

# INSTRUCTION MANUAL



## TABLE BLENDER



MODEL 300100JDF

PLEASE READ THE MANUAL CAREFULLY BEFORE OPERATING  
YOUR PRODUCT AND RETAIN IT FOR FUTURE USE



# CONTENTS

---

<b>GB</b> .....	01-08
<b>ES</b> .....	09-16
<b>PL</b> .....	17-24
<b>IT</b> .....	25-32
<b>DE</b> .....	33-40
<b>NL</b> .....	41-48
<b>FR</b> .....	49-56
<b>PT</b> .....	57-64

## IMPORTANT SAFETY GUIDELINES

**To avoid the risk of serious injury when using your table blender, please follow basic safety precautions. These include the following:**

1. READ ALL INSTRUCTIONS, SAFEGUARDS, AND WARNINGS BEFORE OPERATING THE BLENDER.
2. Misuse may lead to injury. Please handle this appliance with care.
3. Always unplug the blender before leaving it unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
4. This blender must not be used by children. Keep it and its power cord out of children' s reach.
5. This blender may be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or who lack experience or knowledge as long as they have been given supervision or instruction concerning its safe use and they understand the hazards involved.
6. Children must not play with the blender.
7. Be careful when handling the sharp cutting blades, emptying the jug, and cleaning the blender.
8. Be careful when pouring hot liquid into the blender as a sudden cloud of hot steam

may shoot out.

9. Switch off the blender and unplug it before changing accessories or approaching parts that move when in use.

10. This blender is intended for use in households and similar applications, such as:

- staff kitchen areas in shops, offices, and other working environments;
- farmhouses;
- by clients in hotels, motels, and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.
- This appliance conforms to EC Regulation 1935/2004 on

materials and articles intended to come into contact with food.

11. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

12. To avoid a hazard due to an accidental resetting of the thermal protection switch, do not attach this blender to an external switching device, such as a timer, or connect it to a circuit that is regularly switched on and off by the power company.

13. SAVE THESE INSTRUCTIONS. THIS UNIT IS

## INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

14. The failure to follow any of these important safeguards and instructions for safe use represents a misuse of your blender that could void the warranty and potentially lead to serious injury.
15. This blender is equipped with a motor thermal protection switch. If it overheats, the blender will switch off automatically. Unplug the blender and let it cool down to room temperature before plugging it in and switching it on again. Please contact your dealer or an authorized service centre if this happens a lot.

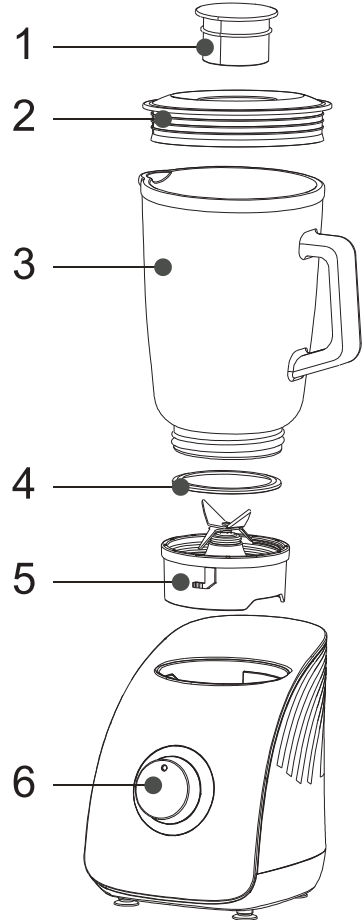
---

### SPECIFICATIONS

Model No.	300100JDF
Power consumption	220-240V ~ 50/60Hz
Power	750 W
Capacity	1500 ml

## PARTS DIAGRAM

1. Measuring cup
2. Lid
3. 1.5 litre glass jug
4. Jug seal
5. Blade assembly
6. Control knob

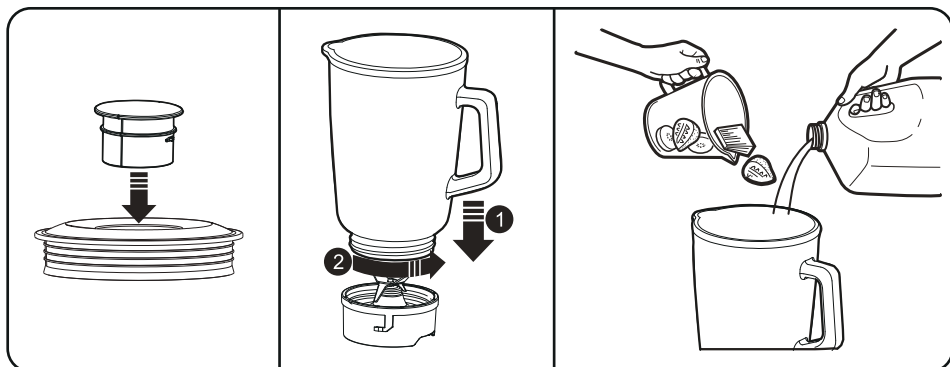


## BEFORE FIRST USE

- Before using your blender for the first time, remove any packaging material and promotional labels.
- Be careful when handling the blades as they are extremely sharp.
- Wash the jug, lid, blade assembly, and attachments with a soft cloth in warm soapy water. Rinse and dry thoroughly. All parts (except the motor base) may also be washed in the dishwasher, but only on the top shelf.

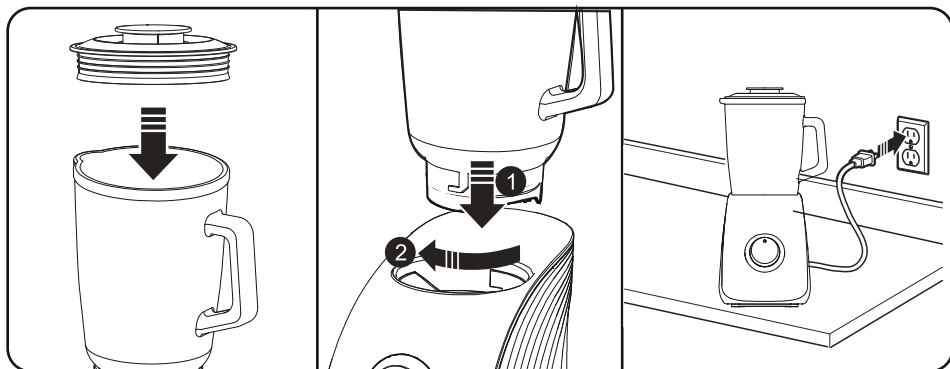
## OPERATION

- Place the measuring cup into the lid and turn it anticlockwise to lock. Insert the blade assembly into the jug and turn it anticlockwise. Then, place the food you wish to blend into the glass jug; do not exceed the MAX line.



- Put the lid on the jug and close securely. Correctly mount the jug assembly onto the motor base and turn clockwise to lock.

**Note:** The blender will not operate if the jug assembly is not installed correctly. Plug in the blender.

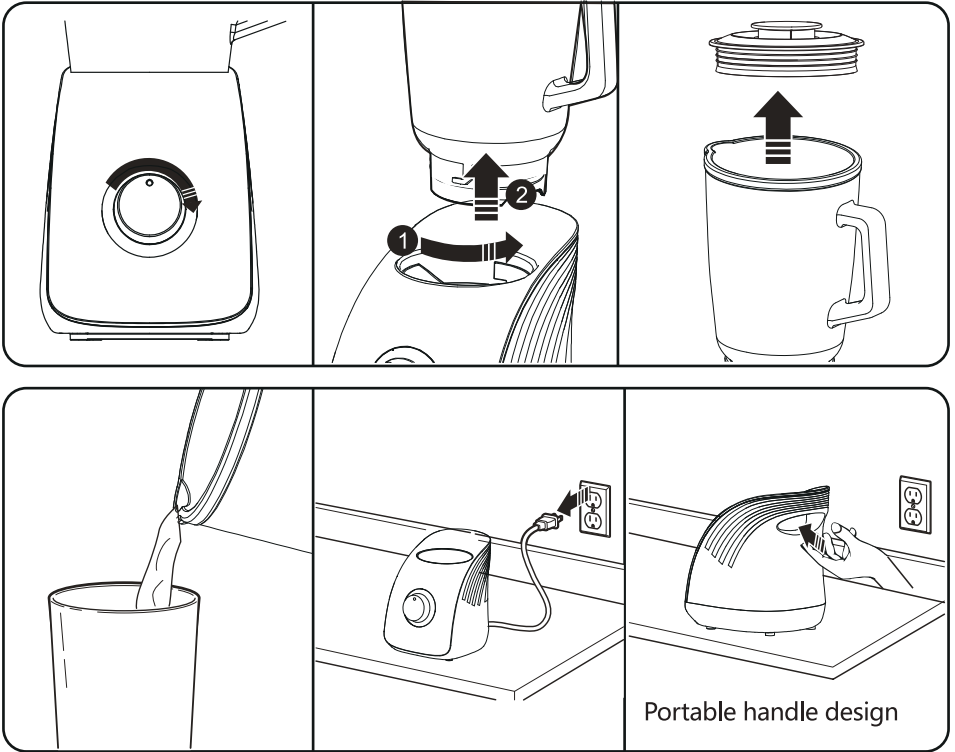


Switch on the blender by turning the control knob to one of the following settings:

SPEED SETTING	USE
CHOP (1)	Low speed, to combine delicate foods using a folding motion. This is good for combining wet and dry ingredients.
LIQUIFY (2)	High speed, ideal for breaking down ingredients to make ice-based drinks and other finely blend-ed mixtures.
PULSE (P)	Short high-power burst.



3. Always move the knob to the '0' position after using the blender. Remove the glass jug from the motor base by turning it anticlockwise. Pour out the processed food and unplug the blender.



## TIPS

### Blending jug

- Run the blender only for the amount of time required. Do not over-blend the ingredients.
- Use the PULSE setting when food is too thick or coarse to circulate in the jug.
- If any moisture or liquid appears on the top of the motor base during blending, immediately switch off the blender and unplug it. Remove the blender jug, and wipe the motor base with a dry cloth or paper towel.
- This blender can process a maximum of 8 ice cubes from a standard ice tray at one time.
- Thicker mixtures puree more easily if the jug is full.
- Do not insert metal utensils into the jug as they may damage the blades or blender jug.
- Do not blend heavy mixtures for more than 10 seconds at a time. For normal blending tasks, do not blend for more than 1 minute. If you do need to blend for

longer, first turn off the blender and stir the ingredients before starting again. This rest will help protect the motor from wear and tear.

- The blender cannot knead dough or mash potatoes.
- Do not blend hot or boiling ingredients. Allow food to cool down to a warm temperature before placing it in the blender. This is to safeguard against sudden bursts of steam that could dislodge the lid.
- When blending warm ingredients, place a tea towel over the lid and hold it down firmly.

### Overload protection system

- The motor cannot run for more than 3 minutes. After a shutdown, it is necessary to let the motor cool down to room temperature.
- Following the MAX line will help to prevent over-loading. However, some dense combinations of ingredients may still strain the motor. If the motor seems to be straining or running slowly, either operate the blender for only 10 seconds at a time or reduce the amount of ingredients. Adding more liquid can also help loosen dense mixtures.

### Blending chart

Food	Preparation	Quantity	Functions (Speeds)	Time
Smoothie	Milk, fruit, yogurt, ice cream	Max 800 ml	Chop (speed 1) Liquify (speed 2)	60 secs
Ice or frozen fruit	Frozen ingredients should not be larger than a cube from standard ice tray	Max 8 pieces	PULSE Liquify (speed 2)	60 secs
Blended soups	Cool to room temp.	800 ml	Chop (speed 1)	50-60 secs

Note: This blending chart should only be used as a guide.

## TROUBLESHOOTING

Motor doesn't start or blades don't rotate	Check that the plug is properly inserted into the socket.
Food is lumpy or unevenly chopped	This can happen when too much food is being blended at once. Try smaller amounts or work in batches if necessary. The ingredients may be too large. Try to cut them into smaller pieces. For best results, ingredients should be in pieces no larger than 2 cm.
Food is chopped too fine or is watery	The mixture may be too thick. Try adding more liquid and/or using a slower speed for blending.
Food sticks to the blades and jug	Unplug the appliance, remove the blades and check whether the seal ring is in the correct position.
Blender stops suddenly while in use	We recommend blending in smaller batches or cutting ingredients into smaller pieces.

# CLEANING AND MAINTENANCE

## Caution:

- The blades in the jug are very sharp. Use caution when cleaning them.
- Always unplug the blender before cleaning for safety reasons.

## Jug, blades, and lid:

Avoid food residue drying on any part of the blender. Follow these steps as soon as possible after use:

- Rinse most of the residue off the jug, blades, and lid.
- Hand-wash them in warm, soapy water using a mild liquid detergent and a non-abrasive sponge.

## Motor base:

- To clean the motor base, wipe it with a soft, damp cloth and then dry thoroughly. Wipe any excess food particles from the power cord.

## Cleaning agents:

- Do not use abrasive scouring pads or cleaners on either the motor base or any part of the blender as they may scratch the surface. Use only warm soapy water and a soft cloth.

## Dishwasher:

- The jug, lid, and blade assembly may be washed in the dishwasher, but only on the top shelf.

## Stubborn food stains and odours:

- Strong-smelling foods, such as cumin or coriander, and some vegetables, such as carrots or beetroot, may leave odours or stains.
- To remove, pour warm soapy water into the jug until the MAX line. Set aside to soak for 5 minutes. Then, pour out the water and wash the jug with a mild detergent and warm water. Rinse well and dry thoroughly. Store the jug with the lid off.

## Storage:

- Store your blender upright with the blender jug assembled on the motor base or beside it. Do not place anything on top. To allow air to circulate, keep the lid off.

# DISPOSAL

	<p>You can help protect the environment! Please remember to respect local regulations: Take non-working electrical equipment to an appropriate waste disposal centre.</p>
---	---

WARRANTY: TWO YEARS

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

**Al utilizar aparatos eléctricos, deben seguirse instrucciones de seguridad básicas, como las siguientes:**

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO Y DE SEGURIDAD ANTES DE UTILIZAR LA BATIDORA.
2. El uso incorrecto puede provocar lesiones. Por favor, maneje este aparato con cuidado.
3. Desenchufe siempre la batidora si va a dejarla desatendida y antes de montarla, desmontarla o limpiarla.
4. Los niños no deben utilizar este aparato. Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
5. Este aparato no debe ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia o conocimiento sobre el manejo de estos dispositivos, a menos que estén bajo supervisión de una persona responsable.
6. No deje que los niños jueguen con este aparato.
7. Tenga cuidado al manipular las cuchillas

afiladas al vaciar el recipiente o durante el lavado.

8. Tenga cuidado al verter líquidos calientes en la batidora, ya que puede salir disparada una nube de vapor caliente.
9. Apague el aparato y desconéctelo de la corriente eléctrica cuando vaya a dejarlo sin supervisión y antes de cambiar los accesorios o las partes que se mueven al usarlo.
10. Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico. Este aparato cumple con el Reglamento CE 1935/2004 sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.
11. Si el cable está dañado, debe ser reparado por el fabricante, o un agente autorizado para evitar riesgos.
12. Para evitar un peligro ocasionado por el reseteo accidental del interruptor de protección térmica, no conecte esta batidora a un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni la conecte a un circuito que sea encendido y apagado regularmente por la compañía eléctrica.
13. **GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES. ESTE APARATO ESTÁ DESTINADO**

## EXCLUSIVAMENTE AL USO DOMÉSTICO.

14. El incumplimiento de cualquiera de estas instrucciones de seguridad y de uso implica un uso indebido de la batidora, lo que podría anular la garantía y potencialmente provocar lesiones graves.
15. Esta batidora está equipada con un interruptor de protección térmica del motor. Si se sobrecalienta, la batidora se apagará automáticamente. Desenchufe la batidora y deje que se enfríe hasta alcanzar la temperatura ambiente antes de enchufarla y encenderla de nuevo. Por favor, póngase en contacto con su distribuidor o con un centro de servicio autorizado si esto ocurre a menudo.

---

### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo nº	300100JDF
Consumo eléctrico	220-240V ~ 50/60Hz
Potencia	750 W
Capacidad	1500 ml

## IDENTIFICACIÓN DE LAS PARTES

1. Vaso medidor

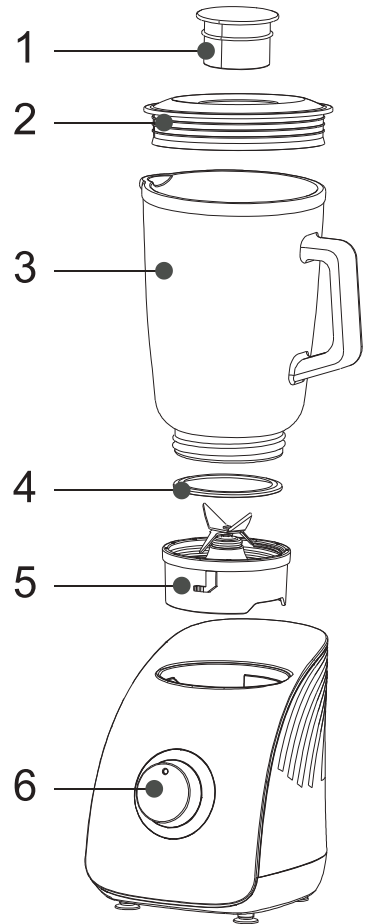
2. Tapa

3. Jarra de vidrio de 1.5 L

4. Junta hermética

5. Cuchillas

6. Ruleta de control

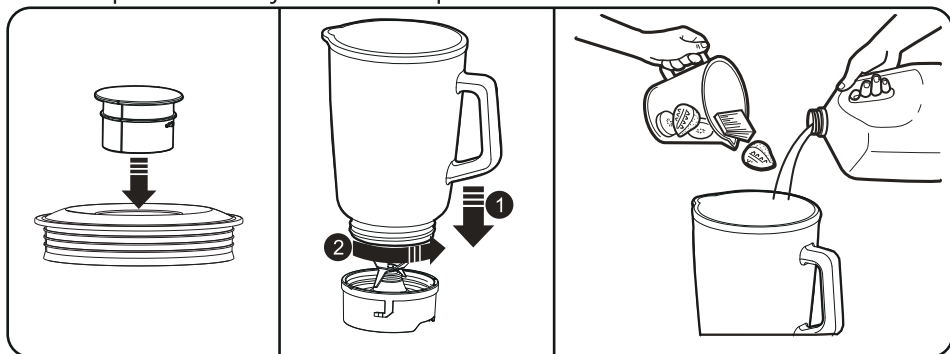


## ANTES DEL PRIMER USO

- Antes de utilizar el aparato por primera vez, retire el material de embalaje y las etiquetas promocionales.
- Tenga cuidado al manipular las cuchillas, ya que están muy afiladas.
- Lave la jarra, la tapa, el conjunto de cuchillas y los accesorios con un paño suave en agua tibia y jabón. Aclárelos y séquelos bien. Todas las piezas (excepto la base del motor) pueden lavarse también en el lavavajillas, pero sólo en la bandeja superior.

## FUNCIONAMIENTO

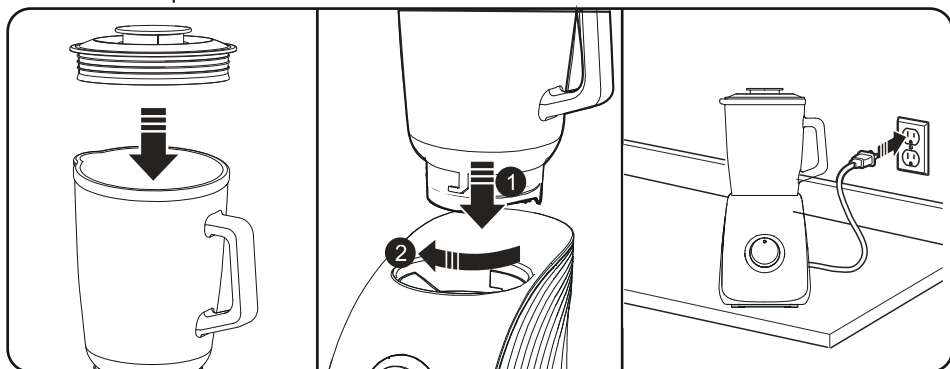
1. Coloque el vaso medidor en la tapa y gírelo en el sentido contrario de las agujas del reloj para que quede bien colocado en su sitio. Introduzca las cuchillas en la jarra y gire en el sentido contrario de las agujas del reloj. Añada los alimentos que desee procesar en la jarra. No sobrepase la línea de llenado MAX.



2. Coloque la tapa sobre la jarra y presiónela para que quede bien instalada. Introduzca la jarra en la base del motor y gírela en el sentido de las agujas del reloj.

**Nota:** La batidora no funcionará, ni se pondrá en marcha si la jarra no está correctamente instalada.

Enchufe el aparato.

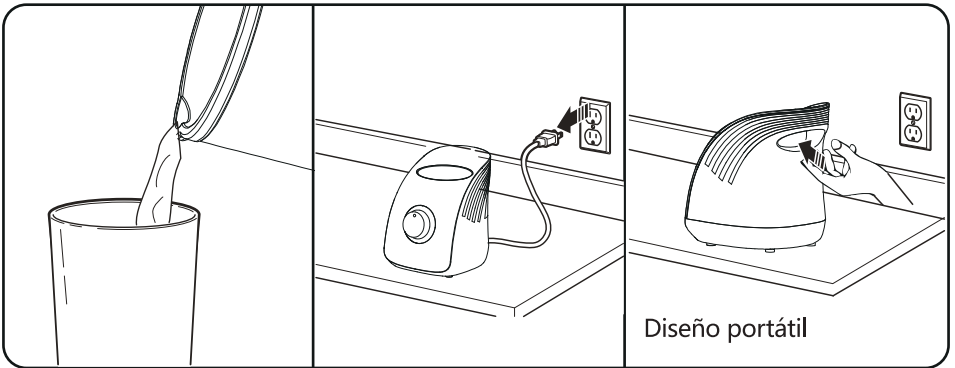
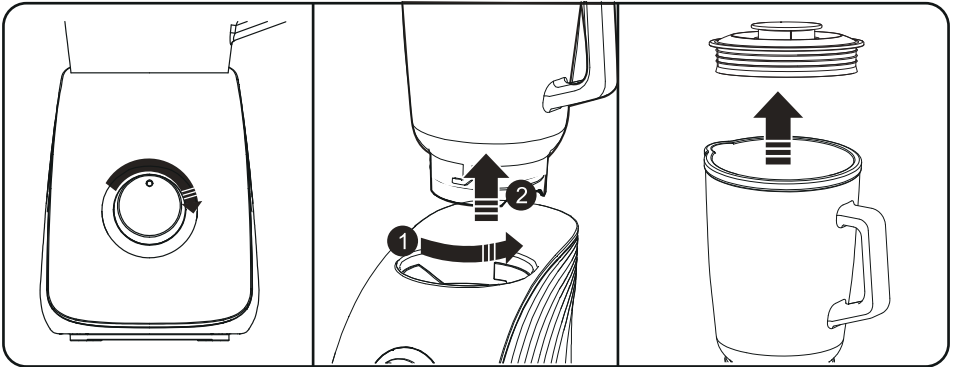


Encienda el aparato utilizando la ruleta de control y ajustándola en uno de los siguientes ajustes:

VELOCIDAD	USO
TROCEAR (1)	Velocidad baja, para combinar alimentos delicados con un movimiento suave. Esto es bueno para combinar alimentos húmedos con alimentos secos.
BATIR (2)	Alta velocidad, ideal para romper los ingredientes para hacer bebidas con hielo y otras mezclas finas.
PULSE (P)	Ráfaga corta de alta potencia



3. Ponga siempre la ruleta en la posición "0" después de utilizar el aparato. Retire la jarra de vidrio de la base del motor girándola en sentido contrario a las agujas del reloj. Vierta los alimentos procesados y desenchufe la batidora.



## CONSEJOS

### Jarra para licua

- Haga funcionar el aparato sólo el tiempo necesario. No mezcle demasiado los ingredientes.
- Utilice el ajuste PULSE cuando los alimentos sean demasiado espesos o gruesos para que circulen por la jarra.
- Si aparece humedad o líquido en la parte superior de la base del motor durante el proceso, apague inmediatamente el aparato y desenchúfelo. Retire la jarra de la batidora y limpie la base del motor con un paño seco o una toalla de papel.
- Este aparato puede procesar un máximo de 8 cubitos de hielo de una bandeja de hielo estándar a la vez.
- Las mezclas más espesas se hacen puré más fácilmente si la jarra está llena.
- No introduzca utensilios metálicos en la jarra, ya que pueden dañar las cuchillas o la jarra de la batidora.
- No mezcle alimentos pesados durante más de 10 segundos cada vez. Para las tareas de batido normales, no mezcle durante más de 1 minuto. Si necesita batir

durante más tiempo, apague primero la batidora y remueva los ingredientes antes de volver a empezar. Este descanso ayudará a proteger el motor del desgaste.

- La batidora no puede amasar masa ni triturar patatas.
- No mezcle ingredientes calientes o hirviendo. Deje que los alimentos se enfríen hasta alcanzar una temperatura templada antes de introducirlos en la batidora. Esto permite evitar que se produzcan explosiones repentinas de vapor que puedan desprender la tapa.
- Cuando mezcle ingredientes calientes, coloque un paño de cocina sobre la tapa y sujétela firmemente.

**Sistema de protección**

- El motor no puede funcionar durante más de 3 minutos consecutivos. Después de una parada, es necesario dejar que el motor se enfríe a temperatura ambiente.
- No sobrepase la línea de llenado MAX ayudará a evitar la sobrecarga. Sin embargo, algunas combinaciones densas de ingredientes pueden seguir forzando el motor. Si parece que el motor se tensa o funciona con lentitud, haga funcionar la batidora sólo durante 10 segundos cada vez o reduzca la cantidad de ingredientes. Añadir más líquido también puede ayudar a aflojar las mezclas densas.

**Tabla de mezclas**

Alimento	Preparación	Cantidad	Funciones (velocidad)	Tiempo
Batido	Milk, fruit, yogurt, ice cream	Max 800 ml	Picar (velocidad 1) Licuar (velocidad 2)	60 seg
Hielo o fruta congelada	Frozen ingredients should not be larger than a cube from standard ice tray	Max 8 unidades	PULSE Licuar (velocidad 2)	60 seg
Puré	Cool to room temp.	800 ml	Picar (velocidad 1)	50-60 seg

Nota: Esta table solo debe utilizarse como guía.

**RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS**

El motor no se enciende o las cuchillas no giran	Verifique que el enchufe esté bien conectado a la toma de corriente. Verifique que la jarra está correctamente ensamblada en la base.
Los alimentos tienen grumos o están cortados de forma desigual	Esto puede ocurrir cuando se mezclan demasiados alimentos a la vez. Pruebe con cantidades más pequeñas o trabaje por lotes si es necesario. Los ingredientes pueden ser demasiado grandes. Intente cortarlos en trozos más pequeños. Para obtener mejores resultados, los ingredientes deben estar en trozos de menos de 2 cm.
Los alimentos se pican demasiado finos o están aguados	Intente mezclar los alimentos durante un periodo de tiempo más corto. Utilice el ajuste PULSE para un mejor control.
Los alimentos se pegan a las cuchillas y a la jarra	Puede que la mezcla sea demasiado espesa. Pruebe a añadir más líquido y/o a utilizar una velocidad de batido más lenta.
El aparato batidora se detiene repentinamente durante el uso	Se recomienda mezclar en tandas más pequeñas o cortar los ingredientes en trozos más pequeños.

# LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

## Atención:

- Las cuchillas de la jarra están muy afiladas. Tenga cuidado al limpiarlas.
- Desenchufe siempre el aparato antes de limpiarlo por razones de seguridad.

## Jarra, cuchillas y tapa:

Evite que los restos de comida se sequen en cualquier parte de la batidora. Siga estos pasos tan pronto como sea posible después del uso:

- Aclare la mayor parte de los residuos de la jarra, las cuchillas y la tapa.
- Lávelos a mano en agua tibia y jabón con un detergente líquido suave y una esponja no abrasiva

## Base del motor:

- Para limpiar la base del motor, pase un paño suave y húmedo y luego séquela bien. Limpie cualquier exceso de partículas de comida del cable de alimentación.

## Productos de limpieza:

- No utilice estropajos o limpiadores abrasivos en la base del motor o en cualquier parte de la batidora, ya que pueden rayar la superficie. Utilice únicamente agua tibia y jabón y un paño suave

## Lavavajillas:

- La jarra, la tapa y el conjunto de cuchillas pueden lavarse en el lavavajillas, pero sólo en la bandeja superior.

## Manchas y olores persistentes:

- Los alimentos de olor fuerte, como el comino o el cilantro, y algunas verduras, como las zanahorias o la remolacha, pueden dejar olores o manchas.
- Para eliminarlas, vierta agua caliente con jabón en la jarra hasta la línea MAX. Déjala en remojo durante 5 minutos. A continuación, vierta el agua y lave la jarra con un detergente suave y agua tibia. Aclárela bien y séquela bien. Guarde la jarra sin la tapa.

## Almacenamiento:

- Almacene la batidora en posición vertical con la jarra montada en la base del motor o a su lado. No coloque nada encima. Para permitir que el aire circule, mantenga la tapa quitada.

# RECICLAJE



¡Proteja el medio ambiente!  
Recuerde que debe respetar la normativa local: Lleve los equipos eléctricos que no funcionen a un centro de eliminación de residuos adecuado.

Garantía: 2 años cuyo origen de defecto sea un defecto de fabricación.

## **WSKAZÓWKI DOT. BEZPIECZEŃSTWA=**

**Aby uniknąć ryzyka poważnych obrażeń podczas korzystania z blendera kielichowego, przestrzegaj podstawowych środków ostrożności. Należą do nich:**

1. **PRZECZYTAĆ WSZYSTKIE INSTRUKCJE, ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA I OSTRZEŻENIA PRZED URUCHOMIENIEM BLENDERA.**
2. Niewłaściwe użycie może prowadzić do obrażeń. Obchodź się ostrożnie z tym urządzeniem.
3. Zawsze odłączaj blender od prądu przed pozostawieniem go bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
4. Tego blendera nie mogą używać dzieci. Trzymaj go oraz przewód zasilający poza zasięgiem dzieci.
5. Ten blender może być używany przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych czy umysłowych albo bez doświadczenia lub wiedzy, o ile są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w kwestii bezpiecznego użytkowania i rozumieją związane z tym zagrożenia.
6. Dzieci nie mogą bawić się blenderem.
7. Zachowaj ostrożność podczas manipulowania ostrymi ostrzami, opróżniania pojemnika i czyszczenia

blendera.

8. Zachowaj ostrożność podczas nalewania gorących cieczy do blendera, ponieważ nagle może się wytworzyć chmura gorącej pary.
9. Wyłącz blender i odłącz go od prądu przed wymianą akcesoriów lub dotykaniem części, które poruszają się podczas użytkowania.
10. Ten blender jest przeznaczony do użytku w gospodarstwie domowym i do podobnych zastosowań, takich jak:
  - w pomieszczeniach kuchennych dla pracowników sklepów, biur i innych miejsc pracy;
  - w gospodarstwach;
  - przez klientów hoteli, moteli i innych miejsc oferujących zakwaterowanie;
  - w miejscach typu B&B.
  - To urządzenie jest zgodne z rozporządzeniem WE 1935/2004 o materiałach i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
11. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, pracownika serwisu lub przez osobę o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć ryzyka.
12. Aby uniknąć niebezpieczeństwa związanego z przypadkowym zresetowaniem wyłącznika termicznego, nie podłączaj blendera do

zewnętrznego urządzenia przełączającego, takiego jak zegar, ani nie podłączaj go do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany przez zakład energetyczny.

13.13.ZACHOWAJ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ. URZĄDZENIE TO PRZEZNACZONE JEST TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO.

14.Nieprzestrzeganie któregokolwiek z tych ważnych zaleceń i instrukcji bezpiecznego użytkowania oznacza niewłaściwe użycie blendera, które może unieważnić gwarancję i potencjalnie prowadzić do poważnych obrażeń.

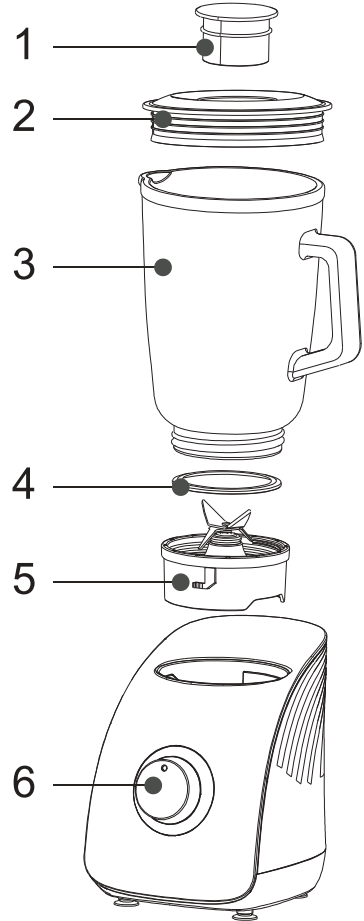
15.Blender jest wyposażony w wyłącznik termiczny silnika. W wypadku przegrzania blender wyłączy się automatycznie. Odłącz blender i pozwól mu ostygnąć do temperatury pokojowej przed podłączeniem i ponownym włączeniem. Jeśli zdarza się to często, skontaktuj się ze sprzedawcą lub autoryzowanym centrum serwisowym.

## SPECYFIKACJA

Numer modelu	300100JDF
Zużycie energii	220-240 V ~ 50/60 Hz
Moc	750 W
Pojemność	1500 ml

## SCHEMAT CZĘŚCI

1. Miarka
2. Pokrywka
3. Szklany dzbanek 1,5 litra
4. Uszczelka dzbanka
5. Zespół ostrzy
6. Pokrętko sterujące

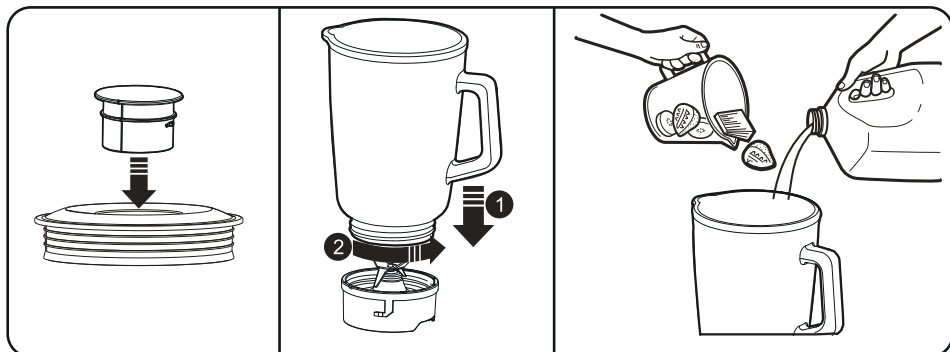


## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Przed pierwszym użyciem blendera usuń wszelkie materiały opakowaniowe i etykiety promocyjne.
- Zachowaj ostrożność podczas manipulowania ostrzami, ponieważ są one wyjątkowo ostre.
- Umyj dzbanek, pokrywkę, zespół ostrzy i nasadki miękką ściereczką w ciepłej wodzie z mydłem. Dokładnie wypłucz i wysusz. Wszystkie części (poza podstawą silnika) można myć również w zmywarce, ale tylko na górnej półce.

## UŻYTKOWANIE

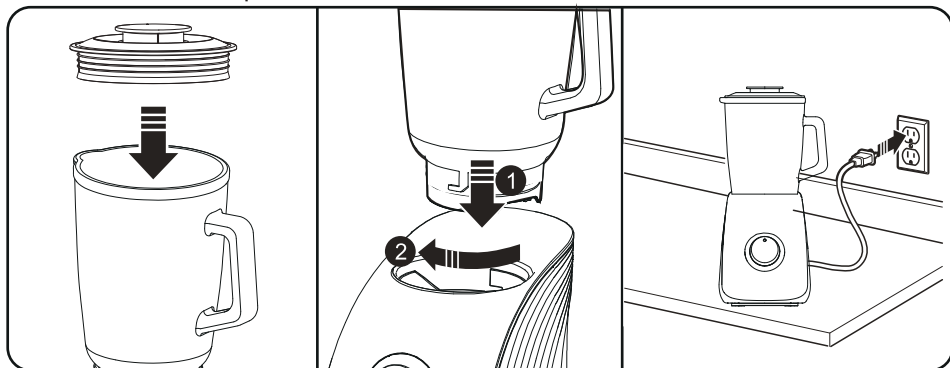
1. Zmontuj miarkę z pokrywką i obróć w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby je zablokować. Włóż zespół ostrzy do dzbanka i obróć w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Następnie umieść w szklanym dzbanku żywność, którą chcesz zblendować; nie przekraczaj linii MAX.



2. Nałóż pokrywkę na dzbanek i dobrze zamknij. Prawidłowo zamontuj zespół dzbanka na podstawie silnika i obróć w prawo, aby go zablokować.

Uwaga: blender nie będzie działał, jeśli zespół dzbanka nie zostanie zamontowany prawidłowo.

Podłącz blender do prądu.

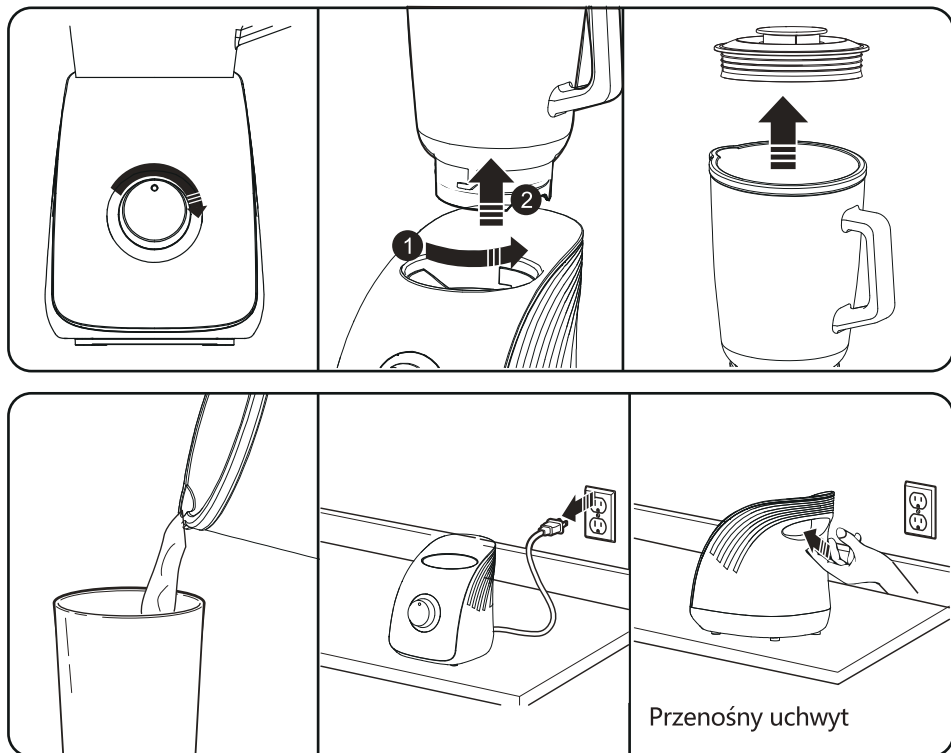


Włącz blender, obracając pokrętkę sterującą do jednego z następujących ustawień:

USTAWIENIE PRĘDKOŚCI	UŻYTKOWANIE
CHOP (1)	Niska prędkość, do miksowania delikatnych składników przy użyciu ruchu składanego. To jest dobre rozwiązanie do miksowania mokrych i suchych składników.
LIQUIFY (2)	Wysoka prędkość, idealna do rozbijania składników do przygotowywania napojów na bazie lodu i innych drobno zblendowanych potraw.
PULSE (P)	Krótkie impulsy dużej mocy.



3. Po użyciu blendera należy zawsze ustawić pokrętkę w pozycji „0”. Zdejmij szklany dzbanek z podstawy silnika, obracając go w lewo. Wylej przetworzoną żywność i odłącz blender od prądu.



## PORADY

### Dzbanek do blendowania

- Włączaj blender tylko na wymagany czas. Nie blenduj składników za długo.
- Użyj ustawienia PULSE, gdy potrawy są zbyt grube lub duże, aby mogły swobodnie krążyć w dzbanku.
- Jeśli podczas blendowania na górnej części podstawy silnika pojawi się jakakolwiek wilgoć lub płyn, natychmiast wyłącz blender i odłącz go od prądu. Zdejmij pojemnik miksujący i wytrzyj podstawę silnika suchą szmatką lub ręcznikiem papierowym.
- Ten blender może jednorazowo przetworzyć maksymalnie 8 kostek lodu standardowej wielkości.
- Gęstsze mieszanki łatwiej jest blendować, jeśli dzbanek jest pełny.
- Nie wkładaj metalowych przyborów do dzbanka, ponieważ mogą uszkodzić ostrza lub dzbanek blendera.
- Nie blenduj bardzo gęstych mieszanek jednorazowo dłużej niż przez 10 sekund. W przypadku zwyczajnego blendowania, nie blenduj dłużej niż przez 1 minutę. Jeśli

potrzebujesz blendować dłużej, najpierw wyłącz blender i wymieszaj składniki, zanim zaczniesz od nowa. Ta przerwa pomoże chronić silnik przed zużyciem.

- W tym blenderze nie można ugniatać ciasta ani rozgniatać ziemniaków.
- Nie blenduj gorących składników. Przed włożeniem do blendera pozostaw potrawę do ostygnięcia do ciepłej temperatury. Ma to na celu zabezpieczenie przed nagłym wyrzutem pary, co mogłoby spowodować wyrzut pokrywki.
- Podczas blendowania ciepłych składników umieść ściereczkę na pokrywie i mocno ją dociśnij.

### System ochrony przed przeciążeniem

- Silnik nie może pracować dłużej niż 3 minuty. Po wyłączeniu należy pozostawić silnik do ostygnięcia do temperatury pokojowej.
- Przestrzeganie linii MAX pomoże uniknąć przeciążenia. Jednak niektóre gęste połączenia składników mogą nadal obciążać silnik. Jeśli silnik przeciąża się lub pracuje wolno, włączaj blender tylko na 10 sekund za każdym razem lub zmniejsz ilość składników. Dodanie większej ilości płynu może również pomóc rozwinąć gęste mieszanki.

### Tablaka blendowania

Składniki	Przygotowanie	Ilość	Funkcje (prędkości)	Czas
Smoothie	Mleko, owoce, jogurt, lody	Maksymalnie 800 ml	Chop (prędkość 1) Liquify (prędkość 2)	60 sek.
Lód lub mrożone owoce	Mrożonki nie powinny być większe niż kostka lodu standardowej wielkości	Maksymalnie 8 sztuk	PULSE Liquify (prędkość 2)	60 sek.
Blendowane zupy	Schłódź do temp. pokojowej	800 ml	Chop (prędkość 1)	50-60 sek.

Uwaga: tę tabelkę blendowania należy używać tylko jako wskazówki.

## DIAGNOSTYKA I USUWANIE PROBLEMÓW

Silnik nie uruchamia się lub ostrza nie obracają się	Sprawdź, czy wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka.
Jedzenie jest nierówne lub nierówno posiekane	Może się tak zdarzyć, gdy blenduje się zbyt dużo jedzenia na raz. W razie potrzeby wypróbuj mniejszą ilość lub dodawaj składniki partiami. Składniki mogą być zbyt duże. Spróbuj pokroić je na mniejsze kawałki. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, składniki powinny być w kawałkach nie większych niż 2 cm.
Jedzenie jest zbyt drobno posiekane lub wodniste	Staraj się blendować potrawę przez krótszy czas. Użyj ustawienia PULSE dla lepszej kontroli.
Jedzenie przykleja się do ostrzy i dzbanka	Mieszanka może być zbyt gęsta. Spróbuj dodać więcej płynu i/lub użyj wolniejszej prędkości do miksowania.
Blender nagle się zatrzymuje podczas używania	Zalecamy miksowanie w mniejszych partiach lub pocięcie składników na mniejsze kawałki.

# CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

## Uwaga:

- Ostrza w dzbanku są bardzo ostre. Zachowaj ostrożność podczas ich czyszczenia.
- Ze względów bezpieczeństwa zawsze odłącz blender od prądu przed czyszczeniem.

## Dzbanek, ostrza i pokrywka:

Unikaj wysychania resztek jedzenia na jakiegokolwiek części blendera. Wykonaj poniższe czynności jak najszybciej po użyciu:

- Spłucz większość pozostałości z dzbanka, ostrzy i pokrywki.
- Umyj je ręcznie w ciepłej wodzie z mydłem, używając łagodnego środka czyszczącego w płynie i nieściernej gąbki.

## Podstawa silnika:

- Aby wyczyścić podstawę silnika, przetrzyj ją miękką, wilgotną ściereczką, a następnie dokładnie wysusz. Zetrzyj nadmiar resztek jedzenia z przewodu zasilającego.

## Środki czystości:

- Nie używaj druciaków ani ściernych środków czyszczących do podstawy silnika ani jakiegokolwiek części blendera, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię. Używaj tylko ciepłej wody z mydłem i miękkiej ściereczki.

## Zmywarka:

- Dzbanek, pokrywka i zespół ostrzy można myć w zmywarce, ale tylko na górnej półce.

## Uporczywe plamy i zapach żywności:

- Potrawy o silnym zapachu, takie jak kminek lub kolendra, oraz niektóre warzywa, takie jak marchew lub buraki, mogą pozostawiać nieprzyjemne zapachy lub plamy.
- Aby je usunąć, wlej do dzbanka ciepłą wodę z mydłem, aż do kreski MAX. Odstawić do namoczenia na 5 minut. Następnie wylej wodę i umyj dzbanek łagodnym środkiem czyszczącym i ciepłą wodą. Dokładnie wypłucz i wysusz. Przechowuj dzbanek ze zdjętą pokrywką.

## Przechowywanie:

- Przechowuj blender w pozycji pionowej z dzbankiem blendera zamontowanym na podstawie silnika lub obok niego. Nie kładź na nim niczego. Aby umożliwić cyrkulację powietrza, zdejmij pokrywkę.

# UTYLIZACJA



Możesz przyczynić się do ochrony środowiska!  
Pamiętaj o stosowaniu się do lokalnych przepisów – zostawiaj nie działający sprzęt elektryczny w odpowiednich punktach utylizacji odpadów.

GWARANCJA: DWA LATA

## IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

**Per evitare il rischio di lesioni gravi durante l'utilizzo del frullatore da tavolo, seguire le precauzioni di sicurezza di base, comprese le seguenti:**

1. LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI, LE MISURE DI SICUREZZA E LE AVVERTENZE PRIMA DI UTILIZZARE IL FRULLATORE.
2. Un uso improprio può provocare lesioni. Si prega di maneggiare questo apparecchio con cura.
3. Scollegare sempre il frullatore prima di lasciarlo incustodito e prima di montarlo, smontarlo o pulirlo.
4. Questo frullatore non deve essere utilizzato dai bambini. Tenere il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
5. Questo frullatore può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza o conoscenza purché siano supervisionate o istruite sul suo utilizzo sicuro e ne comprendano i pericoli coinvolti.
6. I bambini non devono giocare con il frullatore.
7. Fare attenzione quando si maneggiano le lame affilate, si svuota la caraffa e si pulisce il frullatore.
8. Fare attenzione quando si versa del liquido

caldo nel frullatore poiché potrebbe fuoriuscire vapore bollente all' improvviso.

9. Spegnerlo il frullatore e scollegarlo prima di cambiare gli accessori o avvicinarsi a parti che si muovono durante l'uso.

10. Questo frullatore è concepito per l'uso in ambienti domestici e applicazioni simili, come:

- aree cucina per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
- agriturismi;
- da clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
- ambienti tipo bed and breakfast.
- Questo apparecchio è conforme al Regolamento CE 1935/2004 sui materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti.

11. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un suo agente di servizio o da persone qualificate per evitare rischi.

12. Per evitare rischi dovuti a un ripristino accidentale del sistema di protezione termica, non collegare questo frullatore a un interruttore esterno, come un timer, né collegarlo a un circuito che viene acceso e spento spesso dalla compagnia elettrica.

13. **CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI. QUESTA UNITÀ È DESTINATA ESCLUSIVAMENTE**

**ALL'USO DOMESTICO.**

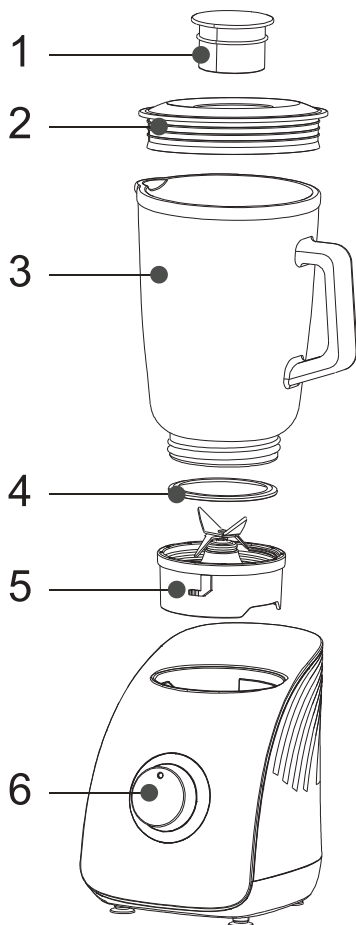
14. La mancata osservanza di una qualsiasi di queste importanti precauzioni e istruzioni per un uso sicuro rappresenta un uso improprio del frullatore e potrebbe invalidare la garanzia e potenzialmente causare gravi lesioni.
15. Questo frullatore è dotato di un sistema di protezione termica del motore. Se si surriscalda, il frullatore si spegne automaticamente. Scollegare il frullatore e lasciarlo raffreddare a temperatura ambiente prima di collegarlo e riaccenderlo. Si prega di contattare il proprio rivenditore o un centro di assistenza autorizzato se ciò accade spesso.
- 

**SPECIFICHE TECNICHE**

Modello N°	300100JDF
Consumo	220-240V ~ 50/60Hz
Alimentazione	750 W
Capacità	1500 ml

## PANORAMICA DEL PRODOTTO

1. Misurino
2. Coperchio
3. Caraffa in vetro da 1,5 litri
4. Guarnizione caraffa
5. Lame
6. Manopola di controllo

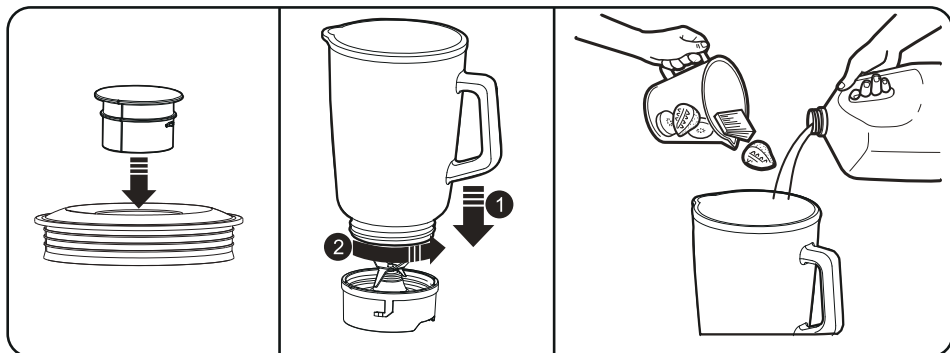


## PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Prima di utilizzare il frullatore per la prima volta, rimuovere il materiale di imballaggio e le etichette promozionali.
- Prestare attenzione quando si maneggiano le lame poiché sono estremamente affilate.
- Lavare la caraffa, il coperchio, le lame e gli accessori con un panno morbido in acqua calda e sapone. Risciacquare e asciugare accuratamente. Tutte le parti (eccetto la base motore) possono essere lavate anche in lavastoviglie, ma solo sul ripiano superiore.

## FUNZIONAMENTO

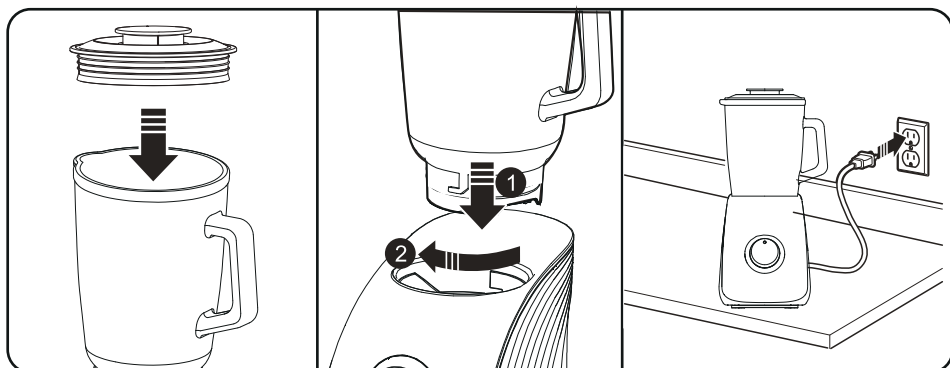
1. Posizionare il misurino nel coperchio e ruotarlo in senso antiorario per bloccarlo. Inserire le lame nella caraffa e ruotarle in senso antiorario. Quindi, posizionare il cibo che si desidera frullare nella caraffa di vetro; non superare la linea MAX.



2. Mettere il coperchio sulla caraffa e chiuderla saldamente. Montare correttamente la caraffa assemblata sulla base del motore e ruotare in senso orario per bloccarla.

Nota: Il frullatore non funzionerà se la caraffa non è installata correttamente.

Collegare il frullatore.

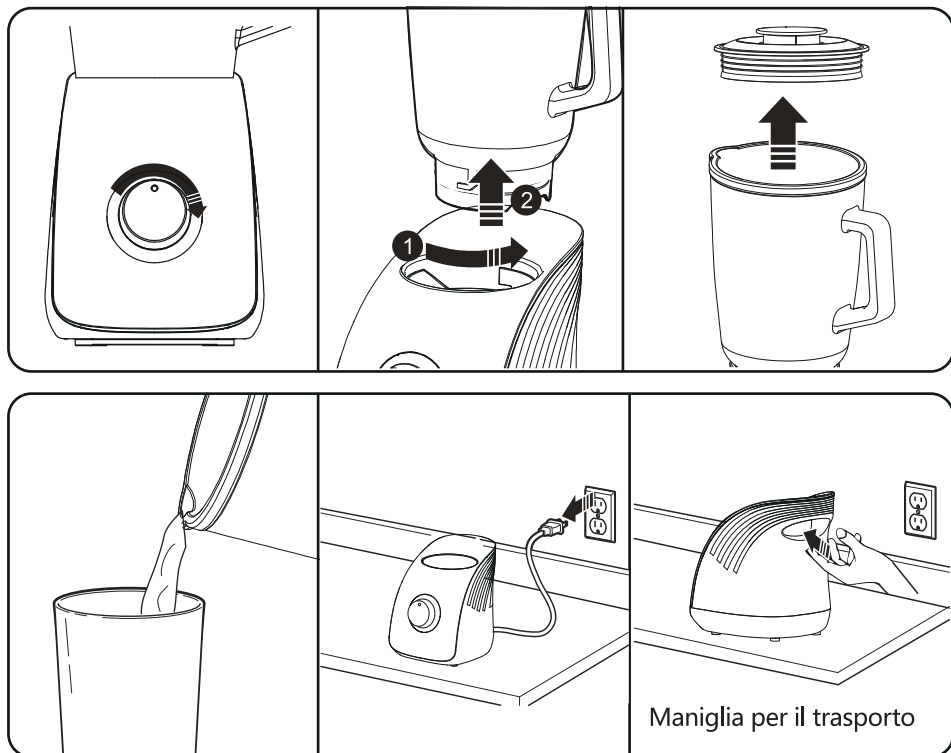


Accendere il frullatore ruotando la manopola di controllo su una delle seguenti impostazioni:

IMPOSTAZIONE DELLA VELOCITÀ	USO
CHOP (1) - TRITURA	Bassa velocità, per unire cibi delicati utilizzando un movimento di mescolamento. Questo è ottimo per combinare ingredienti umidi e secchi.
LIQUIFY (2) - FRULLA	Alta velocità, ideale per scomporre gli ingredienti per realizzare bevande a base di ghiaccio e altre miscele finemente frullate.
PULSE (P) - TURBO	Breve impulso ad alta potenza.



3. Spostare sempre la manopola sulla posizione "0" dopo aver utilizzato il frullatore. Rimuovere la caraffa di vetro dalla base del motore ruotandola in senso antiorario. Versare il cibo lavorato e scollegare il frullatore.



## SUGGERIMENTI

### Caraffa

- Azionare il frullatore solo per il tempo necessario. Non mescolare troppo gli ingredienti.
- Utilizzare l'impostazione IMPULSO quando il cibo è troppo denso o troppo grande.
- Se dell'umidità o del liquido appare sulla parte superiore della base del motore durante la frullatura, spegnere immediatamente il frullatore e scollegarlo. Rimuovere la caraffa del frullatore e pulire la base del motore con un panno asciutto o un tovagliolo di carta.
- Questo frullatore può frullare insieme un massimo di 8 cubetti di ghiaccio di dimensione standard.
- Miscele più dense vengono frullate più facilmente se la caraffa è piena.
- Non inserire utensili di metallo nella caraffa poiché potrebbero danneggiare le lame o la caraffa del frullatore.
- Non frullare miscele molto dense per più di 10 secondi alla volta. Per le normali attività di miscelazione, non frullare per più di 1 minuto. Se si ha bisogno di frullare

più a lungo, spegnere prima il frullatore e mescolare gli ingredienti prima di ricominciare. Ciò aiuterà a proteggere il motore dall'usura.

- Il frullatore non può impastare o schiacciare le patate.
- Non frullare ingredienti caldi o bollenti. Lasciar raffreddare il cibo prima di metterlo nel frullatore. Questo per evitare che ci possano essere improvvise esplosioni di vapore che potrebbero sollevare il coperchio.
- Quando si frullano ingredienti caldi, posizionare uno strofinaccio sul coperchio e tenerlo premuto saldamente.

### Sistema di protezione da sovraccarico

- Il motore non può funzionare per più di 3 minuti. Dopo un arresto, è necessario lasciare raffreddare il motore a temperatura ambiente.
- Seguire la linea MAX aiuterà a prevenire il sovraccarico. Tuttavia, alcune combinazioni dense di ingredienti possono comunque sforzare il motore. Se il motore sembra sforzarsi troppo o funzionare lentamente, azionare il frullatore solo per 10 secondi alla volta o ridurre la quantità di ingredienti. L'aggiunta di più liquido può anche aiutare a sciogliere le miscele dense.

### Consigli di utilizzo

Cibo	Preparazione	Quantità	Funzione (Velocità)	Tempo
Frullato	Latte, frutta, yogurt, gelato	Max 800 ml	Chop - Tritura (velocità1) Liquify - Frulla (velocità2)	60s
Frutta ghiacciata o congelata	Gli ingredienti non dovrebbero essere più grandi di un cubetto di ghiaccio standard	Max 8 pezzi	PULSE - Turbo Liquify - Frulla (velocità2)	60s
Zuppe miste	Raffreddare a temperatura ambiente	800 ml	Chop - Tritura (velocità1)	50-60s

Nota: la tabella ha una funzione esclusivamente indicativa.

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Il motore non si avvia o le lame non ruotano	Verificare che la spina sia correttamente inserita nella presa.
Il cibo è grumoso o tritato in modo irregolare	Questo può accadere quando viene miscelato troppo cibo in una volta. Prova quantità minori o frulla un po' alla volta se necessario. Gli ingredienti potrebbero essere troppo grandi. Prova a tagliarli in pezzi più piccoli. Per ottenere i migliori risultati, gli ingredienti dovrebbero essere in pezzi non più grandi di 2 cm.
Il cibo è tritato troppo fine o è acquoso	Prova a frullare il cibo per un periodo di tempo più breve. Utilizza l'impostazione PULSE per un migliore controllo.
Il cibo si attacca alle lame e alla caraffa	La miscela potrebbe essere troppo densa. Prova ad aggiungere più liquido e/o a utilizzare una velocità inferiore per frullare.
Il frullatore si ferma improvvisamente durante l'uso	Si consiglia di frullare un po' alla volta o di tagliare gli ingredienti in pezzi più piccoli.

## PULIZIA E MANUTENZIONE

### Attenzione:

- Le lame nella caraffa sono molto affilate. Prestare attenzione durante la pulizia.
- Scollegare sempre il frullatore prima di pulirlo per motivi di sicurezza.

### Caraffa, lame e coperchio:

Evitare che i residui di cibo si secchino su qualsiasi parte del frullatore. Seguire questi passaggi il prima possibile dopo l'uso:

- Risciacquare la maggior parte dei residui dalla caraffa, dalle lame e dal coperchio.
- Lavarli a mano in acqua calda e sapone utilizzando un detergente liquido delicato e una spugna non abrasiva.

### Base del motore:

- Per pulire la base del motore, strofinarla con un panno morbido e umido e poi asciugare accuratamente. Rimuovere eventuali particelle di cibo in eccesso dal cavo di alimentazione.

### Detergenti:

- Non utilizzare spugne abrasive o detergenti sulla base del motore o su qualsiasi parte del frullatore poiché potrebbero graffiare la superficie. Utilizzare solo acqua calda e sapone e un panno morbido.

### Lavastoviglie:

- La caraffa, il coperchio e le lame possono essere lavati in lavastoviglie, ma solo sul ripiano superiore.

### Macchie e odori di cibo ostinati:

- Gli alimenti dall'odore intenso, come il cumino o il coriandolo, e alcune verdure, come le carote o la barbabietola, possono lasciare odori o macchie.
- Per rimuoverle, versare acqua calda e sapone nella caraffa fino alla linea MAX. Mettere da parte a bagno per 5 minuti. Quindi, versare l'acqua e lavare la caraffa con un detergente delicato e acqua tiepida. Risciacquare bene e asciugare accuratamente. Mettere via la caraffa senza chiuderla con il coperchio.

### Conservazione:

- Conservare il frullatore in posizione verticale con la caraffa montata sulla base del motore o accanto ad essa. Non posizionare nulla sopra. Per consentire la circolazione dell'aria, non chiudere la caraffa con il coperchio.

## SMALTIMENTO



Aiutaci a proteggere l'ambiente!

Ricorda sempre di rispettare le normative locali: porta le apparecchiature elettriche non funzionanti in un centro di smaltimento rifiuti appropriato.

GARANZIA: 2 ANNI

## WICHTIGE SICHERHEITSRICHTLINIEN

Um die Gefahr von schweren Verletzungen bei der Verwendung Ihres Tischmixers zu vermeiden, beachten Sie bitte die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen. Dazu gehören die folgenden:

1. LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN, SICHERHEITSVORKEHRUNGEN UND WARNHINWEISE, BEVOR SIE DEN MIXER IN BETRIEB NEHMEN.
2. Fehlgebrauch kann zu Verletzungen führen. Bitte behandeln Sie dieses Gerät mit Sorgfalt.
3. Ziehen Sie immer den Netzstecker des Mixers, bevor Sie ihn unbeaufsichtigt lassen und bevor Sie ihn zusammenbauen, auseinandernehmen oder reinigen.
4. Dieser Mixer darf nicht von Kindern benutzt werden. Halten Sie ihn und sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern.
5. Dieser Mixer kann von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
6. Kinder dürfen nicht mit dem Mixer spielen.
7. Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit den scharfen Schneidmessern, beim Entleeren des Behälters und beim Reinigen des Mixers.

8. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie heiße Flüssigkeit in den Mixer gießen, da eine plötzliche Wolke aus heißem Dampf herausschießen kann.
9. Schalten Sie den Mixer aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Zubehörteile wechseln oder sich Teilen nähern, die sich während des Betriebs bewegen.
10. Dieser Mixer ist für den Einsatz in Haushalten und ähnlichen Anwendungen vorgesehen, wie z. B.:
  - Küchenbereiche von Mitarbeitern in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
  - Bauernhäuser;
  - von Kunden in Hotels, Motels und anderen wohnungsähnlichen Umgebungen;
  - Frühstückspensionen oder ähnliche.
  - Dieses Gerät entspricht der EU-Verordnung 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.
11. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
12. Um eine Gefährdung durch ein versehentliches Rücksetzen des Thermoschutzschalters zu vermeiden, schließen Sie diesen Mixer nicht an eine externe Schalteinrichtung, wie z. B. eine Zeitschaltuhr, an oder verbinden Sie ihn mit

einem Stromkreis, der regelmäßig vom Stromversorger ein- und ausgeschaltet wird.

13. BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF. DIESES GERÄT IST NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH BESTIMMT.

14. Die Nichtbeachtung dieser wichtigen Sicherheitsvorkehrungen und Anweisungen für den sicheren Gebrauch stellt eine missbräuchliche Verwendung Ihres Mixers dar, die zum Erlöschen der Garantie und möglicherweise zu schweren Verletzungen führen kann.

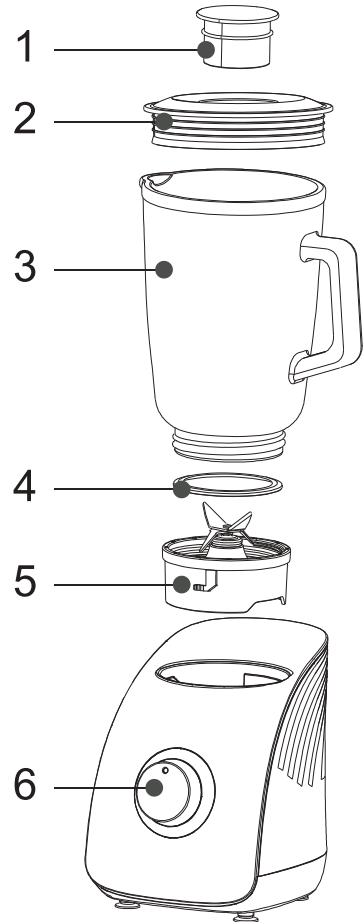
15. Dieser Mixer ist mit einem Motor-Thermoschutzschalter ausgestattet. Bei Überhitzung schaltet sich der Mixer automatisch ab. Ziehen Sie den Mixer aus der Steckdose und lassen Sie ihn auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie ihn einstecken und wieder einschalten. Wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder ein autorisiertes Servicezentrum, wenn dies häufig vorkommt.

## SPEZIFIKATIONEN

Modell-Nr.	300100JDF
Leistungsaufnahme	220-240V ~ 50/60Hz
Leistung	750 W
Kapazität	1500 ml

## BESTANDTEILE

1. Messbecher
2. Deckel
3. 1,5-Liter-Glaskanne
4. Kannenverschluss
5. Klingenmontage
6. Bedienknopf

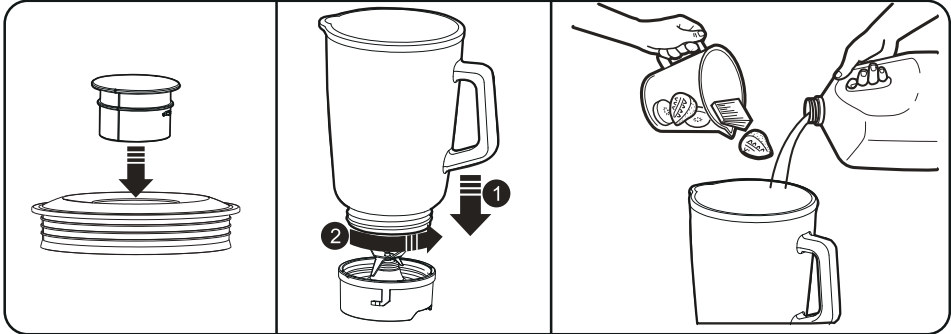


## VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch Ihres Mixers jegliches Verpackungsmaterial und Werbeetiketten.
- Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit den Klingen, da diese extrem scharf sind.
- Waschen Sie die Kanne, den Deckel, die Messerbaugruppe und die Aufsätze mit einem weichen Tuch in warmer Seifenlauge. Spülen Sie sie ab und trocknen Sie sie gründlich. Alle Teile (außer dem Motorsockel) können auch in der Spülmaschine gereinigt werden, jedoch nur auf der obersten Ablage.

## BETRIEB

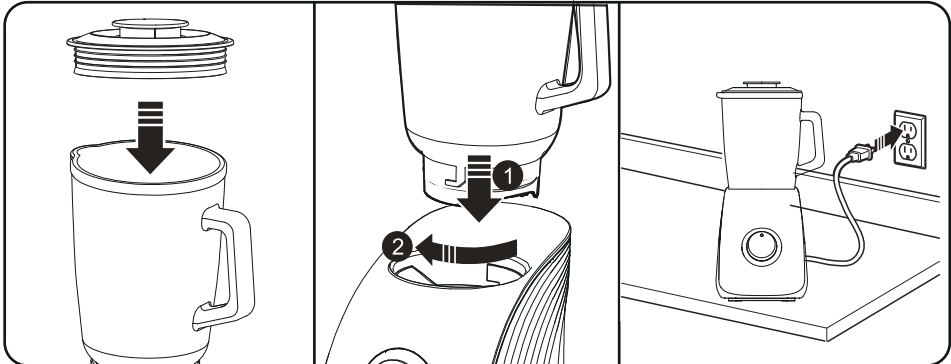
1. Setzen Sie den Messbecher in den Deckel und drehen Sie ihn zum Verriegeln gegen den Uhrzeigersinn. Setzen Sie die Messereinheit in den Krug ein und drehen Sie sie gegen den Uhrzeigersinn. Geben Sie dann die zu zerkleinernde Lebensmittel in den Glaskrug; überschreiten Sie dabei nicht die MAX-Linie.



2. Setzen Sie den Deckel auf die Kanne und schließen Sie ihn sicher. Montieren Sie die Kannenbaugruppe korrekt auf den Motorsockel und drehen Sie sie zum Verriegeln im Uhrzeigersinn.

Hinweis: Der Mixer funktioniert nicht, wenn die Kannenbaugruppe nicht korrekt installiert ist.

Schließen Sie den Mixer an.

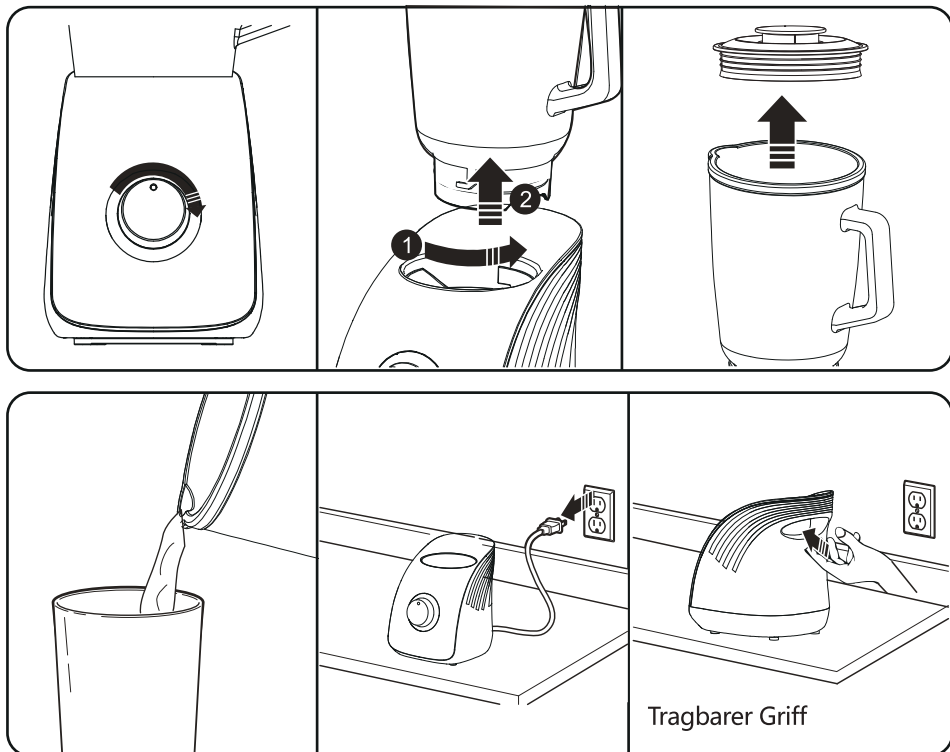


Schalten Sie den Mixer ein, indem Sie den Bedienknopf auf eine der folgenden Einstellungen drehen:

EINSTELLUNG DER GESCHWINDIGKEIT	VERWENDEN SIE .
CHOP (1)	Niedrige Geschwindigkeit, um empfindliche Lebensmittel mit einer Faltbewegung zu vermischen. Dies ist gut für die Kombination von feuchten und trockenen Zutaten.
LIQUIFY (2)	Hohe Drehzahl, ideal zum Zerkleinern von Zutaten, zur Zubereitung von Getränken mit Eis und anderen feinen Mischungen.
PULSE (P)	Kurzer Hochleistungsschub.



3. Stellen Sie den Drehknopf nach der Verwendung des Mixers immer auf 0. Nehmen Sie den Glaskrug vom Motorsockel ab, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen. Gießen Sie die verarbeiteten Lebensmittel aus und ziehen Sie den Netzstecker des Mixers.



## TIPPS

### Mischkrug

- Lassen Sie den Mixer nur so lange wie nötig laufen. Mixen Sie die Zutaten nicht zu lange.
- Verwenden Sie die Einstellung PULSE, wenn die Speisen zu dick oder grob sind, um sich in der Kanne zu bewegen.
- Wenn während des Mixens Feuchtigkeit oder Flüssigkeit auf der Oberseite des Motorsockels erscheint, schalten Sie den Mixer sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker. Entfernen Sie den Mixerbehälter und wischen Sie die Motorbasis mit einem trockenen Tuch oder Papiertuch ab.
- Dieser Mixer kann maximal 8 Eiswürfel aus einer Standard-Eisschale auf einmal verarbeiten.
- Dickere Mischungen lassen sich leichter pürieren, wenn der Krug voll ist.
- Führen Sie keine metallischen Utensilien in den Mixbehälter ein, da sie die Klingen oder den Mixbehälter beschädigen können.
- Mischen Sie schwere Mischungen nicht länger als 10 Sekunden am Stück. Auch normalerweise sollten Sie nicht länger als 1 Minute mixen. Wenn Sie doch länger

mixen müssen, schalten Sie den Mixer zuerst aus und rühren Sie die Zutaten um, bevor Sie erneut beginnen. Diese Pause hilft, den Motor vor Verschleiß zu schützen.

- Der Mixer kann keinen Teig kneten oder Kartoffeln pürieren.
- Mixen Sie keine heißen oder kochenden Zutaten. Lassen Sie die Lebensmittel auf lauwarmer Temperatur abkühlen, bevor Sie sie in den Mixer geben. Dies dient zum Schutz vor plötzlichen Dampfstößen, die den Deckel ablösen könnten.
- Wenn Sie warme Zutaten mixen, legen Sie ein Geschirrtuch über den Deckel und halten Sie ihn fest.

### Überlastschutz-System

- Der Motor kann nicht länger als 3 Minuten laufen. Nach einer Abschaltung ist es notwendig, den Motor auf Raumtemperatur abkühlen zu lassen.
- Die Einhaltung der MAX-Markierung hilft, eine Überlastung zu vermeiden. Einige dichte Kombinationen von Zutaten können den Motor jedoch trotzdem belasten. Wenn der Motor überlastet zu sein scheint oder langsam läuft, betreiben Sie den Mixer entweder nur 10 Sekunden am Stück oder reduzieren Sie die Menge der Zutaten. Auch die Zugabe von mehr Flüssigkeit kann helfen, dichte Mischungen aufzulockern.

### Mischtabelle

Lebensmittel	Vorbereitung	Menge	Funktionen (Geschwindigkeiten)	Zeit
Smoothie	Milch, Obst, Joghurt, Eiscreme	Max 800 ml	Hacken (Geschwindigkeit 1) Verflüssigen (Geschwindigkeit 2)	60 Sek.
Eis oder gefrorenes Obst	Gefrorene Zutaten sollten nicht größer als ein Würfel aus einer Standard-Eisschale sein	Maximal 8 Stück	PULSE Verflüssigen (Geschwindigkeit 2)	60 Sek.
Gemischte Suppen	Auf Raumtemperatur abkühlen lassen.	800 ml	Zerkleinern (Geschwindigkeit 1)	50-60 Sek.

Hinweis: Diese Mischtable sollte nur als Anhaltspunkt verwendet werden.

## FEHLERSUCHE

Der Motor startet nicht oder die Flügel drehen sich nicht	Prüfen Sie, ob der Stecker richtig in die Steckdose eingesteckt ist.
Lebensmittel sind klumpig oder ungleichmäßig zerkleinert	Dies kann passieren, wenn zu viele Lebensmittel auf einmal gemischt werden. Versuchen Sie es mit kleineren Mengen oder arbeiten Sie ggf. in Chargen. Die Zutaten sind möglicherweise zu groß. Versuchen Sie, sie in kleinere Stücke zu schneiden. Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie die Zutaten in Stücke schneiden, die nicht größer als 2 cm sind.
Lebensmittel werden zu fein zerkleinert oder sind wässrig	Versuchen Sie, die Lebensmittel über einen kürzeren Zeitraum zu mixen. Verwenden Sie die Einstellung PULSE für eine bessere Kontrolle.
Lebensmittel kleben an den Messern und am Krug	Die Mischung ist möglicherweise zu dick. Versuchen Sie, mehr Flüssigkeit hinzuzufügen und/oder eine langsamere Geschwindigkeit für das Mixen zu verwenden.
Mixer bleibt während des Betriebs plötzlich stehen	Wir empfehlen, in kleineren Chargen zu mixen oder die Zutaten in kleinere Stücke zu schneiden.

# REINIGUNG UND WARTUNG

## Vorsicht!

- Die Klingen in der Kanne sind sehr scharf. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie sie reinigen.
- Ziehen Sie aus Sicherheitsgründen vor der Reinigung immer den Netzstecker des Mixers.

## Krug, Klingen und Deckel:

Vermeiden Sie, dass Speisereste auf irgendeinem Teil des Mixers antrocknen. Befolgen Sie diese Schritte so bald wie möglich nach dem Gebrauch:

- Spülen Sie den größten Teil der Rückstände von der Kanne, den Messern und dem Deckel ab.
- Waschen Sie sie von Hand in warmem Seifenwasser mit einem milden Flüssigwaschmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.

## Motorsockel:

- Um den Motorsockel zu reinigen, wischen Sie ihn mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen ihn anschließend gründlich. Wischen Sie überschüssige Speisereste vom Netzkabel ab.

## Reinigungsmittel:

- Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder Reinigungsmittel für den Motorsockel oder andere Teile des Mixers, da diese die Oberfläche zerkratzen können. Verwenden Sie nur warmes Seifenwasser und ein weiches Tuch.

## Geschirrspüler:

- Die Kanne, der Deckel und die Messereinheit können in der Spülmaschine gereinigt werden, aber nur auf der obersten Ablage.

## Hartnäckige Lebensmittelflecken und -gerüche:

- Stark riechende Lebensmittel, wie z. B. Kreuzkümmel oder Koriander, und einige Gemüsesorten, wie z. B. Karotten oder Rote Bete, können Gerüche oder Flecken hinterlassen.
- Zum Entfernen gießen Sie warmes Seifenwasser in die Kanne bis zur MAX-Linie. Lassen Sie die Kanne 5 Minuten lang einweichen. Gießen Sie dann das Wasser ab und waschen Sie die Kanne mit einem milden Reinigungsmittel und warmem Wasser. Gut ausspülen und gründlich trocknen. Lagern Sie die Kanne mit abgenommenem Deckel.

## Lagerung:

- Lagern Sie Ihren Mixer aufrecht mit montiertem Mixbehälter auf dem Motorsockel oder daneben. Legen Sie keine Gegenstände darauf. Damit die Luft zirkulieren kann, lassen Sie den Deckel abgenommen.

# ENTSORGUNG



Sie können helfen, die Umwelt zu schützen!  
Bitte beachten Sie die örtlichen Vorschriften: Bringen Sie nicht mehr funktionierende elektrische Geräte zu einer geeigneten Entsorgungsstelle.

GEWÄHRLEISTUNG: ZWEI JAHRE

## **BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES**

---

---

**Gelieve bij het gebruik van de blender de basale veiligheidsmaatregelen te volgen om risico op ernstig letsel te voorkomen. Deze zijn als volgt:**

1. **LEES ALLE INSTRUCTIES, VOORZORGSMAATREGELEN EN WAARSCHUWINGEN VOORDAT U DE BLENDER GEBRUIKT.**
2. Verkeerd gebruik kan letsel veroorzaken. Behandel dit apparaat met zorg.
3. Haal altijd de stekker van de blender uit het stopcontact voordat u hem onbeheerd achterlaat en voordat u hem in elkaar zet, uit elkaar haalt of schoonmaakt.
4. Deze blender mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen.
5. Deze blender mag worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of met gebrek aan ervaring en kennis zolang ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik ervan en zij de betrokken gevaren begrijpen.
6. Kinderen mogen niet met de blender spelen.
7. Wees voorzichtig bij het hanteren van het blendermes, het legen van de kan en het schoonmaken van de blender.

8. Wees voorzichtig wanneer u een hete vloeistof in de blender, giet aangezien er een plotselinge wolk van hete stoom opwaarts kan schieten.
9. Schakel de blender uit en koppel hem los van de netvoeding voordat u accessoires verwisselt of voordat u beweegbare onderdelen wilt aanraken.
10. Deze blender is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen zoals:
  - Personeelkeukens in winkels kantoren en andere werkomgevingen;
  - boerderijwoningen;
  - door klanten in hotels, motels, en andere residentiële omgevingen;
  - B&B-omgevingen.
  - Dit apparaat voldoet aan de EG-verordening 1935/2004 qua materialen en voorwerpen bestemd om met voedsel in aanraking te komen.
11. Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn serviceagent of een vergelijkbare gekwalificeerde persoon om gevaar te voorkomen.
12. Om gevaar te voorkomen als gevolg van het per ongeluk resetten van de thermische beveiligingsschakelaar, mag u deze blender niet aansluiten op een extern schakelapparaat, zoals een timer, of op een circuit dat regelmatig wordt in- en uitgeschakeld door het energiebedrijf.
13. BEWAAR DEZE INSTRUCTIES. DEZE UNIT IS

## UITSLUITEND BEDOELD VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK.

14. Het niet opvolgen van een van deze belangrijke voorzorgsmaatregelen en instructies voor veilig gebruik wordt beschouwd als verkeerd gebruik van uw blender waardoor de garantie kan vervallen en er mogelijk ernstig letsel kan ontstaan.
15. Deze blender is uitgerust met een thermische motorbeveiligingsschakelaar. Als de blender oververhit raakt, schakelt hij automatisch uit. Haal de stekker van de blender uit het stopcontact en laat deze afkoelen tot kamertemperatuur voordat u de stekker in het stopcontact steekt en weer inschakelt. Neem contact op met uw dealer of een erkend servicecentrum als dit vaak gebeurt.

---

### SPECIFICATIES

Model No.	300100JDF
Stroomverbruik	220-240V ~ 50/60Hz
Stroom	750 W
Capaciteit	1500 ml

## ONDERDELENSCHEMA

1. Maatbeker

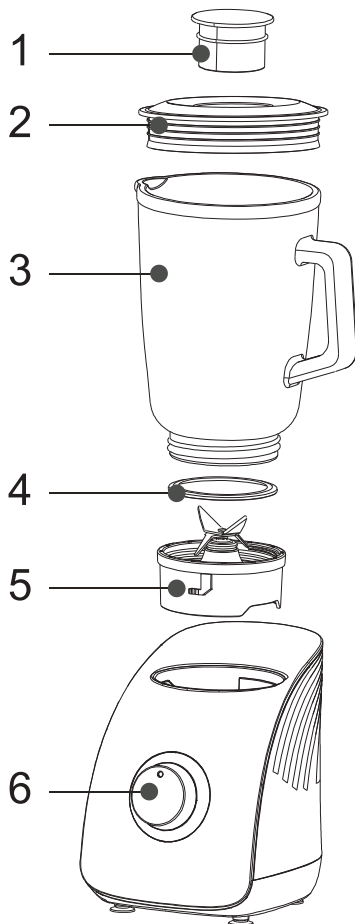
2. Deksel

3. Glazen kan van 1.5L

4. Afdichting van de kan

5. Blendermes

6. Bedieningsknop

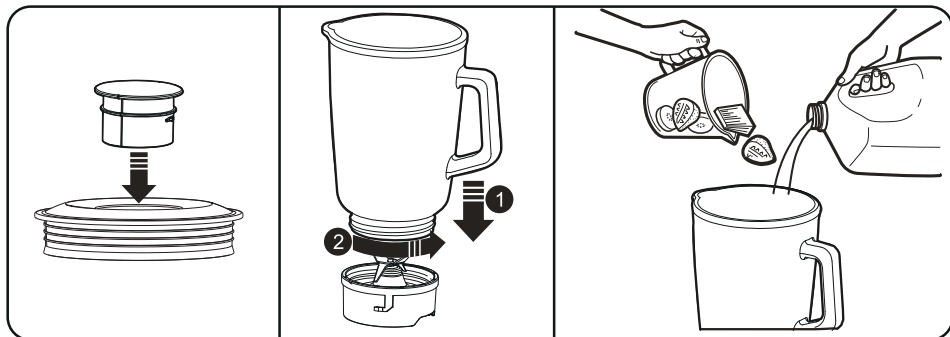


## VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal en etiketten voordat u uw blender voor het eerst gebruikt.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van de messen, want deze zijn extreem scherp.
- Was de kan, het deksel, het blendermes en de hulpstukken met een zachte doek in warm zeepsop. Spoel en droog grondig af. Alle onderdelen (behalve de motorbasis) kunnen ook in de vaatwasser worden gewassen, maar alleen op het bovenste rek.

## BEDIENING

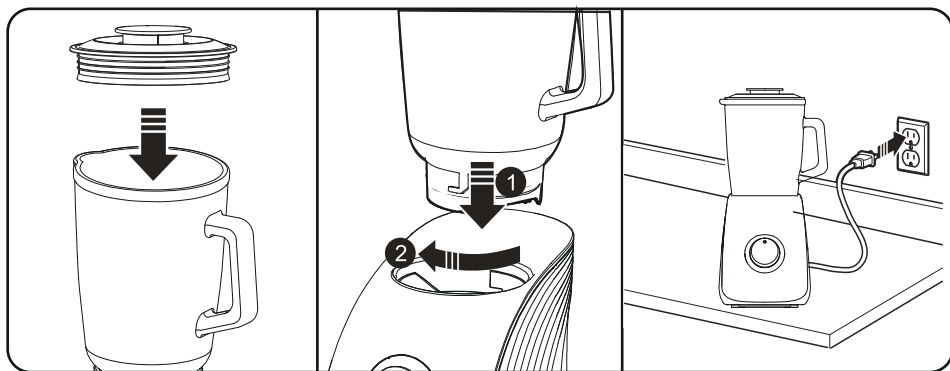
1. Plaats het maatbekertje in het deksel en draai deze linksom om te vergrendelen. Installeer het blendermes in de kan en draai het linksom. Plaats vervolgens het voedsel dat u wilt blenden in de glazen kan; overschrijd de MAX-lijn niet.



2. Doe het deksel op de glazen kan en sluit deze goed af. Plaats de kan op de motorbasis en draai met de klok mee totdat deze goed vastzit.

Opmerking: De blender werkt niet als de blenderunit niet correct is geïnstalleerd.

Sluit het apparaat aan.

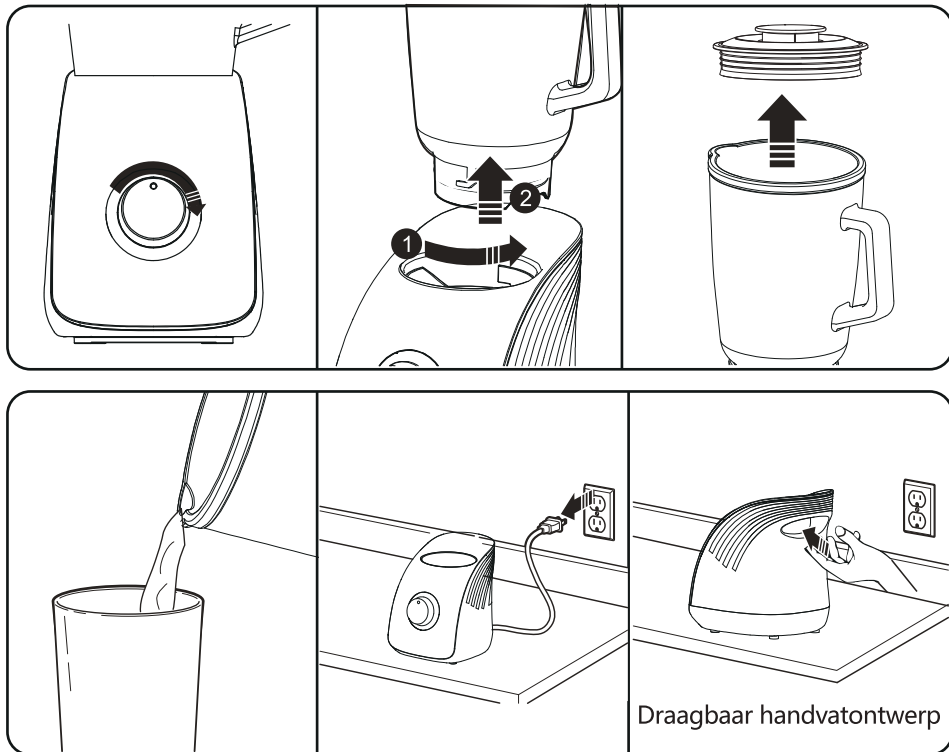


Schakel de blender in door de bedieningsknop naar een van de volgende instellingen te draaien:

SNELHEIDSINSTELLING	GEBRUIK
CHOP (1) (=FIJNHAKKEN)	Lage snelheid, om delicaat voedsel te vermengen met gebruikmaking van een vouwbeweging. Dit is geschikt voor het vermengen van natte en droge ingrediënten.
LIQUIFY (2) (=VLOEIBAAR MAKEN)	Hoge snelheid, ideaal voor het afbreken van ingrediënten om dranken op ijsbasis te maken en andere fijn geblendde mengsels.
PULSE (P)	Korte krachtige stoot.



3. Verplaats de knop altijd naar de '0' positie na gebruik van de blender. Verwijder de glazen kan van de motorbasis door deze linksom te draaien. Giet het bewerkte voedsel eruit en haal de stekker uit het stopcontact.



## TIPS

### Mengkan

- Laat de blender alleen draaien voor de benodigde tijd. Blend de ingrediënten niet te veel.
- Gebruik de PULSE-instelling als het voedsel te dik of te grof is om in de kan te circuleren.
- Als er tijdens het blenden vocht of vloeistof op de motorbasis verschijnt, schakel de blender dan onmiddellijk uit en trek de stekker uit het stopcontact. Verwijder de mengkan en veeg de motorbasis af met een droge doek of keukenpapier.
- De mengkan kan tot 8 ijsblokjes tegelijk uit een standaard ijsbak verwerken.
- Dikkere mengsels pureren gemakkelijker als de kan vol is.
- Steek geen metalen keukengerei in de kan, aangezien dit de messen of de mengbeker kan beschadigen.
- Meng zware mengsels niet langer dan 10 seconden per keer. Meng normale mengsels niet langer dan 1 minuut. Als u langer moet mengen, zet dan eerst de blender uit en

roer de ingrediënten voordat u opnieuw begint. Deze tussenpauzes beschermen de motor tegen slijtage.

- De blender kan geen deeg kneden of aardappelen pureren.
- Meng geen hete of kokende ingrediënten. Laat voedsel afkoelen tot een warme temperatuur voordat u het in de blender plaatst. Hiermee voorkomt u plotselinge stoomstoten waardoor het deksel zou kunnen loskomen.
- Leg bij het mengen van warme ingrediënten een theedoek over het deksel en houd deze stevig vast.

### Beveiligingssysteem tegen overbelasting

- De motor kan niet langer dan 3 minuten draaien. Na uitschakeling is het noodzakelijk om de motor tot kamertemperatuur te laten afkoelen.
- Het niet overschrijden van de MAX-lijn helpt om overbelasting te voorkomen. Sommige compacte combinaties van ingrediënten kunnen de motor echter nog steeds belasten. Als de motor overbelast lijkt of langzaam loopt, laat de blender dan slechts 10 seconden per keer draaien of verminder de hoeveelheid ingrediënten. Het toevoegen van meer vloeistof kan ook helpen om dichte mengsels los te maken.

### Mengschema

Voedsel	Bereiding	Hoeveelheid	Funcities (snelheden)	Tijd
Smoothie	Melk, fruit, yoghurt, ijs	Max 800 ml	Fijnhakken (snelheid 1) Vloeibaar maken (snelheid 2)	60 sec
Ijs of bevroren fruit	Bevroren ingrediënten mogen niet groter zijn dan een blokje uit een standaard ijsbak	Max. 8 stuks	PULSE Vloeibaar maken (snelheid 2)	60 sec
Gemixte soepen	Af laten koelen tot kamertemp	800 ml	Fijnhakken (snelheid 1)	50-60 sec

Opmerking: Dit mengschema mag alleen als richtlijn worden gebruikt

## PROBLEEMOPLOSSING

De motor start niet of de messen draaien niet.	Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit.
Het voedsel is klontig of ongelijkmatig gehakt	Dit kan gebeuren als er te veel voedsel tegelijk wordt gemengd. Probeer met kleinere hoeveelheden of werk met kleinere porties indien nodig. Mogelijk zijn de ingrediënten te groot. Probeer ze in kleinere stukjes te snijden. Voor een optimaal resultaat moeten de ingrediënten in stukjes zijn die niet groter zijn dan 2 cm.
Het voedsel is te fijn gehakt of is waterig	Probeer het voedsel korter te mengen. Gebruik de PULSE-instelling voor een betere controle.
Voedsel kleeft aan de messen en de kan	Het mengsel is mogelijk te dik. Probeer meer vloeistof toe te voegen en/of gebruik een lagere snelheid om te mengen.
De blender stopt plotseling tijdens gebruik	We raden aan om kleinere porties te mengen of de ingrediënten in kleinere stukjes te snijden.

## REINIGING EN ONDERHOUD

### Let op:

- De messen in de kan zijn erg scherp. Wees voorzichtig wanneer u ze wilt schoonmaken.
- Trek om veiligheidsredenen altijd de stekker uit het stopcontact voordat u de blender reinigt.

### Kan, messen en deksel:

Voorkom dat voedselresten opdrogen op enig onderdeel van de blender. Volg deze stappen zo snel mogelijk na gebruik:

- Spoel de meeste resten van de kan, messen en het deksel.
- Was ze in warm zeepachtig water met een mild vloeibaar wasmiddel en een niet-schurende spons.

### Motorbasis:

- Als u de motorbasis wilt schoonmaken, dan veegt u deze af met een zachte, vochtige doek en droogt u hem daarna grondig af. Veeg overtollige voedseldeeltjes van het netsnoer.

### Reinigingsmiddelen:

- Gebruik geen schuurponsjes of schoonmaakmiddelen op de motorbasis of enig deel van de blender, aangezien deze krassen op het oppervlak kunnen veroorzaken. Gebruik alleen warm zeepachtig water en een zachte doek.

### Vaatwasmachine:

- De kan, het deksel en het blendermes kunnen ook in de vaatwasser worden gewassen, maar alleen op het bovenste rek.

### Hardnekkige voedselvlekken en -geuren:

- Sterk ruikende voedingsmiddelen, zoals komijn of koriander, en sommige groenten, zoals wortels of rode biet, kunnen geuren of vlekken achterlaten.
- Om deze te verwijderen, giet u warm zeepachtig water in de kan tot de MAX-lijn. Laat dit 5 minuten weken. Giet vervolgens het water eruit en was de kan met een mild schoonmaakmiddel en warm water. Spoel goed af en droog grondig af. Bewaar de kan met het deksel eraf.

### Opslag:

- Bewaar uw blender rechtop met de blenderkan op de motorbasis gemonteerd of ernaast. Leg er niets bovenop. Houd het deksel eraf zodat er licht kan circuleren.

## AFVALVERWERKING



U kunt helpen het milieu te beschermen!  
Denk eraan de plaatselijke voorschriften te respecteren: Breng niet-werkende elektrische apparaten naar een geschikt afvalverwerkingscentrum.

GARANTIE: TWEE JAAR

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

---

---

**Pour éviter tout risque de blessure grave lors de l'utilisation de votre mixeur blender, veuillez suivre des précautions de sécurité basiques, y compris les suivantes:**

1. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS, CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS AVANT D'UTILISER LE BLENDER.
2. Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures. Veuillez manipuler cet appareil avec soin.
3. Débranchez toujours l' appareil avant de le laisser sans surveillance et avant l'assemblage, le démontage ou le nettoyage.
4. Ce mixeur ne doit pas être utilisé par des enfants. Maintenez l' appareil et son cordon d' alimentation hors de portée des enfants.
5. Ce mixeur peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui manquent d'expérience ou de connaissances si elles sont supervisées ou ont reçu des instructions concernant son utilisation en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques encourus.
6. Les enfants ne doivent pas jouer avec l' appareil.

7. Soyez prudent lors de la manipulation des lames tranchantes, du vidage de la jarre et du nettoyage en général de l' appareil.
8. Soyez prudent lorsque vous placez un liquide chaud dans le blender car un nuage soudain de vapeur chaude peut jaillir.
9. Éteignez l' appareil et débranchez-le avant de changer d'accessoires ou d'approcher des pièces qui bougent lors de l'utilisation.
10. Cet appareil est destiné à être utilisé à des fins domestiques ou similaires, tels que:
  - Les cuisines du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail;
  - Par des clients d' hôtels, motels et autres environnements de types résidentiels.
  - Cet appareil est conforme au règlement CE 1935/2004 sur les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des aliments.
11. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
12. Pour éviter tout risque dû à une réinitialisation accidentelle de l'interrupteur de protection thermique, ne connectez pas ce mixeur à un appareil de commutation externe, tel qu'une minuterie, ou ne le

connectez pas à un circuit régulièrement allumé et éteint par la compagnie d'électricité.

**13. CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS. CET APPAREIL EST DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT.**

14. Le non-respect de l'une de ces consignes de sécurité pourrait potentiellement entraîner des blessures graves et constitue une mauvaise utilisation de votre mixeur qui pourrait annuler la garantie.

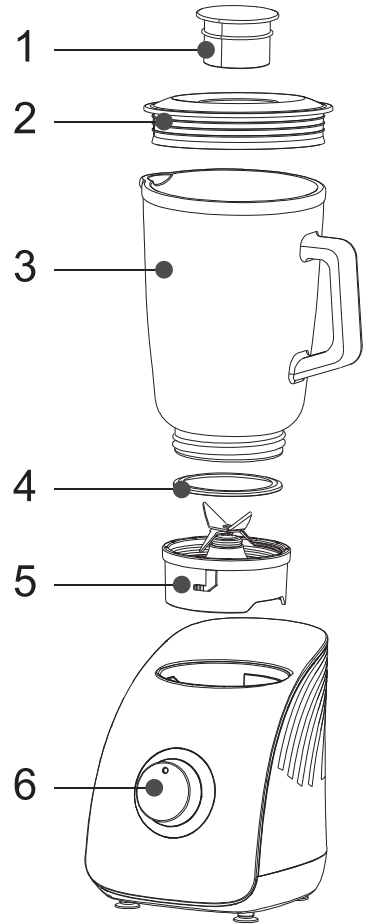
15. Ce mixeur est équipé d'un interrupteur de protection thermique du moteur. S'il surchauffe, le mixeur s'éteint automatiquement. Débranchez le mixeur et laissez-le refroidir à température ambiante avant de le rebrancher et rallumer. Veuillez contacter votre revendeur ou un centre de service agréé si cela se produit souvent.

## CARACTÉRISTIQUES

Modèle n°	300100JDF
Alimentation	220-240V ~ 50/60Hz
Puissance	750 W
Capacité	1500 ml

## SCHÉMA DE L' APPAREIL

1. Gobelet doseur
2. Couvercle
3. Jarre en verre de 1.5L
4. Joint
5. Bloc lames
6. Bouton de commande

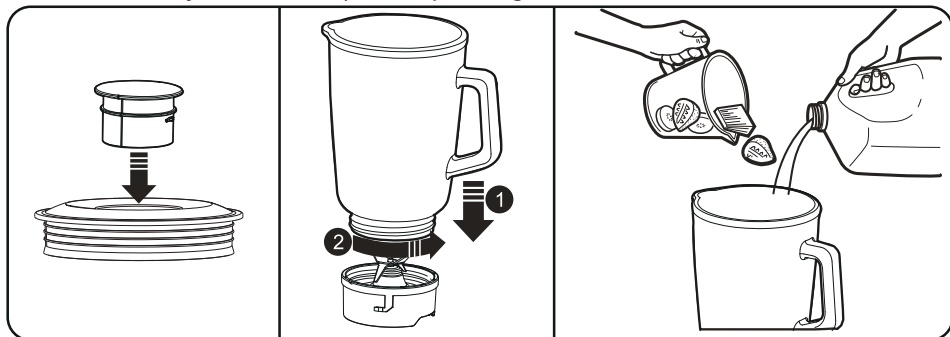


## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Avant d'utiliser votre blender pour la première fois, retirez tous les matériaux d'emballage et étiquettes promotionnelles.
- Soyez prudent lors de la manipulation des lames car elles sont extrêmement tranchantes.
- Lavez la jarre, le couvercle, les lames et les accessoires avec un chiffon doux dans de l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez soigneusement. Toutes les pièces (à l'exception de la base moteur) peuvent également être lavées au lave-vaisselle, mais uniquement sur l'étage supérieur.

## FONCTIONNEMENT

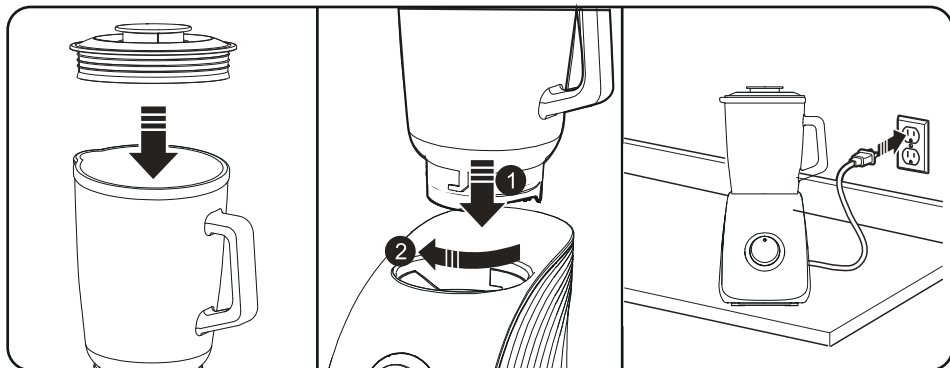
1. Placez le gobelet doseur dans le couvercle et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le verrouiller. Insérez le bloc lames dans la jarre et tournez-le dans le sens antihoraire. Ensuite, placez les aliments que vous souhaitez mixer dans la jarre, en ne dépassant pas la ligne MAX.



2. Placez le couvercle sur la jarre et fermez-le fermement. Montez correctement l'assemblage de la jarre sur la base moteur et tournez le tout dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller.

Remarque: l'appareil ne fonctionnera pas si l'assemblage de la jarre n'est pas correctement effectué.

Branchez le blender.

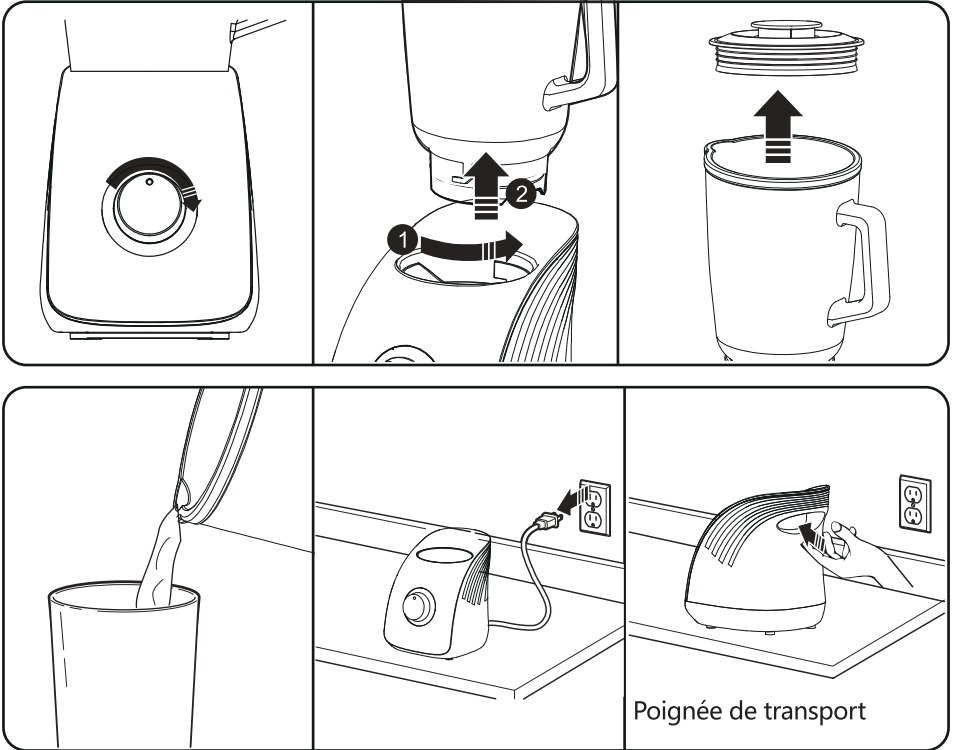


Allumez le mixeur en tournant le bouton de commande sur l'un des réglages suivants:

RÉGLAGE DE LA VITESSE	UTILISATION
MIXER (1)	Vitesse lente pour mixer des aliments délicats. Idéal pour aliments humides ou secs.
LIQUÉFIER (2)	Vitesse élevée idéale pour un mixage fort de glace, aliments durs et autres mélanges nécessitant un mixage fin.
PULSE (P)	Courte rafale haute puissance



3. Placez toujours le bouton sur la position «0» après avoir utilisé le mixeur. Retirez la jarre de la base moteur en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Videz les aliments transformés et débranchez l' appareil.



## CONSEILS

### Jarre

- Ne faites fonctionner le mixeur que pendant la durée requise. Ne mélangez pas de trop les ingrédients.
- Utilisez le réglage PULSE lorsque les aliments sont trop épais ou trop grossiers pour circuler dans la jarre.
- Si de l'humidité ou du liquide apparaît sur le dessus de la base moteur pendant l' utilisation, éteignez immédiatement l' appareil et débranchez-le. Retirez la jarre et essuyez la base moteur avec un chiffon sec ou une serviette en papier.
- Ce mixeur peut traiter un maximum de 8 glaçons standard à la fois.
- Les mélanges plus épais se réduisent en purée plus facilement si la jarre est pleine.
- N'insérez pas d'ustensiles métalliques dans la jarre car ils pourraient endommager les lames ou la jarre elle-même.
- Ne mixez pas des mélanges lourds et denses pendant plus de 10 secondes à la fois. Pour les tâches de mixage normales, ne mixez pas pendant plus d'une minute. Si vous

avez besoin de mixer plus longtemps, éteignez l' appareil et remuez les ingrédients avant de recommencer. Ce repos aidera à protéger le moteur de l'usure.

- Le mixeur ne peut pas pétrir une pâte ni écraser des pommes de terre.
- Ne mixez pas d'ingrédients chauds ou bouillants. Laissez les aliments refroidir à une température moyenne avant de les placer dans le mixeur. Ceci permet de se prémunir contre les jets soudains de vapeur qui pourraient déloger le couvercle.
- Lorsque vous mixez des ingrédients de températures moyennes, placez un torchon sur le couvercle et maintenez-le fermement.

### Système de protection contre les surcharges

- Le moteur ne peut pas fonctionner plus de 3 minutes. Après un arrêt, il est nécessaire de le laisser refroidir à température ambiante.
- Respecter la ligne MAX aidera à éviter une surcharge. Cependant, certaines combinaisons denses d'ingrédients peuvent encore fatiguer le moteur. Si le moteur semble forcer ou tourner lentement, faites fonctionner l' appareil pendant seulement 10 secondes à la fois ou réduisez la quantité d'ingrédients. L'ajout de liquides peut également aider à détacher les mélanges denses.

### Exemples

Aliments	Préparation	Quantité	Fonctions (vitesses)	Temps
Smoothie	Lait, fruits, yaourts, glaces	Max. 800 ml	Mixer (vitesse 1) Liquéfier (vitesse 2)	60 sec
Glace ou fruits surgelés	Les aliments congelés ne doivent pas être plus gros qu'un glaçon standard	Max. 8 pièces	PULSE Liquéfier (vitesse 2)	60 sec
Soupes	Laissez refroidir à température ambiante.	800 ml	Mixer (vitesse 1)	50-60 sec

Remarque: ces exemples sont à titre indicatif.

## DÉPANNAGE

Le moteur ne démarre pas ou les lames ne tournent pas.	Vérifiez que l' appareil est correctement branché.
La nourriture est grumeleuse ou inégalement hachée.	Cela peut se produire lorsque trop d'aliments sont mixés à la fois. Essayez de plus petites quantités ou par séries si nécessaire. Les ingrédients sont peut-être trop gros. Essayez de les couper en petits morceaux. Pour de meilleurs résultats, les ingrédients doivent être en morceaux ne dépassant pas 2
La nourriture est hachée trop finement ou est aqueuse.	Essayez de mixer les aliments pendant une période plus courte. Utilisez la position PULSE pour un meilleur contrôle.
La nourriture colle aux lames et à la jarre.	Le mélange est peut-être trop épais. Essayez d'ajouter plus de liquide et / ou d'utiliser une vitesse plus lente.
Le blender s'arrête soudainement pendant son utilisation.	Nous vous recommandons de mixer par séries ou de couper les ingrédients en petits morceaux.

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

## Mise en garde:

- Les lames sont très tranchantes. Soyez prudent lorsque vous les nettoyez.
- Pour des raisons de sécurité, débranchez toujours le mixeur avant de le nettoyer.

## Jarre, lames et couvercle:

Évitez que les résidus alimentaires ne sèchent sur les différentes parties de l' appareil. Suivez ces étapes dès que possible après utilisation:

- Rincez la plupart des résidus de la jarre, des lames et du couvercle.
- Lavez-les à la main dans de l'eau tiède savonneuse avec un détergent liquide doux et une éponge non abrasive.

## Base moteur:

- Pour nettoyer la base moteur, essuyez-la avec un chiffon doux et humide puis séchez-la soigneusement. Essuyez tout excès de particules de nourriture du câble d'alimentation.

## Produits nettoyants:

- N'utilisez pas de tampons à récurer ou de nettoyants abrasifs sur la base moteur ou sur toute autre partie de l' appareil car ils peuvent rayer la surface. Utilisez uniquement de l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux.

## Lave-vaisselle:

- La jarre, le couvercle et le bloc lames peuvent être lavés au lave-vaisselle mais uniquement sur l'étage supérieur.

## Taches et odeurs de nourriture tenaces:

- Les aliments à forte odeur, comme le cumin ou la coriandre, et certains légumes, comme les carottes ou la betterave, peuvent laisser des odeurs ou des taches.
- Pour les retirer, versez de l'eau savonneuse tiède dans la jarre jusqu'à la ligne MAX. Laissez tremper pendant 5 minutes. Ensuite, videz l'eau et lavez la jarre avec un détergent doux et de l'eau tiède. Rincez bien et séchez soigneusement puis rangez la jarre avec le couvercle.

## Stockage:

- Rangez votre appareil à la verticale avec la jarre assemblée sur la base moteur ou à côté. Ne placez rien dessus. Pour permettre à l'air de circuler, ne placez pas le couvercle.

# RECYCLAGE



Vous pouvez aider à protéger l'environnement !  
N'oubliez pas de respecter les réglementations locales: apportez les équipements électriques qui ne fonctionnent plus dans une déchetterie appropriée.

GARANTIE: DEUX ANS

## DIRETRIZES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Para evitar o risco de ferimentos graves ao usar seu liquidificador de mesa, siga as precauções básicas de segurança. Isso inclui o seguinte:

1. LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES, SALVAGUARDAS E AVISOS ANTES DE OPERAR O LIQUIDIFICADOR.
2. O uso incorreto pode causar lesões. Manuseie este aparelho com cuidado.
3. Sempre desligue o liquidificador antes de deixá-lo sem vigilância e antes de montar, desmontar ou limpar.
4. Este liquidificador não deve ser usado por crianças. Mantenha-o e o cabo de alimentação fora do alcance das crianças.
5. Este liquidificador pode ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou que não tenham experiência ou conhecimento, desde que tenham recebido supervisão ou instrução sobre seu uso seguro e que compreendam os perigos envolvidos.
6. As crianças não devem brincar com o liquidificador.
7. Tenha cuidado ao manusear as lâminas de corte afiadas, esvaziar o jarro e limpar o liquidificador.
8. Tenha cuidado ao despejar líquido quente no liquidificador, pois uma nuvem repentina de vapor quente pode ser

lançada. 9. Desligue o liquidificador e desconecte-o da tomada antes de trocar os acessórios ou aproximar as peças que se movem durante o uso.

9. Este liquidificador deve ser usado em residências e aplicações semelhantes, como:
  - áreas de cozinha do pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
  - quintas;
  - por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;
  - ambientes do tipo pousada.
  - Este aparelho está em conformidade com o Regulamento CE 1935/2004 em materiais e artigos destinados a entrar em contacto com os alimentos.
10. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, seu agente de serviço ou pessoas igualmente qualificadas para evitar riscos.
11. Para evitar um risco devido a uma reinicialização acidental do interruptor de proteção térmica, não conecte este liquidificador a um dispositivo de comutação externo, como um temporizador, ou conecte-o a um circuito que é regularmente ligado e desligado pela empresa de energia.
12. **GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES. ESTA UNIDADE DESTINA-SE APENAS PARA USO DOMÉSTICO.**
13. O não cumprimento de qualquer uma dessas importantes salvaguardas e

instruções para uso seguro representa um uso indevido do seu liquidificador que pode anular a garantia e potencialmente causar lesões graves.

15. Este liquidificador está equipado com um interruptor de proteção térmica do motor. Se superaquecer, o liquidificador desligará automaticamente. Desligue o liquidificador e deixe-o arrefecer até a temperatura ambiente antes de conectá-lo e ligá-lo novamente. Entre em contato com seu revendedor ou centro de serviço autorizado se isso acontecer com frequência.

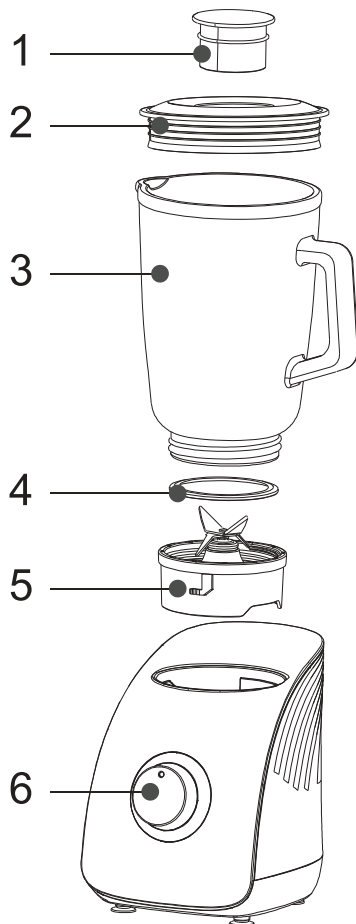
---

## ESPECIFICAÇÕES

Modelo No.	300100JDF
Consumo de energia	220-240V ~ 50/60Hz
Poder	750 W
Capacidade	1500 ml

## PARTES DIAGRAMA

1. Copo de medição
2. Tampa
3. Jarro de vidro de 1,5 litros
4. Selo do jarro
5. Conjunto de lâmina
6. Botão de controle

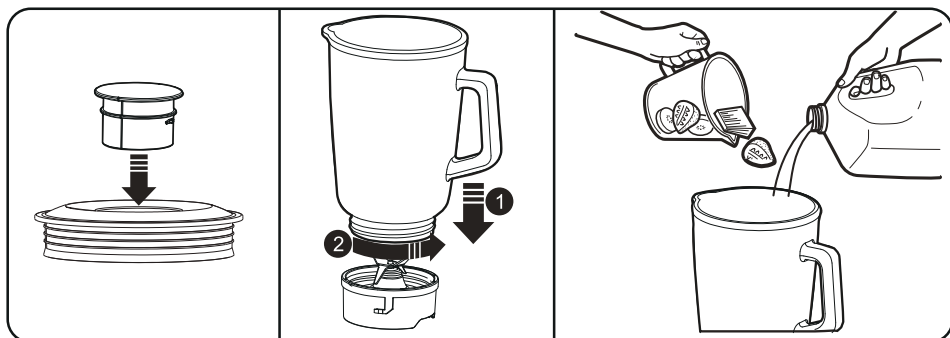


## ANTES DO PRIMEIRO USO

- Antes de usar o seu liquidificador pela primeira vez, remova todo o material de embalagem e rótulos promocionais.
- Tenha cuidado ao manusear as lâminas, pois são extremamente afiadas.
- Lave o jarro, a tampa, o conjunto das lâminas e os acessórios com um pano macio e água morna com sabão. Enxaguar e secar bem. Todas as peças (exceto a base do motor) também podem ser lavadas na máquina de lavar louça, mas apenas na prateleira de cima.

## OPERAÇÃO

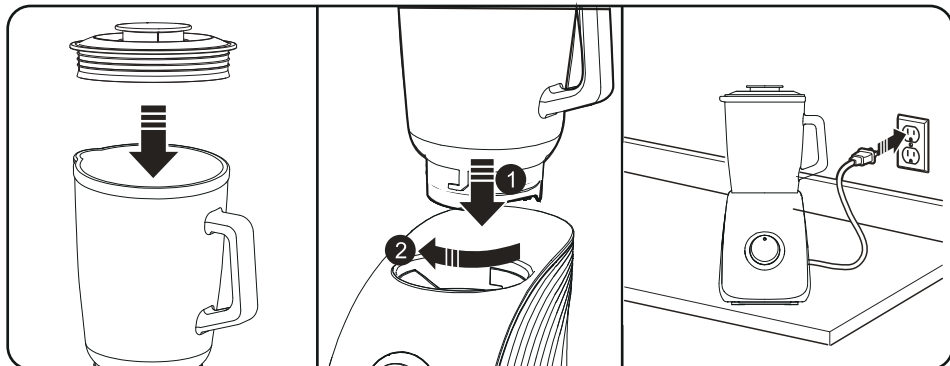
1. Coloque o copo medidor na tampa e gire-o no sentido anti-horário para travar. Insira o conjunto da lâmina no jarro e gire-o no sentido anti-horário. Em seguida, coloque a comida que deseja misturar na jarra de vidro; não exceda a linha MAX.



2. Coloque a tampa no jarro e feche bem. Monte corretamente o conjunto do jarro na base do motor e gire no sentido horário para travar.

Nota: O liquidificador não funcionará se o conjunto do jarro não estiver instalado corretamente.

Conecte o liquidificador.

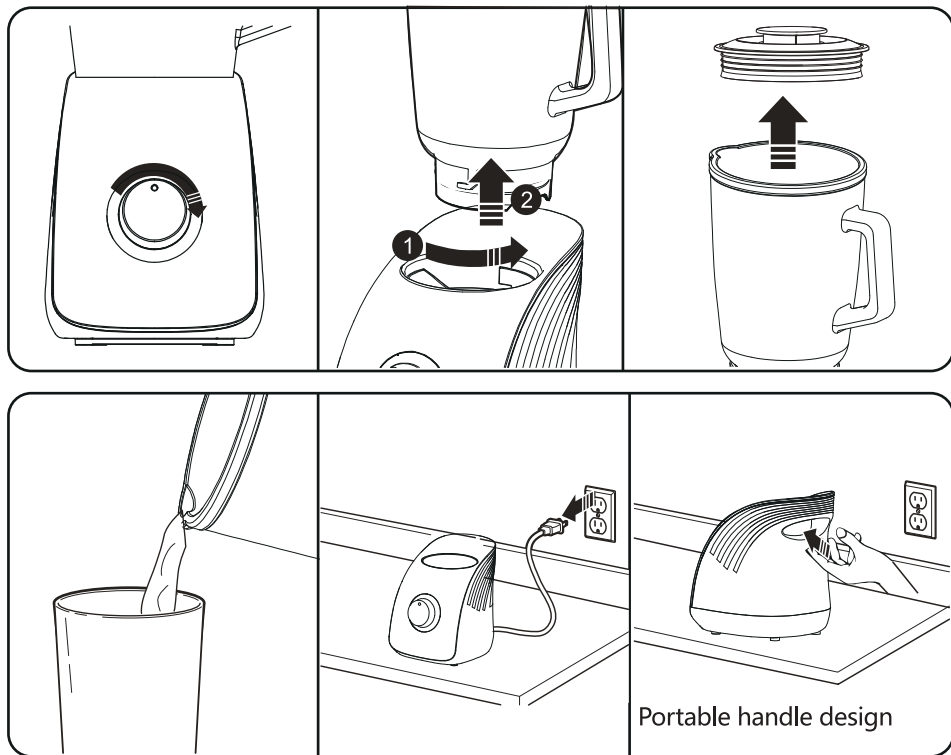


Ligue o liquidificador girando o botão de controle para uma das seguintes configurações:

DEFINIÇÕES DE VELOCIDADE	USO
PICAR (1)	Velocidade baixa, para combinar alimentos delicados usando um movimento de dobramento. Isso é bom para combinar molhado e ingredientes secos.
LIQUIDIFICAR (2)	Alta velocidade, ideal para quebrar ingredientes para fazer bebidas à base de gelo e outras misturas finas misturas ed.
PULSO (P)	Explosão curta de alta potência.



3. Sempre mova o botão para a posição '0' após usar o liquidificador. Remova o jarro de vidro da base do motor girando-o no sentido anti-horário. Despeje o alimento processado e desligue o liquidificador.



## DICAS

### Jarro de mistura

- Ligue o liquidificador apenas pelo tempo necessário. Não misture demais os ingredientes.
- Use a configuração PULSO quando o alimento for muito espesso ou grosso para circular no jarro.
- Se houver umidade ou líquido na parte superior da base do motor durante a mistura, desligue imediatamente o liquidificador e desconecte-o da tomada. Remova o copo do liquidificador e limpe a base do motor com um pano seco ou papel toalha.
- Este liquidificador pode processar no máximo 8 cubos de gelo de uma bandeja de gelo padrão de uma vez.
- Misturas mais espessas purificam mais facilmente se o jarro estiver cheio.
- Não insira utensílios de metal na jarra, pois podem danificar as lâminas ou a jarra do liquidificador.
- Não misture misturas pesadas por mais de 10 segundos de cada vez. Para tarefas normais de mistura, não misture por mais de 1 minuto. Se precisar misturar por mais

tempo, primeiro desligue o liquidificador e mexa os ingredientes antes de começar de novo. Este descanso ajudará a proteger o motor contra desgaste.

- O liquidificador não pode amassar massa ou purê de batatas.
- Não misture ingredientes quentes ou ferventes. Deixe os alimentos arrefecerem até uma temperatura quente antes de colocá-los no liquidificador. Isso é para proteção contra rajadas repentinas de vapor que podem desalojar a tampa.
- Ao misturar ingredientes quentes, coloque um pano de prato sobre a tampa e segure-o firmemente.

### Sistema de proteção contra sobrecarga

- O motor não funciona por mais de 3 minutos. Após um desligamento, é necessário deixar o motor arrefecer até a temperatura ambiente.
- Seguir a linha MAX ajudará a evitar sobrecarga. No entanto, algumas combinações densas de ingredientes ainda podem sobrecarregar o motor. Se o motor parecer estar se esforçando ou funcionando lentamente, opere o liquidificador por apenas 10 segundos de cada vez ou reduza a quantidade de ingredientes. Adicionar mais líquido também pode ajudar a liberar misturas densas.

### Gráfico de mistura

Comida	Preparação	Quantidade	Funções(Velocidades)	Temporizador
Smoothie	Leite, frutas, iogurte, gelado	Max 800 ml	Picar (velocidade 1) Dissolvedor (velocidade 2)	60 seg
Gelo ou fruta congelada	Os ingredientes congelados não devem ser maiores do que um cubo da bandeja de gelo padrão	Max 8 peças	PULSO Liquidificar (velocidade 2)	60 seg
Sopas misturadas	Arrefecer até à temperatura ambiente.	800 ml	Pique (velocidade 1)	50-60 seg

Nota: Este gráfico de mistura deve ser usado apenas como um guia.

## SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

O motor não liga ou as lâminas não giram	Verifique se o plugue está inserido corretamente na tomada.
A comida é granulosa ou picada de forma irregular	Isso pode acontecer quando muita comida está sendo misturada de uma vez. Experimente quantidades menores ou trabalhe em lotes, se necessário. Os ingredientes podem ser muito grandes. Tente cortá-los em pedaços menores. Para obter os melhores resultados, os ingredientes devem estar em pedaços não maiores que 2 cm.
A comida está muito fina ou aguada	Tente misturar os alimentos por um período mais curto. Use a configuração PULSE para melhor controle.
A comida gruda nas lâminas e no jarro	A mistura pode estar muito espessa. Experimente adicionar mais líquido e / ou usar uma velocidade mais lenta para misturar.
O Blender para repentinamente durante o uso	Recomendamos misturar em lotes menores ou cortar os ingredientes em pedaços menores.

# LIMPEZA E MANUTENÇÃO

## Cuidado:

- As lâminas do jarro são muito afiadas. Tenha cuidado ao limpá-los.
- Sempre desligue o liquidificador antes de limpar por razões de segurança.

## Jarro, lâminas e tampa:

Evite que resíduos de alimentos sequem em qualquer parte do liquidificador. Siga estas etapas o mais rápido possível após o uso:

- Enxágue a maior parte dos resíduos do jarro, das lâminas e da tampa.
- Lave-os à mão em água morna e sabão, usando um detergente líquido neutro e uma esponja não abrasiva.

## Base do motor:

- Para limpar a base do motor, passe um pano úmido e macio e seque bem. Limpe qualquer excesso de partículas de alimentos do cabo de alimentação.

## Agentes de limpeza:

- Não use esfregões ou limpadores abrasivos na base do motor ou em qualquer parte do liquidificador, pois eles podem arranhar a superfície. Use apenas água morna com sabão e um pano macio.

## Lava-louças:

- O jarro, a tampa e o conjunto das lâminas podem ser lavados na máquina de lavar louça, mas apenas na prateleira superior.

## Manchas e odores teimosos de comida:

- Alimentos com cheiro forte, como cominho ou coentro, e alguns vegetais, como cenoura ou beterraba, podem deixar odores ou manchas.
- Para remover, despeje água morna com sabão na jarra até a linha MAX. Deixe de molho por 5 minutos. Em seguida, despeje a água e lave a jarra com um detergente neutro e água morna. Enxágue bem e seque bem. Guarde o jarro sem a tampa.

## Armazenamento:

- Guarde o seu liquidificador na vertical com o copo do liquidificador montado na base do motor ou ao lado dele. Não coloque nada em cima. Para permitir que o ar circule, mantenha a tampa fechada.

# DISPOSIÇÃO



Pode ajudar a proteger o meio ambiente!  
Lembre-se de respeitar os regulamentos locais: Leve o equipamento elétrico que não esteja funcionando a um centro de descarte de lixo apropriado.

GARANTIA: DOIS ANOS



SAMSPARTY SL  
CL CABAÑA 78, 45210 YUNCOS ,TOLEDO,ESPAÑA  
B45824786

---

**[HTTP://WWW.AIGOSTAR.COM](http://www.aigostar.com)**

MADE IN P.R.C