



## HAND BLENDER

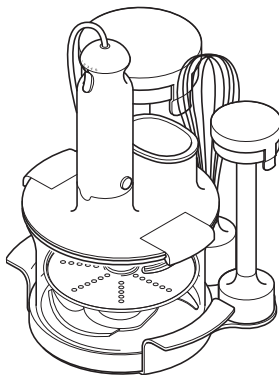
INSTRUCTIONS FOR USE  
SAVE THESE INSTRUCTIONS

## BATTEUR À MAIN

MODE D'EMPLOI  
CONSERVEZ CE MODE D'EMPLOI

## MEZCLADORA DE MANO

INSTRUCCIONES PARA EL USO  
REPASE Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES  
LEA CUIDADOSAMENTE ESTE INSTRUCTIVO ANTES DE USAR SU APARATO



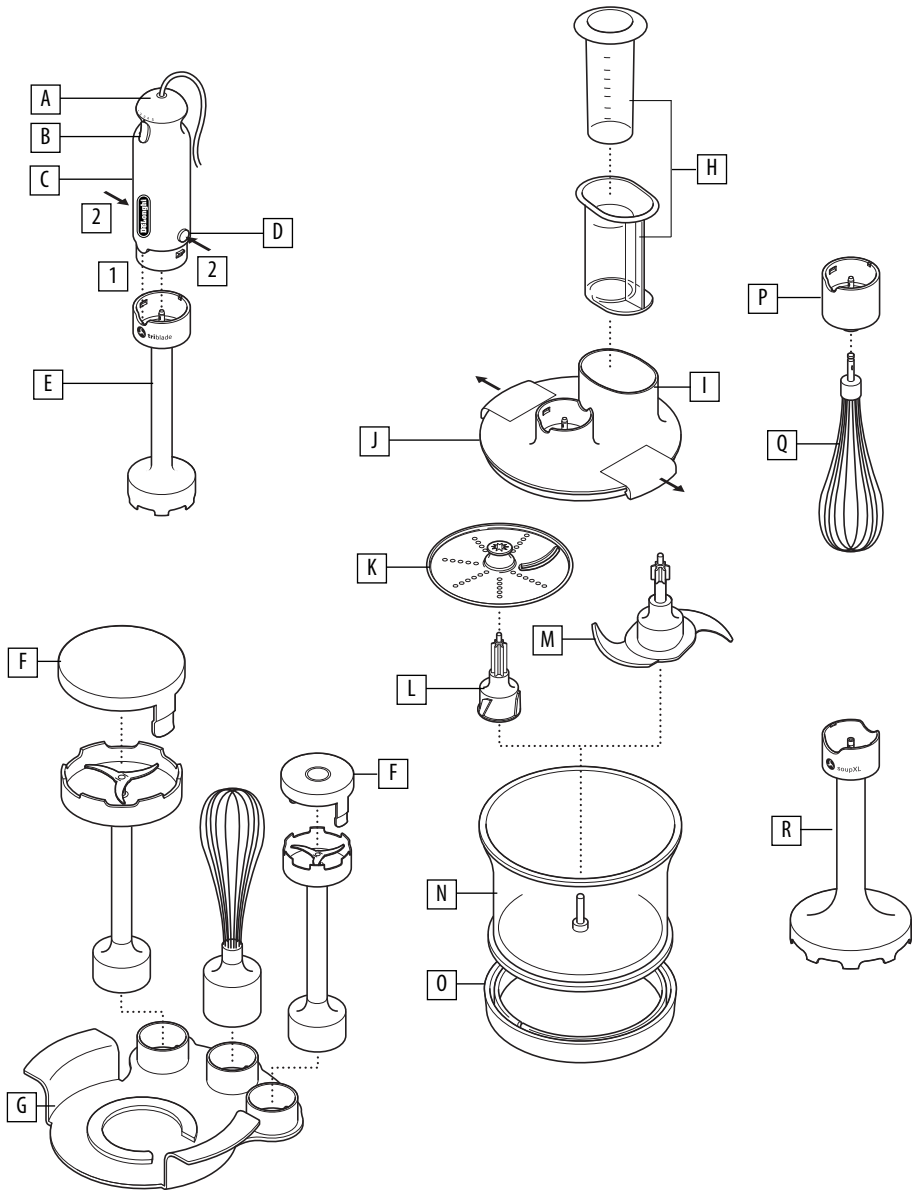
### MODEL/MODELE/MODELO DHB900

Register this product on-line and receive a free trial issue of Cook's Illustrated. Visit [www.delonghiregistration.com](http://www.delonghiregistration.com)  
Visit [www.delonghi.com](http://www.delonghi.com) for a list of service centers near you.

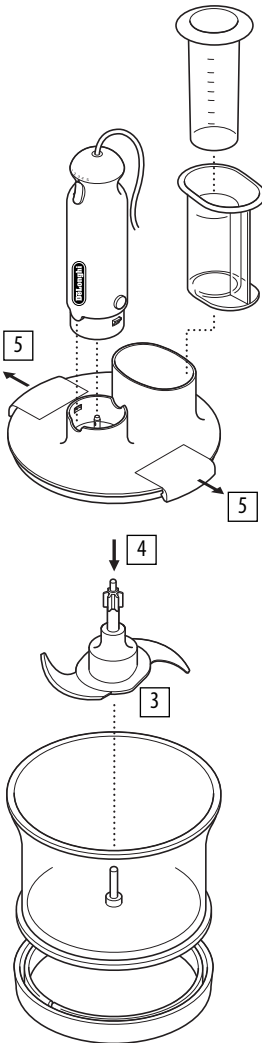
Enregistrez ce produit en ligne et recevez un numéro gratuit de Cook's Illustrated. Visitez [www.delonghiregistration.com](http://www.delonghiregistration.com)  
Visitez [www.delonghi.com](http://www.delonghi.com) pour y voir une liste des centres de réparation proches de chez vous.

Registre este producto en línea y reciba un ejemplar gratis de Cook's Illustrated. Visite [www.delonghiregistration.com](http://www.delonghiregistration.com)  
Visite [www.delonghi.com](http://www.delonghi.com) para ver la lista de centros de servicios cercanos a usted.

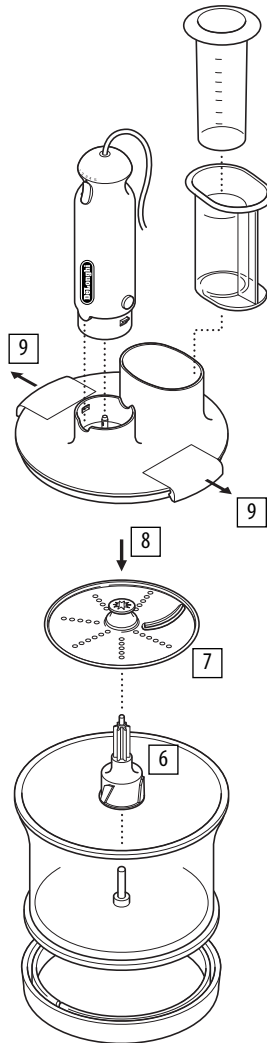
ELECTRIC CHARACTERISTICS/ CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES  
CARACTERISTICAS ELECTRICAS  
120 V~ 60 Hz 380 W MAX



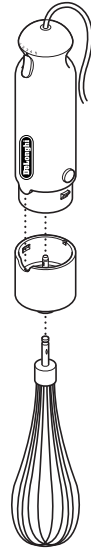
EN - knife blade  
 FR - lame couteau  
 ES - cuchilla



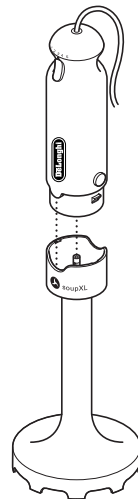
EN - slicing/shredding disc  
 FR - disque à trancher/râper  
 ES - disco de rebanar/trocear



EN - whisk  
 FR - fouet  
 ES - varillas



EN - soup blender  
 FR - mélangeur à soupe  
 ES - mezcladora de mano



## IMPORTANT INSTRUCTIONS

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

- Read all instructions before using the appliance.
- The blades and discs are very sharp, handle with care. Always hold the knife blade by the finger grip at the top, away from the cutting edge, both when handling and cleaning.
- Always remove the knife blade before pouring contents from the bowl.
- Never use your fingers to push food down the feed tube. Always use the pusher/s supplied.
- Before removing the lid from the bowl or liquidiser from the power unit:
  - switch off;
  - wait until the attachment/blades have completely stopped;
- Liquids should be allowed to cool to room temperature before blending.
- Do not use the lid to operate the processor, always use the on/off speed control.
- This machine will be damaged and may cause injury if the interlock mechanism is subjected to excessive force.
- After removing the packaging, make sure the product is complete and undamaged. If in doubt, do not use the appliance and contact a qualified professional only.
- The plastic bag containing the product must not be left within reach of children as it represents a potential hazard.
- If the plug fitted to the appliance does not match the power socket, have the socket replaced with a suitable type by a qualified professional. The use of adapters, multiple sockets and/or extensions is not recommended. If their use is unavoidable, only adapters, multiple sockets and extensions complying with current safety standards and regulations should be used, taking care not to exceed the power limit indicated on the adapter and/or extension.
- In the event of malfunction, contact an authorized service center only.
- The appliance must be used only for those purposes for which it was specifically designed. Any other use is considered improper and thus dangerous. The manufacturer is not liable for damage caused by inappropriate, incorrect or irresponsible use of the appliance and/or repairs carried out by unqualified persons.
- Make sure that hands, hair, clothing and kitchen utensils are clear of the container before starting the appliance. The blades can cut. Handle with care. Special attention must be paid to the following fundamental safety rules:
  - Never touch the appliance with wet or damp hands.
  - Never use the appliance with bare or damp feet.
  - Never unplug the appliance by pulling the power cable.
  - Protect the appliance from atmospheric agents (rain, sun, frost, etc).
  - Never allow children or unfit persons to use the appliance without supervision.
  - The appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.
  - Never allow children to play with the appliance.
  - Unplug the appliance from the outlet when not in use.
  - Never leave the appliance on unnecessarily, as it is a potential source of danger.
  - To protect against risk of electrical shock never immerse the appliance in water.
  - If the cord or plug is damaged it must, for safety reasons, be replaced by De'Longhi or an authorized De'Longhi service center.
  - Before cleaning, or servicing, before putting on or taking off parts disconnect the appliance by unplugging from the outlet.
  - If the appliance breaks down, malfunctions is dropped or damage in any manner, turn it off. Do not tamper. For any repairs, contact an authorized service center only and insist on the use of original spare parts and accessories.
  - When the appliance is to be discarded, after unplugging from the outlet, cut the cable to make the appliance unusable.
  - Save these instructions in a safe place for future reference.
  - Avoid contacting moving parts.
  - Refer to the relevant section under "using the attachments" for additional safety warnings for each individual attachment.

- The use attachments including canning jars not recommended by the manufacturer may cause a risk of injury to persons.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- Do not let cord contact hot surface, including the stove.
- Keep hands and utensils out of container while blending to reduce the risk of severe injury to person or damage to the blender. A scraper may be wed but must be used only when the blender is not running.
- To reduce the risk of injury, never place cutting blade or discs on base without first putting bowl properly in place.
- Be certain cover is securely locked in place before operating appliance.
- Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.
- When mixing liquids, especially hot liquids, use a tall container or make small quantities at a time to reduce spillage
- This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS For Household use only

DESCRIPTION OF APPLIANCE	
<b>A</b>	5 speed control
<b>B</b>	ON/OFF button
<b>C</b>	power handle
<b>D</b>	attachment shaft release buttons
<b>E</b>	blender shaft with fixed triblade
<b>F</b>	blade/dust covers
<b>G</b>	storage unit
<b>H</b>	pushers
<b>I</b>	feed tube
<b>J</b>	lid
<b>K</b>	slicing/shredding disc
<b>L</b>	disc drive shaft
<b>M</b>	knife blade
<b>N</b>	bowl
<b>O</b>	non-slip removable foot
<b>P</b>	whisk collar
<b>Q</b>	wire whisk
<b>R</b>	soup blender with fixed triblade

### Food processor attachment

- The knife blade and disc are very sharp, handle with care.  
**Always hold the knife blade at the top and disc by the finger grip, away from the cutting edge, both when handling and cleaning.**
- Always remove the knife blade or disc before emptying the bowl.
- Never remove the lid until either the blade or disc have completely stopped.

### Important

- With heavy mixtures, don't use your hand blender for longer than 50 seconds in any four minute period - it will overheat.
- Don't use the whisk attachment for longer than 3 minutes in any 10 minute period.

### Before plugging in

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the hand blender.

### To use the hand blender

- You can blend baby food, soups, sauces, milk shakes and mayonnaise etc.

### For saucepan blending

- For safest use it is recommended to take the pan off the heat and let hot liquids cool to room temperature before blending.
  - Use the soup blender to quickly process soups etc., directly in the saucepan. Alternatively use the hand blender.
  - **Do not use the soup blender to process uncooked vegetables.**
- 1 Remove the blade/dust cover from the end of the blender shaft.
  - 2 Fit the blender shaft to the power handle (1)– push to lock.
  - 3 Plug in.
  - 4 Place the food into a suitably sized container. We would recommend a tall straight sided container, larger than the foot to allow movement of the ingredients but tall enough to prevent spillage.

- **To avoid splashing, place the blade in the food before switching on.**
- 5 Select the required speed by rotating the speed control and switch on. (Use speed 1 and 2 for slower blending).
- Don't let liquid get above the join between the power handle and blender shaft.
- Move the blade through the food and use a mashing or stirring motion to incorporate the mixture.
- Your hand blender is not suitable for ice crushing.
- If your blender gets blocked, unplug before clearing.
- 6 After use, unplug and press the release buttons (2) to remove the blender shaft from the power handle.

## FOOD PROCESSOR ATTACHMENT

### To use the knife blade (page 3)

- The knife blade is very sharp, take care when handling.
- Don't process hard foods such as coffee beans, ice cubes, spices or chocolate as they will damage the blade.
- When chopping meat remove any bones and cut into 2cm (3/4 in) cubes.
- 1 Fit the non-slip foot onto the bottom of the bowl.
- 2 Fit the knife blade over the pin in the bowl (3). Always fit the knife blade before adding ingredients.
- 3 Fit the lid and push down to lock in place (4).
- 4 Fit the power handle and push to lock in place. The power handle can be fitted with the ON/OFF button either facing inwards or outwards.
- 5 Plug in and hold the bowl steady. Then select a speed and switch on.
- 6 After use, unplug and dismantle. To remove the lid pull both locking clips out together and lift (5).

### Hints

- Use the knife blade for cake and pastry making, chopping meat, cheese, vegetables, herbs, nuts, dips and to also make crumbs from bread and biscuits. **The attachment is not suitable for making bread dough.**
- Pastry making - use butter straight from the fridge cut into 2cm/ 1/2 in cubes and process until the mixture looks like coarse breadcrumbs. Add the water down the feed tube and stop mixing as soon as the mixture starts to stick together.
- Take care not to overprocess.
- When adding almond extract or flavoring to mixtures avoid contact with the plastic as this may result in permanent marking.

### To use the slicing/shredding disc (page 3)

- Never remove the lid until the cutting disc has completely stopped.
- Handle the cutting disc with care as it is extremely sharp.
- 1 Place the non-slip foot onto the bottom of the bowl.
- 2 Place the drive shaft over the pin in the bowl (6).

- 3 Holding by the center grip, place the disc onto the drive shaft with the appropriate side uppermost (7).
- 4 Fit the lid and push down to lock in place (8).
- 5 Fit the power handle and push to lock in place. The power handle can be fitted with the ON/OFF button either facing inwards or outwards.
- 6 Choose which size feed tube you want to use. The pusher contains a smaller feed tube for processing individual items or thin ingredients. To use the smaller feed tube - first put the large pusher inside the feed tube. To use the large feed tube - use both pushers together.
- 7 Put the food into the feed tube.
- 8 Select a speed, switch on and push down evenly with the pusher - **never put your fingers in the feed tube.**
- 9 After use, unplug and dismantle. To remove the lid pull both locking clips out together and lift (9).

### Hints

- Use the shredding side for carrots, potatoes and foods of a similar texture.
- Use the slicing side for food items such as carrots, potatoes, cabbage, cucumber, courgette and onions.
- Use fresh ingredients.
- Don't cut food too small. Fill the width of the feed tube fairly full. This prevents the food from slipping sideways during processing. Alternatively use the small feed tube.
- Food placed upright comes out shorter than food placed horizontally.
- There will always be a small amount of waste left on the disc or in the bowl after processing.

### To use the whisk (page 3)

- You can whip light ingredients such as egg whites; cream; instant desserts; and eggs and sugar for sponge cakes.
- Don't whisk heavier mixtures such as margarine and sugar - you'll damage the whisk.
- 1 Push the wire whisk into the whisk collar (J).
- 2 Fit the power handle inside the whisk collar. Push to lock.
- 3 Place your food in a bowl.
  - Don't whisk more than 4 egg whites or 400ml (3/4pt) cream.
- 4 Plug in. To avoid splashing, start on speed 1. Move the whisk clockwise.
- Don't let liquid get above the whisk wires.
- 5 After use, unplug and dismantle.

### To use the soup blender (page 3)

- Use the soup blender to quickly process soups etc., directly in the saucepan.
- For safest use it is recommended to take the pan off the heat and let hot liquids cool to room temperature before blending.

- **Do not use the soup blender to process uncooked vegetables.**

To use the soup blender follow instructions in 'to use the hand blender'.

**Care and cleaning**

- Always switch off and unplug before cleaning.
- Don't touch the sharp blades.
- Take special care when preparing food for babies, the elderly and infirm. Always ensure that the hand blender shaft is thoroughly sterilised. Use a sterilizing solution in accordance with the manufacturers instructions.
- Some foods, e.g. carrot, may discolor the plastic. Rubbing with a cloth dipped in vegetable oil helps remove discoloring any other servicing should be performed by an authorized service representative.

**Power handle, food processor lid, whisk collar**

- Wipe with a slightly damp cloth, then dry.
- Never immerse in water or use abrasives.
- Do not dishwash.

**Blender shaft, soup blender**

**Either**

- Part fill a suitable container with warm soapy water. Plug into the power supply, then insert the blender shaft and switch on.
- Unplug, then dry or
- Wash the blades under running water, then dry thoroughly
- Do not dishwash.

**knife blade, slicing/shredding disc, disc drive shaft, whisk, bowl, foot and storage unit**

- Wash up, then dry
- **Dishwashing is not recommended.**

**Blade/dust cover**

- Wash by hand, then dry.

**Storage**

- After use, re-fit the blade/dust covers over the end of the blender shafts to cover the triblades. Store the attachments on the storage unit supplied when not in use.

**PROCESSING GUIDE**

<b>Tool</b>	<b>Food</b>	<b>Max Qty</b>	<b>Recommended Speed</b>	<b>Approx Processing time (secs)</b>
Knife Blade	Lean Meat	17,6oz. (500g)	5	10 – 15
	Herbs	1oz. (30g)	5	10
	Nuts	3.5oz. (100g)	5	20 – 30
	Cake	17.6oz(500g) water and 10.5oz (300g) flour	4 – 5	10 – 20
	Shortcrust Pastry	12oz.(340g) flour and 14oz. (400g water)	5	20
Disc	Firm food such as carrots or potatoes	30oz.(850g)	5	10 – 20
	Softer items such as cucumbers or tomatoes	32oz.(900g)	3 – 5	10 – 60
Soup Blender	Carrot soup	14oz.(400g) boiled carrots (approximate 30mm x30mmx30mm) and 14oz.(400g) chicken soup	3 – 5	10 – 15



## LIMITED WARRANTY

**This warranty applies to all products with De'Longhi or Kenwood brand names.**

### **What does the warranty cover?**

We warrant each appliance to be free from defects in material and workmanship. Our obligation under this warranty is limited to repair at our factory or authorized service center of any defective parts or part thereof, other than parts damaged in transit. In the event of a products replacement or return, the unit must be returned transportation prepaid. The repaired or new model will be returned at the company expense.

This warranty shall apply only if the appliance is used in accordance with the factory directions, which accompany it, and on an Alternating current ( AC ) circuit.

### **How long does the coverage last?**

This warranty runs for one year (1) from the purchase date found on your receipt and applies only to the original purchaser for use.

### **What is not covered by the warranty?**

The warranty does not cover defects or damage of the appliance, which result from repairs or alterations to the appliance outside our factory or authorized service centers, nor shall it apply to any appliance, which has been subject to abuse, misuse, negligence or accidents. Also, consequential and incidental damage resulting from the use of this product or arising out of any breach of contract or breach of this warranty are not recoverable under this warranty. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damage, so the above limitation may not apply to you.

### **How do you get service?**

If repairs become necessary, see contact information below:

**U.S. Residents:** Please contact our toll free hotline at 1-800-322-3848 or log onto our website at [www.delonghi.com](http://www.delonghi.com)

**Residents of Canada:** Please contact our toll free hotline at 1-888-335-6644 or log onto our website at [www.delonghi.com](http://www.delonghi.com)

**Residents of Mexico:** Please contact our toll free number 01-800-711-8805 for assistance or log onto our website at [www.delonghi.com](http://www.delonghi.com)

The above warranty is in lieu of all other express warranties and representations. All implied warranties are limited to the applicable warranty period set forth above. This limitation does not apply if you enter into an extended warranty with De'Longhi. Some states/countries do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, so the above exclusions may not apply to you. De'Longhi does not authorize any other person or company to assume for it any liability in connection with the sale or use of its appliance.

### **How does country law apply?**

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights, which vary from state to state/country to country.



# MISES EN GARDE IMPORTANTES

Les mesures élémentaires de sécurité doivent être suivies au moment de l'utilisation d'un appareil électrique :

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Les lames et lamelles sont très tranchantes, manipulez-les avec précaution. Tenez systématiquement la lame du couteau à l'emplacement prévu pour les doigts à l'opposé du tranchant, durant la manipulation et le nettoyage.
- Veillez toujours à retirer la lame avant de verser le contenu du bol.
- N'utilisez jamais vos doigts pour pousser la nourriture dans le tube d'alimentation. Utilisez toujours le poussoir fourni.
- Avant de retirer le couvercle du bol ou le mixeur du bloc moteur :
  - éteignez l'appareil
  - assurez-vous que les accessoires / lames sont complètement arrêtés
- Laissez les liquides refroidir à température ambiante avant de les placer dans le mixeur.
- Ne vous servez pas du couvercle pour arrêter ou allumer le robot ; utilisez toujours le sélecteur de vitesse Marche / Arrêt.
- Veillez à ne pas forcer le mécanisme de verrouillage, l'appareil serait alors endommagé et pourrait provoquer des blessures.
- une fois l'emballage retiré, s'assurer que tout y est et qu'il n'a pas été endommagé. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et communiquer avec un professionnel agréé.
- Le sac en plastique contenant le produit ne doit pas être laissé à portée des enfants, car il peut présenter un risque potentiel.
- Si la fiche d'alimentation électrique de l'appareil ne peut se brancher à la prise de courant, faire remplacer la fiche d'alimentation par un professionnel agréé. L'utilisation d'adaptateurs, de multiprises et/ou de prolongateurs électriques n'est pas conseillée. Si leur utilisation est inévitable, seuls les adaptateurs, les multiprises et les prolongateurs électriques répondant aux normes et aux règlements sur la sécurité devraient être utilisés, tout en évitant de dépasser la limite inscrite sur l'adaptateur ou le prolongateur électrique.
- En cas de défectuosité, communiquer uniquement avec un centre de service autorisé.
- L'appareil doit être uniquement utilisé aux fins spécifiques auxquels il a été conçu. Toute autre utilisation est considérée inappropriée et peut s'avérer dangereuse. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages causés par une utilisation inappropriée, incorrecte ou irresponsable de l'appareil et/ou des réparations effectuées par des personnes non agréées.
- S'assurer que les mains, les cheveux, les vêtements et les ustensiles de cuisine sont loin du récipient avant de démarrer l'appareil. Les lames peuvent couper. Manipuler avec précaution. Une attention particulière doit être portée aux règles élémentaires de sécurité suivantes :
  - ne jamais toucher l'appareil avec les mains humides ou mouillées;
  - ne jamais utiliser l'appareil lorsque les pieds sont nus ou mouillés;
  - ne jamais débrancher l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation;
  - protéger l'appareil des agents atmosphériques (la pluie, le soleil, le gel, etc.);
  - ne jamais permettre aux enfants ou à des personnes inaptes d'utiliser l'appareil sans surveillance;
  - l'appareil n'est pas destiné à être utilisé par de jeunes enfants ou des personnes atteintes d'incapacité sans surveillance;
  - ne jamais laisser des enfants jouer avec l'appareil.
  - débrancher l'appareil de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé;
  - ne jamais laisser l'appareil sous tension inutilement, car il peut présenter un danger potentiel;
  - ne jamais immerger l'appareil dans l'eau;
  - si la fiche ou le cordon d'alimentation sont endommagés, ils doivent, par mesure de sécurité, être remplacés par De'Longhi ou un centre de service De'Longhi autorisé;
  - débrancher l'appareil de la prise de courant, avant de le nettoyer ou d'en faire l'entretien, et avant de monter ou démonter l'appareil;
  - si l'appareil tombe en panne ou a une défectuo-

sité, ou est endommagé, le mettre hors circuit. Ne pas trafiquer. Pour toute réparation, communiquer uniquement avec un centre de service autorisé et insister sur l'utilisation de pièces et d'accessoires d'origine.

- Lorsque l'appareil est mis à la poubelle, après avoir été débranché de la prise de courant, sectionner le cordon d'alimentation pour rendre l'appareil inutilisable.
- Conserver ces consignes en lieu sûr, pour consultation ultérieure.
- Éviter de toucher les parties en mouvement.
- Référez-vous à la section pertinente du chapitre « utilisation des accessoires » pour consulter d'autres avertissements relatifs à la sécurité de chaque accessoire.
- L'utilisation des accessoires qui ne sont pas conseillés par le constructeur peut être dangereuse pour la personne.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser pendre le câble du bord de la surface d'appui.
- Ne pas mettre le câble en contact avec des surfaces à hautes températures.
- Eloigner les mains et les ustensiles du couteau

en mouvement quand on hache des aliments afin de réduire le risque de blessures sérieuses ou de dommages au hachoir.

On peut utiliser une raclette mais seulement quand le hachoir est arrêté.

- Pour réduire le risque de blessures, ne pas placer les lames ou les disques dans la base avant d'avoir positionné le bol.
- S'assurer d'avoir bien fermé le couvercle avant de faire fonctionner l'appareil.
- Ne pas forcer le mécanisme de verrouillage du couvercle.
- Lors du mélange de liquides, notamment de liquides chauds, utiliser un récipient haut ou de petites quantités pour réduire le déversement.
- Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une broche la fiche est plus large que l'autre). Cette fiche se logera dans la prise d'alimentation d'une seule façon : il s'agit d'une mesure de sécurité. Si la fiche ne rentre pas complètement dans la prise, tourner la fiche. Si elle ne rentre toujours pas, contacter un électricien qualifié. Ne pas tenter de modifier la fiche de quelque manière que ce soit.

## CONSERVEZ CE MODE D'EMPLOI Pour un usage domestique uniquement

### DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- A** 5 commandes de vitesse
- B** bouton ON/OFF (marche/arrêt)
- C** poignée d'alimentation
- D** boutons de déblocage de l'axe mélangeur
- E** axe mélangeur avec lame fixe
- F** protection de la lame / anti-poussières
- G** unité de rangement
- H** poussoirs
- I** tube d'alimentation

- J** couvercle
- K** disque à trancher/râper
- L** axe d'entraînement du disque
- M** lame couteau
- N** bol
- O** socle antidérapant amovible
- P** collier du fouet
- Q** fouet métallique
- R** mélangeur pour soupe avec lame fixe

### Accessoire préparateur culinaire

- La lame couteau et le disque sont très tranchants, manipulez-les avec précautions. **Tenez toujours la lame couteau par la partie supérieure et le disque par la partie prévue à cet effet, à distance du bord tranchant, à la fois lors de leur utilisation et de leur nettoyage.**
- Retirez toujours la lame couteau ou le disque avant de

vider le bol.

- Ne retirez jamais le couvercle avant l'arrêt total du disque ou de la lame.

### Important

- Dans le cas de mélanges épais, n'utilisez pas votre mélangeur à main plus de 50 secondes par tranche de qua-

- 10 minutes – ceci afin d'éviter toute surchauffe de votre appareil.
- N'utilisez pas votre fouet plus de 3 minutes par tranche de 10 minutes.

### Avant de brancher

- Assurez-vous que votre alimentation électrique correspond à celle qui est indiquée sur la partie inférieure de votre mélangeur à main.

### Utilisation du mélangeur à main

- Vous pouvez mélanger des aliments pour bébés, des soupes, des sauces, des milk-shakes et de la mayonnaise, par exemple.

### Pour mélanger dans une casserole

- Pour une utilisation en toute sécurité, il est recommandé de retirer la casserole du feu et de laisser les liquides chauds refroidir à température ambiante avant de mixer.
- Utilisez le mélangeur à soupe pour réaliser rapidement des soupes etc., directement dans la casserole. Vous pouvez utiliser alternativement le mélangeur à main.
- **N'utilisez pas le mélangeur à soupe pour mixer des légumes crus.**

- 1 Retirez la protection de la lame / anti-poussières recouvrant l'extrémité de l'axe du mélangeur.
- 2 Installez l'axe du mélangeur sur la poignée d'alimentation (1) – poussez pour verrouiller.
- 3 Branchez l'appareil.
- 4 Placez les aliments dans un récipient alimentaire de taille appropriée. Nous vous recommandons d'utiliser un récipient à bord évasé, présentant un diamètre au centre plus important que la base, pour permettre le déplacement des ingrédients ; votre récipient doit cependant être suffisamment haut pour éviter tout déversement des préparations en cours.
- **Pour éviter les projections, mettez la lame dans les aliments avant de mettre l'appareil en marche.**
- 5 Sélectionnez la vitesse requise en tournant la commande de vitesse et mettez l'appareil en marche. (Utilisez les vitesses 1 et 2 pour mélanger lentement).
- Ne laissez pas le liquide dépasser le niveau du joint entre la poignée d'alimentation et le corps du mélangeur.
- Déplacez la lame dans les aliments et mélangez la préparation en effectuant un mouvement d'écrasement ou en tournant.
- Votre mélangeur à main n'est pas adapté pour piler de la glace.

- Si votre mélangeur s'obstrue, débranchez-le avant de dégager les aliments.
- 6 Après l'utilisation, débranchez et appuyez sur les boutons de déblocage (2) pour retirer l'axe mélangeur de la poignée d'alimentation.

### Accessoire préparateur culinaire

#### Utilisation de la lame couteau (page 3)

- La lame couteau est extrêmement tranchante. Manipulez-la avec précautions.
  - Ne hachez pas d'aliments durs, tels que les grains de café, les glaçons, les épices ou le chocolat. Ils endommageraient la lame.
  - Lorsque vous hachez de la viande, retirez tous les os éventuellement présents et coupez-la en cubes de 2 cm.
  - Installez le socle antidérapant sur le fond du bol.
- 2 Installez la lame couteau sur la goupille située dans le bol (3). Installez toujours la lame couteau avant d'ajouter des ingrédients.
  - 3 Insérez le couvercle et appuyez dessus pour le mettre en place (4).
  - 4 Installez la poignée d'alimentation et appuyez pour verrouiller dans la bonne position. Vous pouvez installer la poignée d'alimentation en orientant le bouton ON/OFF aussi bien vers l'intérieur que vers l'extérieur.
  - 5 Branchez et maintenez le bol dans sa position. Ensuite, sélectionnez une vitesse et mettez l'appareil en marche.
  - 6 Après l'utilisation, débranchez et démontez l'appareil. Pour retirer le couvercle, tirez sur les deux clips de verrouillage et soulevez (5).

### Conseils

- Utilisez la lame couteau pour préparer des gâteaux et de la pâte, hacher de la viande, des légumes, des herbes, des noix, préparer des sauces et émietter des biscuits et du pain. **L'accessoire n'est pas adapté pour préparer de la pâte à pain.**
- Préparation de pâte – utiliser beurre juste sortie du réfrigérateur, coupez-la en cubes de 2 cm et mixez jusqu'à ce que le mélange ressemble à une chapelure grossière. Ajoutez de l'eau par le tube d'alimentation et arrêtez de mélanger dès que la préparation commence à coller.
- Veillez à ne pas trop mélanger.
- Lorsque vous ajoutez de l'essence d'amande ou des arômes aux préparations, évitez le contact avec le plastique car cela pourrait le tâcher définitivement.

### Utilisation du disque à trancher/râper (page 3)

- Ne retirez jamais le couvercle tant que le disque n'est pas complètement à l'arrêt.
  - Manipulez le disque avec précautions car il est extrêmement tranchant.
- 1 Fixez le socle antidérapant sur le fond du bol.
  - 2 Installez l'axe d'entraînement sur la goupille située dans le bol (6).
  - 3 Saisissez le disque par la partie supérieure prévue à cet effet et placez-le sur l'axe d'entraînement, en orientant le côté approprié vers le haut (7).
  - 4 Installez le couvercle et appuyez pour verrouiller dans la bonne position (8).
  - 5 Installez la poignée d'alimentation et appuyez pour verrouiller dans la bonne position. Vous pouvez installer la poignée d'alimentation en orientant le bouton ON/OFF aussi bien vers l'intérieur que vers l'extérieur.
  - 6 Choisissez la taille du tube d'alimentation que vous souhaitez utiliser. Le poussoir contient un plus petit tube d'alimentation permettant de hacher des aliments individuels ou des ingrédients fins.  
Pour utiliser le plus petit tube d'alimentation – placez d'abord le grand poussoir dans le tube d'alimentation.  
Pour utiliser le plus grand tube d'alimentation – utilisez les deux poussoirs en même temps.
  - 7 Insérez les aliments à travers le tube d'alimentation.
  - 8 Sélectionnez une vitesse, allumez l'appareil et exercez, à l'aide du poussoir, une pression régulière - **n'introduisez jamais vos doigts à l'intérieur du tube d'alimentation.**
  - 9 Après l'utilisation, débranchez et démontez l'appareil. Pour retirer le couvercle, tirez sur les deux clips de verrouillage et soulevez (9).

### Conseils

- Utilisez le côté râpe pour les carottes, les pommes de terre et les aliments de texture similaire.
- Utilisez le côté trancheuse pour les aliments tels que des carottes, les pommes de terre, les concombres, les courgettes et les oignons.
- Utilisez des ingrédients frais.
- Ne coupez pas vos aliments en morceaux trop petits. Remplissez pratiquement totalement la largeur du tube d'alimentation. Cela permet d'éviter que les aliments ne glissent sur le côté pendant le fonctionnement. Vous pouvez aussi utiliser le petit tube d'alimentation.
- Les aliments placés verticalement seront coupés en morceaux plus petits que les aliments placés horizontalement.

- Il restera toujours des aliments sur le disque ou dans le bol après le fonctionnement.

### Utilisation du fouet (page 3)

- Vous pouvez fouetter des ingrédients légers, tels que les blancs d'œufs, la crème, les desserts instantanés, mais aussi les œufs et le sucre pour les génoises.
  - Ne fouettez pas de mélanges plus épais, tels que margarine et sucre – vous endommageriez le fouet.
- 1 Enfoncez le fouet à tiges métalliques dans le collier du fouet (J).
  - 2 Installez la poignée d'alimentation dans le collier du fouet. Appuyez pour verrouiller.
  - 3 Placez les aliments dans un bol.
    - Ne fouettez pas plus de 4 blancs d'œufs ou 400ml de crème.
  - 4 Branchez. Pour éviter les projections, commencez à vitesse 1. Faites tourner le fouet dans le sens des aiguilles d'une montre.
    - Ne laissez pas le liquide dépasser le niveau des tiges métalliques du fouet.
  - 5 Après utilisation, débranchez et démontez votre appareil.

### Utilisation du mélangeur à soupe (page 3)

- Utilisez le mélangeur à soupe pour réaliser rapidement des soupes etc. directement dans la casserole.
- Pour utiliser en toute sécurité votre appareil, il est recommandé de retirer la casserole du feu et de laisser refroidir les aliments à température ambiante avant de mélanger.
- **N'utilisez pas le mélangeur à soupe pour mixer des légumes crus.**  
Pour utiliser le mélangeur à soupe, veuillez suivre les instructions présentées dans la section « utilisation du mélangeur à main ».

### Entretien et nettoyage

- Éteignez et débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Ne touchez pas les lames tranchantes.
- Prenez toutes les précautions nécessaires durant la préparation d'aliments pour bébés, pour personnes âgées ou infirmes. Veillez toujours à ce que le corps du mélangeur à main soit parfaitement stérilisé. Utilisez toute solution de stérilisation conformément aux instructions de son fabricant.
- Certains aliments, comme les carottes, sont susceptibles de décolorer le plastique. Frotter avec un chiffon imbibé d'huile végétale pour éliminer la décoloration. Toute autre réparation doit être effectuée par le service après-vente autorisé.

### Poignée d'alimentation, couvercle du préparateur culinaire, collier du fouet

- Essuyez avec un chiffon légèrement humide, puis séchez.
- Ne plongez jamais dans l'eau et n'utilisez pas d'abrasifs.
- Ne mettez pas au lave-vaisselle.

### Axe du mélangeur, mélangeur à soupe

- Remplissez en partie un récipient adapté avec de l'eau chaude savonneuse. Branchez l'appareil sur secteur, puis plongez dedans l'axe du mélangeur et mettez celui-ci en marche.
- Débranchez, puis ensuite séchez.
- ou
- Lavez les lames sous l'eau du robinet, puis séchez soigneusement.

- Ne mettez pas au lave-vaisselle.

### lame du couteau, disque à trancher / râper, disque axe du disque, fouet, bol, socle et unité de rangement.

- Lavez, puis séchez.
- **L'utilisation du lave-vaisselle est déconseillée.**
- **couvercle de la lame / anti-poussières**
- Lavez à la main, puis séchez.

### Stockage

- Après utilisation, recouvrez l'extrémité de l'axe mélangeur à l'aide de la protection de la lame / anti-poussières, pour protéger les lames. Rangez les accessoires dans l'unité de rangement fournie à cet effet lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

## GUIDE DE FONCTIONNEMENT

Accessoire	Aliment	Qté. Max.	Vitesse recommandée	Temps de fonctionnement approximatif (secondes)
Lame couteau	Viande maigre	17,6oz. (500g)	5	10 -15
	Herbes	1oz. (30g)	5	10
	Noix	3.5oz. (100g)	5	20 - 30
	Gâteau	17,6 oz (500 g) de l'eau et de 10,5 oz (300g) de farine	4 - 5	10 - 20
	Pâte brisée	12 oz (340g) de farine et 14 oz (400 g d'eau)	5	20
Disc	Aliments durs, par exemple les carottes ou les pommes de terre	30oz.(850g)	5	10 - 20
	Aliments plus tendres, par exemple les concombres ou les tomates	32oz.(900g)	3 - 5	10 - 60
mélangeur pour soupe	potage aux carottes	14 oz (400 g) de carottes cuites (30mmx30mmx 30mm approximative) et 14 oz de soupe au poulet (400g)	3 - 5	10 - 15



## Garantie limitée

**Cette garantie s'applique à tous les appareils ménagers de marques De'Longhi ou Kenwood.**

### **Qu'est-ce qui est couvert par la garantie?**

Nous garantissons que chaque appareil est exempt de vices de matériaux et de fabrication. Notre obligation, dans le cadre de cette garantie, est limitée à la réparation, à notre usine ou dans un centre de réparation agréé, de toutes les pièces défectueuses ou leurs composants. En cas de remplacement ou retour d'un produit, il doit être retourné tout port payé. Le modèle neuf ou réparé sera retourné aux frais de la société.

Cette garantie ne s'applique que dans les cas où l'appareil est utilisé conformément aux instructions de l'usine qui l'accompagnent et sur un circuit électrique à courant alternatif (c.a.).

### **Combien de temps dure la garantie?**

Cette garantie dure une (1) année à partir de la date d'achat indiquée sur votre reçu et s'applique uniquement à l'acheteur initial pour l'utilisation.

### **Qu'est ce qui n'est pas couvert par cette garantie?**

Cette garantie ne couvre ni les défauts ou dégâts résultant de réparations ou altérations apportées à l'appareil en dehors de notre usine ou des centres de réparation agréés ni les appareils qui ont été soumis à un mauvais traitement, une mauvaise utilisation, une négligence ou des accidents. En outre, les dommages-intérêts directs ou indirects résultant de l'utilisation de ce produit ou de la rupture d'un contrat ou du non-respect de cette garantie ne sont pas recouvrables dans le cadre de cette garantie. Certains états ou provinces n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages-intérêts directs ou indirects. Par conséquent, la limitation ci-dessus peut ne pas s'appliquer à vous.

### **Comment faire réparer l'appareil?**

Si des réparations s'avèrent nécessaires, consultez les informations ci-dessous:

**Résidents des États-Unis:** Veuillez appeler notre ligne d'assistance sans frais au 1-800-322-3848 ou connectez-vous à notre site Web à [www.delonghi.com](http://www.delonghi.com)

**Résidents du Canada:** Veuillez appeler notre ligne d'assistance sans frais au 1-888-335-6644 ou connectez-vous à notre site Web à [www.delonghi.com](http://www.delonghi.com)

**Résidents du Mexique:** Veuillez appeler notre ligne d'assistance sans frais au 01-800-711-8805 ou connectez-vous à notre site Web à [www.delonghi.com](http://www.delonghi.com)

La garantie ci-dessus remplace toutes les autres garanties et représentations explicites. Toutes les garanties implicites sont limitées à la période de garantie applicable établie ci-dessus. Cette limitation ne s'applique pas si vous concluez un contrat d'extension de garantie avec De'Longhi. Certains états ou provinces n'autorisent pas les limitations sur la durée des garanties implicites. Par conséquent, les exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous. De'Longhi n'autorise aucune personne ni société à assumer des responsabilités en association avec la vente ou l'utilisation de ses appareils.

### **Comment s'appliquent les lois du pay ou de la province?**

Cette garantie vous donne des droits juridiques précis et vous pouvez également avoir d'autres droits qui peuvent varier d'un pay à un autre ou d'une province à une autre.

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES

Cuando utilice aparatos eléctricos, debe respetar algunas precauciones básicas de seguridad:

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Las cuchillas y los discos de corte están muy afilados; manéjelos con cuidado. Sostenga siempre la cuchilla por el asa, situada en la parte superior, y mantenga los dedos alejados de los bordes cortantes, tanto durante el uso como en las operaciones de limpieza.
- Retire siempre la cuchilla antes de vaciar el contenido del bol.
- Nunca utilice los dedos para empujar los alimentos en el tubo de entrada. Utilice siempre el embudidor que se suministra con el aparato.
- Antes de quitar la tapa del bol o de retirar la licuadora del bloque motor:
  - desenchufe el aparato;
  - espere hasta que los accesorios/cuchillas se hayan parado totalmente;
- Los líquidos deberían enfriarse a temperatura ambiente antes de mezclarse en la batidora.
- No utilice la tapa para hacer funcionar el robot de cocina; utilice siempre el control de velocidad de encendido/apagado.
- Este aparato se estropeará y puede producir lesiones si el mecanismo de enclavamiento se ve sometido a una fuerza excesiva.
- Después de haber desembalado el aparato, asegúrese de que no esté dañado. Si tiene dudas, no utilice el aparato y póngase en contacto con personal calificado.
- No deje al alcance de los niños la bolsa de plástico del embalaje puesto que representa un peligro potencial.
- Si el enchufe montado en el aparato no es adecuado para el tomacorriente, hágalo sustituir por personal calificado. Se desaconseja utilizar adaptadores, tomacorrientes múltiples o prolongaciones. En caso que fuera inevitable, utilice solamente adaptadores, tomacorrientes múltiples o prolongaciones que cumplan con las normas y reglamentos de seguridad vigentes, procurando no exceder el límite de tensión indicado en el adaptador o prolongación.
- En caso de desperfecto, contacte exclusivamente con un centro de asistencia autorizado.
- El aparato debe utilizarse únicamente para el uso para el que fue diseñado. Cualquier otro uso debe considerarse inapropiado y peligroso. El fabricante no se considera responsable de daños causados por un uso inapropiado, incorrecto o irresponsable del aparato, o si la reparación es hecha por personas no calificadas.
- Cerciórese de no tener las manos, cabellos, ropas ni dejar utensilios de cocina dentro recipiente antes de poner en marcha el aparato.
- Ponga mucha atención en las siguientes reglas fundamentales de seguridad:
- Nunca toque el aparato con las manos mojadas o húmedas.
- Nunca utilice el aparato descalzo o con los pies húmedos.
- Nunca desenchufe el aparato jalando del cable de alimentación.
- Proteja el aparato de los agentes atmosféricos (lluvia, sol, heladas, etc).
- No permita que los niños ni las personas discapacitadas utilicen el aparato sin supervisión.
- El aparato no debe ser utilizado por niños o personas discapacitadas sin supervisión.
- No permita que los niños jueguen con el aparato.
- Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no se utilice.
- Nunca deje el aparato encendido innecesariamente, porque constituye una fuente potencial de peligro.
- Nunca sumerja el aparato en el agua.
- Por razones de seguridad, si el cable estuviera dañado deberá ser sustituido por De'Longhi o por un centro de asistencia De'Longhi autorizado.
- Antes de limpiarlo o repararlo, desenchufe el aparato del tomacorriente.
- Si el aparato se rompiera o no funcionara, apáguelo. No altere el aparato.  
En caso de reparaciones, contacte exclusivamente con un centro de asistencia autorizado e insista para que utilicen solamente accesorios o recambios originales.
- Si decide desechar el aparato, después de desen-

- chufarlo del tomacorriente, corte el cable de alimentación para que no pueda reutilizarse.
- Guarde estas instrucciones en un lugar seguro para su consulta posterior.
  - Evite el contacto con partes móviles.
  - Consulte la sección correspondiente en "uso de los accesorios" para conocer otras advertencias de seguridad para cada accesorio concreto.
  - Utilizar accesorios no aconsejados por el fabricante puede causar daños.
  - No utilizar el aparato en el exterior.
  - No deje que el cable cuelgue de la encimera, ni que toque ninguna superficie caliente
  - No dejen que el cable cuelgue de la mesa o del relano, o esté en contacto con superficies calientes.
  - Mantener manos y utensilios fuera de la jarra, para reducir el riesgo de lesiones graves a personas o daños a la licuadora.
- Se puede utilizar una espátula, pero sólo cuando la licuadora no está funcionando.

- Para disminuir el riesgo de lesiones, no coloque las cuchillas o los discos en la base sin el bol situado.
- Asegúrese de que la tapa esté bien cerrada antes de poner en marcha el aparato.
- No fuerce el mecanismo de bloqueo de la tapa.
- Cuando se mezclen líquidos, sobre todo calientes, use un recipiente alto o pequeñas cantidades para evitar que se derramen.
- Este producto está equipado con una clavija polarizada (una clavija con un polo con dimensiones mayores que las del otro).

La clavija puede enchufarse únicamente en un sentido para disminuir el riesgo de descargas eléctricas.

Si la clavija no entra completamente en el tomacorriente, deberá girarla. Si tampoco así lo consigue, solicite la intervención de un electricista cualificado. No intente modificar la clavija en ningún modo.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES Únicamente para uso doméstico

### DESCRIPCIÓN DEL APARATO

- A** control de 5 velocidades
- B** botón de encendido/apagado (ON/OFF)
- C** mango ergonómico
- D** botones para soltar el eje
- E** eje de la mezcladora con "triblade" fijo.
- F** tapas protectoras/de la cuchilla
- G** unidad de almacenamiento
- H** embutidores
- I** tubo de entrada de alimentos

- J** tapa
- K** disco de rebanar/trocear
- L** eje de accionamiento del disco
- M** cuchilla
- N** bol
- O** pie desmontable antideslizante
- P** collarín de la batidora
- Q** batidora de alambre
- R** mezcladora para sopas con "triblade" fijo.

### Accesorio del procesador de alimentos

- La cuchilla y el disco están muy afilados; manéjelos con cuidado. **Sostenga siempre la cuchilla de la parte superior y el disco por el asa, y mantenga los dedos alejados de los bordes cortantes, tanto durante el uso como durante la limpieza.**
- Retire siempre la cuchilla o el disco antes de vaciar el contenido del bol.
- No retire nunca la tapa hasta que la cuchilla o el disco se hayan parado completamente.

### Importante

- Con las mezclas pesadas, no utilice la mezcladora de mano durante más de 50 segundos en cualquier período de cua-

tro minutos, ya que se recalentará.

- No utilice el batidor de varillas durante más de 3 minutos en cualquier período de 10 minutos.

### Antes de enchufar el aparato

- Asegúrese de que el suministro de energía eléctrica sea el mismo que el que aparece en la mezcladora de mano.

### Para usar la mezcladora de mano

- Puede mezclar comida para bebés, sopas, salsas, batidos, mayonesa, etc.

### Para hacer mezclas en una cacerola

- Para un uso más seguro, se recomienda quitar la cacerola



del fuego y dejar que los líquidos calientes se enfríen a temperatura ambiente antes de hacer la mezcla.

- Use la mezcladora para sopas para procesar sopas, etc. rápidamente, directamente en la cacerola. También puede utilizar la mezcladora de mano.
  - **No utilice la mezcladora para sopas para procesar verduras y hortalizas crudas.**
- 1 Retire la tapa protectora/de la cuchilla del extremo del eje de la mezcladora.
  - 2 Acople el eje de la mezcladora al mango ergonómico (1) – presione para que quede bloqueado.
  - 3 Enchufe.
  - 4 Coloque la comida en un recipiente de tamaño adecuado. Le recomendamos que utilice un recipiente alto, de lados rectos, más grande que el pie para permitir el movimiento de los ingredientes, pero que sea lo suficientemente alto para evitar derrames.
  - **Para evitar las salpicaduras, introduzca la cuchilla en los alimentos que vaya a batir antes de conectar la mezcladora.**
  - 5 Seleccione la velocidad requerida girando el control de velocidad y, a continuación, conecte. (Utilice la velocidad 1 y 2 para un proceso de mezclado más lento).
  - No deje que el líquido pase por encima de la unión entre el mango eléctrico y el cuerpo de la batidora.
  - Mueva la cuchilla por los alimentos mediante una acción como si removiera o hiciera puré para incorporar la mezcla.
  - La mezcladora de mano no es adecuada para picar hielo.
  - Si la mezcladora se bloquea, desenchúfela antes de desatascar.
  - 6 Después del uso desenchufe los botones (2) para soltar el eje de la mezcladora del mango ergonómico.

### Accesorio del procesador de alimentos

#### Para usar la cuchilla (página 3)

- La cuchilla está muy afilada, manéjela con cuidado.
  - No procese alimentos duros como granos de café, cubitos de hielo, especias o chocolate ya que pueden dañar la cuchilla.
  - Al trocear carne, quite los huesos y córtela en dados de 2 cm (3/4 pulgadas).
- 1 Acople el pie antideslizante sobre la parte inferior del bol.
  - 2 Acople la cuchilla sobre el vástago del bol (3). Acople siempre la cuchilla antes de añadir cualquier ingrediente.
  - 3 Acople la tapa y presione hacia abajo para ajustarla firmemente en su posición (4).
  - 4 Acople el mango ergonómico y presione para ajustar firmemente en posición. El mango ergonómico se puede acoplar con el botón de encendido/apagado (ON/OFF) mirando hacia adentro o hacia fuera.
  - 5 Enchufe y sujete el bol firmemente. A continuación, seleccione una velocidad y ponga en marcha el aparato.
  - 6 Después del uso, desenchufe y desmonte. Para quitar la tapa, tire de los dos clips de bloqueo a la vez y estire hacia arriba (5).

### Consejos

- Utilice la cuchilla para elaborar masas para tartas y pasteles, picar carne, queso, hortalizas, hierbas aromáticas, frutos secos, salsas y también para rallar galletas y pan. **El accesorio no es adecuado para hacer masa de pan.**
- Hacer masa para tartas – utilice manteca recién sacada del frigorífico cortada en dados de 2cm (1/2 pulgadas) y procese hasta que la mezcla tenga un aspecto de pan rallado grueso. Añada agua por el tubo de entrada de alimentos y deje de mezclar tan pronto como la mezcla empiece a pegarse.
- Tenga cuidado de no exceder el tiempo de proceso.
- Si añade esencia de almendra o aromatizantes a las mezclas, evite el contacto con el plástico ya que podrían quedar manchas permanentes.

### Para utilizar el disco de rebanar/trocear (página 3)

- No retire nunca la tapa hasta que el disco de corte se haya parado completamente.
  - Maneje el disco de corte con cuidado ya que está muy afilado.
- 1 Coloque el pie antideslizante sobre la parte inferior del bol.
  - 2 Coloque el eje de accionamiento sobre el vástago del bol (6).
  - 3 Sujetándolo por la parte central, coloque el disco en el eje de accionamiento con el lado apropiado hacia arriba (7).
  - 4 Acople la tapa y presione hacia abajo para ajustar firmemente en posición (8).
  - 5 Acople el mango ergonómico y presione para ajustar firmemente en posición. El mango ergonómico se puede acoplar con el botón de encendido/apagado (ON/OFF) mirando hacia adentro o hacia fuera.
  - 6 Elija el tubo de entrada adecuado al tamaño de los alimentos. El embudidor contiene un tubo de entrada más pequeño para procesar los elementos de uno en uno o para ingredientes pequeños. Para usar el tubo de entrada de alimentos pequeño, introduzca primero el embudidor grande en el tubo. Para usar el tubo de entrada de alimentos grande, introduzca los dos embudidores a la vez.
  - 7 Ponga los alimentos en el tubo de entrada de alimentos.
  - 8 Seleccione una velocidad, encienda el aparato y empuje cada trozo firmemente con el embudidor **-nunca meta los dedos en el tubo de entrada de alimentos.**
  - 9 Después del uso, desenchufe y desmonte. Para quitar la tapa, tire de los dos clips de bloqueo a la vez y estire hacia arriba (9).

### Consejos

- Utilice el lado troceador para trocear zanahorias, patatas y alimentos de textura similar.
- Utilice el lado rebanador para rebanar alimentos como zanahorias, patatas, col, pepino, calabacín y cebollas.
- Utilice ingredientes frescos.
- No corte la comida en trozos demasiado pequeños.

Llene el tubo de entrada de alimentos casi hasta arriba, así evitará que la comida se deslice hacia los lados al procesarla.

Como alternativa, utilice el tubo de entrada de alimentos pequeño.

- Los alimentos colocados en sentido vertical salen más cortos que los que se colocan en sentido horizontal.
- Después de procesar los alimentos, siempre quedarán pequeños restos de comida en el disco o en el bol.

### Uso de las varillas (página 3)

- Puede batir ingredientes ligeros como claras de huevo, nata líquida, postres instantáneos y huevos y azúcar para bizcochos.
  - Nunca bata mezclas pesadas como margarina y azúcar, dañará la varilla.
- 1 Introduzca las varillas de alambre dentro del cuello para las varillas (J).
  - 2 Acople el mango ergonómico en el collarín de la batidora. Presione para ajustar firmemente en posición.
  - 3 Coloque los alimentos en el bol.
    - No bata más de 4 claras de huevo o 400 ml de nata líquida.
  - 4 Enchufe. Para evitar las salpicaduras comience en la velocidad 1. Mueva las varillas en el sentido de las agujas del reloj.
    - No deje que el líquido sobrepase los alambres de las varillas.
  - 5 Después del uso, desenchufe y desmóntela.

### Para usar la mezcladora de mano (página 3)

- Use la mezcladora para sopas para procesar sopas, etc. rápidamente, directamente en la cacerola.
- Para un uso más seguro, se recomienda quitar la cacerola del fuego y dejar que los líquidos calientes se enfríen a temperatura ambiente antes de hacer la mezcla.
- **No utilice la mezcladora para sopas para procesar verduras y hortalizas crudas.**  
Para usar la mezcladora para sopas, siga las instrucciones en "para usar la mezcladora de mano".

### Cuidado y limpieza

- Antes de limpiarla, siempre desenchufe y desconecte la batidora.
- No toque las cuchillas afiladas.
- Tenga especial cuidado cuando prepare comida para bebés, ancianos o discapacitados.  
Asegúrese siempre de que el cuerpo de la batidora de mano esté bien esterilizado. Utilice una solución de esterilización que cumpla con las instrucciones del fabricante.
- Algunos alimentos, como la zanahoria, pueden teñir el plástico. Frote con un paño humedecido con aceite vegetal para eliminar el descolorido.  
Todas las demás reparaciones han de ser realizadas por el

servicio de asistencia autorizado.

### Mango ergonómico, tapa del procesador de alimentos, collarín del batidor

- Limpie con un paño ligeramente húmedo y seque a continuación.
- Nunca sumerja en agua ni utilice productos abrasivos.
- No lave en el lavavajillas.

### eje de la mezcladora, mezcladora para sopas o bien

- Llene parcialmente un recipiente adecuado con agua templada con jabón. Enchufe a la toma de corriente, a continuación, inserte el eje de la mezcladora y ponga el aparato en marcha.
- Desenchufe y, a continuación, seque bien o bien
- Lave las cuchillas bajo agua corriente, luego séquelas completamente.
- No lave en el lavavajillas.

### Cuchilla, disco de rebanar/trocear, eje de accionamiento del disco, batidor, bol, pie y unidad de almacenamiento

- Lave y seque bien.
- **No se recomienda lavar en el lavavajillas.**

### Tapa protectora/de la cuchilla

- Lávela a mano y séquela completamente.

### Almacenamiento

- Después del uso, vuelva a colocar las tapas protectoras/de la cuchilla sobre el extremo de los ejes de la mezcladora para cubrir los "triblades". Guarde los accesorios en la unidad de almacenamiento que se facilita cuando no los utilice.

### GUÍA PARA PROCESAR LOS ALIMENTOS

Utensilio	Alimento	Cant. máx	Velocidad recomendada	Tiempo de proceso prox. (segundos)
Cuchilla	Carne magra	17,6oz. (500g)	5	10 – 15
	Hierbas aromáticas	1oz. (30g)	5	10
	Frutos secos	3.5oz. (100g)	5	20 – 30
	Bizcocho	17.6oz(500g) de agua y la harina de 10.5oz ( 300g)	4 – 5	10 – 20
	Masa quebrada	12 oz de harina (340 g) y 14 oz (400 g de agua)	5	20
Disco	Alimentos firmes como zanahorias o patatas	30oz.(850g)	5	10 – 20
	Alimentos más blandos como pepinos o tomates	32oz.(900g)	3 – 5	10 –60
mezcladora para sopas	Sopa de zanahorias	14oz.(400g ) zanahorias hervidas (30mm x30mm x 30mm aproximada) y 14oz.(400g )sopa de pollo	3 – 5	10 – 15



## Garantía limitada

**Esta garantía cubre todos los productos con las marcas De'Longhi o Kenwood.**

### Alcance de la garantía

Cada artefacto tiene garantía por defectos de materiales y de fabricación. Bajo los términos de esta garantía limitada, nuestra obligación se limita a la reparación de partes o componentes (a excepción de partes dañadas durante el transporte) en nuestra fábrica o en un centro autorizado de servicio. Al devolver un producto para cambio o reparación, todos los costos de envío deben ser pagados por el propietario del mismo. El producto nuevo o reparado será devuelto con los gastos de envío pagados por la compañía.

Esta garantía es válida únicamente si el artefacto se utiliza de acuerdo con las instrucciones del fabricante (incluidas con el artefacto) y alimentada eléctricamente con corriente alterna (CA).

### Duración de la garantía

Esta garantía es válida por un (1) año a partir de la fecha de compra que figura en el recibo o factura de venta de la unidad, y sólo el comprador original tiene derecho a hacer uso de la garantía.

### Exclusiones de la garantía

La garantía no cubre defectos ni daños que fueran consecuencia de reparaciones o modificaciones efectuadas al artefacto por personal ajeno a nuestra fábrica o a centros autorizados de servicio, ni cubre fallas o daños causados por maltrato, uso indebido, negligencia o accidentes. Esta garantía tampoco reconocerá reclamos efectuados por perjuicios directos ni indirectos emergentes del uso del producto, ni perjuicios o daños resultantes del uso del producto en incumplimiento de los términos y condiciones que hacen válida la garantía. En algunos estados no se permiten exclusiones ni limitaciones de los perjuicios reconocidos por una garantía, por lo cual las limitaciones mencionadas podrían ser no válidas en su caso particular.

### Obtención de servicios de garantía

Si las reparaciones son necesarias, vea la información de contacto que aparece a continuación:

**Residentes de los Estados Unidos:** Por favor contactar a nuestra línea telefónica gratuita, al 1-800-322-3848 o ingrese a nuestro sitio en el Internet [www.delonghi.com](http://www.delonghi.com)

**Residentes de Canadá:** Por favor contactar a nuestra línea telefónica gratuita, al 1-888-335-6644 o ingrese a nuestro sitio en el Internet [www.delonghi.com](http://www.delonghi.com)

**Residentes de México:** Por favor contactar 01-800-711-88-05 o ingrese a nuestro sitio en el Internet [www.delonghi.com](http://www.delonghi.com)

La garantía explicada anteriormente se ofrece en reemplazo de cualquier otra garantía, sea expresa u ofrecida de cualquier otra manera, y toda garantía implícita del producto estará limitada al período de duración mencionado anteriormente. Esta limitación queda anulada y es reemplazada por otros términos si el usuario decide obtener una garantía prolongada de De'Longhi. En algunos estados/paises no se permiten limitaciones del período de garantía implícita, por lo cual las limitaciones mencionadas anteriormente podrían no ser válidas en su caso particular. De'Longhi no autoriza a ninguna otra persona ni compañía a ofrecer ningún tipo de garantía ni responsabilidad con respecto al uso o a los términos de venta de sus artefactos.

### Leyes del país

Esta garantía le confiere derechos establecidos por ley, pero usted también podría tener otros derechos que varían de un estado/país a otro.



[www.delonghi.com](http://www.delonghi.com)