



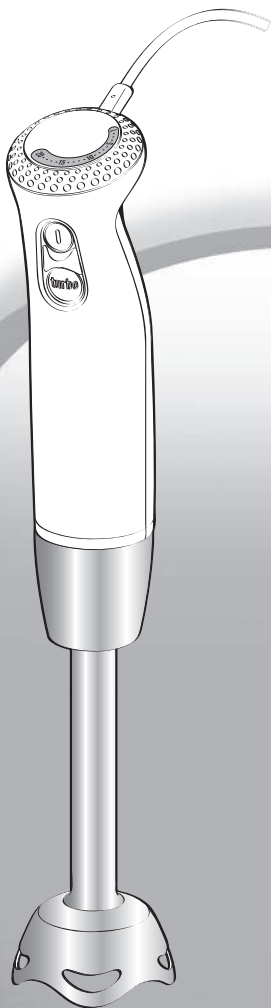
P. 1-5

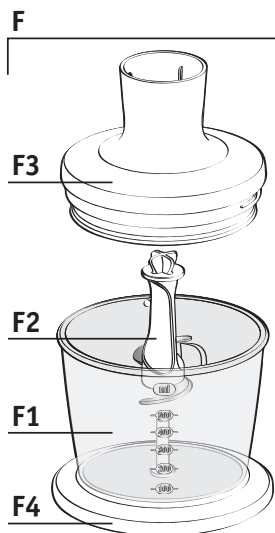
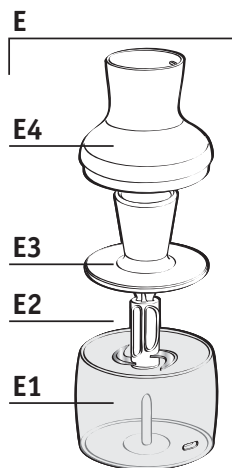
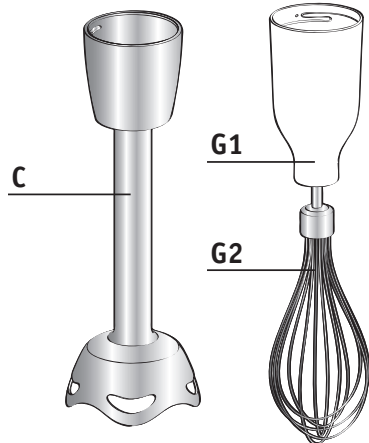
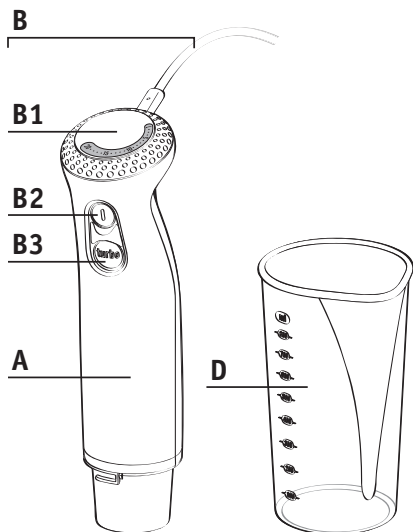


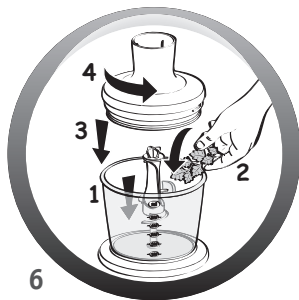
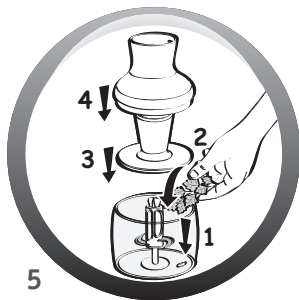
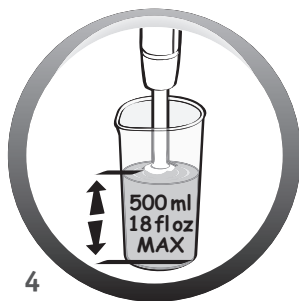
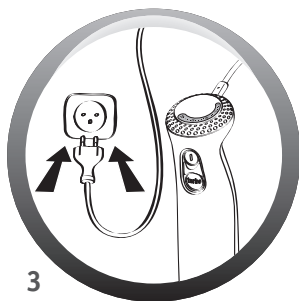
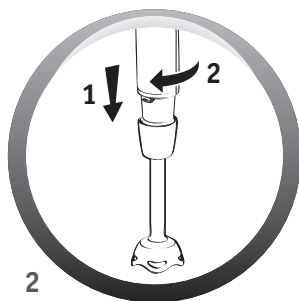
P. 6-11

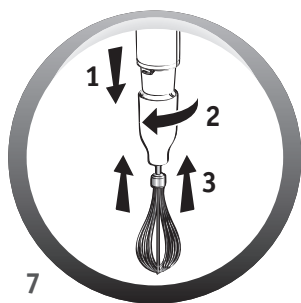
EN

KO









Thank you for choosing this appliance, exclusively designed for preparing food and domestic use.

**CAUTION:** the safety precautions are part of the appliance. Read them carefully before using your new appliance for the first time. Keep them in a place where you can find and refer to them later on

EN

## DESCRIPTION

### A Motor unit

### B Speed start buttons

- B1 Speed dial
- B2 Start button
- B3 TURBO speed

### C Mixer foot

### D 800 ml beaker

### E Mini chopper 150ml (depending on model)

- E1 Bowl
- E2 Blades
- E3 Inner cover
- E4 Lid

### F Chopper 500 ml (depending on model)

- F1 Bowl
- F2 Blades
- F3 Cover
- F4 Anti-slip base

### G Multi-wire whisk (depending on model)

- G1 Reducer
- G2 Whisk

## USING THE APPLIANCE

- Before using your appliance for the first time, clean the accessories using warm water and washing-up liquid. Rinse and dry them carefully. Read carefully cleaning paragraph before first use.
- Ensure that your work top is stable and dry.
- Place the ingredients in a container that is tall enough to avoid splashing.
- Do not fill the jug (D) to more than 500 ml (18 fl oz) to avoid splashing.

### • Mixer foot: FIG 2 - 4

- Screw the motor unit (A) onto the mixer foot (C) making sure that the motor unit is properly and securely attached, then plug in the appliance. **Fig. 2 and 3.**
- Insert the mixer foot (C) in the jug to mid-height **Fig. 4**, then press the Start Button (B2) after having selected the desired speed by using the Speed dial (B1).
- Your device is equipped with a Turbo function that allows you to use it in full power mode by pressing the corresponding button (B3).

### **IMPORTANT: Do not operate the appliance when empty.**

- Before mixing hot preparations, remove the container from the heat source. For best results, there is no need to move the mixer foot around in the preparation.

Instead insert the mixer foot in the centre of the container with the blender head submerged halfway down in the food.

- For stringy ingredients (leeks, celery, etc.), clean the mixer foot regularly during the preparation, ensuring that you follow the safety instructions for dismantling and cleaning the appliance.
- When making fruit-based preparations, slice the fruit and remove the cores and any stones beforehand.
- Do not operate the appliance to prepare hard ingredients (sugar, chocolate, coffee, ice-cubes).

• **Mini chopper 150 ml (depending on model): FIG E & 5**

- Fit the blades (E2) onto the drive pin of the bowl (E1).
- Place the ingredients in the bowl (E1) then fit the inner cover (E3) then the lid (E4).
- Fit the motor unit (A) onto the lid (E4).
- Plug in the motor unit (A) and press the speed start button (B2) and process food.
- Remove the motor unit (A) then the lid (E4) then the inner cover (E3).
- Remove the blades (E2), holding it by its plastic part.
- After use, remove the ingredients.
- **Do not operate this accessory when empty or for more than 10 seconds.**

• **Chopper 500 ml (depending on model): FIG F & 6**

- Place the bowl (F1) on the anti-slip base (F4).
- Fit the blades (F2) onto the drive pin of the bowl (F1).
- Place the ingredients in the bowl (F1) then fit the cover (F3).
- Fit the motor unit (A) onto the cover (F3).
- Plug in the motor unit (A) and press the speed start button (B2).
- Remove the motor unit (A) then the cover (F3).
- Remove the blades (F2) holding it by its plastic part.
- After use, remove the ingredients.
- **Do not operate this accessory when empty or for more than 30 seconds.**

• **Multi-wire whisk (depending on model): Fig G & 7**

- Fit the multi-wire whisk (G2) onto the reducer (G1).
- Fit the reducer (G1) onto the motor unit (A).
- Turn until it is locked in place.
- After use, unscrew the reducer (G1) and remove the whisk (G2).
- **This appliance is not designed to knead dough mixtures or heavy cake mixtures.**
- **Do not operate the multi-wire whisk for more than 3 minutes.**

## CLEANING

- All of the parts and accessories of your mixer can be cleaned in the dishwasher **except for the motor unit (A) and the reducers (E4, F3, G1)**, they can only be cleaned with a damp cloth.
- Unplug the appliance from the electrical power supply before cleaning.
- Do not use abrasive scourers or objects containing metal parts.
- Do not immerse the motor unit (A) in water. Wipe it clean with a dry or slightly damp cloth.
- If your accessories are discoloured by food (carrots, oranges, etc.) rub them with a cloth soaked in cooking oil and then clean them as usual. Some staining may occur over time but this will not affect the performance of the appliance.
- Handle the blades with care; they are extremely sharp.

## STORAGE

- Your blender has a cord storage compartment.
- Pull the length of power cord you need out of the storage compartment before you begin to prepare food (F) **FIG 5**.
- After use replace the power cord in the storage compartment (F) **FIG 6**.

## RECIPES

### Mixer foot (parts A, B, C, D)

#### • Mayonnaise:

Place 1 whole egg, 1 tablespoon mild mustard, 1 tablespoon white wine vinegar, salt, pepper, 250 ml olive or sunflower oil in a 0.8L jug.

Mix for 15 seconds.

Tip: All the ingredients should be at room temperature.

#### • Carrot soup with cumin:

200 g carrots, cut into cubes of 15 mm x 15 mm, 300 ml of water, 1 teaspoon of cumin, salt and pepper

Put the carrot pieces in 800ml jug and add the water. Mix in max speed for 20 seconds.

Turn off the appliance. Pour the mixture into a saucepan, add the cumin and cook for about 30 min. You can add water during cooking for a thinner soup.

Add salt and pepper according to your taste.

### Mini chopper 150ml (depending on model) **FIG E:**

#### • With this accessory, you can mince or chop:

Garlic, Fresh herbs, Onions (5g in 10 seconds at maximum speed).



70 g of beef with the sinew removed cut into 1 cm square cubes in 3 seconds. TURBO speed.

**Chopper 500 ml (depending on model) FIG F:**

• **With this accessory, you can mince or chop:**

Garlic, Fresh herbs, Onions (20g in 20 seconds at maximum speed).

200 g of beef with the sinew removed cut into 1 cm square cubes in 10 seconds.

TURBO speed.

70g of raw chicken in 3 seconds at TURBO speed.

**Multi-wire whisk (depending on model) FIG. G:**

Whisked egg whites.

4 egg whites in 3 minutes. Speed 8-20.

## **IF YOUR APPLIANCE WILL NOT WORK, WHAT SHOULD YOU DO?**

• **Check:**

That your appliance is plugged in correctly to the mains.

That the power cord is in good condition.

Your appliance is equipped with an anti-overheating system. If the appliance is used in excess of its capacity (with too many ingredients or for too long a time) it will stop automatically. Unplug the appliance from the mains, let it cool for about 20 minutes and then continue using it making sure to decrease the amount of ingredients in the bowl and follow the use times indicated in the performance table.

### **Your appliance will still not work?**

**HELPLINE:**

If you have any product problems or queries, please contact our Customer Relations Team first for expert help and advice: See contact list attached.

## **ACCESSORIES**

- You can purchase the following accessories from your dealer or an authorised service centre (see the list in the service booklet):

Mini chopper 150 ml:

With this accessory, you can mince 70 g beef in 3 seconds.

Chopper 500 ml:

With this accessory, you can mince 200 g beef in 10 seconds.

Express mayonnaise accessory :

This accessory will allow you to quickly whip up any type of cold sauce (mayonnaise, tartar, aioli, salad dressings, yoghurt-based sauces...).

Potato Purée Foot, for making your vegetable purées.

EN

Important, if you want to dispose of an attachment, please refer to this instruction leaflet first and contact an approved service centre (see list at the end) giving the product code for your appliance DD86 or HB86.

본 제품을 구입해주셔서 감사합니다. 본 제품은 가정에서 음식을 조리하는 데에만 사용할 수 있습니다.

주의: 제품의 안전한 사용을 위해, 제품을 처음 사용하기 전 사용설명서를 주의깊게 읽어주시기 바랍니다. 사용설명서를 언제든지 찾아 보기 쉽도록 잘 보관하여 주시기 바랍니다.

## 설명

### A 모터 본체

### B 시작/속도 버튼

- B1 속도 조절 다이얼
- B2 시작 버튼
- B3 터보

### C 믹서

### D 800 ml 컵 (비이커)

### E 미니 다지기 150 ml

(모델에 따라 다름)

- E1 용기
- E2 칼날
- E3 내부 커버
- E4 뚜껑

### F 다지기 150 ml

(모델에 따라 다름)

- F1 용기
- F2 칼날
- F3 커버
- F4 미끄럼 방지 받침/뚜껑

### G 거품기(모델에 따라 다름)

- G1 연결봉
- G2 거품기

## 제품 사용

- 본 제품을 처음 사용하는 경우 따뜻한 물과 세제로 부속품을 세척하십시오. 잘 행균 다음 완전히 건조하십시오. 처음 사용하기 전에 세척문구를 주의 깊게 읽어주시기 바랍니다.
- 조리대가 안정적인지, 건조된 상태인지 확인하십시오.
- 식재료가 튀지 않을 만큼만 용기에 넣으십시오.
- 식재료가 튀지 않도록 컵(D)에는 500 ml (18 fl oz) 이상 넣지 마십시오.

## • 믹서: 그림 2 - 4

- 모터 부분(A)과 블렌더 칼날 바(C)를 돌려서 모터 부분을 바르게 단단히 연결한 다음, 제품 전원을 연결합니다(그림 2 및 3).
- 비이커의 중간 높이(그림 4)까지 칼날 바(C)를 넣은 다음, 속도 다이얼(B1)을 사용하여 원하는 속도를 선택한 후 시작 버튼(B2)을 누릅니다.
- 본 제품에는 터보 기능이 있습니다. 이 버튼(B3)을 누르면 최고 파워로 작동됩니다.

### 중요: 식재료가 없는 상태에서 제품을 작동하지 마십시오.

- 뜨거운 식재료를 핸드블렌더에서 작동 시키기 전에 용기를 열원에서 충분한 거리를 두고 시작해 주십시오. 효과적으로 재료를 섞거나 갈기 위해 블렌더 축을 이리저리 움직일 필요가 없습니다. 그보다, 블렌더 축이 용기 중앙으로 가도록 하고 음식물에 블렌더 헤드가 절반 정도 잠기도록 한 상태에서 작동시켜 주십시오.
- 제품 해체 및 세척에 대한 안전 지침에 따라 섬유질이 풍부한 식재료(부추(리크), 셀러리 등)의 경우 조리 중에 칼날 바를 주기적으로 세척하십시오.
- 과일을 조리하는 경우 얇게 썰고 씨를 포함한 딱딱한 부분을 미리 제거하십시오.
- 본 제품으로 단단한 음식을 분쇄 하거나 다지지 마십시오. (설탕, 초콜릿, 커피, 얼음).
- 제품을 20초 이상 터보 속도로 작동하지 마십시오.

## • 미니 다지기 150 ml(모델에 따라 다름): 그림 E 및 5

- 칼날(E2)를 용기(E1)의 드라이브 핀에 끼웁니다.
- 용기(E1)에 식재료를 MAX선 이하로 넣은 다음, 내부 커버(E3)와 뚜껑(E4)을 닫습니다.
- 모터 부분(A)을 뚜껑(E4)에 장착합니다.
- 모터 부분(A)을 **콘센트에 연결**하고 시작/속도 버튼(B2)을 눌러 식재료를 다집니다.

- 제품이 콘센트에 연결된 상태에서 칼날이 용기와 분리 된 상태로 작동 되지 않도록 주의 하십시오. 다칠 위험이 있습니다.
- 모터 부분(A)과 뚜껑(E4)을 분리한 다음, 내부 커버(E3)를 엽니다.
- 플라스틱 부분을 잡고 칼날(E2)를 분리합니다.
- 사용 후 완성 된 식재료를 꺼냅니다.
- 본 부속품을 10초 이상 공회전시키지 마십시오.

• 다지기 500 ml(모델에 따라 다름): 그림 F 및 6

- 용기(F1)를 미끄럼 방지 받침(F4)에 놓습니다.
- 칼날(F2)을 용기(F1)의 드라이브 핀에 끼웁니다.
- 용기(F1)에 식재료를 MAX선 이하로 넣은 다음, 커버(F3)를 닫습니다.
- 모터 부분(A)을 커버(F3)에 끼웁니다.
- 모터 부분(A)을 전기에 꽂고 시작/속도 버튼(B2)을 누릅니다.
- 모터 부분(A)과 커버(F3)를 분리합니다.
- 플라스틱 부분을 잡고 칼날(F2)를 분리합니다.
- 사용 후 완성 된 식재료를 꺼냅니다.
- 본 부속품을 30초 이상 공회전시키지 마십시오.

• 거품기(모델에 따라 다름): 그림 G 및 7

- 거품기(G2)를 연결봉(G1)에 장착합니다.
- 연결봉(G1)을 모터 부분(A)에 장착합니다.
- 제자리에 잠길 때까지 돌립니다.
- 사용 후 연결봉(G1)를 돌려서 거품기(G2)를 분리합니다.
- 반죽을 치대거나 대량의 케이크를 섞는 용도로는 본 제품을 사용할 수 없습니다.
- 제품을 3분 이상 작동하지 마십시오.

## 세척

KO

- **모터 부분(A) 및 연결봉(E4, F3, G1)를 제외한** 믹서의 모든 부품과 부속품은 식기 세척기를 사용할 수 있으며, 모터와 연결봉은 젖은 행주로 닦아야 합니다.
- 세척하기 전에 전기 코드를 뽑으십시오.
- 연마성 수세미 또는 철수세미를 사용하지 마십시오.
- 모터 부분(A)을 물에 담그지 마십시오. 마른 행주 또는 물에 살짝 적신 행주로 닦으십시오.
- 당근, 오렌지 등의 식재료 때문에 부속품에 물이 든 경우 행주에 식용유를 묻혀서 닦은 다음, 평소대로 세척하십시오. 시간이 지나면서 착색이 일부 나타날 수 있지만 제품 성능에는 아무런 영향을 미치지 않습니다.
- 칼날은 조심해서 다루십시오. 매우 날카롭습니다.

## 조리법

**미니 다지기 150 ml(모델에 따라 다름) 그림 E:**

- 이 부속품을 사용하여 다지고 갈 수 있는 식재료:

마늘, 생허브, 양파 등

힘줄이 제거되고 사방 1 cm 크기로 절단된 소고기 70 g을 3초 이내에 터보 속도로 갈기.

**다지기 500 ml(모델에 따라 다름) 그림 F:**

- 이 부속품을 사용하여 다지고 갈 수 있는 식재료:

마늘, 생허브, 양파 등

힘줄이 제거되고 사방 1 cm 크기로 절단된 소고기 200 g을 10초 이내에 터보 속도로 갈기.

**거품기(모델에 따라 다름) 그림 G:**

계란 흰자 풀기.

계란 4개의 흰자를 3분 이내에 8-20 속도로 풀기.

제품이 작동되지 않는 경우

• 확인 사항:

제품 플러그가 콘센트에 바르게 **연결 되어 있는지** 확인하십시오.

전원 코드의 상태가 양호한지 확인하십시오.

본 제품에는 과열 방지 기능이 있습니다. 제품 용량이 초과하여 제품을 사용하면(식재료 과다 또는 장시간 작동), 자동으로 멈춥니다. 콘센트에서 제품 플러그를 뽑고 20분 정도 식을 때까지 둔 다음, 식재료를 덜어 내어 용기에 든 양을 줄인 상태에서 성능 표에 제시된 사용 시간을 준수하여 사용을 계속하십시오.

**그래도 작동되지 않습니까?**

전화 상담 서비스:

제품에 문제가 있거나 궁금한 점이 있으면 고객 관리 센터에 문의하십시오. 전문가가 도움을 드립니다. 자세한 내용은 첨부된 연락처를 참조하십시오.

## 부속품

• 대리점 또는 서비스 센터에서 다음과 같은 부속품을 구입하실 수 있습니다(서비스 팜플렛의 목록 참조). 1588-1588

미니 다지기 150 ml:

이 부속품을 사용하면 소고기 70 g을 약 3초 이내에 **다질 수 있습니다**  
(단, 음식의 상태에 따라 시간은 달라 질 수 있음)

다지기 500 ml:

이 부속품을 사용하면 소고기 200 g을 약 10초 이내에 **다질 수 있습니다**  
(단, 음식의 상태에 따라 시간은 달라 질 수 있음)

익스프레스 마요네즈 부속품:

이 부속품으로 어떤 종류든 차가운 소스(마요네즈, 타르타르, 아이올리, 샐러드 드레싱, 요거트 소스, ...)를 휘핑할 수 있습니다.

채소 푸레를 만들 수 있는 포테이토 푸레 풋.

중요: 부속품을 폐기해야 할 경우 이 지침을 먼저 참조한 다음, 공인 서비스 센터에 문의하십시오(끝에 있는 목록 참조). 이때 본 제품의 상품 코드 DD86 또는 HB86를 알려 주십시오.