

KoRo®



SIR MIX-A-LOT

Hochleistungsmixer | Bedienungsanleitung

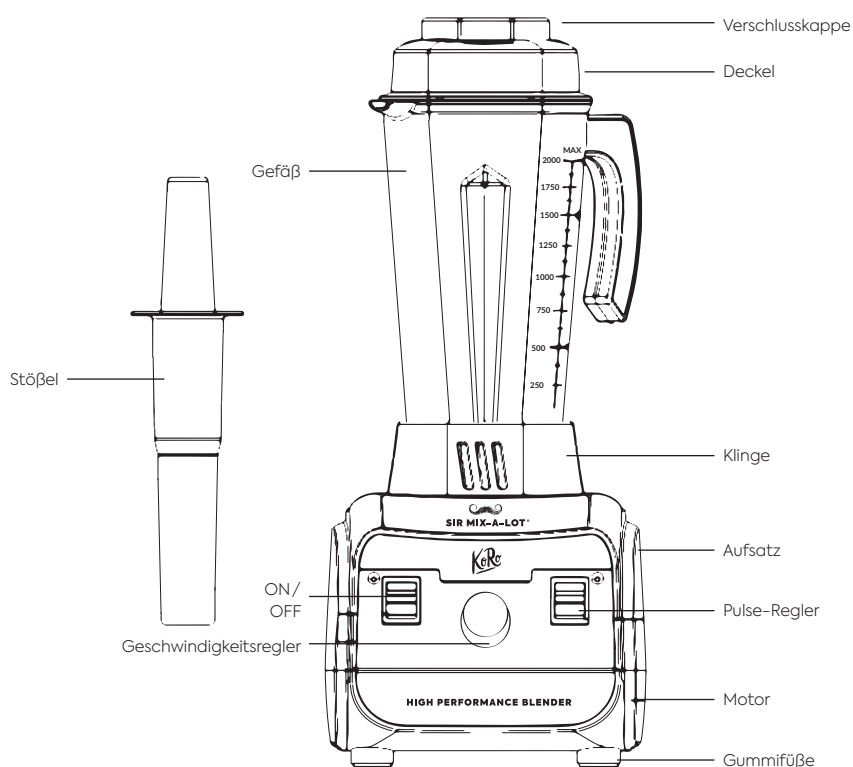
SIR MIX-A-LOT

Hochleistungsmixer | Bedienungsanleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Gerät entschieden haben.

Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen und bewahren Sie es für spätere Bezugnahme auf.

PRODUKTAUFBAU



ACHTUNG

1. Bitte vergewissern Sie sich, dass es während des Transports nicht zu Beschädigungen des Geräts kam.
2. Vergewissern Sie sich, ob alle Teile vorhanden sind:
 - Bedienungsanleitung (1x)
 - Deckel (1x)
 - Verschlusskappe (1x)
 - Stößel (1x)
 - Auflage (1x)
 - Gefäß (inklusive Klingen und Überwurfmutter) (1x)
3. Das Gerät sollte auf einer ebenen, stabilen Fläche platziert werden. Vermeiden Sie, dass das Gerät mit heißen Oberflächen in Berührung kommt.
4. Das Gerät sollte nicht im direkten Kontakt mit Sonnenlicht oder Regen platziert werden.
5. Der Stecker sollte an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden, um Kurzschlüsse oder Stromschläge zu vermeiden.

SICHERHEITSHINWEISE

1. Bitte lesen Sie alle Hinweise und Anweisungen.
2. Stellen Sie sicher, dass es sich um 220–240 V Strom handelt.
3. Das Gerät sollte nicht von Personen (inklusive Kindern) genutzt werden, die eingeschränkte psychische, sensorische oder mentale Fähigkeiten aufweisen. Personen mit mangelnder Erfahrung sollten das Gerät nur nach angemessener Einweisung und unter Aufsicht einer verantwortlichen Person benutzen.
4. Kinder sollten das Gerät auf keinen Fall zum Spielen benutzen. Bewahren Sie das Gerät außer Reichweite von Kindern auf. Stellen Sie auch bei Benutzung sicher, dass Kinder keinen Kontakt zum Gerät haben, um mögliche Unfälle zu vermeiden.
5. Bitte denken Sie daran, den Deckel während des Betriebs vollständig anzustecken. Nur so können Sie den Stößel betätigen, um den Inhalt zu verrühren. Nach Abschluss des Mixvorgangs können Sie den beigefügten Schaber verwenden, um dem Gefäß alle Inhalte zu entnehmen.
6. Vergewissern Sie sich beim Befüllen des Gefäßes mit heißen Lebensmitteln, dass Deckel und Verschlusskappe einwandfrei verschlossen sind. Die heiße Luft kann durch die Löcher austreten, um Anbrennen vorzubeugen.
7. Bestenfalls sollten Sie den Deckel während des Betriebs nach unten drücken, da der leistungsfähige Motor den Deckel abwerfen könnte.
8. Wenn der Motor läuft, sollte der Deckel immer geschlossen bleiben. Fassen sie nicht mit den Händen in das Gefäß.
9. Bitte verwenden Sie keine Fremdkörper wie Messer, Gabeln, Löffel, etc. im Gefäß.
10. Bitte lassen Sie das Gerät niemals ohne Inhalt länger als 90 Sekunden in Betrieb. Da das Mixen ohne flüssige Inhalte extrem hohe Temperaturen in kürzester Zeit erzeugen kann, kann es zu Schäden aufgrund der Schmierung des Systems kommen.
11. Falls sich die Klingen lockern oder beschädigt sind, sollten Sie das Gerät auf keinen Fall in Betrieb nehmen. Bitte kontaktieren Sie den Hersteller oder Verkäufer.
12. Bitte schalten Sie das Gerät aus und stecken es vom Strom ab, bevor Sie es reinigen oder Teile demontieren.
13. Waschen Sie die Auflage des Gefäßes nicht mit Wasser. Um Kurzschlüsse zu vermeiden, weichen Sie es bitte auch nicht in Wasser ein.
14. Tauchen Sie das Gefäß nicht ins Wasser oder reinigen es in der Spülmaschine. Das Gefäß könnte an der Unterseite der Messerbefestigung rosten und damit dem ganzen Gerät schaden.
15. Bitte reinigen Sie die Klingen nicht mit bloßen Händen, da sie sehr scharf sind. Benutzen Sie für diese Zwecke eine Bürste oder ein dickes Tuch.
16. Im Falle einer Überladung wird das Gerät automatisch durch den Überladungsmechanismus ausgeschaltet. Bitte entnehmen Sie dann dem Gefäß einen Teil der zu verarbeitenden Lebensmittel und warten Sie einige Minuten, bis das Gerät wieder betriebsfähig ist.
17. Wenn es zu einer Fehlfunktion des Geräts kommen sollte, so stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nicht am Strom angeschlossen ist und das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie die Störung überprüfen.
18. Falls es zu einer Beschädigung des Stromkabels kommen sollte, so ist der Ersatz von einem Experten durchführen zu lassen.

EINFÜHRUNG IN DAS BEDIENFELD

Netzschalter: "ON" startet den Mixer. "OFF" stoppt den Mixer.

Geschwindigkeitsregler: Regelt die Mixgeschwindigkeit. Beginnen Sie mit "MIN" und drehen Sie den Regler in Richtung "MAX", um die Geschwindigkeit zu erhöhen. Bewegen Sie den Regler von "HIGH" zu "LOW", um die Geschwindigkeit zu reduzieren.

Achtung: Starten Sie den Mixer immer bei der Reglerposition "LOW"

Pulse-Regler: "ON"-Position startet den Mixer mit maximaler Geschwindigkeit, und übersteuert die zuvor eingestellte Geschwindigkeit. Nachdem der Regler wieder auf die "OFF"-Position bewegt wird, kehrt der Mixer zur ursprünglichen Geschwindigkeit zurück.

BETRIEB

Bevor Sie das Gerät starten, sorgen Sie dafür, dass

1. das Gefäß sicher und vollständig auf der Auflage steht.
2. sich der Deckel des Gefäßes in Sperrposition befindet.
3. der Geschwindigkeitsregler auf niedriger Geschwindigkeit eingestellt ist.

Stecken Sie den Mixer an die Steckdose und bereiten Sie ihn auf die Benutzung vor.

Im Gerät befindet sich ein Sicherheitsmechanismus. Bitte platzieren Sie das Gefäß stabil auf der Auflage, sodass der Sicherheitsmechanismus ausgelöst wird, der das Gerät zur Funktion befähigt.

Befüllen Sie das Gefäß, jedoch nicht über die MAX-Kennzeichnung hinaus.

Schalten Sie den Geschwindigkeitsregler auf die MIN-Position, schalten Sie das Gerät ein und schalten Sie dann erst den Geschwindigkeitsregler auf die gewünschte Geschwindigkeit.

Pulse-Schalter: Schalten Sie ihn an, sodass das Gerät mit maximaler Geschwindigkeit für einige Sekunden läuft. Wiederholen Sie den Vorgang nach 1-3 Sekunden. Je nach Beschaffenheit des Inhalts wechseln Sie zum regulären Betrieb über den Geschwindigkeitsregler.

Wenn Sie fertig sind, schalten Sie das Gerät ab und warten Sie, bis der Motor komplett stillsteht. Dann können Sie das Gefäß vom Gerät abnehmen, um Ihr fertiges Produkt zu verwenden

Tipps:

Bitte beachten Sie beim Befüllen des Gefäßes die richtige Reihenfolge. Zuerst sollten Sie flüssige Substanzen oder Lebensmittel mit weichen Texturen in das Gefäß geben. Erst im zweiten Schritt folgen festere Konsistenz oder Eiswürfel.

Es ist besser, das Gerät mit niedriger Geschwindigkeit zu starten und die hohe Geschwindigkeit nur bei Bedarf zu verwenden, z.B. bei dickflüssigerer Konsistenz. Dasselbe gilt für die Verarbeitung von heißen Lebensmitteln oder bei sehr großen Mengen, die sich im Gefäß befinden.

Wenn sich die Lebensmittel während des Mixvorgangs am Rand des Gefäßes absetzen sollen, sollten Sie die Geschwindigkeit nach unten setzen. Wenn sich das Essen nur oberhalb der Klinge bewegt, so sollte die Geschwindigkeit erhöht werden.

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

Gehen Sie sicher, dass der Netzschalter des Geräts während der Reinigung auf "OFF" steht und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Reinigung des Gefäßes: Befüllen Sie das Gefäß mit sauberem Wasser, schalten Sie "PULSE" für 10 Sekunden an und spülen Sie das Gefäß anschließend mit Leitungswasser aus.

Benutzen Sie einen Schwamm oder Lappen, um Gefäß und Deckel abzuwischen. Um die Entstehung von Bakterien und Geruchsbildung zu verhindern, sollten Sie Gefäß und Deckel im Anschluss gründlich abtrocknen.

Fassen Sie nicht mit den Händen in das Gefäß zur Reinigung der Klingen. Die scharfen Messer können Ihre Hände verletzen. Sie können erst in das Gefäß fassen, wenn die Klingen demontiert wurden.

Benutzen Sie einen trockenen Lappen, um die Getriebsachse zu reinigen. Benutzen Sie hierzu auf keinen Fall Wasser!

Im Fall schwerer Verschmutzungen, benutzen Sie neutrales Spülmittel zur Reinigung und ein Tuch zum Abtrocknen.

Kaputte oder beschädigte Komponenten sollen mit Originalteilen ersetzt werden. Benutzen Sie keine Ersatzprodukte von minderwertiger Qualität.

Im Falle einer Störung des Geräts, nehmen Sie das Gerät nicht mehr in Betrieb. Bitte treten Sie in Kontakt mit Hersteller oder Verkäufer.

TECHNISCHE PARAMETER

Nennspannung: 220~240 V
Frequenz: 50/60 Hz

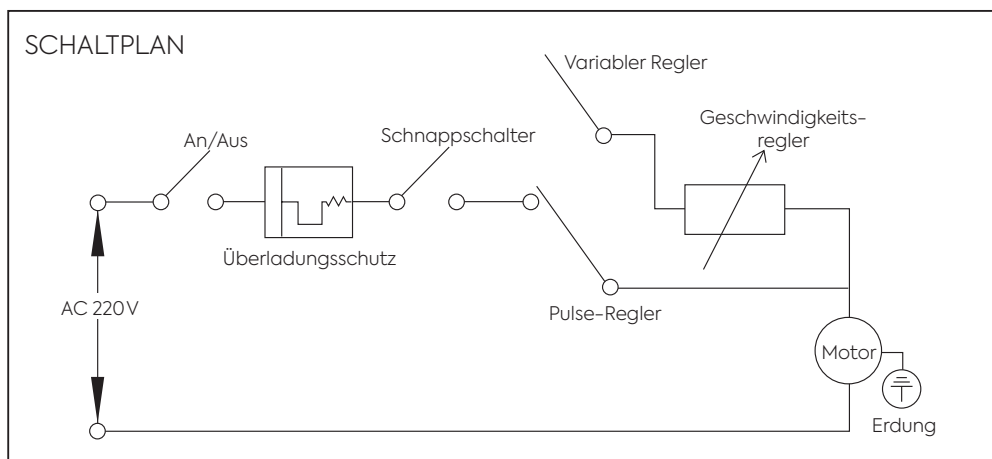
Hitzebeständigkeit: -40°C–120°C
min. Geschwindigkeit ohne Last: 12000 RPM

Leistungsaufnahme ohne Last: 380 W
Fassungsvermögen: 2,0 L

max. Überstromschutz: 15 A
max. Überhitzungsschutz: 125°C

EXKLUSIVER STANDARD

IEC60335-1, IEC60335-2-14



GEWÄHRLEISTUNG

Motor und Leiterplatte sind ein Jahr lang ab Kaufdatum von der Garantie abgedeckt. Die Garantie beinhaltet nicht Verschleißteile wie Klingen, Bürstenmotor, etc. Alle Verschleißteile werden zu Herstellungskosten ersetzt, die vom Käufer getragen werden.

Die Kosten der Rücksendung nach Abschluss der Reparatur werden vom Käufer getragen und sind nicht von der Garantie abgedeckt.

Die Kosten für Reparaturen und Komponenten werden dem Käufer in Rechnung gestellt, nachdem die Garantieperiode abgelaufen ist.

Die folgenden Probleme sind keine Herstellungsdefekte und werden unter dieser Garantie nicht abgedeckt:

- Es kam zum Ausfall, da Betriebs- oder Einrichtungsanweisungen nicht berücksichtigt wurden, die in diesem Handbuch beschrieben und bebildert werden.
- Mängel aufgrund eines Sturzes, Bruchs, Schadens durch unsachgemäße Platzierung des Geräts oder weitere unvorsichtige Bedingungen.
- Ausfall durch Flüssigkeiten wie Wasser, Saft, etc., die in den Motor durchsickerten aufgrund von unsachgemäßem Betrieb oder Instandhaltung.
- Das Gerät wurde vom Benutzer oder einem nicht-autorisierten Techniker repariert ohne die Richtlinien des Handbuchs zu beachten.
- Der Schaden entstand wegen Überlastung des Mixers.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

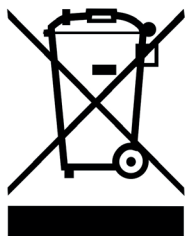
Der Hersteller dieses Produkts ist die
KoRo Handels GmbH
Koppenplatz 9
10115 Berlin

Dieses Produkt entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:

2014/30/EU (EMV)
2014/35/EU (LVD)
2011/65/EU (RoHS)



Elektroaltgeräte



Beindet sich die obige Abbildung (durchgestrichene Mülltonne auf Rädern) auf dem Produkt, gilt die Europäische Richtlinie 2012/19/EU. Diese Produkte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Informieren Sie sich über die örtlichen Regelungen zur getrennten Sammlung elektrischer und elektronischer Gerätschaften. Richten Sie sich nach den örtlichen Regelungen und entsorgen Sie Altgeräte nicht über den Hausmüll. Durch die regelkonforme Entsorgung der Altgeräte werden Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen vor möglichen negativen Konsequenzen geschützt. Materialrecycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern.

Berlin, den 01.07.2017


KoRo Drogerie GmbH
Wickestr. 16-17
10551 Berlin
<http://www.korodrogerie.de>

Constantinos Calios
Geschäftsführer

KoRo®



SIR MIX-A-LOT

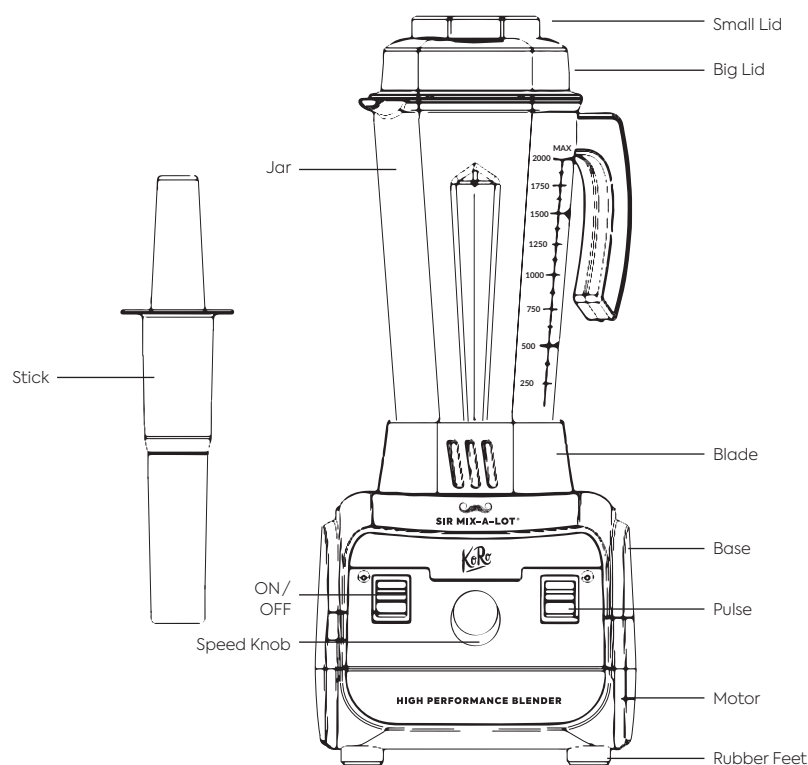
High Performance Blender | User manual

SIR MIX-A-LOT

High Performance Blender | User manual

Please read this instruction manual carefully before using, and keep it for future reference.

PRODUCT STRUCTURE



CAUTION

1. Please check whether machine has damage during transportation.
2. Check the parts, and leave aside for backup.
 - Instruction Manual (1x)
 - Lid (1x)
 - Lid Plug (1x)
 - Stick (1x)
 - Blender Base (1x)
 - Jar (including blade assembly, retainer nut) (1x)
3. The machine should be placed at a level, steady position, do not lean the machine.
Also, do not put in shaking position or near flammable objects.
4. Do not have the machine in contact with direct sunlight or rain.
5. In order to protect human safety, the plug should have a ground connection to protect electricity leaking or electric shock.
6. Plug should plug in a ground connection socket, do not plug in a temporary socket.

SAFETY INSTRUCTIONS

1. Please read all instructions and operating procedures.
2. Make sure the power is 220V-240V.
3. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
4. DO NOT allow children to play with or use this machine. Keep them at a safe distance from the machine while operating to prevent any contact leading to an accident with the machine.
5. Remember to plug in the LID properly while in operation, this enables the STICK to stir the food material inside. After blender stops operating, then users can use enclosed scraper to scrap the food inside.
6. When put in high temperature food materials , please make sure the LID and LID PLUG are sealed perfectly. Let the hot air comes out from the holes by itself in order to prevent burn.
7. It is best to hold the LID down when starting the machine as the motor is powerful may cause the LID to be unseated.
8. When the motor is running, never open the LID and put your hand into the JAR.
9. Do not put any metal items like knives, forks, spoons, etc. into the JAR.
10. Do not let the machine dry-blending(run without any liquid inside the JAR) for more than 90 seconds, since dry-blending create extremely high temperature in a short time, may cause damage to the lubrication system of the machine.
11. In case the blade looses or broken, please stop operation the blender. Then contact with distributor or factory technician.
12. When cleaning or disassemble the parts, please remember to turn off power and unplug.
13. Do not wash the Blender base with water or soak it into the water to prevent electricity shock.
14. Do not immerse the JAR into water or put inside a dishwashing machine, it will cause rust on the bottom of the blades assembly, then cause damage to the machine gradually.
15. Do not clean the blades with naked hands they are very sharp. Instead, use a brush or a thick cloth for cleaning.
16. When over-loading (cases like too thick food material inside the JAR), the overload protection-button on the machine will shut off the power automatically. Please reduce some quantity of the foods inside the JAR, use a fan or hair dryer (cool wind) to blow toward the machine base for a couple minutes, turn on the machine once again.

When machine is malfunction, make sure to pull off the power plug and wait the motor temperature low down, before checking any faults.

If power cable damage, the replacement must be carried on only by a professional stuff from manufacturing factory or relevant maintenance center.

INTRODUCTION TO THE CONTROL PANEL

Power Switch --- “ON” position starts blender. “OFF” position stops blender.

Speed knob – Adjusts blender speed. Start from “MIN” and turn knob towards “MAX” to increase speed;

Turn knob from “HIGH” to “LOW” to reduce speed.

Caution: Always start the blender from LOW speed position.

Pulse switch --- “ON” position overrides variable speed setting and runs blender at full speed;

Release the switch to select “OFF” position and blender reverts back to variable speed setting.

OPERATION

Before starting, check and make sure the followings:

The JAR is fit already securely and completely to Blender base.

The LID is fit already on the JAR and in locked position

The SPEED KNOB is in low speed position

Plug on the Blender, get ready to use.

This machine is built-in a safety device, please place the Jar stably on the Blender base, then can trigger the safety switch to enable the machine to work.

Fill the food material into the Jar, do not exceed the MAX marking on the Jar.

Dial the Speed Knob to be on Min position, then turn on the machine to start work, then dial the Speed Knob to appropriate speed for operation.

Pulse Switch: Turn it to be ON position, machine work at maximum speed, keep it work for a few seconds and repeat it for every 1-3 seconds, then according to the food processing condition, turn to regular operation by Speed Knob.

When finish, turn off the machine, wait until the machine stop completely, then take the Jar off the machine to pour the finished foods out.

Blending Tips:

When pouring the food materials into the Jar, please be aware of the order. Please put liquid type of food and soft food material 1stly, then put ice, then add solid food materials.

It is better to use slow speed to start then turn into high speed for food material which required more process or sticky food. Processing hot food or when there are too much food material inside the Jar, please make sure to start with slow speed then transit to high speed.

Pour the ice into the container, add water until about 3/4 full and let the ice float above the ice ~1.25cm. Set at high speed for 2~3 seconds, then filter out the water.

During blending process, if the food materials are been pushed toward the Jar wall, it means the RPM is too high, speed should be reduced. On the other hand, if the food materials are moving above the blade, it means the speed is too slow, needs to increase speed.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. When cleaning, make sure power switch is in OFF position and pull power plug from electrical outlet.
2. Cleaning the JAR: fill with clean water, turn on the PULSE switch for 10 seconds, then shut off and flush inside Jar with tap water.
3. Use sponge or cloth to wipe the JAR and LIDS, dry them thoroughly to prevent odor or bacteria from growing.
4. DO NOT put hands into the JAR to clean the blades. The sharp blades will easily cause hurt to your hand. Do so only when the blades are disassembled from the JAR.
5. Use dry cloth to wipe the transmission axle and motor base, NEVER flush with water. In case of difficult in cleaning, use neutral detergent to wipe, and then a dry cloth to rub clean. Any broken or damaged components or accessories should be replaced with original factory spare parts. Do not use poor quality replacements. In case of any of the machine's malfunction, please stop operation the blender. Then contact with distributor or factory technician.

TECHNICAL PARAMETERS

Rated voltage: 220~240 V
Frequency: 50/60 Hz

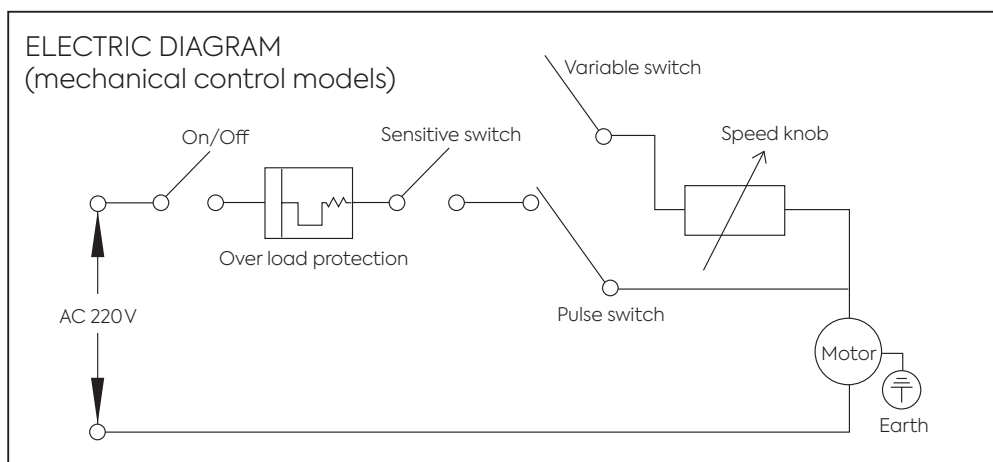
Power without load: 380 W
Jar capacity: 2.0 L

Jar resistance: -40°C~120°C
Lowest speed without load: 12000 RPM

Max. over-current protection: 15 A
Max. over-heat protection: 125°C

EXECUTIVE STANDARD

IEC60335-1, IEC60335-2-14



WARRANTY POLICY

The motor and PCB are covered under one year warranty starting from the date of purchase. The warranty does not include consumable parts such as blades, motor brushes, etc. All consumable parts will be replaced at cost of manufacture and paid by consumer.

Return for repair transportation costs are at the consumer's expense and are not covered by the warranty.

Reasonable repairing and components cost will be charged, those returned blenders after the warranty period has expired.

Remarks: Repair costs are NOT covered by warranty under the following conditions:

- Malfunction was caused by ignoring the operation or installation instructions written and illustrated in this manual.
- Faults caused by fall, breakage or damage due to improper placement of machine or any other careless man-made condition.
- Malfunction caused by liquids such as water, juice, etc., leaking into the motor through improper operation or maintenance.
- Machine repaired or tampered with outside the guidelines of the manual by user or other non-authorized technician.
- Damage caused by overworking the blender in a tough environment.

WARRANTY POLICY

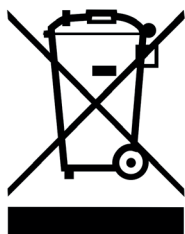
The manufacturer of the product is:
KoRo Handels GmbH
Koppenplatz 9
10115 Berlin, Germany

This product conforms to the following European Directive(s) and Standard(s):

2014/30/EU (EMV)
2014/35/EU (LVD)
2011/65/EU (RoHS)



Waste of electrical and electronic equipment



If you will find the above graph (crossedout wheeled bin) on the product, the European Directive 2012/19/EU is applicable. These products may not be disposed of with unsorted household waste. Please be informed about the local separate collection system for electrical and electronic products in your local area. The proper disposal of waste is very important for environment and health for our fellow people. Materials recycling helps to reduce the consumption of raw materials and protect the environment.

Berlin, July 1st 2017


KoRo Drogerie GmbH
Wickestr. 16-17
10551 Berlin
<http://www.korodrogerie.de>

Constantinos Calios
Managing Director

KoRo®



SIR MIX-A-LOT

Blender haute performance | Manuel d'utilisation

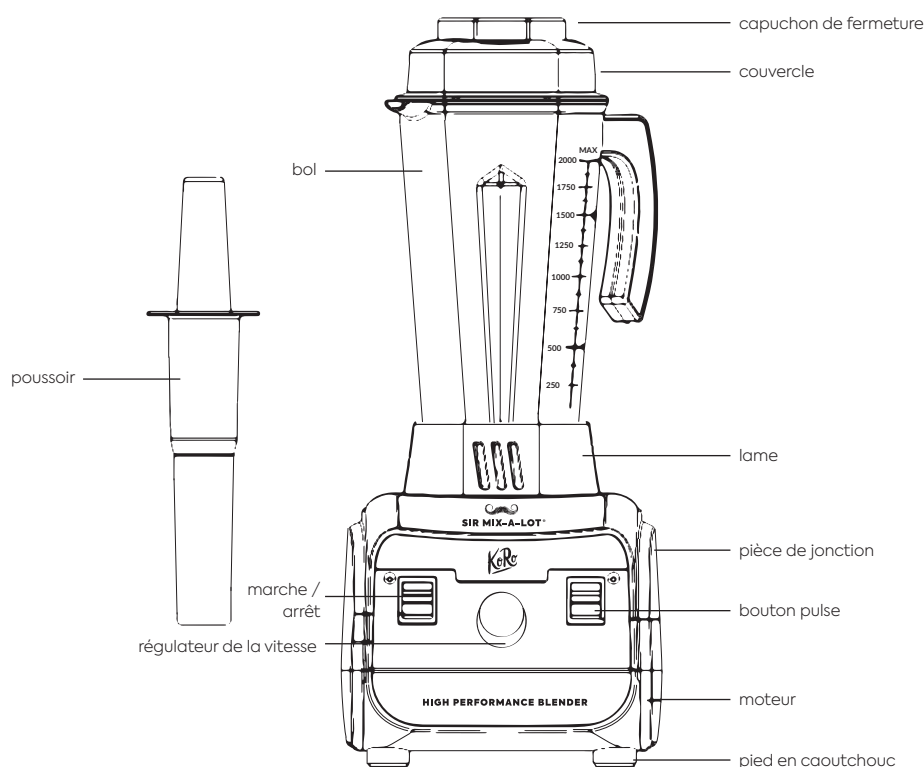
SIR MIX-A-LOT

Blender haute performance | Manuel d'utilisation

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit.

Veuillez lire bien attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser l'appareil et conservez le pour vos utilisations ultérieures.

LA CONSTRUCTION DE PRODUITS



AVERTISSEMENT

1. Prenez soin de vérifier qu'aucun dommage n'a été commis pendant le transport.
2. Vérifiez qu'il ne manque aucune pièce :
 - Manuel d'utilisation (1x)
 - Couvercle (1x)
 - Capuchon de fermeture (1x)
 - Poussoir (1x)
 - Socle (1x)
 - Bol (avec lame et écrou pivotant) (1x)
3. L'appareil doit être posé sur une surface stable et plane. Evitez d'installer cet appareil à proximité d'une source de chaleur.
4. Cet appareil ne doit pas être en contact direct avec la lumière du soleil ou la pluie.
5. L'appareil doit être branché à une prise de courant reliée à la terre, afin d'éviter tout risque d'incendie ou de décharge.

CONSIGNES DE SECURITE

1. Veuillez lire toutes les instructions et remarques contenues dans cette notice d'utilisation.
2. Assurez-vous de brancher cet appareil sur une prise 220–240 V.
3. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites. Les personnes sans expérience ne peuvent utiliser l'appareil que sous la surveillance d'une personne responsable et seulement après avoir reçu des instructions de celle-ci.
4. Les enfants ne doivent en aucun cas jouer avec cet appareil. Maintenez cet appareil hors de la portée des enfants afin d'éviter tout accident.
5. Veuillez vérifier que le couvercle soit correctement fermé pendant l'utilisation de l'appareil. Vous pouvez manier le poussoir seulement pour mélanger le contenu. Après avoir arrêté l'appareil, vous pouvez utiliser la raclette fournie pour enlever la nourriture à l'intérieur.
6. Lorsque vous remplissez l'appareil avec de la nourriture chaude, assurez-vous de bien refermer le capuchon de fermeture. L'air chaud pourrait s'échapper par des trous et occasionner des brûlures.
7. Il est recommandé d'appuyer sur le couvercle pendant le fonctionnement car celui-ci pourrait s'éjecter à cause de la puissance du moteur.
8. Lorsque le moteur fonctionne, ne jamais mettre ses mains dans le blender. Le couvercle doit toujours être fermé lorsque le moteur fonctionne.
9. Ne pas introduire de corps étranger dans le bol du blender, comme des couteaux, fourchettes, cuillères, etc.
10. Ne jamais laisser l'appareil sans contenu en fonctionnement pendant plus de 90 secondes. Sans contenu liquide, la mixture atteindra une très haute température très rapidement et cela pourrait causer des dommages dus à la lubrification du système.
11. Si les lames se dévissent ou s'abîment, n'utilisez en aucun cas l'appareil. Contactez alors le fabricant ou le vendeur.
12. Eteignez l'appareil et mettez-le hors tension avant de le nettoyer ou de démonter les pièces.
13. Ne lavez pas le socle de l'appareil avec de l'eau. Pour éviter tout court-circuit, ne pas plonger l'appareil dans l'eau.
14. N'immergez pas le bol du blender dans l'eau et ne le mettez pas au lave-vaisselle. La partie inférieure des fixations des lames pourrait rouiller et endommager tout l'appareil.
15. Ne nettoyez pas les lames avec vos mains nues car celles-ci sont très coupantes. Utilisez une brosse ou un tissu épais.
16. En cas de surcharge, l'appareil s'arrêtera automatiquement grâce au mécanisme de surcharge. Retirez alors une partie de la nourriture du bol du blender et attendez quelques minutes jusqu'à ce que l'appareil soit à nouveau opérationnel.
17. Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, assurez-vous que le câble d'alimentation soit débranché et que l'appareil soit complètement refroidi, avant d'examiner l'appareil ou de tenter toute réparation.
18. Si des dommages apparaissent sur le câble d'alimentation, faites-le remplacer par un expert.

INTRODUCTION AU PANNEAU DE COMMANDE

Interrupteur d'alimentation : sur « ON » pour mettre en marche l'appareil et sur « OFF » pour l'arrêter.

Régulateur de la vitesse : Il permet de régler la vitesse du blender. Commencez par « MIN », puis tournez le bouton vers « MAX » pour augmenter la vitesse. Déplacez le curseur de « HIGH » à « LOW » pour réduire la vitesse.

ATTENTION : veillez à ce que le régulateur de vitesse soit toujours sur la position « LOW », lorsque vous démarrez l'appareil.

Bouton pulse : la position « ON » permet de commencer à mélanger à vitesse maximale, et remplace la vitesse précédente. Si mettez le bouton sur « OFF », le blender sera à nouveau à la vitesse d'origine.

FONCTIONNEMENT

Avant d'utiliser l'appareil, veillez à ce que :

1. le bol du blender soit bien installé sur le socle du blender.
2. que le couvercle du bol soit en position de verrouillage
3. que le régulateur soit réglé à la vitesse la plus faible.

Branchez le blender à une prise de courant en veillant à ce qu'elle soit prête à être utilisée.

Dans l'appareil se trouve un dispositif de sécurité. Placez correctement le bol de blender sur le support, de sorte que le mécanisme de sécurité soit déclenché, ce qui permettra à l'appareil de fonctionner.

Ne pas remplir le bol de blender au-dessus du marquage « MAX ».

Tournez le régulateur de vitesse sur la position « MIN », mettez l'appareil en marche et ensuite réglez le régulateur de vitesse sur la vitesse souhaitée.

Bouton « pulse » : mettez-le en marche si vous désirez que l'appareil atteigne sa vitesse maximale pendant quelques secondes. Répétez cette opération après 1-3 secondes. En fonction de la nature du contenu du bol de blender, réglez régulièrement le régulateur de vitesse.

Lorsque vous avez terminé, éteignez l'appareil et attendez que le moteur soit complètement arrêté. Vous pouvez alors retirer le bol de l'appareil pour consommer votre produit.

Astuce : lorsque vous remplissez le bol du blender, suivez un ordre précis. Tout d'abord, introduisez les substances liquides ou les ingrédients avec une texture molle dans le bol du blender. Ensuite vous pouvez ajouter les ingrédients avec une consistance plus dure et les glaçons.

Il est préférable de commencer par utiliser l'appareil sur la puissance minimum et d'augmenter la puissance que lorsque cela s'avère nécessaire, par exemple pour des consistances épaisses. Il en est de même pour les aliments chauds ou pour les grandes quantités.

Si, pendant l'utilisation du blender, les aliments se collent sur les parois du bol, réduisez la vitesse. Si les aliments stagnent au-dessus de la lame, augmentez la vitesse.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Pendant le nettoyage, assurez-vous que le bouton marche/arrêt de l'appareil soit sur la position « OFF » et débranchez le câble d'alimentation de la prise.

Pour nettoyer le bol de blender : remplissez le bol avec de l'eau propre, mettez le bouton « pulse » sur « ON » pendant 10 secondes, videz l'eau puis rincez le bol de blender avec l'eau du robinet.

Utilisez une éponge ou un chiffon pour essuyer le bol du blender et le couvercle.

Pour éviter l'émergence de bactéries ou d'odeurs désagréables, séchez parfaitement le bol du blender et le couvercle.

Pour nettoyer les lames, ne mettez pas vos mains dans le bol. Les lames sont très coupantes et pourraient vous blesser. Ne mettez pas vos mains dans le bol du blender, tant que les lames n'ont pas été enlevées.

Utilisez un chiffon sec pour nettoyer le panneau de commande. N'utilisez en aucun cas de l'eau. Dans le cas où celui-ci serait très sale, utilisez un détergent neutre pour le nettoyer puis un chiffon pour le sécher.

Tout composant cassé ou endommagé doit être remplacé par un composant original. N'utilisez pas de composant de remplacement d'une qualité inférieure.

En cas de détérioration de l'appareil, n'utilisez plus l'appareil. Veuillez contacter le fabricant ou le vendeur.

PARAMETRES TECHNIQUES

Tension nominale : 220~240 V

Fréquence : 50/60 Hz

Résistance thermique : -40°C~120°C

Vitesse minimale sans charge : 12000 RPM

Puissance absorbée sans charge : 380 W

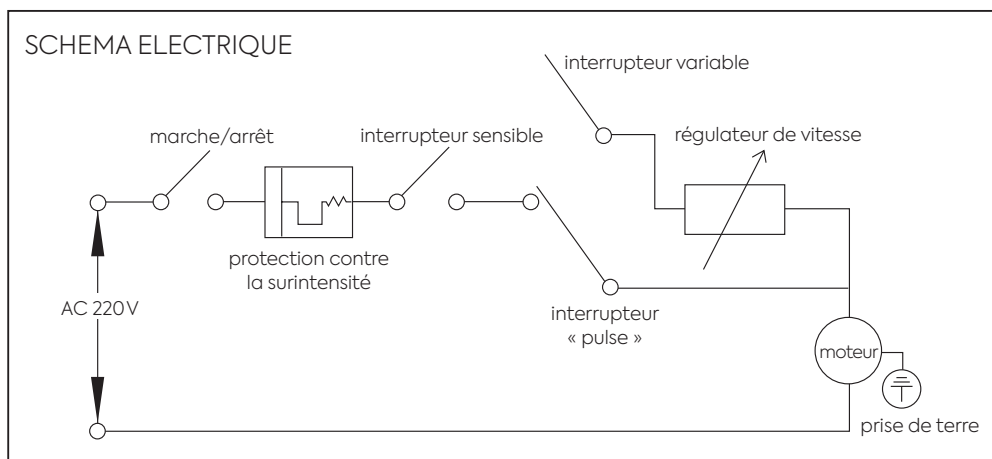
Contenance : 2,0 L

Protection de surintensité maximale : 15 A

Protection anti-surchauffe maximale : 125°C

EXECUTIVE STANDARD

IEC60335-1, IEC60335-2-14



GARANTIE

Le moteur et le circuit imprimé sont garantis un an à partir de la date d'achat. La garantie ne couvre pas les pièces d'usure comme les lames, les balais du moteur, etc. Toutes les pièces usées à remplacer sont à la charge de l'acheteur.

Les coûts de renvoi une fois la réparation terminée sont à la charge de l'acheteur et ne sont pas couverts par la garantie.

Les coûts de réparations et des composants seront à la charge de l'acheteur après la fin de la période de garantie.

Les problèmes qui suivent ne résultent pas d'un défaut de fabrication et ne sont pas couverts par la garantie :

- dysfonctionnement causé par l'ignorance d'une instruction écrite ou illustrée dans ce manuel d'utilisation
- Défaillance causée par une chute, une fracture ou un dommage dû à un mauvais positionnement de l'appareil ou pour toute autre condition imprudente.
- Défaillance causée par un liquide comme de l'eau, du jus, etc... qui s'est introduit dans le moteur en raison mauvais fonctionnement ou entretien.
- L'appareil a été réparé par l'utilisateur ou par un technicien non-autorisé, sans faire attention aux directives du manuel.
- Dommage causé par une surcharge du bol du blender.

DECLARATION DE CONFORMITE

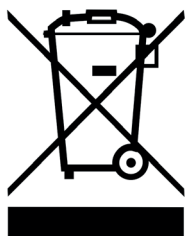
Le fabricant de ce produit est
KoRo Handels GmbH
Koppenplatz 9
10115 Berlin, Allemagne

Ce produit est conforme aux directives européennes suivantes :

2014/30/EU (EMV)
2014/35/EU (LVD)
2011/65/EU (RoHS)



Appareils électriques et électroniques



Pour tout produit avec le pictogramme ci-contre (poubelle sur roues barrée), la directive européenne 2012/19/EU s'applique. Ces produits ne peuvent pas être jetés avec les ordures ménagères. Veuillez-vous informer sur les réglementations locales concernant la collecte séparée des appareils électriques et électroniques. Veuillez s'il vous plaît agir selon les règles locales et ne jetez pas vos appareils usagés avec les ordures ménagères. L'élimination appropriée des déchets est très importante pour la préservation de l'environnement et pour la santé de tous. Le recyclage des matériaux contribue à réduire la consommation de matière premières et donc à protéger l'environnement.

Berlin, le 01.07.2017


KoRo Drogerie GmbH
Wickestr. 16-17
10551 Berlin
<http://www.korodrogerie.de>

Constantinos Calios
directeur général

