



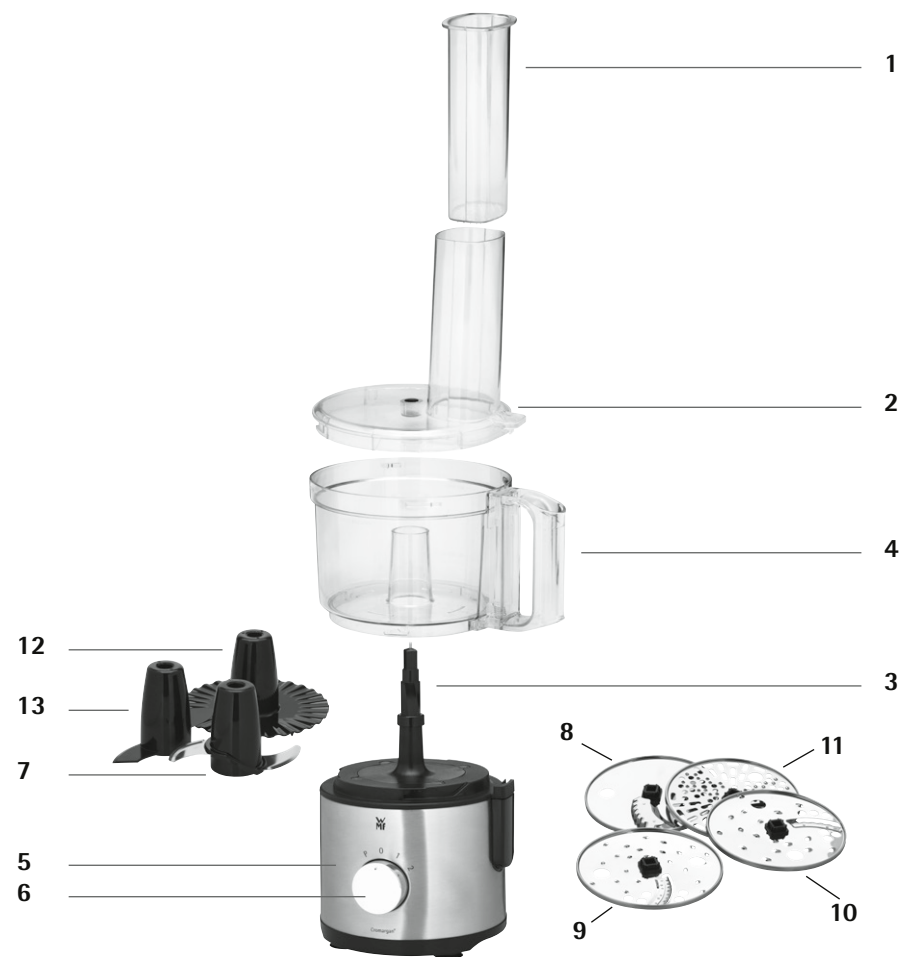
FOOD PROCESSOR

KULT X



BEDIENUNGSANLEITUNG
OPERATING INSTRUCTIONS

BESTANDTEILE IM ÜBERBLICK
OVERVIEW OF COMPONENTS



FOOD PROCESSOR
KULT X



DE	Bedienungsanleitung	4
EN	Operating instructions	14
FR	Mode d'emploi	22
ES	Instrucciones de uso	30
IT	Istruzioni per l'uso	38
BG	Ръководство за обслужване	46
DK	Brugsanvisning	54
FI	Käyttöohje	62
NL	Gebruiksaanwijzing	70
NO	Bruksanvisning	78
PT	Instruções de utilização	86
RU	Инструкция по эксплуатации	94
SE	Bruksanvisning	102
TR	Kullanım talimatı	118

Bedienungsanleitung

Küchenmaschine

Komponenten

- | | |
|------------------------|---------------------------------|
| 1 Stopfer | 8 Streifenschnittscheibe |
| 2 Deckel | 9 Feine Schneid-/Raspelscheibe |
| 3 Antriebswelle | 10 Grobe Schneid-/Raspelscheibe |
| 4 Zubereitungsbehälter | 11 Reibscheibe |
| 5 Motoreinheit | 12 Emulsionsscheibe |
| 6 Betriebsschalter | 13 Knetmesser |
| 7 Edelstahlmesser | |

Wichtige Sicherheitshinweise

- Geräte können von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Dieses Gerät darf durch Kinder nicht benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung ist von Kindern, die jünger als 8 Jahre sind, fernzuhalten.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Vorsicht beim Einfüllen heißer Flüssigkeiten in eine Kompakt-Küchenmaschine, die Flüssigkeit könnte in Form einer plötzlichen Dampfschwade wieder aus dem Gerät ausgestoßen werden.
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:
 - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - in landwirtschaftlichen Anwesen;
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
 - in Frühstückspensionen.

Das Gerät ist nicht für den rein gewerblichen Gebrauch bestimmt.

- Vorsicht beim Umgang mit den scharfen Schneidmessern sowie beim Leeren der Schüssel und beim Reinigen.
- Reinigen Sie nach Verwendung des Zubehöres und des Gerätes alle Flächen/Teile, die mit Nahrungsmitteln in Berührung gekommen sind. Bitte befolgen Sie die Hinweise im Kapitel „Reinigung und Pflege“.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Netzstecker bevor Sie Zubehörteile wechseln oder sich Teilen nähern, die sich beim Gebrauch bewegen.
- Das Gerät nur gemäß dieser Anleitung verwenden. Unsachgemäßer Gebrauch kann Stromschlag oder andere Gefahrenmomente zur Folge haben.
- Andere als die mit dem Gerät gelieferten Zubehörteile müssen Anweisungen für ihre sichere Verwendung enthalten.

Vor dem Benutzen

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf der Küchenmaschine. Sie darf nur für den vorgesehenen Zweck gemäß dieser Gebrauchsanweisung verwendet werden.

Gebrauchsanweisung lesen

Lesen Sie deshalb die Gebrauchsanweisung vor der Inbetriebnahme sorgfältig, sie gibt Anweisungen für den Gebrauch, die Reinigung und die Pflege des Gerätes. Bei Nichtbeachtung übernehmen wir keine Haftung für eventuelle Schäden. Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig auf und geben Sie diese gemeinsam mit dem Gerät an Nachbenutzer weiter. Beachten Sie auch die Garantiehinweise am Ende der Gebrauchsanweisung.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät ist dafür bestimmt, im Haushalt verwendet zu werden. Das Gerät ist nicht für den rein gewerblichen Gebrauch bestimmt. Das Gerät ist zum Zerkleinern und Mischen von weichen Lebensmitteln und Getränken bestimmt. Eine andere oder darüberhinausgehende Verwendung gilt als bestimmungswidrig. Beim Gebrauch die Sicherheitshinweise beachten. Bei Zweckentfremdung, falscher Bedienung, Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung oder nicht fachgerechter Reparatur wird keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen. Ebenso sind Garantieleistungen in solchen Fällen ausgeschlossen.

Sicherheitshinweise

Gefährliche Netzspannung!

Fehlerhafte Elektroinstallation oder zu hohe Netzspannung kann zu elektrischem Stromschlag führen.

- Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen. Zuleitung und Stecker müssen trocken sein.
- Der Netzstecker muss frei zugänglich sein, damit das Gerät im Notfall leicht vom Netz getrennt werden kann.
- Das Gerät nicht in Betrieb nehmen bzw. sofort Netzstecker ziehen, wenn:
 - das Gerät oder Netzkabel beschädigt ist;
 - das Gerät undicht ist;
 - der Verdacht auf einen Defekt nach einem Sturz o. Ä. besteht.

In diesen Fällen das Gerät zur Reparatur geben.

- Öffnen Sie das Gehäuse nicht, sondern überlassen Sie die Reparatur Fachkräften. Wenden Sie sich dazu an eine Fachwerkstatt. Bei eigenständig durchgeführten Reparaturen, unsachgemäßem Anschluss oder falscher Bedienung sind Haftungs- und Garantieansprüche ausgeschlossen.
- Tauchen Sie weder das Gerät selbst noch Netzkabel oder -stecker in Wasser.
- Verwenden Sie das Gerät nur in trockenen Innenräumen. Betreiben Sie es nie in Feuchträumen oder im Regen.

Gefahren für Kinder/durch Fehlbedienung!

Kinder erkennen Gefahren häufig nicht oder unterschätzen sie.

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Verletzungen führen.

- Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen. Sie können sich beim Spielen darin verfangen und ersticken.
- Die Messer sind sehr scharf. Bewahren Sie die Scheiben und das Edelstahlmesser außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Entfernen Sie den Deckel nicht während des Betriebs.
- Greifen Sie nicht in das Gerät, wenn es in Betrieb ist.
- Halten Sie z.B. auch lange Haare von der Einfüllöffnung fern.
- Stecken Sie keine Gegenstände wie z.B. Löffel o.ä. in die Einfüllöffnung, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Bewegen Sie das Gerät nicht während des Betriebs.
- Die Messer laufen nach dem Ausschalten nach. Warten Sie den Stillstand ab, bevor Sie weiter mit dem Gerät hantieren.
- Fassen Sie niemals an die Klingen der Messer-Einsätze.

Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigung führen.

- Beim Verarbeiten von heißen Lebensmitteln besteht Verbrennungsgefahr. Im Extremfall könnte der Behälter beschädigt werden. Es dürfen nur Lebensmittel mit max. 60°C verarbeitet werden.
- Füllen Sie keine harten Lebensmittel wie z.B. Kaffeebohnen, Kandiszucker, Knochen, Nusschalen etc. und keine gefrorenen Lebensmittel ein.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf wasserempfindlichen Oberflächen ab. Wasserspritzer könnten diese beschädigen.

Sicherheitsfunktion

Die Küchenmaschine hat eine eingebaute Sicherheitsfunktion. Das Gerät funktioniert nur, wenn es vollständig und korrekt zusammen gebaut ist.

Aufstellen und anschließen

- Alle Verpackungsteile vom Gerät entfernen.
- Das Gerät reinigen (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“).
- Gerät auf eine stabile und ebene Unterlage, in der Nähe einer Steckdose, aufstellen.
- Sicherstellen, dass der Betriebsschalter (6) auf **O** (aus) steht.
- Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose stecken.
- Falls das Netzkabel zu lang ist, können Sie es im Boden des Motors (5) aufrollen.

Werkzeuge

Mit der Küchenmaschine können Sie schneiden, raspeln und zerkleinern sowie Teig kneten.

Achtung, die Messer sind sehr scharf!

Werkzeug	Verwendung	Geschwindigkeitsstufe	empfohlene Betriebszeit
Edelstahlmesser (7)	Zum Zerkleinern von Fleisch, Brot, Gemüse.	1 - 2	15 Sekunden
Streifenschnittscheibe (Julienne und Pommes Frites) (8)	Zur Zubereitung von Gemüwestreifen	1	15 Sekunden
feine Schneid-/Raspelscheibe (9)	Beide Scheiben haben auf einer Seite ein Messer (z. B. für Gurkenscheiben) und auf der anderen Seite die Raspel (z. B. für Kartoffelpuffer).	1 bei weichen Zutaten (z. B. Tomaten, Gurken)	20 Sekunden
Schneid-/Raspelscheibe (10)	Das gewünschte Werkzeug muss beim Einsetzen nach oben zeigen.	2 bei härteren Zutaten (z. B. Karotten, Kartoffeln)	15 Sekunden
Reibescheibe (11)	Zum sehr feinen Reiben von z.B. Karotten und Kartoffeln	1 - 2	20 Sekunden
Emulsionsscheibe (12)	Zum Schlagen von Sahne, zur Herstellung von Eischnee, Buttercreme und Mayonnaise. Die Dauer ist abhängig von Art, Temperatur und Menge der Lebensmittel und kann gegebenenfalls variieren. Bitte überprüfen Sie regelmäßig, ob die gewünschte Konsistenz erreicht ist.	Pulse	Nach Bedarf
Knetmesser (13)	Zum Mischen von Teigen (z. B. Hefeteig)	1 - 2	30 Sekunden

Inbetriebnahme

Vorbereiten

- Zutaten vorbereiten:
Fleisch von Haut, Knochen und Sehnen befreien; bei Obst und Gemüse Stengel und Kerne entfernen; alles in Würfel von ca. 2 cm schneiden.
Bis zu 250 g kann das Gerät in einem Durchgang verarbeiten – größere Mengen entsprechend teilen.
- Den Zubereitungsbehälter (4) auf den Motor (5) setzen
- Das gewünschte Werkzeug vorsichtig auf die Antriebswelle (3) setzen. Die Scheiben (8-12) werden oben, das Edelmessmesser (7) unten auf die Antriebswelle (3) gesetzt.
Das Knetmesser (13) wird ebenfalls unten auf die Antriebswelle (3) gesetzt.
- Den Zubereitungsbehälter (4) gegebenenfalls mit den Zutaten befüllen.
Maximale Füllmengen:
Edelmessmesser (7): 250 g
Knetmesser (13): 250 g Mehl + 150 g Wasser + 50 g Öl
- Nun den Deckel (2) auf den Zubereitungsbehälter (4) setzen, dabei muss sich die kleine Nase direkt rechts vom Behältergriff befinden. Durch eine kleine Drehung im Uhrzeigersinn verschließen.
- Nun kann auch der Zubereitungsbehälter (4) durch eine Drehung im Uhrzeigersinn verriegelt werden.
- Den Betriebsschalter (6) auf Position **0** (aus) drehen und erst jetzt den Netzstecker in eine Steckdose stecken.

Einschalten

- Funktionen des Betriebsschalters (6):
 - 0** - aus
 - 1** - niedrige Geschwindigkeit
 - 2** - hohe Geschwindigkeit
 - P** - Pulsfunktion: Kurze Impulse mit hoher Geschwindigkeit, solange der Schalter in der Position gehalten wird

Edelmessmesser (7):

Das Edelmessmesser ist vielseitig verwendbar. Sie können damit z. B. Fleisch, Gemüse oder auch Brot und Nüsse zerkleinern. Die Verarbeitungsdauer ist abhängig von der gewünschten Konsistenz. Benutzen Sie für gröbere Ergebnisse die Pulsfunktion P. Um z. B. Biskuit zu zerkleinern, brechen Sie diesen zuerst in kleine Stücke und füllen Sie diese bei laufendem Motor in die Einfüllhilfe des Deckels (2).

Streifenschnittscheibe (Julienne) (8):

Verwenden Sie die Streifenschnittscheibe (Julienne) um Gemüse in Streifen zu schneiden und aus Kartoffeln Pommes Frites zuzubereiten. Das gewünschte Werkzeug muss beim Einsetzen nach oben zeigen. Füllen Sie das gewünschte Gemüse in die Einfüllhilfe des Deckels (2) ein und schalten Sie erst jetzt das Gerät ein. Drücken Sie mit dem Stopfer (1) langsam und gleichmäßig das Gemüse nach unten.

Feine und grobe Schneid-/Raspelscheibe (9 und 10):

Verwenden Sie die Schneid-/Raspelschneiden um Gemüse in Scheiben zu schneiden oder fein bzw. grob zu raspeln. Das gewünschte Werkzeug muss beim Einsetzen nach oben zeigen. Füllen Sie das gewünschte Gemüse in die Einfüllhilfe des Deckels (2) ein und schalten Sie erst jetzt das Gerät ein. Drücken Sie mit dem Stopfer (1) langsam und gleichmäßig das Gemüse nach unten. Stellen Sie bei weicheren Zutaten (z. B. Tomaten, Gurken) den Betriebsschalter (6) auf Stufe I. Bei härteren Zutaten (z. B. Karotten, Kartoffeln) verwenden Sie Stufe II.

Reibescheibe (11):

Verwenden Sie die Reibescheibe um Gemüse sehr fein zu reiben. Das gewünschte Werkzeug muss beim Einsetzen nach oben zeigen. Füllen Sie das gewünschte Gemüse in die Einfüllhilfe des Deckels (2) ein und schalten Sie erst jetzt das Gerät ein. Drücken Sie mit dem Stopfer (1) langsam und gleichmäßig das Gemüse nach unten.

Emulsionsscheibe (12):

Verwenden Sie die Emulsionsscheibe zur Herstellung von Schlagsahne, Eischnee, Buttercreme oder Mayonnaise. Setzen Sie die Emulsionsscheibe in den Zubereitungsbehälter (4) ein und füllen Sie dann die gewünschten Lebensmittel in den Zubereitungsbehälter (4).

Hinweis: Beachten Sie hierbei die Markierung "MAX Liquid fill" auf dem Zubereitungsbehälter. Beim Einschalten des Geräts kann durch das Anlaufen der Emulsionsscheibe Flüssigkeit nach oben schwappen. Drücken Sie daher den Deckel (2) leicht nach unten, um ein Austreten von Flüssigkeit zu vermeiden.

Schalten Sie erst jetzt das Gerät ein.

Hinweis: Die Dauer der Zubereitung ist abhängig von Art, Temperatur und Menge der verwendeten Lebensmittel und kann gegebenenfalls variieren. Überprüfen Sie daher regelmäßig, ob die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Knetmesser (13):

Verwenden Sie das Knetmesser um verschiedene weiche Teige (z. B. Hefeteig) zuzubereiten. Setzen Sie das Knetmesser in den Zubereitungsbehälter (4) ein und füllen Sie dann die trockenen Zutaten zuerst in den Zubereitungsbehälter (4). Fügen Sie die flüssigen Zutaten bei laufendem Motor in die Einfüllhilfe des Deckels (2) ein. Kneten Sie die Zutaten solange (ca. 30 Sekunden), bis eine elastische Teigkugel entstanden ist.

Hinweis: Kneten Sie den Teig falls notwendig nur noch per Hand nach und nicht mehr mit der Küchenmaschine, der Motor könnte dabei überlasten.




Arbeit beenden

- Nach Verarbeiten der Zutaten, den Betriebsschalter (6) auf Position **0** (aus) stellen und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Den Zubereitungsbehälter (4) durch eine leichte Drehung gegen den Uhrzeigersinn vom Motor (5) lösen und abnehmen.
- Den Deckel (2) durch eine leichte Drehung gegen den Uhrzeigersinn vom Zubereitungsbehälter (4) lösen und abnehmen.
- Das Werkzeug vorsichtig von der Antriebswelle (3) nehmen und auf die Seite legen.
- Den Zubereitungsbehälter (4) entleeren und alle benutzten Teile reinigen.

Reinigung und Pflege

Reinigen Sie alle Teile unmittelbar nach der Benutzung und entfernen Sie eventuell vorhandene Speisereste sofort.
 Niemals den Motor waschen oder abspülen! Nicht ins Wasser tauchen! Immer vor der Reinigung den Netzstecker ziehen.
 Verletzungsgefahr! Die Schneidmesser und -scheiben sind scharf! Nicht berühren! Gehen Sie vorsichtig beim Reinigen der Schneidmesser und -scheiben vor!

Keine lösemittelhaltigen oder auf Alkohol basierenden, ätzenden und scheuernden Reinigungsmittel oder Reinigungsutensilien (z.B. Topfschwämme o.Ä.) verwenden. Diese können die Oberfläche zerkratzen.
 Die einzelnen Teile müssen vor dem Gebrauch vollständig trocken sein.

	 spülmaschinen-geeignet	 unter fließendem Wasser abspülbar	 feucht abwischen
Stopfer (1)	✓	✓	✓
Deckel (2)	✓	✓	✓
Antriebswelle (3)	–	✓	✓
Zubereitungsbehälter (4)	–	✓	✓
Motoreinheit (5)	–	–	✓
Edelstahlmesser (7)	✓	✓	✓
Schnittscheiben (8–11)	✓	✓	✓
Emulsionsscheibe (12)	✓	✓	✓
Knetmesser (13)	✓	✓	✓

Technische Daten

Nennspannung: 220–240 V~ 50–60 Hz
 Leistungsaufnahme: 500 W
 Schutzklasse: II

Technische Informationen zu den Betriebszuständen gemäß EU-Verordnung 2023/826:

MODUS	ENERGIEVERBRAUCH (WATT)	ZEITRAUM (MINUTEN)
Aus	0,2	–
Standby	–	–
Standby mit Zusatzinformationen	–	–
Vernetzter Betrieb	–	–

 Das Gerät entspricht den Europäischen Richtlinien 2014/35/EU, 2014/30/EU und 2009/125/EU.

Umweltschutz

 **Bedeutung des Symbols „Durchgestrichene Mülltonne“**

Das auf Elektro- und Elektronikgeräten regelmäßig abgebildete Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das jeweilige Gerät am Ende seiner Lebensdauer getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall zu erfassen ist.

Getrennte Erfassung von Altgeräten

Elektro- und Elektronikgeräte, die zu Abfall geworden sind, werden als Altgeräte bezeichnet. Besitzer von Altgeräten haben diese einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Altgeräte gehören insbesondere nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme.

Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht wird die Wiederverwertung der Materialien, aus denen sich das Gerät zusammensetzt, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt. Enthalten die Produkte Batterien und Akkus oder Lampen, die aus dem Altgerät zerstörungsfrei entnommen werden können, sind Sie als Endnutzer gesetzlich dazu verpflichtet, diese vor der Entsorgung zu entnehmen und getrennt als Batterie bzw. Lampe zu entsorgen.

Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben. Auskünfte zur nächsten Abfallsammelstelle erhalten Sie beim Hersteller oder Händler.

Datenschutz

Wir weisen alle Endnutzer von Elektro- und Elektronikaltgeräten darauf hin, dass Sie für das Löschen personenbezogener Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten selbst verantwortlich sind.

Umwelt



Denken Sie an den Schutz der Umwelt!

- ① Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.
- ➔ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

Änderungen vorbehalten.

Operating instructions

Food processor

Components

- | | |
|-------------------------|----------------------------------|
| 1 Pusher | 8 Strip cutting disc (julienne) |
| 2 Lid | 9 Fine cutting / grating disc |
| 3 Drive shaft | 10 Coarse cutting / grating disc |
| 4 Preparation container | 11 Grating disc |
| 5 Motor unit | 12 Emulsifying disc |
| 6 Operating switch | 13 Kneading blade |
| 7 Stainless steel blade | |

Important safety information

- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capacities or a lack of experience and/or knowledge if they are supervised or have been instructed on how to use the appliance safely and they understand the hazards involved.
- This appliance must not be used by children. The appliance and its connecting cable must be kept out of the reach of children under 8 years of age.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children, unless they are older than 8 years old and supervised.
- If the appliance's power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its after-sales service or a similarly qualified person if hazards are to be avoided.
- Exercise caution when pouring hot liquids into a compact kitchen appliance. The liquid could be expelled from the appliance again in the form of sudden flash steam.
- This appliance is designed for use in households and similar environments, such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.

The appliance is not intended for purely commercial use.

- Be careful of the sharp cutting blades when emptying the bowl and when cleaning the appliance.
- After using the appliance and accessories, clean all surfaces/ parts that have come into contact with food. Please follow the instructions in the "Cleaning and care" section.
- Switch the appliance off and disconnect it from the mains supply before changing accessories or approaching parts that move during use.
- Always use the appliance in accordance with these instructions. Improper use may result in electric shocks or other hazards.
- Accessories other than those supplied with the device must contain instructions for their safe usage.

Before use

Congratulations on the purchase of your new food processor. Please use the appliance for its intended purpose only as described in this operating manual.

Reading the instruction manual

For this reason, please read the instruction manual carefully before use because it provides instructions for using, cleaning and caring for the appliance. We accept no liability for any damage caused by a failure to heed the instructions. Keep this instruction manual in a safe place and pass it on to any subsequent user together with the appliance. Please also note the warranty information at the end of the instruction manual.

Intended use

This appliance is intended for use in household environments. The appliance is not intended for purely commercial use.

The food processor has been designed to chop and mix soft food and beverages. Any other use or use that extends beyond this shall be deemed unintended.

The safety precautions must be observed during use. We accept no liability for any damages caused in cases of misuse, incorrect operation, failure to observe this instruction manual or improper repairs. Warranty claims are likewise excluded in such cases.

Safety information

Dangerous supply voltage!

Incorrect electrical installation or too high a supply voltage may cause electric shocks.

- The appliance should be connected only to earthed wall sockets that have been installed in accordance with the regulations. The power cable and plug must be dry.
- The mains plug must be freely accessible so the appliance can be disconnected easily from the mains in an emergency.
- Do not put the device into operation or immediately unplug it from the power supply if:
 - the device or the power cable is damaged;
 - the device is leaking;
 - there is suspicion of a defect after a fall or similar incident.

In these cases, have the device repaired.

- Do not open the casing. Repairs should be carried out by a professional. Please contact an authorised service centre. Liability and warranty claims are voided if you attempt to repair the appliance yourself or connect and operate the appliance incorrectly.
- Do not immerse the appliance itself, the power cord or the mains plug in water.
- Use the appliance only indoors in dry conditions. Never operate it in damp rooms or in the rain.

Danger for children / due to incorrect operation!

Children are often unable to recognise danger or they underestimate it.

Improper handling of the appliance may lead to injury.

- Do not allow children to play with the packaging film. They could become caught in the film while playing and suffocate.
- The blades are very sharp. Keep the discs and the stainless steel blade out of the reach of children.
- Do not remove the lid during operation.
- Do not reach into the appliance when it is in operation.
- Also keep long hair, for example, away from the insertion opening.
- Do not insert objects such as spoons, for example, into the insertion opening when the appliance is in operation.
- Do not move the appliance during operation.
- The blades will continue to rotate after the appliance has been switched off. Wait until they stop moving before handling the appliance.
- Never touch the blades of the cutting inserts.

Risk of damage!

Improper handling of the appliance may lead to damage.

- There is a risk of scalding when processing hot food. In extreme cases, the container could become damaged. Only food with a maximum temperature of 60°C may be processed.
- Do not fill with any hard foods such as coffee beans, candied sugar, bones, nut shells, etc., or any frozen food.
- Do not place the appliance on surfaces that are sensitive to water. Splashed water may damage such surfaces.

Safety function

The food processor has a built-in safety function. The appliance only works if it is completely and correctly assembled.

Setting up and connecting

- Remove all packaging from the appliance.
- Clean the appliance (see chapter „Cleaning and care“).
- Set up the appliance on a stable and level surface near to a plug socket.
- Ensure that the operating switch (6) is set to **O** (off).
- Insert the mains plug into an earthed wall socket that has been installed pursuant to regulations.
- If the power cord is too long, you can roll it up inside the base of the motor (5).

Tools

You can use the food processor to cut, grate and chop food and also to knead dough.

Attention! The blades are very sharp!

Accessory	Use	Speed setting	Recommended operating time
Stainless steel blade (7)	To chop meat, bread and vegetables.	1-2	15 seconds
Strip cutting disc (julienne and French fries) (8)	To prepare strips of vegetables	1	15 seconds
Fine cutting / grating disc (9) and coarse cutting / grating disc (10)	Both discs have a blade on one side (e.g. for cucumber slices) and a grater on the other (e.g. for potato fritters). The required tool must be pointing upwards when inserted.	1 for soft ingredients (e.g. tomatoes, cucumbers) 2 for harder ingredients (e.g. carrots, potatoes)	20 seconds 15 seconds
Grating disc (11)	For very fine grating e.g. of carrots and potatoes	1-2	20 seconds
Emulsifying disc (12)	For whipping cream, whisking egg whites and making butter cream and mayonnaise. The processing time depends on the type, temperature and quantity of ingredients and may vary accordingly. Please check regularly whether the desired consistency has been achieved.	Pulse	As required
Kneading blade (13)	For mixing dough (e.g. yeast dough)	1-2	30 seconds

Initial operation

Preparing

- Prepare the ingredients:
Remove skin, bones and tendons from meat; cut off the stalks and remove the cores from fruit and vegetables; chop everything into cubes of approx. 2 cm.
The appliance can process up to 250 g in each cycle – divide larger volumes correspondingly.
- Place the preparation container (4) on the motor (5).
- Carefully place the required tool on the drive shaft (3). The discs (8–12) are positioned at the top and the stainless steel blade (7) at the bottom of the drive shaft (3).
The kneading blade (13) is also positioned at the bottom of the drive shaft (3).
- Fill the preparation container (4) with the ingredients if required.
Maximum filling quantities:
Stainless steel blade (7): 250 g
Kneading blade (13): 250 g flour + 150 g water + 50 g oil
- Now, place the lid (2) on the preparation container (4), ensuring that the small nose is directly to the right of the container handle. Lock the lid by turning it slightly clockwise.
- Now the preparation container (4) can also be locked by turning it clockwise.
- Turn the operating switch (6) to the 0 (off) position. Only now should you insert the mains plug into a socket.

Switching on

- Functions of the operating switch (6):
 - 0 - Off
 - 1 - Low speed
 - 2 - High speed
 - P - Pulse function: Short pulses at a high speed, as long as the switch is held in the position
- **Stainless steel blade (7):**
The stainless steel blade is extremely versatile. You can use it to chop meat and vegetables, or even bread and nuts, for example. The processing time depends on the desired consistency.
Use the pulse function P for coarser results. To chop e.g. biscuit, first break into small pieces and add through the insertion opening in the lid (2) while the motor is running.
- **Strip cutting disc (julienne) (8):**
Use the strip cutting disc (julienne) to cut vegetables into strips and to prepare French fries from potatoes. The required tool must be pointing upwards when inserted. Add the required vegetables through the insertion opening in the lid (2). Only switch the appliance on once you have done this. Slowly and evenly push the vegetables downwards with the pusher (1).

- **Fine and coarse cutting / grating disc (9 and 10):**
Use the cutting / grating discs to slice or finely and coarsely grate vegetables. The required tool must be pointing upwards when inserted. Add the required vegetables through the insertion opening in the lid (2). Only switch the appliance on once you have done this. Slowly and evenly push the vegetables downwards with the pusher (1). Set the operating switch (6) to speed setting I for softer ingredients (e.g. tomatoes, pickles). Use speed setting II for harder ingredients (e.g. carrots, potatoes).
- **Grating disc (11):**
Use the grating disc to very finely grate vegetables. The required tool must be pointing upwards when inserted. Add the required vegetables through the insertion opening in the lid (2). Only switch the appliance on once you have done this. Slowly and evenly push the vegetables downwards with the pusher (1).
- **Emulsifying disc (12):**
Use the emulsifying disc to whip cream, beat egg whites, and make butter cream and mayonnaise. Put the emulsifying disc in the preparation container (4), then add the required ingredient(s).
Note: Please note the "MAX Liquid fill" marking on the preparation container. When the device is switched on, liquid can be forced upwards by the emulsifying disc starting up. For this reason, you should press down gently on the lid (2), in order to avoid any liquid escaping.
Only switch the appliance on once you have done this.
Note: The processing time depends on the type, temperature and quantity of ingredients and may vary accordingly. You should therefore check regularly whether the desired consistency has been achieved.
- **Kneading blade (13):**
Use the kneading blade to prepare different types of soft dough (e.g. yeast dough). Put the kneading blade in the preparation container (4), then add the dry ingredients. Add the liquid ingredients through the insertion opening in the lid (2) while the motor is running. Knead the ingredients (for approx. 30 seconds) until an elastic ball of dough has been created.
Note: Continue kneading the dough by hand if necessary. Do not continue using the food processor, as this could overload the motor.

Finishing work




- Once the ingredients have been processed, turn the operating switch (6) to the 0 (off) position and pull the mains plug out of the socket.
- Release the preparation container (4) from the motor (5) by turning it slightly anti-clockwise and remove.
- Release the lid (2) from the preparation container (4) by turning it slightly anti-clockwise and remove.
- Carefully remove the tool from the drive shaft (3).
- Empty the preparation container (4) and clean all the parts used.

Cleaning and care

Clean all parts immediately after use and remove any food residue straight away.
Never wash or rinse the motor! Do not immerse it in water! Always remove the mains plug before cleaning.

Risk of injury! The cutting blades and discs are sharp! Do not touch! Be careful when cleaning the cutting blades and discs!

Do not use any corrosive, alcohol-based or caustic cleaning products or utensils containing solvents (e.g. scouring pads or similar). These could scratch the surface.
The individual parts must be completely dry before use.

	 Dishwasher-safe	 Can be rinsed under running water	 Wipe with a damp cloth
Pusher (1)	✓	✓	✓
Lid (2)	✓	✓	✓
Drive shaft (3)	–	✓	✓
Preparation container (4)	–	✓	✓
Motor unit (5)	–	–	✓
Stainless steel blade (7)	✓	✓	✓
Cutting discs (8–11)	✓	✓	✓
Emulsifying disc (12)	✓	✓	✓
Kneading blade (13)	✓	✓	✓

Technical data

Voltage: 220–240 V~ 50–60 Hz
Power consumption: 500 W
Appliance class: II

Technical information on the operating modes pursuant to EU Regulation 2023/826:

MODE	POWER CONSUMPTION (WATT)	PERIOD (MINUTES)
OFF	0.2	–
Standby	–	–
Standby with additional information	–	–
Networked standby	–	–

 The appliance complies with European directives 2014/35/EU, 2014/30/EU and 2009/125/EU.

Environment



Environment protection first!

- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- ➡ Leave it at a local civic waste collection point.

Changes possible.

Mode d'emploi

Robot de cuisine

Composants

- | | |
|----------------------------|---|
| 1 Poussoir | 8 Disque à trancher (julienne) |
| 2 Couvercle | 9 Disque pour râper/trancher finement |
| 3 Arbre de transmission | 10 Disque pour râper/trancher grossièrement |
| 4 Bol pour la préparation | 11 Disque à râper |
| 5 Bloc moteur | 12 Disque à émulsion |
| 6 Interrupteur de service | 13 Lame de pétrissage |
| 7 Lame en acier inoxydable | |

Consignes importantes de sécurité

- Les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou ayant un manque d'expérience et/ou de connaissances peuvent utiliser cet appareil sous surveillance, si elles ont été formées à l'utilisation sécurisée de cet appareil, et si elles ont compris les dangers pouvant résulter de l'usage de l'appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. L'appareil et son câble d'alimentation doivent être tenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Les enfants n'ont pas le droit d'effectuer le nettoyage et la maintenance sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous surveillance.
- Si le câble d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son SAV ou par une personne qualifiée, afin d'éviter toute mise en danger.
- Attention lors du versement de liquides chauds dans un robot multifonction, le liquide risque de s'échapper soudainement de l'appareil sous forme d'émanations de vapeur.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires, telles que :
 - dans des cuisines réservées au personnel de magasins, de bureaux et d'autres environnements de travail ;
 - dans des exploitations agricoles ;
 - par des clients dans des hôtels, motels et autres établissements d'hébergement ;
 - dans des chambres d'hôtes.

L'appareil n'est pas destiné à un usage exclusivement commercial.

- Attention en manipulant les lames tranchantes, en vidant le récipient ou en le nettoyant.
- Après avoir utilisé les accessoires et l'appareil, nettoyez toutes les surfaces/pièces qui sont entrées en contact avec les aliments. Veuillez suivre les instructions du chapitre « Nettoyage et entretien ».
- Éteignez l'appareil et débranchez-le toujours avant de changer d'accessoire ou de vous approcher de pièces qui sont en mouvement lors du fonctionnement.
- N'utilisez l'appareil que conformément aux présentes instructions. Une utilisation non conforme peut entraîner une électrocution ou d'autres dangers.
- Les accessoires autres que ceux fournis avec l'appareil doivent contenir des instructions nécessaires à une utilisation en toute sécurité.

Avant l'utilisation

Toutes nos félicitations pour l'achat de votre nouveau robot de cuisine. Le robot ne doit être utilisé que pour l'usage prévu, conformément à ce mode d'emploi.

Lire le mode d'emploi

Nous vous invitons à lire attentivement le mode d'emploi avant la mise en service, car il vous donne des indications concernant l'utilisation, le nettoyage et l'entretien de l'appareil. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommage résultant du non-respect des consignes. Conservez soigneusement ce mode d'emploi et transmettez-le avec l'appareil en cas de remise à une tierce personne. Consultez également les informations concernant la garantie à la fin de ce mode d'emploi.

Utilisation conforme aux directives d'utilisation

Cet appareil est conçu pour un usage domestique. L'appareil n'est pas conçu pour un usage purement commercial.

Cet appareil sert à broyer et mélanger les aliments et boissons relativement mous. Toute utilisation autre ou au-delà est considérée comme inadaptée.

Respectez les consignes de sécurité lors de l'utilisation. Nous déclinons toute responsabilité pour des dommages éventuels en cas d'utilisation détournée, de mauvaise utilisation, de non-respect du mode d'emploi ou de réparation inappropriée. Toute intervention sous garantie est également exclue dans de tels cas.

Consignes de sécurité

Danger ! Appareil sous tension !

Une installation électrique défectueuse ou une tension électrique trop élevée peuvent provoquer une électrocution.

- Brancher l'appareil uniquement dans une prise de courant de sécurité, installée conformément aux prescriptions. Le câble d'alimentation et la prise doivent être secs.
- La fiche d'alimentation doit être accessible, afin que l'appareil puisse être facilement débranché en cas d'urgence.
- Ne pas mettre l'appareil en service ou débrancher immédiatement la fiche secteur si :
 - l'appareil ou le câble d'alimentation est endommagé ;
 - l'appareil présente une fuite ;
 - un défaut est suspecté après une chute ou un incident similaire.

Dans ces cas, confier l'appareil à la réparation.

- N'ouvrez pas le capot, mais laissez un spécialiste effectuer la réparation. Adressez-vous pour cela à un intervenant spécialisé. Tout recours en responsabilité et en garantie devient caduc en cas de réparations effectuées par vous-même, de raccordement non conforme ou de mauvaise utilisation.
- Ne plongez jamais dans l'eau l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche secteur.
- Utilisez l'appareil seulement à l'intérieur de locaux secs. Ne l'utilisez jamais dans des pièces humides ou sous la pluie.

Danger pour les enfants/du fait d'erreur de manipulation !

Les enfants n'ont souvent pas conscience du danger ou le sous-estiment.

Une manipulation non conforme de l'appareil peut engendrer des blessures.

- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'emballage plastique. Ils peuvent se prendre dedans en jouant et s'étouffer.
- Les lames sont très tranchantes. Gardez les disques et lames inox hors de la portée des enfants.
- Ne retirez pas le couvercle pendant le fonctionnement.
- Ne mettez pas les mains dans l'appareil lorsque celui-ci est en marche.
- Tenez aussi par exemple les cheveux longs à l'écart de l'orifice de remplissage.
- N'insérez jamais d'objet comme par ex. une cuillère ou tout autre objet dans l'orifice de remplissage, lorsque l'appareil est en marche.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant le fonctionnement.
- Les lames continuent leur mouvement après l'arrêt. Attendez l'arrêt complet, avant de continuer à manipuler l'appareil.
- Ne prenez jamais le couteau par la lame.

Risque d'endommagement !

Une manipulation non conforme de l'appareil peut causer l'endommagement de celui-ci.

- Risque de brûlure en manipulant des aliments chauds. Dans le pire des cas, le récipient pourrait s'abîmer. Seuls les aliments à une température maximale de 60 °C peuvent être manipulés.
- Ne versez jamais d'aliments durs comme par ex. des grains de café, du sucre candi, des os, des coquilles de noix, etc. ni d'aliments surgelés.
- Ne posez pas l'appareil sur des surfaces sensibles à l'eau. Des projections d'eau pourraient les endommager.

Fonction de sécurité

Le robot possède une sécurité intégrée. L'appareil ne fonctionne que lorsqu'il est complètement et correctement assemblé.

Mise en place et en service

- Retirer toutes les parties d'emballage de l'appareil.
- Nettoyer l'appareil (voir le chapitre « nettoyage et entretien »).
- Poser l'appareil sur une surface solide et plane, à proximité d'une prise de courant.
- S'assurer que l'interrupteur de mise en marche (6) est positionné sur **O** (arrêt).
- Brancher la fiche d'alimentation sur une prise de courant à la terre installée de façon réglementaire.
- Dans le cas où le câble d'alimentation serait trop long, vous pouvez l'enrouler sous le bloc moteur (5).

Instruments

Le robot vous permet de couper, râper et couper en lamelles ainsi que de pétrir de la pâte.

Attention, les lames sont très tranchantes !

Instrument	Utilisation	Niveau de vitesse	Durée recommandée
Lame en acier inoxydable (7)	Pour hacher la viande, le pain, les légumes.	1 - 2	15 secondes
Disque à trancher (julienne et frites) (8)	Pour la préparation de légumes en lamelles	1	15 secondes
Disque pour râper/trancher grossièrement (9) et disque pour râper/trancher grossièrement (10)	Les deux disques ont une lame sur un côté (par ex. pour les tranches de concombre) et une râpe sur l'autre côté (par ex. pour les galettes de pomme de terre). L'instrument souhaité doit être inséré vers le haut.	1 pour des ingrédients mous (par ex. tomates, concombre) 2 pour des ingrédients plus durs (par ex. carottes, pommes de terre)	20 secondes 15 secondes
Disque à râper (11)	Pour râper très finement les carottes ou pommes de terre par ex.	1 - 2	20 secondes
Disque à émulsion (12)	Pour battre la crème chantilly, monter des blancs en neige, préparer une crème au beurre ou de la mayonnaise. La durée dépend du type, de la température et de la quantité d'aliments et peut donc varier. Veillez à contrôler régulièrement le mélange jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.	Pulse	Selon les besoins
Lame à pétrir (13)	Pour mélanger les pâtes (par ex. pâte levée)	1 - 2	30 secondes

Mise en service

Préparer

- Préparer les ingrédients :
Retirer le peau, les os et nerfs de la viande, pour les fruits et légumes enlever les tiges et pépins, couper le tout en dés d'environ 2 cm.
L'appareil peut préparer jusqu'à 250 g en un passage - séparer les plus grandes quantités en conséquence.
- Placez le récipient (4) sur le moteur (5).
- Placer l'instrument souhaité avec précautions sur l'arbre de transmission (3). Les disques (8-12) seront placés au-dessus, la lame inox (7) en dessous sur l'arbre de transmission (3).
La lame à pétrir (13) sera également placée en-dessous sur l'arbre de transmission (3).
- Le cas échéant, remplir le bol (4) avec les ingrédients.
Quantités maximales de remplissage :
Lame en acier inoxydable (7) : 250 g
Lame à pétrir (13) : 250 g de farine + 150 g d'eau + 50 g d'huile
- Placer maintenant le couvercle (2) sur le bol (4), le petit bec doit se trouver justet à droite de la poignée du bol. Fermer par une petite rotation dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Le bol (4) peut maintenant être verrouillé par une rotation dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Tourner l'interrupteur de mise en marche (6) sur la position **0** (arrêt) et seulement après, brancher le câble d'alimentation dans lune prise.

Mise en marche

- Fonction de l'interrupteur de mise en marche (6) :
 - 0** - Marche
 - 1** - Vitesse peu élevée
 - 2** - Vitesse élevée
 - P** - Fonction pulse : Brèves impulsions à vitesse élevée , tant que l'interrupteur est maintenu en position.
- **Lame en acier inoxydable (7) :**
La lame en acier inoxydable est utilisable de diverses façons. Vous pouvez hacher avec par ex. de la viande, des légumes et aussi du pain ou des noix. La durée de la manipulation dépend de la consistance souhaitée.
Utilisez la fonction Pulse P pour un résultat avec des morceaux. Pour hacher par ex. des biscuits, cassez-les d'abord en petits morceaux et versez-les, pendant que le moteur tourne, dans la fente de remplissage du couvercle (2).
- **Disque à trancher (Julienne) (8) :**
Utilisez le disque à trancher (julienne) pour découper les légumes en lamelles et pour la préparation de frites. L'instrument souhaité doit être inséré vers le haut. Versez les légumes choisis dans la fente de remplissage du couvercle (2) et seulement après, mettez l'appareil en marche. Poussez les légumes avec le poussoir (1) lentement et régulièrement vers le bas.

- **Disques pour râper/trancher (9) et (10) finement et grossièrement :**
Utilisez les disques pour râper/trancher afin de découper les légumes en tranches ou de les râper finement ou grossièrement. L'instrument souhaité doit être inséré vers le haut. Versez les légumes choisis dans la fente de remplissage du couvercle (2) et seulement après, mettez l'appareil en marche. Poussez les légumes avec le poussoir (1) lentement et régulièrement vers le bas. Pour les ingrédients mous (par ex. les tomates et les concombres) mettez l' interrupteur de mise en marche (6) sur la position I. Pour des ingrédients plus durs (par ex. carottes, pommes de terre) utilisez la position II.
- **Disque à râper (11) :**
Utilisez le disque à râper pour râper très finement les légumes. L'instrument souhaité doit être inséré vers le haut. Versez les légumes choisis dans la fente de remplissage du couvercle (2) et seulement après, mettez l'appareil en marche. Poussez les légumes avec le poussoir (1) lentement et régulièrement vers le bas.
- **Disque à émulsion (12) :**
Utilisez le disque à émulsion pour battre de la crème chantilly, monter des blancs en neige, préparer de la crème au beurre ou de la mayonnaise. Placez le disque à émulsion dans le récipient (4) et versez les ingrédients souhaités dans le récipient (4).
Remarque : Attention à ne pas dépasser le niveau maximal de remplissage indiqué par la mention « MAX Liquid fill » du récipient. Lors du démarrage de l'appareil, le fonctionnement du disque à émulsion peut entraîner le débordement de liquides. Appuyez légèrement sur le couvercle (2) afin d'éviter la fuite de liquides.
Puis allumez l'appareil.
Remarque : la durée de préparation dépend du type, de la température et de la quantité d'aliments utilisée et peut donc varier. Veillez à contrôler régulièrement le mélange jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.
- **Lame à pétrir (13) :**
Utilisez la lame à pétrir pour préparer différentes pâtes molles (par ex. pâte levée). Placez la lame à pétrir dans le récipient (4) et versez les ingrédients secs en premier dans le récipient (4). Ajoutez les ingrédients liquides pendant que le moteur tourne, par la fente de remplissage du couvercle (2). Pétrissez les ingrédients (env. 30 secondes), jusqu'à obtention d'une boule de pâte élastique.
Remarque : Si nécessaire, pétrissez encore la pâte mais seulement à la main, pas avec le robot, car le moteur pourrait en souffrir.




Terminer le travail

- Après avoir préparé les ingrédients, mettre l'interrupteur de mise en marche (6) sur la position **0** (arrêt) et débranchez le câble d'alimentation de la prise de courant.
- Débloquez le bol (4) du moteur (5) par une légère rotation dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez-le.
- Débloquez le couvercle (2) par une légère rotation du bol (4) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez-le.
- Retirer avec précaution l'outil de l'arbre d'entraînement (3).
- Vider le bol (4) et nettoyer toutes les pièces utilisées.

Nettoyage et entretien

Nettoyez immédiatement toutes les pièces après utilisation et retirez les restes d'aliments éventuellement présents.
 Ne lavez ou rincez jamais le moteur ! Ne pas plonger dans l'eau ! Toujours débrancher l'appareil avant le nettoyage.
 Risque de blessure ! La lame et les disques de coupes sont tranchants ! Ne pas remuer ! Procédez avec précautions pour le nettoyage de la lame et des disques de coupe !

N'utilisez pas de produits de nettoyage à base de solvant ou d'alcool, ni d'ustensiles corrosifs ou abrasifs, (par ex. des éponges ou autres). Cela pourrait endommager la surface.
 Chaque composant doivent être complètement secs avant utilisation.

	 résiste au lave-vaisselle	 rinçable à l'eau courante	 essuyer avec un chiffon humide
Poussoir (1)	✓	✓	✓
Couvercle (2)	✓	✓	✓
Arbre de transmission (3)	–	✓	✓
Bol (4)	–	✓	✓
Bloc moteur (5)	–	–	✓
Lame en acier inoxydable (7)	✓	✓	✓
Disque à découper (8–11)	✓	✓	✓
Disque à émulsion (12)	✓	✓	✓
Lame à pétrir (13)	✓	✓	✓

Caractéristiques techniques


Tension nominale : 220–240 V~ 50–60 Hz
 Puissance : 500 W
 Classe de protection : II

Informations techniques sur les modes de fonctionnement conformément au règlement (CE) n° 2023/826 :

MODE	CONSOMMATION D'ÉNERGIE (WATTS)	PÉRIODE (MINUTES)
Arrêt	0,2	–
Veille	–	–
Mise en veille avec informations complémentaires	–	–
Veille en réseau	–	–

CE L'appareil est conforme aux directives européennes 2014/35/UE, 2014/30/UE et 2009/125/UE.

Environnement

-  **Participons à la protection de l'environnement !**
- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
 - ➡ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

 **FR** Cet appareil, ses accessoires, piles et cordons se recyclent

À DÉPOSER EN MAGASIN  OU  À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
 Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Modifications possibles.

Instrucciones de uso

Robot de cocina

Componentes

- | | |
|---------------------------------|-----------------------------------|
| 1 Alimentador | 8 Disco para corte en juliana |
| 2 Tapa | 9 Disco cortador/rallador fino |
| 3 Eje de accionamiento | 10 Disco cortador/rallador grueso |
| 4 Recipiente de preparación | 11 Disco rallador |
| 5 Unidad de motor | 12 Disco emulsionante |
| 6 Interruptor de funcionamiento | 13 Cuchilla para amasar |
| 7 Cuchilla de acero inoxidable | |

Advertencias de seguridad importantes

- Este aparato puede ser utilizado por personas con discapacidades físicas, psíquicas o sensoriales o que carezcan de la experiencia o los conocimientos necesarios para usarlo solo si lo hacen bajo vigilancia o si reciben las instrucciones necesarias para utilizarlo con seguridad y comprenden los peligros relacionados con su uso.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños. El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Asimismo, los niños no deben realizar su limpieza ni mantenimiento, a no ser que sean mayores de 8 años y lo hagan vigilados.
- Si el cable de alimentación de red de este aparato está estropeado, deberá ser sustituido por uno nuevo por el fabricante, por el servicio de atención al cliente o por personal cualificado, para evitar cualquier peligro.
- Tenga precaución al llenar un robot de cocina compacto con líquidos calientes, ya que el líquido puede ser expulsado repentinamente del aparato en forma de vapor.
- Este aparato está destinado a utilizarse en el ámbito doméstico y en aplicaciones similares, tales como:
 - en cocinas para el personal de tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
 - en instalaciones agrícolas;
 - por clientes en hoteles, moteles y otros establecimientos de alojamiento;
 - en casas de huéspedes.

El aparato no está destinado para un uso exclusivamente comercial.

- Tenga cuidado al manipular las cuchillas afiladas, así como al vaciar la fuente y limpiarla.
- Después del uso, limpie todas las superficies y piezas del aparato y los accesorios que hayan estado en contacto con alimentos. Siga las indicaciones contenidas en el capítulo „Limpieza y cuidados“.
- Apague el aparato y desconecte siempre el enchufe de la red antes de cambiar los accesorios o de acercarse a piezas que se mueven durante el funcionamiento.
- Utilice el aparato solo de conformidad con estas instrucciones de uso. El uso incorrecto puede tener como consecuencia una descarga eléctrica u otro tipo de peligros.
- Los otros accesorios que no sean los suministrados con el aparato también deben contener instrucciones para un uso seguro.

Antes de usarlo

Enhorabuena por la compra de este robot de cocina Utilicela solo para el fin para el que se ha diseñado y siempre siguiendo las instrucciones de este manual.

Léase las instrucciones de uso

Antes de poner en funcionamiento este aparato, lea atentamente el manual de instrucciones de uso, que le indicará cómo utilizarlo, limpiarlo y mantenerlo en buen estado. No nos responsabilizamos de los daños que puedan producirse por un uso no conforme al previsto. Guarde bien estas instrucciones y entréguelas al siguiente usuario junto con el aparato. Tenga en cuenta también las advertencias de la garantía contenidas al final de las instrucciones de uso.

Utilización conforme al uso

Este aparato está diseñado para uso doméstico. No está diseñado para el uso meramente comercial. El aparato sirve para triturar y mezclar alimentos y bebidas blandos. Cualquier otra utilización más allá de lo indicado aquí se considerará no conforme al uso. Respete siempre las advertencias de seguridad durante el uso. No asumiremos ninguna responsabilidad en caso de eventuales daños causados por un uso diferente al previsto, una utilización incorrecta, el incumplimiento de las instrucciones de uso o una reparación que no haya sido realizada profesionalmente. En esos casos están excluidas también las prestaciones de garantía.

Indicaciones de seguridad

¡Tensión de red peligrosa!

Una instalación eléctrica errónea o una tensión de red demasiado alta pueden dar lugar a descargas eléctricas.

- Enchufe el aparato solamente a una toma de corriente con puesta a tierra que esté instalada correctamente según las normativas correspondientes. El cable y el enchufe deben estar secos.
- El cable de red debe estar accesible para poder desconectar fácilmente el aparato en caso de emergencia.
- No poner el aparato en funcionamiento o desenchufarlo inmediatamente de la red eléctrica si:
 - el aparato o el cable de alimentación están dañados;
 - el aparato presenta fugas;
 - existe sospecha de un defecto tras una caída u otro incidente similar.

En estos casos, llevar el aparato a reparar.

- No abra la carcasa, llame a un técnico electricista para que lo repare. Póngase en contacto con un taller especializado. No asumimos ninguna responsabilidad y la garantía quedará anulada en el caso de reparaciones realizadas por cuenta propia, o en caso de una conexión o un manejo del aparato no conformes al uso previsto.
- No introduzca nunca el aparato, los cables de red o los enchufes en el agua.
- Utilice el aparato solo en espacios de interior secos. No lo ponga en marcha en espacios húmedos ni bajo la lluvia.

Peligro para los niños en caso de uso erróneo

A menudo los niños no suelen ser conscientes del peligro o lo subestiman.

Por eso, un manejo erróneo del aparato podría dar lugar a lesiones.

- Impida que los niños jueguen con el plástico del embalaje. Pueden quedar atrapados con él y ahogarse.
- Las cuchillas están muy afiladas. Mantenga los discos y la cuchilla de acero inoxidable lejos del alcance de los niños.
- No retire la tapa mientras el aparato siga funcionando.
- No introduzca las manos en el aparato mientras esté funcionando.
- Mantenga alejado el cabello, sobre todo el largo, del orificio de llenado.
- No introduzca ningún objeto, p. ej., cucharas o similares, en los orificios de llenado mientras el aparato esté funcionando.
- No mueva el aparato durante su funcionamiento.
- Las cuchillas siguen funcionando tras la desconexión. Espere a que se paren del todo antes de agarrar el aparato con las manos.
- No toque nunca las cuchillas de los accesorios de los cuchillos.

Peligro de avería

Un manejo erróneo del aparato podría dar lugar a lesiones.

- Al preparar alimentos calientes, existe peligro de quemaduras. En casos extremos, el recipiente podría dañarse. Solo se debe preparar alimentos con una temperatura máxima de 60° C.
- No introduzca alimentos duros, como granos de café, azúcar cande, huesos, cáscaras de frutos secos, etc., ni alimentos congelados.
- No coloque el aparato en superficies sensibles al agua. Las salpicaduras de agua podrían dañarlo.

Función de seguridad

El robot de cocina tiene una función de seguridad integrada. El aparato solo funciona cuando está montado correctamente y por completo.

Montaje y conexión

- Retire todo el embalaje del aparato.
- Limpie el aparato (véase "Limpieza y cuidados").
- Coloque el aparato sobre una superficie firme y lisa cerca de la toma de corriente.
- Cerciórese de que el interruptor de funcionamiento (6) se encuentre en la posición **O** (desconectado).
- Conecte el enchufe de red a una toma de corriente schuko que cumpla con las normativas correspondientes.
- Si el cable de red es demasiado largo, enróllelo en la base del motor (5).

Accesorios

Con el robot de cocina usted podrá cortar, rallar, triturar y amasar.

¡Atención, las cuchillas están muy afiladas!

Accesorio	Utilización	Nivel de velocidad	Tiempo de funcionamiento recomendado
Cuchilla de acero inoxidable (7)	Para triturar carne, pan y verduras.	1 - 2	15 segundos
Disco para corte en juliana (Julienne y patatas fritas) (8)	Para preparar verduras en tiras	1	15 segundos
Disco cortador/ rallador fino (9) y disco cortador/ rallador grueso (10)	Ambos discos tienen en un lado una cuchilla (p. ej. para rodajas de pepino) y en el otro lado, el rallador (p. ej. para tortitas de patata). El accesorio deseado debe colocarse de manera que quede hacia arriba.	1 con ingredientes blandos (p. ej. tomates, pepinos) 2 con ingredientes más duros (p. ej. zanahorias, patatas)	20 segundos 15 segundos
Disco rallador (11)	Para un rallado muy fino, p. ej. de patatas y zanahorias	1 - 2	20 segundos
Disco emulsionante (12)	Para batir nata o claras de huevo y preparar crema de mantequilla y mayonesa. La duración depende del tipo, la temperatura y la cantidad del alimento y puede variar. Por favor, compruebe regularmente si se ha alcanzado la consistencia deseada.	Pulsar brevemente	Según se requiera
Cuchilla de amasar (13)	Para mezclar masas (p. ej. masa de levadura)	1 - 2	30 segundos

Puesta en funcionamiento

Preparar

- Preparar los ingredientes:
Retire la piel, huesos y tendones de la carne; en las frutas, quite el rabo y los huesos; córtelo todo en daditos de aprox. 2 cm.
El robot de cocina puede procesar de una vez hasta 250 g; si la cantidad es mayor, habrá que repartirla en consecuencia.
- Coloque el recipiente de preparación (4) sobre el motor (5)
- Coloque el accesorio deseado con cuidado sobre el eje de accionamiento (3). Los discos (8-12) se colocan en la parte superior, las cuchillas de acero inoxidable (7) en la parte inferior del eje de accionamiento (3).
La cuchilla de amasar (13) se coloca también en la parte inferior del eje de accionamiento (3).
- En caso dado, coloque los ingredientes en el recipiente de preparación (4).
Máxima cantidad de llenado:
Cuchilla de acero inoxidable (7): 250 g
Cuchilla de amasar (13): 250 g de harina + 150 g de agua + 50 g de aceite
- Coloque a continuación la tapa (2) sobre el recipiente de preparación (4) teniendo en cuenta que la pequeña lengüeta quede directamente a la derecha del asa del recipiente. Cierre girando un poco en el sentido de las agujas del reloj.
- Ahora ya puede enclavar también el recipiente de preparación (4) girándolo en el sentido de las agujas del reloj.
- Gire el interruptor de funcionamiento (6) hasta la posición **0** (desconectado) y solo entonces conecte el enchufe de red en una toma de corriente.

Conexión

- Funciones del interruptor de funcionamiento (6):
 - 0** - apagada
 - 1** - baja velocidad
 - 2** - alta velocidad
 - P** - Función de pulsador: Impulsos de breve duración a alta velocidad mientras el interruptor se mantiene en la posición
- Cuchilla de acero inoxidable (7):**
La cuchilla de acero inoxidable tiene diferentes usos. Con ella puede triturar, p. ej., carne, verduras, pan o nueces. La duración de la preparación depende de la consistencia deseada.
Para obtener resultados más gruesos, utilice la función de pulsador P. Si desea triturar, p. ej., galletas, pártalas primero en pedazos pequeños e introdúzcalas con el motor en marcha en el llenador de la tapa (2).
- Disco para corte en juliana (Julienne) (8):**
Utilice el disco para corte en juliana (Julienne) para cortar verduras en tiras y cortar patatas para hacer patatas fritas. El accesorio deseado debe colocarse de manera que quede hacia arriba.
Introduzca la verdura deseada en el llenador de la tapa (2) y solo entonces encienda el aparato. Presione la verdura hacia abajo con el alimentador (1), lenta y homogéneamente.

- Disco de corte/rallado fino y grueso (9 y 10):**
Utilice los discos de corte/rallado para cortar verduras en rodajas o rallarlas con resultados más finos o gruesos. El accesorio deseado debe colocarse de manera que quede hacia arriba. Introduzca la verdura deseada en el llenador de la tapa (2) y solo entonces encienda el aparato. Presione la verdura hacia abajo con el alimentador (1), lenta y homogéneamente. Si trabaja con alimentos blandos (p. ej. tomates, pepinos), gire el interruptor de funcionamiento (6) hasta el nivel I. En caso de ingredientes más duros (p. ej. zanahorias, patatas) utilice el nivel II.
- Disco rallador (11):**
Utilice el disco rallador para rallar verdura muy finamente. El accesorio deseado debe colocarse de manera que quede hacia arriba. Introduzca la verdura deseada en el llenador de la tapa (2) y solo entonces encienda el aparato. Presione la verdura hacia abajo con el alimentador (1), lenta y homogéneamente.
- Disco emulsionante (12):**
Utilice el disco emulsionante para batir nata o huevos y preparar crema de mantequilla o mayonesa. Coloque el disco emulsionante en el recipiente de preparación (4) e introduzca a continuación los alimentos que desee en el recipiente de preparación (4).
Advertencia: Preste atención a la marca "MAX Liquid fill" en el recipiente de preparación. Cuando se enciende el aparato, al poner en marcha el disco emulsionante pueden derramarse líquidos por arriba. Por lo tanto, presione la tapa (2) ligeramente hacia abajo para evitar que se derramen líquidos.
Solo entonces encienda el aparato.
Indicación: La duración de la preparación depende del tipo, la temperatura y la cantidad del alimento y puede variar. Por tanto, compruebe regularmente si se ha alcanzado la consistencia deseada.
- Cuchilla de amasar (13):**
Utilice la cuchilla de amasar para preparar diferentes masas blandas (p. ej. masa de levadura). Coloque la cuchilla de amasar en el recipiente de preparación (4) e introduzca a continuación primero los ingredientes secos en el recipiente de preparación (4). Introduzca los ingredientes líquidos con el motor en marcha en el llenador de la tapa (2). Amase los ingredientes (aprox. 30 segundos) hasta que se forme una bola de masa elástica.
Indicación: En caso necesario, continúe amasando la masa a mano y no con el robot de cocina, ya que el motor podría sobrecalentarse.

Finalizar el trabajo

- Después de preparar los ingredientes, coloque el interruptor de funcionamiento (6) en la posición **0** (desconectado) y desconecte el enchufe de red de la toma de corriente.
- Separe el recipiente de preparación (4) del motor (5) girándolo ligeramente en el sentido contrario a las agujas del reloj y retírelo.
- Separe la tapa (2) recipiente de preparación (4) girándola ligeramente en el sentido contrario a las agujas del reloj y retírela.
- Retire con cuidado la herramienta del eje de transmisión (3).
- Vacíe el recipiente de preparación (4) y limpie todas las piezas que haya utilizado.




Limpeza y cuidados

Limpe todas las piezas inmediatamente después de haberlas usado y elimine cualquier posible resto de alimentos.

Nunca limpie ni lave el motor. No lo introduzca en agua. Antes de limpiar, desenchufe siempre el enchufe de red.

¡Peligro de lesiones! Las cuchillas y los discos de corte están afilados. ¡No los toque! ¡Proceda con cuidado al limpiar las cuchillas y los discos de corte!

No utilice detergentes que contengan disolventes o producidos a base de alcohol, o que sean ácidos o abrasivos, ni tampoco objetos de limpieza tales como esponjas para ollas. Podrían arañar la superficie. Cada pieza debe estar completamente seca antes de su uso.

	 apto para lavavajillas	 se puede limpiar con agua corriente	 limpieza con paño húmedo
Alimentador (1)	✓	✓	✓
Tapa (2)	✓	✓	✓
Eje de accionamiento (3)	–	✓	✓
Recipiente de preparación (4)	–	✓	✓
Unidad de motor (5)	–	–	✓
Cuchilla de acero inoxidable (7)	✓	✓	✓
Discos de corte (8–11)	✓	✓	✓
Disco emulsionante (12)	✓	✓	✓
Cuchilla de amasar (13)	✓	✓	✓

Datos técnicos

Tensión nominal: 220–240 V~ 50–60 Hz

Consumo de energía: 500 W

Clase de aislamiento: II

Información técnica sobre los modos de funcionamiento de conformidad con el Reglamento 2023/826 de la UE:

MODO	CONSUMO DE ENERGÍA (VATIOS)	PERIODO DE TIEMPO (MINUTOS)
Apagado	0,2	–
En espera	–	–
Espera con información adicional	–	–
Espera en red	–	–



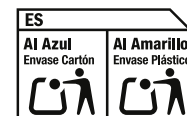
El aparato cumple las directivas europeas 2014/35/UE, 2014/30/UE y 2009/125/UE.

Protección del medioambiente



¡ ¡ Participe en la conservación del medio ambiente ! !

- ① Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.
- ➔ Entréguelo al final de su vida útil, en un Centro de Recogida Específico o en uno de nuestros Servicios Oficiales Post Venta donde será tratado de forma adecuada.



Modificaciones posibles.

Istruzioni per l'uso

Robot da cucina

Componenti

- | | | | |
|---|------------------------------|----|--|
| 1 | Calcaio | 8 | Disco per tagliare in striscioline |
| 2 | Coperchio | 9 | Disco per grattugiare/tagliare finemente |
| 3 | Albero di trasmissione | 10 | Disco per grattugiare/tagliare grossolanamente |
| 4 | Contenitore preparati | 11 | Disco per grattugiare |
| 5 | Unità motore | 12 | Disco per emulsionare |
| 6 | Interruttore di azionamento | 13 | Impastatore |
| 7 | Lama in acciaio inossidabile | | |

Importanti indicazioni per la sicurezza

- Queste apparecchiature possono essere utilizzate da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e/o di conoscenze, solo se sorvegliate o previamente istruite riguardo all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e se ne hanno compreso i pericoli risultanti.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini. L'apparecchio e il cavo di alimentazione devono essere tenuti fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione a carico dell'utente non devono essere eseguiti da bambini, eccetto nel caso in cui essi abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
- Se il cavo di allacciamento alla rete dell'apparecchio è danneggiato, richiederne la sostituzione al produttore, al relativo servizio clienti o a un'altra persona competente del settore al fine di evitare situazioni di pericolo.
- Prestare attenzione quando si versano liquidi caldi in un robot da cucina compatto in quanto il liquido potrebbe venire nuovamente espulso dall'apparecchio sotto forma di improvvisa esalazione di vapore.
- Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e in applicazioni simili, quali:
 - cucine per il personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - strutture agricole;
 - da parte dei clienti in hotel, motel e altre strutture ricettive;
 - in bed and breakfast.

L'apparecchio non è destinato a un uso esclusivamente commerciale.

- Prestare la massima attenzione alle lame affilate in fase di svuotamento della ciotola e durante la pulizia.
- Dopo aver utilizzato gli accessori e l'apparecchio, pulire tutte le superfici/parti che sono state a contatto con gli alimenti. Seguire le indicazioni contenute nel capitolo „Pulizia e manutenzione“.
- Spegnere l'apparecchio e staccare sempre la spina prima di sostituire gli accessori o di avvicinarsi alle parti in movimento durante l'utilizzo.
- Usare l'apparecchio solo conformemente alle presenti istruzioni. L'uso improprio può provocare shock elettrici o altri rischi.
- Eventuali altri accessori non in dotazione con l'apparecchio dovranno essere corredati delle indicazioni per un utilizzo sicuro.

Prima dell'uso

Congratulazioni per aver acquistato il robot da cucina. L'apparecchio va adoperato per l'uso previsto seguendo le relative istruzioni.

Leggere le istruzioni per l'uso

Pertanto, prima dell'uso, leggere attentamente il manuale che contiene le istruzioni per l'uso, la pulizia e la manutenzione dell'apparecchiatura. In caso di inosservanza, decliniamo ogni responsabilità per eventuali danni. Conservare accuratamente le istruzioni per l'uso e, in caso di cessione dell'apparecchio, consegnarle all'utente successivo insieme all'apparecchio. Prestare attenzione anche alle istruzioni per la garanzia alla fine del manuale.

Uso secondo le norme

Quest'apparecchiatura è destinata all'uso domestico. Questo apparecchio non è destinato a un uso puramente commerciale.

L'apparecchiatura serve per macinare e miscelare prodotti alimentari morbidi e bevande. Non ne è previsto nessun altro tipo d'uso.

Durante l'uso osservare scrupolosamente le istruzioni per la sicurezza. Non ci si assume nessuna responsabilità in caso di uso per uno scopo diverso da quello previsto, di mancata osservanza delle istruzioni per l'uso oppure in caso di riparazione non professionale. In questi casi è altresì esclusa la garanzia.

Istruzioni di sicurezza

Tensione di rete pericolosa!

Un'installazione elettrica difettosa oppure una tensione di rete troppo elevata possono causare shock elettrici.

- Collegare l'apparecchio soltanto a una presa schuko installata a norma. Il cavo di alimentazione e la spina devono essere asciutti.
- La spina di alimentazione deve essere facilmente accessibile in modo tale che in caso di emergenza sia facilmente scollegabile dalla rete elettrica.
- Non mettere in funzione l'apparecchio o scollegare immediatamente la spina di rete se:
 - l'apparecchio o il cavo di alimentazione sono danneggiati;
 - l'apparecchio presenta perdite;
 - si sospetta un difetto a seguito di una caduta o di un evento simile.

In questi casi, far riparare l'apparecchio.

- Non aprire l'alloggiamento e far effettuare la riparazione da personale specializzato. Rivolgersi a un riparatore specializzato. In caso di riparazioni effettuate in modo indipendente, qualsiasi collegamento scorretto o utilizzo improprio fanno decadere eventuali richieste di garanzia.
- Non immergere in acqua l'apparecchio, il cavo elettrico o la spina.
- Utilizzare l'apparecchio solo in ambienti interni asciutti. Non metterlo mai in funzione né in ambienti umidi né sotto la pioggia.

Sussiste pericolo per i bambini in caso di utilizzo improprio!

I bambini spesso non riconoscono i pericoli oppure li sottovalutano.

Un utilizzo improprio dell'apparecchio può causare ferimenti.

- Vietare ai bambini di giocare con l'imballaggio, perché potrebbero restarne intrappolati e soffocare.
- I coltelli sono molto affilati. Tenere le parti in vetro e le lame in acciaio inossidabile fuori dalla portata dei bambini.
- Non togliere il coperchio mentre l'apparecchio è in funzione.
- Non mettere le mani nell'apparecchiatura mentre è in funzione.
- Tenere lontano dall'apertura dell'apparecchio i capelli, se lunghi.
- Mentre l'apparecchiatura è in funzione, non introdurre nel foro di apertura oggetti, come per esempio cucchiaini o similari.
- Non spostare l'apparecchiatura mentre è in funzione.
- Maneggiare i coltelli solo dopo lo spegnimento. Aspettare che il motore sia fermo prima di maneggiare di nuovo l'apparecchio.
- Non afferrare mai le lame dei coltelli o degli inserti.

Pericolo di danni!

Un utilizzo improprio dell'apparecchio può causare danni.

- Sussiste il rischio di ustioni durante la preparazione di alimenti caldi. In casi estremi si potrebbe danneggiare il contenitore. Devono essere trattati esclusivamente alimenti a una temperatura massima di 60°C.
- Non inserire all'interno dell'apparecchiatura né alimenti duri, come per esempio chicchi di caffè, caramelle, ossa, gusci di noci, ecc. né surgelati.
- Non mettere l'apparecchio su superfici sensibili all'acqua, gli spruzzi d'acqua potrebbero danneggiarle.

Funzione di sicurezza

Il robot da cucina dispone di una funzione di sicurezza integrata. L'apparecchio funziona solo se è stato montato completamente e correttamente.

Montaggio e allacciamento

- Rimuovere tutti gli imballaggi dall'apparecchio.
- Pulire l'apparecchio (vedere capitolo „Pulizia e manutenzione”).
- Collocare l'apparecchio su una superficie stabile e in piano, vicino a una presa di corrente.
- Accertarsi che l'interruttore di azionamento (6) si trovi su **O** (spento).
- Inserire la spina elettrica in una presa di corrente schuko installata a norma.
- Se il cavo elettrico dovesse essere troppo lungo, lo si può arrotolare nella base dell'unità motore (5).

Utensili

Con il robot da cucina è possibile tagliare, grattugiare, tagliare a listarelle e impastare.

Attenzione, i coltelli sono molto affilati!

Utensile	Utilizzo	Livello di velocità	Tempo di utilizzo consigliato
Lama in acciaio inossidabile (7)	Per sminuzzare carne, pane, verdure.	1 - 2	15 secondi
Disco per tagliare in striscioline (julienne e patate fritte) (8)	Per la preparazione di listarelle di verdure	1	15 secondi
Disco sottile per tagliare/grattugiare (9)	Entrambi i dischi hanno da un lato una lama (ad es. per fettine di cetriolo) e dall'altro lato la grattugia (ad es. per le frittelle di patate). L'utensile desiderato deve essere inserito rivolto verso l'alto.	1 per ingredienti morbidi (ad es. pomodori, cetrioli)	20 secondi
e disco grosso per tagliare/grattugiare (10)		2 per ingredienti più duri (ad es. carote, patate)	15 secondi
Disco per grattugiare (11)	Per grattugiare molto finemente ad es. carote e patate	1 - 2	20 secondi
Disco per emulsionare (12)	Per montare panna, albumi, crema di burro e maionese. La durata dipende dal tipo, dalla temperatura e dalla quantità dell'alimento e può variare. Per cortesia controllare regolarmente se la consistenza desiderata è stata raggiunta.	Pulse	Al bisogno
Impastatore (13)	Per mescolare impasti (ad es. pasta lievitata)	1 - 2	30 secondi

Messa in servizio

Preparazione

- Preparare gli ingredienti:
togliere dalla carne pelle, ossa e tendini; da frutta e verdura gambi e semi e tagliare tutto a cubetti di circa 2 cm.
L'apparecchio può gestire fino a 250 g in un'unica sessione; suddividere adeguatamente quantitativi maggiori.
- Posizionare il contenitore (4) sul motore (5)
- Posizionare con cautela l'utensile desiderato sull'albero di trasmissione (3). I dischi (8-12) devono essere posizionati in alto, il coltello in acciaio inossidabile (7) in basso sull'albero di trasmissione (3). Anche l'impastatore (13) deve essere posizionato in basso sull'albero di trasmissione (3).
- Eventualmente riempire il contenitore (4) con gli ingredienti.
Massima quantità di riempimento
lama in acciaio inossidabile (7): 250 g
impastatore (13): 250 g di farina + 150 g di acqua + 50 g di olio
- Ora mettere il coperchio (2) sul contenitore (4), sistemando il piccolo beccuccio subito a destra dell'impugnatura. Chiudere effettuando una piccola rotazione in senso orario.
- A questo punto è possibile bloccare anche il contenitore (4) effettuando una piccola rotazione in senso orario.
- Ruotare l'interruttore di azionamento (6) in posizione **0** (spento) e inserire solo ora la spina elettrica nella presa.

Accensione

- Funzioni dell'interruttore di azionamento (6)
 - 0** - spento
 - 1** - velocità minima
 - 2** - velocità elevata
 - p** - Funzione Pulse: brevi impulsi a velocità elevata, solo quando l'interruttore viene tenuto in posizione
- **Lama in acciaio inossidabile (7):**
la lama in acciaio inossidabile ha un utilizzo molteplici. Ad esempio è possibile utilizzarla per sminuzzare carne, verdure o anche pane o noci. La durata della lavorazione dipende dalla consistenza desiderata.
Per risultati più grossolani utilizzare la funzione Pulse P. Ad esempio per sminuzzare dei biscotti spezzarli prima in piccoli pezzi e quindi inserirli attraverso l'imbuto nel coperchio (2) con il motore già acceso.
- **Disco per tagliare alla julienne (8):**
utilizzare il disco per tagliare alla julienne per tagliare in striscioline delle verdure e per preparare delle patate fritte. L'utensile desiderato deve essere inserito rivolto verso l'alto. Inserire la verdura desiderata attraverso l'imbuto nel coperchio (2) e accendere l'apparecchio solo ora. Premere sulla verdura lentamente e in modo uniforme utilizzando il calcatoio (1).

- **Disco fine e grossolano per tagliare/grattugiare (9 e 10):**
utilizzare i dischi fine e grossolano per tagliare le verdure in fettine oppure per grattugiarle finemente o in modo grossolano. L'utensile desiderato deve essere inserito rivolto verso l'alto. Inserire la verdura desiderata attraverso l'imbuto nel coperchio (2) e accendere l'apparecchio solo ora. Premere sulla verdura lentamente e in modo uniforme utilizzando il calcatoio (1). Per gli ingredienti più morbidi (ad es. pomodori, cetrioli) posizionare l'interruttore di azionamento (6) in posizione I. Per gli ingredienti più duri (ad es. carote, patate) utilizzare la posizione II.
- **Disco per grattugiare (11):**
utilizzare il disco per grattugiare per grattugiare molto finemente delle verdure. L'utensile desiderato deve essere inserito rivolto verso l'alto. Inserire la verdura desiderata attraverso l'imbuto nel coperchio (2) e accendere l'apparecchio solo ora. Premere sulla verdura lentamente e in modo uniforme utilizzando il calcatoio (1).
- **Disco per emulsionare (12):**
utilizzare il disco per emulsionare per la preparazione di panna montata, albume a neve, crema di burro o maionese. Inserire il disco per emulsionare nel contenitore (4) e quindi inserire nel contenitore (4) gli alimenti desiderati.
Avvertenza: Prestare attenzione al segno "MAX Liquid fill" sul contenitore. All'accensione del dispositivo l'avvio del disco per emulsionare può provocare la fuoriuscita del liquido verso l'alto. Pertanto, premere leggermente verso il basso il coperchio (2) per evitare la fuoriuscita del liquido. Ora accendere l'apparecchio.
Attenzione: la durata della preparazione dipende dal tipo, dalla temperatura e dalla quantità degli alimenti utilizzati e può variare. Controllare regolarmente se la consistenza desiderata è stata raggiunta.
- **Impastatore (13):**
utilizzare l'impastatore per preparare impasti morbidi (ad esempio impasti lievitati). Inserire l'impastatore nel contenitore (4) e quindi inserire nel contenitore (4) gli ingredienti secchi. Ora, a motore acceso, aggiungere gli ingredienti liquidi attraverso l'imbuto nel coperchio (2). Impastare gli ingredienti (ca. 30 secondi) fino a ottenere una palla di impasto elastico.
Avvertenza: se necessario impastare ancora a mano, e non nel robot da cucina, il motore potrebbe esserne sovraccaricato.

Termine sessione di lavoro

- Dopo aver elaborato gli ingredienti, posizionare l'interruttore di azionamento (6) in posizione **0** (spento) ed estrarre la spina elettrica dalla presa.
- Allentare e rimuovere il contenitore (4) dal motore (5) con una leggera rotazione antioraria.
- Allentare e rimuovere il coperchio (2) dal contenitore (4) con una leggera rotazione antioraria.
- Rimuovere con cautela l'utensile dall'albero di trasmissione (3).
- Vuotare il contenitore (4) e lavare tutti i componenti utilizzati.

Pulizia e manutenzione




Dopo l'uso pulire subito tutti i componenti ed eliminare immediatamente tutti gli eventuali residui di cibo.

Non lavare né sciacquare mai il motore! Non immergere in acqua! La spina va sempre staccata prima della pulizia.

Sussiste il pericolo di ferimenti! I coltelli e i dischi sono affilati! Non toccare! Pulire i coltelli e i dischi con estrema cautela!

Non usare detergenti a base di solventi o alcool, corrosivi od abrasivi né pagliette per grattare le pentole od oggetti simili, in quanto si potrebbero graffiare le superfici.

Le singole parti devono essere completamente asciugate prima dell'uso.

	 lavabile in lavastoviglie	 lavabile con acqua corrente	 pulire con un panno umido
Calcoatoio (1)	✓	✓	✓
Coperchio (2)	✓	✓	✓
Albero di trasmissione (3)	–	✓	✓
Contenitore (4)	–	✓	✓
Unità motore (5)	–	–	✓
Lama in acciaio inossidabile (7)	✓	✓	✓
Dischi per tagliare (8–11)	✓	✓	✓
Disco per emulsionare (12)	✓	✓	✓
Impastatore (13)	✓	✓	✓

Dati tecnici

Tensione nominale: 220–240 V~ 50–60 Hz

Potenza assorbita: 500 W

Classe di isolamento: II

Informazioni tecniche sulle modalità di funzionamento ai sensi del Regolamento UE 2023/826:

MODALITÀ	CONSUMO DI ENERGIA (WATT)	PERIODO DI TEMPO (MINUTI)
Spento	0,2	–
Standby	–	–
Standby con informazioni aggiuntive	–	–
Standby in rete	–	–

 L'apparecchio è conforme alle direttive europee 2014/35/UE, 2014/30/UE e 2009/125/UE.

Tutela dell'ambiente



Partecipiamo alla protezione dell'ambiente!

- ① Il vostro apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere riciclati.
- ➡ Lasciatelo in un punto di raccolta o presso un Centro Assistenza Autorizzato.

Possibili modifiche.

Инструкции за употреба

Кухненски уред / Кухненски робот

Компоненти

- | | |
|-----------------------------|------------------------------------|
| 1 Тласкач | 8 Диск за нарязване на ивици |
| 2 Капак | 9 Фин диск за рязане/настъргване |
| 3 Задвижващ вал | 10 Груб диск за рязане/настъргване |
| 4 Контейнер за приготвяне | 11 Диск за настъргване |
| 5 Моторен блок | 12 Диск за емулгиране |
| 6 Превключвател за работа | 13 Нож за месене |
| 7 Нож от неръждаема стомана | |

Важна информация за безопасност

- Уредите могат да се използват от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или с липса на опит и/или знания, ако са под наблюдение или са били инструктирани как да използват уреда безопасно и разбират свързаните с това опасности.
- Този уред не трябва да се използва от деца. Уредът и неговият захранващ кабел трябва да се държат далеч от деца под 8-годишна възраст.
- Децата не трябва да играят с уред..
- Почистването и потребителската поддръжка не трябва да се извършват от деца, освен ако те не са на възраст над 8 години и не са под надзор.
- Ако захранващият кабел на уреда е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, неговия сервиз за следпродажбено обслужване или от лице с подобна квалификация, за да се избегнат опасностите.
- Бъдете внимателни при наливане на горещи течности в уреда. Течността може да бъде изхвърлена от уреда отново под формата на пара.
- Този уред е предназначен за използване в домакинството и в подобни приложения, като например:
 - в кухни за персонала в магазини, офиси и други работни среди;
 - в селскостопански стопанства;
 - от клиенти в хотели, мотели и други места за настаняване;
 - в къщи за гости.

Уредът не е предназначен за изцяло търговска употреба.

- Внимавайте за остри режещи ножове при изпразване на купата и почистване на уреда.
- След използване на уреда и принадлежностите почистете всички повърхности/части, които са били в контакт с храна. Спазвайте инструкциите в раздела "Почистване и грижи".
- Изключете уреда и го извадете от електрическата мрежа, преди да сменяте аксесоари или да доближавате части, които се движат по време на работа.
- Винаги използвайте уреда в съответствие с тези инструкции. Неправилната употреба може да доведе до токов удар или други опасности.
- Аксесоарите, различни от тези, предоставени с уреда, трябва да съдържат инструкции за тяхната безопасна употреба.

Преди употреба

Поздравления за покупката на вашия нов кухненски робот. Моля, използвайте уреда само по предназначение, както е описано в това ръководство за употреба.

Прочитане на ръководството за употреба

Поради тази причина, моля, прочетете внимателно ръководството за употреба преди използване, тъй като то съдържа инструкции за използване, почистване и поддръжка на уреда. Не носим отговорност за щети, причинени от неспазване на инструкциите. Съхранявайте това ръководство на сигурно място и го предайте на следващия потребител заедно с уреда. Моля, обърнете внимание и на гаранционната информация в края на ръководството.

Предвидена употреба

Този уред е предназначен за използване в домашна среда. Уредът не е предназначен за търговска употреба.

Кухненският робот е проектиран да нарязва и смела меки храни и напитки. Всяка друга употреба или употреба извън това се счита за неправомерна.

По време на употреба трябва да се спазват мерките за безопасност. Не носим отговорност за щети, причинени при неправилна употреба, неправилна експлоатация, неспазване на това ръководство или неправилни ремонти. Гаранционните претенции също са изключени в такива случаи.

Информация за безопасност

Опасно захранващо напрежение!

Неправилна електрическа инсталация или твърде високо захранващо напрежение може да причини токов удар.

- Уредът трябва да се свързва само към заземени контакти, които са монтирани в съответствие с разпоредбите. Захранващият кабел и щепселът трябва да са сухи.
- Щепселът трябва да бъде свободно достъпен, за да може уредът лесно да бъде изключен от електрическата мрежа при спешен случай.
- Не използвайте уреда или незабавно изключете щепсела от електрическата мрежа, ако:
 - уредът или захранващият кабел са повредени;
 - уредът тече;
 - има съмнение за повреда след падане или подобен инцидент.

В тези случаи предайте уреда за ремонт.

- Не отваряйте корпуса. Ремонтите трябва да се извършват от специалист. Моля, свържете се с оторизиран сервизен център. Отговорността и гаранционните претенции отпадат, ако се опитате да ремонтирате уреда сами или го свържете и използвате неправилно.
- Не потапяйте уреда, захранващия кабел или щепсела във вода.
- Използвайте уреда само на закрито. Никога не го използвайте в влажни помещения или на дъжд.

Опасност за деца / поради неправилна употреба!

Децата често не могат да разпознаят опасността или я подценяват. Неправилната употреба на уреда може да доведе до нараняване.

- Не позволявайте на децата да играят с опаковъчното фолио. Докато играят, те могат да се заплетат във фолиото и да се задушат.
- Остриетата са много остри. Дръжте дисковете и острието от неръждаема стомана далеч от обсега на деца.
- Не премахвайте капака по време на работа.
- Не пъхайте ръце в уреда, когато работи.
- Също така дръжте дългата си коса, далеч от отвора.
- Не вкарвайте предмети като лъжици и други, в отвора, когато уредът работи.
- Не местете уреда по време на работа.
- Остриетата ще продължат да се въртят и след като уредът е изключен. Изчакайте да спрат напълно, преди да боравите с уреда.
- Никога не докосвайте остриетата на режещите приставки.

Риск от повреда!

Неправилната употреба на уреда може да доведе до повреда.

- Има риск от изгаряне при обработка на гореща храна. В екстремни случаи контейнерът може да се повреди. Може да се обработва само храна с максимална температура 60°C.
- Не пълнете с твърди храни като кафе на зърна, кристална захар, кости, черупки от ядки и др., както и с замразени храни.
- Не поставяйте уреда върху повърхности, чувствителни към вода. Пръски вода могат да ги повредят.

Функция за безопасност

Кухненският робот има вградена функция за безопасност. Уредът работи само ако е напълно и правилно сглобен.

Настройване и свързване

- Отстранете всички опаковки от уреда.
- Почистете уреда (вж. глава "Почистване и грижи").
- Поставете уреда върху стабилна и равна повърхност в близост до контакт за електричество.
- Уверете се, че превключвателят за работа (6) е настроен на **О** (изключено).
- Поставете щепсела в заземен контакт, който е инсталиран съгласно нормативните изисквания.
- Ако захранващият кабел е твърде дълъг, можете да го навиете в основата на уреда (5).

Инструменти

Можете да използвате кухненския робот за рязане, настъргване и нарязване на храни, както и за месене на тесто. **Внимание!** Остриетата са много остри!

Акcesoар	Използвайте	Настройка на скоростта	Препоръчително време за работа
Острие от неръждаема стомана (7)	За нарязване на месо, хляб и зеленчуци.	1-2	15 секунди
Диск за рязане на ленти (жулиен и пържени картофи) (8)	За приготвяне на ленти от зеленчуци	1	15 секунди
Фино рязане / диск за настъргване (9) и едро рязане / диск за настъргване (10)	И двата диска имат острие от едната страна (напр. за резени краставица) и ренде от другата (напр. за картофени кюфтета). Необходимият инструмент трябва да бъде насочен нагоре при поставяне.	1 за меки съставки (напр. домати, краставици) 2 за по-твърди съставки (напр. моркови, картофи)	20 секунди 15 секунди
Диск за настъргване (11)	За много фино настъргване, напр. на моркови и картофи	1-2	20 секунди
Диск за емулгиране (12)	За разбиване на сметана, разбиване на белтъци и приготвяне на маслен крем и майонеза. Времето за обработка зависи от вида, температурата и количеството на съставките и може да варира съответно. Моля, проверявайте редовно дали е постигната желаната консистенция.	Пулс	При необходимост
Бъркалка за тесто (13)	За смесване на тесто	1-2	30 секунди

Първоначална работа

Подготовка

- Подгответе съставките: Отстранете кожата, костите и сухожилията от месото; отрежете дръжките и премахнете семките от плодовете и зеленчуците; нарежете всичко на кубчета с приблизителен размер 2 см. Уредът може да обработва до 250 г на цикъл.
- Поставете контейнера за подготовка (4) върху мотора (5).
- Внимателно поставете необходимия инструмент върху задвижващия вал (3). Дискете (8–12) се поставят отгоре, а острието от неръждаема стомана (7) – отдолу на задвижващия вал (3). Бъркалката за тесто (13) също се поставя отдолу на задвижващия вал (3).
- Напълнете контейнера за подготовка (4) със съставките, ако е необходимо. Максимални количества за пълнене: Острието от неръждаема стомана (7): 250 г Бъркалка за тесто (13): 250 г брашно + 150 г вода + 50 г олио
- Сега поставете капака (2) върху контейнера за подготовка (4), като се уверите, че малкият издатък е точно вдясно от дръжката на контейнера. Заклучете капака, като го завъртите леко по часовниковата стрелка.
- Сега контейнерът за подготовка (4) също може да бъде заключен чрез завъртане по часовниковата стрелка.
- Завъртете работния превключвател (6) на позиция **0** (изключено). Едва сега трябва да включите щепсела в контакта.

Включване

- Функции на работния превключвател (6):
 - 0** - Изключено
 - 1** - Ниска скорост
 - 2** - Висока скорост
 - P** - Функция пулс: Кратки импулси на висока скорост, докато превключвателят се държи в тази позиция
- **Острие от неръждаема стомана (7):** Острието от неръждаема стомана е изключително универсално. Може да го използвате за нарязване на месо и зеленчуци, а също така и на хляб и ядки, например. Времето за обработка зависи от желаната консистенция. Използвайте функцията пулс P за по-едри резултати. За да нарежете например бисквити, първо ги начупете на малки парчета и ги добавете през отвора в капака (2), докато моторът работи.
- **Диск за рязане на ленти (жулиен) (8):** Използвайте диска за рязане на ленти (жулиен), за да нарежете зеленчуците на ленти и да пригответе пържени картофи. Необходимият инструмент трябва да бъде насочен нагоре при поставяне. Добавете необходимите зеленчуци през отвора в капака (2). Включете уреда едва след като сте направили това. Бавно и равномерно избутвайте зеленчуците надолу с буталото (1).

- **Диск за фино и едро рязане / настъргване (9 и 10):** Използвайте дискете за рязане / настъргване, за да нарежете или настържете фино и едро зеленчуците. Необходимият инструмент трябва да бъде насочен нагоре при поставяне. Добавете необходимите зеленчуци през отвора в капака (2). Включете уреда едва след като сте направили това. Бавно и равномерно избутвайте зеленчуците надолу с буталото (1). Задайте работния превключвател (6) на скорост I за по-меки съставки (напр. домати, кисели краставички). Използвайте скорост II за по-твърди съставки (напр. моркови, картофи).
- **Диск за настъргване (11):** Използвайте диска за настъргване за много фино настъргване на зеленчуци. Необходимият инструмент трябва да бъде насочен нагоре при поставяне. Добавете необходимите зеленчуци през отвора в капака (2). Включете уреда едва след като сте направили това. Бавно и равномерно избутвайте зеленчуците надолу с буталото (1).
- **Диск за емулгиране (12):** Използвайте диска за емулгиране за разбиване на сметана, разбиване на белтъци и приготвяне на маслен крем и майонеза. Поставете диска за емулгиране в контейнера за подготовка (4), след което добавете необходимите съставки. **Забележка:** Моля, обърнете внимание на маркировката „MAX Liquid fill“ на контейнера за подготовка. Когато уредът се включи, диска за емулгиране може да изтласка течността нагоре. Поради тази причина трябва леко да притиснете капака (2), за да избегнете изтичане на течност. Включете уреда едва след като сте направили това. **Забележка:** Времето за обработка зависи от вида, температурата и количеството на съставките и може да варира съответно. Затова проверявайте редовно дали е постигната желаната консистенция.
- **Бъркалка за тесто (13):** Използвайте бъркалката за тесто, за да пригответе различни видове меко тесто (напр. тесто с мая). Поставете бъркалката за тесто в контейнера за приготвяне (4), след това добавете сухите съставки. Добавете течните съставки през отвора за добавяне в капака (2), докато моторът работи. Месете съставките (около 30 секунди), докато се образува еластична топка тесто. **Забележка:** Ако е необходимо, продължете да месите тестото на ръка. Не използвайте кухненския робот за това, тъй като това може да претовари мотора.

Завършване на работата

- След като съставките са обработени, завъртете превключвателя (6) на позиция **0** (изключено) и извадете щепсела от контакта.
- Освободете контейнера за приготвяне (4) от мотора (5), като го завъртите леко обратно на часовниковата стрелка и го извадите.
- Освободете капака (2) от контейнера за приготвяне (4), като го завъртите леко обратно на часовниковата стрелка и го извадите.
- Внимателно извадете инструмента от задвижващия вал (3).
- Изпразнете контейнера за приготвяне (4) и почистете всички използвани части.

Почистване и грижа

Почиствайте всички части веднага след употреба и отстранявайте веднага всякакви остатъци от храна.

Никога не мийте и не изплаквайте мотора! Не го потапяйте във вода! Винаги изваждайте щепсела от контакта преди почистване.

Опасност от нараняване! Остриетата и дисковете са остри! Не докосвайте! Бъдете внимателни при почистване на остриетата и дисковете!

Не използвайте корозивни, на основата на алкохол или агресивни почистващи препарати или съдове, съдържащи разтворители (напр. телчета или подобни). Те могат да надраскат повърхността. Отделните части трябва да бъдат напълно сухи преди употреба.

	 Подходящо за съдомиялна машина	 Може да се изплакне под течаща вода	 Избършете с влажна кърпа
Тласкач (1)	✓	✓	✓
Капак (2)	✓	✓	✓
Задвижващ вал (3)	–	✓	✓
Контейнер за приготвяне (4)	–	✓	✓
Моторен блок (5)	–	–	✓
Острие от неръждаема стомана (7)	✓	✓	✓
Режещи дискове (8–11)	✓	✓	✓
Диск за емулгиране (12)	✓	✓	✓
Бъркалка за тесто (13)	✓	✓	✓

Технически данни


Номинално напрежение: 220–240 V~ 50–60 Hz

Консумация на енергия: 500 W

Клас на защита: II

Техническа информация за режимите на работа в съответствие с Регламент 2023/826 на ЕС:

РЕЖИМ	КОНСУМАЦИЯ НА ЕНЕРГИЯ (ВАТОВЕ)	ПЕРИОД ОТ ВРЕМЕ (МИНУТИ)
Изключено	0,2	–
В режим на готовност	–	–
В готовност с допълнителна информация	–	–
Мрежов резервен режим	–	–

 Уредът съответства на Европейските директиви 2014/35/ЕС, 2014/30/ЕС и 2009/125/ЕС.

Пазете околната среда



Да участваме в опазването на околната среда!

- ① Уредът е изработен от различни материали, които могат да се предадат на вторични суровини или да се рециклират.
- ➔ Занесете го в центъра за вторични суровини или в оторизирания сервис, където той ще бъде рециклиран.

Възможни промени.

Brugsanvisning Køkkenmaskine

Komponenter

- | | |
|-------------------------|--------------------------|
| 1 Stopper | 8 Strimleskive |
| 2 Låg | 9 Fin skære-/riveskive |
| 3 Drivaksel | 10 Grov skære-/riveskive |
| 4 Tilberedningsbeholder | 11 Riveskive |
| 5 Motorenhed | 12 Emulsionskive |
| 6 Omskifter | 13 Æltekniv |
| 7 Rustfri stålkniv | |

Vigtige sikkerhedsanvisninger

- Dette apparat kan bruges af personer med nedsat fysisk, sansemotorisk eller mental kapacitet eller manglende erfaring og/eller viden, forudsat at de er under opsyn af en voksen eller er blevet sat ind i, hvordan apparatet skal anvendes, og har forstået de farer, der er forbundet med anvendelsen.
- Dette apparat må ikke bruges af børn. Apparatet og dets netledning skal holdes uden for rækkevidde af børn under 8 år.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er fyldt 8 år og er under opsyn.
- Hvis apparatets strømledning bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten, producentens kundeservice eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå fare.
- Vær forsigtig: Når du hælder varme væsker på den kompakte køkkenmaskine, kan der pludselig komme varm damp op ad apparatet.
- Dette apparat er beregnet til brug i husholdningen og lignende anvendelser, såsom:
 - i køkkener for personale i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer;
 - på landbrugsejendomme;
 - af kunder på hoteller, moteller og andre former for indkvartering;
 - i bed and breakfast-steder.

Apparatet er ikke beregnet til udelukkende kommerciel brug.

- Kniven er meget skarp og skal behandles forsigtigt, både når skålen tømmes og ved rengøring.
- Efter anvendelse af apparatet og dets tilbehør rengøres alle flader og dele, der har været i berøring med fødevarerne. Følg anvisningerne i afsnittet „Rengøring og pleje“.
- Sluk apparatet, og træk altid stikket ud, før tilbehørsdele udskiftes, eller før du nærmer dig dele, som bevæger sig ved brug.
- Brug kun apparatet i overensstemmelse med denne vejledning. Ukorrekt brug kan medføre elektrisk stød eller andre farlige situationer.
- Der skal medfølge sikkerhedsinstruktioner til ekstra tilbehørsdele udover dem som følger med apparatet.

Inden ibrugtagning

Vi ønsker dig tillykke med købet af køkkenmaskinen. Den må kun benyttes til den tilsigtede anvendelse i henhold til denne brugsanvisning.

Læs brugsanvisningen

Læs derfor brugsanvisningen grundigt inden den tages i brug, den indeholder anvisninger for brug, rengøring og pleje af apparatet. Ved manglende overholdelse påtager vi os intet ansvar for eventuelle skader. Opbevar brugsanvisningen omhyggeligt, og videregiv den sammen med apparatet til efterfølgende brugere. Bemærk også garantioplysningerne i slutningen af brugsanvisningen.

Tilsluttet anvendelse

Dette apparat er alene beregnet for brug i privat husholdning. Apparatet er ikke beregnet til industri anvendelse.

Apparatet er beregnet til findeling og blanding af bløde levnedsmidler og drikkevarer. En anden eller derudover gående anvendelse anses som ikke tilsigtet.

Overhold sikkerhedsanvisningerne ved brug af apparatet. Ved anvendelse til andre formål, forkert betjening, manglende overholdelse af brugsanvisningen eller ukorrekt reparation, påtages der intet ansvar for eventuelle skader. Garantiydelser bortfalder ligeledes i disse tilfælde.

Sikkerhedsanvisninger

Farlig netspænding!

Forkert elektrisk installation eller for høj netspænding kan forårsage elektrisk stød.

- Apparatet må kun tilsluttes en jordforbundet stikkontakt, der er installeret i henhold til forskrifterne. Ledning og stik skal være tørre.
- Stikket skal være frit tilgængeligt, så apparatet nemt kan afbrydes fra nettet.
- Tag ikke apparatet i brug, eller træk straks netstikket ud, hvis:
 - apparatet eller netkablet er beskadiget;
 - apparatet er utæt;
 - der er mistanke om en defekt efter et fald eller lignende.

I disse tilfælde skal apparatet indleveres til reparation.

- Åbn ikke selv kabinettet, men overlad reparationen til en fagmand. Kontakt et autoriseret værksted. Ved egenhændige reparationer, ukorrekt tilslutning eller forkert betjening bortfalder hæftelse og garantidækning.
- Neddyp aldrig apparatet eller netkablet eller -stik i vand.
- Apparatet må kun anvendes i tørre indendørs rum. Apparatet må ikke anvendes i fugtige rum eller i regnvej.

Fare for børn/pga. fejlbetjening!

Børn er ofte ikke opmærksomme på eller undervurderer eventuelle faresituationer.

Forkert brug af apparatet kan medføre personskader.

- Lad aldrig børn lege med emballage og lignende (f.eks. folie, styropor). Der er risiko for kvælning.
- Kniven er meget skarp. Opbevar skiver og rustfri stål kniv udenfor børns rækkevidde.
- Fjern ikke låget under driften.
- Stik ikke hånden ind i apparatet, når det er i brug.
- Hold langt hår på afstand af påfyldningsåbningen.
- Stik ikke genstande som gafler eller lignende ind i påfyldningsåbningen, når apparatet er i drift.
- Bevæg ikke apparatet under brug.
- Kniven kører videre efter slukning. Vent på stilstand inden apparatet håndteres.
- Grib aldrig klinger på knivindsatser.

Risiko for beskadigelse!

Forkert brug af apparatet kan medføre beskadigelser.

- Ved bearbejdning af varme levnedsmidler er der fare for forbrænding. I ekstreme tilfælde kan beholderen blive beskadiget. Der må kun bearbejdes levnedsmidler med maks. 60°C.
- Der må ikke påfyldes hårde fødevarer såsom kaffebønner, kandissukker, knogler,

nøddeskaller osv. eller frosne fødevarer.

- Apparatet må ikke stilles på vandfølsomme overflader. Overfladerne kan beskadiges af vandsprøjt.

Sikkerhedsfunktion

Køkkenmaskinen har en indbygget sikkerhedsfunktion. Apparatet fungerer kun, når det er fuldstændig og korrekt samlet.

Opstilling og tilslutning

- Fjern alle emballagedele fra apparatet.
- Rengør apparatet (se kapitlet „Rengøring og pleje“).
- Stil apparatet på et stabilt og plant underlag i nærheden af en stikdåse.
- Det skal sikres, at hovedafbryder (6) er på **O** (fra).
- Netstikket tilsluttes til en korrekt installeret stikkontakt.
- Hvis netkablet er for langt, kan det oprulles i bunden af motoren (5).

Værktøjer

Med køkkenmaskinen kan du skære, rive og skiveskære samt ælte dej.

Bemærk, kniven er meget skarp!

Værktøj	Anvendelse	Hastighedstrin	anbefalet driftstid
Rustfri stålkniv (7)	For findeling af kød, brød, grøntsager.	1 - 2	15 sekunder
Strimleskive (Julienne og Pommes Frites) (8)	For tilberedning af grøntsagsstrimler	1	15 sekunder
fin skære-/riveskive (9) og grov skære-/riveskive (10)	Begge skiver har på en side en kniv (f.eks. for agurkeskiver) og på den anden side en raspe (f.eks. for kartoffelmos). Det ønskede værktøj skal ved monteringen pege opad.	1 ved bløde produkter (f.eks. tomater, agurker) 2 ved hårdere produkter (f.eks. gulerødder, kartofler)	20 sekunder 15 sekunder
Riveskive (11)	For meget fin rivning af f.eks. gulerødder og kartofler	1 - 2	20 sekunder
Emulsionskive (12)	For piskning af flødeskum, piskning af æg, smørcreme og mayonnaise. Varigheden afhænger af type, temperatur og mængde af fødevarer og kan variere. Kontroller regelmæssigt om den ønskede konsistens er nået.	Pulse	Efter behov
Æltekniv (13)	For blanding af dej (f.eks. gærdej)	1 - 2	30 sekunder

Ibrugtagning

Forberedelse

- Forberedelse af ingredienser:
Kød renses for skin, knogler og sener; ved frugt og grønt fjernes stængler og kerner, alt skæres i terninger på 2 cm.
Der kan bearbejdes op til 250 g ad gangen – større mængder opdeles tilsvarende.
- Tilberedningsbeholderen (4) anbringes på motoren (5)
- Det ønskede værktøj monteres forsigtigt på akslen (3). Skiverne (8-12) anbringes øverst, stålkniven (7) nederst på akslen (3).
Æltekniven (13) anbringes også nederst på akslen (3).
- Tilberedningsbeholderen (4) påfyldes ingredienser.
Maksimal påfyldningsmængder:
Rustfri stål kniv (7): 250 g
Æltekniv (13): 250 g mel + 150 g vand + 50 g olie
- Anbring låget (2) på tilberedningsbeholderen (4), med den lille næse direkte til højre for beholdergrebet. Lukkes med en lille drejning med uret.
- Herefter låses tilberedelsesbeholderen (4) med en drejning med uret.
- Hovedafbryder (6) drejes til position **0** (fra) og først herefter anbringes stikket i stikkontakten.

Tænd

- Funktion af hovedafbryder (6):
 - 0** - Fra
 - 1** - lav hastighed
 - 2** - høj hastighed
 - P** - Impulsfunktion: Korte impulser med høj hastighed, så længe kontakten holdes i positionen.
- Rustfri stål kniv (7):**
Rustfri stål kniven er alsidigt anvendelig. Den kan findele f.eks. kød, grøntsager eller brød og nødder. Bearbejdningstiden er afhængig af den ønskede konsistens.
Benyt impulsfunktionen P for større effekt. For eksempelvis at findele kiks, brydes de først i mindre stykker og påfyldes ved kørende motor i påfyldningen på låget (2).
- Strimleskive (Julienne) (8):**
Benyt strimleskive (Julienne) for skæring af grøntsager i skiver og fremstilling af pommes frites. Det ønskede værktøj skal pege opad. Påfyld ønskede grøntsag i påfyldningen i låget (2) og start først herefter apparatet. Tryk grønstagerne langsomt og regelmæssigt ned med stopperen (1).

- Fin og grov skære-/riveskive (9 og 10):**
Benyt skære-/riveskive for at skære grøntsager i skiver eller rive dem fint hhv. groft. Det ønskede værktøj skal pege opad. Påfyld ønsket grøntsag i påfyldningen i låget (2) og tænd først herefter apparatet. Tryk grøntsagerne langsomt og regelmæssigt ned med stopperen (1). Ved blødere ingredienser (f.eks. tomat, agurk) stilles omskifteren (6) på trin I. Ved hårdere ingredienser (f.eks. kartofler, gulerødder) benyttes trin II.
- Riveskive (11):**
Benyt riveskive for finrivning af grøntsager. Det ønskede værktøj skal pege opad. Påfyld ønskede grøntsag i påfyldningen i låget (2) og start først herefter apparatet. Tryk grønstagerne langsomt og regelmæssigt ned med stopperen (1).
- Emulsionskive (12):**
Benyt emulsionskiven til at lave flødeskum, piske æg, smørcreme eller mayonnaise. Anbring emulsionskiven i beholderen (4) og påfyld ønskede fødevarer i beholderen (4).
Bemærk: Vær opmærksom på markeringen „MAX Liquid fill“ (maksimalt væske hertil) på beholderen til tilberedning. Når apparatet tilsluttes og de roterende skiver går i gang kan, der skulpe væske op af apparatet. Tryk låget (2) let ned for at undgå, at der kommer væske ud. Tænd først herefter for apparatet.
Råd: Varigheden af tilberedningen er afhængig af type, temperatur og mængde af de anvendte fødevarer og kan variere. Kontroller derfor regelmæssigt om den ønskede konsistens er nået.
- Æltekniv (13):**
Benyt æltekniven til tilberedning af diverse dejtyper (f.eks. gærdej). Anbring æltekniven i beholderen (4) og påfyld først de tørre ingredienser i beholderen (4). Tilføj de flydende ingredienser ved kørende motor i påfyldningen i låget (2). Ælt ingredienserne (ca. 30 sek.) indtil der opstår en elastisk dejkugle.
Råd: Ælt efter behov dejen i hånden og ikke i køkkenmaskinen til sidst, for at undgå overbelastning af motoren.




Afslut arbejdet

- Efter bearbejdning af ingredienserne stilles omskifter (6) på position **0** (fra) og netstikket trækkes ud.
- Beholderen (4) løsnes fra motoren med en let drejning mod uret og tages af motoren (5).
- Låget (2) drejes let mod uret og løsnes fra beholderen (4) og aftages.
- Fjern forsigtigt værktøjet fra drivakslen (3).
- Beholderen (4) tømmes og alle anvendte dele rengøres.

Rengøring og pleje

Rengør alle dele umiddelbart efter brug, og fjern straks eventuelle madrester. Vask eller skyl aldrig motoren! Må ikke neddyppes i vand! Træk altid netstikket ud inden rengøring. Fare for at komme til skade! Knive og skiver er skarpe! Må ikke berøres! Vær forsigtig ved rengøring af knive og skiver!

Benyt ikke rengøringsmidler med opløsningsmiddel eller alkohol, ætsende og skurende rengøringsmidler eller værktøjer (f.eks. grydesvampe og lign.). Disse kan ridse overfladen. De enkelte dele skal være helt tørre inden brugen.

	 Tåler opvaskemaskine	 Kan skylles under rindende vand	 Aftørres med fugtig klud
Stopper (1)	✓	✓	✓
Låg (2)	✓	✓	✓
Drivaksel (3)	–	✓	✓
Tilberedningsbeholder (4)	–	✓	✓
Motorenhed (5)	–	–	✓
Rustfri stålkniv (7)	✓	✓	✓
Snitteskiver (8-11)	✓	✓	✓
Emulsionsskive (12)	✓	✓	✓
Æltekniv (13)	✓	✓	✓

Tekniske data

Mærkespænding: 220–240 V~ 50–60 Hz
 Effektforbrug: 500 W
 Beskyttelsesklasse: II

Tekniske oplysninger om driftstilstande i henhold til EU-forordning 2023/826:

TILSTAND	ENERGIFORBRUG (WATT)	TIDSPERIODE (MINUTTER)
Slukket	0,2	-
Standby	-	-
Standby med yderligere oplysninger	-	-
Netværksbaseret standby	-	-

 Apparatet overholder EU-direktiverne 2014/35/EU, 2014/30/EU og 2009/125/EU.

Beskyt miljøet



Vi skal alle være med til at beskytte miljøet!

- ① Apparatet indeholder mange materialer, der kan genvindes eller genbruges.
- ➔ Bring det til et specialiseret indsamlingssted for genbrug eller et autoriseret serviceværksted, når det ikke skal bruges mere.

Mulige ændringer.

Käyttöohje Monitoimikone

Komponentit

1 Painin	8 Suikalointiterä
2 Kanssi	9 Hieno viipalointi-/raastinterä
3 Käyttöakseli	10 Karkea viipalointi-/raastinterä
4 Kulho	11 Riivinterä
5 Moottoriyksikkö	12 Vaahdotuslevy
6 Käyttökytkin	13 Taikinaterä
7 Ruostumattomasta teräksestä valmistettu silppuriterä	

Tärkeitä turvallisuusohjeita

- Fyysisiltä, aistillisilta tai henkisiltä kyvyiltään rajoittuneet tai kokemattomat ja/tai taitamattomat henkilöt saavat käyttää laitetta vain siinä tapauksessa, että käyttöä valvotaan tai heitä on opastettu käyttämään laitetta turvallisesti ja he ovat ymmärtäneet laitteen käyttöön liittyvät vaarat.
- Lapset eivät saa käyttää tätä laitetta. Laite ja sen virtajohto on pidettävä poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta, elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja aikuisen valvonnassa.
- Jos laitteen virtajohto vahingoittuu, on sen vaihtaminen annettava valmistajan, valmistajan asiakaspalvelun tai vastaavan ammattitaitoisen henkilön tehtäväksi vaarojen välttämiseksi.
- Kaada kuumat nesteet varoen keittiökoneeseen, sillä nestettä voi päästä jälleen ulos laitteesta äkillisen höyrypilven muodossa.
- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja vastaavissa käyttökohteissa, kuten:
 - keittiöissä, joita käyttävät myymälöiden, toimistojen ja muiden työympäristöjen työntekijät;
 - maatilaympäristöissä;
 - hotellien, motellien ja muiden majoitusliikkeiden asiakkaiden käytössä;
 - aamiaismajoituksissa.

Laitetta ei ole tarkoitettu yksinomaan kaupalliseen käyttöön.

- Ole varovainen käsitellessäsi teräviä leikkuuteriä, tyhjentäessäsi kulhoa sekä puhdistaussasi laitetta.
- Puhdista työkalun ja laitteen käytön jälkeen kaikki pinnat/osat, jotka ovat olleet kosketuksissa ruoka-aineiden kanssa. Noudata kappaleen "Puhdistus ja huolto" ohjeita.
- Kytke laite pois päältä ja irrota pistoke aina pistorasiasta ennen työkalujen vaihtoa tai ennen lähestymistä käytön aikana liikkuviin osiin.
- Laitetta saa käyttää vain tämän oppaan mukaisesti. Virheellisestä käytöstä voi aiheutua sähköisku tai muita vaaroja.
- Muiden kuin laitteen mukana toimitettujen lisävarusteosien mukana on tultava asianmukaiset turvallisen käytön takaavat ohjeet.

Ennen käyttöä

Onnittelumme monitoimikoneen hankinnasta. Laitetta saa käyttää vain tässä käyttöohjeessa kuvatulla tavalla ja vain siihen tarkoitukseen, johon se on suunniteltu.

Lue käyttöohje

Lue sen vuoksi käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöönottoa. Se sisältää tietoa laitteen käytöstä, puhdistamisesta ja huollosta. Valmistaja ei vastaa mahdollisista vahingoista, jotka syntyvät käyttöohjeessa annettujen ohjeiden noudattamatta jättämisestä. Säilytä käyttöohje huolellisesti ja anna se laitteen mukana seuraavalle käyttäjälle. Huomioi myös käyttöohjeen lopussa olevat takuuta koskevat ohjeet.

Määräystenmukainen käyttö

Laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön. Laitetta ei ole tarkoitettu puhtaasti kaupalliseen käyttöön. Laite on tarkoitettu pehmeiden elintarvikkeiden ja nesteiden hienontamiseen ja sekoittamiseen. Kaikki muu käyttö on määräysten vastaista.

Noudata laitteen käytössä turvallisuusohjeita. Valmistaja ei vastaa vahingoista, jotka aiheutuvat käyttötarkoituksen vastaisesta käytöstä, virheellisestä käytöstä, käyttö-ohjeiden laiminlyönnistä tai vääränlaisesta korjauksesta. Myöskään laitteen takuu ei kata tällaisia tapauksia.

Turvallisuusohjeet

Vaarallinen verkkojännite!

- Vääränlainen sähkölaitteen asennus tai liian korkea verkkojännite voi aiheuttaa sähköiskun.
- Kytke laite vain määräysten mukaisesti asennettuun, maadoitettuun pistorasiaan. Virtajohton ja pistotulpan on oltava kuivia.
 - Pistotulpan täytyy olla vapaasti käytettävissä, jotta laite voidaan kytkeä hätätilanteessa helposti irti verkosta.
 - Älä ota laitetta käyttöön tai irrota pistoke välittömästi pistorasiasta, jos:
 - laite tai virtajohto on vaurioitunut;
 - laite vuotaa;
 - on syytä epäillä vikaa putoamisen tai vastaavan tapahtuman jälkeen.
- Näissä tapauksissa toimita laite huoltoon.
- Koteloa ei saa avata, vaan korjaukset on annettava ammattilaisten tehtäväksi. Käänny ammattikorjaamon puoleen. Valmistajan vastuu ja takuu eivät kata omatoimisesti suoritettuja korjauksia, virheellistä liitäntää tai käyttöä.
 - Laitetta, virtajohtoa tai pistotulppaa ei saa upottaa veteen.
 - Laitetta saa käyttää vain kuivissa sisätiloissa. Laitetta ei saa koskaan käyttää kosteissa tiloissa eikä sateessa.

Vaarat lapsille / virheellisen käytön aiheuttamat vaarat!

- Lapset eivät usein tunnista vaaroja tai he aliarvioivat ne. Laitteen virheellinen käyttö voi aiheuttaa vammoja.
- Lapset eivät saa leikkiä pakkauskalvoilla. He voivat leikkiessään kääriytyä siihen ja tukehtua.
 - Terät ovat erittäin teräviä. Säilytä terälevyt ja ruostumattomasta teräksestä valmistettu silppuriterä poissa lasten ulottuvilta.
 - Kantta ei saa irrottaa käytön aikana.
 - Älä laita kättä laitteeseen sen ollessa käytössä.
 - Pidä myös esim. pitkät hiukset etäällä täyttöaukosta.
 - Täyttöaukkoon ei saa laittaa mitään esineitä kuten lusikoita laitteen ollessa toiminnassa.
 - Laitetta ei saa liikuttaa käytön aikana.
 - Terälevyt pyörivät hetken laitteen pysäyttämisen jälkeen. Odota, että ne ovat pysähtyneet, ennen kuin jatkat laitteen käsittelyä.
 - Älä koskaan tartu terälevyjen teriin.

Tapaturmavaara!

- Laitteen virheellinen käyttö voi aiheuttaa vaurioita.
- Palovammojen vaara käsiteltäessä kuumia elintarvikkeita. Ääritapauksessa kulho voi vahingoittua. Laitteella saa käsitellä vain elintarvikkeita, joiden lämpötila on enintään 60 °C.
 - Laitteeseen ei saa laittaa kovia ruoka-aineita, kuten kahvipapuja, kandisokeria, luita, pähkinäkuoria eikä jäisiä aineita.
 - Laitetta ei saa sijoittaa vedelle herkille pinnoille. Vesiroiskeet voivat vahingoittaa pintoja.

Turvallisuustoiminto

Monitoimikoneessa on sisäänrakennettu turvallisuustoiminto. Laite toimii vain silloin, kun se on koottu kokonaan ja oikein.

Sijoittaminen ja liitäntä

- Poista kaikki pakkauksen osat laitteesta.
- Puhdista laite (katso luku "Puhdistus ja huolto").
- Sijoita laite lujalle ja tasaiselle pinnalle pistorasian läheisyyteen.
- Varmista, että käyttökytkin (6) on asennossa **O** (pois).
- Kytke pistotulppa määräysten mukaan asennettuun maadoitettuun pistorasiaan.
- Jos virtajohto on liian pitkä, sen voi rullata moottoriyksikön pohjaan (5).

Terät

Monitoimikoneella voi silputa, raastaa, suikaloida ja vaivata taikinaa.

Huomio, terät ovat erittäin teräviä!

Työkalu	Käyttö	Nopeusasetus	Suosittelua käyttöaika
Ruostumattomasta teräksestä valmistettu silppuriterä (7)	Lihan, leivän, vihannesten hienontamiseen.	1–2	15 sekuntia
Suikalointiterä (Ranskalaiset perunat) (8)	Vihannesuikaleiden leikkaamiseen	1	15 sekuntia
Hieno viipalointi-/raastinterä (9) Ja karkea viipalointi-/raastinterä (10)	Molemmissa levyissä on toisella puolella viipalointiterä (esim. kurkkuviipaleet) Ja toisella puolella raastinterä (esim. perunahiutaleet). Halutun terän on oltava ylöspäin.	1 pehmeille raaka-aineille (esim. tomaatti, kurkku) 2 kovemille raaka-aineille (esim. porkkana, peruna)	20 sekuntia 15 sekuntia
Riivinterä (11)	Esim. porkkanoiden ja perunoiden erittäin hienoon raastamiseen	1–2	20 sekuntia
Vaahdotuslevy (12)	Kerman, valkuaisen ja voin vaahdottamiseen, majoneesin sekoittamiseen. Kesto riippuu elintarvikkeen tyylistä, lämpötilasta ja määrästä, ja se voi vaihdella. Tarkasta säännöllisesti, onko haluttu rakenne saavutettu.	Pulssi	Tarvittaessa
Taikinaterä (13)	Taikinan sekoittamiseen (esim. hiivataikina)	1–2	30 sekuntia

Käyttöönotto

Valmistelu

- Valmistele ainekset:
Erota lihasta nahka, luut ja jänteet; poista hedelmistä ja vihanneksista varret ja siemenkodat; kuutioi kaikki n. 2 cm kuutioiksi.
Laite voi yhdellä kertaa käsitellä enintään 250 g aineksia – jaa suuremmat määrät vastaaviin osiin.
- Aseta kulho (4) moottoriyksikön (5) päälle
- Aseta haluttu terä varovasti käyttöakselille (3). Terälevyt (8–12) asetetaan käyttöakselin yläpäähän ja silppuriterä (7) käyttöakselin (3) alapäähän.
Myös taikinaterä (13) asetetaan käyttöakselin (3) alapäähän.
- Täytä ainekset kulhoon (4).
Enimmäistäyttömäärä:
Silppuriterä (7): 250 g
Taikinaterä (13): 250 g jauhoa + 150 g vettä + 50 g öljyä
- Aseta kansi (2) kulhon (4) päälle niin, että pieni nokka on kulhon kahvan oikealla puolella. Sulje kansi kiertämällä hieman myötöpäivään.
- Nyt myös kulhon (4) voi lukita myötöpäivään kiertämällä.
- Käännä käyttökytkin (6) asentoon **0** (pois) ja työnnä pistotulppa pistorasiaan.

Päällekytkeminen

- Käyttökytkimen (6) toiminnot:
 - 0** - virta pois
 - 1** - pieni nopeus
 - 2** - suuri nopeus
 - P** - Pulssitoiminto: Lyhyitä pulsseja suurella nopeudella niin kauan kuin kytkin pidetään tässä asennossa
- **Silppuriterä (7):**
Silppuriterä on erittäin monikäyttöinen. Sitä voidaan käyttää esim. lihan, vihannesten tai myös leivän ja pähkinöiden hienontamiseen. Käsittelyn kesto riippuu halutusta koostumuksesta. Käytä karkeampaan paloitteluun pulssitoimintoa P.

Hienonna esim. keksit murentamalla ne ensin pieniksi paloiksi ja lisäämällä palat kannen syöttöaukon (2) kautta terän pyöriessä.

- **Suikalointiterä (8):**
Suikalointiterää käytetään vihannesten suikalointiin ja ranskalaisten perunoiden valmistukseen. Halutun terän on oltava ylöspäin. Lisää vihannekset kannen (2) täyttöaukon kautta kulhoon ja kytke monitoimikone vasta sitten päälle. Paina vihanneksia painimella (1) hitaasti ja tasaisesti alaspäin.
- **Hieno ja karkea viipalointi-/raastinterä (9 ja 10):**

Viipalointi-/raastinterää käytetään vihannesten viipalointiin ohuiksi tai paksuiksi viipaleiksi tai hienoon tai karkeaan raastamiseen. Halutun terän on oltava ylöspäin. Lisää vihannekset kannen (2) täyttöaukon kautta kulhoon ja kytke monitoimikone vasta sitten päälle. Paina vihanneksia painimella (1) hitaasti ja tasaisesti alaspäin. Käännä käyttökytkin (6) nopeusasentoon I, kun käsittelet pehmeämpiä aineksia (esim. tomaatti, kurkku). Käytä kovempien aineksien (esim. porkkana, peruna) käsittelyyn nopeutta II.

- **Riivinterä (11):**
Riivinterää käytetään erittäin hienoon raastamiseen. Halutun terän on oltava ylöspäin. Lisää vihannekset kannen (2) täyttöaukon kautta kulhoon ja kytke monitoimikone vasta sitten päälle. Paina vihanneksia painimella (1) hitaasti ja tasaisesti alaspäin.
- **Vaahdotuslevy (12):**
Vaahdotuslevyä käytetään esim. kerman, valkuaisen ja voin vaahdottamiseen sekä majoneesin sekoittamiseen. Aseta vaahdotuslevy kulhoon (4) ja lisää sitten halutut ainekset kulhoon (4).
Ohje: Noudata kulhossa olevaa "MAX Liquid fill" -merkintää. Laitteen päällekytkennän yhteydessä voi vaahdotuslevyn käynnistyminen johtaa nesteen roiskumiseen ylöspäin. Paina sen vuoksi kantta (2) hieman alaspäin nesteen vuotamisen estämiseksi.
Kytke vasta sitten monitoimikone päälle.
Ohje: Valmistuksen kesto riippuu elintarvikkeen tyyppistä, lämpötilasta ja määrästä, ja se voi vaihdella. Tarkasta säännöllisesti, onko haluttu rakenne saavutettu.
- **Taikinaterä (13):**
Taikinaterää voi käyttää erilaisten pehmeiden taikinoiden (esim. hiivataikina) valmistukseen. Aseta taikinaterä kulhoon (4) ja lisää ensin kuivat ainekset kulhoon (4). Lisää nestemäiset ainekset moottorin käydessä kannen (2) täyttöaukon kautta. Vaivaa aineksia n. 30 sekuntia, kunnes niistä syntyy joustava taikinapallo.
Ohje: Vaivaa taikinaa tarvittaessa lisää käsin. Älä käytä monitoimikonetta, koska moottori saattaa ylikuormittua.




Käytön lopettaminen

- Kun olet käsitellyt ainekset, käännä käyttökytkin (6) asentoon **0** (pois) ja irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Irrota kulho (4) moottoriyksiköstä (5) kiertämällä sitä kevyesti vastapäivään ja nostamalla.
- Irrota kansi (2) kulhosta (4) kiertämällä sitä kevyesti vastapäivään ja nostamalla.
- Irrota työkalu varovasti vetoakselista (3).
- Tyhjennä kulho (4) ja puhdista kaikki käytetyt osat.

Puhdistaminen ja hoito

Puhdista kaikki osat välittömästi käytön jälkeen ja poista mahdolliset ruokajäämät niistä heti. Älä koskaan pese tai huuhtelee moottoriyksikköä! Älä upota veteen! Irrota pistotulppa pistorasiasta aina ennen laitteen puhdistamista. Tapaturmavaara! Terät ja levyt ovat teräviä! Älä koske! Ole varovainen, kun puhdistat teriä ja levyjä!

Älä käytä liuotainepitoisia, alkoholipohjaisia, syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita tai puhdistusvälineitä (esim. hankaussieniä tms.). Ne voivat naarmuttaa pintoja. Osien on oltava täysin kuivia ennen käyttöä.


	 konepesun kestävä	 huuhtelee juoksevilla vedellä	 pyyhi kostealla
Painin (1)	✓	✓	✓
Kansi (2)	✓	✓	✓
Käyttöakseli (3)	–	✓	✓
Kulho (4)	–	✓	✓
Moottoriyksikkö (5)	–	–	✓
Ruostumattomasta teräksestä valmistettu silppuriterä (7)	✓	✓	✓
Terälevyt (8–11)	✓	✓	✓
Vaahdotuslevy (12)	✓	✓	✓
Taikinaterä (13)	✓	✓	✓

Tekniset tiedot

Nimellisjännite: 220–240 V~ 50–60 Hz
Tehonkulutus: 500 W
Suojausluokka: II

Tekniset tiedot EU:n asetuksen 2023/826 mukaisista toimintatiloista:

TILA	ENERGIANKULUTUS (WATTIA)	AJANJAKSO (MINUUTTIA)
Pois päältä	0,2	–
Valmiustila	–	–
Valmiustila ja lisätietoja	–	–
Verkkoon kytketty valmiustila	–	–

 Laitte on eurooppalaisten direktiivien 2014/35/EU, 2014/30/EU ja 2009/125/EU mukainen.

Ympäristön suojele



Huolehtikaamme ympäristöstä!

- ① Laitteesi on varustettu monilla arvokkailla ja kierrätettävillä materiaaleilla.
- ➔ Toimita laitteesi keräyspisteeseen tai sellaisen puuttuessa vaikka valtuutettuun huoltokeskukseen, jotta laitteen osat varmasti kierrätetään.

Mahdolliset muutokset.

Gebruiksaanwijzing

Keukenmachine

Onderdelen

- | | |
|-----------------------|--------------------------------|
| 1 Stopper | 8 Schijf om plakken te snijden |
| 2 Deksel | 9 Fijne snij-/raspschijf |
| 3 Aandrijfas | 10 Grove snij-/raspschijf |
| 4 Bereidingskom | 11 Fijnraspschijf |
| 5 Motoreenheid | 12 Emulsieschijf |
| 6 Bedrijfschakelaar | 13 Kneedmes |
| 7 Roestvrijstalen mes | |

Belangrijke veiligheidsinstructies

- De apparaten mogen door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt, echter wel onder toezicht of na instructie over het veilig gebruik van het apparaat. De personen moeten de risico's hebben begrepen.
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Het apparaat en het aansluitsnoer moeten buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar worden gehouden.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, behalve wanneer ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Wanneer de stroomkabel van dit apparaat beschadigd is, mag deze alleen door de fabrikant, zijn klantenservice of door een vergelijkbaar gekwalificeerde persoon worden vervangen om gevaren te vermijden.
- Wees voorzichtig als u hete vloeistoffen in een compacte keukenmachine giet, aangezien de vloeistof in de vorm van een plotselinge stoomwolk weer uit het apparaat kan komen.
- Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudens en soortgelijke toepassingen, zoals:
 - in keukens voor personeel in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - op landbouwbedrijven;
 - door gasten in hotels, motels en andere verblijfsaccommodaties;
 - in bed & breakfasts.

Het apparaat is niet bedoeld voor uitsluitend commercieel gebruik.

- Wees voorzichtig met de scherpe messen, bij het legen van de schaal en tijdens het schoonmaken.
- Reinig na het gebruik van de accessoires en het apparaat alle oppervlakken en onderdelen die met levensmiddelen in aanraking zijn gekomen. Volg de instructies in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".
- Het apparaat uitschakelen en de stekker altijd uit het stopcontact trekken voordat u de accessoires wisselt of onderdelen aanraakt die tijdens het gebruik bewegen.
- Het apparaat mag uitsluitend volgens deze handleiding worden gebruikt. Ondeskundig gebruik kan een elektrische schok of andere gevaarlijke situaties tot gevolg hebben.
- Andere onderdelen als die die met het apparaat worden meegeleverd moeten instructies voor veilig gebruik bevatten.

Vóór het gebruik

Wij feliciteren u met de aankoop van deze keukenmachine. Deze mag alleen voor het beoogde doel en volgens deze gebruiksaanwijzing worden gebruikt.

Gebruiksaanwijzing lezen

Lees daarom de gebruiksaanwijzing goed door voordat u het apparaat in gebruik neemt. De gebruiksaanwijzing bevat instructies voor het gebruik, de reiniging en het onderhoud van het apparaat. Wanneer u de gebruiksaanwijzing niet in acht neemt, zijn wij niet aansprakelijk voor eventuele schade. Bewaar de gebruiksaanwijzing goed en geef deze samen met het apparaat aan een volgende gebruiker. Let u ook op de garantie-instructies aan het einde van de gebruiksaanwijzing.

Beoogd gebruik

Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk gebruik. Het apparaat is niet bedoeld voor puur zakelijk gebruik.

Het apparaat is bestemd voor het kleinmaken en mengen van zachte levensmiddelen en dranken. Een ander of daarvan afwijkend gebruik geldt als onbedoeld.

Neem bij het gebruik de veiligheidsinstructies in acht. Bij onjuist gebruik, verkeerde bediening, het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing of ondeskundige reparatie, zijn wij niet aansprakelijk voor eventuele schade. In dergelijke gevallen zijn garantievergoedingen ook uitgesloten.

Veiligheidsvoorwaarden

Gevaarlijke netspanning!

Foutieve elektrische installatie of te hoge netspanning kan tot een elektrische schok leiden.

- U mag het apparaat alleen aansluiten op een stopcontact dat volgens de voorschriften is geïnstalleerd en geaard. Kabel en stekker moeten droog zijn.
- De stekker moet vrij toegankelijk zijn, zodat hij direct uit het stopcontact gehaald kan worden in geval van nood.
- Neem het apparaat niet in gebruik of trek onmiddellijk de stekker uit het stopcontact als:
 - het apparaat of het netsnoer beschadigd is;
 - het apparaat lekt;
 - er een vermoeden bestaat van een defect na een val of iets dergelijks.

Breng het apparaat in deze gevallen ter reparatie.

- Open de behuizing niet. U kunt de reparatie beter aan vakmensen overlaten. Neem hiervoor contact op met een vakkundige reparateur. Bij door uzelf uitgevoerde reparaties, een niet deskundige aansluiting of onjuiste bediening, zijn aansprakelijkheids- en garantieclaims uitgesloten.
- Nooit het apparaat zelf, noch het netsnoer of de stekker in water onderdompelen.
- Het apparaat uitsluitend in droge ruimtes binnenshuis gebruiken. Het apparaat nooit in vochtige ruimtes of in de buitenlucht gebruiken.

Gevaarlijk voor kinderen/door onjuiste bediening!

Kinderen kunnen gevaren vaak niet herkennen of onderschatten risico's.

Ondeskundig gebruik van het apparaat kan tot verwondingen leiden.

- Laat kinderen niet met het verpakkingsfolie spelen. Kinderen kunnen tijdens het spelen in het folie verstrikt raken en stikken.
- De messen zijn zeer scherp. Bewaar de schijven en het roestvrijstalen mes buiten het bereik van kinderen.
- Verwijder het deksel niet tijdens het gebruik.
- Grijp tijdens het gebruik nooit in het apparaat.
- Zorg bijv. ook dat lange haren niet in de buurt van de vulopening komen.
- Steek tijdens het gebruik geen voorwerpen zoals een lepel e.d. in de vulopening.
- Het apparaat tijdens het gebruik niet bewegen of verplaatsen.
- De messen bewegen na uitschakeling nog even door. Wacht totdat deze helemaal stilstaan voordat u het apparaat verder gebruikt.
- Raak de messen van de mesinzetstukken nooit aan.

Risico op beschadiging!

Ondeskundige omgang met het apparaat kan tot beschadigingen leiden.

- Bij het bereiden van hete levensmiddelen bestaat verbrandingsgevaar. In extreme gevallen kan de kom beschadigd raken. Verwerk alleen levensmiddelen met een maximale temperatuur van 60 °C.
- Geen harde voedingsmiddelen zoals koffiebonen, kandisuiker, botten, notendoppen enz. in de mengkom plaatsen. Ook geen bevroren voedingsmiddelen.
- Plaats het apparaat nooit op oppervlakken die niet tegen water bestand zijn. Opspattend water kan deze oppervlakken beschadigen.

Veiligheidsfunctie

De keukenmachine heeft een ingebouwde veiligheidsfunctie. Het apparaat werkt alleen als het volledig en correct in elkaar is gezet.

Plaatsen en aansluiten

- Alle verpakkingen van het apparaat verwijderen.
- Het apparaat reinigen (zie het hoofdstuk „Reiniging en onderhoud“).
- Het apparaat op een stabiel, vlak oppervlak en in de buurt van een stopcontact plaatsen.
- Zorg dat de bedrijfsschakelaar (6) op **O** (uit) staat.
- Netstekker in een volgens de voorschriften geïnstalleerd, geaard stopcontact steken.
- Als het netsnoer te lang is, kunt u deze aan de onderkant van de motor (5) oprollen.

Accessoires

Met de keukenmachine kunt u snijden, raspen, plakken maken en deeg kneden.

Let op! De messen zijn zeer scherp!

Accessoire	Gebruik	Snelheidsstand	Aanbevolen gebruiksduur
Roestvrijstalen mes (7)	Voor het kleinsnijden van vlees, brood, groenten.	1 - 2	15 seconden
Schijf om plakken te snijden (julienne en patat) (8)	Voor het snijden van groentenplakken	1	15 seconden
Fijne snij-/raspschijf (9) en grove snij-raspschijf (10)	Beide schijven hebben een mes aan de ene kant (bijv. voor komkommerplakken) en een rasp aan de andere kant (bijv. voor geraspte kaas). Het gewenste accessoire moet zo worden geplaatst dat hij naar boven wijst.	1 bij zachte ingrediënten (bijv. tomaten, komkommers) 2 bij hardere ingrediënten (bijv. wortelen, aardappelen)	20 seconden 15 seconden
Fijnraspschijf (11)	Voor het zeer fijn raspen van bijv. wortels en aardappelen	1 - 2	20 seconden
Emulsieschijf (12)	Voor het maken van slagroom, geklopt eiwit, botercrème en mayonaise. De duur is afhankelijk van de soort, temperatuur en hoeveelheid ingrediënten en kan eventueel variëren. Controleer regelmatig of de gewenste consistentie is bereikt.	Pulseren	Indien nodig
Kneedmes (13)	Voor het mengen van deeg (bijv. gistdeeg)	1 - 2	30 seconden

Ingebruikname

Voorbereiden

- **Ingrediënten voorbereiden:**
Vel, bot en pezen van vlees verwijderen; bij groente en fruit stengels en kernen verwijderen; alles in blokjes van ca. 2 cm snijden.
In één keer kan het apparaat max. 250 g verwerken – grotere hoeveelheden overeenkomstig delen.
- De bereidingskom (4) op de motor (5) plaatsen.
- Het gewenste accessoire voorzichtig op de aandrijfas (3) plaatsen. De schijven (8-12) worden boven het roestvrijstalen mes (7) onder op de aandrijfas (3) geplaatst. Het kneedmes (13) wordt ook onder op de aandrijfas (3) geplaatst.
- De bereidingskom (4) eventueel met de ingrediënten vullen.
Maximale hoeveelheden:
Roestvrijstalen mes (7): 250 g
Kneedmes (13): 250 g meel + 150 g water + 50 g olie
- Vervolgens het deksel (2) op de bereidingskom (4) plaatsen; daarbij moet de kleine neus zich direct rechts naast de kom bevinden. De kom afsluiten door rechtsom te draaien.
- Nu kan ook de bereidingskom (4) worden vergrendeld door haar rechtsom te draaien.
- De bedrijfsschakelaar (6) in de stand **0** (uit) draaien en pas nu het netsnoer in een stopcontact steken.

Inschakelen

- Functies van de bedrijfsschakelaar (6):
 - 0** - uit
 - 1** - lage snelheid
 - 2** - hoge snelheid
 - P** - Pulseerfunctie: Korte pulsen met hoge snelheid zolang de schakelaar wordt vastgehouden
- **Roestvrijstalen mes (7):**
Het roestvrijstalen mes is voor vele toepassingen geschikt. U kunt er bijv. vlees, groente of ook brood en noten mee kleinmaken. De gebruiksduur is afhankelijk van de gewenste consistentie. Gebruik voor grovere resultaten de pulseerfunctie P. Om bijv. biscuit klein te maken, breekt u de koekjes eerst in kleine stukken en doet deze dan bij de draaiende motor in de vulschacht van het deksel (2).
- **Schijf om plakken te snijden (julienne) (8):**
Gebruik deze (julienne)schijf om groenten in plakken te snijden en uit aardappelen patat te snijden. Het gewenste accessoire moet bij plaatsing naar boven wijzen. Doe de gewenste groente in de vulschacht van het deksel (2) en zet dan pas het apparaat aan. Druk de groente met de stopper (1) langzaam en gelijkmatig naar onderen.

- **Fijne en grove snij-/raspschijf (9 en 10):**
Gebruik de snij-/raspschijven om groenten in plakken te snijden of fijn resp. grof te raspen. Het gewenste accessoire moet bij plaatsing naar boven wijzen. Doe de gewenste groenten in de vulschacht van het deksel (2) en zet dan het apparaat aan. Druk de groenten met de stopper (1) langzaam en gelijkmatig naar onderen. Zet bij zachtere ingrediënten (bijv. tomaten, komkommers) de bedrijfsschakelaar (6) in de stand I. Bij hardere ingrediënten (bijv. wortels, aardappelen) gebruikt u stand II.
- **Fijnraspschijf (11):**
Gebruik de fijnraspschijf om groenten zeer fijn te raspen. Het gewenste accessoire moet bij plaatsing naar boven wijzen. Doe de gewenste groenten in de vulschacht van het deksel (2) en zet dan pas het apparaat aan. Druk de groenten met de stopper (1) langzaam en gelijkmatig naar onderen.
- **Emulsieschijf (12):**
Gebruik de emulsieschijf voor het maken van slagroom, geklopt eiwit, botercreme of mayonaise. Plaats de emulsieschijf in de bereidingskom (4) en doe dan de gewenste ingrediënten in de bereidingskom (4).
Opmerking: Let hierbij op de markering 'MAX Liquid fill' op de mengkom. Bij het inschakelen van het apparaat kan door het opstarten van de emulsieschijf vloeistof naar boven klotsen. Druk de deksel (2) daarom iets naar beneden, om te voorkomen dat er vloeistof ontsnapt.
Zet dan pas het apparaat aan.
NB: De bereidingsduur is afhankelijk van de soort, temperatuur en hoeveelheid ingrediënten en kan eventueel variëren. Controleer daarom regelmatig of de gewenste consistentie is bereikt.
- **Kneedmes (13):**
Gebruik het kneedmes om diverse zachte deegsoorten (bijv. gistdeeg) te bereiden. Plaats het kneedmes in de bereidingskom (4) en voeg dan de droge ingrediënten toe (4). Doe de vloeibare ingrediënten bij de draaiende motor in de vulschacht van het deksel (2). Kneed de ingrediënten net zo lang (ca. 30 seconden) totdat een elastische deegbal is ontstaan.
NB: Kneed het deeg indien nodig alleen nog met de hand verder en niet meer met de keukenmachine, omdat de motor dan overbelast zou kunnen raken.

Na gebruik

- Nadat de ingrediënten zijn verwerkt, zet u de bedrijfsschakelaar (6) in de stand **0** (uit) en trekt u de stekker uit het stopcontact.
- Draai de bereidingskom (4) met een lichte draaibeweging linksom los van de motor (5) en verwijder haar.
- Draai het deksel (2) met een lichte draaibeweging linksom los van de bereidingskom (4) en verwijder hem.
- Verwijder het gereedschap voorzichtig van de aandrijfas (3).
- Leeg de bereidingskom (4) en reinig alle gebruikte delen.

Reiniging en onderhoud




Alle onderdelen dienen direct na het gebruik gereinigd te worden. Ook dienen eventuele restanten van het gerecht verwijderd te worden.

De motor nooit wassen of afspoelen! Niet in water onderdompelen! Vóór het reinigen altijd de stekker uit het stopcontact trekken.

Letselgevaar! De snijmesses en -schijven zijn scherp! Niet aanraken! Ga bij het reinigen van de snijmesses en -schijven voorzichtig te werk!

Geen oplosmiddel- of alcoholhoudende, bijtende en schurende reinigingsmiddelen of schoonmaakartikelen (bijv. pannensponzen o.i.d.) gebruiken. Deze kunnen krassen op het oppervlak veroorzaken.

De afzonderlijke delen moeten vóór gebruik helemaal droog zijn.

	 geschikt voor de afwasmachine	 onder stromend water afspoelbaar	 vochtig afvegen
Stopper (1)	✓	✓	✓
Deksel (2)	✓	✓	✓
Aandrijftras (3)	–	✓	✓
Bereidingskom (4)	–	✓	✓
Motoreenheid (5)	–	–	✓
Roestvrijstalen mes (7)	✓	✓	✓
Snijschijven (8–11)	✓	✓	✓
Emulsieschijf (12)	✓	✓	✓
Kneedmes (13)	✓	✓	✓

Technische gegevens


Nominale spanning: 220–240 V~ 50–60 Hz

Stroomverbruik : 500 W

Elektrische veiligheidsklasse: II

Technische informatie over de bedrijfsmodi volgens EU-verordening 2023/826:

MODUS	ENERGIEVERBRUIK (WATT)	TIJDSPERIODE (MINUTEN)
Uit	0,2	–
Stand-by	–	–
Stand-by met extra informatie	–	–
Stand-by via netwerk	–	–

 Het apparaat voldoet aan de Europese richtlijnen 2014/35/EU, 2014/30/EU en 2009/125/EU.

Milieubescherming



Wees vriendelijk voor het milieu!

- ① Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.
- ➔ Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.

Wijzigingen mogelijk.

Bruksanvisning

Kjøkkenmaskin

Komponenter

- | | | | |
|---|-----------------------|----|-------------------------|
| 1 | Stapper | 8 | Strimleskive |
| 2 | Lokk | 9 | Fin skjære-/raspeplate |
| 3 | Drivaksel | 10 | Grov skjære-/raspeplate |
| 4 | Tilberedningsbeholder | 11 | Riveskive |
| 5 | Motorenhet | 12 | Emulsjonsskive |
| 6 | På-/avbryter | 13 | Eltekniv |
| 7 | Kniv i rustfritt stål | | |

Viktige sikkerhetsanvisninger

- Apparatene kan brukes av personer med begrensede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller personer som mangler erfaring og/eller kunnskaper, hvis de er under tilsyn eller har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og forstår farene som kan oppstå ved bruk.
 - Dette apparatet må ikke brukes av barn. Apparatet og tilkoblingsledningen må holdes utenfor rekkevidde for barn under 8 år.
 - Barn må ikke leke med apparatet.
 - Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn, med mindre de er eldre enn 8 år og under tilsyn.
 - Hvis apparatets strømlledning blir skadet, må den byttes av produsenten eller produsentens kundeserviceavdeling eller av en person med tilsvarende kvalifikasjoner for å unngå farer.
 - Vær forsiktig ved påfylling av varm væske i en kompakt-kjøkkenmaskin. Væsken kan sprute plutselig ut av maskinen i form av en dampsky.
 - Dette apparatet er beregnet for bruk i husholdninger og lignende bruksområder, for eksempel:
 - i kjøkken for ansatte i butikker, kontorer og andre arbeidsmiljøer;
 - på gårdsbruk;
 - av kunder på hoteller, moteller og andre overnattingssteder;
 - i bed & breakfast.
- Apparatet er ikke beregnet for utelukkende kommersiell bruk.

- Vær forsiktig ved håndtering av de skarpe knivene, tømning av skålen og rengjøring.
- Rengjør alle områder/deler som kommer i kontakt med mat på tilbehøret og apparatet etter hver gangs bruk. Følg rådene i kapittelet „Rengjøring og vedlikehold“.
- Slå av apparatet og trekk alltid ut støpselet før du bytter tilbehørsdeler eller nærmer deg deler som beveger seg under bruk.
- Apparatet skal bare brukes slik det er beskrevet i denne bruksanvisningen. Ukyndig bruk kan forårsake elektrisk støt eller andre risikomomenter.
- Andre tilbehørsdeler enn de som følger med apparatet må ha egne anvisninger om sikker bruk.

Før bruk

Gratulerer med ny kjøkkenmaskin! Kjøkkenmaskinen må kun brukes til det beregnede formålet og i samsvar med denne bruksanvisningen.

Les bruksanvisningen

Les derfor bruksanvisningen grundig før bruk. Den inneholder informasjon om bruk, rengjøring og vedlikehold av apparatet. Hvis denne informasjonen ikke følges, bortfaller vårt ansvar for eventuelle skader. Ta godt vare på bruksanvisningen og gi den videre til neste eier sammen med apparatet. Vær også oppmerksom på garantivilkårene på slutten av bruksanvisningen.

Tiltenkt bruk

Dette apparatet er tiltenkt husholdningsbruk. Apparatet er ikke beregnet til kommersiell bruk. Apparatet er beregnet til å knuse og blande myke matvarer og drikkevarer. Annen eller ytterligere bruk anses som ikke-tiltenkt bruk.

Følg sikkerhetsanvisningene når du bruker apparatet. Ved annen bruk enn det som tiltenkt, ved feilbetjening, hvis bruksanvisningen ikke følges eller det foretas ukyndige reparasjoner, fraskrives ansvar for eventuelle skader. I slike tilfeller bortfaller også garantien.

Sikkerhetsinformasjon

Farlig nettspenning!

Elektrisk feilinstallasjon eller for høy nettspenning kan føre til elektrisk støt.

- Apparatet må kun kobles til en forskriftsmessig installert stikkontakt. Strømledning og støpsel må være tørre.
 - Det må være fri adgang til strømkontakten slik at maskinen lett kan kobles fra strømmen i nødstilfeller.
 - Ikke ta apparatet i bruk eller trekk straks ut støpselet hvis:
 - apparatet eller strømkabelen er skadet;
 - apparatet lekker;
 - det er mistanke om en feil etter et fall eller lignende.
- I disse tilfellene skal apparatet leveres til reparasjon.
- Ikke åpne apparatet. Overlat reparasjoner til fagfolk. Ta kontakt med et verksted. Garantien gjelder ikke ved reparasjoner utført på egenhånd, ikke-forskriftsmessig tilkobling eller feilbetjening
 - Du må hverken dyppe selve apparatet eller ledningen i vann.
 - Apparatet må kun brukes innendørs og i tørre rom. Ikke bruk apparatet i fuktige rom eller ute i regnet.

Farlig for barn / ved feilbetjening!

Barn forstår ofte ikke farer eller undervurderer dem.

Ikke-forskriftsmessig håndtering av apparatet kan føre til personskader.

- Ikke la barna leke med emballasjen. De kan vikle seg inn i den mens de leker, og bli kvalt.
- Knivene er svært skarpe. Hold skiver og kniven i rustfritt stål utilgjengelig for barn.
- Ikke ta av lokket under bruk.
- Ikke stikk hånden inn i apparatet når det er i bruk.
- Hold f.eks. også langt hår unna påfyllingsåpningen.
- Ikke stikk noen gjenstander, som f.eks. skjere og lignende, i påfyllingsåpningen mens apparatet er i bruk.
- Ikke flytt på apparatet mens det er i bruk.
- Knivene er i bevegelse etter at de er slått av. Vent til de stanser før du fortsetter med apparatet.
- Rør aldri bladene på knivinnstansene.

Fare for skader!

Ikke-forskriftsmessig håndtering av apparatet kan føre til skader.

- Det er fare for forbrenning når varme næringsmidler tilberedes. I ekstreme tilfeller kan beholderen skades. Det må kun tilberedes matvarer med maksimalt 60 °C.
- Ikke fyll på harde varer som f.eks. kaffebønner, kandissukker, bein, nøtteskall etc. og frosne varer.
- Ikke sett apparatet på vannømfintlige overflater. Vannsprut kan skade disse.

Sikkerhetsfunksjon

Kjøkkenmaskinen har en innebygd sikkerhetsfunksjon. Apparatet fungerer bare hvis det er montert fullstendig og riktig.

Sette opp og koble til

- Fjern alle emballasjedeler fra apparatet.
- Rengjør apparatet (se kapitlet „Rengjøring og pleie“).
- Plasser apparatet på et stabilt og jevnt underlag i nærheten av en stikkontakt.
- Kontroller at på-/avbryteren (6) er satt til **O** (av).
- Sett støpselet i en riktig jordet stikkontakt.
- Hvis strømledningen er for lang, kan du rulle den opp i bunnen av motorrommet (5).

Tilleggsutstyr

Med kjøkkenmaskinen kan du kutte, rist og strimle samt elte deig.

Vær oppmerksom på at knivene er veldig skarpe!

Redskap	Bruksområde	Hastighetstrinn	Anbefalt behandlingstid
Rustfri stålkniv (7)	For hakking av kjøtt, brød, grønnsaker.	1 - 2	15 sekunder
Strimleskive (Julienne og pommes frites) (8)	Til fremstilling av grønnsaksstrimler	1	15 sekunder
Fin skjære-/raspeskive (9) og grov skjære-/raspeskive (10)	Begge skivene har på én side en kniv (f.eks. til agurkskiver) og på den andre siden en rasp (f.eks. til potetpannekaker). Det ønskede redskapet må peke oppover ved montering.	1 for myke ingredienser (f.eks. tomater, agurker) 2 for hardere ingredienser (f.eks. gulrøtter, poteter)	20 sekunder 15 sekunder
Riveskive (11)	For finrivning av f.eks. gulrøtter og poteter	1 - 2	20 sekunder
Emulsjonsskive (12)	For pisking av krem, eggehvite, smørkrem og majones. Varigheten avhenger av type, temperatur og mengde mat og kan variere. Sjekk regelmessig om ønsket konsistens er oppnådd.	Pulsering	Etter behov
Eltekniv (13)	For blanding av deig (f.eks. gjærdeig)	1 - 2	30 sekunder

Ta i bruk apparatet

Klargjøring

- Gjør klar ingrediensene:
Fjern hud, bein og sener fra kjøttet; fjern stengler og frø fra frukt og grønnsaker; kutt alt i terninger på ca 2 cm.
Apparatet kan behandle opptil 250 g om gangen – fordel større mengder tilsvarende.
- Sett tilberedningsbeholderen (4) på motoren (5)
- Legg forsiktig redskapet på drivakselen (3). Plasser skivene (8-12) øverst, bladet (7) av rustfritt stål nederst på drivakselen (3).
Eltekniven (13) settes også nede på drivakselen (3).
- Fyll tilberedningsbeholderen (4) med ingredienser.
Maksimal fyllmengde:
Rustfri stålkniv (7): 250 g
Eltekniv (13): 250 g mel + 150 g vann + 50 g olje
- Legg nå lokket (2) på tilberedningsbeholderen (4), den lille tappen må stå direkte til høyre for håndtaket på beholderen. Lukk lokket ved å dreie litt på det i retning med urviseren.
- Nå kan også tilberedningsbeholderen (4) låses ved å dreie den med urviseren.
- Sett på-/avbryteren (6) i stilling **0** (av) og sett først nå støpselet inn i stikkkontakten.

Slå på

- Funksjonene til på-/avbryteren (6):
 - 0** - av
 - 1** - Lav hastighet
 - 2** - Høy hastighet
 - P** - Pulseringsfunksjon: Korte pulser med høy hastighet så lenge bryteren holdes inne
- **Rustfri stålkniv (7):**
Den rustfrie stålkniven er svært allsidig. Du kan bruke den med f.eks. kjøtt, grønnsaker eller brød og nøtter. Behandlingstiden avhenger av ønsket konsistens.
For grovere resultater brukes pulseringsfunksjonen P. Hvis du for eksempel vil knuse kjeks i mindre biter, brekker du den først i små stykker og fyller disse inn i matebrettet i lokket (2) mens motoren er i gang.
- **Strimleskive (julienne) (8):**
Bruk strimleskiven (julienne) til å kutte grønnsaker i strimler og lage pommes frites av poteter. Det ønskede redskapet må peke oppover når du setter det inn. Fyll ønskede grønnsaker i matebrettet i lokket (2) og sett først deretter på apparatet. Trykk langsomt og jevnt ned grønnsakene med stapperen (1).

- **Fin og grov skjære-/raspeskive (9 og 10):**
Bruk skjære-/raspeskivene til å skive eller fin-/grovraspe grønnsaker. Det ønskede redskapet må peke oppover når du setter det inn. Fyll de ønskede grønnsakene i matebrettet i lokket (2) og sett først deretter på apparatet. Trykk stapperen (1) sakte og jevnt ned mot grønnsakene. For mykere ingredienser (f.eks. tomater, agurker) settes på-/avbryteren (6) på nivå I. For hardere ingredienser (f.eks. gulrøtter, poteter) brukes nivå II.
- **Riveskive (11):**
Bruk riveskiven til å finrive grønnsakene. Det ønskede redskapet må peke oppover når du setter det inn. Fyll ønskede grønnsaker i matebrettet i lokket (2) og sett først deretter på apparatet. Trykk langsomt og jevnt ned grønnsakene med stapperen (1).
- **Emulsjonsskive (12):**
Bruk emulsjonsskiven til å piske krem, eggehvite, smørkrem eller majones. Sett emulsjonsskiven inn i tilberedningsbeholderen (4) og fyll deretter ønskede ingredienser i tilberedningsbeholderen (4).
Merk: Legg merke til markeringen "MAX Liquid fill" på tilberedningsbeholderen. Når du slår apparatet på, kan væske begynne å skvulpe ved start av emulsjonsskiven. Trykk lokket (2) lett ned for å unngå at væsken spruter over kanten.
Slå først nå på apparatet.
Merk: Varigheten av tilberedningen avhenger av type, temperatur og mengde mat og kan variere. Sjekk regelmessig om ønsket konsistens er oppnådd.
- **Eltekniv (13):**
Bruk eltekniven til å tilberede forskjellige myke deiger (f.eks. gjærdeig). Sett kniven inn i tilberedningsbeholderen (4) og fyll deretter de tørre ingrediensene i tilberedningsbeholderen (4). Etter at motoren er startet, tilsettes væskebestanddelene i matebrettet i lokket (2). Elte ingrediensene (ca. 30 sekunder) til det dannes en elastisk deigkule.
Merk: Om nødvendig må du deretter bare elte deigen for hånd og ikke lenger med kjøkkenmaskinen, siden motoren kan overbelastes.

Avslutte arbeidet




- Etter å ha behandlet ingrediensene settes på-/avbryteren (6) i stilling **0** (av). Trekk støpselet ut av stikkkontakten.
- Løsne og ta bort tilberedningsbeholderen (4) ved å dreie den litt mot urviseren i forhold til motoren (5).
- Løsne og ta bort lokket (2) ved å dreie det litt mot urviseren i forhold til tilberedningsbeholderen (4).
- Fjern verktøyet forsiktig fra drivakselen (3).
- Tøm tilberedningsbeholderen (4) og rengjør alle brukte deler.

Rengjøring og vedlikehold

Rengjør alle deler umiddelbart etter bruk, og fjern eventuelle matrester med en gang. Motoren skal aldri vaskes eller skylles! Den skal ikke senkes i vann! Trekk alltid ut støpselet før rengjøring.

Fare for skade! Skjæreknivene og skivene er skarpe! Må ikke berøres! Vær forsiktig når du rengjør skjærebladene og -skivene!

Ikke bruk løsemiddelbaserte eller alkoholbaserte, korroderende og slipende rengjøringsmidler eller rengjøringsredskaper (f.eks. gryteskrubber eller lignende). Disse kan lage riper i overflaten. De enkelte delene må være helt tørre før bruk.

	 Kan vaskes i oppvaskmaskin	 Kan skylles under rennende vann	 Tørkes av med fuktig klut
Stapper (1)	✓	✓	✓
Lokk (2)	✓	✓	✓
Drivaksel (3)	–	✓	✓
Tilberedningsbeholder (4)	–	✓	✓
Motorenhet (5)	–	–	✓
Rustfri stålkniv (7)	✓	✓	✓
Skjæreskiver (8–11)	✓	✓	✓
Emulsjonsskive (12)	✓	✓	✓
Eltekniv (13)	✓	✓	✓

Tekniske data

Nominell spenning: 220–240 V ~ 50–60 Hz
Strømforbruk: 500 W
Beskyttelsesklasse: II

Teknisk informasjon om driftsmodusene i henhold til EU-forordning 2023/826:

MODUS	ENERGIFORBRUK (WATT)	TIDSPERIODE (MINUTTER)
Av	0,2	–
Standby	–	–
Standby med tilleggsinformasjon	–	–
Nettverkstilkoblet standby	–	–

 Apparatet er i samsvar med EU-direktivene 2014/35/EU, 2014/30/EU og 2009/125/EU.

Beskytt miljøet



Vi skal alle være med til at beskytte miljøet!

- ① Apparatet inneholder verdifullt materiale som kan gjenvinnes eller resirkuleres.
- ➡ Lever det ved et lokalt kommunalt gjenvinningsanlegg.

Mulige endringer.

Instruções de utilização

Robot de cozinha

Componentes

- | | |
|--------------------------------|----------------------------------|
| 1 Empurrador | 8 Disco para corte em tiras |
| 2 Tampa | 9 Disco fino para corte/ralar |
| 3 Eixo de acionamento | 10 Disco grosso para corte/ralar |
| 4 Recipiente de preparação | 11 Disco ralador |
| 5 Unidade do motor | 12 Disco de emulsão |
| 6 Interruptor de funcionamento | 13 Lâmina para amassar |
| 7 Lâmina de aço inoxidável | |

Informações de segurança importantes

- Os aparelhos podem ser utilizados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e/ou conhecimentos, desde que sejam supervisionadas ou tenham recebido instruções sobre como utilizar o aparelho de forma segura e compreendam os perigos envolvidos.
 - Este aparelho não deve ser utilizado por crianças. O aparelho e o seu cabo de alimentação devem ser mantidos fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
 - As crianças não devem brincar com o aparelho.
 - A limpeza e a manutenção a cargo do utilizador não devem ser efectuadas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos de idade e sejam supervisionadas.
 - Se o cabo de alimentação do aparelho estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um Serviço de Assistência Técnica autorizado ou por uma pessoa com qualificações semelhantes, para evitar riscos.
 - Tenha cuidado ao verter líquidos quentes num aparelho de cozinha compacto. O líquido pode ser expelido novamente do aparelho na forma de vapor repentino.
 - Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e semelhantes, tais como:
 - em cozinhas destinadas a funcionários de lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - em explorações agrícolas;
 - por clientes em hotéis, motéis e outros estabelecimentos de alojamento;
 - em alojamentos do tipo bed and breakfast.
- O aparelho não se destina a uso exclusivamente comercial.

- Tenha cuidado com as lâminas afiadas ao esvaziar a taça e ao limpar o aparelho.
- Depois de utilizar o aparelho e os acessórios, limpe todas as superfícies/partes que tenham estado em contacto com alimentos. Siga as instruções do capítulo "Limpeza e manutenção".
- Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada antes de trocar acessórios ou de se aproximar de partes que se movem durante a utilização.
- Utilize sempre o aparelho de acordo com estas instruções. A utilização incorreta pode resultar em choques elétricos ou outros perigos.
- Os acessórios diferentes dos fornecidos com o aparelho devem vir acompanhados de instruções para a sua utilização segura.

Antes da utilização

Parabéns pela compra do seu novo processador de alimentos. Utilize o aparelho apenas para o fim a que se destina, conforme descrito neste manual de instruções.

Leitura do manual de instruções

Por este motivo, leia atentamente o manual de instruções antes de utilizar o aparelho, pois ele fornece orientações sobre o uso, limpeza e manutenção. Não nos responsabilizamos por quaisquer danos causados pelo não cumprimento das instruções. Guarde este manual de instruções em local seguro e entregue-o a qualquer usuário posterior juntamente com o aparelho. Observe também as informações sobre a garantia no final do manual de instruções.

Utilização pretendida

Este aparelho destina-se ao uso em ambientes domésticos. O aparelho não se destina ao uso puramente comercial.

O processador de alimentos foi projetado para picar e misturar alimentos e bebidas macios. Qualquer outra utilização ou qualquer utilização que vá além disso será considerado indevido.

As precauções de segurança devem ser observadas durante a utilização. Não nos responsabilizamos por quaisquer danos causados por uso indevido, operação incorreta, não observância deste manual de instruções ou reparos inadequados. Reivindicações de garantia também são excluídas nesses casos.

Informações de segurança

Tensão elétrica perigosa!

Uma instalação elétrica incorreta ou uma tensão de alimentação muito alta pode causar choques elétricos.

- O aparelho só deve ser ligado a tomadas de parede com ligação à terra, instaladas de acordo com os regulamentos. O cabo de alimentação e a ficha devem estar secos.
- A ficha de alimentação deve estar sempre facilmente acessível, para que o aparelho possa ser desligado da corrente rapidamente em caso de emergência.
- Não colocar o aparelho em funcionamento ou retirar imediatamente a ficha da tomada se:
 - o aparelho ou o cabo de alimentação estiverem danificados;
 - o aparelho apresentar fugas;
 - houver suspeita de defeito após uma queda ou situação semelhante.

Nestes casos, enviar o aparelho para reparação.

- Não abra a estrutura do aparelho. As reparações devem ser efetuadas por um profissional. Entre em contato com um dos Serviços de Assistência Técnica autorizado. A responsabilidade e as reivindicações de garantia serão anuladas se tentar reparar o aparelho por conta própria ou conectá-lo e operá-lo de forma incorreta.
- Não mergulhe o aparelho, o cabo de alimentação ou a ficha em água.
- Utilize o aparelho apenas em ambientes internos e secos. Nunca o utilize em ambientes húmidos ou na chuva.

Perigo para crianças / devido à operação incorreta!

As crianças muitas vezes não conseguem reconhecer o perigo ou o subestimam. O manuseio inadequado do aparelho pode causar ferimentos.

- Não permita que crianças brinquem com os materiais da embalagem. Podem ficar presas no plástico durante a brincadeira e sufocar.
- As lâminas são muito afiadas. Mantenha os discos e a lâmina de aço inoxidável fora do alcance das crianças.
- Não remova a tampa durante o funcionamento.
- Não coloque as mãos dentro do aparelho enquanto ele estiver em funcionamento.
- Mantenha também cabelos compridos, por exemplo, afastados da abertura de inserção.
- Não insira objetos como colheres, por exemplo, na abertura de inserção enquanto o aparelho estiver em funcionamento.
- Não mova o aparelho durante o funcionamento.
- As lâminas continuarão a girar após o aparelho ser desligado. Aguarde até que parem completamente antes de manusear o aparelho.
- Nunca toque nas lâminas dos acessórios de corte.

Risco de danos!

Uma utilização incorreta do aparelho pode provocar danos.

- Existe risco de queimaduras ao processar alimentos quentes. Em casos extremos, o recipiente pode ficar danificado. Apenas podem ser processados alimentos com uma temperatura máxima de 60 °C.
- Não coloque alimentos rijos como grãos de café, açúcar cristalizado, ossos, cascas de frutos secos, etc., ou qualquer alimento congelado.
- Não coloque o aparelho sobre superfícies sensíveis à água. A água salpica e pode danificar essas superfícies.

Sistema de segurança

O processador de alimentos possui uma função de segurança integrada. O aparelho só funciona se estiver totalmente e corretamente montado.

Colocação em funcionamento

- Retire todos os materiais de embalagem do aparelho.
- Limpe o aparelho (ver capítulo "Limpeza e manutenção").
- Coloque o aparelho numa superfície estável e plana, próximo de uma tomada.
- Certifique-se de que o interruptor de operação (6) está na posição **O** (desligado).
- Insira a ficha numa tomada com ligação à terra e que tenha sido instalada conforme as normas.
- Se o cabo de alimentação for muito longo, pode enrolá-lo dentro da base do motor (5).

Ferramentas

Pode utilizar o processador de alimentos para cortar, ralar e picar alimentos e também para amassar massa. **Atenção!** As lâminas são muito afiadas!

Acessório	Utilização	Definição da velocidade	Tempo de utilização recomendado
Lâmina de aço inoxidável (7)	Para picar carne, pão e vegetais.	1-2	15 segundos
Disco de corte em tiras (juliana e batatas fritas) (8)	Para preparar tiras de legumes	1	15 segundos
Corte fino / disco ralador (9) e corte grosso / disco ralador (10)	Ambos os discos possuem uma lâmina de um lado (ex.: para fatias de pepino) e um ralador do outro (ex.: para rosti de batata). A ferramenta necessária deve ficar virada para cima ao ser inserida.	1 para ingredientes macios (ex.: tomate, pepinos) 2 para ingredientes mais rijos ingredientes (ex.: cenouras, batatas)	20 segundos 15 segundos
Disco ralador (11)	Para ralar muito fino, ex.: cenouras e batatas	1-2	20 segundos
Disco emulsificador (12)	Para bater chantilly, claras em castelo e preparar creme de manteiga e maionese. O tempo de processamento depende do tipo, da temperatura e da quantidade dos ingredientes podendo variar em conformidade. Verifique regularmente se a consistência desejada foi atingida.	Pulse	Conforme necessário
Lâmina de amassar (13)	Para misturar massas (ex.: massa lêveda)	1-2	30 segundos

Primeira utilização

Preparar

- Prepare os ingredientes: Remova pele, ossos e tendões da carne; corte os talos e retire os caroços das frutas e legumes; corte tudo em cubos de aprox. 2 cm. O aparelho pode processar até 250 g por ciclo – divida volumes maiores proporcionalmente.
- Coloque o recipiente de preparação (4) sobre o motor (5).
- Coloque cuidadosamente o acessório necessário no eixo de acionamento (3). Os discos (8–12) ficam na parte superior e a lâmina de aço inoxidável (7) na parte inferior do eixo de acionamento (3). A lâmina de amassar (13) também é posicionada na parte inferior do eixo de acionamento (3).
- Encha o recipiente de preparação (4) com os ingredientes, se necessário. Quantidades máximas de enchimento: Lâmina de aço inoxidável (7): 250 g Lâmina de amassar (13): 250 g de farinha + 150 g de água + 50 g de óleo
- Coloque agora a tampa (2) no recipiente de preparação (4), certificando-se de que a pequena saliência fica imediatamente à direita da pega do recipiente. Trave a tampa rodando-a ligeiramente no sentido dos ponteiros do relógio.
- Agora o recipiente de preparação (4) também pode ser travado rodando-o no sentido horário.
- Rode o interruptor de operação (6) para a posição **0** (desligado). Ligue agora a ficha na tomada.

Ligar

- Funções do interruptor de operação (6):
 - 0** - Desligado
 - 1** - Velocidade baixa
 - 2** - Velocidade alta
 - P** - Função pulse: Pulsos curtos em alta velocidade, enquanto o interruptor for mantido na posição
- **Lâmina de aço inoxidável (7):** A lâmina de aço inoxidável é extremamente versátil. Pode usá-la para picar carne e legumes, ou até mesmo pão e nozes, por exemplo. O tempo de processamento depende da consistência desejada. Utilize a função pulse P para resultados mais robustos. Para picar, por exemplo, biscoitos, parta-os primeiro em pedaços pequenos e adicione-os através da abertura de inserção da tampa (2) enquanto o motor estiver em funcionamento.
- **Disco de corte em tiras (juliana) (8):** Utilize o disco de corte em tiras (juliana) para cortar legumes em tiras e cortar batatas fritas. A ferramenta necessária deve ficar virada para cima ao ser inserida. Adicione os legumes pretendidos através da abertura de inserção da tampa (2). Só ligue o aparelho depois de o fazer. Empurre os legumes lentamente e de forma uniforme para baixo com o calcador(1).

- **Discos de corte/ralador fino e grosso (9 e 10):** Utilize os discos de corte/ralador para fatiar ou ralar legumes fina ou grosseiramente. A ferramenta necessária deve ficar virada para cima ao ser inserida. Adicione os legumes pretendidos através da abertura de inserção da tampa (2). Só ligue o aparelho depois de o fazer. Empurre os legumes lentamente e de forma uniforme para baixo com o calcador (1). Ajuste o interruptor de operação (6) para a velocidade I para ingredientes mais macios (ex.: tomate, picles). Utilize a velocidade II para ingredientes mais rijos (ex.: cenouras, batatas).
- **Disco ralador (11):** Utilize o disco ralador para ralar legumes muito finamente. A ferramenta necessária deve ficar virada para cima ao ser inserida. Adicione os legumes necessários pela abertura de inserção na tampa (2). Só ligue o aparelho depois de o fazer. Empurre os legumes lentamente e de forma uniforme para baixo com o calcador (1).
- **Disco emulsificador (12):** Utilize o disco emulsificador para bater chantilly, claras em castelo e preparar creme de manteiga e maionese. Coloque o disco emulsificador no recipiente de preparação (4) e adicione o(s) ingrediente(s) necessário(s). **Nota:** Observe a marcação "MAX Liquid fill" no recipiente de preparação. Quando o aparelho é ligado, o movimento inicial do disco emulsificador pode fazer com que o líquido suba. Por este motivo, deve pressionar suavemente a tampa (2) para evitar que o líquido saia. Só ligue o aparelho depois de o fazer. **Nota:** O tempo de processamento depende do tipo, da temperatura e da quantidade dos ingredientes e pode variar. Portanto, verifique regularmente se a consistência desejada foi atingida.
- **Lâmina de amassar (13):** Use a lâmina de amassar para preparar diferentes tipos de massas macias (ex.: massa lêveda). Coloque a lâmina de amassar no recipiente de preparação (4) e adicione os ingredientes secos. Adicione os ingredientes líquidos pela abertura de inserção na tampa (2) enquanto o motor está a funcionar. Amasse os ingredientes (por aprox. 30 segundos) até formar uma bola de massa elástica. **Nota:** Continue amassar a massa manualmente, se necessário. Não continue a utilizar o processador de alimentos, pois isso pode sobrecarregar o motor.

Finalização

- Depois dos ingredientes terem sido processados, rode o interruptor de operação (6) para a posição **0** (desligado) e retire a ficha da tomada.
- Solte o recipiente de preparação (4) do motor (5) rodando-o ligeiramente no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e retire-o.
- Solte a tampa (2) do recipiente de preparação (4) rodando-a ligeiramente no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e retire-a.
- Remova cuidadosamente o acessório do eixo de acionamento (3).
- Esvazie o recipiente de preparação (4) e limpe todas as peças utilizadas.

Limpeza e manutenção




Limpe todas as peças imediatamente após a utilização e remova de imediato quaisquer resíduos de alimentos.

Nunca lave ou enxague o motor! Não o mergulhe em água! Desligue sempre a ficha da tomada antes de proceder à limpeza.

Risco de ferimentos! As lâminas e os discos de corte são afiados! Não toque! Tenha cuidado ao limpar as lâminas e os discos de corte!

Não utilize produtos de limpeza corrosivos, à base de álcool ou cáusticos, nem utensílios que contenham solventes (ex.: esponjas abrasivas ou similares). Eles podem riscar a superfície.

As peças individuais devem estar completamente secas antes da utilização.

	 Pode ir à máquina de lavar loiça	 Pode ser lavado em água corrente	 Limpar com um pano húmido
Calçador (1)	✓	✓	✓
Tampa (2)	✓	✓	✓
Eixo de acionamento (3)	–	✓	✓
Recipiente de preparação (4)	–	✓	✓
Unidade do motor (5)	–	–	✓
Lâmina de aço inoxidável (7)	✓	✓	✓
Discos de corte (8–11)	✓	✓	✓
Disco emulsificador (12)	✓	✓	✓
Lâmina de amassar (13)	✓	✓	✓

Dados técnicos


Tensão nominal: 220–240 V~ 50–60 Hz

Consumo de energia: 500 W

Classe de isolamento: II

Informações técnicas sobre os modos de funcionamento nos termos do Regulamento UE 2023/826:

MODO	CONSUMO DE ENERGIA (WATTS)	PERÍODO DE TEMPO (MINUTOS)
Desligado	0,2	–
Em espera	–	–
Espera com informações adicionais	–	–
Espera em rede	–	–

 O aparelho está em conformidade com as directivas europeias 2014/35/UE, 2014/30/UE e 2009/125/UE.

Proteger o ambiente



Protecção do ambiente em primeiro lugar!

- ① O seu aparelho contém materiais valiosos que podem ser recuperados ou reciclados.
- ➔ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

Reciclagem (PT):

Ecoponto Azul: Embalagens de cartão e papel

Ecoponto Amarelo: Embalagens plásticas

Alterações possíveis.

Компоненты

- | | |
|----------------------------|----------------------------------|
| 1 Толкатель | 8 Диск для нарезки соломкой |
| 2 Крышка | 9 Диск для тонкой нарезки/терки |
| 3 Приводной вал | 10 Диск для грубой нарезки/терки |
| 4 Чаша для приготовления | 11 Терочный диск |
| 5 Моторный блок | 12 Эмульгирующий диск |
| 6 Переключатель работы | 13 Нож для замешивания теста |
| 7 Нож из нержавеющей стали | |

Важная информация по безопасности

- Приборы могут использоваться людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом и/или знаниями, если они находятся под присмотром или получили инструкции по безопасному использованию прибора, и понимают связанные с этим опасности.
- Данное устройство не должно использоваться детьми. Устройство и его сетевой шнур должны находиться вне досягаемости детей младше 8 лет.
- Детям запрещается играть с устройством.
- Чистка и обслуживание не должны производиться детьми, если они не старше 8 лет и не находятся под присмотром.
- Если шнур питания поврежден, во избежание опасности он должен быть заменен производителем, его службой послепродажного обслуживания или специалистом с аналогичной квалификацией.
- Будьте осторожны при наливании горячих жидкостей в компактный кухонный прибор. Жидкость может внезапно выйти из прибора в виде пара.
- Данный прибор предназначен для использования в быту и в аналогичных условиях, таких как:
 - на кухнях для персонала магазинов, офисов и других рабочих помещений;
 - в сельскохозяйственных хозяйствах;
 - клиентами в гостиницах, отелях и других местах размещения;
 - в гостевых домах.

Прибор не предназначен для исключительно коммерческого использования.

- Будьте осторожны с острыми режущими лезвиями при опорожнении чаши и чистке прибора.
- После использования прибора и аксессуаров очистите все поверхности/детали, которые контактировали с пищей. Следуйте инструкциям в разделе "Чистка и уход".
- Выключите прибор и отсоедините его от электросети перед заменой аксессуаров или при приближении к частям, которые двигаются во время работы.
- Всегда используйте прибор в соответствии с данной инструкцией. Неправильное использование может привести к поражению электрическим током или другим опасностям.
- Аксессуары, не входящие в комплект устройства, должны сопровождаться инструкциями по их безопасному использованию.

Перед использованием

Поздравляем с покупкой нового кухонного комбайна. Пожалуйста, используйте прибор только по назначению, как описано в данном руководстве по эксплуатации.

Чтение инструкции по эксплуатации

По этой причине внимательно прочитайте инструкцию перед использованием, так как в ней содержатся указания по использованию, чистке и уходу за прибором. Мы не несем ответственности за ущерб, возникший вследствие несоблюдения инструкции. Храните это руководство в надежном месте и передавайте его вместе с прибором следующему пользователю. Также обратите внимание на гарантийную информацию в конце инструкции.

Предназначение

Этот прибор предназначен для использования в бытовых условиях. Прибор не предназначен для исключительно коммерческого использования. Кухонный комбайн предназначен для измельчения и смешивания мягких продуктов и напитков. Любое другое или выходящее за эти рамки использование считается ненадлежащим. Во время использования необходимо соблюдать меры безопасности. Мы не несем ответственности за ущерб, возникший в результате неправильного использования, некорректной эксплуатации, несоблюдения инструкции или неправильного ремонта. В таких случаях гарантийные требования также исключаются.

Информация по безопасности

Опасное напряжение питания!

Неправильная электрическая установка или слишком высокое напряжение питания могут привести к поражению электрическим током.

- Прибор следует подключать только к заземленным розеткам, установленным в соответствии с нормами. Кабель питания и вилка должны быть сухими.
- Сетевая вилка должна быть свободно доступна, чтобы в экстренной ситуации прибор можно было легко отключить от сети.
- Не вводите устройство в эксплуатацию или немедленно выньте вилку из розетки, если:
 - устройство или сетевой кабель повреждены;
 - устройство протекает;
 - есть подозрение на неисправность после падения или аналогичного случая.

В этих случаях передайте устройство в ремонт.

- Не вскрывайте корпус. Ремонт должен выполняться специалистом. Пожалуйста, обратитесь в авторизованный сервисный центр. Ответственность и гарантия аннулируются, если вы попытаетесь отремонтировать прибор самостоятельно или неправильно подключите и используете его.
- Не погружайте сам прибор, шнур питания или сетевую вилку в воду.
- Используйте прибор только в помещении и в сухих условиях. Никогда не используйте его во влажных помещениях или под дождем.

Опасность для детей / из-за неправильной эксплуатации!

Дети часто не могут распознать опасность или недооценивают ее. Неправильное обращение с прибором может привести к травмам.

- Не позволяйте детям играть с упаковочной пленкой. Во время игры они могут запутаться в пленке и задохнуться.
- Лезвия очень острые. Храните диски и лезвие из нержавеющей стали вне досягаемости детей.
- Не снимайте крышку во время работы.
- Не засовывайте руки в прибор во время его работы.
- Также держите длинные волосы, например, подальше от загрузочного отверстия.
- Не вставляйте предметы, например ложки, в загрузочное отверстие во время работы прибора.
- Не перемещайте прибор во время работы.
- Лезвия продолжают вращаться после выключения прибора. Дождитесь их полной остановки перед тем, как прикасаться к прибору.
- Никогда не прикасайтесь к лезвиям режущих насадок.

Риск повреждения!

Неправильное обращение с прибором может привести к его повреждению.

- Существует риск ожога при обработке горячей пищи. В крайних случаях контейнер может быть поврежден. Разрешается обрабатывать только продукты с максимальной температурой 60°C.
- Не загружайте твердые продукты, такие как кофейные зерна, карамелизированный сахар, кости, скорлупу орехов и т.д., а также замороженные продукты.
- Не ставьте прибор на поверхности, чувствительные к воде. Попавшая вода может повредить такие поверхности.

Функция безопасности

Кухонный комбайн оснащен встроенной функцией безопасности. Прибор работает только при полной и правильной сборке.

Установка и подключение

- Снимите с прибора всю упаковку.
- Очистите прибор (см. главу "Чистка и уход").
- Установите прибор на устойчивой и ровной поверхности рядом с розеткой.
- Убедитесь, что переключатель (6) установлен в положение **O** (выключено).
- Вставьте сетевую вилку в заземленную розетку, установленную в соответствии с нормативами.
- Если шнур питания слишком длинный, его можно намотать внутри основания мотора (5).

Инструменты

Вы можете использовать кухонный комбайн для нарезки, натирания и измельчения продуктов, а также для замешивания теста. **Внимание!** Лезвия очень острые!

Аксессуар	Использование	Настройка скорости	Рекомендуемое время работы
Лезвие из нержавеющей стали (7)	Для измельчения мяса, хлеба и овощей.	1-2	15 секунд
Диск для нарезки соломкой (жюльен и картофель фри) (8)	Для приготовления полосок из овощей	1	15 секунд
Мелкая нарезка / терочный диск (9) и крупная нарезка / терочный диск (10)	Оба диска имеют лезвие с одной стороны (например, для нарезки огурцов) и терку с другой стороны (например, для драников). Необходимый инструмент должен быть установлен вверх при вставке.	1 для мягких ингредиентов (например, помидоры, огурцы) 2 для более твердых ингредиентов (например, морковь, картофель)	20 секунд 15 секунд
Терочный диск (11)	Для очень мелкого натирания, например, моркови и картофеля	1-2	20 секунд
Эмульгирующий диск (12)	Для взбивания сливок, взбивания яичных белков и приготовления масляного крема и майонеза. Время обработки зависит от типа, температуры и количества ингредиентов и может варьироваться. Пожалуйста, регулярно проверяйте, достигнута ли желаемая консистенция.	Импульсный режим	По необходимости
Лопасть для замешивания (13)	Для замешивания теста (например, дрожжевого теста)	1-2	30 секунд

Первое использование

Подготовка

- Подготовьте ингредиенты: удалите кожу, кости и сухожилия из мяса; отрежьте стебли и удалите сердцевину из фруктов и овощей; нарежьте все кубиками примерно по 2 см. Прибор может обрабатывать до 250 г за один цикл — разделите большие объемы соответственно.
- Установите контейнер для приготовления (4) на мотор (5).
- Аккуратно установите необходимый инструмент на приводной вал (3). Диски (8–12) располагаются сверху, а лезвие из нержавеющей стали (7) — внизу приводного вала (3). Лопасть для замешивания (13) также располагается внизу приводного вала (3).
- При необходимости наполните контейнер для приготовления (4) ингредиентами. Максимальное количество наполнения: Лезвие из нержавеющей стали (7): 250 г Лопасть для замешивания (13): 250 г муки + 150 г воды + 50 г масла
- Теперь установите крышку (2) на контейнер для приготовления (4), убедившись, что маленький выступ находится прямо справа от ручки контейнера. Зафиксируйте крышку, слегка повернув ее по часовой стрелке.
- Теперь контейнер для приготовления (4) также можно зафиксировать, повернув его по часовой стрелке.
- Поверните переключатель (6) в положение **0** (выключено). Только теперь вставьте вилку в розетку.

Включение

- Функции переключателя (6):
 - 0** - Выключено
 - 1** - Низкая скорость
 - 2** - Высокая скорость
 - P** - Импульсная функция: Короткие импульсы на высокой скорости, пока переключатель удерживается в этом положении
- **Лезвие из нержавеющей стали (7):** Лезвие из нержавеющей стали очень универсально. Его можно использовать для измельчения мяса и овощей, а также, например, хлеба и орехов. Время обработки зависит от желаемой консистенции. Используйте импульсную функцию P для более грубого результата. Для измельчения, например, печенья, сначала разломайте его на мелкие кусочки и добавьте через загрузочное отверстие в крышке (2) во время работы мотора.
- **Диск для нарезки соломкой (жюльен) (8):** Используйте диск для нарезки соломкой (жюльен), чтобы нарезать овощи полосками и приготовить картофель фри из картофеля. Необходимый инструмент должен быть установлен вверх при вставке. Добавьте необходимые овощи через загрузочное отверстие в крышке (2). Включайте прибор только после этого. Медленно и равномерно проталкивайте овощи вниз с помощью толкателя (1).

- **Диски для мелкой и крупной нарезки / натирания (9 и 10):** Используйте диски для нарезки / натирания, чтобы нарезать или мелко и крупно натереть овощи. Необходимый инструмент должен быть установлен вверх при вставке. Добавьте необходимые овощи через загрузочное отверстие в крышке (2). Включайте прибор только после этого. Медленно и равномерно проталкивайте овощи вниз с помощью толкателя (1). Установите переключатель (6) на скорость I для мягких ингредиентов (например, помидоры, соленые огурцы). Используйте скорость II для твердых ингредиентов (например, морковь, картофель).
- **Терочный диск (11):** Используйте терочный диск для очень мелкого натирания овощей. Необходимый инструмент должен быть установлен вверх при вставке. Добавьте необходимые овощи через загрузочное отверстие в крышке (2). Включайте прибор только после этого. Медленно и равномерно проталкивайте овощи вниз с помощью толкателя (1).
- **Эмульгирующий диск (12):** Используйте эмульгирующий диск для взбивания сливок, взбивания яичных белков и приготовления масляного крема и майонеза. Поместите эмульгирующий диск в контейнер для приготовления (4), затем добавьте необходимые ингредиенты. **Примечание:** Пожалуйста, обратите внимание на отметку «MAX Liquid fill» на контейнере для приготовления. При включении устройства жидкость может быть вытолкнута вверх из-за запуска эмульгирующего диска. Поэтому следует слегка прижимать крышку (2), чтобы избежать вытекания жидкости. Включайте прибор только после этого. **Примечание:** Время обработки зависит от типа, температуры и количества ингредиентов и может варьироваться. Поэтому регулярно проверяйте, достигнута ли желаемая консистенция.
- **Лопасть для замешивания (13):** Используйте лопасть для замешивания для приготовления различных видов мягкого теста (например, дрожжевого теста). Поместите лопасть для замешивания в чашу для приготовления (4), затем добавьте сухие ингредиенты. Жидкие ингредиенты добавляйте через отверстие для загрузки в крышке (2) во время работы мотора. Замешивайте ингредиенты (примерно 30 секунд), пока не образуется эластичный шар теста. **Примечание:** При необходимости продолжайте замешивать тесто вручную. Не продолжайте использовать кухонный комбайн, так как это может привести к перегрузке мотора.

Завершение работы

- После обработки ингредиентов поверните переключатель (6) в положение **0** (выключено) и выньте штепсельную вилку из розетки.
- Освободите чашу для приготовления (4) от мотора (5), слегка повернув ее против часовой стрелки, и снимите.
- Снимите крышку (2) с чаши для приготовления (4), слегка повернув ее против часовой стрелки, и снимите.
- Осторожно снимите инструмент с приводного вала (3).
- Опорожните чашу для приготовления (4) и очистите все использованные детали.

Чистка и уход

Сразу после использования очищайте все детали и удаляйте остатки пищи. Никогда не мойте и не ополаскивайте мотор! Не погружайте его в воду! Всегда отключайте штепсельную вилку перед чисткой.

Риск травмы! Режущие лезвия и диски острые! Не прикасайтесь! Будьте осторожны при чистке режущих лезвий и дисков!

Не используйте агрессивные, спиртосодержащие или едкие чистящие средства, а также принадлежности, содержащие растворители (например, абразивные губки или подобные). Это может поцарапать поверхность.

Отдельные детали должны быть полностью сухими перед использованием.

	 Можно мыть в посудомоечной машине	 Можно промыть под проточной водой	 Протирать влажной тканью
Толкатель (1)	✓	✓	✓
Крышка (2)	✓	✓	✓
Приводной вал (3)	–	✓	✓
Чаша для приготовления (4)	–	✓	✓
Моторный блок (5)	–	–	✓
Лезвие из нержавеющей стали (7)	✓	✓	✓
Режущие диски (8–11)	✓	✓	✓
Эмульгирующий диск (12)	✓	✓	✓
Лопасть для замешивания (13)	✓	✓	✓

Технические данные


Номинальное напряжение: 220–240 В~ 50–60 Гц

Потребляемая мощность: 500 Вт

Класс защиты: II

Техническая информация о режимах работы в соответствии с Постановлением ЕС 2023/826:

РЕЖИМ	ПОТРЕБЛЕНИЕ ЭНЕРГИИ (ВАТТ)	ПЕРИОД ВРЕМЕНИ (МИНУТЫ)
Выключено	0,2	–
В режиме ожидания	–	–
Резервный режим с дополнительной информацией	–	–
Сетевой режим ожидания	–	–

 Устройство отвечает требованиям Европейских директив 2014/35/EU, 2014/30/EU и 2009/125/EU.

Защитим окружающую среду



Защита окружающей среды – наша главная забота!

- ⓘ Данный прибор содержит ценные материалы, которые можно переработать и использовать повторно.
- ➔ Сдайте прибор в местный центр утилизации отходов.

Возможны изменения.

Bruksanvisning

Köksmaskin

Komponenter

- | | |
|-------------------------|---------------------------------|
| 1 Stoppare | 8 Stavstrimlingskiva (Julienne) |
| 2 Lock | 9 Finskär-/rivskiva |
| 3 Drivaxel | 10 Grovskär-/rivskiva |
| 4 Behållare | 11 Rivskiva |
| 5 Motorenhet | 12 Vispskiva |
| 6 Strömbrytare | 13 Degkniv |
| 7 Kniv i rostfritt stål | |

Viktiga säkerhetsanvisningar

- Denna apparat är inte avsedd att användas av personer med nedsatt fysisk, psykisk eller sensorisk förmåga eller av personer som saknar erforderliga kunskaper eller erfarenhet såvida dessa personer inte först får instruktioner om hur man använder apparaten på ett säkert sätt och förstår de risker som finns.
- Denna apparat får inte användas av barn. Apparaten och dess anslutningskabel ska hållas utom räckhåll för barn under 8 år.
- Barn får inte leka med apparaten.
- Rengöring och användarunderhåll bör inte utföras av barn, såvida de inte övervakas och är över 8 år.
- Om sladden skulle skadas ska den bytas ut genom tillverkarens centrala kundtjänst eller en person som tillverkaren har godkänt.
- Var försiktig när du håller varma vätskor i en kompakt matberedare, eftersom vätskan kan sprutas ur apparaten i form av ett varmt ångmoln.
- Denna apparat är avsedd för användning i hushåll och liknande miljöer, såsom:
 - i kök för personal i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer;
 - på lantbruk;
 - av gäster på hotell, motell och andra boendeanläggningar;
 - i bed and breakfast-verksamheter.

Apparaten är inte avsedd för enbart kommersiellt bruk.

- Var försiktig vid hanteringen av de vassa knivarna och även vid tömning av skålen och vid rengöring.
- Efter användning av tillbehören och apparaten ska alla ytor/delar som kommit i beröring med livsmedel rengöras. Följ anvisningarna i avsnittet "Rengöring och skötsel".
- Stäng av apparaten och dra alltid ur kontakten innan du byter tillbehör eller närmar dig delar som roterar under drift.
- Apparaten får endast användas i enlighet med denna bruksanvisning. Felaktig användning medför risk för elektrisk stöt eller andra faror.
- Vid användning av andra tillbehör än de som medföljer apparaten måste säkerhetsanvisningar vara bifogade.

Före användning

Gratulerar till köpet av din köksmaskin. Den får användas endast för det ändamål som beskrivs i den här bruksanvisningen.

Läs bruksanvisningen

Läs därför bruksanvisningen noga innan du börjar använda apparaten. Den innehåller anvisningar för apparatens användning, rengöring och underhåll. Om du inte följer instruktionerna och anvisningarna tar vi inget ansvar för eventuella skador. Förvara bruksanvisningen på ett säkert ställe så att du vid behov kan ge den till nästa ägare. Notera också garantiupplysningarna på slutet.

Avsedd användning

Apparaten är avsedd att användas i hushåll. Apparaten är inte avsedd att användas i rent kommersiellt syfte.

Apparaten är avsedd att användas för att skiva, hacka och blanda mjuka livsmedel och drycker. All annan eller ytterligare användning betraktas som ej avsedd.

Följ säkerhetsanvisningarna för hur apparaten ska användas. I händelse av missbruk, felaktig användning eller reparation eller att man inte följt användarguiden tas inget ansvar för eventuella skador. Om skador skulle uppstå i sådana fall omfattas dessa inte av tillverkarens produktgaranti.

Säkerhetsanvisningar

Farlig nätspänning!

Felaktig elinstallation eller för hög nätspänning kan leda till elektriska stötar.

- Apparaten får endast anslutas till ett korrekt installerat, jordat vägguttag. Sladd och kontakt måste vara torra.
- Kontakten måste vara fritt tillgänglig, så att apparaten i nödfall lätt kan skiljas från elnätet.
- Ta inte apparaten i drift eller dra omedelbart ur nätkontakten om:
 - apparaten eller nätsladden är skadad;
 - apparaten läcker;
 - det finns misstanke om fel efter ett fall eller liknande.

I dessa fall ska apparaten lämnas in för reparation.

- Öppna inte höljet. Låt behörig servicepersonal sköta eventuella reparationer. Vänd dig till en serviceverkstad. Vid egenhändigt utförda reparationer, felaktig anslutning eller användning upphör allt produktansvar och alla garantianspråk att gälla.
- Varken apparaten, sladden eller kontakten får sänkas ned i vatten.
- Använd endast apparaten i torra utrymmen inomhus. Den får inte användas i fuktiga utrymmen eller utomhus i regn.

Risker för barn/vid felaktig hantering!

Barn förstår oftast inte risker eller underskattar dem.

Felaktig hantering av apparaten kan leda till skador.

- Låt inte barn leka med plastförpackningen. De kan under leken fastna i och kvävas av plasten.
- Knivbladen är mycket vassa. Förvara skivorna och knivbladen i rostfritt stål utom räckhåll för barn.
- Ta inte av locket under användning.
- Stick aldrig in handen i apparaten när den är igång.
- Håll även exempelvis långt hår borta från påfyllningsöppningen.
- Stick aldrig in långa föremål som till exempel en slev i påfyllningsöppningen när apparaten är igång.
- Flytta inte apparaten under användning.
- Knivarna fortsätter röra sig även efter avstängning. Vänta tills knivarna har stannat helt innan du hanterar apparaten.
- Rör aldrig vid eggen på knivarna eller skivorna.

Skaderisk!

Felaktig hantering av apparaten kan leda till att den skadas.

- Risk för brännskador vid tillagning av varma livsmedel. I svåra fall kan behållaren skadas. Endast livsmedel med en temperatur på högst 60 °C får bearbetas.
- Tillsätt inte hårda livsmedel såsom kaffeböner, bitsocker, ben och nötskal. Detta gäller även frysta livsmedel.
- Ställ inte apparaten på vattenkänsliga ytor. Vattenstänk kan skada dessa ytor.

Säkerhetsfunktion

Köksmaskinen har en inbyggd säkerhetsfunktion. Apparaten fungerar bara när den är monterad på rätt sätt.

Uppställning och anslutning

- Ta bort alla förpackningsdelar från apparaten.
- Rengör apparaten (se kapitlet "Rengöring och skötsel").
- Ställ apparaten på ett stabilt och jämnt underlag, i närheten av ett eluttag.
- Kontrollera att strömbrytaren (6) står på **O** (av).
- Sätt i nätkontakten i ett jordat eluttag som är installerat av behörig elektriker.
- Om nätkabeln är för lång kan du rulla ihop den i motorenhetens botten (5).

Verktyg

Köksmaskinen kan användas för att skiva, riva och strimla mat samt knåda deg.

Varning! Knivbladen är mycket vassa.

Verktyg	Användning	Hastighet	Rekommenderad användningstid
Kniv i rostfritt stål (7)	Används för att hacka kött, bröd, grönsaker.	1 - 2	15 sekunder
Stavstrimlingsskiva (Julienne och pommes frites) (8)	Används för att stavstrimla grönsaker	1	15 sekunder
Finskär-/rivskiva (9) och grovskär-/rivskiva (10)	Båda skivorna har en kniv på ena sidan (t.ex. för att skiva gurka) och ett rivjärn på den andra sidan (t.ex. för att riva potatis). Det valda verktyget ska vara vänt uppåt.	Välj 1 till mjuka livsmedel (t.ex. tomat, gurka) Välj 2 till hårdare livsmedel (t.ex. morot, potatis)	20 sekunder 15 sekunder
Rivskiva (11)	Används för att finriva t.ex. morötter och potatis	1 - 2	20 sekunder
Vispskiva (12)	Används för att vispa grädde, äggvitor, smörkräm och majonnäs. Hur länge du behöver bearbeta livsmedlet beror på dess konsistens, temperatur och mängd. Stäm av med jämna mellanrum om livsmedlet har fått rätt konsistens.	Pulsfunktion	Efter behov
Degkniv (13)	Används för att knåda deg (t.ex. jäsgdeg)	1 - 2	30 sekunder

Användning

Förberedelser

- Förbered ingredienserna:
Rensa bort skinn, ben och senor på kött, ta bort stjälkar och kärnhus på frukt och grönsaker. Tärna allt i ca 2 cm stora bitar.
Det går att köra upp till 250 g i apparaten, större mängder måste köras i omgångar.
- Sätt behållaren (4) på motorenheten (5).
- Sätt försiktigt önskat verktyg på drivaxeln (3). Skivorna (8-12) ska placeras uppåt, kniven i rostfritt stål (7) nedåt på drivaxeln (3).
Degkniven (13) ska också placeras nedåt på drivaxeln (3).
- Fyll behållaren (4) med ingredienserna.
Maximal fyllmängd:
Kniv i rostfritt stål (7): 250 g
Degkniv (13): 4 dl mjöl + 1,5 dl vatten + 50 g olja
- Sätt locket (2) på behållaren (4), den lilla fliken måste hamna direkt till höger om behållarens handtag. Lås locket på plats genom att vrida det lätt medsols.
- Nu kan behållaren (4) låsas på plats genom att vrida den medsols.
- Vrid strömbrytaren (6) till position **0** (av) och sätt först därefter kontakten i ett vägguttag.

Starta apparaten

- Strömbrytarens driftlägen (6):
 - 0** - av
 - 1** - låg hastighet
 - 2** - hög hastighet
 - P** - Pulsfunktion: Korta pulser med hög hastighet, så länge brytaren hålls kvar i positionen

▪ **Kniv i rostfritt stål (7):**

Kniven i rostfritt stål kan användas till mycket. Du kan använda den för att t.ex. hacka kött och grönsaker, och till och med bröd och nötter. Bearbetningen tar olika lång tid beroende på vilken konsistens du vill ha.

Om resultatet ska bli grovhackat, använd pulsfunktion P för att t.ex. hacka kex. Bryt först kexen i mindre bitar och håll i bitarna genom påfyllningsöppningen (2) när motorn redan är igång.

▪ **Stavstrimlingsskivan (Julienne) (8):**

Använd stavstrimlingsskivan (Julienne) för att exempelvis skära grönsaker i stavar eller potatis till pommes frites. Det valda verktyget ska vändas uppåt vid montering. Lägg önskade grönsaker i lockets påfyllningsöppning (2) och starta apparaten först när du är klar. Mata jämnt och långsamt ner grönsakerna i behållaren med hjälp av stopparen (1).

▪ **Fin- och grovskär-/rivskivor (9 och 10):**

Använd skär-/rivskivorna för att skiva eller fin-/grovriva grönsaker. Det valda verktyget ska vändas uppåt vid montering. Lägg önskade grönsaker i lockets påfyllningsöppning (2) och starta apparaten först när du är klar. Mata jämnt och långsamt ner grönsakerna i behållaren med hjälp av stopparen (1). Ställ strömbrytaren på läge I vid bearbetning av mjukare ingredienser (t.ex. tomat och gurka). Använd läge II till hårdare ingredienser (t.ex. morot och potatis).

▪ **Rivskiva (11):**

Använd rivskivan för att finriva grönsaker. Det valda verktyget ska vändas uppåt vid montering. Lägg önskade grönsaker i lockets påfyllningsöppning (2) och starta apparaten först när du är klar. Mata jämnt och långsamt ner grönsakerna i behållaren med hjälp av stopparen (1).

▪ **Vispskiva (12):**

Använd vispskivan för att vispa gräddde, äggvitor, smörkräm och majonnäs. Sätt vispskivan i behållaren (4) och håll i önskade livsmedel.

OBS: Titta på markeringen "MAX Liquid fill" på behållaren. När apparaten sätts på och vispskivan går i gång kan vätska skvalpa över. Tryck ned locket (2) lätt för att undvika att vätska kommer ut. Starta inte apparaten förrän du är klar.

Tips! Hur länge du behöver bearbeta livsmedlet beror på dess konsistens, temperatur och mängd. Stäm därför av med jämna mellanrum om livsmedlet har fått rätt konsistens.

▪ **Degkniv (13):**

Använd degkniven för att knåda olika mjuka degar (t.ex. jäsdeg). Sätt degkniven i behållaren (4) och håll i önskade livsmedel. Tillsätt de flytande ingredienserna genom lockets påfyllningsöppning (2) medan du har motorn igång. Knåda ingredienserna tills de har bildat en smidig deg (ca 30 sekunder).

OBS! Du kan behöva knåda degen för hand efteråt i stället för i köksmaskinen, för att inte överbelasta motorn.

Avsluta bearbetningen

- När du har bearbetat ingredienserna sätter du strömbrytaren (6) i position **0** (av) och drar ut kontakten ur vägguttaget.
- Vrid behållaren (4) lätt motsols för att lossa den från motorenheten (5) och ta bort den.
- Vrid locket (2) lätt motsols för att lossa det från behållaren (4) och ta bort det.
- Ta försiktigt bort verktyget från drivaxeln (3).
- Töm behållaren (4) och diska alla använda delar.

Rengöring och skötsel




Rengör samtliga delar omedelbart efter användning och avlägsna genast eventuella matrester.

Du får aldrig skölja av eller diska motorenheten! Doppa den inte heller i vatten! Dra alltid ur nätkontakten innan du rengör apparaten.

Risk för personskador! Kniven och skivorna är vassa! Rör inte dem! Var försiktig när du diskar kniven och skivorna!

Använd inte rengöringsmedel eller rengöringsmaterial som innehåller lösningsmedel eller alkohol, eller som är frätande eller repande (t.ex. grytstvampar eller liknande). De kan repa ytorna.

Samtliga delar ska vara helt torra före användning.

	 Kan diskas i diskmaskin	 Kan diskas under rinnande vatten	 Torkas med fuktig trasa
Stoppare (1)	✓	✓	✓
Lock (2)	✓	✓	✓
Drivaxel (3)	–	✓	✓
Behållare (4)	–	✓	✓
Motorenhet (5)	–	–	✓
Kniv i rostfritt stål (7)	✓	✓	✓
Skärskivor (8–11)	✓	✓	✓
Vispskiva (12)	✓	✓	✓
Degkniv (13)	✓	✓	✓

Tekniska data

Nominell spänning: 220–240 V~ 50–60 Hz

Strömförbrukning: 500 W

Skyddsklass: II

Teknisk information om driftlägen i enlighet med EU-förordning 2023/826:

DRIFTLÄGE	ENERGIFÖRBRUKNING (WATT)	TIDSPERIOD (MINUTER)
Från	0,2	–
Standby	–	–
Standby med ytterligare information	–	–
Nätverksansluten standby	–	–

 Apparatens följer de europeiska direktiven 2014/35/EU, 2014/30/EU och 2009/125/EU.

Miljöskydd



Var rädd om miljön!

- ① Din apparat innehåller olika material som kan återanvändas eller återvinnas.
- ➔ Lämna den på en återvinningsstation eller på en auktoriserad serviceverkstad för omhändertagande och behandling.

Förändringar möjliga.

Kullanım talimatı

Mutfak robotu

Bileşenler

- | | |
|-------------------------|----------------------------------|
| 1 İtici | 8 Şerit kesme diski |
| 2 Kapak | 9 İnce doğrama/rendeleme diski |
| 3 Tahrik mili | 10 Kalın doğrama/rendeleme diski |
| 4 Hazırlama kabı | 11 Rendeleme diski |
| 5 Motor ünitesi | 12 Emülsiyon diski |
| 6 Çalıştırma düğmesi | 13 Yoğurma bıçağı |
| 7 Paslanmaz çelik bıçak | |

Önemli güvenlik bilgileri

- Cihazlar, fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasiteleri düşük olan veya deneyim ve/veya bilgi eksikliği olan kişiler tarafından, gözetim altında tutulmaları veya cihazın güvenli bir şekilde nasıl kullanılacağı konusunda bilgilendirilmeleri ve ilgili tehlikeleri anlamaları halinde kullanılabilir.
 - Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Cihaz ve bağlantı kablosu 8 yaşından küçük çocuklardan uzak tutulmalıdır.
 - Çocuklar cihazla oynamamalıdır.
 - Temizlik ve kullanıcı bakımı, 8 yaşından büyük olmadıkları ve gözetim altında tutulmadıkları sürece çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
 - Cihazın elektrik kablosu hasar görürse, tehlikelerin önlenmesi için üretici, satış sonrası servis veya benzer niteliklere sahip bir kişi tarafından değiştirilmelidir.
 - Kompakt bir mutfak cihazına sıcak sıvılar dökerken dikkatli olun. Sıvı, ani bir buhar şeklinde cihazdan geri püskürebilir.
 - Bu cihaz, aşağıdakiler gibi evsel ve benzeri uygulamalarda kullanılmak üzere tasarlanmıştır:
 - mağazalar, ofisler ve diğer çalışma ortamlarındaki personel mutfaklarında;
 - tarımsal işletmelerde;
 - otel, motel ve diğer konaklama tesislerinde müşteriler tarafından;
 - pansiyonlarda.
- Cihaz yalnızca ticari kullanım için tasarlanmamıştır.

- Kaseyi boşaltırken ve cihazı temizlerken keskin bıçaklara dikkat edin.
- Cihazı ve aksesuarları kullandıktan sonra, yiyeceklerle temas eden tüm yüzeyleri/parçaları temizleyin. Lütfen "Temizlik ve bakım" bölümündeki talimatlara uyun.
- Aksesuarları değiştirmeden veya kullanım sırasında hareket eden parçalara yaklaşmadan önce cihazı kapatın ve fişini prizden çekin.
- Cihazı daima bu talimatlara uygun şekilde kullanın. Yanlış kullanım elektrik çarpmasına veya diğer tehlikelere neden olabilir.
- Cihazla birlikte verilenler dışında kullanılan aksesuarların güvenli kullanım talimatları olmalıdır.

Kullanmadan önce

Yeni mutfak robotunuzu satın aldığınız için tebrik ederiz. Lütfen cihazı yalnızca bu kullanım kılavuzunda açıklandığı şekilde, amacına uygun olarak kullanın.

Kullanım kılavuzunu okuma

Bu nedenle, cihazı kullanmadan önce kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyun. Bu kılavuz, cihazın kullanımı, temizliği ve bakımı ile ilgili talimatlar içermektedir. Talimatlara uyulmaması sonucu meydana gelebilecek hasarlardan sorumluluk kabul edilmez. Kullanım kılavuzunu güvenli bir yerde saklayın ve cihazı ikinci bir kullanıcıya verirken kılavuzu da birlikte teslim edin. Ayrıca, kullanım kılavuzunun sonunda yer alan garanti bilgilerini de dikkate alın.

Kullanım amacı

Bu cihaz ev ortamlarında kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Cihaz, tamamen ticari kullanım için tasarlanmamıştır.

Mutfak robotu, yumuşak yiyecek ve içecekleri doğramak ve karıştırmak için tasarlanmıştır. Bunun dışındaki tüm kullanımlar amacına aykırı kabul edilir.

Kullanım sırasında güvenlik önlemlerine uyulmalıdır. Yanlış kullanım, hatalı çalışma, bu kullanım kılavuzuna uyulmaması veya uygunsuz onarımlardan kaynaklanan zararlardan sorumluluk kabul etmiyoruz. Bu durumlarda garanti talepleri de geçersizdir.

Güvenlik bilgileri

Tehlikeli şebeke voltajı!

Yanlış elektrik tesisatı veya çok yüksek şebeke voltajı elektrik çarpmasına neden olabilir.

- Cihaz, yalnızca yönetmeliklere uygun şekilde monte edilmiş ve koruyucu topraklamaya sahip duvar prizlerine bağlanmalıdır. Elektrik kablosu ve fiş kuru olmalıdır.
- Cihazın acil bir durumda elektrik şebekesinden kolayca ayrılabilmesi için elektrik fişine rahatça erişilebilmelidir.
- Aşağıdaki durumlarda cihazı çalıştırmayın veya hemen fişini prizden çekin:
 - cihaz veya güç kablosu hasarlıysa;
 - cihaz sızıntı yapıyorsa;
 - düşme veya benzeri bir durumdan sonra arıza şüphesi varsa.

Bu durumlarda cihazı onarıma gönderin.

- Cihazın kapağını açmayın. Onarımlar profesyonel bir kişi tarafından yapılmalıdır. Lütfen yetkili bir servis merkeziyle iletişime geçin. Cihazı kendiniz onarmaya çalışmanız veya cihazı yanlış bağlayıp çalıştırmanız durumunda sorumluluk ve garanti haklarınız geçersiz olur.
- Cihazı, güç kablosunu veya ana fişi suya daldırmayın.
- Cihazı yalnızca kapalı ve kuru ortamlarda kullanın. Nemli odalarda veya yağmurda asla çalıştırmayın.

Çocuklar için tehlike / yanlış kullanım nedeniyle!

Çocuklar genellikle tehlikeyi fark edemez veya hafife alırlar. Cihazın yanlış kullanımı yaralanmalara yol açabilir.

- Çocukların ambalaj filmiyle oynamasına izin vermeyin. Bu sırada filme dolanıp boğulabilirler.
- Bıçaklar çok keskindir. Diskleri ve paslanmaz çelik bıçağı çocukların erişemeyeceği bir yerde tutun.
- Çalışma sırasında kapağı çıkarmayın.
- Cihaz çalışırken içine elinizi sokmayın.
- Örneğin uzun saçlarınızı da giriş açıklığından uzak tutun.
- Cihaz çalışırken, örneğin kaşık gibi nesnelere giriş açıklığına sokmayın.
- Cihaz çalışırken yerini değiştirmeyin.
- Cihaz kapatıldıktan sonra bıçaklar bir süre dönmeye devam edecektir. Cihaza müdahale etmeden önce tamamen durmalarını bekleyin.
- Kesici uçların bıçaklarına asla dokunmayın.

Hasar riski!

Cihazın yanlış kullanılması hasara yol açabilir.

- Sıcak yiyecekler işlenirken yanma riski vardır. Aşırı durumlarda kap zarar görebilir. Maksimum 60°C sıcaklıktaki yiyecekler işlenmelidir.
- Kahve çekirdeği, kesme şeker, kemik, kabuklu yemiş gibi sert yiyecekler veya donmuş yiyecekler koymayın.
- Cihazı suya duyarlı yüzeylerin üzerine koymayın. Sıçrayan su bu tür yüzeylere zarar verebilir.

Güvenlik fonksiyonu

Mutfak robotunda dahili bir güvenlik fonksiyonu vardır. Cihaz yalnızca tamamen ve doğru şekilde monte edildiğinde çalışır.

Kurulum ve bağlantı

- Tüm ambalajları cihazdan çıkarın.
- Cihazı temizleyin ("Temizlik ve bakım" bölümüne bakın).
- Cihazı prize yakın sabit ve düz bir yüzeye kurun.
- Çalıştırma düğmesinin (6) O (kapalı) konumunda olduğundan emin olun.
- Ana fişi, yönetmeliklere uygun olarak kurulmuş, koruyucu topraklamaya sahip bir duvar prizine takın.
- Güç kablosu çok uzunsa, motorun (5) tabanında sarabilirsiniz.

Araçlar

Mutfak robotunu yiyecekleri kesmek, rendelemek, doğramak ve hamur yoğurmak için kullanabilirsiniz.

Dikkat! Bıçaklar çok keskindir!

Aksesuar	Kullanım	Hız ayarı	Önerilen çalışma süresi
Paslanmaz çelik bıçak (7)	Et, ekme ve sebzeleri doğramak için.	1-2	15 saniye
Şerit kesme diski (jülyen ve patates kızartması) (8)	Sebzeleri şeritler halinde hazırlamak için	1	15 saniye
İnce kesim / rendeleme diski (9) ve kalın kesme / rendeleme diski (10)	Her iki diskte de bir tarafında bıçak bulunur (ör. salatalık dilimleri için) ve diğer tarafında rende bulunur (ör. patates müçveri için). Gerekli alet takılırken yukarı bakacak şekilde olmalıdır.	Yumuşak malzemeler için 1 (ör. domates, salatalık) Daha sertler için 2 malzemeler (ör. havuç, patates)	20 saniye 15 saniye
Rendeleme diski (11)	Çok ince rendeleme için, ör. havuç ve patates	1-2	20 saniye
Emülsiyon diski (12)	Krem şanti yapmak, yumurta beyazı çırpma ve tereyağlı krema ile mayonez hazırlamak için. İşlem süresi, malzemelerin türüne, sıcaklığına ve miktarına bağlı olarak değişebilir. Lütfen istenen kıvama ulaşıp ulaşılmadığını düzenli olarak kontrol edin.	Darbe	Gerektiği kadar
Yoğurma bıçağı (13)	Hamur karıştırmak için (ör. maya hamuru)	1-2	30 saniye

İlk çalıştırma

Hazırlık

- Malzemeleri hazırlayın: Etin derisini, kemiklerini ve sinirlerini çıkarın; meyve ve sebzelerin saplarını kesin ve çekirdeklerini çıkarın; her şeyi yaklaşık 2 cm'lik küpler halinde doğrayın. Cihaz her seferinde 250 g'a kadar işleyebilir – daha büyük miktarları buna göre bölün.
- Hazırlık kabını (4) motorun (5) üzerine yerleştirin.
- Gerekli aleti dikkatlice şaftın (3) üzerine yerleştirin. Diskler (8–12) şaftın (3) üst kısmına, paslanmaz çelik bıçak (7) ise alt kısmına yerleştirilir. Yoğurma bıçağı (13) de şaftın (3) alt kısmına yerleştirilir.
- Gerekirse hazırlık kabını (4) malzemelerle doldurun. Maksimum doldurma miktarları: Paslanmaz çelik bıçak (7): 250 g Yoğurma bıçağı (13): 250 g un + 150 g su + 50 g yağ
- Şimdi kapağı (2) hazırlık kabının (4) üzerine yerleştirin ve küçük çıkıntının kabin sapının hemen sağında olduğundan emin olun. Kapağı hafifçe saat yönünde çevirerek kilitleyin.
- Şimdi hazırlık kabı (4) da saat yönünde çevirilerek kilitlenebilir.
- Çalıştırma düğmesini (6) **0** (kapalı) konumuna getirin. Şimdi ana fişi prize takmalısınız.

Açma

- Çalıştırma düğmesinin (6) fonksiyonları:

- 0** - Kapalı
- 1** - Düşük hız
- 2** - Yüksek hız
- P** - Darbe fonksiyonu: Düğme bu konumda tutulduğu sürece yüksek hızda kısa darbeler

- Paslanmaz çelik bıçak (7):** Paslanmaz çelik bıçak çok yönlüdür. Örneğin, et ve sebzeleri veya hatta ekme ve kuruyemişleri doğramak için kullanabilirsiniz. İşlem süresi istenen kıvama bağlıdır. Daha iri sonuçlar için P darbe fonksiyonunu kullanın. Örneğin bisküviyi doğramak için önce küçük parçalara ayırın ve motor çalışırken kapağın (2) üzerindeki ekleme açıklığından ekleyin.
- Şerit kesme diski (jülyen) (8):** Şerit kesme diskini (jülyen) sebzeleri şeritler halinde kesmek ve patateslerden patates kızartması hazırlamak için kullanın. Gerekli alet takılırken yukarı bakacak şekilde olmalıdır. Gerekli sebzeleri kapağın (2) üzerindeki ekleme açıklığından ekleyin. Bunu yaptıktan sonra cihazı açın. Sebzeleri iticiyle (1) yavaşça ve eşit şekilde aşağıya doğru itin.

- İnce ve kalın doğrama / rende diski (9 ve 10):** Doğrama / rende disklerini sebzeleri dilimlemek veya ince ve kalın rendelemek için kullanın. Gerekli alet takılırken yukarı bakacak şekilde olmalıdır. Gerekli sebzeleri kapağın (2) üzerindeki ekleme açıklığından ekleyin. Bunu yaptıktan sonra cihazı açın. Sebzeleri iticiyle (1) yavaşça ve eşit şekilde aşağıya doğru itin. Yumuşak malzemeler için (ör. domates, turşu) çalıştırma düğmesini (6) hız ayarı I'e getirin. Daha sert malzemeler için (ör. havuç, patates) hız ayarı II'yi kullanın.
- Rende diski (11):** Rende diskini sebzeleri çok ince rendelemek için kullanın. Gerekli alet yerleştirildiğinde yukarıya bakmalıdır. Gerekli sebzeleri kapaktaki (2) giriş açıklığından ekleyin. Bunu yaptıktan sonra cihazı açın. Sebzeleri itici (1) ile yavaşça ve eşit şekilde aşağıya doğru itin.
- Emülsiyon diski (12):** Emülsiyon diskini krema çırpma, yumurta akı çırpma ve tereyağı kreması ile mayonez yapmak için kullanın. Emülsiyon diskini hazırlama kabına (4) yerleştirin, ardından gerekli malzemeleri ekleyin. **Not:** Lütfen hazırlama kabındaki "MAKS Sıvı dolun" işaretine dikkat edin. Cihaz açıldığında, emülsiyon diskinin çalışmaya başlamasıyla sıvı yukarıya doğru fırlayabilir. Bu nedenle, sıvının dışarı çıkmasını önlemek için kapağa (2) hafifçe bastırmalısınız. Bunu yaptıktan sonra cihazı açın. **Not:** İşleme süresi, malzemelerin türüne, sıcaklığına ve miktarına bağlıdır ve buna göre değişebilir. Bu nedenle, istenen kıvama ulaşıp ulaşılmadığını düzenli olarak kontrol etmelisiniz.
- Yoğurma bıçağı (13):** Yoğurma bıçağını çeşitli yumuşak hamurlar (ör. maya hamuru) hazırlamak için kullanın. Yoğurma bıçağını hazırlama kabına (4) yerleştirin, ardından kuru malzemeleri ekleyin. Motor çalışırken sıvı malzemeleri kapaktaki (2) giriş açıklığından ekleyin. Malzemeleri (yaklaşık 30 saniye) yoğurun ve elastik bir hamur topu oluşana kadar devam edin. **Not:** Gerekirse hamuru elle yoğurmaya devam edin. Mutfak robotunu kullanmaya devam etmeyin, aksi takdirde motor aşırı yüklenebilir.




Son işlemler

- Malzemeler işlendiğinde, kumanda düğmesini (6) **0** (kapalı) konumuna getirin ve fişi prizden çekin.
- Hazırlama kabını (4) motordan (5) hafifçe saat yönünün tersine çevirerek çıkarın.
- Kapağı (2) hazırlama kabından (4) hafifçe saat yönünün tersine çevirerek çıkarın.
- Aleti şaseden (3) dikkatlice çıkarın.
- Hazırlama kabını (4) boşaltın ve kullanılan tüm parçaları temizleyin.

Temizlik ve bakım

Kullandıktan hemen sonra tüm parçaları temizleyin ve yiyecek artıklarını hemen gidirin. Motoru asla yıkamayın veya durulamayın! Suyun içine daldırmayın! Temizlikten önce her zaman fişi prizden çekin. Yaralanma riski! Kesici bıçaklar ve diskler keskindir! Dokunmayın! Dikkatli olun kesici bıçakları ve diskleri temizlerken dikkatli olun!

Asitli, alkol bazlı veya aşındırıcı temizlik ürünleri ya da çözücü içeren gereçler (ör. tel fırça veya benzeri) kullanmayın. Bunlar yüzeyi çizebilir. Kullanımdan önce parçaların tamamen kuru olması gerekir.


	 Bulaşık makinesinde yıkanabilir	 Akan su altında durulanabilir	 Nemli bir bezle silin
İtici (1)	✓	✓	✓
Kapak (2)	✓	✓	✓
Şaft (3)	–	✓	✓
Hazırlama kabı (4)	–	✓	✓
Motor ünitesi (5)	–	–	✓
Paslanmaz çelik bıçak (7)	✓	✓	✓
Kesici diskler (8–11)	✓	✓	✓
Emülsiyon disk (12)	✓	✓	✓
Yoğurma bıçağı (13)	✓	✓	✓

Teknik veriler

Nominal gerilim: 220–240 V~ 50–60 Hz
Güç tüketimi: 500 W
Koruma sınıfı: II

2023/826 sayılı AB Yönetmeliği uyarınca çalışma modları hakkında teknik bilgiler:

MOD	ENERJİ TÜKETİMİ (WATT)	ZAMAN ARALIĞI (DAKİKA)
Kapalı	0,2	–
Bekleme	–	–
Ek bilgi ile beklemede kalın	–	–
Ağa bağlı bekleme	–	–

 Cihaz 2014/35/EU, 2014/30/EU ve 2009/125/EU numaralı Avrupa direktifleri ile uyumludur.

Çevrenin korunması



Çevrenin korunmasına katılım!

- ① Cihazınız geri dönüştürülebilir ve kazanılabilir değerli malzemeler içermektedir.
- ➔ Cihazı yerel sivil atık toplama noktasına götürün.

AEEE Yönetmeliğine Uygundur.

Olası değişiklikler.

