



Hanno

HOCHLEISTUNGSMIXER

Bedienungsanleitung

Instruction manual

Istruzioni per l'uso

Mode d'emploi

Manual de instrucciones

IMPRESSUM

Bedienungsanleitung Hochleistungsmixer Hanno

Art.-Nr.: 942864 (DE)/942934 (UK)

Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Copyright ©

Springlane GmbH

Reisholzer Werftstraße 25a

40589 Düsseldorf, Germany

Telefon: +49 (0)211 749 55 10

Telefax: +49 (0)211 749 55 11 0

E-Mail: info@springlane.de

Internet: www.springlane.de

SERVICE-HOTLINE

Bei Fragen zum Gebrauch des Gerätes wende dich bitte an unseren Kundendienst.

Rufnummer Deutschland: +49 (0)800 270 70 27

(innerhalb Deutschlands kostenlos)

Rufnummer Österreich: +49 (0)800 886 673 53

(innerhalb Österreichs kostenlos)

Rufnummer Schweiz: +49 (0)800 740 198

(innerhalb der Schweiz kostenlos)

E-Mail: service@springlane.de

INHALT

Hochleistungsmixer Hanno

Bedienungsanleitung

Technische Daten	8
Sicherheitshinweise	9
Teilebeschreibung	12
Vor der ersten Inbetriebnahme	13
Intelligente Schaltung	14
Hochleistungsmixer Hanno nutzen	17
Sicherheitshinweise im Umgang mit heißen Flüssigkeiten	18
Stößel nutzen	18
Reinigung und Pflege	18
Fehler beheben	19
Kundenservice	22
Entsorgung/Umweltschutz	23
Konformitätserklärung	23

High-performance blender Hanno

Instruction manual

Technical data	24
Security advice	25
Description of components	27
Before first use	28
Smart switch system	29
Using high-performance blender Hanno	31
Security instructions when using with hot liquids	33

Using the plunger	33
Cleaning and maintenance	33
Troubleshooting	34
Customer service	36
Disposal/Recycling	36
Declaration of conformity	37

Frullatore ad alte prestazioni Hanno

Istruzioni per l'uso

Dati tecnici	38
Avvertenze di sicurezza	39
Descrizione dei pezzi	42
Prima dell'uso	43
Comandi intelligente	44
Utilizzo del frullatore ad alte prestazioni Hanno	47
Avvertenze di sicurezza per l'uso di liquidi caldi	48
Utilizzo del pestello	48
Pulizia e manutenzione	48
Risoluzione dei problemi	49
Servizio clienti	52
Smaltimento/Tutela dell'ambiente	52
Dichiarazione di conformità	53

INHALT

Mixeur haute puissance Hanno

Mode d'emploi

Caractéristiques techniques	54
Consignes de sécurité	55
Description des pièces	58
Avant la première utilisation	59
Commutatoin intelligente	60
Utiliser le mixeur haute puissance Hanno	63
Consignes de sécurité pour la manipulation de liquides très chauds	64
Utiliser le poussoir	64
Nettoyage et entretien	64
Résolution des problèmes	65
Service clientèle	68
Traitement des déchets/Protection de l'environnement	68
Déclaration de conformité	69

Batidora de alta potencia Hanno

Manual de instrucciones

Datos técnicos	70
Indicaciones de seguridad	71
Descripción de las piezas	74
Antes del primer uso	75
Encendido inteligente	76
Utilizar batidora de alta potencia Hanno	79
Indicaciones de seguridad al manipular líquidos calientes	80

Utilizar el empujador	80
Limpieza y cuidado	80
Solución de problemas	81
Atención al cliente	83
Eliminación de residuos/Protección del medio ambiente	84
Declaración de conformidad	84

TECHNISCHE DATEN

Leistung:	2000 W, 2,7 PS, 220-240 V, 50/60 Hz
Umdrehungen:	32.000 U/Min.
Max. Füllmenge:	2 Liter
Maße (B/T/H):	18 x 23 x 50 cm
Gewicht:	5,1 kg
Ausstattung:	Hochleistungsmixer Hanno ist geeignet für grüne Smoothies, zur Erzeugung von Crushed Ice und zum Mahlen von Mandeln, Nüssen etc., entnehmbarer, BPA-freier Tritan-Mixbehälter, 6-Klingen-System aus Edelstahl, stufenloser Geschwindigkeitsregler, Pulse-Funktion, Deckel
Zubehör:	1 Stößel, Rezeptheft

Änderungen und Irrtümer in **Ausstattungsmerkmalen, Technik, Farben und Design** vorbehalten.

SYMBOLERKLÄRUNG



Dieses Symbol warnt vor **Gefahren, die zu Schäden am Gerät führen oder Verletzungen nach sich ziehen können.**

SICHERHEITSHINWEISE

Bitte lies dir die Gebrauchsanweisung vor Inbetriebnahme sorgfältig durch und bewahre diese auf.

1. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch bestimmt, darüber hinaus für ähnliche Verwendungszwecke, z.B.
 - in Teeküchen in Geschäften, Büroräumen oder sonstigen Arbeitsstätten;
 - zur Verwendung durch Gäste in Beherbergungsbetrieben (Hotels, Motels), Privatpensionen oder Ferienhäusern.
2. Das Gerät darf nicht von Kindern unter 8 Jahren benutzt werden. Halte das Gerät sowie auch dessen Anschlussleitung fern von Kindern. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
3. Dieses Gerät kann durch Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Mangel an Wissen benutzt werden, sofern sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von ihr Anweisungen erhielten, wie dieses Gerät sicher zu bedienen ist und sie die vorhandenen Gefährdungen verstanden haben. Reinigung und Wartung sollten nicht von Kindern durchgeführt werden, wenn sie nicht beaufsichtigt werden.
4. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
5. Bewahre das Gerät, Zubehör- sowie Verpackungsteile außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
6. Schließe das Gerät nur an Steckdosen an, die der angegebenen Spannung gemäß Typenschild entsprechen.
7. Gerät, Gerätestecker und Netzkabel nie in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eintauchen und vor Feuchtigkeit schützen.
8. Das Gerät darf nicht mit nassen Händen genutzt werden. Wenn das Gerät nass oder feucht ist, muss sofort der Netzstecker gezogen werden.
9. Stelle das Gerät auf einer freien, ebenen Fläche auf. Aus Sicherheitsgründen darf der Hochleistungsmixer nicht auf/in der Nähe von heißen Oberflächen betrieben werden.
10. Benutze das Gerät nur nach ordnungsgemäßem Zusammenbau und in den Innenräumen. Es ist nicht für den Außenbereich geeignet.

11. Während des Betriebs keine Gegenstände in das laufende Gerät halten und niemals mit der Hand in den Behälter greifen. Es besteht Verletzungsgefahr.
12. Entnehme den Mixbehälter erst, wenn der Motor vollständig ausgeht.
13. Vorsicht beim Nutzen der scharfen Klingen, Leeren des Behälters und während der Reinigung.
14. Die Klingen des Messereinsatzes sind scharf! Sei bei der Reinigung der Einzelteile vorsichtig, um dich nicht zu verletzen.
15. Die maximale Füllmenge darf nicht überschritten werden.
16. Verwende im Mixbehälter keine spitzen oder metallischen Gegenstände. Dieser könnte dadurch zerkratzt werden. Verwende Kunststoff- oder Holzschaber, um die Zutaten aus dem Behälter zu nehmen.
17. Schalte das Gerät aus und trenne es vom Stromnetz, bevor du Zubehör austauschst oder in die Nähe von sich bewegenden Teilen greifst.
18. Nach Gebrauch, vor der Reinigung oder bei evtl. Störungen während des Betriebs immer den Netzstecker ziehen.
19. Betreibe das Gerät nie mit Zubehör anderer Geräte.
20. Prüfe regelmäßig Stecker und Zuleitung auf Verschleiß oder Beschädigungen.
21. Unsachgemäße Reparaturen können zu Gefahren für den Benutzer führen und den Ausschluss der Garantie zur Folge haben. Falls Einzelteile beschädigt sind, müssen sie vom Hersteller, einem autorisierten Fachbetrieb oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.
22. Wenn die Anschlussleitung oder das Gerät beschädigt ist, muss dieses durch den Hersteller, den Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht/repariert werden, um Gefahren zu vermeiden.
23. Das Gerät immer vom Stromnetz nehmen, wenn es unbeaufsichtigt ist, vor dem Montieren oder Demontieren oder der Reinigung.
24. **Vorsicht!** Beim Einfüllen heißer Flüssigkeit in den Mixbehälter können Spritzer oder heißer Dampf austreten.
25. Platziere das Gerät auf einer ebenen Arbeitsfläche.
26. **Achtung:** Um Gefährdungen durch unbeabsichtigtes Rücksetzen des Hitzeschutzes zu vermeiden, darf das Gerät nicht an externe Schalter, wie Timer, oder an Stromkreise, die regelmäßig an- und ausgeschaltet werden, angeschlossen werden.

27. Das Gerät kann bei Fehlanwendung zu Verletzungen führen und sollte beim Verwenden der Klingen, Leeren des Behälters und während der Reinigung mit Vorsicht benutzt werden.

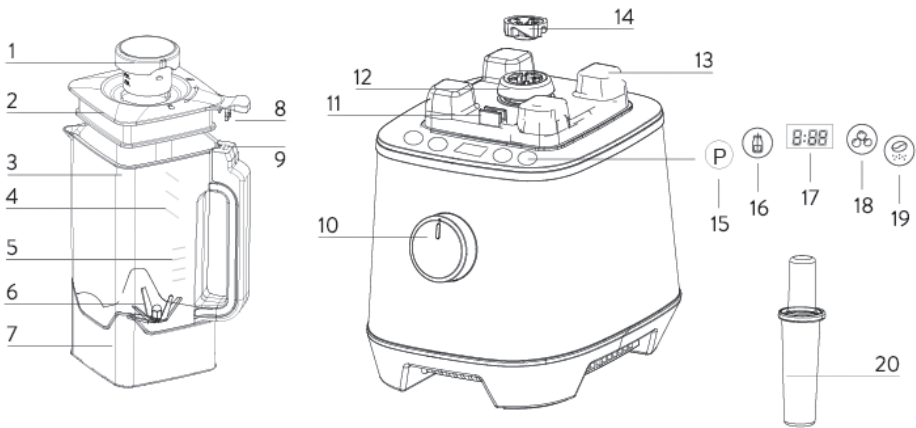
Hinweis: Überhitzungsschutz

- Der eingebaute Überhitzungsschutz überwacht die Motortemperatur und signalisiert dir den fehlerhaften Betrieb. Eventuell schaltet der Überhitzungsschutz den Motor aus. Stelle den Geschwindigkeitsregler auf Position „0“. Erst mit abgekühltem Motor ist das Gerät wieder einsatzbereit.
- Falls während der Benutzung mehrfach Fehlermeldungen bezüglich der Temperatur angezeigt werden, kann das an Konsistenz oder Füllmenge der Zutaten liegen. Versuche die Füllmenge zu reduzieren oder den Inhalt durch zusätzliche Flüssigkeit zu verdünnen.



**Nicht in das laufende Gerät greifen – es besteht Verletzungsgefahr!
Gerät, Gerätestecker und Netzkabel nie in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eintauchen und vor Feuchtigkeit schützen.**

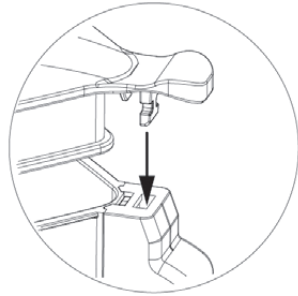
TEILEBESCHREIBUNG



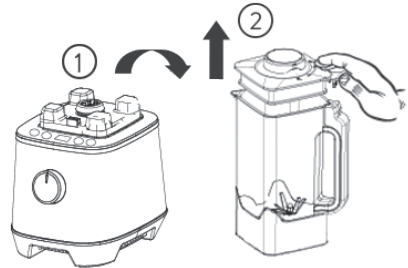
1. Messbecher
2. Deckel
3. Tritanbehälter
4. Skala „Cups/pints“
5. Skala „L/ml“
6. Messer mit 6-Klingen-System
7. Gefäßboden
8. Sicherheitsschalter am Deckel
9. Sicherheitsschalter am Griff
10. Geschwindigkeitsregler +
Reinigungs-Funktion und
Automatik-Funktion
11. Sicherheitsschalter
12. Motorgetriebe
13. Stoßdämpfende Abdeckung
14. Stoßdämpfer
15. Bedientaste – Pulse-Funktion
16. Bedientaste – Smoothie-Funktion
17. Timer
18. Bedientaste – Crushed-Ice-
Funktion
19. Bedientaste – Mahl-Funktion
20. Stößel

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

Vergewissere dich, dass der Sicherheitsschalter am Deckel fest mit dem Sicherheitsschalter am Griff verbunden ist. Ansonsten funktioniert der Mixer nicht.



Sobald der Deckel am Griff mittels Sicherheitsschalter verschlossen ist, kann er nur abgenommen werden, wenn der Mixbehälter nicht auf der Motorbasis steht.



Versuche nicht, den Deckel zu öffnen, wenn der Behälter noch auf der Motorbasis steht. Dadurch könnte der Sicherheitsschalter beschädigt werden.

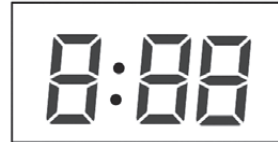


INTELLIGENTE SCHALTUNG

Der Regler des Mixers verfügt über die Funktionen „0“ (Reinigung), „0“ (AN-/AUS-Schalter), A (Automatik), 5 Geschwindigkeitsstufen und einen Timer.

Timer

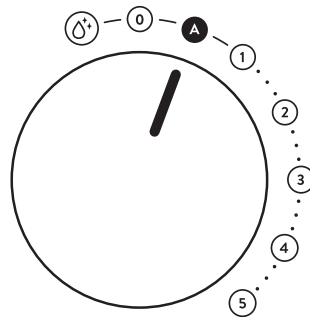
Das Display zeigt an, wie viel Zeit der eingestellten Mixerfunktion verbleibt oder bereits verstrichen ist. Die Zeit kann nicht manuell eingestellt werden.



Geschwindigkeitsregulierung

Die Geschwindigkeitsregelung stoppt den Mixer oder setzt die Geschwindigkeit wieder zurück.

Wichtig: Das Gerät ist nur betriebsbereit, wenn der Drehregler von Position „0“ aus startet.

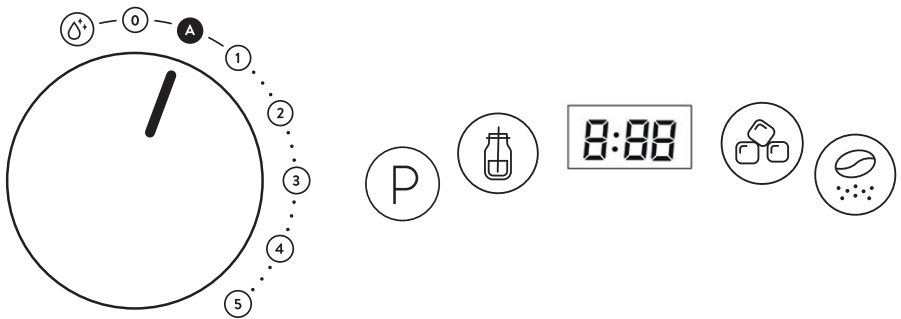


Reinigungsfunktion

Reinige den Behälter, indem du maximal 800 ml mit warmem Wasser und maximal 1-2 Tropfen mildem Spülmittel füllst. Verschließe den Behälter mit dem Deckel und drücke die Reinigungs-Taste. Das Programm startet **automatisch** und läuft folgendermaßen: Es läuft 1 Minute – währenddessen 10 Mal in der Pulse-Funktion und im Dauerbetrieb auf Minimalgeschwindigkeit beginnend zunehmend schneller bis zur Maximalgeschwindigkeit. Nimm den Behälter vom Motorblock und spüle ihn anschließend aus. Wiederhole den Vorgang, falls notwendig.

Automatik-Funktion (A)

- Sobald der Regler auf “A” steht, erleuchtet das Display und zeigt Zeit sowie die Funktionen an.
- Bei kurzer Berührung der gewünschten Funktionstaste erleuchtet diese. Bei erneuter Berührung der Taste stoppt die Mixfunktion und es erleuchten wieder alle Funktionstasten.
- Die Pulse-Funktion (P) stoppt sofort, sobald du den Finger von der Taste nimmst.



1. Pulse-Funktion (P)

Im Modus der Pulse- Funktion (P) läuft das Gerät auf Maximalgeschwindigkeit. Drücke die Taste „P“, um zu mixen.

2. Smoothie-Funktion

Der Hochleistungsmixer startet automatisch: Die Geschwindigkeit steigt 20 Sekunden lang von langsam auf schnell an – dreimal innerhalb einer Minute.

3. Crushed Ice-Funktion

Der Hochleistungsmixer startet automatisch: Der Mixer zerkleinert das Eis in Intervallen mit kurzen Pausen dazwischen. Dieser Vorgang dauert insgesamt 20 Sekunden.

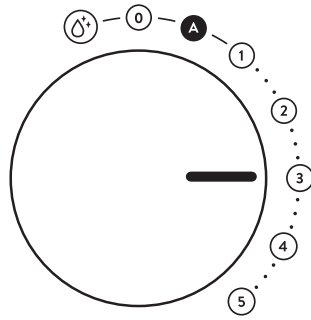
4. Mahl-Funktion

Der Hochleistungsmixer startet automatisch: Die Geschwindigkeit erhöht sich bis zur Maximalgeschwindigkeit und stoppt eigenständig.

Stufenlose Geschwindigkeitsregelung

Drehe den Geschwindigkeitsregler von 1 bis 5, um verschiedene Geschwindigkeiten zu erhalten.

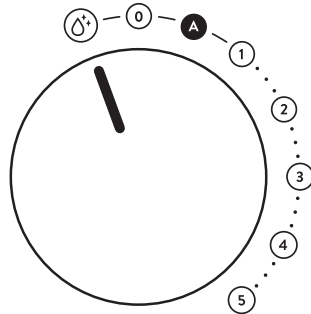
- Hohe Geschwindigkeit; drehe den Drehregler auf „5“.
- Niedrige Geschwindigkeit; drehe den Drehregler auf „1“.



Automatische Reinigungsfunktion

Mit Hilfe der Reinigungsfunktion kannst du hartnäckige Rückstände aus dem Behälter entfernen. Wenn nötig, kannst du zusätzlich Spülmittel verwenden.

- Um ein Überlaufen zu vermeiden, darf der Behälter nicht mehr als 800 ml Wasser befüllt werden.
- Drehe den Regler nach rechts und die Reinigungsfunktion startet automatisch.
- Sobald das Gerät stoppt, spüle den Behälter noch einmal kurz mit Wasser aus.



HOCHLEISTUNGSMIXER HANNO NUTZEN

1. Bereite deine Zutaten gemäß Rezept vor. Speziell schwere oder harte Zutaten solltest du kleinschneiden, bevor du sie in den Mixbehälter füllst.
2. Stelle das Gerät auf eine ebene und trockene Arbeitsfläche.
3. Setze den Behälter auf die Motorbasis auf. Stelle sicher, dass er richtig befestigt ist. Damit der Sicherheitsmodus aktiviert wird, muss der Griff beim Aufsetzen des Behälters nach vorne rechts ausgerichtet sein – andernfalls kann das Gerät nicht starten.
4. Entferne den Deckel und fülle den Behälter mit deinen Zutaten. Wir empfehlen dir, zunächst feste und anschließend flüssige Zutaten einzufüllen.
5. Achte darauf, die maximale Füllmenge nicht zu überschreiten.
6. Platziere den Deckel auf dem Behälter und drücke ihn herunter, sodass er fest auf dem Behälter sitzt. Der Sicherheitskontakt wird ansonsten nicht aktiviert.
7. Den Netzstecker in die Steckdose stecken.
8. Stelle über den Drehregler die Geschwindigkeit ein, um den Hochleistungsmixer zu starten. Wähle die Schaltsteuerung, um den Hochleistungsmixer zu starten. Beachte: Der Hochleistungsmixer funktioniert nur, wenn der Drehregler von Position „0“ aus startet. Drehe den Drehregler zurück auf Position „0“, wenn der Mixer nicht starten sollte.
Tipp: 800 g zerkleinerte Möhren lassen sich mit 1200 ml Wasser in Maximalgeschwindigkeit verarbeiten. Drehe den Drehregler dafür für 2 Minuten auf „5“ und drehe ihn anschließend wieder auf „0“. Warte 1 Minute. Wiederhole diesen Vorgang nicht öfter als viermal. Lasse den Motor anschließend vollständig auskühlen.
9. Stelle den Drehregler auf die Automatik-Funktion (A), um zwischen den Funktionen „Pulse“, „Crushed Ice“, „Smoothie“ oder „Mahlen“ zu wählen. Die betätigte Taste leuchtet auf und das gewählte Programm startet. Durch erneutes Drücken auf die jeweilige Taste stoppt das Programm und es leuchten alle 4 Tasten erneut auf. Eine neue Funktion kann gewählt werden.
10. Weitere Zutaten können durch die kleine Deckelöffnung mit Hilfe eines abnehmbaren Messbechers mit 65 ml Füllmenge abgemessen und nachgefüllt werden.
11. Lasse den Motor vollständig zur

Ruhe kommen, bevor du den Mixbehälter entfernst. Löse ihn niemals von der Basis, während der Mixer noch angeschaltet ist oder der Motor noch läuft.

12. Wenn du den Mixer nicht mehr verwenden möchtest, ziehe den Netzstecker aus der Steckdose und reinige Behälter und Einzelteile.

SICHERHEITSHINWEISE IM UMGANG MIT HEISSEN FLÜSSIGKEITEN



- Sei vorsichtig, wenn du heiße Speisen in den Mixer umfüllst oder den Deckel vom Mixbehälter entnimmst. Es kann unerwartet heißer Dampf austreten. Verarbeite niemals kochende Flüssigkeiten mit diesem Gerät.
- Nimm den Mixer bei geringer Geschwindigkeit in Betrieb und erhöhe langsam auf die gewünschte Geschwindigkeitsstufe.
- Schließe den im Lieferumfang enthaltenen Deckel immer fest zu, um ein Austreten des Inhaltes oder heißer Flüssigkeiten und heißen Dampfs zu vermeiden.

STÖSSEL NUTZEN

Nimm den Messbecher aus dem Deckel und führe den Stößel in die Deckelöffnung. Der Stößel dient ausschließlich dazu, Zutaten in die Richtung des Schneidwerks zu drücken.

REINIGUNG UND PFLEGE

Der Behälter sollte nach jeder Nutzung wie folgt gereinigt und getrocknet werden. Mangelnde oder unsachgemäße Pflege des Geräts kann die Funktionstüchtigkeit des Hochleistungsmixers beeinträchtigen.

1. Schalte das Gerät vor der Reinigung aus und ziehe den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Tauche das Gehäuse der Motorbasis niemals in Wasser.
3. Verwende keine kratzenden oder scheuernden Reinigungsmittel.
4. Wische das Gehäuse nur mit einem feuchten Tuch ab.
5. Versuche nicht, die Schneidmesser aus dem Mixbehälter zu nehmen, um sie zu reinigen. Das kann dazu führen, dass der Mixbehälter undicht wird.
6. Nimm den Behälter von der Motorbasis und entferne verbliebene Lebensmittel aus dem Behälter. Gib acht, dass du dich beim Reinigen nicht an den Klingen verletzt.
7. Reinige den Behälter, indem du 800 ml mit warmem Wasser und einigen Tropfen mildem Spülmittel füllst. Verschieße den Behälter mit dem Deckel und stelle den Schalter auf „Reinigung“. Das Programm startet automatisch und läuft folgendermaßen: Es läuft 1 Minute – währenddessen 9 Mal in der Pulse-Funktion und anschließend im Dauerbetrieb auf mittlerer Geschwindigkeit. Nimm den Behälter vom Motorblock und spüle ihn anschließend aus. Wiederhole den Vorgang, falls notwendig.
8. Lasse den Behälter und Einzelteile vor dem Zusammenbauen gut trocknen.



Netzkabel, Gerätestecker und Motor dürfen nicht mit Wasser in Berührung kommen.

Vorsicht vor den scharfen Klingen bei Reinigung des Messereinsatzes und Reinigung des Mixbehälters.

FEHLER BEHEBEN

Bitte gehe folgende Schritte durch, falls das Gerät fehlerhaft funktioniert:

1. Überprüfe, ob die Bedienungsanleitung genau und korrekt befolgt wurde.
2. Überprüfe, ob die unten aufgeführte Tabelle mögliche Lösungen anbietet.
3. Überprüfe, ob deine Sicherungen intakt sind.

Problem	Lösung
Die Bedientasten leuchten nicht, das Gerät funktioniert nicht.	<ul style="list-style-type: none"> • Setze den Mixbehälter auf den Motorkopf und stecke den Netzstecker in die Steckdose. • Drücke den Behälter wieder herunter, um den Sicherheitsschalter erneut zu starten.
Die Bedientasten leuchten, das Gerät funktioniert nicht.	<ul style="list-style-type: none"> • Setze den Mixbehälter auf den Motorkopf und stecke den Netzstecker in die Steckdose. • Drehe den Drehschalter zurück auf Position „0“. Fahre mit den Geschwindigkeiten/Funktionen, die du brauchst, fort.
Das Gerät stoppt nach langem Mixvorgang.	<ul style="list-style-type: none"> • Ein Überlastungsschutz schützt den Motor vor Schaden. • Ziehe den Netzstecker und lasse den Hochleistungsmixer 30 Min. auskühlen, bevor du ihn wieder anschließt.
Das Mixergebnis ist nicht fein genug.	<ul style="list-style-type: none"> • Zu viele oder zu große Zutaten können den Mixer überlasten. Versuche es mit einer geringeren Menge und mixe, wenn nötig, portionsweise. • Zutaten sollten in Stücke zerteilt sein, die nicht größer als 2 cm sind.

Problem	Lösung
<p>Zutaten bleiben am Behälter haften oder gelangen nicht in die Schneidmesser.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Die Zutaten könnten zu groß sein, sodass die Zutaten aneinanderhaften. Zutaten sollten in Stücke zerteilt sein, die nicht größer als 2 cm sind. • Falls nötig, kannst du den Drehregler auf minimale Geschwindigkeit stellen und einen Stößel nutzen, um die Zutaten in Richtung des Schneidwerks zu drücken. • Die Mischung könnte trocken sein. Füge mehr Flüssigkeit hinzu.
<p>Das Mixerergebnis ist zu fein oder zu flüssig.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Versuche, den Mixvorgang zu verkürzen. • Nutze die „Pulse-Funktion“, um den Mixvorgang besser zu kontrollieren.
<p>Eis wird unzureichend zerkleinert.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Verwende kleineres Eis (nicht größer als 2 cm). • Nutze die „Crushed-Ice-Funktion“ zur einfachen Bedienung.

KUNDENSERVICE

Grundsätzlich unterliegen unsere Produkte der gesetzlichen Gewährleistungspflicht von 2 Jahren. Ansprüche darüber hinaus können nur in Verbindung mit dem Kaufbeleg bearbeitet werden. Verschleißteile schließen bei der üblichen Abnutzung einen Gewährleistungsanspruch aus. Die Lebensdauer hängt von der jeweiligen Behandlung und Nutzung der Produkte ab und ist daher variabel.

Wende dich für Fragen zur Bedienung oder Funktion unserer Artikel an unseren Kundenservice:

Rufnummer Deutschland: +49 (0)800 270 70 27
(innerhalb Deutschlands kostenlos)

Rufnummer Österreich: +49 (0)800 886 673 53
(innerhalb Österreichs kostenlos)

Rufnummer Schweiz: +49 (0)800 740 198
(innerhalb der Schweiz kostenlos)

E-Mail: service@springlane.de

ENTSORGUNG/UMWELTSCHUTZ



Unsere Produkte werden mit hohem Qualitätsanspruch hergestellt und sind für eine lange Lebensdauer ausgelegt. Regelmäßige Wartung und Pflege tragen dazu bei, die Nutzungsdauer zu verlängern. Ist das Gerät defekt und nicht mehr zu reparieren, darf es nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden.

Du musst das Gerät bei einer ausgewiesenen Entsorgungsstelle zum Recycling elektrischer oder elektronischer Geräte abgeben. Durch die fachgerechte Entsorgung und das Recycling leistest du einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt.

Dieses Gerät entspricht der WEEE Richtlinie 2002/96/EG über die Entsorgung elektrischer und elektronischer Altgeräte.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Dieses Gerät ist in Konformität mit:



- Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2014/30/EU)
- Niederspannungsrichtlinie (2014/35/EU)
- RoHS Richtlinie (2011/65/EU RoHS)



Dieses Gerät ist in Konformität mit: LFGB 2005, §30+31

TECHNICAL DATA

Output:	2000 W, 2.7 PS, 220-240 V, 50/60 Hz
Rotations:	32,000 rpm
Max. filling volume:	2 litres
Dimensions (W/D/H):	18 x 23 x 50 cm
Weight:	5.1 kg
Features:	The high-performance blender Hanno is suited for green smoothies, to crush ice, and to chop almonds, nuts etc., detachable and BPA-free Tritan mix container, 6-blades system from stainless steel, stepless speed controller, pulse function, lid
Accessories:	1 plunger, recipe booklet

Changes and mistakes in feature specifications, technology, colours, and design reserved.

SYMBOL EXPLANATION



This symbol indicates dangers that can lead to damages to the device or bodily harm.

SECURITY ADVICE

Carefully read the instruction manual before use and store it.

1. The device is exclusively intended for household use and additionally for similar uses such as
 - in kitchens in stores, offices, or other workplaces,
 - for use by guests in lodging establishments (hotels, motels), private boarding houses, or holiday homes.
2. The device shall not be used by children aged from 8 years. Keep the device as well as its cord away from children. Children are not allowed to play with the device.
3. This device can be used by people with physical, sensory, or mental restrictions, by inexperienced people, or by people without sufficient knowledge of its operation if they are supervised by a person responsible for their safety or if this person provided comprehensible instructions on the proper use of the device as well as the potential dangers involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
4. Children shall not play with the device.
5. Please store the device, accessories, as well as packaging parts out of reach of children.
6. Only connect the device to sockets that match the voltage indicated on the type plate.
7. Never dunk the device, device connector, or cable into water or another liquid and protect from humidity.
8. The device may not be operated with moist hands. If the device is wet or moist, immediately disconnect the power cable.
9. Place the device on a free and level surface. For security reasons, the high-performance mixer may not be operated on or near hot surfaces.
10. Only use the device after correct assembly and indoors, it is not suited for outdoor use.
11. Do not hold any objects into the device during operation and never reach into the container with your hand. Risk of injury exists.
12. Only remove the mixer container after the motor has come to full rest.
13. Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
14. The knives of the knife inset are sharp! Be careful during cleaning

- of the individual parts not to injure yourself.
15. Do not exceed the maximum filling amount.
 16. Do not use any sharp or metal objects in the mixer container. These might scratch the container. Use plastic or wood spatulas to remove the ingredients from the container.
 17. Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
 18. Always unplug the power cable after use, before cleaning, or in case of any malfunctions during operation.
 19. Never operate the device in combination with accessories of other devices.
 20. Regularly inspect the cable and power cable for wear or damage.
 21. Incorrectly performed repairs can endanger the user and void the warranty. If individual parts are damaged, these need to be replaced by the manufacturer, an authorised specialist company, or a similarly qualified person.
 22. If the power cable or the device is damaged, it needs to be replaced/ repaired by the manufacturer, customer service, or a similarly qualified person to avoid danger.
 23. Always unplug the device when left unsupervised as well as before assembly, disassembly, and cleaning.
 24. **Danger!** When filling the mixer container with hot liquids, hot splashes or steam might escape.
 25. Place the device on an even work surface.
 26. **Caution:** In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
 27. The appliance is potential injury from misuse and shall be taken carefully when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.

Advice: Protection from Overheating

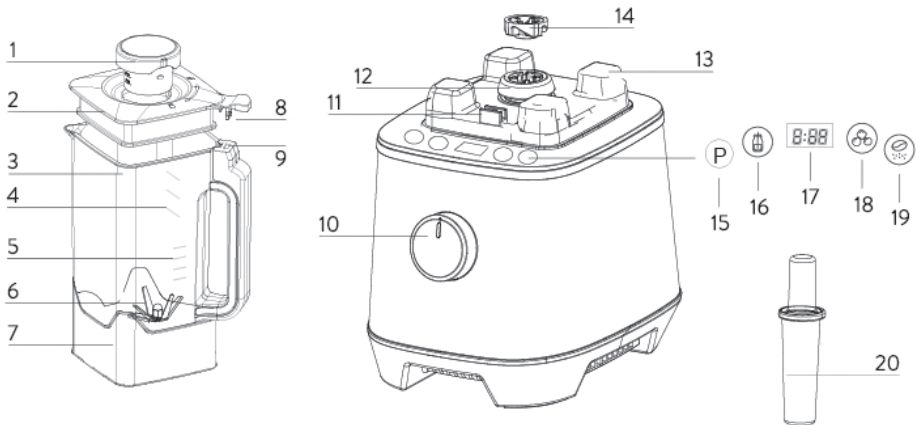
- The built-in overheat protection monitors the motor temperature and signals incorrect operation. If need be, the overheat protection shuts down the motor. Set the speed dial to position “0”. The device can first be operated after the motor has cooled down.
- If the overheat protection signals multiple temperature faults, this might be the

result of the consistency or filling level of the ingredients. Attempt to reduce the filling volume or to dilute the contents by adding liquids.



Do not reach into the device during operation – risk of injury!
Never dunk the device, device connector, or cable into water or another liquid and protect from humidity.

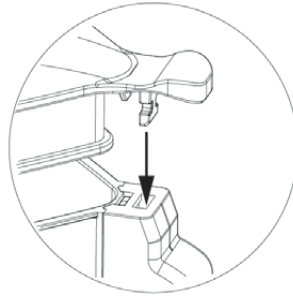
DESCRIPTION OF COMPONENTS



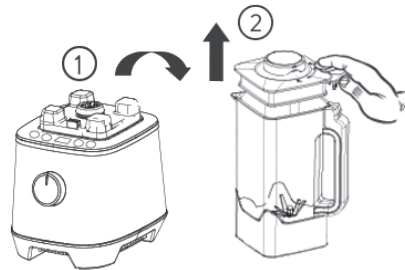
- | | |
|---|---|
| 1. Measuring cup | 12. Motor |
| 2. Jar lid | 13. Shock-absorbing sealing |
| 3. Tritan container | 14. Shock absorber |
| 4. Scale “cups/pints” | 15. Operating button – pulse function |
| 5. Scale “L/ml” | 16. Operating button – smoothie function |
| 6. Knife with 6-blades system | 17. Timer |
| 7. Container base | 18. Operating button – crushed ice function |
| 8. Safety switch presser of lid | 19. Operating button – grind function |
| 9. Safety switch of handle | 20. Plunger |
| 10. Speed controller + cleaning function and automatic function | |
| 11. Safety switch | |

BEFORE FIRST USE

Please make sure the safety switch presser of the lid is well inserted into the safety switch of the handle. Otherwise, the blender will not work.



When locked into the jar handle, the lid only could be taken off from the jar when the jar is taken down from the motor base.



Do not try to open the lid, when the jar is still on the motor base. This will damage the lip safety locking system.

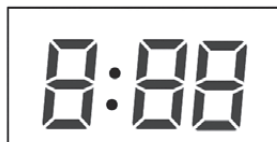


SMART SWITCH SYSTEM

The controller of the mixer has the functions “Ø” (Cleaning), “0” (ON/OFF SWITCH), A (Automatic), 5 speed levels, and a timer.

Timer

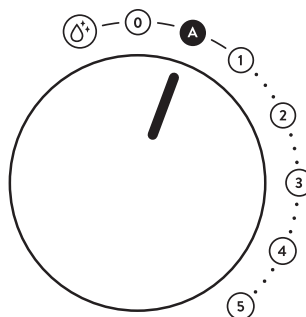
The display indicates how much time of the selected mixer function remains or has already passed. The time cannot be set manually.



Speed controller

The speed controller stops the mixer or restores the rotation speed.

Important: The device can only be operated if the controller is initially set to position “0”.

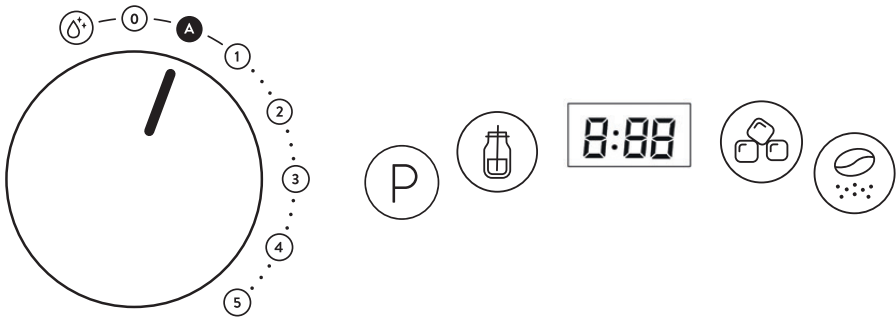


Cleaning function

Clean the container by filling it with max. 800 ml of warm water and max. 1-2 drops of mild cleaning agent. Close the container with the lid and press the cleaning button. The programme **automatically** starts and runs as follows: It runs for 1 minute – 10 times with the pulse function and subsequently in continuous operation gradually increasing in speed, starting at minimum and ending at maximum speed. Remove the container from the motor block and subsequently rinse. Repeat the process if needed.

Automatic function (A)

- When the knob is on “A”, the screen will be illuminated. Showing the time and functions.
- Touch slightly for model function, the chosen button will be illuminated. Touch the same button again, this function will stop. And all buttons will resume illuminated.
- “P (Pulse)” mode will stop at once when your finger is removed from the button.



1. Pulse function (P)

In the Pulse function (P) mode, the device operates at maximum speed. Press the “P” button to mix.

2. Smoothie function

The high-performance mixer starts automatically: The speed increases for 20 seconds, from slow to fast – three times within one minute.

3. Crushed ice function

The high-performance mixer automatically starts: The mixer chops the ice in intervals separated by short breaks. This programme lasts a total of 20 seconds.

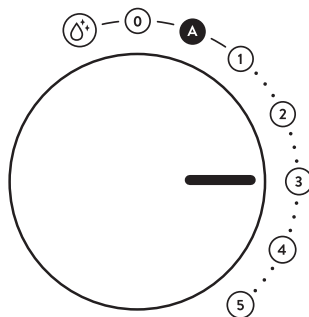
4. Grinding function

The high-performance mixer starts automatically: Speed will increase till to max speed, will stop by itself.

Stepless speed control

Turn the control knob from level 1 to level 5 to get different speeds.

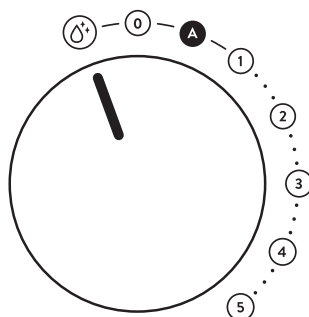
- High speed: turn the controller dial to “5”.
- Low speed: turn the controller dial to “1”.



Auto-clean function

This clean mode helps cleaning out sticky food inside the jar. Detergent can be used when necessary.

- To avoid the foam overflow fill water in the jar no more than 800 ml.
- Turn the knob into this location, the blender will be working with clean mode.
- After machine stop, wash the jar simply again with water.



USING HIGH-PERFORMANCE BLENDER HANNO

1. Prepare your ingredients following the recipe. Particularly heavy or hard ingredients should first be chopped up before adding them to the mixer container.
2. Place the device on an even and dry work surface.
3. Place the container on the motor base. Ensure that it is correctly secured. To activate the security mode, the handle needs to be positioned to the front right when putting on the container; otherwise, the device cannot start.
4. Remove the lid and add your ingredients to the container. We recommend adding solid ingredients first and liquid ingredients afterwards.

5. Make sure that you do not exceed the max. filling level.
6. Place the lid on the container and press it down to secure it onto the container. The security contact will not be activated otherwise.
7. Connect the power plug to the connector.
8. To start the high-performance mixer, set the speed using the controller dial. Select the switch control to start the high-performance mixer. Attention: The high-performance mixer only works if the controller dial is initially set to "0". Dial the controller back to "0" if the mixer does not start operation.
Tip: 800 g of chopped carrots can be processed at maximum speed with 1,200 ml of water. Turn the control dial to "5" for two minutes and subsequently turn it back to "0". Wait for one minute. Do not repeat more often than four times. Afterwards, let the motor cool down completely.
9. Set the controller dial to automatic function (A) to select between the functions "Pulse", "Crushed Ice", "Smoothie", and "Grinding". The button you pressed lights up and the selected programme starts. Pressing the button again stops the programme and all four buttons will light up again. You can now select a new function.
10. You can measure and add further ingredients during operation through the small opening in the lid, using the removeable measuring cup with 65 ml filling volume.
11. Let the motor wind down completely before removing the mixer container. Never remove it from the base while the mixer is still in operation or while the motor is still running.
12. If you are finished using the mixer, unplug the device and clean the container and individual parts.

SECURITY INSTRUCTIONS WHEN USING WITH HOT LIQUIDS



- **Be careful when adding and mixing hot ingredients or removing the lid from the mixer container. Steam might escape unexpectedly. Never use this device to process boiling liquids.**
- **Start operating the mixer at low speed and slowly raise the speed until you reach the desired speed.**
- **Always firmly close the lid included in delivery to prevent contents, hot liquids, and hot steam from escaping.**

USING THE PLUNGER

Remove the measuring cup from the lid and hold the plunger to the lid opening. The plunger is only intended to press ingredients towards the blades.

CLEANING AND MAINTENANCE

The container should be cleaned and dried as follows after each use. Not (properly) cleaning the high-performance mixer might impair its functionality.

1. Before cleaning, switch off the device and disconnect the plug from the connector.
2. Never dunk the housing of the motor base into water.
3. Do not use scratching or abrasive cleaning agents.
4. Only wipe off the housing with a moist cloth.
5. Do not attempt to remove the cutting blades from the mixer container in order to clean them. This might cause the mixer container to leak.
6. Remove the container from the motor base and remove any remaining food-stuffs from the container. Pay attention to not injure yourself on the blades when cleaning.
7. Clean the container by filling it with 800 ml of warm water and several drops of mild cleaning agent. Close the container with the lid and set the switch to

“Cleaning”. The programme starts automatically and runs as follows: It runs for one minute – 10 times with the pulse function and subsequently in continuous operation, gradually increasing in speed, starting at minimum and ending at maximum speed. Remove the container from the motor block and subsequently rinse. Repeat the process if needed.

8. Allow the container and individual parts to dry properly before reassembling.



The power cable, device plug, and motor should not come into contact with water. Be careful of the sharp blades when cleaning the knife insert and mixer container.

TROUBLESHOOTING

Please go through the following steps if the device does not operate as desired:

1. Inspect whether the instructions in the operating manual were followed precisely and correctly.
2. Inspect whether the table below offers potential solutions.
3. Inspect whether your fuses are still intact or not.

Problem	Solution
The operating buttons do not light up, the device does not work.	<ul style="list-style-type: none"> • Place the mixer container onto the motor head and plug the power cable into the socket. • Press the container down again to reactivate the security switch.
The operating buttons light up, the device does not work.	<ul style="list-style-type: none"> • Place the mixer container onto the motor head and plug the power cable into the socket. • Turn back the dial controller to position “0”. Continue with the desired speed/functions.

Problem	Solution
The device stops after a longer period of mixing.	<ul style="list-style-type: none"> • The overload protector protects the motor from damage. • Unplug the power cable and let the high-performance mixer cool down for 30 min. before connecting it again
The resulting mixture is not fine enough.	<ul style="list-style-type: none"> • The mixer can be overloaded by too many or too large ingredients. Try again with a smaller portion and mix multiple portions if needed. • Ingredients should be chopped into pieces no larger than 2 cm.
Ingredients stick to the container or do not reach the cutting blades.	<ul style="list-style-type: none"> • The ingredients might be too large, causing the ingredients to stick. Ingredients should be chopped into pieces no larger than 2 cm. • If necessary, you can set the controller dial to minimum speed and use a plunger to press the ingredients down towards the cutting blades. • The mixture might be dry. Add more liquid.
The resulting mixture is too fine or too liquid.	<ul style="list-style-type: none"> • Try to mix for a shorter period. • Use the “Pulse” function to better control the mixing process.
Ice is not chopped up enough.	<ul style="list-style-type: none"> • Use smaller pieces of ice (no larger than 2 cm). • Use the “Crushed Ice” function for easy operation.

CUSTOMER SERVICE

In principle, our products have a legal warranty duty of 2 years. Further claims can only be processed in conjunction with a proof of purchase. Wearing parts exclude any warranty claims, when usual abrasion has occurred. The durability is determined by the respective handling and use of the products and is thus variable.

For questions concerning handling and functionality of our products, please contact our customer-service:

Telephone number: +49 (0)800 270 70 27

E-Mail: service@springlane.de

DISPOSAL/RECYCLING



Our products are manufactured with the highest degree of care and are designed for a long durability. Regular maintenance and cleaning help to prolong durability. If the device is defective and cannot be repaired, it must not be disposed at home.

You must dispose the device at a respective place for recycling of electronic devices. With correct disposal and recycling you contribute to preserving the environment.

This appliance complies with the WEEE-Directive 2002/96/EC on the disposal of electrical and electronical equipment (WEEE).

DECLARATION OF CONFORMITY

This appliance complies with:



- European Directives for electromagnetic compatibility (EMC) 2014/30/EU
- Low Voltage Directive (LVD) 2014/35/EU
- RoHS 2011/65/EU



This appliance complies with: LFGB 2005, §30+31

DATI TECNICI

Potenza:	2000 W, 2,7 PS, 220-240 V, 50/60 Hz
Giri:	32.000 U/min.
Capacità massima:	2 litri
Dimensioni (L/P/A):	18 x 23 x 50 cm
Peso:	5,1 kg
Dotazione:	frullatore ad alte prestazioni Hanno ideale per preparare green smoothies, tritare ghiaccio, mandorle, noci ecc., bicchiere estraibile in Tritan senza bisfenolo A, sistema a 6 lame in acciaio inox, regolatore di velocità continuo, funzione Pulse, coperchio
Accessori:	1 pestello, ricettario

Con riserva di modifiche e salvo errori relativi alla dotazione, caratteristiche tecniche, colore e design.

SPIEGAZIONE DEL SIMBOLO



Questo simbolo avverte dei potenziali pericoli che possono danneggiare l'apparecchio o causare lesioni alle persone.

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni prima dell'uso e conservarle per futuro riferimento.

1. L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico o per usi simili, come per esempio:
 - nell'angolo ristoro di negozi, uffici o altri luoghi di lavoro;
 - a disposizione degli ospiti nelle strutture ricettive (alberghi, motel), pensioni private o case vacanza.
2. L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni. Tenere l'apparecchio e il relativo cavo di alimentazione lontano dalla portata dei bambini. Ai bambini non è consentito giocare con l'apparecchio.
3. Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità psico-fisico-sensoriali o con esperienza e conoscenze insufficienti, purché attentamente sorvegliate o istruite su come utilizzare in modo sicuro l'apparecchio e sui pericoli che ciò comporta.
4. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
5. Tenere l'apparecchio, gli accessori e gli imballaggi fuori dalla portata dei bambini.
6. Collegare l'apparecchio solo a una presa di corrente alternata così come indicato sulla targhetta dati.
7. Non immergere mai l'apparecchio, la spina e il cavo di alimentazione in acqua o in altri liquidi e proteggere dall'umidità.
8. Non toccare l'apparecchio con le mani bagnate. Rimuovere immediatamente la spina, nel caso in cui l'apparecchio risultasse bagnato o umido.
9. Posizionare l'apparecchio su una superficie libera e piana. Per motivi di sicurezza non mettere l'apparecchio vicino a/o su superfici calde.
10. Utilizzare l'apparecchio solo dopo un corretto assemblaggio e in ambienti chiusi. L'apparecchio non è concepito per uso esterno.
11. Non inserire oggetti e non mettere mai le mani nel contenitore dell'apparecchio mentre questo è in funzione per prevenire il rischio di lesioni.
12. Rimuovere il bicchiere solo quando il motore è completamente fermo.
13. Prestare particolare attenzione durante l'utilizzo delle lame affilate, lo svuotamento del bicchiere e la pulizia dell'apparecchio.

14. Le lame del coltello sono affilate! Al fine di evitare lesioni, fare attenzione durante la pulizia dei componenti.
15. Non superare la capienza massima indicata.
16. Non utilizzare oggetti appuntiti o metallici all'interno del bicchiere per evitare di graffiarlo. Utilizzare un raschietto di plastica o di legno per estrarre gli alimenti dal contenitore.
17. Spegnere sempre l'apparecchio e rimuovere la spina prima di sostituire eventuali accessori o toccare componenti nelle vicinanze di parti in movimento.
18. Dopo l'uso, prima della pulizia o in caso di eventuali problemi durante il funzionamento dell'apparecchio, rimuovere sempre la spina dalla presa elettrica.
19. Non usare l'apparecchio con accessori o parti di altri apparecchi.
20. Controllare regolarmente che la spina e il cavo di alimentazione non siano usurati o danneggiati.
21. Riparazioni effettuate da persone non competenti possono esporre l'utilizzatore a gravi pericoli e comportare l'esclusione dalla garanzia. Qualora i singoli componenti fossero danneggiati, questi devono essere sostituiti dal costruttore, da un tecnico autorizzato o da una persona analogamente qualificata.
22. Qualora il cavo di alimentazione o l'apparecchio fossero danneggiati, rivolgersi al costruttore, al Servizio Clienti o a una persona ugualmente qualificata per la sostituzione/riparazione al fine di evitare pericoli.
23. Rimuovere sempre la spina dell'apparecchio dalla rete elettrica se lasciato incustodito, prima del montaggio o smontaggio dei componenti e prima della pulizia.
24. Prestare particolare attenzione durante l'aggiunta di liquidi caldi nel bicchiere poiché potrebbero schizzare fuori o potrebbe fuoriuscire vapore caldo.
25. Posizionare l'apparecchio su una superficie di lavoro piana.
26. Al fine di evitare i rischi dovuti al reset accidentale della protezione termica, l'apparecchio non deve essere alimentato tramite un dispositivo remoto che ne comandi l'accensione, come un timer, o collegato ad un circuito che è regolarmente acceso e spento.
27. Un uso improprio o scorretto dell'apparecchio può provocare lesioni. Maneggiare l'apparecchio con attenzione durante l'utilizzo delle lame, lo svuotamento del bicchiere e la pulizia dei componenti.

Avvertenza: Protezione dal surriscaldamento

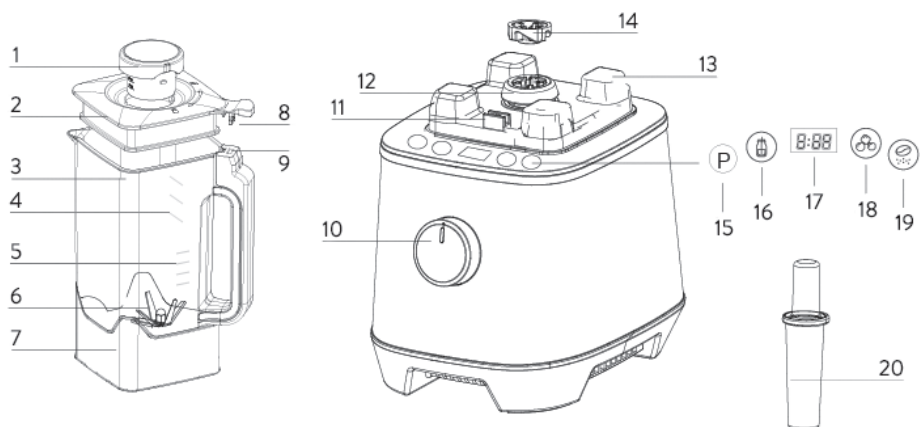
- La protezione dal surriscaldamento integrata controlla la temperatura del motore e ne segnala un funzionamento scorretto. Se necessario, la protezione dal surriscaldamento provvede a spegnere il motore. In questo caso, impostare la manopola di regolazione della velocità su “0” e riaccendere l'apparecchio una volta che il motore si sarà completamente raffreddato.
- Qualora compaiano ripetuti messaggi di errore riguardanti la temperatura, cercare di ridurre la quantità degli ingredienti o di diluire ulteriormente il composto contenuto nel bicchiere.



Non toccare l'apparecchio mentre è in funzione – Rischio di lesioni!

Non immergere mai l'apparecchio, la spina e il cavo di alimentazione in acqua o in altri liquidi e proteggere dall'umidità.

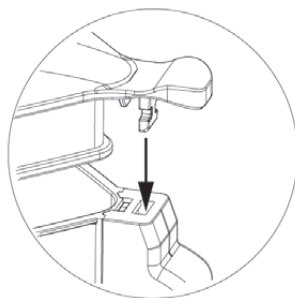
DESCRIZIONE DEI PEZZI



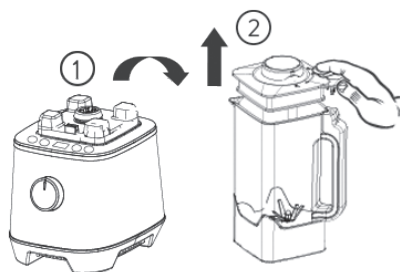
1. Misurino
2. Coperchio
3. Bicchiere in Tritan
4. Scala graduata "Cups/pints"
5. Scala graduata "L/ml"
6. Coltello con sistema a 6 lame
7. Fondo del bicchiere
8. Sistema di blocco di sicurezza sul coperchio
9. Sistema di blocco di sicurezza sul manico
10. Manopola di regolazione della velocità + funzione Pulizia e funzione In automatico
11. Interruttore di sicurezza
12. Motoriduttore
13. Copertura con funzione ammortizzante
14. Ammortizzatore
15. Tasto di funzione – Funzione Pulse
16. Tasto di funzione – Funzione Smoothie
17. Timer
18. Tasto di funzione – Funzione Tritaggiaccio
19. Tasto di funzione – Funzione Macina
20. Pestello

PRIMA DELL'USO

Accertarsi che il sistema di blocco di sicurezza posto sul coperchio sia inserito nel sistema di blocco di sicurezza del manico. In caso contrario il frullatore non si avvia.



Dopo aver chiuso e unito il coperchio al manico tramite il sistema di blocco di sicurezza, è possibile rimuovere il coperchio solo quando il bicchiere non è posizionato sulla base contenente il motore.



Non provare ad aprire il coperchio se il bicchiere si trova ancora sulla base contenente il motore al fine di evitare danni al sistema di blocco di sicurezza.

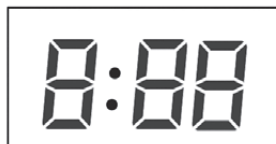


COMANDI INTELLIGENTE

La manopola del frullatore dispone delle funzioni “Ø” (Pulizia), “0” (Interruttore ON/OFF), A (In automatico), di 5 livelli di velocità e di un timer.

Timer

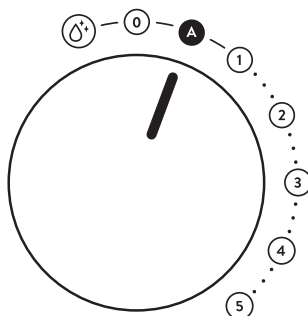
Sul display è possibile visualizzare il tempo residuo della funzione selezionata così come il tempo trascorso. Il tempo non può essere impostato manualmente.



Regolazione della velocità

La manopola di regolazione della velocità permette di arrestare il frullatore o di ridurne la velocità.

Importante: L'apparecchio si avvia solo se si gira la manopola partendo dalla posizione “0”.

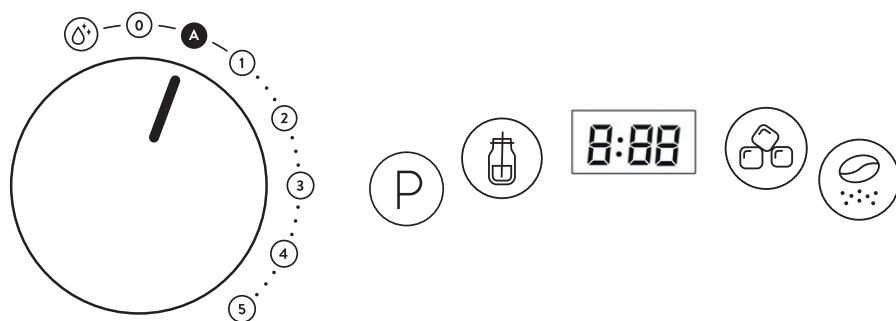


Funzione Pulizia

Lavare il bicchiere riempiendolo al massimo con 800 ml di acqua calda e aggiungendo 1-2 gocce di detersivo delicato. Chiudere il contenitore con il coperchio e premere il tasto Pulizia. Il programma si avvia in **automatico** e dura 1 minuto, durante il quale esegue inizialmente una rotazione a impulsi per 10 volte in modalità Pulse, per poi passare a un funzionamento continuo, dapprima a velocità minima fino a raggiungere la velocità massima. Rimuovere il bicchiere dal blocco motore e risciacquare. Ripetere il procedimento se necessario.

Funzione In automatico (A)

- Quando la manopola è posizionata su “A”, il display si illumina e mostra il tempo così come tutte le funzioni.
- Il tasto della funzione desiderata si illumina non appena viene premuto. Premendo il tasto ancora una volta, viene interrotta la funzione in corso e tutti i tasti di funzione si illuminano nuovamente.
- La modalità Pulse (P) si interrompe immediatamente non appena viene rilasciato il tasto corrispondente.



1. Funzione Pulse (P)

In modalità Pulse (P) l'apparecchio funziona a velocità massima. Premere il tasto “P” per avviare il processo di miscelazione.

2. Funzione Smoothie

Il frullatore ad alte prestazioni si avvia in automatico: la velocità passa in 20 secondi da un livello minimo a uno massimo. Questo processo si ripete 3 volte nell'arco di un minuto.

3. Funzione Tritaghiaccio

Il frullatore ad alte prestazioni si avvia in automatico: il frullatore frantuma il ghiaccio a intervalli regolari. Il processo dura in totale 20 secondi.

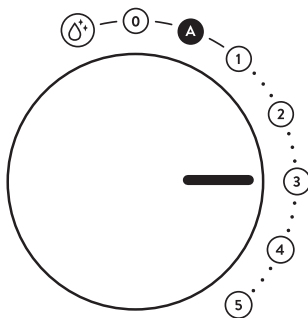
4. Funzione Macina

Il frullatore ad alte prestazioni si avvia in automatico: la velocità aumenta fino a raggiungere il livello massimo e si arresta automaticamente.

Regolazione della velocità continua

Girare l'apposita manopola da 1 verso 5 per impostare la velocità desiderata.

- Velocità massima; impostare la manopola su "5".
- Velocità minima; impostare la manopola su "1".

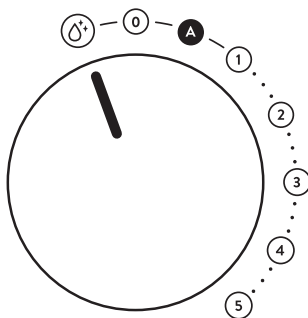


Funzione di pulizia automatic

La funzione di pulizia permette di rimuovere i residui più ostinati dal bicchiere.

Se necessario, è possibile anche utilizzare un detersivo delicato.

- Al fine di evitare la fuoriuscita di liquidi, riempire il bicchiere al massimo con 800 ml di acqua.
- Girare la manopola verso destra; la funzione di pulizia si avvia in automatico.
- Una volta terminato il programma di pulizia, risciacquare il bicchiere con acqua.



UTILIZZO DEL FRULLATORE AD ALTE PRESTAZIONI HANNO

1. Preparare gli ingredienti così come indicato sulla ricetta. Si consiglia di sminuzzare gli alimenti più grossi o duri, prima di aggiungerli nel bicchiere.
2. Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e asciutta.
3. Posizionare il bicchiere sul blocco motore, assicurandosi che sia fissato correttamente. Per attivare il sistema di blocco di sicurezza, è necessario che, durante l'inserimento del contenitore, il manico sia rivolto in avanti verso destra. In caso contrario, l'apparecchio non potrà essere messo in funzione.
4. Rimuovere il coperchio e aggiungere gli ingredienti nel contenitore. Si consiglia di mettere prima gli ingredienti solidi e poi quelli liquidi.
5. Fare attenzione a non superare la capacità massima indicata.
6. Posizionare il coperchio sul contenitore e spingerlo verso il basso, così da incastrarlo nel bicchiere. In caso contrario, il blocco di sicurezza non verrà attivato.
7. Inserire la spina dell'apparecchio nella presa.
8. Regolare la velocità girando l'apposita manopola per avviare il frullatore ad alte prestazioni. Selezionare il programma per iniziare il processo di miscelazione. Nota: Il frullatore ad alte prestazioni funziona solo se si gira la manopola partendo dalla posizione "0". Posizionare la manopola nuovamente su "0" se l'apparecchio non si avvia.
Suggerimento: Per frullare facilmente 800 g di carote sminuzzate, si consiglia di aggiungere 1200 ml d'acqua e di impostare la velocità massima. Regolare la velocità su "5" per 2 minuti e posizionare in seguito la manopola nuovamente su "0". Attendere 1 minuto. Ripetere il procedimento per un massimo di 4 volte. Lasciare infine raffreddare completamente il motore.
9. Impostare la manopola sulla modalità In automatico (A) per scegliere tra le funzioni "Pulse", "Tritaghiaccio", "Smoothie" o "Macina". Una volta premuto il tasto desiderato, questo si illumina e il programma selezionato si avvia. Premendo lo stesso tasto, viene arrestato il programma e si illuminano nuovamente tutti e 4 i pulsanti. A questo punto sarà possibile selezionare una nuova funzione.

10. La piccola apertura posta sul coperchio permette di aggiungere altri ingredienti e di misurarli tramite l'apposito misurino estraibile da 65 ml.
11. Lasciar spegnere completamente il motore prima di rimuovere il bicchiere. Non staccarlo mai quando il frullatore è in funzione o quando il motore sta ancora girando.
12. Quando non si vuole più usare il frullatore, rimuovere la spina dell'apparecchio dalla presa elettrica e pulire il bicchiere e i singoli componenti.

AVVERTENZE DI SICUREZZA PER L'USO DI LIQUIDI CALDI



- **Fare attenzione quando si aggiungono nel frullatore vivande calde o quando si rimuove il coperchio dal contenitore; potrebbe inaspettatamente fuoriuscire vapore caldo. Non versare mai liquidi bollenti nell'apparecchio.**
- **Mantenere l'apparecchio a una velocità minima durante l'uso e portarlo lentamente alla velocità desiderata.**
- **Chiudere sempre bene il coperchio fornito in dotazione al fine di evitare la possibile fuoriuscita di contenuto, liquidi o vapore caldi.**

UTILIZZO DEL PESTELLO

Rimuovere il misurino dal coperchio e inserire il pestello all'interno dell'apposita apertura del coperchio.

Il pestello ha la sola funzione di spingere gli alimenti verso il gruppo lame.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Dopo ogni utilizzo, il contenitore deve essere sempre pulito e asciugato così come indicato di seguito. Una manutenzione carente o inadeguata può compromettere la funzionalità del frullatore ad alte prestazioni.

1. Spegner l'apparecchio prima di ogni operazione di pulizia e rimuovere la spina dalla presa.
2. Non immergere mai la base contenente il motore nell'acqua.
3. Non utilizzare detersivi aggressivi o abrasivi.
4. Pulire il corpo dell'apparecchio con un panno umido.
5. Non provare a estrarre il gruppo lame dal bicchiere per pulirle. Ciò potrebbe portare a una perdita di liquidi dal contenitore.
6. Estrarre il bicchiere dal blocco motore e rimuovere i residui di cibo. Fare attenzione a non ferirsi con le lame durante la pulizia del contenitore.
7. Lavare il bicchiere riempiendolo con 800 ml di acqua calda e aggiungendo qualche goccia di detersivo delicato. Chiudere il contenitore con il coperchio e selezionare la funzione "Pulizia". Il programma si avvia in automatico e dura 1 minuto, durante il quale viene inizialmente eseguita una rotazione a impulsi per 9 volte in modalità Pulse, per poi passare a un funzionamento continuo a velocità media. Rimuovere infine il bicchiere dal blocco motore e risciacquare. Ripetere il procedimento se necessario.
8. Lasciare asciugare completamente il bicchiere e i singoli componenti.



Il cavo di alimentazione, la spina e il motore non devono entrare in contatto con l'acqua.

Fare attenzione alle lame taglienti durante la pulizia del coltello e del bicchiere.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Seguire i seguenti passaggi, qualora l'apparecchio non funzionasse correttamente:

1. Controllare che le istruzioni per l'uso siano state osservate correttamente.
2. Controllare se la tabella sottostante offre possibili soluzioni.
3. Controllare che i fusibili siano intatti.

Problema	Soluzione
I tasti di funzione non si illuminano, l'apparecchio non funziona.	<ul style="list-style-type: none"> • Posizionare il bicchiere sul blocco motore e inserire la spina nella presa. • Spingere nuovamente il bicchiere verso il basso in modo da azionare l'interruttore di sicurezza.
I tasti di funzione si illuminano, tuttavia l'apparecchio non funziona.	<ul style="list-style-type: none"> • Posizionare il bicchiere sul blocco motore e inserire la spina nella presa. • Regolare la manopola su "0". Procedere con l'impostazione della velocità/delle funzioni desiderate.
L'apparecchio si arresta dopo un lungo processo di miscelazione.	<ul style="list-style-type: none"> • La protezione dal sovraccarico evita che il motore si danneggi. • Rimuovere la spina e lasciare raffreddare il frullatore per 30 min. prima di rimmetterlo in funzione.
Il composto non risulta frullato in modo uniforme.	<ul style="list-style-type: none"> • Troppi ingredienti o alimenti troppo grandi possono sovraccaricare il frullatore. Provare a ridurre la quantità degli ingredienti e, se necessario, frullare piccole porzioni alla volta. • Si consiglia di tagliare gli alimenti in pezzetti di dimensioni non superiori ai 2 cm.

Problema	Soluzione
<p>Gli alimenti restano attaccati al bicchiere o non raggiungono il gruppo lame.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Se gli ingredienti sono troppo grandi, potrebbero restare attaccati l'uno all'altro. Si consiglia di tagliare gli alimenti in pezzetti di dimensioni non superiori ai 2 cm. • Se necessario, impostare la velocità minima girando l'apposita manopola e utilizzare un pestello per spingere gli alimenti verso il gruppo lame. • Il composto potrebbe essere troppo asciutto. Aggiungere altro liquido.
<p>Il composto risulta troppo denso o troppo liquido.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Provare a ridurre il processo di miscelazione. • Utilizzare la funzione "Pulse" per controllare più facilmente il processo di miscelazione.
<p>Il ghiaccio non viene tritato a sufficienza.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare del ghiaccio più piccolo (di dimensioni non superiori ai 2 cm). • Impostare la funzione "Tritaghiaccio" per ottenere dei risultati migliori.

SERVIZIO CLIENTI

I nostri prodotti sono soggetti alla garanzia legale di 2 anni. Reclami ulteriori possono essere accettati soltanto se accompagnati dalla ricevuta di acquisto. Tra le parti soggette ad usura vi è anche il sigillo di garanzia. La durata dipende dall'utilizzo e dalla manutenzione del prodotto ed è pertanto variabile.

Per domande sul funzionamento dei nostri prodotti rivolgersi al nostro servizio clienti:

Numero di telefono: +49 (0)800 270 70 27

E-Mail: service@springlane.de

SMALTIMENTO/TUTELA DELL'AMBIENTE



I nostri prodotti sono realizzati con elevati standard qualitativi e vengono progettati per avere una lunga durata. Una regolare manutenzione e cura contribuisce a prolungare la durata dell'utensile. Se il dispositivo dovesse essere difettoso e non potesse essere riparato, esso non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici. Si prega di consegnare il dispositivo ad un'agenzia di smaltimento rifiuti designata per riciclare apparecchiature elettriche o elettroniche.

Attraverso l'adeguato smaltimento e riciclo infatti contribuisce notevolmente alla tutela dell'ambiente.

Questo prodotto è in conformità: WEEE-Directive 2002/96/EC.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Questo prodotto è in conformità:



- Direttiva di compatibilità elettromagnetica EMC 2014/30/EU
- Direttiva di bassa tensione 2014/35/EU
- RoHS 2011/65/EU



Questo prodotto è in conformità: LFGB 2005, §30+31

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Puissance :	2000 W, 2,7 PS, 220-240 V, 50/60 Hz
Rotation :	32 000 tours/min
Capacité maximale :	2 litres
Dimensions (l/p/h) :	18 x 23 x 50 cm
Poids :	5,1 kg
Applications :	le mixeur haute puissance d'Hanno convient pour la préparation de smoothies verts, de glace pilée ainsi que pour moudre les amandes ou les noix, etc. Il possède un récipient Tritan sans BPA, six types de lames en acier inoxydable, un régulateur de vitesse réglable en continu, une fonction pulse, un couvercle
Accessoires :	un poussoir, recette livret

Sous réserve de modifications et d'erreurs concernant les caractéristiques d'équipement, la technique, les couleurs et le design.

EXPLICATION DE SYMBOLE



Ce symbole met en garde contre les dangers pouvant conduire à des dégâts sur l'appareil ou à des blessures.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Veillez lire attentivement la notice d'utilisation avant la mise en marche de l'appareil et veuillez conserver cette notice.

1. Cet appareil est conçu pour une utilisation exclusivement domestique, ainsi que des utilisations similaires, notamment :
 - dans la cuisine des magasins, bureaux ou tout autre lieu de travail,
 - pour une utilisation par des invités dans le cadre de l'hébergement touristique (hôtels, motels), les maisons d'hôtes ou les résidences de vacances.
2. L'appareil ne doit pas être utilisé par les enfants de moins de huit ans. Maintenir l'appareil ainsi que ses câbles de branchement hors de portée des enfants. Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.
3. Cet appareil peut être utilisé par les personnes aux facultés physiques, sensorielles et mentales limitées ou par les personnes manquant d'expérience et/ou de connaissances dans la mesure où elles sont sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou ont été instruites par une telle personne en vue d'une utilisation sécurisée de l'appareil et ont compris les dangers que peut présenter l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être confiés à des enfants sans surveillance.
4. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
5. Tenir l'appareil, ses accessoires et les parties de son emballage hors de portée des enfants.
6. Ne brancher l'appareil qu'à des prises de courant dont la tension fournie correspond à la plaque signalétique.
7. L'appareil, la fiche du connecteur et le câble d'alimentation ne doivent jamais être immergés dans l'eau ni dans aucun autre liquide et sont à protéger en permanence de l'humidité.
8. L'appareil ne doit jamais être utilisé par une personne ayant les mains mouillées. Si l'appareil est mouillé ou humide, la fiche du connecteur doit immédiatement être débranchée du secteur.
9. Placer l'appareil sur une surface dégagée et plane. Pour des raisons de sécurité, ne jamais utiliser le mixeur haute puissance sur ou à proximité d'une surface très chaude.
10. Utiliser l'appareil uniquement selon

un assemblage conforme et exclusivement en intérieur. L'appareil ne convient pas à une utilisation en extérieur.

11. Ne jamais insérer d'objet dans l'appareil en cours de fonctionnement ni essayer d'attraper quelque chose à la main dans le récipient. Risque de blessure.
12. Ne sortir le récipient qu'une fois que le moteur est totalement arrêté.
13. Attention lors de l'utilisation d'une lame tranchante, en vidant le récipient et lors du nettoyage.
14. Les lames du couteau sont tranchantes ! Attention à éviter tout risque de blessure lors du nettoyage.
15. Ne pas dépasser la contenance maximale.
16. Ne pas utiliser d'objet pointu ou métallique à l'intérieur du récipient. Ce dernier pourrait être rayé. Utiliser uniquement des spatules en bois ou en plastique afin de retirer les ingrédients du récipient.
17. Éteindre l'appareil et le déconnecter du secteur avant d'en changer les accessoires ou d'approcher des parties mobiles.
18. Après toute utilisation et avant de commencer le nettoyage ou en cas de dysfonctionnement éventuel, toujours déconnecter l'appareil du secteur.
19. Ne jamais utiliser l'appareil avec les accessoires d'autres appareils.
20. Contrôler régulièrement que la prise et le câble d'alimentation ne sont ni usés, ni endommagés.
21. Toute réparation non conforme peut entraîner des risques pour l'utilisateur et une perte de la garantie. Si des pièces sont endommagées, elles doivent être remplacées par le fabricant, par un spécialiste agréé ou par une personne disposant de qualifications équivalentes.
22. Si le câble d'alimentation ou l'appareil sont endommagés, les remplacer ou les faire réparer directement auprès du fabricant, du service-client ou de toute personne disposant de qualifications similaires, afin d'éviter tout risque.
23. Toujours déconnecter l'appareil du secteur lorsqu'il est laissé sans surveillance, avant le montage et le démontage et avant le nettoyage.
24. **Attention !** Risque de vapeur ou d'éclaboussures brûlantes si des liquides très chauds sont versés dans l'appareil.
25. Toujours placer l'appareil sur une surface de travail plane.
26. **Attention :** afin d'éviter tout risque lié à une réinitialisation involontaire de la protection thermique, ne pas connecter l'appareil au niveau d'un interrupteur extérieur tel qu'une

minuterie, ou au niveau d'une l'alimentation électrique souvent mis en marche puis arrêtés.

- 27.** En cas d'utilisation non conforme, l'appareil peut causer des blessures.

Il convient de toujours se montrer prudent en utilisant les lames, en vidant le récipient et lors du nettoyage.

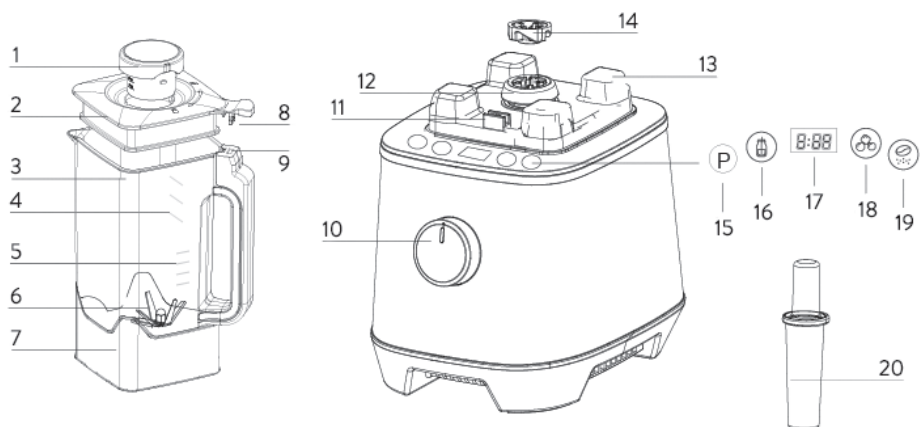
Consigne: sécurité anti-surchauffe

- La sécurité anti-surchauffe intégrée contrôle la température du moteur et signale tout dysfonctionnement. Cette sécurité peut éventuellement arrêter le moteur. Placer le réglage de la vitesse sur la position « 0 ». L'appareil sera de nouveau utilisable dès que le moteur aura refroidi.
- Si l'appareil affiche plusieurs messages d'erreur concernant la température au cours de l'utilisation, cela peut être dû à la consistance ou à la quantité des ingrédients. Dans ce cas, tenter de réduire la quantité d'ingrédients ou de diluer le contenu dans davantage de liquide.



Ne pas essayer d'attraper quelque chose dans l'appareil en mouvement – risque de blessure ! L'appareil, la fiche du connecteur et le câble d'alimentation ne doivent jamais être immergés dans l'eau ni dans aucun autre liquide et doivent être protégés de l'humidité.

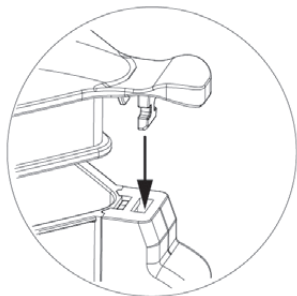
DESCRIPTION DES PIÈCES



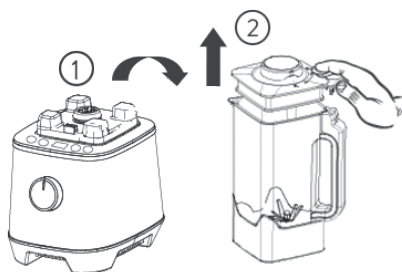
1. Verre doseur
2. Couvercle
3. Récipient Tritan
4. Échelle « tasses/pintes »
5. Échelle « L/ml »
6. Couteau à six lames
7. Fond du récipient
8. Interrupteur de sécurité du couvercle
9. Interrupteur de sécurité de la poignée
10. Régulateur de vitesse + fonction nettoyage et fonction automatique
11. Interrupteur de sécurité
12. Bloc-moteur
13. Couvercle du dispositif amortisseur
14. Amortisseur
15. Touche de commande – fonction pulse
16. Touche de commande – fonction smoothie
17. Minuterie
18. Touche de commande – fonction glace pilée
19. Touche de commande – fonction moulin
20. Poussoir

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

S'assurer que l'interrupteur de sécurité du couvercle soit bien relié à l'interrupteur de sécurité de la poignée, sinon quoi le mixeur ne fonctionne pas.



Dès que le couvercle est enclenché sur la poignée à l'aide de l'interrupteur de sécurité, il ne peut plus être ouvert qu'une fois que le récipient n'est plus posé sur le bloc-moteur.



Ne pas essayer d'ouvrir le couvercle lorsque le récipient se trouve encore sur le bloc-moteur.

Ceci pourrait endommager l'interrupteur de sécurité.

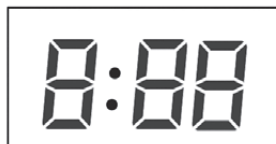


COMMUTATION INTELLIGENTE

Le régulateur du mixeur propose les fonctions suivantes : « Ô » (nettoyage), « 0 » (interrupteur MARCHÉ/ARRÊT), A (automatique), 5 niveaux de vitesse et une minuterie.

Minuterie

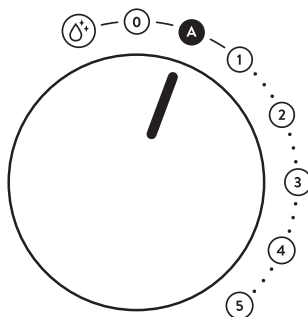
L'écran affiche le temps restant par rapport à la fonction de mixeur réglée ou combien de temps s'est déjà écoulé. Le temps ne peut pas être réglé manuellement.



Régulation de la vitesse

Le réglage de la vitesse arrête le mixeur ou réinitialise la vitesse.

NB : l'appareil n'est prêt à être utilisé que si le bouton se trouve au départ sur la position « 0 ».

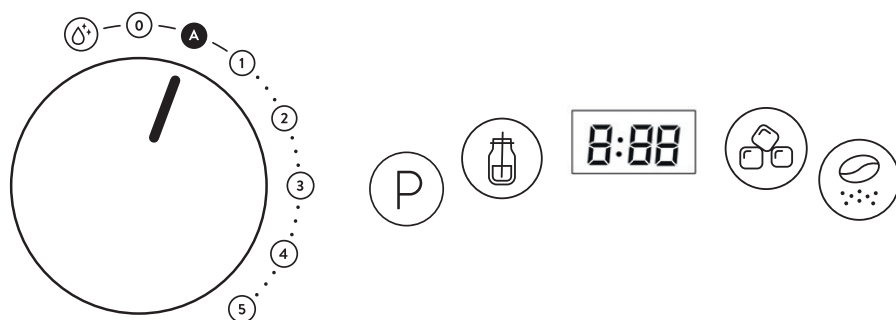


Fonction de nettoyage

Nettoyer le récipient en y versant au maximum 800 ml d'eau chaude avec une à deux gouttes de liquide vaisselle doux. Refermer le récipient à l'aide du couvercle et appuyer sur la touche de nettoyage. Le programme commence **automatiquement** et se déroule de la façon suivante : il fonctionne pendant une minute au cours de laquelle la fonction pulse est activée et l'appareil réalise dix cycles de fonctionnement continu passant progressivement de la vitesse minimale à la vitesse maximale. Retirer ensuite le récipient du bloc-moteur et le rincer. Si nécessaire, répéter le procédé.

Fonction automatique (A)

- Dès que le bouton est réglé sur « A », l'écran s'allume et affiche la durée et les fonctions.
- En touchant rapidement la touche de fonction, celle-ci s'allume. En touchant à nouveau la touche, la fonction du mixeur s'interrompt et toutes les touches de fonction s'allument à nouveau.
- La fonction pulse (P) s'interrompt immédiatement dès que l'on retire son doigt de la touche.



1. Fonction pulse (P)

En mode fonction pulse (P), l'appareil fonctionne à sa vitesse maximale. Appuyer sur la touche « P » pour mixer.

2. Fonction smoothie

Le mixeur haute puissance se met en marche automatiquement : la vitesse augmente pendant 20 secondes de lente à rapide – ce cycle se répète trois fois pendant une minute.

3. Fonction glace pilée

Le mixeur haute puissance se met en marche automatiquement : le mixeur réduit la glace en petits morceaux à intervalles espacés par des pauses. Ce cycle dure 20 secondes au total.

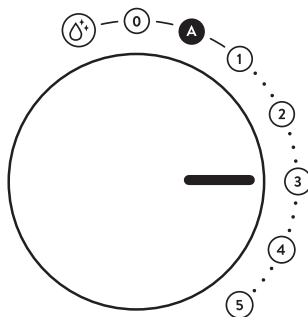
4. Fonction moulin

Le mixeur haute puissance se met en marche automatiquement : la vitesse augmente jusqu'à atteindre son maximum puis le mixeur s'arrête automatiquement.

Réglage de la vitesse en continu

Tourner le régulateur de vitesse de 1 à 5 afin d'obtenir différentes vitesses avec le mixeur.

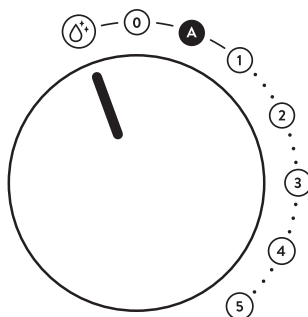
- vitesse élevée ; placer le bouton sur « 5 ».
- vitesse réduite ; placer le bouton sur « 1 ».



Fonction de nettoyage automatique

Il est possible de retirer les résidus persistants du récipient à l'aide de la fonction de nettoyage. Si nécessaire, utiliser du liquide vaisselle.

- Afin d'éviter que le récipient ne déborde, ne pas y verser plus de 800 ml d'eau.
- Tourner le bouton vers la droite et la fonction de nettoyage démarre automatiquement.
- Dès que l'appareil s'arrête, rincer le récipient à l'eau.



UTILISER LE MIXEUR HAUTE PUISSANCE HANNO

1. Préparer les ingrédients selon la recette. Les ingrédients très lourds ou durs doivent d'abord être coupés en petits morceaux avant d'être placés dans le mixeur.
2. Placer l'appareil sur une surface de travail plane et sèche.
3. Placer le récipient sur la base avec le moteur. S'assurer qu'il y est bien fixé. Afin que le mode de sécurité soit activé, la poignée doit être orientée vers l'avant et la droite lorsque le récipient est posé sur la base – si ce n'est pas le cas, l'appareil ne se met pas en marche.
4. Retirer le couvercle et remplir le récipient avec les ingrédients. Nous recommandons d'y placer tout d'abord les ingrédients solides et d'ajouter les liquides à la fin.
5. Attention à ne pas dépasser la limite de contenance maximale.
6. Placer le couvercle sur le récipient et appuyer à la verticale afin qu'il soit bien fixé. Sans cela, le contact de sécurité n'est pas activé.
7. Brancher la fiche du connecteur sur une prise du secteur.
8. Régler la vitesse à l'aide du bouton, cela met le mixeur en marche. Choisir la commande de changement de vitesse afin de mettre le mixeur en marche. Attention : le mixeur haute puissance ne fonctionne que si le bouton était au départ sur la position « 0 ». Tourner le bouton pour le ramener sur la position « 0 » si le mixeur ne se met pas en marche.
9. Placer le bouton sur la fonction automatique (A) afin de pouvoir choisir entre les fonctions « pulse », « glace pilée », « smoothie » et « moulin ». La touche actionnée s'allume et le programme sélectionné démarre. En appuyant à nouveau sur la touche, le programme s'arrête et les quatre touches se rallument. Il est possible de choisir une nouvelle fonction.
10. Il est possible de mesurer et d'ajouter des ingrédients supplémentaires par l'ouverture dans le couvercle à l'aide d'un verre-doseur amovible de 65 ml de contenance.
11. Laisser le moteur s'arrêter complètement avant de retirer le récipient

de la base du mixeur. Ne jamais détacher le récipient de la base alors que le mixeur est encore allumé ou que le moteur tourne encore.

12. Si l'utilisation du mixeur est terminée, débranche le connecteur de la fiche du secteur et nettoyez le récipient et les différentes pièces.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LA MANIPULATION DE LIQUIDES TRÈS CHAUDS



- **Toujours se montrer prudent lors de la manipulation de liquides très chauds dans le mixeur ou en ouvrant le couvercle de celui-ci. De la vapeur très chaude peut sortir du récipient à tout moment. Ne jamais utiliser l'appareil avec des liquides bouillants.**
- **Mettre le mixeur en marche à une vitesse réduite et augmenter celle-ci progressivement pour atteindre la vitesse souhaitée.**
- **Toujours bien fermer le couvercle fourni à la livraison afin d'éviter que le contenu très chaud du récipient ou de la vapeur ne s'en échappe.**

UTILISER LE POUSSOIR

Retirer le verre doseur du couvercle et y insérer le poussoir dans l'ouverture du couvercle. Le poussoir sert exclusivement à orienter les ingrédients vers les lames.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Après chaque utilisation, il convient de nettoyer et sécher le récipient de la manière suivante. Un entretien négligeant ou non conforme de l'appareil peuvent nuire à la capacité de fonctionnement du mixeur.

1. Arrêter l'appareil avant de nettoyer et débrancher la fiche du connecteur du secteur.
2. Ne jamais immerger la base du mixeur contenant le moteur dans l'eau.
3. Ne pas utiliser de détergeant corrosif ni abrasif.
4. Essuyer simplement le boîtier du mixeur à l'aide d'un chiffon humide.

5. Ne pas tenter de retirer la lame du couteau du récipient du mixeur pour la nettoyer. Cela peut entraîner une perte d'étanchéité du récipient.
6. Retirer le récipient de la base contenant le moteur et les débarrasser des éventuels restes d'aliments. Attention aux lames lors du nettoyage, risque de blessure.
7. Nettoyer le récipient en y versant au maximum 800 ml d'eau chaude avec une à deux gouttes produit à vaisselle doux. Refermer le récipient à l'aide du couvercle et placer le bouton sur « nettoyage ». Le programme commence automatiquement et se déroule de la façon suivante : il fonctionne pendant une minute au cours de laquelle la fonction pulse est activée neuf fois avant que l'appareil n'entre en fonctionnement continu à vitesse moyenne. Retirer ensuite le récipient du bloc-moteur et le rincer. Si nécessaire, répéter le procédé.
8. Faire sécher correctement le récipient ainsi que les différentes pièces avant de les réassembler.



Le câble d'alimentation, la fiche du connecteur de l'appareil et le moteur ne doivent jamais entrer en contact avec de l'eau.

Attention aux lames tranchantes lors du nettoyage du couteau et du récipient du mixeur.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Si l'appareil rencontre un dysfonctionnement, suivre les étapes suivantes :

1. contrôler que la notice d'utilisation a bien été respectée,
2. contrôler si le tableau suivant apporte une solution aux problèmes,
3. contrôler que les résistances sont intactes.

Problème	Solution
<p>Les touches de commande ne s'allument pas, l'appareil ne fonctionne pas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Placer le récipient du mixeur sur la base contenant le moteur et brancher la fiche du connecteur sur le secteur. • Appuyer sur le récipient vers le bas afin de réactiver l'interrupteur de sécurité.
<p>Les touches de commande s'allument mais l'appareil ne fonctionne pas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Placer le récipient du mixeur sur la base contenant le moteur et brancher la fiche du connecteur sur le secteur. • Tourner le bouton pour qu'il soit sur la position « 0 ». Reprendre pour arriver à la vitesse/fonction souhaitée.
<p>L'appareil s'arrête après un cycle long.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Une protection anti-surcharge protège le moteur de tout dégât. • Débrancher le connecteur de la fiche du secteur et laisser refroidir le mixeur haute puissance pendant 30 minutes avant de le brancher à nouveau.
<p>Le résultat une fois mixé n'est pas suffisamment fin.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Des ingrédients trop nombreux ou trop gros peuvent causer une surcharge du mixeur. Toujours essayer de mixer de petites quantités à la fois, par exemple portion par portion. • Les ingrédients doivent être coupés en morceaux de chacun 2 cm au maximum.

Problème	Solution
<p>Les ingrédients restent collés dans le récipient ou n'arrivent pas jusqu'aux lames.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Les ingrédients sont peut-être trop gros et s'agglomèrent. Les ingrédients doivent être coupés en morceaux de chacun 2 cm au maximum. • Si nécessaire, placer le bouton sur la vitesse minimale et utiliser le poussoir pour orienter les ingrédients vers les lames. • Le mélange est peut-être trop sec. Ajouter du liquide.
<p>Le résultat une fois mixé est trop fin ou trop liquide.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Essayer de réduire le cycle de fonctionnement du mixeur. • Utiliser la fonction « pulse » afin de pouvoir contrôler plus précisément le cycle du mixeur.
<p>Les morceaux de glace pilée sont trop grossiers.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser des morceaux de glace plus petits au départ (2 cm au maximum). • Utiliser la fonction « glace pilée » pour un procédé facilité.

SERVICE CLIENTÈLE

En principe, nos produits sont soumis à la garantie légale de 2 ans. Passée cette période, les réclamations ne peuvent se faire qu'en relation avec la preuve d'achat. Les pièces endommagées doivent être compatibles à l'usure normale de garantie. La durée de vie dépend du traitement et de l'utilisation des produits et est donc variable.

Pour des questions concernant l'utilisation ou le fonctionnement de nos articles, vous pouvez nous joindre par téléphone:

Numéro de téléphone: +49 (0)800 270 70 27

E-Mail: service@springlane.de

TRAITEMENT DES DÉCHETS/PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Nos produits sont de haute qualité et ont une longue durée de vie. La maintenance régulière et l'entretien contribuent à prolonger cette durée de vie. Lorsque l'appareil est défectueux et qu'il n'est pas possible de le réparer, ne le mélangez pas aux ordures ménagères.

Rendez-vous dans un point de collecte désigné pour le recyclage d'appareils électroniques ou électriques. Grâce à cela, vous participez grandement à la protection de notre environnement.

Ce produit est conforme à WEEE-Directive 2002/96/EC.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Ce produit est conforme à:



- Directive CEM 2014/30/EU
- Directive de Basse Tension 2014/35/EU
- RoHS 2011/65/EU



Ce produit est conforme à: LFGB 2005, §30+31

DATOS TÉCNICOS

Potencia: 2000 W, 2,7 PS, 220-240 V, 50/60 Hz

Revoluciones: 32.000 revoluciones/min

Capacidad máxima: 2 litros

Dimensiones

(ancho/largo/alto): 18 x 23 x 50 cm

Peso: 5,1 kg

Contenido: La batidora de alta potencia Hanno es apta para smoothies verdes, para preparar hielo picado y para picar almendras, nueces, etc., recipiente de mezcla extraíble de trifenilmetano y libre de BPA, sistema de 6 cuchillas de acero inoxidable, regulador de velocidad por niveles, función Pulse, tapa

Accesorios: 1 empujador, libro de recetas

Quedan reservadas modificaciones y errores en las características de los componentes, tecnología, colores y diseño.

EXPLICACIÓN DE SÍMBOLO



Este símbolo le advierte de los riesgos que pueden provocar daños en el aparato o lesiones.

INDICACIONES DE SEGURIDAD

Lee atentamente estas instrucciones de uso antes de poner en marcha el aparato y consérvalas.

1. El aparato es apto únicamente para uso doméstico y para otros fines similares, como
 - en cocinas de negocios, salas de oficinas u otros espacios de trabajo;
 - para el uso de los huéspedes en alojamientos (hoteles, moteles), pensiones privadas y viviendas vacacionales.
2. El aparato no debe ser utilizado por niños menores de 8 años. Mantén el aparato y su cable alejado de los niños. Los niños no deben jugar con el aparato.
3. Las personas, incluidos niños, con discapacidades físicas, psíquicas o sensoriales o carentes de la experiencia y conocimiento necesarios no podrán utilizar el aparato salvo que estén bajo supervisión o hayan sido previamente instruidas sobre su utilización y las indicaciones de seguridad y se hayan familiarizado con sus funciones y conozcan los riesgos existentes. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizadas por niños si estos no se encuentran bajo supervisión.
4. Los niños no deben jugar con el aparato.
5. Conserva el aparato, sus accesorios y el embalaje fuera del alcance de los niños.
6. Conecta el aparato solamente a tomas de corriente que se adecuen a la tensión del mismo.
7. Nunca sumerjas el aparato, el enchufe ni el cable de alimentación en agua ni en otro líquido y protégelos de la humedad.
8. No manipules el aparato con las manos mojadas. Si el aparato está mojado o húmedo, desenchúfalo inmediatamente.
9. Coloca el aparato sobre una superficie despejada y plana. Por motivos de seguridad, la batidora de alta potencia no puede ponerse en marcha encima o cerca de superficies calientes.
10. Utiliza el aparato solamente según su montaje indicado y en espacios interiores. No es apto para su uso en exteriores.
11. Durante el funcionamiento, no introduces objetos con el aparato en movimiento y nunca introduces la mano en el recipiente. Existe riesgo de lesiones.

12. Desmonta el recipiente de mezcla cuando el motor se haya detenido por completo.
 13. Ten cuidado al utilizar las cuchillas afiladas, al vaciar el recipiente o durante la limpieza.
 14. Las cuchillas son muy afiladas. Ten cuidado al limpiar cada una de las piezas para evitar provocarte lesiones.
 15. La capacidad máxima de llenado no debe superarse.
 16. No utilices objetos puntiagudos ni metálicos en el recipiente de mezcla. Éste puede rayarse. Utiliza espátulas de plástico o madera para quitar los alimentos del recipiente.
 17. Apaga el aparato y desconéctalo de la red eléctrica antes de cambiar accesorios o de tocar las áreas cercanas a las piezas en movimiento.
 18. Desconecta el enchufe después de su uso, antes de la limpieza o en caso de averías durante el funcionamiento.
 19. Nunca pongas en marcha el aparato con accesorios de otro electrodoméstico.
 20. Comprueba regularmente el enchufe y el cable para detectar posibles roturas o daños.
 21. Las reparaciones deficientes pueden provocar daños para el usuario y conllevar a la pérdida de la garantía.
- Si los accesorios se dañan, deberán ser sustituidos por el fabricante, un servicio técnico autorizado o una persona igualmente cualificada.
22. Si el cable de alimentación o el aparato están dañados, deberán ser reparados/sustituidos por el fabricante, por el servicio de atención al cliente o por una persona igualmente cualificada para evitar riesgos.
 23. Desenchufa el aparato siempre que no se encuentre bajo supervisión, antes del montaje o desmontaje o durante la limpieza.
 24. **¡Cuidado!** Al verter líquidos calientes en el recipiente de mezcla, pueden producirse salpicaduras o generarse vapor caliente.
 25. Coloca el aparato sobre una superficie de trabajo estable.
 26. **Advertencia:** para evitar daños provocados por un reinicio de la protección contra el sobrecalentamiento, el aparato no podrá utilizarse con interruptores externos, como temporizadores, ni conectarse a circuitos eléctricos que se activan y desactivan regularmente.
 27. El aparato puede provocar lesiones si se usa inadecuadamente y deberá manejarse con cuidado al utilizar las cuchillas, vaciar el recipiente y durante la limpieza.

Advertencia: Protección contra calentamiento

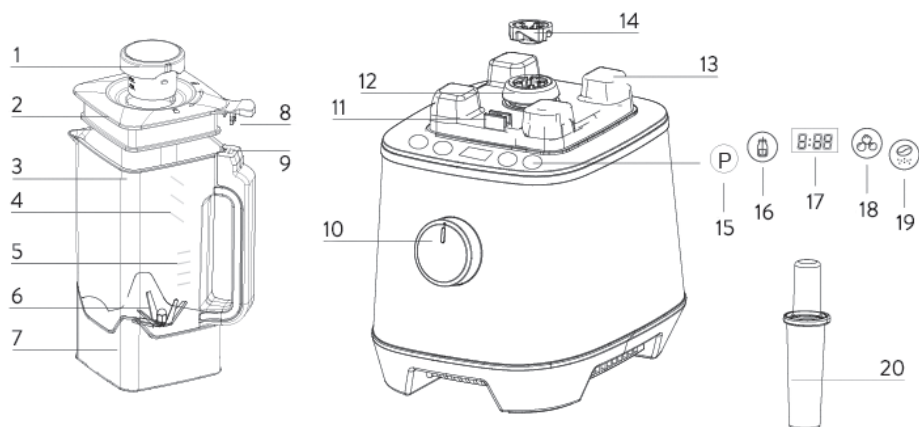
- La protección contra el sobrecalentamiento integrada controla la temperatura del motor y te indica un funcionamiento defectuoso. Si fuera necesario, la protección contra el sobrecalentamiento apaga el motor. Coloca el regulador de velocidad en la posición "0". Cuando el motor se haya enfriado, podrás volver a usar el aparato.
- Si durante el uso se muestran varios avisos de error con relación a la temperatura, puede deberse a la consistencia o cantidad de los alimentos. Intenta reducir la cantidad de alimento o diluir el contenido añadiendo líquido.



No tocar el aparato en funcionamiento – ¡existe riesgo de lesiones!

Nunca sumerjas el aparato, el enchufe ni el cable de alimentación en agua ni en otro líquido y protégelos de la humedad.

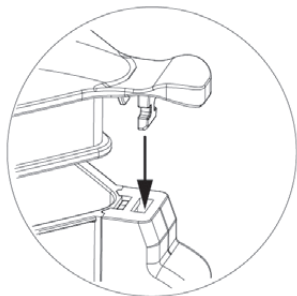
DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS



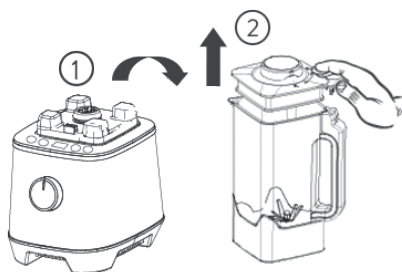
- | | |
|---|----------------------------------|
| 1. Recipiente medidor | 11. Interruptor de seguridad |
| 2. Tapa | 12. Motor |
| 3. Recipiente de trifenilmetano | 13. Cubierta del amortiguador |
| 4. Escala "tazas/pintas" | 14. Amortiguador |
| 5. Escala "L/ml" | 15. Tecla – función Pulse |
| 6. Cuchilla con sistema de 6 cuchillas | 16. Tecla – función smoothie |
| 7. Fondo del recipiente | 17. Temporizador |
| 8. Interruptor de seguridad en la tapa | 18. Tecla – función hielo picado |
| 9. Interruptor de seguridad en el asa | 19. Tecla – función moler |
| 10. Regulador de velocidad + función de limpieza y función automática | 20. Empujador |

ANTES DEL PRIMER USO

Asegúrate de que el interruptor de seguridad de la tapa esté bien encajado con el del asa. De lo contrario, la batidora no funcionará.



En cuanto la tapa del asa esté cerrada mediante el interruptor de seguridad, solo podrá retirarse cuando el recipiente de mezcla no se encuentre en la base del motor.



No intentes abrir la tapa con el aparato todavía sobre la base del motor.

Si lo haces, podrías dañar el interruptor de seguridad.

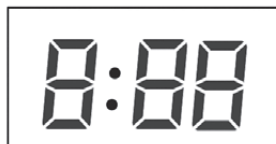


ENCENDIDO INTELIGENTE

El regulador de la batidora dispone de las funciones "Ø" (limpieza), "0" (interruptor ON/OFF), A (automático), 5 niveles de velocidad y un temporizador.

Temporizador

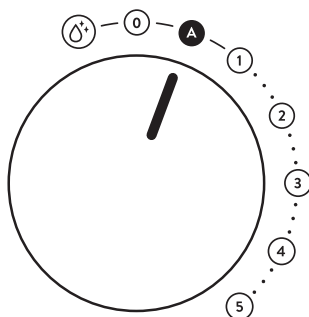
La pantalla muestra cuánto tiempo resta de la función seleccionada de la batidora o cuánto ha transcurrido ya. El tiempo no puede ajustarse manualmente.



Regulación de velocidad

La regulación de velocidad detiene la batidora o restablece de nuevo la velocidad.

Importante: el aparato estará listo para su uso si el regulador se inicia desde otra posición distinta de "0".

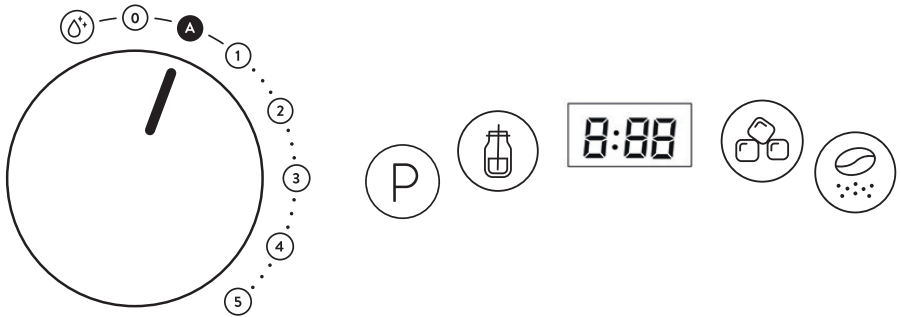


Función de limpieza

Limpia el recipiente llenándolo con un máximo de 800 ml de agua tibia y un máximo de 1-2 gotas de lavavajillas neutro. Cierra el recipiente con la tapa y pulsa el botón de limpieza. El programa se inicia **automáticamente** y funcionará del siguiente modo: Funciona durante 1 minuto - en este tiempo, se activa 10 veces la función Pulse y a continuación, en funcionamiento prolongado a velocidad mínima hasta alcanzar la velocidad máxima progresivamente. Quita el recipiente del motor y enjuágalo. Repite el proceso si fuera necesario.

Función automática (A)

- En cuanto el regulador se coloque en "A", la pantalla se ilumina y muestra el tiempo y las funciones.
- Con un breve contacto de la tecla deseada, ésta se ilumina. Al volver a pulsar la tecla, la función de mezcla se detiene y se iluminan de nuevo todas las teclas.
- La función Pulse (P) se detiene en cuanto retiras el dedo de la tecla.



1. Función Pulse (P)

En el modo de la función Pulse (P), el aparato funciona a velocidad máxima. Pulsa la tecla "P" para mezclar.

2. Función smoothie

La batidora de alta potencia se inicia automáticamente: La velocidad aumenta cada 20 segundos, tres veces en total en un minuto.

3. Función hielo picado

La batidora de alta potencia se inicia automáticamente: La batidora pica el hielo en intervalos con pausas cortas. Este proceso dura unos 20 segundos en total.

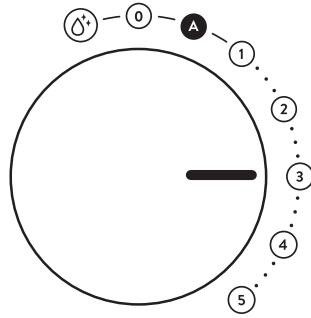
4. Función moler

La batidora de alta potencia se inicia automáticamente: La velocidad aumenta hasta la velocidad máxima y se detiene automáticamente.

Regulación de velocidad por niveles

Gira el regulador de velocidad de 1 a 5 para obtener distintas velocidades.

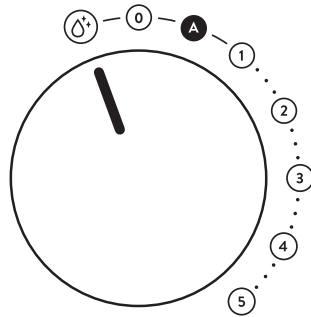
- Velocidad alta; gira el regulador hasta "5".
- Velocidad baja; gira el regulador hasta "1".



Función de limpieza automática

Con ayuda de la función de limpieza puedes retirar los restos incrustados en el recipiente. Si fuera necesario, puedes utilizar adicionalmente detergente lavavajillas.

- Para evitar que rebose, el recipiente no debe llenarse con más de 800 ml de agua.
- Gira el regulador hacia la derecha y la función de limpieza se inicia automáticamente.
- Cuando el aparato se detenga, enjuaga el recipiente con agua.



UTILIZAR BATIDORA DE ALTA POTENCIA HANNO

1. Prepara los ingredientes según la receta. Los ingredientes que son especialmente pesados o duros deben picarse primero antes de introducirlos en el recipiente de mezcla.
 2. Coloca el aparato sobre una superficie de trabajo plana y seca.
 3. Coloca el recipiente sobre la base del motor. Asegúrate de que esté correctamente colocado. Para que se active el modo de seguridad, el asa debe girarse hacia la derecha al colocar el recipiente; de lo contrario, el aparato no se encenderá.
 4. Retira la tapa y rellena el recipiente con los ingredientes. Te recomendamos introducir primero los ingredientes sólidos y a continuación los líquidos.
 5. Asegúrate de no sobrepasar la capacidad máxima de llenado.
 6. Coloca la tapa sobre el recipiente y presiona hacia abajo para que se coloque bien sobre el recipiente. De lo contrario, el contacto de seguridad no se activará.
 7. Conecta el enchufe a la toma de corriente.
 8. Ajusta el regulador de velocidad para iniciar la batidora de alta potencia. Pulsa el interruptor para iniciar la batidora de alta potencia.
- Recuerda, la batidora funciona solo si el regulador se mueve de la posición "0". Gira el regulador de nuevo hasta la posición "0" en caso de que la batidora no inicie.
- Consejo:** 800 g de zanahorias picadas pueden procesarse con 1200 ml de agua a velocidad máxima. Gira el regulador durante 2 minutos a la potencia "5" y a continuación colócalo de nuevo en "0". Espera 1 minuto. No repitas el proceso más de cuatro veces. Deja que el motor se enfríe completamente.
9. Coloca el regulador en la función automática (A) para elegir entre las funciones "Pulse", "Hielo picado", "smoothie" o "moler". La tecla que pulses se ilumina y se inicia el programa seleccionado. Pulsando de nuevo la tecla, se detiene el programa y se vuelven a iluminar todas las teclas. Puedes elegir otra función.
 10. Puedes medir y llenar más ingredientes a través del pequeño orificio de la tapa con ayuda del vaso medidor extraíble de 65 ml de capacidad.
 11. Deja que el motor se detenga por completo antes de retirar el recipiente de mezcla. No lo sueltes nunca de la base mientras la batidora todavía esté conectada o el motor esté en marcha.

12. Si no deseas utilizar más la batidora, desconecta el enchufe de la toma de corriente y limpia el recipiente y las piezas.

INDICACIONES DE SEGURIDAD AL MANIPULAR LÍQUIDOS CALIENTES



- **Ten cuidado al rellenar alimentos calientes a la batidora o al retirar la tapa del recipiente de mezcla. Puede generarse vapor caliente de manera inesperada. Nunca proceses líquidos hirviendo con este aparato.**
- **Pon en marcha la batidora a velocidad baja y aumenta progresivamente la velocidad.**
- **Cierra la tapa correctamente para evitar que salga el contenido, líquido o vapor caliente.**

UTILIZAR EL EMPUJADOR

Quita el vaso medidor de la tapa y pasa el empujador por el orificio. El empujador se utiliza para presionar los ingredientes contra la cuchilla.

LIMPIEZA Y CUIDADO

El recipiente debe limpiarse y secarse como se indica a continuación después de cada uso. Un cuidado inexistente o deficiente del aparato puede afectar negativamente al funcionamiento de la batidora.

1. Apaga el aparato y desconecta el enchufe de la toma de corriente antes de limpiarlo.
2. Nunca sumerjas la carcasa del motor en agua.
3. No utilices productos de limpieza abrasivos o afilados.
4. Limpia la carcasa solo con un paño húmedo.

5. No intentes extraer la cuchilla del recipiente de mezcla para limpiarla. Puede provocar que el recipiente deje de ser hermético.
6. Retira el recipiente de la base del motor y saca los restos de alimentos del mismo. Presta atención a no hacerte daño con las cuchillas cuando las limpies.
7. Limpia el recipiente llenándolo de 800 ml de agua tibia y unas gotas de detergente lavavajillas neutro. Cierra el recipiente con la tapa y acciona el interruptor de "Limpieza". El programa se inicia automáticamente del siguiente modo: Funciona durante 1 minuto - en este tiempo, se activa 9 veces la función Pulse y a continuación en funcionamiento prolongado a velocidad media. Quita el recipiente del motor y enjuágalo. Repite el proceso si fuera necesario.
8. Deja que el recipiente y cada una de las piezas se sequen por completo antes de montarlas.



El cable de alimentación, el enchufe y el motor no deben entrar en contacto con el agua.

Ten cuidado con las cuchillas afiladas cuando limpies el recipiente de mezcla.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si el aparato no funciona correctamente, sigue estos pasos:

1. Comprueba que se ha seguido el manual de instrucciones en el orden indicado.
2. Comprueba si en la siguiente tabla existe alguna solución al problema.
3. Comprueba que los fusibles estén intactos.

Problema	Solución
Las teclas no se iluminan, el aparato no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> • Coloca el recipiente de mezcla sobre el motor y conecta el enchufe a la toma de corriente. • Presione el recipiente hacia abajo para activar el interruptor de seguridad.

Problema	Solución
Las teclas se iluminan, el aparato no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> • Coloca el recipiente de mezcla sobre el motor y conecta el enchufe a la toma de corriente. • Gira el interruptor a la posición "0". Continúa con la velocidad/funciones que necesites.
El aparato se detiene tras un proceso de mezcla largo.	<ul style="list-style-type: none"> • La protección contra sobrecalentamiento se activa para proteger el motor. • Desconecta el enchufe y deja que la batidora se enfríe durante 30 minutos antes de volver a conectarla.
El resultado de la mezcla no es lo suficientemente fino.	<ul style="list-style-type: none"> • Demasiados ingredientes o de gran tamaño que pueden sobrecargar la batidora. Inténtalo de nuevo con una menor cantidad y mezcla los ingredientes si fuera necesario por porciones. • Los ingredientes deben picarse en trozos no mayores a 2 cm.
Los ingredientes se quedan pegados al recipiente o no caen en las cuchillas.	<ul style="list-style-type: none"> • Los ingredientes podrían ser demasiado grandes y se pegarían entre ellos. Los ingredientes deben picarse en trozos no mayores a 2 cm. • Si fuera necesario, puedes colocar el regulador a la velocidad mínima y utilizar un empujador para presionar los ingredientes en dirección a la cuchilla. • La mezcla podría haberse secado. Añade más líquido.
El resultado de mezcla es demasiado líquido o fino.	<ul style="list-style-type: none"> • Intenta acortar el proceso de mezcla. • Utiliza la función "Pulse" para poder controlar mejor el proceso de mezcla.

El hielo no se pica lo suficiente.	<ul style="list-style-type: none">• Utiliza cubitos de hielo pequeños (no mayores a 2 cm).• Utiliza la función "Hielo picado" para un uso más sencillo.
------------------------------------	--

ATENCIÓN AL CLIENTE

En principio, nuestros productos tienen una garantía legal de 2 años. Reclamaciones adicionales sólo serán procesadas junto con una prueba de compra. Las piezas de desgaste excluyen cualquier reclamación de garantía cuando se ha producido un desgaste natural. La durabilidad está determinada por el manejo respectivo y uso del producto, y, por lo tanto, es variable.

Si tiene preguntas sobre el manejo y la funcionalidad de nuestros productos, póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente:

Número telefónico: +49 (0)800 270 70 27

Correo electrónico: service@springlane.de

ELIMINACIÓN DE RESIDUOS/PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE



Nuestros productos son fabricados con el mayor grado de cuidado y están diseñados para una larga durabilidad. El mantenimiento regular y la limpieza ayudan a prolongar la durabilidad. Si el dispositivo está defectuoso y no puede repararse, no debe desecharse en casa.

El dispositivo debe ser llevado a un punto de recolección designado para el reciclaje o la eliminación de equipos eléctricos y electrónicos. Con este aporte se contribuye en gran medida a la preservación del medio ambiente.

Este aparato cumple con la directiva WEEE 2002/96 / EC sobre la eliminación de equipos eléctricos y electrónicos (RAEE).

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Este dispositivo cumple con:



- Directivas europeas de compatibilidad electromagnética (EMC) 2014/30 / UE
- Directiva de Baja Tensión (LVD) 2014/35 / EU
- RoHS 2011/65 / EU



Este aparato cumple con: LFGB 2005, § 30 + 31

