



Instruction Book

EHB600
Hand Blender



EN INSTRUCTION BOOK
FR MODE D'EMPLOI
NL GEBRUIKSAANWIJZING
ES LIBRO DE INSTRUCCIONES
PT MANUAL DE INSTRUÇÕES

Catalogue

Language of introduction Page

English	1-7
French	8-15
Dutch	16-23
Spanish	24-30
Portuguese	31-37

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.
- When the whisk is used, the appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.
Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
- For other functions, the appliance must not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- **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.
- 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.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- Regarding the instructions for cleaning surfaces in contact with food, refer to the section "Cleaning and Maintenance" on pages 5&6 of the manual.
- Do not use the appliance if the rotating sieve or the protecting cover is damaged or has

visible cracks.

- Be careful if hot liquid is poured into the food processor or blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
- Regarding the operating times and speed setting, refer to the section “Operation”.

Safety Precautions

- Turn off and unplug the appliance from the mains socket when not in use, before attaching or detaching parts and before cleaning. To unplug, grasp plug and pull from electrical outlet. Never pull cord.
- Avoid touching moving parts.
- Keep hands, hair and clothing, and utensils away from the attachment blades during operation, to prevent personal injury and/or damage to the appliance.
- Do not use outdoors.
- Do not let the power cord hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
- The use of accessories not recommended by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- Do not use the appliance for anything other than its intended purpose.
- **WARNING:** The blender blades are very sharp. Handle with care when using and cleaning.

PRODUCT OVERVIEW



BEFORE FIRST USE

- **WARNING:** Carefully unpack your hand blender set as the blades are very sharp.
- Wash all parts except the Motor Unit, Blending Leg, Chopping Bowl Blending Lid, Whisk Gearbox, Potato Masher Gearbox, in warm soapy water before use. Rinse and dry all parts thoroughly before use.
- Do not fully submerge the Blending Leg in water. Wash only the blade head.
- Wipe the Motor Unit, Blending Leg, Chopping Bowl Blending Lid and Gearboxes with a damp cloth. Do not immerse them in water.

USING YOUR 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 leg to the motor unit and turn to lock into place.
2. Plug in the motor unit.
3. Place the blending leg into the ingredients to be blended. It is recommended to use the supplied beaker for the best results.
4. Select the speed by turning the variable speed control dial.
5. 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.
6. When blending, insert the blending leg into the ingredients. Gently rotate the blending leg, lifting it up and down in the ingredients. Continue this movement until the mixture has reached the desired consistency.
 - Do not lift the blending leg out of the mixture completely when running, as splashing may occur.
 - **WARNING: NEVER blend hot oil or fat.**
7. When you have finished blending, release the on/off button to stop.
 - Allow the blades to slow and stop BEFORE removing the blending leg from the ingredients.
8. Unplug the motor unit from the mains socket.

Processing Guide

Food	Speed	Max Time	Max Quantity
Soup, milk, vegetables, sauces, strawberry	Lower speed	30seconds	200g
Carrot pieces (size 15mm x 15mm x 15mm)	Higher speed	60seconds	500g Note: Take 200g carrot pieces per 300g water.

WARNING: The continuous operating time must be less than 60 seconds and then allow it to cool down for at least 2 minutes between cycles. After operating 5 cycles continuously, the appliance must cool down to the room temperature before restarting.

Wipe the motor base with a slightly damp cloth.

Do not immerse the motor base or power cord in water.

USING YOUR CHOPPING BOWL

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

1. CAREFULLY insert the chopping blade into the chopping bowl. **WARNING: Blades are sharp.**
2. Place the food you wish to chop into the chopping bowl. Do not overfill.
3. Put the blending lid onto the chopping bowl. Push to secure into place.
4. Attach the motor unit onto the lid and turn to lock into place.
5. Plug in 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 blending lid.
10. Remove the blending lid from the chopping bowl.
11. CAREFULLY remove the chopping blades before emptying the food from the bowl.

Processing Guide

Food	Speed	Max Time	Max Quantity
Beef pieces (size 20mm x 20mm x 20mm), almonds	Higher speed	15 seconds	250g

WARNING: The continuous operating time must be less than 15 seconds and then allow it to cool down for at least 2 minutes between cycles. After operating 5 cycles continuously, the appliance must cool down to the room temperature before restarting.

USING YOUR WHISK ATTACHMENT

The whisk attachment is suitable for whipping cream or eggs.

1. Attach the whisk attachment onto the motor unit and turn to lock into place.
2. Plug in the motor unit.
3. Select a high speed by turning the variable speed control dial.
4. Put the whisk into the ingredients.
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.
7. Detach the whisk attachment from the motor unit.

Processing Guide

Food	Speed	Max Time	Max Quantity
Cream, egg whites	Higher speed	3 minutes	150g

WARNING: The continuous operating time must be less than 3 minutes and then allow it to cool down for at least 2 minutes between cycles. After operating 5 cycles continuously, the appliance must cool down to the room temperature before restarting.

USING YOUR 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 onto the motor unit and turn to lock into place.
2. Plug in the motor unit.
3. Select a high speed by turning the variable speed control dial.
4. Place the head of of the potato masher into the food.
5. 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.
6. Raise and lower masher as you move it through food until it reaches texture you want.
7. When you have finished mashing, release the on/off button. Unplug the motor unit from the mains socket.

Processing Guide

Food	Speed	Max Time	Max Quantity
Cooked potato pieces (size 20mm x 20mm x 20mm)	Higher speed	30 seconds	300g

WARNING: The continuous operating time must be less than 30 seconds and then allow it to cool down for at least 2 minutes between cycles. After operating 5 cycles continuously, the appliance must cool down to the room temperature before restarting.

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 Leg, Chopping Bowl Blending 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 leg in water. Wash on the blade head under running water using a soft cloth or sponge. Wipe the blending leg with a slightly damp cloth.

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

- Wipe the chopping bowl blending 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.

SPECIFICATIONS

Ratings: 220-240V~ 50/60Hz

600W

DISPOSAL

As a responsible company 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.

ELECTROLUX 23/02/2021

MISES EN GARDE IMPORTANTES

MERCI DE BIEN VOULOIR LIRE LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ATTENTIVEMENT AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET 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 chambre 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.
- Lorsque le fouet est utilisé, l'appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent bien les dangers encourus, le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés d'au moins 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte.
De plus, l'appareil et son câble doivent être conservés hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- Pour les autres fonctions, l'appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. De plus, l'appareil et son câble doivent être conservés hors de portée des enfants.
- 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, lorsqu'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 peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et dans la mesure où ils en comprennent bien les dangers potentiels.

- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
- 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.
- 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" en pages 13&14.
- Ne pas utiliser l'appareil si le filtre rotatif ou le couvercle de protection est endommagé ou présente des fissures visibles.
- Être vigilant si un liquide chaud est versé dans le préparateur culinaire ou le mélangeur dans la mesure où il peut être éjecté de l'appareil en raison d'une ébullition soudaine.
- En ce qui concerne les durées de fonctionnement et les réglages de vitesse, référez-vous à la section "UTILISATION".

Précautions de sécurité

- Éteignez et débranchez toujours l'appareil de la prise secteur après usage, avant de monter ou de démonter des accessoires 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.
- Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
- Gardez les mains, les cheveux, les vêtements et les ustensiles éloignés des lames pendant le fonctionnement, pour éviter tout risque de blessures et / ou de dommages sur l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à une utilisation en plein air.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation suspendre d'un bord de table ou d'un comptoir ou toucher des surfaces chaudes.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
- N'utilisez pas cet appareil pour une utilisation autre que celle pour laquelle il a été conçu.
- **AVERTISSEMENT** : Les lames du mixeur sont très coupantes. Manipulez-les avec précaution lors de l'utilisation et du nettoyage.

DESCRIPTION



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- **AVERTISSEMENT** : Déballez délicatement votre mixeur car les lames sont très tranchantes.
- Lavez toutes les pièces à l'exception du bloc moteur, du pied mélangeur, du couvercle du bol hachoir, du boîtier d'entraînement du fouet, du boîtier d'entraînement du presse-purée, dans de l'eau chaude savonneuse avant utilisation. Rincez et séchez toutes les pièces avant de les utiliser.
- N'immergez pas complètement le pied mélangeur dans l'eau. Lavez uniquement la tête de lame.
- Essayez le bloc moteur, le pied mélangeur, le couvercle du bol hachoir et les boîtiers d'entraînement avec un chiffon humide. Ne les immergez pas dans l'eau.

UTILISATION DE VOTRE ACCESSOIRE DE MÉLANGE

L'accessoire de mélange 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 et tournez pour le verrouiller en place.
2. Branchez le bloc moteur.
3. Placer le pied mélangeur dans les ingrédients à mélanger. Il est recommandé d'utiliser le gobelet gradué fourni pour obtenir les meilleurs résultats.
4. Sélectionnez la vitesse en tournant la molette de contrôle de vitesse variable.
5. Appuyez sur le bouton Marche / Arrêt pour démarrer l'appareil.
 - Vous pouvez démarrer lentement pour éviter les éclaboussures et accélérer doucement jusqu'à atteindre la vitesse requise.
 - Vous pouvez appuyer sur le bouton turbo pour faire fonctionner l'appareil à grande vitesse de façon intermittente.
6. Pour mélanger, insérez le pied mélangeur dans les ingrédients. Tournez doucement le pied mélangeur,

en le soulevant de haut en bas dans les ingrédients. Continuez ce mouvement jusqu'à ce que le mélange ait atteint la consistance souhaitée.

- Ne soulevez pas complètement le pied mélangeur hors des ingrédients pendant le fonctionnement, car des éclaboussures peuvent se produire.
 - **AVERTISSEMENT : Ne mélangez JAMAIS d'huile ou de graisse chaude.**
7. Une fois le mélange terminé, relâchez le bouton marche / arrêt pour arrêter l'appareil.
 - Laissez les lames ralentir et s'arrêter AVANT de retirer le pied mélangeur hors des ingrédients.
 8. Branchez le bloc moteur à une prise murale.

Guide de traitement

Aliments	Vitesse	Durée max.	Quantité max.
Soupe, lait légumes, sauces, fraises	Vitesse inférieure	30 secondes	200 g
Morceaux de carotte (dimensions 15 mm x 15 mm x 15 mm)	Vitesse supérieure	60 secondes	500 g Remarque : Prenez 200 g de morceaux de carotte pour 300 g d'eau

AVERTISSEMENT :

La durée de fonctionnement continue doit être inférieure à 60 secondes puis laissez refroidir l'appareil pendant au moins 2 minutes entre chaque cycle. Après avoir réalisé 5 cycles en continu, l'appareil doit refroidir à la température ambiante avant d'être redémarré.

UTILISATION DU BOL DU HACHOIR

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

1. Insérez SOIGNEUSEMENT la lame du hachoir dans le bol. **AVERTISSEMENT : Les lames sont très coupantes.**
2. Placez les aliments que vous souhaitez hacher dans le bol. Ne le faites pas déborder.
3. Mettez le couvercle sur le bol du hachoir. Appuyez sur le couvercle pour le fixer en place.
4. Attachez le bloc moteur sur le couvercle et tournez pour le verrouiller en place.
5. Branchez le bloc moteur.
6. Sélectionnez la vitesse rapide en tournant la molette de contrôle de vitesse variable.
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 de façon intermittente.
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.
 10. Enlevez le couvercle du bol du hachoir.
 11. Retirez SOIGNEUSEMENT les lames de coupe hors du bol avant de sortir les ingrédients hachés.

Guide de traitement

Aliment	Vitesse	Durée max.	Quantité max.
Morceaux de bœuf (dimensions 20 mm x 20 mm x 20 mm), Amandes	Vitesse supérieure	15 secondes	250 g

AVERTISSEMENT : La durée de fonctionnement continue doit être inférieure à 15 secondes puis laissez refroidir l'appareil pendant au moins 2 minutes entre chaque cycle. Après avoir réalisé 5 cycles en continu, l'appareil doit refroidir à la température ambiante avant d'être redémarré.

UTILISATION DU FOUET

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

1. Attachez le fouet au bloc moteur et tournez pour le verrouiller en place.
2. Branchez le bloc moteur.
3. Sélectionnez la vitesse rapide en tournant la molette de contrôle de vitesse variable.
4. Placez le fouet dans les ingrédients.
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 de façon intermittente.
6. Lorsque vous avez terminé de fouetter, relâchez le bouton marche / arrêt. Branchez le bloc moteur à une prise murale.
7. Détachez le fouet du bloc moteur.

Guide de traitement

Aliment	Vitesse	Durée max.	Quantité max.
Crème, blancs d'œufs	Vitesse supérieure	3 minutes	150 g

AVERTISSEMENT : La durée de fonctionnement continue doit être inférieure à 3 minutes puis laissez refroidir l'appareil pendant au moins 2 minutes entre chaque cycle. Après avoir réalisé 5 cycles en continu, l'appareil doit refroidir à la température ambiante avant d'être

redémarré.

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 bloc moteur et tournez pour le verrouiller en place.
2. Branchez le bloc moteur.
3. Sélectionnez la vitesse rapide en tournant la molette de contrôle de vitesse variable.
4. Placez la tête du presse-purée dans les ingrédients.
5. Maintenez le bouton Marche / Arrêt appuyé pour commencer à écraser.
 - Vous pouvez appuyer sur le bouton turbo pour faire fonctionner l'appareil à grande vitesse de façon intermittente.
6. Soulevez et abaissez le presse-purée lorsque vous le déplacez dans les aliments jusqu'à atteindre la texture souhaitée.
7. Lorsque vous avez terminé d'écraser les pommes de terre, relâchez le bouton marche / arrêt. Débranchez le câble d'alimentation de la prise murale.

Guide de traitement

Aliment	Vitesse	Durée max.	Quantité max.
Morceaux de pomme de terre cuite (dimensions 20 mm x 20 mm x 20 mm)	Vitesse supérieure	30 secondes	300 g

AVERTISSEMENT : La durée de fonctionnement continue doit être inférieure à 30 secondes puis laissez refroidir l'appareil pendant au moins 2 minutes entre chaque cycle. Après avoir réalisé 5 cycles en continu, l'appareil doit refroidir à la température ambiante avant d'être redémarré.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Attention: 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 à l'exception du bloc moteur, du pied mélangeur, du couvercle du bol hachoir, du boîtier d'entraînement du fouet, du boîtier d'entraînement du presse-purée, dans de l'eau chaude savonneuse avant utilisation. Rincez et séchez toutes les pièces avant de les utiliser.
- Nettoyez le bloc moteur avec un chiffon légèrement humide. N'immergez pas l'appareil 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 soin car elles sont tranchantes.

- Essuyez le couvercle du bol du hachoir avec un chiffon légèrement humide. N'immergez pas l'appareil dans l'eau.
- Essuyez les boîtiers d'entraînement du fouet et du presse-purée avec un chiffon légèrement humide. Ne les 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 et chaude avec un détergent doux est recommandée pour nettoyer les surfaces qui entrent en contact avec les aliments.

Il est impératif de toujours respecter des pratiques d'hygiène alimentaire appropriées pour vous prémunir contre les risques d'intoxication alimentaire et de contamination croisée.

Séchez tout l'appareil avec un chiffon sec avant de le remettre en place.

N'utilisez pas des produits de nettoyage chimiques ou abrasifs.

SPÉCIFICATIONS

Caractéristiques nominales : 220-240V~ 50/60Hz

600W

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 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)

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.



CONSIGNE POUVANT VARIER LOCALEMENT > WWW.CONSIGNESDETRI.FR

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.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSIINSTRUCTIES

LEES DE VOLGENDE VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN EN -INSTRUCTIES AANDACHTIG DOOR VOORDAT U HET APPARAAT GEBRUIKT EN BEWAAR ZE VOOR LATERE RAADPLEGING.

Waarschuwingen

- Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk gebruik of gelijksoortige toepassingen zoals:
 - kantines voor personeel in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - boerderijen;
 - door klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen;
 - bed-and-breakfast omgevingen.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet dit worden vervangen door de fabrikant, het servicecentrum of een gekwalificeerd vakman om gevaren te voorkomen.
- Als de garde wordt gebruikt, kan dit apparaat worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder indien zij op een veilige manier toezicht of instructie hebben gekregen over het gebruik van het apparaat en als zij de gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen het apparaat niet reinigen en onderhouden tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht van een volwassene staan. Houd het apparaat en snoer buiten het bereik van kinderen die jonger dan 8 jaar oud zijn.
- Bij andere functies mag het apparaat niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
- **WAARSCHUWING:** Risico op letsel als u dit apparaat niet naar behoren gebruikt.
- Wees voorzichtig tijdens het hanteren met 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.
- 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.
- 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.
- Voor de instructies voor het reinigen van de oppervlakken die in contact komen met

levensmiddelen, zie het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud" op paginas 21&22 van de gebruiksaanwijzing.

- Gebruik het apparaat niet als het draaiende zeef of de beschermende afdekking is beschadigd of zichtbare scheuren heeft.
- Wees voorzichtig als er hete vloeistof in de keukenmachine of blender wordt gegoten, omdat dit er weer uit kan spatten als gevolg van plotseling opstomen.
- Voor meer informatie over de werkingstijden en snelheidsinstellingen, raadpleeg de sectie "Werking".

Veiligheidsmaatregelen

- Zet het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt en alvorens onderdelen te monteren, te demonteren of voor het reinigen. Pak de stekker vast en trek hem uit het stopcontact om hem los te koppelen van het stroomnet. Trek nooit aan het snoer zelf.
- Vermijd contact met bewegende onderdelen.
- Houd handen, haren en kleding en keukengerei tijdens het gebruik uit de buurt van de messen, om persoonlijk letsel en/of schade aan het apparaat te voorkomen.
- Niet voor gebruik buitenshuis.
- Laat het snoer over de rand van een tafel of aanrecht hangen en laat het niet met hete oppervlakken in aanraking komen.
- Het gebruik van accessoires die niet door de fabrikant worden aanbevolen, kunnen brand, een elektrische schok of letsel veroorzaken.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan het beoogde gebruikdoeleinde.
- **WAARSCHUWING:** De messen van de staafmixer zijn zeer scherp. Wees voorzichtig tijdens het gebruik en de reiniging.

OVERZICHT



VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- **WAARSCHUWING:** Pak uw staafmixer-set voorzichtig uit omdat de messen erg scherp zijn.
- Was alle onderdelen behalve de motoreenheid, de staafmixer-staaf, hakkom-deksel, garde-motor, aardappelstamper-motor, in een warm zeepsopje voor het gebruik. Spoel alle onderdelen af en droog ze vervolgens grondig af voor gebruik.
- Dompel de staafmixer-staaf nooit volledig onder in water. Was alleen de messenkop af.
- Veeg de motoreenheid, staafmixer-staaf, hakkom-deksel en motoren af met een vochtig doekje. Dompel hem niet onder in water.

GEBRUIK HET TOEBEHOOR VAN UW STAAFMIXER

Het staafmixer-toebehoor 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 staafmixer-staaf aan de motoreenheid en draai hem om hem te vergrendelen.
2. Sluit de motoreenheid aan op de stroom.
3. Plaats de staafmixer-staaf in de te mengen ingrediënten. Het wordt aanbevolen de meegeleverde beker te gebruiken voor het beste resultaat.
4. Stel de snelheid in door de variabele snelheidsinstelling te draaien.
5. 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.
6. Tijdens het mixen plaatst u de staafmixer-staaf in de ingrediënten. Draai de staafmixer-staaf rustig, til hem op en neer in de ingrediënten. Ga door met deze beweging totdat het mengsel de gewenste consistentie heeft bereikt.
 - Haal de staafmixer-staaf niet uit het mengsel tijdens het gebruik, omdat het anders kan spatten.
 - **WAARSCHUWING: Meng NOOIT hete olie of vet.**

7. Als u klaar bent met het mixen, laat u de aan-/uit-knop los om te stoppen.
 - Laat de messen afremmen en stoppen VOORDAT u de staafmixer-staaf uit de ingrediënten haalt.
8. Haal de stekker van de motoreenheid uit het stopcontact.

Guide de traitement

Levensmiddel	Snelheid	Max. tijd	Max. hoeveelheid
Soep, melk, groente, saus, aardbei	Lage snelheid	30 seconden	200g
Stukjes wortel (afmetingen 15mm x 15mm x 15mm)	Hogere snelheid	60 seconden	500g Opmerking: Neem 200g wortelstukjes per 300g water.

WAARSCHUWING: De gebruiksduur aan één stuk mag niet langer dan 60 seconden bedragen en laat hem vervolgens gedurende minstens 2 minuten afkoelen tussen de cycli door. Na een gebruik van 5 cycli achter elkaar moet het apparaat afkoelen op kamertemperatuur voordat u het opnieuw start.

GEBRUIK UW HAKKOM

De hakkom is geschikt voor het hakken van vlees, kaas, uien, kruiden, knoflook, wortelen, etc. De hakkom moet voor de beste resultaten worden gebruikt op een hogere snelheid.

1. Plaats het hakmes VOORZICHTIG in de hakkom. **WAARSCHUWING: De messen zijn scherp.**
2. Plaats de levensmiddelen die u wilt hakken in de hakkom. Doe er niet te veel in.
3. Plaats het staafmixer-deksel op de hakkom. Druk om hem veilig te vergrendelen.
4. Bevestig de motoreenheid op het deksel en draai het om het te vergrendelen.
5. Sluit de motoreenheid aan op de stroom.
6. Stel een hoge snelheid in door de variabele snelheidsinstelling te draaien.
7. Druk op de aan-/uit-knop en houd hem 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 u de aan-/uit-knop los. Haal de stekker van de motoreenheid uit het stopcontact.
9. Laat de messen compleet tot stilstand komen voordat u de motoreenheid loskoppelt van het staafmixer-deksel.

10. Verwijder het staafmixer-deksel voorzichtig van de hakkom.
11. Verwijder de hakmessen VOORZICHTIG voordat u de levensmiddelen uit de kom haalt.

Verwerkingsgids

Levensmiddel	Snelheid	Max. tijd	Max. hoeveelheid
Stukjes rundvlees (afmetingen 20mm x 20mm x 20mm), amandelen	Hogere snelheid	15 seconden	250g

WAARSCHUWING: De gebruiksduur aan één stuk mag niet langer dan 15 seconden bedragen en laat hem vervolgens gedurende minstens 2 minuten afkoelen tussen de cycli door. Na een gebruik van 5 cycli achter elkaar moet het apparaat afkoelen op kamertemperatuur voordat u het opnieuw start.

GEBRUIK UW GARDE-OPZETSTUK

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

1. Bevestig het garde-opzetstuk op de motoreenheid en draai het om het te vergrendelen.
2. Sluit de motoreenheid aan op de stroom.
3. Stel een hoge snelheid in door de variabele snelheidsinstelling te draaien.
4. Plaats de garde in de ingrediënten.
5. Druk op de aan-/uit-knop en houd hem 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 u de aan-/uit-knop los. Haal de stekker van de motoreenheid uit het stopcontact.
7. Maak het garde-opzetstuk los van de motoreenheid.

Verwerkingsgids

Levensmiddel	Snelheid	Max. tijd	Max. hoeveelheid
Slagroom, eiwit	Hogere snelheid	3 minuten	150g

WAARSCHUWING: De gebruiksduur aan één stuk mag niet langer dan 3 minuten bedragen en laat hem vervolgens gedurende minstens 2 minuten afkoelen tussen de cycli door. Na een gebruik van 5 cycli achter elkaar moet het apparaat afkoelen op kamertemperatuur voordat u het opnieuw start.

GEBRUIK UW AARDAPPELSTAMPER

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 motoreenheid en draai hem om hem te vergrendelen.
2. Sluit de motoreenheid aan op de stroom.
3. Stel een hoge snelheid in door de variabele snelheidsinstelling te draaien.
4. Plaats de kop van de aardappelstamper in de levensmiddelen.
5. Druk op de aan-/uit-knop en houd hem 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.
6. Beweeg de aardappelstamper omhoog en omlaag door de levensmiddelen totdat u de gewenste textuur heeft bereikt.
7. Als u klaar bent met stampen laat u de aan-/uit-knop los. Haal de stekker van de motoreenheid uit het stopcontact.

Verwerkingsgids

Levensmiddel	Snelheid	Max. tijd	Max. hoeveelheid
Stukjes gekookte aardappel (afmetingen 20mm x 20mm x 20mm)	Hogere snelheid	30 seconden	300g

WAARSCHUWING: De gebruiksduur aan één stuk mag niet langer dan 30 seconden bedragen en laat hem vervolgens gedurende minstens 2 minuten afkoelen tussen de cycli door. Na een gebruik van 5 cycli achter elkaar moet het apparaat afkoelen op kamertemperatuur voordat u het opnieuw start.

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 staafmixer-staaf, hakkom-deksel, garde-motor, aardappelstamper-motor, met een zacht doekje of spons in een warm zeepsopje. Spoel alle onderdelen af en droog ze vervolgens grondig af voor gebruik.
- Maak de motoreenheid schoon met een licht bevochtigde doek. Dompel het product niet in water.
- Dompel de staafmixer-staaf nooit volledig onder in water. Was de messenkop af onder stromend water met behulp van een zachte doek of een spons. Reinig de staafmixer-staaf met een lichtjes bevochtigde doek.

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

- Veeg het hakkom-deksel af met een licht vochtig doekje. Dompel het product niet in water.
- Veeg de motoren van het garde-toebehoor en aardappelstamper af met een iets vochtig doekje. Dompel hem niet onder in water.

Oppervlakken die in contact komen met levensmiddelen moeten regelmatig worden gereinigd om kruisbesmetting door verschillende soorten voedsel te voorkomen; het gebruik van warm, schoon water met een mild schoonmaakmiddel is aan te bevelen bij de omgang met oppervlakken die in contact komen met levensmiddelen.

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

Veeg het volledig apparaat droog met een droge doek alvorens het apparaat op te bergen. Gebruik geen chemische reinigingsmiddelen of schuurmiddelen voor het reinigen.

TECHNISCHE GEGEVENS

Voeding: 220-240 V~ 50/60 Hz
600W

VERWIJDERING

Als verantwoordelijk bedrijf hechten wij waarde aan 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 recyclen 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

De dienst na verkoop is bereikbaar van maandag tot zaterdag op +32 2 334 00 00, maandag tot zaterdag van 08.00 tot 18.00 uur.

Hulplijn Nederland

Hiervoor kunt u contact opnemen met het BCC Service Center: 020 334 88 88. Op werkdagen van 08.00 tot 18.00 uur en op zaterdag van 09.00 tot 17.00 uur.

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

ELECTROLUX 23/02/2021

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

Advertencias

- Este aparato ha sido diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y otras aplicaciones 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 estuviera dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante, su servicio técnico o una persona debidamente cualificada para ello con el fin de evitar situaciones de peligro.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años si están supervisados o han recibido instrucciones acerca del uso seguro del aparato y comprenden los riesgos que conlleva. No permita que niños lleven a cabo las tareas de limpieza o mantenimiento, salvo que sean mayores de 8 años y estén debidamente supervisados. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- En relación a otras funciones, el aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- **ADVERTENCIA:** Riesgo de sufrir lesiones si no se utiliza el aparato correctamente.
- Deberá tener cuidado cuando manipule las cuchillas afiladas, cuando vacíe el bol o durante la limpieza.
- Desenchufe siempre el aparato de la corriente si lo va a dejar desatendido, o antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- Los aparatos eléctricos pueden ser utilizados por personas con discapacidades 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.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Apague y desenchufe el aparato antes de cambiar algún accesorio o acercarse alguna parte móvil cuando está en uso.
- La información sobre la limpieza de las superficies en contacto con los alimentos se encuentra en el apartado Limpieza y mantenimiento en las páginas 28&29 del manual.

- No utilice el aparato si el filtro centrífugo o la cubierta protectora están dañados o tienen fisuras visibles.
- Tenga cuidado al verter líquidos calientes en el procesador de alimentos o batidora, ya que pueden ser expulsados del aparato debido a una emanación repentina de vapor.
- Para información sobre los tiempos de funcionamiento y los ajustes de velocidad, consulte el apartado Modo de empleo.

Medidas de precaución

- Apague y desenchufe siempre el aparato cuando no lo vaya a utilizar, antes del montar o desmontar piezas, o antes de limpiarlo. Para desenchufarlo, agarre del enchufe y sáquelo de la toma de corriente. No tire nunca del cable.
- Evite el contacto con las partes móviles.
- Mantenga las manos, el pelo, la ropa y los utensilios alejados de las cuchillas cuando esté funcionando para prevenir lesiones y/o daños en el aparato.
- No lo utilice en exteriores.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue por el borde de una mesa o una encimera, ni que entre en contacto con superficies calientes.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante podría causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- No utilice este aparato para fines distintos al previsto.
- **ADVERTENCIA:** Las cuchillas de la batidora están muy afiladas. Manipúlela con cuidado al usarla o limpiarla.

DESCRIPCIÓN GE



ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

- **ADVERTENCIA:** Desembale su batidora de mano con cuidado, dado que las cuchillas están muy afiladas.
- Antes de usar la unidad, lave todas las piezas en agua jabonosa templada, salvo el bloque del motor, el brazo batidor, la tapa del recipiente para picar, la varilla batidora y el pasapurés. Enjuague y seque bien todas las piezas antes de usarlas.
- No sumerja del todo el brazo batidor en el agua. Lava únicamente el cabezal con la cuchilla.
- Pasa un paño húmedo por el bloque del motor, el brazo batidor, la tapa del recipiente para picar, la varilla batidora y el pasapurés. No los sumerjas en el agua.

CÓMO USAR EL BRAZO BATIDOR

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

1. Acople el brazo batidor al bloque del motor y gírelo para asegurarlo en su sitio.
2. Enchufe bloque del motor.
3. Introduzca el brazo batidor en los ingredientes que quiera batir. Se recomienda usar el vaso suministrado para obtener mejores resultados.
4. Gire el regulador de velocidad para elegir la velocidad deseada.
5. Pulse el botón de accionamiento para empezar a batir.
 - Para evitar salpicaduras, empiece despacio y vaya aumentando poco a poco la velocidad hasta que alcance la velocidad deseada.
 - También puede pulsar el botón Turbo para hacer funcionar el aparato a alta velocidad intermitentemente.
6. Introduzca el brazo batidor en los ingredientes cuando bata. Manteniendo el brazo batidor sumergido en los ingredientes, haga un movimiento circular a la vez que lo sube y baja. Continúe haciendo estos movimientos hasta que la mezcla haya conseguido la consistencia deseada.
 - No saque el brazo batidor de la mezcla mientras esté funcionando, dado que puede causar salpicaduras.
 - **ADVERTENCIA: Nunca bata aceites o grasas calientes.**
7. Cuando termine de batir, deje de pulsar el botón de accionamiento para parar la unidad.
 - Espere a que las cuchillas se detengan ANTES de sacar el brazo batidor de los ingredientes.
8. Desenchufe el bloque del motor de la toma de corriente.

Guía de procesamiento

Comida	Velocidad	Tiempo máx.	Cantidad máx.
Sopa, leche, verduras, salsas, fresa	Velocidad más baja	30 segundos	200 g
Zanahoria troceada (tamaño: 15 x 15 x 15 mm)	Velocidad más alta	60 segundos	500 g Nota: Añade 200 g de zanahoria troceada por 300g de agua.

ADVERTENCIA: El tiempo de funcionamiento continuo no debe superar los 60 segundos, y debe dejar que se enfríe durante 2 minutos entre un ciclo y el siguiente. Después de hacer funcionar el aparato 5 ciclos seguidos, el aparato debe enfriarse a la temperatura ambiente antes de continuar.

CÓMO USAR EL RECIPIENTE PARA PICAR

El recipiente para picar está diseñado para picar carne, queso, cebollas, hierbas, ajos, zanahorias, etc. El recipiente para picar debe usarse a velocidades altas para obtener unos resultados óptimos.

1. CON CUIDADO, inserte la cuchilla picadora en el recipiente para picar. **ADVERTENCIA: Las cuchillas están afiladas.**
2. Introduzca los ingredientes que quieras picar en el recipiente. No lo llene excesivamente.
3. Coloque la tapa sobre el recipiente para picar y empújelo para asegurarlo en su sitio.
4. Acople el bloque del motor a la tapa y gírelo para asegurarlo en su sitio.
5. Enchufe bloque del motor.
6. Elija una velocidad alta girando el regulador de velocidad.
7. Pulse el botón de accionamiento para iniciar la unidad y manténgalo pulsado. No abra la tapa mientras esté en funcionamiento.
 - El botón Turbo puede pulsarse para hacer funcionar el aparato a una velocidad alta intermitentemente.
8. Cuando haya alcanzado la consistencia deseada, deje de pulsar el botón de accionamiento. Desenchufe el bloque del motor de la toma de corriente.
9. Deje que la cuchilla se detenga del todo antes de separar el bloque del motor de la tapa del recipiente para picar.
10. Retire la tapa del recipiente para picar.
11. CON CUIDADO, saque la cuchilla picadora del recipiente antes de retirar la comida de su interior.

Guía de procesamiento

Comida	Velocidad	Tiempo máx.	Cantidad máx.
Piezas de ternera (tamaño: 20 x 20 x 20 mm) Almendras	Velocidad alta	15 segundos	250 g

ADVERTENCIA: El tiempo de funcionamiento continuo no debe superar los 15 segundos, y debe dejar que se enfríe durante 2 minutos entre un ciclo y el siguiente. Después de hacer funcionar el aparato 5 ciclos seguidos, el aparato debe enfriarse a la temperatura ambiente antes de continuar.

CÓMO USAR LA VARILLA BATIDORA

La varilla batidora está diseñada para batir natas o huevos.

1. Acople la varilla batidora al bloque del motor y gírela para asegurarla en su sitio.
2. Enchufe el bloque del motor.
3. Elija una velocidad alta girando el regulador de velocidad.
4. Introduzca la varilla batidora en los ingredientes.
5. Pulse el botón de accionamiento para empezar a batir y manténgalo pulsado.

- El botón Turbo puede pulsarse para hacer funcionar el aparato a una velocidad alta intermitentemente.
6. Suelte el botón de accionamiento cuando termine de batir. Desenchufe el bloque del motor de la toma de corriente.
 7. Separe la varilla batidora del bloque del motor.

Guía de procesamiento

Comida	Velocidad	Tiempo máx.	Cantidad máx.
Nata, clara de nuevo	Velocidad alta	3 minutos	150 g

ADVERTENCIA: El tiempo de funcionamiento continuo no debe superar los 3 minutos, y debe dejar que se enfríe durante 2 minutos entre un ciclo y el siguiente. Después de hacer funcionar el aparato 5 ciclos seguidos, debe enfriarse a la temperatura ambiente antes de continuar.

CÓMO USAR EL PASAPURÉS

El pasapurés solo está diseñado para hacer puré de patatas. No se debe utilizar con patatas crudas o alguna otra verdura o alimento.

1. Acople el pasapurés al bloque del motor y gírelo para asegurarlo en su sitio.
2. Enchufe el bloque del motor.
3. Elija una velocidad alta girando el regulador de velocidad.
4. Introduzca el cabezal del pasapurés en la comida.
5. Pulse el botón de accionamiento para empezar a hacer el puré y manténgalo pulsado.
 - El botón Turbo puede pulsarse para hacer funcionar el aparato a una velocidad alta intermitentemente.
6. Suba y baje el pasapurés a la vez que lo mueve por la comida hasta que obtenga la textura deseada.
7. Suelte el botón de accionamiento cuando termine de hacer el puré. Desenchufe el bloque del motor de la toma de corriente.

Guía de procesamiento

Comida	Velocidad	Tiempo máx.	Cantidad máx.
Piezas de papa cocida (tamaño: 20 x 20 x 20 mm)	Velocidad alta	30 segundos	300 g

ADVERTENCIA: El tiempo de funcionamiento continuo no debe superar los 30 segundos, y debe dejar que se enfríe durante 2 minutos entre un ciclo y el siguiente. Después de hacer funcionar el aparato 5 ciclos seguidos, el aparato debe enfriarse a la temperatura ambiente antes de continuar.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Advertencia: Apague y desenchufe el aparato antes de limpiarlo.

Asegúrese de que el aparato se haya enfriado del todo antes de limpiarlo.

- Antes de usar la unidad, lave con un estropajo suave o una esponja todas las piezas en agua jabonosa templada, salvo el bloque del motor, el brazo batidor, la tapa del recipiente para picar, la varilla batidora y el pasapurés. Enjuague y seque bien todas las piezas antes de usarlas.
- Limpie el bloque del motor con un paño un poco humedecido. No lo sumerja en el agua.
- No sumerja del todo el brazo batidor en el 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 un poco humedecido.

ADVERTENCIA: Manipule la cuchilla con cuidado, ya que está muy afilada.

- Limpie la tapa del recipiente para picar con un paño un poco humedecido. No la sumerja en el agua.
- Limpie las cajas de engranajes de la varilla batidora y el pasapurés con un paño un poco humedecido. No los sumerja en el agua.

ESPECIFICACIONES

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

ELIMINACIÓN



Como una compañía responsable nos preocupamos del medioambiente. Por este motivo le pedimos que siga correctamente las instrucciones de eliminación a la hora de desechar el aparato y su material de embalaje. De este modo, contribuirá a la conservación de los recursos naturales y garantizará que se recicla 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.

ELECTROLUX 23/02/2021

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES**LEIA ESTES AVISOS DE SEGURANÇA E INSTRUÇÕES COM ATENÇÃO ANTES DE UTILIZAR O APARELHO E GUARDE-OS PARA FUTURAS REFERÊNCIAS.****Avisos**

- Este aparelho destina-se a uso doméstico e aplicações semelhantes como:
 - Áreas de cozinha para funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - Casas de quinta;
 - Clientes em hotéis, motéis e outros espaços do tipo residencial;
 - Ambientes do tipo residenciais com pequeno-almoço.
- Se o fio da alimentação estiver danificado deve ser substituído pelo fabricante, pela respetiva assistência técnica ou por pessoal igualmente qualificado, de modo a evitar riscos.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos de idade se forem supervisionadas e ensinadas quanto à utilização do aparelho de um modo seguro e compreenderem os perigos envolvidos. A limpeza e manutenção não deverão ser feitas por crianças, a não ser que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas. Mantenha o aparelho e o respetivo cabo fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos.
- Para outras funções, o aparelho não deve ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o respetivo fio fora do alcance de crianças.
- AVISO: Riscos de ferimentos se não utilizar este aparelho corretamente.
- Tenha cuidado quando manusear lâminas de corte afiadas, esvaziar a taça e durante a limpeza.
- Desligue sempre o aparelho da alimentação se o deixar sem supervisão e antes de proceder à montagem, desmontagem ou limpeza.
- Os aparelhos podem ser utilizados 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.
- Desligue o aparelho e retire a ficha da alimentação antes de mudar acessórios ou de se aproximar de peças em movimento.

- Relativamente às instruções de limpeza das superfícies em contacto com os alimentos, consulte a secção "Limpeza e Manutenção", nas páginas 36&37 do manual.
- Não utilize o aparelho se a peneira giratória ou a tampa de proteção estiver danificada ou possuir fissuras visíveis.
- Se verter líquido quente no processador de alimentos ou liquidificador tenha cuidado, uma vez que pode ser ejetados devido a vaporização repentina.
- Relativamente aos tempos de funcionamento e velocidades, consulte a secção "Funcionamento".

Precauções de Segurança

- Desligue sempre o aparelho e retire a ficha da tomada quando não o utilizar, antes de montar ou desmontar peças e antes de proceder à limpeza. Para desligar, segure na ficha e puxe-a da tomada elétrica. Nunca puxe pelo fio.
- Evite o contacto com peças em movimento.
- Durante a utilização mantenha as mãos, o cabelo, as roupas e os utensílios fora do alcance das lâminas para evitar lesões corporais e/ou danos no aparelho.
- Não use no exterior.
- Não deixe o fio pender de uma mesa ou bancada, nem entrar em contacto com superfícies quentes.
- A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante pode provocar incêndio, choque elétrico ou ferimentos.
- Não utilize o aparelho para outros fins para além dos previstos.
- AVISO: As lâminas da liquidificadora são muito afiadas. Manuseie com cuidado quando utilizar e proceder à limpeza.

VISTA PORMENORIZADA

**ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO**

- **AVISO:** Desempacote cuidadosamente o conjunto da sua liquidificadora manual, uma vez que as lâminas são muito afiadas.
- Antes de utilizar lave todas as peças, exceto a unidade do motor, a perna de liquidificar, a taça de picar, a tampa de liquidificar, a caixa de engrenagem do batedor, a caixa de engrenagem do esmagador de batatas, em água morna com detergente. Enxague e seque cuidadosamente todas as peças antes de usar.
- Não mergulhe a perna de liquidificar em água. Lave apenas a cabeça da lâmina.
- Limpe a unidade do motor, a perna de liquidificar, a taça de picar, a tampa de liquidificar e as caixas de engrenagem com um pano embebido em água. Não os coloque dentro de água.

UTILIZAÇÃO DO SEU ACESSÓRIO DE LIQUIDIFICAR

O acessório de liquidificar é adequado para misturar e esmagar todo o tipo de alimentos, incluindo sopas, molhos, comida para bebé e mistura de bebidas como batidos ou smoothies.

1. Fixe a perna de liquidificar à unidade do motor no acessório de liquidificar e rode para fixar no respetivo lugar.
2. Ligue a unidade do motor.
3. Coloque a perna de liquidificar nos ingredientes a serem liquidificados. Recomenda-se a utilização do copo fornecido para obter os melhores resultados.
4. Selecione a velocidade, rodando o disco de controlo da velocidade variável.
5. Prima e mantenha o botão de ligar/desligar para iniciar a liquidificação.
 - Pode começar lentamente para evitar salpicos e aumentar suavemente a velocidade até atingir a velocidade desejada.
 - Pode premir o botão do turbo para utilizar o aparelho na velocidade alta para impulsos intermitentes.
6. Quando liquidificar, insira a perna de liquidificar nos ingredientes. Rode a perna de liquidificar suavemente, em movimentos ascendentes e descendentes nos ingredientes. Continue este movimento até a mistura atingir a consistência desejada.
 - Não eleve a perna de liquidificar completamente para fora quando a utilizar, uma vez que podem ocorrer salpicos.
 - **AVISO:** NUNCA liquidifique óleo ou gordura quente.

7. Quanto tiver terminado de liquidificar, solte o botão de ligar/desligar para parar.
 - Deixe as lâminas diminuir a velocidade e parar ANTES de retirar a perna de liquidificar dos ingredientes.
8. Desligue a unidade do motor da tomada elétrica.

Guia de processamento

Alimento	Velocidade	Tempo máx.	Quantidade máx.
Sopa, leite, legumes molhos, morangos	Velocidade mais baixa	30 segundos.	200 g
Pedaços de cenoura (tamanho 15 mm x 15 mm x 15 mm)	Velocidade mais alta	60 segundos.	500 g Nota: Use 200 g de pedaços de cenoura por 300 g de água

AVISO: O tempo de funcionamento contínuo deve ser inferior a 60 segundos e, de seguida, deixe arrefecer durante, pelo menos, 2 minutos entre ciclos. Após funcionar durante 5 ciclos continuamente, o aparelho deve arrefecer à temperatura ambiente antes de ser reiniciado.

UTILIZAÇÃO DA SUA TAÇA DE PICAR

A taça de picar é adequada para picar carne, queijo, cebolas, ervas, alho, cenouras, etc.

A taça de picar deverá ser utilizada a velocidades mais elevadas para um desempenho excelente.

1. Insira CUIDADOSAMENTE a lâmina de picar na taça de picar. **AVISO: As lâminas são muito afiadas.**
2. Coloque os alimentos que pretende cortar na taça de picar. Não encha demasiado.
3. Coloque a tampa de liquidificar na taça de picar. Pressione para fixar no lugar.
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 o botão de ligar/desligar para iniciar. Não abra a tampa durante a utilização.
 - Pode premir o botão do turbo para utilizar o aparelho na velocidade alta para impulsos intermitentes.
8. Quando os alimentos atingirem a consistência desejada, solte o botão de ligar/desligar. Desligue a unidade do motor da tomada elétrica.
9. Deixe as lâminas parar completamente antes de separar a unidade do motor da perna de liquidificar.
10. Retire a tampa de liquidificar da taça de picar.
11. Retire CUIDADOSAMENTE as lâminas de cortar antes de remover os alimentos da taça.

Guia de processamento

Alimento	Velocidade	Tempo máx.	Quantidade máx.
Pedaços de carne bovina (tamanho 20 mm x 20 mm x 20 mm), amêndoas	Velocidade mais alta	15 segundos.	250 g

AVISO: O tempo de funcionamento contínuo deve ser inferior a 15 segundos e, de seguida, deixe arrefecer durante, pelo menos, 2 minutos entre ciclos. Após funcionar durante 5 ciclos continuamente, o aparelho deve arrefecer à temperatura ambiente antes de ser reiniciado.

UTILIZAÇÃO DO ACESSÓRIO DE BATER

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

1. Fixe o acessório de bater à unidade do motor e rode para fixar no respetivo lugar.
2. Ligue a unidade do motor.
3. Selecione uma velocidade alta rodando o disco de controlo da velocidade variável.
4. Coloque o batedor nos ingredientes.
5. Prima e mantenha o botão de ligar/desligar para começar a bater.
 - Pode premir o botão do turbo para utilizar o aparelho na velocidade alta para impulsos intermitentes.
6. Quando terminar de bater, solte o botão de ligar/desligar. Desligue a unidade do motor da tomada elétrica.
7. Separe o acessório de bater da unidade do motor.

Guia de processamento

Alimento	Velocidade	Tempo máx.	Quantidade máx.
Natas, claras de ovo	Velocidade mais alta	3 minutos	150 g

AVISO: O tempo de funcionamento contínuo deve ser inferior a 3 minutos e, de seguida, deixe arrefecer durante, pelo menos, 2 minutos entre ciclos. Após funcionar durante 5 ciclos continuamente, o aparelho deve arrefecer à temperatura ambiente antes de ser reiniciado.

UTILIZAÇÃO DO SEU 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 unidade do motor e rode para fixar no respetivo lugar.
2. Ligue a unidade do motor.
3. Selecione uma velocidade alta rodando o disco de controlo da velocidade variável.
4. Coloque a cabeça do esmagador nos alimentos.
5. Prima e mantenha o botão ligar/desligar para começar a esmagar.
 - Pode premir o botão do turbo para utilizar o aparelho na velocidade alta para impulsos intermitentes.
6. Faça movimentos ascendentes e descendentes com o esmagador nos alimentos até atingirem a textura

que pretende.

7. Quando tiver terminado de esmagar, solte o botão ligar/desligar. Desligue a unidade do motor da tomada elétrica.

Guia de processamento

Alimento	Velocidade	Tempo máx.	Quantidade máx.
Pedaços de batata cozida (tamanho 20 mm x 20 mm x 20 mm)	Velocidade mais alta	30 segundos.	300 g

AVISO: O tempo de funcionamento contínuo deve ser inferior a 30 segundos e, de seguida, deixe arrefecer durante, pelo menos, 2 minutos entre ciclos. Após funcionar durante 5 ciclos continuamente, o aparelho deve arrefecer à temperatura ambiente antes de ser reiniciado.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Aviso: Desligue sempre o aparelho e retire a ficha da tomada antes de limpar

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

- Antes de utilizar lave todas as peças, exceto a unidade do motor, a perna de liquidificar, a taça de picar, a tampa de liquidificar, a caixa de engrenagem do batedor, a caixa de engrenagem do esmagador de batatas com um pano ou esponja macio em água morna com detergente. Enxague e seque cuidadosamente todas as peças antes de usar.
- Limpe a unidade do motor com um pano ligeiramente embebido em água. Nunca a coloque dentro de água.
- Não mergulhe completamente a perna de liquidificar em água. Lave a cabeça da lâmina sob água corrente usando um pano ou esponja macio. Limpe a perna de liquidificar com um pano ligeiramente embebido em água.

AVISO: Manuseie as lâminas com cuidado, uma vez que são muito afiadas.

- Limpe a taça de picar/tampa de liquidificar com um pano ligeiramente embebido em água. Nunca as coloque dentro de água.
- Limpe as caixas de engrenagem do acessório de bater e do esmagador de batatas com um pano ligeiramente embebido em água. Não as coloque dentro de água.

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 limpa 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.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Classificações: 220-240 V ~ 50/60 Hz
600 W

ELIMINAÇÃO



Como empresa responsável, nós cuidamos do meio 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 os aparelhos sem encargos.

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

ELECTROLUX 23/02/2021

EU Declaration of Conformity N°862021031159

Déclaration UE de Conformité
EU- Conformiteitsverklaring
Declaracion UE de conformidad
Declaração de conformidade da UE

Product Description -

Hand Blender

Description du produit:

Productbeschrijving:

Descripción del producto:

Descrição do produto:



Brand –

Electrolux

Marque /Merk /Marca:

Model number -

EHB600

Référence commerciale:

/Modelnummer / Numero de modelo /

Numero do modelo:

We declare that the above product has been evaluated and deemed to comply with the requirements of the listed European Directives and standards:

Nous déclarons que le produit ci-dessus a été évalué et jugé conforme aux dispositions des directives et des normes européennes énumérées ci-après:

Wij verklaren dat het hierboven vermeld product is beoordeeld overeenkomstig en geacht te voldoen aan de eisen van genoemde Europese Richtlijnen en normen:

Declaramos que el producto mencionado anteriormente ha sido evaluado y se ha estimado que cumple con las normas y los requisitos de las Directivas Europeas enunciadas:

Declaramos que o produto apresentado acima foi avaliado e considerado em conformidade com os requisitos das diretivas e normas europeias listadas:

Reference number

- 2014/30/EU
- 2014/35/EU
- 2009/125/EC
- 2011/65/EU & (EU) 2015/863

Title

EMC Directive (EMC)
Low Voltage Directive (LVD)
Eco design requirements for energy-related products (ErP)
RoHS

EMC:

EN 55014-1:2017
EN 61000-3-2:2014
EN 61000-3-3:2013
EN 55014-2:2015

LVD :

EN 60335-1:2012+A11+A13+A1+A14+A2
EN 60335-2-14:2006+A1+A11+A12
EN 62233:2008

ErP :

(EC) NO 1275/2008
(EU) NO 801/2013
EN 50564:2011

This declaration of conformity is drawn up under the sole responsibility of the manufacturer.

La présente déclaration de conformité est établie sous la seule responsabilité du fabricant.

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.

The person responsible for this declaration is:

Le responsable de cette déclaration est :

De verantwoordelijke persoon voor deze verklaring is:

La persona responsable de esta declaración es:

A pessoa responsável por esta declaração é:

Signed by and on behalf of – Signé par et au nom de : **Etablissements Darty & Fils**

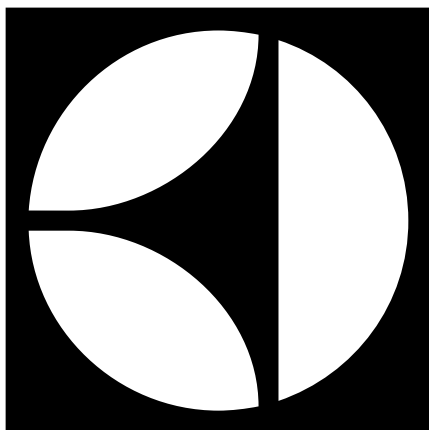
Name - Nom: **Hervé HEDOUIS**

Position - Fonction: **General Manager Direct Sourcing**

Place, Date / Lieu :

Bondy, mars 11, 2021





3483 E EHB600 02 01 0520

Share more of our thinking at www.electrolux.com

electrolux.com/shop



Electrolux Appliances AB
St Göransgatan 143
S-105 45 Stockholm
Sweden