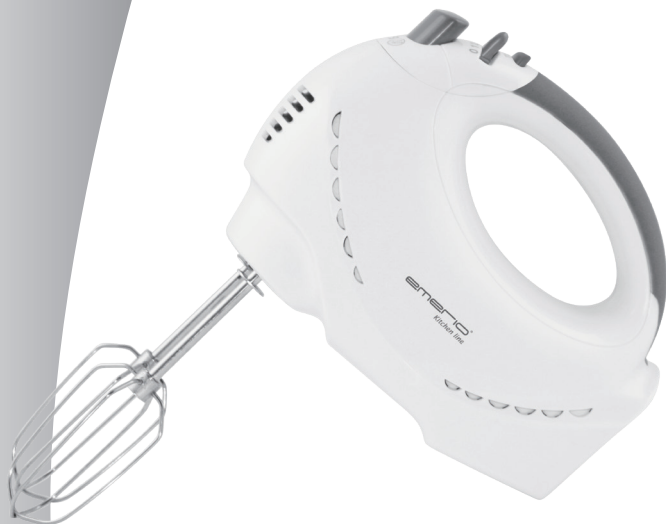


enerio®

HM-104209.5



***Hand mixer (EN)***

***Hand mixer (DE)***

***Mixer à main (FR)***

***Frullatore a mano (IT)***

CE

# Content – Inhalt – Teneur –Contenuto

Instruction manual – English .....	- 2 -
Bedienungsanleitung – Deutsch .....	- 5 -
Mode d'emploi – Français .....	- 9 -
Manuale d'istruzioni – Italiano .....	- 13 -

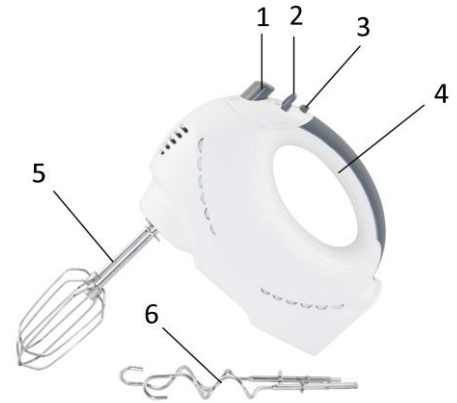
## Instruction manual – English

### IMPORTANT SAFEGUARDS

1. Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
2. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
3. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
4. Children shall not play with the appliance.
5. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
6. Warning: risk of injury in case of misuse.
7. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.
8. Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
9. Make sure that the operating voltage indicated on the appliance is the same as supply voltage in your home.
10. To protect against the risk of electric shock, do not immerse any part of this appliance into water or any other liquid.
11. Unplug from outlet while not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
12. Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from beaters, dough hooks, and blade of the blender foot during operation to reduce the risk of injury to person and/or damage to the hand mixer.
13. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug after the appliance malfunctions, or if it is dropped or damaged in any manner. You should contact an approved service centre.
14. Do not let the cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including the stove.
15. Never fit accessories with different functions at the same time (dough hooks and beaters etc.)
16. Do not use this appliance outdoors or for commercial purposes. This unit is intended for household use only.
17. Remove beaters from hand mixer before washing.
18. Do not allow the power cable to hang down within reach of children.
19. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
20. The use of attachments or accessories not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
21. Do not attempt to repair or disassemble the appliance. There are no user serviceable parts.
22. The machine should not be operated by means of an external timer-switch or by means of a separate system with remote control.
23. This appliance is not designed for commercial use.
24. Regarding the instructions for cleaning the surfaces which come in contact with food, speed settings and operating times, please refer to the below paragraph of the manual.

## PARTS DESCRIPTION

1. Eject button
2. Speed control
3. Turbo button
4. Handle
5. Beaters
6. Dough hooks



## BEFORE FIRST USE

1. Carefully unpack the hand mixer and remove all packaging material.
2. Clean the various accessories of your appliance in warm soapy water, rinse and dry thoroughly before use.

## INSTRUCTION FOR USE

1. Be sure speed control in the "0" position and the appliance is unplugged from an electrical outlet.
2. Insert beaters/dough hooks singlely at a time, by placing the stem end of beaters/dough hooks into the bottom of the mixer. Turn the beater slightly and push in until it clicks into position.
3. Plug into an appropriate outlet.
4. Place the ingredients into a bowl suitable for mixing purposes, grip the mixer handle, and position the beaters in the centre of the food to be mixed.
5. Turn the mixer on and adjust speed setting by using the control on the handle.
6. The appliance is equipped with a turbo button, which allows you instant access to the full power of your appliance.
7. When you have finished using it, set the speed control switch to "0" position.
8. Unplug the appliance.
9. While pressing the eject button, pull out the beaters/dough hooks.

## Caution:

1. Never wash the motor housing in water.
2. Be sure the control knob is turned to position "0" and the cord is removed from the electrical outlet before taking out the attachments from the housing.

## SPEED GUIDE

SPEED	DESCRIPTION
1-2	For mixing dry ingredients with liquids, folding whipped egg whites and cream into mixtures, stirring gravies and sauces and mashing vegetables.
3-4	For mixing cake mixes, puddings or batters. For using the dough hooks when mixing dough or heavier cake mixes. For creaming together shortening and sugar.
5	For whipping cream, evaporated or powdered milk, egg whites or whole eggs. For mixing minced meat or kneading heavy dough.

## PROCESSING GUIDE

	Quantities and processing times	
Recipe	Quantity	Time
Yeast dough	Max 500 gr. flour	Max. 5 min.
Batter for waffles, pancakes	Ca. 750 gr.	Ca. 3 min.
Thin sauces, creams and soups	Ca. 750 gr.	Ca. 3 min.

Mayonaise	Max. 3 egg yolks	Ca. 5 min.
Mashed potatoes	Max. 750 gr.	Max. 3 min.
Whipped cream	Max. 500 gr.	Max. 3 min.
Beating egg whites	Max. 5 egg whites	Ca. 3 min.
Cake dough	Ca. 750 gr.	Ca. 3 min.

**Caution:**

1. Never use more load then mentioned in the table above and never operate the mixer longer then mentioned.
2. Allow the mixer to cool down for 5 minutes after finishing a recipe.

**CLEANING THE APPLIANCE**

1. Before cleaning, switch off and unplug the cord from the electrical outlet.
2. Wash beaters/dough hooks in hot soapy water. Rinse and dry them well.
3. Wipe the mixer body with a damp cloth.

**TECHNICAL DATA**

Operating voltage: 230V ~ 50Hz

Power consumption: 200Wnom 250Wmax

**GUARANTEE AND CUSTOMER SERVICE**

Before delivery our devices are subjected to rigorous quality control. If, despite all care, damage has occurred during production or transportation, please return the device to your dealer.

For the purchased device we provide 2 years guarantee, commencing from the day of sale. If you have a defective product, you can directly go back to the point of purchase.

Defects which arise due to improper handling of the device and malfunctions due to interventions and repairs by third parties or the fitting of non-original parts are not covered by this guarantee. Always keep your receipt, without the receipt you can't claim any form of warranty. Damage caused by not following the instruction manual, will lead to a void of warranty, if this results in consequential damages then we will not be liable. Neither can we hold responsible for material damage or personal injury caused by improper use if the instruction manual is not properly executed. Damage to accessories does not mean free replacement of the whole appliance. In such case please contact our service department. Broken glass or breakage of plastic parts is always subject to a charge. Defects to consumables or parts subjected to wearing, as well as cleaning, maintenance, replacement of said parts or shipping and transportation costs to and from any place of repair are not covered by the warranty and are to be paid.



The crossed out wheeled bin symbol means that this product shall not be disposed of with normal household waste. Electronic and Electrical Equipment not included in the selective sorting process are potentially dangerous for the environment and human health due to the presence of hazardous substances. Please dispose of responsibly at an approved waste or recycling facility.

Emerio Switzerland AG  
Oberneuhofstrasse 1  
6340 Baar  
Switzerland

## Bedienungsanleitung – Deutsch

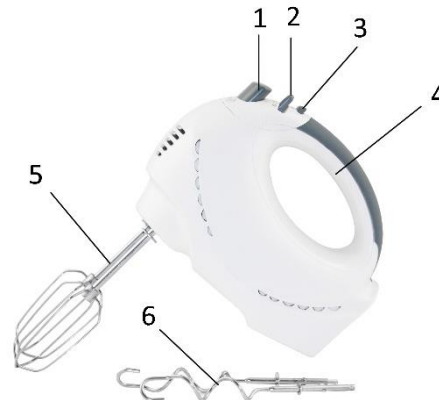
### WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

1. Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn es unbeaufsichtigt bleibt sowie vor der Montage, der Demontage oder Reinigung.
2. Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Gerät und Kabel dürfen nicht in Kinderhände gelangen.
3. Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen und mentalen Fähigkeiten sowie Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn für Aufsicht oder Erläuterungen bezüglich der sicheren Geräteverwendung gesorgt wird und die damit verbundenen Gefahren verstanden werden.
4. Dieses Gerät ist kein Spielzeug.
5. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder dessen Kundendienst oder durch einen qualifizierten Techniker ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
6. Warnung: Verletzungsgefahr bei Missbrauch.
7. Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt oder für ähnliche Anwendungen vorgesehen, wie z.B. in Personalküchen von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; auf Bauernhöfen; von Gästen in Hotels, Motels und in anderen Unterkünften; in Unterkünften mit Halbpension.
8. Bevor Zubehör gewechselt werden oder bevor Sie Teile berühren, die sich bei Gebrauch bewegen, schalten Sie das Gerät aus und trennen es von der Stromversorgung.
9. Überprüfen Sie vor dem Anschluss des Geräts, ob die Spannung Ihrer Stromversorgung mit der des Gerätes übereinstimmt.
10. Zum Schutz vor einem elektrischen Schlag das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
11. Ziehen Sie stets den Netzstecker, wenn das Gerät nicht benutzt wird, Teile montiert oder abgenommen werden oder vor einer Reinigung.
12. Kommen Sie nicht in die Nähe von bewegenden Komponenten, halten Sie während des Betriebs Hände, Haare, Kleidung, sowie Utensilien von den Röhreinsätzen fern. Es besteht eine Gefahr von Verletzungen oder einer Beschädigung des Handmixers.
13. Nehmen Sie kein Gerät in Betrieb, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker Schäden aufweisen, wenn Fehlfunktionen auftreten, falls das Gerät auf den Boden gefallen sein sollte oder anderweitig beschädigt wurde. Wenden Sie sich an einem autorisierten Kundendienst-Center.
14. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante der Tisch-oder Arbeitsplatte hängen oder heiße Oberflächen berühren, einschließlich eines Ofens.
15. Montieren Sie niemals gleichzeitig Röhreinsätze mit unterschiedlichen Funktionen (Knethaken und Rührbesen, usw.).
16. Das Gerät nicht im Freien und nicht für geschäftliche Zwecke verwenden. Das Gerät wurde ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.
17. Vor der Reinigung der Röhreinsätze diese vom Handmixer abnehmen.
18. Das Netzkabel nicht in Reichweite von Kindern herabhängen lassen.
19. Nehmen Sie kein Gerät in Betrieb, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker Schäden aufweisen, wenn Fehlfunktionen auftreten oder es anderweitig beschädigt wurde. Schicken Sie das Gerät zur Untersuchung, Reparatur oder Einstellung an ein autorisiertes Kundendienstzentrum.
20. Die Verwendung von Erweiterungen oder Zubehörteilen, die nicht vom Hersteller empfohlen oder verkauft wurden, kann zu einem Feuer, elektrischen Schlag oder Verletzungen führen.
21. Versuchen Sie auf keinen Fall, das Gerät selber zu reparieren oder auseinanderzunehmen. Im Geräteinneren befinden sich keine zu wartenden Teile.

22. Das Gerät darf nicht mit Hilfe einer externen Zeitschaltuhr oder eines separaten Systems mit Fernbedienung eingeschaltet werden.
23. Dieses Gerät wurde nicht für den gewerblichen Gebrauch entworfen.
24. Bezüglich Reinigungsanweisungen für Oberflächen mit Lebensmittelkontakt sowie Geschwindigkeitseinstellungen und Betriebszeiten bitte den folgenden Absatz beachten.

## BESCHREIBUNG

1. Auslösetaste
2. Geschwindigkeitsregler
3. Turbotaste
4. Handgriff
5. Rührstäbe
6. Knethaken



## VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

1. Packen Sie den Handmixer vorsichtig aus und entfernen Sie alles Verpackungsmaterial.
2. Reinigen Sie die Zubehörteile in warmer Seifenlauge, spülen sie diese gut ab und lassen sie vor dem Einbau vollständig trocknen.

## INBETRIEBNAHME

1. Achten Sie darauf, dass der Geschwindigkeitsregler sich in der Stellung „0“ befindet und der Netzstecker des Geräts gezogen ist.
2. Stecken Sie die Rührstäbe/Knethaken einzeln ein, indem Sie jeweils das hintere Ende unten in den Mixer einführen. Drehen Sie die Röhreinsätze etwas und schieben sie in das Gerät hinein, bis sie hörbar einrasten.
3. Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.
4. Geben Sie das Mixgut in eine zum Mixen geeignete Schüssel, ergreifen den Handgriff des Mixers und halten die Röhreinsätze mittig in das Mixgut.
5. Schalten Sie den Mixer ein und wählen Sie mithilfe des Reglers am Griff die gewünschte Geschwindigkeit.
6. Das Gerät besitzt eine Turbotaste, mit der Sie umgehend volle Geschwindigkeit wählen können.
7. Wenn der Mixvorgang beendet ist, stellen Sie den Geschwindigkeitsregler in die Stellung „0“.
8. Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts.
9. Ziehen Sie während des Drückens der Auslösetaste die Röhreinsätze heraus.

## Vorsicht:

1. Reinigen Sie das Motorgehäuse niemals in Wasser.
2. Vergewissern Sie sich, dass vor dem Entfernen der Röhreinsätze der Geschwindigkeitsregler in der Stellung „0“ steht und der Netzstecker gezogen ist.

## LEITFADEN FÜR DIE GESCHWINDIGKEITSSTUFEN

GESCHWINDIGKEIT	BESCHREIBUNG
1-2	Mixen von trockenen Zutaten mit Flüssigkeiten, Heben von geschlagenem Eiweiß oder Schlagsahne, unter Mischungen und Rühren von Soßen.
3-4	Rühren von Kuchenmischungen, Pudding oder Backmischungen. Zum Rühren von Teig oder schweren Kuchenmischungen die Knethaken verwenden. Zum cremig Rühren von Butter und Zucker die Rührbesen verwenden.
5	Schlagen von Sahne, Trockenmilch oder Milchpulver, Eiweiß oder ganzen Eiern. Zum Rühren von Hackfleisch oder Teigkneten.

## Leitfaden

	Mengen und Verarbeitungszeiten	
Rezept	Menge	Zeit
Hefeteig	Max. 500 g Mehl	Max. 5 min
Teig für Waffeln, Pfannkuchen	Ca. 750 g	Ca. 3 min
Dünnflüssige Soßen, Cremes und Suppen	Ca. 750 g	Ca. 3 min
Mayonnaise	Max. 3 Eigelb	Ca. 5 min
Kartoffelbrei	Max. 750 g	Max. 3 min
Schlagsahne	Max. 500 g	Max. 3 min
Eiweiß steif schlagen	Max. 5 Eiweiß	Ca. 3 min
Kuchenteig	Ca. 750 g	Ca. 3 min

### Vorsicht:

1. Benutzen Sie niemals größere Mengen als in der obenstehenden Tabelle aufgeführt und lassen Sie das Handrührgerät niemals länger als angegeben laufen.
2. Lassen Sie das Handrührgerät nach Fertigstellung eines Rezeptes 5 Minuten lang abkühlen.

### REINIGUNG DES GERÄTS

1. Vor der Reinigung das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen.
2. Reinigen Sie die Rührstäbe/Knethaken in warmem Seifenwasser, gut abspülen und trocknen.
3. Das Mixergehäuse mit einem feuchten Tuch abwischen.

### TECHNISCHE DATEN

Nennspannung: 230V ~ 50Hz

Leistungsaufnahme: 200W Nominale 250W Maximum

### GEWÄHRLEISTUNG UND KUNDENSERVICE

Vor der Lieferung werden unsere Geräte einer strengen Qualitätskontrolle unterzogen. Wenn, trotz aller Sorgfalt, während der Produktion oder dem Transport Beschädigungen aufgetreten sind, senden Sie das Gerät zurück an den Händler.

Wir bieten eine 2-Jahres-Gewährleistung für das erworbene Gerät, beginnend am Tag des Verkaufs. Wenn Sie ein defektes Produkt haben, nehmen Sie bitte direkt Kontakt mit dem Verkäufer auf.

Defekte, die aufgrund von unangemessenem Umgang mit dem Gerät entstehen und Störungen aufgrund von Eingriffen und Reparaturen Dritter oder das Montieren von nicht-Originalteilen, werden nicht von dieser Garantie abgedeckt. Die Quittung immer aufbewahren, ohne Quittung wird jegliche Garantie ausgeschlossen. Bei Schäden durch Nichteinhalten der Bedienungsanleitung erlischt die Garantie, Wir sind für daraus resultierende Folgeschäden nicht haftbar. Für Materialschäden oder Verletzungen aufgrund falscher Anwendung oder Nichtbefolgen der Sicherheitshinweise sind wir nicht haftbar. Schäden an den Zubehörteilen bedeutet nicht, dass das gesamte Gerät kostenlos ausgetauscht wird. In diesem Fall kontaktieren Sie unseren Kundendienst. Zerbrochenes Glas oder Kunststoffteile sind immer kostenpflichtig. Schäden an Verbrauchsmaterialien oder Verschleißteilen, sowie Reinigung, Wartung, Austausch oder Kosten für Versand/Transport zum Reparaturort und zurück, der besagten Teile werden durch die Garantie nicht abgedeckt und sind deshalb kostenpflichtig.



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen. Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.



Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 qm sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 qm, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet, Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm. Client Name bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Informieren Sie sich auch bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben. Sofern dies ohne Zerstörung des Altgerätes möglich ist, entnehmen Sie die alten Batterien oder Akkus sowie Lampen bevor Sie das Altgerät zur Entsorgung zurückgeben und führen Sie sie einer separaten Sammlung zu. Bei fest eingebauten Akkus ist bei der Entsorgung darauf hinzuweisen, dass das Gerät einen Akku enthält. Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Emerio Switzerland AG  
Oberneuhofstrasse 1  
6340 Baar  
Switzerland

## Mode d'emploi – Français

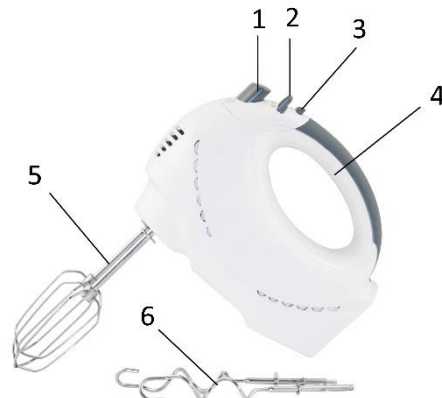
### INSTRUCTIONS DE SECURITE IMPORTANTES

1. Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.
2. Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
3. Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et dans la mesure où ils en comprennent bien les dangers potentiels.
4. Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
5. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
6. Avertissement: risque de blessure en cas d'utilisation incorrecte.
7. Cet appareil est conçu pour être utilisé dans les ménages et dans les lieux similaires notamment: Les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres lieux de service; Les fermes; par des clients dans des hôtels, des motels et autres types d'environnement résidentiel; en plus des environnements du type chambre d'hôte.
8. Mettre l'appareil à l'arrêt et le déconnecter de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement.
9. Assurez vous que la tension de fonctionnement indiquée sur l'appareil soit la même que celle de votre foyer.
10. Pour vous protéger des risques d'électrocution, n'immergez aucun élément de cet appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
11. Débranchez de la prise lorsque vous ne vous en servez pas, avant d'ajouter ou de retirer des éléments et avant le nettoyage.
12. Évitez de toucher des parties mobiles. Gardez les mains, les cheveux, les vêtements, de même que les spatules et autres ustensiles hors de portée des batteurs ou des crochets pétrisseurs pendant l'utilisation afin de réduire le risque de blessures aux personnes et/ou de dommages au mixer à main.
13. Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un cordon d'alimentation ou une fiche endommagée ou après que l'appareil ait subi une défaillance ou une chute ou qu'il ait été endommagé d'une quelconque façon. Retournez l'appareil au centre d'entretien le plus proche pour le faire examiner, réparer ou régler.
14. Ne laissez pas le cordon pendre au dessus d'un bord de table ou d'un comptoir et ne le laissez pas entrer en contact avec des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
15. N'employez jamais d'accessoires différents en même temps (crochet pétrisseur et batteur, etc...).
16. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur ou pour un usage commercial. Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
17. Retirez les batteurs du mixer avant de les laver.
18. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre à portée des enfants.
19. N'utilisez jamais un appareil avec un cordon ou une prise endommagés ou après un dysfonctionnement de l'appareil, ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Retournez l'appareil au plus proche service après-vente agréé pour examen, réparation ou réglage.
20. L'utilisation de pièces non recommandées ou vendues par le fabricant peut causer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
21. N'essayez pas de réparer ou désassembler l'appareil. Il n'y a pas de pièces directement utilisables par l'utilisateur.

22. L'appareil ne doit pas être mis en marche au moyen d'une prise minuteur externe ou au moyen d'un système de télécommande séparé.
23. Cet appareil n'est pas destiné à une utilisation commerciale.
24. Pour en savoir plus sur comment nettoyer des surfaces en contact avec des aliments, sur les réglages de vitesse et de durée de fonctionnement, reportez-vous au paragraphe correspondant ci-après de ce mode d'emploi.

## DESCRIPTION DES PIÈCES

1. Bouton d'éjection
2. Contrôle de la vitesse
3. Bouton Turbo
4. Poignée
5. Batteurs
6. Crochets de pétrissage



## AVANT D'UTILISER VOTRE MIXER POUR LA PREMIÈRE FOIS

1. Déballez soigneusement le mixer à main et retirez tous les emballages.
2. Nettoyez les différents accessoires de votre appareil dans de l'eau chaude savonneuse, rincez et séchez-les soigneusement avant de les utiliser.

## INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT

1. Assurez-vous que le bouton de contrôle de la vitesse est en position «0» et que l'appareil n'est pas branché à une prise électrique.
2. Insérez les fouets / crochets pétrisseurs un à la fois, en plaçant l'extrémité de la tige du fouet / crochet pétrisseur dans le fond du mixeur. Tournez le batteur légèrement et poussez légèrement jusqu'à ce qu'il s'enclenche en position.
3. Branchez à une prise adéquate.
4. Placez les ingrédients dans un bol adapté au mixage, prenez le mixer par la poignée, et positionnez les batteurs au centre de la nourriture à mixer.
5. Mettez le mixeur en marche et ajustez le réglage de la vitesse en utilisant le contrôle sur la poignée.
6. L'appareil est équipé d'un bouton turbo, ce qui vous permet un accès instantané à toute la puissance de votre appareil.
7. Lorsque vous avez fini de l'utiliser, réglez le bouton de contrôle de la vitesse en position «0».
8. Débranchez l'appareil.
9. En pressant le bouton d'éjection, retirez les batteur/crochets pétrisseurs.

### Attention:

1. Ne lavez jamais le logement du moteur dans l'eau.
2. Assurez-vous que le bouton de contrôle est en position «0» et que le cordon n'est pas relié à une prise avant de retirer les accessoires du logement.

## GUIDE DES VITESSES

VITESSE	DESCRIPTION
1-2	Pour mixer des ingrédients secs avec des liquides, battre des blancs d'œufs et des crèmes. Faire des jus, des sauces et sauces de viandes.
3-4	Pour préparer des mélanges pour gâteau, des puddings, des pâtes à tarte. Pour utiliser les crochets pétrisseurs lorsque vous mixez une pâte ou des mélanges à gâteau plus lourds. Pour mélanger le sucre et le beurre ou tout autre matière grasse ensemble.

5	Pour battre des crèmes, du lait en poudre ou condensé, des blancs d'œufs ou des œufs entiers. Pour hacher la viande ou pétrir de la pâte lourde.
---	--

## GUIDE D'UTILISATION

	Quantité et durée de fonctionnement	
Recette	Quantité	Durée
Pâte levée	Max. 500 g de farine	5 minutes max.
Pâte pour gaufres ou crêpes	750 g environ	3 minutes environ
Soupes, crèmes et sauces fluides.	750 g environ	3 minutes environ
Mayonnaise	Max. 3 jaunes d'œuf	5 minutes environ
Purée de pomme de terre	Max. 750 g	3 minutes max.
Crème fouettée	Max. 500 g	3 minutes max.
Blancs d'œuf battus	Max. 5 blancs d'œuf	3 minutes environ
Pâte à gâteau	750 g environ	3 minutes environ

### Attention :

1. N'utilisez jamais une quantité plus importante que celles indiquées dans le tableau ci-dessus et ne faites jamais fonctionner le mixeur plus longtemps qu'indiqué.
2. Laissez le mixeur refroidir 5 minutes après avoir terminé une recette.

## NETTOYAGE DE L'APPAREIL

1. Avant de nettoyer, éteignez le mixer et débranchez le cordon de la prise.
2. Lavez les fouets / crochets pétrisseurs dans l'eau chaude savonneuse. Rincez soigneusement et séchez.
3. Essuyez le logement du mixer avec un chiffon humide.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Alimentation: 230V ~ 50Hz

Consommation: 200W Nominale 250W Maximum

## GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

Nos appareils sont soumis à un contrôle de qualité strict avant d'être livrés. Si l'appareil a toutefois été endommagé lors de la production ou du transport en dépit des soins que nous lui donnons, retournez l'appareil au vendeur.

Nous offrons une garantie de 2 ans pour l'appareil acheté à partir de la date de vente. En cas de produit défectueux, vous pouvez retourner directement au point de vente.

Les défauts dus à une utilisation non conforme de l'appareil et les dommages dus à une intervention ou réparation faite par une tierce personne ou dus à l'installation de pièces qui ne sont pas d'origine ne sont pas couverts par cette garantie. Conservez toujours votre reçu, car sans celui-ci vous ne pourrez réclamer aucune sorte de garantie. Les dommages causés par le non respect des instructions de ce manuel rendront la garantie caduque, Nous décline toute responsabilité en cas de dommages indirects. Nous décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou de dommages corporels causés par une utilisation inappropriée ou si les instructions de sécurité n'ont pas été convenablement observées. Si les accessoires sont endommagés, cela ne signifie pas que toute la machine sera remplacée gratuitement. Dans de tels cas, veuillez contacter notre assistance. Des pièces brisées en verre ou en plastique sont toujours sujettes à des frais. Les défauts des consommables ou des pièces susceptibles de s'user, ainsi que le nettoyage, l'entretien, réparation ou les frais d'expédition et de transport à destination et au départ de tout lieu de réparation. Desdites pièces ne sont pas couverts par la garantie et doivent donc être payés.



Le symbole de la poubelle barrée signifie que ce produit ne peut pas être éliminé avec les déchets ménagers usuels. Les équipements électroniques et électriques non compris dans le processus de tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine en raison de la présence de substances dangereuses. Veuillez les éliminer de manière responsable dans des centres approuvés de traitement ou recyclage des déchets.

Emerio Switzerland AG  
Oberneuhofstrasse 1  
6340 Baar  
Switzerland

### AVVERTENZE IMPORTANTI

Prima di usare il nuovo sbattitore, leggere le istruzioni contenute nel presente manuale. Conservare il presente manuale in un luogo agevole da raggiungere per future consultazioni.

Assicurarsi che la tensione indicata sull'apparecchio sia la stessa tensione di alimentazione della propria abitazione.

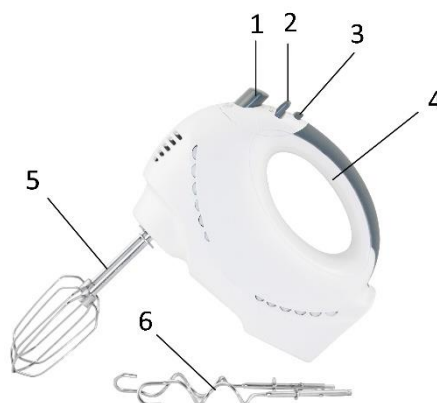
Durante l'utilizzo di apparecchi elettrici, osservare precauzioni di sicurezza di base, comprese le seguenti.

1. Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione se non in uso e prima delle operazioni di montaggio, smontaggio e pulizia.
2. Il presente apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini. Tenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini.
3. Gli apparecchi possono essere usati da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza o conoscenza del prodotto se supervisionati o se hanno ricevuto istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchio e ne abbiano compreso i possibili pericoli correlati.
4. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
5. Se il cavo o la spina presentano segni di danneggiamento è necessario farli sostituire dal produttore o da un tecnico qualificato per evitare pericoli.
6. Avvertenza: rischio di ferirsi in caso di uso non corretto.
7. Questo elettrodomestico è destinato all'uso in casa o in luoghi simili come: zone adibite al personale di cucina in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro; case di campagna; dai clienti di alberghi, locande e altri tipi di residenze per ospiti; alloggi bed & breakfast.
8. Spegner e scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica prima di cambiare gli accessori o di accedere a componenti in movimento durante l'uso.
9. Accertarsi che la tensione di esercizio indicata sull'apparecchiatura corrisponda alla tensione domestica.
10. Per proteggersi dal rischio di scossa elettrica, non immergere alcun componente dell'apparecchio in acqua o in altri liquidi.
11. Scollegare dalla presa se non in uso, prima di inserire o rimuovere componenti e prima della pulizia.
12. Evitare il contatto con le parti mobili. Durante il funzionamento tenere mani, capelli, vestiti nonché spatole e altri utensili lontano da fruste, bracci a spirale e lame alla base del frullatore per ridurre il rischio di lesioni alle persone e/o danni allo sbattitore.
13. Non mettere in funzione alcun apparecchio con il cavo o la spina danneggiati in seguito a malfunzionamenti, o in caso cada o sia danneggiato in qualsiasi modo. Contattare un servizio di assistenza autorizzato.
14. Non lasciare che il cavo penda dal bordo del tavolo o della base o che tocchi superfici calde, compreso il piano cottura.
15. Non montare insieme accessori che hanno diverse funzioni (bracci a spirale e fruste, ecc.).
16. Non utilizzare l'apparecchio all'esterno o per scopi commerciali. Questa unità è progettata esclusivamente per l'utilizzo domestico.
17. Prima di procedere alla pulizia, rimuovere le fruste dallo sbattitore.
18. Non consentire che il cavo di alimentazione sia alla portata dei bambini.
19. Non mettere in funzione alcun apparecchio con il cavo o la spina danneggiati o in seguito a malfunzionamenti, o in caso l'apparecchio sia danneggiato. Restituire l'apparecchio alla struttura di assistenza autorizzata più vicina per farlo controllare, riparare o regolare.
20. L'uso di accessori non approvati o venduti dal produttore può causare incendi, scosse elettriche o lesioni.
21. Non provare a riparare o smontare l'apparecchio. Non sono presenti parti riparabili dall'utente.
22. La macchina non deve essere messa in funzione tramite un interruttore timer esterno o tramite un sistema separato con telecomando.

23. Questo apparecchio non è progettato per l'uso commerciale.
24. Per le istruzioni relative alla pulizia delle superfici a contatto con gli alimenti, le impostazioni di velocità e i tempi di funzionamento, fare riferimento al seguente paragrafo del manuale.

### DESCRIZIONE DELLE PARTI

1. Pulsante di espulsione
2. Comando velocità
3. Pulsante turbo
4. Manico
5. Fruste
6. Ganci da impasto



### PRIMA DEL PRIMO USO

1. Disinballare con cautela l'apparecchio e rimuovere tutto il materiale di imballaggio.
2. Pulire i vari accessori dell'elettrodomestico in acqua saponata tiepida, sciacquare ed asciugare a fondo prima dell'uso.

### ISTRUZIONI PER L'USO

1. Accertarsi che il comando velocità sia in posizione "0" e che la spina dell'apparecchiatura sia staccata dalla presa elettrica.
2. Inserire le fruste/ganci da impasto singolarmente, infilando l'estremità del gambo delle fruste/ganci da impasto nella parte inferiore del mixer. Ruotare leggermente la frusta e spingerla all'interno finché non si inserisce con uno scatto.
3. Inserire la spina in una presa adatta.
4. Mettere gli ingredienti in un recipiente adatto per la miscelazione, afferrare il manico del frullatore e posizionare le fruste al centro dell'alimento da miscelare.
5. Accendere il mixer e regolare la velocità usando l'apposito controllo sull'impugnatura.
6. L'apparecchio è dotato di un pulsante turbo, che permette di raggiungere istantaneamente la piena potenza dell'apparecchio.
7. Quando si è terminato di usarlo, impostare l'interruttore comando velocità nella posizione "0".
8. Staccare la spina dall'apparecchio.
9. Mentre si preme il pulsante di espulsione, estrarre le fruste/ganci per impastare.

### Attenzione:

1. Non lavare mai l'alloggiamento motore in acqua.
2. Accertarsi che il pomello di comando sia in posizione "0" e che la spina sia staccata dalla presa elettrica prima di estrarre gli accessori dall'alloggiamento.

### GUIDA VELOCITA' D'USO

VELOCITA'	DESCRIZIONE
1-2	Per miscelare ingredienti secchi con liquidi, montare a neve gli albumi e montare la panna, mescolare sughi e salse e schiacciare le verdure.
3-4	Per miscelare ingredienti per dolci, budini o burro. Per mescolare impasti o miscele per dolci più consistenti usando i ganci per impastare. Per lavorare grassi per dolci e zucchero.
5	Per montare la panna, latte evaporato o in polvere, albumi o uova intere. Per mescolare carne macinata o impasti molto consistenti.

## ISTRUZIONI DI PREPARAZIONE

	Quantità e tempi di lavorazione	
Ricetta	Quantità	Tempo
Pasta lievitata	Max 500 gr. di farina	Max. 5 minuti.
Pastella per cialde, frittelle	Ca. 750 gr.	Ca. 3 min.
Salse leggere, creme e minestre	Ca. 750 gr.	Ca. 3 min.
Maionese	Max. 3 tuorli d'uovo	Ca. 5 min.
Purè di patate	Max. 750 gr.	Max. 3 minuti.
Panna montata	Max. 500 gr.	Max. 3 minuti.
Per battere gli albumi	Max. 5 albumi	Circa 3 min.
Impasto per torta	Circa 750 gr.	Circa 3 min.

### Attenzione:

1. Non usare mai più carico di quello menzionato nella tabella precedente e non utilizzare mai il frullatore più a lungo di quanto menzionato.
2. Lasciare che il frullatore si raffreddi per 5 minuti dopo aver terminato una ricetta.

### PULIZIA DELL'APPARECCHIATURA

1. Prima della pulizia, spegnere l'apparecchio e staccare il cavo dalla presa elettrica.
2. Lavare le fruste/ganci da impasto in acqua calda saponata. Sciacquare ed asciugare molto bene.
3. Strofinare il corpo del frullatore con un panno inumidito.

### DATI TECNICI

Voltaggio di esercizio: 230V ~ 50Hz

Consumo di energia: 200W (nom) 250W (max)

### GARANZIA E SERVIZIO DI ASSISTENZA

Prima della fornitura, i nostri apparecchi vengono sottoposti ad un severo controllo di qualità. Se, nonostante la massima cura, si sono verificati danni durante la produzione o il trasporto, si prega di restituire l'apparecchio al rivenditore.

Concediamo 2 anni di garanzia sull'apparecchio acquistato; il periodo di garanzia inizia dal giorno dell'acquisto. Durante questo periodo ripariamo o sostituiamo gratuitamente ogni componente guasto, la cui malfunzione può essere manifestamente attribuita a difetti del materiale o al processo di produzione. In caso di apparecchio difettoso, rivolgersi direttamente al rivenditore.

I difetti derivanti da un uso scorretto dell'apparecchio e le malfunzioni dovute all'intervento o alla riparazione da parte di terzi o alla sostituzione di componenti con ricambi non originali non sono coperti da questa garanzia.

Conservare sempre lo scontrino, senza il quale non è possibile far valere la garanzia. I danni dovuti al non rispetto del manuale di istruzioni rendono nulla la garanzia; se ciò porta a conseguenti danni non potremmo essere ritenuti responsabili. Decliniamo inoltre qualsiasi responsabilità per eventuali danni o lesioni personali causati da un uso improprio o in caso di mancata aderenza al manuale di istruzioni. Eventuali danni agli accessori non implicano la sostituzione gratuita dell'intero apparecchio. In tal caso, contattare il reparto di assistenza. La rottura di componenti in vetro o plastica è sempre soggetta a un costo. I difetti ai componenti di consumo o a componenti soggetti a usura, compresa la pulizia, manutenzione, sostituzione o le spese di spedizione e di trasporto verso il luogo di riparazione e ritorno, degli stessi, non sono coperti dalla garanzia e saranno soggetti a un costo.





Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che questo prodotto non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici. I dispositivi elettronici ed elettrici non inclusi in un processo di smistamento sono potenzialmente pericolosi per l'ambiente e la salute umana a causa della presenza di sostanze pericolose. Si prega di smaltire in modo responsabile presso centri idonei di raccolta differenziata.

Emerio Switzerland AG  
Oberneuhofstrasse 1  
6340 Baar  
Switzerland