

MANUEL



THOMSON THHB1000

NOTICE D'UTILISATION



[Tous nos Tutos vidéo](#)



[Darty.com](#)



[Tous nos magasins](#)



[Communauté SAV Darty](#)

Reference number	Title
☒ 2014/30/EU	EMC Directive (EMC)
☒ 2014/35/EU	Low Voltage Directive (LVD)
☒ 2009/125/EC	Eco design requirements for energy-related products (ErP)
☒ 2011/65/EU & (EU) 2015/863	RoHS

EMC:
EN IEC 55014-1: 2021
EN IEC 55014-2: 2021
EN IEC 61000-3-2: 2019+A1:2021+A2: 2024
EN 61000-3-3: 2013+A1: 2019+A2: 2021

LVD :

EN 60335-1:2012+AC:2014+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A14:2019+A2:2019+A15:2021+A16:2023
EN 60335-2-14:2006 + A1:2008 + A11:2012 + A12:2016
EN 62233: 2008

ErP :

(EU) 2023/826
EN 50564:2011

La présente déclaration de conformité est établie sous la seule responsabilité du fabricant.
This declaration of conformity is issued under the sole responsibility of the manufacturer.
Deze conformiteitsverklaring wordt uitsluitend onder de verantwoordelijkheid afgelegd van de fabrikant.
Esta declaración de conformidad se redacta bajo la exclusiva responsabilidad del fabricante.
Esta declaração de conformidade é redigida sob a responsabilidade exclusiva do fabricante.
La presente dichiarazione di conformità è rilasciata sotto la responsabilità esclusiva del fabbricante.

Le responsable de cette déclaration est :
The person responsible for this declaration is:
De verantwoordelijke persoon voor deze verklaring is:
La persona responsable de esta declaración es:
A pessoa responsável por esta declaração é:
La persona responsabile di questa dichiarazione è:



Signé par et au nom de – Signed for and on behalf of - Firmato a nome e per conto di : **Etablissements Darty & Fils**

Nom – Name - Nome: **Predrag Petricevic**
Fonction – Function – Funzione: **Directeur du Laboratoire Fnac Darty**

Signé par :





Place, Date / Lieu / Luogo e data:
Ivry-sur-Seine, octobre 16, 2025

THOMSON

THHB1000
MIXEUR MANUEL
STAAF MIXER
BATIDORA DE MANO
VARINHA MÁGICA
FRULLATORE A IMMERSIONE
HAND BLENDER



-  MANUEL D'UTILISATION
-  HANDLEIDING
-  MANUAL DE INSTRUCCIONES
-  MANUAL DE INSTRUÇÕES
-  MANUALE DI ISTRUZIONI
-  OPERATING INSTRUCTIONS

FNAC DARTY

Etablissements Darty & fils ©,
9 Rue des Bateaux-Lavoirs,
94200 Ivry-sur-Seine, France

Déclaration UE de Conformité N°862025100016

EU Declaration of Conformity
EU- Conformiteitsverklaring
Declaración UE de Conformidad
Declaração UE de Conformidade
Dichiarazione di Conformità UE

Description du produit –

MIXEUR MANUEL

Product Description:
Productbeschrijving:
Descripción del producto:
Descrição do produto:
Descrizione del prodotto:

HAND BLENDER
STAAFMIXER
BATIDORA DE MANO
VARINHA MÁGICA
FRULLATORE A IMMERSIONE



Marque –

THOMSON

Brand /Merk /Marca:

Référence commerciale –

THHB1000

Model number /Modelnummer /
Número de modelo/ Número do modelo/
Numero del Modello:

**L'objet de la déclaration décrit ci-dessus est conforme à la législation
d'harmonisation de l'Union applicable :**

*The object of the declaration described above is in conformity with the relevant Union
harmonisation legislation:*

*Het hierboven beschreven voorwerp is in overeenstemming met de desbetreffende
harmonisatiewetgeving van de Unie:*

*El objeto de la declaración descrita anteriormente es conforme con la legislación de armonización
pertinente de la Unión:*

*O objeto da declaração acima descrito está em conformidade com a legislação de harmonização
da União aplicável:*

*L'oggetto della dichiarazione di cui sopra è conforme alla pertinente normativa di armonizzazione
dell'Unione:*

TABLE DES MATIÈRES

MISES EN GARDE IMPORTANTES1

DESCRIPTION DU PRODUIT 3

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....3

UTILISATION4

NETTOYAGE ET ENTRETIEN11

GUIDE DE DÉPANNAGE12

SPÉCIFICATIONS.....12

MISE AU REBUT13

Ce produit a été fabriqué et vendu sous la responsabilité des Etablissements Darty et Fils (S.A.S). THOMSON, et le logo THOMSON sont des marques utilisées sous licence par les Etablissements Darty et Fils (S.A.S) – Pour plus d'informations : www.thomson-brand.com . Tous autres produits, services, dénominations sociales, marques, noms commerciaux, noms de produits et logos référencés ici sont la propriété de leurs titulaires respectifs.

MISES EN GARDE IMPORTANTES

**MERCI DE BIEN VOULOIR LIRE LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ATTENTIVEMENT
AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET DE LES CONSERVER POUR RÉFÉRENCE
ULTÉRIEURE.**

Attention

- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:
 - les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
 - les fermes;
 - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
 - les environnements de type chambres d'hôtes.
- 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.
- En ce qui concerne les durées de fonctionnement et les réglages de vitesse, référez-vous à la section « UTILISATION ».
- MISE EN GARDE: risques de blessures en cas de mauvaise utilisation du produit.
- Des précautions doivent être prises lors de la manipulation des couteaux affûtés, lorsque l'on vide le bol et lors du nettoyage.
- Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou par des personnes manquant d'expérience et de connaissances pourvu qu'elles soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu les instructions adéquates quant au fonctionnement de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- En ce qui concerne les informations détaillées sur la manière de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, référez-vous à la section « NETTOYAGE ET ENTRETIEN » aux pages 11-12.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible reason	Suggested solution
The motor unit is operating but the blades do not work.	1) The functional accessories do not lock well to the motor unit. 2) The blades are entangled and stuck by food.	1) Lock the accessories securely to the motor unit. 2) Unplug the motor unit, and then take out food and cut them into smaller pieces.
The appliance stops running during the normal operation.	1) The appliance has been used for a long time and the motor overheats and is damaged. 2) The power cord plug is loose or power failure occurs.	1) Please follow the continuous operating time according to the instructions. 2) Insert the power cord plug tightly into the mains socket and ensure that there is no power failure.
Abnormal vibration or excessive noise	1) The functional accessories do not lock well to the motor unit. 2) Too much food is put into the bowl.	1) Lock the accessories securely to the motor unit. 2) Unplug the motor unit, and then take out excess food. Plug in the motor unit and select low speed to work.
The appliance does not work after plugging in and pressing the on/off button.	1) There is power failure or the mains socket is switched off, or power cord plug is loose. 2) Electric board is damaged or motor is damaged.	1) Insert the power cord plug tightly into the mains socket, ensuring that the mains socket is switched on and there is no power failure. 2) Please contact the customer service for repair.

SPECIFICATIONS

Ratings: 220-240V~ 50-60Hz
1000W

DISPOSAL



As a responsible retailer we care about the environment. As such we urge you to follow the correct disposal procedure for the appliance and packaging materials. This will help conserve natural resources and ensure that it is recycled in a manner that protects health and the environment.

You must dispose of this appliance and its packaging according to local laws and regulations. Because this appliance contains electronic components, the appliance and its accessories must be disposed of separately from household waste when the appliance reaches its end of life.

Contact your local authority to learn about disposal and recycling. The appliance should be taken to your local collection point for recycling. Some collection points accept appliance free of charge.

We apologise for any inconvenience caused by minor inconsistencies in these instructions, which may occur as a result of product improvement and development.

- 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.
- **AVERTISSEMENT: LES LAMES SONT TRANCHANTES. FAITES TRÈS ATTENTION LORS DE LEUR MANIPULATION ET DÉBRANCHEZ TOUJOURS LE CÂBLE DE LA PRISE MURALE D'ALIMENTATION AVANT LE NETTOYAGE.**
- Ne pas utiliser l'appareil si le filtre rotatif ou le couvercle de protection est endommagé ou présente des fissures visibles.

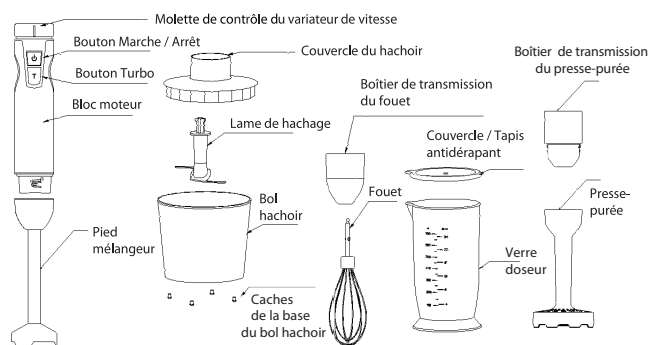
Informations relatives à la sécurité

- Assurez-vous que la tension de votre prise de courant correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique du l'appareil.
- Afin d'éviter tout risque d'électrocution, ne mettez jamais l'appareil ou le câble dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- Débranchez l'appareil de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'assembler ou de démonter des pièces et avant de le nettoyer. Pour débrancher l'appareil, saisissez la fiche et tirez-la hors de la prise secteur. Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation.
- L'utilisation d'accessoires autres que ceux recommandés par le fabricant peut entraîner un incendie, une décharge électrique ou des blessures.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Cet appareil n'est pas destiné à une utilisation en plein air.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation toucher des surfaces chaudes ou pendre du bord d'une table ou d'un comptoir où il pourrait être tiré par des enfants ou provoquer une chute accidentelle.
- N'utilisez pas cet appareil pour une utilisation autre que celle pour laquelle il a été conçu.
- N'utilisez jamais l'appareil pour mixer ou mélanger autre chose que des aliments.
- Évitez tout contact avec les pièces mobiles pour éviter des blessures ou des dommages sur l'appareil.
- Avant d'allumer l'appareil, vérifiez toujours que les accessoires sont bien fixés sur le bloc moteur.
- Évitez de mixer des aliments ou des liquides brûlants (huile etc.)
- N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Cet appareil doit être réparé par un technicien qualifié, pour des raisons de sécurité.
- L'appareil s'arrête automatiquement de fonctionner lorsqu'il surchauffe. Veuillez

débrancher le cordon d'alimentation.

- Ne mettez pas d'aliments chauds (au-dessus de 60 °C) et en trop grande quantité dans le bécier ou le bol hachoir afin d'éviter les déversements de liquides, les débordements et les blessures personnelles.
- Assurez-vous que toutes les pièces sont bien installées et que le verrou est bien serré pendant le fonctionnement.

DESCRIPTION DU PRODUIT



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, retirez tous les matériaux d'emballage et les étiquettes.

Lavez toutes les pièces dans de l'eau chaude savonneuse avant utilisation à l'exception du bloc moteur, du pied mélangeur, du couvercle du hachoir, du boîtier de transmission du fouet et du boîtier de transmission du presse-purée. Rincez et séchez toutes les pièces avant de les utiliser. **PRENEZ GARDE AUX LAMES COUPANTES.**

N'immergez pas complètement le pied mélangeur dans l'eau. Lavez uniquement la tête de lame. Essuyez le bloc moteur, le pied mélangeur, le couvercle du hachoir et les boîtiers avec un chiffon humide. Ne les immergez pas dans l'eau.

6. Press and hold the on/off button to begin mashing.

- You can press the turbo button to run the appliance at high speed for intermittent bursts.

7. Raise and lower masher as you move it through food until it reaches texture you want.

Do not continuously operate the appliance for more than 1 minute. If within that period, the desired effect has not been reached, stop operation and wait for 1 minute before using the appliance again. After 5 operation cycles (one minute of work and one minute of stop is one cycle), please let the appliance cool to room temperature before performing next operation cycle.

8. When you have finished mashing, release the on/off button. Unplug the motor unit from the mains socket.

CLEANING AND MAINTENANCE

Warning: Always turn off and unplug the appliance before cleaning. Ensure the appliance has cooled completely before cleaning.

Wash all parts except the Motor Unit, Blending Attachment, Chopper Lid, Whisk Gearbox, Potato Masher Gearbox, with a soft cloth or sponge in warm soapy water. Rinse and dry all parts thoroughly before use.

Clean the motor unit with a slightly damp cloth. Do not immerse it in water.

Do not fully submerge the blending attachment in water. Wash on the blade head under running water using a soft cloth or sponge. Wipe the blending attachment with a slightly damp cloth.

WARNING: Handle the blades with care as they are sharp.

Wipe the chopper lid with a slightly damp cloth. Do not immerse it in water.

Wipe the gearboxes of the whisk attachment and potato masher with a slightly damp cloth. Do not immerse them in water.

Surfaces in contact with food should be cleaned regularly to avoid cross contamination from different types of food, the use of warm clean water with a mild detergent is advisable when dealing with surfaces that come into contact with food.

Correct food hygiene practices should always be followed at all times to avoid possibility of food poisoning /cross contamination.

Dry the entire appliance with a dry cloth before replacing.

Do not use chemical cleaners or abrasives product for cleaning.

Processing Guide

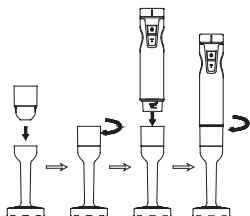
Food	Max processing capacity of beaker	Speed	Processing time
Egg whites	Egg whites of 3-4 eggs	High speed	60 seconds

Do not continuously operate the appliance for more than 1 minute. If within that period, the desired effect has not been reached, stop operation and wait for 1 minute before using the appliance again. After 5 operation cycles (one minute of work and one minute of stop is one cycle), please let the appliance cool to room temperature before performing next operation cycle.

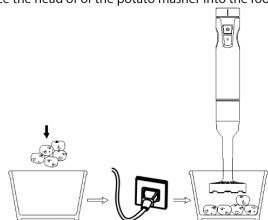
Using potato masher

The potato masher is only suitable for mashing potatoes. It is not suitable for raw potatoes or any other vegetables or foods.

1. Attach the potato masher to the gear box and turn to lock into place. Attach the potato masher onto the motor unit and turn to lock into place.



2. Put the cooked potato into the flat base container.
3. Plug in the motor unit.
4. Select a high speed by turning the variable speed control dial.
5. Place the head of the potato masher into the food.

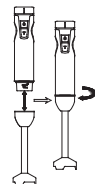


UTILISATION

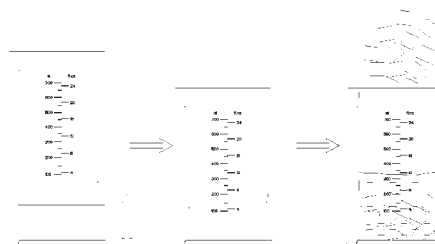
Utilisation du pied mélangeur

Le pied mélangeur est conçu pour mélanger et réduire en purée toutes sortes d'aliments, y compris les soupes, les sauces, les aliments pour bébés et les boissons mélangées comme les laits frappés ou les smoothies.

1. Attachez le pied mélangeur au bloc moteur en l'insérant puis en le tournant afin de le verrouiller.

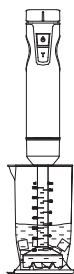


2. Coupez les aliments en cubes de 15 mm³ maximum. Mettez-les dans le verre doseur et ajoutez de l'eau froide préalablement bouillie ou de l'eau potable, du lait, etc.

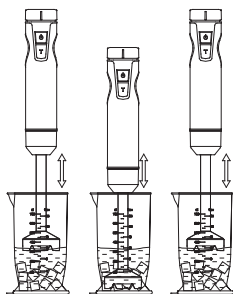


Placez le tapis antidérapant sous le verre doseur.

3. Branchez le bloc moteur.
4. Placez le pied mélange dans les ingrédients à mélanger.



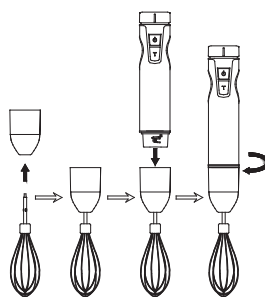
5. Sélectionnez la vitesse en tournant la molette de contrôle du variateur de vitesse.
 6. Appuyez sur le bouton Marche / Arrêt pour démarrer l'appareil.
 - Vous pouvez démarrer lentement pour éviter les éclaboussures et accélérer progressivement jusqu'à atteindre la vitesse requise.
 - Vous pouvez appuyer sur le bouton Turbo pour faire fonctionner l'appareil à grande vitesse par intermittence.
 7. Lors du mélange, insérez le pied mélangeur dans le verre doseur. Tournez doucement le pied mélangeur en effectuant un mouvement de haut en bas dans les ingrédients. Poursuivez l'opération jusqu'à ce que le mélange ait atteint la consistance souhaitée.
 - Ne soulevez pas complètement le pied mélangeur pendant le fonctionnement pour éviter les éclaboussures.
- **AVERTISSEMENT : Ne mélangez JAMAIS de l'huile ou de la graisse chaude.**



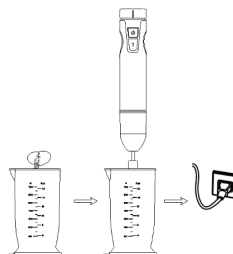
Using whisk attachment

The whisk attachment is suitable for whipping cream or eggs.

1. Insert the whisk into the gear box. Attach the whisk attachment onto the motor unit and turn to lock into place.



2. Add egg whites of 3-4 eggs into the beaker, and then put the whisk into the ingredients.
3. Plug in the motor unit.



4. Select a high speed by turning the variable speed control dial.
5. Press and hold the on/off button to begin whisking.
 - You can press the turbo button to run the appliance at high speed for intermittent bursts.
6. When you have finished whisking, release the on/off button. Unplug the motor unit from the mains socket.
 - The optimum effect after whisking: Put the beaker upside down, and there is no egg white liquid flow out.
7. Detach the whisk attachment from the motor unit.

6. Select a high speed by turning the variable speed control dial.
7. Press and hold the on/off button to start. Do not open the lid while in use.
 - You can press the turbo button to run the appliance at high speed for intermittent bursts.
8. When the desired food consistency has been reached, release the on/off button. Unplug the motor unit from the mains socket.
9. Allow the blades to completely stop before detaching the motor unit from the chopper lid.
10. Remove the chopper lid from the chopper bowl.
11. CAREFULLY remove the chopping blades before emptying the food from the bowl.

Processing Guide

Food	Processing size	Max processing capacity of chopper	Speed	Processing time
Beef	Cut into 2cm x 2cm x 6cm size	200g	High speed	8 – 10 seconds
Carrot	Cut into 4 pieces	300g	Low speed	30 – 40 seconds
Garlic	Peeled into cloves	100g	Low speed	20 – 30 seconds
Onion	Cut into 8-16 dices	300g	Low speed	5 – 10 seconds
Apple	Cut into 4-8 pieces	500g	Low speed	30 – 40 seconds

ATTENTION:

The max processing capacity of meat can't exceed 200g at a time in every chopping.

The continuous operating time must be less than 10 seconds when chopping meat and then allow it to cool down for at least 2 minutes between cycles. After 3 operation cycles (10 seconds of work and 2 minutes of stop is one cycle), the appliance must cool down to the room temperature before restarting.

Operation tips:

- High speed should be used when meat chopping, especially the turbo function, as it only takes about 10 second and the meat tastes better. Overtime processing will destroy the meat fibers and meat will not taste good.
- It is recommended to use low speed when chopping carrots, ginger, garlic and pepper particles.
- The best meat to process: Lean beef without tendon, lean pork without pigskin and bone. The proportion of fat meat should not exceed one fifth of the whole piece of chopping meat, otherwise it will affect the chopping effect.

8. Une fois le mélange terminé, relâchez le bouton Marche / Arrêt pour stopper l'appareil.

- Laissez les lames ralentir et s'arrêter AVANT de retirer le pied mélangeur des ingrédients.

9. Débranchez le câble d'alimentation de la prise murale.

Guide d'application

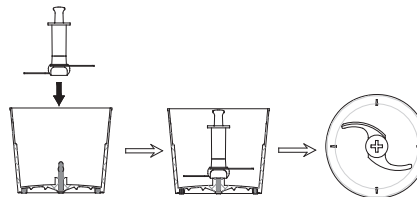
Aliment	Taille du traitement	Capacité de traitement maximale du verre doseur	Vitesse	Temps de traitement
Carotte	Coupez en cubes de 15 mm ³ maximum	500 g Remarque : Prenez 200 g de morceaux de carotte pour 300 ml d'eau	Vitesse rapide	30 à 40 secondes
Pomme	Coupez en cubes de 15 mm ³ maximum	500 g Remarque : Prenez 200 g de morceaux de pomme pour 300 ml d'eau.	Vitesse rapide	30 à 40 secondes

Évitez d'utiliser l'appareil en continu pendant plus d'1 minute. Si, dans ce délai, le résultat souhaité n'est pas obtenu, arrêtez l'appareil et attendez 1 minute avant de le réutiliser. Après 3 cycles de fonctionnement (une minute de fonctionnement et une minute d'arrêt constituent un cycle), veuillez laisser l'appareil refroidir à température ambiante avant d'effectuer le cycle d'opération suivant.

Utilisation du bol hachoir

Le bol hachoir est conçu pour hacher de la viande, du fromage, des oignons, de l'ail, des carottes, etc. Le bol hachoir doit être utilisé à des vitesses plus élevées pour avoir des performances optimales.

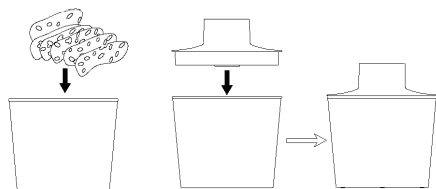
1. Insérez SOIGNEUSEMENT le hachoir dans le bol hachoir. **AVERTISSEMENT : Les lames sont très coupantes.**



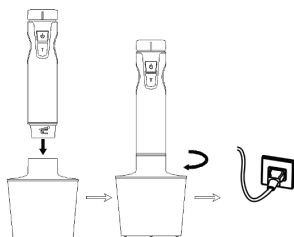
2. Placez les aliments que vous souhaitez hacher dans le bol hachoir. Ne faites pas déborder le récipient.
 - Coupez les aliments aux formes et tailles appropriées. Par exemple, coupez la viande en morceaux de 2 cm x 2 cm x 6 cm ; coupez l'oignon en 8 à 16 dés, etc.

3. Attachez le couvercle du hachoir au bol hachoir et en l'insérant puis en le tournant afin de le verrouiller.

Viande coupée en lamelles



4. Attachez le bloc moteur au couvercle du hachoir en l'insérant puis en le tournant afin de le verrouiller.
5. Branchez le bloc moteur.

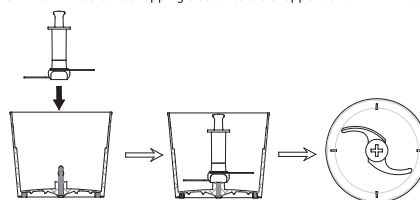


6. Sélectionnez la vitesse rapide en tournant la molette de contrôle du variateur de vitesse.
7. Appuyez et maintenez le bouton Marche/ Arrêt pour démarrer l'appareil. N'ouvrez pas le couvercle lors de l'utilisation.
• Vous pouvez appuyer sur le bouton Turbo pour faire fonctionner l'appareil à grande vitesse par intermittence.
8. Une fois la consistance souhaitée atteinte, relâchez le bouton Marche/ Arrêt. Débranchez le câble d'alimentation de la prise secteur.
9. Laissez les lames s'arrêter complètement avant de détacher le bloc moteur du couvercle du hachoir.
10. Retirez le couvercle du hachoir du bol hachoir.
11. Retirez SOIGNEUSEMENT les lames de coupe du bol avant de sortir les ingrédients hachés.

Using chopper bowl

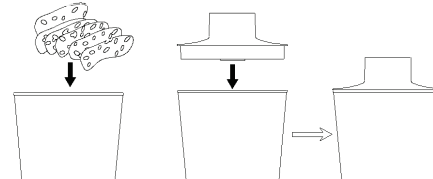
The chopper bowl is suitable for chopping meat, cheese, onions, garlic, carrots, etc. The chopper bowl should be used on higher speeds for optimal performance.

1. CAREFULLY insert the chopping blade into the chopper bowl. **WARNING: Blades are sharp.**

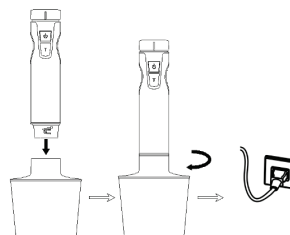


2. Place the food you wish to chop into the chopper bowl. Do not overfill.
• Cut the food into appropriate shape and size. For example, cut meat into 2cm x 2cm x 6cm size; cut onion into 8-16 dices, etc.
3. Attach the chopper lid to the chopper bowl and turn to lock into place.

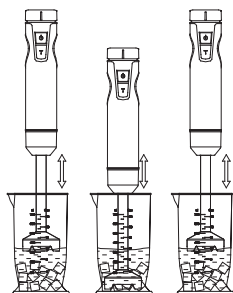
Meat cut into strips



4. Attach the motor unit onto the lid and turn to lock into place.
5. Plug in the motor unit.



7. When blending, insert the blending attachment into the ingredients. Gently rotate the blending attachment, lifting it up and down in the ingredients. Continue this movement until the mixture has reached the desired consistency.
- Do not lift the blending attachment out of the mixture completely when running, as splashing may occur.
 - WARNING: NEVER blend hot oil or fat.**



8. When you have finished blending, release the on/off button to stop.
- Allow the blades to slow and stop BEFORE removing the blending attachment from the ingredients.
9. Unplug the motor unit from the mains socket.

Processing Guide

Food	Processing size	Max processing capacity of beaker	Speed	Processing time
Carrot	Cut into cubic block that is no more than 15 mm ³	500g Note: Take 200g carrot pieces per 300g water.	High speed	30 – 40 seconds
Apple	Cut into cubic block that is no more than 15 mm ³	500g Note: Take 200g apple pieces per 300g water.	High speed	30 – 40 seconds

Do not continuously operate the appliance for more than 1 minute. If within that period, the desired effect has not been reached, stop operation and wait for 1 minute before using the appliance again. After 3 operation cycles (one minute of work and one minute of stop is one cycle), please let the appliance cool to room temperature before performing next operation cycle.

Guide d'utilisation

Aliment	Taille du traitement	Capacité de traitement maximale du hachoir	Vitesse	Temps de traitement
Bœuf	Coupez en morceaux de 2 cm x 2 cm x 6 cm	200 g	Vitesse rapide	8 à 10 secondes
Carotte	Coupez en 4 morceaux	300 g	Vitesse lente	30 à 40 secondes
Ail	Épluchez en gousses	100 g	Vitesse lente	20 à 30 secondes
Oignon	Coupez en 8 à 16 dés	300 g	Vitesse lente	5 à 10 secondes
Pomme	Coupez en 4 à 8 morceaux	500 g	Vitesse lente	30 à 40 secondes

ATTENTION :

La capacité de traitement de la viande ne doit pas dépasser 200 g à la fois pour chaque opération de hachage.

La durée de fonctionnement continue doit être inférieure à 10 secondes lors du hachage de la viande, puis laissez refroidir l'appareil pendant au moins 2 minutes entre chaque cycle. Après 3 cycles de fonctionnement (10 secondes de travail et 2 minutes d'arrêt constituent un cycle), l'appareil doit refroidir à température ambiante avant d'effectuer le cycle suivant.

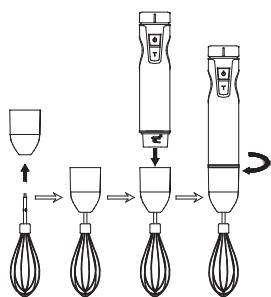
Conseils d'utilisation :

- Une vitesse élevée doit être utilisée pour le hachage de la viande, en particulier à l'aide de la fonction Turbo : cela ne prend qu'une dizaine de secondes et améliore le goût de la viande. Un traitement excessif détruira les fibres de la viande et en altérera les qualités gustatives.
- Il est recommandé d'utiliser une vitesse basse lors du hachage de carottes, de gingembre, d'ail et de poivrons.
- Viandes les plus adaptées : Bœuf maigre sans tendon, porc maigre sans peau et os. La proportion de viande grasse ne doit pas dépasser un cinquième de l'ensemble de la pièce de viande à hacher sinon cela affectera l'efficacité du hachage.

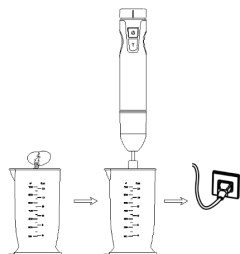
Utilisation du fouet

Le fouet est conçu pour fouetter la crème ou les œufs.

1. Insérez le fouet dans le boîtier de transmission. Attachez l'ensemble au bloc moteur en l'insérant puis en le tournant pour le verrouiller.

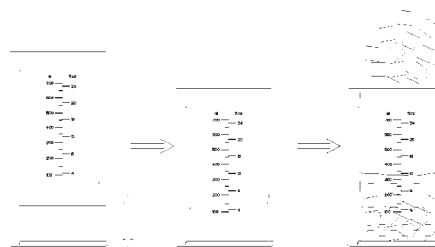


2. Ajoutez les blancs d'œufs de 3-4 œufs dans le verre doseur puis mettez le fouet dans les ingrédients.
3. Branchez le bloc moteur.



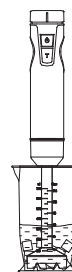
4. Sélectionnez la vitesse rapide en tournant la molette de contrôle du variateur de vitesse.
5. Maintenez le bouton Marche/ Arrêt appuyé pour démarrer le fouet.
 - Vous pouvez appuyer sur le bouton Turbo pour faire fonctionner l'appareil à grande vitesse par intermittence.
- T. Lorsque vous avez terminé de fouetter, relâchez le bouton Marche/ Arrêt. Débranchez le câble d'alimentation de la prise murale.
 - Pour un effet optimal après le fouettage : mettez le verre doseur à l'envers, aucun liquide de blanc d'œuf ne doit s'écouler.
- U. Détachez le fouet du bloc moteur.

2. Cutting the food into cubic block that is no more than 15 mm³, then put them into beaker and add some cold boiled water, or drinking water, milk, etc.



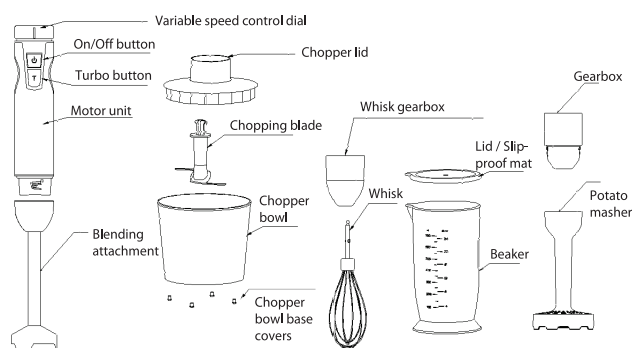
Place the slip-proof mat under the beaker.

3. Plug in the motor unit.
4. Place the blending attachment into the ingredients to be blended.



5. Select the speed by turning the variable speed control dial.
6. Press and hold the on/off button to start blending.
 - You can start slowly to prevent splashing and smoothly speed up till you reach the required speed.
 - You can press the turbo button to run the appliance at high speed for intermittent bursts.

PRODUCT OVERVIEW



BEFORE FIRST USE

Before using the appliance for the first time, remove all packaging materials and labels. Wash all parts except the Motor Unit, Blending Attachment, Chopper Lid, Whisk Gearbox, Potato Masher Gearbox, in warm soapy water before use. Rinse and dry all parts thoroughly before use. BEWARE SHARP BLADES.

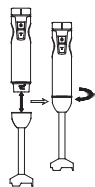
Do not fully submerge the Blending Attachment in water. Wash only the blade head. Wipe the Motor Unit, Blending Attachment, Chopper Lid and Gearboxes with a damp cloth. Do not immerse them in water.

OPERATION

Using blending attachment

The blending attachment is suitable for mixing and puréeing all kinds of foods, including soups, sauces, baby food and blended drinks like milkshakes or smoothies.

1. Attach the blending attachment to the motor unit and turn to lock into place.



68

Guide d'utilisation

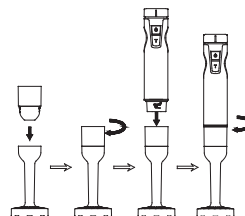
Aliment	Capacité de traitement maximale du verre doseur	Vitesse	Temps de traitement
Blancs d'œufs	Blancs d'œufs de 3-4 œufs	Vitesse rapide	60 secondes

Évitez d'utiliser l'appareil en continu pendant plus d'1 minute. Si, dans ce délai, l'effet souhaité n'est pas atteint, arrêtez l'appareil et attendez 1 minute avant de le réutiliser. Après 5 cycles de fonctionnement (une minute de fonctionnement et une minute d'arrêt constituant un cycle), veuillez laisser l'appareil refroidir à température ambiante avant d'effectuer le cycle d'opération suivant.

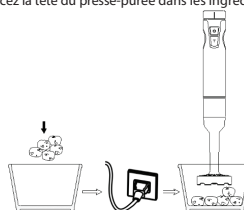
Utilisation du presse-purée

Le presse-purée est conçu uniquement pour écraser les pommes de terre. Il ne convient pas aux pommes de terre crues ni à aucun autre légume ou aliment.

1. Attachez le presse-purée au boîtier de transmission en l'insérant puis en le tournant pour le verrouiller. Attachez ensuite l'ensemble au bloc moteur en l'insérant et en le tournant également pour le verrouiller.



2. Mettez la pomme de terre cuite dans le bol à fond plat.
3. Branchez le bloc moteur.
4. Sélectionnez la vitesse rapide en tournant la molette de contrôle du variateur de vitesse.
5. Placez la tête du presse-purée dans les ingrédients.



10

6. Maintenez le bouton Marche/ Arrêt appuyé pour commencer à écraser les aliments.
- Vous pouvez appuyer sur le bouton Turbo pour faire fonctionner l'appareil à grande vitesse par intermittence.

7. Soulevez et abaissez le presse-purée lorsque vous le déplacez dans les aliments jusqu'à obtenir la texture souhaitée.
- Évitez d'utiliser l'appareil en continu pendant plus d'1 minute. Si, dans ce délai, le résultat souhaité n'est pas obtenu, arrêtez l'appareil et attendez 1 minute avant de le réutiliser. Après 5 cycles de fonctionnement (une minute de fonctionnement et une minute d'arrêt constituent un cycle), veuillez laisser l'appareil refroidir à température ambiante avant d'effectuer le cycle d'opération suivant.

8. Lorsque vous avez terminé d'écraser les pommes de terre, relâchez le bouton Marche/ Arrêt. Débranchez le câble d'alimentation de la prise murale.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avertissement : Éteignez et débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer. Assurez-vous que l'appareil a complètement refroidi avant de le nettoyer.

Lavez toutes les pièces avec un chiffon doux ou une éponge dans de l'eau chaude savonneuse, à l'exception du bloc moteur, du pied mélangeur, du couvercle du hachoir et des boîtiers de transmission du fouet et du presse-purée. Rincez et séchez toutes les pièces avant de les utiliser.

Nettoyez le bloc moteur avec un chiffon légèrement humide. Ne l'immergez pas dans l'eau.

N'immergez pas complètement le pied mélangeur dans l'eau. Lavez la tête de la lame sous l'eau courante à l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge. Essuyez le pied mélangeur avec un chiffon légèrement humide.

AVERTISSEMENT : Manipulez les lames avec prudence car elles sont tranchantes.

Essuyez le couvercle du hachoir avec un chiffon légèrement humide. Ne l'immergez pas dans l'eau.

Essuyez les boîtiers de transmission du fouet et du presse-purée avec un chiffon légèrement humide. Ne l'immergez pas dans l'eau.

Les surfaces en contact avec les aliments doivent être nettoyées régulièrement pour éviter la contamination croisée de différents types d'aliments. L'utilisation d'eau propre

Safety Information

- Make sure that your outlet voltage corresponds to the voltage stated on the rating label of the appliance.
- To protect against risk of electrical shock, do not immerse the appliance or its cord in water or any other liquid.
- Unplug the appliance from the mains socket when not in use, before assembling or disassembling parts, and before cleaning. To unplug, grasp plug and pull from the mains socket. Never pull cord.
- The use of attachments or accessories not recommended by the manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- Do not use outdoors.
- Do not let power cord touch hot surfaces or hang over edge of table or counter where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
- Do not use the appliance for anything other than its intended use.
- Never use this appliance to mix or stir anything other than foods.
- Avoid contacting moving parts to prevent personal injury or damage to the appliance.
- Always ensure that the attachments are securely fitted onto the motor body before operation.
- Do not blend hot liquids (hot oil) or food.
- Do not attempt to repair the appliance yourself. This appliance must be repaired by a qualified technician to avoid any hazard.
- The appliance will automatically stop working when it overheats. Please unplug the power cord plug.
- Do not put hot (above 60°C) and overmuch food material into the beaker or chopper bowl in order to avoid liquid spills, overflow, and resulting in personal injury.
- Ensure all parts are installed in place and the lock tight during the operation.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

PLEASE READ THE FOLLOWING SAFETY WARNINGS AND THE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE APPLIANCE AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

Warnings

- 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.
- 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.
- Regarding the operating times and speed setting, refer to the section "OPERATION".
- **WARNING:** Risks of injuries if you don't use this appliance correctly.
- Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- 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.
- Children shall not play with the appliance.
- Regarding the instructions for cleaning surfaces in contact with food, refer to the section "CLEANING AND MAINTENANCE" on page 75 of the manual.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- **WARNING:** THE BLADE IS VERY SHARP, TAKE GREAT CARE WHEN HANDLING THIS HAND BLENDER AND ALWAYS UNPLUG FROM THE MAINS SUPPLY BEFORE CLEANING.
- Do not use the appliance if the rotating sieve or the protecting cover is damaged or has visible cracks.

et chaude avec un détergent doux est recommandée pour nettoyer les surfaces qui entrent en contact avec les aliments.

Les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire doivent être respectées en toutes circonstances pour éviter les risques d'intoxication alimentaire ou de contamination croisée.

Séchez intégralement l'appareil avec un chiffon sec avant de le ranger.
N'utilisez pas de nettoyeurs chimiques ou de produits abrasifs pour le nettoyage.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution suggérée
Le bloc moteur fonctionne mais les lames ne tournent pas.	1) Les accessoires fonctionnels sont mal attachés au bloc moteur. 2) Les lames sont freinées ou bloquées par des aliments.	1) Verrouillez les accessoires de manière sécurisée sur le bloc moteur. 2) Débranchez le bloc moteur, puis retirez les aliments et coupez-les en morceaux plus petits.
L'appareil s'arrête pendant le fonctionnement normal.	1) L'appareil a été utilisé longtemps et le moteur surchauffe ou est endommagé. 2) La prise du cordon d'alimentation est lâche ou une coupure de courant s'est produite.	1) Veuillez respecter le temps de fonctionnement en continu selon les instructions. 2) Insérez la prise du cordon d'alimentation fermement dans la prise murale et assurez-vous qu'il n'y a pas de coupure de courant.
Vibrations anormales ou bruit excessif	1) Les accessoires fonctionnels sont mal attachés au bloc moteur. 2) Il y a trop d'aliments dans le bol.	1) Verrouillez les accessoires de manière sécurisée sur le bloc moteur. 2) Débranchez le bloc moteur, puis retirez l'excès de nourriture. Branchez le bloc moteur et sélectionnez la vitesse basse pour l'utilisation.
L'appareil ne fonctionne pas après avoir été branché et avoir appuyé sur le bouton Marche / Arrêt.	1) Il y a une coupure de courant ou la prise murale est éteinte, ou la prise du cordon d'alimentation est lâche. 2) Le tableau électrique est endommagé ou le moteur de l'appareil est endommagé.	1) Insérez fermement la fiche du cordon d'alimentation dans la prise murale, en vous assurant que la prise est allumée et qu'il n'y a pas de coupure de courant. 2) Veuillez contacter le service clientèle pour réparation.

SPÉCIFICATIONS

Caractéristiques nominales :
220-240 V~ 50-60 Hz
1000 W

MISE AU REBUT



En tant que distributeur responsable, nous accordons une grande importance à la protection de l'environnement.

Nous vous encourageons à respecter les procédures correctes de mise au rebut de votre appareil, des piles et des éléments d'emballage. Cela aidera à préserver les ressources naturelles et à garantir qu'il soit recyclé d'une manière respectueuse de la santé et de l'environnement.

Vous devez jeter ce produit et son emballage selon les lois et les règles locales.

Puisque ce produit contient des composants électroniques et parfois des piles, le produit et ses accessoires doivent être jetés séparément des déchets domestiques lorsque le produit est en fin de vie.

Pour plus de renseignements sur les procédures de mise au rebut et de recyclage, contactez les autorités de votre commune.

Apportez l'appareil à un point de collecte local pour qu'il soit recyclé. Certains centres acceptent les produits gratuitement.

Hotline Darty France

Quels que soient votre panne et le lieu d'achat de votre produit en France, avant de vous déplacer en magasin Darty, appelez le 0 978 970 970 (prix d'un appel local) 7j/7 et 24h/24.

Hotline Vanden Borre

Le service après-vente est joignable au +32 2 334 00 00, du lundi au samedi de 8h à 18h.

Hotline Fnac France

Quels que soient votre panne et le lieu d'achat de votre produit en France, avant de vous déplacer en magasin Fnac, appelez le 0 969 324 334 du lundi au samedi (8h30-21h00) et le dimanche et jours fériés (10h00-18h00).
(prix d'un appel local)



TABLE OF CONTENTS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	66
PRODUCT OVERVIEW	68
BEFORE FIRST USE	68
OPERATION	68
CLEANING AND MAINTENANCE	75
TROUBLESHOOTING	76
SPECIFICATIONS	76
DISPOSAL	76

This product has been manufactured and sold under the responsibility of Etablissements Darty et Fils (S.A.S). THOMSON, and the THOMSON logo are trademarks used under license by Etablissements Darty et Fils (S.A.S) – further information at www.thomson-brand.com. All other products, services, companies, trademarks, trade or product names and logos referenced herein are the property of their respective owners.

Per maggiori informazioni sullo smaltimento e il riciclo, rivolgersi alle autorità locali competenti.
Il prodotto deve essere portato presso un'isola ecologica o un centro per la raccolta differenziata e riciclo.
Alcuni punti di raccolta accettano i prodotti gratuitamente.

Il presente manuale potrebbe contenere alcune imprecisioni dovute alla nostra politica di miglioramento continuo dei prodotti. Ci scusiamo per eventuali disagi.

Etablissements Darty & fils ©,
9 Rue des Bateaux-Lavoirs, 94200 Ivry-sur-Seine, France 30/10/2025
Ets.Darty@fnacdarty.com



En raison des mises au point et améliorations constamment apportées à nos produits, de petites incohérences peuvent apparaître dans ces instructions. Veuillez nous excuser pour la gêne occasionnée.

Etablissements Darty & fils ©,
9 Rue des Bateaux-Lavoirs, 94200 Ivry-sur-Seine, France 30/10/2025
Ets.Darty@fnacdarty.com

NL

INHOUDSOPGAVE

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSIINSTRUCTIES.....	15
PRODUCTOVERZICHT.....	17
VOOR DE EERSTE INGEBRUIKNAME.....	17
WERKING.....	17
REINIGING EN ONDERHOUD.....	24
PROBLEEMOPLOSSING.....	25
SPECIFICATIES.....	25
VERWIJDERING.....	26

Dit product is vervaardigd en verkocht onder de verantwoordelijkheid van Etablissements Darty et Fils (S.A.S). THOMSON en het THOMSON logo zijn handelsmerken die onder licentie worden gebruikt door Etablissements Darty et Fils (S.A.S) – meer informatie op www.thomson-brand.com. Alle andere producten, diensten, bedrijven, handelsmerken, handels- of productnamen en logo's waarnaar hierin wordt verwezen, zijn eigendom van hun respectieve eigenaars.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione suggerita
Il corpo motore funziona ma le lame non girano.	1) Gli accessori funzionali non si agganciano bene al corpo motore. 2) Le lame sono impigliate e incastrate negli alimenti.	1) Fissare saldamente gli accessori al corpo motore. 2) Scollegare il corpo motore dalla presa elettrica, estrarre gli alimenti e tagliarli a pezzi più piccoli.
L'apparecchio si arresta durante il normale funzionamento.	1) L'apparecchio è stato utilizzato per molto tempo e il motore è surriscaldato o danneggiato. 2) La spina del cavo di alimentazione è allentata oppure si è verificata un'interruzione di corrente.	1) Si prega di rispettare il tempo massimo di funzionamento continuo secondo le istruzioni. 2) Inserire saldamente la spina del cavo di alimentazione nella presa elettrica e assicurarsi che non vi siano interruzioni di corrente.
Vibrazioni anomale o rumori eccessivi	1) Gli accessori funzionali non si agganciano bene al corpo motore. 2) Sono stati inseriti troppi alimenti nella ciotola/caraffa.	1) Fissare saldamente gli accessori al corpo motore. 2) Scollegare il corpo motore dalla presa elettrica e rimuovere gli alimenti in eccesso. Collegare il corpo motore alla presa elettrica e selezionare una velocità di lavoro bassa.
L'apparecchio non funziona dopo averlo collegato alla presa elettrica e aver premuto il pulsante di accensione/spengimento.	1) Si è verificata un'interruzione di corrente, la presa elettrica non ha corrente o la spina del cavo di alimentazione è allentata. 2) La scheda elettrica o il motore sono danneggiati.	1) Inserire saldamente la spina del cavo di alimentazione nella presa elettrica, assicurandosi che la presa sia sotto tensione e che non vi siano interruzioni di corrente. 2) Per la riparazione contattare il servizio assistenza clienti.

SPECIFICHE TECNICHE

Alimentazione nominale: 220-240V~ 50-60Hz
1000W

SMALTIMENTO



Il costruttore di questo elettrodomestico pone la massima attenzione alla salvaguardia dell'ambiente. Si raccomanda di seguire le procedure corrette per smaltire l'apparecchio ed i materiali di imballaggio. In questo modo si contribuisce alla salvaguardia delle risorse naturali e ci si assicura che il riciclo avvenga in modo tale da proteggere la salute e l'ambiente.

Smaltire l'apparecchio ed il relativo imballaggio nel rispetto di tutte le leggi e norme vigenti. Poiché il prodotto contiene componenti elettronici, l'apparecchio e i suoi accessori devono essere smaltiti separatamente dai rifiuti domestici quando l'apparecchio raggiunge la fine del suo ciclo di vita.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Attenzione: Spegner e sempre l'apparecchio e scollegare la spina dalla presa prima di effettuare qualsiasi intervento di pulizia.

Prima di pulirlo, assicurarsi che l'apparecchio si sia completamente raffreddato.

Lavare con un panno morbido o una spugna in acqua calda saponata tutte le parti, ad eccezione del corpo motore, dell'asta del frullatore, del coperchio tritatutto, delle scatole ingranaggi della frusta e dello schiacciapate. Risciacquare e asciugare accuratamente tutte le parti prima dell'uso.

Pulire il corpo motore con un panno leggermente umido. Non immergere l'apparecchio in acqua.

Non immergere completamente l'asta del frullatore nell'acqua. Lavare la testa della lama sotto acqua corrente utilizzando un panno morbido o una spugna. Strofinare il l'asta del frullatore con un panno leggermente umido. AVVERTENZA! Maneggiare le lame con cura perché sono affilate.

Strofinare il coperchio tritatutto con un panno leggermente umido. Non immergere l'apparecchio in acqua.

Pulire le scatole ingranaggi della frusta e dello schiacciapate con un panno leggermente umido. Non immergerle in acqua.

Le superfici a contatto con gli alimenti devono essere pulite regolarmente per evitare contaminazioni tra diversi alimenti. Per la pulizia, si raccomanda l'uso di acqua calda con un po' di detergente neutro.

Per evitare il rischio di intossicazione alimentare o contaminazione incrociata, è necessario seguire sempre e comunque le corrette pratiche igieniche alimentari.

Asciugare l'intero apparecchio con un panno asciutto prima di riporlo.

Non utilizzare detergenti chimici né prodotti abrasivi per la pulizia.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSIINSTRUCTIES

LEES DE VOLGENDE VEILIGHEIDSIINSTRUCTIES AANDACHTIG DOOR VOORDAT U HET APPARAAT IN GEBRUIK NEEMT EN BEWAAR ZE VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK.

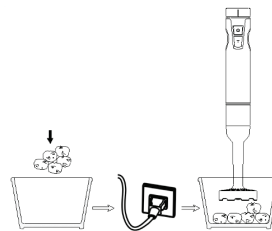
Waarschuwingen

- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en gebruik in andere vergelijkbare omgevingen, zoals:
 - personeelskeukens in winkels, kantoren en
 - andere werkomgevingen;
 - door klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen;
 - bed-and-breakfasts.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet dit worden vervangen door de fabrikant, een servicecentrum of een gekwalificeerd vakman.
- Voor meer informatie over de gebruiksduur en snelheidsinstellingen, raadpleeg de sectie "WERKING".
- WAARSCHUWING: Er is risico op letsel als u dit apparaat niet naar behoren gebruikt.
- Wees voorzichtig tijdens het hanteren van het scherpe mes, het leegmaken van de kom en tijdens het schoonmaken.
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact als er geen toezicht op het apparaat is, voordat u het monteert, demonteert of reinigt.
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen.
- Het apparaat kan worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale mogelijkheden, of die een gebrek hebben aan ervaring en kennis, mits ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen omtrent het veilig gebruik van het apparaat en inzicht hebben in de risico's die er aan zijn verbonden.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Voor meer informatie over het reinigen van de oppervlakken die in contact komen met levensmiddelen, zie het hoofdstuk 'REINIGING EN ONDERHOUD' op pagina 24–25 van de gebruiksaanwijzing.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact alvorens accessoires te vervangen of bewegende onderdelen te benaderen als het apparaat in werking is.
- WAARSCHUWING: HET MES IS ZEER SCHERP, LET OP WANNEER U DEZE STAAFMIXER GEBRUIKT EN HAAL ALTIJD DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT VOORDAT U DE HANDMIXER REINIGT.

- Gebruik het apparaat niet als het draaiende zeef of de beschermende afdekking is beschadigd of zichtbare scheuren heeft.

Veiligheidsinformatie

- Zorg dat uw uitgangsspanning overeenstemt met de spanning die vermeld staat op het typeplaatje van de apparaat.
- Dompel het apparaat of het snoer niet in water of een andere vloeistof om het risico op een elektrische schok te beperken.
- Haal de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt en alvorens het te monteren, te demonteren of te reinigen. Om te ontkoppelen, trek het snoer uit door aan de stekker te trekken. Trek nooit aan het snoer zelf.
- Het gebruik van opzetstukken of accessoires die niet door de fabrikant zijn aanbevolen kan brand, een elektrische schok of persoonlijk letsel veroorzaken.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht achter wanneer in gebruik.
- Niet voor gebruik buitenshuis.
- Laat het snoer geen hete oppervlakken aanraken en laat het niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen, zodat kinderen er niet per ongeluk aan kunnen trekken of er niet over kunnen struikelen.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het is bestemd.
- Gebruik dit apparaat uitsluitend voor het mixen of mengen van levensmiddelen.
- Vermijd contact met de bewegende onderdelen om persoonlijk letsel of beschadiging van het apparaat te vermijden.
- Controleer voordat u het apparaat inschakelt altijd of hulpstukken stevig op het motorblok zijn bevestigd.
- Mix geen zeer warme vloeistof (warme olie) of voedsel.
- Probeer dit apparaat nooit zelf te repareren. Dit apparaat mag uitsluitend door een gekwalificeerd elektricien worden gerepareerd om gevaar te voorkomen.
- Het apparaat stopt automatisch met werken wanneer het oververhit raakt. Trek de stekker van het netsnoer uit het stopcontact.
- Doe geen heet (boven 60 °C) of te veel voedsel in de beker of de hakkom om morsen van vloeistoffen, overlopen en mogelijk persoonlijk letsel te voorkomen.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen correct zijn gemonteerd en goed zijn vergrendeld tijdens gebruik.



6. Premere e tenere premuto il pulsante di accensione/spengimento per iniziare lo schiacciamento.
 - È possibile premere il pulsante Turbo per far funzionare l'apparecchio ad alta velocità in modo intermittente.
7. Sollevare e abbassare lo schiacciapastate negli alimenti fino a raggiungere la consistenza desiderata.

Non far funzionare continuamente l'apparecchio per più di 1 minuto. Se entro tale periodo non si ottiene il risultato desiderato, interrompere l'uso e attendere 1 minuto prima di riutilizzare l'apparecchio. Dopo 5 cicli di funzionamento (un minuto di lavoro e un minuto di arresto costituiscono un ciclo), lasciare raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente prima di avviare il ciclo successivo.

8. Una volta terminato lo schiacciamento, rilasciare il pulsante di accensione/spengimento. Scollegare il corpo motore dalla presa elettrica.

4. Selezionare una velocità elevata ruotando la manopola di regolazione della velocità.
5. Premere e tenere premuto il pulsante di accensione/spengimento per iniziare a montare.
 - È possibile premere il pulsante Turbo per far funzionare l'apparecchio ad alta velocità in modo intermittente.
6. Una volta terminato di montare, rilasciare il pulsante di accensione/spengimento. Scollegare il corpo motore dalla presa elettrica.
 - Per verificare che la montatura sia avvenuta correttamente, capovolgendo la caraffa graduata non deve fuoriuscire albume liquido.
7. Staccare la frusta dal corpo motore.

Guida per l'uso

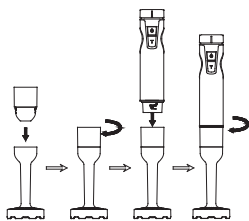
Alimento	Capacità massima di riempimento della caraffa graduata	Velocità	Tempo di lavorazione
Albumi d'uovo	Albumi di 3-4 uova	Velocità alta	60 secondi

Non far funzionare continuamente l'apparecchio per più di 1 minuto. Se entro tale periodo non si ottiene il risultato desiderato, interrompere l'uso e attendere 1 minuto prima di riutilizzare l'apparecchio. Dopo 5 cicli di funzionamento (un minuto di lavoro e un minuto di arresto costituiscono un ciclo), lasciare raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente prima di avviare il ciclo successivo.

Utilizzo dello schiacciap patate

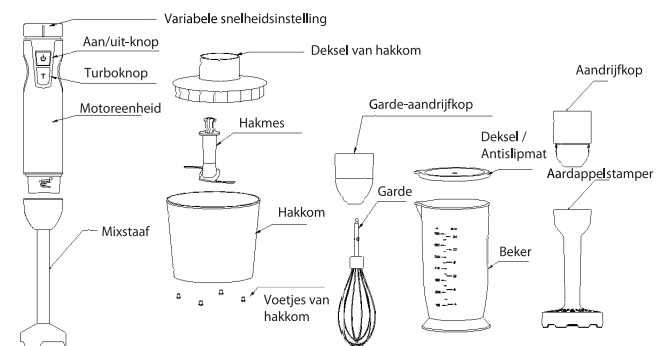
Lo schiacciap patate è adatto solo per patate cotte. Non è adatto per patate crude, altri ortaggi o alimenti crudi.

1. Collegare lo schiacciap patate alla scatola ingranaggi inserendolo e ruotandolo per bloccarlo in posizione. Collegare lo schiacciap patate al corpo motore inserendolo e ruotandolo per bloccarlo in posizione.



2. Mettere la patata cotta nella ciotola con base piatta.
3. Collegare il corpo motore alla presa elettrica.
4. Selezionare una velocità elevata ruotando la manopola di regolazione della velocità.
5. Inserire la testa dello schiacciap patate negli ingredienti.

PRODUCTOVERZICHT



VOOR DE EERSTE INGEBRUIKNAME

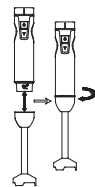
Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, verwijder alle verpakkingsmateriaal en labels. Was alle onderdelen, behalve de motoreenheid, de mixstaaf, het deksel van hakkom, de garde-aandrijfkop en de aandrijfkop voor de aardappelstamper, voor gebruik in een warm sopje. Spoel alle onderdelen af en droog ze vervolgens grondig af voor gebruik. LET OP, SCHERPE MESSEN. Dompel de mixstaaf niet volledig onder in water. Was alleen de messenkop. Veeg de motoreenheid, de mixstaaf, het deksel van hakkom en de aandrijfkoppen schoon met een vochtige doek. Dompel het apparaat niet onder in water.

WERKING

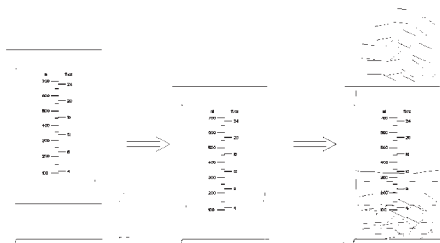
De mixstaaf gebruiken

De mixstaaf is geschikt voor het mixen en pureren van alle soorten levensmiddelen, waaronder soep, saus, maaltijden voor baby's en gemixte drankjes zoals milkshakes of smoothies.

1. Bevestig de mixstaaf aan de motoreenheid en draai de staaf om vast te zetten.

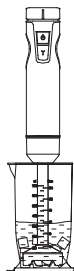


2. Snijd het voedsel in blokjes van maximaal 15 mm³ en doe deze in de beker. Voeg wat koud gekookt water, drinkwater, melk of een andere vloeistof toe.



Plaats de antislipmat onder de beker.

3. Steek de stekker in het stopcontact.
4. Plaats de mixstaaf in de ingrediënten die gemengd moeten worden.



5. Stel de snelheid in door de variabele snelheidsinstelling te draaien.
6. Druk op de aan/uit-knop om te beginnen met mixen.
 - U kunt langzaam beginnen om spatten te voorkomen en de snelheid langzaam verhogen totdat u de gewenste snelheid heeft bereikt.
 - U kunt op de turboknop drukken om het apparaat op de hoogste snelheid te gebruiken of voor tussentijdse stoten.

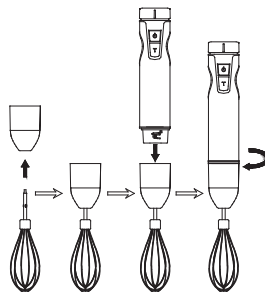
Suggerimenti per l'uso.

- **Suggerimenti per l'uso.**
 - Quando si trita la carne, si consiglia di usare la velocità più elevata, in particolare la funzione Turbo, poiché impiega solo circa 10 secondi e in questo modo la carne conserva un sapore migliore. Una lavorazione prolungata distrugge le fibre della carne peggiorandone il sapore.
 - Si consiglia di usare una velocità bassa quando si tritano pezzi di carote, zenzero, aglio e peperoni.
 - Carni congelate: carne di manzo magra senza tendini, carne di maiale magra senza cotenna né ossa. La percentuale di grasso non deve superare un quinto del pezzo da tritare, altrimenti la tritatura non avviene in modo ottimale.

Utilizzo della frusta

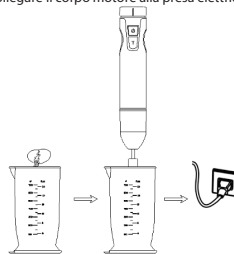
La frusta è adatto per montare la panna o le uova.

1. Inserire la frusta nella scatola ingranaggi. Collegare la frusta al corpo motore inserendola e ruotandola per bloccarla in posizione.

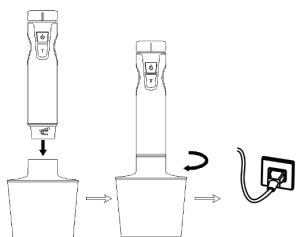


2. Aggiungere gli albumi di 3-4 uova nella caraffa graduata e poi miscelare con la frusta.
3. Collegare il corpo motore alla presa elettrica.

3. Collegare il corpo motore alla presa elettrica.



4. Collegare il corpo motore al coperchio inserendolo e ruotandolo per bloccarlo in posizione.
5. Collegare il corpo motore alla presa elettrica.



6. Selezionare una velocità elevata ruotando la manopola di regolazione della velocità.
7. Per avviare, premere e tenere premuto il pulsante di accensione/spengimento. Non aprire il coperchio durante l'uso.
 - Si consiglia di premere il pulsante Turbo per far funzionare l'apparecchio ad alta velocità in modo intermittente.
8. Una volta che gli alimenti hanno raggiunto la consistenza desiderata, rilasciare il pulsante di accensione/spengimento. Scollegare il corpo motore dalla presa elettrica.
9. Attendere che le lame si fermino completamente prima di staccare il corpo motore dal coperchio tritatutto.
10. Rimuovere il coperchio dalla ciotola tritatutto.
11. Rimuovere CON CURA le lame prima di togliere gli alimenti tritati dalla ciotola.

Guida per l'uso

Alimento	Preparazione alimenti	Quantità massima da lavorare nel tritatutto	Velocità	Tempo di lavorazione
Manzo	Tagliare a pezzetti di dimensioni 2 cm x 2 cm x 6 cm	200 g	Velocità alta	8 – 10 secondi
Carota	Tagliare a 4 pezzi	300 g	Velocità bassa	30 – 40 secondi
Aglio	Spicchi sbucciati	100 g	Velocità bassa	20 – 30 secondi
Cipolla	Tagliare a 8-16 dadini	300 g	Velocità bassa	5 – 10 secondi
Mela	Tagliare a 4-8 pezzi	500 g	Velocità bassa	30 – 40 secondi

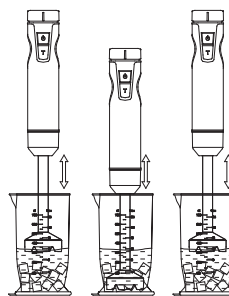
ATTENZIONE:

La capacità massima di lavorazione della carne non può superare i 200 g singola operazione di tritatura.

Il tempo di funzionamento continuo deve essere inferiore a 10 secondi quando si trita la carne. Successivamente, attendere che l'apparecchio si raffreddi per almeno 2 minuti tra un ciclo e l'altro. Dopo 3 cicli di funzionamento (10 secondi di lavoro e 2 minuti di arresto costituiscono un ciclo), l'apparecchio deve raffreddarsi a temperatura ambiente prima di avviare un nuovo ciclo.

7. Tijdens het mengen steekt u de mixstaaf in de ingrediënten. Draai de mixstaaf voorzichtig terwijl u deze langzaam op en neer beweegt in de ingrediënten. Ga door met deze beweging totdat het mengsel de gewenste consistentie heeft bereikt.

- Haal de mixstaaf tijdens gebruik niet volledig uit het mengsel om spatten te voorkomen.
- **WAARSCHUWING: Meng NOOIT hete olie of vet.**



8. Als u klaar bent met het mixen, laat de aan/uit-knop los om te stoppen.
 - Laat de messen volledig tot stilstand komen VOORDAT u de mixstaaf uit de ingrediënten haalt.
9. Haal de stekker uit het stopcontact.

Verwerkingsgids

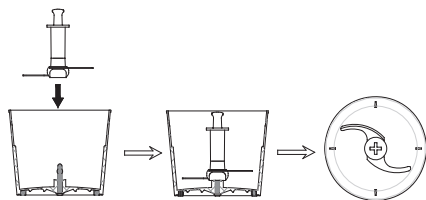
Ingrediënt	Hoeveelheid	Maximale verwerkingscapaciteit van beker	Snelheid	Verwerkingstijd
Wortelen	Snijd in blokjes van maximaal 15 mm ³	500g Opmerking: Neem 200g wortelstukjes per 300g water.	Hoge snelheid	30 – 40 seconden
Appels	Snijd in blokjes van maximaal 15 mm ³	500g Opmerking: Gebruik 200 g appelstukjes per 300 g water.	Hoge snelheid	30 – 40 seconden

Gebruik het apparaat niet langer dan 1 minuut ononderbroken. Als binnen die tijd het gewenste resultaat niet is bereikt, stop dan met het gebruik en wacht 1 minuut voordat u het apparaat opnieuw gebruikt. Laat het apparaat na 3 gebruikscycli (één minuut werken en één minuut pauze is één cyclus) afkoelen tot kamertemperatuur voordat u opnieuw begint.

De hakkom gebruiken

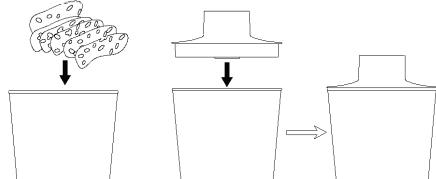
De hakkom is geschikt voor het hakken van vlees, kaas, uien, knoflook, wortelen, etc. De hakkom moet op hogere snelheden worden gebruikt voor optimale prestaties.

1. Steek het hakmes VOORZICHTIG in de hakkom. **WAARSCHUWING: De messen zijn scherp.**

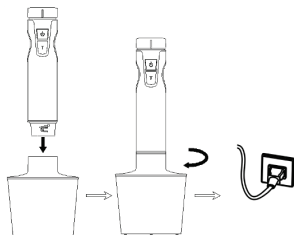


2. Plaats het voedsel dat u wilt hakken in de hakkom. Vul de kom niet te vol.
 - Snijd het voedsel in de geschikte vorm en grootte. Snijd bijvoorbeeld vlees in stukjes van 2 cm x 2 cm x 6 cm; snijd uien in 8-16 stukjes, etc.
3. Bevestig het deksel op de hakkom en draai het vast tot het vergrendeld is.

Vlees in reepjes gesneden



4. Bevestig de motoreenheid op het deksel en draai het om het te vergrendelen.
5. Steek de stekker in het stopcontact.

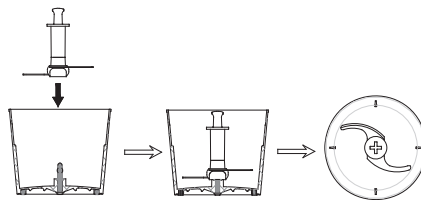


Non far funzionare continuativamente l'apparecchio per più di 1 minuto. Se entro tale periodo non si ottiene il risultato desiderato, interrompere l'uso e attendere 1 minuto prima di riutilizzare l'apparecchio. Dopo 3 cicli di funzionamento (un minuto di lavoro e un minuto di arresto costituiscono un ciclo), lasciare raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente prima di avviare un nuovo ciclo.

Come usare la ciotola tritatutto

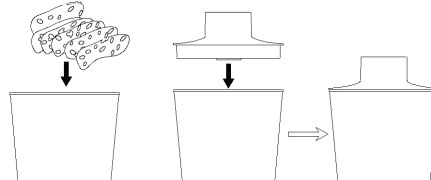
La ciotola tritatutto è adatta per tritare carne, formaggio, cipolle, aglio, carote, ecc. Per ottenere risultati ottimali, utilizzare la ciotola tritatutto a velocità più elevate.

1. Inserire CON CURA la lama nella ciotola tritatutto. **AVVERTENZA! Le lame sono affilate.**

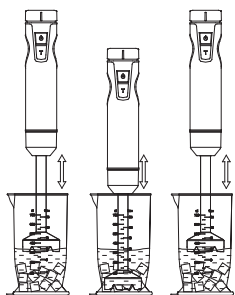


2. Mettere gli alimenti da tritare nella ciotola tritatutto. Non riempire eccessivamente.
 - Tagliare gli alimenti in forme e dimensioni adeguate. Ad esempio, tagliare la carne a pezzetti di 2 cm x 2 cm x 6 cm; tagliare la cipolla a 8-16 dadini, ecc.
3. Fissare il coperchio tritatutto alla ciotola inserendolo e ruotandolo per bloccarlo in posizione.

Carne tagliata a fettine



5. Selezionare la velocità ruotando la manopola di regolazione della velocità.
6. Premere e tenere premuto il pulsante di accensione/spengimento per iniziare a frullare.
 - Si consiglia di iniziare lentamente per evitare schizzi e accelerare gradualmente fino a raggiungere la velocità desiderata.
 - Si consiglia di premere il pulsante Turbo per far funzionare l'apparecchio ad alta velocità in modo intermittente.
7. Durante l'asta del frullatore per miscelare o frullare gli ingredienti. Ruotare delicatamente l'asta del frullatore, sollevandolo e abbassandolo negli ingredienti. Continuare il movimento fino a quando il composto non avrà raggiunto la consistenza desiderata.
 - Non sollevare completamente l'asta del frullatore dal composto mentre è in funzione per evitare schizzi.
 - **AVVERTENZA! NON frullare MAI olio o grasso caldi.**



8. Una volta terminata la miscelazione, rilasciare il pulsante di accensione/spengimento per arrestare il funzionamento.
 - Attendere che le lame rallentino e si fermino PRIMA di rimuovere l'asta del frullatore dagli ingredienti.
9. Scollegare il corpo motore dalla presa elettrica.

Guida per l'uso

Alimento	Preparazione alimenti	Capacità massima di riempimento della caraffa graduata	Velocità	Tempo di lavorazione
Carota	Tagliare a cubetti di dimensioni non superiori a 15 mm ³	500 g Nota: Usare 200 g di carote tagliate a pezzetti per 300 ml di acqua.	Velocità alta	30 – 40 secondi
Mela	Tagliare a cubetti di dimensioni non superiori a 15 mm ³	500 g Nota: Usare 200 g di mele tagliate a pezzetti per 300 ml di acqua.	Velocità alta	30 – 40 secondi

6. Stel een hoge snelheid in door de variabele snelheidsinstelling te draaien.
7. Druk op de aan/uit-knop en houd die ingedrukt om te starten. Open het deksel tijdens het gebruik niet.
 - U kunt op de turboknop drukken om het apparaat op de hoogste snelheid te gebruiken of voor tussentijdse stoten.
8. Als de gewenste consistentie van de levensmiddelen is bereikt, laat de aan/uit-knop los. Haal de stekker van de motor-eenheid uit het stopcontact.
9. Laat de messen volledig tot stilstand komen voordat u de motoreenheid van het deksel van de hakkom losmaakt.
10. Verwijder vervolgens het deksel van de hakkom.
11. Verwijder de hakmessen VOORZICHTIG voordat u de levensmiddelen uit de kom haalt.

Verwerkingssgids

Ingrediënt	Hoeveelheid	Maximale verwerkingscapaciteit van de hakmolen	Snelheid	Verwerkingstijd
Rundvlees	Snijdt in stukken van 2 cm x 2 cm x 6 cm	200g	Hoge snelheid	8 – 10 seconden
Wortelen	In 4 stukken snijden	300g	Lage snelheid	30 – 40 seconden
Knoflook	In teentjes gepeld	100g	Lage snelheid	20 – 30 seconden
Ui	Snijdt in 8-16 stukjes	300g	Lage snelheid	5 – 10 seconden
Appels	In 4-8 stukken snijden	500g	Lage snelheid	30 – 40 seconden

OPGELET:

De maximale verwerkingscapaciteit voor vlees mag per keer niet meer dan 200 g bedragen.

De continue gebruiksduur mag bij het hakken van vlees niet langer zijn dan 10 seconden. Laat het apparaat daarna minstens 2 minuten afkoelen tussen de cycli. Na 3 gebruikscycli (10 seconden gebruik en 2 minuten pauze per cyclus) moet het apparaat volledig afkoelen tot kamertemperatuur voordat het opnieuw wordt gebruikt.

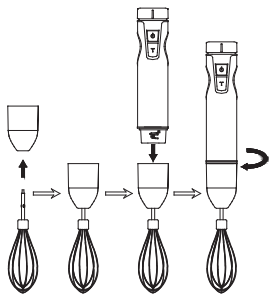
Gebruikstips:

- Gebruik bij het hakken van vlees een hoge snelheid, bij voorkeur de turbofunctie. Dit duurt slechts ongeveer 10 seconden en zorgt voor een beter resultaat. Te lang verwerken beschadigt de vleesvezels en maakt het vlees minder smakelijk.
- Het wordt aanbevolen om een lage snelheid te gebruiken bij het hakken van wortelen, gember, knoflook en paprika's.
- Het beste vlees om te verwerken: Mager rundvlees zonder pezen, mager varkensvlees zonder zwoerd en bot. Het aandeel vet vlees mag niet meer dan een vijfde van het totale gewicht bedragen, anders wordt het hakresultaat minder goed.

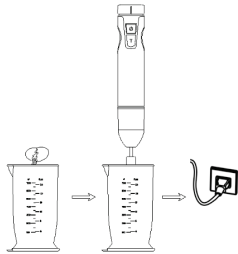
Het garde-opzetstuk gebruiken

Het garde-opzetstuk is geschikt voor het slaan van slagroom of eieren.

1. Steek de garde in de aandrijfkop. Bevestig het garde-opzetstuk op de motoreenheid en draai stevig vast op zijn plaats.



2. Voeg het eiwit van 3-4 eieren toe aan de beker en steek vervolgens de garde in de ingrediënten.
3. Steek de stekker in het stopcontact.



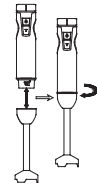
4. Stel een hoge snelheid in door de variabele snelheidsinstelling te draaien.
5. Druk op de aan/uit-knop en houd die ingedrukt om te starten met kloppen.
 - U kunt op de turboknop drukken om het apparaat op de hoogste snelheid te gebruiken of voor tussentijdse stoten.
6. Als u klaar bent met het kloppen, laat de aan/uit-knop los. Haal de stekker uit het stopcontact.
 - Het optimale resultaat na het kloppen: Keer de beker ondersteboven; er mag geen vloeibaar eiwit meer uitlopen.
7. Maak het garde-opzetstuk los van de motoreenheid.

FUNZIONAMENTO

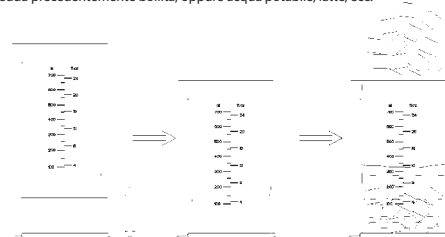
Utilizzo dell'asta del frullatore

L'asta del frullatore è adatto per miscelare e frullare tutti i tipi di alimenti, tra cui zuppe, salse, pappe per neonati e bevande come frappé o frullati.

1. Collegare l'asta del frullatore al corpo motore inserendolo e ruotandolo per bloccarlo in posizione.

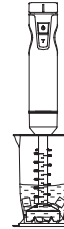


2. Tagliare gli alimenti a cubetti che non superino i 15 mm³, quindi metterli nella caraffa graduata e aggiungere un po' di acqua fredda precedentemente bollita, oppure acqua potabile, latte, ecc.



Posizionare il tappetino antiscivolo sotto la caraffa graduata.

3. Collegare il corpo motore alla presa elettrica.
4. Inserire l'asta del frullatore per frullare o miscelare gli ingredienti.



bloccati durante l'operazione.

PANORAMICA DEL PRODOTTO



PRIMA DI UTILIZZARE IL PRODOTTO PER LA PRIMA VOLTA

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, rimuovere tutto il materiale di imballaggio e le etichette.

Prima dell'uso, lavare in acqua tiepida saponata tutti i componenti, ad eccezione del corpo motore, dell'asta del frullatore, del coperchio del tritatutto, delle scatole ingranaggi della frusta e dello schiacciapate. Risciacquare e asciugare accuratamente tutte le parti prima dell'uso. **ATTENZIONE ALLE LAME AFFILATE.**

Non immergere completamente l'asta del frullatore in acqua. Lavare solo la testa della lama. Pulire il corpo motore, l'asta del frullatore, il coperchio del tritatutto e le scatole ingranaggi con un panno umido. Non immergerli in acqua.

Verwerkingsgids

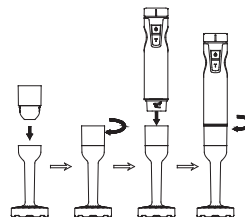
Ingrediënt	Maximale verwerkingscapaciteit van beker	Snelheid	Verwerkingstijd
Eiwit	Eiwit van 3-4 eieren	Hoge snelheid	60 seconden

Gebruik het apparaat niet langer dan 1 minuut ononderbroken. Als binnen die tijd het gewenste resultaat niet is bereikt, stop dan met het gebruik en wacht 1 minuut voordat u het apparaat opnieuw gebruikt. Laat het apparaat na 5 gebruikscycli (één minuut werken en één minuut pauze is één cyclus) afkoelen tot kamertemperatuur voordat u opnieuw begint.

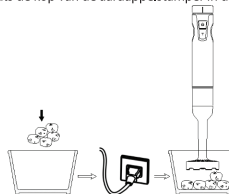
De aardappelstamper gebruiken

De aardappelstamper is alleen geschikt voor het stampen van aardappelen. Het is niet geschikt voor rauwe aardappelen of andere groenten of levensmiddelen.

1. Bevestig de aardappelstamper op de aandrijf en draai stevig vast op zijn plaats. Bevestig de aardappelstamper op de motoreenheid en draai stevig vast op zijn plaats.



2. Plaats de gekookte aardappelen in de platte kom.
3. Steek de stekker in het stopcontact.
4. Stel een hoge snelheid in door de variabele snelheidsinstelling te draaien.
5. Plaats de kop van de aardappelstamper in de levensmiddelen.



6. Druk op de aan/uit-knop en houd die ingedrukt om te starten met stampen.
 - U kunt op de turboknop drukken om het apparaat op de hoogste snelheid te gebruiken of voor tussentijdse stoten.
7. Beweeg de aardappelstamper omhoog en omlaag door de levensmiddelen totdat u de gewenste textuur heeft bereikt.
8. Als u klaar bent met stampen laat de aan/uit-knop los. Haal de stekker uit het stopcontact.

Gebruik het apparaat niet langer dan 1 minuut ononderbroken. Als binnen die tijd het gewenste resultaat niet is bereikt, stop dan met het gebruik en wacht 1 minuut voordat u het apparaat opnieuw gebruikt. Laat het apparaat na 5 gebruikscycli (één minuut werken en één minuut pauze is één cyclus) afkoelen tot kamertemperatuur voordat u opnieuw begint.

REINIGING EN ONDERHOUD

Waarschuwing: Zet het apparaat altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt.

Zorg ervoor dat het apparaat volledig is afgekoeld alvorens het schoon te maken.

Was alle onderdelen, behalve de motoreenheid, de mixstaaf, het deksel van hakkom, de garde-aandrijfkop en de aandrijfkop van de aardappelstamper, met een zachte doek of spons in een warm sopje. Spoel alle onderdelen af en droog ze vervolgens grondig af voor gebruik.

Maak de motoreenheid schoon met een licht bevochtigde doek. Dompel het niet in water.

Dompel de mixstaaf niet volledig onder in water. Was de messenkop af onder stromend water met behulp van een zachte doek of een spons. Veeg de mixstaaf schoon met een licht vochtige doek.

WAARSCHUWING: Ga voorzichtig om met de messen omdat ze scherp zijn.

Veeg het deksel van hakkom schoon met een licht vochtige doek. Dompel het niet in water.

Veeg de motoren van het garde-toebehoor en aardappelstamper af met een iets vochtig doekje. Dompel het apparaat niet onder in water.

Maak de oppervlakken die met voedsel in aanraking komen regelmatig schoon om kruisverontreiniging door verschillende soorten voedsel te vermijden. Het is aanbevolen

MANEGGIA QUESTO FRULLATORE A IMMERSIONE E SCOLLEGARE SEMPRE LA SPINA DALLA PRESA DI CORRENTE PRIMA DI PULIRLO.

- Non utilizzare l'apparecchio se la parte rotante o il coperchio di protezione sono danneggiati o presentano crepe visibili.

Informazioni di sicurezza

- Assicurarsi che la tensione della presa di corrente corrisponda a quella indicata sulla targhetta di identificazione dell'apparecchio.
- Per evitare il rischio di scosse elettriche, non immergere mai l'apparecchio, il cavo o la spina di alimentazione in acqua o in altri liquidi.
- Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente quando non è in uso, prima di montare o smontare componenti e prima di pulirlo. Per scollegare l'apparecchio, afferrare la spina e tirarla per estrarla dalla presa di rete. Non tirare mai il cavo.
- L'uso di attacchi o accessori non raccomandati dal produttore può causare incendi, scosse elettriche o ferite.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è in funzione.
- Non usare all'esterno.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione tocchi superfici calde o che penda dal bordo del tavolo o del piano di lavoro, dove potrebbe essere tirato dai bambini o potrebbe far inciampare inavvertitamente.
- Non usare l'apparecchio per finalità diverse da quelle per cui è destinato.
- Non utilizzare mai questo apparecchio per miscelare o frullare prodotti non alimentari.
- Evitare il contatto con le parti in movimento.
- Prima dell'uso, assicurarsi sempre che gli accessori siano fissati saldamente al corpo motore.
- Non frullare né liquidi (olio bollente) né alimenti caldi.
- Non tentare di riparare da soli l'apparecchio. Per evitare qualsiasi pericolo, questo apparecchio deve essere riparato da un tecnico qualificato.
- L'apparecchio smetterà automaticamente di funzionare in caso di surriscaldamento. Scollegare la spina del cavo di alimentazione.
- Non versare alimenti caldi (oltre i 60°C) o in quantità eccessiva nella caraffa graduata o nella ciotola tritatutto per evitare fuoriuscite di liquido, traboccamenti e conseguenti lesioni personali.
- Assicurarsi che tutti i componenti siano in sede e saldamente bloccati durante l'operazione.

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

LEGGERE ATTENTAMENTE LE SEGUENTI AVVERTENZE DI SICUREZZA E LE ISTRUZIONI PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO E CONSERVARLE PER RIFERIMENTO FUTURO.

ATTENZIONE

- L'apparecchio è stato progettato per essere usato esclusivamente in ambienti domestici e situazioni simili come ad esempio:
 - cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - agriturismi;
 - camere di hotel, motel e altre strutture alberghiere;
 - bed and breakfast e ambienti simili.
- Per evitare ogni rischio, se il cavo di alimentazione è difettoso deve essere sostituito dal costruttore, dal suo centro di assistenza o da un tecnico qualificato.
- Per quanto riguarda i tempi di funzionamento e l'impostazione della velocità, fare riferimento alla sezione «FUNZIONAMENTO».
- **AVVERTENZA!** Sussiste il pericolo di infortuni se non si utilizza l'apparecchio in modo corretto.
- Prestare estrema attenzione quando si maneggiano lame taglienti, quando si svuota il contenitore e durante la pulizia.
- Scollegare sempre la spina dalla presa elettrica quando l'apparecchio rimane incustodito e prima di montarlo, smontarlo e pulirlo.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza, solo se sorvegliati o istruiti su come usarlo in piena sicurezza e se ne comprendono i pericoli connessi.
- I bambini non devono giocare con il prodotto.
- Per quanto riguarda le istruzioni dettagliate per la pulizia delle superfici a contatto con gli alimenti, fare riferimento alla sezione «PULIZIA E MANUTENZIONE» a pag. 63 del presente manuale.
- Spegner l'apparecchio e scollegarlo dalla presa prima di cambiare gli accessori o di toccare le parti che si muovono quando l'elettrodomestico è in funzione.
- **AVVERTENZA! LA LAMA È MOLTO AFFILATA. PRESTARE MOLTA ATTENZIONE QUANDO SI**

om deze oppervlakken schoon te maken met warm, schoon water en een beetje mild schoonmaakmiddel.

Voer de juiste praktijken voor voedingshygiëne op elke moment uit om een mogelijke voedselvergiftiging of kruisverontreiniging te vermijden.

Droog het apparaat af met een droge doek alvorens het apparaat op te bergen.

Gebruik geen chemische reinigingsmiddelen of schuurmiddelen voor het reinigen.

PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	Voorgestelde oplossing:
De motoreenheid werkt, maar de messen draaien niet.	1) De accessoires zijn niet goed vergrendeld op de motoreenheid. 2) De messen zitten vast of zijn verstrikt geraakt in voedsel.	1) Bevestig de accessoires stevig aan de motoreenheid. 2) Trek de stekker van de motoreenheid uit het stopcontact, verwijder het voedsel en snijd het in kleinere stukken.
Het apparaat stopt tijdens normaal gebruik.	1) Het apparaat is langdurig gebruikt, waardoor de motor oververhit raakt of beschadigd is. 2) De stekker van het netsnoer zit los of er is sprake van een stroomonderbreking.	1) Houd u aan de aanbevolen gebruiksduur zoals vermeld in de instructies. 2) Steek de stekker stevig in het stopcontact en controleer of er geen stroomuitval is.
Abnormale trillingen of overmatig geluid	1) De accessoires zijn niet goed vergrendeld op de motoreenheid. 2) Er is te veel voedsel in de kom gedaan.	1) Bevestig de accessoires stevig aan de motoreenheid. 2) Trek de stekker van de motoreenheid uit het stopcontact en verwijder het overtollige voedsel. Steek de stekker weer in het stopcontact en kies een lage snelheid om verder te werken.
Het apparaat werkt niet nadat de stekker in het stopcontact zit en de aan/uit-knop is ingedrukt.	1) Er is mogelijk een stroomstoring, het stopcontact staat niet onder stroom of de stekker van het netsnoer zit los. 2) De elektrische printplaat of de motor is beschadigd.	1) Steek de stekker van het netsnoer stevig in het stopcontact en controleer of het stopcontact onder stroom staat en er geen stroomstoring is. 2) Neem contact op met de klantenservice voor reparatie.

SPECIFICATIES

Voeding: 220-240V~ 50-60 Hz
1000W

VERWIJDERING



Als verantwoordelijke handelaar dragen we zorg voor het milieu. We moedigen u aan om de juiste verwijderingsprocedure voor uw apparaat en verpakkingsmateriaal te volgen. Dit draagt bij tot het behoud van de natuurlijke rijkdommen door deze te recylen zodat zowel de menselijke gezondheid en het milieu worden beschermd.

Gooi dit apparaat en de verpakking weg in overeenstemming met de geldende wetgeving en voorschriften.

Aangezien dit apparaat elektronische componenten bevat moet het apparaat en toebehoren aan het einde van hun levensduur afzonderlijk van het huisafval worden weggegooid.

Neem contact op met uw gemeente voor informatie over afdanking en recycling.

Lever het apparaat in bij het inzamelpunt van uw gemeente voor recycling. Bij sommige inzamelpunten kunt u het apparaat gratis inleveren.

Hotline Vanden Borre

Dienst naverkoop is bereikbaar op tel.nr. +32 2 334 00 00, van maandag tot zaterdag 8u – 18u.

We verontschuldigen ons voor enig ongemak veroorzaakt door kleine inconsistenties in deze gebruikershandleiding, die kunnen ontstaan door productverbetering of -ontwikkeling.

Etablissements Darty & fils ©,
9 Rue des Bateaux-Lavoirs, 94200 Ivry-sur-Seine, France 30/10/2025
Ets.Darty@fnacdarty.com

IT

INDICE

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA	53
PANORAMICA DEL PRODOTTO	55
PRIMA DI UTILIZZARE IL PRODOTTO PER LA PRIMA VOLTA	55
FUNZIONAMENTO	56
PULIZIA E MANUTENZIONE	63
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	64
SPECIFICHE TECNICHE	64
SMALTIMENTO	64

Questo prodotto è stato fabbricato e venduto sotto la responsabilità di Etablissements Darty et Fils (S.A.S.). THOMSON e il logo THOMSON sono marchi commerciali utilizzati su licenza da Etablissements Darty et Fils (S.A.S.) – Maggiori informazioni sul sito web www.thomson-brand.com. Tutti gli altri prodotti, servizi, società, marchi commerciali, nomi commerciali, nomi di prodotti e loghi qui riportati appartengono ai rispettivi proprietari.

ELIMINAÇÃO



Como retalhista responsável, preocupamo-nos com o ambiente. Como tal, aconselhamos que cumpra os procedimentos adequados para eliminação do aparelho e dos respectivos materiais de embalagem. Dessa forma, irá ajudar a conservar recursos naturais e assegurar que são reciclados de uma forma que protege a saúde e o ambiente.

Deve eliminar este aparelho e a sua embalagem de acordo com a legislação e regulamentação locais. Dado que este aparelho contém componentes eletrónicos, o produto e os seus acessórios devem ser eliminados separadamente do lixo doméstico quando atingirem o fim da sua vida útil.

Contacte as autoridades locais para obter informações acerca da eliminação e reciclagem. O aparelho deve ser transportado para o ponto de recolha local, para reciclagem. Alguns pontos de recolha aceitam aparelhos sem carga.

Pedimos desculpa por qualquer inconveniente provocado por pequenas inconsistências nestas instruções, as quais poderão ser resultado de melhoramento e desenvolvimento do produto.

Etablissements Darty & fils ©,
9 Rue des Bateaux-Lavois, 94200 Ivry-sur-Seine, France 30/10/2025
Ets.Darty@fnacdarty.com

ES

ÍNDICE DE MATERIAS

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES.....	27
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	29
ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ	29
MODO DE EMPLEO	29
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	37
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	38
ESPECIFICACIONES	38
ELIMINACIÓN.....	38

Este producto ha sido fabricado y vendido bajo la responsabilidad de Etablissements Darty et Fils (S.A.S). THOMSON y el logotipo de THOMSON son marcas registradas utilizadas bajo licencia por Etablissements Darty et Fils (S.A.S) – más información en www.thomson-brand.com . Todos los demás productos, servicios, empresas, marcas registradas, nombres comerciales o de productos y logotipos a los que se hace referencia en este documento son propiedad de sus respectivos dueños.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA DETENIDAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS ANTES DE USAR EL APARATO Y GUÁRDELAS PARA FUTURAS CONSULTAS.

Advertencias

- Este aparato ha sido diseñado para utilizarse en aplicaciones domésticas y similares, tales como:
 - Cocinas para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales.
 - Casas rurales.
 - Para uso de la clientela en hoteles, hostales y otros entornos de tipo residencial.
 - Establecimientos de tipo cama y desayuno.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su servicio técnico o una persona debidamente cualificada para ello con el fin de evitar situaciones de peligro.
- Para información sobre los tiempos de funcionamiento y los ajustes de velocidad, consulte el apartado MODO DE EMPLEO.
- ADVERTENCIA: Riesgo de lesión si el aparato no se utiliza correctamente.
- Deberá tener cuidado cuando manipule las cuchillas cortantes, cuando vacíe el recipiente o durante la limpieza.
- Desenchufe siempre el aparato de la corriente si lo va a dejar desatendido, o antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
- Los aparatos pueden ser utilizados por personas con minusvalías físicas, sensoriales o mentales, o sin la experiencia y los conocimientos necesarios, si lo hacen bajo supervisión o han recibido instrucciones en relación al uso seguro del aparato y comprenden los riesgos que acarrea.
- No permita que los niños jueguen con el aparato.
- La información sobre la limpieza de las superficies en contacto con los alimentos se encuentra en el apartado LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO de la página 37 del manual.
- Apague y desenchufe el aparato antes de cambiar algún accesorio o acercarse a alguna parte que se mueve cuando está funcionando.
- ADVERTENCIA: LA CUCHILLA ESTÁ MUY AFILADA. TENGA MUCHO CUIDADO CUANDO MANIPULE LA BATIDORA Y ASEGÚRESE DE QUE ESTÉ DESENCHUFADA ANTES DE LIMPIARLA.

As superfícies que entrem em contacto com alimentos devem ser limpas regularmente, para evitar a contaminação cruzada por tipos diferentes de alimentos. Aconselha-se o uso de água quente e um detergente neutro para cuidar dessas superfícies. Devem ser sempre seguidas práticas de higiene alimentar corretas, para evitar o risco de envenenamento alimentar/contaminação cruzada.

Seque o aparelho por completo com um pano seco antes de voltar a montá-lo. Não use produtos de limpeza químicos ou abrasivos para proceder à limpeza.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Possível motivo	Sugestão
A unidade do motor funciona, mas as lâminas não funcionam.	1) Os acessórios funcionais não se encaixam bem na unidade do motor. 2) As lâminas estão emaranhadas e presas por restos de comida.	1) Fixe bem os acessórios na unidade do motor. 2) Desligue a unidade do motor, retire os alimentos e corte-os em pedaços mais pequenos.
O aparelho pára de funcionar durante um funcionamento normal.	1) O aparelho foi usado durante um longo período de tempo, o motor sobreaqueceu e ficou danificado. 2) A ficha do fio da alimentação está solta ou ocorreu uma falha de eletricidade.	1) Siga o tempo de funcionamento contínuo de acordo com as instruções. 2) Insira firmemente a ficha na tomada e certifique-se de que há eletricidade.
Vibração anormal ou ruído excessivo.	1) Os acessórios funcionais não se encaixam bem na unidade do motor. 2) Demasiados alimentos no recipiente.	1) Fixe bem os acessórios na unidade do motor. 2) Desligue a unidade do motor e retire o excesso de alimentos. Ligue a unidade do motor e selecione a velocidade baixa de funcionamento.
O aparelho não funciona após ser ligado à alimentação e ter premido o botão de ligar/desligar.	1) Há uma falha de eletricidade, a tomada está desligada ou o fio da alimentação está solto. 2) Danos no quadro elétrico ou danos no motor.	1) Insira firmemente a ficha na tomada e certifique-se de que a tomada está ligada e que há eletricidade. 2) Contacte o centro de apoio ao cliente para proceder à reparação.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Especificações: 220-240V~ 50-60Hz
1000W

6. Prima e mantenha premido o botão de ligar/desligar para começar a esmagar.
- Também pode premir o botão do turbo para utilizar o aparelho a alta velocidade com impulsos fortes intermitentes.
7. Faça movimentos ascendentes e descendentes com o esmagador nos alimentos até atingirem a textura pretendida.

Não trabalhe com o aparelho continuamente durante mais de 1 minuto. Se, dentro desse período, o efeito desejado não tiver sido alcançado, interrompa a operação e aguarde 1 minuto antes de usar o aparelho novamente. Após 5 ciclos de funcionamento (um minuto de funcionamento e um minuto de paragem constituem um ciclo), deixe o aparelho arrefecer até à temperatura ambiente antes de efetuar o ciclo seguinte de funcionamento.

8. Quando terminar de esmagar, deixe de premir o botão de ligar/desligar. Desligue a unidade do motor da alimentação.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Aviso: Desligue sempre o aparelho e retire a ficha da tomada antes de proceder à limpeza.

Certifique-se de que o aparelho arrefeceu por completo antes de proceder à limpeza.

Lave todas as peças, exceto a unidade do motor, o acessório de liquidificar, a tampa da picadora, a caixa de engrenagens do batedor e a caixa de engrenagens do esmagador de batatas com um pano suave ou esponja, com água quente e detergente. Passe todas as partes por água e seque-as bem antes da utilização.

Limpe a unidade do motor com um pano ligeiramente embebido em água. Não coloque dentro de água.

Não mergulhe totalmente o acessório de liquidificar na água. Lave a cabeça da lâmina sob água corrente usando um pano suave ou esponja. Limpe o acessório de liquidificar com um pano ligeiramente embebido em água.

AVISO: Manuseie as lâminas com cuidado, pois estão afiadas.

Limpe a tampa da picadora com um pano ligeiramente embebido em água. Não coloque dentro de água.

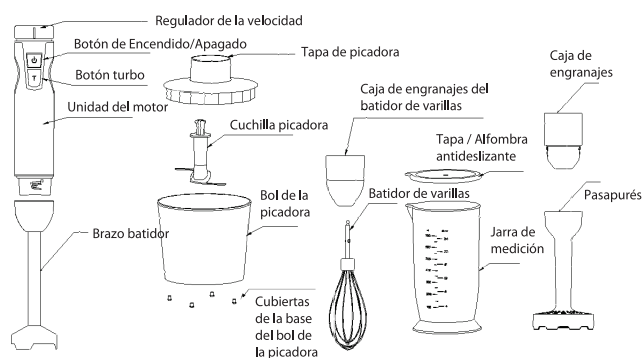
Limpe as caixas de engrenagens do acessório de bater e esmagador de batatas com um pano ligeiramente embebido em água. Não os coloque dentro de água.

- No utilice el aparato si la cuchilla giratoria o la cubierta de protección estuviera dañada o presentara grietas visibles.

Información sobre seguridad

- Asegúrese de que la tensión de su toma de corriente se corresponde con la tensión indicada en la etiqueta de especificaciones de el aparato.
- A fin de evitar descargas eléctricas, no sumerja el aparato o su cable en el agua o algún otro líquido.
- Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no lo esté utilizando, antes de montar o desmontar piezas, o antes de limpiarlo. Agarre el enchufe y tire de él directamente para desconectarlo de la toma de corriente. No tire nunca del cable.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante podría causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- No deje el aparato desatendido cuando esté en funcionamiento.
- No lo utilice en el exterior.
- No deje el cable de alimentación en contacto con superficies calientes ni colgando por el borde de alguna mesa o encimera donde los niños puedan tirar del él o alguien pueda tropezar con él accidentalmente.
- No utilice este aparato para fines distintos al previsto.
- Utilice este aparato para mezclar o agitar alimentos exclusivamente.
- No toque las piezas móviles a fin de evitar posibles lesiones o daños en el aparato.
- Asegúrese siempre de que los accesorios estén bien asegurados al bloque del motor antes de poner el aparato en funcionamiento.
- No bata alimentos o líquidos calientes (p. ej., aceite caliente).
- No intente reparar el aparato usted mismo. Este aparato debe ser reparado por un técnico acreditado para evitar situaciones de peligro.
- El aparato dejará de funcionar automáticamente cuando se sobrecaliente. Desconecte el enchufe del cable de alimentación.
- No introduzca alimentos calientes (por encima de 60 °C) ni demasiados alimentos en la jarra de medición o en el bol de la picadora para evitar derrames de líquidos, desbordamientos y lesiones personales.
- Asegúrese de que todas las piezas estén instaladas en su lugar y que el bloqueo esté bien ajustado durante la funcionamiento.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

Antes de utilizar el aparato por primera vez, retire todos los materiales de embalaje y etiquetas. Lave todas las piezas excepto la unidad del motor, el brazo batidor, la tapa del picador, la caja de engranajes del batidor de varillas y la caja de engranajes del pasapurés, en agua tibia y jabón antes de usar. Enjuague y seque bien todas las piezas antes de usarlas. **TENGA CUIDADO CON LAS CUCHILLAS AFILADAS.**

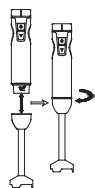
No sumerja completamente el brazo batidor en agua. Lave únicamente el cabezal de la cuchilla. Limpie la unidad del motor, el brazo batidor, la tapa del picador y las cajas de engranajes con un paño húmedo. No los sumerja en el agua.

MODO DE EMPLEO

Uso del brazo batidor

El brazo batidor se puede utilizar para batir y hacer puré con todo tipo de alimentos, incluyendo sopas, salsas, comida para bebés y bebidas combinadas como batidos o licuados de frutas.

1. Acople el brazo batidor a la unidad del motor y gírelo para bloquearlo en su sitio.



Guia de preparação dos alimentos

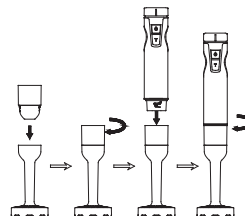
Alimento	Capacidade máxima de processamento do copo	Velocidade	Tempo de processamento
Claras de ovos	Claras de ovos de 3-4 ovos	Alta velocidade	60 segundos

Não trabalhe com o aparelho continuamente durante mais de 1 minuto. Se, dentro desse período, o efeito desejado não tiver sido alcançado, interrompa a operação e aguarde 1 minuto antes de usar o aparelho novamente. Após 5 ciclos de funcionamento (um minuto de funcionamento e um minuto de paragem constituem um ciclo), deixe o aparelho arrefecer até à temperatura ambiente antes de efetuar o ciclo seguinte de funcionamento.

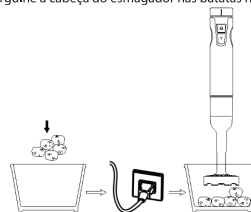
Usar o esmagador de batatas

O esmagador de batatas só é adequado para esmagar batatas. Não é adequado para batatas cruas nem quaisquer outros vegetais ou alimentos.

1. Fixe o esmagador de batatas na caixa de engrenagens e rode para fixar no respetivo lugar. Fixe o esmagador de batatas na unidade do motor e rode para fixar no respetivo lugar.



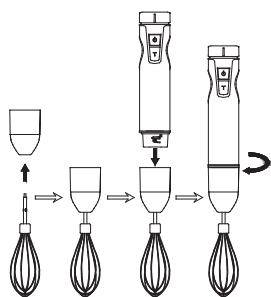
2. Coloque a batata cozida no recipiente de base plana.
3. Ligue a unidade do motor.
4. Selecione uma velocidade alta rodando o disco de controlo da velocidade variável.
5. Mergulhe a cabeça do esmagador nas batatas nos alimentos.



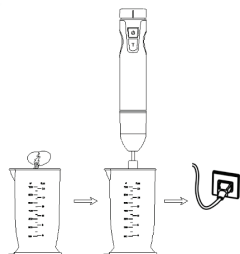
Usar o acessório de bater

O acessório de bater é adequado para bater natas ou ovos.

1. Insira o batedor na caixa de engrenagens. Fixe o acessório de bater na unidade do motor e rode para fixar no respetivo lugar.

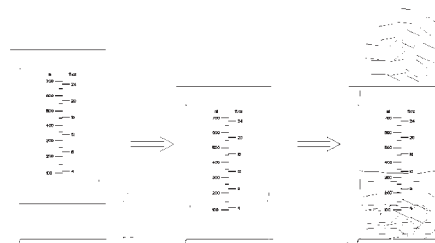


2. Adicione as claras de 3-4 ovos no copo e, de seguida, coloque o batedor nos ingredientes.
3. Ligue a unidade do motor.



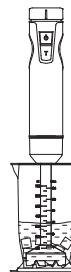
4. Selecione uma velocidade alta rodando o disco de controlo da velocidade variável.
5. Prima e mantenha premido o botão de ligar/desligar para começar a bater.
 - Também pode premir o botão do turbo para utilizar o aparelho a alta velocidade com impulsos fortes intermitentes.
6. Quando terminar de bater, deixe de premir o botão de ligar/desligar. Desligue a unidade do motor da alimentação.
 - O efeito ótimo após bater: Coloque o copo virado para baixo e não sai qualquer líquido das claras.
7. Retire o acessório de bater da unidade do motor.

2. Corte los alimentos en cubitos no superiores a 15 mm³ y, a continuación, introdúzcalos en la jarra de medición y agregue un poco de agua hervida fría, o agua potable, leche, etc.



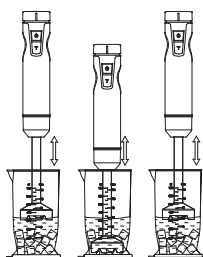
Coloque la alfombrilla antideslizante debajo de la jarra de medición.

3. Enchufe la unidad del motor.
4. Introduzca el brazo batidor en los ingredientes que desee batir.



5. Gire el regulador de velocidad para elegir la velocidad deseada.
6. Pulse el botón de encendido/apagado para empezar a batir.
 - Para evitar salpicaduras, empiece despacio y vaya aumentando poco a poco la velocidad hasta que alcance la velocidad deseada.
 - Podrá pulsar el botón de turbo para hacer funcionar el aparato a alta velocidad en ráfagas intermitentes.

7. Cuando bata, introduzca el brazo batidor en los ingredientes. Gire con cuidado el brazo batidor, levantándolo y bajándolo dentro de los ingredientes. Continúe realizando este movimiento hasta que la mezcla haya alcanzado la consistencia deseada.
- No levante el brazo batidor fuera de la mezcla por completo durante el funcionamiento, ya que podrían producirse salpicaduras.
 - **ADVERTENCIA: No bata nunca aceites o grasas calientes.**



8. Cuando haya terminado de batir, libere el botón de encendido/apagado para detener el aparato.
- Espere a que las cuchillas se ralenticen y detengan ANTES de sacar el brazo batidor de los ingredientes.
9. Desenchufe la unidad del motor de la toma de corriente.

Guía de procesamiento

Alimento	Tamaño de procesamiento	Capacidad máxima de procesamiento de la jarra de medición	Velocidad	Tiempo de procesado
Zanahoria	Corte en cubitos de no más de 15 mm ³	500 g Nota: Use 200 g de zanahoria troceada por 300 g de agua.	Velocidad alta	30 – 40 segundos
Manzana	Corte en cubitos de no más de 15 mm ³	500 g Nota: Use 200 g de trozos de manzana por 300 g de agua.	Velocidad alta	30 – 40 segundos

No haga funcionar el aparato ininterrumpidamente durante más de 1 minuto. Si dentro de ese período no se hubiera alcanzado el efecto deseado, detenga el funcionamiento y espere 1 minuto antes de volver a utilizar el aparato. Después de 3 ciclos de funcionamiento (un minuto de trabajo y un minuto de parada es un ciclo), deje que el aparato se enfríe a temperatura ambiente antes de llevar a cabo el siguiente ciclo de funcionamiento.

Guia de preparação dos alimentos

Alimento	Tamanho do processamento	Capacidade máxima de processamento da picadora	Velocidade	Tempo de processamento
Carne de vaca	Corte em tamanhos de 2 cm x 2 cm x 6 cm	200 g	Alta velocidade	8 – 10 segundos
Cenoura	Corte em 4 pedaços	300 g	Baixa velocidade	30 – 40 segundos
Alho	Descascado em dentes	100 g	Baixa velocidade	20 – 30 segundos
Cebola	Corte em 8-16 cubos	300 g	Baixa velocidade	5 – 10 segundos
Maçã	Corte em 4 a 8 pedaços	500 g	Baixa velocidade	30 – 40 segundos

ATENÇÃO:

A capacidade máxima de processamento da carne não pode exceder os 200 g de cada vez enquanto pica.

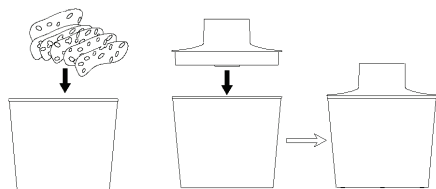
O tempo de funcionamento contínuo tem de ser inferior a 10 segundos quando picar carne, e depois deixe arrefecer durante, pelo menos, 2 minutos entre ciclos. Após 3 ciclos de funcionamento (10 segundos de funcionamento e 2 minutos de paragem constituem um ciclo), o aparelho tem de arrefecer até à temperatura ambiente antes de ser reiniciado.

Dicas de funcionamento:

- Deve-se usar alta velocidade ao picar carne, especialmente a função turbo, pois leva apenas cerca de 10 segundos e a carne fica mais saborosa. O processamento prolongado irá destruir as fibras da carne e esta não ficará saborosa.
- Recomendamos que use baixa velocidade ao picar cenouras, gengibre, alho e pimenta.
- A melhor carne para processar: Carne de vaca com pouca gordura e sem tendões, carne de porco com pouca gordura sem pele nem osso. A proporção de gordura na carne não deve exceder um quinto do total da carne a ser picada, caso contrário, isso afetará o resultado do picado.

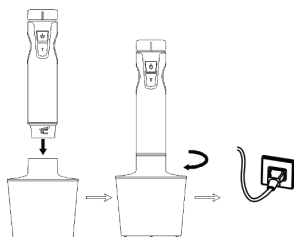
3. Fixe a tampa da picadora no recipiente da picadora e rode para fixar no respetivo lugar.

Carne cortada em tiras



4. Fixe a unidade do motor na tampa e rode para fixar no respetivo lugar.

5. Ligue a unidade do motor.



6. Selecione uma velocidade alta rodando o disco de controlo da velocidade variável.

7. Prima e mantenha premido o botão de ligar/desligar para começar. Não abra a tampa durante a utilização.

- Também pode premir o botão do turbo para utilizar o aparelho a alta velocidade com impulsos fortes intermitentes.

8. Quando os alimentos atingirem a consistência desejada, liberte o botão de ligar/desligar. Desligue a unidade do motor da alimentação.

9. Permita que as lâminas parem por completo antes de libertar a unidade do motor da tampa da picadora.

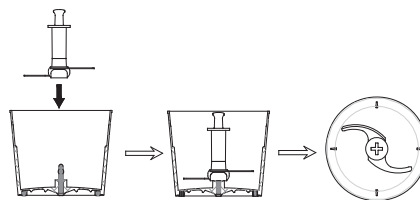
10. Retire a tampa da picadora do recipiente da picadora.

11. Retire CUIDADOSAMENTE as lâminas de picar antes de retirar os alimentos do recipiente.

Uso del bol de la picadora

El bol de la picadora es adecuado para picar carne, queso, cebollas, ajo, zanahorias, etc. El bol de la picadora deberá usarse a altas velocidades para un rendimiento óptimo.

1. **Inserte CON CUIDADO** la cuchilla picadora en el bol de la picadora. **ADVERTENCIA: Las cuchillas están afiladas.**

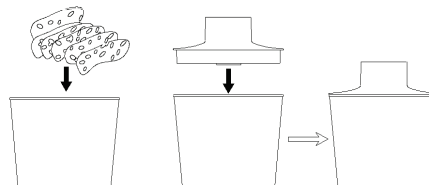


2. Introduzca los alimentos que desee picar en el bol de la picadora. No lo llene excesivamente.

- Corte los alimentos con la forma y el tamaño apropiados. Por ejemplo, corte la carne con un tamaño de 2 cm x 2 cm x 6 cm; corte la cebolla en 8-16 dados, etc.

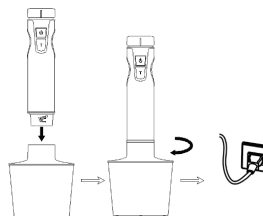
3. **Acople** la tapa de la picadora sobre el bol de la picadora y gírela para bloquearla en su sitio.

Carne cortada en tiras



4. **Acople** la unidad del motor sobre la tapa y gírela para bloquearla en su sitio.

5. **Enchufe** la unidad del motor.



6. Seleccione una velocidad alta girando el regulador de velocidad.
7. Pulse el botón de encendido/apagado para comenzar. No abra la tapa durante el funcionamiento.
 - Podrá pulsar el botón de turbo para hacer funcionar el aparato a alta velocidad en ráfagas intermitentes.
8. Cuando haya alcanzado la consistencia deseada de los alimentos, libere el botón de encendido/apagado. Desenchufe la unidad del motor de la toma de corriente.
9. Deje que las cuchillas se detengan por completo antes de separar la unidad del motor de la tapa de la picadora.
10. Retire la tapa de la picadora del bol de la picadora.
11. Retire CON CUIDADO las cuchillas picadoras antes de vaciar los alimentos del bol.

Guía de procesamiento

Alimento	Tamaño de procesamiento	Capacidad máxima de procesamiento de la picadora	Velocidad	Tiempo de procesado
Ternera	Corte con un tamaño de 2 cm x 2 cm x 6 cm	200 g	Velocidad alta	8 – 10 segundos
Zanahoria	Cortar en 4 trozos	300 g	Velocidad baja	30 – 40 segundos
Ajo	Pelado en dientes	100 g	Velocidad baja	20 – 30 segundos
Cebolla	Corte en 8-16 dados	300 g	Velocidad baja	5 – 10 segundos
Manzana	Corte en 4-8 trozos	500 g	Velocidad baja	30 – 40 segundos

ATENCIÓN:

La capacidad de procesamiento máxima de carne no podrá superar los 200 g a la vez en cada picado.

El tiempo de funcionamiento continuo deberá ser inferior a 10 segundos al picar carne y luego dejar que el aparato se enfríe durante al menos 2 minutos entre ciclos. Después de 3 ciclos de funcionamiento (10 segundos de trabajo y 2 minutos de parada es un ciclo), el aparato deberá enfriarse a temperatura ambiente antes de volver a ponerlo en marcha.

Consejos de uso:

- Se deberá usar alta velocidad al cortar carne, especialmente la función turbo, ya que solo tardará unos 10 segundos y la carne sabrá mejor. El procesamiento excesivo destruirá las fibras de la carne y la carne no tendrá buen sabor.
- Se recomienda usar baja velocidad al picar zanahorias, jengibre, ajo y granos de pimienta.
- La mejor carne para procesar: Carne magra sin tendones, magro de cerdo sin piel ni hueso. La proporción de carne grasa no deberá exceder de una quinta parte de toda la pieza de carne picada; de lo contrario, afectará al efecto de picado.

8. Quando terminar de liquidificar, deixe de premir o botão de ligar/desligar para parar.
 - Permita que as lâminas abrandem e parem ANTES de retirar o acessório de liquidificar dos ingredientes.
9. Desligue a unidade do motor da alimentação.

Guia de preparação dos alimentos

Alimento	Tamanho do processamento	Capacidade máxima de processamento do copo	Velocidade	Tempo de processamento
Cenoura	Corte em cubos com dimensões não superiores a 15 mm ³ .	500 g Nota: Use 200 g de pedaços de cenoura por cada 300 g de água.	Alta velocidade	30 – 40 segundos
Maçã	Corte em cubos com dimensões não superiores a 15 mm ³ .	500 g Nota: Use 200 g de pedaços de maçã por cada 300 g de água.	Alta velocidade	30 – 40 segundos

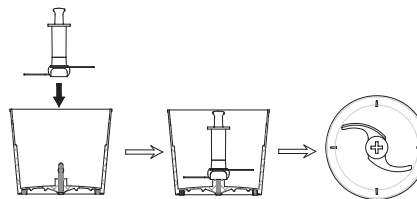
Não trabalhe com o aparelho continuamente durante mais de 1 minuto. Se, dentro desse período, o efeito desejado não tiver sido alcançado, interrompa a operação e aguarde 1 minuto antes de usar o aparelho novamente. Após 3 ciclos de funcionamento (um minuto de funcionamento e um minuto de paragem constituem um ciclo), deixe o aparelho arrefecer até à temperatura ambiente antes de efetuar o ciclo seguinte de funcionamento.

Usar o recipiente da picadora

O recipiente da picadora é adequado para picar carne, queijo, cebolas, alho, cenouras, etc.

O recipiente da picadora deverá ser usado com altas velocidades, para um desempenho ótimo.

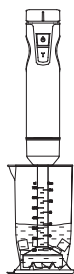
1. CUIDADOSAMENTE, insira a lâmina de picar no recipiente da picadora. **AVISO: As lâminas estão afiadas.**



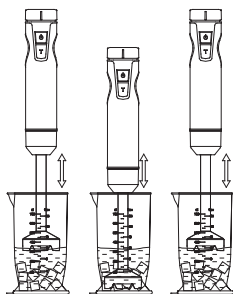
2. Coloque os alimentos que deseja picar no recipiente da picadora. Não encha excessivamente.

- Corte os alimentos com formas e tamanhos adequados. Por exemplo, corte a carne com 2 cm x 2 cm x 6 cm; corte a cebola em 8-16 cubos, etc.

3. Ligue a unidade do motor.
4. Coloque o acessório de liquidificar nos ingredientes a serem liquidificados.



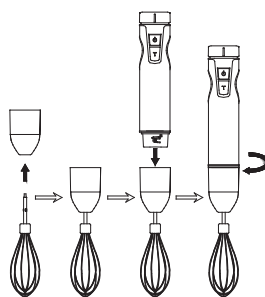
5. Selecione a velocidade rodando o disco de controlo da velocidade variável.
6. Prima e mantenha premido o botão de ligar/desligar para começar a liquidificar.
 - Comece lentamente para evitar salpicos, e aumente gradualmente a velocidade até atingir a velocidade desejada.
 - Também pode premir o botão do turbo para utilizar o aparelho a alta velocidade com impulsos fortes intermitentes.
7. Quando liquidificar, insira o acessório de liquidificar nos ingredientes. Rode gentilmente o acessório de liquidificar, levantando-o e baixando-o até aos ingredientes. Continue este movimento até que a mistura atinja a consistência desejada.
 - Não retire completamente o acessório de liquidificar da mistura durante o funcionamento, pois podem ocorrer salpicos.
 - **AVISO: NUNCA liquidifique óleo quente ou gordura.**



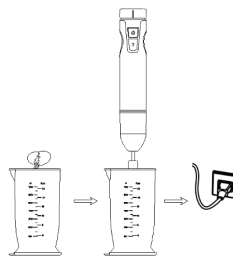
Uso del accesorio de batidor de varillas

El accesorio del batidor de varillas es adecuado para batir nata o huevos.

1. Inserte el batidor de varillas en la caja de engranajes. Acople el accesorio del batidor de varillas a la unidad del motor y gírelo para bloquearlo en su sitio.



2. Agregue 3-4 claras de huevo en la jarra medidora y, a continuación, introduzca el batidor de varillas en los ingredientes.
3. Enchufe la unidad del motor.



4. Seleccione una velocidad alta girando el regulador de velocidad.
5. Pulse el botón de encendido/apagado para comenzar a batir.
 - Podrá pulsar el botón de turbo para hacer funcionar el aparato a alta velocidad en ráfagas intermitentes.

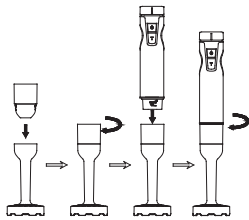
7. Separe el accesorio del batidor de varillas de la unidad del motor.

Alimento	Capacidad máxima de procesamiento de la jarra de medición	Velocidad	Tiempo de procesado
Claras de huevo	3-4 claras de huevo	Velocidad alta	60 segundos

funcionamiento.

ninguna otra verdura o alimento.

- la unidad del motor y gírelo para bloquearlo en su sitio.

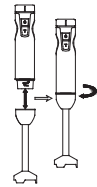


FUNCIONAMENTO

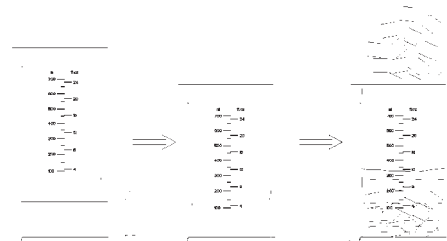
Usar o acessório de liquidificar

molhos, comida de bebé e bebidas liquidificadas, como batidos ou smoothies.

1. Fixe o acessório de liquidificar na unidade do motor e rode para fixar no respectivo lugar.

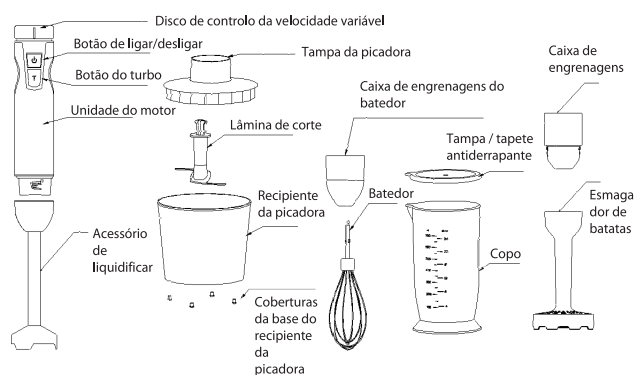


2. Corte os alimentos em cubos nunca superiores a 15 mm³, depois coloque-os no copo e adicione um pouco de água fervida fria, ou água potável, leite, etc.



Coloque o tapete antiderrapante debaixo do copo.

VISTA GERAL DO PRODUTO

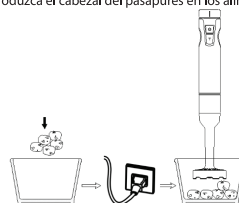


ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Antes de usar o aparelho pela primeira vez, retire todo o material de empacotamento e etiquetas. Lave todas as peças, exceto a unidade do motor, o acessório de liquidificar, a tampa da picadora, a caixa de engrenagens do batedor e o esmagador de batatas com água quente e detergente antes da utilização. Passe todas as partes por água e seque-as bem antes da utilização. TENHA CUIDADO COM AS LÂMINAS AFIADAS.

Não mergulhe totalmente o acessório de liquidificar na água. Lave apenas a cabeça da lâmina. Limpe a unidade do motor, acessório de liquidificar, tampa da picadora e caixa de engrenagens com um pano ligeiramente embebido em água. Não os coloque dentro de água.

2. Coloque la patata cocinada en el recipiente de base plana.
3. Enchufe la unidad del motor.
4. Seleccione una velocidad alta girando el regulador de velocidad.
5. Introduzca el cabezal del pasapurés en los alimentos.



6. Pulse el botón de encendido/apagado para empezar a machacar las patatas.
 - Podrá pulsar el botón de turbo para hacer funcionar el aparato a alta velocidad en ráfagas intermitentes.
7. Suba y baje el pasapurés mientras lo mueve por los alimentos hasta obtener la textura deseada.

No haga funcionar el aparato ininterrumpidamente durante más de 1 minuto. Si dentro de ese período no se hubiera alcanzado el efecto deseado, detenga el funcionamiento y espere 1 minuto antes de volver a utilizar el aparato. Después de 5 ciclos de funcionamiento (un minuto de trabajo y un minuto de parada es un ciclo), deje que el aparato se enfríe a temperatura ambiente antes de llevar a cabo el siguiente ciclo de funcionamiento.

8. Libere el botón de encendido/apagado cuando haya terminado de hacer el puré. Desenchufe la unidad del motor de la toma de corriente.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Advertencia: Apague y desenchufe el aparato antes de limpiarlo.

Asegúrese de que el aparato se haya enfriado por completo antes de limpiarlo.

Lave todas las piezas excepto la unidad del motor, el brazo batidor, la tapa del picador, la caja de engranajes del batidor de varillas y la caja de engranajes del pasapurés, con un estropajo o una esponja suave en agua jabonosa caliente. Enjuague y seque bien todas las piezas antes de usarlas.

Limpie la unidad del motor con un paño ligeramente húmedo. No sumerja en agua.

No sumerja completamente el brazo batidor en agua. Lave el cabezal con la cuchilla bajo el agua del grifo usando un estropajo suave o una esponja. Limpie el brazo batidor con un paño ligeramente húmedo.

ADVERTENCIA: Manipule las cuchillas con cuidado, ya que están muy afiladas.

Limpie la tapa de la picadora con un paño ligeramente húmedo. No sumerja en agua.

Limpie las cajas de engranajes del accesorio del batidor de varillas y del pasapurés con un paño ligeramente húmedo. No las sumerja en el agua.

Las superficies en contacto con los alimentos deberán limpiarse periódicamente para evitar la contaminación cruzada entre los distintos tipos de alimentos. Se recomienda usar agua caliente limpia con un detergente suave para limpiar las superficies que entren en contacto con los alimentos.

Deberán respetarse en todo momento unas prácticas de higiene alimentaria correctas para evitar la posibilidad de intoxicación alimentaria o de contaminación cruzada de alimentos.

Seque la totalidad del aparato con un paño seco antes de volver montarlo.

No utilice limpiadores químicos o abrasivos para la limpieza.

- Não use o aparelho se a peneira rotativa ou a cobertura protetora estiver danificada ou tiver rachas visíveis.

Informação de segurança

- Certifique-se que a voltagem da tomada corresponde à voltagem mencionada na placa o aparelho.
- Para proteger contra um risco de choque elétrico, não coloque o aparelho nem o fio dentro de água ou outros líquidos.
- Retire a ficha da tomada quando não o utilizar, antes de montar ou desmontar peças e antes de proceder à limpeza. Para retirar a ficha da tomada, segure sempre pela ficha e não pelo fio. Nunca puxe pelo fio.
- A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante pode dar origem a fogo, choque elétrico ou ferimentos.
- Não deixe o aparelho sem supervisão durante a utilização.
- Não use no exterior.
- Não permita que o fio toque em superfícies quentes ou fique pendurado na extremidade de uma mesa ou balcão, onde possa ser puxado por uma criança ou onde alguém possa tropeçar.
- Não use o aparelho para outros fins para além daqueles para que foi previsto.
- Utilize este aparelho apenas para misturar ou mexer alimentos.
- Evite o contacto com as peças móveis, para evitar ferimentos ou danos no aparelho.
- Certifique-se sempre de que os acessórios estão bem fixados na estrutura do motor antes da utilização.
- Não liquidifique líquidos (óleo quente) nem alimentos quentes.
- Não tente reparar o aparelho sozinho. Este aparelho tem de ser reparado por um técnico qualificado, para evitar quaisquer perigos.
- O aparelho pára automaticamente de funcionar quando sobreaquece. Retire a ficha da tomada.
- Não coloque alimentos quentes (acima de 60 °C) e em excesso no copo ou no recipiente da picadora, para evitar derrames de líquidos, transbordos e consequentes ferimentos.
- Certifique-se de que todas as peças estão instaladas no respetivo lugar e bem fixadas durante o funcionamento.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

LEIA OS SEGUINTE AVISOS DE SEGURANÇA E AS INSTRUÇÕES CUIDADOSAMENTE ANTES DE UTILIZAR O APARELHO E GUARDE PARA FUTURAS REFERÊNCIAS.

Avisos

- Este aparelho foi criado para ser usado em aplicações domésticas e semelhantes, como:
 - Áreas de cozinha do pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - Casas de campo;
 - Por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes do tipo residencial;
 - Ambientes do tipo residenciais com pequeno-almoço.
- Se o fio da alimentação ficar danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, o agente de reparação ou uma pessoa igualmente qualificada, de modo a evitar quaisquer perigos.
- Relativamente aos tempos de funcionamento e velocidade, consulte a secção “FUNCIONAMENTO”.
- AVISO: Existe o risco de ferimentos se não usar o aparelho corretamente.
- Deverá ter cuidado quando manusear lâminas de corte afiadas, ao esvaziar o recipiente e durante a limpeza.
- Desligue sempre o aparelho da alimentação se o deixar sem supervisão e antes de proceder à montagem, desmontagem ou limpeza.
- Este aparelho não deverá ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o fio fora do alcance das crianças.
- Este aparelho pode ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, se forem supervisionadas e ensinadas quanto à utilização do aparelho de um modo seguro, e compreenderem os perigos envolvidos.
- As crianças não deverão brincar com o aparelho.
- Relativamente às instruções de limpeza das superfícies em contacto com os alimentos, consulte a secção “LIMPEZA E MANUTENÇÃO” na página 50–51 do manual.
- Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada antes de mudar de acessórios ou de tocar em peças que se movam durante a utilização.
- AVISO: A LÂMINA ESTÁ MUITO AFIADA. TENHA MUITO CUIDADO QUANDO MANUSEAR ESTA VARINHA MÁGICA E RETIRE SEMPRE A FICHA DA TOMADA ANTES DE PROCEDER À LIMPEZA.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posibles causas	Solución aconsejada
La unidad del motor está funcionando pero las cuchillas no funcionan	1) Los accesorios funcionales no se bloquean bien a la unidad del motor. 2) Las cuchillas están enganchadas y atascadas por alimentos.	1) Bloquee los accesorios de forma segura a la unidad del motor. 2) Desenchufe la unidad del motor y luego saque los alimentos y córtelos en trozos más pequeños.
El aparato se para durante el funcionamiento normal.	1) El aparato se ha utilizado durante mucho tiempo y el motor se sobrecalienta y se daña. 2) El enchufe del cable de alimentación está flojo o existe un fallo de corriente.	1) Respete el tiempo de funcionamiento continuo de acuerdo con las instrucciones. 2) Inserte el enchufe del cable de alimentación firmemente en la toma de corriente y asegúrese de que no haya ningún fallo de corriente.
Vibración anormal o ruido excesivo	1) Los accesorios funcionales no se bloquean bien a la unidad del motor. 2) Se pone demasiados alimentos en el bol.	1) Bloquee los accesorios de forma segura a la unidad del motor. 2) Desenchufe la unidad del motor y luego retire el exceso de alimentos. Enchufe la unidad del motor y seleccione la velocidad baja para trabajar.
El aparato no funciona después de enchufarlo y presionar el botón de encendido/apagado.	1) Hay un fallo de alimentación o la toma de corriente está desconectada, o el enchufe del cable de alimentación está flojo. 2) La placa eléctrica está dañada o el motor está dañado.	1) Inserte el enchufe del cable de alimentación firmemente en la toma de corriente, asegurándose de que la toma de corriente esté conectada y que no haya fallos de alimentación. 2) Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente para su reparación.

ESPECIFICACIONES

Datos nominales: 220-240 V~ 50-60 Hz
1000 W

ELIMINACIÓN



Somos un distribuidor responsable y nos preocupa el medio ambiente.

Por estemotivo le pedimos que siga correctamente las instrucciones de eliminación a la hora de desechar el aparato y su material de embalaje. De estemodo, contribuirá a la conservación de los recursos naturales y garantizará que se recicle de modo correcto para preservar la salud las personas y el medio ambiente.

Este aparato y su embalaje se deben desechar conforme a la normativa y regulación local. Debido a que el aparato contiene componentes electrónicos, el aparato y sus accesorios no se deben tirar en la basura doméstica al final de la vida útil del aparato.

Consulte a las autoridades locales sobre el modo correcto de eliminación y reciclaje de residuos.

El aparato se debe depositar en un punto local de recogida de residuos para proceder a su reciclaje. En algunos puntos de recogida se aceptan residuos gratuitamente.

Le pedimos disculpas por cualquier problema provocado por pequeñas inconsistencias en estas instrucciones, que podrían ser debidas al proceso de desarrollo y mejora del producto.

Etablissements Darty & fils ©,
9 Rue des Bateaux-Lavois, 94200 Ivry-sur-Seine, France 30/10/2025
Ets.Darty@fnacdarty.com

PT

ÍNDICE

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES 40

VISTA GERAL DO PRODUTO 42

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO 42

FUNCIONAMENTO 43

LIMPEZA E MANUTENÇÃO 50

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS 51

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS 51

ELIMINAÇÃO 52

Este produto foi fabricado e vendido sob a responsabilidade da Etablissements Darty et Fils (S.A.S). THOMSON e o logótipo da THOMSON são marcas comerciais usadas sob licença pela Etablissements Darty et Fils (S.A.S) – mais informações em www.thomson-brand.com . Todos os outros produtos, serviços, empresas, marcas comerciais, nomes comerciais ou do produto e logótipos referenciados pertencem aos respetivos proprietários.