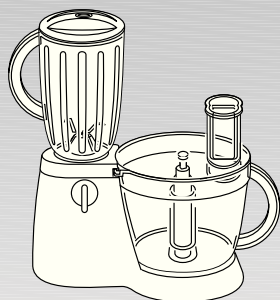


SIEMENS

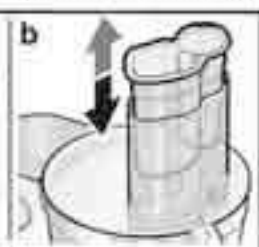
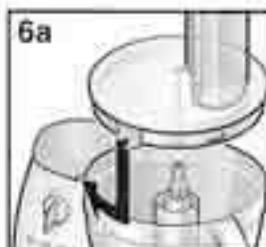
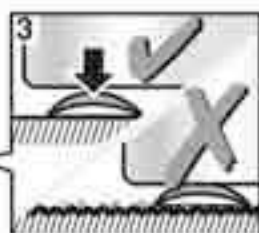
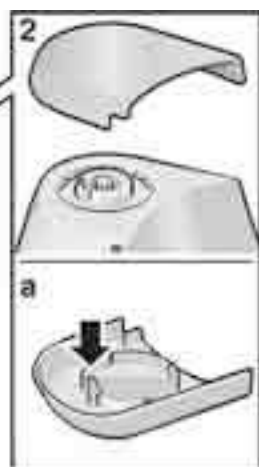
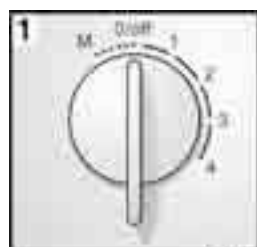
Gebrauchsanleitung
Operating instructions
Notice d'utilisation
Istruzioni per l'uso
Gebruiksaanwijzing
Brugsanvisning
Bruksanvisning
Bruksanvisning
Käyttöohje

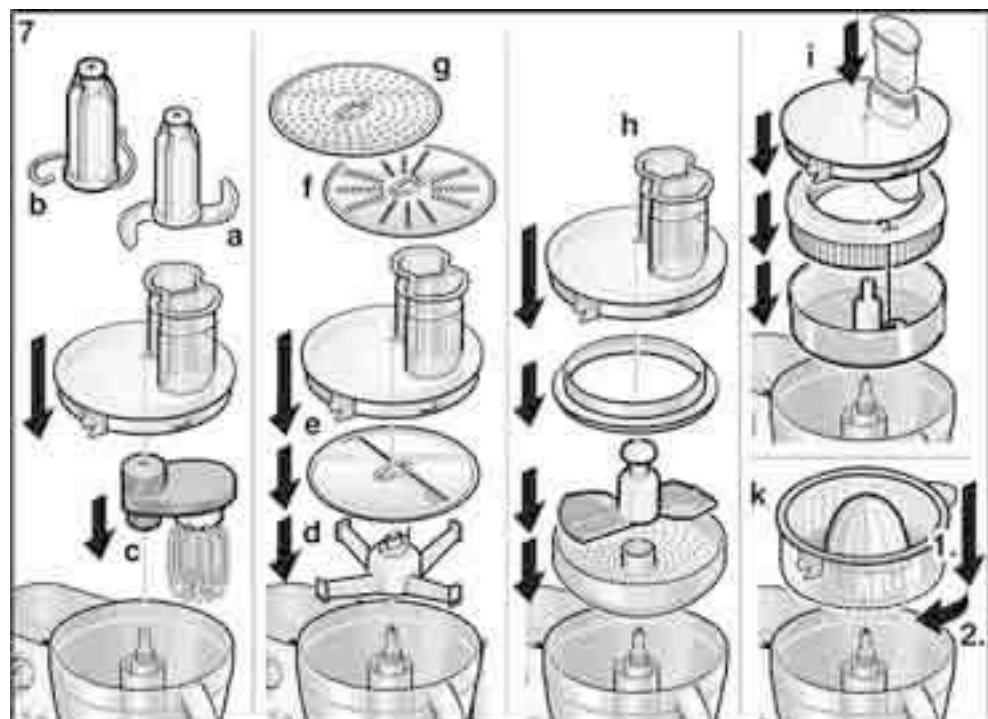
Instrucciones de uso
Instruções de serviço
Οδηγίες χρήσης
Kullanma talimatı
Instrukcja obsługi
Használati utasítás
Указания за употреба
Инструкция
по эксплуатации
تعليمات الاستخدام



MK 52...
MK 53...

de
en
fr
it
nl
da
no
sv
fi
es
pt
el
tr
pl
hu
bg
ru
ar





Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und nicht im Gewerbe bestimmt.

Das Gerät nur für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und -zeiten benutzen, siehe zusätzliches Heft „Rezepte und Tipps“.

Das Gerät ist wartungsfrei.

Die Gebrauchsanleitung beschreibt verschiedene Ausführungen. Unterschiede sind gekennzeichnet.

Die Gebrauchsanleitung bitte aufbewahren.

Bei Weitergabe des Gerätes an Dritte Gebrauchsanleitung mitgeben.

Das Gerät nur mit Originalzubehör benutzen.

Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.

Grundgerät

1 Drehschalter

0/off	= Stopp
M	= Momentschaltung
	Höchste Drehzahl, Drehschalter festhalten
Stufen 1–4	= Arbeitsgeschwindigkeit
Stufe 1	= niedrigste Drehzahl – langsam
Stufe 4	= höchste Drehzahl – schnell

2 Mixerantrieb-Schutzdeckel

Aufsetzen, wenn der Mixerantrieb nicht benutzt wird (sonst kann das Gerät nicht eingeschaltet werden).

2a Sicherheitsstift am Schutzdeckel

3 Saugfüße

Das Gerät auf glatten und sauberen Untergrund stellen.

4 Kabelaufroll-Automatik

Kabel verstauen.

Schüssel mit Zubehör / Werkzeug

5 Schüssel

Aufsetzen und **im** Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen (Bajonettverschluss).

6a Deckel

Aufsetzen (Pfeil am Deckel auf Pfeil an Schüssel) und **im** Uhrzeigersinn drehen. Deckelnase muss bis zum Anschlag im Schlitz des Grundgerätes sitzen.

6b Stopfer (= Messbecher)

Schneid- oder Raspelgut nachschieben.

6c Einfüllhilfe

Zum Einfüllen von z. B. Mehl und Zucker auf die Nachfüllöffnung setzen.

6d Nachfüllöffnung

Stopfer herausnehmen und Zutaten nachfüllen.

Zum Nachfüllen von Flüssigkeiten während des Betriebes und zum Raspeln und Schneiden langer oder schmaler Gemüsearten (z. B. Lauch, Karotten) die schmale Öffnung verwenden.

7a Multifunktionsmesser

7b Knethaken

7c Rührbesen

7d Scheibenträger

7e Schneid-Wendescheibe – dick/dünn

7f Raspel-Wendescheibe – grob/fein

7g Reibscheibe – mittelfein

7h Passiereinsatz

7i Saftzentrifuge

7k Zitruspresse

Mixer

8 Mixbecher

Aufsetzen (Pfeil am Becher auf Pfeil am Gerät) und **im** Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.

9a Deckel

Aufsetzen (Position beachten) und **im** Uhrzeigersinn festdrehen. Deckel muss bis zum Anschlag im Schlitz des Mixergriffes sitzen.

9b Nachfüllöffnung

Trichter herausnehmen und Zutaten nachfüllen.

9c Trichter

Flüssige Zutaten nachfüllen.

Bei einigen Modellen:

10 Universalzerkleinerer

Aufsetzen (Pfeil am Becher auf Pfeil am Gerät) und **im** Uhrzeigersinn festdrehen.

10a Deckel

Sicherheitshinweise

⚠ **Stromschlag-Gefahr!**

Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.

Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen.

Kinder vom Gerät fern halten.

Stecker ziehen nach jedem Gebrauch, vor dem Reinigen, vor dem Verlassen des Raumes und im Fehlerfall.

Zuleitung nicht über scharfe Kanten oder heiße Flächen ziehen.

Reparaturen am Gerät, wie z. B. eine beschädigte Zuleitung austauschen, dürfen nur durch unseren Kundendienst ausgeführt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Bei Stromunterbrechung bleibt das Gerät eingeschaltet und läuft nach der Unterbrechung wieder an.

Zubehör und Werkzeug nur bei Stillstand (Drehschalter auf **0/off**) wechseln.

Hinweise zur Entsorgung

Über aktuelle Entsorgungswege informieren Sie sich bitte bei Ihrem Fachhändler oder bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

Bedienen

Gerät und Zubehör vor dem ersten Gebrauch gründlich reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“.

Vorbereiten

- Grundgerät auf glatten und sauberen Untergrund stellen.
- Kabel aus dem Kabelschacht herausziehen: Kabel in einem Zug bis zur gewünschten Länge (max. 1 Meter) herausziehen und langsam loslassen; das Kabel ist arretiert.
- Kabel-Arbeitslänge vermindern: Leicht am Kabel ziehen und bis zur gewünschten Länge aufrollen lassen. Dann erneut leicht am Kabel ziehen und langsam loslassen; das Kabel ist arretiert.

Achtung!

Kabel nicht verdrehen oder von Hand einschieben, da es sich dann nicht vollständig aufrollen lässt. Wenn sich das Kabel verklemmt, Kabel ganz herausziehen und dann aufrollen lassen.

- Netzstecker einstecken.

Schüssel mit Zubehör / Werkzeug

⚠ Verletzungsgefahr durch rotierende Werkzeuge!

Während des Betriebes nie in die Schüssel greifen (nach dem Ausschalten läuft der Antrieb noch kurze Zeit nach).

Werkzeug nur bei Stillstand des Antriebes wechseln. Arbeiten in der Schüssel dürfen nur mit aufgesetztem Mixerantrieb-Schutzdeckel (2) und niemals mit aufgesetztem Mixbecher durchgeführt werden.

- Schüssel (5) aufsetzen und **im** Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Werkzeug (7) einsetzen, wie in entsprechendem Abschnitt beschrieben. Werkzeugauswahl siehe zusätzliches Heft „Rezepte und Tipps“.
- Zutaten einfüllen, wie in entsprechendem Abschnitt beschrieben. Zutaten und Menge siehe zusätzliches Heft „Rezepte und Tipps“.
- Deckel (6a) aufsetzen (Pfeil am Deckel auf Pfeil an Schüssel) und **im** Uhrzeigersinn drehen. Deckelnase muss bis zum Anschlag im Schlitz des Grundgerätes sitzen.
- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen (siehe zusätzliches Heft „Rezepte und Tipps“).
- Drehschalter auf **0/off** stellen, wenn der Deckel zum Nachfüllen abgenommen werden soll.

Tipp: Zum Einfüllen von Zutaten wie Mehl oder Zucker sollte die Einfüllhilfe verwendet werden.

Bei Arbeiten in der Schüssel kann das Gerät nur mit aufgesetztem und festgedrehtem Deckel (6a) sowie angebrachtem Mixerantrieb-Schutzdeckel (2) eingeschaltet werden.

Multifunktionsmesser (7a)

zum Zerkleinern, Hacken, Rühren.

⚠ Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

Multifunktionsmesser nur am Kunststoff-Griff (oben) anfassen.

- Multifunktionsmesser aus dem Messerschutz nehmen (1 1).
- Multifunktionsmesser einsetzen.
- Zutaten einfüllen.
- Deckel (6a) mit Stopfer (6b) aufsetzen und **im** Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Drehschalter (1) auf gewünschte Stufe stellen (siehe zusätzliches Heft „Rezepte und Tipps“).
- Um Zutaten nachzufüllen Drehschalter auf **0/off** stellen.
- Stopfer herausnehmen und Zutaten durch Nachfüllöffnung (6d) einfüllen.

Hinweis: Beim Zerkleinern und Hacken steigt der Zerkleinerungsgrad mit der Bearbeitungszeit.

Knethaken (7b)

zum Kneten von schwerem Teig und zum Untermischen von Zutaten, die nicht zerkleinert werden sollen (z. B. Rosinen, Schokoladenplättchen).

- Knethaken einsetzen.
- Zutaten einfüllen.
- Deckel (6a) mit Stopfer (6b) aufsetzen und **im** Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Drehschalter (1) auf gewünschte Stufe stellen (siehe zusätzliches Heft „Rezepte und Tipps“).
- Um Zutaten nachzufüllen Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.
- Stopfer herausnehmen und Zutaten durch Nachfüllöffnung (6d) einfüllen.

Rührbesen (7c)

für Sahne, Eischnee.

Nicht geeignet für feste Zutaten (z. B. Butterstücke aus dem Kühlschrank).

- Rührbesen einsetzen.
- Zutaten einfüllen.
- Deckel (6a) mit Stopfer (6b) aufsetzen und **im** Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Drehschalter (1) auf gewünschte Stufe stellen (siehe zusätzliches Heft „Rezepte und Tipps“).
- Um Zutaten nachzufüllen Drehschalter auf **Stufe 2** stellen.
- Stopfer herausnehmen und Zutaten durch Nachfüllöffnung (6d) einfüllen.

Zerkleinerungs-Scheiben:

Schneid-Wendescheibe (7e) – dick/dünn zum Schneiden von Obst und Gemüse.

Raspel-Wendescheibe (7f) – grob/fein zum Raspeln von Obst, Gemüse und Käse.

Reibscheibe (7g) – mittelfein zum Reiben von z. B. Nüssen, Hartkäse (z. B. Parmesan), Schokolade.

Scheibenträger (7d)

- Scheibenträger mit leichter Drehung auf Antriebsachse aufsetzen.
- Zerkleinerungs-Scheibe auflegen, so dass die beiden Mitnehmer am Scheibenträger in die Öffnungen der Scheiben greifen.

⚠ Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!
Zerkleinerungs-Scheiben nur am Kunststoff-Griff anfassen.

Nicht in die Nachfüllöffnung greifen.

Zum Nachschieben nur den Stopfer verwenden.

Achtung!

Werkzeuge können stumpf werden.

Für Hartkäse (Parmesan), Nüsse und Ähnliches nur die Reibscheibe verwenden.

Zerkleinerungs-Scheiben nicht für das Raspeln/Zerkleinern von Meerrettich geeignet.

- Gewünschte Schneid-/ Raspelseite nach oben wenden und auf den Scheibenträger legen (bei Reibscheibe nur eine Seite).
- Deckel (6a) mit Stopfer (6b) aufsetzen und **im** Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Schneid- oder Raspelgut einfüllen.
- Drehschalter (1) auf **Stufe 3** oder **Stufe 4** stellen (siehe zusätzliches Heft „Rezepte und Tipps“).
- Schneid- oder Raspelgut nur mit leichtem Druck mit Stopfer nachschieben.
- Um Zutaten nachzufüllen Drehschalter auf **0/off** stellen.
- Stopfer herausnehmen und Zutaten durch Nachfüllöffnung einfüllen.

Achtung!

Schüssel entleeren bevor diese so voll ist, dass das Schneid- oder Raspelgut den Scheibenträger erreicht.

Passiereinsatz (7h)

zum Passieren von gekochtem Obst oder Gemüse.

- Passiersieb und Passierflügel aufsetzen.
- Rückhaltering anbringen.
- Deckel (6a) aufsetzen und **im** Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Drehschalter (1) auf gewünschte Stufe stellen (siehe zusätzliches Heft „Rezepte und Tipps“).
- Stopfer (6b) herausnehmen und Zutaten durch Nachfüllöffnung (6d) einfüllen.

Saftzentrifuge (7i)

zum Entsaften von Kernobst (z. B. Äpfeln, Birnen), Beerenobst, entkerntem Steinobst, Gemüse (z. B. Karotten, Tomaten).

- Schüssel (5) aufsetzen und **im** Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Reibbehälter mit Filterkorb einsetzen.
- Deckel für Saftzentrifuge aufsetzen und **im** Uhrzeigersinn drehen. Deckelnase muss bis zum Anschlag im Schlitz des Grundgerätes sitzen.

- Drehschalter (1) auf **Stufe 3** stellen.
- Obst oder Gemüse in den Einfüllschacht (6d) geben und nur mit leichtem Druck mit Stopfer (6b) nachschieben. Falls erforderlich, vorher zerkleinern.
- Am Ende des Arbeitsganges Drehschalter kurz auf **Stufe 4** stellen und das Gerät so lange laufen lassen, bis das Fruchtfleisch restlos entsaftet ist.

Achtung!

Schüssel rechtzeitig entleeren:

- nach Verarbeiten von max. 500 Gramm,
- bevor der Saft den Reibbehälter erreicht hat.

Nach der Arbeit

- Drehschalter auf **0/off** stellen.
- Deckel (6a) **gegen** den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Werkzeug herausnehmen.
- Schüssel (5) **gegen** den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Alle Teile reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“. Darauf achten, dass die Deckelfuge sauber ist, sonst lässt sich der Deckel nicht mehr schließen.
- Nach Benutzung des Multifunktionsmessers Messerschutz anbringen (7a).

Zitruspresse (7k)

zum Auspressen von Zitrusfrüchten, z. B. Orangen, Grapefruits, Zitronen.

- Zitruspresse aufsetzen und **im** Uhrzeigersinn drehen. Nase am Siebkorb muss bis zum Anschlag im Schlitz des Grundgerätes sitzen.
- Zum Auspressen der Früchte Drehschalter auf **Stufe 2** stellen und Frucht auf den Auspresskegel drücken.
- Nach der Arbeit Zitruspresse losdrehen und Schüssel abnehmen.

Achtung! *Füllstand beachten. Schüssel entleeren, bevor der Saft den Siebkorb erreicht.*

Mixer

⚠ Verletzungsgefahr durch scharfe Messer/rotierenden Antrieb!

Nie in den aufgesetzten Mixer greifen! Mixer arbeitet nur mit festgedrehtem Deckel.

Mixer nur bei Stillstand des Antriebes abnehmen/aufsetzen.

⚠ Verbrühungsgefahr!

Beim Verarbeiten von heißem Mixgut tritt Dampf durch den Trichter im Deckel aus. Maximal 0,5 Liter heiße oder schäumende Flüssigkeit einfüllen.

Achtung!

Mixer kann beschädigt werden.

*Keine tiefgefrorenen Zutaten verarbeiten.
Mixer nicht leer betreiben.*

Mixen

Achtung!

Zum Betrieb des Mixers müssen der Mixerdeckel (9a) und die Schüssel (5) mit Deckel (6a) aufgesetzt und festgedreht sein. Werkzeuge aus der Schüssel nehmen!

- Mixerantrieb-Schutzdeckel(2) abnehmen.
- Mixbecher (8) aufsetzen (Pfeil am Becher auf Pfeil am Gerät) und **im** Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Zutaten einfüllen (siehe zusätzliches Heft „Rezepte und Tipps“).
Maximalmenge, flüssig = 1,5 Liter
(schäumende oder heiße Flüssigkeiten maximal 0,5 Liter).
Optimale Verarbeitungsmenge, fest = 150 Gramm.
- Deckel (9a) aufsetzen und **im** Uhrzeigersinn drehen. Deckelnase muss bis zum Anschlag im Schlitz des Mixergriffes sitzen.
- Drehschalter (1) auf gewünschte Stufe stellen (siehe zusätzliches Heft „Rezepte und Tipps“).

Zutaten nachfüllen

- Drehschalter auf **0/off** stellen (oder wie in entsprechendem Abschnitt angegeben).
- Deckel (9a) abnehmen und Zutaten einfüllen, oder
- Trichter (9c) herausnehmen und feste Zutaten nach und nach in Nachfüllöffnung (9b) einfüllen, oder
- flüssige Zutaten durch den Trichter einfüllen.

Nach dem Mixen

- Drehschalter auf **0/off** stellen.
- Mixer **gegen** den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Deckel **gegen** den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.

Tipp: Mixer am besten sofort nach Gebrauch reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“.

Bei einigen Modellen:

Universalzerkleinerer (10)

zum Zerkleinern von kleineren Mengen (z. B. Zwiebeln, Kräutern).

Achtung!

Universalzerkleinerer nicht zum Zerkleinern von Kaffeebohnen, Mohn und Meerrettich verwenden.

Der Betrieb des Universalzerkleinerers ist nur mit Momentschaltung (Stufe M) möglich.

⚠ Verletzungsgefahr durch scharfe Messer/rotierenden Antrieb!

Nie in den aufgesetzten Zerkleinerer greifen!

Achtung!

Zum Betrieb des Zerkleinerers müssen der Deckel des Zerkleinerers (10a) und die Schüssel (5) mit Deckel (6a) aufgesetzt und festgedreht sein. Werkzeuge aus der Schüssel nehmen!

- Mixerantrieb-Schutzdeckel(2) abnehmen.

- Universalzerkleinerer aufsetzen (Pfeil am Becher auf Pfeil am Gerät) und **im** Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Zutaten einfüllen (siehe zusätzliches Heft „Rezepte und Tipps“).
- Deckel aufsetzen (Pfeil am Deckel auf Pfeil am Becher) und **im** Uhrzeigersinn bis zum Anschlag festdrehen.
- Drehschalter (1) auf **Stufe M** stellen.

Hinweis: Beim Zerkleinern steigt der Zerkleinerungsgrad mit der Bearbeitungszeit.

Reinigen und Pflegen

⚠ Stromschlag-Gefahr!

Grundgerät niemals in Wasser tauchen und nie unter fließendes Wasser halten.

Achtung!

Oberflächen können beschädigt werden.

Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

Grundgerät reinigen

- Netzstecker ziehen.
- Grundgerät feucht abwischen. Bei Bedarf etwas Spülmittel benutzen.
- Gerät anschließend trockenreiben.

Schüssel mit Zubehör reinigen

⚠ Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

Multifunktionsmesser und Zerkleinerungs-Scheiben nur am Kunststoff-Griff anfassen.

Alle Teile sind spülmaschinenfest. Kunststoffteile in der Spülmaschine nicht einklemmen, da Verformung möglich.

Multifunktionsmesser mit der Öffnung nach unten so einlegen, dass durch die Messer keine anderen Teile beschädigt werden.

Zum Reinigen des Rührbesens kann dieser von der Halterung abgezogen werden (7c).

Zum Reinigen der Saftzentrifuge den Filterkorb vom Reibbehälter abnehmen (7h). Teile unter fließendem Wasser vorspülen. Lamellen des Filterkorbes vorsichtig reinigen, um sie nicht zu beschädigen. Bei der Verarbeitung von z. B. Möhren und Rotkohl entstehen Verfärbungen an den Kunststoffteilen, die mit einigen Tropfen Speiseöl entfernt werden können.

Mixer / Universalzerkleinerer reinigen

⚠ Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

Mixer- und Zerkleinerungsmesser nicht mit bloßen Händen berühren. Zum Reinigen Bürste benutzen.

Mixer/Universalzerkleinerer am besten sofort nach Gebrauch reinigen. So trocknen Rückstände nicht an, und der Kunststoff wird nicht angegriffen (z. B. durch ätherische Öle in Gewürzen).

Deckel und Trichter sind spülmaschinenfest.

Mixbecher/Universalzerkleinerer nicht in der Spülmaschine, sondern unter fließendem Wasser reinigen (nicht im Wasser liegen lassen).

Tipp: Etwas Wasser mit Spülmittel in den aufgesetzten Mixer/Universalzerkleinerer geben.

Für wenige Sekunden auf **Stufe M** stellen. Wasser ausschütten und Mixer/Universalzerkleinerer mit klarem Wasser ausspülen.

Gerät aufbewahren

- Netzstecker ziehen.
- Mixerantrieb-Schutzdeckel (2) aufsetzen.
- Schüssel (5) aufsetzen.
- Messerschutz zum Aufbewahren immer auf Multifunktionsmesser setzen (11).
- Kabel im Kabelschacht verstauen: Leicht am Kabel ziehen und automatisch aufrollen lassen.

Hilfe bei Störungen

⚠ **Verletzungsgefahr!**

Vor Behebung einer Störung Netzstecker ziehen.

Hinweis: Der Betrieb des Universalzerkleinerers ist nur mit Momentschaltung **Stufe M** möglich.

Schüssel mit Zubehör

Störung:

Gerät läuft nicht an, Drehknopf (1) lässt sich nicht drehen: Elektronische Überwachung hat ausgelöst.

Behebung:

- Schüssel bis zum Anschlag festdrehen.
- Deckel des benutzten Zubehörs (Siebkorb bei Zitruspresse) aufsetzen und bis zum Anschlag festdrehen.
- Mixerantrieb-Schutzdeckel aufsetzen. Wenn dieser defekt oder Sicherheitsstift abgebrochen, Mixerantriebs-Schutzdeckel gegen neuen austauschen.

Mixer / Universalzerkleinerer

Störung:

Gerät läuft nicht an, Drehknopf (1) lässt sich nicht drehen: Elektronische Überwachung hat ausgelöst.

Behebung:

- Schüssel mit Deckel aufsetzen und bis zum Anschlag festdrehen.
- Mixer/Universalzerkleinerer bis zum Anschlag festdrehen.
- Mixerdeckel/Deckel des Universalzerkleinerers aufsetzen und bis zum Anschlag festdrehen.

Bei anderen Störungen wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.

en

This appliance is designed for domestic and not industrial use.

Use the appliance for processing normal amounts of food for the household; see also "Recipes and Tips" booklet.

The appliance is maintenance-free.

The Instructions for Use refer to several models. Differences are identified.

Please keep the Instructions for Use in a safe place.

If passing on the appliance to a third party, always include the Instructions for Use.

Use the appliance with original accessories only.

Overview

Please fold out the illustrated pages.

Base unit

1 Rotary switch

0/off	= Stop
M	= Pulse switch (for maximum speed hold down the rotary switch)
Settings 1–4	= Operating speed
Setting 1	= Slowest speed
Setting 4	= Fastest speed

2 Blender drive cover

Attach when the blender drive is not in use (otherwise the appliance cannot be switched on).

2a Safety pin on the cover

3 Suction feet

Place the appliance on a smooth, clean surface.

4 Automatic cord winder

Stow the cord.

Bowl with accessories / tools

5 Bowl

Attach and rotate as far as possible in a **clockwise** direction (bayonet lock).

6a Lid

Attach lid (arrow on the lid on the arrow on the handle) and rotate in a **clockwise** direction. Lid lug must be located fully in the slot in the base unit.

6b Pusher (= measuring jug)

Push down food which is to be sliced or shredded.

6c Filling aid

If adding, e.g. flour or sugar, place the filling aid on the feed tube.

6d Feed tube

Remove the pusher and add more ingredients. If adding more liquid while the appliance is operating or when shredding or slicing long or narrow vegetables (e.g. leeks, carrots), use the narrow opening.

- 7a Multi-function blade
- 7b Kneading hook
- 7c Whisk
- 7d Disc carrier
- 7e Reversible slicing disc – thick/thin
- 7f Reversible shredding disc – coarse/fine
- 7g Grating disc – medium-fine
- 7h Masher
- 7i Juicer
- 7k Citrus press

Blender

8 Blender jug

Attach jug (arrow on the jug on the arrow on the appliance) and rotate as far as possible in a **clockwise** direction.

9a Lid

Attach the lid (note position) and tighten in a **clockwise** direction. The lid must be located fully in the slot in the blender handle.

9b Feed tube

Remove the funnel and add more ingredients.

9c Funnel

Add more liquid.

Some models:

10 Universal cutter

Attach the cutter (arrow on the jug on the arrow on the appliance) and tighten in a **clockwise** direction.

10a Lid

Safety information

⚠ Risk of electric shock!

Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate.

Do NOT use if the cord or appliance is damaged.

Keep children away from the appliance.

After using the appliance, before cleaning the appliance, if leaving the appliance unattended or if the appliance malfunctions, ALWAYS pull out the plug.

Do NOT pull the cord over sharp edges or hot surfaces.

To prevent injury, repairs such as replacing a damaged cord, should only be carried out by our customerservice.

If the power is interrupted, the appliance remains switched on and restarts when the power is restored.

Change accessories and tools only when the appliance is at a standstill (rotary switch on **0/off**).

Information concerning waste disposal

Please ask your dealer or inquire at your local authority about current means of disposal.

Operating the appliance

Before using the appliance and accessories for the first time, clean thoroughly; see "Cleaning and servicing".

Preparation

- Place the base unit on a smooth, clean surface.
- Pull the cord out of the cord store: Pull out the cord in one stroke to the desired length (max. 1 metre/3.2 ft) and release slowly; the cord is locked.
- Reducing the working length of the cord: Pull gently on the cord and allow it to wind up to the desired length. Then pull gently on the cord again and release slowly; the cord is locked.

Warning!

Do not twist the cord or push it in by hand as it then cannot wind up fully. If the cord jams, pull out the cord all the way and then allow it to wind up.

- Insert the mains plug.

Bowl with accessories / tools

⚠ Risk of injury from the rotating tools!

While the appliance is operating, keep fingers clear of the mixing bowl (even when the appliance has been switched off, the drive continues rotating briefly). Change tools only when the appliance is at a standstill.

Before using the bowl, always attach the blender drive cover (2) and never the blender jug.

- Attach bowl (5) and rotate as far as possible in a **clockwise** direction.
- Insert tool (7) as described in the appropriate section. For tool selection see "Recipes and Tips" booklet.
- Add ingredients as described in the appropriate section. For ingredients and amounts see "Recipes and Tips" booklet.
- Attach lid (6a) (arrow on the lid on arrow on the bowl) and rotate in a **clockwise** direction. Lid lug must be located fully in the slot in the base unit.
- Select the desired setting with the rotary switch (see "Recipes and Tips" booklet).
- Before removing the lid to add more ingredients, set rotary switch to **0/off**.

Tip: If adding ingredients such as flour or sugar, use the filling aid.

When using the bowl, the appliance can only be switched on when the lid (6a) has been screwed on tight and the blender drive cover (2) attached.

Multi-function blade (7a)

for cutting, mincing, mixing.

⚠ Risk of injury from sharp blades!

Grip the multi-function blade by the plastic handle only (top end).

- Take the multi-function blade out of the blade guard (11).
- Insert the multi-function blade.
- Add ingredients.
- Attach the lid (6a) and pusher (6b) and rotate as far as possible in a **clockwise** direction.
- Select the desired setting with the rotary switch (see “Recipes and Tips” booklet).
- To add more ingredients, set the rotary switch (1) to **0/off**.
- Remove the pusher and add ingredients through the feed tube (6d).

Note: The longer the processing time the smaller the ingredients are cut/minced.

Kneading hook (7b)

for kneading stiff dough and for mixing ingredients which are not to be cut (e.g. raisins, chocolate chips).

- Insert kneading hook.
- Add ingredients.
- Attach lid (6a) and pusher (6b) and rotate as far as possible in a **clockwise** direction.
- Select the desired setting with the rotary switch (1) (see “Recipes and Tips” booklet).
- To add more ingredients, select the desired setting with the rotary switch.
- Remove the pusher and add ingredients through the feed tube (6d).

Whisk (7c)

for cream, beaten egg white

Not suitable for solid ingredients (e.g. pieces of butter from the refrigerator).

- Insert the whisk.
- Add ingredients.
- Attach the lid (6a) and pusher (6b) and rotate as far as possible in a **clockwise** direction.
- Select the desired setting with the rotary switch (1) (see “Recipes and Tips” booklet).
- To add more ingredients, set the rotary switch to **setting 2**.
- Remove the pusher and add ingredients through the feed tube (6d).

Cutting discs:

Reversible slicing disc (7e) – thick/thin

for slicing fruit and vegetables.

Reversible shredding disc (7f) – coarse/fine

for shredding fruit, vegetables and cheese.

Grating disc (7g) – medium-fine

for grating, e.g. nuts, hard cheese (e.g. Parmesan), chocolate.

Disc carrier (7d)

- Place disc carrier on operational axis by turning slightly.
- Attach the shredding disc so that both the lugs grip the disc carrier in the disc opening.

⚠ Risk of injury from sharp blades!

Grip the cutting discs by the plastic handle only.

Do not put fingers in the feed tube.

Use only the pusher when adding more ingredients.

Warning!

Blades may become blunt.

Use only the grating disc for hard cheese

(Parmesan), nuts, etc.

Cutting discs are not suitable for shredding/cutting horseradish.

- Turn the required cutting and grating side to the top and place on the disc carrier (the grating disc only has one side).
- Attach lid (6a) and pusher (6b) and rotate as far as possible in a **clockwise** direction.
- Add ingredients which are to be sliced or shredded.
- Set rotary switch (1) to **setting 3** or **setting 4** (see “Recipes and Tips” booklet).
- When adding ingredients which are to be sliced or shredded, apply only light pressure to the pusher.
- To add more ingredients, set the rotary switch to **0/off**.
- Remove the pusher and add ingredients through the feed tube.

Warning!

Empty the bowl before it becomes so full that the cutting or grating contents reach the disc carrier.

Masher (7h)

For mashing boiled fruit or vegetables.

- Attach the mashing sieve and mashing blade.
- Attach the retaining ring.
- Attach the lid (6a) and rotate as far as possible in a **clockwise** direction.
- Select the desired setting with the rotary switch (1) (see “Recipes and Tips” booklet).
- Remove the pusher (6b) and add ingredients through the feed tube (6d).

Juicer (7i)

Extracts juice from hard fruits (e.g. apples, pears), berries, pitted stone fruits and vegetables (e.g. carrots, tomatoes).

- Attach the bowl (5) and rotate as far as possible in a **clockwise** direction.
- Insert the grater container and filter basket.
- Attach the juicer lid and rotate in a clockwise direction. The lug on the lid must be inserted all the way into the slot in the base unit.
- Set the rotary switch (1) to **setting 3**.
- Put fruit or vegetables in the filling shaft (6d), applying only light pressure to the pusher (6b). If required, cut up fruit or vegetables beforehand.
- At the end of processing, briefly set the rotary switch to **setting 4** and leave the appliance running until all the juice has been extracted.

Warning!

Empty the bowl in good time:

- after processing max. 500 g/1 lb 2 oz,
- before the juice has reached the grater container.

After using the appliance

- Set the rotary switch to **0/off**.
- Rotate the lid (6a) in an **anti-clockwise** direction and remove.
- Remove the tool.
- Rotate the bowl (5) in an **anti-clockwise** direction and remove.
- Clean all parts; see "Cleaning and servicing". Ensure that the lid groove is clean, otherwise the lid can no longer be closed.
- After using the multi-function blade and after cleaning, attach the blade guard (7a).

Citrus press (7k)

presses the juice out of citrus fruits, e.g. oranges, grapefruits, lemons.

- Attach the citrus press and rotate in a **clockwise** direction. The lug on the filter basket must be located fully in the slot in the base unit.
- To extract juice from the fruit, set the rotary switch to **setting 2** and press the fruit on the pressing cone.
- After using the citrus press, unscrew the citrus press and remove the bowl.

Warning!

Check the level. Empty the bowl before the juice reaches the filter basket.

Blender

⚠ Risk of injury from sharp blades/rotating drive!

Never place fingers in the attached blender! Blender will not operate until the lid has been screwed on tight. Do not remove/attach the blender until the drive is at a standstill.

⚠ Risk of scalding!

If processing hot liquids, steam escapes through the funnel in the lid. Add a max. 0.5 litres/18 fl oz of hot or frothing liquid.

Warning! Blender may be damaged.

*Do not process frozen ingredients.
Do not operate the blender empty.*

Blending

Warning!

To operate the blender, attach and screw on the blender lid (9a) and the bowl (5) and lid (6a). Take the tools out of the bowl!

- Remove the blender drive cover (2).
- Attach the blender jug (8) (arrow on the jug on the arrow on the appliance) and rotate as far as possible in a **clockwise** direction.
- Add ingredients (see "Recipes and Tips" booklet). Maximum capacity of liquid = 1.5 litres/2¾ pt (frothing or hot liquids = max. 0.5 litres/18 fl oz). Optimum processing quantity of solid ingredients = 150 g/5½ oz.
- Attach the lid (9a) and rotate in a **clockwise** direction. Lid lug must be located fully in the slot in the blender handle.
- Select desired setting with the rotary switch (1) (see "Recipes and Tips" booklet).

Adding more ingredients

- Set the rotary switch to **0/off** (or as indicated in the appropriate section).
- Remove the lid (9a) and add ingredients or
- remove the funnel (9c) and gradually add solid ingredients through the feed tube (9b) or
- pour liquid through the funnel.

After blending

- Set the rotary switch to **0/off**.
- Rotate the blender in an **anti-clockwise** direction and remove.
- Rotate the lid in an **anti-clockwise** direction and remove.

Tip: It is recommended the blender is cleaned immediately after use; see "Cleaning and servicing".

Some models:

Universal cutter (10)

for cutting up smaller quantities (e.g. onions, herbs).

Warning!

Do not use the universal cutter for cutting up coffee beans, poppy seeds or horseradish.

The universal cutter can only be operated (setting M).

⚠ Risk of injury from sharp blades/rotating drive!

Never place fingers in the attached cutter!

Warning!

To operate the cutter, attach and screw on the cutter lid (10a) and the bowl (5) and lid (6a). Take the tools out of the bowl!

- Remove the blender drive cover (2).
 - Attach the universal cutter (arrow on the jug on the arrow on the appliance) and rotate as far as possible in a **clockwise** direction.
 - Add ingredients (see "Recipes and Tips" booklet).
 - Attach the lid (arrow on the lid on the arrow on the jug) and rotate as far as possible in a **clockwise** direction.
 - Set rotary switch (1) to **setting M**.
- Note:** The longer the processing time the finer the cut.

Cleaning and servicing

⚠ Risk of electric shock!

NEVER immerse the base unit in water or place under running water.

Warning!

Surfaces may be damaged.

Do NOT use abrasive cleaning agents.

Cleaning the base unit

- Pull out the mains plug.
- Wipe the base unit with a damp cloth. If required, use a little washing-up liquid.
- Then dry the base unit.

Cleaning the mixing bowl and accessories

⚠ Risk of injury from sharp blades!

Grip the multi-function blade and cutting discs by the plastic handle only.

All parts are dishwasher-safe.

Do NOT wedge the plastic parts in the dishwasher as they could warp.

Insert the multi-function blade with the opening face down, ensuring that the blade does not damage any other parts.

The whisk can be detached from the holder for cleaning (7c).

To clean the juicer, remove the filter basket from the grater container (7h). Rinse parts under running water. Clean the vanes on the filter basket carefully to prevent damaging them.

If processing e.g. carrots and red cabbage the plastic parts may become discoloured. This discoloration can be removed with several drops of cooking oil.

Cleaning the blender / universal cutter

⚠ Risk of injury from sharp blades!

Do not touch the blender and cutting blades with bare hands. Clean them with a brush.

To prevent ingredients from sticking to the blender/universal cutter and corroding the plastic (e.g. by oils in spices), it is recommended to clean the blender/universal cutter immediately after use.

The lid and funnel are dishwasher-safe.

Do NOT clean the blender jug/universal cutter and in the dishwasher, but under running water (do not soak in water).

Tip: Pour a little water and washing-up liquid into the attached blender/universal cutter. Switch on at **setting M** for several seconds. Pour out the water and rinse the blender/universal cutter with clean water.

Storing the appliance

- Pull out the mains plug.
- Attach the blender drive cover (2).
- Attach the bowl (5).
- Always store the multi-function blade with the blade guard attached (11).
- Stow the cord in the cord store:
Pull gently on the cord and it will wind up automatically.

Troubleshooting

⚠ Risk of injury!

Before rectifying a fault, pull out the mains plug.

Note: The universal cutter can only be operated with the pulse (**setting M**).

Bowl with accessories

Fault:

Appliance does not start, rotary knob (1) cannot be turned: Electronic monitoring system has actuated.

Remedial action:

- Screw on the bowl as far as possible.
- Attach the lid of the accessory being used (filter basket for citrus press) and screw on as far as possible.
- Attach the blender drive cover.
If the cover is defective or the safety pin has broken off, replace the blender drive cover with a new one.

Blender / universal cutter

Fault:

Appliance does not start, rotary knob (1) cannot be turned: Electronic monitoring system has actuated.

Remedial action:

- Attach the bowl and lid and screw on as far as possible.
- Screw on the blender/universal cutter as far as possible.
- Attach the blender lid/universal cutter lid and screw on as far as possible.

If other malfunctions occur, please consult our customerservice.

Guarantee

The guarantee conditions for this appliance are as defined by our representative in the country in which it is sold. Details regarding these conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased. The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.

Subject to change without notice.

Cet appareil est destiné à un usage domestique. Il ne peut pas être utilisé à des fins industrielles ou commerciales. Utilisez cet appareil uniquement pour des quantités de préparations culinaires courantes et pour des durées de service normales. Voir la notice supplémentaire «Recettes et conseils».

Cet appareil se passe d'entretien.

La notice d'utilisation vaut pour différents modèles.

Les différences sont indiquées.

Rangez soigneusement la présente notice d'utilisation.

Si l'appareil change de propriétaire, donnez aussi la notice à ce dernier.

N'utilisez l'appareil qu'avec ses accessoires d'origine.

Vue d'ensemble

Veillez déplier les volets illustrés.

Appareil de base

1 Interrupteur rotatif

O/off	=	Stop
M	=	Marche momentanée (vitesse de marche la plus élevée, maintenir l'interrupteur rotatif en position)
Positions 1–4	=	Vitesses de travail
Position 1	=	Vitesse lente
Stufe 4	=	Vitesse rapide

2 Couvercle protégeant le mécanisme d'entraînement

Mettez ce couvercle en place lorsque le mécanisme entraînant le bol mixeur ne sert pas (l'appareil sinon ne pourra pas démarrer).

2a Tige de sécurité sur le couvercle

3 Ventouses

Posez l'appareil sur une surface lisse et propre.

4 Enroulement automatique du cordon

Il sert à ranger le câble.

Bol mélangeur avec accessoires / outils

5 Bol mélangeur

Posez le bol sur le mécanisme d'entraînement et tournez-le **dans le sens** des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée (fermeture à baïonnette).

6a Couvercle

Posez le couvercle (la flèche du couvercle doit se superposer à celle située sur la poignée) et tournez-le **dans le sens** des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée (la saillie du couvercle doit pénétrer jusqu'à la butée dans la fente que présente l'appareil de base).

6b Pilon poussoir (= gobelet gradué)

Il sert à rajouter les ingrédients découpés ou râpés.

6c Accessoire de remplissage

Il sert à verser par ex. de la farine et du sucre dans l'appareil via l'ouverture pour ajout.

6d Ouverture pour ajout

Retirez le pilon poussoir puis rajoutez des ingrédients. Utilisez l'orifice étroit pour rajouter du liquide pendant la marche et pour râper et découper des légumes longs ou minces (par ex. les poireaux et carottes).

7a Lame multifonctions

7b Crochets de malaxage

7c Fouet

7d Porte-disque

7e Disque à émincer réversible – épais/mince

7f Disque à râper réversible – grossier/fine

7g Disque à râper/concasser – mi-fin

7h Accessoire passe-aliment

7i Centrifugeuse

7k Presse-agrumes

Mixeur

8 Bol mixeur

Posez-le sur l'appareil de base (la flèche sur le bol doit coïncider avec celle sur l'appareil) puis tournez-le **dans le sens** des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.

9a Couvercle

Posez-le sur l'appareil (en respectant la position) puis vissez-le à fond **dans le sens** des aiguilles d'une montre. Le couvercle doit venir appuyer contre la butée présente dans la fente de la poignée du mixeur.

9b Ouverture pour ajout

Retirez l'entonnoir puis rajoutez les ingrédients.

9c Entonnoir

Ajoutez les ingrédients liquides par cet entonnoir.

Selon le modèle:

10 Broyeur universel

Posez-le sur l'appareil (la flèche du bol doit coïncider avec celle sur l'appareil) puis tournez **dans le sens** des aiguilles d'une montre.

10a Couvercle

Consignes de sécurité

⚠ **Risque d'électrocution!**

Ne raccordez et ne faites fonctionner l'appareil que si les paramètres du secteur domestique et ceux portés sur la plaque signalétique concordent.

N'utilisez l'appareil que si lui et son cordon d'alimentation électrique ne présentent aucun dégât. L'appareil n'est pas un jouet, éloignez les enfants. Débranchez la fiche mâle de la prise de courant après chaque utilisation, lorsque vous quittez la pièce ou si l'appareil est défectueux.

Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne frotte pas contre des arêtes coupantes ou des surfaces chaudes.

Pour supprimer tout risque d'électrocution, les réparations sur l'appareil, dont par exemple le remplacement du cordon d'alimentation sont réservées à notre service après-vente.

S'il se produit une coupure de courant, l'appareil reste en position enclenchée et se remet à fonctionner une fois le courant revenu.

Ne changez les accessoires et les outils qu'appareil à l'arrêt et éteint (interrupteur rotatif sur **0/off**).

Conseils pour la mise au rebut

Pour savoir comment vous débarrasser de l'emballage, veuillez consulter votre revendeur ou les services administratifs de votre mairie.

Utilisation

Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement l'appareil et ses accessoires. Voir le chapitre intitulé «Nettoyage et entretien».

Préparatifs

- Posez l'appareil de base sur une surface lisse et propre.
- Sortez le cordon de son rangement: tirez continuellement le cordon jusqu'à sortir la longueur voulue (1 mètre maxi) puis relâchez-le lentement. Le cordon s'immobilise sur la longueur voulue.
- Pour réduire la longueur du cordon: tirez légèrement sur le cordon puis laissez-en la longueur voulue s'enrouler. Ensuite, tirez à nouveau légèrement sur le cordon puis relâchez-le lentement. Le cordon s'immobilise sur la nouvelle longueur.

Attention!

Ne tordez pas le cordon et ne tentez pas de le rentrer à la main car dans ce cas il ne s'enroulera pas complètement. Si le cordon se coince en route, sortez-en la longueur maximum puis laissez-le à nouveau s'enrouler.

- Branchez la fiche mâle dans la prise de courant.

Bol mélangeur avec les accessoires / outils

⚠ **Risque de blessure avec les pièces en rotation!**

Lorsque l'appareil fonctionne, ne mettez jamais les mains dans le bol (même une fois que vous avez éteint l'appareil, son moteur continue de tourner brièvement). Changez les accessoires uniquement lorsque l'appareil est au repos. Les travaux dans le bol mélangeur ne doivent avoir lieu que couvercle de l'entraînement du mixeur en place (2), et jamais avec le bol mixeur en place.

- Mettez le bol mélangeur (5) en place puis tournez-le **dans le sens** des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Fixez l'accessoire (7) suivant description dans le paragraphe correspondant. Pour choisir le bon accessoire, reportez-vous à la notice supplémentaire «Recettes et conseils».
- Versez les ingrédients suivant description dans le paragraphe correspondant. Ces ingrédients et les quantités sont indiqués dans la notice supplémentaire «Recettes et conseils».
- Mettez le couvercle (6a) en place (la flèche du couvercle doit coïncider avec celle située sur le bol) puis tournez **dans le sens** des aiguilles d'une montre (la saillie du couvercle doit pénétrer jusqu'à butée dans la fente présente dans l'appareil de base).
- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position voulue, voir la notice supplémentaire «Recettes et conseils».
- Avant de retirer le couvercle pour rajouter des ingrédients, ramenez d'abord l'interrupteur rotatif sur **0/off**.

Un conseil: utilisez l'accessoire de remplissage pour rajouter des ingrédients comme la farine ou le sucre.

Lors de travaux dans le bol mélangeur, l'appareil ne s'enclenchera que si le couvercle (6a) a été posé et vissé à fond, et si le couvercle (2) de l'entraînement du mixeur est en place.

Lame multifonctions (7a)

Elle sert à broyer, hacher et fouetter.

⚠ **Risque de blessure avec les arêtes tranchantes de la lame multifonctions!**

Ne saisissez la lame multifonctions qu'en haut par sa poignée en plastique.

- Retirez la lame multifonctions de son fourreau (11).
- Mettez la lame multifonctions en place.
- Rajoutez les ingrédients.
- Mettez en place le couvercle (6a) avec le pilon poussoir (6b) puis tournez **dans le sens** des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Réglez l'interrupteur rotatif (1) sur la position voulue (voir la notice «Recettes et conseils»).
- Pour rajouter des ingrédients, réglez l'interrupteur rotatif sur **0/off**.
- Retirez le pilon poussoir puis rajoutez des ingrédients par l'ouverture pour ajout (6d).

Remarque: plus vous broyez et hachez longtemps les aliments et plus ils sont broyés et hachés fins.

Crochets de malaxage (7b)

Ils servent à malaxer la crème épaisse et à incorporer les ingrédients que vous ne voulez pas broyer (par ex. les raisins secs, les tablettes de chocolat).

- Mettez les crochets de malaxage en place.
- Rajoutez les ingrédients.
- Mettez en place le couvercle (6a) avec le pilon poussoir (6b) puis tournez **dans le sens** des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Réglez l'interrupteur rotatif (1) sur la position voulue (voir la notice supplémentaire «Recettes et conseils»).
- Pour rajouter des ingrédients, réglez l'interrupteur rotatif sur la position voulue.
- Retirez le pilon poussoir puis rajoutez des ingrédients par l'ouverture pour ajout (6d).

Fouet (7c)

Pour battre la crème, monter les œufs en neige. Ne convient pas aux ingrédients fermes (par ex. les morceaux de beurre sortis du réfrigérateur)

- Mettez le fouet en place.
- Rajoutez les ingrédients.
- Mettez en place le couvercle (6a) et le pilon poussoir (6b) puis tournez **dans le sens** des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Réglez l'interrupteur rotatif (1) sur la position voulue (voir la notice supplémentaire «Recettes et conseils»).
- Pour rajouter des ingrédients, amenez l'interrupteur rotatif sur la **position 2**.
- Retirez le pilon poussoir puis versez les ingrédients par l'ouverture pour ajout (6d).

Disques à réduire:

Disque à émincer réversible (7e) – épais/mince
Pour émincer les fruits et les légumes.

Disque à râper réversible (7f) – grossier/fine
Pour râper les fruits, les légumes et le fromage.

Disque à râper/concasser (7g) – mi-fin
Pour râper/concasser par ex. les noix, le fromage dur (parmesan par ex.) et le chocolat.

Porte-disque (7d)

- Posez le porte-disque en imprimant une légère rotation à l'axe d'entraînement.
- Posez le disque à broyer de sorte que les deux taquets entraîneurs, sur le porte-disque, pénètrent dans l'orifice du disque.

⚠ **Risque de blessure avec les arêtes tranchantes de la lame multifonctions!**

Ne saisissez les disques à réduire que par leur poignée en plastique.

N'introduisez jamais les doigts dans l'ouverture pour ajout.

Pour pousser les ingrédients, utilisez toujours le pilon poussoir.

Attention!

Les lames s'émousent à l'usage.

Avec le fromage dur (parmesan par ex.), les noix et assimilés, n'utilisez que le disque à râper/ concasser. Les disques à réduire ne conviennent pas pour râper/réduire le raifort.

- Tournez vers le haut le côté voulu (à émincer/râper) du disque puis posez-le sur le porte-disque (le disque à râper ne comporte qu'un côté utile).
- Mettez le couvercle (6a) et le pilon poussoir (6b) en place puis tournez **dans le sens** des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Versez les aliments à couper ou râper.
- Réglez l'interrupteur rotatif (1) sur la **position 3** ou **position 4** (voir la notice supplémentaire «Recettes et conseils»).
- Rajoutez les aliments à couper ou râper en poussant un peu mais pas trop avec le pilon.
- Pour rajouter des ingrédients, réglez l'interrupteur rotatif sur **0/off**.
- Retirez le pilon poussoir et versez les aliments par l'ouverture pour ajout.

Accessoire passe-aliment (7h)

Il sert à passer les fruits et légumes cuits.

- Montez le crible et la lame.
- Fixez l'anneau de retenue.
- Mettez le couvercle (6a) en place puis tournez **dans le sens** des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Réglez l'interrupteur rotatif (1) sur la position voulue (voir la notice supplémentaire «Recettes et conseils»).
- Retirez le pilon poussoir (6b) puis versez les ingrédients par l'ouverture pour ajout (6d).

Attention :

Videz le bol avant qu'il ne soit plein, c.-à-d. avant que les aliments émincés ou râpés n'atteignent le porte-disque.

Centrifugeuse (7i)

Elle sert à presser les fruits à pépins (par ex. pommes, poires), les baies, les fruits à noyaux, les légumes (carottes, tomates).

- Posez le bol mélangeur (5) puis tournez **dans le sens** des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Mettez le récipient à râper et le panier-filtre en place.
- Posez le couvercle de la centrifugeuse puis tournez-le **dans le sens** des aiguilles d'une montre. La saillie du couvercle doit pénétrer jusqu'à la butée dans la fente de l'appareil de base.
- Réglez l'interrupteur rotatif (1) sur la **position 3**.
- Versez les fruits ou légumes par l'ouverture pour ajout (6d) puis poussez-les mais légèrement à l'aide du pilon-poussoir (6b). Si nécessaire, découpez-les préalablement en petits morceaux.
- A la fin de la centrifugation, amenez l'interrupteur rotatif brièvement sur la **position 4** puis laissez marcher l'appareil jusqu'à ce que le jus soit complètement sorti de la pulpe.

Attention!

Videz le bol mélangeur à temps:

- Après avoir centrifugé 500 grammes maxi.
- Avant que le jus ait atteint le récipient à râper.

Après le travail

- Ramenez l'interrupteur rotatif sur la position **0/off**.
 - Tournez le couvercle (6a) **en sens inverse** des aiguilles d'une montre puis retirez-le.
 - Extrayez l'outil.
 - Tournez le bol mélangeur (5) **en sens inverse** des aiguilles d'une montre puis retirez-le.
 - Nettoyez toutes les pièces, voir «Nettoyage et entretien».
- Veillez à ce que le joint du couvercle soit propre, sinon le couvercle refusera de se fermer.
- Remettez la lame multifonctions (7a) dans son fourreau après usage.

Presse-agrumes (7k)

Cet accessoire sert à presser les agrumes en général, c.-à-d. les oranges, pamplemousses, citrons.

- Mettez le presse-agrumes en place puis tournez le couvercle **dans le sens** des aiguilles d'une montre. La saillie du panier-filtre doit pénétrer jusqu'à la butée dans la fente que présente l'appareil de base.
- Pour presser les fruits, amenez l'interrupteur rotatif sur la **position 2** puis appuyez les fruits sur le cône.
- Après le pressage, défaites le presse-agrumes puis retirez le bol mélangeur.

Attention!

Le jus ne doit pas déborder. Videz le bol mélangeur avant que le jus ait atteint le panier-filtre.

Mixeur

⚠ **Risque de blessure avec les lames tranchantes du mixeur / l'entraînement en rotation!**

Ne touchez jamais les lames du mixeur à mains nues. Le mixeur ne fonctionne qu'une fois son couvercle en place.

Ne posez/retirez le mixeur qu'une fois le mécanisme d'entraînement immobilisé.

⚠ **Risque de vous ébouillanter!**

Lorsque vous travaillez des produits chauds, de la vapeur sort par l'entonnoir du couvercle. Ne versez au maximum que 0,5 litre de liquide chaud ou moussant.

Attention!

Vous risquez d'endommager le mixeur.

Ne travaillez jamais d'ingrédients surgelés.

Ne faites pas tourner le mixeur à vide.

Utilisation du mixeur

Attention!

Pour utiliser le mixeur et son couvercle (9a), le bol mélangeur (5) et son couvercle (6a) doivent être en place et vissés. Retirez les outils du bol mélangeur.

- Retirez le couvercle (2) protégeant l'entraînement du mixeur.
- Posez le bol mixeur (8) sur l'appareil (la flèche sur le bol doit coïncider avec celle sur l'appareil) puis tournez **dans le sens** des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Versez les ingrédients (voir la notice supplémentaire «Recettes et conseils»).
Quantité maximum de liquide = 1,5 litres
(Liquides moussants ou très chauds = 0,5 litre maximum).
Quantité optimale préparable: 150 grammes de matière ferme.
- Posez le couvercle (9a) puis tournez **dans le sens** des aiguilles d'une montre. La saillie du couvercle doit pénétrer jusqu'à la butée dans la fente que présente la poignée du mixeur.
- Réglez l'interrupteur rotatif (1) sur la position voulue (voir la notice supplémentaire «Recettes et conseils»).

Verser les ingrédients

- Ramenez l'interrupteur rotatif sur **0/off** (ou comme indiqué à la rubrique correspondante).
- Retirez le couvercle (9a) puis versez les ingrédients

ou

- Versez les ingrédients liquides par l'entonnoir.

Après le mixage

- Ramenez l'interrupteur rotatif sur la position **0/off**.
- Tournez le mixeur **en sens inverse** des aiguilles d'une montre puis retirez-le.
- Tournez le couvercle **en sens inverse** des aiguilles d'une montre puis retirez-le.

Un conseil: Nettoyez le mixeur de préférence immédiatement après utilisation. Voir «Nettoyage et entretien».

Selon le modèle:

Broyeur universel (10)

Cet accessoire sert à broyer de petites quantités d'ingrédients (par ex. les oignons, les herbes culinaires).

Attention!

Le broyeur universel ne peut pas servir à moudre du café en grains, des graines de pavot et le raifort.

Le broyeur universel ne fonctionne que lorsque l'interrupteur rotatif se trouve sur la position M (marche momentanée).

⚠ Risque de blessures avec les lames tranchantes / le mécanisme en rotation!

N'introduisez jamais les doigts dans le broyeur.

Attention!

Pour faire marcher le broyeur universel, son couvercle (10a) et le bol mélangeur (5) plus son couvercle (6a) doivent être en place et vissés. Retirez les outils du bol mélangeur.

- Retirez le couvercle (2) de l'entraînement du mixeur.
- Posez le broyeur universel (la flèche sur le récipient doit coïncider avec celle sur l'appareil) puis tournez **dans le sens** des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Versez les ingrédients (voir la notice supplémentaire «Recettes et conseils»).
- Posez le couvercle (la flèche sur le couvercle doit coïncider avec celle sur le récipient) puis tournez **dans le sens** des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Réglez l'interrupteur rotatif (1) sur la **position M**.

Remarque: plus vous broyez et hachez longtemps les aliments et plus ils sont broyés et hachés fins.

Nettoyage et entretien

⚠ Risque d'électrocution!

Ne plongez jamais l'appareil de base dans l'eau et ne le passez jamais sous l'eau du robinet.

Attention!

Vous risquez d'endommager le corps de l'appareil.

N'utilisez jamais de détergents abrasifs.

Nettoyage de l'appareil de base

- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Essuyez l'appareil de base avec un chiffon humide. Si nécessaire, utilisez un peu de liquide pour la vaisselle.
- Séchez ensuite l'appareil avec un chiffon.

Nettoyage du bol mélangeur et des accessoires

⚠ Risque de blessures avec les lames tranchantes!

Ne saisissez la lame multifonctions et les disques à broyer que par leur poignée en plastique.

Toutes ces pièces peuvent se laver au lave-vaisselle. Ne les coincez pas dans le lave-vaisselle car elles risquent de se déformer.

Déposez la lame multifonctions avec son ouverture tournée vers le bas pour que les lames n'endommagent pas d'autres pièces.

Pour nettoyer le fouet, vous pouvez le sortir de sa fixation (7c).

Pour nettoyer la centrifugeuse, retirez le panier-filtre du récipient à râper (7h). Rincez les pièces sous l'eau du robinet. Nettoyez les lamelles du panier-filtre prudemment pour ne pas les endommager.

Lorsque vous râpez des carottes et du chou rouge, un voile rouge apparaît sur les pièces en plastique. Vous pouvez le faire partir avec quelques gouttes d'huile alimentaire.

Nettoyer le mixeur / le broyeur universel

⚠ Risque de blessures avec les lames tranchantes!

Ne touchez pas les lames du mixeur et du broyeur à mains nues. Pour les nettoyer, utilisez une brosse.

Il est préférable de nettoyer le mixeur/le broyeur universel immédiatement après utilisation. Aucune matière ne reste ainsi collée et le plastique n'est pas attaqué (par ex. par les huiles essentielles présentes dans les épices). Le couvercle et l'entonnoir sont lavables au lave-vaisselle.

Ne mettez pas le bol mixeur/le broyeur universel au lave-vaisselle. Nettoyez-le seulement sous l'eau courante (ne le laissez pas tremper dans l'eau).

Un conseil: versez un peu d'eau additionnée de produit à vaisselle dans le mixeur/broyeur universel en place sur l'appareil de base. Amenez l'interrupteur rotatif quelques secondes sur la **position M**. Jetez ensuite l'eau puis rincez le mixeur/broyeur universel à l'eau propre.

Rangement de l'appareil

- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Mettez en place le couvercle (2) du mécanisme entraînant le bol mixeur.
- Mettez en place le bol mélangeur (5).
- Remettez la lame multifonctions (8a) dans son fourreau avant de la ranger (11).
- Enroulez le cordon de l'appareil: tirez légèrement le cordon puis laissez-le s'enrouler automatiquement.

Dérangements et remèdes

⚠ *Risque de blessures!*

Avant de supprimer tout dérangement, débranchez la fiche mâle de la prise de courant.

Remarque: le broyeur universel ne peut marcher que lorsque l'interrupteur rotatif se trouve sur la **position M** (marchemomentanée).

Bol mélangeur et accessoires

Dérangement:

L'appareil ne démarre pas, le bouton rotatif (1) refuse de tourner: le circuit de surveillance électronique a disjoncté.

Remède:

- Vissez le bol mélangeur jusqu'à la butée
- Mettez en place le couvercle de l'accessoire utilisé (panier-filtre sur le presse-agrumes) puis tournez jusqu'à la butée.
- Mettez en place le couvercle du mécanisme entraînant le mixeur. Si ce couvercle est défectueux ou que la tige de sécurité est cassée, remplacez le couvercle usagé par un neuf.

Mixeur / Broyeur universel

Dérangement:

L'appareil ne démarre pas, le bouton rotatif (1) refuse de tourner: le circuit de surveillance électronique a disjoncté.

Remède:

- Mettez en place le bol mixeur avec son couvercle puis vissez à fond jusqu'à la butée.
- Vissez le bol mixeur/le broyeur universel jusqu'à la butée.
- Posez le couvercle du bol mixeur/du broyeur universel puis tournez à fond jusqu'à la butée.

En présence d'autres dérangements, veuillez vous adresser à notre service après-vente.

Garantie

Les conditions de garantie applicables sont celles publiées par notre distributeur dans le pays où a été effectué l'achat. Le revendeur chez qui vous vous êtes procuré l'appareil fournira les modalités de garantie sur simple demande de votre part. En cas de recours en garantie, veuillez toujours vous munir de la preuve d'achat.

Sous réserve de modifications.

it

Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e non ad attività professionali.

Usare l'apparecchio solo per lavorare quantità adeguate ed in tempi usuali per la famiglia, vedi libretto supplementare «Ricette e consigli».

L'apparecchio non richiede manutenzione.

Questo libretto d'istruzioni per l'uso descrive diversi modelli. Le differenze sono indicate.

Si prega di conservare le istruzioni per l'uso.

Se si cede questo apparecchio a terzi, consegnare insieme le istruzioni per l'uso.

Usare l'apparecchio solo con gli accessori originali.

Guida rapida

Si prega di aprire le pagine con le figure.

Apparecchio base

1 Manopola per funzione «intermittenza»

0/off	= Stop
M	= funzione «intermittenza» massimo numero di giri, mantenere ruotata la manopola
Velocità 1–4	= velocità di lavoro:
Velocità 1	= minimo numero di giri – lento
Velocità 4	= massimo numero di giri – veloce

2 Coperchio di sicurezza per l'ingranaggio del frullatore

Applicare quando l'ingranaggio del frullatore non viene utilizzato (altrimenti l'apparecchio non può funzionare).

2a Spina di sicurezza del coperchio

3 Piedini a ventosa

Disporre l'apparecchio su una superficie liscia e pulita.

4 Avvolgicavo automatico

Per sistemare il cavo.

Ciotola impastatrice con accessori

5 Ciotola impastatrice

Applicare e ruotare in senso **orario** fino all'arresto (attacco a baionetta).

6a Coperchio

Applicare (freccia del coperchio sulla freccia della ciotola impastatrice) e ruotare in senso **orario**. Il gancio del coperchio deve entrare nella fessura nella base dell'apparecchio fino all'arresto.

6b Pestello (= misurino)

Per pressare alimenti da affettare o da grattare.

6c Imbuto ausiliario di riempimento

Disporre sull'apertura per l'aggiunta degli ingredienti, per introdurre per es. farina e zucchero.

6d Apertura per l'aggiunta degli ingredienti

Estrarre il pestello ed aggiungere gli ingredienti. Usare l'apertura più piccola per aggiungere liquidi durante il funzionamento e per grattugiare o affettare tipi di ortaggi lunghi o sottili (per es. porri, carote).

- 7a Lama multifunzione
- 7b Braccio impastatore
- 7c Frusta
- 7d Portadisco
- 7e Disco doppia funzione per affettare – grosso/sottile
- 7f Disco doppia funzione per grattugiare – grosso/fine
- 7g Disco grattugia – medio-fine
- 7h Inserto passatutto
- 7i Centrifuga per succhi
- 7k Spremiagrumi

Frullatore

8 Contenitore frullatore

Applicare (freccia del contenitore sulla freccia dell'apparecchio) e ruotare in senso **orario** fino all'arresto.

9a Coperchio

Applicare (attenzione alla posizione) e bloccare ruotando in senso **orario**. Il coperchio deve entrare nella fessura dell'impugnatura del frullatore fino all'arresto.

9b Apertura per l'aggiunta degli ingredienti

Estrarre il bicchierino dosatore ed aggiungere gli ingredienti.

9c Bicchierino dosatore

Aggiungere ingredienti liquidi.

In alcuni modelli:

10 Sminuzzatore universale

Applicare (freccia del contenitore sulla freccia dell'apparecchio) e bloccare ruotando in senso **orario**.

10a Coperchio

Istruzioni di sicurezza

Pericolo di scarica elettrica!

Collegare e mettere in funzione l'apparecchio solo in base ai dati riportati sulla targhetta d'identificazione. Usare solo se il cavo di alimentazione e l'apparecchio non presentano danni.

Tenere i bambini lontano dall'apparecchio.

Estrarre la spina di alimentazione dopo ogni uso, prima della pulizia, prima di allontanarsi oppure in caso di guasto.

Non tirare il cavo di alimentazione su spigoli vivi né deporlo su superfici molto calde.

Per evitare pericoli, le riparazioni all'apparecchio, come p. es. la sostituzione del cavo di alimentazione danneggiato, devono essere eseguite solo dal nostro servizio assistenza clienti.

In caso d'interruzione di corrente l'apparecchio resta inserito e dopo l'interruzione ricomincia a funzionare.

Sostituire gli accessori solo ad apparecchio fermo (manopola su **0/off**).

Avvertenze per la rottamazione

Chiedete informazioni sulle attuali possibilità di rottamazione al vostro rivenditore specializzato oppure alla vostra amministrazione comunale.

Uso

Prima di usare l'apparecchio la prima volta pulire accuratamente apparecchio ed accessori, vedi capitolo «Pulizia e cura».

Preparazione

- Disporre la base dell'apparecchio su una superficie liscia e pulita.
- Estrarre il cavo dal vano portacavo: estrarre il cavo con movimento continuo fino alla lunghezza desiderata (max. 1 metro) e rilasciarlo lentamente; il cavo è bloccato.
- Ridurre la lunghezza di lavoro del cavo: Tirare un poco il cavo e lasciarlo riavvolgere fino alla lunghezza desiderata. Tirare poi di nuovo un poco e rilasciarlo lentamente; il cavo è bloccato.

Attenzione!

Non torcere, né introdurre il cavo con la mano, poiché in tal caso non si riavvolge completamente. Se il cavo si blocca durante il riavvolgimento, estrarlo completamente e poi lasciarlo riavvolgere.

- Inserire la spina di alimentazione.

Ciotola impastatrice con accessori

Pericolo di ferite a causa di utensili in rotazione!

Durante il funzionamento non introdurre mai le mani nella ciotola impastatrice (anche dopo avere spento l'apparecchio) l'ingranaggio continua brevemente la sua rotazione).

Sostituire gli accessori solo quando l'ingranaggio è fermo.

I lavori nel contenitore di miscelazione devono essere eseguiti con coperchio di sicurezza dell'ingranaggio frullatore (2) applicato e sempre senza bicchiere frullatore applicato.

- Applicare la ciotola impastatrice (5) e ruotarla in senso **orario** fino all'arresto.
- Inserire l'accessorio (7) come descritto nell'apposito capitolo. Per la scelta degli utensili, vedi libretto supplementare «Ricette e consigli».
- Introdurre gli ingredienti come descritto nell'apposito capitolo. Ingredienti e quantità vedi libretto supplementare «Ricette e consigli».
- Applicare il coperchio (6a) (freccia del coperchio sulla freccia della ciotola impastatrice) e ruotare in senso **orario** fino all'arresto. Il gancio del coperchio deve entrare nella fessura nella base dell'apparecchio fino all'arresto.
- Ruotare la manopola sulla velocità desiderata (vedi libretto supplementare «Ricette e consigli»).
- Disporre la manopola su **0/off** quando si toglie il coperchio per aggiungere ingredienti.

Consiglio: per aggiungere ingredienti, come farina o zucchero, è opportuno utilizzare il bicchierino dosatore ausiliario di riempimento.

Per i lavori nel contenitore di miscelazione, l'apparecchio deve essere acceso solo con coperchio (6a) applicato e bloccato e con coperchio di sicurezza dell'ingranaggio frullatore (2) applicato.

Lama multifunzione (7a)

per sminuzzare, tritare, miscelare.

⚠ Pericolo di ferite a causa di lame taglienti!

Afferrare la lama multifunzione solo sull'impugnatura in plastica (in alto).

- Estrarre la lama multifunzione dalla custodia (11).
- Inserire la lama multifunzione.
- Introdurre gli ingredienti.
- Applicare il coperchio (6a) con il pestello (6b) e ruotarlo in senso **orario** fino all'arresto.
- Ruotare la manopola (1) sulla velocità desiderata (vedi libretto supplementare «Ricette e consigli»).
- Per aggiungere ingredienti disporre la manopola su **0/off**.
- Estrarre il pestello ed introdurre gli ingredienti attraverso l'apertura (6d).

Avvertenza: per sminuzzare e tritare, il grado di triturazione aumenta con il tempo di lavorazione.

Braccio impastatore (7b)

Per impastare pasta resistente e incorporare ingredienti che non devono essere sminuzzati (per es. uva passa, scaglie di cioccolato).

- Inserire il braccio impastatore.
- Introdurre gli ingredienti.
- Applicare il coperchio (6a) con il pestello (6b) e ruotarlo in senso **orario** fino all'arresto.
- Ruotare la manopola (1) sulla velocità desiderata (vedi libretto supplementare «Ricette e consigli»).
- Per aggiungere ingredienti disporre la manopola sulla velocità desiderata.
- Estrarre il pestello ed introdurre gli ingredienti attraverso l'apertura (6d).

Frusta (7c)

Per montare panna e albumi.

Non idonea per ingredienti solidi (per es. pezzi di burro freddi da frigorifero).

- Inserire la frusta.
- Introdurre gli ingredienti.
- Applicare il coperchio (6a) con il pestello (6b) e ruotarlo in senso **orario** fino all'arresto.
- Ruotare la manopola (1) sulla velocità desiderata (vedi libretto supplementare «Ricette e consigli»).
- Per aggiungere ingredienti disporre la manopola sulla **velocità 2**.
- Estrarre il pestello ed introdurre gli ingredienti attraverso l'apposita apertura (6d).

Dischi per sminuzzare:

Disco doppia funzione per affettare (7e) –

grosso/sottile
per affettare frutta e ortaggi.

Disco doppia funzione per grattugiare (7f) –

grosso/fine
per grattugiare frutta, ortaggi e formaggio.

Disco grattugia (7g) – medio-fine

per grattugiare per es. noci, formaggio duro (per es. parmigiano), cioccolato.

Portadisco (7d)

- Collocare il portadisco con leggera rotazione sull'asse motore.
- Sovrapporre il disco sminuzzatore, in modo che i due trascinatori del portadisco facciano presa nell'apertura del disco.

⚠ Pericolo di ferite a causa di lame taglienti!

Afferrare i dischi per sminuzzare solo sull'impugnatura in plastica.

Non introdurre le mani nell'apertura per l'aggiunta degli ingredienti.

Per spingere gli ingredienti usare solo il pestello.

Attenzione!

Le lame degli utensili possono perdere l'affilatura.

Per il formaggio duro (parmigiano), noci e simili usare solo il disco grattugia.

I dischi per sminuzzare non sono idonei per grattugiare/triturare fieno.

- Rivolgere verso l'alto il lato desiderato, taglio/grattugia, e deporre sul portadisco (per il disco grattugia un solo lato).
- Applicare il coperchio (6a) con il pestello (6b) e ruotarlo in senso **orario** fino all'arresto.
- Introdurre gli alimenti da affettare o grattugiare.
- Ruotare la manopola (1) sulla **velocità 3** o **velocità 4** (vedi libretto supplementare «Ricette e consigli»).
- Con il pestello, spingere solo con una leggera pressione gli alimenti da affettare o grattugiare.
- Per aggiungere ingredienti ruotare la manopola su **0/off**.
- Estrarre il pestello ed introdurre gli ingredienti attraverso l'apposita apertura.

Attenzione!

Vuotare il contenitore prima che sia così pieno, che il prodotto affettato o tagliato raggiunga il portadisco.

Inserto passatutto (7h)

Per passare frutta o verdura cotta.

- Applicare il setaccio e la pala per passare.
- Applicare l'anello di ritegno.
- Applicare il coperchio (6a) e ruotarlo in senso **orario** fino all'arresto.
- Ruotare la manopola (1) sulla velocità desiderata (vedi libretto supplementare «Ricette e consigli»).
- Estrarre il pestello (6b) ed introdurre gli ingredienti attraverso l'apposita apertura (6d).

Centrifuga per succhi (7i)

Per estrarre il succo da frutta (per es. mele, pere), bacche, frutta con nocciolo snocciolata, ortaggi (per es. carote, pomodori).

- Applicare la ciotola impastatrice (5) e ruotarla in senso **orario** fino all'arresto.
- Inserire il contenitore con cestello raccogli polpa.
- Applicare il coperchio della centrifuga per succhi e ruotarlo in senso **orario**. Il nasello del coperchio deve raggiungere l'arresto ed entrare nella fessura dell'apparecchio base.
- Ruotare la manopola (1) sulla **velocità 3**.
- Introdurre la frutta o gli ortaggi nell'apposita apertura (6d) spingendola con il pestello (6b) solo con una leggera pressione. Prima sminuzzarli, se necessario.
- Terminata l'operazione, disporre brevemente la manopola sulla **velocità 4** e fare funzionare l'apparecchio finché il succo non è stato completamente centrifugato.

Attenzione!

Vuotare per tempo il contenitore:

- dopo la lavorazione di max. 500 grammi,
- prima che il succo abbia raggiunto l'accessorio centrifuga.

Terminato il lavoro

- Ruotare la manopola su **0/off**.
- Ruotare il coperchio (6a) in senso **antiorario** e rimuoverlo.
- Estrarre l'accessorio.
- Ruotare la ciotola impastatrice (5) in senso **antiorario** e rimuoverla.
- Lavare tutte le parti, vedi capitolo «Pulizia e cura». Fare attenzione che la fessura del coperchio sia ben pulita, altrimenti non è più possibile chiudere il coperchio.
- Dopo l'uso della lama multifunzione, applicare alla lama la custodia (7a).

Spremiagrumi (7k)

Per spremere agrumi, per es. arance, pompelmi, limoni.

- Applicare lo spremiagrumi e ruotarlo in senso **orario**. Il gancio del cestello raccogli polpa deve entrare nella fessura nella base dell'apparecchio fino all'arresto.
- Per spremere agrumi, disporre la manopola sulla **velocità 2** e premere il frutto sul cono di spremitura.
- Terminato il lavoro, ruotare lo spremiagrumi e rimuovere il contenitore.

Attenzione!

Fare attenzione al livello del succo. Vuotare il contenitore prima che il succo raggiunga il cestello raccogli polpa.

Frullatore

⚠ Pericolo di ferite a causa di lame taglienti/ingranaggio in rotazione!

Non introdurre mai le mani nel frullatore applicato! Il frullatore funziona solo con il coperchio applicato e bloccato.

Smontare/montare il frullatore solo quando l'ingranaggio è fermo.

⚠ Pericolo di scottature!

Durante la lavorazione di frullati molto caldi, dal bicchierino dosatore esce vapore. Introdurre massimo 0,5 litri di liquido molto caldo o che produce schiuma.

Attenzione!

Evitare danni al frullatore

Non frullare ingredienti surgelati.

Non fare girare a vuoto il frullatore.

Frullare

Attenzione!

Per mettere in funzione il frullatore, il coperchio del frullatore (9a) e la ciotola impastatrice (5) con il coperchio (6a) devono essere applicati e bloccati. Togliere gli accessori dalla ciotola impastatrice!

- Togliere il coperchio di sicurezza per l'ingranaggio del frullatore (2).
- Applicare il frullatore (8) (freccia del frullatore sulla freccia dell'apparecchio) e ruotarla in senso **orario** fino all'arresto.
- Introdurre gli ingredienti (vedi libretto supplementare «Ricette e consigli»). Quantità massima, liquido = 1,5 litri (liquidi che formano schiuma o liquidi molto caldi massimo 0,5 litri). Quantità ottimale di lavorazione, solidi = 150 grammi.
- Applicare il coperchio (9a) e ruotarlo in senso **orario**. Il gancio del coperchio deve entrare nella fessura dell'impugnatura del frullatore fino all'arresto.
- Ruotare la manopola (1) sulla velocità desiderata (vedi «Ricette e consigli»).

Aggiungere ingredienti

- Ruotare la manopola su **0/off** (oppure come indicato nel relativo capitolo).
- Togliere il coperchio (9a) e introdurre gli ingredienti, oppure
- togliere il bicchierino dosatore (9c) ed aggiungere un poco alla volta gli ingredienti solidi attraverso l'apposita apertura (9b), oppure
- introdurre gli ingredienti liquidi attraverso il bicchierino dosatore.

Dopo avere frullato

- Ruotare la manopola su **0/off**.
- Ruotare il frullatore in senso **antiorario** e rimuoverlo.
- Ruotare il coperchio in senso **antiorario** e rimuoverlo.

Consiglio: è opportuno lavare il frullatore subito dopo l'uso, vedi capitolo «Pulizia e cura».

In alcuni modelli:

Sminuzzatore universale (10)

Per sminuzzare piccole quantità (per es. cipolle, erbe).

Attenzione!

Non usare lo sminuzzatore universale per sminuzzare caffè in grani, papavero e rafano.

Il funzionamento dello sminuzzatore universale è possibile solo con la funzione «intermittenza» (velocità M).

⚠ Pericolo di ferite a causa di lame taglienti/ingranaggio in rotazione!

Non introdurre mai le mani nello sminuzzatore applicato!

Attenzione!

Per mettere in funzione lo sminuzzatore, il coperchio dello sminuzzatore (10a) e la ciotola impastatrice (5) con coperchio (6a) devono essere applicati e bloccati. Togliere gli accessori dalla ciotola impastatrice!

- Togliere il coperchio di sicurezza dall'ingranaggio del frullatore (2).
- Applicare lo sminuzzatore universale (freccia del frullatore sulla freccia dell'apparecchio) e ruotarlo in senso **orario** fino all'arresto.
- Introdurre gli ingredienti (vedi libretto supplementare «Ricette e consigli»).
- Applicare il coperchio (freccia del coperchio sulla freccia del frullatore) e ruotare in senso **orario** fino all'arresto.
- Disporre la manopola (1) sulla **velocità M**.

Avvertenza: il grado di triturazione aumenta con il tempo di lavorazione.

Pulizia e cura

⚠ Pericolo di scarica elettrica!

Non immergere mai l'apparecchio in acqua, né metterlo sotto acqua corrente.

Attenzione!

Pericolo di danni alle superfici!

Non utilizzare prodotti per pulizia abrasivi.

Pulire l'apparecchio base

- Estrarre la spina di alimentazione.
- Pulire la base dell'apparecchio con un panno umido. Se necessario usare poco detersivo liquido per piatti.
- Infine asciugare l'apparecchio.

Pulire la ciotola impastatrice e gli accessori

⚠ Pericolo di ferite a causa di lame taglienti!

Afferrare la lama multifunzione ed i dischi per sminuzzare solo sull'impugnatura in plastica.

Tutte le parti sono lavabili in lavastoviglie.

Per evitare deformazioni, non incastrare le parti in plastica nella lavastoviglie.

Disporre la lama multifunzione con l'apertura rivolta verso il basso, per evitare che le lame possano danneggiare altri oggetti.

Per pulire la frusta, estrarla dal supporto (7c).

Per pulire la centrifuga per succhi, togliere il cestello raccoglipolpa dal contenitore (7h). Sciacquare le parti sotto acqua corrente, lavare con attenzione le lamelle del cestello raccoglipolpa, per evitare di danneggiarle. Nella lavorazione per es. di carote, cavoli rossi, sulle parti in plastica si formano macchie di colore, che possono essere eliminate con qualche goccia di olio alimentare.

Pulire il frullatore / lo sminuzzatore universale

⚠ Pericolo di ferite a causa di lame taglienti!

Non toccare a mani nude le lame del frullatore e dello sminuzzatore. Per la pulizia usare una spazzola.

È opportuno lavare il frullatore/lo sminuzzatore universale subito dopo l'uso. Così facendo i residui non si attaccano essiccandosi e la plastica non viene corrosa (p. es. da oli contenuti nelle spezie).

Il coperchio ed il bicchierino dosatore sono lavabili in lavastoviglie.

Non lavare il frullatore/lo sminuzzatore universale in lavastoviglie, ma sotto acqua corrente (non lasciarli a lungo nell'acqua).

Consiglio: versare nel frullatore/sminuzzatore universale applicato un poco di acqua con detersivo. Ruotare la manopola per pochi secondi sulla **velocità M**. Versare l'acqua e sciacquare il frullatore/sminuzzatore universale con acqua pulita.

Conservare l'apparecchio

- Estrarre la spina di alimentazione.
- Applicare il coperchio di sicurezza per l'ingranaggio del frullatore (2).
- Applicare la ciotola impastatrice (5).
- Conservare la lama multifunzione sempre coperta con la custodia (11).
- Riporre il cavo nel vano portacavo: tirare leggermente il cavo e lasciarlo riavvolgere automaticamente.

Rimedio in caso di guasti

⚠ **Pericolo di ferite!**

Prima di eliminare un guasto estrarre la spina di alimentazione.

Avvertenza: il funzionamento dello sminuzzatore universale è possibile solo con la funzione «intermittenza» **velocità M**.

Ciotola impastatrice con accessori

Guasto:

L'apparecchio non funziona, non è possibile ruotare la manopola (1): il controllo elettronico è attivato.

Eliminazione:

- Ruotare la ciotola impastatrice fino all'arresto.
- Applicare il coperchio dell'accessorio utilizzato (per lo spremiagrumi il cestello raccogli polpa) e ruotarlo fino all'arresto.
- Applicare il coperchio di sicurezza per l'ingranaggio del frullatore. Se questo è guasto, oppure la spina di sicurezza si è rotta, sostituire il coperchio di sicurezza per l'ingranaggio del frullatore con un coperchio nuovo.

Frullatore / sminuzzatore universale

Guasto:

L'apparecchio non funziona, non è possibile ruotare la manopola (1): il controllo elettronico è attivato.

Eliminazione:

- Applicare la ciotola impastatrice con il coperchio e ruotare fino all'arresto.
- Ruotare il frullatore/sminuzzatore universale fino all'arresto.
- Applicare il coperchio del frullatore/dello sminuzzatore universale e ruotarlo fino all'arresto.

In caso di altri guasti vi preghiamo di rivolgervi al nostro servizio assistenza clienti.

Garanzia

Per questo apparecchio sono valide le condizioni di garanzia pubblicate dal nostro rappresentante nel paese di vendita. Il rivenditore, presso il quale è stato acquistato l'apparecchio, è sempre ben disposto a fornire a richiesta informazioni a proposito.

Per l'esercizio del diritto di garanzia è comunque necessario presentare il documento di acquisto.

nl

Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en niet voor zakelijk gebruik. Gebruik het apparaat uitsluitend voor verwerkingshoeveelheden en -tijden die gebruikelijk zijn in het huishouden, zie het bijgevoegde boekje „Recepten en tips”. Het apparaat is onderhoudsvrij. De gebruiksaanwijzing beschrijft verschillende modellen. De verschillen zijn aangegeven. De gebruiksaanwijzing bewaren a.u.b. Overhandig ook de gebruiksaanwijzing als u het apparaat doorgeeft aan derden. Gebruik het apparaat uitsluitend met het originele toebehoren.

In één oogopslag

De pagina's met afbeeldingen uitklappen a.u.b.

Basisapparaat

1 Draaischakelaar

0/off	= stop
M	= momentschakeling hoogste toerental, draaischakelaar vasthouden
standen 1–4	= werksnelheid
stand 1	= laagste toerental – langzaam
stand 4	= hoogste toerental – snel

2 Aandrijvings-beschermingsdeksel

Aanbrengen wanneer de mixeraandrijving niet wordt gebruikt (anders kan het apparaat niet worden ingeschakeld).

2a Veiligheidspen op het beschermingsdeksel

3 Zuigvoeten

Het apparaat op een gladde en schone ondergrond plaatsen.

4 Automatische snoeropwikkeling

Opbergen van het snoer.

Mengkom met toebehoren / hulpstukken

5 Mengkom

Plaatsen en **met de klok mee** tot aan de aanslag draaien (bajonetsluiting).

6a Deksel

Plaatsen (pijl op het deksel tegen de pijl op de mengkom) en **met de klok mee** draaien. De neus van het deksel moet tot aan de aanslag in de opening van het basisapparaat steken.

6b Stopper (= maatbeker)

Voor het aandrukken van te snijden of te raspen ingrediënten.

6c Trechter

Op de vulopening plaatsen wanneer u bijv. meel of suiker toevoegt.

6d Vulopening

Stopper verwijderen en de ingrediënten toevoegen. Gebruik de kleine opening voor het toevoegen van vloeibare ingrediënten terwijl het apparaat loopt en voor het raspen en snijden van lange of dunne groentesoorten (bijv. prei, wortels).

- 7a Multifunctioneel mes
- 7b Kneedhaak
- 7c Roergarde
- 7d Schijfhouder
- 7e Snijschijf – dik/dun
- 7f Raspschijf – grof/fijn
- 7g Maalschijf – middelfijn
- 7h Zeef
- 7i Sapcentrifuge
- 7k Citruspers

Mixer

8 Mixkom

Plaatsen (pijl op de mengkom tegen de pijl op het apparaat) en **met de klok mee** tot aan de aanslag draaien.

9a Deksel

Plaatsen (op de positie letten) en **met de klok mee** vastdraaien. Het deksel moet tot aan de aanslag in de opening van de mixerhandgreep zitten.

9b Vulopening

Trechter verwijderen en ingrediënten toevoegen.

9c Trechter

Voor het toevoegen van vloeibare ingrediënten.

Bij sommige modellen:

10 Universele fijnsnijder

Plaatsen (pijl op de mengkom tegen de pijl op het apparaat) en **met de klok mee** vastdraaien.

10a Deksel

Veiligheidsvoorschriften

⚠ Gevaar van elektrische schok!

Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje.

Gebruik het apparaat uitsluitend indien het aansluitsnoer en het apparaat geen beschadigingen vertonen.

Houd kinderen uit de buurt van het apparaat.

Trek de stekker altijd uit het stopcontact na gebruik van het apparaat, voordat u het apparaat reinigt, wanneer u het vertrek verlaat of indien er storing optreedt.

Leid het aansluitsnoer niet langs scherpe randen of hete oppervlakken.

Om gevaren te vermijden mogen reparaties aan het apparaat – bijvoorbeeld het vervangen van een beschadigd aansluitsnoer – uitsluitend worden uitgevoerd door de klantenservice.

Bij stroomonderbrekingen blijft het apparaat ingeschakeld en na de stroomonderbreking gaat het weer lopen.

Toebehoren en hulpstukken uitsluitend verwisselen wanneer het apparaat stilstaat (draaischakelaar op **0/off**).

Afgifte van verpakking en oud apparaat

Vraag bij uw speciaalzaak of bij uw gemeente om actuele informatie over de afgifte van de verpakking en van uw oude apparaat.

Bedienen

Het apparaat en het toebehoren grondig reinigen voordat u het voor het eerst gebruikt, zie „Reinigen en onderhoud”.

Vorbereiden

- Het basisapparaat op een gladde en schone ondergrond plaatsen.
- Het snoer uit de snoerhouder trekken:
Het snoer in één beweging tot de gewenste lengte (max. 1 meter) uittrekken en langzaam loslaten; het snoer klemt zich vanzelf vast.
- Werklengte van het snoer korter maken:
Lichtjes aan het snoer trekken en laten opwickelen tot de gewenste lengte. Daarna opnieuw lichtjes aan het snoer trekken en langzaam loslaten; het snoer klemt zich automatisch vast.

Attentie!

Het snoer niet verdraaien of met de hand naar binnen schuiven, omdat het dan niet goed wordt opgewikkeld. Wanneer het snoer klem komt te zitten, het snoer geheel uittrekken en laten opwickelen.

- De stekker in het stopcontact steken.

Mengkom met toebehoren / hulpstukken

⚠ Verwondingsgevaar door roterende hulpstukken!

Tijdens het gebruik nooit in de mengkom grijpen (ook na het uitschakelen blijft de aandrijving nog korte tijd lopen).

Hulpstukken uitsluitend verwisselen wanneer het apparaat stilstaat.

Werkzaamheden in de mengkom mogen uitsluitend worden uitgevoerd wanneer het mixeraandrijving-veiligheidsdeksel (2) is aangebracht en nooit wanneer de mixkom is geplaatst.

- De mengkom (5) plaatsen en **met de klok mee** tot aan de aanslag draaien.
- Hulpstuk (7) aanbrengen volgens de beschrijving in de desbetreffende paragraaf. Kiezen van het hulpstuk: Zie het bijgevoegde boekje „Recepten en tips”.
- Ingrediënten toevoegen volgens de beschrijving in de desbetreffende paragraaf. Ingrediënten en hoeveelheid: Zie het bijgevoegde boekje „Recepten en tips”.
- Deksel (6a) plaatsen (pijl op het deksel tegen de pijl op de mengkom) en **met de klok mee** draaien. De neus van het deksel moet tot aan de aanslag in de opening van het basisapparaat steken.
- De draaischakelaar op de gewenste stand zetten (zie het bijgevoegde boekje „Recepten en tips”).
- De draaischakelaar op **0/off** zetten wanneer u het deksel wilt verwijderen om ingrediënten toe te voegen.

Tip: Gebruik de trechter voor het toevoegen van bijv. meel of suiker.

Bij werkzaamheden in de mengkom kan het apparaat uitsluitend worden ingeschakeld wanneer het deksel (6a) is geplaatst en vastgedraaid en wanneer het mixeraandrijving-veiligheidsdeksel (2) is aangebracht.

Multifunctioneel mes (7a)

voor kleinmaken, hakken en roeren.

⚠ Verwondingsgevaar door scherpe messen!
Het multifunctionele mes alleen vastpakken aan de kunststof handgreep (bovenste gedeelte).

- Multifunctioneel mes uit de mesbescherming trekken (11).
- Multifunctioneel mes aanbrengen.
- Ingrediënten toevoegen.
- Deksel (6a) met stopper (6b) aanbrengen en **met de klok mee** tot aan de aanslag draaien.
- De draaischakelaar (1) op de gewenste stand zetten (zie het boekje „Recepten en tips”).
- De draaischakelaar op **0/off** zetten voordat u ingrediënten toevoegt.
- De stopper verwijderen en de ingrediënten toevoegen via de vulopening (6d).

N.B.: Bij het kleinmaken en hakken neemt de fijnheid toe naarmate de verwerkingstijd langer is.

Kneedhaak (7b)

voor het kneden van dik deeg en het mengen van ingrediënten die niet kleingemaakt moeten worden (bijv. rozijnen, chocolaatjes).

- Kneedhaak aanbrengen.
- Ingrediënten toevoegen.
- Deksel (6a) met stopper (6b) aanbrengen en **met de klok mee** tot aan de aanslag draaien.
- Draaischakelaar (1) op de gewenste stand zetten (zie het boekje „Recepten en tips”).
- De draaischakelaar op de gewenste stand zetten voordat u ingrediënten toevoegt.
- De stopper verwijderen en de ingrediënten toevoegen via de vulopening (6d).

Roergarde (7c)

voor room, geklopt eiwit.

Niet geschikt voor vaste ingrediënten (bijv. stukken boter uit de koelkast)

- Roergarde aanbrengen.
- Ingrediënten toevoegen.
- Deksel (6a) met stopper (6b) aanbrengen en **met de klok mee** tot aan de aanslag draaien.
- Draaischakelaar (1) op de gewenste stand zetten (zie het boekje „Recepten en tips”).
- De draaischakelaar op **stand 2** zetten voordat u ingrediënten toevoegt.
- De stopper verwijderen en de ingrediënten toevoegen via de vulopening (6d).

Kleinmaakschijven:

Snijschijf (7e) – dik/dun

voor het snijden van fruit en groente.

Raspschijf (7f) – grof/fijn

voor het raspen van fruit, groente en kaas.

Maalschijf (7g) – middelfijn

voor het malen van bijv. noten, harde kaas (bijv. parmezaanse kaas), chocolade.

⚠ Verwondingsgevaar door scherpe messen!

Kleinmaakschijven alleen vastpakken aan de kunststof handgreep.

Niet in de vulopening grijpen.

Gebruik altijd de stopper om de ingrediënten aan te drukken.

Schijfhouder (7d)

- De schijfhouder met een korte draaibeweging op de aandrijfas bevestigen.
- De fijnmaakschijf zodanig aanbrengen dat de twee meenemers van de schijfhouder in de opening van de schijf grijpen.

Attentie!

Hulpstukken kunnen bot worden.

Gebruik voor harde kaas (parmezaanse kaas), noten en dergelijke altijd de maalschijf.

Kleinmaakschijven zijn niet geschikt voor het raspen/kleinmaken van mierikswortel.

- Met de gewenste snij-/raspzijde naar boven op de schijfhouder leggen (de maalschijf heeft slechts 1 zijde).
- Deksel (6a) met stopper (6b) aanbrengen en **met de klok mee** tot aan de aanslag draaien.
- Te snijden of raspen ingrediënten toevoegen.
- Draaischakelaar (1) op **stand 3** of **stand 4** zetten (zie het boekje „Recepten en tips”).
- Te snijden of raspen ingrediënten met niet te veel druk aandrukken met de stopper.
- De draaischakelaar op **0/off** zetten voordat u ingrediënten toevoegt.
- De stopper verwijderen en de ingrediënten toevoegen via de vulopening.

Attentie!

De kom leegmaken voordat deze vol is, zodat het te snijden/raspen levensmiddel de schijfhouder bereikt.

Zeef (7h)

voor het zeven van gekookt fruit of gekookte groente.

- Zeef en zeefblad aanbrengen.
- Afsluitring aanbrengen.
- Deksel (6a) aanbrengen en **met de klok mee** tot aan de aanslag draaien.
- Draaischakelaar (1) op de gewenste stand zetten (zie het boekje „Recepten en tips”).
- Stopper (6b) verwijderen en de ingrediënten toevoegen via de vulopening (6d).

Sapcentrifuge (7i)

voor het centrifugeren van vruchten met pit (bijv. appels en peren), bessen, ontpitte steenvruchten en groente (bijv. wortels, tomaten).

- De mengkom (5) plaatsen en **met de klok mee** tot aan de aanslag draaien.
- De rasphouder met het filterbakje aanbrengen.
- Deksel op de sapcentrifuge plaatsen en **met de klok mee** draaien. De dekselneus moet tot aan de aanslag in de opening van het basisapparaat steken.
- De draaischakelaar (1) op **stand 3** zetten.
- Fruit of groente in de vulopening (6d) doen en met niet te veel druk aandrukken met de stopper (6b). Indien nodig eerst kleinmaken.
- Na het centrifugeren de draaischakelaar kort op **stand 4** zetten en het apparaat nog even laten lopen om het vruchtvlees te centrifugeren.

Attentie!

De kom op tijd leegmaken:

- nadat max. 500 gram is verwerkt,
- voordat het sap tot aan de zeefhouder is gestegen.

Na gebruik

- De draaischakelaar op **0/off** zetten.
- Het deksel (6a) **tegen de klok in** draaien en verwijderen.
- Het hulpstuk verwijderen.
- De mengkom (5) **tegen de klok in** draaien en verwijderen.
- Alle onderdelen reinigen, zie „Reinigen en onderhoud”.
- Houd de dekselrand schoon, anders sluit het deksel niet goed.
- Na gebruik de mesbescherming (7a) weer aanbrengen op het multifunctionele mes.

Citruspers (7k)

voor het uitpersen van citrusvruchten, bijv. sinaasappels, grapefruits en citroenen.

- Citruspers aanbrengen en **met de klok mee** draaien. De neus van het zeefbakje moet tot aan de aanslag in de opening van het basisapparaat steken.
- Voor het uitpersen van vruchten de draaischakelaar op **stand 2** zetten en de vrucht op de perskegel drukken.
- Na afloop de citruspers losdraaien en de kom verwijderen.

Attentie!

Op de vulhoogte letten – de kom leegmaken voordat het sap tot het zeefbakje is gestegen.

Mixer

⚠ Verwondingsgevaar dor scherpe messen/roterende aandrijving!

Nooit in de aangebrachte mixer grijpen! De mixer werkt alleen met gesloten deksel.

De mixer alleen verwijderen/aanbrengen wanneer de aandrijving stilstaat.

⚠ Verbrandingsgevaar!

Bij het verwerken van hete mixvloeistoffen komt er stoom uit de trechter in het deksel. Maximaal 0,5 liter hete of schuimende vloeistof in de mixer doen.

Attentie!

De mixer kan beschadigd raken.

Verwerk geen bevroren fruit of groente.

De mixer niet zonder ingrediënten gebruiken.

Mixen

Attentie!

Bij gebruik van de mixer dienen het mixerdeksel (9a) en de mengkom (5) met deksel (6a) aangebracht en vastgedraaid te zijn. Hulpstukken verwijderen uit de mengkom!

- Het aandrijvings-beschermingsdeksel (2) verwijderen.
- De mixkom (8) aanbrengen (de pijl op de kom tegen de pijl op het apparaat) en **met de klok mee** tot aan de aanslag draaien.
- Ingrediënten toevoegen (zie het boekje „Recepten en tips”).
Max. hoeveelheid, vloeibaar = 1,5 liter (schuimende of hete vloeistoffen max. 0,5 liter).
Optimale verwerkingshoeveelheid, vast = 150 gram.
- Het deksel (9a) aanbrengen en **met de klok mee** draaien. De neus van het deksel moet tot aan de aanslag in de opening van de mixerhandgreep steken.
- Draaischakelaar (1) op de gewenste stand zetten (zie het boekje „Recepten en tips”).

Ingrediënten toevoegen

- De draaischakelaar op **0/off** zetten (of volgens de aanwijzing in de desbetreffende paragraaf).
- Het deksel (9a) verwijderen en de ingrediënten toevoegen

of

- de trechter (9c) verwijderen en de vaste ingrediënten geleidelijk via de vulopening (9b) toevoegen

of

- vloeibare ingrediënten via de trechter toevoegen.

Na het mixen

- De draaischakelaar op **0/off** zetten.
- De mixer **tegen de klok in** draaien en verwijderen.
- Het deksel **tegen de klok in** draaien en verwijderen.

Tip: U kunt de mixer het best direct na gebruik reinigen, zie „Reinigen en onderhoud”.

Bij sommige modellen:

Universele fijnsnijder (10)

voor het fijnsnijden van kleine hoeveelheden (bijv. uien, kruiden).

Attentie!

De universele fijnsnijder niet gebruiken voor het fijnsnijden van koffiebonen, maanzaad en mierikswortel.

De universele fijnsnijder kan alleen worden gebruikt met momentschakeling (stand M).

⚠ Verwondingsgevaar door scherpe messen/roterende aandrijving!

Nooit in de aangebrachte fijnsnijder grijpen!

Attentie!

Bij gebruik van de fijnsnijder dienen het deksel van de fijnsnijder (10a) en de mengkom (5) met deksel (6a) aangebracht en vastgedraaid te zijn.

Hulpstukken verwijderen uit de kom!

- Het aandrijvings-beschermingsdeksel (2) verwijderen.
- De universele fijnsnijder aanbrengen (de pijl op de kom tegen de pijl op het apparaat) en **met de klok mee** tot aan de aanslag draaien.
- Ingrediënten toevoegen (zie het boekje „Recepten en tips“).
- Het deksel aanbrengen (de pijl op het deksel tegen de pijl op de kom) en **met de klok mee** tot aan de aanslag draaien.
- Draaischakelaar (1) op **stand M** zetten.

N.B.: Bij het kleinmaken neemt de fijnheid toe naarmate de verwerkingstijd langer is.

Reinigen en onderhoud

⚠ Gevaar van elektrische schok!

Het basisapparaat nooit in water dompelen of onder stromend water houden.

Attentie!

De oppervlakken kunnen beschadigd raken.

Geen schurende reinigingsmiddelen gebruiken.

Basisapparaat reinigen

- De stekker uit het stopcontact trekken.
- Het basisapparaat schoonvegen met een vochtige doek. Zo nodig een beetje afwasmiddel gebruiken.
- Daarna het apparaat droogwrijven.

Mengkom en toebehoren reinigen

⚠ Verwondingsgevaar door scherpe messen!

Multifunctionele mes en kleinmaakschijven alleen vastpakken aan de kunststof handgreep.

Alle delen kunnen in de afwasautomaat worden gereinigd.

Kunststof onderdelen niet vastklemmen in de afwasautomaat, ze kunnen vervormd raken.

Het multifunctionele mes met de opening naar onderen zodanig in de afwasautomaat leggen dat andere delen niet beschadigd kunnen raken door het mes.

De roergarde kan ter reiniging uit de houder worden getrokken (7c).

Om de sapcentrifuge te reinigen het filterbakje verwijderen van de houder (7h).

Bij het raspen van bijv. wortels en rodekool komt er een gekleurd laagje op de kunststof onderdelen. Dit kunt u verwijderen met een beetje slaolie.

Mixer / universele fijnsnijder reinigen

⚠ Verwondingsgevaar door scherpe messen!

Mixer- en fijnsnijdermes niet met blote handen aanraken. Voor het reinigen een borstel gebruiken.

U kunt de mixer/universele fijnsnijder het best direct na gebruik reinigen. Er blijft dan niets kleven en de kunststof wordt niet aangetast (bijv. door vluchtige olie in kruiden).

Het deksel en de trechter kunnen in de afwasautomaat worden gereinigd.

De mixkom/universele fijnsnijder niet in de afwasautomaat, maar onder stromend water reinigen (niet in het water laten liggen).

Tip: Doe een beetje water met afwasmiddel in de aangebrachte mixer/universele fijnsnijder. Enkele seconden inschakelen op **stand M**. Het water weggieten en de mixer/fijnsnijder afspoelen met schoon water.

Apparaat bewaren

- De stekker uit het stopcontact trekken.
- Het aandrijvings-beschermingsdeksel (2) aanbrengen.
- Mengkom (5) aanbrengen
- De mesbescherming altijd op het multifunctionele mes steken (11).
- Het snoer opwikkelen in het snoervak:
Lichtjes aan het snoer trekken en automatisch laten opwikkelen.

Hulp bij storingen

⚠ **Verwondingsgevaar!**

De stekker uit het stopcontact trekken voordat u een storing verhelpt.

N.B.: De universele fijnsnijder kan alleen worden gebruikt met momentschakeling **stand M**.

Mengkom met toebehoren

Storing:

Het apparaat gaat niet lopen, de draaiknop (1) kan niet worden gedraaid: de elektronische beveiliging is geactiveerd.

Oplossing:

- De mengkom vastdraaien tot aan de aanslag.
- Het deksel van het gebruikte toebehoren (zeefbakje bij de citruspers) aanbrengen en tot aan de aanslag vastdraaien.
- Het aandrijvings-beschermingsdeksel aanbrengen. Als dit defect is of als de veiligheidspen is afgebroken, dient u het aandrijvings-beschermingsdeksel te vervangen.

Mixer / universele fijnsnijder

Storing:

Het apparaat gaat niet lopen, de draaiknop (1) kan niet worden gedraaid: de elektronische beveiliging is geactiveerd.

Oplossing:

- De mengkom met deksel aanbrengen en vastdraaien tot aan de aanslag.
- Mixer/universele fijnsnijder tot aan de aanslag vastdraaien.
- Mixerdeksel/deksel van de universele fijnsnijder aanbrengen en tot aan de aanslag vastdraaien.

Bij andere storingen dient u contact op te nemen met onze klantenservice.

Garantie

Voor dit apparaat gelden de garantievoorwaarden die worden uitgegeven door de vertegenwoordiging van ons bedrijf in het land van aankoop. De leverancier bij wie u het apparaat hebt gekocht geeft u hierover graag meer informatie.

Om aanspraak te maken op de garantie hebt u altijd uw aankoopbewijs nodig.

da

Maskinen er et husholdningsapparat og ikke beregnet til erhvervsmæssig brug. Benyt kun maskinen til bearbejdningmængder og -tider, som er almindelige i husholdningen, se afsnittet „Opskrifter og tips“.

Husholdningsapparatet er vedligeholdelsesfrit. Brugsanvisningen beskriver forskellige modeller. Forskelle er beskrevet.

Opbevar venligst brugsanvisningen og giv den videre til en senere ejer.

Maskinen må kun benyttes med originalt tilbehør.

Overblik

Fold siderne med illustrationerne ud.

Grundmodel

1 Greb

O/off	= stop
M	= momentfunktion højeste hastighed, hold grebet fast
Trin 1—4	= arbejdsthastighed
Trin 1	= laveste hastighed – langsom
Trin 4	= højeste hastighed – hurtigt

2 Beskyttelseskappe

Sættes på drevet, når blenderen ikke er i brug (ellers kan maskinen ikke tændes).

2a Sikkerhedsstift på beskyttelseskappe

3 Sugefødder

Får maskinen til at stå fast på glatte og rene flader.

4 Automatisk ledningsoprul

Til opbevaring af ledningen.

Røreskål med tilbehør / redskab

5 Røreskål

Sæt skålen på og drej den **mod højre** indtil stop (bajonetlås).

6a Låg

Sæt låget på (pil på låg på pil på greb) og drej det **mod højre** indtil stop (låg næse skal befinde sig i fordybningen på grundmodellen).

6b Stopper (= målebæger)

Fyld ingredienser i.

6c Påfyldningshjælp

Anbringes på påfyldningsåbningen (f.eks. til påfyldning af mel og sukker).

6d Påfyldningsåbning

Tag stopperen ud og fyld ingredienserne gennem åbningen. Benyt den smalle åbning til påfyldning af væske, mens maskinen kører, og til snitning og skæring af lange eller smalle grøntsager (f.eks. porrer, gulerødder).

Wijzigingen voorbehouden.

- 7a Multifunktionskniv
- 7b Dejkrog
- 7c Piskeris
- 7d Skiveholder
- 7e Vendbar skæreskive – tyk/tynd
- 7f Vendbar riveskive – grov/fin
- 7g Riveskive – mellemfin
- 7h Passersats
- 7i Saftcentrifuge
- 7k Citruspresse

Blender

8 Blender

Sæt blenderen på (pil på blender på pil på maskine) og drej den **mod højre** indtil stop.

9a Blenderlåg

Sæt låget rigtigt på og drej det **mod højre**, til det sidder rigtigt fast. Låget skal sidde fast i fordybningen i blendergrebet.

9b Påfyldningsåbning

Tag tragten af og fyld ingredienserne gennem åbningen.

9c Trag

Påfyld flydende ingredienser.

På nogle modeller:

10 Minihakker

Sæt låget rigtigt på og drej det **mod højre**, til det sidder rigtigt fast

10a Låg

Sikkerhedsanvisninger

⚠ Fare for elektrisk stød!

Apparatet skal tilsluttes og bruges iht. angivelserne på typeskiltet.

Skal ekstrabeskyttes jf. stærkstrømsregl.

Apparatet må ikke tilsluttes lysnettet, hvis ledningen eller apparatet er behæftet med fejl.

Hold børn væk fra apparatet.

Efter brugen, før rengøring, før rummet forlades eller ved fejl tages stikket ud af stikkontakten.

Ledningen må ikke trækkes hen over skarpe kanter eller varme flader.

Reparationer på el-apparater som f.eks. udskiftning af en beskadiget elektrisk ledning må kun foretages af fagfolk for at undgå skader.

I tilfælde af strømsvigt: Maskinen forbliver tændt og går automatisk i gang igen, så snart maskinen forsynes med strøm igen.

Tilbehør og redskaber må kun skiftes, når maskinen ikke er i gang (greb står på **0/off**).

Bortskaffelse

Brug genbrugsordningerne for emballage og ældre apparater og vær med til at skåne miljøet. Er der tvivl om ordningerne og hvor genbrugspladserne er placeret kan kommunen kontaktes.

Betjening

Rengør maskine og tilbehør, før den/det tages i brug for første gang (se „Rengøring og pleje“).

Forberedelse

- Stil maskinen på en glat, ren flade.
- Ledningen trækkes ud af kabelrummet:
Træk ledningen i et træk ud i den ønskede længde (maks. 1 meter) og slip den langsomt; ledningen er fastlåst.
- Ledningens arbejdslængde reduceres:
Træk let i ledningen og rul den op, til den ønskede længde nås. Træk igen let i ledningen og slip den langsomt; ledningen er fastlåst.

Pas på!

Ledningen må ikke drejes eller skubbes ind med hånden, da ledningen herved ikke kan rulles helt op. Hvis ledningen kommer til at sidde i klemme, trækkes ledningen ud, før den rulles op igen.

- Sæt stikket i.

Røreskål med tilbehør / redskab

⚠ Kvæstelsesfare som følge af roterende redskaber!

Stik aldrig hånden ned i skålen, når maskinen er i gang (Pas på: maskinen kører kort efter, at den er slukket (efterløb)).

Udskift kun redskab, når maskinen står stille.

Arbejde i skålen må kun gennemføres med påsat beskyttelseskappe (2), aldrig med påsat blender.

- Sæt røreskålen (5) på og drej den **mod højre** indtil stop.
- Isæt redskabet (7), se det pågældende afsnit. Valg af redskab, se „Opskrifter og tips“.
- Påfyld ingredienserne iht. beskrivelsen i det pågældende afsnit. Valg af opskrift, se „Opskrifter/ingredienser/forarbejdning“.
- Sæt låget (6a) på (pil på låg på pil på skål) og drej det **mod højre** indtil stop (låg næse skal befinde sig i fordybningen på grundmodellen).
- Stil grebet på det ønskede trin (se „Opskrifter og tips“).
- Stil grebet på **0/off**, før låget tages af, når ingredienser skal påfyldes.

OBS: Benyt påfyldningshjælpen når f.eks. mel og sukker skal påfyldes.

Maskinen kan kun tændes, når låget (6a) er sat på og drejet fast og beskyttelseskappen (2) er anbragt.

Multifunktionskniv (7a)

Til at småhakke, hakke og ælte.

⚠ **Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive!**

Tag altid kun fast i kunststofgrebet (øverste ende) på kniven.

- Tag multifunktionskniven ud af beskyttelsesetuiet (11).
- Isæt multifunktionkniven.
- Påfyld ingredienserne.
- Sæt låget (6a) med stopper (6b) på og drej det hele **mod højre** indtil stop.
- Stil grebet (1) på det ønskede trin (se „Opskrifter og tips“).
- Stil grebet på **0/off**, før ingredienserne påfyldes.
- Tag stopperen ud og fyld ingredienserne gennem påfyldningsåbningen (6d).

OBS: Når maskinen er indstillet på finhakning og hakning, skal man være opmærksom, at ingredienserne hakkes finere og finere, jo længere maskinen er tændt.

Dejkrog (7b)

Til at ælte tung dej og iblanding af ingredienser, som ikke skal finhakkes (f.eks. rosiner, tynde chokoladeblade)

- Isæt dejkrogen.
- Påfyld ingredienserne.
- Sæt låget (6a) med stopper (6b) på og drej det hele **mod højre** indtil stop.
- Stil grebet (1) på det ønskede trin (se „Opskrifter og tips“).
- Stil grebet på det ønskede trin, før ingredienserne påfyldes.
- Tag stopperen ud og fyld ingredienserne gennem påfyldningsåbningen (6d).

Piskeris (7c)

til piskefløde og piskede æggeghvider.
Ikke egnet til faste ingredienser (f.eks. kolde smørstykker fra køleskabet).

- Isæt piskeriset.
- Påfyld ingredienserne.
- Sæt låget (6a) med stopper (6b) på og drej det hele **mod højre** indtil stop.
- Stil grebet (1) på det ønskede trin (se „Opskrifter og tips“).
- Stil grebet på **trin 2**, før ingredienserne påfyldes.
- Tag stopperen ud og fyld ingredienserne gennem påfyldningsåbningen (6d).

Skæreskive og riveskive:

Vendbar skæreskive (7e) – tyk/tynd

til skæring af frugt og grønt.

Vendbar riveskive (7f) – grov/fin

til rivning af frugt, grønt og ost.

Riveskive (7g) – middelfin

til rivning af f.eks. nødder, hård ost (f.eks. parmesan) og chokolade.

Skiveholder (7d)

- Sæt skiveholderen på drevet med en let drejning.
- Læg skære-/riveskiven på, så de to medbringere på skiveholderen griber ind i skivens åbning.

⚠ **Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive!**

Tag altid kun fast i kunststofgrebet på skiverne.

Stik ikke fingrene ind i påfyldningsåbningen.

Brug altid stopperen til at skubbe med.

Pas på!

Knivene kan blive uskarpe.

Benyt kun riveskiven til hård ost (parmesan), nødder og lignende.

Skære- og riveskiver er ikke egnet til rivning af peberrod.

- Skære-/riveskiven skal vende opad og lægges på skiveholderen (riveskiven har kun en side).
- Sæt låget (6a) med stopper (6b) på og drej det hele **mod højre** indtil stop.
- Påfyld ingredienserne.
- Stil grebet (1) på **trin 3** eller **trin 4** (se „Opskrifter og tips“).
- Skub ingredienserne ned med et let tryk på stopperen.
- Stil grebet på **0/off**, før ingredienserne påfyldes.
- Tag stopperen ud og fyld ingredienserne gennem påfyldningsåbningen.

Pas på!

Tøm skålen, før den bliver så fuld, at det skårede/revede når skiveholderen.

Passersats (7h)

til passering af kogt frugt og grønt.

- Isæt passersien og passervingen.
- Anbring ringen.
- Sæt låget (6a) på og drej det hele **mod højre** indtil stop.
- Stil grebet (1) på det ønskede trin (se „Opskrifter og tips“).
- Tag stopperen (6b) ud og fyld ingredienserne gennem påfyldningsåbningen (6d).

Saftcentrifuge (7i)

til presning af kernefrugt (f.eks. æbler, pærer), bærfrugt, stenfrugt uden sten og grøntsager (gulerødder og tomater).

- Sæt skålen (5) på og drej den **mod højre** indtil stop.
- Sæt rivebeholderen med filterkurv i.
- Sæt låget til saftcentrifugen på og drej det **til højre**. Næsen i låget skal sidde i slidsen på grundmodellen indtil stop.
- Stil grebet (1) på **trin 3**.
- Kom frugt eller grønt i påfyldningsåbningen (6d). For store stykker skæres i stykker, før de kommes i påfyldningsåbningen. Brug altid stopperen (6b) til at skubbe frugt og grønt ned.
- Når det sidste hold frugt eller grønt er fyldt på, skal maskinen køre på **trin 4**, indtil al saften er presset ud.

Hold øje med påfyldningsstanden!

Tøm skålen rettidigt:

- efter forarbejdning maks. 500 gram
- før saften er nået op til rivebeholderen.

Efter arbejdet

- Stil grebet på **0/off**.
- Drej låget (6a) **mod venstre** indtil stop og tag det af.
- Tag redskabet ud.
- Drej skålen (5) **mod venstre** indtil stop og tag den af.
- Vask de enkelte dele af, „Rengøring og pleje“. Det er vigtigt, at fugen i låget er helt ren, da låget ellers ikke kan sættes rigtigt på.
- Sæt knivbeskyttelsen på multifunktionskniven, når kniven er vasket af (7a).

Citruspresse (7k)

til presning af citrusfrugter (f.eks. appelsiner, grapefrugt, citroner).

- Sæt citruspressen på og drej den **mod højre** indtil stop. Næsen på sikurven skal befinde sig i fordybningen på grundmodellen.
- Frugterne presses ved at stille grebet på **trin 2** og trykke frugten ned mod pressekeglen.
- Efter arbejdet drejeres citruspressen løs og skålen tages af.

Vigtigt!

Hold øje med påfyldningsstanden – tøm skålen, før saften er nået op til sikurven (da saften ellers sprøjter).

Blender

⚠ Kvæstelsesfare som følge af skarpe blenderknive/roterende drev!

Stik aldrig hånden ned i blenderen. Blenderen skal være sat rigtigt på og låget være strammet helt fast, når der arbejdes med blenderen.

Blenderen må kun sættes på og tages af, når maskinen står helt stille.

⚠ Fare for forbrænding!

Ved blanding af varme ingredienser kommer der damp ud gennem tragtens låg. Påfyld maks. 0,5 liter varm eller skummende væske.

Pas på!

Blenderen kan beskadiges

Bearbejd ikke dybfrosset frugt og grønt.

Blenderen skal altid være fyldt med ingredienser, når den er i gang.

Arbejde med blenderen

Pas på!

Sæt blenderlåg (9a) og røreskål (5) med låg (6a) på maskinen og lås dem fast. Tag redskaberne ud af skålen!

- Tag beskyttelseskappen (2) af.
- Sæt blenderen (8) på (pil på blender på pil på maskine) og drej den **mod højre** indtil stop.
- Påfyld ingredienserne (se „Opskrifter og tips“). Maksimal mængde, flydende konsistens = 1,5 liter (skummende eller varme væsker maks. 0,5 liter). Optimal bearbejdningmængde, fast konsistens = 150 gram.
- Sæt låget (9a) på og drej det helt **mod højre**. Lågnæsen skal befinde sig i fordybningen på blendersgrebet.
- Stil grebet (1) på det ønskede trin (se „Opskrifter og tips“).

Påfyldning af ingredienser

- Stil grebet på **0/off** (eller som angivet i opskriften).
- Tag låget (9a) af og påfyld ingredienserne eller
- tag tragt (9c) ud af låget og påfyld faste ingredienser lidt eller lidt gennem åbningen (9b) eller
- påfyld flydende ingredienser gennem tragt.

Efter arbejdet med blenderen

- Stil grebet på **0/off**.
- Drej blenderen **mod venstre** indtil stop og tag den af.
- Drej låget **mod venstre** og tag det af.

OBS: Det anbefales at rengøre blenderen straks efter brug, se „Rengøring og pleje“.

På nogle modeller:

Minihakker (10)

til at småhakke små mængder (f.eks. løg, krydderurter).

Vigtigt!

Minihakkeren må ikke benyttes til at hakke kaffebønner, birkens og peberrod.

Minihakkeren fungerer kun, når maskinen er indstillet på momentfunktion (trin M).

⚠ Kvæstelsesfare som følge af skarpe blenderknive/roterende drev!

Stik aldrig hånden ned i minihakkeren!

Vigtigt!

Låget til minihakkeren (10a) og skålen (5) med låg (6a) skal være sat rigtigt på, når der arbejdes med minihakkeren!

- Tag beskyttelseskappen (2) af.
- Sæt minihakkeren på (pil på blender på pil på maskine) og drej den **mod højre** indtil stop.
- Påfyld ingredienserne (se „Opskrifter og tips“).
- Sæt låget på (pil på låg på pil på blender) og drej det helt **mod højre** indtil stop.
- Stil grebet (1) på **trin M**.

Bemærk: Ingredienserne hakkes finere og finere, jo længere tid minihakkeren benyttes.

Rengøring og pleje

⚠ Fare for elektrisk stød/kortslutning!

Dyp aldrig grundmodellen i vand og hold den aldrig ind under rindende vand.

Pas på!

Overfladerne kan beskadiges.

Der må ikke benyttes skurende rengøringsmidler

Rengøring af maskinen

- Træk stikket ud.
- Tør maskinen af med en fugtig klud. Kom en smule opvaskemiddel på kluden efter behov.
- Tør maskinen af med en tør klud.

Rengøring af skål og tilbehør

⚠ Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive!

Tag altid kun fast i kunststofgrebet på multifunktionskniv og minihakker.

Alle dele kan tåle opvaskemaskine.

Forsøg ikke at klemme kunststofdele fast

i opvaskemaskinen, da de kan blive deformeret.

Multifunktionskniven skal anbringes med åbningen

nedad, så andre ikke kan beskadiges.

Piskeriset kan løsnes fra holderen, når det skal rengøres (7c).

Saftcentrifugen rengøres ved at tage filterkurven af beholderen (7h). Skyl først alle delene under rindende vand. Lamellerne i filterkurven skal rengøres forsigtigt, så de ikke beskadiges.

Ved rivning af gulerødder, rødkål eller lignende opstår der en rød belægning, som fjernes med et par dråber spiseolie.

Rengøring af blender / minihakker

⚠ Kvæstelsesfare som følge af skarpe blenderknive!

Berør ikke blenderknivene og knivene på minihakkeren med de bare fingre.

Benyt altid en børste, når de skal rengøres.

Det anbefales at rengøre blenderen/minihakkeren straks efter brug. Derved undgås, at noget klæber sig fast og at kunststoffet angribes (f.eks. æteriske olier i krydderier).

Låg og tragt kan tåle opvaskemaskine.

Blenderbeholderen/minihakkeren må ikke sættes i opvaskemaskinen, men skal rengøres under rindende vand (må ikke sættes i blød).

OBS: Kom en smule vand med opvaskevand i blenderen/minihakkeren, mens den er på maskinen. Stil maskinen på **trin M** i par sekunder. Hæld vandet ud og skyl blenderen/minihakkeren med rent vand.

Opbevaring

- Træk stikket ud.
- Sæt beskyttelseskappen (2) på.
- Sæt skålen på (5).
- Sæt knivbeskyttelsen på multifunktionskniven, når kniven er vasket af (1 1).
- Ledningen opbevares i kabelrummet: Træk en smule i ledningen, hvorefter ledningen rulles automatisk ind.

Afhjælpning af fejl

⚠ **Kvæstelsesfare!**

Tag stikket ud af stikkontakten, før fejlen afhjælpes.

Bemærk: Minihakkeren fungerer kun, når maskinen er indstillet på momentfunktion **trin M**.

Skål med tilbehør

Fejl:

Maskinen går ikke i gang, grebet (1) kan ikke drejes: Elektronisk kontrol er udløst.

Afhjælpning:

- Drej skålen helt fast indtil stop.
- Sæt låget til det benyttede tilbehør (sikurv ved citruspresse) på maskinen og drej det fast indtil stop.
- Sæt beskyttelseskappen (2) på.
Hvis denne er defekt eller sikkerhedsstiften er knækket, udskiftes beskyttelseskappen.

Blender / minihakker

Fejl:

Maskinen går ikke i gang, grebet (1) kan ikke drejes: Elektronisk kontrol er udløst.

Afhjælpning:

- Sæt skål med låg på maskinen og drej det hele fast indtil stop.
- Drej blenderen/minihakkeren fast indtil stop.
- Sæt blenderlåget/låget til minihakkeren på og drej det hele fast indtil stop.

Kontakt venligst vor kundeservice, hvis der opstår andre fejl.

Garanti

På dette apparat yder SIEMENS 1 års garanti. Købsnota skal altid vedlægges ved indsendelse til reparation, hvis denne ønskes udført på garanti. Medfølger købsnota ikke, vil reparationen altid blive udført mod beregning. Indsendelse til reparation. Skulle Deres SIEMENS apparat gå i stykker, kan det indsendes til vort serviceværksted: BSH Hvidevarer A/S, Telegrafvej 6, 2750 Ballerup, Tlf. 44898985. På reparationer ydes 12 måneders garanti. De kan naturligvis også indsende apparatet gennem Deres lokale forhandler.

Ret til ændringer forbeholdes.

no

Denne maskinen er beregnet for husholdningsbruk og ikke for industriell bruk.

Maskinen må kun brukes til å bearbeide vanlige husholdningsmengder og også innen vanlige bearbeidelsestider, se kapittel "Oppskrifter og tips". Maskinen er vedlikeholdsfri.

Bruksanvisningen beskriver forskjellige modeller. Forskjellene er angitt.

Vær vennlig å oppbevare bruksanvisningen.

Dersom maskinen gis videre til andre, bør bruksanvisningen leveres med.

Maskinen må kun brukes med originalt tilbehør.

Et overblikk

Brett ut siden med bilder

Basismaskin

1 Dreiebryter

0/off	= stopp
M	= momentinnkobling høyeste turtall, dreiebryteren holdes fast
Trinn 1–4	= arbeidshastighet:
Trinn 1	= laveste turtall, langsomt
Trinn 4	= høyeste turtall, hurtig

2 Beskyttelseslokk for mikserdrev

Settes på når maskinen ikke er i bruk (ellers kan ikke maskinen startes).

2a Sikkerhetsanordning på beskyttelseslokket

3 Sugeføtter

Støtter maskinen på glatt og rent underlag

4 Kabeloppkveiling

For oppbevaring av kabelen

Eltebolle med tilbehør / utstyr

5 Eltebolle

Sett den på og dreii den i klokken retning inntil den sitter fast (bajonettlås).

6a Lokk

Settes på (pilen på lokket må stå ved pilen på bollen) og dreies i klokken retning. Nesen på lokket må sitte fast i sprekkene på basismaskinen.

6b Støter (= målebeger)

For påfylling av ting som skal skjæres eller kuttes.

6c Matebrett

For påfylling av f. eks. mel og sukker. Settes på påfyllingsåpningen.

6d Påfyllingsåpning

Ta av støteren og fyll på tilsetningene. For påfylling av væske under drift og for strimling og skjæring av lange, smale grønnsaker (f. eks. purreløk, gulrøtter) brukes den smale åpningen.

- 7a Multifunksjonskniv
- 7b Eltekrok
- 7c Visp
- 7d Skiveholder
- 7e Vendbar skjæreskive – tykk/tynn
- 7f Vendbar strimleskive – grov/fin
- 7g Raspeskive – middels fin
- 7h Moseapparat
- 7i Saftsentrifuge
- 7k Sitruspresse

Mikser

8 Miksebeger

Sett begeret på (pilen på begeret må stå ved pilen på maskinen) og dreid det i klokkenes retning inntil det sitter fast.

9a Lekk

Settes på (pass på plasseringen) og dreies i klokkenes retning. Lokket må sitte fast i sprekken på håndtaket på mikseren.

9b Påfyllingsåpning

Ta av trakten og fyll på ingrediensene.

9c Trakt

Fyll på flytende ingredienser.

På noen modeller:

10 Universalkutter

Sett kutteren på (pilen på begeret må stå ved pilen på maskinen) og dreid den i klokkenes retning inntil den sitter fast.

10a Lekk

Sikkerhetsanvisninger

⚠ Mulig fare for elektrisk støt!

Maskinen må kun tilkoples og brukes i henhold til angivelsene på typeskiltet.

Den må kun brukes når strømkabelen og maskinen selv ikke viser tegn på ytre skader.

Hold barn borte fra maskinen.

Trekk støpselet ut av stikkkontakten etter bruk, dersom du forlater rommet eller hvis det oppstår feil. Hold strømkabelen borte fra skarpe kanter og varme ting.

Reparasjoner på maskinen, f. eks. skifting av strømkabel, må kun foretas av vår kundeservice, for å unngå at det oppstår fare.

Dersom strømmen blir borte, blir maskinen innkoplest og går videre når strømmen kommer igjen.

Tilbehør og utstyr må kun skiftes når maskinen er slått av (Dreiebryter på **0/off**).

Henvisninger for skroting av gammel maskin

Angående skroting av gammel maskin må du forhøre deg med forhandleren eller hos kommunen, som kan gi adressen til spesialdeponier.

Betjening

Apparatet og tilbehøret må rengjøres grundig før første gangs bruk, se "Rengjøring og pleie".

Forberedelser

- Sett motorenheten på et glatt og rent underlag.
- Trekk kabelen ut av kabelrommet:
Trekk kabelen med ett trekk ut så langt som ønskelig (max. 1 meter) og slipp den langsomt igjen. Slik låses den fast.
- Forkorting av arbeidslengden på kabelen:
Trekk lett i kabelen og la den rulle opp til ønsket arbeidslengde. Deretter trekkes det lett i kabelen og den slippes langsomt igjen. Slik låses den fast.

OBS!

Ikke dreid kabelen eller skyv den inn med hånden, da rulles den ikke skikkelig inn. Dersom kabelen klemmes fast, trekkes den helt ut og rulles så inn igjen.

- Stikk støpselet inn.

Rørebolle med tilbehør / utstyr

⚠ Mulig fare for skade på grunn av roterende verktøy!

Mens arbeidet pågår må du aldri ta ned i rørebollen

(etter utkoplingen går maskinen i kort tid etterpå).

Utstyret må kun skiftes når maskinen står stille.

Det må kun arbeides i skålen når beskyttelseslokk for mikserdrev (2) er satt på og aldri når miksebegeret er satt på.

- Sett på eltebollen (5) og dreid den i klokkenes retning inntil den stopper.
- Sett på utstyret (7) slik som beskrevet i avsnittet. For valg av utstyr, se kapittelet "Oppskrifter og tips".
- Fyll på ingrediensene, se oppskriften. Ingredienser og mengde, se kapittelet "Oppskrifter og tips".
- Sett på lokket (6a) (pilen på lokket på pilen på bollen), og dreid det i klokkenes retning inntil det stopper. Nesen på lokket må sitte fast i sprekken på basismaskinen.
- Sett dreiebryteren på ønsket trinn (se kapittelet "Oppskrifter og tips").
- Sett dreiebryteren på **0/off** når lokket blir tatt av for påfylling.

Tips: For påfylling av mel eller sukker bør matebrettet brukes.

Ved arbeider i skålen kan maskinen kun slås på når lokket (6a) er satt på og er skrudd fast og når beskyttelseslokk for mikserdrev (2) er satt på.

Multifunksjonskniv (7a)

for kutting, hakking, røring.

⚠ **Mulig fare for skade på grunn av skarp kniv!**

Ta kun i kunststoffhåndtaket på multifunksjonskniven (oppe).

- Ta multifunksjonskniven ut av knivholderen (11).
- Sett inn multifunksjonskniven.
- Fyll på ingrediensene.
- Sett lokket (6a) med støteren (6b) på og dreii det i klokken retning inntil det stopper.
- Sett dreiebryteren (1) på ønsket trinn (se kapittelet "Oppskrifter og tips").
- For å fylle på ingredienser må dreiebryteren settes på **0/off**.
- Ta ut støteren og fyll ingrediensene på gjennom påfyllingsåpningen (6d).

Henvising: Ved kutting og hakking blir graden av kuttingen større jo lenger det arbeides.

Eltekrok (7b)

For elting av stor deig og for blanding av ingredienser som ikke skal kuttes (f. eks. rosiner, sjokoladestykker).

- Sett inn eltekroken.
- Fyll på ingrediensene.
- Sett på lokket (6a) med støteren (6b) og dreii det i klokken retning til det stopper.
- Sett dreiebryteren (1) på ønsket trinn (se kapittelet "Oppskrifter og tips").
- For påfylling av ingredienser settes dreiebryteren på ønsket trinn.
- Ta ut støteren og fyll på ingrediensene gjennom påfyllingsåpningen (6d).

Visp (7c)

for kremfløte, eggehvite. Ikke egnet for faste ingredienser. (f. eks. smørbitar fra kjøleskapet).

- Monter vispen.
- Fyll på ingrediensene.
- Sett på lokket (6a) med støteren og dreii i klokken retning inntil det stopper (6b).
- Sett dreiebryteren (1) på ønsket trinn (se kapittelet "Oppskrifter og tips").
- For å fylle på ingredienser, settes dreiebryteren på **trinn 2**.
- Ta ut støteren og fyll ingrediensene på gjennom påfyllingsåpningen (6d).

Kutteskiver:

Vendbar skjæreskive (7e) – tykk/tynn

for rasping av frukt og grønnsaker

Vendbar strimleskive (7f) – grov/fin

for snitting av frukt, grønnsaker og ost

Raspeskive (7g) – middels fin

for rasping av f. eks. nøtter, hard ost (f. eks. parmesan), sjokolade.

Skiveholder (7d)

- Sett på skiveholderen ved å dreie drivakslingen litt.
- Sett på kutteskiven, slik at de to medbringerne på skiveholderen griper inn i åpningen på skiven.

⚠ **Mulig fare for skade på grunn av skarpe kniver!**

Kutteskivene må kun holdes i kunststoffhåndtaket. Ikke ta ned i påfyllingsåpningen.

For å fylle på ingredienser må kun støteren brukes.

OBS!

Utstyret kan bli sløvt.

For hard ost (parmesan), nøtter o. l. må det kun brukes raspeskive.

Kutteskivene er ikke egnet for rasping/riving av pepperrot.

- Vend ønsket skjære-/raspeskive oppover og legg den oppå skiveholderen (ved riveskiven kun en side).
- Sett på lokket (6a) med støteren (6b) og dreii det i klokken retning inntil det stopper.
- Fyll på ingrediensene som skal raspes eller kuttes.
- Sett dreiebryteren (1) på **trinn 3** eller **4** (se kapittelet "Oppskrifter og tips").
- Tingene som skal raspes eller kuttes må kun støtes med lett trykk ned.
- For å fylle på ingredienser, settes dreiebryteren på **0/off**.
- Ta ut støteren og fyll ingrediensene på gjennom påfyllingsåpningen.

Moseapparat (7h)

For mosing av kokt frukt eller grønnsaker.

- Sett på mosesilen og -vingene.
- Sett på holderingen.
- Sett på lokket (6a) og dreii det i klokken retning til det stopper.
- Skru dreiebryteren (1) på ønsket trinn (se kapittelet "Oppskrifter og tips").
- Ta ut støteren (6b) og fyll på ingrediensene gjennom påfyllingsåpningen (6d).

OBS!

Tøm bollen før den blir så full at de kuttete tingene når opp til skiveholderen.

Saftsentrifuge (7i)

For utpressing av kjernefrukt (f. eks. epler, pærer), bærfrukt, steinfrukt uten kjerne, grønnsaker (f. eks. gulrot, tomater).

- Sett på bollen (5) og dreii den i klokken retning til den stopper.
- Sett inn beholderen med filterkurven.
- Sett på lokket på saftsentrifugen og dreii det i klokken retning. Nesen på lokket må sitte fast i kjernen på basismaskinen.
- Sett dreiebryteren (1) på **trinn 3**.
- Fyll frukt eller grønnsaker ned i påfyllingsåpningen (6d) og skyv på med støteren med lett trykk (6b). Om nødvendig må stykkene skjæres i småbiter først.
- På slutten av sentrifugeringen settes dreiebryteren på **trinn 4** i kort tid, og apparatet må gå inntil fruktkjøttet er helt utpresset.

OBS!

Tøm skålen i rett tid:

- etter at det er presset max. 500 gram,
- før saften når pressebeholderen.

Etter arbeidet

- Sett dreiebryteren på **0/off**.
- Drei lokket (6a) **mot** klokken retning og ta det av.
- Ta av utstyret.
- Drei eltebollen (5) **mot** klokken retning og ta den av.
- Rengjør alle delene, se “Rengjøring og pleie”.
- Pass på at fugen på lokket er ren, ellers kan ikke lokket lukkes skikkelig.
- Etter bruk av multifunksjonskniven må knivbeskyttelsen (7a) settes på igjen.

Sitruspresse (7k)

For utpressing av sitrusfrukter, f. eks. appelsiner, grapefrukt, sitroner.

- Sett sitruspressen på og drei den fast i klokken retning. Nesen på silkurven må sitte fast i sprekken på basismaskinen.
- For utpressing av frukten settes dreiebryteren på **trinn 2** og frukten trykkes opp på pressekjeglen.
- Etter arbeidet løsnes sitruspressen igjen og skålen tas av.

OBS!

Ta hensyn til fyllemengden. Tøm skålen før saften har nådd opp til silkurven.

Mikser

⚠ Mulig fare for skade på grunn av skarpe kniver/roterende drev!

Ta aldri med hendene ned i mikseren! Mikseren arbeider kun når lokket er skikkelig skrudd fast. Mikseren må kun settes på og tas av når motoren er slått av.

⚠ Mulig fare for skolding!

Ved arbeid med varme ting, kan det komme damp ut av trakten i lokket. Fyll på maksimalt 0,5 liter varm eller skummende væske.

OBS!

Mikseren kan ta skade Ikke arbeid med dypfrosne ting. Ikke arbeid når mikseren er tom.

Miksing

OBS!

For å kunne drive mikseren, må mikserlokket (9a) og eltebollen (5) med lokk (6a) være satt på og skrudd fast. Ta utstyret ut av skålen!

- Ta av beskyttelsesdekselet på mikserdrevet (2).
- Sett mikserbegeret på (8) (pilen på begeret må sitte på pilen på apparatet) og drei det fast i klokken retning.
- Fyll på ingrediensene (se kapittelet “Oppskrifter og tips”).
Maksimal mengde væske = 1,5 liter (skummende eller varm væske maksimalt 0,5 liter).
Optimal arbeidsmengde fast = 150 gram.
- Sett lokket (9a) på og drei det i klokken retning.
Nesen på lokket må sitte fast ved sprekken på mikserhåndtaket.
- Sett dreiebryteren (1) på ønsket trinn, (se anvisning i “Oppskrifter og tips”).

Etterfylling av ingredienser

- Sett dreiebryteren på **0/off** (eller slik som angitt i oppskriften).
- Ta av lokket (9a) og fyll på ingrediensene gjennom åpningen.
eller
- ta trakten (9c) av og fyll de faste ingrediensene på litt etter litt i påfyllingsåpningen (9b),
eller
- fyll flytende væsker inn gjennom trakten.

Etter miksing

- Sett dreiebryteren på **0/off**.
- Drei mikseren **mot** klokken retning og ta den av.
- Drei lokket **mot** klokken retning inntil det stopper og ta det av.

Tips: Mikseren bør helst rengjøres straks etter bruk, se “Rengjøring og pleie”.

På noen modeller:

Universalkutter (10)

For hakking av små mengder (f. eks. løk, urter).

OBS!

Universalkutteren er ikke egnet for maling av kaffebønner, frø eller pepperrot.

Drift med universalkutteren er kun mulig med momentkopling (trinn M).

⚠ Mulig fare for skade på grunn av skarpe kniver/roterende drev!

Ta aldri på kutteren når den er satt på!

OBS!

For å kunne drive kutteren, må lokket på kutteren (10a) og eltebollen (5) med lokk (6a) være satt på og skrudd fast. Ta utstyret ut av skålen!

- Ta av beskyttelsesdekselet på mikserdrevet (2).
- Sett universalkutteren på (pilen på begeret må sitte på pilen på apparatet) og drei det fast i klokken retning.
- Fyll på ingrediensene (se kapittelet “Oppskrifter og tips”).
- Sett lokket på. (Nesen på lokket må sitte fast ved sprekken på begeret) og skru det fast i klokken retning.
- Sett dreiebryteren (1) på **trinn M**.

Henvising: Graden av kuttingen tilsvarer lengden på bearbeidelsestiden.

Rengjøring og pleie

⚠ Mulig fare for støt!

Basismaskinen må aldri dyppes ned i vann eller holdes under rennende vann.

Pass på!

Overflaten kan bli skadet.

Ikke bruk skurende rengjøringsmidler.

Rengjøring av basismaskinen

- Trekk ut støpselet.
- Tørk av maskinen med en fuktig klut.
Om nødvendig kan du bruke litt flytende oppvaskmiddel.
- Tørk av maskinen etterpå.

Rengjøring av bollen og tilbehør

⚠ Mulig fare for skade på grunn av skarpe kniver!

Multifunksjonskniven og kutteskivene må kun holdes i kunststoffhåndtaket.

Alle delene kan vaskes i oppvaskmaskin.

Kunststoffdelene må ikke klemmes fast imaskinen, da de kan bli skjeve.

Multifunksjonskniven må legges med åpningen ned, slik at ingen andre deler kan bli skadet på grunn av knivene. For rengjøring av vispen kan disse tas ut av holderen (7c).

For rengjøring av saftsentrifugen tas filterkurven av pressebeholderen (7h). Delene må først skylles under rennende vann. Lamellene på filterkurven rengjøres forsiktig for at de ikke skal ta skade.

Ved arbeid med f. eks. gulrøtter og rødkål kan det oppstå misfarging på kunststoffdelene. Dette lar seg fjerne med noen dråper matolje.

Rengjøring av mikseren / universalkutteren

⚠ Mulig fare for skade på grunn av skarpe kniver!

Ikke ta i mikser- og kutteknivene med hendene. Bruk en børste til rengjøringen.

Mikseren/universalkutteren bør rengjøres straks etter bruk. Dermed blir ikke noe klebet fast og kunststoffet blir ikke angrepet. (f. eks. av eteriske oljer i krydder). Lokk og trakt kan vaskes i oppvaskmaskin.

Miksebegeret/universalkutteren må ikke vaskes i oppvaskmaskinen, men rengjøres under rennende vann (ikke la dem bli liggende i vannet).

Tips: Fyll på litt vann og oppvasksåpe i mikseren/universalkutteren og sett mikseren på **trinn M** i noen få sekunder. Hell ut vannet og skyll ut av mikseren/universalkutteren med klart, rent vann.

Oppbevaring av maskinen

- Trekk ut støpselet.
- Sett på beskyttelseslokket for mikserdrevet (2).
- Sett på eltebollen (5).
- Sett alltid knivbeskyttelsen på multifunksjonskniven (11).
- Oppbevar kabelen i kabelrommet:
Trekk lett i kabelen og la den rulle seg inn automatisk.

Hjelp ved feil

⚠ Fare for skade!

Før feil blir utbedret, må støpselet trekkes ut.

Henvvisning: Driften av universalkutteren er kun mulig med momentinnkobling, **trinn M**.

Bolle med tilbehør

Feil:

Apparatet går ikke, dreieknappen (1) lar seg ikke dreie: den elektroniske overvåkningen er utløst.

Utbedring:

- Skru bollen fast til anslaget.
- Sett på lokket til det tilbehøret som brukes (silkurv ved sitruspressen) og skru fast til anslaget.
- Sett på beskyttelseslokket til mikserdrevet. Når dette er defekt eller når sikkerhetsstiften er brukket, må beskyttelseslokket til mikserdrevet skiftes ut med et nytt.

Mikser / universalkutter

Feil:

Apparatet går ikke, dreieknappen (1) lar seg ikke dreie: den elektroniske overvåkningen er utløst.

Utbedring:

- Bollen med lokket settes på og skrur fast til anslaget.
- Mikseren/universalkutteren skrur fast til anslaget.
- Mikserlokket/lokket på universalkutteren settes på og skrur fast til anslaget.

Ved andre feil må du henvende deg til vår kundeservice.

Garanti

For dette apparatet gjelder de garantibetingelser som er oppgitt av vår representant i de respektive land. Detaljer om disse garantibetingelsene får du ved å henvende deg til elektrohandelen der du har kjøpt apparatet. Ved krav i forbindelse med garantiytelser, er det i alle fall nødvendig å legge fram kvittering for kjøpet av apparatet.

Endringerforbeholdes.

Denna köksmaskin är en hushållsapparat och alltså inte avsedd för kontinuerlig användning.

Använd köksmaskinen för att bearbeta endast sådana mängder som är normala för ett hushåll.

Detsamma gäller bearbetningstiderna, se resp. recept.

Köksmaskinen är underhållsfri.

Bruksanvisningen gäller för flera varianter av köksmaskinen. Skillnaderna framgår av texten.

Spara bruksanvisningen.

Låt bruksanvisningen följa med maskinen vid ett ev. ägarbyte. Köksmaskinen får endast användas tillsammans med originaltillbehör.

Översiktssbilderna

Vik ut uppslaget med bilder.

Grundmaskinen

1 Strömvred

0/off	=	stopp
M	=	momentläge (så länge du håller vredet i det läget arbetar maskinen på högsta hastighet)
läge 1–4	=	hastighet
läge 1	=	långsam hastighet
läge 4	=	snabb

2 Skyddslock över mixeruttaget

Ska alltid sitta på mixeruttaget när mixern inte används (annars startar inte köksmaskinen).

2a Säkerhetsstift på skyddslocket

3 Sugfötter

Ställ köksmaskinen på plant, rent och torrt underlag.

4 Sladdvinda

Här kan sladden förvaras när maskinen inte används.

Blandarskål med olika tillbehör

5 Blandarskål

Ställ blandarskålen på drivuttaget och vrid **medurs** till stoppet (bajonetttåsning).

6a Lock

Sätt locket på blandarskålen (pilen på locket ska vara riktad mot pilen på skålen) och vrid **medurs** tills kilen vrids in i öppningen/säkerhetsspärren på motorstativet.

6b Påmatare / Mått

Använd alltid påmataren för att mata ned det som skivas resp. skäras.

6c Påfyllnadshjälp

Används när du vill hålla t.ex. mjöl och socker genom mataröppningen.

6d Mataröppning

Stanna maskinen, ta ut påmataren och fyll på med mera ingredienser genom röret.

Om du vill fylla på med mera medan maskinen är igång och det gäller vätska eller långa, tunna grönsaker (t.ex. purjolök, morötter), använd då den smalare delen av öppningen.

7a Multifunktionskniv

7b Degkrok

7c Ballongvisp

7d Skivhållare

7e Vändbar skärskiva – tunt/tjockt

7f Vändbar riv- och strimmelskiva – grov/fin

7g Fin rivskiva

7h Passerinsats

7i Råsaftcentrifug

7k Citruspress

Mixer

8 Bägare

Ställ bägaren på drivuttaget (pilen på bägaren ska vara riktad mot pilen på motorstativet) och vrid **medurs** till stoppet.

9a Lock

Sätt locket på bägaren (se bilden) och vrid **medurs** tills kilen vrids in i öppningen/ säkerhetsspärren på mixerns handtag.

9b Påfyllnadsöppning

Ta ut tratten och fyll på ingredienserna genom öppningen.

9c Tratt

Låt tratten sitta i öppningen när du fyller på flytande ingredienser.

Gäller vissa modeller:

10 Minihackare

Ställ minihackaren på drivuttaget (pilen på minihackaren ska vara riktad mot pilen på motorstativet) och vrid **medurs** till stoppet.

10a Lock

Säkerhetsanvisningar

⚠ Risk för elektriska stötar!

Kontrollera att nätspänningen hemma hos dig är densamma som anges på köksmaskinens typskylt. Köksmaskinen får inte användas om den eller sladden är skadad.

Låt inte barn ensamma använda köksmaskinen.

Låt inte heller barn leka med den eller röra reglage och flyttbara/rörliga delar.

Dra alltid ut stickkontakten ur vägguttaget när du använt färdigt köksmaskinen, före rengöring, om du går ut ur rummet och vid ett eventuellt fel.

Låt inte sladden ligga över vassa kanter eller komma i kontakt med heta kokplattor/kokzoner.

Skador på köksmaskinen, t.ex. om sladden skulle skadas, får endast repareras av service. Detta för att undvika olyckor. Efter ett ev. strömvabrott fortsätter köksmaskinen automatiskt.

Stäng alltid av motorn (vrid strömvredet till läge **0/off**) innan du ska fylla på med mera ingredienser och innan du tar av ett lock eller verktyg.

Förpackningsmaterialet och ev. gammal köksmaskin

Hör med din kommun var du kan lämna förpackningsmaterialet och den gamla köksmaskinen (om du har sådan).

Montering och start

Rengör motorstativet och alla tillbehör grundligt före första användningen, se avsnittet "Rengöring och skötsel".

Förberedelser

- Ställ köksmaskinen på plant, rent och torrt underlag.
- Sladden: Dra ut sladden till önskad längd (max. 1 meter) med ett enda drag och släpp den sedan långsamt; sladden stannar då i det läget.
- Om du drog ut sladden för långt: Dra lätt i sladden och låt den rullas tillbaka till önskad längd. Dra därefter på nytt lätt i sladden och släpp den sedan långsamt så att den stannar.

Obs!

Vik inte ihop sladden och skjut inte in den för hand eftersom den då inte går att dra ut helt och hållet. Om sladden skulle fastna, dra då ut den helt och låt den sedan rulla in av sig själv.

- Sätt stickkontakten i ett vägguttag.

Blandarskålen med olika tillbehör

⚠ Var försiktig så att du inte skadar dig på tillbehör som roterar!

Stoppa aldrig ned handen i blandarskålen när maskinen är igång (observera att drivaxeln och verktygen/tillbehören fortsätter rotera en kort stund sedan köksmaskinen stängts av). Stäng alltid av köksmaskinen när du vill byta tillbehör. Observera att skyddslocket (2), aldrig mixern, måste sitta på plats över mixeruttaget för att blandarskålen på maskinen ska kunna starta.

- Ställ blandarskålen (5) på drivuttaget och vrid **medurs** till stoppet.
- Sätt in önskat tillbehör (7) på sätt som tidigare beskrivits för resp. tillbehör.
- Mät upp och tillsätt ingredienserna på sätt som tidigare nämnts för resp. tillbehör. Beträffande ingredienser, se resp. recept.
- Sätt locket (6a) på blandarskålen (pilen på locket ska vara riktad mot pilen på blandarskålen) och vrid **medurs** tills kilen vrids in i öppningen/säkerhetsspärren på motorstativet.
- Vrid strömvredet till önskad hastighet (se resp. recept).
- Vrid strömvredet till läge **0/off** innan locket tas av för påfyllning med mera ingredienser.

Tips: Använd påfyllnadshjälpen (6c) när ingredienser som mjöl och socker ska fyllas på genom matarröppningen.

Observera att köksmaskinen inte går att starta förrän locket (6a) sitter fast ordentligt på blandarskålen och skyddslocket (2) sitter över mixeruttaget.

Multifunktionskniven (7a)

Lämplig för att finfördela, hacka och blanda.

⚠ Var försiktig så att du inte skadar dig på de vassa knivarna!

Ta aldrig knivarna i skärytorna utan enbart i plastskaffet som knivarna är fästade i.

- Ta ut kniven ur skyddet (11).
- Sätt i kniven.
- Häll i livsmedlet/ingredienserna.
- Sätt på locket (6a) med påmataren (6b) i matarröret och vrid **medurs** till stoppet.
- Vrid strömvredet (1) till önskad hastighet, se resp. recept.
- Påfyllning: Stäng först av köksmaskinen genom att vrida strömvredet till läge **0/off**.
- Ta sedan ut påmataren och fyll på genom matarröret (6d).

Obs! Ju längre bearbetningstid, desto mera finfördelat blir livsmedlet/ingredienserna.

Degkrok (7b)

Lämplig för att knåda tung deg eller blanda ned ingredienser, som inte ska finfördelas (t.ex. russin, hackad blockchoklad).

- Sätt i degkroken.
- Häll i ingredienserna.
- Sätt på locket (6a) med påmataren (6b) i matarröret och vrid **medurs** till stoppet.
- Vrid strömvredet (1) till önskad hastighet, se resp. recept.
- Påfyllning: Stäng först av köksmaskinen genom att vrida strömvredet till läge **0/off**.
- Ta sedan ut påmataren och fyll på genom matarröret (6d).

Visp (7c)

Lämplig för att vispa gräddor och äggvita. Inte lämplig för ingredienser med fast konsistens (t.ex. stora klickar av kylskåpskallt smör).

- Sätt i vispen.
- Häll i livsmedlet/ingredienserna.
- Sätt på locket (6a) med påmataren (6b) i matarröret och vrid **medurs** till stoppet.
- Vrid strömvredet (1) till önskad hastighet, se resp. recept.
- Påfyllning: Sänk först till **hastighet 2**.
- Ta sedan ut påmataren och fyll på genom matarröret (6d).

Riv- och skärskivor:

Våndbar skärskiva (7e) – tunt/tjockt

Skär frukt och grönsaker.

Våndbar riv- och strimmelskiva (7f) – grov/fin

Strimlar och river frukt, grönsaker och ost.

Fin rivskiva (7g)

Lämplig för att riva t.ex. nötter, hårdost (t.ex. parmesan), choklad.

Skivhållare (7d)

- Placera skivhållaren på drivaxeln. Vrid lätt tills den fastnar.
- Placera skivan på skivhållaren så att de båda medbringarna passar in i öppningarna på skivan.

⚠ **Var försiktig så att du inte skadar dig på de vassa knivarna!**

Ta aldrig knivarna i skärytorna utan enbart i plastskaffet som knivarna är fästade i.

Stoppa aldrig ned handen i blandarskålen när maskinen är igång.

Använd alltid påmataren vid påfyllning.

Obs!

Knivar och skärytor kan bli slöa.

Hårdost (parmesan), nötter o. dyl.: Använd riv- och strimmelskivan.

Pepparrot: Ingen av riv- och skärskivorna lämpar sig för att strimla/finfördela pepparrot.

- Lägg skärskivan resp. riv- och strimmelskivan på skivhållaren med den önskade sidan uppåt (den fina rivskivan har bara en sida).
- Sätt på locket (6a) med påmataren (6b) i matarröret och vrid **medurs** till stoppet.
- Lägg det som ska skivas/rivas i matarröret (6d).
- Vrid strömvredet (1) till **hastighet 3** eller **hastighet 4**, se resp. recept.
- Tryck lätt på det som ska skivas/rivas med påmataren.
- Påfyllning: Stäng först av köksmaskinen genom att vrida strömvredet till läge **0/off**.
- Ta upp påmataren och fyll på med mera livsmedel genom matarröret.

Obs!

Töm blandarskålen innan den blir så full att det du river resp. skär når ända upp till skivhållaren.

Passerinsats (7h)

Lämplig för att passera kokta frukter och grönsaker.

- Sätt i silkorgen och vingen.
- Sätt fast skyddsringen.
- Sätt på locket (6a) med påmataren i matarröret och vrid **medurs** till stoppet.
- Vrid strömvredet (1) till önskad hastighet, se resp. recept.
- Ta upp påmataren (6b) och fyll på med mera livsmedel genom matarröret (6d)

Råsaftcentrifug (7i)

Lämplig till kärnfrukter (t.ex. äpplen och päron), bär, stenfrukter (kärna ur dem först) och grönsaker (morötter, tomater).

- Ställ blandarskålen (5) på drivuttaget och vrid **medurs** till stoppet.
- Sätt rivbehållaren med silkorgen i skålen.
- Sätt locket på råsaftcentrifugen och vrid **medurs** tills kilen vrids in helt och hållet i öppningen/säkerhetsspärren på motorstativet.
- Vrid strömvredet (1) till **hastighet 3**.
- Lägg frukten/grönsakerna i matarröret (6d) och tryck lätt med påmataren (6b). Skär dem ev. först i mindre bitar.
- När du är färdig, låt maskinen gå ytterligare några sekunder i **hastighet 4** för att få ut de sista saftdropparna ur fruktköttet.

Obs!

Håll ett öga på vätskemängden i skålen. Töm skålen: – efter max. 500 g resp.

– innan saften når ända upp till rivbehållaren.

När arbetet är färdigt

- Vrid strömvredet till läge **0/off**.
- Vrid locket (6a) **moturs** och ta bort det.
- Lyft ur tillbehöret.
- Vrid blandarskålen (5) **moturs** och ta bort den.
- Rengör alla delar, se avsnittet "Rengöring och skötsel".
Var noga med att hålla öppningen/säkerhetsspärren på motorstativet ren eftersom locket annars inte går att stänga.
- Kniven (7a): Sätt tillbaka skyddet.

Citruspress (7k)

Lämplig för att pressa citrusfrukter, t.ex. apelsiner, grapefrukt, citroner.

- Sätt citruspressen i blandarskålen och vrid **medurs** tills kilen vrids in i öppningen/säkerhetsspärren på motorstativet.
- För att pressa ut saften, vrid strömvredet till **hastighet 2** och tryck frukten mot presskullen.
- När arbetet är färdigt, vrid loss citruspressen och ta bort den ur skålen.

Obs!

Håll ett öga på vätskemängden i blandarskålen.

Töm skålen innan saften når ända upp till silkorgen.

Mixern

⚠ Var försiktig så att du inte skadar dig på de vassa knivarna som dessutom roterar!

Stoppa aldrig ned fingrarna i mixern sedan den satts fast i stativet!

Starta aldrig köksmaskinen förrän locket sitter på.

Köksmaskinen ska vara avstängd när mixern placeras på resp. lossas från drivuttaget.

⚠ Risk för skällskador!

När du mixar heta ingredienser tränger ånga ut genom tratten i locket. Håll därför aldrig i mera än 0,5 liter het vätska.

Obs!

Mixern kan skadas!

Mixa aldrig djupfrysta ingredienser.

Låt inte mixern gå utan att det finns livsmedel i den.

Gör så här

Obs!

Mixern går inte att starta förrän locket till mixern (9a) sitter fast på rätt sätt och blandarskålen (5) med locket (6a) på sitter på sitt drivuttag. Ta bort ev. tillbehör ur blandarskålen!

- Ta bort locket (2) över drivuttaget.
- Ställ bägaren (8) på drivuttaget (pilen på bägaren ska vara riktad mot pilen på motorstativet) och vrid **medurs** till stoppet.
- Håll ingredienserna i bägaren, se resp. recept.
Max. mängd vätska = 1,5 liter
(skummande eller het vätska max. 0,5 liter).
Max. mängd torra ingredienser = 150 gram.
- Sätt locket (9a) på bägaren och vrid **medurs** tills kilen vrids in i öppningen/säkerhetsspärren på motorstativet.
- Vrid strömvredet (1) till önskad hastighet, se resp. recept.

Om du behöver fylla på med mera ingredienser

- Vrid strömbrytaren till läge **0/off** (eller läge som anges i receptet).
 - Ta bort locket (9a) och fyll på med mera ingredienser
- eller
- torra ingredienser: Ta bort tratten (9c) fyll på genom mataröppningen (9b)
- eller
- flytande ingredienser: Fyll på genom tratten.

När du mixat färdigt

- Vrid strömvredet till läge **0/off**.
- Vrid mixern **moturs** och ta av den.
- Vrid locket **moturs** och ta bort det.

Vi rekommenderar att mixern rengörs genast efter användning. Se avsnittet "Rengöring och skötsel".

Gäller vissa modeller:

Minihackare (10)

Lämplig för att finfördela små mängder (t.ex. lök, örter).

Obs!

Använd inte minihackaren för att finfördela kaffeböror, vallmofrön eller pepparrot.

Minihackaren kan bara köras i momentläge (läge M).

⚠ Var försiktig så att du inte skadar dig på de vassa knivarna som dessutom roterar!

Stoppa aldrig ned fingrarna i minihackaren sedan den satts fast i stativet!

Obs!

Minihackaren går inte att starta förrän dess lock (10a) sitter fast på rätt sätt och blandarskålen (5) med locket (6a) på sitter på sitt drivuttag. Ta bort ev. tillbehör ur blandarskålen!

- Ta bort locket (2) över drivuttaget.
- Ställ minihackaren på drivuttaget (pilen på bägaren ska vara riktad mot pilen på motorstativet) och vrid **medurs** till stoppet.
- Håll ingredienserna i bägaren, se resp. recept.
- Sätt locket (pilen på locket ska vara riktad mot pilen på bägaren) och vrid **medurs** till stoppet.
- Vrid strömvredet (1) till **läge M**.

Obs! Ju längre bearbetningstid, desto mera finfördelat.

Rengöring och skötsel

⚠ Risk för elektriska stötar!

Diska aldrig motorstativet och skölj det heller inte under rinnande vatten.

Var försiktig!

Motorstativets yta kan repas.

Använd inga starka rengöringsmedel.

Motorstativet

- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Rengör motorstativet med en fuktig duk. Använd lite handdiskmedel vid behov.
- Avsluta med att torka ordentligt torrt.

Blandarskålen och tillbehören

⚠ Var försiktig så att du inte skadar dig på de vassa knivarna!

Ta aldrig knivarna eller riv- och skärskivorna i skärytorna utan i plastskafvet.

Samtliga delar kan rengöras i diskmaskin. Ställ delarna på sådant sätt i diskmaskinen att de inte kan deformeras under diskningen. Kläm inte fast dem. Diska i överkorgen på äldre diskmaskiner. Placera multifunktionskniven med öppningen nedåt och på sådant sätt att inget annat kan skadas. Vispen: Dra av vispen från fästet (7c). Råsaftcentrifugen: Lyft ut silkorgen ur rivbehållaren (7h). Skölj först av delarna under rinnande vatten. Var försiktig med silkorgens lameller så att de inte förstörs vid rengöringen. Plastdetaljer kan missfärgas när du river/strimlar t.ex. morötter eller rödkål men denna missfärgning går bort om du gnuggar dem med lite matolja.

Mixern och minihackaren

⚠ Var försiktig så att du inte skadar dig på de vassa knivarna!

Ta aldrig i knivarna med händerna. Använd en borste för att rengöra dem.

Rengör helst mixern resp. minihackaren genast efter användning. Då fastnar inget och plasten blir inte angripen (t.ex. av eteriska oljor i kryddor som kardemumma och anis). Locket och tratten kan rengöras i diskmaskin. **Obs!** Mixerbägaren resp. minihackaren får inte rengöras i diskmaskin, utan enbart under rinnande vatten (men låt dem inte ligga i blöt).

Tips: Häll ca 2 dl vatten och ett par droppar diskmedel i mixerbägaren resp. minihackaren medan de sitter på köksmaskinen. Fäst resp. lock och låt maskinen gå på **läge M** under några sekunder. Häll sedan bort vattnet och skölj ur med rent vatten.

Förvaring

- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Sätt skyddslocket (2) över mixeruttaget.
- Ställ blandarskålen (5) på drivuttaget.
- Förvara alltid multifunktionskniven med skyddet på (11).
- Sladdförvaring:
Dra lätt i sladden och låt den sedan automatiskt rullas in i sladdvindan.

Råd vid fel

⚠ Var försiktig så att du inte skadar dig!
Dra alltid först ut sladden ur vägguttaget.

Obs! Minihackaren kan bara köras i momentläge **läge M**.

Blandarskålen med tillbehör

Fel:

Köksmaskinen startar inte, strömvredet (1) går inte att vrida: Det elektroniska övervakningssystemet har lösts ut.

Åtgärd:

- Vrid blandarskålen till stoppet så att den sitter fast.
- Sätt på locket till det tillbehör som används (silkorgen om det gäller citruspressen) och vrid fast det.
- Sätt skyddslocket över mixeruttaget.
Byt defekt lock eller lock där säkerhetsstiftet brutits av mot nytt lock.

Mixern / minihackaren

Fel:

Köksmaskinen startar inte, strömvredet (1) går inte att vrida: Det elektroniska övervakningssystemet har lösts ut.

Åtgärd:

- Sätt blandarskålen med locket på drivuttaget och vrid till stoppet.
- Sätt mixern/minihackaren på mixeruttaget och vrid till stoppet.
- Sätt locket på mixerbägaren/minihackaren och vrid det till stoppet.

Vid andra fel ber vi dig ta kontakt med service.

Konsumentbestämmelser

I Sverige gäller av EHL antagna konsumentbestämmelser. Den fullständiga texten finns hos din handlare. Spar kvittot.

Rätt till ändringar förbehålles.

Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön, ei ammattikäyttöön. Noudata tässä ilmoitettuja valmistusmääriä ja -aikoja, katso erillinen vihko "Ruokaohteita ja vinkkejä". Laite on huoltovapaa. Käyttöohje on tarkoitettu eri malleille. Mallikohtaiset erot on merkitty ohjeisiin. Säilytä käyttöohje huolellisesti. Muista antaa se laitteen mahdolliselle uudelle omistajalle. Käytä laitetta vain alkuperäisten varusteiden kanssa.

Yleiskoneen osat

Käännä esiin ohjeiden lopussa olevat kuvasivut.

Peruskone

1 Valitsin

O/off	= seis
M	= jaksottainen käyttö/ pitoasento suurin kierrosnopeus, pidä valitsin painettuna
Nopeusalueet 1–4	= käyttönopeudet
Nopeusalue 1	= alhaisin kierrosnopeus – hidas
Nopeusalue 4	= suurin kierrosnopeus – nopea

2 Tehosekoittimen käyttöliitännän suojakansi

Aseta suojakansi paikoilleen, kun tehosekoitinta ei käytetä (muuten kone ei käynnisty)

2a Turvasokka suojakannessa

3 Kumijalat

Jotta kone pysyy tukevasti paikoillaan sileällä alustalla.

4 Liitäntäjohtojen säilytystila

Liitäntäjohtojen säilyttämiseen.

Kulho varusteineen / työvälineet

5 Kulho

Aseta kulho paikoilleen ja käännä **myötäpäivään** vasteeseen asti (bajonettikiinni).

6a Kansi

Aseta kansi paikoilleen (kannen nuoli ja kulhon nuoli vastatusten) ja käännä **myötäpäivään**. Kannen nokan pitää osua vasteeseen asti peruskoneen aukossa.

6b Survin (= mitta-astia)

Viipaloitavien tai raastettavien aineiden syöttämiseen.

6c Täyttönohjan

Aseta se täyttöaukon päälle täytettäessä kulhoon esim. jauhoja ja sokeria.

6d Täyttöaukko

Irrota survin ja lisää ainekset kulhoon. Käytä kapeaa aukkoa, kun lisää nesteitä koneen käydessä ja kun viipaloit tai raastat pitkiä ja kapeita kasviksia (esim. purjoa, porkkanoita).

7a Monitoimiterä

7b Taikinakoukku

7c Vispilä

7d Teränpidin

7e Käännettävä viipaloitinterä – pakso/ohut

7f Käännettävä raastinterä – karkea/hieno

7g Hienoraastinterä

7h Soseutin

7i Mehulinko

7k Sitruspuserrin

Tehosekoitin

8 Sekoituskulho

Aseta paikoilleen (kulhon nuoli ja koneen nuoli vastatusten) ja käännä **myötäpäivään** vasteeseen asti.

9a Kansi

Aseta paikoilleen (huomioi asento) ja kiinnitä **myötäpäivään** kääntämällä. Kannen pitää osua vasteeseen asti tehosekoittimen kahvan aukossa.

9b Täyttöaukko

Irrota suppilo ja lisää ainekset.

9c Suppilo

Nestemäisten aineiden lisäämiseen.

Joissain malleissa:

10 Teholeikkuri

Aseta paikoilleen (kulhon nuoli ja koneen nuoli vastatusten) ja kiinnitä **myötäpäivään** kääntämällä.

10a Kansi

Turvallisuusohjeita

⚠ Sähköiskun vaara!

Liitä kone ainoastaan tyyppikilvessä olevien ohjeiden mukaiseen sähköverkkoon.

Käytä yleiskonetta vain, kun liitäntäjohto ja kone ovat moitteettomassa kunnossa.

Pidä pienet lapset pois lausekoneen läheltä.

Irrota pistoke pistorasiasta aina koneen käytön jälkeen, ennen koneen puhdistamista, kun poistut huoneesta tai kun koneeseen tulee käyttöhäiriö.

Varo, että terävät reunat tai kuumat pinnat eivät vaurioita liitäntäjohtoa.

Koneen saa korjata, esim. vaihtaa liitäntäjohtoa, vain valtuutettu huoltoliike vahinkojen välttämiseksi.

Sähkökatkon sattuessa kone ei kytkeydy pois päältä; se käynnistyy uudelleen sähkökatkon jälkeen.

Vaihda varusteet ja työvälineet vain koneen ollessa pysähdyksissä (valitsin asennossa **O/off**).

Hävittämishojeita

Lähepiä tietoja hävittämismahdollisuuksista saat koneen myyjäliikkeestä sekä kaupungin tai kunnan virastosta, jätehuoltoasioista vastaavilta henkilöiltä.

Käyttö

Puhdista kone ja varusteet huolellisesti ennen ensimmäistä käyttöä, katso kappale "Puhdistus".

Esivalmistelut

- Aseta kone tasaiselle ja puhtaalle alustalle.
- Vedä yhdellä vedolla liitäntäjohtoa ulos haluamasi määrän (max. 1 metri) ja päästä johto hitaasti irti; johto lukkiutuu.
- Kun johto on liian pitkä:
Vedä kevyesti johdosta ja anna sen kelaautua takaisin, kunnes pituus on sopiva. Vedä sitten taas kevyesti johdosta ja päästä hitaasti irti; johto lukkiutuu.

Huom.!

Älä kierrä johtoa tai työnnä sitä sisään käsin, koska silloin se ei kelaudu kokonaan paikoilleen. Jos johto juuttuu kiinni, niin vedä se kokonaan ulos ja anna sitten kelaautua paikoilleen.

- Laita pistoke pistorasiaan.

Kulho varusteineen / työvälineet

⚠ Varo pyöriä työvälineitä – loukkaantumisvaara!

Älä tartu kulhoon koneen ollessa toiminnassa (käyttöäkseli pyörii vielä jonkin aikaa koneen pysäyttämisen jälkeen).

Vaiha työvälineet vain käyttöäkselin ollessa pysähydyksissä.

Kulhoa saa käyttää vain, kun tehosekoittimen käyttöliitännän suojakansi (2) on paikoillaan, tehosekoittimen kulho ei saa olla kiinnitettyinä.

- Aseta kulho (5) paikoilleen ja käännä **myötäpäivään** vasteeseen asti.
- Kiinnitä työväline (7), kuten vastaavassa kappaleessa neuvotaan. Työvälineen valinta katso erillinen vihko "Ruokaohjeita ja vinkkejä".
- Täytä ainekset kulhoon, kuten vastaavassa kappaleessa neuvotaan. Ainekset ja määrät katso erillinen vihko "Ruokaohjeita ja vinkkejä".
- Aseta kansi (6a) paikoilleen (kannen nuoli ja kulhon nuoli vastatusten) ja käännä **myötäpäivään**. Kannen noka pitää osua vasteeseen asti peruskoneen aukossa.
- Käännä valitsin haluamaasi asentoon (katso erillinen vihko "Ruokaohjeita ja vinkkejä").
- Aseta valitsin asentoon **0/off**, kun irrotat kannen ja lisää aineksia.

Ohje: Kun lisäät esim. jauhoja tai sokeria, käytä täytönohjainta.

Käytettäessä kulhoa koneen voi käynnistää vain, kun kansi (6a) on lukittuna paikoillaan ja tehosekoittimen käyttöliitännän suojakansi (2) asennettuna.

Monitoimiterä (7a)

hienontamiseen, silppuamiseen ja sekoittamiseen.

⚠ Varo teräviä teriä – loukkaantumisvaara!

Tartu monitoimiterään vain muovikahvast (yläpäästä)

- Ota monitoimiterä pois teränsuojuksesta (11).
- Kiinnitä monitoimiterä paikoilleen.
- Täytä ainekset kulhoon.
- Laita kansi (6a) ja survin (6b) paikoilleen ja käännä **myötäpäivään** vasteeseen asti.
- Käännä valitsin (1) haluamaasi asentoon (katso erillinen vihko "Ruokaohjeita ja vinkkejä").
- Kun lisäät aineksia, käännä valitsin asentoon **0/off**.
- Poista survin ja lisää ainekset täyttöaukosta (6d).

Huomautus: Karkeusaste hienonee käsittelyajan pidentyessä.

Taikinakoukku (7b)

vaivaa paksun taikinan ja sekoittaa taikinaan ainekset, joita ei tarvitse hienontaa (esim. rusinat, suklaalastut).

- Kiinnitä taikinakoukku paikoilleen.
- Täytä ainekset kulhoon.
- Laita kansi (6a) ja survin (6b) paikoilleen ja käännä **myötäpäivään** vasteeseen asti.
- Käännä valitsin (1) haluamaasi asentoon (katso erillinen vihko "Ruokaohjeita ja vinkkejä").
- Kun lisäät aineksia, käännä valitsin haluamaasi asentoon.
- Poista survin ja lisää ainekset täyttöaukosta (6d).

Vispilä (7c)

vatkaa kerma- ja valkuaisvaahdon.

Ei sovellu kiinteille aineksille (esim. voipalat jääkaappikylmänä).

- Kiinnitä vispilä paikoilleen.
- Täytä ainekset kulhoon.
- Laita kansi (6a) ja survin (6b) paikoilleen ja käännä **myötäpäivään** vasteeseen asti.
- Käännä valitsin (1) haluamaasi asentoon (katso erillinen vihko "Ruokaohjeita ja vinkkejä").
- Kun lisäät aineksia, käännä valitsin **asentoon 2**.
- Poista survin ja lisää ainekset täyttöaukosta (6d).

Hienonnusterät:

Käännettävä viipalointiterä (7e) – paksu/ohut hedelmien ja kasvien viipalointiin.

Käännettävä raastinterä (7f) – karkea/hieno hedelmien, kasvien ja juuston raastamiseen.

Hienoraastinterä (7g)

kovan juuston (esim. parmesaanin) raastamiseen, pähkinöiden ja suklaan rouhimiseen

Teränpidin (7d)

- Kiinnitä teränpidin käyttöakseliin kevyesti kääntäen.
- Kiinnitä hienonnusterä paikoilleen niin, että teränpitimen molemmat vääntiöt tarttuvat terässä olevaan aukkoon.

⚠ Varo teräviä teriä – loukkaantumisvaara!

Tartu hienonnusteriin vain muovikahvasta.

Älä koske täyttöaukkoon.

Käytä ainesten sisääntyöntämiseen vain survinta.

Huom.!

Työvälineet voivat tilsyä.

Käytä kovan juuston (parmesaanin), pähkinöiden

tms. raastamiseen vain hienoraastinterää.

Hienonnusterät eivät sovi piparjuuren

raastamiseen/hienontamiseen.

- Kiinnitä viipalointi-/raastinterä teränpitimeen haluamasi puoli ylöspäin (hienoraastinterässä on vain yksi toimiva puoli).
- Laita kansi (6a) ja survin (6b) paikoilleen ja käännä **myötäpäivään** vasteeseen asti.
- Täytä kulhoon viipaloitavat tai raastettavat ainekset (6d).
- Käännä valitsin (1) **asentoon 3 tai 4** (katso erillinen vihko "Ruokaohjeita ja vinkkejä").
- Työnnä viipaloitavia tai raastettavia aineksia sisään vain kevyesti survimella painaen.
- Kun lisäät aineksia, käännä valitsin asentoon **0/off**.
- Irrota survin ja lisää ainekset täyttöaukosta.

Huom.!

Tyhjennä kulho ennen kuin viipaloitavat tai raastettavat ainekset ulottuvat teränpitimeen

Soseutin (7h)

soseuttaa keitetyt hedelmät tai kasvikset.

- Aseta sosesiivili ja soserä paikoilleen.
- Kiinnitä pidätinrengas.
- Laita kansi (6a) paikoilleen ja käännä **myötäpäivään** vasteeseen asti.
- Käännä valitsin (1) haluamaasi asentoon (katso erillinen vihko "Ruokaohjeita ja vinkkejä").
- Irrota survin (6b) ja lisää ainekset täyttöaukosta (6d).

Mehulinko (7i)

valmistaa tuoremehua siemenhedelmistä (esim. omenat, päärynät), marjoista, kivellisistä hedelmistä (poista kivet ennen linkoamista), vihanneksista (esim. porkkanat, tomaatit).

- Aseta kulho (5) paikoilleen ja käännä **myötäpäivään** vasteeseen asti.
- Kiinnitä raastinastia ja siivilösa paikoilleen.

- Laita mehulingon kansi paikoilleen ja käännä **myötäpäivään**. Kannen nokan pitää osua vasteeseen asti peruskoneen aukossa.
- Käännä valitsin (1) **asentoon 3**.
- Laita hedelmät tai vihannekset täyttöaukkoon (6d) ja työnnä ainekset sisään survimella (6b) kevyesti painaen. Paloittele ensin ainekset tarvittaessa.
- Käännä loppuvaiheessa valitsin hetkeksi **asentoon 4** ja anna mehulingon käydä niin kauan, että hedelmäliha on kokonaan puristunut mehuksi.

Huom.!

Tyhjennä kulho ajoissa:

– kun on lingottu kaikkiaan 500 grammaa,

– ennen kuin mehu ulottuu raastinkulhoon asti.

Käytön jälkeen

- Aseta valitsin asentoon **0/off**.
- Käännä kantta (6a) **vastapäivään** ja irrota.
- Poista työväline.
- Käännä kulhoa (5) **vastapäivään** ja irrota.
- Puhdista kaikkia osat, katso "Puhdistus". Varmista, että kannen ura on puhdas, muuten kansi ei mene enää kunnolla kiinni.
- Kiinnitä teränsuojus paikoilleen monitoimiterän käytön jälkeen (7a).

Sitruspuserrin (7k)

sitrushedelmien, esim. appelsiinien, greippien ja sitruunoiden pusertamiseen.

- Aseta sitruspuserrin paikoilleen ja käännä **myötäpäivään**. Siiviläkorin nokan pitää osua vasteeseen asti peruskoneen aukossa.
- Käynnistä hedelmien puserrus kääntämällä valitsin **asentoon 2** ja paina hedelmää puserrinta vasten.
- Käytön jälkeen kierrä sitruspuserrin irti ja nosta mehuastia pois.

Huom.!

Tarkkaile täyttökorkeutta. Tyhjennä mehuastia, ennen kuin mehu ulottuu siiviläkoriin.

Tehosekoitin

⚠ Varo teräviä teriä/pyörivää käyttöakselia – loukkaantumisvaara!

Älä tartu paikoilleen kiinnitettyyn tehosekoittimeen!

Tehosekoitin toimii vain, kun kansi on paikoillaan.

Irrota/kiinnitä tehosekoitin vain käyttöakselin ollessa pysäytettyinä.

⚠ Palovamman vaara!

Kannessa olevan suppilon kautta tulee ulos höyryä sekoitettaessa kuumia aineksia.

Täytä tehosekoittimeen kuumaa tai kuohuvaa nestettä enintään 0,5 litraa.

Huom.!

Tehosekoitin voi vaurioitua.

Älä käsittele pakasteita.

Älä käytä tehosekoitinta tyhjänä.

Tehosekoittimen käyttö

Huom.!

Kun käytät tehosekoitinta, sekoittimen kannen (9a) ja kulhon (5) kansineen (6a) pitää olla paikoillaan. Muista ottaa työvälineet pois kulhosta!

- Poista sekoittimen käyttöliitännän suojakansi (2).
- Aseta tehosekoitin (8) paikoilleen (kulhon nuoli ja koneen nuoli vastatusten) ja käännä **myötäpäivään** vasteeseen asti.
- Täytä ainekset (katso erillinen vihko "ruokaohjeita ja vinkkejä").
Maksimimäärä nesteitä = 1,5 litraa (kuohuvia tai kuumia nesteitä enintään 0,5 litraa). Optimaali käsittelymäärä kiinteitä aineksia = 150 grammaa
- Aseta kansi (9a) paikoilleen ja käännä **myötäpäivään**. Kannen nokan pitää osua vasteeseen asti tehosekoittimen kahvan aukossa.
- Käännä valitsin (1) haluamaasi asentoon (katso erillinen vihko "Ruokaohjeita ja vinkkejä").

Ainesten lisääminen

- Käännä valitsin asentoon **0/off** (tai kuten ohjeessa neuvotaan).
- Irrota kansi (9a) ja lisää ainekset tai
- poista suppilo (9c) ja lisää kiinteät ainekset vähitellen täyttäaukon (9b) kautta kulhoon tai
- kaada nestemäiset ainekset kulhoon suppilon kautta.

Käytön jälkeen

- Aseta valitsin asentoon **0/off**.
- Käännä tehosekoitinta **vastapäivään** ja irrota.
- Käännä kantta **vastapäivään** ja irrota.

Ohje: Puhdista tehosekoitin heti käytön jälkeen, katso "Puhdistus".

Joissain malleissa:

Teholeikkuri (10)

hienontaa pienet määrät (esim. sipulit, yrtit).

Huom.!

Älä käytä teholeikkuria kahvinpapujen, unikonsiementen tai piparjuuren hienontamiseen.

Teholeikkurin käyttö on mahdollista vain, kun valittuna on jaksottainen käyttö (asento M).

⚠ Varo teräviä teriä/pyörivää käyttöakselia – loukkaantumisvaara!

Älä tartu paikoilleen kiinnitettyyn teholeikkuriin!

Huom.!

Kun käytät teholeikkuria, leikkurin kannen (10a) ja kulhon (5) kansineen (6a) pitää olla paikoillaan. Muista ottaa työvälineet pois kulhosta!

- Poista tehosekoittimen käyttöliitännän suojakansi (2).
- Aseta teholeikkuri paikoilleen (kulhon nuoli ja koneen nuoli vastatusten) ja käännä **myötäpäivään** vasteeseen asti.
- Täytä ainekset (katso erillinen vihko "Ruokaohjeita ja vinkkejä").

- Aseta kansi paikoilleen (kannen nuoli ja kulhon nuoli vastatusten) ja käännä **myötäpäivään** vasteeseen asti.
 - Käännä valitsin (1) **asentoon M**.
- Huomautus:** Karkeusaste hienonee käsittelyajan pidentyessä.

Puhdistus

⚠ Sähköiskun vaara!

Älä upota peruskonetta veteen tai pese sitä juoksevan veden alla.

Huom.!

Koneen pinta voi vaurioitua

Älä käytä hankaavia puhdistusmenetelmiä.

Peruskoneen puhdistus

- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Pyyhi peruskone puhtaaksi kostealla liinalla. Käytä tarvittaessa käsinpesuun tarkoitettua pesuainetta.
- Kuivaa kone lopuksi.

Kulhon ja varusteiden puhdistus

⚠ Varo teräviä teriä – loukkaantumisvaara!

Tartu monitoimiterään ja hienonnusteriin vain muovikahvasta.

Kaikki osat ovat konepesun kestäviä.

Varo, että muoviosat eivät jää puristuksiin astianpesukoneessa, niiden muoto voi silloin muuttua.

Aseta monitoimiterä astianpesukoneeseen aukkopuoli alaspäin niin, ettei terä vaurioita muita pestäviä osia. Vispilän voit irrottaa pidikkeestä puhdistusta varten (7c).

Kun puhdistat mehulingon, irrota siivilöosa raastinastiasta (7h). Huuhdo osat ensin juoksevan veden alla. Puhdista varovasti siivilöosan lamellit, ne menevät helposti rikki.

Porkkanoista, punakaalista tms. jää muoviosiin punaista väriä, jonka voit poistaa muutamalla tipalla ruokaöljyä.

Tehosekoittimen / teholeikkurin puhdistus

⚠ Varo teräviä teriä – loukkaantumisvaara!

Älä koske sekoittimen terään tai hienonnusterään paljain käsin. Käytä puhdistamiseen harjaa.

Puhdista tehosekoitin/teholeikkuri heti käytön jälkeen. Näin siihen ei jää mitään muovipintaa syövyttäviä aineita (esim. mausteiden eteerisiä öljyjä). Kansi ja suppilo ovat konepesun kestäviä. Älä pese sekoituskulhoa/teholeikkuria astianpesukoneessa, vaan juoksevan veden alla (älä jätä veteen likoamaan).

Ohje: Kaada paikoilleen kiinnitettyyn tehosekoitimeen/teholeikkuriin vähän vettä, johon on lisätty käsinpesuun tarkoitettua astianpesuainetta. Käännä valitsin **asentoon M** ja anna koneen käydä muutama sekunti. Kaada vesi pois ja huuhtelee tehosekoitin/ teholeikkuri puhtaalla vedellä.

Säilytys

- Irrota verkkopistoke pistorasiasta.
- Aseta tehosekoittimen käyttöliittämän suojakansi (2) paikoilleen.
- Aseta kulho (5) paikoilleen.
- Aseta monitoimiterän suojus aina paikoilleen säilytyksen ajaksi (11).
- Kelaa liitäntäjohto sitä varten olevaan tilaan. Vedä kevyesti johdosta ja anna sen kelautua paikoilleen.

Ohjeita käyttöhäiriöiden varalle

Loukkaantumisvaara!

Irrota verkkopistoke pistorasiasta ennen häiriön poistoa.

Huomautus: Teholeikkurin käyttö on mahdollista vain, kun valittuna on jaksottainen käyttö, **asento M**.

Kulho varusteineen

Häiriö:

Kone ei käynnisty, valitsinta (1) ei pysty kääntämään: elektroninen valvontajärjestelmä on aktivoitunut.

Toimenpide:

- Käännä kulho vasteeseen asti.
- Aseta paikoilleen varusteen kansi (siiviläkori käytettäessä sitruspuristinta) ja käännä vasteeseen asti.
- Aseta paikoilleen tehosekoittimen käyttöliittämän suojakansi. Jos se on rikki tai turvasokka on katkennut, vaihda käyttöliittämän suojakannen tilalle uusi.

Tehosekoitin / teholeikkuri

Häiriö:

Kone ei käynnisty, valitsinta (1) ei pysty kääntämään: elektroninen valvontajärjestelmä on aktivoitunut.

Toimenpide:

- Aseta kulho ja sen kansi paikoilleen ja käännä vasteeseen asti.
- Käännä tehosekoitin/teholeikkuria vasteeseen asti.
- Aseta tehosekoittimen/teholeikkurin kansi paikoilleen ja käännä vasteeseen asti.

Ota yhteys huoltoliikkeeseen muissa käyttöhäiriötapauksissa.

Takuu

Tälle laitteelle ovat voimassa maahantuojaan myöntämät takuuehdot. Täydelliset takuuehdot saat myyntiliikkeeltä, josta olet ostanut laitteen.

Takuutapauksessa on näytettävä ostokuitti.

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

es

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico, quedando por tanto excluido el uso industrial del mismo.

No sobrepasar las cantidades a elaborar y los tiempos de funcionamiento habituales para uso doméstico. Véanse a este respecto los ejemplos que se facilitan en el libro adicional adjunto «Recetas y consejos prácticos».

El aparato no requiere un mantenimiento específico. Las presentes instrucciones de uso son válidas para diferentes modelos de aparato.

Las diferencias existentes entre estos modelos son caracterizadas en cada momento.

Lea detenidamente las instrucciones de uso del aparato y guárdelas para una posible consulta posterior.

Utilice el aparato sólo en combinación con los accesorios específicos originales.

Vista general del aparato

Despliegue, por favor, las páginas con las ilustraciones.

Unidad básica del robot de cocina

1 Mando giratorio

Posiciones

0/off	= Parada
M	= Accionamiento momentáneo (permite trabajar con el máximo número de revoluciones; hay que mantenerlo accionado con la mano)
1–4	= Cuatro posiciones de trabajo ajustables:
1	= mínimo número de revoluciones – velocidad de trabajo lenta
4	= máximo número de revoluciones – velocidad de trabajo rápida

2 Tapa protectora del accionamiento de la batidora

Se deberá montar cuando no se vaya a usar la batidora (de lo contrario, no se puede conectar el aparato).

2a Pasador de seguridad de la tapa protectora

3 Soportes con ventosas

Para fijar el aparato sobre superficies lisas y limpias

4 Dispositivo de enrollamiento automático del cable

Para recoger el cable de conexión del aparato.

Recipiente con accesorios

5 Recipiente

Montarlo y girarlo hacia la **derecha** (sentido de marcha de las agujas del reloj), hasta alcanzar el tope (sistema de bloqueo por bayoneta).

6a Tapa

Colocarla sobre el aparato (la flecha de la tapa debe coincidir con la flecha del bol). Girarla hacia la **derecha** (sentido de marcha de las agujas de reloj). El saliente de la tapa tiene que encajar hasta el tope, en la abertura de la unidad básica del robot de cocina.

6b Empujador (= vaso graduado)

Para empujar los productos que se desean picar o rallar.

6c Embudo

Colocarlo sobre la abertura para incorporar ingredientes, para agregar ingredientes tales como harina o azúcar.

6d Abertura para incorporar ingredientes

Retirar el empujador e incorporar los ingredientes necesarios.

Para agregar líquidos durante el funcionamiento del aparato, así como para rallar o picar verduras como por ejemplo zanahorias o puerros, utilizar la abertura más estrecha.

7a Cuchilla combinada multifunciones

7b Varilla amasadora

7c Varilla batidora

7d Soporte portadiscos

7e Disco reversible para picar y cortar – grueso / delgado

7f Disco reversível para ralar – grueso / fino

7g Disco para raspar – semifino

7h Accesorio para hacer purés

7i Accesorio licuador

7k Accesorio exprimidor

Batidora

8 Vaso de la batidora

Colocar el vaso sobre el aparato (la flecha del vaso debe coincidir con la flecha en el cuerpo del aparato). Girarlo hacia la **derecha** (sentido de marcha de las agujas del reloj), hasta alcanzar el tope.

9a Tapa

Colocarla sobre el vaso (prestar atención a su posición correcta). Girarla hacia la **derecha** (sentido de marcha de las agujas del reloj). La tapa tiene que encajar hasta el tope en la abertura del asa del vaso.

9b Abertura para incorporar ingredientes

Retirar el embudo e incorporar los ingredientes que fueran necesarios.

9c Embudo

Para agregar ingredientes líquidos.

Disponible sólo en algunos modelos:

10 Accesorio picador universal

Colocarlo sobre el aparato (la flecha de la picadora debe coincidir con la flecha en el cuerpo del aparato). Girarlo hacia la **derecha** (sentido de marcha de las agujas del reloj), hasta alcanzar el tope.

10a Tapa

Advertencias generales de seguridad

⚠ Peligro de descarga eléctrica

Conectar y usar el aparato sólo de conformidad con los datos que figuran en la placa de características del mismo.

No conectar el aparato a la red eléctrica en caso de presentar el cable de conexión o el aparato mismo huellas visibles de desperfectos.

Mantener el aparato fuera del alcance de los niños. Desconectar el aparato de la red eléctrica tras cada uso, antes de limpiarlo, al abandonar la cocina o en caso de comprobar defectos en el mismo.

No arrastrar el cable de conexión del aparato por encima de bordes o cantos cortantes.

Prestar asimismo atención a que el cable de conexión del aparato no entre en ningún momento en contacto con objetos o piezas calientes. Con objeto de evitar posibles situaciones de peligro, las reparaciones e intervenciones que debieran efectuarse en el aparato sólo podrán ser ejecutadas por personal técnico cualificado del Servicio Técnico Oficial de la marca.

En caso de corte o interrupción del suministro de corriente, el aparato permanece conectado y reanuda su funcionamiento tan pronto como se ha restablecido la alimentación de corriente.

Cambiar los accesorios sólo con el aparato parado (mando giratorio en la posición «0/off»).

Consejos para la eliminación de embalajes y el desguace de aparatos usados

Solicite una información detallada a este respecto a su Distribuidor, Ayuntamiento o Administración local.

Manejo del aparato

Se aconseja limpiar a fondo el aparato y sus accesorios antes de usarlos por vez primera. Véase a este respecto también el capítulo «Cuidados y limpieza».

Preparativos

- Colocar la unidad básica sobre una base lisa y limpia.
- Extraer el cable de conexión del aparato de su alojamiento tirando del mismo una sola vez, hasta alcanzar la longitud deseada (máxima longitud: un metro). Soltarlo lentamente: El cable queda retenido en la posición alcanzada.
- Reducir la longitud del cable:
 - Tirar ligeramente del cable y enrollarlo hasta alcanzar la longitud deseada. Volver a tirar ligeramente del cable y soltarlo lentamente: El cable queda retenido en la posición alcanzada.

¡Atención!

No torcer el cable ni tratar de introducirlo manualmente en su alojamiento, de lo contrario no se podrá extraer completamente más adelante. En caso de estar el cable agarrado, extraerlo completamente de su alojamiento y enrollarlo.

- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.
IMPORTANTE: Solo colocar el accesorio batidora cuando se utilice.

Recipiente con accesorios

⚠ ¡Peligro de lesiones a causa de la rotación del motor!

¡No introducir nunca las manos en el recipiente mientras esté en funcionamiento (incluso después de desconectar el aparato, el accionamiento gira durante algunos instantes)!

Montar o cambiar los accesorios sólo con el aparato desconectado.

El trabajo en el recipiente sólo es posible con la tapa protectora del accionamiento de la batidora (2) colocada y nunca con el vaso de la batidora colocado en la misma.

- Montar el recipiente (5) sobre el aparato, girándolo hacia la **derecha** (sentido de marcha de las agujas de reloj), hasta el tope.
- Montar los accesorios o varillas (7) necesarios, según la receta correspondiente (véase al respecto el libro adicional «Recetas y consejos prácticos»).
- Poner los ingredientes en el recipiente según la receta correspondiente (véase el libro adicional «Recetas y consejos prácticos»).
- Montar la tapa (6a), prestando atención a que la flecha de la tapa coincida con la flecha del recipiente. Girarla hacia la **derecha** (sentido de marcha de las agujas de reloj).
- El saliente de la tapa tiene que encajar en la abertura de la unidad básica del aparato. Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo deseada, según la receta correspondiente (véase el libro adicional «Recetas y consejos prácticos»).
- Colocar el mando giratorio en la posición de desconexión «0/off» en caso de tener que retirar la tapa para reponer o agregar ingredientes.

Consejo práctico: Para incorporar ingredientes como harina o azúcar, se aconseja utilizar el embudo correspondiente.

Para realizar trabajos en el recipiente, el aparato sólo se puede conectar estando la tapa del bol (6a) colocada y enroscada, y la tapa protectora del accionamiento de la batidora (2) puesta.

Cuchilla combinada multifunciones (7a)

para triturar, picar y batir.

⚠ ¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes!

Sujetar la cuchilla multifunciones sólo por la pieza de plástico superior.

- Extraer la cuchilla multifunciones del protector de la cuchilla (11).
- Montarla en el aparato.
- Incorporar los ingredientes.
- Colocar la tapa (6a) con el empujador (6b) sobre el recipiente. Girarla hacia la **derecha** (sentido de marcha de las agujas de reloj), hasta el tope.
- Colocar el mando giratorio (1) en la posición de trabajo apropiada. Véase al respecto la receta correspondiente en el libro adicional «Recetas y consejos prácticos».
- Para agregar o reponer ingredientes, colocar el mando giratorio en la posición de desconexión «0/off».
- Retirar el empujador de la tapa. Incorporar los ingredientes a través de la abertura (6d).

Advertencia: El grado de picado y trituración de los alimentos aumenta conforme se prolonga la duración del tiempo de elaboración de los mismos.

Varilla de amasado (7b)

para amasar masas pesadas y mezclar ingredientes que no deben picarse (por ejemplo uvas pasas, láminas de chocolate).

- Montar la varilla amasadora en el aparato.
- Incorporar los ingredientes.
- Colocar la tapa (6a) con el empujador (6b) sobre el recipiente. Girarla hacia la **derecha** (sentido de marcha de las agujas de reloj), hasta el tope.
- Colocar el mando giratorio (1) en la posición de trabajo apropiada. Véase al respecto la receta correspondiente en el libro adicional «Recetas y consejos prácticos».
- Para agregar o reponer ingredientes, colocar el mando giratorio en la posición de trabajo deseada.
- Retirar el empujador de la tapa. Incorporar los ingredientes a través de la abertura (6d).

Varilla batidora (7c)

para preparar nata o montar la clara de huevo a punto de nieve.

No apropiada para elaborar ingredientes sólidos (por ejemplo trozos de mantequilla tomados directamente del frigorífico).

- Montar la varilla batidora en el aparato.
- Incorporar los ingredientes.
- Colocar la tapa (6a) con el empujador (6b) sobre el recipiente. Girarla hacia la **derecha** (sentido de marcha de las agujas del reloj), hasta el tope.
- Colocar el mando giratorio (1) en la posición de trabajo apropiada. Véase al respecto la receta correspondiente en el libro adicional «Recetas y consejos prácticos».
- Para agregar o reponer ingredientes, colocar el mando giratorio en la **posición de trabajo «2»**.
- Retirar el empujador de la tapa. Incorporar los ingredientes a través de la abertura (6d).

Cuchillas y discos para cortar y picar:

Disco reversible para picar y cortar (7e) – grueso/delgado

Para cortar fruta y verdura.

Disco rallador reversible (7f) – grueso/fino

Para rallar fruta, verdura y queso.

Disco rallador reversible (7g) – semifino

Para rallar nueces, queso curado (pamesano, por ejemplo), chocolate.

Soporte portadiscos (7d)

- Montar el portadiscos, girándolo levemente, sobre el eje de accionamiento.
- Colocar la cuchilla picadora de tal modo sobre el soporte, que los dos arrastradores del soporte portadiscos penetren y enganchen en las aberturas correspondientes de la cuchilla.

⚠ ¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes!

Sujetar las cuchillas sólo por la pieza de plástico.

No introducir nunca las manos en la abertura para incorporar ingredientes.

Empujar los alimentos siempre con el empujador.

¡Atención!

Las cuchillas pueden perder su afilado.

Para rallar queso curado (pamesano), nueces y alimentos similares, utilizar sólo el disco rallador.

¡Atención! Las cuchillas para cortar y picar no son adecuadas para rallar o picar rábanos.

- Colocar la cara cortadora o ralladora de la cuchilla hacia arriba y montarla en el soporte portadiscos (el disco rallador sólo tiene una cara).
- Colocar la tapa (6a) con el empujador (6b) sobre el recipiente. Girarla hacia la **derecha** (sentido de marcha de las agujas del reloj), hasta el tope.
- Incorporar los alimentos que se desean picar o rallar (6d).
- Colocar el mando giratorio (1) en la **posición de trabajo «3»** ó **«4»**. Véase al respecto la receta correspondiente en el libro adicional «Recetas y consejos prácticos».
- Empujar ligeramente con el empujador los ingredientes que se desean rallar o picar.

- Para agregar o reponer ingredientes, colocar el mando giratorio en la posición de trabajo **«0/off»**.
- Retirar el empujador de la tapa. Incorporar los ingredientes a través de la abertura correspondiente.

¡Atención!

Vaciar el recipiente antes de que quede tan lleno que los alimentos cortados o raspados lleguen a entrar en contacto con el soporte portadiscos.

Accesorio para purés (7h)

para hacer purés de verduras o frutas cocidas.

- Montar el cesto tamizador y la cuchilla.
- Montar el anillo de retención.
- Colocar la tapa (6a) sobre el recipiente. Girarla hacia la **derecha** (sentido de marcha de las agujas del reloj), hasta el tope.
- Colocar el mando giratorio (1) en la posición de trabajo apropiada. Véase al respecto la receta correspondiente en el libro adicional «Recetas y consejos prácticos».
- Retirar el empujador (6b) de la tapa. Incorporar los ingredientes a través de la abertura correspondiente (6d).

Accesorio licuador (7i)

para licuar frutas con pepitas (manzanas, peras), frutos deshuesados (cerezas, ciruelas, melocotones, etc.) y verdura (zanahorias, pepinos).

- Montar el recipiente (5) sobre el aparato, girándolo hacia la **derecha** (sentido de marcha de las agujas del reloj), hasta el tope.
- Montar la cazoleta ralladora y el cesto tamizador sobre el recipiente.
- Colocar la tapa sobre el recipiente. Girarla hacia la **derecha** (sentido de marcha de las agujas del reloj), hasta el tope (el saliente de la tapa debe encajar en la abertura de la unidad básica).
- Colocar el mando giratorio (1) de la unidad básica en la **posición de trabajo «3»**.
- Poner la fruta o verdura en el recipiente (6d) empujando ligeramente con el empujador (6b). En caso necesario, cortar previamente los productos en trozos pequeños.
- Tras la última carga de la licuadora, colocar el mando giratorio brevemente en la **posición de trabajo «4»** y hacer funcionar el aparato hasta exprimir por completo la pulpa.

¡Atención!

Prestar atención al nivel de llenado del recipiente. Vaciarlo

– tras elaborar una cantidad máxima de 500 gramos

– antes de que el zumo alcance la cazoleta ralladora.

Tras concluir el trabajo con la licuadora

- Colocar el mando giratorio en la posición «0/off».
- Girar la tapa (6a) hacia la **izquierda** (sentido de marcha contrario al de las agujas del reloj) hasta el tope. Retirar la tapa del recipiente.
- Retirar la cazoleta ralladora y el cesto tamizador.
- Girar el recipiente (5) hacia la **izquierda** (sentido de marcha contrario al de las agujas del reloj) hasta el tope; retirarlo del aparato.
- Limpiar todas las piezas y elementos.
Véase al respecto el capítulo «Cuidados y limpieza». Prestar atención a que la junta de la tapa esté limpia, de lo contrario no se podrá cerrar la tapa.
- Tras concluir el trabajo con la cuchilla multifunciones, colocar el protector (7a) en la cuchilla.

Accesorio exprimidor (7k)

para exprimir frutos cítricos, por ejemplo naranjas, limones, pomelos, etc.

- Colocar el exprimidor en el aparato, girándolo hacia la **derecha** (sentido de marcha de las agujas de reloj), hasta el tope. Colocar el cesto tamizador en su emplazamiento (el saliente del cesto debe encajar a tope en la abertura de la unidad básica).
- Para exprimir las frutas, colocar el mando giratorio en la **posición de trabajo «2»**. Presionar la fruta contra el cono exprimidor.
- Tras concluir el trabajo con el exprimidor, desmontar el exprimidor y el recipiente del aparato.

¡Atención!

Prestar atención al nivel de llenado del recipiente. Vaciarlo antes de que el zumo alcance el cesto tamizador.

Batidora de vaso

⚠ ¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes/del accionamiento giratorio!

¡No tocar nunca con las manos la cuchilla montada en el aparato! Trabajar siempre con la cuchilla de la batidora correctamente fijada y la tapa de protección colocada.

Montar o desmontar la batidora sólo con el aparato parado.

⚠ ¡Peligro de quemadura!

Al elaborar alimentos o líquidos calientes en la batidora, puede escapar vapor caliente a través del embudo en la tapa. Llenar como máximo 0,5 litros de líquido caliente o con propensión a formar espuma.

¡Atención!

La batidora puede sufrir daños.

No elaborar en la batidora fruta o verdura congelada. No hacer funcionar la batidora en vacío.

Trabajar con la batidora

¡Atención!

Para trabajar con la batidora es imprescindible que la tapa (6a) esté colocada en el recipiente (5) y éste esté montado en su emplazamiento. La tapa (9a) de la batidora tiene que estar asimismo montada y bloqueada en su posición. ¡Retirar previamente cualquier accesorio instalado en el recipiente!

- Retirar la tapa protectora del accionamiento de la batidora (2).
- Montar el vaso de la batidora (8) en el aparato (la flecha del vaso debe coincidir con la flecha del cuerpo del aparato). Girarlo hacia la **derecha** (sentido de marcha de las agujas de reloj), hasta el tope.
- Poner los ingredientes en el vaso de la batidora. Véase al respecto la receta correspondiente del libro adicional «Recetas y consejos prácticos»). Máxima cantidad de líquido admisible = 1,5 litros (en caso de líquidos calientes o con propensión a formar espuma, la cantidad máxima admisible es de 0,5 litros).
Óptima cantidad de elaboración para productos sólidos = 150 gramos.
- Montar la tapa (9a) sobre el vaso y apretarla, girándola hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas de reloj). El saliente de la tapa debe encajar en la abertura del asa del vaso de la batidora.
- Colocar el mando giratorio (1) en la posición de trabajo apropiada. Véase al respecto el libro adicional «Recetas y consejos prácticos».

Agregar ingredientes

- Colocar el mando giratorio en la posición «0/off» (o ejecutar las operaciones que se describen en el apartado correspondiente).
- Retirar la tapa (9a) e incorporar los ingredientes
- o
- retirar el embudo (9c) de la tapa y agregar los ingredientes sólidos a través de la abertura (9b)
- o
- agregar los ingredientes líquidos a través del embudo.

Tras concluir el trabajo con la batidora

- Colocar el mando giratorio en la posición «0/off».
- Girar el vaso de la batidora hacia la **izquierda** (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj), hasta el tope. Retirarlo.
- Girar la tapa del vaso de la batidora hacia la **izquierda** (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj), hasta el tope. Retirarla.

Consejo práctico: Se recomienda limpiar la batidora inmediatamente después de usarla. Véase a este respecto el capítulo «Cuidados y limpieza».

Disponible en algunos modelos:

Accesorio picador universal (10)

para picar pequeñas cantidades de alimentos (por ejemplo cebollas, hierbas aromáticas).

¡Atención!

¡No utilizar la picadora para moler café, semillas de adormidera o picar rábano!

La picadora universal sólo se puede poner en funcionamiento con el accionamiento momentáneo (posición M).

⚠ ¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes/del accionamiento giratorio!

¡No introducir nunca las manos en la picadora montada en el aparato!

¡Atención!

Para trabajar con la picadora, la tapa (10a) tiene que estar colocada en la picadora, la tapa (6a) en el recipiente (5). El recipiente (5) tiene que estar montado en la unidad básica. ¡Retirar los accesorios que hubiera en el recipiente!

- Retirar la tapa protectora del accionamiento de la batidora (2).
- Montar la picadora (la flecha del vaso de la picadora tiene que coincidir con la flecha en el cuerpo del aparato). Girarlo hacia la **derecha** (sentido de marcha de las agujas del reloj), hasta el tope.
- Incorporar los ingredientes (véase al respecto el libro adicional «Recetas y consejos prácticos»).
- Montar la tapa (la flecha de la tapa tiene que coincidir con la flecha del vaso). Girarla hacia la **derecha** (sentido de marcha de las agujas del reloj), hasta el tope.
- Colocar el mando giratorio (1) en la **posición de trabajo «M»**.

Advertencia: El grado de picado y trituración de los alimentos aumenta conforme se prolonga la duración del tiempo de elaboración de los mismos.

Cuidados y limpieza

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

¡No sumergir la unidad básica en el agua!

¡No colocar nunca la unidad básica bajo el chorro de agua del grifo!

¡Atención!

¡Las superficies del aparato pueden resultar dañadas!

No usar agentes frotadores para su limpieza.

Limpiar la unidad básica

- Extraer el enchufe de conexión de la toma de corriente.
- Limpiar la unidad básica con un paño húmedo. En caso necesario se puede agregar un poco de agente lavavajillas (para lavado a mano).
- Secar la unidad básica con un paño.

Limpiar el recipiente y los accesorios

⚠ ¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes!

Sujetar la cuchilla multifunciones y las cuchillas trituradoras sólo por la pieza de plástico.

Todas las piezas se pueden lavar en el lavavajillas.

Al colocar las piezas de plástico en el lavavajillas, prestar atención a no aprisionarlas, de lo contrario podrían sufrir deformaciones.

Colocar la cuchilla multifunciones con la abertura hacia abajo, a fin de que no resulten dañadas otras piezas.

Para limpiar la varilla batidora deberá extraerse de su soporte (7c).

Para limpiar la licuadora, retirar el cesto tamizador de la cazoleta (7h). Lavar las piezas primero bajo el grifo de agua. Limpiar cuidadosamente las láminas del filtro a fin de no dañarlas.

Al rallar zanahorias, lombardas o productos similares, se acumula sobre las piezas de plástico una capa de color rojizo. Esta capa se puede eliminar aplicando varias gotas de aceite comestible y frotando con un paño.

Limpiar la batidora / picadora universal

⚠ ¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes!

No tocar ni manipular nunca las cuchillas con las manos. Usar siempre un cepillo para limpiar las cuchillas.

Limpiar la batidora/picadora universal inmediatamente después de usarlas. De este modo no quedan adheridos restos de alimentos y el plástico no está expuesto a la acción agresiva de agentes tales como aceites aromáticos o especias. La tapa y el embudo son apropiados para el lavado en el lavavajillas.

No lavar el vaso de la batidora ni la picadora en el lavavajillas, sino bajo el chorro de agua del grifo.

¡No sumergir nunca en el agua!

Consejo práctico: Poner un poco de agua y lavavajillas manual en la batidora/picadora universal montada en el aparato. Colocar durante breves instantes el mando giratorio en la **posición de trabajo «M»**. Verter el agua de la batidora/picadora universal. Enjuagar a continuación con agua limpia.

Guardar la máquina

- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Montar la tapa protectora (2) sobre el motor (accionamiento de la batidora).
- Montar el recipiente (5) en el aparato.
- Para guardar la cuchilla multifunciones, colocarla siempre en el protector (11).
- Recoger el cable:
Tirar ligeramente del cable. El cable se enrolla automáticamente.

Localización de averías

⚠ ¡Peligro de lesiones!

Antes de iniciar los trabajos de reparación, extraer el cable de conexión de la toma de corriente.

¡Atención! El funcionamiento de la picadora universal sólo es posible en la **posición de accionamiento momentáneo «M»**.

Recipiente con accesorios

Avería:

El aparato no se pone en marcha. El mando giratorio (1) no se puede desplazar: El control del circuito electrónico se ha disparado.

Forma de subsanarla:

- Girar el recipiente hasta el tope.
- Montar la tapa del accesorio que se esté usando (el cesto tamizador en el exprimidor) y girarla hasta el tope.
- Montar la tapa protectora del accionamiento de la batidora. En caso de estar defectuosa la tapa o roto el pasador de seguridad, sustituir la tapa protectora del accionamiento de la batidora por una nueva.

Batidora / Picadora universal

Avería:

El aparato no se pone en marcha. El mando giratorio (1) no se puede desplazar: El control del circuito electrónico se ha disparado.

Forma de subsanarla:

- Montar el recipiente, con la tapa puesta, sobre el aparato. Girarlo hasta el tope.
- Girar la batidora/picadora universal hasta el tope.
- Montar la tapa de la batidora / de la picadora universal. Apretarla girando hasta el tope.

Si a pesar de observar las indicaciones anteriormente citadas no se hubiera eliminado la avería, deberá avisarse al Servicio de Asistencia Técnica.

Garantía

CONDICIONES DE GARANTIA PAE

SIEMENS, se compromete a reparar o reponer de forma gratuita durante el período de doce meses, a partir de la fecha de compra por el usuario final, las piezas cuyo defecto o falta de funcionamiento obedezca a causas de fabricación, así como la mano de obra necesaria para su reparación, siempre y cuando el aparato sea llevado por el usuario al taller del Servicio Técnico Autorizado por SIEMENS. En el caso de que el usuario solicitara la visita del Técnico Autorizado a su domicilio para la reparación del aparato, estará obligado el usuario a pagar los gastos del desplazamiento.

Esta garantía no incluye: lámparas, cristales, plásticos, ni piezas estéticas, reclamadas después del primer uso, ni averías producidas por causas ajenas a la fabricación o por uso no doméstico. Igualmente no están amparadas por esta garantía las averías o falta de funcionamiento producidas por causas no imputables al aparato (manejo inadecuado del mismo, limpiezas, voltajes e instalación incorrecta) o falta de seguimiento en las instrucciones de funcionamiento y mantenimiento que para cada aparato se incluyen en el folleto de instrucciones. Para la efectividad de esta garantía es imprescindible acreditar por parte del usuario y ante el Servicio Técnico Autorizado de SIEMENS, la fecha de adquisición mediante la correspondiente FACTURA DE COMPRA o que el usuario acompañará con el aparato cuando ante la eventualidad de una avería lo tenga que llevar al Taller Autorizado. La intervención en el aparato por personal ajeno al Servicio Técnico Autorizado por SIEMENS, significa la pérdida de garantía.

GUARDE POR TANTO LA FACTURA DE COMPRA Todos nuestros técnicos van provistos del correspon- diente carnet avalado por ANFEL (Asociación Nacional de Fabricantes de Electrodomésticos) que le acredita como Servicio Autorizado de SIEMENS. Exija su identificación.

MODELO:, FD:, E-Nr.: F. COMPRA:

Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones técnicas.

Este aparelho foi concebido para uso doméstico e não industrial.

Utilizar o aparelho apenas para as quantidades e tempos habituais no sector doméstico, ver o caderno adicional «Receitas e Sugestões».

O aparelho não carece de manutenção.

Estas instruções de serviço descrevem diversos modelos. As diferenças estão assinaladas.

Guardar as instruções de serviço em lugar seguro.

No caso do aparelho mudar de dono, as instruções devem acompanhá-lo.

Utilizar o aparelho apenas com os acessórios originais.

Familiarização com o aparelho

Favor desdobrar as páginas com ilustrações

Aparelho base

1 Selector rotativo

0/off	= Stop
M	= Ligação momentânea velocidade máxima, não largar o selector rotativo
Fases 1 a 4	= Velocidade de funcionamento
Fase 1	= Velocidade mínima – lenta
Fase 4	= Velocidade máxima – rápida

2 Tampa de protecção do accionamento do misturador

Colocar, se o accionamento do misturador não for utilizado (de contrário, o aparelho não pode ser ligado).

2a Pino de segurança na tampa de protecção

3 Péis tipo ventosa

Colocar o aparelho sobre uma superfície lisa e limpa.

4 Automático de enrolamento do cabo

Para arrumar o cabo.

Tigela com acessórios

5 Tigela

Assentar e rodar **no sentido** dos ponteiros do relógio até prender (fecho de baioneta).

6a Tampa

Assentar (seta da tampa a coincidir com a seta da tigela) e rodar **no sentido** dos ponteiros do relógio. A saliência da tampa deve assentar na ranhura do aparelho base até prender.

6b Tampão (= copo medida)

Introduzir os alimentos para cortar e ralar.

6c Ajuda de enchimento

Para adicionar, por ex., farinha ou açúcar, colocar sobre a abertura de enchimento.

6d Abertura de enchimento

Retirar o tampão e adicionar os ingredientes.

Para adicionar líquidos ou, durante o funcionamento, para ralar e cortar legumes grossos ou finos (por ex. alho francês, cenouras), utilizar a abertura estreita.

7a Lâminas de multifunções

7b Varas para massas pesadas

7c Varas para massas leves

7d Suporte do disco

7e Disco reversível para cortar – grosso/fino

7f Disco reversível para ralar – grosso/fino

7g Disco para raspar – médio

7h Acessório para passar

7i Centrifugador de sumos

7k Espremedor de citrinos

Misturador

8 Copo misturador

Assentar (seta do copo sobre a seta do aparelho) e rodar **no sentido** dos ponteiros do relógio até prender.

9a Tampa

Assentar (atentar na posição) e apertar bem **no sentido** dos ponteiros do relógio. A tampa tem que assentar, até prender, na ranhura da pega do misturador.

9b Abertura de enchimento

Retirar o funil e adicionar os ingredientes.

9c Funil

Para adicionar ingredientes líquidos.

Em alguns modelos:

10 Picador universal

Assentar (seta no copo sobre a seta no aparelho) e apertar bem **no sentido** dos ponteiros do relógio.

10a Tampa

Indicações de Segurança

⚠ Perigo de choque eléctrico!

Ligar e utilizar o aparelho apenas de acordo com as indicações constantes da chapa de características.

Não utilizar o aparelho, se este ou o cabo de

alimentação apresentarem quaisquer danos.

Manter as crianças afastadas do aparelho.

Desligar a ficha da tomada, após cada utilização, antes da limpeza, antes de abandonar a cozinha ou em caso de avaria.

Não deixar que o cabo de alimentação passe sobre arestas aguçadas ou superfícies quentes.

As reparações no aparelho, como por ex.

substituição do cabo de alimentação, só devem ser efectuadas pelos nossos Serviços Técnicos, para se evitarem situações de perigo.

Em caso de falha de energia, o aparelho fica ligado e começa a funcionar, logo que volte a haver energia.

Acessórios só devem ser substituídos com o aparelho parado (selector rotativo em **0/off**).

Indicações sobre reciclagem

Junto do seu Agente Especializado ou das entidades municipais poderá informar-se sobre as possibilidades actuais de reciclagem.

Utilização

Limpar bem o aparelho e os acessórios, antes da primeira utilização, ver capítulo «Limpeza e manutenção».

Preparação

- Colocar o aparelho base sobre uma superfície lisa e limpa.
- Retirar o cabo do respectivo compartimento, puxá-lo até ao comprimento pretendido (máx. 1 metro) e soltá-lo lentamente; o cabo fica fixo.
- Reduzir o comprimento útil do cabo: Puxar ligeiramente pelo cabo e deixar que ele se enrole até ao comprimento pretendido. Depois, puxar de novo, ligeiramente, pelo cabo e soltá-lo lentamente; o cabo fica fixo.

Atenção!

Não torcer o cabo nem introduzi-lo manualmente, pois, de contrário, ele não se desenrolará totalmente. Se o cabo se encravar, puxá-lo totalmente para fora e, depois, deixar que ele se enrole.

- Ligar a ficha à tomada.

Tigela com Acessórios

⚠ Perigo de ferimentos devido à rotação dos acessórios!

Durante o funcionamento, nunca introduzir as mãos na tigela (mesmo depois de desligado, o accionamento ainda gira por breves instantes). Os acessórios só devem ser substituídos com o accionamento completamente parado. Os trabalhos na tigela só devem ser executados com a tampa de protecção do misturador aplicada (2) e nunca com o copo misturador instalado.

- Assentar a tigela (5) e rodá-la **no sentido** dos ponteiros do relógio até prender.
- Aplicar os acessórios (7), tal como descrito no capítulo respectivo, ver também o caderno «Receitas e Sugestões».
- Adicionar os ingredientes, tal como descrito no capítulo respectivo. Sobre ingredientes e quantidades ver também o caderno «Receitas e Sugestões».
- Colocar a tampa (6a) (seta da tampa sobre a seta na tigela) e rodá-la **no sentido** dos ponteiros do relógio. A saliência da tampa deve assentar, até prender, na ranhura do aparelho base.
- Posicionar o selector rotativo na fase pretendida (ver também caderno «Receitas e Sugestões»).
- Posicionar o selector rotativo em **0/off**, se a tampa for tirada, para adicionar mais ingredientes.

Sugestão: Para adicionar ingredientes como farinha ou açúcar, deve ser utilizada a ajuda de enchimento.

No caso de trabalhos com a tigela, o aparelho só pode funcionar com a tampa (6a) aplicada e apertada, bem como a tampa de protecção do accionamento do copo misturador (2) aplicada.

Lâminas de multifunções (7a)

Para triturar, picar, mexer.

⚠ Perigo de ferimentos devido às lâminas afiadas!

Pegar sempre nas lâminas de multifunções pelo punho de plástico (em cima).

- Retirar as lâminas de multifunções (11) da respectiva protecção.
- Aplicar as lâminas de multifunções.
- Adicionar os ingredientes.
- Colocar a tampa (6a) com o calçador (6b) e rodar **no sentido** dos ponteiros do relógio até prender.
- Posicionar o selector rotativo (1) na fase pretendida (ver também caderno «Receitas e Sugestões»).
- Para adicionar mais ingredientes, posicionar o selector rotativo em **0/off**.
- Retirar o calçador e adicionar os ingredientes através da abertura de enchimento (6d).

Nota: Ao triturar e picar, o grau de fragmentação aumenta com o tempo de funcionamento.

Varas para massas pesadas (7b)

Para amassar massas pesadas e para misturar ingredientes, que não devem ser triturados (por ex. passas, pepitas de chocolate).

- Aplicar as varas.
- Adicionar os ingredientes.
- Colocar a tampa (6a) com o calçador (6b) e rodar **no sentido** dos ponteiros do relógio até prender.
- Posicionar o selector rotativo (1) na fase pretendida (ver também «Receitas e Sugestões»).
- Para adicionar ingredientes, posicionar o selector rotativo na fase pretendida.
- Retirar o calçador e adicionar os ingredientes pela abertura de enchimento (6d).

Varas para massas leves (7c)

para bater natas e claras em castelo.

Não apropriadas para ingredientes sólidos (por ex. pedaços de manteiga retirada do frigorífico)

- Aplicar as varas.
- Adicionar os ingredientes.
- Colocar a tampa (6a) com o calçador (6b) e rodar **no sentido** dos ponteiros do relógio até prender.
- Posicionar o selector rotativo (1) na fase pretendida (ver também «Receitas e Sugestões»).
- Para adicionar ingredientes, posicionar o selector rotativo **na fase 2**.
- Retirar o calçador e adicionar os ingredientes através da abertura de enchimento (6d).

Discos para picar:

Disco reversível para cortar (7e) – grosso/fino para cortar fruta e legumes.

Disco reversível para ralar (7f) – grosso/fino para ralar fruta, legumes e queijo.

Disco para raspar (7g) – médio para raspar nozes, queijo rijo (por ex. Parmesão), chocolate.

Suporte do disco (7d)

- Com uma ligeira rotação, aplicar o suporte no eixo de accionamento.
- Colocar o disco de picar, de modo que os dois dispositivos de arrastamento no suporte do disco entrem na abertura do disco.

⚠ **Perigo de ferimentos devido às lâminas afiadas!**

Pegar nos discos de corte sempre pelo punho de plástico.

Não introduzir os dedos na abertura de enchimento. Para empurrar, utilizar apenas o calcador.

Atenção!

Os acessórios podem ficar cegos.

Para queijo rijo, nozes e produtos similares, deverá utilizar apenas o disco de raspar.

Os discos de picar não são adequados para ralar/picarrábanos.

- Voltar para cima o lado de corte/ralar pretendido e colocar sobre o suporte do disco (no caso do disco de raspar, apenas um lado).
- Colocar a tampa (6a) com o calcador (6b) e rodar **no sentido** dos ponteiros do relógio até prender.
- Adicionar os alimentos para cortar ou ralar (6d).
- Posicionar o selector rotativo (1) na **fase 3** ou na **fase 4** (ver também caderno «Receitas e Sugestões»).
- Empurrar os alimentos a cortar ou ralar apenas com uma ligeira pressão do calcador.
- Para adicionar ingredientes, posicionar o selector rotativo em **0/off**.
- Retirar o calcador e adicionar os ingredientes através da abertura de enchimento.

Atenção!

Despejar a tigela, antes que esta fique de tal maneira cheia que os alimentos cortados ou ralados toquem no suporte do disco.

Acessório para passar (7h)

para passar fruta e legumes cozidos.

- Aplicar o crivo e as pás.
- Aplicar o anel retentor.
- Colocar a tampa (6a) e rodar **no sentido** dos ponteiros do relógio até prender.
- Posicionar o selector rotativo (1) na fase pretendida (ver também «Receitas e Sugestões»)
- Retirar o calcador (6b) e adicionar os ingredientes através da abertura de enchimento (6d).

Centrifugador de sumos (7i)

para espremer fruta com caroço (por ex. maçãs, peras), frutos de baga, drupas descaroçadas, legumes (por ex. cenouras, tomates).

- Assentar a tigela (5) e rodá-la **no sentido** dos ponteiros do relógio até prender.
- Aplicar o acessório para raspar e o cesto com o filtro.
- Aplicar a tampa do centrifugador de sumos e rodá-la **no sentido** dos ponteiros do relógio. A saliência da tampa tem que estar assente até ao encosto na ranhura do aparelho base.
- Posicionar o selector rotativo (1) na **fase 3**.
- Introduzir a fruta e os legumes no compartimento de enchimento (6d) e empurrar o calcador (6b) apenas com uma ligeira pressão. Se necessário, partir primeiro em pedaços.
- No final da fase de trabalho, posicionar o selector rotativo na **fase 4** e deixar o aparelho trabalhar até que a polpa da fruta fique completamente espremida.

Atenção!

Esvaziar a tigela em devido tempo:

– após trabalhar no máx. 500 gr

– antes do sumo chegar ao acessório de raspar

Terminado o trabalho

- Posicionar o selector rotativo em **0/off**.
 - Rodar a tampa (6a) **em sentido contrário** ao dos ponteiros do relógio e retirá-la.
 - Retirar o acessório.
 - Rodar a tigela (5) **em sentido contrário** ao dos ponteiros do relógio e retirá-la.
 - Lavar todas as peças, ver capítulo «Limpeza e manutenção».
- Ter em atenção que a ranhura da tampa tem que ficar bem limpa, de contrário, a tampa não se consegue fechar.
- Depois da utilização das lâminas de multifunções, deverá colocar a respectiva protecção (7a).

Espremedor de citrinos (7k)

para espremer citrinos, por ex. laranjas, toranjas, limões.

- Aplicar o espremedor de citrinos e rodá-lo **no sentido** dos ponteiros do relógio. O bico do cesto com filtro deve assentar, até prender, na ranhura do aparelho base.
- Para espremer fruta, posicionar o selector rotativo na **fase 2** e pressionar a fruta sobre o cone de espremer.
- Terminado o trabalho, soltar o espremedor de citrinos e retirar a tigela.

Atenção!

Verificar o nível de sumo e esvaziar a tigela, antes do sumo chegar ao cesto com o filtro.

Misturador

⚠ Perigo de ferimentos devido às lâminas afiadas/ao accionamento em rotação!

Nunca introduzir os dedos no misturador, depois de aplicado! O misturador só pode trabalhar com a tampa bem fixa.

Só retirar ou aplicar o misturador, depois do accionamento parar completamente.

⚠ Perigo de queimaduras!

Ao trabalhar alimentos quentes, sai vapor através do funil da tampa. Adicionar no máximo 0,5 litros de líquidos quentes ou que formem espuma.

Atenção!

O misturador pode ficar danificado.

Não trabalhar com ingredientes ultracongelados.

O misturador não deve funcionar, quando vazio.

Misturar

Atenção!

Para trabalhar com o misturador, a respectiva tampa (9a) e a tigela (5) com tampa (6a) devem estar colocadas e bem apertadas. Retirar os acessórios da tigela!

- Retirar a tampa de protecção do accionamento do misturador (2).
- Aplicar o copo misturador (8) (a seta do copo sobre a seta no aparelho) e rodá-lo **no sentido** dos ponteiros do relógio até prender.
- Adicionar os ingredientes (ver também caderno «Receitas e Sugestões»).
- Quantidade máxima, líquidos = 1,5 litros (líquidos que formem espuma ou quentes, máx. 0,5 litros).
- Quantidade ideal para trabalhar, sólidos = 150 gr.
- Colocar a tampa (9a) e rodá-la **no sentido** dos ponteiros do relógio. A saliência da tampa tem que assentar, até prender, na ranhura da pega do misturador.
- Posicionar o selector rotativo (1) na fase pretendida (ver também caderno «Receitas e Sugestões»).

Adicionar ingredientes

- Posicionar o selector rotativo em **0/off** (ou, segundo indicado no respectivo capítulo).
 - Retirar a tampa (9a) e adicionar os ingredientes ou
 - Retirar o funil (9c) e adicionar os ingredientes sólidos a pouco e pouco através da abertura de enchimento (9b)
- ou
- Adicionar os ingredientes líquidos através do funil.

Depois de misturar

- Posicionar o selector rotativo em **0/off**.
- Retirar o misturador, rodando-o **em sentido contrário** ao dos ponteiros do relógio.
- Retirar a tampa, rodando-a **em sentido contrário** ao dos ponteiros do relógio.

Sugestão: De preferência, lavar o misturador imediatamente após a sua utilização, ver «Limpeza e manutenção».

Nalguns modelos:

Picador universal (10)

para picar menores quantidades (por ex. cebolas, ervas aromáticas).

Atenção!

Não utilizar o picador universal, para picar grãos de café, papoilas e rábanos.

O funcionamento do picador universal só é possível com ligação momentânea (Fase M).

⚠ Perigo de ferimentos devido às lâminas afiadas/ao accionamento em rotação!

Nunca introduzir os dedos no picador, depois de colocado!

Atenção!

Para utilizar o picador, a respectiva tampa (10a) e a tigela (5) com a respectiva tampa (6a) devem estar colocadas e bem apertadas. Retirar os acessórios da tigela!

- Retirar a tampa de protecção do accionamento do misturador (2).
- Aplicar o picador universal (seta do copo sobre a seta do aparelho) e rodá-lo **no sentido** dos ponteiros do relógio até prender.
- Adicionar os ingredientes (ver também caderno «Receitas e Sugestões»).
- Colocar a tampa (seta da tampa sobre a seta do copo misturador), rodá-la **no sentido** dos ponteiros do relógio e apertar bem.
- Posicionar o selector rotativo (1) na **fase M**.

Nota: Ao picar alimentos, o seu grau de fragmentação aumenta com o tempo de funcionamento.

Limpeza e manutenção

⚠ Perigo de choque eléctrico!

Nunca mergulhar o aparelho base em água nem colocá-lo sob água corrente.

Atenção!

As superfícies do aparelho podem sofrer danos.

Não utilizar produtos de limpeza abrasivos.

Limpeza do aparelho base

- Desligar a ficha da tomada.
- Limpar o aparelho com um pano húmido. Se necessário, utilizar um pouco de detergente.
- De seguida, secar bem o aparelho.

Limpeza da tigela e dos acessórios

⚠ **Perigo de ferimentos devido às lâminas afiadas!**

Pegar nas lâminas de multifunções e nos discos de picar apenas pelo punho de plástico.

Todas as peças podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.

As peças de plástico não devem ficar presas na máquina de loiça, pois poderão deformar.

Colocar as lâminas de multifunções com a abertura voltada para baixo, para que nenhuma peça possa ser danificada pelas lâminas.

Para limpar as varas de massas leves, estas podem ser retiradas do suporte (7c).

Para limpar o centrifugador de sumos, retirar o cesto do filtro do acessório de raspar (7h). Lavar, previamente, as peças sob água corrente. Limpar, cuidadosamente, as lamelas do cesto do filtro, para não as danificar.

Ao trabalhar por ex. com cenouras ou couve roxa, as peças de plástico podem sofrer alteração de cor, que pode ser removida com algumas gotas de óleo alimentar.

Limpeza do misturador / picador universal

⚠ **Perigo de ferimentos devido às lâminas afiadas!**

Não tocar nas lâminas do misturador e do picador com as mãos nuas. Para limpar, utilizar uma escova.

De preferência limpar o misturador/picador universal, imediatamente após utilização. Assim, os restos não ficam secos e o plástico não é atacado (por ex. devido aos óleos voláteis das especiarias).

A tampa e o funil podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

O copo misturador/picador universal não devem ser lavados na máquina, mas sim sob água corrente (não deixar de molho).

Sugestão: Deitar um pouco de água e detergente no misturador/picador universal, com este aplicado.

Posicionar o selector, durante poucos segundos, na **fase M**. Despejar a água e enxaguar bem o misturador/picador universal com água limpa.

Arrumação do aparelho

- Desligar a ficha da tomada.
- Colocar a tampa de protecção do accionamento do misturador (2).
- Aplicar a tigela (5).
- Para guardar, colocar sempre nas lâminas de multifunções a respectiva protecção (11).
- Arrumar o cabo no respectivo compartimento: Puxar ligeiramente pelo cabo e deixar que o mesmo se enrole automaticamente.

Ajudas em caso de anomalia

⚠ **Perigo de ferimentos!**

Antes de eliminar qualquer anomalia, deverá desligar a ficha da tomada.

Nota: O funcionamento do picador universal só é possível com a ligação momentânea na **fase M**.

Tigela com acessórios

Anomalia:

O aparelho não funciona e não se consegue rodar o selector rotativo (1): O controlo electrónico foi activado.

Solução:

- Fixar bem a tigela até prender.
- Colocar a tampa do acessório em utilização (cesto com filtro no caso do espremedor de citrinos) e fixar bem até prender.
- Colocar a tampa de protecção do accionamento do misturador. Se este tiver qualquer defeito ou o pino de segurança estiver partido, substituir a tampa de protecção do accionamento do misturador por uma nova.

Misturador / picador universal

Anomalia:

O aparelho não funciona e não se consegue rodar o selector rotativo (1): O controlo electrónico foi activado.

Solução:

- Aplicar a tigela com a tampa e fixar bem até prender.
- Fixar bem o misturador/picador universal até prender.
- Colocar a tampa do misturador/tampa do picador universal e fixar bem até prender.

Se surgir outro tipo de anomalias, queira contactar, por favor, os nossos Serviços Técnicos.

Garantia

Para este aparelho vigoram as condições de garantia publicadas pelo nosso representante no país, em que o mesmo for adquirido.

O Agente onde comprou o aparelho poderá dar-lhe mais pormenores sobre este assunto.

Para a prestação de qualquer serviço em garantia é, no entanto, necessária a apresentação do documento de compra do aparelho.

Reservados os direitos de alteração.

Αυτή η συσκευή είναι κατασκευασμένη για οικιακή χρήση και δεν προορίζεται για επαγγελματική χρήση. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για ποσότητες και χρόνους επεξεργασίας, συνήθεις για την οικιακή χρήση, βλ. στο επισυναπτόμενο φυλλάδιο "Συνταγές και συμβουλές". Η συσκευή δεν χρειάζεται συντήρηση. Οι οδηγίες χρήσης περιγράφουν διάφορα μοντέλα. Οι διαφορές αναφέρονται ιδιαίτερα. Παρακαλείσθε να φυλάξετε τις οδηγίες χρήσης. Σε περίπτωση που η συσκευή παραχωρηθεί σε τρίτους, δώστε μαζί και τις οδηγίες χρήσης. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με τα αυθεντικά εξαρτήματα.

Με μια ματιά

Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τις σελίδες με τις εικόνες.

Βασική συσκευή

1 Περιστρεφόμενος διακόπτης

0/off	= θέση εκτός λειτουργίας (Stopp)
M	= στιγμιαία λειτουργία μέγιστος αριθμός στροφών, κρατάτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη
Βαθμίδες 1-4	= ταχύτητα λειτουργίας:
Βαθμίδα 1	= ο μικρότερος αριθμός στροφών – αργά
Βαθμίδα 4	= ο μεγαλύτερος αριθμός στροφών – γρήγορα

2 Καπάκι προστασίας κίνησης μίξερ

Το τοποθετείτε, όταν δεν μεταχειρίζεστε την κίνηση του μίξερ (διαφορετικά δεν μπορεί να τεθεί η συσκευή σε λειτουργία).

2a Πίρος ασφαλείας στο καπάκι προστασίας

3 Βεντούζες

Τοποθετείτε τη συσκευή πάνω σε λεία και καθαρή επιφάνεια.

4 Αυτόματο περιτύλιγμα καλωδίου

Εκεί μαζεύεται το καλώδιο.

Μπολ με εξαρτήματα / Εργαλεία

5 Μπολ

Το τοποθετείτε και το στρέφετε **στη** φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα (ασφάλιση τύπου μπαγιονέτ).

6a Καπάκι

Το τοποθετείτε (βέλος στο καπάκι με βέλος στη λαβή) και το στρέφετε **στη** φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα. Η μύτη του καπακιού πρέπει να εφαρμόζει μέχρι το τέρμα στη σχισμή της βασικής συσκευής.

6b Πιεστής (= ποτήρι μετρήσεως)

Πιέζετε τα τρόφιμα που κόβετε ή τρίβετε.

6c Βοήθημα πλήρωσης

Το τοποθετείτε για την προσθήκη π.χ. αλευριού και ζάχαρης επάνω στο άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών.

6d Άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών

Αφαιρείτε τον πιεστή και συμπληρώνετε τα υλικά. Για τη συμπλήρωση υγρών κατά τη λειτουργία και για το τρίψιμο και κόψιμο μακρών ή στενών ειδών λαχανικών (π.χ. πράσα, καρότα) χρησιμοποιείτε το στενό άνοιγμα.

7a Μαχαίρι πολλαπλής χρήσης

7b Εργαλείο ζυμώματος

7c Εργαλείο ανάδευσης/χτυπήματος

7d Βάση δίσκου

7e Δίσκος κοπής, περιστρεφ. και από τις δύο πλευρές – χοντρό/ψιλό κόψιμο

7f Δίσκος τριψίματος, περιστρεφ. και από τις δύο πλευρές – χοντρό/ψιλό τρίψιμο

7g Δίσκος τριψίματος – μέτριο τρίψιμο

7h Ένθετο πολτοποιήσης (μύλος πουρέ)

7i Εκχυμωτής (διαχωριστήρας)

7k Στύφτης εσπεριδοειδών

Μίξερ

8 Ποτήρι μίξερ

Το τοποθετείτε (βέλος στο ποτήρι με βέλος στη συσκευή) και το στρέφετε **στη** φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι το τέρμα.

9a Καπάκι

Το τοποθετείτε (προσέξτε τη θέση) και το στρέφετε **στη** φορά των δεικτών του ρολογιού. Το καπάκι πρέπει να εφαρμόζει μέχρι το τέρμα στη σχισμή της λαβής του μίξερ.

9b Άνοιγμα για τη συμπλήρωση υλικών

Αφαιρείτε το χωνί και προσθέτετε υλικά.

9c Χωνί

Προσθέτετε τα υγρά υλικά.

Σε μερικά μοντέλα:

10 Κόφτης γενικής χρήσης

Τον τοποθετείτε (βέλος στο δοχείο με βέλος στη συσκευή) και τον στρέφετε **στη** φορά των δεικτών του ρολογιού.

10a Καπάκι

Υποδείξεις ασφαλείας

⚠ **Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!**

Συνδέετε και χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με τα στοιχεία που δίνονται στην πινακίδα τύπου αυτής.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνον, όταν αυτή και το καλώδιο της δεν παρουσιάζουν βλάβες. Κρατάτε τα παιδιά μακριά από τη συσκευή. Μετά από κάθε χρήση, πριν τον καθαρισμό, όταν εγκαταλείπετε το δωμάτιο ή σε περίπτωση βλάβης, τραβάτε το φως από την πρίζα. Μην τραβάτε το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος πάνω από αιχμηρές άκρες ή καυτές επιφάνειες.

Επισκευές στη συσκευή, όπως π.χ. η αλλαγή του καλωδίου σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος, όταν αυτό παρουσιάζει κάποια βλάβη, επιτρέπεται να γίνονται μόνον από τη δική μας υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, ούτως ώστε να αποφεύγονται οι κίνδυνοι. Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος η συσκευή παραμένει σε κατάσταση λειτουργίας και συνεχίζει να δουλεύει μετά την αποκατάσταση του ρεύματος. Αλλάζετε τα εξαρτήματα και τα εργαλεία μόνο σε κατάσταση ακινητοποίησης (περιστρεφόμενος διακόπτης στο **0/off**).

Υποδείξεις απόσυρσης

Για πληροφορίες σχετικά με τους επίκαιρους τρόπους απόσυρσης απευθυνθείτε στο ειδικό κατάστημα, απ' όπου αγοράσατε τη συσκευή ή στη Δημοτική ή Κοινοτική Αρχή του τόπου κατοικίας σας.

Χειρισμός

Πριν την πρώτη χρήση καθαρίζετε καλά τη συσκευή και τα εξαρτήματα, βλ. στην παράγραφο "Καθαρισμός και φροντίδα".

Προετοιμασία

- Τοποθετείτε τη βασική συσκευή επάνω σε λεία και καθαρή επιφάνεια.
- Τραβάτε το καλώδιο από τον χώρο περιτυλίγματος: Τραβάτε το καλώδιο μεμιάς μέχρι το επιθυμητό μήκος (το πολύ 1 m) και το αφήνετε αργά ελεύθερο, το καλώδιο έχει ασφαλίσει στο μήκος αυτό.
- Μείωση του μήκους εργασίας του καλωδίου: Τραβάτε ελαφρά στο καλώδιο και το αφήνετε να ξετυλιχτεί στο επιθυμητό μήκος. Κατόπιν το τραβάτε εκ νέου ελαφρά και το αφήνετε αργά ελεύθερο, το καλώδιο έχει ασφαλίσει στο μήκος αυτό.

Προσοχή!

Μην στρίβετε το καλώδιο, ούτε να το σπρώχνετε με το χέρι, διότι τότε αυτό δεν τυλίγεται πλήρως. Σε περίπτωση που μαγκώσει το καλώδιο, τραβήξτε το τελείως προς τα έξω και αφήστε κατόπιν να τυλιχτεί.

- Βάζετε το φως στην πρίζα.

Μπολ με εξαρτήματα / εργαλεία

⚠ **Κίνδυνος τραυματισμού από περιστρεφόμενα εργαλεία!**

Κατά τη λειτουργία μη βάζετε ποτέ το χέρι σας μέσα στο μπολ (επίσης μετά τη θέση εκτός λειτουργίας η κίνηση εξακολουθεί να λειτουργεί για ακόμα λίγο χρόνο).

Αλλάζετε τα εργαλεία μόνον, όταν η κίνηση είναι ακινητοποιημένη.

Οι εργασίες στο μπολ επιτρέπεται να εκτελούνται μόνον με τοποθετημένο το καπάκι προστασίας κίνησης μίξερ (2) και ποτέ με τοποθετημένο το ποτήρι του μίξερ.

- Τοποθετείτε το μπολ (5) και το στρέψετε **στη** φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα.
- Τοποθετείτε το εργαλείο (7), όπως περιγράφεται στο αντίστοιχο κεφάλαιο. Για την επιλογή του εργαλείου, βλ. στο επισυναπτόμενο φυλλάδιο "Συνταγές και συμβουλές".
- Ρίχνετε τα υλικά, όπως περιγράφεται στο αντίστοιχο κεφάλαιο. Για τα υλικά και την ποσότητα, βλ. στο επισυναπτόμενο φυλλάδιο "Συνταγές και συμβουλές".
- Τοποθετείτε το καπάκι (6a) (βέλος στο καπάκι με βέλος στη λαβή) και το στρέψετε **στη** φορά των δεικτών του ρολογιού. Η μύτη του καπακιού πρέπει να εφαρμόζει μέχρι το τέρμα στη σχισμή της βασικής συσκευής.
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα (βλ. στο επισυναπτόμενο φυλλάδιο "Συνταγές και συμβουλές").
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0/off**, όταν πρόκειται να αφαιρεθεί το καπάκι για τη συμπλήρωση υλικών.

Συμβουλή: Για τη συμπλήρωση υλικών όπως αλεύρι ή ζάχαρη θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί το βοήθημα πλήρωσης.

Σε εργασίες στο μπολ η συσκευή μπορεί να τεθεί σε λειτουργία μόνο με τοποθετημένο και βιδωμένο το καπάκι (6a) καθώς και με τοποθετημένο το καπάκι προστασίας κίνησης μίξερ (2).

Μαχαίρι πολλαπλής χρήσης (7a)

για το κόψιμο, τρίψιμο, ανακάτεμα

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από τις κοφτερές λάμες του μαχαίριού!

Πιάνετε το μαχαίρι πολλαπλής χρήσης μόνο στην πλαστική λαβή (επάνω άκρη).

- Βγάζετε το μαχαίρι πολλαπλής χρήσης από την προστασία (11).
- Τοποθετείτε το μαχαίρι.
- Ρίχνετε τα υλικά.
- Τοποθετείτε το καπάκι (6a) με τον πιεστή (6b) και το στρέφετε **στη** φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα.
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη (1) στην επιθυμητή βαθμίδα (βλ. στο επισυναπτόμενο φυλλάδιο "Συνταγές και συμβουλές").
- Για να προσθέσετε υλικά, ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0/off**.
- Αφαιρείτε τον πιεστή και προσθέτετε υλικά από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών (6d).

Υπόδειξη: Κατά το κόψιμο και τρίψιμο όσο περισσότερο χρόνο δουλεύει η συσκευή, τόσο ψιλότερα κόβονται ή τρίβονται τα τρόφιμα.

Εργαλείο ζυμώματος (7b)

για το ζύμωμα βαριάς ζύμης και την ανάμιξη υλικών, τα οποία δεν πρέπει να κοπούν (π.χ. σταφίδες, κομματάκια σοκολάτας).

- Τοποθετείτε το εργαλείο ζυμώματος.
- Ρίχνετε τα υλικά.
- Τοποθετείτε το καπάκι (6a) με τον πιεστή (6b) και το στρέφετε **στη** φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα.
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη (1) στην επιθυμητή βαθμίδα (βλ. στο επισυναπτόμενο φυλλάδιο "Συνταγές και συμβουλές").
- Για να προσθέσετε υλικά, ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα.
- Αφαιρείτε τον πιεστή και προσθέτετε υλικά από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών (6d).

Εργαλείο ανάδευσης/χτυπήματος (7c)

για σαντιγί, μαρέγκα

Δεν είναι κατάλληλο για σκληρά υλικά (π.χ. βούτυρο από το ψυγείο).

- Τοποθετείτε το εργαλείο ανάδευσης/χτυπήματος.
- Ρίχνετε τα υλικά.
- Τοποθετείτε το καπάκι (6a) με τον πιεστή (6b) και το στρέφετε **στη** φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα.
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη (1) στην επιθυμητή βαθμίδα (βλ. στο επισυναπτόμενο φυλλάδιο "Συνταγές και συμβουλές").
- Για να προσθέσετε υλικά, ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη **βαθμίδα 2**.
- Αφαιρείτε τον πιεστή και προσθέτετε υλικά από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών (6d).

Δίσκος κοπής/τριψίματος:

Δίσκος κοπής, περιστρεφ. και απο τις δύο πλευρές (7e) – χοντρό/ψιλό κόψιμο

για το κόψιμο φρούτων και λαχανικών

Δίσκος τριψίματος, περιστρεφ. και απο τις δύο πλευρές (7f) – χοντρό/ψιλό τρίψιμο

για το τρίψιμο φρούτων, λαχανικών και τυριού

Δίσκος τριψίματος (7g) – μέτριο τρίψιμο για το τρίψιμο π.χ. φουντουκιών, καρυδιών, σκληρού τυριού (π.χ. παρμεζάνα), σοκολάτας

Βάση δίσκου (7d)

- Τοποθετήστε τη βάση δίσκου με ελαφρά περιστροφή στον άξονα εκκίνησης.
- Ο δίσκος κοπής/τριψίματος να τοποθετηθεί έτσι, ώστε και τα δύο κόμπλερ της βάσης να μαγκώνουν στο άνοιγμα του δίσκου.

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από κοφτερές λάμες!

Πιάνετε τους δίσκους κοπής/τριψίματος μόνο στην πλαστική λαβή τους.

Μην βάζετε το χέρι σας μέσα στο άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών.

Για το σπρώξιμο των υλικών που τρίβετε, χρησιμοποιείτε μόνον το πιεστή.

Προσοχή!

Τα εργαλεία μπορούν να στομωθούν.

Για σκληρό τυρί (παρμεζάνα), φουντούκια, καρύδια και παρόμοια χρησιμοποιείτε **μόνον** το δίσκο μετρίου τριψίματος.

Οι δίσκοι κοπής/τριψίματος **δεν είναι** κατάλληλοι για το τρίψιμο/κόψιμο γουλιών.

- Γυρίστε προς τα πάνω τον δίσκο κοπής/τριψίματος και να τοποθετηθεί στη βάση δίσκου (δίσκος τριψίματος μόνο μία πλευρά).
- Τοποθετείτε το καπάκι (6a) με τον πιεστή (6b) και το στρέψετε **στη** φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα.
- Βάζετε τα τρόφιμα που θέλετε να κόψετε ή να τρίψετε (6d).
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη (1) στη **βαθμίδα 3** ή στη **βαθμίδα 4** (βλ. στο επισυναπτόμενο φυλλάδιο "Συνταγές και συμβουλές").
- Σπρώχνετε τα τρόφιμα που κόβετε ή τρίβετε **μόνον** ελαφρά με τον πιεστή.
- Για να προσθέσετε υλικά, ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0/off**.
- Αφαιρείτε τον πιεστή και προσθέτετε υλικά από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών.

Προσοχή!

Αδειάζετε το μπολ πριν γεμίσει πλήρως έτσι, ώστε το υλικό που κόβεται ή τρίβεται να φθάνει στη βάση δίσκου.

Ένθετο πολτοποίησης (μύλος πουρέ) (7h)

για την πολτοποίηση βρασμένων φρούτων ή λαχανικών

- Τοποθετείτε το φίλτρο και την πεταλούδα πολτοποίησης.
- Τοποθετείτε τον δακτύλιο συγκράτησης.
- Τοποθετείτε το καπάκι (6a) και το στρέψετε **στη** φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα.
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη (1) στην επιθυμητή βαθμίδα (βλ. επισυναπτόμενο φυλλάδιο "Συνταγές και συμβουλές").
- Αφαιρείτε τον πιεστή (6b) και προσθέτετε υλικά από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών (6d).

Εκχυμωτής (7i)

Για την παρασκευή χυμού από πυρηνώδεις καρπούς (π.χ. μήλα, αχλάδια), μούρα, πυρηνόκαρπα χωρίς το κουκούτσι, λαχανικά (π.χ. καρότα, ντομάτες).

- Τοποθετείτε το μπολ (5) και το στρέψετε **στη** φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα.
- Τοποθετείτε το δοχείο τριψίματος με το καλάθιακι-φίλτρο.
- Τοποθετείτε το καπάκι για τον εκχυμωτή και το στρέψετε **στη** φορά των δεικτών του ρολογιού. Η μύτη του καπακιού πρέπει να εφαρμόζει μέχρι το τέρμα στη σχισμή της βασικής συσκευής.
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη (1) στη **βαθμίδα 3**.
- Βάζετε τα φρούτα ή τα λαχανικά στον χώρο πλήρωσης (6d) και τα σπρώχνετε **μόνον** ελαφρά με τον πιεστή (6b). Αν χρειαστεί τα κόβετε προηγουμένως.
- Στο τέλος της διαδικασίας επεξεργασίας ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη για λίγο στη **βαθμίδα 4** και αφήνετε τη συσκευή να δουλέψει, μέχρι να βγει όλος ο χυμός από τη σάρκα των φρούτων ή λαχανικών.

Προσοχή!

Αδειάζετε **έγκαιρα** το μπολ:

- μετά την επεξεργασία το πολύ 500 γραμμαρίων,
- προτού φτάσει η στάθμη του χυμού στο δοχείο τριψίματος.

Μετά την εργασία

- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0/off**.
- Στρέψετε το καπάκι (6a) **αντίθετα** προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και το αφαιρείτε.
- Αφαιρείτε το εργαλείο.
- Στρέψετε το μπολ (5) **αντίθετα** προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και το αφαιρείτε.
- Καθαρίζετε όλα τα μέρη, βλ. στο κεφάλαιο "Καθαρισμός και φροντίδα". Προσέχετε να είναι καθαρός ο αρμός του καπακιού, διότι διαφορετικά δεν κλείνει το καπάκι.
- Μετά τη χρήση του μαχαιριού πολλαπλής χρήσης το τοποθετείτε στην προστασία του (7a).

Στύφτης εσπεριδοειδών (7k)

για το στύψιμο πορτοκαλιών, γκρέιπ-φρουτ, λεμονιών

- Τοποθετείτε τον στύφτη και τον στρέφετε **στη** φορά των δεικτών του ρολογιού. Η μύτη στο καλαθάκι-φίλτρο πρέπει να εφαρμόζει μέχρι το τέρμα στη σχισμή της βασικής συσκευής.
- Για το στύψιμο των φρούτων ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη **βαθμίδα 2** και πιέζετε το φρούτο στον κώνο στυψίματος.
- Μετά την εργασία ξεβιδώνετε τον στύφτη και βγάζετε το μπολ.

Προσοχή!

Προσέξτε τη στάθμη πλήρωσης. Αδειάζετε το μπολ, προτού φτάσει ο χυμός στο καλαθάκι-φίλτρο.

Μίξερ

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι του μίξερ/την περιστρεφόμενη κίνηση!

Μην βάζετε ποτέ το χέρι σας μέσα στο τοποθετημένο μίξερ! Το μίξερ δουλεύει μόνο με βιδωμένο το καπάκι.

Αφαιρείτε/τοποθετείτε το μίξερ μόνον, όταν η κίνηση είναι ακινητοποιημένη.

⚠ Κίνδυνος εγκαυμάτων!

Όταν δουλεύετε καυτά υλικά, εξέρχεται ατμός από το χωνί στο καπάκι. Γεμίζετε το ποτήρι του μίξερ με 0,5 λίτρα το πολύ καυτό υγρό ή υγρό που αφρίζει.

Προσοχή!

Το μίξερ μπορεί να πάθει ζημιά.

Μην δουλεύετε κατεψυγμένα υλικά.

Μην λειτουργείτε το μίξερ χωρίς φορτίο.

Ανάμιξη

Προσοχή!

Για τη λειτουργία του μίξερ πρέπει να έχετε τοποθετήσει και βιδώσει καλά το καπάκι του μίξερ (9a) και το μπολ (5) με το καπάκι (6a). Αφαιρέστε τα εργαλεία από το μπολ!

- Αφαιρείτε το καπάκι προστασίας κίνησης μίξερ (2).
- Τοποθετείτε το ποτήρι του μίξερ (8) (βέλος στο ποτήρι με βέλος στη συσκευή) και το στρέφετε **στη** φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι το τέρμα.
- Ρίχνετε τα υλικά (βλ. στο επισυναπτόμενο φυλλάδιο "Συνταγές και συμβουλές"). Μέγιστη ποσότητα, υγρά = 1,5 λίτρο (σε υγρά που αφρίζουν ή στην περίπτωση καυτών υγρών το πολύ 0,5 λίτρα) Ιδανική ποσότητα επεξεργασίας, στερεά = 150 γραμμάρια.

- Τοποθετείτε το καπάκι (9a) και το στρέφετε **στη** φορά των δεικτών του ρολογιού. Η μύτη του καπακιού πρέπει να εφαρμόζει μέχρι το τέρμα στη σχισμή της λαβής του μίξερ.
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη (1) στην επιθυμητή βαθμίδα (βλ. στο επισυναπτόμενο φυλλάδιο "Συνταγές και συμβουλές").

Συμπλήρωση υλικών

- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0/off** (ή όπως αναφέρεται στο αντίστοιχο κεφάλαιο).
- Αφαιρείτε το καπάκι (9a) και προσθέτετε τα υλικά

ή

- αφαιρείτε το χωνί (9c) και προσθέτετε σταδιακά τα στερεά υλικά από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών (9b)

ή

- χύνετε τα υγρά υλικά μέσω του χωνιού.

Μετά την ανάμιξη

- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0/off**.
- Στρέφετε το μίξερ **αντίθετα** προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και το αφαιρείτε.
- Στρέφετε το καπάκι **αντίθετα** προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και το αφαιρείτε.

Συμβουλή: Σας συνιστούμε να καθαρίζετε το μίξερ αμέσως μετά τη χρήση, βλ. στο κεφάλαιο "Καθαρισμός και φροντίδα".

Σε μερικά μοντέλα:

Κόφτης γενικής χρήσης (10)

για το κόψιμο μικρών ποσοτήτων (π.χ. κρεμμύδια, αρωματικά χόρτα)

Προσοχή!

Μην χρησιμοποιείτε τον κόφτη γενικής χρήσης για την άλεση κόκκων καφέ, παπαρούνας και το κόψιμο γουλιών.

Η λειτουργία του κόφτη γενικής χρήσης είναι δυνατή μόνο στη στιγμιαία λειτουργία (βαθμίδα M).

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι/την περιστρεφόμενη κίνηση!

Μην βάζετε τα χέρια σας ποτέ μέσα στον τοποθετημένο κόφτη!

Προσοχή!

Για τη λειτουργία του κόφτη πρέπει το καπάκι του κόφτη (10a) και το μπόλ (5) με το καπάκι (6a) να είναι τοποθετημένα και βιδωμένα. Αφαιρέστε τα εργαλεία από το μπόλ.

- Αφαιρείτε το καπάκι προστασίας κίνησης του μίξερ (2).
- Τοποθετείτε τον κόφτη γενικής χρήσης (βέλος στο δοχείο με βέλος στη συσκευή) και τον στρέφετε **στη** φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα.
- Βάζετε τα υλικά (βλ. επισυναπτόμενο φυλλάδιο "Συνταγές και συμβουλές").
- Τοποθετείτε το καπάκι (βέλος στο καπάκι με βέλος στο δοχείο) και το στρέφετε **στη** φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα.
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη (1) στη **βαθμίδα Μ**.

Υπόδειξη: Κατά το κόψιμο όσο περισσότερο χρόνο δουλεύει η συσκευή, τόσο ψιλότερα κόβονται τα τρόφιμα.

Καθαρισμός και φροντίδα

Δ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Μη βυθίσετε τη βασική συσκευή ποτέ μέσα σε νερό ούτε να την κρατήσετε κάτω από τρεχούμενο νερό.

Προσοχή!

Οι επιφάνειες μπορούν να υποστούν φθορές.

Μη χρησιμοποιείτε μέσα καθαρισμού που χαράζουν.

Καθαρισμός της βασικής συσκευής

- Τραβάτε το φιν από την πρίζα.
- Σκουπίζετε τη βασική συσκευή με βρεγμένο πανί. Αν χρειαστεί, χρησιμοποιείτε λίγο απορρυπαντικό πλυσίματος πιάτων.
- Στη συνέχεια σκουπίζετε τη συσκευή να στεγνώσει.

Καθαρισμός του μπόλ και των εξαρτημάτων

Δ Κίνδυνος τραυματισμού από κοφτερά μαχαίρια!

Πιάνετε το μαχαίρι πολλαπλής χρήσης και τους δίσκους κοπής/τριψίματος μόνο στις πλαστικές λαβές.

Όλα τα μέρη πλένονται στο πλυντήριο πιάτων. Προσέχετε να μη μαγκώσουν τα πλαστικά μέρη μέσα στο πλυντήριο πιάτων, διότι είναι δυνατόν να παραμορφωθούν.

Τοποθετείτε το μαχαίρι πολλαπλής χρήσης με το άνοιγμα προς τα κάτω έτσι, ώστε να μην υποστούν άλλα μέρη ζημιές από το μαχαίρι. Για τον καθαρισμό του μπορείτε να αφαιρέσετε τα εργαλεία ανάδευσης/χτυπήματος από τη συγκράτηση (7c).

Για τον καθαρισμό του εκχυμωτή αφαιρείτε το καλαθάκι-φίλτρο από το δοχείο τριψίματος (7h). Ξεπλένετε προκαταρκτικά τα μέρη κάτω από τρεχούμενο νερό. Καθαρίζετε τα ελασμάτια του καλαθιού-φίλτρου προσεκτικά, για να μην καταστραφούν. Κατά το τρίψιμο π.χ. καρότων, κόκκινου λάχανου ή παρομοίων σχηματίζεται μία κόκκινη επίστρωση πάνω στα πλαστικά μέρη, η οποία μπορεί να απομακρυνθεί με μερικές σταγόνες λαδιού φαγητού.

Καθαρισμός του μίξερ / κόφτη γενικής χρήσης

Δ Κίνδυνος τραυματισμού από τις κοφτερές λάμες!

Μην αγγίζετε το μαχαίρι του μίξερ και του κόφτη γενικής χρήσης με τα χέρια γυμνά. Για τον καθαρισμό χρησιμοποιείτε βούρτσα.

Σας συνιστούμε να καθαρίζετε το μίξερ/τον κόφτη γενικής χρήσης αμέσως μετά τη χρήση. Έτσι δεν θα κολλήσει τίποτα και το πλαστικό υλικό δεν θα προσβληθεί (π.χ. από τα αιθέρια έλαια των μπαχαρικών).

Το καπάκι και το χωνί πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

Το ποτήρι του μίξερ/το δοχείο του κόφτη γενικής χρήσης μην το πλένετε στο πλυντήριο πιάτων, αλλά κάτω από τρεχούμενο νερό (μην το αφήσετε να παραμείνει μέσα στο νερό).

Συμβουλή: Βάλτε λίγο νερό με απορρυπαντικό μέσα στο τοποθετημένο μίξερ/κόφτη γενικής χρήσης. Ρυθμίστε για μερικά δευτερόλεπτα στη **βαθμίδα Μ**. Χύστε το νερό και ξεπλύντε το μίξερ/τον κόφτη γενικής χρήσης με καθαρό νερό.

Φύλαξη της συσκευής

- Τραβάτε το φιν από την πρίζα.
- Τοποθετείτε το καπάκι προστασίας κίνησης μίξερ (2).
- Τοποθετείτε από πάνω το μπόλ (5).
- Τοποθετείτε την προστασία του μαχαίριού για τη φύλαξη πάντοτε στο μαχαίρι πολλαπλής χρήσης (11).
- Τυλίγετε το καλώδιο στον χώρο περιτυλίγματος:
Τραβάτε ελαφρά το καλώδιο και το αφήνετε να τυλιχτεί αυτόματα.

Αντιμετώπιση βλαβών

Δ Κίνδυνος τραυματισμού!

Πριν την αντιμετώπιση οποιασδήποτε βλάβης τραβάτε το φιν από την πρίζα.

Υπόδειξη: Η λειτουργία του κόφτη γενικής χρήσης είναι δυνατή μόνο στη στιγμιαία λειτουργία, **βαθμίδα Μ**.

Μπολ με εξαρτήματα

Βλάβη:

Η συσκευή δεν μπορεί να τεθεί σε λειτουργία, ο περιστρεφόμενος διακόπτης (1) δεν γυρίζει: Έχει ενεργοποιηθεί η ηλεκτρονική παρακολούθηση.

Αντιμετώπιση:

- Βιδώστε το μπολ μέχρι το τέρμα.
- Τοποθετήστε το καπάκι του χρησιμοποιούμενου εξαρτήματος (καλαθάκι-φίλτρο στον στύφτη εσπεριδοειδών) και στρέψτε το μέχρι το τέρμα.
- Τοποθετήστε το καπάκι προστασίας κίνησης του μίξερ. Αν αυτό χαλάσει ή αν σπάσει ο πίσω ασφαλείας, αντικαταστήστε το καπάκι προστασίας κίνησης μίξερ με καινούργιο.

Μίξερ / Κόφτης γενικής χρήσης

Βλάβη:

Η συσκευή δεν μπορεί να τεθεί σε λειτουργία, ο περιστρεφόμενος διακόπτης (1) δεν γυρίζει: Έχει ενεργοποιηθεί η ηλεκτρονική παρακολούθηση.

Αντιμετώπιση:

- Τοποθετήστε το μπολ με το καπάκι και στρέψτε το μέχρι το τέρμα.
- Βιδώστε το μίξερ/τον κόφτη γενικής χρήσης μέχρι το τέρμα.
- Τοποθετήστε το καπάκι του μίξερ/το καπάκι του κόφτη γενικής χρήσης και στρέψτε το μέχρι το τέρμα.

Σε περίπτωση άλλων βλαβών παρακαλείσθε να απευθύνεστε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας.

Εγγύηση

Για τη συσκευή αυτή ισχύουν οι όροι εγγύησης που έχουν εκδοθεί από την αντιπροσωπεία μας στη χώρα αγοράς της συσκευής. Σχετικές λεπτομέρειες θα σας δώσει, αν χρειαστεί, ανά πάσα στιγμή το ειδικό κατάστημα, απ' όπου αγοράσατε τη συσκευή. Για να ζητήσετε παροχές εγγύησης, πρέπει να παρουσιάσετε οπωσδήποτε το παραστατικό αγοράς.

Επιφυλασσόμεθα για αλλαγές.

tr

Bu cihaz, evde kullanılmak üzere üretilmiş olup, ticari kullanım için elverişli değildir. Cihazı sadece evde işlenen miktar ve süreler için kullanınız; "Tarifler ve yararlı bilgiler" adlı ek kitapçığına da bakınız. Cihaz bakım gerektirmez. Kullanma kılavuzu, bir çok model için geçerlidir. Modeller arasındaki farklar işaretlenmiştir. Kullanma kılavuzunu itinalı bir şekilde okuyunuz ve ileride lazım olma ihtimalinden dolayı saklayınız. Cihazı başka birine satacak olursanız, kullanma kılavuzunu da veriniz. Cihazı sadece orijinal aksesuarlar ile kullanınız.

Genel Bakış

Lütfen resimlerin bulunduğu sayfaları iyice açınız.

Ana Cihaz

1 Ayar düğmesi

0/off	=	Stop
M	=	Moment ayarı azami devir sayısı, düğmeyi sabit tutunuz
Kademeler 1-4	=	çalışma hızı
Kademe 1	=	en düşük devir sayısı, yavaş
Kademe 4	=	en yüksek devir sayısı, hızlı

2 Mikser tahriği koruyucu kapağı

Mikser tahriği kullanılmadığı zaman, takınız (aksi halde cihaz çalıştırılmaz).

2a Koruyucu kapaktaki emniyet pimi

3 Vakum ayaklar

Cihazı düzgün ve temiz bir yüzey üzerine koyunuz.

4 Elektrik kablосunu sarma otomatığı

Kabloyu toplamak içindir.

Aksesuarlı karıştırma kabı / Aletler

5 Karıştırma kabı

Kabı yerine takıp, sonuna kadar (yani yerine iyice oturuncaya kadar) saatin çalışma **istikametinde** çeviriniz.

6a Kapak

Kapağı yerine takıp (kapaktaki ok işareti ile kabın üzerindeki ok işareti üst üste gelmelidir), sonuna kadar (yani yerine iyice oturuncaya kadar) saatin çalışma **istikametinde** çeviriniz. Kapağın dili, çevirme esnasında sonuna kadar ana cihazın ilgili yivinin (deliğinin) içinde olmalıdır.

6b Bastırma tıkaçı (= Ölçme kabı)

Kesilecek veya raspalanacak olan malzemeleri bastırınız.

6c Doldurma yardımı

Örn. un ve şeker gibi malzemelerin ilave edilmesi ve doldurulması için yardımcı düzen.

6d Malzeme ilave etme ağız

Bastırma tıkaçını çıkarınız ve ilave etmek veya doldurmak istediğiniz malzemeleri doldurunuz. Cihaz çalışırken sıvı ilave etmek istediğiniz zaman ve uzun veya ince sebze türlerini (örn. pırasa, havuç) doğramak ve kesmek için dar ağız kullanınız.

7a Çok fonksiyonlu bıçak

7b Yoğurma kancası

7c Çırpma teli

7d Disk tutucu

7e Çevrilebilen kesme disk – kalın/ince

7f Çevrilebilen raspa disk – kaba/ince

7g Rendeleme disk – orta ince

7h Püreleme ünitesi

7i Mevye suyu sıkıcısı

7k Limon suyu sıkıcısı

Mikser

8 Mikser kabı

Kabı yerine takıp (kabın üzerindeki ok işareti ile cihazın üzerindeki ok işareti üst üste gelmelidir), sonuna kadar (yani yerine iyice oturuncaya kadar) saatin çalışma **istikametinde** çeviriniz.

9a Kapak

Kapağı yerine takıp (pozisyona dikkat ediniz), sonuna kadar (yani yerine iyice oturuncaya kadar) saatin çalışma **istikametinde** çeviriniz. Kapak, çevirme esnasında sonuna kadar mikser kulpundaki ilgili yivini (deliğin) içinde olmalıdır.

9b Malzeme ilave etme ağız

Huniyi yerinden çıkarıp, ilave etmek istediğiniz malzemeleri doldurunuz.

9c Huni

Sıvı malzemeleri ilave etmek için kullanılır.

Bazı modellerde:

10 Üniversal doğrayıcı

Doğrayıcıyı yerine takıp (kabın üzerindeki ok işareti ile cihazın üzerindeki ok işareti üst üste gelmelidir), sonuna kadar (yani yerine iyice oturuncaya kadar) saatin çalışma **istikametinde** çeviriniz.

10a Kapak

Güvenlik Bilgileri

⚠ Cereyan çarpma tehlikesi!

Cihazı sadece tip levhasındaki bilgilere uygun bir şekilde cereyan prizine bağlayıp çalıştırınız. Cihazın bağlantı kablosunda veya kendisinde bir arıza varsa, cereyana bağlamayınız. Kullanmaya başlamadan önce cereyan kablosunda her hangi bir hasar olup olmadığını kontrol ediniz. Çocukları cihazdan uzak tutunuz. Cihaz ile işiniz bittikten sonra, cihazın kurulu olduğu yerden ayrıldığınızda veya her hangi bir arıza durumunda elektrik fişini daima prizden çıkarınız. Elektrik kablosunu keskin kenarlardan ve sıcak yüzeylerden uzak tutunuz. Her hangi bir tehlikeli duruma yer vermemek için, cihazda yapılacak tamir ve diğer işlemler (örneğin arızalı bir kablolu değiştirilmesi) sadece yetkili servislerimizce yapılmalıdır. Elektrik kesilmesi halinde ciha açık kalır ve tekrar elektrik geldiğinde çalışmaya devam eder. Aksesuarları ve aletleri sadece cihaz dururken (ayar düğmesi **0/off** konumunda) değiştiriniz.

Giderme Bilgileri

Aktüel giderme yol ve yöntemleri hakkında bilgi almak için, yetkili satıcınıza veya ilgili yerel belediye idaresine başvurunuz.

Cihazın Kullanılması

Cihazı ilk kez kullanmaya başlamadan önce, cihazı ve aksesuarlarını iyice temizleyiniz, bkz. "Cihazın temizlenmesi ve bakımı".

Hazırlanması

- Ana cihazı düzgün ve temiz bir yüzeyin üzerine koyunuz.
- Elektrik kablosunun çekilip kablo gözünden çıkarılması: Kabloyu bir hamlede istediğiniz uzunluğa (azami 1 m) kadar çekiniz ve yavaşça serbest bırakınız; kablo bu konumda kilitletir.
- Kablolu çalışma uzunluğunun kısaltılması: Kabloyu tutup hafifçe çekiniz ve istediğiniz uzunluğa kadar açınız. Ardından tekrar kabloyu tutup hafifçe çekiniz ve yavaşça serbest bırakınız; kablo bu konumda kilitletir.

Dikkat!

Kablolu kıvrılmamasına ve elden cihazın içine itilmesine dikkat ediniz. Aksi halde tamamen sarılmaz. Kablo sıkışırsa, tamamen dışarı çekiniz ve ardından tekrar sarılmasını sağlayınız.

- Elektrik fişini prize takınız.

Aksesuarlı karıştırma kabı / Aletler

⚠ **Dönen parçalardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!**

Cihaz çalışırken elinizi karıştırma kabının içine kesinlikle sokmayınız (Cihaz kapatıldıktan sonra da, motor belli bir süre dönmeye devam eder).

Cihaza takılan aletleri sadece cihaz dururken değiştiriniz. Kabin içinde herhangi bir iş yapılacaksa, mikser tahriği koruyucu kapağı (2) takılı olması şarttır ve bu işler kesinlikle mikser kabı takılı haldeyken yapılmamalıdır.

- Karıştırma kabını (5) yerine takıp, sonuna kadar (yani yerine iyice oturuncaya kadar) saatin çalışma **istikametinde** çeviriniz.
- İlgili aleti (7) ilgili bölümde tarif edildiği gibi takınız. Hangi aleti seçmeniz gerektiğini belirlemek için, "Tarifler ve yararlı bilgiler" adlı ek kitapçığa
- Malzemeleri ilgili bölümde tarif edildiği şekilde karıştırma kabına doldurunuz. Seçmeniz gereken malzemeler için, "Tarifler ve yararlı bilgiler" adlı ek kitapçığa bakınız.
- Kapağı (6a) yerine takıp (kapaktaki ok işareti ile cihazın üzerindeki ok işareti üst üste gelmelidir), sonuna kadar (yani yerine iyice oturuncaya kadar) saatin çalışma **istikametinde** çeviriniz; kapak dili çevirme işleminin sonuna kadar ana cihazdaki delikte olmalıdır.
- Ayar düğmesini istediğiniz kademeye ayarlayınız ("Tarifler ve yararlı bilgiler" adlı ek kitapçığa bakınız).
- Malzeme ilave etmek veya doldurmak için kapak açılacağı zaman, ayar düğmesini **0/off** konumuna alınız.

Yararlı bilgi: Un veya şeker gibi malzemeleri doldurmak için, doldurmada yardımcı bir ünite kullanınız.

Kabin içinde herhangi bir iş yapılacaksa, cihaz sadece kapak (6a) takılıp iyice kilitlendikten sonra ve mikser tahriği koruyucu kapağı (2) takıldıktan sonra çalıştırılabilir.

Çok fonksiyonlu bıçak (7a)

Doğramak, kıymak ve karıştırmak için kullanılır.

⚠ **Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!**

Çok fonksiyonlu bıçağı sadece plastik sapından (üst ucu) tutunuz.

- Çok fonksiyonlu bıçağı, bıçak muhafazasından çıkarınız (11).
- Çok fonksiyonlu bıçağı yerine takınız.
- Malzemeleri doldurunuz.
- Kapağı (6a) bastırma tıkaçı (6b) ile birlikte yerine takınız ve sonuna kadar saatin çalışma **istikametinde** çeviriniz.
- Ayar düğmesini (1) istediğiniz kademeye ayarlayınız ("Tarifler ve yararlı bilgiler" adlı ek kitapçığa bakınız).
- Malzeme ilave etmek için, ayar düğmesini **0/off** pozisyonuna ayarlayınız.
- Tıkaçı dışarı çıkarınız ve malzemeleri doldurma ağzı (6d) üzerinden doldurunuz.

Not: Çalıştırma süresi uzadıkça, doğrama ve kıyma işleminde elde edilen doğrama derecesi de artar.

Yoğurma kancası (7b)

Ağır hamurları yoğurmak ve hamura doğranmayacak malzemeler (örn. kuru üzüm, çikolata parçacıkları) karıştırmak için kullanılır.

- Yoğurma kancasını yerine takınız.
- Malzemeleri doldurunuz.
- Kapağı (6a) bastırma tıkaçı (6b) ile birlikte yerine takınız ve sonuna kadar saatin çalışma **istikametinde** çeviriniz.
- Ayar düğmesini (1) istediğiniz kademeye ayarlayınız ("Tarifler ve yararlı bilgiler" adlı ek kitapçığa bakınız).
- Malzeme ilave etmek için, ayar düğmesini ilgili pozisyonuna ayarlayınız.
- Tıkaçı dışarı çıkarınız ve malzemeleri ilave etme veya doldurma ağzı (6d) üzerinden doldurunuz.

Çırpmalı teli (7c)

Krema, kremsanti hazırlamak için kullanılır.

Katı malzemeler (örn. buzdolabından çıkardığınız tereyağı parçaları) için kullanılması uygun değildir.

- Çırpmalı telini yerine takınız.
- Malzemeleri doldurunuz.
- Kapağı (6a) bastırma tıkaçı (6b) ile birlikte yerine takınız ve sonuna kadar saatin çalışma **istikametinde** çeviriniz.
- Ayar düğmesini (1) istediğiniz kademeye ayarlayınız ("Tarifler ve yararlı bilgiler" adlı ek kitapçığa bakınız).
- Malzeme ilave etmek için, ayar düğmesini **kademe 2'ye** ayarlayınız.
- Tıkaçı dışarı çıkarınız ve malzemeleri ilave etme veya doldurma ağzı (6d) üzerinden doldurunuz.

Doğrama diksleri:

Çevrilebilir kesme diski (7e) – kalın/ince

Meyve ve sebze kesmek için kullanılır.

Çevrilebilir raspa diski (7f) – kaba/ince

Meyve, sebze ve peynir raspalamak için kullanılır.

Rendeleme diski (7g) – orta ince

Örn. fındık, sert peynir (örn. parman), çikolata rendelemek için kullanılır.

Disk tutucu (7d)

- Disk tutucuyu, hafifçe çevirerek tahrik miline (motor mili) takınız.
- Doğrama diskini takarak, her iki kavrama parçasının diskin deliğine girmesini sağlayınız.

⚠ **Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!**

Doğrama disklerini sadece plastik saplarından tutunuz.

Doldurma veya ilave etme ağzına elinizi sokmayınız.

Bastırma için sadece bastırma tıkaçını kullanınız.

Dikkat!

Bıçaklar körelebilir.

Sert peynir (parmican), fındık vb. malzemeler için sadece rendeleme diskini kullanınız.

Doğrama disklerini bayır turpu (acıkök) raspa etmek/doğramak için kullanmayınız.

- Arzu ettiğiniz kesme / raspalama tarafını yukarıya doğru çeviriniz ve disk tutucunun üzerine yerleştiriniz (rendeleme diskinde sadece bir taraf).
- Kapağı (6a) bastırma tıkaçı (6b) ile birlikte yerine takınız ve sonuna kadar saatin çalışma **istikametinde** çeviriniz.
- Kesmek veya raspa etmek istediğiniz malzemeleri doldurunuz (6d).
- Ayar düğmesini (1) **kademe 3** veya **kademe 4'e** ayarlayınız ("Tarifler ve yararlı bilgiler" adlı ek kitapçığa bakınız).
- Kesilecek veya raspalanacak olan malzemeleri fazla basınç uygulamadan, bastırma tıkaçı ile içeri itelemeyiniz.
- Malzeme ilave etmek için, ayar düğmesini **0/off** pozisyonuna ayarlayınız.
- Tıkaçı dışarı çıkarınız ve malzemeleri ilave etme veya doldurma ağızı üzerinden doldurunuz.

Dikkat!

Kesilen veya raspalanan besin çoğalıp disk tutucusuna temas etmeden önce, besinin içine olduğu kabı boşaltınız.

Püreleme ünitesi (7h)

Pişirilmiş meyve veya sebze pürelemek için kullanılır.

- Püreleme süzgecini ve püreleme malasını yerine takınız.
- Tutma (durdurma) bileziğini takınız.
- Kapağı (6a) yerine takınız ve sonuna kadar saatin çalışma **istikametinde** çeviriniz.
- Ayar düğmesini (1) istediğiniz kademeye ayarlayınız ("Tarifler ve yararlı bilgiler" adlı ek kitapçığa bakınız).
- Tıkaçı (6b) dışarı çıkarınız ve malzemeleri ilave etme veya doldurma ağızı (6d) üzerinden doldurunuz.

Meyve suyu sıkıcısı (7i)

Küçük çekirdekli meyvelerin (örn. elma, armut), böğürtlen türünden meyvelerin, çekirdeği çıkarılmış büyük çekirdekli meyvelerin ve sebzelerin (örn. havuç, domates) suyunu çıkarmak için kullanılır.

- Kabı (5) yerine takınız ve sonuna kadar saatin çalışma **istikametinde** çeviriniz.
- Filtre sepeti ile rendeleme kabını yerine takınız.
- Meyve suyu sıkıcısının (santrifüjörünün) kapağını kapatınız ve sonuna kadar saatin çalışma **istikametinde** çeviriniz. Kapağın dili, çevirme esnasında sonuna kadar ana cihazın ilgili yivinin (deliğinin) içinde olmalıdır.
- Ayar düğmesini (1) **kademe 3'e** ayarlayınız.
- Meyveyi veya sebzeyi doldurma ağızına (6d) doldurunuz ve gerektiğinde tıkaç (6b) ile hafifçe bastırınız. Gerekirse önce doğrayık parçaları küçültünüz.
- İşlem sonunda ayar düğmesini kısa bir süre **kademe 4'e** ayarlayınız ve meyve tortusunu suyu tamamen akıncaya kadar çalıştırınız.

Dikkat!

Kabı zamanında boşaltınız:

- Azami 500 gram malzeme işledikten sonra,
- Sıkılan su rendeleme kabına ulaşmadan önce.

Yapmak istediğiniz işlemden sonra

- Ayar düğmesini **0/off** pozisyonuna ayarlayınız.
- Kapağı (6a) sonuna kadar saatin çalışma **istikametinde tersine doğru** çeviriniz ve yerinden çıkarınız.
- Cihaza takılı olan aleti yerinden çıkarınız.
- Kabı (5) sonuna kadar saatin çalışma **istikametinde tersine doğru** çeviriniz ve yerinden çıkarınız.
- Tüm parçaları temizleyiniz ("Cihazın temizlenmesi ve bakımı" adlı bölüme bakınız). Kapak aralığının temiz olmasına dikkat ediniz, aksi halde kapak artık kapatılamaz.
- Çok fonksiyonlu bıçak kullanıldıktan sonra, bıçak koruma düzeni takılmalıdır (7a).

Limon suyu sıkıcısı (7k)

Narenciyelerin (örn. portakal, greyfurt, limon) suyunun sıkılması için kullanılır.

- Limon suyu sıkıcısını yerine takınız ve sonuna kadar saatin çalışma **istikametinde** çeviriniz. Süzgeç sepetindeki dil, çevirme esnasında sonuna kadar ana cihazın ilgili yivinin (deliğinin) içinde olmalıdır.
- İlgili narenciyelerin suyunu sıkmak için, ayar düğmesini **kademe 2'ye** ayarlayınız ve narenciyeyi sıkma konisinin üzerine bastırınız.
- İşiniz sona erince, limon suyu sıkıcısını açınız ve kabı yerinden çıkarınız.

Dikkat!

Doluluk seviyesine dikkat ediniz. Sıkılan sıvının seviyesi süzgeç sepetine ulaşmadan önce, kabı boşaltınız.

Mikser

⚠ Mikserin keskin bıçaklarından/dönen motordan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Mikser cihaza takılıyken kesinlikle mikserle elinizi sokmayınız. Cihazı sadece kapağı sıkıca kapatıldığı yaman çalışır. Mikseri cihazdan çıkaracağınız/CIhaza takacağınız zaman cihazın motorunun durur vaziyette olmasına özellikle dikkat ediniz.

⚠ Haşlanma tehlikesi!

Mikserde sıcak malzeme işlendiği zaman, kapaktaki huniden sıcak buhar çıkar. En fazla 0,5 litre sıcak veya köpüren sıvı doldurunuz.

Dikkat!

Mikser zarar görebilir.

Mikserde, derin dondurulmuş besinler işlemeyiniz. Mikseri boş çalıştırmayınız.

Karıştırmak

Dikkat!

Mikserin kullanılabilmesi için, mikser kapağının (9a) ve kabın (5) kapağı (6a) ile birlikte yerlerine takılmış ve kilitlemiş olması gerekir. Aletleri kapdan çıkarınız!

- Motor koruyucu kapağını (2) yerinden çıkarınız.
- Karıştırma kabını (8) yerine takınız (kabın üzerindeki ok işareti ile cihazı üzerindeki ok işareti üst üste gelmelidir) ve sonuna kadar saatin çalışma **istikametinde** çeviriniz.
- Malzemeleri mikserle doldurunuz ("Tarifler ve yararlı bilgiler" adlı ek kitapçığa bakınız). Azami miktar, sıvı = 1,5 litre (köpüren veya sıcak sıvılarda azami 0,5 litre). İşlenebilecek en uygun miktar, katı = 150 gram.
- Kapağı (9a) yerine takıp, saatin çalışma **istikametinde** çeviriniz. Kapağın dili, çevirme esnasında sonuna kadar mikser kulpunun ilgili yivinin (deliğin) içinde olmalıdır.
- Ayar düğmesini (1) istediğiniz kademeye ayarlayınız ("Tarifler ve yararlı bilgiler" adlı ek kitapçığa bakınız).

Malzeme ilave edilmesi

- Ayar düğmesini **0/off** pozisyonuna (veya ilgili bölümde bildirilen konuma) ayarlayınız.
- Kapağı (9a) açıp, ilave etmek veya doldurmak istediğiniz malzemeleri doldurunuz.
- veya
- Huniyi (9c) kapaktan çıkarınız ve katı malzemeleri azar azar malzeme ilave etme ağzından (9b) mikserle doldurunuz.
- veya
- Sıvı malzemeleri huni ile mikserle doldurunuz.

Karıştırma işleminden sonra

- Ayar düğmesini **0/off** pozisyonuna ayarlayınız.
- Mikseri sonuna kadar saatin çalışma istikametinin **tersine doğru** çeviriniz ve yerinden çıkarınız.
- Kapağı sonuna kadar saatin çalışma istikametinin **tersine doğru** çeviriniz ve yerinden çıkarınız.

Not: Mikser ile işiniz sona erdikten sonra mikseri hemen temizlemeniz iyi olur, bkz. "Cihazın temizlenmesi ve bakımı".

Bazı modellerde:

Üniversal doğrayıcı (10)

Az miktarda malzeme (örn. soğan, otsu baharatlar) doğramak için kullanılır.

Dikkat!

Üniversal doğrayıcıyı çekirdek halinde kuru kahve, Afyon çiçeği (haşhaş) ve bayır turpu (acıkök) çekmek (öğütme) için kullanılmamalıdır.

Üniversal doğrayıcının kullanımı sadece moment devresi (kademe M) ile mümkündür.

⚠ Keskin bıçaklarından/dönen motordan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Doğrayıcı cihaza takılıyken kesinlikle doğrayıcıya elinizi sokmayınız.

Dikkat!

Doğrayıcının kullanılabilmesi için, doğrayıcı kapağının (10a) ve kabın (5) kapağı (6a) ile birlikte yerlerine takılmış ve kilitlemiş olması gerekir. Aletleri kapdan çıkarınız!

- Motor koruyucu kapağını (2) yerinden çıkarınız.
- Üniversal doğrayıcıyı yerine takınız (kabın üzerindeki ok işareti ile cihazı üzerindeki ok işareti üst üste gelmelidir) ve sonuna kadar saatin çalışma **istikametinde** çeviriniz.
- Malzemeleri doldurunuz ("Tarifler ve yararlı bilgiler" adlı ek kitapçığa bakınız).
- Kapağı yerine takıp (kapağın üzerindeki ok işareti ile kabın üzerindeki ok işareti üst üste gelmelidir), saatin çalışma **istikametinde** çeviriniz.
- Ayar düğmesini (1) **M kademisine** ayarlayınız.

Not: Çalıştırma süresi uzadıkça, doğrama ve kıyma işleminde elde edilen doğrama derecesi de artar.

Cihazın temizlenmesi ve bakımı

⚠ **Cereyan çarpma tehlikesi!**

Ana cihazı hiç bir zaman suya sokmayınız ve akan su altına tutmayınız.

Dikkat!

Cihazın üst yüzeyi zarar görebilir.

Ovalamak için kullanılan, çizme ihtimali olan deterjan veya temizlik malzemesi kullanmayınız.

Ana cihazın temizlenmesi

- Fişi elektrik prizinden çıkarınız.
- Ana cihazı nemli bir bez ile siliniz. Gerekli görürseniz, biraz bulaşık suyu (sıvı deterjan) kullanınız.
- Sonra cihazı kurulayınız.

Karıştırma kabının ve ek donanımın temizlenmesi

⚠ **Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!**

Çok fonksiyonlu bıçağı ve doğrama disklerini sadece plastik sapından tutunuz.

Bütün parçalar bulaşık makinesinde yıkanmaya elverişlidir. Plastik parçaları bulaşık makinesine yerleştirirken, sıkışmamalarına dikkat ediniz. Deforme olma tehlikesi söz konusudur. Çok fonksiyonlu bıçağı ağız (delik) aşağıya doğru olacak şekilde öyle yerleştiriniz ki, bıçaklar başka cisimlere zarar vermesin. Çırpma telini, temizlemek için tutucu düzenden çıkarmak mümkündür (7c). Meyve suyu sıkıcısını temizlemek için, filtre sepetini rendeleme kabından çıkarınız (7h). Parçaları musluktan akan su altında bir ön temizlemeden geçiriniz. Filtre sepetinin lamellerini zedelememek için dikkatlice temizleyiniz. Örn. havuç, kırmızı lahana vs. gibi besinlerin işlenmesi esnasında, plastik parçalar kırmızımsı bir renk alırlar. Bu lekeleri birkaç damla sıvı yemek yağı ile temizleyebilirsiniz.

Mikserin / Üniversal doğrayıcının temizlenmesi

⚠ **Keskin bıçaklarından dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!**

Mikserin ve doğrayıcının bıçaklarına çıplak elleriniz ile dokunmayınız. Temizleme işlemi için bir fırça kullanınız.

Mümünse mikseri/üniversal doğrayıcıyı kullandıktan hemen sonra temizleyiniz. Böylelikle ünitelere hiçbir besin artığı yapışıp kalmaz ve plastik parçalar etkilenmez (örneğin baharatların içindeki eterli yağlardan dolayı oluşabilecek zararlar). Mikser kabını/Üniversal doğrayıcıyı bulaşık makinesinde yıkamayınız, musluktan akan su altında temizleyiniz (su içinde bekletmeyiniz). **Not:** Cihaza takılmış olan mikser/üniversal doğrayıcıya biraz deterjanlı su doldurunuz. Birkaç saniye için **M kademesinde** çalıştırınız. Deterjanlı suyu dökünüz ve mikseri/üniversal doğrayıcıyı duru su ile çalkalayınız.

Cihazın muhafaza edilmesi

- Fişi elektrik prizinden çıkarınız.
- Mikser motorunun koruyucu kapağını (2) yerine takınız.
- Kabı (5) yerine takınız.
- Bıçak korumasını muhafaza amacıyla daima çok fonksiyonlu bıçağa takınız (11).
- Kablo nun kablo gözüne toplanması: Kablo yu tutup hafifçe çekiniz ve otomatik olarak sarılmasını bekleyiniz.

Arıza Durumda Yardım

⚠ **Yaralanma tehlikesi!**

Herhangi bir arızayı gidermeden önce, fişi elektrik prizinden çıkarınız.

Not: Üniversal doğrayıcının kullanımı sadece moment devresi (**kademe M**) ile mümkündür.

Aksesuarlı karıştırma kabı

Arıza:

Cihaz çalışmıyor, ayar düğmesi (1) çevrelemiyor: Elektronik denetim devreye girdi.

Giderilmesi:

- Kabı sonuna kadar çevirip sıkıştırınız.
- Kullanılan aksesuarın kapağını (limon sıkıcıda süzgeç sepeti) takınız ve sonuna kadar çevirip sıkıştırınız.
- Mikser motorunun koruyucu kapağını takınız. Eğer bozuka veya emniyet pimi kırılmışsa, mikser motorunun koruyucu kapağını yenileyiniz.

Mikser / Üniversal doğrayıcı

Arıza:

Cihaz çalışmıyor, ayar düğmesi (1) çevrelemiyor: Elektronik denetim devreye girdi.

Giderilmesi:

- Kabı kapağı ile birlikte yerine takıp, sonuna kadar çevirip sıkıştırınız.
- Mikseri/Üniversal doğrayıcıyı sonuna kadar çevirip sıkıştırınız.
- Mikserin kapağını/Üniversal doğrayıcının kapağını yerine takınız ve sonuna kadar çevirip sıkıştırınız.

Diğer arızalarda yetkili servisimize başvurunuz.

Garanti

Bu cihaz için, yutdışındaki mümessilliklerimizden vermiş olduğu garanti şartları geçerlidir. Bu hususuda daha detaylı bilgi almak için, cihazı satın aldığınız satıcıya baş vurunuz. Garanti süresi içerisinde bu garantiden yararlanabilmek için, cihazı satın aldığınızı gösteren fişi veya faturayı göstermeniz şattır.

Değişiklikler mümkündür.

Urządzenie przeznaczone jest do użytku w gospodarstwie domowym, a nie do użytku zarobkowego.

Używać tylko dla takiej ilości produktów i czasu przygotowania, które są typowe dla gospodarstwa domowego; patrz dodatkowy zeszyt „Przepisy kulinarne i wskazówki”.

Urządzenie nie wymaga przeglądów ani konserwacji.

Instrukcja obsługi i użytkowania opisuje różne wersje urządzenia, różnice są opisane.

Instrukcję obsługi i użytkowania proszę starannie przechowywać.

Instrukcję obsługi i użytkowania proszę przekazać wraz z urządzeniem ewentualnemu kolejnemu właścicielowi.

Urządzenie używać tylko z oryginalnym wyposażeniem.

Opis urządzenia

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

Korpus urządzenia

1 Wyłącznik obrotowy

0/off	= stop
M	= włączenie chwilowe, najwyższa liczba obrotów, wyłącznik przytrzymać
Zakresy 1–4	= prędkości robocze:
Zakres 1	= najniższa liczba obrotów – wolno
Zakres 4	= najwyższa liczba obrotów – szybko

2 Pokrywa osłaniająca napęd miksera

Pokrywę należy nałożyć, jeżeli mikser nie jest używany (w przeciwnym przypadku nie można włączyć urządzenia).

2a Trzpień zabezpieczający na pokrywie osłaniającej

3 Nóżki z przysawkami

Urządzenie ustawiać na gładkim i czystym blacie roboczym.

4 Automatyczny zwijacz przewodu elektrycznego

Chowanie przewodu elektrycznego.

Miska z wyposażeniem / narzędzia

5 Misa

Nałożyć i przekreślić w kierunku **zgodnym** z ruchem wskazówek zegara, aż do oporu (zamek bagnetowy).

6a Pokrywa

Nałożyć (strzałkę na pokrywie na strzałkę na misie) i przekreślić w kierunku **zgodnym** z ruchem wskazówek zegara. Nosek pokrywy musi wejść do oporu do wycięcia na korpusie urządzenia.

6b Popychacz (= miarka)

Popychanie produktów przeznaczonych do cięcia i tarcia.

6c Lejek wyspowy

Nałożyć na otwór wyspowy przy dodawaniu takich produktów jak np. mąka i cukier.

6d Otwór wyspowy

Wyjąć popychacz i włożyć produkty.

Przy dodawaniu płynów w czasie pracy urządzenia oraz do tarcia lub cięcia długich i wąskich warzyw (np. pory, marchewka) wykorzystać wąski otwór.

7a Nóż wielofunkcyjny

7b Haki do zagniatania

7c Mieszadło

7d Uchwyt tarcz

7e Dwustronna tarcza do cięcia – grubo/cienko

7f Dwustronna tarcza do tarcia – grubo/drobno

7g Tarcza do tarcia – średnio

7h Przecieracz

7i Sokowirówka

7k Wyciskarka do owoców cytrusowych

Mikser

8 Dzbaneł miksera

Nałożyć (strzałkę na dzbanku na strzałkę na korpusie urządzenia) i przekreślić w kierunku **zgodnym** z ruchem wskazówek zegara, aż do oporu.

9a Pokrywa

Nałożyć (zwrócić uwagę na właściwą pozycję) i przekreślić mocno w kierunku **zgodnym** z ruchem wskazówek zegara. Pokrywa musi wejść do oporu do wycięcia na uchwycie miksera.

9b Otwór wyspowy

Zdjąć lejek i włożyć potrzebne składniki.

9c Lejek

Ułatwia dodawanie płynnych składników.

W niektórych modelach:

10 Rozdrabniacz uniwersalny

Nałożyć (strzałkę na pojemniku na strzałkę na korpusie urządzenia) i przekreślić w kierunku **zgodnym** z ruchem wskazówek zegara, aż do oporu.

10a Pokrywa

Wskazówki bezpieczeństwa

⚠ **Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!**

Urządzenie podłączyć do gniazdka sieciowego i eksploatować zgodnie z danymi zawartymi na tabliczce znamionowej.

Urządzenie można używać tylko wtedy, jeżeli elektryczny przewód zasilający i samo urządzenie nie są uszkodzone.

Urządzenie należy chronić przed dziećmi.

Po każdym użyciu urządzenia, przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia, przed opuszczeniem pomieszczenia, w którym stoi urządzenie lub w przypadku awarii wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.

Nie wolno ocierać elektrycznego przewodu zasilającego o ostre krawędzie, ani gorące powierzchnie.

Aby uniknąć zagrożeń naprawę urządzenia, jak np. wymiana uszkodzonego przewodu zasilającego można przeprowadzić tylko w naszym autoryzowanym punkcie serwisowym.

W przypadku przerwania dopływu prądu urządzenie pozostaje w stanie włączonym i zacznie pracować natychmiast, jeżeli prąd znowu popłynie.

Wypożyczenie i narzędzia zmieniać tylko po wyłączeniu urządzenia (wyłącznik obrotowy w pozycji **0/off**).

Wskazówki dotyczące usuwania zużytego urządzenia

Aktualne informacje o sposobie usunięcia zużytego urządzenia można uzyskać w punkcie zakupu, albo w urzędzie miasta lub gminy.

Obsługa

Urządzenie i wyposażenie należy przed pierwszym użyciem dokładnie wyczyścić, patrz „Czyszczenie urządzenia”.

Przygotowanie

- Korpus urządzenia postawić na gładkim i czystym blacie roboczym.
- Elektryczny przewód zasilający wyciągnąć ze schowka:
Przewód elektryczny wysunąć jednym pociągnięciem na odpowiednią długość (maks. 1 metr) i powoli puścić; przewód jest zablokowany.
- Zmniejszanie długości wyciągniętego elektrycznego przewodu zasilającego:
Przewód elektryczny lekko pociągnąć i zwolnić, aby zwinął się do odpowiedniej długości. Wtedy znowu lekko pociągnąć i powoli puścić; przewód elektryczny jest zablokowany.

Uwaga!

Przewodu elektrycznego nie wolno przekręcać ani wsuwać ręcznie, ponieważ nie będzie się wtedy zwinął całkowicie. Jeżeli przewód elektryczny zablokuje się, należy go całkowicie wysunąć i powoli puszczać, aby się zwinął.

- Wtyczkę włożyć do gniazdka sieciowego.

Miska z wyposażeniem / narzędzia

⚠ **Niebezpieczeństwo zranienia obracającymi się narzędziami!**

Podczas pracy urządzenia nie wolno wkładać rąk do miski (po wyłączeniu urządzenia napęd pracuje jeszcze krótki czas).

Narzędzia wymieniać tylko przy wyłączonym napędzie.

W misce można obrabiać produkty spożywcze tylko wtedy, jeżeli założona jest pokrywa ochronna napędu miksera (2), a nie wolno, jeżeli założony jest dzbanek miksera.

- Misę (5) nałożyć na korpus maszyny i przekręcić w kierunku **zgodnym** z ruchem wskazówek zegara, aż do oporu.
- Założyć narzędzie (7) tak, jak to opisano dalej. Wybór narzędzi patrz dodatkowy zeszyt „Przepisy kulinarne i wskazówki”.
- Włożyć składniki tak, jak to opisano dalej. Składniki i ilości patrz dodatkowy zeszyt „Przepisy kulinarne i wskazówki”.
- Nałożyć pokrywę (6a) (strzałkę na pokrywie na strzałkę na misie) i przekręcić w kierunku **zgodnym** z ruchem wskazówek zegara, aż do oporu. Nosek pokrywy musi wejść do oporu do wycięcia na korpusie urządzenia.
- Pokręto wyłącznika nastawić na odpowiednią prędkość (patrz dodatkowy zeszyt „Przepisy kulinarne i wskazówki”).
- Pokręto wyłącznika nastawić na **0/off**, jeżeli konieczne jest zdjęcie pokrywy celem dodania składników.

Wskazówka: Przy dodawaniu sypkich składników, jak mąka lub cukier należy zastosować lejek.

Przy pracy w misce można włączyć urządzenie tylko wtedy, jeżeli pokrywa (6a) jest założona i dokręcona, oraz założona jest pokrywa ochronna napędu miksera (2).

Nóż wielofunkcyjny (7a)

do rozdrabniania, siekania i mieszania.

⚠ **Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami!**

Nóż wielofunkcyjny chwycić tylko za uchwyt z tworzywa sztucznego (górna część).

- Nóż wielofunkcyjny wyjąć z osłony (11).
- Założyć nóż wielofunkcyjny.
- Włożyć składniki.
- Nałożyć pokrywę (6a) z popychaczem (6b) i przekręcić w kierunku **zgodnym** z ruchem wskazówek zegara, aż do oporu.
- Pokręto wyłącznika (1) nastawić na odpowiednią prędkość (patrz dodatkowy zeszyt „Przepisy kulinarne i wskazówki”).
- W celu dodania składników nastawić pokręto na **0/off**.
- Popychacz wyjąć i włożyć składniki przez otwór wysypowy (6d).

Wskazówka: W czasie rozdrabniania i siekania stopień rozdrobnienia wzrasta z czasem przeróbki.

Haki do zagniatania (7b)

do zagniatania gęstego ciasta i do mieszania składników, które nie powinny być rozdrobnione (np. rodzynki, płatki czekoladowe).

- Założyć haki do zagniatania.
- Włożyć składniki.
- Nałożyć pokrywę (6a) z popychaczem (6b) i przekręcić w kierunku **zgodnym** z ruchem wskazówek zegara, aż do oporu.
- Pokrętko wyłącznika (1) nastawić na odpowiednią prędkość (patrz dodatkowy zeszyt „Przepisy kulinarne i wskazówki”).
- W celu dodania składników nastawić pokrętko na odpowiedni zakres.
- Popychacz wyjąć i włożyć składniki przez otwór wyspowy (6d).

Mieszadło (7c)

do ubijania śmietany, piany z białek.

Nie nadaje się do mieszania twardych składników (np. kawałki masła wyjęte z lodówki).

- Założyć mieszadło.
- Włożyć składniki.
- Nałożyć pokrywę (6a) z popychaczem (6b) i przekręcić w kierunku **zgodnym** z ruchem wskazówek zegara, aż do oporu.
- Pokrętko wyłącznika (1) nastawić na odpowiednią prędkość (patrz dodatkowy zeszyt „Przepisy kulinarne i wskazówki”).
- W celu dodania składników nastawić pokrętko na **zakres 2**.
- Popychacz wyjąć i włożyć składniki przez otwór wyspowy (6d).

Tarcze do rozdrabniania:

Dwustronna tarcza do cięcia (7e) –

grubo/cienko

do cięcia owoców i warzyw.

Dwustronna tarcza do tarcia (7f) –

grubo/drobno

do tarcia owoców, warzyw i sera.

Tarcza do tarcia (7g) – średnio

do tarcia np. orzechów, twardego sera

(np. parmezan), czekolady.

Uchwyt tarcz (7d)

- Uchwyt tarcz założyć na oś napędową lekkim ruchem obrotowym.
- Tarczę do rozdrabniania założyć w taki sposób, aby oba zabieraki uchwytu weszły do otworu tarczy.

⚠ Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami!

Tarcze do rozdrabniania chwytać tylko za uchwyt z tworzywa sztucznego.

Nie wkładać rąk do otworu wyspowego.

Do popychania używać tylko popychacza.

Uwaga!

Narzędzia mogą się stępić.

Do tarcia twardego sera (parmezanu), orzechów itp. stosować tylko odpowiednią tarczę do tarcia. Tarcze do rozdrabniania (owoców i warzyw) nie nadają się do tarcia/rozdrabniania chrzanu.

- Odpowiednią stronę tnącą/trącą obrócić do góry i położyć tarczę na uchwycie (w tarczy trącej tylko jedna strona).
- Nałożyć pokrywę (6a) z popychaczem (6b) i przekręcić w kierunku **zgodnym** z ruchem wskazówek zegara, aż do oporu.
- Włożyć składniki przeznaczone do cięcia lub tarcia (6d).
- Pokrętko wyłącznika (1) nastawić na **zakres 3** lub **zakres 4** (patrz dodatkowy zeszyt „Przepisy kulinarne i wskazówki”).
- Produkty przeznaczone do cięcia lub tarcia popychać lekko popychaczem nie używając siły.
- W celu dodania składników nastawić pokrętko na **0/off**.
- Popychacz wyjąć i dodać produkty przez otwór wyspowy.

Uwaga!

Miskę opróżnić zanim będzie pełna, aby rozdrobnione składniki nie dosięgały do uchwytu tarczy.

Przecieracz (7h)

do przecierania gotowanych owoców lub warzyw.

- Założyć sito do przecierania i przecieracz.
- Założyć pierścień.
- Nałożyć pokrywę (6a) i przekręcić w kierunku **zgodnym** z ruchem wskazówek zegara, aż do oporu.
- Pokrętko wyłącznika (1) nastawić na odpowiednią prędkość (patrz dodatkowy zeszyt „Przepisy kulinarne i wskazówki”).
- Popychacz (6b) wyjąć i włożyć składniki przez otwór wyspowy (6d).

Sokowirówka (7i)

do wyciskania soku z owoców pestkowych

(np. jabłka, gruszki), owoców jagodowych, wypestkowanych owoców pestkowych (wiśnie), warzyw (np. marchewka, pomidory).

- Misę (5) nałożyć na korpus maszynowy i przekręcić w kierunku **zgodnym** z ruchem wskazówek zegara, aż do oporu.
- Założyć pojemnik do tarcia z koszykiem filtrującym.
- Założyć pokrywę sokowirówki i przekręcić w kierunku **zgodnym** z ruchem wskazówek zegara. Nosek pokrywki musi zaskoczyć w wycięciu na urządzeniu podstawowym.
- Pokrętko wyłącznika (1) nastawić na **zakres 3**.
- Owoce i warzywa wkładać do otworu wyspowego (6d) i popychać popychaczem (6b) lekko naciskając. Jeżeli to konieczne włączyć urządzenie, aż sok zostanie całkowicie odwirowany z miąższu.

Uwaga!

Misę należy opróżniać na czas:

- po przepuszczeniu przez sokowirówkę maks. 500 gramów owoców,
- zanim sok dosięgnie do pojemnika do tarcia.

Po pracy

- Pokręćło wyłącznika nastawić na **0/off**.
- Pokrywę (6a) przekręcić w kierunku **przeciwnym** do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
- Wyjąć narzędzie.
- Misę (5) przekręcić w kierunku **przeciwnym** do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
- Wszystkie części wymyć, patrz rozdział „Czyszczenie urządzenia”.
- Zwracać uwagę, aby rowek w pokrywie był czysty, w przeciwnym przypadku pokrywy nie da się zamknąć.
- Po użyciu noża wielofunkcyjnego założyć na niego osłonę (7a).

Wyciskarka do owoców cytrusowych (7k)

do wyciskania soku z owoców cytrusowych, jak np. pomarańcze, grejpfruty, cytryny.

- Nałożyć wyciskarkę i przekręcić w kierunku **zgodnym** z ruchem wskazówek zegara. Nosek sitka musi wejść do oporu do wycięcia na korpusie urządzenia.
- Pokręćło wyłącznika nastawić na **zakres 2**, a owoc przeznaczony do wyciśnięcia przycisnąć do głowicy wyciskarki.
- Po zakończeniu pracy odkręcić wyciskarkę i zdjąć misę.

Uwaga!

Zwracać uwagę na stopień napełnienia.

Misę opróżnić zanim sok dosięgnie do sitka.

Mikser

⚠ **Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami miksera/obracającym się napędem!**

Nie wkładać rąk do założonego miksera! Mikser pracuje tylko z założoną i dokręconą pokrywą. Mikser zdejmować/zakładać tylko wtedy, jeżeli urządzenie jest wyłączone, a napęd nieruchomy.

⚠ **Niebezpieczeństwo poparzenia!**

W czasie obróbki gorących produktów wydostaje się para przez lejek w pokrywie. Można miksować maksymalnie 0,5 litra gorących lub pieniących płynów.

Uwaga!

Mikser może ulec uszkodzeniu.

Nie wolno miksować bardzo mocno zamrożonych składników.

Nie włączać pustego miksera.

Miksowanie

Uwaga!

Podczas pracy miksera pokrywa miksera (9a) i miska (5) z pokrywą (6a) muszą być założone i dokręcone. Wyjąć narzędzia z misy!

- Zdjąć pokrywę osłaniającą napęd miksera (2).
- Dzbaneł miksera (8) nałożyć (strzałkę na dzbanku na strzałkę na korpusie urządzenia) i przekręcić w kierunku **zgodnym** z ruchem wskazówek zegara, aż do oporu.
- Włożyć składniki (patrz dodatkowy zeszyt „Przepisy kulinarne i wskazówki”).
Maksymalna ilość płynnych składników = 1,5 litra (maksymalnie 0,5 litra pieniących lub gorących płynów).
Optymalna ilość miksowanych składników stałych = 150 gramów.
- Nałożyć pokrywę (9a) i przekręcić w kierunku **zgodnym** z ruchem wskazówek zegara. Nosek pokrywy musi wejść do oporu do wycięcia na uchwycie miksera.
- Pokręćło wyłącznika (1) nastawić na odpowiednią prędkość (patrz dodatkowy zeszyt „Przepisy kulinarne i wskazówki”).

Dokładanie składników

- Pokręćło wyłącznika przekręcić na **0/off** (albo jak podano w odpowiednim rozdziale).
- Zdjąć pokrywę (9a) i dodać składniki, albo
- wyjąć lejek (9c) z pokrywy i stałe składniki dodawać stopniowo przez otwór wyspowy (9b), albo
- płynne składniki dodać przez lejek.

Po zмиксовaniu

- Pokręćło wyłącznika nastawić na **0/off**.
- Mikser przekręcić w kierunku **przeciwnym** do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
- Pokrywę przekręcić w kierunku **przeciwnym** do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.

Wskazówka: Mikser wymyć najlepiej zaraz po użyciu, patrz rozdział „Czyszczenie urządzenia”.

W niektórych modelach:

Rozdrabniacz uniwersalny (10)

do rozdrabniania małych ilości (np. cebuli, ziół).

Uwaga!

Rozdrabniacza uniwersalnego nie używać do rozdrabniania kawy ziarnistej, maku, ani chrzanu.

Włączenie rozdrabniacza uniwersalnego możliwe jest tylko w trybie włączenia chwilowego (zakres M).

⚠ **Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami/obracającym się napędem!**

Nie wkładać rąk do założonego rozdrabniacza!

Uwaga!

Podczas pracy rozdrabniacza pokrywa rozdrabniacza (10a) i misa (5) z pokrywą (6a) muszą być założone i dokręcone. Wyjąć narzędzia z misy!

- Zdjąć pokrywę osłaniającą napęd miksera (2).
- Rozdrabniacz uniwersalny nałożyć (strzałkę na pojemniku na strzałkę na korpusie urządzenia) i przekręcić w kierunku **zgodnym** z ruchem wskazówek zegara, aż do oporu.
- Włożyć składniki (patrz dodatkowy zeszyt „Przepisy kulinarne i wskazówki”).
- Nałożyć pokrywę (strzałkę na pokrywie na strzałkę na pojemniku) i przekręcić w kierunku **zgodnym** z ruchem wskazówek zegara, aż do oporu.
- Pokrętkę wyłącznika (1) nastawić na **zakres M**.

Wskazówka: W czasie rozdrabniania stopień rozdrobnienia wzrasta z czasem przeróbki.

Czyszczenie urządzenia

⚠ Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Korpusu urządzenia nie wolno nigdy zanurzać w wodzie, ani myć pod bieżącą wodą.

Uwaga!

Powierzchnia urządzenia może ulec uszkodzeniu.

Nie stosować żadnych ostrych ani szorujących środków czyszczących.

Czyszczenie korpusu urządzenia

- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Urządzenie wytrzeć tylko wilgotną ścierką. W razie potrzeby użyć trochę płynu do mycia naczyń.
- Na zakończenie wytrzeć urządzenie do sucha.

Czyszczenie miski i wyposażenia

⚠ Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami!

Noż uniwersalny i tarcze do rozdrabniania chwytać tylko za uchwyty z tworzywa sztucznego.

Wszystkie części (oprócz korpusu urządzenia) można myć w zmywarce do naczyń. Zwrócić uwagę, aby części z tworzywa sztucznego nie zostały zablokowane w zmywarce, ponieważ mogą ulec deformacji. Noż uniwersalny umieścić otworem na dół w taki sposób, aby nie uszkodził innych części. Mieszadło można do umycia zdjąć z uchwyty (7c). Do mycia sokowirówki wyjąć koszyk filtrujący z pojemnika do tarcia (7h). Poszczególne części wypłukać pod bieżącą wodą. Lamele koszyka filtrującego wymyć ostrożnie, aby ich nie uszkodzić. Przy tarcu np. marchewki, czerwonej kapusty części z tworzywa sztucznego zabarwiają się na czerwono. Można je wyczyścić za pomocą kilku kropel oleju jadalnego.

Czyszczenie miksera / rozdrabniacza uniwersalnego

⚠ Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami!

Noży miksera i rozdrabniacza nie należy chwycić gołymi rękoma. Do czyszczenia noży używać szcotki.

Mikser/rozdrabniacz uniwersalny wymyć najlepiej zaraz po użyciu. W ten sposób nie przyschnie i tworzywo sztuczne nie ulegnie zniszczeniu (np. pod wpływem olejków eterycznych lub przypraw). Pokrywę i lejek można myć w zmywarce do naczyń. Dzbanka miksera ani pojemnika rozdrabniacza nie wkładać do zmywarki, tylko wymyć pod bieżącą wodą (nie pozostawiać w wodzie).

Wskazówka: Do założonego miksera/rozdrabniacza uniwersalnego wlać trochę wody z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Włączyć na kilka sekund na **zakres M**. Następnie wylać wodę i wypłukać mikser/rozdrabniacz uniwersalny czystą wodą.

Przechowywanie urządzenia

- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Nałożyć pokrywę osłaniającą napęd miksera (2).
- Nałożyć misę (5).
- Do przechowywania nałożyć osłonę na noż wielofunkcyjny (11).
- Przewód elektryczny zwinąć do schowka: Przewód elektryczny pociągnąć lekko i powoli puścić, aby zwinął się automatycznie.

Usuwanie drobnych usterek

⚠ Niebezpieczeństwo zranienia!

Przed przystąpieniem do usuwania przyczyny usterki należy koniecznie wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.

Wskazówka: Włączenie rozdrabniacza uniwersalnego możliwe jest tylko w trybie włączenia chwilowego na **zakresie M**.

Miska z wyposażeniem

Usterka:

Urządzenia nie można włączyć, pokrętkę wyłącznika (1) nie da się przekręcić: elektroniczny system kontrolny zadziałał.

Usunięcie usterki:

- Misę przekręcić, aż do oporu.
- Pokrywę zastosowanego wyposażenia (lub sitko wyciskarki do owoców cytrusowych) nałożyć i przekręcić do oporu.
- Nałożyć pokrywę osłaniającą napęd miksera. Jeżeli pokrywa osłaniająca napęd miksera jest uszkodzona lub trzpień zabezpieczający jest wyłamany, wymienić pokrywę na nową.

Mikser / rozdrabniacz uniwersalny

Usterka:

Urządzenia nie można włączyć, pokręta wyłącznika (1) nie da się przekręcić: elektroniczny system kontrolny zadziałał.

Usunięcie usterki:

- Misę z pokrywą nałożyć i przekręcić, aż do oporu.
- Mikser/rozdrabniacz uniwersalny przykręcić, aż do oporu.
- Nałożyć pokrywę miksera/pokrywę rozdrabniacza uniwersalnego i przykręcić, aż do oporu.

W przypadku wystąpienia innych usterek proszę zwrócić się do naszego punktu serwisowego.

Gwarancja

Urządzenia obowiązują warunki gwarancji wydanej przez nasze przedstawicielstwo handlowe w kraju zakupu.

Dokładne informacje otrzymacie Państwo w każdej chwili w punkcie handlowym, w którym dokonano zakupu urządzenia. W celu skorzystania z usług gwarancyjnych konieczne jest przedłożenie dowodu kupna urządzenia.

Warunki gwarancji

Warunki gwarancji są regulowane odpowiednimi przepisami Kodeksu Cywilnego oraz Rozporządzeniem Rady Ministrów z dn. 30.05.1995 r. „W sprawie szczególnych warunków zawierania i wykonywania umów rzeczy ruchomych z udziałem konsumentów“.

hu

Ezen készülék nem ipari használatra, hanem háztartásban történő alkalmazásra készült. A készüléket csak háztartásban szokásos feldolgozási mennyiségekkel, és ideig lehet használni, lásd: „Receptek és hasznos tanácsok“ kiegészítő füzet.

A készülék nem igényel karbantartást.

A használati útmutató különböző kivitellek leírását tartalmazza. A különbségek jelölve vannak.

A használati útmutatót kérjük őrizz meg.

A készülék eladása esetén a használati útmutatót is adja át.

A készüléket csak eredeti tartozékokkal lehet használni.

A készülék részei

Hajtsa ki a képes oldalakat.

Alapkészülék

1 Forgókapcsoló

- | | | |
|----------------|---|--|
| 0/off | = | Stop |
| M | = | pillanat üzemmód,
a legnagyobb fordulatszám,
a forgókapcsolórögztítése |
| 1-4-es fokozat | = | munkasebesség |
| 1-es fokozat | = | legalacsonyabb fordulatszám – lassú |
| 4-es fokozat | = | legnagyobb fordulatszám – gyors |

2 Turmixgép-hajtómű védőfedele

Rakja fel, ha a turmixgép-hajtóművet nem használja (egyébként a készüléket nem lehet bekapcsolni).

2a Biztonsági csap a védőfedélen

3 Tapadólábak

A készüléket sima és tiszta felületen állítsa fel.

4 Automata kábelfeltekercő

A kábel elhelyezése.

Tál a tartozékokkal / szerszámokkal

5 Tál

Rakja fel, és az áramutató járásával **megegyező** irányba fordítsa el ütközésig (bajonettzár).

6a Fedél

Rakja fel (nyíl a fedélen és a tálon) és az áramutató járásával **megegyező** irányba fordítsa el. A fedélornak ütközésig az alapkészülék vájatában kell lennie.

6b Tömőeszköz (= mérőpohár)

A vágni, vagy reszelenivaló élelmiszer betolásához.

6c Betöltési segédeszköz

Pl. liszt és cukor betöltéséhez helyezze az utántöltő nyílásra.

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian.

6d Utántöltő nyílás

Vegye ki a tömőeszközt, és töltsse be a hozzávalókat. Folyadékok üzemelés közben történő betöltéséhez és a hosszú vagy vékony zöldségfélék (pl.: póréhagyma, karotta) reszeléséhez és vágásához használja a vékony nyílást.

7a Többfunkciós kés

7b Tésztagyűrő

7c Habverő

7d Tárcsatartó

7e Vágó forgótárcsa – vastag/vékony

7f Őrlő forgótárcsa – durva/finom

7g Reszelőtárcsa – közepesen finom

7h Passzírozó feltét

7i Gyümölcsprés

7k Citromfacsaró

Turmixfeltét

8 Turmixpohár

Rakja fel (nyíl a poháron és a készüléken) és az óramutató járásával **megegyező** irányba fordítsa el ütközésig.

9a Fedél

Rakja fel (ügyeljen a pozícióra) és az óramutató járásával **megegyező** irányba fordítsa el ütközésig. A fedélnek ütközésig a turmixgép-fogantyú vágatában kell lennie.

9b Utántöltő nyílás

Vegye ki a tölcsért, és a hozzávalókat töltsse be.

9c Tölcsér

Töltsse be a folyékony hozzávalókat.

Néhány modellnél:

10 Univerzális aprító

Rakja fel (nyíl a poháron és a készüléken) és az óramutató járásával **megegyező** irányba szorítsa rá.

10a Fedél

Biztonsági útmutató

⚠ Áramütés-veszély!

A készüléket csak a típustáblán lévő adatok szerint szabad csatlakoztatni és üzemeltetni.

Csak akkor használja, ha a vezetéken és a készüléken nincs sérülés. A készüléket gyermekektől távol kell tartani. Húzza ki a csatlakozó dugót minden használat után, tisztítás előtt, a helyiség elhagyása előtt és hiba esetén.

A vezetéket ne húzza éles tárgyakon vagy forró területeken át. A veszélyek elkerülése érdekében javításokat a készüléken, pl. a sérült vezeték kicserélését, csak szakember végezhet el.

Áramkimaradás esetén a készülék bekapcsolva marad és az áramszünet után újra működésbe lép. A tartozékokat és szerszámokat csak leállított gépnél cserélje ki (forgókapcsoló **0/off**).

Környezetvédelmi útmutató

Az aktuális újrahasznosítási/megsemmisítési lehetőségekről érdeklődjön a szakkereskedőnél vagy a helyi önkormányzatnál.

Kezelés

A készüléket és a tartozékokat első használat előtt alaposan meg kell tisztítani, lásd: „Tisztítás és ápolás”.

Előkészítés

- Az alapkészüléket állítsa sima és tiszta alapra.
- Húzza ki a kábelt a kábelaknából: A kábelt a kívánt hosszúságig (max. 1 méter) ki kell húzni, és lassan el kell engedni; ekkor a kábel rögzül.
- A kábel munkahosszának csökkentése: Húzza meg egy kicsit a kábelt, majd engedje feltekerni a kívánt hosszúságig. Aztán újra húzza meg egy kicsit a kábelt, és lassan engedje el; ekkor a kábel rögzül.

Figyelem!

A kábelt ne fordítsa el és tolja be kézzel, mert az akkor nem tud teljesen feltekeredni. Ha a kábel beszorul, húzza ki egészen, és aztán hagyja feltekeredni.

- Dugja be a hálózati csatlakozót.

Tál a tartozékokkal / szerszámokkal

⚠ Sérülésveszély a forgó szerszámok miatt!

Üzemeltetés közben soha ne nyúljon a tálba (kikapcsolás után a hajtómű még egy rövid ideig jár). A szerszámot csak leállított hajtómű mellett cserélje ki. A tálban dolgozni csak felhelyezett turmixgép-hajtómű-védőfedéllel (2) szabad, és a munkát sohasem szabad felhelyezett turmixpohár mellett végezni.

- Rakja fel a tálát (5) és fordítsa el ütközésig az óramutató járásával **megegyező** irányba.
- Rakja be a szerszámot (7), ahogy az a megfelelő fejezetben le van írva. A szerszámcserét lásd a: „Receptek és hasznos tanácsok” kiegészítő füzetben.
- Töltsse be a hozzávalókat, ahogy az a megfelelő fejezetben le van írva. A hozzávalókat és mennyiségüket lásd a: „Receptek és hasznos tanácsok” kiegészítő füzetben.
- Rakja fel a fedelet (6a) (nyíl a fedélen és a tálon) és az óramutató járásával **megegyező** irányba fordítsa el. A fedélornak ütközésig az alapkészülék vágatában kell lennie.
- Állítsa a forgó kapcsolót (1) a kívánt fokozatra (lásd a: „Receptek és hasznos tanácsok” kiegészítő füzetben).
- A forgókapcsolót fordítsa **0/off**-ra, ha a fedelet az utántöltéshez le kell venni.

Hasznos tanácsok: Olyan hozzávalók betöltéséhez, mint liszt vagy cukor, használja a betöltő segédeszközt.

A tálban végzett munkánál a készüléket csak felhelyezett, és rácsavart fedéllel (6a) továbbá felrakott turmixgép-hajtómű- védőfedéllel (2) lehet bekapcsolni.

Többfunkciós kés (7a)

az aprításhoz, vágáshoz, keveréshez.

⚠ **Sérülésveszély az éles kés miatt!**

A többfunkciós kést csak a műanyag fogónál (fent) szabad megfogni.

- Húzza ki a többfunkciós kést a késvédőből (11).
- Rakja be a többfunkciós kést.
- Töltse be a hozzávalókat.
- Rakja fel a fedelet (6a) tömőeszközzel (6b), és fordítsa el ütközésig az óramutató járásával **megegyező** irányba.
- Állítsa a forgó kapcsolót (1) a kívánt fokozatra (lásd a: „Receptek és hasznos tanácsok” kiegészítő füzetben).
- A hozzávalók betöltéséhez állítsa a forgó kapcsolót **0/off**-ra.
- Húzza ki a tömőeszközt és töltse be a hozzávalókat az utántöltő nyíláson keresztül (6d).

Megjegyzés: Aprításnál és darabolásnál az aprítás foka a megmunkálási idővel emelkedik.

Tésztagyúró (7b)

a nehéz tészta dagasztásához és olyan hozzávalók belekeveréséhez, amelyeket nem kell felaprítani (pl.: mazsola, csokoládélapocskák).

- Helyezze be a tésztagyúrot.
- Töltse be a hozzávalókat.
- Rakja fel a fedelet (6a) a tömőeszközzel (6b), és fordítsa el ütközésig az óramutató járásával **megegyező** irányba.
- Állítsa a forgó kapcsolót (1) a kívánt fokozatra (lásd a: „Receptek és hasznos tanácsok” kiegészítő füzetben).
- A hozzávalók betöltéséhez állítsa a forgó kapcsolót a kívánt fokozatra.
- Húzza ki a tömőeszközt és töltse be a hozzávalókat az utántöltő nyíláson keresztül (6d).

Habverő (7c)

tejszínhez, tojásfehérje-habhoz.

Nem alkalmas szilárd anyagok feldolgozására (pl.: vajdarabkák a hűtőszekrényből).

- Helyezze be a habverőt.
- Töltse be a hozzávalókat.
- Rakja fel a fedelet (6a) a tömőeszközzel (6b), és fordítsa el ütközésig az óramutató járásával **megegyező** irányba.
- Állítsa a forgó kapcsolót (1) a kívánt fokozatra (lásd a: „Receptek és hasznos tanácsok” kiegészítő füzetben).
- A hozzávalók betöltéséhez állítsa a forgó kapcsolót a **2-es fokozatra**.
- Húzza ki a tömőeszközt és töltse be a hozzávalókat az utántöltő nyíláson keresztül (6d).

Aprító tárcsák:

Vágó forgótárcsa (7e) – vastag/vékony a gyümölcs és a zöldség felaprításához.

Örlő forgótárcsa (7f) – durva/finom a gyümölcs, a zöldség és a kávé őrléséhez.

Reszelőtárcsa (7g) – közepesen finom, pl. a mogoró, keménysajt (pl.: parmezán), és a csokoládélereszeléséhez.

Tárcsatartó (7d)

- A tárcsatartót kis elfordítással helyezze fel a meghajtótengelyre.
- Helyezze fel az aprítótárcsát úgy, hogy a tárcsatartó mindkét menesztője a tárcsa nyílásába kapaszkodjon.

⚠ **Sérülésveszély az éles kés miatt!**

Az aprító tárcsákat csak a műanyagfogónál fogja meg. Ne nyúljon bele az utántöltő nyílásba.

A betoláshoz csak a tömőeszközt használja.

Figyelem!

A szerszámok éle elkophat.

A kemény sajtokhoz (pl. parmezán), mogoróhoz és hasonló anyagokhoz csak a reszelőtárcsát használja. Az aprító tárcsák nem alkalmasak torma reszeléséhez/aprításához.

- Fordítsa felfelé a kívánt vágó/örlő oldalt és fektesse a tárcsatartóra (a reszelőtárcsának csak egy oldala van).
- Rakja fel a fedelet (6a) a tömőeszközzel (6b), és fordítsa el ütközésig az óramutató járásával **megegyező** irányba.
- Töltse be a vágandó vagy reszelendő anyagot (6d).
- A forgó kapcsolót (1) állítsa **3-as fokozatra** vagy **4-es fokozatra** (lásd a: „Receptek és hasznos tanácsok” kiegészítő füzetben).
- A vágandó és reszelendő anyagot csak enyhé nyomással tolja be a tömőeszközzel.
- A hozzávalók betöltéséhez állítsa a forgó kapcsolót **0/off**-ra.
- Húzza ki a tömőeszközt, és töltse be a hozzávalókat az utántöltő nyíláson keresztül.

Achtung!

Úritse ki a tálat, mielőtt az annyira megtelne, hogy a reszelék vagy vagdalék elérné a tárcsatartót.

Passzírozó feltét (7h)

a megfőzött gyümölcs és zöldség passzírozásához.

- Rakja fel a passzírozó szitát és a passzírozó lapátot.
- Erősítse fel a támasztékot.
- Rakja fel a fedelet (6a), és az óramutató járásával **megegyező** irányba fordítsa el ütközésig.
- Állítsa a forgó kapcsolót (1) a kívánt fokozatra (lásd a: „Receptek és hasznos tanácsok” kiegészítő füzetben).
- Húzza ki a tömőeszközt (6b), és töltse be a hozzávalókat az utántöltő nyíláson (6d) keresztül.

Gyümölcsprés (7i)

a magvas gyümölcsök (pl.: alma, körte), bogyós gyümölcsök, kimagozott csonthéjas gyümölcsök, zöldségek (pl. karotta, paradicsom) kiperéseléséhez.

- Rakja fel a tálat (5), és fordítsa el ütközésig az óramutató járásával **megegyező** irányba.
- Rakja be a reszeléktartályt a szűrőkosárral.
- Helyezze fel a gyümölcsprés fedelét, és forgassa el az óramutató járásával **megegyező** irányban. A fedél orrának az alapkészülék bevágásában fel kell ütköznie.
- Állítsa a forgó kapcsolót (1) a **3-as fokozatra**.
- Tegye be a gyümölcsöt és a zöldséget a betöltőnyílásba (6d), és csak enyhe nyomással tolja be a tömőeszközzel (6b). Ha szükséges, előzőleg aprítsa fel.
- A munkafolyamat végén állítsa a forgó kapcsolót egy kicsit **4-es fokozatra**, és a készüléket járassa így, amíg a gyümölcshús maradéktalanul ki nem préselődik.

Figyelem!

A tálat időben ürítse ki:

- max. 500 gramm feldolgozása után,
- mielőtt az akna eléri a reszeléktartályt.

A munka után

- Állítsa a forgókapcsolót **0/off**-ra.
- A fedelet (6a) fordítsa az óramutató járásával **ellentétes** irányba, és vegye le.
- Vegye ki a szerszámot.
- A tálat (5) fordítsa az óramutató járásával **ellentétes** irányba, és vegye le.
- Minden alkatrészt tisztítson meg, lásd „Tisztítás és ápolás”.
- Ügyeljen arra, hogy a fedélnyílás tiszta legyen, különben a fedél nem zárul rendesen.
- A többfunkciós kés használata után tegye fel a késvédőt (7a).

Citromfacsaró (7k)

a citrusfélék, pl. narancs, grapefruit, citrom kifacsarásához.

- Rakja fel a citromfacsarót, és az óramutató járásával **megegyező** irányba fordítsa el ütközésig. A fedélornak a szűrőkorásnál ütközésig az alapkészülék vájatában kell lennie.
- A gyümölcsök kiperéseléséhez állítsa a forgó kapcsolót **2-es fokozatra**, és a gyümölcstöt nyomja a présképra.
- A munka után csavarja le a citromfacsarót és vegye le a tálat.

Figyelem!

Ügyeljen a töltési szintre. Ürítse ki a tálat, mielőtt a lé eléri a szűrőkosarat.

Turmixfeltét

⚠ Sérülésveszély az éles kés/forgó hajtómű miatt!

Soha ne nyúljon a felrakott turmixfeltétbe!

A turmixfeltét csak rácsavart fedéllel működik.

A turmixfeltétet csak a hajtómű leállítása után szabad levenni/felrakni.

⚠ Leforrázási veszély!

Forró turmixanyag feldolgozásánál a tölcseren keresztül gőz lép ki a fedélnél. Maximum 0,5 liter forró és habzó folyadékot szabad betölteni.

Figyelem!

A turmixfeltét megsérülhet.

Mélyhűtött hozzávalókat ne dolgozzon fel vele.

A turmixfeltétet ne üzemeltesse üresen.

Turmixolás

Figyelem!

A turmixfeltét üzemeltetéséhez a turmixgép fedelét (9a) és a tálat (5) a fedéllel (6a) együtt rakja fel és csavarja rá. Vegye ki a szerszámokat a tálból!

- Vegye le a turmixgép-hajtómű védőfedelét (2).
- Rakja fel a turmixpoharat (8) (nyíl a poháron és a készüléken), és az óramutató járásával **megegyező** irányba fordítsa el ütközésig.
- Töltse bele a hozzávalókat (lásd a: „Receptek és hasznos tanácsok” kiegészítő füzetben). Maximális mennyiség, folyadék esetében = 1,5 liter (habzó vagy forró folyadékoknál maximum 0,5 liter).
- Optimális feldolgozási mennyiség, szilárd anyagoknál = 150 gramm.
- Rakja fel a fedelet (9a) és az óramutató járásával **megegyező** irányba fordítsa el ütközésig.
- A fedélornak ütközésig a turmixgép-fogantyú vájatában kell lennie. Állítsa a forgó kapcsolót (1) a kívánt fokozatra (lásd a: „Receptek és hasznos tanácsok” kiegészítő füzetben).

Töltse be a hozzávalókat.

- Állítsa a forgó kapcsolót **0/off**-ra (vagy ahogy a megfelelő fejezetben meg van adva).
- Vegye le a fedelet (9a), és töltse be a hozzávalókat, vagy
- vegye ki a tölcserét (9c), és töltse be egymás után a szilárd hozzávalókat az utántöltő nyílásba (9b), vagy
- töltse be a folyékony hozzávalókat a tölcseren keresztül.

Turmixolás után

- állítsa a forgó kapcsolót **O/off**-ra.
- Fordítsa a turmixfeltétet az óramutató járásával **ellentétes** irányba és vegye le.
- A fedelet fordítsa az óramutató járásával **ellentétes** irányba és vegye le.

Hasznos tanácsok: A turmixfeltétet használat után azonnal tisztítsa meg, lásd: „Tisztítás és ápolás”.

Néhány modellnél:

Univerzális aprító (10)

kisebb mennyiségek aprításához (pl. hagyma, zöltségek).

Figyelem!

Az univerzális aprítót ne használja kávébab, mák és torma aprításához.

Az univerzális aprító üzemeltetése csak pillanat üzem módban (M-fokozat) lehetséges.

⚠ Sérülésveszély az éles kés/forgó hajtómű miatt!

Soha ne nyúljon a felrakott aprítóba!

Figyelem!

Az aprító üzemeltetéséhez az aprító fedelét (10a) és a tálat (5) a fedéllel (6a) együtt rakja fel és csavarja rá. Vegye ki a szerszámokat a tálból!

- Vegye le a turmixgép-hajtómű védőfedelét (2).
- Rakja fel az univerzális aprítót (nyíl a poháron és a készüléken), és az óramutató járásával **megegyező** irányba fordítsa el ütközésig.
- Töltse bele a hozzávalókat (lásd a: „Receptek és hasznos tanácsok” kiegészítő füzetben).
- Rakja fel a fedelet (nyíl a fedélen és a poháron), és az óramutató járásával **megegyező** irányba fordítsa el ütközésig.
- Állítsa a forgó kapcsolót (1) **M-fokozatra**.

Megjegyzés: Aprításnál az aprítás foka a megmunkálási idővel emelkedik.

Tisztítás és ápolás

⚠ Áramütés-veszély!

Soha nem merítse az alapkészüléket vízbe, és soha ne tartsa folyóvíz alá.

Figyelem!

Felülete megsérülhet.

Karcoló tisztítószeret ne használjon.

Az alapkészülék megtisztítása

- Húzza ki a hálózati csatlakozót.
- Törölje le nedves ruhával az alapkészüléket. Szükség esetén használjon egy kis mosogatószeret.
- Aztán törölje szárazra a készüléket.

Tisztítsa meg a tálat a tartozékokkal együtt

⚠ Sérülésveszély az éles kés miatt!

A többfunkciós kést és az aprító tárcsákat csak a műanyag-fogantyúnál fogja meg.

Minden alkatrészt mosogatógépben is lehet tisztítani.

A műanyag alkatrészeket ne tegye bele a mosogatógépbe, mert eldeformálódhatnak. A többfunkciós kést nyílással lefelé helyezze be úgy, hogy a késsel más alkatrészeket ne sértsen meg.

A habverő tisztításához azt a tartójáról le lehet húzni (7c).

A gyümölcsprés megtisztításához a szűrőkosarat vegye le a reszeléktartályról (7h).

Az alkatrészeket folyó víz alatt öblítse le.

A szűrőkosár lemezeit óvatosan tisztítsa meg, nehogy megsérüljenek.

Pl. répa és vöröskáposzta feldolgozásánál a műanyagrészekben elszíneződések jelentkezhetnek, amit néhány csepp étolajjal el lehet tüntetni.

A turmixfeltét / univerzális aprító megtisztítása

⚠ Sérülésveszély az éles kés miatt!

A turmix- és aprítókést ne érintse szabad kézzel. Tisztításukhoz használjon kefért.

A turmixfeltétet/univerzális aprítót használat után azonnal tisztítsa meg. Így nem száradnak rá ételmaradékok, és a műanyagot nem kezdik ki (pl. a fűszerekben lévő illó-olajok).

A fedelet és a tölcseért mosogatógépben is lehet tisztítani.

A turmixpoharat/univerzális aprítót ne tegye a mosogatógépbe, hanem folyóvíz alatt tisztítsa meg (ne hagyja a vízben állni).

Hasznos tanácsok: Tegyen egy kis vizet és mosogatószeret a felrakott turmixfeltétbe/ univerzális aprítóba. Állítsa néhány másodpercre az

M-fokozatra. A vizet öntse ki, és a turmixfeltétet/univerzális aprítót tiszta vízzel öblítse ki.

A készülék elcsomagolása

- Húzza ki a hálózati csatlakozót.
- Tegye fel a turmixgép-hajtómű védőfedelét (2).
- Rakja fel a tálat (5).
- Tároláshoz mindig dugja a késvédőt a többfunkciós késre (11).
- Helyezze el a kábelt a kábelaknában. Enyhén húzza meg a kábelt, és az azonnal feltekeredik.

Segítség üzemzavar esetén

⚠ **Sérülésveszély!**

Az üzemzavar megszüntetése előtt húzza ki a csatlakozó dugót.

Megjegyzés: Az univerzális aprító üzemeltetése csak pillanat üzemmóddal az **M-fokozaton** lehetséges.

Tál a tartozékokkal

Hibajelenség:

A készülék nem működik, és a forgó gombot (1) nem lehet elfordítani: Az elektronikus ellenőrző berendezés kioldott.

Megszüntetés:

- A tálat csavarja rá ütközésig.
- Rakja fel a használt tartozék fedelét (szűrőkosár citromfacsarónál), és csavarja rá ütközésig.
- Tegye fel a turmixgép-hajtómű védőfedelét. Ha az hibás, vagy a biztonsági csap eltört, a turmixgép-hajtómű védőfedelét újra kell cserélni.

Turmixgép / univerzális aprító

Üzemzavar:

A készülék nem működik, és a forgó gombot (1) nem lehet elfordítani: Az elektronikus ellenőrző berendezés kioldott.

Megszüntetés:

- Rakja fel a tálat a fedéllel és csavarja rá ütközésig.
- A turmixfeltétet/univerzális aprítót csavarja rá ütközésig.
- Rakja fel a turmixfeltét/az univerzális aprító fedelét és csavarja rá ütközésig.

Más zavarok esetén, kérjük, vegye fel a kapcsolatot vevőszolgálatunkkal.

Garanciális feltételek

A garanciális feltételeket a 117/1991 (IX. 10) számú kormányrendelet szabályozza. 72 órán belüli meghibásodás esetén a készüléket a kereskedelem kicseréli. Ezután vevőszolgálatunk gondoskodik az előírt 15 napon belüli, költsönkészülék biztosítása esetén 30 napon belüli javításról. A garanciális szolgáltatásokat a vásárlásnál kapott, szabályosan kitöltött garanciajeggyel lehet igénybevenni, amely minden egyéb garanciális feltételt is részletesen ismerteti.

Minőségtanúsítás:

A 2/1984. (III.10.) BkM-IpM számú rendelete alapján, mint forgalmazó tanúsítjuk, hogy a készülék a vásárlási tájékoztatóban közölt adatoknak megfelel.

A változtatás jogát fenntartjuk!

bg

Този уред е предназначен за ползване в домакинството, а не за промишлена употреба.

Ползвайте уреда само за обичайните за домакинството количества и с обикновена продължителност, виж допълнителната част «Рецепти и идеи».

Уредът не се нуждае от поддръжка.

Упътването за употреба описва различни варианти на уреда. Разликите са отбелязани. Молим, запазете упътването за употреба. В случай, че предавате уреда на трети лица, предавайте им и упътването за употреба. Използвайте уреда само с оригиналната окомплектовка.

С един поглед

Молим, отворете на страниците със схемите.

Основна част на уреда

1 Въртящ се бутон – шалпер

0/off	= стоп
M	= моментно включване, максимални обороти, бутон – шалперът се поддържа в това положение
Степени 1-4	= скорост на работа
Степен 1	= минимални обороти – бавно
Степен 4	= максимални обороти – бързо

2 Предпазен капак за задвижващите механизми на миксера

Поставя се, когато задвижващите механизми за миксера не се ползват (в противен случай уредът не може да се включи).

2а Осигурителен щифт на предпазния капак

3 Закрепващи с вакуум крачета

Поставяйте уреда върху гладка и чиста повърхност.

4 Автоматично устройство за прибиране на кабела

Застопоряване на кабела.

Съд с принадлежности от окомплектовка / съответните инструменти

5 Съд

Поставете и завъртете **в посоката** на часовниковата стрелка до откат (байонетен затвор).

6a Капак

Поставете (стрелката върху капака трябва да съвпадне със стрелката върху съда) и завъртете **в посоката** на часовниковата стрелка. Върхът на капака да попадне в съответния улей на основния корпус на уреда.

6b Капаче на отвора (= мерителна чашка)

Служи за прибутване на нарязани или настъргани продукти.

6c Спомагателно приспособление за пълнене

Поставя се върху отвора за пълнене, напр. когато ще сипвате в съда брашно или захар.

6d Отвор за пълнене на съда

Извадете капачето му и напълнете съда с необходимите продукти. За да наливате течности по време на работа с уреда и за настъргване и нарязване на дълги или тесни зеленчуци (напр. праз-лук, моркови), използвайте тесния Отвор.

7a Многофункционален нож

7b Накрайник за размесване на тесто

7c Накрайник – тел за разбиване

7d Основа на диска

7e Обръщаема шайба за рязане – дебело/тънко

7f Обръщаема шайба за настъргване – едро/фино

7g Шайба – ренде – средноедро

7h Наставка за пасиране

7i Центрофуга за сокове

7k Преса за цитрусови плодове

Миксер – кана

8 Чаша на миксер – каната

Поставете я (стрелката върху чашата трябва да съвпадне със стрелката върху уреда) и завъртете до откат **в посоката** на часовниковата стрелка.

9a Капак

Поставете го (обърнете внимание на позицията) и завъртете до откат здраво **в посоката** на часовниковата стрелка. Капакът трябва да съвпадне напълно със съответния улей в дръжката на миксер – каната.

9b Отвор за пълнене

Извадете фунията и поставете съответните продукти.

9c Фуния

Служи за наливане на течни продукти.

При някои модели:

10 Универсално приспособление за надребняване

Поставете го (стрелката върху чашата трябва да съвпадне със стрелката върху уреда) и завъртете до откат **в посоката** на часовниковата стрелка.

10a Капак

Указания за безопасност

⚠ Опасност от токов удар!

Включвайте към захранването и експлоатирайте уреда само съобразно указанията на типовата табелка. Използвайте уреда само в случай, че захранващият кабел и самият уред не показват дефекти.

Не допускайте деца в близост до уреда. Изтегляйте щепсела след всяка употреба, преди почистване, преди напускане на помещението и в случай на авария. Не прекарвайте захранващия кабел върху остри ръбове и над горещи повърхности. За да се избегнат рискове от наранявания на хора и увреждане на уреда, всякакви поправки на уреда, като напр. подмяна на захранващия кабел, трябва да се извършват само от наш оторизиран сервиз.

При прекъсване на електрозахранването уредът остава включен и след това отново се задействува.

Сменяйте частите от окомплектовката и съответните инструменти само при спрян уред (въртящият се бутон – шалтер в положение 0/off).

Указания за изхвърляне

Информация за актуалните разпоредби относно начините на изхвърляне на настоящия уред можете да получите от оторизирания търговски представител или от общинската служба по Вашето местоживеее.

Обслужване

Почистете основно преди първата употреба уреда и частите от окомплектовката му, виж глава «Почистване и поддръжка».

Подготовка

- Поставете основния корпус на уреда върху гладка и чиста повърхност.
- Изтеглете захранващия кабел от мястото за прибирането му: с едно движение изтеглете захранващия кабел до желаната дължина (максимум 1 метър) и го освободете бавно; захранващият кабел е застопорен.
- Намаляване работната дължина на захранващия кабел: леко изтеглете захранващия кабел и го оставете да се навие до желаната от Вас дължина. След това отново леко подръпнете захранващия кабел и бавно го освободете; захранващият кабел е застопорен.

Внимание!

Внимавайте да не усучете захранващия кабел и не го бутайте с ръка при прибиране, тъй като в такъв случай захранващият кабел не може да се навие изцяло. Ако захранващият кабел заяде, изтеглете го изцяло и след това го освободете да се навие.

- Включете щепсела към електромерната.

Съд с принадлежности от окомплектовката / съответните инструменти

⚠ Опасност от нараняване от въртящите се инструменти!

Никога не бъркайте в съда, когато използвате уреда (и след изключване на уреда, задвижването продължава да действа още известно време).

Сменяйте инструментите от окомплектовката само при изключен уред.

Със съда може да се работи само при поставен предпазен капак на задвижващия механизъм на миксера (2) и никога с монтирана миксер – чаша.

- Поставете съда (5) и го завъртете **в посоката** на часовниковата стрелка до откат.
- Поставете съответните инструменти (7) от окомплектовката, както е описано в съответния раздел. За избора на инструментите виж допълнителната част «Рецепти и идеи».
- Поставете продуктите, както е описано в съответния раздел. За продуктите и количествата виж допълнителната част «Рецепти и идеи».
- Поставете капака (6a) (стрелката върху капака трябва да съвпадне със стрелката върху съда) и завъртете **в посоката** на часовниковата стрелка до откат. Върхът на капака трябва да попадне в съответния улей на основния корпус на уреда.
- Поставете въртящия се бутон – шалтер на желаната степен (виж допълнителната част «Рецепти и идеи»).
- Когато трябва да свалите капака, за да поставите нови продукти, поставете въртящия се бутон – шалтер на положение **0/off**.

Идея: за да поставите в съда продукти като брашно или захар, трябва да използвате спомагателното приспособление за пълнене.

При работа със съда уредът може да бъде включван само с поставен и здраво затворен капак (6a), както и с поставен защитен капак за задвижващия механизъм на миксера (2).

Многофункционален нож (7a)

служи за надребняване, наклъцване, разбъркване.

⚠ Опасност от нараняване от острите режещи части!

Хващайте многофункционалния нож само за пластмасовата дръжка (горе).

- Освободете многофункционалния нож от предпазното приспособление (11).
- Ъгдешагтлешщтыуууууууу уштыуенут.
- Монтирайте многофункционалния нож.
- Поставете продуктите. Поставете капака (6a) с капачето за прибутване на продуктите (6b) и завъртете **в посоката** на часовниковата стрелка до откат.
- Поставете въртящия се бутон – шалтер (1) на желаната степен (виж допълнителната част «Рецепти и идеи»).
- За да поставите допълнително продукти, поставете въртящия се бутон – шалтер на положение **0/off**.
- Извадете капачето и поставете продуктите през отвора за пълнене (6d).

Указание: При надребняване и клъцване степента на надребняване се увеличава пропорционално на продължителността на обработката.

Накрайник за размесване на тесто (7b)

служи за месене на тежко тесто и за прибавяне към сместа на продукти, които не трябва да се надробяват (напр. стафида, шоколадови пръчици).

- Монтирайте накрайника за размесване на тесто.
- Поставете продуктите.
- Поставете капака (6a) с капачето за прибутване на продуктите (6b) и завъртете **в посоката** на часовниковата стрелка до откат.
- Поставете въртящия се бутон – шалтер (1) на желаната степен (виж допълнителната част «Рецепти и идеи»).
- За да поставите допълнително продукти, поставете въртящия се бутон – шалтер на желаната степен.
- Извадете капачето и поставете продуктите през отвора за пълнене (6d).

Накрайник – тел за разбиване (7c)

служи за разбиване на сметана, белтъци на сняг.

Не е подходящ за твърди продукти (напр. парченца масло, извадени непосредствено преди това от хладилника).

- Монтирайте накрайника – тел за разбиване.
- Поставете продуктите.
- Поставете капака (6a) с капачето за прибутване на продуктите (6b) и завъртете **в посоката** на часовниковата стрелка до откат.
- Поставете въртящия се бутон – шалтер (1) на желаната степен (виж допълнителната част «Рецепти и идеи»).
- За да поставите допълнително продукти, поставете въртящия се бутон – шалтер на **степен 2**.
- Извадете капачето и поставете продуктите през отвора за пълнене (6d).

Шайби за надребняване

Обръщаема шайба за рязане (7e) –

дебело/тънко

служи за нарязване на плодове и зеленчуци.

Обръщаема шайба за настъргване (7f) –

едро/фино

служи за настъргване на плодове, зеленчуци и сирене.

Шайба – ренде (7g) –

средно едро
служи за настъргване (напр. на сирене тип «Пармезан»), на шоколад.

Основа на диска (7d)

- С леко задвижване поставете основата на диска върху задвижващата ос.
- Поставете дисковия нож така че двата щифта на основата да влязат в отвора на дисковия нож.

⚠ Опасност от нараняване от острите режещи части!

Хващайте шайбите за надребняване само за пластмасовата дръжка. Не бъркайте в отвора за пълнене. За прибутване на продуктите използвайте капачето.

Внимание!

Инструментите могат да се притъпят.

За твърди видове сирена (напр. «Пармезан»), орехи и други подобни използвайте само шайбата – ренде.

Шайбите за надребняване не са пригодени за настъргване/надребняване на хрян.

- Обърнете нагоре страната на дисковия нож, която ще използвате, съответно за рязане/мелене, и я поставете върху основата (при диска за настъргване – само една страна)
- Поставете капака (6a) с капачето за прибутване на продуктите (6b) и завъртете **в посоката** на часовниковата стрелка до откат.
- Поставете продуктите за рязане или настъргване (6d).
- Поставете въртящия (1) се бутон – шалтер на **степен 3** или **степен 4** (виж допълнителната част «Рецепти и идеи»).
- Прибутвайте продуктите за рязане или настъргване с капачето, упражнявайки лек натиск.
- За да поставите допълнително продукти поставете въртящия се бутон – шалтер на положение **0/off**.
- Свалете капачето и поставете продуктите през отвора за пълнене.

Внимание!

Изпразнете купата преди да се е напълнила така че нарязаните или настъргани продукти да опрат в основата на диска.

Наставка за пасиране (7h)

служи за пасиране на нарязани плодове или зеленчуци.

- Монтирайте ситото за пасиране и ножа за пасиране.
- Монтирайте придържащото приспособление.
- Поставете капака (6a) и завъртете **в посоката** на часовниковата стрелка до откат.
- Поставете въртящия се бутон – шалтер (1) на желаната степен (виж допълнителната част «Рецепти и идеи»).
- Извадете капачето (6b) и поставете продуктите през отвора за пълнене (6d).

Центрофуга за сокове (7i)

служу за изстискване на плодове със семки (напр. ябълки, круши), ягоди, малини, къпини, костилкови плодове без костилка, зеленчуци (напр. моркови, домати).

- Поставете съда (5) и завъртете **в посоката** на часовниковата стрелка до откат.
- Монтирайте съда – резервоар за настиргване с филтърна кошница.
- Поставете капака за центрофугата за сокове и завъртете **в посоката** на часовниковата стрелка. Върхът на капака трябва да съвпадне максимално с отвора на основния корпус на уреда.
- Поставете въртящия се бутон – шалтер (1) на **степен 3**.
- Поставете плодовете или зеленчуците в отвора за пълнене (6d) и с лек натиск ги придвижвайте с помощта на капачето (6b). Ако е необходимо, предварително ги надребнете.
- В края на работния процес поставете въртящия се бутон – шалтер за кратко време на **степен 4** и оставете уреда да работи толкова дълго, че продуктите да бъдат изстискани напълно.

Внимание!

Изпразвайте съда своевременно:

- след като сте обработили максимум 500 грама продукти,
- преди сока да достигне до резервоара за настиргване.

След приключване на работа

- Поставете въртящия се бутон – шалтер на положение **0/off**.
- Завъртете капака (6a) **в посока, обратна** на часовниковата стрелка, и го свалете.
- Извадете инструментите.
- Завъртете съда (5) **в посока, обратна** на часовниковата стрелка, и го свалете.
- Почистете всички части, виж глава «Почистване и поддръжка». Обръщайте внимание фугите на капака да са чисти, в противен случай капакът не може да се затваря повече.
- След като сте използвали многофункционалния нож, поставете предпазното приспособление (7a).

Преса за цитрусови плодове (7k)

служу за изстискване на цитрусови плодове, напр. портокали, грейпфрути, лимони.

- Поставете пресата за цитрусови плодове и я завъртете **в посоката** на часовниковата стрелка до откат. Върхът на кошницата – сито трябва да попадне в съответния улей на основния корпус на уреда.
- За да изстисквате плодове, поставете въртящия се бутон – шалтер на **степен 2** и притиснете плода към изстискващата сфера.
- След приключване на работа развъртете пресата за цитрусови плодове и свалете съда.

Внимание!

Наблюдавайте количеството на напълване.

Изпразвайте съда преди сокът да е достигнал до кошницата – сито.

Миксер – кана

⚠ Опасност от нараняване от острите режещи части/въртящите се задвижващи елементи!

Никога не бъркайте в монтираната миксер – кана! Миксер – каната работи само със здраво завъртян капак.

Монтирайте/демонтирайте миксер – каната само при спряно задвижване.

⚠ Опасност от изгаряне!

Когато обработвате горещи продукти в миксер – каната през фунията в капака излиза пара.

Наливайте максимум 0,5 литра гореща или пенлива течност.

Внимание!

Миксер – каната може да се повреди.

Не обработвайте дълбоко замразени продукти, не оставяйте миксер – каната да работи празна.

Работа с миксер – каната

Внимание!

За да работите с миксер – каната, капакът на миксер – каната (9a) и съдът (5) с капака (6a) трябва да са монтирани и здраво завъртени. Извадете инструментите от съда!

- Свалете предпазния капак за защита на задвижващите части на миксера (2).
- Поставете чашата на каната – миксер (8) (стрелката върху чашата трябва да съвпадне със стрелката на уреда) и я завъртете до откат **в посоката** на часовниковата стрелка.
- Поставете продуктите (виж допълнителната част «Рецепти и идеи»).
Максимално количество, при течни продукти = 1,5 литра
(пенливи или горещи течности – максимум 0,5 литра).
Оптимално количество за обработка, при твърди продукти = 150 г.
- Поставете капака (9a) и завъртете до откат **в посоката** на часовниковата стрелка. Върхът на капака трябва да попадне в съответния улей на дръжката на миксер – каната.
- Поставете въртящия се бутон – шалтер (1) на желаната степен (виж допълнителната част «Рецепти и идеи»).

Поставяне на продуктите

- Поставете въртящия се бутон – шалтер на положение **0/off** (или както е указано в съответния раздел).
 - Свалете капака (9a) и поставете продуктите или
 - Извадете фунията (9c) и поставяйте твърдите продукти малко по малко в отвора за пълнене (9b),
- или
- Наливайте течни продукти през фунията.

След приключване работата с миксер – каната

- Поставете въртящия се бутон – шалтер на положение **0/off**.
- Завъртете миксер – каната **в посока, обратна** на часовниковата стрелка, и я демонтирайте.
- Завъртете капака **в посоката, обратна** на часовниковата стрелка, и го сваляте.

Идея: Най-добре почиствайте миксера незабавно след употреба, виж глава «Почистване и поддръжка».

При някои модели:

Универсално приспособление за надребняване (10)

служи за надребняване на по-малки количества продукти (напр. лук, подправки).

Внимание!

Не използвайте универсалното приспособление за надребняване за мелене на кафе на зърна, мак и надребняване на хрян.

Усклоатацията на универсалното приспособление за надребняване е възможна само в режим на моментно включване (степен М).

⚠ Опасност от нараняване!

Никога не бъркайте в монтираното универсално приспособление за надребняване!

Внимание!

За да се работи с универсалното приспособление за надребняване капакът на приспособлението за надребняване (10a) и съдът (5) с капака (6a) трябва да са монтирани и здраво завъртени. Извадете инструментите от съда!

- Сваляте предпазния капак за задвижващите механизми на миксера (2).
- Монтирайте универсалното приспособление за надребняване (стрелката върху чашата трябва да съвпадне със стрелката върху уреда) и завъртете **в посоката** на часовниковата стрелка до откат.
- Поставете продуктите (виж допълнителната част «Рецепти и идеи»).

- Поставете капака (стрелката върху капака трябва да съвпадне със стрелката на чашата) и завъртете **в посоката** на часовниковата стрелка до откат.
- Поставете въртящия се бутон – шалтер (1) на **степен М**.

Указание: При надребняване степента на надребняване се повишава пропорционално на продължителността на обработка.

Почистване и поддръжка

⚠ Опасност от токов удар!

Никога не потапяйте основния корпус на уреда във вода и не го поставяйте под течаща вода!

Внимание!

Повърхностите могат да бъдат увредени.

Не използвайте абразивни почистващи препарати.

Почистване на основния корпус на уреда

- Изтеглете щепсела от контакта.
- Избършете основния корпус на уреда с влажна кърпа. В случай, че е необходимо, прибавете и малко миеш препарат.
- След това избършете уреда до сухо.

Почистване на съда с принадлежностите от окомплектовката

⚠ Опасност от нараняване от острите режещи части!

Хващайте многофункционалния нож и шайбите на универсалното приспособление за надребняване само за пластмасовата дръжка.

Всички части са устойчиви на миене в миялна машина. Не притискайте пластмасовите части в миялната машина, тъй като е възможно да се деформират. Многофункционалният нож се поставя с отвора надолу така, че ножа да не може да увреди други части. За да почистите наставката – тел за разбиване, можете да я изтеглите от държача (7c). За да почистите центрофугата за цитрусови плодове, извадете филтърната кошница от съда – резервоар за настиргване (7h). Предварително изплакнете частите с течаща вода. Почиствайте ламелите на филтърната кошница внимателно, за да не я повредите. При обработката на продукти като напр. Моркови и червено цвекло пластмасовите части се оцветяват, като оцветяването може да се отстрани с няколко капки олио.

Почистване на миксер – каната / универсалното приспособление за надребняване

⚠ Опасност от нараняване от острите режещи части!

Не докосвайте режещите части на миксер – каната и на универсалното приспособление за надребняване с голи ръце. При почистването им използвайте четка.

Най- добре почиствайте миксер – каната/универсалното приспособление за надребняване веднага след употреба. Така остатъците няма да засъхнат и няма да се увреди пластмасата (напр. от етеричните масла в подправките).

Капакът и фунията са устойчиви на миене в миялна машина.

Чашата на миксер – каната/универсалното приспособление за надребняване почиствайте не в миялната машина, а под течаща вода (не ги оставяйте да киснат във водата).

Идея: Поставете в монтираната миксер – кана/монтираното универсално приспособление за надребняване малко вода с препарат за миене. Превключете за няколко секунди на **степен М**. Излейте водата и изплакнете миксер – каната/универсалното приспособление за надребняване с чиста вода.

Съхранение на уреда

- Изтеглете щепсела от контакта.
- Поставете предпазния капак за задвижващите механизми на миксера (2).
- Монтирайте съда (5).
- При съхранение поставяйте предпазното приспособление за ножа винаги върху многофункционалния нож (11).
- Навийте и застопорете захранващият кабел в съответното отделение. Изтеглете леко захранващият кабел и го оставете да се навие автоматично.

Помощ при повреди

⚠ Опасност от нараняване!

Преди да пристъпите към отстраняване на повредата, изтеглете щепсела от контакта.

Указание: Работата с универсалното приспособление за надребняване е възможна само при моментен режим на включване на **степен М**.

Съд с принадлежности от окомплектовката

Повреда:

Уредът не се задействува, не може да се върти въртящият се бутон – шалтер (1); Изключил е електронният контрол.

Отстраняване:

- Завъртете съда до откат.
- Поставете капака на използваната принадлежност от окомплектовката (кошницата – сито при пресата за цитрусови плодове) и я завъртете до откат.
- Поставете предпазния капак за задвижващите механизми на миксера. Ако е дефектен или ако е счупен осигурителният шифт, сменете предпазния капак за задвижващите механизми на миксера.

Миксер – кана / универсално приспособление за надребняване

Повреда:

Уредът не се задействува, не може да се върти въртящият се бутон – шалтер (1); Изключил е електронният контрол.

Отстраняване:

- Поставете съда с капак и го завъртете до откат.
- Завъртете миксер – каната/универсалното приспособление за надребняване до откат.
- Поставете капака на миксер – каната/капака на универсалното приспособление за надребняване и го завъртете до откат.

В случай на други повреди, се обръщайте към нашия оторизиран сервис.

Гаранция

За този уред са валидни условията за гаранция, които са издадени от нашите представителства в съответната страна. Подробности ще Ви даде Вашият търговец, от където сте купили уреда по всяко време при запитване от Ваша страна. При използване на гаранцията на уреда е необходимо във всеки случай да представите бележката за покупка.

Запазване правото на промени.

Этот кухонный комбайн не предназначен для использования на производстве, им можно пользоваться только в домашнем хозяйстве.

С помощью данного комбайна можно перерабатывать только такое количество продуктов и в течение такого времени, которые характерны для домашнего хозяйства (руководствуйтесь указаниями из дополнительной брошюры «Рецепты и рекомендации»).

Кухонный комбайн не нуждается в техобслуживании.

В данной инструкции описываются различные модели комбайнов. Отличия одной модели от другой обозначены соответствующим образом.

Пожалуйста, храните инструкцию по эксплуатации в надежном месте. При передаче кухонного комбайна другому владельцу не забудьте отдать ему и эту инструкцию.

При работе с кухонным комбайном пользуйтесь только фирменными принадлежностями к нему.

Общие сведения

Откройте, пожалуйста, последние страницы с рисунками.

Кухонный комбайн (основной блок)

1 Поворотный переключатель

O/off	= выключено
M	= моментальное включение на максимальную скорость, действует только при прижатии рукой.
Скорости 1–4	= рабочие скорости
Скорость 1	= самое низкое число оборотов – медленное вращение
Скорость 4	= наивысшее число оборотов – быстрое вращение

2 Защитная крышка для привода миксера

Привод миксера закрывается этой крышкой, когда им не пользуются (иначе комбайн включить не удастся).

2a Стопорный штырек на защитной крышке

3 Ножки-присоски

Всегда ставьте кухонный комбайн на гладкую и чистую поверхность.

4 Приспособление

для автоматической намотки электрошнура. Для хранения электрошнура в намотанном виде.

Емкость для смешивания с принадлежностями / Насадки

5 Емкость для смешивания

Емкость устанавливается на комбайн и поворачивается по часовой стрелке до упора (штыковой затвор).

6a Крышка

Крышка устанавливается на емкость для смешивания (стрелка на крышке должна находиться напротив стрелки на емкости) и поворачивается по часовой стрелке. Выступ крышки должен до упора войти в паз основного блока комбайна.

6b Толкатель (одновременно мерный стакан)

Толкатель используется для проталкивания нарезанных или нашинкованных продуктов.

6c Загрузочная воронка

Воронка вставляется в загрузочное отверстие, если в емкость для смешивания добавляются, например, мука или сахар.

6d Загрузочное отверстие

Перед дозировкой продуктов толкатель вынимается из отверстия. Для доливания жидкостей во время работы кухонного комбайна и для нарезания и шинкования таких овощей, как лук-порей, морковь (длинных или плоских), следует пользоваться меньшим отверстием.

7a Многофункциональный нож

7b Насадка для вымешивания теста

7c Венчик

7e Двусторонний дисковый нож для нарезания продуктов на толстые/тонкие ломтики

7d Держатель для дисков

7f Двусторонний диск-терка для крупного/мелкого шинкования

7g Диск-терка для среднего шинкования

7h Вставка для приготовления пюре

7i Соковыжималка

7k Соковыжималка для цитрусовых

Миксер

8 Стакан миксера

Стакан миксера устанавливается на комбайн (стрелка на стакане должна находиться напротив стрелки на кухонном комбайне) и поворачивается **по** часовой стрелке до упора.

9a Крышка

Крышка устанавливается на стакан (проследите за тем, чтобы она была правильно вставлена) и поворачивается до конца **по** часовой стрелке. Выступ крышки должен до упора войти в паз ручки миксера.

9b Загрузочное отверстие

Снимите воронку и загрузите продукты.

9c Воронка

Воронка используется для доливания жидкостей.

В некоторых моделях:

10 Универсальный измельчитель

Измельчитель устанавливается на кухонный комбайн (стрелка на стакане должна находиться напротив стрелки на основном блоке) и поворачивается **по** часовой стрелке.

10a Крышка

Указания по обеспечению безопасности

⚠ Существует опасность поражения электрическим током!

Кухонный комбайн следует подключать и эксплуатировать только с учетом данных, приведенных в фирменной табличке.

Комбайном можно пользоваться, только если он сам и его сетевой шнур находятся в полном порядке. Не подпускайте детей близко к кухонному комбайну. Вилку из розетки следует вытаскивать после каждого пользования кухонным комбайном, перед чисткой, если Вы покидаете помещение или в случае возникновения неисправности. Следите за тем, чтобы не повредить сетевой шнур об острые кромки или горячие поверхности. Во избежание возникновения опасной ситуации, ремонт кухонного комбайна (например, замена поврежденного электрошнура) должен выполняться специалистами Службы сервиса нашей фирмы.

При отключении электроэнергии кухонный комбайн остается включенным и после подачи электроэнергии самопроизвольно снова начинает работать. Принадлежности и насадки следует заменять только при выключенном комбайне (поворотный переключатель должен быть переведен в положение «0/off»).

Указания по утилизации

Информацию о том, как правильно проводить утилизацию, Вы можете получить в торговой организации, продавшей Вам этот кухонный комбайн, или в административных органах по месту Вашего проживания.

Обслуживание

Перед использованием кухонного комбайна в первый раз его и принадлежности следует тщательно почистить, как описано в разделе «Чистка и уход».

Подготовка

- Поставьте кухонный комбайн на гладкую и чистую поверхность.
- Вытащите электрошнур из отделения для его хранения.
Для этого одним движением размотайте электрошнур на необходимую длину (макс. 1 метр) и затем медленно отпустите его: положение электрошнура теперь зафиксировано.
- Уменьшение рабочей длины электрошнура: Слегка потяните за шнур и дайте ему намотаться до необходимой длины. После этого опять же слегка потяните за шнур и затем медленно отпустите его: положение электрошнура теперь зафиксировано.

Внимание!

Электрошнур нельзя перекручивать или вставлять в отделение для его хранения в ручную, так как он тогда не будет полностью наматываться. Если электрошнур заело, то размотайте его полностью и затем дайте ему правильно намотаться.

- Вставьте штепсельную вилку в розетку.

Емкость для смешивания с принадлежностями / Насадки

⚠ Существует опасность травмирования вращающимися насадками!

Во время работы кухонного комбайна никогда не просовывайте руку в емкость для смешивания (даже после выключения комбайна его привод еще некоторое время продолжает вращаться).

Заменяйте насадки только после полной остановки двигателя.

Переработка продуктов в емкости для смешивания должна проводиться только, если привод миксера закрыт защитной крышкой (2). Никогда нельзя выполнять эти работы с установленным на привод стаканом миксера.

- Установите емкость для смешивания (5) на кухонный комбайн и поверните ее **по** часовой стрелке до упора.
- Вставьте в емкость одну из насадок (7), как описано в соответствующем разделе инструкции. Описание насадок Вы найдете в дополнительной брошюре «Рецепты и рекомендации».
- Загрузите в емкость продукты, как описано в соответствующем разделе инструкции. Необходимые продукты и их количество приведены в дополнительной брошюре «Рецепты и рекомендации».
- Накройте емкость крышкой (6a) (стрелка на крышке должна находиться напротив стрелки на емкости) и поверните крышку **по** часовой стрелке. Выступ крышки должен до упора войти в паз основного блока кухонного комбайна.
- Поворотный переключатель установите на нужную скорость (смотрите указания, приведенные в дополнительной брошюре «Рецепты и рекомендации»).
- Если крышку необходимо снять для загрузки продуктов, то поворотный переключатель следует сначала перевести в положение «0/off».

Наша рекомендация: Для загрузки таких продуктов как мука или сахар следует воспользоваться загрузочной воронкой.

Для переработки продуктов в емкости для смешивания кухонный комбайн может быть включен только после того, как на емкость будет установлена и плотно завинчена крышка (6a), а привод миксера закрыт защитной крышкой (2).

Многофункциональный нож (7a)

используется для измельчения, рубки и перемешивания продуктов.

⚠ Существует опасность травмирования лезвием ножа!

Беритесь только за пластмассовый держатель (верхний конец) ножа.

- Извлеките многофункциональный нож из кожуха (11).
- Вставьте его в емкость.
- Загрузите необходимые продукты.
- Накройте емкость крышкой (6a) со вставленным толкателем (6b) и поверните крышку **по** часовой стрелке до упора.
- Поворотный выключатель (1) установите на нужную скорость (руководствуйтесь указаниями из дополнительной брошюры «Рецепты и рекомендации»).
- Для того чтобы провести загрузку продуктов, поворотный выключатель следует установить сначала в положение «0/off».
- Извлеките толкатель и загрузите недостающие продукты через отверстие в крышке (6d).

Указание: При измельчении и рубке продуктов степень их измельчения возрастает с увеличением продолжительности переработки.

Насадка для вымешивания теста (7b)

используется для вымешивания теста густой консистенции и для добавления в готовое тесто дополнительных компонентов, которые не должны измельчаться (например, изюма, плиточного шоколада).

- Вставьте в емкость насадку для вымешивания теста.
- Загрузите необходимые продукты.
- Накройте емкость крышкой (6a) со вставленным толкателем (6b) и поверните крышку **по** часовой стрелке до упора.
- Поворотный переключатель (1) установите на нужную скорость (руководствуйтесь указаниями в дополнительной брошюре «Рецепты и рекомендации»).
- Для добавления необходимых компонентов установите поворотный переключатель на нужную скорость.
- Извлеките толкатель и загрузите недостающие продукты через отверстие в крышке (6d).

Венчик (7c)

для взбивания сливок и яичных белков.

Для переработки твердых продуктов (например, кусочков масла, взятого из холодильника) эта насадка не рассчитана.

- Вставьте венчик в емкость для смешивания.
- Загрузите необходимые продукты.
- Накройте емкость крышкой (6a) со вставленным толкателем (6b) и поверните крышку **по** часовой стрелке до упора.
- Поворотный переключатель (1) установите на нужную скорость (руководствуйтесь указаниями в дополнительной брошюре «Рецепты и рекомендации»).
- Для дозагрузки компонентов переведите поворотный переключатель на **вторую скорость**.
- Извлеките толкатель и загрузите компоненты через отверстие в крышке (6d).

Диски-измельчители:

Двусторонний дисковый нож (7e) для нарезания овощей и фруктов на толстые/тонкие ломтики.

Двусторонний диск-терка (7f) для крупного/мелкого шинкования овощей, фруктов и сыра.

Диск-терка (7g) для среднего измельчения, например, орехов, твердого сыра (сорта «Пармезан»), шоколада.

Держатель для дисков (7d)

- Установите держатель на приводную ось, слегка повернув его.
- Расположите на нем диск-измельчитель таким образом, чтобы оба захвата, имеющиеся на держателе, вошли в отверстие диска.

⚠ Существует опасность травмирования лезвием ножа!

Беритесь только за пластмассовые держатели дисков-измельчителей.

Ни в коем случае не засовывайте руку в отверстие для загрузки продуктов.

Для проталкивания продуктов пользуйтесь только толкателем.

Внимание!

Насадки могут затупиться.

Для измельчения твердого сыра (сорта «Пармезан»), орехов или чего-либо подобного пользуйтесь только диском-теркой.

Ни один из дисков-измельчителей не предназначен для измельчения/шинкования хрена.

- Поверните диск нужной стороной вверх и положите его на держатель (у диска-терки только одна рабочая сторона).
- Накройте емкость крышкой (6a) со вставленным толкателем (6b) и поверните крышку **по** часовой стрелке до упора.
- Загрузите продукты, предназначенные для нарезания или шинкования (6d).
- Установите поворотный переключатель (1) на **третью** или **четвертую скорость** (руководствуйтесь указаниями из дополнительной брошюры «Рецепты и рекомендации»).
- Шинкуемые или нарезаемые продукты следует лишь слегка проталкивать толкателем.
- Для загрузки продуктов сначала следует перевести поворотный переключатель в положение «0/off».
- Извлеките толкатель и загрузите продукты через отверстие в крышке.

Внимание!

Емкость следует опорожнять прежде, чем измельченные продукты начнут доставать до держателя для дисков.

Вставка для приготовления пюре (7h)

из вареных фруктов и овощей.

- Вставьте в емкость для смешивания сито и крыльчатку.
- Установите на место стопорное кольцо.
- Накройте емкость крышкой (6a) и поверните ее **по** часовой стрелке до упора.
- Поворотный переключатель (1) установите на нужную скорость (руководствуйтесь указаниями из дополнительной брошюры «Рецепты и рекомендации»).
- Извлеките толкатель (6b) и загрузите продукты через отверстие в крышке (6d).

Соковыжималка (7i)

для получения сока из семечковых плодов (например, яблок, груш), ягод, косточковых фруктов (без косточек), овощей (например, моркови, томатов).

- Установите емкость для смешивания (5) на кухонный комбайн и поверните ее **по** часовой стрелке до упора.
- Вставьте в нее емкость-терку с фильтром.
- Установите на емкость крышку соковыжималки и поверните ее **по** часовой стрелке. Выступ крышки должен до упора войти в паз основного блока кухонного комбайна.
- Поворотный переключатель (1) установите на **третью скорость**.
- Овощи и фрукты следует опускать в загужный ствол (6d) и слегка проталкивать толкателем (6b). Если есть необходимость, то их можно предварительно измельчить.
- По окончании процесса переработки ненадолго установите поворотный переключатель на **четвертую скорость**, и пусть комбайн работает до тех пор, пока мякоть фруктов или овощей не будет полностью отжата.

Внимание!

Емкость следует своевременно опорожнять:

- *после переработки макс. 500 граммов продуктов,*
- *прежде чем сок попадет в емкость-терку.*

По окончании работы

- Установите поворотный переключатель в положение «0/off».
- Поверните крышку (6a) **против** часовой стрелки и снимите ее.
- Снимите насадку.
- Поверните емкость для смешивания (5) **против** часовой стрелки и снимите ее.
- Выполните чистку всех деталей, как описано в разделе «Чистка и уход». Следите за тем, чтобы желобок в крышке всегда был чистым, иначе крышку больше нельзя будет закрыть.
- После использования многофункционального ножа его снова следует убрать в кожух (7a).

Соковыжималка для citrusовых (7k)

для получения сока из citrusовых плодов, например, апельсина, грейпфрута, лимонов.

- Вставьте соковыжималку в емкость для смешивания и поверните ее **по** часовой стрелке. Выступ сита должен войти до упора в паз основного блока кухонного комбайна.
- Для получения сока из citrusовых фруктов поворотный переключатель следует установить на **вторую скорость** и сам фрукт прижимать к конической части насадки.
- По окончании работы вывинтите соковыжималку для citrusовых и снимите емкость.

Внимание!

Следите за уровнем наполнения емкости. Ее следует опорожнять прежде, чем сок попадет в сито.

Миксер

⚠ Существует опасность травмирования лезвием ножа/вращающимися деталями привода!

Никогда не засовывайте руку в миксер, установленный на кухонный комбайн! Миксер работает только, когда его стакан закрыт крышкой. Миксер можно снимать и устанавливать на место только при выключенном двигателе.

⚠ Существует опасность ошпаривания!

При переработке в миксере горячих продуктов через отверстие в воронке крышки выходит пар. В миксер нельзя вливать более 0,5 литра горячей или сильнопенающей жидкости.

Внимание!

Миксер можно повредить.

Никогда не перерабатывайте с помощью миксера замороженные продукты. Не включайте миксер с пустым стаканом.

Взбивание продуктов в миксере

Внимание!

Для того чтобы миксер начал работать, его стакан должен быть плотно закрыт крышкой (9a), а емкость (5) должна быть плотно закрыта крышкой (6a). Насадки из емкости для смешивания следует убрать!

- Снимите защитную крышку (2) с привода миксера.
- Установите стакан миксера (8) на привод (стрелка на стакане миксера должна быть напротив стрелки на кухонном комбайне) и поверните его **по** часовой стрелке до упора.
- Загрузите в миксер продукты (руководствуйтесь указаниями из дополнительной брошюры «Рецепты и рекомендации»).
Максимальное количество жидкости = 1,5 литра (сильнопенающие или горячие жидкости – 0,5 литра).
Оптимальное количество твердых компонентов = 150 граммов.
- Закройте стакан миксера крышкой (9a) и поверните ее **по** часовой стрелке. Выступ крышки должен до упора войти в паз ручки миксера.
- Поворотный переключатель (1) установите на необходимую скорость (руководствуйтесь указаниями из дополнительной брошюры «Рецепты и рекомендации»).

Загрузка дополнительных компонентов

- Установите поворотный переключатель в положение «0/off» (или в положение, указанное в соответствующем разделе инструкции).
- Снимите крышку (9a) и добавьте необходимые компоненты
или
• снимите воронку (9c) и загрузите в отверстие крышки (9b) один за другим твердые компоненты
или
• влейте жидкость в миксер через воронку.

После взбивания в миксере

- Установите поворотный переключатель в положение «0/off».
- Поверните стакан миксера **против** часовой стрелки и снимите его.
- Поверните крышку **против** часовой стрелки и также снимите ее.

Наша рекомендация: Миксер лучше всего очищать сразу после использования, руководствуясь указаниями из раздела «Чистка и уход».

В некоторых моделях:

Универсальный измельчитель (10)

для измельчения продуктов в небольших количествах (например, лука, пряной зелени).

Внимание!

Универсальный измельчитель нельзя использовать для измельчения кофейных зерен, мака и хрена.

Универсальный измельчитель работает только в режиме моментального включения (положение «М»).

⚠ Существует опасность травмирования лезвием ножа/вращающимися деталями привода!

Никогда не засовывайте руку в емкость с ножом-измельчителем, когда она уже установлена на кухонный комбайн!

Внимание!

Для того чтобы измельчитель начал работать, он должен быть плотно закрыт крышкой (10а), а емкость (5) должна быть закрыта крышкой (6а). Насадки из емкости следует убрать!

- Снимите защитную крышку (2) с привода миксера.
- Установите универсальный измельчитель на привод (стрелка на емкости измельчителя должна находиться напротив стрелки на кухонном комбайне) и поверните его **по** часовой стрелке до упора.
- Загрузите в измельчитель продукты (руководствуйтесь указаниями из дополнительной брошюры «Рецепты и рекомендации»).
- Накройте измельчитель крышкой (стрелка на крышке должна находиться напротив стрелки емкости) и поверните ее **по** часовой стрелке до упора.
- Поворотный переключатель (1) установите в **положение «М»**.

Указание: При измельчении продуктов степень их измельчения возрастает с увеличением продолжительности процесса переработки.

Чистка и уход

⚠ Существует опасность поражения электрическим током!

Основной блок кухонного комбайна ни в коем случае нельзя погружать в воду или мыть в проточной воде.

Внимание!

Поверхность кухонного комбайна и принадлежностей можно повредить. Поэтому не рекомендуется пользоваться абразивными чистящими средствами.

Чистка основного блока кухонного комбайна

- Вытащите вилку из розетки.
- Протрите комбайн влажной тряпкой. При необходимости добавьте в воду для протирки немного средства для мытья посуды вручную.
- В заключение кухонный комбайн следует вытереть насухо.

Чистка емкости для смешивания и принадлежностей

⚠ Существует опасность травмирования лезвием ножа!

Беритесь только за пластмассовые держатели многофункционального ножа и дисков-измельчителей.

Все детали кухонного комбайна можно мыть в посудомоечной машине.

Пластмассовые детали нельзя зажимать между посудой, так как возможна их деформация.

Многофункциональный нож укладывайте в посудомоечную машину отверстием вниз таким образом, чтобы он не повредил другие детали комбайна.

Для чистки венчик можно снять с держателя (7с).

Для чистки соковыжималки фильтр можно вынуть из емкости-терки (7h). Эти детали следует предварительно промыть в проточной воде. Пластины фильтра следует чистить осторожно, чтобы не повредить их.

После переработки, например, моркови или краснокочанной капусты, на пластмассовых деталях кухонного комбайна может остаться цветной налет, который легко удалится с помощью нескольких капель растительного масла.

Чистка миксера / универсального измельчителя

⚠ Существует опасность травмирования лезвием ножа!

За ножи миксера и измельчителя нельзя брать голый рукой. Для их чистки лучше всего воспользоваться щеткой.

Миксер/универсальный измельчитель лучше всего чистить сразу после использования. В этом случае к ним не присохнут остатки перерабатываемых продуктов и детали из пластмассы не будут подвергаться неблагоприятному воздействию эфирных масел, содержащихся, например, в пряностях.

Крышки и воронки можно мыть в посудомоечной машине.

Миксер/универсальный измельчитель следует мыть не в посудомоечной машине, а в проточной воде, но оставлять их в воде надолго не следует.

Наша рекомендация: В установленные на комбайн миксер/универсальный измельчитель добавьте немного воды со средством для мытья посуды вручную. Включите их на несколько секунд, переведя переключатель в **положение «М»**. Затем воду слейте и промойте миксер/универсальный измельчитель в чистой воде.

Хранение кухонного комбайна

- Вытащите вилку из розетки.
- Закройте защитной крышкой (2) привод миксера.
- Установите на комбайн емкость для смешивания (5).
- Перед укладкой многофункционального ножа на хранение всегда надевайте на него кожух (11).
- Электрошнур должен храниться в специальном отделении. Слегка потяните за него и затем дайте ему автоматически намотаться.

Помощь при устранении неисправностей

⚠ Существует опасность травмирования!

Перед началом работ по устранению неисправности всегда вытаскивайте вилку из розетки.

Указание: Универсальный измельчитель может работать только в режиме моментального включения (**положение «М»**).

Емкость для смешивания и принадлежности

Неисправность:

Комбайн не включается, поворотный выключатель (1) не поворачивается: сработала электронная система контроля.

Устранение:

- Поверните емкость до упора.
- Установите крышку используемой принадлежности (сито в случае с соковыжималкой для цитрусовых) и поверните ее до упора.
- Закройте защитной крышкой привод миксера. Если крышка не в порядке или сломался стопорный штырек, то ее следует заменить на новую.

Миксер / Универсальный измельчитель

Неисправность:

Комбайн не включается, поворотный переключатель (1) не поворачивается: сработала электронная система контроля.

Устранение:

- Установите на комбайн емкость для смешивания с крышкой и поверните ее до упора.
- Поверните миксер/универсальный измельчитель до упора.
- Установите крышку миксера/универсального измельчителя и поверните ее до упора.

При возникновении других неисправностей обращайтесь, пожалуйста, в Службу сервиса нашей фирмы.



Уважаемые господа, сообщаем Вам, что наша продукция сертифицирована на соответствие российским требованиям безопасности согласно Закону РФ «О защите прав потребителей». Информацию по сертификации наших приборов, а также данные о номере сертификата и сроке его действия Вы можете получить в фирме ООО «БСХ бытовая техника» по телефону (095) 737-2939.

Телефон диспетчерской службы по ремонту бытовых приборов «Бош»:
Телефон диспетчерской службы по ремонту бытовых приборов «Сименс»:
Телефон диспетчерской службы по ремонту бытовых приборов «Гаттену»:
Технические консультации по телефону:
Приним заявок на ремонт и рекламаций:

(095) 737-2961
(095) 737-2962
(095) 737-2965
(095) 737-2978
(095) 737-2982 (факс)

Гарантия изготовителя

Фирма-изготовитель предоставляет на приобретенный Вами прибор, к которому при покупке был выдан Гарантийный талон, гарантию в соответствии с действующим законодательством РФ о защите прав потребителей сроком **12 месяцев**.

Внимание! Важная информация для потребителей

- Данный прибор предназначен для использования исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности. Использование прибора в целях, отличных от вышеуказанных, являются нарушением правил надлежащей эксплуатации прибора.
- Изготовитель не несет ответственность за недостатки в приборе, если сервисной службой будет доказано, что они возникли после передачи прибора потребителю вследствие нарушения им правил пользования, транспортировки, хранения, действий третьих лиц, непреодолимой силы (пожара, природной катастрофы и т.п.), попадания бытовых жидкостей и грызунов, воздействия иных посторонних факторов, а также вследствие существенных нарушений технических требований, оговоренных в инструкции по эксплуатации, в том числе нестабильности параметров электросети, установленные ГОСТ 13109-87.
- Для подтверждения даты покупки прибора при гарантийном ремонте или предъявлении иных предусмотренных законом требований, убедительно просим Вас сохранять сопроводительные документы (чек, квитанция, правильно и четко заполненный гарантийный талон с указанием серийного номера прибора, даты продажи, четко различимой печати продавца, иные документы, подтверждающие дату и место покупки). С целью облегчения дальнейшего сервисного обслуживания Вашего прибора, обращайтесь к мастерам сервиса с просьбой о занесении сведений обо всех произведенных ремонтных работах в соответствующий раздел Гарантийного талона.
- Рекомендуем доверить подключение (установку) приборов, требующих специального подключения (установки), только организациям (предпринимателям), занимающимся по роду своей деятельности осуществлением таких работ. Специалисты, осуществляющие подключение (установку), делают отметку в подключении (установке) и соответствующем разделе Гарантийного талона. Просим сохранить квитанции и иные документы о подключении (установке) Вашего прибора в течение срока его эксплуатации.
- Соблюдение рекомендаций и указаний, содержащихся в инструкции по эксплуатации (правилах пользования), поможет избежать проблем в эксплуатации прибора и его обслуживании.
- Неисправные узлы приборов в гарантийный период бесплатно ремонтируются или заменяются новыми. Решение вопроса о целесообразности их замены или ремонта остается за службами сервиса.
- В период и после истечения гарантийного срока наша Служба сервиса, а также мастерские наших партнеров всегда готовы предложить Вам свои услуги. Список адресов уполномоченных изготовителем пунктов авторизованного сервисного обслуживания прилагается.
- С информацией о сроке службы на бытовые приборы Вы можете ознакомиться в товарно-сопроводительной документации, в магазине при покупке прибора, либо в сервисных центрах.

الجهاز) ثم تتم إدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة حتى درجة الثبات.

• تتم إضافة المكونات (أنظر الكتيب الإضافي «وصفات ونصائح»).

• يتم تركيب الغطاء (السهم على الغطاء يطابق السهم على الإبريق) ثم إدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة حتى درجة الاستقرار.

• يتم ضبط المفتاح الدوّار (1) على الدرجة M.

ملاحظة: أثناء عملية التقطيع والخراط تزداد درجة الخراط مع زيادة فترة التحضير.

التنظيف والعناية بالجهاز

⚠️ خطر التعرض للصعق بالتيار الكهربائي

لا ينبغي بأي حال من الأحوال غمر الجهاز الرئيسي في الماء وكذلك لا يجب إطلاقاً وضعه تحت الماء المنهمر.

تنبيه!

من الممكن إصابة أسطح الجهاز بأضرار.

لا يجب استخدام مواد تنظيف خشنة.

تنظيف الجهاز الرئيسي

• يتم فصل التيار الكهربائي بسحب القابض من المقبس.

• يتم مسح الجهاز الرئيسي باستخدام فوطة مبللة. ويمكن استخدام قليل من المنظف السائل عند الضرورة.

• بعد ذلك يتم تجفيف الجهاز.

تنظيف الوعاء مع الملحقات

⚠️ خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة!

لا يجب إمساك السكين متعدد الاستخدامات أو أقراص التقطيع إلا عن طريق المقبض البلاستيكي.

جميع الأجزاء قابلة للغسل بماكينة غسل الأواني.

يجب مراعاة عدم أخضرار الأجزاء البلاستيكية داخل ماكينة غسل الأواني، حيث أنها قد يتغير شكلها بسبب ذلك.

يجب وضع السكين متعدد الاستخدامات بحيث تتجه الفتحة إلى أسفل وبذلك لا يسبب السكين تلف بأية أجزاء أخرى.

من أجل تنظيف المخفوق يمكن سحبه من جزء التثبيت (7c).

من أجل تنظيف العصارة بالطرد المركزي يتم استخراج سلة التصفية و وعاء البشر الدقيق (7h). ثم تغسل الأجزاء أولاً تحت ماء منهمر. يجب مراعاة الحذر

عند تنظيف رقائق سلة التصفية لكي لا تحدث بها أضرار.

أثناء تحضير بعض المأكولات مثل الجور والكرنب الأهر تتكون بقع لونية على الأجزاء البلاستيكية، ويمكن إزالتها باستخدام قليلاً من زيت الطعام.

تنظيف الخلاط / المخروطة العامة

⚠️ خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة!

لا يجب لمس سكين الخلاط أو سكين المخروطة بالأيدي مباشرة دون حائل. يجب استخدام فرشاة للتنظيف.

من الأفضل تنظيف كل من سكين الخلاط وسكين المخروطة بعد الاستخدام مباشرة. وبذلك لا تجف المخلفات العالقة بها كما أن الأجزاء البلاستيكية لا تتعرض للتآثر (من خلال الزيوت الأثرية الختوة في التوابل مثلاً).

الغطاء والقمع صالحان للغسل بغسالة الأطباق.

لا يجب غسل إبريق الخلط/المخروطة العامة بماكينة غسل الأواني، ولكن يجب

تنظيفها تحت ماء منهمر (لا يجب تركها مغمورة في الماء).

نصيحة: يمكن إضافة قليل من الماء المحتوى على مادة تنظيف في الخلاط/المخروطة العامة وهي مركّبة على الجهاز. يضبط المفتاح الدوّار لعدة ثوان على الدرجة M. يتم تفرغ الماء ثم شطف الخلاط/المخروطة العامة بماء نظيف.

حفظ الجهاز

• يتم فصل التيار الكهربائي بسحب القابض من المقبس.

• يتم تركيب الغطاء الواقي لحرك الخلاط (2).

• يتم تركيب الوعاء (5).

• يجب دائماً حفظ السكين متعدد الاستخدامات بوضعه في الغلاف الواقي للسكين (11).

• إدخال السلك الكهربائي في داخل التحويل للسلك:

يجذب السلك الكهربائي قليلاً ثم يترك ليتّم لفه أو توماتيكياً.

تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال

⚠️ خطر التعرض للإصابة!

يجب قبل إزالة أية أعطال فصل التيار الكهربائي بنزع القابض من المقبس.

ملحوظة: لا يمكن تشغيل المخروطة العامة إلا على وضع التشغيل اللحظي الدرجة M.

الوعاء مع الملحقات

العتل:

الجهاز لا يعمل، المفتاح الدوّار (1) غير قابل للتحريك: المراقبة الإلكترونية تمنع الجهاز من العمل.

إزالة العطل:

• إدارة الوعاء ليستقر حتى درجة الثبات.

• يجب تركيب غطاء الملحقة المستخدمة (سلة التصفية في حالة عصارة الحمضيات) وإدارته ليستقر حتى درجة الثبات.

• يجب تركيب الغطاء الواقي لحرك الخلاط.

في حالة أن يكون الغطاء تلفاً أو حالة تحطم مسمار الأمان، فيجب استبدال الغطاء الواقي لحرك الخلاط بآخر جديد.

الخلاط / المخروطة العامة

العتل:

الجهاز لا يعمل، المفتاح الدوّار (1) غير قابل للتحريك: المراقبة الإلكترونية تمنع الجهاز من العمل.

إزالة العطل:

• يجب تركيب الوعاء مع الغطاء وإدارته ليستقر حتى درجة الثبات.

• يجب إدارة الخلاط/المخروطة العامة ليستقر حتى درجة الثبات.

• يجب تركيب غطاء الخلاط/المخروطة العامة وإدارته ليستقر حتى درجة الثبات.

نرجو التوجه إلى مركز خدمة العملاء التابع لنا في حالة حدوث أية أعطال أخرى.

الضمان

شروط الضمان لهذا الجهاز مبنية عن طريق ممثلنا في بلد الشراء. لمزيد من

التفاصيل يمكنك الاتصال بالموذج المعتمد. عند تقديم شكوى في حالة الضمان

يجب تقديم إيصال الشراء معها.

الخلاط

تنبيه!

من أجل تشغيل الخلاط يجب أولاً تركيب كل من غطاء الخلاط (9a) والوعاء (5) مع غطاءه (6a) وتثبيتها بالإدارة. يجب إخراج أدوات العمل من الوعاء.

- يتم نزع الغطاء الوافي لحرك الخلاط (2).
- يتم تركيب إبريق الخلط (8) (يطابق السهم على الإبريق مع السهم على الجهاز) ثم تتم إدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة حتى درجة الثبات.
- تتم إضافة المكونات (أنظر الكتيب الإضيائي «وصفات ونصائح»).
- الحد الأقصى للكمية، سوائل = ١,٥ لتر
(السوائل المكونة للرغوة أو الساخنة = ٠,٥ لتر كحد أقصى).
- كمية التحضير المثالية، جوامد = ١٥٠ غرام.
- يتم تركيب الغطاء (9a) وإدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة حتى يستقر في فتحة مقبض الخلاط إلى درجة الثبات.
- يتم ضبط المفتاح الدوّار (1) على الدرجة المطلوبة (أنظر الكتيب الإضيائي «وصفات ونصائح»).

إضافة المكونات

- يتم ضبط المفتاح الدوّار على الوضع 0/off (أو كما هو مبين في الفقرة الخاصة بذلك).
- يتم نزع الغطاء (9a) وإضافة المكونات، أو
- استخراج القمع (9c) ثم إضافة المكونات الجامدة القطعة بعد الأخرى من خلال فتحة إضافة المكونات (9b).
- أو
- إضافة السوائل من خلال القمع.

بعد الانتهاء من الخلط

- يتم ضبط المفتاح الدوّار على الوضع 0/off.
- تتم إدارة الخلاط في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة ونزعه من مكانه.
- نصيحة: من الأفضل تنظيف الخلاط فور الانتهاء من استخدامه، أنظر «التنظيف والعناية بالجهاز».

في بعض الطرازات:

المخرفة العامة (10)

مخصصة لتقطيع كميات صغيرة

(مثل البصل أو الأعشاب).

تنبيه!

لا يجب استخدام المخرفة العامة لطحن حبوب البن أو حبوب الخشخاش أو الفجل.

لا يمكن التشغيل باستخدام المخرفة العامة إلا عند وضع التشغيل اللحظي (الدرجة M) فقط.

⚠ خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة/أحرك الدائر!

لا يجب بأي حال من الأحوال إدخال اليد في المخرفة العامة المركبة على الجهاز.

تنبيه!

من أجل تشغيل المخرفة يجب أولاً تركيب غطاء المخرفة (10a) والوعاء (5) مع غطاءه (6a) على الجهاز وإدارتها إلى درجة الثبات. يجب إخراج أدوات العمل من الوعاء.

- يتم نزع الغطاء الوافي لحرك الخلاط (2).
- يتم تركيب المخرفة العامة (يطابق السهم على الإبريق مع السهم على

- يتم ضبط المفتاح الدوّار (1) على الدرجة 3.

توضع الفاكهة أو الخضروات في تجويف التعبئة (6d) وتدخل فيه بالضغط الخفيف فقط باستخدام أداة الكبس (6b). عند الضرورة تقطع الفاكهة أو الخضروات إلى قطع صغيرة قبل ذلك.

في نهاية عملية العصر يتم ضبط المفتاح الدوّار لفترة قصيرة على الدرجة 4 ثم يترك الجهاز ليعمل حتى يتم استخراج العصير بالكامل من الفاكهة.

تنبيه!

يجب تفريغ الوعاء من العصير في الوقت المناسب:

- بعد تحضير كمية ٥٠٠ غرام كحد أقصى،
- قبل أن يصل العصير إلى مستوى وعاء البشر الدقيق.

بعد الانتهاء من العمل

- يتم ضبط المفتاح الدوّار على الوضع 0/off.
- تتم إدارة الغطاء (6a) في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة ثم ينزع من مكانه.
- يتم استخراج أدوات العمل.
- تتم إدارة الوعاء (5) في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة ثم ينزع من مكانه.
- يتم تنظيف جميع الأجزاء، أنظر «التنظيف والعناية بالجهاز».
- ويراعى في ذلك أن يتم تنظيف فتحة الغطاء، حيث أنه لا يمكن إغلاق الغطاء مرة أخرى إذا لم يتم ذلك.
- بعد استخدام السكين متعدد الوظائف يجب وضعها في الغلاف الوافي (7a).

عصارة الموالح (الحمضيات) (7k)

مخصصة لعصر الفمار الحمضية مثل البرتقال والليمون المندي والليمون.

يتم تركيب عصارة الموالح وإدارتها في اتجاه دوران عقارب الساعة. يجب أن يستقر البروز الموجود على سلة التصفية في الفتحة الموجودة بالجهاز الرئيسي إلى درجة الثبات.

- من أجل عصر الثمار يضغط المفتاح الدوّار على الدرجة 2 وتضغط الثمرة على مخروط العصر
- بعد الانتهاء من العمل يتم فك عصارة الموالح ونزع الوعاء من مكانه.

تنبيه!

يجب الانتباه إلى مستوى الماء. يجب تفريغ الوعاء قبل أن يصل العصير إلى مستوى سلة التصفية.

الخلاط

⚠ خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة/أحرك الدائر!

لا يجب بأي حال من الأحوال إدخال اليد في الخلاط بعد تركيبه! لا يعمل الخلاط إلا بعد إحكام غلق الغطاء.

لا يجب نزع الخلاط من مكانه أو تركيبه إلا بعد توقف الحرك تماماً.

⚠ خطر الاحتراق بالسائل أو البخار الساخن!

أثناء تحضير خليط ساخن تفرج أنفخة من القمع الموجود بالغطاء. لا يجب ملء الخلاط بكمية تزيد عن ٠,٥ لتر من السوائل الساخنة أو المكونة للرغوة.

تنبيه!

من الممكن أن يصاب الخلاط بالنلف.

لا يجب على الإطلاق تحضير أية مكونات مجمدة في الخلاط. ويجب عدم تشغيل الخلاط وهو فارغ.

قطعة العجن (7b)

من أجل عجن العجين الثقيل ومن أجل خلط المكونات التي لا ينبغي أن يتم تقطيعها (مثل الزبيب ورقائق الشكولاته).

- يتم تركيب قطعة العجن.
- تتم إضافة المكونات.
- يتم تركيب الغطاء (6a) وأداة الكبس (6b) ثم إدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة حتى درجة الثبات.
- يتم ضبط المفتاح الدوّار (1) على الدرجة المطلوبة (أنظر الكتيب الإضافي «وصفات ونصائح»).
- يجب ضبط المفتاح الدوّار على الدرجة المطلوبة من أجل إضافة المكونات.
- يتم استخراج أداة الكبس وإضافة المكونات من خلال فتحة إضافة المكونات (6d).

مخفق (7c)

من أجل خفق العجينة والبيض.

لا يصلح للاستخدام مع المكونات الصلبة

(مثل قطع الزبد المأخوذة مباشرة من الثلاجة).

- تركيب المخفق.
- تتم إضافة المكونات.
- يتم تركيب الغطاء (6a) وأداة الكبس (6b) ثم إدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة حتى درجة الثبات.
- يتم ضبط المفتاح الدوّار (1) على الدرجة المطلوبة (أنظر الكتيب الإضافي «وصفات ونصائح»).
- من أجل إضافة المكونات يتم ضبط المفتاح الدوّار على الدرجة 2.
- يتم استخراج أداة الكبس وإضافة المكونات من خلال فتحة إضافة المكونات (6d).

أقراص التقطيع:

قرص تقطيع ذو وجهين (7e) – سميك/رفيق

مخصص لتقطيع الفاكهة والخضروات.

قرص بشر ذو وجهين (7f) – كبير/دقيق

مخصص لبشر الفاكهة والخضروات والجبن.

قرص البشر الدقيق (7g) – متوسط

مخصص لبشر المواد الصلبة مثل المكسرات والجوز والجبن الجاف (جبن بارميزان مثلاً) والشكولاته.

حامل الأقراص (7d)

- يركب حامل الأقراص على عمود الدوران مع إدارته بشكل خفيف.
- تتركب عليه أقراص التقطيع بحيث يتداخل الكلايين بطرفي قرص التقطيع مع الفتحات الموجودة على قرص التقطيع.

⚠ خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة!

لا يجب إمساك أقراص التقطيع إلا عن طريق المقبض البلاستيكي.

لا يجب على الإطلاق إدخال اليد في فتحة إضافة المكونات.

يجب عدم استخدام سوى أداة الكبس من أجل مواصلة إضافة المكونات.

تنبيه!

من الممكن أن تصبح أدوات العمل غير حادة.

لا يجب بشر الجبن الجاف (بارميزان) أو الجوز أو المواد المشابهة لها إلا بواسطة قرص البشر الدقيق.

أقراص التقطيع لا تصلح لبشر/تقطيع الفجل.

- يركب قرص التقطيع / قرص البشر المرغوب استخدامه على حامل الأقراص بحيث يكون وجه التقطيع الحاد إلى أعلى (قرص البشر ذات وجه واحد فقط).
- يتم تركيب أقراص التقطيع.
- تكون الجهة المطلوبة للقطع/البشر للجهة العليا (بالنسبة لقرص البشر الدقيق فله جهة واحدة فقط).
- يتم تركيب الغطاء (6a) وأداة الكبس (6b) ثم إدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة حتى درجة الاستقرار.
- يتم إضافة المواد المراد تقطيعها أو بشرها (6d).
- يتم ضبط المفتاح الدوّار (1) على الدرجة 3 أو الدرجة 4 (أنظر الكتيب الإضافي «وصفات ونصائح»).
- يتم إدخال المواد المراد تقطيعها أو بشرها مع الضغط قليلاً عليها بواسطة أداة الكبس.
- يجب ضبط المفتاح الدوّار على الوضع 0/off في حالة الحاجة إلى إضافة المكونات.
- يتم استخراج أداة الكبس وإضافة المكونات من خلال فتحة إضافة المكونات.

تنبيه!

يجب تفريغ الوعاء قبل أن يمتلئ تماماً حتى لا تعلق داخل الوعاء المواد الغذائية المقطعة أو المشورة وتصل إلى حامل الأقراص.

تجهيزه النصفية (7h)

مخصصة لتصفية الفاكهة أو الخضروات المطبوخة.

- يتم تركيب المصفاة وأجنحة التصفية.
- يتم تركيب حلقة التثبيت.
- يتم ضبط المفتاح الدوّار (1) على الدرجة المطلوبة (أنظر الكتيب الإضافي «وصفات ونصائح»).
- يتم استخراج أداة الكبس وإضافة المكونات من خلال فتحة إضافة المكونات (6d).

عصارة بالطرد المركزي (7i)

مخصصة لعصر الفاكهة ذات البذور (مثل التفاح والكمثرى) والفاكهة ذات الحبيبات (مثل التوت والفراولة) والفاكهة ذات النواة بعد نزع النواة منها وكذلك الخضر (مثل البطاطس والطماطم).

- يتم تركيب الوعاء (5) ثم إدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة إلى درجة الثبات.
- يتم تركيب وعاء البشر الدقيق مع سلة التصفية.
- يتم تركيب غطاء العصارة بالطرد المركزي ثم إدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة. يجب أن تستقر بروز الغطاء في الفتحة الموجودة بالجهاز الرئيسي إلى درجة الثبات.

⚠️ خطر التعرض للإصابات من خلال أدوات العمل الدائرية!

لا يجب على الإطلاق إدخال اليد في الوعاء أثناء عمل الجهاز (بعد إبطال الجهاز يستمر الحرك في العمل لفترة قصيرة تالية على ذلك).
لا يجب استبدال أداة العمل إلا بعد توقف الحرك تماماً عن العمل.
لا يجب عند استخدام الوعاء تشغيل الجهاز إلا بعد التأكد من أن الغطاء الواقي الخاص بمحرك الخلاط (2) راسياً في مكانه ، و ممنوع منعاً باتاً تركيب وعاء الخلط عليه.

- يتم تركيب الوعاء (5) ثم إدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة إلى درجة الثبات.
 - يتم تركيب أداة العمل (7) بالطريقة المبينة في الفقرة الخاصة بتلك الأداة. فيما يتعلق باختيار أداة العمل المناسبة نرجو الإطلاع على الكتيب الإضافي «وصفات ونصائح».
 - إضافة المكونات: تتم بالطريقة المبينة في الفقرة الخاصة بذلك. فيما يتعلق بالمكونات والكميات نرجو الإطلاع على الكتيب الإضافي «وصفات ونصائح».
 - يتم تركيب الغطاء (6a) (مطابقة السهم على الغطاء مع السهم على الوعاء) ثم إدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة. يجب أن يستقر بروز الغطاء في الفتحة الموجودة بالجهاز الرئيسي إلى درجة الثبات.
 - يتم ضبط المفتاح الدوّار على الدرجة المطلوبة (أنظر الكتيب الإضافي «وصفات ونصائح»).
 - يجب ضبط المفتاح الدوّار على الوضع 0/off في حالة الحاجة إلى رفع الغطاء من أجل إضافة المكونات.
- نصائح: ينبغي استخدام أداة إضافة المواد المساعدة من أجل إضافة المكونات مثل الدقيق أو السكر.

عند استخدام الوعاء لا يمكن تشغيل الجهاز إلا بعد تركيب

الغطاء (6a) وإدارته حتى درجة الثبات وتركيب الغطاء الواقي الخاص بمحرك الخلاط (2).

السكين متعدد الاستخدامات (7a)

يستخدم للتقطيع والفرم والخلط.

⚠️ خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة!

لا يجب إمساك السكين متعدد الاستخدامات إلا عن طريق المقبض البلاستيكي (أعلى).

- يستخرج السكين متعدد الاستخدامات من الغلاف الواقي الخاص بالسكين (11).
- ثم يتم تركيب السكين متعدد الاستخدامات.
- تتم إضافة المكونات.
- يتم تركيب الغطاء (6a) وأداة الكبس (6b) ثم إدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة حتى درجة الثبات.
- يتم ضبط المفتاح الدوّار (1) على الدرجة المطلوبة (أنظر الكتيب الإضافي «وصفات ونصائح»).
- يجب ضبط المفتاح الدوّار على الوضع 0/off من أجل إضافة المكونات.
- * يتم استخراج أداة الكبس وإضافة المكونات من خلال فتحة إضافة المكونات (6d).

ملاحظة: أثناء عملية التقطيع والفرم تزداد درجة التقطيع مع زيادة فترة التحضير.

⚠️ خطر التعرض للصعق بالتيار الكهربائي

يجب توصيل الجهاز وتشغيله طبقاً للبيانات المدونة ببطاقة الطراز فقط.
لا يجب استخدام الجهاز إلا في حالة عدم وجود أي تلف أو عطب بأسلاك توصيل الكهرباء أو بالجهاز نفسه.
يجب حفظ الجهاز بعيداً عن متناول الأطفال.
يجب فصل التيار الكهربائي عنه بسحب القابس من المقبس في كل مرة بعد الانتهاء من استخدام الجهاز وقبل تنظيفه وقبل مغادرة المكان وفي حالة حدوث أعطال.
لا يجب سحب سلك توصيل الكهرباء فوق حواف حادة أو أسطح ساخنة.
لا يجب إجراء أية إصلاحات بالجهاز، كاستبدال سلك توصيل الكهرباء على سبيل المثال، إلا عن طريق مركز خدمة العملاء التابع لنا وذلك لتجنب أية مخاطر محتملة.
يجب الانتباه إلى أنه في حالة انقطاع التيار الكهربائي يبقى الجهاز في وضع التشغيل ويواصل العمل فور عودة التيار الكهربائي.
لا يجب استبدال الملحقات أو أداة العمل إلا عندما يكون الجهاز متوقف عن العمل (المفتاح الدوّار على الوضع 0/off).

إرشادات التخلص من الجهاز

نرجو الاستعلاء من التاجر المتخصص لديكم أو من إدارة الحي عن أحدث طرق التخلص من الأجهزة الكهربائية.

استخدام الجهاز

يجب تنظيف الجهاز والملحقات جيداً قبل استخدامه لأول مرة، أنظر «التنظيف والعناية بالجهاز».

إعداد الجهاز

- يجب وضع الجهاز الرئيسي على قاعدة ملساء ونظيفة.
- سحب السلك الكهربائي من التجويف الخاص به:
يسحب السلك الكهربائي بجذبه على مرة واحدة بالطول المطلوب (لمز واحد كحد أقصى) ثم تركه يتمهل، يظل السلك الكهربائي على وضعه محبوساً.
- تقليل طول السلك الكهربائي المطلوب للعمل:
يسحب السلك الكهربائي لمسافة قصيرة ثم يترك لينم لفة إلى الطول المطلوب. بعد ذلك يسحب السلك الكهربائي مرة أخرى لمسافة قصيرة ثم يترك يتمهل، يظل السلك الكهربائي على وضعه محبوساً.

تنبيه!

يجب الحرس على عدم التواء السلك الكهربائي وعدم دفعه باليد إلى الداخل، لأن ذلك يؤدي إلى عدم لفة بالكامل. في حالة انحسار السلك الكهربائي، يتم سحب السلك الكهربائي بالكامل للخارج ثم تركه لكي يلتف ذاتياً.

- يتم توصيل الكهرباء بإدخال القابس في المقبس.

هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط وهو غير مناسب للاستخدام في المجال الحربي.

لا يجب استخدام الجهاز إلا لتحضير الكميات المعتادة في الاستخدام المنزلي ولنفذات عادية كذلك كما هو الحال في المطابخ المنزلية، أنظر بالإضافة إلى ذلك الكتيب المرفق بعنوان «وصفات ونصائح».

هذا الجهاز لا يحتاج لعمليات صيانة دورية. تحتوي تعليمات الاستخدام على وصف لأكثر من طراز. وتم تمييز الفروق بين الطرازات المختلفة.

رجاء الاحتفاظ بتعليمات الاستخدام. ويرجى أن يتم إرفاق تعليمات الاستخدام بالجهاز عند إعطائه إلى شخص آخر.

لا يجب استخدام سوى الملحقات الأصلية مع الجهاز.

نظرة عامة

رجاء فتح صفحات الرسومات البيانية.

الجهاز الرئيسي

1 مفتاح دوار

0/off	= إيقاف
M	= مفتاح التشغيل اللحظي أعلى عدد للغات المحرك، تثبيت المفتاح الدوار بإمساكه
التدريج 1-4	= سرعة العمل
الدرجة 1	= أدنى عدد للغات المحرك - بطيء
الدرجة 4	= أعلى عدد للغات المحرك - سريع

2 الغطاء الواقي الخاص بمحرك الخلاط

يجب تثبيت الغطاء في مكانه عند عدم استخدام محرك الخلاط (لا يمكن تشغيل الجهاز إلا والغطاء مثبت في مكانه).

2a مسمار الأمان المثبت على الغطاء الواقي

3 حوامل تلتصق بشفط الهواء

يجب وضع الجهاز على قاعدة ملساء وتظيفة.

4 جيب للسلك الكهربائي

لف السلك في داخل الجهاز.

الوعاء مع الملحقات / أدوات العمل

5 الوعاء

يتم تركيب الوعاء في مكانه وإدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة حتى درجة الثبات (وصلة بمسمارين).

6a غطاء

يتم تركيب الغطاء (مطابقة السهم على الغطاء مع السهم على الوعاء) ثم إدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة. يجب أن يستقر بروز الغطاء في الفتحة الموجودة بالجهاز الرئيسي إلى درجة الثبات.

6b أداة الكيس (= كوب المعايرة)

تستخدم لدفع الأشياء المراد تقطيعها أو بشرها للدخل.

6c أداة مساعدة لإضافة المواد

تثبت على فتحة التعبئة من أجل إضافة مواد مثل الطحين والسكر.

6d فتحة إضافة المواد

تستخرج أداة الكيس وتضاف المقادير المطلوبة. ويمكن استخدام الفتحة الضيقة من أجل إضافة المواد السائلة أثناء عمل الجهاز ولبشر وتقطيع أنواع الخضروات الطويلة أو النخفة (مثل البصل الأخضر والخزير).

7a سكين متعدد الاستخدامات

7b قطعة العجن

7c مخفق

7d حامل الأقراص

7e قرص تقطيع ذو وجهين - تيميك/دقيق

7f قرص بشر ذو وجهين - كبير/دقيق

7g قرص البشر الدقيق - دقيق/متوسط

7h تجهيزة التنصيف

7i عصارة بالطرد المركزي

7k عصارة الموالخ

الخلاط

8 إبريق الخلط

يتم تركيب الإبريق (مطابقة السهم على الإبريق مع السهم على الجهاز) ثم إدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة إلى درجة الثبات.

9a الغطاء

يتم تركيب الغطاء (مع الانتباه للوضع) ثم إدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة حتى يعلق بإحكام. يجب أن يستقر الغطاء في الفتحة الموجودة بمقبض الخلاط إلى درجة الثبات.

9b فتحة إضافة المواد

يتم استخراج القمع وإضافة المكونات المطلوبة.

9c القمع

يستخدم لإضافة المواد السائلة.

في بعض الطرازات:

10 المخرطة العامة

يتم تركيبها (مطابقة السهم على الوعاء مع السهم على الجهاز) ثم إدارتها في اتجاه دوران عقارب الساعة حتى درجة الثبات.

10a الغطاء

Garantiebedingungen

Gültig in der Bundesrepublik Deutschland

Die nachstehenden Bedingungen, die Voraussetzungen und Umfang unserer Garantieleistung umschreiben, lassen die Gewährleistungsverpflichtungen des Verkäufers aus dem Kaufvertrag mit dem Endabnehmer unberührt.

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

1. Wir heben unentgeltlich nach Maßgabe der folgenden Bedingungen (Nr. 2 – 6) Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- und/ oder Herstellungsfehler beruhen wenn sie uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten – bei gewerblichem Gebrauch oder gleichzusetzender Beanspruchung innerhalb von 12 Monaten - nach Lieferung an den Erstendabnehmer gemeldet werden. Zeigt sich der Mangel innerhalb von 6 Monaten ab Lieferung, wird vermutet, dass es sich um einen Material- oder Herstellungsfehler handelt.
2. Die Garantie erstreckt sich nicht auf leicht zerbrechliche Teile wie z.B. Glas oder Kunststoff bzw. Glühlampen.
Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind, oder durch Schäden aus chemischen und elektrochemischen Einwirkungen von Wasser, sowie allgemein aus anomalen Umweltbedingungen oder sachfremden Betriebsbedingungen oder das Gerät sonst mit ungeeigneten Stoffen in Berührung gekommen ist. Ebenso kann keine Garantie übernommen werden, wenn die Mängel am Gerät auf Transportschäden, die nicht von uns zu vertreten sind, nicht fachgerechte Installation und Montage, Fehlgebrauch, mangelnde Pflege oder Nichtbeachtung von Bedienungs- oder Montagehinweisen zurückzuführen sind.
Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe von Personen vorgenommen werden, die hierzu von uns nicht ermächtigt sind, oder wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehörtteilen versehen werden, die keine Originalteile sind und dadurch ein Defekt verursacht wurde.
3. Die Garantieleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instandgesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden.
Geräte, die zumutbar (z.B. im PKW) transportiert werden können und für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Garantieleistung beansprucht wird, sind unserer nächstgelegenen Kundendienststelle oder unserem Vertragskundendienst zu übergeben oder einzusenden. Instandsetzungen am Aufstellungsort können nur für stationär betriebene (feststehende) Geräte verlangt werden. Es ist jeweils der Kaufbeleg mit Kauf- und/ oder Lieferdatum vorzulegen. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.
4. Sofern die Nachbesserung von uns abgelehnt wird oder fehlschlägt, wird innerhalb der oben genannten Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei gleichwertiger Ersatz geliefert.
Im Falle einer Ersatzlieferung behalten wir uns die Geltendmachung einer angemessenen Nutzungsanrechnung für die bisherige Nutzungszeit vor.
5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.
6. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind – soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist – ausgeschlossen.

Diese Garantiebedingungen gelten für in Deutschland gekaufte Geräte. Werden Geräte ins Ausland verbracht, die die technischen Voraussetzungen (z.B. Spannung, Frequenz, Gasarten, etc.) für das entsprechende Land aufweisen und die für die jeweiligen Klima- und Umweltbedingungen geeignet sind, gelten diese Garantiebedingungen auch, soweit wir in dem entsprechenden Land ein Kundendienstnetz haben. Für im Ausland gekaufte Geräte gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen. Diese können Sie über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt bei unserer Landesvertretung anfordern.

Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:

Auch nach Ablauf der Garantie stehen Ihnen unser Werkskundendienst und unsere Servicepartner zur Verfügung.

Family Line
01805-2223
Siemens-Hausgeräte

Besuchen Sie uns im Internet:

<http://www.siemens.de/hausgeraete>