

ONECONCEPT

Mixerset



10020112 10020113 10027407

Sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Gerätes. Lesen Sie die folgenden Hinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, um möglichen Schäden vorzubeugen. Für Schäden, die durch Missachtung der Hinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung.

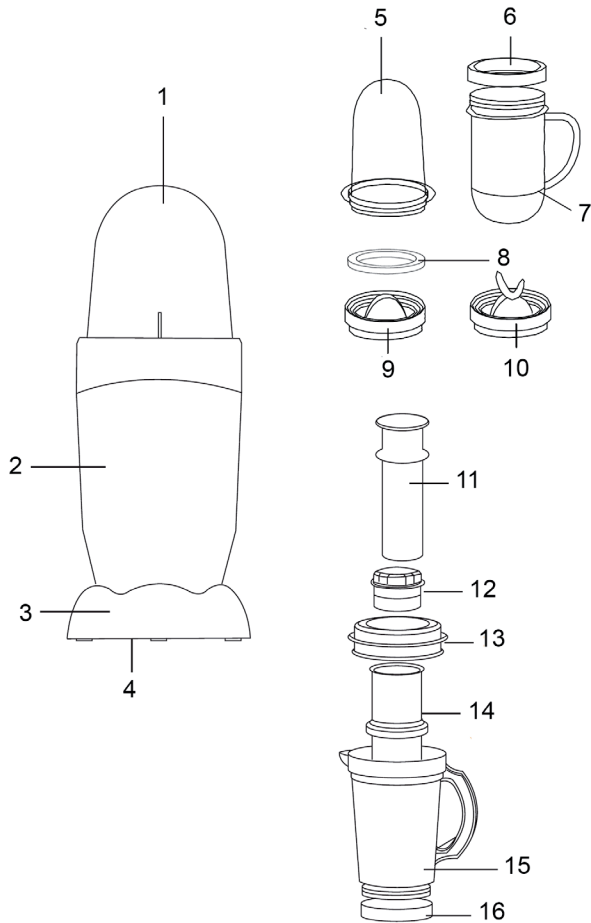
Technische Daten

Artikelnummer	10020112, 10020113, 10027407
Stromversorgung	220-240 V ~ 50-60 Hz
Leistung	350 W

Sicherheitshinweise

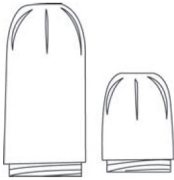
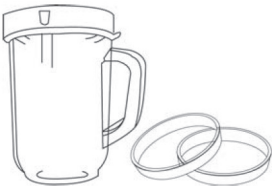

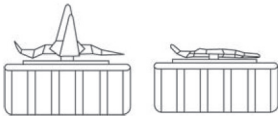
- Tauchen Sie die Gerätebasis nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Kinder, physisch und körperlich eingeschränkte Menschen sollten das Gerät nur benutzen, wenn sie vorher von einer Aufsichtsperson ausführlich mit den Funktionen und den Sicherheitsvorkehrungen vertraut gemacht wurden.
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie es reinigen oder wenn Sie es länger nicht benutzen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht wenn das Netzkabel beschädigt ist, es nicht richtig funktioniert oder wenn es fallen gelassen wurde.
- Lassen Sie das Kabel nicht über die Arbeitsfläche hängen.
- Stellen Sie das gerät auf einen stabilen, ebenen Untergrund. Stellen Sie das Gerät nicht neben das Spülbecken oder auf unebene Flächen.
- Benutzen Sie das Gerät nur zum Zerkleinern von Lebensmitteln.
- Benutzen Sie das Gerät nur im Haushalt.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
- Ziehen sie den Stecker nicht am Kabel aus der Steckdose, sondern halten Sie ihn beim Abziehen mit der Hand fest.
- Lassen Sie Reparaturen nur von qualifizierten Fachkräften durchführen, versuchen Sie nicht das Gerät selbst zu reparieren.
- Seien Sie vorsichtig wenn sich heiße Flüssigkeiten im Gerät befinden und Sie es bewegen.
- Passen Sie beim Umgang mit den Messern auf, dass Sie sich nicht daran verletzen, besonders wenn Sie teile auseinandernehmen und reinigen.
- Schalten Sie das Gerät aus bevor Sie es bewegen.
- Benutzen Sie die Becher nicht in der Mikrowelle, solange sich noch das Messer daran befindet.
- Wenn Sie den Becher aus der Mikrowelle holen, achten Sie auf den austretenden Dampf, wenn Sie den Deckel abnehmen.
- Benutzen Sie keine Becher in der Mikrowelle.
- benutzen Sie das Gerät nicht länger als 30 Sekunden am Stück, lassen Sie es dann 2 Minuten lang abkühlen.

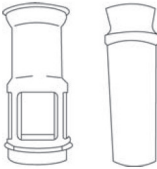
Geräteübersicht



1 Kleiner Becher	5 Großer Becher	9 Flaches Messer	13 Deckel
2 Gehäuse	6 Bunter Ring	10 Kreuzklinge	14 Filter
3 Gerätebasis	7 Krug	11 Stößel	15 Mixbecher
4 Motor	8 Dichtung	12 Messbecher	16 Dichter Deckel

Einzelteile im Überblick

Großer und kleiner Becher	Vier Party-Becher mit Komfort-Lippen-Ringen.
	
<p>Diese Becher sind zum Mixen, Erhitzen und zum Lagern ihrer Zutaten. Sie sind nicht Spülmaschinen-fest (nur der Aufsatz) und Mikrowellen-fest.</p>	<p>Diese Party-Becher verwandeln Ihren Mini-Mixer in die ultimative Party-Maschine. Sie können gekühlte Party-Drinks in ein und demselben Becher mischen und servieren. Mitgeliefert werden sogar farbige Komfort-Lippen-Ringe, die die Becherkante abdecken und erkenntlich machen, welcher Becher wem gehört. Diese Party-Becher sind nicht Mikrowellen-fest!</p>
Basis-Station	Gekreuzte und flache Klinge
	
<p>Die Basis-Station ist das Herz des Mini-Mixers. Platzieren Sie einfach einen der Becher oder der Party-Becher auf der Basis und drücken Sie die Taste. Nichts könnte leichter sein. Achtung: Tauchen Sie die Basis-Station niemals in Wasser und ziehen Sie immer den Stecker, bevor Sie sie reinigen.</p>	<p>Der Mini-Mixer wird mit zwei Klingen ausgeliefert. Eine gekreuzte Klinge zum Mixen und Zerkleinern von Zutaten wie beispielsweise Zwiebeln, Käse, Fleisch und gefrorenen Drinks. Und eine flache Klinge zum Schlagen von Sahne oder zum zerkleinern von harten Zutaten wie beispielsweise Kaffee-Bohnen und Gewürze. Falls Sie die Dichtung zur Reinigung entfernen müssen, tun Sie dies niemals mit Hilfe scharfer oder spitzer Objekte. Nutzen Sie stets ein flaches, abgerundetes Werkzeug um eventuelle Schäden an der Dichtung zu vermeiden. Stellen Sie nach der Reinigung sicher, dass die Dichtung wieder fest an der angedachten Stelle sitzt.</p>

Frischhalte-Deckel	Mixer-Krug und Deckel	Entsafter-Zubehör
		
<p>Mit dem Mini-Mixer, Ihrem persönlichen, vielseitigen Küchenzeilen-Zauberer, können Sie Speisen zubereiten, erhitzen und aufbewahren. Und das alles in einem Behältnis. Keine Plastik-Folien oder Essens-Behälter sind notwendig, um Ihre Überbleibsel frisch zu halten. Ihr Mini-Mixer wird zwei dichte Frischhalte-Deckeln ausgeliefert, die perfekt auf die kleine, großen und die Party-Becher passen und Ihre Überbleibsel tagelang frischhalten. Nutzen Sie nur die Streuer/Dampf-Deckel um Speisen in der Mikrowelle zu erwärmen.</p>	<p>Der große Mixer-Aufsatz hat die Leistung und die Kapazität eines teuren, gewöhnlichen Mixers, doch die Version des Mini-Mixers nimmt dagegen nur den Platz einer Kaffeetasse ein. Nutzen Sie den Mixer um Milkshakes zu rühren oder große Ladungen ihres Lieblings-Cocktails zu mixen. Der Mixer wird mit einem offenen Deckel ausgeliefert, mit dem Sie Zutaten während des laufenden Betriebs hinzufügen können. Hinweis: Benutzen Sie den Krug des Mixers nicht um Eis zu zerschlagen.</p>	<p>Diese zwei Teile, der Stößel und der Filter-Becher, verwandeln den Mini-Mixer in einen Entsafter, der genauso viel kann, wie die großen, teuren Geräte. Doch im Gegensatz zu den großen Entsaftern, ist der Mini-Mixer in wenigen Sekunden gereinigt.</p>

Inbetriebnahme und Bedienung

Vor dem ersten Gebrauch

Lesen Sie vor dem Gebrauch diese Anleitung sorgfältig durch, auch wenn Sie mit diesem Gerät vertraut sind. Legen Sie besondere Dieses Gerät darf nur über einen standardmäßigen Stromstecker versorgt werden. Dieses Produkt ist ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt und nicht im gewerblichen oder industriellen Bereich konzipiert. Packen Sie den Mini-Mixer vorsichtig aus. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.

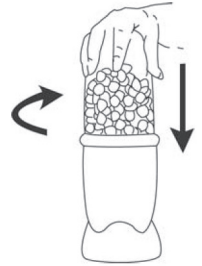
Stellen Sie sicher, dass die Spannung der Stromversorgung der auf dem Gerät angegebenen Spannung entspricht. Entfernen Sie die Plastik-Teile und waschen Sie sie mit warmen Seifen-Wasser. Trocknen Sie sie vollständig. Reinigen Sie das äußere des Gehäuses mit einem feuchten Tuch oder Schwamm. Benutzen Sie keine Scheuermittel.

Die Impuls-Technik

Da der Motor des Mini-Mixer so Leistungsstark ist, können Sie bei mangelnder Aufmerksamkeit Zutaten zu lange bearbeiten und zu nutzlosen Brei verarbeiten. Darum ist die Impulse-Technik bei der Zubereitung von Salsa oder gehackten Zwiebeln von größter Wichtigkeit.

Anfangs bedarf der Umgang mit der Impulse-Technik etwas Eingewöhnung. Doch sobald Sie ein Gefühl dafür entwickeln, werden Sie im Handumdrehen zum Experten.

Um den Impuls einzusetzen, drücken Sie einfach den Becher herunter, drehen Sie ihn schnell im Uhrzeiger-Sinn und lassen Sie ihn los. Für Speisen, die Sie grob gehackt haben möchten, drehen Sie den Becher bis dieser eingerastet ist. Lassen Sie die Klingen zum stehen kommen und starten Sie erneut, bis sie die gewünschte Konsistenz erreicht haben.



Wenn Sie große Portionen von Pancakes, Milkshakes oder gefrorenen Drinks herstellen möchten, bietet der Mixer die Leistung und Kapazität von großen Mixern, und das ohne so viel Platz einzunehmen.

Den Mixer-Krug aufsetzen

Drehen Sie einfach die gekreuzte Klinge in die Unterseite des Mixers. Stecken Sie den Mixer auf die Basis-Station.



Wie sie den Mixer benutzen

Der Mini-Mixer funktioniert wie jeder andere Mixer

1. Platzieren Sie den Mixer mit der angesetzten Klinge auf die Basis-Station.
2. Drücken Sie den Mixer nach unten und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er eingerastet ist.
3. Schließen Sie den Krug mit einem Deckel und mixen Sie.

Nutzen Sie den Mixer niemals länger als eine Minute am Stück, da dies sonst den Motor dauerhaft beschädigen kann. Wenn der Motor aufhört zu laufen, ziehen Sie die Basis-Station aus dem Stecker und lassen Sie ihn für einige Stunden abkühlen, bevor Sie ihn erneut benutzen.

Wie Sie das Entsafter-Zubehör aufsetzen

Achtung: Setzen Sie vor dem Verwenden des Entsafter-Zubehörs nicht die flache Klinge in den Mixer ein.

1. Drehen Sie die gekreuzte Klinge in den Boden des Mixer-Kruges
2. Führen Sie den Filter-Becher mittig von in den Krug, sodass die Kerben des Bechers auf die drei Lamellen auf der Innenseite des Kruges gleiten.
3. Stecken Sie den Mixer auf die Station.




Wie Sie das Entsafter-Zubehör verwenden

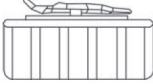
Wählen Sie vor Sie anfangen ihre Zutaten aus und stellen Sie sicher, dass diese in den Filter-Becher passen.

1. Entfernen Sie den Mittel-Deckel/Messbecher aus dem Krug-Deckel und setzen Sie den Mixer mit dem eingesetzten Entsafter-Zubehör auf die Basis-Station.
2. Drücken Sie den Mixer herunter und drehen Sie ihn im Uhrzeiger-Sinn bis er eingerastet ist. Stellen Sie sicher, dass der Motor läuft bevor Sie Zutaten hinzufügen um Schaden an den Klingen zu vermeiden.

Die richtige Klinge wählen

Der Mini-Mixer wird mit zwei Klingen ausgeliefert. Achtsamkeit ist bei der Handhabung der Klingen notwendig, besonders wenn Sie diese aus der Schüssel entfernen und wenn Sie die Schüssel leeren oder reinigen.

Gekreuzte Klinge	
	<ul style="list-style-type: none">• Zerkleinern – Speisen wie z.B. Zwiebeln, Knoblauch, Karotten. So wie auch zur Herstellung von Salsa-Dips.• Zerhacken – pulverisiert Eis für Smoothies, gefrorene Cocktails und Milkshakes.• Verrühren – Teig für Muffins oder Pancakes sind in Sekunden angerührt.• Zerreiben – Zutaten wie Käse und Schokolade sind in Sekunden zerrieben.• Pürieren – Speisen wie Hummus, Suppen und Baby-Nahrung sind in wenigen Sekunden cremig weich gerührt.• Gefrorene Früchte zerkleinern – für leckere Sorbets• Fleisch zerkleinern – für leckere Hähnchen oder Schinken-Salate

Flache Klinge	Zerkleinern und zerhacken von einzelnen, harten Zutaten:
	<ul style="list-style-type: none"> • Kaffee-Bohnen • Nüsse • Zimt-Stöcke • Getrocknete Früchte • Oder geschlagene Speisen wie z.B.: • Schlagsahne • Frischkäse • Butter

Reinigung und Pflege

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.
- Wischen Sie die Gerätebasis mit einem feuchten lappen ab.
- Benutzen Sie einen Feuchten Lappen um Verunreinigungen rund um die Tasten zu lösen und zu entfernen.
- Tauchen Sie die Gerätebasis nicht komplett in Wasser.

Hinweise zur Entsorgung



Befindet sich die linke Abbildung (durchgestrichene Mülltonne auf Rädern) auf dem Produkt, gilt die Europäische Richtlinie 2002/96/EG. Diese Produkte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Informieren Sie sich über die örtlichen Regelungen zur getrennten Sammlung elektrischer und elektronischer Gerätschaften. Richten Sie sich nach den örtlichen Regelungen und entsorgen Sie Altgeräte nicht über den Hausmüll. Durch die regelkonforme Entsorgung der Altgeräte werden Umwelt und die Gesundheit ihrer Mitmenschen vor möglichen negativen Konsequenzen geschützt. Materialrecycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern.

Konformitätserklärung

Hersteller: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Deutschland.



Dieses Produkt entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:
 2014/30/EU (EMV)
 2014/35/EU (LVD)
 2011/65/EU (RoHS)

Dear Customer,

Congratulations on purchasing this equipment. Please read this manual carefully and take care of the following hints to avoid damages. Any failure caused by ignoring the mentioned items and cautions mentioned in the instruction manual are not covered by our warranty and any liability.

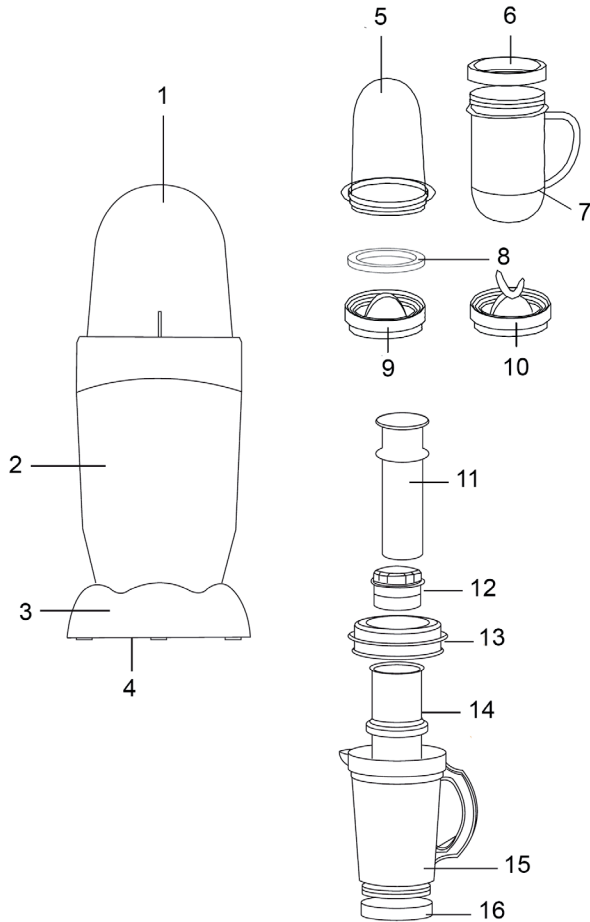
Technical Data

Item number	10020112, 10020113, 10027407
Power supply	220-240 V ~ 50-60 Hz
Power consumption	350 W

Safety Instructions

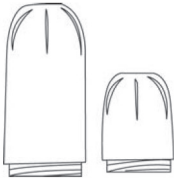

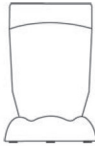
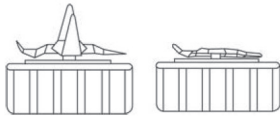
- To protect against the risk of electric shock, DO NOT IMMERSE the appliance cord set or plug in water or any other liquid.
- This appliance is not intended for use by young children or infirm persons unless they are adequately supervised by a responsible person.
- Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Switch off the power outlet and remove the plug before cleaning or when the appliance is not in use.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug; if the appliance malfunctions; or if it is dropped or damaged in any manner.
- Do not allow the cord to hang over the edge of a table or counter, or to touch hot surfaces.
- Do not operate or place any part of this appliance on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- The use of attachments or accessories not recommended or sold by the manufacturer can cause electric shock or injury.
- Operate on a dry level surface; sinks, drainboards or uneven surfaces must be avoided.
- Do not use any appliance for anything other than its intended use. This product is intended for household use only.
- This appliance is intended to be plugged in a standard domestic power outlet only.
- Do not use outdoors.
- Do not carry the appliance by the cord.
- Do not attempt to repair or disassemble the appliance. There are no user-serviceable parts.
- Extreme caution is necessary when moving any appliance containing hot liquids.
- Care is needed when handling cutting blades, especially when removing the blade from the bowl, emptying the bowl & during cleaning.
- Wait until the appliance has been switched off before moving the mini blender.
- Never microwave with the blade still attached. Remove the blade and twist on a shaker/steam top.
- When microwaving, beware of steam and use an oven mitt to remove hot cups from the microwave. Do not use party mugs in the microwave.



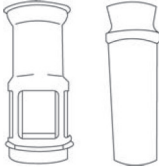
Product Description



1 Short cup	4 Tall cup	8 Flat blade	12 Lid
2 Main body	5 Color ring	9 Cross blade	13 Filter cup
3 Base	6 Mug	10 Plunger	14 Blender
4 Power base	7 Sealing gasket	11 Measuring cup	15 Sealable lids

Accessory

<p>Tall Cup and Short Cup</p>	<p>Four Party Mugs with Comfort Lip Rings</p>
	
<p>These cups are used to mix, cook and store your ingredients. They are not dishwasher-safe (top rack only) and microwave-safe.</p>	<p>These Party Mugs turn your Mini Blender into the Ultimate Party Machine. You can make and serve frozen party drinks right in the same mug. They even come with coloured Comfort Lip Rings to cover the threads and let you know whose drink is whose. The Party Mugs are not microwave safe.</p>
<p>Power Base</p>	<p>Cross Blade and Flat Blade</p>
	
<p>The Power Base is the heart of the Mini Blender. Simply place one of the Cups or Party Mugs onto the High-Torque Power Base and press. Nothing could be easier. Caution: Do not submerge the Power Base in water and always unplug the Power Base before cleaning it.</p>	<p>The Mini Blender comes with two blades, a Cross Blade for chopping, grating and blending foods such as onions, cheeses, meats and frozen rinks, and a Flat Blade for whipping cream and grinding hard foods like coffee beans and spices. Both blades are not dishwasher-safe. In the base of the blades, there is a plastic gasket that creates and airtight fit with the MiniBlender cups. After washing a blade, check to make sure the gasket is still inside as the heat from some dishwashers can cause them to become loose. If you need to remove the sealing gasket for cleaning make sure not to use any sharp or pointed objects to remove the gasket. Always use a flat, blunt object or tool to avoid damage to the gasket. Make sure to re-install the gasket properly in the blade base.</p>

Stay-Fresh Re-sealable Lids	Mini Blender and Lid	Mini Blender Juice Extractor Kit
		
<p>With the Mini Blender- your personal, versatile, countertop Wizard - you can prep, cook and store your food in the very same vessel. No plastic wrap or storage containers are needed to keep your leftovers fresh, Your Mini Blender comes with two Stay-fresh Re-sealable Lids that fill right on to the Short and Tall Cups, and Party Mugs to keep your leftovers fresh for days. Only use the Shaker/ Steamer tops to heat food in the microwave.</p>	<p>The full-size Blender attachment has all the power and capacity of an expensive, conventional blender, but the Mini Blender's version only takes up as much counter space as a coffee mug. Use your Mini Blender anytime you need to whip up group favourites such as milkshakes, pancakes balcers, or to make big batches of your favorite fozen cocktails at your next function. The Blender Lid corners with a pop-top for slipping in ingredients while the motor is running. NOTE: DO NOT use the Mini Blender jug to crush ice, refer to instructions</p>	<p>These two pieces, the Extractor and Plunger, transform your Mini blender into the Mini blender Juicer that does the same job as those large expensive juicers... but unlike the big extractors, the Mini Blender Juicer cleans up in seconds!</p>

Use and Operation

Before first Use

Before using your Mini Blender for the first time it is important that you read and follow the instructions in this use and care booklet, even if you feel you are familiar with this type of appliance. Your attention is drawn in particular to the section dealing with IMPORTANT SAFEGUARDS. Find a safe and convenient place to keep this booklet handy for future reference. This appliance has been designed to operate from a standard domestic power outlet. It is not intended for industrial or commercial use. Carefully unpack the Mini Blender. Remove all packaging materials and either discard or retain for future use.

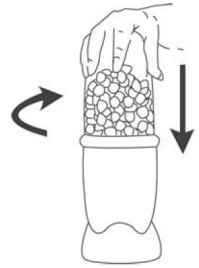
Ensure that the voltage of your electricity supply is the same as that indicated on the rating label on the appliance (220-240V). Remove the plastic components and wash in warm soapy water. Dry thoroughly and replace. Wipe over the exterior of the casing with a damp sponge or cloth. Do not use abrasive cleaners.

The "Pulse" Technique

Because the Mini Blender's motor is so powerful, if you aren't careful you can quickly over-process food and turn it into mush. That is why when you want to make foods such as chunky salsa, or coarse chopped onions, the Pulse technique is key. Pulsing takes a tiny bit of getting used to, but once you get a feel for it, you will be an expert in no time.

To Pulse you simply press down and twist cup very quickly in clockwise and then release. For foods that you want coarsely chopped, twist cup in clockwise until the cup is locked in. Then let the blades come to a complete stop and lap again until you get the consistency you desire.

When it's time to whip up big batches of foods like pancakes, milkshakes, or frozen drinks, the Mini Blender has all the power and capacity of those expensive, bulky blenders without taking up all that counter space. The Blender Lid has two pouring spouts, one for straining and one for pouring and a pop-out top, so you can add ingredients as you blend.



Assembling the Mini Blender

Twist the Cross Blade onto the bottom of the blender. Place the blender on the Mini Blender base.



Using the Mini Blender

The Mini Blender is just like regular blenders.

1. Place line assembled Blender onto the Power Base.
2. Push down on the Blender and twist clockwise until the tabs lock under the lip of the Power Base (Lock On mode).
3. Put on the Blender Lid and blend.

Never run the Mini Blender for more than one minute at a time, as it can cause permanent damage to the motor. If the motor stops working, unplug the Power Base and let it cool for a few hours before attempting to use it again.

Assembling the Mini Blender Juicer

Caution: when using Extractor, don't twist flat blade on the bottom of blender.

1. Twist the Cross Blade onto the bottom of Blender.
2. Insert the Extractor down the center of the Blender making sure to line the three notches up with the three ribs on the inside of the Blender.
3. Place the lid onto the Blender and align either the straining pourer or regular pourer or regular pourer up to the spout. Make sure the lid is locked on, it holds the Extractor insert in place.
4. Place the Blender on the Mini Blender base.




Using the Mini Blender Juicer

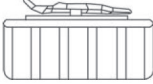
Select your juice ingredients make sure they are sized in fill into the Extractor.

1. Remove the pop-top from the lid of Blender, place the assembled Mini Blender Juicer onto the Power Base.
2. Press down and turn the Blender clockwise until it is running in hands-free Lock On mode. To avoid jamming the blades, which can cause serious motor damage, making sure the motor is running BEFORE you add any ingredients into the juicer.

Choosing the Right Blade

The Mini Blender comes with two blades. Care is needed when handling cutting blades, especially when removing the blade from the bowl, emptying the bowl and during cleaning.

Cross Blade	
	<ul style="list-style-type: none">• Chopping - Foods like onions, garlic and carrots, And for making dips such as salsa or bean dip.• Blending - The Cross Blade pulverizes ice for smoothies, frozen cocktails and milkshakes.• Mixing - Batters for pancakes, muffins and quick breads are mixed in seconds.• Grating - Foods like hard and soft cheeses and chocolate are grated in just seconds.• Pureeing - Dishes such as hummus, all-natural soups, and baby food are creamy smooth in seconds.• Shaving ice and Frozen Fruits - For tasty treats such as snow cones or fruit sorbets.• Grinding Meats - Delicious chicken and ham salads or pates are ground in second.

Flat Blade	Grinding and Chopping harder, single ingredient items such as:
	<ul style="list-style-type: none"> • Coffee beans • Nuts • Cinnamon sticks • Dried fruit • Or Whipping foods such as: • Homemade whipped cream • Cream cheese • Butter

Cleaning and Care

- The most important thing is to UNPLUG the Power Base before washing.
- Use a damp rag to wipe down the inside and outside of the Power Base.
- Use a damp rag to soften up the any dirt around the activators as you work the activator buttons up and down until they move freely again.
- NEVER SUBMERGE THE POWER BASE IN WATER OR PLACE IT IN DISHWASHER.

Hints on Disposal



According to the European waste regulation 2002/96/EG this symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council or your household waste disposal service.

Declaration of Conformity



Producer: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Germany.

This product is conform to the following European Directives:
 2014/30/EU (EMC)
 2014/35/EU (LVD)
 2011/65/EU (RoHS)

Chère cliente, cher client,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement et respecter les instructions de ce mode d'emploi afin d'éviter d'éventuels dommages. Nous ne saurions être tenus pour responsables des dommages dus au non-respect des consignes et à la mauvaise utilisation de l'appareil.

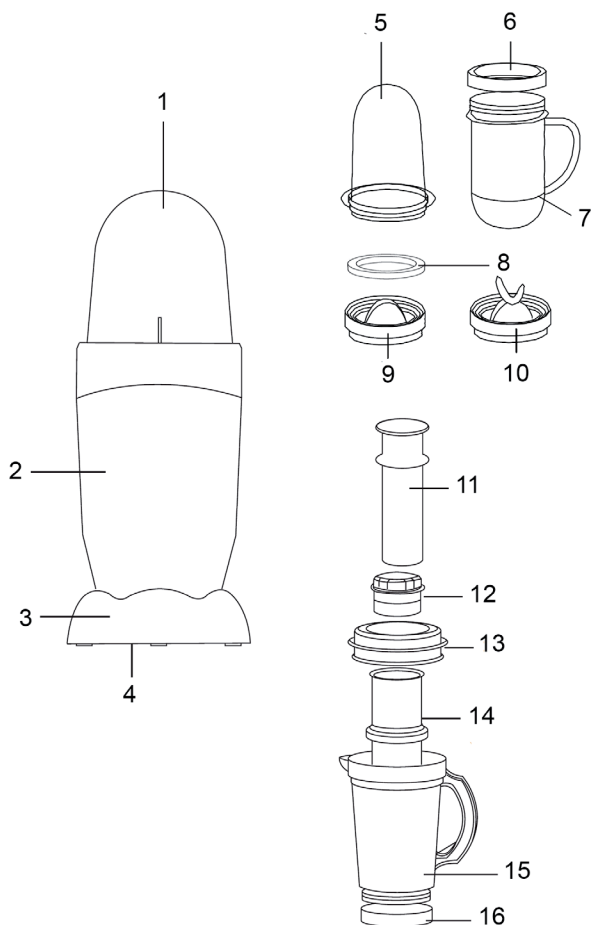
Fiche technique

Numéro d'article	10020112, 10020113, 10027407
Tension d'entrée	220-240 V ~ 50-60 Hz
Puissance	350 W

Consignes de sécurité

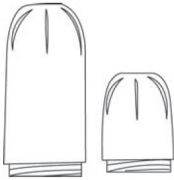
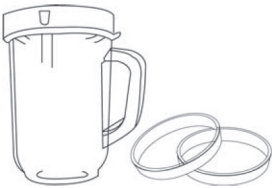

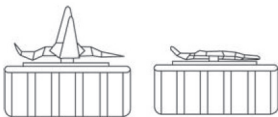
- Ne pas immerger la base de l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
- Les enfants, les personnes physiquement handicapées ne doivent utiliser l'appareil que sous surveillance d'un responsable qui leur a expliqué en détail les fonctionnalités et les consignes de sécurité.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Eteignez l'appareil et retirez la fiche avant de le nettoyer ou quand vous ne l'utilisez pas pour une longue période.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation est endommagé ou ne fonctionne pas correctement ou s'il est tombé.
- Ne laissez pas le câble pendre au bord du plan de travail.
- Placez toujours l'appareil sur une surface plane et stable. Ne placez pas l'appareil à côté de l'évier ou sur des surfaces irrégulières.
- Utilisez l'appareil uniquement pour hacher les aliments.
- Utilisez l'appareil uniquement dans le ménage.
- N'utilisez pas l'appareil à l'air libre.
- Ne retirez pas la fiche de la prise en tirant sur le cordon, mais tirez en maintenant la fiche.
- Seul un professionnel qualifié est autorisé à effectuer les réparations nécessaires. Ne pas essayer de réparer l'appareil par vous-même.
- Soyez prudent si vous déplacez l'appareil avec une contenance liquide chaude.
- Manipulez les lames avec précaution pour éviter les blessures, surtout pendant le démontage et l'entretien.
- Coupez l'alimentation avant de le déplacer.
- N'utilisez pas les gobelets dans le four à micro-ondes si les lames sont encore montées.
- En retirant le gobelet du four à micro-ondes, faites attention à la vapeur qui s'échappe lorsque vous retirez le couvercle.
- Ne pas utiliser le gobelet dans le four à micro-ondes.
- Ne pas utiliser l'appareil pendant plus de 30 secondes en continu, laisser refroidir pendant 2 minutes.



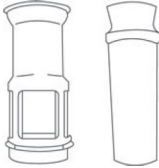
Aperçu de l'appareil



1 Petit gobelet	5 Grand gobelet	9 Lame plate	13 Couvercle
2 Boîtier	6 Anneau multicolore	10 Lame croisée	14 Filtre
3 Base de l'appareil	7 Cruche	11 Poussoir	15 Bol mélangeur gradué
4 Bloc moteur	8 Joint	12 Bouchon doseur	16 Couvercle d'étanchéité

Aperçu des articles

Grand et petit gobelet	Quatre gobelets à boisson revêtus d'anneaux pour le confort des lèvres
	
<p>Ces gobelets servent à mélanger, à réchauffer et à garder vos ingrédients. Ils ne sont indiqués ni pour le lave-vaisselle (seulement le couvercle) ni pour le four à micro-ondes</p>	<p>Grâce à ces gobelets à boisson, votre mini mixeur devient un must pendant vos soirées. Vous pouvez mixer et servir des boissons fraîches dans le même gobelet. Des anneaux colorés, qui couvrent le bord et destinés au confort des lèvres, sont inclus. Ce qui permet de différencier l'appartenance des gobelets. Ces gobelets à boisson ne sont pas indiqués pour le four à micro-ondes !</p>
Base	Lame en croix et lame plate
	
<p>La base est le cœur du mini mixeur. Il suffit de placer un gobelet ou un gobelet à boisson sur la base et d'appuyer sur le bouton. Rien n'est plus facile. Attention : ne jamais immerger la base dans l'eau et toujours retirer la fiche, avant de la nettoyer</p>	<p>Le mini mixeur est livré avec deux lames. Une lame croisée pour mélanger et hacher les ingrédients comme les oignons, le fromage, la viande et les boissons glacées et une lame plate pour fouetter la crème ou hacher les aliments durs comme les grains de café et épices. Si vous devez de retirer le joint pour le nettoyage, n'utilisez pas des objets tranchants ou pointus. Utiliser toujours un outil arrondi et plat pour éviter tout dommage au joint. Après le nettoyage, assurez-vous que le joint est fixé fermement dans son logement.</p>

Couvercle étanche	Cruche mixeur et couvercle	Accessoires de centrifugeuse
		
<p>Avec le mini mixeur, votre assistant en cuisine personnel et polyvalent, vous pouvez préparer, réchauffer et garder vos repas. Et le tout dans un seul récipient. Vous n'avez plus besoin de film plastique ou de récipients pour garder au frais les restes de repas. Votre mini-mixeur est livré avec deux couvercles étanches qui conviennent parfaitement aux petits et grands gobelets, ainsi qu'aux gobelets à boisson. Ce qui vous permet de garder les restes de repas au frais pendant des jours. Utilisez uniquement le couvercle vapeur pour réchauffer vos repas dans le four à micro-ondes.</p>	<p>La grande cruche mixeur a la puissance et la capacité d'un appareil mixeur coûteux usuel, mais cette version du mini mixeur a les dimensions d'une tasse de café. Utilisez la cruche pour mixer des milkshakes ou de grandes quantités de vos cocktails préférés. Le mixeur est fourni avec un couvercle, ce qui vous permet d'ajouter des ingrédients pendant le fonctionnement. Conseil : ne pas utiliser la cruche pour briser de la glace.</p>	<p>Grâce au poussoir et au filtre, le mini mixeur devient une centrifugeuse, aussi efficace que les grands appareils coûteux. Cependant contrairement aux grandes centrifugeuses, le mini mixeur est nettoyé en quelques secondes.</p>

Mise en service et utilisation

Avant la première utilisation

Lisez attentivement ces instructions avant la première utilisation, même si l'appareil vous est familier. Cet appareil ne doit être alimenté que par une fiche électrique standard. Ce produit est conçu exclusivement pour un usage domestique et non professionnel. Déballez le mini mixeur avec soin. Retirez tous les matériaux d'emballage.

Assurez-vous que la tension d'alimentation corresponde à celle indiquée sur l'appareil. Enlevez les pièces en plastique et les laver à l'eau chaude savonneuse. Séchez-les complètement. Nettoyez l'extérieur du boîtier avec un chiffon ou une éponge humide. Ne pas utiliser de produits abrasifs.

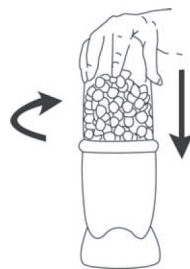
La technique d'impulsion

Le moteur du mini-mixeur étant très puissant, vous pouvez, par inattention, mélanger trop longtemps des ingrédients jusqu'à obtenir une bouillie indésirée. D'où l'importance de la technique d'impulsion dans la préparation de sauces ou d'oignons hachés.

Dans un premier temps, l'utilisation de la technique d'impulsion nécessite une certaine familiarisation. Mais une fois que vous l'avez dans le sang, vous devenez expert en la matière.

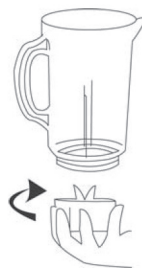
Pour utiliser la technique d'impulsion, appuyez simplement sur le gobelet, tournez le rapidement dans le sens horaire et relâchez. Pour les aliments qui doivent être haché grossièrement, tournez le gobelet jusqu'au verrouillage. Relâcher jusqu'à l'immobilisation des lames et recommencer jusqu'à avoir la consistance désirée.

Ce mixeur peut, grâce à sa performance et sa capacité, à l'instar des grands mixeurs et sans prendre beaucoup de place, préparer de grandes quantités de pancakes, de milkshakes et de boissons glacées.



Mettre la cruche mixeur

Tournez simplement la lame en croix sur le dessous du mixeur. Branchez le mixeur sur la base.



Comment utiliser le mixeur

Le mini mixeur fonctionne comme les autres mixeurs.

1. Placez le mixeur et la lame utilisée sur la base.
2. Appuyez sur le bol mixeur et tournez dans le sens horaire jusqu'au verrouillage.
3. Fermez la cruche avec un couvercle et mélangez.

N'utilisez jamais le mixeur au-delà d'une minute en continu, car cela peut endommager le moteur de façon permanente. Lorsque le moteur cesse de fonctionner, débranchez la base de la prise et laissez refroidir pendant quelques heures avant de l'utiliser à nouveau.

Comment assembler les accessoires de la centrifugeuse

Attention : retirez la lame plate du mixeur avant d'utiliser les accessoires de la centrifugeuse.

1. Tournez les lames en croix en-dessous de la cruche.
2. Introduisez au milieu de la cruche le filtre si bien que les encoches du filtre glissent sur les trois lamelles intérieures de la cruche.
3. Branchez le mixeur à la base.




Comment utiliser les accessoires de la centrifugeuse

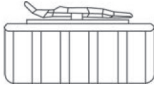
Sélectionnez les ingrédients avant de commencer et assurez-vous que les portions soient adaptées au filtre.

1. Retirez le bouchon doseur du couvercle de la cruche et branchez le mixeur avec les accessoires de la centrifugeuse sur la base.
2. Appuyez sur le bol mixeur et tournez dans le sens horaire jusqu'au verrouillage. Assurez-vous que le moteur est en marche avant d'ajouter les ingrédients pour éviter d'endommager les lames.

Choisir la bonne lame

Le mini mixeur est fourni avec deux lames. Manipulez avec précaution les lames, surtout lorsque vous les enlevez du bol mélangeur et quand vous videz ou nettoyez le bol mélangeur.

Lame croisée	
	<ul style="list-style-type: none">• Pour découper les aliments : par exemple oignons, ail, carottes. Pour la préparation également de trempettes de sauce.• Pour hacher en morceaux : comme la glace pour les smoothies, les cocktails glacés et les milkshakes.• Pour mélanger : la pâte pour les muffins ou les pancakes est mélangée en quelques secondes.• Pour râper : les ingrédients comme le fromage et le chocolat sont râpés en quelques secondes.• Pour mixer en purée : les aliments comme l'houmous, les soupes et les aliments pour bébés sont mixés en purée en quelques secondes.• Pour découper les fruits congelés : pour de délicieux sorbets• Pour hacher de la viande : pour de délicieux poulet ou jambon salades

Lame plate	Pour découper et hacher les ingrédients durs : <ul style="list-style-type: none"> • Grains de café • Noix • Bâtons de cannelle • Fruits séchés • Ou les aliments fouettés comme : <ul style="list-style-type: none"> • La crème fouettée • Fromage frais • Beurre
	

Nettoyage et entretien

- Tirez la fiche de la prise avant de nettoyer l'appareil.
- Essuyez la base de l'appareil avec un chiffon humide.
- Utilisez un chiffon humide pour éliminer les impuretés autour des touches.
- Ne pas immerger la base de l'appareil complètement dans l'eau.

Information sur le recyclage



Vous trouverez sur le produit l'image ci-contre (une poubelle sur roues, barrée d'une croix), ce qui indique que le produit se trouve soumis à la directive européenne 2002/96/CE. Renseignez-vous sur les dispositions en vigueur dans votre région concernant la collecte séparée des appareils électriques et électroniques. Respectez-les et ne jetez pas les appareils usagés avec les ordures ménagères. La mise au rebut correcte du produit usagé permet de préserver l'environnement et la santé. Le recyclage des matériaux contribue à la préservation des ressources naturelles.

Déclaration de conformité



Fabricant : Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Allemagne.

Ce produit est conforme aux directives européennes suivantes :
 2014/30/UE (CEM)
 2014/35/UE (LVD)
 2011/65/UE (RoHS)