

POWER MIXER PRO TYP/TYPE/TIPO 830

SINCE 1908

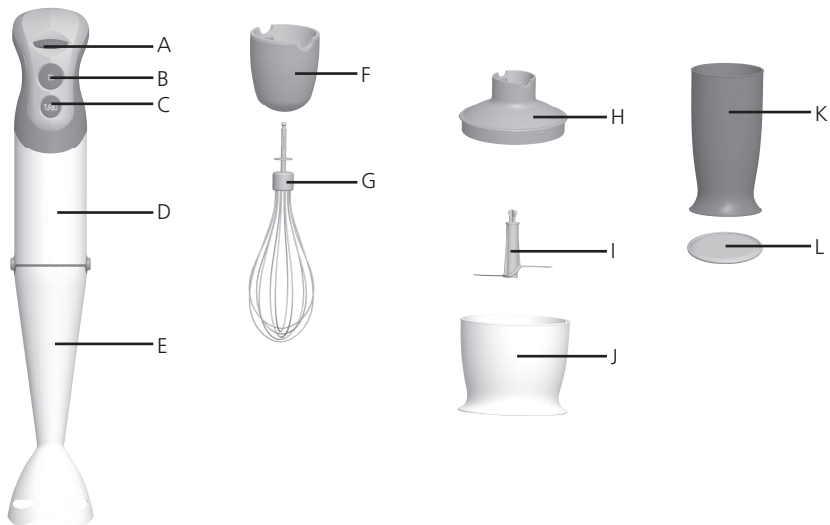
Solis

Bedienungsanleitung
Mode d'emploi
Istruzioni per l'uso
User Manual
Gebruiksaanwijzing



BESCHREIBUNG DER TEILE:

- A. Geschwindigkeitsregler
- B. Ein-/Aus-Schalter
- C. TURBO-Taste
- D. Motorteil
- E. Pürierstab
- F. Schneebesenhalterung
- G. Schneebesen
- H. Deckel des Hackbehälters
- I. S-förmiges Messer
- J. Hackbehälter (500 ml)
- K. Mix- und Messbecher (800 ml)
- L. Deckel

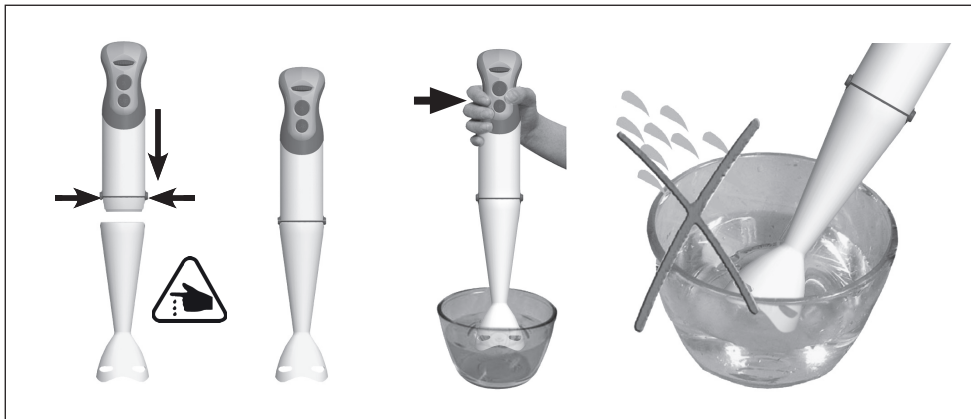


WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Verwendung von elektrischen Geräten – vor allem aber nicht nur in der Gegenwart von Kindern – sind folgende Vorsichtsmassnahmen zu beachten:

1. Lesen Sie vor Gebrauch die gesamte Bedienungsanleitung.
2. Heben Sie die Bedienungsanleitung auf und übergeben Sie sie im Fall einer Weitergabe des Gerätes dem neuen Besitzer.
3. Um einen Stromschlag zu vermeiden, dürfen weder der Mixer noch das Stromkabel in Kontakt mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten kommen.
4. Ziehen Sie vor dem Auseinandernehmen, Zusammensetzen oder Reinigen des Geräts immer den Netzstecker.
5. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Kabel oder Netzstecker beschädigt sind oder das Gerät anderweitige Störungen aufweist, heruntergefallen oder sonstwie beschädigt ist. Geben Sie das Gerät bei SOLIS oder bei einer von SOLIS autorisierten Servicestelle ab, um es prüfen, reparieren oder mechanisch und elektrisch instandstellen zu lassen.
6. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
7. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Tisch- oder Arbeitsplattenkante hängen und nicht mit heissen Oberflächen, einschliesslich Herd, in Berührung kommen.
8. **Die Messer sind sehr scharf. Gehen Sie mit äusserster Vorsicht damit um.**
9. Prüfen Sie vor der Inbetriebnahme, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.
10. Schliessen Sie das Gerät nicht an die Stromversorgung an, bevor es nicht vollständig zusammengebaut ist. Ziehen Sie vor dem Auseinandernehmen und vor dem Entfernen des Messers immer zuerst den Netzstecker.
11. Kinder dürfen den Mixer nicht unbeaufsichtigt benutzen.
12. Motorteil, Kabel und Netzstecker dürfen nicht nass werden.
13. Verwenden Sie das Gerät nicht mit heissen Lebensmitteln.
14. Das Gerät ist für die Verarbeitung von haushaltsüblichen Mengen konzipiert.
15. Kurzzeitbetrieb. Betreiben Sie das Gerät nicht länger als eine Minute. Harte Lebensmittel dürfen nicht länger als 10 Sekunden zerkleinert werden.
16. Nach Betätigen des Ein-/Aus-Schalters können Sie über den Regler die gewünschte Geschwindigkeit einstellen. Die TURBO-Taste arbeitet mit einer vorgegebenen Geschwindigkeit, die nicht geändert werden kann.
17. Ziehen Sie immer den Netzstecker, wenn das Gerät unbeaufsichtigt ist, auseinandergenommen, zusammengesetzt oder gereinigt wird.
18. Bei unsachgemäsem Gebrauch besteht erhebliche Verletzungsgefahr.
19. Seien Sie beim Umgang mit den scharfen Messern, beim Entleeren des Gefässes und beim Reinigen äusserst vorsichtig.
20. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Zubehör austauschen oder sich den im Betrieb beweglichen Teilen nähern.
21. Kinder oder Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten dürfen dieses Gerät nicht benutzen, es sei denn sie werden durch eine für Ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt.
22. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
23. Nehmen Sie keine Änderungen am Gerät, am Kabel, Stecker oder am Zubehör vor.
24. Fassen Sie während des Zerkleinerungsvorgangs nicht in den Behälter und führen Sie keine Werkzeuge ein, um ernsthafte Verletzungen oder die Beschädigung des Geräts zu vermeiden. Zum Entleeren kann ein Schaber benutzt werden, aber nur, wenn das Gerät still steht.

SO VERWENDEN SIE DEN STABMIXER



Der Stabmixer eignet sich hervorragend für die Zubereitung von Dips, Saucen, Mayonnaise, Babynahrung, Mischgetränken und Milchshakes.

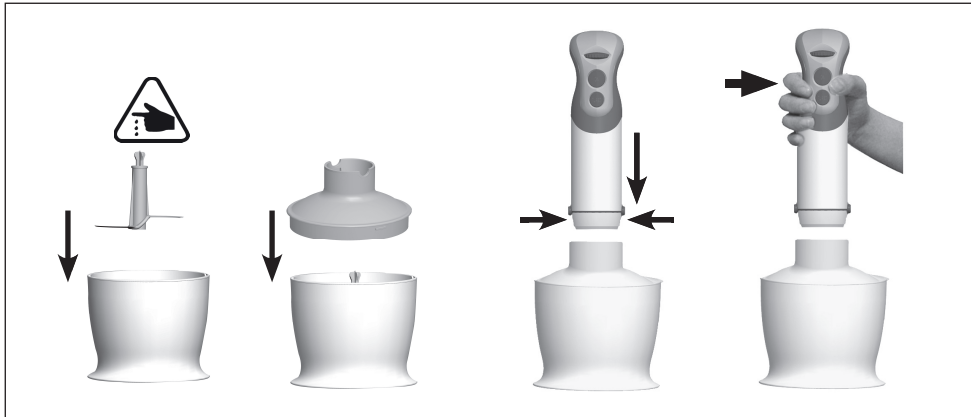
1. Setzen Sie den Pürierstab auf das Motorteil bis er einrastet.
2. Halten Sie den Stabmixer in das Gefäß. Stellen Sie die Geschwindigkeit über “-” und “+” ein und betätigen Sie den Ein-/Aus-Schalter oder die TURBO-Taste, um das Gerät zu starten.
3. Lösen Sie den Pürierstab nach Gebrauch vom Motorteil indem Sie die beiden seitlich angebrachten Knöpfe gleichzeitig hineindrücken. Sie können den Stabmixer im Mix- und Messbecher oder jedem anderen Gefäß verwenden.
4. Verwenden Sie den Stabmixer nicht länger als 1 Minute.
5. Vorsicht: Die Messer sind sehr scharf!
6. Vorsicht: Zerkleinern Sie Nahrungsmittel nie ohne die Zugabe von Flüssigkeit!
7. Ziehen Sie nach Gebrauch immer den Netzstecker.

Wir empfehlen den Einsatz eines Fehlerstromschutzschalters (FI-Sicherheitsschalter), um einen zusätzlichen Schutz bei der Verwendung von elektrischen Geräten zu gewährleisten.

Es ist ratsam, einen Sicherheitsschalter mit einem Nennfehlerbetriebsstrom von maximal 30 mA zu verwenden. Fachmännischen Rat erhalten Sie bei Ihrem Elektriker.

Das Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch und nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet.

SO VERWENDEN SIE DEN HACKBEHÄLTER

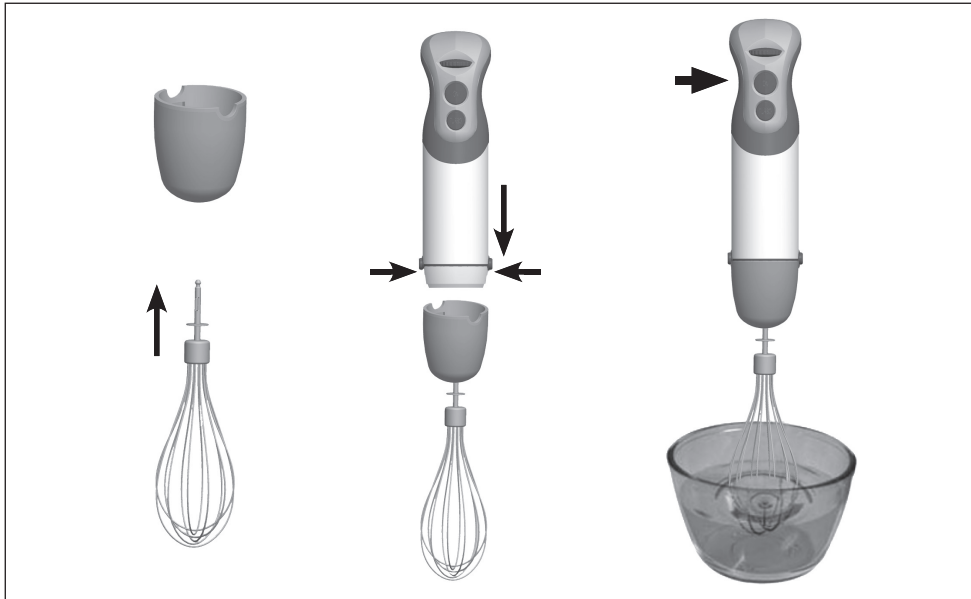


1. Der Hackbehälter eignet sich hervorragend für das Zerkleinern von festen Lebensmitteln, wie Fleisch, Käse, Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Karotten, Nüssen, Mandeln, Trockenpflaumen etc.
2. Zerkleinern Sie keine extrem harten Lebensmittel, wie Eiswürfel, Muskatnüsse, Kaffeebohnen oder Getreide.

Vor dem Zerkleinern ...

1. Entfernen Sie vorsichtig die Plastikabdeckung vom Messer. **Vorsicht: Die Klinge ist sehr scharf!** Fassen Sie das Messer immer nur am oberen Kunststoffteil an.
2. Stecken Sie das Messer auf den Stift in der Mitte des Zerkleinerungsgefäßes. Drücken Sie das Messer nach unten bis es im Gefäß einrastet. Stellen Sie das Gefäß immer auf die rutschfeste Unterlage.
3. Geben Sie die Lebensmittel in das Gefäß.
4. Setzen Sie den Deckel auf das Gefäß und drehen Sie ihn nach rechts bis zum Anschlag.
5. Setzen Sie das Motorteil in den Deckel des Gefäßes ein bis es einrastet.
6. Wählen Sie die Geschwindigkeit über "-" und "+" und betätigen Sie den Ein-/Aus-Schalter oder die TURBO-Taste, um den Zerkleinerungsvorgang zu starten. Halten Sie während des Zerkleinerns das Motorteil mit einer Hand und das Gefäß mit der anderen Hand fest.
7. Lösen Sie nach Gebrauch das Motorteil vom Gefäß, indem Sie die beiden seitlich angebrachten Knöpfe gleichzeitig hineindrücken.
8. Nehmen Sie dann den Deckel vom Gefäß ab.
9. Entnehmen Sie das Messer mit äußerster Sorgfalt.
10. Entnehmen Sie die zerkleinerten Lebensmittel aus dem Gefäß.
11. Verarbeiten Sie harte Lebensmittel nicht länger als 10 Sekunden.

SO VERWENDEN SIE DEN SCHNEEBESEN

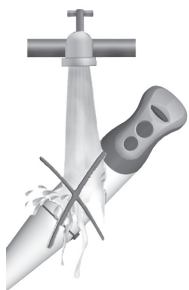


Verwenden Sie den Schneebesen nur zum Schlagen von Sahne, Eiweiss oder zum Mischen von Biskuitmasse oder Fertigdesserts.

1. Stecken Sie den Schneebesen in die Halterung und setzen Sie diese auf das Motorteil, bis sie einrastet.
2. Halten Sie den Schneebesen in das Gefäss. Wählen Sie die Geschwindigkeit über "-" und "+" und betätigen Sie den Ein-/Aus-Schalter oder die TURBO-Taste, um zu starten.
3. Verwenden Sie den Schneebesen nicht länger als 1 Minute.
4. Lösen Sie die Halterung nach dem Gebrauch vom Motorteil indem Sie die beiden seitlich angebrachten Knöpfe hineindrücken. Ziehen Sie dann den Schneebesen aus der Halterung.

REINIGUNG

Reinigen Sie das Motorteil, die Schneebesenhalterung und den Deckel des Hackbehälters nur mit einem feuchten Tuch. **Tauchen Sie das Motorteil nicht in Wasser ein!**



1. Der Pürierstab und der Schneebesen sind spülmaschinenfest. Nach Verarbeitung von sehr salzhaltigen Lebensmitteln empfiehlt es sich, das Messer sofort abzuspülen.
2. Achten Sie darauf, nicht zu viel Spülmittel oder Entkalker in die Spülmaschine zu geben.
3. Beim Verarbeiten von farbstoffreichen Lebensmitteln können sich die Kunststoffteile verfärben. Reiben Sie diese Teile mit Pflanzenöl ab, bevor Sie sie in die Spülmaschine legen.
4. Die Messer sind sehr scharf. Lassen Sie deshalb beim Umgang äusserste Vorsicht walten.
5. Ziehen Sie vor dem Reinigen den Netzstecker.

VERARBEITUNGSHINWEISE (FÜR DEN HACKBEHÄLTER)

Füllgut	Maximale Menge	Zerkleinerungszeit	Vorbereitung
Fleisch	250 g	8 sec	1-2 cm
Kräuter	50 g	8 sec	–
Nüsse	100 g	8 sec	–
Käse	100 g	5 sec	1-2 cm
Brot	80 g	5 sec	2 cm
Zwiebeln	150 g	8 sec	2 cm
Biskuit	150 g	6 sec	2 cm
Obst	200 g	6 sec	1-2 cm
Mehl	–	–	–
Wasser	–	–	–
Hefe	–	–	–
Zucker	–	–	–
Salz	–	–	–

Entsorgung



EU 2002/96/EC

Hinweise zur ordnungsgemässen Entsorgung des Produkts gemäss EU-Richtlinie 2002/96/EC

Das Gerät darf nach Gebrauch nicht als normaler Haushaltsabfall entsorgt werden. Es muss zu einer örtlichen Abfallsammelstelle oder einem Händler gebracht werden, der es fachgerecht entsorgt. Die getrennte Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten vermeidet im Gegensatz zur nicht fachgerechten Entsorgung mögliche negative Folgen für Umwelt und Gesundheit und ermöglicht die erneute Nutzung und Rezyklierung der Komponenten mit bedeutenden Energie- und Rohstoffeinsparungen. Um die Verpflichtung zur ordnungsgemässen Entsorgung des Geräts deutlich hervorzuheben, ist es mit dem Symbol eines durchgestrichenen Abfallcontainers gekennzeichnet.

Solis behält sich das Recht vor, jederzeit technische und optische Veränderungen sowie der Produktverbesserung dienliche Modifikationen vorzunehmen.



SOLIS HELPLINE:

044 874 64 14

(Nur für Kundinnen und Kunden in der Schweiz)

Dieser Artikel zeichnet sich durch Langlebigkeit und Zuverlässigkeit aus. Sollte aber trotzdem einmal eine Funktionsstörung auftreten, rufen Sie uns einfach an. Oftmals lässt sich nämlich eine Panne mit dem richtigen Tipp oder Kniff unkompliziert und einfach wieder beheben, ohne dass Sie das Gerät gleich zur Reparatur einschicken müssen. Wir stehen Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite.

**800
Watt**

Kraftvolle
800 Watt Leistung



Stufenlose Geschwindig-
keitsregulierung



Turbo-Taste



Hygienischer Edelstahl

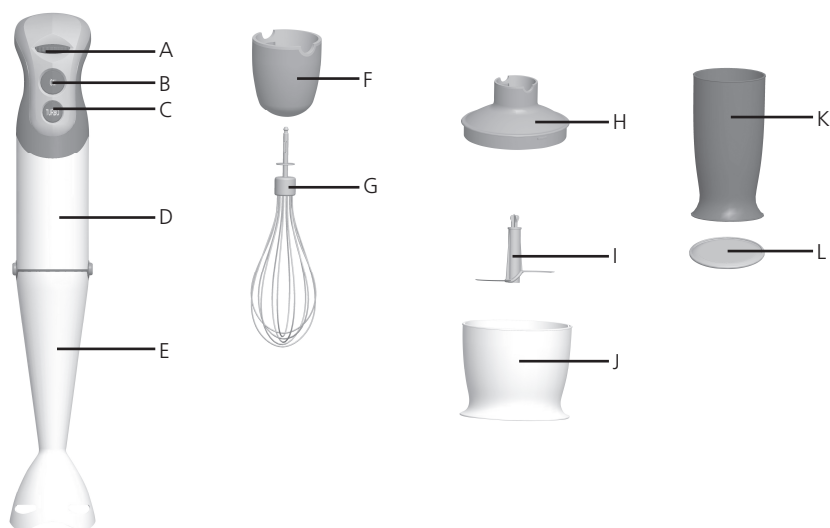


Solis of Switzerland AG

Solis-Haus • CH-8152 Glattbrugg-Zürich • Schweiz
Telefon +41 44 874 64 54 • Telefax +41 44 874 64 99
info@solis.ch • www.solis.ch • www.solis.com

DESCRIPTION DES PIÈCES:

- A. Régulateur de vitesse
- B. Bouton de marche/arrêt
- C. Touche TURBO
- D. Bloc moteur
- E. Pied mixeur
- F. Support de fouet
- G. Fouet
- H. Couvercle du bol hachoir
- I. Lame en «S»
- J. Bol hachoir (500 ml)
- K. Verre mesureur (800 ml)
- L. Couvercle

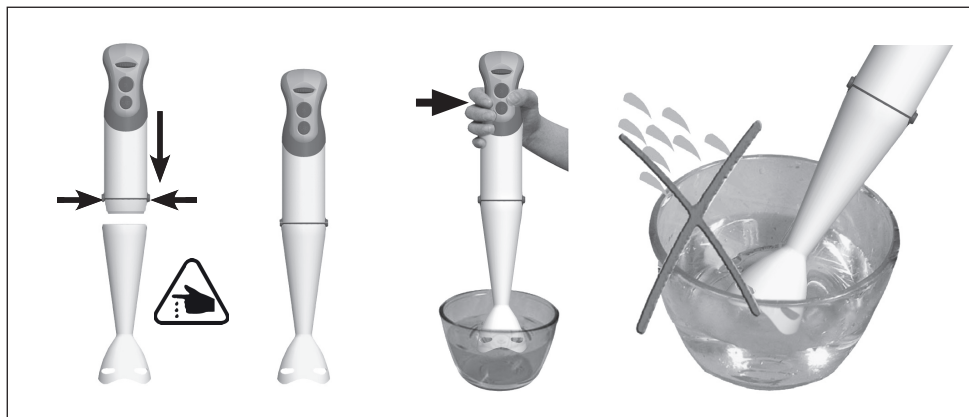


CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

L'utilisation d'appareils électriques – principalement mais pas seulement en présence d'enfants – implique le respect des consignes de sécurité suivantes:

1. Veuillez lire ces instructions en entier avant d'utiliser l'appareil.
2. Conservez le mode d'emploi et remettez-le au nouvel utilisateur en cas de transmission de l'appareil.
3. Pour éviter tout risque de décharges électriques, ne mettez jamais le mixeur ou le fil électrique en contact avec l'eau ou tout autre liquide.
4. Débranchez toujours l'appareil avant toute action de démontage, montage ou nettoyage.
5. N'utilisez pas l'appareil si le fil électrique ou la prise est endommagé(e) ou si l'appareil présente d'autres défauts, est tombé ou a été endommagé de quelque manière que ce soit.
Apportez l'appareil à SOLIS ou à un centre de service agréé par SOLIS afin qu'il puisse être contrôlé, réparé ou remis en état mécaniquement ou électriquement.
6. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
7. Ne laissez pas le fil électrique pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail, ni toucher une surface chaude, y compris le four.
8. **Les lames sont très coupantes. Manipulez-les par conséquent avec la plus grande prudence.**
9. Avant de brancher l'appareil, vérifiez bien que la tension de votre maison correspond à celle indiquée sur l'appareil.
10. Ne branchez pas l'appareil à une prise de courant tant qu'il n'est pas complètement assemblé et débranchez-le toujours avant de le démonter ou de retirer la lame.
11. Les enfants ne doivent pas utiliser le mixeur sans surveillance.
12. Le bloc moteur, le fil électrique et la prise ne doivent pas être mouillés.
13. N'utilisez pas l'appareil avec des aliments brûlants.
14. L'appareil est conçu pour traiter des quantités domestiques normales.
15. Fonctionnement de courte durée. Ne faites pas fonctionner l'appareil plus d'une minute.
Les aliments solides ne doivent pas être hachés plus de 10 secondes.
16. Après avoir actionné le bouton de marche/arrêt, vous pouvez régler la vitesse souhaitée à l'aide du régulateur. La touche TURBO fonctionne à une vitesse prédéfinie qui ne peut être modifiée.
17. Débranchez toujours l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas et avant toute action de démontage, montage ou nettoyage.
18. Toute utilisation incorrecte de l'appareil fait courir un risque important de blessure.
19. Faites preuve de la plus grande vigilance lorsque vous manipulez les lames coupantes, videz le récipient ou nettoyez l'appareil.
20. Eteignez l'appareil et débranchez-le avant de changer les accessoires ou d'approcher les éléments en mouvement lors de l'utilisation.
21. Cet appareil n'est pas destiné à des enfants ou à des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, à moins qu'elles ne soient sous la surveillance d'un adulte responsable de leur sécurité.
22. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
23. N'effectuez aucune modification au niveau de l'appareil, du fil électrique, de la prise ou des accessoires.
24. Ne mettez jamais les mains dans le récipient pendant le hachage et n'introduisez aucun instrument afin d'éviter des blessures graves ou l'endommagement de l'appareil. Pour vider le récipient, un racloir peut être utilisé, mais uniquement lorsque l'appareil est à l'arrêt.

UTILISATION DU MIXEUR PLONGEUR

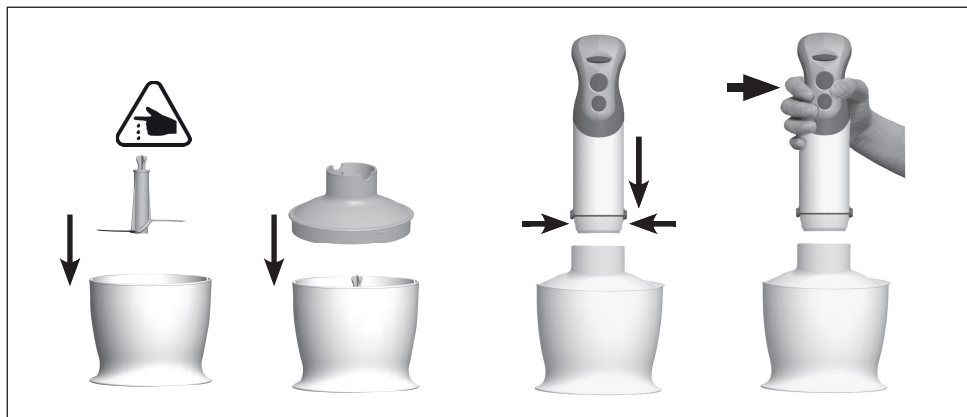


Le mixeur plongeur est parfaitement adapté pour la préparation de soupes, sauces, mayonnaise, aliments pour bébé, boissons mixées et milk-shakes.

1. Installez le pied mixeur sur le bloc moteur jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
2. Maintenez le pied mixeur dans le récipient. Réglez la vitesse à l'aide des touches «-» et «+» et actionnez le bouton de marche/arrêt ou la touche TURBO pour démarrer l'appareil.
3. Après l'utilisation, détachez le pied mixeur du bloc moteur en enfonçant simultanément les deux boutons latéraux. Vous pouvez utiliser le pied mixeur dans le verre mesureur ou tout autre récipient.
4. N'utilisez pas le pied mixeur plus d'une minute.
5. Attention: les lames sont très coupantes!
6. Attention: ne mixez jamais des aliments sans ajout de liquide!
7. Débranchez toujours la fiche secteur de la prise de courant après utilisation.
Nous recommandons l'emploi d'un dispositif de protection à courant différentiel résiduel (commutateur de sécurité FI) pour garantir une protection supplémentaire dans l'emploi d'appareils électriques. Il est conseillé d'employer un commutateur de sécurité avec un courant nominal d'erreur de 30 mA au maximum. Vous trouverez des conseils professionnels chez votre électricien.

Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique et pas à une utilisation professionnelle.

UTILISATION DU BOL HACHOIR

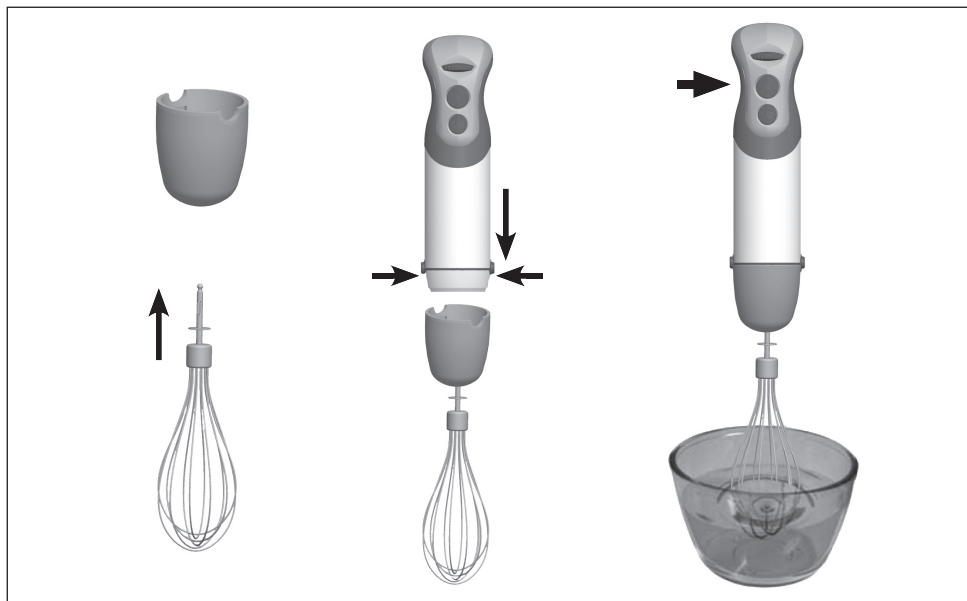


1. Le bol hachoir est parfaitement adapté pour hacher les aliments solides comme la viande, le fromage, les oignons, les fines herbes, l'ail, les carottes, les noix, les amandes, les pruneaux, etc.
2. Ne hachez pas les aliments très durs tels que glaçons, noix de muscade, grains de café ou céréales.

Avant de hacher ...

1. Enlever avec précaution la protection plastique sur la lame. **Attention: la lame est très coupante!** Prenez-la toujours au niveau de la partie supérieure en plastique.
2. Insérez la lame sur l'axe au centre du bol hachoir. Enfoncez-la jusqu'à ce qu'elle s'enclenche dans le bol. Placez toujours le bol sur le socle antidérapant.
3. Mettez les aliments dans le bol.
4. Placez le couvercle sur le bol et faites-le pivoter vers la droite jusqu'à la butée.
5. Placez le bloc moteur sur le couvercle du bol jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
6. Choisissez la vitesse à l'aide des touches «-» et «+» et actionnez le bouton de marche/arrêt ou la touche TURBO pour procéder au hachage. Pendant le fonctionnement, tenez le bloc moteur d'une main et le bol de l'autre main.
7. Après l'utilisation, détachez le bloc moteur du bol en enfonçant simultanément les deux boutons latéraux.
8. Retirez ensuite le couvercle du bol.
9. Retirez la lame avec la plus grande prudence.
10. Retirez les aliments hachés du bol.
11. Ne hachez pas les aliments solides plus de 10 secondes.

UTILISATION DU FOUET

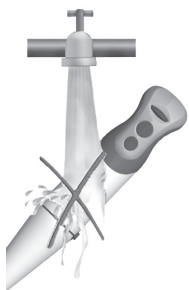


Utilisez le fouet uniquement pour fouetter des crèmes, monter des blancs d'œufs en neige ou mélanger de la pâte à gâteau ou des desserts tout prêts.

1. Insérez le fouet dans le support et placez ce dernier sur le bloc moteur jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
2. Maintenez le fouet dans le récipient. Choisissez la vitesse à l'aide des touches «-» et «+» et actionnez le bouton de marche/arrêt ou la touche TURBO pour commencer.
3. N'utilisez pas le fouet plus d'une minute.
4. Après utilisation, détachez le support du bloc moteur en enfonçant simultanément les deux boutons latéraux. Sortez ensuite le fouet du support.

NETTOYAGE

Nettoyez le bloc moteur, le support de fouet et le couvercle du bol hachoir uniquement à l'aide d'un chiffon humide. **Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau!**



1. Le pied mixeur et le fouet sont résistants au lave-vaisselle. Après avoir haché des aliments très salés, il est recommandé de laver immédiatement la lame.
2. Veillez à ne pas mettre trop de produit de lavage ou de détartrage dans le lave-vaisselle.
3. Lorsque vous mixez des aliments colorés, les pièces en plastique peuvent changer de couleur. Frottez ces pièces avec de l'huile végétale avant de les placer dans le lave-vaisselle.
4. Les lames sont très coupantes. Vous devez donc les manipuler avec la plus grande prudence.
5. Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.

CONSIGNES DE HACHAGE

(POUR LE BOL HACHOIR)

Aliments	Quantité maximale	Temps de hachage	Préparation
Viande	250 g	8 sec	1-2 cm
Fines herbes	50 g	8 sec	–
Noix	100 g	8 sec	–
Fromage	100 g	5 sec	1-2 cm
Pain	80 g	5 sec	2 cm
Oignons	150 g	8 sec	2 cm
Biscuits	150 g	6 sec	2 cm
Fruits	200 g	6 sec	1-2 cm
Farine	–	–	–
Eau	–	–	–
Levure	–	–	–
Sucre	–	–	–
Sel	–	–	–

Elimination



EU 2002/96/EC

Indications sur l'élimination réglementaire du produit conformément à la directive 2002/96/EC

Après usage, l'appareil ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères normales. Vous devez l'apporter dans un centre local de collecte des déchets ou chez un revendeur qui l'éliminera de façon appropriée. Contrairement à une élimination inappropriée, l'élimination séparée des appareils électriques et électroniques permet d'éviter les éventuelles conséquences négatives sur l'environnement et la santé et autorise la réutilisation et le recyclage des composants, ainsi que des économies d'énergie et de matières premières significatives. Afin d'attirer clairement l'attention sur l'obligation d'élimination réglementaire de l'appareil, celui-ci porte un symbole représentant un conteneur à ordures barré.

Solis se réserve le droit d'apporter à tout moment des modifications techniques et de présentation, ainsi que de procéder à des modifications visant à l'amélioration du produit.



SOLIS HELPLINE:

044 874 64 14

(Uniquement pour clientes et clients en Suisse)

Cet article se distingue par sa longévité et sa fiabilité. Si un dysfonctionnement devait tout de même survenir, appelez-nous tout simplement. Il arrive souvent qu'une panne soit facile à réparer sans difficulté grâce au bon conseil et à la bonne astuce, sans que l'appareil ne doive être envoyé chez un réparateur. Nous vous conseillons et vous aidons volontiers.

**800
Watt**

Puissance élevée
de 800 watts



Réglage de vitesse
en continu



Touche turbo



Acier inox hygiénique

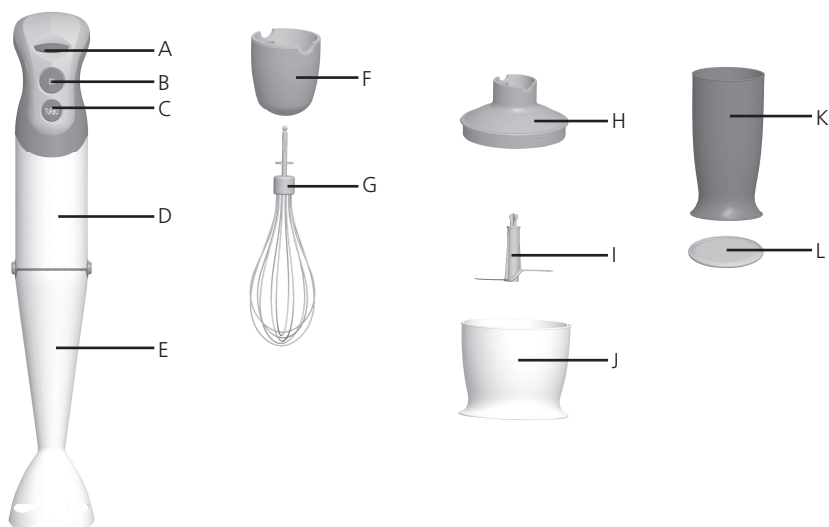


Solis of Switzerland SA

Solis-Haus • CH-8152 Glattbrugg-Zurich • Suisse
Téléphone +41 44 874 64 54 • Téléfax +41 44 874 64 99
info@solis.ch • www.solis.ch • www.solis.com

COMPONENTI:

- A. Regolatore della velocità
- B. Pulsante ON/OFF
- C. Tasto TURBO
- D. Corpo motore
- E. Gambo frullatore
- F. Supporto frusta
- G. Frusta
- H. Coperchio del tritatutto
- I. Lama a S
- J. Recipiente tritatutto (500 ml)
- K. Bicchiere graduato (800 ml)
- L. Coperchio

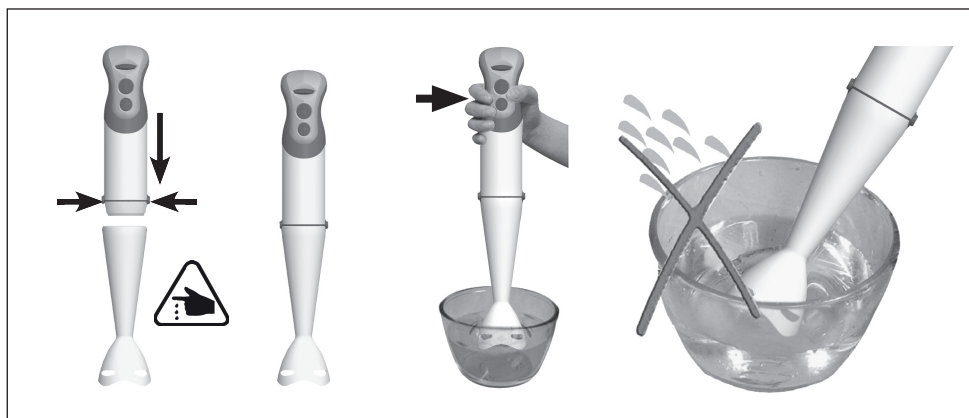


IMPORTANTI INDICAZIONI DI SICUREZZA

Quando si utilizzano apparecchi elettrici – soprattutto, ma non solo, in presenza di bambini – vanno sempre osservate le seguenti precauzioni:

1. Prima dell'uso, leggete con attenzione le istruzioni.
2. Conservate le istruzioni per l'uso con cura e nel caso in cui doveste consegnare l'apparecchio ad altri, allegatele all'apparecchio.
3. Per evitare scosse elettriche, il mixer e il cavo non devono venire a contatto con acqua o altri liquidi.
4. Prima di rimuovere o montare i componenti o procedere alla pulizia staccate sempre la spina.
5. Non utilizzate l'apparecchio se il cavo o la spina sono danneggiati o se l'apparecchio presenta altri tipi di danni o malfunzionamenti o se dovesse cadere. Portatelo a SOLIS o a un punto di assistenza autorizzato SOLIS al fine di sottoporlo ai necessari controlli, riparazioni o regolazioni meccaniche o elettriche.
6. Non utilizzate l'apparecchio all'aperto.
7. Il cavo non deve sporgere dal bordo del tavolo o della superficie di lavoro e non deve entrare in contatto con superfici calde, compreso il forno.
8. **Le lame sono molto affilate e sono quindi da maneggiare con estrema precauzione.**
9. Prima della messa in funzione, verificate che la tensione indicata sull'apparecchio corrisponda alla tensione di rete.
10. Non collegate l'apparecchio alla rete prima di averlo montato completamente.
Prima della rimozione dei componenti o della lama staccate sempre la spina.
11. I bambini non devono utilizzare il mixer privi di sorveglianza.
12. Il corpo motore, il cavo e la spina non devono bagnarsi.
13. Non utilizzate l'apparecchio con alimenti bollenti.
14. L'apparecchio è concepito per la lavorazione di quantità normali.
15. Impiegate a tempo ridotto. Utilizzate l'apparecchio al massimo per un minuto, con alimenti duri al massimo per 10 secondi.
16. Dopo aver attivato il pulsante di accensione e spegnimento (ON/OFF), con il regolatore potete impostare la velocità desiderata. Con il tasto TURBO l'apparecchio funziona a una velocità predefinita che non può essere modificata.
17. Staccate sempre la spina quando l'apparecchio è incustodito, quando vengono rimossi o inseriti i componenti o quando viene pulito.
18. In caso di uso non corretto sussiste un notevole rischio di ferimento.
19. Procedete con estrema precauzione nel maneggiare le lame affilate e durante lo svuotamento e la pulizia del recipiente.
20. Spegnete l'apparecchio e staccate la spina prima di sostituire gli accessori o avvicinarvi a elementi in movimento.
21. L'apparecchio non può essere usato da bambini o persone con capacità fisiche, sensoriali o psichiche ridotte a meno che non siano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza.
22. I bambini devono essere sorvegliati per evitare che giochino con l'apparecchio.
23. Non effettuate modifiche all'apparecchio, al cavo, alla spina o agli accessori.
24. Per evitare gravi ferimenti o danni all'apparecchio, durante l'uso non inserite la mano o utensili nel recipiente. Per svuotare il recipiente può essere utilizzata una spatola, ma solo quando l'apparecchio è fermo.

COME SI IMPIEGA IL FRULLATORE A IMMERSIONE

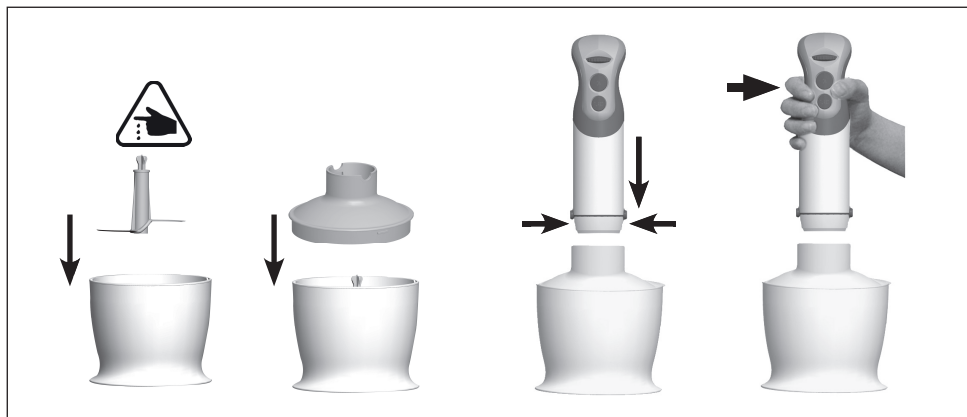


Il frullatore a immersione è ottimamente indicato per la preparazione di salse, maionese, alimenti per neonati, cocktail, frullati e frappè.

1. Montate il gambo frullatore sul corpo motore facendolo innestare.
2. Immergete il frullatore nel recipiente. Regolate la velocità con “-” e “+” e premete il pulsante ON/OFF o il tasto TURBO per attivare l'apparecchio.
3. Dopo l'uso rimuovete il gambo frullatore premendo contemporaneamente i due pulsanti laterali. Il frullatore a immersione può essere usato con l'apposito bicchiere graduato o con qualsiasi altro tipo di recipiente idoneo.
4. Utilizzate il frullatore al massimo per 1 minuto.
5. Attenzione: le lame sono estremamente affilate!
6. Attenzione: non frullate mai alimenti senza aggiungere del liquido!
7. Dopo l'uso staccate sempre la spina dalla presa di rete.
Per una maggiore protezione durante l'impiego di elettrodomestici, vi consigliamo di usare un interruttore di sicurezza per correnti di guasto. È consigliabile utilizzare un interruttore di sicurezza con una corrente di guasto di esercizio nominale di max. 30 mA. Per una consulenza specializzata rivolgetevi al vostro elettricista di fiducia.

L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale.

COME SI IMPIEGA IL TRITATUTTO

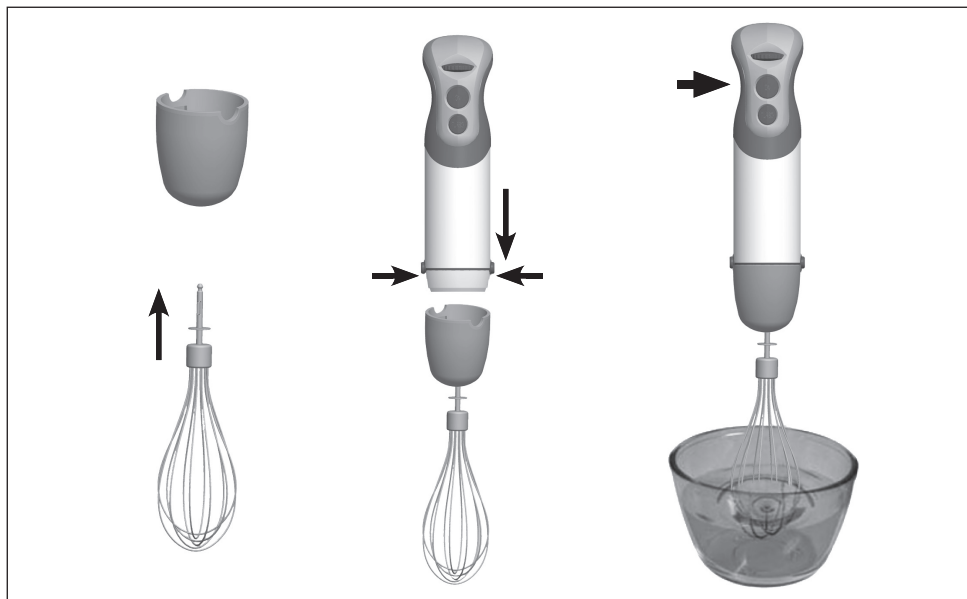


1. Il tritatutto è ottimamente indicato per tritare alimenti solidi quali carne, formaggio, cipolle, erbe, aglio, carote, noci, mandorle, prugne secche ecc.
2. Non tritate alimenti estremamente duri quali cubetti di ghiaccio, noci moscate, chicchi di caffè o grano.

Prima dell'uso ...

1. Rimuovete con cautela la copertura di plastica della lama. **Attenzione: la lama è molto affilata!** Afferratela sempre dal manico di plastica.
2. Inserite la lama sul perno che si trova al centro del recipiente e spingetela verso il basso fino a che non si innesta. Posate sempre il tritatutto sulla base antiscivolo.
3. Inserite gli alimenti nel tritatutto.
4. Posizionate il coperchio sul tritatutto e giratelo verso destra fino all'arresto.
5. Montate il corpo motore sul coperchio facendolo innestare.
6. Selezionate la velocità con "-" e "+" e attivate il pulsante ON/OFF o il tasto TURBO per avviare il tritatutto. Mentre tritate tenete il corpo motore con una mano e il tritatutto con l'altra.
7. Dopo l'uso rimuovete il corpo motore dal tritatutto premendo contemporaneamente i due pulsanti laterali.
8. Togliete il coperchio del tritatutto.
9. Rimuovete la lama con estrema precauzione.
10. Togliete l'alimento tritato dal tritatutto.
11. Tritate gli alimenti duri al massimo per 10 secondi.

COME SI IMPIEGA LA FRUSTA



La frusta va utilizzata solo per montare panna, albume o per mescolare pasta per biscotti o creme.

1. Inserite la frusta nel supporto e montate il supporto sul corpo motore facendolo innestare.
2. Inserite la frusta nel recipiente. Selezionate la velocità con “-” e “+” e attivate il pulsante ON/OFF o il tasto TURBO per avviare la frusta.
3. Utilizzate la frusta al massimo per 1 minuto.
4. Dopo l’uso, staccate il supporto dal corpo motore premendo i due pulsanti laterali. A questo punto togliete la frusta dal supporto.

PULIZIA

Pulite il corpo motore, il supporto della frusta e il coperchio del tritatutto utilizzando un panno umido.

Non immergete il corpo motore in acqua!



1. Il gambo frullatore e la frusta sono resistenti al lavaggio in lavastoviglie. Dopo l'impiego con alimenti molto salati, si consiglia di lavare subito la lama.
2. Fate attenzione a non usare troppo detersivo o decalcificante con la lavastoviglie.
3. Gli alimenti ricchi di coloranti possono macchiare gli elementi in plastica. Prima di metterli nella lavastoviglie passatevi sopra con un panno imbevuto di olio vegetale.
4. Le lame sono molto affilate. Maneggiatele quindi con estrema precauzione.
5. Prima della pulizia staccate la spina.

ULTERIORI INDICAZIONI

PER IL TRITATUTTO

Alimento	Quantità massima	Durata d'impiego tritatutto	Preparazione
Carne	250 g	8 sec	1-2 cm
Erbe	50 g	8 sec	–
Noci	100 g	8 sec	–
Formaggio	100 g	5 sec	1-2 cm
Pane	80 g	5 sec	2 cm
Cipolle	150 g	8 sec	2 cm
Biscotti	150 g	6 sec	2 cm
Frutta	200 g	6 sec	1-2 cm
Farina	–	–	–
Acqua	–	–	–
Lievito	–	–	–
Zucchero	–	–	–
Sale	–	–	–

Smaltimento



EU 2002/96/EC

Istruzioni per lo smaltimento del prodotto conforme alle prescrizioni secondo la direttiva EU 2002/96/EC

Alla fine del ciclo di vita, l'apparecchio non deve essere smaltito insieme ai rifiuti domestici. Lo stesso dovrà essere portato a un centro di raccolta rifiuti locale o a un rivenditore che provvederà al regolare smaltimento. Rispetto a uno smaltimento non conforme, lo smaltimento separato di apparecchi elettrici ed elettronici evita conseguenze negative per l'ambiente e per la salute e consente inoltre il recupero e il riutilizzo di componenti con un risparmio energetico e di materia prima notevole. Per richiamare l'attenzione sull'obbligo di smaltimento regolare dell'apparecchio, lo stesso è contrassegnato con un simbolo di un contenitore di rifiuti barrato.

Solis si riserva il diritto di apportare, in qualsiasi momento, modifiche tecniche ed estetiche nonché modifiche atte a migliorare il prodotto.



SOLIS HELPLINE:

044 874 64 14

(Solo per i clienti in Svizzera)

Questo articolo si contraddistingue per la sua lunga durata ed affidabilità. Se ciononostante dovessero presentarsi dei problemi di funzionamento, ci telefoni. Spesso, un guasto si risolve senza complicazioni e in modo semplice con il consiglio o lo stratagemma giusti senza dovere spedire subito l'apparecchio per ripararlo. Siamo a Sua disposizione per consigli ed aiuto.

**800
Watt**

Potente prestazione
800 Watt



Regolazione della
velocità in continuo



Tasto turbo



Acciaio inossidabile

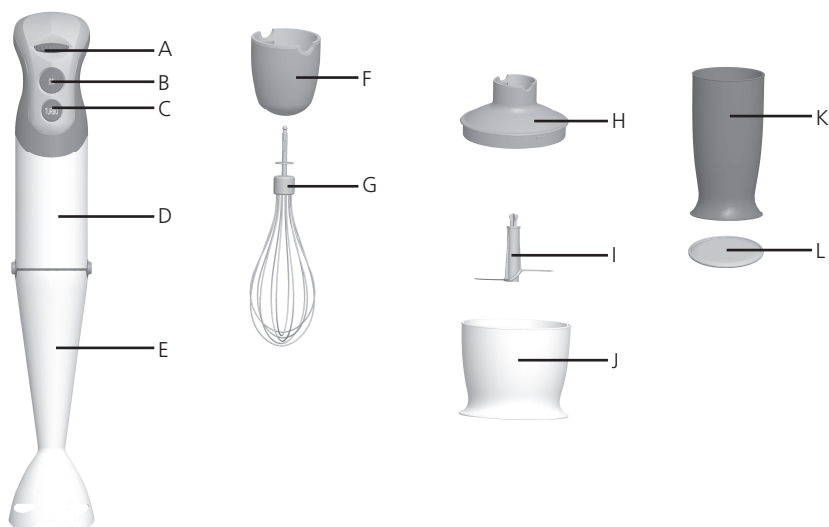


Solis of Switzerland SA

Solis-Haus • CH-8152 Glattbrugg-Zurigo • Svizzera
Telefono +41 44 874 64 54 • Fax +41 44 874 64 99
info@solis.ch • www.solis.ch • www.solis.com

PARTS LIST:

- A. Speed control
- B. On/Off switch
- C. TURBO button
- D. Motor unit
- E. Blender attachment
- F. Whisk holder
- G. Whisk
- H. Lid for chopping bowl
- I. "S" blade
- J. Chopping bowl (500 ml)
- K. Mixing and measuring jug (800 ml)
- L. Lid

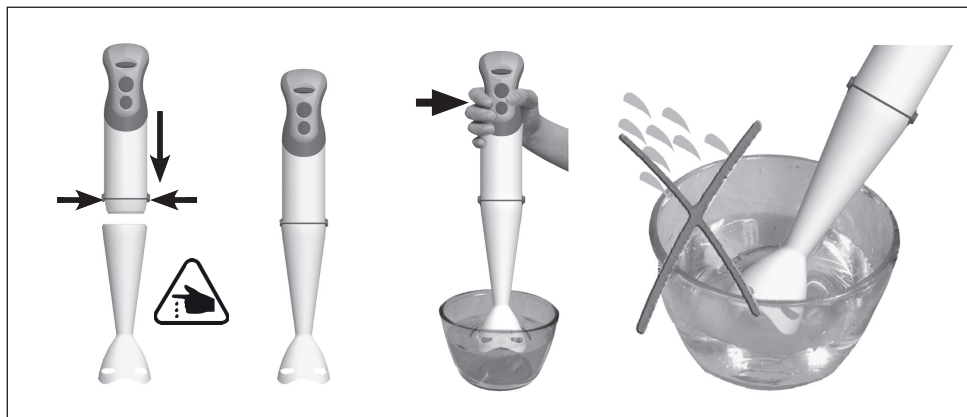


IMPORTANT SAFETY ADVICE

The following precautionary measures must always be taken when using electrical appliances – most of all (but not only) when there are children about:

1. Before using the equipment for the first time, please read the operating instructions in full.
2. Keep the operating instructions in a safe place and always hand them to the new owner if the appliance is passed on.
3. To prevent electrical shock, neither the mixer nor the power cable must be allowed to come into contact with water or any other liquid.
4. Always take the plug out from the mains before dismantling, assembling or cleaning the appliance.
5. Never use the appliance if the cable or plug is damaged, or if the appliance is defective in any other way. Hand the appliance in to SOLIS or any other servicing company authorised by SOLIS so that it can be checked and repaired or overhauled mechanically and electrically.
6. Do not use the appliance out of doors.
7. Do not allow the power cable to hang over the edge of a table or worktop, or come into contact with hot surfaces, including the cooker.
- 8. The blades are very sharp. Take the greatest possible care with them.**
9. Before using the equipment for the first time, check that the voltage shown on the appliance matches your supply voltage.
10. Do not connect the appliance to the electricity supply before it is fully assembled.
Always take out the plug before disassembling the appliance, and before removing the blade.
11. Children must not use the mixer without supervision.
12. The motor unit, cable and plug must not be allowed to get wet.
13. Do not use the appliance on hot food.
14. This appliance is designed for the processing of normal domestic quantities.
15. Short-term operation. Do not use the appliance for longer than one minute.
Hard foods must not be chopped for longer than 10 seconds.
16. After pressing the On/Off switch, you can use the speed control to set the required speed.
The TURBO button uses a pre-set speed, which can not be changed.
17. Always pull the plug out when the machine is going to be unsupervised, or disassembled, assembled or cleaned.
18. There is a serious risk of injury if the appliance is used improperly.
19. Work extremely carefully when you are using the sharp blades, emptying the containers or carrying out any cleaning tasks.
20. Switch the appliance off and pull the plug out before you change accessories or come near to the parts that move when the appliance is operating.
21. This machine is not suitable for use by children or by people who have limited physical, sensory or mental abilities, unless they are supervised by a person who is responsible for their safety.
22. Children must be supervised to make sure that they do not play with the appliance.
23. Do not carry out any modifications to the appliance, the cable, the plug or any accessories.
24. To prevent serious injuries or damage to the appliance, do not put your hand into the container or insert tools during the chopping process. A scraper can be used to empty the container, but only when the appliance has stopped moving.

USING THE BLENDER

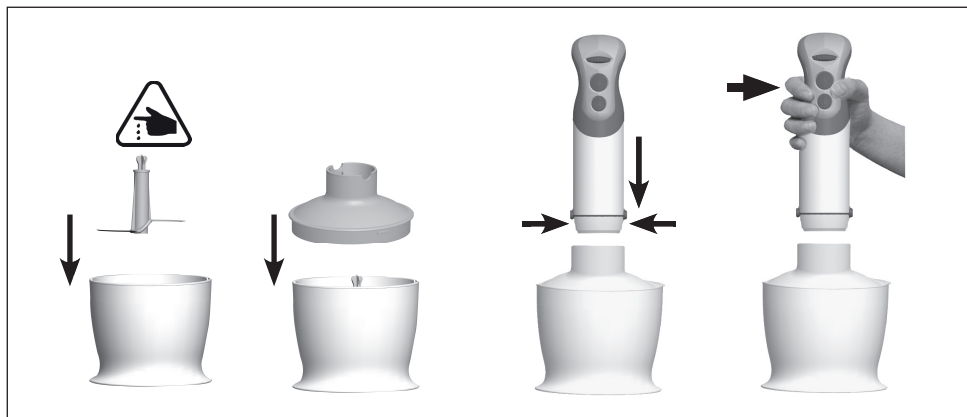


The blender is extremely useful for preparing dips, sauces, mayonnaise, baby foods, mixed drinks and milk shakes.

1. Push the blender attachment onto the motor unit until it locks into place.
2. Hold the blender inside the bowl. Set the speed using “-” and “+” and use the On/Off switch or the TURBO button to start the appliance.
3. Take the blender off the motor unit after use by pressing the buttons on either side inwards at the same time. You can use the blender in the mixing and measuring jug or in any other container.
4. Do not operate the blender for longer than 1 minute.
5. Warning: the blades are very sharp!
6. Warning: never chop food without adding liquid!
7. After every use, please unplug the item from the power socket.
We recommend the installation of a residual current circuit-breaker to provide additional protection when using electrical appliances. It is advisable to use a circuit-breaker with a nominal fault current of maximum 30 mA. Your local electrician can advise you.

This machine is intended for domestic use only. It is not suitable for commercial use.

USING THE CHOPPING BOWL

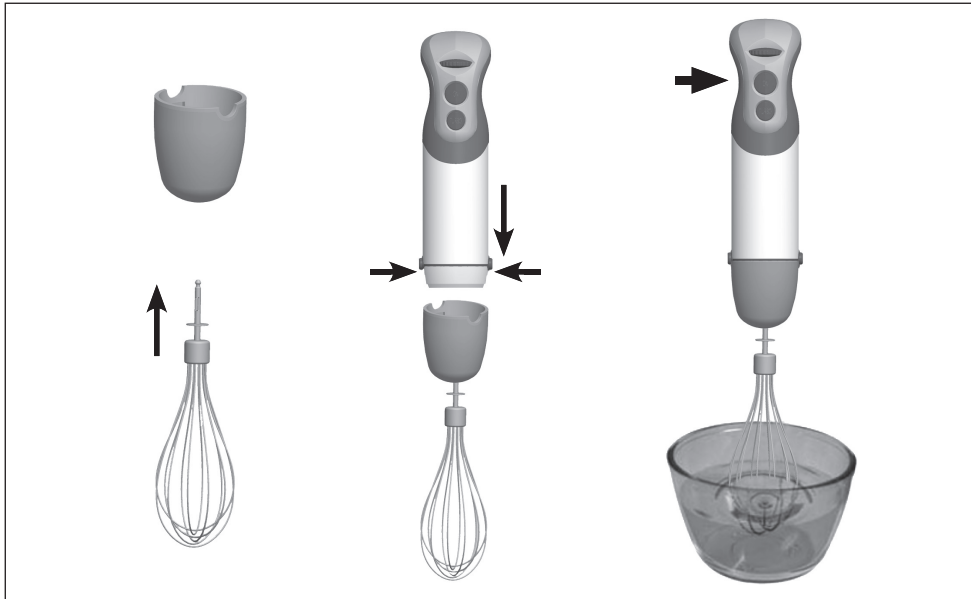


1. The chopping bowl is extremely useful for chopping solid foods, such as meat, cheese, onions, herbs, garlic, carrots, nuts, almonds, dried fruit, etc.
2. Do not chop extremely hard foods, such as ice cubes, nutmeg, coffee beans or grain.

Before you start chopping ...

1. Carefully remove the plastic cover from the blade. **Be careful: the blade is very sharp!** Only ever hold the blade by the top, plastic section.
2. Place the blade onto the vertical pin in the middle of the chopping bowl. Press the blade downwards until it locks into place inside the bowl. Always place the bowl on a non-slip base.
3. Place the food in the bowl.
4. Put the lid on the bowl and turn it clockwise as far as it will go.
5. Push the motor unit onto the lid on top of the bowl until it locks into place.
6. Use “-” and “+” to set the speed, and press the On/Off switch or the TURBO button to start the appliance. While the chopping process is going on, hold the motor unit firmly with one hand and the bowl with the other hand.
7. Remove the motor unit from the bowl after use by pressing the buttons at either side inwards at the same time.
8. Then take the lid off the bowl.
9. Remove the blade with the greatest care.
10. Take the chopped food out of the bowl.
11. Do not process hard foods for longer than 10 seconds.

USING THE WHISK



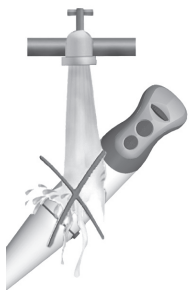
Only use the whisk to beat cream or egg white, or to mix sponge mixture or ready-made desserts.

1. Place the whisk in the holder and push it onto the motor unit until it clicks into place.
2. Hold the whisk in the bowl. Use “-” and “+” to set the speed and press the On/Off switch or the TURBO button to start the appliance.
3. Do not use the whisk for longer than 1 minute.
4. Remove the holder from the motor unit after use by pressing the buttons at either side inwards at the same time. Then pull the whisk out of the holder.

CLEANING THE APPLIANCE

Clean the motor unit, whisk holder and chopping bowl lid with a damp cloth only.

Do not immerse the motor unit in water!



1. The blending wand and the whisk are dishwasher-proof. We recommend that the blade should be rinsed immediately after preparing very salty food.
2. Make sure that you do not put too much dishwasher product or water softener in the dishwasher.
3. The plastic sections may discolour when you are processing highly-coloured foods. Rub these sections with vegetable oil before you place them in the machine.
4. The blades are very sharp. You must therefore exercise great care when you are using them.
5. Pull the plug out before cleaning the appliance.

PREPARATION TIPS

(FOR THE CHOPPING BOWL)

Filling	Maximum quantity	Chopping time	Advance preparation
Meat	250 g	8 sec	1-2 cm
Herbs	50 g	8 sec	–
Nuts	100 g	8 sec	–
Cheese	100 g	5 sec	1-2 cm
Bread	80 g	5 sec	2 cm
Onions	150 g	8 sec	2 cm
Biscuits	150 g	6 sec	2 cm
Fruit	200 g	6 sec	1-2 cm
Flour	–	–	–
Water	–	–	–
Yeast	–	–	–
Sugar	–	–	–
Salt	–	–	–

Disposal



EU 2002/96/EC

Information for correct disposal of the product in accordance with the European Directive 2002/96/EC

At the end of its working life this equipment must not be disposed of as an household waste. It must be taken to special local community waste collection centres or to a dealer providing this service. Disposing of electrical and electronic equipment separately avoids possible negative effects on the environment and human health deriving from an inappropriate disposal and enables its components to be recovered and recycled to obtain significant savings in energy and resources. In order to underline the duty to dispose of this equipment separately, the product is marked with a crossed-out dustbin.

Solis reserves the right to carry out technical and visual changes and modifications to improve the product at any time.



SOLIS HELPLINE:

044 874 64 14

(Only for customers in Switzerland)

This item stands out due to its long-life cycle and reliability. Despite this though, if a malfunction ever occurs, simply give us a call. Often a breakdown can be easily and quickly remedied with the right tip or technique without having to straight away send off the device for repair. We will give you all the advice and practical support you require.

**800
Watt**

Powerful 800 watt
output



Continuously-variable
speed control



Turbo button



Hygienic stainless steel

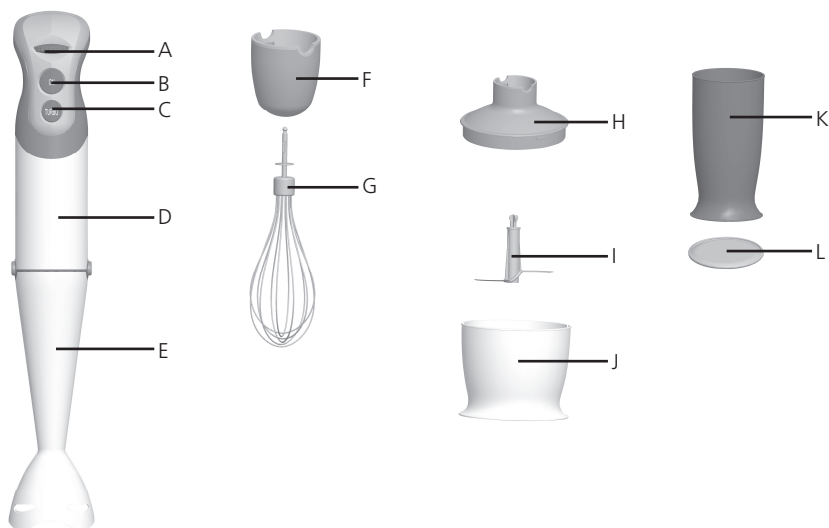


Solis of Switzerland Ltd

Solis-House • CH-8152 Glattbrugg-Zurich • Switzerland
Phone +41 44 874 64 54 • Fax +41 44 874 64 99
info@solis.ch • www.solis.ch • www.solis.com

OVERZICHT VAN DE ONDERDELEN

- A. snelheidsregelaar
- B. aan-uit-schakelaar
- C. TURBO-knop
- D. motorgedeelte
- E. pureefstaaf
- F. gardehouder
- G. garde
- H. deksel van het hakreservoir
- I. S-vormig mes
- J. hakreservoir (500 ml)
- K. meng- en maatbeker (800 ml)
- L. deksel

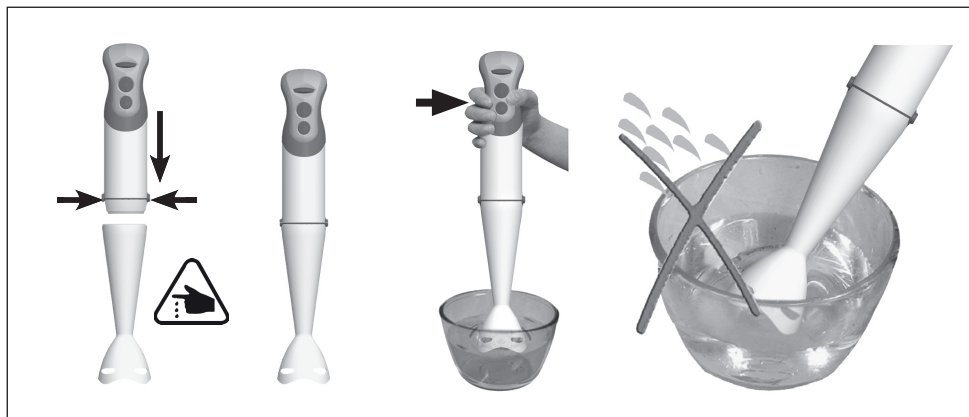


BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Bij het gebruik van elektrische apparaten – vooral maar niet alleen in aanwezigheid van kinderen – moeten de volgende veiligheidsmaatregelen in acht worden genomen:

1. Lees vóór gebruik de gebruiksaanwijzing helemaal door.
2. Bewaar de gebruiksaanwijzing en overhandig deze wanneer u het apparaat afstaat, aan de nieuwe eigenaar.
3. Om elektrische schokken te voorkomen, mogen de mixer en het netsnoer niet in contact komen met water en andere vloeistoffen.
4. Haal altijd eerst de netstekker uit het stopcontact voordat u het apparaat uit elkaar gaat halen, in elkaar gaat zetten of gaat reinigen.
5. Gebruik het apparaat niet als het snoer of de netstekker beschadigd is of het apparaat andere storingen vertoont, is gevallen of op een andere manier beschadigd is. Geef het apparaat af bij SOLIS of een door SOLIS erkend servicepunt om het te laten nakijken, repareren of mechanisch en elektrisch in orde te laten maken.
6. Gebruik het apparaat niet in de openlucht.
7. Laat het netsnoer niet over de rand van een tafel of werkblad hangen en zorg ervoor dat het niet in aanraking komt met hete oppervlakken met inbegrip van ovens en fornuizen.
8. **Het mes is extreem scherp. Ga er daarom bijzonder voorzichtig mee om.**
9. Controleer vóór ingebruikneming of de op het apparaat aangegeven spanning overeenkomt met de netspanning van uw elektriciteitsnet.
10. Sluit het apparaat niet aan op het elektriciteitsnet, voordat het helemaal in elkaar is gezet. Haal altijd eerst de netstekker uit het stopcontact voordat u het apparaat uit elkaar haalt en voordat u het mes verwijdt.
11. Kinderen mogen de mixer alleen onder toezicht gebruiken.
12. Het motorgedeelte, het netsnoer en de netstekker mogen niet nat worden.
13. Gebruik het apparaat niet voor het verwerken van hete levensmiddelen.
14. Het apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en niet voor de verwerking van grote hoeveelheden levensmiddelen.
15. Het apparaat is alleen geschikt voor kortdurend gebruik. Het mag per keer niet langer dan één minuut worden gebruikt. Harde levensmiddelen mogen niet langer dan 10 seconden worden fijn gemaakt.
16. Na inschakeling met de aan-uit-schakelaar kunt u met de snelheidsregelaar de gewenste snelheid instellen. Met de TURBO-knop stelt u het apparaat in op een vaste snelheid die niet kan worden veranderd.
17. Haal altijd de netstekker uit het stopcontact als er niemand in de buurt van het apparaat blijft en voordat u het uit elkaar gaat halen, in elkaar gaat zetten of gaat reinigen.
18. Bij verkeerd gebruik van het apparaat kunt u ernstige verwondingen oplopen.
19. Wees uiterst voorzichtig bij het werken met de scherpe messen, bij het leegmaken van het reservoir en bij het reinigen van het apparaat.
20. Schakel het apparaat uit en haal de netstekker uit het stopcontact, voordat u accessoires gaat verwisselen of met uw handen in de buurt komt van bewegende delen.
21. Kinderen en personen met beperkte lichamelijke, sensorische of geestelijke vermogens mogen het apparaat niet gebruiken, tenzij iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid, toezicht op hen houdt.
22. Kinderen moeten in het oog worden gehouden, zodat gewaarborgd is dat ze niet met het apparaat kunnen gaan spelen.
23. Verander niets aan het apparaat, het netsnoer, de netstekker of de accessoires.
24. Om ernstige verwondingen en beschadiging van het apparaat te voorkomen, mag u tijdens het fijnmaken niet in het reservoir grijpen en hier geen keukengereedschappen in steken. Om het reservoir leeg te maken, kunt u een schraper gebruiken, maar alleen wanneer het apparaat stilstaat.

ZO GEBRUIKT U DE STAAFMIXER

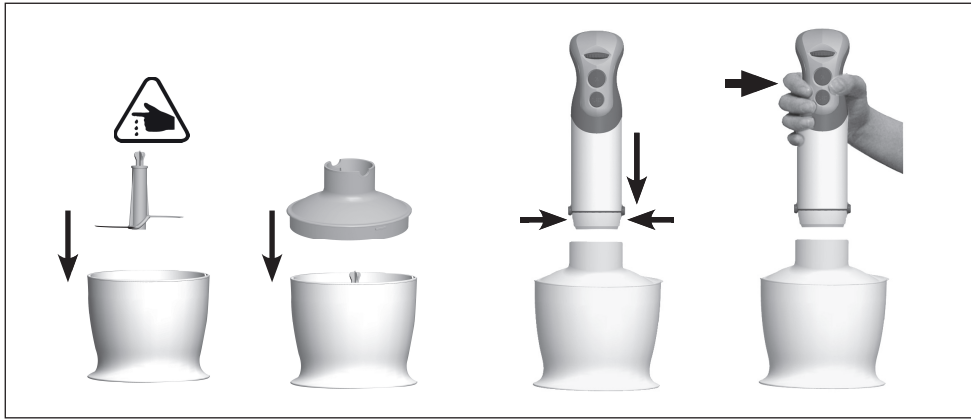


De staafmixer is bij uitstek geschikt voor het bereiden van dips, sauzen, mayonaise, babyvoeding, cocktails en milkshakes.

1. Zet de pureerstaaaf op het motorgedeelte en druk hem aan tot hij vastklikt.
2. Houd de staafmixer in de kom of beker. Stel met “-” en “+” de gewenste snelheid in en druk op de aan-uit-schakelaar of de TURBO-knop om het apparaat te starten.
3. Haal de pureerstaaaf na gebruik van het motorgedeelte af door de knoppen aan weerszijden tegelijkertijd in te drukken. U kunt de staafmixer zowel gebruiken in de meng- en maatbeker als in iedere andere kom of beker.
4. Gebruik de staafmixer niet langer dan één minuut.
5. Voorzichtig: de messen zijn extreem scherp!
6. Voorzichtig: maak voedingsmiddelen nooit klein zonder er vloeistof aan toe te voegen!
7. Haal na gebruik altijd de netstekker uit het stopcontact.
Om bij het gebruik van elektrische apparaten beter beschermd te zijn, adviseren wij een aardlekschakelaar te gebruiken. Het verdient aanbeveling een aardlekschakelaar te kiezen met een nominale lekstroom van maximaal 30 mA. Voor deskundig advies kunt u terecht bij uw elektricien.

Het toestel is uitsluitend bedoeld voor thuisgebruik en mag niet worden gebruikt voor professionele doeleinden.

ZO GEBRUIKT U HET HAKRESERVOIR

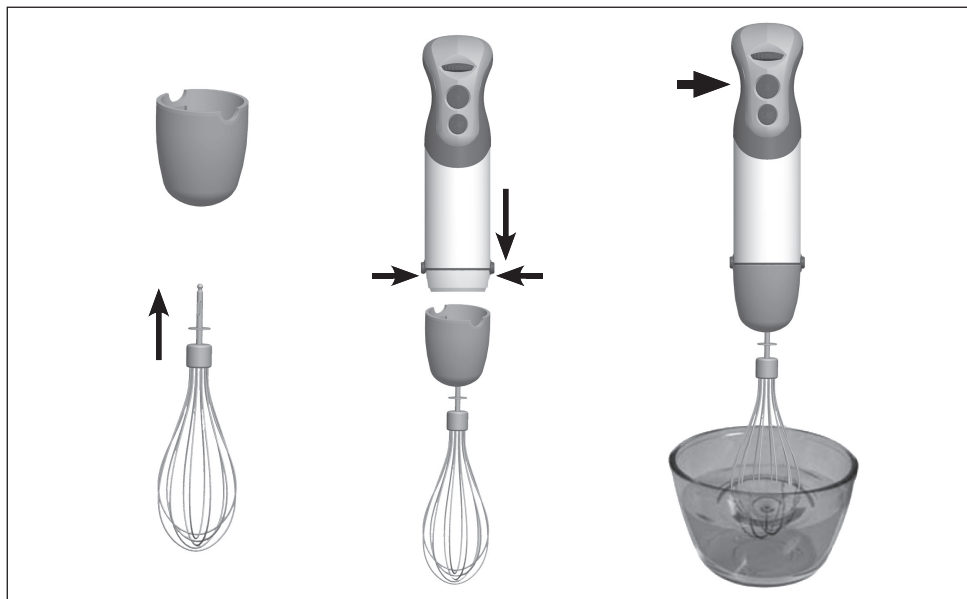


1. Het hakreservoir is bij uitstek geschikt voor het fijnmaken van vaste levensmiddelen, zoals vlees, kaas, uien, kruiden, knoflook, wortelen, noten, amandelen, gedroogde pruimen, enz.
2. Gebruik het apparaat niet voor het fijnmaken van extreem harde levensmiddelen, zoals ijsblokjes, muskaatnoten, koffiebonen en graan.

Vóór het fijnmaken ...

1. Haal voorzichtig de kunststof afdekking van het mes af. Voorzichtig: het mes is extreem scherp! Pak het mes altijd alleen vast aan het bovenste, kunststof gedeelte.
2. Zet het mes op de pen in het midden van het hakreservoir. Druk het mes aan tot het in het reservoir vastklikt. Zet het hakreservoir altijd op een stroeve ondergrond waar het niet kan wegglijden.
3. Doe de levensmiddelen in het hakreservoir.
4. Doe het deksel op het reservoir en draai het tot de aanslag naar rechts.
5. Zet het motorgedeelte op het deksel van het reservoir en druk het aan tot het vastklikt.
6. Stel met “-” en “+” de gewenste snelheid in en druk op de aan-uit-schakelaar of de TURBO-knop om het apparaat te starten. Houd tijdens het fijnmaken met de ene hand het motorgedeelte vast en met de andere hand het hakreservoir.
7. Haal na gebruik het motorgedeelte van het hakreservoir af door de knoppen aan weerszijden tegelijkertijd in te drukken.
8. Haal daarna het deksel van het reservoir af.
9. Verwijder het mes. Ga hierbij uiterst voorzichtig te werk.
10. Haal de fijngemaakte levensmiddelen uit het hakreservoir.
11. Verwerk harde levensmiddelen niet langer dan 10 seconden.

ZO GEBRUIKT U DE GARDE



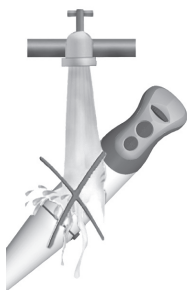
Gebruik de garde alleen voor het kloppen van slagroom en eiwitten en voor het mixen van biscuitmassa of kant-en-klare desserts.

1. Steek de garde in de houder, zet de houder op het motorgedeelte en druk hem aan tot hij vastklikt.
2. Houd de garde in de kom of beker. Stel met “-” en “+” de gewenste snelheid in en druk op de aan-uitschakelaar of de TURBO-knop om het apparaat te starten.
3. Gebruik de garde niet langer dan één minuut.
4. Haal de gardehouder na gebruik van het motorgedeelte af door de knoppen aan weerszijden tegelijkertijd in te drukken. Haal daarna de garde van de houder af.

REINIGING

Reinig het motorgedeelte, de gardehouder en het deksel van het hakreservoir alleen met een vochtige doek.

Dompel het motorgedeelte niet onder in water!



1. De pureerstaaf en de garde kunnen in de afwasmachine. Na het verwerken van levensmiddelen die veel zout bevatten, verdient het aanbeveling het mes onmiddellijk af te spoelen.
2. Let op dat u niet te veel afwasmiddel of ontkalker in de afwasmachine doet.
3. Bij het verwerken van levensmiddelen die veel kleurstoffen bevatten, is het mogelijk dat de kunststof delen verkleuren. Wrijf deze delen schoon met plantaardige olie, voordat u ze in de afwasmachine doet.
4. Het mes is extreem scherp. Ga er daarom bijzonder voorzichtig mee om.
5. Haal voordat u het apparaat gaat reinigen, de netstekker uit het stopcontact.

VERWERKINGSADVIEZEN

(VOOR HET HAKRESERVOIR)

Levensmiddel	Max. hoeveelheid	Verwerkingstijd	Vorbereiding
Vlees	250 g	8 sec.	1-2 cm
Kruiden	50 g	8 sec.	–
Noten	100 g	8 sec.	–
Kaas	100 g	5 sec.	1-2 cm
Brood	80 g	5 sec.	2 cm
Uien	150 g	8 sec.	2 cm
Biscuit	150 g	6 sec.	2 cm
Fruit	200 g	6 sec.	1-2 cm
Meel	–	–	–
Water	–	–	–
Gist	–	–	–
Suiker	–	–	–
Zout	–	–	–

Verwijdering



EU 2002/96/EC

Aanwijzingen voor het verwijderen van het product volgens EU-richtlijn 2002/96/EC

Doe het toestel na afdanking niet bij het normale huisvuil, maar lever het in op een plaatselijk afvalinzamelpunt of bij een leverancier die ervoor zorgt dat het toestel op de juiste manier wordt verwerkt. Door de gescheiden inzameling van elektrische en elektronische apparaten worden mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid voorkomen en is het mogelijk dat de componenten worden hergebruikt resp. gerecycled, waardoor er veel energie en grondstoffen worden bespaard. Om de verplichting om het toestel volgens de voorschriften te verwijderen, duidelijk onder de aandacht te brengen, is hiernaast het symbool van een doorgekruiste afvalbak afgebeeld.

Solis behoudt zich te allen tijde het recht voor van technische en optische wijzigingen en modificaties ter verbetering van haar producten.



SOLIS HELPLINE:

044 874 64 14

(Alleen voor klanten in Zwitserland)

Dit apparaat heeft een zeer lange levensduur en is erg betrouwbaar. Komt het toch voor dat er een storing optreedt kunt u ons altijd bellen. Vaak is het probleem met een tip of met een trucje op te lossen, zonder dat u het apparaat hoeft op te sturen. Wij adviseren u graag.

**800
Watt**

Krchtig 800 watt
vermogen



Traploze
snelheidsregeling



Turboknop



Hygiënisch edelstaal



Solis of Switzerland AG

Solis-House • CH-8152 Glattbrugg-Zurich • Zwitserland
Telefoon +41 44 874 64 54 • Fax +41 44 874 64 99
info@solis.ch • www.solis.ch • www.solis.com



GARANTIESCHEIN BON DE GARANTIE GUARANTEE CARD

Kundinnen und Kunden in der **Schweiz** senden das Gerät für alle Reparaturen oder Garantiefälle bitte direkt an:

Solis of Switzerland AG
Europastrasse 11
CH-8152 Glattbrugg
Schweiz
Telefon 044 874 64 64
Telefax 044 874 64 99
E-Mail: info@solis.ch
Internet: www.solis.ch

Ein Anruf auf unsere Helpline (044 874 64 14) vor dem Einsenden des Gerätes lohnt sich auf jeden Fall, da Funktionsstörungen mit dem richtigen Tipp oder Kniff unserer erfahrenen Spezialisten in vielen Fällen schnell und unkompliziert behoben werden können, ohne dass Sie uns das Gerät dazu einzusenden brauchen.

Kundinnen und Kunden im **Ausland** wenden sich bitte an die Verkaufsstelle, bei welcher sie den Artikel erworben haben. Dort wird man Ihnen gerne weiterhelfen.

Nur mit Verkaufsdatum, Serie-Nr. und Stempel sowie Unterschrift der Verkaufsfirma gültig. Das Original des Verkaufsbeleges muss dem Gerät beigelegt werden. Fehlt dieses, kann keine Garantieleistung gewährt werden.

Les clientes et clients de **Suisse** voudront bien envoyer l'appareil pour réparations ou cas de garantie directement à:

Solis of Switzerland SA
Europastrasse 11
CH-8152 Glattbrugg
Suisse
Téléphone 044 874 64 64
Téléfax 044 874 64 99
E-mail: info@solis.ch
Internet: www.solis.ch

Il vaut dans tous les cas la peine d'appeler notre helpline (044 874 64 14) avant d'envoyer l'appareil, car les pannes peuvent être réparées rapidement et simplement dans beaucoup de cas avec un bon conseil ou une bonne astuce de nos spécialistes expérimentés, sans que l'appareil ne doive nous être retourné.

Les clientes et clients à **l'étranger** sont priés de s'adresser au point de vente où ils ont acquis l'appareil. Ils y obtiendront l'assistance requise.

Valable uniquement avec la date de vente, le n° de série et le timbre ainsi que la signature de l'entreprise vendeuse. L'original de la quittance de vente doit être joint à l'appareil. En l'absence de cette pièce, aucune garantie ne peut être accordée.

Customers in **Switzerland** should return the article for all repairs or claims under warranty directly to:

Solis of Switzerland Ltd
Europastrasse 11
CH-8152 Glattbrugg
Switzerland
Phone 044 874 64 64
Fax 044 874 64 99
e-mail: info@solis.ch
Internet: www.solis.ch

Before returning the article please call our helpline (044 874 64 14) as some malfunctions can be rectified quickly and easily simply by receiving the right tip or advice from our trained specialists. This saves having to return the appliance unnecessarily.

Customers **not living in Switzerland** should return the article to the point of sale where they will be provided with assistance.

This guarantee is only valid if the card displays the date of sale, serial no. and stamp as well as the signature of the point of sale. The original sales slip must accompany the article. Failure to provide this information will render the warranty invalid.

Wir gewähren Ihnen für diesen SOLIS-Apparat
Nous vous accordons pour ce produit SOLIS
This SOLIS appliance is covered by a

2 JAHRE GARANTIE 2 ANS DE GARANTIE 2 YEARS GUARANTEE

nach unseren Lieferbedingungen
selon nos conditions de livraison
as per our delivery conditions

Typ Nr.:
Type No.:
Mod. No:

Fabr./Série-Nr.:
N° de fabrication/série:
Manuf./serial No:

Verkauft am:
Livré le:
Sold on:

durch:
Magasin de vente:
By:

Mit Ihrem Kauf wählen Sie ein erstklassiges Produkt, und das Gerät wird Ihnen sicher lange Zeit Freude bereiten. Der Apparat hat eine sorgfältige Schlusskontrolle bestanden. Wir leisten hierfür eine Garantie für die Grats-Reparatur aller Bestandteile, wenn die Defekte nachweisbar infolge Materialfehler entstanden sind. Die Garantie beginnt mit dem Verkaufsdatum gemäss Verkaufsbeleg. Der Apparat muss in ungeöffnetem Zustand mit komplett ausgefülltem Garantie-schein sowie mit dem Original des Verkaufsbeleges bei uns eingehen. Schäden, welche durch normale Abnutzung, Verschmutzung, Verkalkung, unsachgemässe Bedienung, zweckfremden Einsatz oder falschen Netzanschluss entstanden sind sowie der Ersatz von zerbrochenen Teilen, fallen nicht unter Garantie und eine Haftung für Sach- oder Personenschaden wird weggedungen.

Bei **gewerblichem Gebrauch** beträgt die Garantiezeit 12 Monate.

En achetant un appareil Solis vous avez acquis un produit de la plus haute qualité qui vous rendra certainement de bons services pendant longtemps. Avant de quitter l'usine, l'appareil a été contrôlé soigneusement. Nous nous engageons à effectuer sans frais toutes les réparations résultant d'un défaut de fabrication ou de matériel. La garantie commence à la date de vente marquée par le revendeur. L'appareil est à nous retourner sans avoir été endenché et accompagné du bon de garantie dûment rempli et accompagné de l'original de la quittance de vente. Ne sort pas couverts les dommages qui résultent d'une usure normale, de salissures, d'entartrage, d'un entretien laissant à désirer ou d'un emploi incorrect ou d'un raccordement incorrect au réseau, de même que le remplacement de pièces cassées. La garantie écarte tout recours qui n'est pas spécifié ci-dessus et ne peut en aucun cas donner lieu à des poursuites

En cas **d'usage industriel**, la durée de garantie est de 12 mois.

By acquiring this appliance you have chosen a first-class product, which will provide you with lots of satisfaction for a long time to come. The appliance has passed a very careful final test. Our warranty covers the free repair of any defective part which is proven to be due to faulty materials. The warranty commences on the date of delivery certified on the sales slip. The unit is to be returned to us without having been opened, accompanied by this completed guarantee card and sales slip. Damage as a result of normal wear and tear, soiling, incorrect use, connection to the wrong voltage supply, or replacement of broken parts is not covered by this warranty and we cannot be held liable for damage caused to property or persons.

If the appliance is **used commercially**, the warranty period is 12 months.