

# SEVERIN

Gebrauchsanweisung	Küchenmaschine (D)
Instructions for use	Food processor (GB)
Mode d'emploi	Robot de cuisine (F)
Gebruiksaanwijzing	Food Processor (NL)
Instrucciones de uso	Robot de Cocina (E)
Manuale d'uso	Robot Multiuso (I)
Brugsanvisning	Husholdningsmaskine (DK)
Bruksanvisning	Matberedare (S)
Käyttöohje	Yleiskone (FIN)
Instrukcja obsługi	Robot kuchenny (PL)
Οδηγίες χρήσεως	Επεξεργαστής τροφίμων (GR)
Руководство по эксплуатации	Кухонный комбайн (RUS)

---

**Liebe Kundin, lieber Kunde,**

vielen Dank für Ihr Vertrauen. Wir freuen uns, dass Ihre Wahl auf ein SEVERIN Qualitätsprodukt gefallen ist und gratulieren Ihnen zu dieser Entscheidung.

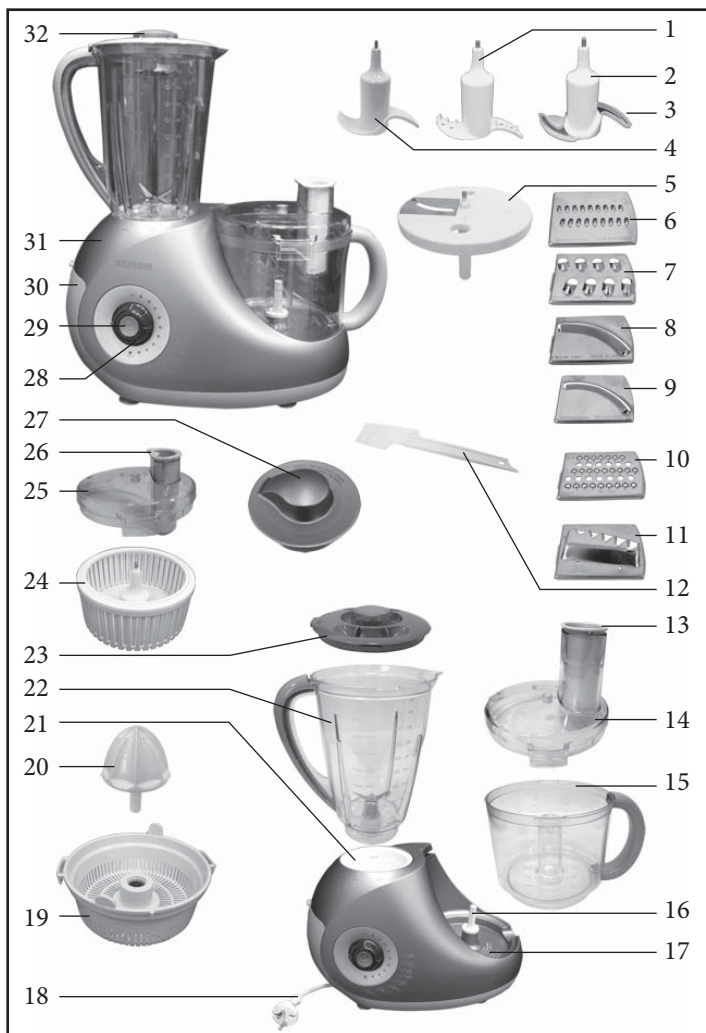
Die Marke SEVERIN steht seit über 115 Jahren für Beständigkeit, deutsche Qualität und Entwicklungskraft. Jedes Gerät der Marke SEVERIN wurde mit Sorgfalt geprüft und hergestellt.

In den sechs Kategorien Frühstück, Küche, Grillen & Genießen, Haushalt, Beauty & Wellness und Kühlen & Gefrieren bietet SEVERIN mit über 200 verschiedenen Produkten ein umfassendes Sortiment an Elektrokleingeräten an. Wir haben für jeden Anlass genau das richtige Produkt für Sie.

Besuchen Sie uns auch im Internet unter [www.severin.de](http://www.severin.de) oder [www.severin.com](http://www.severin.com).

Viel Spaß mit Ihrem neuen Gerät.

**Ihre  
Geschäftsleitung und Mitarbeiter  
der SEVERIN Elektrogeräte GmbH**



26. Stopfer für Entsafter
27. Sicherheitsdeckel
28. Drehzahlregler mit Aus-Stellung
29. Intervalltaster (Pulse)
30. Einsatz-Aufbewahrungsfach
31. Gerätegehäuse
32. Verschlussstopfen

### Liebe Kundin, lieber Kunde,

bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig vor der Benutzung des Gerätes durch und bewahren Sie diese für den weiteren Gebrauch auf. Das Gerät darf nur von Personen benutzt werden, die mit den Sicherheitsanweisungen vertraut sind.

### Anschluss

Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen.

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. Rühreinsatz
2. Hackmesser
3. Hackmesserschutz
4. Kneteinsatz
5. Einsatz-Aufnahme
6. feiner Reibeinsatz (A)
7. grober Reibeinsatz (B)
8. grober Scheibenschneider (C)
9. feiner Scheibenschneider (D)
10. Kartoffelreibe (E)
11. Pommes frites-Schneider (F)
12. Spachtel
13. Stopfer für Arbeitsbehälterdeckel
14. Deckel für Arbeitsbehälter
15. Arbeitsbehälter
16. Antriebsachse
17. Arbeitsbehälteraufnahme
18. Anschlussleitung
19. Fruchtfleischieb
20. Zitruspresskegel
21. Mixeraufnahme
22. Mixaufsatz
23. Mixerdeckel
24. 2-teiliger Filterkorb für Entsafter
25. Deckel für Entsafter

### Sicherheitshinweise

- Vor der Inbetriebnahme das komplette Gerät inkl. Zubehörteile auf Mängel überprüfen, die 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.
- Überprüfen Sie die Anschlussleitung regelmäßig auf Beschädigungen. Im Falle einer Beschädigung darf das Gerät nicht benutzt werden.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche. Achten Sie darauf, dass weder das Gehäuse noch die Anschlussleitung einer heißen Kochplatte oder offenem Feuer zu Nahe kommen.
- Anschlussleitung nicht herunterhängen lassen.
- Das Gerät nur unter Aufsicht betreiben. Auch bei kurzfristigem Verlassen des Arbeitsraumes immer den Netzstecker ziehen.
- Das Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Das Gerät darf durch Kinder nicht benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern. Es besteht u.a.

Erstickungsgefahr!

- 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!
- Um eine Beschädigung des Gerätes zu vermeiden, darf der Mixer nicht zusammen mit den anderen Gerätefunktionen benutzt werden.
- 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 beigefügten Originalzubehör und für den beschriebenen Einsatzzweck betrieben werden.
- **Das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen und den Motorstillstand abwarten,**
  - vor jedem Zusammenbau oder Auseinandernehmen
  - 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.
- **Vorsicht!** Missbrauch des Gerätes kann zu Verletzungen führen.
- Wird das Gerät falsch bedient oder zweckentfremdet verwendet, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.
- Das Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet

zu werden, wie z.B.

- in Läden, Büros und anderen ähnlichen Arbeitsumgebungen
  - in landwirtschaftlichen Betrieben
  - von Kunden in Hotels, Motels und weiteren typischen Wohnumgebungen
  - in Frühstückspensionen
- 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.

### **Vor der ersten Inbetriebnahme**

Vor der ersten Inbetriebnahme die Verpackung vollständig vom Gerät entfernen und alle Teile wie unter *Reinigung und Pflege* beschrieben reinigen.

### **Drehzahlregler und Intervalltaster (Pulse)**

Mithilfe des Drehzahlreglers kann die gewünschte Drehzahl stufenlos eingestellt werden. Alternativ kann der Intervalltaster gedrückt werden. Das Gerät ist dann im höchsten Drehzahlbereich eingeschaltet, so lange der Taster gedrückt wird. Wird der Schalter in Position ‚O‘ gedreht, ist das Gerät ausgeschaltet.

### **Aufbewahrungsfach**

Im Einsatz-Aufbewahrungsfach können die Schneid- und Raspeleinsätze bei Nichtgebrauch aufbewahrt werden.

### **Kabelaufwicklung**

Unterhalb des Gerätes befindet sich eine Kabelaufwicklung. Vor dem Gebrauch des Gerätes das Kabel vollständig abwickeln.

### **Bedienung**

#### **Allgemein**

- 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. 700 g 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	<b>Max und Pulse</b>	10-20 Sek.
Zwiebel	<b>4 - 6 und Pulse</b>	10-20 Sek.
Nüsse	<b>9 - Max und Pulse</b>	10-20 Sek.
Karotten	<b>6 - Max und Pulse</b>	10-20 Sek.
Fisch	<b>1 - Max und Pulse</b>	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. 600 g Mehl und 400 ml Wasser in den Arbeitsbehälter, um einen Teig von ca. 1 kg 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 zur maximalen Stufe.
- 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 Rührersatz auf die Antriebsachse setzen,

- so dass der Rührersatz fast den Boden des Arbeitsbehälters berührt.
- Max. 700 g 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 I und steigern Sie gegebenenfalls die Drehzahl.
- Zur Herstellung von Mayonnaise wählen Sie eine hohe Drehzahl.
- **Achtung:** Benutzen Sie den Rührersatz 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.
- 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)	5 - 6
Reibe, grob (B)	Grob reiben (z.B. Kohlrabi, Schwarzwurzeln)	5 - 6
Scheibenschneider, grob (C)	Grobe Scheiben schneiden (z.B. Gurken, Karotten, Kartoffeln)	5 - 6
Scheibenschneider, fein (D)	Feine Scheiben schneiden (z.B. Gemüsescheiben, Kartoffelchips)	5 - 6
Kartoffelreibe (E)	Zum Reiben von Kartoffeln (z.B. für Reibeplätzchen)	5 - 6
Pommes frites-Schneider (F)	Zum Schneiden von Fritten	5 - 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 Zitruspresskegel 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 jedoch zwischendurch das Sieb, wenn Sie solch große 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. Bitte beachten, dass das obere Sieb fest im unteren Sieb arretiert ist.
- 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**

- Auch im Mixbetrieb muss der Arbeitsbehälter aufgesetzt werden, um den Sicherheitsschalter zu aktivieren:
- Arbeitsbehälter aufsetzen.
- Deckel auf den Arbeitsbehälter setzen und

verriegeln. Dazu den Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen.

- Den Sicherheitsdeckel von der Mixeraufnahme nehmen. Dazu diesen im Uhrzeigersinn entriegeln.
- 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  
300 g 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 und Pflege**

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



- eingetaucht werden.
- Das Gehäuse nur mit einem weichen feuchten Tuch reinigen.
  - Die Zubehörteile nach dem Gebrauch sofort mit heißem Wasser unter Zugabe von Geschirrspülmittel reinigen.
  - Die Zubehörteile nicht in der Spülmaschine reinigen, außer die Schneid- und Reibeinsätze.
  - Keine scharfen und scheuernden Reinigungsmittel verwenden!
  - Bei der Reinigung des Hackmessers und der Reibeinsätze auf die scharfen Kanten achten, **Verletzungsgefahr!**
  - Das Hackmesser stets in seinem Kunststoffschutz aufbewahren!
  - Um Reste aus dem Arbeitsbehälter zu entfernen, nur den Spachtel verwenden.
  - **Tipp:** Zur Reinigung des Mixers direkt nach dem Gebrauch ca. 1000 ml warmes Wasser mit etwas Spülmittel in den Mixbehälter füllen. Den Mixaufsatz, wie unter Bedienung beschrieben, ca. 20 Sek. Laufen lassen. 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 „Service/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.

28. Speed control with Off-position
29. Pulse switch
30. Attachment storage compartment
31. Housing
32. Feeder opening stopper

### Dear Customer,

Before using the appliance, please read the following instructions carefully and keep this manual for future reference. The appliance must only be used by persons familiar with these instructions.

### Connection to the mains supply

The appliance should only be connected to an earthed socket installed in accordance with the regulations.

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. Insert 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

### Important safety instructions

- Before the appliance is used, the main body and all attachments 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.
- The power cord should be regularly examined for any signs of damage. In the event of such damage being found, the appliance must no longer be used.
- The appliance should only be placed on a level surface. Do not allow the housing or its power cord to come into contact with open flames or any hot surfaces such as hot-plates.
- Do not let the power cord hang free.
- Do not leave the appliance unattended while connected. Always remove the plug from the wall socket, even if you leave the room only for a short while.
- The appliance may only be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance and fully understand all dangers and safety precautions involved.
- Children must not be permitted to operate the appliance. The appliance and its power cord must be kept well away from children.
- Children must not be permitted to play with the appliance.
- **Caution:** Keep any packaging materials well away from children – these materials are a potential source of danger, e.g. of suffocation.
- 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:** To avoid damage to the appliance, do not use the blender in combination with any of the other functions.
- **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 assembling or disassembling the appliance.
  - 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.
- **Caution:** Any misuse can cause severe personal injury.
- No responsibility is accepted if damage results from improper use, or if these instructions are not complied with.
- This appliance is intended for domestic or similar applications, such as
  - in shops, offices and other similar working environments,
  - in agricultural areas,

- by customers in hotels, motels etc. and similar establishments,
- in bed-and breakfast type environments.

- 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.

### **Before first use**

Remove any packing materials completely and clean all accessories as described in the section *General care and cleaning*.

### **Speed control and Pulse switch**

The speed control can be used to vary the operating speed. Alternatively, the pulse switch may be used - when it is pressed, the appliance operates at maximum speed. With the switch in its 'O' position, the motor is switched off.

### **Attachment storage**

This compartment serves to store the cutting and grating inserts when they are not in use.

### **Wind-up power cord storage**

The power cord can be wound up for storage on the underside of the unit. Unwind it completely before operation.

### **Operation:**

#### **General information**

- 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	<b>Max and Pulse</b>	10-20 sec.
Onion	<b>4 - 6 and Pulse</b>	10-20 sec.
Nuts	<b>9 - Max and Pulse</b>	10-20 sec.
Carrots	<b>6 - Max and Pulse</b>	10-20 sec.
Fish	<b>1 - Max and Pulse</b>	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 firm consistency, the speed may be increased to the maximum level if required.
- 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.
- 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, salsifis)	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.
- However, when processing such large quantities of fruit 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. Ensure that the upper part of the filter basket is securely connected to the lower part.
- 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**

- The blender cannot be used unless the bowl has been properly fitted; otherwise the safety switch is not activated:
- Fit the bowl.
- Place the lid on the bowl and turn it anti-clockwise to lock.
- Remove the safety lid from the blender mounting by turning it clockwise to unlock.
- 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 appliance 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.
- **Hint:** 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. This guarantee does not affect your statutory rights, nor any legal rights you may have as a consumer under applicable national legislation governing the purchase of goods. 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.

25. Couvercle/Centrifugeuse
26. Poussoir/Centrifugeuse
27. Couvercle de sécurité
28. Bouton de réglage de la vitesse avec position arrêt
29. Touche « pulse »
30. Compartiment de rangement des accessoires
31. Bloc moteur
32. Bouchon de l'orifice de remplissage

### Chère cliente, Cher client,

Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire soigneusement les instructions suivantes et conserver ce manuel pour future référence. L'appareil doit être utilisé exclusivement par des personnes familiarisées avec les présentes instructions.

### Branchement au secteur

Cet appareil ne doit être branché que sur une prise de courant mise à la terre, installée selon les normes en vigueur.

Assurez-vous que la tension d'alimentation correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique. 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. Accessoire de pétrissage
5. Socle de fixation des accessoires
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

### Consignes de sécurité

- Avant d'utiliser l'appareil, l'appareil principal et tous les accessoires doivent être soigneusement vérifiés afin de s'assurer qu'ils ne sont pas endommagés. 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.
- Examinez régulièrement le cordon pour vous assurer de son parfait état. N'utilisez pas l'appareil si le cordon est endommagé.
- 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 laissez pas pendre le cordon.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché. Débranchez-le toujours de la prise murale, même si vous ne quittez la pièce que pendant un court instant.
- L'appareil ne peut être utilisé par des personnes souffrant de déficiences physiques, sensorielles ou mentales ou manquant d'expérience ou de connaissances, sauf si celles-ci ont été formées à l'utilisation de l'appareil et ont été supervisées, et si elles en comprennent les dangers et les précautions de sécurité à prendre.
- Les enfants ne doivent pas être autorisés à se servir de l'appareil. L'appareil et son cordon d'alimentation doivent être tenus à l'écart des enfants.
- Les enfants ne sont pas autorisés à jouer



avec l'appareil.

- **Attention** : Tenez les enfants à l'écart des emballages, qui représentent un risque potentiel, par exemple, de suffocation.
- 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** : Pour éviter d'endommager l'appareil, ne pas utiliser le robot de cuisine combiné avec toute autre fonction.
- **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 le montage ou le démontage de l'appareil.
  - 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.
- **Attention** : Une mauvaise utilisation peut provoquer des blessures corporelles graves.
- Nous déclinons toute responsabilité en cas des 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 une utilisation domestique ou similaire, telle que dans des
  - bureaux et autres locaux commerciaux,
  - des zones agricoles,
  - par la clientèle dans les hôtels, motels et établissements similaires,
  - et des maisons d'hôtes.
- 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.

#### **Avant la première utilisation**

Retirez entièrement tous les matériaux d'emballage et nettoyez tous les accessoires tel indiqué au paragraphe *Maintenance et entretien*.

#### **Réglage de la vitesse et touche Pulse**

Le réglage de la vitesse peut être utilisé pour changer la vitesse de fonctionnement. Mais, vous pouvez également vous servir de la touche pulse – lorsque celle-ci est maintenue enfoncée, l'appareil fonctionne à vitesse maximale. Lorsque le bouton est placé sur la position 'O', le moteur est arrêté.

#### **Compartment de rangement des accessoires**

Ce compartiment sert à ranger les accessoires pour couper et émincer lorsqu'ils ne sont pas utilisés.

#### **Enrouleur du cordon d'alimentation**

Le cordon d'alimentation peut être enroulé sous la base de l'appareil pour faciliter son rangement. Déroulez-le complètement avant de faire fonctionner l'appareil.

## Utilisation:

### Informations générales

- 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	<b>Max et Pulse</b>	10-20 sec.
Oignon	<b>4 – 6 et Pulse</b>	10-20 sec.
Noix	<b>9 – Max et Pulse</b>	10-20 sec.

Carottes	<b>6 – Max et Pulse</b>	10-20 sec.
Poisson	<b>1 – Max et Pulse</b>	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 atteint une consistance ferme, la vitesse peut être augmentée au maximum si nécessaire.
- 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.
- 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.
- Cependant, lorsque vous pressez de larges quantités de fruit, veillez à vider le filtre de temps en temps.

#### *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. Assurez-vous que la partie supérieure du tamis est bien fixée sur la partie inférieure.
- 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**

- Le robot de cuisine ne peut pas être utilisé si le bol mixeur n'est pas correctement installé ; dans le cas contraire, le système de verrouillage n'est pas activé :
- 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.
- 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.
- 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.

### 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.

### Maintenance et entretien

- Après utilisation, éteignez l'appareil, débranchez-le de la prise murale et attendez l'arrêt complet du moteur.
- Pour éviter tout risque de choc électrique, ne nettoyez pas l'appareil en le plongeant 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.
  - **Conseils :** 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.

### 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. Cette garantie n'affecte pas les droits légaux des consommateurs sous les lois nationales applicables en vigueur, ni les droits du consommateur face au revendeur résultant du contrat de vente/d'achat. 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.

27. Veiligheidsdeksel
28. Snelheidscontroleknop met Uit-stand
29. Puls schakelaar
30. Inzet opbergruimte
31. Huizing
32. Vulopening stamper

### Beste Klant,

Voordat men dit apparaat gebruikt, moet men de volgende instructies goed doorlezen en bewaar dit manuaal voor latere referentie. Dit apparaat moet alleen gebruikt worden door personen bekend met de gebruiksaanwijzing.

### Aansluiting

Dit apparaat mag alleen worden aangesloten op een volgens de wet geïnstalleerd geaard stopcontact.

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.

### Hoofddunit met hulpstukken

1. Klopper hulpstuk
2. Hak/maal mes
3. Beschermende meshouder
4. Kneedinzet
5. Inzet 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

### Belangrijke veiligheidsaanwijzingen

- Voordat men het apparaat gebruikt, moeten de hoofdeenheid en alle hulpstukken zorgvuldig voor 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 gebruiksviligheid van het apparaat.
- Het snoer moet regelmatig op eventuele beschadiging worden gecontroleerd. Wanneer een beschadiging wordt geconstateerd mag het apparaat niet meer worden gebruikt.
- 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 het snoer nooit los hangen.
- Laat het apparaat nooit onbeheert wanneer het is aangesloten op het stroomnet. Verwijder altijd de stekker van het stopcontact, zelfs als men de kamer voor korte tijd verlaat.
- Het apparaat mag alleen gebruikt worden door personen met verminderde fysieke, zintuigelijke of mentale bekwaamheden, of gebrek van ervaring en kennis, wanneer deze onder begeleiding zijn of instructies ontvangen hebben over het gebruik van dit apparaat en volledig de gevaren en veiligheidvoorschriften begrijpen.
- Kinderen mogen niet dit apparaat gebruiken. Het apparaat en het powersnoer moeten goed weggehouden worden van kinderen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

- **Waarschuwing:** houdt kinderen weg van inpakmateriaal, daar deze een bron van gevaar zijn b.v. door verstikking.
- 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:** om schade aan het apparaat te voorkomen, gebruik de blender nooit in combinatie met één van de andere functies.
- **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**
  - voor het opbouwen of uit elkaar halen van het apparaat.
  - 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.
- **Waarschuwing:** verkeert gebruik van dit apparaat kan personeel letsel veroorzaken.
- Wordt dit apparaat op een verkeerde manier gebruikt of worden de

veiligheidsregels niet gevolgt, dan kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade.

- Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk of gelijkwaardig gebruik, zoals
  - in kantoren of andere bedrijfsruimtes,
  - in agrarische instellingen,
  - door klanten in hotels, motels enz. en gelijkwaardige etablissementen,
  - in bed-en-ontbijt gasthuizen.
- 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.

#### **Voor het eerste gebruik**

Verwijder geheel al het pakmateriaal en maak alle accessoires goed schoon zoals beschreven in de sectie *Algemeen onderhoud en schoonmaken*.

#### **Snelheidscontrole en Pulse schakelaar**

De snelheidscontrole kan gebruikt worden om de gebruikssnelheid te wijzigen. Tevens, mag men de pulse schakelaar gebruiken – wanneer het is ingedrukt, zal het apparaat met maximale snelheid werken. Met de schakelaar in de ‚O‘ positie, zal de motor uitgeschakeld zijn.

#### **Hulpstuk opbergruimte**

Dit compartiment dient voor het opbergen van de snij en shred hulpstukken wanneer deze niet in gebruik zijn.

#### **Opbergruimte voor opwindbaar powersnoer**

Het powersnoer kan opgewonden worden voor het opbergen van het snoer aan de onderzijde van de unit. Wikkel het geheel af voor gebruik.

## Gebruik:

### Algemene informatie

- 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 (snelheidscontrole 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	<b>Max en Pulse</b>	10-20 sec
Uien	<b>4 – 6 en Pulse</b>	10-20 sec
Noten	<b>9 – Max en Pulse</b>	10-20 sec

Worteltjes	<b>6 – Max en Pulse</b>	10-20 sec
Vis	<b>1 – Max en Pulse</b>	10-20 sec

### b) Kloppen

- De schaal mag gevuld 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 drijfjas 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. Zorda het deeg de juiste consistentie bereikt, mag de snelheid naar de maximale level gezet worden wanneer nodig.
- 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 drijfjas 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 drijfjas.
- 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 geleegt 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 pannekoeken)	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. Citruspers

- 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 drijfjas.
- Dit systeem kan van het fruit maximaal 1 liter sap uitpersen (gewassen en door de helft gesneden) voordat men de kom moet legen.
- Echter, wanneer men zulke grote hoeveelheden fruit perst moet de zeef van tijd tot tijd geleegt worden.

### Gebruiksstanden

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

### F. Sapcentrifuge

- Plaats de veiligheidsdeksel op de blenderaansluiting en maak het vast door het linksom te draaien.
- Maak de kom vast en pas het 2-delige filtermandje op de drijfjas. Zorg ervoor dat het bovenste gedeelte van het filtermandje stevig vast zit op het onderste gedeelte.
- 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

- De blender kan niet gebruikt worden tenzij de kom juist geplaatst is; anders zal de veiligheidsschakelaar niet geactiveert worden:
- Pas de kom.
- Plaats de deksel op de kom en draai deze linksom vast.
- Verwijder de veiligheidsdeksel van de blenderaansluiting door deze rechtsom los te draaien.
- 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 dit apparaat nooit schoon met water en dompel het 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.
  - **Hint:** 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. Deze garantieverklaring heeft geen invloed op uw wettelijke rechten, en ook niet op uw legale rechten welke men heeft als een consument onder de toepasselijke nationale wetgeving welke de aankoop van goederen beheerst. De garantie vervalt bij reparatie door niet door ons bevoegde instellingen.

**Estimado Cliente,**

Antes de utilizar el aparato, lea atentamente estas instrucciones y conserve este manual para cualquier consulta posterior. El aparato sólo debe ser usado por personas que se han familiarizado con estas instrucciones.

**Conexión a la red eléctrica**

Este aparato se debe conectar solamente a una toma de tierra instalada según las normas en vigor.

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. Pieza soporte del accesorio
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. Embudidor 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. Embudidor para la licuadora
27. Tapa de seguridad
28. Botón de control de la velocidad con posición-Apagado
29. Pulsador
30. Compartimento de conservación de accesorios
31. Carcasa
32. Tapón de la abertura de alimentación

**Instrucciones importantes de seguridad**

- Antes de utilizar el aparato, se debe comprobar detalladamente que tanto el aparato principal como todos los accesorios 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.
- El cable eléctrico debería examinarse con regularidad para detectar si ha resultado dañado. Si descubriera que está dañado, no debe utilizar el aparato.
- 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 cable suelto colgando.
- El aparato podrá ser utilizado por personas con reducidas facultades físicas, sensoriales o mentales, o sin experiencia ni conocimiento del producto, solo cuando hayan recibido la supervisión o instrucciones referentes al uso del aparato y entiendan por completo todo el peligro y las precauciones de seguridad.
- No se debe permitir que los niños utilicen el aparato. El aparato y su cable eléctrico se deben mantener fuera del alcance de los niños.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- **Precaución:** Mantenga a los niños alejados del material de embalaje, porque podría ser peligroso, existe el peligro de asfixia.
- No deje el aparato desatendido mientras

- está conectado. Desenchufe siempre el cable eléctrico, incluso cuando salga de la habitación solo durante un instante.
- 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:** Para no dañar el aparato, no utilice la batidora en combinación con otra función.
  - **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 montar o desmontar el aparato.
    - 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.
  - **Precaución:** El uso incorrecto puede provocar lesiones personales graves.
  - 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 ha sido diseñado para el uso doméstico u otra aplicación similar, por ejemplo
    - en oficinas y otros puntos comerciales,
    - en zonas agrícolas,
    - por los clientes de hoteles, pensiones, etc. y establecimientos similares,
    - en casas rurales.
  - 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.
- Antes de la primera utilización**  
 Retire por completo todo el material de embalaje y limpie todos los accesorios siguiendo las indicaciones de la sección *Mantenimiento y limpieza*.
- Control de velocidad e Interruptor pulsador**  
 El control de velocidad se puede utilizar para variar la velocidad de funcionamiento. Alternativamente, se puede utilizar el pulsador – al pulsarlo, el aparato funciona a velocidad máxima. Con el interruptor en la posición 'O', el motor está apagado.
- Compartimento de conservación de accesorios**  
 Este compartimento se utiliza para guardar los accesorios para cortar y rallar cuando no están siendo utilizados.
- Compartimento enrollable**  
 El cable eléctrico se puede enrollar en la parte inferior del aparato. Antes de poner el aparato en funcionamiento, deberá desenrollar el cable por completo.

## Funcionamiento:

### Información general

- 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 embutidor apropiado al introducir los ingredientes por la boquilla. El embutidor debe permanecer insertado, mientras la unidad esté en funcionamiento.

### Modo de funcionamiento

#### a) Cortar/Picar

Ingredientes	Velocidad y posición del interruptor	Tiempo
Carne	<b>Max y Pulse</b>	10-20 segundos

Cebolla	<b>4 - 6 y Pulse</b>	10-20 segundos
Nueces	<b>9 - Max y Pulse</b>	10-20 segundos
Zanahoria	<b>6 - Max y Pulse</b>	10-20 segundos
Pescado	<b>1 - Max y Pulse</b>	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 haya alcanzado una consistencia más firme,

podrá incrementar la velocidad al máximo si es necesario.

- 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 embudidor apropiado al introducir los ingredientes por la boquilla. El embudidor debe permanecer insertado, mientras la unidad esté en funcionamiento.

#### Modo de funcionamiento

- Al encender el robot, seleccione siempre la velocidad **I** 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 la pieza

soporte del accesorio al eje motor.

- 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.
- No obstante, cuando utilice grandes cantidades de fruta deberá vaciar el filtro con frecuencia.

#### *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. Compruebe que la parte superior del cesto filtrador está correctamente conectada a la parte inferior.
- 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 embutidor **apropiado** al introducir los ingredientes por la boquilla. El embutidor 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 embutidor 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

- La batidora no se puede utilizar a menos que el recipiente esté correctamente instalado; en caso contrario, el interruptor de seguridad no se activará:
- 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 riesgo de electrocución, no limpie la unidad 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.
- **Consejo:** 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.

#### **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 normales, así como aquellas piezas de fácil rotura tales como cristales, piezas cerámicas, etc. Esta garantía no afecta a los derechos legales del consumidor ante la falta de conformidad del producto con el contrato de compraventa.

**Gentile Cliente,**

Prima di utilizzare l'apparecchio, vi raccomandiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni e di conservarle per farvi riferimento anche in futuro. L'apparecchio deve essere utilizzato solo da persone che hanno preso familiarità con le seguenti istruzioni.

**Collegamento alla rete**

L'apparecchio deve essere collegato esclusivamente ad una presa con messa a terra, installata a norma di legge.

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. Insetto per impastare
5. Montaggio dell'insetto
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. Tagliapate 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. Manopola di regolazione della velocità con posizione OFF di spento
29. Tasto a impulsi
30. Vano per riporre l'insetto
31. Alloggiamento
32. Tappo dell'apertura di carico

**Importanti norme di sicurezza**

- Prima di utilizzare l'apparecchio, controllate che il corpo centrale e tutti gli accessori non presentino difetti. 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.
- Controllate con regolarità che sul cavo di alimentazione non ci siano tracce di deterioramento. Nell'eventualità che tali tracce siano rinvenute, l'apparecchio non va più usato.
- L'apparecchio va sistemato esclusivamente su una superficie piana. Non ponete mai l'alloggiamento e il cavo di alimentazione sopra fiamme o superfici riscaldanti (es. fornelli o piastre riscaldanti).
- Non permettete che il cavo di alimentazione penda liberamente.
- Non lasciate mai l'apparecchio incustodito quando è collegato all'alimentazione elettrica. Disinserite sempre la spina dalla presa di corrente a muro, se lasciate la stanza anche solo per un breve lasso di tempo.
- L'apparecchio può essere usato anche da persone con ridotte capacità fisiche sensoriali o mentali, a condizione che siano sotto sorveglianza, che siano state date loro istruzioni sull'uso dell'apparecchio e che comprendano pienamente i rischi e le precauzioni di sicurezza che l'apparecchio comporta.

- Ai bambini non deve essere consentito l'utilizzo dell'apparecchio. L'apparecchio e il cavo di alimentazione devono essere tenuti fuori della portata dei bambini.
- Ai bambini non deve essere consentito di giocare con l'apparecchio.
- **Avvertenza:** Tutto il materiale di imballaggio deve essere tenuto fuori della portata dei bambini a causa del rischio potenziale esistente, per esempio di soffocamento.
- 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:** Per evitare danni all'apparecchio non utilizzate il frullatore in combinazione con le altre funzioni.
- **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 montare o smontare l'apparecchio.
  - 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.
- **Avvertenza:** Il cattivo uso può essere causa di gravi lesioni alla persona.
- Nessuna responsabilità verrà assunta in caso di danni risultanti da un uso errato o dalla non conformità alle istruzioni.
- Questo apparecchio è studiato per il solo uso domestico o per impieghi simili, come per esempio
  - uffici e altri ambienti commerciali,
  - zone agricole,
  - clienti di alberghi, motel e stabilimenti simili,
  - di pensioni "bed-and-breakfast" (letto & colazione).
- 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.

### Primo utilizzo

Eliminate completamente tutto il materiale di imballaggio e pulite gli accessori secondo quanto descritto nel paragrafo *Manutenzione generale e pulizia*.

### Regolazione della velocità e tasto impulsi (Pulse)

La manopola di regolazione della velocità può essere utilizzata per cambiare la velocità di funzionamento. In alternativa, è possibile utilizzare il tasto per il funzionamento a impulsi - quando viene premuto, l'apparecchio funziona alla velocità massima. Se il tasto è in posizione "O", il motorino è spento.

### Vano per conservare gli accessori

Questo scomparto serve per conservare gli inserti per affettare e grattugiare quando non sono in uso.

### Vano avvolgicavo

Il cavo di alimentazione può essere avvolto e conservato nel vano apposito che si trova sotto l'apparecchio. Srotolate tutto il cavo prima di accendere l'apparecchio.

### Funzionamento:

#### Informazioni generali

- 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	<b>Max e Pulse</b>	10-20 sec.
Cipolle	<b>4 - 6 e Pulse</b>	10-20 sec.
Noci	<b>9 - Max e Pulse</b>	10-20 sec.
Carote	<b>6 - Max e Pulse</b>	10-20 sec.
Pesce	<b>1 - Max e Pulse</b>	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 **I**. Quando l'impasto avrà raggiunto una consistenza dura, potrete aumentare la velocità sino al livello massimo, se necessario.
- 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 **I** 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 impasti o altre sostanze viscosi simili.

#### **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.
- 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.
- Comunque, è sempre consigliabile svuotare di tanto in tanto il filtro quando lavorate grosse quantità di frutta.

#### *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. Accertatevi che la parte superiore del cesto filtro sia collegato in modo sicuro alla parte inferiore.
- 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

- Il frullatore non può essere usato se il bicchiere non è inserito correttamente; altrimenti l'interruttore di sicurezza non si attiva:
- Inserite il contenitore.
- Sistemate il coperchio sul contenitore e ruotatelo in senso antiorario per bloccarlo in sede.
- Rimuovete il coperchio di sicurezza dal supporto del frullatore ruotandolo in senso orario per sbloccarlo.
- 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'apparecchio con acqua e non immergetelo 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.
- **Consiglio utile:** 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 presente garanzia non pregiudica i vostri diritti legali, né i diritti acquisiti in quanto consumatore e riconosciuti dalla legislazione nazionale vigente che disciplina l'acquisto di beni. La garanzia decade nel momento in cui gli apparecchi vengono aperti o manomessi da Centri non da noi autorizzati.

28. Hastighedsgreb med Slukket-position
29. Puls-knap
30. Opbevaring af tilbehørsdelene
31. Kabinet
32. Prop til påfyldningsåbningen

### Kære kunde,

Inden apparatet tages i brug bør denne brugsanvisning læses omhyggeligt, og derefter gemmes til senere reference. Apparatet bør kun benyttes af personer der er bekendt med denne brugsanvisning.

### El-tilslutning

Apparatet bør kun tilsluttes et stik, der er beskyttet mod jordfejl og installeret i overensstemmelse med el-regulativet.

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

### Vigtige sikkerhedsregler

- Inden apparatet benyttes må både selve apparatet og alt 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.
- Ledningen bør jævnligt efterses for beskadigelse. Hvis man opdager fejl ved ledningen, må apparatet ikke længere benyttes.
- 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.
- Lad aldrig ledningen hænge løst ud over bordkanten.
- Efterlad aldrig apparatet uden opsyn når det er tilsluttet til strømforsyningen. Tag altid stikket ud af stikkontakten selv om rummet kun forlades kortvarigt.
- Apparatet må ikke benyttes af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring eller viden, medmindre de har fået vejledning og instruktion i brugen af dette apparat og fuldt ud forstår alle farer og forholdsregler vedrørende sikkerheden som brug af apparatet medfører.
- Børn må aldrig gives lov til at benytte dette apparat. Apparatet og dets ledning må altid holdes langt væk fra børn.
- Børn må aldrig få lov til at lege med apparatet.
- **Advarsel:** Hold altid børn væk fra emballagen eftersom den udgør en potentiel fare. Der er f.eks. risiko for kvælning.
- 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:** For at undgå at beskadige apparatet må man aldrig benytte blenderen sammen med nogen af de andre funktioner.
- **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 samling eller demontering af apparatet.
  - 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.
- **Advarsel:** Misbrug kan forårsage alvorlig personskade.
- Vi påtager os intet ansvar for skader, der skyldes misbrug eller manglende overholdelse af denne brugsanvisning.
- Dette apparat er beregnet til privat brug eller i tilsvarende omgivelser, såsom
  - kontorer eller andre mindre virksomheder,
  - landhusholdninger,
  - af kunder på hoteller, moteller m.m. og

tilsvarende foretagender,

- B&B pensionater.

- 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.

### Før brug

Fjern al emballage fuldstændigt og rengør alle tilbehørsdelene som anvist i afsnittet *Generel rengøring og vedligehold*.

### Hastighedsgreb og puls-knap

Hastighedsgrebet kan benyttes til at variere betjeningshastigheden. Alternativt kan puls-knappen benyttes - når den holdes inde, vil apparatet køre på maksimal hastighed. Når grebet indstilles på positionen 'O', er motoren slukket.

### Opbevaring af tilbehørsdelene

Dette rum kan benyttes til at opbevare snitte- og rivejernene når de ikke er i brug.

### Ledningsoprul

Ved opbevaring kan ledningen vikles op på undersiden af apparatet. Den bør altid vikles helt ud når apparatet tages i brug.

### Betjening:

#### Generel information

- Allerførst indsættes det behørigt 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 (positionen '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 behørigt 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	<b>Max og Pulse</b>	10-20 sek.
Løg	<b>4 - 6 og Pulse</b>	10-20 sek.
Nodder	<b>9 - Max og Pulse</b>	10-20 sek.
Gulerødder	<b>6 - Max og Pulse</b>	10-20 sek.
Fisk	<b>1 - Max og Pulse</b>	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 hastigheden om nødvendigt øges til den højeste indstilling.
- 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 det 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.
- 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 (f.eks. kålrabi, skorzonerrødder)	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 bogstavmarkeringerne 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.
- Filteret må imidlertid tømmes ind imellem, hvis man skal bearbejde så store mængder frugt.

#### 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. Sørg for at den øverste del af filteret sidder korrekt fast på den nederste del af filterindsatsen.
- 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 behørigt** 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

- Blenderen kan ikke benyttes medmindre røreskålen er blevet korrekt påsat; ellers bliver sikkerhedskontakten ikke aktiveret.
- 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 blenderglasset 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 blenderglasset 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 apparatet ikke rengøres med vand og heller ikke nedsænkes 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 skræppe 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.
- **Tips:** 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 fabrikationsfejl. Skader, der er opstået som følge af forkert behandling, normalt slid samt på skørbare dele som f.eks. glas, dækkes ikke af garantien. Denne garanti har ingen indvirkning på dine lovmæssige rettigheder, heller ikke de nationale forbrugerrettigheder om anskaffelse af varer. Hvis produktet ikke fungerer og må returneres, skal det pakkes forsvarligt ind, og navn, adresse samt årsagen til returneringen skal vedlægges. Hvis dette sker mens garantien stadig dækker, må garantibeviset og kvitteringen også lægges ved. Garantien bortfalder ligeledes ved indgreb på produktet af folk, der ikke er autoriseret af os.

28. Hastighetsreglage med av-knapp
29. Pulsknapp
30. Tillbehörsförvaring
31. Hölje
32. Påfyllningsöppningens propp

### Bästa kund!

Innan du använder apparaten bör du läsa denna bruksanvisning noga och spara den för framtida referens. Apparaten bör endast användas av personer som bekantat sig med dessa instruktioner.

### Anslutning till vägguttaget

Apparaten bör endast anslutas till ett felfritt jordat uttag installerat enligt gällande bestämmelser.

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 tillägsutrustning

1. Vispanordning
2. Skiv-/hackkniv
3. Knivens skyddshölje
4. Knådningstillbehör
5. Tillbehörsfäste
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

### Viktiga säkerhetsföreskrifter

- Kontrollera noga om det finns några fel på huvudenheten och alla 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.
- Kontrollera regelbundet att elsladden inte blivit skadad. Om sladden har skadats får apparaten inte längre användas.
- Apparaten bör endast placeras på en jämn yta. Låt inte höljet eller elsladden komma i kontakt med öppen eld eller heta ytor såsom spisplattor.
- Låt inte sladden hänga fritt.
- Lämna inte apparaten utan uppsikt när den är ansluten till elutaget. Dra alltid stickproppen ur vägguttaget även om du lämnar rummet för bara en liten stund.
- Denna apparat kan användas av personer som har minskad fysisk rörelseförmåga, reducerat sinnes- eller mentaltillstånd, eller som har bristfällig erfarenhet och kunskap, förutsatt att dessa personer är under uppsyn eller har fått tillräckliga instruktioner beträffande apparatens användning och vet vilka risker och säkerhetsåtgärder som användningen innefattar.
- Barn får inte använda denna apparat. Apparaten och dess elsladd bör ställas utom räckhåll för barn.
- Barn bör inte tillåtas leka med apparaten.
- **Varning:** Håll barn på avstånd från apparatens förpackningsmaterial eftersom fara eventuellt kan uppstå. Det finns t.ex. risk för kvävning.
- 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:** För att undvika skador på apparaten bör mixern inte användas i kombination med de andra funktionerna.
- **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 blandarupsättningen.
- 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 tar apparaten i användning eller monterar ihop den.
  - 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.
- **Varning:** Felaktig användning kan orsaka svåra personskador.
- Inget ansvar godtas om skada uppkommer till följd av felaktig användning, eller om dessa instruktioner inte följts.
- Apparaten är avsedd för hemmabruk eller liknande användning, såsom
  - i kontor och andra kommersiella miljöer,
  - inom jordbrukssektorn,
  - för kunder i hotell, motell och andra liknande anläggningar,
  - för kunder i bed-and-breakfast hus.
- 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.

### **Innan första användningen**

Avlägsna allt förpackningsmaterial helt och rengör alla tillbehör enligt beskrivningen i avsnittet *Generell rengöring och skötsel*.

### **Hastighetsreglage och puls knapp**

Hastighetsreglaget kan användas för att justera hastigheten. Alternativt kan puls knappen användas - när knappen trycks ner kör apparaten på den maximala hastigheten. När knappen är i 'O' läget stängs motorn av.

### **Tillbehörsförvaring**

Detta fack används för att förvara skär- och rivtillbehören när de inte är i användning.

### **Sladdvinda**

Elsladden kan rullas upp för förvaring på undersidan av enheten. Rull ut den fullständigt innan du tar den i användning.

### **Användning:**

#### **Allmän information**

- 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	<b>Max</b> och <b>Puls</b>	10-20 sek.
Lök	<b>4 - 6</b> och <b>Puls</b>	10-20 sek.
Nötter	<b>9 - Max</b> och <b>Puls</b>	10-20 sek.
Morötter	<b>6 - Max</b> och <b>Puls</b>	10-20 sek.
Fisk	<b>1 - Max</b> och <b>Puls</b>	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 **I**. När degen nått en fast konsistens kan hastigheten ökas till den maximala nivån vid behov.
- 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 **I** 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.
  - 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 kålramb)	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 potatisskivor)	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.
- Å andra sidan måste filtret tömmas emellanåt när du bearbetar stora mängder frukt.

#### 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. Försäkra dig om att den övre delen av filterkorgen är säkert fastkopplad till den nedre delen.
- 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

- Mixern kan inte användas om skålen inte blivit korrekt monterad på sin plats; säkerhetsbrytaren aktiveras.
- Montera skålen på sin plats.
- Placera locket på skålen och vrid det motsols för att låsa det på plats.
- Tag bort skyddslocket från mixeranordningen genom att vrida det medsols för att låsa upp det.
- 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.
- På grund av risken för elektrisk stöt bör apparaten inte rengöras eller doppas i vatten.
  - 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.
- **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.
- **Råd:** Mixerensheten 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. Denna garanti inverkar inte

på dina lagstadgade rättigheter eller dina lagenliga rättigheter enligt den nationella konsumentskyddslagstiftningen. Ifall apparaten används felaktigt, eller vårdslöst, ansvarar den som använder apparaten för eventuella material- och personskador.

Tillverkas för: Severin Elektrogeräte GmbH,  
Tyskland.

27. Turvakansi
28. Off-asennollinen nopeussäätönuppi
29. Pulssikytkin
30. Lisäosien säilytyslokero
31. Runko
32. Syöttöaukon tulppa

### **Hyvä Asiakas,**

Lue seuraavat ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä ja säilytä tämä opas tulevaa tarvetta varten. Laitetta saavat käyttää vain henkilöt, jotka ovat tutustuneet näihin ohjeisiin.

### **Verkkoliitäntä**

Laitte tulee liittää määräysten mukaisesti asennettuun pistorasiaan.

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. Vatkein
2. Paloittelu- ja jauhantaterä
3. Suojaava teräkansi
4. Taikinanalustin
5. Taikinanalustimen jalusta
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

### **Tärkeitä turvallisuusohjeita**

- Ennen käyttöä laite ja kaikki lisäosat tulee tarkastaa perusteellisesti vaurioiden varalta. Jos laite putoaa kovalle alustalle, sitä ei saa enää käyttää: näkymättömätkin vauriot voivat aiheuttaa vaaratilanteita laitetta käytettäessä.
- Virtajohto on tarkistettava säännöllisesti vaurioiden varalta. Jos johdossa on vikaa, laitetta ei saa enää käyttää.
- Laitte tulisi asettaa aina tasaiselle alustalle. Älä anna laitteen rungon tai liitäntäjohtoon joutua kosketuksiin avoliikkien tai kuumien pintojen (esim. lieden keittolevyjen) kanssa.
- Älä jätä liitäntäjohtoa riippumaan vapaana.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa sen ollessa kytkettynä pistorasiaan. Kytke pistotulppa aina irti seinäpistorasiasta silloinkin kun poistut huoneesta vain hetkeksi.
- Henkilö, jolla on fyysisesti, aistillisesti tai henkisesti rajoittunut toimintakyky tai jolla on puuttuvat tai vajavaiset tiedot laitteen toiminnasta, saa käyttää laitetta vain siinä tapauksessa, että hän on valvonnan alaisena tai hänelle on annettu tarkat ohjeet laitteen käyttämiseen. Lisäksi hän ymmärtää täysin laitteen käyttöön liittyvät vaarat ja noudattaa tarvittavia turvatoimia.
- Lasten ei saa antaa käyttää laitetta. Laitte ja sen liitäntäjohto on pidettävä poissa lasten ulottuvilta.
- Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.
- **Varoitus:** Pidä lapset poissa pakkausmateriaalien luota potentiaalisen vaaratilanteen esim. tukehtumisvaaran vuoksi.
- 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.
- **Varoitus:** Laitteen vaurioitumisen välttämiseksi älä käytä tehosekoitinta minkään muiden toimintojen yhteydessä.
- **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 kiinnitettyä 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 laitteen lisäosan asentamista siihen tai purkua.
  - ennen kannen avaamista,
  - lisälaitteita kiinnitettäessä ja irrottaessa,
  - jos laitteessa on vikaa,
  - käytön jälkeen,
  - laitetta puhdistettaessa.
- Kun irrotat pistokkeen pistorasiasta, älä vedä liitäntäjohdosta; tartu aina pistokkeeseen.
- **Varoitus:** Väärinkäytöstä saattaa seurata vakavia henkilövammoja.
- Jos laite vahingoittuu väärinkäytön seurauksena tai siksi, että annettuja ohjeita ei ole noudatettu, valmistaja ei vastaa aiheutuneista vahingoista.
- Tämä laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön tai vastaavaan, kuten - toimistot ja muut kaupalliset ympäristöt
  - maatalousalueet
  - hotellien, motellien jne. ja vastaavien yritysten asiakkaita

- aamiaisen ja majoituksen tarjoavat majatalot.

- Turvallisuusmääräysten mukaisesti ja vaarojen välttämiseksi sähkölaitteiden korjauksen (mukaan lukien liitäntäjohtojen vaihto) saa suorittaa vain sähköalan ammattilainen. Jos laitteessa ilmenee toimintahäiriöitä, ota yhteys asiakaspalveluumme.

### **Ennen ensimmäistä käyttökertaa**

Poista kokonaan kaikki pakkausmateriaalit ja puhdista kaikki lisävarusteet ja -osat osassa *Laitteen puhdistus ja huolto* olevan kuvauksen mukaisesti.

### **Nopeussäädin ja pulssikytkin**

Nopeussäätimellä voidaan vaihtaa käyttönopeutta. Vaihtoehtoisesti voidaan käyttää pulssikytkintä – kun sitä painetaan, laite toimii maksiminopeudella. Kun kytkin on asennossa “O”, moottorin virta on katkaistuna.

### **Lisävarusteiden ja -osien säilytyslokero**

Tämä lokero on tarkoitettu leikkaus- ja raastinosien säilytykseen, kun niitä ei käytetä.

### **Kelattavan liitäntäjohtojen säilytyslokero**

Liitäntäjohto voidaan kelata kokoon sen säilyttämiseksi laitteen alaosaan. Kelaa johto kokonaan auki ennen käyttöä.

### **Käyttö:**

#### **Yleistä**

- Kiinnitä ensin tarvittava lisälaite.
- **Huom.** Tässä laitteessa on 3 turvakytkintä, 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. Paloitteleminen/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 (maks. 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 syöttösuppilon. Painimen tulee pysyä paikallaan käytön aikana.

### Säädöt

#### a) Paloitteleminen/jauhaminen

Aineet	Nopeus ja virtakytkimen asento	Kesto
Liha	<b>Max ja Pulse</b>	10-20 s
Sipuli	<b>4 – 6 ja Pulse</b>	10-20 s
Pähkinöitä	<b>9 – Max ja Pulse</b>	10-20 s
Porkkana	<b>6 – Max ja Pulse</b>	10-20 s
Kala	<b>1 – Max ja Pulse</b>	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, nopeutta voidaan nostaa tarvittaessa maksimitasolle.
- 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 vatkein akselille siten, että se koskettaa melkein kulhon pohjaa.
- Laita ainekset (maks. 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 vatkaista 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.
- Aseta kansi kulhon päälle ja lukitse paikalleen vastapäivään kiertämällä. Kannessa oleva nuolimerkki tulee kohdistaa rungossa olevan pisteen kanssa.
- Turvallisuuksyistä 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

Leikkuriosia	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. perunapannukkuja 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 kuitenkin tällaisia suuria hedelmämääriä, 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. Varmista, että suodatinkorin yläosa on liitetty tiukasti alaosaan.
- Aseta **mehupuristimen kansi** kulhon päälle ja lukitse se vastapäivään kiertämällä. Kannessa oleva nuolimerkki tulee kohdistaa rungossa olevan pisteen kanssa.
- Turvallisuuksyistä on käytettävä paininta aina, **kun ruoka-aineita syötetään syöttösuppilon**. Painimen tulee pysyä

- paikallaan käytön aikana.
- Syötä laitteen **käynnissäolon** aikana valmistellut hedelmäpalat alas suppiloon 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**

- Tehosekoitinta ei voi käyttää, ellei kulho ole kunnolla paikoillaan; muutoin turvakytkin ei aktivoitu:
- Asenna kulho paikalleen.
- Aseta kulhon päälle kansi ja lukitse se vastapäivään kiertämällä.
- Irrota turvakansi tehosekoittimen jalustasta ja avaa se lukituksesta myötäpäivään 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 jääpalajo

#### *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 puhdistaa laitetta vedellä. Älä myöskään upota sitä 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 puhdistatessasi, sillä ne ovat erittäin teräviä ja voivat aiheuttaa vakavia vammoja.
- Säilytä paloittelu- ja jauhantaterää aina suojaavan teräkannen sisällä.
- Käytä lastaa ainoastaan ruokajäämien irrottamiseen kulhosta.
- **Vihje:** 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 pyyhki kuivaksi. Toista toimenpide tarvittaessa.



## Jätehuolto



Vanhoja tai viallisia laitteita ei saa hävittää kotitalousjätteen mukana. 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. Tämä takuu ei vaikuta lakimääräisiin oikeuksiin eikä mihinkään muihin kansallisen lainsäädännön säättämiin tuotteiden ostoa koskeviin laillisiin kuluttajaoikeuksiin, joita tuotteen hankkijalla on.

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](http://www.harrymarcell.fi)

[asiakaspalvelu@harrymarcell.fi](mailto:asiakaspalvelu@harrymarcell.fi)

22. Dzbaneł miksera
23. Pokrywa miksera
24. 2-częściowy koszyk filtrujący sokowirówki
25. Pokrywa sokowirówki
26. Popychacz sokowirówki
27. Pokrywa zabezpieczająca
28. Regulator prędkości z wyłącznikiem
29. Włącznik pulsacyjny
30. Schowek na akcesoria
31. Korpus
32. Zatyčka dozownika

### Szanowni Klienci!

Przed użyciem urządzenia proszę dokładnie zapoznać się z poniższą instrukcją, którą należy zachować do późniejszego wglądu. Urządzenie może być obsługiwane wyłącznie przez osoby, które zapoznały się z niniejszą instrukcją.

### Podłączenie do sieci zasilającej

Urządzenie należy podłączyć do sieci elektrycznej wyłącznie przez prawidłowo zainstalowane gniazdko z uziemieniem.

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. Łopata
13. Popychacz w pokrywie miski
14. Pokrywa miski
15. Miska
16. Walek napędowy
17. Podstawa do miski
18. Przewód zasilający z wtyczką
19. Sitko na miąższ
20. Kopułka do wyciskania owoców cytrusowych
21. Podstawa na mikser

### Instrukcja bezpieczeństwa

- Przed użyciem urządzenia należy dokładnie sprawdzić korpus i akcesoria pod kątem ewentualnych uszkodzeń. 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.
- Należy regularnie sprawdzać, czy przewód przyłączeniowy nie jest uszkodzony. W przypadku jakiegokolwiek uszkodzenia przewodu, należy natychmiast zaprzestać używania urządzenia.
- Urządzenie ustawiać wyłącznie na równej powierzchni. Należy uważać, aby przewód zasilający i korpus urządzenia nie były narażone na działanie otwartego ognia lub gorących elementów, np. płyty kuchennej lub grzejnej.
- Nie należy pozostawiać przewodu zasilającego swobodnie zwisającego bez nadzoru.
- Nie zostawiać urządzenia podłączonego do zasilania bez nadzoru. Zawsze należy wyjąć wtyczkę z kontaktu, nawet wychodząc z pomieszczenia tylko na chwilę.
- Osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub psychicznych albo nieposiadające stosownego doświadczenia lub wiedzy, mogą korzystać z urządzenia tylko wówczas, kiedy

- znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane, jak używać urządzenia i są w pełni świadome wszelkich zagrożeń i wymaganych środków ostrożności.
- Nie dopuszczać do używania urządzenia przez dzieci. Nie dopuszczać dzieci w pobliżu urządzenia lub jego przewodu zasilającego.
  - Nie dopuszczać do używania urządzenia jako zabawki przez dzieci.
  - **Uwaga:** Nie pozwalać, aby dzieci miały dostęp do elementów opakowania, ponieważ może to doprowadzić do niebezpiecznego wypadku, np. uduszenia.
  - Akcesoria przeznaczone do cięcia, krojenia i szatkowania posiadają bardzo ostre ostrza. 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!** Aby nie uszkodzić urządzenia, nie należy włączać miksera w połączeniu z jakąkolwiek inną funkcją.
  - **Uwaga!** Nie włączać ani nie zostawiać włączanego urządzenia, kiedy jest puste.
  - 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 zaczekać, aż silnik całkowicie się zatrzyma:
    - przed przystąpieniem do składania lub rozkładania urządzenia;
    - 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.
  - **Uwaga:** Nieprawidłowe użytkowanie urządzenia może doprowadzić do poważnych obrażeń ciała.
  - Za szkody wynikłe z nieprawidłowego używania sprzętu lub użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi odpowiedzialność ponosi wyłącznie użytkownik.
  - Urządzenie przeznaczone jest do zastosowań domowych lub podobnych, jak np. w
    - biurach lub innych miejscach pracy;
    - agroturystyce;
    - hotelach, motelach itp. oraz innych podobnych lokalach (przez klientów);
    - pensjonatach.
  - 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.
- Przed pierwszym użyciem**
- Usunąć wszystkie elementy opakowania i wyczyścić wszystkie akcesoria zgodnie z instrukcjami w punkcie pt. *Konserwacja i czyszczenie*.
- Regulator prędkości i włącznik pulsacyjny**
- Regulator prędkości służy do zmiany obrotów silnika. Dostępny jest także włącznik pulsacyjny – po naciśnięciu go urządzenie pracuje na najwyższych obrotach. Kiedy regulator znajduje się w pozycji O, silnik jest wyłączony.

## Schówek na akcesoria

Schówek służy do przechowywania nieużywanych w danym momencie wkładanych ostrzy.

## Schówek na zwinięty przewód zasilający

Przewód zasilający można zwinąć na czas przechowywania w komorze w spodniej części urządzenia. Przed włączeniem urządzenia przewód należy całkowicie rozwinąć.

## Instrukcja obsługi

### Informacje ogólne

- 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 wyłącznicie 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	<b>Max i Pulse</b>	10-20 sek.
Cebula	<b>4 – 6 i Pulse</b>	10-20 sek.
Orzechy	<b>9 – Max i Pulse</b>	10-20 sek.
Marchew	<b>6 – Max i Pulse</b>	10-20 sek.
Ryby	<b>1 – Max i Pulse</b>	10-20 sek.

#### b) Mieszanie/miksowanie

- Do miski można włąć maksymalnie 1 litr zimnego płynu (np. zupy).
- Zaczynac 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 mieszađło 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 osiągnie stałą konsystencję, prędkość można zwiększyć w razie potrzeby nawet do maksymalnego poziomu.
- Ciasto jest gotowe, kiedy osiągnie spójną konsystencję.

#### C. Ubijanie (emulgowanie)

- Przykryć podstawę na mikser pokrywką zabezpieczającą i przekręcić ją w lewo, aż się zablokuje.
- Nałożyć miskę oraz trzepakę 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 trzepakki 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 i wsunąć tarczę do mocowania ostrzy na wałek napędowy.
- 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. Kopolka 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 kopolkę 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 także od czasu do czasu opróżniać filtr.

#### 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. Zwrócić uwagę na to, aby górna część koszyka filtrującego była prawidłowo połączona z dolną częścią.
- Nałożyć na miskę **pokrywę 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

- Aby uruchomić mikser, miska musi być prawidłowo założona – w przeciwnym zadziała wyłącznik bezpieczeństwa.
- Nałożyć miskę.
- Na miskę nałożyć pokrywę i przekręcić ją w lewo, aż się zablokuje.
- Zdjąć pokrywkę zabezpieczającą z podstawy na mikser przekręcając pokrywkę w prawo, aż się odblokuje.
- Umieścić w podstawie na mikser dzbanek miksera i przekręcić go w lewo, aż się zablokuje.
- Włożyć składniki, po czym nałożyć pokrywę 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 ciągle 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 sprzętu 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.
- Usuwając resztki produktów z miski, używać wyłącznie łopatk.
- **Wskazówka:** Mikser należy umyć bezpośrednio po użyciu; do dzbanka

naląc 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, pokrywę 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

Gwarancja na produkt obejmuje wady materiału i wykonania przez okres dwóch lat od daty zakupu produktu. W ramach gwarancji producent zobowiązuje się do naprawy lub wymiany wszelkich wadliwych elementów, pod warunkiem, że produkt zostanie odniesiony przez klienta do punktu zakupu, a później odesłany przez sklep do serwisu centralnego w Opolu, prowadzonego przez firmę Serv- Serwis Sp.z o.o. Aby gwarancja zachowała ważność, urządzenie musi być używane zgodnie z instrukcją i nie może być modyfikowane, naprawiane lub w jakikolwiek sposób naruszane przez nieupoważnioną do tego osobę, ani też uszkodzone w wyniku nieprawidłowego użycia.

Gwarancja nie obejmuje naturalnego zużycia, ani elementów łatwo tłukących się, jak szkło, elementy ceramiczne, żarówki itd. Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw konsumenta ani innych praw, jakie konsument posiada zgodnie z obowiązującymi przepisami, które dotyczą zakupu przedmiotów użytkowych. Jeżeli urządzenie przestanie działać prawidłowo i musi zostać odesłane, należy je dokładnie zapakować i dołączyć imię, nazwisko i adres nadawcy oraz przyczynę odesłania. Jeśli urządzenie jest nadal na gwarancji, proszę także dołączyć paragon zakupu, lub fakturę zakupową.

### **Αγαπητοί πελάτες,**

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε προσεκτικά τις ακόλουθες οδηγίες χρήσης και φυλάξτε το παρόν εγχειρίδιο για μελλοντική χρήση. Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο από άτομα που γνωρίζουν καλά τις οδηγίες.

### **Σύνδεση με την κεντρική παροχή ρεύματος**

Η συσκευή αυτή πρέπει να συνδέεται μόνο με γεωμένη πρίζα, εγκατεστημένη σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις.

Βεβαιωθείτε ότι η τάση του ηλεκτρικού ρεύματος που χρησιμοποιείτε συμβαδίζει με αυτή που αναγράφεται στη συσκευή. Το προϊόν αυτό συμμορφώνεται με όλες τις ισχύουσες οδηγίες της ΕΕ σχετικά με την αναγραφή στοιχείων.

### **Κύρια μονάδα και εξαρτήματα**

1. Εργαλείο για χτύπημα μείγματος
2. Λεπίδα τεμαχισμού/αλέσματος
3. Προστατευτικό κάλυμμα λεπίδας
4. Εργαλείο για ζύωμα
5. Υποδοχή εργαλείου
6. Εργαλείο για ψιλό κόψιμο (Α)
7. Εργαλείο για χονδρό κόψιμο (Β)
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 μπολ
15. Μπολ
16. Άξονας κίνησης
17. Βάση μπολ
18. Ηλεκτρικό καλώδιο με φικ
19. Σουρωτήρι πολτού
20. Κώνος λεμονοστρίφτη
21. Βάση μπλέντερ
22. Κανάτα μπλέντερ
23. Καπάκι μπλέντερ
24. Καλάθι φίλτρου 2 τμημάτων για

- εκχυμωτή
25. Καπάκι εκχυμωτή
26. Γουδοχέρης για εκχυμωτή
27. Καπάκι ασφάλειας
28. Διακόπτης ελέγχου ταχύτητας με θέση απενεργοποίησης
29. Διακόπτης ασυνεχούς λειτουργίας
30. Χώρος φύλαξης εξαρτήματος
31. Περιβλήμα
32. Πώμα στομίου

### **Σημαντικοί κανόνες ασφάλειας**

- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, θα πρέπει να ελέγξετε προσεκτικά την κύρια μονάδα και όλα τα εξαρτήματα για τυχόν ελαττώματα. Εάν 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.
- Θα πρέπει να εξετάζετε τακτικά το ηλεκτρικό καλώδιο για τυχόν ενδείξεις βλάβης. Σε περίπτωση που βρεθεί βλάβη, δεν θα πρέπει να χρησιμοποιήσετε πλέον τη συσκευή.
- Να τοποθετείτε τη συσκευή μόνο σε επίπεδη επιφάνεια. Το περίβλημα και το ηλεκτρικό καλώδιο δεν θα πρέπει να έρχονται σε επαφή με γυμνές φλόγες ή τυχόν θερμές επιφάνειες, όπως οι εστίες.
- Μην αφήνετε το ηλεκτρικό καλώδιο να κρέμεται ελεύθερο.
- Μην αφήνετε τη συσκευή αφύλακτη, ενώ είναι συνδεδεμένη. Να αφαιρείτε πάντα το ηλεκτρικό καλώδιο από την πρίζα, ακόμη κι όταν βγαίνετε από το δωμάτιο για πολύ λίγο.
- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς πείρα και γνώσεις μόνο εάν επιτηρούνται ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής και κατανοούν πλήρως όλους τους εμπλεκόμενους κινδύνους και προφυλάξεις για την ασφάλεια.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να επιτρέπεται να



χρησιμοποιούν τη συσκευή. Κρατήστε πάντα τη συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιο της μακριά από παιδιά.

● Τα παιδιά δεν πρέπει να επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.

● **Προσοχή!** Τα παιδιά πρέπει να παραμένουν μακριά από τα υλικά συσκευασίας, επειδή αυτά τα υλικά είναι δυνητικώς επικίνδυνα, π.χ. κίνδυνος ασφυξίας.

● Τα εξαρτήματα που είναι σχεδιασμένα για τεμαχισμό, κόψιμο φετών και τρίψιμο έχουν εξαιρετικά αιχμηρές λεπίδες. Για να αποφεύγετε την πιθανότητα πρόκλησης σοβαρού τραυματισμού, προσέχετε πολύ όταν χειρίζεστε ή καθαρίζετε αυτά τα εξαρτήματα.

● **Προσοχή!** Να χρησιμοποιείτε πάντα το κατάλληλο γουδοχέρι για να προσθέτετε τρόφιμα στο μπλ. Σε καμία περίπτωση, μη χρησιμοποιήσετε τα χέρια σας.

● **Προσοχή!** Για να μην προκαλέσετε βλάβη στη συσκευή, μη χρησιμοποιείτε το μίξερ σε συνδυασμό με οποιαδήποτε από τις άλλες λειτουργίες.

● **Προσοχή!** Μην αφήνετε ποτέ την κανάτα του μπλέντερ να λειτουργεί άδεια.

● Μην αγγίζετε ποτέ κάποιο εξαρτήματα κατά τη λειτουργία της συσκευής. 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 εξαρτήματα της και με τον τρόπο που περιγράφεται στο παρόν φυλλάδιο.

● **Πάντα να απενεργοποιείτε τη συσκευή και να βγάξετε το φικ του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα και να περιμένετε έως ότου το μοτέρ σταματήσει εντελώς.**

- πριν από τη συναρμολόγηση ή την αποσυναρμολόγηση της συσκευής,

- πριν ανοίξετε το καπάκι,

- όταν προσθέτετε ή αφαιρείτε τα εξαρτήματα,

- σε περίπτωση βλάβης,

- μετά τη χρήση,

- κατά τον καθαρισμό.

● Όταν βγάξετε το φικ από την πρίζα, ποτέ μην τραβήξετε το ηλεκτρικό καλώδιο. Να πιάνετε πάντα το ίδιο το φικ.

● **Προσοχή!** Η κακή χρήση μπορεί να προκαλέσει σοβαρό προσωπικό τραυματισμό.

● 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 χρήση ή παρόμοιες χρήσεις, όπως για παράδειγμα:

- σε καταστήματα, γραφεία και άλλα παρόμοια εργασιακά περιβάλλοντα,

- σε γεωργικές περιοχές,

- από πελάτες σε ξενοδοχεία, πανδοχεία κτλ. και παρόμοιες εγκαταστάσεις,

- σε ξενώνες και άλλα παρόμοια περιβάλλοντα.

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

### Πριν από την πρώτη χρήση

Αφαιρέστε πλήρως κάθε υλικό συσκευασίας και καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα όπως περιγράφεται στην παράγραφο *Γενική φροντίδα και καθαρισμός*.

### Χειριστήριο ταχύτητας και διακόπτης διακοπόμενης λειτουργίας

Το χειριστήριο ταχύτητας μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να αλλάξετε την ταχύτητα λειτουργίας. Εναλλακτικά, μπορεί να χρησιμοποιηθεί ο διακόπτης διακοπόμενης λειτουργίας - Όταν πατηθεί, η συσκευή λειτουργεί στη μέγιστη ταχύτητα. Όταν ο διακόπτης είναι στη θέση 'Ο', το

μοτέρ είναι απενεργοποιημένο.

### Φύλαξη εξαρτημάτων

Ο χώρος αυτός χρησιμοποιείται για τη φύλαξη των εργαλείων τεμαχισμού και τριψίματος όταν δεν χρησιμοποιούνται.

### Χώρος περιέλιξης και φύλαξης ηλεκτρικού καλωδίου

Μπορείτε να τυλίξετε το ηλεκτρικό καλώδιο για φύλαξη στο κάτω μέρος της μονάδας. Ξετυλίξτε το πλήρως πριν από τη λειτουργία.

### Λειτουργία:

#### Γενικές πληροφορίες

- Προσαρμόστε πρώτα το απαιτούμενο εξάρτημα.
- **Σημείωση:** Αυτή η οικιακή συσκευή είναι εξοπλισμένη με τρεις διακόπτες ασφάλειας. Η συσκευή μπορεί να ενεργοποιηθεί μόνο αν το επιλεγμένο εξάρτημα έχει τοποθετηθεί σωστά και έχει ασφαλίσει καλά.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή μετά τη χρήση (θέση χειριστηρίου ταχύτητας «Ο») και περιμένετε έως ότου ακινητοποιηθεί πλήρως το μοτέρ πριν αλλάξετε ή βγάλετε ένα από τα εξάρτημα.

#### 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 τον πλαστικό άξονα - οι λεπίδες είναι εξαιρετικά αιχμηρές.
- Ρίξτε τα συστατικά (μέγιστο 700 γρ.) 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/Άλεση

Συστατικά	Ταχύτητα/Θέση διακόπτη	Διάρκεια
Κρέας	<b>Max</b> και <b>Pulse</b>	10-20 δευτερόλεπτα
Κρεμμύδια	<b>4 - 6</b> και <b>Pulse</b>	10-20 δευτερόλεπτα
Ξηροί καρποί	<b>9 - Max</b> και <b>Pulse</b>	10-20 δευτερόλεπτα
Καρότα	<b>6 - Max</b> και <b>Pulse</b>	10-20 δευτερόλεπτα
Ψάρι	<b>1 - Max</b> και <b>Pulse</b>	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 σταδιακά την ταχύτητα όπως απαιτείται.

##### B. 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 περιβλήμα.
- 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 σφιχτό, μπορείτε να αυξήσετε την ταχύτητα στο μέγιστο επίπεδο, εάν απαιτείται.
- Το ζυμάρι είναι έτοιμο μόλις πάρει σφαιρικό σχήμα.

#### Γ. Χτύπημα (Ομογενοποίηση)

- Τοποθετήστε το κάλυμμα ασφάλειας πάνω στην υποδοχή του μπλέντερ και περιστρέψτε το αριστερότροφα 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 γρ.) μέσα στο μπολ.
- Τοποθετήστε το καπάκι στο μπολ και περιστρέψτε το αριστερότροφα για να το ασφαλίσετε. Το σημάδι με το βέλος πάνω στο καπάκι πρέπει να είναι ευθυγραμμισμένο με την αντίστοιχη κουκκίδα στο περιβλήμα.

- 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, χρειάζεται αυξημένη ταχύτητα λειτουργίας.
- **Προσοχή!** Μη χρησιμοποιείτε το εργαλείο 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 αριστερότροφα 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.
- Τοποθετήστε το καπάκι στο μπολ και περιστρέψτε το αριστερότροφα για να το ασφαλίσετε. Το σημάδι με το βέλος πάνω στο καπάκι πρέπει να είναι ευθυγραμμισμένο με την αντίστοιχη κουκκίδα στο περιβλήμα.
- 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
Τρίφτης πατάτας (E)	τρίψιμο πατάτας (π.χ. για πατατοκροκέτες)	4 - 6
Κόφτης 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 1 χυμού φρούτων (τα οποία έχουν

πλυθεί και κοπεί στη μέση) πριν πρέπει να αδειάσετε τη συσκευή.

- Ωστόσο, όταν επεξεργάζεστε μεγαλύτερες ποσότητες φρούτων, πρέπει να αδειάζετε περιστασιακά το φίλτρο.

### 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. Βεβαιωθείτε ότι το άνω τμήμα του καλαθιού φίλτρου είναι συνδεδεμένο με ασφάλεια στο κάτω τμήμα.
- 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 κοουκίδα 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**

- Το μίξερ δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί εάν δεν έχει τοποθετηθεί σωστά το μπολ. Διαφορετικά, ο διακόπτης ασφάλειας δεν ενεργοποιείται:
- Προσαρμόστε το μπολ.
- Τοποθετήστε το καπάκι στο μπολ και περιστρέψτε το αριστερόστροφα για να το ασφαλίσετε.
- Για να αφαιρέσετε το κάλυμμα ασφάλειας από την υποδοχή μπλέντερ, περιστρέψτε το δεξιόστροφα για να το απασφαλίσετε.
- 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 – δεν πρέπει να θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία περισσότερο από 20 συνεχόμενα λεπτά. Στη συνέχεια, να απενεργοποιείτε τη συσκευή και να την αφήνετε να κρυώσει πριν τη θέσετε ξανά σε λειτουργία.

## **Γενική φροντίδα και καθαρισμός**

- Πριν καθαρίσετε τη συσκευή, να βγάξετε πάντα το φις του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα και να περιμένετε έως ότου το μοτέρ ακινητοποιηθεί εντελώς.
- Για να μην πάθετε ηλεκτροπληξία, μην καθαρίζετε ποτέ τη συσκευή με νερό και μη βυθίζετε ποτέ 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 εργαλεία για κόψιμο φετών και ψιλό κόψιμο.
- Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή σκληρά καθαριστικά διαλύματα.
- **Προσοχή!** Όταν καθαρίζετε τη λεπίδα τεμαχισμού και τα εργαλεία 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 κάλυμμα της.
  - Να χρησιμοποιείτε μόνο τη σπάτουλα για να αφαιρείτε τα υπολείμματα τροφίμων από το μπολ.
  - **Συμβουλή:** 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 απορρίμμάτα σας. Να τις απορρίπτετε μόνο μέσω δημόσιων σημείων συλλογής.

### Εγγύηση

Το προϊόν αυτό είναι εγγυημένο για μία περίοδο δύο ετών από την ημέρα της 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 παρούσα εγγύηση δεν επηρεάζει τα νομοθετημένα δικαιώματά σας, ούτε οποιοδήποτε νόμιμο δικαίωμα έχετε ως καταναλωτής σύμφωνα με την ισχύουσα εθνική νομοθεσία που διέπει την αγορά αγαθών.

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

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 положением «Выкл.»
29. Кнопка включения импульсного режима
30. Отделение для хранения насадок
31. Корпус
32. Пробка загрузочного отверстия

### Уважаемый покупатель!

Перед использованием этого прибора прочитайте, пожалуйста, внимательно данное руководство и держите его под рукой, так как оно может понадобиться вам в будущем. Этот прибор могут использовать только лица, ознакомившиеся с данным руководством.

### Включение в сеть

Включайте прибор только в заземленную розетку, установленную в соответствии с действующими нормами.

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

### Основное устройство и аксессуары

1. Насадка для взбивания
2. Нож-измельчитель
3. Защитный чехол ножа-измельчителя
4. Насадка для замешивания теста
5. Держатель насадок
6. Насадка для мелкого шинкования (A)
7. Насадка для крупного шинкования (B)
8. Крупная ломтерезка (C)
9. Тонкая ломтерезка (D)
10. Картофелетерка (E)
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

### Правила безопасности

- Перед включением электроприбора необходимо тщательно проверить на наличие повреждений как основное устройство, так и все насадки. Если вы роняли прибор на твердую поверхность, его не следует больше использовать: даже невидимое повреждение может отрицательно сказаться на эксплуатационной безопасности прибора.
- Регулярно проверяйте шнур питания на наличие возможного повреждения. Не пользуйтесь прибором при обнаружении повреждения.
- 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 конфорками кухонной плиты.
- Не допускайте свободного провисания шнура питания.
- Не оставляйте включенный в сеть прибор без присмотра. Всегда вынимайте штепсельную вилку из розетки, даже если вы отлучаетесь из комнаты ненадолго.
- Этот электроприбор может использоваться лицами с

- ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не обладающими достаточным опытом и умением, только под присмотром или после того, как они научатся пользоваться данным прибором, полностью осознают все опасности, которые могут возникнуть при его использовании и ознакомятся с соответствующими правилами техники безопасности.
- Не разрешайте детям пользоваться прибором. Храните прибор и шнур питания в недоступном для детей месте.
  - Не разрешайте детям играть с прибором.
  - **Предупреждение!** Держите упаковочные материалы в недоступном для детей месте, так как они представляют опасность удушья.
  - 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 загрузке продуктов в чашу. Ни при каких обстоятельствах не делайте этого руками.
  - **Предупреждение!** Чтобы не допустить повреждения прибора, не используйте блендер одновременно с какой-либо другой функцией.
  - **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 дождитесь полной остановки двигателя прибора:**
    - перед сборкой или разборкой 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 только за вилку.
  - **Предупреждение!** При неправильном использовании прибора можно получить серьезную травму.
  - Изготовитель не несет никакой ответственности за повреждение, вызванное неправильной эксплуатацией или нарушением настоящих указаний.
  - Этот прибор предназначен для использования в домашних или подобных условиях, как, например:
    - в офисах или в других коммерческих помещениях;
    - в сельской местности;
    - постояльцами в отелях, мотелях и т. д. и в других подобных заведениях;
    - в гостевых домах с предоставлением ночлега и завтрака.
  - 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.



## Перед первым применением

Полностью удалите все упаковочные материалы и очистите все аксессуары, как указано в разделе *Чистка и общий уход*.

## Регулятор скорости и кнопка включения импульсного режима

Регулятор скорости предназначен для изменения рабочей скорости прибора. Для этого можно также использовать и кнопку включения импульсного режима: при ее нажатии прибор работает на максимальной скорости. Когда кнопка находится в положении '0', двигатель прибора выключается.

## Отделение для хранения насадок

Это отделение служит для хранения насадок для нарезки и натирания, когда они не используются.

## Намотка шнура питания

Шнур питания можно сматывать для хранения на нижней стороне прибора. Полностью размотайте его перед включением прибора.

## Эксплуатация прибора

### Общая информация

- 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	<b>Max (Макс.)</b> и <b>Pulse</b> (Импульсн.)	10-20 сек
Репчатый лук	<b>4 – 6</b> и <b>Pulse</b>	10-20 сек
Орехи	<b>9 – Max</b> и <b>Pulse</b>	10-20 сек
Морковь	<b>6 – Max</b> и <b>Pulse</b>	10-20 сек
Рыба	<b>1 – Max</b> и <b>Pulse</b>	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. Замешивание теста**

- Установите защитную крышку на корпус блендера и зафиксируйте ее, повернув против часовой стрелки.
- Установите чашу и присоедините насадку для замешивания теста 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 замешивание на скорости 1. После того как тесто достигнет плотной консистенции, скорость прибора можно увеличить до максимальной, если это потребуется.
- Тесто готово, когда оно превратится в однородный комочек.

## **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 насадку в держатель.
- Если насадка для нарезки ломтиками или для шинкования вставлена правильно, она должна находиться заподлицо с диском.
- Установите чашу и присоедините держатель насадки к приводному валу.
- 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 большого количества продуктов опорожняйте чашу время от времени.

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 для измельчения, нарезки и натирания.

### Функции и рабочие уставки

Насадка 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

### 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.
- Вместе с тем, при обработке большого 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. Убедитесь, что верхняя часть фильтровальной корзины надежно присоединена к нижней части.
- 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 насадки.
- При обработке фруктов и овощей в больших количествах необходимо периодически опорожнять фильтровальную корзину и емкость для сока.
- 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 устройство 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

#### *Рабочая уставка*

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

#### **Ж. Блендер**

- Блендер можно использовать только после правильной установки рабочей чаши, в противном случае защитный выключатель не будет активирован.
- Установите чашу.
- Установите крышку на чашу и зафиксируйте ее, повернув против часовой стрелки.
- Снимите защитную крышку с корпуса блендера, повернув ее по часовой стрелке для разблокировки.
- 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.

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.
- Полезный совет. 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 специальные пункты сбора 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 руководства по эксплуатации, грубого обращения с прибором, а также на бьющиеся (стеклянные и керамические) части. Данная гарантия не нарушает ваших законных прав, а также любых других прав потребителя, установленных национальным законодательством, регулирующим отношения, возникающие

между потребителями и продавцами при продаже товаров. Гарантия аннулируется, если прибор ремонтировался не в указанных нами пунктах сервисного обслуживания. Вы можете по почте отправить прибор с перечнем неисправностей и приложенным кассовым чеком на наш ближайший пункт сервисного обслуживания. Какие-либо дополнительные гарантии продавца заводом-изготовителем не принимаются.





**Kundendienstzentralen**  
**Service Centres**  
**Centrales service-après-vente**  
**Oficinas centrales del servicio**  
**Centros de servicio**  
**Centrale del servizio clienti**  
**Service-centrales**  
**Centrale serviceafdelinger**  
**Centrale kundtjänstplatser**  
**Keskushuollot**  
**Servisné stredisko**  
**Centrala obsługi 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 Kuurme  
Tel.: 056/71 54 51  
Fax: 056/70 04 49

**Bosnia i Hercegovina**  
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**  
ARGO spol. s r.o.  
Zihobce 137  
CZ 342 01 Sušice  
Tel.: + 376 597 197  
Fax: + 376 597 197  
http://argo.zihobce.cz  
argo@zihobce.cz

**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

**Denmark**  
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**  
Severin Electrodom. España S.L.  
Plaza de la Almazara Portal 4, 1º E.  
45200 ILLESCAS(Toledo)  
Tel: 925 51 34 05  
Fax: 925 54 19 40  
eMail: severin@severin.es  
http://www.severin.es

**France**  
SEVERIN France Sarl  
4, rue de Thal  
B.P. 38  
67211 OBERNAI CEDEX  
Tel.: 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

Philippus Business Center  
Agias Anastasias & Laertou, Pilea  
Service Post of Thermi  
570 01 Thessaloniki, Greece  
Tel.: 0030-2310954020

**Iran**  
IRAN-SEVERIN KISH CO. LTD.  
No. 668, 7th. Floor  
Bahar Tower  
Ave. South Bahar  
TEHRAN - IRAN  
Tel. : 009821 - 77616767  
Fax : 009821 - 77616534  
Info@iranseverin.com  
www.iranseverin.com

**Israel**  
Eatay Agencies  
109 Herzl St.  
Haifa  
Phone: 050-5358648  
Email: service@severin.co.il

**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**

Jung Shin Electronics co., Ltd.  
501, Megaventuretower 77-9,  
Moonrae-Dong 3ga, Yongdeungpo-Gu  
Seoul, Korea  
Tel: +82-22-637 3245~7  
Fax: +82-22-637 3244  
Service Hotline: 080-001-0190

**Latvia**

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

**Lebanon**

Khoury Home  
7th Floor, Cité Dora 3 Building, Dora  
P.O.Box 70611  
Antelias, Lebanon  
Telephone 01 244200, Fax 01 253535  
eMail: info@khouryhome.com  
Internet: www.khouryhome.com

**Luxembourg**

Ser-Tec  
Rue du Chateau d'Éua  
3364 Leudelange  
Tel.: 00352 -37 94 94 402  
Fax 00352 -37 94 94 400

**Macedonia**

Agrotehna  
St.Prvomajska bb  
1000-Skopje  
MACEDONIA  
e-mail: servis@agrotehna.com.mk  
Tel : +389 2 / 24 45 009 or - 019  
Fax : +389 2 24 63 270

**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  
Trollåsveien 34  
1414 Trollåsen  
Tel: 40 00 67 34  
Fax: 66 80 45 60

**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. CYGANA 4  
45-131 OPOLE  
Tel/Fax 0048 77 453 86 42  
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**

Orbita Service  
123362 Moskau  
ul. Svobody 18,  
Tel.: (495) 585 05 73

Орбита Сервис  
123362 г. Москва,  
ул. Свободы, д. 18.  
Тел.: (495)585-05-73

**Romania**

For Brands srl  
Str. Capitan Aviator Alexandru  
Serbanescu Nr. 33-35, Bl. 20<sup>a</sup>  
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  
mail: 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

**Slovak Republic**

PREMT,s.r.o.  
Skladová 1  
917 01 Trnava  
Tel: 033/544 7177

**Finland**

Oy Harry Marcell Ab  
Rälssitie 6, PL 63  
01511 Vantaa  
Tel.: 00358 / 2 07 599 860  
Fax: 00358 / 2 07 599 803

**Svenska**

Rakspécialisten HS  
Möllerångsgatan 34  
214 20 Malmö  
Tel.: 040/12 07 70  
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

Stand: 03.2010

# SEVERIN