



Gebruiksaanwijzing	NL
Instructions	EN
Mode d'emploi	FR
Gebrauchsanleitung	DE
Instrucciones de uso	ES



21.3000.00.00 Classic Master Power Blender 2.0L







Gebruiksaanwijzing	NL	4
Bourgini service en garantie	NL	7
Instructions	EN	8
Bourgini service and warranty	EN	11
Mode d'emploi	FR	12
Service après-vente et garantie Bourgini	FR	16
Gebrauchsanleitung	DE	17
Bourgini Kundenservice und Garantie	DE	21
Instrucciones de uso	ES	22
Servicio postventa y garantía de Bourgini	ES	26





NL

VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

- ★ Lees voor gebruik de gebruiksaanwijzing aandachtig door. Bewaar de gebruiksaanwijzing.
- ★ Het apparaat kan worden gebruikt, gereinigd en onderhouden door kinderen vanaf 8 jaar indien ze onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen onder de 8 jaar. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Houd altijd toezicht op kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat spelen.
- ★ Het apparaat kan worden gebruikt door personen met een fysieke, zintuiglijke, mentale of motorische handicap en door personen zonder de benodigde ervaring en kennis indien ze onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of instructies krijgen over

hoe het apparaat op een veilige manier te gebruiken is en indien ze de gevaren begrijpen die met het gebruik samenhangen.

- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Gebruik het apparaat en de toebehoren uitsluitend voor de beoogde doeleinden. Gebruik het apparaat en de toebehoren niet voor andere doeleinden dan beschreven in de handleiding.
- Gebruik het apparaat niet als een onderdeel, toebehoren, netsnoer of stekker beschadigd of defect is. Laat een beschadigd of defect onderdeel, toebehoren, netsnoer of stekker door de leverancier of een erkend service-centrum vervangen.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van voorzieningen die water bevatten zoals badkuipen, douches en wastafels.
- Dompel het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen. Als dit toch gebeurt, haal dan zo snel mogelijk de stekker uit het stopcontact. Verwijder het apparaat nooit uit water of andere vloeistoffen, voordat de stekker uit het stopcontact gehaald is. Een apparaat dat in water of andere vloeistoffen terecht is gekomen kunt u niet meer gebruiken.
- Zorg dat er geen water in de aansluitpunten van het netsnoer en het verlengsnoer kan komen.
- Houd het netsnoer uit de buurt van warmtebronnen, olie en scherpe randen.
- Controleer voor gebruik altijd of de netspanning overeenkomt met de spanning op het typeplaatje van het apparaat.
- Sluit voor extra bescherming het apparaat aan op een groep die beveiligd is door een aardlekschakelaar met een nominale aanspreekstroom van maximaal 30 mA.
- Bedien het apparaat niet door middel van een externe tijdschakelaar of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Wikkel het netsnoer en een eventueel verlengsnoer altijd volledig af. Zorg dat het netsnoer en een eventueel verlengsnoer niet over de rand van een werkblad hangen, dat deze niet per ongeluk verstrengeld kunnen raken en dat niemand er over kan struikelen.
- Trek niet aan netsnoer om de stekker uit het

BOURGINI®





- stopcontact te halen.
- Haal de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis. Plaats het apparaat op een stabiel en vlak oppervlak.
- Houd het apparaat uit de buurt van warmtebronnen. Plaats het apparaat niet op hete oppervlakken of in de buurt van open vlammen.
- Zorg dat uw handen droog zijn voordat u het apparaat aanraakt.
- Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat gaat monteren of demonteren en voordat u reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat gaat uitvoeren.
- Motor apparaten: pas op voor scherpe en/of bewegende delen. Houd uw handen tijdens gebruik, reiniging en onderhoud uit de buurt van de bewegende delen.
- Verwarmingsapparaten: wacht totdat het apparaat is afgekoeld voordat u de behuizing en de onderdelen van het apparaat aanraakt.

Wees extra voorzichtig tijdens reiniging en onderhoud.

INLEIDING

Deze stijlvolle blender heeft een zeer krachtige motor en roestvrijstalen messen. U kunt er moeiteloos fruit en groente mee hakken of puren en er shakes en sappen van maken. U kunt een van de 6 digitale programma's gebruiken of handmatig blenden. Tijdens het blenden kunt u door de vulopening producten toevoegen zonder te morsen. De rubberen voetjes onder de blender voorkomen dat het apparaat wegschuift. Door de hoge snelheid warmen vloeistoffen op door de wrijving van de messen. Dit is handig voor het maken van bijv. soepen of sauzen. Dit verbetert ook het mengresultaat. Let op: oorspronkelijk koude ingrediënten kunnen dus opwarmen.

WERKING EN BEDIENING

De blender bevat de volgende onderdelen:
The blender includes the following parts:

1. Vuldop
2. Deksel
3. Kan
4. LCD Display
5. Bedieningspaneel
6. Pulse knop
7. Power knop
8. Borstel
9. Mengstaaf

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Maak het apparaat en de onderdelen schoon. Zie 'Onderhoud en reinigen'.
- Zet de kan op de behuizing.
- Doe het deksel op de kan.
- Plaats de vuldop in het deksel en zet deze vast door de vuldop te draaien.

Verwijderen van de onderdelen gebeurt in omgekeerde volgorde.

PRODUCTEN BLENDEN

- Snijd het voedsel in stukken die goed in de kan passen.
- Doe de stukken in de kan en plaats het deksel op de kan om opspatten te voorkomen.
- Stop de stekker in het stopcontact en druk op de Power knop om de blender aan te zetten.
- Druk op het door u gewenste programma.
- Druk op de Start knop om de blender aan te zetten.
- Druk op de Power knop om de blender uit te zetten.
- Pulse knop: Als u op deze toets drukt, gaat het apparaat op de hoogste snelheid draaien. Zodra u de toets loslaat, stopt het apparaat met draaien. Dit is geschikt voor zacht voedsel, om te kruiden en om de kan na gebruik te reinigen. Maximale doorlopende gebruikstijd is 1 min.
- Power knop: Als u tijdens gebruik op deze toets drukt, stopt het apparaat. Als het apparaat niet in gebruik is en alle programmalichtjes oplichten, kunt u het apparaat uitschakelen door op deze toets te drukken. Als het apparaat langer dan 2 minuten niet wordt gebruikt, schakelt het automatisch uit.
- Als het programma klaar is, klinkt er een geluidssignaal en stopt het apparaat automatisch met draaien.
- Vul de kan eventueel bij door alleen de vuldop een kwartslag te draaien en van het deksel af te nemen. Als de stukken te groot zijn voor de vulopening, schakel het apparaat dan uit, neem het deksel af en doe de stukken in de kan. Plaats het deksel terug op de kan voordat u de blender weer inschakelt.
- Opmerking: een blender mixt en pureert. Het 'mes' is bewust bot om ingrediënten kapot te slaan. Een blender snijdt niet. Een blender kan niet een foodprocessor of hakmolen vervangen.





NL

Recepten programma's

1. Groente en fruit

Tijd: 2 min.

Gebruik groente of fruit.

Snijd de groente of fruit in stukjes van 1,5-2 cm.

Voeg koud of gekookt water of melk toe en meng alles door elkaar.

Voeg naar smaak suiker of kruiden toe.

2. Notenmelk

Tijd: 4 min.

Gebruik noten, gedroogd of vers fruit.

Doe de melk en het voedsel samen in de kan en meng alles door elkaar.

Voeg naar smaak wat suiker of honing toe.

Laat de noten 8-12 uur weken.

Doe de melk en het voedsel samen in de kan en meng alles door elkaar.

Kook het noten-melkmengsel.

Voeg naar smaak wat suiker of honing toe.

3. Pasta

Tijd: 2 min.

Gebruik gekookte rijst, maïs, boekweit, havervlokken.

Doe gekookt water (minder dan 80°) of soep en het voedsel samen in de kan en meng alles door elkaar.

Voeg naar smaak wat suiker of zout toe.

4. Smoothies

Tijd: 30 seconden

Gebruik aardbeien/mango/banaan of een mix van andere soorten fruit.

Voeg ongeveer 50 ml water of melk, 200 gr ijs en suiker toe en meng dit door elkaar.

5. Soep

Tijd: 5 min.

Gebruik gekookte bonen, groente, champignons of tomaten en snijd deze in stukjes van maximaal 2 cm.

Doe alles bij elkaar in de kan en meng dit door elkaar.

Voeg naar smaak zout en kruiden toe.

Snijd verse bonen, groente, champignons of tomaten in blokjes.

Doe alles bij elkaar in de kan en meng dit door elkaar.

Giet het soepmengsel in een pan en bereid de soep.

Voeg naar smaak zout en kruiden toe.

6. Milkshake

Tijd: 70 seconden

Gebruik één fles yoghurt, één lepel aardbeienjam en 100 gr roomijs.

Doe alles in de kan en meng dit door elkaar.

Voeg naar smaak wat suiker of honing toe.

Handmatig blenden

Pas de snelheid en tijd aan op basis van uw persoonlijke voorkeuren (zie het recept voor de bereidingstijd en snelheid).

Let op: Bij algemene snelheid kan alles heel fijn worden gemalen en een lage snelheid kan alleen worden gebruikt om te mengen.

1. Doe al het voedsel in de kan en schakel het apparaat in als de kan goed op zijn plaats zit. Bedien het apparaat als volgt:
2. Stel de benodigde tijd (door op 'Time+' en 'Time-' te drukken) en snelheid (door op 'Speed+' en 'Speed-' te drukken) in.
3. Druk vervolgens op de starttoets om het apparaat te laten draaien.
4. Als de tijd om is, klinkt er een geluidssignaal en stopt het apparaat automatisch.

ONDERHOUD EN REINIGEN

Vóór het eerste gebruik en elk volgende gebruik dient u het apparaat op de volgende wijze te reinigen:

1. Verwijder al het voedsel en reinig de kan met schoon water of met een zachte doek. Als het apparaat is afgekoeld, kunt u ook 500 ml water met wat afwasmiddel in de kan doen. Sluit het deksel en de doseerdop en plaats de kan op het apparaat. Schakel het apparaat in.
2. Vervolgens houdt u de Pulse knop 10 seconden ingedrukt. De restjes in de kan worden verwijderd door de hoge draaisnelheid.
3. Na het reinigen dient u de stekker van het apparaat uit het stopcontact te halen zodra de motor is gestopt. Haal de kan van het apparaat en giet het vieze water eruit. Reinig de kan en toebehoren met schoon water en droog ze met een doek.
4. De mesjes zijn scherp. Let dus op wanneer u deze reinigt, om snijwonden te voorkomen.
5. U kunt de buitenkant van het apparaat reinigen met een vochtige doek. Houd het apparaat niet in of onder water, om elektrische schokken te voorkomen.
6. Gebruik geen schuurborstels, schuurmiddelen of bijtende vloeistoffen om het apparaat te reinigen.
7. Zorg ervoor dat het apparaat schoon en droog is voordat u het opbergt.
8. Bewaar het apparaat op een droge plaats uit het zonlicht.





AANVULLENDE VEILIGHEIDSLINSTRUCTIES

- Bij het bereiden van warme dranken of vloeibaar voedsel moet de vloeistoftemperatuur lager zijn dan 80°C, om persoonlijk letsel of schade aan het apparaat door het lekken van drank of voedsel te voorkomen.
- Controleer bij het bereiden van warme dranken of vloeibaar voedsel of het deksel en de doseerdop goed zijn vastgedraaid. Raak de kan en de doseerdop niet aan om brandwonden te voorkomen.
- Verwijder de stekker van het apparaat uit het stopcontact als het niet wordt gebruikt of als het wordt gereinigd.
- Laat het apparaat eerst afkoelen voordat u een onderdeel installeert of verwijdt of voordat u het apparaat reinigt.
- Controleer voordat u het apparaat aanzet of de kan goed op zijn plaats zit en het deksel gesloten is, om schade te voorkomen.
- U mag de mengstaaf niet rechtstreeks in de kan doen als het deksel van de kan niet gesloten is. Dit kan gevaarlijk zijn. De juiste gebruiksmethode is als volgt: open de vuldop midden in het deksel en doe de mengstaaf in de vulopening.
- Als er tijdens gebruik voedsel wordt toegevoegd, mag u het deksel niet openen, omdat spatten en lekken tot persoonlijk letsel of schade aan eigendommen kunnen leiden. De juiste methode: open de vuldop en doe het voedsel door het vulopening.
- De hoeveelheid voedsel in de kan mag niet meer zijn dan het maximum dat wordt aangegeven op de kan.
- Til de kan niet op als het apparaat aan staat, om onderbrekingen en persoonlijk letsel te voorkomen.
- Verplaats het apparaat niet wanneer dit aan staat, om het lekken van voedsel te voorkomen, dat kan leiden tot brandwonden of ander letsel.
- Als het voedsel is verwerkt, haal de kan er dan pas af als de motor en messen niet meer draaien en het apparaat is uitgeschakeld.
- Bij het bereiden van groentesappen kan het deksel verkleuren. Dit is normaal en is niet van invloed op de gezondheid.
- Werktijd: de maximale gebruikstijd van dit apparaat is 6 minuten. Laat het apparaat 1 minuut afkoelen na 6 minuten gebruik. Laat het apparaat, na drie achtereenvolgende cycli, 15 minuten afkoelen om oververhitting tegen te gaan.
- Temperatuurcontrole: De motor is voorzien

van een oververhittingsbeveiliging die het apparaat automatisch uitschakelt als dit oververhit raakt door langdurig gebruik. Haal in dat geval de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat 15 minuten afkoelen.

- Laat dit apparaat niet draaien zonder dat er iets in zit, want dat kan de levensduur van het apparaat verkorten.
- **Doe geen hete vloeistoffen in de blender. Hete vloeistoffen veroorzaken stoom. De daarmee gepaard gaande druk kan er voor zorgen dat het deksel losschiet. Lauwe vloeistoffen kunnen wel in de blender, maar vul deze dan slechts tot de helft. Laat dus hete vloeistoffen eerst minimum 5 minuten afkoelen. Houd gedurende het mixen het deksel aangedrukt met een doek. Zorg dat hierbij het gaatje in het midden van de vuldop niet afgesloten wordt, want door dit gaatje kan de overdruk ontsnappen.**

AFVALVERWIJDERING

Elektrische apparaten, accessoires en hun verpakkingen moeten op een voor het milieu verantwoorde wijze zoveel mogelijk worden hergebruikt. Gooi deze materialen dus niet bij het huisvuil. Alleen voor landen van de EU:



Volgens de Europese WEEE richtlijn 2002/96/EG voor afdanken van elektrische en elektronische oude apparaten moeten niet meer bruikbare apparaten apart worden ingezameld en op een milieu verantwoorde wijze worden gerecycled.

BOURGINI SERVICE EN GARANTIE

Garantie wordt verleend gedurende 2 jaar vanaf de aankoop datum volgens de kassabon, welke tevens het garantiebewijs is. Voor garantie wendt u zich tot de winkelier. Geen garantie voor defecten welke het gevolg zijn van verkeerd gebruik, ondeskundige demontage, schade door vallen, stoten e.d. en schade door niet tijdig ontkalken van apparaten welke met water worden gebruikt. Indien bij een bepaald product specifieke garantievoorwaarden worden vermeld, hebben deze prioriteit boven de algemene voorwaarden. De garantie is niet van toepassing op gevolgschade. Voor vragen over het gebruik van het product kunt u onze website raadplegen www.bourgini.com

DISCLAIMER

Wijzigingen voorbehouden; specificaties kunnen zonder opgave van redenen worden gewijzigd.

SAFETY INSTRUCTIONS

- ★ Read these instructions carefully before use and keep them in a safe place.
 - ★ This appliance may be used, cleaned and serviced by children older than 8 years of age provided they are supervised by a person responsible for their safety. Keep the appliance and the power cord away from children younger than 8. Children are not allowed to play with the appliance. Children should always be monitored to prevent them from playing with the appliance.
 - ★ The appliance may be used by persons with a physical, sensory, mental or motor disability and by persons without the necessary experience and knowledge, provided they are supervised by a person responsible for their safety, or when they are given instructions on how to safely use the appliance and if understand the dangers that come with the use of the appliance.
- This appliance is only intended for normal household use.
 - Never leave the appliance unattended when in use.
 - Only use the appliance and accessories for their intended purposes. Do not use the appliance and accessories for any other purposes than those described in the instructions.
 - Do not use the appliance when a part, accessory, the power cord or plug is damaged or defective. Only let the supplier or an acknowledged service centre replace a damaged or defective part, accessory, power cord or plug.
 - Do not use the appliance near facilities containing water, such as bath tubs, showers and wash basins.
 - Do not immerse the appliance in water or any other liquid. If this nevertheless happens, unplug the appliance from the wall socket as soon as possible. Never remove the appliance from water or other liquids before unplugging it from the wall socket. You can no longer use an appliance that has been immersed in water or other liquids.
 - Make sure that water cannot get into the connection points of the power cord nor the extension cord.
 - Always keep the power cord away from heat sources, oil and sharp edges.
 - Always check, before use, that the mains voltage corresponds to the voltage on the rating plate of the appliance.
 - For extra safety, connect the appliance to a group protected by a residential current operated circuit breaker with a nominal operating current of max. 30 mA.
 - Never operate the appliance by means of an external time switch or a separate remote control system.
 - Always unroll the power cord and extension cord (when applicable) fully. Make sure that the power cord and extension cord (when applicable) do not dangle over the edge of the worktop to prevent them from becoming entangled or somebody accidentally tripping over them.
 - Do not unplug the appliance by pulling the power cord.
 - Always unplug the appliance when not in use.
 - Do not use the appliance outdoors. Place the appliance on a stable and level surface.
 - Keep the appliance away from heat sources. Do not place the appliance on hot surfaces or near open flames.
 - Make sure your hands are dry before you touch the appliance.
 - Unplug the appliance before assembling





- or disassembling it and before cleaning or servicing the unit.
- Engine driven appliances: beware of sharp and/or moving parts. Always keep your hands away from the moving parts when using, cleaning or servicing the appliance.
 - Heating devices: wait until the appliance has cooled down before you touch the housing and parts of the unit.

Be extra careful during cleaning and servicing.

INTRODUCTION

This stylish blender has stainless-steel cutting blades and a super powerful motor, so you can chop fruit and vegetables, and purée shakes and juices with ease. You can use one of the 6 digital programmes or blend manually. Using the hole in the lid, you can add extra ingredients during blending without spillage. The rubber feet stop the blender moving while in use. At high speeds, liquids will heat up by the friction of the blades. This is useful when making e.g. soups or sauces. It also helps to improve the mixing result. But be aware that after blending, originally cool ingredients may have heat up.

OPERATION

The blender includes the following parts:

1. Filling cap
2. Jar Lid
3. Jar
4. LCD Display
5. Control panel
6. Pulse button
7. Power button
8. Brush
9. Mixing Bar

BEFORE USE

- Clean the appliance and its parts (see 'Maintenance and Cleaning').
- Fit the jar onto the base.
- Put the lid on the jar.
- Position the filling cap on the lid and fix it into place by turning it clock-wisely.

To dismantle the appliance repeat the steps above in reverse order.

BLENDING

- Cut the food into pieces that will fit easily into the jar.
- Put the pieces into the jar and put the lid on the jar to avoid spattering.

- Plug in the blender and click on the Power key to turn on the machine.
- Click the function you select.
- Click on the Start key to run the machine.
- Click the Power key to stop the machine.
- Pulse key: click on this key, the machine will work at the highest speed; Remove finger and the machine will stop working. It suits for soft food, seasoning steps, and cleaning jar after use. Maximum continues working time is 1 minute.
- Power key: when the machine is working, click on this key and it will stop. When the machine is not working with all programs light on, click this key, and it will power off. When the machine is not in use for more than 2 minutes, it will be powered-off.
- After the processing is completed, the buzzer will buzz and the machine will stop working automatically.
- If you want to add extra ingredients, simply turn the filling cap 90 degrees and remove it from the lid. If the pieces are too large for the hole, turn off the appliance, remove the lid and put the pieces into the carafe. Put the lid back on the blender before turning it on again.
- Note: a blender mixes and purees. The 'blade' is purposefully blunt so that it pulverises ingredients. A blender does not cut and cannot take the place of a food processor or mincer.

Programmes recipes:

1. Vegetables & Fruit

Time: 2mins

Suitable for vegetable mixture and fruit mixture
Cut vegetable or fruit into 1.5-2cm block or length
Pour cold or boiled water or milk together to jar and blend;
Add some sugar or seasoning according to flavor;

2. Nuts milk

Time: 4mins

Use nuts, dried or fresh fruit.
Pour milk and food to jar together and blend;
Add some sugar or honey according to flavor.

Soak nuts for 8-12 hours;
Pour milk and food to jar together and blend;
Fully cooked the mixture nuts milk.
Add some sugar or honey according to flavor.



3. Paste

Time: 2 minutes

Use fully cooked rice, corn, buckwheat, oatmeal;
Pour boiled water (80 degrees) or soup and food
in jar
together and blend.

Add some sugar or salt according to flavor

4. Smoothies

Time: 30 seconds

Use strawberry/ mango/banana or other fruits;
Add about 50ml water or milk, 200g ice and sugar
blend together

5. Soup

Time: 5 minutes

Use fully cooked beans, vegetables, mushroom or
tomato and cut into blocks less than 2cm;
Pour soup in jar together and blend;
Add some salt and seasoning according to flavor

Cut fresh beans, vegetables, mushroom or tomato
into blocks

Pour soup in jar together and blend;
Pour out mixture soup into pot and fully cook the
soup;

Add some salt and seasoning according to flavor;

6. Milkshake

Time: 70seconds

Prepare one bottle yogurt, one spoon strawberry
jam, 100g ice cream;

Put all food into jar and blend together;

Add some sugar or honey according to flavor;

Manual blending:

Adjust the speed and time according to personal
favor (refer to the recipe for the cooking time and
fire level for some food materials).

Notes: A general speed may perform super-micro
crushing and a low speed can only be used for
blending.

- Place all food materials into the jar and turn on the power after the jar is positioned well. Operate the product as follows.
- Select the required time according to the situation (by clicking on "Time+" and "Time-") and the speed (by clicking on "Speed+" and "Speed-").
- Click on the Start key to run the machine.
- After the processing is completed, the buzzer will buzz and the machine will stop working automatically.

MAINTENANCE AND CLEANING

For first use and each subsequent use, please clean the machine according to the following steps:

1. Please pour out the food, then use clean water to wash the jar, or use soft cloth to clean the jar, or after the machine is cooled down, add 500ml water into the jar and some detergent, close the jar lid and the feeding cap and position the jar on the machine. Turn on the power.
2. After turning on the power, press down the Pulse key for 10 seconds, the residue remaining in the jar can be cleared away due to the high-speed rotation
3. After cleaning, the machine should be unplugged immediately after the motor stop running. Take the jar down from the machine and pour off dirt water. Use clean water to wash the jar and its accessories, and wipe them with a piece of cloth.
4. Due to the sharp blades, pay attention to the blade when cleaning to avoid cutting.
5. A piece of wet cloth may be used to clean the exterior of the machine. Do not put the machine into water or under water to avoid electric leakage or danger.
6. Do not use steel wire brush, abrasive cleaner or corrosive fluids to clean the product.
7. When storing the product, ensure the product is clean and dry.
8. The product should be stored in a dry and UV-proof place.

ADDITIONAL SAFETY INSTRUCTIONS

- When making hot drinks or liquid food, the temperature of fluid shall not exceed 80° C to avoid any injury or damage to the product by overflowing drink or food.
- When making hot drinks or liquid food, please confirm the jar lid and the feeding cap have been tightened. Do not touch the jar and the feeding cap to avoid scald.
- Before connecting to the power, please confirm the jar has been in right place and the cup lid has been closed to avoid any damage.





- It is strictly prohibited to insert the mixing bar into the cup directly when the jar lid is not closed, otherwise, danger may be caused. The proper method of use is as follows: open the filling cap in the middle of the jar lid, and insert the mixing bar into the jar through the filling hole.
- If any food is added during the use, it is strictly prohibited to open the jar lid because splash and overflow may cause personal injury or damage to properties. Correct method: open the filling cap in the middle of the jar lid and put the food through the filling hole.
- The amount of food fed shall not exceed the max. scale specified on the jar.
- During the working process, do not lift up the jar to avoid any interruption and personal injury.
- Do not move the machine when working to avoid overflow of food which may cause scald or other injuries.
- After the work is complete, do not remove the jar until the motor and blades stop working and the power supply is shut down.
- When making some vegetable drinks, the jar lid may be dyed, which is normal and has no effect on health.
- Working Time: the maximum working time of this product is 6 minutes. Please allow this machine to have a rest for 1 minute after the 6-minute working time. After three consecutive cycles, allow the machine to have a rest for 15 minutes to avoid being overheated
- Temperature Control: The motor is equipped with overheat protector which can stop the machine automatically when the machine is overheated due to long-time running, in which case, please disconnect the power supply and cool down the machine for 15 minutes.
- Do not allow this product to run without loading because it may shorten the life of the product.
- **Do not put any hot liquids into the blender as these will produce steam, and the resulting pressure created in the carafe can cause the lid to come loose. Warm liquids can be put into the blender, but do not fill more than half the carafe with warm liquids. Leave hot liquids to cool off for 5 minutes before putting them in the blender. Use a cloth to keep the lid pushed down while blending, but make sure that the hole in the filling cap is not covered. It needs to be kept open to allow excess pressure to escape.**

WASTE DISPOSAL

Electrical appliances, accessories and their packaging must be reused as much as possible in an environmentally sound manner. Do not dispose of these items together with your normal rubbish. Only for EU countries:



According to the European 2002/96/EG WEEE Guideline on the disposal of old electric and electronic appliances, the appliances that are no longer used must be collected and recycled in an environmentally sound manner.

BOURGINI SERVICE AND WARRANTY

The warranty is valid for a period of 2 years from the date of purchase as stated on your purchase receipt, which also your proof of warranty. Please turn to your retailer to claim your warranty. The warranty shall not apply if the product is subjected to incorrect use,, improperly disassembled, damaged by falls, impacts or similar, or if damage is caused due to failure to descale in good time products that are manufactured for use with water. Should a certain product be provided with specific warranty terms and conditions, these shall receive priority over general terms and conditions. The warranty shall not apply to indirect damages. Should you have any questions regarding the use of the product, please consult our website at www.bourgini.com

DISCLAIMER

Changes reserved; specifications are subject to change without stating grounds for doing so.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- ★ Lisez attentivement le mode d'emploi avant toute utilisation. Conservez le mode d'emploi.
- ★ Cet appareil peut être utilisé, nettoyé et entretenu par des enfants à partir de 8 ans sous la supervision d'un adulte responsable de leur sécurité. Tenez l'appareil et le cordon électrique hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Surveillez toujours les enfants pour éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.
- ★ L'appareil peut être utilisé par des personnes ayant un handicap physique, sensoriel, mental ou moteur et par des personnes ne disposant pas de l'expérience et des connaissances nécessaires à condition qu'elles soient supervisées par une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles reçoivent des instructions sur la façon d'utiliser cet

appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers qui vont de pair avec son utilisation.

- Cet appareil est uniquement conçu pour un usage ménager.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Utilisez l'appareil et ses accessoires uniquement pour l'usage pour lequel il est conçu. N'utilisez pas l'appareil et les accessoires pour un usage autre que ceux décrits dans le mode d'emploi.
- N'utilisez pas l'appareil lorsqu'un de ses composants, un accessoire, le cordon ou la fiche sont endommagés ou défectueux. Faites remplacer un composant, accessoire, cordon ou fiche endommagés ou défectueux par le fournisseur ou un réparateur agréé.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité d'éléments contenant de l'eau tels que baignoires, douches et lavabos.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. Si cela se produit, débranchez immédiatement l'appareil de la prise de courant. Ne sortez jamais l'appareil hors de l'eau ou autre liquide avant d'avoir débranché la fiche de la prise de courant. Vous ne pouvez plus utiliser un appareil qui est tombé dans l'eau ou un autre liquide.
- Évitez que l'eau ne puisse pénétrer dans les points de connexion du cordon et de la rallonge.
- Tenez le cordon à l'écart de sources de chaleur, de produits huileux et de rebords coupants.
- Avant emploi, vérifiez toujours que le voltage de votre domicile correspond au voltage indiqué sur la plaque d'identification de l'appareil.
- Pour une meilleure protection, branchez l'appareil sur un groupe protégé par un disjoncteur avec une tension nominale de 30 mA maximum.
- N'alimentez pas l'appareil au moyen d'une minuterie externe ou d'un système séparé de commande à distance.
- Déroulez toujours entièrement le cordon et éventuellement la rallonge. Veillez à ce que le cordon et éventuellement la rallonge ne pendent pas sur le rebord d'un plan de travail, qu'ils ne risquent pas de s'emmêler et que personne ne risque de se prendre les pieds dedans.
- Ne tirez pas sur le cordon pour débrancher la

BOURGINI®





fiche de la prise de courant.

- Débranchez la fiche de la prise de courant lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur. Placez l'appareil sur une surface stable et plane.
- Ne placez pas l'appareil à proximité de sources de chaleur. Ne placez pas l'appareil sur des surfaces chaudes ou à proximité d'un feu ou de flammes.
- Veillez à avoir les mains bien sèches lorsque vous touchez l'appareil.
- Débranchez la fiche de la prise de courant avant de monter ou de démonter l'appareil et avant d'effectuer des opérations de nettoyage ou d'entretien.
- Appareils motorisés : faites attention aux parties acérées et/ou mobiles. Pendant l'emploi, le nettoyage et l'entretien, ne touchez pas les parties mobiles.
- Appareils de chauffage : attendez que l'appareil ait refroidi avant de toucher le coffrage et les pièces.

Soyez particulièrement vigilant lors du nettoyage et de l'entretien.

INTRODUCTION

Pourvu d'un puissant moteur et de lames en acier inoxydable, ce mixeur élégant permet de couper et de réduire en purée les fruits et légumes ou de préparer facilement des milk-shakes et jus de fruits. Vous pouvez utiliser un des 6 programmes numériques ou mélange manuellement. Pendant le fonctionnement, il est possible d'ajouter aisément des produits par l'ouverture de remplissage. Les pieds en caoutchouc sous l'appareil maintiennent l'appareil bien en place. À vitesse élevée, les liquides sont chauffés par la friction des lames. C'est pratique pour préparer par exemple des soupes ou des sauces. Cela permet aussi de mieux mixer la préparation. Mais tenez compte du fait qu'après le mixage, les ingrédients froids au départ peuvent avoir chauffé.

FONCTIONNEMENT

Le mixeur se compose des éléments suivants :

1. Bouchon de remplissage
2. Couvercle du bol
3. Bol
4. Affichage LCD
5. Panneau de contrôle
6. Touche Pulse
7. Touche Power
8. Brosse
9. Bâton mélangeur

AVANT D'UTILISER L'APPAREIL POUR LA PREMIERE FOIS

- Nettoyer l'appareil et les accessoires. Voir « Entretien et nettoyage ».
- Placer le bol sur le boîtier.
- Poser le couvercle sur le bol.
- Placer le bouchon de remplissage dans le couvercle et le fixer en tournant le bouchon d'un quart de tour.

Pour retirer les accessoires, procéder dans l'ordre inverse.

MÉLANGER DES PRODUITS

- Couper les aliments en morceaux de façon à ce qu'ils se placent bien au fond du bol.
- Verser les morceaux dans le bol et placer le couvercle sur le bol pour éviter les éclaboussures.
- Branchez la prise de courant et appuyez sur l'interrupteur pour allumer l'appareil.
- Appuyez sur la fonction de votre choix
- Appuyez sur la touche Start pour faire fonctionner l'appareil.
- Appuyez sur l'interrupteur pour arrêter l'appareil
- Touche [Pulse] : appuyez sur cette touche pour faire fonctionner l'appareil à la vitesse maximale. Si vous cessez d'appuyer sur cette touche, l'appareil s'arrête. Vous pouvez utiliser la marche accélérée pour les ingrédients mous, pour assaisonner la préparation et pour nettoyer le bol après usage. La durée maximale d'utilisation en continu de cette touche est d'1 minute.
- Touche [Power]/Interrupteur : quand vous appuyez sur cette touche en cours de fonctionnement, l'appareil s'arrête. Quand l'appareil ne fonctionne pas et que tous les voyants des programmes sont allumés, appuyez sur cette touche pour éteindre l'appareil. Quand l'appareil n'est pas utilisé pendant plus de 2 minutes d'affilée, il s'éteint automatiquement.
- Une fois le mixage terminé, un bip sonore se fait entendre et l'appareil s'arrête
- Ajouter éventuellement des produits dans la carafe exclusivement en faisant pivoter le bouchon d'un quart de tour et en l'ôtant du couvercle. Si les morceaux sont trop gros pour l'ouverture de remplissage, débrancher l'appareil, ôter le couvercle et verser les morceaux dans la carafe. Replacer le couvercle sur la carafe avant de remettre en marche l'appareil.

- Remarque : le blender mixe et mouline. La lame est délibérément émoussée afin de « briser » les ingrédients ; le blender ne coupe pas les aliments. Le blender ne peut pas remplacer le robot de cuisine ou le hachoir.

Programmes recettes:

1. Légumes et fruits

Durée: 2 minutes

Convient pour mixer légumes et fruits

Coupez les légumes ou les fruits en dés ou bâtonnets d'1,5-2 cm

Ajoutez de l'eau froide ou bouillante ou bien du lait dans le bol et mixez

Ajoutez un peu de sucre ou assaisonnez selon votre goût

2. Lait aux noix

Durée : 4 minutes

Utilisez des noix, amandes, fruits secs ou frais

Versez du lait et les ingrédients dans le bol et mixez

Ajoutez un peu de sucre ou de miel selon votre goût

Laissez tremper les noix pendant 8 à 12 heures

Versez du lait et les ingrédients dans le bol et mixez

Mettez à cuire le mélange de noix et de lait

Ajoutez un peu de sucre ou de miel selon votre goût

3. Bouillie

Durée : 2 minutes

Utilisez du riz, maïs, sarrasin ou de l'avoine déjà cuit(e)

Ajoutez de l'eau bouillante (← 80 degrés) ou du bouillon et les ingrédients dans le bol et mixez

Ajoutez un peu de sucre ou de sel selon votre goût

4. Smoothies

Durée: 30 secondes

Utilisez des fraises/mangues/bananes ou un mélange d'autres fruits

Ajoutez 50 ml env. d'eau ou de lait, 200 g de glace et du sucre et mixez le tout

5. Soupe

Durée: 5 minutes

Utilisez des haricots, légumes, champignons ou tomates déjà cuits et coupez le tout en dés de 2 cm maximum

Versez les légumes et du bouillon dans le bol et mixez

Ajoutez un peu de sel et d'assaisonnement selon votre goût

Coupez des haricots, légumes, champignons frais ou des tomates en dés

Mettez les légumes avec du bouillon dans le bol et mixez

Sortez la soupe mixée du bol et faites-la cuire
Ajoutez un peu de sel et d'assaisonnement selon votre goût

6. Milkshake

Durée: 70 secondes

Prenez une bouteille de yaourt à boire, une cuillère de confiture de fraise, 100 g de crème glacée

Mettez tous les ingrédients dans le bol et mixez

Ajoutez un peu de sucre ou de miel selon votre goût

Mélanger manuellement

Réglez la vitesse et la durée en fonction de vos préférences personnelles (pour la durée de cuisson et l'intensité de chauffage de certains aliments, consultez la recette).

Remarque : une vitesse élevée permet de pulvériser les ingrédients et une faible vitesse sert uniquement à mélanger les ingrédients.

- Placez tous les ingrédients dans le bol, disposez correctement le bol sur le bloc-moteur puis allumez l'appareil. Pour faire fonctionner l'appareil, procédez comme suit.
- Sélectionnez la durée voulue en fonction de la préparation (à l'aide des touches Time + et -) et réglez la vitesse (à l'aide des touches Speed + et -).
- Appuyez sur la touche Start pour faire fonctionner l'appareil.
- Une fois la préparation terminée, un bip sonore se fait entendre et l'appareil s'arrête automatiquement.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Avant la première utilisation et de manière générale après chaque utilisation, veuillez nettoyer l'appareil en procédant comme suit :

1. Sortez toute la nourriture du bol puis rincez-le à l'eau claire ou utilisez un torchon doux pour le nettoyer ou, une fois que l'appareil a refroidi, mettez 500 ml d'eau dans le bol avec un peu de produit vaisselle, refermez le couvercle et le bouchon de remplissage et placez le bol sur le bloc-moteur. Allumez l'appareil.
2. Une fois l'appareil allumé, appuyez 10 secondes sur la touche « Pulse ». La vitesse élevée de rotation permet de détacher les résidus dans le bol (pour les modèles équipés d'une touche spéciale de nettoyage, il vous suffit d'appuyer directement sur cette touche).





3. Une fois nettoyé, l'appareil doit être débranché immédiatement après l'arrêt du moteur. Détachez le bol du bloc-moteur et videz l'eau sale. Rincez le bol et ses accessoires à l'eau claire et essuyez-les avec un linge propre.

4. Comme les lames sont tranchantes, faites attention à ne pas vous couper en les nettoyant.

5. Vous pouvez utiliser un linge humide pour nettoyer l'extérieur de l'appareil. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau pour éviter tout risque d'électrocution.

6. N'utilisez pas d'éponge ou de brosse métallique, de détergent abrasif ou de liquides corrosifs pour nettoyer l'appareil.

7. L'appareil doit être bien propre et sec avant d'être rangé.

8. Rangez l'appareil dans un endroit sec à l'abri des rayons du soleil.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ COMPLÉMENTAIRES

- En cas de préparation de boissons ou d'aliments liquides chauds, la température du liquide ne doit pas dépasser les 80 degrés afin d'éviter tout risque de blessure et pour ne pas que du liquide ou des aliments qui débordent endommagent l'appareil.
- En cas de préparation de boissons ou d'aliments liquides chauds, vérifiez que le couvercle du bol et le bouchon de remplissage sont bien fermés. Ne touchez pas le bol et le bouchon de remplissage pour éviter de vous brûler.
- Veuillez débrancher l'appareil quand il n'est pas utilisé, ou pour le nettoyer.
- Laissez refroidir le blender avant de le mettre en place ou d'enlever une pièce quelconque et de le nettoyer.
- Avant de brancher l'appareil, veuillez vérifier que le bol est bien fixé et que le couvercle est fermé pour éviter d'endommager l'appareil.
- Il est strictement interdit d'insérer le bâton mélangeur directement dans le bol quand le couvercle n'est pas fermé, cela pouvant représenter un danger. La bonne méthode d'utilisation est la suivante : ouvrez le bouchon de remplissage au centre du couvercle du bol et insérez le bâton mélangeur dans le bol par cet orifice
- Si vous ajoutez des ingrédients en cours de préparation, il est strictement interdit d'ouvrir le couvercle du bol, des éclaboussures ou la préparation qui déborde pouvant provoquer des blessures ou endommager l'appareil. Méthode correcte : ouvrez le bouchon de remplissage au centre du couvercle du bol et introduisez les ingrédients par cet orifice.
- La quantité d'ingrédients ajoutée ne doit pas dépasser le niveau maximal indiqué sur le bol.
- En cours de fonctionnement, ne soulevez pas le bol pour ne pas que l'appareil s'arrête ou pour ne pas risquer de vous blesser.
- Ne déplacez pas l'appareil en cours de fonctionnement pour éviter que la préparation déborde et risque de provoquer des brûlures ou d'autres blessures.
- Une fois la préparation terminée, attendez que les lames s'arrêtent de tourner et coupez le courant avant de détacher le bol.
- En cas de préparation de boissons à base de légumes, le couvercle du bol peut se colorer, ce qui est normal et n'a pas de conséquence sur la santé.
- Durée de fonctionnement : la durée maximale de fonctionnement de cet appareil est de 6 minutes. Faites une pause d'une minute quand l'appareil a fonctionné 6 minutes d'affilée. Après trois cycles consécutifs d'utilisation, arrêtez l'appareil pendant 15 minutes pour éviter la surchauffe.
- Contrôle de la température : le moteur est équipé d'une protection contre la surchauffe qui arrête automatiquement l'appareil lorsqu'il surchauffe après une trop longue utilisation. Dans ce cas, débranchez l'appareil et ne l'utilisez pas pendant 15 minutes.
- Ne faites pas fonctionner cet appareil à vide, cela peut raccourcir sa durée de vie.
- **Ne versez pas de liquides brûlants dans le mixeur afin d'éviter la formation de vapeur ; la pression déclenchée par cette dernière pourrait autrement entraîner l'éjection du couvercle. En revanche, vous pouvez verser des liquides tièdes dans le mixeur en**

**prenant soin de ne le remplir qu'à moitié.
Laissez refroidir les liquides brûlants au
moins 5 minutes au préalable.**

**Pendant le mixage, appuyez sur le
couvercle avec un chiffon pour le maintenir
en place. Le petit trou situé au milieu du
bouchon de remplissage permet d'évacuer
la pression : veillez à ne pas l'obstruer.**

COLLECTE DES DÉCHETS

Les appareils et accessoires électriques ainsi que leurs emballages doivent autant que possible être recyclés en tenant compte de l'environnement. Par conséquent, ne jetez pas ces matériaux avec les ordures ménagères. Uniquement pour les pays de l'UE :



Conformément à la directive européenne 2002/96/EG DEEE relative aux déchets d'équipements électriques ou électroniques, les appareils ne pouvant plus être utilisés doivent être collectés et soumis à un recyclage respectueux de l'environnement.

SERVICE APRÈS-VENTE ET GARANTIE BOURGINI

Le ticket de caisse fait office de bon de garantie et vous permet de bénéficier d'une garantie de 2 ans à partir de la date d'achat. Pour la garantie, veuillez vous adresser au magasin où vous avez effectué votre achat. La garantie ne couvre pas les dommages résultant d'une mauvaise utilisation et d'un démontage non effectué par un professionnel agréé. Vous ne pouvez bénéficier en outre de la garantie si vous faites tomber votre appareil ou si vous le cognez, et si vous ne détartrez pas à temps les appareils nécessitant l'utilisation d'eau. Les conditions de garantie spécifiques concernant un produit particulier prévalent sur les conditions de garantie générales. La garantie ne couvre pas les dommages indirects. Pour toute question relative à l'utilisation du produit, vous pouvez vous reporter sur notre site Web **www.bourgini.com**

AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ

Sous réserve de modifications ; les spécifications peuvent être modifiées sans notification préalable.





SICHERHEITSHINWEISE

- ★ Diese Gebrauchsanleitung vor der Benutzung des Geräts bitte sorgfältig durchlesen. Die Gebrauchsanleitung danach aufbewahren.
- ★ Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt, gereinigt und gepflegt werden, allerdings nur unter Aufsicht einer Person, die für ihre Sicherheit zuständig ist. Gerät und Netzkabel von Kindern unter 8 Jahren fernhalten. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder immer beaufsichtigen und darauf achten, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- ★ Das Gerät kann von Personen mit körperlichen, sensorischen, mentalen oder motorischen Einschränkungen und von Personen ohne Vorkenntnisse und Erfahrungen benutzt werden, allerdings nur unter Aufsicht einer Person, die für ihre Sicherheit zuständig ist, oder sofern sie Anweisungen zum sicheren

Gebrauch des Gerätes erhalten und die Gefahren, die von der Benutzung ausgehen, verstehen.

- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt.
- Das Gerät während des Gebrauchs nie unbeaufsichtigt lassen.
- Das Gerät und die Zubehörteile dürfen nur zweckgebunden benutzt werden. Verwenden Sie das Gerät und die Zubehörteile niemals für andere als die in der Gebrauchsanleitung beschriebenen Zwecke.
- Bei Schäden an einem Element, einem Zubehörteil, am Netzkabel oder am Stecker darf das Gerät nicht benutzt werden. Beschädigte oder defekte Elemente, Zubehörteile, Netzkabel oder Stecker sollten nur vom Lieferanten oder von einem anerkannten Kundendienst ausgetauscht werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Vorrichtungen, die Wasser enthalten, wie Badewannen, Duschen oder Waschbecken.
- Das Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Sollte dies doch einmal passieren, müssen Sie schnellstmöglich den Netzstecker ziehen. Das Gerät niemals aus dem Wasser oder aus anderen Flüssigkeiten herausnehmen, solange der Stecker noch in der Steckdose steckt. Ein Gerät, das ins Wasser oder in sonstige Flüssigkeiten gefallen ist, können Sie nicht mehr benutzen.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Anschlusspunkte von Netzkabel und Verlängerungskabel gelangen kann.
- Das Netzkabel darf nicht in die Nähe von Wärmequellen, Öl oder scharfkantigen Gegenständen gelangen.
- Kontrollieren Sie vor Gebrauch immer, ob die Netzspannung der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannung entspricht.
- Für eine zusätzliche Sicherung sollte das Gerät an eine Gruppe angeschlossen werden, die durch einen Erdschlussschalter mit einem Ansprechstrom von maximal 30 mA gesichert ist.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mithilfe einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung.
- Netzkabel und ein eventuelles Verlängerungskabel immer vollständig

abwickeln. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel und ein eventuelles Verlängerungskabel nicht von der Arbeitsplatte herunterhängen, sodass jemand sich darin verfangen oder darüber stolpern könnte.

- Nicht am Netzkabel ziehen, wenn Sie den Stecker aus der Steckdose herausziehen möchten.
- Den Stecker auch aus der Steckdose ziehen, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.
- Das Gerät nicht im Freien benutzen. Das Gerät auf eine stabile und ebene Fläche stellen.
- Das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen aufstellen. Das Gerät nicht auf heiße Oberflächen stellen und von offenem Feuer fernhalten.
- Das Gerät nur mit trockenen Händen anfassen.
- Ziehen Sie immer zuerst den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät zusammensetzen oder auseinandernehmen und wenn Sie das Gerät reinigen oder pflegen.
- Bei motorbetriebenen Geräten: Achten Sie auf scharfe und/oder bewegende Teile. Achten Sie darauf, dass Ihre Hände bei der Benutzung, Reinigung und Pflege nicht zu nah an die bewegenden Teile kommen.
- Bei Geräten, die heiß werden: Lassen Sie das Gerät immer abkühlen, ehe Sie das Gehäuse und die einzelnen Teile berühren. Lassen Sie bei Reinigung und Pflege besondere Vorsicht walten.

EINLEITUNG

Dieser stilvolle Standmixer verfügt über einen starken Motor und Edelstahlmesser. Mit diesem Gerät können Sie sowohl Obst und Gemüse problemlos hacken bzw. pürieren als auch Shakes und Säfte herstellen. Sie können eines der 6 digitale Programme benutzen oder manuell mischen. Wenn der Mixer in Betrieb ist, können Sie durch die Füllöffnung Zutaten ohne Kleckern hinzufügen. Durch die Gummifüße ist das Gerät rutschfest. Bei hoher Geschwindigkeit erhitzen sich Flüssigkeiten durch die von den Messern erzeugte Reibung. Das kann hilfreich sein, wenn Sie z.B. Suppen oder Saucen zubereiten möchten. Dieser Effekt erleichtert auch den Mischvorgang und verbessert dessen Ergebnis. Bitte beachten Sie aber, dass Zutaten, die kalt eingefüllt wurden, nach dem Mischen heiß sein können.

BETRIEB UND BEDIENUNGSANLEITUNG

Funktionstasten und Zubehörteile des

Standmixers:

1. Einfülldeckel
2. Deckel
3. Gefäß
4. Bedienelement
5. LCD-Anzeige
6. Pulse Taste
7. Power Taste
8. Bürste
9. Mixstab

ERSTGEBRAUCH

- Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch das Gerät und die Zubehörteile, vgl. "Reinigung und Pflege".
- Stellen Sie das Gefäß auf das Zentralgehäuse.
- Verschließen Sie sie mit dem Deckel.
- Drehen Sie die Füllöffnung im Deckel mit einer Vierteldrehung fest.

Die Zubehörteile werden in umgekehrter Reihenfolge wieder auseinandergenommen.

MIXEN DER ZUTATEN

- Schneiden Sie das Essen in Stücke und achten Sie darauf, dass diese nicht zu groß sind für den Karaffenboden.
- Füllen Sie die Stücke in das Gefäß und befestigen Sie den Deckel, um Spritzer zu vermeiden.
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und drücken Sie auf die „Power“-Taste, um das Gerät einzuschalten.
- Drücken Sie auf die gewünschte Funktionstaste.
- Drücken Sie auf die „Start“-Taste, um das Gerät in Gang zu setzen.
- Drücken Sie auf die „Power“-Taste, um das Gerät auszuschalten.
- [Pulse] Taste: wenn diese Taste gedrückt wird, arbeitet das Gerät mit höchster Geschwindigkeit; sobald der Taste losgelassen wird, stellt das Gerät den Betrieb ein. Diese Taste eignet sich für weiche Zutaten, für die Zugabe von Gewürzen und für die Reinigung des Gefäßes nach Gebrauch. Maximale ununterbrochene Betriebsdauer: 1 Min.
- [Powered (Betriebs)-] Taste: wenn das Gerät in Betrieb ist und Sie auf diese Taste drücken, stellt das Gerät den Betrieb ein; wenn das Gerät nicht in Betrieb ist, alle Programme eingeschaltet sind und Sie auf





diese Taste drücken, schaltet sich das Gerät aus. Wenn das Gerät länger als 2 Minuten nicht in Gebrauch ist, schaltet es sich aus;

- Sie können das Gefäß über die Füllöffnung, die Sie mit einer Vierteldrehung öffnen, mit weiteren Zutaten füllen. Wenn die Stücke für die Füllöffnung zu groß sind, schalten Sie das Gerät aus, nehmen Sie den Deckel ab und befüllen Sie anschließend das Gefäß. Befestigen Sie den Deckel wieder auf dem Gefäß, bevor Sie den Standmixer erneut einschalten.
- Hinweis: Ein Standmixer mixt und püriert. Das "Messer" ist absichtlich stumpf, damit die Zutaten "kaputt geschlagen" werden. Ein Standmixer schneidet nicht. Ein Standmixer kann weder Küchenmaschine noch Pürierstab ersetzen.

Rezepte der Programme

1. Gemüse und Obst

Zeit: 2 Minuten

Geeignet für Gemüse- und Obstmischungen;
Gemüse/ Obst in 1,5 bis 2 cm große Würfel oder Stücke schneiden;
Zutaten zusammen mit kaltem/kochendem Wasser oder Milch in das Gefäß geben und mixen;
Etwas Zucker oder Gewürze nach Geschmack hinzufügen;

2. Nussmilch

Zeit: 4 Minuten

Nüsse und getrocknetes oder frisches Obst verwenden
Milch und Nüsse ins Gefäß geben und mixen;
Etwas Zucker oder Honig nach Geschmack hinzufügen

Nüsse 8 bis 12 Stunden einweichen;
Milch und Nüsse ins Gefäß geben und mixen;
Die Nussmilch-Mischung zu Ende kochen;
Etwas Zucker oder Honig nach Geschmack hinzufügen;

3. Pasten

Zeit: 2 Minuten

Gekochten Reis, Getreide, Buchweizen, Haferflocken verwenden;
Gekochtes Wasser (← 80 Grad) oder Suppe und die Zutaten ins Gefäß geben und mixen;
Etwas Zucker oder Salz nach Geschmack hinzufügen;

4. Smoothies

Tijd: 30 Sekunden

Erdbeeren/Mangos/Bananen oder andere Fruchtmischung verwenden;

Etwa 50 ml Wasser oder Milch, 200 g Eis und Zucker beifügen und mixen;

5. Suppe

Zeit: 5 Minuten

Gekochte Bohnen, Gemüse, Pilze oder Tomaten in weniger als 2 cm große Stücke schneiden;
Die Zutaten der Suppe ins Gefäß geben und mixen;
Etwas Salz oder Gewürze nach Geschmack hinzufügen;

Frische Bohnen, Gemüse, Pilze oder Tomaten in Stücke schneiden;
Alle Zutaten der Suppe ins Gefäß geben und mixen;
Die Suppenmischung in einen Topf gießen und zu Ende kochen;
Etwas Salz oder Gewürze nach Geschmack hinzufügen;

6. Milchshake

Zeit: 70 Sekunden

Eine Flasche Joghurt, einen Löffel Erdbeermarmelade und 100 g Eiscreme verwenden;
Alle Zutaten ins Gefäß geben und mixen;
Etwas Zucker oder Honig nach Geschmack hinzufügen;

Manuell mischen

Passen Sie die Geschwindigkeit und Zubereitungsdauer Ihren persönlichen Wünschen an (informieren Sie sich im Rezept, welche Garzeit und Gartemperatur für die entsprechenden Zutaten erforderlich sind).

Hinweis: Eine normale Geschwindigkeit kann die Zutaten superfein pürieren, und eine niedrige Geschwindigkeit kann nur zum Mixen verwendet werden.

- Geben Sie alle Zutaten in das Gefäß und schalten Sie das Gerät ein, wenn das Gefäß richtig aufgestellt ist. Bedienen Sie das Gerät dann folgendermaßen:
- Wählen Sie die für die Verarbeitung benötigte Zeit (indem Sie auf „Time+“ und „Time-“ drücken) und die gewünschte Geschwindigkeit (indem Sie auf „Speed+“ und „Speed-“ drücken).
- Drücken Sie auf die „Start“-Taste, um das Gerät in Gang zu setzen.
- Nach Beendigung der Verarbeitung ertönt der Summer und das Gerät stellt seinen Betrieb automatisch ein.

REINIGUNG UND PFLEGE

Vor dem ersten Gebrauch und jedem folgenden Gebrauch das Gerät bitte gemäß den folgenden Schritten reinigen:

1. Alle Zutaten aus dem Gefäß entfernen, dann das Gefäß mit sauberem Wasser oder einem feuchten, weichen Tuch reinigen. Oder nach dem Abkühlen des Gerätes 500 ml Wasser und ein Spülmittel ins Gefäß gießen, den Deckel des Gefäßes und den Einfülldeckel schließen und das Gefäß auf das Gerät stellen. Dann das Gerät einschalten.
2. Nach dem Einschalten die „Pulse“-Taste 10 Sekunden lang drücken. Die im Gefäß zurückgebliebenen Reste können aufgrund der Hochgeschwindigkeits-Rotation beseitigt werden (bei Modellen mit einer gesonderten Reinigungstaste können Sie diese direkt drücken).
3. Nach der Reinigung sollte sofort der Netzstecker gezogen werden, nachdem sich der Motor abgeschaltet hat. Das Gefäß vom Gerät abnehmen und das schmutzige Wasser weggießen. Das Gefäß und seine Zubehörteile mit sauberem Wasser abwaschen und mit einem Tuch abwischen.
4. Bei der Reinigung der scharfen Schneidmesser vorsichtig vorgehen, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
5. Das Äußere des Geräts kann mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Das Gerät nicht in Wasser eintauchen, um elektrische Leckströme oder Stromschläge zu vermeiden.
6. Zur Reinigung des Geräts keine Drahtbürste, Scheuermittel oder ätzenden Flüssigkeiten benutzen.
7. Sorgen Sie dafür, dass das Gerät sauber und trocken ist, wenn Sie es aufbewahren.
8. Das Gerät muss an einem trockenen und vor UV-Strahlen geschützten Ort aufbewahrt werden.

ERGÄNZENDE SICHERHEITSHINWEISE

- Bei der Zubereitung heißer Getränke oder flüssiger Lebensmittel darf die Temperatur der Flüssigkeit 80°C nicht überschreiten, um Verletzungen oder eine Beschädigung des Produkts durch überlaufende Getränke oder Lebensmittel zu vermeiden.

- Wenn Sie heiße Getränke oder flüssige Lebensmittel zubereiten, stellen Sie bitte sicher, dass der Deckel des Gefäßes und der Einfülldeckel fest sitzen. Das Gefäß und den Einfülldeckel nicht anfassen, um Verbrühungen zu vermeiden.
- Bitte den Stecker des Produkts aus der Steckdose ziehen, wenn es nicht in Betrieb ist oder gereinigt wird.
- Bevor Sie das Gerät anschließen, ein Zubehörteil entfernen oder das Gerät reinigen, lassen Sie es bitte zuerst abkühlen.
- Bevor Sie das Gerät ans Stromnetz anschließen, stellen Sie bitte sicher, dass das Gefäß richtig aufgesetzt und dass der Deckel geschlossen ist, um Schäden zu vermeiden.
- Der Mixstab darf keinesfalls direkt in das Gefäß eingesetzt werden, wenn der Deckel des Gefäßes nicht geschlossen ist, da sonst gefährliche Situationen entstehen können. Die korrekte Verfahrensweise ist wie folgt: Öffnen Sie den Einfülldeckel in der Mitte des Gefäßdeckels und setzen Sie den Mixstab durch die Einfüllöffnung in das Gefäß ein.
- Falls während des Gebrauchs Zutaten hinzugefügt werden, darf der Deckel des Gefäßes auf keinen Fall geöffnet werden, da Spritzer und überlaufende Zutaten zu Verletzungen oder Sachschäden führen können. Korrekte Verfahrensweise: Öffnen Sie den Einfülldeckel in der Mitte des Gefäßdeckels und schütten Sie die Zutaten durch die Einfüllöffnung in das Gefäß.
- Die Menge der eingefüllten Zutaten darf den max. Füllstand, der auf dem Gefäß markiert ist, nicht überschreiten.
- Das Gefäß während des Betriebs nicht hochheben, um eine Unterbrechung und Verletzungen zu vermeiden.
- Das Gerät während des Betriebs nicht bewegen, um ein Überlaufen der Zutaten zu vermeiden, da hierdurch Verbrühungen oder andere Verletzungen hervorgerufen werden können.
- Nach Beendigung des Betriebs das Gefäß nicht abnehmen, bis der Motor und die Schneidmesser zum Stillstand gekommen sind und das Gerät ausgeschaltet wurde.
- Bei der Zubereitung von Gemüsesäften kann es vorkommen, dass sich der Deckel des Gefäßes verfärbt, das ist normal und schadet der Gesundheit nicht.





- **Betriebsdauer:** Die maximale Betriebsdauer dieses Produkts beträgt 6 Minuten. Bitte schalten Sie das Gerät nach der 6-minütigen Betriebsdauer 1 Minute lang aus. Lassen Sie das Gerät nach drei aufeinander folgenden Betriebszyklen 15 Minuten ruhen, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- **Temperaturkontrolle:** Der Motor ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet, der das Gerät automatisch abschaltet, wenn es aufgrund eines längeren Betriebs überhitzt ist. In diesem Fall ziehen Sie bitte den Netzstecker und lassen Sie das Gerät 15 Minuten abkühlen.
- Lassen Sie das Gerät nicht laufen, wenn es nicht gefüllt ist, da dies die Lebensdauer des Produkts verkürzen kann.
- **Füllen Sie keine heißen Flüssigkeiten in den Standmixer, da sich dann Dampf bildet. Der dadurch entstehende Druck könnte dafür sorgen, dass sich der Deckel plötzlich löst. Lauwarme Flüssigkeiten können Sie wohl in den Standmixer einfüllen, aber immer nur bis zur Hälfte. Heiße Flüssigkeiten also immer mindestens 5 Minuten abkühlen lassen. Drücken Sie den Deckel beim Mixen mit einem Tuch an. Achten Sie dabei darauf, dass das Loch in der Mitte des Einfülldeckels nicht verdeckt wird, denn durch dieses Loch kann der Überdruck entweichen.**

ab dem auf dem Kassenbon angegebenen Kaufdatum gewährt. Der Kassenbon gilt als Garantieschein. Sie können die Garantie bei dem Einzelhändler einlösen, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Die Garantie deckt keine Schäden, die durch falsche Nutzung, unsachgemäßes Auseinandernehmen, Fallenlassen, Stöße u. Ä. entstanden sind sowie Schäden an Geräten, die mit Wasser benutzt werden, die durch zu spätes Entkalken entstehen. Sofern bei einem bestimmten Produkt besondere Garantiebestimmungen angegeben werden, gelten diese vor den Allgemeinen Garantiebestimmungen. Die Garantie gilt nicht für Folgeschäden. Bei Fragen zur Anwendung des Produkts besuchen Sie bitte unsere Website: www.bourgini.com

HAFTUNGSAUSSCHLUSS

Änderungen vorbehalten; Produktspezifikationen können ohne Angabe von Gründen geändert werden.

ENTSORGUNG

Elektrische Geräte, Zubehörteile und ihre Verpackungen müssen umweltschonend entsorgt und nach Möglichkeit wiederverwendet werden. Werfen Sie diese Materialien daher nicht in den Hausmüll. Nur für EU-Länder:



Gemäß der Europäischen WEEE- Richtlinie 2002/96/EG zur Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten müssen nicht mehr funktionsfähige Geräte separat eingesammelt und auf umweltfreundliche Weise recycelt werden.

BOURGINI KUNDENSERVICE UND GARANTIE

Die Garantie wird für die Dauer von zwei Jahren

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- ★ Lea detenidamente las instrucciones de uso antes de utilizar el aparato. Conserve las instrucciones de uso.
- ★ El aparato puede ser utilizado, limpiado y cuidado por niños a partir de los 8 años siempre que estén supervisados por una persona responsable de su seguridad. Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años. Los niños no deben jugar con el aparato. Mantenga siempre vigilados a los niños para evitar que jueguen con el aparato.
- ★ El aparato puede ser utilizado por personas con una discapacidad física, sensorial, mental o motora o por personas que no dispongan de la experiencia ni de los conocimientos necesarios siempre que estén supervisadas por una persona responsable de

su seguridad o si reciben instrucciones sobre el uso seguro del aparato y entienden los peligros inherentes al uso del mismo.

- Este aparato está diseñado exclusivamente para el uso doméstico.
- No deje el aparato sin vigilancia durante el funcionamiento.
- Utilice el aparato y los accesorios exclusivamente para el uso previsto. No utilice el aparato ni los accesorios para ninguna otra finalidad que las descritas en el manual.
- No utilice el aparato si alguno de sus componentes, accesorios o el cable o el enchufe están dañados o son defectuosos. Si algún componente, accesorio o el cable o el enchufe están dañados o son defectuosos, deben ser sustituidos por el proveedor o por un servicio técnico autorizado.
- No utilice el aparato cerca de bañeras, duchas, lavabos u otros recipientes que contengan agua.
- No sumerja el aparato debajo del agua o de otros líquidos. Si esto sucediera, desenchufe el aparato de la toma de corriente tan rápidamente como sea posible. No saque nunca el aparato del agua o de otros líquidos antes de haber desenchufado el aparato. Si el aparato ha estado sumergido en agua o en otros líquidos, no podrá volver a utilizarse.
- Asegúrese de que no pueda entrar agua en los puntos de conexión del cable eléctrico y del cable alargador.
- Mantenga el cable eléctrico alejado de fuentes de calor, del aceite y de bordes afilados.
- Antes del uso, compruebe siempre que la tensión de red sea la misma que se indica en la placa de características del aparato.
- Para una protección adicional, conecte el aparato a un grupo protegido por un interruptor diferencial con una corriente residual nominal que no supere los 30 mA.
- No haga funcionar el aparato mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Desenrolle siempre totalmente el cable eléctrico y, en su caso, el cable



alargador. Asegúrese de que el cable eléctrico y, en su caso, el cable alargador no cuelguen por encima del borde de una superficie de trabajo, para evitar que puedan engancharse accidentalmente y que alguien pueda tropezarse.

- No tire del cable eléctrico para desconectar el enchufe de la red eléctrica.
- Desconecte el enchufe de la red eléctrica cuando el aparato no se esté utilizando.
- No utilice el aparato en el exterior. Coloque el aparato sobre una superficie estable y plana.
- Mantenga el aparato alejado de fuentes de calor. No coloque el aparato sobre superficies calientes ni cerca de llamas abiertas.
- Asegúrese de que sus manos están secas antes de tocar el aparato.
- Desconecte el enchufe de la red eléctrica antes del montaje o el desmontaje del aparato y antes de realizar actividades de limpieza o mantenimiento en el aparato.
- Aparatos con motor: tenga cuidado con los componentes afilados o móviles. Mantenga las manos alejadas de los componentes móviles durante el uso, la limpieza y el mantenimiento.
- Aparatos calefactores: espere hasta que el aparato se haya enfriado antes de tocar la carcasa y los componentes del aparato. Extremar la precaución durante las operaciones de limpieza y mantenimiento.

INTRODUCCIÓN

Esta elegante batidora cuenta con un potente motor y cuchillas de acero inoxidable, lo que le permitirá picar frutas y verduras o hacer purés, batidos y zumos con toda facilidad. Puede utilizar uno de los 6 programas digitales o mezcla manualmente. Durante el proceso de batido puede añadir ingredientes a través del orificio de llenado, sin causar salpicaduras. Los soportes de goma situados en la parte inferior de la batidora evitan que el aparato se mueva. A altas velocidades, los líquidos se calentarán debido a la fricción de las cuchillas, lo que resulta muy útil al preparar, por ejemplo, sopas y salsas. Esto también ayuda a mejorar el resultado final de la mezcla. No obstante, debe tener en cuenta que, tras haberlos batido, los ingredientes que al principio estaban fríos pueden haberse calentado.

FUNCIONAMIENTO Y MANEJO

La batidora está compuesta por las siguientes

piezas:

1. Tapa de llenado
2. Tapa de la jarra
3. Jarra
4. Pantalla LCD
5. Panel de control
6. Botón Pulse
7. Botón Power
8. Cepillo
9. Brazo mezclador

ANTES DE USAR EL APARATO POR PRIMERA VEZ

- Limpie el aparato y los componentes. Consulte la sección "Mantenimiento y limpieza".
- Coloque la jarra en el cuerpo del aparato.
- Coloque la tapa en la jarra.
- Coloque el tapón de llenado en la tapa y fjelo girándolo un cuarto de vuelta.

Para retirar las piezas siga el mismo procedimiento a la inversa.

BATIR LOS INGREDIENTES

- Corte los alimentos en trozos que quepan perfectamente en la parte inferior de la jarra.
- Coloque los trozos en la jarra y ponga la tapa en la jarra para evitar salpicaduras.
- Enchufe el aparato a la toma de corriente y pulse el botón Power (Encendido) para encender la máquina.
- Pulse la función que desee seleccionar.
- Pulse el botón Start (Iniciar) para poner en marcha la máquina.
- Pulse el botón Power (Encendido) para parar la máquina.
- Botón [Pulse]: pulse este botón y entonces la máquina funcionará a la velocidad máxima. Retire el dedo y la máquina se parará. Esta función es apropiada para comidas blandas, para las fases de condimentación de los alimentos y para limpiar la jarra después de usarla. El tiempo máximo de funcionamiento consecutivo es de 1 minuto.
- Botón [Power]: cuando la máquina esté en funcionamiento, pulse este botón y la máquina se detendrá. Cuando la máquina no esté funcionando y las luces de todos los programas estén encendidas, al pulsar este botón la máquina se apagará. Cuando la máquina lleve más de dos minutos sin funcionar, se apagará.

- Una vez completado el proceso, sonará una señal acústica y la máquina dejará de funcionar automáticamente.
- En caso necesario, añada más ingredientes a la jarra girando el tapón un cuarto de vuelta y retirándolo de la tapa. Si los trozos son demasiado grandes para el orificio de llenado, apague el aparato, quite la tapa e introduzca los trozos en la batidora. Coloque la tapa sobre la jarra antes de volver a poner en marcha la batidora.
- Observación: una batidora sirve para batir y hacer purés. La "cuchilla" no está afilada para que los ingredientes sean machacados y no cortados, ya que una batidora no corta. La batidora no puede sustituir a un robot de cocina o a una picadora.

Recetas programas

1. Verduras y fruta

Tiempo: 2 minutos

Apropiado para mezclas de verdura y mezclas de fruta.

Cortar las verduras o la fruta en trozos de 1,5 a 2 cm de longitud.

Añadir agua fría o hervida o leche a la jarra y mezclar

Añadir azúcar o condimentos al gusto.

2. Leche de frutos secos

Tiempo: 4 minutos

Utilizar frutos secos, o fruta fresca o deshidratada.

Añadir leche y los ingredientes a la jarra y mezclar

Añadir azúcar o miel al gusto.

Dejar remojar los frutos secos durante 8 a 12 horas

Añadir leche y los ingredientes a la jarra y mezclar

Cocine bien la mezcla de leche con frutos secos

Añadir azúcar o miel al gusto

3. Pasta

Tiempo: 2 minutos

Utilizar arroz, maíz, trigo sarraceno o avena bien cocidos.

Añadir agua hervida (a $\leftarrow$ 80 grados) o sopa y los ingredientes a la jarra y mezclar.

Añadir azúcar o sal al gusto.

4. Smoothies

Tiempo: 30 segundos

Utilizar fresas/mango/plátanos o mezclar otras frutas.

Añadir unos 50 ml de agua o leche, 200 g de hielo y azúcar y mezclarlo todo.

5. Sopa

Tiempo: 5 minutos

Utilizar judías, verduras, setas o tomates bien cocidos y cortarlos en trozos de menos de 2 cm.

Añadir la sopa a la jarra y mezclar.

Añadir un poco de sal y condimentos al gusto.

Cortar judías frescas, verduras, setas o tomates en trozos.

Añadir la sopa a la jarra y mezclar.

Echar la mezcla para la sopa en la cazuela y cocinar del todo.

Añadir un poco de sal y condimentos al gusto.

6. Batido

Tiempo: 70 segundos

Tener preparado una botella/paquete de yogur, una cucharada de mermelada de fresa y 100 gramos de helado.

Poner todos los ingredientes en la jarra y mezclar.

Añadir azúcar o miel al gusto.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Antes de usar por primera vez y para cada uso posterior, limpie la máquina siguiendo estos pasos:

1. Retire los ingredientes y utilice agua limpia o un paño suave para lavar la jarra. También es posible esperar a que la máquina se enfríe, añadir 500ml de agua y un poco de detergente en la jarra, cerrar la tapa de la jarra y la tapa de llenado y colocar la jarra en la máquina y después encender la máquina.

2. Una vez encendida, pulse el botón "Clean/Pulse" durante 10 segundos, la rotación a alta velocidad eliminará los restos que aún quedaban en la jarra (en los modelos con botón de limpieza individual puede pulsar directamente el botón de limpieza).

3. Tras la limpieza, hay que desenchufar la máquina rápidamente en cuanto el motor deje de funcionar. Retire la jarra de la máquina y tire el agua sucia. Utilice agua limpia para aclarar la jarra y sus accesorios y limpie todo con un paño.

4. Las cuchillas son afiladas, por lo que deberá prestar mucha atención al limpiar las cuchillas para evitar cortarse.



5. Se puede usar un paño húmedo para limpiar el exterior de la máquina. No ponga ni sumerja la máquina en agua para evitar fugas eléctricas o situaciones de peligro.

6. No use cepillos de alambre, detergentes abrasivos o líquidos corrosivos para limpiar el producto.

7. Asegúrese de que el producto esté limpio y seco antes de guardarlo.

8. El producto deberá guardarse en un lugar seco y alejado de la radiación ultravioleta.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD ADICIONALES

- Al preparar bebidas calientes o alimentos líquidos, la temperatura del líquido no deberá ser superior a los 80 °C para evitar lesiones o daños al producto en caso de que se derrame la bebida o el alimento.
- Al preparar bebidas calientes o alimentos líquidos, asegúrese de que la tapa de la jarra y la tapa de llenado estén bien apretadas. No toque la tapa de la jarra ni la tapa de llenado para evitar quemarse.
- Desenchufe este producto cuando no lo esté usando y durante la limpieza.
- Deje que el aparato se enfríe antes de instalar o retirar cualquier componente o de proceder a su limpieza.
- Antes de enchufar el aparato asegúrese de que la jarra esté bien colocada y de que la tapa esté cerrada para evitar cualquier daño.
- Está terminantemente prohibido introducir el brazo mezclador directamente en la tapa de llenado cuando la tapa de la jarra no está cerrada, ya que podría ser peligroso. El método de uso correcto es el siguiente: abrir la tapa de llenado situada en medio de la tapa de la jarra e introducir el brazo mezclador en la jarra a través del orificio de llenado.
- Si se desea añadir algún alimento durante el uso, está estrictamente prohibido quitar la tapa de la jarra, ya que eventuales derrames o salpicaduras podrían causar lesiones personales o daños materiales. Método correcto: abrir la tapa de llenado situada en medio de la tapa de la jarra e introducir los alimentos a través del orificio de llenado
- La cantidad de alimentos introducidos no deberá superar el nivel máximo indicado en la jarra.
- No levante la jarra mientras el aparato esté funcionando para evitar cualquier interrupción y lesiones personales.
- No mueva el aparato durante el funcionamiento para evitar que los alimentos se derramen, lo que podría causar quemaduras u otras lesiones.
- Una vez finalizado el trabajo, no retire la jarra hasta que el motor y las cuchillas hayan dejado de funcionar y el aparato se haya apagado.
- Al preparar ciertas bebidas con verduras la tapa de la jarra puede teñirse. Esto es algo normal y no afecta de ninguna forma a la salud.
- Tiempo de funcionamiento: el tiempo máximo de funcionamiento del aparato es de 6 minutos. Asegúrese de que el aparato esté parado durante 1 minuto tras 6 minutos de funcionamiento. Al cabo de tres ciclos de funcionamiento consecutivos, deje que la máquina esté parada durante 15 minutos para evitar que se sobrecaliente.
- Control de temperatura: el motor está equipado con una protección contra el sobrecalentamiento, que hará que la máquina se detenga automáticamente en caso de sobrecalentamiento debido a un tiempo de funcionamiento excesivo. Si esto sucede, desconecte el aparato y deje que se enfríe durante 15 minutos.
- No permita que el aparato funcione sin carga, ya que esto podría reducir la vida útil del producto.
- **No introduzca líquidos calientes en la batidora, ya que estos pueden originar vapor, y la presión correspondiente puede provocar que la tapa salga disparada. Los líquidos tibios sí pueden introducirse en la batidora, aunque esta solo debe llenarse hasta la mitad. Por lo tanto, deje enfriar los líquidos calientes previamente durante un mínimo de 5 minutos. En este caso, sujete la tapa con un paño mientras la batidora esté en funcionamiento. Asegúrese de que el orificio en la parte central del tapón de relleno no esté obstruido, ya que el exceso de presión puede escapar a través de dicho orificio.**

ELIMINACIÓN DE RESIDUOS

Los aparatos eléctricos, accesorios y sus embalajes deben reutilizarse en la medida de lo posible de forma respetuosa con el medio ambiente. Por lo tanto, no debe eliminar estos materiales con los desechos domésticos. Solo para países miembros de la UE:



De conformidad con la directiva europea de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), 2002/96/CE, los aparatos usados que ya no puedan usarse deben recogerse por separado y reciclarse respetando el medio ambiente.

SERVICIO POSTVENTA Y GARANTÍA DE BOURGINI

El periodo de garantía tendrá una duración de 2 años a partir de la fecha de compra según el comprobante de caja, que será asimismo el certificado de garantía. Dirijase al vendedor en relación con la garantía. Los defectos derivados de un uso indebido, de un desmontaje inadecuado, de caídas, golpes o similar o por no descalcificar a tiempo los aparatos que se utilicen con agua no estarán cubiertos por la garantía. En caso de que para un determinado producto se mencionen condiciones de garantía específicas, estas condiciones específicas prevalecerán sobre las condiciones generales. La garantía no será de aplicación a daños consecuenciales. Si tiene preguntas relacionadas con el uso del aparato, le rogamos consulte nuestra página web:

www.bourgini.com

DESCARGO DE RESPONSABILIDAD

Sujeto a cambios. Las especificaciones pueden modificarse sin previo aviso.







The Bourgini Company B.V.

Raadhuisstraat 6
4835 JB Breda
Nederland

July 2016 V0 21.3000.00.00

© THE BOURGINI COMPANY B.V. ★ WWW.BOURGINI.COM

