

SINCE 1908

Solis

HAND & STICK MIXER

Typ/Type/Tipo 8371

Bedienungsanleitung

Mode d'emploi

Istruzioni per l'uso

User Manual

Gebruiksaanwijzing



| | |
|---------------------|------------|
| ▲ DEUTSCH | 04 |
| ▲ FRANÇAIS | 32 |
| ▲ ITALIANO | 60 |
| ▲ ENGLISH | 88 |
| ▲ NEDERLANDS | 116 |

D**▲ WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE**

Bitte lesen Sie vor Gebrauch Ihres Solis Hand & Stick Mixers diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch, damit Sie Ihr Gerät kennenlernen und sicher bedienen können. Wir empfehlen, diese Anleitung sorgfältig aufzubewahren und gegebenenfalls bei Weitergabe des Gerätes auch dem neuen Besitzer auszuhändigen.

Bei der Verwendung von elektrischen Geräten sind zu Ihrer eigenen Sicherheit folgende Vorsichts-Massnahmen zu beachten:

1. Um einen Stromschlag zu vermeiden, dürfen weder die Motoreinheit noch das Stromkabel und der Netzstecker mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Kontakt kommen. **Gefahr von Stromschlag!** Sollten die Motoreinheit bzw. das Netzkabel oder der Netzstecker mit Flüssigkeit in Kontakt kommen, ziehen Sie mit trockenen Gummihandschuhen sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Nehmen Sie es nicht wieder in Betrieb, bevor Sie es bei Solis oder einer von Solis autorisierten Servicestelle auf seine Funktionsfähigkeit und Sicherheit überprüfen haben lassen.
2. Gerät nie mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen bedienen bzw. den Netzstecker ziehen oder einstecken.
3. Prüfen Sie vor der Inbetriebnahme, ob die auf dem Typenschild des Gerätes angegebene Spannung mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt. Wir empfehlen, das Gerät nicht mit einem Mehrfachstecker zu betreiben.
4. Nehmen Sie keine Änderungen am Gerät, Kabel, Stecker oder am Zubehör vor.
5. Benutzen Sie das Gerät nur wie in dieser Anleitung beschrieben zum Rühren und Kneten von Lebensmitteln mit dem Handmixer sowie zum Zerkleinern, Mahlen, Mixen, Pürieren und Hacken von Lebensmitteln mit dem Mixstab. Gerät nicht im Freien benutzen und vor Feuchtigkeit und Nässe schützen.

6. Lassen Sie das Netzkabel nicht über Tischkanten hängen, damit das Gerät nicht heruntergezogen werden kann. Achten Sie darauf, dass weder das Kabel noch der Stecker mit heißen Oberflächen wie z.B. einer Herdplatte oder einem Heizkörper in Kontakt kommen. Achten Sie auch darauf, dass das Netzkabel nicht mit den rotierenden Knethaken oder Schneebesens bzw. mit dem Mixstab in Kontakt kommt.
7. Netzkabel so verlegen, dass niemand darüber stolpern kann. Netzkabel von spitzen Gegenständen fernhalten.
8. Netzkabel immer komplett abrollen, bevor Sie den Netzstecker an der Steckdose anschliessen.
9. Gerät nie am Netzkabel tragen oder ziehen und nichts auf das Netzkabel stellen. Nie am Netzkabel ziehen, um das Gerät vom Netz zu trennen, sondern nur am Netzstecker ziehen.
10. Wir empfehlen, mit diesem Gerät kein Verlängerungskabel zu benutzen. Gerät nicht direkt unter eine Steckdose stellen.
11. Gerät von heissem Gas, heißen Öfen oder anderen wärmeabgebenden Geräten oder Wärmequellen fernhalten. Gerät nie auf einer nassen oder heißen Oberfläche benutzen. Gerät nicht in der Nähe von Feuchtigkeit, Hitze und offenen Flammen platzieren. Gerät von beweglichen Teilen oder Geräten fernhalten.
12. Der Mixbecher für den Mixstab bzw. die Rührschüssel für den Handmixer müssen während des Gebrauchs auf einem festen, ebenen, stabilen, trockenen, rutschsicheren und feuchtigkeitsunempfindlichen Untergrund stehen, wie ein Tisch oder eine Arbeitsfläche. Während des Gebrauchs kann der Mixbecher bzw. die Rührschüssel vibrieren oder verrutschen, deshalb das Gerät nie nahe einer Tischkante benutzen und den Mixbecher / die Rührschüssel gut festhalten.
13. Halten Sie einen Mindestabstand von 20 cm zwischen Gerät und Wänden, Vorhängen oder anderen Materialien und Objekten ein und beachten Sie, dass die Luft rund um das Gerät frei zirkulieren können muss.

D

14. Niemals das Gerät mit Tüchern o. ä. abdecken, während es in Betrieb ist. Die Lufteinlass- und -auslassöffnungen müssen immer frei bleiben. Stellen Sie nichts auf den Mixer.
15. Gerät niemals so platzieren, dass es ins Wasser fallen oder mit Wasser in Berührung kommen könnte (z. B. in oder neben einem Spülbecken).
16. Das Gerät ist nicht zum Gebrauch im Freien konzipiert. Das Gerät darf nicht mit Regen in Kontakt kommen. Nicht in Fahrzeugen oder auf Booten verwenden.
17. Ziehen Sie immer den Netzstecker, wenn das Gerät ausser Betrieb oder unbeaufsichtigt ist, oder wenn es gereinigt werden soll. Wir empfehlen den Einsatz eines Fehlerstromschutzschalters (FI-Sicherheitsschalter), um einen zusätzlichen Schutz bei der Verwendung von elektrischen Geräten zu gewährleisten. Es ist ratsam, einen Sicherheitsschalter mit einem Nennfehlerbetriebsstrom von maximal 30 mA zu verwenden. Fachmännischen Rat erhalten Sie bei Ihrem Elektriker.
18. Stecken Sie den Netzstecker erst dann in die Steckdose, wenn das Gerät zusammengebaut und der Stabmixer mit Aufsatz montiert ist bzw. die Rührwerkzeuge im Mixer montiert sind. Wie Sie dies genau machen müssen, entnehmen Sie bitte dieser Anleitung auf Seite 18 bzw. Seite 23.
19. Bevor Sie den Netzstecker des Gerätes aus der Steckdose ziehen bitte immer prüfen, dass das Gerät nicht in Betrieb ist.
20. Nehmen Sie keine Änderungen am Gerät, Kabel, Stecker oder am Zubehör vor.
21. Bei unsachgemäßem Gebrauch besteht Verletzungsgefahr!
22. Greifen Sie niemals nach einem Gerät, das ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten gefallen ist. Ziehen Sie immer erst mit trockenen Gummihandschuhen den Netzstecker, bevor Sie es heraus nehmen. Nehmen Sie es nicht wieder in Betrieb, bevor Sie es bei Solis oder einer von Solis autorisierten Servicestelle auf seine Funktionsfähigkeit und Sicherheit überprüfen haben lassen.

23. Gerät so platzieren, dass es keiner direkten Sonneneinstrahlung ausgesetzt ist.
24. Niemals irgendwelche Gegenstände oder Werkzeug in die Geräteöffnungen stecken. Das Gerät könnte beschädigt werden bzw. Gefahr von Stromschlag!
25. Stecken Sie keine Besteckteile, wie zum Beispiel Löffel, Messer usw. in die rotierenden Knethaken / Schneebesens und tauchen Sie diese Küchenutensilien nicht in die Rührschüssel, solange die Rührwerkzeuge rotieren bzw. das Gerät eingeschaltet und eingesteckt ist.
26. Bevor Sie Teile anbringen oder wegnehmen, immer das Gerät erst ausschalten und den Netzstecker ziehen.
27. Gerät niemals ohne Lebensmittel in Betrieb nehmen bzw. leer laufen lassen.
28. Stellen Sie immer sicher, dass das Gerät richtig zusammgebaut ist, bevor Sie es an eine Steckdose anschließen und in Betrieb nehmen.
29. Gerät nicht schütteln oder umplatzieren, während es in Gebrauch ist. Bevor Sie das Gerät verstellen, sollten Sie es immer ausschalten und den Netzstecker ziehen.
30. Gerät nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben verwenden. Nur mitgeliefertes oder von Solis empfohlenes Zubehör benutzen, falsches Zubehör oder Missbrauch kann zur Beschädigung des Geräts führen, zu Brand, Stromschlag oder Personenschäden.
31. Das Gerät nie mit einer externen Zeitschaltuhr oder Fernbedienung in Betrieb nehmen.
32. Das Gerät ist nur für den **häuslichen** Gebrauch und nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet.
33. Entfernen und entsorgen Sie alle Verpackungsmaterialien und eventuelle Aufkleber resp. Etiketten (exkl. Typenschild), bevor Sie das Gerät das erste Mal in Betrieb nehmen.

D

34. Prüfen Sie Ihren Mixer vor jedem Gebrauch, ob das Gerät selbst, das Netzkabel und der Netzstecker unbeschädigt sind und dass sich keine Teile gelöst haben.
35. Um einen Stromschlag zu vermeiden, verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Kabel oder Netzstecker beschädigt sind oder das Gerät anderweitige Störungen aufweist, heruntergefallen bzw. sonstwie beschädigt ist oder wenn sich Teile gelöst haben. **Um Gefahren zu vermeiden**, führen Sie Reparaturen niemals selbst durch sondern geben Sie das Gerät bei Solis oder bei einer von Solis autorisierten Servicestelle ab, um es überprüfen, reparieren oder mechanisch und elektrisch instand setzen zu lassen.
36. Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder unwissende und unerfahrene Personen dürfen den Mixer nicht benutzen, ausser sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt und von dieser genau instruiert, wie das Gerät zu benutzen ist. Ausserdem müssen sie genau verstanden haben, welche Gefahren vom Gerät ausgehen können und wie es in einer sicheren Art und Weise verwendet werden kann. Das Gerät darf auf keinen Fall von Kindern benutzt oder gereinigt werden. Das Gerät und dessen Netzkabel sowie alle Zubehörteile sind von Kindern und Haustieren fernzuhalten.
37. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Mixer spielen.
38. Bevor Sie den Netzstecker ziehen, immer erst das Gerät ausschalten, sonst könnte das Gerät beschädigt werden.
39. Stellen Sie nichts auf das Gerät, während es in Betrieb ist oder gelagert wird.
40. Nach jeder Benutzung immer den Netzstecker ziehen, nur dann ist das Gerät endgültig ausgeschaltet.
41. Das Gerät muss nach jeder Benutzung gereinigt werden. Beachten Sie dazu die Hinweise in der Rubrik „Reinigung und Pflege“ auf Seite 28 dieser Anleitung.

42. Die Motoreinheit nur mit einem trockenen oder leicht feuchten Tuch reinigen. Benützen Sie zur Reinigung niemals aggressive, scheuernde oder ätzende Reinigungsmittel.
43. Sollten Sie einen ungewöhnlichen Geruch oder ein ungewöhnliches Geräusch wahrnehmen, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker. Nehmen Sie es nicht wieder in Betrieb, bevor Sie es bei Solis oder einer von Solis autorisierten Servicestelle auf seine Funktionsfähigkeit und Sicherheit überprüfen haben lassen.
44. Bevor Sie das Gerät verstauen, auseinandernehmen oder reinigen bzw. die Aufsätze / Rührwerkzeuge wechseln, warten Sie immer, bis der Motor und der Aufsatz komplett zum Stillstand gekommen sind und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Dies gilt auch, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist.
45. **Achtung:** Zur Reinigung oder zum Entnehmen resp. Einsetzen von Teilen muss sich das Gerät immer im vollständigen Stillstand befinden und es muss dazu ausgeschaltet sowie vom Stromnetz getrennt werden. Es besteht sonst Verletzungsgefahr.
46. **Beim Gebrauch als Stabmixer** sollten Sie das Gerät **maximal 1 Minute** ohne Unterbrechung benutzen, und beim Verarbeiten von schwerem und festem Mixgut nicht länger als 10 Sekunden. **Beim Gebrauch als Handmixer** das Gerät maximal **5 Minuten** in Betrieb lassen. Wenn Sie die Knethaken benutzt haben, muss das Gerät anschliessend 30 Minuten bei Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie es erneut in Betrieb nehmen.
47. Sollten sich beim Gebrauch als Stabmixer Lebensmittel rund um den Aufsatz festsetzen, stoppen Sie den Mixer, indem Sie den EIN/AUS-Schalter loslassen. Wenn Motor und Aufsatz komplett zum Stillstand gekommen sind, ziehen Sie den Netzstecker und nehmen den Mixstab aus dem Mixgefäß. Mit einem Kunststoff-Spatel können Sie dann die Lebensmittel um den Aufsatz locker bzw. umrühren, bevor Sie mit dem Mix-

D

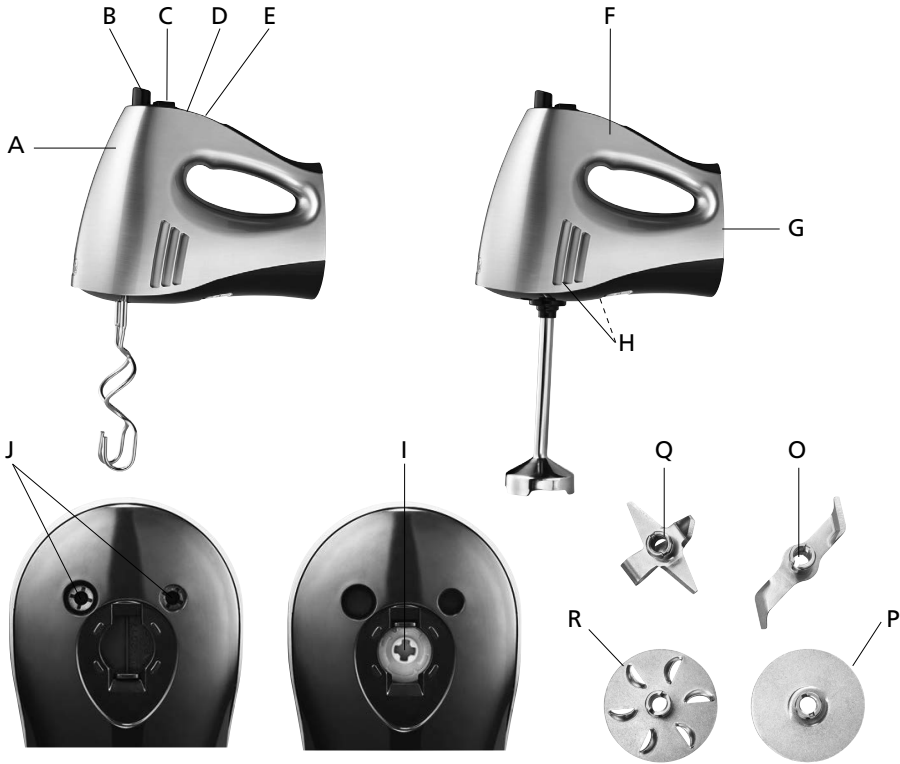
vorgang fortfahren. Niemals die Lebensmittel mit den Fingern lockern – die Messer sind sehr scharf!

48. Während des Betriebs immer Hände, Finger, Haare, Kleidung, Schmuck oder Küchenutensilien wie Spatel von dem Mixer und dem Gefäß fernhalten. Nur wenn der Motor sowie Aufsatz / Rührwerkzeug komplett zum Stillstand gekommen sind und der Netzstecker gezogen ist, dürfen Sie mit einem Küchenwerkzeug im Gefäß hantieren. Bei Nichtbeachtung besteht die Gefahr von Verletzungen oder Beschädigungen des Mixers.
49. Seien Sie beim Hantieren mit dem Mixstab immer sehr vorsichtig – die Messer der Aufsätze sind extrem scharf! Besondere Vorsicht sollten Sie walten lassen, wenn Sie den Mixstab aus dem Gefäß nehmen oder den Aufsatz wechseln. Benutzen Sie dazu immer den mitgelieferten Schlüssel. Falsche oder unvorsichtige Handhabung der Aufsätze kann zu Verletzungen führen!
50. Wenn Sie das Gerät als Handmixer verwenden, achten Sie darauf, dass immer beide Rührwerkzeuge, d.h. beide Knethaken oder beide Schwingbesen, in der Motoreinheit verankert sind. Gerät nie mit nur einem Rührwerkzeug oder mit unterschiedlichen Rührwerkzeugen in Betrieb nehmen!
51. Ersetzen Sie die Rührwerkzeuge, wenn Sie Verschleisserscheinungen oder Beschädigungen aufweisen.
52. Denken Sie immer daran, dass die Stabmixer-Aufsätze bzw. die Rührwerkzeuge auch noch einige Zeit nach dem Abschalten weiter rotieren. Warten Sie immer auf den kompletten Stillstand der Aufsätze bzw. Rührwerkzeuge, bevor Sie den Netzstecker ziehen und das Gerät anfassen bzw. aus der Schüssel nehmen.
53. Stellen Sie immer sicher, dass sich der Mixstab im Mixgefäß bzw. die Rührwerkzeuge in der Rührschüssel befinden, bevor Sie das Gerät starten. Niemals Mixstab oder Rührwerkzeuge aus dem Gefäß heben, solange das Gerät eingeschaltet ist und die Aufsätze / Rührwerkzeuge rotieren.

54. Wenn Sie mit dem Mixstab heisse Lebensmittel verarbeiten, bzw. heisse Lebensmittel in den Mixbecher giessen, kann das heisse Lebensmittel bzw. die heisse Flüssigkeit nach oben spritzen und Verletzungen / Verbrühungen verursachen.
55. Der mitgelieferte Mixbecher ist nicht für die Mikrowelle geeignet. Motoreinheit nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Generell keine Teile des Mixstabs (inkl. Aufsätze) im Geschirrspüler reinigen.

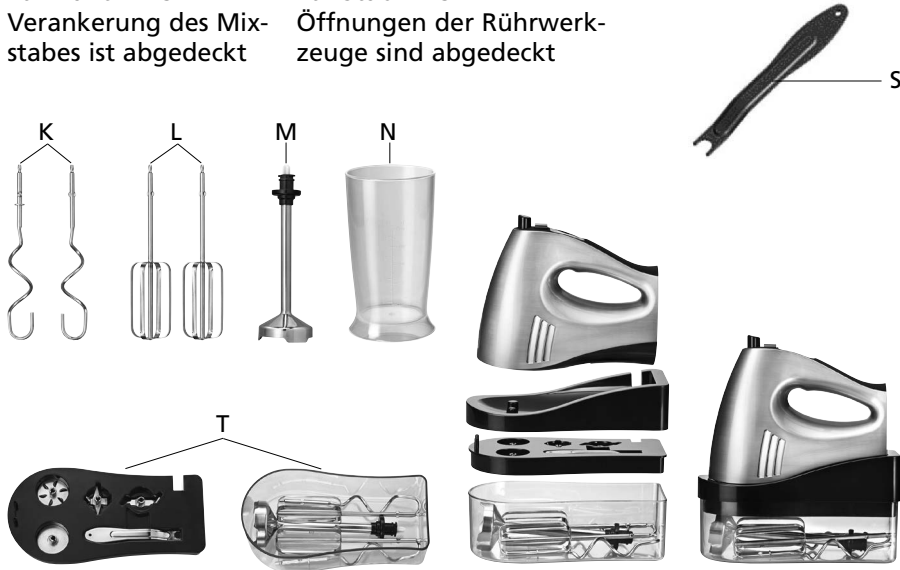
D**▲ GERÄTEBESCHREIBUNG**

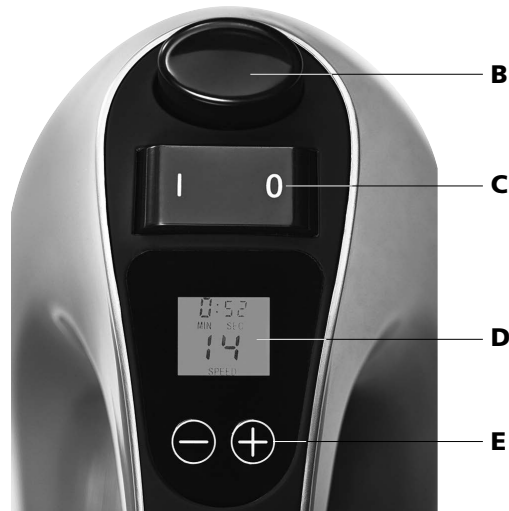
- A Motoreinheit
- B Auswurf-Taste der Schneebesen bzw. Knethaken
- C EIN/AUS-Schalter
- D LCD-Display
- E Geschwindigkeitstasten – und +
- F Handgriff
- G Abstellfläche
- H Lüftungsschlitze (beidseitig)
- I Öffnung mit hochschiebbarer Abdeckung zur Verankerung des Mixstabes
- J Öffnungen zum Einsetzen der Schneebesen bzw. Knethaken (grössere Öffnung für Knethaken mit Ring)
- K 2 Knethaken, einer davon mit Ringmarkierung, einer ohne Ringmarkierung
- L 2 Schneebesen
- M Mixstab
- N Mixbecher
- O Fleisch- und Gemüsemesser, speziell für Suppen mit hartfaserigem Gemüse
- P Schlagscheibe
- Q Multimesser
- R Quirl
- S Schlüssel zum Entfernen der Aufsätze
- T Aufbewahrungsbox des Zubehörs mit Aufbewahrungsbasis für Motoreinheit (3-teilig)



Für Handmixer:
Verankerung des Mix-
stabes ist abgedeckt

Für Stabmixer:
Öffnungen der Rührwerk-
zeuge sind abgedeckt



D**▲ DIE FUNKTIONSTASTEN
UND DAS DISPLAY****B AUSWURF-TASTE**

Wenn Sie diese Taste nach unten drücken, werden die eingesetzten Schneebeesen oder Knethaken ausgeworfen.

C EIN/AUS-SCHALTER

Funktion beim Gebrauch als Handmixer:

Wenn die Schneebeesen oder die Knethaken in der Motoreinheit eingesetzt sind, können Sie mit dem EIN/AUS-Schalter das Gerät durch einmaliges Drücken auf die linke Seite **I** das Gerät dauerhaft einschalten. Wenn Sie das Mixen / Kneten beenden wollen, drücken Sie den Schalter wieder auf der rechten Seite **0** nach unten.

Funktion beim Gebrauch als Stabmixer:

Wenn der Mixstab in der Motoreinheit eingesetzt ist, können Sie das Gerät nur solange einschalten, wie Sie den EIN/AUS-Schalter links **I** nach unten gedrückt halten. Sobald Sie den EIN/AUS-Schalter loslassen, stoppt der Mixstab. Dies ist eine Sicherheitsfunktion.

D LCD-DISPLAY

D

Im beleuchteten LCD-Display werden die Betriebszeit (in Minuten und Sekunden) sowie die eingestellte Geschwindigkeitsstufe (SPEED) angezeigt.



E GESCHWINDIGKEITSTASTEN – UND +

Mit den Geschwindigkeitstasten können Sie zwischen 16 Geschwindigkeitsstufen wählen. Jeder Druck auf die Taste + erhöht die Geschwindigkeit um eine Stufe, jeder Druck auf die Taste – reduziert die Geschwindigkeit um eine Stufe. Wenn Sie die Tasten jeweils gedrückt halten, zählen die Stufen schnell nach oben oder unten.

D**▲ VOR DER INBETRIEBNAHME**

- Nehmen Sie die Motoreinheit von der Aufbewahrungsbasis ab. Heben Sie die Aufbewahrungsbasis von der Aufbewahrungsbox ab. Darunter befindet sich die Aufbewahrungsebene mit den Fächern für die Aufsätze und den Schlüssel. Wenn Sie diese an der Nase hochheben, finden Sie darunter die transparente Aufbewahrungsbox für die Rührwerkzeuge (Schneebeesen und Knethaken), den Mixstab und das Kabel.
- Bevor Sie Ihren Mixer das erste Mal benutzen, entfernen Sie alle eventuell vorhandenen Werbeaufkleber und Etiketten (mit Ausnahme des Typenschildes).
- Spülen Sie alle Teile des Mixers, mit Ausnahme der Motoreinheit, mit warmem Wasser und etwas Spülmittel. Achten Sie besonders darauf, sich nicht an den scharfen Mixstab-Aufsätzen zu verletzen. Verwenden Sie für die Aufsätze am besten eine Spülbürste. Trocknen Sie alle Teile sorgfältig.
- Legen Sie die Zubehörteile wieder an die entsprechende Position in die jeweilige Etage und bauen Sie die dreiteilige Aufbewahrungsbox wieder zusammen.
- Wischen Sie die Motoreinheit mit einem weichen, leicht feuchten Tuch sauber. Die Motoreinheit darf nicht unter fließendes Wasser gehalten oder in Wasser getaucht werden bzw. mit einer anderen Flüssigkeit in Kontakt kommen.



Aufbewahrungsbasis für Motoreinheit



Aufbewahrungsbox für die Aufsätze
und den Schlüssel zum Mixstab



Aufbewahrungsbox für die Schneebesens,
Knethaken und den Mixstab

- Wenn alle Teile komplett trocken sind, bauen Sie den Mixer wie in den Kapiteln **„Gebrauch als Handmixer“** (siehe Seite 18) oder **„Gebrauch als Stabmixer“** (siehe Seite 23) beschrieben zusammen.

Hinweis: Die Messeraufsätze des Stabmixers sind extrem scharf. Vermeiden Sie jeden Kontakt mit Ihren Fingern bzw. mit Ihrer Hand!

▲ GEBRAUCH ALS HANDMIXER

HANDMIXER ZUSAMMENBAUEN

Am Boden der Motoreinheit gibt es zwei Öffnungen für die Rührwerkzeuge. Die linke Öffnung ist etwas grösser als die rechte Öffnung.

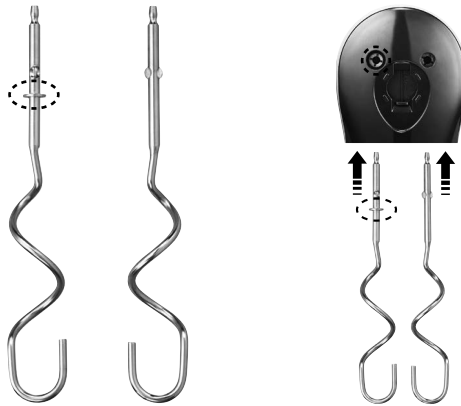
Prüfen Sie, dass das Gerät nicht am Stromnetz angeschlossen ist, bevor Sie die Rührwerkzeuge montieren.

Hinweis: Die Öffnungen für die Rührwerkzeuge sind nur offen und zugänglich, wenn die Abdeckung für die Verankerung des Mixstabes (I) nach unten geschoben und somit geschlossen ist. Damit verhindern Sie, dass Spritzer während des Betriebs als Handmixer in die Verankerung des Mixstabes gelangen können.

Einsetzen der Knethaken:

1. Stecken Sie den Knethaken mit dem Ring in die grössere, linke Öffnung.
2. Stecken Sie den Knethaken ohne einen Ring in die kleinere, rechte Öffnung.
3. Prüfen Sie, dass beide Knethaken eingerastet sind.

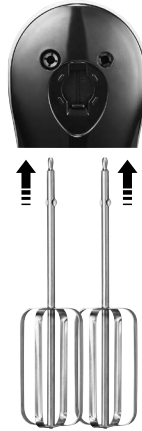
Achtung: Für eine einwandfreie und sichere Funktion des Handmixers ist es sehr wichtig, dass Sie den Knethaken mit Ring in die grössere Öffnung stecken!



Die Knethaken eignen sich für das Verrühren von Hefeteig, Feingebäck, Kartoffelteig für Spätzli oder Kartoffelkühlein.

Einsetzen der Schneebesen:

1. Stecken Sie je einen Schneebesen in jede Öffnung, so dass sie einrasten. Bei den Schneebesen gibt es keine Ring-Markierung, die Anordnung spielt bei den Schneebesen keine Rolle.
2. Prüfen Sie, dass beide Schneebesen eingerastet sind.



Die Schneebesen eignen sich für das Verrühren von Rührteig, Eischnee, Schlagrahm, Cremes, Quarkspeisen, Mayonnaise und für Saucen und Süßspeisen.

Achtung: Es müssen immer entweder **beide** Knethaken oder **beide** Schneebesen in der Motoreinheit eingesetzt sein.

Nehmen Sie das Gerät nie in Betrieb, wenn nur ein Rührwerkzeug eingesetzt ist.

Setzen Sie niemals je einen Knethaken und einen Schneebesen ein! Das Gerät könnte beschädigt werden!



D

Entfernen der Knethaken / Schneebesen:

1. Schalten Sie das Gerät nach dem Mixen oder Kneten mit dem EIN/AUS-Schalter aus und ziehen Sie den Netzstecker.
2. Drücken Sie die Auswurf-taste (A) um die Schneebesen bzw. Knethaken auszuwerfen.

Achtung: Drücken Sie die Auswurf-taste (A) niemals, während das Gerät im Handmix-Betrieb ist!

HANDMIXER IN BETRIEB NEHMEN

Wenn die Rührwerkzeuge korrekt in die Motoreinheit eingesteckt wurden, können Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

1. Geben Sie die Zutaten in eine geeignete Rührschüssel. Stellen Sie die Rührschüssel auf eine ebene, trockene, stabile, rutschfeste und feuchtigkeitsunempfindliche Arbeitsfläche.
2. Rollen Sie das Netzkabel komplett ab und stecken Sie den Netzstecker in eine passende Steckdose.
3. Geben Sie die Lebensmittel in die Rührschüssel.
4. Tauchen Sie die Rührwerkzeuge senkrecht in die Rührschüssel und in die Zutaten und drücken Sie den EIN/AUS-Schalter in die Position I. Die Rührwerkzeuge beginnen zu rotieren.
5. Im LCD-Display wird die Geschwindigkeit angezeigt. Sie können mit der + bzw. – Taste die Geschwindigkeit nach oben oder unten korrigieren, 16 Geschwindigkeitsstufen stehen zur Wahl. Durch jedes Drücken wird die Geschwindigkeit um eine Stufe erhöht bzw. gesenkt. Wenn Sie die Taste gedrückt halten, zählen die Stufen schnell nach oben oder unten. Im Display wird die aktuelle Geschwindigkeit angezeigt.

Im LCD-Display wird ebenfalls die Betriebsdauer in Sekunden und Minuten nach oben gezählt.

Hinweis: Nach 9 Minuten und 59 Sekunden springt die Anzeige auf 00 Sekunden zurück und das Gerät schaltet sich automatisch ab.

6. Um das Gerät auszuschalten, drücken Sie den EIN/AUS-Schalter wieder in die Position 0.
7. Warten Sie immer auf den kompletten Stillstand der Rührwerkzeuge, bevor Sie diese aus den gerührten Zutaten herausnehmen.
8. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Achtung: Mixen Sie höchstens 5 Minuten ohne Unterbrechung, dann sollten Sie den Motor abkühlen lassen.

D



Tipp: Um ein starkes Spritzen und Stauben, z.B. von Mehl, zu vermeiden, empfehlen wir, die Schneebesens bzw. Knethaken vollständig in die Zutaten zu tauchen, bevor Sie das Rührgerät einschalten. Schalten Sie aus diesem Grund das Gerät auch erst aus, bevor Sie die Einsätze wieder aus den gerührten Zutaten herausnehmen.

Beginnen Sie immer mit der niedrigsten Geschwindigkeit und steigern Sie die Geschwindigkeit erst, wenn die trockenen Zutaten etwas eingearbeitet sind. Für die Bearbeitung eines schweren Teiges wird eine höhere Geschwindigkeitsstufe empfohlen.

D**Geschwindigkeits-Einstellungen**

| Stufe | Einsatzbereich |
|-------|--|
| 1 | Zum Kneten von Teig oder zu Anfang des Rührvorgangs |
| 2–3 | Zum Mischen von trockenen Zutaten oder zum Unterziehen von Zutaten bzw. wenn eine niedrige Geschwindigkeit nötig ist |
| 4 | Zum Mischen von flüssigen Zutaten oder zum Hinzufügen von Flüssigkeiten zu trockenen Zutaten |
| 5–6 | Besonders geeignet zum Kneten von Teig |
| 7–8 | Für die wechselnde Zugabe von trockenen und flüssigen Zutaten |
| 9–10 | Zum Verrühren von Fertig-Kuchenmischungen bzw. wenn eine mittlere Geschwindigkeit nötig ist |
| 11 | Zum Schlagen von Butter und Zuckerglasuren etc. |
| 12–13 | Für das Schlagen von lockeren und luftigen Konsistenzen, z.B. für Biskuitteig |
| 14 | Zum Schlagen von Kartoffelstock |
| 15 | Zum Schlagen von Schlagrahm |
| 16 | Zum Schlagen von Eiweiss bzw. wenn eine hohe Geschwindigkeit nötig ist |

▲ GEBRAUCH ALS STABMIXER

D

1. WAHL DES RICHTIGEN AUFSATZES

Sie können zwischen 4 verschiedenen Aufsätzen wählen, je nach Einsatzbereich:

Das Multimesser

- Mahlt, hackt, zerkleinert und püriert rohes und gekochtes Gemüse, Obst, Beeren, Konfitüre, gekochtes Fleisch, verwandelt gefrorene Früchte zu Fruchteis und Sorbets und zerkleinert sogar Eiswürfel.
- Ideal für Lebensmittel mit schwerer Konsistenz.



Der Quirl

- Rührt und mixt Shakes, Getränke, Fertigsuppen und Saucen, Omelette- und Pfannkuchenteig, Mayonnaise, cremige Suppen und Glasuren. Ideal zur Zubereitung von Speisen mit dickcremiger und dickflüssiger Konsistenz.



Die Schlagscheibe

- Schlägt und schäumt auf, z.B. Eiweiss, Sahne, Pudding, Mousse und Biskuitteig. Verarbeitet sogar Magermilch zu Schlagsahne; ideal zur Zubereitung von Suppen und Saucen und für Milchschaum.



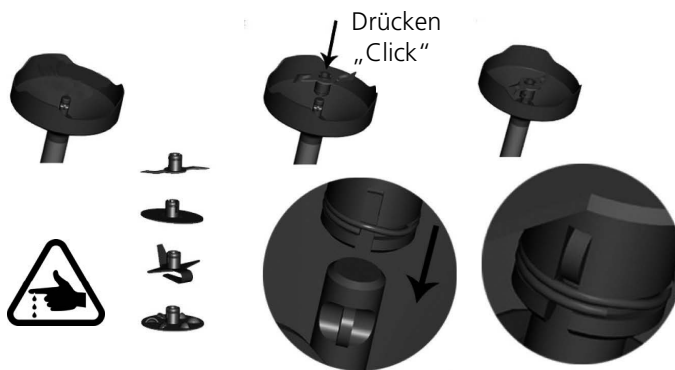
Fleisch- und Gemüsemesser

- Ideal zum Zerkleinern und Schneiden von hartfaserigem Gemüse, z.B. für Gemüsesuppen, sowie von kleinen Mengen Fleisch oder Fisch bzw. Geflügel.



D**2. MONTAGE DES AUFSATZES**

- Prüfen Sie, dass der Netzstecker nicht in der Steckdose steckt.
- Je nachdem, welche Funktion Sie benötigen, wählen Sie den passenden Aufsatz: Multimesser, Quirl, Schlagscheibe oder Fleisch- und Gemüsemesser.
- Drücken Sie vorsichtig den Aufsatz auf die Antriebswelle im Mixstab-Fuss, so dass die beiden seitlichen Nocken der Welle in die Kerben des Aufsatzes gleiten, bis Sie ein leises „Click“ hören.
- Sobald der Aufsatz eingerastet ist, ist er fest mit der Welle verbunden und Sie können mit dem Mixen beginnen.



Achtung: Die Messer sind extrem scharf! Berühren Sie die Messer wenn möglich nicht, damit Sie sich nicht schneiden! Berühren Sie die Messer nur am Schaft oder an den flachen Stellen!

3. STABMIXER AUF MOTOREINHEIT MONTIEREN

- Den passenden Aufsatz haben Sie bereits auf die Welle im Mixstab-Fuss gesteckt, so dass er eingerastet ist.
- Nun stecken Sie den Mixstab in die Motoreinheit. Dazu müssen Sie erst die Abdeckung für die Verankerung des Mixstabes (I) nach oben schieben, so dass diese zugänglich ist. Damit haben Sie die Öffnungen für die Rührwerkzeuge geschlossen und verhindern, dass Spritzer während des Betriebs als Mixstab in die beiden Öffnungen gelangen können.
- Stecken Sie den Mixstab in die Verankerung und drehen Sie den Mixstab im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag, so dass Stab und Motoreinheit fest verbunden sind.



D**4. STABMIXER IN BETRIEB NEHMEN**

- Erst jetzt stecken Sie den Netzstecker des komplett abgerollten Netzkabels in eine passende Steckdose. Das LCD-Display leuchtet auf, es wird eine 1 für die Geschwindigkeitsstufe 1 angezeigt.
- Tauchen Sie den Mixstab senkrecht in den Mixbecher. Es darf nur der Mixstab in der Flüssigkeit oder dem zu mixenden Lebensmittel stecken, nicht die Motor-einheit!
- Vermeiden Sie es, den Mixstab schräg zu halten.

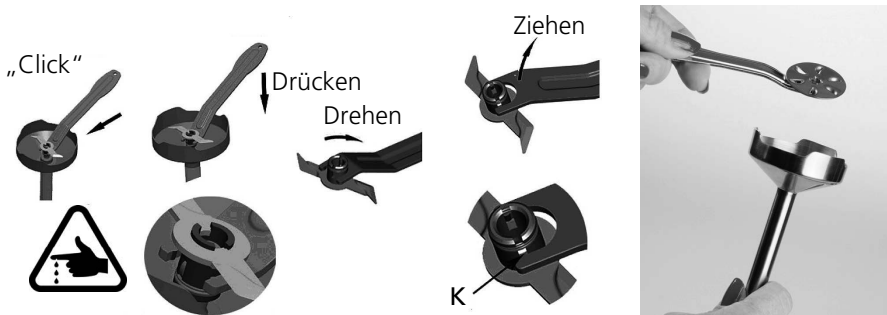


- Wählen Sie mit den Tasten + oder – eine Geschwindigkeit zwischen 1 und 16. Im Display können Sie die jeweilige Einstellung verfolgen. Sie können mit der + bzw. – Taste die Geschwindigkeit nach oben oder unten korrigieren, 16 Geschwindigkeitsstufen stehen zur Wahl. Durch jedes Drücken wird die Geschwindigkeit um eine Stufe erhöht bzw. gesenkt. Wenn Sie die Taste gedrückt halten, zählen die Stufen schnell nach oben oder unten. Im Display wird die aktuelle Geschwindigkeit angezeigt.
- Wenn die richtige Geschwindigkeitsstufe angezeigt wird, drücken Sie den EIN/AUS-Schalter in die Position I und halten den Schalter in dieser Position gedrückt. Der Mixstab ist nur solange eingeschaltet, solange Sie den EIN/AUS-Schalter gedrückt halten. Sobald Sie ihn loslassen, stoppt der Mixstab.
- Beginnen Sie mit dem Mixen und Zerkleinern, indem Sie langsame Auf- und Ab-Bewegungen machen und den Mixstab leicht hin- und herdrehen.
- Im LCD-Display wird die Betriebsdauer in Sekunden und Minuten nach oben gezählt.
- Wenn Sie die Geschwindigkeit während des Mixens verändern wollen, lassen Sie den EIN/AUS-Schalter los und stellen die Geschwindigkeit mit den Tasten + und – neu ein. Danach den EIN/AUS-Schalter erneut in die Position I drücken.
- Wenn Sie das Mixen beenden wollen, lassen Sie den EIN/AUS-Schalter los und warten Sie, bis der Aufsatz komplett zum Stillstand gekommen ist. Erst dann den Mixstab aus der Masse herausziehen, damit verhindern Sie, dass die Lebensmittel aus dem Mixbecher spritzen.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Hinweis: Nach 9 Minuten und 59 Sekunden springt die Anzeige auf 00 Sekunden zurück und das Gerät schaltet sich automatisch ab. **Allerdings sollten Sie den Stabmixer nie länger als 1 Minute benutzen, und wenn Sie sehr harte Lebensmittel zerkleinern, nur maximal 10 Sekunden.**

5. AUFSÄTZE VOM MIXSTAB ABNEHMEN

- Am Ende des Mixvorgangs müssen Sie den Aufsatz wieder abnehmen. Dies erfolgt ausschliesslich mit dem mitgelieferten Schlüssel (S) – versuchen Sie niemals, die Aufsätze von Hand zu entfernen, Sie könnten sich ernsthaft verletzen!
- Prüfen Sie, dass der Netzstecker nicht in der Steckdose steckt.
- Halten Sie den Schlüssel am Griff und fahren Sie mit der Gabel des Schlüssels unterhalb des Aufsatzes an dessen Schaft. Sie hören ein leises „Click“.
- Hebeln Sie den Messeraufsatz mit Hilfe des Schlüssels nach oben ab – der Aufsatz löst sich vom Mixstab-Fuss. Richten Sie dabei den Mixfuss von sich weg, um zu vermeiden, dass der Aufsatz aus Versehen in Ihre Richtung oder sogar in Ihr Gesicht geschleudert wird.
- Halten Sie den Aufsatz vorsichtig mit der einen und den Schlüssel mit der anderen Hand. Drehen Sie dann den Schlüssel in die Position „K“ und heben Sie den Aufsatz ab.
- Sie können den gereinigten Aufsatz mit dem Schlüssel in die Zubehörbox legen.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Messer mit der Hand berühren – sie sind extrem scharf.



D**▲ REINIGUNG UND PFLEGE**

- Reinigen Sie die Motoreinheit, die Rührwerkzeuge und den Mixstab sowie die Aufsätze sofort nach jeder Benutzung, damit die Antriebswelle nicht mit den Speiseresten festklebt.
- Achten Sie darauf, dass vor der Reinigung der Netzstecker gezogen ist und dass der Aufsatz aus dem Mixstab entfernt ist. Achten Sie darauf, sich nicht an den scharfen Messern zu verletzen.
- Wischen Sie Motoreinheit mit einem nur leicht feuchten, weichen Tuch sauber. Entfernen Sie auch eventuelle Speisereste am Netzkabel. **Achtung:** Die Motoreinheit mit Netzkabel und Netzstecker niemals unter fließendes Wasser halten oder in Wasser resp. mit anderen Flüssigkeiten reinigen.
- Spülen Sie die Rührwerkzeuge sowie den Mixstab und den Mixbecher in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel und einem weichen Schwamm. Die scharfen Aufsätze reinigen Sie am besten mit einer Spülbürste, um sich nicht daran zu verletzen. Trocknen Sie alles sorgfältig. Wenn Sie sehr salzige Lebensmittel gemixt haben, sollten Sie die Aufsätze und den Mixstab unmittelbar nach der Benutzung spülen, da das Salz die Messer sonst angreifen kann. **Achtung:** Denken Sie daran, dass die Messer sehr scharf sind und verletzen Sie sich nicht!
- **Tipp:** Die Rührwerkzeuge (Schneebeesen und Knethaken) können auch in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Wenn Sie Lebensmittel, die Verfärbungen hervorrufen können, wie z.B. Karotten, verarbeitet haben, könnten die Plastikteile verfärbt sein. Wischen Sie die verfärbten Stellen mit etwas Speiseöl ab, bevor Sie sie reinigen.
- Sollten Sie den Solis Hand & Stick Mixer längere Zeit nicht in Gebrauch haben, empfehlen wir, die im Mixstab-Fuss befindliche Welle mit einigen Tropfen Speiseöl zu schmieren, damit sie sich wieder reibungslos dreht.

Achtung: Verwenden Sie zur Reinigung keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel oder Metallschwämme, da diese die Oberfläche beschädigen könnten.

▲ AUFBEWAHRUNG

- Prüfen Sie, ob das Gerät vom Stromnetz getrennt und sauber und trocken ist.
- Verstauen Sie Ihren Solis Hand & Stick Mixer in der Aufbewahrungsbox, wie auf Seite 17 gezeigt. Im transparenten, unteren Teil finden die Rührwerkzeuge, der Mixstab sowie das Kabel Platz, im Mittelteil die 4 Aufsätze sowie der Schlüssel. Stellen Sie die Motoreinheit auf die obere Aufbewahrungsbasis. Das Kabel legen Sie in die transparente Aufbewahrungsbox und führen es durch den Kanal seitlich an der Ebene mit den Fächern für die Aufsätze resp. der oberen Aufbewahrungsbasis hin zum Gerät. So ist das Gerät platzsparend verstaut und immer griffbereit für den nächsten Einsatz.
- Lagern Sie das Gerät an einem trockenen, dunklen Ort, am besten in der Originalverpackung. Stellen Sie nichts auf das Gerät.
- Das Gerät und Netzkabel immer ausser Reichweite von Kindern aufbewahren.

▲ TECHNISCHE ANGABEN

| | |
|--------------------|--------------------------------------|
| Modell-Nr. | LW-2017G1, Typ 8371 |
| Produktbezeichnung | Hand- und Stabmixer |
| Spannung/Frequenz | 220–240 V~ / 50/60 Hz |
| Leistung | 400 Watt |
| Abmessungen | ca. 20,0 × 18,0 × 9,5 cm (B × H × T) |
| Gewicht | ca. 1,0 kg |

Technische Änderungen vorbehalten.

D

▲ **ENTSORGUNG**



EU 2012/19/EU

Hinweise zur ordnungsgemässen Entsorgung des Produkts gemäss EU-Richtlinie EU 2012/19/EU.

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

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

SOLIS HELPLINE

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

Bewahren Sie die Originalverpackung dieses Artikels gut auf damit Sie sie für einen eventuell nötigen Transport oder Versand des Produktes verwenden können.

D

▲ CONSEILS DE SECURITE IMPORTANTS

F

Avant la première utilisation de votre Solis Hand & Stick Mixer veuillez lire ce mode d'emploi attentivement afin de prendre connaissance avec votre appareil et de l'utiliser ensuite correctement. Nous vous conseillons de conserver ce mode d'emploi. En cas de vente de l'appareil, merci de transmettre le mode d'emploi au nouveau propriétaire.

Comme pour chaque utilisation d'un appareil électrique les consignes suivantes sont à respecter pour votre propre sécurité :

1. Afin d'éviter une électrocution, le bloc moteur ainsi que le cordon et la prise ne doivent pas entrer en contact avec de l'eau ou autre liquide. **Risque d'électrocution !** Si le bloc moteur ou le cordon / la prise est entré en contact avec un liquide, enfiler immédiatement des gants en caoutchouc et débranchez l'appareil. Ne le remettez pas en marche avant d'avoir fait vérifier son bon fonctionnement et sa sécurité par Solis ou par un service agréé par Solis.
2. Ne manipulez jamais et ne branchez ou débranchez jamais l'appareil avec des mains ou pieds mouillés ou humides.
3. Vérifiez avant la mise en service que la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond à la tension de secteur. Nous vous recommandons de ne pas brancher l'appareil à une multiprise.
4. N'apportez aucune modification à l'appareil, au cordon, à la prise ou aux accessoires.
5. Utilisez l'appareil exclusivement comme indiqué dans ce mode d'emploi pour mélanger et mixer des aliments avec les crochets pétrisseurs / les fouets ou pour couper en morceaux, moudre, mixer, réduire en purée et hacher des aliments avec le pied mixeur. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur et protégez-le contre l'humidité.

6. Ne laissez pas pendre le cordon sur le rebord d'une table afin que l'appareil ne risque pas de tomber. Prenez soin que ni le cordon ni la prise n'entrent en contact avec des surfaces chaudes comme p.ex. une plaque de cuisson ou un radiateur. Prenez également soin que le cordon n'entre pas en contact avec les crochets pétrisseurs ou les fouets / le pied mixeur en rotation.
7. Placez le cordon de manière à ce que personne ne puisse trébucher dessus. Tenez-le à l'écart d'objets pointus.
8. Déroulez toujours entièrement le cordon avant de brancher le cordon dans la prise murale.
9. Ne tenez jamais l'appareil par le cordon. Ne tirez pas sur le cordon. Ne posez pas d'objets sur le cordon. Ne tirez jamais sur le cordon, mais seulement sur la prise, pour débrancher l'appareil.
10. Nous vous conseillons de ne pas utiliser de rallonge électrique. Ne placez jamais l'appareil directement en-dessous d'une prise électrique.
11. Tenez l'appareil à l'écart de sources de chaleur telles qu'une gazinière, un four ou autre appareil dégageant de la chaleur. N'utilisez jamais l'appareil sur une surface mouillée ou chaude. Ne placez jamais l'appareil à proximité d'une source d'humidité, de chaleur ou d'une flamme nue. Tenez-le à l'écart d'objets ou appareils mobiles.
12. Pendant leur utilisation, le bol / le récipient utilisé avec le pied mixeur et les crochets pétrisseurs / les fouets doit être placé sur une surface fixe, plane, stable, sèche, antidérapante et insensible à l'humidité comme une table ou un plan de travail. Le bol / le récipient risque de vibrer et de bouger pendant l'utilisation de l'appareil, c'est pourquoi vous ne devez jamais placer l'appareil à proximité du rebord d'une table et vous devez toujours bien tenir le bol / le récipient.

F

13. Tenez un écart d'au moins 20 cm entre l'appareil et les murs, rideaux ou autres matériaux et objets et prenez soin que l'air puisse circuler librement autour de l'appareil.
14. Ne couvrez jamais l'appareil avec des tissus ou similaire lorsqu'il est en marche. Les ouvertures d'entrée et de sortie d'air doivent toujours être dégagées. Ne placez rien sur le mixeur.
15. Ne placez jamais l'appareil où il risque de tomber dans de l'eau ou entrer en contact avec de l'eau (p.ex. dans ou à côté d'un évier).
16. L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation à l'extérieur. L'appareil ne doit pas entrer en contact avec de la pluie. N'utilisez pas l'appareil dans un véhicule ou sur un bateau.
17. Débranchez toujours l'appareil lorsque celui-ci n'est pas utilisé, doit être nettoyé ou n'est pas sous surveillance. Afin de garantir une protection supplémentaire lors de l'utilisation d'appareils électriques, nous vous recommandons un disjoncteur différentiel (DDR). Nous conseillons d'utiliser un interrupteur de sécurité avec une sensibilité différentielle de maximum 30 mA. Demandez conseil à votre électricien.
18. Ne branchez l'appareil que lorsque l'appareil est correctement assemblé et le pied mixeur avec un embout / les crochets pétrisseurs ou les fouets sont montés dans l'appareil. Référez-vous aux instructions indiquées page 46 et page 51 pour monter correctement l'appareil.
19. Avant de débrancher l'appareil, veuillez toujours vérifier que l'appareil n'est pas en marche.
20. N'apportez aucune modification à l'appareil, au cordon, à la prise ou aux accessoires.
21. Risque d'accident en cas d'utilisation inappropriée !
22. N'essayez jamais d'attraper un appareil qui est tombé dans l'eau ou tout autre liquide. Enfilez toujours des gants en caoutchouc secs puis débranchez l'appareil avant de le sortir de l'eau ou autre liquide. Ne le remettez pas en marche avant d'avoir

fait vérifier son bon fonctionnement et sa sécurité par Solis ou par un service agréé par Solis.

23. N'exposez pas l'appareil directement au soleil.
24. N'introduisez jamais d'objets ou d'outils dans les ouvertures de l'appareil. Risque d'endommagement de l'appareil ou d'électrocution.
25. N'introduisez pas de couverts, comme par exemple des cuillers, des couteaux etc. dans les crochets pétrisseurs / les fouets en rotation et ne mettez pas ces ustensiles de cuisine dans le bol / le récipient tant que les crochets pétrisseurs / les fouets sont en rotation ou que l'appareil est en marche et branché.
26. Avant de monter ou démonter des éléments, éteignez toujours tout d'abord l'appareil et débranchez-le.
27. Ne mettez pas l'appareil en marche sans aliments et ne le faites pas fonctionner à vide.
28. Avant de brancher l'appareil et de l'utiliser, vérifiez qu'il soit bien assemblé.
29. Ne secouez pas l'appareil et ne le déplacez pas lorsqu'il est utilisé. Avant de déplacer l'appareil nous vous recommandons de toujours l'éteindre et de le débrancher.
30. N'utilisez l'appareil que comme indiqué dans ce mode d'emploi. Utilisez exclusivement les accessoires fournis ou recommandés par Solis, un accessoire inapproprié ou une mauvaise utilisation peut entraîner un endommagement de l'appareil, un incendie, un court-circuit ou des dommages corporels.
31. Ne mettez jamais l'appareil en marche au moyen d'une minuterie externe ou d'une télécommande.
32. L'appareil est destiné à un usage **privé** et non commercial.
33. Retirez tous les matériaux d'emballage et autocollants ou étiquettes (à l'exception de la plaque signalétique) avant d'utiliser votre appareil pour la première fois.

F

34. Vérifiez le bon état de votre mixeur avant chaque utilisation pour être sûr que l'appareil lui-même, le cordon et la prise ne sont pas endommagés et qu'aucun élément ne s'est détaché.
35. Afin d'éviter tout risque d'électrocution n'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la prise est endommagé, si l'appareil présente une quelconque panne, s'il est tombé ou est endommagé ou si des éléments se sont détachés. **Afin d'éviter tout risque**, n'effectuez jamais les réparations vous-même, mais rapportez l'appareil chez Solis ou un service après-vente autorisé par Solis qui le vérifiera, le réparera ou effectuera un entretien mécanique et électrique.
36. Les personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou les personnes non instruites ou inexpérimentées ne sont pas autorisées à utiliser le mixeur si elles ne sont pas sous la surveillance d'une personne responsable pour leur sécurité et si elles n'ont pas été exactement instruites sur la façon d'utiliser l'appareil. De plus elles doivent avoir bien compris quels sont les dangers que l'appareil présente et comment il peut être utilisé en toute sécurité. L'appareil ne doit en aucun cas être utilisé ou nettoyé par des enfants. Tenez l'appareil et son cordon ainsi que tous les accessoires hors portée des enfants et des animaux domestiques.
37. Les enfants doivent être surveillés pour qu'ils ne jouent pas avec le mixeur.
38. Avant de débrancher l'appareil, éteignez-le toujours afin d'éviter tout endommagement.
39. Ne placez jamais rien sur l'appareil lorsqu'il est en marche ou rangé.
40. Débranchez toujours l'appareil après chaque utilisation afin de l'éteindre complètement.
41. L'appareil doit être nettoyé après chaque utilisation. Référez-vous pour cela aux consignes indiquées dans le chapitre « Nettoyage et entretien » page 56 de ce mode d'emploi.

42. Nettoyez le bloc moteur seulement avec un chiffon sec ou légèrement humide. N'utilisez jamais de produits d'entretien agressifs ou récurant pour nettoyer l'appareil.
43. Si vous constatez une odeur ou un bruit inhabituel, éteignez l'appareil et débranchez-le. Ne le remettez pas en marche avant d'avoir fait vérifier sa fonctionnalité et sa sécurité par Solis ou un service après-vente agréé par Solis.
44. Avant de ranger l'appareil, de le démonter ou de le nettoyer et de remplacer les embouts, patientez toujours jusqu'à ce que le moteur et les embouts soient à l'arrêt complet et débranchez l'appareil de la prise secteur. Cette consigne est également valable lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
45. **Attention** : L'appareil doit toujours être à l'arrêt complet, éteint et débranché, avant de le nettoyer ou de retirer ou monter des éléments. Risque de blessures si vous ne respectez pas cette consigne.
46. **En cas d'utilisation avec le pied mixeur** l'appareil ne peut être utilisé que pendant **1 minute maximum** sans interruption et au maximum pendant 10 secondes si les aliments sont fermes et solides. **En cas d'utilisation avec les crochets pétrisseurs / les fouets**, l'appareil peut être utilisé pendant **5 minutes maximum**. Si vous avez utilisé les crochets pétrisseurs, vous devez ensuite laisser refroidir l'appareil pendant 30 minutes à température ambiante avant de le remettre en marche.
47. Si lors de l'utilisation avec le pied mixeur des aliments se sont coincés autour de l'embout, arrêtez l'appareil en relâchant l'interrupteur MARCHE/ARRET. Lorsque le moteur et l'embout sont à l'arrêt complet, débranchez l'appareil et retirez le pied mixeur du bol. Vous pouvez alors dégager les aliments coincés dans l'embout à l'aide d'une spatule en plastique puis les mélanger avant de remettre l'appareil en marche. Ne dégagez jamais les aliments avec vos mains – les lames sont très tranchantes !

F

48. Lorsque l'appareil est en marche tenez toujours vos mains, doigts, cheveux, vêtements, bijoux ou des ustensiles de cuisine comme des spatules à l'écart du mixeur et du bol. Vous ne pouvez manipuler les aliments dans le bol avec des ustensiles de cuisine que lorsque le moteur ainsi que les embouts sont à l'arrêt complet et que l'appareil est débranché. Risque de blessures ou d'endommagement du mixeur en cas de non-respect de cette consigne.
49. Soyez toujours extrêmement prudent lorsque vous manipulez le pied mixeur – les lames des embouts sont extrêmement tranchantes ! Soyez particulièrement prudent lorsque vous sortez le pied mixeur du bol et que vous changez l'embout. Utilisez pour cela toujours la clé fournie. Une mauvaise manipulation ou une manipulation imprudente des embouts peut entraîner des blessures !
50. Si vous utilisez l'appareil avec les crochets pétrisseurs/fouets, prenez soin que les deux embouts, c'est-à-dire les deux crochets pétrisseurs ou les deux fouets, sont toujours bien fixés sur le bloc moteur. Ne mettez jamais l'appareil en marche avec seulement un des deux embouts ou avec deux embouts différents.
51. Remplacez les embouts lorsque vous remarquez une usure ou un endommagement.
52. N'oubliez pas que les embouts continuent d'être en rotation encore pendant un certain temps après avoir éteint l'appareil. Patientez toujours jusqu'à l'arrêt complet des embouts avant de débrancher l'appareil, de le toucher ou de le retirer du bol.
53. Vérifiez toujours que le pied mixeur ou les crochets pétrisseurs/fouets se trouvent dans le bol avant de mettre l'appareil en marche. Ne soulevez jamais le pied mixeur / les crochets pétrisseurs ou fouets du bol tant que l'appareil est en marche et qu'ils sont en rotation.

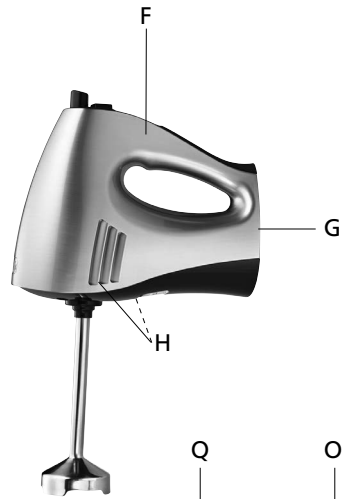
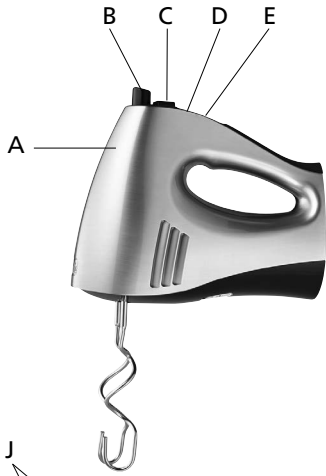
54. Si vous travaillez des aliments chauds avec le pied mixeur ou que vous versez des aliments chauds dans le bol mixeur, ceux-ci ou le liquide chaud risquent de gicler vers le haut et de provoquer des blessures / des brûlures.
55. Le bol mixeur fourni ne peut pas être mis dans le four micro-ondes. Ne plongez jamais le bloc moteur dans de l'eau ou d'autres liquides. D'une manière générale ne nettoyez aucun des éléments du pied mixeur (y compris les embouts) dans le lave-vaisselle.

F

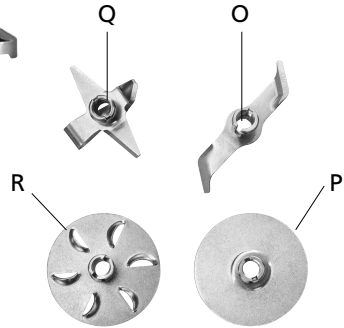
▲ DESCRIPTION DE L'APPAREIL

F

- A Bloc moteur
- B Touche pour détacher les fouets / les crochets pétrisseurs
- C Interrupteur MARCHE/ARRET
- D Ecran LCD
- E Touches de réglage de la vitesse – et +
- F Poignée
- G Surface de rangement
- H Fentes d'aération (sur les deux côtés)
- I Orifice avec cache pouvant être soulevé pour l'ancrage du pied mixeur
- J Orifices pour fixer les fouets / les crochets pétrisseurs (orifice plus large pour le crochet pétrisseur avec anneau)
- K 2 crochets pétrisseurs, un avec anneau, un sans anneau
- L 2 fouets
- M Pied mixeur
- N Bol mixeur
- O Lame pour viande ou légumes, spéciale pour les légumes fibreux
- P Batteur
- Q Lame multi-usage
- R Mélangeur
- S Clé pour retirer les embouts
- T Boîte de rangement pour les accessoires avec place pour le bloc moteur (en 3 parties)

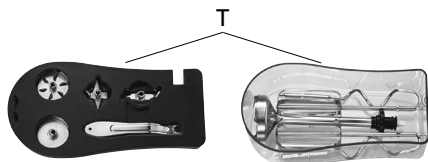


F



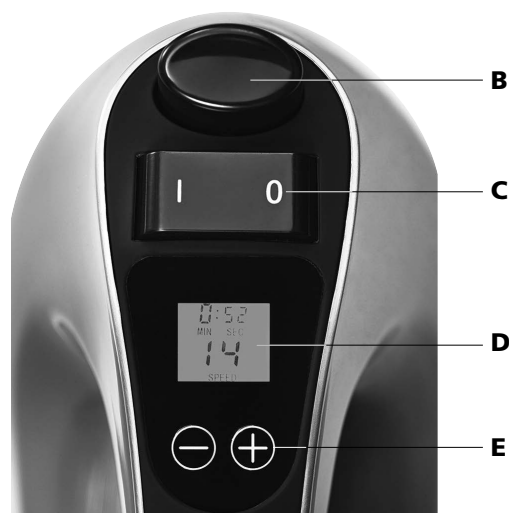
Pour l'utilisation avec les crochets pétrisseurs / les fouets : ancrage du pied mixeur est recouvert

Pour l'utilisation avec le pied mixeur : les orifices pour les embouts sont recouverts



▲ LES TOUCHES DE FONCTION ET L'ECRAN

F



B TOUCHE POUR DETACHER LES EMBOUTS (LES FOUETS OU CROCHETS PETRISSEURS)

Si vous appuyez sur cette touche vers le bas, les fouets ou crochets pétrisseurs se détachent de l'appareil.

C INTERRUPTEUR MARCHE/ARRET

Fonctionnement lors de l'utilisation avec les crochets pétrisseurs / les fouets :

Lorsque les fouets ou les crochets pétrisseurs sont montés sur le bloc moteur, vous pouvez mettre l'appareil en marche en continu avec l'interrupteur MARCHE/ARRET en appuyant une fois sur le côté gauche I. Si vous voulez arrêter l'appareil, appuyez une nouvelle fois sur l'interrupteur sur le côté droit O.

Fonctionnement lors de l'utilisation avec le pied mixeur :

Lorsque le pied mixeur est monté sur le bloc moteur, l'appareil est en marche tant que vous appuyez et que vous maintenez enfoncé l'interrupteur MARCHE/ARRET sur le côté gauche I. Dès que vous relâchez l'interrupteur MARCHE/ARRET, le pied mixeur s'arrête. Il s'agit d'une mesure de sécurité.

D ECRAN LCD

La durée de fonctionnement (en minutes et secondes) ainsi que la vitesse programmée s'affichent sur l'écran LCD illuminé.



F

E TOUCHES DE REGLAGE DE LA VITESSE – ET +

Les touches de réglage de la vitesse vous permettent de choisir entre 16 vitesses. A chaque fois que vous appuyez sur la touche + vous augmentez la vitesse d'un niveau, avec la touche – vous la diminuez. Si vous maintenez une des touches enfoncée, le réglage de la vitesse se fait plus rapidement vers le haut ou le bas.

▲ AVANT LA MISE EN SERVICE

F

- Retirez le bloc moteur du socle de rangement. Soulevez le socle de rangement de la boîte de rangement. Le niveau de la boîte de rangement avec les compartiments pour les embouts et la clé se trouve en-dessous. Si vous le soulevez au niveau de l'encoche, vous trouverez en-dessous la boîte de rangement transparente pour les fouets et crochets pétrisseurs, le pied mixeur et le cordon.
- Avant d'utiliser le mixeur pour la première fois, retirez-les éventuels autocollants publicitaires et les étiquettes (à l'exception du tableau signalétique).
- Lavez tous les éléments du mixeur, à l'exception du bloc moteur, dans de l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Soyez particulièrement de ne pas vous blesser avec les embouts tranchants du pied mixeur. Utilisez de préférence une brosse pour nettoyer les embouts. Séchez soigneusement tous les éléments.
- Remettez tous les accessoires dans leur emplacement respectif dans chaque étage et assemblez la boîte de rangement en trois parties.
- Nettoyez le bloc moteur avec un chiffon doux et légèrement humide. Le bloc moteur ne doit pas être placé sous de l'eau courante ou immergé dans de l'eau ou mis en contact avec d'autres liquides.



Socle de rangement pour le bloc moteur



Boîte de rangement pour les embouts
et la clé pour le pied mixeur



Boîte de rangement pour les fouets,
les crochets pétrisseurs et le pied mixeur

- Lorsque tous les éléments sont complètement secs, montez le mixeur comme indiqué dans le chapitre « **Utilisation avec les crochets pétrisseurs / les fouets** » (voir page 46) ou le chapitre « **Utilisation avec le pied mixeur** » (voir page 51).

Remarque : Les lames du pied mixeur sont extrêmement tranchantes. Evitez tout contact avec vos doigts ou mains !

▲ UTILISATION AVEC LES CROCHETS PÉTRISSEURS / LES FOUETS

F

MONTAGE DES CROCHETS PÉTRISSEURS / DES FOUETS

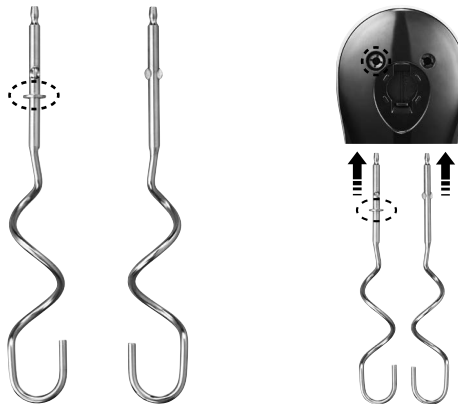
Deux orifices pour les crochets pétrisseurs / les fouets se trouvent dans le fond du bloc moteur. L'orifice gauche est un peu plus grand que le droit. Vérifiez que l'appareil n'est pas branché avant de monter les crochets pétrisseurs / les fouets.

Remarque : Les orifices pour les crochets pétrisseurs / les fouets ne sont ouverts et accessibles que lorsque le cache pour l'ancrage du pied mixeur est poussé vers le bas et ainsi fermé. Vous évitez ainsi que des éclaboussures s'introduisent dans l'ancrage du pied mixeur lorsque vous utilisez l'appareil avec les crochets pétrisseurs ou les fouets.

Montage des crochets pétrisseurs :

1. Introduisez le crochet pétrisseur avec l'anneau dans l'orifice gauche le plus large.
2. Introduisez le croche pétrisseur sans anneau dans l'orifice droit le plus étroit.
3. Vérifiez que les deux crochets pétrisseurs soient bien enclenchés.

Attention : Pour un fonctionnement impeccable et sécurisé de l'appareil, il est très important que vous accrochez le crochet pétrisseur avec anneau dans l'orifice le plus large !

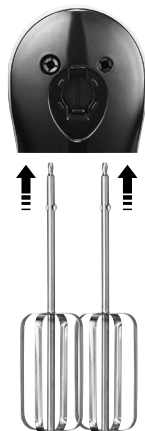


Les crochets pétrisseurs sont appropriés pour mélanger des pâtes levées ou des pâtisseries, des pâtes à base de pommes de terre pour des spätzli ou des gâteaux à base de pommes de terre.

Montage des fouets :

1. Introduisez un fouet dans chaque orifice afin qu'ils s'enclenchent. Les fouets n'ont pas d'anneau pour les différencier, leur disposition n'a pas d'importance.
2. Vérifiez que les deux fouets soient bien enclenchés.

F



Les fouets sont appropriés pour mélanger des pâtes à base de levure chimique, des blancs d'œufs en neige, de la crème en chantilly, des puddings, des desserts à base de fromage blanc, de la mayonnaise et des sauces ou desserts.

Attention : Vous devez toujours accrocher soit les **deux** crochets pétrisseurs ou les **deux** fouets dans le bloc moteur.

Ne mettez jamais l'appareil en marche si seulement un crochet pétrisseur ou un fouet est en place. Ne mettez jamais un fouet avec un crochet pétrisseur dans l'appareil ! Vous risqueriez d'endommager l'appareil !



Décrocher les crochets pétrisseurs / les fouets :

1. Après avoir utilisé l'appareil, éteignez-le avec l'interrupteur MARCHE/ARRET et débranchez-le.
2. Appuyez sur la touche (A) pour décrocher les fouets / les crochets pétrisseurs.

F

Attention : N'appuyez jamais sur la touche (A) lorsque l'appareil est en marche avec les crochets pétrisseurs / les fouets !

MISE EN MARCHÉ DE L'APPAREIL AVEC LE CROCHETS PÉTRISSEURS / LES FOUETS

Lorsque les crochets pétrisseurs / les fouets sont correctement montés sur le bloc moteur, vous pouvez mettre l'appareil en marche.

1. Mettez les ingrédients dans un récipient approprié. Placez le récipient sur un plan de travail plat, sec, stable, antidérapant et insensible à l'humidité.
2. Déroulez entièrement le cordon et branchez l'appareil dans une prise secteur appropriée.
3. Mettez les ingrédients dans le récipient.
4. Immergez les crochets pétrisseurs / les fouets à la verticale dans le récipient et les ingrédients et placez l'interrupteur MARCHE/ARRET sur la position I. L'écran LCD s'allume, les crochets pétrisseurs / les fouets se mettent à tourner.
5. La vitesse s'affiche sur l'écran LCD. Vous pouvez la corriger avec les touches de réglage de la vitesse + et -. Vous disposez de 16 vitesses différentes. A chaque fois que vous appuyez sur une des touches de réglage de la vitesse, vous l'augmentez ou la diminuez d'un niveau. Si vous maintenez la touche enfoncée, la vitesse défile plus rapidement vers le haut ou le bas. La vitesse actuelle s'affiche sur l'écran.

La durée de fonctionnement s'affiche également sur l'écran LCD en secondes et minutes.

Remarque : Après 9 minutes et 59 secondes l'affichage repasse sur 00 et l'appareil s'éteint automatiquement.

6. Pour éteindre l'appareil, placez à nouveau l'interrupteur MARCHE/ARRET sur la position 0.
7. Patientez jusqu'à l'arrêt complet des crochets pétrisseurs / des fouets avant de retirer les ingrédients.
8. Débranchez l'appareil de la prise secteur.

Attention : Mélangez au plus pendant 5 minutes en continu puis laissez le moteur refroidir.

F



Conseil : Pour éviter d'importantes éclaboussures et des tourbillons de poussière, p.ex. à cause de la farine, nous vous recommandons d'immerger les fouets / les crochets pétrisseurs entièrement dans les ingrédients avant de mettre l'appareil en marche. Pour la même raison éteignez l'appareil avant de retirer les crochets pétrisseurs / les fouets des ingrédients.

Commencez toujours avec la vitesse la plus faible puis augmentez-la seulement lorsque les ingrédients secs sont un peu mélangés. Pour mixer une pâte ferme nous vous recommandons une vitesse plus élevée.

Réglages de la vitesse

F

| Niveau | Utilisation |
|--------|---|
| 1 | Pour pétrir de la pâte ou commencer à la mixer |
| 2-3 | Pour mélanger des aliments secs ou incorporer des ingrédients ou lorsqu'une vitesse faible est nécessaire |
| 4 | Pour mélanger des ingrédients liquides ou ajouter des liquides à des ingrédients secs |
| 5-6 | Particulièrement approprié pour pétrir de la pâte |
| 7-8 | Pour ajouter en alternance des ingrédients secs et des liquides |
| 9-10 | Pour mélanger des préparations instantanées pour gâteaux ou lorsqu'une vitesse moyenne est nécessaire |
| 11 | Pour battre du beurre ou des glaçages etc. |
| 12-13 | Pour battre des consistances légères et aérées p.ex. des pâtes pour biscuits |
| 14 | Pour mélanger de la purée |
| 15 | Pour battre de la crème en chantilly |
| 16 | Pour battre des blancs d'œufs en neige ou lorsqu'une vitesse élevée est nécessaire |

▲ UTILISATION AVEC LE PIED MIXEUR

1. SELECTION DE L'EMBOUT APPROPRIE

Vous avez le choix entre 4 embouts différents, selon l'utilisation :

F

La lame multi-usage

- Moud, hache, coupe en morceaux et réduit en purée des légumes cuits ou crus, des fruits, des baies, de la confiture, de la viande cuite, transforme des fruits congelés en glace et sorbets et pile même les glaçons.
- Idéal pour les ingrédients à consistance ferme.



Le mélangeur

- Mélange et mixe les shakes, les boissons, les soupes instantanées et les sauces, les omelettes et les pâtes à crêpes, la mayonnaise, les veloutés et les glaçages. Idéal pour la préparation de plats à consistance onctueuse et épaisse.



Le batteur

- Bat et fait mousser p.ex. les blancs d'œufs, la crème, les puddings, les mousses et les pâtes à biscuit. Transforme même du lait écrémé en crème liquide ; idéal pour la préparation de soupes et sauces et pour faire mousser le lait.



Lame pour viande et légumes

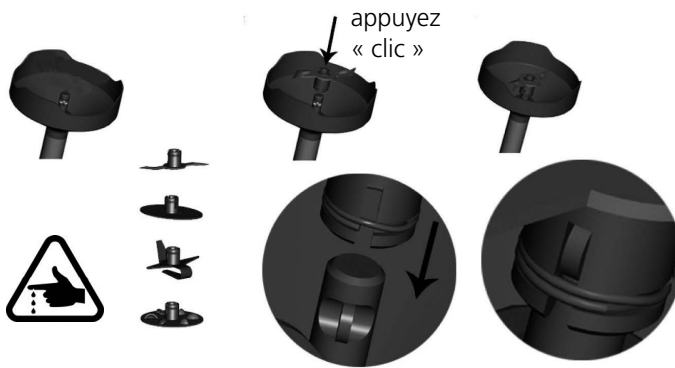
- Idéal pour réduire en morceaux et couper des légumes fibreux, p.ex. pour les soupes aux légumes, ainsi que de petites quantités de viande, de poisson ou de volaille.



2. MONTAGE DE L'EMBOUIT

F

- Vérifiez que l'appareil n'est pas branché.
- Selon l'utilisation que vous voulez en faire sélectionnez l'embout approprié : la lame multi-usage, le mélangeur, le batteur ou la lame pour viande et légumes.
- Enfoncez avec précaution l'embout sur l'arbre d'entraînement dans le pied mixeur, afin que les deux ergots latéraux de l'arbre se glissent dans les onglets de l'embout, jusqu'à ce que vous entendiez un léger déclic.
- Dès que l'embout est enclenché, il est correctement fixé à l'arbre et vous pouvez commencer à utiliser le mixeur.



Attention : Les lames sont très tranchantes ! Ne touchez si possible pas les lames afin de ne pas vous couper ! Ne touchez les lames qu'au niveau du manche ou du côté plat !

3. MONTAGE DU PIED MIXEUR SUR LE BLOC MOTEUR

- Vous avez déjà fixé l'embout approprié sur l'arbre du pied mixeur et il est enclenché.
- Fixez alors le pied mixeur sur le bloc moteur. Vous devez pour cela tout d'abord soulever le cache pour l'ancrage du pied mixeur (l) pour qu'il soit accessible. Vous avez ainsi fermé les orifices pour les crochets pétrisseurs / les fouets et évitez ainsi que des éclaboussures ne s'introduisent dans les deux orifices pendant l'utilisation avec le pied mixeur.
- Fixez le pied mixeur dans l'ancrage et tournez le pied mixeur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée pour correctement fixer le pied sur le bloc moteur.

F



4. METTRE LE PIED MIXEUR EN MARCHÉ

- Déroulez entièrement le cordon et branchez seulement alors l'appareil dans une prise secteur. L'écran LCD s'allume, 1 s'affiche pour la vitesse 1.
- Plongez le pied mixeur à la verticale dans le bol. Seul le pied mixeur doit être mis dans le liquide ou les aliments à mixer, et non pas le bloc moteur !
- Evitez d'incliner le pied mixeur.



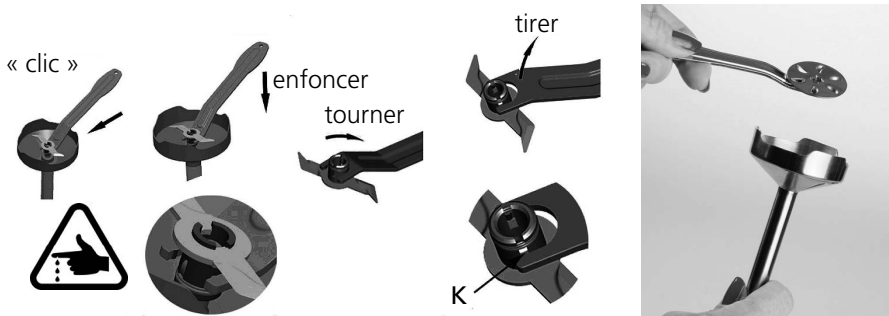
- Sélectionnez la vitesse entre 1 et 16 avec les touches + ou -. Vous pouvez vérifier le réglage sur l'écran. Vous pouvez corriger la vitesse vers le haut ou le bas avec les touches + ou -. Vous disposez de 16 niveaux de vitesse au choix. A chaque fois que vous appuyez sur une des touches, la vitesse augmente ou diminue d'un niveau. Si vous maintenez la touche enfoncée, la vitesse découle plus rapidement vers le bas ou le haut. La vitesse actuelle s'affiche sur l'écran.
- Lorsque la vitesse correcte s'affiche, appuyez sur l'interrupteur MARCHE/ARRET pour le mettre sur la position I et maintenez-le enfoncé sur cette position. Le pied mixeur n'est en marche que tant que vous appuyez sur l'interrupteur MARCHE/ARRET. Dès que vous le relâchez, le pied mixeur s'arrête.
- Commencez à mixer ou à réduire en morceaux en effectuant de lents mouvements à la verticale et en tournant légèrement le pied mixeur.
- La durée de fonctionnement compte à rebours en secondes et en minutes sur l'écran.
- Si vous voulez modifier la vitesse pendant que l'appareil est en marche, relâchez l'interrupteur MARCHE/ARRET et modifiez la vitesse avec les touches + ou -. Remettez ensuite l'interrupteur MARCHE/ARRET en marche sur la position I.
- Si vous voulez finir de mixer, relâchez l'interrupteur MARCHE/ARRET et patientez jusqu'à ce que l'embout soit à l'arrêt complet. Retirez seulement ensuite le pied mixeur des aliments pour éviter que les ingrédients ne gicent hors du bol.
- Débranchez l'appareil.

Remarque : Après 9 minutes et 59 secondes la minuterie repasse sur 00 secondes et l'appareil s'arrête automatiquement. **Toutefois vous ne devez jamais utiliser l'appareil plus d'1 minute lorsque vous utilisez le pied mixeur et au maximum 10 secondes lorsque vous réduisez en morceaux des aliments fermes.**

F

5. RETIRER LES EMBOUTS DU PIED MIXEUR

- En fin d'utilisation vous devez retirer l'embout. Vous avez besoin pour cela de la clé (S) fournie – N'essayez jamais de retirer les embouts avec vos mains, vous risqueriez de vous blesser !
- Vérifiez que l'appareil est débranché.
- Tenez la clé par la poignée et placez la clé avec la chape en-dessous de l'embout, au niveau de son manche. Vous entendez un léger « clic ».
- Soulevez la lame à l'aide de la clé – l'embout se détache du pied mixeur. Dirigez pour cela le pied mixeur à votre opposé pour éviter que l'embout ne soit projeté par inadvertance dans votre direction ou même votre visage.
- Tenez l'embout prudemment avec une main et la clé avec l'autre main. Tournez alors la clé sur la position « K » et soulevez l'embout.
- Vous pouvez ranger l'embout nettoyé avec la clé dans la boîte des accessoires.
- Soyez prudent lorsque vous touchez les lames avec vos mains – elles sont extrêmement tranchantes.



▲ NETTOYAGE ET ENTRETIEN

F

- Nettoyez le bloc moteur, les crochets pétrisseurs, les fouets et le pied mixeur ainsi que les embouts immédiatement après chaque utilisation, pour que les résidus alimentaires ne s'incrustent pas dans l'arbre d'entraînement.
- Prenez soin que l'appareil est débranché avant de le nettoyer et que l'embout soit retiré du pied mixeur. Prenez soin de ne pas vous blesser avec les lames tranchantes.
- Nettoyez le bloc moteur avec un chiffon doux, seulement légèrement humide. Retirez également les éventuels aliments résiduels du cordon. **Attention** : Ne mettez jamais le bloc moteur, le cordon et la prise sous de l'eau courante et ne les lavez jamais dans de l'eau ou avec d'autres liquides.
- Lavez les crochets pétrisseurs / les fouets ainsi que le pied mixeur et le bol dans de l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle et une éponge douce. Nettoyez les embouts tranchants de préférence avec une brosse pour ne pas vous blesser. Séchez le tout soigneusement. Si vous avez mixé des aliments très salés, nous vous recommandons de laver les embouts et le pied mixeur immédiatement après utilisation, parce que sinon le sel peut décaper les lames. **Attention** : N'oubliez pas que les lames sont très tranchantes, ne vous blessez pas !
- **Conseil** : Les crochets pétrisseurs et les fouets peuvent également être lavés dans le lave-vaisselle.
- Si les aliments que vous utilisez ont tendance à entraîner une décoloration, comme p.ex. les carottes, les parties en plastique risquent de se décolorer. Nettoyez les parties décolorées avec un peu d'huile alimentaire avant de les nettoyer.
- Si vous n'avez pas utilisé votre Solis Hand & Stick Mixer pendant un certain temps, nous vous recommandons de lubrifier l'arbre qui se trouve dans le pied mixeur avec quelques gouttes d'huile alimentaire afin qu'il tourne sans friction.

Attention : Pour le nettoyage n'utilisez pas de produits d'entretien agressifs ou récurant ou d'éponges métalliques, qui risqueraient d'endommager le revêtement.

▲ RANGEMENT

- Vérifiez que l'appareil est débranché et qu'il est propre et sec.
- Rangez votre Solis Hand & Stick Mixer dans la boîte de rangement comme indiqué page 44. Les crochets pétrisseurs, les fouets, le pied mixeur ainsi que le cordon prennent place dans la partie inférieure transparente, les 4 embouts et la clé dans la partie médiane. Placez le bloc moteur sur le socle de rangement supérieur. Placez le cordon dans la boîte de rangement transparente et faites-le passer à travers le conduit latéral sur les niveaux avec les compartiments pour les embouts et le socle de rangement supérieur jusqu'à l'appareil afin de ranger ainsi l'appareil en économisant de la place et de toujours l'avoir à portée de main pour sa prochaine utilisation.
- Rangez l'appareil dans un endroit sec et sombre, de préférence dans son emballage d'origine. Ne placez rien sur l'appareil.
- Rangez toujours l'appareil et le cordon hors portée des enfants.

F

▲ CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

| | |
|------------------------|---------------------------------------|
| No. de modèle | LW-2017G1, type 8371 |
| Description du produit | Mixeur plongeant et batteur |
| Tension / fréquence | 220–240 V~ / 50/60 Hz |
| Puissance | 400 watt |
| Dimensions | env. 20,0 × 18,0 × 9,5 cm (l × h × p) |
| Poids | env. 1,0 kg |

Sous réserve de modifications techniques.

▲ ELIMINATION

F



EU 2012/19/EU

Indications sur l'élimination réglementaire du produit conformément à la directive EU 2012/19/EU.

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

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

SOLIS HELPLINE

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

Gardez l'emballage d'origine pour un transport ou une expédition éventuellement nécessaire du produit.

F


▲ **NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI**

Prima dell'uso della Solis Hand & Stick Mixer, si prega di leggere attentamente queste istruzioni per l'uso, in modo da conoscere e saper utilizzare bene l'apparecchio. Conservare accuratamente queste istruzioni e, in caso di passaggio dell'apparecchio, consegnarle al nuovo proprietario.


Utilizzando apparecchi elettrici, sono da osservare, per la Sua sicurezza, le seguenti misure di precauzione:

1. Per evitare scosse elettriche, l'unità motore, il cavo di alimentazione o la spina di alimentazione non devono entrare in contatto con acqua o altri liquidi. **Rischio di scosse elettriche!** Se l'unità motore o il cavo di alimentazione o la spina dell'apparecchio dovessero venire a contatto con liquidi, rimuovere con guanti di gomma asciutti immediatamente la spina dalla presa di corrente. Non mettere di nuovo in funzione, prima che Lei abbia fatto esaminare la funzionalità e sicurezza da Solis o da un centro servizio autorizzato da Solis.
2. Non utilizzare mai l'apparecchio o scollegare risp. collegare il cavo di alimentazione con mani o piedi bagnati.
3. Prima della messa in funzione, verificare che la tensione indicata sulla targhetta di identificazione dell'apparecchio corrisponde alla vostra tensione di rete. Si consiglia di non utilizzare il dispositivo con una presa multipla.
4. Non effettuare nessuna variazione all'apparecchio, cavo elettrico, spina o accessorio.
5. Utilizzare l'apparecchio solo come descritto in questo manuale per mescolare e impastare alimenti con lo sbattitore e per sminuzzare, macinare, mescolare, frullare e tritare il cibo con il frullatore. Non utilizzare il dispositivo all'aperto e proteggerlo da umidità.


6. Non lasciare che il cavo di alimentazione penda dal bordo del tavolo, affinché l'unità non possa essere tirata giù. Assicurarsi che né il cavo né la spina entrino in contatto con superfici calde, come una stufa o un radiatore. Assicurarsi inoltre che il cavo di alimentazione non entri in contatto con i ganci impastatori o le fruste rotanti o con il frullatore.
7. Posizionare il cavo di alimentazione in modo che nessuno possa inciamparvi. Tenere il cavo di alimentazione lontano da oggetti appuntiti.
8. Srotolare sempre completamente il cavo di alimentazione prima di collegare la spina di alimentazione alla presa.
9. Non tirare o trasportare l'apparecchio per il cavo di alimentazione e non appoggiare nulla sul cavo di alimentazione. Non tirare mai il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica, ma staccare tirando la spina di alimentazione.
10. Noi consigliamo di non utilizzare una prolunga con questo apparecchio. Non posizionare l'apparecchio direttamente sotto una presa di corrente.
11. Tenere lontano l'apparecchio da gas bollente, forni bollenti o altri apparecchi che emanano calore o altri fonti di calore. Non utilizzare mai l'apparecchio su superfici umide o bollenti. Non mettere l'apparecchio nelle vicinanze di umidità, calore e fiamme aperte. Mantenere lontano l'apparecchio da parti mobili o apparecchi.
12. Durante l'uso il bicchiere di miscelazione per il frullatore a immersione o la ciotola per il sbattitore devono essere posizionati su una superficie solida, piana, stabile, asciutta, antiscivolo e resistente all'umidità come un tavolo o un piano di lavoro. Durante l'uso, il bicchiere di miscelazione o la ciotola possono vibrare o scivolare via, quindi non usare mai l'apparecchio vicino al bordo del tavolo e tenere saldamente il bicchiere/la ciotola.

- 
13. Mantenere una distanza minima di 20 cm tra l'unità e le pareti, tende o altri materiali e oggetti e assicurarsi che l'aria intorno all'unità possa essere in grado di circolare liberamente.
 14. Non coprire l'apparecchio con panni o simili mentre è in funzione. Le aperture di entrata e uscita dell'aria devono sempre rimanere liberi. Non mettere nulla sull'apparecchio.
 15. Non posizionare mai il dispositivo in modo che possa cadere in acqua o entrare in contatto con l'acqua (ad esempio vicino o accanto a un lavandino).
 16. Il dispositivo non è progettato per uso esterno. Il dispositivo non deve entrare in contatto con la pioggia. Non utilizzare in veicoli o su imbarcazioni.
 17. Staccare la spina sempre quando l'apparecchio è fuori uso o incustodito, o quando deve essere pulito. Noi le consigliamo un interruttore di protezione per guasto corrente (FI-interruttore di sicurezza), per garantire un'ulteriore protezione utilizzando apparecchi elettrici. E' consigliabile utilizzare un interruttore di sicurezza con un nominale di impiego di corrente residua di un massimo di 30 mA. Un consiglio da esperto Lei lo riceve dal Suo elettricista.
 18. Inserire la spina di alimentazione nella presa solo quando il dispositivo è assemblato e l'asta del frullatore con inserto o gli agitatori sono montati sullo sbattitore. Riguardo alle modalità di montaggio, si prega di fare riferimento a pagina 74 o pagina 79 di questo manuale.
 19. Prima di scollegare l'apparecchio dalla rete, controllare sempre che l'apparecchio non sia in funzione.
 20. Non apportare modifiche al dispositivo, al cavo, alla spina o agli accessori.
 21. Per un uso non appropriato esiste pericolo di ferimento!

22. Non afferrare mai l'apparecchio caduto in acqua o altri liquidi. Staccare sempre con guanti di gomma asciutti la spina prima di estrarlo dall'acqua. Non riprendere in funzione l'apparecchio se non è stato prima portato a Solis o a un centro di assistenza autorizzato Solis per controllare la sua funzionalità e sicurezza.
23. Posizionare l'apparecchio in modo che non sia soggetto ai raggi diretti del sole.
24. Non infilare mai oggetti o attrezzi appuntiti o affilati nelle aperture dell'apparecchio. L'apparecchio potrebbe essere danneggiato e vige pericolo di scossa elettrica!
25. Non inserire posate, come cucchiari, coltelli, ecc. nei ganci/fruste rotanti e non immergere questi utensili da cucina nella ciotola finché gli agitatori sono in rotazione o l'apparecchio è acceso e collegato.
26. Prima di collegare o rimuovere parti, spegnere sempre prima il dispositivo e scollegare il cavo di alimentazione.
27. Non mettere mai in funzione il dispositivo senza alimenti.
28. Assicurarsi sempre che l'unità sia correttamente assemblata prima di collegarla a una presa di corrente e metterla in funzione.
29. Non scuotere o riposizionare il dispositivo mentre è in uso. Prima di spostare il dispositivo, è sempre necessario spegnerlo e scollegare il cavo di alimentazione.
30. Utilizzare l'apparecchio soltanto come descritto in queste istruzioni per l'uso. Utilizzare solo gli accessori inclusi o raccomandati da Solis, un accessorio sbagliato o un uso improprio potrebbe danneggiare l'apparecchio, portare a incendio, scossa elettrica o danni a persone.
31. Non mettere mai in funzione il dispositivo con un timer esterno o un telecomando.
32. L'apparecchio è concepito soltanto per l'utilizzo **domestico** e non per un impiego commerciale.

- 
33. Rimuovere e eliminare tutti i materiali di imballaggio e tutti gli adesivi o etichette (ad eccezione della targhetta di identificazione) prima di utilizzare il dispositivo per la prima volta.
 34. Prima di ogni utilizzo, controllare che il dispositivo stesso, il cavo di alimentazione e la spina di alimentazione del sbattitore siano intatti e che nessuna parte si sia staccata.
 35. Per evitare una scossa elettrica, non utilizzare l'apparecchio quando il cavo elettrico o la spina sono danneggiati o l'apparecchio presenta ulteriori disturbi, sia caduto o altrimenti danneggiato o se delle parti si sono staccate. **Per evitare pericoli**, non effettuare mai da soli riparazioni, ma portare l'apparecchio presso Solis o presso un punto di servizio autorizzato Solis, per esaminarlo, ripararlo o per essere messo in funzione meccanicamente o elettricamente.
 36. Persone le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte o persone inesperte non devono utilizzare l'apparecchio, a meno che esse abbiano potuto beneficiare, attraverso l'intermediazione di una persona responsabile della loro sicurezza, di istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio. Inoltre, devono aver capito esattamente i possibili pericoli e come il dispositivo possa essere utilizzato in modo sicuro. L'apparecchio non deve in alcun caso essere usato o pulito da bambini. Il dispositivo, il cavo di alimentazione e tutti gli accessori devono essere tenuti lontani da bambini e animali domestici.
 37. I bambini devono essere sorvegliati, in modo che non giochino con l'apparecchio.
 38. Prima di scollegare il cavo di alimentazione, spegnere sempre prima l'apparecchio, altrimenti il dispositivo potrebbe danneggiarsi.
 39. Non posizionare nulla sul dispositivo mentre è in funzione o viene conservato.
 40. Dopo ogni uso staccare sempre la spina di alimentazione, solo così il dispositivo viene spento in modo permanente.

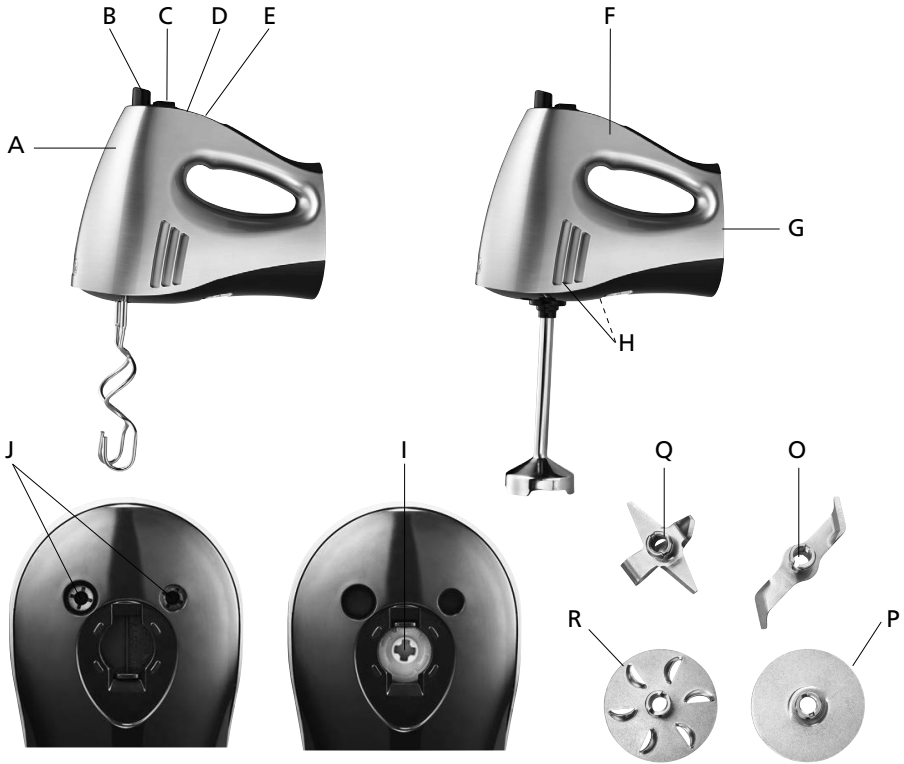
41. Il dispositivo deve essere pulito dopo ogni utilizzo. Si prega di fare riferimento alle istruzioni nella sezione "Pulizia e manutenzione" a pagina 84 di questo manuale.
42. Pulire l'unità motore solo con un panno asciutto o leggermente umido. Durante la pulizia non usare mai detersivi aggressivi, abrasivi o corrosivi.
43. Se si notano odori o suoni insoliti, spegnere l'apparecchio e scollegare la spina di alimentazione. Non rimettere in servizio il dispositivo prima che Solis o un centro di assistenza autorizzato Solis ne abbiano verificato la funzionalità e la sicurezza.
44. Prima di riporre, smontare o pulire il dispositivo o prima di cambiare gli inserti/agitatori, attendere sempre che il motore e l'inserto si siano completamente arrestati e scollegare la spina dalla presa. Ciò vale anche quando il dispositivo non è in uso.
45. **Attenzione:** Per la pulizia o per montare o smontare parti, il dispositivo deve essere sempre completamente fermo, spento e scollegato dall'alimentazione. Altrimenti c'è il rischio di lesioni.
46. Se **utilizzato come frullatore a immersione**, l'apparecchio deve essere utilizzato per un **massimo di 1 minuto** senza interruzioni e se vengono lavorati alimenti pesanti e solidi, non più di 10 secondi. Se **utilizzato come sbattitore**, lasciare l'apparecchio in funzione per un **massimo di 5 minuti**. Se si sono utilizzati i ganci impastatori, l'unità deve quindi raffreddarsi per 30 minuti a temperatura ambiente prima di rimetterla in funzione.
47. Nel caso degli alimenti si attaccassero intorno all'inserto durante l'uso come frullatore a immersione, spegnere il dispositivo rilasciando il pulsante ON/OFF. Appena il motore e gli inserti si sono completamente arrestati, staccare il cavo di alimentazione dalla spina ed estrarre l'asta del frullatore dal bicchiere miscelatore. Con una spatola di plastica, è quindi possibile allentare o muovere gli alimenti intorno all'inserto prima di procedere con il processo di miscelazione. Non allentare mai gli alimenti con le dita – le lame sono molto taglienti!

- 
48. Durante il funzionamento, tenere sempre le mani, le dita, i capelli, i vestiti, gioielli o utensili da cucina come spatole lontane dal frullatore a immersione e dal bicchiere miscelatore. Solo se il motore come anche l'inserto/gli agitatori si sono completamente arrestati e la spina è staccata, è possibile maneggiare con un utensile da cucina nel bicchiere. La mancata osservanza di queste norme può causare lesioni o danni al frullatore.
 49. Fare molta attenzione quando si maneggia con l'asta del frullatore – le lame degli inserti sono estremamente affilate! Particolare attenzione dovrebbe essere presa quando si estrarre l'asta del frullatore dal bicchiere o quando si cambia l'inserto. La gestione non corretta o negligente degli inserti può portare a lesioni!
 50. Quando si utilizza l'unità come sbattitore, assicurarsi sempre che entrambi gli agitatori, cioè entrambi i ganci impastatori o entrambe le fruste, siano ancorati nell'unità motore. Non mettere mai in funzione il dispositivo con un solo agitatore o con agitatori differenti!
 51. Sostituire gli agitatori se mostrano segni di usura o danni.
 52. Ricordarsi sempre che gli accessori del frullatore a immersione o gli agitatori continuano a ruotare per un po' di tempo dopo lo spegnimento. Attendere sempre fino che gli accessori o gli agitatori si siano fermati completamente prima di estrarre la spina di alimentazione e toccare o rimuovere l'apparecchio dalla ciotola.
 53. Accertarsi sempre che l'asta del frullatore sia nel bicchiere di miscelazione o che gli agitatori siano nella ciotola di miscelazione prima di avviare il dispositivo. Non rimuovere mai l'asta del frullatore o gli agitatori dai recipienti mentre l'apparecchio è acceso e gli inserti/agitatori ruotano.

54. Se si utilizza l'asta del frullatore per lavorare alimenti caldi o se si versano alimenti caldi nel bicchiere di miscelazione, gli alimenti caldi o il liquido caldo potrebbero schizzare causando lesioni/scottature.
55. Il bicchiere di miscelazione non è adatto per il microonde. Non immergere mai l'unità motore in acqua o altri liquidi. In generale, non pulire le parti del frullatore (inclusi gli inserti) in lavastoviglie.

▲ DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO

- A Unità motore
- B Pulsante di espulsione delle fruste e dei ganci impastatori
- C Interruttore ON/OFF
- D Display LCD
- E Pulsanti di velocità – e +
- F Impugnatura
- G Base di appoggio
- H Fessure di ventilazione (su entrambi i lati)
- I Apertura con coperchio scorrevole per l'ancoraggio dell'asta del frullatore
- J Aperture per l'inserimento delle fruste o dei ganci impastatori (apertura più grande per ganci impastatori con anello)
- K 2 ganci impastatori, uno con marcatura ad anello, uno senza marcatura ad anello
- L 2 fruste
- M Asta del frullatore
- N Bicchiere di miscelazione
- O Lama per carne e verdure, specificamente per minestre con verdure fibrose
- P Disco emulsionatore
- Q Lama multifunzione
- R Disco miscelatore
- S Chiave per rimuovere gli inserti
- T Scatola porta-accessori con base di deposito per l'unità motore (3 parti)

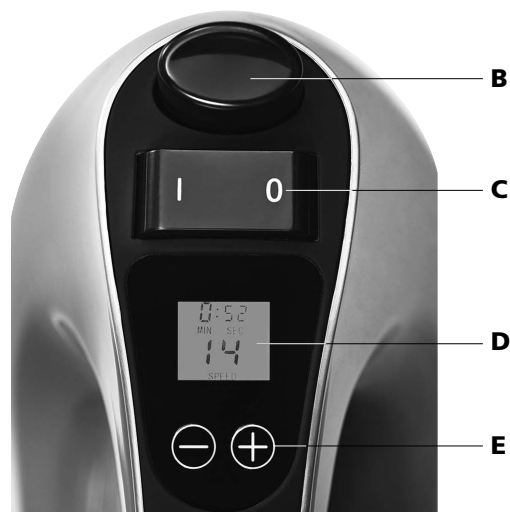


Per uso sbattitore:
l'ancoraggio dell'asta
del frullatore
è coperto

Per uso frullatore
a immersione:
le aperture degli agitatori
sono coperte



▲ I TASTI FUNZIONE E IL DISPLAY



B PULSANTE DI ESPULSIONE

Quando si preme questo pulsante verso il basso, le fruste o i ganci impastatori inseriti verranno espulsi.

C INTERRUTTORE ON/OFF

Funzionamento durante l'utilizzo come sbattitore:

Quando i ganci impastatori o le fruste sono installati nell'unità motore, è possibile utilizzare l'interruttore ON/OFF per accendere il dispositivo premendo una volta il lato sinistro **I**. Se si desidera interrompere la miscelazione/l'impasto, premere nuovamente l'interruttore sul lato destro **0**.

Funzionamento durante l'utilizzo come frullatore a immersione:

Quando l'asta del frullatore è inserita nell'unità motore, è possibile accendere l'apparecchio solo finché si tiene premuto il lato sinistro **I** dell'interruttore ON/OFF. Non appena si rilascia l'interruttore ON/OFF, il frullatore si ferma. Questa è una funzione di sicurezza.

D DISPLAY LCD

Il display LCD illuminato mostra il tempo di funzionamento (in minuti e secondi) e il livello di velocità impostato (SPEED).



E PULSANTI DI VELOCITÀ - E +

Con i pulsanti di velocità è possibile scegliere tra 16 livelli di velocità. Ogni pressione del pulsante + aumenta la velocità di un livello, a ogni pressione del pulsante - riduce la velocità di un livello. Se si tengono premuti i pulsanti, i livelli aumentano o diminuiscono rapidamente.

▲ PRIMA DELLA MESSA IN FUNZIONE

- Rimuovere l'unità motore dalla base di deposito. Sollevare la base di deposito dalla scatola porta-accessori. Sotto si trova il livello con i compartimenti per gli inserti e la chiave. Sollevando questo per il naso, si arriva alla scatola trasparente per gli agitatori (frusta e gancio per impastare), l'asta del frullatore e il cavo di alimentazione.
- Prima di utilizzare il frullatore per la prima volta, rimuovere eventuali etichette e adesivi pubblicitari (ad eccezione della targhetta identificativa).
- Sciacquare tutte le parti del frullatore, ad eccezione dell'unità motore, con acqua calda e un po' di detersivo. Prestare particolare attenzione a non ferirsi con gli inserti affilati del frullatore. Per gli inserti è meglio utilizzare una spazzola per stoviglie. Asciugare accuratamente tutte le parti.
- Riporre gli accessori alla posizione appropriata nel rispettivo ripiano e rimontare la scatola porta-accessori in tre pezzi.
- Pulire l'unità motore con un panno morbido e umido. L'unità motore non deve essere tenuta sotto acqua corrente, essere immersa in acqua o entrare in contatto con altri liquidi.



Base di deposito per l'unità motore



Scatola porta-accessori per gli inserti
e la chiave per il frullatore



Scatola porta-accessori per le fruste,
i ganci impastatori e l'asta del frullatore

- Quando tutte le parti sono completamente asciutte, assemblare il dispositivo come descritto nei capitoli "**Utilizzo come sbattitore**" (vedere pagina 74) o "**Utilizzo come frullatore a immersione**" (vedere pagina 79).

Nota: gli inserti a lama dell'asta del frullatore sono estremamente affilati. Evitare qualsiasi contatto con le dita o con la mano!

▲ UTILIZZO COME SBATTITORE

ASSEMBLAGGIO DELLO SBATTITORE

Nella parte inferiore dell'unità motore si trovano due aperture per gli agitatori. L'apertura a sinistra è leggermente più grande dell'apertura a destra.

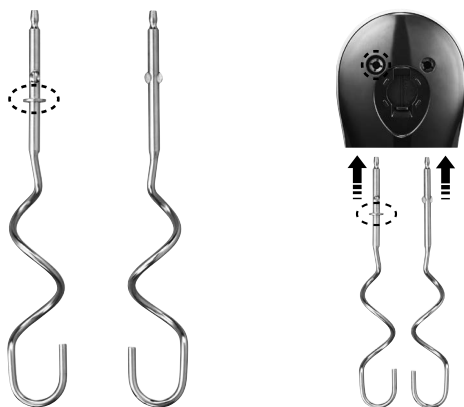
Controllare che l'apparecchio non sia collegato all'alimentazione prima di montare gli agitatori.

Nota: le aperture per gli agitatori sono aperte e accessibili solo quando il coperchio per l'ancoraggio dell'asta del frullatore (I) viene abbassato e quindi chiuso. Ciò impedisce agli spruzzi di entrare nell'ancoraggio dell'asta del frullatore durante il funzionamento come sbattitore.

Inserimento dei ganci impastatori:

1. Inserire il gancio impastatore con l'anello nell'apertura più grande a sinistra.
2. Inserire il gancio impastatore senza anello nell'apertura più piccola a destra.
3. Controllare che entrambi i ganci impastatori siano innestati.

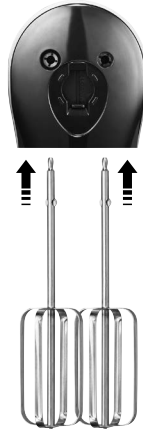
Attenzione: per un funzionamento perfetto e sicuro dello sbattitore, è molto importante che il gancio impastatore con l'anello sia inserito nell'apertura più grande!



I ganci impastatori sono adatti alla miscelazione di pasta a lievito, pasticceria, pasta di patate per spätzle o frittelle di patate.

Inserimento delle fruste:

1. Inserire una frusta in ogni apertura in modo che scatti in posizione. Le fruste non hanno la distinzione con l'anello, la disposizione non ha importanza per le fruste.
2. Controllare che entrambe le fruste siano innestate.



Le fruste sono adatte per la miscelazione di pastella, albume d'uovo, panna montata, creme, quark, maionese e per salse e dessert.

Attenzione: devono essere montati sempre **entrambi** i ganci impastatori o **entrambe** le fruste nell'unità motore.

Non mettere mai in funzione il dispositivo se è inserito un solo agitatore. In nessun caso, inserire un gancio impastatore e una frusta! Il dispositivo potrebbe essere danneggiato!



Rimuovere i ganci impastatori/le fruste:

1. Dopo aver mescolato o impastato, spegnere l'apparecchio con l'interruttore ON/OFF e scollegare l'apparecchio.
2. Premere il pulsante di espulsione (A) per espellere le fruste o i ganci impastatori.

Attenzione: non premere mai il pulsante di espulsione (A) mentre il dispositivo è in funzione come di sbattitore!

MESSA IN FUNZIONE DELLO SBATTITORE

Quando gli agitatori sono stati inseriti correttamente nell'unità motore, è possibile avviare il dispositivo.

1. Inserire gli ingredienti in una ciotola adatta. Posizionare la ciotola su una superficie di lavoro piana, asciutta, stabile, antiscivolo e resistente all'umidità.
2. Srotolare completamente il cavo di alimentazione e inserire la spina di alimentazione in una presa adeguata.
3. Inserire gli alimenti nella ciotola.
4. Immergere gli agitatori verticalmente nella ciotola di miscelazione e negli ingredienti e premere l'interruttore ON/OFF nella posizione **I**. Gli agitatori iniziano a ruotare.
5. Il display LCD mostra la velocità. È possibile utilizzare il pulsante + o – per regolare la velocità verso l'alto o verso il basso, sono disponibili 16 livelli di velocità. Ogni pressione aumenta o diminuisce la velocità di un livello. Se si tiene premuto il pulsante, i livelli aumentano o diminuiscono rapidamente. Il display mostra la velocità corrente.

Il display LCD mostra anche la durata di funzionamento in secondi e minuti.

Nota: dopo 9 minuti e 59 secondi, il display torna a 00 secondi e l'unità si spegne automaticamente.

6. Per spegnere l'unità, premere di nuovo l'interruttore ON/OFF nella posizione **0**.
7. Attendere sempre che gli agitatori si fermino completamente prima di estrarli dagli ingredienti miscelati.
8. Scollegare la spina di alimentazione dalla presa.

Attenzione: mescolare al massimo per 5 minuti senza interruzioni, quindi lasciare raffreddare il motore.



Suggerimento: per evitare spruzzi e la formazione di polvere, ad es. della farina, consigliamo di immergere le fruste e i ganci impastatori completamente negli ingredienti prima di accendere lo sbattitore. Per lo stesso motivo, spegnere il dispositivo prima di estrarre gli agitatori dagli ingredienti miscelati.

Iniziare sempre con la velocità più bassa e aumentare la velocità solo quando gli ingredienti secchi sono incorporati. Per la lavorazione di un impasto pesante, si consiglia un livello di velocità più elevato.

Impostazioni di velocità

| Livello | Area di applicazione |
|---------|--|
| 1 | Per impastare o all'inizio del processo di miscelazione |
| 2-3 | Per mescolare ingredienti secchi o per incorporare gli ingredienti quando, quindi, è necessaria una velocità bassa |
| 4 | Per mescolare ingredienti liquidi o quando si aggiungono liquidi agli ingredienti secchi |
| 5-6 | Particolarmente adatto per impastare |
| 7-8 | Per l'aggiunta alternata di ingredienti secchi e liquidi |
| 9-10 | Per miscelare impasti pronti per torte o quando è richiesta una velocità media |
| 11 | Per montare burro e preparare glassa di zucchero ecc. |
| 12-13 | Per ottenere consistenze leggere e ariose, ad es. per il pan di Spagna |
| 14 | Per preparare il purè di patate |
| 15 | Per montare la panna |
| 16 | Per montare l'albume o quando è necessaria un'alta velocità |

▲ UTILIZZO COME FRULLATORE A IMMERSIONE

1. SCELTA DELL'INSERTO APPROPRIATO

È possibile scegliere tra 4 inserti diversi, a seconda dell'area di applicazione:

La lama multifunzione

- Macina, trita, sminuzza e passa verdure crude e cotte, frutta, bacche, marmellata, carne cotta, trasforma frutta congelata in gelati o sorbetti e frantuma addirittura cubetti di ghiaccio.
- Ideale per alimenti di consistenza dura.



Il disco miscelatore

- Mescolare e prepara frullati, bevande, minestre pronte all'uso e salse, frittate e pastella, maionese, zuppe cremose e glasse. Ideale per la preparazione di alimenti con consistenza cremosa e densa.



Il disco emulsionatore

- Monta e sbatte p.e. albumi, panna, budini, mousse e pastella per pan di Spagna. Trasforma addirittura il latte scremato in panna montata; adatto anche per zuppe, salse e schiuma di latte.



Lama per carne e verdure

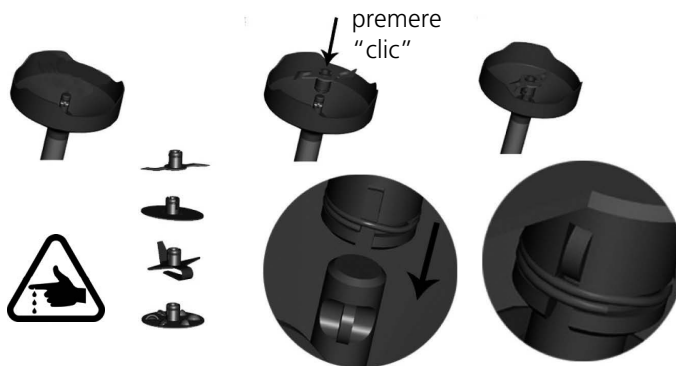
- Ideale per sminuzzare e tagliare verdure fibrose, ad es. verdure per zuppe, come anche piccole quantità di carne, pesce e pollame.



I

2. MONTAGGIO DELL'INSERTO

- Verificare che la spina di alimentazione sia scollegata dalla presa a muro.
- A seconda della funzione desiderata, selezionare l'inserto corrispondente: lama multifunzione, disco miscelatore, disco emulsionatore o lama per carne e verdure.
- Premere delicatamente l'inserto sull'albero di trasmissione nel piede dell'asta del frullatore, in modo che i due lobi laterali dell'albero slittino nelle tacche dell'inserto, fino a quando si sente un lieve "clac".
- Una volta che l'inserto è ingranato, questo è saldamente collegato all'albero e si può avviare il frullatore.



Attenzione: le lame sono estremamente affilate! Se possibile, evitare di toccare le lame per non tagliarsi. Toccare le lame solo sull'impugnatura o sulle superfici piatte!

3. MONTAGGIO DELL'ASTA DEL FRULLATORE SULL'UNITÀ MOTORE

- L'inserto desiderato è già montato e ingranato sull'albero nel piede dell'asta del frullatore.
- Ora inserire l'asta del frullatore nell'unità motore. Per fare ciò è necessario spingere prima il coperchio dell'ancoraggio dell'asta del frullatore (I) verso l'alto in modo che sia accessibile. Ciò chiude le aperture per gli agitatori e impedisce agli spruzzi di entrare nelle due aperture durante il funzionamento come frullatore.
- Inserire l'asta del frullatore nell'ancoraggio e ruotare l'asta in senso orario fino alla battuta in modo che l'asta e l'unità motore siano saldamente collegati.



4. MESSA IN FUNZIONE DEL FRULLATORE

- Solo ora inserire la spina del cavo di alimentazione completamente srotolato in una presa appropriata. Il display LCD si illumina, viene visualizzato 1 per il livello di velocità 1.
- Immergere l'asta del frullatore verticalmente nel bicchiere di miscelazione. Solo l'asta del frullatore deve venire a contatto con il liquido o con gli alimenti da frullare, non l'unità motore!
- Evitare di tenere l'asta del frullatore inclinata.

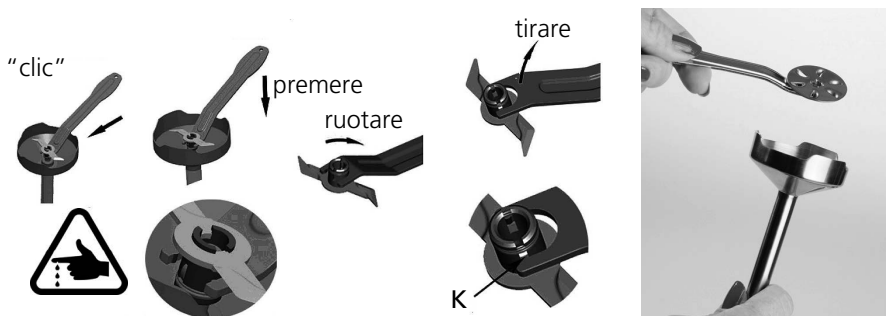


- Utilizzare i pulsanti + o – per selezionare una velocità tra 1 e 16. È possibile seguire le rispettive impostazioni sul display. Utilizzare il pulsante + o – per regolare la velocità verso l'alto o verso il basso, sono disponibili 16 livelli di velocità. Ogni pressione aumenta o diminuisce la velocità di un livello. Se si tiene premuto il pulsante, i livelli aumentano o diminuiscono rapidamente. Il display mostra la velocità corrente.
- Quando viene visualizzato il livello di velocità corretto, premere l'interruttore ON/OFF nella posizione I e tenere l'interruttore in questa posizione. Il frullatore rimane acceso solo mentre si tiene premuto l'interruttore ON/OFF. Non appena viene rilasciato, il frullatore si ferma.
- Iniziare a frullare e sminuzzare facendo movimenti lenti verso l'alto e verso il basso e muovendo il frullatore avanti ed indietro.
- Il display LCD visualizza la durata di funzionamento in secondi e minuti.
- Se si desidera modificare la velocità durante la miscelazione, rilasciare l'interruttore ON/OFF e impostare nuovamente la velocità usando i pulsanti + e –. Quindi premere nuovamente l'interruttore ON/OFF nella posizione I.
- Se si desidera interrompere la miscelazione, rilasciare l'interruttore ON/OFF e attendere fino a quando l'inserto si sia fermato completamente. Solo allora estrarre l'asta del frullatore dalla massa evitando così che gli alimenti schizzino fuori dal bicchiere di miscelazione.
- Scollegare la spina di alimentazione dalla presa.

Nota: dopo 9 minuti e 59 secondi, il display torna a 00 secondi e l'unità si spegne automaticamente. Tuttavia, non utilizzare mai il frullatore a immersione per più di 1 minuto e, se si sta tritando cibo molto duro, per più di 10 secondi.

5. RIMUOVERE GLI INSERTI DALL'ASTA DEL FRULLATORE

- Dopo l'uso è necessario rimuovere nuovamente l'inserto. Questo viene fatto esclusivamente con la chiave in dotazione (S) – non tentare di rimuovere gli inserti a mano, si rischiano gravi ferite!
- Verificare che la spina di alimentazione non sia collegata alla presa a muro.
- Tenere la chiave per il manico e muovere la forchetta della chiave sotto all'inserto. Si sente un lieve "clic".
- Fare leva verso l'alto sull'inserto aiutandosi con la chiave – l'inserto si stacca dal piede dell'asta del frullatore. Rivolgere il piede dell'asta del frullatore lontano dal corpo per evitare che l'inserto possa venir proiettato accidentalmente nella vostra direzione o addirittura in viso.
- Tenere l'inserto con cautela con una mano e la chiave con l'altra. Quindi ruotare la chiave nella posizione "K" e sollevare l'inserto.
- È possibile collocare l'inserto pulito con la chiave nella scatola porta-accessori.
- Fare attenzione quando si toccano le lame con la mano – sono estremamente affilate.



▲ PULIZIA E MANUTENZIONE

- Pulire l'unità motore, gli agitatori e l'asta del frullatore, come anche gli inserti, subito dopo ogni utilizzo, in modo che gli avanzi non si attacchino all'albero motore.
- Assicurarsi prima della pulizia che il cavo di alimentazione sia scollegato e che l'inserto sia stato rimosso dall'asta del frullatore. Fare attenzione a non ferirsi con le lame affilate.
- Pulire l'unità motore con un panno morbido solo leggermente umido. Rimuovere anche eventuali residui dal cavo di alimentazione.
Attenzione: non tenere l'unità motore con il cavo di alimentazione e la spina di rete sotto acqua corrente o immergerlo in acqua o altri liquidi.
- Risciacquare gli agitatori, l'asta del frullatore e il bicchiere di miscelazione in acqua tiepida con un detergente delicato e una spugna morbida. Per non ferirsi, si consiglia di pulire gli inserti affilati con una spazzola per piatti. Asciugare tutto con cura. Se sono stati lavorati alimenti molto salati, è utile sciacquare gli inserti e l'asta del frullatore immediatamente dopo l'uso, altrimenti il sale potrebbe danneggiare le lame. **Attenzione:** ricordarsi che le lame sono molto affilate e non ferirsi!
- **Suggerimento:** gli agitatori (fruste e ganci impastatori) possono essere puliti anche in lavastoviglie.
- Se si lavorano alimenti che possono causare alterazioni cromatiche, come ad esempio carote, le parti in plastica potrebbero colorarsi. Pulire le aree colorate con un po' di olio prima di lavarle.
- Se non si usa il Solis Hand & Stick Mixer per un po' di tempo, si consiglia di lubrificare l'albero nel piede dell'asta del frullatore con qualche goccia di olio da cucina per farlo ruotare di nuovo senza problemi.

Attenzione: per la pulizia non utilizzare detersivi aggressivi o abrasivi o spugne metalliche che potrebbero danneggiare la superficie.

▲ DEPOSITO

- Controllare che l'unità sia scollegata dalla rete elettrica, pulita e asciutta.
- Conservare il frullatore Solis Hand & Stick Mixer nella scatola porta-accessori come descritto a pagina 72. Nella parte inferiore trasparente trovano posto gli agitatori, l'asta del frullatore e il cavo, nella parte centrale i 4 inserti e la chiave. Posizionare l'unità motore sulla base di deposito superiore. Posare il cavo nella scatola trasparente e guidarlo attraverso il canale, lateralmente al livello con i compartimenti per gli inserti risp. alla base di deposito superiore, verso il dispositivo. Quindi il dispositivo è riposto in modo salvaspazio e sempre pronto per il prossimo utilizzo.
- Conservare il dispositivo in un luogo asciutto e buio, preferibilmente nella sua confezione originale. Non appoggiare nulla sul dispositivo.
- Tenere il dispositivo e il cavo di alimentazione sempre fuori dalla portata dei bambini.

▲ DATI TECNICI

| | |
|----------------------------|--------------------------------------|
| Modello no. | LW-2017G1, Tipo 8371 |
| Denominazione del prodotto | Sbattitore e frullatore a immersione |
| Tensione/frequenza | 220–240 V~ / 50/60 Hz |
| Potenza | 400 Watt |
| Dimensioni | ca. 20,0 × 18,0 × 9,5 cm (L × A × P) |
| Peso | ca. 1,0 kg |

Con riserva di modifiche tecniche.

▲ SMALTIMENTO



EU 2012/19/EU

Istruzioni per lo smaltimento del prodotto conforme alle prescrizioni secondo la direttiva EU 2012/19/EU.

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

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

SOLIS HELPLINE

Questo articolo se contraddistingue per la sua lunga durata e affidabilità. Se dovessero presentarsi dei problemi di funzionamento, non esiti a telefonarci. Spesso, un guasto si risolve senza complicazioni e in modo semplice con il consiglio giusto senza dovere spedire l'apparecchio per ripararlo. Siamo a Sua disposizione per consigli e aiuto. Gli indirizzi di contatto possono essere trovati alla fine di questo manuale.

Conservare la confezione originale di questo articolo, in modo che Lei può utilizzarla per un eventuale e necessario trasporto o spedizione.



▲ IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS

Please read through this user manual thoroughly before using your Solis Hand & Stick Mixer, so that you become familiar with your appliance and can use it safely. We thoroughly recommend that you keep these instructions and, if you pass the appliance on, that you also hand these instructions to the new owner.

GB

For your own safety, please observe the following safety measures when using electrical appliances:

1. To prevent electric shock, neither the motor unit nor the power cord and the power plug must come into contact with water or other liquids. **Risk of electric shock!** Should the motor unit resp. the power cord or the power plug come into contact with water, use dry rubber gloves to immediately pull the power plug from the socket. Do not start using it again before having it checked for functionality and safety by Solis or a service centre authorized by Solis.
2. Do not operate the appliance resp. pull or connect the plug with wet or moist hands or feet.
3. Before using the appliance, check that the voltage stated on the type plate of your appliance matches your mains voltage. We do not recommend operating the appliance with a multi-way plug adapter.
4. Do not make any adjustments to the appliance, cable, plug or accessories.
5. Use the appliance only as described in this manual to stir and knead food with the handheld mixer and to chop, grind, blend, puree and shred food with the blender. Do not use the appliance outdoors and keep it safe from moisture and wetness.
6. Do not leave the power cable hanging over table edges to prevent the appliance from being pulled down. Make sure that neither the appliance nor the power cord or plug comes into contact with hot surfaces, such as hotplates or a radiator.

Also make sure that the power cord does not come into contact with the rotating dough hooks or the egg whisk resp. the blender shaft.

7. Install the power cord so that nobody can trip over it. Keep clear of pointed objects.
8. Always fully unwind the power cord before connecting the power plug to the power socket.
9. Never carry the appliance by the power cord and do not place anything on the power cord. Never pull on the power cord to disconnect the appliance from the power mains. Only pull on the plug.
10. We recommend that you do not use an extension cable with this appliance. Do not place the appliance directly underneath a power socket.
11. Keep the appliance away from hot gas, hot ovens and other heat-emitting appliances or heat sources. Never use the appliance on a hot or wet surface. Never place the appliance near moisture, heat and naked flames. Keep the appliance away from moving parts or appliances.
12. The blender jug for the blender shaft resp. the bowl for the handheld mixer must be placed on a solid, even, stable, dry, slip-safe, and moisture resistant surface during use, like e.g. a table or a work surface. The blender jug resp. the bowl can vibrate and shift during use, which is why you should never use the appliance near table edges and firmly keep hold of the blender jug / the bowl.
13. Keep a minimum safety distance of 20 cm between the appliance and walls, curtains or other materials and objects and make sure that the air around the appliance can circulate freely.

GB

14. Never cover the appliance with cloths or the like while it is in use. The air inlet and outlet openings must never be obstructed. Do not place anything on the mixer.
15. Never place the appliance in such a way that it might fall into water or come into contact with water (e.g. in or next to a sink).
16. The appliance is not designed for outdoor use. The appliance must not come into contact with rain. Do not use in vehicles or on boats.
17. Unplug the appliance when it is not in use or unattended, and before cleaning. We recommend the use of a residual current device (RCD safety switch) to ensure additional protection during the use of electrical appliances. It is advisable to use a safety switch with a rated residual operating current of 30 mA maximum. For professional advice consult an electrician.
18. Only plug the power plug into the power outlet if the appliance has been fully assembled and the blender with attachment has been attached to the motor unit resp. the stirring attachments have been attached to the mixer. How exactly this is done you can find out on pages 102 and 107 of this manual.
19. Before pulling the power plug of the appliance out of the power socket, always make sure that the appliance is not in use.
20. Do not make any changes to the appliance, the power cord, the plug or the accessories.
21. Incorrect use may cause injury!
22. Never reach for an appliance that has fallen into water or other liquids. Always use dry rubber gloves to pull the plug before taking it out. Do not start using it again before having it checked for functionality and safety by Solis or a service centre authorized by Solis.
23. Place the appliance so that it is never exposed to direct sunlight.

24. Never insert any objects or tool into appliance openings. The appliance may become damaged – danger of electric shock!
25. Do not insert any parts of pieces of cutlery like for example spoons, knives etc. into the rotating dough hooks / egg whisks and do not put these kitchen utensils into the bowl while they are rotating resp. the appliance is switched on and connected to the power.
26. Before attaching or removing parts, always switch the appliance off and pull the plug.
27. Never use the appliance without food resp. let it run idly.
28. Always make sure that the appliance is correctly assembled before connecting it to a power socket and starting to use it.
29. Do not shake or move the appliance while it is in use. Before moving the appliance, you should always switch it off and pull the power plug.
30. Only use the appliance as described in this manual. Only use with the provided accessories or accessories recommended by Solis, incorrect accessories or misuse can lead to damage of the appliance, fire, electric shock or personal damage.
31. Never use the appliance with an external timer switch or remote control.
32. The appliance is only suited for **household** use and not for commercial use.
33. Remove and discard all packaging materials and potential stickers or labels (except for the type plate) before using the appliance for the first time.
34. Check your mixer before every use to make sure that the appliance itself, the power cord and the power plug are without damage and no parts have come loose.

35. To prevent electric shock, do not use the appliance if cord or power plug are damaged or if the appliance has other faults, has fallen down resp. is damaged in any other way or if parts have come loose. Never attempt repairs yourself but take the appliance to Solis or a service centre authorized by Solis in order to get it inspected, repaired or mechanically and electrically maintained, **in order to avoid a hazard.**

GB

36. People with limited physical, sensorial or mental capabilities as well as unknowing or inexperienced people must not use the mixer except when supervised or thoroughly instructed on how to use the appliance by a person responsible for their safety. Additionally, they must be aware of the dangers arising from the appliance and know how to operate it safely. Under no circumstances must the appliance be used or cleaned by children. The appliance and its power cord as well as all accessories have to be kept away from children and pets.

37. Children must be supervised, so that they do not play with the mixer.

38. Always switch the appliance off before pulling the plug, otherwise the appliance might be damaged.

39. Do not place anything on the appliance while it is in use or in storage.

40. Pull the plug after every use. Only then, the appliance is fully switched off.

41. The appliance has to be cleaned after every use. Please refer to the notes given in the section "Cleaning and maintenance" on page 112 of this manual.

42. Clean the motor unit only with a dry or slightly wet towel. Never use aggressive, abrasive or acidic detergents for cleaning.

43. Should you notice a strange smell or sound, switch the appliance off and pull the plug. Do not start using it again before having its functionality and safety checked by Solis or a service centre authorised by Solis.

44. Before storing, disassembling or cleaning resp. changing the attachments / stirring tools, always wait for the motor and the attachment to come to a full stop and pull the power plug from the socket. This also applies when the appliance is not in use.
45. **Caution:** When cleaning or removing resp. installing parts, the appliance has to be at a complete standstill and be switched off as well as disconnected from the power. Otherwise, there is the risk of injury.
46. **When using the appliance as a blender**, you should **not** let it run for **more than 1 minute** without interruptions, when processing heavy and solid mixables, you should not let it run for more than 10 seconds. **When using the appliance as a handheld mixer**, let it run for a **maximum of 5 minutes**. If you have used the dough hooks, the appliance has to cool down for 30 minutes at room temperature before you start using it again.
47. If food collects around the tip when using the appliance as a blender, stop the blender by releasing the ON/OFF button. When motor and shaft have come to a complete standstill, pull the power plug and take the blender out of the blender jug. Use a plastic spatula to remove resp. stir the food around the shaft before proceeding to blend. Never remove the food with your fingers, the blades are very sharp!
48. During use, keep hands, fingers, hair, clothing, jewellery and kitchen utensils like spatulas away from the mixer and the container. Handle kitchen tools in the container only if the motor and the attachment / stirring tool have come to a complete standstill. If this advice is not followed, there might be injuries or damages to the blender.
49. Always be very careful when handling the blender shaft – the blades of the attachments are extremely sharp! You should be especially careful when taking the blender shaft out of the jug or changing the attachment. Always use the key included in the delivery. Wrong or improper handling of the attachments can result in injuries!

50. When using the appliance as a handheld mixer, make sure that both stirring tools, meaning both dough hooks or both egg whisks, are firmly fixed to the motor unit. Never use the appliance with just one stirring tool or with two different stirring tools.
51. Replace stirring tools if they show signs of wear or damage.
52. Always keep in mind that the attachments for the blender shaft and the stirring tools for the handheld mixer keep rotating for some time after switching off. Always wait for the complete standstill of the attachments resp. stirring tools before pulling the plug and touching the appliance resp. taking it from the bowl.
53. Always make sure that the blender shaft is in the blender jug resp. the stirring tools are in the bowl before starting the appliance. Never take the blender shaft or the stirring tools out of the container while the appliance is switched on and the attachments / stirring tools are rotating.
54. When processing hot food with the blender shaft resp. pour hot liquids into the blender jug, the hot food resp. the hot liquid might splash upwards and cause burns / scalds.
55. The blender jug included in the delivery can not be microwaved. Never submerge the motor unit in water or other liquids. In general, do not clean any parts of the blender shaft (incl. attachments) in the dishwasher.

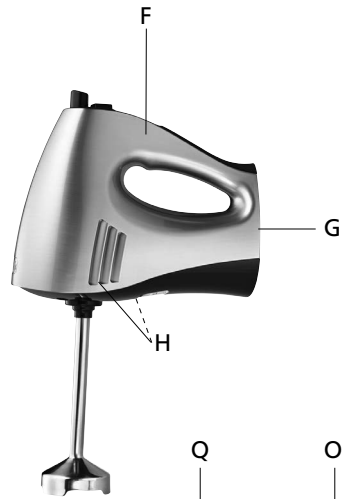
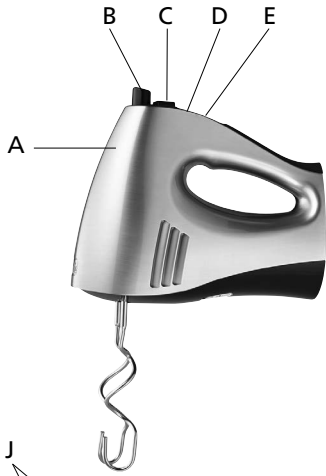
GB

GB

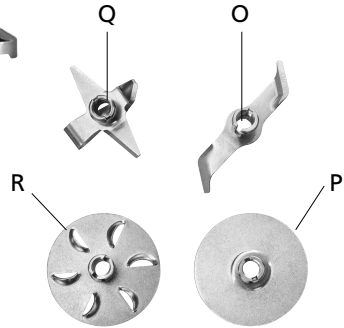
▲ APPLIANCE DESCRIPTION

- A Motor unit
- B Release button for egg whisks resp. dough hooks
- C ON/OFF switch
- D LCD screen
- E Speed buttons – and +
- F Handle
- G Base plate
- H Air vent slots (on both sides)
- I Opening with sliding cover for fixing the blender shaft
- J Openings for inserting the egg whisks resp. dough hooks (larger opening for dough hooks with ring)
- K 2 dough hooks, of which one is marked with a ring, one without ring
- L 2 egg whisks
- M Blender shaft
- N Blender jug
- O Meat- and vegetable blade, specifically for soups with hard-fibre vegetables
- P Whipping disk
- Q Multi blade
- R Beater
- S Key for removing the attachments
- T Accessory storage box with storage base for motor unit (3 parts)

GB

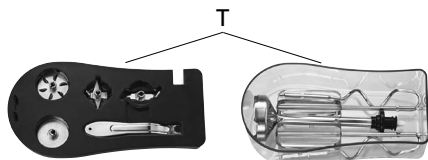


GB



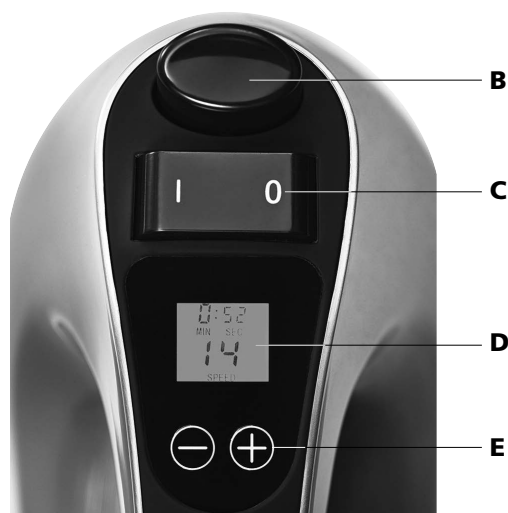
For handheld mixer:
The fixation for
the blender shaft is
covered

For blender:
Stirring tool openings
are covered



▲ THE FUNCTION BUTTONS AND THE DISPLAY

GB



B RELEASE BUTTON

If you push this button inwards, the attached egg whisks or dough hooks are released.

C ON/OFF SWITCH

Functionality when using the appliance as a handheld mixer:

When the egg whisks or the dough hooks are inserted into the motor unit, you can switch the appliance on permanently by pressing the ON/OFF button once on the left side (I). If you want to stop mixing / kneading, press the button down on the right side (O).

Functionality when using the appliance as a blender:

When the blender shaft is inserted into the motor unit, you can only activate appliance as long as you press and hold the left side of the ON/OFF button (I). Once you release the ON/OFF button, the blender stops. This is a safety precaution.

D LCD SCREEN

The operation time (in minutes and seconds) as well as the selected speed are displayed in the illuminated LCD screen.



GB

E SPEED BUTTONS - AND +

You can use the speed buttons to choose between 16 settings. Each press of the button + increases speed by one step, each press of the button - reduces speed by one step. If you press and hold the buttons, the steps are quickly counted up or down.

▲ BEFORE FIRST USE

- Lift the motor unit off the storage base. Lift the storage base off the storage box. The storage layer with the compartments for the attachments and the key is located underneath. If you lift it by its nose, you can find the transparent storage box for the stirring tools (egg whisks and dough hooks), the blender shaft and the power cord underneath.
- Before using your mixer for the first time, remove all potential advertisement stickers and labels (apart from the type plate).
- Rinse all parts of the mixer apart from the motor unit with warm water and some dishwashing liquid. Make sure not to cut yourself on the sharp blender shaft attachments. For the attachments, best use a dishwashing brush. Dry all parts carefully.
- Place the accessories back in the corresponding positions in the different levels and put the three-part storage box back together.
- Wipe the motor unit clean with a soft, slightly moist towel. The motor unit must not be held under running water or submerged in water resp. come into contact with another liquid.

GB



Storage base for motor unit



Storage box for the attachments
and the blender shaft key

GB



Storage box for the egg whisks, dough hooks
and the blender shaft

- When all parts are completely dry, put the mixer back together as described in the sections “Use as a handheld mixer” (see page 102) or “Use as a blender” (see page 107).

Note: The blade attachments for the blender are extremely sharp. Avoid any contact to your fingers resp. your hand!

▲ USE AS A HANDHELD MIXER

ASSEMBLING THE HANDHELD MIXER

There are two openings for stirring tools in the bottom of the motor unit. The left opening is slightly larger than the right opening.

Make sure that the appliance is not connected to the power before attaching the stirring tools.

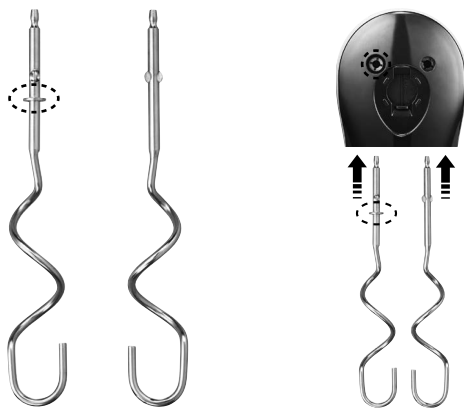
GB

Note: The openings for the stirring tools are only open and accessible if the cover for the fixation of the blender shaft (I) is pushed down and closed. This prevents splashes from getting into the blender shaft fixation while the appliance is used as a handheld mixer.

Inserting the dough hooks:

1. Push the dough hook marked with the ring into the larger opening on the left.
2. Push the dough hook without the ring into the smaller opening on the right.
3. Make sure that both dough hooks have locked into place.

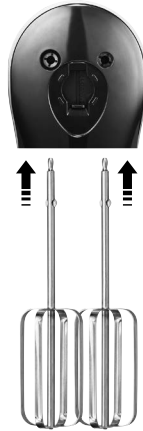
Caution: For the handheld mixer to work properly and safely, it is very important that the dough hook with the ring is pushed into the larger opening!



The dough hooks are especially well suited to stirring yeast dough, fine pastry and potato dough for spaetzle and hash browns.

Inserting the egg whisks:

1. Push one egg whisk into each opening so that they lock into place. The egg whisks have no ring markings, the arrangement plays no role for the egg whisks.
2. Make sure that both egg whisks have locked into place.



GB

The egg whisks are suitable for stirring sponge mixture, beating egg whites, whipping cream, junket, mayonnaise, sauces and sweet dishes.

Caution: You have to insert either **two** dough hooks or **two** egg whisks into the motor unit.

Never use the appliance if only one stirring tool has been inserted. Never insert one dough hook and one egg whisk! The appliance might be damaged!



Removing the dough hooks / egg whisks:

1. Switch the appliance off after mixing or kneading with the ON/OFF switch and pull the power plug.
2. Push the release button (A) to release the egg whisks resp. the dough hooks.

Caution: Never push the release button (A) while the appliance is in handheld mixer mode!

GB

USING THE HANDHELD MIXER

If the stirring tools have been correctly inserted into the motor unit, you can start using the appliance.

1. Put the ingredients into a suitable mixing bowl. Place the mixing bowl on a dry, even, stable, slip-safe and moisture resistant work surface.
2. Completely unwind the power cord and plug the power plug into a suitable power outlet.
3. Place the food in the mixing bowl.
4. Dip the stirring tools vertically into the mixing bowl and into the ingredients and push the ON/OFF switch to the position I. The stirring tools start rotating.
5. The current speed is indicated on the LCD screen. You can increase or decrease the speed with the + resp. – button. You can choose from 16 speed settings. Each press of the button increases resp. decreases speed by one step. If you keep the button pressed, the steps are quickly counted up or down. The current speed is indicated on the screen.

The operation time is counted up in seconds and minutes on the LCD screen.

Note: After 9 minutes and 59 seconds, the display automatically switches back to 00 seconds and the appliance switches off automatically.

6. To switch the appliance off, push the ON/OFF button back to position 0.
7. Always wait for the stirring tools to come to a complete standstill before taking them out of the stirred ingredients.
8. Pull the power plug from the socket.

Caution: Use the mixer for a maximum of 5 minutes without interruption. After 5 minutes, you should let the motor cool down.



GB

Tip: To prevent vigorous splashes and dusting, e.g. caused by flour, we recommend fully submerging the egg whisks resp. dough hooks in the ingredients before switching the mixer on. For the same reason, switch the appliance off before taking the attachments out of the stirred ingredients.

Always start in the lowest speed and only increase the speed after the dry ingredients have been mixed in. When making heavy dough, we recommend using a higher speed.

Speed settings

| Setting | Area of use |
|---------|---|
| 1 | For kneading dough or for starting the stirring process |
| 2–3 | For mixing dry ingredients or for mixing in ingredients resp. if slow speeds are required |
| 4 | For mixing liquid ingredients or for adding liquids to dry ingredients |
| 5–6 | Especially suited to kneading dough |
| 7–8 | For alternately adding dry and liquid ingredients |
| 9–10 | For stirring baking mixtures resp. if medium speeds are required |
| 11 | For whipping butter and sugar icing etc. |
| 12–13 | For whipping fluffy and light consistencies, e.g. sponge mixture |
| 14 | For mashing potatoes |
| 15 | For whipping cream |
| 16 | For beating egg whites resp. if high speed is required |

GB

▲ USE AS A BLENDER

1. CHOOSING THE RIGHT ATTACHMENT

Depending on the area of use, you can choose from 4 different attachments:

The multi blade

- Grinds, chops, shreds and purees raw and cooked vegetables, fruit, jam, cooked meat. Turns frozen fruit into fruit ice and sorbet and even shreds ice cubes.
- Ideal for foods with a heavy consistency.



GB

The whisk

- Stirs and mixes shakes, drinks, instant soups and sauces, omelette and pancake batter, mayonnaise, creamy soups and icings. Ideal for making food with a creamy and thick consistency.



The whipping disk

- Whips and beats, e.g. egg whites, cream, pudding, mousse and sponge mixture. Even turns skimmed milk into whipped cream; ideal for making soups and sauces and frothed milk.



Meat and vegetable blade

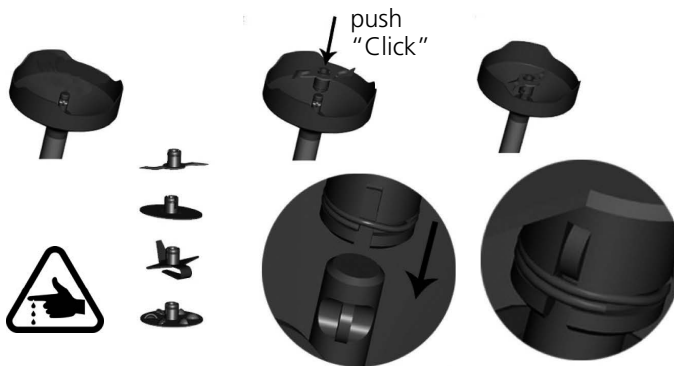
- Ideal for shredding and cutting hard-fibre vegetables, e.g. for vegetable soups, as well as small amounts of meat or fish resp. poultry.



2. MOUNTING THE ATTACHMENT

- Make sure that the power plug is not plugged into the socket.
- Select the suitable attachment, depending on the required function: Multi blade, whisk, whipping disk or meat and vegetable blade.
- Carefully push the attachment onto the drive shaft in the foot of the blender shaft so that the cams on both sides of the shaft slide into the notches on the attachment until you hear a faint "Click".
- Once the attachment has locked into place, it is firmly connected to the shaft and you can start blending.

GB



Caution: The blades are extremely sharp! If possible, do not touch the blades to avoid cutting yourself! Only touch the blades on the shaft or the flat parts!

3. MOUNTING THE BLENDER SHAFT TO THE MOTOR UNIT

- You have already locked the chosen attachment onto the shaft in the foot of the blender shaft.
- Now, push the blender shaft into the motor unit. To do that, you have to slide the cover for the blender shaft fixation (I) up to make it accessible. By doing that, you have closed the openings for the stirring tools, preventing splashes from getting into the two openings while the appliance is used as a blender.
- Push the blender shaft into the fixation and turn it in a clockwise direction until it locks into place, firmly connecting the shaft and the motor unit.

GB



4. STARTING TO USE THE BLENDER

- Only now plug the power plug of the completely unwound power cord into a suitable power outlet. The LCD screen lights up, indicating that the speed setting is 1 by displaying a 1.
- Vertically insert the blender into the blender jug. Only the blender shaft must be placed in the liquid or food you wish to blend, not the motor unit!
- Avoid tilting the blender.

GB



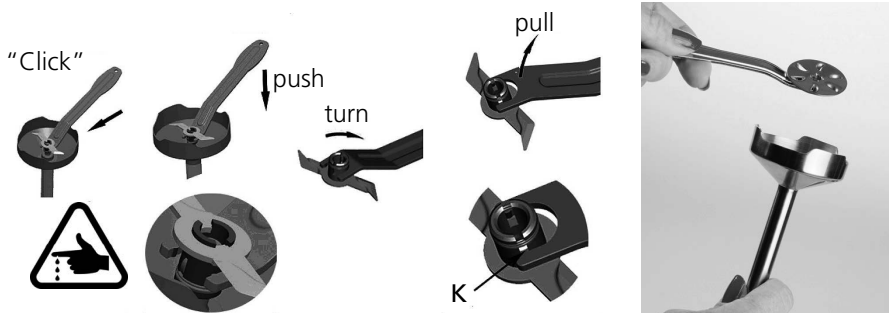
- Use the + or – button to select a speed between 1 and 16. You can read the current setting from the screen.
You can adjust the speed up or down with the + resp. – button, there are 16 speed settings to choose from. Each press of the button will increase resp. reduce the speed by one step. If you press and hold the button, the steps are quickly counted up or down. The current speed is displayed on the screen.
- If the correct speed setting is displayed, push the ON/OFF button into the position I and hold it there. The blender is only switched on while you keep the ON/OFF button held down. As soon as you let go of it, the blender stops.
- Start blending and shredding by making small movements up and down and slightly turning the blender back and forth.
- The operation time is counted up on the LCD screen in seconds and minutes.
- If you want to change the speed while blending, release the ON/OFF button and reset the speed with the + and – buttons. After that, push the ON/OFF button back to the position I.
- If you want to quit blending, let go of the ON/OFF button and wait for the attachment to come to a complete standstill. Only then pull the blender out of the mixture to prevent food splashing out of the blender jug.
- Pull the power plug out of the power socket

Note: After 9 minutes and 59 seconds, the display switches back to 00 seconds and the appliance switches off automatically. **However, you should never use the blender for more than 1 minute; if you wish to chop very hard foods, do not use it for more than 10 seconds.**

5. REMOVING THE ATTACHMENTS FROM THE BLENDER SHAFT

- You have to remove the attachment at the end of the mixing process. This is done exclusively with the included key (S) – never attempt to remove the attachments by hand, you might be seriously injured!
- Make sure that the power plug is not plugged into the power socket.
- Hold the handle of the key and push the fork of the key under the attachment and against its shaft. You can hear a faint “Click”.
- Lever the blade attachment up with the help of the key – the attachment disengages from the foot of the blender shaft. Point the foot of the blender away from you to prevent the attachment from being launched into your direction or even your face.
- Carefully hold the attachment in one hand and the key in the other hand. Turn the key to the position “K” and lift the attachment off.
- You can place the cleaned attachment and the key in the accessory box.
- Be careful when touching the blades with your hand – they are extremely sharp.

GB



▲ CLEANING AND MAINTENANCE

- Clean the motor unit, the stirring tools and the blender shaft as well as the attachments after every use to prevent leftover food from caking on the drive shaft.
- Make sure that the power plug is pulled before cleaning and that the attachment has been removed from the blender shaft. Be careful to avoid injuring yourself with the sharp blades.
- Wipe the motor unit clean with a slightly moist, soft towel. Remove potential food leftovers on the power cord. **Caution:** Never hold the motor unit with the power cord and the power plug under running water or submerge it in water resp. clean it with liquids other than water.
- Wash the stirring tools as well as the blender shaft and the blender jug in warm water with a mild dishwashing liquid and a soft sponge. Best use a washing-up brush to clean the sharp attachments to avoid injuring yourself with them. Dry all parts carefully. If you have blended very salty food, you should wash the attachments and the blender shaft right after using them, otherwise the salt might affect the blades. **Caution:** Remember that the blades are very sharp and do not injure yourself!
- **Tip:** The stirring tools (egg whisks and dough hooks) can also be cleaned in the dishwasher.
- If you have processed foods that can cause discolouration like e.g. carrots, the plastic parts might be discoloured. Wipe the discoloured areas with cooking oil before cleaning them.
- When not using the Solis Hand & Stick Mixer for prolonged periods of time, we recommend greasing the drive shaft in the foot of the blender shaft with a few drops of cooking oil so that it can rotate smoothly.

Caution: Do not use any aggressive or scouring detergents or steel sponges to clean the appliance as these might damage the surface.

GB

▲ STORAGE

- Check if the appliance has been disconnected from the power and is clean and dry.
- Store your Solis Hand & Stick Mixer in the storage box as shown on page 101. The stirring tools, the blender shaft and the cord can be placed in the transparent lower part, the 4 attachments and the key can be placed in the part in the middle. Place the motor unit on the upper storage base. Place the cord in the transparent storage box and guide it through the channel on the side of the layer with the compartments for the attachments resp. the upper storage box towards the appliance. Like that, the appliance is stored with minimum space requirements and ready for use.
- Store the appliance in a dry, dark place; ideally in its original packaging. Do not place anything on the appliance.
- Always keep the appliance and the power cord out of the reach of children.

GB

▲ TECHNICAL SPECIFICATIONS

| | |
|---------------------|--|
| Model no. | LW-2017G1, Type 8371 |
| Product description | Handheld mixer and blender |
| Voltage/frequency | 220–240 V~ / 50/60 Hz |
| Output | 400 watts |
| Dimensions | approx. 20,0 × 18,0 × 9,5 cm (W × H × D) |
| Weight | approx. 1,0 kg |

Technical changes reserved.

▲ DISPOSAL



EU 2012/19/EU



GB

Information for correct disposal of the product in accordance with the European Directive EU 2012/19/EU.

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

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

SOLIS HELPLINE

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

Keep the original packaging in a safe place so that you may use it in the event that transportation or shipping of the product becomes necessary.

GB

▲ BELANGRIJKE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

Lees voor gebruik van uw Solis Hand & Stick Mixer aandachtig deze gebruiksaanwijzing, zodat u het apparaat leert kennen en veilig kunt bedienen. Wij raden u aan om deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig te bewaren en te overhandigen aan een eventuele nieuwe eigenaar van het apparaat.

Bij het gebruik van elektrische apparatuur moeten voor uw eigen veiligheid de volgende veiligheidsmaatregelen in acht worden genomen:

NL

1. Om een elektrische schok te voorkomen, mogen het motoreenheid, netsnoer en stekker nooit in contact komen met water of andere vloeistoffen. **Risico op een elektrische schok!** Als de motoreenheid, het netsnoer of de stekker in contact komt met een vloeistof, trekt u met droge rubberen handschoenen de stekker onmiddellijk uit het stopcontact. Gebruik het apparaat pas weer als u het door Solis of een door Solis erkend servicepunt heeft laten controleren op een goede en veilige werking.
2. Het apparaat nooit met natte of vochtige handen of voeten bedienen of met natte handen de stekker uit het stopcontact trekken of plaatsen.
3. Controleer voor ingebruikname of de op het typeplaatje van het apparaat aangegeven spanning overeenkomt met de netspanning. Wij raden aan het apparaat niet aan te sluiten op een meervoudig stopcontact.
4. Voer geen wijzigingen uit aan het apparaat, het snoer, de stekker en de accessoires.
5. Gebruik het apparaat uitsluitend zoals in deze gebruiksaanwijzing beschreven voor het roeren en kneden van levensmiddelen met de handmixer en voor het fijnmalen, malen, pureren en hakken van levensmiddelen met de mixstaaf. Bescherm het apparaat tegen vochtigheid en water, en gebruik het apparaat nooit buitenshuis.

6. Laat het snoer niet over de rand van de tafel hangen, zodat het apparaat niet omlaag kan worden getrokken. Zorg ervoor dat stroomkabel en stekker niet in contact komen met hete oppervlakken, zoals een kookplaat of radiator. Let erop dat de stroomkabel niet in contact komt met de roterende kneedhaken, kloppers of de mixstaaf.
7. Leg het netsnoer zodanig dat niemand erover kan struikelen. Houd het netsnoer uit de buurt van scherpe voorwerpen.
8. Wikkel het netsnoer altijd volledig af voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
9. Trek niet aan het snoer en draag het apparaat niet aan het snoer. U mag ook niets op de stroomkabel plaatsen. Trek nooit aan het snoer om het apparaat uit het stopcontact te halen, maar trek aan de stekker.
10. We adviseren om met dit apparaat geen verlengsnoer te gebruiken. Zet het apparaat niet direct onder een stopcontact.
11. Houd het apparaat uit de buurt van heet gas, hete kachels of andere warmte uitstralende apparaten of warmtebronnen. Gebruik het apparaat nooit op een nat of heet oppervlak. Plaats het apparaat niet in de buurt van vocht, warmte en open vuur. Houd het apparaat uit de buurt van bewegende onderdelen of apparaten.
12. De mengbeker voor de mixstaaf of roerschotel voor de handmixer moeten tijdens het gebruik op een vaste, vlakke, stabiele, droge, slipvaste en vochtbestendige ondergrond staan, zoals een tafel of aanrecht. Tijdens het gebruik kan de mengbeker of roerschotel vibreren of wegglijden. Gebruik het apparaat daarom nooit in de buurt van de tafelrand en houd de mengbeker/roerschotel goed vast.
13. Houd minimaal 20 cm afstand tussen het apparaat en muren, gordijnen of andere materialen en voorwerpen en zorg ervoor dat de lucht vrij rond het apparaat kan circuleren.

14. Dek het apparaat nooit af met doeken en dergelijke als het apparaat actief is. De luchtingangs- en -uitgangsoeningen moeten altijd vrij blijven. Plaats niets op de mixer.
15. Plaats het apparaat nooit zodanig dat het in het water kan vallen of in contact kan komen met water (bijv. in of naast een gootsteen).
16. Het apparaat is niet ontworpen voor gebruik buitenshuis. Het apparaat mag niet met regen in contact komen. Niet gebruiken in voertuigen of op boten.
- NL** 17. Trek de stekker altijd uit het stopcontact als het apparaat buiten werking is, als er geen toezicht is of als het moet worden schoongemaakt. Wij raden het gebruik van een aardlekschakelaar (FI-veiligheidsschakelaar) aan voor extra bescherming bij het gebruik van elektrische apparaten. Het is raadzaam om een veiligheidsschakelaar te gebruiken met nominale reststroom van maximaal 30 mA. Neem voor deskundig advies contact op met uw elektricien.
18. Steek de stroomstekker alleen in het stopcontact na opstelling van het apparaat en na montage van het opzetstuk op de staafmixer of plaatsing van het roerhulpstuk in de mixer. Hoe de verschillende onderdelen in het apparaat moeten worden geplaatst, vindt u op pagina 130 en 135 van deze handleiding.
19. Controleer voordat u de stekker van het apparaat uit het stopcontact trekt, altijd of het apparaat niet in gebruik is.
20. Voer geen wijzigingen uit aan het apparaat, het snoer, de stekker en de accessoires.
21. Onjuist gebruik kan tot lichamelijk letsel leiden!
22. Probeer nooit een apparaat te pakken dat in water of in een ander vloeistof is gevallen. Trek altijd eerst met droge rubberen handschoenen de kabelstekker uit het stopcontact voordat u het apparaat uit het water of een andere vloeistof haalt. Gebruik het apparaat pas weer als u het door Solis of een door Solis erkend servicepunt heeft laten controleren op een goede en veilige werking.

23. Zet het apparaat zo neer dat het niet aan direct zonlicht wordt blootgesteld.
24. Steek nooit voorwerpen of gereedschap in de openingen van het apparaat. Het apparaat kan beschadigd raken of er kan gevaar voor elektrocutie ontstaan!
25. Steek geen bestek zoals lepel, mes etc. in de roterende kneedhaken/kloppers en doe dit keukengerei niet in de roerschotel zolang de roerhulpstukken roteren, het apparaat is ingeschakeld en op het stopcontact is aangesloten.
26. Schakel het apparaat altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact alvorens onderdelen te verwijderen of terug te plaatsen.
27. Neem het apparaat nooit zonder levensmiddelen in gebruik en laat het apparaat nooit leeg werken.
28. Zorg er altijd voor dat het apparaat goed is gemonteerd voor u de stekker in een stopcontact steekt en het apparaat in gebruik neemt.
29. Schud of verplaats het apparaat niet tijdens gebruik. Schakel het apparaat altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact om het te verplaatsen.
30. Gebruik het apparaat uitsluitend zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing. Gebruik alleen de meegeleverde of door Solis aanbevolen accessoires. Onjuiste accessoires of misbruik kunnen het apparaat beschadigen of brand, elektrische schokken of lichamelijk letsel veroorzaken.
31. Gebruik het apparaat nooit met een externe timer of afstandsbediening.
32. Het apparaat is uitsluitend geschikt voor **huishoudelijk** gebruik, niet voor commercieel gebruik.
33. Verwijder verpakkingsmateriaal en eventuele stickers of labels (behalve het typeplaatje) voor ingebruikname van het apparaat en zorg voor een adequate afvalverwerking.

- 34. Controleer uw mixer voor elk gebruik op de aanwezigheid van losse delen en kijk of het apparaat zelf, het netsnoer en de stekker onbeschadigd zijn.
- 35. Om elektrische schokken te voorkomen mag u het apparaat niet gebruiken als de kabel of stekker beschadigd is, als het apparaat andere storingen vertoont, gevallen is, anderszins beschadigd is of als er onderdelen loszitten. **Om gevaar te voorkomen** mag u het apparaat nooit zelf repareren. Lever het apparaat in bij Solis of een door Solis erkend servicepunt om het te laten controleren, repareren of mechanisch en elektrisch te laten herstellen.
- 36. Personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of onwetende en onervaren personen mogen de mixer niet gebruiken, tenzij onder toezicht van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid en hun exacte instructies geeft over het correcte gebruik van dit apparaat. Bovendien moeten ze precies hebben begrepen welke gevaren het apparaat kan opleveren en hoe het op een veilige manier kan worden gebruikt. Het apparaat mag in geen geval door kinderen worden gebruikt of gereinigd. Houd het apparaat, de stroomkabel en alle accessoires uit de buurt van kinderen en huisdieren.
- 37. Er moet toezicht worden gehouden op kinderen om te zorgen dat ze niet met de mixer spelen.
- 38. Schakel het apparaat altijd eerst uit alvorens de stekker uit het stopcontact te halen, anders kan het apparaat beschadigd raken.
- 39. Plaats niets op het apparaat terwijl het apparaat in werking of opgeborgen is.
- 40. Trek na elk gebruik altijd de stekker uit het stopcontact. Pas dan is het apparaat helemaal uitgeschakeld.
- 41. Het apparaat moet na elk gebruik worden gereinigd. Raadpleeg hiervoor de aanwijzingen in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud" op pagina 140 van deze gebruiksaanwijzing.

42. Reinig de motoreenheid alleen met een droge of licht bevochtigde doek. Gebruik nooit agressieve, schurende of bijtende reinigingsmiddelen.
43. Zet bij een abnormale geur of een abnormaal geluid altijd eerst het apparaat uit en haal dan de stekker uit het stopcontact. Gebruik het apparaat pas weer als u het door Solis of een door Solis erkend servicepunt heeft laten controleren op een goede en veilige werking.
44. Alvorens het apparaat op te bergen, uit elkaar te halen, te reinigen of opzetstukken te verwisselen, wacht u tot de motor en het opzetstuk volledig tot stilstand zijn gekomen en trekt u de stekker uit het stopcontact. Dit geldt ook wanneer het apparaat niet wordt gebruikt.
45. **Let op:** om onderdelen te reinigen, te verwijderen of terug te plaatsen, moet het apparaat altijd eerst worden uitgeschakeld, de stekker uit het stopcontact worden gehaald en het apparaat volledig tot stilstand zijn gekomen. Er bestaat immers verwondingsgevaar.
46. **Bij gebruik als staafmixer** mag het apparaat **maximaal 1 minuut** ononderbroken worden gebruikt, en bij de verwerking van zware en vaste mixwaren niet langer dan 10 seconden. **Bij gebruik als handmixer** mag het apparaat maximaal **5 minuten** worden gebruikt. Na het gebruik van de kneedhaken moet u het apparaat 30 minuten bij kamertemperatuur laten afkoelen alvorens het opnieuw te gebruiken.
47. Als er bij gebruik van het apparaat als staafmixer eten rondom het opzetstuk vast komt te zitten, kunt u de mixer stoppen door de AAN/UIT-knop los te laten. Zodra de motor en het opzetstuk volledig tot stilstand zijn gekomen, trekt u de stekker uit het stopcontact en haalt u de mixstaaf uit de mengbeker. Met een kunststof spatel kunt u vervolgens de levensmiddelen rondom het opzetstuk losmaken of omroeren, alvorens verder te mixen. Verwijder nooit etenswaar van de messen met uw vingers – de messen zijn vlijmscherp!

- 48. Houd tijdens gebruik handen, vingers, haar, kleding, sieraden of keukengerei zoals spatels uit de buurt van de mixer en mengbeker. U mag alleen met keukengerei in het reservoir komen als de motor en het opzetstuk/roerhulpstuk volledig tot stilstand zijn gekomen en de stekker uit het stopcontact is gehaald. Het negeren van deze instructies kan leiden tot letsel of beschadiging van de mixer.
- 49. Wees bij het gebruik van de mixstaaf altijd erg voorzichtig – de messen zijn vlijmscherp! Wees vooral extra voorzichtig op het moment dat u de mixstaaf uit het reservoir haalt of als u een opzetstuk wisselt. Gebruik daarvoor altijd de meegeleverde sleutel. Verkeerd of niet zorgvuldig omgaan met de opzetstukken kan verwondingen veroorzaken!
- 50. Als u het apparaat als handmixer gebruikt, moeten beide roerhulpstukken, d.w.z. beide kneedhaken of beide kloppers, altijd aan de motoreenheid zijn bevestigd. Neem het apparaat nooit in gebruik met één roerhulpstuk of twee verschillende roerhulpstukken!
- 51. Vervang het roerhulpstuk na vaststelling van slijtage of beschadigingen.
- 52. Denk eraan dat ook na het uitschakelen van het apparaat de opzetstukken van de staafmixer nog enige tijd blijven draaien. Wacht altijd tot de opzetstukken of roerhulpstukken tot stilstand zijn gekomen alvorens de stekker uit het stopcontact te halen, het apparaat aan te raken en uit de schotel te nemen.
- 53. Plaats de mixstaaf altijd in de mengbeker of het roerhulpstuk in de roerschotel alvorens het apparaat te starten. Haal de mixstaaf of het roerhulpstuk nooit uit het reservoir zolang het apparaat nog aanstaat en het opzetstuk/roerhulpstuk nog roteert.
- 54. Wanneer u hete levensmiddelen met de mixstaaf verwerkt of hete levensmiddelen in de mengbeker doet, kunnen hete levensmiddelen of vloeistoffen omhoog spatten en letsel/brandwonden veroorzaken.

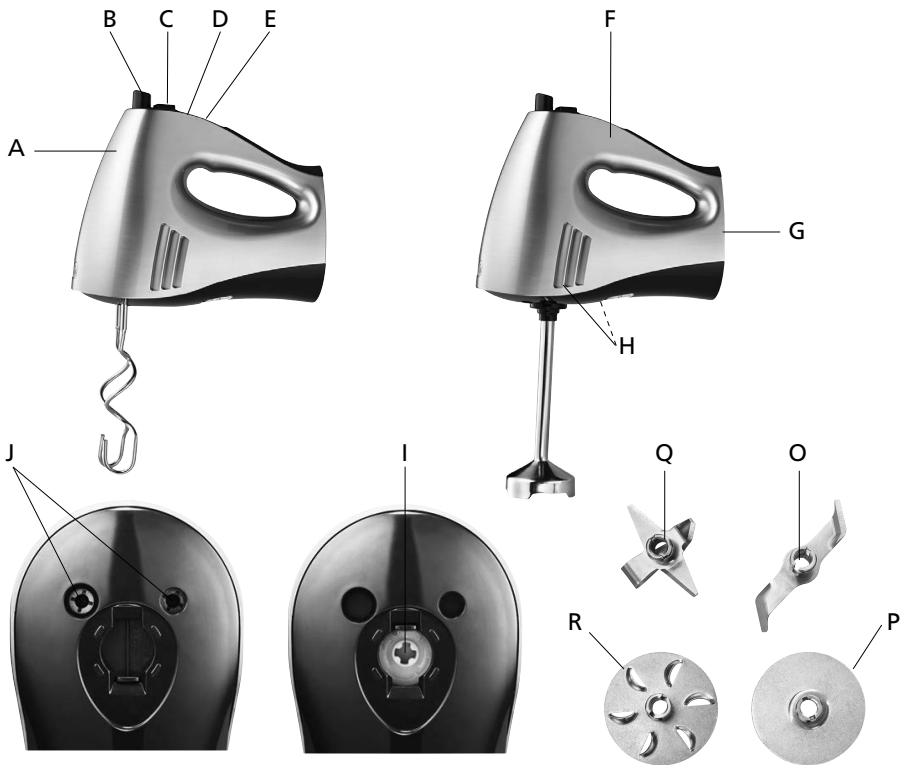
55. De meegeleverde mengbeker is niet geschikt voor de magnetron. Dompel de motoreenheid nooit onder in water of andere vloeistoffen. Delen van de mixstaaf (incl. opzetstukken) zijn niet geschikt voor reiniging in een vaatwasser.

NL

▲ APPARAATBESCHRIJVING

- A Motoreenheid
- B Eject-knop voor het uitwerpen van de kloppers of kneedhaken
- C AAN/UIT-knop
- D LCD-display
- E Snelheidsknoppen – en +
- F Handvat
- G Afzetvlak
- H Ventilatieopeningen (beide kanten)
- I Opening met omhoog verschuifbare afdekking voor bevestiging van de mixstaaf
- J Openingen voor bevestiging van de kloppers of kneedhaken (grotere opening voor kneedhaken met ring)
- K 2 kneedhaken, een daarvan met ringmarkering, een zonder ringmarkering
- L 2 kloppers
- M Mixstaaf
- N Mengbeker
- O Vlees- en groentemes, speciaal voor soepen met groenten met harde vezels
- P Klopschijf
- Q Multifunctioneel mes
- R Roermes
- S Sleutel voor het verwijderen van opzetstukken
- T Opbergbox voor accessoires met opbergbasis voor motoreenheid (3-delig)

NL



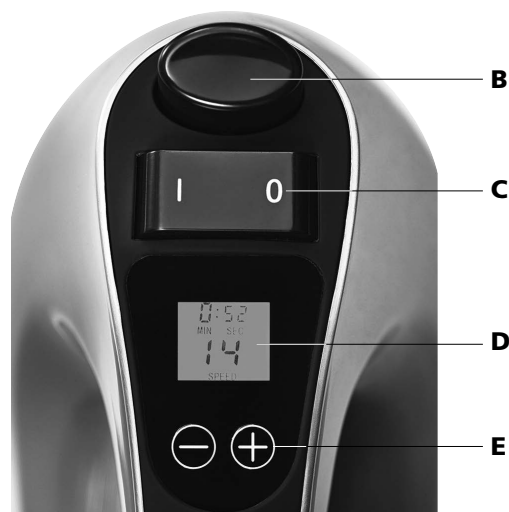
NL

Voor handmixer:
bevestiging voor de
mixstaaf is afgedekt

Voor staafmixer:
openingen voor het roer-
hulpstuk zijn afgedekt



▲ DE FUNCTIEKNOPPEN EN HET DISPLAY



NL

B EJECT-KNOP

Wanneer u deze knop indrukt, worden de geplaatste kloppers of kneedhaken uitgeworpen.

C AAN/UIT-KNOP

Werking bij gebruik als handmixer:

Wanneer de kloppers of kneedhaken in de motoreenheid zitten, kunt u met de AAN/UIT-knop het apparaat inschakelen door eenmalig op de linkerkant **I** te drukken. Om het mixen/kneden te beëindigen, drukt u de rechterkant **0** van de knop in.

Werking bij gebruik als staafmixer:

Wanneer de mixstaaf in de motoreenheid zit, kunt u het apparaat alleen net zolang inschakelen als u de linkerkant **I** van de AAN/UIT-knop ingedrukt houdt. De mixstaaf stopt zodra u de AAN/UIT-knop loslaat. Dit is een veiligheidsfunctie.

D LCD-DISPLAY

Op het verlichte LCD-display worden de werkduur (in minuten en seconden) en het ingestelde snelheidsniveau (SPEED) weergegeven.



E SNELHEIDSKNOPPEN – EN +

Met de snelheidsknoppen kunt u 16 verschillende snelheden kiezen. Met elke druk op de knop + wordt de snelheid met een niveau verhoogd, met elke druk op de knop – wordt de snelheid een niveau verlaagd. Door de desbetreffende knop ingedrukt te houden, wordt het niveau snel verhoogd of verlaagd.

NL

▲ **ALVORENS HET APPARAAT IN GEBRUIK TE NEMEN**

- Haal de motoreenheid van de opbergbasis. Haal de opbergbasis uit de opbergbox. Daaronder bevinden zich de opbergvakken met de opzetstukken en de sleutel. Door de opbergvakken aan het lipje te verwijderen, heeft u toegang tot de doorzichtige opbergbox voor roerhulpstukken (kloppers en kneedhaken), de mixstaaf en het netsnoer.
- Voor u uw mixer in gebruik neemt, moet u alle reclamestickers en etiketten verwijderen (met uitzondering van het typeplaatje).
- Maak alle onderdelen van de mixer behalve de motoreenheid schoon met warm water en een kleine hoeveelheid afwasmiddel. Let erop dat u zich niet verwondt aan de scherpe opzetstukken van de staafmixer. U kunt voor de opzetstukken het best een afwasborstel gebruiken. Laat alle onderdelen goed drogen.
- Leg de accessoires in de desbetreffende manier in de opbergvakken en monteer de driedelige opbergbox opnieuw.
- Reinig de motoreenheid met een licht bevochtigde zachte doek. De motoreenheid mag niet onder stromend water worden gehouden, in water worden ondergedompeld of in contact komen met andere vloeistoffen.

NL



Opbergbasis voor de motoreenheid



Opbergbox voor de opzetstukken
en de sleutel voor de mixstaaf

NL



Opbergbox voor kloppers, kneedhaken
en de mixstaaf

- Als alle onderdelen droog zijn, zet u de mixer in elkaar zoals beschreven in de hoofdstukken "**Gebruik als handmixer**" (zie pagina 130) of "**Gebruik als staafmixer**" (zie pagina 135).

Opmerking: De mesopzetstukken van de staafmixer zijn vlijmscherp. Vermijd ieder contact met vingers of hand!

▲ GEBRUIK ALS HANDMIXER

DE HANDMIXER MONTEREN

Aan de onderkant van de motoreenheid zijn twee openingen voor de roerhulpstukken.

De linkeropening is iets groter dan de rechteropening.

Controleer of de stekker van het apparaat niet in het stopcontact zit voordat u de roerhulpstukken monteert.

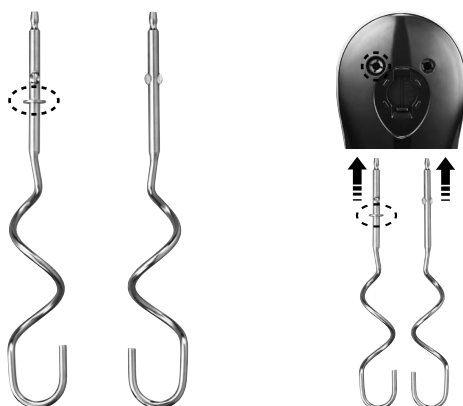
Opmerking: De openingen voor de roerhulpstukken zijn alleen open en toegankelijk wanneer de afdekking voor de bevestiging van de mixstaaf (I) omlaag is geschoven en ermee wordt gesloten. Hierdoor voorkomt u dat er tijdens het gebruik als handmixer spatten in de bevestiging van de mixstaaf kunnen terechtkomen.

NL

De kneedhaken plaatsen:

1. Steek de kneedhaak met de ring in de grotere linkeropening.
2. Steek de kneedhaak zonder de ring in de kleinere rechteropening.
3. Controleer of beide kneedhaken goed zijn geplaatst.

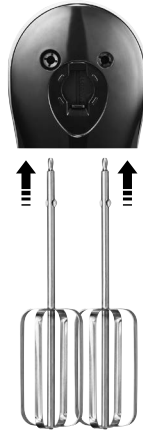
Let op: Voor een probleemloos en veilig gebruik van de handmixer is het zeer belangrijk dat de kneedhaak met de ring in de grotere opening zit!



De kneedhaken zijn geschikt voor het kneden van gistdeeg, koekjes, aardappeldeeg, pasta of aardappelkoekjes.

De kloppers plaatsen:

1. Steek een klopper in elke opening tot deze vastzit. De kloppers hebben geen ringmarkering en de volgorde is bij kloppers niet belangrijk.
2. Controleer of beide kloppers goed zijn geplaatst.



NL

De kloppers zijn geschikt voor het kloppen van bakdeeg, geklopt eiwit, slagroom, crèmes, kwarkgerechten, mayonaise en voor het mixen van sauzen en desserts.

Let op: Beide kneedhaken of beide kloppers moeten in de motoreenheid worden geplaatst.

Gebruik het apparaat nooit met een enkele kneedhaak of enkele klopper.

Gebruik het apparaat nooit met één kneedhaken en één klopper! Hierdoor kan het apparaat beschadigd raken!



Kneedhaken/kloppers verwijderen:

1. Schakel het apparaat na het mixen of kneden met de AAN/UIT-knop uit en haal de stekker uit het stopcontact.
2. Druk de eject-knop (A) in om de kloppers of kneedhaken uit te werpen.

Let op: Druk tijdens de werking van de handmixer nooit de eject-knop (A) in!

HANDMIXER IN GEBRUIK NEMEN

Na juiste plaatsing van het roerhulpstuk in de motoreenheid, kunt u het apparaat gebruiken.

NL

1. Doe de ingrediënten in een geschikte roerschotel. Plaats de roerschotel op een vlak, droog, stabiel, slipvast en vochtbestendig werkoppervlak.
2. Rol het netsnoer volledig uit en steek de stekker in een geschikt stopcontact.
3. Doe de levensmiddelen in de roerschotel.
4. Dompel het roerhulpstuk verticaal in de roerschotel met levensmiddelen en zet de AAN/UIT-knop op stand I. Het roerhulpstuk begint te roteren.
5. De snelheid wordt op het LCD-display weergegeven. Met de knop + of – kunt u de snelheid verhogen of verlagen. U heeft de keuze uit 16 snelheidsniveaus. Met elke knopdruk wordt de snelheid een niveau verhoogd of verlaagd. Door de knop ingedrukt te houden, wordt het niveau snel verhoogd of verlaagd. Op het display wordt de huidige snelheid weergegeven.

Op het LCD-display wordt ook de werkduur in seconden en minuten weergegeven.

Opmerking: Na 9 minuten en 59 seconden springt de weergave terug naar 00 seconden en wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld.

6. Zet de AAN/UIT-knop in stand 0 om het apparaat uit te schakelen.
7. Wacht altijd tot het roerhulpstuk tot stilstand is gekomen alvorens het uit de levensmiddelen te halen.
8. Trek de stekker uit het stopcontact.

Let op: Levensmiddelen kunt u maximaal 5 minuten zonder onderbreking mixen. Laat vervolgens de motor afkoelen.



NL

Tip: Om krachtige spatten en opwaaien van bijv. bloem te voorkomen, raden we u aan de kloppers of kneedhaken volledig in de ingrediënten te zetten alvorens de mixer in te schakelen. Schakel om deze reden het apparaat uit alvorens de opzetsukken uit de geroerde ingrediënten te halen.

Begin altijd bij de laagste stand en verhoog de snelheid naarmate de droge ingrediënten worden verwerkt. Voor de verwerking van zwaar deeg wordt een hogere snelheidsstand aangeraden.

Snelheidsstanden

| Stand | Toepassingen |
|-------|--|
| 1 | Voor het kneden van deeg of aan het begin van het roerproces |
| 2-3 | Voor het mengen van droge ingrediënten, het toevoegen van ingrediënten of wanneer een lage snelheid nodig is |
| 4 | Voor het mengen van vloeibare ingrediënten of het toevoegen van vloeistoffen aan droge ingrediënten |
| 5-6 | Bij uitstek geschikt voor het kneden van deeg |
| 7-8 | Voor het afwisselend toevoegen van droge en vloeibare ingrediënten |
| 9-10 | Voor het mengen van kant-en-klare cake- en taartmixen of wanneer een gemiddelde snelheid nodig is |
| 11 | Voor het kloppen van boter en suikerglazuur enz. |
| 12-13 | Voor het kloppen van een losse en luchtige consistentie, bijv. voor biscuitdeeg |
| 14 | Voor het kloppen van aardappelpuree |
| 15 | Voor het kloppen van slagroom |
| 16 | Voor het kloppen van eiwit of wanneer een hoge snelheid nodig is |

NL

▲ GEBRUIK ALS STAAFMIXER

1. HET JUISTE OPZETSTUK KIEZEN

U heeft naargelang de toepassing de keuze uit 4 verschillende opzetstukken:

Het multifunctionele mes

- Maalt, hakt, verkleint en pureert rauwe en gekookte groenten, fruit, bessen, jam, gekookt vlees, bevroren fruit en sorbets en zelfs ijsblokjes.
- Ideaal voor levensmiddelen met zware consistentie.



Het roermes

- Roert en mixt shakes, dranken, soepen en sausen, omelet- en pannenkoekdeeg, mayonaise, romige soepen en glazuren. Ideaal voor de bereiding van gerechten met dikvloeibare of romige consistentie.



De klopschijf

- Voor het kloppen of opschuimen van eiwit, room, pudding, mousse en biscuitdeeg. Maakt zelfs slagroom van magere melk; ideaal voor de bereiding van soepen, sauzen en melkschuim.



Het vlees- en groentemes

- Ideaal voor het hakken en snijden van groenten met harde vezels, kleine hoeveelheden vlees, vis of gevogelte.

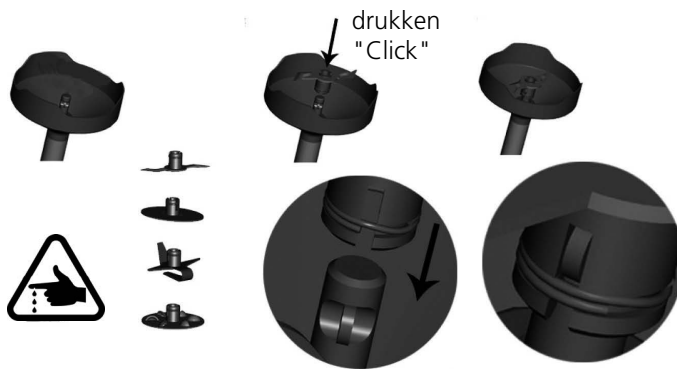


NL

2. OPZETSTUKKEN MONTEREN

- Vergewis u ervan dat de stekker niet in het stopcontact zit.
- Kies naargelang de toepassing het geschikte opzetstuk: Multifunctioneel mes, roermes, klopschijf of vlees- en groentemes.
- Druk voorzichtig het opzetstuk op de aandrijfas van de mixvoet, zodat de nokken aan beide kanten op de as in de inkepingen op het opzetstuk glijden, totdat u een zacht "Click" geluid hoort.
- Zodra het opzetstuk is vergrendeld, is deze met de as verbonden en kunt u het mixen beginnen.

NL



Let op: De messen zijn vlijmscherp! Raak de messen indien mogelijk niet aan, zodat u zich niet snijdt! Raak de messen alleen aan de schacht of het vlakke oppervlak aan!

3. DE MIXSTAAF OP DE MOTOREENHEID MONTEREN

- Het juiste opzetstuk heeft u al op de as van de mixvoet geplaatst en goed vergrendeld.
- Nu kunt u de mixstaaf in de motoreenheid steken. Hiervoor moet u eerst de afdekking van de bevestiging van de mixstaaf (I) omhoog schuiven zodat deze bereikbaar is. Hiermee heeft u de openingen voor de roerhulpstukken gesloten en voorkomt u dat spatten tijdens het gebruik van de mixstaaf in beide openingen kunnen techtkomen.
- Steek de mixstaaf in de bevestiging en draai deze rechtsom tot tegen de aanslag, zodat de staaf en motoreenheid goed vastzitten.



NL

4. DE STAAFMIXER IN GEBRUIK NEMEN

- Nu kunt de stekker van het volledig uitgerolde netsnoer in een juist stopcontact steken. Het LCD-display wordt ingeschakeld en de weergave 1 voor snelheidsstand 1 wordt weergegeven.
- Plaats de staafmixer verticaal in de mengbeker. Alleen de mixstaaf mag in de vloeistof of de te mixen ingrediënten worden geplaatst, de motoreenheid niet!
- Houd de mixstaaf niet schuin vast.



NL

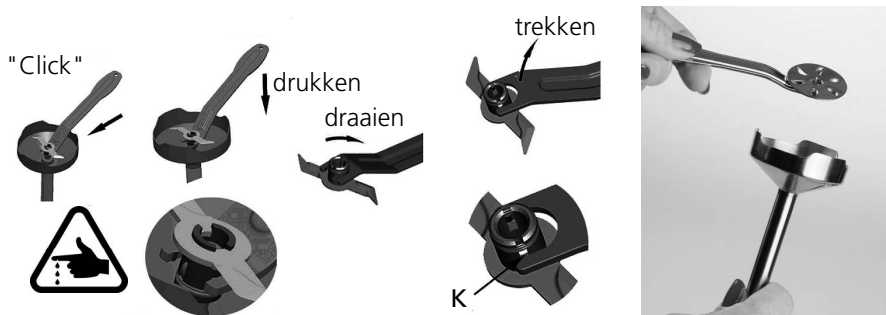
- Kies een snelheidsstand tussen 1 en 16 met de knop + of -. De geselecteerde stand wordt op het display weergegeven. Met de knop + of - kunt u de snelheid verhogen of verlagen. U heeft de keuze uit 16 snelheidsniveaus. Met elke knopdruk wordt de snelheid een niveau verhoogd of verlaagd. Door de knop ingedrukt te houden, wordt het niveau snel verhoogd of verlaagd. Op het display wordt de huidige snelheid weergegeven.
- Wanneer het juiste snelheidsniveau wordt weergegeven, drukt u de AAN/UIT-knop naar de stand I en houdt u de knop in deze stand ingedrukt. De mixstaaf blijft ingeschakeld zolang de AAN/UIT-knop wordt ingedrukt. De mixstaaf stopt zodra u de knop loslaat.
- Begin met mixen of hakken door de mixer langzaam omhoog en omlaag te bewegen en de mixstaaf licht heen en weer te draaien.
- Op het LCD-display wordt ook de werkduur in seconden en minuten weergegeven.
- Als u de snelheid tijdens het mixen wilt wijzigen, laat u de AAN/UIT-knop los en stelt u de snelheid met de knoppen + en - opnieuw in. Druk vervolgens de AAN/UIT-knop naar de stand I.
- Om het mixen te stoppen, laat u de AAN/UIT-knop los en wacht u tot het opzetstuk volledig tot stilstand is gekomen. Haal alleen daarna de mixstaaf uit de massa. Zo voorkomt u dat er massa uit de mengbeker kan spatten.
- Trek de stekker uit het stopcontact.

Opmerking: Na 9 minuten en 59 seconden springt de weergave terug naar 00 seconden en wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld. **Gebruik de staafmixer echter nooit langer dan 1 minuut en maximaal 10 seconden wanneer u zeer harde levensmiddelen moet malen.**

5. OPZETSTUKKEN VAN DE MIXSTAAF VERWIJDEREN

- Als u klaar bent met mixen, moet het opzetstuk worden verwijderd. Gebruik hiervoor uitsluitend de meegeleverde sleutel (S) – probeer nooit de opzetstukken met de hand te verwijderen, omdat u zich ernstig kunt verwonden!
- Vergewis u ervan dat de stekker niet in het stopcontact zit.
- Houd de sleutel aan de handgreep vast en plaats de bek van de sleutel aan de onderkant van het opzetstuk op de schacht. U hoort een zachte "Click".
- Wrik het opzetstuk met behulp van de sleutel naar boven los, waarna het opzetstuk uit de mixvoet van de mixstaaf komt. Houd daarbij de mixvoet in de tegenovergestelde richting om te voorkomen dat het opzetstuk onbedoeld in uw richting of zelfs in de richting van uw gezicht wordt geslingerd.
- Houd het opzetstuk voorzichtig met de ene hand en de sleutel met de andere hand vast. Draai vervolgens de sleutel naar de stand "K" en haal het opzetstuk eruit.
- U kunt de gereinigde opzetstukken met de sleutel in de box voor accessoires neerleggen.
- Wees voorzichtig om de messen niet met de hand aan te raken – ze zijn vlijmscherp.

NL



▲ REINIGING EN ONDERHOUD

- Reinig de motoreenheid, het roerhulpstuk, de mixstaaf en opzetstukken onmiddellijk na elk gebruik zodat resten van levensmiddelen niet aan de aandrijfassen blijven kleven.
- Controleer voor reiniging of de stekker uit het stopcontact is gehaald en de opzetstukken uit de mixstaaf zijn verwijderd. Let erop dat u zich niet verwondt aan de scherpe messen.
- Reinig de motoreenheid met een licht bevochtigde, zachte doek. Verwijder ook eventuele etensresten op het netsnoer.

Let op: Houd de motoreenheid met het netsnoer en de stekker nooit onder stromend water en reinig ze ook niet in water of andere vloeistoffen.

NL

- Reinig de roerhulpstukken, mixstaaf en mengbeker in warm water met een mild afwasmiddel en een zachte spons. Om letsel te voorkomen kunt u de scherpe opzetstukken het best met een afwasborstel reinigen. Droog alles goed af. Na het mixen van zoutige levensmiddelen moet u de opzetstukken en mixstaaf onmiddellijk reinigen, anders kan het zout de messen aantasten. **Let op:** Denk eraan dat de messen zeer scherp zijn en zorg ervoor dat u zich niet verwondt!
- **Tip:** Het roerhulpstuk (kloppers en kneedhaken) kan ook in de vaatwasser worden gereinigd.
- Als u levensmiddelen gebruikt die verkleuringen kunnen veroorzaken, zoals wortelen, dan kunnen de kunststof delen verkleuren. Veeg de verkleuringen weg met een kleine hoeveelheid bakolie voordat u deze gaat reinigen.
- Mocht u de Solis Hand & Stick Mixer langere tijd niet gebruiken, dan raden wij aan om de as in de mixvoet in te smeren met enkele druppels bakolie, zodat deze daarna weer wrijvingsloos kan draaien.

Let op: Gebruik voor de reiniging geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen of metalen schuursponsjes die de oppervlakken kunnen beschadigen.

▲ OPBERGEN

- Controleer of het apparaat van de stroomvoorziening is losgekoppeld en schoon en droog is.
- Berg uw Solis Hand & Stick Mixer op in de opbergbox, zoals wordt afgebeeld op pag. 129. In het doorzichtige onderste deel komen de roerhulpstukken, de mixstaaf en het netsnoer en in het middelste deel de 4 opzetstukken en de sleutel. Plaats de motoreenheid op de bovenste opbergbasis. Leg het netsnoer in de doorzichtige opbergbox en voer het netsnoer door het zijkanaal aan de opbergvakken voor de opzetstukken en de bovenste opbergbasis naar het apparaat. Zo kunt u het apparaat plaatsbesparend opbergen en ligt alles binnen handbereik.
- Bewaar het apparaat op een droge, donkere plaats, bij voorkeur in de originele verpakking. Plaats niets op het apparaat.
- Houd het apparaat en het snoer altijd buiten bereik van kinderen.

NL

▲ TECHNISCHE GEGEVENS

| | |
|---------------------|--------------------------------------|
| Modelnr. | LW-2017G1, Type 8371 |
| Productnaam | Hand- en staafmixer |
| Spanning/frequentie | 220–240 V~ / 50/60 Hz |
| Vermogen | 400 Watt |
| Afmetingen | ca. 20,0 × 18,0 × 9,5 cm (B × H × D) |
| Gewicht | ong. 1,0 kg |

Technische wijzigingen voorbehouden.

▲ VERWIJDERING



EU 2012/19/EU

Aanwijzingen voor correcte verwijdering van het product volgens EU-richtlijn EU 2012/19/EU.

NL

Het afgedankte apparaat mag niet met het huishoudelijk vuil als restafval worden verwerkt. Het afgedankte apparaat moet bij een plaatselijk afvalinzamelpunt of bij de leverancier worden ingeleverd zodat een milieuvriendelijke verwerking wordt gegarandeerd. Door de gescheiden inzameling van elektrische en elektronische apparaten worden mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid voorkomen en kunnen componenten worden hergebruikt of gerecycled, waardoor er veel energie en grondstoffen worden bespaard. Om verplichte afvalverwerking van het apparaat volgens de voorschriften duidelijk onder de aandacht te brengen is hiernaast het symbool van een doorgekruiste afvalbak afgebeeld.

Solis of Switzerland AG behoudt zich het recht voor om te allen tijde technische en optische wijzigingen en modificaties uit te voeren om zijn producten te verbeteren.

SOLIS HELPLINE

Dit apparaat heeft een zeer lange levensduur en is erg betrouwbaar. Komt het toch voor dat er een storing optreedt kunt u ons zonder meer bellen. Vaak is het probleem met een tip of met een trucje op te heffen, zonder dat u ons het apparaat hoeft te sturen. Wij adviseren u graag. De contactadressen vindt u aan het einde van deze gebruikshandleiding.

Bewaar de originele verpakking van dit product goed zodat u ze voor eventueel transport of verzending van het product kunt gebruiken.

▲ Solis Kundendienst Helpline

Für Warenretouren und Reparatursendungen nehmen Sie bitte vorgängig mit uns Kontakt auf. Wir werden Ihnen dann gerne die entsprechende Anschrift bekanntgeben. Oder gehen Sie einfach auf www.solis.com.

▲ Solis Helpline – Service d'assistance

Pour tout retour de marchandises ou envoi pour réparations prenez tout d'abord contact avec nous. Nous vous communiquerons alors avec plaisir l'adresse correspondante. Ou rendez-vous simplement sur www.solis.com.

▲ Servizio di assistenza clienti Solis

Per resi di merci e spedizioni di riparazione, La preghiamo di contattarci in anticipo. Saremo lieti di comunicarLe l'indirizzo appropriato. O semplicemente andare su www.solis.com.

▲ Solis customer service

Please contact us in advance of sending in products for return or repair. We will gladly give you the respective address. Alternatively, you can simply visit www.solis.com.

▲ Solis Klantendienst Helpline

Neem contact met ons op alvorens producten te retourneren of voor reparatie te verzenden. U krijgt van ons dan het desbetreffende adres. Of kijk gewoon even op www.solis.com.

CH

Schweiz / Suisse

Svizzera

✉ Solis Produzione SA
Centro Solis
Via Penate 4
CH-6850 Mendrisio

Adresse für Warenretouren
abweichend – siehe:

Adresse différente pour les
retours de produit – voir:

Indirizzo differente per resi
di merce - vedi:

www.solis.com

☎ 091-802 90 10

@ support.ch@solis.com

🌐 www.solis.ch

D

Deutschland

✉ Solis Deutschland GmbH
Marienstrasse 10
D-78054 Villingen-
Schwenningen

Adresse für Warenretouren
abweichend – siehe:

www.solis.com

☎ 0800-724 07 02

@ info.de@solis.com

🌐 www.solis.de

AT

Österreich

✉ Solis Austria
Bruderhofstrasse 10
A-6800 Feldkirch

Adresse für Warenretouren
abweichend – siehe:

www.solis.com

☎ 0800-22 03 92

@ info.at@solis.com

🌐 www.solis.at

NL

Nederland

✉ Solis Benelux BV
Stadskade 318
NL-7311 XX
Apeldoorn

Afwijkend adres voor
productretouren – zie:
www.solis.com

☎ 085-4010 722

@ info.nl@solis.com

🌐 www.solisonline.nl

B LU

België / Belgique

Belgien / Luxembourg

✉ Solis Benelux BV
Stadskade 318
NL-7311 XX
Apeldoorn

Address for return shipment of
goods differs – please refer to:

Afwijkend adres voor
productretouren – zie:

Adresse différente pour les
retours de produit – voir:

www.solis.com

☎ +32-(0)2-808 35 82

@ info.be@solis.com

🌐 www.solis.be

INT

International

✉ Solis Produzione SA
Centro Solis
Via Penate 4
CH-6850 Mendrisio
Switzerland

Address for return shipment of
goods differs – please refer to
www.solis.com

☎ +41-91-802 90 10

@ support.ch@solis.com

🌐 www.solis.com

NL

2 JAHRE GARANTIE

(Nur mit Kassenbeleg gültig)

Wir leisten für dieses Produkt eine Garantie, wenn der Defekt nachweisbar infolge Material- und/oder Konstruktionsfehler und bei korrekter Behandlung und Pflege entstanden ist. Die Garantie beginnt mit dem Verkaufsdatum gemäss Verkaufsbeleg, welcher dem Artikel beizulegen ist. Bei gewerblichem Gebrauch beträgt die Garantiezeit 12 Monate. Die detaillierten Garantiebedingungen können Sie auf www.solis.com einsehen.

KUNDENDIENST

Kundinnen und Kunden in der Schweiz senden alle Reparaturen bitte direkt an: Solis Produzione SA, Centro Solis, Via Penate 4, CH-6850 Mendrisio, Schweiz. Ein Anruf vor dem Einsenden des Gerätes lohnt sich auf jeden Fall, da Funktionsstörungen mit dem richtigen Tipp oder Kniff unserer Spezialisten oftmals unkompliziert behoben werden können. Kundinnen und Kunden ausserhalb der Schweiz besuchen uns bitte auf www.solis.com für länderspezifische Kontaktdetails. Selbstverständlich geben wir Ihnen auch gerne telefonisch Auskunft. Sie erreichen uns unter folgenden Telefonnummern:

Für die Schweiz: +41 91 802 90 10
Für Deutschland: 0800 724 0702
Für Österreich: 0800 22 03 92

2 YEAR GUARANTEE

(Only valid with a till receipt)

We provide a guarantee for this product, if the defect has demonstrably arisen as a result of faults in the material or construction, and has arisen despite proper handling and care. The guarantee starts from the date of sale, as noted on the sales receipt, which must be enclosed with the item. For commercial use, the guarantee lasts for 12 months. The detailed guarantee conditions are available at www.solis.com.

CUSTOMER SERVICES

It is always worth calling us before sending in the product, as malfunctions can often be easily solved by the appropriate tip or trick from our experts. Please visit us at www.solis.com for country-specific contact details. Naturally, we would also be pleased to provide you with information over the phone. Please contact us via the following telephone numbers:

For Switzerland: +41 91 802 90 10
For Germany: 0800 724 0702
For Austria: 0800 22 03 92
For the Netherlands: +31 85 4010 722
For Belgium: +32 2 808 35 82
For the other countries: +41 44 874 64 84

Bitte besuchen Sie uns auf

Rendez-nous visite sur

Visitate il nostro sito

Please visit us at

Bezoek onze website op

www.solis.com

GARANTIE DE 2 ANS 2 ANNI DI GARANZIA 2 JAAR GARANTIE

(valable uniquement accompagnée de la preuve d'achat)

Nous accordons une garantie pour ce produit, si le défaut est imputable à un défaut de pièce ou main d'œuvre, sous réserve d'une utilisation et d'un entretien corrects. La garantie prend effet à la date inscrite sur la preuve d'achat, devant être jointe au produit. En cas d'utilisation professionnelle, la durée de la garantie est limitée à 12 mois. Les conditions de garantie détaillées sont disponibles sur le site www.solis.com.

SERVICE CLIENTÈLE

Pour toute réparation, les clientes et clients résidant en Suisse renvoient directement l'appareil à: Solis Produzione SA, Centro Solis, Via Penate 4, CH-6850 Mendrisio, Suisse. Il est recommandé de téléphoner avant tout retour d'appareil, car les dysfonctionnements peuvent souvent être résolus par nos experts à l'aide de quelques conseils et astuces. Hors de Suisse, les contacts spécifiques à chaque pays sont indiqués sur le site www.solis.com. Bien entendu, nous vous informons volontiers par téléphone. Vous pouvez nous contacter par téléphone aux numéros suivants:

Pour la Suisse: +41 91 802 90 10
Pour la Belgique: +32 2 808 35 82
Pour les autres pays: +41 44 874 64 84

(valida solo con lo scontrino)

Sul presente prodotto assicuriamo una garanzia qualora sia dimostrabile che il guasto sia stato causato da un difetto di costruzione o dei materiali e qualora il prodotto sia stato impiegato correttamente e con la dovuta cura. La garanzia decorre dalla data di acquisto, per la quale fa fede lo scontrino di vendita che deve essere allegato all'articolo. In caso di utilizzo commerciale, il periodo di garanzia ammonta a 12 mesi. Le condizioni di garanzia dettagliate sono visionabili su www.solis.com.

SERVIZIO CLIENTI

I clienti residenti in Svizzera devono inviare gli articoli da riparare direttamente a: Solis Produzione SA, Centro Solis, Via Penate 4, CH-6850 Mendrisio, Svizzera. In ogni caso, prima di spedire l'apparecchio, è preferibile contattare telefonicamente il servizio clienti: spesso i problemi di funzionamento si possono risolvere facilmente con il consiglio o l'accorgimento giusto dei nostri specialisti. I clienti al di fuori della Svizzera devono visitare il sito www.solis.com per verificare i contatti specifici del proprio Paese. Ovviamente siamo disponibili a fornire informazioni anche telefonicamente; siamo raggiungibili ai seguenti numeri:

Per la Svizzera: +41 91 802 90 10
Per gli altri Paesi: +41 44 874 64 84

(Alleen geldig met bewijs van aankoop)

Wij geven voor dit product garantie, indien het defect aantoonbaar het gevolg is van een materiaal- en/of constructiefout en bij juist handelen en onderhoud ontstaan is. De garantie begint op de verkoopdatum die vermeldt staat op het aankoopbewijs die bij het product meegegeven is. Voor commercieel gebruik geldt een garantietermijn van 12 maanden. Uitgebreide garantievoorwaarden kunt u vinden op www.solis.com.

KLANTENSERVICE

Het is altijd handig om te bellen voordat u het apparaat opstuurt, omdat storingen vaak snel en eenvoudig kunnen worden opgelost met een juiste tip of trucje van onze specialisten. Bezoek onze website www.solis.com voor landspecifieke contactgegevens. Uiteraard geven wij u deze informatie ook graag telefonisch. U kunt ons op de volgende telefoonnummers bereiken:

Voor Nederland: +31 85 4010 722
Voor België: +32 2 808 35 82
Voor overige landen: +41 44 874 64 84