

**oursson** 

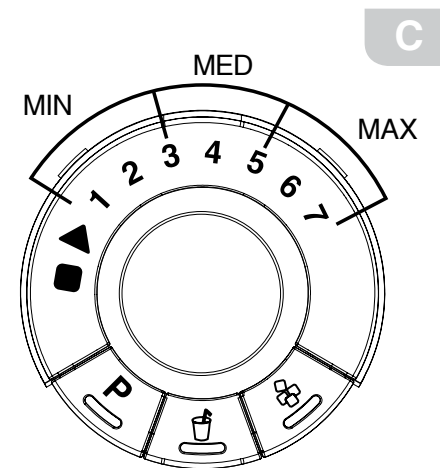
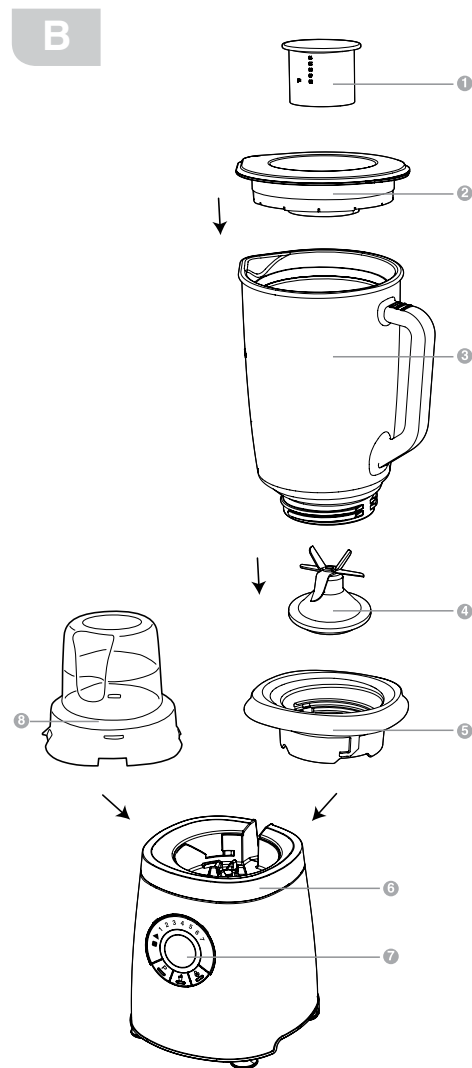
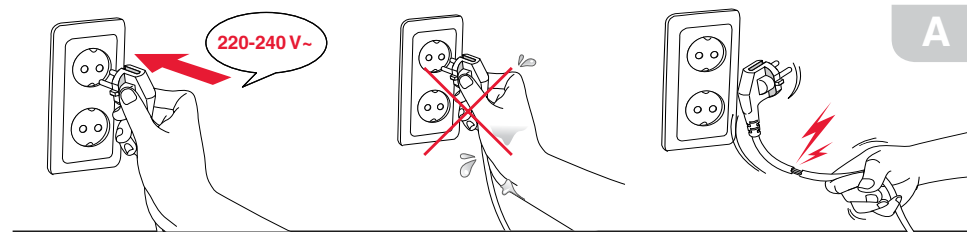
**bon appétit**



**BL0642G/BL0643T**

**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



**D**

|  | ✓ | ✓ | ✓ |
|--|---|---|---|
|  | ✗ | ✗ | ✓ |

SICHERHEITSHINWEISE, Abb. A



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 lesen Sie die Anleitung gut durch, 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.
- Zerkleinern Sie keine sehr harten Zutaten; andernfalls können die Klingen schnell stumpf werden.

Das Gerät ist mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet. Falls Mixbecher und Deckel nicht richtig sitzen, lässt sich das Gerät nicht einschalten.

Verzichten Sie bei der Bedienung des Gerätes grundsätzlich auf jegliche Gewalt – dadurch entstehen leicht Beschädigungen, die nicht von der Garantie abgedeckt werden.

LIEFERUMFANG

|                           |        |
|---------------------------|--------|
| Messbecher .....          | 1 Stk. |
| Deckel.....               | 1 Stk. |
| Mixbecher .....           | 1 Stk. |
| Mühle (BL0642G) .....     | 1 Stk. |
| Klinge.....               | 1 Stk. |
| Verbindungsstück .....    | 1 Stk. |
| Hauptgerät mit Motor..... | 1 Stk. |
| Bedienungsanleitung ..... | 1 Stk. |

KOMPONENTEN, Abb. B

- 1 Messbecher
- 2 Deckel
- 3 Mixbecher
- 4 Klinge
- 5 Verbindungsstück
- 6 Hauptgerät mit Motor
- 7 Drehknopf mit Tasten
- 8 Mühle (BL0642G)

BEDIENUNG, Abb. C

Bedienfeld

Drehknopf – für folgende Funktionen:

\* Gerät ein- und ausschalten

\* Geschwindigkeit von 1 – 7 einstellen. 1: Langsam. 7: Schnell.

**P** – Mit dieser Taste schalten Sie in den Turbomodus um.

– Mit dieser Taste wählen Sie den Smoothie-Modus.

– Diese Taste drücken Sie zum Eiszerkleinern.

– EIN-Anzeige

– AUS-Anzeige

Lassen Sie das Gerät vor dem ersten „richtigen“ Einsatz einmal leer arbeiten, füllen Sie dazu nur Leitungswasser in den Mixbecher. Anschließend wischen Sie das Gehäuse des Gerätes mit einem weichen, trockenen Tuch gut ab. Waschen Sie Mixbecher, Deckel, Mühle und die Edelstahlklinge mit warmem Wasser und etwas Spülmittel ab.

Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker gezogen ist, bevor Sie Teile vom Gerät abnehmen oder wieder anbringen.

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

So benutzen Sie den Mixbecher:

1. Setzen Sie den Mixbecher wie in der Anleitung beschrieben auf das Hauptgerät.
2. Geben Sie die Zutaten hinein. **Füllen Sie den Mixbecher nicht über die Maximalmarkierung hinaus.**
3. Stecken Sie den Netzstecker ein.
4. Wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeit (1 – 7) mit dem Drehknopf; drehen Sie den Knopf dazu im Uhrzeigersinn. Das Gerät beginnt mit dem Mixen oder Zerkleinern.
5. Sie können den Mixer auch durch Gedrückthalten der

TIPPS ZUM MAHLEN

Vor dem Mahlen schneiden Sie die Zutaten am besten in etwa 2 cm große Würfel. Die maximalen Füllmengen finden Sie in der Tabelle. Beachten Sie die Empfehlungen im Rezeptbüchlein.

| Aufgabe                                          |         |   |             |           | Hinweise                                                                     |
|--------------------------------------------------|---------|---|-------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------|
| Smoothies und Milchs-hakes                       | 1500 ml | — |             | 60 s      | Zum Abschalten drücken Sie die Taste  noch einmal.                           |
| Püree aus frischen Früchten, Beeren und Gemüse   | 1500 ml | — | MAX (5 – 7) | 30 – 45 s | Die Zutaten müssen weich oder saftig sein (Bananen, Erdbeeren, Gurken etc.). |
| Püree aus gekochten Früchten oder Gemüse, Suppen | 750 ml  | — | MAX (5 – 7) | 30 – 45 s | Verarbeiten Sie keine Zutaten mit einer Temperatur von mehr als 95 °C.       |

Schnellmixtaste **P** einschalten. In diesem Fall arbeitet das Gerät gleich mit voller Geschwindigkeit. Die Geschwindigkeit ändert sich auch dann nicht, wenn Sie eine andere Geschwindigkeit mit dem Drehknopf einstellen. Zum Abschalten lassen Sie die Taste einfach wieder los.

6. Wenn Sie einen Smoothie zubereiten möchten, drücken Sie die Taste . Zum Stoppen drücken Sie die Taste noch einmal.

7. Zum Eiszerkleinern drücken Sie die Taste . Zum Stoppen drücken Sie die Taste noch einmal.

**HINWEIS:** Wenn Sie feines Eis wünschen, wählen Sie die Maximalgeschwindigkeit oder halten die Taste **P** ein paar Sekunden lang gedrückt. Falls die Eisstücke noch zu groß sein sollten, wiederholen Sie den Schritt einfach noch einmal.

8. Wenn Sie mit der Arbeit fertig sind, drehen Sie den Knopf in die Stellung . Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

9. Anschließend können Sie den Mixbecher abnehmen. Der Deckel lässt sich nur bei abgenommenem Mixbecher öffnen.

Achten Sie darauf, dass sich der Knopf in der Stellung befindet, bevor Sie den Mixbecher aufsetzen.

So benutzen Sie die Mühle:

1. Mit der Mühle mahlen Sie Kaffeebohnen, Reis, Weizen, geschälte Nüsse, Pfeffer, Sesam, getrocknete Bohnen, Hartkäse und trockene Brötchen (für Paniermehl).

**HINWEIS:** Mahlen Sie Nelken, Sternanis und Anissamen immer zusammen mit anderen Zutaten.

Die Mühle eignet sich nicht zum Mahlen sehr harter Zutaten wie Muskatnuss oder Eiskwürfel. Füllen Sie die Mühle nicht über die Maximalmarkierung hinaus.

2. Öffnen Sie die Mühle, geben Sie die gewünschten Zutaten hinein. Schließen Sie den Deckel.
3. Setzen Sie die Mühle wie in der Abbildung gezeigt auf das Hauptgerät.
4. Stecken Sie den Netzstecker ein.
5. Schalten Sie den Mixer durch Gedrückthalten der Schnellmixtaste **P** ein. Zum Abschalten lassen Sie die Taste einfach wieder los.

Der Mixer darf bis zu 2 Minuten am Stück arbeiten, danach müssen Sie das Gerät mindestens 3 Minuten lang abgeschaltet lassen.

|                                                                                            |                |           |                                                                                   |            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Teig für Pfannkuchen, Omeletts und dergleichen kneten                                      | 1250 ml        | —         | MED (3 – 5)                                                                       | 30 – 45 s  | Für alle flüssigen Teige geeignet.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Soßen und Salatdressings mit frischen Kräutern oder Knoblauch zubereiten                   | 1500 ml        | —         | MAX (5 – 7)                                                                       | 30 – 45 s  | Wir empfehlen, Knoblauch zuvor zu pressen, Kräuter in kleine Stücke zu schneiden.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Kleine Happen wie Pasteten, Mousse, Gemüse- und Pilzkaviar, Brotaufstriche usw. zubereiten | 750 ml         | —         | MIN (1 – 3)/MED (3 – 5)/MAX (5 – 7)                                               | 90 – 120 s | Feste Zutaten (gekochtes Fleisch, gebratene Leber etc.) in kleine Stücke schneiden.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Hackfleisch aus Fleisch, Gemüse oder Geflügel herstellen                                   | 750 ml         | —         | MIN (1 – 3)/MED (3 – 5)/MAX (5 – 7)                                               | 90 – 120 s | Wir empfehlen, etwas Flüssigkeit (z. B. Wasser, Milch oder Sahne) zum Hackfleisch zuzugeben. Ideal für Klöße, Leberknödel und dergleichen.                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Frucht- oder Beerenmousse und Sorbets zubereiten                                           | 750 g          | —         | MIN (1 – 3)/MED (3 – 5)/MAX (5 – 7)                                               | 60 s       | Gefrorene Früchte und Beeren sollten ein bisschen antauen, anschließend mit einem Messer geschnitten werden.                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Eis zerkleinern                                                                            | 10 – 15 Würfel | —         |  | 15 s       | Zum Abschalten drücken Sie die Taste  noch einmal.                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Mayonnaise zubereiten                                                                      | 750 ml         | —         | MAX (5 – 7)/MED (3 – 5)                                                           | 90 – 120 s | Wir empfehlen, statt des Messbechers 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                                                             | 750 ml         | —         | MIN (1 – 3)/MED (3 – 5)/MAX (5 – 7)                                               | 60 s       | Nutzen Sie Schlagsahne, weiche Butter, Vanillepudding bei Zimmertemperatur, streichen Sie Quark durch ein Sieb.                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Zwiebeln und Knoblauch hacken                                                              | 100 – 200 g    | —         | <b>P</b>                                                                          | 20 s       | Zerkleinern Sie in Etappen, halten Sie die Taste <b>P</b> 10 – 15 mal jeweils 2 Sekunden lang gedrückt.                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Nüsse mahlen                                                                               | —              | 25 – 75 g | <b>P</b>                                                                          | 30 s       | 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. Füllen Sie die Mühle nicht über die Maximalmarkierung hinaus mit Zutaten. Halten Sie die Taste <b>P</b> gedrückt.                                                            |
| Bohnen, Getreide und Körner mahlen                                                         | —              | 25 – 75 g | <b>P</b>                                                                          | 30 s       | 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 <b>P</b> gedrückt. |
| Kaffeebohnen mahlen                                                                        | —              | 25 – 50 g | <b>P</b>                                                                          | 30 s       | Füllen Sie die Mühle nicht über die Maximalmarkierung hinaus mit Kaffeebohnen. Halten Sie die Taste <b>P</b> gedrückt.                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Gewürze mahlen                                                                             | —              | 5 – 25 g  | <b>P</b>                                                                          | 30 s       | 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 <b>P</b> gedrückt.                                                                                                                                                                          |
| Reibekäse herstellen                                                                       | —              | 25 – 75 g | <b>P</b>                                                                          | 10 s       | Wir empfehlen harte Käsesorten (wie Parmesan). Weicherer Käse sollte vor dem Mahlen gefroren werden, damit er nicht zu sehr an den Klingen klebt. Halten Sie die Taste <b>P</b> gedrückt.                                                                                                                                                                                                              |
| Puderzucker herstellen                                                                     | —              | 25 – 75 g | <b>P</b>                                                                          | 30 s       | Wir empfehlen, den Puderzucker anschließend durch ein feines Sieb zu streichen. Halten Sie die <b>P</b> -Taste gedrückt.                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Paniermehl zubereiten                                                                      | —              | 20 – 40 g | <b>P</b>                                                                          | 10 s       | Zerkleinern Sie in Etappen, halten Sie die Taste <b>P</b> 10 – 15 mal jeweils 2 Sekunden lang gedrückt. Wenn es etwas feiner werden soll, stellen Sie die Geschwindigkeit auf Maximum ein und mahlen alles noch einmal 10 Sekunden lang durch.                                                                                                                                                         |

## Babynahrung zubereiten

| Zutaten                                         |  |  |  |                                                                                             | Hinweise |
|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Brei aus gekochtem Gemüse                       | 300 g                                                                               | MAX (5 – 7)                                                                         | 30 s                                                                                | Für Säuglinge bis 18 Monate; vor dem Füttern durch ein Sieb streichen.                                                                                                         |          |
| Brei aus gekochtem Fleisch, Geflügel oder Fisch | 300 g                                                                               | MAX (5 – 7)                                                                         | 60 s                                                                                | Refers to hot products                                                                                                                                                         |          |
| Brei aus trockener Babynahrung herstellen       | 100 – 200 ml                                                                        | MIN (1 – 3)/<br>MED (3 – 5)/<br>MAX (5 – 7)                                         | 30 s                                                                                | Ergibt eine durchschnittliche Mahlzeit, variiert jedoch nach Alter des Kindes. Sie können bis maximal 1500 ml Milch verarbeiten. Beachten Sie die Hinweise auf der Verpackung. |          |

## REINIGUNG UND PFLEGE, Abb. D

- Sie können Mixbecher, Deckel, Messbecher, Mühle und Klingen in der Spülmaschine reinigen.
  - Wischen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch sauber. Tauchen Sie das Gehäuse niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten – Stromschlaggefahr!
- Trocknen Sie alle Teile gründlich.



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

## MIXBECHERREINIGEN

| Vorgehensweise                                                     | Maximale Füllung | Geschwindigkeit | Zeit     | Hinweis                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Heißes Wasser in den Mixbecher gießen, etwas Spülmittel hinzugeben | 750 ml           | 1               | 1 Minute | Nach dem Reinigen nehmen Sie sämtliche Teile vom Gerät ab, spülen den Mixbecher gut aus, anschließend trocknen Sie alle Teile gründlich. Verzichteten Sie auf aggressive Reinigungsmittel. Nach der Zubereitung von Haferbrei spülen Sie die Klingen gründlich, reinigen auch alle zugänglichen Öffnungen. |

## ZERTIFIZIERUNG

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

| Technische Daten                       |                                |         |
|----------------------------------------|--------------------------------|---------|
| Modell                                 | BL0642G                        | BL0643T |
| Stromverbrauch (W)                     | max 600                        |         |
| Mixbecher-Fassungsvermögen (ml)        | 2000                           |         |
| Mixbecher-Verarbeitungsmenge (ml)      | 1500                           |         |
| Mixbecher-material                     | Glas                           | Tritan  |
| Netzspannung                           | 220-240 V~; 50 Hz              |         |
| Schutzklasse                           | II                             |         |
| Temperatur bei Lagerung und Transport* | -25 bis 35°C                   |         |
| Temperatur im Betrieb                  | 5 bis 35°C                     |         |
| Luftfeuchtigkeit                       | 15 – 75 %, nicht kondensierend |         |
| Abmessungen (H×B×L, mm)                | 218×198×412                    |         |
| Gewicht (kg)                           | 4,24                           | 3,55    |

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



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



## REPARATUREN

Das Unternehmen OURSSON AG freut sich sehr, dass Sie sich für unsere Produkte entschieden haben. Wir haben keine Mühen gescheut, damit dieses Produkt Ihre Anforderungen erfüllt; die Qualität entspricht höchsten weltweiten Standards. Falls Ihr OURSSON-Produkt einer Reparatur bedarf, wenden Sie sich bitte an eines der autorisierten Kundencenter. Eine vollständige Liste der autorisierten Kundencenter und ihre exakten Anschriften finden Sie auf der Webseite [www.oursson.com](http://www.oursson.com).

### Garantieverpflichtungen der OURSSON AG:

1. Die Garantieverpflichtungen der OURSSON AG, die von durch die OURSSON AG autorisierten Kundencentern erfüllt werden, gelten nur für Modelle, die die OURSSON AG für die Produktion oder Belieferung und den Verkauf innerhalb des Landes vorgesehen hat, in dem der Garantieservice bereitgestellt wird, die in diesem Land erworben, bezüglich der Einhaltung der Standards dieses Landes zertifiziert und mit offiziellen Konformitätskennzeichnungen markiert wurden.
2. Die Garantieverpflichtungen der OURSSON AG stehen im Einklang mit dem Gesetz zum Schutz der Verbraucherrechte und werden durch die Gesetze des Landes reguliert, in dem die Dienste bereitgestellt werden; sie finden nur Anwendung, wenn das Produkt ausschließlich zu privaten, familiären oder Haushaltszwecken eingesetzt wird. Die Garantieverpflichtungen der OURSSON AG gelten nicht für die Nutzung von Waren für Geschäftszwecke oder in Verbindung mit der Akquisition von Waren zur Erfüllung der Anforderungen von Unternehmen, Instituten und Organisationen.
3. Die OURSSON AG legt für ihre Produkte die folgenden Nutzungszeiten und Garantiezeiträume fest:

| Produktname                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Nutzungszeit, Monate | Garantiedauer, Monate |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-----------------------|
| Mikrowellenöfen, Brotbackautomaten, Induktionsherde<br>Multikocher, Küchenmaschinen, elektrische Wasserkocher, Elektrogrills, Handrührgeräte, Handmixer, Fleischwölfe, Mixer, Toaster, Wasserkocher, Toaster, Entsafter, Dampfgarer, Kaffeemaschinen, Zerkleinerer, Gefrierschränke, Kühlschränke, automatische Kaffeemaschinen<br>Küchenwaagen | 60                   | 24                    |

4. Die Garantieverpflichtungen der OURSSON AG finden keine Anwendung bei den folgenden Produkten, deren Austausch erwartet wird und nicht mit der Demontage von Produkten in Verbindung steht:
  - Batterien.
  - Mit dem Produkt gelieferte Taschen, Schlaufen, Tragegurte, Montagezubehörartikel, Werkzeuge, Dokumentation.
5. Die Garantie deckt keine Schäden ab, die aufgrund der Verletzung von Richtlinien bezüglich der Benutzung, Aufbewahrung oder des Transports

von Waren, durch Aktionen von Dritten oder höhere Gewalt entstanden sind; dies beinhaltet unter anderem folgende Fälle:

- Wenn der Defekt durch unvorsichtige Handhabung, zweckentfremdeten Einsatz, Verletzungen der in der Bedienungsanleitung angegebenen Betriebsbedingungen und -anweisungen, wie bspw. die Aussetzung hoher oder niedriger Temperaturen, hoher Feuchtigkeit oder Staub, durch unerlaubtes Öffnen des Gerätes und/oder eigenhändig durchgeführte Reparaturen, Nichteinhaltung der am Typenschild angegebenen Versorgungsanforderungen, das Eindringen von Flüssigkeiten, Insekten oder anderen Fremdkörpern, durch Substanzen im Gerät oder langfristige Benutzung des Produktes in extremen Betriebsarten verursacht wurde.
  - Wenn der Defekt durch unautorisierte Versuche, das Produkt zu testen, oder durch Änderungen an seiner Konstruktion oder seinen Softwareprogrammen verursacht wurde, einschließlich Reparaturen oder Wartungsarbeiten in nicht autorisierten Kundencentern.
  - Wenn der Defekt des Produktes durch nicht standardmäßige und/oder minderwertige Ausrüstung, Zubehörteile, Ersatzteile oder Batterien verursacht wurde.
  - Wenn der Defekt des Produktes mit seiner Nutzung in Verbindung mit zusätzlicher Ausrüstung (Zubehör) in Zusammenhang steht, sofern es sich dabei nicht um von der OURSSON AG für die Nutzung mit diesem Produkt empfohlenes Zubehör handelt. Die OURSSON AG haftet nicht für die Qualität von zusätzlicher Ausrüstung (Zubehör), die von Drittanbietern hergestellt wurde, für die Qualität seiner Produkte in Verbindung mit solchem Zubehör sowie für die Qualität der Arbeit von zusätzlichem Zubehör der OURSSON AG in Verbindung mit Produkten anderer Hersteller.
6. Während der Betriebslebenszeit entdeckte Produktfehler werden vom autorisierten Kundendienst beseitigt. Während der Garantiedauer ist die Beseitigung von Defekten gebührenfrei, sofern das Originalzertifikat der Garantie und ein Kaufbeleg mit Kaufdatum vorgelegt werden. Falls diese Dokumente fehlen, wird der Garantiezeitraum ab Datum der Warenherstellung festgelegt. Beachten Sie Folgendes:
    - Die in der mitgelieferten Dokumentation beschriebene Einrichtung und Installation (Montage, Anschluss etc.) des Produktes werden nicht durch die Garantie der OURSSON AG abgedeckt und können vom Nutzer sowie gegen Gebühr von Spezialisten der meisten autorisierten Kundencenter durchgeführt werden.
    - Wartungsarbeiten an Produkten (Reinigung und Schmieren beweglicher Teile, Austausch von Verbrauchsartikeln und Zubehör etc.) werden gegen Gebühr angeboten.
  7. Die OURSSON AG haftet nicht für jegliche direkt oder indirekt von ihren Produkten verursachten Schäden an Personen, Haustieren und Eigentum, falls diese das Ergebnis der Nichtbeachtung von Anweisungen und Bedingungen zu Nutzung, Aufbewahrung, Transport oder Installation des Produktes sind oder durch absichtliche oder fahrlässige Handlungen des Verbrauchers oder Dritter verursacht wurden.
  8. Unter keinen Umständen haftet die OURSSON

AG für jegliche speziellen, beiläufigen, indirekten oder Folgeschäden oder Verluste, u. a. einschließlich entgangener Einnahmen, Schäden durch Unterbrechungen kommerzieller, industrieller oder anderer Aktivitäten, die aus der Nutzung oder Unfähigkeit zur Nutzung des Gerätes hervorgehen.

9. Aufgrund kontinuierlicher Produktverbesserungen können Designelemente und einige technische Daten ohne Vorankündigung seitens des Herstellers geändert werden.

### Verwendung des Produktes nach Ablauf der Nutzungszeit (Betriebslebenszeit):

1. Die von der OURSSON AG für dieses Produkt angegebene Betriebslebenszeit gilt nur, wenn das Produkt ausschließlich für private, familiäre oder Haushaltszwecke genutzt wird und der Nutzer das Gerät ordnungsgemäß verwendet, lagert und transportiert. Bei sorgfältiger Handhabung des Gerätes und Einhaltung der Bedienungsanweisungen kann die tatsächliche Betriebslebenszeit die Angaben der OURSSON AG überschreiten.
2. Lassen Sie das Produkt am Ende seiner Betriebslebenszeit am besten von einem autorisierten Kundencenter warten und bezüglich seiner weiteren Benutzung einschätzen. Präventive Wartungsarbeiten an Produkten werden auf Bezahlbasis ebenfalls von Kundencentern angeboten.
3. Die OURSSON AG rät davon ab, das Produkt nach Ende seiner Betriebslebenszeit ohne eine präventive Wartung durch ein autorisiertes Kundencenter weiterhin zu verwenden, da das Gerät in diesem Fall eine Gefahr für Leib und Leben sowie Hab und Gut des Verbrauchers darstellen kann.

### Produktrecycling und entsorgung

Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet. Das Produkt darf am Ende seiner Betriebslebenszeit nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Übergeben Sie es stattdessen an eine geeignete Sammelstelle zum Recycling elektrischer und elektronischer Altgeräte; dort wird eine mit den örtlichen Gesetzen vereinbare Handhabung und Entsorgung gewährleistet. Durch die angemessene Entsorgung



dieses Produktes helfen Sie beim Schutz natürlicher Ressourcen und verhindern, dass das Produkt eine Gefahr für Umwelt und menschliche Gesundheit darstellt. Weitere Informationen zu Sammelstellen und zum Recycling dieses Produktes erhalten Sie bei Ihren örtlichen Behörden oder Abfallbetrieben.

### Datum der Fertigung

Jedes Produkt hat eine eindeutige Seriennummer in Form einer alphanumerischen Codes und wird mit einem Strichcode dupliziert, der die folgenden Informationen enthält: Name der Produktgruppe, Datum der Fertigung, Seriennummer des Produktes.



Die Seriennummer befindet sich an der Rückseite des Produktes, an der Verpackung und auf der Garantiekarte.

- 1 Die ersten beiden Buchstaben stehen für die Produktgruppe (Blender - BL).
- 2 Die ersten beiden Ziffern – Jahr der Fertigung.
- 3 Die mittleren beiden Ziffern – Woche der Fertigung.
- 4 Die letzten beiden Ziffern – Seriennummer des Produktes.

Zur Vermeidung von Missverständnissen empfehlen wir Ihnen dringend, die Bedienungsanleitung und die Garantieverpflichtungen aufmerksam zu lesen. Prüfen Sie die Garantiekarte auf ihre Richtigkeit. Die Garantiekarte ist nur gültig, wenn Folgendes richtig und klar angegeben ist: Modell, Seriennummer, Kaufdatum, Stempel, Unterschrift des Käufers. Seriennummer und Modell des Gerätes müssen mit den Angaben auf der Garantiekarte identisch sein. Falls diese Bedingungen nicht erfüllt werden oder die auf der Garantiekarte angegebenen Daten geändert werden, ist die Garantiekarte ungültig.



Falls Sie Probleme oder Fragen bezüglich OURSSON AG-Produkten haben, senden Sie uns bitte eine E-Mail: [support@oursson.com](mailto:support@oursson.com)

Diese Anleitung wird durch internationale und EU-weite Urheberrechte geschützt. Jede unautorisierte Nutzung der Anweisungen, u. a. einschließlich des Kopierens, Druckens und Verteilens, involviert die Anwendung zivil- und strafrechtlicher Haftung der schuldigen Person.

### Kontaktinformationen:

1. Artikelhersteller - OURSSON AG (Orson AG), Rue du Grand-Chêne 5, 1003 Lausanne, Schweiz.
2. Zertifizierungsinformationen zum Produkt finden Sie auf der Webseite [www.oursson.com](http://www.oursson.com).

OURSSON AG  
Hergestellt in China



## SAFETY INSTRUCTIONS, Fig. 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 per-

sons (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

- Please read the instruction manual before using the device. Keep the manual after reading for further use.
- All illustrations in this manual are schematic representations of real objects, which may differ from the actual images.
- Do not grind very hard ingredients to avoid blunting of the blades.



The device is equipped with a safety lock. If the blender's jar and lid are not installed correctly, you won't be able to turn on the device.



Do not apply physical force to the device, as this may damage the device due to the user's fault.

## PRODUCT SET

|                          |       |
|--------------------------|-------|
| Measuring cup .....      | 1 pc. |
| Lid .....                | 1 pc. |
| Blender's jar .....      | 1 pc. |
| Mill (BL0642G).....      | 1 pc. |
| Blades .....             | 1 pc. |
| Coupling .....           | 1 pc. |
| Motor unit.....          | 1 pc. |
| Instruction manual ..... | 1 pc. |

EN

## ELEMENTS OF DESIGN, Fig. B

- ① Measuring cup
- ② Lid
- ③ Blender's jar
- ④ Blades
- ⑤ Coupling
- ⑥ Motor unit
- ⑦ Rotary switch with buttons
- ⑧ Mill (BL0642G)

## UTILIZATION, Fig. C

### Control panel

Rotary knob – use for following functions:

\* Switching the device **ON/OFF**

\* changing the speed level from 1 up to 7, where 1 – minimal speed, and 7 – maximal.

**P** – use this button to turn on turbo mode

– use this button to turn on smoothies mode

– use this button for ice crushing

– ON indicator

– OFF indicator

**Before first use, make one preparation cycle without ingredients**, add water into the jar. After that, wipe the body of the device with a dry soft cloth. Wash the jar, lid, mill, stainless steel blades with **warm water** with detergents.

**Before assembling and disassembling the device, make sure it is unplugged.**



The blades are very sharp, be careful.

### Utilizing the jar:

1. Place the jar onto the motor unit according to the manual.
2. Add ingredients. **Do not fill the jar above the max. mark.**
3. Plug in the device.
4. Select the required speed, using the knob, from 1 to 7, turning it clockwise. The Mix/Grid process will start automatically.

## GRINDING RECOMMENDATIONS

Before grinding, it is recommended to chop ingredients on 2x2x2 cm pieces. Max amount of ingredients is shown in the table. Follow the recommendations in the recipe book.

| Operation                                      |         |   |           |            | Note                                                                           |
|------------------------------------------------|---------|---|-----------|------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| Smoothies and milk-shakes                      | 1500 ml | — |           | 60 sec.    | To turn of the device press  button again.                                     |
| Puree from fresh fruit, berries and vegetables | 1500 ml | — | MAX (5-7) | 30-45 sec. | The ingredients must be soft or juicy (bananas, strawberries, cucumbers, etc.) |
| Puree from cooked fruits, vegetables and soups | 750 ml  | — | MAX(5-7)  | 30-45 sec. | Do not puree ingredients with a temperature higher than 95 °C                  |

5. You may also turn on the blender by holding the button **P**. In this case, the device will be working at maximum speed all the time. The speed won't change even if you will change the switch's position. To turn off the device, release the button.
6. To prepare smoothie press button. To stop, press the button again.
7. For ice crushing, press button. To stop, press it again.

**NOTE:** To get ice crumb, select the maximum speed level, or hold **P** button for a few seconds. If the pieces are still big, repeat the operation.

8. To finish working with blender, turn the knob to position. Unplug the device.

**9. After that you can disassemble the device. You can open the lid only when the jar is removed.**



Before placing the jar, make sure that the knob is in the position.

### Utilizing the mill:

1. The mill is design to grind coffee beans, rice, wheat, peeled nuts, pepper, sesame seeds, dried beans, hard cheese, and breadcrumbs.

**NOTE:** Always grind cloves, star anise and aniseed together with other ingredients.



The mill is not designed to grind very hard ingredients like nutmeg or ice cubes. Do not fill the mill's cup higher that the max mark.

2. Open the mill and put necessary ingredients. Close the jar.
3. Place the mill onto the electric motor as shown on the picture.
4. Plug in the device.
5. Turn on the blender, hold the fast mix button **P**. To turn of the device relies the button.



Maximum time of continues use of the blender is 2 minutes, after that you need to turn off the device for 3 minutes.

|                                                                                            |             |         |                                                                                   |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kneading dough for pancakes, omelets, etc.                                                 | 1250 ml     | —       | MED (3-5)                                                                         | 30 - 45 sec. | Suitable for every liquid dough                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Preparing sauces and salad dressings with the addition of fresh herbs and garlic           | 1500 ml     | —       | MAX (5-7)                                                                         | 30-45 sec.   | It is recommended to pass garlic through the press, herbs must be cut.                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Preparing snacks like pates, pastes, mousses, vegetable and mushroom caviar, spreads, etc. | 750 ml      | —       | MIN (1 -3)/ MED(3-5)/ MAX(5-7)                                                    | 90-120 sec.  | Cut dense ingredients into pieces (boiled meat, fried liver, etc.).                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Preparation of mince from meat / fish / poultry                                            | 750 ml      | —       | MIN (1 -3)/ MED(3-5)/ MAX(5-7)                                                    | 90-120 sec.  | It is recommended to add more liquid into the mince (water, milk, cream) compared to the preparation of traditional mince. Ideal for cooking dumplings, liver fritters).                                                                                                                                                                                                   |
| Preparation of fruit / berry / mousse and sorbet                                           | 750 g       | —       | MIN (1 -3)/ MED(3-5)/ MAX(5-7)                                                    | 60 sec.      | Frozen fruits and berries should thaw a bit, so they can be cut with a knife.                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Ice crushing                                                                               | 10-15 cubes | —       |  | 15 sec.      | To turn of the device press  button again.                                                                                                                                                                                                                                                |
| Preparation of mayonnaise                                                                  | 750 ml      | —       | MAX (5-7)/ MED(3-5)                                                               | 90-120 sec.  | It is recommended to install in place of the measuring cup a plastic one 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                                                         | 750 ml      | —       | MIN (1 -3)/ MED(3-5)/ MAX(5-7)                                                    | 60 sec.      | Use chilled high fat cream, softened butter, room temperature custard, pass curd through a sieve.                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Grinding garlic (onion)                                                                    | 100-200 g   | —       | <b>P</b>                                                                          | 20 sec.      | Use impulse mode, press and hold <b>P</b> for 2 sec.(10-15 times)                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Grinding nuts                                                                              | —           | 25-75 g | <b>P</b>                                                                          | 30 sec.      | Nuts must be cleaned of shell and solid walls. Suitable for grinding: almonds, peanuts, hazelnuts, cashews, sesame seeds, coconut pulp, pine nuts and walnuts. When filling a mill cup ingredients must not exceed the max mark. Press and hold <b>P</b> button.                                                                                                           |
| Grinding beans, cereals and grains                                                         | —           | 25-75 g | <b>P</b>                                                                          | 30 sec.      | 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 <b>P</b> button. |
| Preparation of ground coffee                                                               | —           | 25-50 g | <b>P</b>                                                                          | 30 sec.      | When filling the mill cup with coffee beans do not exceed the max mark. Press and hold <b>P</b> button.                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Grinding spices                                                                            | —           | 5-25 g  | <b>P</b>                                                                          | 30 sec.      | 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 <b>P</b> button.                                                                                                                                                                                             |
| Preparation of grated cheese                                                               | —           | 25-75 g | <b>P</b>                                                                          | 10 sec.      | Recommended for hard cheeses (like Parmesan), before grinding, cheese should be refrigerated. Press and hold <b>P</b> button.                                                                                                                                                                                                                                              |
| Preparation of powdered sugar                                                              | —           | 25-75 g | <b>P</b>                                                                          | 30 sec.      | It is recommended to sift powdered sugar through a fine sieve. Press and hold <b>P</b> button.                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Preparation of bread crumbs and biscuit crumbs                                             | —           | 20-40 g | <b>P</b>                                                                          | 10 sec.      | Use impulse mode, press and hold <b>P</b> for 2 sec(10-15 times). To obtain smaller fractions, increase the speed to maximum and grind crumbs for 10 seconds.                                                                                                                                                                                                              |

## Preparing baby food

| Operation                                |  |  |  | Note                                                                                                                                                |
|------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Puree from hot boiled vegetables         | 300 g                                                                               | MAX (5-7)                                                                           | 30 sec.                                                                             | Recommended for babies up to 18 months, before serving, rub through a sieve                                                                         |
| Puree from boiled meat, fish, poultry.   | 300 g                                                                               | MAX (5-7)                                                                           | 60 sec.                                                                             | Refers to hot products                                                                                                                              |
| Preparing baby food from dry baby mixes. | 100-200 ml                                                                          | MIN (1 -3)/ MED(3-5)/ MAX(5-7)                                                      | 30 sec.                                                                             | Refers to average servings, depending on the age of the baby. You can maximum prepare 1500 ml of milk. Follow the instructions on the dry baby mix. |

## CLEANING AND MAINTENANCE, Fig. D

- You can wash the lid, jar, measuring cup, mill and blades in a dishwasher.
- Wipe the body with a damp cloth. Never immerse it in water because of the danger of electric shock.
- Thoroughly dry all parts.



The blades are very sharp, be careful.

## CLEANING THE BLENDER'S JAR

| Operation                                  | Maximal capacity or weight of the ingredients | Speed | Time     | Note                                                                                                                                                                                             |
|--------------------------------------------|-----------------------------------------------|-------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pour hot water into the jar, add detergent | 750 ml                                        | 1     | 1 minute | After washing, completely disassemble the device, rinse the jar and dry them. Do not use harsh detergents. After cooking porridge thoroughly rinse the blades and clean the hole in the console. |

## PRODUCT CERTIFICATION

For information on product certification, see <http://www.oursson.com> or ask seller for a copy.

| Specifications                                       |                   |         |
|------------------------------------------------------|-------------------|---------|
| Model                                                | BL0642G           | BL0643T |
| Power consumption, W                                 | max 600           |         |
| Blender jar capacity, ml                             | 2000              |         |
| Blender jar working capacity, ml                     | 1500              |         |
| Blender jar material                                 | Glass             | Tritan  |
| Rated voltage                                        | 220-240 V~; 50 Hz |         |
| Protection class                                     | II                |         |
| Storage and transportation temperature requirements* | -25 C to +35°C    |         |
| Operation temperature requirements                   | +5°C to +35°C     |         |
| Humidity requirements                                | 15-75%            |         |
| Dimensions (H×W×L), mm                               | 218×198×412       |         |
| Weight, kg                                           | 4,24              | 3,55    |

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



Only a qualified specialist from OURSSON AG service center must do the repair.



## 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<br>breadmakers, induction hobs<br>Multicookers, kitchen<br>processors, electric kettles,<br>electric grills, hand blenders,<br>hand mixers, meat grinders,<br>blenders, toasters, airpots,<br>toasters, juicers, steamers,<br>coffee makers, choppers,<br>freezers, refrigerators,<br>automatic coffee machines<br>Kitchen scales | 60                   | 24                      |

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.

- ❶ The first two letters – correspondence to the product group (blender - BL).
- ❷ The first two digits – year of manufacture.
- ❸ The second two digits – week of manufacture.
- ❹ 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.

# oursson

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), Rue du Grand-Chêne 5, 1003 Lausanne, 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



**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 dispositivo según se indica en el siguiente manual de instrucciones.
  - Coloque el dispositivo sobre una superficie estable.
  - Use únicamente los accesorios incluidos junto con el producto.
    - No permita que el cable eléctrico entre en contacto con el agua o ningún otro líquido para protegerse del riesgo de descarga eléctrica. Si por cualquier razón penetra 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 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.
  - 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. Sólo pueden usar este dispositivo bajo la vigilancia de una persona responsable de su seguridad encargada de su supervisión o adiestramiento acerca del uso de la máquina. No permita que los niños jueguen con el producto.
- Este producto está solo indicado para uso doméstico.
  - Si el cable eléctrico presenta daños, deberá ser sustituido por 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 y 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 dispositivo. Conserve el manual tras su lectura para futuras consultas.
- Todas las instrucciones contenidas en este manual son representaciones esquemáticas de objetos reales, que pueden diferir de las imágenes presentadas.
- No use el aparato para triturar ingredientes demasiado duros, con el fin de evitar que las cuchillas se desafilén.

El aparato cuenta con un cierre de seguridad. Si el vaso mezclador y la tapa no están correctamente colocados, no podrá poner en marcha el aparato.

No emplee la fuerza bruta sobre el aparato, ya que podría dañarlo.

JUEGO DEL PRODUCTO

|                              |       |
|------------------------------|-------|
| Medidor.....                 | 1 ud. |
| Tapa.....                    | 1 ud. |
| Vaso mezclador.....          | 1 ud. |
| Molinillo (BL0642G).....     | 1 ud. |
| Cuchillas.....               | 1 ud. |
| Acoplamiento.....            | 1 ud. |
| Unidad del motor.....        | 1 ud. |
| Manual de instrucciones..... | 1 ud. |



ELEMENTOS DE DISEÑO, Fig. B

- 1 Medidor
- 2 Tapa
- 3 Vaso mezclador
- 4 Cuchillas
- 5 Acoplamiento
- 6 Unidad de motor
- 7 Mando giratorio con botones
- 8 Molinillo (BL0642G)

USO, Fig. C

Panel de control

Mando giratorio - se usa para las siguientes funciones:  
\* Encendido y apagado del aparato (ON/OFF)  
\* Cambio del nivel de velocidad de 1 a 7 (1: velocidad mínima, 7: velocidad máxima).

- P** : use este botón para activar el modo turbo  
 : use este botón para activar el modo batidos  
 : use este botón para picar hielo  
▶: indicador ON (encendido)  
■: indicador OFF (apagado)

**Antes del primer uso, haga funcionar el aparato en un ciclo de preparación sin ingredientes**, añada agua en el vaso mezclador. A continuación, seque el cuerpo del aparato con un paño suave y seco. Lave el vaso mezclador, la tapa, el molinillo y las cuchillas de acero inoxidable con **agua caliente** y detergente.

**Antes de montar y desmontar el aparato, asegúrese de que esté desenchufado.**

Tenga cuidado con las cuchillas porque están muy afiladas.

Uso del vaso mezclador:

1. Coloque el vaso mezclador sobre la unidad del motor de acuerdo con las instrucciones del manual.
2. Añada los ingredientes. **No rebase la marca de nivel máximo del vaso mezclador.**
3. Enchufe el aparato.
4. Seleccione la velocidad requerida (1 a 7) girando el mando hacia la derecha. El proceso de mezcla/triturado dará comienzo automáticamente.
5. También puede activar el mezclador apretando el

botón de mezcla rápida **P**. En este caso, el aparato trabajará a la máxima velocidad todo el rato. La velocidad no cambiará incluso aunque modifique la posición del mando. Para apagar el aparato, suelte el botón.

6. Para preparar un batido, pulse el botón . Para parar, vuelva a pulsar el botón.
7. Para picar hielo, pulse el botón . Para parar, pulse de nuevo el botón.

**NOTA:** Para obtener hielo picado, seleccione el nivel de velocidad máximo o mantenga el botón **P** apretado durante unos segundos. Si los trozos siguen siendo grandes, repita la operación.

8. Para dejar de usar el mezclador, gire el mando a la posición . Desenchufe el aparato.

**9. Ahora ya puede desmontar el aparato. Abra la tapa solo tras haber retirado el vaso mezclador.**

Antes de colocar el vaso mezclador, asegúrese de que el mando esté en la posición .

Uso del molinillo:

1. El molinillo está diseñado para moler granos de café, arroz, trigo, frutos secos pelados, pimienta, semillas de sésamo, judías secas, queso duro y mendrugos de pan duro.

**NOTA:** Siempre que vaya a moler clavo, anís estrellado y granos de anís, incorpore además otros ingredientes.

El molinillo no está diseñado para moler ingredientes muy duros como nueces moscadas o cubitos de hielo. No rebase la marca de nivel máximo del recipiente del molinillo.

2. Abra el molinillo y vierta los ingredientes necesarios. Cierre del vaso mezclador.
3. Coloque el molinillo sobre el motor eléctrico tal y como se muestra en la imagen.
4. Enchufe el aparato.
5. Encienda el mezclador, mantenga apretado el botón de mezcla rápida **P**. Para apagar el aparato, suelte el botón.

El tiempo máximo de uso continuo del mezclador es de 2 minutos, tras lo cual deberá mantenerlo apagado durante 3 minutos.

RECOMENDACIONES DE TRITURADO

Antes de proceder a triturar, se recomienda cortar los ingredientes en dados de 2x2x2 cm. La cantidad máxima de ingredientes se muestra en la tabla. Siga las recomendaciones del libro de recetas.

| Operación                                  |         |   |  |           |            | Nota                                                                           |
|--------------------------------------------|---------|---|--|-----------|------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| Batidos                                    | 1500 ml | — |  |           | 60 seg.    | Para apagar el aparato, pulse de nuevo el botón .                              |
| Puré de frutas, bayas y hortalizas frescas | 1500 ml | — |  | MAX (5-7) | 30-45 seg. | Los ingredientes deben ser blandos o jugosos (plátanos, fresas, pepinos, etc.) |
| Puré de frutas y verduras cocinadas, sopas | 750 ml  | — |  | MAX (5-7) | 30-45 seg. | No haga puré con ingredientes a temperaturas superiores a 95 °C                |

|                                                                                                           |               |         |                                                                                   |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Amasado de masa para tortas, tortillas, etc.                                                              | 1250 ml       | —       | MED (3-5)                                                                         | 30 - 45 seg. | Apto para cualquier masa líquida                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Preparaciones salsas y condimentos de ensaladas con la incorporación de hierbas frescas y ajo             | 1500 ml       | —       | MAX (5-7)                                                                         | 30-45 seg.   | Se recomienda pasar el ajo por la prensa. Las hierbas deben cortarse.                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Preparación de platos tales como patés, pastas, mousses, caviar vegetal y de setas, cremas de untar, etc. | 750 ml        | —       | MIN (1 -3)/<br>MED (3-5)/<br>MAX (5-7)                                            | 90-120 seg.  | Trocee los ingredientes densos (carne cocinada, hígado frito, etc.).                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Preparación de carne/pescado/pollo picado                                                                 | 750 ml        | —       | MIN (1 -3)/<br>MED (3-5)/<br>MAX (5-7)                                            | 90-120 seg.  | Se recomienda incorporar más líquido al picado (agua, leche, crema) en comparación con la preparación del picado tradicional. Ideal para la preparación de albóndigas o buñuelos.                                                                                                                                                                                                |
| Preparación de mousses y sorbetes de frutas o bayas                                                       | 750 g         | —       | MIN (1 -3)/<br>MED (3-5)/<br>MAX (5-7)                                            | 60 seg.      | La fruta y las bayas congeladas deben descongelarse un poco, de modo que puedan cortarse con un cuchillo.                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Picado de hielo                                                                                           | 10-15 cubitos | —       |  | 15 seg.      | Para apagar el aparato, pulse de nuevo el botón  .                                                                                                                                                                                                                                             |
| Preparación de mahonesa                                                                                   | 750 ml        | —       | MAX (5-7)/<br>MED (3-5)                                                           | 90-120 seg.  | Se recomienda sustituir el medidor normal por un vaso de plástico con un orificio pequeño en el fondo, de modo que el aceite se vierta en el mezclador en un chorro fino que facilite la mezcla con el huevo.                                                                                                                                                                    |
| Preparación de cremas y postres                                                                           | 750 ml        | —       | MIN (1 -3)/<br>MED (3-5)/<br>MAX (5-7)                                            | 60 seg.      | Use crema fría rica en grasa, mantequilla blanda, natillas a temperatura ambiente, pase la cuajada por un colador                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Triturado de ajo o cebolla                                                                                | 100-200 g     | —       | <b>P</b>                                                                          | 20 seg.      | Use el modo de impulsos, mantenga pulsado <b>P</b> durante 2 segundos 10 o 15 veces.                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Triturado de frutos secos                                                                                 | —             | 25-75 g | <b>P</b>                                                                          | 30 seg.      | 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. No rebase la marca de nivel máximo del recipiente del molinillo. Mantenga pulsado el botón <b>P</b> .                                                            |
| Triturado de judías, cereales y semillas                                                                  | —             | 25-75 g | <b>P</b>                                                                          | 30 seg.      | 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. Mantenga pulsado el botón <b>P</b> . |
| Preparación de café molido                                                                                | —             | 25-50 g | <b>P</b>                                                                          | 30 seg.      | No rebase la marca de nivel máximo al llenar el recipiente del molinillo de granos de café. Mantenga pulsado el botón <b>P</b> .                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Molido de especias                                                                                        | —             | 5-25 g  | <b>P</b>                                                                          | 30 seg.      | 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. Mantenga pulsado el botón <b>P</b> .                                                                                                                                                                    |
| Preparación de queso rallado                                                                              | —             | 25-75 g | <b>P</b>                                                                          | 10 seg.      | Recomendado para quesos duros como el parmesano; antes del rallado, es preciso que el queso esté frío. Mantenga pulsado el botón <b>P</b> .                                                                                                                                                                                                                                      |
| Preparación de azúcar en polvo                                                                            | —             | 25-75 g | <b>P</b>                                                                          | 30 seg.      | Se recomienda pasar el azúcar en polvo por un colador fino. Mantenga pulsado el botón <b>P</b> .                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Preparación de pan rallado y galleta rallada                                                              | —             | 20-40 g | <b>P</b>                                                                          | 10 seg.      | Use el modo de impulsos, mantenga pulsado <b>P</b> durante 2 segundos 10 o 15 veces. Para obtener una trituración más fina, incremente la velocidad hasta el máximo y triture durante 10 segundos.                                                                                                                                                                               |

## Preparación de comidas para bebés

| Operación                                                       |  |  |  | Nota                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Puré de verduras al vapor                                       | 300 g                                                                               | MAX (5-7)                                                                           | 30 seg.                                                                             | Recomendado para bebés de hasta 18 meses; pasar por un colador antes de servir                                                                             |
| Puré de carne, pescado o pollo cocinados                        | 300 g                                                                               | MAX (5-7)                                                                           | 60 seg.                                                                             | Se refiere a productos calientes                                                                                                                           |
| Preparación de comidas para bebés a partir de papillas en polvo | 100-200 ml                                                                          | MIN (1 -3)/<br>MED (3-5)/<br>MAX (5-7)                                              | 30 seg.                                                                             | Se indican cantidades medias, en función de la edad del bebé. Puede preparar un máximo de 1500 ml de leche. Siga las instrucciones de la papilla en polvo. |

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO, Fig. D

- La tapa, el vaso mezclador, el medidor, el molinillo y las cuchillas pueden lavarse en lavavajillas.
- Pase un paño humedecido por el cuerpo del aparato. Jamás sumerja el aparato en agua, ya que existe riesgo de descarga eléctrica.
- Seque concienzudamente todas las piezas.



Tenga cuidado con las cuchillas porque están muy afiladas.

## LIMPIEZA DEL VASO MEZCLADOR

| Operación                                                    | Máxima capacidad o peso de los ingredientes | Velocidad | Tiempo   | Nota                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|-----------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vierta agua caliente en el vaso mezclador y añada detergente | 750 ml                                      | 1         | 1 minuto | Tras el lavado, desmonte completamente el aparato, enjuague el vaso mezclador y seque ambos. No use detergentes agresivos. Tras preparar una papilla, enjuague concienzudamente las cuchillas y limpie el orificio de la consola. |

## CERTIFICADO DEL PRODUCTO

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

| Especificaciones                                          |                   |         |
|-----------------------------------------------------------|-------------------|---------|
| Modelo                                                    | BL0642G           | BL0643T |
| Consumo energético (W)                                    | max 600           |         |
| Capacidad del vaso mezclador (ml)                         | 2000              |         |
| Capacidad de trabajo del vaso mezclador (ml)              | 1500              |         |
| Material del vaso mezclador                               | Vidrio            | Tritan  |
| Tensión nominal                                           | 220-240 V~; 50 Hz |         |
| Clase de protección                                       | II                |         |
| Requisitos de temperatura de almacenamiento y transporte* | -25°C a +35°C     |         |
| Requisitos de temperatura de funcionamiento               | +5°C a +35°C      |         |
| Requisitos de humedad                                     | 15-75%            |         |
| Dimensiones (Al×An×La), mm                                | 218×198×412       |         |
| Peso (kg)                                                 | 4,24              | 3,55    |

\*Los productos deben almacenarse en lugares secos y ventilados, a temperaturas inferiores a 25°C.



Deje cualquier reparación únicamente en manos de un especialista cualificado de un centro de servicio técnico de OURSSON AG

MANTENIMIENTO

La empresa OURSSON AG desea expresarle su gratitud por elegir uno de nuestros productos. Hemos hecho todo lo posible para que este electrodoméstico satisfaga sus necesidades y que la calidad cumpla con las mejores normativas a nivel mundial. Si su producto de la marca OURSSON necesita mantenimiento, póngase en contacto con uno de los centros de servicio autorizado (en lo sucesivo - ASC). Una lista completa de ASC y sus direcciones exactas puede encontrarse en el sitio web [www.oursson.com](http://www.oursson.com).

Obligaciones de garantía OURSSON AG:

- 1. Las obligaciones de garantía de OURSSON AG, proporcionadas por ASC OURSSON AG, se aplican sólo a los modelos diseñados por OURSSON AG para la producción o suministro y venta dentro del país donde se proporciona el servicio de garantía, adquirido en este país, certificación de cumplimiento con las normas de este país y también etiquetados con las marcas oficiales de conformidad.
- 2. Las obligaciones de garantía de OURSSON AG operan en el marco de la ley sobre la protección de los derechos del consumidor y son reguladas por las leyes del país en el que se prestan, y sólo cuando el producto se utiliza exclusivamente para fines personales, familiares o domésticos. Las obligaciones de garantía de OURSSON AG no se aplicarán a usos de bienes para fines comerciales o en relación con la adquisición de bienes para satisfacer las necesidades de las empresas, instituciones y organizaciones.
- 3. OURSSON AG establece para sus productos las siguientes condiciones de uso y períodos de garantía:

| Nombre del producto                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Términos de uso, meses | Período de garantía, meses |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|----------------------------|
| Hornos de microondas<br>panificadoras, placas de inducción<br>Robots de cocina, procesadores de cocina, hervidores eléctricos, parrillas eléctricas, batidoras de mano, batidoras de mano, picadoras de carne, licuadoras, tostadoras, termos, tostadores, exprimidores, vaporizadores, cafeteras, picadoras, congeladores, refrigeradores, cafeteras automáticas<br>Básculas de cocina | 60                     | 24                         |

- 4. Las obligaciones de garantía de OURSSON AG no se aplicará a los siguientes productos, si su reemplazo se asume y no está conectado con el desmontaje de los productos:
  - Baterías.
  - Fundas, cintas, correas para el transporte, accesorios de montaje, herramientas, documentación incluida con el producto.
- 5. La garantía no cubre defectos causados por las violaciones de las normas de uso del consumidor, almacenamiento o transporte de mercancías, acciones de terceros o causas de fuerza mayor, entre otras, los siguientes casos:

- Si el defecto es consecuencia de la manipulación descuidada, utilización para otros fines, violaciones de las condiciones y reglas de funcionamiento establecidas en el manual de instrucciones, incluyendo aquellas como resultado de la exposición a altas o bajas temperaturas, alta humedad o polvo, señales de que el aparato haya sido abierto o reparado por su cuenta, no cumplir con las normas locales de ajuste para redes eléctricas, penetración de líquidos, insectos u otros objetos extraños, sustancias dentro del dispositivo, así como un uso prolongado del producto en modos de funcionamiento extremos.
- Si el defecto del producto fue el resultado de intentos no autorizados de probar el producto o realizar cualquier cambio en su diseño o en los programas de software, incluyendo la reparación o mantenimiento en los centros de servicio no autorizados.
- Si el defecto del producto fue el resultado del uso de equipos, accesorios, repuestos, baterías no estándar y/o de baja calidad.
- Si el defecto del producto está asociado con su uso en combinación con equipamiento adicional (accesorios) distinto del equipamiento adicional recomendado por OURSSON AG para su uso con este producto. OURSSON AG no se hace responsable por la calidad de los equipos adicionales (accesorios) fabricados por terceros, por la calidad de sus productos junto con dichos equipos, así como la calidad del trabajo de los equipos adicionales de OURSSON AG junto con los productos de otros fabricantes.
- 6. Los defectos en el producto detectados durante la vida útil del mismo son eliminados por los centros de servicio autorizados (ASC). Durante el período de garantía, la eliminación de defectos es gratuita con la presentación del certificado de garantía original y los documentos que confirmen la realización y fecha del contrato de compra. En ausencia de tales documentos, el período de garantía se calcula desde la fecha de fabricación de los bienes. Se debe tener en cuenta:
  - La configuración e instalación (montaje, conexión, etc.) del producto se describe en la documentación adjunta, no entra en el ámbito de la garantía OURSSON AG y puede ser realizada por el usuario, así como los especialistas de centros de servicio autorizados bajo previa remuneración.
  - El trabajo de mantenimiento de los productos (limpieza y lubricación de las piezas móviles, reemplazo de consumibles y suministros, etc.) se realiza de forma remunerada.
- 7. OURSSON AG no es responsable por cualquier daño ocasionado directa o indirectamente por sus productos a personas, animales domésticos, propiedad, si éste se produce como resultado del incumplimiento de las normas y condiciones de uso, almacenamiento, transporte o instalación del producto, acciones intencionadas o negligentes del consumidor o de terceros.
- 8. En ningún caso, OURSSON AG será responsable de cualquier daño o pérdida especial, accidental, indirecta o consecuente, incluyendo entre otros: lucro cesante, daños causados por las interrupciones de las actividades comerciales, industriales o de otro tipo, derivadas del uso o incapacidad de usar el producto.

- 9. Debido a la mejora continua del producto, los elementos de diseño y algunas especificaciones técnicas están sujetos a cambios sin previo aviso por el fabricante.

Uso del producto después de los términos de uso (vida útil):

1. La vida útil establecida por OURSSON AG para este producto se aplica sólo cuando el producto se utiliza exclusivamente para las necesidades personales, familiares o domésticas, así como cuando el consumidor cumple con el correcto funcionamiento, almacenamiento y transporte de productos. Bajo la condición de manejo cuidadoso del producto y el cumplimiento de las reglas de operación de la vida real puede exceder la vida útil establecida por OURSSON AG.
2. Al final de la vida útil del producto, debe dirigirse a un centro de servicio autorizado para llevar a cabo un mantenimiento preventivo del producto y determinar la idoneidad para seguir utilizándolo. Los trabajos para llevar a cabo un mantenimiento preventivo de los productos también se realizan en los centros de servicio de forma remunerada.
3. OURSSON AG no recomienda el uso de este producto después del final de su vida útil sin su mantenimiento preventivo por el centro de servicio autorizado, puesto que en este caso, el producto puede ser peligroso para la vida, salud o propiedad del consumidor.

Reciclaje del producto y eliminación

El presente aparato incorpora las marcas prescritas por la directiva europea CE/2002/96 relativa a la retirada y el reciclaje de los aparatos eléctricos y electrónicos usados (WEEE). Después del vencimiento de la vida útil, el producto no puede eliminarse junto con otros residuos domésticos. En cambio, se depositarán en el punto de recogida de reciclaje apropiado para equipos eléctricos y electrónicos para el tratamiento adecuado y disposición conforme a la ley nacional o local. Desechando correctamente este producto, usted ayudará a conservar los recursos naturales y evitar que el producto dañe el medio ambiente y la salud humana. Para obtener más

información sobre el punto de recogida y reciclaje de este producto, póngase en contacto con las autoridades municipales locales o la empresa de recolección de basura.

Fecha de fabricación

Cada producto tiene un número de serie único en forma de fila alfanumérica y se duplica con un código de barras que contiene la siguiente información: nombre del grupo de producto, fecha de fabricación, número de serie del producto.



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

- ❶ Las dos primeras letras corresponden al grupo de producto (licuadora - BL).
- ❷ Los dos primeros dígitos – año de fabricación.
- ❸ Los segundos dos dígitos – semana de fabricación.
- ❹ Los dos últimos dígitos – número de serie del producto.

Para evitar malentendidos, le recomendamos que lea atentamente el manual de instrucciones y las obligaciones de la garantía. Verifique la corrección de la tarjeta de garantía. La tarjeta de garantía es válida únicamente si están indicados de forma clara y correcta los siguientes datos: modelo, número de serie, fecha de compra, sellos legibles, firma del comprador. El número de serie y el modelo del dispositivo deben coincidir con el de la tarjeta de garantía. Si estas condiciones no se cumplen o se modifican los datos especificados en la tarjeta de garantía, la tarjeta de garantía no es válida.



Si tiene preguntas o problemas con los productos OURSSON AG - contacte con nosotros por correo electrónico: [support@oursson.com](mailto:support@oursson.com)

Este manual se encuentra bajo protección internacional y derecho de autor de la UE. Cualquier uso no autorizado de las instrucciones, incluyendo copia, impresión y distribución, entre otros, implica la aplicación a la persona culpable de la responsabilidad civil y penal.

Información de contacto:

1. Fabricante de productos - OURSSON AG (Orson AG), Rue du Grand-Chêne 5, 1003 Lausanne (Suiza).
2. Producto de información de certificación disponible en el sitio web [www.oursson.com](http://www.oursson.com).

OURSSON AG  
Fabricado en China





## CONSIGNES DE SÉCURITÉ, Fig. A



### Symbole de danger

Un rappel à l'utilisateur concernant la haute tension.



### Symbole d'avertissement

Un rappel à l'utilisateur 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 produits inclus dans la boîte.
  - Ne mettez pas le cordon dans l'eau ou dans tout autre liquide afin d'éviter tout risque de choc électrique. Si pour une raison ou une autre, l'eau pénètre dans l'appareil, veuillez contacter un centre de service agréé (ASC) OURSSON AG.
- Pour l'alimentation en courant électrique, utilisez un réseau électrique possédant les caractéristiques adéquates.
- 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 provoquer un choc électrique, un dysfonctionnement de l'appareil ou une annulation de la garantie du fabricant.
- Pour des opérations concernant la réparation et la maintenance, contactez les centres de services agréés destinés à la réparation des appareils portant la marque OURSSON.
- Lorsque l'appareil est déplacé d'un endroit froid à un endroit chaud et vice versa, retirez-le de son emballage avant l'utilisation et patientez 1 à 2 heures sans l'allumer.
  - Pour éviter un choc électrique, ne trempez pas l'appareil ou les câbles dans l'eau.
- Soyez particulièrement prudent lors de l'utilisation de l'appareil à proximité des enfants.
- Ne touchez pas aux parties chaudes, car cela pourrait provoquer des blessures.
- Le cordon d'alimentation est spécialement conçu à une taille relativement courte afin d'éviter tout risque de blessure.
- Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord coupant de la table ou en contact avec 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 réseau électrique.
- Protégez l'appareil contre les chocs, les chutes, les vibrations et autres effets mécaniques.
- Assurez-vous de débrancher l'appareil du réseau électrique avant d'effectuer le nettoyage ou le remplacement des accessoires.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.



FR

- 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 été pris connaissance de manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Cet appareil est conçu uniquement pour un usage domestique.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un expert du centre de service agréé (ASC) OURSSON AG afin d'éviter tout danger.
- Utilisez uniquement les produits inclus dans la boîte.
- Lors du nettoyage de l'appareil, n'utilisez pas des 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

- Veuillez lire le manuel d'instructions avant d'utiliser l'appareil. Conservez ce manuel après lecture pour une utilisation ultérieure.
- Tous les schémas figurant dans ce manuel sont des représentations d'objets réels, qui peuvent différer des images réelles.
- Ne moulez pas des ingrédients très durs pour éviter l'émoussement des lames.



L'appareil est équipé d'un verrou de sécurité. Si la verseuse et le couvercle ne sont pas installés correctement, vous ne pourrez pas allumer l'appareil.



Ne faites pas usage de la force car cela pourrait endommager l'appareil. Ce dommage sera alors sous la responsabilité de l'utilisateur.

## COMPOSITION DU PRODUIT

|                       |        |
|-----------------------|--------|
| Verre doseur          | 1 pce. |
| Couvercle             | 1 pce. |
| Bol du mixeur         | 1 pce. |
| Moulin (BL0642G)      | 1 pce. |
| Lames                 | 1 pce. |
| Accouplement          | 1 pce. |
| Moteur                | 1 pce. |
| Manuel d'instructions | 1 pce. |

## ÉLÉMENTS DE CONCEPTION, Fig. B

- Verre doseur
- Couvercle
- Bol du mixeur
- Lames
- Accouplement
- Moteur
- Commutateur rotatif avec boutons
- Moulin (BL0642G)

## UTILISATION, Fig. C

### Panneau de commande

Bouton rotatif – S'utilise pour les fonctions suivantes :

\* Commande **MARCHE/ARRÊT** de l'appareil

\* Changement du niveau de vitesse de 1 à 7, 1 représentant la vitesse minimale et 7 la vitesse maximale.

**P** – Utilisez ce bouton pour activer le mode turbo

– Utilisez ce bouton pour activer le mode smoothies

– Utilisez ce bouton pour broyer de la glace

– Indicateur de MARCHE

– Indicateur d'ARRÊT

**Avant la première utilisation, effectuez une préparation sans ingrédients**, ajoutez de l'eau dans le bol. Après cela, nettoyez le corps de l'appareil à l'aide d'un chiffon doux et sec. Nettoyez le bol, le couvercle, le moulin, les lames en acier inoxydable avec de l'eau tiède et du détergent.

**Avant le montage et le démontage de l'appareil, assurez-vous qu'il est débranché.**



Faites attention car les lames sont très coupantes.

### Utilisation du bol :

- Placez le bol sur le bloc moteur conformément aux instructions du manuel.
- Ajoutez les ingrédients. **Ne remplissez pas le récipient au-delà du niveau max.**
- Branchez l'appareil.
- Sélectionnez la vitesse requise, en tournant le bouton de 1 à 7 dans le sens des aiguilles d'une montre. Le processus de Mélange/Grille démarre automatiquement.
- Vous pouvez également allumer le mixeur en

maintenant le bouton pour un mélange rapide **P**. Dans ce cas, l'appareil fonctionne à une vitesse maximale tout le temps. La vitesse ne change pas même si vous changez la position du commutateur. Pour éteindre l'appareil, relâchez le bouton.

- Pour préparer un smoothie, appuyez sur le bouton . Pour arrêter, appuyez de nouveau sur le bouton.
- Pour broyer de la glace, appuyez sur le bouton . Pour arrêter, appuyez de nouveau sur le bouton.

**REMARQUE :** Pour obtenir des petits morceaux de glace, sélectionnez le niveau maximal de vitesse, ou maintenez le bouton **P** enfoncé pendant quelques secondes. Si les morceaux sont trop grands, répétez l'opération.

- Pour arrêter le fonctionnement du mixeur, tournez le bouton à la position . Débranchez l'appareil.

**9. Vous pouvez alors procéder au démontage de l'appareil. Vous pouvez ouvrir le couvercle uniquement lorsque le bol est retiré.**



Avant de placer le bol, assurez-vous que le bouton est dans la position .

### Utilisation du moulin :

- Le moulin est conçu pour moudre des grains de café, du riz, du blé, des noisettes pelées, du piment, des graines de sésame, des haricot secs, du fromage à pâte dure et de la chapelure.

**REMARQUE :** Moulez toujours le clou de girofle, la badiane et les graines d'anis avec d'autres ingrédients.



Le moulin n'est pas conçu pour moudre des ingrédients très durs tels que la noix de muscade ou les cubes de glace. Ne remplissez pas le récipient du moulin au-dessus du niveau max.

- Ouvrez le moulin et mettez-y les ingrédients nécessaires. Fermez le bol.
- Placez le moulin sur le bloc moteur tel qu'indiqué dans l'image.
- Branchez l'appareil.
- Allumez le mixeur en maintenant le bouton **P** enfoncé pour un mélange rapide. Pour éteindre l'appareil, relâchez le bouton.



Le temps maximal d'utilisation continue du mixeur est de 2 minutes, après quoi vous devez éteindre l'appareil pendant 3 minutes.

## RECOMMANDATIONS EN MATIÈRE DE BROYAGE

Avant le broyage, il est recommandé de couper les ingrédients en morceaux de 2×2 cm. La quantité maximale d'ingrédients est indiquée dans le tableau. Suivez les recommandations du livre de cuisine.

| Utilisation                              |  |  |  |  | Remarque                                                                                                                                          |
|------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Smoothies et milk-shakes                 | 1500 ml                                                                               | —                                                                                     |  | 60 s.                                                                                 | Pour arrêter l'appareil, appuyez de nouveau sur la touche  . |
| Purée de fruits frais, baies et légumes  | 1500 ml                                                                               | —                                                                                     | MAX (5-7)                                                                             | 30 à 45 s.                                                                            | Les ingrédients doivent être mous ou en jus (bananes, fraises, concombres, etc.)                                                                  |
| Purée de fruits cuits, légumes et soupes | 750 ml                                                                                | —                                                                                     | MAX (5-7)                                                                             | 30 à 45 s.                                                                            | Ne réduisez pas en purée des ingrédients à une température supérieure à 95 °C                                                                     |



|                                                                                                               |                |            |                                                                                   |             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pétrissage de pâte à crêpes, omelettes, etc.                                                                  | 1250 ml        | —          | MOY (3-5)                                                                         | 30 à 45 s.  | Adapté à tout type de pâte liquide                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Préparation des sauces et des vinaigrettes avec ajout d'herbes fraîches et d'ail                              | 1500 ml        | —          | MAX (5-7)                                                                         | 30 à 45 s.  | Il est recommandé de passer l'ail au presse-ail, et les herbes doivent être coupées.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Préparation d'en-cas tels que pâtes, pâtes, mousses, légumes et caviar de champignons, pâtes à tartiner, etc. | 750 ml         | —          | MIN (1 -3)/<br>MOY(3-5)/<br>MAX(5-7)                                              | 90 à 120 s. | Découpez les ingrédients épais en morceaux (viande bouillie, foie poêlé, etc.).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Préparation de hachis de viande / poisson / volailles                                                         | 750 ml         | —          | MIN (1 -3)/<br>MOY(3-5)/<br>MAX(5-7)                                              | 90 à 120 s. | Il est recommandé d'ajouter plus de liquide dans le hachis (eau, lait, crème) comparé à la préparation du hachis traditionnel. Idéal pour cuisiner des boulettes, des beignets de foie).                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Préparation de fruits / baie / mousse et sorbet                                                               | 750 g          | —          | MIN (1-3)/<br>MOY(3-5)/<br>MAX(5-7)                                               | 60 s.       | Les fruits et baies gelées devraient dégeler un moment, de sorte qu'ils puissent être coupés avec un couteau.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Broyage de glace                                                                                              | 10-15 morceaux | —          |  | 15 s.       | Pour arrêter l'appareil, appuyez de nouveau sur la touche  .                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Préparation de la mayonnaise                                                                                  | 750 ml         | —          | MAX (5-7)/<br>MOY (3-5)                                                           | 90 à 120 s. | Il est recommandé d'installer à la place du verre doseur, un verre en plastique avec un petit trou sur la partie inférieure, de sorte que l'huile arrive dans le bol d'un mixeur en un mince filet et s'incorpore mieux dans le mélange à base d'œuf.                                                                                                                                                                                                  |
| Préparation de crèmes et desserts                                                                             | 750 ml         | —          | MIN (1 -3)/<br>MOY(3-5)/<br>MAX(5-7)                                              | 60 s.       | Utilisez de la crème entière réfrigérée, du beurre ramolli, de la crème anglaise à température ambiante, faites passer les grumeaux à travers un tamis.                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Moudre de l'ail (oignon)                                                                                      | 100-200 g.     | —          | <b>P</b>                                                                          | 20 s.       | Utilisez le mode impulsion, appuyez et maintenez enfoncé le bouton <b>P</b> pendant 2 secondes (10 à 15 fois).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Moudre des noix                                                                                               | —              | 25-75 g.   | <b>P</b>                                                                          | 30 s.       | 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. Lors du remplissage du verre du moulin, les ingrédients ne doivent pas dépasser le niveau max. Appuyez sur le bouton <b>P</b> et maintenez-le enfoncé.                                                                                 |
| Moudre des haricots, céréales et grains                                                                       | —              | 25-75 g.   | <b>P</b>                                                                          | 30 s.       | 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 <b>P</b> et maintenez-le enfoncé. |
| Préparation du café moulu                                                                                     | —              | 25 à 50 g. | <b>P</b>                                                                          | 30 s.       | Lors du remplissage de la cuvette du moulin avec des grains de café, ne dépassez pas le niveau max. Appuyez sur le bouton <b>P</b> et maintenez-le enfoncé.                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Moudre des épices                                                                                             | —              | 5-25 g.    | <b>P</b>                                                                          | 30 s.       | 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 <b>P</b> et maintenez-le enfoncé.                                                                                                                                                                                                                          |
| Préparation de fromage râpé                                                                                   | —              | 25-75 g.   | <b>P</b>                                                                          | 10 s.       | Recommandé pour les fromages à pâte dure (comme le Parmesan). Avant de râper le fromage, celui-ci doit être réfrigéré. Appuyez sur le bouton <b>P</b> et maintenez-le enfoncé.                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Préparation de sucre en poudre                                                                                | —              | 25-75 g.   | <b>P</b>                                                                          | 30 s.       | Il est recommandé de tamiser le sucre en poudre à travers un tamis fin. Appuyez sur le bouton <b>P</b> et maintenez-le enfoncé.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Préparation de chapelure à base de miettes de pain et de biscuits                                             | —              | 20-40 g.   | <b>P</b>                                                                          | 10 s.       | Utilisez le mode impulsion, appuyez et maintenez enfoncé le bouton <b>P</b> pendant 2 s. (10 à 15 fois). Pour obtenir de petits morceaux, augmentez la vitesse au maximum et broyez les miettes pendant 10 secondes.                                                                                                                                                                                                                                   |

## Préparation des repas pour bébé

| Utilisation                                                       |  |  |  | Remarque                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Purée de légumes bouillis                                         | 300 g.                                                                              | MAX (5-7)                                                                           | 30 s.                                                                               | Recommandée pour les bébés jusqu'à 18 mois. Avant de servir, passez à travers un tamis                                                                                                |
| Purée de viande, poisson, volaille bouillis                       | 300 g.                                                                              | MAX (5-7)                                                                           | 60 s.                                                                               | Se réfère aux produits chauds                                                                                                                                                         |
| Préparez les repas pour bébé à partir de mélanges secs pour bébé. | 100-200 ml                                                                          | MIN (1 -3)/<br>MOY (3-5)/<br>MAX (5-7)                                              | 30 s.                                                                               | Se réfère au nombre moyen de portions, en fonction de l'âge du bébé. Vous pouvez préparer un maximum de 1 500 ml de lait. Suivez les instructions relatives au mélange sec pour bébé. |

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN, FIG. D

- Vous pouvez laver le couvercle, le bol, le verre doseur, le moulin et les lames au lave-vaisselle.
- Essuyez avec 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.

## NETTOYAGE DURÉCIPIENT DU MIXEUR

| Utilisation                                              | Capacité maximale ou poids des ingrédients | Vitesse | Durée    | Remarque                                                                                                                                                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------|--------------------------------------------|---------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Versez de l'eau dans le récipient, ajoutez du détergent. | 750 ml                                     | 1       | 1 minute | Après le lavage, démontez complètement l'appareil, rincez le bol et séchez-le. Évitez d'utiliser des détergents agressifs. Après la cuisson de la bouillie de semoule, rincez soigneusement les lames et nettoyez l'orifice de la console. |

## CERTIFICATION DE L'APPAREIL

Pour plus d'informations sur la certification de l'appareil, rendez-vous sur le site <http://www.oursson.com> ou demandez une copie à votre vendeur.

| Spécifications                                             |                   |         |
|------------------------------------------------------------|-------------------|---------|
| Modèle                                                     | BL0642G           | BL0643T |
| Consommation d'énergie, W                                  | max 600           |         |
| Capacité du bol du mixeur, ml                              | 2000              |         |
| Capacité de fonctionnement du récipient du mixeur, ml      | 1500              |         |
| Matériau de la cruche                                      | Verre             | Tritan  |
| Tension nominale                                           | 220-240 V~, 50 Hz |         |
| Classe de protection                                       | II                |         |
| Exigences de température pour le stockage et le transport* | de -25°C à +35°C  |         |
| Température de fonctionnement requise                      | de +5°C à +35°C   |         |
| Conditions d'humidité                                      | 15-75 %           |         |
| Dimensions (L×l×h), mm                                     | 218×198×412       |         |
| Poids en kg                                                | 4,24              | 3,55    |

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



Seul un spécialiste qualifié d'un centre de service d'OURSSON AG doit effectuer la réparation.

## ENTRETIEN

L'entreprise OURSSON AG vous remercie grandement d'avoir choisi ses produits. Elle a pris toutes les mesures nécessaires pour que ces produits répondent à vos besoins, et que leur qualité corresponde aux meilleures normes internationales. Si votre appareil de marque OURSSON doit être entretenu, veuillez contacter l'un des centres de service agréés (ci-après désigné ASC). Une liste complète des ASC et leurs adresses complètes est disponible à l'adresse [www.oursson.com](http://www.oursson.com).

### Obligations de garantie OURSSON AG :

1. Les obligations de garantie OURSSON AG, les ASC OURSSON AG ne s'appliquent qu'aux modèles conçus par OURSSON AG pour la production ou la fourniture et la vente dans le pays de fourniture du service de garantie, acheté dans ce pays, certifié conforme aux normes en vigueur dans ce pays et estampillé du symbole officiel de la garantie.
2. Les obligations de garantie OURSSON AG sont incluses dans la loi relative à la protection des droits des consommateurs et sont régies par les lois du pays dans lequel elles sont offertes, et exclusivement lorsque l'appareil est utilisé dans un cadre personnel, familial ou domestique. Les obligations de garantie OURSSON AG ne s'appliquent pas lorsque cet appareil est utilisé à des fins commerciales ou lorsqu'il est acheté pour répondre aux besoins d'entreprises, d'institutions ou d'organismes.
3. OURSSON AG offre pour ses produits les termes d'utilisation et les durées de garantie ci-après :

| Nom du produit                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Durée de vie, mois | Durée de la garantie, mois |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|----------------------------|
| Fours à micro-ondes machines à pain, foyers à induction Multiculseurs, processeurs de cuisine, bouilloires électriques, grils électriques, mixeurs manuels, batteurs à main, hachoirs à viande, mixeurs, grille-pains, bouteilles isothermes à pompe, grille-pains, centrifugeuses, cafetières, hachoirs, congélateurs, réfrigérateurs, cafetières automatiques Équipements de cuisine | 60                 | 24                         |

4. Les obligations de garantie OURSSON AG ne s'appliquent pas aux produits suivants, lorsqu'ils sont supposés avoir été remplacés sans suivre le processus de démontage de l'appareil :
  - Les batteries.
  - Les boîtiers, les courroies, les cordes servant au transport, les accessoires de montage, les outils, la documentation jointe à l'appareil.
5. La garantie ne couvre pas les pannes survenues lorsque cet appareil n'a pas été utilisé, entreposé ou transporté conformément aux consignes, celles causées par des actions de tiers ou des cas de force majeure, y compris, entre autres, les cas suivants :
  - Si la panne est le résultat d'une négligence, ou

d'une utilisation à d'autres fins que celles prévues, du non-respect des conditions et des consignes d'utilisation présentées dans le mode d'emploi, y compris lorsqu'il est exposé à de hautes ou basses températures, à des taux d'humidité et de poussière élevés, lorsqu'il existe des indices prouvant qu'il a été ouvert indépendamment et/ou n'a pas été réparé par un technicien, en cas de mauvaise connexion au réseau électrique, l'introduction de liquides, d'insectes ou d'autres substances et corps étrangers dans l'appareil, ainsi que l'utilisation à long terme de l'appareil à des modes de fonctionnement extrêmes.

- Si la panne résulte de tentatives non autorisées d'essais sur l'appareil ou d'une modification de quelque façon de sa conception ou son programme logiciel, y compris l'exécution de tâches de réparation et de maintenance dans des centres de service non agréés.
  - Si la panne résulte de l'utilisation d'accessoires, de pièces de rechange et de batteries de mauvaise qualité ou ne répondant pas aux normes.
  - Si la panne est liée à l'utilisation de l'appareil en association avec des équipements supplémentaires (accessoires) autres que ceux recommandés par OURSSON AG. OURSSON AG décline toute responsabilité pour la qualité des équipements supplémentaires (accessoires) fabriqués par des tiers, pour la performance de l'appareil lorsqu'il est associé auxdits équipements supplémentaires, ainsi que pour la performance des équipements d'OURSSON AG lorsqu'ils sont associés à des accessoires fabriqués par des tiers.
6. Les défauts de fabrication détectés pendant la durée de vie de l'appareil sont réparés par les services de service agréés (ASC). Durant la période de garantie, la réparation des pannes est gratuite sous réserve de la présentation du certificat original de garantie et des documents confirmant l'achat au détail et sa date. En l'absence desdits documents, la période de garantie se calcule à partir de la date de fabrication de l'appareil. Les aspects suivants doivent être pris en compte :
    - Le montage et l'installation (assemblage, connexion, etc.) de l'appareil tels que décrits dans la documentation jointe, n'entrent pas dans le champ d'application de la garantie OURSSON AG et peuvent être réalisés par l'utilisateur tout comme par des spécialistes de la plupart des centres de service moyennant des frais.
    - L'entretien des appareils (le nettoyage et la lubrification des pièces mobiles, le remplacement des consommables et fournitures, etc.) est effectué à titre onéreux.
  7. OURSSON AG ne peut être tenu responsable, directement ou indirectement, de tout dommage causé par ses produits sur des personnes, des animaux de compagnie ou des biens, lorsqu'il résulte du non-respect des consignes et des conditions d'utilisation, d'entreposage, de transport et d'installation de l'appareil, d'actions malveillantes ou de négligence de la part de l'utilisateur ou d'un tiers.
  8. OURSSON AG n'est en aucun cas responsable des pertes ou dommages particuliers, accessoires, indirects ou directs, y compris, entre autres, les pertes en bénéfices, les dommages causés par une interruption

dans des activités commerciales, industrielles ou d'un autre ordre, lié à la capacité ou à l'incapacité d'utiliser l'appareil.

9. En raison des améliorations continues de l'appareil, certains éléments spécifiques aux modèles et certaines caractéristiques techniques sont susceptibles de modifications sans préavis de la part du fabricant.

### L'utilisation de l'appareil après le terme de sa durée de vie :

1. La durée de vie établie par OURSSON AG pour ce produit s'applique exclusivement lorsqu'il est utilisé dans un cadre personnel, familial ou domestique, et lorsque l'utilisateur respecte strictement les consignes d'utilisation, d'entreposage et de transport de cet appareil. La durée de vie réelle de l'appareil peut dépasser celle établie par OURSSON AG lorsque l'appareil est soigneusement conservé et utilisé dans le strict respect des consignes d'utilisation.
2. Au terme de la durée de vie de l'appareil, vous devez contacter un centre de service agréé pour un entretien préventif afin de déterminer s'il peut encore être utilisé. L'entretien préventif dans les centres de service agréés est également effectué à titre onéreux.
3. OURSSON AG ne recommande pas d'utiliser l'appareil après le terme de sa durée de vie sans qu'il n'ait bénéficié d'un entretien préventif de la part d'un centre de service agréé, car, dans ces conditions, l'appareil peut s'avérer dangereux pour la vie, la santé et les biens de son utilisateur.

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

Cet appareil a été labellisé en conformité avec la directive communautaire européenne 2002/96/CE visant les appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Après le terme de sa durée de vie, l'appareil ne doit pas être mis au rebut avec les autres déchets domestiques. Il doit plutôt être déposé dans un point de collecte de déchets recyclables approprié pour les équipements électriques et électroniques pour qu'ils soient correctement traités et mis au rebut conformément aux lois fédérales ou locales. En mettant correctement au rebut cet appareil, vous contribuez à la préservation des ressources naturelles et vous



empêchez qu'il ne nuise à l'environnement et à la santé des individus. Pour plus d'informations sur les points de collecte et de recyclage de cet appareil, contactez vos autorités municipales ou l'entreprise de traitement des ordures ménagères de votre localité.

### Date de fabrication

Chaque produit possède un numéro de série unique sous la forme d'une rangée alphanumérique dupliquée par un code barre contenant les informations suivantes : nom du groupe de produits, date de fabrication, numéro de série.



Le numéro de série est inscrit à l'arrière de l'appareil, sur l'emballage et sur la carte de garantie.

- ❶ Les deux premières lettres correspondent au groupe de produits (Mixeur - BL).
- ❷ Les deux premiers chiffres – année de fabrication.
- ❸ Les deux seconds chiffres – semaine de fabrication.
- ❹ Les deux derniers chiffres – numéro de série de l'appareil.



Afin d'éviter une compréhension erronée, OURSSON AG vous recommande vivement de lire attentivement le mode d'emploi et les obligations de garantie. Vérifiez l'exactitude de la carte de garantie. La carte de garantie n'est valable que lorsque les éléments suivants sont clairement mentionnés : le modèle, le numéro de série, la date d'achat, un cachet visible, la signature de l'acheteur. Le numéro de série et le modèle de l'appareil doivent être identiques à ceux inscrits sur la carte de garantie. Le non-respect de ces conditions ou la modification des informations inscrites sur la carte de garantie annulent la garantie.

# oursson

Si vous avez des questions à poser ou si vous rencontrez des problèmes avec l'utilisation des produits OURSSON AG - veuillez nous écrire à l'adresse: [support@oursson.com](mailto:support@oursson.com)

Ce manuel est protégé par la législation internationale et européenne du droit d'auteur. Toute utilisation non autorisée de ce mode d'emploi, y compris la copie, l'impression et la distribution, entre autres, expose son auteur à des poursuites civiles et pénales.

Contact :

1. Fabricant - OURSSON AG (Orson AG), Rue du Grand-Chêne 5, 1003 Lausanne, Suisse.
2. Les informations sur la certification de l'appareil sont disponibles sur le site [www.oursson.com](http://www.oursson.com).

OURSSON AG  
Fabriqué en Chine



## ISTRUZIONI DI SICUREZZA, Fig. A



### Simbolo di pericolo

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



### Simbolo di allarme

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 d'istruzioni.
- Installare il dispositivo su una superficie stabile.
- Utilizzare solo gli strumenti inclusi nel set di prodotti.



- Non immergere il cavo in acqua o in altri liquidi, per evitare il rischio di scossa elettrica. 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, un malfunzionamento del prodotto e invalidare la garanzia del produttore. Per riparazioni e 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, disimballarlo 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 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 ad una rete già sovraccarica con altri apparecchi: ciò può causare un malfunzionamento dell'apparecchio.
- Non installare il dispositivo vicino a fornelli elettrici e a gas e 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 ideato per l'uso da parte di persone (bambini inclusi) con capacità

- fisiche, sensoriali o mentali ridotte o carenti di esperienza e 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 concepito 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 per evitare pericoli.
- Utilizzare solo gli strumenti inclusi nel set di prodotti.
- Durante la pulizia dell'apparecchio non utilizzare detergenti abrasivi e organici (alcol, gasolio, ecc.). Durante la pulizia del dispositivo utilizzare solo una piccola quantità di detergente neutro.

## RACCOMANDAZIONI

- Leggere il manuale d'istruzioni prima di utilizzare il dispositivo. Dopo la lettura conservare il manuale, per utilizzo futuro.
- Tutte le illustrazioni contenute nel presente manuale sono rappresentazioni schematiche di oggetti reali, che possono differire dalle immagini effettive.
- Non macinare ingredienti molto duri per evitare di smussare le lame.



Il dispositivo è dotato di un blocco di sicurezza. Se la caraffa e il coperchio non sono installati correttamente, il dispositivo non può essere acceso.



Non forzare il dispositivo, ciò lo potrebbe danneggiare a causa di un errore dell'utente.

## SET DI PRODOTTI

|                             |       |
|-----------------------------|-------|
| Bicchiere dosatore.....     | 1 pz. |
| Coperchio.....              | 1 pz. |
| Boccale del frullatore..... | 1 pz. |
| Macinino (BL0642G).....     | 1 pz. |
| Lame.....                   | 1 pz. |
| Raccordo.....               | 1 pz. |
| Unità motore.....           | 1 pz. |
| Manuale d'istruzioni.....   | 1 pz. |

IT

## ELEMENTI DI DESIGN, Fig. B

- 1 Bicchiere dosatore
- 2 Coperchio
- 3 Boccale del frullatore
- 4 Lame
- 5 Raccordo
- 6 Unità motore
- 7 Interruttore rotativo con pulsanti
- 8 Macinino (BL0642G)

## UTILIZZO, Fig. C

### Pannello di controllo

Manopola rotativa - utilizzare per le seguenti funzioni:

\* **Accendere/Spegnere** il dispositivo

\* modificare il livello di velocità da 1 a 7, dove 1 è la velocità minima e 7 la massima.

**P** – utilizzare questo pulsante per attivare la modalità turbo

– utilizzare questo pulsante per attivare la modalità frullati

– utilizzare questo pulsante per tritare il ghiaccio  
– indicatore ON

■ – indicatore OFF

**Prima del primo utilizzo, eseguire un ciclo di preparazione senza ingredienti**, aggiungere acqua nel boccale. In seguito, pulire il corpo del dispositivo con un panno morbido asciutto. Lavare il boccale, il coperchio, la macina, le lame in acciaio inox con **acqua calda** e detersivi.

**Prima del montaggio e dello smontaggio del dispositivo, accertarsi che sia scollegato dall'alimentazione.**



Le lame sono molto affilate, prestare attenzione.

### Uso del boccale:

1. Posizionare il boccale sull'unità motore come indicato nel manuale.
2. Aggiungere gli ingredienti. **Non riempire il boccale al di sopra del segno max.**
3. Collegare il dispositivo
4. Selezionare la velocità desiderata, utilizzando la manopola, da 1 a 7, ruotandola in senso orario. Il processo di miscelazione/macinatura inizia automaticamente.

## RACCOMANDAZIONI DI MACINATURA

Prima di effettuare la macinatura, si consiglia di ridurre gli ingredienti in pezzi da 2x2x2 cm. La quantità max. di ingredienti è indicata nella tabella. Seguire le raccomandazioni del ricettario.

| Funzionamento                                     |         |   |           |            | Nota                                                                              |
|---------------------------------------------------|---------|---|-----------|------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Frullati e frappé                                 | 1500 ml | — |           | 60 sec.    | Per spegnere il dispositivo, premere nuovamente il pulsante                       |
| Purea di frutta fresca, frutti di bosco e verdure | 1500 ml | — | MAX (5-7) | 30-45 sec. | Gli ingredienti devono essere morbidi e succosi (banane, fragole, cetrioli, ecc.) |
| Purea di frutta, verdure e zuppe                  | 750 ml  | — | MAX(5-7)  | 30-45 sec. | Non frullare ingredienti che siano a una temperatura superiore a 95 °C            |

5. Il frullatore può essere acceso anche tenendo premuto il pulsante mix rapido **P**. In questo caso il dispositivo funzionerà alla velocità massima per tutto il tempo. La velocità non subirà variazioni, anche se la posizione dell'interruttore viene modificata. Per spegnere il dispositivo, rilasciare il pulsante.

6. Per preparare un frullato, premere il pulsante
7. Per arrestare il dispositivo, premere nuovamente il pulsante.

7. Per tritare il ghiaccio, premere il pulsante
- Per arrestare il dispositivo, premere nuovamente il pulsante.

**NOTA:** Per tritare il ghiaccio, selezionare il livello di velocità massima e tenere premuto il pulsante **P** per qualche secondo. Se i pezzi sono ancora troppo grandi, ripetere l'operazione.

8. Per terminare il lavoro con il frullatore, ruotare la manopola in posizione

**9. In seguito è possibile smontare il dispositivo. Il coperchio può essere aperto solo dopo aver rimosso il boccale.**



Prima di posizionare il boccale, accertarsi che la manopola sia in posizione

### Utilizzo del macinino:

1. Il macinino è pensato per macinare chicchi di caffè, riso, grano, nocchie sgusciate, pepe, semi di sesamo, fagioli secchi, formaggi duri e pezzetti di pane.

**NOTA:** Macinare i chiodi di garofano, l'anice stellato e i semi di anice insieme ad altri ingredienti.



Il macinino non è pensato per macinare ingredienti molto duri, come noce moscata o cubetti di ghiaccio. Non riempire il bicchiere del macinino al di sopra del segno max.

2. Aprire il macinino e inserire gli ingredienti necessari. Chiudere il boccale.
3. Posizionare il macinino sul motore elettrico come mostrato nell'immagine.
4. Collegare il dispositivo.
5. Accendere il frullatore, tenendo premuto il pulsante per la miscelazione rapida **P**. Per spegnere il dispositivo, rilasciare il pulsante.



Il tempo massimo di uso continuo del frullatore è di 2 minuti, dopodiché è necessario spegnere il dispositivo per 3 minuti.

|                                                                                               |               |         |                                |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------|--------------------------------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Impastare la pasta per pancake, omelette, ecc.                                                | 1250 ml       | —       | MED (3-5)                      | 30 - 45 sec. | Adatto ad ogni tipo di pasta liquida                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Preparazione di salse e condimenti per insalate con l'aggiunta di erbe fresche e aglio.       | 1500 ml       | —       | MAX (5-7)                      | 30-45 sec.   | Si consiglia di passare l'aglio attraverso la pressa, le erbe devono essere tagliate.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Preparazione di snack come patè, paste, mousse, verdura e caviale di funghi, creme spalmabili | 750 ml        | —       | MIN (1 -3)/ MED(3-5)/ MAX(5-7) | 90-120 sec.  | Tagliare gli ingredienti densi in pezzi (carne bollita, fegato fritto, ecc.).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Preparazione di macinato di carne / pesce / pollo                                             | 750 ml        | —       | MIN (1 -3)/ MED(3-5)/ MAX(5-7) | 90-120 sec.  | Si consiglia di aggiungere più liquido al macinato (acqua, latte, panna) rispetto alla preparazione del macinato tradizionale. Ideale per la cottura di gnocchi, frittelle di fegato.                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Preparazione di frutta / frutti di bosco / mousse e sorbetto                                  | 750 g         | —       | MIN (1 -3)/ MED(3-5)/ MAX(5-7) | 60 sec.      | La frutta e i frutti di bosco congelati devono essere scongelati leggermente per poter essere tagliati con un coltello.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Tritatura del ghiaccio                                                                        | 10-15 cubetti | —       |                                | 15 sec.      | Per spegnere il dispositivo, premere nuovamente il pulsante                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Preparazione della maionese                                                                   | 750 ml        | —       | MAX (5-7)/ MED(3-5)            | 90-120 sec.  | Si consiglia di sostituire il bicchiere misuratore 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                                                               | 750 ml        | —       | MIN (1 -3)/ MED(3-5)/ MAX(5-7) | 60 sec.      | Utilizzare panna ad alto contenuto di grassi e a bassa temperatura, burro ammorbidito, crema pasticcera a temperatura ambiente e passare la cagliata attraverso un setaccio.                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Macinatura di aglio (cipolla)                                                                 | 100-200 g     | —       | <b>P</b>                       | 20 sec.      | Utilizzare la modalità a impulsi, premere e tenere premuto <b>P</b> per 2 sec. (10-15 volte)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Macinatura nocciole                                                                           | —             | 25-75 g | <b>P</b>                       | 30 sec.      | 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. Quando si riempie il bicchiere di macinatura, gli ingredienti non devono superare il segno max. Tenere premuto il pulsante <b>P</b> .                                                                                                                                        |
| Macinatura di fagioli, cereali e grano                                                        | —             | 25-75 g | <b>P</b>                       | 30 sec.      | 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 <b>P</b> . |
| Preparazione del caffè macinato                                                               | —             | 25-50 g | <b>P</b>                       | 30 sec.      | Quando si riempie il bicchiere di macinatura, i chicchi di caffè non devono superare il segno max. Tenere premuto il pulsante <b>P</b> .                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Macinatura di spezie                                                                          | —             | 5-25 g  | <b>P</b>                       | 30 sec.      | 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 <b>P</b> .                                                                                                                                                                                                                                        |
| Preparazione di formaggio grattugiato                                                         | —             | 25-75 g | <b>P</b>                       | 10 sec.      | Per i formaggi duri (come il parmigiano), si consiglia di refrigerarli prima della macinatura. Tenere premuto il pulsante <b>P</b> .                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Preparazione dello zucchero in polvere                                                        | —             | 25-75 g | <b>P</b>                       | 30 sec.      | Si consiglia di filtrare lo zucchero in polvere tramite un setaccio a maglia fine. Tenere premuto il pulsante <b>P</b> .                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Preparazione di briciole di pane e di biscotti                                                | —             | 20-40 g | <b>P</b>                       | 10 sec.      | Utilizzare la modalità a impulsi, tenere premuto <b>P</b> per 2 sec. (10-15 volte). Per ottenere frazioni più piccole, aumentare la velocità al massimo e macinare i pezzetti per 10 secondi.                                                                                                                                                                                                                                                     |

## Preparazione di cibo per bambini

| Funzionamento                                                 |            |                                |         | Nota                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------|------------|--------------------------------|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Purea di verdura bollita calda                                | 300 g      | MAX (5-7)                      | 30 sec. | Prima di servire ai bambini fino a 18 mesi, si consiglia di filtrare con un setaccio                                                                                       |
| Purea di carne bollita, pesce, pollame.                       | 300 g      | MAX (5-7)                      | 60 sec. | Fare riferimento ai prodotti caldi                                                                                                                                         |
| Preparazione di cibo per bambini da liofilizzati per neonati. | 100-200 ml | MIN (1 -3)/ MED(3-5)/ MAX(5-7) | 30 sec. | Fare riferimento alle porzioni medie, a seconda dell'età del bambino. È possibile preparare al massimo 1500 ml di latte. Seguire le istruzioni riportate sul liofilizzato. |

## PULIZIA E MANUTENZIONE, Fig. D

- Lavare in lavastoviglie il coperchio, il boccale, il bicchiere misuratore, il macinino e le lame.
- Asciugare il corpo con un panno asciutto. Non immergere mai in acqua a causa del pericolo di scossa elettrica.
- Asciugare accuratamente tutte le parti.



Le lame sono molto affilate, prestare attenzione.

## PULIZIA DEL BOCCALE DEL FRULLATORE

| Funzionamento                                                  | Capacità o peso massimo degli ingredienti | Velocità | Tempo    | Nota                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|----------|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Versare dell'acqua calda nel boccale, aggiungere il detergente | 750 ml                                    | 1        | 1 minuto | Dopo il lavaggio, smontare completamente il dispositivo, sciacquare il boccale e asciugare. Non utilizzare detergenti aggressivi. Dopo la cottura del porridge, sciacquare accuratamente le lame e pulire il foro nella console. |

## CERTIFICAZIONE DEI PRODOTTI

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

| Specifiche tecniche                                    |                   |         |
|--------------------------------------------------------|-------------------|---------|
| Modello                                                | BL0642G           | BL0643T |
| Consumo elettrico, W                                   | max 600           |         |
| Capacità boccale frullatore, ml                        | 2000              |         |
| Capacità boccale frullatore in funzione, ml            | 1500              |         |
| Brocca di materiale                                    | Vetro             | Tritan  |
| Tensione nominale                                      | 220-240 V~; 50 Hz |         |
| Classe di protezione                                   | II                |         |
| Requisiti di temperatura di conservazione e trasporto* | da -25°C a +35°C  |         |
| Requisiti della temperatura di funzionamento           | da +5°C a +35°C   |         |
| Requisiti di umidità                                   | 15-75%            |         |
| Dimensioni (A×P×L), mm                                 | 218×198×412       |         |
| Peso, kg                                               | 4,24              | 3,55    |

\*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

La ditta OURSSON AG esprime grande apprezzamento per la scelta dei nostri prodotti. Abbiamo dato il massimo affinché questi possano rispondere alle vostre esigenze e affinché la qualità corrisponda ai migliori standard mondiali. Se il nostro 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 nazionale in cui è disponibile in servizio di garanzia, acquistato in questo Paese, certificati per la conformità con gli standard del presente Paese e dotati di marcatura ufficiale di conformità.
2. Gli obblighi di garanzia di OURSSON AG sono regolati dalla legge sulla tutela dei diritti del consumatore e sono regolati dalle leggi del Paese in cui sono forniti e solo quando il prodotto è utilizzato esclusivamente per 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<br>Fornelli multipli, robot da cucina, bollitori elettrici, griglie elettriche, miscelatori manuali, mixer manuali, trita-carne, miscelatori, tostapane, termos, tostapane, spremi-grumi, pentole a vapore, caffettiere, tritatutto, congelatori, frigoriferi, macchine del caffè automatiche<br>Bilance da cucina | 60                  | 24                        |

4. Gli obblighi di garanzia di OURSSON AG non si applicano ai seguenti prodotti, se si presume la loro sostituzione e questa non è legata allo smontaggio del prodotto:
  - batterie.
  - Custodie, cinghie, cavi per il trasporto, accessori di montaggio, strumenti, la documentazione allegata al prodotto.
5. La garanzia non copre i difetti causati dalla violazione delle norme dell'uso per consumatori, conservazione o trasporto dei prodotti, azioni di terze parti o forza maggiore, compresi, ma non solo, i seguenti casi:

- Se il difetto è causato da un maneggiamento negligente, dall'uso per altri fini, violazione delle condizioni e delle norme di funzionamento stabilite dal manuale di istruzioni, compreso il risultato di esposizione a temperature elevate o basse, elevata umidità o polvere, tracce di apertura o riparazione dell'apparecchio in forma autonoma, non corrispondenza degli standard nazionali di rete elettrica, ingresso di liquidi, insetti o altri oggetti estranei, sostanze all'interno dell'apparecchio, nonché uso a lungo termine del prodotto in modalità operative estreme.
  - Se il difetto del prodotto è il risultato di tentativi non autorizzati di provare il prodotto o 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 stato il risultato dell'uso non-standard e/o di apparecchiature, accessori, ricambi, batterie di bassa qualità.
  - Se il difetto del prodotto è associato all'uso in relazione ad apparecchiature aggiuntive (accessori), diversi da quelli raccomandati da OURSSON AG per l'uso con questo prodotto. OURSSON AG non è responsabile della qualità delle apparecchiature aggiuntive (accessori) prodotte da terze parti, della qualità dei suoi prodotti associati a tali apparecchiature, nonché la qualità delle apparecchiature aggiuntive di OURSSON AG insieme a prodotti di altri fabbricanti.
6. I difetti dei prodotti rilevati durante il ciclo di vita del prodotto vengono risolti dai centri assistenza autorizzati (ASC). Durante il periodo di garanzia, l'eliminazione di difetti è gratuita a fronte della presentazione del certificato originale di garanzia e dei documenti che confermano il fatto e la data del contratto di acquisto al dettaglio. In assenza di tali documenti, il periodo di garanzia è calcolato dalla data di produzione dei prodotti. Si deve considerare:
    - La configurazione e installazione (montaggio, collegamento, ecc.) del prodotto descritto nella documentazione allegata ad esso, non rientrano nella portata della garanzia OURSSON AG e possono essere eseguiti dall'utente e dagli specialisti di gran parte dei centri assistenza autorizzati a pagamento.
    - 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 essi si sono verificati in conseguenza dell'inosservanza delle norme e delle condizioni d'uso, conservazione, trasporto o installazione del prodotto, azioni intenzionali o negligenti del consumatore o di terze parti.
  8. In nessuna circostanza OURSSON AG è responsabile di perdite o danni speciali, accidentali, indiretti o consequenziali, compresi ma non solo: perdita di profitti, danni causati da interruzioni dell'attività commerciale, industriale o altre, derivanti dall'uso o dall'incapacità d'uso del prodotto.
  9. In seguito al miglioramento continuo dei prodotti,

gli elementi di design e alcune specifiche tecniche sono soggetti a cambiamenti senza previa notifica del produttore.

### Uso del prodotto secondo i termini d'uso (durata):

1. La durata impostata da OURSSON AG per questo prodotto si applica solo quando il prodotto viene utilizzato esclusivamente per fini personali, familiari o domestici, nonché ai consumatori che osservano funzionamento, stoccaggio e trasporto corretto dei prodotti. In condizioni di corretto maneggiamento del prodotto e conformità alle norme di funzionamento la durata attuale può superare la durata stabilita da OURSSON AG.
2. Al termine della durata del prodotto, contattare un centro di assistenza autorizzato per eseguire una manutenzione preventiva del prodotto e determinare l'adeguatezza ad un successivo uso. Gli interventi di manutenzione preventiva dei prodotti possono essere eseguiti anche dai centri assistenza a pagamento.
3. OURSSON AG non raccomanda l'uso del presente prodotto dopo il termine della durata senza la manutenzione preventiva da parte di un centro assistenza autorizzato, poiché in questo caso il prodotto potrebbe essere pericoloso per la vita, la salute o la proprietà del consumatore.

### Riciclaggio e smaltimento del prodotto

Questo apparecchio è contrassegnato conformemente alla Direttiva europea 2002/96/CE Rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Dopo il termine della durata, il prodotto non può essere smaltito con i normali rifiuti domestici. Al contrario, deve essere depositato presso un apposito centro di riciclaggio per apparecchiature elettriche ed elettroniche per trattamento e smaltimento corretti in conformità alle leggi federali o locali. Tramite lo smaltimento corretto del prodotto si contribuisce a preservare le risorse naturali e si evita 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

Ogni 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.

- ❶ Le prime due lettere: corrispondenza con il gruppo di prodotto (blender - BL).
- ❷ Le prime due cifre: l'anno di produzione.
- ❸ Le successive due cifre: settimana di produzione.
- ❹ Le ultime due cifre: numero di serie del prodotto.



Per evitare incomprensioni, consigliamo vivamente di leggere attentamente il manuale con le istruzioni e gli obblighi di garanzia. Controllare la correttezza della scheda di garanzia. La scheda di garanzia è valida solo se quanto segue è indicato correttamente e chiaramente: modello, numero di serie, data di acquisto, timbro esplicito, firma dell'acquirente. Il numero di serie e il modello dell'apparecchio deve essere lo stesso 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, contattateci tramite e-mail: [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, comprese la copia, la stampa e la distribuzione, ma non solo, comporta l'applicazione di responsabilità civile e penale della persona colpevole.

### Informazioni di contatto:

1. Produttore di beni - OURSSON AG (Orson AG), Rue du Grand-Chêne 5, 1003 Lausanne, Svizzera.
2. Sul sito web [www.oursson.com](http://www.oursson.com) sono disponibili informazioni sulla certificazione dei prodotti.

OURSSON AG  
Prodotto in Cina



## DROŠĪBAS INSTRUKCIJA, A attēls



### Briesmu simbols

Atgādinājums lietotājam par augstu spriegumu.



### Brīdinājuma simbols

Atgādinājums lietotājam par nepieciešamību darboties saskaņā ar lietošanas instrukciju.

Lietojot elektriskas ierīces, jāņem vērā šādi piesardzības pasākumi:

- Lietojiet ierīci saskaņā ar šo lietošanas rokasgrāmatu.
- Uzstādiet ierīci uz stabilas virsmas.
- Izmantojiet tikai rīkus, kas ir iekļauti produkta komplektā.

- Lai nodrošinātos pret elektriskās strāvas triecieniem, nepieļaujiet vada nokļūšanu ūdenī vai citos šķidrumsos. Ja kāda iemesla dēļ ierīcē ir iekļuvis ūdens, sazinieties ar OURSSON AG autorizēto servisa centru (ASC).



- Strāvas padevei izmantojiet elektrības tīklu ar atbilstoši raksturojamiem.
- Neizmantojiet ierīci vietās, kur gaisā var būt tvaiks vai uzliesmojošas vielas.

- Nekad nemēģiniet pašrocīgi atvērt ierīci – tas var būt elektrotraumas cēlonis vai izraisīt iekārtas disfunkciju, kas var būt pamatu ražotāja garantijas atteikumam. Remontiem un apkopēm izmantojiet tikai autorizētos servisa centrus, kas specializējas OURSSON tirdzniecības zīmes produktu remontā.



- Pārvietojot ierīci no vēsas vietas uz siltu un otrādi, pirms lietošanas izpakojiet to un uzgaidiet 1-2 stundas pirms ieslēgšanas.
- Lai izvairītos no elektrošoka, neiemērciet ierīci vai tās vadus ūdenī.
- Esiet īpaši uzmanīgi un piesardzīgi, izmantojot ierīci bērnu klātbūtnē.
- Neaiztieciet uzkaršus ierīces daļas, tā var būt gūt traumu.
- Strāvas kabelis speciāli ir izgatavots īss, lai mazinātu iespēju savainoties.
- Neļaujiet strāvas kabelim nokārties pār asām galda malām vai pieskarties karstām virsmām.
- Nepievienojiet ierīci elektrības tīklam, kas ir pārslēgots ar citām ierīcēm: tas var izraisīt ierīces disfunkciju.
- Neuzstādiet ierīci blakus gāzes un elektriskajām krāsnīm un cepeškrāsnīm.
- Pēc lietošanas pārliecinieties, ka ierīce ir atvienota no strāvas tīkla.
- Nepakļaujiet ierīci sitieniem, kritieniem, vibrācijām un citai mehāniskai ietekmei.
- Pirms piederumu tīrīšanas vai mainīšanas pārliecinieties, ka ierīce ir atvienota no strāvas.
- Neizmantojiet ierīci ārpus telpām.
- Šī ierīce nav paredzēta lietošanai personām (to skaitā bērniem) ar ierobežotām fiziskajām,

- sensorajām vai mentālajām spējām vai bez atbilstošas pieredzes un zināšanām. Šādas personas ierīci var lietot tikai personas, kas uzņemas atbildību par viņu drošību, uzraudzībā vai pēc instruktažas par ierīces drošu lietošanu. Neļaujiet bērniem spēlēties ar ierīci.
- Šis produkts ir paredzēts tikai privātai lietošanai.
- Ja strāvas kabelis ir bojāts, drošības apsvērumu dēļ to nomainīt var OURSSON AG autorizētā servisa centra (ASC) speciālists.
- Izmantojiet tikai rīkus, kas ir iekļauti produkta komplektā.
- Tīrot ierīci, neizmantojiet abrazīvus un organiskus tīrītājus (alkoholu, benzīnu u.c.). Ierīces tīrīšanā ir pieļaujams izmantot nelielu daudzumu neitrāla tīrīšanas līdzekļa.

## IETEIKUMI

- Lūdzu, izlasiet lietošanas rokasgrāmatu pirms ierīces lietošanas. Saglabāiet lietošanas rokasgrāmatu turpmākai lietošanai.
- Visi attēli šajā rokasgrāmatā ir reālu objektu shematiski attēli, kas var atšķirties no faktiski redzamā.
- Nemaliet ļoti cietas sastāvdaļas, lai neveicinātu asmeņu nodilšanu.



Ierīce ir aprīkota ar drošības slēdzi. Ja krūze un vāks nav pareizi uzstādīti, ierīci nevarēs ieslēgt.



Neizmantojiet fizisku spēku, lai neradītu bojājumus ierīcei lietotāja vainas dēļ.

## IERĪCES KOMPLEKTS

|                         |        |
|-------------------------|--------|
| Mērkrūze                | 1 gab. |
| Vāciņš                  | 1 gab. |
| Blendera trauks         | 1 gab. |
| Dzirnavas (BL0642G)     | 1 gab. |
| Asmeņi                  | 1 gab. |
| Savienojums             | 1 gab. |
| Dzinēja ierīce          | 1 gab. |
| Lietošanas rokasgrāmata | 1 gab. |

LV

## DIZAINA ELEMENTI B attēls

- 1 Mērkrūze
- 2 Vāciņš
- 3 Blendera trauks
- 4 Asmeņi
- 5 Savienojums
- 6 Dzinēja korpus
- 7 Rotējošs slēdzis ar pogām
- 8 Dzirnavas (BL0642G)

## LIETOŠANA, C attēls

### Vadības panelis

Rotējošais slēdzis – izmantojiet šādām funkcijām:

\* Ierīces **ieslēgšana/izslēgšana**

\* Ierīces ātruma līmeņa maiņai no 1 līdz 7, kur 1 - minimālais ātrums un 7 - maksimālais

**P** – izmantojiet šo pogu, lai ieslēgtu turbo režīmu

– izmantojiet šo pogu, lai ieslēgtu smūktiju režīmu

– izmantojiet šo pogu ledus smalcināšanai

– indikators IESLĒGTS

– indikators IZSLĒGTS

**Pēc pirmās lietošanas, veiciet vienu gatavošanas ciklu bez sastāvdaļām**, ielejiet ūdeni krūzē. Pēc tam noslaukiet ierīces korpusu ar sausu, mīkstu drāniņu. Nomazgājiet krūzi, vāciņu, dzirnavas, nerūsējošā tērauda asmeņus ar **siltu ūdeni** ar mazgāšanas līdzekli.

**Pirms iekārtas salikšanas un izjaukšanas pārliecinieties, ka tā ir atslēgta no strāvas.**



Asmeņi ir ļoti asi, uzmanieties.

### Tvertnes lietošana:

1. Novietojiet tvertni uz motora korpusa atbilstošī rokasgrāmatai.
2. Pievienojiet sastāvdaļas. **Nepiepildiet tvertni virs maksimālās atzīmes.**
3. Pieslēdziet ierīci strāvai
4. Izvēlieties nepieciešamo ātrumu no 1 līdz 7, izmantojot slēdzi un griežot to pulkstenrādītāja

## SMALCINĀŠANAS IETEIKUMI

Pirms smalcināšanas ieteicams sastāvdaļas sagriezt gabaliņos 2x2x2 cm. Maksimālais sastāvdaļu daudzums ir norādīts tabulā. Sekojiet ieteikumiem receptu grāmatā.

| Darbība                                                       |         |   |           |            | Piezīme                                                             |
|---------------------------------------------------------------|---------|---|-----------|------------|---------------------------------------------------------------------|
| Smūktiji un piena kokteiļi                                    | 1500 ml | — |           | 60 sek.    | Lai izslēgtu ierīci, vēlreiz nospiediet pogu .                      |
| Biezenis no svaigiem augļiem, ogām un dārzeņiem               | 1500 ml | — | MAX (5-7) | 30-45 sek. | Sastāvdaļām jābūt mīkstām vai sulīgām (banāni, zemenes, gurķi u.c.) |
| Biezenis no termiski apstrādātiem augļiem, dārzeņiem un zupām | 750 ml  | — | MAX (5-7) | 30-45 sek. | Neblenderējiet sastāvdaļas, kuru temperatūra pārsniedz 95 °C        |

virzienā. Maistīšanas/maļšanas process sāksies automātiski.

5. Tāpat varat ieslēgt blenderi, turot ātrās jaukšanas pogu **P**. Šādā gadījumā ierīce visu laiku strādās maksimālajā ātrumā. Ātrums nemainīsies pat tad, ja mainīsiet slēdža pozīciju. Lai izslēgtu ierīci, atlaidiet pogu.

6. Lai sagatavotu smūktiju, nospiediet pogu . Lai apturētu, nospiediet pogu vēlreiz.

7. Lai smalcinātu ledu, nospiediet pogu . Lai apturētu, nospiediet to vēlreiz.

**PIEZĪMES:** Lai sasaldinātu ledu, izvēlieties maksimālo ātrumu vai dažas sekundes turiet pogu **P**. Ja gabali joprojām ir pārāk lieli, atkārtojiet darbību.

8. Lai apturētu darbu ar blenderi, pagrieziet slēdzi pozīcijā . Atvienojiet ierīci no strāvas.

9. **Pēc tam varat izjaukt ierīci. Vāciņu ir iespējams atvērt tikai tad, kad noņemta tvertne.**



Pirms uzstādīt tvertni, pārliecinieties, ka slēdzis ir pozīcijā .

### Dzirnavu lietošana:

1. Dzirnavas ir izveidota kafijas pupiņu, rīsu, kviešu, lobītu riekstu, piparu, sezama sēklu, kaltētu pupiņu, cietā siera un grauzdīņu smalcināšanai.

**PIEZĪMES:** Vienmēr smalciniet krustnagliņas, zvaigzīņu anīsu un anīsa sēklas kopā ar citām sastāvdaļām.



Dzirnavas nav paredzētas ļoti cietu produktu, piemēram, muskatriekstu vai ledu kubiņu, smalcināšanai. Neuzpildiet dzirnavu tvertni pāri maksimālajai atzīmei.

2. Atveriet dzirnavas un ievietojiet nepieciešamās sastāvdaļas. Aizveriet tvertni.
3. Novietojiet dzirnavas uz elektriskā motora, kā parādīts attēlā.
4. Pieslēdziet ierīci strāvai.
5. Ieslēdziet blenderi, turiet ātrās maistīšanas pogu **P**. Lai izslēgtu ierīci, atlaidiet pogu.



Maksimālais ierīces nepārtrauktas lietošanas laiks ir divas minūtes, pēc tam nepieciešams ierīci izslēgt uz 3 minūtēm.

|                                                                                   |               |         |                                                                                   |             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pankūku mīkla, omeletes u.c.                                                      | 1250 ml       | —       | VID (3-5)                                                                         | 30-45 sek.  | Piemērots jebkurai šķidrajai mīklai                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Mērču un salātu mērču ar svaigu garšaugu un ķiploku piedevām gatavošana.          | 1 500 ml      | —       | MAX (5-7)                                                                         | 30-45 sek.  | Ieteicams ķiploku izspiest; garšaugiem jābūt sagrieztiem                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Uzkodu, piemēram, pastētes, pastas, musu, dārzeņu un sēņu kaviāra u.c. gatavošana | 750 ml        | —       | MIN (1-3)/VID (3-5)/MAX (5-7)                                                     | 90-120 sek. | Sagrieziet blīvākās sastāvdaļas gabaliņos (vārītu gaļu, ceptas aklas u.c.)                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Gaļas/zivs/putnu maltās gaļas gatavošana                                          | 750 ml        | —       | MIN (1-3)/VID (3-5)/MAX (5-7)                                                     | 90-120 sek. | Ieteicams maltajai gaļai pievienot vairāk šķidrums (ūdens, piens, krējums), salīdzinot ar tradicionālo maltās gaļas gatavošanu (ideāli pelmeņu gatavošanai, aknu plācentīšiem).                                                                                                                                                                                            |
| Augļu/ogu musa un sorbenta gatavošana                                             | 750 g         | —       | MIN (1-3)/VID (3-5)/MAX (5-7)                                                     | 60 sek.     | Saldētus augļus un ogas nepieciešams atlaidnāt, līdz tos var sagriezt ar nazi                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Ledus smalcināšana                                                                | 10-15 ku-biņi | —       |  | 15 sek.     | Lai izslēgtu ierīci, vēlreiz nospiediet pogu  .                                                                                                                                                                                                                                          |
| Majonēzes gatavošana                                                              | 750 ml        | —       | MAX (5-7)/VID (3-5)                                                               | 90-120 sek. | Ieteicams mērkruzes vietā uzstādīt plastmasas trauku ar nelielu caurumu apakšā, lai eļļa blendera tvertnē nonāktu tievā strūkļiņā un labāk sajauktos ar olu masu.                                                                                                                                                                                                          |
| Krēmu un desertu gatavošana                                                       | 750 ml        | —       | MIN (1-3)/VID (3-5)/MAX (5-7)                                                     | 60 sek.     | Augsta tauku satura krējumu izmantojiet atdzesētu, sviestu – atlaidnātu, olu krēmu - istabas temperatūrā, biežpienu izberziet caur sietu.                                                                                                                                                                                                                                  |
| Ķiploku (sīpolu) smalcināšana                                                     | 100-200 g     | —       | <b>P</b>                                                                          | 20 sek.     | Izmantojiet impulsu režīmu, nospiediet un 2 sekundes turiet <b>P</b> (10-15 reizes)                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Riekstu smalcināšana                                                              | —             | 25-75 g | <b>P</b>                                                                          | 30 sek.     | Riekstiem jābūt attīrītiem no čaumalām un cietajām daļiņām. Piemēroti smalcināšanai: mandeles, zemesrieksti, lazdu rieksti, Indijas rieksti, sezama sēklas, kokosriekstu mīkstums, ciedru rieksti un valrieksti. Piepildot dzirnavu krūzi, sastāvdaļas nedrīkst pārsniegt maksimālo atzīmi. Nospiediet un turiet pogu <b>P</b> .                                           |
| Pupiņu, pārslu un graudu smalcināšana                                             | —             | 25-75 g | <b>P</b>                                                                          | 30 sek.     | Notīriet bojājumus, lai novērstu iespējamus 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 pogu <b>P</b> . |
| Maltās kafijas gatavošana                                                         | —             | 25-50 g | <b>P</b>                                                                          | 30 sek.     | Uzpildot dzirnavu trauku ar kafijas pupiņām, nepārsniedziet maksimālo atzīmi. Nospiediet un turiet pogu <b>P</b> .                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Garšvielu smalcināšana                                                            | —             | 5-25 g  | <b>P</b>                                                                          | 30 sek.     | Krustnagliņas, zvaigžņu anīss, anīsa sēklas u.c. jāmaļ kopā ar citām sastāvdaļām, lai novērstu iespējamus smalcinātāja plastmasas daļu bojājumus. Nospiediet un turiet pogu <b>P</b> .                                                                                                                                                                                     |
| Rīveta siera gatavošana                                                           | —             | 25-75 g | <b>P</b>                                                                          | 10 sek.     | Ieteicams cietajiem sieriem (piemēram, Parmezānam), pirms smalcināšanas siers jāatdzesē. Nospiediet un turiet pogu <b>P</b> .                                                                                                                                                                                                                                              |
| Pūdercukura gatavošana                                                            | —             | 25-75 g | <b>P</b>                                                                          | 30 sek.     | Sagatavoto pūdercukuru ieteicams izsijāt caur smalku sietiņu. Nospiediet un turiet pogu <b>P</b> .                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Rīvmaizes un cepumu drumstalu pagatavošana                                        | —             | 20-40 g | <b>P</b>                                                                          | 10 sek.     | Izmantojiet impulsu režīmu, nospiediet un 2 sekundes turiet <b>P</b> (10-15 reizes). Lai iegūtu smalkākas daļiņas, palieliniet ātrumu uz maksimālo un smalciniet 10 sekundes.                                                                                                                                                                                              |

## Bērnu ēdienu pagatavošana

| Darbība                                             |  |  |  | Piezīme                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Biezenis no karstiem vārītiem dārzeņiem             | 300 g                                                                               | MAX (5-7)                                                                           | 30 sekundes                                                                         | Ieteicams mazuliem līdz 18 mēnešu vecumam, pirms pasniegšanas izberziet caur sietiņu.                                                                   |
| Biezenis no vārītas gaļas, zivs, putna              | 300 g                                                                               | MAX (5-7)                                                                           | 60 sekundes                                                                         | Attiecas uz karstiem produktiem                                                                                                                         |
| Bērnu pārtikas gatavošana no sausajiem maisījumiem. | 100-200 ml                                                                          | MIN (1-3)/VID (3-5)/MAX (5-7)                                                       | 30 sekundes                                                                         | Attiecināms uz vidējām porcijām, atkarīgs no bērna vecuma. Iespējams pagatavot līdz 1500 ml piena. Sekojiet sausā maisījuma pagatavošanas instrukcijai. |

## TĪRĪŠANA UN APKOPE, D att.

- Vāciņu, krūzi, mērkruzi, dzirnavas un asmeņus var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.
- Noslaukiet ierīces korpusu ar mitru drāniņu. Nekad nemērciet to ūdenī, pastāv risks gūt elektrotraumas.
- Visas daļas rūpīgi nosusiniet.



Asmeņi ir ļoti asi, uzmanieties.

## BLENDERATVERTNĒSTĪRĪŠANA

| Darbība                                                         | Maksimālais produktu daudzums vai svars | Ātrums | Laiks    | Piezīme                                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|--------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ielejiet karstu ūdeni tvertnē, pievienojiet tīrīšanas līdzekli. | 750 ml                                  | 1      | 1 minūte | Pēc mazgāšanas pilnībā izjauciet ierīci, noskalojiet tvertni un nosusiniet tos. Neizmantojiet spēcīgus tīrīšanas līdzekļus. Pēc putras gatavošanas pilnībā noskalojiet asmeņus un iztīriet caurumu konsolē. |

## PRODUKTA SERTIFIKĀCIJA

Informāciju par produkta sertifikāciju sk. <http://www.oursson.com> vai palūdziet kopiju pārdevējam.

| Specifikācija                                      |                        |         |
|----------------------------------------------------|------------------------|---------|
| Modelis                                            | BL0642G                | BL0643T |
| Strāvas patēriņš, W                                | max 600                |         |
| Blendera krūzes ietilpība, ml                      | 2000                   |         |
| Blendera krūzes darba tilpums, ml                  | 1500                   |         |
| Krūzes materiāls                                   | Stikla                 | Tritan  |
| Nominālais spriegums                               | 220-240 V~; 50 Hz      |         |
| Aizsardzības klase                                 | II                     |         |
| Glabāšanas un pārvietošanas temperatūras prasības* | no -25°C līdz +35°C    |         |
| Darbības temperatūras prasības                     | no +5°C līdz +35°C     |         |
| Mitruma prasības                                   | 15-75 % bez kondensāta |         |
| Izmēri (A×P×G), mm                                 | 218×198×412            |         |
| Svars, kg                                          | 4,24                   | 3,55    |

\*Produktus jāglabā sausās, ventilētās noliktavās ar temperatūru zem - 25°C.



Remontus drīkst veikt tikai kvalificēti OURSSON AG servisa centru darbinieki.



## APKOPES

Uzņēmums OURSSON AG pateicas par to, ka izvēlējāties mūsu produktu. Mēs esam izdarījuši visu iespējamo, lai tas atbilstu jūsu vajadzībām un tā kvalitāte atbilstu labākajiem pasaules standartiem. Ja OURSSON zīmola produktam nepieciešama apkope, lūdzu, sazinieties ar kādu no autorizētajiem servisa centriem (šeit un turpmāk – ASC). Pilnu ASC sarakstu un precīzas to adreses atradīsiet vietnē [www.oursson.com](http://www.oursson.com)

### OURSSON AG garantijas noteikumi:

1. OURSSON AG garantijas noteikumi, ko nodrošina ASC OURSSON AG, ir piemērojami tikai OURSSON AG veidotajiem modeļiem, kas paredzēti piegādei un pārdošanai valstī, kurā tiek sniegta garantijas pakalpojums, iegādāts šajā valstī, sertificēts atbilstoši valsts standartiem un apzīmēts ar oficiālajām atbilstības zīmēm.
2. OURSSON AG garantijas noteikumi darbojas saskaņā ar patērētāju tiesību aizsardzības likumu, un tos regulē valsts, kurā tiek sniegts pakalpojums, likumdošana, un tikai gadījumos, kad produkts tiek izmantots tikai personīgai, ģimenes vai saimniecības lietošanai. Preču izmantošanas uzņēmējdarbībai vai saistībā ar preču izmantošanu uzņēmumu, iestāžu vai organizāciju vajadzībām gadījumā OURSSON AG garantijas noteikumi netiek piemēroti.
3. OURSSON AG saviem produktiem nodrošina šādus lietošanas nosacījumus un garantijas periodus:

| Produkta nosaukums                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Lietošanas noteikumi, mēneši | Garantijas periods, mēneši |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|----------------------------|
| Mikrovilņu krāsnis<br>maizes krāsnīņas, indukcijas plīti<br>Multivāres ierīces, virtuves kombaini, elektriskās tējkannas, elektriskie grili, rokas blenderi, rokas mikseri, gaļas maļamās mašīnas, blenderi, tosteri, termosi, tosteri, sulu spiedes, tvaicētāji, kafijas automāti, smalcinātāji, saldētavas, ledusskapji, automātiskie kafijas aparāti<br>Virtuves svāri | 60                           | 24                         |

4. OURSSON AG garantijas noteikumi neattiecas uz šādiem produktiem, ja to maiņa ir paredzēta un nav saistīta ar ierīču izjaukšanu:
  - Baterijas.
  - Apvalki, siksnas, auklas pārnēsāšanai, uzstādīšanas piederumi, rīki, dokumentācija, kas ietilpa ierīces komplektā.
5. Garantija nesedz bojājumus, ko radījuši lietošanas noteikumu pārkāpšana, preču pārvadāšana vai uzglabāšana, trešo personu darbība vai nepārvarama vara, to skaitā, bet ne tikai:

- Ja defekts ir radies neuzmanīgas apiešanās, izmantošanas citiem nolūkiem, nosacījumu un noteikumu, kas minēti lietošanas pamācībā, to skaitā pakļaušanas augstai vai zema temperatūrai, mitrumam vai putekļiem, neatkarīgas ierīces atvēršanas un/vai paša veikta remonta, strāvas tīkla neatbilstības, šķidrumu, kukaiņu vai citu objektu, vielu nokļūšanas ierīcē, kā arī ierīces ilgtermiņa lietošanas pārmērīgi lielā slodzē rezultātā.
  - Ja produkta defekts ir radies neautorizētu mēģinājumu dēļ pārbaudīt ierīci vai veikt izmaiņas tās uzbūvē vai programmatūrā, to skaitā remontu vai apkopi, kas veiktas neautorizētā servisa centrā, dēļ.
  - Ja produkta defekts radies nestandarta vai zemas kvalitātes aprīkojuma, piederumu, rezerves daļu vai bateriju dēļ.
  - Ja produkta defekts ir saistīts ar tā lietošanu kopā ar papildus aprīkojumu (piederumiem), kas nav OURSSON AG ieteiktais aprīkojums šim produktam. OURSSON AG nav atbildīgs par papildus aprīkojuma (piederumu), ko ražojušas trešās puses, kvalitāti, savu produktu kvalitāti, lietojot tos kopā ar šādu aprīkojumu, kā arī par OURSSON AG papildaprīkojuma darba kvalitāti kopā ar citu ražotāju produktiem.
6. Ierīces lietošanas laikā noteiktos ierīces defektus novērs autorizētie servisa centri (ASC). Garantijas perioda laikā defektu novēršana ir bezmaksas, uzrādot oriģinālo garantijas sertifikātu un dokumentus, kas apstiprina iegādes faktu un datumu. Šādu dokumentu neesamības gadījumā garantijas periods tiek aprēķināts no ierīces ražošanas datuma. Jāņem vērā:
    - Ierīces uzstādīšana un pieslēgšana (salikšana, savienojums u.c.), kas aprakstīta tai pievienotajā dokumentācijā, neietilpst OURSSON AG garantijā, un to var veikt lietotājs vai speciālists no autorizētajiem servisa centriem kā maksas pakalpojumu.
    - Darbs, kas nepieciešams ierīces apkopei (kustīgo daļu tīrīšana un eļļošana, piederumu maiņa u.c.), ir maksas pakalpojums.
  7. OURSSON AG neuzņemas atbildību par bojājumiem, kas tieši vai netieši radušies no ierīces cilvēkiem, mājdzīvniekiem, īpašumam, ja tie radušies lietošanas, uzglabāšanas, pārvietošanas vai uzstādīšanas noteikumu un nosacījumu neievērošanas rezultātā, vai kā tīšas vai neaļautas patērētāja vai trešās puses darbības.
  8. OURSSON AG nekādā gadījumā nav atbildīgs par jebkādiem īpašiem, nejaušiem, netiešiem vai pastarpinātiem zaudējumiem vai bojājumiem, to skaitā, bet ne tikai: negūtiem ieņēmumiem, ko radījuši pārtraukumi komerciālās, ražošanas vai citās darbībās ierīces lietošanas vai nespējas lietot rezultātā.
  9. Sakarā ar nepārtrauktu produktu pilnveidošanu, dizaina elementu un dažādi tehniski raksturlielumi var

mainīties bez iepriekšēja brīdinājuma no ražotāja.

### Produkta izmantošana pēc noteiktā lietošanas termiņa:

1. OURSSON AG noteiktais ierīces lietošanas termiņš ir piemērojams tikai tad, ja ierīce tiek izmantota tikai personīgajām, ģimenes vai māj-saimniecības vajadzībām, kā arī lietotājs ievēro pareizas lietošanas, glabāšanas un transportēšanas noteikumus. Ierīces rūpīgas lietošanas un noteikumu ievērošanas gadījumā faktiskais ierīces darba ilgums var pārsniegt OURSSON AG noteikto.
2. Ierīces lietošanas termiņa beigās iesakām sazināties ar autorizēto servisa centru, lai veiktu apkopi un noteiktu ierīces piemērotību turpmākai lietošanai. Ierīču apkopes, kas tiek veiktas servisa centros, arī ir maksas pakalpojums.
3. OURSSON AG neiesaka izmantot šo ierīci pēc lietošanas termiņa beigām bez preventīvas apkopes veikšanas autorizētā servisa centrā, jo šādā gadījumā ierīce var kļūt bīstama patērētāja dzīvībai, veselībai vai īpašumam.

### Ierīces atkārtota pārstrāde un likvidēšana

Šis elektriskās ierīces ir marķēts atbilstoši prasībām EK Direktīvā 2002/96/EG par novecojušām elektriskām un elektroniskām iekārtām (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Pēc lietošanas termiņa beigām šo ierīci nedrīkst izmantot kopā ar pārējiem māj-saimniecības atkritumiem. Tā vietā ierīce jānodod atbilstošā elektronikas un elektriskumu savākšanas punktā atbilstoši izstrādāšanai saskaņā ar valsts vai vietējo likumdošanu. Pareizi izmantojot šo produktu, palīdzēsiet saglabāt dabas resursus un novērsīsiet iespējamo ierīces kaitējumu videi un cilvēka veselībai.



Stikāku informāciju par savākšanas punktiem un šīs ierīces pārstrādāšanu meklējiet vietējā pašvaldībā vai uzņēmumā, kas nodarbojas ar sadzīves atkritumu utilizāciju.

### Ražošanas datums

Katram produktam ir unikāls sērijas numurs burt-skaitļu rindas formā, dublēts ar svītru kodu, kas ietver šādu informāciju: produktu grupas nosaukums, ražošanas datums, produkta sērijas numurs.



Sērijas numurs ir izvietots produkta aizmugurē, uz iepakojuma un garantijas kartē.

- 1 Pirmie divi burti atbilst produktu grupai (blenderis – BL).
- 2 Pirmie divi cipari – ražošanas gadu.
- 3 Otrie divi cipari – ražošanas nedēļu.
- 4 Pēdējie divi cipari - produkta sērijas numuru.



Lai nerastos pārpratumi, iesakām rūpīgi izlasīt lietošanas pamācību un garantijas noteikumus. Pārbaudiet datu pareizību garantijas kartē. Garantijas karte ir derīga tikai tad, ja tajā pareizi ir norādīts: modelis, sērijas numurs, pirkuma datums, skaidri zīmogi, pircēja paraksts. Sērijas numuram un ierīces modelim jāsakrīt ar garantijas karti. Ja šie nosacījumi netiek izpildīti vai garantijas kartē norādītie dati ir mainīti, garantijas karte nav derīga.

# oursson

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

Šo pamācību aizsargā starptautiskā un ES autortiesību likumdošana. Jebkāda neautorizēta pamācības lietošana, tai skaitā, bet ne tikai, kopēšana, drukāšana un izplatīšana, var būt par iemeslu vainīgās personas civiltiesiskās un kriminālās atbildības pieprasīšanai.

### Kontaktinformācija:

1. Preču ražotājs – OURSSON AG (Orson AG), Rue du Grand-Chêne 5, 1003 Lausanne, Šveice.
2. Produkta sertifikācijas informācija atrodama 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 ostrzegawczy

Przypomina użytkownikowi o konieczności działa dokładnie według instrukcji.

- Przy korzystaniu z urządzeń elektrycznych należy podjąć następujące środki ostrożności:
- Z urządzenia należy korzystać zgodnie z poniższą instrukcją obsługi.
  - Ustaw urządzenie 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.
- Prąd zasilania musi spełniać odpowiednie parametry.
- Nie należy używać tego urządzenia tam, gdzie w powietrzu mogą być opary substancji łatwopalnych.
  - Nie wolno próbować samodzielnie otwierać to urządzenie - 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 zwisał nad ostrą krawędzią stołu lub dotykał gorących powierzchni.
- Nie należy przyłączać tego urządzenia do sieci, która jest przeciążona innymi urządzeniami; może to prowadzić do jego nieprawidłowego działania.
- Nie należy instalować tego urządzenia w pobliżu kucharek i 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 poza pomieszczeniami.



- 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 zwisał nad ostrą krawędzią stołu lub dotykał gorących powierzchni.
- Nie należy przyłączać tego urządzenia do sieci, która jest przeciążona innymi urządzeniami; może to prowadzić do jego nieprawidłowego działania.
- Nie należy instalować tego urządzenia w pobliżu kucharek i 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 poza pomieszczeniami.

- Urządzenie to nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej i psychicznej, niedoświadczone i nieumiejętne. Mogą z niego korzystać 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) OURSSON AG. Pozwoli to uniknąć ewentualnych zagrożeń.
- Używaj tylko narzędzi dostarczonych razem z urządzeniem.
- Do czyszczenia urządzenia nie należy używać środków ciernych ani organicznych środków czyszczących (alkohol, benzyna, itp). Do czyszczenia urządzenia można użyć niewielkiej ilości neutralnego detergentu.

## ZALECENIA

- Przed użyciem tego urządzenia prosimy przeczytać tę instrukcję obsługi. Po przeczytaniu należy zachować tę instrukcję do wglądu w przyszłości.
- Wszystkie ilustracje w tej instrukcji to schematyczne wizerunki rzeczywistych obiektów, które mogą się różnić od ich rzeczywistego wyglądu.
- Aby uniknąć stępienia ostrzy, nie należy mieć bardzo twardych składników.



To urządzenie jest wyposażone w bezpiecznik. Jeśli dzbanek i pokrywa nie są prawidłowo zainstalowane, nie będzie można włączyć urządzenia.



Przy obchodzeniu się z tym urządzeniem nie należy stosować siły, ponieważ może to spowodować jego uszkodzenie z winy użytkownika.

## ZAWARTOŚĆ OPAKOWANIA

|                    |        |
|--------------------|--------|
| Kubek - miarka     | 1 szt. |
| Pokrywka           | 1 szt. |
| Dzbanek blendera   | 1 szt. |
| Młynek (BL0642G)   | 1 szt. |
| Ostrza             | 1 szt. |
| Sprzęgło           | 1 szt. |
| Silnik             | 1 szt. |
| Instrukcja obsługi | 1 szt. |

PL

## BUDOWA URZĄDZENIA Rys. B

- Kubek - miarka
- Pokrywka
- Dzbanek blendera
- Ostrza
- Sprzęgło
- Silnik
- Pokrętło przełącznika z przyciskami
- Młynek (BL0642G)

## SPOSÓB UŻYCIA Rys. C

### Panel sterowania

Pokrętło - służy do następujących funkcji:

\* Włączanie i wyłączanie urządzenia **ON/OFF (WŁ./WYŁ.)**

\* zmiana poziomu obrotów od 1 do 7, gdzie 1 to obroty minimalne, a 7 – maksymalne.

**P** – przycisk trybu turbo

– przycisk trybu „smoothies”, czyli stałej pracy na najwyższym poziomie obrotów

– przycisk ten służy do kruszenia lodu

– wskaźnik ON (WŁ.)

– wskaźnik OFF (WYŁ.)

**Przed pierwszym użyciem, wykonaj jeden cykl przygotowawczy bez składników**, nalej wody do dzbanka. Następnie wytrzyj korpus urządzenia suchą, miękką ściereczką. Umyj dzbanek, pokrywkę, młynek, ostrza ze stali nierdzewnej z ciepłą wodą z detergentem.

**Przed składaniem i rozbieraniem urządzenia, upewnij się, że jest odłączone od gniazdka zasilającego.**



Ostrza są bardzo ostre, należy zachować ostrożność.

### Używanie dzbanka:

- Postaw dzbanek na silniku zgodnie z instrukcją.
- Współ składnik. **Nie wypełniaj dzbanka powyżej znaku max.**
- Włóż wtyczkę urządzenia do gniazdka zasilającego.
- Wybierz poziom obrotów za pomocą pokrętła, od 1 do 7, obracając je zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Proces miksowania/mielenia rozpocznie się automatycznie.
- Blender można również włączyć, przytrzymując

## ZALECENIA CO DO MIELENIA

Zaleca się, aby przed mieleniem posiekać składniki na kawałki 2x2x2 cm. Maksymalne ilości składników podano w tabeli. Postępuj zgodnie z zaleceniami z książki kucharskiej.

| Obsługa                                     |         |   |           |            | Uwaga                                                                     |
|---------------------------------------------|---------|---|-----------|------------|---------------------------------------------------------------------------|
| Smoothies i koktajle mleczne                | 1500 ml | — |           | 60 sek.    | Aby włączyć urządzenie, ponownie naciśnij przycisk .                      |
| Przecier ze świeżych owoców, jagód i warzyw | 1500 ml | — | MAX (5-7) | 30-45 sek. | Składniki muszą być miękkie lub soczyste (banany, truskawki, ogórki, itp) |
| Przecier z gotowanych owoców, warzyw i zupy | 750 ml  | — | MAX (5-7) | 30-45 sek. | Nie przecieraj składników o temperaturze ponad 95 °C                      |

przycisk szybkiego miksowania **P**. W tym przypadku urządzenie będzie przez cały czas pracować przy maksymalnym poziomie obrotów. Obroty nie zmieniają się, nawet jeśli zmieni się pozycję tego przełącznika. Aby wyłączyć urządzenie, zwolnij ten przycisk.

- Aby przygotować „smoothie”, naciśnij przycisk . Aby zatrzymać urządzenie, ponownie naciśnij ten przycisk.

- Aby skruszyć lód, naciśnij przycisk . Aby zatrzymać urządzenie, naciśnij go ponownie.

**UWAGA:** Aby drobno pokruszyć lód, wybierz maksymalne obroty, lub przytrzymaj przycisk **P** przez kilka sekund. Jeśli kawałki lodu są nadal zbyt duże, powtórz tę czynność.

- Aby zakończyć pracę blendera, obróć pokrętło w pozycję . Wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka.

- Następnie można rozebrać urządzenia. Pokrywkę można otworzyć tylko, gdy zdejmie się dzbanek.**



Przed ustawieniem dzbanka upewnij się, że pokrętło jest w pozycji .

### Używanie młynka:

- Młynek służy do mielenia ziaren kawy, ryżu, pszenicy, łuskanych orzechów, pieprzu, nasion sezamu, suszonej fasoli, twardego sera i bułki tartej.

**UWAGA:** Goździki, anyż gwiazdkisty i nasiona anyżu należy zawsze mieć razem z innymi składnikami.



Młynek nie służy do mielenia bardzo twardych składników, takich jak gałka muszkatołowa czy kostki lodu. Nie napelniaj kubka młynka powyżej znaku max.

- Otwórz młynek i wysp potrzebne składniki. Zamknij dzbanek.
- Postaw młynek na silniku elektrycznym, jak pokazano na rysunku.
- Włóż wtyczkę urządzenia do gniazdka zasilającego.
- Włącz blender, przytrzymaj przycisk szybkiego miksowania **P**. Aby włączyć urządzenie, zwolnij przycisk.



Maksymalny czas ciągłej pracy blendera wynosi 2 minuty, po których trzeba go wyłączyć na 3 minuty.

|                                                                                                                 |              |         |                                                                                   |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Wyrabianie ciasta na naleśniki, omelety, itp                                                                    | 1250 ml      | —       | MED (3–5)                                                                         | 30 - 45 sek. | Nadaje się do każdego ciasta płynnego                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Przygotowanie sosów i sosów sałatkowych z dodatkiem świeżych ziół i czosnku                                     | 1500 ml      | —       | MAX (5–7)                                                                         | 30-45 sek.   | Zaleca się, aby przecisnąć czosnek przez wyciskacz, zioła należy pociąć na kawałki.                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Przygotowanie przekąsek, takich jak pasztety, pasty, pianki, kawioru z warzyw i grzybów, past do smarowania itp | 750 ml       | —       | MIN (1–3)/<br>MED(3–5)/<br>MAX(5–7)                                               | 90-120 sek.  | Pokrój gęste składniki na kawałki (gotowane mięso, smażona wątróbka, itp.).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Przygotowanie mielonego mięsa/ryb/drobiu                                                                        | 750 ml       | —       | MIN (1–3)/<br>MED(3–5)/<br>MAX(5–7)                                               | 90-120 sek.  | Zaleca się, aby do mielonego mięsa dodać trochę więcej płynu (woda, mleko, śmietana), w porównaniu do tradycyjnego przygotowania mielonego mięsa. Idealne do gotowania pierogów, placków z wątróbki.                                                                                                                                                                                       |
| Przygotowanie musu i sorbetu z owoców/jagód                                                                     | 750 g        | —       | MIN (1–3)/<br>MED(3–5)/<br>MAX(5–7)                                               | 60 sek.      | Mrożone owoce i jagody powinny trochę odtajać, tak aby można je było pokroić nożem.                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Kruszenie lodu                                                                                                  | 10–15 kostek | —       |  | 15 sek.      | Aby włączyć urządzenie, ponownie naciśnij przycisk  .                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Przygotowanie majonezu                                                                                          | 750 ml       | —       | MAX (5–7)/<br>MED(3–5)                                                            | 90–120 sek.  | Zaleca się, aby w miejsce kubka-miarki włożyć kubek z tworzywa sztucznego z małym otworem na spodzie, aby olej ciekł się do miski blendera cienkim strumieniem i lepiej mieszał się z mieszaniną z jaj. Użyj schłodzonej śmietany o wysokiej zawartości tłuszczu, zmiękzonego masła, budyniu o temperaturze pokojowej, przepuść twaróg przez sito.                                         |
| Przygotowanie kremów i deserów                                                                                  | 750 ml       | —       | MIN (1–3)/<br>MED(3–5)/<br>MAX(5–7)                                               | 60 sek.      | Użyj trybu impulsowego, naciśnij i przytrzymaj <b>P</b> przez 2 sek. (10–15 razy)                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Mielenie czosnku (cebuli)                                                                                       | 100–200 g    | —       | <b>P</b>                                                                          | 20 sek.      | Użyj trybu impulsowego, naciśnij i przytrzymaj <b>P</b> przez 2 sek. (10–15 razy)                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Mielenie orzechów                                                                                               | —            | 25–75 g | <b>P</b>                                                                          | 30 sek.      | Orzechy trzeba wyłuskać ze skorupki i trwałych przegród. Do mielenia nadają się: migdały, orzeszki ziemne, orzechy laskowe, orzechy nerkowca, nasiona sezamu, pulpa kokosowa, orzeszki pinowe i orzechy włoskie. Kubka młynka nie należy napełniać składnikami powyżej znaku MAX. Naciśnij i przytrzymaj przycisk <b>P</b> .                                                               |
| Mielenie fasolek, ziaren i zbóż                                                                                 | —            | 25–75 g | <b>P</b>                                                                          | 30 sek.      | 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 <b>P</b> . |
| Przygotowanie kawy mielonej                                                                                     | —            | 25–50 g | <b>P</b>                                                                          | 30 sek.      | Kubka młynka nie należy napełniać ziarnami kawy powyżej znaku MAX. Naciśnij i przytrzymaj przycisk <b>P</b> .                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Mielenie przypraw                                                                                               | —            | 5–25 g  | <b>P</b>                                                                          | 30 sek.      | Goździki, anyż gwiazdzisty, nasiona anyżu, itp. należy mielić razem z innymi składnikami, aby uniknąć pęknięć elementów plastikowych siekacza. Naciśnij i przytrzymaj przycisk <b>P</b> .                                                                                                                                                                                                  |
| Przygotowanie tarte go sera                                                                                     | —            | 25–75 g | <b>P</b>                                                                          | 10 sek.      | Zaleca się, aby sery twarde (np. parmezan) przed rozdrobnieniem ochłodzić w lodówce. Naciśnij i przytrzymaj przycisk <b>P</b> .                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Przygotowanie cukru pudru                                                                                       | —            | 25–75 g | <b>P</b>                                                                          | 30 sek.      | Zaleca się, aby cukier puder przesiać przez gęste sito. Naciśnij i przytrzymaj przycisk <b>P</b> .                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Przygotowanie bułki tartej i kruszonych herbatników                                                             | —            | 20–40 g | <b>P</b>                                                                          | 10 sek.      | Użyj trybu impulsowego, naciśnij i przytrzymaj <b>P</b> przez 2 s (10–15 razy). Aby uzyskać drobniejsze okruszki, zwiększ obroty do maksymalnych i miel okruszki przez 10 sekund.                                                                                                                                                                                                          |

## Przygotowywanie potraw dla niemowląt

| Obsługa                                                                 |  |  |  | Uwaga                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Przecier na gorąco z gotowanych warzyw                                  | 300 g                                                                               | MAX (5–7)                                                                           | 30 sek.                                                                             | Zalecane dla dzieci od 18 miesięcy, przed podaniem, przetrzyj przez sitko                                                                                                                    |
| Przecier z gotowanego mięsa, ryb, drobiu.                               | 300 g                                                                               | MAX (5–7)                                                                           | 60 sek.                                                                             | Odnosi się do gorących produktów                                                                                                                                                             |
| Przygotowywanie potraw dla niemowląt z suchych mieszanek dla niemowląt. | 100-200 ml                                                                          | MIN (1–3)/<br>MED(3–5)/<br>MAX (5–7)                                                | 30 sek.                                                                             | Odnosi się do przeciętnych porcji, w zależności od wieku dziecka. Można przygotować nie więcej niż 1500 ml mleka. Postępuj zgodnie z instrukcjami na opakowaniu suchej mieszanki dla dzieci. |

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA Rys. D

- Pokrywkę, dzbanek, kubek-miarkę, młynek i ostrza można myć w zmywarce.
- Wytrzyj korpus wilgotną ściereczką. Nie wolno zanurzać go w wodzie ze względu na niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym.
- Dokładnie osusz wszystkie części.



Ostrza są bardzo ostre, należy zachować ostrożność.

## CZYSZCZENIE DZBANKA BLENDERU

| Obsługa                                       | Maksymalna objętość lub masa składników | Obroty | Czas     | Uwaga                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------|-----------------------------------------|--------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Wlej gorącą wodę do dzbanka, dodaj detergent. | 750 ml                                  | 1      | 1 minuta | Po umyciu, całkowicie rozbierz urządzenie, ołucz i wysusz dzbanek. Nie należy używać ostrych środków czyszczących. Po ugotowaniu owsianki dokładnie ołucz ostrza i oczyść otwór w konsoli. |

## CERTYFIKACJA WYROBU

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

| Dane techniczne                                  |                        |         |
|--------------------------------------------------|------------------------|---------|
| Model                                            | BL0642G                | BL0643T |
| Pobór mocy, W                                    | max 600                |         |
| Pojemność dzbanka blenderu, ml                   | 2000                   |         |
| Robocza pojemność dzbanka blenderu, ml           | 1500                   |         |
| Materiał dzbanka                                 | Szklany                | Tritan  |
| Napięcie znamionowe                              | ~220–240 V; 50 Hz      |         |
| Klasa ochrony                                    | II                     |         |
| Wymagana temperatura magazynowania i transportu* | od -25°C do +35°C      |         |
| Wymagana temperatura pracy                       | od +5°C do +35°C       |         |
| Wymagana wilgotność                              | 15-75% bez kondensacji |         |
| Wymiary (Wys. x Szer. x Dł.), mm                 | 218 x 198 x 412        |         |
| Waga, kg                                         | 4,24                   | 3,55    |

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



Naprawy wykonywać mogą tylko wykwalifikowani specjaliści z punktów serwisowych OURSSON AG.

## SERWIS

Dziękujemy za wybranie produktów firmy OURSSON AG. Dokładamy wszelkich starań, aby zakupione urządzenia spełniały wszelkie oczekiwania, a ich jakość była zgodna z najwyższymi światowymi standardami. Jeśli potrzebna jest pomoc dotycząca konserwacji produktu marki OURSSON, prosimy o kontakt z jednym z autoryzowanych centrów serwisowych (ASC). Pełną listę centrów ASC wraz z dokładnymi adresami można znaleźć w witrynie internetowej [www.oursson.com](http://www.oursson.com).

### Zobowiązania gwarancyjne firmy OURSSON AG:

- Zobowiązania gwarancyjne firmy OURSSON AG** realizowane przez jej autoryzowane centra serwisowe (ASC) dotyczą tylko modeli zaprojektowanych z myślą o produkcji lub dostarczaniu i sprzedaży w kraju objętych usługami gwarancyjnymi, zakupionych w takim kraju, atestowanych pod względem zgodności z normami obowiązującymi w danym kraju oraz oznaczonych oficjalnymi znakami zgodności.
- Zobowiązania gwarancyjne firmy OURSSON AG** są zgodne z prawami ochrony konsumentów i podlegają przepisom kraju, w którym są realizowane, a ponadto mają zastosowanie tylko wtedy, gdy produkt jest używany wyłącznie do celów osobistych lub w gospodarstwie domowym. Zobowiązania gwarancyjne firmy OURSSON AG nie dotyczą produktów używanych do celów biznesowych lub pozyskanych na potrzeby przedsiębiorstw, instytucji i organizacji.
- Firma OURSSON AG określiła dla swoich produktów następujące warunki użytkowania i okresy gwarancji:

| Nazwa produktu                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Warunki korzystania, miesiące | Okres gwarancji, miesiące |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|---------------------------|
| Kuchenki mikrofalowe, maszyny do wypieku chleba, płyty indukcyjne<br>Garnki wielofunkcyjne, roboty kuchenne, czajniki elektryczne, grille elektryczne, blendery ręczne, miksery ręczne, maszyny do mielenia mięsa, tostery, dzbanki, tostery, wyciskarki do soku, parowary, ekspresy do kawy, rozdrabniacze, zamrażarki, lodówki, automatyczne ekspresy do kawy<br>Wagi kuchenne | 60                            | 24                        |

- Zobowiązania gwarancyjne firmy OURSSON AG** nie dotyczą poniższych produktów, jeśli konieczna jest ich wymiana niewymagająca demontażu urządzeń:
  - Baterie/akumulatory.
  - Futerały, paski, przewody do noszenia, akcesoria montażowe, narzędzia i dokumentacja dostarczona wraz z produktem.
- Gwarancja nie obejmuje awarii spowodowanych naruszeniem zasad użytkowania, przechowywania lub transportu, działaniem stron trzecich lub siły

wyższej, w tym następujących sytuacjach:

- Jeśli awaria jest skutkiem nieostrożnego postępowania, użytkowania w celach niezgodnych z przeznaczeniem, naruszenia warunków i zasad obsługi określonych w instrukcji obsługi, wystawienia na działanie wysokiej lub niskiej temperatury, dużej wilgotności lub kurzu, otwarcia urządzenia w celu wykonania samodzielnego naprawy, niezgodności z krajowymi normami dotyczącymi sieci elektrycznej, przedostaniem się do wnętrza urządzenia cieczy, owadów lub innych ciał obcych lub substancji, a także długotrwałego użytkowania produktu przy skrajnych ustawieniach pracy.
  - Jeśli awaria produktu jest skutkiem nieuprawnionych prób testowania produktu albo wprowadzenia zmian w konstrukcji lub oprogramowaniu, w tym naprawy lub czynności konserwacyjnych wykonanych przez nieautoryzowany serwis.
  - Jeśli awaria produktu jest skutkiem stosowania sprzętu, akcesoriów, części zamiennych i baterii/akumulatorów niestandardowych lub niskiej jakości.
  - Jeśli awaria produktu jest związana z jego użytkowaniem wraz z dodatkowym wyposażeniem (akcesoriami) innym niż urządzenia zalecane do tego produktu przez firmę OURSSON AG. Firma OURSSON AG nie ponosi odpowiedzialności za jakość dodatkowego wyposażenia (akcesoriów) wyprodukowanego przez inne firmy, za jakość swoich produktów używanych z takim wyposażeniem ani za jakość wyposażenia dodatkowego firmy OURSSON AG używanego z urządzeniami innych producentów.
- Awarie produktu wykryte w okresie jego eksploatacji są usuwane przez autoryzowane centra serwisowe (ASC). W okresie gwarancji awarie są usuwane bezpłatnie po przedstawieniu oryginalnego certyfikatu gwarancji oraz dokumentów potwierdzających fakt i datę zawarcia umowy kupna-sprzedaży detalicznej. W przypadku braku takich dokumentów okres gwarancji liczy się od daty produkcji. Należy uwzględnić następujące informacje:
    - Czynności związane z konserwacją i instalacją (montaż, podłączanie itd.) produktu, które zostały opisane w dołączonej dokumentacji, nie należą do zakresu gwarancji firmy OURSSON AG i mogą być wykonywane zarówno przez użytkownika, jak i odpłatnie przez większość autoryzowanych centrów serwisowych.
    - Prace związane z konserwacją produktów (czyszczenie i smarowanie części ruchomych, wymiana materiałów eksploatacyjnych itd.) są wykonywane odpłatnie.
  - Firma OURSSON AG nie ponosi odpowiedzialności za żadne szkody wobec ludzi, zwierząt i mienia spowodowane użytkowaniem jej produktów, jeżeli zostały one spowodowane nieprzestrzeganiem zasad i warunków użytkowania, transportu lub instalacji produktu bądź celowych działań albo zaniechań ze strony klienta lub strony trzeciej.
  - W żadnym wypadku firma OURSSON AG nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek straty szczególne, uboczne, pośrednie lub wynikowe, w

tym między innymi za utratę zysków, szkody spowodowane zakłóceniami w działalności handlowej, przemysłowej lub innej, które były spowodowane użytkowaniem lub niemożnością użytkowania produktu.

- Ze względu na ciągle wprowadzanie ulepszeń elementy konstrukcyjne i dane techniczne produktu mogą ulec zmianie bez uprzedniego powiadomienia ze strony producenta.

### Korzystanie z produktu po wygaśnięciu warunków użytkowania (w całym okresie eksploatacji):

- Okres eksploatacji określony przez firmę OURSSON AG dotyczy wyłącznie produktu używanego do celów osobistych lub w gospodarstwie domowym pod warunkiem przestrzegania przez klienta zasad dotyczących obsługi, przechowywania i transportu. W przypadku ostrożnego postępowania z produktem i przestrzegania zasad jego obsługi faktyczny okres eksploatacji może być dłuższy niż ten ustalony przez firmę OURSSON AG.
- Pod koniec okresu eksploatacji skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym w celu przeprowadzenia konserwacji zapobiegawczej produktu i określenia jego przydatności do dalszego użytkowania. Czynności związane z konserwacją zapobiegawczą produktów są również wykonywane odpłatnie przez centra serwisowe.
- Firma OURSSON AG nie zaleca użytkowania tego produktu po zakończeniu okresu eksploatacji bez przeprowadzenia konserwacji zapobiegawczej przez autoryzowane centrum serwisowe, ponieważ może stanowić to zagrożenie dla życia, zdrowia lub mienia.

### Recykling i utylizacja produktu

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z wymaganiami dyrektywy UE 2002/96/EG o przestarzałych urządzeniach elektrycznych i elektronicznych (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Po zakończeniu okresu eksploatacji produktu nie można wyrzucać wraz z innymi odpadami komunalnymi. Produkt oddać do odpowiedniego punktu zbiórki urządzeń elektrycznych i



elektronicznych w celu odpowiedniej utylizacji zgodnie z przepisami krajowymi lub lokalnymi. Prawidłowa utylizacja tego produktu pozwala chronić zasoby naturalne oraz ogranicza wpływ na środowisko i zdrowie ludzkie. W celu uzyskania informacji na temat punktów zbiórki i recyklingu tego produktu zwrócić się do władz samorządowych lub przedsiębiorstwa zajmującego się utylizacją odpadów komunalnych.

### Data produkcji

Każdy produkt ma unikalny numer seryjny w postaci ciągu alfanumerycznego, który znajduje się również na kodzie paskowym, zawierający następujące informacje: nazwę kategorii produktów, datę produkcji i numer seryjny produktu.



Numer seryjny znajduje się z tyłu produktu, na opakowaniu i na karcie gwarancyjnej.

- Pierwsze dwie litery odpowiadają kategorii produktu (blender — BL).
- Pierwsze dwie cyfry — rok produkcji.
- Kolejne dwie cyfry — tydzień produkcji.
- Ostatnie dwie cyfry — numer seryjny produktu.



W celu uniknięcia nieporozumień zaleca się dokładne przeczytanie instrukcji obsługi i informacji o gwarancji. Prosimy o sprawdzenie poprawności karty gwarancyjnej. Karta gwarancyjna jest ważna tylko wtedy, gdy zawiera następujące informacje: model, numer seryjny, datę zakupu, czytelne pieczęcie i podpis nabywcy. Numer seryjny i model urządzenia musi być taki sam, jak na karcie gwarancyjnej. Jeśli te warunki nie zostały spełnione lub dane zostały zmienione, karta gwarancyjna jest nieważna.

# oursson

W przypadku pytań lub problemów związanych z produktami firmy OURSSON AG prosimy o wysłanie wiadomości e-mail na adres: [support@oursson.com](mailto:support@oursson.com)

Niniejsza instrukcja obsługi jest chroniona prawem autorskim w Unii Europejskiej i na całym świecie. Nieuprawnione korzystanie z tej instrukcji, w tym kopiowanie, drukowanie i rozpowszechnianie, może spowodować pociągnięcie do odpowiedzialności cywilnej i karnej.

Informacje kontaktowe:

- Producent — OURSSON AG (Orson AG), Rue du Grand-Chêne 5, 1003 Lausanne, Szwajcaria.
- Informacje o atestach i certyfikatach produktu można znaleźć w witrynie internetowej [www.oursson.com](http://www.oursson.com).

OURSSON AG  
Wyprodukowano w Chinach





## INSTRUCȚIUNI PENTRU SIGURANȚĂ Fig. A



### Simbol de pericol

Reamintește utilizatorului de pericolul electrocutării.



### Warning symbol

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 piesele incluse cu unitatea.
  - Pentru a diminua riscul de incendiu sau electrocutare, nu introduceți multicookerul în apă și nu utilizați aparatul în condiții de umiditate ridicată. 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 de substanțe inflamabile.
  - Nu încercați să deschideți aparatul fiindcă există pericolul electrocutării. 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.
- Nu lăsați copiii nesupravegheați lângă dispozitiv în timpul funcționării acestuia.
- 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 lângă sobe, cuptoare cu gaz sau electrice.
- Nu utilizați dispozitivul în cazul în care cablul de alimentare este deteriorat sau dacă produsul a fost scăpat pe jos sau deteriorat în alt mod.
- Când deconectați produsul de la cablul de alimentare, țineți de ștecher, nu trageți de cablu - se pot deteriora firele sau priza și poate provoca un scurt-circuit.
- 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 copii sau de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau lipsite de experiență și cunoștințe. Însă pot utiliza produsul numai sub supravegherea unei persoane responsabile pentru siguranța lor sau după instruirea cu privire la utilizarea în siguranță a dispozitivului.
- Acest produs este destinat numai pentru utilizare la domiciliu.
- 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. Vă rugăm să păstrați instrucțiunile pentru o utilizare viitoare.
- Toate ilustrațiile din acest manual sunt reprezentări schematice și pot diferi de obiectele reale.
- Nu utilizați aparatul pentru a pisa ingrediente dure pentru că lamele se pot toci.



Dispozitivul este echipat cu o siguranță. Dacă cana cu capacul nu este instalată corect, nu veți putea porni aparatul.



Nu folosiți forța fizică, deoarece acest lucru poate duce la deteriorarea produsului din vina utilizatorului.

## ECIPAMENTE

|                              |        |
|------------------------------|--------|
| Bol gradat .....             | 1 buc. |
| Capac .....                  | 1 buc. |
| Vas blender .....            | 1 buc. |
| Râșniță (BL0642G) .....      | 1 buc. |
| Lame .....                   | 1 buc. |
| Cuplaj .....                 | 1 buc. |
| Unitate motor .....          | 1 buc. |
| Manual de instrucțiuni ..... | 1 buc. |

RO

## ELEMENTE DE ASAMBLARE, Fig. B

- 1 Păhar
- 2 Capac
- 3 Vas blender
- 4 Lame
- 5 Cuplaj
- 6 Unitate motor
- 7 Buton rotativ
- 8 Râșniță (BL0642G)

## UTILIZARE, Fig. C

### Panou de control

Buton rotativ – este folosit pentru funcții următoare:

\* pornire/oprire a blenderului **ON/OFF**

\* schimbarea vitezei de la 1 până la 7, unde 1 – viteza minimală, iar 7 – maximală.

**P** – utilizați butonul pentru pornirea regimului mixarea rapidă

– utilizați butonul pentru pornirea regimului shake

– utilizați butonul pentru pornirea regimului gheață pisată

▶ – indicator ON

■ – indicator OFF

Înainte de prima utilizare, folosiți blenderul în gol fără abur cu vasul umplut cu apă. Apoi, ștergeți carcasa cu o cârpă moale, uscată. Vasul, capacul, râșnița și cuțitul de măcinare se spală cu apă caldă și cu detergent de vase.

Înainte de a monta sau demonta unitatea și / sau de a scoate accesoriile, asigurați-vă că aparatul este scos din priză.



Lamele sunt foarte ascuțite. Aveți grijă!

### Utilizarea vasului:

1. Plasați vasul pe blocul moto conform descrierii.
2. Adăugați ingrediente. **Nu umplăți vasul mai sus de marcul maximal.**
3. Conectați dispozitivul la priză.
4. Selectați viteza dorită prin setarea butonului de viteză (de la 1 până la 7). Blenderul are viteză variabilă (de la mic la mare). Procesul de mixare va porni automat.

5. De asemenea, puteți porni blenderul prin apăsarea butonului **P**. În acest caz, dispozitivul va funcționa la viteză maximă tot timpul. Viteza nu se schimbă, chiar dacă schimbați poziția butonului. Pentru a opri aparatul, eliberați butonul.

6. Pentru a prepara shake-uri, apăsați butonul . Pentru a opri, apăsați din nou acel buton.

7. Pentru cuburi de gheață, apăsați . Pentru a opri, apăsați din nou acel buton.

**NOTĂ:** Pentru zdrobirea cubulețelor de gheață selectați viteză maximă sau apăsați și țineți apăsat **P** pentru câteva secunde. Repetați procedura dacă este nevoie.

8. Pentru a opri blenderul, setați butonul rotativ la . Deconectați cablul de alimentare.

**9. După aceea, dispozitivul poate fi demontat. Puteți deschide capacul blenderului și să scoateți vasul.**



Înainte de a instala blenderul, asigurați-vă că butonul rotativ este în poziția .

### Utilizarea râșniței:

1. Râșnița este proiectată pentru măcinarea ingredientelor cum ar fi boabe de cafea, orez, grâu, nuci decojite, mazăre, piper, semințe de susan, fasole uscată, cașcaval, pesmet.

**NOTĂ:** Amestecați întotdeauna cuișoare sau anason stelat împreună cu alte ingrediente.



Râșnița nu este destinată pentru măcinarea ingredientelor prea tari, cum ar fi nucșoară și cuburi de gheață. Nu depășiți marcul indicat.

2. Puneți în râșniță ingredientele necesare.
3. Plasați râșnița pe blocul motor conform instrucțiunilor.
4. Conectați aparatul la priză.
5. Deschideți blenderul ținând apăsat butonul de mixare rapidă **P**. Pentru a opri aparatul eliberați butonul.



Timpul maxim permis de utilizare continuă a dispozitivului nu trebuie să depășească 2 minute, după aceasta, opriți blenderul timp de 3 minute.

## RECOMANDĂRI PENTRU MĂCINAREA DIFERITELOR PRODUSE

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. Urmăriți instrucțiunile din cartea de bucate.

| Denumire                                     |         |   |           |            | Observație                                                                           |
|----------------------------------------------|---------|---|-----------|------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Piureuri și milkshake-uri.                   | 1500 ml | — |           | 60 sec.    | Pentru a opri aparatul, apăsați din nou butonul                                      |
| Fructe proaspete, fructe de padure și legume | 1500 ml | — | MAX (5-7) | 30-45 sec. | Ingredientele ar trebui să fie moi sau suculente (banane, căpșuni, castraveți, etc.) |
| Fructe și legume, precum și supe fierte.     | 750 ml  | — | MAX(5-7)  | 30-45 sec. | Nu folosiți ingrediente a căror temperatură este mai mare de 95° C                   |



|                                                                                     |             |         |                                                                                   |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Frământarea aluatului de clătite, omlete, etc.                                      | 1250 ml     | —       | MED (3-5)                                                                         | 30 - 45 sec. | Potrivit pentru orice aluat.                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Sosuri și sosuri pentru salate cu adaos de ierburi proaspete și usturoi             | 1500 ml     | —       | MAX (5-7)                                                                         | 30-45 sec.   | Usturoiul este recomandat să fie zdrobit înainte.                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Prepararea de snacks-uri, cum ar fi pateuri, paste, spume, legume și ciuperci, etc. | 750 ml      | —       | MIN (1 -3)/ MED(3-5)/ MAX(5-7)                                                    | 90-120 sec.  | Tăiați dinainte bucăți ingredientele dense (de exemplu, carne fiartă, ficat prăjit, etc.)                                                                                                                                                                                                                |
| File sau crochete de carne / pește / carne de pasăre                                | 750 ml      | —       | MIN (1 -3)/ MED(3-5)/ MAX(5-7)                                                    | 90-120 sec.  | Este recomandat să adăugați mai multe lichide (apă, lapte, smântână, etc.), în comparație cu metoda convențională tocarea.                                                                                                                                                                               |
| Prepararea de fructe / boabe / spumă și șerbet                                      | 750 g       | —       | MIN (1 -3)/ MED(3-5)/ MAX(5-7)                                                    | 60 sec.      | Fructele congelate și fructele de pădure trebuie dezghetate un pic, astfel încât să poată fi tăiate cu un cuțit.                                                                                                                                                                                         |
| Gheață pisată                                                                       | 10-15 cubes | —       |  | 15 sec.      | Pentru a opri unitatea apăsați butonul  din nou.                                                                                                                                                                        |
| Preparare maioneză                                                                  | 750 ml      | —       | MAX (5-7)/ MED(3-5)                                                               | 90-120 sec.  | Se recomandă să se instaleze paharul de măsurare din plastic cu o mică gaură în partea de jos, astfel încât uleiul curge în vasul blenderului într-un flux subțire și se mixează mai bine în amestecul de ou.                                                                                            |
| Prepararea de creme și deserturi                                                    | 750 ml      | —       | MIN (1 -3)/ MED(3-5)/ MAX(5-7)                                                    | 60 sec.      | Folosiți creme cu conținut ridicat de grăsimi sau unt, răcite la temperatura camerei, frecati pre branza de vaci printr-o sită.                                                                                                                                                                          |
| Usturoi, ceapă...                                                                   | 100-200 g   | —       | <b>P</b>                                                                          | 20 sec.      | Utilizați modul de puls, apăsați și țineți apăsat butonul timp de 2 secunde <b>P</b> (10-15 ori)                                                                                                                                                                                                         |
| Nuci                                                                                | —           | 25-75 g | <b>P</b>                                                                          | 30 sec.      | Fructele cu coajă lemnoasă ar trebui să fie curățate de coajă. Potrivit pentru: migdale, arahide, alune, caju, semințe de susan, pastă de nucă de cocos, nuci și nuci de pin. La umplerea vasului ingredientele nu trebuie să depășească capacitatea maximă. Apăsați și țineți apăsat butonul <b>P</b> . |
| Fasole și cereale                                                                   | —           | 25-75 g | <b>P</b>                                                                          | 30 sec.      | Potrivit pentru legume, hrișcă, porumb, ovăz, orz, grâu, etc. După măcinare făina ar trebui să fie cernută printr-o sită fină. Făina de cereale și semințe folosite pentru pâine, clătite și produse de patiserie făină cu un nivel scăzut de calorii. Apăsați și țineți apăsat <b>P</b> .               |
| Prepararea de cafea măcinată                                                        | —           | 25-50 g | <b>P</b>                                                                          | 30 sec.      | La umplerea râșniței boabele de cafea nu trebuie să depășească marcajul maxim. Apăsați și țineți apăsat <b>P</b> .                                                                                                                                                                                       |
| Mirodenii                                                                           | —           | 5-25 g  | <b>P</b>                                                                          | 30 sec.      | Cuișoare, anason stelat, semințe de anason, etc. Mixați numai în amestec cu alte ingrediente pentru a evita ruperea componentelor din plastic ale râșniței. Apăsați și țineți apăsat butonul <b>P</b> .                                                                                                  |
| Prepararea de brânză rasă                                                           | —           | 25-75 g | <b>P</b>                                                                          | 10 sec.      | Recomandat pentru brânzeturi tari (cum ar fi parmezan), înainte de măcinare brânza trebuie păstrată la frigider. Apăsați și țineți apăsat <b>P</b> .                                                                                                                                                     |
| Prepararea de zahăr pudră                                                           | —           | 25-75 g | <b>P</b>                                                                          | 30 sec.      | Înainte de utilizare, se recomandă să se cearnă zahărul pudră printr-o sită fină. Apăsați și țineți apăsat <b>P</b> .                                                                                                                                                                                    |
| Prepararea de pesmet și firimiturile de biscuiți                                    | —           | 20-40 g | <b>P</b>                                                                          | 10 sec.      | Folosiți modul puls, apăsați și țineți apăsat butonul <b>P</b> timp de 2 secunde (10-15 de ori).                                                                                                                                                                                                         |

## Gătirea alimentelor pentru copii

| Denumire                        |  |  |  | Observație                                                                                                                          |
|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Legume fierte                   | 300 g                                                                               | MAX (5-7)                                                                           | 30 sec.                                                                             | Recomandat pentru copii cu vârsta până la 18 luni.                                                                                  |
| Carne / pește / carne de pasăre | 300 g                                                                               | MAX (5-7)                                                                           | 60 sec.                                                                             | Aceasta se referă la produsul fierbinte                                                                                             |
| Prepararea de lapte praf        | 100-200 ml                                                                          | MIN (1 -3)/ MED(3-5)/ MAX(5-7)                                                      | 30 sec.                                                                             | Porții medii, în funcție de vârstă. Maxim este 1500 ml de lapte. Urmăriți instrucțiunile din prepararea formulelor pentru bebeluși. |

## CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE, Fig. D

- Capacul vasului, vasul blenderului, pahar de măsurare, râșnița și cuțitul de măcinare se poate de spălat în mașină de spălat vase.
  - Ștergeți carcasa motorului cu o cârpă umedă.
-  Nu o introduceți în apă din cauza pericolului de electrocutare.
- Uscați bine toate componentele.

 **Lamele sunt foarte ascuțite. Aveți grijă!**

## CURĂȚAREA VASULUI

| Denumire                                            | Mărimea maximă sau greutatea produselor pentru vasul mixerului | Viteză | Timp, sec | Notă                                                                            |
|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|--------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------|
| Se toarnă apă fierbinte în vas, adăugați detergent. | 750 ml                                                         | 1      | 1 min.    | După spălare, demontați complet vasul și uscați-l. Nu folosiți detergenți duri. |

## CERTIFICARE PRODUS

Informații privind certificatul de conformitate, va rugăm să vizitați <http://www.oursson.ro> sau cere o copie de la vânzător.

| Specifications                                   |                           |         |
|--------------------------------------------------|---------------------------|---------|
| Modelul                                          | BL0642G                   | BL0643T |
| Consumul de energie, W                           | max 600                   |         |
| Volumul vasului blenderului, ml                  | 2000                      |         |
| Volum util al vasului, ml                        | 1500                      |         |
| Materiale vasului blenderului                    | Sticlă                    | Tritan  |
| Opțiuni de alimentare                            | 220-240 V~; 50 Hz         |         |
| Clasa de protecție împotriva șocurilor electrice | II                        |         |
| Temperatură de depozitare și transport*          | de la -25°C până la +35°C |         |
| Temperatura de lucru                             | de la +5°C până la +35°C  |         |
| Cerințe umiditate                                | 15-75%                    |         |
| Dimensiuni dispozitiv, mm                        | 218×198×412               |         |
| Greutate, kg                                     | 4,24                      | 3,55    |

\* Produsele trebuie să fie stocate în depozite uscate, ventilate, la temperaturi sub - 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 legile 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 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|----------------------------|
| Cuptor cu microunde, mașină de făcut pâine, plită cu inducție Multicooker, procesor de bucătărie, fierbător, blender, mixer, mașină de tocat carne, prăjitor de pâine, storcător, congelator, frigider, mașină automată de cafea, Cântar de bucătărie | 60                              | 24                         |

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, accesorii 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 uti-

lizare 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.



- 1 Primele două litere - grupul de produse (blender – BL).
- 2 Primele două cifre - anul fabricării.
- 3 Următoarele două cifre - săptămâna fabricării.
- 4 Ultimele 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

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, Rue du Grand-Chêne 5, 1003 Lausanne, 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



### 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 (VCL) 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 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.
- Чтобы ножи не затупились, не используйте прибор для измельчения очень твердых продуктов.



Прибор оборудован защитной блокировкой. Если кувшин с крышкой установлены неправильно, вы не сможете включить прибор.



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

|                                  |       |
|----------------------------------|-------|
| Мерный стакан.....               | 1 шт. |
| Крышка.....                      | 1 шт. |
| Кувшин блендера.....             | 1 шт. |
| Мельница (BL0642G).....          | 1 шт. |
| Ножевой блок.....                | 1 шт. |
| Муфта.....                       | 1 шт. |
| Блок электродвигателя.....       | 1 шт. |
| Руководство по эксплуатации..... | 1 шт. |
| Гарантийный талон.....           | 1 шт. |



## ЭЛЕМЕНТЫ КОНСТРУКЦИИ, Рис. В

- Мерный стакан
- Крышка
- Кувшин блендера
- Ножевой блок
- Муфта
- Блок электродвигателя
- Поворотный переключатель с кнопками
- Мельница (BL0642G)

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ, Рис. С

### Панель управления

Поворотный переключатель - используйте для следующих функций:

\* ВКЛ/ВЫКЛ прибора.

\* изменения скорости вращения от 1 до 7, где 1 - минимальная скорость, а 7 - максимальная скорость.

**Р** - используйте кнопку для включения режима быстрого смешивания.



- используйте кнопку для включения режима смузи.



- используйте кнопку для включения режима колки льда.

► - индикатор ВКЛ прибора.

■ - индикатор ВЫКЛ прибора.

Перед первым использованием, проведите один цикл приготовления в **холостом режиме**, предварительно залейте воду в кувшин. После этого протрите корпус прибора сухой и мягкой тканью. Выймите кувшин, крышку, мельницу, ножи из нержавеющей стали **тёплой водой** с добавлением жидкости для мытья посуды.

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



Ножи очень острые, будьте осторожны.

### Использование кувшина:

- Установите кувшин на блок электродвигателя согласно описанию.
- Добавьте подготовленные ингредиенты в чашу. **Не заполняйте кувшин выше максимальной отметки.**
- Включите вилку прибора в розетку.
- Выберите нужную скорость, установив ее поворотным переключателем от 1 до 7 по часовой стрелке. Процесс смешивания/измельчения начнется автоматически.
- Вы также можете включить блендер удерживая кнопку **Р**. В этом случае прибор будет работать на максимальной скорости все время. Скорость не изменится даже если вы будите менять положение поворотного переключателя. Чтобы отключить прибор - отпустите кнопку.
- Чтобы приготовить смузи нажмите кнопку . Для

прекращения нажмите кнопку повторно.

- Для колки льда нажмите кнопку  для прекращения нажмите кнопку повторно.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Для получения ледяной крошки, выберите максимальную скорость или нажмите и удерживайте кнопку **Р**, в течение нескольких секунд. Если куски еще крупные, повторите операцию.

- Для завершения работы блендера, переведите переключатель в положение . Выньте шнур из розетки.

- После этого можно разбирать прибор.

Открывать крышку кувшина можно после того, как кувшин снят с блока электродвигателя.



Прежде чем установить кувшин, убедитесь что поворотный переключатель находится в положении .

### Использование мельницы:

- Мельница предназначена для измельчения таких ингредиентов, как: кофейные зерна, рис, пшеница, очищенные орехи, перец в горошках, семена кунжута, сухие бобовые, твердые сыры, панировочные сухари.

**СОВЕТ:** Всегда измельчайте гвоздику, анисовое семя и бадьян вместе с другими ингредиентами.



Мельница не предназначена для перемалывания слишком твердых ингредиентов как мускатный орех или кубики льда. Не заполняйте стакан мельницы выше максимальной отметки.

- Раскройте мельницу и засыпьте в стакан необходимые ингредиенты. Закройте стакан.
- Установите мельницу на блок электродвигателя согласно описанию.
- Включите вилку прибора в розетку.
- Включить блендер, удерживая кнопку **Р**. Чтобы выключить прибор, отпустите кнопку.



Максимально допустимое время непрерывного использования прибора не должно превышать 2 минуты, после этого блендер следует выключить на 3 минуты.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Перед приготовлением рекомендуется нарезать ингредиенты на кусочки размером не более 2х2х2 см. Максимальное количество ингредиентов указано в таблице в справочных целях. Следуйте указаниям в книге рецептов.

| Наименование операции                                                                     |               |   |                                |              | Примечание                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---|--------------------------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Взбивание Смужи и молочных коктейлей                                                      | 1500 мл       | — |                                | 60 сек.      | Для отключения прибора, нажмите повторно на кнопку                                                                                                                                                    |
| Пюрирование свежих фруктов, ягод и овощей                                                 | 1500 мл       | — | MAX (5-7)                      | 30-45 сек.   | Исходные ингредиенты должны быть мягкими или сочными (бананы, клубника, огурцы и т.д.)                                                                                                                |
| Пюрирование варёных фруктов, овощей, а так же супов                                       | 750 мл        | — | MAX(5-7)                       | 30-45 сек.   | Не пюрируйте ингредиенты, температура которых выше 95°C                                                                                                                                               |
| Замешивание теста для блинчиков, оладий, омлетов и т.п.                                   | 1250 мл       | — | MED (3-5)                      | 30 - 45 сек. | Подходит для любого жидкого теста                                                                                                                                                                     |
| Приготовление соусов и салатных заправок с добавлением свежей зелени и чеснока            | 1500 мл       | — | MAX (5-7)                      | 30-45 сек.   | Чеснок рекомендуется пропустить через пресс, зелень порезать                                                                                                                                          |
| Приготовление закусок типа паштетов, паст, муссов, овощной и грибной икры, спредов и т.п. | 750 мл        | — | MIN (1 -3)/ MED(3-5)/ MAX(5-7) | 90-120 сек.  | Предварительно нарежьте плотные ингредиенты (например, отварное мясо, обжаренную печень и т.п.) кусочками.                                                                                            |
| Приготовление фаршей из мяса/рыбы/птицы                                                   | 750 мл        | — | MIN (1 -3)/ MED(3-5)/ MAX(5-7) | 90-120 сек.  | 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 фруктовых/ягодных/муссов и щербетов                                         | 750 г         | — | MIN (1 -3)/ MED(3-5)/ MAX(5-7) | 60 сек.      | Замороженные фрукты и ягоды должны немного оттаять, чтобы их можно было резать ножом.                                                                                                                 |
| Измельчение льда                                                                          | 10-15 кубиков | — |                                | 15 сек.      | Для отключения прибора повторно нажмите кнопку                                                                                                                                                        |
| Приготовление майонеза                                                                    | 750 мл        | — | MAX (5-7)/ MED(3-5)            | 90-120 сек.  | Рекомендуется установить вместо мерного стаканчика пластиковый с небольшим отверстием на дне, чтобы масло поступало в чашу блендера тонкой струйкой и лучше вработывалось в яичную смесь.             |
| Приготовление кремов и десертов                                                           | 750 мл        | — | MIN (1 -3)/ MED(3-5)/ MAX(5-7) | 60 сек.      | Используйте охлаждённые сливки высокой жирности, размягчённое сливочное масло, остывший до комнатной температуры заварной крем, творог предварительно протрите через сито.                            |
| Измельчение чеснока (лука)                                                                | 100-200 г     | — | <b>P</b>                       | 20 сек.      | Воспользуйтесь импульсным режимом, нажмите и удерживайте не более 2 секунд кнопку <b>P</b> (10-15 раз)                                                                                                |

|                                                        |   |         |          |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--------------------------------------------------------|---|---------|----------|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Измельчение орехов                                     | — | 25-75 г | <b>P</b> | 30 сек. | Орехи должны быть очищены от скорлупы и плотных перегородок. Подходит для измельчения: миндаля, арахиса, фундука, кешью, кунжута, кокосовой мако́ти, кедровых и грецких орехов. При заполнении стакана мельницы ингредиентами не превышайте уровень максимальной отметки. Нажмите и удерживайте кнопку <b>P</b> .                                                                                             |
| Измельчение бобов, круп и злаков                       | — | 25-75 г | <b>P</b> | 30 сек. | 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 <b>P</b> . |
| Приготовление молотого кофе                            | — | 25-50 г | <b>P</b> | 30 сек. | При заполнении стакана мельницы кофейными зёрнами не превышайте уровень максимальной отметки. Нажмите и удерживайте кнопку <b>P</b> .                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Измельчение специй                                     | — | 5-25 г  | <b>P</b> | 30 сек. | Гвоздику, бадьян, анисовые семена и т.п. измельчайте только в смеси с другими ингредиентами во избежание поломки пластиковых деталей мельницы. Нажмите и удерживайте кнопку <b>P</b> .                                                                                                                                                                                                                        |
| Приготовление тёртого сыра                             | — | 25-75 г | <b>P</b> | 10 сек. | Рекомендуется для твёрдых сортов сыра (типа Пармезан), перед измельчением сыр следует охладить. Нажмите и удерживайте кнопку <b>P</b> .                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Приготовление сахарной пудры                           | — | 25-75 г | <b>P</b> | 30 сек. | Перед использованием сахарную пудру рекомендуется просеять через мелкое сито. Нажмите и удерживайте кнопку <b>P</b> .                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Приготовление панировочных сухарей и бисквитной крошки | — | 20-40 г | <b>P</b> | 10 сек. | Воспользуйтесь импульсным режимом, нажмите и удерживайте не более 2 секунд кнопку <b>P</b> (10-15 раз) Для получения мелкой фракции увеличьте скорость до максимальной и измельчайте сухарики в течение 10 секунд.                                                                                                                                                                                            |

Приготовление блюд для детского питания

| Наименование операции                                        |            |                                |         | Примечание                                                                                                                                                                               |
|--------------------------------------------------------------|------------|--------------------------------|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Пюрирование горячих отварных овощей                          | 300 г      | MAX (5-7)                      | 30 сек. | Рекомендуется для младенцев до 18 месяцев перед подачей пюре протереть через сито                                                                                                        |
| Пюрирование отварных мяса, рыбы, птицы                       | 300 г      | MAX (5-7)                      | 60 сек. | Имеется в виду горячий продукт                                                                                                                                                           |
| Приготовление детского питания из сухих смесей для младенцев | 100-200 мл | MIN (1 -3)/ MED(3-5)/ MAX(5-7) | 30 сек. | Указана средняя порция, в зависимости от возраста младенцев. Максимально можно приготовить 1500 мл молока. Следуйте указаниям в инструкциях по приготовлению смесей для детского питания |



ЧИСТКА И УХОД, Рис. D

- Крышку кувшина, кувшин блендера, мерный стакан, мельницу и ножи для измельчения можно мыть в посудомоечной машине.
- Протрите корпус прибора влажной тканью. Никогда не погружайте его в воду из-за опасности поражения электрическим током.
- Тщательно высушите все детали.

ОЧИСТКА КУВШИНА БЛЕНДЕРА

| Наименование операции                                                | Максимальный объем или масса загружаемых продуктов в чашу блендера | Скорость | Время, сек | Примечание                                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|----------|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Добавьте в кувшин немного моющего средства и наполните теплой водой. | 750 мл                                                             | 1        | 1 минута   | После промывки разберите основание кувшина блендера и промойте и просушите ножи. Не используйте агрессивные моющие средства. |

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                                                                      | BL0642G                           | BL0643T |
| Потребляемая мощность, Вт                                                   | max 600                           |         |
| Объем кувшина блендера, мл                                                  | 2000                              |         |
| Материал кувшина блендера                                                   | Стекло                            | Тритан  |
| Рабочий объем кувшина блендера, мл                                          | 1500                              |         |
| Параметры электропитания                                                    | ~220-240 В; 50 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 |         |
| Размеры прибора, мм                                                         | 218x198x412                       |         |
| Вес прибора, кг                                                             | 4,24                              | 3,55    |

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



Ремонт 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 – УЦЛ). С полным списком УЦЛ 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



Ножи очень острые, будьте осторожны.

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 УЦЛ 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.

3. 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, миксеры, мясорубки, тостеры, термопоты, ростеры, кофеварки, пароварки, соковыжималки, измельчители, дегидраторы, йогуртницы, ферментаторы, минидуховки, морозильники, холодильники, автоматические кофемашины | 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, запасных частей, 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.
- 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.
  - 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.
  - 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.
  - 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 соблюдении 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 сэкономить 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.

- ❶ Первые две буквы – соответствие товарной группы (блендер – BL).
- ❷ Первые две цифры – год производства.
- ❸ Вторые две цифры – неделя производства.
- ❹ 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 гражданской, 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), Ул. Гран-Шен 5, 1003 Лозанна, Швейцария.
2. Организация, уполномоченная на принятие и удовлетворение требований потребителей в отношении товара ненадлежащего качества, – ООО «ОПСО», 125445, Москва, Ленинградское шоссе, д. 69, стр. 1.
3. Информация о сертификации продукта доступна на сайте [www.oursson.com](http://www.oursson.com).
4. Импортёр продукции OURSSON AG: РФ и/или страны ЕТС: смотрите информацию на упаковке товара.
5. Поставщики продукции OURSSON AG: Республика Беларусь: ООО «Никита плюс», 220055, г. Минск, ул. В.Игнатовского, дом 4, офис 121.

OURSSON AG  
Сделано в КНР

**EAC**

[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 (УЦ) 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 зачеплення 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 підключаєте 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.



UA

- 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 м'якого засобу.

## ПОРАДИ

- 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.
- Щоб ножи не затупились, не використовуйте прилад для подрібнення дуже твердих продуктів.



Прилад обладнаний захисним блокуванням. Якщо глечик з кришкою встановлені неправильно, ви не зможете включити прилад.



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 провини користувача.

## КОМПЛЕКТАЦІЯ

|                            |       |
|----------------------------|-------|
| Мірна чаша                 | 1 шт. |
| Кришка                     | 1 шт. |
| Глечик блендера            | 1 шт. |
| Млинок (BL0642G)           | 1 шт. |
| Ножовий блок               | 1 шт. |
| Муфта                      | 1 шт. |
| Блок електродвигуна        | 1 шт. |
| Керівництво з експлуатації | 1 шт. |
| Гарантійний талон          | 1 шт. |

## ЕЛЕМЕНТИ КОНСТРУКЦІЇ, Мал. В

- Мірний стакан
- Кришка
- Глечик блендера
- Ножовий блок
- Муфта
- Блок електродвигуна
- Поворотний перемикач з кнопками
- Млинок (BL0642G)

## ВИКОРИСТАННЯ, Мал. С

### Панель управління

Поворотний перемикач - використовуйте для таких функцій:

\* ВКЛ / ВИМК приладу.

\* Зміна швидкості обертання від 1 до 7, де 1 - мінімальна швидкість, а 7 - максимальна швидкість.

**Р** – використовуйте кнопку для включення режиму швидкого змішування

– використовуйте кнопку для включення режиму смузі

– використовуйте кнопку для включення режиму розколювання льоду

– індикатор ВКЛ приладу

– індикатор ВИМК приладу

**Перед першим використанням**, проведіть один цикл приготування в холостому режимі, попередньо залийте воду в глечик. Після цього протріть корпус приладу сухою і м'якою тканиною. Вимийте глечик, кришку, млин, ножі з нержавіючої сталі **теплою водою** з додаванням рідини для миття посуду.

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



Ножі дуже гострі, будьте обережні.

### Використання глечика:

- Встановіть глечик на блок електродвигуна відповідно до опису.
- Додайте підготовлені інгредієнти в чашу. **Не заповнюйте глечик вище максимальної позначки.**
- Увімкніть вилку приладу в розетку.
- Виберіть потрібну швидкість, встановивши її поворотним перемикачем від 1 до 7 за годинниковою стрілкою. Процес змішування / подрібнення почнеться автоматично.

## РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ГОТУВАННЯ

Перед приготуванням рекомендується різати інгредієнти на шматочки розміром не більше 2×2×2 см. Максимальна кількість інгредієнтів вказана в таблиці в довідкових цілях. Дотримуйтеся вказівок у книзі рецептів.

| Найменування операції                            |         |   |           |            | Примітка                                                                                  |
|--------------------------------------------------|---------|---|-----------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| Збивання Смузі і молочних коктейлів              | 1500 мл | — |           | 60 сек.    | Для виключення приладу, натисніть повторно на кнопку                                      |
| Пюривання свіжих фруктів, ягід і овочів          | 1500 мл | — | MAX (5-7) | 30-45 сек. | Вихідні інгредієнти повинні бути м'якими або соковитими (банани, полуниця, огірки і т.п.) |
| Пюривання варених фруктів, овочів, а також супів | 750 мл  | — | MAX(5-7)  | 30-45 сек. | Не пюрийте інгредієнти, температура яких вища 95° С                                       |

5. Ви також можете включити блендер утримуючи кнопку **Р**. У цьому випадку прилад буде працювати на максимальній швидкості весь час. Швидкість не зміниться навіть якщо ви будите міняти положення поворотного перемикача. Щоб відключити прилад - відпустіть кнопку.

6. Щоб приготувати смузі натисніть кнопку . Для припинення натисніть кнопку повторно.

7. Для розколювання льоду натисніть кнопку . Для припинення натисніть кнопку повторно.

**ПРИМІТКА:** Для отримання крижаної крихти, виберіть максимальну швидкість або натисніть і утримуйте кнопку **Р**, протягом декількох секунд. Якщо шматки ще великі, повторіть операцію.

8. Для завершення роботи блендера, переведіть перемикач в положення . Вийміть шнур з розетки.

9. **Після цього можна розбирати прилад. Відкривати кришку глечика можна після того, як глечик знято з блоку електродвигуна.**



Перш ніж встановити глечик, переконайтеся що поворотний перемикач знаходиться в положенні .

### Використання млинка:

1. Млинок призначений для подрібнення таких інгредієнтів, як: кавові зерна, рис, пшениця, очищені горіхи, перцю в горошках, насіння кунжуту, сухі бобові, тверді сири, панірувальні сухарі.

**РАДА:** Завжди подрібнюйте гвоздики, анісове насіння і бадьян разом з іншими інгредієнтами.



Млинок не призначений для перемелювання надто твердих інгредієнтів таких як мускатний горіх або кубики льоду. Не заповнюйте стакан млинка вище максимальної позначки.



- Розкрийте млинок і насипте в склянку необхідні інгредієнти. Закрийте стакан.
- Встановіть млинок на блок електродвигуна відповідно до опису.
- Увімкніть вилку приладу в розетку.
- Увімкніть блендер, утримуючи кнопку **Р**. Щоб вимкнути прилад, відпустіть кнопку.



Максимально допустимий час безперервного використання приладу не повинно перевищувати 2 хвилини, після цього блендер слід вимкнути на 3 хвилини.



|                                                                                         |               |         |                                                                                   |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Замішування тіста для млинців, оладів, омлетів і т.п.                                   | 1250 мл       | —       | MED (3-5)                                                                         | 30 - 45 сек. | Підходить для будь-якого рідкого тіста.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Приготування соусів і салатних заправлень з додаванням свіжої зелені та часнику         | 1500 мл       | —       | MAX (5-7)                                                                         | 30-45 сек.   | Часник рекомендується пропустити через прес, зелень порізати.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Приготування закусок типу паштетів, паст, мусів, овочевої і грибно-їкри, спредів і т.п. | 750 мл        | —       | MIN (1 -3)/ MED(3-5)/ MAX(5-7)                                                    | 90-120 сек.  | Попередньо наріжте щільні інгредієнти (наприклад, відварене м'ясо, обсмажену печінку і т.п.) шматочками.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Приготування фаршів з м'яса / риби / птиці                                              | 750 мл        | —       | MIN (1 -3)/ MED(3-5)/ MAX(5-7)                                                    | 90-120 сек.  | Рекомендується додавати в фарш більше рідини (воду, молоко, вершки і т.п.), у порівнянні з приготуванням фаршів традиційним способом. Ідеально для приготування кнелі, печінових оладків і т.п.)                                                                                                                                                                                                                         |
| Приготування фруктових / ягідних / мусів і щербетів                                     | 750 г         | —       | MIN (1 -3)/ MED(3-5)/ MAX(5-7)                                                    | 60 сек.      | Заморожені фрукти та ягоди повинні трохи відтанути, щоб їх можна було різати ножом.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Подрібнення льоду                                                                       | 10-15 кубиків | —       |  | 15 сек.      | Для відключення приладу повторно натисніть кнопку                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Приготування ма-йонезу                                                                  | 750 мл        | —       | MAX (5-7)/ MED(3-5)                                                               | 90-120 сек.  | Рекомендується встановити замість мірного стаканчика пластиковий з невеликим отвором на дні, щоб масло надходило в чашу блендера тонкою цівкою для кращого змішування з яєчною сумішшю.                                                                                                                                                                                                                                  |
| Приготування кремів та десертів                                                         | 750 мл        | —       | MIN (1 -3)/ MED(3-5)/ MAX(5-7)                                                    | 60 сек.      | Використовуйте охолоджені вершки високої жирності, розм'якшене вершкове масло, охолоджені до кімнатної температури заварний крем, сир попередньо протріть через сито.                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Подрібнення часнику (цибулі)                                                            | 100-200 г     | —       | <b>P</b>                                                                          | 20 сек.      | Скористайтесь імпульсним режимом, натисніть і утримуйте не більше 2 секунд кнопку <b>P</b> (10-15 разів)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Подрібнення горіхів                                                                     | —             | 25-75 г | <b>P</b>                                                                          | 30 сек.      | Горіхи повинні бути очищені від шкаралупи і щільних перегородок. Підходить для подрібнення: мигдалю, арахісу, фундуку, кешью, кунжуту, кокосової м'якоти, кедрових і волоських горіхів. При заповненні склянки млинка інгредієнтами не перевищуйте рівень максимальної позначки. Натисніть і утримуйте кнопку <b>P</b> .                                                                                                 |
| Подрібнення бобів, круп і злаків                                                        | —             | 25-75 г | <b>P</b>                                                                          | 30 сек.      | Очистити крупу від сторонніх домішок, щоб уникнути пошкодження ножів блендера. Підходить для подрібнення: бобової, гречаної, кукурудзяної, вівсяної, ячмінної, пшеничної круп і т.п. 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 <b>P</b> . |
| Приготування меленої кави                                                               | —             | 25-50 г | <b>P</b>                                                                          | 30 сек.      | При заповненні склянки млинка кавовими зернами не перевищуйте рівень максимальної позначки. Натисніть і утримуйте кнопку <b>P</b> .                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Подрібнення спецій                                                                      | —             | 5-25 г  | <b>P</b>                                                                          | 30 сек.      | Гвоздику, бадьян, анісові насіння і т.п. подрібнюйте тільки в суміші з іншими інгредієнтами щоб уникнути поломки пластикових деталей млинка. Натисніть і утримуйте кнопку <b>P</b> .                                                                                                                                                                                                                                     |
| Приготування тертого сиру                                                               | —             | 25-75 г | <b>P</b>                                                                          | 10 сек.      | Рекомендується для твердих сортів сиру (типу Пармезан), перед подрібненням сир слід охолодити. Натисніть і утримуйте кнопку <b>P</b> .                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Приготування цукрової пудри                                                             | —             | 25-75 г | <b>P</b>                                                                          | 30 сек.      | Перед використанням, цукрову пудру рекомендується просіяти через дрібне сито. Натисніть і утримуйте кнопку <b>P</b> .                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Приготування панірувальних сухарів і бісквітної крихти                                  | —             | 20-40 г | <b>P</b>                                                                          | 10 сек.      | Скористайтесь імпульсним режимом, натисніть і утримуйте не більше 2 секунд кнопку <b>P</b> (10-15 разів) Для отримання дрібної фракції збільшіть швидкість до максимальної і подрібнюйте сухарики протягом 10 секунд.                                                                                                                                                                                                    |

Приготування страв для дитячого харчування

| Найменування операції                                          |  |  |  | Примітка                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Пюривання гарячих відварених овочів                            | 300 г                                                                               | MAX (5-7)                                                                           | 30 сек.                                                                             | Рекомендується для немовлят до 18 місяців перед подачею пюре протерти через сито.                                                                                                    |
| Пюривання відвареного м'яса, риби, птиці                       | 300 г                                                                               | MAX (5-7)                                                                           | 60 сек.                                                                             | Мається на увазі гарячий продукт.                                                                                                                                                    |
| Приготування дитячого харчування із сухих сумішей для немовлят | 100-200 мл                                                                          | MIN (1 -3)/ MED(3-5)/ MAX(5-7)                                                      | 30 сек.                                                                             | Вказана середня порція, залежно від віку немовлят. Максимально можна приготувати 1500 мл молока. Дотримуйтесь вказівок в інструкціях з приготування сумішей для дитячого харчування. |

ЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД, Мал. D

- Кришку глечика, глечик блендера, мірний стакан, млин і ножі для подрібнення можна мити в посудомийній машині.
- Протріть корпус приладу вологою тканиною.
- Ніколи не занурюйте його у воду через небезпеку ураження електричним струмом.
- Ретельно висушіть всі деталі.



 Ножі дуже гострі, будьте обережні.

ОЧИЩЕННЯ ГЛЕЧИКА БЛЕНДЕРУ

| Найменування операції                                           | Макс. об'єм або маса завантажуваних продуктів в чашу блендера | Швидкість | Час       | Примітка                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|-----------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Додайте в глечик трохи миючого засобу і наповніть теплою водою. | 750 ml                                                        | 1         | 1 хвилина | Після промивки розберіть основу глечика блендера та вимийте і просушіть ножі. Не використовуйте агресивні миючі засоби. |

СЕРТИФИКА ПРОДУКЦІЇ

Даний виріб відповідає наступним Технічним Регламентам: Технічний Регламент низьковольтного електричного обладнання ДСТУ ІЕС 60335-2-14:2006, ДСТУ ІЕС 60335-2-15:2006.

| Технічні характеристики                       |                                 |         |
|-----------------------------------------------|---------------------------------|---------|
| Модель                                        | BL0642G                         | BL0643T |
| Номинальна споживана потужність, Вт           | max 600                         |         |
| Об'єм глечика блендера, мл                    | 2000                            |         |
| Робочий об'єм глечика блендера, мл            | 1500                            |         |
| Матеріал глечика                              | Скло                            | Тритан  |
| Номинальна напруга живлення                   | 220-240 В~; 50 Гц               |         |
| Клас захисту від ураження електричним струмом | II                              |         |
| Температура зберігання і транспортування*     | від -25°С до +35°С              |         |
| Температура експлуатації                      | від +5°С до +35°С               |         |
| Вимоги до вологості повітря                   | 15-75% без утворення конденсату |         |
| Розміри приладу, мм                           | 218×198×412                     |         |
| Вага приладу, кг                              | 4,24                            | 3,55    |

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

 Ремонт блендера 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 - УСЦ). З повним списком УСЦ 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 TM OURSSON AG, просимо вас звертатися письмово в організацію, уповноважену на прийняття і задоволення вимог споживачів щодо товару нена належної 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.Лепсе/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:

- Гарантійне зобов'язання OURSSON AG, представляє УСЦ OURSSON AG, розповсюджуються тільки на моделі, предназначенные OURSSON AG для производства или поставок и реализации на территории страны, где предоставляется гарантійное 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, деїдратори, йогуртници, ферментатори, мінідуховки, 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, реміні, 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, дій третіх осіб або непереборної сили, включаючи, але не обмежуючись наступними випадками:
    - Якщо недолік товару з'явився внаслідок недбального 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, слідів 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 відкладеннями накипу (очищення від накипу та чистка не входять 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 внаслідок 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 відповідальності 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 (УСЦ). 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 входять 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 змащування 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.

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

### Використання виробу після закінчення строку служби

- 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 дотримання правил експлуатації фактичний строк служби може перевищувати строк служби, встановлений OURSSON AG.
- 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.
- 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/ЄГ щодо відпрацьованого свій термін електричного і 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 буквенно-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.

- Перші дві букви - відповідає товарній групі (блендер - BL).
- Перші дві цифри - рік виробництва.
- Другі дві цифри - тиждень виробництва.
- Останні цифри - порядковий номер виробу.

Щоб уникнути непорозуміння переконливо 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.



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 підключення, 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 за собою виню 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:

- Виробник товару - OURSSON AG (АТ Урссон АГ), вул. Гран-Шен 5, 1003 Лозанна, Швейцарія.
- Організація, уповноважена на прийняття і задоволення вимог споживачів щодо товару нена належної якості, - Україна: ТОВ «Універсальна Дистриб'юторська Компанія», 03065, г. Київ, бульв. І.Лепсе / Академіка Каблукова, буд. 51/16.
- Україна: ТОВ «Універсальна Дистриб'юторська Компанія», 03065, м. Київ, бульв. І.Лепсе/Академіка Каблукова, 51/16

OURSSON  
Вироблено в КНР

