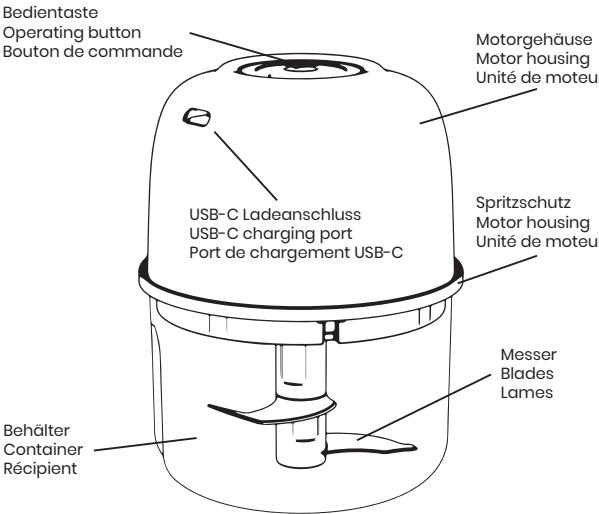




Nestler-matho GmbH
Rheinstrasse 221
D-76532 Baden-Baden
service@nestler-matho.de
N-m 688 DN 803089

**DE N-m 689 QUICK Kräutermixer
Bedienungsanleitung**

Bitte lesen Sie diese Anleitung vor Gebrauch des Artikels sorgfältig durch. Bewahren Sie sie auf und händigen Sie diese bei Weitergabe des Produkts mit aus.
Hiermit erklärt Nestler-matho GmbH, dass der Artikel N-m 689 den Richtlinien 1907/2006 und 2014/30/EU entspricht. Der vollständige Text der Erklärung ist unter der folgenden Internetadresse verfügbar: www.nestler-matho.de

Technische Angaben:

Batterie: Li-Ionen 1200mAh	Ladespannung: 5V/0,3mAh
Leistung: 30W	1700 Umdrehungen pro Minute
Volumen des Behälters: 250 ml	Anzahl der Edelstahlmesser: 3

Inbetriebnahme:
Laden Sie das Gerät vor der ersten Benutzung vollständig auf. Verbinden Sie das im Lieferumfang enthaltene Ladekabel mit der Ladebuchse des Geräts und einer geeigneten Ladesteckdose. Während des Ladens leuchtet die LED am Bedientaste rot; ist die Batterie vollständig geladen, erlischt sie.

Waschen Sie den Behälter, das dreischneidige Messer und den Spritzschutz sorgfältig mit warmem Seifenwasser und trocknen Sie diese vollständig. Achtung! Die Messer sind sehr scharf!

Zerkleinern von Lebensmitteln:
Stellen Sie den Zerkleinerer auf eine ebene, rutschsichere Oberfläche. Setzen Sie das dreischneidige Messer in den Behälter ein; ein rundes Loch passt perfekt auf den Führungsstift im Boden des Gefäßes. Die sechseckige Aufnahme für die Motoreinheit muss nach oben gerichtet sein.

Füllen Sie die zu zerkleinernden Lebensmittel in den klaren Behälter, maximal jedoch bis zur Höhe des Spritzschutzes. Diese sollen lose darin liegen, um den Motor nicht zu beschädigen und ein optimales Ergebnis zu erzielen. Geeignet sind weiche bis mittelharte Lebensmittel (z.B. Zwiebeln, Kräuter oder Nußkerne). Das Gerät ist nicht zum Zerkleinern von Eiswürfeln geeignet!

Setzen Sie den Spritzschutz mit der flachen Seite nach unten bis zum Anschlag auf den Behälter und setzen Sie dann die Motoreinheit auf.

Drücken und halten Sie den Bedeinknopf für maximal 15 Sekunden lang gedrückt: der Zerkleinerungsprozess startet und endet unmittelbar, wenn Sie den Bedientaste loslassen. Beobachten Sie den Zerkleinerungsgrad und wiederholen sie den Vorgang gegebenenfalls.

Sollten die Messer nicht oder nur mühsam drehen, unterbrechen Sie den Vorgang und entfernen ein Teil der zu zerkleinernden Lebensmittel.

Nehmen Sie den Motor und den Spritzschutz ab, legen Sie die Messereinheit zu Seite und entnehmen Sie die frisch und mühelos zerkleinerten Lebensmittel!

Reinigen Sie die Einzelteile des Geräts mit Ausnahme der Motoreinheit stets sofort nach Gebrauch unter fließendem Wasser. Generell empfehlen wir Handwäsche, um die Lebensdauer der Einzelteile zu verlängern.

- Sicherheitshinweise**
- Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern.
 - Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von unerfahrenen Personen sowie solchen mit sensorischen, physischen oder mentalen Einschränkungen.
 - Verwenden Sie das Gerät ausschließlich zum Zerkleinern weicher bis mittelharter Lebensmittel. Versuchen Sie niemals, harte Materialien wie beispielsweise Eiswürfel zu zerkleinern, das könnte die Schneiden und den Behälter beschädigen. Ebenso sind zähe Materialien wie Gelatine nicht geeignet.
 - Um Verletzungen und Schäden am Gerät zu vermeiden, vergewissern Sie sich, dass die Einzelteile des Zerkleinerers in der korrekten Reihenfolge fest und sicher sitzen, bevor Sie das Gerät benutzen.
 - Zerkleinern Sie niemals ohne Unterbrechung länger als 30 Sekunden, der Motor könnte überhitzen und Schaden nehmen. Lassen Sie den Motor zwischen zwei Zerkleinerungsgängen ca. 2 Minuten abkühlen. Nach drei Arbeitsgängen sollte der Motor für ca. 30 Minuten ruhen, das verlängert die Lebensdauer des Motors.
 - Überladen Sie den Behälter nicht, die zu zerkleinernden Lebensmittel müssen locker im Behälter liegen, damit die Messer leicht rotieren können.
 - Die Schneiden des dreischneidigen Messers sind sehr scharf. Fassen sie dieses nur an den beiden Enden der Achse an, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
 - Spülen Sie die Motoreinheit niemals unter fließendem Wasser oder tauchen sie unter.
 - Nutzen Sie zur Reinigung niemals abrasive, mechanische Hilfsmittel wie Stahlschwämme.
 - Nutzen Sie zur Reinigung niemals Waschbezin, korrosive Flüssigkeiten oder Aceton.
 - Halten Sie sie von hohen Temperaturen und Wärmequellen fern, um Defomationen zu vermeiden.
 - Versuchen Sie nicht, das Gerät zu öffnen, zu zerdrücken, zu durchstechen, zu verformen oder selbst zu reparieren.
 - Das Gerät ist nicht für professionellen oder kommerziellen sondern ausschließlich für den privaten Gebrauch konzipiert.
 - Das Gerät ist weder zur Benutzung in der Mikrowelle, im Kühlschrank noch in der Spülmaschine geeignet.
 - Edelstahl ist kein universell rostfreies Material. Reinigen und trocknen die die Messereinheit sofort, wenn sie z.B. mit Säuren, Laugen oder Salzen in Berührung kam.
 - Führen Sie das Gerät am Ende seiner Betriebsdauer einer in Ihrem Land bestimmungsgemäßen Entsorgung zu.
 - Irrtümer, Druckfehler und technische Änderungen vorbehalten.

**EN N-m 689 QUICK Mini food processor
User manual**

Please read these instructions carefully before using the product. Keep them in a safe place and pass them on when transferring ownership of the product.

Nestler-matho GmbH hereby declares that the product N-m 689 complies with Directives 1907/2006 and 2014/30/EU. The full text of the declaration is available at the following internet address: www.nestler-matho.de

Technical specifications:

Battery: Li-Ionen 1200mAh	Charging voltage: 5V/0,3mAh
Power: 30W	1700 rounds per minute
Container volume: 250 ml	Number of stainless steel blades: 3

How to start:
Fully charge the device before using it for the first time. Connect the charging cable supplied with the device to the charging socket on the device and a suitable charging socket. The LED on the control button lights up red during charging; it goes out when the battery is fully charged.

Wash the container, the three-bladed knife and the splash guard thoroughly with warm soapy water and dry them completely. Caution! The knives are very sharp!

Chopping food:
Place the chopper on a flat, non-slip surface. Insert the three-bladed knife into the container; a round hole fits perfectly onto the guide pin in the bottom of the container. The hexagonal mount for the motor unit must face upwards.

Fill the clear container with the food to be chopped, but no higher than the splash guard. The food should be loose in the container so as not to damage the motor and to achieve the best results. Soft to medium-hard foods (e.g. onions, herbs or nut kernels) are suitable. The appliance is not suitable for chopping ice cubes!

Place the splash guard with the flat side down on the container until it stops, then place the motor unit on top.

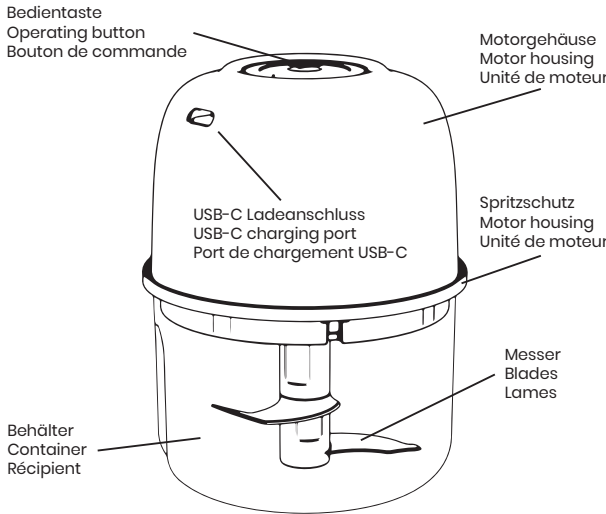
Press and hold the control button for a maximum of 15 seconds: the chopping process starts and ends immediately when you release the control button. Observe the degree of chopping and repeat the process if necessary.

If the blades do not turn or turn with difficulty, interrupt the process and remove some of the food to be chopped.

Remove the motor and splash guard, set the blade unit aside and remove the freshly and effortlessly chopped food!

Always clean the individual parts of the appliance, with the exception of the motor unit, immediately after use under running water. We generally recommend hand washing to extend the service life of the individual parts.

- Safety instructions**
- Keep the appliance out of the reach of children.
 - Keep the appliance out of the reach of inexperienced persons and those with sensory, physical or mental impairments.
 - Only use the appliance to chop soft to medium-hard foods. Never attempt to chop hard materials such as ice cubes, as this could damage the blades and the container. Tough materials such as gelatine are also not suitable.
 - To avoid injury and damage to the appliance, ensure that the individual parts of the chopper are firmly and securely in place in the correct order before using the appliance.
 - Never chop for longer than 30 seconds without a break, as the motor could overheat and be damaged. Allow the motor to cool for approx. 2 minutes between two chopping cycles. After three cycles, the motor should be left to rest for approx. 30 minutes to extend its service life.
 - Do not overload the container; the food to be chopped must lie loosely in the container so that the blades can rotate easily.
 - The blades of the three-bladed knife are very sharp. Only touch them at both ends of the axle to avoid cutting injuries.
 - Never rinse the motor unit under running water or immerse it in water.
 - Never use abrasive, mechanical aids such as steel wool pads for cleaning.
 - Never use washing-up liquid, corrosive liquids or acetone for cleaning.
 - Keep away from high temperatures and heat sources to avoid deformation.
 - Do not attempt to open, crush, puncture, deform or repair the device yourself.
 - The device is not designed for professional or commercial use, but exclusively for private use.
 - The appliance is not suitable for use in the microwave, refrigerator or dishwasher.
 - Stainless steel is not a universally rust-free material. Clean and dry the blade unit immediately if it has come into contact with acids, alkalis or salts, for example.
 - At the end of its service life, dispose of the device in accordance with the regulations in your country.
 - Errors, misprints and technical changes reserved.



Nestler-matho GmbH
Rheinstrasse 221
D-76532 Baden-Baden
service@nestler-matho.de
N-m 688 DN 803089

N-m 689 QUICK Mini robot ménager Mode d'emploi

Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'article.
Conservez-le et remettez-le à la personne à qui vous cédez le produit.

Par la présente, Nestler-matho GmbH déclare que l'article N-m 689 est conforme aux directives 1907/2006 et 2014/30/UE. Le texte complet de la déclaration est disponible à l'adresse Internet suivante : www.nestler-matho.de

Caractéristiques techniques :

Batterie: Li-ion 1200 mAh	Tension de charge : 5V/0,3mAh
Puissance: 30W	1700 tours par minute
Volumen du récipient : 250 ml	Nombre de lames en acier inoxydable : 3

Mise en service :

Laden Sie das Gerät vor der ersten Benutzung vollständig auf. Verbinden Sie das Chargez complètement l'appareil avant la première utilisation. Connectez le câble de charge fourni à la prise de charge de l'appareil et à une prise de courant appropriée. Pendant la charge, la LED du bouton de commande s'allume en rouge ; lorsqu'elle est complètement chargée, elle s'éteint.

Lavez soigneusement le récipient, le couteau à trois lames et la protection anti-éclaboussures à l'eau chaude savonneuse et séchez-les complètement. Attention ! Les couteaux sont très tranchants !

Hacher les aliments :

Placez le hachoir sur une surface plane et antidérapante.

Insérez le couteau à trois lames dans le récipient ; un trou rond s'adapte parfaitement à la goupille de guidage située au fond du récipient. Le support hexagonal pour le bloc moteur doit être orienté vers le haut.

Remplissez le récipient transparent avec les aliments à hacher, sans dépasser le niveau du pare-éclaboussures. Ceux-ci doivent être disposés de manière lâche afin de ne pas endommager le moteur et d'obtenir un résultat optimal. Les aliments mous à moyennement durs (par exemple, les oignons, les herbes ou les noix) sont adaptés. L'appareil n'est pas adapté au hachage de glaçons !

Placez le pare-éclaboussures avec le côté plat vers le bas jusqu'à la butée sur le récipient, puis placez le bloc moteur.

Appuyez sur le bouton de commande et maintenez-le enfoncé pendant 15 secondes maximum : le processus de hachage démarre et s'arrête immédiatement lorsque vous relâchez le bouton de commande. Observez le degré de hachage et répétez l'opération si nécessaire.

Si les lames ne tournent pas ou tournent difficilement, interrompez le processus et retirez une partie des aliments à hacher.

Retirez le moteur et le pare-éclaboussures, mettez l'unité de coupe de côté et retirez les aliments fraîchement hachés sans effort !

Nettoyez toujours les différentes pièces de l'appareil, à l'exception du moteur, immédiatement après utilisation sous l'eau courante. Nous recommandons généralement un lavage à la main afin de prolonger la durée de vie des différentes pièces.

Consignes de sécurité

- Gardez l'appareil hors de portée des enfants.
- Gardez l'appareil hors de portée des personnes inexpérimentées et des personnes souffrant de handicaps sensoriels, physiques ou mentaux.
- Utilisez l'appareil exclusivement pour broyer des aliments mous à moyenne-ment durs. N'essayez jamais de broyer des matériaux durs tels que des glaçons, car cela pourrait endommager les lames et le récipient. Les matériaux visqueux tels que la gélatine ne sont pas non plus adaptés.
- Afin d'éviter toute blessure et tout dommage à l'appareil, assurez-vous que les différentes pièces du hachoir sont bien en place et correctement fixées avant d'utiliser l'appareil.
- Ne broyez jamais sans interruption pendant plus de 30 secondes, car le moteur pourrait surchauffer et être endommagé. Laissez le moteur refroidir environ 2 minutes entre deux cycles de broyage. Après trois cycles, le moteur doit reposer pendant environ 30 minutes, ce qui prolonge sa durée de vie.
- Ne surchargez pas le récipient, les aliments à broyer doivent être disposés de manière lâche dans le récipient afin que les lames puissent tourner facilement.
- Les lames du couteau à trois tranchants sont très coupantes. Ne les saisissez qu'aux deux extrémités de l'axe afin d'éviter toute coupure.
- Ne rincez jamais le moteur sous l'eau courante et ne le plongez pas dans l'eau.
- N'utilisez jamais d'outils abrasifs ou mécaniques tels que des éponges en acier pour le nettoyage.
- N'utilisez jamais de benzine, de liquides corrosifs ou d'acétone pour le nettoyage.
- Éloignez l'appareil des températures élevées et des sources de chaleur afin d'éviter toute déformation.
- N'essayez pas d'ouvrir, d'écraser, de percer, de déformer ou de réparer vous-même l'appareil.
- L'appareil n'est pas conçu pour un usage professionnel ou commercial, mais exclusivement pour un usage privé.
- L'appareil ne doit pas être utilisé au micro-ondes, au réfrigérateur ou au lave-vaisselle.
- L'acier inoxydable n'est pas un matériau universellement inoxydable. Nettoyez et séchez immédiatement le bloc couteau s'il est entré en contact avec des acides, des alcalis ou des sels, par exemple.
- À la fin de sa durée de vie, éliminez l'appareil conformément à la réglementation en vigueur dans votre pays.
- Sous réserve d'erreurs, de fautes d'impression et de modifications techniques.