

**oursson** 

**bon appétit**



**HB6010/HB6040/HB6070**

**DE** Bedienungsanleitung

**EN** Instruction manual

**ES** Manual de instrucciones

**FR** Manuel d'instructions

**IT** Manuale di istruzioni

**LV** Lietošanas pamācība

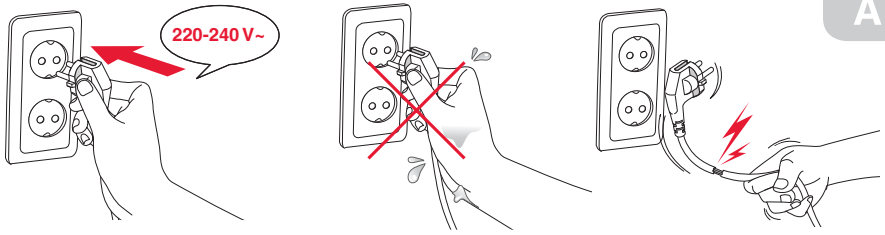
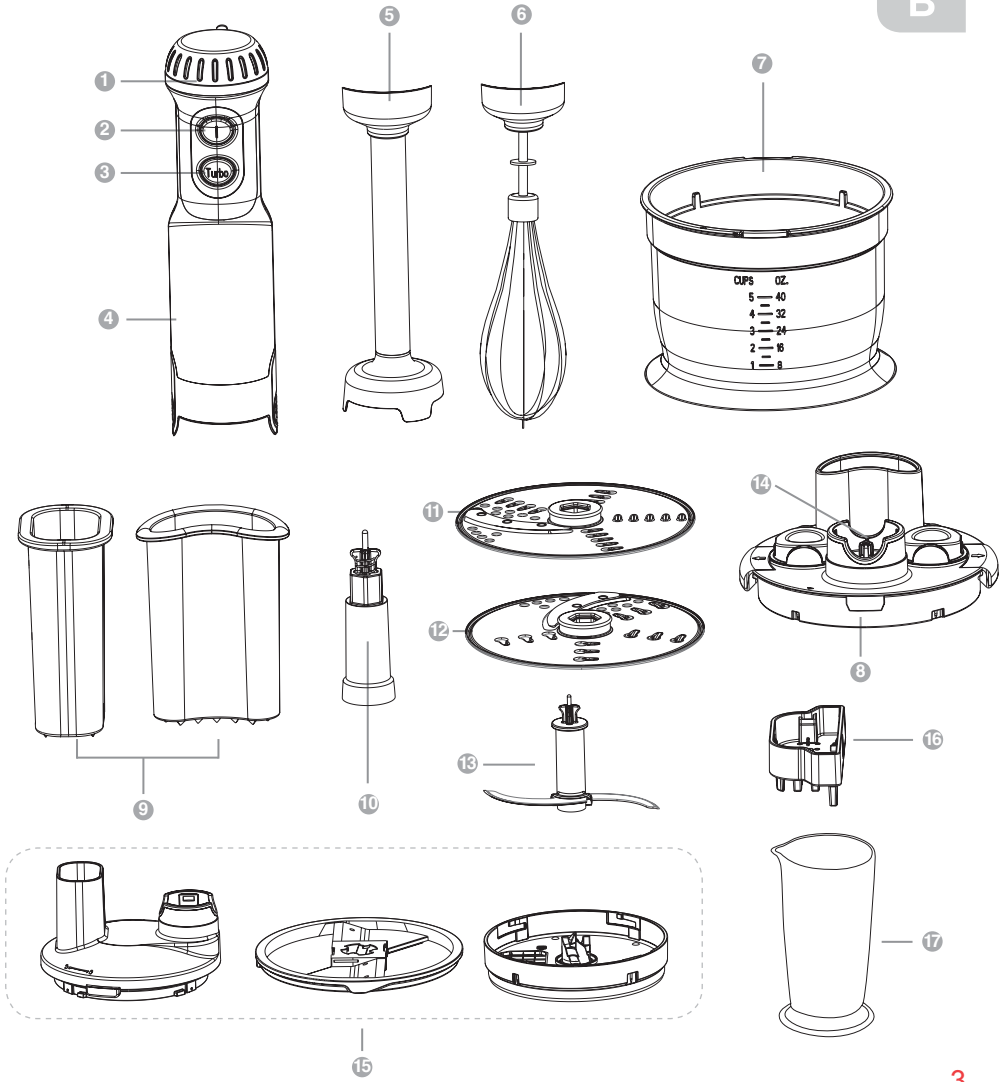
**PL** Instrukcja manual

**RO** Instrucțiuni de utilizare

**RU** Руководство по эксплуатации

**UA** Керівництво з експлуатації

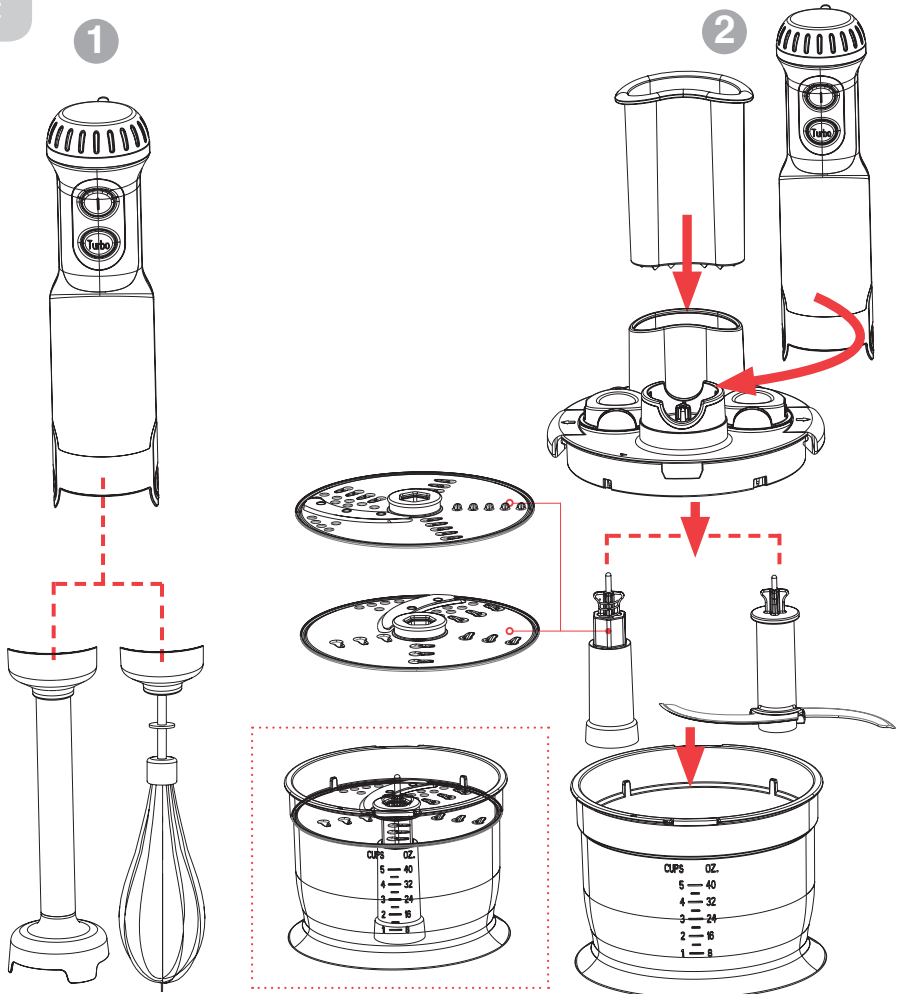


**A****B**

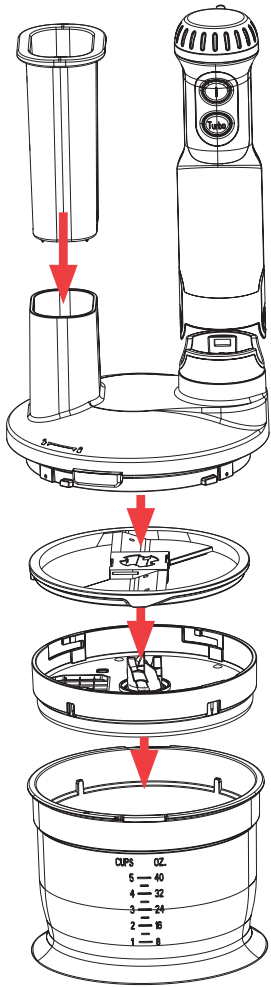
# B

HB6010	✓	✓	✓								
HB6040	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
HB6070	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓

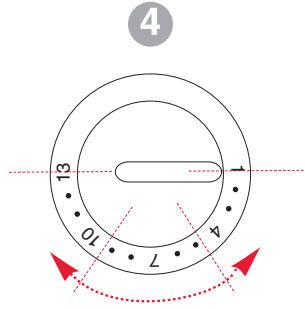
# C



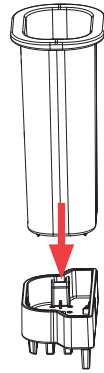
C



3



4



5

D

			
	✓	✗	✓
	✗	✗	✓

## SICHERHEITSHINWEISE – Abbildung A

DE



### Gefahrensymbol

Weist auf hohe elektrische Spannungen hin.



### Warnsymbol

Weist darauf hin, dass Bedienschritte genau wie in der Anleitung beschrieben ausgeführt werden müssen.

Beim Umgang mit Elektrogeräten sollten Sie stets die folgenden Regeln beachten:

- Benutzen Sie das Gerät so wie in der Bedienungsanleitung beschrieben.
- Stellen Sie das Gerät auf einer stabilen Unterlage auf.
- Benutzen Sie ausschließlich die im Lieferumfang enthaltenen Werkzeuge und Zubehörteile.



- Damit es nicht zu Stromschlägen kommt, halten Sie das Netzkabel von Wasser und anderen Flüssigkeiten fern. Falls aus irgendwelchen Gründen Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen sollten, ziehen Sie sofort den Netzstecker, benutzen das Gerät nicht weiter, sondern wenden sich an den autorisierten Kundendienst (ASC) der OURSSON AG.

- Schließen Sie das Gerät an eine passende Stromquelle an.
- Benutzen Sie das Gerät nicht an Stellen, an denen leicht entzündliche Dämpfe in der Luft liegen können.



- Versuchen Sie niemals, das Gerät eigenmächtig zu öffnen – zum einen droht Stromschlaggefahr, zum anderen können dadurch schwere Fehlfunktionen eintreten; zusätzlich erlischt die Garantie. Wenden Sie sich bei Reparatur und Wartung nur an den autorisierten Kundendienst, der Reparaturen von OURSSON-Markenprodukten ausführt.

- Wenn Sie das Gerät von einem kühlen zu einem warmen Ort oder umgekehrt bringen, packen Sie es aus und warten 1 – 2 Stunden ab, bevor Sie es einschalten. So kann kondensierte Feuchtigkeit verdunsten und keinen Schaden anrichten.



- Damit es nicht zu Stromschlägen kommt, tauchen Sie das Gerät und das Netzkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

- Gehen Sie besonders umsichtig vor, wenn Sie das Gerät in der Nähe von Kindern benutzen.
- Berühren Sie keine heißen Teile; ansonsten kann es zu Verbrennungen kommen.
- Das Netzkabel wurde bewusst kurz gehalten, damit es nicht zur Stolperfalle werden kann.
- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht über Tischkanten herabhängt oder heiße Gegenstände berührt.
- Schließen Sie das Gerät nicht an Stromkreise an, an die bereits andere Geräte angeschlossen wurden, die viel Strom verbrauchen: In diesem Fall können Leitungen überlastet werden, das Gerät funktioniert eventuell nicht mehr richtig.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Gas- oder Elektroöfen und -herden auf.
- Ziehen Sie nach Gebrauch immer den Netzstecker aus der Steckdose.
- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät keinen Erschütterungen, Vibrationen und anderen mechanischen Belastungen ausgesetzt wird, nicht umkippt oder stürzt.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker, bevor Sie das Gerät reinigen oder Zubehörteile wechseln.

- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
- Das Gerät ist nicht für Personen geeignet, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung im Umgang mit Elektrogeräten mangelt. Dies gilt natürlich auch für Kinder. Solche Personen dürfen das Gerät nur unter erfahrener Aufsicht nutzen und/oder nachdem sie gründlich mit der Bedienung des Gerätes und den eventuell damit verbundenen Gefahren vertraut gemacht wurden. Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät ist für den reinen Hausgebrauch vorgesehen.
- Falls das Netzkabel beschädigt wird, muss es von Fachleuten des autorisierten Kundendienstes (ASC) der OURSSON AG ausgetauscht werden, damit es nicht zu Gefährdungen kommt.
- Benutzen Sie ausschließlich die im Lieferumfang enthaltenen Werkzeuge und Zubehörteile.
- Verzichten Sie bei der Reinigung des Gerätes unbedingt auf Scheuermittel und organische Reinigungsmittel (Alkohol, Benzin und dergleichen). Bei hartnäckigen Verschmutzungen können Sie neben einem feuchten Tuch auch ein wenig mildes Reinigungsmittel benutzen.

## EMPFEHLUNGEN

- Bitte machen Sie sich gründlich mit der Bedienungsanleitung vertraut, bevor Sie das Gerät benutzen. Bewahren Sie die Anleitung auf, damit Sie später darin nachlesen können.
- Sämtliche Abbildungen in dieser Anleitung dienen nur zur Veranschaulichung, können daher etwas vom tatsächlichen Aussehen Ihres Gerätes abweichen.



Bei der Bedienung dieses Gerätes darf niemals Gewalt angewendet werden; andernfalls kann es zu Beschädigungen kommen, die nicht durch die Garantie abgedeckt werden.

## LIEFERUMFANG

### • Modell HB6010

Hauptgerät.....	1×Stk.
Pürieraufsatz.....	1×Stk.
Schneebesen.....	1×Stk.
Bedienungsanleitung.....	1×Stk.

### • Modell HB6040

Hauptgerät.....	1×Stk.
Pürieraufsatz.....	1×Stk.
Schneebesen.....	1×Stk.
Multifunktionsschüssel XL, 1,2 L.....	1×Stk.
Schüsseldeckel.....	1×Stk.
Schieber.....	1×Stk.
Konsole.....	1×Stk.
Mahlmesser.....	1×Stk.
Edelstahlschneidscheibe.....	1×Stk.

Edelstahlraspelscheibe .....	1×Stk.
Bedienungsanleitung .....	1×Stk.
<b>• Modell HB6070</b>	
Hauptgerät .....	1×Stk.
Pürieraufsatz .....	1×Stk.
Schneebesen .....	1×Stk.
Multifunktionschüssel XL, 1,2 L .....	1×Stk.
Schüsseldeckel .....	1×Stk.
Schieber .....	1×Stk.
Konsole .....	1×Stk.
Mahlmesser .....	1×Stk.
Würfelaufsatz .....	1×Stk.
Reinigungsaufsatz .....	1×Stk.
Edelstahlschneidscheibe .....	1×Stk.
Edelstahlraspelscheibe .....	1×Stk.
Messbecher .....	1×Stk.
Bedienungsanleitung .....	1×Stk.

## KOMPONENTEN – Abbildung B

- 1 Geschwindigkeitsschalter
- 2 Ein-/Austaste
- 3 **TURBO**-Taste
- 4 Hauptgerät
- 5 Pürieraufsatz
- 6 Schneebesen
- 7 Multifunktionsglasschüssel XL
- 8 Schüsseldeckel
- 9 Schieber
- 10 Konsole
- 11 Schneidscheibe
- 12 Raspelscheibe
- 13 Mahlmesser
- 14 Öffnung zum Einsetzen des Hauptgerätes
- 15 Würfelaufsatz
- 16 Reinigungsaufsatz
- 17 Messbecher

## BEDIENUNG – Abbildung C

### Schneebesen

Zum Schlagen von Eiweiß oder Sahne, zum Kneten von Biskuit- oder Pfannkuchenteig, zum gründlichen Durchmischen von Desserts.

- Setzen Sie das Hauptgerät auf den Aufsatz, fixieren Sie das Gerät, indem Sie es im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen. **Abbildung C-1**
- Tauchen Sie den Schneebesen in eine Schüssel mit Zutaten, schalten Sie den Mixer dann ein.

**HINWEIS!** Beginnen Sie am besten mit niedriger Drehzahl, steigern Sie die Geschwindigkeit anschließend. Verrühren Sie die Zutaten in kleinen Portionen – nicht mehr als vier Eiweiß auf einmal.

### Pürieraufsatz

Für Suppen, Pürees, Säuglingsnahrung, Pasteten und Soßen.

- Setzen Sie das Hauptgerät auf den Aufsatz, fixieren Sie das Gerät, indem Sie es gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen. **Abbildung C-1**

### Multifunktionsglasschüssel XL

Zum Einsatz mit Schneid- und Raspelscheiben sowie Edelstahlmessern.

- Stellen Sie die Schüssel auf eine trockene, ebene Unterlage.

- Bringen Sie den gewünschten Aufsatz wie in **Abbildung C-2** gezeigt an.

### Schneidscheibe

Schneidet Zutaten in kleine Scheiben.

- Setzen Sie die Schüssel in die Konsole ein.
- Bringen Sie die Schneidscheibe an der Konsole an, entscheiden Sie sich für kleine oder große Scheiben.
- Verschließen Sie die Schüssel mit dem Deckel, nutzen Sie dazu die Clips an den Deckelseiten.
- Setzen Sie das Hauptgerät in die Öffnung im Schüsseldeckel ein.

### Raspelscheibe

Zum Raspeln diverser Zutaten.

- Setzen Sie die Schüssel in die Konsole ein.
- Bringen Sie die Raspelscheibe an der Konsole an, entscheiden Sie sich für kleine oder große Raspel.
- Verschließen Sie die Schüssel mit dem Deckel, nutzen Sie dazu die Clips an den Deckelseiten.
- Setzen Sie das Hauptgerät in die Öffnung im Schüsseldeckel ein.

### Würfelaufsatz, Abbildung C-3

Schneidet gekochtes/frisches Gemüse und Früchte in Würfel.

- Setzen Sie den Aufsatz 15 in die Schüssel ein.
- Verschließen Sie die Schüssel mit dem Deckel, nutzen Sie dazu die Clips an den Deckelseiten.
- Setzen Sie das Hauptgerät in die Öffnung im Schüsseldeckel ein.

### Mahlmesser.

Zum Zubereiten von Säuglingsnahrung, Hackfleisch, Pasteten, gewürzter Butter, zum Hacken von Nüssen, Zwiebeln, Knoblauch und vielem mehr. Das Mahlmesser ist nicht für flüssige Lebensmittel geeignet.

- Setzen Sie das Mahlmesser in die Schüssel ein.
- Verschließen Sie die Schüssel mit dem Deckel, nutzen Sie dazu die Clips an den Deckelseiten.
- Setzen Sie das Hauptgerät in die Öffnung im Schüsseldeckel ein.

**Vor dem ersten Einsatz** wischen Sie das Hauptgerät mit einem trockenen Tuch gründlich ab. Spülen Sie Schüssel, Deckel, Schieber und Aufsätze mit warmem Wasser und etwas Spülmittel. Die Leerlaufzeit darf 15 Sekunden nicht überschreiten.



Die Messer sind sehr scharf, geben Sie also entsprechend acht.

• **Vergewissern Sie sich immer, dass der Netzstecker gezogen ist, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen.**

- Mit dem Schneebesen sowie den Scheid-, Raspel-, Mahl- und Würfelaufsätzen darf das Gerät nur maximal 1 Minute lang im Dauerbetrieb laufen. Danach müssen Sie den Mixer 3 Minuten lang ausgeschaltet lassen.
- Mit dem Schneebesen darf das Gerät maximal 10 Minuten lang im Dauerbetrieb arbeiten; danach muss der Mixer 30 Minuten lang abgeschaltet bleiben.

## BEDIENUNG

1. Bringen Sie den gewünschten Aufsatz wie oben beschrieben am Gerät an.
2. Stecken Sie den Netzstecker ein.
3. Wählen Sie die gewünschte Drehzahl mit dem Geschwindigkeitsschalter. Sie können die

- Geschwindigkeit stufenlos einstellen. Halten Sie dann die Ein-/Austaste gedrückt.
4. Sie können den Mixer auch durch Gedrückthalten der **TURBO**-Taste einschalten. In diesem Fall arbeitet das Gerät gleich mit maximaler Geschwindigkeit. Die Geschwindigkeit ändert sich nicht, wenn Sie den Geschwindigkeitsschalter verstellen.
  5. Zum Abschalten lassen Sie die **TURBO**-Taste wieder los.
  6. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
  7. Nehmen Sie das Hauptgerät ab.



Der Schüsseldeckel lässt sich nur bei abgenommenem Hauptgerät öffnen.






Schieben Sie Zutaten nur mit dem Schieber in den Füllschacht. Üben Sie nur leichten Druck auf den Schieber aus.

### Geschwindigkeitseinstellung, Abbildung C-4

Ihr Gerät ist mit einer stufenlosen Geschwindigkeitsregelung ausgestattet. Zum Erhöhen der Geschwindigkeit drehen Sie den Ring im Uhrzeigersinn.

## ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNGEN

Wir empfehlen, größere Zutaten vor dem Schneiden in 2 cm große Würfel zu schneiden. Die maximalen Zutatenmengen in der Tabelle dienen lediglich zur Orientierung. Wir empfehlen, Zutaten etwa 10 – 60 Sekunden lang zu hacken. Beachten Sie die Empfehlungen im Rezeptbüchlein.

Zweck	Maximale Menge/maximales Gewicht	Geschwindigkeit	Zeit (s)	Hinweise
 <h3>Pürieraufsatz</h3>				
Püree aus frischen Früchten, Beeren und Gemüse	1200 ml	<b>TURBO</b>	30 – 45	Die Zutaten müssen weich oder saftig sein (Bananen, Erdbeeren, Gurken etc.).
Püree aus gekochten Früchten oder Gemüse, Suppen	600 ml	Niedrig bis hoch	30 – 45	Pürieren Sie keine Zutaten mit einer Temperatur von mehr als 95 °C.
Kleine Happen wie Pasteten, Mousse, Gemüse- und Pilzkaviar, Brotaufstriche usw. zubereiten	500 ml	Mittel bis hoch	90 – 120	Schneiden Sie feste Zutaten (gekochtes Fleisch, gebratene Leber etc.) in 2 cm große Würfel.
 <h3>Schneebeesen</h3>				
Sahne und Eiweiß, Biskuit- und Desserteig und dergleichen schlagen	\	Niedrig bis hoch	30 Sek. – 10 Min.	Schlagen Sie nicht mehr als 4 Eiweiße. Vergessen Sie nicht, dass sich das Volumen der Zutaten beim Schlagen deutlich vergrößert.
Teig für Pfannkuchen, Omeletts und dergleichen kneten	\	Niedrig bis hoch	30 – 60	Für alle flüssigen Teige geeignet.
Milchshakes zubereiten	\	Niedrig bis hoch	30 – 60	Verrühren Sie Cocktails in einem tiefen Gefäß, damit nichts herausspritzt.
Smoothies zubereiten	\	<b>TURBO</b>	45 – 60	Wir empfehlen, feste Zutaten mit dem Pürieraufsatz zu zerkleinern.
 <h3>Schneidscheibe</h3>				
Mittelgroße Scheiben	1200 ml	Hoch	60	Schneiden Sie Zutaten in Stücke, die bequem in den Füllschacht passen, benutzen Sie den Schieber. Geeignet für harte Würste, Käse, Früchte und Gemüse, Kohl und dergleichen. Bringen Sie den Aufsatz zum Schneiden auf die gewünschte Dicke richtig an.



Zweck	Maximale Menge/maximales Gewicht	Geschwindigkeit	Zeit (s)	Hinweise
 <h2>Raspelscheibe</h2>				
Salate, Kleinigkeiten, Gemüse für Suppen und Hauptgerichte zubereiten.	1200 ml	Hoch	60	Schneiden Sie Zutaten in Stücke, die bequem in den Füllschacht passen, benutzen Sie den Schieber. Achten Sie darauf, dass die Scheibe zur Zubereitung größerer und kleinerer Raspeln richtig angebracht wird.
 <h2>Würfelaufsatz</h2>				
Salate, Kleinigkeiten, Gemüse für Suppen und Hauptgerichte, Säuglingsnahrung zubereiten, Eis zerkleinern.	1200 ml	<b>TURBO</b>	60	Schneiden Sie Zutaten in Stücke, die bequem in den Füllschacht passen, benutzen Sie den Schieber. Achten Sie darauf, dass die Scheibe zur Zubereitung kleiner und sehr kleiner Scheiben richtig angebracht wird. Beim Raspeln bleiben Vitamine weitestgehend erhalten.
 <h2>Mahlmesser</h2>				
Soßen und Salatdressings mit frischen Kräutern oder Knoblauch zubereiten	1200 ml	Mittel bis hoch	30 – 45	Wir empfehlen, Knoblauch zuvor zu pressen, Kräuter in kleine Stücke zu schneiden.
Hackfleisch aus Fleisch, Fisch oder Geflügel herstellen	200 g	Mittel bis hoch	90 – 120	Schneiden Sie die Zutaten in 2 cm große Würfel. Wir empfehlen, etwas Flüssigkeit (z. B. Wasser, Milch oder Sahne) zum Hackfleisch hinzugeben. Ideal für Klöße, Leberknödel und dergleichen.
Mayonnaise zubereiten	600 ml	Niedrig bis hoch	90 – 120	Wir empfehlen, statt des Schiebers einen Kunststoffbecher mit einem kleinen Loch im Boden einzusetzen, damit das Öl in einem dünnen Strahl in den Mixbehälter läuft und sich so deutlich besser mit dem Ei verbindet.
Cremes und Desserts zubereiten	600 ml	Niedrig bis hoch	60	Nutzen Sie gekühlte Schlagsahne, weiche Butter, Vanillepudding bei Zimmertemperatur, streichen Sie Quark durch ein Sieb.
Frucht- oder Beerenmousse und Sorbets zubereiten	600 ml	Mittel bis hoch	60	Gefrorene Früchte und Beeren sollten ein bisschen antauen, anschließend mit einem Messer in 2 cm große Würfel geschnitten werden.
Zwiebeln und Knoblauch hacken	100 – 200 g	<b>TURBO</b>	20	Halten Sie die Taste II jeweils 2 Sekunden lang gedrückt (10 – 15 Mal).
Nüsse mahlen	75 – 200 g	<b>TURBO</b>	30	Nüsse müssen zuerst von der Schale und festen Zwischenwänden (z. B. bei Walnüssen) befreit werden. Zum Mahlen geeignet: Mandeln, Erdnüsse, Haselnüsse, Cashewnüsse, Sesamsamen, Kokosnusssmark, Pinienkerne und Walnüsse. Halten Sie die Taste II gedrückt.

Zweck	Maximale Menge/maximales Gewicht	Geschwindigkeit	Zeit (s)	Hinweise
Bohnen, Getreide und Körner mahlen	75 – 250 g	<b>TURBO</b>	30	Entfernen Sie harte Teile (z. B. Stiele), damit die Klingen nicht beschädigt werden. Zum Mahlen geeignet: Bohnen, Buchweizen, Mais, Hafer, Gerste, Weizen und dergleichen. Nach dem Mahlen streichen Sie das Mehl am besten durch ein kleines Sieb. Mehl aus Getreide und Gräsern eignet sich gut für Brote, Pfannkuchen und Teigwaren mit nur wenig Kalorien. Halten Sie die Taste II gedrückt.
Kaffeebohnen mahlen	50 – 150 g	<b>TURBO</b>	30	Halten Sie die Taste II gedrückt. Sieben Sie gemahlene Kaffeebohnen, vermengen Sie größere Stücke mit Kaffeebohnen, mahlen Sie dann erneut.
Gewürze mahlen	25 – 50 g	<b>TURBO</b>	30	Sehr harte Gewürze wie Nelken, Sternanis, Anissamen und dergleichen müssen zusammen mit anderen Zutaten gemahlen werden, damit die Kunststoffteile des Gerätes keinen Schaden nehmen. Halten Sie die Taste II gedrückt. Sieben Sie gemahlene Gewürze.
Puderzucker herstellen	100 – 200 g	<b>TURBO</b>	30	Halten Sie die Taste II gedrückt. Sieben Sie Puderzucker mit einem sehr feinen Sieb.
Paniermehl zubereiten	100 – 250 g	<b>TURBO</b>	20	Brot- und Biskuitstücke dürfen nicht größer als 2 cm sein. Halten Sie die Taste II gedrückt.

## SÄUGLINGSNAHRUNG ZUBEREITEN

Zweck	Maximale Menge/maximales Gewicht	Geschwindigkeit	Zeit (s)	Hinweise
Brei aus gekochtem Gemüse	300 g	<b>TURBO</b>	30	Für Säuglinge bis etwa 18 Monate; vor dem Füttern durch ein Sieb streichen. Verwenden Sie den Pürieraufsatz.
Brei aus gekochtem Fleisch, Geflügel oder Fisch	300 g	<b>TURBO</b>	60	Für heiße Zutaten geeignet. Verwenden Sie den Pürieraufsatz.
Brei aus trockener Babynahrung herstellen	100 – 200 ml	Niedrig bis hoch	30	Ergibt eine durchschnittliche Mahlzeit, variiert jedoch nach Alter des Kindes. Nutzen Sie den Schneebesens oder das Mahlmesser – so können Sie bis zu 1250 ml Milch zubereiten. Beachten Sie die Hinweise auf der Verpackung.

## REINIGUNG UND PFLEGE – Abbildung D

- Spülen Sie Schüssel, Deckel, Schieber, Konsole, Pürieraufsatz, Schneebesens, Schneidscheibe, Raspelscheibe, Mahlmesser, Würfelaufsatz und Reinigungsaufsatz mit warmem Seifenwasser. Diese Teile dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden, da dies dem Kunststoff auf längere Zeit schadet.



Tauchen Sie den oberen Teil des Mixaufsatzes nicht in Wasser; andernfalls kann das Schmiermittel herausgespült werden.

- Befreien Sie den Würfelaufsatz mit dem Reinigungsaufsatz 15 von Rückständen. Setzen Sie den Aufsatz 15 auf den Schieber 9 auf, entfernen Sie

dann die Rückstände. **Abbildung C-5.**



- Wischen Sie das Hauptgerät mit einem leicht angefeuchteten Tuch sauber. Tauchen Sie das Gehäuse niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten – Stromschlaggefahr!
- Trocknen Sie alle Teile gründlich.



Die Messer sind sehr scharf, geben Sie also entsprechend acht.

**HINWEIS:** Verfärbungen von Kunststoffteilen und Aufsätzen (z. B. durch Möhren- oder Rote-Bete-Saft) lassen sich mit etwas Pflanzenöl entfernen. Spülen Sie die Teile anschließend gründlich unter fließendem Wasser ab.

## MÖGLICHE PROBLEME UND LÖSUNGEN

Problem	Mögliche Ursachen	Lösung
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	Kein Strom.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Schauen Sie nach, ob der Netzstecker richtig in der Steckdose sitzt. Überprüfen Sie die Haussicherungen. Wenn soweit alles in Ordnung ist, lesen Sie bitte den Abschnitt „Wartung“.</li> </ul>
Das Gerät arbeitet nur langsam.	Geringe Geschwindigkeit eingestellt	<ul style="list-style-type: none"> <li>Erhöhen Sie die Geschwindigkeit</li> </ul>
	Empfohlene Dauerbetriebszeit überschritten	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lassen Sie das Gerät bei dickflüssigen Zutaten maximal 50 Sekunden lang arbeiten, gefolgt von einer vierminütigen Pause. Beim Einsatz des Schneebesens stoppen Sie das Gerät nach 3 Minuten Dauerbetrieb, legen anschließend eine Pause von 10 Minuten ein.</li> </ul>
Starkes Spritzen beim Mixen	Geschwindigkeit zu hoch	<ul style="list-style-type: none"> <li>Beginnen Sie mit einer geringen Geschwindigkeit, steigern Sie die Geschwindigkeit, wenn die Mischung andickt.</li> </ul>
	Behälter zu klein	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wählen Sie einen Behälter der passenden Größe.</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Tauchen Sie das Messer in den Behälter, bevor Sie das Gerät einschalten.</li> </ul>
Kunststoffteile verfärben sich	Manche Lebensmittel können Verfärbungen der Kunststoffteile bewirken. Dies lässt sich nicht vermeiden, ist nicht schädlich und wirkt sich auch nicht auf den Geschmack aus.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wischen Sie Kunststoffteile mit einem Lappchen und etwas Pflanzenöl sauber.</li> </ul>
Aufsätze funktionieren nicht richtig	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vergewissern Sie sich, dass die Aufsätze richtig sitzen.</li> </ul>	

## ZERTIFIZIERUNG

Hinweise zur Produktzertifizierung finden Sie unter <http://www.oursson.com>; Sie können auch Ihren Händler danach fragen.

Technische Daten	
Modell	HB6010/HB6040/HB6070
Stromverbrauch (W)	maximal 600
Netzspannung	220 – 240 V~Wechselspannung, 50 – 60 Hz
Elektrische Schutzklasse	II
Temperatur bei Lagerung und Transport	-25 – 35 °C
Umgebungstemperatur im Betrieb	5 bis 35 °C
Luftfeuchtigkeit	15 – 75 %, nicht kondensierend
Gewicht (kg)	1,31/3,14

**\* Die Geräte sollten an einer trockenen, gut belüfteten Stelle bei Temperaturen unter 25°C gelagert werden.**



Reparaturen am Saftbereiter dürfen nur über den autorisierten Kundendienst der OURSSON AG ausgeführt werden.

## REPARATUREN

Wir freuen uns, dass Sie sich für ein hochwertiges Produkt der OURSSON AG entschieden haben. Wir achten darauf, Ihnen stets sinnvolle, wirklich praxistaugliche Geräte zu bieten. Auch bei der Qualität gehen wir keine Kompromisse ein. Falls Ihr OURSSON-Produkt doch einmal repariert werden muss, wenden Sie sich bitte an unseren autorisierten Kundendienst (nachstehend einfach Kundendienst genannt). Eine vollständige Liste mit Kundendienstniederlassungen und ihren Anschriften finden Sie auf unseren Internetseiten: [www.oursson.com](http://www.oursson.com)

### Garantiebedingungen der OURSSON AG:

- Die Garantiebedingungen der OURSSON AG, die über den Kundendienst der OURSSON AG erbracht werden, gelten ausschließlich in dem Land, in dem die Geräte der OURSSON AG vertrieben werden, da Garantieleistungen nach landesspezifischen Vorschriften und Konformitätsvorgaben erbracht werden müssen.
- Die OURSSON AG erbringt Garantieleistungen gemäß den im jeweiligen Vertriebsland gültigen Verbraucherschutzgesetzen. Garantieleistungen können nur in Anspruch genommen werden, wenn

- das jeweilige Produkt ausschließlich zu persönlichen, familiären Zwecken sowie im Haushalt eingesetzt wird. Die OURSSON AG ist nicht zur Erbringung von Garantieleistungen verpflichtet, wenn Produkte für gewerbliche Zwecke, in Unternehmen, Institutionen, Organisationen oder in einem ähnlichen Umfeld eingesetzt werden.
- Folgende Nutzungsbedingungen und Garanzzeiten gelten für Produkte der OURSSON AG:

Produktbezeichnung	Einsatzzeit in Monaten	Garanzzeit, in Monaten
Mikrowellengeräte, Brotbackautomaten, Induktionsherde	60	12
Multikochergeräte, Küchenmaschinen, Wasserkocher, Elektrogrills, Handmixer, Mixer, Fleischwölfe, Toaster, Thermobehälter, Röstgeräte, Saftbereiter, Dampfgarer, Kaffeebereiter, Zerkacker, Dörrgeräte, Joghurtbereiter, Fermentiergeräte, Miniöfen, Tiefkühlgeräte, Kühlgeräte, automatische Kaffeemaschinen, Milchaufschäumer	36	12
Küchenwaagen, Siphons	24	12

- Die Garantieleistungen der OURSSON AG erstrecken sich nicht auf folgende Produkte, bei denen es sich um Verschleißteile handelt oder die nicht mit dem Hauptprodukt in Verbindung stehen:
  - Batterien.
  - Mit dem Produkt gelieferte Hüften, Kordeln, Tragekordeln und -Gurte, Befestigungszubehör, Werkzeuge, Dokumentation.
- Die Garantie deckt keine Defekte ab, die durch falsche Nutzung, falsche Lagerung oder falschen Transport der Waren, durch Eingriffe Dritter oder Höhere Gewalt verursacht werden. Dazu zählen:
  - Defekte, die durch nachlässige Handhabung, Einsatz für Fremdzwecke, Nichteinhaltung der Anweisungen der Bedienungsanleitung, zu hohe oder zu geringe Temperaturen, Feuchtigkeit und Staub, eigenmächtiges Öffnen oder eigenmächtige Reparaturversuche, Betrieb mit ungeeigneter Stromversorgung, Eindringen von Flüssigkeiten, Insekten, sonstigen Fremdkörpern und Substanzen sowie Langzeiteinsatz des Produktes unter extremen Einsatzbedingungen entstehen.
  - Defekte, die durch nicht autorisierte Versuche zum Testen oder Prüfen des Produktes, durch physische Veränderung oder Veränderung von Software, durch nicht autorisierte Wartung oder Reparatur verursacht werden.
  - Defekte, die durch Einsatz nicht standardisierter oder minderwertiger Ausrüstung, Zubehörteile, Ersatzteile oder Batterien verursacht werden.
  - Defekte, die durch den Einsatz in Verbindung mit Zusatzteilen (Zubehör) entstehen, die nicht von der OURSSON AG zum Einsatz mit dem Produkt empfohlen werden. Die OURSSON AG übernimmt keine Haftung für die Qualität von Zusatzteilen (Zubehör) von Drittanbietern und damit verbundenen Produkten. Zusätzlich gewährleistet die OURSSON AG nicht, dass Produkte

- einwandfrei mit Produkten anderer Hersteller zusammenarbeiten.
- Produktdefekte, die während der regulären Einsatzzeit eines Produktes auftreten, werden vom autorisierten Kundendienst behoben. Innerhalb der Garanzzeit werden Defekte kostenlos behoben. Dazu müssen das Garanzzertifikat sowie ein Kaufbeleg (aus dem das Kaufdatum hervorgeht) im Original vorgelegt werden. Fehlen solche Nachweise, beginnt die Garanzzeit mit dem Herstellungsdatum der jeweiligen Waren. Bitte beachten:
  - Einrichtung und Installation (Zusammenbau, Anschluss und dergleichen) des Produktes gemäß Bedienungsanleitung fallen nicht unter den Garantieleistungsumfang der OURSSON AG. Solche Tätigkeiten müssen vom Anwender selbst ausgeführt, können gegen Gebühr auch von Spezialisten der meisten Kundendienstniederlassungen übernommen werden.
  - Wartungstätigkeiten (wie Reinigen und Schmierungen beweglicher Teile, Austausch von Verschleißteilen, Verbrauchsgütern und dergleichen) werden gegen Gebühr ausgeführt.
- Die OURSSON AG haftet nicht für jegliche direkten oder indirekten Schädigungen von Menschen oder Tieren sowie nicht für Sachschäden, sofern diese durch Nichtbeachtung der Nutzungsbedingungen, unsachgemäße Lagerung, unsachgemäßen Transport, falsche Installation, beiläufige falsche oder fahrlässige Handlungen von Verbrauchern oder Dritten entstehen.
- Unter keinen Umständen haftet die OURSSON AG für jegliche speziellen, beiläufigen, indirekten oder Folgeschäden, zu denen auch Folgendes zählt: entgangener Gewinn, Schädigungen durch Geschäfts- und andere Unterbrechungen, verursacht durch Nutzung oder Nichtnutzbarkeit des Produktes.
- Im Zuge ständiger Produktverbesserungen können sich Designelemente und bestimmte technische Spezifikationen ohne Vorankündigung durch den Hersteller ändern.

#### Nutzung des Produktes über seine reguläre Einsatzzeit hinaus:

- Die von der OURSSON AG für dieses Produkt festgelegte Einsatzzeit gilt nur dann, wenn das Produkt ausschließlich für den persönlichen, familiären sowie Haushaltsbedarf eingesetzt wird und sich der Anwender an die Vorgaben zu ordnungsgemäßem Betrieb, Transport sowie zur richtigen Lagerung hält. Bei sachgerechter Handhabung und Einhaltung der Betriebshinweise kann die tatsächliche Lebenserwartung des Produktes die von der OURSSON AG festgelegte Einsatzzeit überschreiten.
- Wenden Sie sich nach Ablauf der regulären Einsatzzeit an den autorisierten Kundendienst, lassen Sie eine vorsorgliche Wartung ausführen und ermitteln, ob sich das Produkt für eine weitere Nutzung eignet. Vorsorgliche Wartungsarbeiten werden vom Kundendienst auch während der regulären Einsatzzeit gegen Gebühr ausgeführt.
- Die OURSSON AG rät vom Einsatz dieses Produktes über die reguläre Einsatzzeit hinaus ab, sofern keine vorsorgliche Wartung über den autorisierten Kundendienst vorgenommen wird, da das Produkt in diesem Fall eine mögliche Gefahr für Leben,

1. Gesundheit und Eigentum des Anwenders darstellen kann.

### Recycling und Entsorgung

Dieses Gerät erfüllt die Vorgaben der europäischen Direktive 2002/96/EG zu elektrischen und elektronischen Altgeräten – WEEE. Nach Ende seiner Einsatzzeit darf das Produkt nicht mit dem regulären Hausmüll entsorgt werden. Stattdessen muss es bei einer geeigneten Sammelstelle zum Recycling elektrischer und elektronischer Altgeräte abgegeben, dort nach gesetzlichen Vorgaben verarbeitet, recycelt oder entsorgt werden. Durch sachgerechte Entsorgung des Produktes leisten Sie einen kleinen, aber dennoch wichtigen Beitrag zur Bewahrung unserer natürlichen Ressourcen, zum Schutz unserer Umwelt und unserer Mitmenschen. Weitere Hinweise zu Sammelstellen und zum Recycling dieses Produktes erhalten Sie von Ihrer Stadtverwaltung oder Ihrer Entsorgungsgesellschaft für Haushaltsabfälle.



### Herstellungsdatum

Jedes Produkt trägt eine eindeutige Seriennummer aus Buchstaben und Ziffern sowie einen Barcode, der folgende Angaben enthält: Produktgruppe, Herstellungsdatum, Seriennummer des Produktes.



Die Seriennummer finden Sie an der Rückseite des Produktes, auf seiner Verpackung und auf der Garantiekarte.

- ❶ Die ersten beiden Buchstaben bezeichnen die Produktgruppe (Stabmixer – HB).
- ❷ Die ersten beiden Ziffern geben das Herstellungsjahr an.
- ❸ Die nächsten beiden Ziffern stehen für die Herstellungswoche.
- ❹ Die restlichen Ziffern bilden die Seriennummer des Produktes.



Falls Sie Fragen zu oder Probleme mit Produkten der OURSSON AG haben sollten, wenden Sie sich bitte einfach per E-Mail an uns:  
[support@oursson.com](mailto:support@oursson.com)

Diese Anleitung wird durch internationale und EU-Urheberrechtsgesetze geschützt. Eine nicht autorisierte Verwendung der Anleitung einschließlich Kopieren, Ausdrucken und Verteilen kann strafrechtliche Verfolgung nach sich ziehen.

Kontakt:

- 1. Produkthersteller – OURSSON AG (Orson AG), Seefeldstrasse 56, 8008 Zürich, Schweiz.
- 2. Zertifizierungsangaben zum Produkt finden Sie auf unseren Internetseiten: [www.oursson.com](http://www.oursson.com)

OURSSON AG  
Hergestellt in China



Um Missverständnissen vorzubeugen, empfehlen wir Ihnen dringend, die Bedienungsanleitung und die Garantiebedingungen aufmerksam durchzulesen. Vergewissern Sie sich, dass die Angaben auf der Garantiekarte stimmen. Die Garantiekarte ist nur dann gültig, wenn folgende Dinge richtig und klar angegeben wurden: Modell, Seriennummer, Kaufdatum, lesbare Stempel, Unterschrift des Käufers. Modell- und Seriennummer des Gerätes müssen mit den Angaben auf der Garantiekarte übereinstimmen. Falls diese Bedingungen nicht erfüllt oder die Angaben auf der Garantiekarte geändert werden, verliert die Garantiekarte ihre Gültigkeit.



**SAFETY INSTRUCTIONS, Pic. A**



**Danger symbol**

A reminder to user about high voltage.



**Warning symbol**

A reminder to user about the necessity of operating exactly according to the instructions.

When using electrical appliances should take the following precautions:

- Use the device according to the following instructions manual.
- Install the device on a stable surface.
- Use only the tools, which are included in the product set.



To protect against risk of electrical shock do not put the cord in water or other liquid. If for some reason the water got into the unit, contact an authorized service center (ASC) OURSSON AG.

- For power supply, use a power grid with proper characteristics.
- Do not use the device in areas where the air can contain vapors of flammable substances.



Never attempt to open the device by yourself – it could possibly be the reason of an electrical shock can lead to product malfunction and will invalidate the manufacturer's warranty. For repair and maintenance, contact only authorized service centers meant for repair of products under the trademark OURSSON.

- When moved from a cool to a warm place and vice versa unpack it before use and wait 1-2 hours without turning it on.



In order to prevent electrical shock do not immerse the entire product or the wires into the water.

- Be particularly careful and cautious when using the device near children.
- Do not touch any hot parts, as this may cause injury.
- The power cord is specially made relatively short in order to avoid the risk of injury.
- Do not allow the cord to hang over the sharp edge of the table or touch hot surfaces.
- Do not connect this device to a grid which is overloaded with other appliances: it can lead to the fact that the device will not function properly.
- Do not install the device near gas and electric stoves and ovens.
- After use, make sure to disconnect the device from the power grid.
- Keep the device from bumps, falls, vibration and other mechanical influences.
- Make sure to disconnect the device from the power grid before cleaning or changing accessories.
- Do not use the device outdoors.

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge. They can only use the device under the supervision of the person responsible for their safety, or after instruction on the safe use of the device. Do not allow children to play with the product.
- This product is intended only for use in the home.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by a specialist from the authorized service center (ASC) OURSSON AG to avoid danger.
- Use only the tools, which are included in the product set.
- When cleaning the appliance do not use abrasives and organic cleaners (alcohol, gasoline, etc.). When cleaning the device it is allowed to use a small amount of neutral detergent.

**RECOMMENDATIONS**

- Before using the device, please read the user manual. After reading, please keep it for future use.
- All illustrations in this manual are schematic representations of real objects, which may differ from the actual images.

The operation of this device in any case does not imply the use of physical force to it, as this may cause damage to the product through the fault of the user.

**PRODUCT SET**

- **For HB6010 model**
  - Motor unit.....1 pc.
  - Puree attachment .....1 pc.
  - Whisk.....1 pc.
  - Instructions manual .....1 pc.
- **For HB6040 model**
  - Motor unit.....1 pc.
  - Puree attachment .....1 pc.
  - Whisk .....1 pc.
  - Multifunctional cup XL, 1,2L .....1 pc.
  - Cup's lid .....1 pc.
  - Pusher .....1 pc.
  - Working console .....1 pc.
  - Grinding blade .....1 pc.
  - Stainless steel chopping disk .....1 pc.
  - Stainless steel grater disk .....1 pc.
  - Instructions manual .....1 pc.
- **For HB6070 model**
  - Motor unit.....1 pc.

Puree attachment .....	1 pc.
Whisk .....	1 pc.
Multifunctional cup XL, 1,2L .....	1 pc.
Cup's lid .....	1 pc.
Pusher .....	1 pc.
Working console .....	1 pc.
Grinding blade .....	1 pc.
Cubic cutting attachment .....	1 pc.
Cleaning attachment .....	1 pc.
Stainless steel chopping disk .....	1 pc.
Stainless steel grater disk .....	1 pc.
Measuring cup .....	1 pc.
Instructions manual .....	1 pc.

## ELEMENTS OF DESIGN, Pic. B

- ① Speed Switch
- ② On / Off button
- ③ **TURBO** Mode button
- ④ Motor unit
- ⑤ Puree attachment
- ⑥ Whisk
- ⑦ Multifunctional glass cup XL
- ⑧ Cup's lid
- ⑨ Pusher
- ⑩ Working console
- ⑪ Chopping disk
- ⑫ Grater disk
- ⑬ Grinding blade
- ⑭ Opening for motor unit installation
- ⑮ Cubic cutting attachment
- ⑯ Cleaning attachment
- ⑰ Measuring cup

## UTILIZATION, Pic. C

### Whisk.

Used for whipping egg whites, creams, biscuit dough, dough for pancakes, stirring desserts.

- Insert the motor unit in the attachment and turn it clockwise until it stops. **Pic.C-1**.
- Dip the whisk in a bowl with ingredients and turn on the blender.

**NOTE!** For best results, whisk at a low speed, than raise the speed. Whisk ingredients in small portions – no more than 4 egg whites at once.

### Puree attachment.

Used for soups-purees, baby food, pies and sauces.

- Insert the motor unit to the attachment and turn counterclockwise until it stops. **Pic.C-1**.

### Multifunctional glass cup XL.

Used for installing chopping and grater disks and stainless steel blades.

- Place the cup on a dry and flat surface.
- Install the required attachment as shown in the **Pic. C-2**.

### Chopping disk.

Used to cut ingredients in small slices.

- Install the cup into the working console.
- Install onto the console the chopping disk, selecting small or large slices.
- Close the cup with the lid, using special clips on the lid's sides.

- Install the motor unit into the special opening on the cup's lid.

### Grater disks.

Used for grating ingredients.

- Install the cup into the working console.
- Install onto the console the grater disk, selecting small or large grater.
- Close the cup with the lid, using special clips on the lid's sides.
- Install the motor unit into the special opening on the cup's lid.

### Cubic cutting attachment, Pic.C-3

Used for cutting boiled/fresh vegetables and fruits into cubes.

- Install the attachment ⑮ into the cup.
- Close the cup with the lid, using special clips on the lid's sides
- Install the motor unit into the special opening on the cup's lid.

### Grinding blade.

Used for the preparation of baby food, mince, chopping, nuts, making pates, butter with additions, chopping onions, garlic and etc. Grinding blade is not intended for liquid foods.

- Install grinding blade into the cup.
- Close the cup with the lid, using special clips on the lid's sides
- Install the motor unit into the special opening on the cup's lid.

**Before first use**, wipe the motor unit with a dry cloth.

Wash the cup, lid, pusher and attachments in a warm water with some detergents. The time when the device idles must not exceed 15 seconds.



The blades are very sharp, be careful.

- **Before assembling or removing nozzles ensure that the device is unplugged.**

- Maximum time of continuous use of the device with a whisk, chopper, grinding, grater and cubic attachment must not exceed 1 minute, then you should turn off the blender for 3 minutes.

- Maximum time of continuous use of the device with a whisk must not exceed 10 minutes, then you must turn off the blender for 30 minutes.

### ORDER OF OPERATION:

1. Assemble the necessary attachment with the device as described above.
2. Plug in the device.
3. Select the required speed by setting its speed switch. The blender has a smooth speed control (from low speed to high.) Then press and hold the on / off button.
4. You can also turn on the blender by holding down the **TURBO** Mode. In this case, the device will operate at maximal speed all the time. The speed will not change even if you change the position of the switch.
5. To switch off, release the **TURBO** Mode.
6. Unplug the power cord from the outlet.
7. Remove the motor unit.



You can open the cup's lid only when the motor unit is removed.







Use only the pusher to push the ingredients into the feeding chute. The pusher can be slightly pressed.

## Speed regulation, Pic.C-4


The device is equipped with a smooth speed control. To change the speed, use the slider from low to high in a clockwise direction.

## RECOMMENDATION ON PREPARATION

Before chopping, it is recommended to cut ingredients into 2x2x2 cm cubes. The maximal amount of ingredients in the table is shown for information purposes only. The recommended chopping time from 10 to 60 seconds. Follow the instructions in the recipe book.

Operation	Maximal amount or mass of the ingredients	Speed	Time, sec.	Note
 <b>Puree attachment</b>				
Puree from fresh fruit, berries and vegetables	1200 ml	<b>TURBO</b>	30-45	The ingredients must be soft or juicy (bananas, strawberries, cucumbers, etc.)
Puree from cooked fruits, vegetables and soups	600 ml	From low to high	30-45	Do not puree ingredients with a temperature higher than 95 oC
Preparing snacks like pates, pastes, mousses, vegetable and mushroom caviar, spreads, etc.	500 ml	From medium to high	90-120	Cut dense ingredients into pieces (boiled meat, fried liver, etc.) into 2x2x2 cm cubes.
 <b>Whisk</b>				
Whipping cream, desserts, biscuit dough, egg whites, etc.	\	From low to high	30 sec – 10 min	Do not whip more than 4 egg whites, when choosing the container, keep in mind that the volume of the whipped mass increases significantly
Kneading dough for pancakes, omelets, etc.	\	From low to high	30-60	Suitable for any liquid dough.
Preparation of milkshakes	\	From low to high	30-60	Whip cocktails in a deep dish to avoid splashing of the liquid ingredients
Whipping smoothie	\	<b>TURBO</b>	45-60	It is recommended to puree dense ingredients with puree attachment
 <b>Chopping disk</b>				
Medium sized slices	1200 ml	High	60	Cut the ingredients into pieces, so that they easily fit the feeding chute, use the pusher. Suitable for hard sausages, cheeses, fruits and vegetables, cabbage etc. To cut into slices of the desired thickness, correctly install the attachment.
 <b>Grater disk</b>				
Preparation of salads, snacks, preparing vegetables for soups and main dishes	1200 ml	High	60	Cut the ingredients into pieces, so that they easily fit the feeding chute, use the pusher. Make sure the disk is installed correctly for large and small grater.



Operation	Maximal amount or mass of the ingredients	Speed	Time, sec.	Note
 <b>Cubic cutting attachment</b>				
Preparation of salads, snacks, preparing vegetables for soups and main dishes, baby food, ice crushing	1200 ml	<b>TURBO</b>	60	Cut the ingredients into pieces, so that they easily fit the feeding chute, use the pusher. Make sure the disk is installed correctly for small and smaller slices. Plastic grated doesn't destroy vitamins.
 <b>Grinding blade</b>				
Preparing sauces and salad dressings with the addition of fresh herbs and garlic	1200 ml	From mid to high	30-45	It is recommended to pass garlic through the press, herbs must be cut.
Preparing mince from meat/fish/poultry	200 g	From mid to high	90-120	Cut the ingredients into pieces 2x2x2 cm. It is recommended to add more liquid (water, milk, cream, etc.), compared to the preparation of standard mince. Ideal for cooking dumplings, liver fritters etc.
Preparation of mayonnaise	600 ml	From low to high	90-120	It is recommended to install in place of the pusher a plastic cup with a small hole at the bottom, so that the oil came into the bowl of a blender in a thin stream and mix better with the egg mixture.
Preparation of creams and desserts	600 ml	From low to high	60	Use cooled high fat cream, softened butter, room temperature custard, pass curd through a sieve.
Preparation of fruit / berry / mousse and sorbet	600 ml	From mid to high	60	Frozen fruits and berries should thaw a bit, so they can be cut with a knife, fresh fruits cut into cubes 2x2x2 cm.
Grinding garlic (onion)	100-200 g	<b>TURBO</b>	20	Press and hold II button for 2 sec.(10-15 times)
Grinding nuts	75-200 g	<b>TURBO</b>	30	Nuts must be cleaned of shell and solid walls. Suitable for grinding: almonds, peanuts, hazelnuts, cashews, sesame seeds, coconut pulp, pine nuts and walnuts. Press and hold II button.
Grinding beans, cereals and grains	75-250 g	<b>TURBO</b>	30	Clean the rump of impurities in order to avoid damage of the blender blades. Suitable for grinding: beans, buckwheat, corn, oats, barley, wheat cereals, etc. After grinding, the flour should be sifted through a small sieve. Flour of cereals and grasses is used for baking breads, pancakes and pastry products with reduced calorie. Press and hold II button.
Preparation of ground coffee	50-150 g	<b>TURBO</b>	30	Press and hold II button. Sift the ground coffee, large particles mix with coffee beans and grind again.

Operation	Maximal amount or mass of the ingredients	Speed	Time, sec.	Note
Grinding spices	25-50 g	<b>TURBO</b>	30	Cloves, star anise, anise seed, etc. must be grind with other ingredients in order to avoid breakage of the plastic components of the chopper. Press and hold II button. Sift grinded spices through a sieve
Preparation of powdered sugar	100-200 g	<b>TURBO</b>	30	Press and hold II button. Sift powdered sugar through a fine sieve.
Preparation of bread crumbs and biscuit crumbs	100-250 g	<b>TURBO</b>	20	Bread and biscuit crackers mustn't be larger than 2x2x2 cm. Press and hold II button.

## PREPARING BABY FOOD

Operation	Maximal amount or mass of the ingredients	Speed	Time, sec.	Note
Puree from hot boiled vegetables	300 g	<b>TURBO</b>	30	Recommended for babies up to 18 months, before serving, rub through a sieve. Use puree attachment.
Puree from boiled meat, fish, poultry.	300 g	<b>TURBO</b>	60	Refers to hot products. Use puree attachment.
Preparing baby food from dry baby mixes.	100-200 ml	From low to high	30	Refers to average servings, depending on the age of the baby. Use whisk or grinding blades (this way you can maximally prepare 1250 ml of milk). Follow the instructions on the dry baby mix.

## CLEANING AND MAINTENANCE, Pic. D

- Wash the cup, lid, pusher, working console, puree attachment, whisk, chopping disk, grater disk, grinding blade, cubic cutting attachment, cleaning attachment in a warm soapy water. These parts cannot be washed in the dishwasher, it destroys the plastic over time.



Do not lower the upper part of the mixing attachment into the water, because the lubrication of the bearings inside the attachment can be flushed.

- Clean the cubic cutting attachment from stuck leftovers use the cleaning attachment 16. Install the attachment 16 onto the pusher 9 and remove the leftovers, Pic. C-5.



- Wipe the motor unit with a damp cloth. Never immerse it in water because of the danger of electric shock.
- Thoroughly dry all parts.



Blades are very sharp, be careful.

**NOTE:** Color scurf on plastic accessories and attachments, such as carrot or beet juice, can be removed with a small amount of vegetable oil. Then rinse the parts under running water.

## POSSIBLE PROBLEMS AND SOLUTIONS

Possible problems	Possible causes	Solutions
Device doesn't turn on.	No power supply	• Check if the device is plugged in. Check the fuse in your home network. If all of the above is in order. See section «Service»
Device works slow	Low speed is selected	• Raise the speed
	Recommended working time is exceeded	• Do not operate longer than 50 seconds for a 4 - minute interval for thick mixtures or whisk for longer than 3 minutes for a 10 - minute interval.

Possible problems	Possible causes	Solutions
Excessive splashing during mixing	Too high speed is selected	• Start with a low speed and increase it as the mixture thickens.
	Too small container is chosen for operation	• Chose a necessary container.
		• Immerse knives into the container before turning on the device
Plastic parts change colors	Some foods change the color of the plastic, it's okay, is not harmful, it does not affect the taste	• Wipe plastic parts with a cloth soaked in vegetable oil
Unsatisfactory attachments performance	• Make sure that the attachments are installed correctly.	

## PRODUCT CERTIFICATION

For information on product certification, see <http://www.oursson.com/rus/ru/about/partners/certificates/#tab0> or ask seller for a copy.

Specifications	
Model	HB6010/HB6040/HB6070
Power consumption, W	max 600
Rated voltage	220-240V~; 50-60 Hz
Class of protection against electrical shock	II
Storage and transportation temperature	-25°C to + 35°C
Operating temperature from	+5°C to +35°C
Humidity Requirements	15-75% without condensate
Weight, kg	1,31/3,14

**\*Products should be stored in dry, ventilated warehouses at temperatures below - 25°C.**



Reparation must be performed only by a qualified personnel authorized by OURSSON AG service center.

## SERVICING

Company OURSSON AG expresses great appreciation to you for choosing our products. We have done everything possible so that this meets your needs, and the quality corresponds to the best world standards. If your OURSSON branded product will need maintenance, please contact one of the authorized service center (hereinafter - ASC). A complete list of ASC and their exact addresses can be found on the website [www.oursson.com](http://www.oursson.com).

### Warranty obligations OURSSON AG:

1. Warranty obligations OURSSON AG, provided ASC OURSSON AG, apply only to models designed OURSSON AG for the production or supply and sale within the country where the warranty service is provided, purchased in this country, certified for compliance with the standards of this country, and also marked the with official marks of conformity.
2. Warranty obligations OURSSON AG operate within the law on protection of consumer rights and are regulated by the laws of the country in which they are provided, and only when the product is used exclusively for personal, family or household purposes. Warranty obligations OURSSON AG shall not apply to uses of goods for business purposes or in connection with the acquisition

of goods to meet the needs of enterprises, institutions and organizations.

3. OURSSON AG sets for its products the following terms of use and warranty periods:

Product name	Terms of use, months	Warranty Period, months
Microwave ovens, bread makers, induction stoves	60	12
Multicookers, kitchen processors, kitchen machines, electric kettles, electric grills, blenders, mixers, meat grinders, toasters, thermo pots, roasters, coffee makers, steamers, juice makers, choppers, dehydrators, yogurt makers, fermenters, mini-ovens, freezers, refrigerators, automatic coffee machines	36	12
Kitchen scales, siphons	24	12

4. Warranty obligations OURSSON AG shall not apply to the following products, if their replacement is assumed and is not connected with disassembling products:

- Batteries.
  - Cases, straps, cords for carrying, mounting accessories, tools, documentation that came with the product.
5. Warranty does not cover defects caused due to violations of the rules of consumer use, storage or transportation of the goods, actions of third parties or force majeure, including but not limited to the following cases:
- If the defect was a result of careless handling, used for other purposes, violations of conditions and rules of operation set forth in the instruction manual, including as a result of exposure to high or low temperatures, high humidity or dust, traces of opening the device independently and/ or self-repair, mismatch state standards for power grids, getting liquids, insects or other foreign objects, substances inside the device, as well as long-term use of the product in extreme operational modes.
  - If the defect of the product was a result of unauthorized attempts to test the product or make any changes in its construction or software programs, including repair or maintenance in unauthorized service centers.
  - If the defect of the product was a result of use of non-standard and/or low quality equipment, accessories, spare parts, batteries.
  - If the defect of the product is associated with its use in conjunction with additional equipment (accessories), other than additional equipment recommended by OURSSON AG for use with this product. OURSSON AG is not responsible for the quality of the additional equipment (accessories) manufactured by third parties, for the quality of its products together with such equipment, as well as the quality of the work of the additional equipment of OURSSON AG together with the products of other manufacturers.
6. Product defects detected during the lifetime of the product are eliminated by the authorized service centers (ASC). During the warranty period, elimination of defects is free of charge with the presentation of the original certificate of guarantee and documents that confirm the fact and date of the contract of retail purchase. In the absence of such documents, warranty period is calculated from the date of manufacture of goods. It should be taken into account:
- Setup and Installation (assembly, the connection, etc.) of the product described in the documentation attached to it, does not enter the scope of warranty OURSSON AG and can be performed by the user as well as the specialists of most authorized service centers on a paid basis.
  - Work upon maintenance of products (cleaning and lubricating the moving parts, replacement of consumables and supplies, etc.) are made on a paid basis.
7. OURSSON AG is not responsible for any damage directly or indirectly caused by their products to people, pets, property, if it occurred as a result of non-observance of the rules and conditions of use, storage, transportation or installation of the product, intentional or negligent actions of consumer or third parties.
8. Under no circumstances, OURSSON AG is not responsible for any special, incidental, indirect or consequential loss or damage, including but not limited to: lost profits, damages caused by interruptions in the commercial, industrial or other activities, arising from the use of or inability to use the product.

9. Due to continuous product improvement, design elements and some technical specifications are subject to change without prior notice from the manufacturer.

#### Using the product when after the terms of use (lifetime):

1. Lifetime set by OURSSON AG for this product applies only when the product is used exclusively for personal, family or household needs, as well as the consumer observes the correct operation, storage and transportation of products. Under the condition of careful handling of the product and compliance with the rules of operation the actual life may exceed the lifetime set by OURSSON AG.
2. At the end of the product lifetime, you should contact an authorized service center for to conduct a preventive maintenance of the product and determine the suitability for further use. Work on conducting a preventive maintenance of the products is also made in service centers on paid basis.
3. OURSSON AG does not recommend the use of this product after the end of its lifetime without its preventive maintenance by the authorized service center, since in this case, the product can be dangerous to the life, health or property of the consumer.

#### Product Recycling and Disposal

This appliance has been identified in accordance with the European directive 2002/96/EG on Waste Electrical and Electronic Equipment – WEEE.

After the expiration of the lifetime, the product cannot be disposed with another household waste. Instead, it shall be deposited in the appropriate recycling collection point for electrical and electronic equipment for proper treatment and disposal in accordance with federal or local law. By disposing correctly this product, you will help to conserve natural resources and preventing the product from damaging the environment and human health. For more information on the collection point and recycling of this product, please contact your local municipal authorities or the enterprise for household waste disposal.



#### Date of manufacture

Each product has a unique serial number in the form of alphanumeric row and is duplicated with a barcode that contains the following information: name of the product group, date of manufacture, serial number of the product.



Serial number is located on the rear of the product, on the package and the warranty card.

- 1 The first two letters-correspondence to the product group (hand blender - HB).
- 2 The first two digits – year of manufacture.
- 3 The second two digits – week of manufacture.
- 4 The last two digits – serial number of product.



To avoid misunderstandings, we highly recommend you to read carefully the instruction manual and the warranty obligations. Check the correctness of the warranty card. Warranty card is valid only if the following are correctly and clearly stated: model, serial number, date of purchase, clear stamps, buyer's signature. The serial number and the model of the device must be the same as in the warranty card. If these conditions are not fulfilled or the data specified in the warranty card was changed, the warranty card is invalid.



If you have questions or problems with OURSSON AG products - please contact us by e-mail:  
[support@oursson.com](mailto:support@oursson.com)

This manual is under protection of international and EU copyright law. Any unauthorized use of the instructions, including copying, printing and distribution, but not limited to, involves the application of the guilty person to civil liability and criminal liability.

Contact information:

1. Manufacturer of goods - OURSSON AG (Orson AG) Seefeldstrasse 56, 8008 Zurich, Switzerland.
2. Certification information product available on the website [www.oursson.com](http://www.oursson.com).

OURSSON AG  
Made in China



## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD, Fig. A

ES



### Símbolo de peligro

Recuerda al usuario el peligro de la alta tensión.



### Símbolo de advertencia

Recuerda al usuario la necesidad de seguir las instrucciones al pie de la letra.

Al usar aparatos eléctricos, es preciso tomar las siguientes precauciones:

- Use el aparato según se indica en el siguiente manual de instrucciones.
- Coloque el aparato sobre una superficie estable.
- Use únicamente los accesorios incluidos junto con el producto.
  - No permita que el cable eléctrico entre en contacto con agua u otros líquidos para protegerse del riesgo de descarga eléctrica. Si por cualquier razón penetrara agua en el aparato, póngase en contacto con un centro técnico autorizado OURSSON AG.
- Use una red de alimentación eléctrica de características adecuadas.
- No use el aparato en zonas en donde el aire pueda contener vapores de sustancias inflamables.
  - Nunca trate de abrir el aparato por su cuenta, ya que podría provocar una descarga eléctrica que podría averiar el aparato e invalidar la garantía del fabricante. Deje las tareas de mantenimiento y reparación únicamente en manos de los centros técnicos autorizados por la marca OURSSON.
- Cuando traslade el aparato de una zona caliente a una fría y viceversa, desempaquélo antes de usarlo y espere entre 1 y 2 horas antes de conectarlo.



- Para evitar las descargas eléctricas, evite sumergir el aparato o sus cables en agua.
- Tenga especial cuidado cuando use el aparato cerca de los niños.
- No toque las partes calientes del aparato, ya que podría sufrir lesiones.
- El cable de corriente es relativamente corto expresamente con el fin de evitar el riesgo de sufrir lesiones.
- No deje que el cable de corriente quede colgando sobre el borde afilado de una mesa o que entre en contacto con superficies calientes.
- No conecte este aparato a una red sobrecargada con otros aparatos, ya que podría causar que no funcionara correctamente.
- No instale el aparato cerca de cocinas y hornos eléctricos y de gas.
- Tras su uso, asegúrese de desconectar el aparato de la red eléctrica.
- Evite que el aparato sufra golpes, caídas, vibraciones y otros efectos mecánicos.
- Asegúrese de desconectar el aparato de la red eléctrica antes de limpiarlo o cambiar accesorios.
- No use el aparato en exteriores.
- Este aparato no está diseñado para su uso por personas discapacitadas física, sensorial o mentalmente (incluidos niños), o carentes de la experiencia y los conocimientos necesarios. Dichas personas solo

pueden usar este aparato bajo la vigilancia de una tercera persona responsable de su seguridad o tras recibir formación acerca de su uso. No permita que los niños jueguen con el producto.

- Este producto está únicamente indicado para uso doméstico.
- Si el cable eléctrico presenta daños, deberá solicitar su sustitución a un especialista de un centro técnico autorizado OURSSON AG para evitar cualquier peligro.
- Use únicamente los accesorios incluidos junto con el producto.
- No use limpiadores abrasivos u orgánicos tales como alcohol o gasolina para limpiar al aparato. Puede limpiar el aparato con una pequeña cantidad de detergente neutro.

## RECOMENDACIONES

- Lea atentamente el manual de instrucciones antes de usar este aparato. Después de leerlo, guárdelo para futuras consultas.
- Todas las ilustraciones contenidas en este manual son representaciones esquemáticas de objetos reales, que pueden diferir de las imágenes presentadas.



No manipule el aparato usando para ello la fuerza bruta, ya que podría dañarlo.

## CONJUNTO DE PIEZAS

### • Para el modelo HB6010

Unidad de motor.....	1 ud.
Accesorio para puré .....	1 ud.
Batidora .....	1 ud.
Manual de instrucciones.....	1 ud.

### • Para el modelo HB6040

Unidad de motor.....	1 ud.
Accesorio para puré .....	1 ud.
Batidora .....	1 ud.
Vaso multiusos XL, 1,2L.....	1 ud.
Tapa del vaso .....	1 ud.
Empujador .....	1 ud.
Base .....	1 ud.
Cuchilla de triturado.....	1 ud.
Disco de corte de acero inoxidable .....	1 ud.
Disco de picado de acero inoxidable.....	1 ud.
Manual de instrucciones.....	1 ud.

### • Para el modelo HB6070

Unidad de motor.....	1 ud.
Accesorio para puré .....	1 ud.
Batidora .....	1 ud.
Vaso multiusos XL, 1,2L.....	1 ud.
Tapa del vaso .....	1 ud.

Empujador .....	1 ud.
Base .....	1 ud.
Cuchilla de triturado.....	1 ud.
Accesorio de corte cúbico .....	1 ud.
Accesorio de limpieza.....	1 ud.
Disco de corte de acero inoxidable .....	1 ud.
Disco de picado de acero inoxidable.....	1 ud.
Medidor.....	1 ud.
Manual de instrucciones.....	1 ud.

## ELEMENTOS DE DISEÑO, Fig. B

- ① Interruptor de velocidad
- ② Botón de Encendido / Apagado
- ③ Botón de modo **TURBO**
- ④ Unidad de motor
- ⑤ Accesorio para puré
- ⑥ Batidora
- ⑦ Vaso de cristal multiusos XL
- ⑧ Tapa del vaso
- ⑨ Empujador
- ⑩ Base
- ⑪ Disco de picado
- ⑫ Disco de rallado
- ⑬ Cuchilla de triturado
- ⑭ Apertura para la instalación de la unidad de motor
- ⑮ Accesorio de corte cúbico
- ⑯ Accesorio de limpieza
- ⑰ Medidor

## USO, Fig. C

### Batidora.

Para batir claras de huevo, natas, masa de galletas, masa para tortitas y remover postres.

- Introduzca la unidad de motor en el accesorio y gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga. **Fig.C-1**.
- Sumerja la batidora en un bol con ingredientes y encienda la licuadora.

**NOTA:** Para obtener unos mejores resultados, bata a una velocidad lenta. Luego, aumente la velocidad. Bata los ingredientes en pequeñas porciones: no más de 4 claras de huevo a la vez.

### Accesorio para puré.

Para sopas-purés, comida para bebés, tartas y salsas.

- Introduzca la unidad de motor en el accesorio y gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga. **Fig.C-1**.

### Vaso de cristal multiusos XL.

Para colocar discos de picado y rallado y cuchillas de acero inoxidable.

- Coloque el vaso en una superficie seca y plana.
- Coloque el accesorio necesario tal como se muestra en la **Fig. C-2**

### Disco de picado.

Para cortar ingredientes en cortes pequeños.

- Coloque el vaso en la base.
- Coloque el disco de picado en la base y seleccione cortes grandes o pequeños.
- Cierre el vaso con la tapa con clips especiales en las aperturas de la tapa.
- Instale la unidad de motor en la apertura especial en la tapa del vaso.

### Discos de rallado.

Para rallar ingredientes.

- Coloque el vaso en la base.
- Coloque el disco de rallado en la base y seleccione cortes grandes o pequeños.
- Cierre el vaso con la tapa con clips especiales en las aperturas de la tapa.
- Instale la unidad de motor en la apertura especial en la tapa del vaso.

### Accesorio de corte cúbico, Fig. C-3

Para cortar en cubos verduras frescas o hervidas y frutas.

- Coloque el accesorio ⑮ en el vaso.
- Cierre el vaso con la tapa con clips especiales en las aperturas de la tapa.
- Instale la unidad de motor en la apertura especial en la tapa del vaso.

### Cuchilla de triturado.

Para preparar comida de bebé, picar, cortar, nueces, elaboración de patés, mantequilla con aditivos, cortar cebolla, ajo, etc. La cuchilla de picado no está pensada para alimentos líquidos.

- Coloque la cuchilla de picado en el vaso.
- Cierre el vaso con la tapa con clips especiales en las aperturas de la tapa.
- Instale la unidad de motor en la apertura especial en la tapa del vaso.

**Antes del primer uso,** pase un paño seco por el aparato.

Lave el vaso, la tapa, el empujador y los accesorios en agua caliente con un poco de detergente. El tiempo en que el aparato permanezca en reposo no debe sobrepasar los 15 segundos.



Tenga cuidado con las cuchillas porque están muy afiladas.

**Antes de montar retirar las boquillas, asegúrese de que el aparato esté desenchufado.**

- El tiempo máximo de uso continuo del aparato con un accesorio de batidora, picado, rallado y de corte cúbico no debe superar el minuto. Después de esto, debe apagar la batidora durante 3 minutos.
- El tiempo máximo de uso continuo del aparato con un accesorio de batidora no debe superar los 10 minutos. Después de esto, debe apagar el aparato durante 30 minutos.

### FUNCIONAMIENTO:

1. Monte el accesorio necesario según las indicaciones de la sección anterior.
2. Enchufe el aparato.
3. Ajuste el interruptor de velocidad para seleccionar el nivel de velocidad necesario. La batidora tiene un control de velocidad preciso (desde velocidad baja hasta velocidad alta.) Luego, pulse y mantenga pulsado el botón de encendido / apagado
4. También puede activar la batidora pulsando el modo **TURBO**. En este caso, el aparato trabajará a la máxima velocidad todo el rato. La velocidad no cambiará incluso aunque modifique la posición del mando.
5. Para desactivarlo, suelte el modo **TURBO**.
6. Desenchufe el cable de la toma de corriente.
7. Retire la unidad del motor.



Podrá abrir la tapa el vaso tras haber retirado la unidad del motor.







Use el empujador únicamente para empujar los ingredientes en la tolva de alimentación. Puede presionar el empujador levemente.

## Regulación de velocidad, Fig.C-4



El aparato cuenta con control de velocidad preciso. Para cambiar la velocidad, use el control deslizante desde abajo hacia arriba en la dirección de las agujas del reloj.

## RECOMENDACIONES DE PREPARACIÓN

Antes de realizar el picado, se recomienda cortar los ingredientes en cubos de 2x2x2 cm La cantidad máxima de ingredientes que se muestra en la tabla tiene fines únicamente informativos. El tiempo de picado recomendado es de 10 hasta 60 segundos. Siga las recomendaciones del libro de recetas.

Operación	Cantidad máxima o masa de los ingredientes	Velocidad	Tiempo, seg.	Nota
 <h3>Accesorio para puré</h3>				
Puré de frutas, bayas y hortalizas frescas	1200 ml	<b>TURBO</b>	30-45	Los ingredientes deben ser blandos o jugosos (plátanos, fresas, pepinos, etc.)
Puré de frutas y verduras cocinadas, sopas	600 ml	De bajo a alto	30-45	No haga puré con ingredientes a temperaturas superiores a 95 °C
Preparación de platos tales como patés, pastas, mousses, caviar vegetal y de setas, cremas de untar, etc.	500 ml	De medio a alto	90-120	Trocee los ingredientes densos (carne cocinada, hígado frito, etc.). en cubos de 2x2x2 cm
 <h3>Batidora</h3>				
Batir nata, postres, masa de galletas, claras de huevo, etc.	\	De bajo a alto	30 seg. - 10 min.	No bata más de 4 claras de huevo. Cuando escoja el recipiente, tenga en cuenta que el volumen de la masa batida aumenta considerablemente
Amasado de masa para tortas, tortillas, etc.	\	De bajo a alto	30-60	Apto para cualquier masa líquida.
Preparación de batidos de leche	\	De bajo a alto	30-60	Bata cócteles en un plato hondo para evitar salpicar los ingredientes líquidos
Batir batidos	\	<b>TURBO</b>	45-60	Se recomienda dar a los ingredientes una densidad de puré con el accesorio para puré
 <h3>Disco de picado</h3>				
Corte de tamaño medio	1200 ml	Alto	60	Corte los ingredientes en piezas para que quepan fácilmente en la tolva de alimentación; use el empujador. Apto para salchichas duras, queso, fruta y verdura, col, etc. Coloque el accesorio correctamente para cortar tajadas del grosor deseado.
 <h3>Disco de rallado</h3>				
Preparar ensaladas, aperitivos, verduras para sopas y platos principales.	1200 ml	Alto	60	Corte los ingredientes en piezas para que quepan fácilmente en la tolva de alimentación; use el empujador. Asegúrese de que el disco esté colocado correctamente para el rallador grande y pequeño



Operación	Cantidad máxima o masa de los ingredientes	Velocidad	Tiempo, seg.	Nota
 <h2>Accesorio de corte cúbico</h2>				
Preparar ensaladas, aperitivos, verduras para sopas y platos principales, comida para bebés, picar hielo	1200 ml	<b>TURBO</b>	60	Corte los ingredientes en piezas para que quepan fácilmente en la tolva de alimentación; use el empujador. Asegúrese de que el disco esté colocado correctamente para tajadas grandes y pequeñas. El rallado de plástico no destruye vitaminas.
 <h2>Cuchilla de triturado</h2>				
Preparaciones sal-sas y condimentos de ensaladas con la incorporación de hierbas frescas y ajo	1200 ml	De medio a alto	30-45	Se recomienda pasar el ajo por la prensa. Las hierbas deben cortarse.
Preparar picado de carne/pescado/aves	200 g	De medio a alto	90-120	Corte los ingredientes en trozos de 2x2x2 cm. Se recomienda incorporar más líquido (agua, leche, crema, etc.) en comparación con la preparación del picado tradicional. Ideal para la preparación de albóndigas, buñuelos de hígado, etc.
Preparación de de mahonesa	600 ml	De bajo a alto	90-120	Se recomienda colocar un vaso de plástico con un orificio pequeño en el fondo en el lugar del empujador, de modo que el aceite se vierta en el bol de la batidora en un chorro fino que facilite la mezcla con el huevo.
Preparación de cremas y postres	600 ml	De bajo a alto	60	Use crema fría rica en grasa, mantequilla blanda, natillas a temperatura ambiente, pase la cuajada por un colador.
Preparación de mousses y sorbetes de frutas o bayas	600 ml	De medio a alto	60	La fruta y las bayas congeladas deben descongelarse un poco, de modo que puedan cortarse con un cuchillo en cubos de 2x2x2 cm.
Triturado de ajo o cebolla	100-200 g	<b>TURBO</b>	20	Pulse y mantenga pulsado el botón II durante 2 segundos (10 o 15 veces)
Triturado de frutos secos	75-200 g	<b>TURBO</b>	30	Es preciso retirar previamente la cáscara y las partes duras internas de los frutos secos. Se pueden triturar almendras, cacahuetes, avellanas, anacardos, semillas de sésamo, pulpa de coco, piñones y nueces. Pulse y mantenga pulsado el botón II.
Triturado de judías, cereales y semillas	75-250 g	<b>TURBO</b>	30	Limpie el fondo para evitar que se dañen cuchillas del mezclador. Se pueden triturar judías, alforfón, maíz, avena, cebada, trigo, etc. Tras el triturado, la harina deberá pasarse por un colador pequeño. La harina de cereales y hierbas se usa para preparar panes, tortitas y productos de repostería con un menor contenido calórico. Pulse y mantenga pulsado el botón II.
Preparación de café molido	50-150 g	<b>TURBO</b>	30	Pulse y mantenga pulsado el botón II. Tamice el café molido, las partículas grandes se mezclarán con granos de café y se molerán de nuevo.

Operación	Cantidad máxima o masa de los ingredientes	Velocidad	Tiempo, seg.	Nota
Molido de especias	25-50 g	<b>TURBO</b>	30	El clavo, el anís estrellado, los granos de anís, etc., deben moverse con otros ingredientes con el fin de evitar que los componentes de plástico del picador se rompan. Pulse y mantenga pulsado el botón II. Tamice las especias molidas con un colador
Preparación de azúcar en polvo	100-200 g	<b>TURBO</b>	30	Pulse y mantenga pulsado el botón II. Se recomienda pasar el azúcar en polvo por un colador fino.
Preparación de pan rallado y galleta rallada	100-250 g	<b>TURBO</b>	20	El pan y las galletas saladas no deben ser más grandes de 2x2x2 cm. Pulse y mantenga pulsado el botón II.

## PREPARACIÓN DE COMIDAS PARA BEBÉS

Operación	Cantidad máxima o masa de los ingredientes	Velocidad	Tiempo, seg.	Nota
Puré de verduras al vapor	300 g	<b>TURBO</b>	30	Para bebés de hasta 18 meses; se recomienda pasar por un colador antes de servir. Use el accesorio para purés.
Puré de carne, pescado o pollo cocinados	300 g	<b>TURBO</b>	60	Se refiere a productos calientes Use el accesorio para purés.
Preparación de comidas para bebés a partir de papillas en polvo	100-200 ml	De bajo a alto	30	Se indican cantidades medias, en función de la edad del bebé. Use la batidora o cuchillas de picado (de este modo puede preparar un máximo de 1250 ml de leche). Siga las instrucciones de la papilla en polvo.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO, Fig. D

- Limpie el vaso, la tapa, el empujador, la base, el accesorio de puré, la batidora, el disco de picado, la cuchilla de triturado, el accesorio de corte cúbico y el accesorio de limpieza en agua caliente jabonosa. Estas piezas no pueden lavarse en el lavavajillas, ya que destruye el plástico con el tiempo.



**No baje la parte superior del accesorio de mezcla al agua, pues la lubricación de los cojinetes de dentro del accesorio podría enjuagarse.**

- Limpie los restos incrustado del accesorio de corte cúbico con el accesorio de limpieza 16. Coloque el accesorio 16 en el empujador 9 y elimine los restos, Fig. C-5.



- Pase un paño humedecido por la unidad del motor. Jamás sumerja el aparato en agua, ya que existe riesgo de descarga eléctrica.
- Seque concienzudamente todas las piezas.



**Las cuchillas están muy afiladas, tenga cuidado.**

**NOTA:** Puede quitar las costras de colores en las piezas y accesorios de plástico de la licuadora provenientes, por ejemplo, del zumo de zanahoria o remolacha, con un poco de aceite vegetal. Luego, lave las piezas bajo el agua corriente.

## POSIBLES PROBLEMAS Y SUS SOLUCIONES

Posibles problemas	Causa posible	Soluciones
El aparato no se enciende	No hay alimentación eléctrica	• Compruebe si el aparato está enchufado. Compruebe el fusible de su red doméstica. Si todo lo anterior está correcto. Consulte la sección «Mantenimiento»
El aparato va lento	Se ha seleccionado la velocidad baja	• Aumente la velocidad
	Se ha sobrepasado el tiempo de funcionamiento recomendado	• No lo utilice durante más de 50 segundos durante un intervalo de 4 minutos para mezclas espesas o bata durante más de 3 minutos durante un intervalo de 10 minutos.

Posibles problemas	Causa posible	Soluciones
Hay un salpicado excesivo durante la mezcla	Se ha seleccionado una velocidad demasiado alta	• Empiece con una velocidad baja y aumentela a medida que la mezcla se vuelva espesa.
	Ha escogido un recipiente demasiado pequeño para este uso	• Escoja un recipiente adecuado.
		• Sumerja los cuchillos en el contenedor antes de encender el aparato
La piezas de plástico cambian de color	Algunos alimentos modifican el color del plástico. Esto es normal. No es dañino ni afecta al sabor.	• Limpie las piezas de plástico con un paño humedecido con aceite vegetal
Los accesorios no funcionan correctamente	• Asegúrese de que los accesorios estén correctamente instalados.	

## CERTIFICADO DEL PRODUCTO

Para obtener información sobre certificado del producto, visite <http://www.oursson.com> o solicite una copia a su vendedor.

Especificaciones	
Modelo	HB6010/HB6040/HB6070
Consumo energético (W)	máx. 600
Tensión nominal	220-240V~; 50-60 Hz
Clase de protección contra descargas eléctricas	II
Temperatura de almacenamiento y transporte	-25 °C a +35 °C
Temperatura de funcionamiento	+5 °C a +35 °C
Requisitos de humedad	15-75 % sin condensación
Peso, kg	1,31/3,14

\*Los productos deben almacenarse en lugares secos y ventilados, a temperaturas no superiores a - 25 °C.



Deje cualquier reparación de la licuadora en manos de un centro de servicio técnico autorizado por OURSSON AG.

## MANTENIMIENTO

La compañía OURSSON AG le agradece enormemente la elección de sus productos. Hemos hecho todo lo posible para que estos productos satisfagan sus necesidades con la calidad que demandan las normas internacionales más exigentes. Si su producto de marca OURSSON precisa de mantenimiento, póngase en contacto con el centro de asistencia técnica autorizado (en adelante, CAT). Encontrará una lista de los CAT y sus direcciones en nuestro sitio web, [www.oursson.com](http://www.oursson.com).

### Obligaciones de la garantía de OURSSON AG:

- Las obligaciones de la garantía OURSSON AG, satisfechas por los CAT de OURSSON AG, son válidas únicamente para los modelos diseñados por OURSSON AG para la producción o suministro y venta en el país en donde el servicio de garantía se proporcione, adquiridos en este país, homologados según las normativas de este país y dotados de las marcas de conformidad oficiales.
- Las obligaciones de la garantía OURSSON AG se rigen por la ley de protección de los derechos de los consumidores y por las leyes del país en el cual se suministra el producto, y se aplicarán únicamente cuando el producto se use exclusivamente para propósitos personales, familiares o domésticos. Las obligaciones de la garantía de OURSSON AG no se aplicarán en caso de uso comercial de los productos o si estos se han adquirido para

satisfacer las necesidades de empresas, instituciones u organizaciones.

- OURSSON AG establece para sus productos los siguientes términos de uso y periodos de garantía:

Nombre del producto	Términos de uso, meses	Periodo de garantía, meses
Hornos microondas, panificadoras, placas de inducción	60	12
Robots de cocina, procesadores de cocina, electrodomésticos de cocina, hervidores eléctricos, parrillas eléctricas, batidoras, mezcladoras, picadoras de carne, tostadoras, termos, asadoras, licuadoras, cafeteras, vaporeras, molinillos, deshidratadoras, yogurteras, fermentadoras, minihornos, congeladores, neveras, máquinas de café automáticas, vaporizador de leche	36	12
Balanzas de cocina, sifones	24	12

- Las obligaciones de la garantía de OURSSON AG no se aplicarán a los siguientes productos, si son productos consumibles y no pertenecen a los

componentes principales:

- Baterías.
  - Estuches, cintas, correas de transporte, accesorios de montaje, herramientas, documentación adjunta al producto.
5. La garantía no cubre los efectos causados por los incumplimientos de las reglas de uso por parte del consumidor, el almacenamiento o el transporte de las mercancías, las acciones de terceros o fuerza mayor, incluidos sin limitación los siguientes casos:
- Si la avería se debió a una manipulación imprudente, al uso con otros fines, al incumplimiento de las condiciones y reglas de funcionamiento establecidas en el manual de instrucciones, incluida la exposición a temperaturas altas o bajas, al polvo o a niveles altos de humedad, a indicios de apertura del aparato y de autorreparación, la conexión a redes de alimentación con parámetros distintos a los estipulados, a la penetración de líquidos, insectos u otros objetos o sustancias extrañas en el aparato, al uso prolongado del producto en modos operativos extremos, o bien se detectan indicios de apertura independiente del aparato y/o intento de autorreparación.
  - Si la avería del producto fue resultado de intentos no autorizados de probar el producto o de realizar cualquier cambio en su configuración o en sus programas de software, incluidos la reparación o el mantenimiento en centros técnicos no autorizados.
  - Si la avería del producto fue el resultado del uso de equipos, accesorios, recambios o baterías no estándar y/o de baja calidad.
  - Si la avería del producto está asociado a su uso junto con otros equipos (accesorios) distintos de los equipos adicionales recomendados por OURSSON AG para su uso con este producto. OURSSON AG no se hace responsable de la calidad de los equipos adicionales (accesorios) fabricados por terceros, ni de la calidad sus productos al operar junto con dichos equipos, ni tampoco de la calidad del trabajo de los equipos adicionales de OURSSON AG junto con los productos de otros fabricantes.
6. Los centros de asistencia técnica (CAT) autorizados son los encargados de reparar las averías detectadas durante la vida útil de los productos. Durante el periodo de garantía, la reparación de las averías se lleva a cabo sin coste alguno con la presentación del certificado de garantía original y los documentos que confirmen la fecha de compra del aparato. En ausencia de los documentos, el periodo de garantía se calcula a partir de la fecha de fabricación del producto. Debe tenerse en cuenta:
- Los procesos de configuración e instalación (montaje, conexión, etc.) del producto descritos en la documentación que se adjunta quedan fuera del ámbito de la garantía de OURSSON AG, y pueden quedar a cargo del usuario o de especialistas de la mayoría de los centros técnicos autorizados (servicio con coste adicional).
  - Las tareas de mantenimiento de los productos (limpieza y lubricación de las piezas móviles como sustitución de los consumibles y suministros, etcétera) tienen un coste adicional.
7. OURSSON AG no se hace responsable de ningún daño directo o indirecto causado por sus productos a personas, mascotas o propiedades, si estos son consecuencia de la inobservancia de las reglas y condiciones de uso, almacenamiento, transporte o instalación del producto, así como de acciones

intencionales o negligentes del usuario o de terceros.

8. OURSSON AG no se hace responsable bajo ninguna circunstancia de ninguna pérdida o daño indirecto o consecuente, incluidos sin limitación los siguientes: pérdida de beneficios, daños causados por interrupciones en actividades comerciales, industriales o de otra índole, derivadas del uso o de la imposibilidad de uso del producto.
9. Debido a las continuas mejoras en el producto, los elementos de diseño y algunas especificaciones técnicas están sujetas a cambio sin previo aviso por parte del fabricante.

#### **Uso del producto una vez superado el tiempo de vida útil:**

1. El tiempo de vida útil que OURSSON AG otorga a este producto sólo es válido si el producto se usa exclusivamente para satisfacer necesidades personales, familiares o domésticas, y siempre y cuando el usuario observe las normas de uso, almacenamiento y transporte de productos indicadas. Si el producto se maneja de manera cuidadosa y se usa conforme a las instrucciones del manual, es posible que su vida útil se prolongue más allá del plazo especificado por OURSSON AG.
2. Al final de la vida útil del producto, deberá ponerse en contacto con un centro técnico autorizado para llevar a cabo un mantenimiento preventivo del producto y determinar la idoneidad de prolongar su uso. Las tareas para realizar un mantenimiento preventivo de los productos se llevan a cabo también en los centros de servicio (con coste adicional).
3. OURSSON AG no recomienda usar este producto una vez rebasado el límite de su vida útil sin que un centro técnico autorizado realice antes un mantenimiento preventivo, ya que en caso contrario el producto podría suponer un riesgo para la vida, la salud o las propiedades del usuario.

#### **Reciclaje y eliminación del producto**

Este aparato ha sido identificado de acuerdo con la directiva europea 2002/96/EG sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE). Al final de su vida útil, el producto no puede eliminarse junto con los residuos domésticos corrientes. En su lugar, deberá llevarlo a un punto de reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos adecuado para llevar a cabo el tratamiento y la eliminación conformes a las normativas nacionales o locales. Al deshacerse este producto de forma correcta, está ayudando a la conservación de los recursos naturales y evitando que el producto dañe el medio ambiente y la salud de las personas. Para obtener más información sobre los puntos de recogida y reciclaje de este producto, dirijase a las autoridades de su municipio o a la empresa de recogida de residuos domésticos.



## Fecha de fabricación

Cada producto cuenta con un número de serie único en forma de cadena alfanumérica, duplicada en un código de barras que contiene la siguiente información: nombre del grupo de productos, fecha de fabricación, número de serie del producto.



1 2 3 4

El número de serie se encuentra en la parte posterior del producto, en el embalaje y en la tarjeta de garantía.

- 1 Las dos primeras letras corresponden al grupo de productos (batidora de mano- HB).
- 2 Los dos primeros dígitos corresponden al año de fabricación.
- 3 Los siguientes dos dígitos corresponden a la semana de fabricación.
- 4 Los últimos dos dígitos corresponden al número de serie del producto.

Para evitar malentendidos, recomendamos encarecidamente que lea con atención el manual de instrucciones y las obligaciones de la garantía. Compruebe que la tarjeta de garantía sea correcta. La tarjeta de garantía es válida únicamente si en ella se indica de forma clara y correcta los siguientes datos: modelo, número de serie, fecha de compra, sello, firma del comprador. El número de serie y el modelo del aparato deben coincidir con los que se indican en la tarjeta de garantía. Si estas condiciones no se cumplen o bien los datos especificados en la tarjeta de garantía están cambiados, la tarjeta de garantía queda invalidada.



Si desea realizar alguna consulta o tiene algún problema con un producto OURSSON AG, póngase en contacto con nosotros por correo electrónico: [support@oursson.com](mailto:support@oursson.com)

Este manual está protegido por las leyes de copyright internacionales y de la UE. Cualquier uso no autorizado de las instrucciones, incluidas (sin limitación) la copia, la impresión y la distribución, puede acarrear responsabilidades civiles o penales.

Información de contacto:

1. Fabricante - OURSSON AG (Orson AG) Seefeldstrasse 56, 8008 Zúrich (Suiza).
2. Información de certificación del producto disponible en el sitio web [www.oursson.com](http://www.oursson.com).

OURSSON AG

Fabricado en China



## CONSIGNES DE SÉCURITÉ, Sch. A



### Symbole de danger

Rappel à l'utilisateur sur la haute tension.



### Symbole d'avertissement

Rappel concernant la nécessité du respect des consignes lors de l'utilisation de l'appareil.

Lors de l'utilisation des appareils électriques, l'utilisateur doit prendre les précautions suivantes :

• Utilisez l'appareil conformément au manuel d'instructions suivant.

• Installez l'appareil sur une surface stable.

• Utilisez uniquement les outils fournis avec l'appareil.

- Pour vous protéger des risques d'électrocution, ne plongez pas le cordon dans l'eau ou tout autre liquide. Si pour certaines raisons, de l'eau pénètre dans l'appareil, veuillez contacter un centre de service agréé (ASC) OURSSON AG.



• Pour l'alimentation, utilisez un réseau électrique avec des caractéristiques propres.

• N'utilisez pas l'appareil dans des zones où l'air peut contenir des vapeurs de substances inflammables.

- N'essayez jamais d'ouvrir l'appareil de vous-même – cela pourrait entraîner un choc électrique pouvant conduire à un dysfonctionnement de l'appareil ou une annulation de la garantie du fabricant. Pour la réparation et l'entretien, veuillez contacter uniquement les centres de service agréés pour les produits de marque OURSSON.



• Lorsque vous déplacez l'appareil d'un endroit froid à un endroit chaud et vice versa, déballez-le avant toute utilisation et patientez 1 à 2 heures avant de le mettre en marche.



- Afin d'éviter les électrocutions, ne plongez pas l'ensemble du produit ou les câbles dans l'eau.

• Soyez particulièrement prudents lors de l'utilisation de l'appareil à proximité des enfants.

• Ne touchez aucune pièce chaude, cela pourrait causer des blessures.

• Le cordon d'alimentation est spécialement conçu relativement court afin d'éviter les risques de blessure

• Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre par-dessus le bord coupant d'une table ou au contact des surfaces chaudes.

• Ne branchez pas cet appareil à un réseau électrique surchargé par d'autres appareils : cela pourrait endommager le fonctionnement de votre appareil.

• N'installez pas l'appareil à proximité de cuisinières et de fours électriques et à gaz.

• Après utilisation, assurez-vous de débrancher l'appareil du secteur.

• Protégez l'appareil contre les chocs, chutes, vibrations et autres influences mécaniques.

• Assurez-vous de débrancher l'appareil du secteur avant d'effectuer le nettoyage ou le remplacement des accessoires.

• N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.

• L'utilisation de cet appareil est interdite aux personnes (notamment les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou n'ayant pas suffisamment d'expérience ou de connaissances. Ces personnes ne peuvent utiliser l'appareil que sous

la supervision d'une personne responsable de leur sécurité, ou après avoir pris connaissance de la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité. Ne permettez pas aux enfants de jouer avec l'appareil.

- Cet appareil est prévu pour un usage domestique uniquement.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par un expert du centre de service agréé (ASC) OURSSON AG afin d'éviter tout danger.
- Utilisez uniquement les outils fournis avec l'appareil.
- Lors du nettoyage de l'appareil, n'utilisez pas d'agents abrasifs et des nettoyants organiques (alcool, essence, etc.). Lors du nettoyage de l'appareil, il est possible d'utiliser une petite quantité de détergent neutre.

## RECOMMANDATIONS

- Avant d'utiliser l'appareil, veuillez lire le présent manuel d'utilisation. Après lecture, veuillez le conserver pour une utilisation ultérieure.
- Toutes les illustrations dans ce manuel sont des représentations schématiques des objets réels, qui peuvent être différentes des images réelles.



Le fonctionnement de cet appareil ne nécessite en aucun cas l'usage de la force, car cela pourrait l'endommager par la faute de l'utilisateur.

## COMPOSITION DU PRODUIT

### • Pour le modèle HB6010

Bloc moteur .....	1 pièce
Accessoire pour purée.....	1 pièce
Fouet .....	1 pièce
Manuel d'utilisation .....	1 pièce

### • Pour le modèle HB6040

Bloc moteur .....	1 pièce
Accessoire pour purée.....	1 pièce
Fouet .....	1 pièce
Verre multifonctions XL, 1,2 L.....	1 pièce.
Couvercle du verre .....	1 pièce
Poussoir.....	1 pièce
Console .....	1 pièce
Lame de broyage.....	1 pièce
Disque de hachage en acier inoxydable.....	1 pièce
Disque râpeur en acier inoxydable.....	1 pièce
Manuel d'utilisation .....	1 pièce

### • Pour le modèle HB6070

Bloc moteur .....	1 pièce
Accessoire pour purée.....	1 pièce
Fouet .....	1 pièce
Verre multifonctions XL, 1,2 L.....	1 pièce.
Couvercle du verre .....	1 pièce
Poussoir.....	1 pièce

Console .....	1 pièce
Lame de broyage.....	1 pièce
Dispositif de coupe en cube .....	1 pièce
Accessoire de nettoyage .....	1 pièce
Disque de hachage en acier inoxydable.....	1 pièce
Disque râpeur .....	1 pièce
Verre doseur .....	1 pièce
Manuel d'utilisation .....	1 pièce

## ÉLÉMENTS DE CONCEPTION, Image. B

- 1 Commutateur de vitesse
- 2 Bouton Marche/Arrêt
- 3 Bouton de mode **TURBO**
- 4 Unité du moteur
- 5 Accessoire pour purée
- 6 Fouet
- 7 Verre multifonctions XL
- 8 Couvercle du verre
- 9 Poussoir
- 10 Console
- 11 Disque de hachage
- 12 Disque râpeur
- 13 lame de broyage
- 14 Orifice d'installation du bloc moteur
- 15 Dispositif de coupe en cube
- 16 Accessoire de nettoyage
- 17 Verre doseur

## UTILISATION, Sch. C

### Fouet.

Utilisé pour fouetter les blancs d'œufs, les crèmes, la pâte à biscuits, à crêpes, pour remuer les desserts.

- Insérez le bloc moteur dans l'accessoire et tournez-le dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'arrête.

#### Schéma C-1.

- Placez le fouet dans un bol contenant les ingrédients et mettez le mélangeur en marche.

**REMARQUE!** Pour des résultats optimaux, fouettez à une vitesse basse et accélérez progressivement. Fouettez les ingrédients en petites portions – pas plus de 4 blancs d'œufs en une seule fois.

### Accessoire pour purée.

Utilisé pour les soupes-purées, la nourriture pour bébés, les tartes et les sauces.

- Insérez le bloc moteur dans l'accessoire et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il s'arrête.

#### Schéma C-1.

### Verre multifonctions XL.

Utilisé pour installer le disque de hachage, le disque râpeur et les lames en acier inoxydable.

- Placez le verre sur une surface sèche et plane.
- Installez l'accessoire requis comme l'illustre le Schéma C-2.

### Disque de hachage.

Utilisé pour couper les ingrédients en petites tranches.

- Installez le verre sur la console.
- Installez le disque de hachage sur la console en sélectionnant de petites ou de grandes tranches.
- Fermez le verre avec le couvercle, en utilisant des pinces spéciales situées sur les côtés du couvercle.
- Installez le bloc moteur dans l'ouverture spéciale située sur le couvercle du verre.

### Disque râpeur.

Utilisé pour râper les ingrédients.

- Installez le verre sur la console.
- Installez le disque râpeur sur la console en sélectionnant une petite ou une grande râpe.
- Fermez le verre avec le couvercle, en utilisant des pinces spéciales situées sur les côtés du couvercle.
- Installez le bloc moteur dans l'ouverture spéciale située sur le couvercle du verre.

### Dispositif de coupe en cube, Schéma C-3

Utilisé pour couper les légumes bouillis/frais et les fruits en cubes.

- Installez le dispositif 16 dans le verre.
- Fermez le verre avec le couvercle, en utilisant des pinces spéciales situées sur les côtés du couvercle
- Installez le bloc moteur dans l'ouverture spéciale située sur le couvercle du verre.

### Lame de broyage.

Utilisée pour la préparation de la nourriture pour bébés, pour hacher, broyer les noix, préparer des pâtes, du beurre. Elle est également utilisée pour hacher les oignons, l'ail, etc. La lame de broyage n'est pas utilisée pour les aliments liquides.

- Installez la lame de broyage dans le verre.
- Fermez le verre avec le couvercle, en utilisant des pinces spéciales situées sur les côtés du couvercle
- Installez le bloc moteur dans l'ouverture spéciale située sur le couvercle du verre.

**Avant la première utilisation**, essayez le bloc moteur à l'aide d'un chiffon sec. Lavez le verre, le couvercle, le poussoir et les accessoires dans de l'eau chaude et avec du détergent. Le temps mort de l'appareil ne doit pas excéder 15 secondes.



Faites attention car les lames sont très coupantes.

• **Avant le montage ou le démontage des buses, assurez-vous que l'appareil est débranché.**

- Le temps maximum d'utilisation continue de l'appareil avec le fouet, le hachoir, la râpe et le dispositif de coupe ne doit pas excéder 1 minute. Éteignez ensuite l'appareil pendant 3 minutes.

- Le temps maximum d'utilisation continue de l'appareil avec le fouet ne doit pas excéder 10 minutes. Éteignez ensuite l'appareil pendant 30 minutes.

### ÉTAPES DE FONCTIONNEMENT :

1. - Montez les accessoires requis sur l'appareil tel que décrit ci-dessus.
2. - Branchez l'appareil.
3. - Sélectionnez la vitesse requise en réglant le commutateur de vitesse. Le mélangeur est équipé d'une commande de vitesse stable (d'une basse à une grande vitesse.) Ensuite, appuyez sur le bouton le bouton Marche/Arrêt et maintenez-le enfoncé.
4. - Vous pouvez également mettre le mélangeur en marche en maintenant enfoncé le mode **TURBO**. Dans ce cas, l'appareil fonctionne en permanence à la vitesse maximale. La vitesse ne changera pas, même si vous repositionnez le commutateur.
5. - Pour éteindre l'appareil, relâchez le mode **TURBO**.
6. - Débranchez le cordon d'alimentation de la prise.
7. - Retirez le bloc moteur.



**Vous ne pouvez ouvrir le couvercle du verre qu'après avoir retiré le bloc moteur.**






**Utilisez uniquement le poussoir pour pousser les ingrédients dans la goulotte d'alimentation. Exercez une légère pression sur le poussoir.**

## Régulation de vitesse, Schéma C-4

L'appareil est équipé d'une commande de vitesse stable. Pour changer la vitesse, utilisez le curseur du bas vers le haut, dans le sens horaire.

## RECOMMANDATIONS RELATIVES À LA PRÉPARATION

Avant de hacher, il est recommandé de couper les ingrédients en dés de 2 x 2 x 2 cm. La quantité maximale d'ingrédients à utiliser est présentée dans le tableau uniquement à titre indicatif. Le temps de hachage recommandé varie entre 10 à 60 secondes. Suivez les instructions du livre de recettes.

Fonctionnement	Quantité maximale ou poids des ingrédients	Vitesse	Temps, secondes	Remarque
 <h3>Accessoire pour purée</h3>				
Purée de fruits frais, baies et légumes	1 200 ml	<b>TURBO</b>	30-45	Les ingrédients doivent être mous ou en jus (bananes, fraises, concombres, etc.)
Purée de fruits cuits, légumes et soupes	600 ml	D'une basse à une grande vitesse	30-45	Ne réduisez pas en purée des ingrédients ayant une température supérieure à 95 °C
Préparation d'en-cas tels que pâtés, pâtes, mousses, légumes et caviar de champignons, pâtes à tartiner, etc.	500 ml	D'une moyenne à une grande vitesse	90-120	Découpez les ingrédients épais (viande bouillie, foie poêlé, etc.) en dés de 2 x 2 x 2 cm.
 <h3>Fouet</h3>				
Crème fouettée, desserts, pâte à biscuits, blancs d'œufs, etc.	\	D'une basse à une grande vitesse	30 sec – 10 min	Ne fouettez pas plus de 4 blancs d'œufs. Lorsque vous choisissez le récipient, gardez à l'esprit que le volume des blancs fouettés augmente de manière considérable
Pétrissage de pâte à crêpes, omelettes, etc.	\	D'une basse à une grande vitesse	30-60	Adapté à tout type de pâte liquide.
Préparation des milkshakes	\	D'une basse à une grande vitesse	30-60	Fouettez les cocktails dans une assiette creuse pour éviter les éclaboussures des ingrédients liquides
Préparation d'un smoothie	\	<b>TURBO</b>	45-60	Il est recommandé de réduire en purée les ingrédients épais à l'aide de l'accessoire pour purée
 <h3>Disque de hachage</h3>				
Tranches de taille moyenne	1 200 ml	Élevé	60	Coupez les ingrédients en morceaux de sorte qu'ils s'adaptent aisément à la goulotte d'alimentation, utilisez-le poussoir. Adapté pour les saucisses dures, les fromages à pâte dure, les fruits et les légumes, choux, etc. Pour couper en tranches selon l'épaisseur désirée, installez correctement l'accessoire.



Fonctionnement	Quantité maximale ou poids des ingrédients	Vitesse	Temps, sec-ondes	Remarque
 <h2>Disque râpeur</h2>				
Préparation de salades, d'encas, de légumes pour soupes et plats principaux	1 200 ml	Élevé	60	Coupez les ingrédients en morceaux de sorte qu'ils s'adaptent aisément à la goulotte d'alimentation, utilisez-le poussoir. Assurez-vous que le disque est correctement installé pour la grande et la petite râpe.
 <h2>Dispositif de coupe en cube</h2>				
Préparation de salades, d'encas, de légumes pour soupes et plats principaux, nourriture pour bébés, broyage de glace	1 200 ml	<b>TURBO</b>	60	Coupez les ingrédients en morceaux de sorte qu'ils s'adaptent aisément à la goulotte d'alimentation, utilisez-le poussoir. Assurez-vous que le disque est correctement installé pour les petites et les minuscules tranches. Les emballages en plastique râpés ne détruisent pas les vitamines.
 <h2>Lame de broyage</h2>				
Préparation des sauces et des vinaigrettes avec ajout d'herbes fraîches et d'ail	1 200 ml	D'une moyenne à une grande vitesse	30-45	Il est recommandé de passer l'ail au presse-ail, et les herbes doivent être coupées.
Préparation de hachis de viande/poisson/volailles	200 g	D'une moyenne à une grande vitesse	90-120	Coupez les ingrédients en morceaux de 2 x 2 x 2 cm. Il est recommandé d'ajouter plus de liquide (eau, lait, crème), comparé à la préparation du hachis traditionnel. Idéale pour la préparation des boulettes, des beignets de foie, etc.
Préparation de la mayonnaise	600 ml	D'une basse à une grande vitesse	90-120	Il est recommandé d'installer à la place du poussoir, un verre en plastique, avec un petit orifice sur la partie inférieure, de sorte que l'huile arrive dans le bol du mélangeur en un mince filet et se mélange mieux aux œufs.
Préparation de crèmes et desserts	600 ml	D'une basse à une grande vitesse	60	Utilisez de la crème entière refroidie, du beurre ramolli, de la crème anglaise à température ambiante, tamisez les grumeaux.
Préparation de fruits / baie / mousse et sorbet	600 ml	D'une moyenne à une grande vitesse	60	Décongelez les fruits et le baies gelées, de sorte qu'ils puissent être coupés avec un couteau. Coupez les fruits frais en cubes de 2 x 2 x 2 cm.
Moudre de l'ail (oignon)	100-200 g.	<b>TURBO</b>	20	Appuyez sur le bouton II et maintenez-le enfoncé pendant 2 secondes (10 à 15 fois)
Moudre des noix	75-200 g.	<b>TURBO</b>	30	Nettoyez les noix de leurs coquilles et parois solides. Les ingrédients suivants peuvent être moulus : amandes, arachides, noisettes, noix de cajou, graines de sésame, pulpe de noix de coco, pignons et noix. Appuyez sur le bouton II et maintenez-le enfoncé.

Fonctionnement	Quantité maximale ou poids des ingrédients	Vitesse	Temps, secondes	Remarque
Moultre des haricots, céréales et grains	75-250 g.	<b>TURBO</b>	30	Nettoyez le croupion des impuretés afin d'éviter d'endommager les lames du mixeur. Les ingrédients suivants peuvent être moulus : haricots, sarrasin, maïs, avoine, orge, blé, céréales, etc. Après avoir moulu les aliments, tamisez la farine à l'aide d'un petit tamis. La farine de céréales et de graminées est utilisée pour la cuisson du pain, de crêpes et pâtisseries peu caloriques. Appuyez sur le bouton II et maintenez-le enfoncé.
Préparation du café moulu	50-150 g.	<b>TURBO</b>	30	Appuyez sur le bouton II et maintenez-le enfoncé. Tamisez le café moulu, les grosses particules mélangées aux grains de café et moulez de nouveau le café.
Moultre des épices	25 à 50 g.	<b>TURBO</b>	30	Les girofles, l'anis étoilé et les graines d'anis, etc. Doivent être moulus avec d'autres ingrédients afin d'éviter une rupture des composants plastiques du hachoir. Appuyez sur le bouton II et maintenez-le enfoncé. Tamisez les épices broyées
Préparation de sucre en poudre	100-200 g.	<b>TURBO</b>	30	Appuyez sur le bouton II et maintenez-le enfoncé. Tamisez le sucre en poudre à l'aide d'un tamis fin.
Préparation de chapelure à base de miettes de pain et de biscuits	100-250 g.	<b>TURBO</b>	20	Le pain, les biscuits et les crackers ne doivent pas présenter une épaisseur supérieure à 2 x 2 x 2 cm. Appuyez sur le bouton II et maintenez-le enfoncé.

## PRÉPARATION DE LA NOURRITURE POUR BÉBÉS

Fonctionnement	Quantité maximale ou poids des ingrédients	Vitesse	Temps, secondes	Remarque
Purée de légumes bouillis	300 g.	<b>TURBO</b>	30	Recommandée pour les bébés jusqu'à 18 mois. Avant de servir, tamisez le mélange. Utilisez l'accessoire pour purée.
Purée de viande, poisson, volaille bouillis	300 g.	<b>TURBO</b>	60	Se réfère aux produits chauds. Utilisez l'accessoire pour purée.
Préparez les repas pour bébé à partir de mélanges secs pour bébé.	100-200 ml	D'une basse à une grande vitesse	30	Se réfère au nombre moyen de portions, en fonction de l'âge du bébé. Utilisez le fouet ou les lames de broyage (de cette manière, vous pouvez préparer au maximum 1 250 ml de lait). Suivez les instructions relatives au mélange sec pour bébé.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN, Image. D

- Lavez le verre, le couvercle, le poussoir, la console, l'accessoire pour purée, le fouet, le disque de hachage, le disque râpeur, la lame de broyage, le dispositif de coupe en cube et l'accessoire de nettoyage dans de l'eau chaude savonneuse. Ces pièces ne peuvent être lavées au lave-vaisselle, car cela pourrait endommager le plastique au fil du temps.



Ne mettez pas la partie supérieure de l'accessoire de mélange dans de l'eau, au risque d'atténuer la lubrification des paliers situés à l'intérieur de l'accessoire.

- Nettoyez les restes coincés sur le dispositif de coupe en cube à l'aide de l'accessoire de nettoyage 16. Installez

l'accessoire 16 dans le poussoir 9 et retirez les restes, Schéma C-5.



- Essuyez le bloc moteur à l'aide d'un chiffon humide. Ne l'immergez jamais dans de l'eau en raison du risque de choc électrique.
- Séchez soigneusement toutes les parties.



Faites attention car les lames sont très coupantes.

**REMARQUE :** Retirez les pellicules colorées des accessoires en plastique, telles que les jus de carottes ou de betterave à l'aide d'une petite quantité d'huile végétale. Rincez ensuite ces pièces à l'eau courante.

## PROBLÈMES ÉVENTUELS ET SOLUTIONS

Problèmes éventuels	Causes possibles	Solutions
L'appareil ne se met pas en marche	Pas d'alimentation électrique	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vérifiez que l'appareil est branché. Vérifiez le fusible de votre réseau domestique. Si tous les paramètres susmentionnés sont en ordre. Référez-vous à la section « Service »</li> </ul>
L'appareil fonctionne lentement	La vitesse basse a été sélectionnée	<ul style="list-style-type: none"> <li>Augmentez la vitesse</li> </ul>
	Le temps de fonctionnement recommandé est dépassé	<ul style="list-style-type: none"> <li>N'utilisez pas l'appareil au-delà de 50 secondes, pour un intervalle de 4 minutes, pour les mélanges épais ou n'utilisez pas le fouet au-delà de 3 minutes, pour un intervalle de 10 minutes.</li> </ul>
Excès d'éclaboussures pendant le mélange	Une très grande vitesse a été sélectionnée	<ul style="list-style-type: none"> <li>Démarrez à basse vitesse et accélérez au fur et à mesure que le mélange s'épaissit.</li> </ul>
	Le récipient choisi est trop petit pour la préparation	<ul style="list-style-type: none"> <li>Choisissez un récipient adapté.</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Plongez les couteaux dans le récipient avant de mettre l'appareil en marche</li> </ul>
Les parties en plastique changent de couleur	Certains aliments changent la couleur des parties en plastique ; ne vous inquiétez pas, cela n'est pas nocif et n'affecte en rien le goût	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lavez les parties en plastique à l'aide d'un chiffon trempé dans de l'huile végétale</li> </ul>
Rendement non satisfaisant des accessoires	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assurez-vous que les accessoires sont correctement installés.</li> </ul>	

## CERTIFICATION DU PRODUIT

Pour plus d'informations sur la certification du produit, allez à l'adresse <http://www.oursson.com> ou demandez une copie au vendeur.

Spécifications	
Modèle	HB6010/HB6040/HB6070
Consommation d'énergie, W	max 600
Tension nominale	220-240 V~ ; 50-60 Hz
Classe de protection contre les chocs électriques	II
Température de stockage et de transport	-25 °C à + 35 °C
Température de fonctionnement de	+5 °C à +35 °C
Conditions d'humidité	15 à 75 % sans condensation
Poids, kg	1,31/3,14

**\*Les produits doivent être stockés dans des entrepôts secs et aérés à des températures inférieures à - 25 °C.**



Les réparations du presse-fruits doivent être effectuées exclusivement par un technicien qualifié dans un centre d'entretien OURSSON.AG agréé.

## ENTRETIEN

La société OURSSON AG vous témoigne sa profonde gratitude pour avoir choisi ses produits. Nous avons fait tout notre possible pour que ce produit vous satisfasse et que sa qualité soit conforme aux normes mondiales les plus exigeantes. Pour tout besoin d'entretien de votre produit de marque OURSSON, veuillez contacter l'un de nos centres de service agréés (ci-après dénommés ASC). Une liste complète de nos ASC avec leurs adresses respectives est disponible sur le site Web [www.oursson.com](http://www.oursson.com).

**Obligations de garantie de OURSSON AG :**

1. Les obligations de garantie d'OURSSON AG, fournies par ASC OURSSON AG, s'appliquent exclusivement aux modèles conçus par OURSSON AG dans le cadre de la production, de l'achat et de la vente dans le pays où le service de garantie est fourni, acheté dans ce pays, certifié conformément aux normes de ce pays et portant les marques officielles de la conformité.
2. Les obligations de garantie d'OURSSON AG s'appliquent dans le cadre de la loi relative à la protection des droits du consommateur et sont régularisées par les lois en vigueur dans le pays dans

lequel elles sont définies. Elles s'appliquent uniquement lorsque le produit est utilisé exclusivement à des fins personnelles, au sein de la famille et de la maison. Les obligations de garantie d'OURSSON AG ne s'appliquent pas à l'utilisation des produits à des fins commerciales ou en relation avec l'acquisition de biens qui seront utilisés par des entreprises, des institutions et des organisations.

3. OURSSON AG définit les conditions d'utilisation et les périodes de garantie suivantes de ses produits:

Nom du produit	Cycle de vie, mois	Période de garantie, mois
Fours à micro-ondes, machines à pains, foyers à induction	60	12
Multicuseurs, robots, bouilloires électriques, grils électriques, mixeurs, batteuses, broyeurs de viande, mixeurs, grille-pains, casseroles thermiques, torrificateurs, presse-fruits, marmites à vapeur, cafetières, hachoirs, déshydrateurs, yaourtières, fermenteurs, mini-fours, congélateurs, réfrigérateurs, cafetières automatiques, mousser à lait	36	12
Balances de cuisine, siphons	24	12

4. Les obligations de garantie d'OURSSON AG ne sont pas applicables aux produits suivants, si leur remplacement est pris en charge et effectué ou si des produits qui ne sont pas fournis par l'entreprise sont utilisés :

- Les batteries.
- Les boîtiers, les courroies, les cordons destinés au transport des accessoires de montage, les outils, la documentation fournie avec l'appareil.

5. La garantie ne couvre pas les défauts causés résultant du non-respect des règles d'utilisation, de stockage ou de transport des marchandises, toute action réalisée par un tiers ou un cas de force majeure, y compris mais s'en s'y limiter, les cas suivants :

- Lorsque le défaut résulte d'une négligence, d'une utilisation de l'appareil à d'autres fins, d'une violation des conditions et règles d'utilisation définies au préalable dans le manuel d'instructions, incluant l'exposition à des températures élevées et faibles ou à un niveau élevé d'humidité ou de poussière, l'ouverture de l'appareil par soi-même et ou après une tentative de réparation par soi-même, le non-respect des normes d'état concernant les secteurs, la présence de liquides, d'insectes, d'autres corps étrangers, de substances dans l'appareil, ainsi que de l'utilisation prolongée de l'appareil dans des modes de fonctionnement extrêmes.
- Lorsque le défaut de l'appareil résulte de tentatives non autorisées de tester l'appareil ou de toute modification de sa constitution ou des logiciels, y compris toute réparation et maintenance dans des centres de service non autorisés.
- Lorsque le défaut de l'appareil résulte de l'utilisation d'équipements, d'accessoires, de pièces de rechange et de batteries non conformes et ou de mauvaise qualité.
- Lorsque le défaut de l'appareil est associé à son utilisation avec un équipement supplémentaire (accessoires), différent de l'équipement supplémentaire

recommandé par OURSSON AG pour toute utilisation avec cet appareil. OURSSON AG n'est en aucun cas responsable de la qualité de l'équipement supplémentaire (accessoires) fabriqué par un tiers, de la qualité de ses appareils utilisés avec ce type d'équipement, ainsi que de la qualité du fonctionnement de l'équipement supplémentaire d'OURSSON AG avec des appareils d'autres fabricants.

6. Les défauts de l'appareil détectés au cours de sa durée de vie sont réparés par les centres de service agréés (ASC). Pendant la période de garantie, la réparation des défauts est gratuite sur présentation de l'original du certificat de garantie et des documents qui attestent de l'objet et de la date du contrat d'achat. En l'absence de tels documents, la période de garantie est estimée à partir de la date de fabrication des marchandises. Veuillez noter :

- Les procédures de configuration et d'installation (montage, raccordement, etc.) de l'appareil décrites dans le manuel joint ne rentrent pas dans la garantie d'OURSSON AG ; celles-ci peuvent être effectuées par l'utilisateur et par des spécialistes de la plupart des centres de service agréés à un coût.
- Tous les travaux de maintenance des appareils (nettoyage et lubrification des pièces amovibles, remplacement des pièces consommables et d'alimentation, etc.) sont rémunérés.

7. OURSSON AG n'est pas responsable de tout dommage causé directement ou indirectement par ses appareils sur les personnes, les animaux, la propriété, si ce dommage résulte du non-respect des règles et conditions d'utilisation, de stockage, de transport ou d'installation de l'appareil, et de toute action intentionnelle ou de négligence menée par l'utilisateur ou des tiers.

8. OURSSON AG n'est en aucun cas responsable de toute perte ou de tout dommage spécifique, accidentel, indirect ou consécutif, y compris mais sans s'y limiter : les pertes de profits, les dommages causés par des interruptions d'activités commerciales, industrielles ou autres, résultant de l'utilisation ou de la mauvaise utilisation de l'appareil.

9. En raison des améliorations continues apportées à l'appareil, le design et les caractéristiques techniques sont sujets à modifications, sans aucun préavis de la part du fabricant.

#### Utilisation de l'appareil conformément aux normes d'utilisation (durée de vie) :

1. La durée de vie fixée par OURSSON AG pour cet appareil s'applique uniquement lorsque celui-ci est utilisé exclusivement pour des besoins personnels, de la famille ou de la maison, ainsi que lorsque l'utilisateur respecte les consignes d'utilisation, de stockage et de transport des produits. Lorsque l'appareil est utilisé avec soin et conformément aux normes d'utilisation, la durée de vie réelle peut excéder celle définie par OURSSON AG.
2. À la fin de la durée de vie de l'appareil, veuillez contacter un centre de service agréé pour effectuer une maintenance de l'appareil à titre préventif et afin de déterminer si cet appareil est approprié pour une utilisation future. Toute maintenance à titre préventif effectuée sur l'appareil est également réalisée par d'autres centres de service et cela à un coût.
3. OURSSON AG ne recommande pas l'utilisation de cet appareil après la fin de sa durée de vie, sans la

réalisation de la maintenance à titre préventif par le centre de service agréé, car l'appareil pourrait constituer un danger pour la vie, la santé ou les possessions de l'utilisateur.

### Recyclage et mise au rebut de l'appareil

Cet appareil a été identifié conformément à la Directive européenne 2002/96/EG relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques – DEEE. Une fois la durée de vie écoulée, évitez de jeter l'appareil avec les autres ordures ménagères. Déposez-le plutôt dans une déchèterie recyclant des équipements électriques et électroniques pour un traitement approprié et une mise au rebut conforme aux lois fédérales et locales en vigueur. En mettant cet appareil au rebut de façon correcte, vous participez à la conservation des ressources naturelles et à la prévention de la destruction de l'environnement et de la santé humaine. Pour de plus amples informations sur la déchèterie et le recyclage de cet appareil, veuillez contacter les autorités locales ou l'entreprise afin d'obtenir les règles de mise au rebut des ordures ménagères.



### Date de fabrication

Chaque produit est doté d'un numéro de série unique au format alphanumérique doublé d'un code à barres qui comporte les informations suivantes : nom du groupe de produit, date de fabrication et numéro de série du produit.



Le numéro de série se trouve à l'arrière du produit, sur l'emballage et la carte de garantie.

- 1 Les deux premières lettres correspondent au groupe du produit (mixeurs manuels - HB).
- 2 Les deux premiers chiffres correspondent à l'année de fabrication.
- 3 Les deux chiffres suivants correspondent à la semaine de fabrication.
- 4 Les deux derniers chiffres correspondent au numéro de série de l'appareil.

# oursson

Pour toutes questions ou tous problèmes avec les appareils OURSSON AG, veuillez-nous contacter par courriel à l'adresse : [support@oursson.com](mailto:support@oursson.com)

Le présent manuel est protégé par la loi sur la propriété intellectuelle internationale et de l'UE. Toute utilisation non autorisée de ce manuel d'instructions, y compris toute copie, impression et publication, sans s'y limiter, implique, pour le coupable, l'application des régimes de responsabilité civile et criminelle.

Informations de contact :

1. Fabricant de marchandises - OURSSON AG (Orson AG) Seefeldstrasse 56, 8008 Zurich, Suisse.
2. Informations sur la certification du produit disponibles sur le site Web [www.oursson.com](http://www.oursson.com).

OURSSON AG  
Fabriqué en Chine



Pour éviter tout malentendu, nous vous recommandons fortement de lire attentivement le manuel d'instructions et les obligations de garantie. Assurez-vous de l'exactitude de votre carte de garantie. La carte de garantie est uniquement valable lorsque les éléments suivants sont corrects et clairement spécifiés : le modèle, le numéro de série, la date d'achat, les timbres clairs et la signature de l'acheteur. Le numéro de série et le modèle de l'appareil doivent être identiques à ceux indiqués sur la carte de garantie. Si ces conditions ne sont pas remplies ou en cas de modification des données, la carte de garantie n'est pas valide.

## ISTRUZIONI DI SICUREZZA, Fig. A



### Simbolo di pericolo

Un promemoria per l'utente relativo all'alta tensione.



### Simbolo di avvertenza

Un promemoria per l'utente sulla necessità di operare esattamente secondo le istruzioni.

Quando si utilizzano elettrodomestici, adottare le seguenti precauzioni:

- Utilizzare il dispositivo come indicato nel seguente manuale di istruzioni.
- Installare il dispositivo su una superficie stabile.
- Utilizzare solo gli strumenti inclusi nel set del prodotto.



Non immergere il cavo in acqua o in altri liquidi, per evitare il rischio di scosse elettriche. Se per qualsiasi ragione dovesse entrare dell'acqua all'interno dell'unità, contattare un centro di assistenza autorizzato (ASC) OURSSON AG.

- Per l'alimentazione utilizzare solo una rete elettrica con le caratteristiche adeguate.
- Non utilizzare il dispositivo in aree in cui l'aria può contenere vapori di sostanze infiammabili.
  - Non tentare mai di aprire il dispositivo autonomamente, ciò potrebbe causare una scossa elettrica e quindi un malfunzionamento del prodotto e invalidare la garanzia del produttore. Per la riparazione e la manutenzione, contattare solo i centri di assistenza OURSSON autorizzati alla riparazione dei prodotti.



Quando si sposta l'apparecchio da un luogo freddo ad uno caldo e viceversa, disballarlo prima dell'uso e attendere 1-2 ore prima dell'accensione.



- Per evitare scosse elettriche, non immergere l'intero prodotto o i cavi in acqua.
- Prestare particolare attenzione e cautela quando si utilizza il dispositivo vicino a bambini.
- Non toccare le parti calde, poiché potrebbero causare lesioni.
- Il cavo di alimentazione è fabbricato appositamente relativamente corto per evitare il rischio di lesioni.
- Evitare che il cavo penda su bordi affilati del tavolo o che venga a contatto con superfici calde.
- Non collegare questo dispositivo a una presa multipla sovraccaricata da altri apparecchi: questo può provocare un errato funzionamento del dispositivo.
- Non installare il dispositivo vicino a fornelli elettrici e a gas e a forni.
- Dopo l'uso, accertarsi di scollegare il dispositivo dalla rete di alimentazione.
- Proteggere il dispositivo da urti, cadute, vibrazioni e altri danni meccanici.
- Accertarsi di disconnettere il dispositivo dalla rete elettrica prima di effettuare la pulizia o di cambiare gli accessori.
- Non utilizzare il dispositivo all'esterno.
- Questo apparecchio non è concepito per l'uso da parte di persone (bambini inclusi) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o carenti di esperienza e di conoscenze relative ad esso. Queste persone possono utilizzare il dispositivo solo sotto la supervisione della persona responsabile della loro sicurezza o dopo essere state istruite sull'uso sicuro del dispositivo. Non

consentire ai bambini di giocare con il prodotto.

- Questo prodotto è ideato esclusivamente per l'uso domestico.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da uno specialista del centro di assistenza autorizzato (ASC) OURSSON AG, al fine di evitare pericoli.
- Utilizzare solo gli strumenti inclusi nel set del prodotto.
- Durante la pulizia dell'apparecchio non utilizzare detergenti abrasivi e organici (alcol, benzina, ecc.). Durante la pulizia del dispositivo utilizzare solo una piccola quantità di detergente neutro.

## RACCOMANDAZIONI

- Prima di utilizzare il dispositivo, leggere il manuale utente. Dopo averlo letto, conservarlo per usi futuri.
- Tutte le illustrazioni contenute nel presente manuale sono rappresentazioni schematiche di oggetti reali e possono differire dalle immagini effettive.



Il funzionamento di questo dispositivo non implica mai, in alcun caso, l'uso della forza fisica, poiché ciò potrebbe danneggiare l'apparecchio per colpa dell'utente.

## SET DI PRODOTTI

### • Per il modello HB6010

Unità motore.....	1 pz.
Accessorio per purea.....	1 pz.
Frustra.....	1 pz.
Manuale di istruzioni.....	1 pz.

### • Per il modello HB6040

Unità motore.....	1 pz.
Accessorio per purea.....	1 pz.
Frustra.....	1 pz.
Bicchiere multifunzione XL, 1,2 L.....	1 pz.
Coperchio del bicchiere.....	1 pz.
Dispositivo di spinta.....	1 pz.
Console di lavoro.....	1 pz.
Lama per macinatura.....	1 pz.
Disco sminuzzatore in acciaio inox.....	1 pz.
Disco per grattugia in acciaio inox.....	1 pz.
Manuale di istruzioni.....	1 pz.

### • Per il modello HB6070

Unità motore.....	1 pz.
Accessorio per purea.....	1 pz.
Frustra.....	1 pz.
Bicchiere multifunzione XL, 1,2 L.....	1 pz.
Coperchio del bicchiere.....	1 pz.
Dispositivo di spinta.....	1 pz.
Console di lavoro.....	1 pz.
Lama per macinatura.....	1 pz.
Accessorio per tagliare a cubetti.....	1 pz.

Accessorio di pulizia .....	1 pz.
Disco sminuzzatore in acciaio inox.....	1 pz.
Disco per grattugia in acciaio inox.....	1 pz.
Bicchiere dosatore.....	1 pz.
Manuale di istruzioni.....	1 pz.

## ELEMENTI DI DESIGN, Fig. B

- 1 Interruttore per la velocità
- 2 Pulsante di accensione / spegnimento
- 3 Pulsante modalità **TURBO**
- 4 Unità motore
- 5 Accessorio per purea
- 6 Frusta
- 7 Bicchiere multifunzionale in vetro XL
- 8 Coperchio del bicchiere
- 9 Dispositivo di pressione
- 10 Console di lavoro
- 11 Disco sminuzzatore
- 12 Disco per grattugia
- 13 Lama per macinatura
- 14 Apertura per l'installazione dell'unità motore
- 15 Accessorio per tagliare a cubetti
- 16 Accessorio di pulizia
- 17 Bicchiere dosatore

## UTILIZZO, Fig. C

### Frusta.

Si usa per montare i bianchi d'uovo, la panna, per impastare la pasta dei biscotti, dei pancake, per frullare i dessert.

- Inserire l'unità motore nell'accessorio e ruotarla in senso orario fino a che si arresta. **Fig. C-1.**
- Immergere la frusta in una ciotola con gli ingredienti e accendere il frullatore.

**NOTA!** Per risultati ottimali, azionare a bassa velocità, poi aumentare la velocità. Mescolare gli ingredienti in piccole porzioni – non più di 4 bianchi d'uovo alla volta.

### Accessorio per purea.

Si usa per le puree per le zuppe, per la pappa dei bambini, per torte salate e salse.

- Inserire l'unità motore nell'accessorio e ruotarla in senso antiorario fino a che si arresta. **Fig. C-1.**

### Bicchiere multifunzionale in vetro XL.

Si usa per installare il disco sminuzzatore e il disco per grattugia e le lame in acciaio inox.

- Mettere il bicchiere su una superficie asciutta e piatta.
- Installare l'accessorio necessario come mostrato nella **Fig. C-2.**

### Disco sminuzzatore.

Si usa per tagliare gli ingredienti a fette sottili.

- Installare il bicchiere sulla console di lavoro.
- Installare sulla console il disco sminuzzatore, selezionando fette sottili o doppie.
- Chiudere il bicchiere con il coperchio, utilizzando i ganci speciali ai lati del coperchio.
- Installare l'unità motore nella speciale apertura sul coperchio del bicchiere.

### Dischi per grattugia.

Si usa per grattugiare gli ingredienti.

- Installare il bicchiere sulla console di lavoro.
- Installare sulla console il disco per grattugia, selezionando la grattugia piccola o grande.

- Chiudere il bicchiere con il coperchio, utilizzando i ganci speciali ai lati del coperchio.
- Installare l'unità motore nella speciale apertura sul coperchio del bicchiere.

### Accessorio per tagliare a cubetti, Fig. C-3

Si usa per tagliare a cubetti le verdure cotte/fresche e la frutta.

- Installare l'accessorio 15 nel bicchiere.
- Chiudere il bicchiere con il coperchio, utilizzando i ganci speciali ai lati del coperchio.
- Installare l'unità motore nella speciale apertura sul coperchio del bicchiere.

### Lama per macinatura.

Si usa per la preparazione di pappe per bambini, per tritare, macinare, per frutta secca, paté, burro con aggiunta di ingredienti, per tritare le cipolle, l'aglio, ecc. Questa lama non è concepita per alimenti liquidi.

- Installare la lama nel bicchiere.
- Chiudere il bicchiere con il coperchio, utilizzando i ganci speciali ai lati del coperchio.
- Installare l'unità motore nella speciale apertura sul coperchio del bicchiere.

**Prima del primo utilizzo** pulire l'unità motore con un panno asciutto. Lavare il bicchiere, il coperchio, il dispositivo di spinta e gli accessori in acqua calda con un po' di detersivo. Il tempo in cui il dispositivo è fermo non deve superare i 15 secondi.



Le lame sono molto affilate, prestare attenzione.

### • Prima di montare o rimuovere gli ugelli, assicurarsi che il dispositivo sia scollegato.

- Il tempo massimo per l'uso continuo del dispositivo per usare la frusta, tritare, macinare, grattugiare e tagliare a cubetti non deve superare 1 minuto, poi è necessario spegnere il dispositivo per 3 minuti.
- Il tempo massimo per l'uso continuo del dispositivo per usare la frusta non deve superare i 10 minuti, poi bisogna spegnere il dispositivo per 30 minuti.

### ORDINE DI FUNZIONAMENTO:

1. Montare l'accessorio necessario per il dispositivo come descritto sopra.
2. Collegare il dispositivo.
3. Selezionare la velocità necessaria impostando l'interruttore per la velocità. Il dispositivo è dotato di un controllo della velocità (da bassa velocità ad alta velocità). Poi tenere premuto il pulsante di accensione/spegnimento.
4. Il dispositivo può anche essere acceso tenendo premuta la modalità **TURBO**. In questo caso il dispositivo funzionerà alla velocità massima per tutto il tempo. La velocità non cambia anche se si modifica la posizione dell'interruttore.
5. Per spegnere, rilasciare la modalità **TURBO**.
6. Scollegare il cavo di alimentazione dalla presa.
7. Rimuovere l'unità motore.



Si può aprire il coperchio del bicchiere solo quando l'unità motore è stata rimossa.



Utilizzare solo il dispositivo di spinta per spingere gli ingredienti nell'imbuto di introduzione. Il dispositivo di spinta può essere premuto delicatamente.

## Regolazione della velocità, Fig. C-4



Il dispositivo è dotato di un controllo della velocità. Per cambiare la velocità, utilizzare l'interruttore dalla posizione bassa a quella alta in senso orario.

## RACCOMANDAZIONI PER LA PREPARAZIONE

Prima di tritare, si raccomanda di tagliare gli ingredienti in cubetti da 2x2x2 cm. La quantità massima di ingredienti nella tabella è mostrata solo a fini informativi. Il tempo raccomandato per tritare va da 10 a 60 secondi. Seguire le istruzioni del ricettario.

Funzionamento	Quantità o massa massima degli ingredienti	Velocità	Tempo, sec.	Nota
 <h3>Accessorio per purea</h3>				
Purea di frutta fresca, frutti di bosco e verdure	1.200 ml	<b>TURBO</b>	30-45	Gli ingredienti devono essere morbidi e succosi (banane, fragole, cetrioli, ecc.)
Purea di frutta, verdura e zuppe	600 ml	Da bassa ad alta	30-45	Non frullare ingredienti che siano a una temperatura superiore a 95 oC
Preparazione di snack come patè, paste, mousse, verdura e caviale di funghi, creme spalmabili	500 ml	Da media ad alta	90-120	Tagliare gli ingredienti densi in pezzi (carne bollita, fegato fritto, ecc.) in cubetti da 2x2x2.
 <h3>Frusta</h3>				
Panna montata, dessert, impasto per biscotti, bianchi d'uovo, ecc.	\	Da bassa ad alta	30 sec – 10 min	Non montare più di 4 bianchi d'uovo, quando si sceglie il contenitore, ricordare che il volume della massa montata aumenta notevolmente.
Impastare la pasta per pancake, omelette, ecc.	\	Da bassa ad alta	30-60	Adatto ad ogni tipo di pasta liquida.
Preparazione di frullati	\	Da bassa ad alta	30-60	Montare il cocktail in un piatto fondo per evitare che gli ingredienti liquidi schizzino.
Preparazione di frappè	\	<b>TURBO</b>	45-60	Si raccomanda di frullare gli ingredienti densi con l'accessorio per purea.
 <h3>Disco sminuzzatore</h3>				
Fette di grandezza media	1.200 ml	Alto	60	Tagliare gli ingredienti a pezzi, così possono entrare facilmente nell'imbuto di introduzione; utilizzare il dispositivo di spinta. Idoneo per salsicce dure, formaggi, frutta e verdura, cavolo, ecc. Per tagliare in fette dello spessore desiderato, installare l'accessorio in modo corretto.
 <h3>Disco per grattugia</h3>				
Preparazione di insalate, snack, preparazione di verdure per zuppe e primi piatti.	1.200 ml	Alto	60	Tagliare gli ingredienti a pezzi, così possono entrare facilmente nell'imbuto di introduzione; utilizzare il dispositivo di spinta. Assicurarsi che il disco sia installato correttamente per la grattugia grande e piccola.



Funzionamento	Quantità o massa massima degli ingredienti	Velocità	Tempo, sec.	Nota
 <h2>Accessorio per tagliare a cubetti</h2>				
Preparazione di insalate, snack, preparazione di verdure per zuppe e primi piatti, pappe per bambini, ghiaccio tritato.	1.200 ml	<b>TURBO</b>	60	Tagliare gli ingredienti a pezzi, così possono entrare facilmente nell'imbuto di introduzione; utilizzare il dispositivo di spinta. Assicurarsi che il disco sia installato correttamente per fette sottili e spesse. La plastica della grattugia non distrugge le vitamine.
 <h2>Lama per macinatura</h2>				
Preparazione di salse e condimenti per insalate con l'aggiunta di erbe fresche e aglio.	1.200 ml	Da media ad alta	30-45	Si consiglia di passare l'aglio attraverso la pressa, le erbe devono essere tagliate.
Preparazione di macinato di carne / pesce / pollo	200 g	Da media ad alta	90-120	Tagliare gli ingredienti in pezzi da 2x2x2 cm. Si consiglia di aggiungere più liquido (acqua, latte, panna, ecc.) rispetto alla preparazione del macinato standard. Ideale per la cottura di gnocchi, frittelle di fegato, ecc.
Preparazione di maionese	600 ml	Da bassa ad alta	90-120	Si consiglia di installare il dispositivo di spinta con un bicchiere di plastica con un piccolo foro sul fondo in modo che l'olio entri nella ciotola del frullatore con un flusso sottile e si mescoli meglio alla miscela delle uova.
Preparazione di creme e dessert	600 ml	Da bassa ad alta	60	Utilizzare panna ad alto contenuto di grassi e fredda, burro ammorbidito, crema pasticcera a temperatura ambiente e passare la cagliata attraverso un setaccio.
Preparazione di frutta / frutti di bosco / mousse e sorbetto	600 ml	Da media ad alta	60	La frutta e i frutti di bosco congelati devono essere scongelati leggermente per poter essere tagliati con un coltello, tagliare la frutta fresca in cubetti da 2x2x2 cm.
Macinatura di aglio (cipolla)	100-200 g	<b>TURBO</b>	20	Tenere premuto il pulsante II per 2 sec. (10-15 volte)
Macinatura nocciole	75-200 g	<b>TURBO</b>	30	Le nocciole devono essere sgusciate e pulite. Adatti alla macinatura: mandorle, arachidi, nocciole, anacardi, semi di sesamo, polpa di noce di cocco, pinoli e noci. Tenere premuto il pulsante II.
Macinatura di fagioli, cereali e grano	75-250 g	<b>TURBO</b>	30	Pulire la parte posteriore dalle impurità, per evitare di danneggiare le lame del frullatore. Adatti alla macinatura: fagioli, grano saraceno, mais, avena, orzo, cereali integrali, ecc. Dopo la macinatura, la farina deve essere setacciata con un setaccio piccolo. La farina di cereali e graminacee è utilizzata per la cottura di pane, pancake e prodotti da forno con un ridotto apporto calorico. Tenere premuto il pulsante II.
Preparazione del caffè macinato	50-150 g	<b>TURBO</b>	30	Tenere premuto il pulsante II. Setacciare il caffè macinato, mescolare le particelle grandi con chicchi di caffè e macinare di nuovo.

Funzionamento	Quantità o massa massima degli ingredienti	Velocità	Tempo, sec.	Nota
Macinatura di spezie	25-50 g	<b>TURBO</b>	30	Chiodi di garofano, anice stellato, semi di anice, ecc. devono essere macinati con altri ingredienti per evitare la rottura dei componenti di plastica del macinino. Tenere premuto il pulsante II. Setacciare le spezie macinate attraverso un setaccio.
Preparazione dello zucchero in polvere	100-200 g	<b>TURBO</b>	30	Tenere premuto il pulsante II. Setacciare lo zucchero il polvere attraverso un setaccio sottile.
Preparazione di briciole di pane e di biscotti	100-250 g	<b>TURBO</b>	20	Pane, biscotti e cracker non devono essere più grandi di 2x2x2 cm. Tenere premuto il pulsante II.

## PREPARAZIONE DI PAPPE PER BAMBINI

Funzionamento	Quantità o massa massima degli ingredienti	Velocità	Tempo, sec.	Nota
Purea di verdura bollita calda	300 g	<b>TURBO</b>	30	Prima di servire ai bambini fino a 18 mesi, si consiglia di filtrare con un setaccio. Utilizzare l'accessorio per purea.
Purea di carne bollita, pesce, pollame.	300 g	<b>TURBO</b>	60	Fare riferimento ai prodotti caldi. Utilizzare l'accessorio per purea.
Preparazione di cibo per bambini da liofilizzati per neonati.	100-200 ml	Da bassa ad alta	30	Fare riferimento alle porzioni medie, a seconda dell'età del bambino. Utilizzare la frusta o le lame per macinatura (così è possibile preparare al massimo 1250 ml di latte). Seguire le istruzioni riportate sul liofilizzato.

### PULIZIA E MANUTENZIONE, Fig. D

- Lavare bicchiere, coperchio, dispositivo di spinta, console di lavoro, accessorio per purea, frusta, disco sminuzzatore, disco per grattugia, lama per macinatura, accessorio per tagliare a cubetti, accessorio di pulizia in acqua calda saponata. Queste parti non devono essere lavate in lavastoviglie, nel tempo si rovina la plastica.



Non mettere la parte superiore dell'accessorio di miscelazione nell'acqua, perché la lubrificazione dei cuscinetti all'interno dell'accessorio potrebbe bagnarsi.

- Pulire l'accessorio per tagliare a cubetti dai residui

utilizzando l'accessorio di pulizia . Installare l'accessorio sul dispositivo di spinta e rimuovere i residui, Fig. C-5.



- Pulire l'unità motore con un panno umido. Non immergere mai in acqua a causa del pericolo di scossa elettrica.
- Asciugare accuratamente tutte le parti.



Le lame sono molto affilate, prestare attenzione.

**NOTA:** Macchie di colore sugli accessori in plastica, come succo di carote o barbabietole, possono essere rimosse con una piccola quantità di olio vegetale. Poi lavare le parti sotto acqua corrente.

### POSSIBILI PROBLEMI E SOLUZIONI

Possibili problemi	Cause possibili	Soluzioni
Il dispositivo non si accende.	Nessuna alimentazione elettrica	• Controllare che il dispositivo sia collegato. Controllare i fusibili della rete domestica. Se quanto suddetto è a posto. Vedere la sezione «Assistenza»
Il dispositivo è lento nel funzionamento.	È selezionata bassa velocità	• Aumentare la velocità
	È stato superato il tempo di lavoro raccomandato.	• Non utilizzare per più di 50 secondi con un intervallo di 4 minuti per miscele dense né usare la frusta per più di 3 minuti con un intervallo di 10 minuti.

Possibili problemi	Cause possibili	Soluzioni
Schizzi eccessivi durante la miscelazione	È stata selezionata una velocità troppo alta	• Cominciare a bassa velocità e aumentare la velocità man mano che la miscela si addensa.
	È stato scelto un contenitore troppo piccolo.	• Scegliere un contenitore idoneo.
		• Immergere le lame nel contenitore prima di accendere il dispositivo.
Le parti di plastica cambiano colore.	Alcuni alimenti cambiano il colore della plastica; questo va bene, non è pericoloso e non influenza il gusto.	• Pulire le parti in plastica con un panno immerso in olio vegetale.
Prestazioni degli accessori poco soddisfacenti	• Assicurarsi che gli accessori siano installati correttamente.	

## CERTIFICAZIONE DEL PRODOTTO

Per le informazioni sulla certificazione dei prodotti, visitare il sito web <http://www.oursson.com> oppure richiedere una copia al rivenditore.

Specifiche tecniche	
Modello	HB6010/HB6040/HB6070
Consumo elettrico, W	max 600
Tensione nominale	220-240V~; 50-60 Hz
Classe di protezione da scosse elettriche	II
Temperatura di conservazione e trasporto	da -25°C a 35°C
Temperatura d'esercizio da	da +5°C a +35°C
Requisiti di umidità	15-75% senza condensa
Peso, kg	1,31/3,14

**\*I prodotti devono essere conservati in ambienti asciutti, ventilati e con temperature inferiori a -25°C.**



Le operazioni di riparazione possono essere eseguite esclusivamente da uno specialista qualificato del centro assistenza OURSSON AG.

## ASSISTENZA

OURSSON AG si congratula per la scelta dei nostri prodotti. Abbiamo fatto il possibile affinché questi prodotti possano rispondere alle esigenze dei clienti e affinché la qualità corrisponda ai migliori standard mondiali. Se il prodotto di marca OURSSON necessita di manutenzione, contattare uno dei centri di assistenza autorizzati (di seguito ASC). Sul sito web [www.oursson.com](http://www.oursson.com) è presente un elenco completo di ASC, con il rispettivo indirizzo.

### Obblighi di garanzia OURSSON AG:

1. Gli obblighi di garanzia di OURSSON AG, in particolare del centro assistenza OURSSON AG, si applicano solo ai modelli progettati da OURSSON AG per la produzione o la fornitura e la vendita nel Paese in cui è disponibile il servizio di garanzia, ai modelli acquistati in detto Paese, certificati per la conformità agli standard nazionali e dotati di marcatura ufficiale di conformità.
2. Gli obblighi di garanzia di OURSSON AG sono regolamentati dalla legge sulla tutela dei diritti del consumatore e dalle leggi del Paese in cui vengono forniti e solo quando il prodotto è utilizzato esclusivamente a fini personali, familiari o domestici. Gli obblighi di garanzia di OURSSON AG non si applicano all'uso dei prodotti per fini commerciali o in relazione all'acquisizione di beni per soddisfare le esigenze di aziende, istituzioni e

organizzazioni.

3. OURSSON AG stabilisce i seguenti termini d'uso e periodi di garanzia per i propri prodotti:

Nome del prodotto	Termini d'uso, mesi	Periodo di garanzia, mesi
Forni a microonde, macchine per il pane, piani cottura a induzione	60	12
Robot multifunzione (multicooker), robot da cucina, macchine da cucina, bollitori elettrici, griglie elettriche, miscelatori, mixer, tritacarne, tostapane, termos, tostatrici, centrifughe, vaporiere, macchine per il caffè, tritatutto, essiccatori, macchine per lo yogurt, fermentatori, mini forni, congelatori, frigoriferi, macchine da caffè automatiche, montalatte	36	12
Bilance da cucina, sifoni	24	12

4. Gli obblighi di garanzia di OURSSON AG non si applicano ai seguenti prodotti, considerando la loro sostituzione non relazionata allo smontaggio del prodotto:
  - Batterie.

- Custodie, cinghie, cavi per il trasporto, accessori di montaggio, strumenti, documentazione allegata al prodotto.
5. La garanzia non copre i difetti causati da violazione delle norme di utilizzo, conservazione o trasporto dei prodotti, azioni da parte di terzi o cause di forza maggiore, inclusi ma non limitati a, i seguenti casi:
- Se il difetto è causato da una gestione negligente, dall'uso per altri fini, dalla violazione delle condizioni e delle norme di funzionamento stabilite nel manuale di istruzioni, compresi l'esposizione ad alte o basse temperature, l'elevata umidità o polvere, tracce di apertura o di riparazione dell'apparecchio in forma autonoma, la mancata corrispondenza agli standard nazionali della rete di alimentazione elettrica, l'ingresso di liquidi, insetti o altri oggetti estranei, sostanze all'interno del dispositivo, nonché l'utilizzo a lungo termine del prodotto in modalità operative estreme.
  - Se il difetto del prodotto è il risultato di tentativi non autorizzati di testare il prodotto o di apportare modifiche alla struttura o ai programmi software, comprese le riparazioni o la manutenzione in centri di assistenza non autorizzati.
  - Se il difetto del prodotto è il risultato di un uso non conforme e/o di attrezzature, accessori, ricambi, batterie di bassa qualità.
  - Se il difetto del prodotto è associato all'uso in combinazione con attrezzature aggiuntive (accessori), diverse da quelle raccomandate da OURSSON AG, per l'utilizzo con questo prodotto. OURSSON AG non è responsabile della qualità delle attrezzature aggiuntive (accessori) realizzate da terzi, della qualità dei suoi prodotti associati a tali attrezzature, nonché della qualità delle apparecchiature aggiuntive di OURSSON AG quando impiegate insieme a prodotti di altri produttori.
6. I difetti del prodotto rilevati durante il ciclo di vita del prodotto vengono risolti dai centri assistenza autorizzati (ASC). Durante il periodo di garanzia, l'eliminazione di difetti viene effettuata gratuitamente, a fronte della presentazione del certificato originale di garanzia e dei documenti che confermano l'avvenuto contratto di acquisto e la data. In assenza di tali documenti il periodo di garanzia è calcolato a partire dalla data di produzione dei prodotti. Si prega di considerare che:
- Configurazione e installazione (montaggio, collegamento, ecc.) del prodotto, descritte nella documentazione allegata ad esso, non rientrano nella garanzia OURSSON AG e possono essere eseguite dall'utente o, a pagamento, dagli specialisti della maggior parte dei centri assistenza autorizzati.
  - Gli interventi di manutenzione del prodotto (pulizia e lubrificazione delle parti mobili, sostituzione dei materiali di consumo e delle forniture, ecc.) sono eseguiti a pagamento.
7. OURSSON AG non è responsabile dei danni causati direttamente o indirettamente dai prodotti a persone, animali, proprietà, se tali danni si sono verificati in conseguenza di inosservanza di norme e condizioni d'uso, conservazione, trasporto o installazione del prodotto, di azioni intenzionali o negligenti da parte

del consumatore o di terzi

8. In nessuna circostanza OURSSON AG è responsabile di perdite o danni accidentali, indiretti o consequenziali, inclusi di ma non limitati a: perdita di profitti, danni causati da interruzioni delle attività commerciali, industriali o altre, derivanti dall'uso o dall'incapacità d'uso del prodotto.
9. Al fine del miglioramento continuo dei prodotti, gli elementi di design e alcune specifiche tecniche sono soggetti a cambiamenti senza previa notifica del produttore.

#### Uso del prodotto oltre i termini d'uso (durata di vita utile):

1. La durata di vita utile prevista da OURSSON AG per questo prodotto si applica a prodotti utilizzati esclusivamente per fini personali, familiari o domestici e utilizzati correttamente dal consumatore, che osserva altresì le corrette condizioni di conservazione e trasporto dei prodotti. In condizioni di corretto mantenimento del prodotto e in conformità alle norme di funzionamento, la durata di vita utile effettiva può superare quella stabilita da OURSSON AG.
2. Al termine della durata di vita utile del prodotto è necessario contattare un centro di assistenza autorizzato per eseguire una manutenzione preventiva del prodotto e determinare l'adeguatezza ad un uso successivo. Gli interventi di manutenzione preventiva dei prodotti possono essere eseguiti anche dai centri assistenza a pagamento.
3. OURSSON AG sconsiglia l'uso del presente prodotto dopo il termine della durata di vita utile, in assenza di manutenzione preventiva da parte di un centro assistenza autorizzato, poiché in questo caso il prodotto potrebbe risultare pericoloso per la vita, la salute o la proprietà del consumatore.

#### Riciclaggio e smaltimento del prodotto

Questo apparecchio è conforme alla direttiva europea 2002/96/CE sulle Apparecchiature elettriche ed elettroniche - RAEE. Dopo il termine della durata di vita utile, non è possibile smaltire il prodotto fra i normali rifiuti domestici. Piuttosto, il prodotto deve essere depositato presso un apposito centro di riciclaggio per apparecchiature elettriche ed elettroniche, per un corretto trattamento e smaltimento in conformità alle leggi federali o locali. Uno smaltimento corretto del prodotto contribuisce a preservare le risorse naturali e ad evitare che il prodotto possa danneggiare l'ambiente e la salute umana. Per maggiori informazioni sui centri di raccolta e riciclaggio del prodotto, contattare le autorità municipali locali o le aziende per lo smaltimento dei rifiuti domestici.



## Data di produzione

Ciascun prodotto ha un numero di serie unico, in forma di codice alfanumerico ed è duplicato con un codice a barre che contiene le seguenti informazioni: nome del gruppo di prodotti, data di produzione, numero di serie del prodotto.



Il numero di serie si trova sulla parte posteriore del prodotto, sulla confezione e sulla scheda del prodotto.

- 1 Prime due lettere: corrispondenza con il gruppo di prodotto (frullatore a mano - HB).
- 2 Prime due cifre – anno di produzione.
- 3 Successive due cifre – settimana di produzione.
- 4 Ultime due cifre – numero di serie del prodotto.

Per evitare incomprensioni, si consiglia di leggere attentamente il manuale d'istruzioni e gli obblighi di garanzia. Controllare la correttezza della scheda di garanzia. La scheda di garanzia è valida solo se quanto segue viene indicato correttamente e chiaramente: modello, numero di serie, data di acquisto, timbro, firma dell'acquirente. Il numero di serie e il modello del dispositivo devono essere gli stessi della scheda di garanzia. Se queste condizioni non sono soddisfatte o i dati specificati nella scheda di garanzia sono stati modificati, la scheda di garanzia non è valida.



# oursson

Per domande o problemi con i prodotti OURSSON AG, si prega di inviare un'e-mail a: [support@oursson.com](mailto:support@oursson.com)

Questo manuale è tutelato dalla normativa internazionale e UE sui diritti d'autore. Qualsiasi uso non autorizzato delle istruzioni, incluso di, ma non limitato a riproduzione, stampa e distribuzione, comporta l'applicazione di responsabilità civile e penale.

Informazioni di contatto:

1. Produttore - OURSSON AG (Orson AG), Seefeldstrasse 56, 8008 Zurigo, Svizzera.
2. Le informazioni sulla certificazione dei prodotti sono disponibili sul sito web [www.oursson.com](http://www.oursson.com)

OURSSON AG  
Fabbricata in Cina



## DROŠĪBAS NORĀDES, A att.



### Bīstamības simbols

Atgādinājums lietotājam par augstu spriegumu.



### Brīdinājuma simbols

Atgādinājums lietotājam par to, ka ekspluatācija jāveic atbilstoši lietošanas pamācībā ietvertajiem norādījumiem.

Izmantojot elektroierīces, veiciet turpmāk minētos piesardzības pasākumus.

- Izmantojiet ierīci atbilstoši turpmāk sniegtajai lietošanas pamācībai.
- Uzstādiert ierīci uz stabilas virsmas.
- Izmantojiet tikai izstrādājuma komplektā iekļautos piederumus.
  - Lai neizraisītu elektrošoku, nelieciet vadu ūdenī vai citā šķidrumā. Ja ierīcē tomēr iekļuvis ūdens, sazinieties ar OURSSON AG pilnvarotu apkopes centru (PAC).
- Strāvas padevei izmantojiet elektrotīklu ar atbilstīgiem raksturlielumiem.
- Nelietojiet ierīci vietās, kur gaisā var būt uzliesmojošu vielu garaiņi.
  - Nekad nemēģiniet pats atvērt ierīci, jo šāda rīcība var izraisīt elektrošoku vai izstrādājuma disfunkciju, kā arī ražotāja garantijas anulēšanu. Par remontu un apkopi sazinieties tikai ar pilnvarotiem apkopes centriem, kas nodarbojas ar OURSSON prečzīmes izstrādājumu remontu.



- Ja ierīce tiek pārvietota no vēsas vietas uz siltu vai pretēji, ierīci pirms lietošanas izsaiņojiet un nogaidiet 1–2 stundas pirms ieslēgšanas.



- Lai neizraisītu elektrošoku, negremdējiet ūdenī visu izstrādājumu vai vadus.
- Lietojot ierīci bērnu tuvumā, rīkojieties īpaši uzmanīgi un piesardzīgi.
- Nepieskarieties ierīces karstajām daļām, pretējā gadījumā var gūt traumas.
- Lai nepieļautu traumu gūšanas risku, ir nodrošināts samērā īss strāvas vads.
- Nepieļaujiet vada nokarāšanos pār asām galda malām, kā arī tā nonākšanu saskarē ar karstām virsmām.
- Nepievienojiet šo ierīci elektrotīklam, kam jau ir pievienots daudz citu ierīču. Pretējā gadījumā ierīce, iespējams, nedarbosies pareizi.
- Neuzstādiert ierīci blakus gāzes plītim, elektriskajam plītim un cepeškrāsnīm.
- Pēc ierīces lietošanas beigām neaizmirstiet to atvienot no elektrotīkla.
- Pasargājiet ierīci no triecieniem un nokrišanas, vibrācijas un citas mehāniskas iedarbības.
- Pirms ierīces tīrīšanas vai piederumu maiņas noteikti atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Neizmantojiet ierīci ārpus telpām.
- Šo ierīci nav paredzēts izmantot personām (tostarp bērniem) ar pazeminātām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai personām bez pieredzes vai zināšanām. Šādas personas šo ierīci var izmantot tikai tādas personas uzraudzībā, kura ir atbildīga par viņu drošību, vai tad, ja viņi ir saņēmušas norādījumus par ierīces drošu izmantošanu. Neļaujiet bērniem rotāties ar šo izstrādājumu.

LV

- Šis izstrādājums ir paredzēts tikai izmantošanai mājās.
- Ja strāvas vads ir bojāts, tas jānomaina OURSSON AG pilnvarotā apkopes centra (PAC) darbiniekam, lai novērstu bīstamību.
- Izmantojiet tikai izstrādājuma komplektā iekļautos piederumus.
- Ierīces tīrīšanā neizmantojiet abrazīvus un organiskus tīrīšanas līdzekļus (spirtu, benzīnu u.c.). Tīrot ierīci, var izmantot nedaudz neitrāla tīrīšanas līdzekļa.

## IETEIKUMI

- Pirms šīs ierīces izmantošanas izlasiet lietotāja rokasgrāmatu. Pēc izlasīšanas noglabājiet to vēlākai izmantošanai.
- Visos šajā pamācībā ietvertajos attēlos ir parādīts shematisks reālu priekšmetu attēlojums, kas var atšķirties no faktiskajiem attēliem.



Šo ierīci nekādā gadījumā nedrīkst izmantot, pielietojot spēku, jo šāda rīcība var sabojāt produktu un tiks uzskatīta par lietotāja izraisītu bojājumu.

## IZSTRĀDĀJUMA KOMPLEKTS

### • Modelim HB6010

Motora bloks .....	1 gab.
Blendera nodalījums.....	1 gab.
Putotājs .....	1 gab.
Instrukciju rokasgrāmata .....	1 gab.

### • Modelim HB6040

Motora bloks .....	1 gab.
Blendera nodalījums.....	1 gab.
Putotājs.....	1 gab.
Daudzfunkciju trauks XL, 1,2 l.....	1 gab.
Trauka vāks .....	1 gab.
Spiednis.....	1 gab.
Darba konsole .....	1 gab.
Malšanas asmens.....	1 gab.
Nerūsējoša tērauda kapājamais nazis.....	1 gab.
Nerūsējoša tērauda rīvēšanas nazis.....	1 gab.
Instrukciju rokasgrāmata .....	1 gab.

### • Modelim HB6070

Motora bloks .....	1 gab.
Blendera nodalījums.....	1 gab.
Putotājs.....	1 gab.
Daudzfunkciju trauks XL, 1,2 l.....	1 gab.
Trauka vāks .....	1 gab.
Spiednis.....	1 gab.
Darba konsole .....	1 gab.
Malšanas asmens.....	1 gab.
Nodalījums sasmalcināšanai kubiņos.....	1 gab.

Tīrīšanas nodalījums .....	1 gab.
Nerūsējoša tērauda kapājamais nazis.....	1 gab.
Nerūsējoša tērauda rīvēšanas nazis .....	1 gab.
Mērkrūze.....	1 gab.
Instrukciju rokasgrāmata .....	1 gab.

## KONSTRUKCIJAS ELEMENTI, attēls B

- 1 Ātruma slēdzis
- 2 Ieslēgšanas/Izslēgšanas poga
- 3 **TURBO** režīma poga
- 4 Motora bloks
- 5 Blendera nodalījums
- 6 Putotājs
- 7 Daudzfunkciju stikla trauks XL
- 8 Trauka vāks
- 9 Spiednis
- 10 Darba konsole
- 11 Kapāšanas nazis
- 12 Rīvēšanas nazis
- 13 Malšanas asmens
- 14 Motora vienības uzstādīšanas atvere
- 15 Nodalījums sasmalcināšanai kubiņos
- 16 Tīrīšanas nodalījums
- 17 Mērkrūze

## LIETOJUMS, attēls C

### Putotājs.

Tiek izmantots olbaltuma, krēmu, biskvīta mīklas, pankūku mīklas un desertu putošanai un maisīšanai.

- Ievietojiet motora vienību nodalījumā un pagrieziet pulksteņrādītāja kustības virzienā, līdz apstājas. **Attēls C-1.**
- Ievietojiet putotāju traukā ar gatavošanai paredzēto masu un ieslēdziet blenderi.

**PIEZĪME!** Lai rezultāts būtu labāks, sāciet putošanu mazā ātrumā un pēc tam to palieliniet. Putojiet produktus nelielā daudzumā — vienā reizē ne vairāk par 4 olu baltumiem.

### Blendera nodalījums.

- Izmanto biezenzupām, bērnu pārtikai, pīrāgiem un mērcēm.
- Ievietojiet motora vienību nodalījumā un pagrieziet pretēji pulksteņrādītāja kustības virzienam, līdz apstājas. **Attēls C-1.**

### Daudzfunkciju stikla trauks XL.

- Izmanto, lai uzstādītu kapāšanas un rīvēšanas nažus un nerūsējošā tērauda asmeņus.
- Novietojiet trauku uz sausas un līdzenas virsmas.
  - Uzstādiet vajadzīgo nodalījumu, kā tas ir parādīts **attēlā C-2.**

### Kapājamais nazis.

Izmanto, lai sagrieztu produktus smalkās šķēlēs.

- Ievietojiet trauku darba konsolē.
- Konsolē iestatiet kapājamā naža vērtības, izvēloties lielākas vai mazākas šķēles.
- Uzlieciet vāku (izmantojiet vāka sānos esošās īpašās skavas).
- Trauka vākā ir īpaša atvere, ievietojiet tajā motora vienību.

### Kapājamie naži.

Izmanto produktu smalcināšanai.

- Ievietojiet trauku darba konsolē.
- Konsolē iestatiet malšanas naža vērtības, izvēloties

lielāku vai mazāku malšanas vērtību.

- Uzlieciet vāku (izmantojiet vāka sānos esošās īpašās skavas).
- Trauka vākā ir īpaša atvere, ievietojiet tajā motora vienību.

**Nodalījums sasmalcināšanai kubiņos,** attēls C-3  
Izmanto vārītu/svaigu dārzeņu un augļu sagriešanai kubiņos.

- Ievietojiet nodalījumu **16** traukā.
- Uzlieciet vāku (izmantojiet vāka sānos esošās īpašās skavas).
- Trauka vākā ir īpaša atvere, ievietojiet tajā motora vienību.

### Malšanas asmens.

Izmanto bērnu pārtikas gatavošanai, malšanai, riekstu kapāšanai, pastētes un garšvielu sviesta gatavošanai, ķiploku un sīpolu smalcināšanai utt. Malšanas asmeni nav paredzēts izmantot šķidrumiem.

- Ievietojiet malšanas asmeni traukā.
- Uzlieciet vāku (izmantojiet vāka sānos esošās īpašās skavas).
- Trauka vākā ir īpaša atvere, ievietojiet tajā motora vienību.

**Pirms pirmās izmantošanas reizes** noslaukiet motora vienību ar sausu drāni. Nomazgājiet trauku, spiediņi un nodalījumus ar siltu ziepjūdeni. Ierīces darbība dīkstāves režīmā nedrīkst pārsniegt 15 sekundes.



Asmeņi ir ļoti asi, uzmanieties.

• **Pirms sprauslu salikšanas vai izjaukšanas pārliecinieties, vai ierīce ir atslēgta no strāvas.**

- Maksimālais laiks, ierīcē bez pārtraukuma izmantojot putotāju, kapātāju, malšanas asmeni, rīvēšanas nazi un nodalījumu sagriešanai kubiņos, nedrīkst pārsniegt 1 minūti, pēc tam blenderis ir jāizslēdz uz 3 minūtēm.
- Maksimālais putotāja nepārtrauktas izmantošanas laiks nedrīkst pārsniegt 10 minūtes, pēc tam blenderis ir jāizslēdz uz 30 minūtēm.

### DARBĪBAS SECĪBA:

1. Savienojiet vajadzīgo nodalījumu ar ierīci, kā tas tika izskaidrots iepriekš tekstā.
2. Pieslēdziet ierīci strāvas avotam.
3. Izmantojiet ātruma slēdzi, lai izvēlētos vajadzīgo ātrumu. Blendera ātruma kontrolei ir vienmērīgs režīms (no zema ātruma uz augstāku). Pēc tam nospiediet un turiet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu.
4. Blenderi var arī ieslēgt, turot nospiestu **TURBO** režīmu. Šādā gadījumā ierīce visu laiku strādās maksimālajā ātrumā. Ātrums nemainīsies pat tad, ja mainīsiet slēdža pozīciju.
5. Lai izslēgtu, atlaidiet **TURBO** režīmu.
6. Atvienojiet strāvas vadu no kontaktligzdas.
7. Izņemiet motora vienību.



Trauka vāku var atvērt tikai tad, kad ir izņemta motora vienība.



Spiedni izmantojiet tikai produktu iestumšanai padeves atverē. Ar spiedni var mazliet piespiest.

## Ātruma regulēšana, attēls C-4



Ierīce ir aprīkota ar vienmērīgu ātruma kontroli. Lai mainītu ātrumu, pabīdīet slīdni pozīcijā no zemākas uz augstāku pulksteņrādītāja kustības virzienā.

## IETEIKUMI PAR GATAVOŠANU

Pirms kapāšanas produktu ir ieteicams sagriezt 2x2x2 cm lielos kubiņos. Maksimālais produktu daudzums tabulā tiek rādīts tikai informatīvā nolūkā. Ieteicamais kapāšanas laiks ir 10–60 sekundes. Sekojiet norādījumiem receptšu grāmatā.

Darbība	Maksimālais produktu daudzums vai masa	Ātrums	Laiks sekundēs	Piezīme
 <h3>Blendera nodalījums</h3>				
Biezenis no svaigiem augļiem, ogām un dārzeņiem	1200 ml	<b>TURBO</b>	30–45	Sastāvdaļām jābūt mīkstām vai sulīgām (banāni, zemenes, gurķi u.c.)
Biezenis no termiski apstrādātiem augļiem, dārzeņiem un zupām	600 ml	No zemāka uz augstāku	30–45	Neblenderējiet sastāvdaļas, kuru temperatūra pārsniedz 95 oC.
Uzkodu, piemēram, pastētes, pastas, musu, dārzeņu un sēņu kaviāra u.c. gatavošana	500 ml	No vidēja uz augstāku	90–120	Sagrieziet blīvākās sastāvdaļas 2x2x2 cm lielos gabaliņos (vārītu gaļu, ceptas aknas u.c.).
 <h3>Putotājs</h3>				
Saldā krējuma, desertu, biskvīta mīklas, olbaltuma u.c. produktu putošana.	\	No zemāka uz augstāku	30 s.–10 min.	Traukā neputojiet vairāk par 4 olbaltumiem vienlaikus. Ņemiet vērā, ka putojot masa būtiski palielinās.
Pankūku mīkla, omletes u.c.	\	No zemāka uz augstāku	30–60	Piemērots jebkurai šķidrājam mīklai.
Piena kokteiļu pagatavošana	\	No zemāka uz augstāku	30–60	Gatavojiet kokteiļus dziļā traukā, lai novērstu šķidruma izšļakstīšanos.
Smūtiju pagatavošana	\	<b>TURBO</b>	45–60	Blīvus produktus ir ieteicams blenderēt, izmantojot blendera nodalījumu.
 <h3>Kapāšanas nazis</h3>				
Vidēja lieluma šķēles	1200 ml	High	60	Sagrieziet produktus gabaliņos, lai tos viegli varētu ievietot vāka atverē. Izmantojiet spiedni. Piemērots cietajām desām, sieram, augļiem un dārzeņiem, kāpostiem u.c. Lai produktu sagrieztu vajadzīgā biežuma šķēlēs, pareizi uzstādiet nodalījumu.
 <h3>Rivēšanas nazis</h3>				
Salātu un uzukodu gatavošana, zupām un pamatēdieniem paredzētu dārzeņu sagatavošana.	1200 ml	High	60	Sagrieziet produktus gabaliņos, lai tos viegli varētu ievietot vāka atverē. Izmantojiet spiedni. Pārbaudiet, vai nazis ir pareizi uzstādīts smalkākas un rupjākas rivēšanas režīmā.



Darbība	Maksimālais produktu daudzums vai masa	Ātrums	Laiks sekundēs	Piezīme
 <h2>Nodalījums sasmalcināšanai kubiņos</h2>				
Salātu un uzskodu gatavošana, zupām un pamatēdieniem paredzētu dārzeņu sagatavošana, bērnu pārtikas gatavošana, ledus smalcināšana.	1200 ml	<b>TURBO</b>	60	Sagrieziet produktus gabaliņos, lai tos viegli varētu ievietot vāka atverē. Izmantojiet spiedi. Pārbaudiet, vai nazis ir pareizi uzstādīts plānāku un biežāku šķēļu sagriešanai. Plastmasas nazis nesamazina vitamīnu daudzumu.
 <h2>Malšanas asmens</h2>				
Mērču un salātu mērču ar svaigu garšaugu un kīpoku piedevām gatavošana.	1200 ml	No vidēja uz augstāku	30–45	Ieteicams kīpoku izspiest; garšaugiem jābūt sagrieztiem
Gaļas/zivs/putnu maltās gaļas sagatavošana	200 g	No vidēja uz augstāku	90–120	Sagrieziet produktus 2x2x2 cm lielos gabaliņos. Ieteicams pievienot vairāk šķidruma (ūdens, piens, krējums u.c.), salīdzinot ar parasto maltās gaļas gatavošanu. Ideāli pelmeņu gatavošanai, aknu plāceņiem u.c.
Majonēzes pagatavošana	600 ml	No zemāka uz augstāku	90–120	Ieteicams spiedņa vietā uzstādīt plastmasas trauku ar nelielu caurumu apakšā, lai eļļa blendera tvertnē nonāktu tievā strūkļīnā un labāk sajauktos ar olu masu.
Krēmu un desertu gatavošana	600 ml	No zemāka uz augstāku	60	Augsta tauku satura krējumu izmantojiet atdzesētu, sviestu — atlaidinātu, olu krēmu — istabas temperatūrā, biežpienu izberziet caur sietu.
Augļu/ogu musa un sorbenta gatavošana	600 ml	No vidēja uz augstāku	60	Saldētus augļus un ogas nepieciešams atlaidināt, līdz tos var sagriezt ar nazi, svaigus augļus sagrieziet 2x2x2 cm lielos gabaliņos.
Kīpoku (sīpolu) smalcināšana	100-200 g	<b>TURBO</b>	20	Nospiediet un 2 sekundes turiet nospiestu II pogu (10–15 reizes)
Riekstu smalcināšana	75–200 g	<b>TURBO</b>	30	Riekstiem jābūt attīrītiem no čaumalām un cietajām daļiņām. Piemēroti smalcināšanai: mandeļi, zemesrieksti, lazdu rieksti, Indijas rieksti, sezama sēklas, kokosriekstu mīkstums, ciedru rieksti un valrieksti. Nospiediet un turiet nospiestu II pogu.
Pupiņu, pārslu un graudu smalcināšana	75–250 g	<b>TURBO</b>	30	Notīriet bojājumus, lai novērstu iespējamās asmeņu bojājumus. Piemēroti smalcināšanai: pupiņas, griķi, kukurūza, auzas, mieži, kviešu pārslas u.c. Pēc smalcināšanas milti jāizsijā caur smalku sietiņu. Graudu un pārslu miltus izmanto, lai gatavotu maizi, pankūkas un konditorejas izstrādājumus ar samazinātu kaloriju daudzumu. Nospiediet un turiet nospiestu II pogu.
Maltās kafijas gatavošana	50–150 g	<b>TURBO</b>	30	Nospiediet un turiet nospiestu II pogu. Malto kafiju izsijājiet, lielākās daļiņas sajauciet ar kafijas pupiņām un vēlreiz samaliet.

Darbība	Maksimālais produktu daudzums vai masa	Ātrums	Laiks sekundēs	Piezīme
Garšvielu smalcināšana	25-50 g	<b>TURBO</b>	30	Krustnagliņas, zvaigžņu anīss, anīsa sēklas u.c. jāmaļ kopā ar citām sastāvdaļām, lai novērstu iespējamu smalcinātāja plastmasas daļu bojājumus. Nospiediet un turiet nospiedi II pogu. Izsijājiet samaltās garšvielas caur sietu.
Pūdercukura gatavošana	100-200 g	<b>TURBO</b>	30	Nospiediet un turiet nospiedi II pogu. Izsijājiet pūdercukuru caur smalku sietu.
Rīvmaizes un cepumu drumstalu pagatavošana	100-250 g	<b>TURBO</b>	20	Maizes un biskvīta krekeru lielum nedrīkst pārsniegt 2x2x2 cm. Nospiediet un turiet nospiedi II pogu.

## BĒRNU PĀRTIKAS GATAVOŠANA

Darbība	Maksimālais produktu daudzums vai masa	Ātrums	Laiks sekundēs	Piezīme
Biezenis no karstiem vārītiem dārzeņiem	300 g	<b>TURBO</b>	30	Ja sagatavotais ēdiens ir paredzēts mazajiem līdz 18 mēnešu vecumam, izberziet ēdienu caur sietu. Izmantojiet blendera nodalījumu.
Biezenis no vārītas gaļas, zivs, putna	300 g	<b>TURBO</b>	60	Attiecas uz karstiem produktiem. Izmantojiet blendera nodalījumu.
Bērnu pārtikas gatavošana no sausajiem maisījumiem.	100-200 ml	No zemāka uz augstāku	30	Attiecināms uz vidējām porcijām, atkarīgs no bērna vecuma. Izmantojiet putotāju vai maļšanas asmeni (tā var sagatavot maks. 1250 ml piena). Sekojiet sausā maisījuma pagatavošanas instrukcijai.

## TĪRĪŠANA UN APKOPE, D att.

- Nomazgājiet trauku, vāku, darba konsoli, blendera nodalījumu, putotāju, kapājamo nazi, rīvēšanas nazi, maļšanas asmeni, nodalījumu sagriešanai kubiņos un tīrīšanas nodalījumu ar siltu ziepjūdeni. Šīs daļas nedrīkst mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā, jo tā laika gaitā var tikt sabojāta plastmasa.



Neiegremdējiet jaukšanas nodalījuma apakšējo daļu ūdenī, jo tā var tikt noskalotas iekšpusē esošo gultņu smērvielas.

- Lai no nodalījuma sasmalcināšanai kubiņos iztīrītu iesprūdušus atlikumus, izmantojiet tīrīšanas nodalījumu

16. Uzlieciet nodalījumu 16 uz spiedņa 9 un izņemiet atlikumus, **attēls C-5.**



- Izslaukiet motora vienību ar mitru drānu. Nekad nemērciet to ūdenī, pastāv risks gūt elektrotraumas.

- Visas daļas rūpīgi nosusiniet.



Asmeņi ir ļoti asi, uzmanieties.

**PIEZĪME.** Ja plastmasas piederumu un nodalījumu daļas ir nokrāsotas ar burkānu vai biešu sulu, to var noņemt ar nelielu daudzumu augu eļļas. Pēc tam nomazgājiet daļas zem tekoša ūdens.

## IESPĒJAMĀS PROBLĒMAS UN RISINĀJUMI

Iespējamās problēmas	Iespējamie iemesli	Risinājumi
Ierīci nevar ieslēgt.	Nav strāvas padeves.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pārbaudiet, vai ierīce ir pievienota tīklam. Pārbaudiet mājas tīklā esošo spriegumu. Ja viss iepriekš minētais ir darba kārtībā. Skatiet sadaļu «Apkalpošana»</li> </ul>
Ierīce darbojas lēni	Ir izvēlēts mazs ātrums.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Palieliniet ātrumu.</li> </ul>
	Ir pārsniegts ieteicamais darbināšanas laiks	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nedarbiniet ilgāk par 50 sekundēm ar 4 minūšu intervālu (ja tiek jaukta bieza masa) vai neputojiet ilgāk par 3 minūtēm ar 10 minūšu intervālu.</li> </ul>

Iespējamās problēmas	Iespējamie iemesli	Risinājumi
Pārmērīga šķakstīšanās jaukšanas laikā	Izvēlēts pārāk liels ātrums	• Sāciet ar mazāku ātrumu un pēc masas sabiezēšanas ātrumu palieliniet.
	Ir izvēlēts pārāk mazs trauks.	• Izvēlieties atbilstošu trauku.
		• Pirms ierīces ieslēgšanas ievietojiet nažus traukā.
Plastmasas daļas ir mainījušas krāsu	Konkrēta veida produkti mēdz nokrāsot plastmasas daļas, tā notiek bieži, tas nav kaitīgi un neietekmē produkta garšu	• Noslaukiet plastmasas daļas ar augu eļļā samērcētu drāniņu
Nodalījumu darbība nav apmierinoša	• Pārbaudiet, vai nodalījumi ir uzstādīti pareizi.	

## IZSTRĀDĀJUMA SERTIFIKĀCIJA

Informāciju par izstrādājuma sertifikāciju skatiet vietnē <http://www.oursson.com/lv/lv/about/partners/certificates/#tab0> vai jautājiet pārdevējam tās kopiju.

Specifikācijas	
Modelis	HB6010/HB6040/HB6070
Enerģijas patēriņš, W	maks. 600
Nominālais spriegums	220–240 V~; 50–60 Hz
Aizsardzības klase pret elektrošoku	II
Glabāšanas un pārvietošanas temperatūra	-25°C līdz +35°C
Darba temperatūra no	+5 °C līdz +35 °C
Mitruma prasības	15–75 % bez kondensāta
Svars, kg	1,31/3,14

\*Izstrādājumi jāuzglabā sausā, ventilētā vietā temperatūrā, kas nav zemāka par -25 °C.



Remontu drīkst veikt tikai OURSSON AG pilnvarota apkalpošanas centra kvalificēts personāls.

## APKOPE

Uzņēmums OURSSON AG augsti novērtē to, ka esat izvēlējušies mūsu izstrādājumus. Mēs darām visu iespējamo, lai šie izstrādājumi būtu piemēroti jūsu vajadzībām un to kvalitāte atbilstu augstākajiem pasaules standartiem. Ja jūsu OURSSON zīmola izstrādājumam nepieciešama apkope, lūdzu, sazinieties ar pilnvarotu apkopes centru (PAC). Pilns PAC saraksts un šo centru adreses ir norādīti tīmekļa vietnē [www.oursson.com](http://www.oursson.com).

### OURSSON AG garantijas saistības

- OURSSON AG garantijas saistības, kuru izpildi nodrošina OURSSON AG PAC, attiecas tikai uz modeļiem, ko OURSSON AG ir izstrādājis ražošanai vai piegādei un pārdošanai valstī, kurā tiek nodrošināta garantijas apkope, tad, ja izstrādājums ir pirktš šajā valstī, ja izstrādājuma atbilstību šīs valsts standartiem apstiprina attiecīgs sertifikāts un ja izstrādājums ir marķēts arī ar oficiālām atbilstības zīmēm.
- OURSSON AG garantijas saistības ir spēkā atbilstoši Patērētāju tiesību aizsardzības likumam, un šīs saistības reglamentē tās valsts tiesību akti, kurā ir paredzēta šo saistību izpilde; šīs garantijas saistības attiecas vienīgi uz izstrādājumiem, kas lietoti tikai personiskām, ģimenes vai mājsaimniecības vajadzībām. OURSSON AG garantijas saistības neattiecas uz preču lietošanu uzņēmējdarbības

nolūkos vai saistībā ar preču iegādi uzņēmumu, iestāžu un organizāciju vajadzībām.

- OURSSON AG saviem izstrādājumiem nosaka šādus lietošanas noteikumus un garantijas periodus:

Izstrādājuma nosaukums	Lietošanas noteikumi, mēneši	Garantijas periods, mēneši
Mikroviļņu krāsnis, maizes cepamās mašīnas, indukcijas plīts	60	12
Daudzfunkcionālās plīti, virtuves kombaini, virtuves ierīces, elektriskās tējkannas, elektriskie grīli, blenderi, mikseri, gaļas maļamās mašīnas, tosteri, karstā gaisa katli, elektriskās krāsnis, kafijas automāti, tvaicētāji, sulu spiedes, kapājamaie naži, dehidratori, jogurta mašīnas, fermentētāji, mini krāsnīņas, saldētavas, ledusskapji, automātiskie kafijas aparāti	36	12
Virtuves svāri, sifoni	24	12

- OURSSON AG garantijas saistības neattiecas uz šādiem izstrādājumiem, ja to nomaīņa ir bijusi paredzēta un nav saistīta ar izstrādājumu demontāžu:

- akumulatoriem;
  - futrājiem, siksnām, pārvietošanas auklām, montāžas piederumiem, instrumentiem, izstrādājuma komplektācijā iekļauto dokumentāciju.
5. Garantija neattiecas uz bojājumiem, kas radušies izstrādājumu nepareizas lietošanas, glabāšanas vai transportēšanas dēļ, kā arī bojājumiem, ko radījušas trešās personas vai nepārvarama vara, tostarp (bet ne tikai) turpmāk norādītajos gadījumos.
- Ja bojājums radies nevēlīgas lietošanas dēļ, izstrādājums liets neatbilstīgi lietošanas mērķim, izstrādājuma bojājumi radušies lietošanas pamācībā aprakstīto ekspluatācijas nosacījumu un noteikumu pārkāpumu dēļ, tostarp, ja izstrādājums ir bijis pakļauts zemei vai augstai vides temperatūrai, lielm mitrumam vai putekļiem, ja ir redzamas patvaļīgas izstrādājuma atvēršanas pazīmes un/vai lietotājs patstāvīgi veicis remontu, ja lietoti standarti neatbilstoši elektrotīkli, ja izstrādājumā iekļuvus šķidrums, kukaini vai citi svešķermeņi, vielas, kā arī tad, ja izstrādājums ilgstoši lietošs smagas slodzes apstākļos.
  - Ja izstrādājuma bojājumu ir izraisījuši nesankcionēti mēģinājumi veikt izstrādājuma pārbaudi vai tā konstrukcijā vai programmā veikt izmaiņas, tostarp remontu vai tehnisko apkopi nepilnvarotos apkopes centros.
  - Ja izstrādājuma bojājums ir radies standartiem neatbilstīga un/vai zemas kvalitātes aprīkojuma, piederumu, rezerves daļu vai akumulatoru dēļ.
  - Ja izstrādājuma bojājums ir saistīts ar izstrādājuma izmantošanu kopā ar papildaprīkojumu (piederumiem), kuru izmantošanai kopā ar izstrādājumu nav ieteicis uzņēmums OURSSON AG. OURSSON AG neuzņemas atbildību par trešo personu ražotā papildaprīkojuma (piederumu) kvalitāti, par tā izstrādājumu kvalitāti kopā ar šādu aprīkojumu, kā arī par OURSSON AG papildaprīkojuma darba kvalitāti, lietojot kopā ar citu ražotāju izstrādājumiem.
6. Izstrādājuma kalpošanas laikā konstatētie izstrādājuma bojājumi tiek novērsti pilnvarotos apkopes centros (PAC). Garantijas perioda laikā bojājumu novēršana ir bez maksas, ja tiek uzrādīts oriģinālais garantijas sertifikāts un dokumenti, kas apstiprina mazumtirdzniecības pirkuma līguma faktu un datumu. Ja šādu dokumentu nav, garantijas periods tiek aprēķināts no izstrādājuma ražošanas datuma. Jāņem vērā šādi nosacījumi:
- OURSSON AG garantija neattiecas uz izstrādājuma komplektācijā iekļautajā dokumentācijā aprakstīto izstrādājuma iestāšanu un uzstādīšanu (montāžu, pieslēgumiem u.c.), un minētos darbus var veikt lietotājs vai pilnvarotu apkopes centru speciālisti par maksu;
  - izstrādājumu apkope (kustīgo daļu tīrīšana un eļļošana, nodilumam pakļauto daļu un materiālu nomaīna, piegāde u.c.) tiek veikta par maksu.
7. OURSSON AG neuzņemas atbildību par savu izstrādājumu tieši vai netieši radīto kaitējumu cilvēkiem, mājdzīvniekiem, īpašumam, ja šie bojājumi radušies izstrādājuma lietošanas, glabāšanas un transportēšanas noteikumu un nosacījumu neievērošanas dēļ vai ja šos bojājumus izraisījuši tīša vai nolaidīga lietotāja vai trešo personu darbība.
8. Nekādos apstākļos OURSSON AG nav atbildīgs par jebkādiem tīšiem, netīšiem, tiešiem vai izrietošiem zaudējumiem vai bojājumiem, tostarp (bet ne tikai) par zaudēto peļņu, tādiem zaudējumiem saistībā ar pārtraukumiem komercdarbībā vai citām darbībām,

kurus izraisījuši izstrādājuma izmantošana vai nespēja to izmantot.

9. Pastāvīgu izstrādājuma uzlabojumu dēļ izstrādājumu konstrukcijas elementi un tehniskās specifikācijas ražotājs var mainīt bez iepriekšēja paziņojuma.

### Izstrādājuma izmantošana pēc derīguma (kalpošanas laika) beigām

1. OURSSON AG norādītais izstrādājuma kalpošanas laiks ir spēkā tikai tad, ja izstrādājums tiek lietots tikai personiskajām, ģimenes vai māsājniecības vajadzībām, kā arī ja lietotājs izpilda izstrādājuma pareizas ekspluatācijas, glabāšanas un transportēšanas prasības. Ja izstrādājums tiek izmantots saudzīgi un atbilstīgi tā ekspluatācijas noteikumiem, izstrādājuma kalpošanas laiks var pārsniegt OURSSON AG norādīto izstrādājuma kalpošanas laiku.
2. Beidzoties izstrādājuma kalpošanas laikam, jums jāvērsās pilnvarotā apkopes centrā, lai veiktu izstrādājuma profilaktisko apkopi un noteiktu izstrādājuma piemērotību turpmākai lietošanai. Izstrādājumu profilaktiskā apkope apkopes centros arī tiek veikta par maksu.
3. OURSSON AG neiesaka izmantot šo izstrādājumu pēc tā kalpošanas laika beigām, ja nav veikta profilaktiskā apkope pilnvarotā apkopes centrā. Pretējā gadījumā izstrādājums var apdraudēt lietotāja dzīvību, veselību vai īpašumu.

### Izstrādājuma otrreizējā pārstrāde un utilizācija

Šī ierīce ir identificēta kā atbilstoša Eiropas Direktīvai 2002/96/EK par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (EEIA). Pēc kalpošanas laika beigām šo izstrādājumu nedrīkst izmest kopā ar citiem mājāsaimniecības atkritumiem. Tas ir jānodod atbilstoši elektrisko un elektronisko iekārtu savākšanas punktā, lai veiktu pareizu apstrādi un likvidāciju atbilstīgi valsts vai vietējiem likumiem. Pareizi atbrīvojoties no šā izstrādājuma, jūs palīdzēsiet saglabāt dabas resursus un novērsīsiet risku saistībā ar izstrādājuma nelabvēlīgu ietekmi uz vidi un cilvēku veselību. Lai iegūtu papildinformāciju par šā izstrādājuma savākšanas punktiem un otrreizēju pārstrādi, sazinieties ar vietējo pašvaldību vai mājāsaimniecības atkritumu apsaimniekošanas uzņēmumu.



### Ražošanas datums

Katram produktam ir unikāls sērijas numurs burtciparu rindas formā, un tas ir dublicēts ar svītkodu, kas satur šādu informāciju: produkta grupas nosaukumu, produkta ražošanas datumu, sērijas numuru.



Sērijas numurs atrodas izstrādājuma aizmugurē, uz iesaiņojuma un uz garantijas kartes.

- 1 Pirmie divi burti norāda par atbilstību izstrādājumu grupai (hand blender (rokas blenderis — HB).
- 2 Pirmie divi cipari norāda ražošanas gadu.
- 3 Otrie divi cipari — ražošanas nedēļa.
- 4 Pēdējie divi cipari norāda izstrādājuma sērijas numuru.



Lai nepieļautu pārpratumus, stingri ieteicams rūpīgi izlasīt lietošanas pamācību un garantijas nosacījumus. Pārbaudiet garantijas kartes pareizību. Garantijas karte ir derīga tikai tad, ja pareizi un skaidri norādīta šāda informācija: modelis, sērijas numurs, iegādes datums, skaidri salasāmi zīmogi, pircēja paraksts. Ierīces sērijas numuram un modelim jāatbilst garantijas kartē norādītajiem datiem. Ja šie nosacījumi netiek izpildīti vai ir mainīti garantijas kartē norādītie dati, garantijas karte nav derīga.



Ja jums ir jautājumi vai problēmas saistībā ar OURSSON AG izstrādājumiem, lūdzu, sazinieties ar mums pa e-pastu: [support@oursson.com](mailto:support@oursson.com)

Šo lietošanas pamācību aizsargā starptautiskais un Eiropas Savienības Autortiesību likums. Jebkāda nesankcionēta šīs lietošanas pamācības izmantošana, tostarp (bet ne tikai) kopēšana, drukāšana un izplatīšana, ir civiltiesiski un krimināli sodāma.

Kontaktinformācija:

1. Izstrādājumu ražotājs — OURSSON AG (Orson AG) Seefeldstrasse 56, 8008 Zurich, Šveice.
2. Sertifikācijas informācija par izstrādājumu ir pieejama tīmekļa vietnē [www.oursson.com](http://www.oursson.com).

OURSSON AG  
Ražots Ķīnā



## INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA, Rys. A



### Symbol zagrożenia

Przypomina użytkownikowi o obecności wysokiego napięcia.



### Symbol ostrzeżenia

Przypomina użytkownikowi o konieczności działania dokładnie według instrukcji.

Przy korzystaniu z urządzeń elektrycznych należy podjąć następujące środki ostrożności:

- Z urządzenia należy korzystać zgodnie z poniższą instrukcją obsługi.
- Urządzenie musi być ustawione na stabilnej powierzchni.
- Używaj tylko akcesoriów dostarczonych z urządzeniem.
  - Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym, nie należy wkładać przewodu zasilającego do wody ani innych płynów. Jeśli z jakiegoś powodu woda dostanie się do urządzenia, należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym (ASC) OURSSON AG.
- Sieć zasilająca musi spełniać odpowiednie parametry.
- Nie należy używać tego urządzenia tam, gdzie w pobliżu mogą być opary substancji łatwopalnych.
  - Nie wolno próbować samodzielnie otwierać urządzenia — może to spowodować porażenie prądem elektrycznym, nieprawidłowe działanie urządzenia i utratę gwarancji producenta. W sprawie napraw i konserwacji należy kontaktować się tylko z autoryzowanymi punktami serwisowymi naprawiającymi wyroby marki OURSSON.
- Przy przenoszeniu urządzenia z pomieszczenia zimnego do ciepłego miejsca i na odwrót należy je rozpakować przed użyciem i odczekać 1-2 godziny przed jego włączeniem.



- Aby uniknąć porażenia prądem, nie wolno zanurzać całego urządzenia ani przewodów w wodzie.
- Należy zachować szczególną uwagę i ostrożność, używając tego urządzenia przy dzieciach.
- Nie należy dotykać gorących części, ponieważ może to spowodować obrażenia.
- Przewód zasilający jest specjalnie stosunkowo krótki, aby uniknąć ryzyka obrażeń.
- Nie należy dopuszczać, aby przewód zwiisał nad ostrą krawędzią stołu lub dotykał gorących powierzchni.
- Nie należy podłączać tego urządzenia do sieci, która jest przeciążona innymi urządzeniami; może to prowadzić do jego nieprawidłowego działania.
- Nie należy instalować tego urządzenia w pobliżu kucharek, piekarników gazowych i elektrycznych.
- Po użyciu należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.
- Należy chronić to urządzenie przed wstrząsami, upadkami, wibracjami i innymi oddziaływaniami mechanicznymi.
- Przed czyszczeniem lub wymianą akcesoriów należy upewnić się, że urządzenie zostało odłączone od sieci elektrycznej.
- Nie należy używać tego urządzenia na zewnątrz.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej sprawności

fizycznej, czuciowej i psychicznej, niedoświadczone lub nieumiejętne. Takie osoby mogą korzystać z urządzenia wyłącznie pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub po poinstruowaniu, jak bezpiecznie go używać. Nie należy pozwalać dzieciom bawić się tym urządzeniem.

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony przez specjalistę z autoryzowanego punktu serwisowego (ASC) firmy OURSSON AG. Pozwoli to uniknąć ewentualnych zagrożeń.
- Używaj tylko akcesoriów dostarczonych z urządzeniem.
- Do czyszczenia urządzenia nie należy używać środków ściernych ani organicznych środków czyszczących (alkohol, benzyna itp.). Do czyszczenia urządzenia można stosować niewielką ilość neutralnego detergentu.

## ZALECENIA

- Przed użyciem urządzenia prosimy przeczytać tę instrukcję obsługi. Po przeczytaniu prosimy zachować ją do użycia w przyszłości.
- Wszystkie ilustracje w tej instrukcji to schematyczne wizerunki rzeczywistych obiektów, które mogą się różnić od ich rzeczywistego wyglądu.



Podczas obsługi urządzenia w żadnym przypadku nie należy używać siły fizycznej, ponieważ może to spowodować uszkodzenie produktu z winy użytkownika.

## ZAWARTOŚĆ OPAKOWANIA

### • Model HB6010

Zespół silnika .....	1 szt.
Mieszadło do przecierów .....	1 szt.
Trzepaczka .....	1 szt.
Instrukcja obsługi .....	1 szt.

### • Model HB6040

Zespół silnika .....	1 szt.
Mieszadło do przecierów .....	1 szt.
Trzepaczka .....	1 szt.
Naczynie wielofunkcyjne XL, 1,2 l .....	1 szt.
Pokrywa naczynia .....	1 szt.
Dociskacz .....	1 szt.
Konsola robocza .....	1 szt.
Ostrze mielące .....	1 szt.
Dysk siekający ze stali nierdzewnej .....	1 szt.
Dysk trący ze stali nierdzewnej .....	1 szt.
Instrukcja obsługi .....	1 szt.

### • Model HB6070

Zespół silnika .....	1 szt.
Mieszadło do przecierów .....	1 szt.
Trzepaczka .....	1 szt.
Naczynie wielofunkcyjne XL, 1,2 l .....	1 szt.

Pokrywa naczynia.....	1 szt.
Dociskacz .....	1 szt.
Konsola robocza.....	1 szt.
Ostrze mielące.....	1 szt.
Przystawka do cięcia w kostki .....	1 szt.
Przystawka czyszcząca .....	1 szt.
Dysk siekający ze stali nierdzewnej .....	1 szt.
Dysk trący ze stali nierdzewnej .....	1 szt.
Kubek-miarka .....	1 szt.
Instrukcja obsługi.....	1 szt.

## BUDOWA URZĄDZENIA, rys. B

- 1 Przełącznik obrotów
- 2 Przycisk Wł./Wyl.
- 3 Przycisk trybu **TURBO**
- 4 Silnik
- 5 Mieszadło do przecierów
- 6 Trzepaczka
- 7 Szklane naczynie uniwersalne XL
- 8 Pokrywa naczynia
- 9 Dociskacz
- 10 Konsola robocza
- 11 Dysk siekający
- 12 Dysk trący
- 13 Ostrze mielące
- 14 Otwór do mocowania silnika
- 15 Przystawka do cięcia w kostki
- 16 Przystawka czyszcząca
- 17 Kubek-miarka

## UŻYTKOWANIE, Rys. C

### Trzepaczka

Służy do ubijania piany z białek, kremów, ciasta biszkoptowego, ciasta na naleśniki i mieszania deserów.

- Umieść zespół silnika w mieszadle i zablokuj go, obracając w prawo do oporu. **Rys. C-1.**
- Zanurz trzepaczkę w misce ze składnikami i włącz blender.

**UWAGA!** Aby uzyskać najlepsze rezultaty, zacznij pracę od niskich obrotów i stopniowo je zwiększaj. Używaj trzepaczki do małych porcji żywności — umieść w misce maksymalnie 4 białka jednocześnie.

### Mieszadło do przecierów

Służy do przyrządzania zup-kremów, jedzenia dla dzieci i sosów.

- Umieść zespół silnika w mieszadle i zablokuj go, obracając w prawo do oporu. **Rys. C-1.**

### Szklane naczynie uniwersalne XL

Służy do montażu dysków do siekania i tarcia oraz ostrzy ze stali nierdzewnej.

- Ustaw kubek na suchej i płaskiej powierzchni.
- Zamontuj wymagane mieszadło jak pokazano na **Rys. C-2.**

### Dysk siekający

Używany do krojenia składników na małe plasterki.

- Zamontuj naczynie w konsoli roboczej.
- Zamontuj na konsoli dysk siekający, wybierając małe lub duże plasterki.
- Zamknij naczynie pokrywą przy użyciu specjalnych zacisków po bokach.
- Zamontuj silnik w specjalnym otworze na pokrywie naczynia.


### Dyski trące

Służą do tarcia składników.

- Zamontuj naczynie w konsoli roboczej.
- Zamontuj na konsoli dysk trący, wybierając małe lub duże otwory.
- Zamknij naczynie pokrywą przy użyciu specjalnych zacisków po bokach.
- Zamontuj silnik w specjalnym otworze na pokrywie naczynia.

### Przystawka do cięcia w kostki, Rys. C-3

Służy do cięcia gotowanych/świeżych warzyw i owoców w kostki.

- Zamontuj mieszadło  w naczyniu.
- Zamknij naczynie pokrywą przy użyciu specjalnych zacisków po bokach.
- Zamontuj silnik w specjalnym otworze na pokrywie naczynia.

### Ostrze mielące

Służy do przyrządzania jedzenia dla dzieci, rozdrabniania, siekania (np. orzechów), przyrządzania pasztetów, masel smakowych, siekania cebuli, czosnku itp. Ostrze mielące nie jest przeznaczone do płynów.

- Zamontuj mieszadło w naczyniu.
- Zamknij naczynie pokrywą przy użyciu specjalnych zacisków po bokach.
- Zamontuj silnik w specjalnym otworze na pokrywie naczynia.

**Przed pierwszym użyciem** przetrzyj silnik czystą suchą szmatką. Umyj naczynie, pokrywę, dociskacz i mieszadła ciepłą wodą z detergentem. Czas bezczynności urządzenia nie może przekraczać 15 sekund.



Ostrza są bardzo ostre, należy zachować ostrożność.

### Przed montażem lub demontażem dysz należy się upewnić, że urządzenie jest odłączone od zasilania.

- Maksymalny czas ciągłej pracy urządzenia z trzepaczką, przystawką siekającą, trącą i do cięcia w kostki nie może przekraczać 1 minuty, następnie należy wyłączyć blender na 3 minuty.
- Maksymalny czas ciągłej pracy urządzenia z trzepaczką, przystawką siekającą, trącą i do cięcia w kostki nie może przekraczać 10 minut, następnie należy wyłączyć blender na 30 minut.

### KOLEJNOŚĆ CZYNNOŚCI:

1. Zamocuj na urządzeniu odpowiednią przystawkę, jak opisano powyżej.
2. Włóż wtyczkę urządzenia do gniazdka.
3. Wybierz żądany poziom obrotów przy użyciu przełącznika obrotów. Blender jest wyposażony w płynną regulację obrotów (od niskich do wysokich). Następnie naciśnij i przytrzymaj przycisk Wł./Wyl.
4. Można także włączyć blender, naciskając i przytrzymując przycisk trybu **TURBO**. W takim przypadku urządzenie będzie przez cały czas działać na najwyższych obrotach. Obroty nie będą zmieniane nawet w przypadku zmiany położenia przełącznika.
5. Aby wyłączyć, zwolnij przycisk trybu **TURBO**.
6. Wyjmij kabel zasilający z gniazdka.
7. Zdejmij zespół silnika.



Pokrywę naczynia można zdjąć dopiero po zdjęciu zespołu silnika.





Dociskacza należy używać wyłącznie do wciśnięcia składników. Dociskacz można docisnąć przy użyciu niewielkiej siły.

## Regulacja obrotów, Rys. C-4



Urządzenie jest wyposażone w płynną regulację obrotów. Do zmiany obrotów służy suwak (aby zwiększyć obroty, należy przesunąć go w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara).

## ZALECENIA DOTYCZĄCE PRZYGOTOWANIA

Przed posiekaniem duże składniki należy pokroić na mniejsze kawałki o wymiarach 2 x 2 x 2 cm. Maksymalna ilość składników określona w tabeli ma wyłącznie charakter informacyjny. Zalecany czas siekania wynosi 10–60 sekund. Postępuj zgodnie z zaleceniami w książce kucharskiej.

Działanie	Maksymalna ilość lub masa składników	Obroty	Czas, s	Uwaga
 <h3>Mieszadło do przecierów</h3>				
Przecier ze świeżych owoców, jagód i warzyw	1200 ml	<b>TURBO</b>	30–45	Składniki muszą być miękkie lub soczyste ( banany, truskawki, ogórki, itp )
Przecier z gotowanych owoców, warzyw i zupy	600 ml	Od niskich do wysokich obrotów	30–45	Nie należy przecierać składników o temperaturze wyższej niż 95°C.
Przygotowanie przekąsek, takich jak paszety, pasty, pianki, kawioru z warzyw i grzybów, past do smarowania itp	500 ml	Od średnich do wysokich obrotów	90-120	Pokrój gęste składniki (gotowane mięso, smażona wątróbka, itp.) na kawałki o wymiarach 2 x 2 x 2 cm.
 <h3>Trzepaczka</h3>				
Bitą śmietana, desery, ciasto biszkoptowe, białka jajek itp.	\	Od niskich do wysokich obrotów	30 s–10 min	Nie należy umieszczać w naczyniu więcej niż 4 białek jednocześnie; wybierając naczynie, pamiętaj, że po ubiciu objętość składników znacząco się zwiększa.
Wyrabianie ciasta na naleśniki, omelety, itp	\	Od niskich do wysokich obrotów	30–60	Odpowiednie dla każdego płynnego ciasta.
Przygotowanie koktajli mlecznych	\	Od niskich do wysokich obrotów	30–60	Koktajl należy przyrządzać w wysokim naczyniu, aby uniknąć rozchlapywania płynnych składników.
Przyrządzanie smoothie	\	<b>TURBO</b>	45–60	W przypadku rozdrabniania gęstych składników zaleca się stosowanie mieszadła do puree.
 <h3>Dysk siekający</h3>				
Plasterki średniej wielkości	1200 ml	High	60	Pokrój składniki na kawałki, aby bez problemu mieściły się we wlocie, korzystaj z dociskacza. Odpowiedni do twardych kiełbas, serów, owoców i warzyw, kapusty itp. Aby uzyskać odpowiednią grubość, prawidłowo zamontuj przystawkę.
 <h3>Dysk trący</h3>				
Przygotowywanie sałatek, przekąsek, warzyw do zupy i dań głównych.	1200 ml	High	60	Pokrój składniki na kawałki, aby bez problemu mieściły się we wlocie, korzystaj z dociskacza. Upewnij się, że dysk został zamontowany prawidłowo, aby uzyskać odpowiednią grubość tarcia.



Działanie	Maksymalna ilość lub masa składników	Obroty	Czas, s	Uwaga
 <h2>Przystawka do cięcia w kostki</h2>				
Przygotowywanie sałatek, przekąsek, warzyw do zupy i dań głównych, jedzenia dla dzieci, rozdrabnianie lodu	1200 ml	<b>TURBO</b>	60	Pokrój składniki na kawałki, aby bez problemu mieściły się we wlocie, korzystaj z dociskacza. Upewnij się, że dysk został zamontowany prawidłowo, aby uzyskać plasterki odpowiedniej grubości. Plastikowa tarka nie niszczy witamin.
 <h2>Ostrze mielące</h2>				
Przygotowanie sosów i sosów sałatkowych z dodatkiem świeżych ziół i czosnku	1200 ml	Od średnich do wysokich obrotów	30–45	Zaleca się, aby przecisnąć czosnek przez wyciskacz, ziola należy pociąć na kawałki.
Przygotowanie mielonego mięsa/ryb/drobieu	200 g	Od średnich do wysokich obrotów	90–120	Pokroić składniki na kawałki 2 x 2 x 2 cm. Zaleca się dodanie większej ilości płynu (wody, mleka, śmietany itp.) w porównaniu z tradycyjnym mieleniem. Idealne do gotowania pierogów, placków z wątróbki etc.
Przygotowanie majonezu	600 ml	Od niskich do wysokich obrotów	90–120	Zaleca się zamontowanie zamiast dociskacza plastikowego naczynia z małym otworem na dole, aby olej służył do miłki wąskim strumieniem, przez co będzie lepiej łączył się z masą jajeczną.
Przygotowanie kremów i deserów	600 ml	Od niskich do wysokich obrotów	60	Użyj śmietany o wysokiej zawartości tłuszczu, zmiękzonego masła, budyniu o temperaturze pokojowej, przetrzyj twaróg przez sito.
Przygotowanie musu i sorbetu z owoców/jagód	600 ml	Od średnich do wysokich obrotów	60	Mrożone owoce i jagody powinny trochę odtajać, tak aby można je było pokroić nożem, świeże owoce pokrój na kawałki wielkości 2 x 2 x 2 cm.
Mielenie czosnku (cebuli)	100–200 g	<b>TURBO</b>	20	Naciśnij i przytrzymaj przycisk II przez 2 s (10–15 razy).
Mielenie orzechów	75–200 g	<b>TURBO</b>	30	Orzechy trzeba wyłuskać ze skorupki i trwałych przegród. Do mielenia nadają się: migdały, orzeszki ziemne, orzechy laskowe, orzechy nerkowca, nasiona sezamu, pulpa kokosowa, orzeszki piniowe i orzechy włoskie. Naciśnij i przytrzymaj przycisk II.
Mielenie fasolek, ziaren i zbóż	75–250 g	<b>TURBO</b>	30	Oczyścić wsad z zanieczyszczeń, aby uniknąć uszkodzenia ostrzy blendera. Do mielenia nadają się: fasola, gryka, kukurydza, owies, jęczmień, płatki pszenne, itp. Po zmieleniu mąkę należy przesiać przez drobne sito. Mąka ze nasion zbóż i traw używana jest do wypieku chleba, naleśników i pieczywa cukierniczego o obniżonej kaloryczności. Naciśnij i przytrzymaj przycisk II.
Przygotowanie kawy mielonej	50–150 g	<b>TURBO</b>	30	Naciśnij i przytrzymaj przycisk II. Przesiej kawę przez sitko, wymieszaj duże cząstki z ziarnami kawy i zmiel ponownie.

Działanie	Maksymalna ilość lub masa składników	Obroty	Czas, s	Uwaga
Mielenie przypraw	25–50 g	<b>TURBO</b>	30	Goździki, anyż gwiazdzisty, nasiona anyżu, itp. należy mielić razem z innymi składnikami, aby uniknąć pęknięć elementów plastikowych siekacza. Naciśnij i przytrzymaj przycisk II. Przesiej zmielone przyprawy przez sitko.
Przygotowanie cukru pudru	100–200 g	<b>TURBO</b>	30	Naciśnij i przytrzymaj przycisk II. Przesiej cukier puder przez gęste sitko.
Przygotowanie bułki tartej i kruszonych herbatników	100–250 g	<b>TURBO</b>	20	Grzanki z pieczywa i biszkoptów nie mogą być większe niż 2 x 2 x 2 cm. Naciśnij i przytrzymaj przycisk II.

## PRZYGOTOWYWANIE POTRAW DLA NIEMOWLĄT

Działanie	Maksymalna ilość lub masa składników	Obroty	Czas, s	Uwaga
Przecier na gorąco z gotowanych warzyw	300 g	<b>TURBO</b>	30	Zalecane dla dzieci w wieku do 18 miesięcy, przed podaniem przetrzyj przez sitko. Użyj mieszadła do przecierów.
Przecier z gotowanego mięsa, ryb, drobiu.	300 g	<b>TURBO</b>	60	Dotyczy produktów gorących. Użyj mieszadła do przecierów.
Przygotowywanie potraw dla niemowląt z suchych mieszanek dla niemowląt.	100-200 ml	Od niskich do wysokich obrotów	30	Odnosi się do przeciętnej porcji, w zależności od wieku dziecka. Użyj trzepaczki lub ostrzy trących (w ten sposób można przygotować maks. 1250 ml mleka). Postępuj zgodnie z instrukcjami na opakowaniu suchej mieszanki dla dzieci.

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA, rys. D

- Umyj naczynie, pokrywę, dociskacz, konsolę roboczą, mieszadło do puree, trzepaczkę, dysk siekający, dysk trący, ostrze mielące, przystawkę do cięcia w kostki i przystawkę czyszczącą ciepłą wodą z detergentem. Elementów tych nie można myć w zmywarce, ponieważ powoduje to niszczenie plastiku.



Nie zanurzaj górnej części przystawki w wodzie, ponieważ może to spowodować wyciekanie substancji smarującej wewnętrzne łożyska.

- Oczyszcz przystawkę do cięcia w kostki z resztek jedzenia przy użyciu przystawki czyszczącej 16. Zamontuj

przystawkę 16 na dociskaczu 9 i usuń resztki jedzenia **Rys. C-5.**



- Wytrzyj zespół silnika wilgotną ściereczką. Nie wolno zanurzać go w wodzie ze względu na niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym.
- Dokładnie osusz wszystkie części.



Ostrza są bardzo ostre — zachowaj ostrożność!

**UWAGA:** Kolorowe zabrudzenia na plastikowych elementach akcesoriach i przystawkach, na przykład ślady soku z marchwi lub buraka, można usunąć odrobiną oleju roślinnego. Następnie umyj części pod bieżącą wodą.

## MOŻLIWE PROBLEMY I ROZWIĄZANIA

Możliwe problemy	Prawdopodobne przyczyny	Rozwiązania
Urządzenie nie włącza się.	Brak zasilania.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sprawdź, czy urządzenie jest podłączone do gniazdka. Sprawdź bezpieczniki w domowej instalacji elektrycznej. Jeśli wszystko jest w porządku, zapoznaj się z sekcją «Serwis».</li> </ul>
Urządzenie wolno pracuje	Wybrano niskie obroty.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zwiększ obroty.</li> </ul>
	Przekroczono zalecany czas pracy.	<ul style="list-style-type: none"> <li>W przypadku gęstych mieszanin maksymalny czas pracy to 50 s z przerwami wynoszącymi 4 min, a podczas korzystania z trzepaczki — 3 min z przerwami 10 min.</li> </ul>

Możliwe problemy	Prawdopodobne przyczyny	Rozwiązania
Zbytnie rozchłapywanie podczas mieszania	Wybrano zbyt wysokie obroty.	• Zaczynij od niskich obrotów i zwiększaj je w miarę gęstnienia mieszanki.
	Wybrano zbyt małe naczynie.	• Wybierz naczynie odpowiedniej wielkości.
		• Przed włączeniem urządzenia zanurz ostrza w pojemniku.
Przebarwienia plastikowych części	Niektóre produkty powodują zmianę koloru plastiku — jest to normalne, nie stanowi ryzyka i nie wpływa na smak.	• Wytrzyj plastikowe części ściereczką zamoczoną w oleju spożywczym.
Niezadowolająca wydajność pracy mieszadła	• Upewnij się, że mieszadła są prawidłowo zamocowane.	

## CERTYFIKAT PRODUKTU

Informacje na temat certyfikacji tego wyrobu podano pod adresem <http://www.oursson.com>, a ich kopię można uzyskać od sprzedawcy.

Dane techniczne	
Model	HB6010/HB6040/HB6070
Pobór mocy, W	Maks. 600 W
Napięcie znamionowe	220–240 V~; 50–60 Hz
Klasa zabezpieczenia przed porażeniem prądem	II
Temperatura przechowywania i transportu	Od -25°C do +35°C
Temperatura pracy od	+5°C do +35°C
Wymagana wilgotność	15–75% (bez skraplania)
Masa (kg)	1,31/3,14

**\*Produkty należy przechowywać w suchych, wentylowanych magazynach w temperaturze poniżej -25°C.**



Naprawa sokownika może być wykonywana wyłącznie przez wykwalifikowanych specjalistów z autoryzowanych punktów serwisowych wyrobów marki OURSSON AG.

## SERWISOWANIE

Firma OURSSON AG serdecznie dziękuje za wybór jej produktów. Zrobiliśmy wszystko, co w naszej mocy, aby spełnić Twoje potrzeby i aby jakość odpowiadała najlepszym światowym standardom. Jeśli Twój produkt marki OURSSON będzie wymagał serwisowania, prosimy o kontakt z jednym z autoryzowanych centrów serwisowych (dalej ASC). Pełna lista ASC i ich dokładne adresy znajduje się na stronie [www.oursson.com](http://www.oursson.com).

### Zobowiązania gwarancyjne firmy OURSSON AG:

- Zobowiązania gwarancyjne firmy OURSSON AG, w tym ASC OURSSON AG, mają zastosowanie wyłącznie do modeli zaprojektowanych przez OURSSON AG w celu produkcji lub dostawy i sprzedaży w granicach kraju, w którym świadczony są usługi gwarancyjne, modeli kupionych w tym kraju, certyfikowanych w zakresie zgodności ze standardami tego kraju oraz oznaczonymi oficjalnymi znakami zgodności.
- Zobowiązania gwarancyjne firmy OURSSON AG mieszczą się w prawach ochrony konsumentów i są regulowane przez przepisy kraju, w którym są świadczone, oraz obowiązują tylko wtedy, kiedy produkt jest używany na potrzeby osobiste, rodzinne lub gospodarstwa domowego. Zobowiązania gwarancyjne firmy OURSSON AG nie mają zastosowania do użytkowania produktów w celach komercyjnych lub w zakresie nabycia towarów, aby zaspokoić potrzeby przedsiębiorstw, instytucji i

organizacji.

- OURSSON AG wyznacza dla swoich produktów następujące warunki korzystania i okresy gwarancji:

Nazwa produktu	Czas eksploatacji, miesiące	Okres gwarancji, Miesiące
Kuchenki mikrofalowe, wypiekacze do chleba, płyty indukcyjne	60	12
Kombiwnary, roboty kuchenne, maszyny kuchenne, czajniki elektryczne, grille elektryczne, blendery, miksery, maszynki do mięsa, tostery, dzbanki termiczne, opiekacze, maszynki do kawy, parownice, sokowirówki, siekacze, odwadniacze, maszyny do jogurtów, fermentownice, proźdze, zamrażarki, automatyczne ekspresy do kawy, spieniacze do mleka	36	12
Wagi kuchenne, syfony	24	12

- Zobowiązania gwarancyjne firmy OURSSON AG nie mają zastosowania do następujących produktów, jeśli ich wymiana jest zakładana i nie wymaga rozmontowywania produktu:

- Baterie
- Etui, paski, paski do noszenia, akcesoria

montażowe, narzędzia, dokumentacja dostarcza-  
na wraz z produktem.

5. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń powstałych na skutek naruszenia zasad korzystania przez konsumentów, przechowywania lub transportu produktów, działań stron trzecich lub siły wyższej, w tym między innymi:

- Jeśli uszkodzenie było rezultatem nieostrożnego obchodzenia się, używania do innych celów, naruszenia warunków i zasad korzystania przedstawionych w niniejszej instrukcji, w tym rezultatem wystawienia na działanie wysokich lub niskich temperatur, dużej wilgotności lub pyłu, jeśli urządzenie ma ślady samodzielnego otwierania i/lub samodzielnej naprawy, w przypadku nieodpowiednich krajowych standardów sieci zasilającej, jeśli do wnętrza urządzenia dostały się płyny, insekty, inne ciała obce lub substancje oraz jeśli urządzenie było używane przez długi czas w ekstremalnych warunkach eksploatacji.
- Jeśli uszkodzenie produktu było skutkiem nieautoryzowanych prób przetestowania go lub wprowadzenia jakichkolwiek zmian w jego konstrukcji lub oprogramowaniu, dotyczy to także naprawy lub konserwacji w nieautoryzowanych centrach serwisowych.
- Jeśli uszkodzenie produktu było skutkiem użycia niestandardowych i/lub niskiej jakości narzędzi, akcesoriów, części zamiennych, baterii.
- Jeśli uszkodzenie urządzenia ma związek z jego użyciem razem z wyposażeniem dodatkowym (akcesoria), innym niż wyposażenie dodatkowe zalecane przez firmę OURSSON AG do stosowania razem z tym produktem. Firma OURSSON AG nie ponosi odpowiedzialności za jakość wyposażenia dodatkowego (akcesoriów) wyprodukowanego przez inne firmy, jakość działania jej produktów razem z takim wyposażeniem oraz jakość działania wyposażenia dodatkowego OURSSON AG z produktami innych producentów.

6. Usterki produktu wykryte w trakcie jego eksploatacji są usuwane przez autoryzowane centra serwisowe (ASC). W okresie obowiązywania gwarancji usuwanie usterek jest bezpłatne po okazaniu oryginalnej gwarancji i dokumentów potwierdzających fakt i datę zawarcia umowy zakupu detalicznego. W przypadku braku takich dokumentów okres gwarancji jest liczony od daty produkcji towaru. Należy wziąć pod uwagę co następuje:

- Konfiguracja i instalacja (montaż, podłączenie itd.) produktu opisane w dołączonej do niego dokumentacji nie wchodzi w zakres gwarancji firmy OURSSON AG i mogą być wykonane przez użytkownika lub odpłatnie przez specjalistę w większości autoryzowanych centrów.
- Prace konserwacyjne na produktach (czyszczenie i smarowanie ruchomych części, wymiana części zużywalnych i materiałów eksploatacyjnych) są wykonywane odpłatnie.

7. Firma OURSSON AG nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wyrządzone bezpośrednio lub pośrednio ludziom, zwierzętom, mieniu, jeśli powstały one na skutek nieprzestrzegania zasad i warunków użytkowania, przechowywania, transportu lub montażu produktu, celowych lub

niezamierzonych działań konsumenta lub osób trzecich.

8. W żadnym przypadku firma OURSSON AG nie ponosi odpowiedzialności za szczególne, przypadkowe, pośrednie ani wtórne szkody, w tym m.in.: utratę zysków, szkody powstałe na skutek przerwy w działalności handlowej, przemysłowej lub innej, spowodowanej wykorzystaniem z produktu lub brakiem możliwości korzystania z niego.
9. Ze względu na ciągłe ulepszenia produktu, elementy designu i niektóre specyfikacje techniczne mogą ulec zmianie bez wcześniejszego zawiadomienia przez producenta.

#### **Korzystanie z produktu po upływie czasu eksploatacji (czasu użytkowania):**

1. Czas użytkowania określony przez firmę OURSSON AG dla tego produktu ma zastosowanie tylko wtedy, kiedy produkt jest używany wyłącznie na potrzeby osobiste, rodzinne lub gospodarstwa domowego, oraz jeśli konsument przestrzega zasad prawidłowej obsługi, przechowywania i transportu produktów. Pod warunkiem ostrożnego obchodzenia się z produktem i przestrzegania zasad obsługi faktyczny czas eksploatacji może przekroczyć ten określony przez firmę OURSSON AG.
2. Pod koniec czasu eksploatacji produktu należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym, aby przeprowadzić konserwację zapobiegawczą produktu i określić przydatność do dalszego użycia. Konserwacja zapobiegawcza produktów jest także przeprowadzana odpłatnie w centrach serwisowych.
3. Firma OURSSON AG nie zaleca korzystania z tego produktu po zakończeniu jego okresu eksploatacji bez konserwacji zapobiegawczej wykonanej w autoryzowanym centrum serwisowym, ponieważ w innym przypadku produkt może stwarzać zagrożenie dla życia, zdrowia lub mienia użytkownika.

#### **Recykling i utylizacja produktu**

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Po upływie okresu eksploatacji nie można utylizować produktu razem z innymi odpadami domowymi. Zamiast tego należy go oddać do odpowiedniego punktu zbiórki sprzętu elektrycznego i elektronicznego w celu odpowiedniego potraktowania i utylizacji zgodnie z prawem federalnym lub lokalnym. Prawidłowo utylizując ten produkt, przyczyniasz się do zachowania zasobów naturalnych i chronisz środowisko oraz zdrowie ludzkie przed zanieczyszczeniami ze strony produktu. Aby uzyskać więcej informacji o punkcie zbiórki i recyklingu tego produktu, skontaktuj się z samorządem lokalnym lub przedsiębiorstwem zajmującym się utylizacją odpadów domowych.



## Data produkcji

Każdy produkt ma unikatowy numer seryjny w postaci alfanumerycznego ciągu, zduplikowanego jako kod paskowy, który zawiera następujące informacje: nazwa grupy produktu, data produkcji, numer seryjny produktu.



Numer seryjny znajduje się na tylnej części produktu, na opakowaniu i karcie gwarancyjnej.

- 1 Pierwsze dwie litery odpowiadają grupie produktów (blender ręczny — HB).
- 2 Pierwsze dwie cyfry — rok produkcji.
- 3 Następne dwie cyfry — tydzień produkcji.
- 4 Ostatnie dwie cyfry — numer seryjny produktu.



Aby uniknąć nieporozumień, zdecydowanie zalecamy uważne przeczytanie instrukcji i warunków gwarancji. Sprawdź poprawność karty gwarancyjnej. Karta gwarancyjna jest ważna wyłącznie wtedy, jeśli wyraźnie podane są niej następujące poprawne informacje: model, numer seryjny, data zakupu, wyraźne pieczętki i podpis kupującego. Numer seryjny i model urządzenia muszą być takie same, jak na karcie gwarancyjnej. Jeśli te warunki nie są spełnione lub dane podane na karcie gwarancyjnej zostały zmienione, karta gwarancyjna jest nieważna.

# oursson

Jeśli masz pytania lub problemy związane z produktami firmy OURSSON AG, skontaktuj się z nami pocztą e-mail: [support@oursson.com](mailto:support@oursson.com)

Niniejsza instrukcja jest chroniona międzynarodowym i unijnym prawem autorskim. Każde nieupoważnione wykorzystanie tej instrukcji, w tym m.in. kopiowanie, drukowanie i rozpowszechnianie, będzie skutkowało pociągnięciem sprawcy do odpowiedzialności cywilnej i karnej.

Informacje kontaktowe:

1. Producent towarów — OURSSON AG (Orson AG), Seefeldstrasse 56, 8008 Zurich, Szwajcaria.
2. Informacje o certyfikatach produktu znajdują się na stronie [www.oursson.com](http://www.oursson.com).

OURSSON AG

Wyprodukowano w Chinach



## INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ, Fig. A



### Simbol de pericol

Reamintește utilizatorului de pericolul electrocutării.



### Simbol de avertizare

Reamintește utilizatorului să desfășoare toate activitățile conform instrucțiunilor.

La utilizarea aparatelor electrice trebuie să se respecte următoarele măsuri de precauție:

- Utilizați dispozitivul conform manualului de instrucțiuni.
- Instalați aparatul pe o suprafață stabilă.
- Folosiți doar instrumentele incluse cu unitatea.



- Pentru a diminua riscul de electrocutare, nu introduceți cablul în apă sau alte lichide.
- În cazul în care apa pătrunde în interiorul aparatului, contactați un centru de service autorizat OURSSON.
- Sursa de curent și voltajul trebuie să corespundă cu datele de pe plăcuța produsului.
- Nu folosiți aparatul în zone în care aerul poate conține vapori ale unor substanțe inflamabile.
  - Nu încercați să desfaceți aparatul fiindcă există pericol de electrocutare. Dispozitivul se poate defecta și se anulează garanția producătorului. Pentru reparații și întreținere contactați un centru de service autorizat al produselor OURSSON



- În cazul în care mutați aparatul de la rece la cald sau invers, despachetați aparatul înainte de a-l utiliza și așteptați 1-2 ore, fără să-l porniți.



- Pentru a preveni electrocutarea, nu introduceți firele sau aparatul în apă.
- Fiți atenți și precauți la utilizarea aparatului în preajma copiilor.
- Nu atingeți suprafețele fierbinți, deoarece acest lucru poate provoca leziuni.
- Cablul de alimentare este fabricat relativ scurt pentru a evita riscul de electrocutare.
- Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste marginea ascuțită a unei mese sau să atingă suprafețe încălzite,
- Nu conectați dispozitivul la prize supraîncărcate deoarece se pot produce șocuri electrice și aparatul se poate defecta.
- Nu instalați aparatul lângă sobe, cuptoare cu gaz sau electrice.
- După utilizare, nu uitați să scoateți dispozitivul din priză.
- Protejați aparatul de lovituri, căderi, vibrații și alte șocuri mecanice.
- Înainte de curățare sau ștergere cu o cârpă umedă asigurați-vă că dispozitivul este deconectat de la priză.
- Nu utilizați în aer liber.
- Acest aparat nu este destinat utilizării de către copiii sau de către persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau lipsite de experiență și cunoștințe. Însă pot utiliza produsul numai sub supravegherea unei persoane respon-

RO

sabile pentru siguranța lor sau după instruirea cu privire la utilizarea în siguranță a dispozitivului.

- Acest produs este destinat numai pentru utilizare la domiciliu.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către un specialist la centrul de service autorizat de OURSSON pentru a preveni pericolele.
- Folosiți numai instrumentele incluse cu unitatea.
- Nu curățați aparatul cu agenți de curățare abrazivi sau detergenți puternici (alcool, benzină etc.). Pentru a curăța carcasa este permis să folosiți o cantitate mică de detergent obișnuit.

## RECOMANDĂRI

- Înainte de a folosi produsul, citiți instrucțiunile de folosire. Păstrați manualul pentru o utilizare viitoare.
- Toate ilustrațiile din acest manual sunt reprezentări schematice și pot diferi de obiectele reale.



Nu folosiți forța fizică asupra aparatului, pentru a nu se deteriora din vina utilizatorului.

## COMPONENTE

### • Pentru modelul HB6010

Unitate motor .....	1buc.
Accesoriu pentru piure .....	1buc.
Tel .....	1buc.
Manual de instrucțiuni .....	1buc.

### • Pentru modelul HB6040

Unitate motor .....	1buc.
Accesoriu pentru piure .....	1buc.
Tel .....	1buc.
Vas multifuncțional XL, 1,2L .....	1buc.
Capac .....	1buc.
Dispozitiv de împingere .....	1buc.
Unitate pentru lame .....	1buc.
Lame pentru măcinare .....	1buc.
Disc pentru tocarea din oțel inoxidabil .....	1buc.
Disc răzătoare din oțel inoxidabil .....	1buc.
Manual de instrucțiuni .....	1buc.

### • Pentru modelul HB6070

Unitate motor .....	1buc.
Accesoriu pentru piure .....	1buc.
Tel .....	1buc.
Vas multifuncțional XL, 1,2L .....	1buc.
Capac .....	1buc.
Dispozitiv de împingere .....	1buc.
Unitate pentru lame .....	1buc.
Lame pentru măcinare .....	1buc.
Accesoriu pentru tăiat cuburi .....	1buc.

Accesoriu pentru curățare .....	1 buc.
Disc pentru tocare din oțel inoxidabil.....	1 buc.
Disc răzătoare din oțel inoxidabil.....	1 buc.
Bol gradat .....	1 buc.
Manual de instrucțiuni.....	1 buc.

## ELEMENTE DE DESIGN, Fig. B

- 1 Comutator pentru reglarea vitezei
- 2 Buton – pornire/oprire
- 3 Buton **TURBO**
- 4 Unitatea motorului
- 5 Accesoriu pentru piure
- 6 Tel
- 7 Vas multifuncțional XL, 1,2L
- 8 Capac
- 9 Dispozitiv de împingere
- 10 Unitatea pentru lame
- 11 Disc pentru tocare
- 12 Disc răzătoare
- 13 Lame pentru măcinare
- 14 Orificiu pentru instalarea unității motorului
- 15 Accesoriu pentru tăiat cuburi
- 16 Accesoriu pentru curățare
- 17 Bol gradat

## UTILIZARE, Fig. C

### Tel.

Folosit pentru a bate ouăle, creme, aluat de prăjituri și amestecarea deserturilor.

- Inserați în unitatea motorului accesoriul și rotiți în sensul acelor de ceas până se fixează. **Fig.C-1.**
- Puneți telul într-un bol cu ingrediente și porniți blenderul.

**NOTĂ!** Pentru cele mai bune rezultate, amestecați cu o viteză redusă, apoi ridicați viteza. Folosiți porții mici - nu mai mult de 4 albușuri de ou în același timp.

### Accesoriu pentru piure.

Folosit pentru supă cremă, piure, mâncare pentru bebeluși, pateuri și sosuri.

- Inserați în unitatea motorului accesoriul și rotiți în sensul invers acelor de ceas până se fixează. **Fig.C-1.**

### Vas din sticlă multifuncțional XL.

Folosit pentru a instala discul de tocare, răzătoarea și lamele din otel inoxidabil.

- Așezați vasul pe o suprafață uscată și plană.
- Instalați accesoriul necesar așa cum se arată în **Fig. C-2.**

### Disc pentru tocare.

Folosit pentru a tăia ingredientele în felii mici.

- Instalați vasul pe unitatea pentru lame.
- Instalați în unitate discul pentru tocare, selectând felii mari sau mici.
- Închideți capacul vasului, folosind clemele speciale prevăzute pe părțile capacului.
- Instalați unitatea motorului în orificiul special din capacul vasului.

### Disc răzătoare.

Folosit pentru răzuirea ingredientelor.

- Instalați vasul pe unitatea pentru lame.
- Instalați pe unitate discul de răzătoare, selectând răzătoare mică sau mare.

- Închideți capacul vasului, folosind clemele speciale prevăzute pe părțile capacului.
- Instalați unitatea motorului în orificiul special din capacul vasului.

### Accesoriu pentru tăiat cuburi, Fig.C-3

Folosit pentru a tăia fructe sau legume proaspete/gătite în cubulețe.

- Instalați accesoriul 16 în vas.
- Închideți capacul vasului, folosind clemele speciale prevăzute pe părțile capacului.
- Instalați unitatea motorului în orificiul special din capacul vasului.

### Lame pentru măcinare.

Folosit la prepararea mâncării pentru copii, carne tocată, tocare nuci, prepararea pateu, tocare ceapă, usturoi, etc. Lama de măcinare nu este destinată pentru produsele alimentare lichide.

- Instalați lamele pentru măcinare în vas.
- Închideți capacul vasului, folosind clemele speciale prevăzute pe părțile capacului.
- Instalați unitatea motorului în orificiul special din capacul vasului.

**Înainte de prima utilizare**, ștergeți unitatea motorului cu o cârpă uscată. Spălați vasul, capacul, dispozitivul de împingere și accesoriile în apă caldă cu puțin detergent.



Lamele sunt foarte ascuțite, aveți grijă.

### Înainte de asamblarea sau demontarea accesoriilor asigurați-vă că aparatul este scos din priză.

- Timpul maxim permis de utilizare continuă a dispozitivului cu tocătorul, răzătoarea sau accesoriul pentru tăiat cuburi nu trebuie să depășească 1 minut, după care blenderul ar trebui oprit 3 minute.
- Timpul maxim permis de utilizare continuă a dispozitivului cu telul nu trebuie să depășească 10 minute, după care blenderul ar trebui oprit 30 de minute.

### ORDINEA DE FUNCȚIONARE:

1. Asamblați accesoriul necesar cu dispozitivul așa cum este descris mai sus.
2. Conectați dispozitivul la priză.
3. Selectați viteza necesară prin setarea comutatorului de viteză. Blenderul are un control în al vitezei (de la mic la mare.) Apoi apăsați și țineți apăsat butonul pornire / oprire.
4. Mai puteți porni blenderul și ținând apăsat butonul pentru modul **TURBO**. În acest caz aparatul va funcționa la turație maximă tot timpul. Viteza nu se va schimba, chiar dacă schimbați poziția comutatorului.
5. Pentru a opri, dezactivați modul **TURBO**.
6. Deconectați cablul de alimentare.
7. Scoateți unitatea motorului.



Puteți deschide capacul vasului numai când unitatea motorului este scoasă.







Folosiți numai dispozitivul de împingere pentru a împinge ingredientele în tubul de alimentare. Dispozitivul de împingere poate fi ușor apăsat.

## Reglarea vitezei, Fig.C-4



Dispozitivul este echipat cu un control fin al vitezei. Pentru a schimba viteza, utilizați comutatorul de la mic la mare, în sensul acelor de ceasornic.

## RECOMANDĂRI DE PREPARARE

Înainte de măcinare, se recomandă să se taie ingredientele în bucăți nu mai mari de 2x2x2 cm. Numărul maxim de ingrediente indicate în tabel sunt pentru referință. Durata recomandată de măcinare este de la 10 la 60 de secunde. Urmați instrucțiunile din cartea de bucate.

Operație	Cantitatea maximă a ingredientelor	Viteză	Timp, sec.	Notă
 <b>Accesoriu pentru piure</b>				
Piure de fructe proaspete și legume	1200 ml	<b>TURBO</b>	30-45	Ingredientele trebuie să fie moi sau suculente (banane, căpșuni, castraveți, etc.)
Piure de fructe, legume fierte și supe	600 ml	De la minimă la maximă	30-45	Nu faceți piure din ingrediente cu o temperatură mai mare de 95°C
Pregătirea gustărilor precum pateu, paste, spume, cremă de legume și ciuperici, etc.	500 ml	De la medie la maximă	90-120	Tăiați ingredientele dense în bucăți (carne fiartă, ficat prăjit, etc.) în cuburi de 2x2x2 cm.
 <b>Tel</b>				
Frișcă, deserturi, aluat, albușuri de ou, etc.	\	De la minimă la maximă	30 sec – 10 min	Nu bateți mai mult de 4 albușuri de ou. Când alegeți vasul țineți cont de faptul că volumul crește semnificativ.
Frământarea aluatului pentru clătite, omelete, etc.	\	De la minimă la maximă	30-60	Potrivit pentru orice aluat lichid.
Prepararea de milkshake-uri	\	De la minimă la maximă	30-60	Cocktailurile se bat într-un vas adânc, pentru a evita stropirea din ingredientele lichide
Prepararea de smoothie-uri	\	<b>TURBO</b>	45-60	Se recomandă să faceți piure din ingrediente dense cu accesoriul pentru piure
 <b>Disc pentru tocare</b>				
Felii medii	1200 ml	Maximă	60	Tăiați ingredientele în bucăți, astfel încât să încapă în tubul de alimentare, folosiți dispozitivul de împingere. Potrivit pentru mezeluri, brânzeturi tari, fructe și legume, varză etc. Pentru a tăia felii de grosimea dorită, instalați corect accesoriul.
 <b>Disc răzătoare</b>				
Pregătirea de salate, gustări, pregătirea de legume pentru supe și feluri principale	1200 ml	Maximă	60	Tăiați ingredientele în bucăți, astfel încât să încapă în tubul de alimentare, folosiți dispozitivul de împingere. Asigurați-vă că discul este instalat corect pentru răzătoarea mare și mică.



Operație	Cantitatea maximă a ingredientelor	Viteză	Timp, sec.	Notă
 <b>Accesoriu pentru tăiat cuburi</b>				
Pregătirea de salate, gustări, legume pentru supe și feluri principale, alimente pentru copii, zdrobire gheață	1200 ml	<b>TURBO</b>	60	Tăiați ingredientele în bucăți, astfel încât să încapă în tubul de alimentare, folosiți dispozitivul de împingere. Asigurați-vă că discul este instalat corect pentru răsătoarea mare și mică. Răsătoarea din plastic nu distruge vitaminele.
 <b>Lame pentru măcinare</b>				
Pregătirea de sosuri și dressing pentru salate cu ierburi proaspete și usturoi	1200 ml	De la medie la maximă	30-45	Usturoiul ar trebui presat și ierburile tăiate.
Pregătirea de carne tocată din pește / pasăre	200 g	De la medie la maximă	90-120	Tăiați ingredientele în bucăți de 2x2x2 cm. Se recomandă să adăugați mai mult lichid (apă, lapte, smântână, etc.), în comparație cu pregătirea standard de carne tocată. Ideal pentru găluște, piftel, etc.
Pregătirea de maioneză	600 ml	De la minimă la maximă	90-120	Este recomandat să instalați în locul dispozitivului de împingere un pahar de plastic cu o mică gaură în partea de jos, astfel încât uleiul să intre în vas câte puțin și să se amestece bine cu ouăle.
Prepararea de creme și deserturi	600 ml	De la minimă la maximă	60	Folosiți smântână, unt, cremă la temperatura camerei, treceți laptele bătut printr-o sită.
Pregătirea de fructe, spumă și șerbet	600 ml	De la medie la maximă	60	Fructele congelate și fructele de pădure ar trebui dezghețate puțin, astfel încât să poată fi tăiate cu un cuțit, în cuburi de 2x2x2 cm.
Tocare usturoi (ceapă)	100-200 g	<b>TURBO</b>	20	Apăsăți și țineți apăsat butonul II timp de 2 secunde (10-15 ori).
Măcinare nuci	75-200 g	<b>TURBO</b>	30	Nucile trebuie să fie curățate de coajă. Potrivit pentru măcinare: migdale, arahide, caju, semințe de susan, pastă de nucă de cocos, nuci și alune de pădure. Apăsăți și țineți apăsat butonul II.
Măcinare fasole, cereale și semințe	75-250 g	<b>TURBO</b>	30	Curățați accesoriul de impurități, pentru a evita deteriorarea lamelor. Potrivit pentru măcinare: fasole, hrișcă, porumb, ovăz, orz, cereale, grâu, etc. După măcinare, făina trebuie cernută printr-o sită mică. Făina de cereale este folosită pentru a coace pâine, clătite și produse de patiserie. Apăsăți și țineți apăsat butonul II.
Prepararea de cafea măcinată	50-150 g	<b>TURBO</b>	30	Apăsăți și țineți apăsat butonul II. Cerneți cafeaua măcinată, amestecați părțile mari cu boabe de cafea și măcinați din nou.

Operație	Cantitatea maximă a ingredientelor	Viteză	Timp, sec.	Notă
Râșnire condimente	25-50 g	<b>TURBO</b>	30	Cuișoarele, anasonul stelat, semințele de anason, etc. trebuie să fie măcinate cu alte ingrediente pentru a evita ruperea componentelor din plastic ale tocătorului. Apăsați și țineți apăsat butonul II. Cerneți condimentele măcinate printr-o sită
Pregătirea de zahăr pudră	100-200 g	<b>TURBO</b>	30	Apăsați și țineți apăsat butonul II. Cerneți zahărul pudră printr-o sită fină.
Prepararea de pesmet și firimituri	100-250 g	<b>TURBO</b>	20	Bucățile de pâine și biscuiții nu trebuie să fie mai mari de 2x2x2 cm. Apăsați și țineți apăsat butonul II.

## PREPARAREA HRANEI BEBELUȘULUI

Operație	Cantitatea maximă a ingredientelor	Viteză	Timp, sec.	Notă
Piure de legume fierte	300 g	<b>TURBO</b>	30	Recomandat pentru bebeluși de până la 18 luni, înainte de servire, strecurați printr-o sită. Utilizați accesoriul pentru piure.
Piure din carne fiartă, pește, păsări, etc.	300 g	<b>TURBO</b>	60	Se referă la produse calde. Utilizați accesoriul pentru piure.
Prepararea hranei pentru bebeluși din lapte praf.	100-200 ml	De la minimă la maximă	30	Se referă la porții medii, în funcție de vârsta bebelușului. Utilizați telul sau lamele pentru măcinare (în acest fel puteți pregăti maxim 1250 ml de lapte). Urmați instrucțiunile de pe produs.

## CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE, Fig. D

- Spălați aceste componente: vasul, capacul, dispozitivul de împingere, unitatea pentru lame, accesoriul pentru piure, discul pentru tocare, discul de răzătoare, lamele pentru măcinare, accesoriu pentru tăiat cuburi, accesoriul pentru curățare - în apă caldă cu săpun. Aceste piese nu pot fi spălate în mașina de spălat vase, pentru că se distruge plasticul cu timpul.



Nu coborâți partea superioară a accesoriului de mixare în apă, deoarece lubrifierea din interiorul accesoriului poate fi spălată.

- Curățați accesoriu pentru tăiat cuburi de resturi folosind accesoriul pentru curățare 16. Instalați accesoriul 16

În dispozitivul de împingere 9 și îndepărtați resturile, Fig. C-5.



- Ștergeți unitatea motorului cu o cârpă moale și uscată. Pentru a preveni șocul electric nu scufundați unitatea motorului în apă.

- Uscați bine toate componentele.



Lamele sunt foarte ascuțite, aveți grijă.

**NOTĂ:** Petele de culoare pe accesoriile din plastic, cum ar fi de morcov sau sfeclă, pot fi îndepărtate cu o cantitate mică de ulei vegetal. Apoi clătiți componentele sub jet de apă.

## POSIBILE PROBLEME ȘI SOLUȚII

Posibile probleme	Posibile cauze	Soluții
Aparatul nu pornește.	Nu e curent electric	• Verificați dacă aparatul este în priză. Verificați siguranța din panoul electric. Ca ultimă soluție, consultați partea de Service.
Aparatul funcționează încet	Viteza selectată e prea mică	• Măriți viteza
	Timpul recomandat de funcționare a fost depășit	• Nu folosiți mai mult de 50 de secunde la un interval de 4 minute pentru amestecuri consistente sau telul mai mult de 3 minute într-un interval de 10 minute.

Posibile probleme	Posibile cauze	Soluții
Stropire excesivă în timpul amestecării	Viteza selectată e prea mare	• Începeți cu o viteză mică și măriți-o odată cu îngroșarea amestecului.
	Vasul este prea mic	• Alegeți un vas potrivit ca mărime.
		• Scufundați cuțitele în vas înainte să porniți aparatul.
Componentele din plastic și-au schimbat culorile	Unele alimente schimbă culoarea plasticului, e în regulă, nu e dăunător, nu afectează gustul	• Ștergeți componentele din plastic cu o cârpă îmbibată în ulei vegetal.
Performanță nesatisfăcătoare a accesoriilor	• Asigurați-vă că accesoriile sunt instalate corect.	

## CERTIFICATUL PRODUSULUI

Pentru informații privind certificatul, accesați <http://www.oursson.com> sau cereți o copie de la distribuitorul dvs.

Specificații	
Model	HB6010/HB6040/HB6070
Putere, W	maxim 600
Voltaj	220-240V~; 50-60 Hz
Clasa de protecție împotriva șocurilor electrice	II
Temperatură de transport și depozitare	de la -25°C până la + 35°C
Temperatură de funcționare	de la +5°C până la +35°C
Cerințe umiditate	15-75% fără condens
Greutate, kg	1,31/3,14

**\*Produsele ar trebui depozitate într-un loc uscat, ventilat la o temperatură de peste - 25°C.**



Repararea ar trebui să fie efectuată doar de către un specialist autorizat OURSSON.

## SERVICE

Compania OURSSON își exprimă aprecierea către dumneavoastră pentru alegerea produselor noastre. Am făcut tot posibilul ca acest produs să corespundă nevoilor dumneavoastră și calitatea sa fie în conformitate cu cele mai înalte standarde europene. Dacă produsul dumneavoastră OURSSON va avea nevoie de întreținere, vă rugăm să sunați la unul din centrele de service autorizate. O listă completă a centrelor de service și adresele lor exacte pot fi găsite pe site-ul [www.oursson.ro](http://www.oursson.ro), precum și prin telefon la numărul pentru asistență OURSSON.

### Condiții de garanție OURSSON:

1. Garanția OURSSON este furnizată de OURSSON. Se aplică numai pentru modelele destinate și distribuite pe teritoriul României, care au fost certificate în conformitate cu standardele din țară.
2. Garanția OURSSON este în conformitate cu legislația în vigoare pentru a proteja drepturile consumatorilor. Garanția este reglementată de legele țării în care este furnizat produsul, și este valabilă doar atunci când produsul este utilizat exclusiv pentru uz casnic. Garanția OURSSON nu se aplică utilizării în scop comercial.
3. Perioada de garanție a produselor marca OURSSON:

Denumire	Durata medie de utilizare (luni)	Perioada de garanție (luni)
Cuptoare cu microunde, mașină de făcut pâine, plită cu inducție	60	12
Multicookere, procesoare de bucătărie, mașini de gătit, fierbătoare, grătare electrice, blendere, mixere, mașini de tocat carne, prăjitoare de pâine, thermopot-uri, storcătoare, steamere, cafetiere, tocătoare, deshidratoare, iaurtiere, fermentatoare, mini congelatoare, frigider, espressoare, aparate de spumat lapte	36	12
Cântare de bucătărie, sifoane	24	12

4. Garanția OURSSON nu se aplică la piesele care au o uzură obișnuită, în cazul în care înlocuirea lor este prevăzută de proiectare:
  - baterii;
  - ambalaj, accesoriile pentru transport și montaj, documentația ce însoțește produsul.

5. Garanția nu se aplică în cazul defectelor cauzate produsului ca urmare a încălcării instrucțiunilor de utilizare, depozitare sau de transport, acțiunii unor terțe părți sau de forță majoră, inclusiv, dar fără a se limita la următoarele cazuri:
  - În cazul în care defectul produsului este rezultatul manipulării neglijente, utilizării greșite, încălcării instrucțiunilor de utilizare prevăzute în manualul de instrucțiuni, inclusiv ca urmare a expunerii la temperaturi ridicate sau scăzute, umiditate ridicată sau praf, urme de deschidere a incintei și / sau de autoreparare, nepotrivire a parametrilor curentului electric, dacă există în interiorul produsului lichide, insecte sau alte corpuri străine, substanțe și utilizarea pe termen lung a produsului la limita performanțele sale.
  - În cazul în care defectul produsului este rezultatul încercării neautorizate de a testa produsul sau de a face orice modificări de design sau software, inclusiv servicii de reparații sau întreținere neautorizate de OURSSON.
  - În cazul în care defectul produsului este urmare a utilizării de echipamente, accesorii, piese de schimb de calitate proastă sau neconforme.
6. Defectele produsului apărute în perioada folosirii sunt reparate de service-urile autorizate. În perioada de garanție, repararea defectelor este gratuită la prezentarea certificatului de garanție și a actelor care confirmă faptul și data contractului de cumpărare cu amănuntul (factură și bon fiscal/chitanță). Trebuie să fie luate în considerare următoarele:
  - Configurarea și instalarea produsului, descrisă în manualul de utilizare, nu este inclusă în domeniul de aplicare al garanției OURSSON și pot fi efectuate fie de către utilizator sau de către personalul din service-uri autorizate, fiind un serviciu cu plată.
  - Lucrările de întreținere (curățarea și lubrifierea componentelor, schimbul de consumabile și materiale etc.) sunt efectuate cu plată.
7. OURSSON nu este răspunzător pentru daunele cauzate direct sau indirect de produsele oamenilor, animalelor de companie, proprietăților, în cazul în care au avut loc ca urmare a nerespectării regulilor și condițiilor de utilizare, depozitare, transport sau instalare a produsului, acțiuni intenționate sau neglijente ale utilizatorului sau terților.
8. În nici un caz OURSSON nu va fi răspunzător pentru orice pierderi sau daune speciale, accidentale, indirecte sau de consecință, inclusiv, dar fără a se limita la, pierderi de profit, pierderi cauzate de întreruperea activităților comerciale, industriale sau de altă natură care apar în legătură cu utilizarea sau imposibilitatea de utilizare a produsului.
9. Datorită îmbunătățirii permanente a designului, produsele și unele caracteristici tehnice se pot fi modifica fără o notificare prealabilă a producătorului.

#### Utilizarea produselor

1. Durata de viață stabilită de OURSSON pentru produse este valabilă numai în cazul în care utilizarea lor este exclusiv în condiții de uz casnic, precum și în condiția respectării instrucțiunilor de utilizare, depozitare și transport. Manipularea cu atenție a produselor și

respectarea normelor de funcționare, poate crește durata reală de utilizare depășind astfel durata medie de utilizare stabilită de OURSSON.

2. La sfârșitul duratei medii de utilizare a produsului, trebuie să contactați un service autorizat pentru întreținerea de rutină a produsului. Lucrările de întreținere și service vor fi efectuate cu plată.
3. OURSSON nu recomandă utilizarea produselor la sfârșitul duratei medii de utilizare fără o verificare la un centru de service autorizat, deoarece în acest caz, produsul poate fi periculos pentru viața, sănătatea sau proprietatea consumatorului.

#### Reciclarea produselor

Acest aparat electric este etichetat în conformitate cu cerințele Directivei CE 2002/96/EG privind aparatele electrice și electronice vechi (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Produsele nu pot fi aruncate împreună cu resturile menajere. Trebuie depuse la centre pentru reciclare a echipamentelor electrice și electronice în conformitate cu legislația română. Prin reciclarea acestui produs ajutați la conservarea resurselor naturale și prevenirea deteriorării mediului și sănătății. Pentru mai multe informații despre punctele de colectare și reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactați biroul local de eliminare a deșeurilor menajere.



#### Data fabricării

Fiecărui produs îi este atribuit un număr de serie unic în formă alfanumerică dublat de codul de bare care conține următoarele informații: numele grupului de produse, data fabricării, numărul de serie al produsului.

Data de fabricație poate fi duplicată pe ambalaj și / sau produs. Numărul de serie este amplasat pe panoul din spate al produsului, pe ambalaj și în certificatul de garanție.



Numărul de serie este amplasat pe panoul din spate al produsului, pe ambalaj și în certificatul de garanție.

- ① Primele două litere - grupul de produse (hand blender – HB).
- ② Primele două cifre - anul fabricării.
- ③ Următoarele două cifre - săptămâna fabricării.
- ④ Următoarele cifre - numărul de serie al produsului.



Pentru a evita confuziile, vă rugăm să citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare și condițiile de garanție, verificați corectitudinea certificatului de garanție. Certificatul de garanție este valabil numai în cazul în care este completat în mod corect și clar: modelul, numărul de serie, data achiziționării, ștampila și semnătura vânzătorului, semnătura clientului. Numărul de serie și modelul produsului trebuie să corespundă cu certificatul de garanție. La nerespectarea acestor condiții, precum și în cazul în care informațiile din certificatul de garanție sunt modificate sau șterse, certificatul devine nul.



OURSSON oferă prin telefon sprijin și informare în România. Operatori profesioniști vor răspunde rapid la orice întrebare. Aveți posibilitatea să vă adresați pentru recomandări despre instalare și conectare, să vă informați despre promoții și tombole organizate de companie, precum și în legătură cu activitatea companiei pe teritoriul României. Doriți să puneți întrebări? Sunați-ne, vă putem ajuta!

Telefon:

cu apel gratuit: 0800 080 200 sau cu tarif normal: +4 0731 164 000

Program de lucru:

luni-vineri 9.00-18.00.

Acest manual este protejat în temeiul legislației române și europene de legea dreptului de autor. Orice utilizare neautorizată, inclusiv copiere, imprimare și distribuție, fără limitare la acestea, implică utilizarea de răspundere civilă în conformitate cu legislația în vigoare.

Contact

1. Producător – OURSSON, Seefeldstrasse 56, 8008 Zurich, Elveția.

2. Importator exclusiv pentru România - Oursson Appliance SRL, Str. Avram Iancu Nr. 48A, Office 16B, Brașov, România, 500086, e-mail: [info@oursson.ro](mailto:info@oursson.ro).

OURSSON

Fabricat în China



## ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, Рис. А

RU



### Символ опасности

Напоминание пользователю о высоком напряжении.



### Символ предупреждения

Напоминание пользователю о необходимости проведения всех действий в соответствии с инструкцией.

При использовании электрических приборов следует соблюдать следующие меры предосторожности:

- Используйте прибор согласно данному руководству по эксплуатации.
- Устанавливайте прибор на устойчивую поверхность.
- Используйте только приспособления, входящие в комплект устройства.



Чтобы предотвратить риск пожара или удара током, избегайте попадания в устройство воды и эксплуатации устройства в условиях высокой влажности. Если по каким-то причинам вода попала внутрь устройства, обратитесь в уполномоченный сервисный центр (УСЦ) OURSSON AG.

- Для электропитания прибора используйте электросеть с надлежащими характеристиками.
- Не используйте прибор в помещениях, где в воздухе могут содержаться пары легковоспламеняющихся веществ.



Никогда самостоятельно не вскрывайте устройство – это может стать причиной поражения электрическим током, привести к выходу прибора из строя и аннулирует гарантийные обязательства производителя. Для ремонта и технического обслуживания обращайтесь только в сервисные центры, уполномоченные для ремонта изделий торговой марки OURSSON.

- При перемещении устройства из прохладного помещения в теплое и наоборот распакуйте его перед началом эксплуатации и подождите 1-2 часа, не включая.



В целях предотвращения поражения электрическим током не допускайте погружения проводов или всего изделия в воду.

- Будьте особенно осторожны и внимательны, если рядом с работающим прибором находятся дети.
- Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей прибора, это может привести к травме.
- Шнур питания специально сделан относительно коротким во избежание риска получения травмы.
- Не допускайте свисания шнура через острый край стола или его касания нагретых поверхностей.
- Не подключайте данный прибор к сети, перегруженной другими электроприборами: это может привести к тому, что прибор не будет функционировать должным образом.
- Не устанавливайте изделие вблизи газовых и электрических плит, а также духовок.
- Не используйте прибор при поврежденном шнуре питания, а также в случаях, если нарушена нормальная работа изделия, если оно падало или было повреждено каким-либо другим образом.
- При отключении изделия от сети держитесь только

за вилку, не тяните за провод – это может привести к повреждению провода или розетки и вызвать короткое замыкание.

- По окончании использования отключите изделие от сети.
- Оберегайте устройство от ударов, падений, вибраций и иных механических воздействий.
- Обязательно отключайте устройство от сети перед началом мойки.
- Не используйте изделие вне помещений.
- Этот прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или нехваткой опыта и знаний. Они могут пользоваться прибором только под наблюдением человека, ответственного за их безопасность, или после инструктажа по безопасному использованию прибора. Не позволяйте детям играть с изделием.
- Настоящее изделие предназначено только для использования в быту.
- Не используйте при чистке прибора абразивные материалы и органические чистящие средства (спирт, бензин и т.д.). Для чистки корпуса прибора допускается использование небольшого количества нейтрального моющего средства.

## РЕКОМЕНДАЦИИ

- Перед использованием устройства внимательно ознакомьтесь с руководством пользователя. После чтения, пожалуйста, сохраните его для использования в будущем.
- Все иллюстрации, приведенные в данной инструкции, являются схематичными изображениями реальных объектов, которые могут отличаться от их реальных изображений.



Эксплуатация данного прибора ни в коем случае не подразумевает применение к нему физической силы, так как это может привести к поломке изделия по вине пользователя.

## КОМПЛЕКТАЦИЯ

### • Для модели NB6010

Блок электродвигателя.....	1 шт.
Насадка для пюрирования.....	1 шт.
Венчик для взбивания.....	1 шт.
Руководство по эксплуатации.....	1 шт.
Гарантийный талон.....	1 шт.

### • Для модели NB6040

Блок электродвигателя.....	1 шт.
Насадка для пюрирования.....	1 шт.
Венчик для взбивания.....	1 шт.

Многофункциональная чаша XL, 1,2 л.....	1 шт.
Крышка чаши.....	1 шт.
Толкатель.....	1 шт.
Рабочая консоль.....	1 шт.
Нож для измельчения.....	1 шт.
Диск-шинковка из нержавеющей стали.....	1 шт.
Диск-терка из нержавеющей стали.....	1 шт.
Руководство по эксплуатации.....	1 шт.
Гарантийный талон.....	1 шт.

#### • Для модели HB6070

Блок электродвигателя.....	1 шт.
Насадка для пюрирования.....	1 шт.
Венчик для взбивания.....	1 шт.
Многофункциональная чаша XL, 1,2 л.....	1 шт.
Крышка чаши.....	1 шт.
Толкатель.....	2 шт.
Рабочая консоль.....	1 шт.
Нож для измельчения.....	1 шт.
Насадка для резки в кубик.....	1 шт.
Насадка для очистки.....	1 шт.
Диск-шинковка из нержавеющей стали.....	1 шт.
Диск-терка из нержавеющей стали.....	1 шт.
Руководство по эксплуатации.....	1 шт.
Мерный стакан.....	1 шт.
Гарантийный талон.....	1 шт.

## ЭЛЕМЕНТЫ КОНСТРУКЦИИ, Рис. В

- 1 Переключатель скорости
- 2 Кнопка включения/выключения
- 3 Кнопка режима **ТУРБО**
- 4 Блок электродвигателя
- 5 Насадка для пюрирования
- 6 Венчик для взбивания
- 7 Многофункциональная стеклянная чаша XL
- 8 Крышка чаши
- 9 Толкатель
- 10 Рабочая консоль
- 11 Диск-шинковка
- 12 Диск-терка
- 13 Нож для измельчения
- 14 Отверстие для установки блока электродвигателя
- 15 Насадка для резки в кубик
- 16 Насадка для очистки
- 17 Мерный стакан

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ, Рис. С

### Венчик для взбивания.

Используется для взбивания белков, кремов, бисквитного теста, теста для оладий, для перемешивания десертов и т.д.

- Вставьте блок электродвигателя в насадку и поверните его по часовой стрелке до упора **Рис.С-1**.
- Опустите венчик в посуду с подготовленными ингредиентами и включите блендер.

**ПРИМЕЧАНИЕ!** Для получения хороших результатов начинайте смешивать ингредиенты на низкой скорости, затем увеличивайте скорость взбивания. Взбивайте ингредиенты небольшими порциями - не более 4 белков одновременно и т.п.

### Насадка для пюрирования.

Используется для приготовления супов-пюре, детского питания, паштетов, соусов и т.п.

- Вставьте блок электродвигателя в насадку и

поверните его по часовой стрелке до упора **Рис.С-1**.

### Многофункциональная чаша XL.

Многофункциональная стеклянная чаша XL. Используется для установки в неё дисков с шинковками и терками, а также ножей из нержавеющей стали.

- Установите чашу на ровную и сухую поверхность.
- Установите необходимую насадку, как показано на **Рис.С-2**.

### Диск-шинковка.

Используется для нарезки ингредиентов тонкими ломтиками.

- Установите в чашу рабочую консоль.
- Установите на рабочую консоль диск-шинковку, выбрав одну из сторон для крупной или мелкой нарезки.
- Закрыйте чашу крышкой, используя специальные фиксаторы по бокам крышки, до щелчка.
- Установите блок электродвигателя в специальное отверстие на крышке чаши.

### Диск-терка.

Используется для натирания ингредиентов.

- Установите в чашу рабочую консоль.
- Установите на рабочую консоль диск-терку, выбрав одну из сторон для получения стружки крупного или среднего размера.
- Закрыйте чашу крышкой, используя специальные фиксаторы по бокам крышки, до щелчка.
- Установите блок электродвигателя в специальное отверстие на крышке чаши.

### Насадка для резки в кубик, Рис.С-3

Используется для нарезки вареных/сырых овощей и фруктов кубиком.

- Установите на чашу насадку 15.
- Закрыйте чашу крышкой, используя специальные фиксаторы по бокам крышки, до щелчка.
- Установите блок электродвигателя в специальное отверстие на крышке чаши.

### Нож для измельчения.

Используется для приготовления детского питания, фарша, дроблёных орехов, паштетов, сливочного масла с добавками, измельчения лука, чеснока и т.п. Измельчитель не предназначен для жидких продуктов.

- Установите в чашу нож для измельчения.
- Закрыйте чашу крышкой, используя специальные фиксаторы по бокам крышки, до щелчка.
- Установите блок электродвигателя в специальное отверстие на крышке чаши.

**Перед первым использованием**, блок электродвигателя протрите сухой тканью. Вымойте чашу, крышку, толкатель и насадки в теплой воде с добавлением жидкости для мытья посуды. Время работы устройства вхолостую не должно превышать 15 секунд.



**Ножи очень острые, будьте осторожны.**

• **Перед сборкой или разборкой прибора и/или отсоединением насадки убедитесь, что прибор выключен из розетки.**

- Максимально допустимое время непрерывного

использования прибора с насадками для смешивания, измельчения, шинковки, терки и насадки для резки в кубик не должно превышать 1 минуты, после этого блендер следует выключить на 3 минуты.

• Максимально допустимое время непрерывного использования прибора с венчиком для взбивания не должно превышать 10 минут, после этого блендер следует выключить на 30 минут.

#### ПОРЯДОК РАБОТЫ:

1. Соберите прибор с нужной насадкой, как описано выше.
2. Включите вилку прибора в розетку.
3. Выберите нужную скорость, установив ее переключателем скорости. Прибор имеет плавную регулировку скорости (от низкой скорости к высокой). Затем нажмите и удерживайте кнопку включения/выключения.
4. Вы также можете включить прибор, удерживая кнопку установки режима **ТУРБО**. В этом случае прибор будет работать на максимальной скорости

все время. Скорость не изменится, даже если вы будете менять положение переключателя.

5. Чтобы выключить прибор, отпустите кнопку установки режима **ТУРБО**.
6. Выньте шнур питания из розетки.
7. Отсоедините блок электродвигателя.



Открывать крышку чаши можно только когда снят блок электродвигателя.





Для проталкивания ингредиентов в загрузочное отверстие следует использовать только толкатель. На толкатель можно слегка нажать.

#### Регулировка скорости, Рис.С-4





Прибор оснащен плавной регулировкой скорости вращения. Изменение скорости просходит с помощью регулятора от низкой к высокой по часовой стрелке.

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Перед измельчением рекомендуется нарезать ингредиенты на кусочки размером не более 2x2x2 см. Максимальное количество ингредиентов указано в таблице в справочных целях. Рекомендуемая длительность измельчения от 10 до 60 сек. Следуйте указаниям в книге рецептов.

Наименование операции	Максимальный объем или масса загружаемых продуктов в чашу блендера	Скорость	Время, сек	Примечание
 <h3>Насадка для пюрирования</h3>				
Пюрирование свежих фруктов, ягод и овощей	1200 мл	<b>ТУРБО</b>	30-45	Исходные ингредиенты должны быть мягкими или сочными (бананы, клубника, огурцы и т.д.)
Пюрирование варёных фруктов, овощей, а так же супов	600 мл	От низкой до высокой	30-45	Не пюрируйте ингредиенты, температура которых выше 95С
Приготовление закусок типа паштетов, паст, муссов, овощной и грибной икры, спредов и т.п.	500 мл	От средней до высокой	90-120	Предварительно нарежьте плотные ингредиенты (например, отварное мясо, обжаренную печень и т.п.) кусочками не более 2x2x2 см.
 <h3>Насадка для взбивания</h3>				
Взбивание кремов, сливок, десертов, бисквитного теста, яичных белков и т.п.	\	От низкой до высокой	30 сек-10 минут	Не взбивайте одновременно больше 4 яичных белков, при выборе ёмкости для взбивания учитывайте, что объём взбитой массы значительно увеличивается
Замешивание теста для блинчиков, оладий, омлетов и т.п.	\	От низкой до высокой	30-60	Подходит для любого жидкого теста
Приготовление молочных коктейлей	\	От низкой до высокой	30-60	Взбивайте коктейли в глубокой посуде во избежание разбрызгивания жидких ингредиентов
Взбивание Смузи	\	<b>ТУРБО</b>	45-60	Плотные кусочки ингредиентов рекомендуется предварительно измельчать насадкой для пюрирования



Наименование операции	Максимальный объём или масса загружаемых продуктов в чашу блендера	Скорость	Время, сек	Примечание
 <b>Диск-шинковка</b>				
Нарезка ломтиками среднего размера	1200 мл	Высокая	60	Порежьте исходные ингредиенты кусочками, чтобы они свободно проходили через загрузочное отверстие, продвигайте их толкателем. Используется для нарезки твёрдых колбас, сыров, овощей и фруктов, шинковки капусты и т.п. Чтобы нарезать ингредиенты ломтиками нужной толщины, правильно устанавливайте насадку.
 <b>Диск-тёрка</b>				
Приготовление салатов, закусок, подготовки овощей для супов и основных блюд	1200 мл	Высокая	60	Порежьте исходные ингредиенты кусочками, чтобы они свободно проходили через загрузочное отверстие, продвигайте их толкателем. Следите за тем, чтобы диск был установлен нужной стороной для получения стружки среднего или крупного размера.
 <b>Насадка для резки кубиком</b>				
Приготовление салатов, закусок, подготовки овощей для супов и основных блюд, детского питания, измельчение льда в крошку	1200 мл	<b>ТУРБО</b>	60	Порежьте исходные ингредиенты кусочками, чтобы они свободно проходили через загрузочное отверстие, продвигайте их толкателем. Следите за тем, чтобы диск был установлен нужной стороной для получения стружки мелкого и очень мелкого размера. Пластиковая тёрка не разрушает витамины.
 <b>Нож для измельчения</b>				
Приготовление соусов и салатных заправок с добавлением свежей зелени и чеснока	1200 мл	От средней до высокой	30-45	Чеснок рекомендуется пропустить через пресс, зелень порезать
Приготовление фаршей из мяса/рыбы/птицы	200 г	От средней до высокой	90-120	Предварительно нарежьте плотные ингредиенты кусочками не более 2x2x2 см. Рекомендуется добавлять в фарш больше жидкости (воду, молоко, сливки и т.п.), по сравнению с приготовлением фаршей традиционным способом. Идеально для приготовления кнели, печёночных оладий и т.п.)
Приготовление майонеза	600 мл	От низкой до высокой	90-120	Рекомендуется установить вместо толкателя пластиковый стаканчик с небольшим отверстием на дне, чтобы масло поступало в чашу блендера тонкой стружкой и лучше вработывалось в яичную смесь.
Приготовление кремов и десертов	600 мл	От низкой до высокой	60	Используйте охлаждённые сливки высокой жирности, размягчённое сливочное масло, остывший до комнатной температуры заварной крем, творог предварительно протрите через сито
Приготовление фруктовых/ягодных/ муссов и щербетов	600 мл	От средней до высокой	60	Замороженные фрукты и ягоды должны немного оттаять, чтобы их можно было резать ножом, свежие фрукты порежьте кубиками размером не более 2X2X2 см.

Наименование операции	Максимальный объём или масса загружаемых продуктов в чашу блендера	Скорость	Время, сек	Примечание
Измельчение чеснока (лука)	100-200 г	<b>ТУРБО</b>	20	Нажмите и удерживайте не более 2 секунд кнопку II (10-15 раз)
Измельчение орехов	75-200 г	<b>ТУРБО</b>	30	Орехи должны быть очищены от скорлупы и плотных перегородок. Подходит для измельчения: миндаля, арахиса, фундука, кешью, кунжута, кокосовой мякоти, кедровых и грецких орехов. Нажмите и удерживайте кнопку II.
Измельчение бобов, круп и злаков	75-250 г	<b>ТУРБО</b>	30	Очистите крупу от посторонних примесей во избежание повреждения ножей блендера. Подходит для измельчения: бобовых, гречневой, кукурузной, овсяной, ячменной, пшеничной круп и т.п. После измельчения муку следует просеять через мелкое сито. Мука из крупы и злаков используется для выпечки хлеба, блинов и мучных кондитерских изделий с пониженной калорийностью. Нажмите и удерживайте кнопку II.
Приготовление молотого кофе	50-150 г	<b>ТУРБО</b>	30	Нажмите и удерживайте кнопку II. Просейте молотый кофе, крупные частички смешайте с кофейными зёрнами и измельчите повторно.
Измельчение специй	25-50 г	<b>ТУРБО</b>	30	Гвоздику, бадьян, анисовые семена и т.п. измельчайте только в смеси с другими ингредиентами во избежание поломки пластиковых деталей блендера. Нажмите и удерживайте кнопку II. Просейте молотые специи через мелкое сито.
Приготовление сахарной пудры	100-200 г	<b>ТУРБО</b>	30	Нажмите и удерживайте кнопку II. Просейте сахарную пудру через мелкое сито.
Приготовление панировочных сухарей и бисквитной крошки	100-250 г	<b>ТУРБО</b>	20	Сухарики и подсушенный бисквит должны быть по размеру на более 2X2X2 см. Нажмите и удерживайте кнопку II.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Наименование операции	Максимальный объём или масса загружаемых продуктов в чашу блендера	Скорость	Время, сек	Примечание
Пюрирование горячих отварных овощей	300 г	<b>ТУРБО</b>	30	Рекомендуется для младенцев до 18 месяцев перед подачей пюре протереть через сито. Используйте насадку для пюрирования.
Пюрирование отварных мяса, рыбы, птицы	300 г	<b>ТУРБО</b>	60	Имеется в виду горячий продукт. Используйте насадку для пюрирования
Приготовление детского питания из сухих смесей для младенцев	100-200 мл	От низкой до высокой	30	Указана средняя порция, в зависимости от возраста младенцев. Используйте венчик для взбивания или ножи для измельчения* (в этом случае максимально можно приготовить 1250 мл молока). Следуйте указаниям в инструкциях по приготовлению смесей для детского питания.

## ЧИСТКА И УХОД, Рис. D

- Промойте чашу блендера, крышку чаши, толкатель, рабочую консоль, насадку для пюрирования, венчик, диск-шинковка, диск-терка, нож для измельчения, насадку для резки в кубик, насадку для очистки в теплой мыльной воде. Эти детали нельзя мыть в посудомоечной машине, так это разрушает пластик с течением времени.



Не опускайте верхнюю часть насадки для смешивания в воду, так как смазка подшипников внутри насадки может смыться.

- Для очистки насадки для резки в кубик от застрявших в ней фрагментов используйте насадку для очистки 16. Оденьте насадку 16 на толкатель 9 и удалите застрявшие фрагменты, Рис. С-5.



- Протрите блок электродвигателя влажной тканью. Никогда не погружайте его в воду из-за опасности поражения электрическим током.

- Тщательно высушите все детали.



Ножи очень острые, будьте осторожны.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Цветной налет на пластмассовых аксессуарах и насадках, например от морковного или свекольного сока, можно удалить с помощью небольшого количества растительного масла. Затем промойте детали в проточной воде.

## ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Возможная проблема	Причины	Способы решения
Прибор не включается	Нет питания	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Проверьте, включен ли прибор. Проверьте предохранитель вашей домашней сети. Если все указанное выше в порядке, см. раздел: «Сервисное обслуживание»</li> </ul>
Прибор замедляет работу или работает медленно	Выбрана слишком низкая скорость	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Увеличьте скорость</li> </ul>
	Превышено рекомендованное время работы	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Не включайте прибор дольше чем на 50 секунд в течение 4 - минутного интервала для густых смесей, или венчик дольше чем на 3 минуты в течение 10 - минутного интервала.</li> </ul>
Чрезмерное разбрызгивание во время смешивания	Выбрана слишком высокая скорость	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Начните с более низкой скорости и увеличивайте ее по мере загустения смеси</li> </ul>
	Выбрана слишком маленькая емкость для обрабатываемых ингредиентов	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Выберите емкость подходящего размера</li> <li>• Погружайте ножи в емкость до включения прибора</li> </ul>
Пластиковые детали меняют цвет после обработки	Некоторые продукты меняют цвет пластика, это нормально, не наносит вреда, не влияет на вкус блюда	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Протрите пластиковые детали тряпкой, смоченной в растительном масле</li> </ul>
Неудовлетворительная работа насадок	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Убедитесь, что насадки установлены правильно</li> </ul>	

## СЕРТИФИКАЦИЯ ПРОДУКЦИИ

Информацию о сертификате соответствия смотрите на сайте <http://www.oursson.com/rus/ru/about/partners/certificates/#tab0> или спрашивайте копию у продавца.

Технические характеристики	
Модель	НВ6010/НВ6040/НВ6070
Потребляемая мощность, Вт	max 600
Параметры электропитания	220-240 В~; 50-60 Гц
Класс защиты от поражения электрическим током	II
Температура хранения и транспортировки*	от -25°C до +35°C
Температура эксплуатации	от +5°C до +35°C
Требования к влажности воздуха при транспортировке, хранении и эксплуатации	15-75% без образования конденсата
Вес прибора, кг	1,31/3,14

\*Продукция должна храниться в сухих, проветриваемых складских помещениях при температуре не ниже - 25°C.



Ремонт прибора должен производиться только квалифицированным специалистом уполномоченного сервисного центра OURSSON AG.

## СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Компания OURSSON AG выражает вам огромную признательность за выбор нашей продукции. Мы сделали все возможное, чтобы данное изделие удовлетворяло вашим запросам, а качество соответствовало лучшим мировым образцам. В случае, если ваше изделие марки OURSSON будет нуждаться в техническом обслуживании, просим вас обращаться в один из Уполномоченных Сервисных Центров (далее – УЦЦ). С полным списком УЦЦ и их точными адресами вы можете ознакомиться на сайте [www.oursson.ru](http://www.oursson.ru), а также позвонив по номеру телефона бесплатной горячей линии OURSSON AG. В случае возникновения вопросов или проблем, связанных с продукцией OURSSON AG, просим вас обращаться в письменном виде в организацию, уполномоченную на принятие и удовлетворение требований потребителей в отношении товара ненадлежащего качества, – ООО «Управляющая сервисная компания», 109202, Москва, шоссе Фрезер, д. 17А, стр. 1А, либо по электронной почте [info@oursson.ru](mailto:info@oursson.ru).

### Условия Гарантийных обязательств OURSSON AG:

- Гарантийные обязательства OURSSON AG, предоставляемые УЦЦ OURSSON AG, распространяются только на модели, предназначенные OURSSON AG для производства или поставок и реализации на территории страны, где предоставляется гарантийное обслуживание, приобретенные в этой стране, прошедшие сертификацию на соответствие стандартам этой страны, а также маркированные официальными знаками соответствия.
- Гарантийные обязательства OURSSON AG действуют в рамках законодательства о защите прав потребителей и регулируются законодательством страны, на территории которой они предоставлены, и только при условии использования изделия исключительно для личных, семейных или домашних нужд. Гарантийные обязательства OURSSON AG не распространяются на случаи использования товаров в целях осуществления предпринимательской деятельности либо в связи с приобретением товаров в целях удовлетворения потребностей предприятий, учреждений, организаций.
- OURSSON AG устанавливает на свои изделия следующие сроки службы и гарантийные сроки:

Название продукта	Срок службы, месяцев с даты выпуска	Гарантийный срок, месяцев со дня покупки
Микроволновые печи, хлебопечи, индукционные плиты	60	12
Мультиварки, кухонные процессоры, кухонные машины, электрические чайники, электрические грили, блендеры,	36	12

миксеры, мясорубки, тостеры, термомпоты, роasters, кофеварки, пароварки, соковыжималки, измельчители, дегидраторы, йогуртницы, ферментаторы, минидуховки, морозильники, холодильники, автоматические кофемашины, вспениватели	36	12
Кухонные весы, сифоны	24	12

- Гарантийные обязательства OURSSON AG не распространяются на перечисленные ниже принадлежности изделия, если их замена предусмотрена конструкцией и не связана с разборкой изделия:
  - Элементы питания.
  - Чехлы, ремни, шнуры для переноски, монтажные приспособления, инструмент, документацию, прилагаемую к изделию.
- Гарантия не распространяется на недостатки, возникшие в изделии вследствие нарушения потребителем правил использования, хранения или транспортировки товара, действия третьих лиц или непреодолимой силы, включая, но не ограничиваясь следующими случаями:
  - Если недостаток товара явился следствием небрежного обращения, применения товара не по назначению, нарушения условий и правил эксплуатации, изложенных в инструкции по эксплуатации, в том числе вследствие воздействия высоких или низких температур, высокой влажности или запыленности, следах вскрытия корпуса прибора и/или самостоятельного ремонта, несоответствия Государственным стандартам параметров питающих сетей, попадания внутрь корпуса жидкости, насекомых и других посторонних предметов, веществ, а также длительного использования изделия в предельных режимах его работы.
  - Повреждения и дефекты, вызванные качеством воды и отложением накипи (очистка от накипи и чистка не входит в гарантийное обслуживание и должна РЕГУЛЯРНО производиться Вами самостоятельно).
  - Если недостаток товара явился следствием несанкционированного тестирования товара или попыток внесения любых изменений в его конструкцию или его программное обеспечение, в том числе ремонта или технического обслуживания в неуполномоченной OURSSON AG ремонтной организации.
  - Если недостаток товара явился следствием использования нестандартных (нетиповых) и (или) некачественных принадлежностей, аксессуаров, запчастей, элементов питания.
  - Если недостаток товара связан с его применением совместно с дополнительным оборудованием

(аксессуарами), отличным от дополнительного оборудования, рекомендованного OURSSON AG к применению с данным товаром. OURSSON AG не несет ответственность за качество дополнительного оборудования (аксессуаров), произведенного третьими лицами, за качество работы своих изделий совместно с таким оборудованием, а также за качество работы дополнительного оборудования производства компании OURSSON AG совместно с изделиями других производителей.

6. Недостатки товара, обнаруженные в период срока службы, устраняются уполномоченными на это ремонтными организациями (УЦЛ). В течение гарантийного срока устранение недостатков производится бесплатно при предъявлении оригинала заполненного гарантийного талона и документов, подтверждающих факт и дату заключения договора розничной купли-продажи (товарный, кассовый чек и т. п.). В случае отсутствия указанных документов гарантийный срок исчисляется со дня изготовления товара. При этом следует учитывать:

- Настройка и установка (сборка, подключение и т. п.) изделия, описанная в документации, прилагаемой к нему, не входит в объем гарантийных обязательств OURSSON AG и могут быть выполнены как самим пользователем, так и специалистами большинства уполномоченных сервисных центров соответствующего профиля на платной основе.
- Работы по техническому обслуживанию изделий (чистка и смазка движущихся частей, замена расходных материалов и принадлежностей и т. п.) производятся на платной основе.

7. OURSSON AG не несет ответственности за возможный вред, прямо или косвенно нанесенный своей продукцией людям, домашним животным, имуществу в случае, если это произошло в результате несоблюдения правил и условий эксплуатации, хранения, транспортировки или установки изделия; умышленных или неосторожных действий потребителя или третьих лиц.

8. Ни при каких обстоятельствах OURSSON AG не несет ответственности за какой-либо особый, случайный, прямой или косвенный ущерб или убытки, включая, но не ограничиваясь перечисленным, упущенную выгоду, убытки, вызванные перерывами в коммерческой, производственной или иной деятельности, возникающие в связи с использованием или невозможностью использования изделия.

9. Вследствие постоянного совершенствования продукции элементы дизайна и некоторые технические характеристики продукта могут быть изменены без предварительного уведомления со стороны производителя.

### Использование изделия по истечении срока службы

1. Срок службы, установленный OURSSON AG для данного изделия, действует только при условии использования изделия исключительно для личных, семейных или домашних нужд, а также соблюдения потребителем правил эксплуатации, хранения и транспортировки изделия. При условии аккуратного

обращения с изделием и соблюдения правил эксплуатации фактический срок службы может превышать срок службы, установленный OURSSON AG.

2. По окончании срока службы изделия вам необходимо обратиться в Уполномоченный сервисный центр для проведения профилактического обслуживания изделия и определения его пригодности к дальнейшей эксплуатации. Работы по профилактическому обслуживанию изделия и его диагностике выполняются сервисными центрами на платной основе.
3. OURSSON AG не рекомендует продолжать эксплуатацию изделия по окончании срока службы без проведения его профилактического обслуживания в Уполномоченном сервисном центре, т. к. в этом случае изделие может представлять опасность для жизни, здоровья или имущества потребителя.

### Утилизация изделия

Этот бытовой электроприбор имеет обозначение согласно требованиям Директивы ЕС 2002/96/EG об отслуживших свой срок электрических и электронных приборах (waste electrical and electronic equipment – WEEE). После окончания срока службы изделия его нельзя выбрасывать вместе с обычным бытовым мусором. Вместо этого оно подлежит сдаче на утилизацию в соответствующий пункт приема электрического и электронного оборудования для последующей переработки и утилизации в соответствии с федеральным или местным законодательством. Обеспечивая правильную утилизацию данного продукта, вы помогаете сберечь природные ресурсы и предотвращаете ущерб для окружающей среды и здоровья людей, который возможен в случае ненадлежащего обращения. Более подробную информацию о пунктах приема и утилизации данного продукта можно получить в местных муниципальных органах или на предприятии по вывозу бытового мусора.



### Дата производства

Каждому изделию присваивается уникальный серийный номер в виде буквенно-цифрового ряда и дублируется штрих-кодом, который содержит следующую информацию: название товарной группы, дату производства, порядковый номер изделия. Серийный номер располагается на задней панели продукта, на упаковке и в гарантийном талоне.



Серийный номер располагается на задней панели продукта, на упаковке и в гарантийном талоне.

- 1 Первые две буквы – соответствие товарной группе (ручной блендер – HB).
- 2 Первые две цифры – год производства.
- 3 Вторые две цифры – неделя производства.
- 4 Последние цифры – порядковый номер изделия.



Во избежание недоразумений убедительно просим вас внимательно изучить Руководство по эксплуатации изделия и условия гарантийных обязательств, проверить правильность заполнения гарантийного талона. Гарантийный талон действителен только при наличии правильно и четко указанных: модели, серийного номера изделия, даты покупки, четких печатей фирмы-продавца, подписи покупателя. Серийный номер и модель изделия должны соответствовать указанным в гарантийном талоне. При нарушении этих условий, а также в случае, когда данные, указанные в гарантийном талоне, изменены или стерты, талон признается недействительным.

# oursson

Горячая линия OURSSON AG обеспечивает полную информационную поддержку деятельности компании в России, странах СНГ и Балтии. Профессиональные операторы быстро ответят на любой интересующий вас вопрос. Вы можете обращаться в единый центр по вопросам сервисного сопровождения, для рекомендаций специалистов по настройке и подключению, для информирования о местах продаж, с вопросами о рекламных акциях и розыгрышах, проводимых компанией, а также с любыми другими вопросами о деятельности компании на территории России, стран СНГ и Балтии.

Есть вопросы? Звоните, мы поможем!

Телефон горячей линии OURSSON AG (бесплатные звонки со стационарных телефонов):

**8 800 100 8 708**

Время работы горячей линии:

понедельник-пятница с 10:00 до 20:00 (по московскому времени); без выходных, 7 дней в неделю.

Настоящая инструкция является объектом охраны в соответствии с международным и российским законодательством об авторском праве. Любое несанкционированное использование инструкции, включая копирование, тиражирование и распространение, но не ограничиваясь этим, влечет применение к виновному лицу гражданско-правовой ответственности, а также уголовной ответственности в соответствии со статьей 146 УК РФ и административной ответственности в соответствии со статьей 7.12 КоАП РФ (ст.150.4 КоАП в старой редакции).

Контактная информация:

1. Изготовитель товара – OURSSON AG (OPCON AG), Зеефельдштрассе 56, 8008 Цюрих, Швейцария.
2. Организация, уполномоченная на принятие и удовлетворение требований потребителей в отношении товара ненадлежащего качества, – ООО «Управляющая сервисная компания», 109202, Москва, шоссе Фрезер, д. 17А, стр. 1А.
3. Информация о сертификации продукта доступна на сайте [www.oursson.com](http://www.oursson.com).
4. Импортёры продукции OURSSON AG: РФ: смотрите информацию на упаковке товара.
5. Поставщики продукции OURSSON AG: Республика Беларусь: ООО «Никита плюс», 220094, г. Минск, 2-ой Велосипедный пер., д. 30, офис 603.

OURSSON AG  
Сделано в КНР

[forum.oursson.ru](http://forum.oursson.ru)



Скачайте мобильное приложение с рецептами к технике Oursson



## ІНСТРУКЦІЯ З БЕЗПЕКИ, Мал. А



### Символ небезпеки

Нагадування користувачеві про високу напругу.



### Символ попередження

Нагадування користувачеві про необхідність проведення всіх дій відповідно до інструкції.

При використанні електричних приладів слід дотримуватися наступних правил безпеки:

- Використовуйте прилад згідно даного керівництва по експлуатації.
- Встановлюйте прилад на стійку поверхню.
- Використовуйте тільки пристосування, що входять в комплект пристрою.
  - Щоб запобігти ризику пожежі або удару струмом, уникайте попадання в пристрій води та експлуатації пристрою в умовах високої вологості. Якщо з якихось причин вода потрапила всередину пристрою, зверніться в авторизований центр (YCL) OURSSON AG.
- Для електроживлення приладу використовуйте електромережу з належними характеристиками.
- Не використовуйте прилад в приміщеннях, де в повітрі можуть міститися пари легкозаймистих речовин.
  - Ніколи самостійно не розкривайте пристрій - це може стати причиною ураження електричним струмом, привести до виходу приладу з ладу і анулює гарантійні зобов'язання виробника. Для ремонту і технічного обслуговування звертайтеся тільки в сервісні центри, уповноважені для ремонту виробів торгової марки OURSSON.
- При переміщенні пристрою з прохолодного приміщення в тепле і навпаки розпакуйте його перед початком експлуатації і почекайте 1-2 години, не включаючи.



- З метою запобігання ураження електрострумом не допускайте занурення проводів або всього виробу у воду.



- Будьте особливо обережні і уважні, якщо поруч із працюючим приладом перебувають діти.
- Не торкайтеся гарячих поверхонь приладу, це може привести до травми.
- Шнур живлення спеціально зроблений відносно коротким щоб уникнути ризику отримання травми.
- Не допускайте звисання шнура через гострий край стола або його торкання нагрітих поверхонь.
- Не підключайте даний прилад до мережі, перевантаженої іншими електроприладами: це може привести до того, що прилад не буде функціонувати належним чином.
- Не встановлюйте прилад поблизу газових і електричних плит, а також духовок.
- Не використовуйте прилад при ушкодженому шнурі живлення, а також у випадках, якщо порушена нормальна робота виробу, якщо воно падало або був пошкоджений будь-яким іншим чином.
- При відключенні виробу від мережі тримайтеся тільки за вилку, не тягніть за провід - це може привести до пошкодження проводу або розетки і викликати коротке замикання.
- По закінченні використання відключіть виріб від мережі.
- Оберегайте пристрій від ударів, падінь, вібрацій та інших механічних впливів.
- Обов'язково відключайте пристрій від мережі

- перед початком мийки.
- Не використовуйте виріб поза приміщеннями.
- Цей прилад не призначений для використання людьми (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, або нестачею досвіду і знань. Вони можуть користуватися приладом тільки під наглядом людини, відповідального за їх безпеку, або після інструктажу з безпечного використання приладу. Не дозволяйте дітям гратися з виробом.
- Цей виріб призначений тільки для використання в побуті.
- Не використовуйте при чистенні приладу абразивні матеріали і органічні чистячі засоби (спирт, бензин і т.п.). Для чистки корпусу приладу допускається використання невеликої кількості нейтрального миючого засобу.

## РЕКОМЕНДАЦІЇ

- Перед використанням пристрою уважно ознайомтеся з керівництвом по експлуатації. Після читання, будь ласка, збережіть його для використання в майбутньому.
- Всі ілюстрації, наведені в цій інструкції, є схематичними зображеннями реальних об'єктів, які можуть відрізнятися від їх реальних зображень.



Експлуатація даного приладу ні в якому разі не має на увазі застосування до нього фізичної сили, так як це може привести до поломки виробу з вини користувача.

## КОМПЛЕКТАЦІЯ

### • Для моделі HB6010

Блок електродвигуна .....	1 шт.
Насадка для пірування .....	1 шт.
Віночок для збивання .....	1 шт.
Керівництво з експлуатації .....	1 шт.
Гарантійний талон .....	1 шт.

### • Для моделі HB6040

Блок електродвигуна .....	1 шт.
Насадка для пірування .....	1 шт.
Віночок для збивання .....	1 шт.
Багатофункціональна чаша XL, 1,2 л .....	1 шт.
Кришка чаші .....	1 шт.
Штовхач .....	1 шт.
Робоча консоль .....	1 шт.
Ніж для подрібнення .....	1 шт.
Диск-шати́вниця з нержавіючої сталі .....	1 шт.
Диск-тертушка з нержавіючої сталі .....	1 шт.
Керівництво з експлуатації .....	1 шт.
Гарантійний талон .....	1 шт.

### • Для моделі HB6070

Блок електродвигуна .....	1 шт.
Насадка для пірування .....	1 шт.
Віночок для збивання .....	1 шт.

Багатофункціональна чаша XL, 1,2 л.....	1 шт.
Кришка чаші .....	1 шт.
Штовхач .....	2 шт.
Робоча консоль .....	1 шт.
Ніж для подрібнення.....	1шт.
Насадка для різання в кубик.....	1 шт.
Насадка для очищення.....	1 шт.
Диск-шатківниця з нержавіючої сталі .....	1 шт.
Диск-тертушка з нержавіючої сталі .....	1шт.
Керівництво з експлуатації.....	1 шт.
Мірна чаша .....	1 шт.
Гарантійний талон.....	1 шт.

## ЕЛЕМЕНТИ КОНСТРУКЦІЇ, Мал. В

- 1 Перемикач швидкості
- 2 Кнопка включення / вимикання
- 3 Кнопка режиму ТУРБО
- 4 Блок електродвигуна
- 5 Насадка для пюрування
- 6 Віночок для збивання
- 7 Багатофункціональна скляна чаша XL
- 8 Кришка чаші
- 9 Штовхач
- 10 Робоча консоль
- 11 Диск-шатківниця
- 12 Диск-тертушка
- 13 Ніж для подрібнення
- 14 Отвір для встановлення блоку електродвигуна
- 15 Насадка для нарізання на кубики.
- 16 Насадка для очищення
- 17 Мірна чаша

## ВИКОРИСТАННЯ, Мал. С

### Віночок для збивання.

Використовується для збивання білків, кремів, бісквітного тіста, тіста для оладок, для перемішування десертів тощо.

- Встановіть блок двигуна в насадку і поверніть його за годинниковою стрілкою до упору **Мал.С-1**.
- Опустіть вінчик у посуд з підготовленими інгредієнтами і включіть блендер.

**ПРИМІТКА!** Для отримання добрих результатів починайте змішувати інгредієнти на низькій швидкості, потім збільшуйте швидкість збивання. Збивайте інгредієнти невеликими порціями - не більше 4 білків одночасно тощо.

### Насадка для пюрування.

Використовується для приготування супів-пюре, дитячого харчування, паштетів, соусів і тощо.

- Встановіть блок двигуна в насадку і поверніть його за годинниковою стрілкою до упору **Мал.С-1**.

### Багатофункціональна чаша XL.

Використовується для встановлення в неї дисків з шинкування і терки, а також ножів з нержавіючої сталі.

- Встановіть чашу на рівну і суху поверхню.
- Встановіть необхідну насадку, як зображено на **Мал.С-2**.

### Диск-шатківниця.

Використовується для нарізки інгредієнтів тонкими скибочками.

- Встановіть в чашу робочу консоль.
- Встановіть на робочу консоль диск-шатківницю,

вибравши одну із сторін для великої або дрібною нарізки.

- Закрийте чашу кришкою, використовуючи спеціальні фіксатори з боків кришки, до клацання.
- Встановіть блок двигуна в спеціальний отвір на кришці чаші.

### Диск-Тертушка.

Використовується для натирання інгредієнтів.

- Встановіть в чашу робочу консоль.
- Встановіть на робочу консоль диск-тертушку, вбравши одну зі сторін для отримання стружки великого чи середнього розміру.
- Закрийте чашу кришкою, використовуючи спеціальні фіксатори з боків кришки, до клацання.
- Встановіть блок двигуна в спеціальний отвір на кришці чаші.

### Насадка для нарізання на кубики, Мал.С-3

Використовується для нарізки варених / сирих овочів і фруктів кубиком.

- Встановіть на чашу насадку 16.
- Закрийте чашу кришкою, використовуючи спеціальні фіксатори з боків кришки, до клацання.
- Встановіть блок двигуна в спеціальний отвір на кришці чаші.

### Ніж для подрібнення.

Використовується для приготування дитячого харчування, фаршу, подрібнення горіхів, паштетів, вершкового масла з добавками, подрібнення цибулі, часнику тощо. Подрібнювач не призначений для рідких продуктів.

- Встановіть в чашу ніж для подрібнення.
- Закрийте чашу кришкою, використовуючи спеціальні фіксатори з боків кришки, до клацання.
- Встановіть блок двигуна в спеціальний отвір на кришці чаші.

### Перед першим використанням, блок електродвигуна

протріть сухою тканиною. Помийте чашу, кришку, штовхач і насадки в теплій воді з додаванням рідини для миття посуду. Час роботи пристрою вхолосту не повинно перевищувати 15 секунд.



**Ножі дуже гострі, будьте обережні.**

• **Перед складанням або розбиранням приладу та / або від'єднанням насадок переконайтеся, що прилад вимкнений з розетки.**

- Максимально допустимий час безперервного використання приладу з насадками для змішування, подрібнення, шинкування, тертушки і насадки для різання кубик не повинно перевищувати 1 хвилини, після цього блендер слід вимкнути на 3 хвилини.

- Максимально допустимий час безперервного використання приладу з віночком для збивання неповинен перевищувати 10 хвилин, після цього блендер слід вимкнути на 30 хвилин.

### ПОРЯДОК РОБОТИ:

1. Зберіть прилад з потрібною насадкою, як описано вище.
2. Увімкніть вилку приладу в розетку.
3. Виберіть потрібну швидкість, встановивши її перемикачем швидкості. Прилад має плавне регулювання швидкості (від низької швидкості



- до високої). Потім натисніть і утримуйте кнопку включення / вимикання.
4. Ви також можете включити прилад, утримуючи кнопку установки режиму **ТУРБО**. У цьому випадку прилад буде працювати на максимальній швидкості весь час. Швидкість не зміниться, навіть якщо ви будете міняти положення перемикача.
  5. Щоб вимкнути прилад, відпустіть кнопку установки режиму **ТУРБО**.
  6. Вийміть шнур живлення з розетки.
  7. Від'єднайте блок двигуна.



Відкрити кришку чаші можна тільки коли знятий блок двигуна.






Для прошовхування інгредієнтів у завантажувальний отвір слід використовувати тільки штовхач. На штовхач можна злегка натискати.




### Регулювання швидкості, Мал.С-4

Прилад оснащений повільним регулюванням швидкості обертання. Зміна швидкості відбувається за допомогою регулятора від низької до високої за годинниковою стрілкою.

## РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ГОТУВАННЯ

Перед подрібненням рекомендується нарізати інгредієнти на шматочки розміром не більше 2x2x2 см. Максимальна кількість інгредієнтів вказана в таблиці в довідкових цілях. Рекомендована тривалість подрібнення від 10 до 60 сек. Слідуйте вказівкам в книзі рецептів.

Найменування операції	Максимальний обсяг або маса завантажуваних продуктів у чашу блендера	Швидкість	Час, сек	Примітка
 <b>Насадка для пюрірування</b>				
Пюрірування свіжих фруктів, ягід і овочів	1200 мл	<b>ТУРБО</b>	30-45	Вихідні інгредієнти повинні бути м'якими або соковитими (банани, полуниця, огірки тощо)
Пюрірування варених фруктів, овочів, а також супів	600 мл	Від низької до високої	30-45	Не пюріруйте інгредієнти, температура яких вище 95°C
Приготування закусок типу паштет, паст, мусів, овочевої і грибною ікри, спредів тощо	500 мл	Від середньої до високої	90-120	Попередньо наріжте щільні інгредієнти (наприклад, відварене м'ясо, обсмажену печінку тощо) шматочками не більше 2x2x2 см
 <b>Насадка для збивання</b>				
Збивання кремів, вершків, десертів, бісквітного тіста, яєчних білків тощо	\	Від низької до високої	30 сек-10 хвилин	Не збивайте одночасно понад 4 яєчних білків, при виборі ємності для збивання враховуйте, що обсяг збитої маси значно збільшується
Замішування тіста для млинців, оладок, омлетів тощо	\	Від низької до високої	30-60	Підходить для будь-якого рідкого тіста
Приготування молочних коктейлів	\	Від низької до високої	30-60	Збивайте коктейлі в глибокому посуді щоб уникнути розбризкування рідких інгредієнтів
Збивання Смузі	\	<b>ТУРБО</b>	45-60	Щільні шматочки інгредієнтів рекомендується заздалегідь подрібнювати насадкою для пюрірування
 <b>Диск-шатківниця</b>				
Нарізка скибочками середнього розміру	1200 мл	Висока	60	Наріжте вихідні інгредієнти шматочками, щоб вони вільно проходили через завантажувальний отвір, просувайте їх штовхачем. Використовується для нарізки твердих ковбас, сирів, овочів і фруктів, шинкування капусти тощо. Щоб нарізати інгредієнти скибочками потрібної товщини, правильно встановлюйте насадку.

Найменування операції	Максимальний обсяг або маса завантажуваних продуктів у чашу блендера	Швидкість	Час, сек	Примітка
 <b>Диск- тертушка</b>				
Приготування салатів, закусок, підготовки овочів для супів і основних страв	1200 мл	Висока	60	Поріжте вихідні інгредієнти шматочками, щоб вони вільно проходили через завантажувальний отвір, просувайте їх штовхачем. Слідкуйте за тим, щоб диск був встановлений потрібною стороною для отримання стружки середнього або великого розміру.
 <b>Насадка для нарізки кубиком</b>				
Приготування салатів, закусок, підготовки овочів для супів і основних страв, дитячого харчування, подрібнення льоду крихту	1200 мл	<b>ТУРБО</b>	60	Наріжте вихідні інгредієнти шматочками, щоб вони вільно проходили через завантажувальний отвір, просувайте їх штовхачем. Слідкуйте за тим, щоб диск був встановлений потрібною стороною для отримання стружки дрібного і дуже дрібного розміру. Пластиковий терка не руйнує вітаміни.
 <b>Ніж для подрібнення</b>				
Приготування соусів і салатних заправок з додаванням свіжої зелені та часнику	1200 мл	Від середньої до високої	30-45	Часник рекомендується пропустити через прес, зелень порізати
Приготування фаршів з м'яса / риби / птиці	200 г	Від середньої до високої	90-120	Попередньо наріжте шільні інгредієнти шматочками не більше 2х2х2см. Рекомендується додавати у фарш більше рідини (воду, молоко, вершки тощо), у порівнянні з приготуванням фаршів традиційним способом. Ідеально для приготування кнели, печінкових оладок тощо)
Приготування майонезу	600 мл	Від низької до високої	90-120	Рекомендується встановити замість штовхача пластиковий стаканчик з невеликим отвором на дні, щоб масло надходило у чашу блендера тонким струмком та краще змішувалося з яєчною сумішшю.
Приготування кремів та десертів	600 мл	Від низької до високої	60	Використовуйте охолоджені вершки високої жирності, розмі якшене вершкове масло, що охолонула до кімнатної температури заварний крем, сир попередньо протріть через сито
Приготування фруктових /ягідних / мусів іщербету	600 мл	Від середньої до високої	60	Заморожені фрукти та ягоди повинні трохи відтанути, щоб їх можна було різати ножем, свіжі фрукти поріжте кубиками розміром не більше 2х2х2 см.
Подрібнення часнику (цибулі)	100-200 г	<b>ТУРБО</b>	20	Натисніть і утримуйте не більше 2 секунд кнопку II (10-15 разів)
Подрібнення горіхів	75-200 г	<b>ТУРБО</b>	30	Горіхи повинні бути очищені відшкаралупи і шільних перегородок. Підходить для подрібнення: мигдалю, арахісу, фундука, кеблю, кунжуту, кокосової м'якоти, кедрових і волоських горіхів. Натисніть і утримуйте кнопку II.

Найменування операції	Максимальний обсяг або маса завантажуваних продуктів у чашу блендера	Швидкість	Час, сек	Примітка
Подрібнення бобів, круп і злаків	75-250 г	<b>ТУРБО</b>	30	Очистіть крупу від сторонніх домішок, щоб уникнути пошкодження ножів блендера. Підходить для подрібнення: бобової, гречаної, кукурудзяної, вівсяної, ячмінної, пшеничної круп тощо. Після подрібнення борошно слід просіяти через дрібне сито. Борошно з круп і злаків використовується для випічки хліба, млинців і борошняних кондитерських виробів із зниженою калорійністю. Натисніть і утримуйте кнопку II.
Приготування меленої кави	50-150 г	<b>ТУРБО</b>	30	Натисніть і утримуйте кнопку II. Просійте мелену каву, великі частинки змішайте з кавовимизерами і подрібніть вдруге.
Подрібнення спецій	25-50 г	<b>ТУРБО</b>	30	Гвоздику, бадьян, анісові насіння тощо подрібнюйте тільки у суміші з іншими інгредієнтами щоб уникнути поломки пластикових деталей блендера. Натисніть і утримуйте кнопку II. Просійте мелені спеції через дрібне сито.
Приготування цукрової пудри	100-200 г	<b>ТУРБО</b>	30	Натисніть і утримуйте кнопку II. Просійте цукрову пудру через дрібне сито.
Приготування панірвальних сухарів і бісквітної крихти	100-250 г	<b>ТУРБО</b>	20	Сухарики і підсушений бісквіт повинні бути за розміром не більш 2х2х2 см. Натисніть і утримуйте кнопку II.

## ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ ДЛЯ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ

Найменування операції	Максимальний обсяг або маса завантажуваних продуктів у чашу блендера	Швидкість	Час, сек	Примітка
Пюрування гарячих відварних овочів	300 г	<b>ТУРБО</b>	30	Рекомендується для немовлят до 18 місяців перед подаванням пюре протерти через сито. Використовуйте насадку для пюрування.
Пюрування відварного м'яса, риби, птиці	300 г	<b>ТУРБО</b>	60	Мається на увазі гарячий продукт. Використовуйте насадку для пюрування
Приготування дитячого харчування з сухих сумішей для немовлят	100-200 мл	Від низької до високої	30	Вказана середня порція, у залежності від віку немовлят. Використовуйте віночок для збивання або ножі для подрібнення* (у цьому випадку максимально можна приготувати 1250 мл молока). Дотримуйтесь вказівок у інструкціях з приготування сумішей для дитячого харчування.

## ЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД, Мал. D

- Промийте чашу блендера, кришку чаші, штовхач, робочу консоль, насадку для пюрування, віночок, диск-шатківниця, диск-тертушка, ніж для подрібнення, насадку для різання на кубики, насадку для очищення в теплій мильній воді. Ці деталі не можна мити в посудомийній машині, так це руйнує пластик з часом.



Не опускайте верхню частину насадки для змішування у воду, так як мастило підшипників всередині насадки може змитися.

- Для очищення насадки для різання на кубики від застряглих на ній фрагментів використовуйте насадку для очищення **15**. Одягніть насадку **15** штовхач **9** і видаліть застрягли фрагменти, **Мал. С-5**.



- Протріть блок двигуна вологою тканиною. Ніколи не занурюйте його у воду через небезпеку ураження електричним струмом.
- Ретельно висушіть всі деталі.

**ПРИМІТКА:** Кольоровий наліт на пластмасових аксесуарах та насадках, наприклад від морквяного або бурякового соку, можна видалити за допомогою невеликої кількості рослинного масла. Потім промийте деталі у проточній воді.



Ножі дуже гострі, будьте обережні.

## МОЖЛИВІ ПРОБЛЕМИ ТА СПОСОБИ ЇХ УСУНЕННЯ

Можлива проблема	Причини	Способи вирішення
Прилад не вмикається	Немає живлення	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Перевірте, чи увімкнений прилад. перевірте запобіжник вашої домашньої мережі. Якщо все зазначене вище у порядку, см. розділ: «Сервісне обслуговування»</li> </ul>
Прилад уповільнює роботу або працює повільно	Обрана занадто низька швидкість	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Збільшіть швидкість</li> </ul>
	Рекомендований час роботи перевищено	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Не вмикайте прилад довше ніж на 50 секунд протягом 4 - хвилинного інтервалу для густих сумішей, або віночок довше ніж на 3 хвилини протягом 10 - хвилинного інтервалу.</li> </ul>
Надмірне розбризкування під час змішування	Обрана занадто висока швидкість	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Почніть з більш низької швидкості і збільшуючи її поміри загустіння суміші</li> </ul>
	Обрана занадто маленька ємність для інгредієнтів що обробляються	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Виберіть ємність відповідного розміру</li> </ul>
Пластикові деталі змінюють колір після обробки	Деякі продукти змінюють колір пластику, це нормально, не завдає шкоди, не впливає на смак страви	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Занурюйте ножі у ємність до включення приладу</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Протріть пластикові деталі ганчіркою, змоченою у рослинному маслі</li> </ul>
Незадовільна робота насадок	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Переконайтеся, що насадки встановлені правильно</li> </ul>	

## СЕРТИФІКАЦІЯ ПРОДУКЦІЇ

Інформацію про сертифікат відповідності дивіться на сайті <http://www.oursson.com/rus/ru/about/partners/certificates/#tab0> або запитуйте копію у продавця.

Даний виріб відповідає наступним Технічним Регламентам:

Технічний Регламент низьковольтного електричного обладнання ДСТУ ІЕС 60335-2-14:2012

Технічний Регламент з електромагнітної сумісності обладнання

ДСТУ CISPR 14-2:2007, ДСТУ ІЕС 61000-3-2:2004, ДСТУ EN 61000-3-3:2004, ДСТУ CISPR 14-1:2004

Копію декларації про відповідність запитуйте у продавця

Технічні характеристики	
Модель	HB6010/HB6040/HB6070
Споживана потужність, Вт	max 600
Параметри електроживлення	220-240 В~; 50-60 Гц
Клас захисту від ураження електричним струмом	II
Температура зберігання і транспортування	от -25°C до +35°C
Температура експлуатації	от +5°C до +35°C
Вимоги до вологості повітря при зберіганні, транспортуванні, експлуатації	15-75% без утворення конденсату
Вага приладу, кг	1,31/3,14

\* Продукція повинна зберігатися в сухих, вентильованих складських приміщеннях при температурі не нижче - 25°C.



Ремонт повинен проводитися тільки кваліфікованим фахівцем уповноваженого сервісного центру OURSSON AG.

## СЕРВІСНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Компанія OURSSON AG висловлює вам величезну вдячність за вибір нашої продукції. Ми зробили все можливе, щоб даний вибір задовольняло вашим запитам, а якість відповідала кращим світовим зразкам. У разі, якщо ваше виріб марки OURSSON потребуватиме технічного (гарантійного)обслуговування або гарантійної заміни, просимо вас звертатися в один з Уповноважених Сервісних Центрів (далі - УЦЦ). З повним списком УЦЦ та їх точними адресами ви можете ознайомитися на сайті [www.oursson.ru](http://www.oursson.ru) (для Росії), [www.csp-comel.com](http://www.csp-comel.com) (для України) а також зателефонувавши за номером телефону безкоштовної гарячої лінії OURSSON AG.

У разі виникнення питань і проблем, пов'язаних з продукцією ТМ OURSSON AG, просимо вас звертатися письмово в організацію, уповноважену на прийняття і задоволення вимог споживачів щодо товару неналежної якості, - ТОВ «Керуюча сервісна компанія», 109202, Москва, шосе Фрезер, д. 17А, стор. 1А, або по електронній пошті [info@oursson.ru](mailto:info@oursson.ru). Україна ТОВ «Універсальна Дистриб'юторська Компанія» 03065, м.Київ бульв. І.Лєпсе/Академіка Каблукова, буд.51/16 або по електронній пошті [info@oursson.ua](mailto:info@oursson.ua), тел. 228-82-01

### Умови Гарантійних зобов'язань OURSSON AG:

- Гарантійные обязательства OURSSON AG, предоставляемые УЦЦ OURSSON AG, распространяются только на модели, предназначенные OURSSON AG для производства или поставок и реализации на территории страны, где предоставляется гарантийное обслуживание, приобретенные в этой стране, прошедшие сертификацию на соответствие стандартам этой страны, а также маркированные официальными знаками соответствия.
- Гарантійні зобов'язання OURSSON AG діють в рамках законодавства про захист прав споживачів і регулюються законодавством країни, на території якої вони надані, і лише за умови використання виробу виключно для особистих, сімейних або домашніх потреб. Гарантійні зобов'язання OURSSON AG не поширюються на випадки використання товарів в цілях здійснення підприємницької діяльності або у зв'язку з придбанням товарів з метою задоволення потреб підприємств, установ, організацій.
- OURSSON AG встановлює на свої вироби такі строки служби та гарантійні терміни:

Назва продукту	Срок служби (придатності), місяців з дати випуску	Гарантійний строк (термін) експлуатації товару, місяців з дня покупки
Мікрохвильові печі, хлібопечі, індукційні плити	48	12
Мультиварки, кухонні процесори, кухонні машини, електричні чайники, електричні грилі, блендери, міксери, м'ясорубки, тостери, термопоти, ростери, кавоварки, пароварки, соковижималки, подрібнювачі, дегідратори, йогуртници, ферментатори, міндуховки, морозильники, холодильники, автоматичні кавомашини	24	12
Кухонні ваги, сифони	12	12

- Гарантійні зобов'язання OURSSON AG не поширюються на перераховані нижче приладдя виробу, якщо їх заміна передбачена конструкцією і не пов'язана з розбиранням виробу:

- Елементи живлення.
  - Чохли, ремені, шнури для перенесення, монтажні пристосування, інструмент, документацію, що додається до виробу.
- Гарантія не поширюється на недоліки, що виникли в виробі внаслідок порушення споживачем правил використання, зберігання або транспортування товару, дії третіх осіб або непереборної сили, включаючи, але не обмежуючись наступними випадками:
    - Якщо недолік товару з'явився внаслідок недбалого поводження, застосування товару не за призначенням, порушення умов і правил експлуатації, викладених в інструкції по експлуатації, в тому числі внаслідок впливу високих або низьких температур, високої вологості або запиленості, слідах відкриття корпусу приладу та / або самостійного ремонту, невідповідності Державним стандартам параметрів мереж живлення, попадання всередину корпусу рідини, комах та інших сторонніх предметів, речовин, а також тривалого використання виробу в граничних режимах його роботи.
    - Пошкодження та дефекти, викликані якістю води і відкладенням накипу (очищення від накипу та чистка не входить в гарантійне обслуговування і повинна РЕГУЛЯРНО проводитися Вами самостійно).
    - Якщо недолік товару з'явився внаслідок несанкціонованого тестування товару або спроб внесення будь-яких змін в його конструкцію або його програмне забезпечення, в тому числі ремонту або технічного обслуговування в неуповноваженому OURSSON AG ремонтної організації.
    - Якщо недолік товару з'явився наслідком використання нестандартних (нетипових) і (або) неякісного приладдя, аксесуарів, запасних частин, елементів живлення.
    - Якщо недолік товару пов'язаний з його застосуванням спільно з додатковим обладнанням (аксесуарами), відмінним від додаткового обладнання, рекомендованого OURSSON AG до застосування з даним товаром. OURSSON AG не несе відповідальність за якість додаткового обладнання (аксесуарів), виробленого третіми особами, за якість роботи своїх виробів спільно з таким обладнанням, а також за якість роботи додаткового обладнання виробництва компанії OURSSON AG спільно з виробами інших виробників.
  - Недоліки товару, виявлені в період строку служби, усуваються уповноваженими на це ремонтними організаціями (УЦЦ). Протягом гарантійного терміну усунення недоліків проводиться безкоштовно при пред'явленні оригіналу заповненого гарантійного талона та документів, що підтверджують факт і дату укладення договору роздрібної купівлі-продажу (товарний, касовий чек т.п.). У разі відсутності зазначених документів гарантійний строк обчислюється з дня виготовлення товару. При цьому слід враховувати:
    - Налаштування та установка (збірка, підключення і т.п.) виробу, зазначена в документації, що додається до нього, не входить в обсяг гарантійних зобов'язань OURSSON AG і можуть бути виконані як самим користувачем, так і фахівцями більшості уповноважених сервісних центрів відповідного профілю на платній основі.
    - Роботи з технічного обслуговування виробів (чищення та змашування рухомих частин, заміна витратних матеріалів і приладдя і т.п.) виконуються на платній основі.
  - OURSSON AG не несе відповідальності за можливу шкоду, прямо або побічно нанесену своєю продукцією людям, домашнім тваринам, майну в разі, якщо це сталося в результаті недотримання правил і умов експлуатації, зберігання, транспортування або установки виробу; умисних або необережних дій споживача або третіх осіб.

8. Ні за яких обставин OURSSON AG не несе відповідальності за будь-який особливий, випадковий, прямий або непрямий збиток або збитки, включаючи, але не обмежуючись перерахованим, упушену вигоду, збитки, викликані перервами в комерційній, виробничій або іншій діяльності, що виникають у зв'язку з використанням або неможливістю використання виробу.
9. Внаслідок постійного вдосконалення продукції елементи дизайну і деякі технічні характеристики продукту можуть бути змінені без попереднього повідомлення з боку виробника.

#### Використання виробу після закінчення строк служби

1. Строк служби, встановлений OURSSON AG для даного виробу, діє тільки за умови використання виробу виключно для особистих, сімейних або домашніх потреб, а також дотримання споживачем правил експлуатації, зберігання і транспортування виробу. За умови акуратного поводження з виробом і дотриманням правил експлуатації фактичний строк служби може перевищувати строк служби, встановлений OURSSON AG.
2. По закінченні строку служби виробу вам необхідно звернутися в Уповноважений сервісний центр для проведення профілактичного обслуговування виробу і визначення його придатності до подальшої експлуатації. Роботи з профілактичного обслуговування виробу і його діагностики виконуються сервісними центрами на платній основі.
3. OURSSON AG не рекомендує продовжувати експлуатацію виробу по закінченню строку служби без проведення його профілактичного обслуговування в Уповноваженому сервісному центрі, т.я. в цьому випадку виріб може становити небезпеку для життя, здоров'я або майна споживача.

#### Утилізація виробу

Цей побутовий електроприлад має позначення згідно

вимогам Директиви ЄС 2002/96/EG щодо відпрацюваного свій термін електричного й електронного обладнання (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Після завершення терміну служби його не можна викидати разом зі звичайним побутовим сміттям. Замість цього воно підлягає здачі на утилізацію в відповідний пункт прийому електричного і електронного устаткування для подальшої переробки та утилізації відповідно до федерального або місцевого законодавства. Утилізуючи ці продукти, ви допомагаєте зберегти природні ресурси і запобігти збитку для навколишнього середовища і здоров'я людей, який можливий у випадку неналежного поводження. Більш детальну інформацію про пункти прийому та утилізації даного продукту можна отримати в місцевих муніципальних органах або на підприємстві з вивезення побутового сміття.



#### Дата виробництва

Кожному виробу привласнюється унікальний серійний номер у вигляді буквено-цифрового ряду і дублюється штрих-кодом, який містить наступну інформацію: назва товарної групи, дату виробництва, порядковий номер виробу.



Серійний номер розташовується на задній панелі продукту, на упаковці і в гарантійному талоні.

- 1 Перші дві букви - відповідає товарній групі (hand blender - HB).
- 2 Перші дві цифри - рік виробництва.
- 3 Другі дві цифри - тиждень виробництва.
- 4 Останні цифри - порядковий номер виробу.



Щоб уникнути непорозумінь переконаливо просимо вас уважно вивчити Керівництво по експлуатації виробу та умови гарантійних зобов'язань, перевірити правильність заповнення гарантійного талона. Гарантійний талон дійсний тільки при наявності правильно і чітко вказаних: моделі, серійного номера виробу, дати покупки, чітких печаток фірми-продавця, підпису покупця. Серійний номер і модель виробу повинні відповідати вказаним в гарантійному талоні. При порушенні цих умов, а також у разі, коли дані, зазначені в гарантійному талоні, змінені або стерті, талон визнається недійсним.

# oursson

Гаряча лінія OURSSON AG забезпечує повну інформаційну підтримку діяльності компанії в Росії, Україні, країнах СНД і Балтії. Професійні оператори швидко дадуть відповідь на будь-яке вас цікавить. Ви можете звертатися в єдиний центр з питань сервісного супроводу, для рекомендацій фахівців з налаштування та підключенню, для інформування про мі сця продажів, із запитаннями про рекламні акції і розіграшах, що проводяться компанією, а також з будь-якими іншими питаннями про діяльність компанії на території Росії, України, країн СНД і Балтії. Є питання? Телефонуйте, ми допоможемо! Телефон гарячої лінії OURSSON AG (безкоштовні дзвінки зі стаціонарних телефонів): Україна: **0 800 50 5512**

Час роботи гарячої лінії: Понеділок-п'ятниця з 9:00 до 20:00 (за московським часом); субота, неділя та дні державних свят - вихідні. Ця інструкція є об'єктом охорони відповідно до міжнародного та російського законодавства про авторське право. Будь-яке несанкціоноване використання інструкції, включаючи копіювання, тиражування та розповсюдження, але не обмежуючись цим, тягне застосування до винної особи цивільно-правової відповідальності, а також кримінальної відповідальності відповідно до статті 146 КК РФ та адміністративної відповідальності відповідно до статті 7.12 КоАП РФ (ст. 150.4 КоАП в старій редакції).

Контактна інформація:

1. Виробник товару - OURSSON AG (АТ Урссон АГ), Зеєфельдштрассе 56, 8008 Цюріх, Швейцарія.
2. Організація, уповноважена на прийняття і задоволення вимог споживачів щодо товару неналежної якості, - Україна: ТОВ «Універсальна Дистрибуторська Компанія», 03065, г. Київ, бульв. І.Лепсе / Академіка Каблукова, буд. 51/16.
3. Україна: ТОВ «Універсальна Дистрибуторська Компанія», 03065, м. Київ, бульв. І.Лепсе/Академіка Каблукова, 51/16

OURSSON

Вироблено в КНР



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

