
Lieber Kunde!

Sie haben sich für ein SEVERIN-Qualitätsprodukt entschieden, vielen Dank für Ihr Vertrauen!

Seit 1952 werden Elektrogeräte der Marke SEVERIN produziert. Durch diese jahrzehntelange Erfahrung und mehrere modernste Produktionsstätten wird der hohe Qualitätsstandard der Produkte garantiert.

Mit über 160 verschiedenen Produkten bietet SEVERIN wie kaum ein anderer Hersteller dieser Branche ein nahezu komplettes Sortiment im Bereich Elektrokleingeräte an.

So umfaßt das SEVERIN-Sortiment neben den traditionellen Küchengeräten wie Kaffeeautomaten, Toaster, Kochplatten oder Waffelautomaten auch vielseitige Grillgeräte, Produkte für die Haarpflege sowie verschiedene Heizgeräte und Ventilatoren.

Jedes Gerät, das die Marke SEVERIN trägt, wurde mit Sorgfalt hergestellt und geprüft.

Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, bevor Sie Ihr Gerät in Betrieb nehmen.

Wir wünschen Ihnen an Ihrem SEVERIN-Gerät viel Freude!

**Geschäftsleitung und Mitarbeiter
der SEVERIN-Unternehmen**

Aktion zum Schutz der Umwelt:

Nehmen auch Sie aktiv am Umweltschutz teil.

Papier und Kartons, aber auch Glas, Kunststoff und Metalle sind wertvolle Rohstoffe, die wieder aufbereitet werden können.

Achten Sie deshalb auf die örtlichen Sammelstellen, denn der sparsame Umgang mit Rohstoffen ist aktiver Umweltschutz.



D

Küchenmaschine

Liebe Kundin, lieber Kunde,

jeder Benutzer sollte vor dem Gebrauch die Bedienungsanleitung aufmerksam durchlesen.

Anschluss

Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen. Das Gerät entspricht den Richtlinien, die für die CE-Kennzeichnung verbindlich sind.

Geräteaufbau und Zubehör

1. Röhreinsatz
2. Hackmesser
3. Hackmesserschutz
4. Teigknetereinsatz
5. Messer-Aufnahme
6. feiner Reibeinsatz (A)
7. grober Reibeinsatz (B)
8. grober Scheibenschneider (C)
9. feiner Scheibenschneider (D)
10. Kartoffelreibe (E)
11. Frittenschneider (F)
12. Spachtel
13. Stopfer für Arbeitsbehälterdeckel
14. Deckel für Arbeitsbehälter
15. Arbeitsbehälter
16. Antriebsachse
17. Arbeitsbehälteraufnahme
18. Anschlussleitung
19. Fruchtfleischsieb
20. Zitruspressenkegel
21. Mixeraufnahme
22. Mixeraufsatz
23. Mixerdeckel
24. 2-teiliger Filterkorb für Entsafter
25. Deckel für Entsafter
26. Stopfer für Entsafter
27. Sicherheitsdeckel
28. Drehzahlregler mit Ausschalter
29. Intervalltaster (**Pulse**)
30. Messeraufbewahrungsfach
31. Gerätegehäuse

32. Verschlussstopfen

Sicherheitshinweise

- Vor der Inbetriebnahme das komplette Gerät inkl. Anschlussleitung und Zubehörteile auf Mängel überprüfen, welche die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Falls das Gerät z.B. zu Boden gefallen ist, können von außen nicht erkennbare Schäden vorliegen. Auch in diesem Fall das Gerät nicht in Betrieb nehmen.
- Das Gerät muss ausgeschaltet und der Netzstecker gezogen sein, bevor Sie Zubehör und Werkzeug montieren, entfernen oder reinigen.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche. Achten Sie darauf, dass weder das Gerät noch die Anschlussleitung einer heißen Kochplatte noch offenen Feuer zu Nahe kommt.
- Lassen Sie das Gerät während dem Betrieb niemals unbeaufsichtigt.
- Anschlussleitung nicht herunterhängen lassen.
- Ziehen Sie auch beim kurzfristigen Unterbrechen der Arbeit den Netzstecker.
- Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu bedienen, dürfen dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Zubehörteile zum Schneiden, Hacken, Reiben sind sehr scharf! Seien Sie im Umgang mit diesen Teilen besonders vorsichtig, um Verletzungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie zum Einfüllen in den Arbeitsbehälter stets den entsprechenden Stopfer. Keinesfalls mit den Händen nachstopfen!
- Lassen Sie den Mixeraufsatz nie ohne

- Inhalt laufen!
- Berühren Sie keinesfalls sich in Bewegung befindliche Geräteteile, Verletzungsgefahr!
 - Bei Nichtbenutzung des Mixeraufsatzes den Sicherheitsdeckel auf die Mixeraufnahme setzen.
 - Das Gerät darf nur mit dem beigegeführten Originalzubehör und für den beschriebenen Einsatzzweck betrieben werden.
 - **Das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen und den Motorstillstand abwarten,**
 - **bevor der Deckel geöffnet wird,**
 - **vor der Zubehörmontage bzw. -demontage ,**
 - **bei Störungen während des Betriebes,**
 - **nach jedem Gebrauch,**
 - **vor jeder Reinigung.**
 - Den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen. Fassen Sie den Netzstecker an.
 - Wird das Gerät falsch bedient, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.
 - Das Gerät ist zur Verwendung im Haushalt bestimmt, nicht für den gewerblichen Einsatz.
 - Reparaturen an Elektrogeräten müssen von Fachkräften durchgeführt werden, da Sicherheitsbestimmungen zu beachten sind und um Gefährdungen zu vermeiden. Dies gilt auch für den Austausch der Anschlussleitung. Schicken Sie daher im Reparaturfall das Gerät zu unserem Kundendienst. Die Anschrift finden Sie im Anhang der Anweisung.

Bedienung:

Allgemein

- Entfernen Sie die Verpackung vollständig vom Gerät.
- Reinigen Sie vor der ersten Inbetriebnahme alle Zubehöerteile, wie im Abschnitt Reinigung beschrieben.
- Montieren Sie zuerst das für die gewünschte Anwendung erforderliche

Zubehör.

- **Hinweis:** Die Küchenmaschine ist mit drei Sicherheitsschaltern ausgestattet. Daher kann das Gerät nur eingeschaltet werden, wenn das entsprechende Zubehör montiert und richtig verriegelt ist.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus (Position „O“ am Drehzahlregler) und warten Sie den Motorstillstand ab, bevor Sie Zubehör wechseln oder entfernen.

A. Hacken und Rühren

- Den Sicherheitsdeckel auf die Mixeraufnahme setzen und gegen den Uhrzeigersinn verriegeln.
- Arbeitsbehälter aufsetzen und das Hackmesser auf die Antriebsachse setzen, so dass das Hackmesser fast den Boden des Arbeitsbehälters berührt.
Achtung: Halten Sie das Hackmesser nur an den Kunststoffteilen fest. Die Messer sind sehr scharf!
- Max. 700g Zutaten in den Arbeitsbehälter füllen.
- Deckel auf den Arbeitsbehälter setzen und verriegeln. Dazu den Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen, so dass der Pfeil am Deckel mit dem Punkt am Gerät übereinstimmt.
- Verwenden Sie zu Ihrer Sicherheit beim Nachfüllen von Zutaten durch den Einfüllstutzen immer den dazugehörigen Stopfer und lassen Sie diesen während des Betriebes stets im Einfüllstutzen.

Betriebsstufen

a) Hacken

Zutaten	Drehzahl und Schalterstellung	Dauer
Fleisch	Max und Pulse	10-20 Sek.
Zwiebel	4 – 6 und Pulse	10-20 Sek.
Nüsse	9 – Max und Pulse	10-20 Sek.
Karotten	6 – Max und Pulse	10-20 Sek.
Fisch	1 – Max und Pulse	10-20 Sek.

b) Rühren

- Sie können maximal 1 Liter kalte Flüssigkeit (z.B. Suppe) in den Arbeitsbehälter einfüllen. Beginnen Sie mit der Schaltstufe **1** und steigern Sie gegebenenfalls die Drehzahl.

B. Kneten

- Den Sicherheitsdeckel auf die Mixeraufnahme setzen und gegen den Uhrzeigersinn verriegeln.
- Arbeitsbehälter aufsetzen und den Kneteinsatz auf die Antriebsachse setzen, so dass der Kneteinsatz fast den Boden des Arbeitsbehälters berührt.
- Deckel auf den Arbeitsbehälter setzen und verriegeln. Dazu den Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen, so dass der Pfeil am Deckel mit dem Punkt am Gerät übereinstimmt.
- Verwenden Sie zu Ihrer Sicherheit beim Nachfüllen von Zutaten durch den Einfüllstutzen immer den dazugehörigen Stopfer und lassen Sie diesen während des Betriebes stets im Einfüllstutzen.

Hinweis:

- Füllen Sie Zutaten mit max. 600g Mehl und 400 ml Wasser in den Arbeitsbehälter, um einen Teig von ca. 1kg zu bekommen. Bei der Herstellung von Kneteteig das Gerät 20 Sek. betreiben und dann 2 Minuten abkühlen lassen.

Betriebsstufen

- Beginnen Sie mit der Schaltstufe **1** und steigern Sie gegebenenfalls die Drehzahl bis max. Stufe **3**.
- Der Teig ist fertig, sobald sich eine Teigkugel gebildet hat.

C. Emulgieren

- Den Sicherheitsdeckel auf die Mixeraufnahme setzen und gegen den Uhrzeigersinn verriegeln.
- Arbeitsbehälter aufsetzen und den

Röhreinsatz auf die Antriebsachse setzen, so dass der Röhreinsatz fast den Boden des Arbeitsbehälters berührt.

- Max. 700g Zutaten in den Arbeitsbehälter füllen.
- Deckel auf den Arbeitsbehälter setzen und verriegeln. Dazu den Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen, so dass der Pfeil am Deckel mit dem Punkt am Gerät übereinstimmt.
- Verwenden Sie zu Ihrer Sicherheit beim Nachfüllen von Zutaten durch den Einfüllstutzen immer den dazugehörigen Stopfer und lassen Sie diesen während des Betriebes stets im Einfüllstutzen.

Betriebsstufen

- Beginnen Sie mit der Schaltstufe **1** und steigern Sie gegebenenfalls die Drehzahl.
- Zur Herstellung von Mayonnaise wählen Sie eine hohe Drehzahl.
- **Achtung:** Benutzen Sie den Röhreinsatz nicht zur Herstellung von Teig oder ähnlich zähen Massen.

D. Scheiben schneiden und Reiben

- Den Sicherheitsdeckel auf die Mixeraufnahme setzen und gegen den Uhrzeigersinn verriegeln.
- Setzen Sie den Einsatz Ihrer Wahl in die Messeraufnahme.
- Der Reib- oder Schneideinsatz muss mit der Oberfläche der Scheibe eine Ebene bilden.
- Arbeitsbehälter aufsetzen und die Messeraufnahme auf die Antriebsachse setzen, so dass die Aufsatzachse fast den Boden des Arbeitsbehälters berührt.
- Deckel auf den Arbeitsbehälter setzen und verriegeln. Dazu den Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen, so dass der Pfeil am Deckel mit dem Punkt am Gerät übereinstimmt.
- Verwenden Sie zu Ihrer Sicherheit beim Einfüllen von Zutaten durch den Einfüllstutzen immer den dazugehörigen Stopfer und lassen Sie

diesen während des Betriebes stets im Einfüllstutzen.

- Schalten Sie **erst** das Gerät ein, **bevor** Sie die Zutaten durch den Einfüllstutzen einfüllen.
- Sie können maximal 1 kg Zutaten verarbeiten, ohne die Schüssel zu leeren.

Funktionen und Betriebsstufen

Reibeinsatz	Funktion	Drehzahl
Reibe, fein (A)	Fein reiben (z.B. Kohl, Karotten, Sellerie)	4-6
Reibe, grob (B)	Grob reiben (z.B. Kohlrabi, Schwarzwurzeln)	4-6
Scheibenschneider, grob (C)	Grobe Scheiben schneiden (z.B. Gurken, Karotten, Kartoffeln)	4-6
Scheibenschneider, fein (D)	Feine Scheiben schneiden (z.B. Gemüsescheiben, Kartoffelchips)	4-6
Kartoffelreibe (E)	Zum Reiben von Kartoffeln (z.B. für Reibeplätzchen)	4-6
Frittenschneider (F)	Zum Schneiden von Fritten	4-6

Hinweis: Zur leichteren Zuordnung sind die Buchstaben auf den Schneid- und Reibeinsätzen auch in der Tabelle vermerkt.

E. Zitruspresse

- Den Sicherheitsdeckel auf die Mixeraufnahme setzen und gegen den Uhrzeigersinn verriegeln.
- Arbeitsbehälter aufsetzen.
- Fruchtfleischsieb auf den Arbeitsbehälter setzen und verriegeln. Dazu das Sieb gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- Den Zitruspressenkegel auf die Antriebsachse setzen.
- Sie können aus den halbierten Früchten, wie z.B. Orangen und

Zitronen, bis zu 1 Liter Saft auspressen, ohne den Arbeitsbehälter zu leeren.

- Entleeren Sie zwischendurch das Sieb, wenn Sie größere Mengen auspressen.

Betriebsstufe

- Wählen Sie mit dem Drehzahlregler die **Min**-Drehzahl.

F. Entsaften

- Den Sicherheitsdeckel auf die Mixeraufnahme setzen und gegen den Uhrzeigersinn verriegeln.
- Arbeitsbehälter aufsetzen und den 2-teiligen Filterkorb auf die Antriebsachse setzen.
- Deckel **für den Entsafter** auf den Arbeitsbehälter setzen und verriegeln. Dazu den Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen, so dass der Pfeil am Deckel mit dem Punkt am Gerät übereinstimmt.
- Verwenden Sie zu Ihrer Sicherheit beim Nachfüllen von Zutaten durch den Einfüllstutzen immer den **dazugehörigen** Stopfer und lassen Sie diesen während des Betriebes stets im Einfüllstutzen.
- Das vorbereitete Obst oder Gemüse bei **laufendem** Motor in den Einfüllschacht stecken und mit dem Stopfer nachdrücken.
- **Achtung! Zu starker Druck beschädigt Motor und Reibplatte!**
- Beim Entsaften von größeren Obst- oder Gemüsemengen ist der Filterkorb bzw. der Saftbehälter zwischendurch zu entleeren.

Betriebsstufe

- Wählen Sie mit dem Drehzahlregler die **Max**-Drehzahl.

G. Mixer

- Den Sicherheitsdeckel von der Mixeraufnahme nehmen. Dazu diesen im Uhrzeigersinn entriegeln.
- Arbeitsbehälter aufsetzen.
- Deckel auf den Arbeitsbehälter setzen

- und verriegeln. Dazu den Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- Mixaufsatz auf die Mixeraufnahme setzen und gegen den Uhrzeigersinn verriegeln.
- Zutaten einfüllen, den Mixerdeckel aufsetzen und gegen den Uhrzeigersinn verriegeln.
- Während des Betriebes können Sie noch Zutaten beifügen, indem Sie den Verschlussstopfen in der Mitte entfernen. Dazu den Verschlussstopfen im Uhrzeigersinn entriegeln.
- Nach Beendigung des Mixvorganges das Gerät ausschalten und den Mixaufsatz mit einer leichten Drehung im Uhrzeigersinn abnehmen.
- **Achtung:**
Betätigen Sie den Mixer nicht ohne Inhalt!
- **Maximale Füllmenge:**
1 Liter Flüssigkeit oder
300g Obst oder
250 ml Eiswürfel

Betriebsstufen

- Für weiches Obst und Gemüse wählen Sie die Stufe **2** bis **Max** am Drehzahlregler.
- Für hartes Obst und Gemüse wählen Sie Stufe **Max**.
- Für Crush-Eis wählen Sie die Intervalltaste (**Pulse**).
- **Kurzzeitbetrieb:**
Beim Mixen sollten Sie darauf achten, dass das Gerät für Kurzbetrieb (20 Sek.) ausgelegt ist. Nach ausreichender Abkühlzeit ist das Gerät wieder einsatzbereit.

Reinigung


- Vor jeder Reinigung das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen und den Motorstillstand abwarten.
- Das Gerätegehäuse darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Wasser behandelt werden oder gar darin eingetaucht werden.

- Das Gerätegehäuse nur mit einem weichen feuchten Tuch reinigen.
- Die Zubehöerteile nach dem Gebrauch sofort mit heißem Wasser unter Zugabe von Geschirrspülmittel reinigen.
- Die Zubehöerteile nicht in der Spülmaschine reinigen, außer die Schneid- und Reibeneinsätze.
- Verwenden Sie keine scharfen und scheuernden Reinigungsmittel.
- Achten Sie bei der Reinigung des Hackmessers und der Reibeinsätze auf die scharfen Kanten, Verletzungsgefahr!
- Bewahren sie das Hackmesser stets in seinem Kunststoffschutz auf!
- Um Reste aus dem Arbeitsbehälter zu entfernen, verwenden Sie nur den Spachtel.
- Füllen Sie zur Reinigung des Mixers direkt nach dem Gebrauch ca. 1000 ml warmes Wasser mit etwas Spülmittel in den Mixbehälter. Lassen Sie den Mixaufsatz, wie unter *Bedienung* beschrieben, ca. 20 Sek. laufen. Anschließend Mixbehälter, Deckel und Verschlussstopfen mit klarem Wasser abspülen und abtrocknen (Vorgang gegebenenfalls wiederholen).

Ersatzteile und Zubehör

Falls Sie Ersatzteile oder Zubehör zu Ihrem Gerät benötigen, können Sie diese auch bequem über unseren Internet-Bestellshop bestellen. Sie finden unseren Bestellshop auf unserer Homepage <http://www.severin.de> unter dem Unterpunkt „Ersatzteilshop“.

Entsorgung

 Unbrauchbar gewordene Geräte sind in den dafür vorgesehenen öffentlichen Entsorgungsstellen zu entsorgen.

Garantie

Severin gewährt Ihnen eine Herstellergarantie von zwei Jahren ab Kaufdatum. In diesem Zeitraum beseitigen wir kostenlos alle Mängel, die nachweislich

auf Material- oder Fertigungsfehlern beruhen und die Funktion wesentlich beeinträchtigen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen. Von der Garantie ausgenommen sind: Schäden, die auf Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäße Behandlung oder normalen Verschleiß zurückzuführen sind, ebenso leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas, Kunststoff oder Glühlampen. Die Garantie erlischt bei Eingriff nicht von uns autorisierter Stellen. Sollte eine Reparatur erforderlich werden, senden Sie bitte das Gerät ohne Zubehörteile, gut verpackt, mit Fehlererklärung und Kaufbeleg versehen, direkt an den Severin-Service. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte gegenüber dem Verkäufer und eventuelle Verkäufergarantien bleiben unberührt.



Food processor

Dear Customer

Before using the appliance, the user should read the following instructions carefully.

Connection to the mains supply

Make sure that the supply voltage corresponds with the voltage marked on the rating label. This product complies with all binding CE labelling directives.

Main unit and accessory components

1. Beater insert
2. Chopping/mincing blade
3. Protective blade cover
4. Kneading insert
5. Blade mounting
6. Shredding insert, fine (A)
7. Shredding insert, coarse (B)
8. Slicer, thick (C)
9. Slicer, thin (D)
10. Potato grater (E)
11. Cutter for French fries (F)
12. Spatula
13. Pestle for bowl lid
14. Bowl lid
15. Bowl
16. Drive shaft
17. Bowl mounting
18. Power cord with plug
19. Pulp sieve
20. Citrus juicer dome
21. Blender mounting
22. Blender jug
23. Blender lid
24. 2-part filter basket for juice extractor
25. Juice extractor lid
26. Pestle for juice extractor
27. Safety lid
28. Speed control knob with Off-switch
29. Pulse switch
30. Blade storage compartment
31. Housing
32. Feeder opening stopper

Important safety instructions

- Before the appliance is used, the main body including the power cord as well as any attachment fitted should be checked thoroughly for any defects. Should the appliance, for instance, have been dropped onto a hard surface, it must no longer be used: even invisible damage may have adverse effects on the operational safety of the appliance.
- Always switch the appliance off and remove the plug from the wall socket before adding, changing, removing or cleaning any attachments or tools.
- The appliance should only be placed on a level surface. Do not allow the appliance or its power cord to come into contact with open flames or any hot surfaces such as hot-plates.
- Do not leave the appliance unattended while in use.
- Do not let the power cord hang free.
- Always remove the plug from the wall socket even when interrupting work for only a short while.
- This appliance is not intended for use by any person (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The attachments designed for cutting, slicing and grating have extremely sharp blades. To prevent the possibility of severe injury, use extreme care when handling or cleaning these attachments.
- **Caution:** always use the appropriate pestle to feed food into the bowl. Do not under any circumstances use your hands.
- **Caution:** do not let the blender jug run empty.
- Do not touch any moving parts during operation - this can be extremely dangerous.

- Whenever the blender jug is not being used, ensure that the safety lid is correctly fitted over the blender mounting.
- This appliance should only be used with the attachments provided by the manufacturer and in accordance with the purposes described in this manual.
- **Always switch the appliance off, remove the plug from the wall socket and wait until the motor has come to a complete standstill**
 - **before opening the lid**
 - **when adding or removing any attachments**
 - **in case of any malfunction,**
 - **after use,**
 - **during cleaning.**
- When removing the plug from the wall socket, never pull on the power cord; always grip the plug itself.
- No responsibility will be accepted if damage results from improper use, or if these instructions are not complied with.
- This appliance is intended for domestic use only and not for commercial applications.
- In order to comply with safety regulations and to avoid hazards, repairs of electrical appliances must be carried out by qualified personnel, including the replacement of the power cord. If repairs are needed, please send the appliance to one of our customer service departments. The addresses can be found in the appendix to this manual.

Operation:

General information

- Remove any packaging materials completely.
- Before using the unit for the first time, all attachments and accessory parts should be cleaned as described in the section *General care and cleaning*.
- First, fit the required attachment.
- **Note:** this kitchen appliance is equipped with three safety switches. The appliance can only be activated if the

selected attachment has been correctly fitted and safely locked.

- Turn off the appliance after use (speed control position ‘O’) and wait until the motor has come to a **complete** standstill before changing or removing any attachments.

A. Chopping/mincing and stirring/mixing

- Place the safety lid on the blender mounting and lock it by turning anti-clockwise.
- Attach the bowl and fit the chopping/mincing blade to the drive shaft in such a way that the blade assembly almost touches the bottom of the bowl.

Caution: Hold the blade only by its plastic shaft - the blades are extremely sharp.

- Put the ingredients (max. 700g) into the bowl.
- Place the lid on the bowl and turn it anti-clockwise to lock; the arrow-mark on the lid must be aligned with the corresponding dot on the housing.
- For safety reasons, use the appropriate pestle at all times when feeding the ingredients down the food chute. During operation, the pestle should remain inserted.

Operation settings

a) Chopping/mincing

Ingredients	Speed/switch position	Duration
Meat	Max and Pulse	10-20 sec.
Onion	4 – 6 and Pulse	10-20 sec.
Nuts	9 – Max and Pulse	10-20 sec.
Carrots	6 – Max and Pulse	10-20 sec.
Fish	1 – Max and Pulse	10-20 sec.

b) Stirring/mixing

- The bowl can be filled to a maximum of 1 litre with cold liquid (e.g. soup). Always start processing at speed level **1** and gradually increase the speed as necessary.

B. Kneading

- Place the safety lid on the blender mounting and lock it by turning anti-clockwise.
- Attach the bowl and fit the kneading insert to the drive shaft in such a way that it almost touches the bottom of the bowl.
- Place the lid on the bowl and turn it anti-clockwise to lock; the arrow-mark on the lid must be aligned with the corresponding dot on the housing.
- For safety reasons, use the appropriate pestle at all times when feeding the ingredients down the food chute. During operation, the pestle should remain inserted.

Note:

- Put the ingredients into the bowl; for 1kg of dough, about 600g of flour and 400 ml of water are needed. When making the dough, the appliance should not run for more than 20 seconds at a time, after which it should be allowed to cool down for 2 minutes.

Operation settings

- Start the kneading process at speed level **1**. Once the dough has reached a firmer consistency, continue kneading at speed level **3**.
- The dough is ready once it has formed into a ball.

C. Whipping (Emulsifying)

- Place the safety lid on the blender mounting and lock it by turning anti-clockwise.
- Attach the bowl and fit the beater insert to the drive shaft in such a way that it almost touches the bottom of the bowl.
- Put the ingredients (max. 700g) into the bowl.
- Place the lid on the bowl and turn it anti-clockwise to lock; the arrow-mark on the lid must be aligned with the corresponding dot on the housing.
- For safety reasons, use the appropriate

pestle at all times when feeding the ingredients down the food chute. During operation, the pestle should remain inserted.

Operation settings

- Always start processing at speed level **1** and gradually increase the speed as necessary.
- When making mayonnaise, a higher setting is recommended.
- **Caution:** Do not use the beater insert for preparing dough or similar viscous substances.

D. Slicing and shredding/grating

- Place the safety lid on the blender mounting and lock it by turning anti-clockwise.
- Fit the required insert to the blade mounting.
- When properly inserted, the slicing or shredding insert must be flush with the surface of the disc.
- Attach the bowl and fit the blade mounting to the drive shaft in such a way that the drive shaft extension almost touches the bottom of the bowl.
- Place the lid on the bowl and turn it anti-clockwise to lock; the arrow-mark on the lid must be aligned with the corresponding dot on the housing.
- For safety reasons, use the **appropriate** pestle at all times when feeding the ingredients down the food chute. During operation, the pestle should remain inserted.
- Always **switch** the appliance **on before** feeding the ingredients down the food chute.
- Do not put in more than 1 kg of food. When processing larger quantities, the bowl must be emptied from time to time.

Functions and operation settings

Shredding insert	Function	Speed
Shredder, fine (A)	fine grating/shredding (e.g. cabbage, carrots, celery)	4 - 6
Shredder, coarse (B)	coarse grating/shredding (e.g. kohlrabi, salsifies)	4 - 6
Slicer, thick (C)	cutting thicker slices (e.g. cucumber, carrots, potatoes)	4 - 6
Slicer, thin (D)	cutting thinner slices e.g. vegetable slices, potato crisps)	4 - 6
Potato grater (E)	grating potatoes (e.g. for potato pancakes)	4 - 6
Cutter for French fries (F)	cutting French fries	4 - 6

Note: to facilitate choosing the appropriate attachment, the corresponding letter markings on the cutting and grating inserts are also included in the table.

E. Citrus juicer

- Place the safety lid on the blender mounting and lock it by turning anti-clockwise.
- Fit the bowl.
- Place the pulp sieve on the bowl and lock it by turning the sieve anti-clockwise.
- Fit the juicer dome to the drive shaft.
- The system allows up to 1 litre of juice to be extracted from the fruit (washed and cut in half) before it is necessary to empty the bowl.
- When processing larger fruit quantities, the filter must be emptied from time to time.

Operation setting

- Set the speed control to **Min.**

F. Juice extractor

- Place the safety lid on the blender mounting and lock it by turning anti-clockwise.

- Attach the bowl and fit the 2-part filter basket to the drive shaft.
- Place the **juicer lid** on the bowl and turn it anti-clockwise to lock; the arrow-mark on the lid must be aligned with the corresponding dot on the housing.
- For safety reasons, use the appropriate pestle at all times when feeding the ingredients down the food chute. During operation, the pestle should remain inserted.
- While the appliance is **running**, feed the prepared pieces of fruit into the chute, using the pestle to push it lightly down.
- **Caution: too much pressure may result in damage to the motor or the insert.**
- When processing larger quantities of fruit or vegetables, the filter basket and the juice container must be emptied from time to time.

Operation setting

- Set the speed control to **Max.**

G. Blender

- Remove the safety lid from the blender mounting by turning it clockwise to unlock.
- Fit the bowl.
- Place the lid on the bowl and turn it anti-clockwise to lock.
- Place the blender jug on its mounting and turn it anti-clockwise to lock.
- Put in the ingredients, then fit the blender lid and lock it by turning anti-clockwise.
- To add ingredients during operation, remove the small stopper in the centre of the blender lid; turn clockwise to unlock it.
- After processing, switch off the appliance and remove the blender jar by turning it clockwise and lifting it off.
- **Caution:** Do not let the blender unit run dry (i.e. without any contents).
- **Maximum fill amount:** 1 litre of liquid, or 300g of fruit, or

250 ml ice cubes

Operation settings

- For softer types of fruit and vegetables, a suitable speed setting between **2** and **Max** should be selected.
- Select **Max** speed for harder fruits and vegetables.
- Always use the **Pulse** switch for crushing ice.

- **Short-term operation:**
When using the blender, please note that the appliance is designed for short-term operation only - it must not be operated for more than 20 seconds at a time. Switch off the appliance afterwards and allow sufficient time for it to cool down before resuming operation.

General care and cleaning

- Turn off the appliance after use, remove the plug from the wall socket and wait until the motor has come to a complete standstill.
- To avoid the risk of electric shock, do not clean the housing with water and do not immerse it in water.
 - The housing may be wiped with a slightly damp, lint-free cloth.
 - Attachment parts should be thoroughly cleaned immediately after use, using hot water and a mild detergent.
- Do not put the attachments in a dish washer except for the slicing and shredding inserts.
- Do not use abrasives or harsh cleaning solutions.
- **Caution:** when cleaning the chopping blade and slicing or shredding inserts, beware of sharp edges and blades - these can be extremely dangerous.
 - Always store the chopping/mincing blade in its protective plastic cover.
 - Use only the spatula to remove food residue from the bowl.
 - The blender unit should be cleaned immediately after use; put 1 litre warm

water with a little detergent into the jug and let the blender run for about 20 seconds as described in the section *Operation*. Rinse the blender jug, lid and stopper thoroughly with clean water afterwards and wipe dry, repeating the process if necessary.

Disposal



Do not dispose of old or defective appliances in domestic garbage, this should only be done through public collection points.

Guarantee

This product is guaranteed against defects in materials and workmanship for a period of two years from the date of purchase. Under this guarantee the manufacturer undertakes to repair or replace any parts found to be defective, providing the product is returned to one of our authorised service centres. This guarantee is only valid if the appliance has been used in accordance with the instructions, and provided that it has not been modified, repaired or interfered with by any unauthorised person, or damaged through misuse.

This guarantee naturally does not cover wear and tear, nor breakables such as glass and ceramic items, bulbs etc. If the product fails to operate and needs to be returned, pack it carefully, enclosing your name and address and the reason for return. If within the guarantee period, please also provide the guarantee card and proof of purchase.

F

Robot de cuisine

Chère Cliente, Cher Client,

Avant d'utiliser cet appareil, l'utilisateur doit lire attentivement les instructions suivantes.

Branchement au secteur

Assurez-vous que la tension d'alimentation correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil. Ce produit est conforme à toutes les directives relatives au marquage "CE".

Nomenclature

1. Batteur à fouet
2. Hachoir
3. Rangement protecteur pour hachoir
4. Pétrin
5. Support de lame
6. Disque râpeur, fin (A)
7. Disque râpeur, gros (B)
8. Eminceur grossier (C)
9. Eminceur fin (D)
10. Râpe à pommes de terre (E)
11. Coupe-frites (F)
12. Spatule
13. Poussoir/ Couvercle du bol
14. Couvercle anti-éclaboussures/Bol
15. Bol
16. Arbre de commande
17. Socle du bol
18. Cordon d'alimentation avec fiche
19. Récupérateur de pulpe
20. Cône presse-agrumes
21. Support de montage du bol mixeur
22. Bol mixeur
23. Couvercle du mixeur
24. Tamis à double paroi pour centrifugeuse
25. Couvercle/Centrifugeuse
26. Poussoir/Centrifugeuse
27. Couvercle de sécurité
28. Réglage de la vitesse avec interrupteur d'arrêt
29. Touche « pulse »
30. Compartiment rangement lames
31. Bloc moteur
32. Bouchon de l'orifice de remplissage

Consignes de sécurité

- Avant toute utilisation, vérifiez soigneusement que l'appareil, son cordon d'alimentation et ses accessoires ne présentent aucun signe de détérioration qui pourrait avoir un effet néfaste sur la sécurité de fonctionnement de l'appareil. Ne faites jamais fonctionner l'appareil si celui-ci est tombé par terre, car il pourrait être endommagé sans que ces dommages soient visibles extérieurement.
- Éteignez toujours l'appareil et débranchez la fiche de la prise murale avant d'ajouter, de changer, de nettoyer ou de retirer tout accessoire.
- Placez l'appareil sur une surface horizontale. Ne permettez jamais que le boîtier ou le cordon d'alimentation entre en contact avec une flamme ou surface chaude telle qu'une plaque chauffante.
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil sans surveillance.
- Ne laissez pas pendre le cordon.
- Débranchez toujours la fiche de la prise murale même lorsque l'interruption du travail n'est que de courte durée.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par une personne (y compris un enfant) souffrant d'une déficience physique, sensorielle ou mentale, ou manquant d'expérience ou de connaissances, sauf si cette personne a été formée à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de sa sécurité, ou est surveillée par celle-ci.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les accessoires pour couper, hacher et râper sont très tranchants! Soyez très prudents en utilisant ces pièces, afin d'éviter tout accident.
- **Attention:** utilisez toujours le poussoir fourni avec l'appareil pour pousser les

aliments dans la cheminée. Sous aucun prétexte, ne mettez vos mains dans l'appareil.

- **Attention:** ne pas faire fonctionner l'appareil lorsque le bol mixeur est vide.
- **Attention:** ne touchez jamais les parties en mouvement. Il y a risque d'accident!
- Lorsque vous n'avez pas besoin d'utiliser le bol mixeur, assurez-vous que le couvercle de sécurité est correctement installé sur le support de montage du bol mixeur.
- L'appareil doit être utilisé uniquement avec les accessoires d'origine et pour l'usage spécifié dans le mode d'emploi.
- **Eteignez toujours l'appareil, débranchez la fiche de la prise murale et attendez que le moteur cesse de tourner complètement**
 - avant d'ouvrir le couvercle,
 - avant d'installer ou de retirer un accessoire quelconque,
 - en cas de dysfonctionnement,
 - après utilisation,
 - avant le nettoyage.
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon ; tirez toujours sur la fiche.
- Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages éventuels subis par cet appareil, résultant d'une utilisation incorrecte ou du non-respect de ce mode d'emploi.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement et non pas à un usage professionnel.
- Afin de se conformer aux normes de sécurité en vigueur et d'éviter tout risque, la réparation d'appareils électriques, y compris le remplacement d'un cordon d'alimentation, doit être effectuée par un agent qualifié. En cas de panne, envoyez votre appareil à un de nos centres de service après-vente agréés dont vous trouverez la liste en annexe de ce mode d'emploi.

Utilisation:

Informations générales

- Enlevez tout emballage extérieur et

intérieur.

- Nettoyez tous les accessoires avant de les utiliser pour la première fois en suivant les instructions contenues dans le paragraphe *Maintenance et entretien*.
- Veuillez tout d'abord fixer l'accessoire requis sur l'appareil.
- **Note:** Ce robot de cuisine est équipé de trois dispositifs de sécurité. Il ne fonctionne que si les accessoires sont correctement montés et verrouillés.
- Le moteur doit être coupé (réglage de la vitesse sur 'O') et l'appareil débranché, avant de mettre, changer ou enlever un accessoire. Attendez l'arrêt complet de l'appareil.

A. Hacher et Mélanger

- Placez le couvercle de sécurité sur le support de montage du bol mixeur et faites le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.
- Mettez en place le bol et placez le hachoir sur l'arbre de commande de façon à ce que le hachoir touche presque le fond du bol.
Attention : Tenez le hachoir par son corps en plastique uniquement - les lames du couteau sont extrêmement acérées.
- Remplissez le bol (max. 700 g).
- Placez le couvercle anti-éclaboussures sur le bol et faites-le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le verrouiller; le symbole de la flèche sur le couvercle doit être aligné avec la marque correspondante sur le bloc moteur.
- Par mesure de sécurité, utilisez toujours le poussoir fourni avec l'appareil pour alimenter la cheminée; laissez le poussoir dans la cheminée pendant le fonctionnement.

Vitesses

a) Hacher

Aliments	Vitesse/ Interrupteur	Durée d'utilisation
Viande	Max et Pulse	10-20 sec.
Oignon	4 – 6 et Pulse	10-20 sec.
Noix	9 – Max et Pulse	10-20 sec.
Carottes	6 – Max et Pulse	10-20 sec.
Poisson	1 – Max et Pulse	10-20 sec.

b) Mélanger

- Vous pouvez mélanger jusqu'à 1 litre de liquide froid (par exemple une soupe) dans le bol.

Commencez toujours l'opération à la vitesse **1** et augmentez la vitesse, par la suite, si nécessaire.

B. Pétrir

- Placez le couvercle de sécurité sur le support de montage du bol mixeur et faites-le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.
- Fixez le bol et montez le pétrin sur l'arbre de commande de façon à ce que le pétrin touche presque le fond du bol.
- Placez le couvercle anti-éclaboussures sur le bol et faites-le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre ; le symbole de la flèche sur le couvercle doit être aligné avec la marque correspondante sur le bloc moteur.
- Par mesure de sécurité, utilisez toujours le poussoir pour alimenter la cheminée; laissez le poussoir dans la cheminée pendant le fonctionnement.

Remarque:

- Versez les ingrédients dans le bol ; pour 1kg de pâte, vous avez besoin d'environ 600g de farine et 400ml d'eau. Lorsque vous pétrissez la pâte, ne faites pas fonctionner l'appareil pendant plus de 20 secondes, et faites des pauses de 2 minutes entre chaque pétrissage pour permettre au bloc moteur de refroidir.

Vitesses

- Commencez le pétrissage sur la vitesse **1**. Une fois que la pâte a atteint une consistance plus ferme, continuez le pétrissage sur la vitesse **3**.
- Dès qu'une boule de pâte se forme dans le bol, le pétrissage est terminé.

C. Fouetter (Emulsionner)

- Placez le couvercle de sécurité sur le support de montage du bol mixeur et faites-le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.
- Fixez le bol et montez le batteur à fouet sur l'arbre de commande de façon à ce que le batteur à fouet touche presque le fond du bol.
- Remplissez le bol (max. 700 g).
- Placez le couvercle anti-éclaboussures sur le bol et faites-le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre ; le symbole de la flèche sur le couvercle doit être aligné avec la marque correspondante sur le bloc moteur.
- Par mesure de sécurité, utilisez toujours le poussoir pour alimenter la cheminée; laissez le poussoir dans la cheminée pendant le fonctionnement.

Vitesses

- Commencez toujours l'opération à la vitesse **1** et augmentez la vitesse par la suite si nécessaire.
- Utilisez une grande vitesse pour faire de la mayonnaise.
- **Attention:** N'utilisez pas le batteur à fouet pour pétrir de la pâte ou d'autres aliments visqueux.

D. Émincer et râper

- Placez le couvercle de sécurité sur le support de montage du bol mixeur et faites-le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.
- Fixez l'accessoire requis sur le support de lame.
- Pour installer correctement l'éminceur

ou la râpe, assurez-vous que l'accessoire soit de niveau avec la surface du support de lame.

- Fixez le bol et montez le support de lame sur l'arbre de commande de façon à ce que celui-ci touche presque le fond du bol.
- Placez le couvercle anti-éclaboussures sur le bol et faites-le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre ; le symbole de la flèche sur le couvercle doit être aligné avec la marque correspondante sur le bloc moteur.
- Par mesure de sécurité, utilisez toujours le poussoir pour alimenter la cheminée; laissez le poussoir dans la cheminée pendant le fonctionnement.
- Mettez **toujours en marche** l'appareil **avant** de mettre les ingrédients dans la cheminée.
- Ne pas ajouter plus de 1 kg d'aliments. Pour des quantités plus importantes, videz le bol de temps en temps.

Vitesses de fonctionnement

Accessoire	Utilisation	Vitesse
Râpe, fin (A)	Pour râper fin ou couper de fines lamelles (ex. chou, carottes, céleri)	4 - 6
Râpe, gros (B)	Pour râper grossièrement ou couper de grosses lamelles (ex. chou-rave, salsifis)	4 - 6
Eminceur, épais (C)	Pour couper de grosses tranches (ex. concombre, carottes, pommes de terre)	4 - 6
Eminceur, fin (D)	Pour couper de fines tranches (ex. tranches de légumes, chips de pomme de terre)	4 - 6
Râpe à pommes de terre (E)	Pour râper les pommes de terre (ex. pour faire des crêpes de pommes de terre)	4 - 6
Coupe-frites (F)	Pour faire des frites régulières	4 - 6

Remarque: afin de vous aider à choisir l'accessoire qui convient, les symboles qui figurent sur les accessoires coupe et râpe figurent également dans le tableau.

E. Presse-Agrumes

- Placez le couvercle de sécurité sur le support de montage du bol mixeur et faites-le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.
- Fixez le bol.
- Fixez le récupérateur de pulpe sur le bol et faites-le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.
- Fixez le cône presse-agrumes sur l'arbre de commande.
- Lavez les agrumes et coupez-les en deux. Vous pouvez presser jusqu'à un litre de jus sans vider le bol.
- Videz le filtre de temps à autre, si vous pressez de grandes quantités de fruits.

Vitesse de fonctionnement

- Sélectionnez la vitesse **Min.**

F. La centrifugeuse

- Placez le couvercle de sécurité sur le support de montage du bol mixeur et faites-le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.
- Fixez le bol et montez le tamis sur l'arbre de commande.
- Placez le **couvercle de la centrifugeuse** et faites-le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le verrouiller; le symbole de la flèche sur le couvercle doit être aligné avec la marque correspondante sur le bloc moteur.
- Par mesure de sécurité, utilisez toujours le poussoir/centrifugeuse pour alimenter la cheminée; laissez le poussoir dans la cheminée pendant le fonctionnement.
- Lorsque l'appareil est en marche, pousser légèrement les morceaux de

fruits dans la cheminée au moyen du poussoir.

- **Attention: ne pas employer trop de force ; vous risquez d'endommager le moteur ou l'accessoire.**
- N'oubliez pas de vider le tamis et le récipient à jus de fruit de temps en temps si vous travaillez une large quantité de fruits ou de légumes.

Vitesse de fonctionnement

- Réglez la vitesse sur **Max**.

G. Bol mixeur

- Retirez le couvercle de sécurité du support de montage du bol mixeur en le faisant tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller.
- Fixez le bol.
- Placez le couvercle sur le bol et faites-le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.
- Placez le bol mixeur sur son support et faites-le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.
- Versez les ingrédients, puis fermez le couvercle du bol mixeur et verrouillez-le en le faisant tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Pour ajouter des ingrédients pendant le fonctionnement de l'appareil, retirez le bouchon situé au milieu du couvercle du bol mixeur ; faites-le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller.
- A la fin de l'opération, éteignez l'appareil et retirez le bol mixeur en le faisant tourner dans le sens des aiguilles d'une montre et en le soulevant de son support.
- **Attention:**
Ne mettez pas l'appareil en marche si le bol mixeur est vide.
- **Capacité maximum:**
1 litre de liquide, ou
300g de fruits, ou
250ml de glaçons

Vitesses

- Pour des fruits ou des légumes mous, nous vous conseillons de sélectionner une vitesse entre **2** et **Max**
- Pour des fruits ou des légumes plus durs, sélectionnez la vitesse **Max**.
- Sélectionnez toujours la fonction « **Pulse** » pour piler la glace.

- **Temps de fonctionnement :**

L'appareil est conçu pour fonctionner pendant de courtes périodes seulement sur la fonction mixeur, c'est-à-dire pas plus de 20 secondes consécutives. Au bout de cette période, arrêtez l'appareil et laissez-le refroidir suffisamment avant de le refaire fonctionner.

Maintenance et entretien

- Après utilisation, éteignez l'appareil, débranchez-le de la prise murale et attendez l'arrêt complet du moteur.
- Afin d'éviter tout risque de choc électrique, ne par nettoyer le bloc moteur à l'eau et ne pas l'immerger dans l'eau.
- Nettoyez le bloc moteur à l'aide d'un chiffon humide non pelucheux.
- Après utilisation, nettoyez immédiatement et soigneusement les accessoires à l'eau chaude additionnée d'un détergent doux.
- Seuls la râpe et l'éminceur peuvent être lavés au lave-vaisselle. N'y mettez pas les autres accessoires.
- N'utilisez aucun produit d'entretien abrasif ou concentré.
- **Attention :** lors du nettoyage du couteau hachoir et des disques râpeur et éminceur, faites attention aux bords acérés et aux lames qui présentent un danger.
- Rangez toujours le hachoir dans son rangement protecteur en plastique.
- Utilisez uniquement la spatule fournie avec l'appareil pour racler les aliments qui restent dans le bol.
- Nettoyez le bol mixeur immédiatement après utilisation ; versez 1 litre d'eau

chaude additionnée d'un peu de détergent dans le bol et faites fonctionner l'appareil pendant environ 20 secondes en suivant les instructions figurant dans le chapitre *Utilisation*. Rincez ensuite soigneusement le bol mixeur, son couvercle et le bouchon à l'eau claire et essuyez-les. Répétez l'opération si nécessaire.

Mise au Rebut



Ne jetez pas vos appareils ménagers vétustes ou défectueux avec vos ordures ménagères; apportez-les à un centre de collecte sélective des déchets électriques et électroniques.

Garantie

Cet appareil est garanti par le fabricant pendant une durée de deux ans à partir de la date d'achat, contre tous défauts de matière et vices de fabrication. Au cours de cette période, toute pièce défectueuse sera remplacée gratuitement. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale de l'appareil, les pièces cassables telles que du verre, des ampoules, etc., ni les détériorations provoquées par une mauvaise utilisation et le non-respect du mode d'emploi. Aucune garantie ne sera due si l'appareil a fait l'objet d'une intervention à titre de réparation ou d'entretien par des personnes non-agrèées par nous-mêmes. Si votre appareil ne fonctionne plus normalement, veuillez l'adresser, sous emballage solide, à une de nos stations de service après-vente agréées, muni de votre nom et adresse. Si vous retournez votre appareil pendant la période de garantie, n'oubliez pas de joindre à votre envoi la preuve de garantie (ticket de caisse, facture etc.) certifiée par le vendeur.

31. Huizing
32. Vulopening stamper

Beste klant

Voordat het apparaat wordt gebruikt moet de gebruiker eerst de volgende instructies zorgvuldig lezen.

Aansluiting

Zorg ervoor dat de op het typeplaatje aangegeven spanning overeenkomt met de netspanning. Dit product komt overeen met de richtlijnen aangegeven op het CE-label.

Hoofdunit met hulpstukken

1. Klopper hulpstuk
2. Hak/maal mes
3. Beschermende meshouder
4. Kneed hulpstuk
5. Mes montering
6. Shred hulpstuk, fijn (A)
7. Shred hulpstuk, grof (B)
8. Snijmes, dik (C)
9. Snijmes, dun (D)
10. Aardappel rasp (E)
11. Snijder voor Franse frieten (F)
12. Spatel
13. Stamper voor deksel van kom
14. Deksel voor kom
15. Kom
16. Drijfjas
17. Kom bevestiging
18. Snoer met stekker
19. Pulp zeef
20. Citruspers
21. Blenderaansluiting
22. Blenderkan
23. Blender deksel
24. 2-delig filtermandje voor de sapcentrifuge
25. Deksel voor sapcentrifuge
26. Stamper voor sapcentrifuge
27. Veiligheidsdeksel
28. Snelheids controleknop met Uitschakelaar
29. Puls schakelaar
30. Mes opbergruimte

Belangrijke veiligheidsaanwijzingen

- Voordat het apparaat wordt gebruikt moet zowel de hoofdeenheid als gelijk welk hulpstuk, dat wordt aangebracht, eerst zorgvuldig op eventuele defecten worden gecontroleerd. Ingeval het apparaat, bij voorbeeld, op een hard oppervlak is gevallen mag het niet meer worden gebruikt: zelfs onzichtbare beschadiging kan ongewenste effecten hebben op de gebruiksveiligheid van het apparaat.
- Schakel het apparaat altijd uit en verwijder de stekker uit het stopcontact voordat men hulpstukken of messen aansluit, verandert, verwijderd of schoonmaakt.
- Dit apparaat moet alleen op een vlakke ondergrond geplaatst worden. Zorg ervoor dat de huizing en het snoer niet in contact komen met open vuur of andere hete oppervlaktes zoals kookplaten.
- Laat dit apparaat nooit onbeheerd achter.
- Laat het snoer nooit los hangen.
- Altijd de stekker uit het stopcontact nemen, zelfs als het werk maar eventjes wordt onderbroken.
- Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (Kinderen inbegrepen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale bekwaamheid, of gebrek aan ervaring en wetenschap, behalve wanneer men begeleiding of instructies van het apparaat gehad heeft van een persoon verantwoordelijk voor hun veiligheid.
- Kinderen moeten onder begeleiding zijn om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- De hulpstukken ontworpen voor hakken, snijden en raspens hebben zeer scherpe messen. Om ernstige ongelukken te voorkomen pas zeer goed op bij het gebruiken en schoonmaken

van deze hulpstukken.

- **Waarschuwing:** gebruik altijd de passende stamper om het voedsel in de kom te voeden. Gebruik onder geen omstandigheden de handen.
- **Waarschuwing:** laat de blenderkan nooit leeg draaien.
- Raak nooit bewegende delen aan tijdens gebruik, dit is zeer gevaarlijk.
- Wanneer de blenderkan niet gebruikt wordt, zorg er dan voor dat de veiligheidsdeksel juist op de blendersaansluiting geplaatst is.
- Dit apparaat mag alleen gebruikt worden met de door de fabrikant bijgeleverde hulpstukken en in overeenkomst met de gebruiksaanwijzing.
- **Schakel het apparaat altijd uit, verwijder de stekker uit het stopcontact en wacht tot de motor helemaal tot stilstand is gekomen**
 - voordat men de deksel opent
 - wanneer men hulpstukken plaatst of verwijderd
 - in geval van slecht of niet werken,
 - na gebruik,
 - tijdens schoonmaken.
- Trek de stekker niet aan het snoer uit het stopcontact, trek aan de stekker zelf.
- Wordt dit apparaat op een verkeerde manier gebruikt of worden de veiligheidsregels niet gevolgt, dan kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schades.
- Dit apparaat is alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik.
- Bij de reparatie van elektrische apparaten moeten veiligheidsaspecten in acht genomen worden. Reparaties mogen derhalve slechts door erkende vakmensen uitgevoerd worden, zelfs de vervanging van het snoer. Indien dit apparaat kapot is, stuur het dan aan de klantenservice van de fabrikant. Het adres vindt u achterin deze gebruiksaanwijzing.

Gebruik:

Algemene informatie

- Eventuele verpakkingsmaterialen geheel verwijderen.
- Voordat men het apparaat voor het eerst gebruikt moet men alle accessoires en hulpstukken schoonmaken zoals staat aangegeven in de sectie *Onderhoud en schoonmaken*.
- Pas eerst het gewenste hulpstuk.
- **Let op:** Dit keukenapparaat is uitgerust met 3 veiligheidsschakelaars. Het apparaat kan alleen aangezet worden wanneer alle uitgekozen hulpstukken juist geïnstalleerd zijn.
- Schakel het apparaat uit na ieder gebruik (snelheids controle stand 'O') en wacht tot de motor volledig tot stilstand is gekomen voordat men hulpstukken veranderd of verwijderd.

A. Hakken/Malen en Kloppen

- Plaats de veiligheidsdeksel op de blendersaansluiting en maak het vast door het linksom te draaien.
- Plaats de kom en maak het hak/maal mes vast op de drijfjas zodanig dat de mesopbouw bijna de bodem van de kom raakt.
Waarschuwing: Houdt het mes alleen vast bij de speciale greep. De messen zijn erg scherp.
- Doe de ingrediënten (max. 700g) in de schaal.
- Plaats de deksel op de kom en draai deze linksom vast; de pijlmarkering op de deksel moet overeenkomen met de corresponderende punt op de huizing.
- Voor veiligheidsredenen gebruik altijd de passende stamper wanneer men de ingrediënten in de vultrechter stopt. Tijdens het proces moet de stamper op zijn plaats blijven.

Gebruiksstanden

a) Hakken/Malen

Ingrediënten	Snelheid en knop positie	Tijdsduur
Vlees	Max en Pulse	10-20 sec
Uien	4 – 6 en Pulse	10-20 sec
Noten	9 – Max en Pulse	10-20 sec
Worteltjes	6 – Max en Pulse	10-20 sec
Vis	1 – Max en Pulse	10-20 sec

b) Kloppen

- De schaal mag gevult worden met maximaal 1 liter koude vloeistof (bv, soep).
Start de processing altijd op snelheid level **1** en verhoog de snelheid wanneer nodig.

B. Kneden

- Plaats de veiligheidsdeksel op de blendersaansluiting en maak het vast door het linksom te draaien.
- Plaats de kom en maak de kneed hulpstuk vast op de drijf-as zodanig dat het hulpstuk bijna de bodem van de kom raakt.
- Plaats de deksel op de kom en draai deze linksom vast; de pijlmarkering op de deksel moet overeenkomen met de corresponderende punt op de huizing.
- Voor veiligheidsredenen gebruik altijd de passende stamper wanneer men de ingrediënten in de vultrechter stopt. Tijdens het proces moet de stamper op zijn plaats blijven.

Let op:

- Plaats de ingrediënten in de kom; voor 1kg deeg heeft men ongeveer 600g bloem en 400 ml water nodig. Wanneer men deeg maakt, moet men het apparaat niet langer dan 20 seconden laten werken, men moet het voor 2 minuten laten afkoelen.

Gebruiksstanden

- Begin met kneden op snelheidsstand **1**. Ga door met kneden op snelheidsstand

3 zodra het deeg vaster is.

- Het deeg is klaar wanneer het een bal geworden is.

C. Kloppen (Emulgeren)

- Plaats de veiligheidsdeksel op de blendersaansluiting en maak het vast door het linksom te draaien.
- Plaats de kom en maak het klop hulpstuk vast op de drijf-as zodanig dat het hulpstuk bijna de bodem van de kom raakt.
- Doe de ingrediënten (max. 700g) in de schaal.
- Plaats de deksel op de kom en draai deze linksom vast; de pijlmarkering op de deksel moet overeenkomen met de corresponderende punt op de huizing.
- Voor veiligheidsredenen gebruik altijd de passende stamper wanneer men de ingrediënten in de vultrechter stopt. Tijdens het proces moet de stamper op zijn plaats blijven.

Gebruiksstanden

- Start de processing altijd op snelheid level **1** en verhoog de snelheid wanneer nodig.
- Wanneer men majonaise maakt wordt een hogere stand aanbevolen.
- **Waarschuwing:** Gebruik nooit het klop hulpstuk voor het bereiden van deeg of gelijke vaste producten.

D. Snijden/Raspen

- Plaats de veiligheidsdeksel op de blendersaansluiting en maak het vast door het linksom te draaien.
- Pas het gewenste hulpstuk op de mesopbouw.
- Wanneer juist geïnstalleerd, zal het snij of shred hulpstuk gelijk zijn met het oppervlak van de schijf.
- Plaats de kom en pas de mes bevestiging op de drijf-as zodanig dat drijf-as toevoeging bijna de bodem van de kom raakt.
- Plaats de deksel op de kom en draai deze linksom vast; de pijlmarkering op

- de deksel moet overeenkomen met de corresponderende punt op de huizing.
- Voor veiligheidsredenen gebruik altijd de passende stamper wanneer men de ingrediënten in de vultrechter stopt. Tijdens het proces moet de stamper op zijn plaats blijven.
 - Het apparaat moet **altijd ingeschakeld** zijn **vóór** de ingrediënten in de voedseltrechter worden gedaan.
 - Vul de kom nooit met meer dan 1 kilogram voedsel. Wanneer men grote hoeveelheden voedsel bereidt moet de schaal regelmatig geleegd worden.

Functies en gebruiks standen

Shred hulpstuk	Functie	Snelheid
Shred, fijn (A)	fijn snijden/shred (b.v. kool, wortels, selderie)	4 - 6
Shred, grof (B)	Grof snijden/shred (b.v. koolraap, schorseneer)	4 - 6
Snijden, dik (C)	Snijden dikkere plakken (b.v. komkommer, wortels, aardappels)	4 - 6
Snijden, dun (D)	Snijden dunne plakken (b.v. plakken groenten, aardappel schijfjes)	4 - 6
aardappel rasp (E)	Geraspte aardappels (b.v. voor aardappel pannenkoeken)	4 - 6
Snijder voor Franse frieten (F)	Snijden van Franse frieten	4 - 6

Let op: om te helpen met het kiezen van het juiste hulpstuk, zijn de overeenkomende letter markeringen op de snij en rasp hulpstukken inbegrepen in de tabel.

E. Citruspersers

- Plaats de veiligheidsdeksel op de blendersaansluiting en maak het vast door het linksom te draaien.
- Pas de kom.
- Plaats de pulp zeef op de kom en maak het vast door de zeef linksom vast te draaien.
- Pas de citruspers op de drijf-as.

- Dit systeem kan van het fruit maximaal 1 liter sap uitpersen (gewassen en door de helft gesneden) voordat men de kom moet legen.
- Wanneer men grote hoeveelheden fruit perst moet men de zeef regelmatig schoonmaken.

Gebruiksstanden

- Gebruik de snelheids controle knop om de **Min** snelheid te kiezen.

F. Sapcentrifuge

- Plaats de veiligheidsdeksel op de blendersaansluiting en maak het vast door het linksom te draaien.
- Maak de kom vast en pas het 2-delige filtermandje op de drijf-as.
- Plaats de **sapcentrifuge deksel** op de kom en draai het linksom vast; de pijlmarkering op de deksel moet overeenkomen met de corresponderende punt op de huizing.
- Voor veiligheidsredenen gebruik altijd de **passende** stamper wanneer men de ingrediënten in de vultrechter stopt. Tijdens het proces moet de stamper op zijn plaats blijven.
- Terwijl het apparaat **draait**, voed de bereide stukken fruit in de vultrechter, met gebruik van de stamper drukt men het zachtjes omlaag.
- **Waarschuwing: te veel druk kan schade aan de motor of hulpstukken veroorzaken.**
- Wanneer men grotere hoeveelheden fruit of groenten wil bewerken, moeten het filtermandje en de sapcontainer van tijd tot tijd geleegd worden.

Gebruiksstand

- Zet de snelheids controle naar **Max**.

G. Blender

- Verwijder de veiligheidsdeksel van de blendersaansluiting door deze rechtsom los te draaien.
- Pas de kom.
- Plaats de deksel op de kom en draai

- deze linksom vast.
- Plaats de blenderkan op de bevestiging en draai deze linksom vast.
 - Stop er de ingrediënten in, pas de blenderdeksel en draai deze linksom vast.
 - Om ingrediënten bij te voegen tijdens gebruik, verwijder de kleine stopper in het midden van de blenderdeksel; draai het rechtsom los.
 - Na de verwerking, schakel het apparaat uit en verwijder de blenderkan door deze rechtsom te draaien en het eraf te tillen.
 - **Waarschuwing:**
Laat de blender unit nooit droog werken (d.w.z. zonder inhoud).
 - **Maximale vul hoeveelheid:**
1 liter vloeistof, of
300g fruit, of
250 ml ijsblokjes

Gebruiksstanden

- Voor zachtere soorten fruit en groenten, een geschikte snelheidsstand tussen **2** en **Max** moet gekozen worden.
- Kies de **Max** stand voor hard fruit en groenten.
- Gebruik altijd de **Puls** schakelaar voor het verbrijzelen van ijs.
- **Kortstondig gebruik:**
Wanneer men de blender gebruikt, moet men weten dat dit apparaat alleen voor kortstondig gebruik ontworpen is. Dit betekent dat men de unit nooit langer moet gebruiken dan voor periodes van 20 seconden per keer. Schakel het apparaat hierna uit en laat het voldoende afkoelen voordat men weer verder gaat met het gebruik.


Onderhoud en schoonmaken

- Schakel het apparaat uit na ieder gebruik, verwijder de stekker uit het stopcontact en wacht tot de motor geheel tot stilstand is gekomen.
- Om elektrische schokken te voorkomen maak de huizing nooit schoon met water

en dompel deze nooit onder.

- De huizing mag schoongeveegt worden met een pluisvrije vochtige doek.
- Alle hulpstukken moeten zeer goed schoongemaakt worden direct na gebruik met heet water en afwasmiddel.
- Plaats nooit hulpstukken in de vaatwasmachine behalve de snij en shred hulpstukken.
- Gebruikt geen harde of bijtende schoonmaakmiddelen.
- **Pas op:** wees bij het reinigen van het hakmes en de hulpstukken voorzichtig met scherpe randen en messen – ze kunnen buitengewoon gevaarlijk zijn.
- Berg het hak/maal mes altijd op in de beschermende plastic houder.
- Gebruik de spatel om voedselresten van de kom te verwijderen.
- De blender unit moet onmiddellijk na gebruik schoongemaakt worden; plaats 1 liter warm water met een beetje zeep in de kan en laat de blender voor ongeveer 20 seconden zoals wordt beschreven in de sectie *Gebruik*. Spoel de blenderkan, deksel en stopper hierna goed af met schoon water en droog af, herhaal dit proces wanneer nodig.

Weggoaien

 Gooi nooit oude of defecte apparaten weg in het normale huisvuil, maar alleen in de daarvoor beschikbare publieke collectiepunten.

Garantieverklaring

Voor dit apparaat geldt een garantie van twee jaar na de aankoopdatum voor materiaal- en fabrieksfouten. Uitgesloten van garantie is schade die ontstaan is door het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, normale slijtage en zeer breekbare onderdelen als glaskannen etc. De garantie vervalt bij reparatie door niet door ons bevoegde instellingen.



Robot de Cocina

Estimado Cliente,

Antes de utilizar el aparato, el usuario debe leer detenidamente las siguientes instrucciones.

Conexión a la red eléctrica

Asegúrese de que la tensión de la red coincide con la tensión indicada en la placa de características. Este producto cumple con las directivas obligatorias que acompañan el etiquetado de la CEE.

Unidad principal y accesorios

1. Accesorio para batir
2. Cuchilla para cortar/picar
3. Cubierta protectora de la cuchilla
4. Accesorio para amasar
5. Soporte de la cuchilla
6. Pieza picadora, fino (A)
7. Pieza picadora, grueso (B)
8. Rebanador, grueso (C)
9. Rebanador, fino (D)
10. Rallador de patatas (E)
11. Cortador para Patatas fritas (F)
12. Espátula
13. Embutidor de la tapa del recipiente
14. Tapa del recipiente
15. Recipiente
16. Eje motor
17. Soporte del recipiente
18. Cable de alimentación con clavija
19. Tamiz de pulpa
20. Cono del exprimidor de cítricos
21. Soporte de la batidora
22. Jarra de la batidora
23. Tapa de la batidora
24. Cesto filtrador de 2 piezas para la licuadora
25. Tapa para la licuadora
26. Embutidor para la licuadora
27. Tapa de seguridad
28. Botón de control de velocidad con interruptor-Apagar
29. Pulsador

30. Compartimento de conservación de la cuchilla
31. Carcasa
32. Tapón de la abertura de alimentación

Instrucciones importantes de seguridad

- Antes de utilizar el aparato, se debe comprobar que tanto la unidad principal como cualquier accesorio no están defectuosos. En caso de que el aparato caiga sobre una superficie dura, por ejemplo, no se debe utilizar de nuevo: incluso los desperfectos no visibles pueden tener efectos adversos sobre la seguridad en el uso del aparato.
- Apague el aparato y desenchúfelo siempre de la pared antes de añadir, cambiar, quitar o limpiar cualquier accesorio o utensilio para cortar.
- El aparato sólo debe colocarse sobre una superficie nivelada. No deje que la carcasa ni el cable entren en contacto con llamas ni con ninguna superficie caliente tales como platos muy calientes.
- No deje el aparato sin vigilar durante su funcionamiento.
- No deje el cable suelto colgando.
- Desenchúfelo siempre de la toma de la pared incluso si sólo desea interrumpir su utilización durante un corto periodo de tiempo.
- Este aparato no debe ser utilizado por ninguna persona (incluidos niños) con reducidas facultades físicas, sensoriales o mentales y tampoco por personas sin experiencia ni conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable y por su propia seguridad.
- Los niños deben estar bajo supervisión para garantizar que no juegan con el aparato.
- Los accesorios diseñados para cortar, rebanar y rallar tienen cuchillas afiladas. Para evitar accidentes graves, por favor sea extremadamente cuidadoso al manejar y limpiar estos accesorios.
- **Precaución:** utilice siempre el

embudidor para introducir los alimentos en el recipiente. No introduzca nunca, bajo ninguna circunstancia, los alimentos con las manos.

- **Precaución:** no ponga en funcionamiento el robot con la jarra de la batidora vacía.
- No toque las partes en movimiento, esto puede ser sumamente peligroso.
- Cuando la jarra de la batidora no se utilice, asegúrese de que la tapa de seguridad está correctamente instalada sobre el soporte de la licuadora.
- Este aparato sólo debe usarse con los accesorios suministrados por la fábrica y de acuerdo a las indicaciones en este manual de instrucciones.
- **Apague siempre el aparato, desenchufe la clavija de la toma de la pared y espere hasta que el motor se haya detenido por completo**
 - antes de abrir la tapa
 - al añadir o extraer cualquier accesorio
 - cuando no funcione correctamente,
 - después del uso,
 - durante la limpieza.
- Para desenchufar el aparato de la pared, tirar siempre de la clavija y nunca del cable de alimentación.
- No se acepta responsabilidad alguna si hay averías a consecuencia del uso incorrecto del aparato o si estas instrucciones no han sido observadas debidamente.
- Este aparato está diseñado sólo para uso doméstico y no comercial.
- Para cumplir con las normas de seguridad y para evitar riesgos, las reparaciones de los aparatos eléctricos deben ser efectuadas por técnicos cualificados, incluso al reemplazar el cable de alimentación. Si es preciso repararlo, se debe mandar el aparato a uno de nuestros servicios de asistencia postventa. Las direcciones se encuentran en el apéndice de este manual.

Funcionamiento:

Información general

- Extraiga por completo cualquier material de embalaje.
- Antes de usar el aparato por primera vez, deben lavarse todos los accesorios como se indica en la sección de *Mantenimiento y limpieza*.
- Primero, deberá instalar el accesorio necesario.
- **Nota:** Este aparato de cocina viene con 3 interruptores de seguridad. El aparato puede ponerse en marcha sólo si los accesorios seleccionados se encuentran en su lugar y debidamente acoplados.
- Apague la unidad después de usarla (control de la velocidad en la posición 'O') y espere que el motor se detenga por completo antes de cambiar o quitar cualquier accesorio.

A. Cortar/Picar y Revolver/Mezclar

- Coloque la tapa de seguridad en el soporte de la batidora y ajústela girando en sentido contrario a las agujas del reloj.
- Acople el recipiente y ajuste la cuchilla cortadora/picadora al eje motor de modo que la pieza de la cuchilla prácticamente esté en contacto con la base del recipiente.
Precaución: Agarre la cuchilla de la empuñadura solamente. Las cuchillas son sumamente afiladas.
- Ponga los ingredientes (máx. 700g) en el recipiente.
- Tape el recipiente y gire la tapa en sentido contrario a las agujas del reloj para cerrarla; la señal de flecha de la tapa deberá coincidir con el punto correspondiente de la carcasa.
- Por razones de seguridad, use siempre el embudidor apropiado al introducir los ingredientes por la boquilla. El embudidor debe permanecer insertado, mientras la unidad esté en funcionamiento.

Modo de funcionamiento

a) Cortar/Picar

Ingredientes	Velocidad y posición del interruptor	Tiempo
Carne	Max y Pulse	10-20 segundos
Cebolla	4 – 6 y Pulse	10-20 segundos
Nueces	9 – Max y Pulse	10-20 segundos
Zanahoria	6 – Max y Pulse	10-20 segundos
Pescado	1 – Max y Pulse	10-20 segundos

b) Revolver/Mezclar

- El recipiente puede llenarse, como máximo, con 1 litro de líquido frío (por ejemplo: sopa).
Al encender el robot, seleccione siempre la velocidad **1** e incremente gradualmente si es necesario.

B. Amasar

- Coloque la tapa de seguridad en el soporte de la batidora y ciérrela girando en sentido contrario a las agujas del reloj.
- Acople el recipiente e instale el accesorio amasador al eje motor de modo que el accesorio amasador prácticamente esté en contacto con la base del recipiente.
- Coloque la tapa en el recipiente y gire en sentido contrario a las agujas del reloj para cerrarla; la señal de flecha de la tapa debe coincidir con el punto correspondiente de la carcasa.
- Por razones de seguridad, use siempre el embutidor apropiado al introducir los ingredientes por la boquilla. El embutidor debe permanecer insertado, mientras la unidad esté en funcionamiento.

Nota:

- Introduzca los ingredientes en el recipiente; para 1kg de masa, necesitará aproximadamente 600g de harina y 400 de agua. Durante la preparación de la masa, el robot no debe funcionar más de

20 segundos cada vez, después de este tiempo deberá permitir que se enfríe durante 2 minutos.

Modo de funcionamiento

- Ponga en funcionamiento el amasador a la velocidad **1**. Cuando la masa alcance una consistencia más firme, continúe amasando a la velocidad **3**.
- La masa está lista una vez que se ha formado una bola.

C. Batir (Mezclar Homogéneamente)

- Coloque la tapa de seguridad en el soporte de la batidora y ciérrela girando en sentido contrario a las agujas del reloj.
- Acople el recipiente e instale el accesorio batidor al eje motor de modo que el accesorio batidor prácticamente esté en contacto con la base del recipiente.
- Introduzca los ingredientes (máx. 700g) en el recipiente.
- Coloque la tapa en el recipiente y gire en sentido contrario a las agujas del reloj para cerrarla; la señal de flecha de la tapa debe coincidir con el punto correspondiente de la carcasa.
- Por razones de seguridad, use siempre el embutidor apropiado al introducir los ingredientes por la boquilla. El embutidor debe permanecer insertado, mientras la unidad esté en funcionamiento.

Modo de funcionamiento

- Al encender el robot, seleccione siempre la velocidad **1** e incremente gradualmente si es necesario.
- Recomendamos usar las posiciones más altas, cuando se desee hacer mayonesa o crema de leche batida.
- **Precaución:** No use el accesorio batidor para amasar ni para preparar cualquier otra mezcla de consistencia viscosa o pegajosa.

D. Cortar y Rallar

- Coloque la tapa de seguridad en el soporte de la batidora y ciérrela girando en sentido contrario a las agujas del reloj.
- Instale el accesorio necesario en el soporte de la cuchilla.
- Cuando esté correctamente instalado, el accesorio cortador o rallador debe estar a ras de la superficie del disco.
- Acople el recipiente y ajuste el soporte de la cuchilla al eje motor de modo que la extensión del eje motor prácticamente esté en contacto con la base del recipiente.
- Coloque la tapa en el recipiente y gire en sentido contrario a las agujas del reloj para cerrarla; la señal de flecha de la tapa debe coincidir con el punto correspondiente de la carcasa.
- Por razones de seguridad, use siempre el embudidor apropiado al introducir los ingredientes por la boquilla. El embudidor debe permanecer insertado, mientras la unidad esté en funcionamiento.
- Siempre **encienda el aparato antes de introducir los ingredientes** dentro de la boquilla.
- No exceda la máxima capacidad de 1 kg. de ingredientes. Divida en porciones si la cantidad de alimentos que va a emplear es mayor.

Funciones y modo de funcionamiento

Accesorio	Función	Velocidad
Picador, fino (A)	Cortar/rallar fino (por ejemplo col, zanahorias, apio)	4-6
Picador, grueso (B)	Cortar/rallar grueso (por ejemplo, colinabo, tragopogon)	4-6
Rebanador, grueso (C)	Cortar en rebanadas gruesas (por ejemplo pepino, zanahorias, patatas)	4-6
Rebanador, fino (D)	Cortar en rebanadas finas (por ejemplo verdura o patatas)	4-6
Rallador de patatas (E)	Rallar patatas (por ejemplo para preparar tortitas de patata)	4-6
Cortador para Patatas fritas (F)	Cortar patatas para freír	4-6

Nota: para facilitar la selección del accesorio necesario, en la tabla anterior se incluyen también las letras que identifican cada uno de los accesorios.

E. Exprimidor de zumo

- Coloque la tapa de seguridad en el soporte de la batidora y ciérrela girando en sentido contrario a las agujas del reloj.
- Acople el recipiente.
- Coloque el tamiz de pulpa en el recipiente y ajústelo girando el tamiz en sentido contrario a las agujas del reloj.
- Acople el cono del exprimidor al eje motor.
- El sistema permite extraer hasta 1 l de zumo de fruta (lavada y cortada por la mitad) sin vaciar el recipiente.
- Cuando utilice cantidades de fruta mayores, deberá vaciar el filtro de vez en cuando.

Modo de funcionamiento

- Use el botón de control de velocidad para seleccionar la velocidad **Min**.

F. Licuadora

- Coloque la tapa de seguridad en el soporte de la batidora y ciérrela girando

en sentido contrario a las agujas del reloj.

- Acople el recipiente e instale el cesto filtrador de 2 piezas para la licuadora.
- Coloque la **tapa de la licuadora** en el recipiente y gire en sentido contrario a las agujas del reloj para cerrarla; la señal de flecha de la tapa deberá coincidir con el correspondiente punto de la carcasa.
- Por razones de seguridad, use siempre el embudidor **apropiado** al introducir los ingredientes por la boquilla. El embudidor debe permanecer insertado, mientras la unidad esté en funcionamiento.
- Cuando el aparato esté **funcionando**, introduzca los trozos preparados de fruta por el conducto de entrada, usando el embudidor para empujarlos ligeramente.
- **Precaución: si se empuja la fruta con demasiada fuerza podría dañarse el motor o el accesorio utilizado.**
- Para procesar grandes cantidades de fruta o verdura, el cesto filtrador y el recipiente para el zumo deberán vaciarse de vez en cuando.

Modo de funcionamiento

- Use el botón de control de velocidad para seleccionar la velocidad **Max**.

G. Batidora

- Retire la tapa de seguridad del soporte de la batidora girando en sentido de las agujas del reloj para abrirla.
- Acople el recipiente.
- Coloque la tapa en el recipiente y gire en sentido contrario a las agujas del reloj para cerrarla.
- Coloque el recipiente de la batidora sobre el soporte y gire en sentido contrario a las agujas del reloj para acoplarla.
- Introduzca los ingredientes, después coloque la tapa de la batidora y ciérrela en sentido contrario a las agujas del reloj.
- Para añadir ingredientes durante su

funcionamiento, retire la pequeña tapa situada en el centro de la tapa de la batidora; gire en sentido de las agujas del reloj para abrirla.

- Después de procesar los alimentos, apague el aparato y retire la jarra de la batidora girándola en sentido de las agujas del reloj y levantándola para extraerla.
- **Precaución:**
No ponga la batidora en funcionamiento en seco (sin ingredientes).
- **Cantidad máxima de llenado:**
1 litro de líquido, o
300g de fruta, o
250 ml de cubitos de hielo

Modo de funcionamiento

- Para fruta y verdura blanda, el usuario deberá seleccionar un ajuste de velocidad entre la posición **2** y **Max**.
- Seleccione la velocidad **Max** para fruta y verdura más dura.
- Utilice siempre el **Pulsador** para picar hielo.
- **Funcionamiento a corto plazo:**
Cuando utilice la licuadora, tenga en cuenta que el aparato está diseñado únicamente para el funcionamiento a corto plazo. Esto significa que el aparato no debe funcionar durante más de 20 segundos cada vez. Después apague el aparato y permita que se enfríe lo suficiente antes de volver a ponerlo en funcionamiento.

Mantenimiento y limpieza

- Desconecte y desenchufe el aparato después de usarlo y espere a que el motor pare completamente.
- Para evitar el riesgo de descarga eléctrica no limpie la carcasa con agua ni la sumerja
- La carcasa se puede limpiar con un paño húmedo que no suelte pelusa.
- Los accesorios deben lavarse inmediatamente después de usarse, con agua caliente y un detergente suave.

- No limpie los accesorios en el lavavajillas excepto los accesorios rebanador y picador.
- No use ni abrasivos ni productos de limpieza.
- **Precaución:** cuando limpie la cuchilla cortadora y los accesorios, tenga cuidado con los bordes y las cuchillas – ya que estos pueden ser extremadamente peligrosos.
 - Guarde siempre la cuchilla cortadora/picadora en su funda de plástico.
 - Utilice la espátula solo para extraer los restos de alimentos del interior del recipiente.
 - La batidora se debe limpiar inmediatamente después de su utilización; introduzca en la jarra un 1 litro de agua templada con un poco de detergente en la jarra y ponga la jarra en funcionamiento durante 20 segundos tal y como se describe en la sección *Funcionamiento*. Enjuague la jarra de la batidora, la tapa y la pequeña tapa con agua limpia y después séquelos con un paño, repitiendo el proceso si es necesario.

normales, así como aquellas piezas de fácil rotura tales como cristales, piezas cerámicas, etc.

Eliminación



Los electrodomésticos viejos o defectuosos no se deben tirar en la basura de su hogar, sino que deben desecharse en los puntos públicos de reciclaje y recogida.

Garantía

Este producto está garantizado por un período de dos años, contado a partir de la fecha de compra, contra cualquier defecto en materiales o mano de obra. Esta garantía sólo es válida si el aparato ha sido utilizado siguiendo las instrucciones de uso, siempre que no haya sido modificado, reparado o manipulado por cualquier persona no autorizada o haya sido estropeado como consecuencia de un uso inadecuado del mismo. Naturalmente esta garantía no cubre las averías debidas a uso o desgaste



Robot Multiuso

Gentile Cliente,

Vi preghiamo di leggere attentamente le istruzioni d'uso, prima di utilizzare l'apparecchio.

Collegamento alla rete

Assicuratevi che la tensione d'alimentazione corrisponda alla tensione indicata sulla targhetta portadati. Questo prodotto è conforme alle direttive vincolanti per l'etichettatura CE.

Componenti dell'apparecchio principale e degli accessori

1. Accessorio frullino
2. Lama per tritare/macinare
3. Protezione della lama
4. Accessorio per impastare
5. Insetto di montaggio della lama
6. Accessorio sminuzzatore, sottile (A)
7. Accessorio sminuzzatore, grossolano (B)
8. Coltello per affettare, grossolano (C)
9. Coltello per affettare, sottile (D)
10. Schiacciapate (E)
11. Tagliapatate a bastoncino (F)
12. Spatola
13. Pestello per il coperchio del contenitore
14. Coperchio del contenitore
15. Contenitore
16. Albero motore
17. Base di montaggio del contenitore
18. Cavo di alimentazione con spina
19. Setaccio per la polpa
20. Cono dello spremiagrumi
21. Supporto frullatore
22. Bicchiere
23. Coperchio del frullatore
24. Cestello doppio filtro per la centrifuga
25. Coperchio della centrifuga
26. Pestello per la centrifuga
27. Coperchio di sicurezza
28. Regolatore della velocità con

- interruttore di spegnimento
29. Tasto a impulsi
30. Vano per riporre la lama
31. Alloggiamento
32. Tappo dell'apertura di carico

Importanti norme di sicurezza

- Prima di ogni utilizzo, controllate attentamente che l'apparecchio non presenti tracce di deterioramento. Non usate l'apparecchio nel caso in cui lo stesso abbia incidentalmente subito colpi: danni anche invisibili ad occhio nudo potrebbero comportare conseguenze negative sulla sicurezza nel funzionamento dell'apparecchio.
- Spegnete sempre l'apparecchio e disinserite la spina dalla presa di corrente prima di aggiungere, sostituire, togliere o pulire qualsiasi accessorio o strumento per tagliare.
- L'apparecchio va sistemato esclusivamente su una superficie piana. Non ponete mai l'apparecchio e il cavo di alimentazione sopra fiamme o superfici riscaldanti (es. fornelli o piastre riscaldanti).
- Non lasciate l'apparecchio senza sorveglianza quando è in funzione.
- Non permettete che il cavo di alimentazione penda liberamente.
- Disinserite sempre la spina dalla presa di corrente a muro anche se solo per brevi interruzioni.
- Questo apparecchio non è previsto per l'utilizzo da parte di persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con scarsa esperienza o conoscenza, a meno che non siano adeguatamente sorvegliate o istruite sull'uso dell'apparecchio dalla persona responsabile della loro sicurezza.
- È necessario sorvegliare che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- Gli accessori per tagliare, affettare e grattugiare hanno delle lame affilate. Per evitare ogni rischio di ferita grave prestate estrema cautela durante

l'utilizzo o la pulizia di questi accessori.

- **Attenzione:** utilizzate sempre il pestello apposito per spingere gli alimenti nel contenitore. Non utilizzate mai le mani, in nessuna circostanza.
- **Attenzione:** non mettete mai in funzione l'apparecchio con il bicchiere del frullatore vuoto.
- Non toccate nessun elemento in movimento durante l'uso - questo si potrebbe rivelare pericolosissimo.
- Se non utilizzate il bicchiere del frullatore, accertatevi che il coperchio di sicurezza sia correttamente inserito sull'inserito di montaggio della lama.
- Questo apparecchio va adoperato esclusivamente con gli accessori forniti dal fabbricante e per l'uso descritto nel presente manuale.
- **Spegnete sempre l'apparecchio, disinserite la spina dalla presa di corrente a muro e aspettate che il motorino sia completamente fermo**
 - prima di aprire il coperchio,
 - quando aggiungete o rimuovete gli accessori,
 - in caso di cattivo funzionamento,
 - dopo l'uso,
 - durante le operazioni di pulitura.
- Per disinserire la spina dalla presa di corrente a muro, non tirate mai il cavo di alimentazione, ma afferrate direttamente la spina.
- Nessuna responsabilità verrà assunta in caso di danni risultanti da un uso errato o dalla non conformità alle istruzioni.
- Questo apparecchio è destinato ad uso esclusivamente domestico e non è inteso per uso professionale.
- In conformità alle norme di sicurezza e per evitare ogni pericolo, tutte le riparazioni di un apparecchio elettrico - compresa la sostituzione del cavo di alimentazione - devono essere effettuate da personale specializzato. Nel caso in cui l'apparecchio richieda una riparazione, rinviatelo ad uno dei nostri Centri Assistenza Clienti i cui indirizzi si trovano in appendice al

presente manuale.

Funzionamento:

Informazioni generali

- Eliminate completamente tutto il materiale d'imballaggio.
- Dovendo utilizzare l'apparecchio per la prima volta, lavate tutti gli accessori nel modo indicato nella sezione *Manutenzione e pulizia*.
- Innanzi tutto, inserite l'accessorio da utilizzare.
- **Nota :** Il presente elettrodomestico è dotato di 3 interruttori di sicurezza. L'apparecchio entrerà in funzione solamente se gli accessori selezionati sono stati correttamente montati e bloccati.
- Spegnete l'apparecchio dopo l'uso (regolatore di velocità impostato sulla posizione 'O') e aspettate fino a quando il motore si sia completamente arrestato, prima di sostituire o di togliere qualsiasi accessorio.

A. Tritare/sminuzzare e miscelare/sbattere

- Sistemate il coperchio di sicurezza sul supporto del frullatore e bloccatelo in sede facendolo ruotare in senso antiorario.
- Fissate il contenitore e inserite la lama per tritare / macinare all'albero motore in modo che il gruppo lame arrivi quasi a toccare il fondo del contenitore.
Attenzione: impugnate il gruppo lame tenendolo solo dalla parte in plastica: le lame sono estremamente affilate.
- Inserite gli alimenti (max. 700 gr.) nel contenitore.
- Sistemate il coperchio sul contenitore e ruotatelo in senso antiorario per bloccarlo in sede; le frecce segnate sul coperchio devono essere allineate in corrispondenza del punto sull'alloggiamento.
- Per ragioni di sicurezza, usate sempre il pestello **apposito** per inserire gli alimenti nella tramoggia di carico. Durante il funzionamento

dell'apparecchio, il pestello deve rimanere sempre inserito.

Impostazioni

a) Tritare/sminuzzare

Ingredienti	Velocità e posizione dell'interruttore	Durata
Carne	Max e Pulse	10-20 sec.
Cipolle	4 – 6 e Pulse	10-20 sec.
Noci	9 – Max e Pulse	10-20 sec.
Carote	6 – Max e Pulse	10-20 sec.
Pesce	1 – Max e Pulse	10-20 sec.

b) Miscelare/sbattere

- Il contenitore può essere riempito fino al livello massimo di 1 litro di liquido freddo (esempio: zuppa).
Cominciate la lavorazione sempre dal livello di velocità **1** e poi aumentate la velocità se necessario.

B. Impastare

- Sistemate il coperchio di sicurezza sul supporto frullatore e bloccatelo in sede facendolo ruotare in senso antiorario.
- Fissate il contenitore e inserite l'accessorio per impastare sull'albero motore in modo tale che arrivi quasi a toccare il fondo del contenitore.
- Sistemate il coperchio sul contenitore e ruotate in senso antiorario per bloccarlo in sede; le frecce segnate sul coperchio devono essere allineate in corrispondenza del punto sull'alloggiamento.
- Per ragioni di sicurezza, usate sempre il pestello apposito per inserire gli alimenti nella tramoggia di carico. Durante il funzionamento dell'apparecchio, il pestello deve rimanere sempre inserito.

Nota:

- Introducete gli ingredienti nel contenitore; per ottenere 1 kg. di impasto servono 600 gr. di farina e 400 ml. di acqua. Nel lavorare l'impasto, l'apparecchio non deve restare in

funzione per più di 20 secondi ogni volta. Dopo questo lasso di tempo lasciate raffreddare l'apparecchio per 2 minuti.

Impostazioni

- Iniziate il processo di impastamento con il livello di potenza **1**. Quando l'impasto sarà diventato più consistente, continuate con l'impostazione di potenza **3**.
- L'impasto sarà pronto quando avrà preso la forma di una palla.

C. Frusta (per emulsioni)

- Sistemate il coperchio di sicurezza sul supporto frullatore e bloccatelo ruotandolo in senso antiorario.
- Fissate il contenitore e inserite l'accessorio frullino sull'albero motore in modo tale che arrivi quasi a toccare il fondo del contenitore.
- Inserite gli alimenti (max. 700 gr.) nel contenitore.
- Sistemate il coperchio sul contenitore e ruotatelo in senso antiorario per bloccarlo in sede; le frecce segnate sul coperchio devono essere allineate in corrispondenza del punto sull'alloggiamento.
- Per ragioni di sicurezza, usate sempre il pestello apposito per inserire gli alimenti nella tramoggia di carico. Durante il funzionamento dell'apparecchio, il pestello deve rimanere sempre inserito.

Impostazioni

- Cominciate la lavorazione sempre dal livello di velocità **1** e poi aumentate gradualmente la velocità se necessario.
- Una regolazione più elevata viene raccomandata quando l'apparecchio viene utilizzato per preparare una maionese o montare la panna.
- **Attenzione:** non usate l'accessorio frullino per preparare una pasta o altre sostanze viscosi del genere.

D. Affettare e sminuzzare/grattugiare

- Sistemate il coperchio di sicurezza sul supporto frullatore e bloccatelo ruotandolo in senso antiorario.
- Inserite l'accessorio che volete utilizzare sul supporto della lama.
- Se correttamente inserito, l'accessorio per affettare o per sminuzzare dovrebbe essere a filo con la superficie del disco.
- Fissate il contenitore e inserite il supporto della lama sull'albero motore in modo tale che il prolungamento dell'albero motore arrivi quasi a toccare il fondo del contenitore.
- Sistemate il coperchio sul contenitore e ruotatelo in senso antiorario per bloccarlo in sede; le frecce segnate sul coperchio devono essere allineate in corrispondenza del punto sull'alloggiamento.
- Per ragioni di sicurezza, usate sempre il pestello apposito per inserire gli alimenti nella tramoggia di carico. Durante il funzionamento dell'apparecchio, il pestello deve rimanere sempre inserito.
- **Accendete sempre l'apparecchio prima di inserire** gli alimenti nella tramoggia di carico.
- Non inserite più di 1 chilo di alimenti. Per la lavorazione di quantità maggiori, dovete svuotare il contenitore di tanto in tanto.

Funzioni e impostazioni

Accessorio sminuzzatore	Funzione	Velocità
Sminuzzatore, sottile (A)	grattugiare finemente / sminuzzare (p.es. cavolo, carote, sedano)	4 - 6
Sminuzzatore, grossolano (B)	grattugiare / sminuzzare in modo grossolano (p.es. cavolo rapa, radici di barba di becco)	4 - 6
Coltello per affettare, grossolano (C)	tagliare grosse fette (p.es. cetrioli, carote, patate)	4 - 6
Coltello per affettare, fine (D)	tagliare fette più sottili (p.es. fette di ortaggi, patate croccanti)	4 - 6
Schiacciapatate (E)	schiacciare patate (p.es. per preparare frittelle di patate)	4 - 6
Tagliapatate a bastoncino (F)	tagliare le patate a bastoncino per friggerle	4 - 6

Nota: per agevolare nella scelta dell'accessorio adatto, le indicazioni in lettere riportate sugli accessori per affettare e sminuzzare sono presenti anche nella tabella di descrizione dell'apparecchio.

E. Spremiagrumi

- Sistemate il coperchio di sicurezza sul supporto frullatore e bloccatelo ruotandolo in senso antiorario.
- Inserite il contenitore.
- Sistemate il setaccio per la polpa sul contenitore e bloccatelo ruotando il setaccio in senso antiorario.
- Inserite il cono dello spremiagrumi sull'albero montante.
- L'apparecchio consente di estrarre dalla frutta (lavata e tagliata a metà) fino a 1 litro di succo prima che sia necessario vuotare il contenitore.
- Nel caso in cui venga trattata una quantità maggiore di frutta, occorrerà vuotare il filtro di tanto in tanto.

Impostazione di funzionamento

- Con il regolatore di velocità impostate il livello **Min.**

F. Centrifuga

- Sistemate il coperchio di sicurezza sul supporto frullatore e bloccatelo ruotandolo in senso antiorario.
- Fissate il contenitore e inserite il cestello a doppio filtro sull'albero motore.
- Sistemate il **coperchio della centrifuga** sul contenitore e ruotatelo in senso antiorario per bloccarlo in sede; la freccia segnata sul coperchio deve essere allineata in corrispondenza del punto sull'alloggiamento.
- Per ragioni di sicurezza, usate sempre il pestello **apposito** per inserire gli alimenti nella tramoggia di carico. Durante il funzionamento dell'apparecchio, il pestello deve rimanere sempre inserito.
- Mentre l'apparecchio è **in funzione**, introducete i pezzi di frutta preparati in precedenza giù per la tramoggia di carico utilizzando il pestello per spingere delicatamente verso il basso.
- **Attenzione: un'eccessiva pressione potrebbe danneggiare il motorino o l'accessorio.**
- Se lavorate grosse quantità di frutta o di ortaggi, svuotate di tanto in tanto il cestello filtro e il contenitore del succo.

Impostazione di funzionamento

- Impostate il regolatore di velocità sulla posizione **Max**.

G. Frullatore

- Rimuovete il coperchio di sicurezza dal supporto del frullatore ruotandolo in senso orario per sbloccarlo.
- Inserite il contenitore.
- Sistemate il coperchio sul contenitore e ruotatelo in senso antiorario per bloccarlo in sede.
- Sistemate il bicchiere del frullatore sul suo supporto e ruotatelo in senso antiorario per bloccarlo in sede.
- Introducete gli ingredienti, poi inserite il coperchio del frullatore e bloccatelo in sede ruotandolo in senso antiorario.

- Per aggiungere altri ingredienti durante il funzionamento, rimuovete il piccolo tappo che si trova al centro del coperchio del frullatore; ruotatelo in senso orario per sbloccarlo.
- Al termine della lavorazione, spegnete l'apparecchio e togliete il bicchiere del frullatore dall'apparecchio, facendolo ruotare in senso orario e sollevandolo.
- **Attenzione:**
Non mettete in funzione il frullatore a vuoto (ossia senza nessun contenuto).
- **Quantità massima di riempimento:**
1 litro di liquidi o
300 gr. di frutta o
250 ml. di cubetti di ghiaccio

Impostazioni


- Per alcuni tipi di frutta e ortaggi, dovete impostare una velocità compresa tra il livello **2** e il livello **Max**.
- Impostate il livello di velocità **Max** per frutti o ortaggi più duri.
- Usate sempre la funzione **a impulsi (Pulse)** per sminuzzare cubetti di ghiaccio.
- **Funzionamento per periodi brevi:**
Quando utilizzate il frullatore, tenete presente che l'apparecchio è adatto a funzionare solo per brevi periodi, vale a dire che l'apparecchio non può essere utilizzato per più di 20 secondi alla volta. In seguito spegnete l'apparecchio e lasciate che si raffreddi prima di rimetterlo in funzione.

Manutenzione e pulizia

- Spegnete l'apparecchio dopo ogni utilizzo, disinserite la spina dalla presa di corrente a muro e aspettate fino a quando il motore si sia completamente arrestato.
- Per evitare ogni rischio di scossa elettrica, non pulite l'unità motore con acqua e non immergetela in acqua.
- L'unità motore può essere pulita con un panno leggermente umido non lanuginoso.

- Gli elementi accessori devono essere lavati immediatamente dopo l'uso con acqua calda e un detersivo delicato.
- Gli accessori non sono lavabili in lavastoviglie, fatta eccezione per gli accessori per affettare e per sminuzzare.
- Non usate soluzioni abrasive o detersivi concentrati.
- **Attenzione:** quando lavate il gruppo lame per tritare e gli accessori per affettare e sminuzzare, prestate estrema attenzione ai bordi affilati e alle lame: potrebbero essere molto pericolosi.
- Coprite sempre la lama per tritare/macinare con l'apposito coperchio di protezione in plastica.
- Utilizzate solo la spatola fornita in dotazione per rimuovere i residui degli alimenti dal contenitore.
- L'apparecchio frullatore deve essere pulito immediatamente dopo ogni uso; mettete 1 litro di acqua calda con un po' di detersivo nel bicchiere e mettete in funzione l'apparecchio per circa 20 secondi così come descritto nel paragrafo *Funzionamento*. Sciacquate accuratamente con acqua pulita il bicchiere del frullatore, il coperchio e il tappo e in seguito asciugate tutti gli elementi. Se necessario, ripetete l'operazione.

Smaltimento

 Non smaltite apparecchi vecchi o difettosi gettandoli tra i normali rifiuti domestici, ma solo tramite i punti di raccolta pubblici.

Dichiarazione di garanzia

La garanzia sui nostri prodotti ha validità di 2 anni dalla data di vendita (certificata da scontrino fiscale) e comprende gli eventuali difetti del materiale o di particolari di costruzione. I danni derivanti da un uso improprio, rotture da caduta o simili non vengono riconosciuti. La garanzia decade nel momento in cui gli apparecchi vengono aperti o manomessi da Centri non da noi autorizzati.

DK Husholdningsmaskine

Kære kunde!

Inden apparatet tages i brug bør denne brugsanvisning læses omhyggeligt.

El-tilslutning

Vær opmærksom på, om lysnettets spænding svarer til spændingen angivet på typeskiltet. Dette produkt overholder direktiverne som gælder for CE-mærkning.

Apparatets og tilbehørets dele

1. Miksertilbehør
2. Skære-/hakkekniv
3. Knivinddækning
4. Æltetilbehør
5. Holder til tilbehørsdelene
6. Rivejern, fint (A)
7. Rivejern, groft (B)
8. Grov snitter (C)
9. Fin snitter (D)
10. Kartoffelrivejern (E)
11. Pomfritjern (F)
12. Spatel
13. Støder til røreskålens låg
14. Låg til røreskålen
15. Røreskål
16. Drivaksel
17. Montering af røreskålen
18. Ledning med stik
19. Si til frugtpulpen
20. Citruspresse
21. Åbning til montering af blenderen
22. Blenderglas
23. Blenderlåg
24. 2-delt filterindsats til saftpresseren
25. Låg til saftpresseren
26. Støder til saftpresseren
27. Sikkerhedslåg
28. Hastighedsgreb med sluk-knap
29. Puls-knap
30. Opbevaring af knivtilbehøret
31. Kabinet
32. Prop til påfyldningsåbningen

Vigtige sikkerhedsregler

- Inden apparatet benyttes må både apparatet og dets tilbehør ses grundigt efter for fejl. Hvis apparatet for eksempel har været tabt på en hård overflade må det ikke længere anvendes: Selv skader der ikke er synlige kan have ugunstig indvirkning på sikkerheden ved brug af apparatet.
- Sluk altid for apparatet og tag stikket ud af stikkontakten inden påsætning, udskiftning, aftagning eller rengøring af tilbehøret.
- Apparatet bør altid placeres på en plan overflade. Lad ikke kabinettet eller ledningen komme i kontakt med åben ild eller med varme overflader såsom kogeplader.
- Efterlad ikke tilsluttede apparater uden opsyn.
- Lad aldrig ledningen hænge løst ud over bordkanten.
- Sørg for altid at tage stikket ud af stikkontakten selv om arbejdet kun afbrydes kortvarigt.
- Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (inkl. børn) med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring eller viden, med mindre de har fået vejledning eller instruktion i brugen af dette apparat af en person som er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn bør være under opsyn for at sikre at de ikke leger med apparatet.
- Tilbehøret, der er beregnet til at skære, snitte og rive har skarpe knive. For at forebygge alvorlige skader, bør der udvises forsigtighed når dette tilbehør skal håndteres og rengøres.
- **Advarsel:** Benyt altid den behørigt støder til at presse maden ned i skålen. Benyt aldrig under nogen omstændigheder fingrene.
- **Advarsel:** Kør aldrig blenderen når den er tom.
- Rør aldrig ved bevægelige dele under brug - dette kan være yderst farligt.
- Når blenderen ikke er i brug skal man

sørge for at sikkerhedslåget er korrekt påsat over blenderens monteringspunkt.

- Dette apparat bør kun benyttes med det tilbehør, som producenten foreskriver og i overensstemmelse med de formål der beskrives i brugsanvisningen.
- **Sluk altid for apparatet, tag stikket ud af stikkontakten og vent til motoren er stoppet fuldstændigt**
 - inden låget åbnes,
 - når nogen af tilbehørsdelene sættes på eller tages af,
 - i tilfælde af fejlfunktion,
 - efter brug,
 - under rengøring.
- Træk aldrig i selve ledningen, når ledningen tages ud af stikkontakten; tag altid fat i selve stikket.
- Vi påtager os intet ansvar for skader, der skyldes misbrug eller manglende overholdelse af denne brugsanvisning.
- Dette apparat er kun beregnet til privat brug, og ikke til erhvervsmæssig anvendelse.
- For at overholde sikkerhedsreglerne og for at undgå farer, skal reparationer af el-artikler, herunder udskiftning af el-ledningen, altid udføres af kvalificeret personale. Hvis apparatet skal repareres, skal det sendes til en af vore afdelinger for kundeservice. Adresserne findes i tillægget til denne brugsanvisning.

Betjening:

Generel information

- Fjern al emballage fuldstændigt.
- Inden apparatet første gang tages i brug må alle dele og tilbehøret rengøres som anvist under *Generel rengøring og vedligehold*.
- Allerførst indsættes det behørig tilbehør i apparatet.
- **Bemærk:** Denne husholdningsmaskine er udstyret med 3 sikkerhedskontakter. Apparatet kan kun tændes hvis det valgte tilbehør er tilpasset og lukket korrekt.
- Sluk for apparatet efter brug (position

'O') og vent med at udskifte eller fjerne tilbehøret indtil motoren er fuldstændigt stoppet.

A. Hakke/skære fint og røre/blande

- Placer sikkerhedslåget over blenderens monteringspunkt og lås det ved at dreje det mod uret.
- Påsæt røreskålen og sæt skære-/hakkekniven på drivakslen således at den næsten rører ved bunden af røreskålen.
Advarsel: Hold kun i knivens fingergreb. Klingerne er utrolig skarpe.
- Hæld ingredienserne (max. 700g) i skålen.
- Sæt låget på røreskålen og drej det mod uret for at låse det fast; pilemærket på låget skal være ud for den tilsvarende prik på kabinettet.
- Af sikkerhedsmæssige årsager bør man altid bruge den behørig støder når der skal tilføres yderligere ingredienser til røreskålen. Under brug skal støderen forblive i låget.

Betjeningsgrebenes indstillinger

a) Hakke/skære fint

Ingredienser	Indstillinger	Varighed
Kød	Max og Pulse	10-20 sek.
Løg	4 – 6 og Pulse	10-20 sek.
Nødder	9 – Max og Pulse	10-20 sek.
Gulerødder	6 – Max og Pulse	10-20 sek.
Fisk	1 – Max og Pulse	10-20 sek.

b) Røre/blande

- Røreskålen kan fyldes med op til 1 liter kold væske (f.eks. suppe). Start altid tilberedningen på hastighed **1** og øg hastigheden efter behov.

B. Æltning

- Placer sikkerhedslåget over blenderens monteringspunkt og lås det ved at dreje det mod uret.
- Påsæt røreskålen og sæt æltetilbehøret på drivakslen således at det næsten rører ved bunden af skålen.

- Sæt låget på røreskålen og drej det mod uret for at låse det fast; pilemærket på låget skal være ud for den tilsvarende prik på kabinettet.
- Af sikkerhedsmæssige årsager bør man altid bruge den behørigt støder når der skal tilføres yderligere ingredienser til røreskålen. Under brug skal støderen forblive i låget.

Bemærk:

- Kom alle ingredienserne i røreskålen; til 1 kg dej benyttes ca. 600 g mel og 400 ml vand. Når dejen æltes bør apparatet ikke køre i mere end 20 sekunder ad gangen, hvorefter det bør få tid til at køle af i ca. 2 minutter.

Betjeningsgrebenes indstillinger

- Start æltningen på den lave hastighed **1**. Så snart dejen har fået en fastere konsistens kan man fortsætte æltningen på den høje hastighed **3**.
- Dejen er færdig når den har samlet sig i en kugle

C. Piske/Mikse

- Placer sikkerhedslåget over blenderens monteringspunkt og lås det ved at dreje det mod uret.
- Påsæt røreskålen og sæt miksertilbehøret på drivakslen således at den næsten rører ved bunden af skålen.
- Hæld ingredienserne (max. 700g) i skålen.
- Sæt låget på røreskålen og drej det mod uret for at låse det fast; pilemærket på låget skal være ud for den tilsvarende prik på kabinettet.
- Af sikkerhedsmæssige årsager bør man altid bruge den behørigt støder når der skal tilføres yderligere ingredienser til røreskålen. Under brug skal støderen forblive i låget.

Betjeningsgrebenes indstillinger

- Start altid tilberedningen på hastighed **1** og øg hastigheden efter behov.

- Hvis man pisker mayonnaise bør man vælge en høj hastighed.
- **Advarsel:** Brug ikke miksertilbehøret til at røre dej eller andre seje substanser.

D. Snitte- og rivejern

- Placer sikkerhedslåget over blenderens monteringspunkt og lås det ved at dreje det mod uret.
- Sæt den ønskede rive- eller snittejern fast i tilbehørsholderen.
- Tilbehøret er korrekt påsat når det danner en plan flade med den runde holder.
- Påsæt røreskålen og sæt tilbehørsholderen på drivakslen således at den næsten rører ved bunden af skålen.
- Sæt låget på røreskålen og drej det mod uret for at låse det fast; pilemærket på låget skal være ud for den tilsvarende prik på kabinettet.
- Af sikkerhedsmæssige årsager bør man altid bruge den behørigt støder når der skal tilføres yderligere ingredienser til røreskålen. Under brug skal støderen forblive i låget.
- **Start altid husholdningsmaskinen inden fødevarerne tilsættes** gennem tilførselsrøret.
- Fyld aldrig mere end 1 kg fødevarer i maskinen. Hvis der skal laves større portioner, må skålen tømmes ind imellem.

Funktioner og betjeningsindstillinger

Tilbehørsdel	Funktion	Hastighed
Rivejern, fint (A)	River fint (f.eks. kål, gulerødder, selleri)	4 - 6
Rivejern, groft (B)	River groft (.eks. kålrabi, skorzonerødder)	4 - 6
Snitter, grov (C)	Snitter tykke skiver (f.eks. agurk, gulerødder, kartofler)	4 - 6
Snitter, fin (D)	Snitter tynde skiver (f.eks. grøntsager i skiver, kartoffelchips)	4 - 6
Kartoffelrivejern (E)	River kartofler (f.eks. til kartoffelpandekager)	4 - 6
Pomfritjern (F)	Skærer pomfritter	4 - 6

Bemærk: For at gøre det lettere at vælge den rigtige tilbehørsdel, er bogstavsmarkeringerne på tilbehørsdelene også taget med i tabellen.

E. Citruspresse

- Placer sikkerhedslåget over blenderens monteringspunkt og lås det ved at dreje det mod uret.
- Påsæt røreskålen.
- Placer sien til frugtpulp i skålen og lås den fast ved at dreje sien mod uret.
- Sæt citruspressen på drivakslen.
- Apparatet kan rumme op til 1 liter juice udvundet fra frugten, (der er vasket og skåret i halve) inden det er nødvendigt at tømme skålen.
- Hvis man skal bearbejde større mængder frugt, må filteret tømmes ind imellem.

Betjeningsindstilling

- Sæt hastighedsgrebet til **Min**.

F. Saftpresseren

- Placer sikkerhedslåget over blenderens monteringspunkt og lås det ved at dreje det mod uret.
- Påsæt røreskålen og sæt den 2-delte filterindsats fast på drivakslen.
- Placer **saftpresserens låg** på røreskålen og dej det mod uret for at låse det fast;

pilemærket på låget skal være ud for den tilsvarende prik på kabinettet.

- Af sikkerhedsmæssige årsager bør man altid bruge **den behørig** støder når der skal tilføres yderligere ingredienser til røreskålen. Under brug skal støderen forblive i låget.
- Mens apparatet kører, føres de tilberedte frugtstykker ned gennem tilførselsåbningen, brug støderen til at skubbe dem forsigtigt ned.
- **Advarsel: For stort pres kan resultere i beskadigelse af motoren eller tilbehørsdelene.**
- Hvis der bearbejdes større mængder frugt eller grøntsager, må filteret og/eller saftbeholderen tømmes af og til.

Betjeningsindstilling

- Sæt hastighedsgrebet til **Max**.

G. Blender

- Fjern sikkerhedslåget fra blenderens monteringspunkt ved at dreje det med uret.
- Sæt røreskålen på.
- Placer låget på røreskålen og drej det mod uret for at låse det fast.
- Placer blendersglasset på monteringspunktet og drej det mod uret for at låse det fast.
- Tilsæt ingredienserne, og sæt derefter låget på blenderen og lås det fast ved at dreje det mod uret.
- Hvis der skal tilsættes yderligere ingredienser under tilberedningen, tages den lille prop i midten af blenderens låg af; drej den med uret for at tage den ud.
- Efter tilberedningen slukkes apparatet og blendersglasset tages af ved at dreje det med uret og løfte det op.
- **Advarsel:** Kør aldrig blenderen når den er tom (dvs. uden indhold).
- **Maksimal påfyldning:** 1 liter væske, eller 300g frugt, eller 250 ml isterninger

Betjeningsgrebenes indstillinger

- Til bløde typer af frugt og grøntsager kan man sætte hastighedsgrebet på en passende indstilling på mellem **2** og **Max.**
- Sæt hastighedsgrebet til **Max.** ved fastere frugter og grøntsager.
- Benyt altid puls-knappen til at knuse is.
- **Kort tids betjening:**
Når blenderen benyttes skal man være opmærksom på at den kun er beregnet til kort tids betjening. Dette betyder at apparatet ikke må køre i mere end 20 sekunder ad gangen. Sluk herefter apparatet og lad det køle tilstrækkeligt af inden bearbejdningen genoptages.

Generel rengøring og vedligehold

- Sluk apparatet efter brug og tag stikket ud af stikkontakten og vent til motoren er fuldstændig stoppet.
- For at undgå elektrisk stød bør kabinettet ikke rengøres med vand og slet ikke sænkes ned i vand.
- Kabinettet kan rengøres med en letfugtig, fnugfri klud.
- Apparatets dele skal vaskes grundigt efter brug med varmt vand og et mildt opvaskemiddel.
- Kom ikke tilbehørsdelene i opvaskemaskinen med undtagelse af rive-/ snittetilbehøret.
- Benyt aldrig slibende og skrappe rengøringsmidler.
- **Advarsel:** Ved rengøring af skærekniven og rive-/snittetilbehøret må der udvises stor forsigtighed på grund af de meget skarpe kanter og klinger – disse kan være meget farlige.
- Opbevar altid skære-/hakkekniven med knivinddækningen påsat.
- Benyt altid kun spatelen til at fjerne rester af mad fra røreskålen.
- Blenderen bør rengøres umiddelbart efter brug; hæld 1 liter varmt vand med lidt opvaskemiddel op i blenderglasset og lad blenderen køre i ca. 20 sekunder som beskrevet i afsnittet *Betjening*. Skyl

blenderglasset, låget og støderen grundig med rent vand bagefter (gentag om nødvendigt processen) og tør delene omhyggeligt af bagefter.

Bortskaffelse



Gamle eller defekte apparater må aldrig smides ud sammen med husholdningsaffaldet, de skal afleveres på den lokale genbrugsstation.

Garantierklæring

På dette husholdningsprodukt overtager vi garantien i to år fra salgsdatoen. Garantien gælder for materiale- og fabriktionsfejl. Skader, der er opstået som følge af forkert behandling, normalt slid samt på skørbare dele som f.eks. glas, dækkes ikke af garantien. Garantien bortfalder ligeledes ved indgreb på produktet af folk, der ikke er autoriseret af os.



Matberedare

Bästa kund!

Innan du använder apparaten bör du läsa bruksanvisningen noga.

Anslutning till vägguttaget

Se till att nätspänningen i vägguttaget motsvarar den som är märkt på apparatens skylt. Denna produkt uppfyller de krav som är gällande för CE-märkning.

Huvudenhet och tilläggsutrustning

1. Vispanordning
2. Skiv-/hackkniv
3. Knivens skyddshölje
4. Knådningstillbehör
5. Knivfäste
6. Strimlingsinsats, fin (A)
7. Strimlingsinsats, grov (B)
8. Skärskiva, tjock (C)
9. Skärskiva, tunn (D)
10. Potatisskiva (E)
11. Skiva för pommes frites (F)
12. Spatel
13. Skållockets matare
14. Skålens lock
15. Skål
16. Drivaxel
17. Skålens sockel
18. Elsladd med stickpropp
19. Mosuppsamlare
20. Citruspressens kupol
21. Mixeranordning
22. Mixerkanna
23. Mixerns lock
24. Råsaftcentrifugens 2-delade filterkorg
25. Råsaftcentrifugens lock
26. Råsaftcentrifugens matare
27. Skyddslock
28. Hastighetsjusterare med av-knapp
29. Pulsknapp
30. Knivens förvaringsfack
31. Hölje
32. Påfyllningsöppningens propp

Viktiga säkerhetsföreskrifter

- Kontrollera noga om det märks några fel på huvudenheten och dess tillbehör innan du använder apparaten. Om apparaten t. ex. har tappats på en hård yta får den inte längre användas: t.o.m. osynliga skador kan försämra apparatens driftsäkerhet.
- Stäng alltid av apparaten och dra stickproppen ut vägguttaget innan du monterar på, byter, tar bort eller rengör tillbehör.
- Apparaten bör endast placeras på en jämn yta. Låt inte höljet eller elsladden komma i kontakt med öppen eld eller heta ytor såsom spisplattor.
- Apparaten bör alltid vara under uppsikt när den är i användning.
- Låt inte sladden hänga fritt.
- Dra alltid stickproppen ur vägguttaget då arbetet avslutas, även om arbetet endast avbryts för en kort stund.
- Denna apparat bör inte användas av personer (inklusive barn) som har minskad fysisk rörelseförmåga, reducerat sinnes- eller mentaltillstånd, eller som saknar erfarenhet och kunskap. Dessa personer bör antingen endast använda apparaten under tillsyn av en person som är ansvarig för deras säkerhet eller också få tillräckliga instruktioner beträffande apparatens användning.
- Se till att barn inte leker med apparaten.
- Tillbehören för skivning, strimling och rivning har vassa egg. På grund av risken för allvarliga skador bör man vara ytterst försiktig vid hantering eller rengöring av dessa tillbehör.
- **Varning:** använd alltid **den matare som är lämplig för ändamålet** när du tillsätter mat i skålen. Använd under inga omständigheter dina händer.
- **Varning:** Starta inte apparaten med tom skål.
- Rör inte de rörliga delarna av matberedaren när den är i användning - detta kan vara ytterst farligt.
- När skålen inte är i användning bör du

se till att skyddslocket är ordentligt på plats på blandaruppsättningen.

- Apparaten bör endast användas med den utrustning som medföljt apparaten och i enlighet med de ändamål som beskrivits i denna bruksanvisning.
- **Stäng alltid av apparaten, dra stickproppen ur vägguttaget och vänta tills motorn helt har stannat**
 - innan du öppnar locket
 - när du lägger till eller tar bort tillbehör,
 - om apparaten skulle krångla,
 - efter användning,
 - innan rengöring.
- Tag stickproppen ur vägguttaget genom att dra i stickproppen, aldrig i sladden.
- Inget ansvar kommer att tas om en skada uppkommit till följd av felaktig användning eller om dessa instruktioner inte följts.
- Denna apparat är enbart avsedd för enskilda hushåll och inte för kommersiell användning.
- För att uppfylla säkerhetsbestämmelserna och undvika risker får reparationer av elektriska apparater endast utföras av fackmän, inklusive byte av sladden. Om det krävs en reparation, bör du vänligen skicka apparaten till någon av våra kundtjänstavdelningar. Adresserna finns i bilagan till denna bruksanvisning.

Användning:

Allmän information

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Innan matberedaren används för första gången bör all utrustning och alla extra tillbehör rengöras enligt avsnittet *Generell rengöring och skötsel*.
- Montera till att börja med det tillbehör du önskar använda på sin plats.
- **Anm.:** Denna hushållsapparat är utrustad med tre säkerhetsknappar. Den kan endast startas om de utvalda tillbehören är korrekt fastsatta och vridna till låst läge.
- Stäng av matberedaren efter

användning (hastighetsinställning 'O') och vänta tills motorn har stannat helt innan tilläggsutrustningen byts eller tas bort.

A. Skivning/hackning och blandning/mixning

- Placera skyddslocket på mixeranordningen och lås det genom att vrida det motsols.
- Fäst skålen och skiv-/hackkniven på drivaxeln så att knivmontaget nästan rör skålens botten.
Varning: Håll i kniven endast vid dess skaft. Eggen är ytterst vassa.
- Lägg ingredienserna (max. 700 g) i skålen.
- Placera locket på skålen och vrid det motsols för att låsa det på plats; lockets pil bör vara i linje med motsvarande punkt på höljet.
- Av säkerhetsskäl bör den för ändamålet ämnade mataren användas varje gång ingredienser tillsätts i påfyllningsöppningen. När matberedaren startas bör mataren vara isatt.

Inställning vid användning

a) Skivning/hackning

Ingredienser	Hastighet och knappinställning	Tid
Kött	Max och Puls	10-20 sek.
Lök	4 – 6 och Puls	10-20 sek.
Nötter	9 – Max och Puls	10-20 sek.
Morötter	6 – Max och Puls	10-20 sek.
Fisk	1 – Max och Puls	10-20 sek.

b) Blandning/mixning

- Skålen rymmer maximalt 1 liter kall vätska (t ex soppa). Starta matberedaren på den lägsta hastigheten (I). Vid behov kan processen därefter upprepas.

B. Knådning

- Placera skyddslocket på mixeranordningen och lås det genom att

- vrida det motsols.
- Sätt skålen på plats och sätt knådningsinsatsen på drivaxeln så att det nästan rör vid skålens botten.
- Placera locket på skålen och vrid det motsols för att låsa det; lockets pil bör vara i linje med motsvarande punkt på höljet.
- Av säkerhetsskäl bör **den för ändamålet ämnade** mataren användas varje gång ingredienser tillsätts i påfyllningsöppningen. När matberedaren startas bör mataren vara isatt.

Notera:

- Lägg ingredienserna i skålen; för 1 kg deg behövs ca 600 g mjöl och 4 dl vatten. När du tillreder degen bör apparaten inte vara igång mera än 20 sekunder i gången, varefter du bör låta den svalna ca 2 minuter.

Inställning vid användning

- Starta knådningsprocessen på hastighetsnivå **1**. När degen fått fastare konsistens kan du fortsätta knådningen med hastighetsnivå **3**.
- Degen är färdig när den har formats till en boll.

C. Vispning

- Placera skyddslocket på mixeranordningen och lås det på plats genom att vrida det motsols.
- Sätt skålen på plats och vispinsatsen på drivaxeln så att vispen nästan rör vid skålens botten.
- Lägg ingredienserna (max. 700 g) i skålen.
- Placera locket på skålen och vrid det motsols för att låsa det på plats; lockets pil bör vara i linje med motsvarande punkt på höljet.
- Av säkerhetsskäl bör den för ändamålet ämnade mataren användas varje gång ingredienser tillsätts i påfyllningsöppningen. När matberedaren startas bör mataren vara

isatt.

Inställning vid användning

- Börja alltid med hastighetsnivå **1** och öka hastigheten gradvis enligt behov.
- En högre inställning rekommenderas när man blandar majonnäs.
- **Anm.:** Använd inte vispanordningen för att knåda deg eller blanda andra tjockflytande ämnen.

D. Skivning och strimling

- Placera skyddslocket på mixeranordningen och lås det på plats genom att vrida det motsols.
- Montera den önskade insatsen på knivfästet. Kniv- eller skivningsinsatsen är korrekt monterad när den är i jämnhöjd med skivans yta.
- Sätt skålen på plats och knivfästet på drivaxeln så att drivaxelförlängningen nästan rör vid skålens botten.
- Placera locket på skålen och vrid det motsols för att låsa det på plats; lockets pil bör vara i linje med motsvarande punkt på höljet.
- Av säkerhetsskäl bör den för ändamålet ämnade mataren användas varje gång ingredienser tillsätts i påfyllningsöppningen. När matberedaren startas bör mataren vara isatt.
- **Apparaten bör alltid vara igång när man tillsätter ingredienser** i påfyllningsöppningen.
- Matberedaren rymmer högst 1 kg mat åt gången. När större mängder mat bereds, bör skålen tömmas emellanåt.

Funktioner och användningsinställningar

Skivningsinsats	Funktion	Hastighet
Strimlingsinsats, fin (A)	Fin skivning/strimling (t ex kål, morötter, selleri)	4 - 6
Strimlingsinsats, grov (B)	Grov skivning/strimling (t ex kålrabbi)	4 - 6
Skärskiva, tjock (C)	Skär tjockare skivor (t ex gurka, morötter, potatis)	4 - 6
Skärskiva, tunn (D)	Skär tunnare skivor (t ex grönsaksskivor, potatisskivor)	4 - 6
Potatisskiva (E)	Strimlar potatis (t ex för potatiskakor)	4 - 6
Skiva för pommes frites (F)	Skär pommes frites	4 - 6

Notera: För att du lättare skall hitta den önskade insatsen finns insatsernas motsvarande bokstavsmärkning också i tabellen.

E. Citruspress

- Placera skyddslocket på mixeranordningen och lås det på plats genom att vrida det motsols.
- Montera på skålen.
- Placera mosuppsamlaren på skålen och lås den på plats genom att vrida silen motsols.
- Placera saftkonen på drivaxeln.
- Apparaten kan pressa upp till 1 l saft ur den tvättade och halverade frukten innan det blir nödvändigt att tömma skålen.
- När man pressar stora mängder frukt måste uppsamlaren rengöras emellanåt.

Funktionsinställning

- Ställ hastighetsjusteraren på **Min**.

F. Råsaftcentrifug

- Placera skyddslocket på mixeranordningen och lås det på plats genom att vrida det motsols.
- Montera skålen och den 2-delade filterkorgen på drivaxeln.
- Placera **saftpressens lock** på skålen och

vrid det motsols för att låsa det; lockets pil bör vara i linje med motsvarande punkt på höljet.

- Av säkerhetsskäl bör **den för ändamålet ämnade** mataren användas varje gång ingredienser tillsätts i påfyllningsöppningen. När matberedaren startas bör mataren vara isatt.
- Medan apparaten är **påkopplad** matar du fruktskivorna i påfyllningsöppningen och använder mataren för att lätt trycka skivorna neråt.
- **Varning: Om du trycker för hårt kan motorn eller insatsen skadas.**
- När du tillreder större mängder frukt eller grönsaker bör du tömma filterkorgen och saftbehållaren emellanåt.

Funktionsinställning

- Ställ hastighetsjusteraren på **Max**.

G. Mixer

- Tag bort skyddslocket från mixeranordningen genom att vrida det medsols för att låsa upp det.
- Montera på skålen.
- Placera locket på skålen och vrid det motsols för att låsa det på plats.
- Placera mixerkannan på dess plats och vrid den motsols för att låsa den på plats.
- Sätt i ingredienserna och lägg därefter på locket och vrid det motsols för att låsa det på plats.
- För att tillsätta ingredienser under beredningen bör du ta bort den lilla stopparen i mitten av mixerns lock; vrid medsols för att låsa upp.
- Efter beredningen stänger du av apparaten och tar bort mixerkannan genom att vrida den medsols och lyfta ut den.
- **Varning:** Låt inte mixerenheten bli tom (dvs utan ingredienser).
- **Maximal beredningsmängd:** 1 liter vätska, eller

300 g frukt, eller
2,5 dl istärningar

Inställning vid användning



- För mjukare frukt och grönsaker är det lämpligt att använda en hastighetsinställning mellan **2** och **Max**.
- Välj **Max** hastighet för hårdare frukt och grönsaker.
- Använd alltid **pulsknappen** för att krossa is.
- **Korttidsanvändning:**
När du använder mixern bör du komma ihåg att den är konstruerad för att användas bara en kort tid. Detta betyder att den inte skall vara i gång längre än 20 sekunder åt gången. Stäng av apparaten efteråt och låt den svalna tillräckligt länge innan du kopplar på den igen.

Generell rengöring och skötsel

- Stäng av apparaten efter varje användning, dra stickproppen ur vägguttaget och vänta tills motorn har stannat helt.
- Höljet bör inte tvättas med vatten eller nersänkas i vatten p g a risken för elstöt.
- Höljet kan torkas av med en lätt fuktad, luddfri trasa.
- Extra utrustning bör rengöras noggrant med vatten och mildt diskmedel genast efter användningen.
- Diska inga andra tillbehör i diskmaskin utom skär- och strimlingsskivorna.
- Använd inga slipmedel eller starka rengöringsmedel.
- Diska inte de extra tillbehören i diskmaskin
- **Varning:** när skärskivor och insatser rengörs, bör man akta sig för vassa egg och blad - dessa kan vara mycket farliga.
- Förvara alltid skär-/hackkniven i dess skyddshölje.
- Använd enbart spateln för att ta bort matrester från skålen.
- Mixerenshetet bör alltid rengöras genast efter användningen; lägg 1 liter varmt

vatten med litet diskmedel i kannan och låt mixern vara påkopplad ca 20 sekunder enligt beskrivningen i avsnittet *Användning*. Skölj mixerkannan, locket och stoppern noga i rent vatten och torka dem torra, upprepa processen vid behov.

Bortskaffning

 Kasta inte gamla eller söndriga apparater med hushållsavfallet, utan  lämna dem till din hemorts återvinningsstation.

Garanti i Sverige och Finland

För material- och tillverkningsfel gäller 2 års garanti räknat från inköpsdagen mot uppvisande av specificerat inköpskvitto i överensstämmelse med de allmänna garantivillkoren. Ifall apparaten används felaktigt, eller vårdslöst, ansvarar den som använder apparaten för eventuella material- och personskador.

Tillverkas för: Severin Elektrogeräte GmbH, Tyskland.

Hyvä asiakas,

Lue seuraavat ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttämistä.

Verkkoliitäntä

Varmista, että verkkojännite vastaa laitteen arvokilpeen merkittyä jännitettä. Tämä tuote on kaikkien voimassa olevien CE-merkintöjä koskevien direktiivien mukainen.

Perusrunko ja lisävarusteet ja -osat

1. Vatkain
2. Paloittelu- ja jauhantaterä
3. Suojaava teräkansi
4. Taikinanalustin
5. Teräjalusta
6. Raastinosa, hieno (A)
7. Raastinosa, karkea (B)
8. Viipalointiterä (paksuille viipaleille) (C)
9. Viipalointiterä (ohuille viipaleille) (D)
10. Perunaraastin (E)
11. Ranskanperunoiden leikkuri (F)
12. Lasta
13. Painin kulhon kantta varten
14. Kulhon kansi
15. Kulho
16. Akseli
17. Kulhon alusta
18. Verkkoliitäntäjohto ja pistoke
19. Hedelmäjäämien siivilä
20. Sitruspuristimen kupu
21. Tehosekoittimen jalusta
22. Tehosekoittimen kannu
23. Tehosekoittimen kansi
24. 2-osainen suodatinkori mehunpuristimelle
25. Mehunpuristimen kansi
26. Mehunpuristimen painin
27. Turvakansi
28. Off-kytkimellinen nopeussäädin
29. Pulssikytkin
30. Terän säilytyslokero

31. Runko

32. Syöttöaukon tulppa

Tärkeitä turvallisuusohjeita

- Ennen käyttöä laite ja mahdolliset lisäosat tulee tarkistaa vaurioiden varalta. Jos laite putoaa kovalle alustalle, sitä ei saa enää käyttää: näkymättömätkin vauriot voivat aiheuttaa vaaratilanteita laitetta käytettäessä.
- Katkaise laitteesta aina virta ja irrota pistoke pistorasiasta ennen kuin asennat, vaihdat, irrotat tai puhdistat osia tai silpputeriä.
- Laite tulisi asettaa aina tasaiselle alustalle. Varo, ettei liitäntäjohto tai kannu kosketa avoliekkiä tai kuumia pintoja (esim. lieden keittolevyjä).
- Älä koskaan poistu paikalta laitteen ollessa toimintakunnossa.
- Älä jätä liitäntäjohtoa riippumaan vapaana.
- Irrota aina pistoke pistorasiasta, vaikka keskeyttäisit työn vain hetkeksi.
- Tätä laitetta eivät saa käyttää henkilöt (mukaan lukien lapset), jotka eivät ole fyysisesti, aistillisesti tai henkisesti täysin kehittyneitä tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa laitteen käytöstä, paitsi jos henkilöiden turvallisuudesta vastuussa oleva henkilö valvoo tai ohjaa heitä alussa.
- Lapsia on valvottava, jotta estetään, etteivät he leiki laitteella.
- Leikkaamiseen, viipaloimiseen ja raastamiseen tarkoitettujen lisävarusteiden terät ovat erittäin terävät. Vakavien vammojen estämiseksi on syytä olla erittäin varovainen näiden varusteiden käsittelyn ja puhdistuksen suhteen.
- **Huomautus:** Käytä aina sopivaa paininta ruoan syöttämistä varten kulhoon. Älä missään olosuhteissa käytä siihen käsiäsi.
- **Huomautus:** Älä anna tehosekoittimen kannun käydä tyhjänä.
- Älä koske liikkuvia osia käytön aikana;

se saattaa olla erittäin vaarallista.

- Varmista aina kun tehosekoittimen kannua ei käytetä, että turvakansi on kiinnitettynä oikein tehosekoittimen jalustan päälle.
- Laitetta tulee käyttää vain valmistajan toimittamien varusteiden kanssa ja käyttöohjeiden kuvaamaan tarkoitukseen.
- **Kytke aina laite pois päältä, irrota pistoke pistorasiasta ja odota, että moottori on kokonaan pysähtynyt**
 - ennen kannen avaamista,
 - lisälaitteita kiinnittäessä ja irrotettaessa,
 - jos laitteessa on vikaa,
 - käytön jälkeen,
 - laitetta puhdistettaessa.
- Kun irrotat pistokkeen pistorasiasta, älä vedä liitäntäjohdosta; tartu aina pistokkeeseen.
- Jos laite vahingoittuu väärinkäytön seurauksena tai siksi, että annettuja ohjeita ei ole noudatettu, valmistaja ei vastaa aiheutuneista vahingoista.
- Laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön eikä sitä tule käyttää kaupallisiin tarkoituksiin.
- Turvallisuusmääräykset vaativat, että sähkölaitteen saa korjata ja liitäntäjohdon uusia ainoastaan sähköalan ammattilainen. Näin vältetään vaarallisilta tilanteilta. Jos laite vaatii huoltoa tai korjausta, lähetä se huoltoliikkeeseemme. Osoitteen löydät tämän käyttöohjeen liitteestä.

Käyttö:

Yleistä

- Poista kaikki pakkausmateriaali.
- Kaikki varusteet ja lisäosat on puhdistettava jaksossa *Laitteen puhdistus ja huolto* kuvatulla tavalla, ennen kuin laitetta käytetään ensimmäisen kerran.
- Kiinnitä ensin tarvittava lisälaite.
- **Huom.** Tässä laitteessa on 3 turvakytintä, ja se voidaan kytkeä sähköverkkoon vain silloin, kun

käyttöön valitut lisälaitteet on kiinnitetty ja lukittu asianmukaisesti.

- Katkaise virta laitteesta käytön jälkeen (nopeussäätimen asento "O") ja odota, kunnes moottori on pysähtynyt täysin ennen lisälaitteiden vaihtamista tai irrottamista.

A. Paloitleminen/jauhaminen ja sekoittaminen

- Aseta turvakansi tehosekoittimen jalustan päälle ja lukitse se vastapäivään kiertämällä.
- Kiinnitä kulho ja sovita paloittelu-/jauhantaterä akselille siten, että teräkokooppa koskettaa melkein kulhon pohjaa.

Varoitus: Tartu terään vain sen kahvasta. Terät ovat erittäin teräviä.

- Laita ainekset (max. 700g) kulhoon.
- Aseta kansi kulhon päälle ja lukitse paikalleen vastapäivään kiertämällä. Kannessa oleva nuolimerkki tulee kohdistaa rungossa olevan pisteen kanssa.
- Turvallisuussyistä on käytettävä paininta aina, kun ruoka-aineita syötetään syöttösuppiloon. Painimen tulee pysyä paikallaan käytön aikana.

Säädöt

a) Paloitleminen/jauhaminen

Aineet	Nopeus ja virtakytkimen asento	Kesto
Liha	Max ja Pulse	10-20 s
Sipuli	4 – 6 ja Pulse	10-20 s
Pähkinöitä	9 – Max ja Pulse	10-20 s
Porkkana	6 – Max ja Pulse	10-20 s
Kala	1 – Max ja Pulse	10-20 s

b) Sekoittaminen

- Kulho täytetään enintään 1 litra kylmää nestettä (esim. keittoa). Käynnistä sekoittaminen aina nopeudella **1** ja lisää nopeutta tarpeen mukaisesti.

B. Taikinan alustaminen

- Aseta turvakansi tehosekoittimen jalustan päälle ja lukitse se vastapäivään kiertämällä.
- Kiinnitä kulho ja sovita taikinanalustin akselille siten, että se koskettaa melkein kulhon pohjaa.
- Aseta kansi kulhon päälle ja lukitse paikalleen vastapäivään kiertämällä. Kannessa oleva nuolimerkki tulee kohdistaa rungossa olevan pisteen kanssa.
- Turvallisuussyistä on käytettävä paininta aina, kun ruoka-aineita syötetään syöttösuppilon. Painimen tulee pysyä paikallaan käytön aikana.

Huomautus:

- Laita ainekset kulhoon: 1 taikinakiloa varten tarvitaan noin 600 g jauhoja ja 400 ml vettä. Taikinaa valmistettaessa laite ei saa käydä kuin korkeintaan 20 sekuntia kerrallaan, jonka jälkeen sen pitää antaa jäähtyä 2 minuutin ajan.

Säädöt

- Aloita alustaminen virtakytkimen ollessa asennossa **1**. Kun taikina on sitkistynyt, jatka alustamista nopeudella **3**.
- Taikina on valmista, kun se on muotoutunut palloksi.

C. Vatkaus (emulgointi)

- Aseta turvakansi tehosekoittimen jalustan päälle ja lukitse paikalleen vastapäivään kiertämällä.
- Kiinnitä kulho ja sovita vatka- akselille siten, että se koskettaa melkein kulhon pohjaa.
- Laita ainekset (max. 700 g) kulhoon.
- Aseta kansi kulhon päälle ja lukitse paikalleen vastapäivään kiertämällä. Kannessa oleva nuolimerkki tulee kohdistaa rungossa olevan pisteen kanssa.
- Turvallisuussyistä on käytettävä paininta aina, kun ruoka-aineita syötetään syöttösuppilon. Painimen

tulee pysyä paikallaan käytön aikana.

Säädöt

- Käynnistä toimenpide aina nopeudella **1** ja lisää nopeutta tarpeen mukaisesti.
- Kun valmistat majoneesia tai vatkaat kermaa, suositellaan suurempaa nopeutta.
- **Varoitus:** Älä käytä vatkaainta taikinan tai muun sitkeän aineen valmistukseen.

D. Viipaloiminen ja silppuaminen

- Aseta turvakansi tehosekoittimen jalustan päälle ja lukitse paikalleen vastapäivään kiertämällä.
- Aseta tarvittava lisäosa teräjalustalle.
- Jotta viipalointi- tai raastinosa asennetaan oikein, sen täytyy olla samantasoinen levyn pinnan kanssa.
- Kiinnitä kulho ja sovita teräjalusta akselille siten, että akselin jatke koskettaa melkein kulhon pohjaa.
- Aseta kansi kulhon päälle ja lukitse paikalleen vastapäivään kiertämällä. Kannessa oleva nuolimerkki tulee kohdistaa rungossa olevan pisteen kanssa.
- Turvallisuussyistä on käytettävä paininta aina, kun ruoka-aineita syötetään syöttösuppilon. Painimen tulee pysyä paikallaan käytön aikana.
- **Kytke aina laitteeseen virta, ennen** kuin syötät ruoka-aineita syöttösuppilon.
- Älä laita laitteeseen ruokaa 1 kg enempää. Kun käsittelet suurempia määriä, tyhjennä kulho säännöllisesti.

Toiminnot ja käyttöasetukset

Leikkuriosa	Toiminto	Nopeus
Raastin, hieno (A)	hieno raastaminen/ suikalointi (esim. kaali, porkkanat, selleri)	4 - 6
Raastin, karkea (B)	karkea raastaminen/ suikalointi (esim. kyssäkaali, juuret)	4 - 6
Viipalointiterä (paksut viipaleet) (C)	paksujen viipaleiden leikkaaminen (esim. kurkku, porkkana, peruna)	4 - 6
Viipalointiterä (ohuet viipaleet) (D)	ohuiden viipaleiden leikkaaminen (esim. vihannesviipaleet, perunalastut)	4 - 6
Perunaraastin (E)	perunoiden raastaminen (esim. perunapannukakkuja varten)	4 - 6
Ranskanperunoiden leikkuri (F)	ranskalaisten perunoiden leikkaus	4 - 6

Huomautus: Sopivan lisäosan valintaa helpottaa se, että leikkaus- ja raastinosien päällä olevat kirjainmerkinnät löytyvät myös taulukosta.

E. Sitruspuristin

- Aseta turvakansi tehosekoittimen jalustan päälle ja lukitse paikalleen vastapäivään kiertämällä.
- Asenna kulho.
- Sijoita hedelmäjäämien siivilä kulhoon ja lukitse kiertämällä siivilää vastapäivään.
- Kiinnitä puristimen kupu akselille.
- Voit puristaa 1 litran hedelmämehua ennen kuin kulho on tyhjennettävä (pese hedelmät ja puolita ne ennen puristamista).
- Kun käsittelet suuria määriä, tyhjennä siivilä säännöllisesti.

Käyttöasetus

- Aseta nopeussäädin **Min**-asentoon.

F. Mehupuristin

- Aseta turvakansi tehosekoittimen jalustan päälle ja lukitse paikalleen

vastapäivään kiertämällä.

- Kiinnitä kulho ja aseta 2-osainen suodatinkori akselille.
- Aseta **mehupuristimen kansi** kulhon päälle ja lukitse se vastapäivään kiertämällä. Kannessa oleva nuolimerkki tulee kohdistaa rungossa olevan pisteen kanssa.
- Turvallisuussyistä on käytettävä paininta aina, **kun ruoka-aineita syötetään syöttösuppilon**. Painimen tulee pysyä paikallaan käytön aikana.
- Syötä laitteen **käynnissäolon** aikana valmistellut hedelmäpalat alas suppilon ja paina niitä kevyesti alaspäin painimen avulla.
- **Varoitus: Liiallinen voimankäyttö saattaa aiheuttaa moottorin tai lisäosan vaurioitumisen.**
- Suurempien hedelmä- ja vihannesmäärien käsittelyn aikana suodatinkori ja mehuastia on tyhjennettävä aika ajoin.

Käyttöasetus

- Aseta nopeussäädin **Max**-asentoon.

G. Tehosekoitin

- Irrota turvakansi tehosekoittimen jalustasta ja avaa se lukituksesta myötäpäivään kiertämällä.
- Asenna kulho paikalleen.
- Aseta kulhon päälle kansi ja lukitse se vastapäivään kiertämällä.
- Aseta tehosekoittimen kannu jalustalle ja lukitse se vastapäivään kiertämällä.
- Laita ainekset kannuun, aseta sitten tehosekoittimen kansi sen päälle ja lukitse se vastapäivään kiertämällä.
- Aineksia voidaan lisätä käytön aikana irrottamalla pieni tulppa tehosekoittimen kannesta. Se avataan kiertämällä sitä myötäpäivään.
- Kytke toimenpiteen jälkeen laitteesta virta, irrota tehosekoittimen kannu kiertämällä sitä myötäpäivään ja nosta se pois.
- **Varoitus:**
Älä anna tehosekoittimen käydä

- kuivana (eli ilman aineksia).
- **Maksimi täyttömäärä:**
1 litra nestettä tai
300 g hedelmiä tai
250 ml jääpaloja

Säädöt

- Pehmeille hedelmille ja vihanneksille sopiva nopeusasetus on valittava väliltä **2 ja Max**.
 - Valitse **Max**-nopeus kovempia hedelmiä ja vihanneksia varten.
 - Käytä aina **pulssikytkintä** jään murskaamiseen.
-
- **Lyhytaikainen käyttö**
Huomioi sekoitinta käyttäessäsi, että se on suunniteltu vain lyhytaikaista käyttöä varten. Ts. laitetta ei saa käyttää yhtäjaksoisesti yli 20 sekuntia. Kytke laite käytön jälkeen pois päältä ja anna sen jäähtyä ennen kuin käytät sitä uudestaan.

Laitteen puhdistus ja huolto

- Katkaise virta laitteesta käytön jälkeen. Irrota pistotulppa pistorasiasta ja odota, kunnes moottori on pysähtynyt täysin.
- Sähköiskun välttämiseksi älä puhdista runkoa vedellä. Älä myöskään upota runkoa veteen.
- Voit pyyhkiä rungon kostealla, nukkaamattomalla kankaalla.
- Laitteen varusteet tulee puhdistaa välittömästi käytön jälkeen kuumalla vedellä ja miedolla pesuaineella.
- Älä pese lisäosia astianpesukoneessa lukuun ottamatta viipalointi- ja raastinosia.
- Älä käytä hankaavia tai voimakkaita pesuaineita.
- **Varoitus:** Ole erityisen varovainen teriä puhdistaussasi, sillä ne ovat erittäin teräviä ja voivat aiheuttaa vakavia vammoja.
- Säilytä paloittelu- ja jauhantaterää aina suojaavan teräkannen sisällä.
- Käytä lastaa ainoastaan ruokajäämien irrottamiseen kulhosta.

- Tehosekoitin on puhdistettava välittömästi käytön jälkeen. Aseta tehosekoittimen kannuun 1 litra lämmintä vettä ja hiukan pesuainetta ja anna sekoittimen käydä noin 20 sekuntia *Käyttö*-luvun kuvauksen mukaisesti. Huuhtelee sekoitin, kannu, kansi ja tulppa sen jälkeen puhtaalla vedellä ja pyyhi kuivaksi. Toista toimenpide tarvittaessa.

Jätehuolto



Käytöstä poistettavat laitteet tulisi viedä jätteiden hyötykäyttöasemalle.

Takuu

Laitteelle myönnetään 2 vuoden takuu, joka koskee valmistus- ja ainevikoja, ostopäivästä lukien yksilöityä ostokuittia vastaan yleisten Suomessa kulloinkin alalla voimassa olevien takuehtojen mukaan. Mikäli laitetta käytetään väärin, käyttöohjeen vastaisesti tai huolimattomasti, vastuu syntyvistä esine- ja henkilövahingoista lankeaa laitteen käyttäjälle.

Valmistuttaja: Severin Elektrogeräte GmbH, Saksa

Maahantuoja:

Oy Harry Marcell Ab

PL 63, 01511 VANTAA

Puh (09) 870 87860

Fax (09) 870 87801

www.harrymarcell.fi

asiakaspalvelu@harrymarcell.fi

Szanowni Klienci

Przed przystąpieniem do eksploatacji urządzenia należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją.

Podłączenie do sieci zasilającej

Należy sprawdzić, czy napięcie sieciowe zgadza się z napięciem podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Niniejszy wyrób zgodny jest z obowiązującymi w UE przepisami dotyczącymi oznakowania produktu.

Korpus główny i elementy czynnościowe robota

1. Trzepaczka
2. Noże rozdrabniające
3. Osłona ochronna na noże
4. Mieszadło do ciasta
5. Tarcza do mocowania ostrzy
6. Ostrze do szatkowania na drobno (A)
7. Ostrze do szatkowania na grubo (B)
8. Ostrze do krojenia w plastry grube (C)
9. Ostrze do krojenia w plastry cienkie (D)
10. Ostrze do ucierania ziemniaków (E)
11. Ostrze do przyrządzania frytek (F)
12. Łopatka
13. Popychacz w pokrywie miski
14. Pokrywa miski
15. Miska
16. Wałek napędowy
17. Podstawa do miski
18. Przewód zasilający z wtyczką
19. Sitko na miąższ
20. Kopuszka do wyciskania owoców cytrusowych
21. Podstawa na mikser
22. Dzbaneł miksera
23. Pokrywa miksera
24. 2-częściowy koszyk filtrujący sokowirówki
25. Pokrywa sokowirówki
26. Popychacz sokowirówki

27. Pokrywka zabezpieczająca
28. Regulator prędkości z wyłącznikiem
29. Włącznik pulsacyjny
30. Schowek na ostrza
31. Obudowa
32. Zatyczka dozownika

Instrukcja bezpieczeństwa

- Przed użyciem urządzenia należy dokładnie sprawdzić, czy jego główny korpus i elementy czynnościowe są sprawne i nie noszą śladów uszkodzenia. Jeżeli urządzenie spadło na twardą powierzchnię, nie nadaje się do dalszego użytku, gdyż nawet najmniejsza, niewidoczna usterka powstała z tego powodu, może mieć ujemny wpływ na jego działanie i bezpieczeństwo użytkownika.
- Przed zmianą, wyjmowaniem lub dodawaniem końcówek czynnościowych oraz przed przystąpieniem do ich czyszczenia, urządzenie należy wyłączyć i wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- Urządzenie ustawiać wyłącznie na równej powierzchni. Należy uważać aby przewód zasilający i korpus urządzenia nie stykały się z płomieniami ani gorącymi powierzchniami, np. płytą kuchenną lub grzejną.
- Nie zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Nie należy pozostawiać przewodu zasilającego swobodnie zwisającego bez nadzoru.
- Wtyczkę należy wyjmować z gniazdka nawet przerywając pracę jedynie na chwilę.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (także dzieci) o ograniczonych zdolnościach motorycznych, sensorycznych lub umysłowych, ani osoby, którym brakuje doświadczenia i stosownej wiedzy, chyba że są one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo, która instruuje jak bezpiecznie korzystać z urządzenia.

- Dzieci powinny znajdować się pod stałą opieką, aby nie dopuścić do używania przez nie urządzenia jako zabawki.
- Wkładki przeznaczone do rozdrabniania, krojenia i tarcia mają bardzo ostre noże. Należy obchodzić się z nimi ze szczególną ostrożnością zarówno w czasie pracy robota jak i przy czyszczeniu.
- **Uwaga:** wprowadzając żywność do miski lub sokowirówki, zawsze należy korzystać z popychacza. W żadnym przypadku nie wkładać palców.
- **Uwaga:** nie włączać, lub zostawiać włączonej, sokowirówki, kiedy jest pusta.
- Nie dotykać ruchomych części robota w trakcie pracy, ponieważ grozi to poważnymi obrażeniami ciała.
- Jeżeli nie jest używany dzbanek miksera należy przykryć podstawę na mikser pokrywką zabezpieczającą.
- Urządzenie można używać wyłącznie w połączeniu z elementami czynnościowymi producenta, zgodnie z ich przeznaczeniem, o którym mowa poniżej.
- **W poniższych sytuacjach urządzenie należy zawsze wyłączyć, wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego i poczekać aż silnik całkowicie się zatrzyma:**
 - przed otwarciem pokrywy;
 - przed nałożeniem lub zdjęciem końcówki lub nasadki;
 - w przypadku stwierdzenia usterki urządzenia;
 - po zakończeniu pracy;
 - i przed przystąpieniem do czyszczenia.
- Wyjmując wtyczkę z gniazdka nigdy nie należy szarpać za przewód.
- Za szkody wynikłe z nieprawidłowego używania sprzętu lub użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi winę ponosi wyłącznie użytkownik.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego, a nie przemysłowego.
- Zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i w celu uniknięcia ryzyka, wszelkie naprawy urządzeń elektrycznych muszą

być wykonywane przez wykwalifikowany i upoważniony do tego personel. Dotyczy to również wymiany przewodu zasilającego. Jeśli urządzenie wymaga naprawy, prosimy wysłać je do jednego z naszych działów obsługi klienta. Odpowiednie adresy znajdują się w karcie gwarancyjnej w języku polskim.

Instrukcja obsługi

Informacje ogólne

- Rozpakować całkowicie urządzenie.
- Przed użyciem urządzenia po raz pierwszy, wszystkie elementy wyposażenia dodatkowego i akcesoria należy wyczyścić zgodnie z opisem w punkcie *Czyszczenie i konserwacja*.
- Nałożyć żadaną końcówkę lub nasadkę.
- **Uwaga:** Robot wyposażony jest w 3 wyłączniki bezpieczeństwa, które pozwalają uruchomić go tylko wtedy, kiedy wszystkie części zostały prawidłowo zamontowane i dokręcone.
- Po zakończeniu jednej czynności i przed rozpoczęciem następnej, która wymaga wymiany elementów, należy wyłączyć urządzenie (regulator prędkości w pozycji 'O'), poczekać aż silnik przestanie pracować i dopiero wtedy wymienić elementy czynnościowe.

A. Szatkowanie/mielenie i mieszanie/miksowanie

- Przykryć podstawę na mikser pokrywką zabezpieczającą i przekręcić ją w lewo, aż się zablokuje.
- Nałożyć miskę oraz noże rozdrabniające na wałek napędowy w taki sposób, aby końcówka nasadki z nożami prawie dotykała dna miski.
Uwaga: Noże należy trzymać wyłącznie za górny uchwyt – ponieważ są bardzo ostre, należy się z nimi obchodzić ze szczególną ostrożnością.
- Następnie włożyć do miski składniki przeznaczone do rozdrobnienia (maks. 700 g).
- Nałożyć na miskę pokrywę i przekręcić

w lewo, aż się zablokuje; strzałka na pokrywie musi się zrównać z odpowiednią kropką na obudowie.

- Ze względów bezpieczeństwa, dodając do miski nowe składniki poprzez lejek należy zawsze używać odpowiedniego popychacza. W trakcie pracy robota, popychacz powinien znajdować się w lejku.

Ustawienia

a) Szatkowanie/mielenie

Składniki	Szybkość i pozycja przełącznika	Czas pracy
Mięso	Max i Pulse	10-20 sek.
Cebula	4 – 6 i Pulse	10-20 sek.
Orzechy	9 – Max i Pulse	10-20 sek.
Marchew	6 – Max i Pulse	10-20 sek.
Ryby	1 – Max i Pulse	10-20 sek.

b) Mieszanie/miksowanie

- Do miski można wlać maksymalnie 1 litr zimnego płynu (np. zupy).
Zaczynać zawsze od prędkości **1**, zwiększając ją w razie potrzeby.

B. Wyrabianie ciasta

- Przykryć podstawę na mikser pokrywką zabezpieczającą i przekręcić ją w lewo, aż się zablokuje.
- Nałożyć miskę oraz mieszadło do ciasta na wałek napędowy w taki sposób, aby prawie dotykał dna miski.
- Nałożyć na miskę pokrywę i przekręcić w lewo, aż się zablokuje; strzałka na pokrywie musi się zrównać z odpowiednią kropką na obudowie.
- Ze względów bezpieczeństwa, dodając do miski nowe składniki poprzez lejek należy zawsze używać odpowiedniego popychacza. W trakcie pracy robota, popychacz powinien znajdować się w lejku.

Wskazówka:

- Umieścić w misce potrzebne składniki: na 1kg ciasta potrzebne jest około 600g mąki i 400 ml wody. Podczas

wyrabiania ciasta urządzenie nie powinno pracować bez przerwy przez okres dłuższy niż 20 sekund, po którym należy pozostawić je do ostygnięcia na około 2 minuty.

Ustawienia

- Wyrabianie ciasta zacząć od niskich obrotów **1**. Kiedy ciasto się zagęści, kontynuować wyrabianie na wysokich obrotach **3**.
- Ciasto jest gotowe, kiedy osiągnie spoistą konsystencję.

C. Ubijanie (emulgowanie)

- Przykryć podstawę na mikser pokrywką zabezpieczającą i przekręcić ją w lewo, aż się zablokuje.
- Nałożyć miskę oraz trzepaczkę na wałek napędowy w taki sposób, aby prawie dotykał dna miski.
- Następnie włożyć do miski składniki przeznaczone do ubicia (maks. 700 g).
- Nałożyć na miskę pokrywę i przekręcić w lewo, aż się zablokuje; strzałka na pokrywie musi się zrównać z odpowiednią kropką na obudowie.
- Ze względów bezpieczeństwa, dodając do miski nowe składniki poprzez lejek należy zawsze używać odpowiedniego popychacza. W trakcie pracy robota, popychacz powinien znajdować się w lejku.

Ustawienia

- Zaczynać zawsze od prędkości **1**, zwiększając ją stopniowo w razie potrzeby.
- Przy ubijaniu śmietany i majonezu należy nastawić regulator na wyższą prędkość.
- **Uwaga:** Nie należy używać trzepaczki do wyrabiania ciasta ani innych podobnych gęstych substancji.

D. Krajanie i rozdrabnianie

- Przykryć podstawę na mikser pokrywką zabezpieczającą i przekręcić ją w lewo, aż się zablokuje.

- W tarczy do mocowania ostrzy umieścić żądane ostrze.
- Prawidłowo zainstalowane ostrze do krojenia lub szatkowania powinno być ułożone równo z powierzchnią tarczy.
- Nałożyć miskę oraz tarczę do mocowania ostrzy na wałek napędowy w taki sposób, aby wałek napędowy prawie dotykał dna miski.
- Nałożyć na miskę pokrywę i przekręcić w lewo, aż się zablokuje; strzałka na pokrywie musi się zrównać z odpowiednią kropką na obudowie.
- Ze względów bezpieczeństwa, dodając do miski nowe składniki poprzez lejek należy zawsze używać odpowiedniego popychacza. W trakcie pracy robota, popychacz powinien znajdować się w lejku.
- **Uwaga:** przed rozpoczęciem dodawania przez lejek do miski składników przeznaczonych do rozdrobnienia urządzenie należy włączyć.
- Nie należy wkładać do miski więcej niż 1 kg składników żywnościowych. Chcąc rozdrobnić większą ilość żywności, należy ją podzielić na kilka partii.

Funkcje i ustawienia

Ostrze do szatkowania	Funkcja	Prędkość
Ostrze do szatkowania na drobno (A)	szatkowanie na drobno (np. kapusta, marchew, seler)	4 - 6
Ostrze do szatkowania na grubo (B)	szatkowanie na grubo (np. kalarepa, salsefia)	4 - 6
Ostrze do krojenia w plastry grube (C)	krojenie w grube plastry (np. ogórek, marchew, ziemniaki)	4 - 6
Ostrze do krojenia w plastry cienkie (D)	krojenie w cienkie plastry (np. warzywa, czipsy)	4 - 6
Ostrze do ucierania ziemniaków (E)	ucieranie ziemniaków (np. na placki ziemniaczane)	4 - 6
Ostrze do przyrządzania frytek (F)	krojenie ziemniaków na frytki	4 - 6

Uwaga: Aby ułatwić wybór prawidłowego ostrza, w tabeli podano także odpowiadające poszczególnym ostrzom oznaczenia literowe.

E. Kopuszka do wyciskania owoców cytrusowych

- Przykryć podstawę na mikser pokrywką zabezpieczającą i przekręcić ją w lewo, aż się zablokuje.
- Nałożyć miskę.
- W misce umieścić sitko na miąższ i przekręcić je w lewo, aż się zablokuje.
- Nałożyć kopuškę na wałek napędowy.
- Robot jest w stanie odcisnąć jednorazowo około 1 litra soku z owoców (uprzednio umytych i przekrojonych na pół). Po uzyskaniu takiej ilości soku należy opróżnić miskę.
- Wyciskając większą ilość owoców, należy od czasu do czasu opróżniać sitko z nagromadzonego miąższu.

Ustawienia

- Ustawić regulator prędkości na **Min**.

F. Sokowirówka

- Przykryć podstawę na mikser pokrywką zabezpieczającą i przekręcić ją w lewo, aż się zablokuje.
- Nałożyć miskę i wsunąć 2-częściowy koszyk filtrujący na wałek napędowy.
- Nałożyć na miskę **pokrywkę sokowirówki** i przekręcić ją w lewo, aż się zablokuje; strzałka na pokrywie musi się zrównać z odpowiednią kropką na obudowie.
- Ze względów bezpieczeństwa, dodając do miski nowe składniki poprzez lejek należy zawsze używać **odpowiedniego** popychacza. W trakcie pracy robota, popychacz powinien znajdować się w lejku.
- Przy **włączonym** urządzeniu wsuwać przygotowane kawałki owoców do lejka i dociskać je lekko popychaczem.
- **Uwaga: zbyt mocne dociskanie może spowodować uszkodzenie silnika lub ostrza.**
- Przetwarzając większe ilości owoców

lub warzyw, należy regularnie opróżniać koszyk filtrujący i pojemnik na sok.

Ustawienia

- Ustawić regulator prędkości na **Max**.

G. Mikser

- Zdjąć pokrywkę zabezpieczającą z podstawy na mikser przekręcając pokrywkę w prawo, aż się odblokuje.
- Nałożyć miskę.
- Na miskę nałożyć pokrywkę i przekręcić ją w lewo, aż się zablokuje.
- Umieścić w podstawie na mikser dzbanek miksera i przekręcić go w lewo, aż się zablokuje.
- Włożyć składniki, po czym nałożyć pokrywkę miksera i przekręcić ją w lewo, aż się zablokuje.
- W celu dodania nowych składników podczas miksowania, zdjąć ze środka pokrywy miksera małą zatyczkę obracając ją w prawo.
- Po zakończeniu miksowania, wyłączyć urządzenie i zdjąć dzbanek miksera lekko przekręcając w prawo i podnosząc.
- **Uwaga:**
Nie włączać miksera na pusto (tj. bez produktów do miksowania).
- **Maksymalna objętość jednego napełnienia:**
1 litr płynu, lub
300g owoców, lub
250 ml kostek lodu.

Ustawienia


- W przypadku miękkich owoców lub warzyw można ustawić prędkość pomiędzy **2** a **Max**.
- Dla twardszych owoców i warzyw należy wybrać prędkość **Max**.
- Miksując lód, zawsze należy korzystać z przycisku **Pulse**.
- **Praca pulsacyjna:**
Mikser przeznaczony jest do pracy pulsacyjnej, tzn. w krótkich odstępach czasu. Oznacza to, że nie powinien

pracować w sposób ciągły dłużej niż 20 sekund. Po tym czasie należy urządzenie wyłączyć i odczekać przed ponownym włączeniem, tak długo, aż silnik wystarczająco ostygnie.

Czyszczenie i konserwacja

- Po zakończeniu czynności należy wyłączyć robota ustawiając przełącznik w pozycji Off. Wyjąć wtyczkę z gniazdka i poczekać, aż silnik całkowicie się zatrzyma.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie, ani nie myć go wodą, ponieważ grozi to porażeniem prądem.
- Obudowę może czyścić lekko wilgotną ściereczką.
- Elementy czynnościowe należy umyć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu bezpośrednio po użyciu.
- Oprócz ostrzy do szatkowania i krojenia, elementów czynnościowych nie należy myć w zmywarce.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno stosować żrących środków czyszczących.
- **Uwaga:** przy myciu noży i ostrzy należy zachować szczególną ostrożność. Elementy te są ostre i mogą spowodować poważne skaleczenia.
- Noże rozdrabniające należy przechowywać w załączonej osłonie.
- Usuwać resztki produktów z miski, używać wyłącznie łopatki.
- Mikser należy umyć bezpośrednio po użyciu; do dzbanka nalać 1 litr ciepłej wody z dodatkiem detergentu i włączyć mikser na około 20 sekund, postępując według instrukcji w punkcie *Obsługa*. Następnie wypłukać dokładnie dzbanek miksera, pokrywkę i zatyczkę ciepłą wodą i wytrzeć do sucha, powtarzając czynność w razie potrzeby.

Utylizacja

-  Nie należy wyrzucać starych lub zepsutych urządzeń do domowego kosza na śmieci, lecz oddawać je do specjalnych punktów zbiórki.

Gwarancja

Na sprzęt SEVERIN udzielana jest 2-letnia gwarancja, na podstawie i według warunków karty gwarancyjnej wydanej przez wyłącznego przedstawiciela SEVERIN w Polsce, GAMMA Kluczbork.

Obsługę gwarancyjną i pogwarancyjną zapewnia autoryzowana sieć serwisowa na terenie całej Polski.

GR Συσκευή επεξεργασίας τροφίμων

Αγαπητοί πελάτες,

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε προσεκτικά τις ακόλουθες οδηγίες.

Σύνδεση με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος

Βεβαιωθείτε ότι η τάση του ηλεκτρικού ρεύματος που χρησιμοποιείτε συμβαδίζει με αυτήν που αναγράφεται στη συσκευή. Το προϊόν αυτό συμμορφώνεται με όλες τις ισχύουσες οδηγίες της ΕΕ περί αναγραφής στοιχείων.

Το κύριο στέλεχος της συσκευής και τα εξαρτήματά της

1. Εργαλείο για χτύπημα μείγματος
2. Κρεατομηχανή, εξάρτημα για αλέσμα
3. Προστατευτικό κάλυμμα λεπίδας
4. Εργαλείο για ζύμωμα
5. Υποδοχή λεπίδας
6. Εργαλείο για ψιλό κόψιμο (A)
7. Εργαλείο για χονδρό κόψιμο (B)
8. Εργαλείο κοπής σε χονδρές φέτες (C)
9. Εργαλείο κοπής σε λεπτές φέτες (D)
10. Τρίφτης πατάτας (E)
11. Κόφτης για τηγανητές πατάτες (F)
12. Σπάτουλα
13. Γουδοχέρι για το καπάκι του μπολ
14. Καπάκι του μπολ
15. Μπωλ
16. Αξονας κίνησης
17. Βάση μπολ
18. Ηλεκτρικό καλώδιο με φισ
19. Σουρωτήρι πολτού
20. Κώνος λεμονοσίφτη
21. Σημείο τοποθέτησης μπλέντερ
22. Κάδος μπλέντερ
23. Κύριο κάλυμμα μπλέντερ
24. Καλάθι φίλτρου 2 τμημάτων για εκχυμωτή
25. Καπάκι εκχυμωτή
26. Πιεστήρας εκχυμωτή
27. Κάλυμμα ασφαλείας

28. Διακόπτης ταχύτητας προγραμμάτων με διακόπτη απενεργοποίησης
29. Διακόπτης διακοπόμενης λειτουργίας
30. Χώρος φύλαξης λεπίδας
31. Κέλυφος συσκευής
32. Πώμα στομίου

Σημαντικοί κανόνες ασφάλειας

- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, θα πρέπει να ελέγξετε προσεκτικά την κύρια μονάδα, το ηλεκτρικό καλώδιο, καθώς και κάθε εξάρτημα για τυχόν ελαττώματα. Αν η συσκευή, για παράδειγμα, έχει πέσει σε σκληρή επιφάνεια, δεν θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί ξανά, ακόμη κι αν η ζημιά δεν φαίνεται ότι μπορεί να προκαλέσει προβλήματα στην ασφαλή λειτουργία της συσκευής.
- Να σβήνετε πάντα τη συσκευή και να βγάξετε το ηλεκτρικό καλώδιο από την πρίζα πριν προσθέσετε, αλλάξετε, αφαιρέσετε ή καθαρίζετε κάποιο εξάρτημα ή εργαλείο.
- Να τοποθετείτε τη συσκευή μόνο σε επίπεδη επιφάνεια. Φροντίζετε η συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιό της να μην έρχονται σε επαφή με γυμνή φλόγα ή οποιαδήποτε καυτή επιφάνεια, όπως ηλεκτρικές εστίες.
- Μην απομακρύνετε όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Μην αφήνετε το ηλεκτρικό καλώδιο να κρέμεται ελεύθερο.
- Να αφαιρέτε πάντα το ηλεκτρικό καλώδιο από την πρίζα, ακόμη κι όταν η διακοπή της λειτουργίας είναι σύντομη.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από οποιοδήποτε άτομο (περιλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες, ή από άτομο που δεν έχει πείρα και γνώσεις, εκτός αν επιτηρείται ή αν του έχουν δοθεί οδηγίες για τη χρήση της συσκευής από άτομο το οποίο είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά του.
- Τα παιδιά θα πρέπει να επιτηρούνται

για να εξασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.

- Τα μαχαίρια της συσκευής, το εξάρτημα που κόβει σε φέτες και ο τρίφτης είναι πολύ κοφτερά. Για να αποφύγετε σοβαρό τραυματισμό θα πρέπει να είστε πολύ προσεκτικοί όταν τα χειρίζεστε ή όταν πλένετε τα εξαρτήματα αυτά.
- **Προσοχή:** Να χρησιμοποιείτε πάντα το κατάλληλο γουδοχέρι για να προσθέτετε τρόφιμα στο μπολ. Σε καμία περίπτωση, μη χρησιμοποιήσετε τα χέρια σας.
- **Προσοχή:** Μην αφήνετε ποτέ την κανάτα του μπλέντερ να λειτουργεί άδεια.
- Μην αγγίζετε ποτέ ένα από τα εξαρτήματα τη στιγμή που η συσκευή δουλεύει. Κάτι τέτοιο είναι πολύ επικίνδυνο.
- Όταν δεν χρησιμοποιείται η κανάτα του μπλέντερ, βεβαιωθείτε ότι το κάλυμμα ασφάλειας είναι σωστά τοποθετημένο πάνω από την υποδοχή μπλέντερ.
- Η συσκευή αυτή λειτουργεί μόνο με τα εξαρτήματά της και με τον τρόπο που περιγράφεται στο παρόν φυλλάδιο.
- **Να σβήνετε πάντα τη συσκευή, να βγάξετε το ηλεκτρικό καλώδιο από την πρίζα και να περιμένετε έως ότου το μοτέρ σταματήσει εντελώς**
 - πριν ανοίξετε το καπάκι,
 - όταν προσθέτετε ή αφαιρείτε τα εξαρτήματα,
 - σε περίπτωση τυχόν δυσλειτουργίας,
 - μετά τη χρήση,
 - κατά το καθαρισμό.
- Όταν βγάξετε το φιν από την πρίζα, ποτέ μην τραβάτε το ηλεκτρικό καλώδιο. Να πιάνετε πάντα το φιν.
- Δεν φέρουμε καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται λόγω λανθασμένης χρήσης ή επειδή δεν έχουν τηρηθεί οι παρούσες οδηγίες.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται για οικιακή και όχι για επαγγελματική χρήση.

- Για να τηρείτε τους κανόνες ασφαλείας και να αποφεύγετε πιθανούς κίνδυνους, να φροντίζετε οι επισκευές των ηλεκτρικών συσκευών και η αντικατάσταση του καλωδίου να γίνεται από ειδικευμένους τεχνικούς. Σε περίπτωση επισκευής, στείλτε τη συσκευή σε ένα από τα κέντρα εξυπηρέτησης πελατών μας. Θα βρείτε τις διευθύνσεις στο παράρτημα του εγχειριδίου.

Λειτουργία:

Γενικές πληροφορίες

- Βγάλτε όλα τα υλικά συσκευασίας.
- Πριν αρχίσετε να χρησιμοποιείτε τη συσκευή καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα και την ίδια σύμφωνα με τις οδηγίες του κεφαλαίου *Γενικός καθαρισμός και φροντίδα*.
- Προσαρμόστε πρώτα το απαιτούμενο εξάρτημα.
- **Σημείωση:** Αυτή η οικιακή συσκευή είναι εξοπλισμένη με 3 διακόπτες ασφάλειας. Λειτουργεί μόνον όταν τοποθετηθούν σωστά μερικά από τα εξαρτήματα της.
- Κλείνετε τη συσκευή (θέση χειριστηρίου ταχύτητας «Ο») και περιμένετε να ακινητοποιηθεί πλήρως το μοτέρ πριν αλλάξετε ένα από τα εξαρτήματα.

A. Τεμαχισμός/Κοπή κιμά και ανακάτεμα/ανάμιξη

- Τοποθετήστε το κάλυμμα ασφάλειας πάνω στην υποδοχή του μπλέντερ και περιστρέψτε το αριστερόστροφα για να το ασφαλίσετε.
- Προσαρμόστε το μπολ και τοποθετήστε τη λεπίδα τεμαχισμού/κοπής κιμά στον άξονα κίνησης με τρόπο ώστε η διάταξη λεπίδας σχεδόν να αγγίζει το κάτω μέρος του μπολ.

Προσοχή: Κρατήστε τη λεπίδα μόνο από τα ειδικά πλαστικά μέρη - οι λεπίδες είναι εξαιρετικά αιχμηρές.

- Ρίξτε τα συστατικά (μέγιστο 700 κιλά) μέσα στο μπολ.

- Τοποθετήστε το καπάκι στο μπολ και περιστρέψτε το αριστερόστροφα για να το ασφαλίσετε. Το σημάδι με το βέλος πάνω στο καπάκι πρέπει να είναι ευθυγραμμισμένο με την αντίστοιχη κουκκίδα στο περίβλημα.
- Για λόγους ασφάλειας, να χρησιμοποιείτε πάντα το κατάλληλο γουδοχέρι όταν προσθέτετε συστατικά στο σωλήνα τροφοδοσίας. Κατά τη λειτουργία, το γουδοχέρι πρέπει να παραμένει τοποθετημένο.

Ρυθμίσεις λειτουργιών

α) Τεμαχισμός/Κοπή κιμά

Υλικά	Ταχύτητα Προγράμματος	Διάρκεια Προγράμματος
Κρέας	Max και Pulse	10-20 δευτερόλεπτα
Κρεμμύδια	4 – 6 και Pulse	10-20 δευτερόλεπτα
Ξηροί καρποί	9 – Max και Pulse	10-20 δευτερόλεπτα
Καρότα	6 – Max και Pulse	10-20 δευτερόλεπτα
Ψάρι	1 – Max και Pulse	10-20 δευτερόλεπτα

β) Ανακάτεμα/Ανάμιξη

- Έχετε τη δυνατότητα να γεμίσετε το μπολ με 1 λίτρο κρύου υγρού (π.χ. σούπα), το μέγιστο. Πάντα να αρχίζετε την επεξεργασία σε βαθμίδα ταχύτητας **1** και να αυξάνετε την ταχύτητα όπως απαιτείται.

Β. Ζύμωμα

- Τοποθετήστε το κάλυμμα ασφάλειας πάνω στην υποδοχή του μπλέντερ και περιστρέψτε το αριστερόστροφα για να το ασφαλίσετε.
- Προσαρμόστε το μπολ και τοποθετήστε το εργαλείο για ζύμωμα στον άξονα κίνησης με τρόπο ώστε να αγγίζει σχεδόν το κάτω μέρος του μπολ.
- Τοποθετήστε το καπάκι στο μπολ και περιστρέψτε το αριστερόστροφα για να

το ασφαλίσετε. Το σημάδι με το βέλος πάνω στο καπάκι πρέπει να είναι ευθυγραμμισμένο με την αντίστοιχη κουκκίδα στο περίβλημα.

- Για λόγους ασφάλειας, να χρησιμοποιείτε πάντα το κατάλληλο γουδοχέρι όταν προσθέτετε συστατικά στο σωλήνα τροφοδοσίας. Κατά τη λειτουργία, το γουδοχέρι πρέπει να παραμένει τοποθετημένο.

Σημείωση:

- Τοποθετήστε τα υλικά μέσα στο μπολ. Για 1 κιλό ζυμάρι, απαιτούνται περίπου 600 γρ. αλεύρι και 400 ml νερό. Όταν φτιάχνετε ζυμάρι, δεν πρέπει να θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία συνεχόμενα για περισσότερα από 20 δευτερόλεπτα. Μετά από το διάστημα αυτό, θα πρέπει να αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει για 2 λεπτά.

Ρυθμίσεις λειτουργιών

- Αρχίστε τη διαδικασία ζυμώματος σε βαθμίδα ταχύτητας **1**. Μόλις το ζυμάρι γίνει πιο σφικτό, συνεχίστε το ζύμωμα σε βαθμίδα ταχύτητας **3**.
- Το ζυμάρι είναι έτοιμο μόλις πάρει σφαιρικό σχήμα.

Γ. Χτύπημα (Ομογενοποίηση)

- Τοποθετήστε το κάλυμμα ασφάλειας πάνω στην υποδοχή του μπλέντερ και περιστρέψτε το αριστερόστροφα για να το ασφαλίσετε.
- Προσαρμόστε το μπολ και τοποθετήστε το εργαλείο για χτύπημα στον άξονα κίνησης με τρόπο ώστε να αγγίζει σχεδόν το κάτω μέρος του μπολ.
- Ρίξτε τα συστατικά (μέγιστο 700 κιλά) μέσα στο μπολ.
- Τοποθετήστε το καπάκι στο μπολ και περιστρέψτε το αριστερόστροφα για να το ασφαλίσετε. Το σημάδι με το βέλος πάνω στο καπάκι πρέπει να είναι ευθυγραμμισμένο με την αντίστοιχη κουκκίδα στο περίβλημα.
- Για λόγους ασφάλειας, να χρησιμοποιείτε πάντα το **κατάλληλο**

γουδοχέρι όταν προσθέτετε συστατικά στο σωλήνα τροφοδοσίας. Κατά τη λειτουργία, το γουδοχέρι πρέπει να παραμένει τοποθετημένο.

Ρυθμίσεις λειτουργιών

- Πάντα να αρχίζετε την επεξεργασία σε βαθμίδα ταχύτητας **1** και να αυξάνετε σταδιακά την ταχύτητα όπως απαιτείται.
- Για μαγιονέζα ή σαντιγί χρειάζεστε αυξημένη ταχύτητα λειτουργίας.
- **Προσοχή:** Μην χρησιμοποιείτε το εξάρτημα για χτύπημα όταν θέλετε να φτιάξετε ζύμη ή για ανάλογα παχύρρευστα μείγματα.

Δ. Κόψιμο φετών και ψιλό κόψιμο/τρίψιμο

- Τοποθετήστε το κάλυμμα ασφάλειας πάνω στην υποδοχή του μπλέντερ και περιστρέψτε το αριστερόστροφα για να το ασφαλίσετε.
- Προσαρμόστε το απαιτούμενο εργαλείο στην υποδοχή λεπίδας.
- Όταν είναι τοποθετημένο σωστά, το εργαλείο κοψίματος και ψιλού κοψίματος πρέπει να βρίσκεται στο ίδιο επίπεδο με την επιφάνεια του δίσκου.
- Προσαρμόστε το μπολ και τοποθετήστε την υποδοχή λεπίδας στον άξονα κίνησης με τρόπο ώστε η προέκταση του άξονα κίνησης σχεδόν να αγγίζει το κάτω μέρος του μπολ.
- Τοποθετήστε το καπάκι στο μπολ και περιστρέψτε το αριστερόστροφα για να το ασφαλίσετε. Το σημάδι με το βέλος πάνω στο καπάκι πρέπει να είναι ευθυγραμμισμένο με την αντίστοιχη κουκκίδα στο περίβλημα.
- Για λόγους ασφάλειας, να χρησιμοποιείτε πάντα το κατάλληλο γουδοχέρι όταν προσθέτετε συστατικά στο σωλήνα τροφοδοσίας. Κατά τη λειτουργία, το γουδοχέρι πρέπει να παραμένει τοποθετημένο.
- **Να ενεργοποιείτε πάντα τη συσκευή πριν προσθέτετε συστατικά** στο σωλήνα τροφοδοσίας.

- Μη βάζετε περισσότερο από 1 κιλό τρόφιμα. Κατά την επεξεργασία μεγαλύτερων ποσοτήτων, πρέπει να αδειάζετε το μπολ τακτικά.

Λειτουργίες και ρυθμίσεις λειτουργιών

Εργαλείο για κόψιμο	Λειτουργία	Ταχύτητα
Εργαλείο για ψιλό κόψιμο (A)	ψιλό κόψιμο/ τρίψιμο (π.χ. λάχανο, καρότα, σέλινο)	4-6
Εργαλείο για χονδρό κόψιμο (B)	χονδρό κόψιμο/ τρίψιμο (π.χ. γογγύλια, χόρτα)	4-6
Εργαλείο κοπής σε χονδρές φέτες (C)	για κόψιμο σε πιο χονδρές φέτες (π.χ. αγγούρι, καρότα, πατάτες)	4-6
Εργαλείο κοπής σε λεπτές φέτες (D)	για κόψιμο σε πιο λεπτές φέτες (π.χ. λαχανικά σε φέτες, πατάτες σε φέτες)	4-6
Τρίψιμο πατάτας (E)	τρίψιμο πατάτας (π.χ. για πατατοκοροζέτες)	4-6
Κόψιμο για τηγανητές πατάτες (F)	κόψιμο τηγανητών πατατών	4-6

Σημείωση: Για τη διευκόλυνση της επιλογής του κατάλληλου εξαρτήματος, στον πίνακα περιλαμβάνονται και οι αντίστοιχες ενδείξεις με γράμματα που βρίσκονται στα εργαλεία τεμαχισμού και τριψίματος.

Ε. Εκχυμωτής εσπεριδοειδών

- Τοποθετήστε το κάλυμμα ασφάλειας πάνω στην υποδοχή του μπλέντερ και περιστρέψτε το αριστερόστροφα για να το ασφαλίσετε.
- Προσαρμόστε το μπολ.
- Τοποθετήστε το σουρωτήρι πολτού στο μπολ και περιστρέψτε το σουρωτήρι αριστερόστροφα για να το ασφαλίσετε.
- Προσαρμόστε τον κώνο εκχυμωτή στον άξονα κίνησης.
- Το σύστημα μπορεί να περισυλλέξει μέχρι ένα λίτρο χυμού φρούτων που έχουν πλυθεί και είναι κομμένα στη μέση, έτοιμα για στύψιμο. Μετά το ένα λίτρο πρέπει να αδειάσετε τη συσκευή.
- Εάν έχετε μεγαλύτερες ποσότητες

φρούτων θα πρέπει να αδειάζετε συχνά τη συσκευή.

Ρύθμιση λειτουργιών

- Ρυθμίστε τον έλεγχο ταχύτητας στην ένδειξη **Min**.

ΣΤ. Εκχυμωτής

- Τοποθετήστε το κάλυμμα ασφάλειας πάνω στην υποδοχή του μπλέντερ και περιστρέψτε το αριστερόστροφα για να το ασφαλίσετε.
- Προσαρμόστε το μπολ και τοποθετήστε το καλάθι φίλτρου 2 τμημάτων στον άξονα κίνησης.
- Τοποθετήστε το **καπάκι εκχυμωτή** στο μπολ και περιστρέψτε το αριστερόστροφα για να το ασφαλίσετε. Το σημάδι με το βέλος πάνω στο καπάκι πρέπει να είναι ευθυγραμμισμένο με την αντίστοιχη κουκκίδα στο περίβλημα.
- Για λόγους ασφάλειας, να χρησιμοποιείτε πάντα το **κατάλληλο** γουδοχέρι όταν προσθέτετε συστατικά στο σωλήνα τροφοδοσίας. Κατά τη λειτουργία, το γουδοχέρι πρέπει να παραμένει τοποθετημένο.
- Ενώ **λειτουργεί** η συσκευή, βάλτε τα κομμάτια φρούτων που έχετε ετοιμάσει στο σωλήνα χρησιμοποιώντας το γουδοχέρι για να τα σπρώξετε λίγο.
- **Προσοχή: Η υπερβολική πίεση μπορεί να προκαλέσει βλάβη στο μοτέρ ή στο εργαλείο.**
- Όταν γίνεται επεξεργασία μεγάλων ποσοτήτων φρούτων ή λαχανικών, πρέπει να αδειάζετε το καλάθι φίλτρου και το δοχείο χυμού κατά διαστήματα.

Ρύθμιση λειτουργιών

- Ρυθμίστε τον έλεγχο ταχύτητας στη μέγιστη ένδειξη **Max**.

Z. Μπλέντερ

- Για να αφαιρέσετε το κάλυμμα ασφάλειας από την υποδοχή μπλέντερ, περιστρέψτε το δεξιόστροφα για να το απασφαλίσετε.

- Προσαρμόστε το μπολ.
- Τοποθετήστε το καπάκι στο μπολ και περιστρέψτε το αριστερόστροφα για να το ασφαλίσετε.
- Τοποθετήστε την κανάτα του μπλέντερ στην υποδοχή της και περιστρέψτε την αριστερόστροφα για να την ασφαλίσετε.
- Βάλτε μέσα τα υλικά και κατόπιν τοποθετήστε το κύριο κάλυμμα του μπλέντερ και περιστρέψτε το αριστερόστροφα για να το ασφαλίσετε.
- Για να προσθέσετε υλικά κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, αφαιρέστε το μικρό πώμα που βρίσκεται στο κέντρο του κύριου καλύμματος του μπλέντερ. Για να το απασφαλίσετε περιστρέψτε το δεξιόστροφα.
- Μετά την επεξεργασία, απενεργοποιήστε τη συσκευή. Για να βγάλετε την κανάτα μπλέντερ, περιστρέψτε τη δεξιόστροφα και ανασηκώστε την.
- **Προσοχή:** Μη θέσετε το μπλέντερ σε λειτουργία όταν είναι άδεια (δηλ. χωρίς συστατικά).
- **Μέγιστη ποσότητα γεμίσματος:**
1 λίτρο υγρό, ή
300 γρ. φρούτα, ή
250 ml παγάκια

Ρυθμίσεις λειτουργιών

- Για πιο μαλακά είδη φρούτων και λαχανικών, πρέπει να επιλέξετε κατάλληλη ρύθμιση ταχύτητας μεταξύ **2** και τη μέγιστη ταχύτητα (**Max**).
- Επιλέξτε τη μέγιστη ταχύτητα (**Max**) για πιο σκληρά φρούτα και λαχανικά.
- Χρησιμοποιείτε πάντα το διακόπτη **διακοπτόμενης λειτουργίας** για να τριβετε παγάκια.
- **Σύντομη λειτουργία:** Όταν χρησιμοποιείτε το μπλέντερ, να θυμάστε ότι η συσκευή είναι σχεδιασμένη για σύντομη λειτουργία μόνο, δηλ. δεν πρέπει να θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία περισσότερο

από 20 δευτερόλεπτα. Στη συνέχεια, να απενεργοποιείτε τη συσκευή και να την αφήνετε να κρυώσει πριν τη θέσετε ξανά σε λειτουργία.

Γενικός καθαρισμός και φροντίδα

- Πριν καθαρίσετε τη συσκευή, να βγάξετε πάντα το φιλτράκι του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα και να περιμένετε έως ότου το μοτέρ ακινητοποιηθεί εντελώς.
- Για να αποφεύγετε τον κίνδυνο πρόκλησης ηλεκτροπληξίας, μην καθαρίζετε το βασικό τμήμα με νερό και μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό.
 - Μπορείτε να σκουπίσετε το κύριο τμήμα με ένα ελαφρά υγρό πανί χωρίς χνούδι.
 - Αμέσως μετά τη χρήση, θα πρέπει να πλένετε πολύ καλά τα εξαρτήματα με ζεστό νερό και ήπιο απορρυπαντικό.
- Μην πλένετε τα εξαρτήματα σε πλυντήριο πιάτων, εκτός από τα ένθετα για κόψιμο φετών και ψιλό κόψιμο.
- Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά ή σκληρά καθαριστικά διαλύματα.
- **Προσοχή:** όταν καθαρίζετε τη λεπίδα τεμαχισμού και τα ένθετα κοψίματος και ψιλού κοψίματος, να προσέχετε τα αιχμηρά άκρα και τις λεπίδες. Μπορεί να είναι εξαιρετικά επικίνδυνα.
 - Να αποθηκεύετε πάντα τη λεπίδα τεμαχισμού/κοπής κιμά στο προστατευτικό πλαστικό κάλυμμά της.
 - Να χρησιμοποιείτε μόνο τη σπάτουλα για να αφαιρείτε τα υπολείμματα τροφίμων από το μπολ.
 - Πρέπει να καθαρίζετε το μπλέντερ αμέσως μετά τη χρήση. Βάλτε 1 λίτρο ζεστό νερό με λίγο απορρυπαντικό στην κανάτα και θέστε το μπλέντερ σε λειτουργία για περίπου 20 δευτερόλεπτα όπως περιγράφεται στην ενότητα *Λειτουργία*. Κατόπιν, ξεπλύνετε καλά με καθαρό νερό την κανάτα του μπλέντερ, το καπάκι και το πώμα και σκουπίστε τα για να τα στεγνώσετε. Επαναλάβετε τη διαδικασία εάν απαιτείται.

Απορριψη



Μην απορρίπτετε τις παλιές ή ελαττωματικές συσκευές μαζί με τα οικιακά απορρίμμά σας. Να τις απορρίπτετε μόνο μέσω δημόσιων σημείων συλλογής.

Εγγύηση

Το προϊόν αυτό έχει εγγύηση για μία περίοδο δύο ετών από την ημερομηνία αγοράς για ελαττώματα στα υλικά και την κατασκευή του. Η εγγύηση ισχύει αν και μόνο αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσεως και εφόσον δεν έχει τροποποιηθεί ή επισκευαστεί από μη ειδικευμένα άτομα ή δεν έχει καταστραφεί εξαιτίας κακής χρήσης.

Η εγγύηση αυτή δεν καλύπτει φυσικές φθορές ούτε τα εύθραυστα μέρη της συσκευής.



Кухонный комбайн

Уважаемый покупатель!

Перед использованием этого изделия внимательно прочитайте руководство по эксплуатации.

Включение в сеть

Напряжение в сети должно соответствовать напряжению, указанному на заводской табличке. Данное изделие соответствует требованиям директив, обязательных для получения права на использование маркировки CE.

Основной узел и принадлежности

1. Насадка для взбивания
2. Нож-измельчитель
3. Защитный чехол ножа-измельчителя
4. Тестомесильная насадка
5. Оправка ножа
6. Вставка для мелкого шинкования (А)
7. Вставка для крупного шинкования (В)
8. Крупная ломтерезка (С)
9. Тонкая ломтерезка (D)
10. Картофелетерка (Е)
11. Насадка для нарезки картофеля-фри (F)
12. Лопатка
13. Толкатель для крышки чаши
14. Крышка чаши
15. Чаша
16. Приводной вал
17. Держатель чаши
18. Шнур питания с вилкой
19. Сетчатый фильтр для мякоти
20. Пресс для цитрусовых
21. Корпус блендера
22. Чаша блендера
23. Крышка блендера
24. Фильтровальная корзина из 2 частей для соковыжималки

25. Крышка соковыжималки
26. Толкатель для соковыжималки
27. Защитная крышка
28. Регулятор скорости с выключателем
29. Выключатель импульсного режима
30. Отделение для хранения ножа
31. Корпус
32. Пробка загрузочного отверстия

Правила безопасности

- Перед включением электроприбора следует убедиться в отсутствии повреждений как на основном устройстве, включая и шнур питания, так и на любом дополнительном, если оно установлено. Если вы роняли прибор на твердую поверхность, его не следует больше использовать: даже невидимое повреждение может отрицательно сказаться на эксплуатационной безопасности прибора.
- Перед установкой, заменой, отсоединением или чисткой насадок или ножей необходимо выключить прибор и вынуть вилку из розетки.
- Устанавливайте прибор только на ровную поверхность. Следите за тем, чтобы корпус прибора или шнур питания не соприкасались с открытым пламенем или с какими-либо горячими предметами, например, с нагревательными элементами кухонной плиты.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Не допускайте свободного провисания шнура питания.
- Обязательно вынимайте вилку из розетки, даже при кратковременном перерыве в работе.
- Этот прибор не предназначен для использования без присмотра лицами (включая детей) с ограниченными физическими,

сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не обладающими достаточным опытом и умением, пока лицо, отвечающее за их безопасность, не обучит их обращению с данным прибором.

- Не оставляйте детей без присмотра, чтобы они не начали играть с прибором.
- Насадки, предназначенные для измельчения, нарезки и натирания, имеют очень острые лезвия. Будьте очень осторожны при применении или чистке этих насадок, чтобы не получить серьезную травму.
- **Предупреждение!** Всегда пользуйтесь соответствующим толкателем при подаче продуктов в чашу. Ни при каких обстоятельствах не делайте этого руками.
- **Предупреждение!** Не включайте блендер с пустой чашей.
- Не прикасайтесь к движущимся частям во время работы - это может быть очень опасно.
- Следите за тем, чтобы защитная крышка была всегда правильно установлена на корпусе блендера, причем даже когда чаша блендера не используется.
- Этот прибор должен использоваться только с насадками из комплекта поставки и только для тех целей, которые указаны в Руководстве по эксплуатации.
- **Всегда выключайте прибор, вынимайте вилку из розетки и дожидайтесь полной остановки двигателя прибора:**
 - перед открыванием крышки,
 - при установке или снятии насадок,
 - при любой неполадке,
 - после использования,
 - перед чисткой.
- При извлечении вилки из стенной розетки, никогда не тяните за шнур, всегда беритесь за вилку.

- Изготовитель не несет никакой ответственности за повреждение, вызванное неправильной эксплуатацией или нарушением настоящих указаний.
- Это устройство предназначено исключительно для домашнего применения и не должно использоваться в пунктах общественного питания.
- В соответствии с требованиями правил техники безопасности и для исключения возможного травматизма ремонт электроприборов, включая и замену шнура питания, должен производиться квалифицированным персоналом. Если необходим ремонт, направьте, пожалуйста, электроприбор в одну из наших сервисных служб. Адреса указаны в приложении к данному руководству.

Эксплуатация прибора

Общая информация

- Полностью удалите упаковочные материалы.
- Перед использованием данного прибора в первый раз необходимо очистить все насадки и принадлежности в соответствии с указаниями раздела **Чистка и общий уход**.
- Сначала установите нужную насадку.
- **Примечание.** Этот кухонный прибор снабжен 3 защитными выключателями. Он включается только при условии, что выбранная насадка правильно установлена и зафиксирована.
- После использования выключите прибор (регулятор скорости должен находиться в положении '0') и дождитесь полной остановки двигателя, прежде чем сменить или снять насадку.

А. Измельчение и перемешивание

- Установите защитную крышку на корпус блендера и зафиксируйте ее, повернув против часовой стрелки.
- Установите чашу и присоедините нож-измельчитель к приводному валу таким образом, чтобы нож почти касался дна чаши.

Предупреждение! Держите нож только за пластиковый корпус, так как у него очень острые лезвия.

- Положите в чашу ингредиенты (не более 700 г).
- Установите крышку на чашу и зафиксируйте ее, повернув против часовой стрелки; стрелка на крышке должна находиться напротив соответствующей метки в виде точки на корпусе.
- В целях безопасности всегда используйте соответствующий толкатель для подачи продуктов в загрузочный лоток. Во время работы прибора толкатель должен оставаться в загрузочном лотке.

Рабочие регулировки

а. Измельчение

Ингредиенты	Скорость и положение выключателя	Продолжительность
Мясо	Макс и Pulse	10-20 сек
Репчатый лук	4 – 6 и Pulse	10-20 сек
Орехи	9 – Макс и Pulse	10-20 сек
Морковь	6 – Макс и Pulse	10-20 сек
Рыба	1 – Макс и Pulse	10-20 сек

б. Взбивание/смешивание

- В чашу можно заливать не более 1 л холодной жидкости (напр., супа). Всегда начинайте обработку на скорости 1 и постепенно увеличивайте скорость по мере необходимости.

Б. Замес теста

- Установите защитную крышку на корпус блендера и зафиксируйте ее, повернув против часовой стрелки.
- Установите чашу и присоедините тестомесильную насадку к приводному валу таким образом, чтобы она почти касалась дна чаши.
- Установите крышку на чашу и зафиксируйте ее, повернув против часовой стрелки; стрелка на крышке должна находиться напротив соответствующей метки в виде точки на корпусе.
- В целях безопасности всегда используйте соответствующий толкатель для подачи продуктов в загрузочный лоток. Во время работы прибора толкатель должен оставаться в загрузочном лотке.

Примечание.

- Поместите в чашу ингредиенты; для 1 кг теста требуется примерно 600 г муки и 400 мл воды. Во время приготовления теста прибор не должен работать без перерыва более 20 секунд, после чего ему следует дать охладиться в течение 2 минут.

Рабочие регулировки

- Начните замес на скорости **1**. Как только тесто станет более плотным, продолжите замес на скорости **3**.
- Тесто готово, когда оно превращается в сплошной ком.

В. Взбивание (приготовление эмульсии)

- Установите защитную крышку на корпус блендера и зафиксируйте ее, повернув против часовой стрелки.
- Установите чашу и присоедините насадку для взбивания к приводному валу таким образом,

чтобы она почти касалась дна чаши.

- Положите в чашу ингредиенты (не более 700 г).
- Установите крышку на чашу и зафиксируйте ее, повернув против часовой стрелки; стрелка на крышке должна находиться напротив соответствующей метки в виде точки на корпусе.
- В целях безопасности всегда используйте соответствующий толкатель для подачи продуктов в загрузочный лоток. Во время работы прибора толкатель должен оставаться в загрузочном лотке.

Рабочие регулировки

- Всегда начинайте обработку на скорости 1 и постепенно увеличивайте скорость по мере необходимости.
- При приготовлении майонеза рекомендуется использовать высокую скорость.
- **Внимание!** Не используйте насадку для взбивания для приготовления теста или подобных вязких субстанций.

Г. Нарезка ломтиками, шинкование и натирание

- Установите защитную крышку на корпус блендера и зафиксируйте ее, повернув против часовой стрелки.
- Вставьте нужную вставку в оправку ножа.
- Если насадка для нарезки ломтиками или для шинкования вставлена правильно, она должна находиться заподлицо с диском.
- Установите чашу и присоедините оправку ножа к приводному валу таким образом, чтобы вся сборка почти касалась дна чаши.
- Установите крышку на чашу и зафиксируйте ее, повернув против часовой стрелки; стрелка на

крышке должна находиться напротив соответствующей метки в виде точки на корпусе.

- В целях безопасности всегда используйте соответствующий толкатель для подачи продуктов в загрузочный лоток. Во время работы прибора толкатель должен оставаться в загрузочном лотке.
- **Обязательно включайте прибор перед подачей ингредиентов в загрузочный лоток.**
- Не закладывайте более 1 кг продуктов. При обработке большего количества продуктов опорожняйте чашу время от времени.

Функции и рабочие уставки

Вставка для шинкования	Функция	Скорость
Для мелкого шинкования (А)	Тонкое натирание или шинковка (например, капусты, моркови, сельдерея)	4 - 6
Для крупного шинкования (В)	Крупное натирание или шинковка (например, кольраби, скорцонеры)	4 - 6
Крупная ломтерезка (С)	Нарезка толстыми кусками (например, огурцов, моркови, картофеля)	4 - 6
Тонкая ломтерезка (D)	Нарезка тонкими кусками (например, овощных ломтиков, картофельных чипсов)	4 - 6
Картофелетерка (Е)	Натирание картофеля (например, для приготовления картофельных оладий)	4 - 6
Насадка для нарезки картофеля-фри (F)	Нарезка картофеля-фри	4 - 6

Примечание. Для облегчения выбора нужной насадки в таблице также указаны соответствующие буквенные обозначения насадок и вставок для нарезки и натирания.

Д. Пресс для цитрусовых

- Установите защитную крышку на корпус блендера и зафиксируйте ее, повернув против часовой стрелки.
- Установите чашу.
- Вставьте в чашу сетчатый фильтр для мякоти и зафиксируйте его, повернув против часовой стрелки.
- Присоедините пресс к приводному валу.
- Система может отжать до 1 литра сока (из вымытых и нарезанных пополам фруктов) до опорожнения чаши.
- При обработке большего количества фруктов фильтр нужно опорожнять периодически.

Рабочая уставка

- Установите регулятор скорости в положение **Min**.

Е. Соковыжималка

- Установите защитную крышку на корпус блендера и зафиксируйте ее, повернув против часовой стрелки.
- Установите крышку и присоедините фильтровальную корзину из 2 частей к приводному валу.
- Установите на чашу **крышку соковыжималки** и зафиксируйте ее, повернув против часовой стрелки; стрелка на крышке должна находиться напротив соответствующей метки в виде точки на корпусе.
- **В целях безопасности всегда используйте соответствующий толкатель** для подачи продуктов в загрузочный лоток. Во время работы прибора толкатель должен оставаться в загрузочном лотке.
- Во время **работы** прибора загружайте в лоток приготовленные кусочки фруктов, слегка нажимая на них толкателем.

- **Предупреждение! Слишком сильное давление может привести к повреждению двигателя или вставки.**

- При обработке фруктов и овощей в больших количествах необходимо периодически опорожнять фильтровальную корзину и емкость для сока.

Рабочая уставка

- Установите регулятор скорости в положение **Max**.

Ж. Блендер

- Снимите защитную крышку с корпуса блендера, повернув ее по часовой стрелке для разблокировки.
- Установите чашу.
- Установите крышку на чашу и зафиксируйте ее, повернув против часовой стрелки.
- Установите чашу блендера на корпус и зафиксируйте ее, повернув против часовой стрелки.
- Загрузите ингредиенты, затем установите крышку блендера и зафиксируйте ее, повернув против часовой стрелки.
- Чтобы добавить ингредиенты во время работы прибора, извлеките маленькую пробку, установленную в центре крышки блендера; разблокируйте крышку, повернув ее по часовой стрелке.
- Закончив обработку, выключите прибор и снимите чашу блендера, повернув ее по часовой стрелке и выдвинув наружу.
- **Предупреждение!** Не включайте пустой блендер.
- **Максимальное количество загружаемых ингредиентов:**
 - 1 литр жидкости или
 - 300 г фруктов или
 - 250 мл кубиков льда

Рабочие регулировки

- Для обработки мягких фруктов и овощей следует устанавливать уставку скорости от **2** до **Max**.
- Для обработки более твердых фруктов и овощей выберите уставку скорости **Max**.
- Для дробления льда всегда используйте переключатель **Pulse**.

Работа в кратковременном режиме

При использовании блендера помните, пожалуйста, о том, что этот прибор предназначен для работы только в кратковременном режиме, то есть он не должен работать более 20 секунд подряд. После этого прибор нужно выключить и дать ему остыть, после чего возобновить работу.



Чистка и общий уход

- После использования выключите прибор, выньте вилку из розетки и дождитесь полной остановки двигателя.
- Во избежание поражения электрическим током не мойте корпус водой и не погружайте его в воду.
- Корпус можно протереть слегка увлажненной безворсовой тканью.
- Сразу же после использования все части насадок необходимо тщательно промыть в горячей воде с мягким моющим средством.
- Не мойте насадки в посудомоечной машине, за исключением вставок для шинкования и натирания.
- Не используйте для чистки абразивные или сильные моющие средства.
- **Внимание!** При чистке ножей-измельчителей или терок помните, что у них острые края и лезвия, которые могут быть чрезвычайно опасными.
- Всегда храните нож-измельчитель в

защитном пластиковом чехле.

- Для удаления остатков пищи из чаши используйте только лопатку.
- Блендер нужно очищать сразу же после применения; налейте в чашу 1 литр теплой воды с небольшим количеством моющего средства и включите блендер примерно на 20 секунд, как описано в разделе **Эксплуатация**. Затем тщательно ополосните чашу, крышку пробку блендера в чистой воде и вытрите их насухо; если потребуется, повторите весь процесс.

Утилизация

 Не выбрасывайте старые или неисправные электроприборы  вместе с бытовым мусором. Отнесите их на пункты для сбора специального мусора.

Гарантия

Гарантийный срок на приборы фирмы “Severin” - 2 года со дня их продажи. В течение этого времени мы бесплатно устраним все дефекты, возникшие в результате производственного брака или применения некачественных материалов. Гарантия не распространяется на дефекты, возникшие из-за несоблюдения инструкции по эксплуатации, грубого обращения с прибором, а также на бьющиеся (стеклянные и керамические) части. Гарантия аннулируется, если прибор ремонтировался не в указанных нами пунктах сервисного обслуживания. Какие-либо дополнительные гарантии продавца заводом-изготовителем не принимаются.

Kundendienstzentralen
Service Centres
Centrales service-après-vente
Oficinas centrales del servicio
Centros de serviço
Centrale del servizio clienti
Service-centrales
Centrale serviceafdelinger
Centrala kundtjänstplatser
Keskushuollot
Servisné stredisko
Centrala obslugi klientów
Szerviz
Κεντρικό σέρβις

SEVERIN Service
Am Brühl 27
59846 Sundern
Telefon (02933) 982-460
Telefax (02933) 982-480
service@severin.de

Kundendienst Ausland

Belgique
Dancal N.V.
Bavikhoofsestraat 72
8520 Kuurne
Tel.: 056/71 54 51
Fax: 056/70 04 49

Bosnia i Herzegovina
Malisic MP d.o.o
Tromeda Medugorje bb
88260 Citluk
Tel: + 387 36 650 446
Fax: + 387 36 651 062

Bulgaria
Noviz AG
Khan Kubrat 1 Str.
BG-4000 Plovdiv
Tel.: + 359 32 275 617, 275 614
e-mail: sales@noviz.com

Czech Republic / Slovak Republic
ARGO spol. s r.o.
Žihobce 137
CZ 342 01 Sušice
Tel.: + 376 597 197
Fax: + 376 597 197
http://argo.zihobce.cz
argo@zihobce.cz

Ceská Republika
Ambos
Krusnohorská 788/61
CZ 36301 Ostrov uk. Varu
Tel.: 0164 / 61 22 95
Fax: 0164 / 61 32 71

Croatia
TD Medimurka d.d.
Trg. Republike 6
HR-40000 Cakovec
Croatia
Tel: +385-40 328 650
Fax: + 385 40 328 134
e-mail: marija.s@medjimurka.hr

Cyprus
G.L.G. Trading
4-6, Oidipodos Street
Larnaca, Cyprus
Tel.: 024/633133
Fax: 024/635992

Danmark
Scandia Serviceteknik A/S
Hedeager 5
2605 Brøndby
Tel.: 45-43202700
Fax: 45-43202709

Estonia:
Tallinn: CENTRALSERVICE,
Tammsaare tee 134B,
tel: 654 3000
Tartu: CENTRALSERVICE, Aleksandri 6,
tel: 7 344 299,
7 344 337, 56 697 843
Pärnu: CENTRALSERVICE, Riia mnt. 64,
tel: 44 25 175
Narva: CENTRALSERVICE, Tallinna 6A,
tel: 35 60 708
Haapsalu: Teco KM OÜ,
Jalaka 1A, tel: 47 56 900
Rakvere: Nirgi Tõnu FIE,
tel: 32 40 515
Viljandi: Aaber OÜ,
Vabaduse pl. 4, tel: 43 33 802
Kuressaare: Toomas Teder FIE, Pikk 1B, tel:
45 55 978
Käina: Ilmar Pauk Elektroonika FIE,
Mäe2S,
tel: 46 36 379, 51 87 444

Espana
DEMISAT SANT BOI S.L.U.
C/San Juan Bosco, 34
08830 SANT BOI DE LLOBREGAT /
BARCELONA
Tel.: 902 884 233
eMail: administraci3n@demisat.com

France
SEVERIN France Sarl
4, rue de Thal
B.P. 38
67211 Obernai Cedex
Tél. 03 88 47 62 08
Fax 03 88 47 62 09

Greece
BERSON
C. Sarafidis Bros. S.A.
Agamemnonos 47
176 75 Kallithea, Athens
Tel.: 0030-210 9478700

Alex. Papanastasiou 55
544 53 Thessaloniki
Tel.: 0030-2310 928972

Iran
IRAN-SEVERIN CO.
Bahar Administration and Commercial
Center
No. 668, 7th Floor, Ave.
South Bahar
TEHRAN – IRAN
Tel.: 009821-7516483
e-mail: info@iranseverin.com
Internet: www.iranseverin.com

Italia
Videoelettronica di Sgambati & Gabrini
C.S.N.C.
via Dino Col 52r-54r-56r,
I - 16149 Genova
Green Number: 800240279
Tel.: 010/6 45 11 02 - 01041 86 09
Fax: 010/6 42 50 09
e-mail: videoelettronica@panet.it

Jordan
F.A. Kettaneh
P.O. Box 485
Amman, 11118, Jordan
Tel: 00962-6-439 8642
e-mail: app@kettaneh.com.jo

Korea
Euko Trading
Namho B/D 3F, 194-6, Neungpyeong-Ri
Opo.Eup, Gwangju-Si,
Kyunggi-do
Korea 464 892
Tel: +82-31-714 5394
Fax: +82-31-714 8394
Service Hotline: 080-001-0190

Latvia
SERVO Ltd.
Mr. Janis Pivovarenoks
Tel: + 371 7279892
servo@apollo.lv

Lebanon
The Right Angle S.A.L.
Boulos Building
Hazmieh- Damascus Highway
P.O. Box 1656-09
BEIRUT, Lebanon
Tel.: 05-952 162 and 3
Fax: 05-950 190
e-mail: rightangle@inco.com.lb

Luxembourg
Ser-Tec
41, rue de la poudrerie
3364 Leudelange
Tel.: 37 94 94 1
Fax: 37 20 74

Macedonia
KONCAR servis
Bul. Partizanski odredi br. 105
1000 Skopje
Makedonija
Tel: + 389 (2) 365-578
Fax: + 389 (2) 365 621
e-mail: koncarservis@mt.net.mk

Magyarország
TFK Elektronik Kft.
Gyar u.2
H-2040 Budaörs
Tel.: (+36) 23 444 266
Fax: (+36) 23 444 267

Nederland
HAS b.v.
Stedenbaan 8
NL-5121 DP Rijen
Tel: 0161-22 00 00
Fax: 0161-29 00 50

Norway
Løkken Trading AS
Skårersletta 45, port 20
1471 Lørenskog
Tel: 67 97 78 90
Fax: 67 97 78 91

Österreich
Degupa
Vertriebsgesellschaft m.b.H.
Gewerbeparkstr. 7
5081 Anif / Salzburg
Tel.: 0 62 46 / 73 58 10
Fax.: 0 62 46 / 72 70 2

Polska

Serv-Serwis Sp. z o.o.
ul. Wspólna 9
45-831 Opole
tel/fax (077) 457-50-06
e-mail: centralny@serv-serwis.pl

Portugal

Novalva
Zona Industrial Maia I
Sector X - Lote 293, N. 90
4470 Maia
Tel.: 02/9 44 03 84
Fax: 02/9 44 02 68

Russian Federation

Service Zentrum
Altyn Frunzenskij
236016 Kaliningrad
ul. Frunze 15,
Tel.: (0112) 53 95 90

Сервисный центр
"Алтын Фрунзенский"
236016 Калининград,
ул.Фрунзе 15,
Тел.: (0112) 53 95 90

ООО Орбита-Service
123362 Moskau
ul. Svobody 18,
Tel.: (095) 491 31 06

ООО "Орбита-Сервис"
123362, Москва,
ул. Свободы, д. 18
Тел.: (095) 491-31-06

Romania

For Brands srl
Str. Capitan Aviator Alexandru Serbanescu
Nr. 33-35, Bl. 20E,
Sc. 2, Et.1, Ap.27, Sector 1, Bucuresti.
Tel: + 40 21 233 41 12
+ 40 21 233 41 13
+ 40 21 688 66 13
Fax: + 40 21 233 41 03
+ 40 21 688 66 13
E-mail: office@forbrands.ro
Web site: www.forbrands.ro

Schweiz

VB Handels Sàrl GmbH
Postfach 306
1040 Echallens
Tel: 021 881 60 45
Fax: 021 881 60 46
eMail: severin@helt.ch

Serbia

SMIL doo
Pasiceva 28, Novi Sad
Serbia and Montenegro
tel: + 381-21-524-638
tel: +381-21-553-594
fax: +381-21-522-096

Finland

Oy Harry Marcell Ab
Rälssitie 6, PL 63
01511 Vantaa
Tel.: 0035 / 898 708 70
Fax: 0035/ 898 708 7803

Svenska

Rakspecialisten HS
Möllevångsgatan 34
214 20 Malmö
Fax: 040/6 11 03 35

Slovenia

SEVTIS d.o.o.
Smartinska 130
1000 Ljubljana
Tel: 00386 1 542 1927
Fax: 00386 1 542 1926

Slovenská Republika

Ambos
Ambos Slovakia s.r.o.
Surianska cesta 62
94001 Nove Zamky
Tel: 00421 35 6424 280
Fax: 00421 903 747 227
e-mail: amboslovakia@stonline.sk

Stand: 04.2008

SEVERIN

I/M No.: 8050.0000