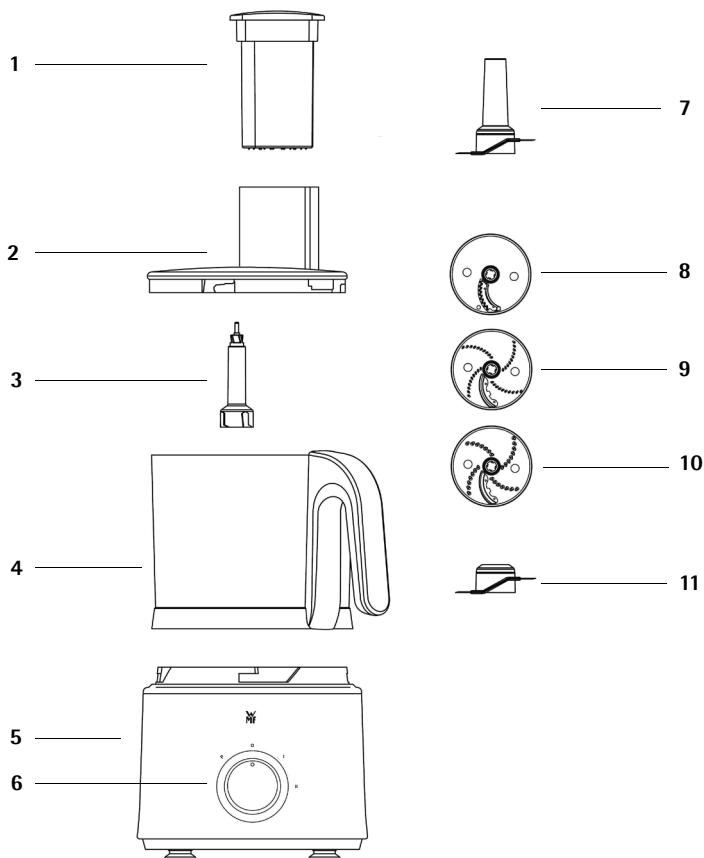


KULT X

Küchenmaschine



de	Gebrauchsanweisung	4	nl	Gebruiksaanwijzing	40
en	Operating Manual	12	da	Brugsanvisning	46
fr	Mode d'emploi	20	sv	Användarguide	52
it	Istruzioni per l'uso	28	fi	Käyttöohje	58
es	Instrucciones de uso	34	no	Bruksanvisning	64



Lieferumfang

- 1 Stopfer
- 2 Deckel
- 3 Antriebswelle
- 4 Zubereitungsbehälter
- 5 Motoreinheit
- 6 Betriebsschalter
- 7 Edelstahlmesser
- 8 Streifenschnittscheibe (Julienne)
- 9 feine Schneid-/Raspelscheibe
- 10 grobe Schneid-/Raspelscheibe
- 11 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 Kneading blade

Contenu du colisage

- 1 Poussoir
- 2 Couverture
- 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 Lame de pétrissage

Contenuto della confezione

- 1 Calcatoio
- 2 Coperchio
- 3 Albero di comando
- 4 Contenitore preparati
- 5 Unità motore
- 6 Interruttore di azionamento
- 7 Lama in acciaio inossidabile
- 8 Dischi per tagliare alla Julienne
- 9 dischi sottili per grattugiare/tagliare
- 10 grossi dischi per grattugiare/tagliare
- 11 Impastatore

Alcance del envío

- 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 a la juliana
- 9 Disco cortador/rallador fino
- 10 Disco cortador/rallador basto
- 11 Cuchilla para amasar

Meegeleverd

- 1 Aandrukstuk
- 2 Deksel
- 3 Aandrijfjas
- 4 Bereidingsbeker
- 5 Motoreenheid
- 6 Bedrijfsschakelaar
- 7 Roestvrijstalen mes
- 8 Julienneschijf
- 9 fijne snijd-/raspschijf
- 10 grove snijd-/raspschijf
- 11 Kneedmessen

Leveringsomfang

- 1 Nedstopper
- 2 Låg
- 3 Drivaksel
- 4 Skål
- 5 Motordel
- 6 Tænd-/slukknop
- 7 Rustfri stålkniv
- 8 Julienne-skæreskive
- 9 Fin snitte-/riveskive
- 10 Grov snitte-/riveskive
- 11 Æltekniv

Leveransomfang

- 1 Påmatare
- 2 Lock
- 3 Drivaxel
- 4 Behållare
- 5 Motorenhet
- 6 Vred
- 7 Kniv i rostfritt stål
- 8 Strimlingsskiva (julienne)
- 9 Fin skär-/rivskiva
- 10 Grov skär-/rivskiva
- 11 Degkniv

Toimituslaajuus

- 1 Painin
- 2 Kansi
- 3 Käyttöakseli
- 4 Valmistusastia
- 5 Moottoriyksikkö
- 6 Käyttökytkin
- 7 Terä ruostumattomasta teräksestä
- 8 Suikalointiekikko (Julienne)
- 9 Pienien palojen leikkuu-/raastinkiekko
- 10 Isojen palojen leikkuu-/raastinkiekko
- 11 Vaivausterä

Leveringsomfang

- 1 Stapper
- 2 Lökk
- 3 Drivaksel
- 4 Miksebolle
- 5 Motorenhet
- 6 Driftsbryter
- 7 Edeltållkniv
- 8 Strimmelskive (julienne)
- 9 Fin kutte-/raspeskive
- 10 Grov kutte-/raspeskive
- 11 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 oder einen Mixer, 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.

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:	1000 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.

- Füllen Sie keine kochendheißen Flüssigkeiten ein.
- Füllen Sie keine harten Lebensmittel wie z.B. Kaffeebohnen, Kandiszucker, Knochen, Nusschalen etc. und keine gefrorenen Lebensmittel ein.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf wasserempfindlichen Oberflächen ab. Wasserspritzer könnten diese beschädigen.

Sicherheitsfunktion

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

Aufstellen und anschließen

- Alle Verpackungsteile vom Gerät entfernen.
- Das Gerät reinigen (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“).
- Gerät auf eine stabile und ebene Unterlage, in der Nähe einer Steckdose, aufstellen.
- Sicherstellen, dass der Betriebsschalter (6) auf **0** (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	Geschwindigkeitsstufe	empfohlene Betriebszeit
Edelstahlmesser (7)	Zum Zerkleinern von Fleisch, Brot, Gemüse.	I - II	15 Sekunden
Streifenschnittscheibe (Julienne) (8)	Zur Zubereitung von Gemüsestreifen	I	15 Sekunden
feine Schneid-/Raspelscheibe (9) und grobe Schneid-/Raspelscheibe (10)	Beiden Scheiben haben auf einer Seite ein Messer (z. B. für Gurkenscheiben) und auf der anderen Seite die Raspel (z. B. für Kartoffelpuffer). Das gewünschte Werkzeug muss beim Einsetzen nach oben weisen.	I bei weichen Zutaten (z. B. Tomaten, Gurken) II bei härteren Zutaten (z. B. Karotten, Kartoffeln)	20 Sekunden 15 Sekunden
Knetmesser (11)	Zum Mischen von Teigen (z. B. Hefeteig)	I - II	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 500 g kann das Gerät in einem Durchgang verarbeiten – größere Mengen entsprechend teilen.
- Den Zubereitungsbehälter (4) auf den Motor (5) setzen – die Pfeilmarkierung unten rechts neben den Griff muss dabei auf das Symbol  zeigen – und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag über das Symbol  drehen.
- Die Antriebswelle (3) in den Zubereitungsbehälter (4) auf das Zahnrad des Motors setzen.
- Das gewünschte Werkzeug vorsichtig auf die Antriebswelle (3) setzen. Die Scheiben (8-10) werden oben, das Edelstahlmesser (7) unten auf die Antriebswelle (3) gesetzt.
Das Knetmesser (11) wird ebenfalls unten auf die Antriebswelle (3) gesetzt.
- Den Zubereitungsbehälter (4) gegebenenfalls mit den Zutaten befüllen.
Maximale Füllmengen:
Edelstahlmesser (7): 500 g
Knetmesser (11): 500 g Mehl + 300 g Wasser + 100 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. Der kleine Pfeil unten links am Behältergriff muss auf das Symbol ● am Motor (5) zeigen.
 - Den Betriebsschalter (6) auf Position **0** (aus) drehen und erste jetzt den Netzstecker in eine Steckdose stecken.

Einschalten

- Funktionen des Betriebsschalters (6):
 - 0** - aus
 - I** - niedrige Geschwindigkeit
 - II** - hohe Geschwindigkeit
 - P** - Pulsfunktion: 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 Pulsfunktion P.
Um z. B. Biskuit zu zerkleinern, brechen Sie diesen zuerst in kleine Stücke und füllen Sie diese bei laufendem Motor in die Einfüllhilfe des Deckels (2).
- Knetmesser (11):
Verwenden Sie das Knetmesser um verschiedene Teige (z. B. Hefeteig) zuzubereiten. Füllen Sie die trockenen Zutaten zuerst in den Zubereitungsbehälter (4) und 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.
- Streifenschnittscheibe (Julienne) (8):
Verwenden Sie die Streifenschnittscheibe (Julienne) um Gemüse in Streifen zu schneiden und aus Kartoffeln french fries zuzubereiten.
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-/Raspelscheiden 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.

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

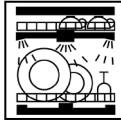


Reinigen Sie alle Teile unmittelbar nach der Benutzung und entfernen Sie eventuell vorhandene Speisereste sofort.

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)	—	✓	✓
Zubereitungsbe- hälter (4)	—	✓	✓
Motoreinheit (5)	—	—	✓
Edelstahlmesser (7)	✓	✓	✓
Streifenschnitt- scheibe (8)	✓	✓	✓

Schneid-/Raspel- scheibe (9 und 10)	✓	✓	✓
Knetmesser (11)	✓	✓	✓

Garantie-Information

Für unsere Geräte übernehmen wir gegenüber dem Endkunden eine 24-monatige Haltbarkeitsgarantie. Sie beginnt mit dem Kauf des Gerätes durch den Endkunden und gilt im Gebiet der Bundesrepublik Deutschland.

Ansprüche aus dieser Garantie sind unter Vorlage des Kaufbelegs direkt gegenüber unserem zentralen Kundendienst geltend zu machen.

Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch normalen Verschleiß, unsachgemäßen Gebrauch, Nichteinhaltung der Reinigungsanweisung sowie unterbliebene Pflege.

Der Endkunde besitzt zusätzlich zu den Ansprüchen aus dieser Garantie gesetzliche Ansprüche wegen Mängeln des Gerätes gegenüber seinem direkten Verkäufer/Händler, die durch diese Garantie nicht eingeschränkt werden.



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



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.

Änderungen vorbehalten

Important safety information

- Appliances may be used by persons with limited physical, sensory or mental capabilities and persons lacking experience and/or knowledge if they are supervised or have received instruction regarding safe use of the appliance and if they have understood the resulting hazards.
- 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 supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, his customer service representative or a similarly qualified person to avoid hazards.
- Exercise caution when pouring hot liquids into a compact kitchen appliance or blender. The liquid could be expelled from the appliance again in the form of sudden flash steam.
- This appliance is intended for use in household environments and for similar applications, such as:
 - in kitchens – for employees in shops, offices and other commercial areas;
 - on agricultural property;
 - by customers in hotels, motels and other residential facilities;
 - in bed-and-breakfast establishments;The appliance is not intended for purely commercial use.
- Use caution when handling the sharp cuttings blades as well as when emptying the bowl and when cleaning.
- After using the accessory and device, clean all surfaces/parts that came into contact with food. Please follow the instructions in the chapter "Cleaning and care."
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- Only use the appliance according to this instruction. Any misuse may cause electric shock or other hazards.

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 operating manual



Please, therefore, read the operating manual carefully before starting up the appliance. It contains instructions regarding the use, cleaning and maintenance of the food processor. We accept no liability for any damages caused if this manual is not observed. Keep the operating 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 operating 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.

Observe the safety information during use. We accept no liability for any damages caused in cases of misuse, incorrect operation, failure to observe this operating manual or improper repairs. Claims under warranty are likewise excluded in such cases.

Technical data

Rated voltage:	220 – 240 V~ 50/60 Hz
Power consumption:	1000 W
Protection class:	II



Safety information

Dangerous supply voltage!

Incorrect electrical installation or too high a supply voltage can lead to electric shock.

- Only connect the appliance to earthed wall sockets that have been installed pursuant to regulations. The supply cable and plug must be dry.
- The mains plug must be freely accessible so the appliance can be easily disconnected 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 there is a defect after the appliance has fallen or suffered a similar incident.
- Do not open the casing and leave repairs to the professionals. Please contact an authorised service centre. Liability and warranty claims are excluded 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 mains plug in water.
- Please only use the appliance 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 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.

- Do not add any boiling hot liquids.
- 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 which are sensitive to water. Water sprays can 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 the chapter entitled "Cleaning and maintenance").
- 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).
- Plug 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 cut, grate and chop food and also knead dough with the food processor.

Attention! The blades are very sharp!

Tool	Use	Speed setting	recommended operation time
Stainless steel blade (7)	To chop meat, bread and vegetables.	I – II	15 seconds
Strip cutting disc (julienne) (8)	To prepare strips of vegetables	I	15 seconds
Fine cutting / grating disc (9) and coarse cutting / grating disc (10)	Both discs have a blade on one side (e.g. good for chopping pickles) and a grater on the other (e.g. for potato fritters). The required tool must be pointing upwards when inserted.	Speed setting I for soft ingredients (e.g. tomatoes, pickles) Speed setting II for harder ingredients (e.g. carrots, potatoes).	20 seconds 15 seconds
Kneading blade (11)	For mixing dough (e.g. yeast dough)	I – II	30 seconds

Start-up

Preparation

- 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 500 g in each cycle – divide larger volumes correspondingly.
- Place the preparation container (4) on the motor (5) – the arrow markings at the bottom right next to the handle must point to the symbol – and turn the container clockwise until it snaps into place over the symbol.
- Place the drive shaft (3) on the gearwheel of the motor in the preparation container (4).
- Carefully place the required tool on the drive shaft (3). The discs (8 – 10) are positioned at the top and the stainless steel blade (7) at the bottom of the drive shaft (3).
The kneading blade (11) 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): 500 g
Kneading blade (11): 500 g flour + 300 g water + 100 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. The small arrow at the bottom left must be pointing at the symbol on the motor (5).
- Turn the operating switch (6) to the **0** (off) position. Only now should you plug the mains plug into a socket.

Switching on

- Functions of the operating switch (6):

0 - Off

I - Low speed

II - 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 it into small pieces and add it through the insertion opening in the lid (2) while the motor is running.

- Kneading blade (11):

Use the kneading blade to prepare different types of dough (e.g. yeast dough). Add the dry ingredients to the preparation container (4) first of all, and then add the liquid ingredients through the insertion opening in the lid (2) while the motor is running.

Knead the ingredients (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.

- Strip cutting disc (julienne) (8):

Use the strip cutting disc (julienne) to cut vegetables into strips and to prepare French fries from potatoes.

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).

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 tank (4) and clean all the parts used.

Cleaning and maintenance

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 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)	✓	✓	✓
Strip cutting disc (8)	✓	✓	✓
Cutting / grating discs (9 and 10)	✓	✓	✓
Kneading blade (11)	✓	✓	✓

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.



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



At the end of its life, this product must not be disposed of in normal household waste but must instead be delivered to a collection point for recycling electric and electronic appliances.

The materials are recyclable in accordance with their labelling. The reuse, recycling and or other use of old appliances makes an important contribution to protecting our environment.

Please ask your local administration for the appropriate disposal point.

Subject to alterations

Consignes de sécurité importantes

- Les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou ayant un manque d'expérience et/ou de connaissance peuvent utiliser ces appareils, s'ils sont surveillés et s'ils ont été instruits pour utiliser cet appareil en toute sécurité et s'ils 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 et son câble de raccordement sont à tenir hors de la portée des enfants.
- Les enfants n'ont pas le droit de 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 SAV central du fabricant ou par une personne qualifiée, afin d'éviter toute mise en danger.
- Veuillez faire attention lorsque vous remplissez des liquides chauds dans un appareil ménager compact, les liquides peuvent s'en échapper soudainement sous la forme d'un nuage de vapeur.
- L'appareil est conçu pour un usage domestique ou pour des applications similaires telles que :
 - L'appareil est conçu pour un usage domestique ou pour des applications similaires telles que :
 - dans des cuisines pour le personnel dans des boutiques, des bureaux ou d'autres secteurs professionnels ;
 - dans des exploitations agricoles ;
 - par des clients dans des hôtels, des motels et d'autres établissements ;
 - dans des chambres d'hôtes.L'appareil n'est pas conçu pour un usage purement commercial.
- Attention en manipulant la lame tranchante, mais aussi en vidant le saladier et en nettoyant.
- Après avoir utilisé l'accessoire 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 ».

- Ne fixez ou n'enlevez jamais les accessoires durant le fonctionnement. Éteignez toujours d'abord le robot de cuisine et débranchez-le ensuite.
- N'utilisez l'appareil que conformément à cette instruction. Toute mauvaise utilisation peut entraîner une décharge électrique ou d'autres dangers.

Avant l'utilisation

Nous vous félicitons pour l'achat de votre robot. Il ne doit être utilisé que pour l'usage prévu conformément à ce mode d'emploi.

lire le mode d'emploi



C'est pourquoi nous vous invitons à lire attentivement le mode d'emploi avant la mise en service car il vous donne des indications pour l'utilisation, le nettoyage et l'entretien de l'appareil. Nous déclinons toute responsabilité pour des dommages éventuels dus au 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

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

L'appareil est destiné à la coupe en petits morceaux et au mélange de boissons et d'aliments tendres. 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. Pour de tels cas toute intervention sous garantie est exclue.

Caractéristiques techniques

Tension nominale : 220-240 V~ 50/60 Hz

Puissance : 1000 W

Catégorie de protection : II



Remarques concernant la sécurité

Tension secteur dangereuse

Une installation électrique défectueuse ou une tension secteur trop élevée peuvent conduire à une décharge électrique.

- 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.
 - si 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. Toute demande de garantie ou de responsabilité sera exclue 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 être la source de blessures..

- Ne laissez pas les enfants jouer avant 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 être la source d'endommagement de celui-ci.

- Ne versez jamais de liquides bouillants.
- 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 à proximité d'eau. Des projections d'eau pourraient l'endommager.

Fonction de sécurité

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

Mise en place et en service

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

Instruments

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

Attention, les lames sont très tranchantes !

Instrument	Utilisation	Niveau de vitesse
Lame en acier inoxydable (7)	Pour hacher la viande, le pain, les légumes.	I - II
Disque à trancher (Julienne) (8)	Pour la préparation de légumes en lamelles	I
Disque pour râper/trancher finement (9) et disque pour râper/trancher grossièrement	Les deux disques ont un couteau sur un côté (par ex. pour les tranches de concombre) et sur l'autre côté la râpe (par ex. pour les galettes de pomme de terre). L'instrument souhaité doit être inséré vers le haut.	I pour des ingrédients mous (par ex. tomates, concombres) II pour des ingrédients durs (par ex. carottes, pommes de terre)
Lame à pétrir (11)	Pour mélanger les pâtes (par ex. pâte levée)	I - II

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 500 g en un passage - séparer les plus grandes quantités en conséquence.
- Poser le bol (4) sur le bloc moteur (5) - la flèche en bas à droite doit indiquer le symbole ○ - et tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'en butée sur le symbole ● .
- Placer l'arbre de transmission (3) dans le bol (4) sur la roue dentée du moteur.
- Placer l'instrument souhaité avec précautions sur l'arbre de transmission (3). Les disques (8-10) seront placés au-dessus, la lame inox (7) en dessous sur l'arbre de transmission (3).
La lame à pétrir (11) 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) 500 g
Lame à pétrir (11) 500 g de farine + 300 g d'eau + 100 g d'huile
- Placer maintenant le couvercle (2) sur le bol (4), le petit bec doit se trouver juste 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. La petite flèche en-dessous à gauche de la poignée du bol doit indiquer le symbole ● du moteur (5).
- Tourner l'interrupteur de mise en marche (6) sur la position 0 (arrêt) et seulement après, brancher le câble d'alimentation dans la prise.

Mise en marche

- Fonction de l'interrupteur de mise en marche (6) :
 - 0 - Marche
 - I - Vitesse peu élevée
 - II - 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).
- **Lame à pétrir (11) :**

Utilisez la lame à pétrir pour préparer différentes pâtes (par ex. pâte levée). Versez d'abord les ingrédients secs dans le bol (4) et ajoutez les ingrédients liquides, pendant que le moteur tourne, dans la fente de remplissage du couvercle (2).

Pétrissez les ingrédients (env. 30 secondes), jusqu'à la formation 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.
- **Disque à trancher (Julienne) (8) :**

Utilisez le disque à trancher (Julienne) pour découper les légumes en lamelles et pour la préparation de frites.

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 pour découper les légumes en tranches ou 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 I position II.

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 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

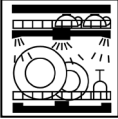

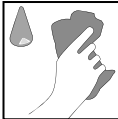
Nettoyer immédiatement toutes les pièces après utilisations et retirez les restes d'aliments éventuellement présents.

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 doit être complètement secs avant utilisation.

	 lavable au lave-vaisselle	 rinçage possible sous 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 trancher (8)	✓	✓	✓
Disque à râper/trancher (9) et (10)	✓	✓	✓
Lame à pétrir (11)	✓	✓	✓



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



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 identification. Grâce à la réutilisation, le recyclage de matériaux ou 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 traitement compétent.

Sous réserve de modifications

Importanti indicazioni per la sicurezza

- Queste apparecchiature possono essere utilizzate da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che mancano di esperienza e/o di conoscenza, solo se sono sorvegliate o se sono state 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 è guasto, è necessario richiederne la sostituzione al produttore, al suo servizio clienti o a un'altra persona competente del settore, onde evitare pericoli.
- Attenzione a introdurre sostanze calde in un robot da cucina o in un frullatore. Il liquido potrebbe essere espulso dall'apparecchio sotto forma di un'esplosione di vapore.
- Questo apparecchio può essere utilizzato solo in ambito domestico e in applicazioni simili, come ad esempio:
 - in cucine per i dipendenti di negozi, uffici e altri settori commerciali;
 - in tenute agricole;
 - da clienti in hotel, motel e altri impianti di soggiorno;
 - in bed & breakfast.Questo apparecchio non è destinato ad un uso puramente commerciale.
- Prestare molta attenzione alle lame affilate quando si svuota la coppa e durante la pulizia.
- Dopo aver usato gli accessori e l'apparecchio pulire tutte le superfici/ componenti, che siano venuti a contatto con alimenti. Si prega di seguire le istruzioni nel Capitolo "Pulizia e manutenzione".
- Non fissare mai né togliere accessori durante il funzionamento. Per

prima cosa spegnere il robot da cucina e successivamente staccare la spina di rete dalla presa.

- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente secondo le presenti istruzioni. Un impiego improprio può causare scosse elettriche e altri rischi.

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, non ci assumiamo alcuna responsabilità per eventuali danni. Conservare accuratamente le istruzioni per l'uso e, in caso di cessione dell'elettrodomestico, 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 ad 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 sono escluse anche le richieste di garanzia.

Dati tecnici

Tensione nominale: 220-240 V~ 50/60 Hz

Potenza assorbita: 1000 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 il connettore 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 ad un riparatore specializzato. In caso di riparazioni effettuate in modo indipendente, qualsiasi collegamento scorretto od utilizzo improprio fanno decadere eventuali richieste di garanzia.
- Non immergere in acqua l'apparecchiatura, il cavo di rete né la spina.
- Utilizzare l'apparecchiatura solo in ambienti interni asciutti. Non mettere 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'apparecchiatura può causare ferimenti.

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

Pericolo di danni!

Un utilizzo improprio dell'apparecchiatura può causare danni.

- Non riempire l'apparecchiatura con liquidi bollenti.
- Non inserire all'interno dell'apparecchiatura né alimenti duri, come per esempio chicchi di caffè, caramelle, ossa, gusci di noci, né surgelati.
- Non mettere l'apparecchiatura su superfici sensibili all'acqua, Gli spruzzi d'acqua potrebbero danneggiarlo.

Funzione di sicurezza

Il robot da cucina ha una funzione di sicurezza integrata. L'apparecchiatura funziona solo se è completamente e correttamente assemblata.

Montaggio ed allacciamento

- Rimuovere tutti gli imballaggi dall'apparecchiatura.
- Pulire l'apparecchiatura (vedere Capitolo "Pulizia e manutenzione").
- Collocare l'apparecchiatura su di una superficie stabile ed in piano, vicino ad una presa di corrente.
- Accertarsi che l'interruttore di azionamento (6) si trovi su **O** (spegnimento).
- Inserire la spina di rete in una presa di corrente correttamente collegata a terra.
- Se il cavo di rete dovesse essere troppo lungo, lo si può arrotolare attorno al corpo del motore (5).

Utensili

Con il robot da cucina si può tagliare, grattugiare e tagliare a listarelle così come impastare.

Attenzione, i coltelli sono molto affilati!

Utensile	Utilizzo	Livello di velocità
Lama in acciaio inossidabile (7)	Per tritare carne, pane, verdura.	I - II
Dischi per tagliare alla julienne (8)	Per la preparazione di striscioline di verdura	I

disco sottile per grattugiare/tagliare (9) e disco grosso per grattugiare/tagliare (10)	Entrambi i dischi hanno un coltello da un lato (per esempio per affettare i cetrioli e dall'altro lato la grattugia (per esempio per fare le frittelle di patate). Lo strumento desiderato deve essere inserito rivolto verso l'alto.	I in caso di ingredienti morbidi (per esempio pomodori, cetrioli) II in caso di ingredienti duri (per esempio carote o patate)
Impastatore (11)	Per mescolare pasta (per esempio pasta lievitata)	I - II

Prima 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.
Il dispositivo può gestire fino a 500 g in un'unica sessione e tagliare adeguatamente i pezzi più grandi.
- Mettere il contenitore dei preparati (4) sul motore (5), la freccia a destra vicino al manico deve essere rivolta verso il simbolo e deve essere ruotata in senso orario fino a fine corsa sul simbolo .
- Mettere l'albero di comando (3) nel contenitore preparati (4) sulla ruota dentata del motore.
- Mettere sull'albero di comando (3) l'attrezzo desiderato. I dischi (8-10) vanno collocati sopra, la lama in acciaio inossidabile (7) sotto sull'albero di comando (3).
Anche l'impastatore (11) va collocato sotto sull'albero di comando (3).
- Riempire anche il contenitore dei preparati (4) con gli ingredienti.
Massime quantità di riempimento:
Lama in acciaio inossidabile (7): 500 g
Impastatore (11): 500 g di farina + 300 g di acqua + 100 g di olio
- Ora mettere il coperchio (2) sul contenitore dei preparati (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. La freccetta sotto a sinistra sull'impugnatura deve essere rivolta verso il simbolo sul motore (5).
- Ruotare l'interruttore di azionamento (6) sulla posizione 0 (spegnimento) e solo ora inserire la spina di alimentazione in una presa.

Accensione

- Funzioni dell'interruttore di azionamento (6):
 - 0 - spenta
 - I - bassa velocità
 - II - alta velocità
 - P - funzione Pulse: brevi impulsi ad elevata velocità, finché l'interruttore viene tenuto nella posizione

- Lama in acciaio inossidabile (7):
La lama in acciaio inossidabile è molto versatile. Con essa si può per esempio sminuzzare carne, verdura o anche pane e noci. Il tempo di lavorazione dipende dalla consistenza desiderata. Utilizzare la funzione Pulse P per ottenere dei risultati approssimativi.
Per esempio per tritare il pan di Spagna, prima romperlo in piccoli pezzi e poi metterli nell'inserto ad imbuto del coperchio (2) con motore in funzione.
- Impastatore (11):
Utilizzare l'impastatore per preparare diversi tipi di pasta (per esempio pasta lievitata). Versare prima gli ingredienti asciutti nel contenitore dei preparati (4) e poi aggiungere gli ingredienti liquidi nell'inserto ad imbuto del coperchio (2) con motore in funzione.
Impastare gli ingredienti (ca. 30 secondi) finché non si forma una palla di pasta elastica.
Nota: Se necessario impastare ancora la pasta a mano e non più con il robot da cucina, il motore potrebbe sovraccaricare.
- Dischi per tagliare alla julienne (8):
Utilizzare il disco per tagliare alla julienne per tagliare la verdura a listarelle e per preparare le patate fritte.
Versare la verdura desiderata nell'inserto ad imbuto del coperchio (2) e ora accendere l'apparecchio. Premere lentamente e in modo uniforme la verdura verso il basso con il calcoatoio (1).
- Disco sottile e disco grosso per grattugiare/tagliare (9 e 10):
Utilizzare i dischi per grattugiare/tagliare affettare la verdura o per grattugiare in modo fine o più grossolano. Lo strumento desiderato deve essere inserito rivolto verso l'alto.
Versare la verdura desiderata nell'inserto ad imbuto del coperchio (2) e ora accendere l'apparecchio. Premere lentamente e in modo uniforme la verdura verso il basso con il calcoatoio (1).
In caso di ingredienti morbidi (per esempio pomodori, cetrioli) impostare l'interruttore di azionamento (6) sul livello II. In caso di ingredienti più duri (per esempio carote, patate) utilizzare il livello II.

Termine sessione di lavoro

- Dopo la lavorazione degli ingredienti posizionare l'interruttore di azionamento (6) sulla posizione **0** (spegnimento) e scollegare la spina dalla presa.
- Allentare e rimuovere il contenitore dei preparati (4) con una leggera rotazione antioraria dal motore (5).
- Allentare e rimuovere il coperchio (2) con una leggera rotazione antioraria dal contenitore dei preparati (4).
- Togliere con cautela l'albero di comando (3) con l'attrezzo e metterlo da parte.
- Svuotare il contenitore dei preparati (4) e pulire tutte le parti utilizzate.

Pulizia e manutenzione



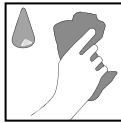
Dopo l'uso pulire subito tutti i componenti ed eliminare immediatamente tutti gli eventuali residui di cibo.

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 ed i dischi sono affilati! Non toccare! Pulire i coltelli ed i dischi con estrema cautela!

Non usare detersivi a base di solventi o alcol, corrosivi o 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.

	 adatto per il lavaggio in lavastoviglie	 sciacquabile con acqua corrente	 pulire con un panno umido
Calcoatoio (1)	✓	✓	✓
Coperchio (2)	✓	✓	✓
Albero di comando (3)	—	✓	✓
Contenitore preparati (4)	—	✓	✓
Unità motore (5)	—	—	✓
Lama in acciaio inossidabile (7)	✓	✓	✓
Dischi per tagliare alla julienne (8)	✓	✓	✓
Dischi per grattugiare/tagliare (9 e 10)	✓	✓	✓
Impastatore (11)	✓	✓	✓



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



Questo prodotto al termine della sua vita utile non deve essere smaltito nei rifiuti domestici, ma deve essere consegnato ad un centro di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

I materiali possono essere riciclati in conformità con la loro etichettatura. Con il riciclaggio e qualsiasi forma di recupero di vecchie apparecchiature si contribuisce in modo significativo alla salvaguardia dell'ambiente.

Per informazioni, si prega di contattare l'ente comunale per lo smaltimento dei rifiuti.

Con riserva di modifiche

Advertencias de seguridad importantes

- Este aparato no debe ser utilizado por personas con alguna discapacidad física, psíquica o sensorial ni por aquellas que carezcan de la experiencia y/o conocimientos necesarios para usarlo si no cuentan con la instrucción necesaria para una utilización segura del aparato, ya que podría representar un peligro para su seguridad.
- Este aparato no puede ser utilizado por menores. Mantenga el aparato y los cables de conexión alejados 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 de su montaje, cuando vaya a desmontarlo o limpiarlo.
- Si el cable de alimentación a red de este aparato está estropeado, deberá ser sustituido por uno nuevo por el fabricante, su servicio al cliente o personal cualificado para evitar cualquier peligro.
- Tenga cuidado al introducir líquidos calientes en un robot de cocina compacto o una licuadora, el líquido podría ser expulsado del aparato de manera imprevista en forma de vapor.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico u otras aplicaciones similares, tales como:
 - en cocinas para el personal de tiendas, oficinas y otros ámbitos comerciales;
 - en fincas agrícolas;
 - por clientes de hoteles, moteles y otros establecimientos;
 - en pensiones con desayuno.No está diseñado para uso comercial
- Cuidado con las cuchillas afiladas, así como al vaciar el bol y al limpiar.
- Una vez utilizado el aparato y los accesorios, limpie todas las superficies y piezas que hayan estado en contacto con los alimentos. Para ello, siga las instrucciones contenidas en el apartado „Limpieza y cuidados“.
- Nunca ajuste o retire accesorios mientras el aparato esté en marcha. Para ello, desconecte siempre antes el robot de cocina y el enchufe del tomacorriente.

- Utilice el aparato solamente según estas instrucciones. Cualquier uso incorrecto puede causar una descarga eléctrica u otros peligros.

Antes de su uso

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

Lectura de las instrucciones de uso



Antes de poner en funcionamiento esta máquina, lea atentamente el manual de instrucciones de uso, que le indicará cómo utilizarla, limpiarla y mantenerla 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 puramente 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 indicaciones de seguridad durante el uso. La garantía quedará anulada en caso de uso diferente al dispuesto, utilización indebida, incumplimiento de las instrucciones de uso o una reparación que no haya sido realizada por profesionales y no nos haremos cargo de los daños eventuales ocasionados. En estos casos están excluidas también las prestaciones de garantía.

Datos técnicos

Tensión nominal:	220-240 V~ 50/60 Hz
Consumo de energía:	1000 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.

- Conecte el aparato solamente en 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 si:
 - el aparato o el cable de red están dañados,
 - tiene la sospecha de que se haya podido producir algún fallo después de una caída del aparato o similar.
- No abra la carcasa, encargue la reparación a un profesional cualificado. Póngase en contacto con un taller especializado. No asumimos ninguna responsabilidad y la garantía queda anulada en el caso de reparaciones realizadas por cuenta propia, por una conexión o un funcionamiento del aparato no conforme al uso.
- No introduzca nunca el aparato, ni los cables de red o 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.

!Es peligroso para los niños por 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.

- No introduzca líquidos ardiendo.
- 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 incorpora una función de seguridad. El aparato solamente funciona si presenta un montaje completo y correcto.

Montaje y conexión

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

Accesorios

Con el robot de cocina podrá cortar, rallar y triturar, así como amasar masar.




Atención: ¡las cuchillas están muy afiladas!

Herramienta	Utilización	Nivel de velocidad
Cuchilla de acero inoxidable (7)	Para triturar carne, pan, verduras.	I - II
Disco para corte a la juliana (8)	Para preparar verdura a la juliana	I

Disco cortador/rallador fino (9) y disco cortador/rallador grueso (10)	Estos dos discos se componen por un lado de una cuchilla (p. ej., para rodajas de pepino) y por el otro lado de un rallador (p. ej., para hacer tortitas de patata) La herramienta empleada deberá quedar boca arriba cuando la coloque.	I para ingredientes blandos (p. ej., tomates, pepinos) II para ingredientes duros (p. ej., zanahorias, patatas)
Cuchilla para amasar (11)	Para mezclar masa (p. ej., masa con levadura)	I - II

Puesta en funcionamiento

Preparación

- 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 500 g; si la cantidad es mayor, habrá que repartirla en consecuencia.
- Coloque el recipiente de preparación (4) sobre el motor (5). La marca de la flecha que está abajo a la derecha al lado del asa deberá mirar al símbolo . Gire en el sentido de las agujas del reloj hasta llegar al tope pasando por el símbolo .
- Coloque el eje de accionamiento (3) en el recipiente de preparación (4) sobre la rueda dentada del motor.
- Coloque la herramienta deseada con cuidado sobre el eje de accionamiento (3). Los discos (8-10) se colocan arriba, la cuchilla de acero inoxidable (7) debajo en el eje de accionamiento (3). La cuchilla para amasar (1) se coloca también debajo en el eje de accionamiento (3).
- Llene el recipiente de preparación (4) con los ingredientes.
Máxima cantidad de llenado:
Cuchilla de acero inoxidable (7): 500 g
Cuchilla para amasar (11): 500 g harina + 300 g agua + 100 g aceite
- Coloque ahora 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) girando en el sentido de las agujas del reloj. La flechita situada abajo a la izquierda del asa del recipiente debe mirar al símbolo  del motor (5).
- Gire el interruptor de funcionamiento (6) a la posición **0** (desconectado) y coloque entonces el enchufe de red en una toma de corriente.

Conexión

- Funciones del interruptor de funcionamiento (6):
 - 0** - Apagado
 - I** - Velocidad baja
 - II** - Velocidad elevada
 - P** - Función de impulsos: Pequeños impulsos a velocidad elevada mientras que se mantenga el interruptor en posición.

- **Cuchilla de acero inoxidable (7):**
La cuchilla de acero inoxidable presenta una gran versatilidad de uso. Puede triturar, p. ej., carne, verduras e incluso pan y nueces. La duración de procesamiento depende de la consistencia seleccionada. Para resultados más bastos, utilice la función de impulso P.
Para triturar, p. ej., galletas, trocéelas primero y añádalas a continuación al llenador de la tapa (2) con el motor en marcha.
- **Cuchilla para amasar (11):**
Utilice la cuchilla para amasar para preparar diversas masas (p. ej., masa de levadura). Agregue primero los ingredientes secos en el recipiente de preparación (4) y agregue a continuación los ingredientes líquidos en el llenador de la tapa (2) con el motor en marcha.
Amase los ingredientes (aprox. 30 segundos) hasta que se forme una bola de masa elástica.
Indicación: En caso necesario, siga amasando a mano la masa, pero no utilice ya el robot de cocina, ya que el motor podría sobrecargarse.
- **Disco para corte a la juliana (8):**
Utilice el disco para corte a la juliana con el fin de cortar la verdura en tiras y para preparar patatas fritas.
Añada las verduras deseadas en el llenador de la tapa (2) y conecte ahora el aparato.
Presione las verduras hacia abajo de manera uniforme y lenta con el alimentador (1).
- **Disco cortador/rallador fino y disco cortador/rallador basto (9 y 10):**
Utilice los discos cortador/rallador para cortar en rodajas las verduras o rallarlas de manera fina o gruesa. La herramienta empleada deberá quedar boca arriba cuando la coloque.
Añada las verduras deseadas en el llenador de la tapa (2) y conecte ahora el aparato.
Presione las verduras hacia abajo de manera uniforme y lenta con el alimentador (1).
En caso de ingredientes blandos (p. ej., tomates, pepinos), coloque el interruptor de funcionamiento (6) en el nivel II. En caso de ingredientes duros (p. ej., zanahorias, patatas), utilice el nivel II.

Finalizar el trabajo

- Una vez procesados los ingredientes, coloque el interruptor de funcionamiento (6) en posición **0** (desconectado) y desenchufe el enchufe de la red.
- Con un ligero giro en sentido contrario a las agujas del reloj, libere el recipiente de preparación (4) del motor (5) y retírelo.
- Con un ligero giro en sentido contrario a las agujas del reloj, libere la tapa (2) del recipiente de preparación (4) y retírelo.
- Extraiga con cuidado el eje de accionamiento (3) con la herramienta y colóquelo sobre el lado.
- Vacíe el recipiente de preparación (4) y limpie todos los componentes utilizados.

Limpieza y cuidados

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

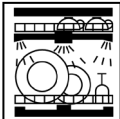


Nunca limpie ni lave el motor. No lo introduzca en agua. Antes de limpiar, desenchufe siempre el enchufe de red.

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

a la hora de la limpieza de las cuchillas y discos de corte!

No utilice detergentes que contengan disolventes, alcohol, ácidos o abrasivos, ni tampoco objetos de limpieza tales como estropajos o esponjas. Podrían arañar la superficie.

Cada pieza debe estar completamente seca antes de su uso.

	 apto para el lavavajillas	 se puede limpiar con agua corriente	 secar la humedad
Alimentador (1)	✓	✓	✓
Tapa (2)	✓	✓	✓
Eje de accionamiento (3)	—	✓	✓
Recipiente de preparación (4)	—	✓	✓
Unidad de motor (5)	—	—	✓
Cuchilla de acero inoxidable (7)	✓	✓	✓
Disco para corte a la juliana (8)	✓	✓	✓
Disco cortador/rallador (9 y 10)	✓	✓	✓
Cuchilla para amasar (11)	✓	✓	✓



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



Al finalizar su ciclo de vida, el producto no debe tirarse al cubo de basura doméstico sino que debe llevarse a un punto limpio de recogida de aparatos eléctricos y electrónicos.

Los materiales se reciclan 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 punto limpio correspondiente.

Sujeto a modificaciones

Belangrijke veiligheidsinstructies

- Apparaten mogen door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt, wanneer ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende risico's hebben begrepen.
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Het apparaat en de stroomkabel moeten op een voor kinderen niet toegankelijke plaats worden bewaard.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Wanneer het apparaat niet onder toezicht staat, in het geval van storing tijdens het gebruik en voor het monteren, demonteren of reinigen ervan moet altijd de stekker uit het stopcontact worden gehaald.
- Wanneer de stroomkabel van dit apparaat beschadigd is, mag deze alleen door de fabrikant of de centrale klantenservice of door een vergelijkbaar gekwalificeerde persoon worden vervangen.
- Voorzichtig bij het vullen van hete vloeistoffen in een compact-keukenmachine of een mixer. Het is mogelijk dat de vloeistof in de vorm van een plotse stoomstoot weer uit het apparaat wordt gestoten.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en vergelijkbaar gebruik, zoals:
 - in de keuken door medewerkers van winkels, kantoren en andere zakelijke omgevingen;
 - bij agrarische bedrijven;
 - door klanten van hotels, motels en andere verblijfsomgevingen;
 - in pensions.Het apparaat is niet bedoeld voor puur zakelijk gebruik.
- Wees voorzichtig in de omgang met de scherpe messen en bij het legen van de kom tijdens het schoonmaken.
- Reinig na het gebruik van de accessoires en het apparaat alle oppervlakken en onderdelen die met levensmiddelen in aanraking zijn gekomen. Volgt u alstublieft de instructies in het hoofdstuk „Reiniging en onderhoud“.

- Bevestig of verwijder nooit toebehoren tijdens de werking. Schakel steeds eerst de keukenrobot uit en trek daarna de stekker uit het stopcontact.
- Gebruik het apparaat alleen volgens deze handleiding. Ieder misbruik kan een elektrische schok of andere gevaren veroorzaken.

Voor het gebruik

Wij feliciteren u met de aankoop van dit keukenapparaat. Het mag alleen voor het beoogde doel en overeenkomstig deze gebruiksaanwijzing worden gebruikt.

Lees de gebruiksaanwijzing



Lees daarom de gebruiksaanwijzing goed door voordat u het apparaat in gebruik neemt, het 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.

Berg de gebruiksaanwijzing goed op en geef deze samen met het apparaat door aan een volgende gebruiker. Let ook op de garantie-instructies aan het einde van de gebruiksaanwijzing.

Correct gebruik

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

Het apparaat is bedoeld voor het fijnhakken en mengen van zachte levensmiddelen en het mengen van dranken. Een ander of verder gaand gebruik is niet toegestaan.

Neem bij gebruik de veiligheidsinstructies in acht. Bij onjuist gebruik, verkeerde bediening, het niet in acht nemen van de gebruiksinstructies of onvakkundige reparatie aanvaarden wij geen aansprakelijkheid voor eventuele schade. In dergelijke gevallen zijn garantievergoedingen ook uitgesloten.

Technische gegevens

Nominale spanning: 220-240 V~ 50/60 Hz

Vermogen: 1000 W

Veiligheidsklasse: II



Veiligheidsaanwijzingen

Gevaarlijke netspanning!

Een foutieve elektrische installatie, of een te hoge netspanning kan een elektrische schok veroorzaken.

- U mag het apparaat alleen op een correct geplaatst en geaard stopcontact aansluiten. de stroomkabel en de netstekker moeten droog zijn.
- De stekker moet vrij toegankelijk zijn, zodat deze in geval van nood gemakkelijk uit het stopcontact kan worden gehaald.
- Neem het apparaat niet in gebruik en trek de netstekker meteen uit als:
 - het apparaat of de stroomkabel beschadigd is
 - na een val etc. het vermoeden bestaat dat het apparaat defect is.
- Open het omhulsel niet, maar laat het apparaat vakkundig repareren. Neem hiervoor contact op met een vakkundige technische dienst. Bij zelf uitgevoerde reparaties, een verkeerde aansluiting of bediening aanvaarden, zijn aansprakelijkheids- en garantieclaims uitgesproken.
- Dompel het apparaat, de stroomkabel of de netstekker nooit onder in water.
- Gebruik het apparaat alleen in droge binnenruimten. Gebruik het apparaat nooit in vochtige ruimten of in de regen.

Gevaren voor kinderen/door verkeerde bediening!

Kinderen herkennen vaak de gevaren niet of onderschatten deze.

Een onvakkundige omgang met het apparaat kan verwondingen veroorzaken.

- Laat kinderen niet met de verpakkingfolie spelen. Bij het spelen kunnen ze daarin verstrikt geraken of ze kunnen erin stikken.
- De messen zijn zeer scherp. Bewaar de schijven en de roestvrijstalen messen buiten het bereik van kinderen.
- Verwijder het deksel niet tijdens het bedrijf.
- Grijp niet in het apparaat als het in gebruik is.
- Houd bijv. ook lang haar uit de buurt van de vulopening.
- Steek geen voorwerpen, zoals een lepel, in de vulopening als het apparaat in gebruik is.
- Beweeg het apparaat niet tijdens het gebruik.
- De messen lopen na het uitschakelen na. Wacht tot de messen stilstaan voordat u andere dingen doet met het apparaat.
- Raak de messen van de mes-inzetstukken nooit aan.

Gevaar voor beschadiging!

Een onvakkundige omgang met het apparaat kan beschadiging veroorzaken.

- Vul het apparaat niet met kokend hete vloeistoffen.
- Vul het apparaat niet bij harde levensmiddelen zoals koffiebonen, kandijnsuiker, botten, notendoppen enz. en vul het niet met bevroren levensmiddelen.
- Zet het apparaat niet op watergevoelige oppervlakken. Waterspatten zouden deze oppervlakken kunnen beschadigen.

Veiligheidsfunctie

Het keukenapparaat heeft een ingebouwde veiligheidsfunctie. Het apparaat werkt alleen als het volledig en correct is geassembleerd.

Plaatsen en aansluiten

- Verwijder alle verpakkingdelen van het apparaat.
- Het apparaat reinigen (zie hoofdstuk "Reiniging en onderhoud").
- Plaats het apparaat op een stabiele en effen ondergrond, in de buurt van het stopcontact.
- Controleer of de bedrijfsschakelaar (6) op **O** (uit) staat.
- Steek de netstekker in een reglementair geïnstalleerd, geaard stopcontact.
- Als de stroomkabel te lang is, kunt u dit in de bodem van de motor (5) opwickelen.

Werktuigen

Met het keukenapparaat kunt u snijden, raspen en reepjes snijden en beslag kneden.

Opgelet, de messen zijn zeer scherp!

Hulpstuk	Gebruik	Snelheidsstand
Roestvrijstalen mes (7)	Voor het fijnhakken van vlees, brood, groenten.	I - II
Schijf om reepjes te snijden (Julienneschijf) (8)	Om groenten in reepjes te snijden	I

fijne snijd-/raspschijf (9) en grote snijd-/raspschijf (10)	Beide schijven hebben aan een kant een mes (bijv. voor plakjes augurk) en aan de andere kant een rasp (bijv. om aardappelen te raspen). Het gewenste hulpstuk moet bij het aanbrenge naar boven wijzen.	I bij zachte ingrediënten (bijv. tomaten, komkommers) II bij hardere ingrediënten (bijv. wortelen, aardappelen)
Kneedmessen (11)	Voor het mengen van beslag (bijv. gistbeslag)	I - II

In gebruik nemen

Vorbereiden

- Ingrediënten voorbereiden
Vlees van huid, botten en pezen ontdoen; bij fruit en groenten moeten de stengels en de pitten of stenen worden verwijderd; alles in blokjes van ca. 2 cm snijden.
Tot 500 g kan het apparaat in een werkgang werken - grotere hoeveelheden overeenkomstig verde-len.
- Plaats de bereidingsbeker (4) op de motor (5) - de pijlmarkering rechts naast de greep moet daarbij op het symbool wijzen - en draai de beker in uurwijzerzin tot aan de aanslag over het symbool .
- Plaats de aandrijfas (3) in de bereidingsbeker (4) op het tandwiel van de motor.
- Plaats het gewenste hulpstuk voorzichtig op de aandrijfas (3). De schijven (8-10) worden bovenaan op de aandrijfas (3) geplaatst en het roestvrijstalen mes onderaan op de aandrijfas (3). Het kneedmes (11) wordt eveneens onderaan op de aandrijfas (3) aangebracht.
- Vul de bereidingsbeker (4) eventueel met de ingrediënten.
Maximale vulhoeveelheden:
Roestvrijstalen mes (7): 500 g
Kneedmessen (11): 500 g meel + 300 g water + 100 g olie
- Plaats nu het deksel (2) op de bereidingsbeker (4)/ De kleine nok moet zich daarbij direct rechts van de bekeergreep bevinden. Sluit het deksel met een kleine draai in uurwijzerzin.
- Nu kan ook de bereidingsbeker (4) door een draai in uurwijzerzin worden vergrendeld. De kleine pijl linker onderaan de bekeergreep moet op het symbool op de motor (5) wijzen.
- Draai de bedrijfsschakelaar (6) op stand **0** (uit) en steek dan de netstekker dan pas in het stopcon-tact.

Inschakelen

- Functies van de bedrijfsschakelaar (6):
 - 0** - uit
 - I** - lage snelheid
 - II** - hoge snelheid
 - P** - Pulsfunctie: Korte impulsen met hoge snelheid, zolang de schakelaar in de positie wordt gehouden
- Roestvrijstalen mes (7):
Het roestvrijstalen mes is multifunctioneel. U kunt er bijv. vlees, groenten of brood en noten mee fijnhakken. De verwerkingsduur hangt af van de gewenste consistentie. Gebruik de pulsfunctie P

voor grovere resultaten.

Om bijv. biscuit te malen, breekt u deze eerst in kleine stukken en vult u deze bij een draaiende motor via de vulopening in het deksel (2).

- **Kneedmessen (11):**
Gebruik het kneedmes om diverse soorten beslag (bijv. gistdeeg) te bereiden. Vul eerst de droge ingrediënten in de bereidingsbeker (4) en voeg de vloeibare ingrediënten bij een draaiende motor via de vulopening in het deksel (2) toe.
Kneed de ingrediënten (ca. 30 seconden), tot het beslag een elastische bol vormt.
Aanwijzing: Kneed het beslag indien nodig nog met de hand na en niet meer met het keukenapparaat om de motor niet te overbelasten.
- **Schijf om reepjes te snijden (Julienneschijf) (8):**
Gebruik Julienneschijf om groenten in reepjes te snijden en om frieten te snijden.
Vul de gewenste groente in de vulopening van het deksel (2) en schakel het apparaat dan pas in. Druk de groente met het aandrukstuk (1) langzaam en gelijkmatig naar beneden.
- **Fijne en grove snij- en rasp schijf (9 en 10):**
Gebruik de snij-/raspmessen om groenten in schijven te snijden of om ze fijn of grof te raspen. Het gewenste hulpstuk moet bij het aanbrengen naar boven wijzen.
Vul de gewenste groente in de vulopening van het deksel (2) en schakel het apparaat dan pas in. Druk de groente met het aandrukstuk (1) langzaam en gelijkmatig naar beneden.
Zet de bedrijfsschakelaar (6) bij zachtere ingrediënten (bijv. tomaten, komkommers) op stand II. Gebruik stand II voor hardere ingrediënten (bijv. wortels, aardappelen).

Werk beëindigen

- Zet de bedrijfsschakelaar (6) na het verwerken van de ingrediënten op stand **0** (uit) en trek de netstekker uit het stopcontact.
- Draai de bereidingsbeker (4) door een lichte draai tegen uurwijzerzin van de motor (5) los en neem de beker van het apparaat.
- Draai het deksel (2) door een lichte draai tegen uurwijzerzin van de bereidingsbeker (4) los en neem het deksel eraf.
- Haal de aandrijfas (3) met het hulpstuk voorzichtig uit de beker en leg deze opzij.
- Maak de bereidingsbeker (4) leeg en reinig alle gebruikte delen.




Reiniging en onderhoud

Reinig alle onderdelen meteen na gebruik en verwijder eventueel aanwezige eetresten onmiddellijk. De motor nooit afwassen of afspoelen! Nooit in water onderdompelen! Trek voor het reinigen de stekker altijd uit het stopcontact.

Gevaar voor letsels! De snijmessen en -schijven zijn scherp! Niet aanraken! Wees voorzichtig bij het reinigen van snijmessen en - schijven!

Gebruik geen reinigingsmiddelen of -benodigdheden die oplosmiddelen bevatten, of op alcoholbasis en gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen (bijv. schuursponsjes). Deze kunnen krassen op het oppervlak maken.

De individuele onderdelen moeten voor gebruik volledig droog zijn.

	 geschikt voor de vaatwasmachine	 onder stromend water afspoelen	 vochtig afvegen
Aandrukstuk (1)	✓	✓	✓
Deksel (2)	✓	✓	✓
Aandrijfjas (3)	—	✓	✓
Bereidingsbeker (4)	—	✓	✓
Motoreenheid (5)	—	—	✓
Roestvrijstalen mes (7)	✓	✓	✓
Schijf om reepjes te snijden (Julieneschijf) (8)	✓	✓	✓
Snij-/raspschijf (9 en 10)	✓	✓	✓
Kneedmessen (11)	✓	✓	✓



Het apparaat is overeenkomstig de Europese richtlijnen 2014/35/EG, 2014/30/EG en 2009/125/EG.



Dit product mag op het einde van zijn levensduur niet bij het normale huishoudafval gezet worden, maar moet naar een verzamelpunt voor het recycleren van elektrische en elektronische toestellen gebracht worden.

De materialen zijn conform hun typeplaatje recycleerbaar. Door het recycleren, het hergebruiken van onderdelen of andere vormen van recyclage van versleten toestellen, levert u een belangrijke bijdrage voor de bescherming van ons milieu. Vraag bij het gemeentebestuur naar de bevoegde containerparken.

Onder voorbehoud van wijzigingen

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.
- Forsigtigt ved påfyldning af varme væsker i en kompakt køkkenmaskine eller en blender, da væsken pludseligt kan sprøjte ud af 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, kontorer og andre erhvervsvirksomheder;
 - på landbrugsbedrifter;
 - af kunder i hoteller, moteller og andre former beboelse;
 - i Bed & Breakfast-virksomheder.Apparatet er ikke beregnet til industrianvendelse.
- Vær forsigtig, når du håndterer de skarpe skæreblade og ved tømning af skålen og under rengøring.
- Rengør efter brug af apparatet og tilbehøret alle flader/dele, der har været i kontakt med fødevarer. Følg anvisningerne i afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse".
- Tilbehør må aldrig fastgøres eller fjernes under driften. Sluk altid først for køkkenmaskinen og træk derefter stikket ud af stikkontakten.
- Brug kun apparatet i overensstemmelse med denne vejledning. Ukorrekt brug kan medføre elektrisk stød eller andre farer.

Inden ibrugtagning

Tillykke med dit køb af foodprocessoren. Den må kun anvendes til det tiltænkte formål i henhold til denne brugsanvisning.

Læs brugsanvisning



Læs derfor brugsanvisningen omhyggeligt før ibrugtagning, den giver vejledning om brug, rengøring og vedligeholdelse 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.

Korrekt anvendelse

Dette apparat er beregnet til anvendelse i husholdninger. Apparatet er ikke beregnet til industrianvendelse.

Apparatet er beregnet til hakning og blanding af bløde fødevarer og drikkevarer. Al anden anvendelse er ukorrekt.

Overhold sikkerhedsforskrifterne 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. Garantien bortfalder også i disse tilfælde.

Tekniske data

Mærkespænding:	220-240 V~ 50/60 Hz
Effektforbrug:	1000 W
Kapslingsklasse:	II



Sikkerhedsanvisninger

Farlig spænding!

Forkert el-installation eller for høj spænding kan medføre elektrisk stød.

- Apparatet må kun tilsluttes en stikdåse, der er installeret i henhold til forskrifterne. Ledningen og stikket skal være tørre.
- Stikket skal være frit tilgængeligt, så stikket nemt kan trækkes ud i nødstilfælde.
- Tag ikke apparatet i brug, og træk straks stikket ud, hvis:
 - Apparatet eller strømledningen er beskadiget.
 - Der er mistanke om en defekt efter fald eller lignende.
- Åbn ikke huset, men overlad reparationer til fagfolk. Kontakt en fagmand. Hæftelses- og garantikrav bortfalder ved reparationer gennemført på egen hånd, ukorrekt tilslutning eller forkert betjening.
- Dyb ikke apparatet, strømledningen eller stikket i vand.
- Brug kun apparatet i tørre rum indendørs. Brug det aldrig i fugtige rum eller i regn.

Farer for børn/på grund af fejlbetjening!

Børn kan ofte ikke se farer eller undervurderer dem.

Ukorrekt omgang med apparatet kan medføre skader.

- Lad ikke børn lege med emballagen. De kan blive viklet ind i den og blive kvalt.
- Knivene er meget skarpe. Opbevar skiverne og den rustfrie stålkniv uden for børns rækkevidde.
- Fjern ikke låget, når apparatet er i drift.
- Ræk ikke hånden ind i apparatet, når det er i drift.
- Hold også f.eks. langt hår væk fra påfyldningsåbningen.
- Stik ikke genstande som f.eks. skeer eller lignende ind i påfyldningsåbningen, når apparatet er i drift.

- Apparatet må ikke flyttes, når det er i drift.
- Knivene kører lidt endnu efter slukning. Vent, indtil de står helt stille, før du gør noget ved apparatet.
- Rør aldrig knivindsatsenes klinger.

Fare for at komme til skade!

Ukorrekt omgang med apparatet kan medføre skader.

- Hæld ikke kogende væsker i apparatet.
- Hæld ikke hårde fødevarer som f.eks. kaffebønner, kandissukker, knogler, nøddeskaller osv. og ingen frosne fødevarer i apparatet.
- Stil ikke apparatet på vandfølsomme overflader. Vandstænk kan beskadige apparatet.

Sikkerhedsfunktion

Foodprocessoren har en indbygget sikkerhedsfunktion. Apparatet fungerer kun, når det er sammensat fuldstændigt og korrekt.

Opstilling og tilslutning

- Fjern al emballage fra apparatet.
- Rengør apparatet (se kapitlet „Rengøring og pleje“).
- Stil apparatet på et stabilt og plant underlag i nærheden af en stikdåse.
- Sørg for, at tænd-/slukknappen (6) står på **O** (slukket).
- Sæt stikket i en stikdåse, der er installeret i henhold til forskrifterne.
- Hvis strømledningen er for lang, kan den rulles op i bunden af motoren (5).

Værktøj

Foodprocessoren kan hakke, rive og snitte samt ælte dej.

Vigtigt, knivene er meget skarpe!

Værktøj	Anvendelse	Hastighedstrin
Rustfri stålkniv (7)	Til hakning af kød, brød, grøntsager.	I - II
Julienne-skæreskive (8)	Til tilberedning af grøntsagsstrimler	I
Fin snitte-/riveskive (9) og grov snitte-/riveskive (10)	Begge skiver har en kniv på den ene side (f.eks. til agurkeskiver) og et rivejern på den anden side (f.eks. til rösti). Det ønskede værktøj skal vende opad ved isætning.	I ved bløde ingredienser (f.eks. tomater, agurker) II ved hårdere ingredienser (f.eks. gulerødder, kartofler)
Æltekniv (11)	Til blanding af dej (f.eks. gærdej)	I - II

Ibrugtagning

Forberedelse

- Forbered ingredienser:
Fjern skind, knogler og sener fra kød; fjern stilke og kerner fra frugt og grøntsager; skær alt i tern på ca. 2 cm.
Apparatet kan forarbejde op til 500 g i en gennemgang - del større mængder tilsvarende.
- Anbring skålen (4) på motoren (5) - pilmarkeringen nederst til højre ved siden af grebet skal pege på symbolet ○ - og drejes med uret til anslaget over symbolet ●.
- Anbring drivakslen (3) i skålen (4) på motorens tandhjul.
- Anbring forsigtigt det ønskede værktøj på drivakslen (3). Skiverne (8-10) anbringes oppe og den rustfrie stålkniv (7) nede på drivakslen (3).
Æltekniven (11) anbringes ligeledes nede på drivakslen (3).
- Hæld eventuelt ingredienserne i skålen (4).
Maks. kapacitet:
Rustfri stålkniv (7): 500 g
Æltekniv (11): 500 g mel + 300 g vand + 100 g olie
- Anbring nu låget (2) på skålen (4), den lille næse skal befinde sig direkte til højre for beholderens greb. Luk med en lille drejning med uret.
- Nu kan skålen (4) også låses med en drejning med uret. Den lille pil nederst til venstre ved beholderens greb skal pege på symbolet ● på motoren (5).
- Drej tænd-/slukknappen (6) til position 0 (slukket), og sæt først nu stikket i stikdåsen.

Tænd

- Tænd-/slukknappens (6) funktioner:
 - 0 - Slukket
 - I - Lav hastighed
 - II - Høj hastighed
 - P - Pulsefunktion: Korte impulser med høj hastighed, så længe knappen holdes på denne position
- Rustfri stålkniv (7):
Den rustfrie stålkniv kan bruges til mange forskellige ting. Den kan f.eks. bruges til at hakke kød, grøntsager eller brød og nødder. Forarbejdningstiden afhænger af den ønskede konsistens. Brug pulsefunktionen P til grovere resultater.
For at hakke kiks skal disse først knækkes i mindre stykker og hældes i påfyldningshjælpen i låget (2) ved kørende motor.
- Æltekniv (11):
Brug æltekniven for at tilberede forskellige deje (f.eks. gærdej). Hæld først de tørre ingredienser i skålen (4), og hæld de flydende ingredienser i påfyldningshjælpen i låget (2) ved kørende motor.
Ælt ingredienserne, indtil (ca. 30 sekunder) der opstår en elastisk dejkugle.
Bemærk: Ælt eventuelt dejen med hånden og ikke længere med foodprocessoren, da motoren kan blive overbelastet.
- Julienne-skæreskive (8):
Brug Julienne-skæreskiven for at skære grøntsager i strimler og lave pommes frites af kartofler.
Hæld de ønskede grøntsager i påfyldningshjælpen i låget (2), og tænd først apparatet nu.

- Tryk langsomt og regelmæssigt grøntsagerne nedad med netstopperen (1).
- Fin og grov snitte-/riveskive (9 og 10):
Brug snitte-/riveskiverne for at skære grøntsager i skiver eller rive dem fint eller groft. Det ønskede værktøj skal vende opad ved isætning.
Hæld de ønskede grøntsager i påfyldningshjælpen i låget (2), og tænd først apparatet nu.
Tryk langsomt og regelmæssigt grøntsagerne nedad med netstopperen (1).
Sæt tænd-/slukknappen (6) på trin I ved blødere ingredienser (f.eks. tomater, agurker). Brug trin II ved hårdere ingredienser (f.eks. gulerødder, kartofler).

Afslut arbejdet

- Sæt tænd-/slukknappen (6) på position 0 (slukket), og træk stikket ud af stikdåsen, når du er færdig med at forarbejde ingredienserne.
- Løsn skålen (4) fra motoren (5) ved at dreje den let mod uret og tage den af.
- Løsn låget (2) fra skålen (4) ved at dreje det let mod uret og tage det af.
- Tag forsigtigt drivakslen (3) med værktøjet ud, og læg den på siden.
- Tøm skålen (4), og rengør alle brugte dele.

Rengøring og pleje




Rengør alle dele umiddelbart efter anvendelse, og fjern eventuelle madrester med det samme.

Vask eller skyl aldrig motoren! Dyb den ikke i vand! Træk altid stikket ud før rengøring.

Fare for at komme til skade! Skæreknivene og -skiverne er skarpe! Berør dem ikke! Vær forsigtigt ved rengøring af skæreknivene og -skiverne!

Brug ikke ætsende og skurrende rengøringsmidler med opløsningsmidler eller baseret på alkohol (f.eks. grydesvampe o.l.). De kan ridse overfladen.

De enkelte dele skal være helt tørre før brug.

	 Egnet til opvaskemaskine	 Kan skylles under rindende vand	 Aftørres med fugtig klud
Nedstopper (1)	✓	✓	✓
Låg (2)	✓	✓	✓
Drivaksel (3)	—	✓	✓
Skål (4)	—	✓	✓
Motordel (5)	—	—	✓
Rustfri stålkniv (7)	✓	✓	✓
Skæreskive (8)	✓	✓	✓
Snitte-/riveskive (9 og 10)	✓	✓	✓
Æltekniv (11)	✓	✓	✓



Apparatet opfylder de europæiske retningslinjer 2014/35/EG, 2014/30/EG og 2009/125/EG.



Dette produkt må ved slutningen af dets levetid ikke bortskaffes i den almindelige husholdningsaffald, men skal afgives på et opsamlingssted for genbrug af elektriske og elektroniske apparater.

Materialerne kan genanvendes ifølge deres typebetegnelse. Ved aflevering af brugte apparater på et genbrugssted bidrager du til beskyttelse af vores miljø. Spørg din kommune om det nærmeste genbrugssted.

Ret til ændringer forbeholdes

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 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 strömkabeln skulle skadas ska den bytas ut via tillverkarens centrala kundtjänst eller en person som tillverkaren godkännt.
- Var försiktig när du fyller på varma vätskor i en kompakt köksmaskin eller i en mixer, eftersom vätskan kan stiga upp som ett plötsligt ångmoln ur apparaten.
- Apparaten är avsedd att användas i hushåll och liknande tillämpningar som:
 - i kök för personal i butiker, kontor och andra kommersiella miljöer
 - i jord- och lantbruksmiljö
 - av kunder i hotell, motell och liknande logier
 - Bed & BreakfastApparaten är inte avsedd att användas i rent kommersiellt syfte.
- Var försiktig när du hanterar vassa knivar liksom vid tömning av skålen och vid rengöring.
- När du använt tillbehör ska du noggrant rengöra alla områden/delar på dem som kommit i kontakt med livsmedel. Följ anvisningarna i avsnittet "Rengöring och skötsel".
- Sätt aldrig dit eller avlägsna tillbehör när den är igång. Stäng alltid först av hushållsassistenten och dra sedan ut stickproppen ur uttaget.
- Använd endast produkten enligt denna instruktion. Felaktig användning kan leda till elektrisk stöt eller andra risker.

Före användning

Vi gratulerar dig till köpet av hushållsassistenten. Den får endast användas för det avsedda ändamålet och enligt denna bruksanvisning.

Läs bruksanvisningen



Läs därför noga igenom bruksanvisningen innan du börjar använda hushållsassistenten. Här finns anvisningar för användning, rengöring och skötsel av maskinen. Om du inte följer dessa anvisningar, tar vi inget ansvar för eventuella skador. Spara noga bruksanvisningen. Om apparaten överlämnas till en annan ägare, ska bruksanvisningen medfölja. Beakta också garantivillkoren i slutet av bruksanvisningen.

Avsedd användning

Denna apparat är avsedd för att användas i hushållet. Apparaten är inte avsedd för att användas i rent kommersiellt syfte.

Apparaten är avsedd för att finfördela och blanda mjuka livsmedel och drycker. Annan användning eller användning därutöver är inte avsedd.

Följ säkerhetsanvisningarna för hur apparaten ska användas. Vid ej avsedd eller felaktig användning, ej fackmannamässigt utförd reparation eller om bruksanvisningen inte följts, tas inget ansvar för eventuella skador. I dessa fall gäller inte heller tillverkarens produktgaranti.

Tekniska data

Nominell spänning:	220-240 V~ 50/60 Hz
Effektförbrukning:	1000 W
Skyddsklass:	II



Säkerhetsanvisningar

Farlig nätspänning!

Felaktig elektrisk installation eller för hög nätspänning kan leda till elektrisk stöt.

- Apparaten får endast anslutas till ett korrekt installerat, jordat uttag. Strömkabeln och stickkontakten måste vara torra.
- Stickkontakten måste vara fritt åtkomlig, så att apparaten i nödfall lätt kan stängas av genom att dra

ut kontakten.

- Börja inte använda apparaten och dra omedelbart ut stickkontakten om:
 - Apparaten eller strömkabeln är skadad.
 - Du misstänker att apparaten kan ha tagit skada efter att den fallit i golvet eller liknande.
- Öppna inte apparaten, utan överlåt reparation till servicetekniker. Vänd dig därvid till en auktoriserad serviceverkstad. Vid egenhändigt utförda reparationer, felaktig anslutning eller felaktig användning upphör

skadeståndsansvar och garantianspråk att gälla.

- Varken apparaten, strömkabeln eller stickkontakten får sänkas ned i vatten.
- Apparaten får endast användas i torra omgivningar inomhus. Den får inte användas i fuktiga rum eller i regn.

Fara för barn/genom felaktig användning!

Barn förstår ofta inte faror eller underskatter dem.

Felaktig hantering av apparaten kan leda till skador.

- Låt inte barn leka med förpackningsmaterialet. De kan vid lek fastna i det och kvävas.
- Knivarna är mycket vassa. Förvara skivorna och kniven i rostfritt stål utom räckhåll för barn.
- Ta inte bort locket när apparaten är igång.
- Stick inte in handen i apparaten medan den är igång.
- Håll t.ex. även långt hår borta från påfyllningsöppningen.
- Stick inte in några föremål som t.ex. en sked eller liknande i påfyllningsöppningen när apparaten är igång.
- Flytta inte apparaten när den är igång.
- Knivarna fortsätter ett tag efter att apparaten har stängts av. Vänta tills apparaten står helt stilla innan du fortsätter att hantera den.
- Ta aldrig i knivinsatsernas klingor.

Fara för personskador!

Felaktig hantering av apparaten kan leda till skador.

- Håll inte i några kokheta vätskor.
- Håll inte i några hårda livsmedel som t.ex. kaffebönor, kanderat socker, ben och nötskal, och inte heller några frysta livsmedel.
- Ställ inte apparaten på ytor som är känsliga för vatten. Vattenstänk kan skada dem.

Säkerhetsfunktion

Hushållsassistenten har en inbyggd säkerhetsfunktion. Apparaten fungerar endast när den är komplett och korrekt monterad.

Uppställning och anslutning

- Avlägsna allt förpackningsmaterial från apparaten.
- Rengör apparaten (se kapitel "Rengöring och skötsel").
- Ställ apparaten på ett stabilt och jämnt underlag i närheten av ett vägguttag.
- Se till att vredet (6) står på **O** (av).
- Sätt stickkontakten i ett korrekt installerat, jordat uttag.
- Om strömkabeln är för lång kan du rulla upp den nedtill på motorenheten (5).

Verktyg

Med hushållsassistenten kan du skära, riva och strimla, samt knåda deg.

Varning! Knivarna är mycket vassa!

Verktyg	Användning	Hastighetsläge
Kniv i rostfritt stål (7)	För att finfördela kött, bröd och grönsaker.	I - II
Strimlingskiva (julienne) (8)	För att strimla grönsaker.	I
Fin skär-/rivskiva (9) och grov skär-/rivskiva (10)	Båda skivor har en kniv på den ena sidan (t.ex. för gurkskivor) och rivhåll på den andra sidan (t.ex. för raggmunkar). Det önskade verktyget ska visa uppåt när du sätter i skivan.	I för mjuka ingredienser (t.ex. tomat och gurka) II för hårdare ingredienser (t.ex. morot och potatis)
Degkniv (11)	För att blanda deg (t.ex. vetedeg)	I - II

Första användningen

Förberedelser

- Förbereda ingredienser:
Avlägsna skinn, ben och senor från kött. Ta bort skaft och kärnor från frukt och grönsaker.
Skär allt i tärningar på cirka 2 cm.
Upp till 500 g kan apparaten bearbeta på en gång – större mängder än så behöver delas upp.
- Sätt behållaren (4) på motorenheten (5) – pilen nedtill på den högra sida bredvid handtaget måste därvid peka mot symbolen ○ – och vrid medurs tills det tar stopp ovanför symbolen ●.
- Sätt drivaxeln (3) i behållaren (4) på motorenhetens kugghjul.
- Sätt försiktigt det önskade verktyget på drivaxeln (3). Skivorna (8-10) sätts upptill, kniven i rostfritt stål (7) nedtill på drivaxeln (3).
Degkniven (11) sätts likaså nedtill på drivaxeln (3).
- Fyll behållaren (4) med önskade ingredienser.
Maximala mängder:
Kniv i rostfritt stål (7): 500 g
Degkniv (11): 500 g mjöl + 300 g vatten + 100 g olja
- Sätt nu locket (2) på behållaren (4). Den lilla utstickande delen måste vara precis till höger om behållarens handtag. Tillslut genom att vrida kort medurs.
- Nu kan även behållaren (4) vridas fast genom att vrida medurs. Den lilla pilen nedtill på vänster sida om behållarens handtag måste visa mot symbolen ● på motorenheten (5).
- Sätt vredet (6) i läge 0 (av) och anslut först nu stickkontakten till ett uttag.

Aktivering

- Vredets (6) funktioner:
 - 0 - Av
 - I - Låg hastighet
 - II - Hög hastighet
 - P - Pulsfunktion: korta impulser med hög hastighet så länge vredet hålls i detta läge.
- Kniv i rostfritt stål (7):
Kniven i rostfritt stål har en rad användningsområden. Den kan t.ex. finfördela kött, grönsaker, bröd och nötter. Bearbetningstiden beror på önskad konsistens. För grövre konsistens, använd pulsfunktionen P.
För att finfördela t.ex. kex, bryt dem först i små bitar och tillsätt sedan bitarna genom påfyllningsöppningen (2) när motorn är igång.
- Degkniv (11):
Använd degkniven för att tillreda olika degar (t.ex. vetedeg). Fyll på torra ingredienser i behållaren (4) och tillsätt flytande ingredienser genom påfyllningsöppningen (2) när motorn är igång.
Knåda ingredienserna tills en elastisk degboll bildas (ca 30 sekunder).
Anmärkning: Knåda därefter vid behov degen endast för hand och inte längre med hushållsassistenten. Motorn kan annars överbelastas.
- Strimlingsskiva (julienne) (8):
Med strimlingsskivan (julienne) kan du strimla grönsaker och göra pommes frites av potatis.
Tillsätt önskade grönsaker genom locket påfyllningsöppning (2) och sätt först nu på apparaten.
Tryck långsamt och jämnt ned grönsaksbitarna med påmataren (1).

- Fin och grov skär-/rivskiva (9 och 10):
Använd skär-/rivskivorna för att strimla och fin- eller grovriva grönsaker. Det önskade verktyget ska visa uppåt när du sätter i skivan.
Tillsätt önskade grönsaker genom lockets påfyllningsöppning (2) och sätt först nu på apparaten.
Tryck långsamt och jämnt ned grönsaksbitarna med påmataren (1).
Ställ in vredet (6) på läge I vid mjukare ingredienser (t.ex. tomat och gurka). Använd läge II vid hårdare ingredienser (t.ex. morot och potatis).

Avsluta arbetet

- När ingredienserna har bearbetats, sätt vredet (6) i läge **0** (av) och dra ut kontakten ur uttaget.
- Lossa behållaren (4) från motorenheten (5) genom att vrida lätt moturs. Ta bort behållaren.
- Lossa locket (2) från behållaren (4) genom att vrida lätt moturs. Ta bort locket.
- Ta försiktigt ut drivaxeln (3) med verktyget och lägg dem på sidan.
- Töm behållaren (4) och rengör alla delar.

Rengöring och skötsel




Rengör alla delar omedelbart efter användning och ta direkt bort eventuella matrester.

Motorenheten får inte tvättas eller sköljas! Doppa den inte i vatten! Dra alltid ut kontakten innan rengöring.

Fara för personsador! Skärknivarna och skärskivorna är vassa! Vidrör dem inte! Var försiktig vid rengöring av skärknivarna och skärskivorna!

Använd inga lösningsmedels- eller alkoholhaltiga, frätande eller slipande rengöringsmedel eller rengöringsredskap (t.ex. disksvampar). De kan göra repor på ytan.

De enskilda komponenterna måste vara helt torra innan användning.

	 Kan köras i diskmaskin	 Kan diskas under rinnande vatten	 Torkas med fuktad trasa
Påmatare (1)	✓	✓	✓
Lock (2)	✓	✓	✓
Drivaxel (3)	—	✓	✓
Behållare (4)	—	✓	✓
Motorenhet (5)	—	—	✓
Kniv i rostfritt stål (7)	✓	✓	✓
Strimlingsskiva (8)	✓	✓	✓
Skär-/rivskiva (9 och 10)	✓	✓	✓
Degkniv (11)	✓	✓	✓



Apparaten följer de europeiska reglerna 2014/35/EG, 2014/30/EG och 2009/125/EG.



Denna apparat får inte efter slutet på sin livstid kastas i normalt hushållsavfall, utan måste ges till en samlingsplats för återanvändning av elektriska och elektroniska produkter.

Materialen kan återvinnas enligt sin märkning. Med återanvändning, återvinning av material och andra former av användning av gammal utrustning ger du ett viktigt bidrag till skydd av vår miljö.

Var god fråga din lokala myndighet om ansvarig avfallshantering.

Vi förbehåller oss rätten att göra ändringar

Tärkeitä turvallisuusohjeita

- Fyysisiltä, aistimellisilta 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 liitäntäjohto on pidettävä poissa lasten ulottuvilta.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Laitteen verkkopistoke on irrotettava pistorasiasta aina laitteen jäädessä ilman valvontaa tai kun siinä ilmenee toimintahäiriöitä, sekä ennen laitteen kokoamista, purkamista tai puhdistamista.
- Jos laitteen verkkoliitäntäjohto vahingoittuu, tulee sen vaihtaminen antaa valmistajan, valmistajan asiakaspalvelun tai vastaavan ammattitaitoisen henkilön tehtäväksi vaarojen välttämiseksi.
- Ole varovainen, kun lisäät kuumia nesteitä kompaktiin monitoimikoneeseen tai sekoitimeen, sillä nesteitä voi päästä ulos laitteesta yllättävän höyrypurkauksen muodossa.
- Laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja muissa vastaavissa käyttötilanteissa, kuten
 - työpaikkakeittiöissä kaupoissa, toimistoissa ja muissa kaupallisissa ympäristöissä;
 - maatalousalueilla;
 - asiakastiloissa hotelleissa, motelleissa ja muissa majoituspaikoissa;
 - aamiaismajoitusta tarjoavissa majataloissa.Laitetta ei ole tarkoitettu puhtaasti kaupalliseen käyttöön.
- Käsittele teräviä leikkuuteriä varoen ja ole varovainen tyhjentäessäsi ja puhdistaussasi astiaa.
- Puhdista lisävarusteen ja laitteen käytön jälkeen tahrat/osat, jotka ovat joutuneet kosketuksiin elintarvikkeiden kanssa. Noudata kappaleessa "Puhdistus ja huolto" annettuja ohjeita.
- Älä koskaan liitä tai poista lisätarvikkeita käytön aikana. Sammuta aina ensin monitoimikone ja poista sitten pistoke pistorasiasta.
- Käytä laitetta vain tämänohjeen mukaisesti. Väärinkäyttö voi aiheuttaa sähköiskuntamuitavaaroja.

Ennen käyttöä

Kiitämme monitoimikoneen hankinnasta. Käytä laitetta vain tässä käyttöoppaassa kuvattuihin käyttö-tarkoituksiin.

Lue käyttöohje



Lue käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöönottoa. Käyttöopas sisältää monitoimikoneen käyttö-, puhdistus- ja huolto-ohjeet. Valmistaja ei vastaa mahdollisista vahingoista, jotka syntyvät näiden ohjeiden noudattamatta jättämisestä. Säilytä käyttöohje huolellisesti ja anna se laitteen mukana eteenpäin muille käyttäjille. Tutustu myös käyttöoppaan lopussa oleviin takuuohjeisiin.

Määräystenmukainen käyttö

Tämä laite on tarkoitettu kotikäyttöön. Laite ei ole tarkoitettu kaupallisiin käyttötarkoituksiin. Laite on tarkoitettu pilkkomaan ja sekoittamaan pehmeitä ruoka-aineksia ja juomia. Muunlainen käyttö on määräystenvastaista.

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

Tekniset tiedot

Nimellispännite:	220-240 V~ 50/60 Hz
Tehonkulutus:	1000 W
Suojausluokka:	II



Turvaohjeet

Vaarallinen syöttöpännite!

Virheellinen sähköasennus tai liian korkea syöttöpännite voi aiheuttaa sähköiskun.

- Liitä laite vain määräysten mukaisesti asennettuun, maadoitettuun pistorasiaan. Liitäntäjohdon ja pistokkeen tulee olla kuivia.
- Verkkopistokkeen täytyy olla vapaasti luoksepäästävässä, jotta laite on helppo irrottaa verkkovirrasta hätätilanteessa.
- Älä käytä laitetta ja irrota pistoke pistorasiasta välittömästi, jos:
 - laite tai virtajohto on vahingoittunut
 - on syytä epäillä laitteen vioittuneen putoamisen tms. jälkeen.
- Älä avaa kotelointia ja jätä korjaukset ammattilaisille. Ota yhteys valtuutettuun huoltokeskukseen. Valmistajan vastuu ja takuu eivät kata omatoimisesti suoritettuja korjauksia, laitteen virheellistä liitäntää tai väärinkäyttöä.
- Älä upota laitetta eikä sen virtajohtoa tai -pistoketta veteen.
- Laitetta saa käyttää vain kuivissa sisätiloissa. Älä koskaan käytä laitetta kosteissa tiloissa tai sateessa.

Vaarat lapsille/virheellisen käytön aiheuttamat vaarat!

Lapset eivät useinkaan tunnista vaaroja tai aliarvioivat ne.

Laitteen virheellinen käyttö voi aiheuttaa vammoja.

- Älä anna lasten leikkiä pakkausmuovilla. Pakkausmuovi voi tarttua kiinni lapseen ja aiheuttaa tukehtumisen.
- Terät ovat hyvin teräviä. Pidä terät ja ruostumattomasta teräksestä tehty terä pois lasten ulottuvilta.
- Älä poista kantta käytön aikana.

- Älä laita kättäsi laitteen sisään laitteen käytön aikana.
- Varmista myös, että esim. pitkät hiukset eivät pääse syöttöaukkoon.
- Älä työnnä laitteen käytön aikana syöttöaukkoon esim. lusikoita ja vastaavanlaisia esineitä.
- Älä siirrä laitetta käytön aikana.
- Terät pyörivät vielä hetken aikaa virran katkaisun jälkeen. Älä käsittele laitetta, ennen kuin terät ovat pysähtyneet.
- Älä koskaan kosketa leikkuuosien teriä.

Vaurioitumisvaara!

Laitteen virheellinen käyttö voi aiheuttaa vaurioita.

- Älä lisää laitteeseen kiehuvan kuumia nesteitä.
- Älä täytä laitteeseen kovia ruoka-aineita esim. kahvipapuja, palasokeria, luita, pähkinäkuoria eikä pakasteruokaa.
- Älä aseta laitetta vedelle aroille pinnoille. Vesiroiskeet voivat vahingoittaa pintoja.

Turvallisuustoiminto

Monitoimikoneessa on sisäänrakennettu turvatoiminto. Laite toimii vain, kun se on koottu täydellisesti ja oikein.

Asennus ja liittäminen

- Poista kaikki pakkauksen osat laitteesta.
- Puhdista laite (katso luku "Puhdistus ja huolto").
- Aseta laite vakaalle ja tasaiselle alustalle lähelle pistorasiaa.
- Varmista, että käyttökytkin (6) on asennossa **O** (virta pois).
- Työnnä verkkopistoke määräysten mukaisesti asennettuun ja maadoitettuun pistorasiaan.
- Jos virtajohto on liian pitkä, voit rullata sitä moottorin (5) jalustan sisälle.

Työkalut

Monitoimikoneella voit leikata, raastaa ja paloitella ruokaa sekä vaivata taikinaa.

Huomio, terät ovat erittäin teräviä!

Työkalu	Käyttö	Nopeusasetus
Terä ruostumattomasta teräksestä (7)	Lihan, leivän, vihannesten paloitteluun.	I - II
Suikalointikiekko (Julienne) (8)	Vihannessuikaleiden valmistukseen	I
Pienien palojen leikkuu-/raastinkiekko (9) ja isojen palojen leikkuu-/raastinkiekko (10)	Näissä kahdessa kiekossa on terä toisella puolella (esim. kurkun viipalointiin) ja raastin toisella puolella (esim. perunalastuille). Halutun työkalun on osoitettava asennettaessa ylöspäin.	Nopeusasetus I pehmeille aineksille (esim. tomaatit, kurkut) Nopeusasetus II kovemmille aineksille (esim. porkkanat, perunat)
Vaivausterä (11)	Taikinan (esim. hiivataikinan) vaivaukseen	I - II

Käyttöönotto

Valmistelu

- Valmistele ainekset:
Poista lihasta nahka, luut ja jänteet; leikkaa pois hedelmistä kannat ja ytimet, paloittele kaikki n. 2 cm:n kuutioiksi.
Laitte voi käsitellä kerralla enintään 500 g - ja suuremmat määrät tämän mukaisesti.
- Aseta valmistusastia (4) moottoriin (5) - nuolimerkinnän alhaalla oikealla kahvan lähellä on osoitettava symboliin ○ - ja kierrä astiaa myötäpäivään vasteeseen saakka symbolin ● päälle.
- Aseta moottorin hammaspyörän käyttöakseli (3) valmistusastiaan (4).
- Aseta tarvittava työkalu varovasti käyttöakseliin (3). Kiekot (8-10) asetetaan ylös, ruostumattomasta teräksestä oleva terä (7) alas käyttöakseliin (3).
Myös vaivausterä (11) asetetaan alas käyttöakseliin (3).
- Täytä valmistusastia (4) aineksilla tarpeen mukaan.
Enimmäistäyttömäärät:
Terä ruostumattomasta teräksestä (7): 500 g
Vaivausterä (11): 500 g jauhoa + 300 g vettä + 100 g öljyä
- Laita valmistusastian (4) kansi (2) paikalleen ja varmista, että pieni nokka on suoraan oikealle astian kahvasta. Lukitse kansi kiertämällä sitä hieman myötäpäivään.
- Nyt myös valmistusastia (4) voidaan lukita kääntämällä sitä kierros myötäpäivään. Oikealla alhaalla astian kahvassa olevan pienen nuolen täytyy osoittaa moottorin (5) symboliin ●.
- Kierrä käyttökytkin (6) asentoon 0 (virta pois) ja irrota vasta sitten pistoke pistorasiasta.

Laitteen käynnistys

- Käyttökytkimen (6) toiminnot:
 - 0 - Virta pois
 - I - Alhainen nopeus
 - II - Suuri nopeus
 - P - Pulssitoiminto: Lyhyitä pulsseja suurella nopeudella niin kauan kuin kytkintä pidetään tässä asennossa.
- Terä ruostumattomasta teräksestä (7):
Ruostumattomasta teräksestä oleva terä on monikäyttöinen. Sillä voidaan paloitella esim. lihaa, vihanneksia tai myös leipää ja pähkinöitä. Käsittelyn kesto on riippuvaista halutusta koostumuksesta. Käytä vähemmän hienonnettua tulosta varten pulssitoimintoa P.
Voit esim. hienontaa keksin murentamalla sen ensin pieniksi paloiksi ja lisäämällä palat sitten kannen täyttötyökaluun (2) moottorin ollessa käynnissä.
- Vaivausterä (11):
Käytä vaivausterää erilaisten taikinoiden (esim. hiivataikinan) valmistukseen. Lisää kuivat ainekset ensin valmistusastiaan (4) ja lisää sitten nestemäiset ainekset kannen täyttötyökaluun (2) moottorin ollessa käynnissä.
Vaivaa aineksia niin kauan (esim. 30 sekuntia), kunnes syntyy joustava taikinapallo.
Vinkki: Vaivaa taikinaa tarvittaessa vielä vain käsin eikä enää monitoimikoneella, sillä moottori voi tuolloin ylikuormittua.
- Suikalointikiekko (Julienne) (8):
Käytä suikalointikiekkoa (Julienne) vihannesten suikalointiin ja ranskalaisten perunoiden valmiste-

luun.

Lisää tarvittavat vihannekset kannen täyttötyökaluun (2) ja käynnistä vasta sitten laite.

Paina vihanneksia painimella (1) alaspäin hitaasti ja tasaisesti.

- Pienien ja isojen palojen leikkuu-/raastinkiekkko (9 ja 10):
Käytä leikkuu-/raastinkiekkkoja vihannesten viipalointiin tai pienemmäksi tai isommaksi raastamiseen. Halutun työkalun on osoitettava asennettaessa ylöspäin.
Lisää tarvittavat vihannekset kannen täyttötyökaluun (2) ja käynnistä vasta sitten laite.
Paina vihanneksia painimella (1) alaspäin hitaasti ja tasaisesti.
Jos ainekset ovat pehmeitä (esim. tomaatit, kurkut), säädä käyttökytkin (6) asetukseen II. Jos ainekset ovat kovempia (esim. porkkanat, perunat), käytä asetusta II.

Työn lopetus

- Kun olet käsitellyt ainekset valmiiksi, käännä virtakytkin (6) asentoon **0** (virta pois) ja irrota pistoke pistorasiasta.
- Irrota valmistusastia (4) moottorista (5) kääntämällä astiaa hieman vastapäivään ja poistamalla sitten astia.
- Irrota kansi (2) valmistusastiasta (4) kääntämällä kantta hieman vastapäivään ja poistamalla sitten kansi.
- Poista käyttöakseli (3) varoen työkalua käyttämällä ja aseta se sivuun.
- Tyhjennä valmistusastia (4) ja puhdista käytetyt osat.

Puhdistus ja huolto

Puhdista kaikki osat välittömästi käytön jälkeen ja poista heti kaikki kiinnitarttunut ruoka.

Älä koskaan pese tai huuhtelee moottoria! Älä upota laitetta veteen! Irrota pistoke pistorasiasta aina ennen puhdistusta.

Loukkaantumisvaara! Leikkuuterät ja -kiekot ovat teräviä! Älä koske niihin! Ole varovainen, kun puhdistat leikkuuteriä ja -kiekkoja!

Älä käytä liuotusaineita sisältäviä tai alkoholipohjaisia, syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita tai -tarvikkeita (esim. puhdistusyynyjä jne.). Ne saattavat naarmuttaa pintaa.

Yksittäisten osien on oltava täysin kuivia ennen käyttöä.

	 konepestävä	 voidaan huu- della juoksevassa vedessä	 pyyhi kostealla
Painin (1)	✓	✓	✓
Kansi (2)	✓	✓	✓
Käyttöakseli (3)	—	✓	✓
Valmistusastia (4)	—	✓	✓
Moottoriyksikkö (5)	—	—	✓
Terä ruostu- mattomasta teräksestä (7)	✓	✓	✓
Suikalointikiekko (8)	✓	✓	✓
Leikkuu-/raastin- kiekko (9 ja 10)	✓	✓	✓
Vaivausterä (11)	✓	✓	✓



Laite täyttää eurooppalaisten direktiivien 2014/35/EC, 2014/30/EC ja 2009/125/EC vaatimukset.



Tätä tuotetta ei saa hävittää normaalina kotitalousjätteenä. Se on toimitettava sähkö- ja elektroniikkalaiteromun kierrätyspisteeseen.

Työkalut ovat täysin kierrätettäviä tunnustensa mukaisesti. Vanhojen laitteiden uudelleenkäytöllä, materiaalikierrätyksellä ja muilla kierrätysmenetelmillä toimit omalta osaltasi ympäristön suojelemiseksi.

Kysy tarvittaessa paikallisilta kunnan viranomaisilta tiedot sopivasta kierrätyskeskuksesta.

Muutokset

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 kontakten 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 kvalifikasjon, for å unngå farer.
- Vær forsiktig når du fyller varme væsker i en kompakt-kjøkkenmaskin eller blender. Væsken kan plutselig støtes ut av apparatet som en sky av damp.
- Dette apparatet er beregnet for bruk i husholdninger og lignende bruksområder, for eksempel:
 - på kjøkkenet, samt av personalet i butikker, kontorer og andre næringsområder
 - i landbruksvirksomheter
 - av kunder på hoteller, moteller, samt andre boenheter;
 - i frokostpensjonater.Apparatet er ikke beregnet til kommersiell bruk.
- Vær forsiktig ved håndtering av de skarpe knivene og ved tømning av bollen og under rengjøring.
- Rengjør alle områder/deler som kommer i kontakt med mat på tilbehøret og apparatet etter hver gangs bruk. Følg instruksjonene i avsnittet "Rengjøring og pleie".
- Fest eller fjern aldri tilbehør under drift. Slå alltid først av kjøkkenmaskinen og koble strømkabelen fra stikkkontakten.
- Apparatet skal kun brukes som beskrevet i bruksanvisningen. Feil bruk kan føre til elektrisk støt eller annen fare.

Før bruk

Gratulerer med kjøpet av kjøkkenmaskinen. Den må kun brukes til det tiltenkte formålet og i samsvar med denne bruksanvisningen.

Les bruksanvisningen



Les derfor bruksanvisningen grundig før bruk, den gir anvisninger om bruk, rengjøring og vedlikehold av apparatet. Unnlatelse av å overholde dette medfører at vårt ansvar for eventuelle skader bortfaller. Oppbevar bruksanvisningen nøye og gi den til neste bruker sammen med apparatet. Vær også oppmerksom på garantivilkårene på slutten av bruksanvisningen.

Tiltenkt bruk

Dette apparatet er beregnet for bruk i husholdninger. Apparatet er ikke beregnet til kommersiell bruk. Apparatet er beregnet til kutting og blanding av myke matvarer samt drikker. Annen bruk eller bruk som går ut over dette, er feil bruk.

Ta hensyn til sikkerhetsanvisningene under bruk. Ved feil bruk, feil betjening, manglende overholdelse av bruksanvisningen eller feilaktig utførte reparasjoner påtar vi oss ikke noe ansvar for eventuelle skader. I slike tilfeller bortfaller også garantien.

Tekniske data

Nominell spenning: 220-240 V~ 50/60 Hz

Strømforbruk: 1000 W

Beskyttelsesklasse: II



Sikkerhetsanvisninger

Farlig nettspenning!

Feil elektroinstallasjon eller for høy nettspenning kan føre til elektrisk støt.

- Apparatet må kun kobles til en forskriftsmessig installert stikkontakt. Strømledning og støpselet må være tørre.
- Støpselet må være lett tilgjengelig slik at enheten i nødsfall lett kan kobles fra strømmettet.
- Ikke ta apparatet i bruk og trekk straks ut støpselet dersom:
 - apparatet eller strømkabelen er skadet
 - det foreligger mistanke om en defekt etter et fall eller lignende.
- Ikke åpne apparatet, men overlatt reparasjon til fagfolk. Ta kontakt med et serviceverksted. Dersom du på egen hånd foretar reparasjoner, feil tilkobling eller feil betjening, bortfaller garantien.
- Ikke senk selve apparatet eller strømledningen/-støpselet i vann.
- Apparatet skal bare brukes i tørre rom innendørs. Ikke bruk apparatet i våtrom eller i regn.

Fare for barn pga. feilbetjening!

Barn oppfatter ofte ikke farer riktig, eller undervurderer dem.

Feil håndtering av apparatet kan føre til personskader.

- Ikke la barn leke med plastfolie. De kan bli sittende fast og bli kvalt i den.
- Knivene er svært skarpe. Oppbevar kutteskiver og stålkniver utenfor barns rekkevidde.
- Ikke ta av lokket under drift.
- Ikke grip inn i apparatet når det er i drift.
- Hold også f.eks. langt hår unna påfyllingsåpningen.
- Ikke stikk gjenstander som f.eks. skjær inn i påfyllingsåpningen når apparatet er i drift.
- Apparatet skal stå stille under drift.
- Knivene fortsetter å gå en stund etter at apparatet er slått av. Vent til de er stanset før du håndterer apparatet videre.

- Grip aldri rundt knivbladene på knivinnsettene.

Fare for skade!

Ukyndig håndtering av apparatet kan føre til skader.

- Fyll aldri på kokende varm væske.
- Fyll aldri på harde matvarer som kaffebønner, kandissukker, ben, nøtteskall og heller ikke frosne matvarer.
- Plasser ikke apparatet på vannfølsomme overflater. Vannsprut kan skade disse.

Sikkerhetsfunksjon

Kjøkkenmaskinen har en innebygd sikkerhetsfunksjon. Apparatet fungerer bare når det er komplett og korrekt montert.

Oppstilling og tilkobling

- Fjern alle emballasjedeler fra apparatet.
- Rengjør apparatet (se kapittelet "Rengjøring og vedlikehold").
- Sett apparatet på et stabilt og jevnt underlag i nærheten av en stikkontakt.
- Se til at driftsbryteren (6) står på **O**.
- Sett støpselet i en forskriftsmessig installert jordet stikkontakt.
- Hvis strømledningen er for lang, kan du kveile den sammen under motoren.

Tilbehør

Du kan bruke kjøkkenmaskinen til å skjære, raspe og strimle i tillegg til å elte deig.

Advarsel - knivene er svært skarpe.

Tilbehør	Bruksområde	Hastighetstrinn
Edelstålkniv (7)	Til kutting av kjøtt, brød, grønnsaker.	I - II
Strimmelskive (juli- enne) (8)	Til kutting av grønnsaksstrimler	I
Fin kutte-/raspeskive (9) og grov kutte-/ raspeskive (10)	Begge skiver har en kniv på den ene siden (f.eks. til agurkskiver) og en rasp på den andre siden (f.eks. til røsti). Den aktuelle tilbehørsdelen må peke oppover når den settes inn.	I for myke matvarer (f.eks. tomater, agurk) II for hardere matvarer (f.eks. gulrøtter, poteter)
Eltekniv (11)	Til elting av deiger (f.eks. gjærdeig)	I - II

Igangkjøring

Klargjøring

- Klargjør ingrediensene:
Fjern skinn, ben og sener fra kjøttet. På frukt og grønnsaker fjernes først stengler og steiner/kjerner. Skjær alt i ca. 2 cm store terninger.
Apparatet kan bearbeide inntil 500 g om gangen. Større mengder må tas i flere runder.
- Sett miksebollen (4) på motoren (5). Pilene nede til høyre ved siden av håndtaket skal peke mot symbolet ○ - og drei miksebollen mot urviseren til den stopper forbi symbolet ●.
- Sett drivakselen (3) i miksebollen (4) og på tannhjulet på motoren.
- Sett den ønskede tilbehørsdelen forsiktig på drivakselen (3). Skivene (8-10) settes på på oversiden av drivakselen (3), edelstålkniven (7) settes på nedsiden av på drivakselen (3).
Eltekniven (11) settes også på nedsiden av drivakselen (3).
- Fyll miksebollen (4) med ingrediensene som skal bearbeides.
Maksimalt påfyllingsmengder:
Edelstålkniv (7): 500 g
Eltekniv (11): 500 g mel + 300 g vann + 100 g olje
- Sett lokket (2) på miksebollen (4). Den lille tappen skal da stå direkte til høyre for håndtaket på miksebollen. Steng lokket ved å vri det litt med urviseren.
- Nå kan også miksebollen (4) låses ved å vri lokket med urviseren. Den lille pilen nede til venstre på miksebollens håndtak må peke mot symbolet ● på motoren (5).
- Vri driftsbryteren (6) til posisjon 0 (av) og sett deretter inn støpselet i stikkkontakten.

Slå på

- Funksjonene til driftsbryteren (6):
 - 0 - av
 - I - Lav hastighet
 - II - Høy hastighet
 - P - Pulsfunksjon: Korte pulser med høy hastighet som varer så lenge bryteren holdes i denne posisjonen
- Edelstålkniv (7):
Edelstålkniven har en lang rekke bruksområder. Du kan blant annet bruke kniven til å kutte kjøtt, grønnsaker samt brød og nøtter. Bearbeidingstiden er avhengig av ønsket konsistens. Bruk pulsfunksjonen P til grovere resultater. Skal du for eksempel knuse kjeks, bryter du først kjeksen i små biter og fyller dem i matetrakten i lokket (2) mens motoren er i gang.
- Eltekniv (11):
Bruk eltekniven til å tilberede ulike deiger (f.eks. gjærdeiger). Fyll først de tørre ingrediensene i miksebollen (4) og tilsett de flytende ingrediensene i matetrakten i lokket (2) mens motoren er i gang. Elt ingrediensene inntil det oppstår en elastisk deigkule (ca- 30 sekunder).
Obs: Elt deigen for hånd hvis den skal eltes lenger, uten å bruke kjøkkenmaskinen. Motoren kan bli overbelastet.
- Strimmelskive (julienne) (8):
Bruk strimmelskiven (julienne) til å skjære grønnsaker i strimler og lage pommes frites. Fyll ønskede grønnsaker i matetrakten i lokket (2) og slå deretter på apparatet. Trykk grønnsakene langsomt og jevnt nedover med stapperen (1).

- Fin og grov kutte-/raspeskive (9 og 10);
Bruk kutte-/raspeskivene til å finkutte eller grovraspe grønnsaker. Den aktuelle tilbehørsdelen må peke oppover når den settes inn.
Fyll ønskede grønnsaker i matetrakten i lokket (2) og slå deretter på apparatet.
Trykk grønnsakene langsomt og jevnt nedover med stapperen (1).
For mykere matvarer (som tomater og agurker) stilles driftsbryteren (6) på trinn I. For hardere matvarer (som gulrøtter og poteter) brukes trinn II.

Avslutte arbeidet

- Når bearbeidingen av ingrediensene er avsluttet, settes driftsbryteren (6) i posisjon **0** (av) og støpselet trekkes ut av stikkontakten.
- Løsne miksebollen (4) fra motoren (5) med en lett vridning mot urviseren og ta den av.
- Løsne lokket (2) fra miksebollen (4) med en lett vridning mot urviseren og ta det av.
- Ta drivakselen (3) og tilbehøret forsiktig av og legg til side.
- Tøm miksebollen (4) og rengjør alle brukte deler.


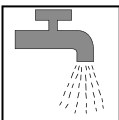

Rengjøring og vedlikehold

Rengjør alle deler umiddelbart etter bruk og fjern straks alle matrester.

Vask eller skyll aldri motoren! Ikke senk den ned i vann! Ta alltid ut støpselet før rengjøring.

Fare for personskade! Kniver og kutteskiver er skarpe! Må ikke berøres! Hånder skjæreknivene forsiktig ved rengjøring!

Ikke bruk løsemiddelholdige eller alkoholbaserte, etsende og skurende rengjøringsmidler eller hjelpe- midler (f.eks. gryteskrubber osv.). Overflatene kan bli skrapet opp.
De enkelte delene må tørkes fullstendig før bruk.

	 egnet til oppvaskmaskin	 kan skylles under rennende vann	 tørk av med en fuktig klut
Stapper (1)	✓	✓	✓
Lokk (2)	✓	✓	✓
Drivaksel (3)	—	✓	✓
Miksebolle (4)	—	✓	✓
Motorenhet (5)	—	—	✓
Edelstålkniv (7)	✓	✓	✓
Strimmelskive (julienne) (8)	✓	✓	✓
Kutte-/raspeskive (9 og 10)	✓	✓	✓
Eltekniv (11)	✓	✓	✓



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



Dette produktet må ikke kastes på slutten av levetiden sammen med vanlig husholdningsavfall, men må leveres til et returpunkt for gjenvinning av elektrisk og elektronisk utstyr.

Materialene kan resirkuleres i samsvar med merkingen. Med gjenbruk, resirkulering eller andre former for gjenvinning av utrangerte apparater yter du et viktig bidrag til å beskytte miljøet.

Du kan undersøke med kommunen du bor i hvor du finner det ansvarlige returpunktet.

Vi tar forbehold om tekniske 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