LAGRANGE®

France – – 1955



FRA

ENG

ESP

ITA

DEU

NLD

NOTICE Blender et robot multifonction

Type 60903X

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lire attentivement ce mode d'emploi et le conserver afin de pouvoir le consulter ultérieurement.

* Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
* Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et dans la mesure où ils en comprennent bien les dangers potentiels.
* Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
* Les instructions complètes pour le nettoyage de l'appareil en toute sécurité sont précisées dans le paragraphe « Entretien » de cette notice.
* Toujours dérouler complètement le cordon.
* Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.
* Raccorder le câble d'alimentation de l'appareil à une prise 10/16 A équipée d'un contact de terre.

* Si vous devez utiliser une rallonge, utilisez impérativement un modèle équipé d'une prise de terre et de fils de section égale ou supérieure à **0,75** mm².
* Ne jamais plonger votre appareil dans l'eau.
* Durant le fonctionnement, l'appareil peut légèrement se déplacer sur la surface de travail à cause des vibrations. Ne jamais placer l'appareil au bord du plan de travail ou de la table.
* Toujours bien nettoyer les pièces ayant servies à la préparation et ce après chaque utilisation.
* Vérifier que le câblage de votre installation électrique est compatible avec celui de l'appareil.
* Il est recommandé de raccorder l'appareil à une installation comportant un dispositif à courant différentiel résiduel ayant un courant de déclenchement n'excédant pas **30** mA. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par LAGRANGE®, son service après-vente ou une personne qualifiée et agréée par LAGRANGE® afin d'éviter un danger.
* Ces appareils ne sont pas destinés à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure

ou par un système de commande à distance séparé.

* Utiliser l'appareil sur une surface plane, horizontale, sèche et non glissante.
* Ne jamais placer votre appareil sur une surface chaude ni à proximité d'une flamme
* Ne pas laisser votre appareil branché sans l'utiliser.
* Ne pas laisser fonctionner l'appareil sans surveillance.
* Ne jamais obstruer les grilles d'aération.
* Ne jamais placer l'appareil sur un autre appareil.
* Ne jamais passer aucun élément de l'appareil au micro-ondes.
* Pour votre sécurité, il est recommandé de ne jamais utiliser ou laisser votre appareil dans un endroit exposé aux intempéries et à l'humidité.
* Ne jamais utiliser l'appareil pour un autre usage que sa fonction première.
* MISE EN GARDE : Risques de blessure en cas de mauvaise utilisation du produit.
* Si votre appareil est endommagé ne l'utilisez pas et contactez le SAV LAGRANGE®.
* Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et pièces détachées adaptées à votre appareil.

* Attention, débranchez toujours l'appareil avant d'installer, de retirer ou de positionner des accessoires.
* Pour éviter toute défaillance de l'appareil, ne laisser pénétrer aucun aliment ou liquide dans le point de raccordement du bol et du bloc moteur.
* Ne jamais dépasser le niveau maximum autorisé sur les accessoires.
* Ne jamais mettre les mains dans le bol s'il est placé sur la base de l'appareil. Utiliser un ustensile adapté, tel que la spatule, si de la nourriture doit être poussée dans le bol du robot.
* Ne jamais remplir le blender et le robot avec des aliments très chauds (plus de **70** °C).
* Évitez les chocs thermiques avec le bol du blender en Tritan® et le bol du robot, notamment les refroidissements très brusque (toujours respecter un écart de température maximum de **90**°C). Attention : ne pas mettre d'ingrédients chauds dans les différents contenants du blender et du robot. Avant la préparation, laisser les aliments refroidir quelques minutes.
* S'assurer que le couvercle est correctement positionné sur le bol avant de mettre l'appareil en marche.

* Ne pas mettre l'appareil en route à vide.
* Les lames sont très tranchantes, des précautions doivent être prises lors de la manipulation des couteaux affûtés, lorsqu'on vide le bol et lors du nettoyage pour éviter tout risque de blessures.
* Toujours attendre l'arrêt complet du moteur de l'appareil avant de retirer le bol de sa base.
* Pour éviter tout risque d'éclaboussure, bien veiller à ne pas dépasser 1,75 litre de liquides dans le bol du blender et 2L dans le bol du robot.
* Les durées de fonctionnement de l'appareil sont indiquées dans le paragraphe « MISE EN SERVICE ET UTILISATION »
* Mettre l'appareil à l'arrêt et le déconnecter de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement.
* Soyez prudent(e) lorsque vous versez un liquide chaud dans le robot culinaire ou le mixeur, car il peut être projeté hors de l'appareil en raison d'une vapeur soudaine.

FRA

Blender et robot multifonction

Type 60903X



DESCRIPTION DE L'APPAREIL

1. Bouchon doseur **30** mL
2. Couvercle du blender en plastique
3. Joint du couvercle du bol blender
4. Bol du blender en Tritan® gradué
   capacité brute **2**L capacité utile **1,75**L
5. Couteau **6** branches en étoile
6. Base
7. Ventouses
8. Bouton marche / arrêt / réglage vitesse
9. Panneau de commande tactile **6** programmes

Selon modèle :

10. Axe central
11. Bol du robot culinaire en plastique
12. Couvercle du robot culinaire en plastique
13. Poussoir
14. Poussoir doseur
15. Axe d'entrainement
16. Lame hachoir
17. Lame pétrissage
18. Disque émulsionneur
19. Disque à râper et à trancher épais
20. Disque à râper et à trancher fin
21. Disque à broyer
22. Filtre
23. Cône
24. Spatule / pilon

* **22 000** tours/minute
* **230** Volts - **50** Hz - **1 500** Watts
* Consommation en veille <**0.5**W.
* Le cordon utilisé est un H**05**VVH**2**-F **2** x **0,75** mm²

Cet appareil est conforme aux directives **2014/35**/UE, **2014/30**/UE, DEEE **2012/19**/UE, RoHs **2011/65**/UE et **2015/863**/UE et au règlement CE contact alimentaire **1935/2004**.

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, afin de réduire les risques d'incendie, d'électrocution et/ou de blessures, il convient de toujours respecter les précautions de sécurité de base, notamment :

Veuillez respecter les consignes de sécurité suivantes :

AVERTISSEMENT : Les lames sont très tranchantes. Manipulez avec précaution.

ENVIRONNEMENT

Protection de l'environnement – DIRECTIVE 2012/19/UE



Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur. C'est pour cette raison que votre appareil, tel que le signale le symbole apposé sur sa plaque signalétique, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. Lors de son élimination, il est de votre responsabilité de déposer votre appareil dans un centre de collecte publique désigné pour le recyclage des équipements électriques ou électroniques. Pour obtenir des informations sur les centres de collecte et de recyclage des appareils mis au rebut, veuillez prendre contact avec les autorités locales de votre région, les services de collecte des ordures ménagères ou le magasin dans lequel vous avez acheté votre appareil.

DESCRIPTION DES BOUTONS ET MOLETTES



1. Bouton « OFF » / « OFF » et variation de la vitesse
2. Fonction JUS
3. Fonction SOUPE
4. Fonction PURÉE
5. Fonction GLACE
6. Fonction GLACE PILÉE
7. Fonction PULSE

* Lorsque le bouton affiche « OFF », le produit est éteint.
* Lorsque le bouton affiche « ON », le produit est allumé.
* Tournez le bouton pour régler la vitesse : de **1** à **10** vitesses, la vitesse sélectionnée apparait sur le bouton.
* Afin de démarrer un programme intégré, tournez le bouton dans le sens horaire jusqu'à ce que l'indication « ON » s'affiche, puis appuyez sur le programme souhaité. L'appareil démarrera et s'arrêtera automatiquement à la fin du programme.
* Si vous souhaitez interrompre un programme en cours de fonctionnement, il suffit de tourner le bouton dans le sens antihoraire afin de le mettre en position « OFF ».

FONCTION JUS

Appuyez sur le pictogramme « jus ». L'appareil démarre le programme et fonctionne à pleine vitesse pendant **60** secondes. Pendant le fonctionnement, le bouton affiche un compte à rebours indiquant la durée restante : « **60** » (indiquant que la durée totale de fonctionnement est de **60** secondes).

FONCTION SOUPE

Appuyez sur le pictogramme « soupe ». L'appareil démarre le programme : il fonctionne **2** secondes et s'arrête **2** secondes pendant **4** cycles. Il continue ensuite à fonctionner pendant **40** secondes, puis s'arrête automatiquement. La durée totale du processus est de **56** secondes. Pendant le fonctionnement, le bouton décompte le temps restant et affiche « **56** » (indiquant que la durée totale de fonctionnement est de **56** secondes).

FONCTION PURÉE

Appuyez sur le pictogramme « purée ». L'appareil démarre le programme : il fonctionne pendant **2** secondes et s'arrête **2** secondes pendant **10** cycles. Il continue ensuite à fonctionner pendant **30** secondes, puis s'arrête. Pendant le fonctionnement, le bouton affiche un compte à rebours jusqu'à « **70** » (indiquant que la durée totale de fonctionnement est de **70** secondes).

FONCTION GLACE

Appuyez sur le pictogramme « glace ». L'appareil démarre alors le programme : il fonctionne pendant **2** secondes et s'arrête **3** secondes pendant **10** cycles. Il continue pendant **17** secondes avant de s'arrêter. Il fonctionne à nouveau pendant **1** seconde et s'arrête **2** secondes pendant **5** cycles, puis il continue de fonctionner pendant **17** secondes avant de s'arrêter. La vitesse est alors maximale. Pendant le fonctionnement, le bouton affiche un compte à rebours jusqu'à « **99** » (indiquant une durée totale de **99** secondes).

FONCTION GLACE PILÉE

Appuyez sur le pictogramme « glace pilée ». L'appareil lance le programme : il fonctionne pendant **1** seconde et s'arrête **3** secondes, puis fonctionne très brièvement pendant une demi seconde et s'arrête **3** secondes pendant **3** cycles. Pendant le fonctionnement, le bouton affiche un compte à rebours jusqu'à « **15** » (indiquant une durée totale de broyage de **15** secondes).

FONCTION PULSE

Appuyez sur le pictogramme « pulse ». L'appareil se met en marche à pleine puissance lorsque vous maintenez votre doigt sur le pictogramme et s'arrête lorsque vous le relâchez.
Vous pouvez utiliser ce programme pour nettoyer votre bol de blender.

Remarque : Lorsque la fonction est activée, le bouton sélectionné clignote. Une fois le programme terminé, l'appareil s'arrête automatiquement et le bouton ainsi que l'interface restent allumés. Pour arrêter l'appareil, tournez le bouton rotatif dans le sens antihoraire jusqu'à la position « OFF ».

MISE EN SERVICE ET UTILISATION

PREMIÈRE UTILISATION

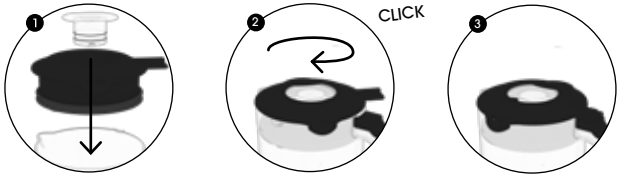
* En déballant votre appareil, veillez à enlever soigneusement tous les éléments de calage et d'emballage.
* Vérifiez que toutes les pièces et accessoires sont présents et sans défaut.
* Avant la première utilisation, nettoyez toutes les pièces de l'appareil. Nettoyez bien votre bol à l'eau savonneuse ou additionnée de liquide vaisselle.
* Rincez et séchez soigneusement toutes les pièces.

MISE EN SERVICE ET UTILISATION DE L'INTERFACE

* Placez votre appareil sur une surface plane.
* Déroulez complétement le cordon puis l'examiner attentivement avant son utilisation.
* Branchez votre appareil, tournez le bouton à son maximum dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour mettre l'appareil en position « OFF ».
* Suivez les étapes suivantes pour utiliser votre appareil.

BLENDER



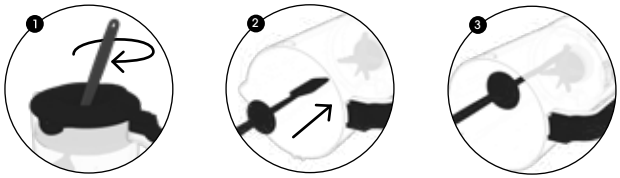


* Veillez à convenablement verrouiller le bol du blender sur la base de l'appareil.
* Mettez tous les ingrédients dans le bol du blender sans dépasser la dernière graduation (**1750** mL).
  NB : Pour un mélange bien homogène, mettez en premier les ingrédients liquides puis introduisez les ingrédients solides.
* Cet ordre d'ingrédients liquides puis solides est important pour ne pas forcer sur le moteur.
* Placez le couvercle sur le bol du blender, enfoncez-le bien et tournez le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.
* Veillez à ce que les encoches du couvercle soient bien placées dans les rails latéraux du bol. N'oubliez pas de mettre en place le bouchon doseur dans l'orifice du couvercle en plaçant les rails dans les encoches du couvercle et verrouillez le en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
* Assurez-vous que la molette de réglage soit sur la position « OFF » avant de brancher votre appareil. Branchez l'appareil.
  NB : Le voyant « OFF » s'allume. Si le voyant « OFF » clignote, cela signifie que le bol et/ou le couvercle sont mal verrouillés.

UTILISATION DE LA SPATULE / PILON :

* Utilisez la spatule/pilon pour aider à pousser les ingrédients au centre du bol du blender avant, pendant ou après le mixage des préparations.
* Pour ce faire, veillez à bien verrouiller le couvercle sur le bol du

blender et ôtez le bouchon doseur de celui-ci. Introduisez la spatule/pilon dans l'orifice du couvercle jusqu'à la butée conçue pour que la spatule n'atteigne pas les lames du bol du blender pour un usage en toute sécurité. Tournez et faites pivoter la spatule/pilon à votre convenance pour aider au mixage des aliments.
* Une fois terminé, utilisez également la spatule pour verser votre préparation mixée dans un contenant afin de la réserver et aidez vous de celle-ci pour racler les parois du bol du blender.



MANUEL

Vous pouvez utiliser le blender en mode manuel pour une maitrise personnalisée du mixage de vos préparations.

1. Installez le bol sur la base de l'appareil et verrouillez-le.
2. Placez les ingrédients dans le bol du blender en ne dépassant pas le volume maximum de **1,75**L. Si les ingrédients sont trop gros, coupez-les en petits morceaux avant de les mixer.
3. Verrouillez le couvercle et le bouchon doseur sur le bol du blender.
4. Mettez l'appareil en marche, tournez le bouton sur la position « ON », puis tournez ce même bouton pour varier la vitesse de **1** à **10**. Pour arrêter l'appareil, tournez le bouton sur la position « OFF ». Faites fonctionner le blender au maximum pendant une minute puis faites une pause de **30** secondes avant de reprendre si besoin le mixage.

JUS / SOUPE / PURÉE / GLACE

1. Installez le bol sur la base de l'appareil et verrouillez-le.
2. Placez les ingrédients et le liquide dans le bol du blender. Le volume total ne doit pas dépasser **1,75** L. Si les ingrédients sont trop gros, coupez-les en petits morceaux avant de les mixer.
3. Verrouillez le couvercle et le bouchon doseur sur le bol du blender.
4. Mettez l'appareil en marche, tournez le bouton sur la position « ON », puis sélectionnez la fonction souhaitée sur le panneau de commande (jus, soupe, purée ou glace). L'appareil s'arrêtera automatiquement une fois le mixage terminé.

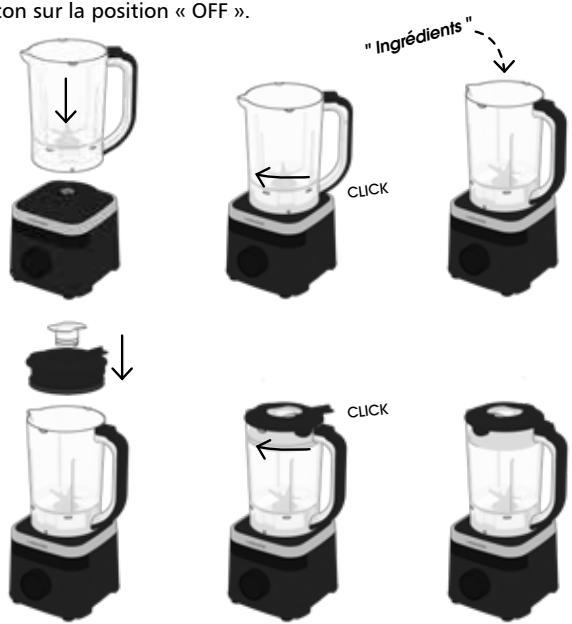
GLACE PILÉE

1. Installez le bol sur la base de l'appareil et verrouillez-le.
2. Placez des glaçons de **25** mm x **25** mm dans le blender. Ne mettez pas plus de **10** glaçons.
2. Verrouillez le couvercle et le bouchon doseur sur le bol.
4. Mettez l'appareil en marche, tournez le bouton sur « ON », puis sélectionnez le menu Glace pilée sur le panneau de commande pour démarrer. Le blender s'arrêtera automatiquement une fois le programme terminé.

PULSE

1. Installez le bol sur la base de l'appareil et verrouillez-le.
2. Placez les ingrédients dans le bol du blender en ne dépassant pas le volume maximum de **1,75**L. Si les ingrédients sont trop gros, coupez-les en petits morceaux avant de les mixer.
3. Verrouillez le couvercle et le bouchon doseur sur le bol du blender.
4. Mettez l'appareil en marche, tournez le bouton sur la position « ON », puis appuyez sur le menu Pulse. L'appareil se mettra en marche à la vitesse maximale dès que vous maintenez appuyé le menu Pulse. Une fois votre doigt retiré du menu Pulse, l'appareil

s'arrête de mixer. Faites fonctionner le blender au maximum pendant une minute puis faites une pause de **30** secondes avant de reprendre si besoin le mixage. Une fois votre préparation mixée, tournez le bouton sur la position « OFF ».

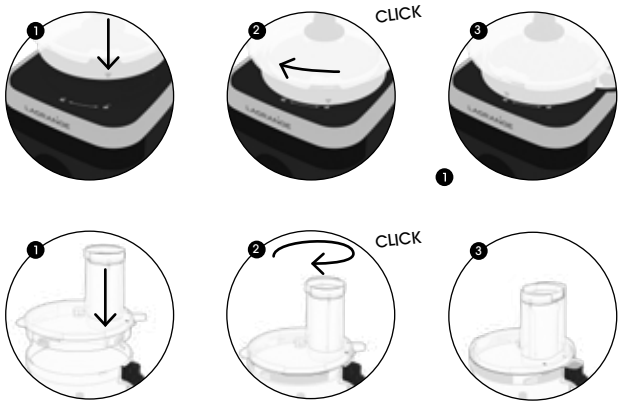


NETTOYAGE

1. Installez le bol sur la base et tournez-le pour le verrouiller.
2. Versez au maximum **0,5** L d'eau tiède dans le bol du blender puis ajoutez quelques gouttes de liquide vaisselle.
3. Verrouillez le couvercle et le bouchon doseur sur le bol.
4. Branchez l'appareil et appuyez sur le programme Pulse à votre convenance en faisant varier les impulsons et arrêtez lorsque vous jugez le bol propre.
Faites fonctionner le blender au maximum pendant une minute puis faites une pause de **30** secondes avant de le mettre à nouveau en marche.

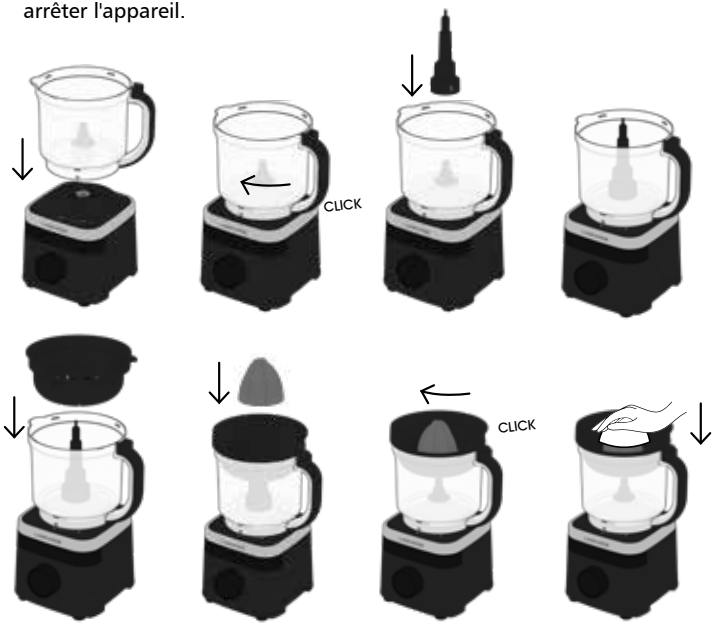
ROBOT

* Veillez à convenablement verrouiller le bol du robot sur la base de l'appareil.
* Placez le couvercle sur le bol du robot, enfoncez-le bien et tournez le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.
Veillez à ce que les encoches du couvercle soient bien placées dans les rails latéraux du bol. N'oubliez pas de mettre en place les poussoirs dans l'orifice du couvercle.
* Assurez-vous que la molette de réglage soit sur la position « OFF » avant de brancher votre appareil. Branchez l'appareil.
NB : Le voyant « OFF » s'allume. Si le voyant « OFF » clignote, cela signifie que le bol et/ou le couvercle sont mal verrouillés.



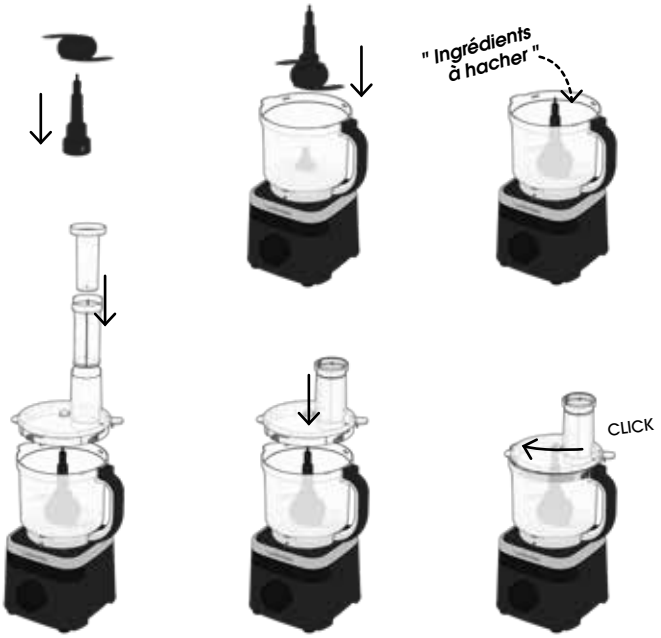
PRESSE AGRUMES

1. Installez le bol du robot sur la base de l'appareil et verrouillez-le.
2. Installez l'axe d'entrainement dans l'axe central du bol du robot puis verrouillez le filtre sur le bol du robot. Placez ensuite le cône au centre du filtre.
3. Mettez l'appareil en marche, réglez le bouton sur la position minimale et commencez à presser.
4. Coupez l'agrume en deux, pressez une moitié et continuez à presser jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de jus. Procédez de même pour la seconde moitié et les suivantes.
Une fois terminé, tournez le bouton sur la position « OFF » pour arrêter l'appareil.



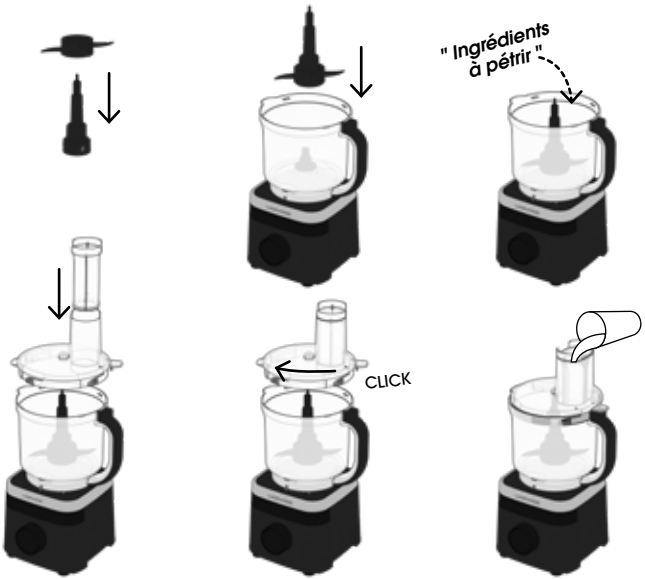
LAME HACHOIR

1. Installez le bol du robot sur la base de l'appareil et verrouillez-le.
2. Installez le hachoir à viande sur l'axe d'entrainement, puis placez l'ensemble du hachoir dans l'axe central du bol du robot.
3. Verrouillez le couvercle sur le bol du robot et introduisez le poussoir dans l'orifice.
4. Mettez l'appareil en marche, puis tournez le bouton au maximum. L'appareil se met en marche ; après **30** secondes de fonctionnement, tournez le bouton sur la position « OFF » pour l'arrêter. Laissez refroidir l'appareil avant de le faire fonctionner à nouveau.



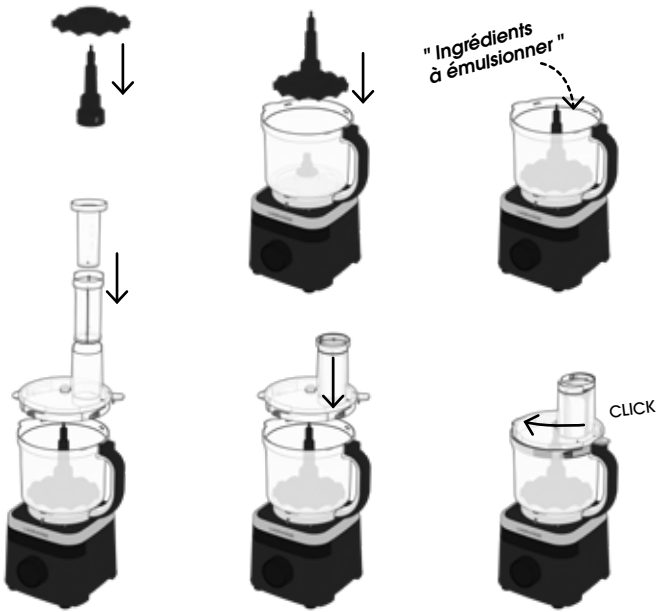
LAME PÉTRISSAGE

1. Installez le bol du robot sur la base de l'appareil et verrouillez-le.
2. Installez le couteau à pétrir sur l'axe d'entrainement, puis placez l'ensemble couteau à pétrir sur l'axe central du bol du robot.
3. Introduisez le poussoir dans l'orifice du couvercle et verrouillez le couvercle sur le bol du robot.
4. Branchez l'appareil, réglez le bouton sur la vitesse minimale et mettez-le en marche.
5. Une fois le pétrissage en marche, ajoutez lentement l'eau par l'orifice.
6. Après environ **2** minutes de pétrissage, vérifiez si la pâte a atteint la consistance souhaitée. Ensuite, réglez le bouton sur la position « OFF » pour arrêter le pétrissage. Laissez refroidir l'appareil avant de le faire fonctionner à nouveau.



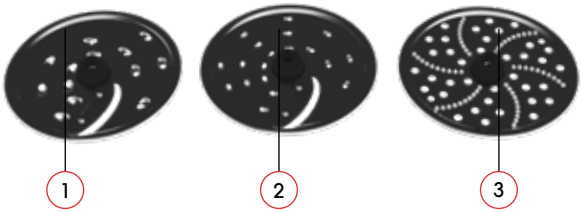
DISQUE ÉMULSIONNEUR

Ce disque permet le montage de blancs en neige ou le mélange de préparations liquides.
1. Installez le bol du robot sur la base de l'appareil et verrouillez-le.
2. Installez le disque émulsionneur sur l'axe d'entrainement, puis placez l'ensemble sur l'axe central du bol du robot.
3. Introduisez les poussoirs dans l'orifice du couvercle et verrouillez le couvercle sur le bol du robot.
4. Branchez l'appareil, réglez le bouton sur la position maximale et mettez-le en marche. Après une minute de fonctionnement, réglez le bouton sur la position « OFF » pour arrêter l'appareil. Laissez refroidir l'appareil avant de le faire fonctionner à nouveau.



DISQUES À RÂPER ET À TRANCHER ÉPAIS OU FIN ET DISQUE À BROYER

Les disques à râper et à trancher permettent de râper ou couper en tranches les fruits et légumes. Le disque à râper et à trancher existe en deux versions : épais ou fin. Chaque disque possède deux faces : une pour râper et l'autre pour trancher. Choisissez la fonction appropriée. Le disque à broyer permet de broyer des pommes de terre crues et du fromage pour réaliser des galettes de pommes de terre ou râper du fromage.



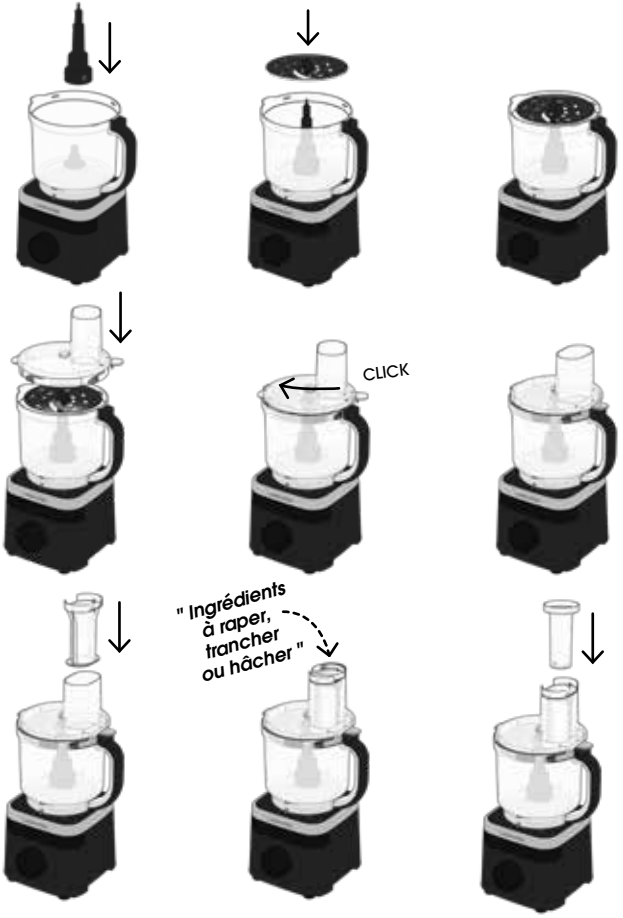
1. Disque à râper et à trancher épais
2. Disque à râper et à trancher fin
3. Disque à broyer

1. Installez le bol du robot sur la base de l'appareil et verrouillez-le.

2. Installez l'axe d'entrainement sur l'axe central du bol du robot puis installez puis installez le disque souhaité sur l'axe d'entrainement. Verrouillez le couvercle sur le bol du robot.

3. Branchez l'appareil et tournez le bouton sur la vitesse minimale.

4. Introduisez les aliments par l'orifice du couvercle du bol du robot et utilisez le poussoir. Pour les gros aliments, utilisez le grand poussoir et pour les petits aliments, laissez le grand poussoir sur le couvercle et utilisez le petit poussoir doseur. La durée maximale de fonctionnement est de **1** minute. Une fois le fonctionnement terminé, tournez le bouton sur la position « OFF » pour arrêter l'appareil. Laissez refroidir l'appareil avant de le faire fonctionner à nouveau.



ENTRETIEN

* Attendez que l'appareil soit complètement éteint. Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
* Ne jamais plonger le corps de l'appareil ou la prise dans l'eau et ne jamais les passer au lave-vaisselle.
* L'appareil et ses accessoires ne passent pas au lave-vaisselle. Seule la spatule peut passer au lave-vaisselle pour être nettoyée.
* Ne jamais utiliser de tissus ou de produits agressifs ou abrasifs sur les parties plastiques pour préserver le plastique et sa brillance.
* Essuyez l'appareil uniquement avec un torchon propre. À l'exception du corps principal, les autres pièces peuvent être nettoyées à l'eau (pour éviter toute déformation due à la chaleur, utilisez de l'eau tiède à moins de 60 °C et n'utilisez jamais d'eau bouillante).
* Après le nettoyage, placez l'appareil dans un endroit propre et aéré et laissez-le sécher avant de le réutiliser.
* Les lames sont très tranchantes, des précautions doivent être prises lors de la manipulation des couteaux affûtés, lorsqu'on vide le bol et lors du nettoyage pour éviter tout risque de blessures.
* Pour le nettoyage, versez au maximum 0,5 L d'eau tiède dans le bol du blender ou le bol du robot, puis ajoutez quelques gouttes de liquide vaisselle.
* Si vous nettoyez le bol blender, verrouillez-le sur la base, branchez l'appareil et appuyez sur la fonction pulse à votre convenance. Arrêtez lorsque vous jugez le bol propre.
* Si vous nettoyez le bol robot, verrouillez-le sur la base, branchez l'appareil. Tournez le bouton pour enclencher la vitesse maximale pendant 5 secondes puis tournez le bouton pour passer à la vitesse minimale pendant 5 secondes. Répétez cette opération 3 fois.
* En cas de non-utilisation prolongée, nettoyez et séchez l'appareil, rangez-le dans sa boîte d'origine et conservez-le dans un endroit sec et aéré afin de le protéger de l'humidité.

CONDITIONS DE GARANTIE

Garantie des appareils électroménagers LAGRANGE.
Votre appareil est garanti **2 ans.**
Pour bénéficier gratuitement de une année supplémentaire de garantie, inscrivez-vous sur le site Internet LAGRANGE (www.lagrange.fr).
La garantie s'entend pièces et main-d'œuvre et couvre les défauts de fabrication.
Sont exclues de la garantie : les détériorations provenant d'une mauvaise utilisation ou du non-respect du mode d'emploi, et les bris par chute.

CETTE GARANTIE S'APPLIQUE AUX UTILISATIONS DOMESTIQUES UNIQUEMENT, EN AUCUN CAS AUX UTILISATIONS PROFESSIONNELLES OU SEMI-PROFESSIONNELLES.

La garantie légale due par le vendeur n'exclut en rien la garantie légale due par le Constructeur pour défauts ou vices cachés selon les articles 1641 à 1649 du code Civil.
En cas de panne ou dysfonctionnement, adressez-vous à votre revendeur.
En cas de défectuosité technique dans les 8 jours suivant l'achat, les appareils sont échangés.
Après ce délai ils sont réparés par le service après-vente LAGRANGE.
Pour pouvoir bénéficier de cette garantie, l'usager devra impérativement présenter une copie de facture précisant la date d'achat de l'appareil.

Durée de disponibilité des pièces détachées
Conformément à l'article L 111-2 du code de la consommation, la disponibilité des pièces de rechange que nous prévoyons pour un produit réparable est de 5 ans à partir de sa date de fabrication. Toutefois, cette disponibilité n'est garantie que dans le pays où le produit a été acheté.

Frais de port des retours
Après la première année qui bénéficie de la garantie distributeur, vous n'aurez à supporter que les frais de port retour en usine, la réexpédition sera faite à nos frais dans les meilleurs délais.

Si vous avez d'autres questions sur nos produits, vous pouvez nous contacter à l'adresse suivante :

LAGRANGE
Service consommateurs
17, chemin de la Plaine
ZA Les Plattes
CS30228
69390 VOURLES
France
E-mail : info@lagrange.fr

SAFETY INSTRUCTIONS

Read this user manual carefully and keep it for future reference.

* This appliance must not be used by children. Keep the appliance and its cable out of reach of children.
* This appliance may be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
* Children must not use the appliance as a toy.
* Complete instructions for safely cleaning the appliance are specified in the "Maintenance" section of this manual.
* Always fully unwind the cord.
* Always disconnect the appliance from the power supply if it is left unattended and before assembly, disassembly or cleaning.
* Connect the appliance's power cable to a **10/16** A socket equipped with an earth contact.
* If you need to use an extension cord, use a model equipped with an earth socket and wires with a cross-section equal to or greater than **0.75** mm^2.
* Never immerse your appliance in water.
* During operation, the appliance may move slightly on the work

surface due to vibrations. Never place the appliance at the edge of the worktop or table.

* Always clean thoroughly the parts used for preparation after each use.
* Check that the wiring of your electrical installation is compatible with that of the appliance.
* It is recommended to connect the appliance to an installation including a residual current device with a tripping current not exceeding **30** mA. If the power cable is damaged, it must be replaced by LAGRANGE®, its after-sales service or a qualified person approved by LAGRANGE® to avoid danger.
* These appliances are not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote control system.
* Use the appliance on a flat, horizontal, dry and non-slip surface.
* Never place your appliance on a hot surface or near a flame
* Do not leave your appliance plugged in without using it.
* Do not leave the appliance running unattended.
* Never block the ventilation grilles.

* Never place the appliance on another appliance.
* Never put any part of the appliance in the microwave.
* For your safety, it is recommended never to use or leave your appliance in a place exposed to weather and humidity.
* Never use the appliance for any purpose other than its primary function.
* WARNING: Risk of injury in case of improper use of the product.
* If your appliance is damaged, do not use it and contact LAGRANGE® after-sales service.
* For your safety, only use accessories and spare parts suitable for your appliance.
* Warning: always unplug the appliance before installing, removing or positioning accessories.
* To avoid any appliance failure, do not allow any food or liquid to enter the connection point between the bowl and the motor unit.
* Never exceed the maximum level allowed on the accessories.
* Never put your hands in the bowl if it is placed on the appliance base. Use a suitable utensil, such as the spatula, if food needs to be pushed into the food processor bowl.

* Never fill the blender and food processor with very hot food (above **70**°C).
* Avoid thermal shocks with the Tritan® blender bowl and the food processor bowl, particularly very sudden cooling (always respect a maximum temperature difference of **90**°C).
  Warning: do not put hot ingredients in the different containers of the blender and food processor. Before preparation, let the food cool for a few minutes.
* Ensure that the lid is correctly positioned on the bowl before starting the appliance.
* Do not start the appliance empty.
* The blades are very sharp, precautions must be taken when handling sharp knives, when emptying the bowl and when cleaning to avoid any risk of injury.
* Always wait for the appliance motor to stop completely before removing the bowl from its base.
* To avoid any risk of splashing, ensure not to exceed **1.75** liters of liquid in the blender bowl and **2**L in the food processor bowl.
* The operating times of the appliance are indicated in the "START-UP AND USE" section.
* Switch off the appliance and disconnect it from the power supply before changing accessories

or approaching parts that move during operation.

* Be careful when pouring hot liquid into the food processor or blender, as it can be ejected from the appliance due to sudden steam.

Blender and food processor

Type 60903X



APPLIANCE DESCRIPTION

1. **30** mL measuring cap
2. Plastic blender lid
3. Blender jug lid seal
4. Graduated Tritan® blender jug
   gross capacity **2**L usable capacity **1.75**L
5. **6**-blade star knife
6. Base
7. Suction feet
8. On/off button / speed control
9. Touch control panel with **6** programs

Depending on model:

10. Central shaft
11. Plastic food processor bowl
12. Plastic food processor lid
13. Pusher
14. Measuring pusher
15. Drive shaft
16. Chopping blade
17. Kneading blade
18. Emulsifying disc
19. Thick grating and slicing disc
20. Fine grating and slicing disc
21. Grinding disc
22. Filter
23. Cone
24. Spatula / tamper

* 22,000 rpm
* 230 Volts - 50 Hz - 1,500 Watts
* Standby consumption <0.5W.
* The cord used is an H05VVH2-F 2 x 0.75 mm^2

This appliance complies with directives **2014/35**/EU, **2014/30**/EU, WEEE **2012/19**/EU, RoHS **2011/65**/EU and **2015/863**/EU and with EC food contact regulation **1935/2004**.

When using electrical appliances, to reduce the risk of fire, electric shock and/or injury, basic safety precautions should always be followed, including:

Please observe the following safety instructions:

WARNING: The blades are very sharp. Handle with care.

ENVIRONMENT

Environmental protection – DIRECTIVE 2012/19/EU



In order to preserve our environment and our health, the disposal of electrical appliances at the end of their life must be carried out according to specific rules and requires the involvement of everyone, whether supplier or user. For this reason, your appliance, as indicated by the symbol on its rating plate, must under no circumstances be thrown into a public or private waste bin intended for household waste. When disposing of it, it is your responsibility to take your appliance to a designated public collection center for recycling electrical or electronic equipment. For information on collection and recycling centers for discarded appliances, please contact your local regional authorities, household waste collection services or the store where you purchased your appliance.

DESCRIPTION OF BUTTONS AND DIAL



1. "OFF" button / "OFF" and speed variation
2. JUICE function
3. SOUP function
4. PUREE function
5. ICE CREAM function
6. CRUSHED ICE function
7. PULSE function

* When the button displays "OFF", the product is off.
* When the button displays "ON", the product is on.
* Turn the button to adjust the speed: from **1** to **10** speeds, the selected speed appears on the button.
* To start a built-in program, turn the button clockwise until the "ON" indication is displayed, then press the desired program. The appliance will start and stop automatically at the end of the program.
* If you wish to interrupt a program during operation, simply turn the button counterclockwise to set it to the "OFF" position.

JUICE FUNCTION

Press the "juice" icon. The appliance starts the program and runs at full speed for **60** seconds. During operation, the button displays a countdown indicating the remaining time: "**60**" (indicating that the total operating time is **60** seconds).

SOUP FUNCTION

Press the "soup" icon. The appliance starts the program: it runs for **2** seconds and stops for **2** seconds for **4** cycles. It then continues to run for **40** seconds before stopping automatically. The total process time is **56** seconds. During operation, the button counts down the remaining time and displays "**56**" (indicating that the total operating time is **56** seconds).

PUREE FUNCTION

Press the "puree" icon. The appliance starts the program: it runs for **2** seconds and stops for **2** seconds for **10** cycles. It then continues to run for **30** seconds before stopping. During operation, the button displays a countdown to "**70**" (indicating that the total operating time is **70** seconds).

ICE CREAM FUNCTION

Press the "ice cream" icon. The appliance then starts the program: it runs for **2** seconds and stops for **3** seconds for **10** cycles. It continues for **17** seconds before stopping. It runs again for **1** second and stops for **2** seconds for **5** cycles, then continues to run for **17** seconds before stopping. The speed is then at maximum. During operation, the button displays a countdown to "**99**" (indicating a total time of **99** seconds).

CRUSHED ICE FUNCTION

Press the "crushed ice" icon. The appliance starts the program: it runs for **1** second and stops for **3** seconds, then runs very briefly for half a second and stops for **3** seconds for **3** cycles. During operation, the button displays a countdown to "**15**" (indicating a total crushing time of **15** seconds).

PULSE FUNCTION

Press the "pulse" icon. The appliance starts at full power when you keep your finger on the icon and stops when you release it.
You can use this program to clean your blender bowl.

Note: When the function is activated, the selected button flashes. Once the program is complete, the appliance stops automatically and the button as well as the interface remain lit. To stop the appliance, turn the rotary button counterclockwise to the "OFF" position.

START-UP AND USE

FIRST USE

* When unpacking your appliance, carefully remove all wedging and packaging elements.
* Check that all parts and accessories are present and free from defects.
* Before first use, clean all parts of the appliance. Clean your bowl thoroughly with soapy water or water with added washing-up liquid.
* Rinse and dry all parts thoroughly.

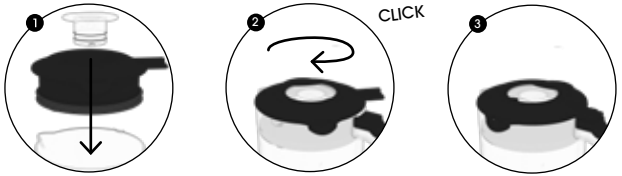
START-UP AND USE OF THE INTERFACE

* Place your appliance on a flat surface.
* Unwind the cord completely and examine it carefully before use.
* Plug in your appliance, turn the dial to its maximum position counterclockwise to set the appliance to the "OFF" position.
* Follow the steps below to use your appliance.

BLENDER

* Make sure to properly lock the blender jug onto the appliance base.
* Put all ingredients in the blender jug without exceeding the last graduation mark (**1750** mL).





NB: For a well-blended mixture, put liquid ingredients first, then add solid ingredients.This order of liquid then solid ingredients is important to avoid straining the motor.

* Place the lid on the blender jug, press it down firmly and turn it clockwise to lock it.
* Ensure that the lid notches are properly positioned in the side rails of the jug. Don't forget to fit the measuring cap into the lid opening by placing the rails in the lid notches and lock it by turning it clockwise.

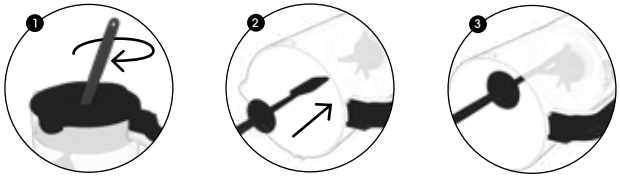
Make sure the control dial is in the "OFF" position before plugging in your appliance. Plug in the appliance.

NB: The "OFF" light comes on. If the "OFF" light flashes, this means that the jug and/or lid are not properly locked.

USING THE SPATULA / TAMPER

* Use the spatula/tamper to help push ingredients toward the center of the blender jug before, during or after blending.
* To do this, make sure to lock the lid properly on the blender jug and remove the measuring cap. Insert the spatula/tamper into the lid opening up to the stop designed to prevent the spatula from reaching the blender jug blades for safe use. Turn and rotate the spatula/tamper as needed to help blend the food.
* When finished, also use the spatula to pour your blended mixture

into a container to set it aside and use it to scrape the sides of the blender jug.



MANUAL

You can use the blender in manual mode for personalized control of your blending.

1. Install the jug on the appliance base and lock it.
2. Place ingredients in the blender jug without exceeding the maximum volume of **1.75**L. If ingredients are too large, cut them into small pieces before blending.
3. Lock the lid and measuring cap on the blender jug.
4. Switch on the appliance, turn the dial to the "ON" position, then turn the same dial to vary the speed from **1** to **10**. To stop the appliance, turn the dial to the "OFF" position.
Run the blender for a maximum of one minute, then pause for **30** seconds before resuming blending if necessary.

JUICES / SOUPS / PUREES / ICE CREAM

1. Install the jug on the appliance base and lock it.
2. Place ingredients and liquid in the blender jug. The total volume must not exceed **1.75** L. If ingredients are too large, cut them into small pieces before blending.
3. Lock the lid and measuring cap on the blender jug.
4. Switch on the appliance, turn the dial to the "ON" position, then select the desired function on the control panel (juice, soup, purée or ice). The appliance will stop automatically once blending is complete.



CRUSHED ICE

1. Install the jug on the appliance base and lock it.
2. Place **25** mm x **25** mm ice cubes in the blender. Do not use more than **10** ice cubes.
2. Lock the lid and measuring cap on the jug.
4. Switch on the appliance, turn the dial to "ON", then select the Crushed ice menu on the control panel to start. The blender will stop automatically once the program is complete.

PULSE

1. Install the jug on the appliance base and lock it.
2. Place ingredients in the blender jug without exceeding the maximum volume of **1**.**75**L. If ingredients are too large, cut them into small pieces before blending.
3. Lock the lid and measuring cap on the blender jug.
4. Switch on the appliance, turn the dial to the "ON" position, then press the Pulse menu. The appliance will start at maximum speed as soon as you hold down the Pulse menu. When you release the Pulse menu, the appliance stops blending. Run the blender for a maximum of one minute, then pause for **30** seconds before resuming blending if necessary. Once your mixture is blended, turn the dial to the "OFF" position.

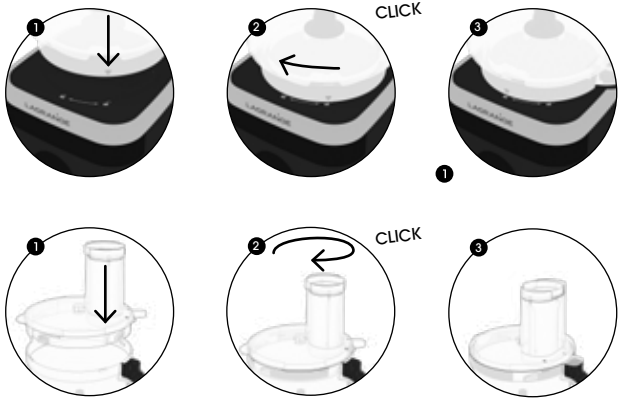
CLEANING

1. Install the jug on the base and turn it to lock it.
2. Pour a maximum of **0**.**5** L of warm water into the blender jug, then add a few drops of washing-up liquid.
3. Lock the lid and measuring cap on the jug.
4. Plug in the appliance and press the Pulse program as needed by varying the pulses and stop when you judge the jug to be clean.

Run the blender for a maximum of one minute, then pause for **30** seconds before switching it on again.

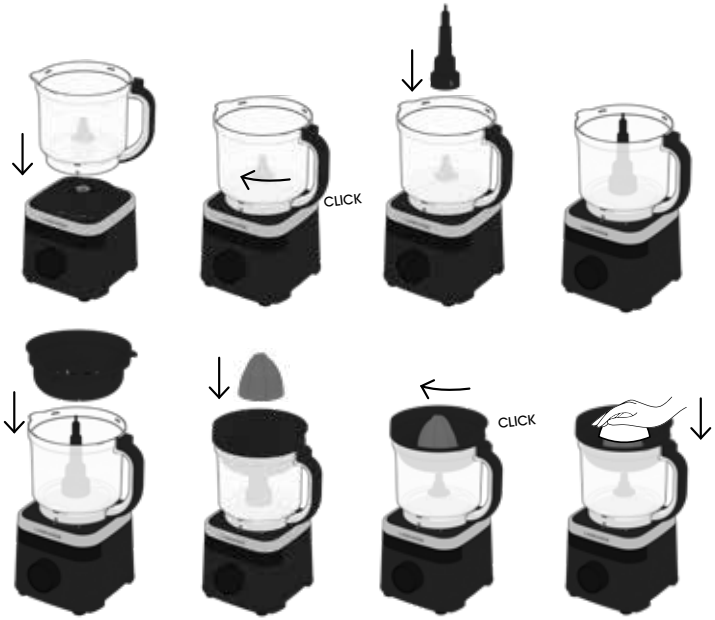
ROBOT

* Make sure to properly lock the food processor bowl onto the appliance base.
* Place the lid on the food processor bowl, press it down firmly and turn it clockwise to lock it.
Ensure that the lid notches are properly positioned in the side rails of the bowl. Don't forget to fit the pushers into the lid opening.
* Make sure the control dial is in the "OFF" position before plugging in your appliance. Plug in the appliance.
NB: The "OFF" light comes on. If the "OFF" light flashes, this means that the bowl and/or lid are not properly locked.



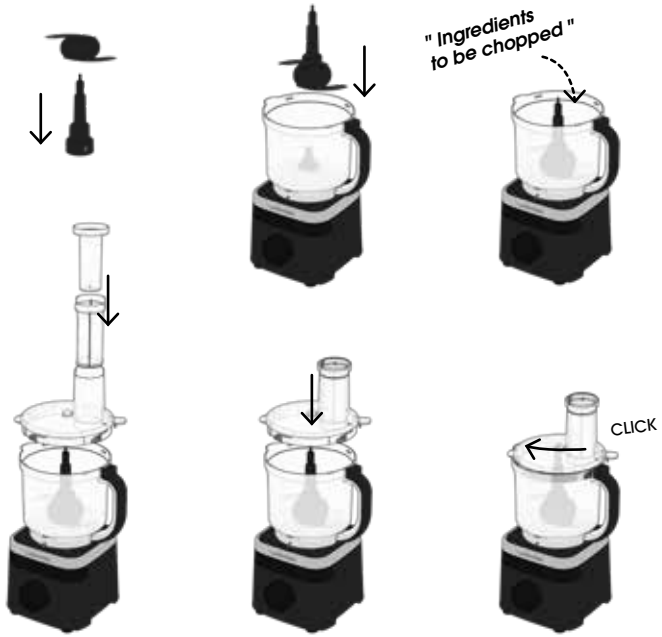
CITRUS PRESS

1. Install the food processor bowl on the appliance base and lock it.
2. Install the drive shaft in the central shaft of the food processor bowl, then lock the filter onto the food processor bowl. Then place the cone in the center of the filter.
3. Switch on the appliance, set the dial to the minimum position and start juicing.
4. Cut the citrus fruit in half, press one half and continue pressing until there is no more juice. Do the same for the second half and the following ones.
When finished, turn the dial to the "OFF" position to stop the appliance.



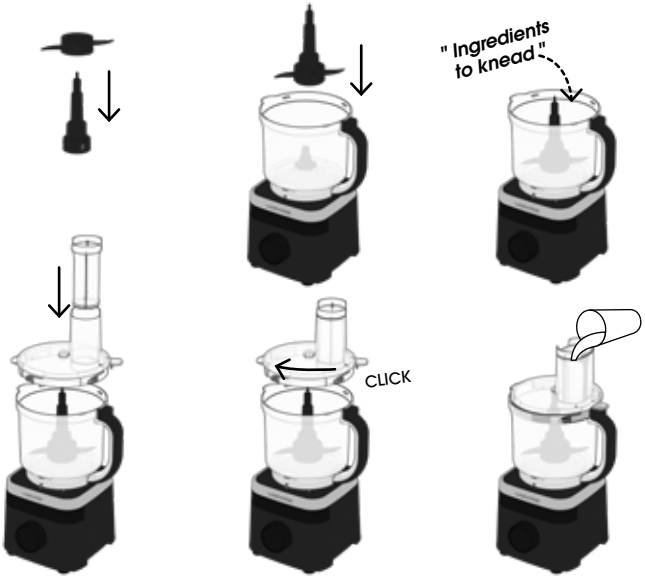
CHOPING BLADE

1. Install the food processor bowl on the appliance base and lock it.
2. Install the meat chopper on the drive shaft, then place the chopper assembly in the central shaft of the food processor bowl.
3. Lock the lid on the food processor bowl and insert the pusher into the opening.
4. Switch on the appliance, then turn the dial to maximum.
The appliance starts; after **30** seconds of operation, turn the dial to the "OFF" position to stop it. Allow the appliance to cool before operating it again.



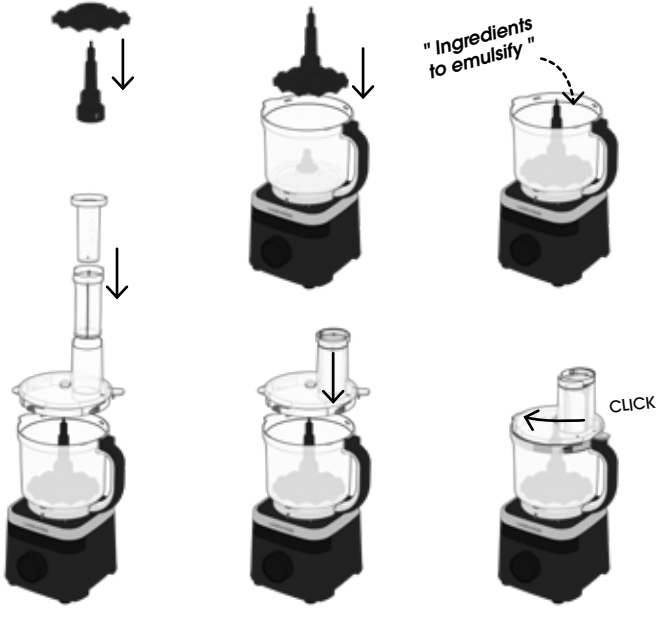
KNEADING BLADE

1. Install the food processor bowl on the appliance base and lock it.
2. Install the kneading knife on the drive shaft, then place the kneading knife assembly on the central shaft of the food processor bowl.
3. Insert the pusher into the lid opening and lock the lid on the food processor bowl.
4. Plug in the appliance, set the dial to minimum speed and switch it on.
5. Once kneading has started, slowly add water through the opening.
6. After approximately **2** minutes of kneading, check if the dough has reached the desired consistency. Then set the dial to the "OFF" position to stop kneading. Allow the appliance to cool before operating it again.



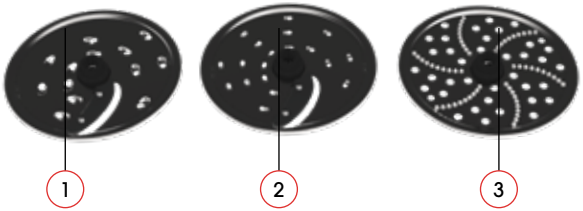
EMULSIFYING DISC

This disc is used for whisking egg whites or mixing liquid mixtures.
1. Install the food processor bowl on the appliance base and lock it.
2. Install the emulsifying disc on the drive shaft, then place the assembly on the central shaft of the food processor bowl.
3. Insert the pushers into the lid opening and lock the lid on the food processor bowl.
4. Plug in the appliance, set the dial to maximum position and switch it on. After one minute of operation, set the dial to the "OFF" position to stop the appliance. Allow the appliance to cool before operating it again.



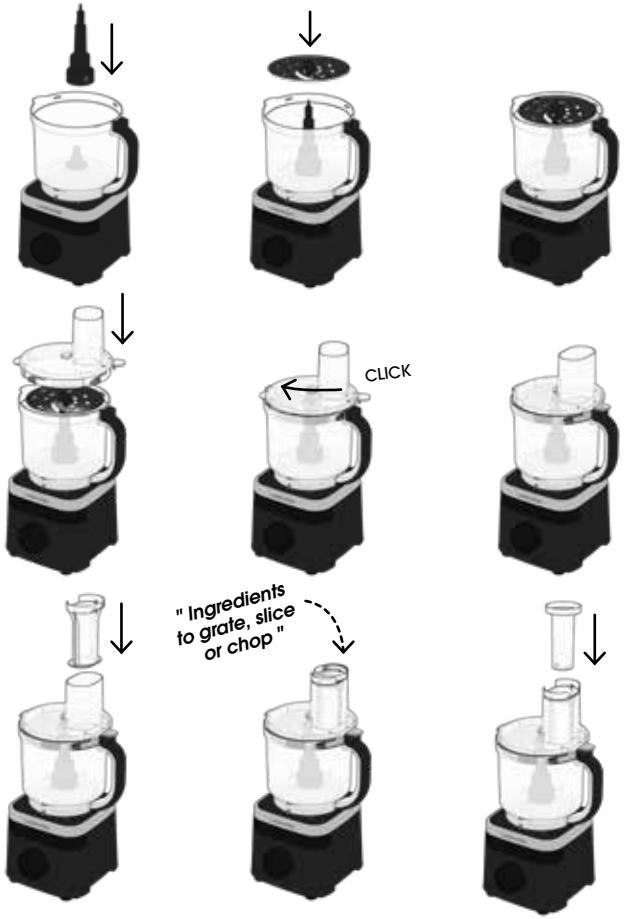
THICK OR FINE GRATING AND SLICING DISCS AND GRINDING DISC

The grating and slicing discs are used to grate or slice fruits and vegetables. The grating and slicing disc comes in two versions: thick or fine. Each disc has two sides: one for grating and the other for slicing. Choose the appropriate function. The grinding disc is used to grind raw potatoes and cheese to make potato pancakes or grate cheese.



1. Thick grating and slicing disc
2. Fine grating and slicing disc
3. Grinding disc

1. Install the food processor bowl on the appliance base and lock it.
2. Install the drive shaft on the central shaft of the food processor bowl, then install the desired disc on the drive shaft. Lock the lid on the food processor bowl.
3. Plug in the appliance and turn the dial to minimum speed.
4. Insert food through the lid opening of the food processor bowl and use the pusher. For large foods, use the large pusher and for small foods, leave the large pusher on the lid and use the small measuring pusher. The maximum operating time is **1** minute. Once operation is complete, turn the dial to the "OFF" position to stop the appliance. Allow the appliance to cool before operating it again.



MAINTENANCE

* Wait until the appliance is completely switched off. Always unplug the appliance before cleaning it.
* Never immerse the body of the appliance or the plug in water, and never place them in the dishwasher.
* The appliance and its accessories are not dishwasher-safe. Only the spatula can be placed in the dishwasher for cleaning.
* Never use aggressive or abrasive materials or products on plastic parts in order to preserve the plastic and its shine.
* Wipe the appliance only with a clean cloth. With the exception of the main body, the other parts can be cleaned with water (to avoid any deformation due to heat, use lukewarm water at below 60 °C and never use boiling water).
* After cleaning, place the appliance in a clean, well-ventilated area and allow it to dry before using it again.
* The blades are very sharp; precautions must be taken when handling the sharp knives, when emptying the bowl, and during cleaning to avoid any risk of injury.
* For cleaning, pour a maximum of 0.5 L of lukewarm water into the blender bowl or the food processor bowl, then add a few drops of dish soap.
* If you are cleaning the blender bowl, lock it onto the base, plug in the appliance, and press the pulse function as needed. Stop when you consider the bowl to be clean.
* If you are cleaning the food processor bowl, lock it onto the base and plug in the appliance. Turn the knob to engage maximum speed for 5 seconds, then turn the knob to switch to minimum speed for 5 seconds. Repeat this operation 3 times.
* If the appliance is not going to be used for an extended period, clean and dry it, store it in its original box, and keep it in a dry, well-ventilated place to protect it from moisture.

WARRANTY CONDITIONS

Warranty for LAGRANGE household appliances.
Your appliance is guaranteed for **2 years.**
To benefit from an additional year of warranty free of charge, register on the LAGRANGE website (www.lagrange.fr).
The warranty covers parts and labor and includes manufacturing defects. The following are excluded from the warranty: damage resulting from improper use or failure to follow the user manual, and breakage due to falls.

THIS WARRANTY APPLIES TO DOMESTIC USE ONLY AND IN NO CASE TO PROFESSIONAL OR SEMI-PROFESSIONAL USE.

The legal warranty owed by the seller in no way excludes the legal warranty owed by the Manufacturer for defects or hidden defects according to articles **1641** to **1649** of the Civil Code.

In the event of breakdown or malfunction, contact your retailer.
In the event of technical defect within **8** days of purchase, appliances will be exchanged.

After this period, they will be repaired by the LAGRANGE after-sales service.
To benefit from this warranty, the user must present a copy of the invoice specifying the purchase date of the appliance.

Availability period for spare parts

In accordance with article L **111-2** of the Consumer Code, the availability of spare parts we provide for a repairable product is **5** years from its manufacturing date.

However, this availability is only guaranteed in the country where the product was purchased.

Return shipping costs
After the first year covered by the retailer's warranty, you will only bear the return shipping costs to the factory; return shipping will be at our expense and completed as quickly as possible.

If you have other questions about our products, you can contact us at the following address:

LAGRANGE
Customer service
17, chemin de la Plaine
ZA Les Plattes
CS30228
69390 VOURLES
France
E-mail : info@lagrange.fr

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Lea atentamente este manual de instrucciones y consérvelo para poder consultarlo posteriormente.

* Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
* Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia o conocimientos, siempre que estén supervisadas o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los peligros potenciales.
* Los niños no deben utilizar el aparato como un juguete.
* Las instrucciones completas para la limpieza segura del aparato se especifican en el apartado «Mantenimiento» de este manual.
* Desenrolle siempre completamente el cable.
* Desconecte siempre el aparato de la corriente si se deja sin vigilancia y antes del montaje, desmontaje o limpieza.
* Conecte el cable de alimentación del aparato a una toma de **10/16** A equipada con contacto de tierra.
* Si debe utilizar un alargador, utilice obligatoriamente un modelo equipado con toma de tierra y

cables de sección igual o superior a **0,75** mm^2.

* Nunca sumerja su aparato en agua.
* Durante el funcionamiento, el aparato puede desplazarse ligeramente sobre la superficie de trabajo debido a las vibraciones. Nunca coloque el aparato en el borde de la encimera o de la mesa.
* Limpie siempre bien las piezas que hayan servido para la preparación después de cada uso.
* Compruebe que el cableado de su instalación eléctrica es compatible con el del aparato.
* Se recomienda conectar el aparato a una instalación que disponga de un dispositivo de corriente diferencial residual con una corriente de disparo no superior a **30** mA. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por LAGRANGE, su servicio posventa o una persona cualificada y autorizada por LAGRANGE®, su servicio posventa o una persona cualificada y autorizada por LAGRANGE® para evitar cualquier peligro.
* Estos aparatos no están destinados a funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
* Utilice el aparato sobre una superficie plana, horizontal, seca y antideslizante.

* Nunca coloque su aparato sobre una superficie caliente ni cerca de una llama.
* No deje su aparato enchufado sin utilizarlo.
* No deje el aparato funcionando sin vigilancia
* Nunca obstruya las rejillas de ventilación.
* Nunca coloque el aparato sobre otro aparato.
* Nunca ponga ningún elemento del aparato en el microondas.
* Para su seguridad, se recomienda no utilizar ni dejar su aparato en un lugar expuesto a las inclemencias del tiempo y a la humedad.
* Nunca utilice el aparato para un uso distinto al de su función principal.
* ADVERTENCIA : Riesgos de lesiones en caso de uso incorrecto del producto.
* Si su aparato está dañado, no lo utilice y contacte con el servicio posventa de LAGRANGE®.
* Para su seguridad, utilice únicamente accesorios y piezas de repuesto adaptadas a su aparato.
* Atención, desenchufe siempre el aparato antes de instalar, retirar o colocar accesorios.
* Para evitar cualquier fallo del aparato, no deje penetrar ningún alimento o líquido en el punto de

conexión del vaso y del bloque motor.

* Nunca supere el nivel máximo autorizado en los accesorios.
* Nunca introduzca las manos en el vaso si está colocado sobre la base del aparato. Utilice un utensilio adecuado, como la espátula, si se debe introducir comida en el vaso del robot.
* Nunca llene la batidora de vaso y el robot con alimentos muy calientes (más de **70** °C).
* Evite los choques térmicos con el vaso de la batidora de vaso de Tritan® y el vaso del robot, especialmente los enfriamientos muy bruscos (respete siempre una diferencia de temperatura máxima de **90** °C).

Atención: no ponga ingredientes calientes en los diferentes recipientes de la batidora de vaso y del robot. Antes de la preparación, deje enfriar los alimentos unos minutos.

* Asegúrese de que la tapa esté correctamente colocada en el vaso antes de poner en marcha el aparato.
* No ponga en marcha el aparato en vacío.
* Las cuchillas son muy afiladas, se deben tomar precauciones al manipular los cuchillos afilados, al vaciar el vaso y durante la limpieza para evitar cualquier riesgo de lesiones.

* Espere siempre a la parada completa del motor del aparato antes de retirar el vaso de su base.
* Para evitar cualquier riesgo de salpicaduras, procure no superar los **1,75** litros de líquidos en el vaso de la batidora de vaso y **2** L en el vaso del robot.
* Los tiempos de funcionamiento del aparato se indican en el apartado «PUESTA EN SERVICIO Y UTILIZACIÓN».
* Detenga el aparato y desconéctelo de la corriente antes de cambiar los accesorios o acercarse a las partes que están en movimiento durante el funcionamiento.
* Tenga cuidado al verter un líquido caliente en el robot de cocina o la batidora, ya que puede ser expulsado del aparato debido a un vapor repentino.

Batidora de vaso y robot multifunción

Tipo 60903X



DESCRIPCIÓN DEL APARATO

1. Tapón dosificador **30** mL
2. Tapa de la batidora de vaso de plástico
3. Junta de la tapa del vaso de la batidora de vaso
4. Vaso de la batidora de vaso en Tritan® graduado capacidad bruta **2**L capacidad útil **1,75**L
5. Cuchilla de **6** ramas en estrella
6. Base
7. Ventosas
8. Botón encendido / apagado / ajuste velocidad
9. Panel de control táctil **6** programas

Según modelo :

10. Eje central
11. Vaso del robot de cocina de plástico
12. Tapa del robot de cocina de plástico
13. Empujador
14. Empujador dosificador
15. Eje de arrastre
16. Cuchilla picadora
17. Cuchilla de amasado
18. Disco emulsionador
19. Disco para rallar y cortar grueso
20. Disco para rallar y cortar fino
21. Disco para triturar
22. Filtro
23. Cono
24. Espátula / pilón

* 22 000 revoluciones/minuto
* 230 Voltios - 50 Hz - 1 500 Vatios
* Consumo en modo de espera <0.5W.
* El cable utilizado es un H05VVH2-F 2 x 0,75 mm^2

Este aparato es conforme con las directivas **2014/35**/UE, **2014/30**/UE, RAEE **2012/19**/UE, RoHs **2011/65**/UE y **2015/863**/UE y con el reglamento CE de contacto alimentario **1935/2004**.

Al utilizar aparatos eléctricos, con el fin de reducir los riesgos de incendio, electrocución y/o lesiones, conviene respetar siempre las precauciones de seguridad básicas, en particular :
Respete las siguientes consignas de seguridad :

ADVERTENCIA : Las cuchillas son muy afiladas. Manipule con precaución.

MEDIO AMBIENTE

Protección del medio ambiente - DIRECTIVA 2012/19/UE



Para preservar nuestro medio ambiente y nuestra salud, la eliminación al final de la vida útil de los aparatos eléctricos debe realizarse siguiendo normas muy precisas y requiere la implicación de cada uno, ya sea proveedor o usuario. Por esta razón, su aparato, tal como indica el símbolo impreso en su placa de características, no debe en ningún caso ser desechado en un contenedor público o privado destinado a los residuos domésticos. En el momento de su eliminación, es su responsabilidad depositar el aparato en un centro de recogida público designado para el reciclaje de equipos eléctricos o electrónicos. Para obtener información sobre los centros de recogida y reciclaje de aparatos en desuso, póngase en contacto con las autoridades locales de su región, los servicios de recogida de residuos domésticos o el establecimiento en el que adquirió su aparato.

DESCRIPCIÓN DE LOS BOTONES Y RUEDA



1. Botón «OFF» / «OFF» y variación de la velocidad
2. Función ZUMO
3. Función SOPA
4. Función PURÉ
5. Función HELADO
6. Función HIELO PICADO
7. Función PULSO

* Cuando el botón muestra «OFF», el producto está apagado.
* Cuando el botón muestra «ON», el producto está encendido.
* Gire el botón para ajustar la velocidad: de **1** a **10** velocidades, la velocidad seleccionada aparece en el botón.
* Para iniciar un programa integrado, gire el botón en el sentido de las agujas del reloj hasta que se muestre la indicación «ON» y, a continuación, pulse el programa deseado. El aparato se iniciará y se detendrá automáticamente al final del programa.
* Si desea interrumpir un programa durante su funcionamiento, solo tiene que girar el botón en sentido antihorario para ponerlo en la posición «OFF».

FUNCIÓN ZUMO

Pulse el pictograma «zumo». El aparato inicia el programa y funciona a máxima velocidad durante **60** segundos. Durante el funcionamiento, el botón muestra una cuenta atrás que indica el tiempo restante: «**60**» (indicando que la duración total de funcionamiento es de **60** segundos).

FUNCIÓN SOPA

Pulse el pictograma «sopa». El aparato inicia el programa: funciona durante **2** segundos y se detiene **2** segundos durante **4** ciclos. A continuación, continúa funcionando durante **40** segundos y después se detiene automáticamente. La duración total del proceso es de **56** segundos. Durante el funcionamiento, el botón cuenta hacia atrás el tiempo restante y muestra «**56**» (indicando que la duración total de funcionamiento es de **56** segundos).

FUNCIÓN PURÉ

Pulse el pictograma «puré». El aparato inicia el programa: funciona durante **2** segundos y se detiene **2** segundos durante **10** ciclos. A continuación, continúa funcionando durante **30** segundos y después se detiene. Durante el funcionamiento, el botón muestra una cuenta atrás hasta «**70**» (indicando que la duración total de funcionamiento es de **70** segundos).

FUNCIÓN HELADO

Pulse el pictograma «helado». El aparato inicia entonces el programa: funciona durante **2** segundos y se detiene **3** segundos durante **10** ciclos. Continúa durante **17** segundos antes de detenerse. Funciona de nuevo durante **1** segundo y se detiene **2** segundos durante **5** ciclos, luego continúa funcionando durante **17** segundos antes de detenerse. La velocidad es entonces máxima. Durante el funcionamiento, el botón muestra una cuenta atrás hasta «**99**» (indicando una duración total de **99** segundos).

FUNCIÓN HIELO PICADO

Pulse el pictograma «hielo picado». El aparato inicia el programa: funciona durante **1** segundo y se detiene **3** segundos, luego funciona muy brevemente durante medio segundo y se detiene **3** segundos durante **3** ciclos. Durante el funcionamiento, el botón muestra una cuenta atrás hasta «**15**» (indicando una duración total de triturado de **15** segundos).

FUNCIÓN PULSO

Pulse el pictograma «pulso». El aparato se pone en marcha a máxima potencia cuando mantiene el dedo sobre el pictograma y se detiene cuando lo suelta.
Puede utilizar este programa para limpiar su vaso de batidora de vaso.

Nota : Cuando se activa la función, el botón seleccionado parpadea.
Una vez finalizado el programa, el aparato se detiene automáticamente y el botón, así como la interfaz, permanecen encendidos.
Para detener el aparato, gire el botón giratorio en sentido antihorario hasta la posición «OFF».

PUESTA EN SERVICIO Y UTILIZACIÓN

PRIMER USO

* Al desembalar su aparato, procure retirar cuidadosamente todos los elementos de calado y embalaje.
* Compruebe que todas las piezas y accesorios estén presentes y sin defecto.
* Antes del primer uso, limpie todas las piezas del aparato. Limpie bien su vaso con agua jabonosa o con líquido lavavajillas.
* Enjuague y seque cuidadosamente todas las piezas.

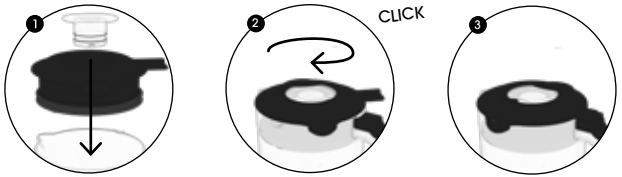
PUESTA EN SERVICIO Y UTILIZACIÓN DE LA INTERFAZ

* Coloque su aparato sobre una superficie plana.
* Desenrolle completamente el cable y examínelo atentamente antes de utilizarlo.
* Conecte su aparato, gire el botón al máximo en el sentido contrario a las agujas del reloj para poner el aparato en posición « OFF ».
* Siga los pasos siguientes para utilizar su aparato.

BATIDORA DE VASO



* Procure bloquear correctamente el vaso de la batidora de vaso sobre la base del aparato.

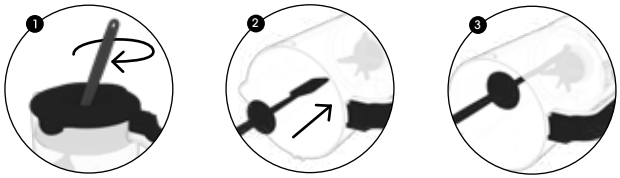


* Ponga todos los ingredientes en el vaso de la batidora de vaso sin sobrepasar la última graduación (**1750** mL).
  Nota : Para una mezcla bien homogénea, ponga primero los ingredientes líquidos y luego introduzca los ingredientes sólidos.
* Este orden de ingredientes líquidos y luego sólidos es importante para no forzar el motor.
* Coloque la tapa sobre el vaso de la batidora de vaso, encájela bien y gírela en el sentido de las agujas del reloj para bloquearla.
* Procure que las muescas de la tapa estén bien colocadas en los rieles laterales del vaso. No olvide colocar el tapón dosificador en el orificio de la tapa colocando los rieles en las muescas de la tapa y bloquéelo girándolo en el sentido de las agujas del reloj.
* Asegúrese de que la rueda de ajuste esté en la posición « OFF » antes de conectar su aparato. Conecte el aparato.
  Nota : El indicador « OFF » se enciende. Si el indicador « OFF » parpadea, significa que el vaso y/o la tapa están mal bloqueados.

UTILIZACIÓN DE LA ESPÁTULA / PILÓN

* Utilice la espátula/pilón para ayudar a empujar los ingredientes al centro del vaso de la batidora de vaso antes, durante o después del mezclado de las preparaciones.

* Para ello, procure bloquear bien la tapa sobre el vaso de la batidora de vaso y retire el tapón dosificador de la misma. Introduzca la espátula/ pilón en el orificio de la tapa hasta el tope diseñado para que la espátula no alcance las cuchillas del vaso de la batidora de vaso para un uso con total seguridad. Gire y pivote la espátula/pilón a su conveniencia para ayudar al mezclado de los alimentos.
* Una vez terminado, utilice también la espátula para verter su preparación mezclada en un recipiente para reservarla y ayúdese de ella para raspar las paredes del vaso de la batidora de vaso.



MANUAL

Puede utilizar la batidora de vaso en modo manual para un control personalizado del mezclado de sus preparaciones.

1. Instale el vaso sobre la base del aparato y bloquéelo.
2. Coloque los ingredientes en el vaso de la batidora de vaso sin sobrepasar el volumen máximo de **1,75**L. Si los ingredientes son demasiado grandes, córtelos en trozos pequeños antes de mezclarlos.
3. Bloquee la tapa y el tapón dosificador sobre el vaso de la batidora de vaso.
4. Ponga el aparato en marcha, gire el botón a la posición « ON », luego gire este mismo botón para variar la velocidad de **1** a **10**. Para detener el aparato, gire el botón a la posición « OFF ».

Haga funcionar la batidora de vaso como máximo durante un minuto y luego haga una pausa de **30** segundos antes de reanudar el mezclado si es necesario.

ZUMO / SOPA / PURÉ / HIELO

1. Instale el vaso sobre la base del aparato y bloquéelo.
2. Coloque los ingredientes y el líquido en el vaso de la batidora de vaso. El volumen total no debe sobrepasar **1,75** L. Si los ingredientes son demasiado grandes, córtelos en trozos pequeños antes de mezclarlos.
3. Bloquee la tapa y el tapón dosificador sobre el vaso de la batidora de vaso.
4. Ponga el aparato en marcha, gire el botón a la posición « ON », luego seleccione la función deseada en el panel de control (zumo, sopa, puré o hielo). El aparato se detendrá automáticamente una vez terminado el mezclado.

HIELO PICADO

1. Instale el vaso sobre la base del aparato y bloquéelo.
2. Coloque cubitos de hielo de **25** mm x **25** mm en la batidora de vaso. No ponga más de **10** cubitos.
2. Bloquee la tapa y el tapón dosificador sobre el vaso.
4. Ponga el aparato en marcha, gire el botón a « ON », luego seleccione el menú Hielo picado en el panel de control para arrancar. La batidora de vaso se detendrá automáticamente una vez terminado el programa.

PULSE

1. Instale el vaso sobre la base del aparato y bloquéelo.
2. Coloque los ingredientes en el vaso de la batidora de vaso sin sobrepasar el volumen máximo de **1,75**L. Si los ingredientes son demasiado grandes, córtelos en trozos pequeños antes de mezclarlos.

3. Bloquee la tapa y el tapón dosificador sobre el vaso de la batidora de vaso.
4. Ponga el aparato en marcha, gire el botón a la posición « ON », luego pulse el menú Pulse. El aparato se pondrá en marcha a la velocidad máxima en cuanto mantenga pulsado el menú Pulse. Una vez retire su dedo del menú Pulse, el aparato deja de mezclar. Haga funcionar la batidora de vaso como máximo durante un minuto y luego haga una pausa de **30** segundos antes de reanudar el mezclado si es necesario. Una vez su preparación esté mezclada, gire el botón a la posición « OFF ».



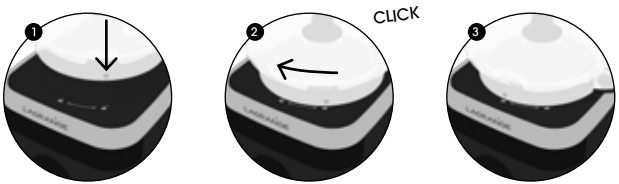
LIMPIEZA

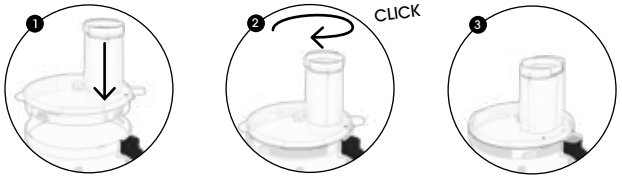
1. Instale el vaso sobre la base y gírelo para bloquearlo.
2. Vierta como máximo **0,5** L de agua tibia en el vaso de la batidora de vaso y luego añada unas gotas de líquido lavavajillas.
3. Bloquee la tapa y el tapón dosificador sobre el vaso.
4. Conecte el aparato y pulse el programa Pulse a su conveniencia variando los impulsos y detenga cuando considere el vaso limpio. Haga funcionar la batidora de vaso como máximo durante un minuto y luego haga una pausa de **30** segundos antes de ponerla de nuevo en marcha.

ROBOT

* Procure bloquear correctamente el vaso del robot sobre la base del aparato.
* Coloque la tapa sobre el vaso del robot, encájela bien y gírela en el sentido de las agujas del reloj para bloquearla. Procure que las muescas de la tapa estén bien colocadas en los rieles laterales del vaso. No olvide colocar los empujadores en el orificio de la tapa.
* Asegúrese de que la rueda de ajuste esté en la posición « OFF » antes de conectar su aparato. Conecte el aparato.

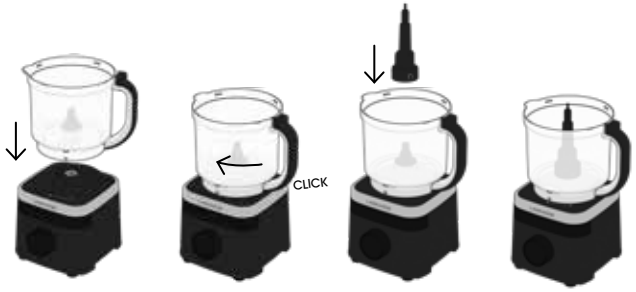
Nota : El indicador « OFF » se enciende. Si el indicador « OFF » parpadea, significa que el vaso y/o la tapa están mal bloqueados.

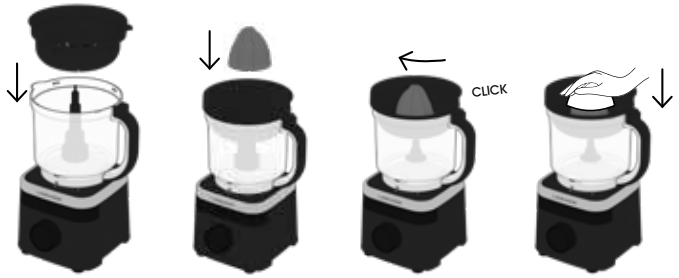




EXPRIMIDOR

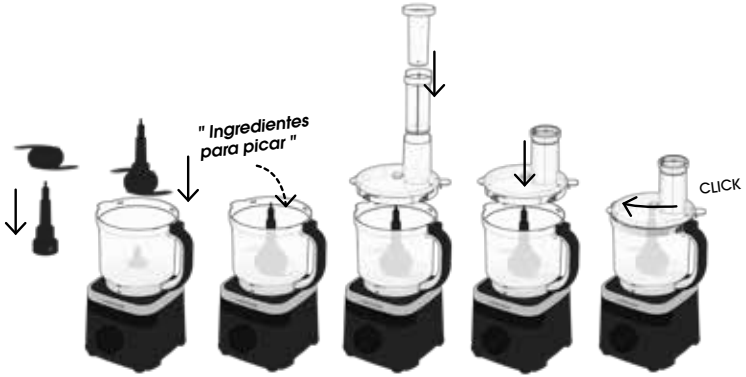
1. Instale el vaso del robot sobre la base del aparato y bloquéelo.
2. Instale el eje de arrastre en el eje central del vaso del robot y luego bloquee el filtro sobre el vaso del robot. Coloque a continuación el cono en el centro del filtro.
3. Ponga el aparato en marcha, ajuste el botón en la posición mínima y empiece a exprimir.
4. Corte el cítrico en dos, exprima una mitad y continúe exprimiendo hasta que no quede zumo. Proceda del mismo modo para la segunda mitad y las siguientes.
Una vez terminado, gire el botón a la posición « OFF » para detener el aparato.





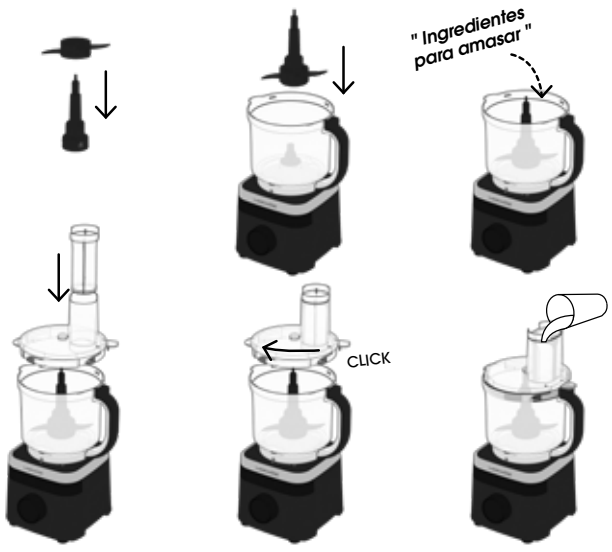
CUCHILLA PICADORA

1. Instale el vaso del robot sobre la base del aparato y bloquéelo.
2. Instale la picadora de carne sobre el eje de arrastre, luego coloque el conjunto de la picadora en el eje central del vaso del robot.
3. Bloquee la tapa sobre el vaso del robot e introduzca el empujador en el orificio.
4. Ponga el aparato en marcha, luego gire el botón al máximo.
El aparato se pone en marcha ; después de **30** segundos de funcionamiento, gire el botón a la posición « OFF » para detenerlo.
Deje enfriar el aparato antes de hacerlo funcionar de nuevo.



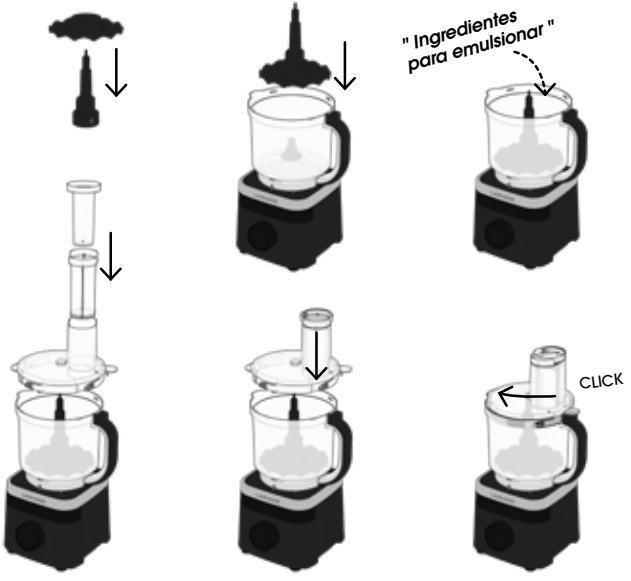
CUCHILLA DE AMASADO

1. Instale el vaso del robot sobre la base del aparato y bloquéelo.
2. Instale la cuchilla de amasar sobre el eje de arrastre, luego coloque el conjunto de la cuchilla de amasar sobre el eje central del vaso del robot.
3. Introduzca el empujador en el orificio de la tapa y bloquee la tapa sobre el vaso del robot.
4. Conecte el aparato, ajuste el botón en la velocidad mínima y póngalo en marcha.
5. Una vez el amasado en marcha, añada lentamente el agua por el orificio.
6. Después de aproximadamente **2** minutos de amasado, compruebe si la masa ha alcanzado la consistencia deseada. A continuación, ajuste el botón en la posición « OFF » para detener el amasado. Deje enfriar el aparato antes de hacerlo funcionar de nuevo.



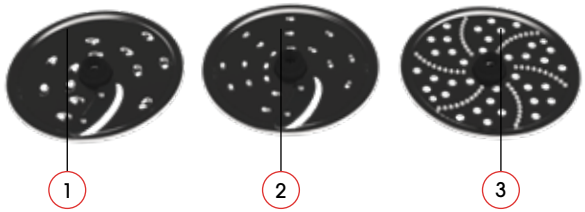
DISCO EMULSIONADOR

Este disco permite el montaje de claras a punto de nieve o la mezcla de preparaciones líquidas.
1. Instale el vaso del robot sobre la base del aparato y bloquéelo.
2. Instale el disco emulsionador sobre el eje de arrastre, luego coloque el conjunto sobre el eje central del vaso del robot.
3. Introduzca los empujadores en el orificio de la tapa y bloquee la tapa sobre el vaso del robot.
4. Conecte el aparato, ajuste el botón en la posición máxima y póngalo en marcha. Después de un minuto de funcionamiento, ajuste el botón en la posición « OFF » para detener el aparato. Deje enfriar el aparato antes de hacerlo funcionar de nuevo.



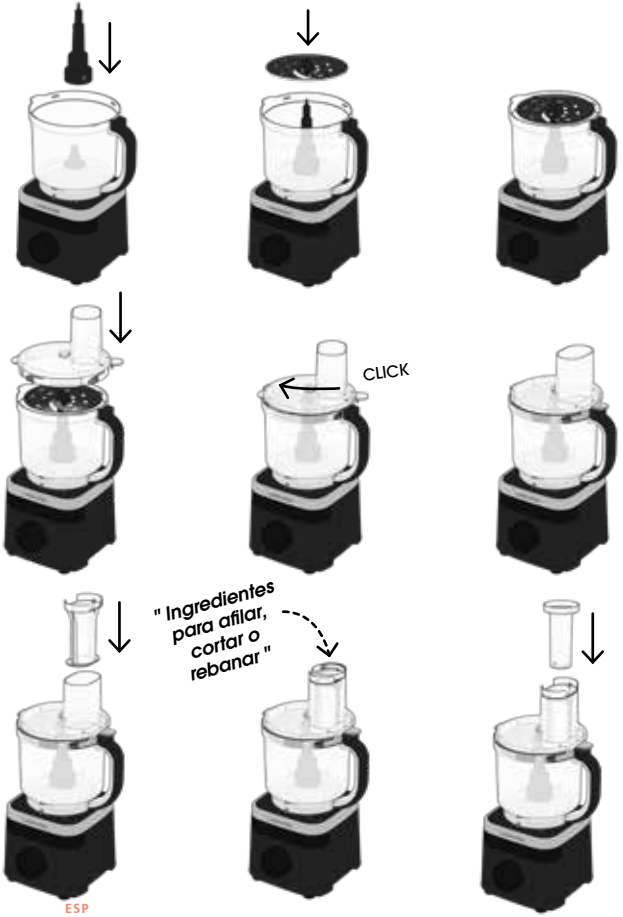
DISCOS PARA RALLAR Y CORTAR GRUESO O FINO Y DISCO PARA TRITURAR

Los discos para rallar y cortar permiten rallar o cortar en rodajas las frutas y verduras. El disco para rallar y cortar existe en dos versiones: grueso o fino. Cada disco posee dos caras : una para rallar y la otra para cortar. Elija la función apropiada. El disco para triturar permite triturar patatas crudas y queso para realizar tortitas de patatas o rallar queso.



1. Disco para rallar y cortar grueso
2. Disco para rallar y cortar fino
3. Disco para triturar

1. Instale el vaso del robot sobre la base del aparato y bloquéelo.
2. Instale el eje de arrastre sobre el eje central del vaso del robot y luego instale el disco deseado sobre el eje de arrastre. Bloquee la tapa sobre el vaso del robot.
3. Conecte el aparato y gire el botón a la velocidad mínima.
4. Introduzca los alimentos por el orificio de la tapa del vaso del robot y utilice el empujador. Para los alimentos grandes, utilice el empujador grande y para los alimentos pequeños, deje el empujador grande sobre la tapa y utilice el pequeño empujador dosificador. La duración máxima de funcionamiento es de **1** minuto. Una vez terminado el funcionamiento, gire el botón a la posición « OFF » para detener el aparato. Deje enfriar el aparato antes de hacerlo funcionar de nuevo.



MANTENIMIENTO

* Espere a que el aparato esté completamente apagado. Desenchufe siempre el aparato antes de limpiarlo.
* No sumerja nunca el cuerpo del aparato ni el enchufe en agua y no los introduzca nunca en el lavavajillas.
* El aparato y sus accesorios no son aptos para lavavajillas. Solo la espátula puede lavarse en el lavavajillas.
* No utilice nunca tejidos ni productos agresivos o abrasivos sobre las piezas de plástico para preservar el plástico y su brillo.
* Limpie el aparato únicamente con un paño limpio. A excepción del cuerpo principal, las demás piezas pueden limpiarse con agua (para evitar cualquier deformación debida al calor, utilice agua tibia a menos de 60 °C y nunca utilice agua hirviendo).
* Tras la limpieza, coloque el aparato en un lugar limpio y ventilado y déjelo secar antes de volver a utilizarlo.
* Las cuchillas son muy afiladas, se deben tomar precauciones al manipular los cuchillos afilados, al vaciar el bol y durante la limpieza para evitar cualquier riesgo de lesiones.
* Para la limpieza, vierta un máximo de 0,5 L de agua tibia en el bol de la batidora de vaso o en el bol del robot, luego añada unas gotas de lavavajillas.
* Si limpia el bol de la batidora de vaso, bloquéelo sobre la base, enchufe el aparato y pulse la función pulse a su conveniencia. Detenga cuando considere que el bol de la batidora de vaso está limpio."
* Si limpia el bol del robot, bloquéelo sobre la base y enchufe el aparato. Gire el botón para activar la velocidad máxima durante 5 segundos y luego gírelo para pasar a la velocidad mínima durante 5 segundos. Repita esta operación 3 veces.
* En caso de no uso prolongado, limpie y seque el aparato, guárdelo en su caja original y consérvelo en un lugar seco y ventilado para protegerlo de la humedad.

CONDICIONES DE GARANTÍA

Garantía de los electrodomésticos LAGRANGE.
Su aparato está garantizado por **2 años.**
Para beneficiarse gratuitamente de un año adicional de garantía, regístrese en el sitio web de LAGRANGE (www.lagrange.fr).
La garantía cubre piezas y mano de obra y ampara los defectos de fabricación.
Quedan excluidos de la garantía: los deterioros causados por un uso inadecuado o por el incumplimiento del manual de instrucciones, y las roturas por caída.

ESTA GARANTÍA SE APLICA ÚNICAMENTE A USOS DOMÉSTICOS, EN NINGÚN CASO A USOS PROFESIONALES O SEMIPROFESIONALES.

La garantía legal debida por el vendedor no excluye en modo alguno la garantía legal debida por el Fabricante por defectos o vicios ocultos según los artículos **1641** a **1649** del Código Civil.
En caso de avería o mal funcionamiento, diríjase a su distribuidor.
En caso de defecto técnico en los **8** días siguientes a la compra, los aparatos se cambiarán.
Pasado este plazo, serán reparados por el servicio posventa de LAGRANGE .
Para poder beneficiarse de esta garantía, el usuario deberá presentar obligatoriamente una copia de la factura que indique la fecha de compra del aparato.

Plazo de disponibilidad de las piezas de repuesto
De conformidad con el artículo L **111-2** del Código de Consumo, la disponibilidad de las piezas de repuesto que prevemos para un producto reparable es de **5** años a partir de su fecha de fabricación. Sin embargo, esta disponibilidad solo está garantizada en el país donde se adquirió el producto.

Gastos de envío de las devoluciones
Después del primer año que se beneficia de la garantía del distribuidor, solo tendrá que pagar los gastos de envío de devolución a fábrica; la reexpedición se realizará a nuestro cargo en los mejores plazos.

Si tiene otras preguntas sobre nuestros productos, puede contactarnos en la siguiente dirección:

LAGRANGE
Servicio al consumidor
17, chemin de la Plaine
ZA Les Plattes
CS30228
69390 VOURLES
Francia
E-mail : info@lagrange.fr

NORME DI SICUREZZA

Leggere attentamente questo manuale d'uso e conservarlo per poterlo consultare successivamente.

* Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini. Conservare l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini.
* Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza o conoscenze, a condizione che beneficino di sorveglianza o abbiano ricevuto istruzioni sull'uso dell'apparecchio in totale sicurezza e nella misura in cui ne comprendano i pericoli potenziali.
* I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo.
* Le istruzioni complete per la pulizia dell'apparecchio in totale sicurezza sono precisate nel paragrafo « Manutenzione » di questo manuale.
* Svolgere sempre completamente il cavo.
* Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione se lo si lascia incustodito e prima del montaggio, smontaggio o pulizia.
* Collegare il cavo di alimentazione dell'apparecchio a una presa 10/16 A dotata di contatto di terra.
* Se dovete utilizzare una prolunga, utilizzate imperativamente un

modello dotato di presa di terra e di fili di sezione uguale o superiore a **0,75** mm².

* Non immergere mai l'apparecchio in acqua.
* Durante il funzionamento, l'apparecchio può spostarsi leggermente sulla superficie di lavoro a causa delle vibrazioni. Non posizionare mai l'apparecchio sul bordo del piano di lavoro o del tavolo.
* Pulire sempre accuratamente le parti utilizzate per la preparazione dopo ogni utilizzo.
* Verificare che il cablaggio dell'impianto elettrico sia compatibile con quello dell'apparecchio.
* Si raccomanda di collegare l'apparecchio a un impianto dotato di un dispositivo a corrente differenziale residua con corrente di intervento non superiore a **30** mA. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da LAGRANGE®, dal suo servizio post-vendita o da una persona qualificata e autorizzata da LAGRANGE® per evitare pericoli.
* Questi apparecchi non sono destinati a essere messi in funzione per mezzo di un timer esterno o di un sistema di comando a distanza separato.

* Utilizzare l'apparecchio su una superficie piana, orizzontale, asciutta e non scivolosa.
* Non posizionare mai l'apparecchio su una superficie calda né in prossimità di una fiamma.
* Non lasciare l'apparecchio collegato senza utilizzarlo.
* Non lasciare l'apparecchio in funzione incustodito.
* Non ostruire mai le griglie di ventilazione.
* Non posizionare mai l'apparecchio su un altro apparecchio.
* Non mettere mai alcun elemento dell'apparecchio nel microonde.
* Per la vostra sicurezza, si raccomanda di non utilizzare o lasciare l'apparecchio in un luogo esposto alle intemperie e all'umidità.
* Non utilizzare mai l'apparecchio per un uso diverso dalla sua funzione principale.
* ATTENZIONE: Rischi di lesioni in caso di uso improprio del prodotto.
* Se l'apparecchio è danneggiato non utilizzarlo e contattare il servizio post-vendita LAGRANGE®.
* Per la vostra sicurezza, utilizzate solo accessori e ricambi adatti al vostro apparecchio.
* Attenzione, scollegare sempre l'apparecchio prima di installare, rimuovere o posizionare accessori.

* Per evitare qualsiasi guasto dell'apparecchio, non far penetrare alcun alimento o liquido nel punto di collegamento del recipiente e del blocco motore.
* Non superare mai il livello massimo autorizzato sugli accessori.
* Non mettere mai le mani nel recipiente se è posizionato sulla base dell'apparecchio. Utilizzare un utensile adatto, come la spatola, se del cibo deve essere spinto nel recipiente del robot.
* Non riempire mai il frullatore e il robot con alimenti molto caldi (oltre **70** °C).
* Evitare gli shock termici con il recipiente del frullatore in Tritan® e il recipiente del robot, in particolare i raffreddamenti molto bruschi (rispettare sempre uno scarto di temperatura massimo di **90**°C).

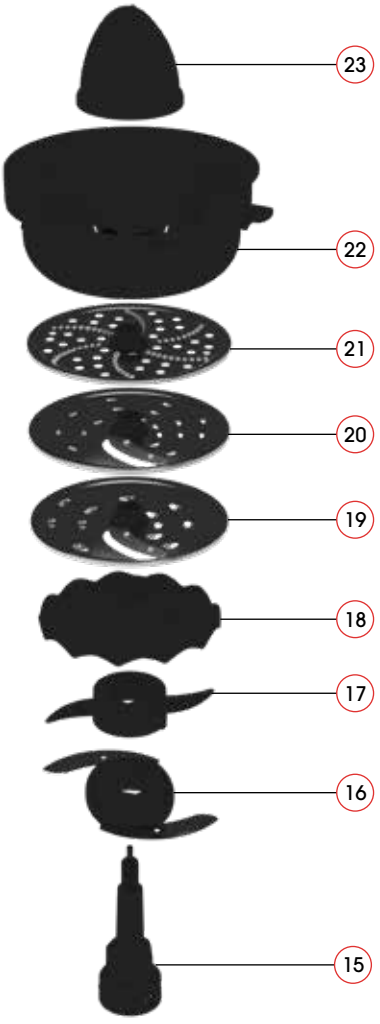
  Attenzione: non mettere ingredienti caldi nei diversi contenitori del frullatore e del robot. Prima della preparazione, lasciare raffreddare gli alimenti per qualche minuto.
* Assicurarsi che il coperchio sia correttamente posizionato sul recipiente prima di mettere in marcia l'apparecchio.
* Non mettere in funzione l'apparecchio a vuoto.
* Le lame sono molto affilate, è necessario prestare attenzione durante la manipolazione dei coltelli affilati, quando si svuota

il recipiente e durante la pulizia per evitare qualsiasi rischio di lesioni.

* Attendere sempre l'arresto completo del motore dell'apparecchio prima di rimuovere il recipiente dalla sua base.
* Per evitare qualsiasi rischio di schizzi, fare attenzione a non superare **1,75** litri di liquidi nel recipiente del frullatore e **2**L nel recipiente del robot.
* I tempi di funzionamento dell'apparecchio sono indicati nel paragrafo « MESSA IN SERVIZIO E UTILIZZO ».
* Spegnere l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione prima di cambiare gli accessori o di avvicinarsi alle parti mobili durante il funzionamento.
* Prestare attenzione quando si versa un liquido caldo nel robot da cucina o nel frullatore, poiché può essere proiettato fuori dall'apparecchio a causa di un vapore improvviso.

Frullatore a bicchiere
e robot multifunzione
Tipo 60903X





DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

1. Tappo dosatore **30** mL
2. Coperchio del Frullatore a bicchiere in plastica
3. Guarnizione del coperchio della caraffa Frullatore a bicchiere
4. Caraffa del Frullatore a bicchiere in Tritan® graduata capacità lorda **2**L capacità utile **1,75**L
5. Lama a **6** bracci a stella
6. Base
7. Ventose
8. Pulsante accensione / spegnimento / regolazione velocità
9. Pannello di controllo touch **6** programmi

Secondo il modello:

10. Asse centrale
11. Contenitore del robot da cucina in plastica
12. Coperchio del robot da cucina in plastica
13. Spingitore
14. Spingitore dosatore
15. Asse di trascinamento
16. Lama tritatutto
17. Lama impastatrice
18. Disco emulsionatore
19. Disco per grattugiare e affettare spesso
20. Disco per grattugiare e affettare fine
21. Disco per tritare
22. Filtro
23. Cono
24. Spatola / pestello

* 22 000 giri/minuto
* 230 Volt - 50 Hz - 1 500 Watt
* Consumo in standby <0.5W.
* Il cavo utilizzato è un H05VVH2-F 2 x 0,75 mm^2

Questo apparecchio è conforme alle direttive **2014/35**/UE, **2014/30**/UE, RAEE **2012/19**/UE, RoHs **2011/65**/UE e **2015/863**/UE e al regolamento CE contatto alimentare **1935/2004**.

Durante l'uso di apparecchi elettrici, al fine di ridurre i rischi di incendio, elettrocuzione e/o lesioni, è sempre necessario rispettare le precauzioni di sicurezza di base, in particolare:

Si prega di rispettare le seguenti istruzioni di sicurezza:

AVVERTENZA: Le lame sono molto affilate. Maneggiare con cura.

AMBIENTE

Protezione dell'ambiente - DIRETTIVA 2012/19/UE



Al fine di preservare il nostro ambiente e la nostra salute, lo smaltimento a fine vita degli apparecchi elettrici deve avvenire secondo regole precise e richiede il coinvolgimento di ciascuno, sia fornitore che utente. È per questo motivo che il vostro apparecchio, come indicato dal simbolo apposto sulla sua targhetta identificativa, non deve in nessun caso essere gettato in un contenitore pubblico o privato destinato ai rifiuti domestici. Al momento dello smaltimento, è vostra responsabilità depositare l'apparecchio in un centro di raccolta pubblico designato per il riciclaggio delle apparecchiature elettriche o elettroniche. Per ottenere informazioni sui centri di raccolta e riciclaggio degli apparecchi dismessi, si prega di contattare le autorità locali della propria regione, i servizi di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale è stato acquistato l'apparecchio.

DESCRIZIONE DEI PULSANTI E DELLA MANOPOLA



1. Pulsante « OFF » / « ON » e variazione della velocità
2. Funzione SUCCO
3. Funzione ZUPPA
4. Funzione PURÈ
5. Funzione GELATO
6. Funzione GHIACCIO TRITATO
7. Funzione PULSE

* Quando il pulsante visualizza « OFF », il prodotto è spento.
* Quando il pulsante visualizza « ON », il prodotto è acceso.
* Ruotare il pulsante per regolare la velocità: da **1** a **10** velocità, la velocità selezionata appare sul pulsante.
* Per avviare un programma integrato, ruotare il pulsante in senso orario fino a quando viene visualizzata l'indicazione « ON », quindi premere il programma desiderato. L'apparecchio si avvia e si arresta automaticamente al termine del programma.
* Se si desidera interrompere un programma in corso di funzionamento, è sufficiente ruotare il pulsante in senso antiorario per metterlo in posizione « OFF ».

FUNZIONE SUCCO

Premere il pittogramma « succo ». L'apparecchio avvia il programma e funziona a piena velocità per **60** secondi. Durante il funzionamento, il pulsante visualizza un conto alla rovescia che indica il tempo rimanente: « **60** » (indicando che la durata totale di funzionamento è di **60** secondi).

FUNZIONE ZUPPA

Premere il pittogramma « zuppa ». L'apparecchio avvia il programma: funziona **2** secondi e si ferma **2** secondi per **4** cicli. Continua poi a funzionare per **40** secondi, quindi si arresta automaticamente. La durata totale del processo è di **56** secondi. Durante il funzionamento, il pulsante conta alla rovescia il tempo rimanente e visualizza « **56** » (indicando che la durata totale di funzionamento è di **56** secondi).

FUNZIONE PURÈ
Premere il pittogramma « purè ». L'apparecchio avvia il programma: funziona per **2** secondi e si ferma **2** secondi per **10** cicli. Continua poi a funzionare per **30** secondi, quindi si arresta. Durante il funzionamento, il pulsante visualizza un conto alla rovescia fino a « **70** » (indicando che la durata totale di funzionamento è di **70** secondi).

FUNZIONE GELATO
Premere il pittogramma « gelato ». L'apparecchio avvia quindi il programma: funziona per **2** secondi e si ferma **3** secondi per **10** cicli. Continua per **17** secondi prima di fermarsi. Funziona di nuovo per **1** secondo e si ferma **2** secondi per **5** cicli, poi continua a funzionare per **17** secondi prima di fermarsi. La velocità è quindi massima. Durante il funzionamento, il pulsante visualizza un conto alla rovescia fino a « **99** » (indicando una durata totale di **99** secondi).

FUNZIONE GHIACCIO TRITATO
Premere il pittogramma « ghiaccio tritato ». L'apparecchio avvia il programma: funziona per **1** secondo e si ferma **3** secondi, quindi funziona molto brevemente per mezzo secondo e si ferma **3** secondi per **3** cicli. Durante il funzionamento, il pulsante visualizza un conto alla rovescia fino a « **15** » (indicando una durata totale di tritatura di **15** secondi).

FUNZIONE PULSE
Premere il pittogramma « pulse ». L'apparecchio si avvia a piena potenza quando si tiene il dito sul pittogramma e si arresta quando lo si rilascia.
È possibile utilizzare questo programma per pulire il recipiente del frullatore.

Nota : Quando la funzione è attivata, il pulsante selezionato lampeggia. Una volta terminato il programma, l'apparecchio si arresta automaticamente e il pulsante e l'interfaccia rimangono accesi.
Per spegnere l'apparecchio, ruotare il pulsante rotativo in senso antiorario fino alla posizione « OFF ».

MESSA IN SERVIZIO E UTILIZZO

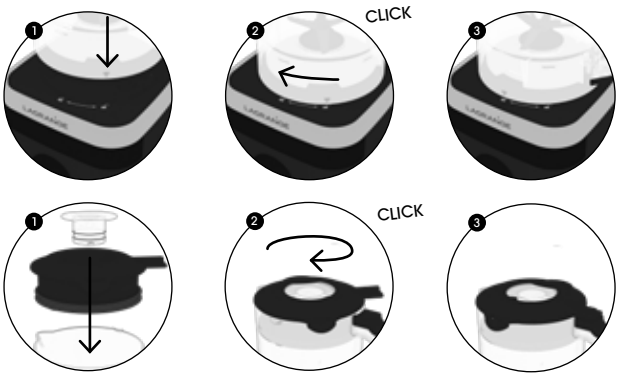
PRIMO UTILIZZO

* Disimballando l'apparecchio, assicurarsi di rimuovere accuratamente tutti gli elementi di calaggio e imballaggio.
* Verificare che tutti i pezzi e gli accessori siano presenti e senza difetti.
* Prima del primo utilizzo, pulire tutte le parti dell'apparecchio.
* Pulire bene la caraffa con acqua saponata o addizionata di detersivo per piatti.
* Sciacquare e asciugare accuratamente tutte le parti.

MESSA IN SERVIZIO E UTILIZZO DELL'INTERFACCIA

* Posizionare l'apparecchio su una superficie piana.
* Srotolare completamente il cavo e poi esaminarlo attentamente prima dell'uso.
* Collegare l'apparecchio, ruotare la manopola al massimo in senso antiorario per mettere l'apparecchio in posizione « OFF ».
* Seguire le seguenti fasi per utilizzare l'apparecchio.

FRULLATORE A BICCHIERE



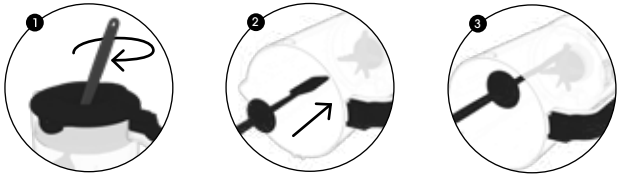
* Assicurarsi di bloccare correttamente la caraffa del Frullatore a bicchiere sulla base dell'apparecchio. Mettere tutti gli ingredienti nella caraffa del Frullatore a bicchiere senza superare l'ultima graduazione (**1750** mL).
  NB : Per una miscela ben omogenea, mettere prima gli ingredienti liquidi e poi introdurre gli ingredienti solidi.
* Questo ordine di ingredienti liquidi e poi solidi è importante per non forzare il motore.
* Posizionare il coperchio sulla caraffa del Frullatore a bicchiere, premerlo bene e ruotarlo in senso orario per bloccarlo.
* Assicurarsi che le tacche del coperchio siano ben posizionate nelle guide laterali della caraffa. Non dimenticare di posizionare il tappo dosatore nel foro del coperchio posizionando le guide nelle tacche del coperchio e bloccarlo ruotandolo in senso orario.
* Assicurarsi che la manopola di regolazione sia sulla posizione « OFF » prima di collegare l'apparecchio. Collegare l'apparecchio.
  NB : La spia « OFF » si accende. Se la spia « OFF » lampeggia, significa che la caraffa e/o il coperchio sono mal bloccati.

UTILIZZO DELLA SPATOLA / PESTELLO

* Utilizzare la spatola/pestello per aiutare a spingere gli ingredienti al centro della caraffa del Frullatore a bicchiere prima, durante o dopo il frullaggio delle preparazioni.

* Per fare ciò, assicurarsi di bloccare bene il coperchio sulla caraffa del Frullatore a bicchiere e rimuovere il tappo dosatore da esso. Introdurre la spatola/pestello nel foro del coperchio fino al fermo progettato affinché la spatola non raggiunga le lame della caraffa del Frullatore a bicchiere per un uso in tutta sicurezza. Ruotare e far girare la spatola/pestello a piacere per aiutare il frullaggio degli alimenti.

* Una volta terminato, utilizzare anche la spatola per versare la preparazione frullata in un contenitore per conservarla e utilizzarla per raschiare le pareti della caraffa del Frullatore a bicchiere.



MANUALE

È possibile utilizzare il Frullatore a bicchiere in modalità manuale per un controllo personalizzato del frullaggio delle preparazioni.

1. Installare la caraffa sulla base dell'apparecchio e bloccarla.
2. Posizionare gli ingredienti nella caraffa del Frullatore a bicchiere non superando il volume massimo di **1**,**75**L. Se gli ingredienti sono troppo grandi, tagliarli in piccoli pezzi prima di frullarli.
3. Bloccare il coperchio e il tappo dosatore sulla caraffa del Frullatore a bicchiere.
4. Mettere in funzione l'apparecchio, ruotare la manopola sulla posizione « ON », poi ruotare questa stessa manopola per variare la velocità da **1** a **10**. Per arrestare l'apparecchio, ruotare la manopola sulla posizione « OFF ».
Far funzionare il Frullatore a bicchiere al massimo per un minuto poi fare una pausa di **30** secondi prima di riprendere se necessario il frullaggio.

SUCCO / ZUPPA / PUREA / GHIACCIO

1. Installare la caraffa sulla base dell'apparecchio e bloccarla.
2. Posizionare gli ingredienti e il liquido nella caraffa del Frullatore a bicchiere. Il volume totale non deve superare **1**,**75** L. Se gli ingredienti sono troppo grandi, tagliarli in piccoli pezzi prima di frullarli.
3. Bloccare il coperchio e il tappo dosatore sulla caraffa del Frullatore a bicchiere.
4. Mettere in funzione l'apparecchio, ruotare la manopola sulla posizione « ON », poi selezionare la funzione desiderata sul pannello di controllo (succo, zuppa, purea o ghiaccio). L'apparecchio si fermerà automaticamente una volta terminato il frullaggio.

GHIACCIO TRITATO

1. Installare la caraffa sulla base dell'apparecchio e bloccarla.
2. Posizionare cubetti di ghiaccio da **25** mm x **25** mm nel Frullatore a bicchiere. Non mettere più di **10** cubetti di ghiaccio.
2. Bloccare il coperchio e il tappo dosatore sulla caraffa.
4. Mettere in funzione l'apparecchio, ruotare la manopola su « ON », poi selezionare il menu Ghiaccio tritato sul pannello di controllo per avviare. Il Frullatore a bicchiere si fermerà automaticamente una volta terminato il programma.

PULSE

1. Installare la caraffa sulla base dell'apparecchio e bloccarla.
2. Posizionare gli ingredienti nella caraffa del Frullatore a bicchiere non superando il volume massimo di **1**,**75**L. Se gli ingredienti sono troppo grandi, tagliarli in piccoli pezzi prima di frullarli.
3. Bloccare il coperchio e il tappo dosatore sulla caraffa del Frullatore a bicchiere.
4. Mettere in funzione l'apparecchio, ruotare la manopola sulla posizione « ON », poi premere il menu Pulse. L'apparecchio si metterà in funzione alla velocità massima non appena si mantiene premuto il menu Pulse. Una volta ritirato il dito dal menu Pulse, l'apparecchio

smette di frullare. Far funzionare il Frullatore a bicchiere al massimo per un minuto poi fare una pausa di **30** secondi prima di riprendere se necessario il frullaggio. Una volta che la preparazione è frullata, ruotare la manopola sulla posizione « OFF ».



PULIZIA

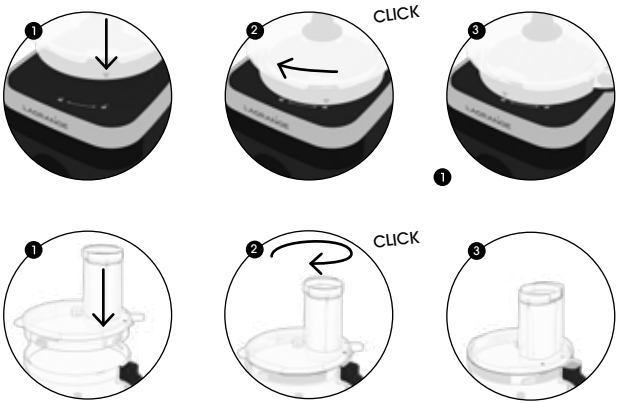
1. Installare la caraffa sulla base e ruotarla per bloccarla.
2. Versare al massimo **0,5** L di acqua tiepida nella caraffa del Frullatore a bicchiere poi aggiungere alcune gocce di detersivo per piatti.
3. Bloccare il coperchio e il tappo dosatore sulla caraffa.

4. Collegare l'apparecchio e premere il programma Pulse a piacere facendo variare gli impulsi e arrestare quando si ritiene la caraffa pulita. Far funzionare il Frullatore a bicchiere al massimo per un minuto poi fare una pausa di **30** secondi prima di rimetterlo in funzione.

ROBOT

* Assicurarsi di bloccare correttamente il contenitore del robot sulla base dell'apparecchio.
* Posizionare il coperchio sul contenitore del robot, premerlo bene e ruotarlo in senso orario per bloccarlo. Assicurarsi che le tacche del coperchio siano ben posizionate nelle guide laterali del contenitore. Non dimenticare di posizionare gli spingitori nel foro del coperchio.
* Assicurarsi che la manopola di regolazione sia sulla posizione « OFF » prima di collegare l'apparecchio. Collegare l'apparecchio.

NB : La spia « OFF » si accende. Se la spia « OFF » lampeggia, significa che il contenitore e/o il coperchio sono mal bloccati.



SPREMIAGRUMI

1. Installare il contenitore del robot sulla base dell'apparecchio e bloccarlo.

2. Installare l'asse di trascinamento nell'asse centrale del contenitore del robot poi bloccare il filtro sul contenitore del robot. Posizionare poi il cono al centro del filtro.

3. Mettere in funzione l'apparecchio, regolare la manopola sulla posizione minima e iniziare a spremere.

4. Tagliare l'agrume in due, spremere una metà e continuare a spremere fino a quando non c'è più succo. Procedere allo stesso modo per la seconda metà e le successive.

Una volta terminato, ruotare la manopola sulla posizione « OFF » per arrestare l'apparecchio.



LAMA TRITATUTTO

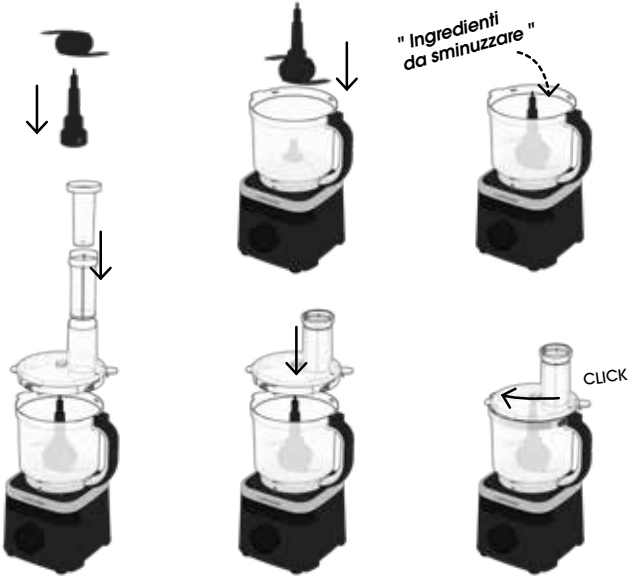
1. Installare il contenitore del robot sulla base dell'apparecchio e bloccarlo.

2. Installare il tritatutto sull'asse di trascinamento, poi posizionare l'insieme del tritatutto nell'asse centrale del contenitore del robot.

3. Bloccare il coperchio sul contenitore del robot e introdurre lo spingitore nel foro.

4. Mettere in funzione l'apparecchio, poi ruotare la manopola al massimo.

L'apparecchio si mette in funzione; dopo **30** secondi di funzionamento, ruotare la manopola sulla posizione « OFF » per arrestarlo. Lasciar raffreddare l'apparecchio prima di farlo funzionare di nuovo.



LAMA IMPASTATRICE

1. Installare il contenitore del robot sulla base dell'apparecchio e bloccarlo.

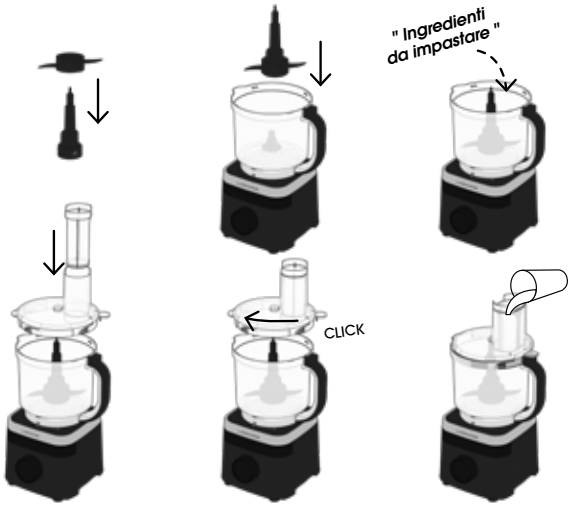
2. Installare la lama impastatrice sull'asse di trascinamento, poi posizionare l'insieme lama impastatrice sull'asse centrale del contenitore del robot.

3. Introdurre lo spingitore nel foro del coperchio e bloccare il coperchio sul contenitore del robot.

4. Collegare l'apparecchio, regolare la manopola sulla velocità minima e metterlo in funzione.

5. Una volta avviata l'impastatura, aggiungere lentamente l'acqua attraverso il foro.

6. Dopo circa **2** minuti di impastatura, verificare se l'impasto ha raggiunto la consistenza desiderata. Quindi, regolare la manopola sulla posizione « OFF » per arrestare l'impastatura. Lasciar raffreddare l'apparecchio prima di farlo funzionare di nuovo.



DISCO EMULSIONATORE

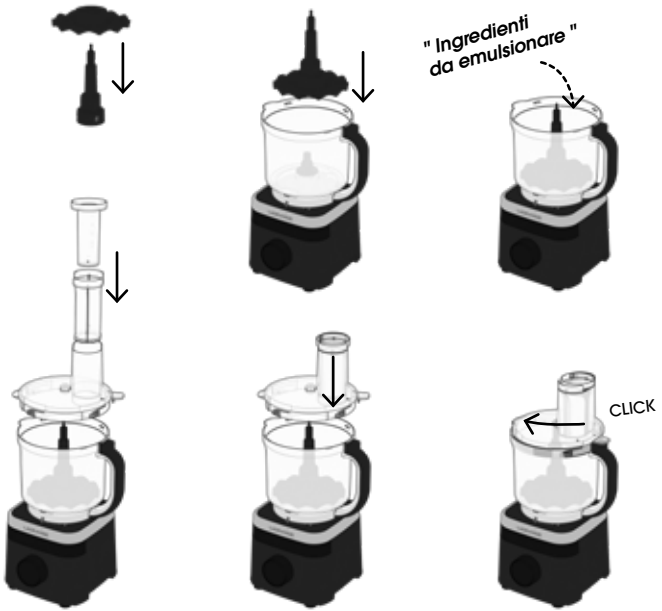
Questo disco permette il montaggio degli albumi a neve o la miscelazione di preparazioni liquide.

1. Installare il contenitore del robot sulla base dell'apparecchio e bloccarlo.

2. Installare il disco emulsionatore sull'asse di trascinamento, poi posizionare l'insieme sull'asse centrale del contenitore del robot.

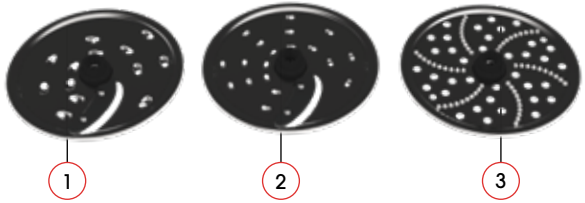
3. Introdurre gli spingitori nel foro del coperchio e bloccare il coperchio sul contenitore del robot.

4. Collegare l'apparecchio, regolare la manopola sulla posizione massima e metterlo in funzione. Dopo un minuto di funzionamento, regolare la manopola sulla posizione « OFF » per arrestare l'apparecchio. Lasciar raffreddare l'apparecchio prima di farlo funzionare di nuovo.



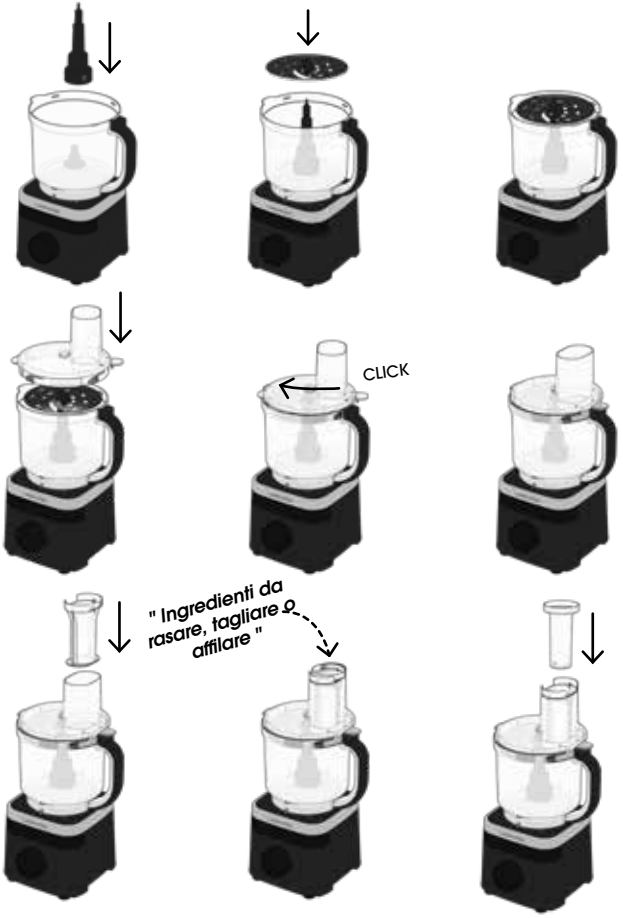
DISCHI PER GRATTUGIARE E AFFETTARE SPESSI O FINI E DISCO PER TRITARE

I dischi per grattugiare e affettare permettono di grattugiare o tagliare a fette frutta e verdura. Il disco per grattugiare e affettare esiste in due versioni: spesso o fine. Ogni disco possiede due facce: una per grattugiare e l'altra per affettare. Scegliere la funzione appropriata. Il disco per tritare permette di tritare patate crude e formaggio per realizzare frittelle di patate o grattugiare formaggio.



1. Disco per grattugiare e affettare spesso
2. Disco per grattugiare e affettare fine
3. Disco per tritare

1. Installare il contenitore del robot sulla base dell'apparecchio e bloccarlo.
2. Installare l'asse di trascinamento sull'asse centrale del contenitore del robot poi installare il disco desiderato sull'asse di trascinamento. Bloccare il coperchio sul contenitore del robot.
3. Collegare l'apparecchio e ruotare la manopola sulla velocità minima.
4. Introdurre gli alimenti attraverso il foro del coperchio del contenitore del robot e utilizzare lo spingitore. Per gli alimenti grandi, utilizzare lo spingitore grande e per gli alimenti piccoli, lasciare lo spingitore grande sul coperchio e utilizzare il piccolo spingitore dosatore. La durata massima di funzionamento è di **1** minuto. Una volta terminato il funzionamento, ruotare la manopola sulla posizione « OFF » per arrestare l'apparecchio. Lasciar raffreddare l'apparecchio prima di farlo funzionare di nuovo.



MANUTENZIONE

* Attendere che l'apparecchio sia completamente spento. Scollegare sempre l'apparecchio prima di pulirlo.
* Non immergere mai il corpo dell'apparecchio o la spina nell'acqua e non passarli mai in lavastoviglie.
* L'apparecchio e i suoi accessori non sono lavabili in lavastoviglie. Solo la spatola può essere lavata in lavastoviglie.
* Non utilizzare mai tessuti o prodotti aggressivi o abrasivi sulle parti in plastica per preservare la plastica e la sua lucentezza.
* Pulire l'apparecchio esclusivamente con un panno pulito. Ad eccezione del corpo principale, le altre parti possono essere pulite con acqua (per evitare qualsiasi deformazione dovuta al calore, utilizzare acqua tiepida a meno di 60 °C e non utilizzare mai acqua bollente).
* Dopo la pulizia, riporre l'apparecchio in un luogo pulito e areato e lasciarlo asciugare prima di riutilizzarlo.
* Le lame sono molto taglienti: occorre prestare attenzione durante la manipolazione dei coltelli affilati, durante lo svuotamento del bicchiere e durante la pulizia per evitare qualsiasi rischio di lesioni.
* Per la pulizia, versare al massimo 0,5 L di acqua tiepida nel bicchiere del Frullatore a bicchiere o nel bicchiere del robot, quindi aggiungere qualche goccia di detersivo per piatti.
* Se si pulisce il bicchiere del Frullatore a bicchiere, bloccarlo sulla base, collegare l'apparecchio e premere la funzione pulse secondo necessità. Fermarsi quando si ritiene il bicchiere pulito.
* Se si pulisce il bicchiere del robot, bloccarlo sulla base e collegare l'apparecchio. Ruotare la manopola per attivare la velocità massima per 5 secondi, poi ruotarla per passare alla velocità minima per 5 secondi. Ripetere questa operazione 3 volte.
* In caso di inutilizzo prolungato, pulire e asciugare l'apparecchio, riporlo nella sua confezione originale e conservarlo in un luogo asciutto e areato per proteggerlo dall'umidità.

CONDIZIONI DI GARANZIA

Garanzia degli elettrodomestici LAGRANGE®.
Il vostro apparecchio è garantito **2 anni.**
Per beneficiare gratuitamente di un anno supplementare di garanzia, iscrivetevi sul sito Internet LAGRANGE® (www.lagrange.fr).
La garanzia comprende ricambi e manodopera e copre i difetti di fabbricazione.Sono esclusi dalla garanzia: i deterioramenti derivanti da un uso improprio o dal mancato rispetto del manuale d'uso, e le rotture causate da caduta.

QUESTA GARANZIA SI APPLICA ESCLUSIVAMENTE ALL'USO DOMESTICO, IN NESSUN CASO ALL'USO PROFESSIONALE O SEMI-PROFESSIONALE.

La garanzia legale dovuta dal venditore non esclude in alcun modo la garanzia legale dovuta dal Costruttore per difetti o vizi occulti secondo gli articoli **1641**-**1649** del Codice Civile.
In caso di guasto o malfunzionamento, rivolgetevi al vostro rivenditore.
In caso di difetto tecnico entro **8** giorni dall'acquisto, gli apparecchi vengono sostituiti.
Trascorso tale termine vengono riparati dal servizio post-vendita LAGRANGE®.
Per poter beneficiare di questa garanzia, l'utente dovrà imperativamente presentare una copia della fattura che precisa la data di acquisto dell'apparecchio.

Durata di disponibilità dei pezzi di ricambio
Conformemente all'articolo L **111**-**2** del codice del consumo, la disponibilità dei pezzi di ricambio che prevediamo per un prodotto riparabile è di **5** anni a partire dalla data di fabbricazione.

Tuttavia, questa disponibilità è garantita solo nel paese in cui il prodotto è stato acquistato.

Spese di spedizione dei resi
Dopo il primo anno che beneficia della garanzia del distributore, dovrete sostenere solo le spese di spedizione di ritorno in fabbrica, la rispedizione sarà effettuata a nostre spese nei migliori termini.

Se avete altre domande sui nostri prodotti, potete contattarci al seguente indirizzo:

LAGRANGE®
Servizio consumatori
17, chemin de la Plaine
ZA Les Plattes
CS30228
69390 VOURLES
Francia
E-mail : info@lagrange.fr

SICHERHEITSHINWEISE

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie auf, damit Sie später darin nachschlagen können.

* Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
* Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder eine Einweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
* Kinder dürfen das Gerät nicht als Spielzeug verwenden.
* Die vollständigen Anweisungen zur sicheren Reinigung des Geräts finden Sie im Abschnitt „Pflege" dieser Anleitung.
* Das Kabel stets vollständig abrollen.
* Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn es unbeaufsichtigt bleibt und vor dem Zusammenbau, der Demontage oder Reinigung.
* Schließen Sie das Netzkabel des Geräts an eine 10/16-A-Steckdose mit Erdungskontakt an.

* Wenn Sie ein Verlängerungskabel verwenden müssen, verwenden Sie unbedingt ein Modell mit Erdungsstecker und Kabeln mit einem Querschnitt von mindestens **0,75** mm².
* Tauchen Sie Ihr Gerät niemals in Wasser.
* Während des Betriebs kann sich das Gerät aufgrund von Vibrationen leicht auf der Arbeitsfläche bewegen. Stellen Sie das Gerät niemals an den Rand der Arbeitsplatte oder des Tisches.
* Reinigen Sie die zur Zubereitung verwendeten Teile nach jedem Gebrauch immer gründlich.
* Überprüfen Sie, ob die Verkabelung Ihrer elektrischen Installation mit der des Geräts kompatibel ist.
* Es wird empfohlen, das Gerät an eine Installation mit einem Fehlerstromschutzschalter anzuschließen, dessen Auslösestrom **30** mA nicht überschreitet. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von LAGRANGE®, dem Kundendienst oder einer von LAGRANGE® qualifizierten und zugelassenen Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
* Diese Geräte sind nicht für den Betrieb mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.

* Verwenden Sie das Gerät auf einer ebenen, horizontalen, trockenen und rutschfesten Oberfläche.
* Stellen Sie Ihr Gerät niemals auf eine heiße Oberfläche oder in die Nähe einer offenen Flamme.
* Lassen Sie Ihr Gerät nicht angeschlossen, wenn Sie es nicht verwenden.
* Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt laufen.
* Blockieren Sie niemals die Lüftungsöffnungen.
* Stellen Sie das Gerät niemals auf ein anderes Gerät.
* Geben Sie niemals ein Teil des Geräts in die Mikrowelle.
* Zu Ihrer Sicherheit wird empfohlen, das Gerät niemals an einem Ort zu verwenden oder zu lagern, der Witterungseinflüssen und Feuchtigkeit ausgesetzt ist.
* Verwenden Sie das Gerät niemals für einen anderen Zweck als seinen vorgesehenen Verwendungszweck.
* WARNUNG: Verletzungsgefahr bei unsachgemäßer Verwendung des Produkts.
* Wenn Ihr Gerät beschädigt ist, verwenden Sie es nicht und wenden Sie sich an den LAGRANGE® -Kundendienst.
* Zu Ihrer Sicherheit verwenden Sie nur für Ihr Gerät geeignetes Zubehör und Ersatzteile.

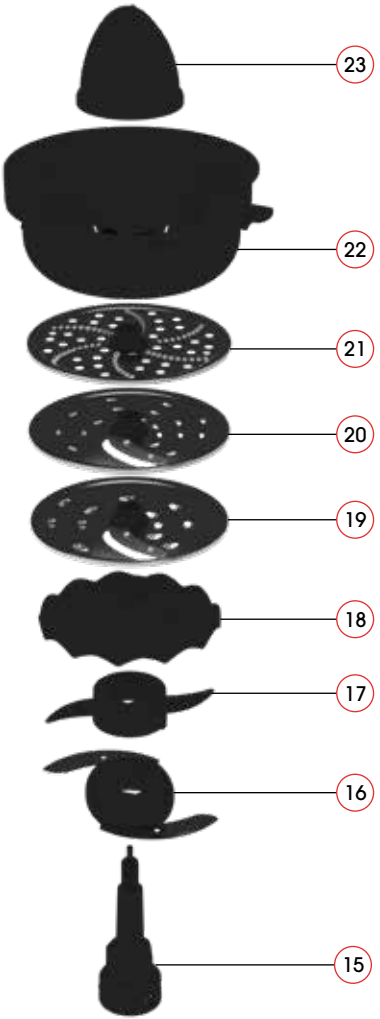
* Achtung, trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, bevor Sie Zubehör installieren, entfernen oder positionieren.
* Um Fehlfunktionen des Geräts zu vermeiden, dürfen keine Lebensmittel oder Flüssigkeiten in die Verbindungsstelle zwischen Behälter und Motorblock gelangen.
* Überschreiten Sie niemals das auf dem Zubehör angegebene Höchstfüllvolumen.
* Greifen Sie niemals mit den Händen in den Behälter, wenn dieser auf der Gerätebasis steht. Verwenden Sie geeignete Utensilien wie den Spatel, wenn Lebensmittel in den Behälter der Küchenmaschine nachgefüllt werden müssen.
* Füllen Sie den Mixer und die Küchenmaschine niemals mit sehr heißen Lebensmitteln (über **70** °C).
* Vermeiden Sie Temperaturschocks mit dem Tritan®-Mixerbehälter und dem Behälter der Küchenmaschine, insbesondere sehr plötzliches Abkühlen (stets einen maximalen Temperaturunterschied von **90** °C einhalten). Achtung: Geben Sie keine heißen Zutaten in die verschiedenen Behälter des Mixers und der Küchenmaschine. Lassen Sie die Lebensmittel vor der Zubereitung einige Minuten abkühlen.
* Vergewissern Sie sich, dass der Deckel richtig auf dem Behälter sitzt, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

* Schalten Sie das Gerät nicht im leeren Zustand ein.
* Die Klingen sind sehr scharf. Beim Umgang mit den scharfen Messern, beim Entleeren des Behälters und bei der Reinigung ist Vorsicht geboten, um Verletzungen zu vermeiden.
* Warten Sie immer, bis der Motor des Geräts vollständig stillsteht, bevor Sie den Behälter von der Basis abnehmen.
* Um das Risiko von Spritzern zu vermeiden, achten Sie darauf, nicht mehr als **1,75** Liter Flüssigkeit in den Mixerbehälter und **2** Liter in den Behälter der Küchenmaschine zu füllen.
* Die Betriebszeiten des Geräts sind im Abschnitt „INBETRIEBNAHME UND VERWENDUNG" angegeben.
* Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie das Zubehör wechseln oder sich Teilen nähern, die während des Betriebs beweglich sind.
* Seien Sie vorsichtig, wenn Sie heiße Flüssigkeit in die Küchenmaschine oder den Mixer gießen, da sie aufgrund plötzlichen Dampfes aus dem Gerät herausgeschleudert werden kann.

Mixer und Multifunktions-Küchenmaschine

Typ 60903X





GERÄTEBESCHREIBUNG

1. Messbecher **30** mL
2. Mixer-Deckel aus Kunststoff
3. Dichtung des Mixer-Behälterdeckels
4. Mixer-Behälter aus Tritan® mit Skala
   Bruttokapazität **2**L Nutzkapazität **1,75**L
5. **6**-armiges Sternmesser
6. Basis
7. Saugnäpfe
8. Ein-/Aus-Taste / Geschwindigkeitsregelung
9. Touch-Bedienfeld mit **6** Programmen

Je nach Modell:

10. Zentralachse
11. Küchenmaschinen-Behälter aus Kunststoff
12. Küchenmaschinen-Deckel aus Kunststoff
13. Stopfer
14. Dosierstopfer
15. Antriebsachse
16. Hackmesser
17. Knetmesser
18. Emulgierscheibe
19. Reibe- und Schneidscheibe grob
20. Reibe- und Schneidscheibe fein
21. Hackscheibe
22. Sieb
23. Kegel
24. Spatel / Stößel

* 22 000 Umdrehungen/Minute
* 230 Volt - 50 Hz - 1 500 Watt
* Standby-Verbrauch <0,5W.
* Das verwendete Kabel ist ein H05VVH2-F 2 x 0,75 mm^2

Dieses Gerät entspricht den Richtlinien **2014/35**/EU, **2014/30**/EU, WEEE **2012/19**/EU, RoHs **2011/65**/EU und **2015/863**/EU sowie der EG-Verordnung für Lebensmittelkontakt **1935/2004**.

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten zur Verringerung der Brand-, Stromschlag- und/oder Verletzungsgefahr stets die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden, insbesondere:
Bitte beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise:

WARNUNG: Die Klingen sind sehr scharf. Mit Vorsicht handhaben.

UMWELT

Umweltschutz – RICHTLINIE 2012/19/EU



Um unsere Umwelt und unsere Gesundheit zu schützen, muss die Entsorgung von Elektrogeräten am Ende ihrer Lebensdauer nach genauen Vorschriften erfolgen und erfordert die Mitwirkung aller Beteiligten, sei es Lieferant oder Benutzer. Aus diesem Grund darf Ihr Gerät, wie das auf dem Typenschild angebrachte Symbol anzeigt, keinesfalls in eine öffentliche oder private Mülltonne für Hausmüll geworfen werden. Bei der Entsorgung sind Sie dafür verantwortlich, Ihr Gerät bei einer öffentlichen Sammelstelle abzugeben, die für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten vorgesehen ist. Informationen zu Sammel- und Recyclingzentren für ausgediente Geräte erhalten Sie bei den zuständigen Behörden Ihrer Region, den Abfallentsorgungsdiensten oder dem Geschäft, in dem Sie Ihr Gerät gekauft haben.

BESCHREIBUNG DER TASTEN UND DES DREHREGLERS



1. Taste „OFF" / „OFF" und Geschwindigkeitsregelung
2. Funktion SAFT
3. Funktion SUPPE
4. Funktion PÜREE
5. Funktion EIS
6. Funktion CRUSHED ICE
7. Funktion PULSE

* Wenn die Taste „OFF" anzeigt, ist das Produkt ausgeschaltet.
* Wenn die Taste „ON" anzeigt, ist das Produkt eingeschaltet.
* Drehen Sie die Taste, um die Geschwindigkeit einzustellen: von **1** bis **10** Geschwindigkeiten, die gewählte Geschwindigkeit wird auf der Taste angezeigt.
* Um ein integriertes Programm zu starten, drehen Sie die Taste im Uhrzeigersinn, bis „ON" angezeigt wird, und drücken Sie dann das gewünschte Programm. Das Gerät startet und stoppt automatisch am Ende des Programms.
* Wenn Sie ein laufendes Programm unterbrechen möchten, drehen Sie einfach die Taste gegen den Uhrzeigersinn, um sie in die Position „OFF" zu bringen.

FUNKTION SAFT

Drücken Sie das Symbol „Saft". Das Gerät startet das Programm und läuft mit voller Geschwindigkeit **60** Sekunden lang. Während des Betriebs zeigt die Taste einen Countdown mit der verbleibenden Zeit an: „**60**" (dies bedeutet, dass die Gesamtbetriebszeit **60** Sekunden beträgt).

FUNKTION SUPPE

Drücken Sie das Symbol „Suppe". Das Gerät startet das Programm: Es läuft **2** Sekunden und stoppt **2** Sekunden lang für **4** Zyklen. Danach läuft es **40** Sekunden lang weiter und stoppt dann automatisch. Die Gesamtdauer des Programms beträgt **56** Sekunden. Während des Betriebs zählt die Taste die verbleibende Zeit herunter und zeigt „**56**" an (dies bedeutet, dass die Gesamtbetriebszeit **56** Sekunden beträgt).

FUNKTION PÜREE

Drücken Sie das Symbol „Püree". Das Gerät startet das Programm: Es läuft **2** Sekunden und stoppt **2** Sekunden lang für **10** Zyklen. Danach läuft es **30** Sekunden lang weiter und stoppt dann. Während des Betriebs zeigt die Taste einen Countdown bis „**70**" an (dies bedeutet, dass die Gesamtbetriebszeit **70** Sekunden beträgt).

FUNKTION EIS

Drücken Sie das Symbol „Eis". Das Gerät startet das Programm: Es läuft **2** Sekunden und stoppt **3** Sekunden lang für **10** Zyklen. Danach läuft es **17** Sekunden lang weiter und stoppt. Es läuft dann erneut **1** Sekunde und stoppt **2** Sekunden lang für **5** Zyklen, danach läuft es **17** Sekunden lang weiter, bevor es stoppt. Die Geschwindigkeit ist dann maximal. Während des Betriebs zeigt die Taste einen Countdown bis „**99**" an (dies bedeutet eine Gesamtdauer von **99** Sekunden).

FUNKTION CRUSHED ICE

Drücken Sie das Symbol „Crushed Ice". Das Gerät startet das Programm: Es läuft **1** Sekunde und stoppt **3** Sekunden, läuft dann sehr kurz eine halbe Sekunde und stoppt **3** Sekunden lang für **3** Zyklen. Während des Betriebs zeigt die Taste einen Countdown bis „**15**" an (dies bedeutet eine Gesamtzerkleinerungszeit von **15** Sekunden).

FUNKTION PULSE

Drücken Sie das Symbol „Pulse". Das Gerät läuft mit voller Leistung, solange Sie Ihren Finger auf dem Symbol halten, und stoppt, wenn Sie ihn loslassen.
Sie können dieses Programm verwenden, um Ihren Mixerbehälter zu reinigen.

Hinweis: Wenn die Funktion aktiviert ist, blinkt die ausgewählte Taste. Sobald das Programm beendet ist, stoppt das Gerät automatisch und die Taste sowie die Anzeige bleiben eingeschaltet.
Um das Gerät auszuschalten, drehen Sie den Drehregler gegen den Uhrzeigersinn in die Position „OFF".

INBETRIEBNAHME UND VERWENDUNG

ERSTE VERWENDUNG

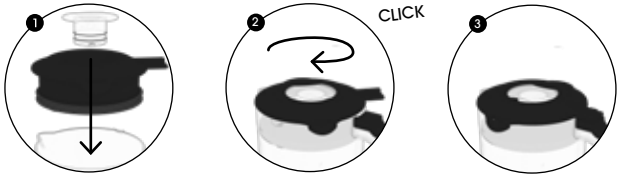
* Entfernen Sie beim Auspacken Ihres Geräts sorgfältig alle Abstands- und Verpackungselemente.
* Überprüfen Sie, ob alle Teile und Zubehörteile vorhanden und einwandfrei sind.
* Reinigen Sie vor der ersten Verwendung alle Teile des Geräts.
* Reinigen Sie Ihren Behälter gründlich mit Seifenwasser oder mit Spülmittel.
* Spülen und trocknen Sie alle Teile sorgfältig ab.

INBETRIEBNAHME UND VERWENDUNG DER BEDIENOBERFLÄCHE

* Stellen Sie Ihr Gerät auf eine ebene Fläche.
* Rollen Sie das Kabel vollständig ab und untersuchen Sie es vor der Verwendung sorgfältig.
* Schließen Sie Ihr Gerät an, drehen Sie den Regler maximal gegen den Uhrzeigersinn, um das Gerät in die Position „OFF" zu bringen.
* Befolgen Sie die folgenden Schritte zur Verwendung Ihres Geräts.

MIXER



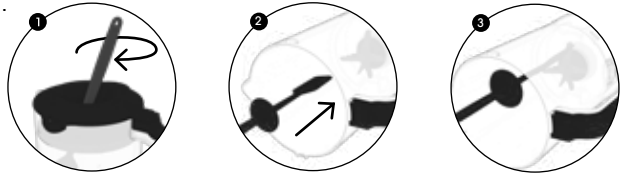


* Achten Sie darauf, den Mixer-Behälter ordnungsgemäß auf der Gerätebasis zu verriegeln.
* Geben Sie alle Zutaten in den Mixer-Behälter, ohne die letzte Markierung (**1750** mL) zu überschreiten.
  Hinweis: Für eine homogene Mischung geben Sie zuerst die flüssigen Zutaten und dann die festen Zutaten hinzu.
* Diese Reihenfolge von flüssigen und dann festen Zutaten ist wichtig, um den Motor nicht zu überlasten.
* Setzen Sie den Deckel auf den Mixer-Behälter, drücken Sie ihn fest an und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn zum Verriegeln.
* Achten Sie darauf, dass die Kerben des Deckels richtig in den seitlichen Schienen des Behälters platziert sind. Vergessen Sie nicht, den Messbecher in die Öffnung des Deckels einzusetzen, indem Sie die Schienen in die Kerben des Deckels legen und ihn durch Drehen im Uhrzeigersinn verriegeln.
* Stellen Sie sicher, dass sich das Einstellrad in der Position „OFF" befindet, bevor Sie Ihr Gerät anschließen. Schließen Sie das Gerät an.
  Hinweis: Die Kontrollleuchte „OFF" leuchtet auf. Wenn die Kontrollleuchte „OFF" blinkt, bedeutet dies, dass der Behälter und/oder der Deckel nicht richtig verriegelt sind.

VERWENDUNG DES SPATELS / STÖSSELS

* Verwenden Sie den Spatel/Stößel, um die Zutaten vor, während oder nach dem Mixen zur Mitte des Mixer-Behälters zu schieben.

* Achten Sie dazu darauf, den Deckel auf dem Mixer-Behälter zu verriegeln und den Messbecher zu entfernen. Führen Sie den Spatel/Stößel in die Öffnung des Deckels bis zum Anschlag ein, damit der Spatel die Klingen des Mixer-Behälters nicht erreicht und die Verwendung sicher ist. Drehen und schwenken Sie den Spatel/Stößel nach Belieben, um beim Mixen der Lebensmittel zu helfen.
* Verwenden Sie nach dem Mixen auch den Spatel, um Ihre gemixte Zubereitung in einen Behälter zu gießen und die Wände des Mixer-Behälters abzukratzen.



MANUELL

Sie können den Mixer im manuellen Modus für eine personalisierte Kontrolle des Mixens Ihrer Zubereitungen verwenden.

Sie können den Mixer im manuellen Modus für eine personalisierte Kontrolle des Mixens Ihrer Zubereitungen verwenden.
1. Setzen Sie den Behälter auf die Gerätebasis und verriegeln Sie ihn.
2. Geben Sie die Zutaten in den Mixer-Behälter, ohne das maximale Volumen von **1,75**L zu überschreiten. Wenn die Zutaten zu groß sind, schneiden Sie sie vor dem Mixen in kleine Stücke.
3. Verriegeln Sie den Deckel und den Messbecher auf dem Mixer-Behälter.
4. Schalten Sie das Gerät ein, drehen Sie den Regler auf die Position „ON" und dann drehen Sie denselben Regler, um die Geschwindigkeit von **1** bis **10** zu variieren. Um das Gerät anzuhalten, drehen Sie den Regler auf die Position „OFF".

Lassen Sie den Mixer maximal eine Minute laufen, machen Sie dann eine **30**-sekündige Pause, bevor Sie bei Bedarf das Mixen fortsetzen.

SAFT / SUPPE / PÜREE / EIS

1. Setzen Sie den Behälter auf die Gerätebasis und verriegeln Sie ihn.
2. Geben Sie die Zutaten und die Flüssigkeit in den Mixer-Behälter. Das Gesamtvolumen sollte **1,75** L nicht überschreiten. Wenn die Zutaten zu groß sind, schneiden Sie sie vor dem Mixen in kleine Stücke.
3. Verriegeln Sie den Deckel und den Messbecher auf dem Mixer-Behälter.
4. Schalten Sie das Gerät ein, drehen Sie den Regler auf die Position „ON" und wählen Sie dann die gewünschte Funktion auf dem Bedienfeld (Saft, Suppe, Püree oder Eis). Das Gerät stoppt automatisch, sobald das Mixen beendet ist.

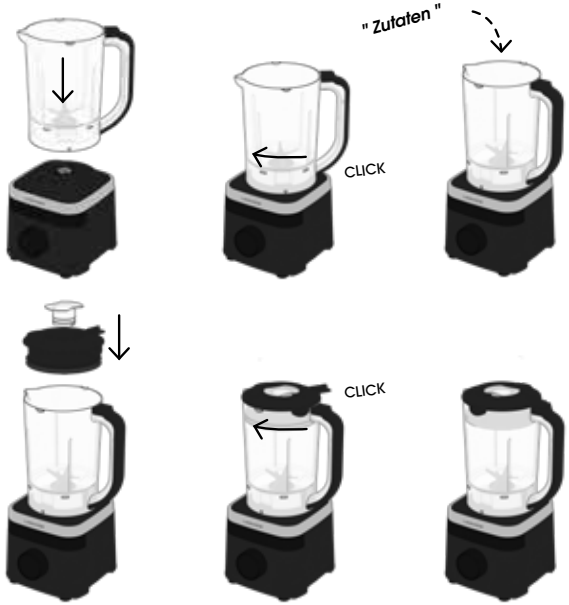
CRUSHED ICE

1. Setzen Sie den Behälter auf die Gerätebasis und verriegeln Sie ihn.
2. Geben Sie Eiswürfel von **25** mm x **25** mm in den Mixer. Verwenden Sie nicht mehr als **10** Eiswürfel.
2. Verriegeln Sie den Deckel und den Messbecher auf dem Behälter.
4. Schalten Sie das Gerät ein, drehen Sie den Regler auf „ON" und wählen Sie dann das Menü Crushed Ice auf dem Bedienfeld zum Starten. Der Mixer stoppt automatisch, sobald das Programm beendet ist.

PULSE

1. Setzen Sie den Behälter auf die Gerätebasis und verriegeln Sie ihn.
2. Geben Sie die Zutaten in den Mixer-Behälter, ohne das maximale Volumen von **1,75**L zu überschreiten. Wenn die Zutaten zu groß sind, schneiden Sie sie vor dem Mixen in kleine Stücke.

3. Verriegeln Sie den Deckel und den Messbecher auf dem Mixer-Behälter.
4. Schalten Sie das Gerät ein, drehen Sie den Regler auf die Position „ON" und drücken Sie dann das Menü Pulse. Das Gerät schaltet sich mit maximaler Geschwindigkeit ein, sobald Sie das Menü Pulse gedrückt halten. Sobald Sie Ihren Finger vom Menü Pulse nehmen, stoppt das Gerät das Mixen. Lassen Sie den Mixer maximal eine Minute laufen, machen Sie dann eine **30**-sekündige Pause, bevor Sie bei Bedarf das Mixen fortsetzen. Sobald Ihre Zubereitung gemixt ist, drehen Sie den Regler auf die Position „OFF".



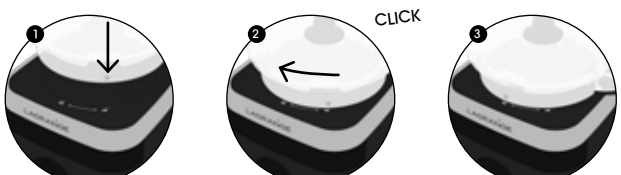
REINIGUNG

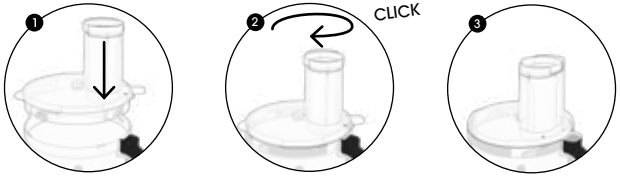
1. Setzen Sie den Behälter auf die Basis und drehen Sie ihn zum Verriegeln.
2. Gießen Sie maximal **0,5** L lauwarmes Wasser in den Mixer-Behälter und fügen Sie einige Tropfen Spülmittel hinzu.
3. Verriegeln Sie den Deckel und den Messbecher auf dem Behälter.
4. Schließen Sie das Gerät an und drücken Sie das Pulse-Programm nach Belieben, indem Sie die Impulse variieren, und stoppen Sie, wenn Sie den Behälter als sauber beurteilen.
Lassen Sie den Mixer maximal eine Minute laufen, machen Sie dann eine **30**-sekündige Pause, bevor Sie ihn erneut einschalten.

KÜCHENMASCHINE

* Achten Sie darauf, den Küchenmaschinen-Behälter ordnungsgemäß auf der Gerätebasis zu verriegeln.
* Setzen Sie den Deckel auf den Küchenmaschinen-Behälter, drücken Sie ihn fest an und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn zum Verriegeln. Achten Sie darauf, dass die Kerben des Deckels richtig in den seitlichen Schienen des Behälters platziert sind. Vergessen Sie nicht, die Stopfer in die Öffnung des Deckels einzusetzen.
* Stellen Sie sicher, dass sich das Einstellrad in der Position „OFF" befindet, bevor Sie Ihr Gerät anschließen. Schließen Sie das Gerät an.

Hinweis: Die Kontrollleuchte „OFF" leuchtet auf. Wenn die Kontrollleuchte „OFF" blinkt, bedeutet dies, dass der Behälter und/oder der Deckel nicht richtig verriegelt sind.





ZITRUSPRESSE

1. Setzen Sie den Küchenmaschinen-Behälter auf die Gerätebasis und verriegeln Sie ihn.

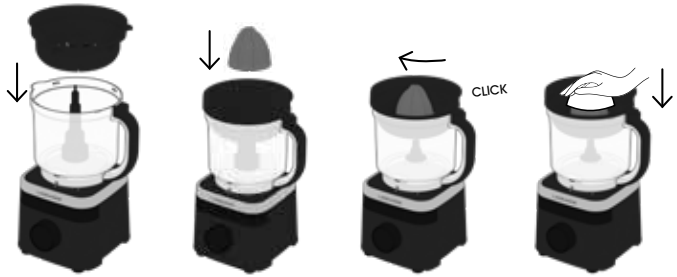
2. Setzen Sie die Antriebsachse in die Zentralachse des Küchenmaschinen-Behälters ein und verriegeln Sie dann das Sieb auf dem Küchenmaschinen-Behälter. Platzieren Sie anschließend den Kegel in der Mitte des Siebs.

3. Schalten Sie das Gerät ein, stellen Sie den Regler auf die minimale Position und beginnen Sie mit dem Pressen.

4. Schneiden Sie die Zitrusfrucht in zwei Hälften, pressen Sie eine Hälfte und fahren Sie mit dem Pressen fort, bis kein Saft mehr vorhanden ist. Verfahren Sie genauso mit der zweiten Hälfte und den folgenden.

Drehen Sie nach dem Pressen den Regler auf die Position „OFF", um das Gerät anzuhalten.





HACKMESSER

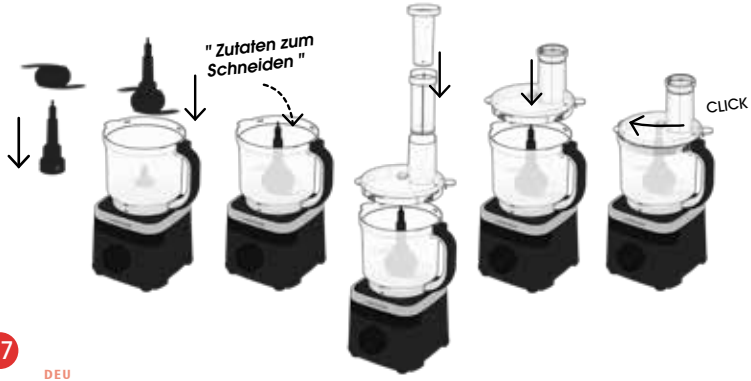
1. Setzen Sie den Küchenmaschinen-Behälter auf die Gerätebasis und verriegeln Sie ihn.

2. Setzen Sie den Fleischwolf auf die Antriebsachse und platzieren Sie dann die gesamte Einheit in der Zentralachse des Küchenmaschinen-Behälters.

3. Verriegeln Sie den Deckel auf dem Küchenmaschinen-Behälter und führen Sie den Stopfer in die Öffnung ein.

4. Schalten Sie das Gerät ein und drehen Sie dann den Regler auf Maximum.

Das Gerät schaltet sich ein; drehen Sie nach **30** Sekunden Betrieb den Regler auf die Position „OFF", um es anzuhalten. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es erneut in Betrieb nehmen.



KNETMESSER

1. Setzen Sie den Küchenmaschinen-Behälter auf die Gerätebasis und verriegeln Sie ihn.

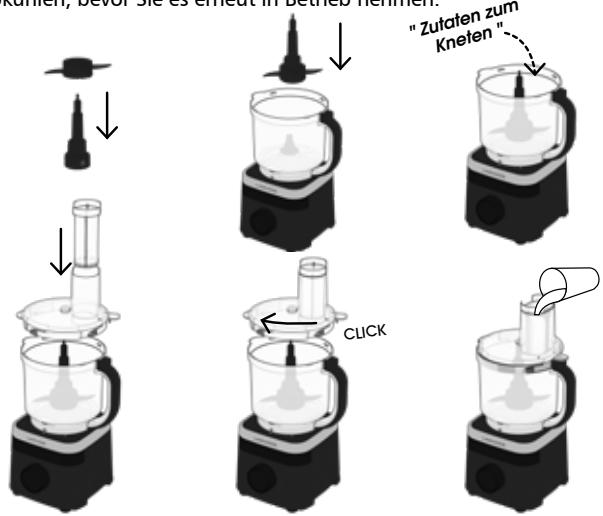
2. Setzen Sie das Knetmesser auf die Antriebsachse und platzieren Sie dann die gesamte Einheit auf der Zentralachse des Küchenmaschinen-Behälters.

3. Führen Sie den Stopfer in die Öffnung des Deckels ein und verriegeln Sie den Deckel auf dem Küchenmaschinen-Behälter.

4. Schließen Sie das Gerät an, stellen Sie den Regler auf die minimale Geschwindigkeit und schalten Sie es ein.

5. Sobald das Kneten läuft, fügen Sie langsam das Wasser durch die Öffnung hinzu.

6. Überprüfen Sie nach etwa **2** Minuten Kneten, ob der Teig die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Stellen Sie dann den Regler auf die Position „OFF", um das Kneten zu stoppen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es erneut in Betrieb nehmen.



EMULGIERSCHEIBE

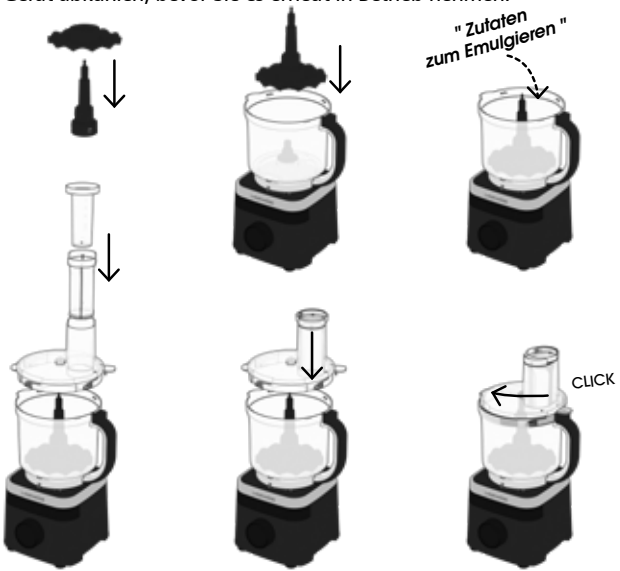
Diese Scheibe ermöglicht das Aufschlagen von Eiweiß oder das Mischen von flüssigen Zubereitungen.

1. Setzen Sie den Küchenmaschinen-Behälter auf die Gerätebasis und verriegeln Sie ihn.

2. Setzen Sie die Emulgierscheibe auf die Antriebsachse und platzieren Sie dann die gesamte Einheit auf der Zentralachse des Küchenmaschinen-Behälters.

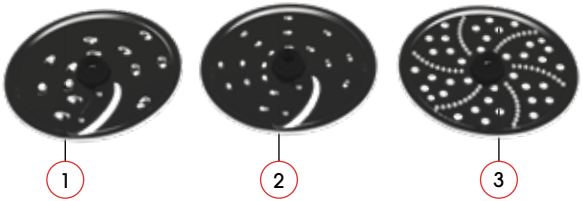
3. Führen Sie die Stopfer in die Öffnung des Deckels ein und verriegeln Sie den Deckel auf dem Küchenmaschinen-Behälter.

4. Schließen Sie das Gerät an, stellen Sie den Regler auf die maximale Position und schalten Sie es ein. Stellen Sie nach einer Minute Betrieb den Regler auf die Position „OFF", um das Gerät anzuhalten. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es erneut in Betrieb nehmen.



REIBE- UND SCHNEIDSCHEIBEN GROB ODER FEIN UND HACKSCHEIBE

Die Reibe- und Schneidscheiben ermöglichen das Reiben oder Schneiden von Obst und Gemüse in Scheiben. Die Reibe- und Schneidscheibe gibt es in zwei Versionen: grob oder fein. Jede Scheibe hat zwei Seiten: eine zum Reiben und die andere zum Schneiden. Wählen Sie die entsprechende Funktion. Die Hackscheibe ermöglicht das Zerkleinern von rohen Kartoffeln und Käse zur Herstellung von Kartoffelpuffern oder zum Reiben von Käse.



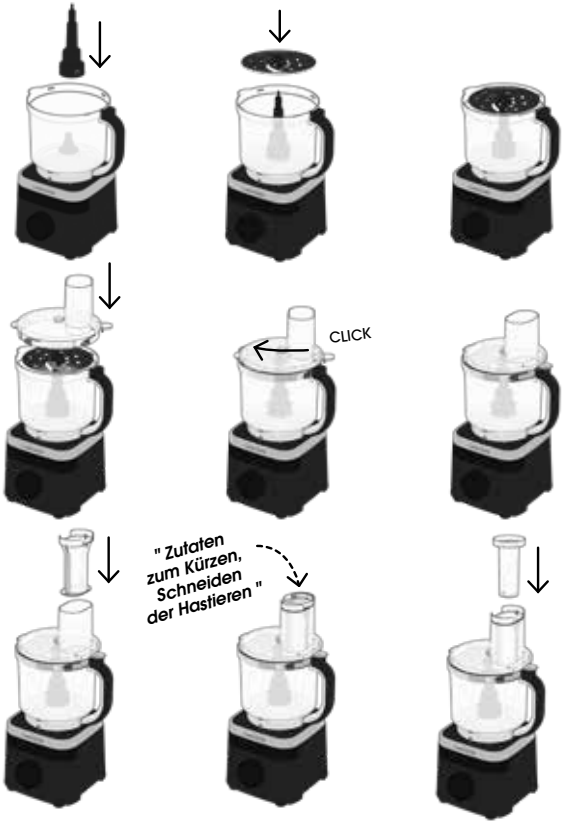
1. Reibe- und Schneidscheibe grob
2. Reibe- und Schneidscheibe fein
3. Hackscheibe

1. Setzen Sie den Küchenmaschinen-Behälter auf die Gerätebasis und verriegeln Sie ihn.

2. Setzen Sie die Antriebsachse auf die Zentralachse des Küchenmaschinen-Behälters und setzen Sie dann die gewünschte Scheibe auf die Antriebsachse. Verriegeln Sie den Deckel auf dem Küchenmaschinen-Behälter.

3. Schließen Sie das Gerät an und drehen Sie den Regler auf die minimale Geschwindigkeit.

4. Führen Sie die Lebensmittel durch die Öffnung des Deckels des Küchenmaschinen-Behälters ein und verwenden Sie den Stopfer. Für große Lebensmittel verwenden Sie den großen Stopfer und für kleine Lebensmittel lassen Sie den großen Stopfer auf dem Deckel und verwenden Sie den kleinen Dosierstopfer. Die maximale Betriebsdauer beträgt **1** Minute. Drehen Sie nach Beendigung des Betriebs den Regler auf die Position „OFF", um das Gerät anzuhalten. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es erneut in Betrieb nehmen.



PFLEGE UND REINIGUNG

* Warten Sie, bis das Gerät vollständig ausgeschaltet ist. Trennen Sie das Gerät stets vom Stromnetz, bevor Sie es reinigen.
* Tauchen Sie das Gerätegehäuse oder den Stecker niemals in Wasser und reinigen Sie sie niemals in der Spülmaschine.
* Das Gerät und seine Zubehörteile sind nicht spülmaschinenfest. Nur der Spatel kann zur Reinigung in der Spülmaschine gereinigt werden.
* Verwenden Sie niemals aggressive oder scheuernde Tücher oder Reinigungsmittel auf Kunststoffteilen, um den Kunststoff und seinen Glanz zu erhalten.
* Wischen Sie das Gerät ausschließlich mit einem sauberen Tuch ab. Mit Ausnahme des Hauptgehäuses können die übrigen Teile mit Wasser gereinigt werden (um Verformungen durch Hitze zu vermeiden, verwenden Sie lauwarmes Wasser unter 60 °C und verwenden Sie niemals kochendes Wasser).
* Stellen Sie das Gerät nach der Reinigung an einen sauberen, gut belüfteten Ort und lassen Sie es vor der erneuten Verwendung trocknen.
* Die Klingen sind sehr scharf. Bei der Handhabung der scharfen Messer, beim Leeren des Behälters und bei der Reinigung sind Vorsichtsmaßnahmen zu treffen, um Verletzungsrisiken zu vermeiden.
* Zur Reinigung gießen Sie maximal 0,5 L lauwarmes Wasser in den Mixbehälter oder die Schüssel des Küchengeräts und geben Sie einige Tropfen Spülmittel hinzu.
* Wenn Sie den Mixbehälter reinigen, arretieren Sie ihn auf der Basis, schließen Sie das Gerät an und drücken Sie nach Bedarf die Pulse-Funktion. Hören Sie auf, wenn Sie den Behälter für sauber befinden.
* Wenn Sie die Schüssel des Küchengeräts reinigen, arretieren Sie sie auf der Basis und schließen Sie das Gerät an. Drehen Sie den Knopf, um die maximale Geschwindigkeit für 5 Sekunden einzustellen, dann drehen Sie den Knopf, um auf die minimale Geschwindigkeit für 5 Sekunden zu wechseln. Wiederholen Sie diesen Vorgang 3 Mal.
* * Bei längerer Nichtbenutzung reinigen und trocknen Sie das Gerät, verstauen Sie es in der Originalverpackung und bewahren Sie es an einem trockenen, gut belüfteten Ort auf, um es vor Feuchtigkeit zu schützen.

GARANTIEBEDINGUNGEN

Garantie für LAGRANGE Haushaltsgeräte.
Ihr Gerät hat **2 Jahre** Garantie.
Um kostenlos ein zusätzliches Jahr Garantie zu erhalten, registrieren Sie sich auf der LAGRANGE -Website (www.lagrange.fr).
Die Garantie umfasst Teile und Arbeitsleistung und deckt Herstellungsfehler ab.

Von der Garantie ausgeschlossen sind: Beschädigungen durch unsachgemäße Verwendung oder Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung sowie Bruch durch Sturz.

DIESE GARANTIE GILT NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH, KEINESFALLS FÜR GEWERBLICHE ODER HALBGEWERBLICHE NUTZUNG.

Die gesetzliche Gewährleistung des Verkäufers schließt die gesetzliche Gewährleistung des Herstellers für Mängel oder versteckte Fehler gemäß den Artikeln **1641** bis **1649** des Code Civil keineswegs aus.
Im Falle einer Panne oder Fehlfunktion wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.
Bei technischen Mängeln innerhalb von **8** Tagen nach dem Kauf werden die Geräte ausgetauscht.
Nach Ablauf dieser Frist werden sie vom LAGRANGE -Kundendienst repariert..
Um diese Garantie in Anspruch nehmen zu können, muss der Benutzer zwingend eine Kopie der Rechnung vorlegen, auf der das Kaufdatum des Geräts angegeben ist.

Verfügbarkeit von Ersatzteilen
Gemäß Artikel L **111-2** des Code de la consommation beträgt die Verfügbarkeit der Ersatzteile, die wir für ein reparierbares Produkt vorsehen, **5** Jahre ab Herstellungsdatum. Diese Verfügbarkeit ist jedoch nur in dem Land garantiert, in dem das Produkt gekauft wurde.

Rücksendekosten
Nach dem ersten Jahr, das unter die Händlergarantie fällt, tragen Sie nur die Kosten für die Rücksendung an das Werk, die Rücksendung erfolgt auf unsere Kosten und so schnell wie möglich.

Wenn Sie weitere Fragen zu unseren Produkten haben, können Sie uns unter folgender Adresse kontaktieren:

LAGRANGE
Kundendienst
17, chemin de la Plaine
ZA Les Plattes
CS30228
69390 VOURLES
Frankreich
E-mail : info@lagrange.fr

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door en bewaar deze om later te kunnen raadplegen.

* Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen.
* Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met onvoldoende ervaring of kennis, op voorwaarde dat zij onder toezicht staan of instructies hebben ontvangen over het veilig gebruik van het apparaat en dat zij de potentiële gevaren goed begrijpen.
* Kinderen mogen het apparaat niet als speelgoed gebruiken.
* De volledige instructies voor het veilig reinigen van het apparaat zijn beschreven in de paragraaf "Onderhoud" van deze gebruiksaanwijzing.
* Rol het snoer altijd volledig uit.
* Koppel het apparaat altijd los van de stroomvoorziening als u het onbeheerd achterlaat en vóór montage, demontage of reiniging.
* Sluit het netsnoer van het apparaat aan op een geaard stopcontact van **10/16** A.
* Als u een verlengsnoer moet gebruiken, gebruik dan beslist een model dat is voorzien van een geaard contact en kabels met een

doorsnede gelijk aan of groter dan **0,75** mm².

* Dompel uw apparaat nooit onder in water.
* Tijdens gebruik kan het apparaat licht bewegen op het werkoppervlak door trillingen. Plaats het apparaat nooit op de rand van het werkblad of de tafel.
* Reinig de onderdelen die gebruikt zijn voor de bereiding altijd goed na elk gebruik.
* Controleer of de bedrading van uw elektrische installatie compatibel is met die van het apparaat.
* Het wordt aanbevolen het apparaat aan te sluiten op een installatie met een aardlekschakelaar met een uitschakelstroom van maximaal **30** mA. Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door LAGRANGE®, de klantenservice of een gekwalificeerde en door LAGRANGE® erkende persoon om gevaar te voorkomen.
* Deze apparaten zijn niet bedoeld om in werking te worden gesteld door middel van een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
* Gebruik het apparaat op een vlak, horizontaal, droog en niet-glibberig oppervlak.
* Plaats uw apparaat nooit op een heet oppervlak of in de buurt van een vlam.

* Laat het apparaat niet aangesloten zonder het te gebruiken.
* Laat het apparaat niet onbeheerd werken.
* Blokkeer de ventilatieopeningen nooit.
* Plaats het apparaat nooit op een ander apparaat.
* Plaats geen enkel onderdeel van het apparaat in de magnetron.
* Voor uw veiligheid wordt aanbevolen uw apparaat nooit te gebruiken of achter te laten op een plaats die blootgesteld is aan weersinvloeden en vocht.
* Gebruik het apparaat nooit voor een ander doel dan zijn primaire functie.
* WAARSCHUWING: Risico op letsel bij verkeerd gebruik van het product.
* Als uw apparaat beschadigd is, gebruik het dan niet en neem contact op met de klantenservice van LAGRANGE®.
* Voor uw veiligheid gebruikt u alleen accessoires en reserveonderdelen die geschikt zijn voor uw apparaat.
* Let op, koppel het apparaat altijd los voordat u accessoires installeert, verwijdert of plaatst.
* Om storingen van het apparaat te voorkomen, mag geen voedsel of vloeistof in het aansluitpunt van de kom en het motorblok binnendringen.

* Overschrijd nooit het maximaal toegestane niveau op de accessoires.
* Steek nooit uw handen in de kom als deze op de basis van het apparaat is geplaatst. Gebruik geschikt keukengerei, zoals de spatel, als voedsel in de kom van de keukenmachine moet worden geduwd.
* Vul de blender en de keukenmachine nooit met zeer hete ingrediënten (hoger dan **70** °C).
* Vermijd thermische schokken met de blenderkom van Tritan® en de kom van de keukenmachine, met name zeer plotselinge afkoeling (respecteer altijd een maximaal temperatuurverschil van **90**°C).

Let op: doe geen hete ingrediënten in de verschillende bekers van de blender en de keukenmachine. Laat het voedsel enkele minuten afkoelen voordat u het bereidt.

* Zorg ervoor dat het deksel correct op de kom is geplaatst voordat u het apparaat inschakelt.
* Schakel het apparaat niet in zonder inhoud.
* De messen zijn zeer scherp, voorzichtigheid is geboden bij het hanteren van de scherpe messen, bij het legen van de kom en bij het reinigen om letsel te voorkomen.
* Wacht altijd tot de motor van het apparaat volledig is gestopt voordat u de kom van de basis verwijdert.

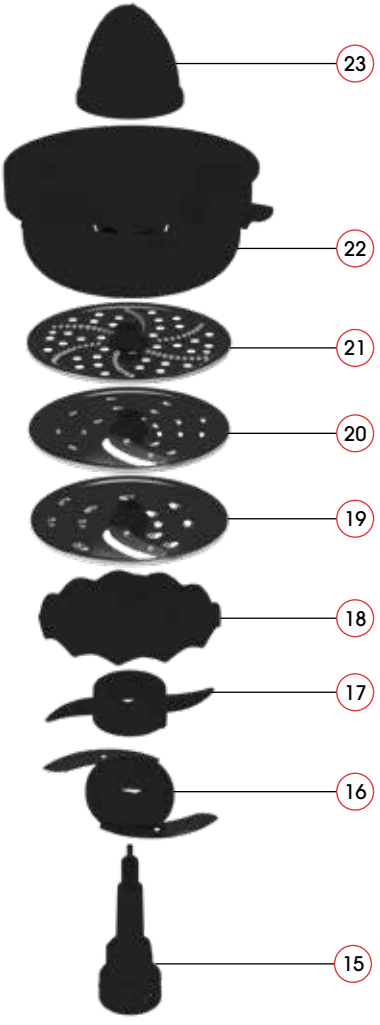
* Om spatrisico te voorkomen, overschrijd niet meer dan 1,75 liter vloeistof in de blenderkom en 2L in de kom van de keukenmachine.
* De gebruiksduur van het apparaat staat vermeld in de paragraaf "INBEDRIJFSTELLING EN GEBRUIK"
* Schakel het apparaat uit en koppel het los van de stroomvoorziening voordat u accessoires verwisselt of onderdelen benadert die tijdens gebruik bewegen.
* Wees voorzichtig wanneer u hete vloeistof in de keukenmachine of blender giet, omdat deze door plotselinge stoom uit het apparaat kan worden gespat.


97
NLD

Blender en multifunctionele keukenmachine

Type 60903X





BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

1. Maatdop **30** mL
2. Deksel van de blender in kunststof
3. Afdichting van het deksel van de blenderkom
4. Blenderkom in Tritan® met maatstreepjes bruto inhoud **2**L nuttige inhoud **1,75**L
5. **6**-armig stervormig mes
6. Basis
7. Zuignappen
8. Aan/uit-knop / snelheidsregeling
9. Aanraakbedieningspaneel **6** programma's

Volgens model:

10. Centrale as
11. Kom van de keukenmachine in kunststof
12. Deksel van de keukenmachine in kunststof
13. Stamper
14. Doseerstamper
15. Aandrijfas
16. Hakmes
17. Kneedmes
18. Emulgeerschijf
19. Schijf om grof te raspen en te snijden
20. Schijf om fijn te raspen en te snijden
21. Maalschijf
22. Filter
23. Kegel
24. Spatel / stamper

* 22 000 toeren/minuut
* 230 Volt - 50 Hz - 1 500 Watt
* Verbruik in standby <0,5W.
* Het gebruikte snoer is een H05VVH2-F 2 x 0,75 mm^2

Dit apparaat voldoet aan de richtlijnen **2014/35**/EU, **2014/30**/EU, AEEA **2012/19**/EU, RoHs **2011/65**/EU en **2015/863**/EU en aan de EG-verordening levensmiddelencontact **1935/2004**.

Bij het gebruik van elektrische apparaten dienen ter vermindering van de risico's op brand, elektrocutie en/of verwondingen steeds de elementaire veiligheidsvoorschriften in acht te worden genomen, met name:
Gelieve de volgende veiligheidsinstructies in acht te nemen:

WAARSCHUWING: De messen zijn zeer scherp. Manipuleer met voorzichtigheid.

MILIEU

Milieubescherming – RICHTLIJN 2012/19/EU



Om ons milieu en onze gezondheid te beschermen, moet de verwijdering van elektrische apparaten aan het einde van hun levensduur plaatsvinden volgens duidelijk omschreven regels en vereist de betrokkenheid van iedereen, zowel leveranciers als gebruikers. Dat is de reden waarom uw apparaat, zoals aangegeven door het symbool op het typeplaatje, in geen geval mag worden weggegooid in een openbare of privécontainer bestemd voor huishoudelijk afval. Bij de verwijdering is het uw verantwoordelijkheid om uw apparaat in te leveren bij een aangewezen openbaar inzamelpunt voor de recycling van elektrische of elektronische apparatuur. Voor informatie over inzamelpunten en recyclingcentra voor afgedankte apparaten kunt u contact opnemen met de lokale autoriteiten in uw regio, de afvalinzamelingsdiensten of de winkel waar u uw apparaat heeft gekocht.

BESCHRIJVING VAN DE KNOPPEN EN DRAAISCHIJF



1. Knop "OFF" / "OFF" en snelheidsvariatie
2. Functie SAP
3. Functie SOEP
4. Functie PUREE
5. Functie IJS
6. Functie CRUSHED IJS
7. Functie PULSE

* Wanneer de knop "OFF" weergeeft, is het product uitgeschakeld.
* Wanneer de knop "ON" weergeeft, is het product ingeschakeld.
* Draai aan de knop om de snelheid in te stellen: van **1** tot **10** snelheden, de geselecteerde snelheid verschijnt op de knop.
* Om een geïntegreerd programma te starten, draait u de knop met de klok mee totdat de indicatie "ON" verschijnt, en drukt u vervolgens op het gewenste programma. Het apparaat start en stopt automatisch aan het einde van het programma.
* Als u een programma dat bezig is wilt onderbreken, draait u eenvoudig de knop tegen de klok in om deze in de stand "OFF" te zetten.

FUNCTIE SAP

Druk op het pictogram "sap". Het apparaat start het programma en draait gedurende **60** seconden op volle snelheid. Tijdens het gebruik toont de knop een aftelling die de resterende tijd aangeeft: "**60**" (wat aangeeft dat de totale gebruiksduur **60** seconden is).

FUNCTIE SOEP

Druk op het pictogram "soep". Het apparaat start het programma: het werkt **2** seconden en stopt **2** seconden gedurende **4** cycli. Het gaat vervolgens **40** seconden verder en stopt automatisch. De totale duur van het proces is **56** seconden. Tijdens het gebruik telt de knop de resterende tijd af en toont "**56**" (wat aangeeft dat de totale gebruiksduur **56** seconden is).

FUNCTIE PUREE

Druk op het pictogram "puree". Het apparaat start het programma: het werkt gedurende **2** seconden en stopt **2** seconden gedurende **10** cycli. Het gaat vervolgens **30** seconden verder en stopt. Tijdens het gebruik toont de knop een aftelling tot "**70**" (wat aangeeft dat de totale gebruiksduur **70** seconden is).

FUNCTIE IJS

Druk op het pictogram "ijs". Het apparaat start dan het programma: het werkt gedurende **2** seconden en stopt **3** seconden gedurende **10** cycli. Het gaat **17** seconden verder voordat het stopt. Het werkt opnieuw gedurende **1** seconde en stopt **2** seconden gedurende **5** cycli, dan gaat het nog **17** seconden verder voordat het stopt. De snelheid is dan maximaal. Tijdens het gebruik toont de knop een aftelling tot "**99**" (wat een totale duur van **99** seconden aangeeft).

FUNCTIE CRUSHED IJS

Druk op het pictogram "crushed ijs". Het apparaat start het programma: het werkt gedurende **1** seconde en stopt **3** seconden, vervolgens werkt het zeer kort gedurende een halve seconde en stopt **3** seconden gedurende **3** cycli. Tijdens het gebruik toont de knop een aftelling tot "**15**" (wat een totale maalduur van **15** seconden aangeeft).

FUNCTIE PULSE

Druk op het pictogram "pulse". Het apparaat start op vol vermogen wanneer u uw vinger op het pictogram houdt en stopt wanneer u het loslaat.
U kunt dit programma gebruiken om uw blenderkom te reinigen.

Opmerking: Wanneer de functie is geactiveerd, knippert de geselecteerde knop. Zodra het programma is voltooid, stopt het apparaat automatisch en blijven de knop en de interface verlicht.
Om het apparaat te stoppen, draait u de draaischijf tegen de klok in naar de stand "OFF".

INGEBRUIKNAME EN GEBRUIK

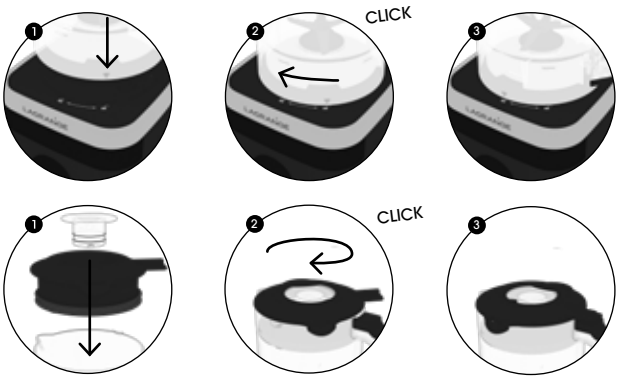
EERSTE GEBRUIK

* Zorg er bij het uitpakken van uw apparaat voor dat u alle opvul- en verpakkingselementen zorgvuldig verwijdert.
* Controleer of alle onderdelen en accessoires aanwezig en zonder gebrek zijn.
* Reinig vóór het eerste gebruik alle onderdelen van het apparaat.
* Reinig uw kom goed met water en zeep of met afwasmiddel.
* Spoel alle onderdelen zorgvuldig af en droog ze.

INGEBRUIKNAME EN GEBRUIK VAN DE INTERFACE

* Plaats uw apparaat op een vlak oppervlak.
* Rol het snoer volledig uit en controleer het aandachtig vóór gebruik.
* Sluit uw apparaat aan, draai de knop maximaal tegen de klok in om het apparaat in de positie "OFF" te zetten.
* Volg de volgende stappen om uw apparaat te gebruiken.

BLENDER



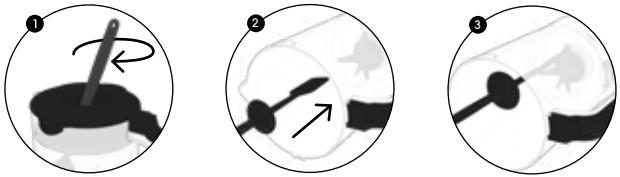
* Zorg ervoor dat u de blenderkom goed op de basis van het apparaat vergrendelt.
* Doe alle ingrediënten in de blenderkom zonder de laatste maatstreep (**1750** mL) te overschrijden.
  NB: Voor een goed homogeen mengsel doet u eerst de vloeibare ingrediënten en daarna de vaste ingrediënten erin.
* Deze volgorde van vloeibare en dan vaste ingrediënten is belangrijk om de motor niet te forceren.
* Plaats het deksel op de blenderkom, druk het goed aan en draai het met de klok mee om het te vergrendelen.
* Zorg ervoor dat de inkepingen van het deksel goed in de zijrails van de kom geplaatst zijn. Vergeet niet om de maatdop in de opening van het deksel te plaatsen door de rails in de inkepingen van het deksel te plaatsen en vergrendel hem door hem met de klok mee te draaien.
* Controleer of de regelknop op de positie "OFF" staat voordat u uw apparaat aansluit. Sluit het apparaat aan.
  NB: Het "OFF" lampje gaat branden. Als het "OFF" lampje knippert, betekent dit dat de kom en/of het deksel niet goed vergrendeld zijn.

GEBRUIK VAN DE SPATEL / STAMPER

* Gebruik de spatel/stamper om de ingrediënten naar het midden van de blenderkom te duwen vóór, tijdens of na het mixen van de bereidingen.

* Zorg er hiervoor voor dat u het deksel goed op de blenderkom vergrendelt en verwijder de maatdop hiervan. Steek de spatel/stamper in de opening van het deksel tot aan de aanslag die ervoor zorgt dat de spatel de messen van de blenderkom niet bereikt voor een veilig gebruik. Draai en kantel de spatel/stamper naar believen om het mixen van de voedingsmiddelen te vergemakkelijken.

* Gebruik, eenmaal klaar, ook de spatel om uw gemixte bereiding in een bakje te gieten om deze te bewaren en gebruik hem om de wanden van de blenderkom af te schrapen.



MANUEEL

U kunt de blender in manuele modus gebruiken voor een persoonlijke beheersing van het mixen van uw bereidingen.

1. Installeer de kom op de basis van het apparaat en vergrendel hem.
2. Doe de ingrediënten in de blenderkom zonder het maximale volume van **1,75**L te overschrijden. Als de ingrediënten te groot zijn, snijd ze dan in kleine stukjes voordat u ze mixt.
3. Vergrendel het deksel en de maatdop op de blenderkom.
4. Zet het apparaat aan, draai de knop naar de positie "ON" en draai vervolgens dezelfde knop om de snelheid te variëren van **1** tot **10**. Om het apparaat te stoppen, draait u de knop naar de positie "OFF".

Laat de blender maximaal één minuut werken en pauzeer dan **30** seconden voordat u indien nodig opnieuw mixt.

SAP / SOEP / PUREE / IJS

1. Installeer de kom op de basis van het apparaat en vergrendel hem.
2. Doe de ingrediënten en de vloeistof in de blenderkom. Het totale volume mag niet groter zijn dan **1,75** L. Als de ingrediënten te groot zijn, snijd ze dan in kleine stukjes voordat u ze mixt.
3. Vergrendel het deksel en de maatdop op de blenderkom.
4. Zet het apparaat aan, draai de knop naar de positie "ON" en selecteer vervolgens de gewenste functie op het bedieningspaneel (sap, soep, puree of ijs). Het apparaat zal automatisch stoppen zodra het mixen voltooid is.

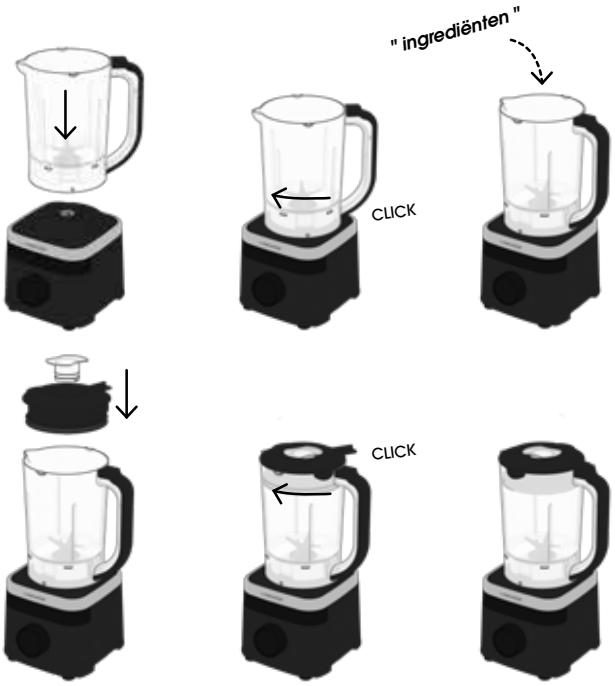
IJSVERGRUIZER

1. Installeer de kom op de basis van het apparaat en vergrendel hem.
2. Doe ijsblokjes van **25** mm x **25** mm in de blender. Doe niet meer dan **10** ijsblokjes erin.
2. Vergrendel het deksel en de maatdop op de kom.
4. Zet het apparaat aan, draai de knop naar "ON" en selecteer vervolgens het menu Ijsvergruizer op het bedieningspaneel om te starten. De blender zal automatisch stoppen zodra het programma voltooid is.

PULS

1. Installeer de kom op de basis van het apparaat en vergrendel hem.
2. Doe de ingrediënten in de blenderkom zonder het maximale volume van **1,75**L te overschrijden. Als de ingrediënten te groot zijn, snijd ze dan in kleine stukjes voordat u ze mixt.
3. Vergrendel het deksel en de maatdop op de blenderkom.

4. Zet het apparaat aan, draai de knop naar de positie "ON" en druk vervolgens op het menu Puls. Het apparaat zal op maximale snelheid gaan werken zodra u het menu Puls ingedrukt houdt. Zodra u uw vinger van het menu Puls haalt, stopt het apparaat met mixen. Laat de blender maximaal één minuut werken en pauzeer dan **30** seconden voordat u indien nodig opnieuw mixt. Zodra uw bereiding gemixt is, draait u de knop naar de positie "OFF".



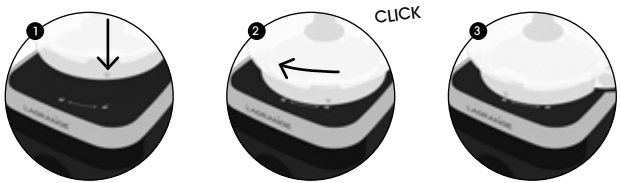
REINIGING

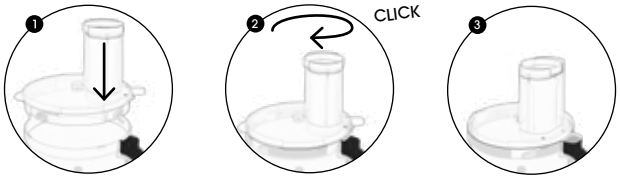
1. Installeer de kom op de basis en draai hem om hem te vergrendelen.
2. Giet maximaal **0,5** L lauw water in de blenderkom en voeg enkele druppels afwasmiddel toe.
3. Vergrendel het deksel en de maatdop op de kom.
4. Sluit het apparaat aan en druk naar believen op het programma Puls door de impulsen te variëren en stop wanneer u vindt dat de kom schoon is.
Laat de blender maximaal één minuut werken en pauzeer dan **30** seconden voordat u hem opnieuw aanzet.

KEUKENMACHINE

* Zorg ervoor dat u de kom van de keukenmachine goed op de basis van het apparaat vergrendelt.
* Plaats het deksel op de kom van de keukenmachine, druk het goed aan en draai het met de klok mee om het te vergrendelen. Zorg ervoor dat de inkepingen van het deksel goed in de zijrails van de kom geplaatst zijn. Vergeet niet om de stampers in de opening van het deksel te plaatsen.
* Controleer of de regelknop op de positie "OFF" staat voordat u uw apparaat aansluit. Sluit het apparaat aan.

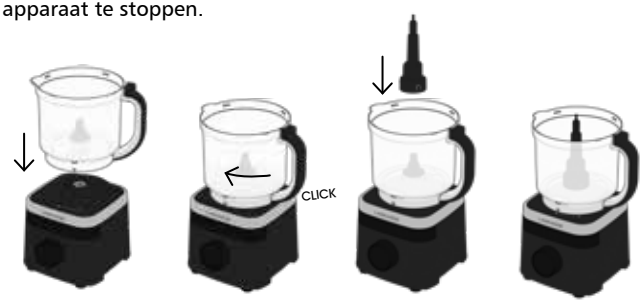
NB: Het "OFF" lampje gaat branden. Als het "OFF" lampje knippert, betekent dit dat de kom en/of het deksel niet goed vergrendeld zijn.

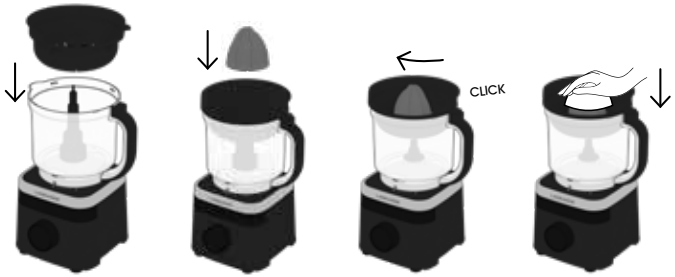




CITRUSPERS

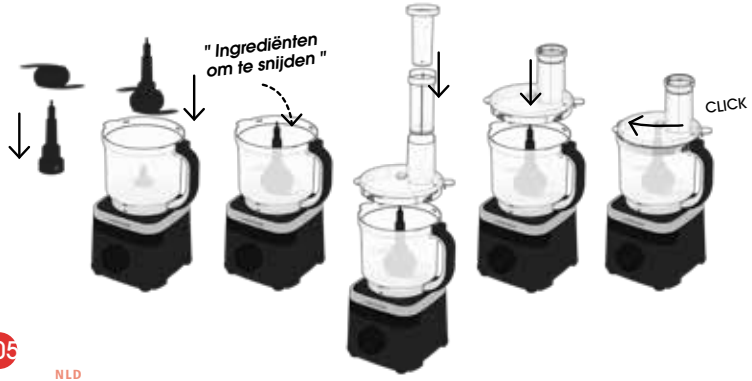
1. Installeer de kom van de keukenmachine op de basis van het apparaat en vergrendel hem.
2. Installeer de aandrijfas in de centrale as van de kom van de keukenmachine en vergrendel vervolgens het filter op de kom van de keukenmachine. Plaats daarna de kegel in het midden van het filter.
3. Zet het apparaat aan, stel de knop in op de minimale positie en begin te persen.
4. Snijd de citrusvrucht doormidden, pers een helft uit en blijf persen totdat er geen sap meer is. Doe hetzelfde voor de tweede helft en de volgende.
Zodra u klaar bent, draait u de knop naar de positie "OFF" om het apparaat te stoppen.





HAKMES

1. Installeer de kom van de keukenmachine op de basis van het apparaat en vergrendel hem.
2. Installeer de vleeshakker op de aandrijfas en plaats vervolgens het geheel van de hakker in de centrale as van de kom van de keukenmachine.
3. Vergrendel het deksel op de kom van de keukenmachine en steek de stamper in de opening.
4. Zet het apparaat aan en draai vervolgens de knop naar het maximum. Het apparaat gaat aan; na **30** seconden werking draait u de knop naar de positie "OFF" om hem te stoppen. Laat het apparaat afkoelen voordat u het opnieuw laat werken.



KNEEDMES

1. Installeer de kom van de keukenmachine op de basis van het apparaat en vergrendel hem.

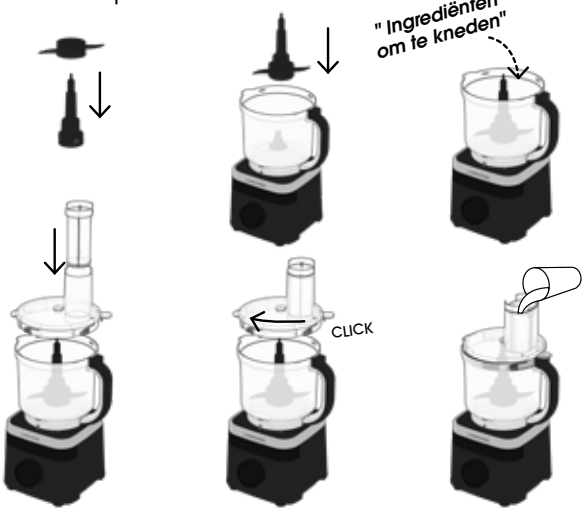
2. Installeer het kneedmes op de aandrijfas en plaats vervolgens het geheel van het kneedmes op de centrale as van de kom van de keukenmachine.

3. Steek de stamper in de opening van het deksel en vergrendel het deksel op de kom van de keukenmachine.

4. Sluit het apparaat aan, stel de knop in op de minimale snelheid en zet het aan.

5. Zodra het kneden bezig is, voegt u langzaam het water toe via de opening.

6. Na ongeveer **2** minuten kneden controleert u of het deeg de gewenste consistentie heeft bereikt. Stel vervolgens de knop in op de positie "OFF" om het kneden te stoppen. Laat het apparaat afkoelen voordat u het opnieuw laat werken.



EMULGEERSCHIJF

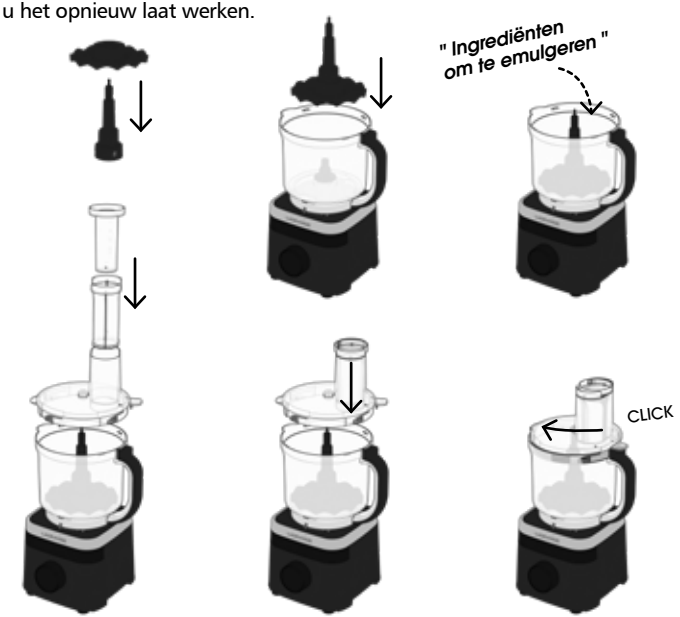
Deze schijf maakt het mogelijk om eiwitten stijf te kloppen of vloeibare bereidingen te mengen.

1. Installeer de kom van de keukenmachine op de basis van het apparaat en vergrendel hem.

2. Installeer de emulgeerschijf op de aandrijfas en plaats vervolgens het geheel op de centrale as van de kom van de keukenmachine.

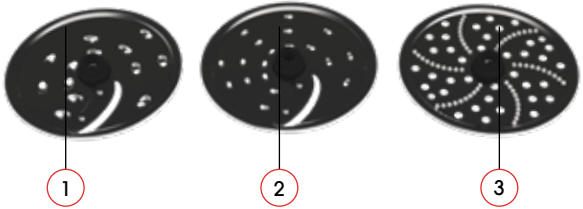
3. Steek de stampers in de opening van het deksel en vergrendel het deksel op de kom van de keukenmachine.

4. Sluit het apparaat aan, stel de knop in op de maximale positie en zet het aan. Na één minuut werking stelt u de knop in op de positie "OFF" om het apparaat te stoppen. Laat het apparaat afkoelen voordat u het opnieuw laat werken.



SCHIJVEN OM GROF OF FIJN TE RASPEN EN TE SNIJDEN EN MAALSCHIJF

De schijven om te raspen en te snijden maken het mogelijk om groenten en fruit te raspen of in plakjes te snijden. De schijf om te raspen en te snijden bestaat in twee versies: grof of fijn. Elke schijf heeft twee kanten: één om te raspen en de andere om te snijden. Kies de geschikte functie. De maalschijf maakt het mogelijk om rauwe aardappelen en kaas te malen voor het maken van aardappelpannenkoekjes of geraspte kaas.



1. Schijf om grof te raspen en te snijden
2. Schijf om fijn te raspen en te snijden
3. Maalschijf

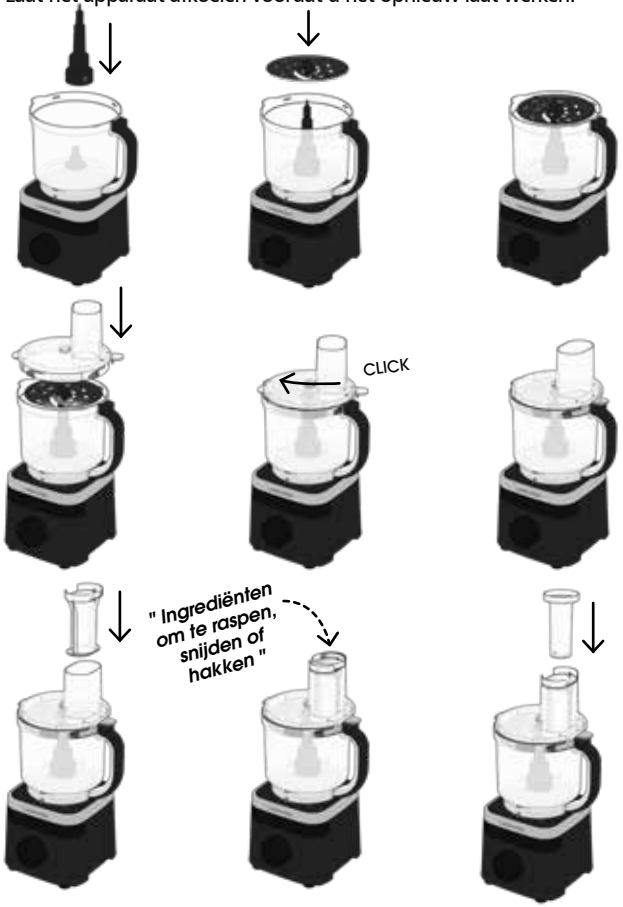
1. Installeer de kom van de keukenmachine op de basis van het apparaat en vergrendel hem.

2. Installeer de aandrijfas op de centrale as van de kom van de keukenmachine en installeer vervolgens de gewenste schijf op de aandrijfas. Vergrendel het deksel op de kom van de keukenmachine.

3. Sluit het apparaat aan en draai de knop naar de minimale snelheid.

4. Voer de voedingsmiddelen in via de opening van het deksel van de kom van de keukenmachine en gebruik de stamper. Voor grote voedingsmiddelen gebruikt u de grote stamper en voor kleine voedingsmiddelen laat u de grote stamper op het deksel staan en gebruikt u de kleine doseerstamper.

De maximale werkingsduur is **1** minuut. Zodra de werking voltooid is, draait u de knop naar de positie "OFF" om het apparaat te stoppen. Laat het apparaat afkoelen voordat u het opnieuw laat werken.



ONDERHOUD

* Wacht tot het apparaat volledig is uitgeschakeld. Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt.
* Dompel het lichaam van het apparaat of de stekker nooit in water en zet ze nooit in de vaatwasser.
* Het apparaat en de accessoires zijn niet vaatwasserbestendig. Alleen de spatel mag in de vaatwasser worden gereinigd.
* Gebruik nooit agressieve of schurende doeken of producten op de plastic onderdelen om het plastic en de glans ervan te beschermen.
* Veeg het apparaat alleen af met een schone doek. Met uitzondering van het hoofdlichaam kunnen de overige onderdelen met water worden gereinigd (gebruik lauw water van minder dan 60 °C om vervorming door hitte te voorkomen, en gebruik nooit kokend water).
* Plaats het apparaat na het reinigen op een schone, goed geventileerde plek en laat het drogen voordat u het opnieuw gebruikt.
* De messen zijn zeer scherp; neem voorzorgsmaatregelen bij het hanteren van de scherpe messen, bij het leegmaken van de kom en bij het reinigen om elk risico op verwondingen te vermijden.
* Giet voor het reinigen maximaal 0,5 L lauw water in de blenderkom of de robotkom en voeg een paar druppels afwasmiddel toe.
* Als u de blenderkom reinigt, vergrendel deze dan op de basis, sluit het apparaat aan en druk naar wens op de pulsfunctie. Stop wanneer u de kom schoon genoeg acht.
* Als u de robotkom reinigt, vergrendel deze dan op de basis en sluit het apparaat aan. Draai de knop om de maximumsnelheid gedurende 5 seconden in te schakelen, draai de knop vervolgens om naar de minimumsnelheid gedurende 5 seconden te gaan. Herhaal deze handeling 3 keer.
* Als het apparaat langdurig niet wordt gebruikt, reinigt en droogt u het, bergt u het op in de originele doos en bewaart u het op een droge, goed geventileerde plaats om het te beschermen tegen vocht.

GARANTIEVOORWAARDEN

Garantie op huishoudelijke apparaten van LAGRANGE.
Uw apparaat heeft een garantie van **2 jaar.**
Om gratis van één extra jaar garantie te profiteren, registreert u zich op de website van LAGRANGE (www.lagrange.fr).
De garantie omvat onderdelen en arbeidsloon en dekt fabricagefouten.
Uitgesloten van de garantie zijn: beschadigingen als gevolg van verkeerd gebruik of het niet naleven van de gebruiksaanwijzing, en breuk door vallen.

DEZE GARANTIE GELDT UITSLUITEND VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK, IN GEEN GEVAL VOOR PROFESSIONEEL OF SEMI-PROFESSIONEEL GEBRUIK.

De wettelijke garantie van de verkoper sluit de wettelijke garantie van de fabrikant voor defecten of verborgen gebreken volgens de artikelen **1641** tot **1649** van het Burgerlijk Wetboek geenszins uit.
In geval van storing of defect, neem contact op met uw verkoper.
Bij een technisch defect binnen **8** dagen na aankoop worden de apparaten omgeruild.
Na deze termijn worden ze gerepareerd door de klantenservice van LAGRANGE .
Om van deze garantie gebruik te maken, moet de gebruiker verplicht een kopie van de aankoopbon overleggen waarop de aankoopdatum van het apparaat staat vermeld.

Beschikbaarheid van reserveonderdelen
Overeenkomstig artikel L **111-2** van het consumentenwetboek is de beschikbaarheid van reserveonderdelen die wij voorzien voor een repareerbaar product **5** jaar vanaf de productiedatum.

Deze beschikbaarheid wordt echter alleen gegarandeerd in het land waar het product is gekocht.

Verzendkosten voor retourzendingen
Na het eerste jaar dat onder de garantie van de distributeur valt, hoeft u alleen de kosten voor het retourneren naar de fabriek te dragen, de terugzending gebeurt voor onze rekening zo snel mogelijk.

Als u andere vragen heeft over onze producten, kunt u contact met ons opnemen op het volgende adres:

LAGRANGE
Consumentenservice
17, chemin de la Plaine
ZA Les Plattes
CS30228
69390 VOURLES
Frankrijk
E-mail : info@lagrange.fr

NOTES



* Retrouvez la notice complète en néerlandais, allemand, italien, espagnol sur notre site **www.lagrange.fr**
* Find the complete instruction manual in Dutch, German, Italian and Spanish on our website **www.lagrange.fr**
* De volledige gebruiksaanwijzing vindt u in het Nederlands, Duits, Italiaans en Spaans op onze website **www.lagrange.fr**
* Die vollständige Bedienungsanleitung auf Niederländisch, Deutsch, Italienisch und Spanisch finden Sie auf unserer Website **www.lagrange.fr**
* Trovate il manuale di istruzioni completo in olandese, tedesco, italiano e spagnolo sul nostro sito web **www.lagrange.fr**
* Encuentre el manual de instrucciones completo en holandés, alemán, italiano y español en nuestro sitio web **www.lagrange.fr**

SCAN :

LAGRANGE®

17 Chemin de la Plaine
ZA les Plattes - CS 30228
69390 VOURLES - France

info@lagrange.fr
www.lagrange.fr