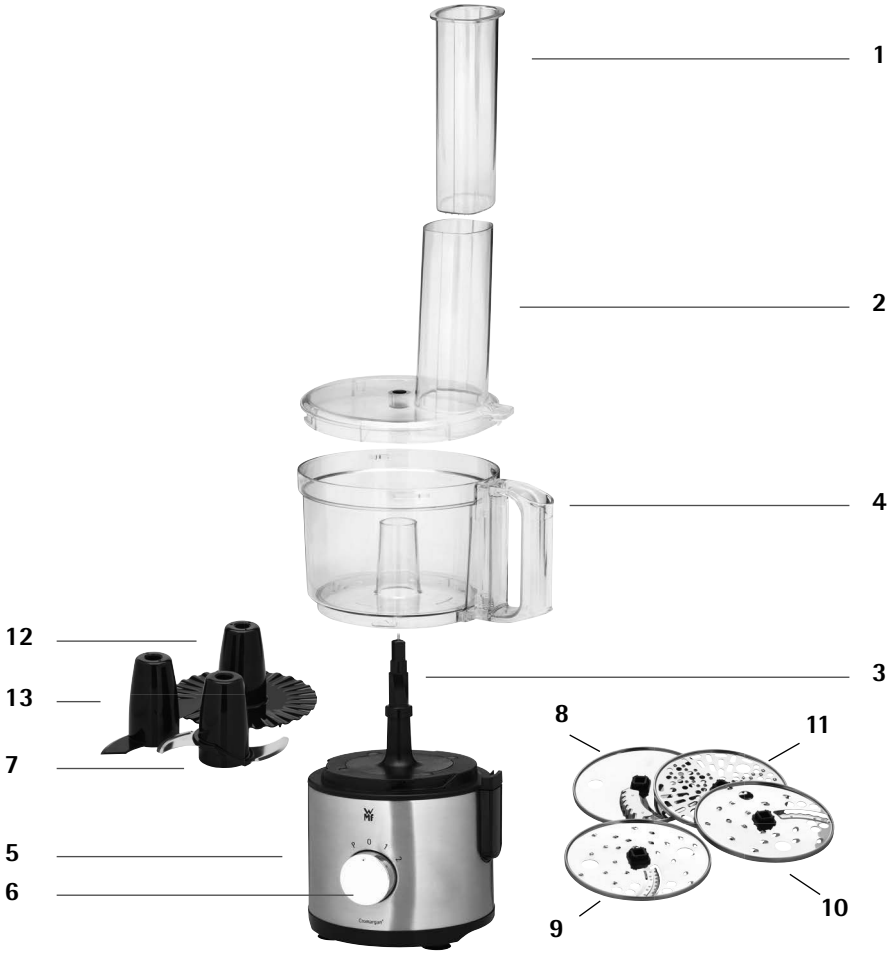
Kult X

Küchenmaschine Edition



de	Gebrauchsanweisung	4
en	Operating Manual	12
fr	Mode d'emploi	20
es	Instrucciones de uso	28
it	Istruzioni per l'uso	36
nl	Gebruiksaanwijzing	44
da	Brugsanvisning	52
sv	Användarguide	60
fi	Käyttöohje	68
no	Bruksanvisning	76



Lieferumfang

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

Scope of delivery

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

Contenu

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

Volumen de suministro

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

Dotazione

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

Leveringsomvang

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

Leveringsomfang

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

I leveransen ingår

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

Toimituslaajuus

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

Leveringsomfang

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

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 fernzuhalten.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht, bei Störung während des Betriebs und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets durch Ziehen des Netzsteckers vom Netz zu trennen.
- 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 dafür bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:
  - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
  - 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.

Technische Daten

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

⚠ 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.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb und ziehen Sie sofort den Netzstecker, wenn:
  - Gerät oder Netzkabel beschädigt ist
  - der Verdacht auf einen Defekt nach einem Sturz oder Ähnlichem besteht.
- 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, Nussschalen 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 streifeln sowie Teig kneten.
Achtung, die Messer sind sehr scharf!

Werkzeug	Verwendung	Geschwindigkeits-stufe	empfohlene Betriebszeit
Edelstahlmesser (7)	Zum Zerkleinern von Fleisch, Brot, Gemüse.	1 - 2	15 Sekunden
Streifenschnitt-scheibe (Julienne und Pommes Frites) (8)	Zur Zubereitung von Gemüsestreifen	1	15 Sekunden
feine Schneid-/ Raspelscheibe (9) und grobe Schneid-/ Raspelscheibe (10)	Beiden Scheiben haben auf einer Seite ein Messer (z. B. für Gurken-scheiben) und auf der anderen Seite die Raspel (z. B. für Kartoffelpuffer). Das gewünschte Werkzeug muss beim Einsetzen nach oben weisen.	1 bei weichen Zutaten (z. B. Tomaten, Gurken) 2 bei härteren Zutaten (z. B. Karotten, Kar-toffeln)	20 Sekunden 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 Herstel-lung von Eischnee, Buttercreme und Mayonnaise. Die Dauer ist abhängig von Art, Temperatur und Menge der Lebensmittel und kann gegebe-nenfalls 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 Edelstahlmesser (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:
  Edelstahlmesser (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 erste jetzt den Netzstecker in eine Steckdose stecken.

Einschalten

- Funktionen des Betriebsschalters (6):

  0 - aus

  1 - niedrige Geschwindigkeit

  2 - hohe Geschwindigkeit

  P - Pulsefunktion: Kurze Impulse mit hoher Geschwindigkeit, solange der Schalter in der Position gehalten wird

- **Edelstahlmesser (7):**
  Das Edelstahlmesser 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 Pulsefunktion 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 weisen. 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-/Raspelscheide (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 weisen. 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 II. 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 weisen. 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.

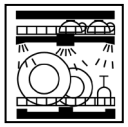
Arbeit beenden

- 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.
- Die Antriebswelle (3) mit dem Werkzeug vorsichtig herausnehmen 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)	✓	✓	✓

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



Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.
Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt.
Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle.
Die Löschung von eventuell vorhandenen personenbezogener Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten muss vom Endnutzer eigenverantwortlich vorgenommen werden.

Änderungen vorbehalten

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.
- Children must not play with the appliance.
- The appliance must always be disconnected from the mains by means of pulling out the mains plug when there is no supervision present, if a fault occurs during operation and prior to any assembly, disassembly or cleaning work.
- 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 commercial environments;
  - Farmhouses;
  - By guests at hotels, motels and other residential facilities;
  - At bed-and-breakfast establishments.
    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.

Technical data

Rated voltage:	220-240 V~ 50-60 Hz
Power consumption:	500 W
Protection class:	II

⚠ 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 use the appliance and immediately remove the mains plug if:
  - the appliance or power cord is damaged
  - you suspect that the device may be defective following a fall or similar incident.
- 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 stopper (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 stopper (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 stopper (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.

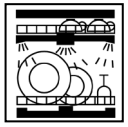
Finishing work

- 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 drive shaft (3) with the tool and place aside.
- 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**
Stopper (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)	✓	✓	✓

For UK use only

- This product is supplied with a 13 A plug conforming to BS 1363 fitted to the mains lead. If the plug is unsuitable for your socket outlets or needs to be replaced, please note the following. If the plug is a non-rewireable one, cut it from the mains lead and immediately dispose of it. Never insert it into a socket outlet as there is a very great risk of an electric shock.
- The replacement of the plug at the mains lead has to be done according to the following instructions:
  Important: The wires in this mains lead are coloured in accordance with the following code:
  blue Neutral
  brown Live

As the colours of the wires in the mains lead of this appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

- the wire which is coloured blue must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured black,
- the wire which is coloured brown must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured red.

Do not connect any wire to the terminal which is marked with the letter E or by the earth symbol ⏚, or coloured green or green and yellow.

- If a 13 A (BS 1363) plug is used it must be fitted with a 13 A fuse conforming to BS 1362 and be ASTA approved. If any other type of plug is used, the appliance must be protected by a 10 A fuse either in the plug or adapter or at the distribution board.
  If in doubt - consult a qualified electrician.
- Never use the plug without closing the fuse cover.

CE

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

At the end of its life, this product may not be disposed of in normal household waste, but must instead be taken to a collection point for recycling electrical and electronic appliances.
The materials are recyclable in accordance with their labelling. Reuse, recycling and other ways of reutilising old appliances make an important contribution to protecting our environment.
Please ask your local authorities for information about the appropriate disposal point.
End users are personally responsible for deleting any personal data that may be stored on appliances they are disposing of.

Subject to change

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.
- Les enfants n'ont pas le droit d'utiliser cet appareil. L'appareil, ainsi que son câble d'alimentation, sont à tenir hors de la portée des enfants.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec cet appareil.
- L'appareil doit toujours être débranché en cas d'absence de surveillance, de dysfonctionnement pendant l'utilisation et avant le montage, le démontage ou le nettoyage.
- 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.
- L'appareil est conçu pour un usage domestique ou pour des applications similaires telles que :
  - dans des cuisines réservées au personnel dans des boutiques, des bureaux ou d'autres secteurs professionnels ;
  - dans des exploitations agricoles ;
  - par des clients dans des hôtels, des motels et autres établissements résidentiels ;
  - dans des chambres d'hôtes.

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

Caractéristiques techniques

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

⚠ 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 mettez pas l'appareil en marche et débranchez-le immédiatement si :
  - l'appareil ou le câble d'alimentation sont endommagés ;
  - l'appareil a été endommagé suite à une chute ou équivalent.
- 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'abimer. 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 cable 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 II. 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.

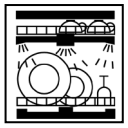
Terminer le travail

- 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 l'arbre de transmission (3) et l'instrument avec précautions et le poser sur le côté.
- 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)	✓	✓	✓

L'appareil est conforme aux Directives européennes 2014/35/EU, 2014/30/EU et 2009/125/EU.



Au terme de son utilisation, ce produit ne doit pas être éliminé avec les déchets ménagers habituels, mais il doit être déposé dans un point de collecte pour le recyclage d'appareils électriques et électroniques.
Les matériaux sont recyclables conformément à leur marquage. Grâce à la réutilisation, au recyclage de matériaux ou à d'autres formes de recyclage des vieux appareils, vous contribuez de manière significative à la protection de notre environnement.
Veuillez contacter votre municipalité pour connaître le centre de recyclage compétent.
Le cas échéant, les utilisateurs finaux sont responsables de la suppression de toutes données personnelles présentes sur les anciens appareils mis au rebut.

Sous réserve de modifications

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. Mantenga el aparato y los cables de conexión fuera del alcance de los niños.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- El aparato deberá ser desconectado de la red retirando el enchufe en los siguientes casos: cuando no esté vigilado, en caso de fallos durante el funcionamiento y antes montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- 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 diseñado para el uso doméstico u otras aplicaciones similares, tales como:
  - en cocinas para el personal de tiendas, oficinas y otros ámbitos comerciales;
  - en fincas agrícolas;
  - para clientes de hoteles, moteles y otros establecimientos de hospedaje;
  - en pensiones con desayuno.
    No está diseñado para el uso meramente 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 Utilícela 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.

Datos técnicos

Tensión nominal:	220-240 V~ 50-60 Hz
Consumo de energía:	500 W
Clase de protección:	II

⚠ 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 ponga el aparato a funcionar y desconecte inmediatamente el enchufe de red cuando:
  - el aparato o el cable de red están dañados
  - sospecha que se haya podido producir algún fallo después de una caída del aparato o similar.

- 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.

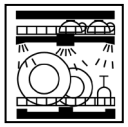
Finalizar el trabajo

- 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.
- Extraiga con cuidado el eje de accionamiento (3) con la herramienta y colóquelo a un lado.
- Vacíe el recipiente de preparación (4) y limpie todas las piezas que haya utilizado.

Limpieza y cuidados

Limpie 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)	✓	✓	✓

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



Al finalizar su ciclo de vida, el producto no debe desecharse con la basura doméstica, sino que debe llevarse a un punto de recogida y reciclaje para aparatos eléctricos y electrónicos.
Los materiales se reutilizan conforme a su etiquetado. Volver a usar, reciclar o utilizar con otro fin aparatos viejos ayuda a proteger el medio ambiente.
Pregunte a las autoridades locales por el lugar específico donde debe entregar o tirar el producto para su eliminación.
La eliminación de cualquier dato personal sobre el equipo de desecho que se va a eliminar debe ser llevado a cabo por el usuario final bajo su propia responsabilidad.

Sujeto a modificaciones

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 elettrodomestico non deve essere utilizzato da bambini. Tenere l'apparecchio e i suoi cavi di collegamento fuori dalla portata dei bambini.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- L'elettrodomestico deve essere sempre scollegato, staccando previamente la spina dalla presa di corrente nei seguenti casi: quando rimane incustodito, in caso di guasto durante il funzionamento, prima del montaggio e dello smontaggio o della pulizia.
- 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 può essere utilizzato solo in ambito domestico e in applicazioni simili, come ad esempio:
  - in cucine per i collaboratori di negozi, uffici e altri settori commerciali;
  - in tenute agricole;
  - in hotel, motel e altre strutture ricettive;
  - in strutture bed and breakfast.
    Questo apparecchio non è destinato a un uso puramente 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.

Dati tecnici

Tensione nominale:	220-240 V~ 50-60 Hz
Potenza assorbita:	500 W
Classe di protezione:	II

⚠ 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 l'apparecchiatura in funzione e scollegare immediatamente il cavo di alimentazione se:
  - l'apparecchio o il cavo di alimentazione sono guasti;
  - si sospetta un difetto dopo una caduta o un evento simile.
- 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 cucchiai 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) e disco grosso per tagliare/ grattugiare (10)	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) 2 per ingredienti più duri (ad es. carote, patate)	20 secondi 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 molteplice. 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 II. 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.
- Estrarre con cautela l'albero di trasmissione (3) con l'utensile e metterlo sul lato.
- 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**
Calcatoio (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)	✓	✓	✓



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



Alla fine del suo ciclo di vita non smaltire il prodotto nei rifiuti domestici, ma consegnarlo in un centro di riciclaggio di apparecchi elettrici o elettronici.
I materiali possono essere riciclati in conformità alla loro etichettatura.
Grazie al riciclaggio, al recupero dei materiali e ad altre forme di riutilizzo di vecchi apparecchi, si riesce a contribuire in modo significativo alla protezione dell'ambiente.
Per informazioni relative al centro di smaltimento, si prega di contattare l'amministrazione comunale.
La cancellazione di dati personali eventualmente presenti sull'apparecchio da smaltire è nella responsabilità dell'utente finale e deve essere effettuata da questi.

Con riserva di modifiche

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 de stroomkabel moeten buiten het bereik van kinderen worden bewaard.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet onder toezicht staat, bij een storing tijdens het gebruik en voor het monteren, demonteren of reinigen ervan.
- 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 huishoudelijk en vergelijkbaar gebruik, zoals:
  - in keukens voor medewerkers van winkels, kantoren en andere zakelijke omgevingen;
  - bij agrarische bedrijven;
  - door klanten van hotels, motels en andere accommodaties;
  - in bed and breakfasts.

    Het apparaat is niet bedoeld voor puur zakelijk 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.

Technische gegevens

Nominale spanning:	220-240 V~ 50-60 Hz
Vermogen:	500 W
Elektrische veiligheidsklasse:	II

⚠ 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.
- Gebruik het apparaat niet en neem direct de stekker uit het stopcontact als:
  - het apparaat of de stroomkabel beschadigd is
  - het vermoeden bestaat dat het apparaat defect is na een val o.i.d.
- 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, kandijsuiker, 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 groenten-plakken	1	15 seconden
Fijne snij-/ raspschijf (9) en grove snij-raspschijf (10)	Beide schijven hebben een mes aan de ene kant (bijv. voor kom-kommerplakken) 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 II. 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, botercrème 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.

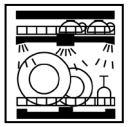
Na gebruik

- 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 voorzichtig de aandrijfas (3) met het accessoire en leg deze weg.
- 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 snijmessen en -schijven zijn scherp! Niet aanraken! Ga bij het reinigen van de snijmessen 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)	✓	✓	✓
Aandrijfas (3)	—	✓	✓
Bereidingskom (4)	—	✓	✓
Motoreenheid (5)	—	—	✓
Roestvrijstalen mes (7)	✓	✓	✓
Snijschijven (8-11)	✓	✓	✓
Emulsieschijf (12)	✓	✓	✓
Kneedmes (13)	✓	✓	✓



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



Dit product mag aan het einde van zijn levensduur niet bij het gewone huisvuil, maar moet bij een verzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparaten worden afgegeven.
De materialen zijn geschikt voor hergebruik naargelang hun markering. Door het aanbieden voor hergebruik, de verwerking van materialen of andere vormen van verwerking van oude apparaten, levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu.
Vraag om informatie over het verzamelpunt voor afval bij uw gemeentelijke instantie.
De verwijdering van eventueel aanwezige persoonlijke gegevens op de af te voeren oude apparaten moet door de eindgebruiker onder eigen verantwoordelijkheid worden uitgevoerd.

Wijzigingen voorbehouden

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.
- Apparatet må ikke benyttes af børn. Apparatet og den tilhørende strømledning skal opbevares utilgængeligt for børn.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Når apparatet ikke overvåges, ved driftsforstyrrelse, og før apparatet samles, skilles ad eller rengøres, skal stikkes altid tages ud af stikkontakten.
- 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 at blive brugt i husholdningen og lignende former for anvendelse som for eksempel:
  - i køkkener for ansatte i butikker, på kontorer og i andre erhvervsvirksomheder;
  - på landbrugsejendomme;
  - af kunder på hoteller, moteller og i andre former for beboelse;
  - på bed & breakfast-pensionater.
    Apparatet er ikke beregnet til industrianvendelse.
- 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.

Tilsigtet anvendelse

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

Tekniske data

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

⚠ 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.
- Apparatet må ikke anvendes, og stikket skal straks tages ud af stikkontakten, hvis:
  - Apparatet eller strømledningen er beskadiget
  - Der er mistanke om en defekt efter fald eller lignende.
- 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 regnvejr.

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 grøntsags-strimler	1	15 sekunder
fin skære-/ riveskive (9) og grov skære-/ riveskive (10)	Begge skiver har på en side en kniv (f.eks. for agur-keskiver) og på den anden side en raspe (f.eks. for kartoffel-mos). 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
Emulsionsskive (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
Ældtekniv (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).
  Ældtekniven (13) anbringes også nederst på akslen (3).
- Tilberedningsbeholderen (4) påfyldes ingredienser.
  Maksimale påfyldningsmængder:
  Rustfri stål kniv (7): 250 g
  Ældteknik (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 postion **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 tændt først herefter apparatet. Tryk grøntsagerne langsomt og regelmæssigt ned med stopperen (1). Ved blødere ingrediesner (f.eks. tomater, agurker) stilles omskifteren (6) på trin II. 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).
- **Emulsionsskive (12):**
  Benyt elmusionsskiven til at lave flødeskum, piske æg, smørcreme eller mayonnaise. Anbring emulsionsskiven 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 skvulpe 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.
- **Ældtekniv (13):**
  Benyt ældtekniven til tilberedning af diverse dejtyper (f.eks. gærdej). Anbring ældtekniven 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.
- Drivakslen (3) tages forsigtigt ud ed værktøjet og lægges til side.
- 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)	✓	✓	✓



Apparatet opfylder de europæiske direktiver 2014/35/EU, 2014/30/EU og 2009/125/EU.



Dette produkt må efter afsluttet levetid ikke bortskaffes som husholdningsaffald, men skal indleves til indsamlingssted for recycling af elektriske og elektroniske apparater.
Materialerne kan genanvendes ifølge deres typebetegnelse. Ved aflevering af brugte apparater på en genbrugsplads bidrager du til beskyttelse af miljøet.
Kontakt din kommune for oplysninger om nærmeste genbrugsplads.
Slutbrugeren har selv ansvaret for at slette eventuelle personlige data på apparater, der skal bortskaffes.

Der tages forbehold for ændringer

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.
- Apparaten får inte användas av barn. Apparaten och dess anslutningskabel ska hållas borta från barn.
- Barn får inte leka med apparaten.
- Dra alltid ur nätkontakten från vägguttaget om apparaten lämnas utan uppsikt, om det vid användning skulle uppstå fel, och vid montering, demontering och rengöring.
- Om sladden skulle skadas ska den bytas ut genom tillverkarens centrala kundtjänst eller en person som tillverkaren har godkänt.
- Var försiktig när du häller varma vätskor i en kompakt matberedare, eftersom vätskan kan sprutas ur apparaten i form av ett varmt ångmoln.
- Apparaten är avsedd att användas i hushåll och på liknande platser som:
  - personalkök i butiker, kontor och på andra arbetsplatser
  - jord- och lantbruksmiljö
  - hotell, motell och liknande anläggningar
  - bed & breakfast.

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

Tekniska data

Nominell spänning:	220-240 V~ 50-60 Hz
Effekt:	500 W
Skyddsklass:	II

⚠ 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 och dra ur kontakten direkt i följande fall:
  - Om apparaten eller sladden är skadad
  - du misstänker att apparaten kan ha tagit skada på grund av att den har fallit i golvet eller liknande.
- 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 kaffebönor, 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. jäsdeg)	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 häll 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 grädde, äggvitor, smörkräm och majonnäs. Sätt vispskivan i behållaren (4) och häll 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 häll 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.
- Lossa försiktigt drivaxeln (3) med hjälp av verktyget och lägg den åt sidan.
- 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. grytsvampar 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)	✓	✓	✓

Apparaten motsvarar de europeiska riktlinjerna 2014/35/EU, 2014/30/EU och 2009/125/EU.

Den här produkten får inte kastas tillsammans med hushållsavfall utan ska lämnas in på en återvinningsstation för elektriskt och elektroniskt avfall.
Hur de olika materialen ska återvinnas ser du på märkningen. Genom att återvinna gamla hushållsapparater bidrar du till att skydda miljön.
Kontakta din kommun för information om var närmaste återvinningsstation ligger.
Slutanvändaren ansvarar själv för att avlägsna eventuella personuppgifter på gamla hushållsapparater som ska lämnas in för återvinning.

Ändringar förbehållna

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 lasten ulottuvilta.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Laitteen pistotulppa on irrotettava pistorasiasta aina laitteen jäädessä ilman valvontaa tai kun siinä ilmenee käyttöhäiriöitä, sekä ennen laitteen kokoamista, purkamista tai puhdistamista.
- 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.
- Laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja muissa vastaavissa käyttötilanteissa, kuten:
  - myymälöiden ja toimistojen henkilöstökeittiöissä sekä muissa työympäristöissä
  - maatiloilla
  - hotellien, motellien ja muiden majoituspaikkojen asiakastiloissa
  - aamiaismajoitusta tarjoavissa majataloissa.
    Laitetta ei ole tarkoitettu puhtaasti kaupalliseen käyttöön.
- Ole varovainen käsitellessäsi teräviä leikkuuteriä, tyhjentäessäsi kulhoa sekä puhdistaessasi 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.

Tekniset tiedot

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

⚠ Turvallisuusohjeet

Vaarallinen verkkojännite!

Vääränlainen sähkölaitteen asennus tai liian korkea verkkojännite voi aiheuttaa sähköiskun.

- Kytke laite vain määräysten mukaisesti asennettuun, maadoitettuun pistorasiaan. Virtajohdon ja pistotulpan on oltava kuivia.
- Pistotulpan täytyy olla vapaasti käytettävissä, jotta laite voidaan kytkeä hätätilanteessa helposti irti verkosta.
- Laitetta ei saa ottaa käyttöön ja pistotulppa täytyy irrottaa heti pistorasiasta, kun:
  - laite tai virtajohto on vahingoittunut
  - on syytä epäillä laitteen vioittuneen putoamisen tms. jälkeen.
- 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-aineksia, kuten kahvipapuja, kandisokeria, luita, pähkinänkuoria eikä jäisiä aineksia.
- 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	Suositeltu käyttöaika
Ruostumattomasta teräksestä valmistettu silppuriterä (7)	Lihan, leivän, vihannesten hienontamiseen.	1–2	15 sekuntia
Suikalointiterä (Ranskalaiset perunat) (8)	Vihannessuikaleiden 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 kovemmille 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 tyypistä, 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 myötäpäivään.
- Nyt myös kulhon (4) voi lukita myötäpäivään 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 ainesten (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 tyypistä, 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.
- Ota käyttöakseli (3) työkaluineen varovasti kulhosta ja laita sivuun.
- 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 huuhtele 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 liuotinainepitoisia, alkoholipohjaisia, syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita tai puhdistusvälineitä (esim. hankaussieniä tms.). Ne voivat naarmuttaa pintoja.
Osien on oltava täysin kuivia ennen käyttöä.

	 **konepesun kestävä**	 **huuhtele juoksevalla 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)	✓	✓	✓

Laite vastaa EU:n direktiivien 2014/35/EU, 2014/30/EU ja 2009/125/EU määräyksiä.

Tätä tuotetta ei saa hävittää sen elinkaaren päätyttyä tavallisten kotitalousjätteiden mukana, vaan se on toimitettava sähkö- ja elektroniikkalaitteiden keräyspisteeseen kierrätystä varten.
Valmistusaineet soveltuvat uusiokäyttöön tunnusmerkintänsä mukaisesti.
Uusiokäytön, raaka-aineiden hyödyntämisen tai muunlaisten käytettyjen laitteiden hyödyntämismuotojen avulla edistät omalta osaltasi ympäristönsuojelua.
Tiedustele kuntasi viranomaisilta asianomaisten keräyspisteiden sijaintia.
Loppukäyttäjän on itse huolehdittava mahdollisten henkilötietojen poistamisesta hävitettävistä laitteista.

Oikeudet muutoksiin pidätetään

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 apparatets strømledning må holdes unna barn.
- Barn må ikke leke med apparatet.
- Trekk ut stikkontakten når apparatet ikke er under tilsyn, ved driftsfeil og før montering, demontering eller rengjøring.
- Hvis apparatets strømledning 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:
  - på personalkjøkkenet i butikker, kontorer og andre næringsområder
  - i landbruksvirksomhet
  - av kunder på hoteller, moteller, samt andre boenheter
  - i pensjonater

  Apparatet er ikke beregnet til kommersiell bruk.
- Vær forsiktig ved håndtering av de skarpe knivene, tømming 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.

Tekniske data

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

⚠ 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 bruk apparatet, men trekk ut støpselet umiddelbart hvis:
  - apparatet eller strømledningen er skadet
  - det foreligger mistanke om feil etter fall eller lignende
- Ikke åpne apparathuset. 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. skjeer 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 knivinnsatsene.

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 finriving 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 stikkontakten.

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 II. 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). Elt 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 stikkontakten.
- 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).
- Ta forsiktig ut drivakselen (3) med redskapet og legg det til side.
- 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)	✓	✓	✓

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

Dette produktet må på slutten av levetiden ikke kastes sammen med vanlig husholdningsavfall, men leveres til et returpunkt for gjenvinning av elektrisk og elektronisk utstyr.
Materialene kan gjenvinnes i henhold til sine spesifikasjoner. Ved gjenbruken, materialgjenvinning eller andre former for resirkulering yter man et viktig bidrag for miljøet vårt.
Ta eventuelt kontakt med kommunen for informasjon om ansvarlig returpunkt.
Sletting av personopplysninger på avfallsutstyret som skal avhendes, må utføres av sluttbrukeren på eget ansvar.

Med forbehold om endringer

Kundendienst-Adresse:

WMF consumer electric GmbH
Standort Trepesch
Steinstraße 19
D-90419 Nürnberg
Germany
Tel.: +49 (0) 7331 256 256
eMail: service-wmf@wmf-ce.de

Hersteller:

WMF consumer electric GmbH
Messerschmittstraße 4
D-89343 Jettingen-Scheppach
Germany
www.wmf-ce.de

Änderungen vorbehalten -IB-1664 00110-04-1909