

coop

**Stabmixer
mit Mix-Messbecher**

**Mixeur plongeant
avec bol gradué**

**Frullatore a immersione
con bicchiere dosatore**

6.997.033 / 25998



Gebrauchsanleitung

Mode d'emploi

Istruzioni per l'uso

**BITTE LESEN SIE DIESE ANLEITUNG UND BEWAHREN SIE SIE ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUF
VEUILLEZ LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS POUR UNE UTILISATION FUTURE
LEGGERE E CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI PER LA CONSULTAZIONE FUTURA**

INFO

DE

Inhaltsverzeichnis

1. Gerätebeschreibung	3
2. Sicherheitshinweise	4
3. Vor der ersten Inbetriebnahme	8
4. Inbetriebnahme	8
5. Reinigung und Wartung	9
6. Lagerung und Aufbewahrung	10
7. Entsorgung	10
8. Coop Garantie/Coop Service	10
9. Konsumenteninformation	12
10. Optionales 3-teiliges Stabmixer-Zubehör	13

FR

Sommaire

1. Description de l'appareil	3
2. Instructions de sécurité	14
3. Avant la première utilisation	18
4. Mise en service	18
5. Nettoyage et entretien	19
6. Rangement et conservation	20
7. Élimination	20
8. Garantie/Service après-vente Coop	20
9. Informations consommateurs	22
10. Accessoire 3 en 1 pour le mixeur plongeant, disponible en option.....	23

IT

Indice

1. Descrizione dell'apparecchio	3
2. Istruzioni importanti per la sicurezza	24
3. Prima del primo utilizzo	27
4. Messa in funzione	28
5. Pulizia e manutenzione	29
6. Immagazzinaggio e conservazione	29
7. Smaltimento.....	30
8. Garanzia Coop/Servizio Coop.....	30
9. Informazione ai consumatori	32
10. 3 accessori opzionali per il frullatore a immersione	33

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF / NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS / DESTINÉ EXCLUSIVEMENT À UN USAGE DOMESTIQUE
CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI / ESCLUSIVAMENTE PER L'UTILIZZO DOMESTICO

DE

1. Gerätebeschreibung

1. Geschwindigkeitsregler
2. EIN/AUS-Taste
3. TURBO-Taste
4. Motoreinheit mit Motorgehäuse
5. Gewinde zur Verriegelung des Mixfusses
6. Mixfuss
7. 2-flügeliges Mixmesser aus Edelstahl
8. Mix-Messbecher mit Deckel (700 ml max.)

FR

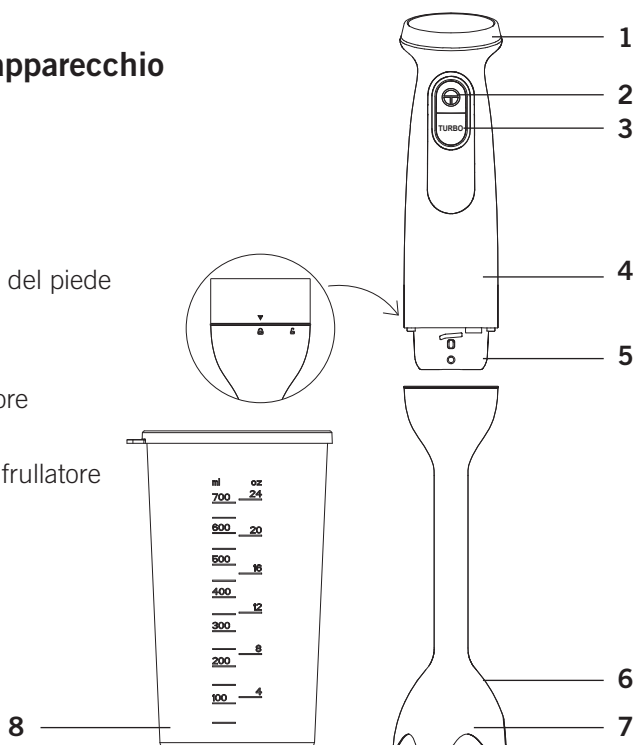
1. Description de l'appareil

1. Bouton régulateur de la vitesse
2. Touche MARCHÉ/ARRÊT
3. Touche TURBO
4. Unité moteur
5. Filetage pour le verrouillage du pied mixeur
6. Pied mixeur
7. Couteau mixeur à 2 lames en acier inoxydable
8. Bol mixeur gradué avec couvercle (volume max. 700 ml)

IT

1. Descrizione dell'apparecchio

1. Regolatore di velocità
2. Pulsante ON/OFF
3. Pulsante TURBO
4. Unità motore
5. Filettatura per il blocco del piede del frullatore
6. Piede del frullatore
7. Lame a 2 ali del frullatore in acciaio inox
8. Bicchiere dosatore del frullatore (max. 700 ml)



2. Sicherheitshinweise

Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanleitung vor der Inbetriebnahme des Gerätes genau durch. Bewahren Sie die Anleitung für späteres Nachschlagen an einem sicheren Ort auf. Wenn Sie das Gerät an eine andere Person weitergeben, denken Sie daran, auch die Gebrauchsanleitung beizulegen.

- Wird dieses Produkt zweckentfremdet, falsch bedient oder nicht fachgerecht repariert, kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.
- Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschliesslich Kinder) mit verminderten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten bestimmt, und nicht für Personen, die nicht über die nötige Erfahrung und das nötige Wissen für die Benutzung verfügen, es sei denn, sie werden überwacht oder ihnen wurde die entsprechende Anweisung zum sicheren Betrieb durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person gegeben und sie wurden auf die möglichen Gefahren hingewiesen.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Kinder dürfen nicht mit den Klebebändern und Verpackungsmaterialien des Gerätes spielen, da Lebensgefahr durch Erstickten droht.
- Bewahren Sie das Gerät und das Kabel immer ausserhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Das Gerät ist nur für den Gebrauch in Privathaushalten und in Innenräumen bestimmt. Setzen Sie das Gerät weder Regen noch Feuchtigkeit aus und verwenden Sie es nicht im Freien. Schliessen Sie das Gerät nur in Innenräumen an die Steckdose an. Jede abweichende Verwendung führt zum Verlust der Garantie.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Spülbecken und an anderen Orten, wo es mit Wasser in Kontakt kommen könnte. Das Motorgehäuse, das Netzkabel und der Netz-

stecker dürfen nicht mit Wasser in Kontakt kommen. Stromschlaggefahr!

- Fassen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker nicht mit nassen Händen an.
- Tauchen Sie das Motorgehäuse zur Reinigung nicht ins Wasser.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es an der Steckdose angeschlossen ist.
- Ziehen Sie in folgenden Fällen immer den Netzstecker:
 - vor der Montage und dem Entfernen der Zubehörteile,
 - vor der Reinigung des Geräts,
 - nach dem Gebrauch,
 - wenn Sie das Gerät nicht verwenden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen wie Kochherd und Backofen.
- Beachten Sie, dass die Messerklingen sehr scharf sind. Berühren Sie die Klingen während des Betriebs nicht mit den Fingern. Berühren Sie die Klingen auch dann nicht, wenn das Gerät ausgeschaltet, aber an der Steckdose angeschlossen ist. Verletzungsgefahr!
- Gehen Sie bei der Reinigung der Messerklingen vorsichtig vor, um Verletzungen zu vermeiden.
- Seien Sie besonders aufmerksam, wenn Sie das Gerät in Gegenwart von Kindern und Haustieren verwenden. Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht von Erwachsenen verwenden.
- Bringen Sie keine Gegenstände in die Nähe der Klingen, während diese sich drehen. Die Klingen oder der Gegenstand können dabei beschädigt oder Sie selber verletzt werden.
- Vergewissern Sie sich vor dem Anschliessen des Geräts an der Steckdose, dass die auf dem Typenschild angezeigte Nennspannung mit der hausinternen Nennspannung übereinstimmt.

INFO

- Halten Sie das Netzkabel beim Ein- und Ausstecken immer am Stecker fest. Nie am Kabel ziehen!
- Das Gerät sollte nicht mit einem externen Timer oder mit einer separaten Fernsteuerung verwendet werden.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nirgends eingeklemmt und nicht durch spitze oder scharfe Gegenstände beschädigt wird. Halten Sie es von den Edelmessern des Mixfusses fern.
- Lassen Sie das Kabel nicht von der Arbeitsfläche herabhängen.
- Verwenden Sie mit diesem Gerät kein Verlängerungskabel.
- Bringen Sie das Netzkabel nicht mit Wärmequellen (z. B. Herdplatten) in Berührung.
- Schliessen Sie das Netzkabel an eine leicht zugängliche Steckdose an, damit Sie im Notfall sofort den Stecker ziehen können.
- Kontrollieren Sie regelmässig, ob sich das Netzkabel in einwandfreiem Zustand befindet. Lassen Sie das Kabel bei Beschädigung durch einen Fachmann ersetzen (es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags!).
- Kontrollieren Sie, ob das Gerät richtig zusammengesetzt wurde, bevor Sie es an die Steckdose anschliessen.
- Das Gerät ist ausschliesslich für den privaten Gebrauch bestimmt, und nicht für den kommerziellen Gebrauch. Verwenden Sie das Gerät nur gemäss der in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Vorschriften. Jeglicher Missbrauch des Geräts ist wegen der damit verbundenen Gefahren strengstens verboten! Wird das Gerät zweckentfremdet oder falsch bedient, kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.
- Wird das Gerät für gewerbliche Zwecke eingesetzt, erlischt jeder Garantieanspruch.
- Verwenden Sie das Gerät immer auf einer ebenen, stabilen, feuchtigkeitsbeständigen und rutschfesten Unterlage.

- Vermeiden Sie, das Gerät fallen zu lassen und harten Schlägen auszusetzen.
- Verwenden Sie nur das im Lieferumfang enthaltene oder von Betty Bossi zu diesem Produkt angebotene Zubehör.
- Beachten Sie unbedingt die in der Anleitung angegebenen Betriebs- und Ruhezeiten, um eine Überlastung des Motors zu verhindern.
- Verwenden Sie das Gerät nicht zum Pürieren von kochend-heissen Flüssigkeiten.
- Schneiden Sie grosse Zutaten vor dem Zerkleinern in kleinere Stücke.
- Das Gerät eignet sich nicht zum Zerkleinern von Eiswürfeln und von sehr harten, trockenen Zutaten, da die Klingen beschädigt werden können.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Motorgehäuse, das Netzkabel oder eines der Zubehörteile beschädigt ist oder nachdem Defekte aufgetreten sind.
- Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren. Bauen Sie das Gerät nicht selbst auseinander und reparieren Sie es nicht. Gefahr von Stromschlägen! Wenden Sie sich bei Funktionsstörungen nur an qualifiziertes Fachpersonal. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, dessen Vertreter oder entsprechend qualifiziertes Personal ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Angesichts der Vielfalt an Oberflächenmaterialien von Möbeln ist es nicht ausgeschlossen, dass diese durch Kontakt mit dem Mix-Messbecher Spuren erhalten. Der Hersteller kann nicht für Schäden oder Rückstände an Möbeln u. Ä. haftbar gemacht werden.



Achtung, Verletzungsgefahr:

- Beim Blockieren der Messer das Gerät sofort ausschalten und den Netzstecker ziehen. Erst dann die Ursache der Blockade beheben, andernfalls könnten Sie eine schwere Handverletzung erleiden.



- Den Mixfuss nur montieren oder abnehmen, wenn der Netzstecker gezogen ist.
- Achten Sie auf die extrem scharfen Messer! Haare, Kleidung und Finger immer von den Messerklingen fernhalten, besonders, wenn der Netzstecker steckt!
- Für Schäden, die durch Nichtbeachten dieser Gebrauchsanleitung entstehen, lehnt Coop jegliche Haftung ab.

3. Vor der ersten Inbetriebnahme

- Packen Sie das Gerät aus und vergewissern Sie sich, dass alle Teile vorhanden und unbeschädigt sind. Bei Transportschäden oder unvollständiger Lieferung schicken Sie das Produkt zurück an den Coop Service.
- Reinigen Sie den Stabmixer vor der ersten Benutzung wie im Kapitel „Schnell-Reinigung des Mixfusses“ beschrieben. Spülen Sie auch den Mix-Messbecher mit Deckel.
- **Wichtig:**
Lassen Sie den Stabmixer ohne Lebensmittel maximal 15 Sekunden im Leerlauf laufen.
Die Mixmesser sind extrem scharf, seien Sie vorsichtig! Stellen Sie immer sicher, dass der Netzstecker gezogen ist, bevor Sie den Mixfuss anbringen oder abnehmen.

4. Inbetriebnahme

Wichtig! Maximale Betriebsdauer: 60 Sekunden bei weichen Lebensmitteln, 15 Sekunden bei härteren Lebensmitteln. Danach Stabmixer 2 Minuten abkühlen lassen. Diese Abkühlphase auch unbedingt einhalten, wenn Sie das Gerät mehrere Male hintereinander benutzen wollen.

- a) Um den Mixfuss an der Motoreinheit zu montieren: Mixfuss im Uhrzeigersinn am Gewinde festdrehen, bis der Pfeil auf der Motoreinheit über dem Symbol  steht. Um den Mixfuss zu demontieren, muss er im Gegenuhrzeigersinn von der Motoreinheit abgedreht werden, bis der Pfeil auf der Motoreinheit über dem Symbol  steht.
- b) Stellen Sie den Mix-Messbecher auf eine ebene, feuchtigkeitsunempfindliche und rutschfeste Arbeitsfläche. Füllen Sie die Lebensmittel in den Mix-Messbecher.
- c) Stecken Sie den Netzstecker in eine passende Steckdose.
- d) Senken Sie den Mixfuss in die Lebensmittel. Drücken Sie dann die EIN/AUS-Taste oder die TURBO-Taste, um den Stabmixer einzuschalten.

- e) Mit dem Geschwindigkeitsregler können Sie die Rotationsgeschwindigkeit stufenlos regeln, wenn Sie das Gerät mit der EIN/AUS-Taste eingeschaltet haben. Wenn Sie die TURBO-Taste drücken, püriert das Gerät in der maximalen Rotation – ideal zum kräftigen, kurzen Impulsmixen.
- f) Wenn Sie die EIN/AUS-Taste oder die TURBO-Taste loslassen, stoppt das Gerät.
- g) Ziehen Sie nach Gebrauch immer den Netzstecker aus der Steckdose.
- h) Den Mix-Messbecher können Sie bei Bedarf mit dem Deckel verschliessen.

Wichtige Hinweise:

- Generell können mit dem Stabmixer Gemüse und Obst zerkleinert und püriert werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht zum Pürieren von kochend-heissen Flüssigkeiten.
- Schneiden Sie grosse Zutaten vor dem Zerkleinern in kleinere Stücke.
- Das Gerät eignet sich nicht zum Zerkleinern von Eiswürfeln und von sehr harten, trockenen Zutaten, da die Klingen beschädigt werden können.

Hinweis zum Pürieren von Bananenmilch:

Maximal können 100 g Bananen (in kleine Stücke geschnitten) und 200 g Milch verarbeitet werden.

5. Reinigung und Wartung

Zur Reinigung muss der Netzstecker gezogen sein!

- a) Drehen Sie den Mixfuss im Gegenuhrzeigersinn von der Motoreinheit ab.
- b) Spülen Sie den abgenommenen Mixfuss unter fließendem Wasser mit einem Schwamm oder einer Bürste. Eventuell geben Sie wenig mildes Spülmittel auf den Schwamm. Achten Sie darauf, sich nicht an den scharfen Mixmessern zu verletzen! Nicht mit den Fingern in die Messerklingen fassen!

Achtung:

Lassen Sie den Mixfuss nicht im Spülwasser liegen, da sonst die Schmierung an den Lagern weggespült wird!

Benutzen Sie niemals scheuernde oder abrasive Reinigungs- oder Lösungsmittel, um das Gerät zu reinigen.

- c) Stellen Sie danach den Mixfuss aufrecht auf die Abtropfschale, damit das darin befindliche Wasser abfließen kann.
- d) Den Mix-Messbecher mit Deckel spülen Sie auch in warmem Wasser mit etwas mildem Spülmittel. Danach sorgfältig nachspülen und trocknen. Sie können den Mix-Messbecher mit Deckel auch in der Spülmaschine reinigen.

INFO

- e) Das Motorgehäuse darf nur mit einem leicht feuchten Tuch abgewischt werden. Tauchen Sie das Motorgehäuse niemals unter Wasser oder in andere Flüssigkeiten. Halten Sie es nie unter fließendes Wasser! **Stromschlaggefahr!**
- f) Trocknen Sie alle Teile sorgfältig.

Schnell-Reinigung des Mixfusses:

Zwischen zwei Mixvorgängen können Sie den Mixfuss schnell reinigen, indem Sie ihn in den zur Hälfte mit Wasser gefüllten Mix-Messbecher stellen und für einige Sekunden einschalten. Danach herausheben und abtropfen lassen.

6. Lagerung und Aufbewahrung

- a) Ziehen Sie den Netzstecker. Wickeln Sie das Netzkabel nicht um das Gerät. Halten Sie das Netzkabel von den Mixmessern fern.
- b) Lagern Sie das gereinigte und trockene Gerät immer ausser Reichweite von Kindern, am besten im Originalkarton, in einem vor Staub geschützten Raum. Legen Sie nichts auf das Gerät.

7. Entsorgung

Alle Elektrogeräte müssen im Interesse der Umwelt am Ende ihrer Lebensdauer einer ordnungsgemässen Entsorgung zugeführt werden. Ausgedientes Gerät durch Abtrennen des Netzkabels unbrauchbar machen und in Ihre Coop Verkaufsstelle zur kontrollierten Entsorgung bringen.



Gerät zur Entsorgung zurück in die Verkaufsstelle bringen. Rapporter l'appareil hors d'usage au point de vente. Riportare l'apparecchio al punto di vendita per il corretto smaltimento.

8. Coop Garantie/Coop Service

Ihre Sicherheit nach dem Kauf

Wir gewährleisten für unsere Geräte 2 Jahre Coop Garantie ab Verkaufsdatum. Innerhalb der Garantiezeit repariert Ihnen der Coop Service das Gerät kostenlos, ohne Fracht- oder Reisekosten und ohne Verrechnung der Arbeitszeit und Ersatzteile.

Coop kann keine Garantie gewähren:

- wenn Defekte oder Schäden infolge Missachtung dieser Gebrauchsanleitung entstehen;
- bei unsachgemässer Behandlung durch den Käufer oder Drittpersonen;
- bei gewerblicher Nutzung;
- bei normaler Abnutzung;

- für durch Entkalkung bzw. durch Kalk verursachte Schäden;
- falls Reparaturen durch den Käufer oder Drittpersonen vorgenommen werden;
- wenn der Garantieschein oder die Kassenquittung fehlt.

Bei Garantieanspruch bitte die Kassenquittung oder den Garantieschein vorlegen, welche Sie sorgfältig aufbewahren sollten.

Zusätzliche Coop Leistungen bei Elektrohaushaltsgeräten

Qualitätslabor

In unseren Labors werden sämtliche Geräte auf Funktionstüchtigkeit, Gebrauchstauglichkeit, Leistung und Sicherheit eingehend untersucht und geprüft.

Sicherheitsnormen

Alle unsere Geräte sind nach den internationalen und europäischen Normen EN/IEC geprüft und erfüllen die schweizerischen Sicherheitsnormen.

Warendeklaration

Über unsere Geräte können Sie sich vor dem Kauf gründlich informieren. Die werbefreie Warendeklaration garantiert eine klare, vergleichbare Konsumenteninformation, damit Sie sicher wählen können. So erhalten Sie u. a. Auskunft über Herkunft, elektrische Daten, Materialbeschaffenheit, Ausrüstung, Energiekonsum, Zubehör und Besonderheiten der jeweiligen Geräte.

Coop Garantie

Die Coop Garantie auf Ihrem Gerät bedeutet, dass Garantiarbeiten für Sie garantiert kostenlos sind. Es werden Ihnen keine Arbeitszeit, keine Material-, keine Reise- oder Frachtkosten verrechnet.

Coop Service

Ihre Sicherheit nach dem Kauf: Bei Störungen oder Reparaturen bringen Sie Ihr Gerät am besten in eine Coop Verkaufsstelle mit dem entsprechenden Sortiment.

Hotline

Bei technischen Problemen und Fragen zu den Coop Service-Leistungen steht Ihnen die mehrsprachige Service-Hotline zur Verfügung: Tel. 0848 811 222.

Service-Garantie

Der Coop Service garantiert allfällige Reparaturen während mindestens 5 Jahren für Kleingeräte. Auf ausgeführte Reparaturen inkl. Ersatzteile gewährt der Coop Service eine Garantie von 2 Jahren.

9. Konsumenteninformation

Warendeklaration

Produktbezeichnung Stabmixer mit Mix-Messbecher

Modell-Nr.: 6.997.033 / 25998

a) Allgemeine Angaben

Herkunft China

Garantiezeit 2 Jahre

Service Garantie 5 Jahre

Service durch Coop Service

Gebrauchsanleitung Ja

b) Elektrische Daten

Nennspannung AC 220–240V~ 50–60 Hz

Nennleistung 1200W

Absicherung 6 A

Sicherheitsanforderungen Europäische/Internationale Normen EN/IEC erfüllt

c) Gerätedaten

Abmessungen:

Stabmixer mit Mixfuss 70 x 70 x 400 mm

Becher mit Verschlussdeckel 109 x 101 x 168 mm

Becher 98 x 98 x 166 mm

Kabellänge ca. 120 cm

Fassungsvermögen Becher 700 ml

Bedienungselemente Drehschalter mit 6 Positionen

EIN/AUS-Taste

TURBO-Taste

d) Material

Gehäuse (Motoreinheit) ABS

Abnehmbarer Mixfuss Edelstahl

Becher PCTG

Verschlussdeckel LLDPE

Service-Hotline 0848 811 222

Erstellungsdatum: 10/2022

10. Optionales 3-teiliges Stabmixer-Zubehör

Um Ihnen die Küchenarbeit noch mehr zu erleichtern, ist folgendes Zubehör online auf www.bettybossi.ch erhältlich.



1. Häcksler mit Zerkleinerungsbehälter und Deckel

Die Klinge kann mit der Motoreinheit des Stabmixers in Betrieb genommen werden und eignet sich zum Zerkleinern von Gemüse, Kräutern, Brot, Kräckern oder Nüssen.

2. Kartoffelpürierer

Mit dem Kartoffelpürierer können Sie bis zu 1 kg gekochte Kartoffeln im Handumdrehen in feines Püree verwandeln. Ideal auch zum Pürieren von anderem gekochtem Gemüse wie Tomaten oder Süsskartoffeln und Früchten wie Äpfeln oder Pflaumen. Der Kartoffelpürierer wird anstatt des Mixfusses auf der Motoreinheit festgeschraubt.

3. Schwingbesen

Der Schwingbesen kann anstatt des Mixfusses auf der Motoreinheit festgeschraubt werden und eignet sich zum Aufschlagen von Eiweiss oder Rahm im mitgelieferten Mix-Messbecher.

2. Instructions de sécurité

Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant la mise en service de l'appareil. Conservez le mode d'emploi en lieu sûr pour pouvoir le relire ultérieurement. Si vous transmettez l'appareil à une autre personne, pensez à lui remettre également le mode d'emploi.

- Si cet appareil est détourné de sa fonction première, mal utilisé ou n'est pas réparé dans les règles de l'art, le fabricant ne peut pas être tenu pour responsable en cas d'endommagement.
- Cet appareil ne peut pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) aux capacités corporelles, sensorielles ou mentales réduites et par des personnes ne disposant pas de l'expérience nécessaire ou des connaissances nécessaires pour une bonne utilisation, sauf si une personne responsable de leur sécurité les surveille ou les instruit sur le bon fonctionnement et leur indique les dangers possibles.
- Les enfants doivent être surveillés pour garantir qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec les rubans adhésifs et les matériaux d'emballage de l'appareil. Danger de mort en cas d'étouffement.
- Rangez toujours l'appareil et le cordon hors portée des enfants de moins de 8 ans.
- L'appareil est seulement conçu pour une utilisation à usage domestique et seulement pour une utilisation à l'intérieur. N'exposez pas l'appareil à la pluie ou à l'humidité et ne l'utilisez pas à l'extérieur. Ne branchez l'appareil à une prise secteur que s'il se trouve dans une pièce. Un non-respect de cette consigne entraîne l'annulation de la garantie.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité d'un évier ou d'un autre endroit où il risquerait d'entrer en contact avec de l'eau. Le châssis du moteur, le cordon et la prise ne doivent pas entrer en contact avec de l'eau. Risque d'électrocution!

- Ne touchez pas l'appareil, le cordon et la prise avec des mains humides.
- Ne plongez jamais le châssis du moteur dans de l'eau pour le nettoyer.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- Débranchez toujours l'appareil dans les cas suivants:
 - avant le montage et le démontage des accessoires,
 - avant le nettoyage de l'appareil,
 - après l'utilisation,
 - si vous n'utilisez pas l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité d'une source de chaleur comme une plaque de cuisson ou un four.
- Prenez soin que les lames sont très tranchantes. Ne touchez jamais les lames avec vos doigts lorsque l'appareil est en marche. Ne touchez également pas les lames lorsque l'appareil est éteint mais encore branché. Risque de blessure!
- Soyez particulièrement prudent lors du nettoyage des lames pour éviter toute blessure.
- Soyez particulièrement vigilant lorsque vous utilisez l'appareil en présence d'enfants ou d'animaux domestiques. Les enfants ne peuvent utiliser l'appareil que sous la surveillance d'un adulte.
- Ne mettez pas d'objets à proximité des lames lorsqu'elles sont en rotation. Les lames ou l'objet pourraient être endommagés ou vous pourriez vous blesser vous-même.
- Avant de brancher l'appareil dans une prise secteur, vérifiez que la tension nominale indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension nominale du réseau électrique.
- Tenez toujours le cordon au niveau de la prise pour brancher ou débrancher l'appareil. Jamais au niveau du cordon lui-même!
- N'utilisez pas l'appareil avec une minuterie externe ou avec une télécommande externe.

INFO

- Placez le cordon de manière qu'il ne puisse pas être coincé ou endommagé par des objets pointus ou tranchants. Tenez-le à l'écart des lames en acier inoxydable du pied mixeur.
- Ne laissez pas le cordon pendre du plan de travail.
- N'utilisez pas de rallonge électrique avec cet appareil.
- Ne mettez pas le cordon en contact avec une source de chaleur (p.ex. une plaque de cuisson).
- Branchez l'appareil à une prise facile d'accès pour pouvoir le débrancher en cas d'urgence.
- Vérifiez régulièrement le bon état du cordon. En cas d'endommagement, demandez à un professionnel de remplacer le cordon (risque de choc électrique!).
- Vérifiez que l'appareil est correctement monté avant de le brancher dans une prise secteur.
- L'appareil est exclusivement conçu pour un usage domestique et non pas pour un usage commercial. Utilisez l'appareil exclusivement conformément aux consignes indiquées dans ce mode d'emploi. Toute utilisation non-conforme de l'appareil est strictement interdite en raison des dangers qui peuvent en découler. En cas d'utilisation non conforme ou de mauvaise utilisation les dommages pouvant en résulter ne sont pas couverts par la garantie.
- Si l'appareil est utilisé à un usage commercial, tout droit à la garantie est annulé.
- Utilisez toujours l'appareil sur un support plat, stable, antidérapant et résistant à l'humidité.
- Évitez de faire tomber l'appareil et de l'exposer à des chocs violents.
- Utilisez exclusivement les accessoires fournis ou recommandés pour cet appareil par Betty Bossi.
- Respectez absolument les temps de fonctionnement et de repos indiqués dans le mode d'emploi pour éviter une surcharge du moteur.

- N'utilisez pas l'appareil pour réduire en purée des liquides très chauds.
- Coupez les gros ingrédients en petits morceaux avant de les mixer.
- L'appareil n'est pas conçu pour piler des glaçons ou réduire en petits morceaux des ingrédients trop durs et secs qui pourraient endommager les lames.
- N'utilisez pas l'appareil si le châssis du moteur, le cordon ou un accessoire est endommagé ou après l'apparition d'un défaut.
- N'essayez jamais de réparer vous-même l'appareil. Ne démontez jamais vous-même l'appareil et ne le réparez pas. Risque d'électrocution! En cas de panne, prenez contact avec un professionnel qualifié. Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son représentant ou une personne adéquatement qualifiée afin d'éviter tout risque.
- Étant donné la diversité des revêtements des meubles, il ne peut pas être exclu que le bol mixeur laisse des traces en cas de contact. Le fabricant ne peut pas être tenu pour responsable pour les dommages ou taches sur meubles.



Attention, risque de blessure :



- Si les lames sont bloquées, éteignez immédiatement l'appareil et débranchez-le. Retirez alors seulement ce qui bloque, sinon vous pourriez avoir de graves blessures au niveau des mains.
- Ne montez ou retirez le pied mixeur que lorsque l'appareil est débranché.
- Soyez particulièrement prudent avec les lames extrêmement tranchantes! Tenez toujours vos doigts, cheveux et vêtements à l'écart des lames, en particulier lorsque l'appareil est branché!
- Coop décline toute responsabilité en cas de dommages résultant d'un non-respect des consignes indiquées dans ce mode d'emploi.

3. Avant la première utilisation

- Déballez l'appareil et vérifiez que toutes les pièces sont fournies et en bon état. En cas d'un endommagement pendant le transport ou de livraison incomplète, veuillez retourner le produit au service de Coop.
- Nettoyez le mixeur plongeant avant la première utilisation comme indiqué dans le chapitre «Nettoyage rapide du pied mixeur». Lavez aussi le bol mixeur gradué avec le couvercle.
- **Important:**
Ne laissez pas le mixeur fonctionner plus de 15 secondes à vide.
Les lames du mixeur sont extrêmement tranchantes, soyez prudent! Vérifiez toujours que l'appareil est débranché avant de monter ou démonter le pied mixeur.

4. Mise en service

Important! Durée maximale d'utilisation: 60 secondes avec des aliments tendres, 15 secondes avec des aliments plus fermes. Laissez ensuite le mixeur refroidir pendant 2 minutes. Cette phase de refroidissement doit être absolument respectée lorsque vous voulez utiliser l'appareil plusieurs fois d'affilée.

- a) Pour monter le pied mixeur sur l'unité moteur: Tournez le pied mixeur dans le sens des aiguilles d'une montre sur le filetage jusqu'à ce que la flèche située sur l'unité moteur soit sur le symbole . Pour démonter le pied mixeur, il doit être dévissé de l'unité moteur en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la flèche situé sur l'unité moteur soit sur le symbole .
- b) Placez le bol mixeur gradué sur un plan de travail plat, antidérapant et résistant à l'humidité. Mettez les aliments dans le bol mixeur gradué.
- c) Branchez l'appareil dans une prise secteur appropriée.
- d) Plongez le pied mixeur dans les aliments. Appuyez sur la touche MARCHE/ARRET ou sur la touche TURBO pour mettre le mixeur en marche.
- e) Vous pouvez régler la vitesse de rotation en continu avec le bouton régulateur de la vitesse si vous avez mis l'appareil en marche avec la touche MARCHE/ARRET. Si vous avez appuyé sur la touche TURBO, l'appareil réduit les aliments en purée sur la rotation maximale – idéal pour mixer par impulsions brèves et puissantes.
- f) Si vous relâchez la touche MARCHE/ARRET ou la touche TURBO, l'appareil s'arrête.
- g) Après utilisation, débranchez toujours l'appareil de la prise secteur.
- h) Si besoin, vous pouvez fermer le bol mixeur gradué avec le couvercle.

Remarques importantes :

- D'une manière générale, vous pouvez réduire en morceaux et en purée des légumes et des fruits avec le mixeur plongeant.
- N'utilisez pas l'appareil pour réduire en purée des liquides très chauds.
- Coupez les gros ingrédients en petits morceaux avant de les placer dans le bol.
- L'appareil n'est pas conçu pour piler des glaçons ou réduire en petits morceaux des ingrédients trop durs et secs qui pourraient endommager les lames.

Remarque concernant la réduction en purée de lait de banane:

Vous pouvez mixer au maximum 100 g de bananes (coupées en petits morceaux) avec 200 g de lait.

5. Nettoyage et entretien

Débranchez l'appareil avant de le nettoyer!

- a) Tournez le pied mixeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le détacher de l'unité moteur.
- b) Lavez le pied mixeur détaché sous de l'eau courante avec une éponge ou une brosse. Ajoutez éventuellement un peu de liquide vaisselle doux sur l'éponge. Prenez soin de ne pas vous blesser avec les lames tranchantes! Ne touchez pas les lames avec vos doigts!

Attention :

Ne laissez pas le pied mixeur dans l'eau de vaisselle pour ne pas éliminer le graissage sur les roulements.

N'utilisez jamais de produits de nettoyage abrasifs ou récurant pour nettoyer l'appareil.

- c) Placez ensuite le pied mixeur debout sur le bac égouttoir pour que l'eau qui se trouve dedans puisse s'écouler.
- d) Lavez le bol mixeur gradué et le couvercle dans de l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Rincez-les ensuite soigneusement et séchez-les. Vous pouvez également nettoyer le bol mixeur et le couvercle dans le lave-vaisselle.
- e) Le châssis du moteur ne peut être nettoyé qu'avec un chiffon légèrement humide. Ne plongez jamais le châssis du moteur dans de l'eau ou autre liquide. Ne le tenez jamais sous de l'eau courante! **Risque d'électrocution!**
- f) Séchez bien tous les éléments.

INFO

Nettoyage rapide du pied mixeur:

Entre deux utilisations vous pouvez nettoyer rapidement le pied mixeur en le plaçant dans le bol mixeur gradué rempli à moitié d'eau et en mettant l'appareil en marche pendant quelques secondes. Retirez le pied mixeur ensuite du bol et laissez-le s'égoutter.

6. Rangement et stockage

- Débranchez l'appareil. N'enroulez pas le cordon autour de l'appareil. Tenez le cordon à l'écart des lames.
- Rangez l'appareil nettoyé et sec toujours hors portée des enfants, de préférence dans son emballage d'origine, à l'abri de la poussière. Ne placez rien sur l'appareil.

7. Élimination

Lorsqu'un appareil électrique est hors d'usage, le rendre définitivement inutilisable en sectionnant le cordon d'alimentation et le rapporter au point de vente Coop, qui veillera à l'éliminer dans le respect de l'environnement.



Gerät zur Entsorgung zurück in die Verkaufsstelle bringen. Rappoter l'appareil hors d'usage au point de vente. Riportare l'apparecchio al punto di vendita per il corretto smaltimento.

8. Garantie/Service après-vente Coop

La sécurité dès l'achat

La garantie Coop s'applique pendant 2 ans à partir de la date d'achat sur tous les appareils. Pendant cette période, le Service après-vente Coop effectue gratuitement les réparations et prend à sa charge les frais de port, la main-d'oeuvre et les pièces détachées.

Coop ne peut accorder de garantie:

- en cas de dommages résultant du non-respect du mode d'emploi;
- en cas de dommages résultant d'un usage non conforme par l'acheteur ou par un tiers;
- en cas d'usage professionnel de l'appareil;
- en cas d'usure normale de l'appareil;
- en cas de non-détartrage de l'appareil ou de dommages provoqués par le calcaire;
- en cas de dommages occasionnés lors de réparations effectuées par l'acheteur ou par un tiers;
- en l'absence du bon de garantie ou du ticket de caisse.

La garantie ne peut être accordée que sur présentation du bon de garantie ou du ticket de caisse.

Prestations supplémentaires de Coop sur les appareils ménagers.

Laboratoire d'assurance qualité

Le bon fonctionnement, la facilité d'entretien, les performances et la sécurité de tous les appareils sont minutieusement inspectés et testés dans nos laboratoires.

Normes de sécurité

Tous les appareils sont contrôlés selon les normes européennes et internationales EN/CEI et remplissent les normes de sécurité en vigueur en Suisse.

Étiquetage

Avant d'acheter un appareil, n'hésitez pas à vous informer! Un étiquetage neutre vous donne une information claire sur le produit et vous permet d'effectuer des comparaisons. Vous pouvez ainsi faire votre choix en toute sécurité. Les informations délivrées dans la fiche technique comprennent entre autre: origine, données électriques, nature des matériaux, équipement, consommation énergétique, accessoires et particularités de chaque appareil.

Garantie Coop

La garantie Coop accordée sur votre appareil signifie que les prestations effectuées dans le cadre de la garantie sont absolument gratuites. Il ne vous sera facturé ni frais de port, ni pièces détachées ni main-d'oeuvre.

Service après-vente Coop

La sécurité dès l'achat: En cas de dysfonctionnement ou si vous avez besoin de faire réparer votre appareil, apportez-le si possible dans un point de vente Coop proposant le même assortiment.

Hotline

En cas de problèmes techniques et pour toute question concernant le Service après-vente Coop, notre hotline est à votre disposition en plusieurs langues: tél. 0848 811 222.

SAV

Coop assure le service après-vente pendant 5 ans pour les petits appareils. Coop Service offre une garantie de 2 ans sur les réparations effectuées, pièces de rechange comprises.

9. Informations consommateurs

Déclaration du produit	Mixeur plongeant
No. du modèle	6.997.033 / 25998

a) Données générales

Provenance	Chine
Durée de la garantie	2 ans
SAV assuré pendant	5 ans
SAV assuré par	Service après-vente Coop
Mode d'emploi	Oui

b) Données électriques

Tension nominale	AC 220–240V~ 50–60Hz
Puissance nominale	1200W
Fusible	6 A
Normes de sécurité	Conforme aux normes européennes/ internationales EN/CEI

c) Données techniques de l'appareil

Dimensions:	
Mixeur plongeant avec pied mixeur	70 x 70 x 400 mm
Bol avec couvercle	109 x 101 x 168 mm
Bol	98 x 98 x 166 mm
Longueur du câble	env. 120 cm
Volume du bol	700 ml
Élément de commande	Bouton rotatif avec 6 positions Touche MARCHE/ARRET Touche TURBO

d) Matériaux

Châssis (unité moteur)	ABS
Pied mixeur amovible	en acier inoxydable
Bol	PCTG
Couvercle	LLDPE

Service-Hotline 0848 811 222

Date de publication: 10/2022

10. Accessoire 3 en 1 pour le mixeur plongeant, disponible en option

Pour vous faciliter encore plus le travail en cuisine, l'accessoire suivant est disponible en ligne sur www.bettybossi.ch.



1. Hachoir avec récipient et couvercle

La lame peut être mise en marche avec le bloc moteur du mixeur et est appropriée pour hacher des légumes, des herbes, du pain, des biscuits ou des fruits en coque.

2. Presse-purée

Le presse-purée vous permet de réduire jusqu'à 1 kg de pommes de terre cuites en purée en un tour de main. Idéal également pour réduire en purée d'autres légumes cuits comme des tomates, des patates douces et des fruits comme des pommes ou des prunes. Le presse-purée est vissé sur le bloc moteur à la place du pied mixeur.

3. Fouet

Le fouet peut être vissé sur le bloc moteur à la place du pied mixeur et est approprié pour fouetter des blancs d'œufs ou de la crème dans le bol mixeur fourni.

2. Istruzioni importante per la sicurezza

Leggere attentamente queste istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio. Conservare le istruzioni in un luogo sicuro per riferimenti futuri. Se si dà in consegna l'apparecchio a un'altra persona, ricordarsi di allegare le istruzioni per l'uso.

- Si declina ogni responsabilità per eventuali danni causati da un uso improprio, da un funzionamento errato o da una riparazione non corretta di questo prodotto.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano state sorvegliate o istruite sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro da una persona responsabile della loro sicurezza, e siano state rese consapevoli dei rischi connessi.
- I bambini devono essere sorvegliati per evitare che giochino con l'apparecchio.
- I bambini non devono giocare con i nastri adesivi e i materiali di imballaggio dell'apparecchio, poiché esiste il rischio di morte per soffocamento.
- Tenere sempre l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso in abitazioni private e in ambienti chiusi. Non esporre l'apparecchio alla pioggia o all'umidità e non utilizzarlo all'aperto. Collegare l'apparecchio alla presa di corrente solo in ambienti chiusi. Qualsiasi altro utilizzo annullerà la garanzia.
- Non utilizzare l'apparecchio in prossimità di lavandini o altri luoghi in cui potrebbe entrare in contatto con l'acqua. L'alloggiamento del motore, il cavo di rete e la spina di rete non devono entrare in contatto con l'acqua. Rischio di scosse elettriche!
- Non toccare l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina con le mani bagnate.

- Non immergere l'assemblaggio del motore in acqua per la pulizia.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è collegato alla presa di corrente.
- Scollegare sempre la spina di rete nei seguenti casi:
 - prima di montare e smontare gli accessori,
 - prima di pulire l'apparecchio,
 - dopo l'uso,
 - quando non si utilizza l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio in prossimità di fonti di calore come fornelli e forni.
- Si noti che le lame dei coltelli sono molto affilate. Non toccare le lame con le dita durante il funzionamento. Non toccare le lame anche se l'apparecchio è spento ma collegato. Rischio di lesioni!
- Fare attenzione quando si puliscono le lame dei coltelli per evitare di ferirsi.
- Prestare particolare attenzione quando si utilizza l'apparecchio in presenza di bambini e animali domestici. I bambini possono utilizzare l'apparecchio solo sotto la vigilanza di un adulto.
- Non avvicinare alcun oggetto alle lame mentre sono in rotazione. Le lame o l'oggetto potrebbero essere danneggiati o l'utente potrebbe subire lesioni.
- Prima di collegare l'apparecchio alla presa di corrente, accertarsi che la tensione nominale indicata sulla targhetta corrisponda a quella della propria abitazione.
- Durante l'inserimento e lo scollegamento, tenere sempre il cavo di rete per la spina. Non tirare mai il cavo!
- L'apparecchio non deve essere utilizzato con un timer esterno o con un telecomando separato.
- Posare il cavo di rete in modo che non venga schiacciato in nessun punto e che non venga danneggiato da oggetti appuntiti o taglienti. Tenerlo lontano dalle lame in acciaio inossidabile del piede del frullatore.

INFO

- Non lasciare che il cavo penda dalla superficie di lavoro.
- Non utilizzare una prolunga con questo apparecchio.
- Non mettere il cavo di alimentazione a contatto con fonti di calore (ad es. piani di cottura).
- Collegare il cavo di rete a una presa facilmente accessibile, in modo da poter scollegare immediatamente l'apparecchio in caso di emergenza.
- Controllare regolarmente che il cavo di alimentazione non sia danneggiato. Se il cavo è danneggiato, farlo sostituire da un tecnico specializzato (c'è il rischio di scosse elettriche!).
- Prima di collegare l'apparecchio alla presa di corrente, verificare che sia stato assemblato correttamente.
- L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso privato e non all'uso commerciale. Utilizzare l'apparecchio solo in conformità alle istruzioni contenute nel presente manuale. Qualsiasi uso improprio dell'apparecchio è severamente vietato a causa dei pericoli che comporta! Se l'apparecchio viene utilizzato per scopi diversi da quelli per cui è stato concepito o se viene utilizzato in modo non corretto, non ci si assume alcuna responsabilità in caso di danni.
- Se l'apparecchio viene utilizzato per scopi commerciali, saranno invalidati tutti i diritti di garanzia.
- Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie piana, stabile, resistente all'umidità e non scivolosa.
- Evitare di far cadere l'apparecchio e di sottoporlo a forti urti.
- Utilizzare esclusivamente gli accessori inclusi nella fornitura o offerti da Betty Bossi per questo prodotto.
- Rispettare i tempi di funzionamento e di riposo indicati nelle istruzioni per evitare di sovraccaricare il motore.
- Non utilizzare l'apparecchio per frullare liquidi bollenti.
- Tagliare gli ingredienti grandi in pezzi più piccoli prima di frullarli.

- L'apparecchio non è adatto a tritare cubetti di ghiaccio e ingredienti secchi e molto duri, poiché le lame potrebbero rompersi.
- Non utilizzare l'apparecchio se l'alloggiamento del motore, il cavo di alimentazione o uno qualsiasi degli accessori sono danneggiati o se si sono riscontrati dei difetti.
- Non tentare mai di riparare l'apparecchio da soli. Non smontare o riparare l'apparecchio da soli. Pericolo di scosse elettriche! In caso di guasti, rivolgersi esclusivamente a personale qualificato. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo rappresentante o da personale qualificato per evitare pericoli.
- Data la varietà dei materiali di fabbricazione dei mobili, è possibile che il contatto con il bicchiere del frullatore possa lasciare segni. Il produttore non può essere ritenuto responsabile per danni o macchie su mobili, ecc.



Attenzione, rischio di lesioni:

- Se le lame si inceppano, spegnere immediatamente l'apparecchio e staccare la spina. Solo allora rimuovere la causa dell'ostruzione, altrimenti si possono subire gravi ferite alla mano.
- Montare o rimuovere il piede del frullatore solo quando la spina di alimentazione è scollegata.
- Attenzione alle lame estremamente affilate! Tenere sempre capelli, indumenti e dita lontani dalle lame, soprattutto quando è inserita la spina!
- Coop non si assume alcuna responsabilità per i danni causati dalla mancata osservanza delle presenti istruzioni per l'uso.

3. Prima del primo utilizzo

- Disimballare l'apparecchio e verificare che tutte le parti siano presenti e non danneggiate. In caso di danni da trasporto o di consegna incompleta, restituire il prodotto al Servizio Coop.
- Prima di utilizzare il frullatore a immersione per la prima volta, pulirlo come descritto nel capitolo "Pulizia rapida del piede del frullatore". Sciacquare il bicchiere del frullatore con il coperchio.

INFO



- **Importante:**

Lasciare agire il frullatore senza cibo per un massimo di 15 secondi.

Le lame del frullatore sono estremamente affilate, fate attenzione! Assicurarsi sempre che la spina di rete sia scollegata prima di montare o smontare il piede del frullatore.

4. Messa in funzione

Importante! Tempo massimo di funzionamento: 60 secondi per alimenti morbidi, 15 secondi per alimenti più duri. Lasciare quindi raffreddare il frullatore per 2 minuti. È essenziale rispettare questa fase di raffreddamento se si vuole utilizzare l'apparecchio più volte di seguito.

- a) Per montare il piede del frullatore sull'unità motore: Ruotare il piede del frullatore in senso orario per bloccarlo sulla filettatura, finché la freccia sull'unità motore non si va a trovare sul simbolo . Per smontare il piede, svitarlo dall'unità motore in senso antiorario finché la freccia sull'unità motore non si va a trovare sul simbolo .
- b) Posizionare il bicchiere del frullatore su una superficie di lavoro piana, resistente all'umidità e antiscivolo. Introdurre il cibo nel bicchiere del frullatore.
- c) Inserire la spina di rete in una presa adeguata.
- d) Affondare il piede del frullatore nel cibo. Quindi premere il pulsante ON/OFF o il pulsante TURBO per accendere il frullatore.
- e) Con il regolatore di velocità è possibile regolare la velocità di rotazione in modo continuo se l'apparecchio è stato acceso con il pulsante ON/OFF. Quando si preme il pulsante TURBO, l'apparecchio frulla alla massima velocità di rotazione, ideale per una frullatura potente e a impulsi brevi.
- f) Quando si rilascia il pulsante ON/OFF o il pulsante TURBO, l'apparecchio si arresta.
- g) Dopo l'uso, staccare sempre la spina dalla presa di corrente.
- h) Se necessario, è possibile chiudere il bicchiere del frullatore con il coperchio.

Note importanti:

- In generale, il frullatore a immersione può essere utilizzato per tritare e frullare verdure e frutta.
- Non utilizzare l'apparecchio per frullare liquidi bollenti.
- Tagliare gli ingredienti grandi in pezzi più piccoli prima di frullarli.
- L'apparecchio non è adatto a tritare cubetti di ghiaccio e ingredienti secchi e molto duri, poiché le lame potrebbero danneggiarsi.

Nota per frullare il latte di banana:

Si possono frullare al massimo 100 g di banane (tagliate a pezzetti) con 200 g di latte.

5. Pulizia e manutenzione

Per la pulizia è necessario scollegare la spina di rete!

- a) Ruotare il piede del frullatore in senso antiorario per staccare l'unità motore.
- b) Una volta rimosso, sciacquare il piede del frullatore sotto l'acqua corrente con una spugna o una spazzola. Se necessario, applicare un po' di detersivo delicato sulla spugna. Fate attenzione a non ferirvi con le lame affilate del frullatore! Non toccare le lame con le dita!

Attenzione:

Non lasciare il piede del frullatore nell'acqua di risciacquo, altrimenti viene eliminata la lubrificazione dei cuscinetti!

Per la pulizia dell'apparecchio non utilizzare mai detersivi abrasivi o solventi.

- c) Posizionare quindi il piede del frullatore in verticale sul vassoio antigoccia, in modo da far defluire l'acqua all'interno.
- d) Sciacquare il bicchiere del frullatore con il coperchio in acqua calda con un po' di detersivo delicato. Quindi risciacquare con cura e asciugare. È possibile lavare il bicchiere del frullatore con il coperchio anche in lavastoviglie.
- e) L'alloggiamento del motore può essere pulito solo con un panno leggermente umido. Non immergere mai l'assemblaggio del motore nell'acqua o in altri liquidi. Non tenerlo mai sotto l'acqua corrente! **Rischio di scosse elettriche!**
- f) Asciugare accuratamente tutte le parti.

Pulizia rapida del piede del frullatore:

Tra due operazioni di frullatura, è possibile pulire rapidamente il piede del frullatore mettendolo nel bicchiere del frullatore riempito per metà d'acqua e accendendolo per qualche secondo. Quindi sollevarlo e lasciarlo sgocciolare.

6. Immagazzinaggio e conservazione

- a) Estrarre la spina di rete. Non avvolgere il cavo di alimentazione intorno all'apparecchio. Tenere il cavo di alimentazione lontano dalle lame del frullatore.
- b) Conservare sempre l'apparecchio pulito e asciutto fuori dalla portata dei bambini, preferibilmente nella confezione originale, in un locale protetto dalla polvere. Non collocare nulla sopra l'apparecchio.

7. Smaltimento

Ai fini della salvaguardia dell'ambiente, al termine del loro ciclo di vita tutti gli apparecchi elettrici devono essere smaltiti in maniera appropriata. Tagliare il cavo di alimentazione e consegnare l'apparecchio inutilizzabile al punto di vendita Coop più vicino per il corretto smaltimento.



Gerät zur Entsorgung zurück in die Verkaufsstelle bringen. Rapporter l'appareil hors d'usage au point de vente. Riportare l'apparecchio al punto di vendita per il corretto smaltimento.

8. Garanzia Coop/Servizio Coop

La vostra sicurezza dopo l'acquisto

Sugli apparecchi concediamo 2 anni di garanzia Coop a partire dalla data di acquisto. Durante la garanzia il Servizio Coop ripara gratuitamente il vostro apparecchio, senza addebitarvi le spese di spedizione e trasporto, i ricambi ed il tempo occorso per la riparazione.

La garanzia Coop non risponde in caso di:

- difetti o danni causati dall'inosservanza di queste istruzioni per l'uso;
- uso improprio da parte dell'acquirente o di terzi;
- uso commerciale;
- normale usura;
- danni causati dal calcare o dal processo di decalcificazione;
- riparazioni eseguite dall'acquirente o da terzi;
- mancanza del certificato di garanzia o dello scontrino di cassa.

In caso di richiesta di garanzia è necessario presentare lo scontrino di cassa o il certificato di garanzia che devono quindi essere conservati con cura.

Prestazioni Coop supplementari per elettrodomestici

Laboratorio qualità

Nei nostri laboratori vengono effettuati controlli e test approfonditi su tutti gli apparecchi per quanto concerne il corretto funzionamento, l'idoneità, le prestazioni e la sicurezza.

Norme di sicurezza

Tutti gli apparecchi sono conformi alle norme europee ed internazionali EN/IEC e soddisfano le norme svizzere sulla sicurezza.

Dichiarazione merceologica

Se siete interessati ad un apparecchio, potete informarvi in modo esauriente sul prodotto prima di acquistarlo. La dichiarazione merceologica senza fini pubblicitari garantisce un'informazione chiara e confrontabile per i consumatori e permette loro di scegliere con assoluta sicurezza. In questo modo possono ricevere informazioni su provenienza, dati elettrici, reperibilità dei materiali, equipaggiamento, consumo energetico, accessori e particolarità dei singoli apparecchi.

Garanzia Coop

La Garanzia Coop sul vostro apparecchio significa che tutti i lavori di riparazione eseguiti durante la validità della garanzia sono gratuiti. Non vi saranno addebitati né il tempo impiegato, né le spese di materiale, spedizione o di trasporto.

Servizio Coop

La vostra sicurezza dopo l'acquisto: In caso di guasti o riparazioni, la cosa migliore è portare il vostro apparecchio in un punto vendita Coop che dispone dell'assortimento corrispondente.

Hotline

In caso di problemi tecnici o per richiedere maggiori informazioni sulle prestazioni del Servizio Coop, potete telefonare alla Hotline multilingue: tel. 0848 811 222.

Garanzia Servizio Coop

In caso di riparazioni, il Servizio Coop concede una garanzia di 5 anni per apparecchi piccoli. Coop Service riconosce una garanzia di 2 anni sulle riparazioni effettuate (inclusi i pezzi di ricambio).

9. Informazione ai consumatori

Dichiarazione merceologica Frullatore a immersione
 Nr.modello 6.997.033 / 25998

a) Dati generali

Provenienza Cina
 Durata della garanzia 2 anni
 Garanzia assistenza tecnica 5 anni
 Lavori di servizio da parte di Servizio Coop
 Istruzioni per l'uso Sì

b) Dati elettrici

Tensione nominale AC 220–240V~ 50–60 Hz
 Potenza nominale 1200W
 Sicurezza 6 A
 Requisiti in materia di sicurezza Risponde alle norme europee/internazionali EN/IEC

c) Dati dell'apparecchio

Dimensioni:
 Frullatore con piede del frullatore 70 x 70 x 400 mm
 Bicchiere con coperchio 109 x 101 x 168 mm
 Bicchiere 98 x 98 x 166 mm
 Lunghezza del cavo ca. 120 cm
 Capacità del bicchiere 700 ml
 Elementi di comando Interruttore rotante a 6 posizioni
 Pulsante ON/OFF
 Pulsante TURBO

d) Materiale

Alloggiamento (unità motore) ABS
 Piede del frullatore, rimovibile Acciaio inox
 Bicchiere PCTG
 Coperchio di chiusura LLDPE

Service-Hotline 0848 811 222

Data di fabbricazione: 10/2022

10. 3 accessori opzionali per il frullatore a immersione

Per rendere ancora più semplice il lavoro in cucina, i seguenti accessori sono disponibili online su www.bettybossi.ch.



1. Tritatutto con contenitore per la triturazione e coperchio

La lama può essere azionata con l'unità motore del frullatore a immersione ed è adatta per tritare verdure, erbe, pane, cracker o noci.

2. Schiacciapatate

Con lo schiacciapatate è possibile trasformare in pochissimo tempo fino a 1 kg di patate cotte in un purè. Ideale anche per schiacciare altre verdure cotte come pomodori o patate dolci e frutta come mele o prugne. Lo schiacciapatate si avvitava sull'unità motore invece che sul piede del frullatore.

3. Frusta

La frusta può essere avvitata all'unità motore al posto del piede di miscelazione ed è adatta per montare gli albumi o la panna nel bicchiere dosatore in dotazione.



Nachgewiesene Sicherheit des Eidgenössischen Starkstrominspektorates ESTI
Sécurité prouvée par l'Inspection fédérale des installations à courant fort ESTI
Sicurezza comprovata dall'Ispektorato federale degli impianti a corrente forte ESTI



Entspricht den europäischen und internationalen Sicherheitsnormen (EN/IEC)
Conforme aux normes européennes et internationales de sécurité (EN/CEI)
Conforme alle norme di sicurezza europee e internazionali (EN/CEI)



1200 W / 220–240 V / 50–60 Hz / 6 A



Gebrauchsanleitung inliegend
Mode d'emploi à l'intérieur
Istruzioni per l'uso all'interno



Gerät zur Entsorgung zurück in die Verkaufsstelle
Rapporter l'appareil hors d'usage au point de vente
Riportare l'apparecchio al punto di vendita per il corretto smaltiment



coop

www.coop.ch

0848 888 444 · Postfach 2550 · CH-4002 Basel



6.997.033 / 25998

Hergestellt in China | Fabriqué en Chine | Prodotto in China

