

- Risque d'étouffement ! Veillez à ce que tous les éléments d'emballage restent hors de portée des enfants.
- Retirez tous les éléments d'emballage et toutes les étiquettes, et jetez-les en respectant les réglementations locales applicables. Contactez votre municipalité pour obtenir des informations sur leur mise au rebut et leur recyclage dans votre région.
- Branchez l'appareil exclusivement dans une prise murale.
- Pour garantir la sécurité de l'appareil, ne modifiez pas les dispositifs de sécurité de quelque manière que ce soit.
- Si vous ne respectez pas les consignes susmentionnées ou si vous utilisez improprement l'appareil de quelque manière que ce soit, il y a un danger que vous ou des tiers soient blessés.

Cher Client,

Félicitations pour l'achat de votre nouveau Mixeur Plongeant GRUNDIG BL 5340.

Lisez attentivement les consignes suivantes afin de pouvoir profiter pendant de nombreuses années de la qualité de votre produit GRUNDIG.

Une approche responsable !



GRUNDIG s'est engagé à respecter des conditions de travail résultant d'accords sociaux contractuels avec des salaires équitables pour les employés et les fournisseurs, ainsi qu'à l'utilisation optimisée

des matières premières permettant une réduction annuelle continue de plusieurs tonnes de déchets plastiques.

Pour un futur digne d'être vécu.

Pour une bonne raison. Grundig.

Caractéristiques

Cet appareil est parfaitement approprié pour préparer des sauces, des soupes, des mayonnaises et des repas pour bébé, ainsi que pour mixer des boissons et des milkshakes, hacher des légumes, des fines herbes, de la viande, des fruits, des noix et du fromage.

Le mixeur plongeant GRUNDIG est équipé des fonctions suivantes :

- Moteur puissant et silencieux de 600 W.
- Poignée ergonomique et douce.
- Système de rangement intelligent - La boîte de rangement compacte permet de ranger tous les accessoires en prenant moins de place.
- Bouton de réglage de la vitesse facile à utiliser permettant d'ajuster précisément la vitesse, ce qui vous donne un contrôle parfait pour hacher, mixer et fouetter les ingrédients. Touche turbo vous aidant à préparer même les ingrédients les plus durs.
- Mixeur en acier inox avec poignée allongée vous permettant de mixer dans les récipients hauts et de mixer les liquides très chauds.
- Bol du hachoir et verre doseur durables et faciles à nettoyer.

Commandes et composants

Reportez-vous à l'image de la page 3.

- A** Cordon d'alimentation et fiche
- B** Bouton de sélection de la vitesse
- C** Bouton marche/arrêt, Niveau I
- D** Bouton marche/arrêt, Niveau II
- E** Bloc-moteur
- F** Mixeur
- G** Support de fouet
- H** Fouet
- I** Couvercle du hachoir
- J** Lames du hachoir
- K** Bol du hachoir avec base antidérapante
- L** Couvercle du verre doseur
- M** Verre doseur
- N** Boîte de rangement

Préparation

- 1 Retirez tous les éléments d'emballage, autocollants et films de protection. Jetez-les en respectant les réglementations applicables.
- 2 Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, nettoyez toutes les pièces entrant en contact avec les aliments. (voir le chapitre « Nettoyage et entretien ».)
- 3 Coupez les ingrédients en petits morceaux avant de les mettre dans l'appareil.

Remarques

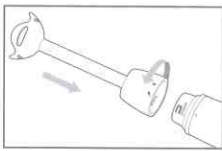
- Votre mixeur plongeant est conçu pour préparer de petites quantités d'aliments et ne doit pas être utilisé à un autre usage.
- Ne remplissez pas excessivement le verre ou le bol. Les petites quantités sont plus faciles à préparer.
- Ne préparez pas des aliments tels que des grains de café, des cubes de glace, des noix de muscade, des os, des tiges d'herbe, des coquilles de noix, des tendons ou du cartilage.

Quantités maximales et durée de fonctionnement

Ingrédients	Quantités maximales	Durée de fonctionnement
Viande et poisson	250 g	10 secondes
Fines herbes	50 g	10 secondes
Noix (cacahouètes, amandes, noix)	100 g	10 secondes
Fromage	100 g	5 secondes
Pain	1 tranche	5 secondes
Œufs (durs)	2 œufs	5 secondes
Oignons (coupés en quartiers)	150 g	10 secondes
Biscuits	150 g	10 secondes

Mixer

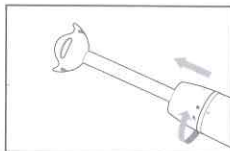
- 1 Mettez les ingrédients dans le verre doseur **M** ou dans un bol similaire.
- 2 Pour assembler l'appareil, insérez le pied mixeur **F** sur son bloc-moteur **E** et tournez-le vers la gauche jusqu'à ce qu'il s'encastre solidement.



- 3 Branchez la fiche **A** dans une prise murale.
- 4 Immergez le mixeur **F** dans les aliments.

Remarque

- Pour éviter les projections d'aliments, n'appuyez pas sur le bouton marche/arrêt **I** ou **II** [**G** ou **D**] tant que le mixeur n'est pas immergé dans les ingrédients. Nous vous recommandons de commencer au niveau **I**, puis d'augmenter la vitesse au niveau **II** quand le liquide s'épaissit.
- 5 Maintenez appuyé le bouton marche/arrêt **I** ou **II** [**G** ou **D**] pour démarrer le mixeur. Pour régler précisément la vitesse de niveau **I**, faites glisser le bouton de réglage de la vitesse **B** vers la gauche ou la droite.
- 6 Déplacez lentement l'appareil de haut en bas et en cercle pour mixer les ingrédients.
- 7 Relâchez le bouton marche/arrêt **I** ou **II** [**G** ou **D**] quand vous avez fini de mixer.
- 8 Débranchez la fiche de la prise murale.
- 9 Pour démonter l'appareil, tournez son bloc-moteur **E** vers la droite et séparez les pièces.



Remarques

- Pour éviter de déteriorer le mixeur plongeant ou de le mettre en surchauffe, respectez les exigences suivantes :
 - Ne faites pas fonctionner l'appareil plus de 1 minute d'affilée.
 - Lors de l'utilisation du mixeur dans un ustensile de cuisson, veillez à retirer ce dernier de la plaque de cuisson avant de commencer à mixer.
 - Pour éviter qu'il n'y ait des projections d'aliments, mettez le mixeur en marche uniquement quand il est immergé dans les aliments.
- Éteignez toujours le mixeur quand vous ne l'utilisez pas.

Hacher

Vous pouvez préparer rapidement cette recette de pizza aux champignons chinois avec les lames du hachoir de votre appareil.

Ingrédients :

Garniture de pizza	Pâte à pizza
300 g de fromage	300 g de farine
200 g de champignons chinois	1 œuf
2,5 g de poivre vert	120 g de lait
5 g d'échalote	3 g de levure en poudre
4 tranches de lard	5 g de sel
6 cuillères à soupe de sauce à pizza	
1 cuillère à café de poivre	

- 2 Mixer ensemble tous les ingrédients de la pâte à pizza, puis pétrissez-les jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- 3 Couvrez le bol avec un torchon sec et laissez-le dans un endroit chaud jusqu'à ce que la pâte ait triplé de volume.
- 4 Roulez la pâte pour former un carré de 30 cm, puis placez-le sur une plaque de cuisson légèrement graissée. Vous pouvez rendre les bords de la pizza légèrement plus épais si vous voulez qu'ils soient plus croustillants.
- 5 Étalez la sauce à pizza uniformément sur la pâte.
- 6 Saupoudrez la moitié du fromage sur la sauce. Puis ajoutez tous les champignons, le poivre vert, les échalotes et le lard sur la pizza, puis assaisonnez avec le poivre.
- 7 Faites cuire la pizza pendant 20 minutes à mi-hauteur d'un four préchauffé à 220 °C.

- 8 Sortez la pizza du four et saupoudrez le fromage restant sur la pizza. Remettez la pizza dans le four et poursuivez la cuisson pendant 10 minutes.

Attention

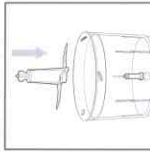
- Les lames du hachoir sont très coupantes. Faites attention lorsque vous les manipulez et ne touchez pas directement les lames.
- Débranchez toujours la fiche de la prise murale avant de manipuler le bol du hachoir.
- Utilisez exclusivement le bol du hachoir fourni avec "les lames du hachoir. N'utilisez pas les lames du hachoir d'une autre manière.

Remarques

- Ne hachez pas des aliments extrêmement durs, par exemple des grains de café, des cubes de glace, des noix de muscade, des graines ou des os. Retirez les tiges des fines herbes, les coquilles des noix, les os, les tendons et le cartilage de la viande.
- Préparez de petites quantités d'ingrédients (max. 200 g).

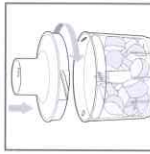
- 1 Posez le bol du hachoir **K** sur une surface résistante à la chaleur, stable, sèche, non glissante et plate.

- 2 Placez les lames du hachoir **D** sur l'axe du bol de hachage **K**.

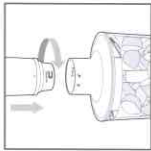


- 3 Mettez les ingrédients dans le bol du hachoir **K**.

- 4 Placez le couvercle du hachoir **I** sur le bol du hachoir **K**.



- 5 Placez le bloc-moteur **E** sur le couvercle du hachoir **I** et tournez-le vers la gauche jusqu'à ce qu'il s'encastre solidement.



Remarque

- Pendant l'utilisation, tenez toujours le bol du hachoir d'une main pour éviter qu'il ne se renverse.
- 6 Branchez la fiche **A** dans une prise murale.
- 7 Maintenez appuyé le bouton marche/arrêt I ou II [**C** ou **D**] pour démarrer l'appareil.

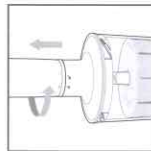
Remarques

- Le bouton de réglage de la vitesse **B** ne peut être utilisé que dans le niveau I. Pour régler précisément la vitesse de niveau I, faites glisser le bouton de réglage de la vitesse **B** vers la gauche ou la droite.
- Pour optimiser les résultats, appuyez de manière intermittente sur le bouton marche/arrêt II **D**.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil plus de 1 minute d'affilée.

- 8 Relâchez le bouton marche/arrêt I ou II [**C** ou **D**] quand vous avez fini de hacher.

- 9 Débranchez la fiche de la prise murale.

- 10 Pour démonter l'appareil, tournez son bloc-moteur **E** vers la droite et séparez les pièces. Retirez le couvercle du hachoir et sortez précautionneusement les lames du hachoir avant de vider le bol des aliments mixés.



Remarques

- Si les lames du hachoir tourne lentement ou ne tourne pas, débranchez la fiche de la prise électrique, puis retirez le bloc-moteur et le couvercle du hachoir. Essayez de déterminer ce qui bloque les lames et/ou retirez une partie des aliments le bol du hachoir.
- Avec une spatule, retirez les aliments coincés dans

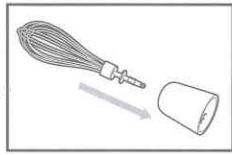
le bol.

Fouetter

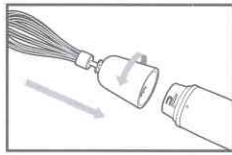
Remarques

- Vous pouvez utiliser le fouet pour fouetter de la crème et battre des œufs.
- Ne préparez jamais plus de 4 blancs d'œuf ou 400 ml de crème à la fois.

- 1 Mettez les ingrédients dans le verre doseur **M** ou dans un bol similaire.
- 2 Pour assembler l'appareil, insérez le fouet **H** sur son support **G**.



Insérez le bloc-moteur **E** sur le support de fouet **G** et tournez-le vers la gauche jusqu'à ce qu'il s'encastre solidement.



- 3 Branchez la fiche **A** dans une prise murale.
- 4 Insérez le fouet **H** dans les aliments.
- 5 Maintenez appuyé le bouton marche/arrêt I ou II [**C** ou **D**] pour démarrer l'appareil.

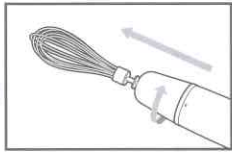
Remarques

- Le bouton de réglage de la vitesse **B** ne peut être utilisé que dans le niveau I. Pour régler précisément la vitesse de niveau I, faites glisser le bouton de réglage de la vitesse **B** vers la gauche ou la droite.
- Déplacez lentement l'appareil de haut en bas et en cercle pour fouetter les ingrédients.

- 6 Relâchez le bouton marche/arrêt I ou II [**C** ou **D**] quand vous avez fini de fouetter.

- 7 Débranchez la fiche de la prise murale.

- 8 Pour démonter l'appareil, tournez son bloc-moteur **E** vers la droite et séparez les pièces. Tirez le fouet **H** hors de son support **G**.



Remarques

- Pour éviter de détériorer le mixeur plongeant ou de le mettre en surchauffe, respectez les consignes suivantes :

- Ne faites pas fonctionner l'appareil plus de 3 minutes d'affilées.
- Lors de l'utilisation du fouet dans un ustensile de cuisson, veillez à retirer ce dernier de la plaque de cuisson avant de commencer à fouetter.

Pour éviter que la préparation ne déborde, ne remplissez pas trop le verre doseur ou le récipient similaire. Les petites quantités sont plus faciles à préparer.

Nettoyage et entretien

Attention

- N'utilisez jamais d'essence, de solvant ou de nettoyant abrasif, d'objet métallique ou de brosse dure pour nettoyer l'appareil.
 - Ne touchez pas les lames tranchantes. Utilisez une brosse.
 - Ne mettez jamais le bloc-moteur **E** ou le cordon d'alimentation **A** dans de l'eau ni dans aucun autre liquide, et ne les placez jamais sous l'eau du robinet.
- 1 Éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise murale.
 - 2 Laissez l'appareil refroidir complètement.

- 3 Nettoyez le bloc-moteur **E** avec un chiffon doux et humide.
- 4 Nettoyez le mixeur **F**, le couvercle du hachoir **I** et le support de fouet **G** à l'eau chaude savonneuse, puis séchez-les soigneusement. Ne les plongez pas dans de l'eau.

- 5 Seuls la boîte de rangement **N**, le fouet **H**, le bol du hachoir **K**, les lames du hachoir **J**, le verre doseur **M** et son couvercle **L** peuvent être lavés au lave-vaisselle.

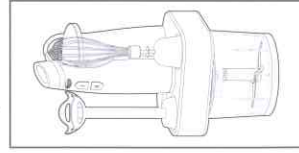
- 6 Pour nettoyer la base antidérapante le bol du hachoir **K**, retirez doucement la base antidérapante caoutchoutée le bol du hachoir et lavez-la à l'eau chaude savonneuse. Séchez-la entièrement, puis refixez-la sur le bol du hachoir.

Remarque

- Avant d'utiliser ou de ranger l'appareil après l'avoir nettoyé, séchez soigneusement toutes ses pièces avec un chiffon doux.

Rangement

Pour économiser de la place dans votre cuisine, vous pouvez ranger toutes les pièces de manière très compacte comme montré sur le schéma ci-dessous.

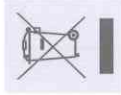


Avant toute période d'inutilisation prolongée du mixeur, rangez-le précautionneusement.

- Vérifiez que l'appareil est débranché et entièrement sec.
- Rangez-le dans un endroit sec et frais.
- Veillez à ce que l'appareil soit toujours hors de portée des enfants.

Protection de l'environnement

Ce produit a été fabriqué avec des matériaux et des pièces de haute qualité qui peuvent être réutilisés et peuvent être recyclés.



Ce symbole indique que dans l'ensemble de l'Union Européenne ce produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers. Afin d'éviter les dommages potentiels sur l'environnement et la santé humaine d'une mise au rebut incontrôlée des déchets, recyclez le produit de manière responsable pour promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner votre appareil usagé, utilisez les systèmes de collecte et de retour ou contactez le distributeur auprès duquel le produit a été acheté. Il peut reprendre ce produit pour qu'il soit recyclé dans le respect de l'environnement.

Aidez à protéger l'environnement en recyclant les produits usagés.

Garantie

Les conditions de la garantie sont consultables sur le site suivant:

<http://www.tccglobal.com/fr/garantie/>

Spécifications techniques

Alimentation : 220-240 V~, 50/60 Hz

Puissance : 600 W

Niveau sonore : 80 dB(A)



Le design et les spécifications techniques peuvent être modifiés sans préavis.

Leggere attentamente il presente manuale di istruzioni prima di usare l'apparecchio. Seguire tutte le istruzioni di sicurezza onde evitare danni causati da un uso improprio.

Conservare il manuale di istruzioni per riferimento futuro. Se l'apparecchio viene dato a terzi, consegnare anche il manuale di istruzioni.

- Questo apparecchio è progettato per il solo uso domestico. Non deve essere usato a fini commerciali.
- L'apparecchio non deve essere usato da bambini. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- Questo apparecchio può essere usato da persone affette da disabilità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza o conoscenza, solo se sorvegliate o se sono state istruite sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi correlati.

■ La mancata osservanza delle istruzioni contenute in questo manuale o l'uso scorretto dell'apparecchio comporta il rischio di lesioni a sé o ad altri.

- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione se lasciato incustodito, prima di assemblarlo, disassemblarlo o pulirlo e in caso di malfunzionamento; non lasciare che i bambini usino l'apparecchio senza supervisione.

HAND BLENDER

BL 5340



AUS GUTEM GRUND
GRUNDIG

www.grundig.com

72011 909 2900 13/37



ES (Spanish)

FOR A GOOD REASON

GRUNDIG

TCC Global N.V., World Trade Center Amsterdam,
Zuidplein 84, 1077 XV Amsterdam, The Netherlands

Product code 1807601

BL 5340

DE

Dieses Gerät ist nicht zum Zerkleinern von Eis oder von harten Lebensmitteln geeignet, da die Messer schnell stumpf werden oder Schaden nehmen würden.

EN

This appliance is not suitable for crushing ice or dry or hard foods as the blades will quickly become blunt or damaged.

NL

Dit apparaat is niet geschikt om ijs te crushen of voor droge, harde voedingsmiddelen, de messen zullen snel bot of beschadigd worden.

FR

Cet appareil ne convient pas pour piler de la glace ou broyer des aliments secs ou durs, car cela émousserait ou endommagerait rapidement ses lames.

IT

Questo apparecchio non è adatto per tritare ghiaccio e alimenti secchi o duri poiché le lame si usurerebbero o danneggerebbero rapidamente.

ES

Este aparato no debe utilizarse para picar hielo o alimentos secos o duros, dado que las cuchillas se dañarán o volverán romas con rapidez.