

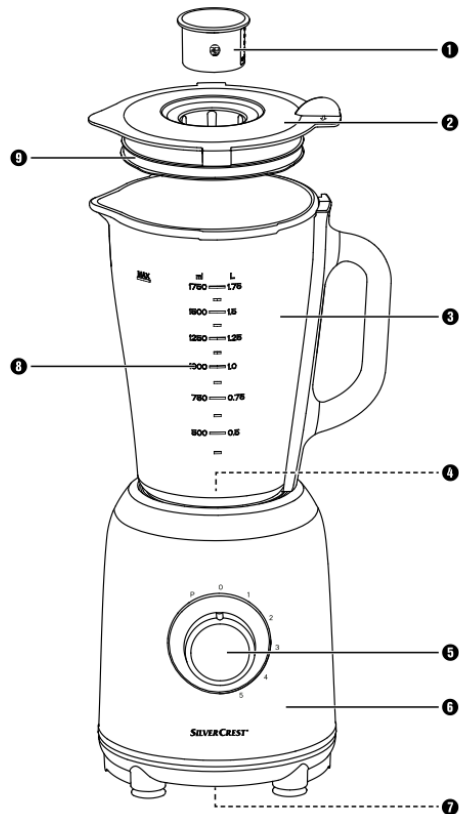
OldScool

Blender / Smoothie Maker / IJs Crusher
Blender / Smoothie Maker / Ice cream Crusher
Mixer / Smoothie-Maker / Eiscreme-Zerkleinerer
Blender / Smoothie Maker / Broyeur à glace



NL
EN
DE
FR

GEBRUIKSAANWIJZING
INSTRUCTIE MANUAL
GEBRAUCHSANWEISUN
MANUAL D'INSTRUCTION



1. Vuldop
2. Deksel
3. Opzetstuk mixer
4. Snijmes (pas op scherp!)
5. Schakelaar
6. Motorblok
7. Schaalverdeling
8. Rubberen afdichting van de deksel

INHOUD

Inleiding

Wat zit er in doos

De verpakking afvoeren

Waar dient deze blender voor te worden gebruikt

Apparaat beschrijving

Technische gegevens

Veiligheidsvoorschriften

Tips voor gebruik

Waar dient u op te letten bij eerste ingebruikname

Bediening

Hoe te reinigen

Opbergen

Problemen oplossen

Afvoeren

Garantie van HAC BV

Inleiding

Hartelijk dank voor uw aankoop uit onze serie OldScool retro artikelen. Lees deze handleiding goed door en volg de aangegeven instructies op, zelfs als u denkt dat u vertrouwd bent met het product. De handleiding bevat informatie voor veiligheid, juist gebruik en afvoeren. Dit product is uitsluitend bedoeld zoals voorgeschreven in de handleiding en voor de aangegeven doeleinden. Bewaar deze handleiding ook voor eventuele onduidelijkheden in de toekomst of geef deze door als u het product aan een ander overdraagt

Beperking van aansprakelijkheid

De door de fabrikant afgegeven informatie, zowel technisch- als gebruiks-, alsook de aanwijzingen in de gebruikershandleiding voldoen, tijdens het moment van productie en het afronden van deze handleiding, aan de laatste binnen de EU en het instituut GS-TUV gestelde voorwaarden en vereisten.

Op gronde van de in deze handleiding gegeven informatie, vermelde afbeeldingen en gegevens alsook de beschrijvingen kan men daarom geen aanspraken doen gelden.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor enige schade veroorzaakt door het niet in acht nemen van deze gebruikershandleiding, het gebruik dat niet overeenkomt met waarvoor het artikel is bestemd, ondeskundige (niet door een door ons aangewezen derde) reparaties, eigen doorgevoerde- of ongeoorloofd uitgevoerde veranderingen, of het toevoegen en/of gebruik van ongeoorloofde onderdelen.

Waar dient deze blender voor te worden gebruikt

Deze blender is uitsluitend bedoeld voor:

- Het mixen, mengen, roeren en pureren van levensmiddelen.
- Het malen ("crushen") van ijsblokjes
- Huishoudelijk gebruik en geen professioneel of horeca gebruik
- Hoeveelheden die in een huishouden gebruikelijk zijn

Deze blender is niet geschikt of te gebruiken voor:

- Professioneel bedrijfsmatig gebruik of industriële doeleinden!
- Het bereiden van notenpasta
- Het fijnhakken van kruiden, uien, vlees, en harde levensmiddelen zoals bijvoorbeeld steeltjes, grote pitten, grote korrels en noten
- Het verwerken van materialen die niet onder levensmiddelen vallen
- Voor gebruik in de openlucht of in een vochtige omgeving
- Het verwerken van kokende of hete vloeistoffen

Gebruik altijd alleen de accessoires die bij dit apparaat zijn meegeleverd. Andere onderdelen zijn mogelijk niet voldoende geschikt of onveilig.

Wat zit er in doos

De OldScool blender zoals door u aangeschaft bestaat uit

- Motorblok inclusief het netsnoer en stekker
- Opzetstuk van de mixer
- Deksel
- Vuldop
- Gebruiksaanwijzing

Haal het apparaat en de gebruikershandleiding uit de verpakking en verwijder al het verpakkingsmateriaal. Controleer altijd of de verpakking compleet is en of er geen zichtbare schade is. Mocht er sprake zijn van een incomplete verpakking of door u geconstateerde schade stuur of breng dan het apparaat retour naar het bedrijf waar u deze heeft aangeschaft


Reinig het apparaat voor het eerste gebruik van de standmixer. (zie hoofdstuk "reinigen")

De verpakking afvoeren



Om transportschade aan het apparaat te voorkomen is het apparaat beschermd met een verpakking. De door ons gebruikte verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu en recyclebaar. Door de verpakking op de juiste manier af te voeren draagt u bij aan optimalisering van de materiaalkringloop en levert een wereldwijde besparing van grondstoffen op. Daarnaast reduceert u hiermee de afvalberg. Volg voor deze verpakkingsafvoer de plaatselijk geldende voorschriften op.

Technische gegevens

Nominale spanning	220 – 240 V (wisselstroom) 50 – 60 Hz
Nominaal vermogen	600 W
Capaciteit	Ca. 2,3 liter
Max. vulhoeveelheid	1,5 ltr
Beveiligingsklasse	II/□ (dubbel geïsoleerd)
KB-tijd	3 minuten
	Alle delen van het apparaat die in aanraking komen met levensmiddelen, zijn levensmiddelveilig

Deze machine is ontwikkeld voor kort bedrijf (KB-tijd). De aangegeven KB-tijd geeft aan hoe lang deze machine onafgebroken kan worden gebruikt zonder dat er schade aan de motor ontstaat. Na de opgegeven KB-tijd dient u het apparaat uit te zetten en af te laten koelen totdat de kamertemperatuur is bereikt.

Veiligheidsvoorschriften



GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK

- ⇒ Vervang nooit zelf het (beschadigde) snoer. Dit dient te gebeuren door een erkend door de leverancier aangestelde elektricien of een persoon die hiervoor de juiste kennis heeft.
- ⇒ Verzeker u ervan dat het motorblok, de stekker en het netsnoer nooit ondergedompeld worden in water of een andere vloeistof
- ⇒ Deze blender mag alleen in droge ruimtes worden gebruikt, het is niet geschikt voor gebruik in de openlucht
- ⇒ Wanneer het apparaat in aanraking komt met water of een andere vloeistof is het apparaat onbruikbaar. Plaats het ook niet naast een ander voorwerp dat vloeistof bevat en wat eventueel om kan vallen of waaruit de vloeistof kan lekken. Er bestaat dan een levensgevaarlijke situatie door de mogelijkheid van een elektrische schok.
- ⇒ Plaats het motorblok gedeelte nooit in de vaatwasser,
- ⇒ Het netsnoer mag nooit nat of vochtig worden, let hierop! Plaats het snoer altijd zo dat dit niet beklemd raakt of dat hierdoor een beschadiging kan ontstaan
- ⇒ Na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact halen, om onbedoeld inschakelen te vermijden
- ⇒ Controleer het apparaat vóór elk gebruik. Het apparaat mag niet gebruikt worden als het zichtbaar schade heeft, met name bij schade aan het motorblok of het opzet mix deel
- ⇒ Haal direct de stekker uit het stopcontact wanneer u ongebruikelijk geluiden hoort vanuit het apparaat of geuren waarneemt, of bij een evidente storing



WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR

- ⇒ Grijp nooit in het mix-opzetstuk met uw blote handen, en zeker niet wanneer het apparaat aan is! De messen zijn extreem scherp!
- ⇒ Open de deksel niet wanneer het apparaat in bedrijf is
- ⇒ Wanneer het apparaat in werking is moet u hier toezicht op houden, dit om direct te kunnen reageren als er zich een gevaarlijke situatie voordoet,
- ⇒ Verwissel de meegeleverde accessoires alleen wanneer het apparaat niet in werking is en de stekker uit het stopcontact is. Bewegende accessoires en onderdelen kunnen letsel veroorzaken

- ⇒ Laat alleen kinderen vanaf 8 jaar, personen met een verminderd fysiek, zintuigelijk of geestelijk vermogen het apparaat gebruiken wanneer het juiste gebruik van het apparaat aan hun is uitgelegd en zij de mogelijke daaruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen
- ⇒ Gebruik het mix-opzetstuk uitsluitend met het meegeleverde motorblok.
- ⇒ Wees ervan verzekerd dat de mixer is uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact is voordat u het mix-opzetstuk loshaalt van het motorblok.
- ⇒ Deze blender is geen speelgoed en mag nooit aan kinderen als dusdanig ter beschikking worden gesteld
- ⇒ Het schoonmaken van deze blender mag alleen door volwassenen worden gedaan, of door kinderen ouder dan 8 jaar wanneer een volwassene hier toezicht op houdt. Houdt kinderen onder de 8 jaar en huisdieren altijd uit de buurt van deze blender wanneer deze is aangesloten op het netstroom
- ⇒ Verzeker u ervan dat deze blender alleen wordt gebruikt op een stabiele, vlakke en antislip ondergrond. Liefst waterpas
- ⇒ Schakel het apparaat nooit aan op een tijdschakelklok of een extern apart afstandsbedieningssysteem, dit kan gevaarlijke situaties veroorzaken
- ⇒ Wees voorzichtig bij het schoonmaken van het apparaat. De messen zijn zeer scherp!
- ⇒ Let op bij afwijkende broodmaten (bijvoorbeeld stokbrood) tijdens het roosteren, hierbij bestaat de kans op verbrandingsgevaar. Vanwege de kleine afwijkende vorm bestaat er een risico dat dit moeilijk uit de broodsleuven te halen is met kans op verbrandingsgevaar door het aanraken van de hete onderdelen. Gebruik hierbij ook nooit bestek, zoals eerder hierboven aangegeven.

LET OP! KANS OP BRANDGEVAAR BIJ DE ONDERSTAANDE SITUATIES

- ⇒ Gebruik het apparaat nooit in de directe omgeving van brandbare of licht-ontvlambare materialen
- ⇒ Gebruik het apparaat niet op een plek waar rechtstreeks zonlicht is of inwerking van warmte door andere apparaten kan ontstaan
- ⇒ Dek de broodrooster, of leg niets op de broodrooster, zolang deze in gebruik is en nog in het stopcontact zit
- ⇒ De kruimellade dient met zekere regelmaat geleegd te worden. Een volle kruimellade kan voor brandgevaar zorgen
- ⇒ Het kabelsnoer dient bij gebruik volledig vrij te zijn van enig obstakel
- ⇒ De blender dient geplaatst te worden op een vlakke en hittebestendige ondergrond
- ⇒ Verzeker u ervan dat de stekker droog is wanneer deze in het stopcontact wordt gestoken
- ⇒ Na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact halen

Plaatsen

Nadat u de onderdelen hebt schoongemaakt zoals onder het hoofdstuk "reinigen" staat beschreven, plaats u het apparaat dusdanig:

- Dat het netsnoer door de uitsparing aan de achterzijde van het motorblok wordt geleid
- Dat de netstekker direct binnen bereik is, zodat u deze in geval van gevaar uit het stopcontact kan halen
- Dat het apparaat op een vlakke en stabiele ondergrond staat, niet kan wegglijden en de zuignappen onder het apparaat in geval van trillingen niet omvalt.
- Dat het netsnoer genoeg speling heeft, niet aan het apparaat kan trekken en zodoende het apparaat om kan laten vallen



WAARSCHUWING!

- ⇒ De motor wordt uitgeschakeld op het moment dat het mix-opzetstuk van het motorblok wordt gehaald of wanneer de deksel wordt geopend. Het is mogelijk dat u dan niet door heeft dat de machine nog is ingeschakeld. Dan kan de motor onverwacht starten zodra het mix-opzetstuk wordt bevestigd of de deksel weer wordt opgezet.
 - Doe de netstekker in het stopcontact nadat u klaar bent met het vullen van het mix-opzetstuk en deze compleet gesloten is

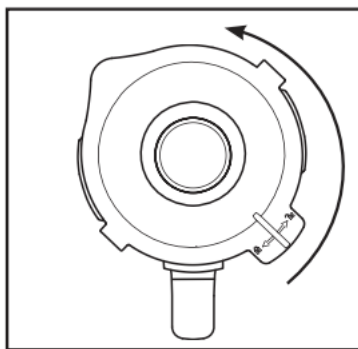
- Wees er zeker van dat u vóór het opzetten van de mix-opzetstuk het apparaat is uitgeschakeld of dat de stekker uit het stopcontact is gehaald.
- Volg bij normaal gebruik altijd de volgorde van 1. Apparaat uitzetten, 2 stekker eruit halen 3 wacht tot de motor tot stilstand is gekomen. Pas daarna het opzetstuk van het motorblok halen of de deksel openen.

Het vullen en opzetten van het mix-opzetstuk

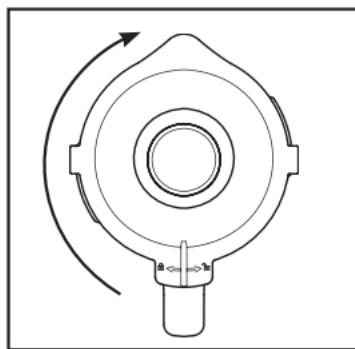
- Haal het mix-opzetstuk recht omhoog van het motorblok
- Verwijder daarna de deksel, door deze tegen de wijzers van de klok in te draaien dat deze los komt (afbeelding 1) en u deze omhoog eraf kunt halen
- Vul het mix-opzetstuk minimaal tot aan het onderste markeerstreepje van de schaalverdeling en maximaal tot aan de bovenste markering. Voor het beste resultaat raden wij u aan om de onderstaande maximale hoeveelheden te hanteren.

Levensmiddel	Maximale hoeveelheid	Aanbevolen stand	Aanbevolen bewerkingstijd
Vloeistoffen	1500ml	1 - 3	60 sec
Yoghurt – mixdrankjes	1250ml	2 – 5	90 sec
Milkshakes smoothies	1250ml	2 – 5	60 – 90 sec
Pannenkoekenbeslag	1250ml	3 – 5	90 sec
Babypuree	750 ml	5	3 min
Mayonaise	2eieren / 250ml olie	3 – 5	90 – 120 sec
Groentesoep	1500 ml	3 – 5	3 min
Ijsklontjes	250 ml (ca 14 – 15 stuks)	P	12x

- Druk vervolgens de deksel weer vast op het mix-opzetstuk. Sluit de deksel door deze met de wijzers van de klok mee te draaien naar de positie van het gesloten slotje (afbeelding 2). U hoort nu een klik. Zorg ook dat de schenktuit van het mix-opzetstuk gesloten is. Alleen als de deksel goed sluitend is geplaatst zal de motor starten.



Afb. 1



Afb. 2

- Druk de vuldop tot aan de aanslag in de dekselopening
- Plaats het gevulde en gesloten mix-opzetstuk met de greep naar rechts op het motorblok. Let er op dat de pijl ▼ op het mix-opzetstuk naar de pijl ▲ wijst. Draai het mix-opzetstuk lichtjes heen en weer wanneer het niet onmiddellijk goed zit. Pas als het mix-opzetstuk correct op het motorblok staat, kan de motor starten

Het kiezen van snelheidsstand

- Als het mix-opzetstuk is gevuld en volledig gesloten op het motorblok staat, kunt u het apparaat inschakelen. Zet de schakelaar op ...
 - Stand 1 – 3
Voor vloeibare of matig vaste levensmiddelen, om deze te mengen, te pureren of te roeren
 - Stand 3 – 5
Voor vaste levensmiddelen of om voedsel klein te hakken

- Stand P (pulsfunctie)
Voor kort en krachtig pulseren. O.a. voor ijsblokjes te crushen. De schakelaar blijft in deze stand niet staan, dit om de motor niet te overbelasten. Houd de schakelaar daarom maar kort in deze stand. Wij adviseren om max 180 gr ijsklontjes (ongeveer 10 – 12 ijsblokjes) te gebruiken per pulsbeurt. Anders zal het apparaat deze niet optimaal klein maken.

Vullen wanneer de machine in werking is

- ⇒ Wanneer u iets bij wilt vullen als de machine in werking is, mag u dit alleen doen via de daarvoor bestemde vuldop, en deze weg te nemen zodat daar de opening ontstaat om hetgeen u wilt bij te vullen. Open nooit de deksel
- ⇒ Plaats nooit bestek of een houten lepel in het mix-opzetstuk wanneer het apparaat in bedrijf is. Er is sprake van ernstig letselgevaar als bestek of een houten lepel met het draaiende snijmes in aanraking komt.

Om tijdens het bedrijf iets te kunnen vullen ...

1. Trek de vuldop aan de bovenkant uit het dekselgedeelte
2. Vul het mix-opzetstuk met de ingrediënten
3. Druk de vuldop weer terug in het dekselgedeelte

Mix-opzetstuk afnemen

Wanneer u het mix-opzetstuk van het motorblok wilt afhalen

1. Wees ervan verzekerd dat de schakelaar altijd in de stand "0" staat en trek daarna de stekker uit het stopcontact
2. Wacht tot de motor niet meer in beweging is (stilstaat) voordat u het mix-opzetstuk recht omhoog van het motorblok neemt. Neem vervolgens het mix-opzetstuk recht omhoog van het motorblok

Opmerking en nuttige tips

- ⇒ Het apparaat is niet geschikt voor korrels keukenzout, geraffineerde suiker of basterdsuiker fijner te maken
- ⇒ Om het beste resultaat te krijgen raden wij aan om bij stevige ingrediënten kleinere porties per keer in het opzetstuk te plaatsen, in plaats van de hele portie in 1 keer.
- ⇒ Voeg bij het pureren van fruit of groenten altijd minimaal 50ml vloeistof toe
- ⇒ Bij het mixen van vloeibare ingrediënten start u altijd met kleine hoeveelheden en voeg steeds via de vuldop in de deksel een nieuwe hoeveelheid toe.
- ⇒ Om extra stabilisatie aan het apparaat te geven kunt u tijdens het gebruik uw hand boven op de gesloten blender leggen.
- ⇒ Om te voorkomen dat het snijmes vast komt te zitten adviseren wij om bij stroperige levensmiddelen de P stand te gebruiken.

Hoe te reinigen

- Reinigen doet u alleen wanneer de stekker uit het stopcontact is
- U mag alleen de buitenbehuizing reinigen met een droge of licht vochtige doek
- Het motorblok mag in geen geval in water of andere vloeistoffen worden ondergedompeld. Hierdoor kan levensgevaar ontstaan door een elektrische schok en het apparaat kan beschadigd raken
- Open nooit de behuizing van het apparaat, anders kan levensgevaar ontstaan door een elektrische schok.

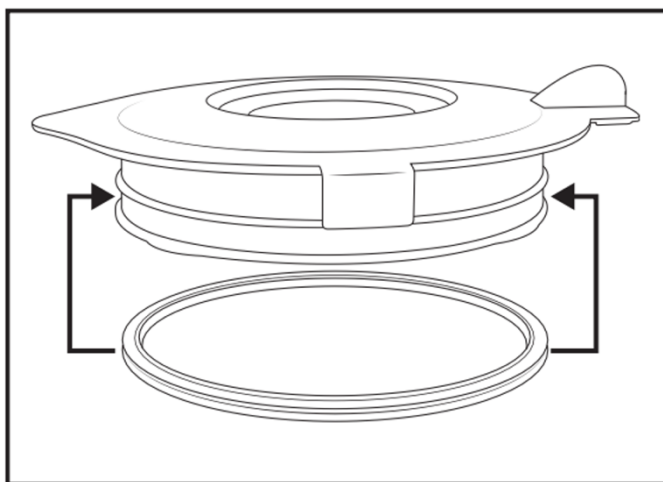


WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ⇒ Ga voorzichtig om met het snijmes, deze is heel scherp!

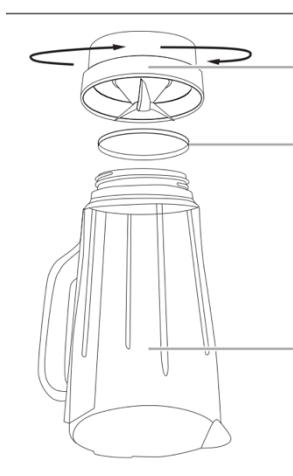
Het reinigen van het mix-opzetstuk

- Reinig het mix-opzetstuk alleen met een afwasborstel met een lange steel. Dit om te voorkomen dat u zich kunt verwonden aan de snijmessen
- Reinig de vuldop en de deksel met milde zeepsop Voor reiniging met de hand kunt u de rubberen afdichting verwijderen. Zorg er altijd voor dat de rubberen afdichting goed vastzit voordat u de deksel weer opnieuw gebruikt. (Afbbeelding 3)



Afb. 3

- Het mix-opzet gedeelte is vaatwasser bestendig. Toch raden wij u aan om direct na gebruik het mix-opzetstuk en de deksel te reinigen met warm water en zeepsop. De binnenkant kunt u vullen met warm water 750ml en wat zeepsop. Sluit de deksel en laat deze even inweken. Zet daarna het hele gedeelte van het mix-opzetstuk op de motor, zet de machine aan en laat deze een paar keer pulseren. Doordat het snijmes nu met maximaal toerental door het water beweegt wordt deze schoongespoeld. Daarna zet u de machine weer uit, haalt de stekker uit het stopcontact en haalt het mix-opzetstuk van de motor af. U giet het water eruit en spoelt deze een paar keer om
- Als niet al het vuil loskomt, kunt u het onderste deel van het mix-opzetstuk met het snijmes losdraaien en verwijderen van het glazen deel. Zodoende kunt, heel voorzichtig de snijmessen schoonmaken.



Opbergen

- Wanneer u de blender opbergt draait u het netsnoer netjes om de kabelspoel die onder aan de machine zit dit om te voorkomen dat het snoer in een knik komt
- Bewaar de blender op een droge en koele plek

Problemen oplossen

Storing	Oorzaak	Oplossing
Het apparaat functioneert niet	De stekker zit niet in het stopcontact of het apparaat is defect	Steek de stekker in het stopcontact Of Neem contact op met het bedrijf waar u het heeft aangeschaft

Afvoeren



Het apparaat valt onder KCA (klein Chemisch afval) en is onderworpen aan de Europese richtlijn 2012/19/EU. Indien u afscheid neemt van het apparaat voert u het af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentereiniging. Neem de opdat moment geldende voorschriften in acht.



Informatie over mogelijkheden voor het afvoeren van het afgedankte apparaat krijgt u bij uw gemeentereinigingsdienst.

Garantie van HAC BV

Geachte klant,

U hebt op dit apparaat de binnen uw land wettelijke garantie vanaf de aankoopdatum. In geval van gebreken in dit product hebt u wettelijke rechten tegenover de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna beschreven garantie niet beperkt.

Garantievoorwaarden

De garantieperiode geldt vanaf de datum van aankoop. Bewaar de kassabon zorgvuldig. U hebt hem nodig als bewijs van aankoop.

Als er binnen de wettelijke garantieperiode vanaf de aankoopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt - naar onze keuze - het product door ons kosteloos gerepareerd of vervangen of wordt de koopprijs terugbetaald. Voorwaarde voor deze garantie is dat het defecte apparaat en het aankoopbewijs (kassabon) binnen de gestelde wettelijke garantietermijn worden overlegd en dat kort wordt omschreven waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.

Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, krijgt u het gerepareerde product of een nieuw product retour (mocht deze niet voorradig zijn dat retourneren wij u het geld). Met de reparatie of vervanging van het product begint er geen nieuwe garantieperiode.

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

De garantieperiode wordt door deze waarborg niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Eventueel al bij aankoop aanwezige schade en gebreken moeten meteen na het uitpakken worden gemeld. Voor reparaties na afloop van de garantieperiode worden kosten in rekening gebracht.

Garantieomvang

Het apparaat is op basis van strenge kwaliteitsnormen met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd.

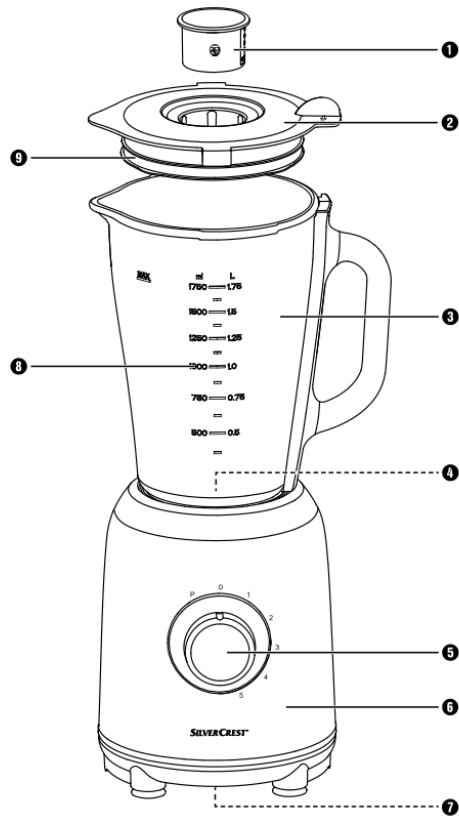
De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten. Deze garantie geldt niet voor productonderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage en die daarom als slijtonderdelen worden beschouwd, of voor schade aan breekbare onderdelen zoals schakelaars, accu's of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt wanneer het product is beschadigd, ondeskundig is gebruikt of is gerepareerd. Voor deskundig gebruik van het product moeten alle in de gebruiksaanwijzing beschreven aanwijzingen precies worden opgevolgd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de gebruiksaanwijzing worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden.

Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden. Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door een door ons aangewezen persoon of erkend bedrijf zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.

Importeur

H.A.C. BV
1183AS – 14
Amstelveen
The Netherlands
www.hollandasia.com



1. Filler cap
2. Lid
3. Mixer attachment
4. Cutting blade (watch out for sharp edges!)
5. Switch
6. Motor block
7. Scale
8. Rubber cover seal

CONTENTS

Introduction

What's in the box

Disposing of the packaging

What is this blender to be used for

Device description

Technical data

Safety instructions

Tips for use

What to watch out for when using for the first time

Operation

How to clean

Storage

Troubleshooting

Disposal

Warranty of HAC BV

Introduction

Thank you for your purchase from our range of OldScool retro items. Please read this manual carefully and follow the instructions indicated, even if you think you are familiar with the product. The manual contains information for safety, proper use and disposal. This product is intended only as directed in the manual and for the purposes indicated. Please also keep this manual for any confusion in the future or pass it on if you transfer the product to another person

Limitation of liability

The information issued by the manufacturer, both technical and operating, as well as the instructions contained in the user manual comply with the latest conditions and requirements set within the EU and the GS-TUV institute at the time of production and finalisation of this manual.

No claims can therefore be asserted on the basis of the information, illustrations and data as well as descriptions given in this manual.

The manufacturer is not liable for any damage caused by non-compliance with this user manual, use other than that for which the article is intended, improper repairs (not carried out by a third party appointed by us), changes made by ourselves or without authorisation, or the addition and/or use of unauthorised parts.

What should this blender be used for

This blender is intended exclusively for:

- Mixing, blending, stirring and pureeing food.
- Grinding ("crushing") ice cubes
- Household use and not professional or catering use
- Quantities commonly used in a household

This blender is not suitable or to be used for:

- Professional business or industrial use!
- Preparing nut paste
- Finely chopping herbs, onions, meat, and hard foods such as, for example, stalks, large seeds, large grains and nuts
- Processing non-food materials
- For use outdoors or in a humid environment
- Processing boiling or hot liquids

Always use only the accessories supplied with this device. Other parts may not be sufficiently suitable or unsafe.

What's in the box

The OldScool blender as purchased by you consists of

- Motor block including the power cord and plug
- Blender attachment
- Lid
- Filling cap
- User manual

Remove the appliance and user manual from the packaging and remove all packaging material. Always check that the packaging is complete and that there is no visible damage. In case the packaging is incomplete or you notice any damage, send or return the device to the company where you purchased it.

Clean the appliance before using the stand mixer for the first time (see chapter "cleaning")


Disposing of the packaging



To prevent transport damage to the appliance, the appliance is protected with packaging. The packaging materials we use are not harmful to the environment and are recyclable. By disposing of the

packaging properly, you contribute to optimising the material cycle and save raw materials worldwide. In addition, you reduce waste. Please follow the locally applicable regulations for this packaging disposal.

Technical data

Rated voltage	220 - 240 V (alternating current) 50 - 60 Hz
Rated power	600 W
Capacity	approx. 2.3 litres
Max. filling quantity	1,5 ltr
Protection class	II/□ (double insulated)
KB time	3 minutes
	All parts of the appliance in contact with food are food-safe

This machine is designed for short-time operation (KB time). The specified KB time indicates how long this machine can be operated continuously without causing damage to the motor. After the specified KB time, switch off the machine and let it cool down until room temperature is reached.

SAFETY INSTRUCTIONS



DANGER OF ELECTRIC SHOCK

- ⇒ Never replace the (damaged) cord yourself. This should be done by an authorised electrician appointed by the supplier or a person with the appropriate knowledge for this purpose.
- ⇒ Ensure that the motor block, plug and power cord are never immersed in water or any other liquid
- ⇒ This blender should only be used in dry rooms, it is not suitable for outdoor use
- ⇒ When in contact with water or any other liquid, the appliance is unusable. Also, do not place it next to any other object containing liquid which could possibly topple over or from which the liquid could leak. There is then a life-threatening situation due to the possibility of an electric shock.
- ⇒ Never place the motor block part in the dishwasher,
- ⇒ The power cord must never get wet or damp, pay attention to this! Always place the cable in such a way that it is not trapped or damaged.
- ⇒ After use, always unplug the appliance to avoid unintentional power-up
- ⇒ Check the appliance before each use. The appliance must not be used if it has visible damage, especially if there is damage to the engine block or the intent mix part
- ⇒ Unplug the appliance immediately if you hear unusual noises from the appliance or detect odours, or in the event of an obvious malfunction



WARNING! DANGER OF HAZARD

- ⇒ Never reach into the mixing attachment with your bare hands, especially when the appliance is on! The blades are extremely sharp!
- ⇒ Do not open the lid when the appliance is in operation
- ⇒ When the appliance is in operation, you must supervise it so that you can react immediately if a dangerous situation arises,
- ⇒ Only change the supplied accessories when the appliance is not in operation and the power cord is unplugged. Moving accessories and parts may cause injury
- ⇒ Only allow children aged 8 years and over, persons with reduced physical, sensory or mental capacity to use the appliance when the correct use of the appliance has been explained to them and they have understood the possible resulting hazards
- ⇒ Use the mixing attachment only with the motor block supplied.
- ⇒ Be sure the blender is switched off and unplugged from the mains before disconnecting the blending attachment from the motor block.
- ⇒ This blender is not a toy and should never be made available to children as such

- ⇒ Cleaning this blender should only be done by adults, or by children over 8 years old when supervised by an adult. Always keep children under the age of 8 and pets away from this blender when it is connected to the mains.
- ⇒ Ensure that this blender is only used on a stable, flat and non-slip surface. Preferably level
- ⇒ Never switch the appliance on a timer or an external separate remote-control system, this can cause dangerous situations
- ⇒ Be careful when cleaning the appliance. The blades are very sharp!
- ⇒ Be careful with deviating bread sizes (e.g. baguettes) during toasting, there is a risk of scalding. Due to the small deviating shape, there is a risk that it may be difficult to remove it from the bread slots, with a risk of scalding from touching the hot parts. Also, never use cutlery in this process, as indicated above.

CAUTION! RISK OF FIRE IN THE FOLLOWING SITUATIONS

- ⇒ Never use the device in the direct vicinity of flammable or highly flammable materials
- ⇒ Do not use the appliance in a place where there is direct sunlight or where heat can be generated by other appliances
- ⇒ Cover the toaster, or do not place anything on the toaster, while it is in use and still plugged in
- ⇒ The crumb tray should be emptied with some regularity. A full crumb tray can cause a fire hazard
- ⇒ The cable must be completely free of any obstacle when in use.
- ⇒ The blender should be placed on a flat and heat-resistant surface
- ⇒ Ensure the plug is dry when plugged into the socket
- ⇒ After use, always remove the plug from the socket

Places

After cleaning the parts as described in the "cleaning" section, place the appliance in such a way:

- That the mains cable is guided through the recess at the back of the motor block
- That the mains plug is immediately within reach so that you can unplug it in case of danger
- That the appliance stands on a flat and stable surface, cannot slip and the suction cups under the appliance do not topple over in case of vibration.
- That the power cord has enough slack, cannot pull on the appliance and thus cause the appliance to topple over



WARNING!

- ⇒ The motor switches off the moment the mixing attachment is removed from the motor block or the lid is opened. You may then not realise that the machine is still switched on. Then the motor may start unexpectedly as soon as the mixing attachment is attached or the lid is put on again.
 - Insert the mains plug after you have finished filling the mixing attachment and it is completely closed
 - Before putting on the mixing attachment, make sure that the appliance is switched off or that the mains plug has been unplugged.
 - In normal use, always follow the sequence of 1 Turn off appliance, 2 Remove plug 3 Wait for motor to come to a stop. Only then remove the attachment from the motor block or open the lid.

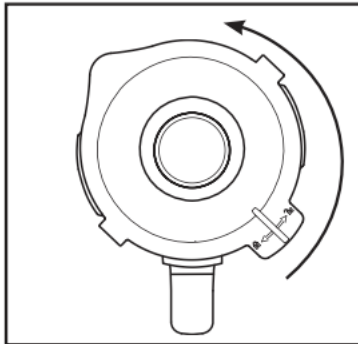
Filling and setting up the mixing attachment

- Lift the mixing attachment straight up from the motor block
- Then remove the lid by turning it anti-clockwise so that it becomes loose (Figure 1) and you can lift it off
- Fill the mixing attachment at least to the lower mark of the scale and at most to the upper mark. For best results, we recommend the maximum amounts below.

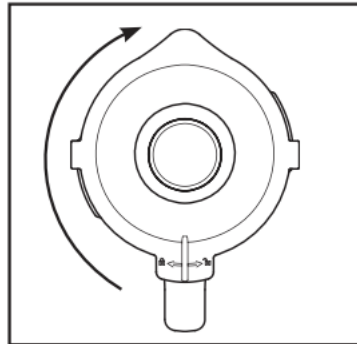
Foodstuff	Maximum quantity	Recommended position	Recommended processing time
Liquids	1500ml	1 - 3	60 sec
Yoghurt - mix drinks	1250ml	2 – 5	90 sec

Milkshakes smoothies	1250ml	2 – 5	60 – 90 sec
Pancake batter	1250ml	3 – 5	90 sec
Baby mashed potatoes	750 ml	5	3 min
Mayonnaise	2 eggs / 250ml oil	3 – 5	90 – 120 sec
Vegetable soup	1500 ml	3 – 5	3 min
Ice cubes	250 ml (approx. 14 – 15 stuks)	P	12x

- Then press the lid back onto the mixing attachment. Close the lid by turning it clockwise to the position of the closed lock (Figure 2). You will now hear a click. Also make sure that the pouring spout of the mixing attachment is closed. Only when the lid is placed tightly closed will the motor start.



Afb. 1



Afb. 2

- Push the filler cap into the lid opening as far as it will go
- Place the filled and closed mixing attachment with the handle to the right on the engine block. Make sure that the arrow ▼ on the mix attachment points to the arrow ▲. Turn the mixing attachment back and forth slightly if it is not immediately seated correctly. Only when the mixing attachment is correctly positioned on the engine block can the engine be started.

Selecting speed setting

- When the mixing attachment is filled and fully closed on the motor block, you can switch on the appliance.
Set the switch to ...
- Setting 1 - 3
For liquid or moderately solid foods, to mix, mash or stir them
- Positions 3 - 5
For solid foods or to chop food small
- Position P (pulse function)
For short and powerful pulsing. E.g. for crushing ice cubes. The switch does not stay in this position so as not to overload the motor. So keep the switch in this position only briefly. We recommend using max 180 gr ice cubes (about 10 - 12 ice cubes) per pulse cycle. Otherwise, the appliance will not make them optimally small.

Filling when the machine is in operation

- ⇒ If you want to top up when the machine is in operation, you should only do so through the filler cap provided, removing it to create the opening there to refill what you want. Never open the lid
- ⇒ Never place cutlery or a wooden spoon in the mixing attachment when the machine is in operation. There is a serious risk of injury if cutlery or a wooden spoon comes into contact with the rotating cutting blade.

To fill something during operation ...

1. Pull the filler cap at the top out of the lid area
2. Fill the mixing attachment with the ingredients
3. Push the filler cap back into the lid section

Note and useful tips

- ⇒ The appliance is not suitable for grinding grains of table salt, refined sugar or soft sugar
- ⇒ To get the best results, we recommend putting smaller portions into the attachment at a time for firm ingredients, rather than the whole portion at once.
- ⇒ When pureeing fruit or vegetables, always add at least 50ml of liquid
- ⇒ When mixing liquid ingredients, always start with small amounts and always add a new amount via the filler cap in the lid.
- ⇒ To give extra stabilisation to the appliance, place your hand on top of the closed blender during use.
- ⇒ To prevent the cutting blade from getting stuck, we recommend using the P position with viscous food.

How to clean

- Only clean when the plug is out of the socket
- You should only clean the outer casing with a dry or slightly damp cloth
- Under no circumstances should the motor block be immersed in water or other liquids. This may cause a danger to life through an electric shock and the appliance may be damaged
- Never open the housing of the appliance, otherwise danger to life may arise from electric shock.

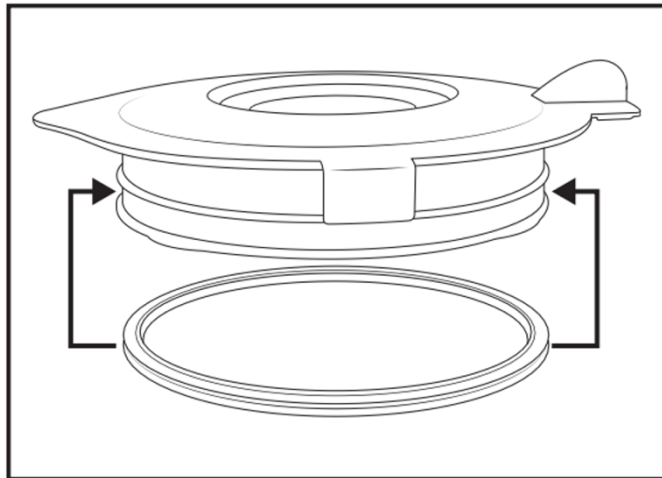


WARNING! RISK OF INJURY!

- ⇒ Handle the cutting blade carefully, it is very sharp!

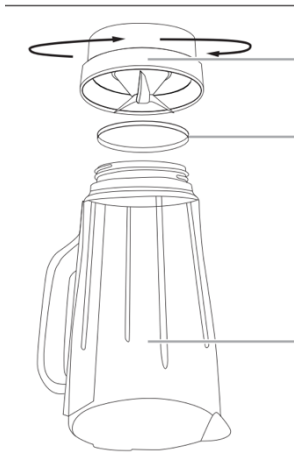
Cleaning the mixing attachment

- Only clean the mix attachment with a long-handled washing-up brush. This is to prevent you from injuring yourself on the cutting blades
- Clean the filler cap and lid with mild soapy water for cleaning by hand, you can remove the rubber seal. Always make sure that the rubber seal is tight before reusing the lid. (Figure 3)



Afb. 3

- The mix-up attachment is dishwasher-safe. Nevertheless, we recommend cleaning the mix top and lid with warm water and soapy water immediately after use. You can fill the inside with warm water 750ml and some soapy water. Close the lid and let it soak for a while. Then put the whole section of the mixing attachment on the motor, turn on the machine and let it pulse a few times. As the cutting blade now moves through the water at maximum speed, it will be rinsed clean. Then turn the machine off again, unplug it and remove the mix attachment from the motor. You pour out the water and rinse it a few times
- If not all the dirt comes off, you can unscrew the lower part of the mix attachment with the cutting blade and remove it from the glass part. This way, you can, very carefully clean the cutting blades



Storage

- When storing the blender, wrap the power cord neatly around the cable spool at the bottom of the machine to prevent the cord from kinking
- Store the blender in a dry and cool place

TROUBLESHOOTING

Malfunction	Cause	Solution
The appliance does not work	The plug is not in the socket or the appliance is faulty	Plug in the power socket Or Contact the company where you bought it

Disposal



The appliance falls under KCA (small chemical waste) and is subject to European directive 2012/19/EU. If you part with the appliance, dispose of it via an authorised waste disposal company or via your municipal waste disposal service. Observe the regulations in force at the time.



Get information on options for disposing of the discarded appliance from your municipal cleansing service.

Warranty from HAC BV

Dear customer,

You have a legal warranty on this device within your country from the date of purchase. In case of defects in this product, you have legal rights against the seller of the product. These legal rights are not restricted by our warranty described below.

Warranty conditions

The warranty period applies from the date of purchase. Keep the receipt carefully. You will need it as proof of purchase.

If a material or manufacturing defect occurs within the statutory warranty period from the date of purchase of this product, we will - at our discretion - repair or replace the product free of charge or refund the purchase price. The prerequisite for this guarantee is that the defective device and the proof of purchase (sales receipt) are presented within the stipulated statutory guarantee period and that a brief description is given of what the defect consists of and when it occurred.

If the defect is covered by our warranty, you will receive the repaired product or a new product (should this not be in stock we will return the money). The repair or replacement of the product does not start a new warranty period.

Warranty period and legal claims for defects

The warranty period is not extended by this guarantee. This also applies to replaced and repaired parts. Any damage and defects already present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking. Costs will be charged for repairs after the warranty period has expired.

Warranty scope

The device has been manufactured with the utmost care on the basis of strict quality standards and has been carefully checked prior to delivery.

The warranty applies to material or manufacturing defects. This guarantee does not apply to product parts subject to normal wear and tear and therefore considered wear parts, or to damage to breakable parts such as switches, batteries or parts made of glass.

This warranty is void if the product has been damaged, used improperly or repaired. For competent use of the product, all instructions described in the operating instructions must be followed exactly. Uses and actions that are discouraged or warned against in the operating instructions must be avoided at all costs.

The product is intended exclusively for private use and not for commercial purposes. Incorrect use and incompetent handling, the use of force and repairs not carried out by a person appointed by us or an authorised company will void the warranty.

Importer
H.A.C. BV
1183AS - 14
Amstelveen
The Netherlands
www.hollandasia.com



1. Einfülldeckel
2. Deckel
3. Mixer-Aufsatz
4. Schneidmesser (Vorsicht vor scharfen Kanten!)
5. Schalter
6. Motorblock
7. Skala
8. Gummideckeldichtung

INHALT

Einleitung

Was in der Schachtel ist

Entsorgen der Verpackung

Wofür ist dieser Mixer zu verwenden?

Beschreibung des Geräts

Technische Daten

Sicherheitshinweise

Tipps für den Gebrauch

Was bei der ersten Benutzung zu beachten ist

Bedienung

Wie wird gereinigt?

Aufbewahrung

Fehlersuche

Beseitigung

Garantie von HAC BV

Einführung

Vielen Dank für Ihren Kauf von OldScool-Retroartikeln aus unserem Sortiment. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch und befolgen Sie die angegebenen Anweisungen, auch wenn Sie glauben, mit dem Produkt vertraut zu sein. Die Anleitung enthält Informationen zur Sicherheit, zum richtigen Gebrauch und zur Entsorgung. Dieses Produkt ist nur für die in der Anleitung angegebenen Zwecke bestimmt. Bitte bewahren Sie diese Anleitung auch für eventuelle spätere Unklarheiten auf oder geben Sie sie weiter, wenn Sie das Produkt an eine andere Person weitergeben.

Einschränkung der Haftung

Die vom Hersteller herausgegebenen technischen und betrieblichen Informationen sowie die in der Bedienungsanleitung enthaltenen Anweisungen entsprechen den zum Zeitpunkt der Erstellung und Fertigstellung dieser Bedienungsanleitung geltenden Bedingungen und Anforderungen innerhalb der EU und des GS-TUV-Instituts.

Aus den Angaben, Abbildungen und Daten sowie den Beschreibungen in dieser Anleitung können daher keine Ansprüche geltend gemacht werden.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Gebrauchsanweisung, nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch, unsachgemäße Reparaturen (nicht durch einen von uns beauftragten Dritten), eigenmächtige oder nicht genehmigte Veränderungen oder den Einbau und/oder die Verwendung nicht zugelassener Teile entstehen.

Dieser Mixer ist ausschließlich für folgende Zwecke bestimmt:

- Mixen, Vermengen, Rühren und Pürieren von Lebensmitteln.
- Zerkleinern ("Crushing") von Eiswürfeln
- Für den Hausgebrauch und nicht für den professionellen oder gastronomischen Gebrauch
- Mengen, die üblicherweise im Haushalt verwendet werden

Dieser Mixer ist nicht geeignet oder zu verwenden für:

- Professioneller gewerblicher oder industrieller Gebrauch!
- Zubereiten von Nusspaste
- Feines Zerkleinern von Kräutern, Zwiebeln, Fleisch und harten Lebensmitteln wie z.B. Stängeln, großen Samen, großen Körnern und Nüssen
- Verarbeitung von Non-Food-Materialien
- Für den Einsatz im Freien oder in feuchter Umgebung
- Verarbeiten von kochenden oder heißen Flüssigkeiten

Verwenden Sie immer nur das mit diesem Gerät gelieferte Zubehör. Andere Teile sind möglicherweise nicht ausreichend geeignet oder unsicher.

Inhalt des Kartons

Der von Ihnen gekaufte OldScool Mixer besteht aus

- Motorblock mit Netzkabel und Stecker
- Mixer-Aufsatz
- Deckel
- Einfülldeckel
- Benutzerhandbuch

Nehmen Sie das Gerät und das Benutzerhandbuch aus der Verpackung und entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial. Überprüfen Sie stets, ob die Verpackung vollständig ist und keine sichtbaren Schäden aufweist. Falls die Verpackung unvollständig ist oder Sie eine Beschädigung feststellen, senden Sie das Gerät an das Unternehmen, bei dem Sie es gekauft haben, zurück.


Reinigen Sie das Gerät, bevor Sie den Standmixer zum ersten Mal benutzen (siehe Kapitel "Reinigung")

Entsorgen der Verpackung



Um Transportschäden am Gerät zu vermeiden, ist das Gerät mit einer Verpackung geschützt. Die von uns verwendeten Verpackungsmaterialien sind nicht umweltschädlich und können recycelt werden. Indem Sie die Verpackung ordnungsgemäß entsorgen, tragen Sie zur Optimierung des Stoffkreislaufs bei und sparen weltweit Rohstoffe ein. Darüber hinaus reduzieren Sie Abfall. Bitte beachten Sie die örtlich geltenden Vorschriften für die Entsorgung dieser Verpackungen.

Technische Daten

Nennspannung	220 - 240 V (Wechselstrom) 50 - 60 Hz
Nennleistung	600 W
Fassungsvermögen	Ca. 2,3 liter
Max. Füllmenge	1,5 ltr
Schutzklasse	II/□ (doppelt isoliert)
KB-Zeit	3 Minuten
	Alle Teile des Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht

Diese Maschine ist für den Kurzzeitbetrieb (KB-Zeit) ausgelegt. Die angegebene KB-Zeit gibt an, wie lange das Gerät ununterbrochen betrieben werden kann, ohne dass der Motor beschädigt wird. Schalten Sie die Maschine nach der angegebenen KB-Zeit aus und lassen Sie sie auf Raumtemperatur abkühlen.

SICHERHEITSHINWEISE



GEFAHR EINES ELEKTRISCHEN SCHLAGES

- ⇒ Tauschen Sie das (beschädigte) Kabel niemals selbst aus. Dies sollte von einem vom Lieferanten beauftragten Elektriker oder einer Person mit den entsprechenden Kenntnissen durchgeführt werden.
- ⇒ Stellen Sie sicher, dass der Motorblock, der Stecker und das Netzkabel niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit getaucht werden.
- ⇒ Dieser Mixer sollte nur in trockenen Räumen verwendet werden, er ist nicht für den Einsatz im Freien geeignet.
- ⇒ Wenn das Gerät mit Wasser oder einer anderen Flüssigkeit in Berührung kommt, ist es unbrauchbar. Stellen Sie ihn auch nicht neben einen anderen Gegenstand, der Flüssigkeit enthält und umkippen oder aus dem die Flüssigkeit auslaufen könnte. Es besteht dann Lebensgefahr durch die Möglichkeit eines Stromschlags.
- ⇒ Legen Sie das Motorblockteil niemals in den Geschirrspüler,
- ⇒ Das Netzkabel darf niemals nass oder feucht werden, achten Sie darauf! Verlegen Sie das Kabel immer so, dass es nicht eingeklemmt oder beschädigt wird.
- ⇒ Ziehen Sie nach dem Gebrauch immer den Stecker aus der Steckdose, um ein ungewolltes Einschalten zu vermeiden.
- ⇒ Überprüfen Sie das Gerät vor jedem Gebrauch. Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn es sichtbare Schäden aufweist, insbesondere wenn der Motorblock oder das Mischteil des Aufsatzes beschädigt ist.
- ⇒ Ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie ungewöhnliche Geräusche aus dem Gerät hören oder Gerüche wahrnehmen, oder bei einer offensichtlichen Fehlfunktion



WARNUNG! GEFAHR DURCH GEFAHR

- ⇒ Greifen Sie niemals mit bloßen Händen in den Mixaufsatz, vor allem nicht, wenn das Gerät eingeschaltet ist! Die Klingen sind extrem scharf!
- ⇒ Öffnen Sie den Deckel nicht, wenn das Gerät in Betrieb ist.

- ⇒ Wenn das Gerät in Betrieb ist, müssen Sie es beaufsichtigen, damit Sie sofort reagieren können, wenn eine gefährliche Situation entsteht,
- ⇒ Wechseln Sie das mitgelieferte Zubehör nur, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist und der Netzstecker gezogen ist. Bewegliches Zubehör und Teile können Verletzungen verursachen.
- ⇒ Lassen Sie Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten das Gerät nur dann benutzen, wenn ihnen der richtige Gebrauch des Geräts erklärt wurde und sie die möglichen daraus resultierenden Gefahren verstanden haben
- ⇒ Verwenden Sie den Mixaufsatz nur mit dem mitgelieferten Motorblock.
- ⇒ Vergewissern Sie sich, dass der Mixer ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt ist, bevor Sie den Mixaufsatz vom Motorblock abziehen.
- ⇒ Dieser Mixer ist kein Spielzeug und sollte Kindern niemals als solches zugänglich gemacht werden.
- ⇒ Die Reinigung dieses Mixers sollte nur von Erwachsenen oder von Kindern über 8 Jahren unter Aufsicht eines Erwachsenen durchgeführt werden. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren und Haustiere immer von diesem Mixer fern, wenn er an das Stromnetz angeschlossen ist.
- ⇒ Stellen Sie sicher, dass dieser Mixer nur auf einer stabilen, flachen und rutschfesten Oberfläche verwendet wird. Vorzugsweise eben
- ⇒ Schalten Sie das Gerät niemals über eine Zeitschaltuhr oder ein externes separates Fernbedienungssystem ein, da dies zu gefährlichen Situationen führen kann.
- ⇒ Seien Sie vorsichtig bei der Reinigung des Geräts. Die Klingen sind sehr scharf!
- ⇒ Vorsicht bei abweichenden Brotgrößen (z.B. Baguette) während des Toastens, es besteht Verbrühungsgefahr. Aufgrund der kleinen abweichenden Form besteht die Gefahr, dass sich das Brot nur schwer aus den Brotschlitzen herausziehen lässt und Sie sich durch Berühren der heißen Teile verbrühen können. Verwenden Sie außerdem, wie bereits erwähnt, niemals Besteck für diesen Vorgang.

VORSICHT! BRANDGEFAHR IN FOLGENDEN SITUATIONEN

- ⇒ Verwenden Sie das Gerät niemals in unmittelbarer Nähe von brennbaren oder leicht entzündlichen Materialien
- ⇒ Verwenden Sie das Gerät nicht an einem Ort mit direkter Sonneneinstrahlung oder an einem Ort, an dem durch andere Geräte Wärme erzeugt werden kann
- ⇒ Decken Sie den Toaster ab oder stellen Sie keine Gegenstände auf den Toaster, wenn er in Betrieb und noch eingesteckt ist.
- ⇒ Das Krümfach sollte in regelmäßigen Abständen geleert werden. Eine volle Krümelschublade kann eine Brandgefahr darstellen.
- ⇒ Das Kabel muss während des Betriebs völlig frei von Hindernissen sein.
- ⇒ Der Standmixer sollte auf einer flachen und hitzebeständigen Oberfläche stehen.
- ⇒ Stellen Sie sicher, dass der Stecker trocken ist, wenn er in die Steckdose gesteckt wird.
- ⇒ Ziehen Sie nach dem Gebrauch immer den Stecker aus der Steckdose.

Stellen Sie

Stellen Sie das Gerät nach der Reinigung der Teile, wie im Abschnitt "Reinigung" beschrieben, so auf,

- Dass das Netzkabel durch die Aussparung an der Rückseite des Motorblocks geführt wird
- Dass der Netzstecker in unmittelbarer Reichweite ist, so dass Sie ihn im Gefahrenfall ausstecken können
- Dass das Gerät auf einer ebenen und stabilen Fläche steht, nicht verrutschen kann und die Saugnäpfe unter dem Gerät bei Vibrationen nicht umkippen.
- Dass das Netzkabel genügend Spielraum hat, nicht am Gerät ziehen kann und dadurch das Gerät umkippt



WARNUNG!

- ⇒ Der Motor schaltet ab, sobald der Rühraufsatz vom Motorblock entfernt oder der Deckel geöffnet wird. Sie merken dann möglicherweise nicht, dass die Maschine noch eingeschaltet ist. Dann kann der

Motor unerwartet anlaufen, sobald der Rühraufsatz aufgesetzt oder der Deckel wieder aufgesetzt wird.

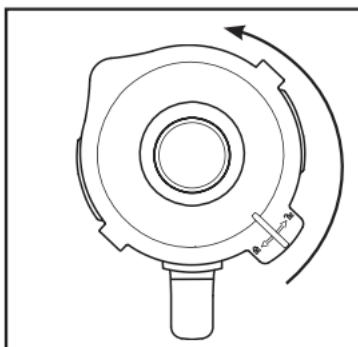
- Stecken Sie den Netzstecker ein, nachdem Sie den Rühraufsatz fertig befüllt haben und dieser vollständig geschlossen ist.
- Vergewissern Sie sich vor dem Aufsetzen des Rühraufsatzes, dass das Gerät ausgeschaltet ist oder dass der Netzstecker gezogen wurde.
- Halten Sie sich bei normalem Gebrauch immer an die folgende Reihenfolge: 1 Gerät ausschalten, 2 Netzstecker ziehen, 3 Motorstillstand abwarten. Erst dann den Aufsatz vom Motorblock abnehmen oder den Deckel öffnen.

Befüllen und Aufstellen des Rühraufsatzes

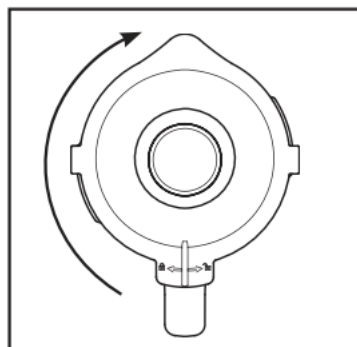
- Heben Sie den Rühraufsatz gerade vom Motorblock ab.
- Entfernen Sie dann den Deckel, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen, so dass er sich löst (Abbildung 1) und Sie ihn abheben können.
- Füllen Sie den Rühraufsatz mindestens bis zur unteren Markierung der Skala und höchstens bis zur oberen Markierung. Für beste Ergebnisse empfehlen wir die unten aufgeführten Höchstmengen.

Lebensmittel	Höchstmenge	Empfohlene Position	Empfohlene Verarbeitungszeit
Flüssigkeiten	1500ml	1 - 3	60 sec
Joghurt - Mixgetränke	1250ml	2 – 5	90 sec
Milchshakes Smoothies	1250ml	2 – 5	60 – 90 sec
Pfannkuchenteig	1250ml	3 – 5	90 sec
Baby-Kartoffelpüree	750 ml	5	3 min
Mayonnaise	2 Eier/ 250ml Öl	3 – 5	90 – 120 sec
Gemüsesuppe	1500 ml	3 – 5	3 min
Eiswürfel	250 ml (ca. 14 - 15 Stück)	P	12x

- Drücken Sie dann den Deckel wieder auf den Mixaufsatz. Schließen Sie den Deckel, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn bis zur Position des geschlossenen Verschlusses drehen (Abbildung 2). Sie hören nun ein Klicken. Achten Sie auch darauf, dass die Ausgusstülle des Mixaufsatzes geschlossen ist. Nur wenn der Deckel fest verschlossen ist, läuft der Motor an.



Afb. 1



Afb. 2

- Schieben Sie die Einfüllkappe bis zum Anschlag in die Deckelöffnung
- Setzen Sie den gefüllten und geschlossenen Mischaufsatz mit dem Griff nach rechts auf den Motorblock. Achten Sie darauf, dass der Pfeil ▼ am Mischaufsatz auf den Pfeil ▲ zeigt. Drehen Sie den Mischaufsatz leicht hin und her, wenn er nicht sofort richtig sitzt. Erst wenn der Mischaufsatz richtig auf dem Motorblock sitzt, kann der Motor gestartet werden

Auswahl der Geschwindigkeitseinstellung

- Wenn der Mixaufsatz gefüllt und vollständig auf dem Motorblock geschlossen ist, können Sie das Gerät einschalten. Stellen Sie den Schalter auf ...

- Einstellung 1 - 3
Für flüssige oder mäßig feste Lebensmittel, zum Mixen, Pürieren oder Rühren
- Stellungen 3 - 5
Für feste Lebensmittel oder zum Zerkleinern von Lebensmitteln
- Stellung P (Pulsfunktion)
Für kurzes und kräftiges Pulsieren. Z.B. zum Zerkleinern von Eiswürfeln. Der Schalter bleibt nicht in dieser Stellung, um den Motor nicht zu überlasten. Halten Sie den Schalter also nur kurz in dieser Position. Wir empfehlen, maximal 180 g Eiswürfel (etwa 10 - 12 Eiswürfel) pro Impulszyklus zu verwenden. Sonst macht das Gerät sie nicht optimal klein.

Nachfüllen bei laufendem Betrieb der Maschine

- ⇒ Wenn Sie bei laufendem Betrieb nachfüllen möchten, sollten Sie dies nur über den mitgelieferten Einfülldeckel tun, den Sie abnehmen, um die Öffnung zum Nachfüllen zu schaffen. Öffnen Sie niemals den Deckel
- ⇒ Legen Sie niemals Besteck oder einen Holzlöffel in den Mixaufsatz, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es besteht ernsthafte Verletzungsgefahr, wenn Besteck oder ein Holzlöffel mit dem rotierenden Schneidmesser in Berührung kommt.

Um während des Betriebs etwas einzufüllen ...

1. Ziehen Sie die Einfüllkappe oben aus dem Deckelbereich heraus
2. Füllen Sie den Mixaufsatz mit den Zutaten
3. Drücken Sie die Einfüllkappe wieder in den Deckelbereich

Hinweis und nützliche Tipps

- ⇒ Das Gerät ist nicht geeignet zum Mahlen von Speisesalz, raffiniertem Zucker oder Weichzucker.
- ⇒ Um ein optimales Ergebnis zu erzielen, empfehlen wir, bei festen Zutaten jeweils kleinere Portionen in den Aufsatz zu geben und nicht gleich die ganze Portion auf einmal.
- ⇒ Wenn Sie Obst oder Gemüse pürieren, geben Sie immer mindestens 50 ml Flüssigkeit hinzu.
- ⇒ Beginnen Sie beim Mixen von flüssigen Zutaten immer mit kleinen Mengen und geben Sie immer eine neue Menge über den Einfüllstutzen im Deckel hinzu.
- ⇒ Um das Gerät zusätzlich zu stabilisieren, legen Sie Ihre Hand während des Gebrauchs auf den geschlossenen Mixer.
- ⇒ Um zu verhindern, dass das Schneidmesser stecken bleibt, empfehlen wir, bei zähflüssigen Lebensmitteln die Position P zu verwenden.

Reinigung

- Nur reinigen, wenn der Stecker aus der Steckdose gezogen ist
- Reinigen Sie das äußere Gehäuse nur mit einem trockenen oder leicht feuchten Tuch.
- Der Motorblock darf unter keinen Umständen in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Es besteht Lebensgefahr durch einen elektrischen Schlag und das Gerät kann beschädigt werden.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Geräts, da sonst Lebensgefahr durch Stromschlag besteht.

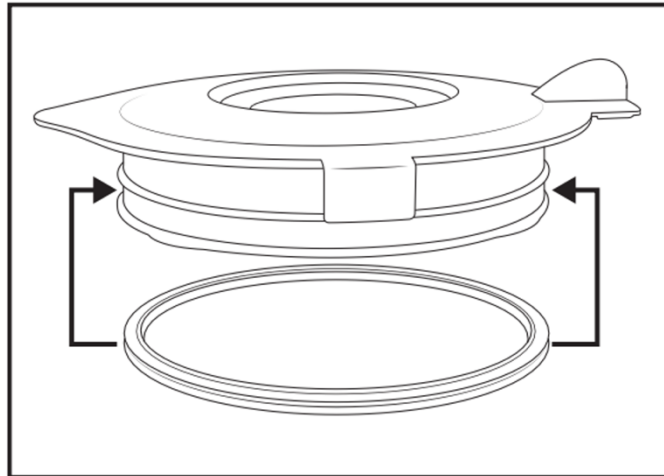


WARNUNG! ES BESTEHT VERLETZUNGSGEFAHR!

- ⇒ Gehen Sie vorsichtig mit dem Schneidmesser um, es ist sehr scharf!

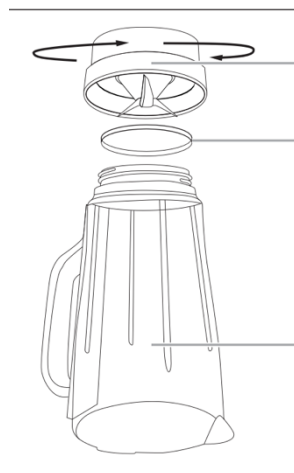
Reinigung des Rühraufsatzes

- ⇒ Reinigen Sie den Mixaufsatz nur mit einer langstieligen Spülbürste. So verhindern Sie, dass Sie sich an den Schneidmessern verletzen.
- ⇒ Reinigen Sie den Einfülldeckel und den Deckel mit milder Seifenlauge Zur Reinigung von Hand können Sie die Gummidichtung entfernen. Vergewissern Sie sich immer, dass die Gummidichtung dicht ist, bevor Sie den Deckel wieder verwenden. (Abbildung 3)



Afb. 3

- Der Mixaufsatz ist spülmaschineneeignet. Dennoch empfehlen wir, den Mixaufsatz und den Deckel sofort nach Gebrauch mit warmem Wasser und Seifenlauge zu reinigen. Sie können das Innere mit warmem Wasser 750ml und etwas Seifenwasser füllen. Schließen Sie den Deckel und lassen Sie ihn eine Weile einweichen. Setzen Sie dann den gesamten Teil des Mixaufsatzes auf den Motor, schalten Sie das Gerät ein und lassen Sie es ein paar Mal pulsieren. Da sich das Schneidmesser nun mit maximaler Geschwindigkeit durch das Wasser bewegt, wird es saubergespült. Dann schalten Sie die Maschine wieder aus, ziehen den Netzstecker und nehmen den Mixaufsatz vom Motor ab. Gießen Sie das Wasser aus und spülen Sie es ein paar Mal ab.
- Wenn sich nicht alle Verschmutzungen lösen, können Sie den unteren Teil des Mixaufsatzes mit dem Schneidmesser abschrauben und vom Glasteil abnehmen. Auf diese Weise können Sie die Schneidmesser sehr vorsichtig reinigen.



Aufbewahrung

- Wenn Sie den Mixer aufbewahren, wickeln Sie das Netzkabel ordentlich um die Kabelspule an der Unterseite des Geräts, damit das Kabel nicht geknickt wird.
- Lagern Sie den Mixer an einem trockenen und kühlen Ort.

FEHLERSUCHE

Störung	Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht	Der Stecker ist nicht in der Steckdose oder das Gerät ist defekt	Stecken Sie den Stecker in die Steckdose Oder Wenden Sie sich an das Unternehmen, bei dem Sie das Gerät gekauft haben

Entsorgung



Das Gerät fällt unter KCA (kleine chemische Abfälle) und unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Bitte entsorgen Sie das Gerät über ein zugelassenes Entsorgungsunternehmen oder über Ihren kommunalen Entsorgungsdienst. Beachten Sie dabei die jeweils gültigen Vorschriften.



Informationen zur Entsorgung des Altgerätes erhalten Sie bei Ihrem kommunalen Entsorgungsdienst.

Garantie von HAC BV

Sehr geehrter Kunde,

Sie haben innerhalb Ihres Landes eine gesetzliche Garantie auf dieses Gerät ab dem Kaufdatum. Im Falle von Mängeln an diesem Produkt haben Sie gesetzliche Rechte gegenüber dem Verkäufer des Produkts. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere nachfolgend beschriebene Garantie nicht eingeschränkt.

Gewährleistungsbedingungen

Die Garantiezeit beginnt mit dem Kaufdatum. Bewahren Sie den Kaufbeleg sorgfältig auf. Sie benötigen ihn als Kaufnachweis.

Tritt innerhalb der gesetzlichen Gewährleistungsfrist ab Kaufdatum dieses Produktes ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, werden wir - nach unserer Wahl - das Produkt kostenlos reparieren oder ersetzen oder den Kaufpreis erstatten. Voraussetzung für diese Garantie ist, dass das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenzettel) innerhalb der gesetzlichen Gewährleistungsfrist vorgelegt werden und eine kurze Beschreibung gegeben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt unter unsere Garantie fällt, erhalten Sie das reparierte Produkt oder ein neues Produkt (sollte dieses nicht vorrätig sein, erhalten Sie Ihr Geld zurück). Durch die Reparatur oder den Austausch des Produkts beginnt keine neue Garantiezeit.

Gewährleistungsfrist und gesetzliche Mängelansprüche

Die Gewährleistungsfrist wird durch diese Garantie nicht verlängert. Dies gilt auch für ausgetauschte und reparierte Teile. Schäden und Mängel, die bereits beim Kauf vorhanden sind, müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Für Reparaturen nach Ablauf der Garantiezeit werden Kosten in Rechnung gestellt.

Umfang der Garantie

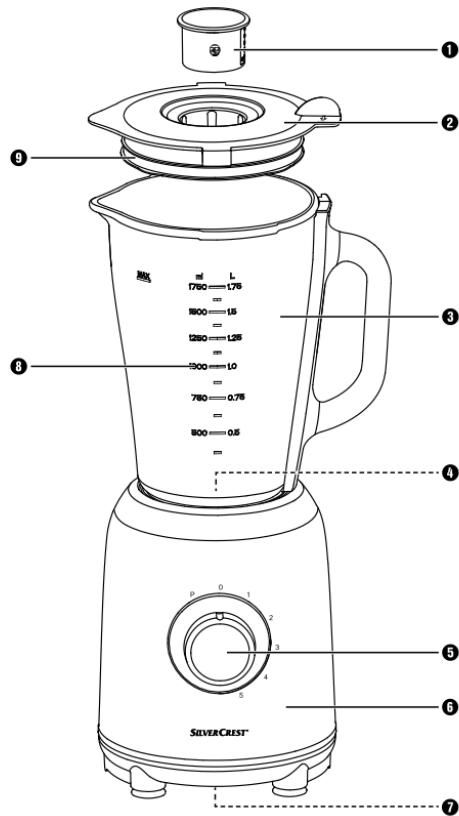
Das Gerät wurde mit größtmöglicher Sorgfalt nach strengen Qualitätsstandards hergestellt und vor der Auslieferung sorgfältig geprüft.

Die Garantie gilt für Material- oder Herstellungsfehler. Diese Garantie gilt nicht für Produktteile, die einer normalen Abnutzung unterliegen und daher als Verschleißteile gelten, sowie für Schäden an zerbrechlichen Teilen wie Schaltern, Batterien oder Teilen aus Glas.

Diese Garantie erlischt, wenn das Produkt beschädigt, unsachgemäß verwendet oder repariert wurde. Für einen sachgemäßen Gebrauch des Produkts müssen alle in der Bedienungsanleitung beschriebenen Anweisungen genau befolgt werden. Verwendungen und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, müssen unbedingt vermieden werden.

Das Produkt ist ausschließlich für den privaten Gebrauch und nicht für gewerbliche Zwecke bestimmt. Unsachgemäßer Gebrauch und unsachgemäße Behandlung, Gewaltanwendung und Reparaturen, die nicht von einer von uns beauftragten Person oder einem autorisierten Unternehmen durchgeführt werden, führen zum Erlöschen der Garantie.

Importeur
H.A.C. BV
1183AS - 14
Amstelveen
Die Niederlande
www.hollandasia.com



1. Bouchon de remplissage
2. Couvercle
3. Attachement du mélangeur
4. Lame de coupe (attention aux bords tranchants !)
5. Interrupteur
6. Bloc moteur
7. Échelle
8. Joint du couvercle en caoutchouc

SOMMAIRE

Introduction

Contenu de la boîte

Élimination de l'emballage

À quoi sert ce mixeur ?

Description de l'appareil

Données techniques

Consignes de sécurité

Conseils d'utilisation

Ce à quoi il faut faire attention lors de la première utilisation

Fonctionnement

Comment nettoyer

Rangement

Résolution des problèmes

Mise au rebut

Garantie de HAC BV

Introduction

Nous vous remercions d'avoir acheté l'un de nos articles rétro OldScool. Veuillez lire attentivement ce manuel et suivre les instructions indiquées, même si vous pensez connaître le produit. Ce manuel contient des informations relatives à la sécurité, à l'utilisation correcte et à l'élimination. Ce produit n'est destiné qu'à l'usage prescrit dans le manuel et aux fins indiquées. Conservez également ce manuel pour éviter toute confusion ultérieure ou transmettez-le si vous cédez le produit à une autre personne

Limitation de la responsabilité

Les informations fournies par le fabricant, qu'elles soient techniques ou opérationnelles, ainsi que les instructions contenues dans le manuel de l'utilisateur sont conformes aux conditions et exigences les plus récentes établies au sein de l'UE et de l'institut GS-TUV au moment de la production et de la finalisation de ce manuel.

Aucune réclamation ne peut donc être faite sur la base des informations, illustrations et données ainsi que des descriptions données dans ce manuel.

Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par le non-respect de ce mode d'emploi, par une utilisation autre que celle à laquelle l'article est destiné, par des réparations incorrectes (non effectuées par un tiers mandaté par nos soins), par des modifications imposées par l'utilisateur ou non autorisées, ou par l'ajout et/ou l'utilisation de pièces non autorisées.

À quoi doit servir ce mixeur?

Ce mixeur est exclusivement destiné à:

- Mélanger, mixer, remuer et réduire les aliments en purée.
- Broyer ("concasser") des glaçons.
- Usage domestique et non professionnel ou de restauration.
- Quantités couramment utilisées dans un ménage

Ce mixeur ne convient pas et ne doit pas être utilisé pour:

- Un usage professionnel ou industriel !
- Préparer de la pâte de noix
- Hacher finement des herbes, des oignons, de la viande et des aliments durs tels que, par exemple, des tiges, de gros cerneaux, de gros grains et des noix.
- Traitement de matériaux non alimentaires
- Utilisation à l'extérieur ou dans un environnement humide
- Traitement de liquides bouillants ou chauds

N'utilisez jamais que les accessoires fournis avec cet appareil. D'autres pièces peuvent ne pas être suffisamment adaptées ou dangereuses.

Contenu de la boîte

Le blender OldScool tel que vous l'avez acheté se compose des éléments suivants

- Bloc moteur, y compris le cordon d'alimentation et la fiche
- L'accessoire du mixeur
- le couvercle
- Bouchon de remplissage
- le manuel d'utilisation.

Retirez l'appareil et le manuel d'utilisation de l'emballage et enlevez tous les matériaux d'emballage. Vérifiez toujours que l'emballage est complet et qu'il ne présente aucun dommage visible. Si l'emballage est incomplet ou si vous constatez des dommages, envoyez ou renvoyez l'appareil à l'entreprise où vous l'avez acheté.


Nettoyez l'appareil avant la première utilisation du batteur sur socle (voir chapitre "nettoyage").

Mise au rebut de l'emballage



Pour éviter que l'appareil ne soit endommagé pendant le transport, il est protégé par un emballage. Les matériaux d'emballage que nous utilisons ne sont pas nocifs pour l'environnement et sont recyclables. En éliminant correctement l'emballage, vous contribuez à optimiser le cycle des matériaux et à économiser les matières premières dans le monde entier. En outre, vous réduisez les déchets. Veuillez respecter les réglementations locales en vigueur pour l'élimination de cet emballage.

Caractéristiques techniques

Tension nominale	220 - 240 V (courant alternatif) 50 - 60 Hz
Puissance nominale	600 W
Capacité	D'environ 2,3 liter
Quantité de remplissage max.	1,5 ltr
Classe de protection	II/□ (double isolation)
Durée du KB	3 minutes
	Toutes les pièces de l'appareil en contact avec les aliments sont sécurisées.

Cette machine est conçue pour un fonctionnement de courte durée (durée KB). Le temps KB spécifié indique la durée pendant laquelle cette machine peut être utilisée en continu sans endommager le moteur. Après la durée KB spécifiée, éteignez la machine et laissez-la refroidir jusqu'à ce qu'elle atteigne la température ambiante.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ



RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE

- ⇒ Ne remplacez jamais vous-même le cordon (endommagé). Cette opération doit être confiée à un électricien agréé par le fournisseur ou à une personne possédant les connaissances nécessaires à cet effet.
- ⇒ Veillez à ce que le bloc moteur, la fiche et le cordon d'alimentation ne soient jamais immergés dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- ⇒ Ce mixeur ne doit être utilisé que dans des pièces sèches, il n'est pas adapté à une utilisation en extérieur.
- ⇒ Au contact de l'eau ou de tout autre liquide, l'appareil est inutilisable. Ne le placez pas non plus à côté d'un objet contenant du liquide, qui pourrait basculer ou d'où le liquide pourrait s'écouler. Il y a alors danger de mort en raison de la possibilité d'un choc électrique.
- ⇒ Ne placez jamais le bloc moteur dans le lave-vaisselle,
- ⇒ Le cordon d'alimentation ne doit jamais être mouillé ou humide. Placez toujours le câble de manière à ce qu'il ne soit pas coincé ou endommagé.
- ⇒ Après utilisation, débranchez toujours l'appareil afin d'éviter toute mise sous tension involontaire.
- ⇒ Vérifiez l'appareil avant chaque utilisation. L'appareil ne doit pas être utilisé s'il présente des dommages visibles, en particulier si le bloc moteur ou la pièce de mélange de l'accessoire sont endommagés.
- ⇒ Débranchez immédiatement l'appareil si vous entendez des bruits inhabituels provenant de l'appareil ou si vous détectez des odeurs, ou en cas de dysfonctionnement évident.



AVERTISSEMENT! RISQUE DE DANGER

- ⇒ Ne mettez jamais les mains nues dans l'accessoire de mixage, surtout lorsque l'appareil est en marche ! Les lames sont extrêmement tranchantes !
- ⇒ N'ouvrez pas le couvercle lorsque l'appareil est en marche.
- ⇒ Lorsque l'appareil est en marche, vous devez le surveiller afin de pouvoir réagir immédiatement en cas de situation dangereuse,

- ⇒ Ne changez les accessoires fournis que lorsque l'appareil ne fonctionne pas et que le cordon d'alimentation est débranché. Les accessoires et les pièces en mouvement peuvent provoquer des blessures
- ⇒ N'autorisez les enfants de plus de 8 ans et les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites à utiliser l'appareil que si l'utilisation correcte de l'appareil leur a été expliquée et qu'ils ont compris les risques possibles qui en découlent.
- ⇒ N'utilisez l'accessoire de mixage qu'avec le bloc moteur fourni.
- ⇒ Assurez-vous que le mixeur est éteint et débranché avant de déconnecter l'accessoire de mixage du bloc moteur.
- ⇒ Ce mixeur n'est pas un jouet et ne doit jamais être mis à la disposition des enfants en tant que tel.
- ⇒ Le nettoyage de ce mixeur ne doit être effectué que par des adultes ou par des enfants de plus de 8 ans sous la surveillance d'un adulte. Tenez toujours les enfants de moins de 8 ans et les animaux domestiques à l'écart de ce mixeur lorsqu'il est branché sur le secteur.
- ⇒ Veillez à n'utiliser ce mixeur que sur une surface stable, plane et antidérapante. De préférence, une surface plane.
- ⇒ Ne mettez jamais l'appareil en marche à l'aide d'une minuterie ou d'un système de commande à distance externe séparé, car cela peut entraîner des situations dangereuses.
- ⇒ Soyez prudent lorsque vous nettoyez l'appareil. Les lames sont très tranchantes !
- ⇒ Faites attention aux pains de taille différente (par exemple, les baguettes) pendant le grillage, car il y a un risque de brûlure. En raison de la petite forme déviante, il peut être difficile de la retirer des fentes à pain, avec un risque de brûlure en touchant les parties chaudes. De plus, n'utilisez jamais de couverts lors de ce processus, comme indiqué ci-dessus.

ATTENTION! RISQUE D'INCENDIE DANS LES SITUATIONS SUIVANTES

- ⇒ Ne jamais utiliser l'appareil à proximité de matériaux inflammables ou hautement inflammables.
- ⇒ N'utilisez pas l'appareil dans un endroit exposé à la lumière directe du soleil ou dans un endroit où la chaleur peut être générée par d'autres appareils.
- ⇒ Couvrez le grille-pain ou ne posez rien sur le grille-pain lorsqu'il est en cours d'utilisation et qu'il est encore branché.
- ⇒ Le bac à miettes doit être vidé régulièrement. Un ramasse-miettes plein peut entraîner un risque d'incendie.
- ⇒ Le câble doit être complètement dégagé de tout obstacle lorsqu'il est utilisé.
- ⇒ Le mixeur doit être placé sur une surface plane et résistante à la chaleur.
- ⇒ Veillez à ce que la fiche soit sèche lorsque vous la branchez dans la prise de courant.
- ⇒ Après utilisation, débranchez toujours la fiche de la prise de courant.

Lieux

Après avoir nettoyé les pièces comme décrit dans la section "nettoyage", placez l'appareil de manière à ce que le câble d'alimentation soit guidé vers l'extérieur,

- Que le câble d'alimentation soit guidé à travers la cavité située à l'arrière du bloc-moteur
- Que la fiche d'alimentation soit immédiatement accessible afin de pouvoir la débrancher en cas de danger
- Que l'appareil repose sur une surface plane et stable, qu'il ne peut pas glisser et que les ventouses sous l'appareil ne basculent pas en cas de vibrations.
- Le cordon d'alimentation doit être suffisamment lâche pour ne pas tirer sur l'appareil et le faire basculer.



AVERTISSEMENT!

- ⇒ Le moteur s'éteint dès que l'accessoire de mixage est retiré du bloc moteur ou que le couvercle est ouvert. Il se peut alors que vous ne vous rendiez pas compte que l'appareil est toujours en marche. Le moteur peut alors se mettre en marche de manière inattendue dès que l'accessoire de mixage est fixé ou que le couvercle est remis en place.

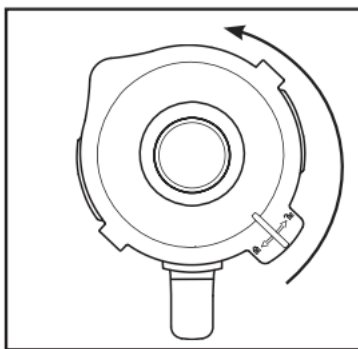
- Branchez la fiche secteur une fois que vous avez fini de remplir l'accessoire de mixage et qu'il est complètement fermé
- Avant de mettre en place l'accessoire de mixage, assurez-vous que l'appareil a été éteint ou que la prise de courant a été débranchée.
- Dans le cadre d'une utilisation normale, il convient de suivre la séquence suivante : 1 Éteindre l'appareil, 2 Retirer la fiche, 3 Attendre l'arrêt du moteur. Ce n'est qu'ensuite que vous pouvez retirer l'accessoire du bloc moteur ou ouvrir le couvercle.

Remplissage et mise en place de l'accessoire de malaxage

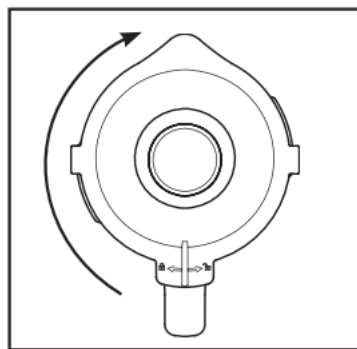
- Soulever l'accessoire de mixage du bloc moteur.
- Retirez ensuite le couvercle en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre de manière à ce qu'il se détache (figure 1) et que vous puissiez le soulever.
- Remplissez l'accessoire de mixage au moins jusqu'au repère inférieur de la balance et au plus jusqu'au repère supérieur. Pour de meilleurs résultats, nous recommandons les quantités maximales ci-dessous.

Denrées alimentaires	Quantité maximale	Position recommandée	emps de traitement recommandé
Liquides	1500ml	1 - 3	60 sec
Yoghourt - boissons mélangées	1250ml	2 – 5	90 sec
Milkshakes - smoothies	1250ml	2 – 5	60 – 90 sec
Pâte à crêpes	1250ml	3 – 5	90 sec
Purée de pommes de terre	750 ml	5	3 min
Mayonnaise	2 œufs/ 250ml d'huile	3 – 5	90 – 120 sec
Soupe de légumes	1500 ml	3 – 5	3 min
Glaçons	ml (environ 14 - 15 morceaux)	P	12x

- Pressez ensuite le couvercle sur l'accessoire de mixage. Fermez le couvercle en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de fermeture (Figure 2). Vous entendrez alors un clic. Assurez-vous également que le bec verseur de l'accessoire de mixage est fermé. Le moteur ne démarre que lorsque le couvercle est bien fermé.



Afb. 1



Afb. 2

- Schieben Sie die Einfüllkappe bis zum Anschlag in die Deckelöffnung
- Setzen Sie den gefüllten und geschlossenen Mischaufsatz mit dem Griff nach rechts auf den Motorblock. Achten Sie darauf, dass der Pfeil ▼ am Mischaufsatz auf den Pfeil ▲ zeigt. Drehen Sie den Mischaufsatz leicht hin und her, wenn er nicht sofort richtig sitzt. Erst wenn der Mischaufsatz richtig auf dem Motorblock sitzt, kann der Motor gestartet werden

Sélection de la vitesse

- Lorsque l'accessoire de mixage est rempli et complètement fermé sur le bloc moteur, vous pouvez mettre l'appareil en marche.
Placez l'interrupteur sur ...
- Réglage 1 - 3
Pour les aliments liquides ou modérément solides, pour les mélanger, les écraser ou les remuer.
- Positions 3 - 5
Pour les aliments solides ou pour les couper en petits morceaux
- Position P (fonction d'impulsion)
Pour des impulsions courtes et puissantes. Par exemple, pour broyer des glaçons. L'interrupteur ne reste pas dans cette position afin de ne pas surcharger le moteur. Il ne faut donc maintenir l'interrupteur dans cette position que brièvement. Nous recommandons d'utiliser au maximum 180 gr de glaçons (environ 10 à 12 glaçons) par cycle d'impulsion. Dans le cas contraire, l'appareil ne produira pas des glaçons de taille optimale.

Remplissage lorsque la machine est en marche

- ⇒ Si vous souhaitez faire l'appoint lorsque la machine est en marche, vous devez le faire uniquement par le bouchon de remplissage prévu à cet effet, en le retirant pour créer l'ouverture nécessaire pour remplir ce que vous voulez. Ne jamais ouvrir le couvercle
- ⇒ Ne placez jamais de couverts ou de cuillère en bois dans l'accessoire de mixage lorsque l'appareil est en marche. Il existe un risque sérieux de blessure si des couverts ou une cuillère en bois entrent en contact avec la lame de coupe en rotation.

Pour remplir quelque chose pendant le fonctionnement ...

1. Retirez le bouchon de remplissage situé en haut de la zone du couvercle
2. Remplir l'accessoire de mixage avec les ingrédients
3. Remettre le bouchon de remplissage dans la partie du couvercle.

Remarque et conseils utiles

- ⇒ L'appareil ne convient pas pour moudre des grains de sel de table, de sucre raffiné ou de sucre mou.
- ⇒ Pour obtenir les meilleurs résultats, nous recommandons de mettre dans l'accessoire de plus petites portions à la fois pour les ingrédients fermes, plutôt que toute la portion en une seule fois.
- ⇒ Lorsque vous réduisez des fruits ou des légumes en purée, ajoutez toujours au moins 50 ml de liquide.
- ⇒ Lorsque vous mixez des ingrédients liquides, commencez toujours par de petites quantités et ajoutez toujours une nouvelle quantité par le bouchon de remplissage du couvercle.
- ⇒ Pour stabiliser davantage l'appareil, placez votre main sur le dessus du mixeur fermé pendant l'utilisation.
- ⇒ Pour éviter que la lame de coupe ne se coince, il est recommandé d'utiliser la position P pour les aliments visqueux.

Comment nettoyer l'appareil?

- Nettoyez uniquement lorsque la fiche est débranchée.
- Nettoyez le boîtier extérieur uniquement avec un chiffon sec ou légèrement humide.
- Le bloc moteur ne doit en aucun cas être immergé dans l'eau ou dans d'autres liquides. Cela pourrait entraîner un danger de mort par électrocution et endommager l'appareil.
- N'ouvrez jamais le boîtier de l'appareil, sinon vous risquez de vous blesser en vous électrocutant.

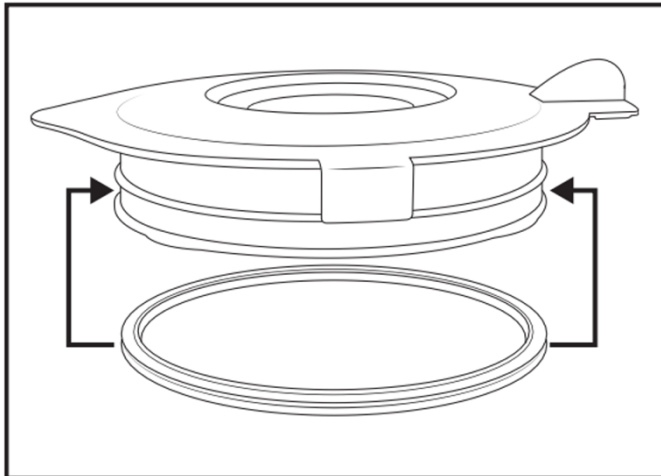


AVERTISSEMENT! RISQUE DE BLESSURE!

- ⇒ Manipulez la lame de coupe avec précaution, elle est très tranchante!

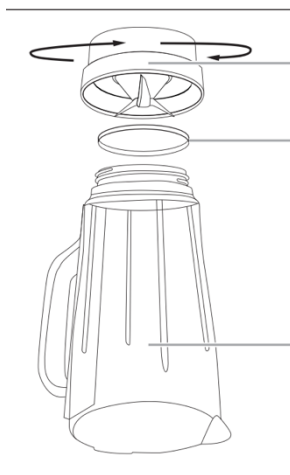
Nettoyage de l'accessoire de mixage

- ⇒ Nettoyez l'accessoire de mixage uniquement avec une brosse à vaisselle à long manche. Vous éviterez ainsi de vous blesser sur les lames de coupe.
- ⇒ Nettoyer le bouchon de remplissage et le couvercle avec de l'eau savonneuse douce. Pour le nettoyage à la main, vous pouvez retirer le joint en caoutchouc. Assurez-vous toujours que le joint en caoutchouc est bien serré avant de réutiliser le couvercle. (Figure 3)



Afb. 3

- L'accessoire de mixage peut être lavé au lave-vaisselle. Néanmoins, nous recommandons de nettoyer le couvercle du mixeur avec de l'eau chaude et de l'eau savonneuse immédiatement après utilisation. Vous pouvez remplir l'intérieur du mixeur avec de l'eau chaude (750 ml) et de l'eau savonneuse. Fermez le couvercle et laissez tremper pendant un moment. Placez ensuite toute la section de l'accessoire de mixage sur le moteur, mettez l'appareil en marche et laissez-le pulser plusieurs fois. La lame de coupe se déplaçant dans l'eau à une vitesse maximale, elle sera rincée. Ensuite, éteignez à nouveau l'appareil, débranchez-le et retirez l'accessoire de mixage du moteur. Vous versez l'eau et vous rincez plusieurs fois.
- Si toutes les saletés ne s'enlèvent pas, vous pouvez dévisser la partie inférieure de l'accessoire de mixage avec la lame de coupe et la retirer de la partie en verre. De cette manière, vous pouvez nettoyer très soigneusement les lames de coupe.



Rangement

- Lorsque vous rangez le mixeur, enroulez soigneusement le cordon d'alimentation autour de la bobine de câble située au bas de l'appareil afin d'éviter qu'il ne s'entortille.
- Rangez le mixeur dans un endroit sec et frais.

RANGEMENT

Dysfonctionnement	Cause	Solution
L'appareil ne fonctionne pas	La fiche n'est pas dans la prise de courant ou l'appareil est défectueux	Branchez la prise de courant ou Contactez l'entreprise où vous avez acheté l'appareil.

Élimination



L'appareil relève de la catégorie des petits déchets chimiques (KCA) et est soumis à la directive européenne 2012/19/EU. Si vous vous séparez de l'appareil, éliminez-le par l'intermédiaire d'une entreprise d'élimination des déchets agréée ou de votre service municipal d'élimination des déchets. Respectez la réglementation en vigueur.



Des informations sur la manière d'éliminer l'appareil mis au rebut peuvent être obtenues auprès de votre service municipal d'élimination des déchets.

Garantie de HAC BV

Cher client,

Vous bénéficiez d'une garantie légale sur cet appareil dans votre pays à compter de la date d'achat. En cas de défaut de ce produit, vous disposez de droits légaux à l'encontre du vendeur du produit. Ces droits légaux ne sont pas limités par notre garantie décrite ci-dessous.

Conditions de garantie

La période de garantie s'applique à partir de la date d'achat. Conservez soigneusement le reçu. Il vous servira de preuve d'achat.

Si un défaut matériel ou de fabrication survient pendant la période de garantie légale à compter de la date d'achat de ce produit, nous nous engageons, à notre discrétion, à réparer ou à remplacer le produit gratuitement ou à rembourser le prix d'achat. La condition préalable à cette garantie est que l'appareil défectueux et la preuve d'achat (ticket de caisse) soient présentés pendant la période de garantie légale stipulée et qu'une brève description de la nature du défaut et de la date à laquelle il s'est produit soit donnée.

Si le défaut est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit (si celui-ci n'est pas en stock, nous vous rembourserons). La réparation ou le remplacement du produit ne fait pas courir une nouvelle période de garantie.

Période de garantie et droits légaux en cas de défaut

La période de garantie n'est pas prolongée par cette garantie. Cela vaut également pour les pièces remplacées et réparées. Les dommages et défauts déjà présents au moment de l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Les frais de réparation seront facturés après l'expiration de la période de garantie.

Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec le plus grand soin sur la base de normes de qualité strictes et a été soigneusement inspecté avant d'être livré.

La garantie s'applique aux défauts de matériel ou de fabrication. Cette garantie ne s'applique pas aux pièces du produit soumises à une usure normale et donc considérées comme des pièces d'usure, ni aux dommages causés aux pièces cassables telles que les interrupteurs, les piles ou les pièces en verre.

Cette garantie est annulée si le produit a été endommagé, utilisé de manière incorrecte ou réparé. Pour une utilisation compétente du produit, toutes les instructions décrites dans le mode d'emploi doivent être suivies à la lettre. Les utilisations et actions déconseillées ou mises en garde dans le mode d'emploi doivent être évitées à tout prix.

Le produit est destiné exclusivement à un usage privé et non à des fins commerciales. L'utilisation incorrecte et la manipulation incompétente, l'usage de la force et les réparations qui ne sont pas effectuées par une personne désignée par nous ou par une entreprise agréée annulent la garantie.

**Importateur
H.A.C. BV
1183AS - 14
Amstelveen
Pays-Bas
www.hollandasia.com**