NORDMENDE

MANUALE D'ISTRUZIONI

BL983ND/BL983CR-ND

MULTI MIX 3 IN 1
SBATTITORE&FRULLATORE&TRITATUTTO



220-240V~50Hz, 200W
Codice di Fabbrica : LHB401 S/3

Barni Caro Spa, Via Arconate 63 20038 Busto, Garolfo (MI).
Manuale Disponibile Online Sul Sito www.barni.it
Fabbricato In Cina

AVVERTENZE

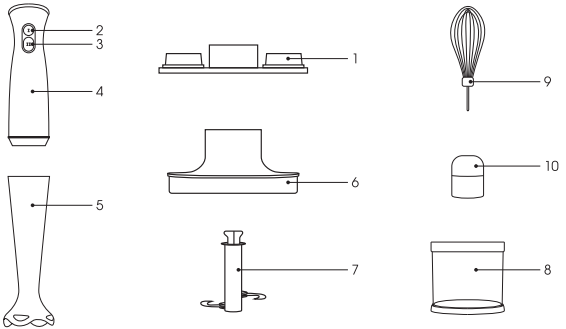
- Prima di attaccare la spina dell'apparecchio verifica che la tensione della rete locale sia compatibile con quella indicata sull'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio se la spina, il cavo di alimentazione o altre parti sono danneggiati.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, per evitare pericoli è necessario farlo sostituire dal produttore, da un centro di assistenza autorizzato, dal rivenditore o da una persona parimenti qualificata.
- Stacca sempre la spina dell'apparecchio prima di montare o smontare gli accessori, pulirlo o apportare modifiche di qualsiasi tipo.
- Non immergere mai l'unità motore in acqua o altri liquidi, né sciacquarla sotto il rubinetto, ma puliscila con un semplice panno umido.
- Non lasciare mai l'apparecchio in funzione incustodito.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (bambini inclusi) con ridotte capacità fisiche, mentali o sensoriali , o con prive delle necessarie perizia ed esperienza, a meno che non abbiano ricevuto dettagliate istruzioni relative all'uso dell'apparecchio e siano supervisionate da una tutore responsabile per la loro sicurezza.
- Sorveglia i bambini per evitare che giochino con l'apparecchio.
- Non toccare mai le lame quando l'apparecchio è collegato alla presa elettrica. Le lame sono molto affilate.
- Se le lame si incastrano, stacca la spina dell'apparecchio prima di rimuovere gli ingredienti che le bloccano.
- Non sovraccaricare l'apparecchio con troppi ingredienti e non usarlo per più di 30 secondi consecutivi.

PREPARAZIONE ALL'USO

- Prima dell'uso iniziale dell'apparecchio, pulisci con cura le parti che entreranno in contatto con gli alimenti.
- Lascia raffreddare gli ingredienti caldi prima di lavorarli (temperatura massima 60°C).
- Taglia gli ingredienti grandi in pezzi di circa 2 cm prima di lavorarli.
- Posizionare sempre l'unità motore su una superficie piana e stabile.

INCLUSO

1. Supporto
2. Tasto bassa velocità
3. Tasto alta velocità
4. Unità motore
5. Frullatore a immersione
6. Accessorio tritatutto
7. Lame tritatutto
8. Caraffa
9. Frustra
10. Adattatore per frusta



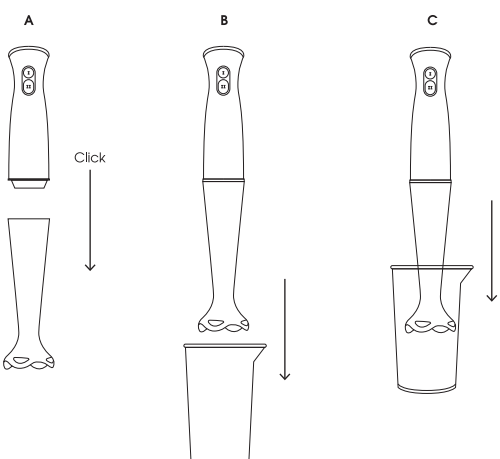
LINEE GUIDA PER L'UTILIZZO

FRULLATORE AD IMMERSIONE

Il frullatore a immersione è destinato a:

- miscelare di liquidi come latte e derivati, salse, succhi di frutta, zuppe, bibite e frullati.
- mescolare ingredienti soffici.
- frullare ingredienti cotti, come pappe per neonati.

1. Fissa il frullatore al gruppo motore (Fig.A).C
2. Versa gli ingredienti nel bicchiere.
3. Immergi completamente la protezione della lama negli ingredienti (Fig.B).
4. Premi il pulsante della velocità per attivare l'apparecchio (Fig.C).
5. Muovi lentamente il frullatore su e giù e in senso circolare per frullare gli ingredienti.



TRITATUTTO

N.b.: il tritatutto è destinato a tritare ingredienti come noci, carne, cipolle, formaggio a pasta dura, uova sode, aglio, erbe aromatiche, pane secco e simili.

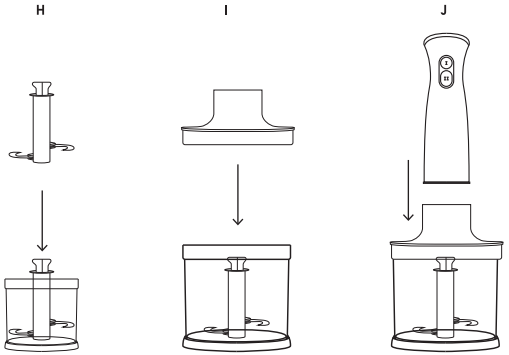
Attenzione: le lame sono molto affilate! Presta la massima attenzione quando tocchi e maneggi le lame, soprattutto quando le rimuovi dalla caraffa, quando svuoti la caraffa e durante la pulizia.

when your empty the chopper bowl and during cleaning.

1. Installa le lame nella caraffa del tritatutto (Fig.H).
2. Versa gli ingredienti nella caraffa del tritatutto.
3. Posiziona l'accessorio del tritatutto sulla caraffa (Fig.I).
4. Fissa l'unità motore all'accessorio del tritatutto (Fig.J).
5. Premi il pulsante di controllo della velocità per attivare l'apparecchio.

Se gli ingredienti dovessero attaccarsi alla parete del recipiente del tritatutto, allentali aggiungendo del liquido o utilizzando una spatola.

Lascia sempre raffreddare l'apparecchio dopo aver tritato della carne.



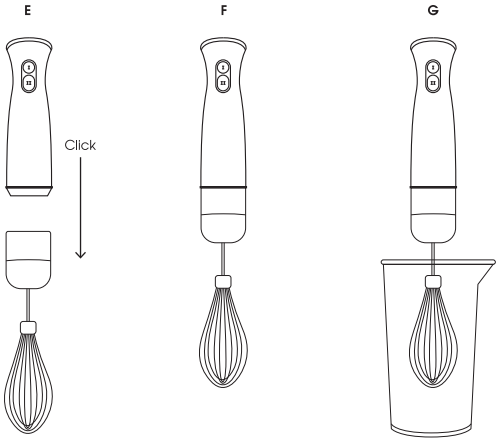
FRUSTA

Utilizzare la frusta solo per montare panna e gli albumi e per mescolare pan di Spagna e dessert già pronti.

1. Inserisci la frusta nel suo adattatore, quindi collega il tutto all'unità motore finché non si blocca nella corretta posizione (Fig.E).
2. Posiziona la frusta in un recipiente prima di azionarla.
3. Per rilasciare, premi l'apposito tasto per sganciare l'unità motore, quindi estrai la frusta dal suo adattatore.

Per ottenere i migliori risultati:

- Non utilizzare la caraffa, ma una ciotola più ampia.
- Inizia a lavorare a bassa velocità.
- Muovi la frusta tenendola leggermente inclinata.
- Montare solo fino a 400ml di panna fredda (min. 30% di grassi, 4~8°C).
- Montare solo fino a 4 albumi.



MANUTENZIONE E PULIZIA

Non immergere mai l'unità motore o l'adattatore per la frusta in acqua o altri liquidi.

- Stacca la spina dell'apparecchio prima di pulirlo.
- Smonta tutte le parti.
- Non immergere l'unità motore nell'acqua.
- Pulisci l'unità motore con un panno umido.
- Pulisci la caraffa, le lame e gli adattatori in lavastoviglie o in acqua calda con un po' di detersivo per piatti.
- Asciuga bene e riponi al sicuro l'apparecchio con tutte le sue parti, pronto per un uso futuro.

QUANTITÀ E TEMPI DI PREPARAZIONE PER IL FRULLATORE

Ingredienti	Quantità	Tempo
Frutta e Verdura	50-100g	25 secondi
Pappe per bambini, zuppe e salse	50-200ml	25 secondi
Pastelle	50-250ml	25 secondi
Frullati e bevande miste	50-500ml	25 secondi

CHOPPING QUANTITIES AND PREPARATION TIMES

Ingredienti	Quantità	Tempo
Uova sode	2pcs	4x1"
Pane secco	40g	25 "
Cioccolato fondente	100g	20 "
Aglio	50g	5 x 1"
Cipolle	200g	5 x 1"
Carne o pesce	200g	10 "
Erbe aromatiche	30g	20 "
Formaggio	200g	20 "
Frutta secca	30g	25 "
Fichi e miele	260g & 40g	15 "

WARNING

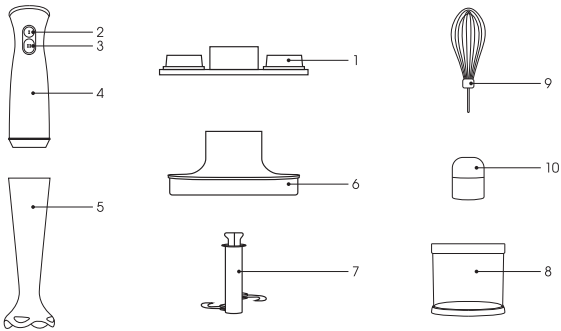
- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the mains cord, the plug or other parts are damaged.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by manufacture, or the service centre authorized by the dealer, or similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- Always unplug the appliance from the mains before you assemble, disassemble, clean or make adjustments to any of the accessories.
- Never immerse the motor unit in water or any other liquid, nor rinse it under the tap. Only use a moist cloth to clean the motor unit.
- Never let the appliance run unattended.
- This appliance is intended for household use only.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Never touch the blades when the appliance is plugged in. The blades are very sharp.
- If the blades get stuck, unplug the appliance before you remove the ingredients that block the blades.
- Do not overload the appliance by putting in too much food and do not operate continuously for more than 30 seconds.

PREPARE FOR USE

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

INCLUDE

1. Bracket
2. Low speed button
3. Hight speed button
4. Motor unit
5. Blending stick
6. Chopping coupling unit
7. Chopping blade
8. Chopping Bowl
9. Whisk
10. Whisk Gear Box



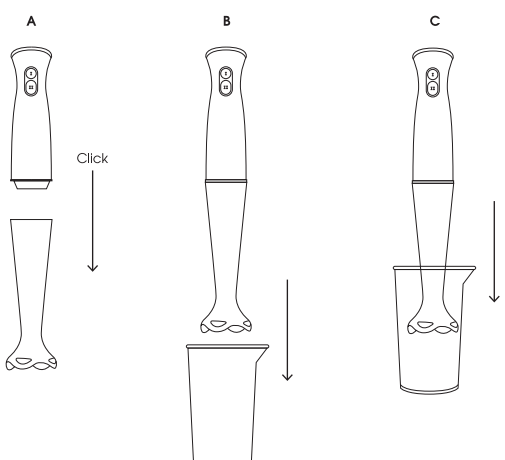
OPERATION

HAND BLENDER

The hand blender is intended for :

- blending luqids, e.g. dairy products, sauces, fruit juices, soups, mixed drinks and shakes.
- mixing soft ingredients, e.g.
- pureeing cooked ingredients, e.g. for making baby food.

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



CHOPPER

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

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

1. Put the chopper blade unit in the chopper bowl (fig.H)
2. Put the ingredients in the chopper bowl.
3. Put the coupling unit on the chopper bowl (fig.I).
4. Fasten the motor unit onto the chopper bowl (fig.J).
5. Pressing the speed control button to switch the appliance.

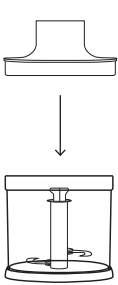
If the ingredients stick to the wall of the chopper bowl, loosen them by adding liquid or using a spatula.

Always let the appliance cool down after chopping meat.

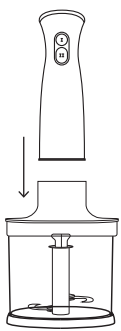
H



I



J



WHISK

Use the whisk only for whipping cream, beating egg whites and mixing sponges and ready-mix desserts.

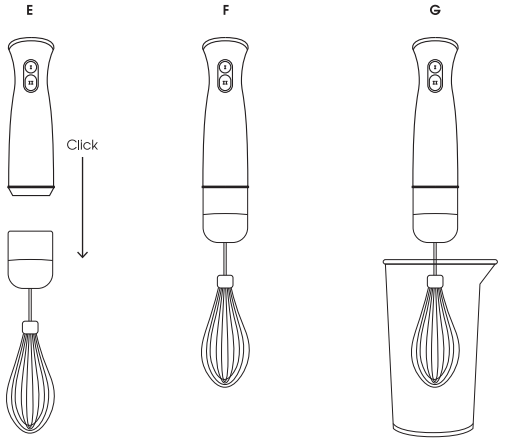
1. Insert the whisk into the whisk gear box , then insert the motor part into the gear box until it locks.(fig.E)

2. Place the whisk in a vessel and only then, press switch to operate it.

3. To release, press buttons and pull off the gear box. Then pull the whisk out of the gear box.

For best results:

- Do not use the beaker , but a wider bowl.
- Start with a low speed setting.
- Move the whisk by holding it slightly inclined.
- Only whip up to 400 ml chilled cream (min. 30 % fat content, 4–8 °C).
- Only whip up to 4 egg whites



CARE AND CLEANING

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

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

BLENDING QUANTITIES AND PREPARATION TIMES

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

CHOPPING QUANTITIES AND PREPARATION TIMES

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



INFORMAZIONI AGLI UTENTI
ai sensi del Decreto Legislativo N° 49 del 14 Marzo 2014
"Attuazione della Direttiva 2012/19/UE sui rifiuti di
apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE)"
Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che il prodotto alla fine
della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.
L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura integra dei componenti essenziali
giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici,
oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto
di nuova apparecchiatura di tipo equivalente,
in ragione di uno a uno, oppure 1 a zero per le apparecchiature
aventi lato maggiore inferiore a 25 cm.
L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dimessa al riciclaggio,
al trattamento e allo smaltimento ambientale compatibile
contribuisce ad evitare possibili effetti negativi
sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.
Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta
l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui al D.Lgs n.
Decreto Legislativo N° 49 del 14 Marzo 2014.

Manuale disponibile online su www.barni.it/manuali

NORDMENDE

CONDIZIONI DI GARANZIA

Il prodotto è coperto da garanzia per il primo utente sulla base delle norme di legge vigenti.
I componenti che risultassero difettosi per accertate cause di fabbrica verranno riparati o sostituiti gratuitamente dal servizio assistenza interno all'azienda, si riserva il diritto , in alcuni casi, di decidere la sostituzione di questo apparecchio con un altro uguale o simile nel caso il modello non sia disponibile.
Nei prodotti con alimentatore esterno e telecomando la garanzia sugli stessi è pari a 60gg dalla data di acquisto.
E' esclusa la sostituzione dell' apparecchio ed il prolungamento della garanzia in seguito ad un guasto avvenuto a causa dell'errato utilizzo e/o di danni evidenti.
Le spese di trasporto ed i rischi connessi ad esso, smarrimenti relativi a spedizioni da e per i centro autorizzato sono a carico del cliente.
Non sono coperti da garanzia : le parti estetiche e tutte le parti elettriche ed elettroniche danneggiate a causa di negligenza nell' uso, per manutenzione effettuata da personale non autorizzato, a causa di trasporti effettuati senza le dovute cautele e per circostanze che non possono imputarsi a difetti di fabbrica dell' apparecchio. In ogni caso sono assolutamente da escludersi interventi in garanzia per guasti provocati da fulmini , o da sovratensioni istantanee, inversioni di polarità, acqua, areazione inadeguata. DOVENDO MUOVERE L' APPARECCHIO è obbligatorio l' utilizzo dell' imballo originale (e del materiale dell' imballo), quindi CONSERVARE ACCURATAMENTE L' IMBALLO.
Sono esclusi dalla garanzia interventi a domicilio per controlli di comodo o presunti difetti.
La garanzia non copre l' uso professionale del prodotto.
La presente garanzia non comporta alcun risarcimento a danni diretti o indiretti di qualsiasi natura verso persone o cose dovute al periodo di eventuale inefficienza dell' apparecchio.
Il presente certificato deve sempre accompagnare l' apparecchio in caso di riparazione ed è valido solo se correlato di scontrino fiscale o fattura e compilato in tutte le sue parti .

Si prega inoltre di conservare gli imballi originali fino alla scadenza della garanzia.

Qualora il prodotto risultasse difettoso o non funzionante si prega di rivolgersi al rivenditore presso il quale è stato effettuato l'acquisto .

D ATI PROPRIETARIO

Cognome, nome, indirizzo

_____

_____

_____

_____

_____

DATI DEL PRODOTTO

Marca

_____

Modello

_____

Matricola

_____