

LAGRANGE[®]

France — 1955



FRA

ENG

NLD

DEU

NOTICE
Mixeur plongeant **Mix Pro**

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.
- * Toujours dérouler complètement le cordon.
- * 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.
- * Toujours vérifier que le bouton « marche/arrêt » est en position arrêt lorsque vous raccordez l'appareil au courant.

- * Raccorder la prise du cordon à une prise 10/16 A.
- * Si vous devez utiliser une rallonge, utilisez impérativement un modèle équipé d'un fil de section égale ou supérieure à 0,75 mm².
- * Ne jamais plonger le bloc moteur de votre appareil ou sa prise dans l'eau ou tout autre liquide.
- * Toujours bien nettoyer les pièces ayant servi à la préparation et ce après chaque utilisation.
- * 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.
- * Ne jamais placer votre appareil sur une surface chaude ni à proximité d'une flamme.
- * Ne pas laisser votre appareil branché sans l'utiliser.
- * Toujours débrancher l'appareil avant son assemblage, son démontage ou son nettoyage.
- * Ne pas laisser fonctionner l'appareil sans surveillance.
- * Ne pas faire fonctionner l'appareil dans un espace confiné.
- * 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 à l'extérieur.
- * 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 **LAGRANGE** adaptées à votre appareil.
- * Attention, débranchez toujours l'appareil avant de positionner ou

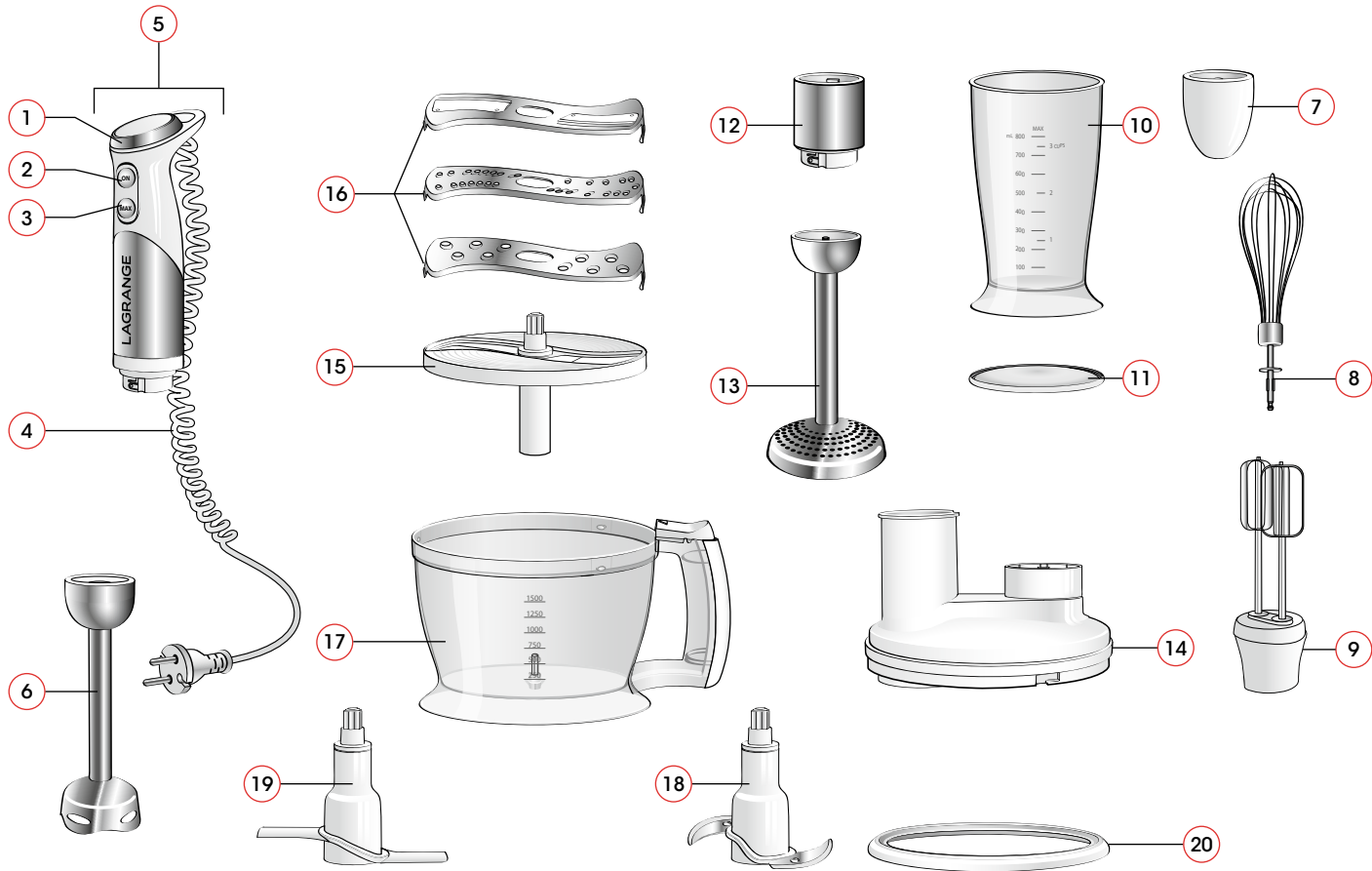
de retirer des accessoires et avant de manipuler les lames.

- * Ne mettez jamais vos doigts ou tout autre objet près des lames du mixeur plongeant lorsque celui-ci est en cours de fonctionnement, ceci afin d'éviter toute blessure ou endommagement de l'appareil.
- * **Les lames sont très tranchantes, les manipuler avec précaution pour éviter tout risque de blessure.**
- * Toujours attendre l'arrêt complet du moteur de l'appareil avant de sortir le mixeur plongeant de la préparation.
- * Pour éviter tout risque d'éclaboussure, bien tenir le mixeur plongeant de façon verticale.

*Attention, ne pas utiliser votre mixeur plongeant en continu au-delà d'une minute et ne l'utiliser que pendant 10 secondes au maximum sur des ingrédients durs ou épais. Avec l'embout fouet, le mixeur plongeant peut être utilisé jusqu'à 2 minutes en continu. Bien laisser l'appareil refroidir après utilisation. Ces recommandations permettent d'éviter toute surchauffe de l'appareil et de lui assurer une meilleure longévité.

*Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :

- les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
 - les fermes;
 - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
 - les environnements de type chambres d'hôtes.
- * Pour le nettoyage des parties en contact avec des aliments, se référer au paragraphe « Entretien ».



Mixeur plongeant Mix Pro
Type 619

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

1. Variateur de vitesse
2. Bouton ON
3. Bouton MAX
4. Cordon torsadé
5. Bloc moteur
6. Pied mixeur

Selon modèle

7. Entraîneur
8. Fouet métallique
9. Batteur
10. Bol
11. Couvercle du bol
12. Support presse-purée
13. Presse-purée
14. Couvercle du robot
15. Support de lames

16. 3 lames : éminceur – râpe fine – râpe épaisse
17. Bol du robot
18. Couteau métallique du hachoir
19. Couteau plastique (pétrin) du hachoir
20. Socle antidérapant

CARACTÉRISTIQUES

- * Variateur de vitesse
- * Bouton MAX (= Turbo)
- * Pied métal 4 lames
- * Puissance : 1000W - 230V - 50Hz
- * Le cordon utilisé est un H03VVH2-F 2x0,75 mm²

Selon modèle :

- * Fouet métallique
- * Batteur
- * Bol avec couvercle - capacité 800 mL
- * Presse purée en inox
- * Hachoir - capacité 1250 mL
- * Couteaux métallique et plastique du hachoir
- * 3 lames : éminceur, râpe fine et épaisse

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

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.

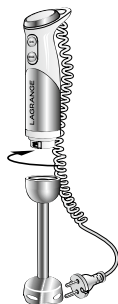
MISE EN SERVICE ET UTILISATION

1^{ÈRE} UTILISATION

- * En déballant votre appareil, veillez à enlever soigneusement tous les éléments de calage ainsi que les sachets et autres étiquettes du packaging.
- * Vérifiez que toutes les pièces et accessoires sont présents et sans défaut.
- * Avant d'utiliser votre appareil, nettoyez bien les embouts et accessoires à l'eau savonneuse ou additionnée de liquide vaisselle.
- * Rincez et séchez soigneusement toutes les pièces.
Voir paragraphe entretien.

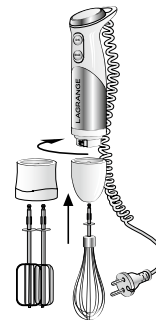
ASSEMBLAGE ET MISE EN SERVICE DU MIXEUR PLONGEANT

- * Le mixeur plongeant peut être utilisé pour mixer et mélanger des sauces, soupes, préparations pour bébés, pâtes à crêpes, milkshakes, mayonnaises...
- * Pour assembler le mixeur plongeant, visser l'embout sur le bloc moteur jusqu'à verrouillage.
- * Plonger le pied du mixeur au fond de la préparation puis mettre en route.
- * Attention à ne pas incliner le pied afin d'éviter tout risque d'éclaboussure.
- * Attention à ne pas mixer des aliments trop solides.



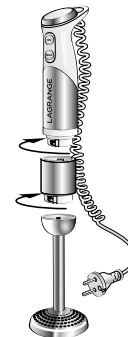
ASSEMBLAGE ET MISE EN SERVICE DU FOUET ET DU BATTEUR (SELON MODÈLE)

- * Le fouet et le batteur doivent être utilisés pour monter une crème en chantilly ou battre des œufs en neige. Ils peuvent aussi être utilisés pour battre des préparations relativement liquides.
- * Pour assembler le fouet et le batteur, insérer le fouet ou les embouts métalliques du batteur dans l'entraîneur puis visser sur le bloc moteur jusqu'à verrouillage.
- * Plonger le fouet ou le batteur au fond de la préparation puis mettre en route.



ASSEMBLAGE ET MISE EN SERVICE DU PRESSE-PURÉE (SELON MODÈLE)

- * L'embout presse-purée permet d'écraser des pommes de terre et des carottes pour en faire de la purée.
- * Attention à toujours écraser des aliments cuits pour ne pas endommager votre appareil.
- * Pour monter l'embout, le visser sur son support puis sur le bloc moteur jusqu'au verrouillage.
- * Plonger l'appareil dans un grand saladier dans lequel vous aurez préalablement mis vos carottes ou pommes de terre cuites à l'eau.
- * Mettre ensuite l'appareil en marche.
- * Faites monter et descendre le presse-purée dans le mélange, jusqu'à obtention du résultat souhaité.
- * Eteindre l'appareil une fois la purée terminée.
- * Pour faciliter le nettoyage, il est possible de retirer les lames en dévissant la pièce blanche située sous le presse purée dans le **sens horaire**.

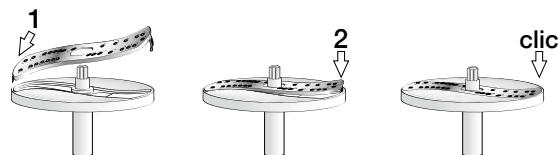


ASSEMBLAGE ET MISE EN SERVICE DU BOL MIXEUR (SELON MODÈLE)

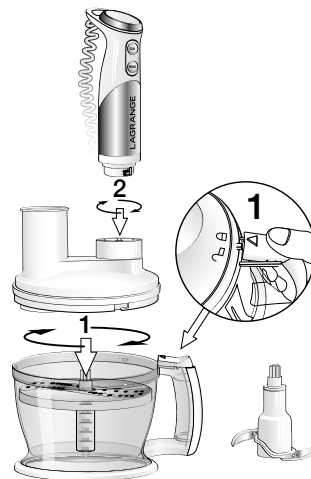


LAMES ÉMINCEUR / RÂPE FINE / RÂPE ÉPAISSE

- * La lame s'adapte sur un support et permet de râper et émincer 500 g de préparation. Ainsi la lame « éminceur » permet de trancher des pommes de terre pour un gratin, des carottes, des concombres... et les lames « râpe » permettent de préparer des carottes ou du céleri râpé de diverses épaisseurs mais aussi de râper du fromage pour mettre sur un gratin ou préparer une fondue.
- * Pour assembler les lames, insérer un côté de la lame sur le support et appuyer de l'autre côté pour l'enclencher. Attention à ne pas vous couper en installant la lame dans son logement car celle-ci est très tranchante.



- * Ensuite, positionner le support dans le bol du hachoir, verrouiller le couvercle et visser le bloc moteur du mixeur jusqu'au verrouillage sur son adaptateur, situé sur le dessus du couvercle.



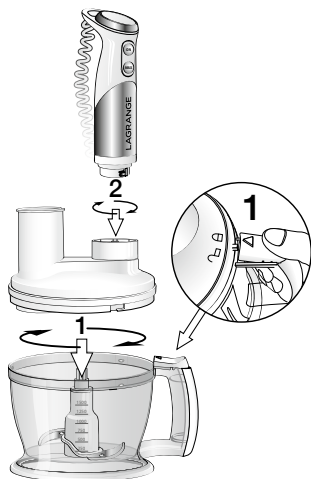
- * Mettre en marche l'appareil et insérer les aliments par la goulotte de manière progressive sans insérer vos doigts ou un ustensile.

- * Après utilisation, éteindre le moteur, débrancher l'appareil puis démonter l'appareil en faisant attention à ne pas vous couper avec la lame.

COUPEAU MÉTALLIQUE / COUPEAU PLASTIQUE (PÉTRIN)

- * Le coupeau métallique permet de hacher des aliments solides : oignons, herbes, ail, noix, amandes... Attention à ne pas broyer des aliments trop durs comme les glaçons, les grains de café, les noix de muscade...
- * Le coupeau plastique permet de pétrir les pâtes : brisées, sablées, à pain, à brioche...
- * Pour monter la lame sur l'appareil, la positionner dans le fond du bol, verrouiller le couvercle, visser le bloc moteur du mixeur jusqu'au verrouillage sur son adaptateur situé sur le dessus du couvercle.

- * Mettre en marche l'appareil et insérer les aliments par la goulotte de manière progressive sans insérer vos doigts ou un ustensile.
- * Pendant le fonctionnement, bien maintenir le bloc moteur avec une main et le bol du hachoir avec une autre.
- * Après utilisation, éteindre le moteur, débrancher l'appareil puis démonter l'appareil en faisant attention à ne pas vous couper avec la lame.



ENTRETIEN

ATTENTION :

Ne jamais plonger le bloc moteur de l'appareil ou la prise dans l'eau et ne jamais les passer au lave-vaisselle.

Ne jamais utiliser de tissus ou de produits agressifs ou abrasifs sur les parties plastiques pour préserver le plastique et sa brillance.

- * Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- * Démontez entièrement le produit.
N.B. La lame du presse-purée se démonte pour un nettoyage plus approfondi.
- * Nettoyez le bloc moteur avec un chiffon humide. N'utilisez jamais d'éponge ou produits abrasifs pour le nettoyer.
- * Vous pouvez mettre les accessoires au lave-vaisselle.
N.B. Attention à positionner les embouts lames vers le haut, ceci afin d'éviter que de l'eau ne s'accumule à l'intérieur.

RECETTES

MAYONNAISE

Ingrédients : 1 jaune d'œuf – 10 cl d'huile de tournesol – 1 cuillère à soupe de moutarde – 1 filet de vinaigre (facultatif) – sel – poivre.

Préparation : mettez le jaune d'œuf et la moutarde dans le bol fourni, utilisez la ventouse pour le fixer à la table. Plongez l'appareil muni de l'accessoire fouet dans la préparation et mettez en route l'appareil. Ajoutez progressivement l'huile. A la fin, salez, poivrez et ajoutez un filet de vinaigre. Il est aussi possible d'utiliser l'embout mixeur à la place du fouet. La texture sera alors plus ferme.

PÂTE À CRÊPES

Ingrédients (pour environ 12 crêpes) : 250 g de farine – 2 œufs – 3 cuillères à soupe de sucre en poudre – 25 g de beurre fondu – 1/2 cuillère à café de sel – 3 cuillères à soupe d'huile – 1 cuillère à soupe de rhum – un 1/2 litre de lait.

Préparation : mettez la farine et les œufs dans un saladier. Ajoutez le sucre, le sel, le beurre fondu, le lait et le rhum. Plongez le mixeur dans les ingrédients puis mettez en marche l'appareil. Une fois la pâte bien lisse, laissez reposer au minimum une demi-heure.

PÂTE BRISÉE

Ingrédients : 250 g de farine – 125 g de beurre, 1 pincée de sel – 5 cl d'eau.

Préparation : dans la cuve munie du pétrin, mettez la farine, le sel et le beurre coupé en morceaux. Mettez en marche puis ajoutez l'eau par la goulotte. Laissez tourner. Arrêtez l'appareil dès que la pâte forme une boule. Laissez reposer la pâte pendant une heure au frais avant de l'étaler.

CONDITIONS DE GARANTIE

Garantie des appareils électroménagers LAGRANGE®

Votre appareil est garanti **2 ans**.

Pour bénéficier gratuitement de 1 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'utilisateur 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 : conso@lagrange.fr

SAFETY INSTRUCTIONS

Carefully read these user instructions and keep them for future reference.

- * This device should not be used by children. Keep the device and its cable out of the reach of children.
- * This device can be used by persons with limited physical, sensory or cognitive capacities or who lack adequate experience or knowledge, provided they are supervised or receive instructions for the safe use of the device and insofar as they fully understand the potential dangers.
- * Children must not use the device as a toy.
- * Always completely unwind the cord.
- * If the power cable is damaged, to avoid any danger it must be replaced by **LAGRANGE**[®], its after-sales service, or a qualified person that has been approved by **LAGRANGE**[®].
- * Always make sure that the "ON/OFF" button is in the OFF position before connecting the appliance to the power supply.
- * Connect the plug of the power cord to a 10/16A socket.
- * When using an extension, always use a model equipped with wires

of a section equal to or greater than 0.75mm^2 .

- * Never immerse the motor unit of your appliance or its plug in water or in any other liquid.
- * Parts and accessories used for preparation of food should always be thoroughly cleaned after each use.
- * These appliances are not intended to be operated with an external timer or a separate remote control system.
- * Never place your appliance on a hot surface, or near an open flame.

- * Do not leave your appliance plugged in when not in use.
- * Always unplug the appliance before its assembly, dismantling or cleaning.
- * Do not let the appliance operate unattended.
- * Do not use this appliance in a confined space.
- * Never place any part of the appliance in a microwave oven.
- * For your safety, we recommend never to use or leave your appliance in a place that is exposed to bad weather or humidity.
- * Never use the appliance outdoors.

- *Never use the appliance for any purpose other than its original purpose
- *CAUTION: Risk of injury if the product is used incorrectly.
- *If your unit is damaged, do not use it and contact the **LAGRANGE** after-sale service.
- *To ensure your safety, use only **LAGRANGE** accessories and spare parts that are suitable for your appliance.
- *Caution: Always disconnect the appliance from the power supply before inserting or removing accessories and before handling the blades.

- *Never place your fingers or any other objects near the blades of the hand blender while it is in operation to avoid personal injury or damage to the appliance.
- ***The blades are very sharp. Handle them carefully to prevent the risk of injury.**
- *Always wait until the motor has completely stopped before lifting the hand blender out of the food.
- *To avoid splattering, make sure to keep the hand blender in a vertical position.
- *Caution: Do not operate your hand blender for more than one minute at a time and never use it for more than 10 seconds

for processing hard or thick ingredients. When outfitted with the whisk attachment, the hand blender may be used up to 2 minutes at a time. After each use, allow the appliance to cool. These recommendations will prevent the appliance from overheating and will extend its life.

- * This unit is intended for use in household and similar applications such as:
 - kitchen areas reserved for the personnel of stores, offices and other professional environments;
 - farms;

- use by customers of hotels, motels and other residential environments;
- bed and breakfast type environments.
- * For cleaning the parts in contact with food, refer to the «Maintenance» paragraph.



Hand Blender Mix Pro
Type 619

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

1. Variable speed control
2. ON button
3. MAX button
4. Coiled cord
5. Motor unit
6. Blending shaft

Depending on model

7. Whisk drive
8. Wire whisk
9. Double whisk
10. Bowl
11. Bowl lid
12. Potato masher holder
13. Potato masher
14. Food processor lid
15. Blade holder

16. 3 blades: slicer – fine grater – coarse grater
17. Food processor bowl
18. Chopper metal blade
19. Chopper plastic blade (kneading blade)
20. Slip-resistant base

FEATURES

- * Variable speed control
- * MAX button (Turbo)
- * 4-blade metal shaft
- * Power: 1000W - 230V - 50Hz
- * The cable that is used is a H03VVH2-F 2x0.75 mm²

Depending on model

- * Wire whisk
- * Double whisk
- * Bowl with lid – capacity: 800 mL
- * Stainless steel potato masher
- * Chopper attachment – capacity 1,250 mL
- * Chopper metal and plastic blade
- * 3 blades: slicer, fine shredder and coarse shredder

These units are in compliance with directives 2014/35/EU, 2014/30/EU, WEEE 2012/19/EU, RoHS 2011/65/EU, 2015/863/EU and the food contact regulation 1935/2004/EC.

ENVIRONMENT

Protection of the environment – DIRECTIVE 2012/19/EU

In order to protect our environment and our health, electrical units at the end of their working lives must be disposed of according to very specific rules requiring the involvement of everyone, both suppliers and users.



That is why your unit, as indicated by the symbol on its nameplate, must not be put into a public or private garbage can intended for household wastes.

At the time of its disposal, it is your responsibility to bring your unit to a public collection center designated for the recycling of electrical and electronic equipment. If you need information about centers for the collection and recycling of discarded units, please contact the local authorities in your region, the household waste collection services or the store where you bought your unit.

START UP AND USE

ON THE FIRST USE

- * When unpacking your appliance, make sure to carefully remove all the support materials, plastic bags and labels included in the packaging.
- * Check the contents to ensure that all the parts and accessories are present and undamaged.
- * Before using your appliance, clean the attachments and accessories in soapy water or water with washing up liquid.
- * Carefully rinse and dry all the parts.
Refer to the Maintenance section.

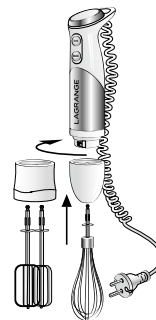
HAND BLENDER ASSEMBLY AND START UP

- * The hand blender may be used for puréeing and mixing sauces, soups, baby food, pancake batter, smoothies, mayonnaise, etc.
- * To assemble the hand blender, insert the blending attachment into the motor unit and twist until it locks into place.
- * Submerge the blending shaft to the bottom of the processed mixture then turn on the appliance.
- * Make sure not to tilt the shaft to prevent the risk of splatter.
- * Caution: do not use for blending very hard foods.



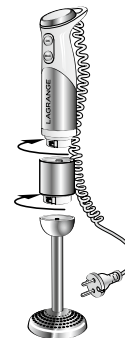
WHISK AND DOUBLE WHISK ASSEMBLY AND START UP (DEPENDING ON MODEL)

- * The whisk and double whisk are intended for whipping cream or whisking egg whites only. It can also be used for whisking relatively liquid preparations.
- * To assemble the whisk and double whisk, insert the metal whisk or the metal tips of the double whisk into the whisk drive, then twist the drive into the motor unit until it locks in place.
- * Submerge the whisk to the bottom of the processed mixture, then turn on the appliance.



ASSEMBLY AND START UP OF THE POTATO MASHER (DEPENDING ON MODEL)

- * The potato masher attachment is used for making mashed potatoes or carrot purée.
- * To prevent damage to your appliance, always process cooked food only.
- * To assemble the attachment, insert it into its holder, then into the motor unit and twist until it locks into place.
- * Submerge the appliance into a large salad bowl containing carrots or potatoes cooked in water.
- * Turn on the appliance.
- * Move the potato masher up and down in the mixture until you have obtained the desired results.
- * Once the purée is done, turn off the appliance.
- * For easier cleaning, the blades can be removed by unscrewing the white part located under the potato masher **clockwise**.

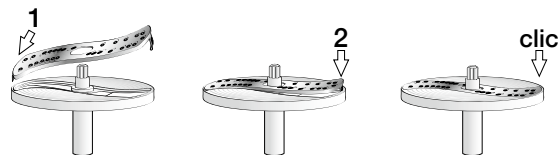


ASSEMBLY AND START UP OF THE MIXING BOWL (DEPENDING ON MODEL)

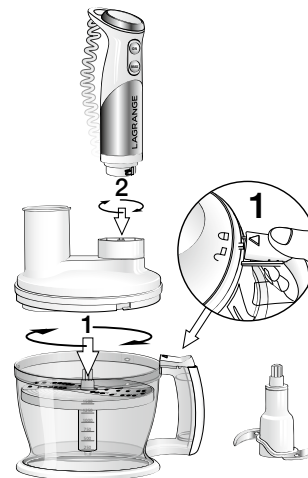


SLICER BLADE/ FINE SHREDDER AND COARSE SHREDDER BLADES

- * The blade is fitted onto a blade holder and can slice or grate 500g of foodstuffs. For example, the slicing blade is suitable for potatoes, such as gratin dishes, carrots, cucumbers, etc. The shredder blades are suitable for preparing fine or coarse grated carrots, celery, etc., or grated cheese for gratin dishes or cheese fondue.
- * To assemble the blades, insert one side of the blade into the holder disc, and press on the other side until it clicks into place. Be careful not to cut yourself when mounting the blade in its slot. It is very sharp.



- * Next, position the holder in the chopper bowl, lock the lid in place, and twist the motor unit until it locks into its adaptor on the lid.



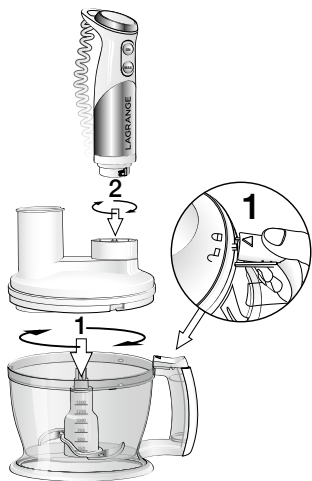
- * Turn on the appliance and gradually insert the foodstuffs through the feeder tube; never insert your fingers or another utensil.

- * After use, turn off the motor and disconnect the appliance and dismantle the appliance, taking care not to cut yourself with the metal cutting blade.

METAL CUTTING BLADE /PLASTIC BLADE (KNEADING BLADE)

- * The metal cutting blade is used for chopping hard foods, such as onions, herbs, garlic, nuts, almonds, etc. Do not grind extremely hard foods, such as ice cubes, coffee beans, nutmeg, etc.
- * The plastic blade is used for kneading dough, such as pastry and pie crusts, bread dough, buns, etc.
- * To install the cutting blade in the appliance, place it at the bottom of the bowl, lock the lid in place, and twist the hand blender's motor unit until it locks into its adaptor on the lid.

- * Turn on the appliance and gradually insert the foodstuffs through the feeder tube; never insert your fingers or another utensil.
- * During the blender's operation, make sure to hold the motor unit in place by holding it with one hand while holding the chopping bowl with the other.
- * After use, turn off the motor and disconnect the appliance and dismantle the appliance, taking care not to cut yourself with the metal cutting blade.



MAINTENANCE

CAUTION:

Never immerse the motor unit of the appliance or the plug in water and never place them in a dishwasher.

Never use harsh or abrasive cloths or cleaners on the plastic parts to protect the plastic surface and maintain its shine.

- * Always disconnect the appliance before cleaning it.
- * Completely disassemble the product.
Note: The potato masher blade can be dismantled for more in-depth cleaning.
- * Wipe the motor unit with a damp cloth.
Never use a sponge or abrasive products for cleaning.
- * You can clean the accessories in the dishwasher.
Note: Care should be taken to place the tip of the blades upwards to prevent water from accumulating inside.

RECIPES

MAYONNAISE

Ingredients: 1 egg yolk – 100ml sunflower oil – 1 tablespoon of mustard – 1 dash of vinegar (optional) – salt – pepper.

Preparation: Place the egg yolk and the mustard in the supplied bowl. Use the suction base to attach the bowl to the table. Dip the appliance fitted with the whisk accessory into the mixture and turn on the appliance. Add the oil slowly. At the end, add pepper and a dash of vinegar. To achieve a firmer texture, you can use the mixer attachment instead of the whisk.

PANCAKE BATTER

Ingredients (for about 12 fine crêpes): 250g flour – 2 eggs – 3 tablespoons caster sugar – 25g melted butter – 1/2 teaspoon salt – 3 tablespoons oil – 1 tablespoon rum – 1/2 litre milk.

Preparation: Place the flour and eggs in a salad bowl. Add the sugar, the melted butter, the milk and the rum. Dip the hand blender into the ingredients and turn on the appliance. When the batter is completely smooth, let it rest for at least half an hour.

SHORTCRUST PASTRY

Ingredients: 250g flour – 125g butter – 1 pinch of salt – 50ml water.

Preparation: Place the flour, salt and butter cut into pieces into the bowl fitted with the kneading plastic blade. Turn on the blender, then add the water through the feed tube. Continue mixing. Turn off the appliance as soon as the dough forms a ball. Leave the dough to rest for an hour in the refrigerator before spreading it.

GUARANTEE TERMS

Guarantees for LAGRANGE household appliances.

Your unit is guaranteed for **2 years**.

In order to receive an additional year of guarantee free of charge, register on the **LAGRANGE** web site (www.lagrange.fr). The guarantee includes parts and labor and covers manufacturing defects. The guarantee does not cover deterioration due to poor use or non-observance of the instructions for use or breakage due to falling.

THIS GUARANTEE APPLIES TO HOUSEHOLD USES. IT CANNOT APPLY TO PROFESSIONAL OR SEMI-PROFESSIONAL USES.

The legal guarantee due from the seller does not in any way exclude the legal guarantee due from the Manufacturer for manufacturing flaws or defects according to articles 1641 to 1649 of the Civil Code. In the event of a breakdown or malfunction, contact your retailer. In the event of technical defects observed within one week of purchase, the units will be exchanged.

Beyond this period, they will be repaired by the **LAGRANGE** after-sale service.

To benefit from this guarantee, the user must present a copy of the invoice specifying the date of purchase of the unit.

Duration of availability of spare parts

In accordance with article L 111-2 of the consumer code, the availability of spare parts that we provide for a repairable product is 5 years as of its date of manufacturing.

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

Shipping costs for returns

After the first year which benefits from the dealer's guarantee, you will only have to pay the costs for returning the product to the factory. We will ship it back to you at our expense as quickly as possible.

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

LAGRANGE

Service consommateurs

17, chemin de la Plaine

ZA Les Plattes

CS30228

69390 VOURLES

France

E-mail : conso@lagrange.fr

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Lees deze handleiding aandachtig door en bewaar hem zodat u hem later nog kunt raadplegen.

- * Dit toestel mag niet door kinderen gebruikt worden. Het toestel en zijn kabel buiten het bereik van kinderen houden.
- * Dit toestel mag gebruikt worden door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of van wie de ervaring of de kennis onvoldoende zijn op voorwaarde dat ze onder toezicht staan of dat ze instructies gekregen hebben over het veilige gebruik van het toestel en in de mate

waarin ze de mogelijke gevaren ervan goed begrijpen.

- * Kinderen mogen het toestel niet als speelgoed gebruiken.
- * Rol de kabel altijd volledig uit.
- * Indien de voedingskabel beschadigd is, moet hij vervangen worden door **LAGRANGE**, zijn klantenservice of een persoon die door **LAGRANGE** gekwalificeerd en erkend is, om gevaar te voorkomen.
- * Controleer altijd of de knop "start/stop" op de stand stop staat als u de voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- * Sluit de stekker aan op een 10/16A stopcontact.

- * Als u een verleng snoer moet gebruiken, dan bent u verplicht een model voorzien van een draaddiameter van minimaal 0,75 mm² te gebruiken.
- * Dompel het motorblok van het apparaat of de stekker ervan nooit onder in water of een andere vloeistof.
- * Reinig alle onderdelen die bij de bereiding gebruikt zijn altijd goed en na ieder gebruik.
- * Deze apparaten zijn niet bedoeld om gebruikt te worden met een externe tijdschakelaar of een afstandsbediening.
- * Plaats uw apparaat nooit op een warme ondergrond of in de buurt van open vuur.
- * Laat het apparaat niet aangesloten op de stroom zonder dat het gebruikt wordt.
- * Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat in elkaar zet, uit elkaar haalt of reinigt.
- * Laat het apparaat niet zonder toezicht werken.
- * Laat het apparaat niet in een afgesloten ruimte draaien.
- * Geen enkel onderdeel van het apparaat is geschikt voor gebruik in de magnetron.
- * Voor uw veiligheid wordt aanbevolen het apparaat nooit te gebruiken of achter te laten in een omgeving blootgesteld aan

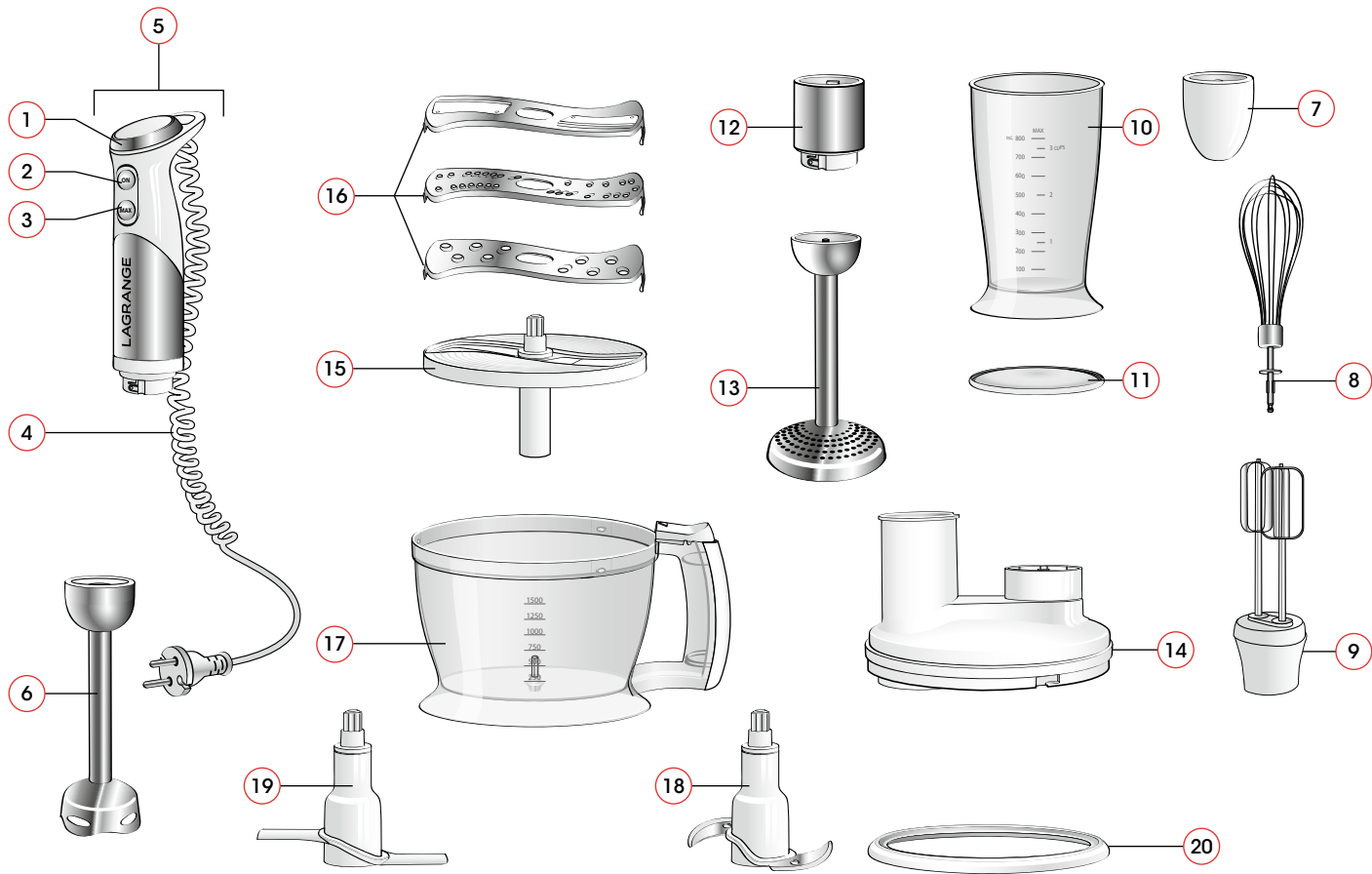
slechte weersomstandigheden of vocht.

- * Gebruik het apparaat nooit buitenshuis.
- * Gebruik het apparaat nooit voor andere doeleinden dan waarvoor het primair bedoeld is.
- * **WAARSCHUWING:** Gevaar voor wonden bij verkeerd gebruik van het product.
- * Als uw apparaat beschadigd is, gebruik het dan niet en neem contact op met de klantenservice van **LAGRANGE**.
- * Gebruik, voor uw eigen veiligheid, uitsluitend **LAGRANGE** accessoires en onderdelen die voor het apparaat bestemd zijn.

- * Let op, haal de stekker altijd uit het stopcontact voordat u accessoires op het apparaat zet of er af haalt en voordat u de messen aanraakt.
- * Houd uw vingers of andere voorwerpen nooit in de buurt van de messen van de staafmixer terwijl deze draait om persoonlijk letsel of beschadiging van het apparaat te voorkomen.
- * **De messen zijn zeer scherp, pak ze voorzichtig vast om verwondingen te voorkomen.**
- * Wacht altijd tot de motor van het apparaat volledig tot stilstand is gekomen voordat u de staafmixer uit de gemixte bereiding haalt.

- * Houd de staafmixer, om spatten te voorkomen altijd verticaal vast.
- * Let op, laat de staafmixer niet langer dan een minuut achter elkaar draaien en gebruik hem maximal 10 seconden bij harde of dikke ingrediënten. Met de garde erop kan de staafmixer tot 2 minuten achter elkaar gebruikt worden. Laat het apparaat goed afkoelen na gebruik. Deze aanbevelingen zijn bedoeld om oververhitting van het apparaat te voorkomen en een langere levensduur te garanderen.
- * Dit apparaat is bedoeld voor gebruik voor huishoudelijke en daarmee te vergelijken doeleinden zoals:

- de personeelskeuken van winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - boerderijen;
 - gebruik door gasten van hotels, motels en andere overnachtingsgelegenheden;
 - accommodatie van het type bed & breakfast.
- * Raadpleeg de paragraaf «Onderhoud» voor het reinigen van de onderdelen die in contact komen met voedsel.



Staafmixeur Mix Pro
Type 619

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

1. Schakelaar snelheden
2. Knop ON
3. Knop MAX
4. Spiraalsnoer
5. Motorblok
6. Mixervoet
16. 3 snijbladen: schaaf - fijne rasp - grove rasp
17. Kom van de machine
18. Metalen mes van de hakmolen
19. Kunststof kneedblad van de hakmolen
20. Anti-slip voetstuk

Afhankelijk van het model

7. Tussenstuk
8. Metalen garde
9. Handmixeur
10. Maatbeker
11. Deksel van de maatbeker
12. Houder pureestamper
13. Pureestamper
14. Deksel van de machine
15. Snijbladhouder

KENMERKEN

- * Schakelaar snelheden
- * Knop MAX (=Turbo)
- * Metalen voet 4 messen
- * Vermogen: 1000W - 230V - 50Hz
- * Het gebruikte snoer is een H03VVH2-F 2x0,75 mm²

Afhankelijk van het model

- * Metalen garde
- * Handmixer
- * Maatbeker met deksel - inhoud 800 mL
- * Pureestamper van roestvrij staal
- * Hakmolen – inhoud 1250 mL
- * Metalen mes en kunststof kneedblad van de hakmolen
- * 3 snijbladen: schaaf, fijne en grove rasp

Deze apparaten voldoen aan de richtlijnen 2014/35/EU, 2014/30/EU, AEEA 2012/19/EU, RoHS 2011/65/EU, 2015/863/EU en aan de richtlijn inzake aanraking met levensmiddelen 1935/2004/EG.

MILIEU

Milieubescherming – RICHTLIJN 2012/19/EU

Om ons milieu en onze gezondheid te beschermen moeten elektrische apparaten aan het einde van hun levensduur verwijderd worden volgens nauwkeurig vastgestelde regels en is medewerking van zowel leverancier als gebruiker noodzakelijk.



Daarom mag uw apparaat, zoals aangegeven met het symbool op het etiket, in geen geval in een afvalbak voor huishoudelijk afval weggegooid worden.

Het is uw verantwoordelijkheid om dit apparaat aan het einde van zijn levensduur in te leveren bij een afvalinzamelingspunt bestemd voor elektrische en elektronische huishoudelijke apparaten. Neem voor informatie met betrekking tot de inzameling en de recycling van afgedankte apparaten contact op met uw lokale autoriteiten, de vuilophaaldienst of de winkel waar u het apparaat hebt gekocht.

INGEBRUIKNAME EN GEBRUIK

1E GEBRUIK

- * Let er bij het uitpakken van het apparaat op dat u alle zakjes, stickers, opvulblokken en andere verpakkingsonderdelen verwijdert.
- * Controleer of alle onderdelen en accessoires aanwezig en in goede staat zijn.
- * Reinig, voor gebruik van het apparaat, de uiteinden en accessoires goed met zeepsop of water met vaatwasmiddel.
- * Spoel alle onderdelen af en droog ze zorgvuldig.
Zie paragraaf onderhoud.

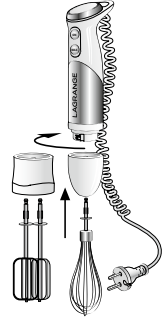
IN ELKAAR ZETTEN EN INGEBUIKNAME VAN DE STAAFMIKSER

- * De staafmixer kan gebruikt worden voor pureren en mengen van sauzen, soepen, babyvoeding, crêpe- en pannenkoekenbeslag, milkshakes, mayonaise...
- * Om de staafmixer in elkaar te zetten draait u het uiteinde op het motorblok tot het vastklikt.
- * Dompel de voet van de mixer onder tot op de bodem van de te mixen bereiding en schakel hem.
- * Let op, houdt de voet niet schuin om elk risico op spatten te vermijden.
- * Let erop dat u geen te vaste ingrediënten mixt.



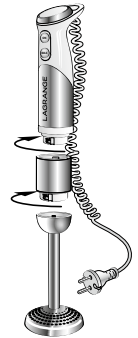
IN ELKAAR ZETTEN EN INGEBUIKNAME VAN DE GARDE EN HANDMIKSER (AFHANKELIJK VAN HET MODEL)

- * De garde kan alleen gebruikt worden voor het opkloppen van slagroom of van eiwitten. Maar ook wel voor het opkloppen van relatief vloeibare bereidingen.
- * Om de garde op de mixer te zetten steekt u de metalen garde in het tussenstuk en draait dit op het motorblok tot het vastklikt.
- * Dompel de garde onder tot op de bodem van de te mixen bereiding en schakel hem.



IN ELKAAR ZETTEN EN INGEBUIKNAME VAN PUREESTAMPER (AFHANKELIJK VAN HET MODEL)

- * Met de pureestamper kunt u aardappel en wortels fijnstampen tot puree.
- * Let erop dat u altijd gaargekookte ingrediënten stampt om beschadiging van het apparaat te voorkomen.
- * Draai de pureestamper op de houder en dan op het motorblok tot hij vastklikt.
- * Zet het apparaat dan in een grote kom waarin u de gekookte wortels of aardappels hebt gedaan.
- * Zet het apparaat aan.
- * Beweeg de pureestamper op en neer in het mengsel tot u het gewenste resultaat hebt bereikt.
- * Zet het apparaat uit als de puree klaar is.
- * Om het schoonmaken te vergemakkelijken, kun je de messen verwijderen door het witte stuk onder de aardappelpers met de **klok mee los** te draaien.



* En allemand : "Um die Reinigung zu erleichtern, können die Klängen entfernt werden, indem das weiße Teil unter dem Kartoffelstampfer im Uhrzeigersinn abgeschraubt wird.

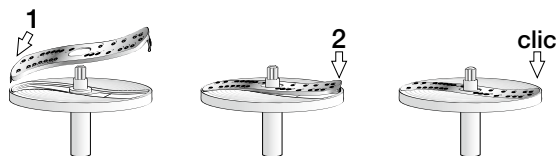
IN ELKAAR ZETTEN EN INGEBRIJKNAMEN VAN DE MENGKOM (AFHANKELIJK VAN MODEL)



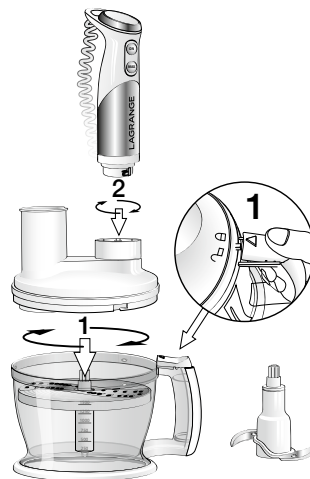
SCHAAF / RIJNE EN GROVE RASP

* Het blad wordt op een houder gezet, u kunt er 500 g ingrediënten mee schaven of raspen. Met het "schaafblad" kunt u aardappelplakjes voor een gratin raspen, wortel, komkommer... en met de «raspbladen» kunt u wortel of selderij van verschillende diktes raspen, maar bijvoorbeeld ook kaas voor over een ovenschotel of voor de kaasfondue.

* Om de bladen er op te zetten steekt u één kant van het blad in de houder en duwt u aan de andere kant om het vast te klemmen. Let op dat u zich niet snijdt bij het installeren van het blad in de houder, de bladen zijn zeer scherp.



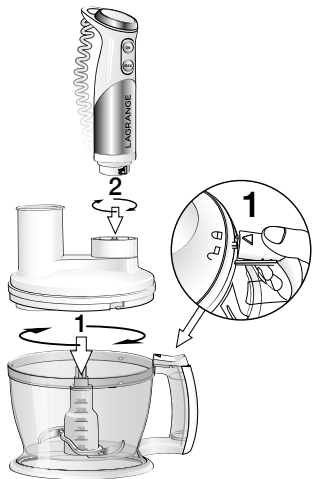
* Zet de houder daarna in de kom van de hakmolen, vergrendel het deksel en draai het motorblok van de staafmixer op de adapter op de bovenkant van het deksel tot het vastklikt.



- * Zet het apparaat aan en doe de ingrediënten beetje bij beetje in de kom via de opening zonder er uw vingers of keukengereedschap in te steken.
- * Zet na gebruik de motor uit en haal de stekker van het apparaat en haal het apparaat uit elkaar. Let hierbij op dat u zich niet snijdt aan het metalen mes.

METALEN MES / KUNSTSTOF KNEEDBLAD

- * Met het metalen mes kunt u vaste ingrediënten hakken: uien, kruiden, knoflook, walnoten, amandelen... Let op dat u niet te harde ingrediënten fijnmaalt zoals ijsblokjes, koffiebonen, nootmuskaat...
- * Met het kunststof kneedblad kunt u deeg kneden: korstdeeg, zanddeeg, brood- en briochedeeg...
- * Om het mes/blad op het apparaat te zetten zet u het op de bodem van de kom van de hakmolen, vergrendelt u het deksel en draait u het motorblok van de staafmixer op de adapter op de bovenkant van het deksel tot het vastklikt.



- * Zet het apparaat aan en doe de ingrediënten beetje bij beetje in de kom via de opening zonder er uw vingers of keukengereedschap in te steken.
- * Houd terwijl het apparaat aan staat het motorblok met uw ene en de kom van de hakmolen met uw andere hand vast.
- * Zet na gebruik de motor uit en haal de stekker van het apparaat en haal het apparaat uit elkaar. Let hierbij op dat u zich niet snijdt aan het metalen mes.

ONDERHOUD

LET OP: Dompel het motorblok of de stekker nooit onder in water en reinig het nooit in de vaatwasser.

Gebruik geen schuurspons of schurende of bijtende schoonmaakmiddelen op het kunststof om het plastic te beschermen en de glans te behouden.

* Haal de stekker van het apparaat altijd uit het stopcontact voordat u het reinigt.

* Haal alle onderdelen van het product van elkaar.

N.B. Het mes van de pureestamper kan er af gehaald worden om het beter schoon te maken.

* Maak het motorblok schoon met een licht vochtig gemaakt doekje. Gebruik nooit een schuurspons of schurende schoonmaakmiddelen om dit schoon te maken.

* De accessoires zijn ook geschikt voor reiniging in de vaatwasser. *N.B. Let er op dat u de uiteinden met de messen omhoog zet zodat zich geen water aan de binnenkant kan verzamelen.*

RECEPTEN

MAYONAISE

Ingrediënten: 1 eigeel – 10cl zonnebloemolie – 1 eetlepel mosterd – 1 scheutje azijn (facultatief) – peper – zout.

Bereiding: doe het eigeel en de mosterd in de meegeleverde kom, gebruik de zuignap om hem aan het werkblad vast te maken. Zet het apparaat met de garde erop in de kom met ingrediënten en zet het aan. Voeg geleidelijk de olie toe. Voeg aan het einde van de bereiding de azijn en peper en zout toe. U kunt ook het mixeruiteinde in plaats van de garde gebruiken. De textuur zal dan steviger zijn.

CRÊPEBESLAG

Ingrediënten (voor ongeveer 12 crêpes, dunne pannenkoekjes): 250g de bloem – 2 eieren – 3 eetlepels suiker – 25g gesmolten boter – ½ theelepel zout – 3 eetlepels olie – 1 eetlepel rum – een ½ liter melk.

Bereiding: doe de bloem en de eieren in een beslagkom. Voeg de suiker, het zout, de gesmolten boter, de melk en de rum toe. Plaats de mixer in de ingrediënten en zet het apparaat aan. Het beslag moet, als het mooi glad is, nog minimaal een half uur rusten.

KORSTDEEG

Ingrediënten: 250g bloem – 125g boter – 1 snuffje zout – 5cl water.

Bereiding: zet het deegblad in de kom en doe er de bloem, het zout en de in kleine stukjes gesneden boter in. Zet het apparaat aan en voeg door de opening het water toe. Laat draaien. Zet het apparaat uit als het deeg tot een bol gevormd is. Laat het deeg een uur op een koele plaats rusten voordat u het uitrolt.

GARANTIEVOORWAARDEN

Garanties voor elektrische huishoudelijke apparaten LAGRANGE.

De garantie van dit apparaat is **2 jaar**.

Wilt u de garantie gratis met een jaar verlengen, schrijf u dan in op de website van LAGRANGE (www.lagrange.fr). De garantie geldt voor onderdelen en manuren en dekt fabricagefouten. Buiten de garantie vallen: beschadiging die voortkomen uit verkeerd gebruik of het niet naleven van de gebruiksaanwijzing en schade door vallen.

DEZE GARANTIE IS UITSLUITEND VAN TOEPASSING OP HUISHOUDELIJK GEBRUIK, EN IN GEEN GEVAL OP PROFESSIONEEL OF SEMIPROFESSIONEEL GEBRUIK.

De wettelijk verplichte garantie van de verkoper sluit in niets de wettelijke garantie van de producent uit voor wat betreft fabricagefouten of verborgen gebreken, volgens artikel 1641 tot 1649 van het Franse Burgerlijk Wetboek. Neem bij storingen of slecht functioneren contact op met uw verkoper.

In geval van een technisch defect binnen 8 dagen volgend op de aankoopdatum wordt het apparaat vervangen.

Na het verstrijken van deze periode wordt het apparaat gerepareerd door de klantenservice van LAGRANGE.

Om aanspraak te kunnen maken op deze garantie is de gebruiker verplicht een kopie van de factuur te overleggen waarop de aankoopdatum vermeld staat.

Beschikbaarheidsduur van reserveonderdelen

In overeenstemming met artikel L 111-2 van de Franse consumentenwet is de duur van beschikbaarheid van reserveonderdelen die wij op voorraad houden voor repareerbare producten 5 jaar vanaf de productiedatum. Echter, deze beschikbaarheid wordt uitsluitend gegarandeerd in het land van aankoop van het product.

Portokosten van retourzendingen

Na het eerste jaar, dat onder de fabrieksgarantie valt, hoeft u slecht de portokosten voor retourzendingen naar de fabriek te betalen, de verzendkosten worden door ons betaald onder de snelste leveringstermijn.

Neem voor andere vragen over onze producten contact met ons op via het volgende adres:

LAGRANGE

Service consommateurs

17, chemin de la Plaine

ZA Les Plattes

CS30228

69390 VOURLES

Frankrijk

E-mail : conso@lagrange.fr

SICHERHEITSHINWEISE

Diese Gebrauchsanweisung aufmerksam lesen und zum späteren Nachlesen aufbewahren.

- * Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- * Dieses Gerät kann von Personen benutzt werden, deren körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten eingeschränkt sind oder deren Erfahrung oder Wissen unzureichend ist, vorausgesetzt, dass sie überwacht oder in den sicheren Gebrauch des Gerätes eingewiesen werden und

dass sie die potenziellen Gefahren vollständig verstehen.

- * Kinder dürfen das Gerät nicht als Spielzeug benutzen.
- * Die Geräteschnur stets vollkommen abwickeln.
- * Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch **LAGRANGE**[®], seinen Kundendienst oder eine **LAGRANGE**[®] von zugelassene Fachkraft ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- * Bevor Sie das Gerät an den Strom anschließen, immer darauf achten, dass der „Ein/Aus-Knopf“ auf Aus steht.
- * Den Stecker der Geräteschnur an eine Steckdose 10/16A anschließen.

- * Wenn Sie eine Verlängerungsschnur benötigen, muss ein Kabel mit Drahtquerschnitt von mindestens $0,75\text{mm}^2$ benutzt werden.
- * Die Motoreinheit Ihres Gerätes und den Stecker nie in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen.
- * Nach jedem Gebrauch die für die Zubereitung benutzten Teile gut reinigen
- * Diese Geräte sind nicht dafür geeignet, durch eine separate Schaltuhr oder ein separates Fernsteuerungssystem in Betrieb gesetzt zu werden.
- * Stellen Sie ihr Gerät nie auf eine heiße Fläche oder in die Nähe einer Flamme.
- * Lassen Sie Ihr Gerät nicht am Strom angeschlossen, wenn es nicht benutzt wird.
- * Immer den Stecker ziehen, bevor Sie das Gerät zusammensetzen, auseinandernehmen oder reinigen.
- * Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt in Betrieb stehen.
- * Das Gerät nicht in einem beengten Raum in Betrieb setzen.
- * Kein Einzelteil des Gerätes darf in die Mikrowelle gestellt werden.
- * Aus Sicherheitsgründen sollten Sie Ihr Gerät nicht an einem der Witterung

oder Feuchtigkeit ausgesetzten Ort benutzen oder aufbewahren.

- * Das Gerät nie im Freien benutzen.
- * Das Gerät darf nicht für einen anderen als seinen ursprünglichen Bestimmungszweck benutzt werden.
- * **WARNUNG:** Verletzungsgefahr durch unsachgemäßen Gebrauch des Produkts.
- * Benutzen Sie Ihr Gerät nicht, wenn es schadhaft ist, sondern wenden Sie sich an den Kundendienst von **LAGRANGE**.
- * Benutzen Sie aus Sicherheitsgründen nur die für Ihr Gerät bestimmten

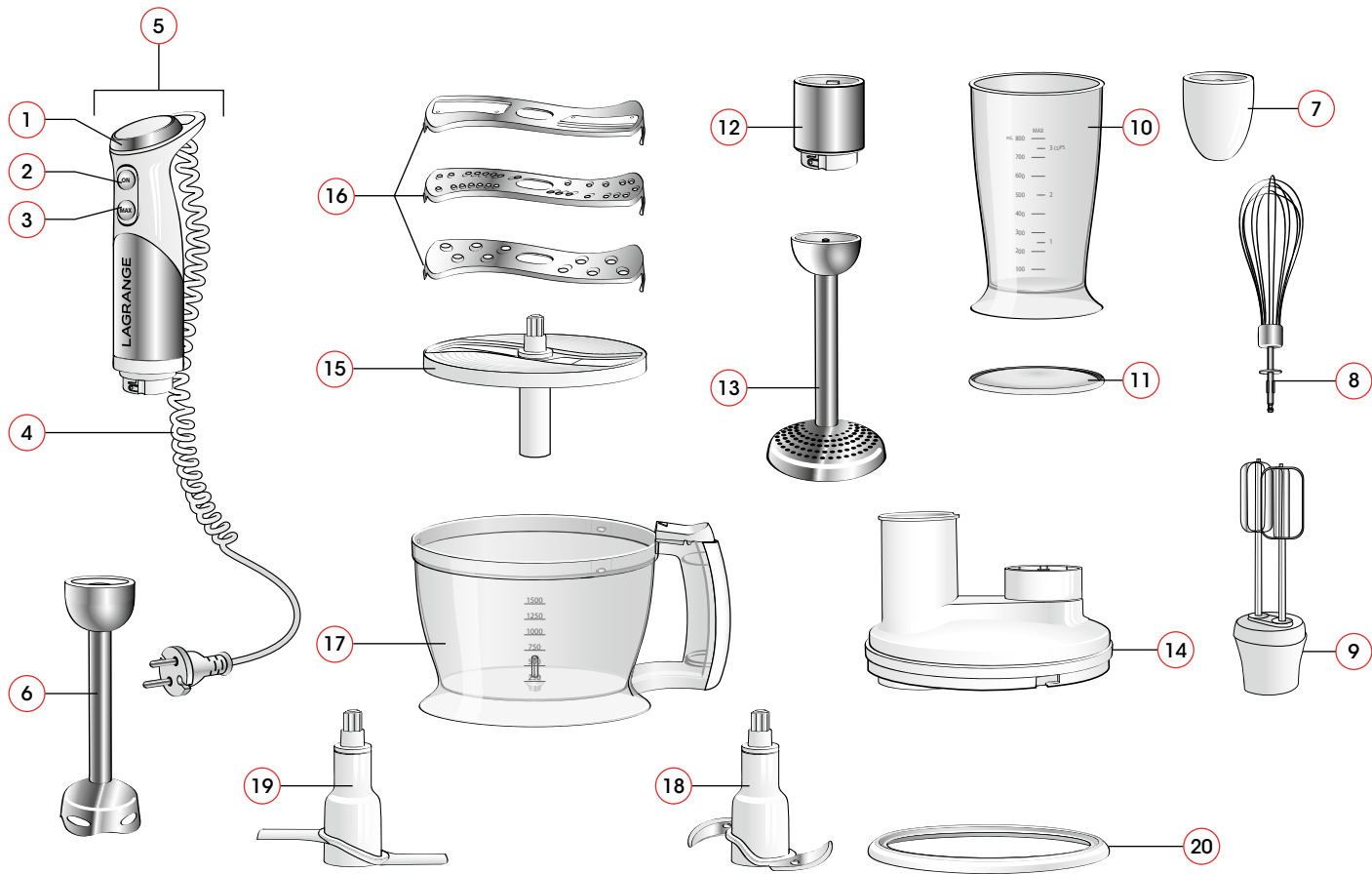
Zubehör- und Ersatzteile
LAGRANGE.

- * Achtung, bevor Sie Zubehörteile einsetzen oder entfernen und bevor Sie die Messer berühren, unbedingt immer den Stecker ziehen.
- * Um Verletzungen und die Beschädigung Ihres Gerätes zu vermeiden, niemals Ihre Finger oder irgendeinen Gegenstand in Messernähe bringen, wenn der Stabmixer in Betrieb steht.
- * **Die Messer sind sehr scharf, Vorsicht beim Berühren, damit Sie sich nicht verletzen.**
- * Bevor Sie den Mixstab aus der Zubereitung nehmen, immer erst

warten, bis der Motor vollkommen still steht.

- * Um Spritzer zu vermeiden, den Mixstab senkrecht halten.
- * Achtung, Ihren Stabmixer nicht länger als eine Minute, bei festen oder dicken Zutaten höchstens 10 Sekunden lang ununterbrochen arbeiten lassen. Der Rührbesen darf bis zu 2 Minuten ununterbrochen arbeiten. Das Gerät nach der Benutzung gut abkühlen lassen. Durch diese Maßnahme lässt sich eine Überhitzung des Gerätes vermeiden und eine höhere Lebensdauer erreichen.

- * Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch und vergleichbare Anwendungen bestimmt, wie:
 - die Kochecken für das Personal von Geschäften, Büros und ähnliche Arbeitsplatzumgebungen;
 - Bauerhöfe;
 - die Benutzung durch Kunden in Hotels, Motels und anderen wohnungsähnlichen Umgebungen;
 - Gästezimmerähnliche Umgebungen.
- * Informationen zum Reinigen der Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, finden Sie im Abschnitt «Pflege».



Stabmixer Mix Pro
Type 619

BESCHREIBUNG DES GERÄTS

1. Drehzahlwähler
2. Knopf ON
3. Knopf MAX
4. Verdrillte Geräteschnur
5. Motoreinheit
6. Mixstab
16. 3 Schneidbleche: Hobel – feine Raspel – grobe Raspel
17. Schüssel der Küchenmaschine
18. Metallmesser des Hackers
19. Kunststoffmesser (Kneteinsatz) des Hackers
20. Rutschfester Untersatz

Je nach Modell

7. Mitnehmer
8. Rührbesen aus Metall
9. Handmixer
10. Becher
11. Deckel des Bechers
12. Pürierstabträger
13. Pürierstab
14. Deckel der Küchenmaschine
15. Schneidblechträger

MERKMALE

- * Drehzahlwähler
- * Knopf MAX (= Turbo)
- * Metallstab 4 Messer
- * Leistung: 1000W - 230V - 50Hz
- * Het gebruikte snoer is een H03VVH2-F 2x0,75 mm²

Je nach Modell

- * Rührbesen aus Metall
- * Handmixer
- * Becher mit Deckel – Inhalt 800 mL
- * Pürierstab aus Edelstahl
- * Hacker – Inhalt 1250 mL
- * Messer des Hackers aus Metall und aus Kunststoff
- * 3 Schneidbleche: Hobel, feine Raspel und grobe Raspel

Diese Geräte erfüllen die Richtlinien 2014/35/EU, 2014/30/EU, WEEE 2012/19/EU, RoHS 2011/65/EU, 2015/863/EU und die Verordnung über Lebensmitteltauglichkeit 1935/2004/EG.

UMWELT

Umweltschutz – RICHTLINIE 2012/19/EU

Zum Schutz der Umwelt und unserer Gesundheit müssen für die Entsorgung ausgedienter Elektrogeräte präzise Regeln beachtet werden, die jeden betreffen, sowohl Händler als auch Benutzer.



Deshalb darf Ihr Gerät, wie das Symbol auf dem Geräteschild anzeigt, auf keinen Fall in eine öffentliche oder private Abfalltonne für Hausmüll entsorgt werden.

Zur Entsorgung sind Sie dafür verantwortlich, dass Ihr Gerät an einer öffentlichen Sammelstelle zum Recyceln von elektrischen oder elektronischen Geräten abgegeben wird. Hinweise in Bezug auf Sammel- und Recyclingstellen für ausgediente Geräte erhalten Sie bei den örtlichen Ämtern Ihrer Region, bei den Müllabfuhrdiensten oder in dem Geschäft, in dem Sie Ihr Gerät gekauft haben.

INBETRIEBNAHME UND BENUTZUNG

ERSTMALIGE BENUTZUNG

- * Beim Auspacken des Gerätes darauf achten, dass alle Verpackungs- und Stützteile sowie die Beutel und Verpackungsetiketts sorgfältig entfernt werden.
- * Kontrollieren Sie, ob alle Einzel- und Zubehörteile ausnahmslos vorhanden sind.
- * Reinigen sie vor Benutzung Ihres Gerätes die Verbindungselemente und Zubehörteile mit Wasser und Reinigungs- oder Spülmittel.
- * Spülen Sie ab und trocknen Sie sorgfältig alle Einzel- und Zubehörteile. *Siehe Abschnitt Pflege.*

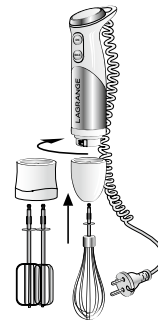
ZUSAMMENSETZEN UND INBETRIEBNAHME DES STABMIXERS

- * Der Stabmixer kann zum Mixen und Mischen von Soßen, Suppen, Babynahrung, Eierkuchenteig, Milkshakes, Mayonnaise usw. benutzt werden
- * Zum Zusammensetzen des Stabmixers den Mixstab auf seinen Träger und dann bis zur Verriegelung auf die Motoreinheit schrauben.
- * Den Mixstab tief in die zu mischenden Zutaten eintauchen und zum Einschalten.
- * Achtung, um Spritzgefahr zu vermeiden, den Stab gerade halten.
- * Achtung, die zu mischenden Zutaten dürfen nicht zu fest sein.



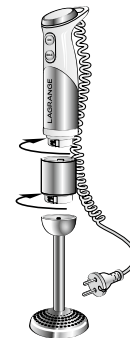
ZUSAMMENSETZEN UND INBETRIEBNAHME DES RÜHRBESENS UND HANDMIXER (JE NACH MODELL)

- * Der Rührbesen darf nur zum Schlagen von Schlagsahne oder Eischnee benutzt werden. Er kann außerdem zum Aufschlagen sehr flüssiger Zubereitungen dienen.
- * Zum Zusammensetzen des Rührbesens den Metallbesen in den Mitnehmer einsetzen und diesen bis zur Verriegelung auf die Motoreinheit schrauben.
- * Den Rührbesen tief in die zu schlagenden Zutaten eintauchen und zum Einschalten.



ZUSAMMENSETZEN UND INBETRIEBNAHME DES PÜRIERSTABS (JE NACH MODELL)

- * Mit dem Pürierstab lassen sich Kartoffeln oder Möhren zu Brei zerdrücken.
- * Achtung, um Ihr Gerät nicht zu beschädigen, müssen die Nahrungsmittel gar gekocht sein.
- * Zum Zusammensetzen das Stabende bis zur Verriegelung auf die Motoreinheit schrauben.
- * Den Pürierstab in eine große Schüssel mit den vorher gekochten Möhren oder Kartoffeln tauchen.
- * Dann das Gerät einschalten.
- * Den Pürierstab im Brei auf und ab bewegen, bis das gewünschte Ergebnis erreicht ist.
- * Wenn der Brei fertig ist, das Gerät ausschalten.
- * Um die Reinigung zu erleichtern, können die Klingen entfernt werden, indem das weiße Teil unter dem Kartoffelstampfer im Uhrzeigersinn abgeschraubt wird.

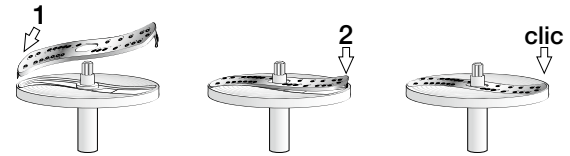


ZUSAMMENSETZEN UND INBETRIEBNAHME DER SCHÜSSEL (JE NACH MODELL)

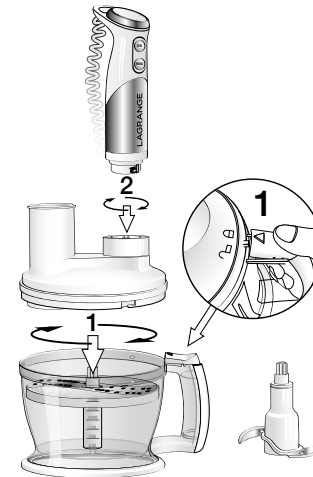


HOBEL / FEINE UND GROBE RASPEL

- * Das Schneidblech wird auf dem Schneidblechträger eingesetzt und dient zum Raspeln bzw. Hobeln einer Zubereitung von 500g. Mit dem „Hobel“ können Kartoffeln für einen Auflauf, Möhren, Salatgurken usw. in Scheiben geschnitten werden. Mit den „Raspeln“ lassen sich Möhren oder Sellerie in unterschiedlichen Dicken zu Salat raspeln, es kann auch Käse zum Bestreuen eines Auflaufs oder zum Vorbereiten eines Käsefondues gerieben werden.
- * Zum Zusammensetzen eine Seite des Schneidblechs in den Schneidblechträger einfügen, dann auf die andere Seite drücken, damit das Blech einrastet. Vorsicht, verletzen Sie sich nicht beim Einsetzen der Schneidbleche, denn sie sind sehr scharf.



- * Anschließend den Schneidblechträger in die Schüssel der Küchenmaschine stellen, den Deckel aufsetzen und verriegeln, und die Motoreinheit des Mixers auf den Adapter der Deckeloberseite schrauben, bis er verriegelt ist.

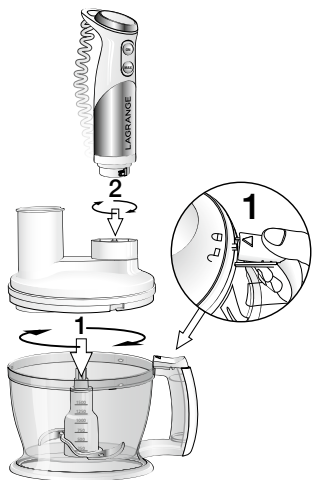


- * Das Gerät einschalten und die Lebensmittel langsam durch die Öffnung im Deckel einschieben, ohne Ihre Finger oder ein Küchengerät in die Öffnung hineinragen zu lassen.

- * Nach Benutzung den Motor ausschalten und immer den Stecker ziehen und das Gerät auseinander nehmen, dabei aufpassen, dass Sie sich nicht an dem Metallmesser schneiden.

METALLMESSER / KUNSTSTOFFMESSER (KNETEINSATZ)

- * Mit dem Metallmesser können feste Lebensmittel gehackt werden: Zwiebeln, Kräuter, Knoblauch, Mandeln... Achtung, nicht zu harte Lebensmittel zerkleinern wie Eiswürfel, Kaffeebohnen, Muskatnüsse...
- * Mit dem Kunststoffmesser lassen sich Teige kneten: Knetteig, Mürbeteig, Brotteig, Brioche-Teig...
- * Zum Zusammensetzen das Messer auf den Schüsselboden stellen, den Deckel verriegeln, die Motoreinheit auf den Adapter auf der Deckeloberseite schrauben, bis er verriegelt ist.



- * Das Gerät einschalten, und die Lebensmittel durch die Öffnung im Deckel langsam einfüllen, ohne Ihre Finger oder ein Küchengerät in die Öffnung hineinragen zu lassen.
- * Während des Betriebs mit der einen Hand die Motoreinheit, mit der anderen Hand die Schüssel der Küchenmaschine festhalten.
- * Nach Benutzung den Motor ausschalten und immer den Stecker ziehen und das Gerät auseinander nehmen, dabei aufpassen, dass Sie sich nicht an dem Metallmesser schneiden.

PFLEGE

ACHTUNG:

Die Motoreinheit und den Stecker des Gerätes auf keinen Fall in Wasser tauchen oder im Geschirrspüler reinigen.

Die Kunststoffteile nicht mit aggressiven oder scheuernden Tüchern oder Mitteln bearbeiten, um den Kunststoff und seinen Glanz zu erhalten.

* Vor Reinigung des Gerätes immer den Stecker ziehen.

* Das Gerät vollkommen auseinander nehmen.

N.B. Für eine gründliche Reinigung lässt sich das Messer des Pürierstabs abnehmen.

* Reinigen Sie die Motoreinheit mit einem feuchten Tuch. Benutzen Sie für seine Reinigung auf keinen Fall Kratzschwämme oder Scheuermittel.

* Die Zubehörteile sind spülmaschinenfest.
N.B. Achten Sie dabei darauf, dass die Messerseiten nach oben stehen, damit sich kein Wasser darin sammelt.

REZEPTE

MAYONNAISE

Zutaten: Eigelb – 10cl Sonnenblumenöl – 1 Esslöffel Senf – 1 Schuss Essig (nach Geschmack) – Salz – Pfeffer.

Zubereitung: Eigelb und Senf in die mitgelieferte Schüssel füllen, benutzen Sie den Saugring, um sie auf dem Tisch zu befestigen. Tauchen Sie das Gerät mit seinem Zubehör Rührbesen in die Schüssel und schalten Sie das Gerät ein. Langsam das Öl hinzufügen. Zum Schluss salzen, pfeffern und einen Schuss Essig hinzufügen. Anstelle des Rührbesens kann auch der Mixstab benutzt werden. Dann wird die Mayonnaise fester

CRÊPE-TEIG

Zutaten (für ca. 12 Crêpes): 250g Mehl – 2 Eier – 3 Esslöffel Zucker – 25g geschmolzene Butter – 1/2 Kaffeelöffel Salz – 3 Esslöffel Öl – 1 Esslöffel Rum – 1/2 Liter Milch.

Zubereitung: Mehl und Eier in die Schüssel füllen. Zucker, Salz, geschmolzene Butter, Milch und Rum hinzufügen. Den Mixstab in die Zutaten tauchen und das Gerät einschalten. Wenn der Teig glatt ist, mindestens eine halbe Stunde ruhen lassen.

MÜRBETEIG

Zutaten: 250g Mehl – 125g Butter, 1 Prise Salz – 5cl Wasser.

Zubereitung: Mehl, Salz und die in Stücke geschnittene Butter in die Schüssel mit dem Kneteinsatz füllen. Das Gerät einschalten und durch die Öffnung im Deckel das Wasser hinzufügen. Kneten lassen. Wenn der Teig eine Kugel bildet, das Gerät ausschalten. Den Teig vor dem Ausrollen eine Stunde kühl stellen.

ALLGEMEINE GARANTIEBEDINGUNGEN

Garantien für elektrische Haushaltsgeräte von LAGRANGE

Für das Gerät gilt eine Garantie von **zwei Jahren**.

Ein zusätzliches Jahr Garantie erhalten Sie kostenlos, wenn Sie sich auf der Internetseite **LAGRANGE** (www.lagrange.fr) registrieren. Die Garantie umfasst Ersatzteile und Arbeitskosten und deckt alle Fertigungsmängel ab. Ausgeschlossen von der Garantie sind Beschädigungen in Folge einer unsachgemäßen Verwendung oder Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung sowie Sturzbeschädigungen.

DIESE GARANTIE GILT NUR BEI PRIVATEM GEBRAUCH. SIE GILT IN KEINEM FALL BEI PROFESSIONELLEM ODER SEMIPROFESSIONELLEM GEBRAUCH.

Die gesetzliche Gewährleistungspflicht des Verkäufers schließt in keiner Weise die vom Hersteller zu leistende gesetzliche Gewährleistungspflicht für versteckte Mängel gemäß Art. 1641 bis 1649 des französischen Zivilgesetzbuchs (Code Civil) aus.

Wenden Sie sich bei einer Störung an Ihren Händler.

Tritt innerhalb von acht Tagen nach dem Kauf ein technischer Defekt auf, wird das Gerät ersetzt.

Nach Ablauf dieser Frist werden die Geräte vom **LAGRANGE**-Kundendienst repariert.

Um diese Garantie in Anspruch nehmen zu können, muss der Anwender eine Rechnungskopie mit Kaufdatum des Geräts vorlegen.

Verfügbarkeit der Ersatzteile

Gemäß Artikel L 111-2 des französischen Verbraucherschutzgesetzes (Code de la Consommation) beträgt die Verfügbarkeit der Ersatzteile, die wir für ein reparierbares Produkt vorsehen, fünf Jahre ab Herstellungsdatum. Diese Verfügbarkeit wird jedoch nur in dem Land, in dem das Produkt gekauft wurde, garantiert.

Rücksendekosten

Nach Ablauf des ersten Jahres, für das die Händlergarantie besteht, tragen Sie nur die Rücksendekosten an das Werk, die Rücksendung an Sie erfolgt schnellstmöglich auf unsere Kosten.

Bei Fragen zu unseren Produkten können Sie sich unter folgender Adresse an uns wenden:

LAGRANGE

Service consommateurs

17, chemin de la Plaine

ZA Les Plattes

CS30228

69390 VOURLES

Frankreich

E-mail : conso@lagrange.fr

LAGRANGE[®]

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

www.lagrange.fr

