

studio

AT

CH

STANDMIXER UM 600

Bedienungsanleitung

F

MIXEUR UM 600

Notice d'utilisation

I

FRULLATORE UM 600

Istruzioni per l'uso

HU

ÁLLVÁNYOS TURMIXGÉP UM 600

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

SLO

STOJEĆI MEŠALNIK UM 600

Navodilo za uporabo



AT

06/2011



Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und
Vertriebs GmbH & Co KG



BEDIENUNGSANLEITUNG STANDMIXER UM 600

AT

CH



Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und
Vertriebs-GmbH & Co KG

AT

06/2011



INHALTSANGABE

Seite

| | |
|--|----|
| EU-Konformitätserklärung | 2 |
| Gerätebeschreibung | 3 |
| Lieferumfang | 3 |
| Technische Daten | 3 |
| Allgemeine Sicherheitshinweise | 4 |
| Besondere Sicherheitshinweise | 5 |
| Bestimmungsgemäße Verwendung | 6 |
| Vor dem ersten Gebrauch | 6 |
| Benutzung des Gerätes | 7 |
| Leckere Mixgetränke selbst gemacht | 10 |
| Reinigung und Pflege | 12 |
| Behebung von möglichen Störungen | 13 |
| Entsorgung | 14 |
| Garantiebedingungen | 15 |
| Garantiekarte | 16 |

Hersteller:
Hans-Ulrich Petermann GmbH & Co. KG • D-82229 Seefeld • Schlagenhofener Weg 40
Ursprungsland: China

EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Die EU-Konformitätserklärung kann beim Hersteller/Importeur angefordert werden.

Das Gerät entspricht den Anforderungen des deutschen Geräte- und Produktsicherheitsgesetzes und der europäischen Niederspannungsrichtlinie. Dies wird nachgewiesen durch das GS-Zeichen des unabhängigen Prüfinstitutes:



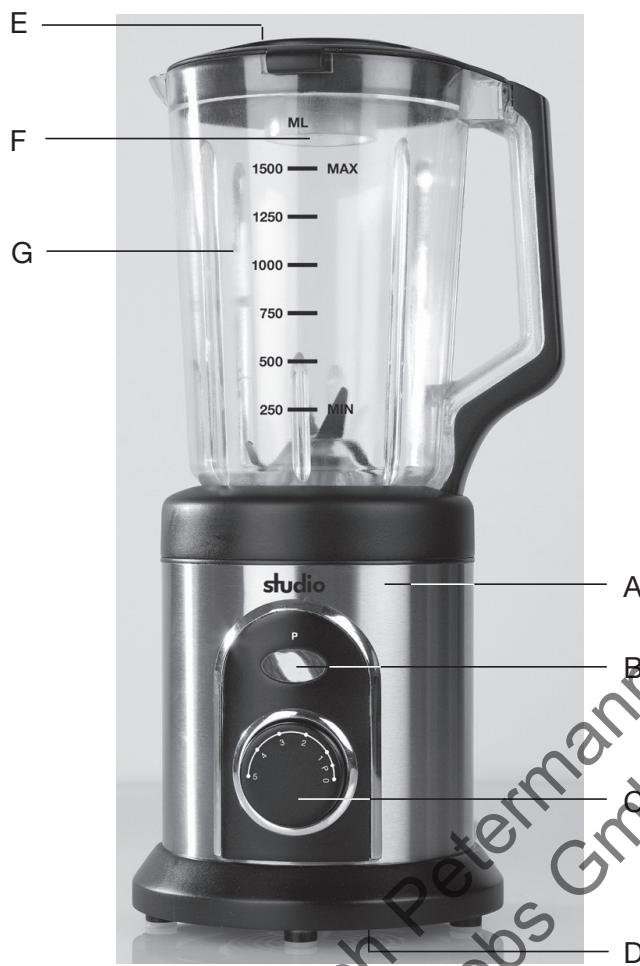
Wichtige Sicherheitshinweise sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.

Gefahr - bezieht sich auf Personenschäden
Vorsicht - bezieht sich auf Sachschäden



Wichtige Informationen sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.

GERÄTEBESCHREIBUNG UND LIEFERUMFANG



- A) Antriebseinheit
- B) Druckknopf "P" für Impulsbetrieb
- C) 7 Stufen-Geschwindigkeitsregler: „0“ (aus)/ „P“ (Impuls)/ „1“/ „2“/ „3“/ „4“/ „5“
- D) Kabelaufwicklung am Gehäuseboden
- E) Sicherheitsdeckel
- F) Deckel der Einfüllöffnung mit integriertem Messbecher „30 ml“/ „40 ml“/ „50 ml“
- G) Mixbehälter mit 1,5l Fassungsvermögen

TECHNISCHE DATEN

| | |
|------------------|--------|
| Nennspannung: | 230 V~ |
| Nennfrequenz: | 50 Hz |
| Nennleistung: | 600 W |
| Schutzklasse: | II |
| Kurzzeitbetrieb: | 1 min. |

LIEFERUMFANG

1 Antriebseinheit, 1 Mixbehälter, 1 Sicherheitsdeckel, 1 Deckel der Einfüllöffnung, 1 Bedienungsanleitung.

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

Ziehen Sie immer den Netzstecker ab, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, beim Aufsetzen und Abnehmen des Mixbechers und vor jeder Reinigung oder bei Betriebsstörungen. Niemals am Netzkabel ziehen! **Stromschlaggefahr!**

Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser und benutzen Sie es nicht im Freien, da es weder Regen noch anderer Feuchtigkeit ausgesetzt werden darf! **Stromschlaggefahr!**

Sollte das Gerät doch einmal ins Wasser gefallen sein, ziehen Sie erst den Netzstecker und nehmen Sie das Gerät dann heraus! Nehmen Sie das Gerät danach nicht mehr in Betrieb, sondern lassen Sie es erst von einer zugelassenen Servicestelle überprüfen. Dies gilt auch, wenn ein Netzkabel oder das Gerät beschädigt oder wenn das Gerät heruntergefallen ist. **Stromschlaggefahr!**

Achten Sie darauf, dass das Netzkabel oder das Gerät nie auf heißen Oberflächen oder in der Nähe von Wärmequellen platziert wird. Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht mit heißen oder scharfkantigen Gegenständen in Berührung kommt. **Stromschlaggefahr!**

Knicken Sie das Netzkabel keinesfalls undwickeln Sie es nicht um das Gerät, da dies zu einem Kabelbruch führen kann. **Stromschlaggefahr!**

Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn Sie sich auf feuchtem Boden befinden oder wenn Ihre Hände oder das Gerät nass sind. **Stromschlaggefahr!**

Öffnen Sie das Gerät nie und versuchen Sie keinesfalls, mit Metallgegenständen in das Innere zu gelangen. **Stromschlaggefahr!**

Halten Sie Verpackungsfolien von Kindern fern - **Erstickungsgefahr!**

Elektrogeräte sind kein Kinderspielzeug! Deshalb das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern benutzen und aufbewahren. Kinder erkennen nicht die Gefahr, die beim Umgang mit elektrischen Geräten entstehen kann. Lassen Sie das Netzkabel nicht herunterhängen, damit nicht daran gezogen wird.

Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung oder mangels Wissen nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, sollten dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person nutzen. Kinder sollen beaufsichtigt werden um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Reparaturen dürfen nur von zugelassenen Fachwerkstätten ausgeführt werden. Nicht fachgerecht reparierte Geräte stellen eine Gefahr für den Benutzer dar.

Bei der Beschädigung des Netzkabels darf dieses nur durch eine vom Hersteller benannte Fachwerkstatt ersetzt werden, um Verletzungs- und Unfallgefahren sowie Schäden am Gerät zu vermeiden.

Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose mit einer Netzspannung gemäß Typenschild an.

Das Gerät während des Betriebes nicht ohne Aufsicht lassen, um Unfälle zu vermeiden.

GERÄTEBEZOGENE SICHERHEITSHINWEISE

Vermeiden Sie Berührungen mit beweglichen Teilen. Um Personen- oder Sachschäden zu verhindern, darauf achten, dass Hände, Haare, Kleidung und andere Gegenstände während des Mixvorgangs oder solange sich der Mixbehälter auf der Antriebseinheit befindet, nicht in den Mixbehälter gelangen.

Ziehen Sie vor der Reinigung stets den Netzstecker aus der Schutzkontakt- Steckdose.
Stromschlaggefahr!

Führen Sie keinesfalls Ortswechsel mit dem Gerät durch, solange sich Speisen oder Flüssigkeiten darin befinden.

Bei der Verwendung fremder Zubehörteile und daraus resultierenden Geräteschäden erlischt jeglicher Garantieanspruch.

Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zur Zerkleinerung von Obst, Gemüse, Kräutern etc. sowie für die Zubereitung von Dressings oder Mixgetränken und zum Zerkleinern von Eiswürfeln, keinesfalls für andere Zwecke. Um Gefährdungen zu vermeiden, geben Sie keine übergroßen Stücke hinein.

Stellen Sie das Gerät auf eine auf eine ebene, spritzunempfindliche Fläche, da Spritzer nicht immer vermeidbar sind. Die Fläche sollte leicht zu reinigen sein.

Vorsicht beim Umgang mit den Klingen, diese sind sehr scharf, berühren sie die Messer nicht mit bloßen Händen! Lassen Sie Kinder nicht in die Nähe der Klingen. Benutzen Sie keinesfalls beschädigte Klingen. Weisen Sie auch andere Benutzer auf die Gefahren hin.

Nehmen Sie den Sicherheitsdeckel erst ab wenn die Klingen vollständig still stehen. **Verletzungsgefahr!**

Der Gebrauch von Fremdzubehör kann das Gerät beschädigen und Verletzungen zur Folge haben.

Füllen Sie den Mixbehälter mindestens bis zur „Min“ – Markierung aber nicht über die „Max“- Markierung.

Achten Sie unbedingt darauf, dass sich der Geschwindigkeitsregler auf Position „0“ befindet bevor Sie das Gerät an eine Schutzkontakt-Steckdose anschließen. Verletzungsgefahr!

Füllen Sie kein heißes oder kochendes Mixgut (wie z. B. Suppen) in den Mixbehälter.

Mixen Sie keine harten Nüsse oder Kerne und entfernen Sie evtl. vorhandene Stängel oder Stiele, vor dem Mixen, aus dem Mixgut.

Geben Sie kein Fleisch in den Mixer.

Betreiben Sie das Gerät keinesfalls ohne Mixgut, der Motor könnte überhitzen. Das Gerät höchstens 50-60 Sekunden am Stück betreiben, danach auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

Achten Sie bei der Verarbeitung von gefrorenen Früchten besonders darauf, dass die Früchte stets in kleinen Stücke verwendet werden.



BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

Das Gerät ist ausschließlich zur Zerkleinerung von Obst, Gemüse, Kräutern etc. sowie für die Zubereitung von Dressings oder Mixgetränken und zum Zerkleinern von Eiswürfeln geeignet. Zudem ist das Gerät nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt, sondern ausschließlich für die Benutzung im privaten Haushalt. Jede andere Verwendung oder Änderung des Gerätes ist nicht bestimmungsgemäß und ist grundsätzlich untersagt. Für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung entstanden sind, kann keine Haftung übernommen werden.



Gefahr

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Überprüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Vollständigkeit und eventuelle Transportschäden um Gefährdungen zu vermeiden. Benutzen Sie es im Zweifelsfalle nicht und wenden Sie sich in diesem Falle an unseren Kundendienst. Die Serviceadresse finden Sie in unseren Garantiebedingungen und auf der Garantiekarte.

Ihr Standmixer befindet sich zum Schutz vor Transportschäden in einer Verpackung.

- Nehmen Sie das Gerät vorsichtig aus seiner Verkaufsverpackung.
- Entfernen Sie alle Verpackungssteile.

Reinigen Sie das Gerät und alle Zubehörteile von Verpackungsstaubresten, gemäß den Angaben im Kapitel „REINIGUNG UND PFLEGE“.

Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer Schutzkontakt-Steckdose auf. Achten Sie dabei auf eine ebene, trockene und rutschfeste Standfläche.



BENUTZUNG DES GERÄTES



Wenn Sie im Mixbehälter zugleich feste und flüssige Zutaten verarbeiten wollen, so geben Sie zuerst die Flüssigkeit in den Mixbehälter. Geben sie dann die festen Zutaten hinzu. Schneiden Sie die festen Zutaten vor der Zugabe in dem Mixbehälter stets in kleine Stücke, so verhindern Sie ein Verklemmen der Messer.



Das Gerät verfügt über zwei Sicherheitseinrichtungen, es kann nur mit korrekt aufgesetztem Mixbehälter und korrekt aufgesetztem Sicherheitsdeckel in Betrieb genommen werden

- Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer Schutzkontakt-Steckdose auf. Achten Sie dabei auf eine ebene und trockene sowie rutschfeste Standfläche.
- Setzen Sie den Mixbehälter (G) auf die Antriebseinheit (A) auf. Beachten Sie hierbei, dass das am unteren Ende des Mixbehälters (G) angebrachte Dreieck  und das Symbol „geöffnetes Schloss“  mit dem Symbol „geschlossenes Schloss“ 

Nehmen Sie den Deckel erst ab wenn die Klingen vollständig still stehen.

- Nehmen Sie den Sicherheitsdeckel (E) ab indem Sie ihn gegen der Uhrzeigersinn drehen, bis sie ihn nach oben abnehmen können.
- Füllen Sie die Zutaten in den Mixbehälter (G) und setzen Sie danach den Sicherheitsdeckel (E) auf. Beachten Sie dabei, dass der Sicherheitsdeckel (E) in seinem Durchmesser 3 Vorsprünge („Nasen“) aufweist. Setzen Sie ihn so auf den Mixbehälter (G), dass der längste Vorsprung rechts neben dem Griff des Mixbehälters (G) platziert ist und drehen Sie dann den Sicherheitsdeckel (E) im Uhrzeigersinn bis er hör- und spürbar einrastet.
- Schließen Sie nun das Gerät an die Schutzkontaktsteckdose an, achten Sie darauf, dass sich der Geschwindigkeitsregler (C) auf Position „0“ befindet.



Ihr Standmixer erledigt die Mixarbeiten in kurzer Zeit (einige Sekunden). Um die Struktur Ihrer Nahrung zu erhalten und ein Überhitzen des Antriebsmotors zu verhindern sollten Sie eine zu lange Bearbeitung vermeiden.



-
- Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler (C) langsam so weit, bis die gewünschte Geschwindigkeit erreicht ist. Die Geschwindigkeit der Messer nimmt von der Markierung „1“ (niedrig) bis zur Markierung „5“ (schnell) zu.

Hinweis: Bei dieser Betriebsart können Sie durch Drücken des Druckknopfes (B) die Drehzahl zusätzlich erhöhen. Nach dem Loslassen des Druckknopfes (B) wird die Geschwindigkeit wieder auf die zuvor eingestellte Geschwindigkeit reduziert.

Wir empfehlen zunächst die niedrigste Geschwindigkeitsstufe „1“ zu wählen und später auf die höheren Stufen „2“; „3“; „4“; „5“ zu stellen.

i **Die Markierung „P“ ist für die sog. Impulsfunktion, das bedeutet Kurzbetrieb bei voller Leistung durch Drücken des Druckknopfes, dies funktioniert dann, wenn der Geschwindigkeitsregler auf Position „P“ steht und Sie den Druckknopf betätigen. Benutzen Sie diese Funktion, wenn Sie etwas nur kurz aber intensiv Mixen wollen (z.B. Aufschäumen einer Flüssigkeit) oder wenn Sie Eiswürfel zerkleinern möchten.**

i **Sie können während des Betriebes auch weitere Zutaten einfüllen, indem Sie den Deckel der Einfüllöffnung vom Sicherheitsdeckel abnehmen. Drehen Sie diesen hierfür bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn und ziehen ihn nach oben ab. Beachten Sie aber bitte, dass bei geöffnetem Deckel der Einfüllöffnung Spritzer nicht immer vermeidbar sind.**

i **Den Deckel der Einfüllöffnung können Sie auch als Messbecher benutzen (in Zehnerschritten von 30 bis 50 ml).**

Zubereitung von „Crushed Ice“

Für die Zerkleinerung von Eiswürfeln nutzen Sie am Besten die Impulsfunktion.

- Geben Sie die Eiswürfel in den Mixbehälter (G) und setzen den Sicherheitsdeckel (E) korrekt auf. Achten Sie darauf, dass Sie nicht zu viele Eiswürfel in den Mixbehälter (G) geben (max. 10 – 12 Stck.), zudem sollten die Eiswürfel nicht zu groß (ca. 2,5 cm Länge) sein.
- Schließen Sie nun das Gerät an die Schutzkontaktsteckdose an, achten Sie darauf, dass sich der Geschwindigkeitsregler (C) auf Position „0“ befindet.
- Stellen sie den Geschwindigkeitsregler (C) auf „P“



-
- Tippen Sie nun, je nach Füllmenge, einige Male auf den Druckknopf (B). Mit einer geringen Menge an Eiswürfeln erzielen Sie die besten Ergebnisse.

Wenn der Mixvorgang beendet ist, also der gewünschte Zustand des Mixgutes erreicht ist, drehen Sie den Geschwindigkeitsregler (C) auf die Position „0“ und trennen die Antriebseinheit (A) vom Netz.

Empfohlenen Geschwindigkeitseinstellungen für unterschiedliche Nahrungsmittel:

| Beispiel | MIN | Füllmenge | MAX |
|---------------|-------------|-----------|-----------|
| Bananenshake | Stufe 3-5 | Stufe 3-5 | Stufe 4-5 |
| Brei | Stufe 4-5/P | Stufe 4-5 | Stufe 4-5 |
| Crepeteig | Stufe 2-3 | Stufe 3-4 | Stufe 4-5 |
| Flüssigkeiten | Stufe 3 | Stufe 4 | Stufe 4-5 |

Leckere Mixgetränke selbst gemacht:

Silver Pineapple:

(für 4 Gläser)

2 Scheiben Ananas
1/2 Weinglas Ananassaft
1 Weinglas Apfelsaft
Saft von 2 Zitronen
1 Eiweiß
Angostura Bitter
Zimt
Eiswürfel

Ananas, Ananassaft, Apfelsaft, Zitronensaft und das Eiweiß im Mixer 15 Sekunden auf höchster Stufe mixen.

In 4 Gläser je 1 Eiswürfel und 1 Spritzer Angostura Bitter geben und mit dem Ananasschaum auffüllen. Das Ganze mit etwas Zimt bestäuben.

Grapefruit Mix

(für 4 Gläser)

1/2 Liter Grapefruitsaft
3 Esslöffel Kirschwasser
3-4 Esslöffel Traubenzucker
4 Esslöffel Cherry Brandy

Grapefruitsaft, Kirschwasser, Traubenzucker und Cherry Brandy im Mixer gut vermischen. In Gläser gießen. Eiswürfel im Mixer crushen und Drink mit Crushed Ice servieren.
Eiswürfel für Crushed Ice

Avocado Spezial

(für 4 Gläser)

1 reife, geschälte Avocado
Saft von 1 Zitrone
2 Becher Joghurt natur
schwarzer, gemahlener Pfeffer
1/2 Bund Petersilie
1 Prise Salz
1/4 Liter Milch
Eiswürfel
Cayennepfeffer
evtl. Aromat/Fondor

Avocado, Zitronensaft, Joghurt, Pfeffer, Salz und Petersilie 15 Sekunden auf höchster Stufe mixen.
Zuletzt 1/4 Liter Milch untermixen.
In 4 Gläser je 1 Eiswürfel geben und den Avocadodrink einfüllen.
Mit etwas Cayennepfeffer und etwas Aromat oder Fondor bestreut ist dies ein idealer Drink für die Schlankheitsdiät.

Aprikosen-Mix

(für 1 Longdrink-Glas)

2 saftige, geschälte, entsteinte Aprikosen
1 Esslöffel Quark
2 Teelöffel Zucker
1 Glas Milch
1/2 Likörglas Weinbrand

Aprikosen, Quark, Zucker und Milch im Mixer verquirlen, dann in ein hohes Glas geben und mit 1/2 Likörglas Weinbrand verühren.

Erdbeerküsschen

(Für 1 Longdrink-Glas)

1/4 Liter Milch
4 Esslöffel frische Erdbeeren
4 Esslöffel Zucker
1 Esslöffel Käsecreme

Milch, Großteil der Erdbeeren, Zucker und Käsecreme im Mixer gut vermischen.
In ein Glas füllen, die restlichen Erdbeeren halbieren und Glas damit garnieren.

Ice-Cream-Frappé

(für 4 Gläser)

3/8 Liter Milch

2 Esslöffel Honig

2 Likörgläser Rum

2 Kugeln Vanille-Eiscreme

1/8 Liter süße Sahne

1 Päckchen Vanillinzucker

4 gehäufte Teelöffel

Schokoladenpulver

4 Teelöffel Wasser

Schokoladensirup

Milch, Honig, Rum und Vanille-Eiscreme Im Mixer gut vermischen und in 2 Gläser gießen. 1/8 Liter süße Sahne mit 1 Päckchen Vanillinzucker steif schlagen und die Gläser damit garnieren. 4 gehäufte Teelöffel Schokoladenpulver und 4 Teelöffel Wasser unter Rühren einmal aufkochen und dann erkalten lassen. Ice-Cream-Frappé mit diesem Schokoladensirup beträufeln.

Erdbeershake

(für 4 Gläser)

200 g Erdbeeren

1/4 Liter Joghurt

1/4 Liter Buttermilch

4 gestrichene Esslöffel

Traubenzucker

1 Esslöffel Zitronensaft

Eiswürfel für Crushed Ice

Erdbeeren pürieren. Joghurt, Buttermilch und Traubenzucker dazugeben und alles gut miteinander im Mixer verquirlen. In Gläser geben, Eiswürfel im Mixer crushen und Drink mit Crushed Ice servieren

Cuba-Milch

(für 4 Longdrink-Gläser)

3 Bananen

3 Esslöffel Zitronensaft

60 g Zucker

3/4 Liter Milch

Die Bananen mit dem Zitronensaft und dem Zucker im Mixer pürieren. Die Milch dazugeben und in Gläser füllen. Eisgekühlt servieren.

ÜBRIGENS: Auf Zucker können Sie beim Mixen verzichten und zum Süßen Traubenzucker oder Honig nehmen. Auch Marmelade oder Himbeersirup eignen sich dafür.

Caipirinha:

(für 2 Caipi-Gläser)

1 Limette

12 EL Crushed Ice

4 cl Limettensaft

(auch aus der Flasche mögl.)

8 TL brauner Zucker,

bei ausgepresster Limette

(anstelle von Limettensaft

aus der Flasche) etwas mehr.

ca. 6 cl Pitú

Limette rollen; dadurch wird sie saftiger.

Danach in acht Teile schneiden und jeweils 4 Teile in ein Glas geben. Die Limettenstückchen mit einem Holzstößel zerdrücken.

Je Glas 2 cl Pitú hinzufügen. Eiswürfel

Im Mixer crushen und erst je 6 EL Crushed Ice,

danach 4 TL Zucker und anschließend 2 cl

Limettensaft in die Gläser füllen. Zum Schluss

nochmal einen Schuss Pitú hinzufügen und

mit einem Strohhalm servieren.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen!



REINIGUNG UND PFLEGE



Ziehen Sie vor dem Reinigen immer den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen und/oder verstauen!
Stromschlaggefahr!



Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in das Innere der Antriebseinheit gelangt. Stromschlaggefahr!



Benutzen Sie zur Reinigung keine scharfen Reinigungs- und Scheuermittel.

- Zur Reinigung der Antriebseinheit (A) benutzen Sie ein trockenes, allenfalls mäßig feuchtes, gut ausgewrungenes Tuch.
- Anschließend gut trocken reiben.

Reinigung des Mixbehälter



Die Messer sind sehr scharf. Berühren Sie diese nicht mit bloßen Händen.
Verletzungsgefahr!

- Setzen Sie den Mixbehälter (G) auf die Antriebseinheit (A) und gießen etwas lauwarmes, spülmittelhaltiges Wasser hinein.
- Setzen Sie den Sicherheitsdeckel (E) und den Deckel (siehe: Benutzung des Gerätes) der Einfüllöffnung (F) korrekt auf den Mixbehälter.
- Schließen Sie nun den Netzstecker an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose an (achten Sie dabei darauf, dass der Geschwindigkeitsregler (C) auf Position „0“ steht).
- Stellen Sie nun den Geschwindigkeitsregler (C) auf Position „P“ (Impulsfunktion).
- Drücken Sie nun mehrmals kurzzeitig auf den Druckknopf (B) für Impulsfunktion.
- Nehmen Sie nun den Mixbehälter (G) von der Antriebseinheit (A) ab und spülen Sie ihn unter klarem Wasser aus.

Die beiden Deckel können Sie in spülmittelhaltigem, warmen Wasser reinigen. Anschließend gründlich mit klarem Wasser abspülen.

Lassen Sie alle Teile nach dem Reinigen vollständig trocknen.



Die Bestandteile des Mixbehälters nicht für die Reinigung im Geschirrspüler geeignet.



BEHEBUNG VON MÖGLICHEN STÖRUNGEN

| Störung: | Ursache: | Behebung: |
|-------------------------------------|---|---|
| Das Gerät zeigt keine Funktion. | Der Netzstecker ist nicht mit der Schutzkontakt-Steckdose verbunden. | Den Netzstecker in die Schutzkontakt-Steckdose einstecken. |
| | Der Geschwindigkeitsregler wurde nicht weit genug gedreht. | Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler im Uhrzeigersinn bis das Gerät startet |
| | Der Mixbehälter ist nicht richtig auf die Antriebseinheit aufgesetzt. | Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf Pos. „0“ und ziehen Sie den Netzstecker ab. Setzen Sie den Mixbehälter korrekt, wie im Kapitel „Benutzung des Gerätes“ beschrieben auf die Antriebseinheit. |
| | Der Sicherheitsdeckel ist nicht korrekt auf den Mixbehälter aufgesetzt. | Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf Pos. „0“ und ziehen Sie den Netzstecker ab. Setzen Sie den Sicherheitsdeckel korrekt, wie im Kapitel „Benutzung des Gerätes“ beschrieben auf den Mixbecher. |
| Das Schneidmesser dreht sich nicht. | Ein nicht dafür geeignetes Lebensmittel ist im Mixbehälter. | Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf Pos. „0“ und ziehen Sie den Netzstecker ab. Entleeren Sie den Behälter. |

Bei hier nicht aufgeführten Störungen wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst. Unsere Kundenberater helfen Ihnen gerne weiter. Unsere Serviceadresse können Sie aus unseren Garantiebedingungen entnehmen.





ENTSORGUNG



Die Produktverpackung besteht aus recyclingfähigen Materialien. Das Verpackungsmaterial kann an öffentlichen Sammelstellen zur Wiederverwendung abgegeben werden.



Altgeräte gehören nicht in den Hausmüll! Entsprechend gesetzlicher Vorschriften muss das Altgerät am Ende seiner Lebensdauer einer geordneten Entsorgung zugeführt werden. Dabei werden im Altgerät enthaltene Wertstoffe wiederverwertet und die Umwelt geschont. Weiterführende Auskünfte erteilen die zuständige kommunale Verwaltungsbehörde oder Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen.

ENERGIEEINSPARUNG

Bei eingestecktem Netzstecker kann es zu ungewolltem Stromverbrauch kommen. Ziehen Sie daher immer den Netzstecker aus der Schutzkontakt-Steckdose und nutzen Sie dadurch die Möglichkeit der Energieeinsparung.



GARANTIEBEDINGUNGEN (AT)

Die Garantiezeit beträgt 3 Jahre und beginnt am Tag des Kaufs bzw. am Tag der Übergabe der Ware. Für die Geltendmachung von Garantieansprüchen sind die Vorlage des Kassabons sowie die Ausfüllung der Garantiekarte dringend erforderlich. Bitte bewahren Sie den Kassabon und die Garantiekarte daher auf!

Sehr geehrter Kunde,
circa 95 % der Reklamationen sind leider auf
Bedienungsfehler zurückzuführen und können ohne
Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch,
per e-mail oder per Fax mit unserem extra für Sie
eingerichteten Service in Verbindung setzen.

Wir möchten Sie daher bitten, bevor Sie Ihr Gerät
einsenden oder zur Kaufstätte zurückbringen, unsere
Hotline zu nutzen. Hier werden wir Ihnen - ohne dass
Sie Wege auf sich nehmen müssen - helfen.

Der Hersteller garantiert die kostenfreie Behebung von Mängeln, die auf Material- oder Fabrikationsfehler zurückzuführen sind, nach Wahl des Herstellers durch Reparatur, Umtausch oder Geldrückgabe. Die Garantie erstreckt sich nicht auf Schäden, die durch einen Unfall, durch ein unvorhergesehenes Ereignis (z. B. Blitz, Wasser, Feuer etc.), unsachgemäße Benützung oder Transport, Missachtung der Sicherheits- und Wartungsvorschriften oder durch sonstige unsachgemäße Bearbeitung oder Veränderung verursacht wurden.

Die Garantiezeit für Verschleiß- und Verbrauchsteile bei normalem und ordnungsgemäßen Gebrauch (z.B. Leuchtmittel, Akkus, Reifen etc.) beträgt 6 Monate. Spuren des täglichen Gebrauchs (Kratzer, Dellen etc.) stellen keinen Garantiefall dar.

Die gesetzliche Gewährleistungspflicht des Übergebers wird durch diese Garantie nicht eingeschränkt. Die Garantiezeit kann nur verlängert werden, wenn dies eine gesetzliche Norm vorsieht. In den Ländern, in denen eine (zwingende) Garantie und/oder eine Ersatzteil Lagerhaltung und/oder eine Schadenersatzregelung gesetzlich vorgeschrieben sind, gelten die gesetzlich vorgeschriebenen Mindestbedingungen. Das Serviceunternehmen und der Verkäufer übernehmen bei Reparaturannahme keine Haftung für eventuell auf dem Produkt vom Übergeber gespeicherte Daten oder Einstellungen.

Nach Ablauf der Garantiezeit haben Sie ebenfalls die Möglichkeit, das defekte Gerät zwecks Reparatur an die Servicestelle zu senden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig. Sollten die Reparatur oder der Kostenvoranschlag für Sie nicht kostenfrei sein, werden Sie jedenfalls vorher verständigt.

AT

GARANTIEKARTE

Serviceadresse(n):

**Parhammer electronic Service GmbH, Salzweg 2 - Gewerbegebiet
4894 Oberhofen am Irrsee**

Hotline:

Tel.: +43 (0) 6213-69941

Hersteller-/Importeurbezeichnung:

**Hans-Ulrich Petermann GmbH & Co. KG
Schlagenhofener Weg 40
D-82229 Seefeld**

Email:

hup-kundendienst@aon.at

Produktbezeichnung:

STANDMIXER

Produkt-/Herstellerkennzeichnungsnummer:

UM 600

Artikelnummer:

23286

Aktionszeitraum:

06/2011

Firma und Sitz des Verkäufers:

Hofer KG, Hofer Straße 2, A-4642 Sattledt

Sehr geehrter Kunde,
circa 95 % der Reklamationen sind leider auf
Bedienungsfehler zurückzuführen und können ohne
Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch,
per e-mail oder per Fax mit unserem extra für Sie
eingerichteten Service in Verbindung setzen.

Wir möchten Sie daher bitten, bevor Sie Ihr Gerät
einsenden oder zur Kaufstätte zurückbringen, unsere
Hotline zu nutzen. Hier werden wir Ihnen - ohne dass
Sie Wege auf sich nehmen müssen - helfen.

Fehlerbeschreibung:

Name des Käufers:

PLZ/Ort:

Straße:

Tel.Nr.:

E-Mail:

Unterschrift:

GARANTIEBEDINGUNGEN (CH)

Die Garantiezeit beträgt 3 Jahre und beginnt am Tag des Kaufs bzw. am Tag der Übergabe der Ware. Für die Geltendmachung von Garantieansprüchen sind die Vorlage des Kassabons sowie die Ausfüllung der Garantiekarte dringend erforderlich. Bitte bewahren Sie den Kassabon und die Garantiekarte daher auf!

*Sehr geehrter Kunde,
circa 95 % der Reklamationen sind leider auf
Bedienungsfehler zurückzuführen und können ohne
Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch,
per e-mail oder per Fax mit unserem extra für Sie
eingerichteten Service in Verbindung setzen.*

*Wir möchten Sie daher bitten, bevor Sie Ihr Gerät
einsenden oder zur Kaufstätte zurückbringen, unsere
Hotline zu nutzen. Hier werden wir Ihnen - ohne dass
Sie Wege auf sich nehmen müssen - helfen.*

Der Hersteller garantiert die kostenfreie Behebung von Mängeln, die auf Material- oder Fabrikationsfehler zurückzuführen sind, nach Wahl des Herstellers durch Reparatur, Umtausch oder Geldrückgabe. Die Garantie erstreckt sich nicht auf Schäden, die durch einen Unfall, durch ein unvorhergesehenes Ereignis (z. B. Blitz, Wasser, Feuer etc.), unsachgemäße Benützung oder Transport, Missachtung der Sicherheits- und Wartungsvorschriften oder durch sonstige unsachgemäße Bearbeitung oder Veränderung verursacht wurden.

Die Garantiezeit für Verschleiß- und Verbrauchsteile bei normalem und ordnungsgemäßen Gebrauch (z.B. Leuchtmittel, Akkus, Reifen etc.) beträgt 6 Monate. Spuren des täglichen Gebrauchs (Kratzer, Dellen etc.) stellen keinen Garantiefall dar.

Die gesetzliche Gewährleistungspflicht des Übergebers wird durch diese Garantie nicht eingeschränkt. Die Garantiezeit kann nur verlängert werden, wenn dies eine gesetzliche Norm vorsieht. In den Ländern, in denen eine (zwingende) Garantie und/oder eine Ersatzteil Lagerhaltung und/oder eine Schadenersatzregelung gesetzlich vorgeschrieben sind, gelten die gesetzlich vorgeschriebenen Mindestbedingungen. Das Serviceunternehmen und der Verkäufer übernehmen bei Reparaturannahme keine Haftung für eventuell auf dem Produkt vom Übergeber gespeicherte Daten oder Einstellungen.

Nach Ablauf der Garantiezeit haben Sie ebenfalls die Möglichkeit, das defekte Gerät zwecks Reparatur an die Servicestelle zu senden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig. Sollten die Reparatur oder der Kostenvoranschlag für Sie nicht kostenfrei sein, werden Sie jedenfalls vorher verständigt.

CH

GARANTIEKARTE

Serviceadresse(n):

HUP-Service

Hotline:

Tel.: 0041/435 004 117 · Fax: 0041/435 004 237

Hersteller-/Importeurbezeichnung:

**Hans-Ulrich Petermann GmbH & Co. KG
Schlagenhofener Weg 40
D-82229 Seefeld**

Email:

info@hup-service.ch

Produktbezeichnung:

STANDMIXER

Produkt-/Herstellerkennzeichnungsnummer:

UM 600

Artikelnummer:

23286

Aktionszeitraum:

06/2011

Firma und Sitz des Verkäufers:

**ALDI SUISSE AG, Postfach 150, Verwaltungsgebäude Z,
CH-8423 Embrach-Embraport**

Fehlerbeschreibung:

Name des Käufers:

PLZ/Ort:

Straße:

Tel.Nr.:

E-Mail:

Unterschrift:



NOTICE D'UTILISATION MIXEUR UM 600

CH



Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und
Vertriebs-GmbH & Co KG

06/2011



INDEX

Page

| | |
|---|----|
| DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE | 2 |
| DESCRIPTION DE L'APPAREIL | 3 |
| CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES | 3 |
| CONTENU DE LA LIVRAISON | 3 |
| CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ | 4 |
| CONSIGNES DE SÉCURITÉ SPÉCIFIQUES | 5 |
| AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION | 6 |
| UTILISATION DE L'APPAREIL | 7 |
| DÉLICIEUX COCKTAILS FAITS MAISON | 10 |
| NETTOYAGE ET ENTRETIEN | 12 |
| DÉPANNAGE | 13 |
| MISE AU REBUT | 14 |
| CONDITIONS DE GARANTIE | 15 |
| BON DE GARANTIE | 16 |

Fabricant :

Hans-Ulrich Petermann GmbH & Co. KG • D-82229 Seefeld • Schlagenhofener Weg 40

Pays d'origine : Chine

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

Le certificat de conformité européen peut être demandé auprès du fabricant (Cf. carte de garantie).



Les consignes de sécurité importantes sont désignées par ce symbole.

Danger - concerne les dommages corporels

Prudence - concerne les dommages matériels



Les informations importantes sont désignées par ce symbole.



DESCRIPTION DE L'APPAREIL ET CONTENU



- A) Unité motrice
- B) Bouton « P » pour la fonction d'impulsion
- C) Régulateur de vitesse à 7 positions : « 0 » (éteint)/« P » (impulsion)/« 1 »/« 2 »/« 3 »/« 4 »/« 5 »
- D) Enrouleur du câble électrique (au-dessous de l'appareil)
- E) Couvercle de sécurité
- F) Bouchon de l'orifice de remplissage avec graduations « 30 ml »/« 40 ml »/« 50 ml »
- G) Récipient mélangeur avec capacité de 1,5 l

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension nominale : 230 V~
Fréquence nominale : 50 Hz
Puissance nominale : 600 W
Classe de protection : II
Service de courte durée: 1 min.

CONTENU DE LA LIVRAISON

1 unité motrice, 1 récipient mélangeur, 1 couvercle de sécurité, 1 bouchon pour orifice de remplissage, 1 notice d'utilisation.



CONSIGNES GENERALES DE SECURITE

Toujours débrancher la prise si l'appareil n'est pas utilisé, avant chaque nettoyage ou en cas de pannes de fonctionnement! Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation! **Danger de décharge électrique!**

Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau et ne pas l'utiliser en plein air, car il ne doit être exposé ni à la pluie, ni à une autre humidité! **Danger de décharge électrique!**

Si jamais l'appareil tombe dans l'eau, retirer d'abord la prise avant de sortir l'appareil! Ne pas mettre l'appareil en marche, mais le faire d'abord contrôler par un point de service agréé. Cela vaut également si le cordon ou l'appareil est endommagé ou est tombé. **Danger de décharge électrique!**

Faire attention à ne jamais placer le cordon ou l'appareil sur une surface brûlante ou à proximité d'une source de chaleur. Poser le cordon de sorte qu'il n'entre pas en contact avec des objets chauds ou coupants. **Danger de décharge électrique!**

Ne plier en aucun cas le cordon et ne pas l'enrouler autour de l'appareil, car cela pourrait causer une rupture. **Danger de décharge électrique!**

Ne pas utiliser l'appareil si vous êtes sur un sol humide ou si vos mains ou l'appareil sont mouillés. **Danger de décharge électrique!**

Ne jamais ouvrir l'appareil et n'essayer en aucun cas d'atteindre l'intérieur avec des objets métalliques. **Danger de décharge électrique!**

Conserver les feuilles d'emballage hors de portée des enfants - **Danger d'étouffement!**

Les appareils électriques ne sont pas des jouets d'enfant! Pour cette raison, utiliser et conserver l'appareil hors de la portée des enfants. Les enfants ne sont pas conscients du danger que peuvent représenter les appareils électriques. Ne pas laisser pendre le cordon pour qu'on ne puisse pas le tirer.

Les personnes (enfants inclus), qui ne sont pas en mesure de se servir de l'appareil de manière sûre à cause de leurs capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles ou encore de leur inexérience ou de leur ignorance, ne doivent pas l'utiliser sans la surveillance ou l'instruction d'une personne responsable. Surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Les réparations ne doivent être effectuées qu'auprès d'ateliers spécialisés agréés. Les appareils réparés de manière non conforme représentent un danger pour l'utilisateur.

En cas d'endommagement du cordon, ce dernier ne doit être remplacé qu'auprès d'un atelier spécialisé nommé par le fabricant, ceci pour éviter les risques de blessure et d'accident ou l'endommagement de l'appareil.

Brancher uniquement l'appareil à une prise de courant de sécurité montée en bonne et due forme avec une tension de secteur conforme à celle indiquée sur la plaque signalétique.

Pour éviter les accidents, ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.





CONSIGNES DE SÉCURITÉ SPÉCIFIQUES À L'APPAREIL

Évitez tout contact avec les parties mobiles. Afin d'éviter tout dommage corporel ou matériel, tenez les mains, les cheveux, les vêtements et autres objets hors du récipient mélangeur pendant le mixage ou tant que le récipient mélangeur se trouve sur l'unité motrice.

Avant le nettoyage, retirez toujours la fiche de la prise secteur.

Risque d'électrocution !

Ne déplacez en aucun cas l'appareil lorsque des aliments ou liquides se trouvent à l'intérieur.

En cas de dommages sur l'appareil consécutifs à l'utilisation d'accessoires de fabricants tiers, la garantie ne s'applique pas.

Utilisez l'appareil exclusivement pour mixer des fruits, légumes, herbes, etc., préparer des sauces et cocktails ou pilier de la glace, en aucun cas à d'autres fins. Afin d'éviter toute mise en danger, n'insérez pas de morceaux trop volumineux dans le récipient mélangeur.

Placez l'appareil sur une surface plane et résistante aux projections, ces dernières ne pouvant pas toujours être évitées. La surface doit être facilement nettoyable.

Faites preuve de prudence lors de la manipulation des lames qui sont très acérées, ne les touchez pas à mains nues. Tenez les lames hors de la portée des enfants. N'utilisez en aucun cas des lames endommagées. Informez également les autres utilisateurs des risques.

Ne retirez pas le couvercle de sécurité avant que les lames ne se soient totalement immobilisées. **Risque de blessure !**

L'utilisation d'accessoires de fabricants tiers peut endommager l'appareil et occasionner des blessures.

Remplissez le récipient mélangeur au minimum jusqu'au repère « Min », sans dépasser le repère « Max ».

Veillez impérativement à ce que le régulateur de vitesse se trouve sur la position « 0 » avant de raccorder l'appareil à une prise secteur avec terre. Risque de blessure !

N'introduisez aucun aliment chaud ou bouillant (par ex. de la soupe) dans le récipient mélangeur.

N'introduisez jamais de noix ou de noyau dans le récipient mélangeur et retirez les tiges ou queues qui pourraient éventuellement être présentes sur l'aliment.

N'introduisez pas de viande dans le récipient mélangeur.

Ne faites en aucun cas fonctionner l'appareil à vide, car le moteur pourrait surchauffer. Faites fonctionner l'appareil au maximum 50 à 60 secondes, puis laissez-le refroidir jusqu'à température ambiante.

En cas d'utilisation de fruits surgelés, veillez à toujours les découper en petits morceaux avant de les mixer.





UTILISATION CONFORME

L'appareil convient exclusivement au mixage de fruits, légumes, herbes, etc., à la préparation de sauces et cocktails ou au pilage de la glace, en aucun cas à d'autres utilisations. De plus, l'appareil n'est pas destiné à une utilisation professionnelle mais uniquement à une utilisation privée. Toute autre utilisation ou modification de l'appareil n'est pas conforme et est strictement interdite. Nous ne pouvons être tenus responsables de dommages survenus à la suite d'une utilisation non conforme ou incorrecte.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



Danger Après avoir sorti l'appareil de son emballage, contrôlez qu'il est bien complet et qu'il n'a pas subi de dommage lors du transport et ce, afin d'éviter tout danger. En cas de doute, ne l'utilisez pas et adressez-vous à notre service clientèle. Vous trouverez le numéro de notre service clientèle dans nos conditions de garantie ainsi que sur la carte de garantie.

Votre mixeur est placé dans un emballage en vue d'éviter tout dégât lors du transport.

- Retirez avec précaution l'appareil de son emballage de vente.
- Retirez tous les éléments d'emballage.

Nettoyez l'appareil ainsi que tous ses accessoires pour enlever les résidus de poussières d'emballage, conformément aux instructions du chapitre « NETTOYAGE ET ENTRETIEN ».

Placez l'appareil à proximité d'une prise secteur avec terre. Veillez à ce que la surface du support soit plane, sèche et antidérapante.



UTILISATION DE L'APPAREIL



Si vous souhaitez mélanger en même temps des aliments solides et liquides, introduisez d'abord les aliments liquides dans le récipient mélangeur. Puis introduisez les aliments solides. Afin d'éviter que les lames ne se bloquent, découpez toujours les aliments solides en petits morceaux avant de les introduire dans le récipient mélangeur.



L'appareil est équipé d'un double système de sécurité et ne peut être mis en marche que si le récipient mélangeur et le couvercle de sécurité sont correctement positionnés.

- Placez l'appareil à proximité d'une prise secteur avec terre. Veillez à ce que la surface du support soit plane, sèche et antidérapante.
- Positionnez le récipient mélangeur (G) sur l'unité motrice (A). Veillez à ce que le triangle représenté au bas du récipient mélangeur (G) et le symbole du « cadenas ouvert » (sur l'unité motrice (A)) soient alignés.
- Tournez ensuite le récipient mélangeur (G) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le triangle et le symbole du « cadenas fermé » soient alignés. Vous devez l'entendre et le sentir s'encliquerter.



Ne retirez pas le couvercle avant que les lames ne se soient totalement immobilisées.



Le mixage s'effectue en un temps très court (quelques secondes). Afin de conserver la structure des aliments et empêcher une surchauffe de l'unité motrice, évitez de faire fonctionner le mixeur trop longtemps.





-
- Tournez le régulateur (C) de vitesse lentement jusqu'à atteindre la vitesse souhaitée. La vitesse des lames varie de « 1 » (faible) à « 5 » (élevée).

Remarque : dans ce mode de fonctionnement, vous pouvez augmenter la vitesse en appuyant sur le bouton (B). Une fois le bouton (B) relâché, la vitesse redevient celle réglée précédemment.

Nous recommandons de sélectionner pour commencer la vitesse la plus faible « 1 », puis de passer progressivement aux vitesses supérieures « 2 », « 3 », « 4 » et « 5 ».



Le repère « P » correspond à la fonction d'impulsion, soit un fonctionnement bref à pleine puissance. Pour utiliser cette fonction, placez le régulateur de vitesse en position « P » et actionnez le bouton « P ». Utilisez cette fonction lorsque vous souhaitez mixer quelque chose de façon brève mais intensive (par ex. pour faire mousser un liquide) ou lorsque vous souhaitez pilier des glaçons.



Vous pouvez également introduire des aliments supplémentaires en cours de fonctionnement, via l'orifice de remplissage du couvercle de sécurité. Pour cela, tournez le bouchon de l'orifice de remplissage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée et tirez-le vers le haut. Notez cependant que, lorsque l'orifice de remplissage est ouvert, il est parfois difficile d'éviter les projections.



Le bouchon de l'orifice de remplissage peut également servir de verre mesurleur (graduations à 30, 40 et 50 ml).

Préparation de la glace pilée

La fonction d'impulsion est la mieux adaptée au pilage de glaçons.

- Introduisez les glaçons dans le récipient mélangeur (G) et positionnez correctement le couvercle de sécurité (E). Veillez à ne pas introduire trop de glaçons dans le récipient mélangeur (G) (max. 10 ou 12) et à ce qu'ils ne soient pas trop gros (env. 2,5 cm de long).
- Raccordez ensuite l'appareil à une prise secteur avec terre, en veillant à ce que le régulateur de vitesse (C) se trouve sur la position « 0 ».
- Positionnez le régulateur de vitesse sur « P »



-
- Appuyez ensuite plusieurs fois (selon la quantité) sur le bouton (B). Une petite quantité de glaçons vous permettra d'obtenir les meilleurs résultats.

Une fois le pilage terminé, remettez le régulateur de vitesse (C) en position « 0 » et débranchez l'appareil.

Vitesses recommandées pour différents aliments :

| Exemple | Quantité | | |
|-----------------|--------------------|----------------|----------------|
| | MIN | 1/2 | MAX |
| Crème de banane | Position 3 à 5 | Position 3 à 5 | Position 4 à 5 |
| Purée | Position 4 à 5 / P | Position 4 à 5 | Position 4 à 5 |
| Pâte à crêpes | Position 2 à 3 | Position 3 à 4 | Position 4 à 5 |
| Liquides | Position 3 | Position 4 | Position 4 à 5 |

DÉLICIEUX COCKTAILS FAITS MAISON :

Ananas Silver:

(pour 4 verres)
2 tranches d'ananas
½ verre de jus d'ananas
1 verre de jus de pomme
le jus de 2 citrons
1 blanc d'œuf
Angostura Bitter
cannelle
glaçons

Mélanger l'ananas, le jus d'ananas, le jus de pomme, le jus de citron et le blanc d'œuf au mixeur pendant 15 secondes à la vitesse la plus élevée.

Ajouter dans chacun des 4 verres 1 glaçon et 1 trait d'Angostura Bitter puis y verser la crème d'ananas. Saupoudrer le tout de cannelle.

Cocktail de pamplemousse

(pour 4 verres)
1/2 l de jus de pamplemousse
3 cuillères à soupe de kirsch
3 à 4 cuillères à soupe de sucre de raisin
4 cuillères à soupe de cherry brandy

Bien mélanger au mixeur le jus de pamplemousse, le kirsch, le sucre de raisin et le cherry brandy. Verser le mélange dans 4 verres. Piler les glaçons au mixeur et servir avec de la glace pilée.

Spécialité à l'avocat

(pour 4 verres)
1 avocat mur et pelé
le jus d'1 citron
2 pots de yaourt nature
poivre noir moulu
1/2 bouquet de persil
1 pincée de sel
1/4 l de lait
glaçons
poivre de Cayenne
évtl. aromates ou bouillon Fondor

Mélanger l'avocat, le jus de citron, le yaourt, le poivre, le sel et le persil au mixeur pendant 15 secondes à la vitesse la plus élevée. Introduire à la fin ¼ l de lait. Ajouter dans chacun des 4 verres 1 glaçon puis y verser le mélange à base d'avocat. Parsemer d'un peu de poivre de Cayenne et d'une petite touche d'aromates ou de bouillon Fondor pour obtenir la boisson minceur idéale.

Cocktail d'abricots

(pour 1 grand verre)
2 abricots juteux, pelés et dénoyautés
1 cuillère à soupe de fromage blanc
2 cuillères à café de sucre
1 verre de lait
½ verre à liqueur de Cognac

Mélanger les abricots, le fromage blanc, le sucre et le lait au mixeur, puis verser le mélange dans un grand verre et ajouter ½ verre à liqueur de Cognac.

Baiser à la fraise

(pour 1 grand verre)
¼ l de lait
4 cuillères à soupe de fraises fraîches
4 cuillères à soupe de sucre
1 cuillère à soupe de fromage blanc

Bien mélanger au mixeur le lait, la majeure partie des fraises et le fromage blanc. Verser le mélange dans un verre, couper en deux les fraises restantes et en garnir le verre.



Crème glacée frappée

(pour 4 verres)

3/8 l de lait

2 cuillères à soupe de miel

2 verres à liqueur de rhum

2 boules de crème glacée à la vanille

1/8 l de crème sucrée

1 sachet de sucre vanillé

4 cuillères à café de poudre de chocolat

4 cuillères à café d'eau

(ou sauce au chocolat toute prête)

Bien mélanger le lait, le miel et la crème glacée à la vanille au mixeur et verser le mélange dans 4 verres.

Battre le 1/8 l de crème sucrée et le sucre vanillé jusqu'à obtenir une consistance bien ferme et en garnir les verres. Faire bouillir les 4 cuillères à café de poudre de chocolat et les 4 cuillères à café d'eau en mélangeant continuellement puis laisser refroidir. Arroser la crème glacée frappée avec cette sauce au chocolat.

Cocktail à la fraise

(pour 4 verres)

200 g de fraises

1/4 l de yaourt

1/4 l de babeurre

4 cuillères à soupe de sucre de raisin

1 cuillère à soupe de jus de citron

glaçons à pilier

Réduire les fraises en purée. Y incorporer le yaourt, le babeurre et le sucre de raisin et bien mélanger le tout au mixeur. Verser le mélange dans les verres, pilier les glaçons au mixeur et servir avec de la glace pilée.

Lait de Cuba

(pour 4 grands verres)

3 bananes

3 cuillères à soupe de jus de citron

60 g de sucre

3/4 l de lait

Mixer les bananes, le jus de citron et le sucre. Y ajouter le lait et verser le mélange dans les verres. Servir glacé.

REMARQUE : Vous pouvez remplacer le sucre par du sucre de raisin ou du miel. La confiture ou le sirop de framboise conviennent également très bien.

Caipirinha

(pour 2 verres à Caipirinha)

1 citron vert

12 cuillères à soupe de glace pilée

4 cl de jus de citron vert

(également disponible en bouteille)

8 cuillères à café de sucre roux

(un peu plus si vous utilisez un citron pressé plutôt que du jus en bouteille)

env. 6 cl de Pitú

Faire rouler le citron afin qu'il devienne plus juteux. Le découper ensuite en 8 morceaux et en mettre 4 dans chaque verre. Écraser les morceaux de citron avec un pilon en bois.

Ajouter 2 cl de Pitú dans chaque verre. Piler les glaçons au mixeur. Remplir chaque verre avec 6 cuillères à soupe de glace pilée, puis 4 cuillères à café de sucre et enfin 2 cl de jus de citron. Pour terminer, ajouter à nouveau un doigt de Pitú et servir avec une paille.

Bonne préparation !





NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Débranchez toujours la prise avant le nettoyage et laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer et/ou de le ranger !
Risque d'électrocution !



Veillez à ce qu'aucun liquide ne pénètre à l'intérieur de l'unité motrice.
Risque d'électrocution !



N'utilisez pas de détergents ni de produits récurants puissants.

- Pour nettoyer l'unité motrice,(A) utilisez un tissu sec, tout au plus légèrement humidifié et bien essoré.
- Essuyez ensuite en frottant.

Nettoyage du récipient mélangeur



Les lames sont très coupantes. Ne les touchez pas à mains nues.
Risque de blessure !

- Placez le récipient mélangeur (G) sur l'unité motrice (A) et versez à l'intérieur un peu d'eau tiède mélangée à du produit de vaisselle.
- Mettez correctement en place sur le récipient mélangeur le couvercle de sécurité (E) et le bouchon de l'orifice de remplissage (F) (voir la section « Utilisation de l'appareil »).
- Raccordez ensuite l'appareil à une prise secteur avec terre conforme (veillez à ce que le régulateur de vitesse (C) se trouve sur la position « 0 »).
- Positionnez le régulateur de vitesse (C) sur « P » (fonction d'impulsion).
- Appuyez plusieurs fois brièvement sur le bouton (B) pour donner des impulsions.
- Retirez le récipient mélangeur (G) de l'unité motrice (A) et rincez-le à l'eau claire.

Vous pouvez nettoyer le couvercle de sécurité (E) et le bouchon de l'orifice de remplissage (F) avec de l'eau chaude mélangée à du produit de vaisselle.
Puis rincez complètement avec de l'eau claire.

Laissez sécher totalement tous les éléments.



Les éléments du mixeur ne sont pas adaptés pour le lavage au lave-vaisselle.





DÉPANNAGE

| Panne: | Cause: | Solution: |
|-------------------------------|--|---|
| L'appareil ne fonctionne pas. | La fiche n'est pas reliée à la prise secteur avec terre. | Insérez la fiche dans la prise secteur avec terre. |
| | Le régulateur de vitesse n'a pas été tourné suffisamment. | Tournez le régulateur de vitesse dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que l'appareil démarre. |
| | Le récipient mélangeur n'est pas correctement positionné sur l'unité motrice. | Mettez le régulateur de vitesse sur la position « 0 » et retirez la fiche de la prise secteur avec terre. Positionnez correctement le récipient mélangeur sur l'unité motrice, comme décrit au chapitre « Utilisation de l'appareil ». |
| | Le couvercle de sécurité n'est pas correctement positionné sur le récipient mélangeur. | Mettez le régulateur de vitesse sur la position « 0 » et retirez la fiche de la prise secteur avec terre. Positionnez correctement le couvercle de sécurité sur le récipient mélangeur, comme décrit au chapitre « Utilisation de l'appareil ». |
| Les lames ne tournent pas. | Vous avez introduit un aliment non adapté dans le récipient mélangeur. | Mettez le régulateur de vitesse sur la position « 0 » et retirez la fiche de la prise secteur avec terre. Videz le récipient mélangeur. |

Si le problème rencontré n'est pas énuméré dans ce tableau, merci de contacter notre service clientèle. Nos conseillers clientèle vous aideront avec plaisir. Vous trouverez le numéro de notre service clientèle dans nos conditions de garantie.





MISE AU REBUT



L'emballage du produit est composé de matières recyclables. Les matériaux d'emballage peuvent être déposés auprès des déchetteries publiques en vue de leur recyclage.



Ne pas jeter les appareils usagés aux ordures ménagères! Conformément aux prescriptions légales, l'appareil usagé doit être éliminé de manière conforme à la fin de sa durée de vie. Les matières de valeur contenues dans l'appareil usagé peuvent être réutilisées, ce qui protège l'environnement. Pour toute information complémentaire, adressez-vous aux autorités administratives de votre commune ou à une entreprise locale de récupération.

ECONOMIE D'ENERGIE

Une consommation de courant non désirée peut se produire si la prise mâle/le connecteur est branché. Débranchez toujours la prise mâle de la prise de courant de sécurité pour économiser l'énergie.



CONDITIONS DE GARANTIE

La garantie est valable pour une durée de trois ans à dater du jour de l'achat ou de la livraison effective des articles. Elle ne peut être reconnue valable que sur production du bon de caisse et du bon de garantie dûment renseigné. Il est donc indispensable de conserver ces deux documents.

Le fabricant s'engage à traiter gratuitement toute réclamation relative à un problème de matériel ou à un défaut de fabrication, en se réservant le droit d'opter à sa convenance entre une réparation, un échange, ou un remboursement en espèces. La garantie ne s'applique pas aux dommages survenus à l'occasion d'un accident, d'un événement imprévu (foudre, inondation, incendie, etc.), d'une utilisation inappropriée ou d'un transport sans précaution, d'un refus d'observer les recommandations de sécurité ou d'entretien, ou de toute forme de modification ou de transformation inappropriée.

La garantie pour les pièces d'usures et consommables (comme par exemple les ampoules, les batteries ou les pneus) est valable 6 mois dans le cadre d'une utilisation normale et conforme. Les traces d'usures causées par une utilisation quotidienne (rayures, bosses) ne sont pas considérées comme des problèmes couverts par la garantie.

L'obligation légale de garantie du fournisseur n'est pas limitée par la présente garantie. La durée de validité de la garantie ne peut être prolongée que si cette prolongation est prévue par des dispositions légales. Dans les pays où les textes en vigueur prévoient une garantie (obligatoire) et/ou une obligation de tenue de stock de pièces détachées, et/ou une réglementation des dédommagements, ce sont les obligations minimum prévues par la loi qui seront prises en considération. L'entreprise de service après-vente et le vendeur déclinent toute responsabilité relative aux données contenues et aux réglages effectués par le déposant sur le produit lors de l'envoi en réparation.

Après l'expiration de la durée de garantie, il vous est toujours possible d'adresser les appareils defectueux aux services après-vente à des fins de réparation. Mais en dehors de la période de garantie, les éventuelles réparations seront effectuées à titre onéreux. Au cas où les réparations seraient payantes, vous serez avertis auparavant.

Cher client,
environ 95 % des réclamations sont malheureusement dues à une mauvaise manipulation; il y est à remédier sans problèmes tout simplement en vous mettant en contact via téléphone, mail ou fax avec notre centre de services installé expressément à cet effet.

En conséquence, veuillez vous adresser à notre service en ligne avant d'expédier l'appareil ou avant de l'apporter chez le revendeur : Notre assistance en ligne vous évitera de vous déplacer.

Trans-Dietermann GmbH & Co KG

CH

BON DE GARANTIE

Adresses des points de SAV:

HUP-Service

Hotline:

Tel.: 0041/435 004 117 · Fax: 0041/435 004 237

Courriel:

info@hup-service.ch

Hersteller-/Importeurbezeichnung:

**Hans-Ulrich Petermann GmbH & Co. KG
Schlagenhofener Weg 40
D-82229 Seefeld**

Désignation du produit:

MIXEUR

N° d'identification du fabricant/du produit:

UM 600

N° d'article:

23286

Période de promotion:

06/2011

Nom et siège social de l'entreprise

**ALDI SUISSE AG, Postfach 150, Verwaltungsgebäude Z,
CH-8423 Embrach-Embraport**

Cher client,
environ 95 % des réclamations sont malheureusement
dues à une mauvaise manipulation; il y est à remédier
sans problèmes tout simplement en vous
mettant en contact via téléphone, mail ou fax avec notre
centre de services installé expressément à cet effet.
En conséquence, veuillez vous adresser à notre service
en ligne avant d'expédier l'appareil ou avant de
rapporter chez le revendeur : Notre assistance en ligne
vous évitera de vous déplacer.

Explication de la défaillance constatée:

Nom de l'acheteur:

Code postal/Ville: _____ Rue: _____

Tél.: _____ Courriel: _____

Signature:



studio

ISTRUZIONI PER L'USO FRULLATORE UM 600

CH



06/2011



| INDICE | Pagina |
|---------------|---------------|
|---------------|---------------|

| | |
|--|----|
| Dichiarazione di conformità CE | 2 |
| Descrizione dell'apparecchio | 3 |
| Dati tecnici..... | 3 |
| Dotazione | 3 |
| Indicazioni generali di sicurezza..... | 4 |
| Indicazioni di sicurezza correlate all'apparecchio | 5 |
| Utilizzo conforme..... | 6 |
| Prima di essere utilizzato..... | 6 |
| Utilizzo dell'apparecchio | 7 |
| Ricette per bevande gustose | 10 |
| Pulizia e manutenzione..... | 12 |
| Eliminare eventuali anomalie | 13 |
| Smaltimento | 14 |
| Condizioni di garanzia | 15 |
| Scheda di garanzia..... | 16 |

Produttore:

Hans-Ulrich Petermann GmbH & Co. KG • D-82229 Seefeld • Schlagenhofener Weg 40
Paese di origine: Cina



DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

Richiedere la dichiarazione di conformità CE presso il produttore (v. tagliando Garanzia).



Importanti indicazioni di sicurezza sono evidenziate con questo simbolo.

Pericolo – si riferisce a danni a persone

Cautela – si riferisce a danni a cose



Informazioni importanti sono evidenziate con questo simbolo.



DESCRIZIONE DELL' APPARECCHIO E DOTAZIONE



- A) Unità motore
- B) Pulsante "P" per funzionamento a impulsi
- C) Regolatore di velocità a 7 livelli: "0" (OFF)/ "P" (Impulsi)/ "1"/ "2"/ "3"/ "4"/ "5"
- D) Avvolgitore cavo sul fondo dell'apparecchio
- E) Coperchio di sicurezza
- F) Coperchio dell'apertura di riempimento con bicchiere graduato integrato "30 ml"/ "40 ml"/ "50 ml"
- G) Bicchiere frullatore della capacità di 1,5 l

DATI TECNICI

| | |
|---------------------------|--------|
| Tensione nominale: | 230 V~ |
| Frequenza nominale: | 50 Hz |
| Potenza nominale: | 600 W |
| Classe di protezione: | II |
| Servizio di breve durata: | 1 min. |

DOTAZIONE

1 unità motore, 1 bicchiere frullatore, 1 coperchio di sicurezza,
1 coperchio dell'apertura di riempimento, 1 manuale di istruzioni.



INDICAZIONI GENERALI DI SICUREZZA

Rimuovere sempre la spina quando l'apparecchio non è in uso e durante ciascuna operazione di pulizia o in caso di anomalie di funzionamento! Non tirare mai in corrispondenza del cavo di rete! **Pericolo di scossa!**

Non immergere l'apparecchio in acqua e non utilizzarlo all'aperto, in quanto non deve essere esposto né alla pioggia né all'umidità! **Pericolo di scossa!**

Se l'apparecchio dovesse cadere in acqua, staccare prima la spina e poi rimuovere l'apparecchio! Non rimettere in funzione l'apparecchio, richiedere prima una verifica da parte di un centro di assistenza autorizzato. Questo vale anche in caso di un danneggiamento del cavo di rete o dell'apparecchio o se l'apparecchio cade accidentalmente. **Pericolo di scossa!**

Assicurarsi che il cavo di rete o l'apparecchio non siano mai collocati su superfici calde o in prossimità di fonti di calore. Disporre il cavo in modo che non entri in contatto con oggetti caldi o appuntiti. **Pericolo di scossa!**

Non piegare mai il cavo e non avvolgerlo intorno all'apparecchio, in quanto potrebbe rompersi. **Pericolo di scossa!**

Non utilizzare l'apparecchio se vi trovate su un pavimento umido o se le vostre mani o l'apparecchio sono umidi. **Pericolo di scossa!**

Non aprire mai l'apparecchio e non cercare di introdurre al suo interno oggetti metallici. **Pericolo di scossa!**

Tenere lontano dalla portata dei bambini il materiale di imballaggio – **Pericolo di soffocamento!**

Gli apparecchi elettrici non sono giochi per bambini! Si raccomanda pertanto di utilizzare e conservare l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini. I bambini non riconoscono il pericolo associato all'uso di apparecchi elettrici. Non lasciar pendere il cavo di rete per evitare che possa essere tirato accidentalmente.

Persone (inclusi i bambini), che a causa delle loro capacità fisiche, sensoriali o mentali o per inesperienza o mancanza di conoscenza non sono in grado di utilizzare l'apparecchio in modo sicuro, non devono utilizzarlo senza la sorveglianza o il controllo da parte di una persona responsabile. I bambini devono essere controllati per impedire che giochino con l'apparecchio.

Le riparazioni possono essere eseguite solo da centri specializzati e autorizzati. Apparecchi non riparati correttamente rappresentano un pericolo per l'utente.

In caso di danneggiamento del cavo questo deve essere sostituito solo presso un centro specializzato menzionato dal costruttore per evitare pericoli di lesioni e incidenti e per evitare danni all'apparecchio stesso.

Collegare l'apparecchio solo ad una presa Schuko installata correttamente con una tensione di rete secondo la targhetta.

Non lasciare incustodito l'apparecchio durante il funzionamento per evitare incidenti.





INDICAZIONI PER LA SICUREZZA SPECIFICHE PER APPARECCHIO

Evitare di toccare le parti in movimento. Per evitare lesioni alle persone e danni alle cose, assicurarsi che le mani, i capelli, gli indumenti e altri oggetti non entrino nel bicchiere frullatore quando è in funzione o quando il bicchiere frullatore è collocato sull'unità motore.

Prima della pulizia rimuovere sempre la spina dalla presa con contatto di terra. **Pericolo di scossa elettrica!**

Non cambiare assolutamente la posizione dell'apparecchio se al suo interno vi sono cibi o liquidi.

Utilizzando accessori non originali e in caso di conseguenti danni all'apparecchio decade qualsiasi diritto di garanzia.

Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per sminuzzare frutta, verdura, erbe ecc., e per preparare condimenti o bevande e per sminuzzare cubetti di ghiaccio, mai per altri scopi. Per evitare pericoli, non introdurre pezzi eccessivamente grossi.

Collocare l'apparecchio su una superficie piana e insensibile agli schizzi, in quanto questi ultimi non sono sempre evitabili. La superficie andrà pulita leggermente.

Prestare attenzione quando si toccano le lame, che sono molto affilate, non toccare i coltelli a mani nude! Tenere le lame al di fuori della portata dei bambini. Non utilizzare assolutamente lame danneggiate. Informare anche altri utilizzatori in merito ai pericoli. Rimuovere il coperchio di sicurezza solo se le lame sono completamente ferme. **Pericolo di lesioni!**

L'uso di accessori non originali può danneggiare l'apparecchio e causare lesioni.

Riempire il bicchiere frullatore almeno fino alla tacca "Min." ma non oltre la tacca "Max".

Assicurarsi che il regolatore di velocità si trovi sulla posizione "0" prima di collegare l'apparecchio alla presa con contatto di terra. Pericolo di lesioni!

Non introdurre prodotti bollenti o caldi (come ad esempio minestre) nel bicchiere del frullatore.

Non frullare noci o semi duri e rimuovere dai prodotti introdotti eventuali gambi o piccioli prima di frullarli.

Non introdurre carne nel frullatore.

Non mettere mai in funzione l'apparecchio a vuoto, il motore potrebbe surriscaldarsi. Lasciare in funzione l'apparecchio al massimo per 50-60 secondi alla volta, poi farlo raffreddare a temperatura ambiente.

Utilizzando frutta congelata assicurarsi che questa venga sempre utilizzata in piccoli pezzi.





UTILIZZO CONFORME

L'apparecchio è adatto esclusivamente per sminuzzare frutta, verdura, erbe, ecc., e per preparare condimenti o bevande e per sminuzzare cubetti di ghiaccio. Inoltre l'apparecchio non è adatto per un uso professionale, ma solo per l'uso in ambito privato. Ogni altro utilizzo o modifica dell'apparecchio vengono considerati come non conformi e sono sostanzialmente vietati. Si declina qualsiasi responsabilità per i danni derivanti da un utilizzo non conforme o scorretto.

PRIMA DI ESSERE UTILIZZATO



Pericolo Verificare dopo la rimozione dell'imballaggio che l'apparecchio sia completo e controllare la presenza di eventuali danni dovuti al trasporto per evitare pericoli. In caso di dubbi non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi al nostro servizio clienti. L'indirizzo dell'assistenza è riportato nelle nostre condizioni di garanzia e sulla cartolina di garanzia.

Il frullatore viene fornito in un apposito imballaggio per proteggerlo da eventuali danni dovuti al trasporto.

- Rimuovere con attenzione l'apparecchio dall'imballaggio.
- Rimuovere tutte le parti dell'imballaggio.

Pulire l'apparecchio e tutti gli accessori da eventuali residui di polvere dell'imballaggio, secondo le indicazioni riportate nel capitolo "PULIZIA E MANUTENZIONE".

Collocare l'apparecchio in prossimità di una presa con contatto di terra. Assicurarsi che sia su una superficie piana, asciutta e antiscivolo.





UTILIZZO DELL'APPARECCHIO



Se si vogliono lavorare ingredienti solidi e liquidi contemporaneamente nel bicchiere frullatore, introdurre dapprima il liquido. Aggiungere poi gli ingredienti solidi. Prima di introdurre gli ingredienti solidi nel bicchiere frullatore tagliarli sempre in piccoli pezzi, per evitare di bloccare le lame.



L'apparecchio è dotato di due dispositivi di sicurezza, può essere messo in funzione solo con il bicchiere frullatore e il coperchio di sicurezza collocati correttamente.

- Collegare l'apparecchio in prossimità di una presa con contatto di terra. Assicurarsi che sia su una superficie piana, asciutta e antiscivolo.
- Collegare il bicchiere frullatore (G) sull'unità motore (A). Assicurarsi che il triangolo  sull'estremità inferiore del bicchiere frullatore (G) e il simbolo "lucchetto aperto"  (sull'unità motore (A)) siano allineati.
- Ruotare il bicchiere frullatore (G) in senso orario fino a quando il triangolo  non è allineato con il simbolo "lucchetto aperto"  . Il bicchiere frullatore (G) deve innestarsi in modo percepibile con un clic.



Rimuovere il coperchio solo se le lame sono completamente ferme.

- Rimuovere il coperchio di sicurezza (E) ruotandolo in senso antiorario, fino a quando non è possibile sollevarlo verso l'alto.
- Versare gli ingredienti nel bicchiere frullatore (G) e collocare poi il coperchio di sicurezza (E). Prestare attenzione in quanto il coperchio di sicurezza (E) presenta 3 sporgenze lungo il suo diametro ("aggetti"). Collegarlo sul bicchiere frullatore (G) in modo che la sporgenza più lunga sia collocata a destra di fianco all'impugnatura del bicchiere frullatore (G) e ruotare successivamente il coperchio di sicurezza (E) in senso orario fino a che non si innesta in modo percepibile con un clic.
- Collegare quindi l'apparecchio alla presa con contatto di terra assicurandosi che il regolatore di velocità (C) sia sulla posizione "0".



Il frullatore esegue la miscelazione in breve tempo (alcuni secondi). Per mantenere la struttura del cibo ed evitare un surriscaldamento dell'unità motore non tenere in funzione troppo a lungo l'apparecchio.



- Ruotare lentamente il regolatore di velocità (C) fino a quando non viene raggiunta la velocità desiderata. La velocità dei coltelli aumenta dalla tacca “1” (bassa) fino alla tacca “5” (rapida).

Nota: con questa modalità di esercizio premendo il pulsante (B) è possibile aumentare ulteriormente il numero di giri. Rilasciando il pulsante (B) la velocità viene ridotta di nuovo alla velocità precedentemente impostata.

Consigliamo di selezionare all'inizio il livello di velocità minimo “1” e poi i livelli superiori “2”, “3”, “4”, “5”.

i **La tacca “P” sta per funzionamento ad impulsi, ovvero un funzionamento breve a massima potenza premendo il pulsante. Questo funzionamento si ottiene quando il regolatore di velocità si trova sulla posizione “P” e si preme il pulsante. Utilizzare questa funzione se si desidera miscelare qualcosa solo per breve tempo ma in modo intenso (ad esempio per far schiumare un liquido), oppure sminuzzare i cubetti di ghiaccio.**

i **Mentre l'apparecchio è in funzione, è possibile aggiungere altri ingredienti, rimuovendo il coperchio dell'apertura di riempimento dal coperchio di sicurezza. Ruotarlo fino alla battuta in senso antiorario e sollevarlo verso l'alto. Prestare attenzione in quanto con il coperchio dell'apertura di riempimento aperto non si possono sempre evitare gli schizzi.**

i **Il coperchio dell'apertura di riempimento può essere utilizzato anche come bicchiere graduato (30 a 50 ml a tacche da 10 ml).**

Preparazione del ghiaccio tritato

Per tritare i cubetti di ghiaccio si consiglia di utilizzare la funzione a impulsi.

- Introdurre i cubetti di ghiaccio nel bicchiere frullatore (G) e applicare correttamente il coperchio di sicurezza (E). Assicurarsi che non vengano introdotti troppi cubetti di ghiaccio nel bicchiere frullatore (G) (max. 10 – 12), inoltre i cubetti di ghiaccio non devono essere troppo grandi (ca. 2,5 cm di lunghezza).
- Collegare ora l'apparecchio alla presa con contatto di terra, facendo attenzione che il regolatore di velocità (C) si trovi sulla posizione “0”.

-
- Portare il regolatore di velocità (C) su "P"
 - Premere alcune volte il pulsante (B) a seconda della quantità introdotta.
I risultati migliori si ottengono con una quantità ridotta di cubetti di ghiaccio.

Al termine della miscelazione, quindi si è raggiunto lo stato desiderato di miscelazione, ruotare il regolatore di velocità (C) sulla posizione "0" e staccare l'unità motore (A) dalla rete.

Impostazione consigliata della velocità per i diversi alimenti:

Empfohlenen Geschwindigkeitseinstellungen für unterschiedliche Nahrungsmittel:

| Esempio | MIN | Quantità 1/2 | MAX |
|--------------------|---------------|-----------------|-------------|
| Frullato di banana | Livello 3-5 | Livello 3-5 | Livello 4-5 |
| Purea | Livello 4-5/P | Livello 4-5 | Livello 4-5 |
| Pasta per crêpe | Livello 2-3 | Livello 3-4 | Livello 4-5 |
| Liquidi | Livello 3 | Livello 4 | Livello 4-5 |

Ricette per bevande gustose:

Silver Pineapple:

(per 4 bicchieri)
2 fette di ananas
 $\frac{1}{2}$ bicchiere di succo di ananas
1 bicchiere di succo di mela
il succo di 2 limoni
1 bianco d'uovo
Angostura Bitter
Cannella
Cubetti di ghiaccio

Miscelare nel frullatore alla massima velocità per 15 secondi l'ananas, il succo di ananas, il succo di mela, il succo di limone e il bianco d'uovo.
Mettere in ciascuno dei 4 bicchieri 1 cubetto di ghiaccio e una spruzzata di Angostura Bitter e riempire con il frullato di ananas. Decorare con un po' di cannella in polvere.

Grapefruit Mix

(per 4 bicchieri)
1/2 litro di succo di pompelmo
3 cucchiai da tavola di kirsch
(acquavite di ciliegia)
3-4 cucchiai da tavola di zucchero d'uva
4 cucchiai da tavola di Cherry Brandy

Miscelare bene nel frullatore il succo di pompelmo, il kirsch, lo zucchero d'uva e il Cherry Brandy.
Versare nei bicchieri. Sminuzzare nel frullatore i cubetti di ghiaccio e servire il drink con il ghiaccio tritato.
Cubetti di ghiaccio per il ghiaccio tritato

Avocado Special

(per 4 bicchieri)
1 avocado maturo pelato
il succo di 1 limone
2 vasetti di yogurt naturale
pepe nero macinato
 $\frac{1}{2}$ mazzetto di prezzemolo
1 presa di sale
 $\frac{1}{4}$ litro di latte
cubetti di ghiaccio
peperoncino di Cayenna
eventuale Aromat/Fondor

Miscelare al massimo livello per 15 secondi nel frullatore l'avocado, il succo di limone, lo yogurt, il pepe, il sale e il prezzemolo.
Infine aggiungere 1/4 litro di latte e miscelare.
Mettere 1 cubetto di ghiaccio in ciascuno dei 4 bicchieri e versare il drink all'avocado.
Con un po' di peperoncino di Cayenna e un po' di Aromat o Fondor, è un drink ideale per le diete dimagranti.

Frullato di albicocche

(per 1 bicchiere da long drink)
2 albicocche succose, pelate,
denocciolate
1 cucchiaino da tavola di quark
2 cucchiai da tè di zucchero
1 bicchiere di latte
 $\frac{1}{2}$ bicchierino di brandy

Miscelare le albicocche, il quark, lo zucchero e il latte nel frullatore, poi versare in un bicchiere alto e mescolare con $\frac{1}{2}$ bicchierino di brandy.

Delizia alle fragole

(per 1 bicchiere da long drink)
 $\frac{1}{4}$ litro di latte
4 cucchiai da tavola di fragole fresche
4 cucchiai da tavola di zucchero
1 cucchiaio da tavola di crema di formaggio

Miscelare bene nel frullatore il latte, gran parte delle fragole, lo zucchero e la crema di formaggio.
Versare in un bicchiere, tagliare a metà le fragole restanti e usarle per decorare il bicchiere.

Frappé con gelato

(per 4 bicchieri)

375 ml di latte

2 cucchiali da tavola di miele

2 bicchierini di rum

2 palline di gelato alla vaniglia

125 ml di panna dolce

1 bustina di zucchero vanigliato

4 cucchiaini da tè colmi di cacao in polvere

4 cucchiaini da tè di acqua sciropato di cioccolato

Miscelare bene nel frullatore il latte, il miele, il rum e il gelato alla vaniglia e versare in 2 bicchieri.

Montare 125 ml di panna dolce con una bustina di zucchero vanigliato e decorare i bicchieri. Far bollire 4 cucchiaini da tè colmi di cacao in polvere e 4 cucchiaini da tè di acqua mescolando di tanto in tanto e poi lasciare raffreddare. Decorare il frappé con gelato con questo sciroppo di cioccolato.

Frullato alla fragola

(per 4 bicchieri)

200 g di fragole

1/4 litro di yogurt

1/4 litro di latticello

4 cucchiali da tavola rasi di zucchero d'uva

1 cucchiaio da tavola di succo di limone

Cubetti di ghiaccio per il ghiaccio tritato

Ridurre in purea le fragole. Aggiungere lo yogurt, il latticello e lo zucchero d'uva e miscelare bene il tutto nel frullatore. Versare nei bicchieri. Sminuzzare i cubetti di ghiaccio nel frullatore e servire il drink con il ghiaccio tritato.

Cuba Milk

(per 4 bicchieri da long drink)

3 banane

3 cucchiali da tavola di succo di limone

60 g di zucchero

3/4 litro di latte

Ridurre in purea le banane nel frullatore con il succo di limone e lo zucchero. Aggiungere il latte e versare nei bicchieri. Servire ghiacciato.

NB: è possibile anche omettere lo zucchero durante la miscelazione e utilizzare lo zucchero d'uva o il miele per dolcificare. Sono adatti anche la marmellata o lo sciroppo di lamponi.

Caipirinha:

(per 2 bicchieri da Caipirinha)

1 limetta

12 cucchiali da tavola di ghiaccio tritato

4 cl di succo di limetta

(va bene anche quello in bottiglia)

8 cucchiaini da tè di zucchero di canna,

un po' di più se si usa il succo ricavato dal frutto al posto di quello in bottiglia.

circa 6 cl di Pitú

Far rotolare la limetta sotto il palmo della mano: in questo modo diventa più succosa.

Dopodiché tagliarla in otto parti e metterne

4 pezzi per ogni bicchiere. Schiacciare i pezzettini di limetta con uno stuzzicadenti.

Per ogni bicchiere aggiungere 2 cl di Pitú.

Sminuzzare i cubetti di ghiaccio nel frullatore e mettere nei bicchieri inizialmente 6 cucchiali da tavola di ghiaccio tritato, poi 4 cucchiaini da tè di zucchero e infine 2 cl di succo di limetta. Per finire aggiungere ancora un goccio di Pitú e servire con una cannuccia.

Buona preparazione!



PULIZIA E MANUTENZIONE



Prima della pulizia staccare sempre la spina e lasciar raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo e/o di riporlo. Pericolo di scossa elettrica!



**Prestare attenzione a che nessun liquido penetri all'interno dell'unità motore.
Pericolo di scossa elettrica!**



Per la pulizia non utilizzare detergenti abrasivi o aggressivi.

- Per la pulizia dell'unità motore (A) utilizzare un panno asciutto, eventualmente leggermente umido e ben strizzato
- Successivamente asciugare bene.

Pulizia del bicchiere frullatore



I coltelli sono molto affilati. Non toccarli mai a mani nude. Pericolo di lesioni!

- Collegare il bicchiere frullatore (G) sull'unità motore (A) e versare un po' di acqua tiepida con detersivo.
- Appicare correttamente sul bicchiere frullatore il coperchio di sicurezza (E) e il coperchio dell'apertura di riempimento (F) (vedere: Utilizzo dell'apparecchio).
- Collegare ora la spina ad una presa con contatto di terra correttamente installata (sincerarsi che il regolatore di velocità (C) sia sulla posizione "0").
- Portare ora il regolatore di velocità (C) sulla posizione "P" (funzione a impulsi).
- Premere più volte per breve tempo il pulsante (B) per il funzionamento a impulsi.
- Rimuovere il bicchiere frullatore (G) dall'unità motore (A) e risciacquare sotto l'acqua corrente.

I due coperchi possono essere puliti con acqua tiepida con detersivo. Successivamente risciacquare a fondo con acqua pulita.

Lasciar asciugare completamente tutte le parti dopo la pulizia.



I componenti del bicchiere frullatore non possono essere lavati in lavastoviglie.



ELIMINARE EVENTUALI ANOMALIE

| Anomalia: | Causa: | Rimedio: |
|-----------------------------|---|---|
| L'apparecchio non funziona. | La spina non è inserita nella presa con contatto di terra. | Inserire la spina nella presa con contatto di terra. |
| | Il regolatore della velocità non è stato sufficientemente ruotato. | Ruotare il regolatore della velocità in senso orario fino a far avviare l'apparecchio. |
| | Il bicchiere frullatore non è applicato correttamente sull'unità motore. | Ruotare il regolatore della velocità nella pos. "0" e staccare la spina. Collocare correttamente il bicchiere frullatore sull'unità motore, come descritto nel capitolo "Utilizzo dell'apparecchio". |
| | Il coperchio di sicurezza non è applicato correttamente sul bicchiere frullatore. | Ruotare il regolatore della velocità nella pos. "0" e staccare la spina. Collocare correttamente il coperchio di sicurezza sul bicchiere frullatore, come descritto nel capitolo "Utilizzo dell'apparecchio". |
| La lama non gira. | Nel bicchiere frullatore è stato introdotto un ingrediente non idoneo | Ruotare il regolatore della velocità nella pos. "0" e staccare la spina. Svuotare il bicchiere. |

In caso di anomalie non elencate sopra, rivolgersi al nostro servizio clienti. I nostri consulti saranno lieti di fornirvi assistenza. L'indirizzo per l'assistenza è riportato sulle nostre condizioni di garanzia.





SMALTIMENTO



L'imballaggio del prodotto è costituito da materiale riciclabile. Il materiale di imballaggio può essere smaltito presso centri di raccolta pubblici per essere riutilizzato.



Gli apparecchi vecchi non devono essere gettati tra i rifiuti domestici! In base alle normative in vigore l'apparecchio vecchio deve essere smaltito adeguatamente al termine della sua durata. In tal senso i materiali contenuti nell'apparecchio vecchio vengono riutilizzati e l'impatto sull'ambiente è minimo. Per ulteriori informazioni rivolgersi alle autorità comunali competenti o all'azienda di smaltimento locale.

RISPARMIO ENERGETICO

La spina / alimentatore inseriti possono causare un consumo energetico indesiderato. Rimuovere sempre la spina / l'alimentatore dalla presa con contatto di protezione per un risparmio energetico.



CONDIZIONI DI GARANZIA (CH)

Il periodo di garanzia ha una durata di 3 anni e inizia il giorno dell'acquisto o della consegna della merce.

Perché i diritti di garanzia abbiano validità è assolutamente necessario presentare lo scontrino relativo all'acquisto e riempire la scheda della garanzia. Conservare quindi sia lo scontrino che la scheda della garanzia!

Gentile cliente,
il 95% circa dei reclami sono purtroppo da ricondursi a errori di utilizzo e potrebbero pertanto essere evitati senza problemi: basta contattare telefonicamente, per e-mail o per fax l'apposito servizio di assistenza.

Desideriamo quindi invitarla a rivolgersi alla hot-line da noi messa a disposizione prima di restituire l'apparecchio ovvero riportarlo al negozio dove è stato acquistato. La potremo così aiutare senza che si debba rivolgere altrove.

Il produttore garantisce la risoluzione gratuita di casi di mancanze riconducibili a difetti di materiale o di fabbricazione attraverso la riparazione, la sostituzione o il rimborso, a discrezione del produttore stesso. La garanzia non si estende a danni causati da incidenti, eventi imprevisti (problemi causati da fulmini, acqua, fuoco ecc.), uso o trasporto non conforme, mancato rispetto delle prescrizioni di sicurezza e/o di manutenzione o da altro tipo di uso o modifiche diversi da quelli conformi.

Il periodo di garanzia per i componenti soggetti ad usura e le parti di consumo in caso di utilizzo normale e conforme (ad es. lampade, batterie, pneumatici etc.) dura 6 mesi. Le conseguenze dell'utilizzo quotidiano (graffi, ammaccamenti) non sono coperte da garanzia.

L'obbligo di garanzia da parte del rivenditore stabilito per legge non viene limitato dalla presente garanzia. Il periodo di garanzia può essere esteso soltanto se una norma di legge lo prevede. Nei paesi nei quali la legge prescrive una garanzia (obbligatoria) e/o una disponibilità a magazzino di ricambi e/o una regolamentazione per il rimborso dei danni, valgono le condizioni minime stabilite dalla legge. Il servizio assistenza e il rivenditore non sono in alcun modo responsabili in caso di riparazione per eventuali dati o impostazioni salvate sul prodotto dall'utente.

Anche dopo la scadenza del periodo di garanzia è possibile inviare gli apparecchi difettosi al servizio di assistenza a scopo di riparazione. In questo caso i lavori di riparazione verranno effettuati a pagamento. Nel caso in cui la riparazione o il preventivo non fossero gratuiti, verrà informato in anticipo.

CH

TAGLIANDO DI GARANZIA

Indirizzo(i) assistenza:

HUP-Service

Numero verde:

Tel.: 0041/435 004 117 · Fax: 0041/435 004 237

e-mail:

info@hup-service.ch

Denominazione produttore/importatore:

Hans-Ulrich Petermann GmbH & Co. KG

Schlagenhofener Weg 40

D-82229 Seefeld

Denominazione prodotto:

FRULLATORE

Numero identificativo prodotto/produttore:

UM 600

Numero articolo:

23286

Periodo azione:

06/2011

Azienda e sede del rivenditore:

ALDI SUISSE AG, Postfach 150, Verwaltungsgebäude Z,

CH-8423 Embrach-Embraport

Descrizione del difetto:

Nome dell'acquirente:

CAP/Città:

Indirizzo:

Tel.:

e-mail:

Firma:



studio

KEZELÉSI ÚTMUTATÓ ÁLLÓMIXER UM 600

HU



Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und
Vertriebs-GmbH & Co KG

06/2011





TARTALOMJEGYZÉK

Oldal

| | |
|--|----|
| CE-MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT | 2 |
| BEVEZETÉS | 2 |
| A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA | 3 |
| MŰSZAKI ADATOK..... | 3 |
| A CSOMAG TARTALMA..... | 3 |
| ÁLTALÁNOS BIZTONSÁGI ÚTMUTATÁSOK | 4 |
| KÉSZÜLKSPECIFIKUS BIZTONSÁGI ÚTMUTATÁSOK | 5 |
| RENDELTELÉSSZERŰ HASZNÁLAT | 6 |
| AZ ELSŐ HASZNÁLATBA VÉTEL ELŐTT | 6 |
| A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA | 7 |
| SAJÁT KÉSZÍTÉSŰ FINOM ITALOK | 10 |
| TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS | 12 |
| LEHETSÉGES ZAVAROK ELHÁRÍTÁSA | 13 |
| ÚJRAHASZNOSÍTÁS..... | 14 |
| ENERGIATAKARÉKOSSÁG | 14 |
| GARANCIAFELTÉTELEK. | 15 |
| GARANCIAJEGY..... | 16 |

Gyártó:

Hans-Ulrich Petermann GmbH & Co. KG · D-82229 Seefeld · Schlagenhofener Weg 40
Származási hely: Kina



CE-MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

Az EU egyezőségi nyilatkozatot a gyártonál lehet igényelni (lásd a Garancialevelet).

A készülék megfelel a német készülék- és termékbiztonsági törvény követelményeinek és az európai kisfeszültség-irányelvnek. Ezt a GS-jelölés igazolja:



BEVEZETŐ:

A készülék használatba vétele előtt alaposan olvassa el és tartsa be a jelen kezelési útmutatóban foglaltakat, legfőképpen a biztonságra vonatkozó útmutatásokat. Őrizze meg a kezelési útmutatót, hogy bármikor bele tudjon nézni. Amennyiben elajándékozza a készüléket, adja tovább az útmutatót is.



A fontos biztonsági útmutatások ezzel a jelzéssel vannak ellátva.

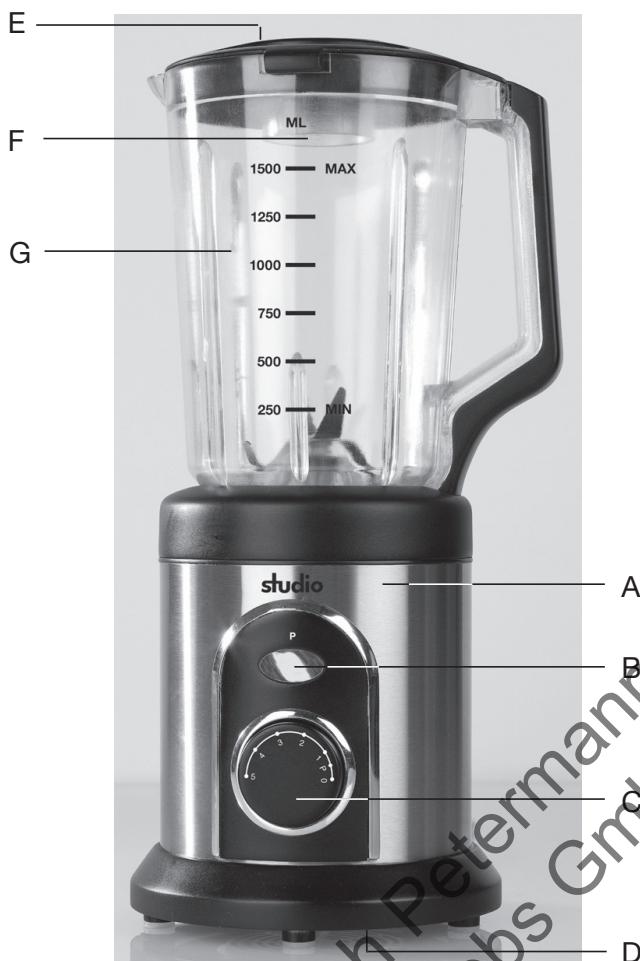
Veszély – személyi sérülésre vonatkozik
Vigyázat – dologi károkra vonatkozik



A fontos információk ezzel a jelzéssel vannak ellátva.



AZ ESZKÖZ LEÍRÁSA ÉS A CSOMAG TARTALMA



- A) Hajtőegység
- B) „P” nyomógomb gombnyomásos üzemhez
- C) 7 fokozatú fordulatszám-szabályozó:
„0” (ki)/ „P” (gombnyomásos)
/, „1”/, „2”/, „3”/, „4”/, „5”
- D) Kábeldob a burkolat aljában
- E) Biztonsági fedél
- F) Betöltőnyílás fedele a beépített „30 ml”/, „40 ml”/, „50 ml” mérőpohárral
- G) anyagú, 1,5 l térfogatú keverőtartály

MŰSZAKI ADATOK

| | |
|---------------------------|--------|
| Névleges feszültség: | 230 V~ |
| Névleges frekvencia: | 50 Hz |
| Névleges teljesítmény: | 600 W |
| Érintésvédelmi osztály: | II |
| Rövid ideig működtethető: | 1 perc |

A CSOMAG TARTALMA

1 db hajtőegység, 1 db keverőtartály, 1 db biztonsági fedél, 1 db fedél a betöltőnyíláshoz, 1 db kezelési útmutató.



ÁLTALÁNOS BIZTONSÁGTECHNIKAI TUDNIVALÓK

Mindig húzza ki a hálózati dugót, ha az eszközt nem használja, ha azt tisztítja, vagy ha üzemzavar lép fel! Soha ne a hálózati kábelt húzza! **Áramütés veszélye!**

Ne merítse vízbe, és ne használja a szabadban az eszközt, mivel az nem tehető ki esőnek vagy egyéb nedvességnek! **Áramütés veszélye!**

Amennyiben az eszköz vízbe esett, először húzza ki a hálózati csatlakozót, és csak azután vegye ki az eszközt a vízből! Ezután ne helyezze újra üzembe az eszközt, amíg azt át nem vizsgáltatta szakszervizben. Ezt akkor is tegye meg, ha a hálózati kábel vagy az eszköz meghibásodott, ill. ha az eszköz leesett.

Áramütés veszélye!

Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelt és az eszközt soha ne helyezze forró felületre vagy hőforrás közelébe. A hálózati kábelt úgy helyezze el, hogy az ne kerüljön érintkezésbe forró vagy éles élű tárgyakkal. **Áramütés veszélye!**

A hálózati kábelt semmi esetre se hajtsa meg, és ne tekerje az eszköz köré, mert ez kábeltörést eredményezhet. **Áramütés veszélye!**

Ne használja az eszközt, ha Ön nedves talajon áll, illetve, ha a keze vagy az eszköz nedves. **Áramütés veszélye!**

Az eszköz burkolatát ne nyissa fel, és semmi esetre se próbáljon meg fémtárgyakkal annak belsejébe nyúlni. **Áramütés veszélye!**

A csomagolófóliát tartsa távol a gyermekktől – **fulladásveszély!**

Az elektromos eszközök nem gyermekjátékok! Az eszközt ezért olyan helyen használja és tárolja, ahol gyerekek nem férhetnek hozzá. A gyerekek nem ismerik fel az elektromos eszközök használatában rejlő veszélyeket. Ne hagyja lógni a hálózati kábelt, nehogy azt megrántsa valaki.

Azok a személyek (a gyerekekkel is ideértve), akik fizikai, érzékelő- vagy szellemi képességeik alapján, vagy tapasztalatlanságuk, illetve tudatlanságuk miatt nincsenek abban a helyzetben, hogy az eszközt biztonsággal használhassák, nem üzemeltethetik az eszközt felügyelet vagy felelősségteljes személy segítsége nélkül. Tartsa szemmel a gyerekeket, hogy azok ne játszhassanak az eszközzel.

Az eszközön kizártlag engedéllyel rendelkező szakszerviz végezhet javításokat. A nem szakszerűen javított eszközök a felhasználó számára veszélyforrást jelentenek.

A hálózati kábelt annak károsodása esetén a sérülés- és balesetveszély, valamint az eszköz károsodásának megelőzése érdekében csak a gyártó által megnevezett szakszerviz cserélheti ki.

Az eszközt csak előírásszerűen beszerelt, érintésvédelemmel ellátott, a típusjelen szereplő hálózati feszültségnek megfelelő értékkel üzemelő dugaszoló aljzathoz csatlakoztassa.

A balesetek elkerülése érdelében az eszközt működés közben ne hagyja felügyelet nélkül.



KÉSZÜLÉKSPECIFIKUS BIZTONSÁGTECHNIKAI TUDNIVALÓK

Kerülje a mozgó részek megérintését. A személyi sérülések és anyagi károk megelőzése érdekében ügyeljen arra, hogy keze, haja, ruházata, valamint egyéb tárgy ne kerülhessen a keverőtartályba a keverési folyamat alatt, illetve addig, amiig a keverőtartály a hajtóegységen helyezkedik el.

Tisztítás előtt minden húzza ki a hálózati dugót a földelt csatlakozó aljzatból.
Áramütés veszély!

A készüléket semmiképpen ne vigye át egyik helyről a másikra, miközben abban étel vagy folyadék található.

Idegen tartozékok használata és az azokból eredő káresemények esetén minden garanciális igényt elveszti.

A készüléket kizárolag gyümölcs, zöldség, lágyszárú növények, stb. aprítására, dresszingegek vagy turmixok készítésére, illetve jégkockaaprításra használja. minden más alkalmazás tiltott. A veszélyek elkerülése érdekében ne tegyen túlságosan nagyméretű darabokat a tartályba.

A eszközt sima, fröcsögésre kevésbé érzékeny felületre állítsa, mivel a fröcsögést nem lehet minden elkerülni. Jó, ha a felület könnyen tisztítható.

A készülék kezelésénél ügyeljen a késpengékre, amelyek nagyon élesek. Puszta kézzel ne érintse meg a késeket! A késpengék közelébe gyermekeket ne engedjen. Sérült pengék használata tilos. A készülék többi használóját is figyelmeztesse ezekre a veszélyekre.

A biztonsági fedelel csak akkor nyissa ki, ha a pengék teljesen megálltak. **Sérülésveszély!**

Idegen tartozékok használata a készülék károsodásához, illetve személyi sérüléshez vezethet.

A keverőtartályt legalább a „Min” jelölésig töltse fel. Ne töltse a „Max” jelölésen túl.

Mindenképpen ügyeljen arra, hogy a fordulatszám-szabályozó a „0” állásban legyen, amikor a készüléket a földelt aljzathoz csatlakoztatja. Sérülésveszély!

Meleg vagy forró anyagot (pl. levest) ne töltsön be a keverőtartályba.

Kemény csonthéjasokat, magokat ne töltsön a keverőtartályba. Keverés előtt távolítsa el az aprítandó növények szárát, kocsányát.

A keverőbe húst ne tegyen.

A készüléket keverendő élelmiszer nélkül tilos használni, mivel ekkor a motor túlmelegedhet. A készüléket egyszerre legfeljebb 50–60 másodpercig működtesse. Az újabb használat előtt hagyja szobahőmérsékletre hűlni.

Fagyasztott gyümölcsök aprításakor fokozottan ügyeljen a kis darabokban történő adagolásra.





RENDELTELÉSSZERŰ HASZNÁLAT

A készüléket kizárolag gyümölcs, zöldség, lágyszárú növények, stb. aprítására, dreszíngék vagy turmixok készítésére, illetve jégkockaaprításra szabad használni. Kizárolag háztartásokban történő felhasználásra szolgál, ipari méretekben való használatra nem alkalmas. A készülék bármilyen más használata vagy módosítása rendeltetéstől eltérőnek minősül és alapvetően tilos. Azokért a károkért, melyek nem rendeltetésszerű használat vagy hibás kezelés miatt keletkeztek, nem vállalunk felelősséget.

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



Veszély A veszélyhelyzetek kialakulásának elkerülése érdekében kicsomagolás után ellenőrizze, hogy a készülék felszerelése teljes-e, és nincsenek-e rajta a szállítás során keletkezett károsodások. Kétséges esetben ne használja az eszközt, hanem forduljon vevőszolgálatunkhoz. A szerviz címét megtalálja a garanciafeltételeknél és a garanciakártyán.

Az átlómixer a szállítás során esetlegesen keletkező károsodások elkerülése érdekében csomagolásban található.

- Óvatosan vegye ki a készüléket a csomagolásból.
- Távolítsa el a csomagolás minden darabját.

A készülékről és minden tartozékáról távolítsa el a csomagolásból rátapadt port. Ennek menetét lásd a „TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS” című részben.

Helyezze a készüléket egy védőérintkező dugaszolóaljzat közelébe. Ügyeljen arra, hogy a készüléket vízszintes, sima, száraz és csúszásmentes felületre tegye.





A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA



Ha a keverőtartályba egyszerre helyez szilárd anyagokat és folyadékot, akkor először a folyadékot öntse be. A szilárd összetevőket ezután adja hozzá. A szilárd összetevőket a hozzáadás előtt mindig vágja apró darabokra, hogy a keverőtartályban a kés ne akadhasson el.



A készülék két biztonsági funkcióval rendelkezik. Az indítás kizárolag megfelelően a helyén levő keverőtartály és biztonsági fedél mellett lehetőséges.

- Helyezze a készüléket egy védőérintkezős dugaszolóalizát közelébe. Ügyeljen arra, hogy a készüléket vízszintes, sima, száraz és csúszásmentes felületre tegye.
- Helyezze a keverőtartályt (G) a hajtóegységre (A). Ügyeljen arra, hogy a keverőtartály (G) alsó végén levő háromszög, valamint az „bajonettzár nyitva” szimbólum (a hajtóegységen (A)) egybeessen.
- Ezután forgassa el a keverőtartályt (G) az óramutató irányába úgy, hogy az háromszög és az „bajonettzár zárva” szimbólum essen egybe. A keverőtartálynak érezhetően és hallhatóan a helyére kell kattannia.



A fedelel csak akkor nyissa ki, ha a pengék teljesen megálltak.

Vigyázat

- Vegye le a biztonsági fedelel (E). Ehhez a fedelel forgassa az óramutatóval ellentétes irányba addig, amíg az felfelé levehetővé válik.
- Tölts be az összetevőket a keverőtartályba (G), és helyezze fel a biztonsági fedelel (E). Vegye figyelembe, hogy a biztonsági fedél (E) kerüle tén három kiemelkedés („orr”) található. A fedelel úgy helyezze a keverőtartályra (G), hogy a leghosszabb orr a keverőtartály (G) fogantyúja mellett, jobbra helyezkedjen el. A biztonsági fedelel (E) forgassa el az óramutató irányába úgy, hogy érezhetően és hallhatóan a helyére kattanjon.
- Kösse a készüléket a földelt aljzatba. Ügyeljen arra, hogy a bekötésnél a fordulatszám-szabályozó (A) a „0” állásban legyen.



Az állómixer a keverést rövid idő (néhány másodperc) alatt elvégzi. Az étel állagának megóvása, valamint a hajtómotor túlmelegedésének megelőzése érdekében kerülje a túlságosan hosszú idejű működtetést.



-
- A fordulatszám-szabályozót (C) lassan forgassa a kívánt fordulatszámhoz tartozó állásba. A kések fordulatszáma az 1. állástól (lassú) az 5. állásig (gyors) növekszik.

Megjegyzés: Ebben az üzemmódban a nyomógomb (B) lenyomásával a fordulatszám tovább növelhető. A nyomógomb (B) elengedése után a fordulatszám az előzetesen beállított értékre esik vissza.

Javasoljuk, hogy az 1. fokozaton kezdje a munkát, és csak később, szükség szerint kapcsoljon a 2., 3., 4. vagy 5. fokozatba.

i A „P” jelölés az ún. gombnyomásos üzemmódra utal. Ebben az üzemmódban a nyomógomb lenyomásának idejére teljes fordulatszámon forognak a kések. A gombnyomásos üzemmódhoz a fordulatszám-szabályozót forgassa „P” állásba. E funkció akkor hasznos, ha az étel rövid, de erőteljes keverést igényel (pl. folyadékok habosításánál), illetve ha jégkockát kell aprítani.

i Üzem közben további összetevők is behelyezhetők. Ennek érdekében a betöltőnyílás fedelét vegye ki a biztonsági fedélből. Ehhez forgassa el ütközésig, majd felfelé húzza ki. Kérjük, ügyeljen arra, hogy ha a betöltőnyílás fedele nyitva van, akkor a freccsenések nem minden elkerülhetők.

i A betöltőnyílás fedele mérőpohárként is használható (a beosztás 30-tól 50 ml-ig terjed, 10 ml-es lépésekben).

Zúzottjég készítése

A jégkockák aprításához a gombnyomásos üzemmód a legmegfelelőbb.

Tölts be a jégkockákat a keverőtartályba, és helyezze fel megfelelően a biztonsági fedelet (E). Ügyeljen arra, hogy ne helyezzen túl sok jégkockát a tartályba (G) (max. 10–12 db-ot), illetve a jégkockák ne legyenek túl nagyok (kb. 2,5 cm hosszúságúak lehetnek).

- Kösse a készüléket a földelt aljzatba. Ügyeljen arra, hogy a bekötésnél a fordulatszám-szabályozó (C) a „0” állásban legyen.
- A fordulatszám-szabályozót (C) forgassa a „P” állásba



-
- A betöltött jégmennyiségtől függően néhány alkalommal nyomja le a nyomógombot (B). A legjobb minőségű aprítás kisszámú jégkocka mellett érhető el.

A keverési folyamat befejeztével, azaz a keverendő étel megfelelő állapotának elérése után a fordulatszám-szabályozót (C) fordítsa a „0” állásba, és húzza ki a hajtóegységet (A) a hálózatból.

Ajánlott fordulatszám-beállítások a különböző élelmiszerekhez:

| Példa | Töltési mennyiség | | |
|------------------|-------------------|--------------|--------------|
| | MIN | 1/2 | MAX |
| Banánturmix | 3–5. fokozat | 3–5. fokozat | 4–5. fokozat |
| Kása | 4–5./P fokozat | 4–5. fokozat | 4–5. fokozat |
| Palacsintatészta | 2–3. fokozat | 3–4. fokozat | 4–5. fokozat |
| Folyadékok | 3. fokozat | 4. fokozat | 4–5. fokozat |



SAJÁT KÉSZÍTÉSŰ FINOM ITALOK:

Ezüst Ananász:

(4 pohárhoz)
2 szelet ananász
1/2 borosüveg ananászlé
1 borosüveg almalé
2 citrom leve
1 tojásfehérje
Angostura Bitter
Fahéj
Jégkocka

Az ananászt, az ananászlevet, az almalevet, a citromlevet és a tojásfehérjét 15 másodpercig keverje a legmagasabb fokozaton. 4 pohárba tegyen 1–1 jégkockát és 1–1 csöpp Angostura Bittert, majd töltse fel az ananászhabbal. Az ital kis mennyiséggű fahéjjal szórható meg.

Grapefruit mix

(4 pohárhoz)
1/2 liter grépfűrtlé
3 evőkanál cseresznyepálinka
3–4 evőkanál szőlőcukor
4 evőkanál Cherry Brandy

A grépfűrlét, a cseresznyepálinkát, a szőlőcukrot és a Cherry Brandyt jól keverje össze a keverőben. A keveréket töltse ki poharakba. A jégkockát zúzza össze a keverővel, és az ítált zúzottjéggel szolgálja fel. Jégkockák zúzottjégezhez

Avocado Special

(4 pohárhoz)
1 érett, hámözött avokádó
1 citrom leve
2 pohár natúr joghurt
őrölt feketebors
1/2 csomag petrezselyem
1 csipet só
1/4 liter tej
Jégkocka
Cayenne-bors
esetleg ételízesítő

Az avokádot, a citromlevet, a joghurtot, a sót és a petrezselymet a legmagasabb fokozaton keverje 15 másodpercig. Végül keverje bele a negyed liter tejet. Tegyen 4 pohárba 1–1 jégkockát, és töltse bele az avokádóitalt. Szórja meg némi Cayenne-borssal és ételízesítővel. Akész ital fogyókúrához ideálisan használható.

Sárgabarack mix

(1 hosszú pohárhoz)
2 lédűs, hámözött, kimagozott sárgabarack
1 evőkanál túró
2 evőkanál cukor
1 pohár tej
1 likőrösphárnyi konyak

A sárgabarackot, a túrót, a cukrot és a tejet keverje össze, majd töltse ki hosszú pohárba, és 1/2 likőrösphárnyi konyakkal rázza össze.

Epercsók

(1 hosszú pohárhoz)
1/4 liter tej
4 evőkanál friss eper
4 evőkanál cukor
1 evőkanál sajtkrém

A tejet, az eper nagy részét, a cukrot és a sajtkrémet keverje össze jól a keverőben. Töltsen ki pohárba. A kímaradt epreket vágja félbe, és ezzel díszítse a poharat.



Fagylaltfrappé

(4 pohárhoz)
3/8 liter tej
2 evőkanál méz
2 likőrösphár rum
2 gömb vaníliafagylalt
1/8 liter édes tejszín
1 csomag vaníliás cukor
4 púpozott teáskanál csokoládépor
4 teáskanál víz
Csokoládészirup

A tejet, a mézet, a rumot és a vaníliafagylaltot jól keverje össze a keverőben, és töltse ki 2 pohárba. Az 1/8 liter édes tejszínhabot verje fel keményre 1 tasak vaníliás cukorral, és a habbal díszítse a poharakat. A 4 púpozott teáskanál csokoládéport és a 4 teáskanál vizet keverés közben forralja fel, majd hagyja lehűlni. A fagylaltfrappéra ebből a csokoládészirupból öntsön.

Eperturmix

(4 pohárhoz)
200 g eper
1/4 liter joghurt
1/4 liter író
4 csapott evőkanál szőlőcukor
1 evőkanál citromlé
Jégkockák zúzottjéhez

Pürésítse az epereket. Adja hozzá a joghurtot, az írót és a szőlőcukrot, majd az egészet jól keverje össze a keverőben. Tölts ki poharakba. A jégkockát zúzza össze a keverővel, és az italt zúzottjéggel szolgálja fel.

Cuba tej

(4 hosszú pohárhoz)
3 banán
3 evőkanál citromlé
60 g cukor
3/4 liter tej

A banánokat a citromlével és a cukorral pürésítse a keverőben. Adja hozzá a tejet, és töltse ki poharakba. Jégbe hűtve szolgálja fel.

MEGJEGYZÉS: A cukor helyett az édesítésre szőlőcukor és méz is használható. Édesítési célra továbbá lekvárt és málnaszirupot is alkalmazhat.

Caipirinha:

(2 Caipi-pohárhoz)
1 lime
12 evőkanál zúzottjég
4 cl lime-lé
(esetleg palackból is)
8 teáskanál barna cukor,
facssart lime esetén
(ha a lime-lé nem palackból
származik) kicsivel több.
kb. 6 cl pitút

Sodorja át a lime-ot, így lédúsabb lesz.
A lime-ot vágja nyolc szeletre, és minden pohárba helyezzen 4–4 szeletet. A lime-darabokat fatörővel nyomja szét.

Poharanként töltön 2 cl pitút. A jégkockákat a keverőben zúzza össze, majd poharanként töltön ki 6 evőkanál zúzottjeget, majd 4 teáskanál cukrot, végül 2 cl lime-levet. Befejezésül töltön ki még egy kis pitút. Szívószállal szolgálja fel.

Sok sikert kívánunk!



TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS



**Tisztítás és elrakás előtt mindig húzza ki a hálózati dugót, és hagyja a készüléket teljesen lehűlni!
Áramütés veszély!**



Ügyeljen arra, hogy ne juthasson folyadék a hajtóegységbe. Áramütés veszélye!



Ne használjon maró hatású tisztító- vagy súrolószert.

- A hajtóegység (A) tisztításához száraz, esetleg mérsékelt nedves, alaposan kicsavart textilt használjon.
- Végül törölje szárazra a készüléket.

A keverőtartály tisztítása



**A kések nagyon élesek. Ne érintse meg a késekkel puszta kézzel.
Sérülésveszély!**

- Helyezze a keverőtartályt (G) a hajtóegységre (A), és töltön be kevés langyos, mosogatószeres vizet.
- Helyezze fel a biztonsági fedelel (E), majd a fedelel (lásd A készülék használata) (F) megfelelően a keverőtartályra.
- Kösse a készüléket megfelelően szerelt, földelt aljzatba (ügyeljen arra, hogy a bekötéshnél a fordulatszám-szabályozó (C) a „0” állásban legyen).
 - A fordulatszám-szabályozót (C) forgassa „P” állásba (gombnyomásos üzemmód).
- Néhány alkalommal röviden nyomja le a nyomógombot (B) a gombnyomásos üzemhez.
- Vegye le a keverőtartályt (G) a hajtóegységről (A), és öblítse át tiszta vízben.

A két fedelel mosogatószeret tartalmazó, meleg vízben tisztítsa meg. A tisztítás után tiszta vízzel alaposan öblítse le.

A tisztítást követően várja meg, míg minden alkatrész teljesen megszárad.



A keverőtartály alkatrészei mosogatógépben nem tisztíthatók.



LEHETSÉGES ZAVAROK ELHÁRÍTÁSA

| Hiba: | Ok: | Elhárítás: |
|-------------------------|---|--|
| A készülék nem működik. | A hálózati dugót nem csatlakoztatták a védőérintkezős dugaszolálójához. | Dugja be a hálózati dugót a védőérintkezős dugaszolálójába. |
| | A fordulatszám-szabályozót nem forgatta el kellő mértékben. | Forgassa el a fordulatszám-szabályozót az óramutató irányába, amíg a készülék el nem indul. |
| | A keverőtartály nem ül megfelelően a hajtóegységen. | A fordulatszám-szabályozót fordítsa „0” állásba, és húzza ki a csatlakozót a hálózatból. Az „A készülék használata” című fejezetben leírtaknak megfelelően tegye fel megfelelően a keverőtartályt a hajtóegységre. |
| A vágókés nem forog. | A biztonsági fedél nem ül megfelelően a keverőtartályon. | A fordulatszám-szabályozót fordítsa „0” állásba, és húzza ki a csatlakozót a hálózatból. Az „A készülék használata” című fejezetben leírtaknak megfelelően tegye fel megfelelően a biztonsági fedeleket a keverőtartályra. |
| | Nem megfelelő élelmiszer | A fordulatszám-szabályozót fordítsa „0” állásba, és húzza ki a csatlakozót a hálózatból. Ürítse ki a tartályt. |

Itt fel nem sorolt zavarok esetén forduljon ügyfélszolgálatunkhoz. Ügyfélszolgálati munkatársaink szívesen állnak a rendelkezésére.



ÚJRAHASZNOSÍTÁS



A termék csomagolása újrahasznosítható anyagokból készült. A csomagolást újrahasznosítás céljából a gyűjtőhelyeken leadhatja.



A már nem használt készüléket ne tegye a háztartási hulladék közé! A készüléket élettartama végén a törvényi előírásoknak megfelelően kell elhelyezni. Környezetünk védelmének érdekében a készülék erre alkalmas részeit újra kell használni. További felvilágosítást az illetékes közigazgatási hatóságok vagy a helyi hulladék-újrahasznosító telepek adnak.

ENERGIATAKARÉKOSSÁG

Ha a hálózati csatlakozót / hálózati tápegységet bedugva hagyják, a készülék akaratlanul is áramot fogyaszthat. Ezért javasoljuk, hogy minden húzza ki a csatlakozót / hálózati tápegységet az érintésvédett dugaljból, és használja ki a lehetőséget az energiatakarékkosságra.



GARANCIAFELTÉTELEK

ÁLLÓMIXER UM 600

A jótállási igény bejelentése

A jótállási jogokat a termék tulajdonosaként a fogyasztó érvényesítheti. A jótállási igény érvényesítése céljából a fogyasztó üzleteinkkel vagy közvetlenül a jelen jótállási tájékoztatón feltüntetett szervizzel léphet kapcsolatba.

A fogyasztó a hiba felfedezése után a körülmenyek által lehetővé tett legrövidebb időn belül köteles kifogását a kötelezettel közölni. A hiba felfedezésétől számított két hónapon belül közölt kifogást kellő időben közöltnek kell tekinteni. A közlés kézedelméből eredő kárért a fogyasztó felelős. Nem számít bele a jótállás elévülési idejébe a kijavítási időnek az a része, amely alatt a fogyasztó a terméket nem tudja rendeltetésszerűen használni.

A jótállási igény érvényesíthetőségének határideje a terméknek vagy jelentősebb részének kicserélése (kijavítása) esetén a kicsérélés (kijavított) termékre (termékrészre), valamint a kijavítás következményeként jelentkező hiba tekintetében újból kezdődik. A rögzített bekötésű, illetve a tíz kg-nál súlyosabb, vagy tömegközlekedési eszközön kézi csomagként nem szállítható terméket az üzemeltetés helyén kell megjavítani. Ha a javítás az üzemeltetés helyén nem végezhető el, a le- és felszerelésről, valamint az el- és visszaszállításról a forgalmazó gondoskodik.

A jótállási felelősség kizárása

A jótállási kötelezettség nem áll fenn, ha a forgalmazó vagy a kijelölt szerviz bizonyítja, hogy a hiba rendeltetéssellenes használat, átalakítás, szakszerűtlen kezelés, helytelen tárolás, elemi kár vagy egyéb, a vásárlást követően keletkezett okból következett be. A rendeltetéssellenes használat elkerülése céljából a termékhez magyar nyelvű vásárlói tájékoztatót mellékeltünk és kérjük, hogy az abban foglaltakat saját érdekében tartsa be, mert a leírtaktól eltérő használat ill. helytelen kezelés miatt bekötékezett hiba esetén a termékért jótállást nem tudunk vállalni.

A fogyasztót a jótállás alapján megillető jogok

- (1) Hibás teljesítés esetén a fogyasztó
 - a) elsősorban - választása szerint - kijavítást vagy kicsérélést követelhet, kivéve, ha a választott jótállási igény teljesítése lehetetlen, vagy ha az a kötelezettnak a másik jótállási igény teljesítésével összehasonlíta aránytalan többletköltséget eredményezne, figyelembe véve a szolgáltatott termék hibáitlan állapotban képviselt értékét, a szerződésszegés súlyát, és a jótállási jog teljesítésével a fogyasztónak okozott kényelmetlenséget;
 - b) ha a fogyasztónak sem kijavításra, sem kicsérélésre nincs joga, vagy ha a kötelezettség a kijavítást, illetve a kicsérélést nem vállalta, vagy e kötelezettségenek a (2) bekezdésben írt feltételekkel nem tud eleget tenni - választása szerint - megfelelő árleszállítást igényelhet, vagy elállhat a szerződéstől. Jelentéktelen hiba miatt elállásnak nincs helye.
- (2) A kijavítást vagy kicsérélést - a termék tulajdonságaira és a fogyasztó által elvárható rendeltetésére figyelemmel - megfelelő határidőn belül, a fogyasztónak okozott jelentős kényelmetlenség nélkül kell elvégezni.
- (3) Ha a kötelezettség a termék kijavítását megfelelő határidőre nem vállalja, vagy nem végzi el, a fogyasztó a hibát a kötelezettségére maga kijavíthatja vagy mással kijavítathatja.

Eljárás vita esetén

A jótállásra kötelezettség a jótállás időtartama alatt a felelősség alól csak akkor mentesül, ha bizonyítja, hogy a hiba oka a teljesítés után keletkezett. A kötelezettség a fogyasztó kifogásáról jegyzőkönyvet köteles felvenni, ennek másolatát a fogyasztónak át kell adni. Ha a kifogás rendezésének módja a fogyasztó igényétől eltér, ennek indokolását a jegyzőkönyvben meg kell adni. Ha a kötelezettség a fogyasztó igényének teljesíthetőségeiről annak bejelentésekor nem tud nyilatkozni, álláspontjáról legalább három munkanapon belül köteles értesíteni a fogyasztót. További vita esetén a fogyasztó a helyi Békéltető Testülethez, valamint a hatáskörrel és illetékességgel rendelkező bírósághoz fordulhat.

**HUP-Service, Tel: 06 - 1 - 999 62 79, Fax: 06 - 1 - 999 98 53
e-mail: info@hup-service.hu, www.hup-service.hu**

JÓTÁLLÁSI JEGY

| | |
|--|--|
| Az importáló és forgalmazó cégnéve és címe: [mindkettő ALDI HU] Aldi Magyarország Elelmiszer Bt. Mészárosok útja 2, 2051 Biatorbágy | A gyártó cégnéve és címe: H.-U. Petermann GmbH & Co. KG Schlagenhofener Weg 40 D-82229 Seefeld |
| A szerviz neve, címe és telefonszáma: Tel.: 06 - 1 - 999 62 79 | A termék megnevezése: Állómixer |
| A termék típusa: UM 600 | Gyártási szám: 23286 |
| A termék azonosításra alkalmas részeinek meghatározása: | Termékjelölés: 06/2011 |

A jótállási idő a Magyar Köztársaság területén történt vásárlás napjától számított 3 év.

A vásárlás tényének és a vásárlás időpontjának bizonyítására, kérjük őrizze meg a pénztári fizetésnél kapott jótállási jegyet.

A jótállási jegy szabálytalan kiállítása vagy a fogyasztó részére történő átadásának elmaradása nem érinti a jótállási kötelezettségvállalás érvényességét.

A jótállás a fogyasztó törvényből eredő szavatossági jogait és azok érvényesíthetőségét nem korlátozza. A szerviz és a forgalmazó a kijavítás során nem felel a terméken a fogyasztó ill. harmadik személy által esetlegesen tárolt adatokért vagy beállításokért.

A fenti szerviz címen a jótállási idő lejártát követően is lehetőséget biztosítunk a hibás termék kijavítására. A jótállási idő lejártát követő javítások költsége azonban a fogyasztót terheli, amelyről részére minden esetben kell időben előzetes tájékoztatást nyújtunk.

| | |
|--|--|
| A jótállási igény bejelentésének időpontja: | A javításra átvétel időpontja: |
| A hiba oka: | A javítás módja: |
| A fogyasztónak történő visszaadás időpontja: | A javítási idő következtében a jótállás új határideje: |
| A szerviz neve és címe: | Kelt, aláírás, bélyegző: |

Vevő neve:

Irányítószám/Város: Utca:.....

Tel.szám/e-mail cím:

Aláírás:

Ha a meghibásodás a rendeltetésszerű használatot akadályozza, a terméket a vásárlást követő három munkanapon belül érvényesített csereigény esetén kicseréljük. Amennyiben a hibás terméket már nem tartjuk készleten, úgy a teljes vételárat visszatérítjük.

A forgalmazónak törekednie kell arra, hogy a kijavítást vagy kicserélést legfeljebb tizenöt napon belül elvégezze. A kijavítás során a termékbe csak új alkatrészek kerülhetnek beépítésre.



NAVODILO ZA UPORABO

STOJEČI MEŠALNIK

UM 600

SLO



Hans-Ulrich Petermann
Vertriebs- GmbH & Co KG



06/2011

VSEBINA

Stran

| | |
|--|----|
| IZJAVA O SKLADNOSTI EU | 2 |
| OPIS APARATA IN OBSEG DOBAVE | 3 |
| TEHNIČNI PODATKI | 3 |
| OBSEG DOBAVE | 3 |
| SPLOŠNI VARNOSTNI NAPOTKI | 4 |
| VARNOSTNI NAPOTKI, KI VELJAOZ TO NAPRAVO | 5 |
| NAMENSKA UPORABA | 6 |
| PRED PRVO UPORABO | 6 |
| UPORABA NAPRAVE | 7 |
| PRIPRAVLJANJE OKUSNIH MEŠANIH PIJAČ DOMA | 10 |
| ČIŠČENJE IN NEGA | 12 |
| ODPRAVLJANJE MOREBITNIH MOTENJ | 13 |
| ODSTRANJEVANJ | 14 |
| GARANCIJSKI LIST | 15 |
| GARANCIJSKI LIST | 16 |

Proizvajalec:

Hans-Ulrich Petermann GmbH & Co. KG • D-82229 Seefeld • Schlagenhofener Weg 40
Država porekla: Kitajska

IZJAVA O SKLADNOSTI EU

Izjavo o skladnosti s predpisi EU lahko dobite pri proizvajalcu (glejte garancijsko kartico).

Aparat ustreza zahtevam nemškega zakona o varnosti aparatov in izdelkov ter evropski direktivi o nizki napetosti. To dokazuje znak GS neodvisnega inštituta za testiranje:



S tem simbolom so označeni pomembni varnostni napotki.

Nevarnost – nanaša se na osebne poškodbe

Previdno – nanaša se na materialno škodo



S tem simbolom so označene pomembne informacije.

OPIS APARATA IN OBSEG DOBAVE



- A) Pogonska enota
- B) Gušč P za trenutno delovanje
- C) 7 hitrostnih stopenj: 0 (izklop) / P (trenutno) / 1 / 2 / 3 / 4 / 5
- D) prostor za shranjevanje kabla na dnu ohišja
- E) varovalni pokrov
- F) pokrovček dodajalne odprtine z merilno skalo 30 ml / 40 ml / 50 ml
- G) mešalna posoda z uporabno prostornino 1,5 l

TEHNIČNI PODATKI

| | |
|-------------------------|--------|
| Omrežna napetost: | 230 V~ |
| Nazivna frekvenca: | 50 Hz |
| Nazivna moč: | 600 W |
| Zaščitni razred: | II |
| Kratkotrajno delovanje: | 1 min. |

OBSEG DOBAVE

1 pogonska enota, 1 mešalna posoda, 1 varovalni pokrov, 1 pokrovček dodajalne odprtine, 1 navodilo za uporabo.



SPLOŠNI VARNOSTNI NAPOTKI

Pri motnjah med obratovanjem, pred čiščenjem, in kadar ne uporabljate naprave, vedno izvlecite vtič iz vtičnice. Nikoli ne vlecite za omrežni kabel! **Nevarnost električnega udara!**

Naprave ne smete potopiti pod vodo ali uporabljati na prostem, saj ne sme biti izpostavljen na dežu ali vlagi! **Nevarnost električnega udara!**

Če vam naprava pade v vodo, najprej izvlecite vtič iz vtičnice in šele nato vzemite napravo iz vode! Naprave nato ne smete uporabljati, prej naj jo pregledajo na pooblaščenem servisu. To velja tudi, če se naprava ali omrežni kabel poškodujeta ali če vam naprava pade na tla.
Nevarnost električnega udara!

Pazite, da kabla in naprave ne postavite na vroče površine ali v bližino virov topote. Kabel položite tako, da ne bo prišel v stik z vročimi ali ostrimi predmeti. **Nevarnost električnega udara!**

Kabla ne smete prepogibati ali ovijati okoli naprave, saj ga lahko s tem poškodujete.
Nevarnost električnega udara!

Naprave ne uporabljajte, če stojite na vlažnih tleh, če imate mokre roke ali če je naprava mokra. **Nevarnost električnega udara!**

Naprave ne smete odpirati ali s pomočjo kovinskih predmetov posegati v notranjost.
Nevarnost električnega udara!

Embalažo hranite izven dosega otrok - **nevarnost zadušitve!**

Električne naprave niso otroška igrača! Zato naj bo aparat med uporabo in shranjevanjem izven dosega otrok. Otroci ne morejo prepoznati nevarnosti, ki lahko nastanejo pri delu z električnimi napravami. Kabel naj ne visi z naprave, da ga ne bi kdo potegnil.

Naprave ne smejo uporabljati osebe (vključno z otroki), ki imajo omejene fizične, zaznavne ali duševne sposobnosti, ali premalo izkušenj in/ali znanja, da bi lahko varno uporabljali napravo, razen če jih nadzoruje oseba, ki je odgovorna za njihovo varnost ozziroma so od nje prejeli navodila, kako se naprava uporablja. Otroke je treba nadzorovati, da se morda ne bi igrali z aparatom.

Popravila smejo opravljati samo odobrene strokovne delavnice. Nestrokovno popravljene naprave predstavljajo nevarnost za uporabnika.

Če se omrežni kabel poškoduje, ga lahko zamenjajo samo s strani proizvajalca odobreni strokovni delavnici, da ne bi prišlo do poškodb, nezgod ali škode na napravi.

Napravo priključite samo na skladno s predpisi vgrajeno vtičnico z zaščitnim kontaktom in napetostjo, ki je enaka navedbam na identifikacijski ploščici.

Naprave med delovanjem ne puščajte brez nadzora, da ne pride do nezgod.





VARNOSTNI NAPOTKI, KI VELJAOV ZA TO NAPRAVO

Preprečite stik z vrtečimi deli. Za preprečevanje poškodb oseb in predmetov zagotovite, da se mešalne posode ne dotikate z rokami, lasmi, oblačili ali drugimi predmeti med postopkom mešanja, ali dokler se posoda nahaja na pogonski enoti.

Pred začetkom čiščenja vselej izvlecite vtikač iz vtičnice.

Nevarnost električnega udara!

Nikoli ne prenašajte aparata, če so v njem vroča hrana ali vroče tekočine.

Kadar nastane škoda na aparatu zaradi uporabe dodatne opreme drugih proizvajalcev, ne priznamo garancije.

Uporabljajte aparat izključno za seklijanje sadja, zelenjave, zelišč in podobnega ter za pripravljanje prelivov ali mešanih pihač in drobljenje ledu. Mešalnika ne uporabljajte v druge namene. Za preprečevanje nezgod v mešalno posodo ne dajajte prevelikih kosov.

Aparat postavite na vodoravno in neobčutljivo podlago, kajti skropljenja ni mogoče popolnoma preprečiti. Podlaga naj bo enostavna za čiščenje.

Pozorno ravnavajte z rezili, ker so zelo ostra. Ne dotikajte se nožev z golimi rokami! Ne dovolite otrokom, da se približajo rezilom. Nikakor ne uporabljajte poškodovanih rezil. Opozorite tudi druge uporabnike o nevarnostih.

Snemite varovalni pokrov šele, ko rezila popolnoma mirujejo. **Nevarnost poškodbe!**

Uporaba dodatne opreme drugih proizvajalcev lahko poškoduje aparat in povzroči telesne poškodbe.

Napolnite mešalno posodo najmanj do oznake Min – vendar ne preko oznake Max.

Preden vtaknete vtikač v vtičnico, se prepričajte, da je regulator hitrosti na poziciji 0. Nevarnost poškodb!

V mešalno posodo ne vlivajte vročih ali vrelih živil (npr. juh).

Ne seklijajte trdih orehov ali koščic in pred seklijanjem odstranite morebitne peclje ali stebala.

V mešalnik ne dajajte mesa.

Nikoli ne uporabljajte aparata brez živil, ker se lahko motor pregreje. Aparat uporabljajte največ 50–60 sekund, nato počakajte, da se ohladi na sobno temperaturo.

Kadar želite seklijati zamrznjeno sadje, zagotovite, da bo sadje vselej v primerno majhnih kosih.



NAMENSKA UPORABA

Aparat je primeren izključno za sekljanje sadja, zelenjave, zelišč in podobnega, za pripravljanje prelivov ali mešanih pihač in za drobljenje ledu. Uporaba v pridobitniške namene je prepovedana, dovoljena je izključno domača raba. Spreminjanje aparata in vse drugačne, kot navedene, oblike uporabe niso v skladu z namensko uporabo aparata in so prepovedane.

Za škodo, ki nastane zaradi nemenske uporabe ali napačnega upravljanja, ne prevzamemo odgovornosti.

PRED PRVO UPORABO



Ko vzamete aparat iz embalaže, preverite, ali je vse navedeno priloženo in ali so med prevozom na aparatu nastale poškodbe. Tako preprečite morebitne nevarnosti poškodb. Če ste v dvomu, aparata ne uporabljajte, temveč pokličite servis za stranke. Naslove naših servisov najdete v garancijskih pogojih.

Stoječi mešalnik se nahaja v embalaži, ki ga ščiti pred poškodbami med prevozom.

- Aparat previdno vzemite iz embalaže.
- Odstranite vse dele embalaže.

Z aparata in dodatne opreme očistite prah od embalaže na način, ki je opisan v poglavju ČIŠČENJE IN NEGA.

Postavite aparat v bližino varnostne vtičnice. Zagotovite, da je površina, na katero boste postavili stoječi mešalnik, vodoravna, suha in nedrseča.



UPORABA NAPRAVE



Kadar želite v mešalni posodi sočasno mešati tekoče in trde sestavine, vlijte v mešalno posodo najprej tekočino. Nato dodajte trde sestavine. Preden dodajate v mešalno posodo trde sestavine, jih narežite na male kose, da preprečite, da se noži zataknejo.



Aparat ima dve varovali: uporaba je možna le, kadar sta pravilno nameščena mešalna posoda na pogonski enoti in varovalni pokrov na mešalni posodi.

- Postavite aparat v bližino varnostne vtičnice. Zagotovite, da je površina, na katero boste postavili stoječi mešalnik, vodoravna, suha in nedrseča.
- Namestite mešalno posodo (G) na pogonsko enoto (A). Zagotovite, da trikotnik, ki se nahaja na koncu mešalne posode (G) , in simbol Odprta ključavnica , ki je na pogonski enoti (A), sovpadata.
- Sedaj zavrtite mešalno posodo (G) v smeri urinega kazalca toliko,  da sovpadata trikotnik in simbol Zaprtja ključavnica  . Prepričajte se, da se mešalna posoda slišno in občutno zaskoči.



Snemite pokrov šele, ko se rezila popolnoma ustavijo.

Previdno

- Varovalni pokrov (E) snamete tako, da ga zavrtite v smeri urinega kazalca toliko, da ga lahko dvignete iz mešalne posode.
 - V mešalno posodo (G) stresite sestavine in ponovno namestite varovalni pokrov (E). Bodite pozorni, ker ima varnostni pokrov (E) na svojem premeru 3 nastavke (noske). Namestite varnostni pokrov na mešalno posodo (G) tako, da bo najdaljši nastavek desno ob držaju mešalne posode (G), in nato zavrtite varnostni pokrov (E) v smeri urinega kazalca toliko, da se slišno in občutno zaskoči.
- Priklopite vtikač v vtičnico. Zagotovite, da se regulator hitrosti (C) nahaja na poziciji 0.



Stoječi mešalnik opravi svoje delo zelo hitro (v nekaj sekundah). Za ohranjanje strukture živil in za preprečevanje pregretja pogonskega motorja naj bo uporaba le zelo kratka.





-
- Regulator hitrosti (C) vrtite počasi toliko časa, da aparat doseže želeno hitrost seklijanja. Hitrost delovanja nožev se stopnjuje od nastavitev 1 (nizko) do nastavitev 5 (hitro).

Opozorilo: Za dodatno zvišanje števila vrtljajev pri tem načinu uporabe pritisnite gumb (B). Ko spustite gumb (B), se hitrost ponovno zniža na predhodno nastavljeni.

Priporočamo, da najprej izberete najnižjo hitrost 1 in šele nato višje, 2; 3; 4; 5.



Oznaka P pomeni trenutno delovanje. To pomeni, da mešalnik po pritisku na ta gumb dela s polno močjo, vendar le zelo kratek čas. Za uporabo te funkcije mora biti regulator hitrosti nastavljen na oznako P in morate pritisniti na gumb. Uporabljajte to funkcijo, kadar želite sestavine na kratko, vendar intenzivno zmešati (npr. za spenjenje tekočine) ali kadar želite zdrobiti led.



Med uporabo mešalnika lahko sestavine tudi dodajate. To storite tako, da snamate pokrovček z odprtine za dodajanje, ki se nahaja na varovalnem pokrovu. Zavrtite pokrovček v smeri urinega kazalca do naslona in ga dvignite. Ne pozabite, da je zaradi odprtrega pokrovčka možno škropljenje.



Pokrovček dodajalne odprtine lahko uporabljate tudi kot merilno posodico (v korakih po 10 enot od 30 do 50 ml).

Drobiljenje ledu

Za drobljenje ledu je najboljše uporabiti funkcijo Trenutno delovanje.

- Stresite ledene kocke v mešalno posodo in pravilno namestite varovalni pokrov (E). V mešalno posodo (G) stresite največ 10–12 kosov ledu, kocke tudi naj ne bodo prevelike (dolžina do 2,5 cm).
- Vkllopite vtikač v vtičnico. Zagotovite, da se regulator hitrosti (C) nahaja na poziciji 0.
- Nastavite regulator hitrosti (C) na P.
- Nekajkrat pritisnite gumb (B) – odvisno od količine sestavin v mešalni posodi. Najboljše rezultate dobite, kadar drobite le majhno količino ledenih kock.

Ko je postopek drobljenja končan in je živilo zdrobljeno do želene stopnje, zavrtite regulator hitrosti (C) na pozicijo 0 in povlecite vtikač iz vtičnice.



Priporočene hitrosti:

| Primer | MAJMANJ | 1/2 | Količina živil NAJVEČ |
|--------------------|---------------|-------------|--------------------------|
| Bananin shake | Stopnja 3–5 | Stopnja 3–5 | Stopnja 4–5 |
| Kašica | Stopnja 4–5/P | Stopnja 4–5 | Stopnja 4–5 |
| Testo za palačinke | Stopnja 2–3 | Stopnja 3–4 | Stopnja 4–5 |
| Tekočine | Stopnja 3 | Stopnja 4 | Stopnja 4–5 |

Pripravljanje okusnih mešanih pijač doma:

Silver Pineapple:

(za 4 kozarce)
2 rezini ananasa
1/2 vinskega kozarca ananasovega soka
1 vinski kozarec jabolčnega soka
sok 2 limon
1 beljak
angostura bitter
cimet
ledene kocke

Ananas, ananasov sok, jabolčni sok, limonin sok in beljak mešajte v mešalniku 15 sekund na najvišji hitrosti.

V 4 kozarce dajte po 1 ledeno kocko in nekaj kapljic angostura bitter in jih napolnite do vrha z ananasovo peno. Rahlo potresite s cimetom.

Grapefruit miks

(za 4 kozarce)
1/2 l soka grenivke
3 jedilne žlica češnjevega žganja
3–4 jedilne žlice grozdnega sladkorja
4 jedilne žlice cherry brandy
Ledene kocke za drobljen led.

V mešalniku dobro premešajte sok grenivke, češnjevo žganje, grozjni sladkor in cherry brandy. Vlijte v kozarce. V mešalniku zdrobite ledene kocke in ponudite napitek z drobljenim ledom.

Avokado Spezial

(za 4 kozarce)
zrel, olupljen avokado
sok 1 limone
2 lončka naravnega jogurta
črn mlet poper
1/2 šopka peteršilja
ščepec soli
1/4 l mleka
ledene kocke
kajenski poper, po želji vegeta

Avokado, limonin sok, jogurt, poper, sol in peteršilj mešajte 15 sekund na najvišji stopnji. Nazadnje primešajte 1/4 l mleka. V 4 kozarce stresite ledene kocke in kozarce napolnite do vrha z avokadovim napitkom. Napitek je idealen spremlevalec shujševalnih diet, če ga potresete z nekoliko kajenskega popra in vegete.

Marelični miks

(za 1 visoki kozarec za koktajl)
2 olupljeni, sočni, razkoščičeni mareliči
jedilna žlica skute
2 čajni žlički sladkorja
kozarec mleka
1/2 kozarčka za liker vinjaka

Marelice, skuto, sladkor in mleko zmešajte v mešalniku, nalihte v visok kozarec in primešajte 1/2 kozarčka za liker vinjaka.

Jagodni poljubček

(za 1 visoki kozarec za koktajl)
1/4 l mleka
4 jedilne žlice svežih jagod
4 jedilne žlice sladkorja

V mešalni posodi dobro zmešajte mleko, večino jagod, sladkor in kremasto skuto. Nalihte v kozarec, ostale jagode razpolovite in z njimi okrasite kozarec.

Sladoledni frape

(za 4 kozarce)

3/8 l mleka

2 jedilni žlici meda

2 kozarčka za liker ruma

2 kroglici vaniljevega sladoleda

1/8 l sladke smetane

vrečka vaniljevega sladkorja

4 zvrhane žličke čokolade v prahu

4 žličke vode

čokoladni sirup

Mleko, med, rum in vanilijev sladoled dobro pomešajte v mešalni posodi in napolnite v 2 kozarca. 1/8 sladke smetane dodajte vrečko vaniljevega sladkorja in jo stepite do trtega. Okrasite kozarce. Ob stalnem mešanju zavrite 4 zvrhane žličke čokolade v prahu in 4 žličke vode in pustite, da se ohladi. Okrasite sladoledni frape s čokoladnim sirupom.

Jagodni shake

(za 4 kozarce)

200 g jagod

1/4 l jogurta

1/4 l kislega mleka

4 poravnane žlice grozdnega sladkorja

jedilna žlice limoninega soka

ledene kocke za zdrobljen led

Jagode pretlačite. Dodajte jogurt, kislo mleko in grozni sladkor in v mešalni posodi vse dobro zmešajte. Napolnite v kozarce, v mešalniku zdrobite led in ponudite napitek z zdrobljenim ledom.

Kuba mleko

(za 4 visoke kozarce za koktail)

3 banane

3 jedilne žlice limoninega soka

60 g sladkorja

3/4 l mleka

V mešalni posodi pretlačite banane, limonin sok in sladkor. Dodajte mleko in vlijte v kozarce. Ponudite ledeno hladno.

NASVET: Sladkor lahko zamenjate z grozdnim sladkorjem ali medom. Uporabite lahko tudi marmelado ali malinov sirup.

Caipirinha:

(za 2 caipi kozarca)

limeta

12 žlic zdrobljenega leda

4 cl limetinoga soka (lahko tudi iz steklenice)

8 žličke rjavega sladkorja, če uporabite sok sveže limete (namesto limetinoga soka iz steklenice), nekoliko več cca. 6 cl pitü

Limete z dlanjo pritisnite rahlo ob delovno površino in jih nekajkrat povajljajte; na ta način so sočnejše. Nato jih razrezite na 8 delov in dajte po 4 kose v vsak kozarec. Koščke limet zdrobite z leseno palico. V vsak kozarec prilijte 2 cl pitüja. V mešalni posodi zdrobite led in dajte najprej 6 jedilnih žlic zdrobljenega ledu, nato 4 žličke sladkorja in nato še 2 cl limetinoga soka v vsak kozarec. Na koncu dodajte še nekaj kapljic pitüja in ponudite s slamico.

Želimo dober uspeh!



ČIŠČENJE IN NEGA



Pred čiščenjem in shranjevanjem aparata obvezno potegnite vtikač iz varnostne vtičnice in počakajte, da se aparat popolnoma ohladi. Nevarnost električnega udarca!



Poskrbite, da v notranjost aparata ne pride tekočina. Nevarnost električnega udarca!



Za čiščenje ne uporabljajte premočnih ali abrazivnih čistil.

- Za čiščenje pogonske enote (A) uporabljajte suho ali dobro ožeto, rahlo vlažno krpo.
- Nato obrišite ohišje do suhega.

Čiščenje mešalne posode



Noži so zelo ostri. Ne dotikajte se jih z golimi rokami. Nevarnost poškodbe!

- Namestite mešalno posodo (G) na pogonsko enoto (A) in vlijte vanjo malo mlačne vode, ki ji dodate nekaj kapljic pomivalnega sredstva za ročno pomivanje posode.
- Pravilno namestite varovalni pokrov (E) in pokrovček (glej: Uporaba aparata) dodajalne odprtine (F) na mešalno posodo.
- Vtaknite vtikač v pravilno nameščeno vtičnico in zagotovite, da je regulator hitrosti (C) nastavljen na 0.
- Nastavite regulator hitrosti (C) na pozicijo P (trenutno delovanje).
- Za trenutno delovanje nekajkrat kratko pritisnite gumb (B).
- Vzemite mešalno posodo (G) s pogonske enote (A) in jo oplaknite pod tekočo vodo.

Oba pokrova lahko očistite s toplo vodo, ki ji dodate nekaj kapljic pomivalnega sredstva za ročno pomivanje posode. Nato ju dobro oplaknite s čisto vodo.

Po čiščenju se morajo vsi deli popolnoma osušiti.



Sestavnih delov posode za mešanje ni dovoljeno pomivati v pomivalnem stroju.



ODPRAVLJANJE MOREBITNIH MOTENJ

| Motnja: | Vzrok: | Odpravljanje: |
|------------------------------------|--|---|
| Nobena funkcija aparata ne deluje. | Vtikač ni nameščen v varnostni vtičnici. | Vtaknite vtikač v varnostno vtičnico. |
| | Regulatorja hitrosti niste dovolj zavrteli. | Zavrtite regulator hitrosti v smeri urinega kazalca toliko, da začne aparat delovati. |
| | Posoda za mešanje ni pravilno nameščena na pogonski enoti. | Zavrtite regulator hitrosti na 0 in izvlecite vtikač iz vtičnice. Mešalno posodo pravilno namestite na pogonsko enoto, kakor je opisano v poglavju Uporaba aparata. |
| Nož se ne vrti. | Varovalni pokrov ni pravilno nameščen na mešalni posodi. | Zavrtite regulator hitrosti na 0 in izvlecite vtikač iz vtičnice. Varovalni pokrov pravilno namestite na mešalno posodo, kakor je opisano v poglavju Uporaba aparata. |
| | V mešalni posodi je nepričutno živilo. | Zavrtite regulator hitrosti na 0 in izvlecite vtikač iz vtičnice. Izpraznjite mešalno posodo. |

Če se pojavijo motnje, ki tukaj niso opisane, pokličite nas servis za stranke. Naši svetovalci za stranke vam bodo z veseljem svetovali. Naslove naših servisov za stranke najdete v garancijskih pogojih.





ODSTRANJEVANJ



Embalaža je narejena iz materialov, ki se jih lahko reciklira. Zato jo lahko oddate na javna zbirna mesta, da bo primerna za ponovno uporabo.



Stare naprave ne sodijo med gospodinjske odpadke! Skladno s predpisi je treba stare naprave ob koncu njihove življenske dobe pravilno odstraniti. Pri tem se uporabne snovi v napravi znova uporabijo in tako ne škodujejo okolju. Natančnejše informacije o odstranitvi naprave dobite na komunalni ali lokalnem podjetju za odstranjevanje odpadkov.

PRIHRANEK ENERGIJE

Pri vključenem omrežnem vtiču / omrežnem delu vtiča lahko pride do neželene porabe električne energije. Zato omrežni vtič / omrežni del vtiča izvlecite iz varnostne vtičnice in tako uporabite možnost prihranka energije.



GARANCIJSKI LIST (SLO)

Garancijska doba traja 3 leta in začne teči z dnem nakupa oziroma na dan predaje blaga. Pri uveljavljanju garancije je potrebno predložiti račun in izpolnjen garancijski list. Zato vas prosimo, da račun in garancijski list shranite!

Proizvajalec jamči brezplačno odpravo pomanjkljivosti, ki so posledica napak materiala ali proizvodnje, s pomočjo popravila ali menjave. V primeru, da popravilo ali zamenjava izdelka nista mogoča, proizvajalec kupcu vrne kupnino. Garancija ne velja za skodo, nastalo zaradi nesreč, nepredvidenih dogodkov (na primer strele, vode, ognja itd.), nepravilne uporabe ali nepravilnega transporta, neupoštevanja varnostnih in vzdrževalnih predpisov ali zaradi nestrokovnega posega v izdelek.

Sledi vsakodnevne rabe izdelka (praske, odrgnine itd.) niso predmet garancije.

Ob prevzemu izdelka, katerega je potrebno popraviti, servisno podjetje in prodajalec ne prevzemata odgovornosti za shranjene podatke oz. nastavitev. Popravila, ki se opravijo po izteku garancijske dobe, so ob predhodnem obvestilu plačljive.

Proizvajalec jamči za kakovost oziroma brezhibno delovanje izdelka v garancijskem roku, ki začne teči z izročitvijo blaga. Če popravila ni mogoče izvesti v 45 dnevнем roku, bo izdelek popravljen, zamenjan ali pa bo ob soglasju kupca, povrnjena kupnina. Garancijska doba se podaljša za čas popravila. Proizvajalec je po poteku garancijske dobe dolžan zagotavljati servisiranje in nadomestne dele za obdobje 3 leta po preteku garancijske dobe. Če se servis za izdelek nahaja v tujini, se lahko kupec oglaši v najbližji Hofer prodajalni, od koder bo izdelek posredovan na ustrezni servis.

Spoštovane stranke!

Žal je napačna uporaba aparata razlog za približno 95 % reklamacij. S koristnimi nasveti našega posebej za vas urejenega servisnega centra, lahko te težave enostavno odpravite, zato nas pokličite ali pa se javite po e-pošti ali po faksu.

Preden pošljete aparat na servis ali ga vrnete prodajalcu vam svetujemo, da se oglasite na naši džurni telefonski številki, kjer vam bomo pomagali in vam tako prihranili nepotrebine poti.

SLO

GARANCIJSKI LIST

Naslov(i) servisa:

RECTRADE d.o.o., 3000 Celje Slovenija, Skaletova 12/a

Pomoč po telefonu:

Tel.: 00386 (0) 342/655500 · Fax: 00386 (0) 342/65508

Oznaka proizvajalca/uvoznika:

**Hans-Ulrich Petermann GmbH & Co. KG
Schlagenhofener Weg 40
D-82229 Seefeld**

E-pošta:

komerciala@rectrade.si

Oznaka izdelka:

STOJEČI MEŠALNIK

Številka izdelka/proizvajalca:

UM 600

Številka izdelka:

23286

Obdobje akcije:

06/2011

Podjetje in sedež prodajalca:

Hofer trgovina d.o.o., Kranjska cesta 1, 1225 Lukovica

Spoštovane stranke!

Žal je napačna uporaba aparata razlog za približno 95 % reklamacij. S koristnimi nasveti našega posebnega za vas urejenega servisnega centra, lahko te težave enostavno odpravite, zato nas pokličite ali pa se javite po e-pošti ali po faksu.

Preden pošljete aparat na servis ali ga vrnete prodajalcu vam svetujemo, da se oglasite na naši dežurni telefonski številki, kjer vam bomo pomagali in vam tako prihranili nepotrebne poti.

Opis napake:

Ime kupca:

Poštna številka in kraj:

Ulica:

Tel./e-pošta:

Podpis:

1811