

# Tognana

 **IRIDEA**



**Cod. D2DFI02IRRO**



**Cod. D2DFI02IRVE**

***Manuale d'uso - User manual - Manuel de l'Utilisateur  
Manual de usuario - Korisnički priručnik - Benutzerhandbuch***





---

***D***

Deutsch **66**

---

***E***

English **16**

Español **41**

---

***F***

Français **28**

---

***H***

Hrvatski **54**






---



***I***

Italiano **4**

*Gentile Cliente,  
 grazie per aver scelto il nostro frullatore a immersione destinato esclusivamente alla lavorazione di cibi per il consumo domestico. Tognana Porcellane S.p.A. declina ogni responsabilità per eventuali danni che possano direttamente o indirettamente derivare a persone, cose ed animali domestici in conseguenza della mancata osservanza di tutte le prescrizioni indicate nell'apposito "Manuale d'uso" in tema di installazione, uso e manutenzione dell'apparecchio.*

## **SIMBOLI PRESENTI NEL MANUALE/PRODOTTO E LORO SIGNIFICATO**

	Questo simbolo indica che è necessario leggere attentamente questo manuale prima dell'utilizzo. Porre particolare attenzione alle indicazioni sulla sicurezza. Conservare con cura il presente manuale in quanto parte integrante del prodotto.
	<b>PERICOLO:</b> la parola indica un potenziale pericolo imminente con un elevato livello di rischio che, se non evitato, ha l'alta probabilità di provocare lesioni gravi o morte
	<b>AVVERTIMENTO:</b> la parola indica un potenziale pericolo con un livello di rischio medio che, se non evitato, ha l'alta probabilità di provocare lesioni gravi o morte
	<b>ATTENZIONE:</b> la parola indica un potenziale pericolo con un livello di rischio basso che, se non evitato, potrebbe portare a lesioni minori o moderate.
	<b>Classe II:</b> questo simbolo indica che l'apparecchio è a doppio isolamento elettrico, quindi, non necessita di spina con messa a terra.
	<b>NOTA IMPORTANTE:</b> le parole indicano informazioni utili al corretto utilizzo del prodotto.
	Questo simbolo riportato sul prodotto o sulla confezione indica che l'apparecchio alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti per permetterne un

	<b>adeguato trattamento e riciclo.</b>
	<b>Questo simbolo indica che l'apparecchio è conforme ai requisiti di sicurezza previsti da regolamenti/direttive comunitarie europee.</b>
	<b>Questo simbolo indica che i MOCA (materiali e oggetti a contatto con gli alimenti) sono idonei al contatto alimentare.</b>

## SICUREZZA DEL PRODOTTO



### **NOTE IMPORTANTI SULL'UTILIZZO CORRETTO**

1. Questo apparecchio è destinato esclusivamente alla lavorazione di cibi per il consumo domestico.
2. Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e ad applicazioni analoghe, quali:
  - \*aree di cucina del personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
  - \*agriturismi;
  - \*clienti di alberghi, pensioni e altri ambienti di tipo residenziale;
  - \*ambienti tipo bed and breakfast.
3. Questo prodotto non è un giocattolo.
4. Non lasciare parti dell'imballo (buste di plastica, polistirolo espanso, ecc) a portata di mano di bambini o persone non autosufficienti, poiché questi oggetti sono potenziali fonti di pericolo (es: rischio di soffocamento).
5. Utilizzare il prodotto per il solo scopo per cui è stato progettato. Il produttore non è responsabile per danni o ferite causati da un utilizzo scorretto.
6. Riparazioni o modifiche non autorizzate invalideranno la garanzia.
7. Non utilizzare all'aperto.
8. Non lasciare mai l'apparecchio acceso incustodito.
9. Non collocare sopra o vicino a fornelli a gas o elettrici caldi o in un forno caldo.

10. Prima dell'utilizzo, collocare il contenitore con il cibo, il frullatore o il bicchiere su una superficie solida, piana e orizzontale.
11. Per disconnettere l'apparecchio, staccare la spina dalla presa di corrente.
12. Non mettere mai il corpo motore dell'apparecchio in lavastoviglie.
13. Utilizzare solo accessori e parti di ricambio originali o raccomandati dal costruttore.
14. Non mescolare mai impasti densi o pesanti per più di 30 secondi. Interrompere l'operazione, mescolare gli ingredienti con un utensile da cucina e lasciare riposare il motore per 1 minuto tra un'operazione e l'altra.
15. Quando si miscelano liquidi, in particolare liquidi caldi, utilizzare un contenitore alto o prepararne piccole quantità alla volta per ridurre le fuoriuscite.
16. Prestare attenzione quando si versa un liquido caldo perché l'improvvisa presenza di vapore potrebbe provocare fuoriuscite.



## **PERICOLO**

### **PRODOTTO**

1. Prima di collegare il frullatore all'alimentazione, verificare che la tensione indicata sull'apparecchio corrisponda alla tensione della propria abitazione.
2. L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purchè sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore non deve essere effettuata da bambini senza

sorveglianza.

3. Sorvegliare i bambini affinché non giochino con l'apparecchio
4. Evitare il contatto con le parti in movimento. Tenere mani, capelli, indumenti, spatole e altri utensili lontani dagli accessori durante il funzionamento per ridurre il rischio di lesioni alle persone e/o danni all'apparecchio.
5. Scollegare l'apparecchio dalla presa quando si sposta e quando non è in uso.
6. Non inserire nell'apparecchio alimenti di dimensioni eccessive o utensili metallici in quanto potrebbero provocare incendi o rischio di scosse elettriche.
7. Le lame sono molto affilate. Maneggiare il frullatore con estrema cura e cautela.
8. Prima di accendere il frullatore, assicurarsi che gli accessori siano stati assemblati correttamente.
9. Fare attenzione quando si maneggiano le lame taglienti affilate, si svuota la ciotola e durante la pulizia.
10. Non tritare cibi estremamente duri, come cubetti di ghiaccio, noce moscata, chicchi di caffè e cereali.
11. Lasciare raffreddare i liquidi caldi ad una temperatura non superiore a 60°C prima di lavorarli.
12. L'utilizzo scorretto del prodotto può causare danni o ferite.
13. Al fine di evitare scosse elettriche, non immergere il corpo del prodotto in acqua o altri liquidi.
14. Questo apparecchio non contiene parti riparabili. Non cercare di ripararlo da solo. Far eseguire la manutenzione da un centro assistenza qualificato utilizzando solo parti di ricambio identiche. Ciò garantirà il mantenimento della sicurezza del prodotto.
15. Non utilizzare l'apparecchio in ambienti ad alta temperatura, molto umidi, bagnati o nelle vicinanze di materiale infiammabile.
16. Non utilizzare se l'apparecchio è caduto o è stato in qualche modo danneggiato. Non tentare la riparazione da soli.

Contattare il rivenditore per la riparazione/sostituzione, se in garanzia, oppure l'assistenza clienti.

17. Non inserire carta, cartone, plastica e simili all'interno dell'apparecchio.
18. Non utilizzare l'apparecchio per più di 1 minuto continuato. Dopo 1 minuto di uso continuo, lasciare riposare l'unità per 5 minuti prima di riprendere l'uso. Per evitare il surriscaldamento, attendere che l'apparecchio si raffreddi completamente.

### **CAVO E SPINA**

1. Il cavo di alimentazione deve essere collegato a una presa elettrica AC (corrente domestica standard). Non utilizzare altre prese elettriche.
2. In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio, fare sostituire la presa con altra di tipo adeguato da personale qualificato. È sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple, e/o prolunghe. Qualora il loro uso si rendesse necessario, utilizzare esclusivamente adattatori semplici o multipli e prolunghe conformi alle vigenti norme di sicurezza, facendo attenzione a non superare il limite di potenza marcato sull'adattatore e/o prolunga.
3. Non utilizzare il cavo di alimentazione se danneggiato.
4. Al fine di evitare scosse elettriche, non immergere il cavo di alimentazione completo di base in acqua o altri liquidi.
5. Il cavo di alimentazione deve essere utilizzato in un luogo asciutto e pulito. L'impiego in ambienti umidi o sporchi può dar luogo a rischi di incendi, scosse elettriche o folgorazione.
6. Non toccare il cavo o la spina di alimentazione con le mani bagnate o a piedi nudi.
7. Non far penzolare il cavo dal piano di lavoro.
8. Attenzione a non tirare o inciampare nel cavo di alimentazione. Tenere il cavo lontano da fonti di calore, oggetti caldi o fiamme libere.
9. Scollegare il cavo dalla rete elettrica prima della pulizia e



quando non è utilizzato. Per scollegare, spegnere l'apparecchio, quindi rimuovere la spina dalla presa a muro. Non tirare il cavo ma afferrare la spina.

10. Accertarsi che il cavo sia completamente esteso prima di collegarlo alla presa di corrente.
11. Il cavo non deve essere attorcigliato o avvolto attorno all'apparecchio.
12. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione è danneggiato. Non tentare la riparazione da soli. Contattare il rivenditore per la riparazione/sostituzione, se in garanzia, oppure l'assistenza clienti.
13. Non utilizzare cordoni prolungatori, ciabatte elettriche o dispositivi timer.

## **CONFORMITÀ DEL PRODOTTO**

*Il produttore Tognana Porcellane S.p.A. dichiara che il prodotto Frullatore a immersione 3in1 Mod. Iridea è conforme alla Direttiva 2014/30/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 26 febbraio 2014, concernente l'armonizzazione delle legislazioni degli Stati membri relative alla compatibilità elettromagnetica.*

*Il produttore Tognana Porcellane S.p.A. dichiara che il prodotto Frullatore a immersione 3in1 Mod. Iridea è conforme alla Direttiva 2014/35/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 26 febbraio 2014, concernente l'armonizzazione delle legislazioni degli Stati membri relative alla messa a disposizione sul mercato del materiale elettrico destinato a essere adoperato entro taluni limiti di tensione.*

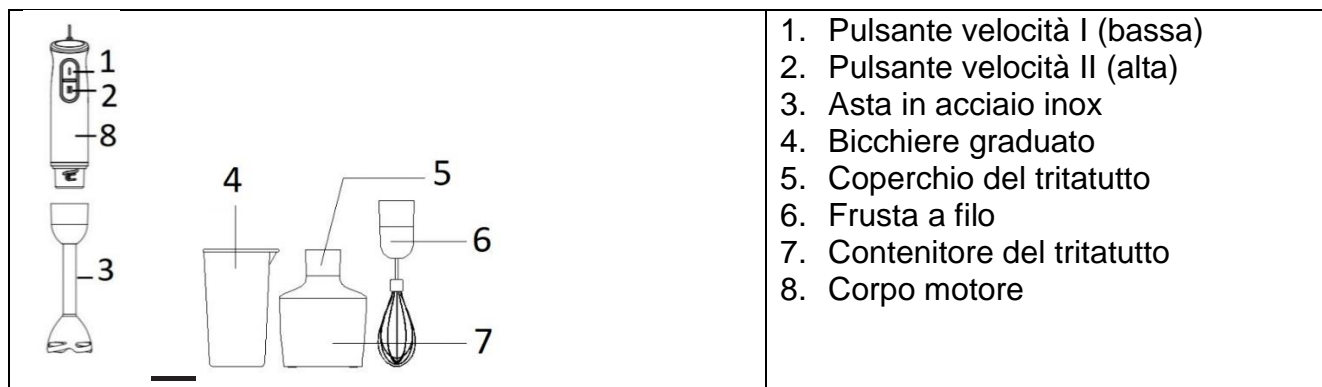
*Il produttore Tognana Porcellane S.p.A. dichiara che il prodotto Frullatore a immersione 3in1 Mod. Iridea è conforme alla Direttiva 2009/125/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 21 ottobre 2009, relativa all'istituzione di un quadro per l'elaborazione di specifiche per la progettazione ecocompatibile dei prodotti connessi all'energia*

*Il produttore Tognana Porcellane S.p.A. dichiara che il prodotto Frullatore a immersione 3in1 Mod. Iridea è conforme alla Direttiva 2011/65/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 8 giugno 2011 e successiva Direttiva Delegata 2015/863 della Commissione, sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche.*

## **DATI TECNICI**

- Potenza: 600W
- Capacità bicchiere: 600 ml
- Capacità tritatutto: 500ml
- Tensione di ingresso: 220-240V~, 50-60Hz
- Dimensioni: 65x65x370 mm (solo frullatore a immersione)
- Peso netto: 500 g (solo frullatore a immersione)

## COMPONENTI



1. Pulsante velocità I (bassa)
2. Pulsante velocità II (alta)
3. Asta in acciaio inox
4. Bicchiere graduato
5. Coperchio del tritatutto
6. Frusta a filo
7. Contenitore del tritatutto
8. Corpo motore

## PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Estrarre dall'imballo i diversi componenti, assicurarsi della loro integrità e completezza, rimuovere con delicatezza eventuali protezioni ed etichette. La confezione contiene:
  - N.1 Corpo motore
  - N.1 Asta con lame
  - N.1 Frusta a filo
  - N.1 Bicchiere graduato
  - N.1 Tritatutto con coperchio
  - N.1 Manuale d'uso
2. Assicurarsi che tutte le parti siano assemblate correttamente e in posizione prima dell'uso.
3. Prima dell'utilizzo dell'apparecchio si consiglia di lavare tutte le parti removibili che andranno a contatto con alimenti, seguendo le indicazioni del paragrafo "PULIZIA E MANUTENZIONE".

## FUNZIONAMENTO

L'apparecchio è destinato ai seguenti utilizzi:

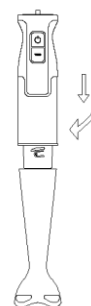
Accessorio	Utilizzo	Movimento durante l'uso
Frullatore a immersione	Preparazione di zuppe, salse, frullati e frappè	Movimento verticale su e giù
Tritatutto	Tritare verdure, carne e formaggi	
Sbattitore (frusta a filo)	Albumi, frittate, maionese, creme, mousse	Movimento in senso orario inclinando leggermente l'apparecchio
Bicchiere graduato	Per frullare, mescolare e sbattere i tuoi ingredienti. Coperchio per conservare i cibi preparati in frigorifero	

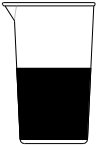
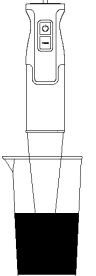
### A) FRULLATORE A IMMERSIONE

1. Allineare il corpo motore con la parte dell'asta e far scorrere i due pezzi insieme con un movimento in senso orario fino a quando non si sente un click. Collegare l'apparecchio ad una presa di corrente.



**PERICOLO! Le lame sono molto affilate. Maneggiare il frullatore con estrema cura e cautela.**



<p>2. Mettere il cibo nel bicchiere o in una ciotola. Assicurarsi che il cibo sia tagliato in piccoli pezzi (circa 15 mm), e che la ciotola sia riempita non oltre i 2/3 della sua capacità.</p>	
<p>3. Immergere il piede nella ciotola, premere e tenere premuto il pulsante I o II. Il frullatore inizierà immediatamente a mescolare. Per evitare schizzi, immergere completamente le lame nel composto (capacità massima del bicchiere 600 ml).</p>	

4. Togliendo le dita dal pulsante, l'apparecchio smetterà di funzionare.
5. Non utilizzare continuamente per più di 1 minuto. Lasciare riposare l'apparecchio per almeno 5 minuti prima di riprendere l'uso.
6. Se il cibo si deposita intorno alla lama del frullatore o nel coprilama:
  - a. Rilasciare il pulsante della velocità e attendere che le lame si fermino.
  - b. Usare una spatola per rimuovere con cura il cibo.
  - c. Dopo aver rimosso il cibo e pulito le lame, continuare a frullare.
7. Al termine dell'utilizzo, staccare la presa dall'alimentazione di rete, smontare l'asta dal corpo motore con un movimento antiorario e procedere alla pulizia come indicato nel paragrafo "PULIZIA E MANUTENZIONE".

#### Note e suggerimenti utili:

- Non lasciare che i liquidi o gli ingredienti superino l'asta di miscelazione.
- Se si utilizza l'apparecchio per frullare cibi caldi all'interno di una casseruola, rimuovere quest'ultima dalla fonte di calore e accertarsi di non portare il liquido ad ebollizione.
- Lasciare raffreddare lentamente i cibi caldi per evitare il rischio di scottature.
- Non lasciare il frullatore a immersione in una pentola calda quando non in uso.
- Non grattare con l'asta sul fondo di casseruole antiaderenti, in quanto l'acciaio inox può graffiare o lasciare segni sui rivestimenti antiaderenti.
- Posizionare l'asta in un contenitore prima di accendere l'apparecchio.

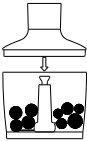
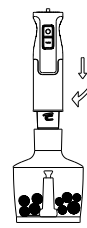
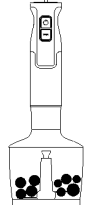
#### B) TRITATUTTO



**PERICOLO! Non tritare cibi estremamente duri come cubetti di ghiaccio, noce moscata, chicchi di caffè e cereali.**

**Le lame sono molto affilate! Prestare molta attenzione quando si maneggia l'unità lama.**

1. Posizionare l'unità lame nella ciotola del tritatutto, e premerla verso il basso per fissarla.
2. Introdurre gli ingredienti nella ciotola, facendo attenzione che gli ingredienti solidi non siano più grandi di 2 cm.

<p>3. Inserire il coperchio sulla ciotola e fissarlo.</p>	
<p>4. Fissare l'unità motore sulla ciotola del tritatutto con un movimento in senso orario fino a quando si blocca. Collegare l'apparecchio ad una presa di corrente.</p>	
<p>5. Accendere l'apparecchio premendo il pulsante I o II.</p>	

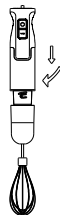
6. Al termine dell'utilizzo, scollegare l'apparecchio dall'alimentazione e rimuovere il corpo motore con un movimento antiorario. Rimuovere il coperchio, il gruppo lame e il cibo, procedere alla pulizia come indicato nel paragrafo "PULIZIA E MANUTENZIONE".

#### Note e suggerimenti utili:

- Dopo aver lavorato continuamente per 3 cicli, far riposare l'apparecchio 30 minuti per il raffreddamento del motore.
- Si consiglia di utilizzare il pulsante a bassa velocità quando si tagliano alimenti come carote, zenzero, aglio e pepe.
- Quando si lavora la carne, la capacità massima della ciotola non deve superare i 300 gr e il tempo di lavoro consigliato è di massimo 10 secondi, quindi far riposare l'apparecchio per 2 minuti.
- Il pulsante ad alta velocità deve essere utilizzato quando si lavora la carne, poiché bastano solo circa 10 secondi per avere un ottimo tritato. Una lavorazione eccessiva rompe le fibre della carne alterandone il sapore.
- I tagli di carne migliori da lavorare sono i seguenti: manzo magro senza tendine, maiale magro senza cotenna e osso. La proporzione di carne grassa non deve superare un quinto dell'intero pezzo di carne da tagliare, altrimenti influirà sul risultato del tritato.

#### C) SBATTITORE

1. Inserire la frusta nella sua unità di aggancio facendo una leggera pressione.

<p>2. Collegare la frusta a filo all'unità motore, e far scorrere i due pezzi insieme con un movimento in senso orario fino a quando non si sente un click.</p>	
---	---

3. Premere il pulsante a bassa velocità per attivare il frullatore, e passare alla velocità più alta dopo circa 30 secondi per evitare schizzi.



4. Al termine dell'utilizzo, scollegare l'apparecchio dall'alimentazione e smontare la frusta dal corpo motore con un movimento antiorario. Procedere alla pulizia come indicato nel paragrafo "PULIZIA E MANUTENZIONE".

#### **Note e suggerimenti utili:**

- Non lasciare che i liquidi o gli ingredienti superino l'asta di miscelazione.
- Lasciare raffreddare lentamente i cibi caldi per evitare il rischio di scottature.
- Non grattare con la frusta sul fondo di casseruole antiaderenti, in quanto l'acciaio inox può graffiare o lasciare segni sui rivestimenti antiaderenti.
- Per evitare schizzi, iniziare lentamente e utilizzare la frusta in contenitori profondi.
- Muovere la frusta in senso orario tenendola leggermente inclinata.
- Posizionare la frusta in un contenitore prima di accendere l'apparecchio.

## **PULIZIA E MANUTENZIONE**

Prima di procedere con la pulizia, scollegare sempre il frullatore dalla presa di corrente e lasciarlo raffreddare completamente.

### **PULIZIA**

#### **1. CORPO MOTORE**

Pulire il corpo motore con un panno morbido o una spugna leggermente inumiditi e asciugare con un panno.



**PERICOLO! NON LAVARE IN LAVASTOVIGLIE O IMMERGERE IN LIQUIDI!**

#### **2. COPERCHIO DEL TRITATUTTO E SUPPORTO DELLA FRUSTA**

Pulire il coperchio del tritatutto e il supporto della frusta con acqua calda e detersivo per piatti. **NON LAVARE IN LAVASTOVIGLIE!**

#### **3. ASTA, LAME, FRUSTA, BICCHIERE E CONTENITORE**

Sono lavabili in lavastoviglie ad una temperatura non superiore a 55°C, oppure con acqua calda e detersivo per piatti. Si consiglia il lavaggio a mano per mantenere inalterate le caratteristiche dei materiali.



**ATTENZIONE!**

**Prestare attenzione quando si maneggia la lama di taglio.**

**NOTA IMPORTANTE**  : Non usare detersivi chimici,

lana d'acciaio o detergenti abrasivi per la pulizia.

## CONSERVAZIONE

Lasciar raffreddare completamente l'apparecchio prima di riporlo o di avvolgere il cavo di alimentazione.

Assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte prima di riporle.

Non riporre mai l'apparecchio quando è ancora bagnato.

Si consiglia di conservare l'apparecchio in un luogo asciutto, pulito e lontano da umidità e polvere.

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Soluzione
Il frullatore a immersione non si accende.	Verificare che la spina sia inserita correttamente nella presa.
Il frullatore a immersione si arresta durante l'utilizzo.	In caso di sovraccarico o inceppamento, il frullatore si spegne automaticamente per evitare danni al motore. Suddividere la lavorazione in quantità più piccole. Per alcune ricette, aggiungere liquidi nella caraffa può ridurre lo sforzo del motore.
Le lame del frullatore a immersione provocano schizzi	Immergere maggiormente l'asta negli ingredienti da frullare.
Il problema non si risolve.	Rivolgersi ad un centro assistenza autorizzato.

## INFORMAZIONI SULLO SMALTIMENTO

### PRODOTTO



Ai sensi dell'art. 26 del Decreto Legislativo 14 marzo 2014, n. 49 "Attuazione della Direttiva 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE)", la presenza del simbolo del bidone barrato indica che questo apparecchio non è da considerarsi rifiuto urbano: il suo smaltimento deve pertanto essere effettuato mediante raccolta separata. Lo smaltimento effettuato in maniera non separata può costituire un potenziale danno per l'ambiente e per la salute. Tale prodotto può essere restituito al distributore all'atto dell'acquisto di un nuovo apparecchio.

Lo smaltimento improprio dell'apparecchio costituisce condotta fraudolenta ed è soggetto a sanzioni da parte dell'Autorità di Pubblica Sicurezza. Per ulteriori informazioni è possibile rivolgersi all'amministrazione locale competente in materia ambientale.

### IMBALLO

Per informazioni su come smaltire correttamente gli imballi che proteggono questo prodotto e le sue parti e/o accessori, seguire le indicazioni riportate nel packaging.

## CONDIZIONI DI GARANZIA

*La Società Tognana Porcellane S.p.A. vi ringrazia per la scelta e vi garantisce che i propri apparecchi sono frutto delle ultime tecnologie e ricerche.*

*L'apparecchio è coperto dalla garanzia convenzionale per il periodo di DUE ANNI dalla data di acquisto da parte del primo utente. La presente garanzia lascia impregiudicata la validità della normativa in vigore riguardante i beni di consumo (D.L. 6 Settembre 2005 n. 206 art. 130).*

*Per poter presentare un reclamo ai sensi della Garanzia, il consumatore deve presentare la ricevuta o la fattura attestante l'acquisto del prodotto.*

*Se il consumatore desidera presentare un reclamo ai sensi della Garanzia, deve rivolgersi al rivenditore oppure contattare direttamente Tognana Porcellane S.p.A. all'indirizzo e-mail: [support@tognana.com](mailto:support@tognana.com), o al*

numero di telefono +39 0422 – 6721.

*I componenti o le parti che risulteranno difettosi per accertate cause di fabbricazione saranno riparati o sostituiti gratuitamente presso la nostra rete d'assistenza autorizzata, durante il periodo di garanzia di cui sopra.*

*I costi di riparazione, inclusi i costi dei componenti di ricambio, e i costi di spedizione per la consegna di un prodotto o un componente privo di difetti saranno sostenuti da Tognana Porcellane S.p.A.*

*Tognana Porcellane S.p.A. dovrà inoltre sostenere i costi di spedizione per la restituzione del prodotto o del componente difettoso, qualora Tognana Porcellane S.p.A. o il centro di assistenza richieda la restituzione del prodotto o del componente difettoso. Tuttavia, il consumatore dovrà sostenere i costi di un imballaggio idoneo alla restituzione del prodotto o del componente difettoso.*

*Tognana Porcellane S.p.A. si riserva il diritto di effettuare la sostituzione integrale dell'apparecchio, qualora la riparabilità risultasse impossibile o troppo onerosa, con un altro apparecchio uguale (o simile) nel corso del periodo di garanzia.*

*In questo caso la decorrenza della garanzia rimane quella del primo acquisto: la prestazione eseguita in garanzia non prolunga il periodo della garanzia stessa.*

*Questo apparecchio non verrà mai considerato difettoso per materiali o fabbricazione qualora dovesse essere adattato, cambiato o regolato, per conformarsi a norme di sicurezza e/o tecniche nazionali o locali, in vigore in un Paese diverso da quello per il quale è stato originariamente progettato e fabbricato.*

*Questo apparecchio è stato progettato e costruito per un impiego esclusivamente domestico: qualunque altro utilizzo fa decadere la garanzia.*

*La garanzia non copre:*

- le parti soggette ad usura o logorio, né quelle parti che necessitano di una sostituzione e/o manutenzione periodica;*
- l'uso professionale del prodotto;*
- i mal funzionamenti o qualsiasi difetto dovuti ad errata installazione, configurazione, aggiornamento di software / BIOS / firmware non eseguita da personale autorizzato Tognana Porcellane S.p.A.;*
- riparazioni o interventi eseguiti da persone non autorizzate da Tognana Porcellane S.p.A.;*
- manipolazioni di componenti dell'assemblaggio o, ove applicabile, del software.*

*Ulteriori rivendicazioni, in particolare le richieste di indennizzo, sono escluse, a meno che la responsabilità non sia obbligatoria per legge.*










*Al termine del periodo di validità della Garanzia, o per i prodotti che non sono coperti dalla stessa, Tognana Porcellane S.p.A. resta a disposizione del cliente finale per qualsiasi domanda o informazione. Ulteriori informazioni sono altresì disponibili sul nostro sito Web: [www.tognana.com](http://www.tognana.com)*

*Tognana si riserva la facoltà di apportare tutte le modifiche necessarie al miglioramento estetico e qualitativo del prodotto, in qualsiasi momento e senza preavviso.*

Dear Customer,

Thank you for choosing our immersion blender designed exclusively to process food for domestic consumption. Tognana Porcellane S.p.A. shall not be held liable for any damage that may be caused directly or indirectly to persons, property or pets as a result of failure to observe all the instructions set out in the operating Manual regarding installation, operation and maintenance of the appliance.

## **SYMBOLS USED THE MANUAL/ITEM AND THEIR MEANINGS**

	<b>This symbol indicates that the manual must be read carefully before use. Pay special attention to the safety precautions. Keep this manual in a safe place as it is an integral part of the product itself.</b>
	<b>HAZARD: this indicates a potential imminent hazard with a high level of risk which, if not prevented, is highly likely to result in severe injury or even loss of life</b>
	<b>WARNING: this indicates a potential hazard with a medium level of risk which, if not prevented, is highly likely to result in severe injury or loss of life</b>
	<b>CAUTION: this indicates a potential hazard with a low level of risk which, if not prevented, may result in minor or moderate injury.</b>
	<b>Class II: this symbol indicates that the appliance is double insulated and therefore does not require a grounded plug.</b>
	<b>IMPORTANT NOTE: this indicates useful information for the correct use of the item.</b>
	<b>This symbol on the item or on the packaging indicates that the appliance must be disposed of separately from other waste at the end of its life for proper treatment and recycling purposes.</b>
	<b>This symbol indicates that the device complies with the essential safety requirements of European Community regulations/directives.</b>
	<b>This symbol indicates that the MOCA (materials and objects intended for contact with food) are suitable for contact with food.</b>



## **PRODUCT SAFETY**



### **IMPORTANT NOTES ON CORRECT USE**

1. This appliance is intended exclusively to process food for domestic consumption.
2. This appliance is intended for domestic use and similar applications, such as:
  - \*staff kitchens of shops, offices, and other work environments;
  - \*agritourisms;
  - \*guests of hotels, pensions, and other residential type environments;
  - \*bed and breakfast type environments.
3. This product is not a toy.
4. Do not leave parts of the packaging (plastic bags, polystyrene foam, etc.) within reach of children or non-self-sufficient persons, as these objects are potential sources of danger (e.g. risk of suffocation).
5. Use the product for the sole purpose for which it has been designed. The manufacturer is not liable for damage or injury caused by improper use.
6. Unauthorised repairs or changes shall void the warranty.
7. Do not use outdoors.
8. Never leave the appliance on unattended.
9. Do not position it above or near hot gas or electric burners, or in a heated oven.
10. Before use, place the container with the food, the blender or the glass on a solid, flat and horizontal surface.
11. To disconnect the appliance, disconnect the plug from the power socket.
12. Never place the motor body of the appliance in the dishwasher.
13. Use only original accessories and spare parts, or those

recommended by the manufacturer.

14. Never blend dense or heavy mixtures for more than 30 seconds. Stop the appliance, stir the ingredients with a kitchen utensil and let the motor cool for 1 minute between operations.
15. When mixing liquids, in particular hot liquids, use a tall container or prepare it in small quantities at a time to reduce spillage.
16. Exercise caution when pouring hot liquids as the sudden formation of steam may cause spillages.



## **HAZARD**

### **ITEM**

1. Before connecting the blender to the power, check that the voltage shown on the appliance corresponds to your household voltage.
2. The appliance can be used by children at least 8 years of age and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience or the necessary knowledge, provided they are supervised or have received instructions on how to safely use the appliance and understand the inherent dangers. Children must not play with the appliance. Cleaning and maintenance tasks intended to be carried out by the user must not be carried out by unsupervised children.
3. Supervise children in order that they do not play with the appliance
4. Avoid contact with the moving parts. Keep hands, hair, clothing, spatulas and other tools far from the accessories during operation to reduce the risk of injury to persons and/or damage to the appliance.
5. Disconnect the appliance from the power socket when it is moved and not in use.

6. Do not insert excessively large-sized foods or metal utensils in the appliance as they may cause a fire hazard or the risk of electric shock.
7. The blades are very sharp. Handle the blender with extreme care and caution.
8. Before turning the blender on, check that the accessories have been properly assembled.
9. Exercise caution when handling the sharp blades, emptying the bowl and during cleaning.
10. Do not blend particularly hard foods such as ice cubes, nutmeg, coffee beans and cereals.
11. Leave hot liquids to cool to a maximum temperature of 60°C before processing them.
12. Improper use of the product may cause damage or injury.
13. To avoid electric shocks, do not submerge the body of the product in water or other liquids.
14. This appliance does not contain repairable parts. Do not try to repair it by yourself. Arrange for maintenance to be performed by a qualified service centre using only identical spare parts. This will ensure the continued safety of the product.
15. Do not use the appliance in very hot, humid or wet environments, or near flammable materials.
16. Do not use if the appliance has been dropped or damaged in any way. Do not attempt to repair it yourself. Contact the retailer for repair/replacement, if under warranty, or call customer support.
17. Do not insert paper, cardboard, plastic or similar in the appliance.
18. Do not use the appliance for more than 1 minute continuously. After 1 minute of continuous use, leave the unit to rest for 5 minutes before using it again. To avoid overheating, wait for the appliance to fully cool.

## **PLUG AND CORD**

1. The power cord must be connected to an AC power outlet (standard household current). Do not use other power outlets.
2. In case of incompatibility between the socket and plug of the appliance, have the socket replaced with a suitable type by qualified personnel. The use of adapters, power strips and/or extension cords is not recommended. Should their use become necessary, use only simple or multiple adaptors and extension cords that comply with current safety standards, taking care not to exceed the power limit marked on the adapter and/or extension cord.
3. Do not use the power cord if damaged.
4. To avoid electric shocks, do not submerge the power cord complete with the base in water or other liquids.
5. The power cord must be used in a dry and clean place. Use of the appliance in wet or dirty environments may give rise to the risk of fire, electric shocks or electrocution.
6. Do not touch the power cord or plug with wet hands or bare feet.
7. Do not let the cord hang over the counter.
8. Be careful not to pull or trip on the power cord. Keep the cord far from sources of heat, hot objects and open flames.
9. Disconnect the cord from the mains before cleaning and when it is not in use. To disconnect the appliance, turn it off and then remove the plug from the wall socket. Do not pull on the cord, but rather grab the plug.
10. Check that the power cord is fully unwound before connecting it to the power socket.
11. The cord must not be twisted or wrapped around the appliance.
12. Do not use the appliance if the power cord is damaged. Do not attempt to repair it yourself. Contact the retailer for repair/replacement, if under warranty, or call customer support.

13. Do not use extension cords, power strips or timer devices.

## **PRODUCT CONFORMITY**

*The manufacturer Tognana Porcellane S.p.A. declares that the product 3in1 Immersion Blender Mod. Iridea complies with Directive 2014/30/EU of the European Parliament and of the Council, of 26th February 2014, on the harmonisation of the laws of the Member States relating to electromagnetic compatibility.*

*The manufacturer Tognana Porcellane S.p.A. declares that the product 3in1 Immersion Blender Mod. Iridea complies with Directive 2014/35/EU of the European Parliament and of the Council, of 26th February 2014, on the harmonisation of the laws of the Member States relating to the making available on the market of electrical equipment designed for use within certain voltage limits.*

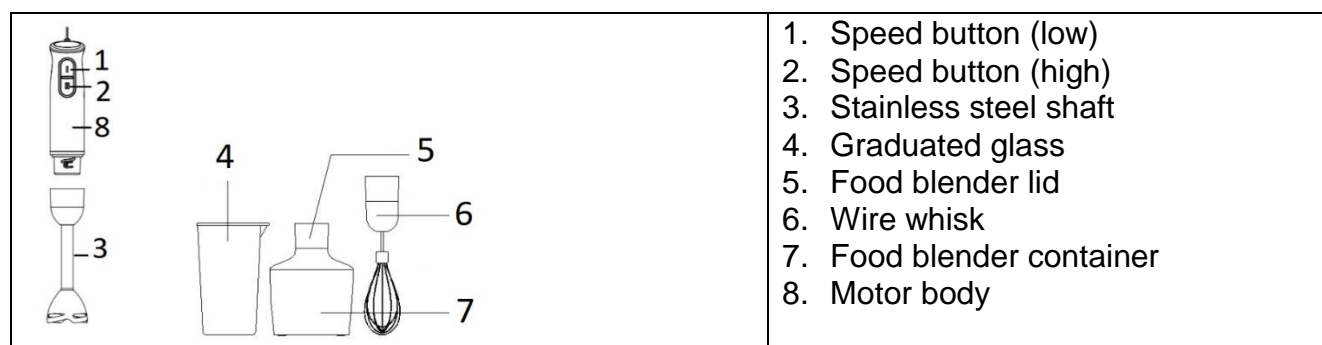
*The manufacturer Tognana Porcellane S.p.A. declares that the product 3in1 Immersion Blender Mod. Iridea Directive 2009/125/EC of the European Parliament and of the Council, of 21st October 2009, on establishing a framework for the setting of ecodesign requirements for energy-related products*

*The manufacturer Tognana Porcellane S.p.A. declares that the product 3in1 Immersion Blender Mod. Iridea complies with Directive 2011/65/EU of the Parliament and of the Council, of 8th June 2011 and subsequent Commission Delegated Directive 2015/863, on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment.*

## **TECHNICAL DATA**

- Power: 600W
- Glass capacity: 600 ml
- Food blender capacity: 500 ml
- Input voltage: 220-240V~, 50-60Hz
- Dimensions: 65x65x370 mm (immersion blender only)
- Net weight: 500 g (immersion blender only)

## **COMPONENTS**



## **BEFORE FIRST USE**

1. Extract the various components from the packaging, check that they are intact and complete, gently remove any protections and labels. The packaging includes:
  - No.1 Motor body


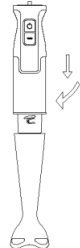

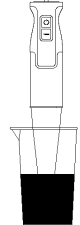
- No.1 Shaft with blades
  - No.1 Wire whisk
  - No.1 Graduated glass
  - No.1 Food blender with lid
  - No.1 User Manual
2. Check that all the parts are properly assembled and in position before use.
  3. Before using the appliance, it is recommended to wash all removable parts that will come into contact with foodstuffs, following the instructions in the section, "CLEANING AND MAINTENANCE".

## OPERATING PRINCIPLE

The appliance is intended for the following uses:

Accessory	Use	Movement during use
Immersion blender	Preparation of soups, sauces, smoothies and shakes	Vertical up and down movement
Food blender	Blend vegetables, meat and cheese	
Mixer (wire whisk)	Egg whites, omelettes, mayonnaise, creams, mousse	Clockwise movement, slightly tilting the appliance
Graduated glass	For blending, mixing and whipping your ingredients. Lid to store the prepared foods in the fridge	

### A) IMMERSION BLENDER

<p>1. Align the motor body with the shaft and slide the two pieces together with a clockwise motion until you hear a click. Connect the appliance to a power socket.</p> <p> <b>HAZARD! The blades are very sharp. Handle the blender with extreme care and caution.</b></p>	
<p>2. Place the food in the glass or in a bowl. Make sure the food is chopped into small pieces (about 15 mm) and that the bowl is not more than 2/3 full.</p>	
<p>3. Immerse the food in the bowl, press and hold button I or II. The blender will immediately start to blend. To avoid splashing, fully immerse the blades in the mixture (maximum glass capacity 600 ml).</p>	

4. Taking your finger off the button will stop the appliance from working.
5. Do not use for more than 1 minute continuously. Leave the appliance to rest for at least 5 minutes before using it again.
6. If food builds up around the blade of the blender or in the blade cover:
  - a. Release the speed button and wait for the blades to stop.

- b. Use a spatula to carefully remove the food.
  - c. Once the food has been removed and the blades cleaned, continue blending.
7. After use, disconnect the plug from the mains, detach the shaft from the motor body with a counter-clockwise motion and clean as described in the section, "CLEANING AND MAINTENANCE".

**Notes and tips:**

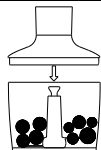
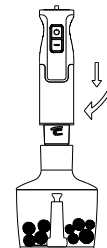
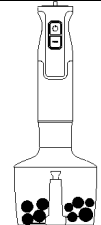
- The liquids or ingredients must not be higher than the mixer shaft.
- If the appliance is used to blend hot foods in a saucepan, remove the latter from the heat source and make sure the liquid is not brought to a boil.
- Leave hot foods to cool to avoid the risk of burns.
- Do not leave the immersion blender in a hot pan when not in use.
- Do not scrape the bottom of non-stick saucepans with the shaft, as the stainless steel may scratch or leave marks on the non-stick coatings.
- Position the shaft in a container before turning on the appliance.

**B) FOOD BLENDER**



**HAZARD! Do not blend particularly hard foods such as ice cubes, nutmeg, coffee beans and cereals. The blades are very sharp! Exercise extra caution when handling the blade assembly.**

1. Position the blade assembly in the food blender bowl and press it down to secure it.
2. Place the ingredients in the bowl, making sure the solid ingredients are not larger than 2 cm.

<p>3. Place the lid on the bowl and secure it.</p>	
<p>4. Attach the motor unit to the food blender bowl with a clockwise motion until it clicks in. Connect the appliance to a power socket.</p>	
<p>5. Turn the appliance on by pressing button I or II.</p>	

6. After use, disconnect the appliance from the power supply and remove the motor body with a counter-clockwise motion. Remove the lid, the blade assembly and food, then clean as described in the section, "CLEANING AND MAINTENANCE".

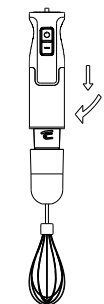
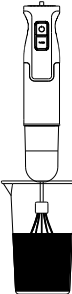


**Notes and tips:**

- After 3 cycles of continuous processing, do not use the appliance for 30 minutes in order to cool the motor.
- It is recommended to use the low speed button when blending foods such as carrots, ginger, garlic and pepper.
- When processing meat, the maximum bowl capacity is 300 g and the recommended processing time is maximum 10 seconds, after which the appliance must be left to cool for 2 minutes.
- The high speed button must be used when processing meat, since about 10 seconds is all it takes to obtain a good mince. Excessive processing breaks down the meat fibres, altering its flavour.
- The best meat cuts to process are: lean beef without tendons, lean pork without rind and bone. The proportion of fatty meat must not exceed one fifth of the entire piece of meat to be processed, in order not to compromise the quality of the mince.

**C) MIXER**

1. Insert the whisk into its coupling unit by pressing slightly.

2. Connect the wire whisk to the motor unit and slide the two pieces together with a clockwise motion until you hear a click.	
4. Press the low speed button to activate the blender and switch to high speed after about 30 seconds to avoid splashing.	

5. After use, disconnect the appliance from the power supply and detach the whisk from the motor body with a counter-clockwise motion. Clean as described in the section, "CLEANING AND MAINTENANCE".

**Notes and tips:**

- The liquids or ingredients must not be higher than the mixer shaft.
- Leave hot foods to cool to avoid the risk of burns.
- Do not scrape the bottom of non-stick saucepans with the whisk, as the stainless steel may scratch or leave marks on the non-stick coatings.
- To avoid splashing, start slowly and use the whisk in deep containers.
- Move the whisk in a clockwise direction, keeping it slightly tilted.
- Position the whisk in a container before turning on the appliance.




## **CLEANING AND MAINTENANCE**

Before cleaning, always disconnect the blender from the power socket and leave it to completely cool.

### **CLEANING**

#### **1. MOTOR BODY**

Clean the motor body with a soft cloth or slightly dampened sponge and dry with a cloth.

 **HAZARD!: DO NOT WASH IN THE DISHWASHER OR IMMERSE IN LIQUIDS!**

#### **2. FOOD BLENDER LID AND WHISK SUPPORT**


Clean the food blender lid and whisk support with hot water and dishwashing detergent.  
**DO NOT WASH IN THE DISHWASHER!**

#### **3. SHAFT, BLADES, WHISK, GLASS AND CONTAINER**

These can be washed in the dishwasher at a maximum temperature of 55°C, or with hot water and dishwashing detergent. Hand washing is recommended so as not to alter the characteristics of the materials.

 **CAUTION!**

**Exercise caution when handling the chopping blade.**

**IMPORTANT NOTE**  : Do not use chemical detergents, steel wool or abrasive detergents for cleaning.

### **STORAGE**

Leave the appliance to fully cool before stowing it or winding the power cord.

Check that all the parts are clean and dry before putting them away.

Never stow the appliance while it is still wet.

It is recommended to store the appliance in a dry, clean place far from moisture and dust.

## **TROUBLESHOOTING**

<b>Problem</b>	<b>Solution</b>
The immersion blender does not turn on.	Check that the plug is properly inserted in the socket.
The immersion blender stops during use.	In case of an overload or jam, the blender automatically turns off to avoid damage to the motor. Split processing into smaller quantities. For certain recipes, adding liquids into the carafe can reduce motor strain.
The immersion blender blades cause	Immerse the shaft deeper into the ingredients to be

splashing	blended.
The problem is not solved.	Contact an authorised service centre.

## **INFORMATION ON DISPOSAL**

### **ITEM**



Pursuant to Art. 26 of Legislative Decree No. 49 of 14 March 2014 “Implementation of Directive 2012/19/EU on waste electrical and electronic equipment (WEEE)”, the crossed-out bin symbol indicates that this appliance is not to be considered municipal waste. Disposing of it must therefore be carried out by separate waste collection. Failure to dispose of the appliance as separate waste may constitute a potential hazard to the environment and human health. Said product can be returned to the distributor upon purchase of a new appliance.

Improper disposal of the appliance constitutes fraudulent conduct and is subject to sanctions by the Police Authority. For further information, contact the local administration responsible for environmental management.

### **PACKAGING**

For information on how to correctly dispose of the packaging used to protect this product and its parts and/or accessories, follow the instructions in the packaging.

## **WARRANTY TERMS**

*Tognana Porcellane S.p.A. thanks you for your choice and guarantees that its appliances are a product of the latest technologies and research.*

*The appliance is covered by the standard TWO-YEAR warranty from the date of purchase by the first user. This warranty is without prejudice to the validity of the legislation in force concerning consumer goods (L.D. no. 206 of 6th September 2005, art. 130).*

*In order to make a claim under the Warranty, the consumer must submit the receipt or invoice certifying the purchase of the product.*

*If the consumer wishes to submit a claim under the Warranty, they must contact their retailer or Tognana Porcellane S.p.A. directly at the following email address: [support@tognana.com](mailto:support@tognana.com), or phone number **+39 0422 - 6721**.*

*The components or parts found to have ascertained manufacturing defects shall be repaired or replaced free of charge by our authorised service network, during the aforementioned warranty period.*

*The repair costs, including the cost of the spare parts, the shipping costs for the delivery of a defect-free product or component, shall be borne by Tognana Porcellane S.p.A.*

*Tognana Porcellane S.p.A. shall also bear the shipping costs for the return of the defective product or component, in the event Tognana Porcellane S.p.A. or the service centre requests the return of the defective product or component. In any case, the consumer shall bear the cost of suitable packaging for the return of the defective product or component.*

*Tognana Porcellane S.p.A. reserves the right to fully replace the appliance in the event its repair is found to be impossible or disproportionately expensive, with another equivalent (or similar) appliance within the warranty period.*

*In this case, the warranty period shall remain that of the first purchase: any servicing carried out during the warranty period shall not extend the warranty period itself.*

*This appliance shall never be considered defective in terms of its materials or manufacture in the event it is adapted, changed, or adjusted to comply with national or local safety and/or technical standards in force in a country other than that for which it was originally designed and manufactured.*

*This appliance has been designed and built for domestic use only: any other use shall void the warranty.*

*The warranty does not cover:*

- parts subject to wear and tear, or parts requiring periodic replacement and/or maintenance;
- professional use of the product;
- malfunctions or any defects resulting from incorrect installation, configuration, software / BIOS / firmware updates not carried out by Tognana Porcellane S.p.A. authorised personnel;
- repairs or servicing carried out by persons not authorised by Tognana Porcellane S.p.A.;

- *tampering with the assembly components, or where applicable, with the software.*

*Additional claims, in particular requests for compensation, shall be excluded unless liability is established by law.*






*At the end of the Warranty period, or for products not covered by said Warranty, Tognana Porcellane S.p.A. shall remain available to assist with any questions or requests for information by the end Client. Further information can also be found on our Website: [www.tognana.com](http://www.tognana.com)*



*Tognana reserves the right to make any changes necessary to improve the look and quality of the product, at any time and without prior notice.*

*Cher Client,*

*merci d'avoir choisi notre mixeur plongeant destiné exclusivement au hachage des aliments pour la consommation domestique. Tognana Porcellane S.p.A. décline toute responsabilité pour tout dommage pouvant survenir directement ou indirectement aux personnes, aux biens et aux animaux domestiques en raison du non-respect de toutes les prescriptions indiquées dans le « Manuel d'utilisation » approprié en matière d'installation, d'utilisation et d'entretien de l'appareil.*

## **SYMBOLES PRÉSENTS DANS LE MANUEL/PRODUIT ET LEUR SIGNIFICATION**

	<b>Ce symbole indique qu'il faut lire attentivement ce manuel avant de l'utiliser. Prêter une attention particulière aux instructions de sécurité. Conserver ce manuel avec précaution car il fait partie intégrante du produit.</b>
	<b>DANGER : le mot indique un danger potentiel imminent avec un niveau de risque élevé qui, s'il n'est pas évité, est susceptible de causer des blessures graves ou la mort</b>
	<b>AVERTISSEMENT : le mot indique un danger potentiel avec un niveau de risque moyen qui, s'il n'est pas évité, est susceptible de causer des blessures graves ou la mort</b>
	<b>ATTENTION : indique un danger présentant un faible niveau de risque qui peut entraîner des blessures mineures ou modérées s'il n'est pas évité.</b>
	<b>Classe II : ce symbole indique que l'appareil est à double isolation électrique et ne nécessite donc pas de mise à la terre.</b>
	<b>REMARQUE IMPORTANTE : les mots indiquent des informations utiles pour une utilisation correcte du produit.</b>
	<b>Ce symbole sur le produit ou l'emballage indique que l'appareil doit être collecté séparément des autres déchets en fin de vie afin de permettre un traitement et un recyclage adéquats.</b>

	<p><b>Ce symbole indique que l'appareil est conforme aux exigences de sécurité prévues par les règlements/directives communautaires européens.</b></p>
	<p><b>Ce symbole indique que les MOCA (matériaux et objets en contact avec les aliments) sont aptes au contact alimentaire.</b></p>

## SÉCURITÉ DU PRODUIT



### REMARQUES IMPORTANTES SUR L'UTILISATION CORRECTE

1. Cet appareil est destiné exclusivement au hachage des aliments pour la consommation domestique.
2. Cet appareil est destiné à un usage domestique et à des applications similaires, telles que :
  - \* les cuisines du personnel des magasins, bureaux et autres lieux de travail ;
  - \* les gîtes de vacances ;
  - \* les clients des hôtels, des pensions de famille et d'autres environnements de type résidentiel ;
  - \* les environnements de type « chambre d'hôtes ».
3. Ce produit n'est pas un jouet.
4. Ne laissez pas des pièces d'emballage (sachets en plastique, polystyrène expansé, etc.) à la portée des enfants ou des personnes non autonomes, car ces objets sont des sources potentielles de danger (ex. : risque d'étouffement).
5. N'utilisez le produit que pour l'usage pour lequel il a été conçu. Le fabricant n'est pas responsable des dommages ou des blessures causés par une utilisation incorrecte.
6. Les réparations ou modifications non autorisées annuleront la garantie.
7. N'utilisez pas le produit à l'extérieur.
8. Ne laissez jamais l'appareil allumé sans surveillance.
9. Ne pas placer sur ou près de cuisinières à gaz ou électriques

- chaudes ou dans un four chaud.
10. Avant l'utilisation, placez le récipient avec les aliments, le mixeur ou le verre sur une surface solide, plate et horizontale.
  11. Pour déconnecter l'appareil, débranchez la fiche de la prise de courant.
  12. Ne mettez jamais le corps moteur de l'appareil au lave-vaisselle.
  13. N'utiliser que des accessoires et des pièces de rechange d'origine ou recommandés par le fabricant.
  14. Ne mélangez jamais des préparations denses ou lourdes pendant plus de 30 secondes. Interrompez l'opération, mélangez les ingrédients avec un ustensile de cuisine et laissez reposer le moteur pendant 1 minute entre deux opérations.
  15. Lorsque vous mixez des liquides, en particulier des liquides chauds, utilisez un récipient haut ou préparez de petites quantités à la fois pour réduire le risques de débordement.
  16. Faites attention lors du versement d'un liquide chaud car la présence soudaine de vapeur pourrait provoquer des débordements.



## **PRODUIT**

1. Avant de brancher le blender à l'alimentation, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension de l'habitation.
2. L'appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience ou sans les connaissances nécessaires, à condition qu'ils soient surveillés ou après que ces personnes ont reçu des instructions relatives à l'utilisation sûre de l'appareil et à la compréhension des dangers afférents. Les enfants ne

- doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance, destinés à être effectués par l'utilisateur, ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
3. Surveillez les enfants pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil
  4. Évitez le contact avec les parties en mouvement. Gardez les mains, les cheveux, les vêtements, les spatules et autres outils à l'écart des accessoires pendant le fonctionnement afin de réduire le risque de blessures aux personnes et/ou de dommages à l'appareil.
  5. Débranchez l'appareil de la prise en cas de déplacement ou d'inutilisation.
  6. Ne pas ajoutez dans l'appareil des aliments trop grands ou d'outils métalliques car ils pourraient provoquer des incendies ou un risque de décharges électriques.
  7. Les lames sont extrêmement tranchantes. Manipulez le blender avec beaucoup de précaution et de soin.
  8. Avant d'allumer le blender, assurez-vous que les accessoires ont été assemblés correctement.
  9. Faites attention lors de la manipulation des lames coupantes pour vider le récipient et durant le nettoyage.
  10. Ne hachez pas d'aliments extrêmement durs comme des glaçons, des noix de muscade, des grains de café et des céréales.
  11. Laissez refroidir les liquides chauds à une température non supérieure à 60°C avant de les mixer.
  12. Une utilisation incorrecte du produit peut entraîner des dommages ou des blessures.
  13. Afin d'éviter les chocs électriques, ne pas plonger le corps du produit dans de l'eau ou d'autres liquides.
  14. Cet appareil ne contient aucune pièce réparable. N'essayez pas de le réparer vous-même. Faites-le réviser par un centre de service qualifié en utilisant uniquement des pièces de rechange identiques. Cela permettra de conserver la sécurité du produit.

15. N'utilisez pas l'appareil dans des environnements à haute température, très humides ou mouillés ou à proximité de matériaux inflammables.
16. Ne pas utiliser si l'appareil est tombé ou a été endommagé d'une manière ou d'une autre. N'essayez pas de le réparer vous-même. Contacter le revendeur pour la réparation/remplacement, si sous garantie, ou le service à la clientèle.
17. N'introduisez pas de papier, de carton, de plastique et autres matériaux similaires à l'intérieur de l'appareil.
18. N'utilisez pas l'appareil pendant plus d'1 minute d'affilée. Après 1 minute d'utilisation continue, laissez l'appareil se reposer pendant 5 minutes avant de reprendre l'utilisation. Pour éviter la surchauffe, attendez que l'appareil refroidisse complètement.

### **CÂBLE ET FICHE**

1. Le câble d'alimentation doit être connecté à une prise électrique AC (courant domestique standard). Ne pas utiliser d'autres prises électriques.
2. En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, faites remplacer la prise par un autre type plus adéquat, par un personnel qualifié. L'utilisation d'adaptateurs, de prises multiples et/ou de rallonges est déconseillée. Si leur utilisation devient nécessaire, utilisez exclusivement des adaptateurs simples ou multiples et des rallonges conformes aux normes de sécurité en vigueur, en faisant attention à ne pas dépasser la limite de puissance marquée sur l'adaptateur et/ou la rallonge.
3. Ne pas utiliser le câble d'alimentation si celui-ci est endommagé.
4. Afin d'éviter les chocs électriques, ne pas plonger le câble d'alimentation complet de base dans de l'eau ou d'autres liquides.
5. Le câble d'alimentation doit être utilisé dans un endroit sec et propre. L'utilisation dans des environnements humides ou



sales peut entraîner des risques d'incendie, de choc électrique ou d'électrocution.

6. Ne touchez pas le cordon ou la fiche d'alimentation avec les mains mouillées ou pieds nus.
7. Ne faites pas pendre le câble du plan de travail.
8. Veillez à ne pas tirer ou trébucher sur le cordon d'alimentation. Tenez le câble à l'écart des sources de chaleur, des objets chauds ou des flammes nues.
9. Débranchez le câble du secteur avant de nettoyer l'appareil et lorsqu'il n'est pas utilisé. Pour déconnecter, éteignez l'appareil, puis retirez la fiche de la prise murale. Ne tirez pas sur le câble mais saisissez la fiche.
10. Assurez-vous que le cordon est complètement déroulé avant de le brancher à la prise de courant.
11. Le câble ne doit pas être tordu ou enroulé autour de l'appareil.
12. N'utilisez pas l'appareil si le câble d'alimentation est endommagé. N'essayez pas de le réparer vous-même. Contacter le revendeur pour la réparation/remplacement, si sous garantie, ou le service à la clientèle.
13. N'utilisez pas de rallonges, de prises multiples ou de temporisateurs.

## **CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**

- Puissance : 600W
- Capacité du verre : 600 ml
- Capacité du hachoir : 500ml
- Tension d'entrée : 220-240V~, 50-60Hz
- Dimensions : 65x65x370 mm (mixeur plongeant seul)
- Poids net : 500 g (mixeur plongeant seul)

## CONFORMITÉ DU PRODUIT

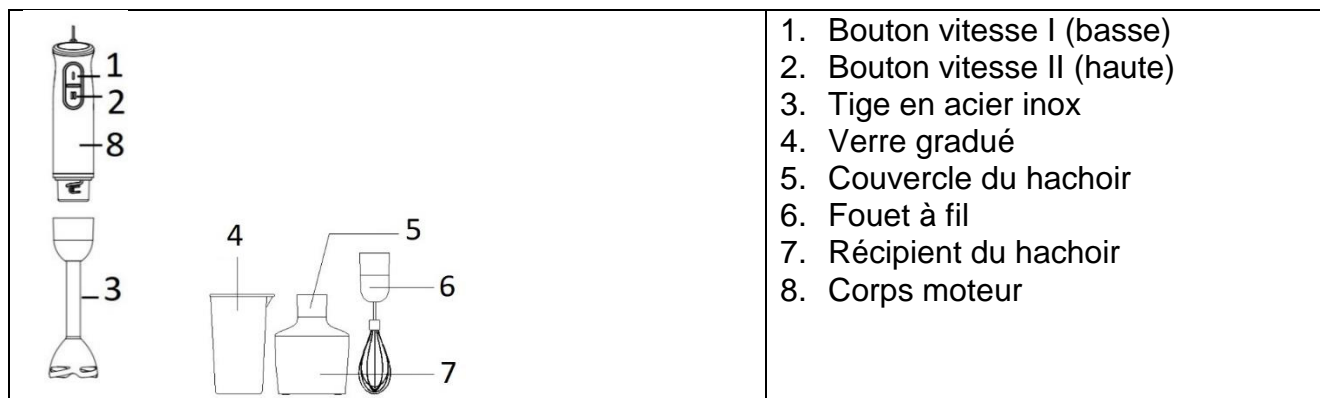
**Le fabricant Tognana Porcellane S.p.A. déclare que le produit Mixeur plongeant 3 en 1 Mod. Iridea est conforme à la Directive 2014/30/UE du Parlement européen et du Conseil du 26 février 2014 concernant l'harmonisation des législations des États membres relatives la compatibilité électromagnétique.**

**Le fabricant Tognana Porcellane S.p.A. déclare que le produit Mixeur plongeant 3 en 1 Mod. Iridea est conforme à la directive 2014/35/UE du Parlement Européen et du Conseil du 26 février 2014 concernant l'harmonisation des législations des États membres relatives à la mise à disposition sur le marché du matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension.**

**Le fabricant Tognana Porcellane S.p.A. déclare que le produit Mixeur plongeant 3 en 1 Mod. Iridea est conforme à la directive 2009/125/CE du Parlement Européen et du Conseil du 21 octobre 2009 établissant un cadre pour la fixation d'exigences en matière d'écoconception applicables aux produits liés à l'énergie**

**Le fabricant Tognana Porcellane S.p.A. déclare que le produit Mixeur plongeant 3 en 1 Mod. Iridea est conforme à la directive 2011/65/UE du Parlement Européen et du Conseil du 8 juin 2011 et à la Directive Déléguée ultérieure 2015/863 de la Commission relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques.**

## COMPOSANTS



## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION


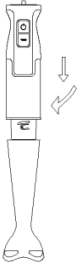


1. Déballez les différents composants, assurez-vous de leur intégrité, et retirez délicatement les protections et les étiquettes. L'emballage contient :
  - 1 Corps moteur
  - 1 Tige avec lames
  - 1 Fouet à fil
  - 1 Verre gradué
  - 1 Hachoir avec couvercle
  - 1 Mode d'emploi
2. Assurez-vous que toutes les pièces sont correctement assemblées et en place avant d'utiliser l'appareil.
3. Avant l'utilisation de l'appareil, il est conseillé de laver toutes les pièces amovibles qui seront en contact avec des denrées alimentaires, en suivant les indications du paragraphe « NETTOYAGE ET ENTRETIEN ».

## FONCTIONNEMENT

L'appareil est destiné aux utilisations suivantes :

Accessoire	Utilisation	Mouvement pendant l'emploi
Mixeur plongeant	Préparation de soupes, sauces, smoothies et milkshakes	Mouvement vertical de haut en bas
Hachoir	Hacher les légumes, la viande et les fromages	
Batteur (fouet à fil)	Blancs d'œufs, omelettes, mayonnaise, crèmes, mousses	Mouvement dans le sens des aiguilles d'une montre en inclinant légèrement l'appareil
Verre gradué	Pour mixer, mélanger et fouetter vos ingrédients. Couvercle pour conserver les aliments préparés au réfrigérateur	

### A) MIXEUR PLONGEANT

<p>1. Alignez le corps moteur et la partie de la tige et faites glisser les deux pièces ensemble avec un mouvement dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à entendre un clic. Branchez l'appareil à une prise de courant.</p> <p> <b>DANGER ! Les lames sont extrêmement tranchantes. Manipulez le blender avec beaucoup de précaution et de soin.</b></p>	
<p>2. Placez les aliments dans le verre ou dans un bol. Assurez-vous que les aliments sont coupés en petits morceaux (environ 15 mm) et que le bol est rempli au maximum à 2/3 de sa capacité.</p>	
<p>3. Plongez le pied dans le bol, appuyez et maintenez enfoncé le bouton I ou II. Le mixeur commence immédiatement à mixer. Pour éviter les éclaboussures, plongez complètement les lames dans le mélange (capacité maximale du verre 600 ml).</p>	
<p>4. Si vous retirez vos doigts du bouton, l'appareil s'arrête.</p> <p>5. N'utilisez pas l'appareil pendant plus d'1 minute d'affilée. Laissez l'appareil se reposer pendant au moins 5 minutes avant de reprendre l'utilisation.</p> <p>6. Si des aliments se déposent autour de la lame du mixeur ou dans le couvre-lame :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Relâchez le bouton de vitesse et attendez que les lames s'arrêtent.</li> <li>Utilisez une spatule pour retirer les aliments.</li> <li>Après avoir retiré les aliments et nettoyé les lames, continuez à mixer.</li> </ol> <p>7. À la fin de l'utilisation, débranchez la prise de l'alimentation, démontez la tige du corps moteur avec un mouvement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et procédez au nettoyage de la façon indiquée dans le paragraphe « NETTOYAGE ET ENTRETIEN ».</p>	

### Remarques et conseils utiles :

- Ne laissez pas de liquides ou d'ingrédients dépasser la tige à malaxer.
- Si l'appareil est utilisé pour mixer des aliments chauds à l'intérieur d'une casserole, retirez cette dernière de la source de chaleur et assurez-vous de ne pas porter le liquide à ébullition.
- Laissez refroidir lentement les aliments chauds pour éviter les risques de brûlure.
- Ne laissez pas le mixeur plongeant dans une casserole chaude lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne frottez pas la tige sur le fond des casseroles antiadhésives car l'acier inox peut rayer ou laisser des marques ce type de revêtement.
- Placez la tige dans un récipient avant d'allumer l'appareil.

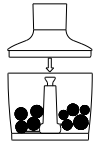
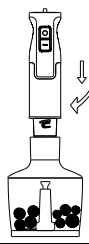
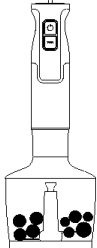
### B) HACHOIR



**DANGER ! Ne hachez pas d'aliments extrêmement durs comme des glaçons, des noix de muscade, des grains de café et des céréales.**

**Les lames sont très tranchantes ! Faites très attention lors de la manipulation du bloc de lames.**

1. Placez le bloc de lames dans le bol du hachoir, et enfoncez-le vers le bas pour la fixer.
2. Introduisez les ingrédients dans le bol, en faisant attention que les ingrédients solides ne soient pas plus grands que 2 cm.

3. Insérez le couvercle sur le bol et fixez-le.	
4. Fixez le bloc moteur sur le bol du hachoir avec un mouvement dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à son verrouillage. Branchez l'appareil à une prise de courant.	
5. Allumez l'appareil en appuyant sur I ou II.	

6. À la fin de l'utilisation, débranchez l'appareil de l'alimentation et retirez le corps moteur en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Retirez le couvercle, le groupe de lames et les aliments hachés, procéder au nettoyage comme indiqué dans le paragraphe « NETTOYAGE ET ENTRETIEN ».

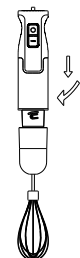
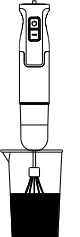
### Remarques et conseils utiles :

- Après avoir mixé continuellement pendant 3 cycles, faites reposer l'appareil 30 minutes pour le refroidissement du moteur.

- Il est conseillé d'utiliser le bouton à basse vitesse pour couper des aliments comme des carottes, du gingembre, de l'ail et du poivre.
- Pour la viande, la capacité maximale du bol ne doit pas dépasser les 300 g et le temps de fonctionnement conseillé est de maximum 10 secondes, après lesquelles il faut laisser reposer l'appareil pendant 2 minutes.
- Le bouton à haute vitesse doit être utilisé pour la viande car il suffit d'environ 10 secondes pour avoir un produit bien mixé. Un mixage plus long casse les fibres de la viande et altère son goût.
- Les meilleurs morceaux de viande à mixer sont les suivants : bœuf maigre sans tendon, porc maigre sans couenne et sans os. La proportion de viande grasse ne doit pas dépasser un cinquième de tout le morceau de viande à couper, sinon le résultat ne sera pas optimal.

## C) BATTEUR

1. Insérez le fouet dans son bloc de fixation en faisant une légère pression.

<p>2. Reliez le fouet à fil au bloc moteur, et faites glisser les deux pièces ensemble avec un mouvement dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à entendre un clic.</p>	
<p>3. Appuyez sur le bouton à basse vitesse pour activer le mixeur, et passez à la vitesse la plus haute après environ 30 secondes pour éviter les éclaboussures.</p>	

4. À la fin de l'utilisation, débranchez l'appareil de l'alimentation et démontez le fouet du corps moteur avec un mouvement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Procédez au nettoyage comme indiqué dans le paragraphe « NETTOYAGE ET ENTRETIEN ».

### Remarques et conseils utiles :

- Ne laissez pas de liquides ou d'ingrédients dépasser la tige à malaxer.
- Laissez refroidir lentement les aliments chauds pour éviter les risques de brûlure.
- Ne frottez pas le fouet sur le fond des casseroles antiadhésives car l'acier inox peut rayer ou laisser des marques ce type de revêtement.
- Pour éviter les éclaboussures, commencez lentement et utilisez le fouet dans des récipients profonds.
- Déplacez le fouet dans le sens des aiguilles d'une montre en le tenant légèrement incliné.
- Placez le fouet dans un récipient avant d'allumer l'appareil.

## **NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

Avant de procéder au nettoyage, débranchez toujours le blender de la prise de courant et laissez-le refroidir complètement.

### **NETTOYAGE**

#### **1. CORPS MOTEUR**

Nettoyez le corps moteur avec un chiffon humide ou avec une éponge légèrement humidifiée et séchez avec un chiffon.



**DANGER ! : NE LE LAVEZ PAS AU LAVE-VAISSELLE ET NE LE PLONGEZ PAS DANS DES LIQUIDES !**

#### **2. COUVERCLE DU HACHOIR ET SUPPORT DU FOUET**

Nettoyez le couvercle du hachoir et le support du fouet avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle. **NE LAVEZ PAS AU LAVE-VAISSELLE !**


#### **3. TIGE, LAMES, FOUET, VERRES ET RÉCIPIENT**

Ils sont lavables au lave-vaisselle à une température non supérieure à 55°C, ou avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Il est conseillé de les laver à la main pour conserver les caractéristiques des matériaux.



**ATTENTION !**

**Faites attention lors de la manipulation de la lame de coupe.**

**REMARQUE IMPORTANTE**  : N'utilisez pas de détergents chimiques, de la laine d'acier ou des détergents abrasifs pour le nettoyage.

### **CONSERVATION**

Laissez refroidir complètement l'appareil avant de le ranger ou d'enrouler le cordon d'alimentation.

Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches avant de les ranger.

Ne rangez jamais l'appareil quand il est encore mouillé.

Il est conseillé de conserver l'appareil dans un endroit sec, propre et loin de l'humidité et de la poussière.

## RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Problème	Solution
Le mixeur plongeant ne s'allume pas.	Vérifiez que la fiche est correctement insérée dans la prise.
Le mixeur plongeant s'arrête en cours d'utilisation.	En cas de surcharge ou de blocage, le mixeur s'arrête automatiquement pour éviter d'endommager le moteur. Divisez la préparation en plus petites quantités. Pour certaines recettes, ajoutez des liquides dans le bol haut peut réduire l'effort du moteur.
Les lames du mixeur plongeant provoquent des éclaboussures	Plongez plus la tige dans les ingrédients à mixer.
Le problème n'est pas résolu.	Contactez un centre de service après-vente agréé.

## INFORMATIONS RELATIVES À L'ÉLIMINATION

### PRODUIT



Aux termes de l'art. 26 du Décret Législatif n° 49 du 14 mars 2014 « Mise en œuvre de la Directive 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) », la présence du symbole de la poubelle barrée indique que cet appareil ne doit pas être considéré comme un déchet domestique : son élimination doit donc être effectuée par collecte séparée. Une élimination effectuée de manière non sélective peut constituer un dommage potentiel pour l'environnement et la santé. Ce produit peut être retourné au distributeur lors de l'achat d'un nouvel appareil.

L'élimination inappropriée de l'appareil constitue un comportement frauduleux et est passible de sanctions de la part de l'Autorité de sécurité publique. Pour de plus amples informations, veuillez contacter votre administration locale compétente en matière d'environnement.

### EMBALLAGE

Pour plus d'informations sur la façon d'éliminer correctement les emballages qui protègent ce produit et ses parties et/ou accessoires, suivre les indications figurant sur l'emballage.

## CONDITIONS DE GARANTIE

*La Société Tognana Porcellane S.p.A. vous remercie pour votre choix et vous garantit que ses appareils sont le fruit des dernières technologies et recherches.*

*L'appareil est couvert par la garantie conventionnelle pour une période de DEUX ANS à compter de la date d'achat par le premier utilisateur. Cette garantie est sans préjudice de la validité de la législation en vigueur concernant les biens de consommation (D.L. 6 septembre 2005 n° 206 art. 130).*

*Pour pouvoir présenter une réclamation au titre de la garantie, le consommateur doit présenter le reçu ou la facture prouvant l'achat du produit.*

*Si le consommateur souhaite déposer une réclamation au titre de la Garantie, il doit s'adresser au revendeur ou contacter directement Tognana Porcellane S.p.A. à l'adresse électronique suivante :*

*[support@tognana.com](mailto:support@tognana.com), o au numéro de téléphone **+39 0422 – 6721**.*

*Les composants ou pièces qui s'avèrent défectueux en raison de causes de fabrication avérées seront réparés ou remplacés gratuitement par notre réseau de service après-vente agréé, pendant la période de garantie susmentionnée.*

*Les frais de réparation, y compris le coût des pièces de rechange, et les frais d'expédition pour la livraison d'un produit ou d'un composant exempt de défauts sont à la charge de Tognana Porcellane S.p.A.*

*Tognana Porcellane S.p.A. prendra également en charge les frais d'expédition pour le retour du produit ou du composant défectueux, si Tognana Porcellane S.p.A. ou le centre de service demande la restitution du produit ou du composant défectueux. Toutefois, le consommateur doit supporter les coûts d'un emballage approprié pour le renvoi du produit ou du composant défectueux.*

*Tognana Porcellane S.p.A. se réserve le droit de remplacer complètement l'appareil, si la réparation est impossible ou trop coûteuse, par un autre appareil identique (ou similaire) pendant la période de garantie.*

*Dans ce cas, le début de la période de garantie reste celui du premier achat : les services effectués sous garantie ne prolongent pas la période de garantie.*

*Cet appareil ne pourra jamais être considéré comme défectueux dans ces matériaux ou dans sa fabrication s'il devait être adapté, modifié ou réglé afin de le rendre conforme aux réglementations techniques et/ou de sécurité nationales ou locales en vigueur dans un pays autre que celui pour lequel il a été initialement conçu et fabriqué.*

*Cet appareil a été conçu et fabriqué pour un usage exclusivement domestique : toute autre utilisation annule la garantie.*

*La garantie ne couvre pas :*

- les pièces sujettes à l'usure ou à la détérioration, ni les pièces nécessitant un remplacement et/ou une maintenance périodique ;*
- l'utilisation professionnelle du produit ;*
- les dysfonctionnements ou tout défaut dû à une installation, configuration, mise à jour incorrecte du logiciel / BIOS / firmware non effectuée par le personnel autorisé de Tognana Porcellane S.p.A. ;*
- les réparations ou interventions effectuées par des personnes non autorisées par Tognana Porcellane S.p.A. ;*
- la manipulation de composants de l'ensemble ou, le cas échéant, du logiciel.*

*Toute autre prétention, en particulier les demandes d'indemnisation, est exclue, à moins que la loi n'impose une responsabilité.*

*À la fin de la période de Garantie, ou pour les produits qui ne sont pas couverts par celle-ci, Tognana Porcellane S.p.A. reste à la disposition du client final pour toute question ou information. De plus amples informations sont également disponibles sur notre site web : [www.tognana.com](http://www.tognana.com)*







*Tognana se réserve la faculté d'apporter toutes les modifications nécessaires à l'amélioration esthétique du produit, à tout moment et sans préavis.*





**Estimado Cliente:**

*gracias por elegir nuestro batidor de inmersión destinado exclusivamente al procesamiento de alimentos para el consumo doméstico. Tognana Porcellane S.p.A. declina toda responsabilidad por cualquier daño que pueda derivarse directa o indirectamente a personas, cosas y animales domésticos como consecuencia de la inobservancia de todas las prescripciones indicadas en el "Manual del usuario" relativas a la instalación, uso y mantenimiento del aparato.*

## **SÍMBOLOS EN EL MANUAL/PRODUCTO Y SU SIGNIFICADO**

	<b>Este símbolo indica que se debe leer atentamente este manual antes de utilizar el aparato. Prestar especial atención a las instrucciones de seguridad. Conservar este manual con cuidado, ya que forma parte integrante del producto.</b>
	<b>PELIGRO:</b> la palabra indica un peligro potencial inminente con un alto nivel de riesgo que, si no se evita, tiene una alta probabilidad de causar lesiones graves o la muerte
	<b>ADVERTENCIA:</b> la palabra indica un peligro potencial con un nivel de riesgo medio que, si no se evita, tiene una alta probabilidad de causar lesiones graves o la muerte
	<b>PRECAUCIÓN:</b> la palabra indica un peligro potencial con un nivel de riesgo bajo que, si no se evita, tiene la probabilidad de provocar lesiones leves o moderadas.
	<b>Clase II:</b> este símbolo indica que el aparato tiene doble aislamiento y, por tanto, no necesita un enchufe con toma de tierra.
	<b>NOTA IMPORTANTE:</b> las palabras indican información útil para el uso correcto del producto.
	<b>Este símbolo en el producto o en el embalaje indica que el aparato, al final de su vida útil, debe recogerse por separado de otros residuos para su correcto tratamiento y reciclado.</b>

	<p><b>Este símbolo indica que el aparato cumple los requisitos de seguridad de los reglamentos/directivas de la Comunidad Europea.</b></p>
	<p><b>Este símbolo indica que los MOCA (materiales y artículos en contacto con alimentos) son aptos para el contacto con alimentos.</b></p>

## SEGURIDAD DEL PRODUCTO



### **NOTAS IMPORTANTES SOBRE EL USO CORRECTO**

1. Este aparato está destinado exclusivamente al procesamiento de alimentos para el consumo doméstico.
2. Este aparato está destinado al uso doméstico y a aplicaciones similares, como:
  - \*zonas de cocina del personal de tiendas, oficinas y otros lugares de trabajo;
  - \*agroturismos;
  - \*clientes de hoteles, pensiones y otros entornos de tipo residencial;
  - \*ambientes tipo bed and breakfast.
3. Este producto no es un juguete.
4. No dejar ninguna parte del embalaje (bolsas de plástico, espuma de poliestireno, etc) al alcance de niños o personas incapacitadas, ya que estos objetos son fuentes potenciales de peligro (por ejemplo, riesgo de asfixia).
5. Utilizar el producto solo para el fin para el que fue diseñado. El fabricante no se hace responsable de los daños y heridas causados por un uso incorrecto.
6. Las reparaciones o modificaciones no autorizadas invalidarán la garantía.
7. No utilizar al abierto.
8. No dejar nunca el aparato encendido sin vigilancia.
9. No colocar sobre o cerca de una cocina de gas o eléctrica caliente o en un horno caliente.

10. Antes de usar, colocar el recipiente con el alimento, el batidor o el vaso sobre una superficie sólida, plana y horizontal.
11. Para desconectar el aparato, quitar el enchufe de la toma de corriente.
12. No meter nunca el cuerpo del motor en el lavavajillas.
13. Utilizar únicamente accesorios y piezas de repuesto originales o recomendados por el fabricante.
14. Nunca mezclar masas densas o pesadas durante más de 30 segundos. Interrumpir la operación, mezclar los ingredientes con un utensilio de cocina y dejar reposar el motor durante 1 minuto entre operaciones.
15. Al mezclar líquidos, especialmente los calientes, utilizar un recipiente alto o preparar pequeñas cantidades a la vez para reducir los derrames.
16. Tener cuidado al verter un líquido caliente, ya que la presencia repentina de vapor podría provocar derrames.



## **PELIGRO**

### **PRODUCTO**

1. Antes de conectar el batidor de inmersión a la red eléctrica, comprobar que la tensión indicada en el aparato se corresponde con el de su vivienda.
2. El aparato puede ser utilizado por niños de al menos 8 años de edad y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia o de los conocimientos necesarios, siempre que estén supervisados o hayan recibido instrucciones relativas al uso seguro del aparato y comprendan los peligros que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento que debe realizar el usuario no deben ser realizados por niños sin vigilancia.
3. Vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato

4. Evitar el contacto con las partes en movimiento. Mantener las manos, el cabello, la ropa, las espátulas y otros utensilios alejados de los accesorios durante el funcionamiento para reducir el riesgo de lesiones a las personas y/o daños al aparato.
5. Desconectar el aparato de la toma al moverlo y cuando no se utilice.
6. No introducir en el aparato alimentos demasiado grandes ni utensilios metálicos, ya que podrían provocar un incendio o riesgo de descarga eléctrica.
7. Las cuchillas están muy afiladas. Manipular el batidor con extremo cuidado y precaución.
8. Antes de encender el batidor, asegurarse de que los accesorios se han montado correctamente.
9. Prestar atención al manipular las cuchillas afiladas, al vaciar el cuenco y durante la limpieza.
10. No triturar alimentos demasiado duros, como cubos de hielo, nuez moscada, granos de café y cereales.
11. Dejar enfriar los líquidos calientes a una temperatura no superior a 60°C antes de procesarlos.
12. El uso incorrecto del producto puede causar daños o heridas.
13. Para evitar descargas eléctricas, no sumergir el cuerpo del producto en agua u otros líquidos.
14. Este aparato no contiene piezas reparables. No intente repararlo usted mismo. Haga que el mantenimiento sea llevado a cabo por un centro de servicio cualificado, utilizando únicamente piezas de recambio idénticas. Esto garantizará el mantenimiento de la seguridad del producto.
15. No utilizar el aparato en ambientes con temperatura alta, muy húmedos, mojados o cerca de material inflamable.
16. No utilizarlo si el aparato se ha caído o ha sufrido algún tipo de daño. No intente repararlo usted mismo. Ponerse en contacto con el distribuidor para la

reparación/sustitución, si está en garantía, o con el servicio de atención al cliente.

17. No introducir papel, cartón, plástico y similares dentro del aparato.
18. No utilizar el aparato durante más de 1 minuto continuo. Después de 1 minuto de uso continuo, dejar que la unidad descansa durante 5 minutos antes de reanudar su uso. Para evitar el recalentamiento, esperar a que el aparato se enfríe completamente.

### **CABLE Y ENCHUFE**

1. El cable de alimentación debe enchufarse a una toma de corriente de CA (corriente doméstica estándar). No utilizar otras tomas eléctricas.
2. En caso de incompatibilidad entre el enchufe y la clavija del aparato, haga sustituir el enchufe por otro de tipo adecuado por personal cualificado. No se recomienda el uso de adaptadores, tomas múltiples, y/o alargadores. En caso de que sea necesario utilizarlos, utilizar únicamente adaptadores y cables alargadores simples o múltiples que cumplan las normas de seguridad vigentes, procurando no superar el límite de potencia marcado en el adaptador y/o el cable alargador.
3. No utilizar el cable de alimentación si está dañado.
4. Para evitar descargas eléctricas, no sumergir el cable de alimentación junto con la base en agua u otros líquidos.
5. El cable de alimentación debe utilizarse en un lugar seco y limpio. El uso en entornos húmedos o sucios puede provocar riesgo de incendio, descarga eléctrica o electrocución.
6. No tocar el cable o el enchufe de corriente con las manos mojadas o con los pies descalzos.
7. No colgar el cable de la superficie de trabajo.
8. Atención a no tirar o tropezar con el cable de alimentación.

Mantener el cable alejado de fuentes de calor, objetos calientes o llamas abiertas.

9. Desconectar el cable de la red eléctrica antes de limpiarlo y cuando no se utilice. Para desconectar el aparato, apagarlo y desenchufarlo de la toma de corriente. No tirar el cable, sujetar el enchufe.
10. Asegurarse de que el cable esté completamente extendido antes de conectarlo a la toma de corriente.
11. El cable no debe retorcerse ni enrollarse alrededor del aparato.
12. No utilizar el aparato si el cable de alimentación está dañado. No intente repararlo usted mismo. Ponerse en contacto con el distribuidor para la reparación/sustitución, si está en garantía, o con el servicio de atención al cliente.
13. No utilizar alargadores, regletas o dispositivos con temporizador.

## **DATOS TÉCNICOS**

- Potencia: 600W
- Capacidad del vaso: 600 ml
- Capacidad triturador: 500 ml
- Tensión de entrada: 220-240V~, 50-60Hz
- Tamaños: 65x65x370 mm (solo batidor de inmersión)
- Peso neto: 500 g (solo batidor de inmersión)

## **CONFORMIDAD DEL PRODUCTO**

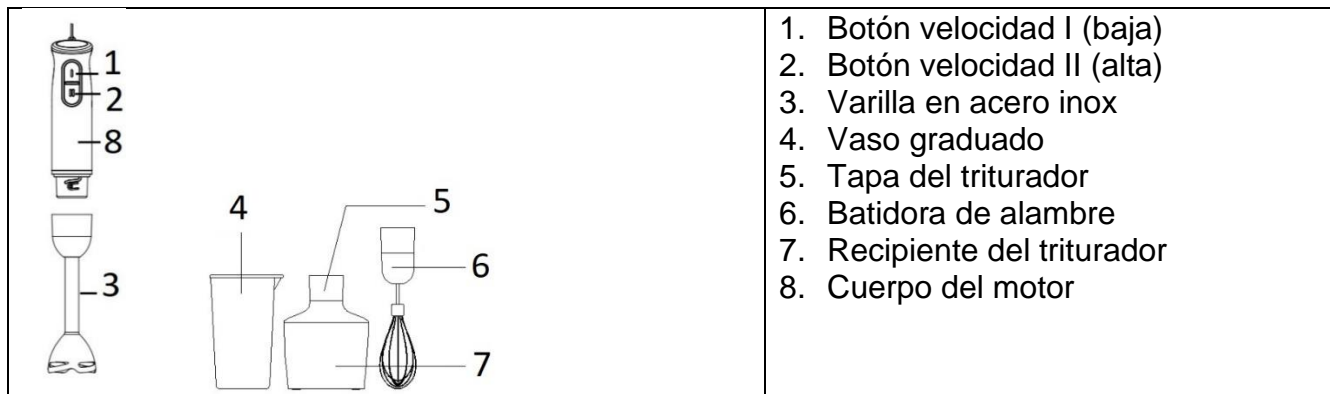
*El fabricante Tognana Porcellane S.p.A. declara que el producto Batidor de inmersión 3en1 Mod. Iridea cumple con la Directiva 2014/30/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, del 26 de febrero de 2014, relativa a la armonización de las legislaciones de los Estados miembros en materia de compatibilidad electromagnética.*

*El fabricante Tognana Porcellane S.p.A. declara que el producto Batidor de inmersión 3en1 Mod. Iridea cumple con la Directiva 2014/35/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 26 de febrero de 2014, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre la comercialización de material eléctrico destinado a utilizarse con determinados límites de tensión.*

*El fabricante Tognana Porcellane S.p.A. declara que el producto Batidor de inmersión 3en1 Mod. Iridea cumple con la Directiva 2009/125/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, del 21 de octubre de 2009, por la que se insta un marco para el establecimiento de requisitos de diseño ecológico aplicables a los productos relacionados con la energía*

*El fabricante Tognana Porcellane S.p.A. declara que el producto Batidor de inmersión 3en1 Mod. Iridea cumple con la Directiva 2011/65/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 8 de junio de 2011, y a la posterior Directiva Delegada 2015/863 de la Comisión sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos.*

## **COMPONENTES**



## **ANTES DEL PRIMER USO**


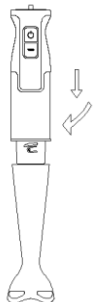
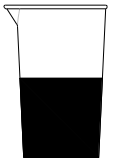
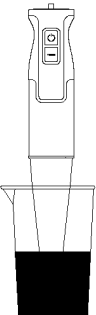
1. Desembalar los distintos componentes, asegurarse de su integridad y de que estén completos, y retirar con cuidado las eventuales protecciones y etiquetas. El paquete contiene:
  - 1 Cuerpo del motor
  - 1 Varilla con cuchillas
  - 1 Batidora de alambre
  - 1 Vaso graduado
  - 1 Triturador con tapa
  - 1 Manual de usuario
2. Asegurarse de que todas las piezas estén correctamente ensambladas y en su sitio antes de usarlas.
3. Antes de usar el aparato se recomienda lavar todas las partes removibles que estarán en contacto con los alimentos siguiendo las indicaciones del párrafo "LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO".

## FUNCIONAMIENTO

El aparato está destinado a los siguientes usos:

Accesorio	Uso	Movimiento durante el uso
Batidor de inmersión	Preparación de sopas, salsas, batidos y licuados	Movimiento vertical hacia arriba y hacia abajo
Triturador	Triturar verduras, carne y quesos	
Batidor (batidora de alambre)	Claras de huevo, tortillas, mayonesa, cremas, mousses	Movimiento en sentido horario inclinando ligeramente el aparato
Vaso graduado	Para licuar, mezclar y batir tus ingredientes. Tapa para conservar los alimentos preparados en la nevera	

### A) BATIDOR DE INMERSIÓN

<p>1. Alinear el cuerpo del motor con la parte de la varilla y deslizar las dos piezas juntas en el sentido de las agujas del reloj hasta escuchar clic. Conectar el aparato toma de corriente.</p> <p> <b>¡PELIGRO! Las cuchillas están muy afiladas. Manipular el batidor con extremo cuidado y precaución.</b></p>	
<p>2. Colocar el alimento en el vaso o en un cuenco. Asegurarse de que el alimento esté cortado en trozos pequeños (unos 15 mm), y que el cuenco no esté lleno más de 2/3 de su capacidad.</p>	
<p>3. Introducir el pie en el cuenco, pulsar y mantener pulsado el botón I o II. El batidor comenzará inmediatamente a mezclar. Para evitar salpicaduras, sumergir completamente las cuchillas en la mezcla (capacidad máxima del vaso: 600 ml).</p>	

4. Al quitar el dedo del botón, el aparato deja de funcionar.
5. No utilizar durante más de 1 minuto de forma continuada. Dejar que el aparato descanse durante al menos 5 minutos antes de reanudar su uso.
6. Si el alimento se deposita alrededor de la cuchilla de la batidora o en la cubierta de la cuchilla:
  - a. Liberar el botón de velocidad y esperar a que las cuchillas se detengan.
  - b. Usar una espátula para retirar con cuidado el alimento.
  - c. Después de retirar los alimentos y limpiar las cuchillas, seguir batiendo.
7. Al final del uso, desconectar el enchufe de la red eléctrica, retirar la varilla del cuerpo



del motor con un movimiento en sentido contrario a las agujas del reloj y limpiar como está indicado en el párrafo “LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO”.

### Notas y sugerencias útiles:

- No dejar que los líquidos o los ingredientes sobrepasen la varilla mezcladora.
- Si se utiliza el aparato para mezclar alimentos calientes dentro de un cazo, retirar el cazo de la fuente de calor y asegurarse de no llevar el líquido a ebullición.
- Dejar enfriar lentamente los alimentos calientes para evitar el riesgo de quemaduras.
- No dejar la batidora de inmersión en una sartén caliente cuando no la utilice.
- No rayar el fondo de los cazos antiadherentes con la varilla, ya que el acero inoxidable puede rayar o dejar marcas en los revestimientos antiadherentes.
- Colocar la varilla en un recipiente antes de encender el aparato.

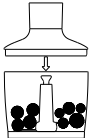
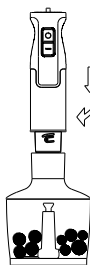
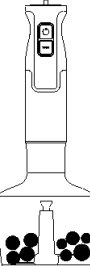
### B) TRITURADOR



**¡PELIGRO! No triturar alimentos demasiado duros como cubos de hielo, nuez moscada, granos de café y cereales.**

**¡Las cuchillas están muy afiladas! Prestar mucha atención al manipular la unidad de cuchillas.**

1. Colocar la unidad de cuchillas en el cuenco del triturador, y presionarla hacia abajo para fijarla.
2. Colocar los ingredientes en el cuenco, procurando que los ingredientes sólidos no midan más de 2 cm.

3. Colocar la tapa en el cuenco y fijarla.	
4. Fijar la unidad del motor en el cuenco del triturador en el sentido de las agujas del reloj hasta que se bloquee. Conectar el aparato toma de corriente.	
5. Encender el aparato pulsando el botón I o II.	

6. Después del uso, desconectar el aparato de la fuente de alimentación y retirar el cuerpo del motor con un movimiento en sentido contrario a las agujas del reloj. Quitar

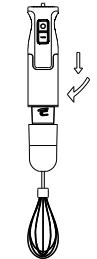
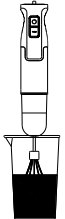
la tapa, el grupo de cuchillas y el alimento, proceder a la limpieza como está indicado en el párrafo “LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO”.

**Notas y sugerencias útiles:**

- Después de trabajar de forma continua durante 3 ciclos, dejar reposar el aparato durante 30 minutos para que el motor se enfríe.
- Se recomienda utilizar el botón a baja velocidad para cortar alimentos como zanahorias, jengibre, ajo y pimienta.
- Al procesar carne, la capacidad máxima del cuenco no debe superar los 300 g y el tiempo de trabajo recomendado es de un máximo de 10 segundos, dejando reposar el aparato durante 2 minutos.
- El botón de alta velocidad debe utilizarse cuando se procesa carne, ya que sólo se necesitan unos 10 segundos para obtener una carne picada muy buena. Un procesado excesivo rompe las fibras de la carne, alterando su sabor.
- Los mejores cortes de carne para procesar son: carne magra de vacuno sin tendón, carne magra de cerdo sin corteza ni hueso. La proporción de carne grasa no debe superar una quinta parte de toda la pieza de carne que se vaya a cortar, ya que de lo contrario afectará al resultado de la carne picada.

**C) BATIDOR**

1. Introducir la batidora en su unidad de acoplamiento ejerciendo una ligera presión.

<p>2. Conectar la batidora de alambre a la unidad del motor, y deslizar las dos piezas juntas en el sentido de las agujas del reloj hasta escuchar un clic.</p>	
<p>3. Pulsar el botón a baja velocidad para activar el batidor, y pasar a la velocidad más alta después de unos 30 segundos para evitar salpicaduras.</p>	

4. Después del uso, desconectar el aparato de la fuente de alimentación y desmontar la batidora del cuerpo del motor en sentido contrario a las agujas del reloj. Proceder a la limpieza como está indicado en el párrafo “LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO”.

**Notas y sugerencias útiles:**

- No dejar que los líquidos o los ingredientes sobrepasen la varilla mezcladora.
- Dejar enfriar lentamente los alimentos calientes para evitar el riesgo de quemaduras.
- No rayar la fondo de los cazos antiadherentes con la batidora, ya que el acero inoxidable puede rayar o dejar marcas en los revestimientos antiadherentes.
- Para evitar salpicaduras, comenzar lentamente y utilizar la batidora en recipientes profundos.
- Mover la batidora en sentido horario teniéndola ligeramente inclinada.
- Colocar la batidora en un recipiente antes de encender el aparato.

## **LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**

Antes de la limpieza, desenchufar siempre el batidor de la toma de corriente y dejar que se enfríe completamente.

### **LIMPIEZA**

#### **1. CUERPO DEL MOTOR**

Limpiar el cuerpo del motor con un paño suave ligeramente humedecido o una esponja y secarlo con un paño.

 **¡PELIGRO!: ¡NO LAVAR EN EL LAVAVAJILLAS NI SUMERGIR EN LÍQUIDOS!**

#### **2. TAPA DEL TRITURADOR Y TAPA DE LA BATIDORA**


Limpiar la tapa del triturador y el soporte de la batidora con agua caliente y detergente para platos. **¡NO LAVAR EN EL LAVAVAJILLAS!**

#### **3. VARILLA, CUCHILLAS, BATIDORA, VASO Y RECIPIENTE**

Se pueden lavar en el lavavajillas a una temperatura no superior a 55°C, o con agua caliente y detergente para platos. Se recomienda el lavado a mano para mantener inalteradas las características de los materiales.

 **¡ATENCIÓN!**

**Prestar atención al manipular la cuchilla de corte.**

**NOTA IMPORTANTE**  : No usar detergentes químicos, lana de acero o detergentes abrasivos para la limpieza.

### **ALMACENAMIENTO**

Dejar que el aparato se enfríe completamente antes de guardarlo o de enrollar el cable de alimentación.

Asegurarse de que todas las piezas estén limpias y secas antes de guardarlas.

No guardar nunca el aparato cuando aún esté húmedo.

Se recomienda conservar el aparato en un lugar seco, limpio y lejos de humedad y polvo.

### **SOLUCIÓN DE LOS PROBLEMAS**

<b>Problema</b>	<b>Solución</b>
El batidor de inmersión no enciende.	Comprobar que el enchufe está correctamente insertado en la toma de corriente.

El batidor de inmersión se detiene el uso.	En caso de sobrecarga o atasco, el batidor se apaga automáticamente para evitar daños en el motor. Dividir el procesamiento en cantidades más pequeñas. Para algunas recetas, añadir líquidos a la jarra puede reducir el esfuerzo del motor.
Las cuchillas del batidor de inmersión provocan salpicaduras	Sumergir la varilla más profundamente en los ingredientes que se van a mezclar.
El problema no se resuelve.	Dirigirse a un centro de asistencia autorizado.

## **INFORMACIÓN SOBRE LA ELIMINACIÓN**

### **PRODUCTO**



De conformidad con el Art. 26 del Decreto Legislativo 14 de marzo de 2014, N.º 49 "Aplicación de la Directiva 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE)", la presencia del símbolo del contenedor con ruedas tachado indica que este aparato no debe considerarse como residuo urbano: por lo tanto, su eliminación debe realizarse mediante recogida selectiva. La eliminación llevada a cabo de forma no diferenciada puede ser potencialmente perjudicial para el medio ambiente y la salud. Este producto puede ser devuelto al distribuidor al comprar un nuevo aparato.

La eliminación inadecuada del equipo constituye una conducta fraudulenta y está sujeta a sanciones por parte de la Autoridad de Seguridad Pública. Para más información es posible dirigirse a la administración local competente en materia ambiental.

### **EMBALAJE**

Para obtener información sobre cómo desechar correctamente el embalaje que protege este producto y sus piezas y/o accesorios, siga las instrucciones del embalaje.

## **CONDICIONES DE GARANTÍA**

*La empresa Tognana Porcellane S.p.A. le agradece su elección y le garantiza que sus aparatos son el resultado de las últimas tecnologías e investigaciones.*

*El aparato está cubierto por la garantía convencional durante un periodo de DOS AÑOS a partir de la fecha de compra por parte del primer usuario. Esta garantía no afecta a la validez de la normativa vigente en materia de bienes de consumo (D.L. 6 de septiembre de 2005 N.º 206 Art. 130).*

*Para poder presentar una reclamación en virtud de la Garantía, el consumidor debe presentar el recibo o la factura que acredite la compra del producto.*

*Si el consumidor desea presentar una reclamación en virtud de la Garantía, deberá ponerse en contacto con el distribuidor o contactar directamente con Tognana Porcellane S.p.A. en la dirección de correo electrónico: [support@tognana.com](mailto:support@tognana.com), o al número de teléfono **+39 0422 – 6721**.*

*Los componentes o piezas que resulten defectuosos por causas de fabricación establecidas serán reparados o sustituidos gratuitamente por nuestra red de asistencia autorizada durante el periodo de garantía mencionado.*

*Los costes de reparación, incluidos los costes de las piezas de recambio, y los costes de envío para la entrega de un producto o componente sin defectos correrán a cargo de Tognana Porcellane S.p.A. Tognana Porcellane S.p.A. también correrá con los gastos de envío para la devolución del producto o componente defectuoso si Tognana Porcellane S.p.A. o el centro de asistencia solicitan la devolución del producto o componente defectuoso. No obstante, el consumidor deberá correr con los gastos de un embalaje adecuado para la devolución del producto o componente defectuoso.*

*Tognana Porcellane S.p.A. se reserva el derecho de sustituir el aparato en su totalidad por otro idéntico (o similar) durante el periodo de garantía si la reparación es imposible o demasiado costosa.*

*En este caso, el periodo de garantía sigue siendo el de la primera compra: el rendimiento en garantía no amplía el periodo de garantía.*

*Este aparato no se considerará nunca defectuoso en cuanto a materiales o mano de obra si tiene que ser*

*adaptado, modificado o ajustado para cumplir con las normas nacionales o locales de seguridad y/o técnicas vigentes en un país distinto de aquel para el que fue originalmente diseñado y fabricado. Este aparato ha sido diseñado y fabricado únicamente para uso doméstico: cualquier otro uso anulará la garantía.*

*La garantía no cubre:*

- las piezas sujetas a desgaste o rotura, ni las piezas que requieren una sustitución y/o mantenimiento periódico;*
- el uso profesional del producto;*
- el mal funcionamiento o los defectos debidos a una incorrecta instalación, configuración, actualización de software / BIOS / firmware no realizados por el personal autorizado de Tognana Porcellane S.p.A;*
- reparaciones o intervenciones realizadas por personas no autorizadas por Tognana Porcellane S.p.A;*
- manipulación de los componentes del montaje o, en su caso, del software.*

*Quedan excluidas otras reclamaciones, en particular las de indemnización, a menos que la responsabilidad sea obligatoria por ley.*








*Al final del período de validez de la Garantía, o para los productos que no están cubiertos por ella, Tognana Porcellane S.p.A. queda a disposición del cliente para cualquier pregunta o información. También puede encontrar más información en nuestro sitio web: [www.tognana.com](http://www.tognana.com)*



*Tognana se reserva el derecho a realizar los cambios necesarios para la mejora estética y cualitativa del producto, en cualquier momento y sin previo aviso.*

Poštovani/a,

zahvaljujemo što ste odabrali naš štapni mikser namijenjen samo za obradu hrane za kućnu upotrebu. Tognana Porcellane S.p.A. odbija svaku odgovornost za sve štete koje mogu izravno ili neizravno nastati na osobama, stvarima i domaćim životinjama nastale ukoliko niste pratili odredbe navedene u „Priručnik za uporabu“ kada se radi o postavljanju, uporabi i održavanju uređaja.

## **SIMBOLI NAZOČNI U PRIRUČNIKU/ NA UREĐAJU I NJIHOVO ZNAČENJE**

	Ovaj simbol označava da je potrebno pažljivo pročitati ovaj priručnik prije uporabe. Obratite posebnu pozornost na sigurnosne informacije. Pažljivo sačuvajte ovaj priručnik kao sastavni dio proizvoda.
	<b>OPASNOST:</b> riječ označava potencijalnu neizbježnu opasnost s visokom razinom rizika koja, ako se ne izbjegne, ima veliku mogućnost da izazove teške ozljede ili smrt
	<b>OBAVIJEST:</b> riječ označava potencijalnu opasnost sa srednjom razinom rizika koja, ako se ne izbjegne, ima visoku mogućnost izazivanja teških ozljeda ili smrti
	<b>POZORNOST:</b> riječ označava potencijalnu opasnost s niskom razinom rizika koja, ako se ne izbjegne, mogla bi dovesti do manjih ili srednjih rizika.
	Klasa II: ovaj simbol označava da uređaj ima dvostruku električnu izolaciju, stoga ne zahtijeva uzemljeni utikač.
	<b>VAŽNA ZABILJEŠKA:</b> ove riječi označavaju korisne informacije za uporabu proizvoda.
	Ovaj simbol koji se nalazi na proizvodu ili na njegovom pakiranju označava da se uređaj, na kraju svog roka trajanja, mora baciti odvojeno od drugog otpada kako bi se omogućio njegov ispravan tretman i recikliranje.

	<p>Ovaj simbol pokazuje da je uređaj sukladan sigurnosnim zahtjevima kojeg predviđaju uredbe/direktive europske zajednice.</p>
	<p>Ovaj simbol pokazuje da MOCA (materijali i predmeti u kontaktu s hranom) odgovara kontaktu s hranom.</p>

## SIGURNOST PROIZVODA



### **VAŽNE OBAVJESTI O ISPRAVNOJ UPORABI**

1. Ovaj uređaj je namijenjen isključivo za obradu hrane za kućnu upotrebu.
2. Ovaj uređaj je namijenjen za kućnu upotrebu i slične primjene, kao što su:
  - \* kuhinjski prostori za osoblje u trgovinama, uredima i drugim radnim mjestima;
  - \* u agroturizmu;
  - \* korisnici hotela, pansiona i drugih stambenih okruženja;
  - \* u okruženjima "noćenje i doručak".
3. Ovaj proizvod nije igračka.
4. Ne ostavljajte dijelove ambalaže (plastične vrećice, ekspanzirani polistiren i sl.) u dohvatu djece ili nesamostalnih osoba jer su ti predmeti potencijalni izvori opasnosti (npr. opasnost od gušenja).
5. Koristite proizvod samo u svrhu za koju je dizajniran. Proizvođač nije odgovoran za štetu ili ozljede uzrokovane nepravilnom uporabom.
6. Neovlašteni popravci ili modifikacije poništiti će jamstvo.
7. Nemojte koristiti na otvorenom.
8. Nikada ne ostavljajte uključen uređaj bez nadzora.
9. Nemojte spajati iznad ili u blizini plinskih peći ili vrućih električnih peći ili u vrućoj peći.
10. Prije upotrebe stavite posudu s hranom, mikser ili čašu na čvrstu, ravnu i vodoravnu površinu.
11. Za isključivanje uređaja izvucite utikač iz utičnice.

12. Nikada ne stavljajte tijelo motora uređaja u perilicu posuđa.
13. Koristite samo izvorne pribor i zamjenske dijelove ili one koje preporuča proizvođač.
14. Nikada ne miješajte gusta ili teška tijesta duže od 30 sekundi. Zaustavite rad, pomiješajte sastojke kuhinjskim priborom i ostavite motor da miruje 1 minutu između jednog postupka i drugog.
15. Prilikom miješanja tekućina, osobito vrućih, koristite visoki spremnik ili pripremajte male količine odjednom kako biste smanjili prolijevanje.
16. Budite oprezni pri ulijevanju vruće tekućine jer iznenadna prisutnost pare može uzrokovati prolijevanje.



## **OPASNOST**

### **PROIZVOD**

1. Prije spajanja miksera na električnu mrežu provjerite odgovara li napon naveden na aparatu naponu u vašem domu.
2. Uređaj smiju koristiti djeca starija od 8 godina, osobe sa smanjenim fizičkim, slušnim, mentalnim sposobnostima, ili osobe bez potrebnog znanja ili iskustva, pod uvjetom da su pod nadzorom ili nakon što dobiju upute koje se odnose na sigurnosnu uporabu uređaja i nakon što shvate opasnosti koje su s njim povezane. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Čišćenje i održavanje koje treba obaviti korisnik ne smiju obavljati djeca bez nadzora odraslih.
3. Djecu treba nadzirati kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajem
4. Izbjegavajte kontakt s pokretnim dijelovima. Držite ruke, kosu, odjeću, lopatice i drugi pribor podalje od uređaja tijekom rada kako biste smanjili rizik od osobnih ozljeda i/ili oštećenja uređaja.



5. Odspojite utikač iz utičnice kada se krećete i kada se uređaj ne koristi.
6. Ne stavljajte prevelike komade hrana ili metalno posuđe u uređaj jer mogu izazvati požar ili opasnost od strujnog udara.
7. Oštrice su vrlo oštre. Rukujte mikserom krajnje pažljivo i oprezno.
8. Prije nego što uključite mikser, provjerite jesu li dodaci pravilno sastavljeni.
9. Budite oprezni pri rukovanju oštrim oštricama, pražnjenju posude i čišćenju.
10. Nemojte sjeckati izuzetno tvrdu hranu, poput kockica leda, muškarnog oraščića, zrna kave i žitarica.
11. Pustite vruće tekućine da se ohlade na temperaturu koja ne prelazi 60 °C prije obrade.
12. Nepravilna uporaba proizvoda može uzrokovati štete ili ozljede.
13. Kako biste izbjegli strujni udar nemojte tijelo proizvoda namakati u vodu niti druge tekućine.
14. Ovaj uređaj ne sadrži dijelove koji se mogu servisirati. Ne pokušavajte ga sami popraviti. Neka održavanje obavlja kvalificirani servisni centar koristeći samo identične rezervne dijelove. Ovo će jamčiti održavanje sigurnosti proizvoda.
15. Nemojte koristiti uređaj na visokoj temperaturi, vrlo vlažnom, mokrom okruženju ili u blizini zapaljivih materijala.
16. Nemojte koristiti ako je uređaj pao ili je oštećen na neki drugi način. Ne pokušavajte sami popraviti. Kontaktirajte prodavača za popravku/ zamjenu ako je u tijeku jamstveni rok ili pomoć za klijente.
17. Ne stavljajte papir, karton, plastiku i slično u uređaj.
18. Nemojte koristiti uređaj dulje od 1 minute neprekidno. Nakon 1 minute neprekidne uporabe, ostavite jedinicu da se odmori 5 minuta prije nastavka uporabe. Kako biste

izbjegli pregrijavanje, pričekajte da se uređaj potpuno ohladi.

## **KABEL I UTIKAČ**

1. Kabel za napajanje mora biti spojen na AC utičnicu (standardna kućna struja). Nemojte koristiti druge električne utičnice.
2. U slučaju nekompatibilnosti između utičnice i utikača na aparatu, kvalificirani stručnjak mora zamijeniti utičnicu drugom odgovarajućega tipa. Ne preporučuje se uporaba adaptera, višestrukih utičnica i/ili produžnih kabela. Ako je njihova uporaba nužna, koristite samo jednostavne ili višestruke adaptere i produžetke koji su u skladu s trenutnim sigurnosnim standardima, pazeći da ne prekoračite ograničenje snage označeno na adapteru i/ili produžetku.
3. Nemojte koristiti kabel za napajanje ako je oštećen.
4. Kako biste izbjegli strujne udare, nemojte kabel za napajanje uranjati zajedno s bazom u vodu ili druge tekućine.
5. Kabel za napajanje mora se koristiti na suhom i čistom mjestu. Uporaba u vlažnom ili prljavom okolišu može dovesti do nesreća, strujnih udara ili eksplozija.
6. Ne dirajte kabel za napajanje ili utikač mokrim rukama ili bosim nogama.
7. Ne dopustite da kabel visi preko radnog stola.
8. Pazite da ne povučete kabel za napajanje ili se ne spotaknete o njega. Držite kabel dalje od izvora topline, vrućih predmeta ili otvorenog plamena.
9. Isključite kabel iz električne mreže prije čišćenja i kada se ne koristi. Za odspajanje ugascite uređaj a zatim izvadite utikač iz utičnice. Nemojte povlačiti za kabel već uzmite utikač u ruku.
10. Provjerite je li kabel potpuno izvučen prije nego što ga

uključite u utičnicu.

11. Kabel ne smije biti uvrnut ili omotan oko uređaja.
12. Nemojte koristiti uređaj ako je kabel za napajanje oštećen. Ne pokušavajte sami popraviti. Kontaktirajte prodavača za popravku/ zamjenu ako je u tijeku jamstveni rok ili pomoć za klijente.
13. Nemojte koristiti produžne kabele, razdjelnike ili uređaje mjerачe vremena.

## **SUKLADNOST PROIZVODA**

*Proizvođač Tognana Porcellane S.p.A. izjavljuje da je proizvod 3u1 štapni mikser Mod. Iridea u skladu s Direktivom 2014/30/EU Europskog parlamenta i Vijeća od 26. veljače 2014. o usklađivanju zakona država članica koji se odnose na elektromagnetsku kompatibilnost.*

*Proizvođač Tognana Porcellane S.p.A. izjavljuje da je proizvod 3u1 štapni mikser Mod. Iridea u skladu s Direktivom 2014/35/EU Europskog parlamenta i Vijeća od 26. veljače 2014. o usklađivanju zakona država članica koji se odnose na stavljanje na raspolaganje na tržištu električne opreme namijenjene uporabi unutar određenog napona granice.*

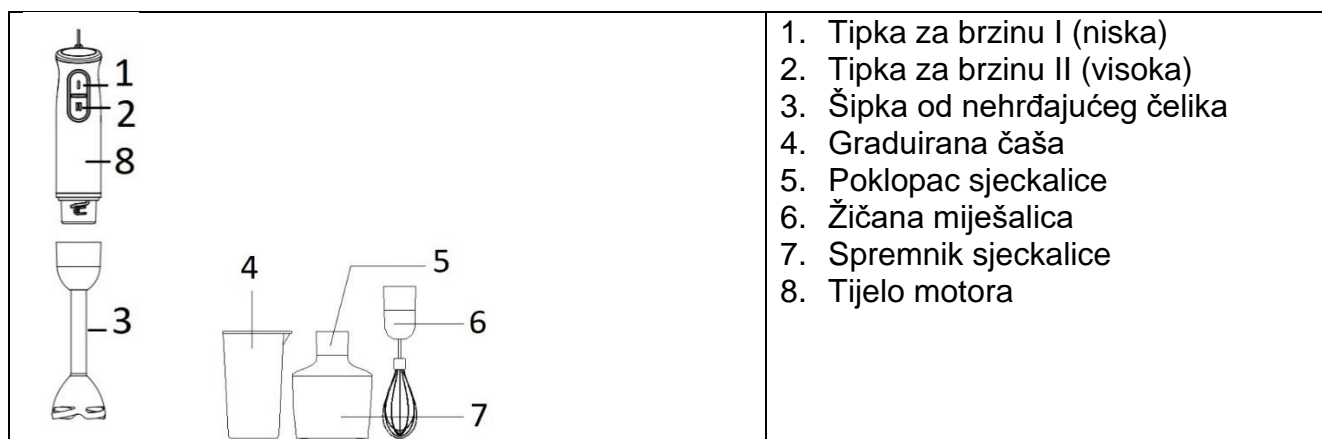
*Proizvođač Tognana Porcellane S.p.A. izjavljuje da je proizvod 3u1 štapni mikser Mod. Iridea u skladu s Direktivom 2009/125/EZ Europskog parlamenta i Vijeća od 21. listopada 2009., koja se odnosi na uspostavu okvira za razvoj specifikacija za eko-dizajn proizvoda povezanih s energijom*

*Proizvođač Tognana Porcellane S.p.A. izjavljuje da je proizvod 3u1 štapni mikser Mod. Iridea u skladu s Direktivom 2011/65/EU Europskog parlamenta i Vijeća od 8. lipnja 2011. i naknadnom Delegiranom Direktivom Komisije 2015/863 o ograničenju uporabe određenih opasnih tvari u električnoj i elektroničkoj opremi.*

## **TEHNIČKI PODACI**

- Snaga: 600 W
- Kapacitet čaše: 600 ml
- Kapacitet sjeckalice: 500 ml
- Ulazni napon: 220-240V~, 50-60Hz
- Dimenzije: 65x65x370 mm (samo štapni mikser)
- Neto težina: 500 g (samo štapni mikser)

## KOMPONENTE



## PRIJE PRVE UPORABE

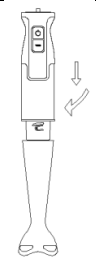
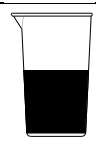
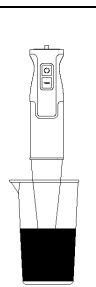
1. Izvadite različite komponente iz pakiranja, provjerite njihovu cjelovitost i cjelovitost, pažljivo uklonite sve zaštite i naljepnice. Paket sadrži:
  - N.1 Tijelo motora
  - 1 štap s oštricama
  - 1 žičana miješalica
  - 1 graduirana čaša
  - 1 sjeckalica s poklopcem
  - 1 priručnik za upotrebu
2. Provjerite jesu li svi dijelovi ispravno sastavljeni i na mjestu prije upotrebe.
3. Prije uporabe uređaja, preporučljivo je oprati sve uklonjive dijelove koji će doći u dodir s hranom, slijedeći upute u odjeljku "ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE".

## RAD

Uređaj je namijenjen za sljedeće namjene:

Dopunski pribor	Uporaba	Kretanje tijekom uporabe
Štapni mikser	Priprema juha, umaka, smoothieja i milkshakeova	Okomito kretanje gore-dolje
Sjeckalica	Usitnjavanje povrća, mesa i sireva	
Mikser (žičana miješalica)	Bjelanjci, omleti, majoneze, kreme, pjene	Pokret u smjeru kazaljke na satu s laganim naginjanjem aparata
Graduirana čaša	Za blendanje, miješanje i mućenje vaših sastojaka. Poklopac za spremanje pripremljene hrane u hladnjaku	

### A) ŠTAPNI MIKSER

<p>1. Poravnajte tijelo motora s dijelom osovine i kliznite dva dijela zajedno u smjeru kazaljke na satu dok ne čujete klik. Priključite uređaj na strujnu utičnicu.</p> <p><b>⚠ OPASNOST! Oštrice su vrlo oštre. Rukujte mikserom krajnje pažljivo i oprezno.</b></p>	
<p>2. Stavite namirnice u čašu ili posudu. Vodite računa da je hrana izrezana na male komadiće (oko 15 mm) i da je zdjela napunjena do 2/3 kapaciteta.</p>	
<p>3. Uronite štap u posudu, pritisnite i držite tipku I ili II. Štapni mikser će odmah početi miješati. Kako biste izbjegli prskanje, potpuno uronite oštrice u smjesu (maksimalni kapacitet čaše 600 ml).</p>	

4. Uklanjanjem prstiju s tipke, uređaj će prestati raditi.
5. Nemojte koristiti kontinuirano dulje od 1 minute. Ostavite uređaj da miruje najmanje 5 minuta prije nastavka uporabe.
6. Ako se namirnice talože oko oštrice miksera ili u poklopcu oštrice:
  - a. Otpustite tipku za brzinu i pričekajte da se oštrice zaustave.
  - b. Lopaticom pažljivo uklonite hranu.
  - c. Nakon izvadite hranu i očistili oštrice, nastavite s blendanjem.
7. Na kraju uporabe, odspojite utikač iz mrežnog napajanja, rastavite osovину od kućišta motora pokretom suprotno od kazaljke na satu i nastavite s čišćenjem kao što je navedeno u odjeljku "ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE".

#### Korisne napomene i savjeti:

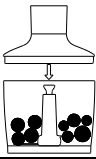
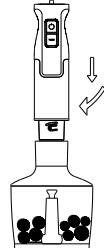
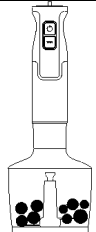
- Ne dopustite da tekućine ili sastojci pređu štap za miješanje.
- Ako koristite uređaj za miješanje vruće hrane u loncu, maknite lonac od izvora topline i pazite da tekućina ne zavrije.
- Ostavite vruću hranu da se polako ohladi kako biste izbjegli rizik od opekline.
- Ne ostavljajte štapni mikser u vrućoj posudi kada nije u upotrebi.
- Nemojte grebati šipkom dno neprianjajućih posuda za umake jer nehrđajući čelik može ogrebat i ostaviti tragove na neprianjajućim premazima.
- Stavite šipku u posudu prije nego što uključite uređaj.

#### B) SJECKALICA

**⚠ OPASNOST! Nemojte sjeckati izuzetno tvrdu hranu, poput kockica leda, muškarnog oraščića, zrna kave i žitarica.**

**Oštrice su vrlo oštre! Budite vrlo oprezni pri rukovanju sa sječivom.**

1. Stavite sječivo u posudu sjeckalice i pritisnite je prema dolje kako biste je učvrstili.
2. Stavite sastojke u posudu, pazeći da čvrsti sastojci nisu veći od 2 cm.

3. Stavite poklopac na posudu i učvrstite ga.	
4. Pričvrstite motornu jedinicu na posudu sjeckalice u smjeru kazaljke na satu dok ne blokira. Priključite uređaj na strujnu utičnicu.	
5. Uključite aparat pritiskom na gumb I ili II.	

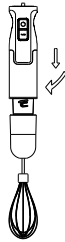
6. Na kraju uporabe isključite uređaj iz napajanja i uklonite kućište motora pokretom suprotnom od kazaljke na satu. Uklonite poklopac, jedinicu s oštrocama i hranu, nastavite s čišćenjem kako je navedeno u odjeljku "ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE".

### Korisne napomene i savjeti:

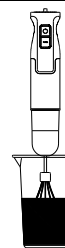
- Nakon kontinuiranog rada od 3 ciklusa, ostavite uređaj da se odmori 30 minuta da ohladi motor.
- Preporučljivo je koristiti gumb za malu brzinu kada režete hranu kao što su mrkva, đumbir, češnjak i paprika.
- Prilikom obrade mesa, maksimalni kapacitet posude ne smije biti veći od 300 g, a preporučeno vrijeme rada je maksimalno 10 sekundi, a zatim ostavite aparat da odstoji 2 minute.
- Gumb za veliku brzinu treba koristiti kada obrađujete meso jer je potrebno samo oko 10 sekundi da se dobije izvrsno mljeveno meso. Pretjerana obrada razgrađuje vlakna mesa i mijenja njegov okus.
- Najbolji komadi mesa za rad su: nemasna govedina bez tetiva, nemasna svinjetina bez kože i kostiju. Udio masnog mesa ne smije prelaziti jednu petinu cijelog komada mesa koji se reže, inače će to utjecati na rezultat mljevenja.

### C) MIKSER

1. Umetnite miješalicu na jedinicu za spajanje laganim pritiskom.

2. Pričvrstite žičanu miješalicu na jedinicu motora i kliznite dva dijela zajedno u smjeru kazaljke na satu dok ne čujete klik.	
---	---

3. Pritisnite gumb za nisku brzinu kako biste aktivirali mikser i prebacite na najveću brzinu nakon otprilike 30 sekundi kako biste izbjegli prskanje.



4. Na kraju uporabe isključite uređaj iz struje i uklonite miješalicu s tijela motora pokretom suprotnom od kazaljke na satu. Nastavite s čišćenjem kako je navedeno u odjeljku "ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE".

Korisne napomene i savjeti:

- Ne dopustite da tekućine ili sastojci pređu štap za miješanje.
- Ostavite vruću hranu da se polako ohladi kako biste izbjegli rizik od opekline.
- Nemojte miješalicom grebati dno neprianjajućih posuda za umake jer nehrđajući čelik može ogrebati ili ostaviti tragove na neprianjajućim premazima.
- Kako biste izbjegli prskanje, počnite polako i koristite miješalicu u dubokim posudama.
- Miješalicu pomičite u smjeru kazaljke na satu držeći je lagano nagnutom.
- Stavite miješalicu u posudu prije nego što uključite uređaj.

## **ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE**

Prije pristupanja čišćenju, uvijek odspojite mikser iz utičnice i pustite ga da se do kraja ohladi.

### **ČIŠĆENJE**

#### **1. TIJELO MOTORA**

Očistite kućište motora mekom, lagano vlažnom krpom ili spužvom i osušite krpom.



**OPASNOST!: NEMOJTE PRATI U PERILICI POSUĐA NITI URANJATI U TEKUĆINU!**

#### **2. POKLOPAC SJECKALICE I DRŽAČ MIJEŠALICE**

Očistite poklopac sjeckalice i držač miješalice toplom vodom i sredstvom za pranje posuđa. **NEMOJTE PRATI U PERILICI POSUĐA!**


#### **3. ŠIPKA, SJEČIVA, ŠIPKA, ČAŠA I POSUDA**

Mogu se prati u perilici posuđa na temperaturi ne višoj od 55 °C ili vrućom vodom i sredstvom za pranje posuđa. Preporučuje se ručno pranje kako bi karakteristike materijala ostale nepromijenjene.



**OPREZ!**

**Budite oprezni pri rukovanju sječivom za rezanje.**

**VAŽNA NAPOMENA**  : Nemojte koristiti kemijska sredstva za čišćenje, čeličnu vunu ili abrazivna sredstva za čišćenje.

#### **POHRANA**

Ostavite uređaj da se potpuno ohladi prije nego što ga spremite ili omotate kabel za napajanje.

Provjerite jesu li svi dijelovi čisti i suhi prije nego što ih spremite.

Nikada nemojte spremati uređaj dok je još mokar.

Preporuča se čuvanje uređaja na suhom, čistom mjestu zaštićenom od vlage i prašine.

#### **RJEŠAVANJE PROBLEMA**

<b>Problem</b>	<b>Rješenje</b>
Štapni mikser se ne uključuje.	Provjerite je li utikač ispravno umetnut u utičnicu.
Štapni mikser se zaustavlja tijekom upotrebe.	U slučaju preopterećenja ili zastoja, štapni mikser će se automatski isključiti kako bi se spriječilo oštećenje motora. Pripremu podijelite na manje količine. Za neke recepte dodavanje tekućine u vrč može smanjiti motorički napor.
Oštrice štapnog miksera uzrokuju prskanje	Uronite šipku dalje u sastojke koje želite pomiješati.
Problem nije riješen.	Obratite se ovlaštenom servisu.

#### **INFORMACIJE O BACANJU**

##### **PROIZVOD**



Sukladno čl. 26 Zakonodavnog dekreta 14. ožujka 2014. br. 49 „Aktualiziranje Direktive 2012/19/EU o bacanju električne i elektroničke opreme (RAEE)“, nazočnost simbola kante koja je prekrivena označava da se ovaj uređaj ne smije smatrati gradskim otpadom: njegovo se bacanje mora obaviti odvojenim sakupljanjem. Zbrinjavanje na neodvojen način može predstavljati potencijalnu štetu za okoliš i zdravlje. Ovaj proizvod se može vratiti distributeru nakon kupnje novog uređaja.

Nepropisno odlaganje uređaja predstavlja prijevaru i podložno je sankcijama Uprave za javnu sigurnost. Za više informacija možete se obratiti lokalnoj upravi nadležnoj za pitanja okoliša.

##### **PAKIRANJE**

Za informacije kako ispravno baciti pakiranja koja štite ovaj proizvod i njegove dijelove i/ili pribor, pratite indikacije navedene na pakovanju.

#### **UVJETI JAMSTVA**

*Tvrtka Tognana Porcellane S.p.A. čestita Vam na odabiru i jamči da su njeni proizvodi plod najnovijih tehnologija i istraživanja.*

*Uređaj je pokriven konvencionalnim jamstvom u trajanju od DVIJE GODINE od datuma kupnje od strane prvog korisnika. Ovo jamstvo ne utječe na valjanost važećih zakona koji se odnose na robu široke potrošnje (D.L. 6. rujna 2005. br. 206, čl. 130).*

*Za reklamaciju iz jamstva potrošač mora predložiti račun ili račun koji potvrđuje kupnju proizvoda.*



Ako potrošač želi nešto reklamirati u smislu jamstva, mora se obratiti prodavaču ili izravno kontaktirati Tognana Porcellane S.p.A. na adresu e-pošte: [support@tognana.com](mailto:support@tognana.com), ili na broj telefona **+39 0422 – 6721**.

Komponente ili dijelovi za koje se utvrdi da su neispravni zbog utvrđenih proizvodnih uzroka bit će besplatno popravljani ili zamijenjeni od strane naše ovlaštene servisne mreže, tijekom gore navedenog jamstvenog roka.

Troškove popravka, uključujući troškove rezervnih dijelova i troškove dostave za isporuku proizvoda ili komponente bez kvarova snosit će Tognana Porcellane S.p.A.

Tognana Porcellane S.p.A. također mora snositi troškove dostave za povrat neispravnog proizvoda ili komponente, ako Tognana Porcellane S.p.A. ili servisni centar zahtijeva povrat neispravnog proizvoda ili komponente. Međutim, potrošač će morati snositi troškove odgovarajuće ambalaže za povrat neispravnog proizvoda ili komponente.

Tognana Porcellane S.p.A. zadržava pravo potpune zamjene uređaja, ako je popravljivost nemoguća ili preskupa, drugim jednakim (ili sličnim) uređajem tijekom jamstvenog roka.

U tom slučaju, valjanost jamstva ostaje kao kod prve kupnje: usluga obavljena pod jamstvom ne produžuje jamstveni rok.

Ovaj se uređaj nikada neće smatrati neispravnim u materijalima ili proizvodnji ako ga je potrebno prilagoditi, promijeniti ili prilagoditi kako bi bio u skladu s nacionalnim ili lokalnim sigurnosnim i/ili tehničkim standardima koji su na snazi u zemlji koja nije ona za koju je izvorno dizajniran i proizveden.

Ovaj uređaj je dizajniran i napravljen samo za kućnu uporabu: svaka druga uporaba poništiti će jamstvo.

Jamstvo ne pokriva:

- dijelove podložni habanju, niti one dijelove koji zahtijevaju periodičnu zamjenu i/ili održavanje;
- profesionalnu uporabu proizvoda;
- kvarove ili bilo kakve nedostake uzrokovane neispravnom instalacijom, konfiguracijom, ažuriranjem softvera / BIOS-a / firmvera koje nije izvršilo ovlašteno osoblje Tognana Porcellane S.p.A.;
- popravke ili intervencije koje provode osobe koje nisu ovlaštene od strane Tognana Porcellane S.p.A.;
- manipulaciju komponentama sklopa ili, gdje je primjenjivo, softverom.

Daljnji zahtjevi, posebno zahtjevi za naknadu, su isključeni, osim ako je odgovornost propisana zakonom.

Na kraju jamstvenog razdoblja ili za proizvode koji nisu obuhvaćeni jamstvom, Tognana Porcellane S.p.A. ostaje na raspolaganju krajnjem kupcu za sva pitanja ili informacije. Dodatne informacije dostupne su i na našoj web stranici: [www.tognana.com](http://www.tognana.com)




Tognana zadržava mogućnost svih potrebnih izmjena za estetsko i kvalitativno poboljšanje proizvoda u svakom trenutku i bez prethodne obavijesti.

Lieber Kunde,

Vielen Dank, dass Sie sich für unseren Pürrierstab entschieden haben, der ausschließlich für die Verarbeitung von Speisen für den häuslichen Verzehr bestimmt ist. Tognana Porcellane S.p.A. lehnt Haftung für direkte oder indirekte Personen-, Sach- und Haustierschäden ab, die auf die Nichtbeachtung aller in der entsprechenden „Bedienungsanleitung“ angegebenen Anweisungen zur Installation, Verwendung und Wartung des Geräts zurückzuführen sind.

## IM HANDBUCH/AM PRODUKT VORHANDENE SYMBOLE UND IHRE BEDEUTUNG

	Dieses Symbol weist darauf hin, dass dieses Handbuch vor Gebrauch sorgfältig gelesen werden muss. Beachten Sie insbesondere die Sicherheitshinweise. Bewahren Sie dieses Handbuch sorgfältig auf, da es ein wesentlicher Bestandteil des Produkts ist.
	<b>GEFAHR:</b> Das Wort weist auf eine unmittelbar bevorstehende potenzielle Gefahr mit einem hohen Risikograd hin, die, wenn sie nicht vermieden wird, mit hoher Wahrscheinlichkeit zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen kann
	<b>WARNUNG:</b> Das Wort weist auf eine potenzielle Gefahr mit mittlerem Risikograd hin, die, wenn sie nicht vermieden wird, mit hoher Wahrscheinlichkeit zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen kann
	<b>VORSICHT:</b> Dieses Wort weist auf eine potenzielle Gefahr mit geringem Risikograd hin, die, wenn sie nicht vermieden wird, zu leichten oder mittelschweren Verletzungen führen kann.
	<b>Klasse II:</b> Dieses Symbol zeigt an, dass das Gerät doppelt isoliert ist und daher keinen geerdeten Stecker benötigt.
	<b>WICHTIGER HINWEIS:</b> Diese Wörter weisen auf nützliche Informationen für den korrekten Gebrauch des Produkts hin.

	<p>Dieses Symbol auf dem Produkt oder der Verpackung weist darauf hin, dass das Gerät am Ende seiner Nutzungsdauer getrennt von anderen Abfällen gesammelt werden muss, um eine ordnungsgemäße Behandlung und Wiederverwertung zu ermöglichen.</p>
	<p>Dieses Symbol weist darauf hin, dass das Gerät den Sicherheitsanforderungen entspricht, die von den Vorschriften/Richtlinien der Europäischen Gemeinschaft festgelegt wurden.</p>
	<p>Dieses Symbol weist darauf hin, dass die Materialien und Gegenstände für den Kontakt mit Materialien geeignet sind.</p>

## SICHERHEIT DES PRODUKTS



### **WICHTIGE HINWEISE FÜR EINEN KORREKTEN GEBRAUCH**

1. Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verarbeitung von Speisen für den häuslichen Verzehr bestimmt.
2. Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch und ähnliche Anwendungen wie z.B.:
  - \*Küchenbereiche für Mitarbeiter in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsplätzen;
  - \*Ferienhöfe;
  - \*Kunden von Hotels, Pensionen und anderen Wohnumgebungen;
  - \*Bed & Breakfast-ähnliche Umgebungen.
3. Dieses Produkt ist kein Spielzeug.
4. Lassen Sie Teile der Verpackung (Plastiktüten, Polystyrolschaum usw.) nicht in der Reichweite von Kindern oder nicht selbstständigen Personen liegen, da diese Gegenstände potenzielle Gefahrenquellen (z. B. Erstickungsgefahr) darstellen.
5. Verwenden Sie das Produkt nur für den Zweck, für den es

entwickelt wurde. Der Hersteller haftet nicht für Schäden oder Verletzungen, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstehen.

6. Unerlaubte Reparaturen oder Änderungen führen zum Erlöschen der Garantie.
7. Nicht im Freien verwenden.
8. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt angeschaltet.
9. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe von heißen Gas- oder Elektrobrennern oder in einen heißen Ofen.
10. Stellen Sie den Behälter mit der Speise, dem Mixer oder dem Glas vor dem Gebrauch auf eine feste, ebene und horizontale Fläche.
11. Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, den Stecker aus der Stromsteckdose ziehen.
12. Geben Sie den Motorkörper des Geräts niemals in die Spülmaschine.
13. Verwenden Sie nur Original-Zubehör und -Ersatzteile oder die vom Hersteller empfohlenen.
14. Mischen Sie niemals dicke oder schwere Teige länger als 30 Sekunden. Unterbrechen Sie den Vorgang, vermischen Sie die Zutaten mit einer Küchenutensilie und lassen Sie den Motor zwischen den einzelnen Vorgängen 1 Minute lang ruhen.
15. Verwenden Sie beim Mischen von Flüssigkeiten, insbesondere von heißen Flüssigkeiten, einen hohen Behälter oder bereiten Sie kleine Mengen auf einmal zu, um ein Verschütten zu vermeiden.
16. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie heiße Flüssigkeiten hineingeben, da das plötzliche Vorhandensein von Dampf deren Austritt verursachen könnte.



## GEFAHR

### PRODUKT

1. Bevor Sie den Pürrierstab an das Stromnetz anschließen, prüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der Spannung in Ihrem Zuhause übereinstimmt.
2. Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit beeinträchtigten körperlichen, geistigen Fähigkeiten bzw. eingeschränkter Wahrnehmung oder von Personen ohne Erfahrung oder erforderlicher Kenntnis verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt oder bezüglich der sicheren Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die vom Benutzer auszuführende Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
3. Beaufsichtigen Sie Kinder, damit sie nicht mit dem Gerät spielen
4. Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen. Halten Sie während des Betriebs Hände, Haare, Kleidung, Spachtel und andere Werkzeuge vom Zubehör fern, um die Gefahr von Verletzungen und/oder Schäden am Gerät zu verringern.
5. Trennen Sie das Gerät von der Steckdose, wenn man es verstellt und wenn es nicht verwendet wird.
6. Legen Sie keine übermäßig großen Lebensmittel oder Metallutensilien in das Gerät ein, da dies zu Brand oder Gefahr von Stromschlag führen könnte.
7. Die Klingen sind sehr scharf. Behandeln Sie den Pürrierstab mit äußerster Sorgfalt und Vorsicht.
8. Stellen Sie vor dem Einschalten des Pürrierstabs sicher, dass das Zubehör korrekt montiert wurde.
9. Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit den scharfen Schneidmessern, beim Entleeren der Schale und während

der Reinigung.

10. Zerkleinern Sie keine extrem harten Speisen wie Eiswürfel , Muskatnuss, Kaffeebohnen und Getreide.
11. Lassen Sie heiße Flüssigkeiten vor der Verarbeitung auf eine Temperatur von maximal 60°C abkühlen.
12. Die unsachgemäße Verwendung des Produkts kann zu Schäden oder Verletzungen führen.
13. Um einen Stromschlag zu vermeiden, tauchen Sie das Produktgehäuse nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
14. Dieses Gerät enthält keine reparaturfähigen Teile. Versuchen Sie nicht, ihn selbst zu reparieren. Lassen Sie das Gerät von einem qualifizierten Kundendienstzentrum warten und verwenden Sie nur identische Ersatzteile. Dadurch wird sichergestellt, dass die Sicherheit des Produkts erhalten bleibt.
15. Verwenden Sie das Gerät nicht bei hohen Temperaturen, in sehr feuchter oder nasser Umgebung oder in der Nähe von brennbarem Material.
16. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es heruntergefallen oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Versuchen Sie nicht, ihn selbst zu reparieren. Wenden Sie sich zwecks Reparatur/Austausch im Garantiefall an den Händler oder an den Kundendienst.
17. Legen Sie kein Papier, Pappe, Plastik oder ähnliches in das Gerät ein.
18. Benutzen Sie das Gerät nicht länger als 1 Minute ununterbrochen. Lassen Sie das Gerät nach 1 Minute ununterbrochener Benutzung 5 Minuten lang ruhen, bevor Sie es wieder benutzen. Um eine Überhitzung zu vermeiden, warten, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist.

## **KABEL UND STECKER**

1. Das Versorgungskabel muss an eine WS-Steckdose

(Standard-Haushaltsstrom) angeschlossen werden. Verwenden Sie keine andere Steckdose.

2. Im Falle von Inkompatibilität zwischen der Steckdose und dem Stecker des Geräts lassen Sie die Steckdose von qualifiziertem Personal durch eine andere geeigneten Typs ersetzen. Von der Verwendung von Adaptern, Mehrfachsteckdosen und/oder Verlängerungskabeln wird abgeraten. Wenn deren Einsatz erforderlich ist, verwenden Sie nur einfache oder mehrere Adapter und Verlängerungen, die den aktuellen Sicherheitsstandards entsprechen, und achten Sie darauf, die auf dem Adapter und/oder der Verlängerung angegebene Leistungsgrenze nicht zu überschreiten.
3. Verwenden Sie das Versorgungskabel nicht, wenn es beschädigt ist.
4. Um einen Stromschlag zu vermeiden, tauchen Sie das Versorgungskabel nicht komplett mit Basis in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
5. Das Versorgungskabel muss an einem trockenen und sauberen Ort verwendet werden. Die Verwendung in feuchten oder schmutzigen Umgebungen kann zu Brand- oder Stromschlaggefahr führen.
6. Berühren Sie das Kabel oder den Netzstecker nicht mit nassen Händen oder nackten Füßen.
7. Lassen Sie das Kabel nicht über der Arbeitsfläche pendeln.
8. Achten Sie darauf, dass Sie nicht am Netzkabel ziehen oder darüber stolpern. Halten Sie das Kabel von Wärmequellen, heißen Gegenständen oder offenen Flammen fern.
9. Trennen Sie das Kabel vor der Reinigung und bei Nichtgebrauch vom Stromnetz. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose. Ziehen Sie nicht am Kabel, sondern direkte am Stecker.



10. Stellen Sie sicher, dass das Kabel vollkommen ausgerollt ist, bevor Sie es an die Stromsteckdose anschließen.
11. Das Kabel darf nicht verdreht oder um das Gerät gewickelt werden.
12. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Versorgungskabel beschädigt ist. Versuchen Sie nicht, ihn selbst zu reparieren. Wenden Sie sich zwecks Reparatur/Austausch im Garantiefall an den Händler oder an den Kundendienst.
13. Verwenden Sie keine Verlängerungskabel, Steckdosenleisten oder Zeitschaltuhren.

## **PRODUKTKONFORMITÄT**

***Der Hersteller Tognana Porcellane S.p.A. erklärt, dass das Produkt Pürierstab 3in1 Mod. Iridea der Richtlinie 2014/30/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 26. Februar 2014 zur Harmonisierung der Gesetze der Mitgliedstaaten bezüglich der elektromagnetischen Verträglichkeit entspricht.***

***Der Hersteller Tognana Porcellane S.p.A. erklärt, dass das Produkt Pürierstab 3in1 Mod. Iridea der Richtlinie 2014/35/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 26. Februar 2014 zur Harmonisierung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten in Bezug auf die Bereitstellung elektrischer Betriebsmittel zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen auf dem Markt entspricht.***

***Der Hersteller Tognana Porcellane S.p.A. erklärt, dass das Produkt Pürierstab 3in1 Mod. Iridea der Richtlinie 2009/125/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. Oktober 2009 zur Schaffung eines Rahmens für die Festlegung von Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung energieverbrauchsrelevanter Produkte entspricht***

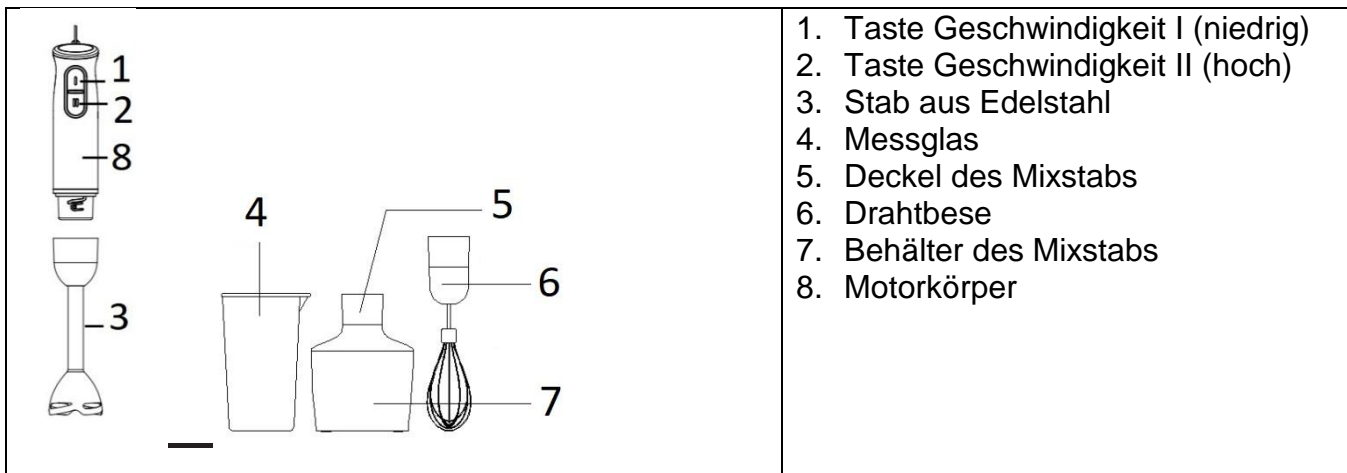
***Der Hersteller Tognana Porcellane S.p.A. erklärt, dass das Produkt Pürierstab 3in1 Mod. Iridea der Richtlinie 2011/65/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 8. Juni 2011 und der nachfolgenden Delegierten Richtlinie 2015/863 der Kommission zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten entspricht.***

## **TECHNISCHE DATEN**

- Leistung: 600W
- Fassungsvermögen Glas: 600 ml
- Fassungsvermögen Mixstab: 500ml
- Eingangsspannung: 220-240V~, 50-60Hz
- Abmessungen: 65x65x370 mm (nur Pürierstab)
- Nettogewicht: 500 g (nur Pürierstab)



## KOMPONENTEN



1. Taste Geschwindigkeit I (niedrig)
2. Taste Geschwindigkeit II (hoch)
3. Stab aus Edelstahl
4. Messglas
5. Deckel des Mixstabs
6. Drahtbese
7. Behälter des Mixstabs
8. Motorkörper

## VOR DER ERSTEN VERWENDUNG


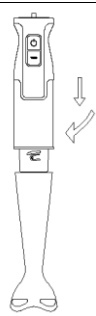

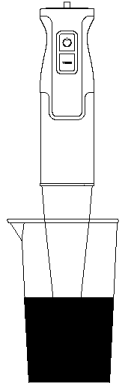
1. Packen Sie die verschiedenen Komponenten aus, vergewissern Sie sich, dass sie unversehrt und vollständig sind, und entfernen Sie vorsichtig alle Schutzhüllen und Etiketten. Das Paket enthält:
  - Nr.1 Motorkörper
  - Nr.1 Stab mit Klingen
  - Nr.1 Drahtbesen
  - Nr.1 Messglas
  - Nr.1 Mixstab mit Deckel
  - Nr.1 Betriebsanleitung
2. Vergewissern Sie sich vor der Verwendung, dass alle Teile korrekt zusammengebaut und an ihrem Platz sind.
3. Vor der Verwendung des Geräts wird empfohlen, alle entfernbar Teile, die in Kontakt mit Lebensmitteln kommen unter Befolgung der Anweisungen des Absatzes "REINIGUNG UND WARTUNG" zu waschen.

## BETRIEB

Das Gerät ist für folgende Verwendungen bestimmt:

Zubehör	Verwendung	Bewegung während der Verwendung
Pürierstab	Zubereiten von Suppen, Soßen, Smoothies und Milchshakes	Vertikale Auf- und Abwärtsbewegung
Mixstab	Zerkleinern von Gemüse, Fleisch und Käse	
Mixer (Drahtbesen)	Eiklar, Omeletts, Mayonnaise, Cremes, Mousses	Bewegung im Uhrzeigersinn durch leichtes Kippen des Geräts
Messglas	Zum Pürieren, Mixen und Verquirlen Ihrer Zutaten. Deckel für die Aufbewahrung von zubereiteten Speisen im Kühlschrank	

## A) PÜRIERSTAB

<p>1. Den Motorkörper mit dem Teil des Stabs ausrichten und die beiden Teile mit einer Bewegung im Uhrzeigersinn zusammendrehen, bis man einen Klick hört. Das Gerät an eine Stromsteckdose anschließen.</p> <p> <b>GEFAHR! Die Klingen sind sehr scharf. Behandeln Sie den Pürierstab mit äußerster Sorgfalt und Vorsicht.</b></p>	
<p>2. Geben Sie die Speisen in das Glas oder die Schale. Stellen Sie sicher, dass die Speise in kleine Stücke geschnitten ist (ungefähr 15 mm), und dass die Schale nicht mehr als 2/3 ihres Fassungsvermögens gefüllt ist.</p>	
<p>3. Den Fuß in die Schale einsetzen, die Taste I oder II drücken und gedrückt halten. Der Mixer beginnt sofort mit dem Mischen. Um Spritzer zu vermeiden, die Klingen vollkommen in das Gemisch eintauchen (maximales Fassungsvermögen des Glases 600 ml).</p>	

4. Wenn Sie Ihre Finger von der Taste nehmen, wird das Gerät ausgeschaltet.
5. Verwenden Sie das Gerät nicht länger als 1 Minute ununterbrochen. Lassen Sie das Gerät mindestens 5 Minuten lang ruhen, bevor Sie es wieder benutzen.
6. Wenn Speisen um die Klinge des Mixers oder in der Klingenabdeckung stecken bleiben:
  - a. Lassen Sie die Geschwindigkeitstaste los und warten Sie, bis die Klingen zum Stillstand kommen.
  - b. Verwenden Sie einen Spatel, um die Speisen vorsichtig zu entfernen.
  - c. Nachdem Sie die Speise entfernt und die Klingen gereinigt haben, weiterhin mixen.
7. Nach der Verwendung den Stecker vom Stromnetz entfernen, den Stab vom Motorkörper mit einer Bewegung gegen den Uhrzeigersinn abmontieren und gemäß den Anweisungen im Absatz "REINIGUNG UND WARTUNG" reinigen.

### Anmerkungen und nützliche Ratschläge:

- Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeiten oder Zutaten an den Mischstab gelangen.
- Wenn man das Gerät verwendet, um heiße Speisen im Inneren einer Kasserolle zu mixen, letztere von der Wärmequelle nehmen und sicherstellen, dass die Flüssigkeit nicht kocht.
- Lassen Sie heiße Speisen langsam abkühlen, um die Gefahr des Verbrühens zu vermeiden.
- Lassen Sie den Pürierstab nicht in einer heißen Pfanne stehen, wenn Sie ihn nicht

benutzen.

- Kratzen Sie nicht mit dem Stab am Boden von antihftbeschichteten Töpfen, da Edelstahl die Antihftbeschichtung zerkratzen oder Spuren hinterlassen kann.
- Legen Sie den Stab in einen Behälter, bevor Sie das Gerät einschalten.

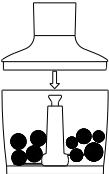
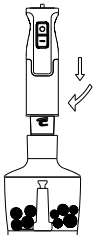
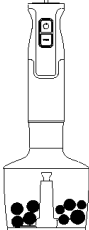
## B) MIXSTAB



**GEFAHR! Zerkleinern Sie keine extrem harten Speisen wie Eiswürfel, Muskatnuss, Kaffeebohnen und Getreide.**

**Die Klingen sind sehr scharf! Seien Sie beim Umgang mit der Klingeneinheit vorsichtig.**

1. Positionieren Sie die Klingeneinheit in die Schale des Mixstabs und drücken Sie sie nach unten, um sie zu befestigen.
2. Geben Sie die Zutaten in die Schale und achten Sie dabei darauf, dass die festen Zutaten nicht größer als 2 cm sind.

3. Setzen Sie den Deckel auf die Schale und befestigen Sie ihn.	
4. Befestigen Sie die Motoreinheit an der Schale des Mixstabs mit einer Bewegung im Uhrzeigersinn, bis sie blockiert ist. Das Gerät an eine Stromsteckdose anschließen.	
5. Schalten Sie das Gerät durch Drücken der Taste I oder II ein.	

6. Nach der Verwendung das Gerät von der Stromversorgung trennen und den Motorkörper mit einer Bewegung gegen den Uhrzeigersinn entfernen. Den Deckel, die Baugruppe der Klingen und die Speise entfernen, die Reinigung gemäß den Anweisungen im Absatz "REINIGUNG UND WARTUNG" ausführen.

### Anmerkungen und nützliche Ratschläge:

- Lassen Sie das Gerät nach 3 Zyklen ununterbrochenem Betrieb 30 Minuten ruhen, um den Motor abzukühlen.
- Es wird empfohlen, beim Schneiden von Lebensmitteln wie Karotten, Ingwer,

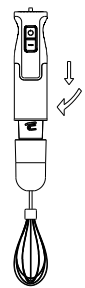
Knoblauch und Paprika die Taste für niedrige Geschwindigkeit zu verwenden.

- Bei der Verarbeitung von Fleisch sollte das maximale Fassungsvermögen der Schale 300 g nicht überschreiten und die empfohlene Arbeitszeit beträgt maximal 10 Sekunden. Lassen Sie das Gerät anschließend 2 Minuten ruhen.
- Bei der Verarbeitung von Fleisch muss die Taste der Hohen Geschwindigkeit verwendet werden, da für ein ausgezeichnetes Hackfleisch nur ungefähr 10 Sekunden erforderlich sind. Übermäßige Verarbeitung bricht die Fasern des Fleisches und verändert seinen Geschmack.
- Die besten Fleischstücke sind: mageres Rindfleisch ohne Sehnen, mageres Schweinefleisch ohne Schwarte und Knochen. Der Anteil an fettem Fleisch sollte ein Fünftel des gesamten zu schneidenden Fleischstücks nicht überschreiten, da es sonst das Ergebnis des gehackten Fleisches beeinflusst.

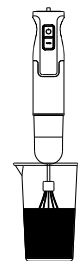
### C) MIXER

1. Setzen Sie den Schneebesen mit leichtem Druck in seine Kupplungseinheit ein.

2. Verbinden Sie den Drahtbesen an die Motoreinheit und drehen Sie die beiden Teile im Uhrzeigersinn zusammen, bis Sie einen Klick hören.



3. Drücken Sie die Taste für niedrige Geschwindigkeit, um den Pürierstab zu aktivieren und nach ungefähr 30 Sekunden auf die höhere Geschwindigkeit überzugehen, um Spritzer zu vermeiden.



4. Trennen Sie das Gerät am Ende des Gebrauchs vom Stromnetz und entfernen Sie den Schneebesen mit einer Bewegung gegen den Uhrzeigersinn vom Motorkörper. Führen Sie die Reinigung wie in Absatz "REINIGUNG UND WARTUNG" angegeben aus.

#### Anmerkungen und nützliche Ratschläge:

- Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeiten oder Zutaten an den Mischstab gelangen.
- Lassen Sie heiße Speisen langsam abkühlen, um die Gefahr des Verbrühens zu vermeiden.
- Kratzen Sie nicht mit dem Schneebesen am Boden von antihafbeschichteten Töpfen, da Edelstahl die Antihafbeschichtung zerkratzen oder Spuren hinterlassen kann.
- Beginnen Sie langsam und verwenden Sie den Schneebesen in tiefen Behältern, um Spritzer zu vermeiden.
- Bewegen Sie den Schneebesen im Uhrzeigersinn, indem Sie ihn leicht geneigt halten.
- Stellen Sie den Schneebesen in einen Behälter, bevor Sie ihn einschalten.

## **REINIGUNG UND WARTUNG**

Trennen Sie den Pürierstab vor der Reinigung immer von der Stromsteckdose und lassen Sie ihn vollständig abkühlen.

### **REINIGUNG**

#### **1. MOTORKÖRPER**

Reinigen Sie den Motorkörper mit einem weichen Tuch oder leicht angefeuchteten Schwamm und trocknen Sie ihn mit einem Tuch ab.



**GEFAHR!: NICHT IM GESCHIRRSPÜLER WASCHEN  
ODER IN FLÜSSIGKEITEN TAUCHEN!**

#### **2. DECKEL DES MIXSTABS UND HALTERUNG DES SCHNEEBESENS**

Reinigen Sie den Deckel des Mixstabs und die Halterung des Schneebesens mit warmem Wasser und Spülmittel. **NICHT IM GESCHIRRSPÜLER WASCHEN!**

#### **3. STAB, KLINGEN, SCHNEEBESEN, GLAS UND BEHÄLTER**

Sie können im Geschirrspüler bei einer Temperatur bis zu 55°C oder mit warmem Wasser und Spülmittel gewaschen werden. Es wird die Handwäsche empfohlen, um die Eigenschaften der Materialien zu bewahren.



**ACHTUNG!**

**Seien Sie beim Umgang mit den Schneideklingen  
vorsichtig.**

**WICHTIGE ANMERKUNG** 💡 : Verwenden Sie keine  
Stahlwolle, chemischen oder scheuernden Reinigungsmittel  
für die Reinigung.

### **AUFBEWAHRUNG**

Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es wegstellen oder das Netzkabel aufwickeln.

Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind, bevor Sie sie aufbewahren.

Stellen Sie das Gerät niemals weg, wenn es noch nass ist.

Es wird empfohlen, das Gerät an einem trockenen, sauberen Ort fern von Feuchtigkeit und Staub aufzubewahren.

## **FEHLERBEHEBUNG**

<b>Problem</b>	<b>Lösung</b>
Der Pürierstab lässt sich nicht einschalten.	Prüfen, dass der Stecker korrekt in der Steckdose eingesetzt ist.
Der Pürierstab stoppt während des Gebrauchs.	Bei Überlastung oder Verklemmung schaltet sich der Pürierstab automatisch ab, um Schäden am Motor zu vermeiden. Die Verarbeitung in kleinere Mengen unterteilen. Die Zugabe von Flüssigkeiten in die Karaffe kann bei einigen Rezepten die Beanspruchung des Motors reduzieren.
Die Klingen des Pürierstabs verursachen Spritzer	Den Stab tiefer in die zu verquirrenden Zutaten tauchen.
Das Problem ist nicht gelöst.	Wenden Sie sich an ein autorisiertes Kundendienstzentrum.

## **INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG**

### **PRODUKT**



Gemäß Art. 26 des italienischen gesetzesvertretenden Dekrets Nr. 49 vom 14. März 2014 „Umsetzung der Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE)“ weist das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne darauf hin, dass dieses Gerät nicht als Hausmüll zu betrachten ist: Seine Entsorgung muss daher über die getrennte Abfallentsorgung erfolgen. Eine ungetrennte Entsorgung kann die Umwelt und die Gesundheit schädigen.

Dieses Produkt kann beim Kauf eines neuen Geräts an den Händler zurückgegeben werden.

Die unsachgemäße Entsorgung des Geräts stellt ein betrügerisches Verhalten dar und wird von der Behörde für öffentliche Sicherheit geahndet. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre örtliche Umweltbehörde.

### **VERPACKUNG**

Befolgen Sie für Informationen zur ordnungsgemäßen Entsorgung der Verpackung, die dieses Produkt und seine Teile und/oder Zubehörteile schützt, die Anweisungen auf der Verpackung.

## **GARANTIEBEDINGUNGEN**

*Das Unternehmen Tognana Porcellane S.p.A. dankt Ihnen für Ihre Wahl und garantiert, dass seine Geräte das Ergebnis der neuesten Technologien und Forschung sind.*

*Das Gerät unterliegt der herkömmlichen Garantie für einen Zeitraum von ZWEI JAHREN ab dem Kaufdatum durch den Erstnutzer. Diese Garantie beeinträchtigt nicht die Gültigkeit der geltenden Rechtsvorschriften über Konsumgüter (GvD. 6. September 2005 Nr. 206 Art. 130).*

*Um einen Anspruch aus der Garantie geltend zu machen, muss der Verbraucher den Kaufbeleg oder die Rechnung vorlegen, die den Kauf des Produkts belegen.*

*Wenn der Verbraucher einen Garantieanspruch geltend machen möchte, muss er sich an den Einzelhändler oder direkt an Tognana Porcellane S.p.A. unter der E-Mail-Adresse: [support@tognana.com](mailto:support@tognana.com) oder unter der Telefonnummer **+39 0422 – 6721** wenden.*

*Komponenten oder Teile, die sich aufgrund von festgestellten Herstellungsursachen als defekt erweisen, werden von unserem autorisiertem Kundendienstnetz während der oben genannten Garantiezeit kostenlos repariert oder ersetzt.*

*Die Reparaturkosten, einschließlich der Kosten für Ersatzteile, und die Versandkosten für die Lieferung eines fehlerfreien Produkts oder Bauteils werden von Tognana Porcellane S.p.A. getragen.*

*Tognana Porcellane S.p.A. trägt auch die Versandkosten für die Rücksendung des mangelhaften Produkts oder Bauteils, wenn Tognana Porcellane S.p.A. oder die Servicestelle die Rücksendung des mangelhaften Produkts oder Bauteils verlangt. Der Verbraucher trägt jedoch die Kosten für eine geeignete Verpackung für die Rücksendung des fehlerhaften Produkts oder Bauteils.*

*Tognana Porcellane S.p.A. behält sich das Recht vor, das Gerät während der Garantiezeit vollständig durch ein anderes identisches (oder ähnliches) Gerät zu ersetzen, wenn eine Reparatur unmöglich oder zu kostspielig ist.*

*In diesem Fall bleibt der Beginn der Garantiezeit der des Erstkaufs: Leistungen im Rahmen der Garantie verlängern die Garantiezeit nicht.*

*Dieses Gerät wird niemals als Material- oder Verarbeitungsfehler betrachtet, wenn es angepasst, verändert oder eingestellt wird, um den nationalen oder lokalen Sicherheits- und/oder technischen Normen zu entsprechen, die in einem anderen Land als dem Land gelten, für das es ursprünglich entwickelt und hergestellt wurde.*

*Dieses Gerät wurde ausschließlich für den Hausgebrauch entwickelt und gebaut: Jede andere Verwendung führt zum Erlöschen der Garantie.*

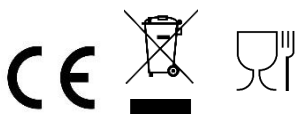
*Die Garantie deckt folgendes nicht ab:*

- Teile, die einer Abnutzung oder einem Verschleiß unterliegen, sowie Teile, die regelmäßig ausgetauscht und/oder gewartet werden müssen;*
- die professionelle Verwendung des Produkts;*
- Fehlfunktionen oder Defekte, die auf eine fehlerhafte Installation, Konfiguration, Aktualisierung von Software / BIOS / Firmware zurückzuführen sind, die nicht von autorisiertem Personal von Tognana Porcellane S.p.A. durchgeführt wurde;*
- Reparaturen oder Eingriffe, die von nicht von Tognana Porcellane S.p.A. autorisierten Personen durchgeführt werden;*
- Manipulation von Komponenten der Baugruppe oder ggf. der Software.*

*Weitergehende Ansprüche, insbesondere Schadensersatzansprüche, sind ausgeschlossen, es sei denn, die Haftung ist gesetzlich zwingend vorgeschrieben.*

*Nach Ablauf der Garantiezeit oder bei Produkten, die nicht unter die Garantie fallen, steht Tognana Porcellane S.p.A. dem Kunden für alle Fragen und Informationen zur Verfügung. Weitere Informationen finden Sie auch auf unserer Website: [www.tognana.com](http://www.tognana.com)*

*Tognana behält sich das Recht vor, jederzeit und ohne Vorankündigung alle Änderungen vorzunehmen, die zur ästhetischen und qualitativen Verbesserung des Produkts erforderlich sind.*



MADE IN PRC