ou endommagement de l'appareil.

- * **Les lames sont très tranchantes, les manipuler avec précaution pour éviter tout risque de blessure.**
- * Toujours attendre l'arrêt complet du moteur de l'appareil avant de sortir le mixeur plongeant de la préparation.
- * Pour éviter tout risque d'éclaboussure, bien tenir le mixeur plongeant de façon verticale.
- * Attention, ne pas utiliser votre mixeur plongeant en continu au-delà d'une minute et ne l'utiliser que pendant 10 secondes au maximum sur des ingrédients durs ou épais. Avec l'embout fouet, le mixeur plongeant peut être utilisé jusqu'à 2 minutes en continu. Bien laisser l'appareil refroidir après utilisation. Ces recommandations permettent d'éviter toute surchauffe de l'appareil et de lui assurer une meilleure longévité.
- * Le produit a été conçu pour mixer des quantités familiales normales et n'est pas prévu pour un usage professionnel ou semi professionnel.

CARACTÉRISTIQUES

- * Variateur de vitesse
- * Bouton MAX (= Turbo)
- * Pied métal 4 lames
- * Fouet métallique (**selon modèle**)
- * Bol avec couvercle – capacité 800 ml
- * Presse purée en inox (**selon modèle**)
- * Hachoir – capacité 1250 ml (**selon modèle**)
- * Couteaux métallique et plastique du hachoir (**selon modèle**)
- * 3 lames : éminceur, râpe fine et épaisse (**selon modèle**)
- * 230 Volts - 50 Hz - 800 Watts

CORDON

Il faut examiner attentivement le câble d'alimentation avant toute utilisation. Si celui-ci est endommagé, il ne faut pas utiliser l'appareil. Le cordon ne doit être remplacé que par **LAGRANGE**, son service après-vente ou une personne qualifiée et agréée par **LAGRANGE** et ce afin d'éviter un danger pour l'utilisateur. Le cordon utilisé est un HO3VV H2-F 0,75 mm².

Ces appareils sont conformes aux directives 2006/95/CE, 2004/108/CE, DEEE 2002/96/CE, RoHS 2002/95/CE et au règlement CE contact alimentaire 1935/2004.

ENVIRONNEMENT

Protection de l'environnement – DIRECTIVE 2002/96/CE

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur.



C'est pour cette raison que votre appareil, tel que le signale le symbole apposé sur sa plaque signalétique, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. Lors de son élimination, il est de votre responsabilité de déposer votre appareil dans un centre de collecte publique désigné pour le recyclage des équipements électriques ou électroniques. Pour obtenir des informations sur les centres de collecte et de recyclage des appareils mis au rebut, veuillez prendre contact avec les autorités locales de votre région, les services de collecte des ordures ménagères ou le magasin dans lequel vous avez acheté votre appareil.

MISE EN SERVICE ET UTILISATION

1^{ÈRE} UTILISATION

- * En déballant votre appareil, veillez à enlever soigneusement tous les éléments de calage ainsi que les sachets et autres étiquettes du packaging.
- * Vérifiez que toutes les pièces et accessoires sont présents et sans défaut.
- * Avant d'utiliser votre appareil, nettoyez bien les embouts et accessoires à l'eau savonneuse ou additionnée de liquide vaisselle.
- * Rincez et séchez soigneusement toutes les pièces.
Voir paragraphe entretien.

ASSEMBLAGE ET MISE EN SERVICE DU MIXEUR PLONGEANT

- * Le mixeur plongeant peut être utilisé pour mixer et mélanger des sauces, soupes, préparations pour bébés, pâtes à crêpes, milkshakes, mayonnaises...
- * Pour assembler le mixeur plongeant, visser l'embout sur le bloc moteur jusqu'à verrouillage.
- * Plonger le pied du mixeur au fond de la préparation puis mettre en route en appuyant sur le bouton I ou II.
- * Attention à ne pas incliner le pied afin d'éviter tout risque d'éclaboussure.
- * Attention à ne pas mixer des aliments trop solides.



ASSEMBLAGE ET MISE EN SERVICE DU FOUET (SELON MODÈLE)

- * Le fouet ne doit être utilisé que pour monter une crème en chantilly ou battre des œufs en neige. Il peut aussi être utilisé pour battre des préparations relativement liquides.
- * Pour assembler le fouet, insérer le fouet métallique dans l'entraîneur puis visser celui-ci sur le bloc moteur jusqu'à verrouillage.
- * Plonger le fouet du mixeur au fond de la préparation puis mettre en route en appuyant sur le bouton I ou II.



ASSEMBLAGE ET MISE EN SERVICE DU PRESSE-PURÉE (SELON MODÈLE)

- * L'embout presse-purée permet d'écraser des pommes de terre et des carottes pour en faire de la purée.
- * Attention à toujours écraser des aliments cuits pour ne pas endommager votre appareil.
- * Pour monter l'embout, le visser sur son support puis sur le bloc moteur jusqu'au verrouillage.
- * Plonger l'appareil dans un grand saladier dans lequel vous aurez préalablement mis vos carottes ou pommes de terre cuites à l'eau.
- * Mettre ensuite l'appareil en marche.
- * Faites monter et descendre le presse-purée dans le mélange, jusqu'à obtention du résultat souhaité.
- * Eteindre l'appareil une fois la purée terminée.

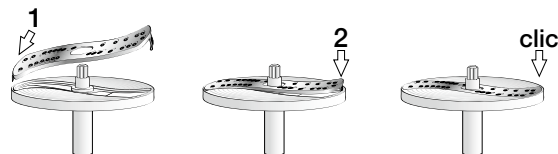


ASSEMBLAGE ET MISE EN SERVICE DU BOL MIXEUR (SELON MODÈLE)

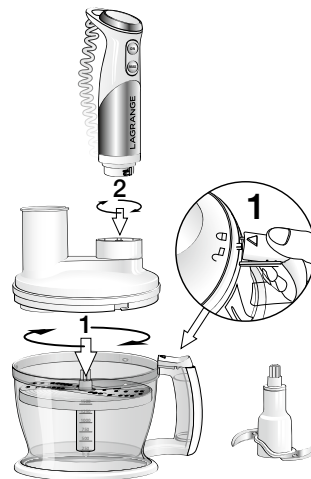


LAMES ÉMINCEUR / RÂPE FINE / RÂPE ÉPAISSE

- * La lame s'adapte sur un support et permet de râper et émincer 500 g de préparation. Ainsi la lame « éminceur » permet de trancher des pommes de terre pour un gratin, des carottes, des concombres... et les lames « râpe » permettent de préparer des carottes ou du céleri râpé de diverses épaisseurs mais aussi de râper du fromage pour mettre sur un gratin ou préparer une fondue.
- * Pour assembler les lames, insérer un côté de la lame sur le support et appuyer de l'autre côté pour l'enclencher. Attention à ne pas vous couper en installant la lame dans son logement car celle-ci est très tranchante.



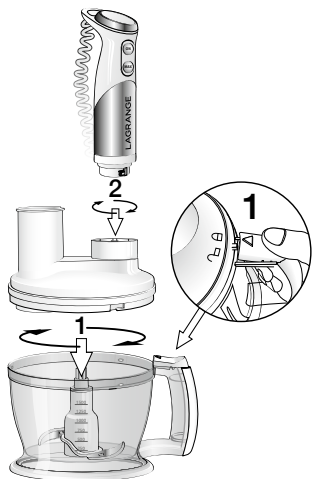
- * Ensuite, positionner le support dans le bol du hachoir, verrouiller le couvercle et visser le bloc moteur du mixeur jusqu'au verrouillage sur son adaptateur, situé sur le dessus du couvercle.



- * Mettre en marche l'appareil et insérer les aliments par la goulotte de manière progressive sans insérer vos doigts ou un ustensile.
- * Après utilisation, éteindre le moteur puis démonter l'appareil en faisant attention à ne pas vous couper avec la lame.

COUPEAU MÉTALLIQUE / COUPEAU PLASTIQUE (PÉTRIN)

- * Le coupeau métallique permet de hacher des aliments solides : oignons, herbes, ail, noix, amandes... Attention à ne pas broyer des aliments trop durs comme les glaçons, les grains de café, les noix de muscade...
- * Le coupeau plastique permet de pétrir les pâtes : brisées, sablées, à pain, à brioche...
- * Pour monter la lame sur l'appareil, la positionner dans le fond du bol, verrouiller le couvercle, visser le bloc moteur du mixeur jusqu'au verrouillage sur son adaptateur situé sur le dessus du couvercle.



- * Mettre en marche l'appareil et insérer les aliments par la goulotte de manière progressive sans insérer vos doigts ou un ustensile.

- * Pendant le fonctionnement, bien maintenir le bloc moteur avec une main et le bol du hachoir avec une autre.
- * Après utilisation, éteindre le moteur puis démonter l'appareil en faisant attention à ne pas vous couper avec le coupeau métallique.

ENTRETIEN

ATTENTION :

Ne jamais plonger le bloc moteur de l'appareil ou la prise dans l'eau et ne jamais les passer au lave-vaisselle.

Ne jamais utiliser de tissus ou de produits agressifs ou abrasifs sur les parties plastiques pour préserver le plastique et sa brillance.

- * Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- * Démontez entièrement le produit.
N.B. La lame du presse-purée se démonte pour un nettoyage plus approfondi.
- * Nettoyez le bloc moteur avec un chiffon humide. N'utilisez jamais d'éponge ou produits abrasifs pour le nettoyer.
- * Vous pouvez mettre les accessoires au lave-vaisselle.
N.B. Attention à positionner les embouts lames vers le haut, ceci afin d'éviter que de l'eau ne s'accumule à l'intérieur.

RECETTES

MAYONNAISE

Ingrédients : 1 jaune d'œuf – 10 cl d'huile de tournesol – 1 cuillère à soupe de moutarde – 1 filet de vinaigre (facultatif) – sel – poivre.

Préparation : mettez le jaune d'œuf et la moutarde dans le bol fourni, utilisez la ventouse pour le fixer à la table. Plongez l'appareil muni de l'accessoire fouet dans la préparation et mettez en route l'appareil. Ajoutez progressivement l'huile. A la fin, salez, poivrez et ajoutez un filet de vinaigre. Il est aussi possible d'utiliser l'embout mixeur à la place du fouet. La texture sera alors plus ferme.

PÂTE À CRÊPES

Ingrédients (pour environ 12 crêpes) : 250 g de farine – 2 œufs – 3 cuillères à soupe de sucre en poudre – 25 g de beurre fondu – 1/2 cuillère à café de sel – 3 cuillères à soupe d'huile – 1 cuillère à soupe de rhum – un 1/2 litre de lait.

Préparation : mettez la farine et les œufs dans un saladier. Ajoutez le sucre, le sel, le beurre fondu, le lait et le rhum. Plongez le mixeur dans les ingrédients puis mettez en marche l'appareil. Une fois la pâte bien lisse, laissez reposer au minimum une demi-heure.

PÂTE BRISÉE

Ingrédients : 250 g de farine – 125 g de beurre, 1 pincée de sel – 5 cl d'eau.

Préparation : dans la cuve munie du pétrin, mettez la farine, le sel et le beurre coupé en morceaux. Mettez en marche puis ajoutez l'eau par la goulotte. Laissez tourner. Arrêtez l'appareil dès que la pâte forme une boule. Laissez reposer la pâte pendant une heure au frais avant de l'étaler.

CONDITIONS DE GARANTIE

Garantie des appareils électroménagers LAGRANGE®

Votre appareil est garanti **2 ans**.

Pour bénéficier gratuitement de 1 année supplémentaire de garantie, inscrivez-vous sur le site Internet LAGRANGE (www.lagrange.fr).

La garantie s'entend pièces et main d'œuvre et couvre les défauts de fabrication.

Sont exclues de la garantie : les détériorations provenant d'une mauvaise utilisation ou du non-respect du mode d'emploi, et les bris par chute.

CETTE GARANTIE S'APPLIQUE AUX UTILISATIONS DOMESTIQUES UNIQUEMENT, EN AUCUN CAS AUX UTILISATIONS PROFESSIONNELLES OU SEMI PROFESSIONNELLES.

La garantie légale due par le vendeur n'exclut en rien la garantie légale due par le Constructeur pour défauts ou vices cachés selon les articles 1641 à 1649 du code Civil.

En cas de panne ou dysfonctionnement, adressez-vous à votre revendeur.

En cas de défectuosité technique dans les 8 jours suivant l'achat, les appareils sont échangés.

Après ce délai ils sont réparés par le service-après-vente LAGRANGE®. Pour pouvoir bénéficier de cette garantie, l'utilisateur devra impérativement présenter une copie de facture précisant la date d'achat de l'appareil.

Durée de disponibilité des pièces détachées

Conformément à l'article L 111-2 du code de la consommation, la disponibilité des pièces de rechange que nous prévoyons pour un produit réparable est de 5 ans à partir de sa date de fabrication. Toutefois, cette disponibilité n'est garantie que dans le pays où le produit a été acheté.

Frais de port des retours

Après la première année qui bénéficie de la garantie distributeur, vous n'aurez à supporter que les frais de port retour en usine, la réexpédition sera faite à nos frais dans les meilleurs délais.

Si vous avez d'autres questions sur nos produits, vous pouvez nous contacter à l'adresse suivante :

LAGRANGE®

Service consommateurs

17, chemin de la Plaine

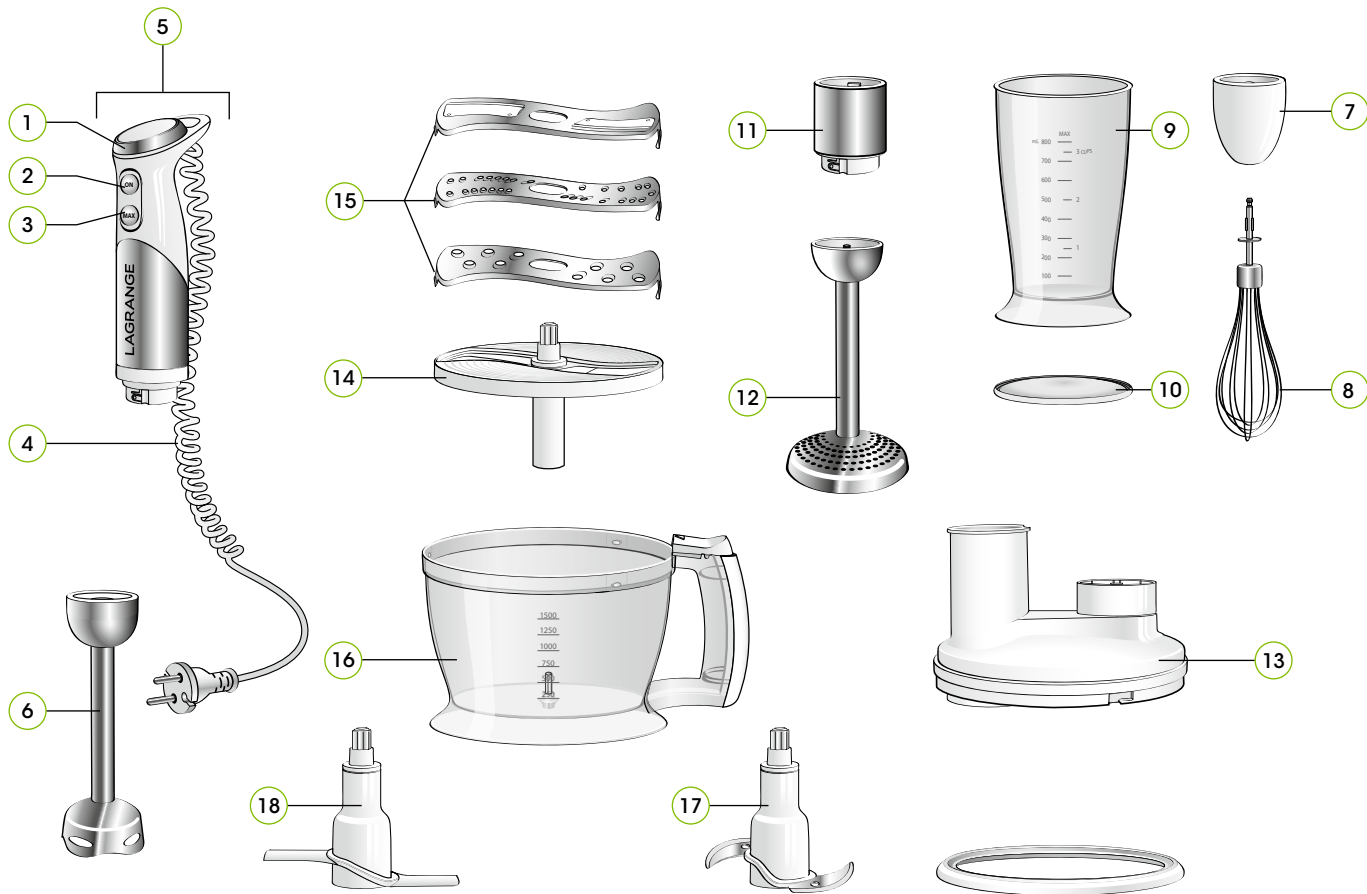
ZA Les Plattes

CS30228

69390 VOURLES

France

E-mail : conso@lagrange.fr



BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

1. Schakelaar snelheden
2. Knop ON
3. Knop MAX
4. Spiraalsnoer
5. Motorblok
6. Mixervoet
7. Tussenstuk (**afhankelijk van het model**)
8. Metalen garde (**afhankelijk van het model**)
9. Maatbeker
10. Deksel van de maatbeker
11. Houder pureestamper (**afhankelijk van het model**)
12. Pureestamper (**afhankelijk van het model**)
13. Deksel van de machine (**afhankelijk van het model**)
14. Snijbladhouder (**afhankelijk van het model**)
15. 3 snijbladen: schaaf - fijne rasp - grove rasp (**afhankelijk van het model**)
16. Kom van de machine (**afhankelijk van het model**)
17. Metalen mes van de hakmolen (**afhankelijk van het model**)
18. Kunststof kneedblad van de hakmolen (**afhankelijk van het model**)
19. Anti-slip voetstuk (**afhankelijk van het model**)

Mix Pro

Type 619

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Lees deze handleiding aandachtig door en bewaar hem zodat u hem later nog kunt raadplegen.

- * Controleer altijd of de knop "start/stop" op de stand stop staat als u de voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- * Sluit de stekker aan op een 10/16A stopcontact.
- * Als u een verlengsnoer moet gebruiken, dan bent u verplicht een model voorzien van een geaarde stekker en een draaddiameter van minimaal 0,75mm² te gebruiken.
- * Dompel het motorblok van het apparaat of de stekker ervan nooit onder in water of een andere vloeistof.
- * Reinig alle onderdelen die bij de bereiding gebruikt zijn altijd goed en na ieder gebruik.
- * Zie erop toe dat kinderen niet met het apparaat spelen.
- * Personen (inclusief kinderen) die niet in staat zijn het apparaat in alle veiligheid te gebruiken, ofwel door hun fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten ofwel

door hun gebrek aan ervaring of kennis, mogen het apparaat onder geen enkele omstandigheid gebruiken zonder toezicht of instructie van een verantwoordelijk persoon.

- * Laat het snoer niet binnen bereik van kinderen hangen.
- * Controleer of de bekabeling van uw elektriciteitsinstallatie compatibel is met die van het apparaat Wij adviseren u het apparaat aan te sluiten op installatie voorzien van een aardlekschakelaar met nominale afschakelstroom van maximaal 30mA.
- * Deze apparaten zijn niet bedoeld om gebruikt te worden met een externe tijdschakelaar of een afstandsbediening.
- * Gebruik het apparaat op een vlak, horizontaal, droog en niet glad oppervlak.
- * Plaats uw apparaat nooit op een warme ondergrond of in de buurt van open vuur.
- * Laat het apparaat niet aangesloten op de stroom zonder dat het gebruikt wordt.
- * Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat in elkaar zet, uit elkaar haalt of reinigt.
- * Laat het apparaat niet zonder toezicht werken.

- * Laat het apparaat niet in een afgesloten ruimte draaien.
- * Geen enkel onderdeel van het apparaat is geschikt voor gebruik in de magnetron.
- * Voor uw veiligheid wordt aanbevolen het apparaat nooit te gebruiken of achter te laten in een omgeving blootgesteld aan slechte weersomstandigheden of vocht.
- * Gebruik het apparaat nooit buitenshuis.
- * Gebruik het apparaat nooit voor andere doeleinden dan waarvoor het primair bedoeld is.
- * Gebruik het apparaat niet als het snoer of de stekker beschadigd zijn of na een storing van het apparaat of nadat het gevallen is, neemt contact op met de klantenservice van **LAGRANGE**.
- * Gebruik, voor uw eigen veiligheid, uitsluitend **LAGRANGE** accessoires en onderdelen die voor het apparaat bestemd zijn.
- * Let op, haal de stekker altijd uit het stopcontact voordat u accessoires op het apparaat zet of er af haalt en voordat u de messen aanraakt.
- * Houd uw vingers of andere voorwerpen nooit in de buurt van de messen van de staafmixer terwijl

deze draait om persoonlijk letsel of beschadiging van het apparaat te voorkomen.

- * **De messen zijn zeer scherp, pak ze voorzichtig vast om verwondingen te voorkomen.**
- * Wacht altijd tot de motor van het apparaat volledig tot stilstand is gekomen voordat u de staafmixer uit de gemixte bereiding haalt.
- * Houd de staafmixer, om spatten te voorkomen altijd verticaal vast.
- * Let op, laat de staafmixer niet langer dan een minuut achter elkaar draaien en gebruik hem maximaal 10 seconden bij harde of dikke ingrediënten. Met de garde erop kan de staafmixer tot 2 minuten achter elkaar gebruikt worden. Laat het apparaat goed afkoelen na gebruik. Deze aanbevelingen zijn bedoeld om oververhitting van het apparaat te voorkomen en een langere levensduur te garanderen.
- * Het product is ontworpen voor het mixen van normale familiehoeveelheden en is niet bedoeld voor professioneel of semi-professioneel gebruik.

KENMERKEN

- * Schakelaar snelheden
- * Knop MAX (=Turbo)
- * Metalen voet 4 messen
- * Metalen garde (**afhankelijk van het model**)
- * Maatbeker met deksel - inhoud 800ml
- * Pureestamper van roestvrij staal (**afhankelijk van het model**)
- * Hakmolen – inhoud 1250ml (**afhankelijk van model**)
- * Metalen mes en kunststof kneedblad van de hakmolen (**afhankelijk van model**)
- * 3 snijbladen: schaaf, fijne en grove rasp (**afhankelijk van model**)
- * 230 Volt - 50Hz - 800 Watt

STROOMKABEL

Controleer de stroomkabel zorgvuldig voor elk gebruik. Gebruik het apparaat niet met een beschadigde stroomkabel. Om elk risico voor de gebruiker te vermijden, mag de stroomkabel uitsluitend vervangen worden door **LAGRANGE**, of zijn klantenservice of een door **LAGRANGE** gekwalificeerd en goedgekeurd persoon. De gebruikte kabel is een HO3VV H2-F 0,75mm². Deze apparaten voldoen aan de richtlijnen 2006/95/EU, 2004/108/CE, DEEE 2002/96/EU, RoHs 2002/95/EU en aan de EU richtlijn inzake aanraking met levensmiddelen 1935/2004.

MILIEU

Milieubescherming – RICHTLIJN 2002/96/EU

Om ons milieu en onze gezondheid te beschermen moeten elektrische apparaten aan het einde van hun levensduur verwijderd worden volgens nauwkeurig vastgestelde regels en is medewerking van zowel leverancier als gebruiker noodzakelijk.

Daarom mag uw apparaat, zoals aangegeven met het symbool op het etiket, in geen geval in een afvalbak voor huishoudelijk afval weggegooid worden.

Het is uw verantwoordelijkheid om dit apparaat aan het einde van zijn levensduur in te leveren bij een afvalinzamelingspunt bestemd voor elektrische en elektronische huishoudelijke apparaten. Neem voor informatie met betrekking tot de inzameling en de recycling van afgedankte apparaten contact op met uw lokale autoriteiten, de vuilophaaldienst of de winkel waar u het apparaat hebt gekocht.



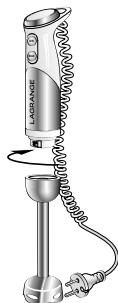
INGEBRUIKNAME EN GEBRUIK

1E GEBRUIK

- * Let er bij het uitpakken van het apparaat op dat u alle zakjes, stickers, opvulblokken en andere verpakkingsonderdelen verwijderd.
- * Controleer of alle onderdelen en accessoires aanwezig en in goede staat zijn.
- * Reinig, voor gebruik van het apparaat, de uiteinden en accessoires goed met zeepsop of water met vaatwasmiddel.
- * Spoel alle onderdelen af en droog ze zorgvuldig.
Zie paragraaf onderhoud.

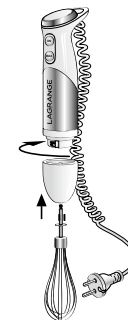
IN ELKAAR ZETTEN EN INGEBRUIKNAME VAN DE STAAFMIXER

- * De staafmixer kan gebruikt worden voor pureren en mengen van sauzen, soepen, babyvoeding, crêpe- en pannenkoekenbeslag, milkshakes, mayonaise...
- * Om de staafmixer in elkaar te zetten draait u het uiteinde op het motorblok tot het vastklikt.
- * Dompel de voet van de mixer onder tot op de bodem van de te mixen bereiding en schakel hem dan in door knop I of II in te drukken.
- * Let op, houdt de voet niet schuin om elk risico op spatten te vermijden.
- * Let erop dat u geen te vaste ingrediënten mixt.



IN ELKAAR ZETTEN EN INGEBRUIKNAME VAN DE GARDE (AFHANKELIJK VAN HET MODEL)

- * De garde kan alleen gebruikt worden voor het opkloppen van slagroom of van eiwitten. Maar ook wel voor het opkloppen van relatief vloeibare bereidingen.
- * Om de garde op de mixer te zetten steekt u de metalen garde in het tussenstuk en draait dit op het motorblok tot het vastklikt.
- * Dompel de garde onder tot op de bodem van de te mixen bereiding en schakel hem dan in door knop I of II in te drukken.



IN ELKAAR ZETTEN EN INGEBRUIKNAME VAN PUREESTAMPER (AFHANKELIJK VAN HET MODEL)

- * Met de pureestamper kunt u aardappel en wortels fijnstampen tot puree.
- * Let erop dat u altijd gaargekookte ingrediënten stampt om beschadiging van het apparaat te voorkomen.
- * Draai de pureestamper op de houder en dan op het motorblok tot hij vastklikt.
- * Zet het apparaat dan in een grote kom waarin u de gekookte wortels of aardappels hebt gedaan.
- * Zet het apparaat aan.
- * Beweeg de pureestamper op en neer in het mengsel tot u het gewenste resultaat hebt bereikt.
- * Zet het apparaat uit als de puree klaar is.

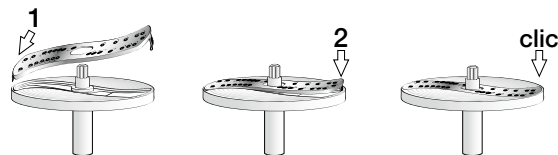


IN ELKAAR ZETTEN EN INGEBRIJKNAME VAN DE MENGGKOM (AFHANKELIJK VAN MODEL)

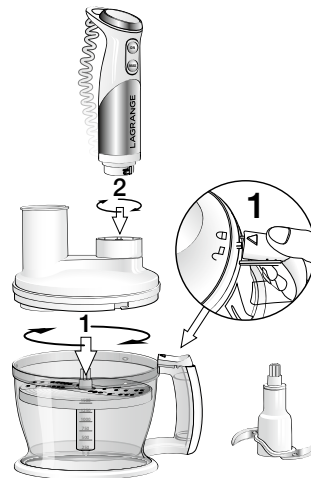


SCHAAF / RIJNE EN GROVE RASP

- * Het blad wordt op een houder gezet, u kunt er 500g ingrediënten mee schaven of raspen. Met het "schaafblad" kunt u aardappelplakjes voor een gratin raspen, wortel, komkommer... en met de «raspbladen» kunt u wortel of selderij van verschillende diktes raspen, maar bijvoorbeeld ook kaas voor over een ovenschotel of voor de kaasfondue.
- * Om de bladen er op te zetten steekt u één kant van het blad in de houder en duwt u aan de andere kant om het vast te klemmen. Let op dat u zich niet snijdt bij het installeren van het blad in de houder, de bladen zijn zeer scherp.



- * Zet de houder daarna in de kom van de hakmolen, vergrendel het deksel en draai het motorblok van de staafmixer op de adapter op de bovenkant van het deksel tot het vastklikt.

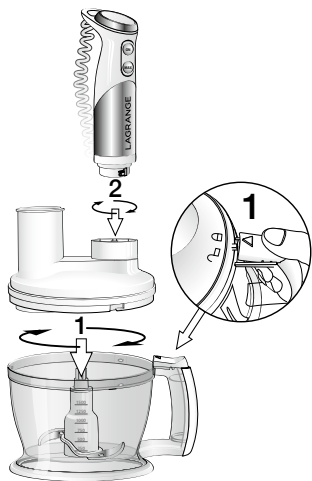


- * Zet het apparaat aan en doe de ingrediënten beetje bij beetje in de kom via de opening zonder er uw vingers of keukengereedschap in te steken.

- * Zet na gebruik de motor uit en haal het apparaat uit elkaar. Let hierbij op dat u zich niet snijdt.

METALEN MES / KUNSTSTOF KNEEDBLAD

- * Met het metalen mes kunt u vaste ingrediënten hakken: uien, kruiden, knoflook, walnoten, amandelen... Let op dat u niet te harde ingrediënten fijnmaakt zoals ijsblokjes, koffiebonen, nootmuskaat...
- * Met het kunststof kneedblad kunt u deeg kneden: korstdeeg, zanddeeg, brood- en briochedeeg...
- * Om het mes/blad op het apparaat te zetten zet u het op de bodem van de kom van de hakmolen, vergrendelt u het deksel en draait u het motorblok van de staafmixer op de adapter op de bovenkant van het deksel tot het vastklikt.



- * Zet het apparaat aan en doe de ingrediënten beetje bij beetje in de kom via de opening zonder er uw vingers of keukengereedschap in te steken.
- * Houd terwijl het apparaat aan staat het motorblok met uw ene en de kom van de hakmolen met uw andere hand vast.
- * Zet na gebruik de motor uit en haal het apparaat uit elkaar. Let hierbij op dat u zich niet snijdt aan het metalen mes.

ONDERHOUD

LET OP:

Dompel het motorblok of de stekker nooit onder in water en reinig het nooit in de vaatwasser.

Gebruik geen schuurspons of schurende of bijtende schoonmaakmiddelen op het kunststof om het plastic te beschermen en de glans te behouden.

- * Haal de stekker van het apparaat altijd uit het stopcontact voordat u het reinigt.
- * Haal alle onderdelen van het product van elkaar.
N.B. Het mes van de pureestamper kan er af gehaald worden om het beter schoon te maken.
- * Maak het motorblok schoon met een licht vochtig gemaakt doekje. Gebruik nooit een schuurspons of schurende schoonmaakmiddelen om dit schoon te maken.
- * De accessoires zijn ook geschikt voor reiniging in de vaatwasser.
N.B. Let er op dat u de uiteinden met de messen omhoog zet zodat zich geen water aan de binnenkant kan verzamelen.

RECEPTEN

MAYONAISE

Ingrediënten: 1 eigeel – 10cl zonnebloemolie – 1 eetlepel mosterd – 1 scheutje azijn (facultatief) – peper – zout.

Bereiding: doe het eigeel en de mosterd in de meegeleverde kom, gebruik de zuignap om hem aan het werkblad vast te maken. Zet het apparaat met de garde erop in de kom met ingrediënten en zet het aan. Voeg geleidelijk de olie toe. Voeg aan het einde van de bereiding de azijn en peper en zout toe. U kunt ook het mixeruiteinde in plaats van de garde gebruiken. De textuur zal dan steviger zijn.

CRÊPEBESLAG

Ingrediënten (voor ongeveer 12 crêpes, dunne pannenkoekjes): 250g de bloem – 2 eieren – 3 eetlepels suiker – 25g gesmolten boter – 1/2 theelepel zout – 3 eetlepels olie – 1 eetlepel rum – een 1/2 liter melk.

Bereiding: doe de bloem en de eieren in een beslagkom. Voeg de suiker, het zout, de gesmolten boter, de melk en de rum toe. Plaats de mixer in de ingrediënten en zet het apparaat aan. Het beslag moet, als het mooi glad is, nog minimaal een half uur rusten.

KORSTDEEG

Ingrediënten: 250g bloem – 125g boter – 1 snufje zout – 5cl water.

Bereiding: zet het deegblad in de kom en doe er de bloem, het zout en de in kleine stukjes gesneden boter in. Zet het apparaat aan en voeg door de opening het water toe. Laat draaien. Zet het apparaat uit als het deeg tot een bol gevormd is. Laat het deeg een uur op een koele plaats rusten voordat u het uitrolt.

GARANTIEVOORWAARDEN

Garanties voor elektrische huishoudelijke apparaten LAGRANGE.

De garantie van dit apparaat is **2 jaar**.

Wilt u de garantie gratis met een jaar verlengen, schrijf u dan in op de website van LAGRANGE (www.lagrange.fr). De garantie geldt voor onderdelen en manuren en dekt fabricagefouten. Buiten de garantie vallen: beschadiging die voortkomen uit verkeerd gebruik of het niet naleven van de gebruiksaanwijzing en schade door vallen.

DEZE GARANTIE IS UITSLUITEND VAN TOEPASSING OP HUISHOUDELIJK GEBRUIK, EN IN GEEN GEVAL OP PROFESSIONEEL OF SEMIPROFES- SIONEEL GEBRUIK.

De wettelijk verplichte garantie van de verkoper sluit in niets de wettelijke garantie van de producent uit voor wat betreft fabricagefouten of verborgen gebreken, volgens artikel 1641 tot 1649 van het Franse Burgerlijk Wetboek. Neem bij storingen of slecht functioneren contact op met uw verkoper.

In geval van een technisch defect binnen 8 dagen volgend op de aankoopdatum wordt het apparaat vervangen.

Na het verstrijken van deze periode wordt het apparaat gerepareerd door de klantenservice van LAGRANGE.

Om aanspraak te kunnen maken op deze garantie is de gebruiker verplicht een kopie van de factuur te overleggen waarop de aankoopdatum vermeld staat.

Beschikbaarheidsduur van reserveonderdelen

In overeenstemming met artikel L 111-2 van de Franse consumentenwet is de duur van beschikbaarheid van reserveonderdelen die wij op voorraad houden voor repareerbare producten 5 jaar vanaf de productiedatum. Echter, deze beschikbaarheid wordt uitsluitend gegarandeerd in het land van aankoop van het product.

Portokosten van retourzendingen

Na het eerste jaar, dat onder de fabrieksgarantie valt, hoeft u slecht de portokosten voor retourzendingen naar de fabriek te betalen, de verzendkosten worden door ons betaald onder de snelste leveringstermijn.

Neem voor andere vragen over onze producten contact met ons op via het volgende adres:

LAGRANGE

Service consommateurs

17, chemin de la Plaine

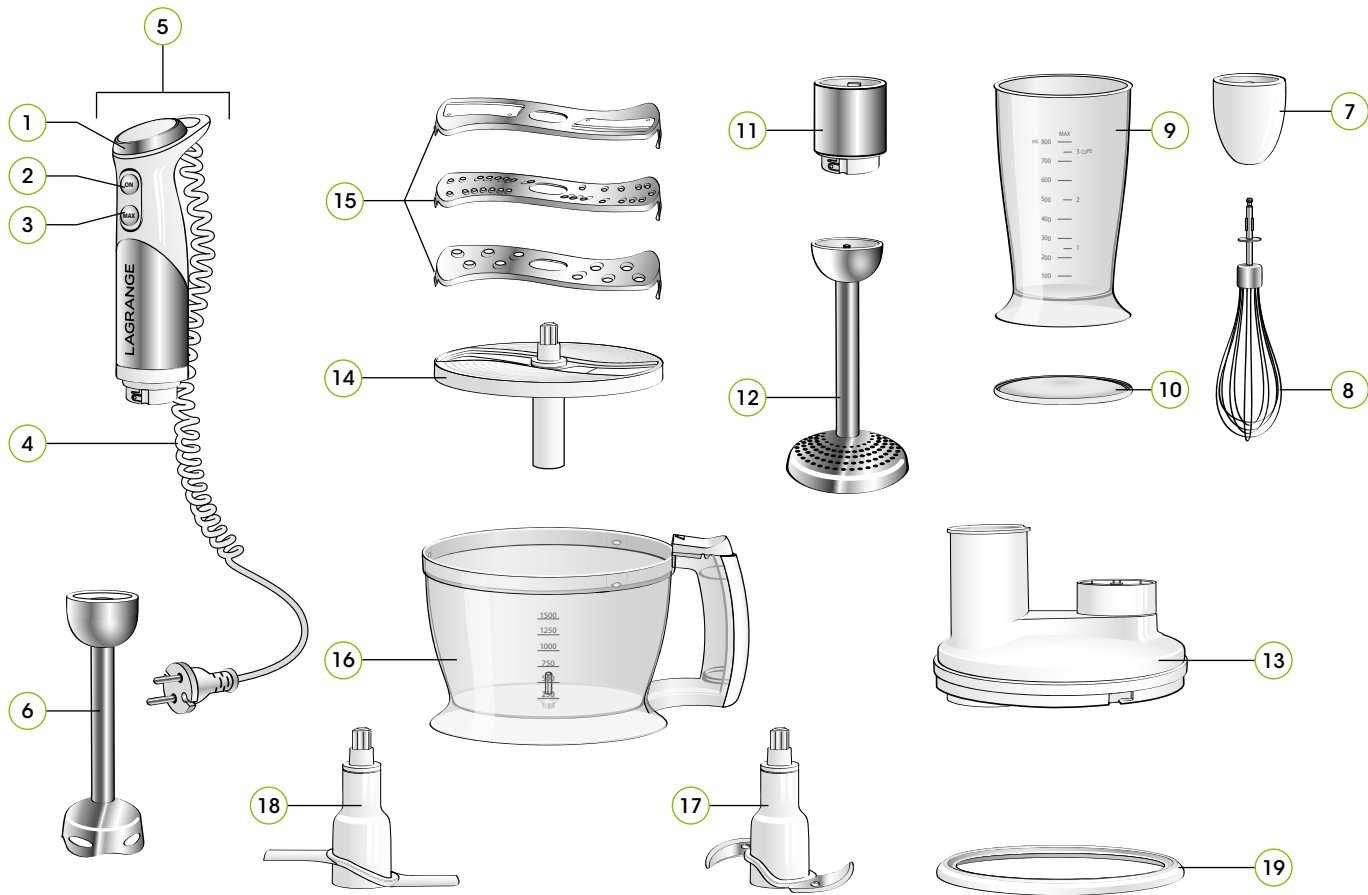
ZA Les Plattes

CS30228

69390 VOURLES

Frankrijk

E-mail : conso@lagrange.fr



BESCHREIBUNG DES GERÄTS

1. Drehzahlwähler
2. Knopf ON
3. Knopf MAX
4. Verdrillte Geräteschnur
5. Motoreinheit
6. Mixstab
7. Mitnehmer **(je nach Modell)**
8. Rührbesen aus Metall **(je nach Modell)**
9. Becher
10. Deckel des Bechers
11. Pürierstabträger **(je nach Modell)**
12. Pürierstab **(je nach Modell)**
13. Deckel der Küchenmaschine **(je nach Modell)**
14. Schneidblechträger **(je nach Modell)**
15. 3 Schneidbleche: Hobel – feine Raspel – grobe Raspel **(je nach Modell)**
16. Schüssel der Küchenmaschine **(je nach Modell)**
17. Metallmesser des Hackers **(je nach Modell)**
18. Kunststoffmesser (Kneteinsatz) des Hackers **(je nach Modell)**
19. Rutschfester Untersatz **(je nach Modell)**

Mix Pro

Typ 619

SICHERHEITSHINWEISE

Diese Gebrauchsanweisung aufmerksam lesen und zum späteren Nachlesen aufbewahren.

- * Bevor Sie das Gerät an den Strom anschließen, immer darauf achten, dass der „Ein/Aus-Knopf“ auf Aus steht.
- * Den Stecker der Geräteschnur an eine Steckdose 10/16A anschließen.
- * Wenn Sie eine Verlängerungsschnur benötigen, muss ein geerdetes Kabel mit Drahtquerschnitt von mindestens 0,75mm² benutzt werden.
- * Die Motoreinheit Ihres Gerätes und den Stecker nie in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen.
- * Nach jedem Gebrauch die für die Zubereitung benutzten Teile gut reinigen.
- * Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicher zu sein, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- * Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder aufgrund ihrer mangelnden Erfahrung oder Kenntnisse zur sicheren Benutzung des Gerätes

nicht in der Lage sind, dürfen es ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person nicht benutzen.

- * Die Geräteschnur nicht in Reichweite von Kinderhänden herabhängen lassen.
- * Prüfen Sie, ob die Verdrahtung Ihrer elektrischen Anlage mit den Gerätemerkmalen kompatibel ist. Es empfiehlt sich, das Gerät an eine Stromanlage mit einer Differentialreststromvorrichtung anzuschließen, deren Auslösestrom 30mA nicht überschreitet.
- * Diese Geräte sind nicht dafür geeignet, durch eine separate Schaltuhr oder ein separates Fernsteuerungssystem in Betrieb gesetzt zu werden.
- * Benutzen Sie das Gerät auf einer ebenen, trockenen und rutschfesten Fläche.
- * Stellen Sie ihr Gerät nie auf eine heiße Fläche oder in die Nähe einer Flamme.
- * Lassen Sie Ihr Gerät nicht am Strom angeschlossen, wenn es nicht benutzt wird.
- * Immer den Stecker ziehen, bevor Sie das Gerät zusammensetzen, auseinandernehmen oder reinigen.

- * Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt in Betrieb stehen.
- * Das Gerät nicht in einem beengten Raum in Betrieb setzen.
- * Kein Einzelteil des Gerätes darf in die Mikrowelle gestellt werden.
- * Aus Sicherheitsgründen sollten Sie Ihr Gerät nicht an einem der Witterung oder Feuchtigkeit ausgesetzten Ort benutzen oder aufbewahren.
- * Das Gerät nie im Freien benutzen.
- * Das Gerät darf nicht für einen anderen als seinen ursprünglichen Bestimmungszweck benutzt werden.
- * Das Gerät darf nicht benutzt werden, wenn die Geräteschnur oder der Stecker beschädigt sind, wenn eine Störung des Gerätes eingetreten oder wenn es gefallen ist; erkundigen Sie sich beim Kundendienst **LAGRANGE**.
- * Benutzen Sie aus Sicherheitsgründen nur die für Ihr Gerät bestimmten Zubehör- und Ersatzteile **LAGRANGE**.
- * Achtung, bevor Sie Zubehörteile einsetzen oder entfernen und bevor Sie die Messer berühren, unbedingt immer den Stecker ziehen.
- * Um Verletzungen und die Beschädigung Ihres Gerätes zu vermeiden, niemals Ihre Finger oder irgendeinen Gegenstand in Messernähe bringen, wenn der Stabmixer in Betrieb steht.
- * **Die Messer sind sehr scharf, Vorsicht beim Berühren, damit Sie sich nicht verletzen.**
- * Bevor Sie den Mixstab aus der Zubereitung nehmen, immer erst warten, bis der Motor vollkommen still steht.
- * Um Spritzer zu vermeiden, den Mixstab senkrecht halten.
- * Achtung, Ihren Stabmixer nicht länger als eine Minute, bei festen oder dicken Zutaten höchstens 10 Sekunden lang ununterbrochen arbeiten lassen. Der Rührbesen darf bis zu 2 Minuten ununterbrochen arbeiten. Das Gerät nach der Benutzung gut abkühlen lassen. Durch diese Maßnahme lässt sich eine Überhitzung des Gerätes vermeiden und eine höhere Lebensdauer erreichen.
- * Das Produkt wurde zum Mixen normaler, in einem Familienhaushalt üblicher Mengen entwickelt und ist nicht für einen gewerblichen oder halbgewerblichen Einsatz vorgesehen.

MERKMALE

- * Drehzahlwähler
- * Knopf MAX (= Turbo)
- * Metallstab 4 Messer
- * Rührbesen aus Metall **(je nach Modell)**
- * Becher mit Deckel – Inhalt 800ml
- * Pürierstab aus Edelstahl **(je nach Modell)**
- * Hacker – Inhalt 1250ml **(je nach Modell)**
- * Messer des Hackers aus Metall und aus Kunststoff **(je nach Modell)**
- * 3 Schneidbleche: Hobel, feine Raspel und grobe Raspel **(je nach Modell)**
- * 230 Volt - 50Hz - 800 Watt

GERÄTESCHNUR

Vor jeder Benutzung das Stromkabel aufmerksam kontrollieren. Wenn das Kabel beschädigt ist, darf das Gerät nicht benutzt werden. Zur Sicherheit des Kunden darf das Stromkabel nur von **LAGRANGE**, dem Kundendienst der Firma oder einer von **LAGRANGE** befähigten und zugelassenen Person repariert werden. Bei dem Kabel handelt es sich um ein HO3VV H2-F 0.75mm². Diese Geräte erfüllen die Richtlinien 2006/95/EG, 2004/108/EG, DEEE 2002/96/EG, RoHS 2002/95/EG und die EG-Verordnung über Lebensmitteltauglichkeit 1935/2004.

UMWELT

Umweltschutz – RICHTLINIE 2002/96/CE

Zum Schutz der Umwelt und unserer Gesundheit müssen für die Entsorgung ausgedienter Elektrogeräte präzise Regeln beachtet werden, die jeden betreffen, sowohl Händler als auch Benutzer.



Deshalb darf Ihr Gerät, wie das Symbol auf dem Geräteschild anzeigt, auf keinen Fall in eine öffentliche oder private Abfalltonne für Hausmüll entsorgt werden.

Zur Entsorgung sind Sie dafür verantwortlich, dass Ihr Gerät an einer öffentlichen Sammelstelle zum Recyceln von elektrischen oder elektronischen Geräten abgegeben wird. Hinweise in Bezug auf Sammel- und Recyclingstellen für ausgediente Geräte erhalten Sie bei den örtlichen Ämtern Ihrer Region, bei den Müllabfuhrdiensten oder in dem Geschäft, in dem Sie Ihr Gerät gekauft haben.

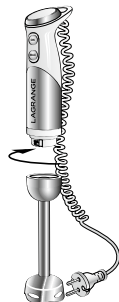
INBETRIEBNAHME UND BENUTZUNG

ERSTMALIGE BENUTZUNG

- * Beim Auspacken des Gerätes darauf achten, dass alle Verpackungs- und Stützteile sowie die Beutel und Verpackungsetiketts sorgfältig entfernt werden.
- * Kontrollieren Sie, ob alle Einzel- und Zubehörteile ausnahmslos vorhanden sind.
- * Reinigen sie vor Benutzung Ihres Gerätes die Verbindungselemente und Zubehörteile mit Wasser und Reinigungs- oder Spülmittel.
- * Spülen Sie ab und trocknen Sie sorgfältig alle Einzel- und Zubehörteile. *Siehe Abschnitt Pflege.*

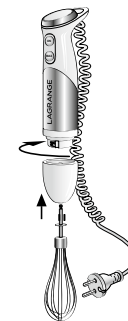
ZUSAMMENSETZEN UND INBETRIEBNAHME DES STABMIXERS

- * Der Stabmixer kann zum Mixen und Mischen von Soßen, Suppen, Babynahrung, Eierkuchenteig, Milkshakes, Mayonnaise usw. benutzt werden
- * Zum Zusammensetzen des Stabmixers den Mixstab auf seinen Träger und dann bis zur Verriegelung auf die Motoreinheit schrauben.
- * Den Mixstab tief in die zu mischenden Zutaten eintauchen und zum Einschalten den Knopf I oder II drücken.
- * Achtung, um Spritzgefahr zu vermeiden, den Stab gerade halten.
- * Achtung, die zu mischenden Zutaten dürfen nicht zu fest sein.



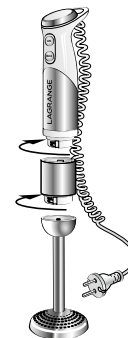
ZUSAMMENSETZEN UND INBETRIEBNAHME DES RÜHRBESENS (JE NACH MODELL)

- * Der Rührbesen darf nur zum Schlagen von Schlagsahne oder Eischnee benutzt werden. Er kann außerdem zum Aufschlagen sehr flüssiger Zubereitungen dienen.
- * Zum Zusammensetzen des Rührbesens den Metallbesen in den Mitnehmer einsetzen und diesen bis zur Verriegelung auf die Motoreinheit schrauben.
- * Den Rührbesen tief in die zu schlagenden Zutaten eintauchen und zum Einschalten den Knopf I oder II drücken.



ZUSAMMENSETZEN UND INBETRIEBNAHME DES PÜRIERSTABS (JE NACH MODELL)

- * Mit dem Pürierstab lassen sich Kartoffeln oder Möhren zu Brei zerdrücken.
- * Achtung, um Ihr Gerät nicht zu beschädigen, müssen die Nahrungsmittel gar gekocht sein.
- * Zum Zusammensetzen das Stabende bis zur Verriegelung auf die Motoreinheit schrauben.
- * Den Pürierstab in eine große Schüssel mit den vorher gekochten Möhren oder Kartoffeln tauchen.
- * Dann das Gerät einschalten.
- * Den Pürierstab im Brei auf und ab bewegen, bis das gewünschte Ergebnis erreicht ist.
- * Wenn der Brei fertig ist, das Gerät ausschalten.

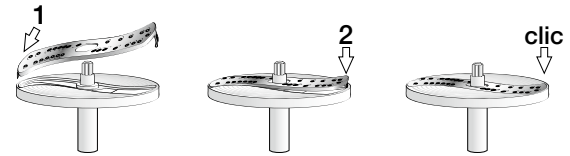


ZUSAMMENSETZEN UND INBETRIEBNAHME DER SCHÜSSEL (JE NACH MODELL)

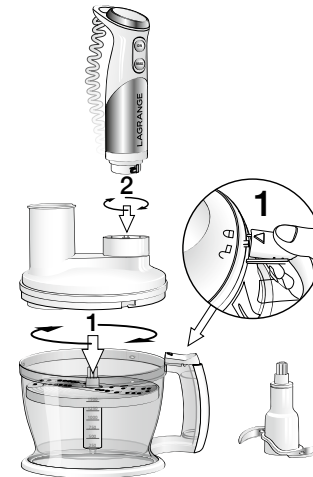


HOBEL / FEINE UND GROBE RASPEL

- * Das Schneidblech wird auf dem Schneidblechträger eingesetzt und dient zum Raspeln bzw. Hobeln einer Zubereitung von 500g. Mit dem „Hobel“ können Kartoffeln für einen Auflauf, Möhren, Salatgurken usw. in Scheiben geschnitten werden. Mit den „Raspeln“ lassen sich Möhren oder Sellerie in unterschiedlichen Dicken zu Salat raspeln, es kann auch Käse zum Bestreuen eines Auflaufs oder zum Vorbereiten eines Käsefondues gerieben werden.
- * Zum Zusammensetzen eine Seite des Schneidblechs in den Schneidblechträger einfügen, dann auf die andere Seite drücken, damit das Blech einrastet. Vorsicht, verletzen Sie sich nicht beim Einsetzen der Schneidbleche, denn sie sind sehr scharf.



- * Anschließend den Schneidblechträger in die Schüssel der Küchenmaschine stellen, den Deckel aufsetzen und verriegeln, und die Motoreinheit des Mixers auf den Adapter der Deckeloberseite schrauben, bis er verriegelt ist.

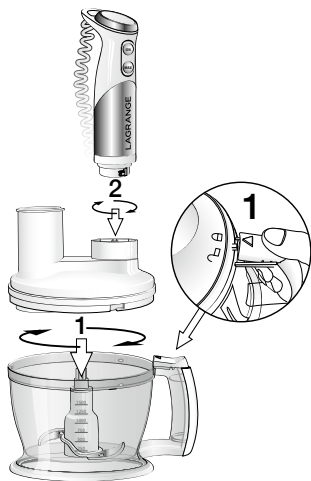


- * Das Gerät einschalten und die Lebensmittel langsam durch die Öffnung im Deckel einschieben, ohne Ihre Finger oder ein Küchengerät in die Öffnung hineinragen zu lassen.

- * Nach Benutzung den Motor ausschalten und das Gerät auseinander nehmen, dabei aufpassen, dass Sie sich nicht an den Klingen schneiden.

METALLMESSER / KUNSTSTOFFMESSER (KNETEINSATZ)

- * Mit dem Metallmesser können feste Lebensmittel gehackt werden: Zwiebeln, Kräuter, Knoblauch, Mandeln... Achtung, nicht zu harte Lebensmittel zerkleinern wie Eiswürfel, Kaffeebohnen, Muskatnüsse...
- * Mit dem Kunststoffmesser lassen sich Teige kneten: Knetteig, Mürbeteig, Brotteig, Brioche-Teig...
- * Zum Zusammensetzen das Messer auf den Schüsselboden stellen, den Deckel verriegeln, die Motoreinheit auf den Adapter auf der Deckeloberseite schrauben, bis er verriegelt ist.



- * Das Gerät einschalten, und die Lebensmittel durch die Öffnung im Deckel langsam einfüllen, ohne Ihre Finger oder ein Küchengerät in die Öffnung hineinragen zu lassen.
- * Während des Betriebs mit der einen Hand die Motoreinheit, mit der anderen Hand die Schüssel der Küchenmaschine festhalten.
- * Nach Benutzung den Motor ausschalten und das Gerät auseinander nehmen, dabei aufpassen, dass Sie sich nicht an dem Metallmesser schneiden.

PFLEGE

ACHTUNG:

Die Motoreinheit und den Stecker des Gerätes auf keinen Fall in Wasser tauchen oder im Geschirrspüler reinigen. Die Kunststoffteile nicht mit aggressiven oder scheuernden Tüchern oder Mitteln bearbeiten, um den Kunststoff und seinen Glanz zu erhalten.

- * Vor Reinigung des Gerätes immer den Stecker ziehen.
- * Das Gerät vollkommen auseinander nehmen.
N.B. Für eine gründliche Reinigung lässt sich das Messer des Pürierstabs abnehmen.
- * Reinigen Sie die Motoreinheit mit einem feuchten Tuch. Benutzen Sie für seine Reinigung auf keinen Fall Kratzschwämme oder Scheuermittel.
- * Die Zubehörteile sind spülmaschinenfest.
N.B. Achten Sie dabei darauf, dass die Messerseiten nach oben stehen, damit sich kein Wasser darin sammelt.

REZEPTE

MAYONNAISE

Zutaten: Eigelb – 10cl Sonnenblumenöl – 1 Esslöffel Senf – 1 Schuss Essig (nach Geschmack) – Salz – Pfeffer.

Zubereitung: Eigelb und Senf in die mitgelieferte Schüssel füllen, benutzen Sie den Saugring, um sie auf dem Tisch zu befestigen. Tauchen Sie das Gerät mit seinem Zubehör Rührbesen in die Schüssel und schalten Sie das Gerät ein. Langsam das Öl hinzufügen. Zum Schluss salzen, pfeffern und einen Schuss Essig hinzufügen. Anstelle des Rührbesens kann auch der Mixstab benutzt werden. Dann wird die Mayonnaise fester

CRÊPE-TEIG

Zutaten (für ca. 12 Crêpes): 250g Mehl – 2 Eier – 3 Esslöffel Zucker – 25g geschmolzene Butter – ½ Kaffeelöffel Salz – 3 Esslöffel Öl – 1 Esslöffel Rum – ½ Liter Milch.

Zubereitung: Mehl und Eier in die Schüssel füllen. Zucker, Salz, geschmolzene Butter, Milch und Rum hinzufügen. Den Mixstab in die Zutaten tauchen und das Gerät einschalten. Wenn der Teig glatt ist, mindestens eine halbe Stunde ruhen lassen.

MÜRBETEIG

Zutaten: 250g Mehl – 125g Butter, 1 Prise Salz – 5cl Wasser.

Zubereitung: Mehl, Salz und die in Stücke geschnittene Butter in die Schüssel mit dem Kneteinsatz füllen. Das Gerät einschalten und durch die Öffnung im Deckel das Wasser hinzufügen. Kneten lassen. Wenn der Teig eine Kugel bildet, das Gerät ausschalten. Den Teig vor dem Ausrollen eine Stunde kühl stellen.

ALLGEMEINE GARANTIEBEDINGUNGEN

Garantien für elektrische Haushaltsgeräte von LAGRANGE®

Für das Gerät gilt eine Garantie von **zwei Jahren**.

Ein zusätzliches Jahr Garantie erhalten Sie kostenlos, wenn Sie sich auf der Internetseite **LAGRANGE** (www.lagrange.fr) registrieren. Die Garantie umfasst Ersatzteile und Arbeitskosten und deckt alle Fertigungsmängel ab. Ausgeschlossen von der Garantie sind Beschädigungen in Folge einer unsachgemäßen Verwendung oder Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung sowie Sturzbeschädigungen.

DIESE GARANTIE GILT NUR BEI PRIVATEM GEBRAUCH. SIE GILT IN KEINEM FALL BEI PROFESSIONELLEM ODER SEMIPROFESSIONELLEM GEBRAUCH.

Die gesetzliche Gewährleistungspflicht des Verkäufers schließt in keiner Weise die vom Hersteller zu leistende gesetzliche Gewährleistungspflicht für versteckte Mängel gemäß Art. 1641 bis 1649 des französischen Zivilgesetzbuchs (Code Civil) aus.

Wenden Sie sich bei einer Störung an Ihren Händler.

Tritt innerhalb von acht Tagen nach dem Kauf ein technischer Defekt auf, wird das Gerät ersetzt.

Nach Ablauf dieser Frist werden die Geräte vom **LAGRANGE®**-Kundendienst repariert.

Um diese Garantie in Anspruch nehmen zu können, muss der Anwender eine Rechnungskopie mit Kaufdatum des Geräts vorlegen.

Verfügbarkeit der Ersatzteile

Gemäß Artikel L 111-2 des französischen Verbraucherschutzgesetzes (Code de la Consommation) beträgt die Verfügbarkeit der Ersatzteile, die wir für ein reparierbares Produkt vorsehen, fünf Jahre ab Herstellungsdatum. Diese Verfügbarkeit wird jedoch nur in dem Land, in dem das Produkt gekauft wurde, garantiert.

Rücksendekosten

Nach Ablauf des ersten Jahres, für das die Händlergarantie besteht, tragen Sie nur die Rücksendekosten an das Werk, die Rücksendung an Sie erfolgt schnellstmöglich auf unsere Kosten.

Bei Fragen zu unseren Produkten können Sie sich unter folgender Adresse an uns wenden:

LAGRANGE®

Service consommateurs

17, chemin de la Plaine

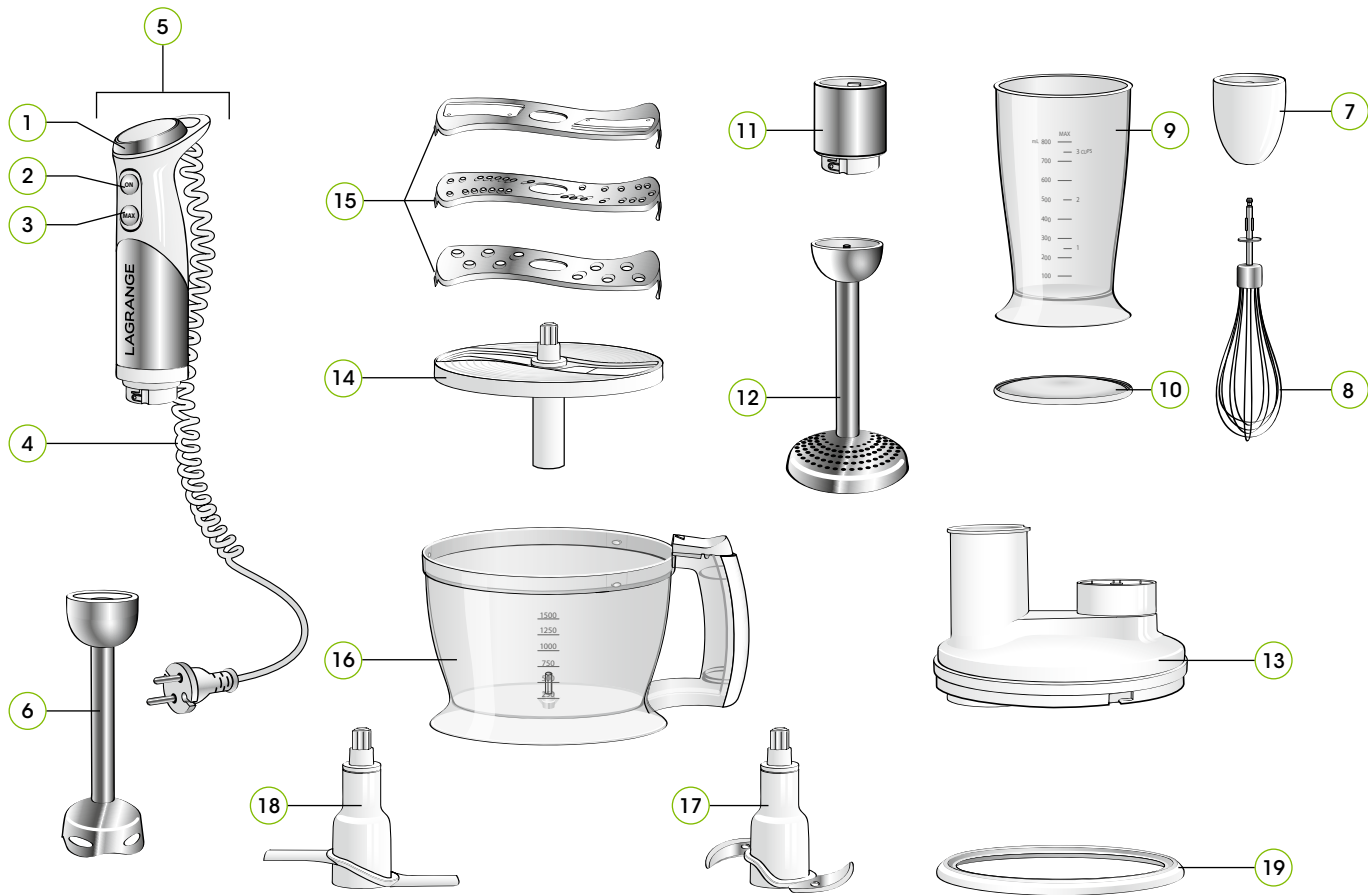
ZA Les Plattes

CS30228

69390 VOURLES

Frankreich

E-mail : conso@lagrange.fr



DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

1. Regolatore di velocità
2. Pulsante ON
3. Pulsante MAX
4. Cavo ritorto
5. Blocco motore
6. Piede frullatore
7. Ingranaggio **(secondo il modello)**
8. Frusta in metallo **(secondo il modello)**
9. Bicchiera frullatore
10. Coperchio del bicchiere frullatore
11. Supporto accessorio per purea **(secondo il modello)**
12. Accessorio per purea **(secondo il modello)**
13. Coperchio del robot **(secondo il modello)**
14. Supporto lame **(secondo il modello)**
15. 3 lame: affettatrice grossa – da grattugiare fine – da grattugiare grossa **(secondo il modello)**
16. Ciotola del robot **(secondo il modello)**
17. Coltello in metallo del tritatutto **(secondo il modello)**
18. Coltello di plastica (impastatrice) del tritatutto **(secondo il modello)**
19. Base antisdrucchiolevole **(secondo il modello)**

Mix Pro

Tipo 619

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente questo manuale d'uso e tenerlo sempre a portata di mano per poterlo consultare ulteriormente.

- * Verificare sempre che il pulsante "ON/OFF" sia in posizione OFF quando collegate l'apparecchio alla rete.
- * Raccordare la presa del cavo ad una presa 10/16A.
- * Se dovete servirvi di una prolunga, utilizzate imperativamente un modello munito di presa di terra e di fili con una sezione uguale o superiore a 0,75mm².
- * Non immergere mai il blocco motore del vostro apparecchio o la sua presa nell'acqua o in tutt'altro liquido.
- * Pulire sempre bene i pezzi che hanno servito alla preparazione e questo, dopo ogni utilizzo.
- * Si raccomanda di sorvegliare i bambini per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.
- * Le persone (compresi i bambini) che sono incapaci ad usare l'apparecchio in tutta sicurezza, sia a causa delle loro capacità fisiche, sensoriali o mentali o

che non dispongono delle conoscenze e delle esperienze necessarie, non possono, in alcun caso, usare l'apparecchio senza sorveglianza o le istruzioni di una persona responsabile.

- * Non lasciare mai il cordone pendere a portata di mano dei bambini.
- * Verificare che il cablaggio del vostro impianto elettrico sia compatibile con quello dell'apparecchio. Si raccomanda di raccordare l'apparecchio ad un impianto comprendente un dispositivo a corrente differenziale residua con corrente di accensione non eccedente i 30mA.
- * Questi apparecchi non sono destinati ad essere messi in funzione tramite timer esterno o un dispositivo di comando remoto separato.
- * Utilizzare l'apparecchio su una superficie piana, orizzontale, asciutta e antisdruciolevole.
- * Non porre mai il vostro apparecchio su una superficie calda né a prossimità di una fiamma.
- * Non lasciare il vostro apparecchio collegato senza utilizzarlo.
- * Staccare sempre l'apparecchio dalla rete prima dell'assemblaggio, smontaggio o pulizia.

- * Non lasciare funzionare l'apparecchio senza sorveglianza quando è in funzione.
- * Non far funzionare l'apparecchio in uno spazio confinato.
- * Non inserire mai alcun elemento dell'apparecchio al microonda.
- * Per la vostra sicurezza, si raccomanda di non utilizzare né lasciare mai l'apparecchio in un luogo esposto alle intemperie e all'umidità.
- * Non utilizzare mai l'apparecchio all'esterno.
- * Non utilizzare mai l'apparecchio per un uso diverso da quello per il quale è stato concepito.
- * Non utilizzare l'apparecchio se il cavo o la presa sono deteriorati o dopo un malfunzionamento dell'apparecchio o una caduta, rivolgetevi al Centro Assistenza **LAGRANGE**.
- * Per la vostra sicurezza, utilizzare soltanto accessori e pezzi di ricambio **LAGRANGE** adatti al vostro apparecchio.
- * Attenzione, staccare sempre l'apparecchio dalla rete prima di inserire o di ritirare accessori e prima di manipolare le lame.
- * Non mettere mai le dita o tutt'altro oggetto vicino alle lame del frullatore ad immersione quando è in funzione, per evitare ogni rischio di ferita o deteriorazione dell'apparecchio.
- * **Le lame sono molto taglienti, manipolarle con precauzione per evitare ogni rischio di ferita.**
- * Attendere sempre l'arresto completo del motore dell'apparecchio prima di estrarre il frullatore ad immersione dall'alimento frullato.
- * Per evitare ogni rischio di spruzzi, tenere il frullatore ad immersione verticalmente.
- * Attenzione, non utilizzare il vostro frullatore ad immersione per più di un minuto ed utilizzarlo solo per 10 secondi al massimo su ingredienti duri o spessi. Con la frusta, il frullatore ad immersione potrà essere usato fino a 2 minuti in modo continuo. Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio dopo l'uso. Queste raccomandazioni permettono di evitare il surriscaldamento dell'apparecchio e di garantirgli una migliore longevità.
- * Il prodotto è stato concepito per frullare quantità familiari normali e non è previsto per un uso professionale o semiprofessionale.

CARATTERISTICHE

- * Regolatore di velocità
- * Pulsante MAX (= Turbo)
- * Piede metallo 4 lame
- * Frusta in metallo **(secondo il modello)**
- * Bicchiere frullatore con coperchio – capacità 800ml
- * Accessorio per purea in inox **(secondo il modello)**
- * Tritatutto – capacità 1250ml **(secondo il modello)**
- * Coltelli in metallo e in plastica del tritatutto **(secondo il modello)**
- * 3 lame: affettatrice grossa – da grattugiare fine – da grattugiare grossa **(secondo il modello)**
- * 230 Volt - 50Hz - 800 Watt

CORDONE

Prima di qualsiasi uso si deve esaminare attentamente il cavo d'alimentazione. Se il cordone è danneggiato, non si deve utilizzare l'apparecchio. Il cordone deve essere sostituito unicamente da **LAGRANGE**, dal Servizio Assistenza o da un tecnico qualificato e autorizzato da **LAGRANGE**, per evitare qualsiasi pericolo per l'utilizzatore. Il cordone utilizzato è un HO3VV H2-F 0.75mm².

Questi apparecchi sono conformi alle Direttive 2006/95/CE, 2004/108/CE, DEEE 2002/96/CE, RoHS 2002/95/CE e al regolamento CE contatto alimentare 1935/2004.

AMBIENTE

Protezione dell'ambiente – DIRETTIVA 2002/96/CE

Per preservare il nostro ambiente e la nostra salute, la distruzione in fin di vita degli apparecchi elettrici deve farsi secondo regole ben precise e richiede la partecipazione attiva di tutti, fornitori od utenti.



Questo è il motivo per il quale il vostro apparecchio, come lo indica il simbolo apposto sulla piastrina, non deve in alcun caso essere gettato in una pattumiera pubblica o privata destinata ai rifiuti domestici. Al momento della sua distruzione, vi appartiene di depositare l'apparecchio in un centro di raccolta differenziata pubblica designato per il riciclaggio degli apparecchi elettrici od elettronici. Per ottenere maggiori informazioni sui centri di raccolta e di riciclaggio degli apparecchi destinati al macero, si prega contattare le autorità locali della vostra regione, i servizi di raccolta dei rifiuti domestici oppure il negozio nel quale avete comprato il vostro apparecchio.

MESSA IN FUNZIONE E UTILIZZAZIONE

1^A UTILIZZAZIONE

- * Aprendo l'imballaggio dell'apparecchio, fare attenzione a togliere accuratamente il materiale protettivo e di riempimento.
- * Verificare che tutti i pezzi ed accessori siano presenti, senza alcun difetto.
- * Prima di utilizzare il vostro apparecchio, pulire accuratamente i supporti e accessori con acqua saponata o addizionata con detersivo per i piatti
- * Risciacquare e asciugare con cura tutti i pezzi.
Vedi paragrafo manutenzione.

ASSEMBLAGGIO E MESSA IN FUNZIONE DEL FRULLATORE AD IMMERSIONE

- * Il frullatore ad immersione può essere utilizzati per frullare e mescolare salse, minestre, alimenti per neonati, pastella per crêpe, milk-shake, maionesi...
- * Per assemblare il frullatore ad immersione, avvitare l'accessorio (l'*embout*) sul blocco motore fino al bloccaggio.
- * Immergere il piede del frullatore ad immersione sul fondo dell'impasto da frullare poi accendere premendo sul pulsante I o II.
- * Attenzione: non inclinare il piede per evitare ogni rischio di spruzzi.
- * Attenzione: non frullare alimenti troppo solidi.



ASSEMBLAGGIO E MESSA IN FUNZIONE DELLA FRUSTA (SECONDO IL MODELLO)

- * La frusta deve essere usata soltanto per preparare la crema chantilly o montare a neve gli albumi. Può essere inoltre usata per frullare impasti relativamente liquidi.
- * Per assemblare la frusta, inserire la frusta in metallo nell'ingranaggio ed avvitare quest'ultimo nel blocco motore fino alla bloccaggio.
- * Immergere la frusta del frullatore nel fondo dell'impasto da frullare poi accendere premendo sul pulsante I o II.



ASSEMBLAGGIO E MESSA IN FUNZIONE DELL'ACCESSORIO PER PUREA (SECONDO IL MODELLO)

- * L'accessorio per purea permette di schiacciare patate e carote per farne della purea.
- * Attenzione: schiacciare sempre alimenti cotti per non deteriorare il vostro apparecchio.
- * Per montare l'accessorio, avvitarlo sul suo supporto poi sul blocco motore fino al bloccaggio.
- * Immergere l'apparecchio in una grande insalatiera nella quale avrete prima messo le vostre carote o patate cotte all'acqua.
- * Accendere poi l'apparecchio.
- * Fate salire e scendere l'accessorio per purea nella miscela fino ad ottenere il risultato desiderato.
- * Spegner l'apparecchio quando la purea è finita.

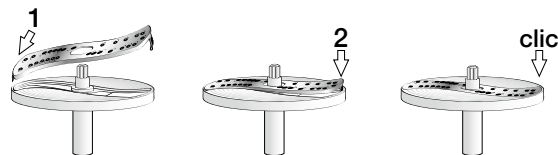


ASSEMBLAGGIO E MESSA IN FUNZIONE DEL BICCHIERE DEL FRULLATORE (SECONDO IL MODELLO)

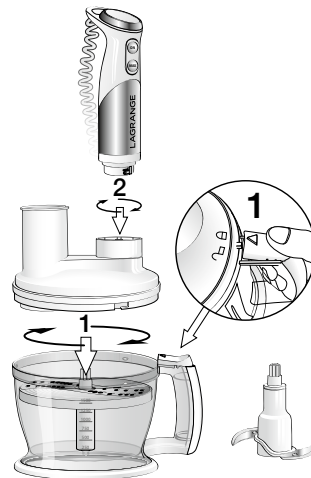


LAMA AFFETTATRICE GROSSA / DA GRATTUGIARE FINE E DA GRATTUGIARE GROSSA

- * La lama si adatta su un supporto e permette di grattugiare e di sminuzzare 500g di alimenti. La lama "affettatrice grossa" permette di affettare patate per un gratin, carote, cetrioli... e le lame "grattugia" permettono di preparare carote o sedano grattugiato di svariati spessori ma anche di grattugiare formaggio da mettere su un gratin o per preparare una fonduta.
- * Per assemblare le lame, inserire un lato della lama sul supporto e premere sull'altro lato per agganciarla. Nell'installare la lama nel suo alloggiamento, attenzione a non tagliarvi, poiché quest'ultima è molto tagliente.



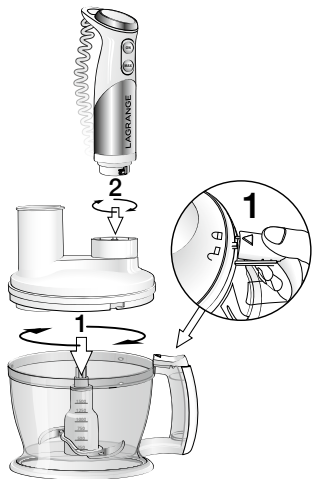
- * Posizionare poi il supporto nel bicchiere del tritatutto, chiudere il coperchio ed avvitare il blocco motore del frullatore fino al bloccaggio sull'adattatore situato sopra il coperchio.



- * Accendere l'apparecchio ed inserire gli alimenti dall'apertura in modo progressivo senza inserire le dita o un utensile.
- * Dopo l'uso, spegnere il motore e smontare l'apparecchio avendo cura di non tagliarvi con la lama.

COLTELLO IN METALLO / COLTELLO DI PLASTICA (IMPASTATRICE)

- * Il coltello in metallo permette di tritare gli alimenti solidi: cipolle, erbe, aglio, noci, mandorle... Attenzione a non tritare alimenti troppo duri come i cubetti di ghiaccio, i chicchi di caffè, le noci moscate...
- * Il coltello di plastica permette di impastare le seguenti paste: frolla, sablé, da pane, da brioche...
- * Per montare il coltello sull'apparecchio, posizionarlo sul fondo del tritatutto, chiudere il coperchio, avvitare il blocco motore del frullatore fino al bloccaggio sul suo adattatore situato sopra il coperchio.



- * Accendere l'apparecchio ed inserire gli alimenti dall'apertura in modo progressivo senza inserire le dita o un utensile.

- * Durante il funzionamento, mantenere saldamente il blocco motore con una mano e il bicchiere del tritatutto con un'altra.
- * Dopo l'uso, spegnere il motore e smontare l'apparecchio avendo cura di non tagliarvi con il coltello metallico.

MANUTENZIONE

ATTENZIONE:

Non immergere mai in acqua né il blocco motore dell'apparecchio né la presa e non metterli mai in lavastoviglie. Non usare mai tessuti o prodotti corrosivi o abrasivi sulle parti in plastica per preservare la plastica e la sua brillantezza.

- * Scollegare sempre l'apparecchio prima di pulirlo.
- * Smontare completamente il prodotto.
N.B. La lama dell'accessorio per purea si smonta per una pulizia più completa.
- * Pulire il blocco motore con un panno umido. Non utilizzare mai spugne o prodotti abrasivi per pulirlo.
- * Si possono mettere gli accessori in lavastoviglie.
N.B. Attenzione: posizionare gli accessori lame verso l'alto, per evitare che l'acqua si accumuli all'interno.

RICETTE

MAIONESE

Ingredienti: 1 tuorlo – 10cl d'olio di girasole – 1 cucchiaio di senape – 1 filetto di aceto (facoltativo) – sale – pepe.

Preparazione: mettere il tuorlo e la senape nel bicchiere in dotazione, utilizzare la ventosa per fissarlo al tavolo. Immergere l'apparecchio munito dell'accessorio frusta nell'impasto da frullare ed accendere l'apparecchio. Aggiungere progressivamente l'olio. Al termine, salare, pepare ed aggiungere un filetto di aceto. Si può utilizzare l'accessorio frullatore al posto della frusta. La tessitura sarà allora più dura.

PASTELLA PER CRÊPE

Ingredienti (per circa 12 crêpe): 250g di farina – 2 uova – 3 cucchiaini di zucchero in polvere – 25g di burro sciolto – 1/2 cucchiaino di sale – 3 cucchiaini d'olio – 1 cucchiaio di rum – 1/2 litro di latte.

Preparazione: mettere la farina e le uova in un'insalatiera. Aggiungere lo zucchero, il sale, il burro sciolto, il latte e il rum. Immergere il frullatore negli ingredienti ed accendere l'apparecchio. Quando la pastella sarà ben liscia, lasciarla riposare almeno una mezz'ora.

PASTA FROLLA

Ingredienti: 250g di farina – 125g di burro – 1 pizzico di sale – 5cl di acqua.

Preparazione: nel bicchiere munito dell'impastatrice, mettere la farina, il sale e il burro tagliato a pezzetti. Accendere poi aggiungere l'acqua dall'apertura. Lasciare girare. Spegner l'apparecchio quando la pasta avrà formato una palla. Lasciare riposare la pasta al fresco per un'ora prima di stenderla.

CONDIZIONI DI GARANZIA

Garanzie degli apparecchi elettrodomestici LAGRANGE®.

Il vostro apparecchio è garantito **2 anni**.

Per beneficiare gratuitamente di 1 anno supplementare di garanzia, registratevi sul sito Internet **LAGRANGE** www.lagrange.fr. La garanzia è valida per i pezzi e la manodopera e copre i difetti di fabbricazione. Sono escluse dalla garanzia: le deteriorazioni dovute ad un cattivo uso o al non rispetto delle istruzioni per l'uso e le rotture per caduta.

QUESTA GARANZIA SI APPLICA AI SOLI USI DOMESTICI, IN NESSUN CASO AGLI USI DI TIPO PROFESSIONALE O SEMIPROFESSIONALI.

La garanzia legale dovuta dal venditore non esclude affatto la garanzia legale dovuta dal Costruttore per difetti o vizi di fabbricazione conformemente agli articoli 1641 a 1649 del Codice Civile.

In caso di guasto o malfunzionamento, rivolgetevi al vostro rivenditore. In caso di difetto tecnico negli 8 giorni successivi all'acquisto, gli apparecchi vengono sostituiti.

Dopo questo termine, questi vengono riparati dal Servizio Assistenza **LAGRANGE®**.

Per poter beneficiare di questa garanzia, l'utente dovrà imperativamente presentare una copia di fattura con l'indicazione della data d'acquisto dell'apparecchio.

Durata di disponibilità dei pezzi di ricambio

Conformemente all'articolo L 111-2 del codice del consumo, la disponibilità dei pezzi di ricambio che noi prevediamo per un prodotto riparabile è di 5 anni a partire dalla sua data di fabbricazione. Tuttavia, questa disponibilità viene garantita soltanto nel paese in cui il prodotto è stato acquistato.

Spese di trasporto dei resi

Dopo il primo anno che beneficia della garanzia distributore, dovrete sostenere soltanto le spese di trasporto del reso in fabbrica, la spedizione sarà a nostro carico, entro i migliori termini.

Se avete altre domande sui nostri prodotti, potete contattarci al seguente indirizzo:

LAGRANGE®

Service consommateurs

17, chemin de la Plaine

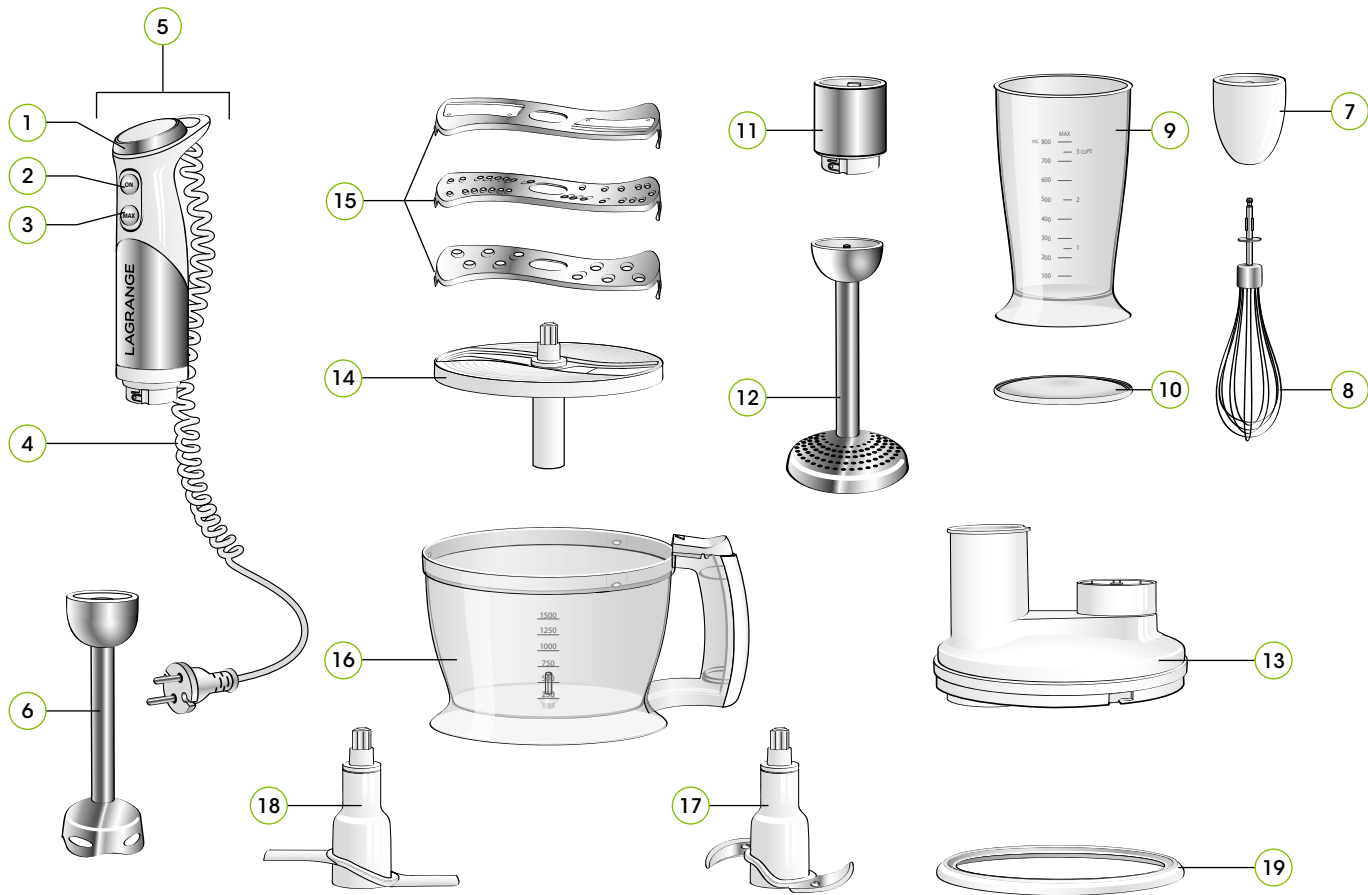
ZA Les Plattes

CS30228

69390 VOURLES

Francia

E-mail : conso@lagrange.fr



DESCRIPCIÓN DEL APARATO

1. Variador de velocidad
2. Botón ON
3. Botón MÁX
4. Cordón trenzado
5. Bloque motor
6. Pie batidora
7. Accionador **(según modelo)**
8. Batidor metálico **(según modelo)**
9. Vaso
10. Tapa del vaso
11. Soporte pasapurés **(según modelo)**
12. Pasapurés **(según modelo)**
13. Tapa del robot **(según modelo)**
14. Soporte de las cuchillas **(según modelo)**
15. 3 cuchillas: troceadoras – ralladoras finas - ralladoras gruesas **(según modelo)**
16. Vaso del robot **(según modelo)**
17. Cuchilla metálica de la picadora **(según modelo)**
18. Cuchilla de plástico (artesa) de la picadora **(según modelo)**
19. Base antideslizante **(según modelo)**

Mix Pro

Tipo 619

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Leer atentamente este modo de empleo y guardarlo para poder consultarlo posteriormente.

- * Comprobar siempre que el botón "marcha/parada" esté en posición de parada cuando conecte el aparato a la red eléctrica.
- * Enchufar la toma del cordón a un enchufe 10/16A.
- * Si tiene que utilizar una alargadera, utilice obligatoriamente un modelo provisto de toma de tierra e hilos con una sección igual o superior a 0,75mm².
- * No introducir nunca el bloque motor del aparato o su toma en el agua o en cualquier otro líquido.
- * Secar bien siempre las piezas que sirven para la preparación después de cada utilización.
- * Conviene vigilar a los niños para cerciorarse de que no juegan con el aparato.
- * Las personas (incluidos los niños) que no son aptas para utilizar el aparato con total seguridad debido a sus capacidades físicas, sensoriales o mentales, o debido a su falta de experiencia o de conocimientos,

no pueden en ningún caso utilizar el aparato sin vigilancia o bajo las instrucciones de una persona responsable.

- * No dejar que el cordón cuelgue al alcance de los niños.
- * Comprobar que el cableado de la instalación eléctrica es compatible con el del aparato. Se recomienda conectar el aparato a una instalación que tenga un dispositivo de corriente diferencial residual con una corriente de activación que no supere 30mA.
- * Estos aparatos no están destinados a ponerlos en funcionamiento mediante un minuterero exterior o mediante un sistema de control a distancia separado.
- * Utilizar el aparato sobre una superficie plana, horizontal, seca y no deslizante.
- * No colocar nunca el aparato sobre una superficie caliente ni cerca de una llama.
- * No dejar el aparato enchufado sin utilizarlo.
- * Desenchufar siempre el aparato antes de montarlo, desmontarlo o realizar su limpieza.
- * No dejar que el aparato funcione sin vigilancia.
- * No hacer que el aparato funcione en un espacio confinado.

- * No introducir nunca ningún elemento del aparato en el horno microondas.
 - * Por su seguridad, se recomienda no utilizar ni dejar nunca el aparato en un lugar expuesto a las inclemencias del tiempo y a la humedad.
 - * No utilizar nunca el aparato en el exterior.
 - * No utilizar nunca el aparato para otro uso distinto de su función principal.
 - * No utilizar el aparato si el cordón o la toma están dañados o después de un funcionamiento defectuoso del aparato o una caída; póngase en contacto con servicio posventa de **LAGRANGE**.
 - * Por su seguridad, utilice sólo accesorios y repuestos **LAGRANGE** adaptados a su aparato.
 - * Cuidado, desenchufe siempre el aparato antes de colocar o retirar accesorios y antes de manipular las cuchillas.
 - * No introducir nunca los dedos o cualquier otro objeto cerca de las cuchillas de la batidora de brazo cuando está en funcionamiento para evitar que se produzca cualquier herida o daño en el aparato.
- * **Las cuchillas son muy agudas, diríjelas con precaución para evitar cualquier riesgo de herida.**
 - * Esperar siempre a que el motor del aparato se pare completamente antes de sacar la batidora de brazo de la preparación.
 - * Para evitar cualquier riesgo de salpicadura, sujetar bien la batidora de brazo en posición vertical.
 - * Cuidado, no utilice su batidora de brazo de forma continua más de un minuto y no la utilice más de 10 segundos al máximo con ingredientes duros o gruesos. Con el extremo batidor, la batidora de brazo puede utilizarse hasta 2 minutos sin interrupción. Dejar que el aparato se enfríe después de utilizarlo. Estas recomendaciones permiten evitar el recalentamiento del aparato y garantizarle una mayor longevidad.
 - * El producto ha sido diseñado para mezclar cantidades familiares normales y no está previsto para un uso profesional o semiprofesional.

CARACTERÍSTICAS

- * Variador de velocidad
- * Botón MÁX (= Turbo)
- * Pie de metal 4 cuchillas
- * Batidor metálico **(según modelo)**
- * Vaso con tapa - capacidad 800ml
- * Pasapurés de acero inoxidable **(según modelo)**
- * Picadora - capacidad 1250ml **(según modelo)**
- * Cuchillas metálicas y de plástico de la picadora **(según modelo)**
- * 3 cuchillas: troceadoras, ralladoras finas y ralladoras gruesas **(según modelo)**
- * 230 Voltios - 50Hz - 800 Vatios

CORDÓN

Es necesario examinar atentamente el cable de alimentación antes de cualquier utilización. No hay que utilizar el aparato si está dañado. El cordón sólo debe cambiarlo **LAGRANGE**, su servicio posventa o una persona cualificada y autorizada por **LAGRANGE** para evitar cualquier peligro para el usuario. El cordón utilizado es un HO3VV H2-F 0,75mm².

Estos aparatos se ajustan a las directivas 2006/95/CE, 2004/108/CE, DEEE 2002/96/CE, RoHs 2002/95/CE y a la normativa CE relativa al contacto alimentario 1935/2004.

MEDIO AMBIENTE

Protección del medio ambiente- DIRECTIVA 2002/96/CE

Para preservar nuestro medio ambiente y nuestra salud, la eliminación al final de su vida útil de los aparatos eléctricos debe realizarse según reglas precisas y requiere la implicación de cada uno de nosotros, tanto si se es proveedor como usuario.



Por esta razón y tal como lo indica el símbolo que figura en la placa de características, en ningún caso debe arrojarse el aparato a un cubo de basura público o privado destinado a basuras domésticas. Durante su eliminación, es responsabilidad suya depositar el aparato en un centro de recogida pública designado para el reciclaje de equipos eléctricos o electrónicos. Para obtener más información sobre los centros de recogida y reciclaje de los aparatos desechados, póngase en contacto con las autoridades locales de su región, con los servicios de recogida de basuras domésticas o con la tienda en la que compró su aparato.

PUESTA EN FUNCIONAMIENTO Y UTILIZACIÓN

1ª UTILIZACIÓN

- * Al desembalar su aparato preste atención para retirar cuidadosamente todos los elementos de sujeción así como las bolsitas y otras etiquetas del embalaje.
- * Comprobar que todas las piezas y accesorios están presentes y sin defectos.
- * Antes de utilizar el aparato, limpie bien todos los elementos con agua y jabón o con líquido lavavajillas.
- * Aclare y seque cuidadosamente todas las piezas.
Véase párrafo de mantenimiento.

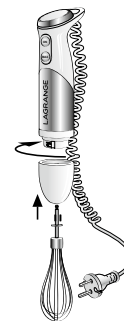
MONTAJE Y PUESTA EN SERVICIO DE LA BATIDORA DE BRAZO

- * La batidora de brazo puede utilizarse para mezclar salsas, sopas, preparaciones para bebés, masa para crepes, batidos, mayonesa...
- * Para montar la batidora de brazo, enrosque el cabezal en el bloque motor hasta que quede bloqueado.
- * Introduzca el pie de la batidora en el fondo de la preparación y pulse después el botón I o II.
- * Preste atención para no inclinar el pie y evitar cualquier riesgo de salpicadura.
- * Preste atención para no mezclar alimentos demasiado sólidos.



MONTAJE Y PUESTA EN SERVICIO DEL BATIDOR (SEGÚN MODELO)

- * El batidor sólo debe utilizarse para montar nata o para batir huevos a punto de nieve. También puede utilizarse para batir preparaciones relativamente líquidas.
- * Para montar el batidor metálico, insertarlo en el accionador y enroscarlo después en el bloque motor hasta bloquearlo.
- * Introducir la batidora en el fondo de la preparación y poner en marcha pulsando el botón I o II.



MONTAJE Y PUESTA EN SERVICIO DEL PASAPURÉS (SEGÚN MODELO)

- * El cabezal pasapurés permite aplastar patatas y zanahorias para hacer puré.
- * Preste atención para aplastar siempre alimentos cocinados y no dañar el aparato.
- * Para montar el cabezal, enroscarlo en su soporte y después en el bloque motor hasta que quede bloqueado.
- * Introducir el aparato en una gran ensaladera en la que previamente habrá puesto las zanahorias o las patatas cocidas.
- * A continuación poner el aparato en marcha.
- * Subir y bajar el pasapurés en la mezcla hasta obtener el resultado deseado.
- * Apagar el aparato una vez terminado el puré.

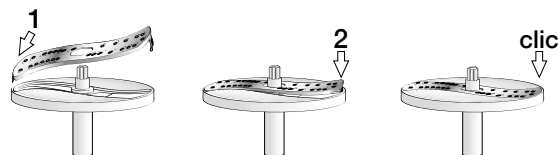


MONTAJE Y PUESTA EN SERVICIO DEL VASO DE LA BATIDORA (SEGÚN MODELO)

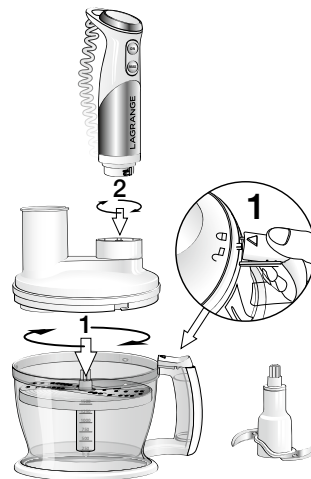


CUCHILLAS TROCEADORAS, RALLADORAS FINAS Y RALLADORAS GRUESAS

- * La cuchilla se adapta a un soporte y permite rallar y cortar en láminas de 500g de preparación. De este modo la cuchilla "cortadora" permite cortar patatas para gratinar, zanahorias, pepinos... y las cuchillas "ralladoras" permiten preparar zanahorias o apio rallado de distintos grosores así como rallar queso para poner a gratinar o preparar un plato de queso fundido.
- * Para montar las cuchillas, insertar un lado de la cuchilla en el soporte y apoyar en el otro lado para engancharla. Prestar atención para que no cortarse al instalar la cuchilla en su alojamiento ya que está muy afilada.



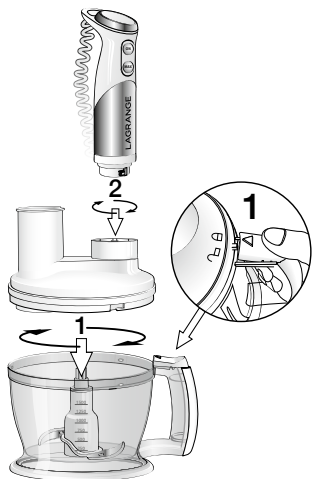
- * A continuación, colocar el apoyo en el vaso de la picadora, cerrar la tapa y enroscar el bloque motor de la batidora hasta que quede bloqueado en su adaptador situado encima de la tapa.



- * Poner en marcha el aparato e introducir los alimentos por el canal de manera progresiva sin meter los dedos o un utensilio.
- * Tras su utilización, apagar el motor y desmontar el aparato teniendo cuidado para no cortarse con la cuchilla.

CUCHILLA METÁLICA/CUCHILLA DE PLÁSTICO (ARTESA)

- * La cuchilla metálica permite picar alimentos sólidos: cebolla, finas hierbas, ajo, nuez, almendras... Prestar atención para no picar alimentos demasiado duros tales como hielo, granos de café, nuez moscada...
- * La cuchilla de plástico permite amasar la masa: briséé, sablée, para pan, para brioche...
- * Para montar la cuchilla en el aparato, colocarla en el fondo del vaso, cerrar la tapa, enroscar el bloque motor de la batidora hasta que quede bloqueado en su adaptador situado encima de la tapa.



- * Poner en marcha el aparato e introducir los alimentos por el canal de manera progresiva sin meter los dedos o un utensilio.

- * Durante el funcionamiento, sujetar con fuerza el bloque motor con una mano y el vaso de la picadora con la otra.
- * Tras su utilización, apagar el motor y desmontar el aparato teniendo cuidado para no cortarse con la cuchilla metálica.

MANTENIMIENTO

ATENCIÓN:

No introducir nunca el cuerpo del aparato o la toma en agua o en el lavavajillas.

No utilizar nunca tejidos o productos agresivos o abrasivos en las partes de plástico para preservarlo así como su brillo.

- * Desenchufar siempre el aparato antes de limpiarlo.
- * Desmontar completamente el producto.

Nota. La cuchilla del pasapurés se desmonta para conseguir una mayor limpieza.

- * Limpiar el bloque motor con un trapo húmedo. No utilice nunca una esponja o productos abrasivos para limpiarla.
- * Los accesorios puede meterlos en el lavavajillas.

Nota. Prestar atención para colocar los cantos de las cuchillas hacia arriba y evitar que el agua se acumule dentro.

RECETAS

MAYONESA

Ingredientes: 1 yema de huevo – 10cl de aceite de girasol – 1 cucharada soper de mostaza – 1 chorro de vinagre (opcional) – sal y pimienta.

Preparación: poner la yema de huevo y la mostaza en el vaso proporcionado, utilice la ventosa para fijarlo a la mesa. Introduzca el aparato provisto del accesorio batidor en la preparación y ponga en marcha el aparato. Añada progresivamente el aceite. Al final, sale, salpimente y añada un chorro de vinagre. También es posible utilizar el accesorio mezclador en lugar del batidor. La textura será entonces más firme.

MASA PARA CREPES

Ingredientes (para aproximadamente 12 crepes): 250g harina – 2 huevos – 3 cucharas soperas de azúcar en polvo – 25g mantequilla fundida – 1/2 cuchara para café de sal – 3 cucharas soperas de aceite – 1 cuchara soper de ron y 1/2 litro de leche.

Preparación: ponga la harina y los huevos en una ensaladera. Añada el azúcar, la sal, la mantequilla fundida, la leche y el ron. Introduzca la batidora en los ingredientes y ponga en marcha el aparato. Una vez bien lisa la masa, deje reposar como mínimo media hora.

MASA BRISÉE:

Ingredientes: 250g de harina – 125g de mantequilla – 1 pizca de sal – 5cl de agua.

Preparación: en el vaso provisto de la artesa, poner la harina, la sal y la mantequilla cortada en trozos. Poner en marcha y añadir el agua por el canal. Dejar que gire. Detener el aparato en cuanto la masa forme una bola. Dejar que la masa repose durante una hora al fresco antes de extenderla.

CONDICIONES DE GARANTÍA

Garantías de los aparatos electrodomésticos LAGRANGE.

Este aparato está garantizado **2 años**.

Per beneficiare gratuitamente di 1 anno supplementare di garanzia, registratevi sul sito Internet **LAGRANGE** www.lagrange.fr. La garanzia è valida per i pezzi e la manodopera e copre i difetti di fabbricazione. Sono escluse dalla garanzia: le deteriorazioni dovute ad un cattivo uso o al non rispetto delle istruzioni per l'uso e le rotture per caduta.

QUESTA GARANZIA SI APPLICA AI SOLI USI DOMESTICI, IN NESSUN CASO AGLI USI DI TIPO PROFESSIONALE O SEMIPROFESSIONALI.

La garanzia legale dovuta dal venditore non esclude affatto la garanzia legale dovuta dal Costruttore per difetti o vizi di fabbricazione conformemente agli articoli 1641 a 1649 del Codice Civile.

In caso di guasto o malfunzionamento, rivolgetevi al vostro rivenditore. In caso di difetto tecnico negli 8 giorni successivi all'acquisto, gli apparecchi vengono sostituiti.

Dopo questo termine, questi vengono riparati dal Servizio Assistenza **LAGRANGE**.

Per poter beneficiare di questa garanzia, l'utente dovrà imperativamente presentare una copia di fattura con l'indicazione della data d'acquisto dell'apparecchio.

Durata di disponibilità dei pezzi di ricambio

Conformemente all'articolo L 111-2 del codice del consumo, la disponibilità dei pezzi di ricambio che noi prevediamo per un prodotto riparabile è di 5 anni a partire dalla sua data di fabbricazione. Tuttavia, questa disponibilità viene garantita soltanto nel paese in cui il prodotto è stato acquistato.

Spese di trasporto dei resi

Dopo il primo anno che beneficia della garanzia distributore, dovrete sostenere soltanto le spese di trasporto del reso in fabbrica, la spedizione sarà a nostro carico, entro i migliori termini.

Se avete altre domande sui nostri prodotti, potete contattarci al seguente indirizzo:

LAGRANGE

Service consommateurs

17, chemin de la Plaine

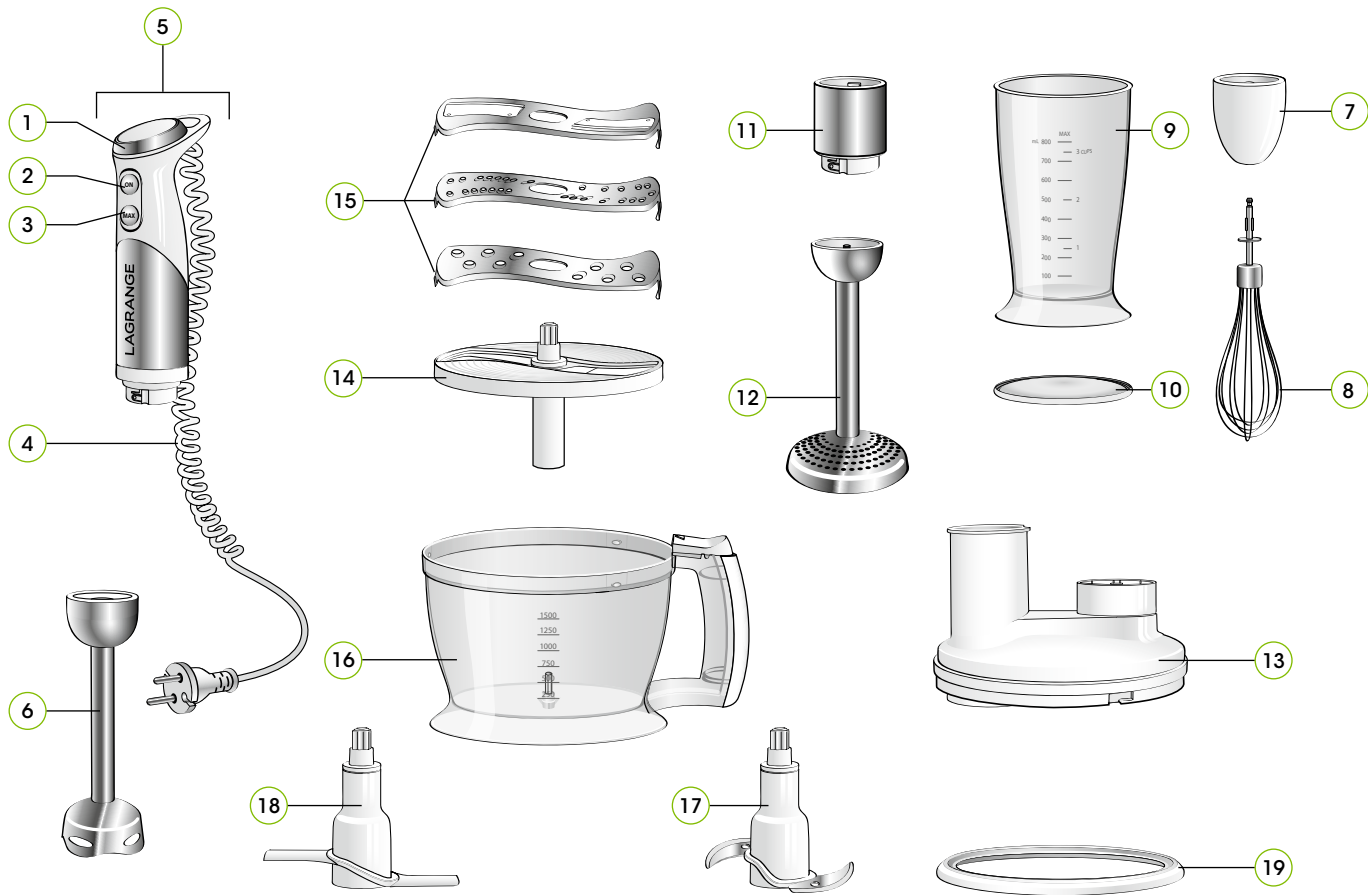
ZA Les Plattes

CS30228

69390 VOURLES

Francia

E-mail : conso@lagrange.fr



DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

1. Variable speed control
2. ON button
3. MAX button
4. Coiled cord
5. Motor unit
6. Blending shaft
7. Whisk drive **(depending on model)**
8. Wire whisk **(depending on model)**
9. Bowl
10. Bowl lid
11. Potato masher holder **(depending on model)**
12. Potato masher **(depending on model)**

13. Food processor lid **(depending on model)**
14. Blade holder **(depending on model)**
15. 3 blades: slicer – fine grater – coarse grater **(depending on model)**
16. Food processor bowl **(depending on model)**
17. Chopper metal blade **(depending on model)**
18. Chopper plastic blade (kneading blade) **(depending on model)**
19. Slip-resistant base **(depending on model)**

Mix Pro

Type 619

SAFETY INSTRUCTIONS

Carefully read these user instructions and keep them for future reference.

- * Always make sure that the "ON/OFF" button is in the OFF position before connecting the appliance to the power supply.
- * Connect the plug of the power cord to a 10/16A socket.
- * When using an extension, always use a model equipped with an earth connection and with wires of a section equal to or greater than 0.75mm².
- * Never immerse the motor unit of your appliance or its plug in water or in any other liquid.
- * Parts and accessories used for preparation of food should always be thoroughly cleaned after each use.
- * Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- * Persons (including children) who are unable to use the appliance in complete safety, whether due to their reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience or knowledge, should never

use the appliance unattended or without receiving instructions from a responsible person.

- * Do not let the cord hang within reach of children's hands.
- * Ensure that the electrical voltage being used is compatible with the appliance. It is recommended to connect the appliance to a system protected by a residual current device (RCD) with a tripping current not exceeding 30mA.
- * These appliances are not intended to be operated with an external timer or a separate remote control system.
- * Always place the appliance on a flat, horizontal, dry and non-slippery surface.
- * Never place your appliance on a hot surface, or near an open flame.
- * Do not leave your appliance plugged in when not in use.
- * Always unplug the appliance before its assembly, dismantling or cleaning.
- * Do not let the appliance operate unattended.
- * Do not use this appliance in a confined space.

- * Never place any part of the appliance in a microwave oven.
- * For your safety, we recommend never to use or leave your appliance in a place that is exposed to bad weather or humidity.
- * Never use the appliance outdoors.
- * Never use the appliance for any purpose other than its original purpose.
- * Do not operate the appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped. In such a case, contact the Customer Service of **LAGRANGE**.
- * To ensure your safety, use only **LAGRANGE** accessories and spare parts that are suitable for your appliance.
- * Caution: Always disconnect the appliance from the power supply before inserting or removing accessories and before handling the blades.
- * Never place your fingers or any other objects near the blades of the hand blender while it is in operation to avoid personal injury or damage to the appliance.
- * **The blades are very sharp. Handle them carefully to prevent the risk of injury.**
- * Always wait until the motor has completely stopped before lifting the hand blender out of the food.
- * To avoid spattering, make sure to keep the hand blender in a vertical position.
- * Caution: Do not operate your hand blender for more than one minute at a time and never use it for more than 10 seconds for processing hard or thick ingredients. When outfitted with the whisk attachment, the hand blender may be used up to 2 minutes at a time. After each use, allow the appliance to cool. These recommendations will prevent the appliance from overheating and will extend its life.
- * This product was designed for processing normal family-size quantities and is not intended for professional or semi-professional use.

FEATURES

- * Variable speed control
- * MAX button (Turbo)
- * 4-blade metal shaft
- * Wire whisk **(depending on model)**
- * Bowl with lid – capacity: 800ml
- * Stainless steel potato masher **(depending on model)**
- * Chopper attachment – capacity 1,250ml **(depending on model)**
- * Chopper metal and plastic blade **(depending on model)**
- * 3 blades: slicer, fine shredder and coarse shredder **(depending on model)**
- * 230 V - 50Hz - 800 Watts

CORD

Examine the power cord carefully before using it. If it is damaged, you must not use the unit. The cord should only be replaced by **LAGRANGE**, its after-sale service department or a qualified person approved by **LAGRANGE** in order to avoid danger for the user. The cord used is a HO3VV H2-F 0.75mm².

These units are in compliance with directives 2006/95/CE, 2004/108/CE, DEEE 2002/96/CE, RoHS 2002/95/CE and the CE food contact regulation 1935/2004.

ENVIRONMENT

Protection of the environment – DIRECTIVE 2002/96/CE

In order to protect our environment and our health, electrical units at the end of their working lives must be disposed of according to very specific rules requiring the involvement of everyone, both suppliers and users.



That is why your unit, as indicated by the symbol on its nameplate, must not be put into a public or private garbage can intended for household wastes.

At the time of its disposal, it is your responsibility to bring your unit to a public collection center designated for the recycling of electrical and electronic equipment. If you need information about centers for the collection and recycling of discarded units, please contact the local authorities in your region, the household waste collection services or the store where you bought your unit.

START UP AND USE

ON THE FIRST USE

- * When unpacking your appliance, make sure to carefully remove all the support materials, plastic bags and labels included in the packaging.
- * Check the contents to ensure that all the parts and accessories are present and undamaged.
- * Before using your appliance, clean the attachments and accessories in soapy water or water with washing up liquid.
- * Carefully rinse and dry all the parts.
Refer to the Maintenance section.

HAND BLENDER ASSEMBLY AND START UP

- * The hand blender may be used for puréeing and mixing sauces, soups, baby food, pancake batter, smoothies, mayonnaise, etc.
- * To assemble the hand blender, insert the blending attachment into the motor unit and twist until it locks into place.
- * Submerge the blending shaft to the bottom of the processed mixture then turn on the appliance by pressing button I or II.
- * Make sure not to tilt the shaft to prevent the risk of splatter.
- * Caution: do not use for blending very hard foods.



WHISK ASSEMBLY AND START UP (DEPENDING ON MODEL)

- * The whisk is intended for whipping cream or whisking egg whites only. It can also be used for whisking relatively liquid preparations.
- * To assemble the whisk, insert the metal whisk into the whisk drive, then twist the drive into the motor unit until it locks in place.
- * Submerge the blending whisk to the bottom of the processed mixture, then turn on the appliance by pressing button I or II.



ASSEMBLY AND START UP OF THE POTATO MASHER (DEPENDING ON MODEL)

- * The potato masher attachment is used for making mashed potatoes or carrot purée.
- * To prevent damage to your appliance, always process cooked food only.
- * To assemble the attachment, insert it into its holder, then into the motor unit and twist until it locks into place.
- * Submerge the appliance into a large salad bowl containing carrots or potatoes cooked in water.
- * Turn on the appliance.
- * Move the potato masher up and down in the mixture until you have obtained the desired results.
- * Once the purée is done, turn off the appliance.

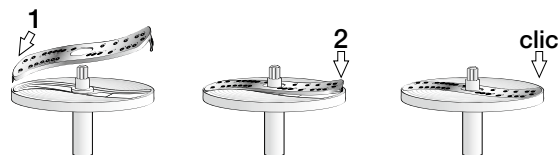


ASSEMBLY AND START UP OF THE MIXING BOWL (DEPENDING ON MODEL)

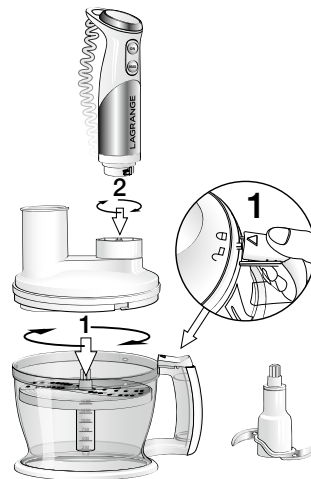


SLICER BLADE/ FINE SHREDDER AND COARSE SHREDDER BLADES

- * The blade is fitted onto a blade holder and can slice or grate 500g of foodstuffs. For example, the slicing blade is suitable for potatoes, such as gratin dishes, carrots, cucumbers, etc. The shredder blades are suitable for preparing fine or coarse grated carrots, celery, etc., or grated cheese for gratin dishes or cheese fondue.
- * To assemble the blades, insert one side of the blade into the holder disc, and press on the other side until it clicks into place. Be careful not to cut yourself when mounting the blade in its slot. It is very sharp.



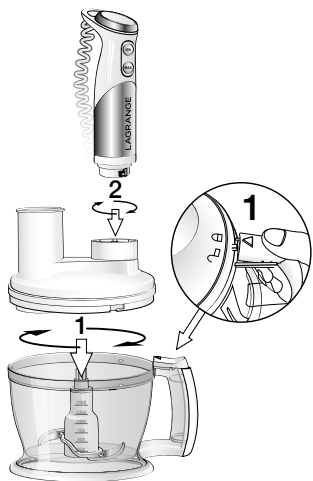
- * Next, position the holder in the chopper bowl, lock the lid in place, and twist the motor unit until it locks into its adaptor on the lid.



- * Turn on the appliance and gradually insert the foodstuffs through the feeder tube; never insert your fingers or another utensil.
- * After use, turn off the motor and dismantle the appliance, taking care not to cut yourself with the blade.

METAL CUTTING BLADE /PLASTIC BLADE (KNEADING BLADE)

- * The metal cutting blade is used for chopping hard foods, such as onions, herbs, garlic, nuts, almonds, etc. Do not grind extremely hard foods, such as ice cubes, coffee beans, nutmeg, etc.
- * The plastic blade is used for kneading dough, such as pastry and pie crusts, bread dough, buns, etc.
- * To install the cutting blade in the appliance, place it at the bottom of the bowl, lock the lid in place, and twist the hand blender's motor unit until it locks into its adaptor on the lid.



- * Turn on the appliance and gradually insert the foodstuffs through the feeder tube; never insert your fingers or another utensil.

- * During the blender's operation, make sure to hold the motor unit in place by holding it with one hand while holding the chopping bowl with the other.
- * After use, turn off the motor and dismantle the appliance, taking care not to cut yourself with the metal cutting blade.

MAINTENANCE

CAUTION:

Never immerse the motor unit of the appliance or the plug in water and never place them in a dishwasher. Never use harsh or abrasive cloths or cleaners on the plastic parts to protect the plastic surface and maintain its shine.

- * Always disconnect the appliance before cleaning it.
- * Completely disassemble the product.
Note: The potato masher blade can be dismantled for more in-depth cleaning.
- * Wipe the motor unit with a damp cloth. Never use a sponge or abrasive products for cleaning.
- * You can clean the accessories in the dishwasher.
Note: Care should be taken to place the tip of the blades upwards to prevent water from accumulating inside.

RECIPES

MAYONNAISE

Ingredients: 1 egg yolk – 100ml sunflower oil – 1 tablespoon of mustard – 1 dash of vinegar (optional) – salt – pepper.

Preparation: Place the egg yolk and the mustard in the supplied bowl. Use the suction base to attach the bowl to the table. Dip the appliance fitted with the whisk accessory into the mixture and turn on the appliance. Add the oil slowly. At the end, add pepper and a dash of vinegar. To achieve a firmer texture, you can use the mixer attachment instead of the whisk.

PANCAKE BATTER

Ingredients (for about 12 fine crêpes): 250g flour – 2 eggs – 3 tablespoons caster sugar – 25g melted butter – 1/2 teaspoon salt – 3 tablespoons oil – 1 tablespoon rum – 1/2 litre milk.

Preparation: Place the flour and eggs in a salad bowl. Add the sugar, the melted butter, the milk and the rum. Dip the hand blender into the ingredients and turn on the appliance. When the batter is completely smooth, let it rest for at least half an hour.

SHORTCRUST PASTRY

Ingredients: 250g flour – 125g butter – 1 pinch of salt – 50ml water.

Preparation: Place the flour, salt and butter cut into pieces into the bowl fitted with the kneading plastic blade. Turn on the blender, then add the water through the feed tube. Continue mixing. Turn off the appliance as soon as the dough forms a ball. Leave the dough to rest for an hour in the refrigerator before spreading it.

GUARANTEE TERMS

Guarantees for LAGRANGE household appliances.

Your unit is guaranteed for 2 years.

In order to receive an additional year of guarantee free of charge, register on the **LAGRANGE** web site (www.lagrange.fr). The guarantee includes parts and labor and covers manufacturing defects. The guarantee does not cover deterioration due to poor use or non-observance of the instructions for use or breakage due to falling.

THIS GUARANTEE APPLIES TO HOUSEHOLD USES. IT CANNOT APPLY TO PROFESSIONAL OR SEMI-PROFESSIONAL USES.

The legal guarantee due from the seller does not in any way exclude the legal guarantee due from the Manufacturer for manufacturing flaws or defects according to articles 1641 to 1649 of the Civil Code. In the event of a breakdown or malfunction, contact your retailer. In the event of technical defects observed within one week of purchase, the units will be exchanged.

Beyond this period, they will be repaired by the **LAGRANGE** after-sale service.

To benefit from this guarantee, the user must present a copy of the invoice specifying the date of purchase of the unit.

Duration of availability of spare parts

In accordance with article L 111-2 of the consumer code, the availability of spare parts that we provide for a repairable product is 5 years as of its date of manufacturing.

However, this availability is only guaranteed in the country where the product was purchased.

Shipping costs for returns

After the first year which benefits from the dealer's guarantee, you will only have to pay the costs for returning the product to the factory. We will ship it back to you at our expense as quickly as possible.

If you have any other questions about our products, you can contact us at the following address:

LAGRANGE

Service consommateurs

17, chemin de la Plaine

ZA Les Plattes

CS30228

69390 VOURLES

France

E-mail : conso@lagrange.fr

LAGRANGE[®]
DEPUIS 1955

17 Chemin de la Plaine
ZA les Plattes - CS 30228
69390 VOURLES - France

conso@lagrange.fr
www.lagrange.fr

S611301 V3

