Imported by B73737553
Av Altos Hornos S/N Pto Sagunto (46520) Valencia, España
infonl@nilsonlife.com

nilson Life

nilson Life

BATIDORA DE MANO
HAND BLENDER
NHB15003AX



Manual de instrucciones
Instruction manual

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Lea atentamente este manual antes de utilizar el aparato. El incumplimiento de las instrucciones puede provocar lesiones personales, daños materiales o un uso no conforme a la normativa CE.

Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico o profesional ligero, según lo especificado por el fabricante. No lo utilice para fines distintos a los previstos.

Este aparato no debe ser utilizado por niños ni por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, salvo bajo supervisión o tras haber recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato, conforme a la norma EN 60335-1.

Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños. Los niños no deben jugar con el aparato.

□ Riesgo de cortes por cuchillas en movimiento. Las cuchillas están muy afiladas. Manipule las partes cortantes con extrema precaución.

No introduzca las manos, utensilios u otros objetos en el vaso, recipiente o zona de cuchillas mientras el aparato esté conectado o en funcionamiento.

Desconecte siempre el aparato de la red eléctrica antes de montar, desmontar, cambiar accesorios, limpiar o realizar cualquier operación de mantenimiento.

No utilice el aparato si el vaso, los accesorios, las cuchillas, el cable de alimentación o el enchufe presentan daños visibles. En caso de avería, contacte exclusivamente con un servicio técnico autorizado.

No utilice el aparato en vacío ni sobre alimentos excesivamente duros, salvo que el fabricante lo indique expresamente.

No utilice el aparato de forma continua durante períodos prolongados. Respete los tiempos máximos de funcionamiento indicados para evitar el sobrecalentamiento del motor.

Utilice únicamente los accesorios suministrados o recomendados por el fabricante.

Coloque siempre la batidora de vaso sobre una superficie plana, estable y seca antes de su uso. Sujete firmemente la batidora de mano durante el funcionamiento.

No sumerja el cuerpo del motor, el cable de alimentación ni el enchufe en agua u otros líquidos. Riesgo de descarga eléctrica.

No deje el aparato en funcionamiento sin supervisión.

Apague y desconecte el aparato inmediatamente si detecta ruidos anormales, vibraciones excesivas, bloqueo de las cuchillas u olor a quemado.

No intente reparar ni modificar el aparato. Las reparaciones deben ser realizadas exclusivamente por personal técnico cualificado.

Al final de su vida útil, el aparato no debe desecharse con los residuos domésticos. Debe entregarse en un punto de recogida selectiva conforme a la Directiva 2012/19/UE (RAEE).

SAFETY WARNINGS

Read this manual carefully before using the appliance. Failure to follow the instructions may result in personal injury, property damage, or non-compliance with CE regulations.

This appliance is designed exclusively for domestic or light professional use, as specified by the manufacturer. Do not use it for purposes other than those intended.

This appliance must not be used by children or by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities unless supervised or instructed in safe use, in accordance with EN 60335-1.

Keep the appliance and its power cord out of the reach of children. Children must not play with the appliance.

□ Risk of cuts from moving blades. The blades are very sharp. Handle cutting parts with extreme care.

Do not insert hands, utensils, or other objects into the jug, container, or blade area while the appliance is connected or in operation.

Always disconnect the appliance from the power supply before assembling, disassembling, changing accessories, cleaning, or performing maintenance.

Do not use the appliance if the jug, accessories, blades, power cord, or plug are damaged. In case of malfunction, contact an authorized service center only.

Do not operate the appliance empty or process excessively hard foods unless expressly permitted by the manufacturer.

Do not use the appliance continuously for long periods. Observe the maximum operating times specified to prevent motor overheating.

Use only accessories supplied or recommended by the manufacturer.

Always place jug blenders on a flat, stable, and dry surface before use. Hold hand blenders firmly during operation.

Do not immerse the motor unit, power cord, or plug in water or other liquids. Risk of electric shock.

Do not leave the appliance operating unattended.

Switch off and disconnect the appliance immediately if abnormal noises, excessive vibrations, blade blockage, or burning smells are detected.

Do not attempt to repair or modify the appliance. Repairs must be carried out exclusively by qualified technical personnel.

At the end of its service life, the appliance must not be disposed of with household waste. It must be taken to a selective collection point in accordance with Directive 2012/19/EU (WEEE).

ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA

Leia atentamente este manual antes de utilizar o aparelho. O incumprimento das instruções pode causar ferimentos pessoais, danos materiais ou uma utilização não conforme com a regulamentação CE.

Este aparelho foi concebido exclusivamente para uso doméstico ou profissional ligeiro, conforme especificado pelo fabricante. Não o utilize para fins diferentes dos previstos.

Este aparelho não deve ser utilizado por crianças nem por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, salvo sob supervisão ou após instruções relativas à utilização segura, em conformidade com a EN 60335-1.

Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance das crianças. As crianças não devem brincar com o aparelho.

□ Risco de cortes devido às lâminas em movimento. As lâminas são muito afiadas. Manuseie-as com extrema precaução.

Não introduza as mãos, utensílios ou outros objetos no copo, recipiente ou zona das lâminas enquanto o aparelho estiver ligado ou em funcionamento.

Desligue sempre o aparelho da rede elétrica antes de montar, desmontar, trocar acessórios, limpar ou realizar manutenção.

Não utilize o aparelho se o copo, os acessórios, as lâminas, o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados. Em caso de avaria, contacte apenas um serviço técnico autorizado.

Não utilize o aparelho em vazio nem processe alimentos excessivamente duros, salvo indicação do fabricante.

Não utilize o aparelho de forma contínua durante longos períodos. Respeite os tempos máximos de funcionamento para evitar o sobreaquecimento do motor.

Utilize apenas acessórios fornecidos ou recomendados pelo fabricante.

Coloque sempre o liquidificador de copo sobre uma superfície plana, estável e seca antes da utilização. Segure firmemente o liquidificador de mão durante o funcionamento.

Não mergulhe a unidade do motor, o cabo de alimentação ou a ficha em água ou outros líquidos. Risco de choque elétrico.

Não deixe o aparelho a funcionar sem supervisão.

Desligue imediatamente o aparelho se detetar ruídos anormais, vibrações excessivas, bloqueio das lâminas ou cheiro a queimado.

Não tente reparar nem modificar o aparelho. As reparações devem ser efetuadas exclusivamente por pessoal técnico qualificado.

No final da sua vida útil, o aparelho não deve ser eliminado com os resíduos domésticos. Deve ser entregue num ponto de recolha seletiva conforme a Diretiva 2012/19/UE (REEE).

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

Lisez attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil. Le non-respect des instructions peut entraîner des blessures corporelles, des dommages matériels ou une utilisation non conforme à la réglementation CE.

Cet appareil est conçu exclusivement pour un usage domestique ou professionnel léger, tel que spécifié par le fabricant. Ne l'utilisez pas à d'autres fins que celles prévues.

Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ni par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, sauf sous surveillance ou après avoir reçu des instructions relatives à une utilisation en toute sécurité, conformément à la norme EN 60335-1.

Conservez l'appareil et le câble d'alimentation hors de portée des enfants. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

□ Risque de coupures dues aux lames en mouvement. Les lames sont très tranchantes. Manipulez-les avec précaution.

N'introduisez pas les mains, ustensiles ou autres objets dans le bol, le récipient ou la zone des lames lorsque l'appareil est branché ou en fonctionnement.

Débranchez toujours l'appareil avant le montage, le démontage, le changement d'accessoires, le nettoyage ou l'entretien.

N'utilisez pas l'appareil si le bol, les accessoires, les lames, le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés. En cas de dysfonctionnement, contactez uniquement un service après-vente agréé.

N'utilisez pas l'appareil à vide ni pour traiter des aliments excessivement durs, sauf indication contraire du fabricant.

N'utilisez pas l'appareil de manière continue pendant de longues périodes. Respectez les durées maximales de fonctionnement afin d'éviter la surchauffe du moteur.

Utilisez uniquement les accessoires fournis ou recommandés par le fabricant.

Placez toujours le blender sur une surface plane, stable et sèche avant utilisation. Tenez fermement le mixeur plongeant pendant le fonctionnement.

Ne plongez pas le bloc moteur, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou dans d'autres liquides. Risque de choc électrique.

Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.

Éteignez et débranchez immédiatement l'appareil en cas de bruits anormaux, de vibrations excessives, de blocage des lames ou d'odeur de brûlé.

Ne tentez pas de réparer ou de modifier l'appareil. Les réparations doivent être effectuées exclusivement par du personnel technique qualifié.

En fin de vie, l'appareil ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers. Il doit être remis à un point de collecte sélective conformément à la Directive 2012/19/UE (DEEE).

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Leggere attentamente questo manuale prima di utilizzare l'apparecchio. Il mancato rispetto delle istruzioni può causare lesioni personali, danni materiali o un uso non conforme alla normativa CE.

Questo apparecchio è progettato esclusivamente per uso domestico o professionale leggero, come specificato dal produttore. Non utilizzarlo per scopi diversi da quelli previsti.

Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini né da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, salvo sotto supervisione o dopo aver ricevuto istruzioni sull'uso sicuro, in conformità alla norma EN 60335-1.

Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

□ Rischio di tagli dovuti alle lame in movimento. Le lame sono molto affilate. Maneggiarle con estrema cautela.

Non inserire mani, utensili o altri oggetti nel bicchiere, nel contenitore o nell'area delle lame quando l'apparecchio è collegato o in funzione.

Scollegare sempre l'apparecchio dalla rete elettrica prima di montare, smontare, sostituire accessori, pulire o effettuare manutenzione.

Non utilizzare l'apparecchio se il bicchiere, gli accessori, le lame, il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati. In caso di guasto, contattare esclusivamente un centro di assistenza autorizzato.

Non utilizzare l'apparecchio a vuoto né per alimenti eccessivamente duri, salvo diversa indicazione del produttore.

Non utilizzare l'apparecchio in modo continuo per lunghi periodi. Rispettare i tempi massimi di funzionamento per evitare il surriscaldamento del motore.

Utilizzare esclusivamente accessori forniti o raccomandati dal produttore.

Posizionare sempre il frullatore a bicchiere su una superficie piana, stabile e asciutta prima dell'uso. Tenere saldamente il frullatore a immersione durante il funzionamento.

Non immergere il gruppo motore, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o altri liquidi. Rischio di scossa elettrica.

Non lasciare l'apparecchio in funzione senza supervisione.

Spegnere e scollegare immediatamente l'apparecchio in caso di rumori anomali, vibrazioni eccessive, blocco delle lame o odore di bruciato.

Non tentare di riparare o modificare l'apparecchio. Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico qualificato.

Al termine della vita utile, l'apparecchio non deve essere smaltito con i rifiuti domestici. Deve essere conferito a un centro di raccolta differenziata conforme alla Direttiva 2012/19/UE (RAEE).

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der Verwendung des Geräts sorgfältig durch. Die Nichtbeachtung der Anweisungen kann zu Verletzungen, Sachschäden oder einer nicht CE-konformen Verwendung führen.

Dieses Gerät ist ausschließlich für den privaten oder leichten professionellen Gebrauch bestimmt, wie vom Hersteller angegeben. Verwenden Sie es nicht für andere als die vorgesehenen Zwecke.

Dieses Gerät darf nicht von Kindern oder von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten verwendet werden, es sei denn unter Aufsicht oder nach Einweisung in den sicheren Gebrauch, gemäß EN 60335-1.

Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

□ Schnittgefahr durch rotierende Messer. Die Messer sind sehr scharf. Gehen Sie beim Umgang mit den Schneidteilen äußerst vorsichtig vor.

Stecken Sie keine Hände, Utensilien oder andere Gegenstände in den Behälter, das Gefäß oder den Messerbereich, solange das Gerät angeschlossen oder in Betrieb ist.

Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, bevor Sie es montieren, demontieren, Zubehör wechseln, reinigen oder warten.

Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Behälter, das Zubehör, die Messer, das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind. Wenden Sie sich im Störungsfall ausschließlich an einen autorisierten Kundendienst.

Betreiben Sie das Gerät nicht leer und verarbeiten Sie keine extrem harten Lebensmittel, sofern dies nicht ausdrücklich vom Hersteller erlaubt ist.

Verwenden Sie das Gerät nicht ununterbrochen über längere Zeiträume. Beachten Sie die maximalen Betriebszeiten, um eine Überhitzung des Motors zu vermeiden.

Verwenden Sie ausschließlich vom Hersteller geliefertes oder empfohlenes Zubehör.

Stellen Sie Standmixer stets auf eine ebene, stabile und trockene Fläche. Halten Sie Stabmixer während des Betriebs fest in der Hand.

Tauchen Sie die Motoreinheit, das Netzkabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Gefahr eines elektrischen Schlags.

Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.

Schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker, wenn ungewöhnliche Geräusche, starke Vibrationen, blockierte Messer oder Brandgeruch auftreten.

Nehmen Sie keine Reparaturen oder Änderungen am Gerät vor. Reparaturen dürfen ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.

Am Ende seiner Lebensdauer darf das Gerät nicht über den Hausmüll entsorgt werden. Es muss gemäß der Richtlinie 2012/19/EU (WEEE) einer getrennten Sammlung zugeführt werden.

BATIDORA DE MANO

MODELO.: NHB15003AX

MANUAL DE INSTRUCCIONES

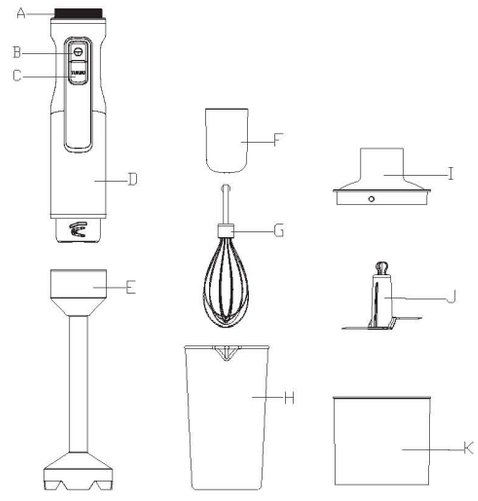


Lea atentamente este manual de instrucciones antes de utilizar el aparato y consérvelo para futuras consultas.

Parámetros técnicos

N.º de modelo	NHB15003AX	Velocidad	15000R/M+/-15%
Tensión nominal	220-240V~	Aislamiento	⧈
Frecuencia nominal	50-60Hz	Tiempo nominal de funcionamiento continuo	≦30S
Potencia nominal	1200-1500W	Tiempo nominal de pausa	≧1 min

A. Regulador de velocidad
B. Botón de baja velocidad
C. Botón turbo
D. Unidad del motor
E. Varilla mezcladora
F. Engranaje del batidor
G. Batidor
H. Vaso
I. Unidad de acoplamiento del picador
J. Cuchilla de picado
K. Cuenco



Advertencia

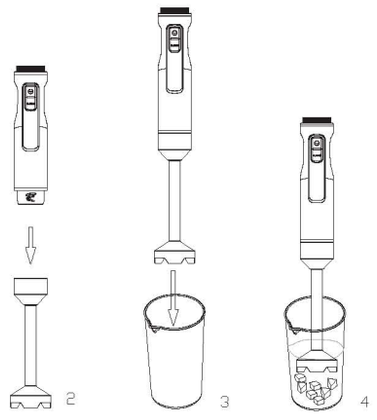
- Antes de conectar el aparato, compruebe que la tensión indicada en el mismo coincide con la tensión de la red eléctrica local.
- No utilice el aparato si el cable de alimentación, el enchufe u otras partes están dañados.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por un centro de servicio autorizado por el distribuidor o por una persona cualificada similar, para evitar peligros.
- Desenchufe siempre el aparato antes de montar, desmontar o limpiar accesorios, o de realizar cualquier ajuste.
- No sumerja nunca la unidad del motor en agua u otros líquidos ni la enjuague bajo el grifo. Limpie la unidad del motor únicamente con un paño húmedo.
- No deje nunca el aparato en funcionamiento sin supervisión.
- Este aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico.
- Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que estén supervisadas o hayan recibido instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- No toque nunca las cuchillas cuando el aparato esté conectado a la red eléctrica. Las cuchillas son muy afiladas.
- Si las cuchillas se bloquean, desenchufe el aparato antes de retirar los ingredientes que las estén bloqueando.
- No sobrecargue el aparato introduciendo demasiados alimentos y no lo haga funcionar de forma continua durante más de 30 segundos.

Preparación para el uso

- Antes de utilizar el aparato por primera vez, limpie a fondo todas las piezas que estén en contacto con los alimentos.
- Deje enfriar los ingredientes calientes antes de procesarlos (temperatura máxima 60 °C).
- Corte los ingredientes grandes en trozos de aproximadamente 2 cm antes de procesarlos.
- Coloque siempre la unidad del motor sobre una superficie plana.

Uso del aparato

Batidora de mano



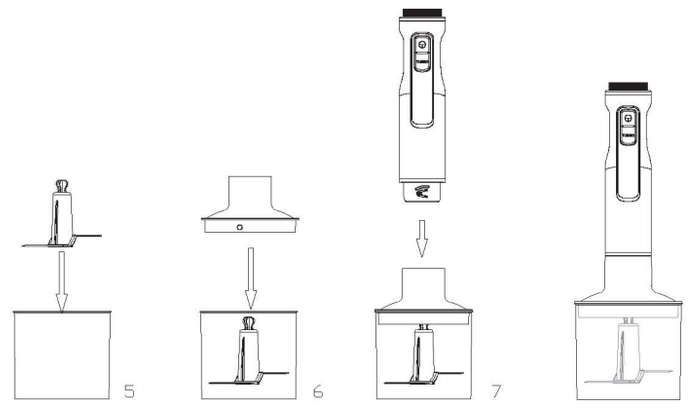
La batidora de mano está destinada a:

- mezclar líquidos, por ejemplo productos lácteos, salsas, zumos de frutas, sopas, bebidas mezcladas y batidos.
- mezclar ingredientes blandos, por ejemplo.
- triturar ingredientes cocidos, por ejemplo para la preparación de alimentos para bebés.

1. Fije la varilla mezcladora a la unidad del motor (fig. 2).
2. Introduzca los ingredientes en el vaso.
3. Sumerja completamente el protector de la cuchilla en los ingredientes (fig. 3).

Pulse el botón de baja velocidad o el botón turbo para encender el aparato (fig. 4).
Mueva el aparato lentamente hacia arriba y hacia abajo, así como con movimientos circulares, para mezclar los ingredientes.

Picadora



Nota: La picadora está destinada a triturar ingredientes como frutos secos, carne, cebollas, queso duro, huevos cocidos, ajo, hierbas, pan seco, etc.

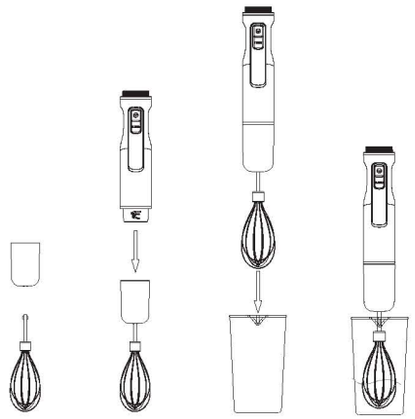
Atención: ¡Las cuchillas son muy afiladas! Por lo tanto, tenga mucho cuidado al manipular la unidad de cuchillas. Sea especialmente cuidadoso al extraer la cuchilla del cuenco de la picadora, al vaciar el cuenco de la picadora y durante la limpieza.

1. Inserte la cuchilla de la picadora en el cuenco de la picadora (fig. 5).
2. Introduzca los ingredientes en el cuenco de la picadora.
3. Coloque la unidad de acoplamiento sobre el cuenco de la picadora (fig. 6).
4. Fije la unidad del motor sobre el cuenco de la picadora (fig. 7).

5. Pulse el botón de baja velocidad o el botón turbo para encender el aparato.

Si los ingredientes se adhieren a las paredes del cuenco de la picadora, despréndalos añadiendo líquido o con una espátula.
Después de triturar carne, deje siempre que el aparato se enfríe.

Batidor



Utilice el batidor exclusivamente para montar nata, batir claras de huevo y mezclar masas para bizcochos y postres preparados.

1. Inserte el batidor en el engranaje del batidor y, a continuación, introduzca la unidad del motor en el engranaje hasta que encaje.
2. Coloque el batidor en un recipiente y solo entonces pulse el interruptor para poner el aparato en funcionamiento.
3. Para desmontar, pulse los botones y retire el engranaje. A continuación, saque el batidor del engranaje.

Para obtener los mejores resultados:
• No utilice el vaso, sino un recipiente más ancho.
• Comience con una velocidad baja.
• Mueva el batidor manteniéndolo ligeramente inclinado.
• Bata un máximo de 400 ml de nata fría (mín. 30 % de materia grasa, 4–8 °C).
• Bata un máximo de 4 claras de huevo.

Cuidado y limpieza

No sumerja la unidad del motor ni la unidad de acoplamiento del batidor en agua.
• Antes de la limpieza, desenchufe el aparato de la red eléctrica.
• Desmonte todas las piezas.
• No sumerja la unidad del motor en agua.
• Limpie la unidad del motor con un paño húmedo.

• Limpie el vaso, el cuenco de la picadora, la cuchilla de la picadora y la unidad de acoplamiento de la picadora en el lavavajillas o en agua caliente con un poco de detergente.
• Seque todas las piezas y guárdelas para su uso posterior.

Medio ambiente



Significado del símbolo del contenedor de basura con ruedas tachado:
Los aparatos eléctricos no deben desecharse junto con los residuos domésticos sin clasificar, sino que deben entregarse a sistemas de recogida selectiva.
Póngase en contacto con su autoridad local para obtener información sobre los sistemas de recogida disponibles.
Si los aparatos eléctricos se eliminan en vertederos o basureros, las sustancias peligrosas pueden filtrarse a las aguas subterráneas e incorporarse a la cadena alimentaria, lo que puede perjudicar su salud y bienestar.
Al sustituir aparatos antiguos por nuevos, el comerciante está legalmente obligado a aceptar su aparato usado para su eliminación de forma gratuita.

Cantidades de mezcla y tiempos de preparación

Ingredientes	Cantidad de mezcla	Tiempo
Frutas y verduras	50–100 g	25 segundos
Alimentos para bebés, sopas y salsas	50–200 ml	25 segundos
Masas	50–250 ml	25 segundos
Batidos y bebidas mezcladas	50–500 ml	25 segundos

Cantidades de triturado y tiempos de preparación

Ingredientes	Cantidad de triturado	Tiempo
Huevos cocidos	2 uds.	4 × 1 seg.
Pan seco	40 g	25 seg.
Chocolate negro	100 g	20 seg.
Ajo	50 g	5 × 1 seg.
Cebollas	200 g	5 × 1 seg.
Carne y pescado	200 g	10 seg.
Hierbas	30 g	20 seg.
Queso	200 g	20 seg.
Frutos secos	100 g	25 seg.
Higos y miel	260 g y 40 g	15 seg.

HAND BLENDER

MODEL NO.: NHB15003AX

INSTRUCTIONS FOR USE

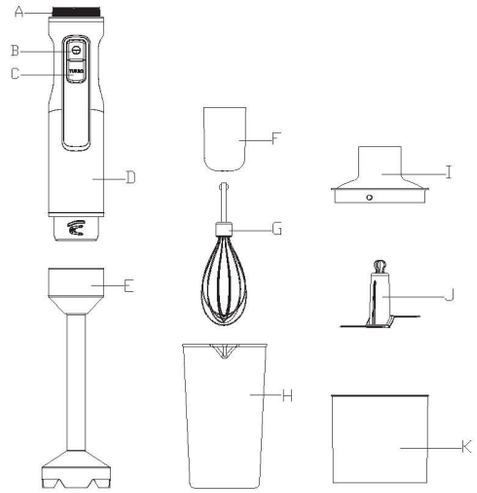


Read these instructions for use carefully before you use the appliance and save them for future reference.

Technology parameter

Model No	NHB15003AX	Rotation speed	15000R/M+/-15%
Rated Voltage	220-240V~	Insulation	⧈
Rated Frequency	50-60Hz	Rated continuous working time	≦30S
Rated Power	1200-1500W	Rated intermission time	≧1 min

A. Variable speed controller
B. Low speed button
C. Turbo speed button
D. Motor unit
E. Blending stick
F. Whisk Gear Box
G. Whisk
H. Beaker
I. Chopping coupling unit
J. Chopping blade
K. Bowl



Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect to the appliance.
- Do not use the appliance if the mains cord, the plug or other parts are damaged.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by manufacturer, or the service centre authorized by the dealer, or similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- Always unplug the appliance from the mains before you assemble, disassemble, clean or adjust any of the accessories.

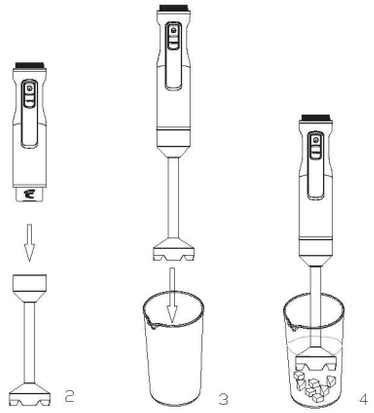
- Never immerse the motor unit in water or any other liquid, nor rinse it under the tap. Only use moist cloth to clean the motor unit.
- Never let the appliance run unattended.
- This appliance is intended for household use only.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Never touch the blades when the appliance is plugged in. The blades are very sharp.
- If the blades get stuck, unplug the appliance before you remove the ingredients that block the blades.
- Do not overload the appliance by putting in too much food and do not operate continuously for more than 30 seconds.

Prepare for use

- Thoroughly clean the parts that come into contact with food before you use the appliance for the first time.
- Let hot ingredients cool down before you process them (max. temperature 60°C).
- Cut large ingredients into pieces of approximately 2 cm before you process them.
- Always place the motor unit on a level surface.

Using the appliance

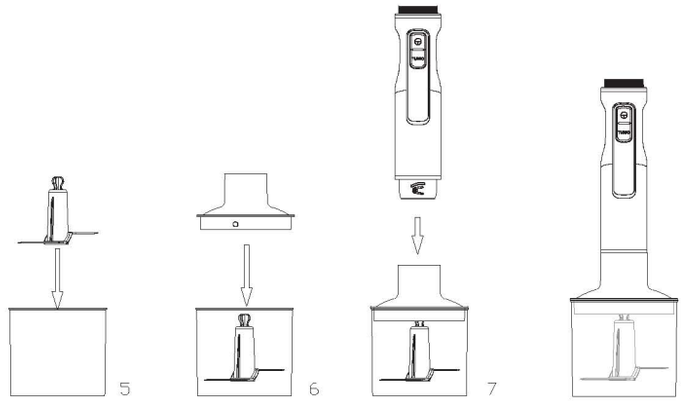
Hand blender



The hand blender is intended for :
- blending liquids, e.g. dairy products, sauces, fruit juices, soups, mixed drinks and shakes.
- mixing soft ingredients, e.g.
- puree cooked ingredients, e.g. for making baby food.

1. Attach the blender bar to the motor unit (Fig.2).
2. Put the ingredients in the beaker.
3. Immerse the blade guard completely in the ingredients(Fig.3).
4. Pressing the low or turbo speed button to switch on the appliance(Fig.4).
5. Move the appliance slowly up and down and in circles to blend the ingredient.

Chopper



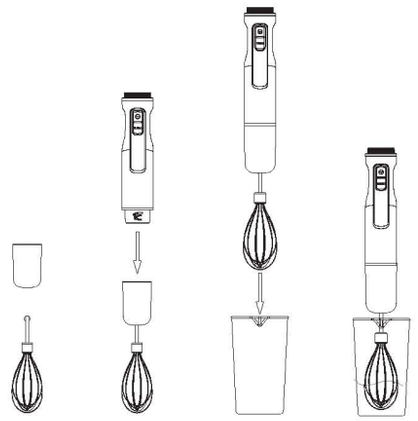
Note: The chopper is intended for chopping ingredients such as nuts, meat, onions, hard cheese, boiled eggs, garlic, herbs, dry bread etc.

Attention: The blades are very sharp! So be very careful when handling the blade unit. Be especially careful when you remove the blade from the chopper bowl, when your empty the chopper bowl and during cleaning.

1. Put the chopper blade unit in the chopper bowl (fig.5)
2. Put the ingredients in the chopper bowl.
3. Put the coupling unit on the chopper bowl (fig.6).
4. Fasten the motor unit onto the chopper bowl (fig.7).
5. Pressing the low or turbo speed button to switch the appliance.

If the ingredients stick to the wall of the chopper bowl, loosen them by adding liquid or using a spatula.
Always let the appliance cool down after chopping meat.

Whisk



Use the whisk only for whipping cream, beating egg whites and mixing sponges and ready-mix desserts.
1. Insert the whisk into the whisk gear box , then insert the motor part into the gear box until it locks.
2. Place the whisk in a vessel and only then, press switch to operate it.
3. To release, press buttons and pull off the gear box. Then pull the whisk out of the gear box.
For best results:
• Do not use the beaker , but a wider bowl.
• Start with a low speed setting.
• Move the whisk by holding it slightly inclined.
• Only whip up to 400 ml chilled cream (min. 30 % fat content, 4–8 °C).
• Only whip up to 4 egg whites

Care and cleaning

Do not immerse the motor unit and the whisk coupling unit in water.

- Unplug the appliance before cleaning.
- Dissemble all the parts.
- Do not immerse the motor unit into water.
- Wipe the motor unit with a moist doth..
- Clean the beaker, the chopper bowl, the chopper blade unit, and the chopper coupling unit in the dishwasher or in warm water with some washing-up liquid.
- Dry and store them for future use.

Environment



Meaning of crossed –out wheeled dustbin:
Do not dispose of electrical appliances as unsorted municipal waste, use separate collection facilities.
Contact you local government for information regarding the collection of systems available. If electrical appliances are disposed of in landfills or dumps, hazardous substances can leak into the groundwater and get into the food chain, damaging your health and well-being.
When replacing old appliances with new ones, the retailer is legally obligated to take back your old appliance for disposals at least free of charge.

Blending quantities and preparation times

Ingredients	Blending quantity	Time
Fruits vegetables	50-100g	25 seconds
Baby food, soups & sauces	50-200ml	25 seconds
Batters	50-250ml	25 seconds
Shakes & mixed drinks	50-500ml	25 seconds

Chopping quantities and preparation times

Ingredients	Chopping quantity	Time
Boiled eggs	2pcs	4 x 1 sec
Dry bread	40g	25 sec
Dark chocolate	100g	20 sec
Garlic	50g	5 x 1 sec
Onions	200g	5 x 1 sec
Meat & fish	200g	10 sec
Herbs	30g	20 sec
Cheese	200g	20 sec
Nuts	100g	25 sec
Figs & Honey	260g & 40g	15 sec.

BATEDEIRA DE MÃO

MODELO: NHB15003AX

MANUAL DE INSTRUÇÕES

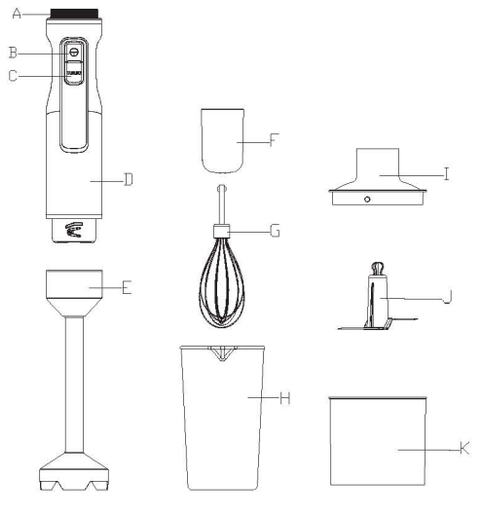


Leia atentamente este manual de instruções antes de utilizar o aparelho e conserve-o para consultas futuras.

Parâmetros técnicos

Nº do modelo	NHB15003AX	**Velocidade**	**15000 R/min ±15%**
Tensão nominal	220–240 V~	Isolamento	⧈
Frequência nominal	50–60 Hz	Tempo nominal de funcionamento contínuo	≤ 30 s
Potência nominal	1200–1500 W	Tempo nominal de pausa	≥ 1 min

A. Regulador de velocidade
B. Botão de baixa velocidade
C. Botão turbo
D. Unidade do motor
E. Vara misturadora
F. Engrenagem do batedor
G. Batedor
H. Copo
I. Unidade de acoplamento do picador
J. Lâmina de picar
K. Tigela



Advertência

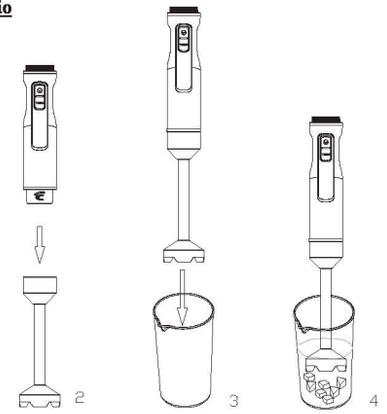
• Antes de conectar o aparelho, verifique se a tensão indicada nele corresponde à tensão da rede elétrica local.
• Não utilize o aparelho se o cabo de alimentação, o plugue ou outras partes estiverem danificados.
• Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, por um centro de assistência autorizado pelo distribuidor ou por uma pessoa qualificada similar, para evitar perigos.
• Desconecte sempre o aparelho da tomada antes de montar, desmontar ou limpar acessórios, ou de realizar qualquer ajuste.
• Nunca mergulhe a unidade do motor em água ou outros líquidos, nem a lave sob água corrente. Limpe a unidade do motor somente com um pano úmido.
• Nunca deixe o aparelho em funcionamento sem supervisão.
• Este aparelho destina-se exclusivamente ao uso doméstico.
• Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, a menos que estejam sob supervisão ou tenham recebido instruções sobre o uso do aparelho por uma pessoa responsável por sua segurança.
• As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.
• Nunca toque nas lâminas quando o aparelho estiver conectado à rede elétrica. As lâminas são muito afiadas.
• Se as lâminas ficarem bloqueadas, desconecte o aparelho da tomada antes de remover os ingredientes que estejam causando o bloqueio.
• Não sobrecarregue o aparelho introduzindo alimentos em excesso e não o utilize de forma contínua por mais de 30 segundos.

Preparação para o uso

- Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, limpe cuidadosamente todas as peças que entram em contacto com os alimentos.
- Deixe arrefecer os ingredientes quentes antes de os processar (temperatura máxima de 60 °C).
- Corte os ingredientes grandes em pedaços de aproximadamente 2 cm antes de os processar.
- Coloque sempre a unidade do motor sobre uma superfície plana.

Uso do aparelho

Batedeira de mão



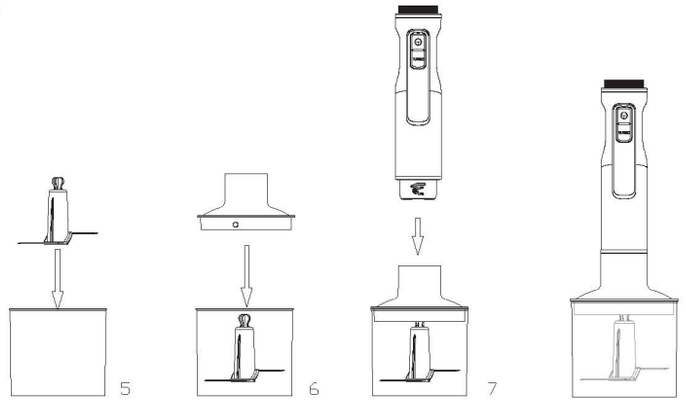
A batedeira de mão destina-se a:

• misturar líquidos, por exemplo, produtos lácteos, molhos, sumos de frutas, sopas, bebidas misturadas e batidos.
• misturar ingredientes macios, por exemplo.
• triturar ingredientes cozidos, por exemplo, para a preparação de alimentos para bebés.

1. Fixe a vara misturadora à unidade do motor (fig. 2).
2. Introduza os ingredientes no copo.
3. Mergulhe completamente o protetor da lâmina nos ingredientes (fig. 3).

Pressione o botão de baixa velocidade ou o botão turbo para ligar o aparelho (fig. 4).
Mova o aparelho lentamente para cima e para baixo, bem como com movimentos circulares, para misturar os ingredientes.

Picadora



Nota: A picadora destina-se a triturar ingredientes como frutos secos, carne, cebolas, queijo duro, ovos cozidos, alho, ervas, pão seco, etc.

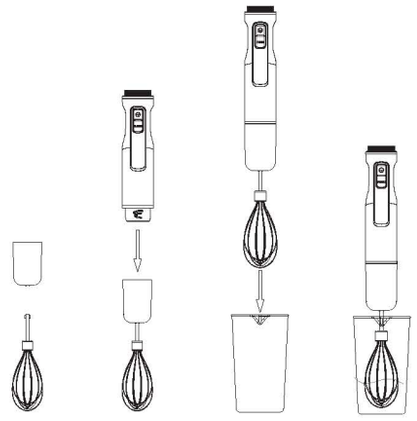
Atenção: As lâminas são muito afiadas! Portanto, tenha muito cuidado ao manusear a unidade de lâminas. Seja especialmente cuidadoso ao retirar a lâmina do recipiente da picadora, ao esvaziar o recipiente da picadora e durante a limpeza.

1. Insira a lâmina da picadora no recipiente da picadora (fig. 5).
2. Introduza os ingredientes no recipiente da picadora.
3. Coloque a unidade de acoplamento sobre o recipiente da picadora (fig. 6).
4. Fixe a unidade do motor sobre o recipiente da picadora (fig. 7).
5. Pressione o botão de baixa velocidade ou o botão turbo para ligar o aparelho.

Se os ingredientes aderirem às paredes do recipiente da picadora, solte-os adicionando líquido ou com uma espátula.

Depois de triturar carne, deixe sempre o aparelho arrefecer.

Batedor



Utilize o batedor exclusivamente para bater natas, bater claras de ovo e misturar massas para bolos e sobremesas preparadas.

1. Insira o batedor na engrenagem do batedor e, em seguida, introduza a unidade do motor na engrenagem até encaixar.
2. Coloque o batedor num recipiente e só então pressione o interruptor para colocar o aparelho em funcionamento.
3. Para desmontar, pressione os botões e retire a engrenagem. Em seguida, retire o batedor da engrenagem.

Para obter os melhores resultados:

• Não utilize o copo, mas sim um recipiente mais largo.
• Comece com uma velocidade baixa.
• Mova o batedor mantendo-o ligeiramente inclinado.

• Bata no máximo 400 ml de natas frias (mín. 30 % de matéria gorda, 4–8 °C).
• Bata no máximo 4 claras de ovo.

Cuidado e limpeza

• Não mergulhe a unidade do motor nem a unidade de acoplamento do batedor em água.
• Antes da limpeza, desligue o aparelho da rede elétrica.
• Desmonte todas as peças.
• Não mergulhe a unidade do motor em água.
• Limpe a unidade do motor com um pano húmido.
• Limpe o copo, o recipiente da picadora, a lâmina da picadora e a unidade de acoplamento da picadora na máquina de lavar louça ou em água quente com um pouco de detergente.
• Seque todas as peças e guarde-as para utilização posterior.

Meio ambiente

Significado do símbolo do contentor de lixo com rodas riscado:

Os aparelhos elétricos não devem ser eliminados juntamente com os resíduos domésticos não classificados, devendo ser entregues a sistemas de recolha seletiva.
Contacte a sua autoridade local para obter informações sobre os sistemas de recolha disponíveis. Se os aparelhos elétricos forem eliminados em aterros ou lixeiras, substâncias perigosas podem infiltrar-se nas águas subterrâneas e entrar na cadeia alimentar, podendo prejudicar a sua saúde e bem-estar.
Ao substituir aparelhos antigos por novos, o comerciante é legalmente obrigado a aceitar o seu aparelho usado para eliminação gratuita.

Quantidades de mistura e tempos de preparação

Ingredientes	Quantidade de mistura	Tempo
Frutas e legumes	50–100 g	25 segundos
Alimentos para bebés, sopas e molhos	50–200 ml	25 segundos
Massas	50–250 ml	25 segundos
Batidos e bebidas misturadas	50–500 ml	25 segundos

Quantidades de trituração e tempos de preparação

Ingredientes	Quantidade triturada	Tempo
Ovos cozidos	2 unid.	4 × 1 seg.
Pão seco	40 g	25 seg.
Chocolate negro	100 g	20 seg.
Alho	50 g	5 × 1 seg.
Cebolas	200 g	5 × 1 seg.
Carne e peixe	200 g	10 seg.
Ervas	30 g	20 seg.
Queijo	200 g	20 seg.
Frutos secos	100 g	25 seg.
Figos e mel	260 g e 40 g	15 seg.

SBATTITORE A MANO

MODELLO: NHB15003AX

MANUALE DI ISTRUZIONI

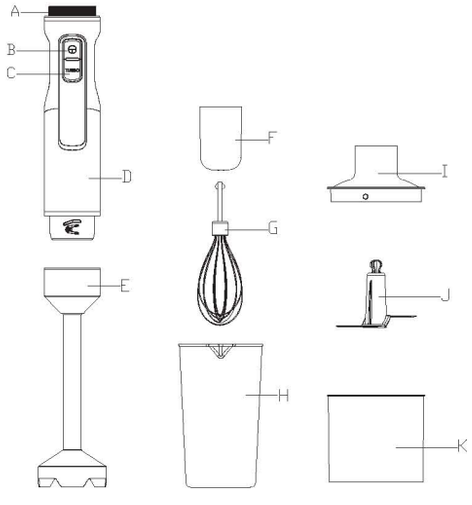


Leggere attentamente questo manuale di istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio e conservarlo per consultazioni future.

Parametri tecnici

N° del modello	NHB15003AX	Velocità	15000 giri/min ±15%
Tensione nominale	220–240 V~	Isolamento	I ⧈
Frequenza nominale	50–60 Hz	Tempo nominale di funzionamento continuo	≤ 30 s
Potenza nominale	1200–1500 W	Tempo nominale di pausa	≥ 1 min

A. Regolatore di velocità
B. Pulsante a bassa velocità
C. Pulsante turbo
D. Unità motore
E. Asta miscelatrice
F. Ingranaggio del battitore
G. Battitore
H. Bicchiere
I. Unità di accoppiamento del tritatore
J. Lama di tritatura
K. Ciotola



Avvertenza

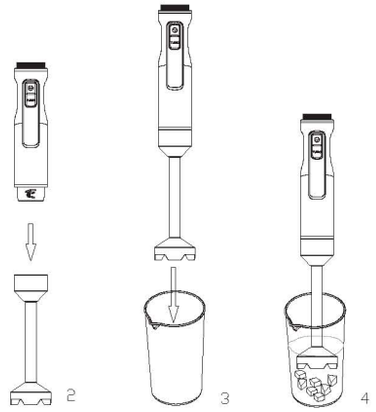
• Prima di collegare l'apparecchio, verificare che la tensione indicata su di esso corrisponda alla tensione della rete elettrica locale.
• Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione, la spina o altre parti risultano danneggiati.
• Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza autorizzato dal distributore o da una persona qualificata, per evitare rischi.
• Scollegare sempre l'apparecchio dalla presa di corrente prima di montare, smontare o pulire gli accessori, o prima di effettuare qualsiasi regolazione.
• Non immergere mai l'unità motore in acqua o in altri liquidi, né lavarla sotto acqua corrente. Pulire l'unità motore solo con un panno umido.
• Non lasciare mai l'apparecchio in funzione senza supervisione.
• Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico.
• Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o con mancanza di esperienza e conoscenze, a meno che non siano supervisionate o abbiano ricevuto istruzioni sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
• I bambini devono essere sorvegliati per garantire che non giochino con l'apparecchio.
• Non toccare mai le lame quando l'apparecchio è collegato alla rete elettrica. Le lame sono molto affilate.
• Se le lame si bloccano, scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente prima di rimuovere gli ingredienti che causano il blocco.
• Non sovraccaricare l'apparecchio introducendo una quantità eccessiva di alimenti e non utilizzarlo in modo continuo per più di 30 secondi.

Preparazione all'uso

- Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, pulire accuratamente tutte le parti che entrano in contatto con gli alimenti.
- Lasciare raffreddare gli ingredienti caldi prima di lavorarli (temperatura massima 60 °C).
- Tagliare gli ingredienti di grandi dimensioni in pezzi di circa 2 cm prima di lavorarli.
- Posizionare sempre l'unità motore su una superficie piana.

Uso dell'apparecchio

Sbattitore a mano



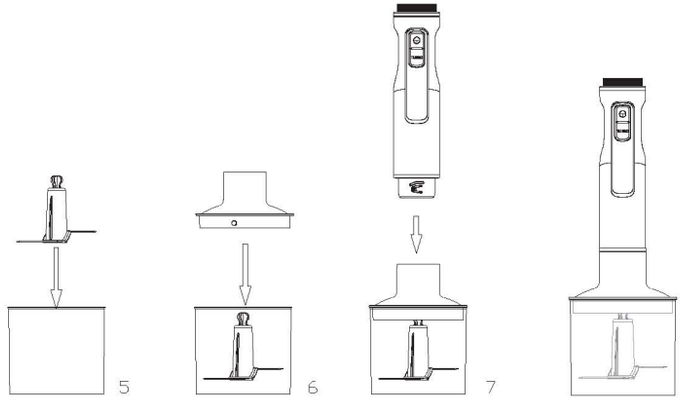
Lo sbattitore a mano è destinato a:

• mescolare liquidi, ad esempio prodotti lattiero-caseari, salse, succhi di frutta, zuppe, bevande miscelate e frullati.
• mescolare ingredienti morbidi, ad esempio.
• tritare ingredienti cotti, ad esempio per la preparazione di alimenti per bambini.

1. Fissare l'asta miscelatrice all'unità motore (fig. 2).
2. Inserire gli ingredienti nel bicchiere.
3. Immergere completamente la protezione della lama negli ingredienti (fig. 3).

Premere il pulsante di bassa velocità o il pulsante turbo per accendere l'apparecchio (fig. 4).
Muovere lentamente l'apparecchio verso l'alto e verso il basso, nonché con movimenti circolari, per mescolare gli ingredienti.

Tritatutto



Nota: Il tritatutto è destinato a tritare ingredienti come frutta secca, carne, cipolle, formaggio duro, uova sode, aglio, erbe aromatiche, pane secco, ecc.

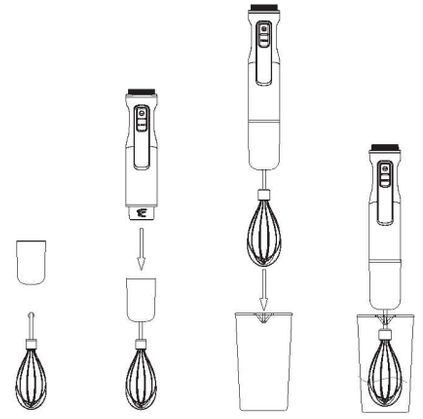
Attenzione: Le lame sono molto affilate! Pertanto, prestare molta attenzione quando si maneggia l'unità lame. Prestare particolare attenzione durante la rimozione della lama dal contenitore del tritatutto, durante lo svuotamento del contenitore del tritatutto e durante la pulizia.

1. Inserire la lama del tritatutto nel contenitore del tritatutto (fig. 5).
2. Inserire gli ingredienti nel contenitore del tritatutto.
3. Posizionare l'unità di accoppiamento sul contenitore del tritatutto (fig. 6).
4. Fissare l'unità motore sul contenitore del tritatutto (fig. 7).
5. Premere il pulsante di bassa velocità o il pulsante turbo per accendere l'apparecchio.

Se gli ingredienti aderiscono alle pareti del contenitore del tritatutto, staccarli aggiungendo del liquido o utilizzando una spatola.

Dopo aver tritato la carne, lasciare sempre raffreddare l'apparecchio.

Battitore



Utilizzare il battitore esclusivamente per montare la panna, montare gli albumi e mescolare impasti per torte e dessert pronti.

1. Inserire il battitore nell'ingranaggio del battitore e quindi inserire l'unità motore nell'ingranaggio fino allo scatto.
2. Posizionare il battitore in un recipiente e solo allora premere l'interruttore per mettere in funzione l'apparecchio.
3. Per smontare, premere i pulsanti e rimuovere l'ingranaggio. Successivamente, estrarre il battitore dall'ingranaggio.

Per ottenere i migliori risultati:

• Non utilizzare il bicchiere, ma un recipiente più grande.
• Iniziare con una velocità bassa.
• Muovere il battitore mantenendolo leggermente inclinato.
• Montare al massimo 400 ml di panna fredda (min. 30% di materia grassa, 4–8 °C).
• Montare al massimo 4 albumi.

Cura e pulizia

•• Non immergere l'unità motore né l'unità di accoppiamento del battitore in acqua.
• Prima della pulizia, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
• Smontare tutte le parti.
• Non immergere l'unità motore in acqua.
• Pulire l'unità motore con un panno umido.

Ambiente



Significato del simbolo del contenitore dei rifiuti con ruote barrato:

Gli apparecchi elettrici non devono essere smaltiti insieme ai rifiuti domestici non differenziati, ma devono essere conferiti ai sistemi di raccolta differenziata.
Contattare le autorità locali per ottenere informazioni sui sistemi di raccolta disponibili. Se gli apparecchi elettrici vengono smaltiti in discariche o rifiuti indifferenziati, le sostanze pericolose possono infiltrarsi nelle acque sotterranee ed entrare nella catena alimentare, danneggiando la salute e il benessere.
Quando si sostituiscono apparecchi vecchi con nuovi, il rivenditore è legalmente obbligato ad accettare gratuitamente l'apparecchio usato per lo smaltimento.

Quantità di miscelazione e tempi di preparazione

Ingredienti	Quantità di miscelazione	Tempo
Frutta e verdura	50–100 g	25 secondi
Alimenti per bambini, zuppe e salse	50–200 ml	25 secondi
Impasti	50–250 ml	25 secondi
Frullati e bevande miscelate	50–500 ml	25 secondi

Quantità di tritatura e tempi di preparazione

Ingredienti	Quantità tritata	Tempo
Uova sode	2 pz.	4 × 1 s
Pane secco	40 g	25 s
Cioccolato fondente	100 g	20 s
Aglio	50 g	5 × 1 s
Cipolle	200 g	5 × 1 s
Carne e pesce	200 g	10 s
Erbe aromatiche	30 g	20 s
Formaggio	200 g	20 s
Frutta secca	100 g	25 s
Fichi e miele	260 g e 40 g	15 s

BATTEUR À MAIN

MODÈLE : NHB15003AX

MANUEL D'INSTRUCTIONS

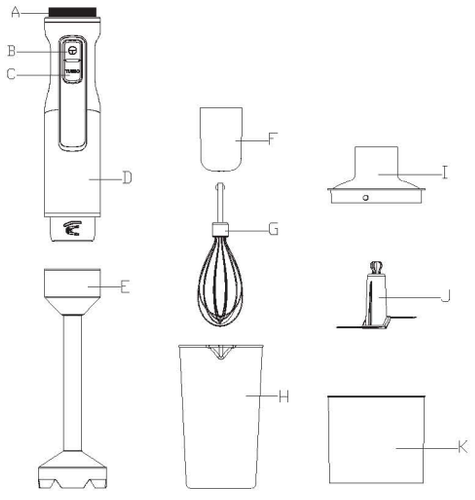


Lisez attentivement ce manuel d'instructions avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour toute consultation ultérieure.

Paramètres techniques

N° du modèle	NHB15003AX	Vitesse	15 000 tr/min ±15 %
Tension nominale	220–240 V~	Isolation	⧈
Fréquence nominale	50–60 Hz	Temps nominal de fonctionnement continu	≤ 30 s
Puissance nominale	1200–1500 W	Temps nominal de pause	≥ 1 min

A. Régulateur de vitesse
B. Bouton de basse vitesse
C. Bouton turbo
D. Unité du moteur
E. Tige mélangeuse
F. Engrenage du batteur
G. Batteur
H. Gobelet
I. Unité de couplage du hachoir
J. Lame de hachage
K. Bol



Avertissement

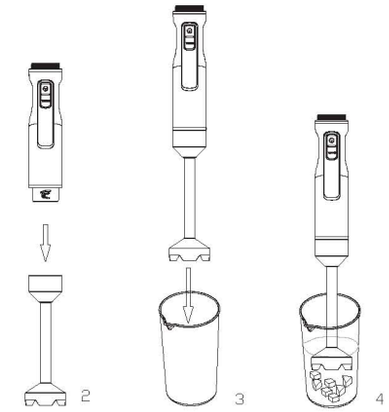
• Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur celui-ci correspond à la tension du réseau électrique local.
• N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche ou d'autres parties sont endommagés.
• Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, par un centre de service après-vente agréé par le distributeur ou par une personne qualifiée similaire, afin d'éviter tout danger.
• Débranchez toujours l'appareil de la prise électrique avant de monter, démonter ou nettoyer les accessoires, ou d'effectuer tout réglage.
• Ne plongez jamais l'unité du moteur dans l'eau ou dans d'autres liquides, et ne la lavez pas sous l'eau courante. Nettoyez l'unité du moteur uniquement avec un chiffon humide.
• Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
• Cet appareil est destiné exclusivement à un usage domestique.
• Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf si elles sont surveillées ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
• Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
• Ne touchez jamais les lames lorsque l'appareil est branché sur le réseau électrique. Les lames sont très tranchantes.
• Si les lames se bloquent, débranchez l'appareil de la prise avant de retirer les ingrédients à l'origine du blocage.
• Ne surchargez pas l'appareil en introduisant une quantité excessive d'aliments et ne l'utilisez pas de manière continue pendant plus de 30 secondes.

Préparation à l'utilisation

- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, nettoyez soigneusement toutes les pièces entrant en contact avec les aliments.
- Laissez refroidir les ingrédients chauds avant de les traiter (température maximale de 60 °C).
- Coupez les ingrédients de grande taille en morceaux d'environ 2 cm avant de les traiter.
- Placez toujours l'unité du moteur sur une surface plane.

Utilisation de l'appareil

Batteur à main

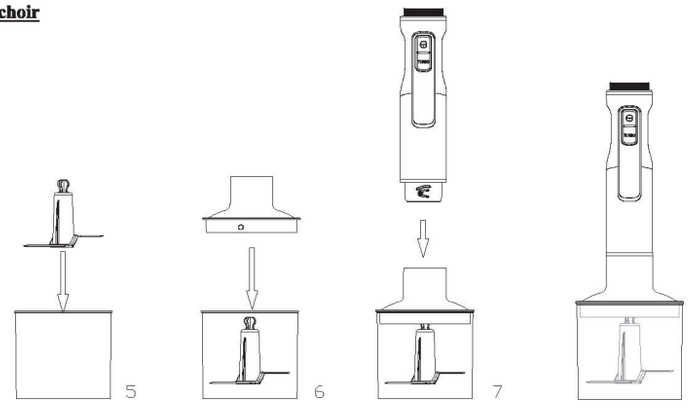


La batedeira de mão est destinée à :
• mélanger des liquides, par exemple des produits laitiers, des sauces, des jus de fruits, des soupes, des boissons mélangées et des smoothies.
• mélanger des ingrédients tendres, par exemple.
• broyer des ingrédients cuits, par exemple pour la préparation d'aliments pour bébés.

1. Fixez la tige mélangeuse à l'unité du moteur (fig. 2).
2. Introduisez les ingrédients dans le gobelet.
3. Plongez complètement le protège-lame dans les ingrédients (fig. 3).

Appuyez sur le bouton de basse vitesse ou sur le bouton turbo pour mettre l'appareil en marche (fig. 4). Déplacez l'appareil lentement de haut en bas, ainsi qu'avec des mouvements circulaires, afin de mélanger les ingrédients.

Hachoir



Remarque : Le hachoir est destiné à hacher des ingrédients tels que fruits secs, viande, oignons, fromage dur, œufs durs, ail, herbes, pain sec, etc.

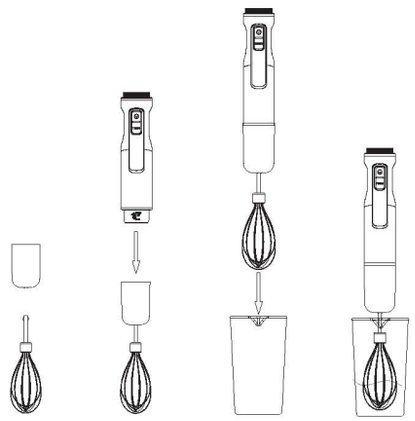
Attention : Les lames sont très tranchantes ! Par conséquent, faites très attention lors de la manipulation de l'unité de lames. Soyez particulièrement prudent lors du retrait de la lame du récipient du hachoir, lors du vidage du récipient du hachoir et pendant le nettoyage.

1. Insérez la lame du hachoir dans le récipient du hachoir (fig. 5).
2. Introduisez les ingrédients dans le récipient du hachoir.
3. Placez l'unité de couplage sur le récipient du hachoir (fig. 6).
4. Fixez l'unité du moteur sur le récipient du hachoir (fig. 7).
5. Appuyez sur le bouton de basse vitesse ou sur le bouton turbo pour mettre l'appareil en marche.

Si les ingrédients adhèrent aux parois du récipient du hachoir, décollez-les en ajoutant du liquide ou à l'aide d'une spatule.

Après avoir haché de la viande, laissez toujours l'appareil refroidir.

Batteur



Utilisez le batteur exclusivement pour fouetter la crème, battre les blancs d'œufs et mélanger des pâtes pour gâteaux et desserts prêts à l'emploi.

1. Insérez le batteur dans l'engrenage du batteur, puis introduisez l'unité du moteur dans l'engrenage jusqu'à enclenchement.

2. Placez le batteur dans un récipient et appuyez ensuite sur l'interrupteur pour mettre l'appareil en fonctionnement.
3. Pour démonter, appuyez sur les boutons et retirez l'engrenage. Ensuite, retirez le batteur de l'engrenage.

Pour obtenir les meilleurs résultats :
- N'utilisez pas le gobelet, mais un récipient plus large.
- Commencez avec une vitesse basse.
- Déplacez le batteur en le maintenant légèrement incliné.
- Battez au maximum 400 ml de crème froide (min. 30 % de matière grasse, 4–8 °C).
- Battez au maximum 4 blancs d'œufs.

Entretien et nettoyage

- Ne plongez pas l'unité du moteur ni l'unité de couplage du batteur dans l'eau.
- Avant le nettoyage, débranchez l'appareil du réseau électrique.
- Démontez toutes les pièces.
- Ne plongez pas l'unité du moteur dans l'eau.
- Nettoyez l'unité du moteur avec un chiffon humide.
- Nettoyez le gobelet, le récipient du hachoir, la lame du hachoir et l'unité de couplage du hachoir au lave-vaisselle ou à l'eau chaude avec un peu de détergent.
- Séchez toutes les pièces et rangez-les pour une utilisation ultérieure.

Environnement



Signification du symbole de la poubelle à roulettes barrée :

Les appareils électriques ne doivent pas être éliminés avec les déchets ménagers non triés et doivent être remis aux systèmes de collecte sélective.
Contactez votre autorité locale pour obtenir des informations sur les systèmes de collecte disponibles. Si les appareils électriques sont éliminés dans des décharges ou des poubelles, des substances dangereuses peuvent s'infiltrer dans les eaux souterraines et entrer dans la chaîne alimentaire, ce qui peut nuire à votre santé et à votre bien-être.
Lors du remplacement d'un ancien appareil par un nouveau, le commerçant est légalement tenu d'accepter gratuitement votre appareil usagé en vue de son élimination.

Quantités de mélange et temps de préparation

Ingrédients	Quantité de mélange	Temps
Fruits et légumes	50–100 g	25 secondes
Aliments pour bébés, soupes et sauces	50–200 ml	25 secondes
Pâtes	50–250 ml	25 secondes
Smoothies et boissons mélangées	50–500 ml	25 secondes

Quantités de hachage et temps de préparation

Ingrédients	Quantité hachée	Temps
Œufs durs	2 unités	4 × 1 s
Pain sec	40 g	25 s
Chocolat noir	100 g	20 s
Ail	50 g	5 × 1 s
Oignons	200 g	5 × 1 s
Viande et poisson	200 g	10 s
Herbes	30 g	20 s
Fromage	200 g	20 s
Fruits secs	100 g	25 s
Figues et miel	260 g et 40 g	15 s

STABMIXER

MODELL-NR.: NHB15003AX

GEBRAUCHSANWEISUNG

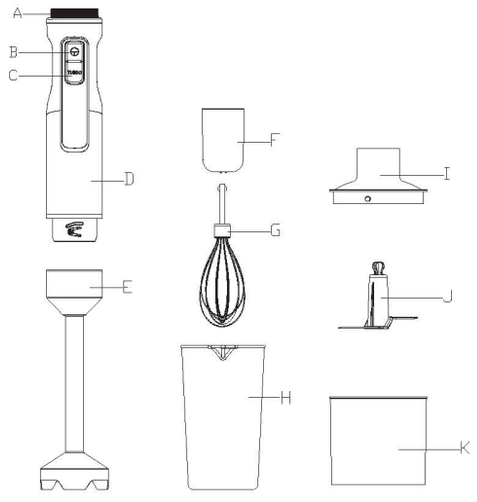


Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden, und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.

Technische Parameter

Modell-Nr.	NHB15003AX	Drehzahl	15000R/M+/-15%
Nennspannung	220-240V~	Isolierung	⧈
Nennfrequenz	50-60Hz	Nenn-Dauerbetriebszeit	≦30S
Nennleistung	1200-1500W	Nenn-Pausenzeit	≧1 min

A. Drehzahlregler
B. Taste für niedrige Geschwindigkeit
C. Turbotaste
D. Motoreinheit
E. Mixstab
F. Schneebesen-Getriebe
G. Schneebesen
H. Becher
I. Zerkleinerer-Kupplungseinheit
J. Zerkleinerungsmesser
K. Schüssel



Warnung

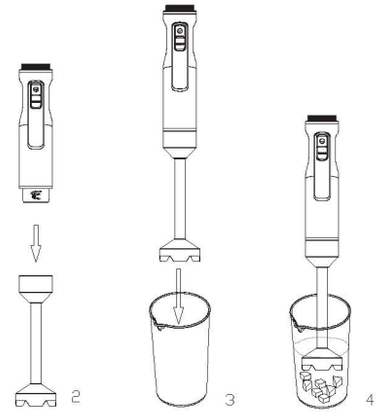
- Überprüfen Sie vor dem Anschließen des Geräts, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel, der Stecker oder andere Teile beschädigt sind.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, von einem vom Händler autorisierten Servicezentrum oder von einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker, bevor Sie Zubehörteile montieren, demontieren, reinigen oder Einstellungen vornehmen.
- Tauchen Sie die Motoreinheit niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten und spülen Sie sie nicht unter fließendem Wasser ab. Reinigen Sie die Motoreinheit nur mit einem feuchten Tuch.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt in Betrieb.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch bestimmt.
- Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis bestimmt, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder in die Benutzung des Geräts von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person eingewiesen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Berühren Sie niemals die Klingen, wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist. Die Klingen sind sehr scharf.
- Wenn die Klingen blockiert sind, ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie die Zutaten entfernen, die die Klingen blockieren.
- Überlasten Sie das Gerät nicht, indem Sie zu viele Lebensmittel einfüllen, und betreiben Sie es nicht länger als 30 Sekunden ununterbrochen.

Vorbereitung für den Gebrauch

- Reinigen Sie vor der ersten Benutzung des Geräts gründlich alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
- Lassen Sie heiße Zutaten abkühlen, bevor Sie sie verarbeiten (max. Temperatur 60 °C).
- Schneiden Sie große Zutaten vor der Verarbeitung in etwa 2 cm große Stücke.
- Stellen Sie die Motoreinheit immer auf eine ebene Fläche.

Verwendung des Geräts

Stabmixer



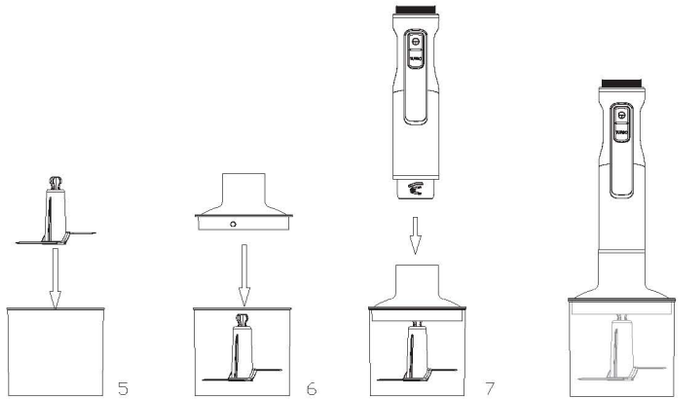
Der Stabmixer ist bestimmt für:

- das Mixen von Flüssigkeiten, z. B. Milchprodukten, Soßen, Fruchtsäften, Suppen, Mixgetränken und Shakes.
- das Mischen von weichen Zutaten, z. B.
- das Pürieren von gekochten Zutaten, z. B. zur Zubereitung von Babynahrung.

1. Befestigen Sie den Mixstab an der Motoreinheit (Abb. 2).
2. Geben Sie die Zutaten in den Becher.
3. Tauchen Sie den Klingenschutz vollständig in die Zutaten ein (Abb. 3).

Drücken Sie die Taste für niedrige Geschwindigkeit oder die Turbotaste, um das Gerät einzuschalten (Abb. 4).
Bewegen Sie das Gerät langsam auf und ab sowie in kreisenden Bewegungen, um die Zutaten zu mixen.

Zerkleinerer



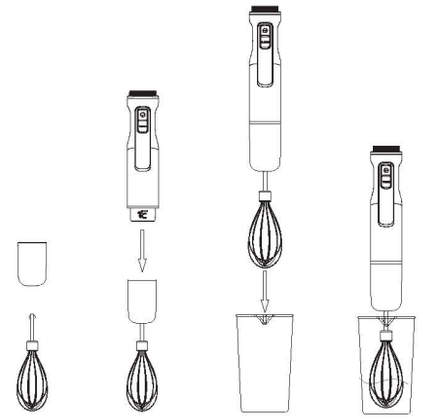
Hinweis: Der Zerkleinerer ist zum Zerkleinern von Zutaten wie Nüssen, Fleisch, Zwiebeln, Hartkäse, gekochten Eiern, Knoblauch, Kräutern, trockenem Brot usw. bestimmt.

Achtung: Die Klingen sind sehr scharf! Seien Sie daher beim Umgang mit der Messereinheit äußerst vorsichtig. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie die Klinge aus der Zerkleinererschüssel entnehmen, beim Entleeren der Zerkleinererschüssel und während der Reinigung.

1. Setzen Sie die Zerkleinererklinge in die Zerkleinererschüssel ein (Abb. 5).
2. Geben Sie die Zutaten in die Zerkleinererschüssel.
3. Setzen Sie die Kupplungseinheit auf die Zerkleinererschüssel (Abb. 6).
4. Befestigen Sie die Motoreinheit auf der Zerkleinererschüssel (Abb. 7).
5. Drücken Sie die Taste für niedrige Geschwindigkeit oder die Turbotaste, um das Gerät einzuschalten.

Wenn die Zutaten an der Wand der Zerkleinererschüssel haften bleiben, lösen Sie sie durch Zugabe von Flüssigkeit oder mit einem Spatel.
Lassen Sie das Gerät nach dem Zerkleinern von Fleisch immer abkühlen.

Schneebesen



Verwenden Sie den Schneebesen ausschließlich zum Schlagen von Sahne, zum Aufschlagen von Eiweiß sowie zum Mischen von Biskuitteigen und Fertigdesserts.

1. Setzen Sie den Schneebesen in das Schneebesen-Getriebe ein und stecken Sie anschließend die Motoreinheit in das Getriebe, bis sie einrastet.
2. Stellen Sie den Schneebesen in ein Gefäß und drücken Sie erst dann den Schalter, um das Gerät zu betreiben.
3. Zum Lösen drücken Sie die Tasten und ziehen das Getriebe ab. Ziehen Sie anschließend den Schneebesen aus dem Getriebe.

Für beste Ergebnisse:
• Verwenden Sie nicht den Becher, sondern eine breitere Schüssel.
• Beginnen Sie mit einer niedrigen Geschwindigkeitsstufe.
• Bewegen Sie den Schneebesen, indem Sie ihn leicht schräg halten.
• Schlagen Sie maximal 400 ml gekühlte Sahne (mind. 30 % Fettgehalt, 4–8 °C).
• Schlagen Sie maximal 4 Eiweiße.

Pflege und Reinigung

Tauchen Sie die Motoreinheit und die Schneebesen-Kupplungseinheit nicht in Wasser ein.

• Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker des Geräts.
• Zerlegen Sie alle Teile.
• Tauchen Sie die Motoreinheit nicht in Wasser ein.
• Wischen Sie die Motoreinheit mit einem feuchten Tuch ab.
• Reinigen Sie den Becher, die Zerkleinererschüssel, die Zerkleinererklinge und die Zerkleinerer-Kupplungseinheit im Geschirrspüler oder in warmem Wasser mit etwas Spülmittel.
• Trocknen Sie alle Teile und bewahren Sie sie für den späteren Gebrauch auf.

Umwelt



Bedeutung der durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern:
Elektrische Geräte dürfen nicht über den unsortierten Hausmüll entsorgt werden, sondern sind getrennten Sammelsystemen zuzuführen.
Wenden Sie sich an Ihre örtliche Behörde, um Informationen über die verfügbaren Sammelsysteme zu erhalten.
Werden Elektrogeräte auf Deponien oder Müllkippen entsorgt, können gefährliche Stoffe in das Grundwasser gelangen und in die Nahrungskette eindringen, was Ihre Gesundheit und Ihr Wohlbefinden schädigen kann.
Beim Austausch alter Geräte gegen neue ist der Händler gesetzlich verpflichtet, Ihr Altgerät mindestens kostenlos zur Entsorgung zurückzunehmen.

Mixmengen und Zubereitungszeiten

Zutaten	Mixmenge	Zeit
Obst und Gemüse	50–100 g	25 Sekunden
Babynahrung, Suppen & Soßen	50–200 ml	25 Sekunden
Teige	50–250 ml	25 Sekunden
Shakes & Mixgetränke	50–500 ml	25 Sekunden

Zerkleinerungsmengen und Zubereitungszeiten

Zutaten	Zerkleinerungsmenge	Zeit
Gekochte Eier	2 Stk.	4 × 1 Sek.
Trockenes Brot	40 g	25 Sek.
Dunkle Schokolade	100 g	20 Sek.
Knoblauch	50 g	5 × 1 Sek.
Zwiebeln	200 g	5 × 1 Sek.
Fleisch & Fisch	200 g	10 Sek.
Kräuter	30 g	20 Sek.
Käse	200 g	20 Sek.
Nüsse	100 g	25 Sek.
Feigen & Honig	260 g & 40 g	15 Sek.