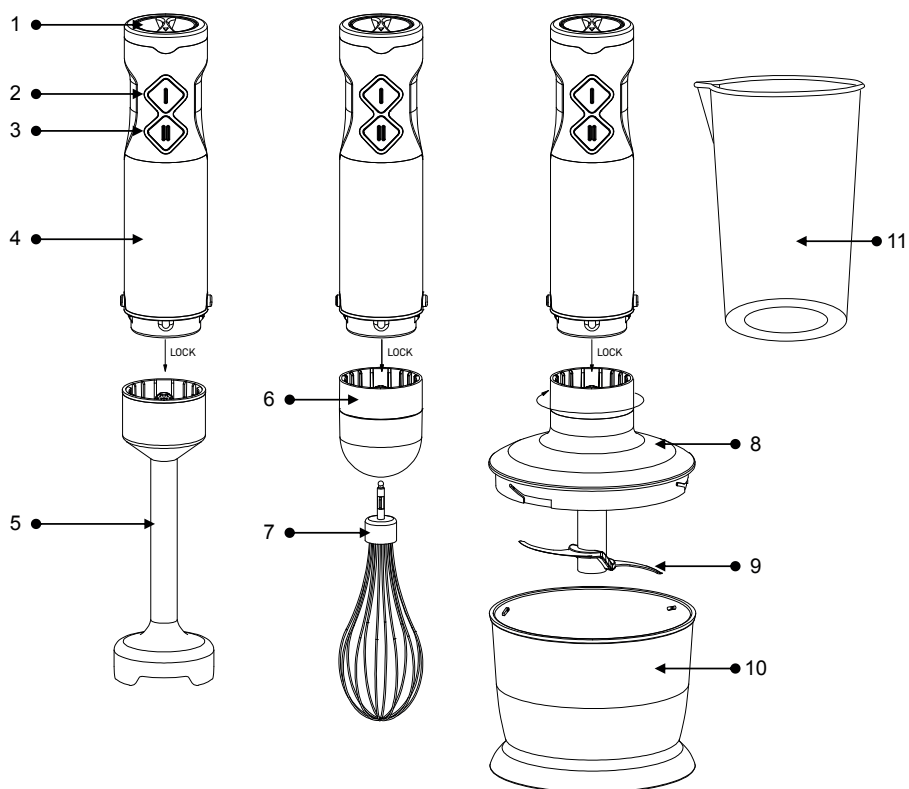




Gebruiksaanwijzing	NL
Instructions	EN
Mode d'emploi	FR
Gebrauchsanleitung	DE
Instrucciones de uso	ES



22.2001.00.00 Classic Hand Blender Set
22.2009.00.00 Steel Hand Blender Set





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	15
Gebrauchsanleitung	DE	16
Bourgini kundenservice und garantie	DE	19
Instrucciones de uso	ES	20
Servicio postventa y garantía de Bourgini	ES	23

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 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 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.

HYGIËNE

Om besmetting met bacteriën via rauw vlees, vis of gevogelte te voorkomen is het belangrijk om zorgvuldig met deze ingrediënten om te gaan tijdens de bereiding. Hierbij zijn er een aantal zaken waar u op moet letten.

Handen wassen

- Zorg dat u regelmatig uw handen wast, zeker voordat u eten bereidt, na het aanraken van rauwe ingrediënten en voordat u aan tafel gaat
- Was uw handen met een vloeibare zeep en minstens 15 seconden. Daarna is het belangrijk dat u uw handen afdroogt met een schone handdoek of keukenpapier.

Tijdens de bereiding

- Tijdens het bereiden van rauwe ingrediënten is het belangrijk dat de omgeving goed schoon is en u gebruik maakt van een schone snijplank en schoon bestek. Spoel materialen af met heet water en een sopje voor volgend gebruik.
- Het is verstandig om voor groente en deeg/brood een andere snijplank te gebruiken dan voor rauwe ingrediënten.
- Het is belangrijk dat het bestek dat gebruikt wordt voor het hanteren van de rauwe ingrediënten niet gebruikt wordt voor het hanteren van het voedsel als het gaar/gebakken is. Er kunnen namelijk veel bacteriën inzitten waar men ziek van kan worden. Was bestek tussendoor af of zorg dat u verschillende messen en vorken gebruikt.
- Daarnaast moet u er rekening mee houden dat bereid voedsel niet in contact komt met producten die nog rauw zijn.
- Ook is het belangrijk dat uw vlees niet verbrand. Dit kan namelijk zorgen voor schadelijke stoffen die dan gevormd worden.

Opdienen van de maaltijd

- Zorg ervoor dat u ook bij het opdienen van vlees, vis & gevogelte dat het bereide voedsel niet op hetzelfde bord gelegd wordt, als waar het rauwe voedsel mee in contact geweest is.

INLEIDING

Deze extra krachtige staafmixer is uitermate geschikt om gemakkelijk te blenden, pureren, mixen, hakken en kloppen. Het apparaat heeft een vermogen van

1000 Watt met een demontabele roestvrijstalenstaaf en garde die beide gemakkelijk schoon te maken zijn. De staafmixer beschikt over 20 verschillende snelheden en een turbo functie zodat deze geschikt is voor verschillende bewerkingen. Het apparaat is onder andere geschikt voor het pureren van soepen en het mixen van sauzen zoals mayonaise. Daarnaast kunnen groentes of harde kazen worden fijngehakt doormiddel van de universele hakmolen.

WERKING EN BEDIENING

De handmixer bevat de volgende onderdelen:

1. Snelheidsregelaar
2. Aan/uit- knop
3. Turboknop
4. Motorblok
5. Staafmixer
6. Garde-behuizing
7. Garde
8. Hakmolen deksel
9. Hakmolen mes
10. Hakmolen kom
11. Maatbeker

GEbruik voor de EERSTE KEER

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

WAARSCHUWING: de mesjes zijn zeer scherp.

GEbruik van de STAAFMIXER

Plaats het staafmixer-opzetstuk op het motorblok. Hiervoor dient u de twee knopen, die zich bevinden aan de onderkant van het motorblok, in te drukken totdat u de "klik" hoort van de vergrendeling. Om opspatten te voorkomen, dient u de staafmixer eerst onder te dompelen in uw bereiding. Daarna kunt u de staafmixer aanzetten voor gebruik. Zet hiervoor de staafmixer eerst op de laagste stand waarna deze, naar wens, opgevoerd kan worden naar een hogere stand. De staafmixer kan voor veel verschillende toepassingen gebruikt worden, onder andere voor het mixen of blenden van babyvoedsel, soep, sauzen, milkshakes en mayonaise. Ook kunt u de staafmixer gebruiken voor het mixen van bevroren ingrediënten.

GEbruik van de KEUKENGARDE

De keukengarde kan alleen gebruikt worden in combinatie met lichte ingrediënten, zoals eiwit en room.

VERWERKINGSAANBEVELINGEN

Ingrediënt	Maximale hoeveelheid	Geschatte tijd
Ei	4 eieren	60 sec.
Room	200 ml	25 sec.

1. Duw de garde in de gardebehuizing.
2. Druk de gardebehuizing op het motorblok. Hiervoor dient u de twee knoppen, die zich bevinden aan de onderkant van het motorblok, in te drukken totdat u de "klik" hoort van de vergrendeling.
3. Plaats uw ingrediënten in een kom.
4. Steek de stekker in het stopcontact en start op snelheid 1 om opspatten te voorkomen. Beweeg de garde met de klok mee. Zorg ervoor dat u geen vloeistof of deeg boven de garde draden laat komen.
5. Na gebruik dient u de mixer uit te schakelen en het snoer uit het stopcontact te halen. De onderdelen kunnen veilig losgekoppeld worden.

WAARSCHUWING: niet voor het mixen van zwaardere mengsels, zoals margarine en suiker, want dan beschadigt de garde.

GEbruik VAN DE HAKMOLEN

U kunt de hakmolen gebruiken voor het hakken en snijden van vlees, kaas, groenten, kruiden, brood, biscuits en noten.

1. Snij de ingrediënten in blokjes van 1-2 cm.
2. Plaats het hakmes op de as van de daarvoor bestemde mengkom.
3. Voeg de ingrediënten toe.
4. Monteer de deksel van de hakmolen op de mengkom. Draai en vergrendel deze door tegen de klok in te draaien.
5. Plaats het motorblok op de deksel van de hakmolen. Hiervoor dient u de twee knoppen, die zich bevinden aan de onderkant van het motorblok, in te drukken totdat u de "klik" hoort van de vergrendeling.
6. Steek de stekker van de mixer in het stopcontact. Houd de mengkom stevig vast en zet de mixer op stand 2.
7. Haal na gebruik de stekker uit het stopcontact en koppel daarna alle onderdelen los.

VERWERKINGSAANBEVELINGEN

Ingrediënt	Maximale hoeveelheid	Geschatte tijd
Kruiden	50 g	10-30 sec.

Vlees (rund)	500 g	15 sec.
Noten	400 g	30 sec.
Kaas	250 g	30 sec.
Brood	1 snee	20 sec.
Hardgekookt ei	2	5 sec.
Uien	100 g	10 sec.

GEbruik VAN DE MAATBEKER

De maatbeker heeft een maximale capaciteit van 500 ml.

Wanneer u de maatbeker gebruikt in combinatie met de staafmixer moet u ervoor zorgen dat de maatbeker stevig staat. Daarna kunt u de staafmixer in de maatbeker stoppen en de staafmixer aanzetten voor gebruik.

GEbruik VAN DE MIXER IN EEN PAN

Waarschuwing: haal de pan van de warmtebron en laat hem iets afkoelen. Anders kan uw staafmixer oververhit raken.

1. Plaats het staafmixer-opzetstuk op het motorblok. Hiervoor dient u de twee knoppen, die zich bevinden aan de onderkant van het motorblok, in te drukken totdat u de "klik" hoort van de vergrendeling.
2. Steek de stekker in het stopcontact en plaats de staafmixer in het mengsel. Dit om opspatten te voorkomen.
3. Houd de pan stevig vast. Druk vervolgens op een van de beide snelheidsknoppen. Om opspatten te voorkomen en langzamer te mengen kunt u snelheid 1 gebruiken.
 - Zorg ervoor dat er geen vloeistof tussen het motorblok en de staaf komt.
 - Om zo optimaal mogelijk te mixen dient u de staafmixer heen en weer te bewegen door de vloeistof. Zorg ervoor dat de staafmixer stabiel staat.
 - Haal onmiddellijk de stekker uit het stopcontact als de mixer geblokkeerd raakt
4. Na gebruik de stekker uit het stopcontact halen en de onderdelen loskoppelen.

ONDERHOUD EN REINIGEN

Waarschuwing: wees voorzichtig wanneer u het hakmes schoon gaat maken. Raak de messen niet met uw vingers aan. De messen zijn erg scherp en kunnen bij aanraking letsel veroorzaken.

1. Zorg ervoor dat de stekker van het apparaat uit het stopcontact is gehaald.
2. Koppel de staafmixer of garde los van het motorblok.

3. Was de accessoires in een warm sopje, spoel ze af en droog ze af.
4. De kom van de hakmolen moet worden gewassen met warm water.
5. Het motorblok kan worden schoongemaakt met een vochtige doek. Daarna kan deze met een droge doek worden afgedroogd.
6. Gebruik geen hardnekkig schoonmaakmiddel om de buitenkant of een deel van de staafmixer te reinigen. Dit kan het apparaat beschadigen.
7. Houd het motorblok altijd in verticale positie om deze schoon te maken, nooit in horizontale positie.

WAARSCHUWING: het motorblok mag nooit onder water of een kraan worden gehouden. Om deze schoon te maken kan een vochtige doek worden gebruikt.

AANVULLENDE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

ATTENTIE: Gebruik bij zware mengsels de staafmixer niet langer dan 50 seconden in een periode van vier minuten. De staafmixer kan oververhit raken.

- Schakel het apparaat uit en ontkoppel het van de stroom als u het niet gebruikt en voordat u de accessoires bevestigt, loskoppelt of het apparaat schoon gaat maken.
- Verwijder de deksel van de hakmolen niet voordat het mes volledig is gestopt met draaien.
- Verwijder het hakmes voordat u de kom leegt.
- Raak de messen nooit aan terwijl het apparaat is aangesloten aan het stopcontact.
- Wees extra voorzichtig bij het bereiden van voedsel voor baby's, ouderen en/of zieken.
- Meng nooit hete olie of vet.
- Laat kinderen of personen met een handicap de staafmixer niet zonder toezicht gebruiken.
- Gebruik nooit een beschadigde staafmixer. Zorg ervoor dat deze eerst gerepareerd is voor gebruik.
- Gebruik het apparaat nooit met een beschadigd netsnoer.
- Laat het snoer nooit in contact komen met hete oppervlakken of naar beneden hangen waar een kind het kan vastpakken.

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.

HYGIENE

In order to avoid contamination with bacteria via raw meat, fish or poultry, it is important to handle these ingredients carefully during the preparation process. There are a number of things you should be aware of.

Hand washing

- Be sure to wash your hands regularly, especially before preparing food, after touching raw ingredients and before eating.
- Wash your hands with a liquid soap, for at least 15 seconds. Afterwards it is important that you dry your hands with a clean towel or paper towel.

During preparation

- When preparing raw ingredients, it is important that the environment is clean and that you use a clean cutting board and clean cutlery. Rinse materials with hot water and soapy water for next use.
- It is a good idea to use a different chopping board for vegetables and dough/bread than for raw ingredients.
- It is important that the cutlery used to handle the raw ingredients is not used to handle the food once cooked or baked. It may contain a lot of bacteria, which can make you sick. Wash the cutlery in between or use different knives and forks.
- You should also ensure that prepared food does not come into contact with products that are still raw.
- It is also important to not burn your meat, as this could cause harmful substances to form.

Serving the meal

- When serving meat, fish & poultry, make sure that the prepared food is not placed on the same plate that the raw food has been in contact with.

INTRODUCTION

This extra powerful hand blender is perfect for easy blending, pureeing, mixing, chopping and whisking. The appliance has a capacity of 1000 Watt and a removable stainless steel stick and whisk, which are both easy to clean.

The hand blender has 20 different speeds and a turbo function, which makes it suitable for various purposes.

The appliance is suitable for pureeing soups and mixing sauces such as mayonnaise, amongst other

things. Furthermore, vegetables or hard cheese can be chopped using the universal chopper.

OPERATION AND CONTROLS

The hand blender includes the following components:

1. Speed regulator
2. On/off button
3. Turbo button
4. Motor block
5. Stick blender
6. Whisk housing
7. Whisk
8. Chopper lid
9. Chopper blade
10. Chopper bowl
11. Measuring cup

BEFORE USE

- Unpack the hand blender carefully and remove all the packaging material.
- Clean all the accessories in warm, soapy water. Rinse and dry them before using the blender.

CAREFUL: the blades are very sharp.

USING THE HAND BLENDER

Place the stick blender attachment on the motor block. In order to do this, you need to press the two buttons at the bottom of the motor block until you hear the lock click into place.

The hand blender must first be immersed in the food to be prepared in order to prevent splashing. After that, it can be switched on. Start using the hand blender in the lowest setting and turn it up to a higher position if desired.

The hand blender can be used for many purposes, such as mixing or blending baby food, soup, sauces, milkshakes and mayonnaise. You can also use the hand blender to mix frozen ingredients.

USING THE WHISK

The whisk can only be used in combination with light ingredients, such as egg whites and cream.

PROCESSING RECOMMENDATIONS

Ingredient	Maximum amount	Estimated time
Egg	4 eggs	60 seconds
Cream	200 ml	25 seconds

1. Push the whisk into the whisk housing.
2. Push the whisk housing onto the motor block. In order to do this, you need to press the two buttons at the bottom of the motor block until you hear the lock click into place.
3. Place your ingredients in a bowl.



4. Insert the plug into the wall socket and start at speed 1 to prevent splashing. Move the whisk clockwise. Make sure no liquid or dough ends up above the whisk wires.
5. After use, switch off the hand blender and unplug it. The components can safely be detached.

WARNING: do not use the whisk for heavier mixtures such as margarine and sugar, because this will cause damage.

USING THE CHOPPER

You can use the chopper for chopping and cutting meat, cheese, vegetables, herbs, bread, biscuits and nuts.

1. Cut the ingredients into cubes of 1 to 2 cm.
2. Place the chopper blade on the axle of the designated mixing bowl.
3. Add the ingredients.
4. Attach the chopper lid to the mixing bowl. Turn and lock it by rotating it counter-clockwise.
5. Place the motor block on the chopper lid. In order to do this, you need to press the two buttons at the bottom of the motor block until you hear the lock click into place.
6. Plug in the blender. Hold the mixing bowl firmly and put the blender in position 2.
7. After use, unplug the appliance and detach all the components.

PROCESSING RECOMMENDATIONS

Ingredient	Maximum amount	Estimated time
Herbs	50 g	10-30 seconds
Meat (beef)	500 g	15 seconds
Nuts	400 g	30 seconds
Cheese	250 g	30 seconds
Bread	1 slice	20 seconds
Hard-boiled egg	2	5 seconds
Onions	100 g	10 seconds

USING THE MEASURING CUP

The measuring cup has a maximum capacity of 500 ml. If you use the measuring cup in combination with the hand blender, you have to make sure that measuring cup is standing firmly. You can then put the hand blender into the measuring cup and switch it on.

USING THE BLENDER IN A PAN

Warning: remove the pan from the heat source and let it cool slightly, otherwise your blender may overheat.

1. Place the stick blender attachment on the motor block. In order to do this, you need to press the two buttons at the bottom of the motor block until you hear the lock click into place.
2. Insert the plug into the wall socket and immerse the hand blender in the mixture. This will prevent splashing.
3. Hold the pan firmly, then press one of the two speed buttons. You can use speed 1 to prevent splashing and mix more slowly.
 - Make sure no liquid gets between the motor block and the stick attachment.
 - For optimal mixing, move the hand blender around in the liquid. Make sure the hand blender is stable.
 - Unplug the hand blender immediately if it becomes obstructed.
4. After use, unplug the appliance and detach the components.

MAINTENANCE AND CLEANING

Warning: be very careful when cleaning the chopper blade. Do not touch the blades with your fingers. The blades are very sharp and may cause injury if touched.

1. Ensure that the appliance is unplugged.
2. Detach the stick blender or whisk from the motor block.
3. Wash the accessories in warm suds, rinse and dry.
4. The chopper bowl must be washed with warm water.
5. The motor block can be cleaned with a damp cloth and then dried with a dry cloth.
6. Do not use aggressive cleaning agents to clean the outside or parts of the hand blender. This may damage the appliance.
7. Always keep the motor block in a vertical position during cleaning, never in a horizontal position.

WARNING: the motor block must never be immersed in water or held under running water. It can be cleaned using a damp cloth.

ADDITIONAL SAFETY INSTRUCTIONS

ATTENTION: For heavy mixtures, do not use the hand blender for longer than 50 seconds within a period of four minutes. This may cause the hand blender to overheat.

- Switch off the appliance and remove the plug from the socket when you are not using it and before you attach or detach accessories or clean the appliance.
- Do not remove the lid from the chopper until the blade has completely stopped rotating.
- Remove the chopper blade before emptying the bowl.

- Never touch the blades while the appliance is plugged in.
- Be extra careful when preparing food for babies, elderly people and/or ill people.
- Never mix hot oil or fat.
- Do not let children or people with a disability use the hand blender without supervision.
- Never use a damaged hand blender. Make sure it has first been repaired before usage.
- Never use the appliance with a damaged power cable.
- Never let the cable come into contact with hot surfaces or hang down where a child could grab it.

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 à 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.

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

HYGIÈNE

Pour éviter toute contamination bactérienne, il est important de manipuler les aliments crus (viande, volaille ou poisson) avec précaution lors de leur préparation. Nous en profitons donc pour vous rappeler ici quelques consignes d'hygiène à suivre.

Se laver les mains

- Veillez à régulièrement vous laver les mains, surtout avant de préparer les repas, après avoir touché des ingrédients crus et avant de passer à table.
- Lavez-vous les mains avec un savon liquide pendant au moins 15 secondes. Vous devez ensuite vous sécher les mains avec une serviette propre ou un morceau d'essuie-tout.

Lors de la préparation

- Lorsque vous préparez des ingrédients crus, le plan de travail, la planche à découper et les couverts utilisés doivent être parfaitement propres. Lavez ensuite les ustensiles et la vaisselle employés dans une eau savonneuse très chaude.
- Nous vous conseillons d'utiliser une planche à découper pour les légumes et le pain/la pâte et une autre pour les ingrédients crus.
- Il est par ailleurs important de ne pas utiliser les couverts qui ont servi à la préparation des ingrédients crus pour manipuler des aliments cuits dans la mesure où ils peuvent être contaminés par des bactéries qui pourraient vous rendre malade. Lavez régulièrement les couverts ou veillez à utiliser des couteaux et des fourchettes différents lors de la préparation de votre repas.
- Assurez-vous également que les aliments cuits n'entrent pas en contact avec les ingrédients encore crus.
- Veillez par ailleurs à ce que la viande n'attache pas afin d'éviter la formation de matières nocives.

Servir le repas

- Lorsque vous servez de la viande, du poisson ou de la volaille, il est également nécessaire de ne pas disposer les aliments cuits sur le même plat que celui que vous avez utilisé pour les aliments crus.

APPLICATION

Ce mixeur plongeant ultra-puissant de 1 000 W est l'accessoire de cuisine parfait pour mélanger, mixer, réduire en purée, hacher et battre les aliments. Son pied et son fouet démontables en acier inoxydable se nettoient facilement.

Le mixeur plongeant dispose de 20 vitesses de rotation différentes et d'un bouton turbo qui permettent d'effectuer divers types de préparations, par exemple

soupes mixées et sauces mélangées telles que mayonnaise. Le hachoir de l'appareil vous permet en outre de hacher finement des légumes ou des fromages à pâte dure.

FONCTIONNEMENT

Le mixeur se compose des éléments suivants :

1. Sélecteur de vitesse
2. Interrupteur marche/arrêt
3. Bouton turbo
4. Bloc moteur
5. Mixeur plongeant
6. Adaptateur pour fouet
7. Fouet
8. Couvercle du hachoir
9. Lame du hachoir
10. Bol du hachoir
11. Verre doseur

PREMIÈRE UTILISATION

- Retirer soigneusement le mixeur plongeant de son emballage en veillant à éliminer tous les éléments ayant servi au transport.
- Nettoyer tous les accessoires de l'appareil à l'eau chaude savonneuse, puis les rincer et les sécher avant d'utiliser le mixeur plongeant.

MISE EN GARDE : les lames du mixeur sont extrêmement tranchantes.

UTILISATION DU MIXEUR PLONGEANT

Fixez le mixeur plongeant sur le bloc moteur en appuyant simultanément sur les deux boutons situés au bas du bloc moteur jusqu'à ce que le petit « clic » du verrouillage se fasse entendre.

Pour éviter les éclaboussures, le mixeur plongeant doit être plongé dans votre mélange avant de le mettre en marche. Commencez à la vitesse la plus basse avant de passer graduellement, si vous le souhaitez, à une vitesse supérieure.

Le mixeur plongeant peut être utilisé pour réaliser divers types de préparations, par exemple pour mixer ou mélanger des aliments pour bébé, des soupes, des sauces, des milkshakes et de la mayonnaise. Le mixeur plongeant permet également de mixer des ingrédients surgelés.

UTILISATION DU FOUET

Le fouet ne peut être utilisé qu'avec des ingrédients légers tels que crème liquide et blanc d'œuf.

CONSEILS D'UTILISATION

Ingrédient	Quantité maximale	Durée estimée
Œuf	4 œufs	60 secondes
Crème liquide	200 ml	25 secondes

1. Enfoncez le fouet dans l'adaptateur.
2. Fixez l'adaptateur sur le bloc moteur en appuyant simultanément sur les deux boutons situés au bas du bloc moteur jusqu'à ce que le petit « clic » du verrouillage se fasse entendre.
3. Placez vos ingrédients dans un saladier.
4. Branchez l'appareil et mettez-le en marche en commençant à la vitesse la plus basse (1) afin d'éviter les éclaboussures. Déplacez le fouet dans le saladier dans le sens des aiguilles d'une montre. Prenez soin de ne pas plonger le fouet trop profondément afin d'éviter que la pâte ou le liquide ne vienne se loger au-dessus du fouet.
5. Arrêtez le mixeur une fois la préparation prête et débranchez-le avant de procéder au démontage en toute sécurité des accessoires.

MISE EN GARDE : pour éviter d'abîmer le fouet, l'appareil ne doit pas être utilisé pour mixer les mélanges épais tels que la margarine et le sucre.

UTILISATION DU HACHOIR

Vous pouvez utiliser le hachoir pour hacher et couper la viande, le fromage, les légumes, les herbes aromatiques, le pain, les biscuits et les fruits à coque.

1. Coupez les ingrédients en dés de 1 à 2 cm.
2. Posez le hachoir sur l'axe du bol réservé à cet effet.
3. Ajoutez les ingrédients.
4. Posez le couvercle du hachoir sur le bol. Tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre afin de le verrouiller.
5. Posez le bloc moteur sur le couvercle du hachoir en appuyant simultanément sur les deux boutons situés au bas du bloc moteur jusqu'à ce que le petit « clic » du verrouillage se fasse entendre.
6. Branchez l'appareil et faites-le démarrer à la vitesse 2 tout en maintenant fermement le bol.
7. Débranchez l'appareil une fois les ingrédients hachés puis démontez tous les éléments du hachoir.

CONSEILS D'UTILISATION

Ingrédient	Quantité maximale	Durée estimée
Herbes aromatiques	50 g	10-30 secondes
Viande (bœuf)	500 g	15 secondes
Fruits à coque	400 g	30 secondes
Fromage	250 g	30 secondes
Pain	1 tranche	20 secondes
Œuf dur	2	5 secondes
Oignons	100 g	10 secondes

UTILISATION DU VERRE DOSEUR

Le verre doseur a une capacité maximale de 500 ml. Si vous l'utilisez avec le mixeur plongeant, vous devez avant tout vous assurer qu'il est correctement stabilisé. Vous pouvez ensuite plonger le mixeur dans le verre doseur et lancer la préparation.

UTILISATION DU MIXEUR DANS UNE CASSEROLE

MISE EN GARDE : retirez la casserole du feu et laissez-la légèrement refroidir afin d'éviter la surchauffe de votre mixeur plongeant.

1. Fixez le mixeur plongeant sur le bloc moteur en appuyant simultanément sur les deux boutons situés au bas du bloc moteur jusqu'à ce que le petit « clic » du verrouillage se fasse entendre.
2. Branchez l'appareil et plongez-le mixeur dans le mélange afin d'éviter les éclaboussures.
3. Veillez à bien maintenir la casserole en place. Appuyez ensuite sur l'un des deux boutons de vitesse. Vous pouvez utiliser la vitesse la plus basse (1) pour éviter les éclaboussures.
 - Veillez à ce qu'aucun liquide ne s'infiltre dans la partie située entre le pied du mixeur et le bloc moteur.
 - Nous vous conseillons d'utiliser le mixeur plongeant avec un mouvement de va et vient dans le liquide afin d'obtenir le meilleur résultat possible. Veillez à ce que le mixeur plongeant reste stable.
 - Débranchez immédiatement l'appareil si les lames du mixeur se bloquent.
4. Débranchez l'appareil une fois la préparation prête et démontez les accessoires.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

MISE EN GARDE : faites preuve de précaution lorsque vous nettoyez les lames du hachoir. Ne les touchez pas avec les doigts. Les lames sont très tranchantes et peuvent provoquer des blessures en cas de contact.

1. Assurez-vous que l'appareil est débranché.
2. Détachez le pied du mixeur ou le fouet du bloc moteur.
3. Lavez les accessoires à l'eau chaude savonneuse, rincez-les puis essuyez-les.
4. Le bol du hachoir doit être lavé à l'eau chaude.
5. Le bloc moteur peut être nettoyé à l'aide d'un chiffon humide puis séché avec un torchon sec.
6. N'utilisez pas de détergents agressifs pour nettoyer la surface externe de l'appareil ou un des éléments du mixeur plongeant ; ce type de produit peut abîmer l'appareil.
7. Tenez toujours le bloc moteur en position verticale lorsque vous le nettoyez - jamais en position horizontale !

MISE EN GARDE : le bloc moteur ne doit JAMAIS être passé sous le robinet ou plongé dans l'eau. Vous pouvez utiliser un chiffon humide pour le nettoyer.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ COMPLÉMENTAIRES

ATTENTION : En cas de mélanges épais, n'utilisez pas le mixeur plongeant plus de 50 secondes consécutives et par intervalles de 4 minutes afin d'éviter qu'il ne surchauffe.

- Arrêtez l'appareil et débranchez-le si vous ne l'utilisez pas, avant de fixer ou de retirer les accessoires et lorsque vous avez l'intention de le nettoyer.
- Ne détachez pas le couvercle du hachoir tant que les lames n'ont pas complètement arrêté de tourner.
- Retirez les lames avant de vider le bol du hachoir.
- Ne touchez JAMAIS les lames lorsque l'appareil est branché.
- Soyez particulièrement prudent(e) lorsque vous préparez des aliments pour bébés, personnes âgées et/ou malades.
- Ne mixez jamais d'huile ou d'autres matières grasses brûlantes.
- Les enfants et les personnes souffrant d'un handicap doivent être supervisés pour utiliser le mixeur plongeant.
- N'utilisez jamais de mixeur plongeant défectueux ; veillez à le faire réparer avant de l'utiliser.
- N'utilisez jamais l'appareil si le cordon de raccordement électrique est endommagé.
- Le cordon électrique ne doit jamais être mis en contact avec des surfaces brûlantes ou pendre d'une table afin d'éviter qu'un enfant puisse le saisir.

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.

HYGIENE

Um eine Kontamination mit Bakterien durch Rohfleisch, Fisch oder Geflügel zu vermeiden, ist es wichtig, diese Zutaten während des Zubereitungsprozesses sorgfältig zu behandeln. Es gibt eine Reihe von Dingen, die Sie dabei beachten sollten.

Händewaschen

- Waschen Sie Ihre Hände regelmäßig, besonders vor der Zubereitung von Speisen, nach dem Berühren von Rohwaren und vor dem Essen
- Waschen Sie Ihre Hände mindestens 15 Sekunden lang mit einer flüssigen Seife. Danach ist es wichtig, dass Sie Ihre Hände mit einem sauberen Handtuch oder Küchenpapier trocknen.

Während der Zubereitung

- Bei der Zubereitung von Rohwaren ist es wichtig, dass die Umgebung sauber ist und dass Sie ein sauberes Schneidebrett und sauberes Besteck verwenden. Spülen Sie die Materialien mit heißem Wasser und Spülmittel für den nächsten Gebrauch.
- Es ist ratsam, ein anderes Schneidebrett für Gemüse und Teig/Brot zu verwenden als für Rohwaren.
- Es ist wichtig, dass das Besteck, das für das Hantieren der Rohwaren verwendet wird, nicht mehr für die gekochten oder gebackenen Lebensmittel benutzt wird. Es kann noch viel Bakterien enthalten, die krank machen können. Waschen Sie das Besteck zwischendurch oder verwenden Sie verschiedene Messer und Gabeln.
- Sie sollten auch vermeiden, dass fertige Gerichte mit Rohwaren in Berührung kommen.
- Wichtig ist außerdem, dass Fleisch nicht anbrennt. Beim Anbrennen von Fleisch können Schadstoffe entstehen.

Servieren der Mahlzeit

- Beim Servieren von Fleisch, Fisch und Geflügel ist darauf zu achten, dass die zubereiteten Speisen nicht auf dem gleichen Teller serviert werden, mit dem die Rohwaren in Kontakt gekommen sind.

Einleitung

Dieser besonders kräftige Stabmixer eignet sich gut zum komfortablen Rühren, Pürieren, Mixen, Zerkleinern und Schlagen. Das Gerät hat eine Leistung von 1.000 Watt mit abnehmbarem Edelstahl-Mixstab und Rührbesen, die beide einfach zu reinigen sind.

Der Stabmixer verfügt über 20 verschiedene Geschwindigkeiten und eine Turbofunktion, sodass er für verschiedene Zubereitungen eingesetzt werden kann. Das Gerät ist u. a. für das Pürieren von Suppen und für das Mixen von Saucen wie z. B. Mayonnaise geeignet. Mithilfe des Universalzerkleinerers kann damit außerdem Gemüse und Schnittkäse feingehackt werden.

Betrieb und Bedienungsanleitung

Der Stabmixer besteht aus folgenden Elementen:

1. Geschwindigkeitsregelung
2. Ein-Aus-Schalter
3. Turbo-Taste
4. Motorblock
5. Mixstab
6. Rührbesengetriebe
7. Rührbesen
8. Zerkleinereroberteil
9. Zerkleinerermessereinsatz
10. Zerkleinererbehälter
11. Messbecher

Erstmaliger Gebrauch

- Packen Sie den Stabmixer 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 Stabmixer verwenden.

ACHTUNG: Die Messer sind sehr scharf.

Benutzung des Stabmixers

Bringen Sie den Mixstab am Motorblock an. Dazu müssen Sie die beiden Knöpfe drücken, die sich auf der Unterseite des Motorblocks befinden, bis Sie das „Klicken“ der Verriegelung hören. Um Spritzer zu vermeiden, sollten Sie den Stabmixer erst in Ihr Gericht eintauchen. Danach können Sie den Stabmixer einschalten. Stellen Sie den Stabmixer dazu zuerst auf die niedrigste Stufe ein und schalten Sie ihn dann nach Bedarf auf eine höhere Stufe. Der Stabmixer kann für viele verschiedene

Zubereitungen benutzt werden, u. a. für das Mixen oder Anrühren von Babynahrung, Suppen, Saucen, Milkshakes und Mayonnaise. Der Stabmixer kann auch für das Mixen von gefrorenen Zutaten verwendet werden.

BENUTZUNG DES QUIRLS

Der Rührbesen kann nur in Kombination mit leichten Zutaten verwendet werden, z. B. für Eiweiß oder Sahne.

VERARBEITUNGSEMPFEHLUNGEN

Zutat	Maximale Menge	Geschätzte Zeit
Ei	4 Eier	60 Sek.
Sahne	200 ml	25 Sek.

1. Drücken Sie den Rührbesen in das Rührbesengetriebe.
2. Drücken Sie jetzt das Rührbesengetriebe auf den Motorblock. Dazu müssen Sie die beiden Knöpfe drücken, die sich auf der Unterseite des Motorblocks befinden, bis Sie das „Klicken“ der Verriegelung hören.
3. Geben Sie die Zutaten in eine Schüssel.
4. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und starten Sie das Gerät auf Stufe 1, um Spritzer zu vermeiden. Bewegen Sie den Rührbesen im Uhrzeigersinn.
Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit und kein Teig höher als Rührbesenschlingen im Getriebe kommt.
5. Nach der Benutzung den Mixer ausschalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen. Die Zubehörteile können dann sicher abgenommen werden.

ACHTUNG: Nicht zum Mixen von schwereren Gemischen wie Margarine oder Zucker geeignet, denn das kann den Rührbesen beschädigen.

BENUTZUNG DES ZERKLEINERERS

Den Zerkleinerer können Sie zum Zerkleinern und Schneiden von Fleisch, Käse, Gemüse, Kräutern, Brot, Keks und Nüssen verwenden.

1. Schneiden Sie die Zutaten in Würfel von 1 bis 2 cm.
2. Bringen Sie den Messereinsatz auf der Achse des dafür vorgesehenen Behälters an.
3. Geben Sie die Zutaten hinein.
4. Befestigen Sie das Oberteil des Zerkleinerers auf dem Behälter. Drehen und verriegeln Sie den Deckel, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen.
5. Befestigen Sie den Motorblock auf dem Oberteil des Zerkleinerers. Dazu müssen Sie die beiden Knöpfe drücken, die sich auf der Unterseite des Motorblocks befinden, bis Sie das „Klicken“ der Verriegelung hören.

6. Stecken Sie den Stecker des Mixers in die Steckdose. Halten Sie den Behälter gut fest und schalten Sie den Mixer auf Stufe 2.
7. Ziehen Sie nach der Benutzung den Stecker aus der Steckdose und nehmen Sie alle Zubehörteile ab.

VERARBEITUNGSEMPFEHLUNGEN

Zutat	Maximale Menge	Geschätzte Zeit
Kräuter	50 g	10 – 30 Sek.
Fleisch (Rind)	500 g	15 Sek.
Nüsse	400 g	30 Sek.
Käse	250 g	30 Sek.
Brot	1 Scheibe	20 Sek.
Hart gekochtes Ei	2	5 Sek.
Zwiebeln	100 g	10 Sek.

BENUTZUNG DES MESSBECHERS

Der Messbecher fasst maximal 500 ml.

Wenn Sie den Messbecher in Kombination mit dem Stabmixer benutzen, müssen Sie darauf achten, dass der Messbecher sicher steht. Danach können Sie den Stabmixer in den Messbecher halten und einschalten.

BENUTZUNG DES MIXERS IN EINEM TOPF

Achtung: Nehmen Sie den Topf von der Hitzequelle und lassen Sie ihn etwas abkühlen. Andernfalls kann Ihr Stabmixer zu heiß werden.

1. Bringen Sie den Mixstab am Motorblock an. Dazu müssen Sie die beiden Knöpfe drücken, die sich auf der Unterseite des Motorblocks befinden, bis Sie das „Klicken“ der Verriegelung hören.
2. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und halten Sie den Stabmixer in das Gemisch. Dadurch vermeiden Sie Spritzer.
3. Halten Sie den Topf gut fest. Drücken Sie dann auf einen der beiden Geschwindigkeitsknöpfe. Um Spritzer zu vermeiden und langsamer zu mischen, können Sie Geschwindigkeitsstufe 1 benutzen.
 - Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit zwischen dem Motorblock und den Stab gelangt.
 - Um so optimal wie möglich zu mixen, müssen Sie den Stabmixer in der Flüssigkeit hin und her bewegen. Achten Sie darauf, dass der Stabmixer dabei stabil bleibt.
 - Ziehen Sie sofort dem Stecker aus der Steckdose, wenn der Mixer blockiert.
4. Nach der Benutzung den Stecker aus der Steckdose ziehen und die Zubehörteile abnehmen.

REINIGUNG UND WARTUNG

ACHTUNG: Beim Reinigen des Messereinsatzes ist Vorsicht geboten. Fassen Sie die Messer nicht mit den Fingern an. Die Messer sind sehr scharf und können beim Anfassen zu Verletzungen führen.

1. Achten Sie darauf, dass der Stecker aus der Steckdose gezogen wurde.
2. Nehmen Sie den Stabmixer oder Rührbesen vom Motorblock ab.
3. Die Zubehörteile in warmem Spülwasser abwaschen, abspülen und abtrocknen.
4. Der Behälter des Zerkleinerers muss mit warmem Wasser abgewaschen werden.
5. Der Motorblock kann mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Danach kann er mit einem trockenen Tuch abgetrocknet werden.
6. Verwenden Sie keine zu starken Reinigungsmittel, um das Äußere oder ein Zubehörteil des Stabmixers zu reinigen. Dadurch kann das Gerät beschädigt werden.
7. Halten Sie den Motorblock stets in vertikaler Position, um ihn zu reinigen, nie in horizontaler Position.

ACHTUNG: Der Motorblock darf nie unter Wasser oder unter einen Kran gehalten werden. Um ihn zu reinigen, kann ein feuchtes Tuch genutzt werden.

ERGÄNZENDE SICHERHEITSHINWEISE

ACHTUNG: Benutzen Sie bei schweren Gemischen den Stabmixer nicht länger als 50 Sekunden in einem Zeitraum von vier Minuten. Der Stabmixer kann sonst zu heiß werden.

- Schalten Sie das Gerät aus und entkoppeln Sie es vom Netz, wenn Sie es nicht benutzen oder bevor Sie die Zubehörteile anbringen, abnehmen oder das Gerät reinigen.
- Nehmen Sie das Oberteil des Zerkleinerers erst ab, wenn sich das Messer nicht mehr bewegt.
- Entfernen Sie den Messereinsatz, bevor Sie den Behälter leeren.
- Fassen Sie die Messer nie an, während das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Besondere Vorsicht ist bei der Zubereitung von Gerichten für Babys, Senioren und/oder Kranke geboten.
- Mixen Sie nie heißes Öl oder Fett.
- Lassen Sie Kinder oder Personen mit Behinderung den Stabmixer nicht ohne Aufsicht benutzen.
- Benutzen Sie nie einen beschädigten Stabmixer. Lassen Sie ihn vor der Benutzung zuerst reparieren.
- Benutzen Sie das Gerät nie mit beschädigtem Stromkabel.
- Lassen Sie die Schnur nie in Kontakt zu heißen Flächen kommen oder nach unten hängen, wo ein Kind daran ziehen könnte.

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

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.

Extreme la precaución durante las operaciones de limpieza y mantenimiento.

HIGIENE

Para evitar la contaminación con bacterias por el contacto con carnes, pescados o aves crudas, es importante manipular estos alimentos cuidadosamente durante su preparación. Debe prestarse especial atención a lo siguiente.

Lavado de las manos

- Asegúrese de lavarse las manos con regularidad, sobre todo antes de preparar la comida, después de tocar cualquier alimento crudo y antes de sentarse a la mesa.
- Lávese las manos con jabón líquido durante al menos 15 segundos. Es importante secarse bien las manos con una toalla limpia o con papel de cocina.

Durante la preparación:

- Durante la preparación de alimentos crudos es importante que el entorno sea higiénico y que se utilicen tablas de cortar y cubiertos limpios. Lave los utensilios con agua caliente jabonosa para su próximo uso.
- Se recomienda utilizar tablas de cortar distintas; una para verduras y masas/panes y otra para alimentos crudos.
- Los cubiertos utilizados para la manipulación de alimentos crudos no deben emplearse nunca para manipular los alimentos cocinados. Estos podrían contener numerosas bacterias que generan enfermedades. Lave los cubiertos entre cada operación o procure utilizar diferentes cuchillos y tenedores.
- Además tenga en cuenta que los alimentos cocinados nunca deben entrar en contacto con alimentos crudos.
- También es importante que no se queme la carne. Una cocción excesiva de los alimentos favorece la formación de sustancias tóxicas que pueden ser nocivas para la salud.

Servir la comida

- A la hora de servir carnes, pescados y aves, tenga cuidado de no colocar los alimentos cocinados en platos que pudieron haber estado en contacto con los alimentos crudos.

INTRODUCCIÓN

Esta batidora de varillas extra potente es perfecta para mezclar, hacer purés, picar y batir sin esfuerzo. El aparato tiene una potencia de 1000 vatios y está provisto de un pie y batidora desmontables de acero inoxidable que se pueden lavar con toda facilidad. La batidora tiene 20 velocidades diferentes y una función turbo, por lo que es apta para diferentes tipos de preparaciones.

El aparato se puede usar para, entre otras cosas, hacer purés, cremas y mezclar salsas, como una mayonesa. Además también sirve para picar verduras o quesos duros mediante la picadora universal.

FUNCIONAMIENTO Y MANEJO

La batidora de mano está compuesta por los siguientes elementos:

1. Regulador de velocidad
2. Botón de encendido/apagado
3. Botón turbo
4. Bloque del motor
5. Batidora
6. Carcasa de la varilla
7. Varilla
8. Tapa de la picadora
9. Cuchilla de la picadora
10. Recipiente de la picadora
11. Jarra medidora

ANTES DEL PRIMER USO

- Desenvuelva cuidadosamente la batidora y retire todo el material de embalaje.
- Lave todos los accesorios del aparato con agua caliente y jabón. Aclárelos y séquelos antes de utilizar la batidora.

ADVERTENCIA: las cuchillas están muy afiladas.

UTILIZACIÓN DE LA BATIDORA

Coloque el accesorio base de la batidora en el bloque del motor. Para ello debe presionar los dos botones que se encuentran en la parte inferior del bloque del motor hasta oír el «clic» del sistema de bloqueo.

Para evitar salpicaduras, primero debe sumergir la batidora completamente dentro de los ingredientes. A continuación puede encender la batidora para usarla. Para ello, ponga primero la batidora al nivel más bajo para ir subiendo luego a un nivel más alto si así se desea.

La batidora se puede usar para muchos tipos de preparaciones diferentes, entre otras cosas para mezclar o triturar papillas para bebés, sopas, salsas, batidos y mayonesas. También puede usar la batidora para triturar ingredientes congelados.

UTILIZACIÓN DE LA VARILLA DE COCINA

La varilla solo se puede utilizar en combinación con ingredientes ligeros, como clara de huevo y nata.

RECOMENDACIONES PARA LA UTILIZACIÓN

Ingrediente	Cantidad máxima	Tiempo estimado
Huevo	4 huevos	60 seg.
Nata	200 ml	25 seg.

1. Introduzca la varilla en la carcasa de la varilla.
2. Empuje la carcasa de la varilla en el bloque del motor. Para ello debe presionar los dos botones que se encuentran en la parte inferior del bloque del motor hasta oír el «clic» del sistema de bloqueo.
3. Coloque en un recipiente los ingredientes correspondientes.
4. Enchufe el aparato a la toma de corriente y comience con la velocidad 1 para evitar salpicaduras. Mueva la varilla en el sentido de las agujas del reloj. Asegúrese de no dejar que el líquido o la masa queden por encima de los alambres de la varilla.
5. Tras usarla, debe apagar la batidora y desenchufarla. Los componentes pueden desacoplarse de forma segura.

ADVERTENCIA: no debe usarse para mezclar ingredientes pesados, como margarina y azúcar, porque se dañaría la varilla.

UTILIZACIÓN DE LA PICADORA

Puede utilizar la picadora para picar y cortar carne, queso, verduras, hierbas aromáticas, pan, galletas y frutos secos.

1. Corte los ingredientes en dados de 1 a 2 cm.
2. Coloque la cuchilla en el eje del recipiente para mezclas correspondiente.
3. Añada los ingredientes.
4. Coloque la tapa de la picadora sobre el recipiente para mezclas. Gírela y bloquéela girando en el sentido contrario a las agujas del reloj.
5. Coloque el bloque del motor sobre la tapa de la picadora. Para ello debe presionar los dos botones que se encuentran en la parte inferior del bloque del motor hasta oír el «clic» del sistema de bloqueo.
6. Enchufe la batidora a la toma de corriente. Sujete con firmeza el recipiente de mezclas y ponga la batidora en la posición 2.
7. Después de usarla, desenchufe la batidora de la toma de corriente y desacople todos los componentes.

RECOMENDACIONES PARA LA UTILIZACIÓN

Ingrediente	Cantidad máxima	Tiempo estimado
Hierbas aromáticas	50 g	10-30 seg.
Carne (vacuno)	500 g	15 seg.
Frutos secos	400 g	30 seg.
Queso	250 g	30 seg.
Pan	1 rebanada	20 seg.
Huevo duro	2	5 seg.
Cebollas	100 g	10 seg.

UTILIZACIÓN DE LA JARRA MEDIDORA

La jarra medidora tiene una capacidad máxima de 500 ml.

Si utiliza la jarra medidora en combinación con la batidora, deberá asegurarse de que la jarra medidora esté bien sujeta. A continuación puede introducir la batidora en la jarra medidora y encender la batidora para usarla.

UTILIZACIÓN DE LA BATIDORA EN UNA CAZUELA

ADVERTENCIA: retire la cazuela de la fuente de calor y deje enfriar ligeramente. De otro modo, la batidora podría sobrecalentarse.

1. Coloque el accesorio base de la batidora en el bloque del motor. Para ello debe presionar los dos botones que se encuentran en la parte inferior del bloque del motor hasta oír el «clic» del sistema de bloqueo.
2. Conecte el aparato a la toma de corriente e introduzca la batidora en la mezcla. Así evitará salpicaduras.
3. Sujete la cazuela firmemente. A continuación, pulse uno de los dos botones de velocidad. Para evitar salpicaduras y para mezclar lentamente, puede utilizar la velocidad 1.
 - Asegúrese de que no penetre nada de líquido entre el bloque del motor y el pie de la batidora.
 - Para realizar la mezcla de la mejor forma posible, hay que mover la batidora de un lado a otro dentro del líquido. Asegúrese de que la batidora esté en una posición estable.
 - Si la batidora se bloquea, desenchufe inmediatamente el aparato de la toma de corriente.
4. Después de usarla, desenchufe la batidora de la toma de corriente y desacople los componentes.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

ADVERTENCIA: tenga cuidado al limpiar la chuchilla picadora. No toque las cuchillas con los dedos. Las cuchillas están muy afiladas y pueden provocar lesiones al tocarlas.

1. Asegúrese de que el aparato esté desenchufado de la toma de corriente.
2. Desacople la batidora de pie o la varilla del bloque del motor.
3. Lave los accesorios en agua caliente con jabón, aclárelos y séquelos.
4. El recipiente de la picadora debe lavarse con agua caliente.
5. El bloque del motor puede limpiarse con un paño húmedo. Luego puede secarse con un paño seco.
6. No utilice productos de limpieza agresivos para limpiar el exterior o alguna parte de la batidora. Esto podría causar daños en el aparato.
7. Mantenga siempre el bloque del motor en posición vertical para limpiarlo, nunca en posición horizontal.

ADVERTENCIA: el bloque del motor no puede sumergirse nunca en agua ni colocarse debajo de un grifo abierto. Para limpiar este bloque, puede usarse un paño húmedo.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD ADICIONALES

ATENCIÓN: En caso de mezclas pesadas, no utilice la batidora durante más de 50 segundos en un periodo de cuatro minutos. La batidora podría sobrecalentarse.

- Apague el aparato y desenchúfelo si no lo va a usar y antes de fijar o desacoplar los accesorios o cuando vaya a limpiar el aparato.
- No retire la tapa de la picadora hasta que la cuchilla haya dejado de girar completamente.
- Retire la cuchilla picadora antes de vaciar el recipiente.
- No toque nunca las cuchillas mientras el aparato esté enchufado.
- Preste especial cuidado al preparar alimentos para bebés o personas ancianas o enfermas.
- No use nunca la batidora con aceite o grasa calientes.
- No deje que los niños o personas con alguna discapacidad utilicen la batidora sin supervisión.
- No utilice nunca una batidora averiada.
- Asegúrese de que esté reparada antes de usarla.
- No utilice nunca el aparato con un cable de corriente dañado.
- No deje que el cable entre nunca en contacto con superficies calientes o que cuelgue hacia abajo en lugares al alcance de los niños.

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 consecuentes. 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

NL-4835 JB no 6

Breda

The Netherlands

December 2020 V1

22.2001.00.00

22.2009.00.00