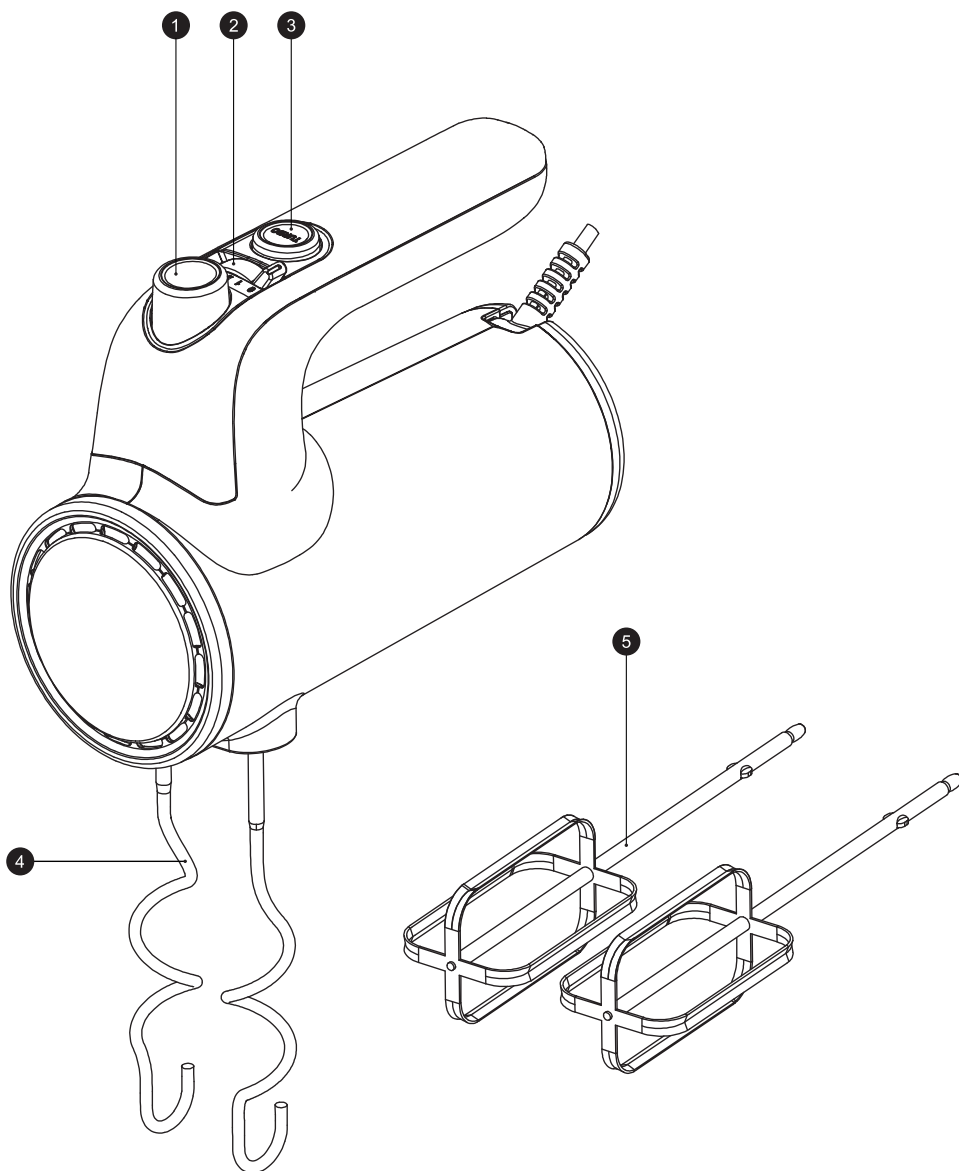




|                      |    |
|----------------------|----|
| Gebruiksaanwijzing   | NL |
| Instructions         | EN |
| Mode d'emploi        | FR |
| Gebrauchsanleitung   | DE |
| Instrucciones de uso | ES |



**22.1005.00.00 Retro Hand Mixer Set**





|                                           |    |    |
|-------------------------------------------|----|----|
| Gebruiksaanwijzing                        | NL | 4  |
| Bourgini service en garantie              | NL | 6  |
| Instructions                              | EN | 7  |
| Bourgini service and warranty             | EN | 9  |
| Mode d'emploi                             | FR | 10 |
| Service après-vente et garantie Bourgini  | FR | 12 |
| Gebrauchsanleitung                        | DE | 13 |
| Bourgini kundenservice und garantie       | DE | 15 |
| Instrucciones de uso                      | ES | 16 |
| Servicio postventa y garantía de Bourgini | ES | 18 |

## 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 servicecentrum 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 fstandsbedieningssysteem.
  - 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 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.
- Lees het hoofdstuk REINIGING EN ONDERHOUD over het reinigen van delen van het apparaat die in aanraking komen met voedsel.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze worden vervangen door de fabrikant, de klantenservice of gelijkwaardige gekwalificeerde personen om elk gevaar te voorkomen.

Wees extra voorzichtig tijdens reiniging en onderhoud.

## INLEIDING

Deze handmixer is geschikt voor zowel voor mixen en kneden. Het apparaat heeft een vermogen van 400 Watt en beschikt over 5 snelheden. Er zijn 2 gardes en 2 deeghaken bijgeleverd voor diverse bewerkingen. Denk hierbij bijvoorbeeld aan slagroom, cakebeslag of brooddeeg.

## WERKING EN BEDIENING

De handmixer bevat de volgende onderdelen:

1. Uitwerpknop
2. Snelheidsschakelaar/ aan-uit schakelaar
3. Turboknop
4. Deeghaken
5. Gardes

## GEbruik voor de EERSTE KEER

- Pak voorzichtig de handmixer uit en verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- Maak de accessoires van het apparaat schoon in een warm sopje. Spoel en droog deze af voor het gebruik van de handmixer.

## GEbruik

Wanneer men de snelheidsstanden 1-5 gebruikt, moet men de mixer niet langer dan 3 minuten aan één gesloten gebruiken. Schakel de mixer uit en laat de motor afkoelen.

## SCHAKELAAR

- De mixer is voorzien van een meerstandenschakelaar.
- De volgende standen zijn beschikbaar voor de handmixer:
  0. Het apparaat is uitgeschakeld
  1. Zeer lage snelheid
  2. Lage snelheid
  3. Gemiddelde snelheid
  4. Gemiddelde-hoge snelheid
  5. Hoge snelheid

## SELECTEREN VAN DE HULPSTUKKEN

Gardes:

Geschikt voor dunne en vloeibare mengsels zoals bijvoorbeeld crèmes, mengen van deeg, aardappelpuree, eiwitten of slagroom.

Deeghaken:

Voor het kneden van deeg gebruikt men de deeghaken.

- Zorg ervoor dat de snelheidsregeling in de "uit"-stand staat en dat het apparaat niet op een stopcontact is aangesloten.
- Steek de deeghaken één voor één in de daarvoor bestemde gaten. Duw hem naar binnen totdat hij in de juiste positie klikt.
- Steek de stekker in het stopcontact.
- Plaats de ingrediënten in een kom die geschikt is voor het mengen, pak de mixerhandgreep vast en plaats de deeghaken in het midden van het voedsel dat moet worden gemengd.
- Schuif tijdens het mixen de snelheidsknoppen totdat de gewenste snelheid is bereikt.
- Met de turboknop hebt u direct toegang tot de maximale kracht van uw apparaat.
- Wanneer u klaar bent met het gebruik van de mixer, zet de snelheidsregelaar op stand "0", oftewel "uit".
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Voor het verwijderen van de deeghaken, moet de uitwerpknop ingedrukt worden.

## MIX EN MENG TABEL

In onderstaande tabel vindt u voorgestelde snelheden en mengtaken. Deze kunnen naar persoonlijke voorkeur aangepast worden.

| Snelheid | Mix taken                                                                                                             |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1        | Roer/mix. Gebruik deze snelheid voor het mengen van ingrediënten, zoals kokosnoot, chocoladeschilders, noten en kaas. |
| 2        | Voor het mixen van droge ingrediënten in natte ingrediënten, zoals het mengen van cake en pannenkoekenbeslag.         |
| 3        | Voor het mixen van zware mengsels zoals koekjesdeeg, aardappelpuree en muffins.                                       |
| 4        | Voor het mixen van boter en suiker. Deze stand kan ook gebruikt worden voor het bereiden van een zacht glazuur.       |
| 5        | Voor het maken van slagroom, meringues en het kloppen van eiwit.                                                      |
| TURBO    | Druk op de turboknop vanuit elke snelheidsinstelling om de handmixer een korte boost te geven.                        |

Gebruik de **TURBO** functie niet langer dan 3 minuten achter elkaar en laat de mixer afkoelen na gebruik. Begin altijd op een lage snelheid en voer die langzaam op indien nodig.

## ONDERHOUD EN REINIGEN

**Opmerking: Om elektrische schokken te voorkomen het apparaat nooit schoonmaken in water en nooit onderdompelen.**

- Zorg ervoor dat de mixer uitgeschakeld is en losgekoppeld is van het stopcontact voordat deze wordt schoongemaakt.
- De gardes en kneedhaken kunnen in de vaatwasser.
- Maak de behuizing van de mixer schoon met een vochtige doek.

## AANVULLENDE VEILIGHEIDSISTRUCTIES

- **Attentie:** Wanneer men de mixer uitschakelt moet men wachten tot de motor geheel tot stilstand gekomen is. Raak geen van de onderdelen aan terwijl deze nog bewegen.
- Schakel de mixer uit en verwijder de stekker uit het stopcontact als u tijdens het gebruik storingen ondervindt, de mixer gaat schoonmaken of klaar bent met het gebruik.
- Houd lange haren, sjaaltjes, sieraden en losse kledingstukken uit de buurt van de mixer, tijdens gebruik, om te voorkomen dat ze er door gegrepen worden; dit geldt ook voor bestek en ander keukengereedschap.
- Houdt ook uw handen uit de buurt van de draaiende kloppers.
- Houdt de ventilatieopeningen vrij.
- Bij sommige bereidingen kunnen door de wrijving de kloppers heet worden. Houdt daar rekening mee bij het verwijderen.

## 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](http://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.
- Read the chapter **CLEANING AND MAINTENANCE** about cleaning the parts of the appliance that come into contact with food.
- If the power cable is damaged, it has to be replaced by the manufacturer, customer support or equally qualified person to prevent any and all danger.

Be extra careful during cleaning and servicing.

## INTRODUCTION

This hand mixer is suitable for both mixing and kneading. The device has a power of 400 Watts and has 5 speeds. 2 whisks and 2 dough hooks are included for various operations. Consider, for example, whipped cream, cake batter or bread dough.

## OPERATION AND CONTROLS

The mixer includes the following parts:

1. Eject button
2. Speed control/On-Off switch
3. Turbo button
4. Dough hooks
5. Whisks

## FIRST TIME USE

- Unpack the mixer carefully and remove all the packaging materials.
- Clean all the accessories of the appliance in warm, soapy water. Rinse and dry these before using the mixer.

## USE

When using the 1-5 speed positions, the mixer should not be used for more than three minutes continuously. Switch off the mixer and allow the motor to cool.

## SWITCH

- The mixer has a multi-position switch.
- The following positions are available for the mixer:
  0. The appliance is switched off
  1. Very low speed
  2. Low speed
  3. Average speed
  4. Medium-high speed
  5. High speed

## SELECTING THE ACCESSORIES

Whisks:

Suitable for thin or liquid mixtures, such as cream, batter, potato mash, egg whites or whipped cream.

Dough hooks:

The dough hooks are used for kneading dough.

- Make sure that the speed control is switched off and that the appliance is not connected to an electricity socket.
- Push the dough hooks, one by one, in the designated holes. You do this by placing the dough hook in the opening at the bottom of the mixer. Turn the dough hook slightly and push it inside until it clicks in place. Repeat this for the second dough hook.
- Insert the plug into the wall socket.
- Place the ingredients in a bowl that is suited for mixing. Take hold of the mixer handle and place the dough hooks in the middle of the ingredients to be mixed.
- Slide the speed button during mixing until you find the desired speed.
- The turbo button gives you direct access to maximum power on the appliance.
- When you have finished using the mixer, switch the speed control to "0", which is "off".
- Remove the plug from the socket.
- To remove the dough hooks from the mixer you must push the eject button.

## MIX AND BLEND TABLE

The table below contains suggested speeds and mixing tasks. These can be adjusted according to personal preference.

| Speed | Mix tasks                                                                                                 |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1     | Stirring/mixing. Use this speed for mixing ingredients such as coconut, chocolate chips, nuts and cheese. |
| 2     | Use this speed for mixing dry ingredients into wet ingredients, such as cake and pancake batters.         |
| 3     | Use this speed for mixing heavy mixtures such as biscuit dough, potato purée and muffins.                 |
| 4     | Use this speed for mixing butter and sugar. This position can also be used for preparing soft glazing.    |
| 5     | Use this speed for whipping cream, meringues and egg white.                                               |
| TURBO | If you want to give the mixer a short boost, you can push the turbo button from any speed position.       |

**Do not use the TURBO function for longer than 3 minutes continuously and let the mixer cool down after use. Always start at a low speed and steadily increase speed as necessary.**

- Make sure to switch off the mixer and remove the plug from the electricity socket before cleaning the appliance.
- The whisks and dough hooks are dishwasher-safe.
- The casing of the mixer should be cleaned with a damp cloth.

### ADDITIONAL SAFETY INSTRUCTIONS

- **NOTE:** When you switch off the mixer you must wait until the motor has stopped running entirely. Do not touch any of the parts while they are still moving.
- Switch off the mixer and remove the plug from the wall socket in the event of malfunction during use, before cleaning the mixer, and after use.
- Keep long hair, scarves, jewelry and loose clothing away from the mixer during use to prevent them from getting caught up; this applies equally to cutlery and other kitchen utensils
- Also keep your hands out of the way of the rotating beaters.
- Keep the vents free.
- With certain processes, the beaters can heat up through friction. Bear this in mind when removing them.

### 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](http://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 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.
- Lisez le chapitre NETTOYAGE ET ENTRETIEN pour le nettoyage des éléments de l'appareil qui peuvent être en contact avec les aliments.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

## INTRODUCTION

Ce batteur à main convient aussi bien pour mélanger que pour pétrir. L'appareil a une puissance de 400 Watts et dispose de 5 vitesses. 2 fouets et 2 crochets pétrisseurs sont inclus pour diverses opérations. Pensez par exemple à la chantilly, à la pâte à gâteau ou à la pâte à pain.

## FONCTIONNEMENT

Le mixeur-batteur se compose des éléments suivants :

1. Bouton d'éjection
2. Commutateur de vitesse/ interrupteur marche-arrêt
3. Bouton turbo
8. Crochets pétrisseurs
7. Fouets

## PREMIÈRE UTILISATION

- Déballez soigneusement le mixeur-batteur et enlever tous les emballages.
- Nettoyer tous les accessoires de l'appareil à l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher les accessoires avant d'utiliser le mixeur-batteur.

## UTILISATION

Lors de l'utilisation des réglages de vitesse 1-5, ne pas utiliser le mixeur pendant plus de trois minutes d'affilée. Éteindre le mixeur-batteur et laisser le moteur refroidir.

## INTERRUPTEUR

- Le mixeur est doté d'un interrupteur multiposition.
- Le mixeur-batteur peut présenter les états suivants :
  0. L'appareil est éteint
  1. Très faible vitesse
  2. Faible vitesse
  3. Vitesse moyenne
  4. Vitesse moyenne élevée
  5. Vitesse élevée

## SÉLECTIONNER VOS OUTILS

Fouets :

Convienient pour les mélanges fins et liquides tels que les crèmes, les pâtes à mélanger, la purée de pommes de terre, les blancs d'œufs ou la crème fouettée.

Crochets à pâte :

Pour pétrir la pâte, on utilise les crochets à pâte.

- S'assurer que le régulateur de vitesse est en position « arrêt » et que l'appareil n'est pas branché dans une prise.
- Insérer les crochets à pâte un par un dans les ouvertures prévues à cet effet. Pour ce faire, placer l'extrémité des crochets à pâte dans l'ouverture au bas du mixeur. Tourner légèrement le batteur et pousser vers l'intérieur jusqu'à entendre un clic. Cela signifie qu'il est dans la bonne position.
- Branchez la fiche dans la prise de courant.
- Placer les ingrédients dans un bol adapté pour les mélanges, saisir la poignée du batteur et placer les crochets à pâte au milieu de l'aliment à mélanger.
- Pendant le mélange, faire défiler les boutons de vitesse jusqu'à ce que la vitesse désirée soit atteinte.
- Le bouton turbo permet d'accéder directement à la puissance maximale de l'appareil.
- Lorsque l'utilisation du mixeur est terminée, régler le variateur de vitesse sur « 0 » ou « off ».
- Débrancher l'appareil de la prise de courant.
- Pour retirer les crochets à pâte, appuyer sur le bouton d'éjection.

## TABLEAU DE MÉLANGE ET MALAXAGE

Le tableau ci-dessous indique les vitesses suggérées pour les mélanges. Elles peuvent être adaptées selon vos préférences personnelles.

| Vitesse | Mélanges                                                                                                                                     |
|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1       | Agiter/mélanger Utiliser cette vitesse pour mélanger des ingrédients comme la noix de coco, les copeaux de chocolat, les noix et le fromage. |
| 2       | Pour mélanger les ingrédients secs dans les ingrédients humides, comme la pâte à gâteau et à crêpes.                                         |
| 3       | Pour les mélanges lourds comme la pâte à biscuits, la purée de pommes de terre et la pâte à muffins.                                         |
| 4       | Pour mélanger le beurre et le sucre. Cette vitesse peut aussi être utilisée pour préparer un glaçage souple.                                 |
| 5       | Pour préparer de la crème fouettée, des meringues et battre les blancs d'œufs.                                                               |

**TURBO**

Appuyer sur le bouton turbo à partir de n'importe quel réglage de vitesse pour donner un petit boost au mixeur-batteur.

**Ne pas utiliser la fonction TURBO plus de trois minutes d'affilée et laisser refroidir le mixeur après utilisation. Commencer toujours à faible vitesse puis augmenter progressivement si nécessaire.**

**ENTRETIEN ET NETTOYAGE**

**Remarque : Pour éviter les chocs électriques, ne jamais nettoyer l'appareil à l'eau et ne jamais l'immerger.**

- S'assurer que le mixeur est éteint et débranché de la prise avant de le nettoyer.
- Les fouets et les crochets à pâte se lavent au lave-vaisselle.
- Nettoyer le boîtier du mixeur à l'aide d'une lingette humide.

**CONSIGNES DE SÉCURITÉ COMPLÉMENTAIRES**

- Attention : Lors de l'arrêt du mixeur, attendre que le moteur s'arrête complètement. Ne toucher aucune des pièces (y compris le pied-mixeur) pendant qu'elles sont encore en mouvement.
- Toujours débrancher le mixeur et retirer la fiche de la prise en cas de dysfonctionnement du mixeur en cours d'utilisation, ou lors de son nettoyage, ou après avoir terminé le travail.
- Tenir éloignés les cheveux longs, écharpes, bijoux et vêtements amples quand le mixeur fonctionne pour éviter tout risque de blessure ; ceci s'applique aussi aux ustensiles et autres accessoires de cuisine.
- Ne pas toucher les batteurs quand ils fonctionnent.
- Les ouvertures de ventilation ne doivent jamais être obstruées.
- Pour certaines préparations, le frottement peut faire chauffer les fouets. Tenez-en compte lorsque vous les enlevez.

**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](http://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.
- Lesen Sie das Kapitel REINIGUNG UND PFLEGE, um die Teile des Geräts zu reinigen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
- Sollte das Netzkabel beschädigt sein, muss dieses zwecks Vermeidung von Gefahren vom Hersteller, dem Kundenservice oder von gleichwertig qualifizierten Personen ersetzt werden.

Lassen Sie bei Reinigung und Pflege besondere Vorsicht walten.

## EINLEITUNG

Dieser Handmixer eignet sich sowohl zum Mischen als auch zum Kneten. Das Gerät hat eine Leistung von 400 Watt und verfügt über 5 Geschwindigkeiten. Für verschiedene Vorgänge sind 2 Schneebesens und 2 Kneithaken im Lieferumfang enthalten. Denken Sie zum Beispiel an Schlagsahne, Kuchenteig oder Brotteig.

## BETRIEB UND BEDIENUNGSANLEITUNG

Der Handmixer besteht aus folgenden Elementen:

1. Auswurfaste
2. Geschwindigkeitsschalter/Ein-Aus-Schalter
3. Turbo-Taste
4. Teighaken
5. Quirle

## ERSTMALIGER GEBRAUCH

- Packen Sie den Handmixer vorsichtig aus und entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Reinigen Sie alle Zubehörteile des Gerätes mit warmem Spülwasser. Die Zubehörteile abspülen und abtrocknen, bevor Sie den Handmixer verwenden.

## BEDIENUNG

In den Stufen 1 - 5 darf der Mixer nicht länger als 3 Minuten ununterbrochen betrieben werden. Schalten Sie dann den Mixer aus und lassen Sie den Motor abkühlen.

## SCHALTER

- Der Mixer ist mit einem Mehrstufenschalter ausgestattet.
- Für den Handmixer sind folgende Stufen verfügbar:
  0. Das Gerät ist ausgeschaltet
  1. Sehr niedrige Geschwindigkeit
  2. Niedrige Geschwindigkeit
  3. Mittlere Geschwindigkeit
  4. Mittelhohe Geschwindigkeit
  5. Hohe Geschwindigkeit

## AUSWAHL DER HILFSGERÄTE

Quirle:

Geeignet für dünne und flüssige Mischungen, zum Beispiel Crèmes, Teigmischungen, Kartoffelpüree, Eiweiß oder Schlagsahne.

Teighaken:

Zum Kneten von Teig verwendet man den Teighaken.

- Kontrollieren Sie, ob der Geschwindigkeitsregler auf „Aus“ steht und das Gerät nicht an eine Steckdose angeschlossen ist.
- Stecken Sie die Teighaken hintereinander in die dafür vorgesehenen Öffnungen. Bringen Sie dazu das Ende des Teighakens in die Öffnung auf der Unterseite des Mixers. Dann den Haken etwas drehen und nach innen drücken, bis er in der richtigen Position einrastet.
- Dann stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- Geben Sie die Zutaten in eine zum Mixen geeignete Schüssel, halten Sie den Handgriff des Mixers fest und setzen Sie die Teighaken in die Mitte der Zutat, die gemischt werden soll.
- Verschieben Sie während des Mixens den Geschwindigkeitsschalter, bis die gewünschte Geschwindigkeit erreicht ist.
- Mit der Turbotaste haben Sie direkten Zugriff auf die maximale Leistung Ihres Gerätes.
- Wenn Sie den Mixvorgang abgeschlossen haben, stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf „0“ bzw. „Aus“.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Um den Teighaken aus dem Gerät zu entfernen, muss die Auswurfaste gedrückt werden.

## MIX- UND MISCHTABELLE

In der nachfolgenden Tabelle finden Sie Vorschläge für Geschwindigkeiten und für die Zubereitung von Mischungen. Diese können je nach Ihrem persönlichen Geschmack angepasst werden.

| Geschw. | Zubereitung von Mischungen                                                                                                     |
|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1       | Rühren/Mixen Verwenden Sie diese Geschwindigkeit für die Mischung von Zutaten wie Kokos- und Schokosplittern, Nüssen und Käse. |

|       |                                                                                                                        |
|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2     | Zum Untermixen von trockenen in feuchte Zutaten, z.B. beim Mischen von Kuchen- oder Pfannkuchenteig.                   |
| 3     | Zum Mixen von schweren Mischungen wie für Plätzchenteig, Kartoffelpüree und Muffins.                                   |
| 4     | Zum Mixen von Butter und Zucker. Diese Geschwindigkeit kann auch zum Zubereiten einer weichen Glasur verwendet werden. |
| 5     | Für die Zubereitung von Schlagsahne, Meringues und zum Steifschlagen von Eiweiß.                                       |
| TURBO | Sie können in jeder Geschwindigkeitsstufe die Turbo-Taste betätigen, um dem Handmixer einen kurzen Boost zu geben.     |

## REINIGUNG UND PFLEGE

**Hinweis:** Das Gerät niemals in Wasser reinigen und nie untertauchen, um die Gefahr eines Stromschlags zu verhindern.

- Achten Sie vor der Reinigung des Mixers darauf, dass das Gerät ausgeschaltet ist und dass der Netzstecker gezogen wurde.
- Die Quirle und Kneithaken sind spülmaschinenfest.
- Reinigen Sie das Gehäuse des Mixers mit einem feuchten Tuch.

## ERGÄNZENDE SICHERHEITSHINWEISE

- Achtung: Wenn Sie den Mixer ausschalten, müssen Sie warten, bis der Motor ganz zum Stillstand gekommen ist. Berühren Sie keine Zubehörteile (inklusive des Stabmixer-Aufsatzes), wenn diese sich noch bewegen.
- In folgenden Fällen müssen Sie den Mixer ausschalten und den Netzstecker ziehen: Bei Störungen während des Gebrauchs, beim Reinigen des Mixers oder wenn Sie das Gerät nicht weiter benutzen.
- Lange Haare, Schals, Schmuck und lose Kleidungsstücke während des Gebrauchs vom Mixer fernhalten, damit sie nicht in die Rührstäbe geraten; das gilt auch für Besteck und andere Küchengeräte.
- Halten Sie auch Ihre Hände von den laufenden Rührstäben fern.
- Die Ventilationsöffnungen immer frei halten.
- Bei manchen Zubereitungsarten können die Rührstäbe durch Reibung heiß werden. Das sollten Sie beim Entfernen der Stäbe berücksichtigen.

## 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 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](http://www.bourgini.com)

## HAFTUNGSAUSSCHLUSS

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

## 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.
- Lea el capítulo LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO sobre cómo limpiar las partes del aparato que entran en contacto con los alimentos.
- Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, el servicio de atención al cliente o personas cualificadas similares, al objeto de evitar situaciones peligrosas.

Extreme la precaución durante las operaciones de limpieza y mantenimiento.

## INTRODUCCIÓN

Esta batidora de mano es adecuada tanto para mezclar como para amasar. El dispositivo tiene una potencia de 400 Watts y dispone de 5 velocidades. Se incluyen 2 batidores y 2 ganchos para masa para diversas operaciones. Considere, por ejemplo, la nata montada, la masa para pasteles o la masa para pan.

## FUNCIONAMIENTO Y MANEJO

La batidora de mano está compuesta por los siguientes componentes:

1. Botón de extracción
2. Interruptor de velocidad / Interruptor de encendido y apagado
3. Función turbo
7. Varillas batidoras
8. Ganchos de amasar

## ANTES DEL PRIMER USO

- Desenvuelva cuidadosamente la batidora de mano y retire todo el material de embalaje.
- Lave todas las piezas del aparato con agua caliente y jabón. Aclárelas y séquelas antes de utilizar la batidora de mano.

## USO

Cuando se utilicen las velocidades 1-5, el aparato no debe estar en funcionamiento durante más de 3 minutos sin interrumpir. Apague la batidora y deje que el motor se enfríe.

## INTERRUPTOR

- La batidora está equipada con un interruptor multiposicional.
- La batidora de mano dispone de las siguientes posiciones:
  0. El aparato está apagado
  1. Muy baja velocidad
  2. Baja velocidad
  3. Media-baja velocidad
  4. Media-alta velocidad
  5. Alta velocidad

## SELECCIÓN DE LOS ACCESORIOS

Varillas batidoras:

Aptas para mezclas finas y líquidas, como por ejemplo cremas, mezclar masas, hacer puré de patatas, levantar claras de huevo o montar nata.

Ganchos de amasar:

Los ganchos sirven para amasar masa.

- Asegúrese de que la velocidad está en la posición "apagado" y que el aparato no esté conectado a una toma de corriente.
- Introduzca uno a uno los ganchos de amasar en las aberturas correspondientes. Coloque los extremos de los ganchos de amasar en las aberturas situadas en la parte inferior de la batidora. Gire el gancho ligeramente y empujelo hacia adentro hasta que encaje con un clic.
- Conecte el aparato a la toma de corriente.
- Introduzca los ingredientes en un recipiente adecuado para mezclar, sujete el brazo de la batidora e introduzca los ganchos de amasar en los ingredientes a mezclar.
- Ajuste el interruptor de velocidad hasta alcanzar la velocidad deseada.
- Con el botón turbo podrá alcanzar la potencia máxima del aparato.
- Cuando haya terminado de utilizar la batidora, coloque el interruptor de velocidad en "0", "apagado".
- Desenchufe el aparato de la toma de corriente.
- Antes de extraer los ganchos de amasar, pulse el botón de extracción.

## TABLA PARA HACER MEZCLAS

En la siguiente tabla encontrará las velocidades y las opciones de mezclado propuestas. Estas pueden adaptarse a sus preferencias personales.

| Velocidad | Opciones de mezclado                                                                                                |
|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1         | Revolver/mezclar. Esta velocidad es apta para mezclar ingredientes como coco, escamas de chocolate, nueces y queso. |

|       |                                                                                                             |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2     | Para mezclar ingredientes secos incorporados a ingredientes húmedos, como masas para bizcocho y panqueques. |
| 3     | Para mezclas pesadas, como masas para galletas, puré de patatas y muffins.                                  |
| 4     | Para mezclar mantequilla y azúcar. También puede utilizar esta posición para preparar glaseados suaves.     |
| 5     | Para montar nata, hacer merengues y levantar claras de huevo.                                               |
| TURBO | Pulse el botón turbo desde cualquier posición de velocidad para darle un breve impulso a la batidora.       |

### MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Observación: Para evitar el riesgo de electrocución, no limpie nunca el aparato con agua ni lo sumerja.

- Antes de limpiar la batidora, asegúrese de que esté apagada y desconectada de la toma de corriente.
- Las varillas batidoras y los ganchos de amasar pueden lavarse en el lavavajillas.
- La carcasa de la batidora puede limpiar con un paño húmedo.

### INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD ADICIONALES

- Atención: Después de apagar el aparato, espere siempre a que el motor se detenga por completo. No toque ninguna de las piezas (incluido el componente para la batidora de varilla única) mientras estén en marcha.
- Apague y desenchufe la batidora si se produce alguna avería durante el funcionamiento, cuando vaya a limpiar el aparato o cuando haya terminado de utilizarlo.
- Cuando la batidora este en funcionamiento, evite acercarse con el cabello suelto, joyas, bufandas y piezas de ropa suelta, para evitar que queden atrapados; esto es aplicable también al uso de cubiertos y otros utensilios de cocina.
- Mantenga también alejadas las manos de las varillas cuando estén en funcionamiento.
- Mantenga los orificios de ventilación libres de obstáculos.
- En algunas preparaciones las varillas se pueden calentar debido a la fricción. Tenga esto en cuenta a la hora de retirarlas.

### 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. Diríjase 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 consecuentes. Si tiene preguntas relacionadas con el uso del aparato, le rogamos consulte nuestra página web: [www.bourgini.com](http://www.bourgini.com)

### DESCARGO DE RESPONSABILIDAD

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



**THE BOURGINI COMPANY**

NL-4835 JB no 6

Breda

The Netherlands

December 2023 V1 22.1005.00.00