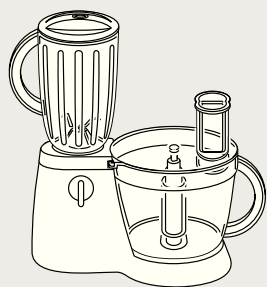




MCM 50.. / MCM 51 ..

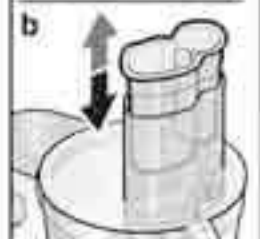
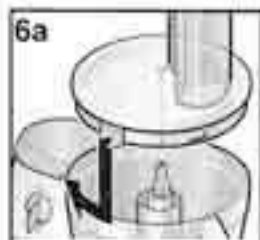
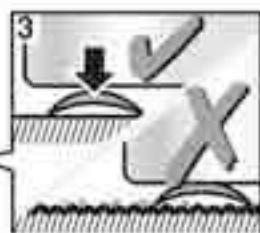
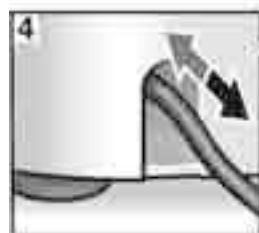
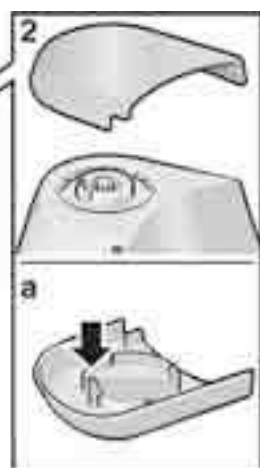
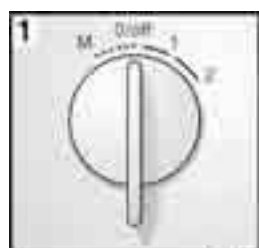


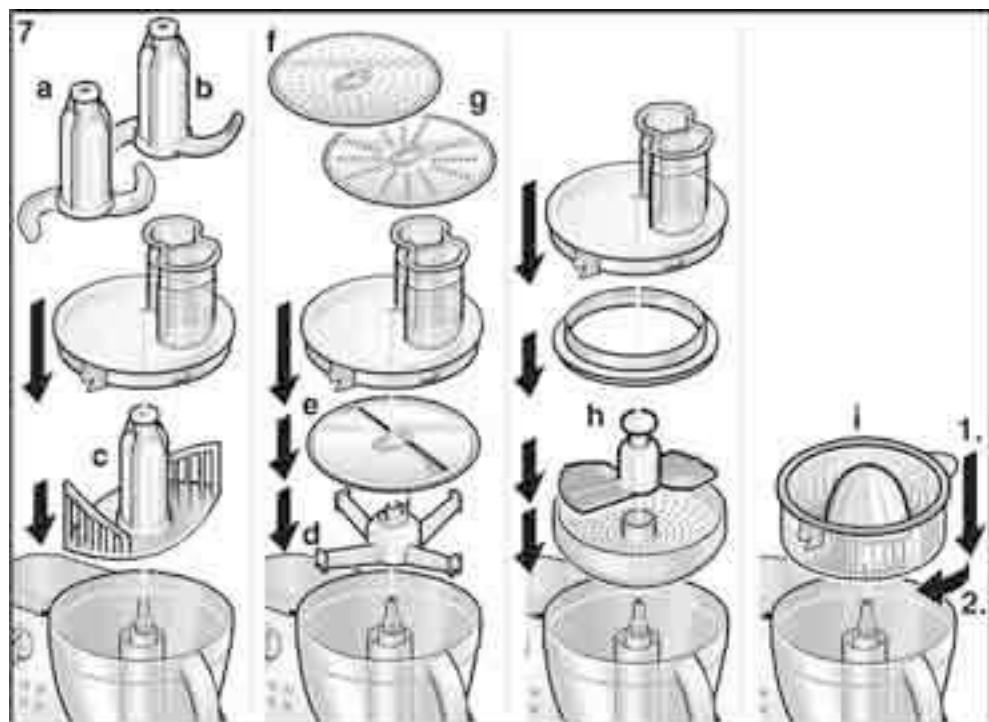
de Gebrauchsanleitung
en Instruction for Use
fr Mode d'emploi
it Istruzioni per l'uso
nl Gebruiksaanwijzing
da Brugsanvisning
no Bruksanvisning
sv Bruksanvisning
fi Käyttöohje
es Instrucciones de uso
pt Instruções de Serviço
el Οδηγίες χρήσεως
tr Kullanma talimatı
pl Instrukcja obsługi
hu Használati utasítás
bg Указания за употреба
ru Инструкция по эксплуатации
ar تعليمات الاستخدام



Household Appliances

BOSCH





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 1–2	= Arbeitsgeschwindigkeit
Stufe 1	= niedrigste Drehzahl – langsam
Stufe 2	= 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 Kabeltasche

Kabel verstauen.

Einige Modelle mit Kabelaufroll-Automatik.

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. Deckelhase muss bis zum Anschlag im Schlitz des Grundgerätes sitzen.

6b Stopfer (= Messbecher)

Schneid- oder Raspelgut nachschieben.

6c 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 Quirl

7d Scheibenträger

7e Schneid-Wendescheibe – dick/dünn

7f Raspel-Wendescheibe – grob/fein

Bei einigen Modellen:

7g Reibscheibe – mittelfein

7h Passiereinsatz

7i Zitruspresse

Mixer – bei einigen Modellen

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.

Mixer ist über Kundendienst erhältlich.

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.

Bei Modellen mit Kabelaufroll-Automatik:

- 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.

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 (10).
- 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 (6c) einfüllen.

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

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 (6c) einfüllen.

Quirl (7c)

für Sahne, Eischnee.

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

- Quirl 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 1** stellen.
- Stopfer herausnehmen und Zutaten durch Nachfüllöffnung (6c) 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.

Bei einigen Modellen:

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 (6c).
- Drehschalter (1) auf gewünschte Stufe 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.

Bei einigen Modellen:

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 (6c) einfüllen.

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 (10).

Bei einigen Modellen:

Zitruspresse (7i)

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 1** 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“.

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.

Bei der Verarbeitung von z. B. Möhren und Rotkohl entstehen Verfärbungen an den Kunststoffteilen, die mit einigen Tropfen Speiseöl entfernt werden können.

Mixer reinigen

⚠ **Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!**

Mixermesser nicht mit bloßen Händen berühren.

Zum Reinigen Bürste benutzen.

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

Tipp: Etwas Wasser mit Spülmittel in den aufgesetzten Mixer geben. Für wenige Sekunden auf **Stufe M** stellen. Wasser ausschütten und Mixer mit klarem Wasser ausspülen.

Gerät aufbewahren

- Netzstecker ziehen.
- Mixerantrieb-Schutzdeckel (2) aufsetzen.
- Schüssel (5) aufsetzen.
- Messerschutz zum Aufbewahren immer auf Multifunktionsmesser stecken (10).
- Kabel im Kabelschacht verstauen.

Bei Kabelaufroll-Automatik:

- Leicht am Kabel ziehen und automatisch aufrollen lassen.

Hilfe bei Störungen

⚠ **Verletzungsgefahr!**

Vor Behebung einer Störung Netzstecker ziehen.

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, Mixerantrieb-Schutzdeckel gegen neuen austauschen.

Mixer

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 bis zum Anschlag festdrehen.
- Mixerdeckel aufsetzen und bis zum Anschlag festdrehen.

Bei anderen Störungen wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.

Änderungen vorbehalten.

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 1–2	=	Operating speed
Setting 1	=	Slowest speed
Setting 2	=	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 Cord store

Stow the cord.

Some models with automatic cord winder.

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 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 Beater

7d Disc carrier

7e Reversible slicing disc – thick/thin

7f Reversible shredding disc – coarse/fine

Some models:

7g Grating disc – medium-fine

7h Masher

7i Citrus press

Blender – for some models

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.

The mixer is available via Customer Services.

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 customer service.

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 the appliance”.

Preparation

- Place the base unit on a smooth, clean surface.
- Pull the cord out of the cord store.

Models with automatic cord winder:

- 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**.

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 (10).
- 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 (1) (see “Recipes and Tips” booklet).
- To add more ingredients, set the rotary switch to **0/off**.
- Remove the pusher and add ingredients through the feed tube (6c).

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 (6c).

Beater (7c)

for cream, beaten egg white.

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

- Insert the beater.
- 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 1**.
- Remove the pusher and add ingredients through the feed tube (6c).

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.

Some models:

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 stopper 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 (6c).
- Set rotary switch (1) to desired setting (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 the cutting or grating contents reach the disc carrier.

Some models:

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 (6c).

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 the appliance".
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 (10).

Some models:

Citrus press (7i)

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 1** 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”.

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.

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

⚠ Risk of injury from sharp blades!

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

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

The lid and funnel are dishwasher-safe.

Do NOT clean the blender jug 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. Switch on at **setting M** for several seconds. Pour out the water and rinse the blender 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 (10).
- Stow the cord in the cord store.

If the appliance features an automatic cord winder:

- Pull gently on the cord and it will wind up automatically.

Troubleshooting

⚠ Risk of injury!

Before rectifying a fault, pull out the mains plug.

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

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 as far as possible.
- Attach the blender lid and screw on as far as possible.

If other malfunctions occur, please consult our customer service.

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 1-2	=	Vitesses de travail
Position 1	=	Vitesse lente
Position 2	=	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 Poche à cordon

Elle sert à ranger le câble. Certains modèles sont équipés d'un enroulement automatique du cordon.

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 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 Batteur

7d Porte-disque

7e Disque à émincer réversible – épais/mince

7f Disque à râper réversible – grossier/fin

Selon le modèle :

7g Disque à râper/concasser – mi-fin

7h Accessoire passe-aliment

7i Presse-agrumes

Mixeur – selon le modèle

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.

Le mixeur est disponible par le biais du service après-vente.

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.

Sur les modèles à enrouleur automatique :

- 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**.

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 (10).
- 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 supplémentaire «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 (6c).

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 (6c).

Batteur (7c)

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

- Mettez le batteur 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 1**.
- Retirez le pilon poussoir puis versez les ingrédients par l'ouverture pour ajout (6c).

Disques à réduire :

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

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

Selon le modèle :

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 (6c).
- Réglez l'interrupteur rotatif (1) sur la position voulue (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.

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.

Selon le modèle :

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 (6c).

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 (10) dans son fourreau après usage.

Selon le modèle :

Presse-agrumes (7i)

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 1** 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

- Retirez l'entonnoir (9c) puis rajoutez progressivement les ingrédients fermes par l'ouverture pour ajout (9b)

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».

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 blessure 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.

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

⚠ Risque de blessures avec les lames tranchantes!

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

Il est préférable de nettoyer le mixeur 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 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 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 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 dans son fourreau avant de la ranger (10).
- Remettez le cordon de l'appareil dans son rangement.

Si l'appareil est équipé d'un enroulement automatique :

- Tirez légèrement sur le câble 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.

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

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 jusqu'à la butée.
- Posez le couvercle du bol mixeur 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.

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 1–2	= velocità di lavoro
Velocità 1	= minimo numero di giri – lento
Velocità 2	= 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 Vano portacavo

Per sistemare il cavo.

Alcuni modelli con avvolgicavo automatico.

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 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 Accessorio per montare

7d Portadisco

7e Disco doppia funzione per affettare – grosso/sottile

7f Disco doppia funzione per grattugiare – grosso/fine

In alcuni modelli:

7g Disco grattugia – medio-fine

7h Inserto passatutto

7i Spremiagrumi

Frullatore – in alcuni modelli

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.

Il frullatore è in vendita presso il servizio assistenza clienti.

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.

Per i modelli con avvolgicavo automatico:

- 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.

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 (10).
- 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 (6c).

Avvertenza: per sminuzzare e tritare, il grado di tritatura 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 (6c).

Accessorio per montare (7c)

Per montare panna e albumi.

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

- Inserire l'accessorio per montare.
- 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 1**.
- Estrarre il pestello ed introdurre gli ingredienti attraverso l'apposita apertura (6c).

Dischi per sminuzzare:

Disco doppia funzione per affettare (7e) – grosso/sotile per affettare frutta e ortaggi.

Disco doppia funzione per grattugiare (7f) – grosso/fine per grattugiare frutta, ortaggi e formaggio.

In alcuni modelli:

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 rafano.

- 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 (6c).
- Ruotare la manopola (1) sulla velocità desiderata (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.

In alcuni modelli:

Insero 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 (6c).

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 (10).

In alcuni modelli:

Spremiagrumi (7i)

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

- Applicare lo spremiagrumi e ruotarlo in **senso orario**. Il gancio del cestello raccogliolpa deve entrare nella fessura nella base dell'apparecchio fino all'arresto.
- Per spremere agrumi, disporre la manopola sulla **velocità 1** 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 raccogliolpa.

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».

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 smi-nuzzare 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.

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

⚠ **Pericolo di ferite a causa di lame taglienti!**

Non toccare a mani nude le lame del frullatore.

Per la pulizia usare una spazzola.

È opportuno lavare il frullatore 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 in lavastoviglie, ma sotto acqua corrente (non lasciarlo a lungo nell'acqua).

Consiglio: versare nel frullatore montato un poco di acqua con detersivo. Ruotare la manopola per pochi secondi sulla **velocità M**. Versare l'acqua e sciacquare il frullatore 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 (10).
- Riporre il cavo nel vano portacavo.

Con avvolgicavo automatico:

- 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.

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 raccogliopapa) 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

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 fino all'arresto.
- Applicare il coperchio del frullatore 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

O/off	= stop
M	= momentschakeling hoogste toerental, draaischakelaar vasthouden
standen 1–2	= werksnelheid
stand 1	= laagste toerental – langzaam
stand 2	= 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 Snoervak

Opbergen van het snoer. Enkele modellen met automatische snoeropwikkeling.

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 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 Garde

7d Schijfhouder

7e Snijschijf – dik/dun

7f Raspschijf – grof/fijn

Bij sommige modellen:

7g Maalschijf – middelfijn

7h Zeef

7i Citruspers

Mixer– bij sommige modellen

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.

De mixer is verkrijgbaar bij de klantenservice

Veiligheidsvoorschriften

⚠ **Gevaar van elektrische schok!**

Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje. Gebruik het apparaat uitsluitend indien het aansluitenoer 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 aansluitenoer niet langs scherpe randen of hete oppervlakken.

Om gevaren te vermijden mogen reparaties aan het apparaat – bijvoorbeeld het vervangen van een beschadigd aansluitenoer – 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.

Bij modellen met automatische snoeropwikkeling:

- Het snoer in één beweging tot de gewenste lengte (max. 1 meter) uittrekken en langzaam loslaten; het snoer klemt zich vanzelf vast.
- Werk lengte 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 aandrijvings-beschermingsdeksel (2) is aangebracht en nooit wanneer de mixkom in 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.

Bij werkzaamheden in de mengkom kan het apparaat uitsluitend worden ingeschakeld wanneer het deksel (6a) is geplaatst en vastgedraaid en wanneer het aandrijvingsbeschermingsdeksel (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 (10).
- 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 (6c).

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 (6c).

Garde (7c)

voor room, geklopt eiwit. Niet geschikt voor vaste ingrediënten (bijv. stukken boter uit de koelkast).

- Garde 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 1** zetten voordat u ingrediënten toevoegt.
- De stopper verwijderen en de ingrediënten toevoegen via de vulopening (6c).

Kleinmaakschijven

Snijschijf (7e) – dik/dun voor het snijden van fruit en groente.

Raspschijf (7f) – grof/fijn voor het raspen van fruit, groente en kaas.

Bij sommige modellen:

Maalschijf (7g) – middelfijn voor het malen van bijv. noten, harde kaas (bijv. parmezaanse kaas), chocolade.

Schijfhouder (7d)

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

⚠ 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.

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 (6c).
- Draaischakelaar (1) op de gewenste stand 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.

Bij sommige modellen:

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 (6c).

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 (10) weer aanbrengen op het multifunctionele mes.

Bij sommige modellen:

Citruspers (7i)

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 1** 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 l
(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”.

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.

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 reinigen

⚠ Verwondingsgevaar door scherpe messen!

Mixer niet met blote handen aanraken.

Voor het reinigen een borstel gebruiken.

U kunt de mixer 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 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. Enkele seconden inschakelen op **stand M**. Het water weggieten en de mixer 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 (10).
- Het snoer opwickelen in het snoervak.

Bij automatische snoeropwikkeling:

- Lichtjes aan het snoer trekken en automatisch laten opwickelen.

Hulp bij storingen

⚠ Verwondingsgevaar!

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

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

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 tot aan de aanslag vastdraaien.
- Mixerdeksel 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.

Maskinen er et husholdningsapparat og ikke beregnet til erhvervsmæssig brug. Benyt kun maskinen til bearbejdningsmængder 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

0/off	= stop
M	= momentfunktion højeste hastighed, hold grebet fast
Trin 1–2	= arbejds-hastighed
Trin 1	= laveste hastighed – langsom
Trin 2	= 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 Ledningsrum

Til opbevaring af ledningen.
Nogle modeller er udstyret med automatisk kabeloprul.

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 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, gul-erødder).

7a Multifunktionskniv

7b Dejkrog

7c Piskeskive

7d Skiveholder

7e Vendbar skæreskive – tyk/tynd

7f Vendbar riveskive – grov/fin

På nogle modeller:

7g Riveskive – mellemfin

7h Passersats

7i Citruspresse

Blender – på nogle modeller

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 Tragtt

Påfyld flydende ingredienser.

Blender kan købes hos kundeservice.

Sikkerhedsanvisninger

⚠ Fare for elektrisk stød!

Apparatet skal tilsluttes og bruges iht. angivelserne på typeskiltet.

Skal ekstras beskyttes jf. stærkstrømsregulering.

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.

På modeller med automatisk ledningsoprul:

- 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 drejres 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 og tips“.
- 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.

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 (10).
- Isæt multifunktionskniven.
- 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 (6c).

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 (6c).

Piskeskive (7c)

til piskefløde og piskede æggehvinder.

Ikke egnet til faste ingredienser (f.eks. kolde smørstykker fra køleskabet).

- Isæt piskeskiven.
- 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 1**, før ingredienserne påfyldes.
- Tag stopperen ud og fyld ingredienserne gennem påfyldningsåbningen (6c).

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

På nogle modeller:

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 (6c).
- Stil grebet (1) på det ønskede trin (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.

På nogle modeller:

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 (6c).

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 (10).

På nogle modeller:

Citruspresse (7i)

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

- Sæt citruspressen på og drej den **mod højre** indtil stop. Næsen på sikkerheden skal befinde sig i fordybningen på grundmodellen.
- Frugterne presses ved at stille grebet på **trin 1** og trykke frugten ned mod pressekeglen.
- Efter arbejdet drejes citruspressen løs og skålen tages af.

Vigtigt!

Hold øje med påfyldningsstanden – tøm skålen, før saften er nået op til sikkerheden (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 bearbejdningsmængde, fast konsistens = 150 gram.
- Sæt låget (9a) på og drej det helt **mod højre**.
Lågnæsen skal befinde sig i fordybningen på blendergrebet.
- 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 tragten (9c) ud af låget og påfyld faste ingredienser lidt eller lidt gennem åbningen (9b) eller
- påfyld flydende ingredienser gennem tragten.

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“.

Rengøring og pleje

⚠ Fare for elektrisk stødkortslutning!

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

Rengøring af blender

⚠ Kvæstelsesfare som følge af skarpe blenderknive!

Berør ikke blenderknivene med de bare fingre. Benyt altid en børste, når de skal rengøres.

Det anbefales at rengøre blenderen 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, mens den er på maskinen. Stil maskinen på **trin M** i par sekunder. Hæld vandet ud og skyl blenderen med rent vand.

Opbevaring

- Træk stikket ud.
- Sæt beskyttelseskappen (2) på.
- Sæt skålen på (5).
- Sæt knivbeskyttelsen på multifunktionskniven, når kniven er vasket af (10).
- Ledningen opbevares i kabelrummet.

Ved automatisk ledningsoprul:

- Træk en smule i ledningen, hvorefter ledningen rulles automatisk ind.

Afhjælping af fejl

Kvæstelsesfare!

Tag stikket ud af stikkontakten, før fejlen afhjælpes.

Skål med tilbehør

Fejl:

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

Afhjælping:

- 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 på.
Hvis denne er defekt eller sikkerhedsstiften er knækket, udskiftes beskyttelseskappen.

Blender

Fejl:

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

Afhjælping:

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

Kontakt venligst vor kundeservice, hvis der opstår andre fejl.

Garanti

På dette apparat yder BOSCH 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 BOSCH 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

O/off	=	stopp
M	=	momentinnkobling
		høyeste turtall, dreiebryteren holdes fast
Trinn 1–2	=	arbeidshastighet
Trinn 1	=	laveste turtall, langsomt
Trinn 2	=	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 Kabelrom

For oppbevaring av kabelen.

Noen modeller med kabel-opprullingsautomatikk

Elitebolle med tilbehør / utstyr

5 Elitebolle

Sett den på og dreid den i klokkenes retning inntil den sitter fast (bajonettlås).

6a Lokk

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

6b Støter (= målebeger)

For påfylling av ting som skal skjæres eller kuttes.

6c Påfyllingsåpning

Ta av støteren og fyll på ingrediensene.

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 Rører
- 7d Skiveholder
- 7e Vendbar skjæreskive – tykk/tynn
- 7f Vendbar strimleskive – grov/fin

Ved noen modeller:

- 7g Raspeskive – middels fin
- 7h Moseapparat
- 7i Sitruspresse

Mikser – ved noen modeller

8 Miksebeger

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

9a Lokk

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

9b Påfyllingsåpning

Ta av trakten og fyll på ingrediensene.

9c Trakt

Fyll på flytende ingredienser.

Mikseren kan fåes hos kundeservice.

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 innkoplet 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 for første gangs bruk, se “Rengjøring og pleie”.

Forberedelser

- Sett motorenheten på et glatt og rent underlag.
- Trekk kabelen ut av kabelrommet.

På modeller med kabeloppkveilingsautomatikk:

- 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 drei 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 verktø!

Mens arbeidet pågår må du aldri ta ned i røreballen (etter utkopligen 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 drei den i klokken 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 drei det i klokken retning inntil det stopper. Nesen på lokket må sitte fast i spreken på basismaskinen.
- Sett dreiebryteren på ønsket trinn (se kapittelet “Oppskrifter og tips”).
- Sett dreiebryteren på 0/off når lokket blir tatt av for påfylling.

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 (10).
- Sett inn multifunksjonskniven.
- Fyll på ingrediensene.
- Sett lokket (6a) med støteren (6b) på og drei det i klokkenes 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 (6c).

Henvisning: 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 drei det i klokkenes 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 (6c).

Rører (7c)

for kremfløte, eggehvite.

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

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

Kutteskiver:

Vendbar skjæreskive (7e) – tykk/tynn for rasping av frukt og grønnsaker

Vendbar strimleskive (7f) – grov, fin for snitting av frukt, grønnsaker og ost

Ved noen modeller:

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 drei det i klokkenes retning inntil det stopper.
- Fyll på ingrediensene som skal raspes eller kuttes (6c).
- Sett dreiebryteren (1) på ønsket trinn (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.

OBS!

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

På noen modeller:

Moseapparat (7h)

For mosing av kokt frukt eller grønnsaker.

- Sett på mosesilen og -vingene.
- Sett på holderingen.
- Sett på lokket (6a) og drei det i klokkenes 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 (6c).

Etter arbeidet

- Sett dreiebryteren på **0/off**.
- Drei lokket (6a) **mot** klokkenes retning og ta det av.
- Ta av utstyret.
- Drei eltebollen (5) **mot** klokkenes 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 (10) settes på igjen.

På noen modeller:

Sitruspresse (7i)

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 1** og frukten trykkes oppå 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 beskyttelsesdekslet 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 kapitlet "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".

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 kuttesskivene må kun holdes i kunststoffhåndtaket.

Alle delene kan vaskes i oppvaskmaskin.

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

Multifunksjonskniven må legges med åpningen ned, slik at ingen andre deler kan bli skadet på grunn av knivene.

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

⚠ Mulig fare for skade på grunn av skarpe kniver!

Ikke ta i mikserknivene med hendene.

Bruk en børste til rengjøringen.

Mikseren 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 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 og sett mikseren på **trinn M** i noen få sekunder. Hell ut vannet og skyll ut av mikseren med klart, rent vann.

Oppbevaring av maskinen

- Trekk ut støpselet.
- Sett på beskyttelseslokket for mikserdrevet (2).
- Sett på bollen (5).
- Sett alltid knivbeskyttelsen på multifunksjonskniven (10).
- Oppbevar kabelen i kabelrommet.

Ved oppkveilingsautomatikk:

- 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.

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

Feil:

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

Utbedring:

- Bollen med lokket settes på og skrues fast til anslaget.
- Mikseren skrues fast til anslaget.
- Mikserlokket settes på og skrues 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 garantitytelser, er det i alle fall nødvendig å legge fram kvittering for kjøpet av apparatet.

Endringer forbeholdes.

SV

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.

Översikt bilderna

Vik ut uppslaget med bilder.

Grundmaskinen

1 Strömvred

O/off	=	stopp
M	=	momentläge (så länge du håller vredet i det läget arbetar maskinen på högsta hastighet)
lägen 1–2	=	hastighet
läge 1	=	långsam hastighet
läge 2	=	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 Sladdficka

Här kan sladden förvaras när maskinen inte används. Vissa modeller har automatisk sladdupprullning.

Blandarskål med olika tillbehör

5 Blandarskål

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

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 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 Vispskiva

7d Skivhållare

7e Vändbar skärskiva – tunt/tjockt

7f Vändbar riv- och strimmelskiva – grov/fin

Gäller vissa modeller:

7g Fin rivskiva

7h Passerinsats

7i Citruspress

Mixer – gäller vissa modeller

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 På fyllnadsöppning

Ta ut tratten och fyll på ingredienserna genom öppningen.

9c Tratt

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

Mixern finns att köpa hos service.

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 ensam använda köksmaskinen.

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. strömavbrott 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.
- Dra ut sladden ur sladdfickan.

På modeller med sladdvinda:

- 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.

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 (10).
- Sätt i kniven.
- Håll 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 (6c).

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.
- Håll 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 ömstad hastighet.
- Ta sedan ut påmataren och fyll på genom matarröret (6c).

Vispskiva (7c)

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

- Sätt i vispskivan.
- Håll 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 1**.
- Ta sedan ut påmataren och fyll på genom matarröret (6c).

Riv- och skärskivor:

Vändbar skärskiva (7e) – tunt/tjockt

Skär frukt och grönsaker.

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

Strimlar och river frukt, grönsaker och ost.

Gäller vissa modeller:

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 (6c).
- Vrid strömvredet (1) önskat hastighet, 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.

Gäller vissa modeller:

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 (6c).

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 (10): Sätt tillbaka skyddet.

Gäller vissa modeller:

Citruspress (7i)

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 1** 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 skållskador!

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 bågaren (8) på drivuttaget (pilen på bågaren ska vara riktad mot pilen på motorstativet) och vrid **medurs** till stoppet.
- Håll ingredienserna i bågaren, 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 bågaren 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".

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 plastskaffet.

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. 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

⚠ 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 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. Mixerbägaren får inte rengöras i diskmaskin, utan enbart under rinnande vatten (men låt den inte ligga i blöt).

Tips: Håll ca 2 dl vatten och ett par droppar diskmedel i mixerbägaren medan den sitter på köksmaskinen. Fäst resp. lock och låt maskinen gå på **läge M** under några sekunder. Håll 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 (10).
- Linda ihop sladden och stuva in den i sladdfickan.

På modeller med sladdvinda:

- 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.*

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 (silkkorgen om det gäller citruspressen) och vrid fast det.
- Sätt skyddslocket över mixeruttaget.
Byt defekt lock eller lock där säkerhetsstiftet brutits av mot nytt lock.

Mixer

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 på mixeruttaget och vrid till stoppet.
- Sätt locket på mixerbägaren 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 1–2	=	käyttönopeudet
Nopeusalue 1	=	alhaisin kierrosnopeus – hidas
Nopeusalue 2	=	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 Liitäntäjohdon säilytystila

Liitäntäjohdon säilyttämiseen.

Joissain malleissa on automaattinen johdonkelaus.

Kulho varusteineen / työvälineet

5 Kulho

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

6a Kanssi

Aseta kanssi 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 ainesten syöttämiseen.

6c Täyttöaukko

Irrota survin ja lisää ainekset kulhoon.

Käytä kapeaa aukkoa, kun lisäät kulhoon 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 viipaloiminterä – paksu/ohut

7f Käännettävä raastinterä – karkea/hieno

Joissain malleissa:

7g Hienoraastinterä

7h Soseutin

7i Sitruspuserrin

Tehosekoitin – vain joissain malleissa

8 Sekoituskulho

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

9a Kanssi

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.

Tehosekoittimia voi tilata huoltopalvelusta.

Turvallisuusohjeita

⚠ Sähköiskun vaara!

Liitä kone ainoastaan tyyppikilvessä olevien ohjeiden mukaiseen sähköverkkoon.

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

Pidä pienet lapset poissa yleiskoneen 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 liitäntäjohdon, 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 **0/off**).

Hävittämishojeita

Lähempiä 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 liitäntäjohto ulos johdon säilytystilasta.

Malleissa, joissa on automaattinen johdonkelaus:

Vedä yhdellä vedolla liitäntäjohtoa ulos haluamasi määrä (max. 1 metri) ja päästä 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 – loukkaantumisaava!

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

Vaihda työvälineet vain käyttöäkselin ollessa pysähdyksissä.

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

- 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 nokan 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.

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 – loukkaantumisaava!

Tartu monitoimiterään vain muovikahvasta (yläpäästä).

- Ota monitoimiterä pois teränsuojuksesta (10).
- 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 lisää aineksia, käännä valitsin asentoon **0/off**.
- Poista survin ja lisää ainekset täyttöaukosta (6c).

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 lisää aineksia, käännä valitsin haluamaasi asentoon.
- Poista survin ja lisää ainekset täyttöaukosta (6c).

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 lisää aineksia, käännä valitsin **asentoon 1**.
- Poista survin ja lisää ainekset täyttöaukosta (6c).

Hienonusterät:

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

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

Joissain malleissa:

Hienoraastinterä (7g)

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

Teränpidin (7d)

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

⚠ **Varo teräviä teriä – loukkaantumiswaara!**

Tartu hienonnusteriin vain muovivahvasta.

Älä koske täyttöaukkoon.

Käytä ainesten sisääntyöntämiseen vain survinta.

Huom.!

Työvälineet voivat tylsyä.

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 (6c).
- Käännä valitsin (1) haluamaasi asentoon (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

Joissain malleissa:

Soseutin (7h)

soseuttaa keitetyt hedelmät tai kasvikset.

- Aseta sosesiivilä ja soseterä paikoilleen.
- Kiinnitä pidätinrenkas.
- 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 (6c).

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 (10).

Joissain malleissa:

Sitruspuserrin (7i)

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 1** ja paina hedelmää puserrinta vasten.
- Käytön jälkeen kierrä sitruspuserrin irti ja nosta mehuastia pois.

Huom.!

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

Tehosekoitin

⚠ **Varo teräviä teriä/pyörivää käyttöäkseliä – loukkaantumiswaara!**

Älä tartu paikoilleen kiinnitettyyn tehosekoittimeen! Tehosekoitin toimii vain, kun kansi on paikoillaan. Irrota/kiinnitä tehosekoitin vain käyttöäkselin ollessa pysäytettynä.

⚠ **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 täyttääukon (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".

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 – loukkaantumiswaara!**

Tartu monitoimiterrään ja hienonnusteriin vain muovikahvasta.

Kaikki osat ovat konepesun kestäviä.

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

Aseta monitoimiterrä astianpesukoneeseen aukkupuoli alaspäin niin, ettei terä vaurioita muita pestäviä osia.

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

Tehosekoittimen puhdistus

⚠ **Varo teräviä teriä – loukkaantumiswaara!**

Älä koske sekoittimen terään paljain käsin. Käytä puhdistamiseen harjaa.

Puhdista tehosekoitin heti käytön jälkeen. Näin siihen ei jää mitään muovipintaa syövyttäviä aineita (esim. mausteiden eteerisiä öljyjä).

Kansi ja suppilo ovat konepesun kestäviä.

Älä pese sekoituskulhoa astianpesukoneessa, vaan juoksevan veden alla (älä jätä veteen liikoamaan).

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

Säilytys

- Irrota verkkopistoke pistorasiasta.
- Aseta tehosekoittimen käyttöliitännän suojakansi (2) paikoilleen.
- Aseta kulho (5) paikoilleen.
- Aseta monitoimiterrän suojus aina paikoilleen säilytyksen ajaksi (10).
- Kelaa liitäntäjohto sitä varten olevaan tilaan.

Kun koneessa on automaattinen johdonkelaus:

- Vedä kevyesti johdosta ja anna sen kelautua paikoilleen.

Ohjeita käyttöhäiriöiden varalle

⚠ **Loukkaantumiswaara!**

Irrota verkkopistoke pistorasiasta ennen häiriön poistoa.

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 käyttöliitännän suojakansi. Jos se on rikki tai turvasokka on katkennut, vaihda käyttöliitännän suojakannen tilalle uusi.

Tehosekoitin

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 tehosekoitinta vasteeseen asti.
- Aseta tehosekoittimen kansi paikoilleen ja käännä vasteeseen asti.

Ota yhteys huoltoliikkeeseen muissa käyttöhäiriötapaauksissa.

Takuu

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

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

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 posteriormen te.

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

0/off	=	Parada
M	=	Accionamiento momentáneo (permite trabajar con el máximo número de revoluciones; hay que mantenerlo accionado con la mano)
1–2	=	Dos posiciones de trabajo ajustables:
1	=	mínimo número de revoluciones – velocidad de trabajo lenta
2	=	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 (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 Compartimento recogecables

Para recoger el cable de conexión del aparato. Algunos modelos incorporan un dispositivo de enrollamiento automático del cable.

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

Colocar la sobre el aparato (la flecha de la tapa debe coincidir 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 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 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 Accesorio batidor

7d Soporte portadiscos

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

7f Disco reversible para rallar – grueso / fino

Sólo en algunos modelos

7g Disco para raspar – semifino

7h Accesorio para hacer purés

7i Accesorio exprimidor

Batidora – sólo en algunos modelos

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

Colocar la 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.

La batidora se puede adquirir a través del servicio de Asistencia Técnica Oficial de la marca.

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 compartimento de alojamiento.

En los modelos equipados con dispositivo de enrollamiento automático:

- Tirar del cable, 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 agarrotado, 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.

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 cortante!

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

- Extraer la cuchilla multifunciones del protector de la cuchilla (10).
- 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 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 «0/off».
- Retirar el empujador de la tapa. Incorporar los ingredientes a través de la abertura (6c).

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 ejemplos 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 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 deseada.
- Retirar el empujador de la tapa. Incorporar los ingredientes a través de la abertura (6c).

Accesorio batidor (7c)

Para preparar nata o montar la clara de huevo a punto de nieve. ¡No apropiado para elaborar ingredientes sólidos (por ejemplo trozos de mantequilla tomados directamente del frigorífico)!

- Montar el accesorio batidor 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 «1»**.
- Retirar el empujador de la tapa. Incorporar los ingredientes a través de la abertura (6c).

Cuchillas y discos para cortar y picar:

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

Disco reversible para rallar (7f) – grueso/fino para rallar fruta, verdura y queso.

sólo en algunos modelos:

Disco para raspar (7g) – semifino

Para rallar nueces, queso curado (parmesano, 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 (parmesano), 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 (6c).
- Colocar el mando giratorio (1) en la posición de trabajo deseada. 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.

Sólo en algunos modelos

Accesorio para hacer 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) 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».
- Retirar el empujador (6b) de la tapa. Incorporar los ingredientes a través de la abertura correspondiente (6c).

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 (10) en la cuchilla.

Sólo en algunos modelos

Accesorio exprimidor (7i)

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 «1»**. 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 de la batidora (9a) 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
- retirar el embudo (9c) de la tapa y agregar los ingredientes sólidos a través de la abertura (9b)
- 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».

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. 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

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

No tocar ni manipular nunca la cuchilla de la batidora con las manos.

Usar siempre un cepillo para limpiar la cuchilla.

Limpiar la batidora inmediatamente después de usarla. 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 en el lavavajillas, sino bajo el chorro de agua del grifo. ¡No sumergirlo 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. 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 (10).
- Recoger el cable en su alojamiento.

En los modelos equipados con dispositivo de enrollamiento automático:

- 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.

Recipiente con accesorios

Avería:

El aparato no se pone en marcha. El mando giratorio (1) no se puede desplazar: El circuito de control 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

Avería:

El aparato no se pone en marcha. El mando giratorio (1) no se puede desplazar: El circuito de control electrónico se ha disparado.

Forma de subsanarla:

- Montar el recipiente, con la tapa puesta, sobre el aparato. Girarlo hasta el tope.
- Girar la batidora hasta el tope.
- Montar la tapa de la batidora. Aprelarla 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

BOSCH, 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 BOSCH. 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 Autorizado de BOSCH, 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 BOSCH, significa la pérdida de garantía.

GUARDE POR TANTO LA FACTURA DE COMPRA
Todos nuestros técnicos van provistos del correspondiente carnet avalado por ANFEL (Asociación Nacional de Fabricantes de Electrodomésticos) que le acredita como Servicio Autorizado de BOSCH. Exija su identificación.
MODELO:, FD:, E-Nr.: F. COMPRA:

Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones técnicas.

pt

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 2	=	Velocidade de funcionamento
Fase 1	=	Velocidade mínima – lenta
Fase 2	=	Velocidade máxima – rápida

2 Tapa 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 Pés tipo ventosa

Colocar o aparelho sobre uma superfície lisa e limpa.

4 Bolsa para o cabo

Para arrumar o cabo.

Alguns modelos estão equipados com enrolamento automático do cabo.

Tigela com acessórios

5 Tigela

Assentar e rodar **no sentido** dos ponteiros do relógio até prender (fecho de baioneta).

6a Tapa

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 Calçador (= copo medida)

Introduzir os alimentos para cortar e ralar.

6c 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 Batedor
- 7d Suporte do disco
- 7e Disco reversível para cortar – grosso/fino
- 7f Disco reversível para ralar – grosso/fino

Em alguns modelos:

- 7g Disco para raspar – médio
- 7h Acessório para passar
- 7i Esprededor de citrinos

Misturador – em alguns modelos

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.

O misturador pode ser adquirido nos Serviços Técnicos.

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.

Para modelos com automático de enrolamento do cabo:

- Puxar o cabo 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 enrola 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 enrola.

- 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 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.

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 (10) 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 (6c).

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.
- 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 (6c).

Batedor (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 1**.
- Retira o calçador e adicionar os ingredientes através da abertura de enchimento (6c).

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.

Nalguns modelos:

Disco de 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 calçador.

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/picar rábanos.

- 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 calçador (6b) e rodar no sentido dos ponteiros do relógio até prender.
- Adicionar os alimentos para cortar ou ralar (6c).
- Posicionar o selector rotativo (1) na fase pretendida (ver também caderno «Receitas e Sugestões»).
- Empurrar os alimentos a cortar ou ralar apenas com uma ligeira pressão do calçador.
- Para adicionar ingredientes, posicionar o selector rotativo em **0/off**.
- Retirar o calçador 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.

Nalguns modelos:

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 calçador (6b) e adicionar os ingredientes através da abertura de enchimento (6c).

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 (10).

Nalguns modelos:

Espremedor de citrinos (7i)

para espremer citrinos.

- 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 1** 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 deve 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 litro 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».

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.

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

⚠ *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, 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 não deve ser lavado na máquina, mas sim sob água corrente (não deixar de molho).

Sugestão: Deitar um pouco de água e detergente no misturador, com este aplicado. Posicionar o selector, durante poucos segundos, na **fase M**. Despejar a água e enxaguar bem o misturador 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 (10).
- Arrumar o cabo no respectivo compartimento.

No caso de automático de enrolamento do cabo:

- 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.

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

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 até prender.
- Colocar a tampa no misturador 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 (stop)
M = στιγμιαία λειτουργιάμεγιστος αριθμός στροφών, κρατάτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη
Βαθμίδες 1-2 = ταχύτητα λειτουργίας
Βαθμίδα 1 = ο μικρότερος αριθμός στροφών – αργά
Βαθμίδα 2 = 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 Θήκη καλωδίου

Εκεί μαζεύεται το καλώδιο.
Μερικά μοντέλα με αυτόματο περιτύλιγμα καλωδίου.

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 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 Μαχάιρι 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

Σε μερικά μοντέλα:

7g Δίσκος τριψίματος – μέτριο τρίψιμο

7h Ένθετο πολτοποίησης (μύλος πουρέ)

7i Στύφτης εσπεριδοειδών

Μίξερ – σε μερικά μοντέλα

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.

Μίξερ πωλείται στην Υψηροσία Τεχνικής Εξυπηρέτησης Πελατών

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 καλώδιό 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:

Σε μοντέλα με αυτόματο περιτύλιγμα καλωδίου:

- 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 στρέφετε **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 στρέφετε **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.
- 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 μαχαιριού!**

Πιάνετε το μαχαίρι πολλαπλής χρήσης μόνο στην πλαστική λαβή (επάνω άκρη).

- Βγάζετε το μαχαίρι πολλαπλής χρήσης από την προστασία (10).
- 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 (6c).

Υπόδειξη: Κατά το κόψιμο και τρίψιμο όσο περισσότερο χρόνο δουλεύει η συσκευή, τόσο ψιλότερα κόβονται ή τρίβονται τα τρόφιμα.

Εργαλείο ζυμώματος (7b)

για το ζύωμα 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 (6c).

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 1**.
- Αφαιρείτε τον πιεστή και προσθέτετε υλικά από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών (6c).

Δίσκοι 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.

Σε μερικά μοντέλα:

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 στρέφετε **στη** φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα.
- Βάζετε τα τρόφιμα που θέλετε να κόψετε ή να τρίψετε (6c).
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη (1) στην επιθυμητή βαθμίδα (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.

Σε μερικά μοντέλα:

Ένθετο πολτοποιήσης (μύλος πουρέ) (7h)

για την πολτοποίηση βρασμένων φρούτων ή λαχανικών.

- Τοποθετείτε το φίλτρο και την πεταλούδα πολτοποιήσης.
- 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. στο επισυναπτόμενο φυλλάδιο "Συνταγές και συμβουλές").
- Αφαιρείτε τον πιεστή (6b) και προσθέτετε υλικά από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών (6c).

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 (10).

Σε μερικά μοντέλα:

Στύψης εσπεριδοειδών (7i)

για το στύψιμο πορτοκαλιών, γκρέιπ-φρουτ, λεμονιών.

- Τοποθετείτε τον στύψτη και τον στρέψετε **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 1** και πιέζετε το φρούτο στον κώνο στυψίματος.
- Μετά την εργασία ξεβιδώνετε τον στύψτη 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.

Μη 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 στρέψετε **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 στρέψετε **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".

Καθαρισμός και φροντίδα

⚠ **Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!**

Μην βυθιάσετε 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 μπολ και των εξαρτημάτων

⚠ **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.

Κατά το τρίψιμο π.χ. καρτών, κόκκινου λάχανου ή παρομοίων σχηματίζεται μία κόκκινη επιστρώση πάνω στα πλαστικά μέρη, η οποία μπορεί να απομακρυνθεί με μερικές σταγόνες λαδιού φαγητού.

Καθαρισμός του μίξερ

⚠ **Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι του μίξερ!**

Μην αγγίζετε το μαχαίρι του μίξερ με τα χέρια γυμνά.

Για τον καθαρισμό χρησιμοποιείτε βούρτσα.

Σας συνιστούμε να καθαρίζετε το μίξερ 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 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. Ρυθμίστε για μερικά δευτερόλεπτα στη **βαθμίδα M**. 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 μπολ (5).
- Τοποθετείτε την προστασία του μαχαίριου για τη φύλαξη (10) πάντοτε στο μαχαίρι πολλαπλής χρήσης
- Τυλίγετε το καλώδιο στον χώρο περιτυλίγματος.

Σε αυτόματο σύστημα περιτυλίγματος καλωδίου:

- Τραβάτε ελαφρά το καλώδιο και το αφήνετε να τυλιχτεί αυτόματα.

Αντιμετώπιση βλαβών

⚠ **Κίνδυνος τραυματισμού!**

Πριν την αντιμετώπιση οποιασδήποτε βλάβης τραβάτε το φως από την πρίζα.

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 πάρος ασφαλείας, αντικαταστήστε το καπάκι προστασίας κίνησης μίξερ με καινούργιο.

Μίξερ

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 μέχρι το τέρμα.
- Τοποθετήστε το καπάκι του μίξερ 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.

Επιφυλασόμεθα 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 kitapçığı 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	=	çalışma hızı
1-2		
Kademe 1	=	en düşük devir sayısı, yavaş
Kademe 2	=	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 kablosunu yerleştirme cebi

Kabloyu toplamak içindir.

Bazı modellerde elektrik kablosunu sarma otomatığı vardır.

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 (deliğin) içinde olmalıdır.

6b Bastırma tıkaçı (= Ölçme kabı)

Kesilecek veya raspalanacak olan malzemeleri bastırınız.

6c 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 Karıştırıcı

7d Disk tutucu

7e Çevrilebilen kesme disk – kalın/ince

7f Çevrilebilen raspa disk – kaba/ince

Bazı modellerde:

7g Rendeleme disk – orta ince

7h Pürelleme ünitesi

7i Limon suyu sıkıcısı

Mikser – Bazı modellerde

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 yiv (deliğin) içinde olmalıdır.

9b Malzeme ilave etme ağız

Huniyi yerinden çıkarıp, ilave etmek istediğiniz malzemeleri doldurunuz.

9c Huni

Sıvı malzemeleri ilave etmek için kullanılır.

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 kablonun değiştirilmesi) sadece yetkili servislerimizce yapılmalıdır. Elektrik kesilmesi halinde cihaza 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. "Temizlenmesi ve Bakımı".

Hazırlanması

- Ana cihazı düzgün ve temiz bir yüzeyin üzerine koyunuz.
- Elektrik kablosunu çekip kablo gözünden çıkarınız.

Bazı modellerde elektrik kablosu otomatığı vardır:

- Kabloyu bir hamlede istediğiniz uzunluğa (azami 1 m) kadar çekiniz ve yavaşça serbest bırakınız; kablo bu konumda kilitletir.
- Kablonun 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!

Kablonun 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.

Kabın 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 bakınız.
- 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.

Kabın 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 (10).
- 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.
- Tıkacı dışarı çıkarınız ve malzemeleri doldurma ağızı (6c) 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.
- Tıkacı dışarı çıkarınız ve malzemeleri ilave etme veya doldurma ağızı (6c) üzerinden doldurunuz.

Karıştırıcı (7c)

Krema, kremsanti hazırlamak için kullanılır. Katı malzemeler (örn. buzdolabından çıkardığınız tereyağı parçaları) için kullanılması uygun değildir.

- Karıştırıcıyı 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 1'e** ayarlayınız.
- Tıkacı dışarı çıkarınız ve malzemeleri ilave etme veya doldurma ağızı (6c) üzerinden doldurunuz.

Doğrama disksleri:

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.

Bazı modellerde:

Rendeleme diski (7g) – orta ince

Örn. fındık, sert peynir (örn. parmican), 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 ağızına elinizi sokmayınız.

Bastırma için sadece bastırma tıcağını 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 (6c).
- Ayar düğmesini (1) istediğiniz kademeye 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.
- Tıkacı 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.

Bazı modellerde:

Püreleme ünitesi (7h)

Piştirilmiş 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).
- Tıkacı (6b) dışarı çıkarınız ve malzemeleri ilave etme veya doldurma ağı (6c) üzerinden doldurunuz.

Yapmak istediğiniz işlemden sonra

- Ayar düğmesini **0/off** pozisyonuna ayarlayınız.
- Kapağı (6a) sonuna kadar saatin çalışma istikametinin **tersine doğru** çeviriniz ve yerinden çıkarınız.
- Cihaza takılı olan aleti yerinden çıkarınız.
- Kabı (5) sonuna kadar saatin çalışma istikametinin **tersine doğru** çeviriniz ve yerinden çıkarınız.
- Tüm parçaları temizleyiniz ("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 (10).

Bazı modellerde:

Limon suyu sıkıcısı (7i)

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 (deliğin) içinde olmalıdır.
- İlgili narenciyelerin suyunu sıkmak için, ayar düğmesini **kademe 1'e** 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

⚠ Mikser keskin bıçaklarından/dönen motordan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Mikser cihaza takılıyken kesinlikle mikser elinizi sokmayınız. Cihazı sadece kapağı sıkıca kapatıldığı yaman çalıştır. 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.

Karıştırma

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 mikserde 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 ağızından (9b) mikserde doldurunuz.
veya
- Sıvı malzemeleri huni ile mikserde 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. "Temizlenmesi ve Bakımı".

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 ağzı (delik) aşağıya doğru olacak şekilde öyle yerleştiriniz ki, bıçaklar başka cisimlere zarar vermesin.

Örn. havuç, kırmızı lahana vs. gibi besinlerin işlenmesi esnasında, plastik parçalar kırmızısı bir renk alırlar. Bu lekeleri birkaç damla sıvı yemek yağı ile temizleyebilirsiniz.

Mikserin temizlenmesi

⚠ **Keskin bıçaklarından dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!**

Mikserin bıçaklarına çıplak elleriniz ile dokunmayınız.

Temizleme işlemi için bir fırça kullanınız.

Mümkünse mikseri kullandıktan hemen sonra temizleyiniz. Böylelikle ünitelere hiçbir besin artığı yapışıp kalmaz ve plastik parçalar etkilenebilir (örneğin baharatların içindeki eterli yağlardan dolayı oluşabilecek zararlar).

Kapak ve huni bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Mikser kabını bulaşık makinesinde yıkamayınız, musluktan akan su altında temizleyiniz (su içinde bekletmeyiniz).

Not: Cihaza takılmış olan miksera biraz deterjanlı su doldurunuz. Birkaç saniye için **M kademesinde** çalıştırınız. Deterjanlı suyu dökünüz ve mikseri duru su ile çalkalayınız.

Cihazın muhafaza edilmesi

- Fişi elektrik prizinden çıkarınız.
- Mikser motorunun koruyucu kapağını (2) yerine takınız.
- Kabi (5) yerine takınız.
- Bıçak korumasını muhafaza amacıyla daima çok fonksiyonlu bıçağa takınız (10).
- Kabloyu kablo gözüne yerleştiriniz.

Otomatik kablo sarma sisteminde:

- Kabloyu tutup hafifçe çekiniz ve otomatik olarak sarılmasını bekleyiniz.

Arıza Durumda Yardım

⚠ **Yaralanma tehlikesi!**

Herhangi bir arızayı gidermeden önce, fişi elektrik prizinden çıkarınız.

Aksesuarlı karıştırma kabı

Arıza:

Cihaz çalışmıyor, ayar düğmesi (1) çevrelemiyor: Elektronik denetim devreye girdi.

Giderilmesi:

- Kabi sonuna kadar çevirip sıkıştırınız.
- Kullanılan aksesuarın kapağını (limon sıkıcıda süzgeç sepeti) takınız ve sonuna kadar çevirip sıkıştırınız.
- Mikser motorunun koruyucu kapağını takınız. Eğer bozuksa veya emniyet pimi kırılmışsa, mikser motorunun koruyucu kapağını yenileyiniz.

Mikser

Arıza:

Cihaz çalışmıyor, ayar düğmesi (1) çevrelemiyor: Elektronik denetim devreye girdi.

Giderilmesi:

- Kabi kapağı ile birlikte yerine takıp, sonuna kadar çevirip sıkıştırınız.
- Mikseri sonuna kadar çevirip sıkıştırınız.
- Mikserin 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 şarttır.

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

O/off	= stop
M	= włączenie chwilowe, najwyższa liczba obrotów, wyłącznik przytrzymać

Zakresy 1–2	= prędkości robocze:
Zakres 1	= najniższa liczba obrotów – wolno

Zakres 2	= 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 Kieszeń na przewód elektryczny

Chowanie przewodu elektrycznego.

Niektóre modele z automatycznym zwijaczem przewodu elektrycznego.

Miska z wyposażeniem / narzędzia

5 Misa

Nałożyć i przekręcić w kierunku **zgodnym** z ruchem wskazówek zegara, aż do oporu (zamek bagnetowy).

6a Pokrywa

Nałożyć (strzałkę na pokrywie na strzałkę na misie) i przekręcić 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 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

W niektórych modelach:

7g Tarcza do tarcia – średnio

7h Przecieracz

7i Wyciskarka do owoców cytrusowych

Mikser – w niektórych modelach

8 Dzbaneł miksera

Nałożyć (strzałkę na dzbanku na strzałkę na korpusie urządzenia) i przekręcić w kierunku **zgodnym** z ruchem wskazówek zegara, aż do oporu.

9a Pokrywa

Nałożyć (zwrócić uwagę na właściwą pozycję) i przekręcić mocno w kierunku **zgodnym** z ruchem wskazówek zegara. Pokrywa musi wejść do oporu do wycięcia na na uchwycie miksera.

9b Otwór wyspowy

Zdjąć lejek i włożyć potrzebne składniki.

9c Lijek

Ułatwia dodawanie płynnych składników.

Mikser można nabyć poprzez punkt serwisowy.

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 znacznie pracować natychmiast, jeżeli prąd znowu popłynie. Wyposażenie 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.

W modelach z automatycznym zwizaczem przewodu elektrycznego:

- Przewód elektryczny wysunąć jednym pociągnięciem na odpowiednią długość (maks. 1 metr) i powoli puścić; przewód elektryczny 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.
- Pokrętko wyłącznika nastawić na odpowiednią prędkość (patrz dodatkowy zeszyt „Przepisy kulinarne i wskazówki”).
- Pokrętko wyłącznika nastawić na **0/off**, jeżeli konieczne jest zdjęcie pokrywy celem dodania składników.

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 (górną część).

- Nóż wielofunkcyjny wyjąć z osłony (10).
- Założyć nóż wielofunkcyjny.
- 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 **O/off**.
- Popychacz wyjąć i włożyć składniki przez otwór wyspowy (6c).

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 (6c).

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 1**.
- Popychacz wyjąć i włożyć składniki przez otwór wyspowy (6c).

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.

W niektórych modelach:

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 chwycić 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. Tarczę do rozdrabniania (owoców i warzyw) nie nadają się do tarcia/rozdrabniania chrzanu.

- Odpowiednią stroną tnącą/trąca 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 (6c).
- Pokrętko wyłącznika (1) nastawić na odpowiednią prędkość (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 **O/off**.
- Popychacz wyjąć i dodać produkty przez otwór wyspowy.

Uwaga!

Miskę opróżnić zanim będzie pełna, aby rozdrobnione składniki nie dosięgały do uchwytu tarczy.

W niektórych modelach:

Przecieracz (7h)

do przecierania gotowanych owoców lub warzyw.

- Założyć sito do przecierania i przecieracz.
- Założyć pierścień.
- Założyć pokrywę (6a) i przekręcić w kierunku **zgodnym** z ruchem wskazówek zegara, aż do oporu.
- Pokręćło wyłącznika (1) nastawić na odpowiednią prędkość (patrz dodatkowy zeszyt „Przepisy kulinarne i wskazówki”).
- Popychacz (6b) wyjąć i włożyć składniki przez otwór wsypany (6c).

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 pokrywa nie da się zamknąć.
- Po użyciu noża wielofunkcyjnego założyć na niego osłonę (10).

W niektórych modelach:

Wyciskarka do owoców cytrusowych (7i)

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 1**, a owoc przeznaczony do wyciśnięcia przycisnąć do głowicy wyciskarki.
- Po zakończeniu pracy odkręcić wyciskarkę i zdjąć miskę.

Uwaga!

Zwracać uwagę na stopień napełnienia. Miskę opróżnić zanim sok dosięgnie do sitka.

Mikser

⚠ Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami miksera/obracaającym 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 pieniających 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 pieniających 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 wsypany (9b), albo
- płynne składniki dodać przez lejek.

Po zmiksowaniu

- 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”.

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!

Nóż uniwersalny i tarcze do rozdrabniania chwycić 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.

Nóż uniwersalny umieścić otworem na dół w taki sposób, aby nie uszkodził innych części.

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

⚠ Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami!

Noży miksera nie należy chwycić gołymi rękoma. Do czyszczenia noży używać szczotki.

Mikser wymyć najlepiej zaraz po użyciu. W ten sposób nic 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 nie wkładać do zmywarki, tylko wymyć pod bieżącą wodą (nie pozostawiać w wodzie).

Wskazówka: Do założonego miksera wlać trochę wody z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Włączyć na kilka sekund na **zakres M**. Następnie wylać wodę i wypłukać mikser czystą wodą.

Przechowywanie urządzenia

- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Nałożyć pokrywę osłaniającą napęd miksera (2).
- Nałożyć misę (5).
- Do przechowywania nałożyć osłonę na nóż wielofunkcyjny (10).
- Przewód elektryczny zwinąć do schowka.

Z automatycznym zwijaczem przewodu elektrycznego:

- Przewód elektryczny pociągnąć lekko i powoli puścić, aby zwinąć się automatycznie.

Usuwanie drobnych usterek

⚠ Niebezpieczeństwo zranienia!

Przed przystąpieniem do usuwania przyczyny usterki należy koniecznie wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.

Miska z wyposażeniem

Usterka:

Urządzenia nie można włączyć, pokręła 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

Usterka:

Urządzenia nie można włączyć, pokręła wyłącznika (1) nie da się przekręcić: elektroniczny system kontrolny zadziałał.

Usunięcie usterki:

- Misę z pokrywą nałożyć i przekręcić, aż do oporu.
- Mikser przykręcić, aż do oporu.
- Nałożyć pokrywę miksera 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 otrzymane 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”.

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian.

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 kivitelek leírását tartalmazza. A különbségek meg vannak jelölve.

A használati útmutatót kérjük őrizze 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 forgókapcsoló rögzítése
- 1–2-es fokozat = munkasebesség
- 1-es fokozat = legalacsonyabb fordulatszám – lassú
- 2-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 Kábeltartó

A kábel elhelyezése.

Némely modell automata kábelfeltekercsvel rendelkezik.

Tál a tartozékokkal / szerszámokkal

5 Tál

Rakja fel, és az óramutató járásával **megegyező** irányba fordítsa el ütközésig (bajonettzár).

6a Fedél

Rakja fel (nyíl a fedélen és a tálon) és az óramutató járásával **megegyező** irányba fordítsa el. A fedélornak ütközésig az alapkészülék vajatában kell lennie.

6b Tömőeszköz (= mérőpohár)

A vágni és reszelni való élelmiszer betolásához.

6c Utántöltő nyílás

Vegye ki a tömőeszközt, és tölts 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 Tésztagyúró

7c Keverőgép

7d Tárcsatartó

7e Vágó forgótárcsa – vastag/vékony

7f Örlő forgótárcsa – durva/finom

Néhány modellnél:

7g Reszelőtárcsa – közepesen finom

7h Passzírozó feltét

7i Citromfacsaró

Turmixfeltét – néhány modellnél

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 vajatában kell lennie.

9b Utántöltő nyílás

Vegye ki a tölcserét, és a hozzávalókat tölts be.

9c Tölcser

Tölts be a folyékony hozzávalókat.

A turmixfeltét a vevőszolgálatnál kapható.

Biztonsági útmutató

⚠ Áramütés-veszély!

A készüléket csak a típusábrán 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 áramsűnet után újra működésbe lép.

A tartozékokat és szerszámokat csak leállított gépnél cserélje ki (forgókapcsoló **O/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.

Automata kábelfeltekerővel ellátott modelleknél:

- 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 tábla (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 tálat (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.
- Töltse 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 fedélornnak ütközésig az alapkészülék vajatában kell lennie.
- Állítsa a forgó kapcsolót (1) a kívánt fokozatra (lásd a: „Receptek és hasznos tanácsok” kiegészítő füzetben).
- A forgókapcsolót fordítsa **O/off**-ra, ha a fedelet az utántöltéshez le kell venni.

A tálban végzett munkánál a készüléket csak felhelyezett, és rácsavart fedéllel (6a) továbbá felrakott turmixgép-hajtómű- védőfedéllel (2) lehet bekapcsolni.

Többfunkciós kés (7a)

az aprításához, vágáshoz, keveréshez.

⚠ **Sérülésveszély az éles kés miatt!**

A többfunkciós kést csak a műanyag fogónál (fent) szabad megfogni.

- Húzza ki a többfunkciós kést a késvédőből (10).
- 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 **O/off**-ra.
- Húzza ki a tömőeszközt és töltse be a hozzávalókat az utántöltő nyíláson keresztül (6c).

Megjegyzés: Aprításnál és darabolásnál az aprítás foka a megmunkálási idővel emelkedik.

Tésztagyűrű (7b)

a nehéz tészta dagasztásához és olyan hozzávalók belekeveréséhez, amelyeket nem kell felaprítani (pl.: mazsola, csokoládélapocskák).

- Helyezze be a tésztagyűrűt.
- 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 (6c).

Keverőgép (7c)

tejszínhez, tojásfehérje-habhoz

Nem alkalmas szilárd anyagok feldolgozására (pl.: vajdarabkák a hűtőszekrényből).

- Helyezze be a keverőt.
- 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 az **1-es fokozatra**.
- Húzza ki a tömőeszközt és töltse be a hozzávalókat az utántöltő nyíláson keresztül (6c).

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.

Néhány modellnél:

Reszelőtárcsa (7g) – közepesen finom, pl. a magyoro, keménysajt (pl.: parmezán), és a csokoládé lereszeléséhez.

Tárcsatartó (7d)

- A tárcsatartót kis elfordítással helyezze fel a meghajtótengelyre.
- Helyezze fel az aprítótárcsát úgy, hogy a tárcsatartó mindkét menesztője a tárcsa nyílásába kapcsolódjon.

⚠ 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), magyorohoz és hasonló anyagokhoz csak a reszelőtárcsát használja.

Az aprító tárcsák nem alkalmasak torna 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 (6c).
- Állítsa a forgó kapcsolót (1) a kívánt fokozatra (lásd a: „Receptek és hasznos tanácsok” kiegészítő füzetben).
- A vágandó és reszelendő anyagot csak enyhe nyomással tolja be a tömőeszközzel.
- A hozzávalók betöltéséhez állítsa a forgó kapcsolót **0/off**-ra.
- Húzza ki a tömőeszközt (6b), és tölts be a hozzávalókat az utántöltő nyíláson keresztül.

Achtung!

Üritse ki a tálat, mielőtt az annyira megtelne, hogy a reszelék vagy vagdalék elérné a tárcsatartót.

Néhány modellnél:

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 tölts be a hozzávalókat az utántöltő nyíláson (6c) keresztül.

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 (10).

Néhány modellnél:

Citromfacsaró (7i)

a citrusfélék, pl. narancs, grapefruit, citrom kifacsarásához.

- Rakja fel a citromfacsarót, és az óramutató járásával **megegyező** irányba fordítsa el ütközésig. A fedélornak a szűrőkoránál ütközésig az alapkészülék vájatában kell lennie.
- A gyümölcsök kiperéseléséhez állítsa a forgó kapcsolót **1-es fokozatra**, és a gyümölcsöt nyomja a préskúpra.
- A munka után csavarja le a citromfacsarót és vegye le a tálat.

Figyelem!

Ügyeljen a töltési szintre. Üritse 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 leállítás után szabad levenni/felrakni.

⚠ Leforrzási veszély!

Forró turmixanyag feldolgozásánál a tölcséren 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 vajatában 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 tölcsért (9c), és töltse be egymás után a szilárd hozzávalókat az utántöltő nyílásba (9b),

vagy

- töltse be a folyékony hozzávalókat a tölcséren keresztül.

Turmixolás után

- Állítsa a forgó kapcsolót **0/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”.

Tisztítás és ápolás

⚠ **Áramütés-veszély!**

Soha nem merítse az alapkészüléket vízbe, és soha ne tartsa folyóvíz alá.

Figyelem!

Felülete megsérülhet.

Karcoló tisztítószert ne használjon.

Az alapkészülék megtisztítása.

- Húzza ki a hálózati csatlakozót.
- Törölje le nedves ruhával az alapkészüléket. Szükség esetén használjon egy kis mosogatószert.
- 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.

Pl. répa és vöröskáposzta feldolgozásánál a műanyagrészek elszíneződések jelentkezhetnek, amit néhány csepp étolajjal el lehet tüntetni.

A turmixfeltét megtisztítása

⚠ **Sérülésveszély az éles kés miatt!**

A keverőkést ne érintse szabad kézzel. Tisztításukhoz használjon keféte.

A turmixfeltétet 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 tölcsért mosogatógépben is lehet tisztítani.

A fedelet és a tölcsért mosogatógépben is lehet tisztítani.

A turmixpoharat ne tegye a mosogatógépbe, hanem folyóvíz alatt tisztítsa meg (ne hagyja a vízben állni).

Hasznos tanácsok: Tegyen egy kis vizet és mosogatószert a felrakott turmixfeltétbe.

Állítsa néhány másodpercre az **M-fokozatra**. A vizet öntse ki, és a turmixfeltétet 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 (10).
- Helyezze el a kábelt a kábelaknában.

Automata kábelfeltekerő esetén:

- Enyhén húzza meg a kábelt, és az azonnal feltekeredik.

Segítség üzemzavar esetén

⚠ Sérülésveszély!

Az üzemzavar megszüntetése előtt húzza ki a csatlakozó dugót.

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.

Turmixfeltét

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 csavarja rá ütközésig.
- Rakja fel a turmixfeltét 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, kölcsönkészülék 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 – шалтер

0/off	=	стоп
M	=	моментно включване, максимални обороти, бутон – шалтерът се поддържа в това положение
Степени 1–2	=	скорост на работа
Степен 1	=	минимални обороти – бавно
Степен 2	=	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 Отделение за прибиране на хранящия кабел

Застопоряване на хранящия кабел. Някои от моделите имат автоматично устройство за навиване на хранящия кабел.

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 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 Лопатков накрайник за разбъркване

7d Основа на диска

7e Обръщаема шайба за рязане – дебело/тънко

7f Обръщаема шайба за настъргване – едро/фино

При някои модели:

7g Шайба–ренде – средноедро

7h Наставка за пасиране

7i Преса за цитрусови плодове

Миксер–кана – при някои модели

9 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. Миксер можете да си поръчате в сервизите.

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 избягнат 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 местоживееене.

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 хранващия кабел от мястото за прибирането му:

При модели с автоматично приспособление за навиване на хранващия кабел:

- с едно движение изтеглете хранващия кабел до желаната дължина (максимум 1 метър) и го освободете бавно; хранващият кабел е застопорен.
- Намаляване работната дължина на хранващия кабел:
леко изтеглете хранващия кабел и го оставете да се навие до желаната от Вас дължина. След това отново леко подръпнете хранващия кабел и бавно го освободете; хранващият кабел е застопорен.

Внимание!

Внимавайте да не усучете хранващия кабел и не го бутайте с ръка при прибиране, тъй като в такъв случай хранващият кабел не може да се навие изцяло. Ако хранващият кабел заяде, изтеглете го изцяло и след това го освободете да се навие.

- Включете щепсела към електромережата.

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 (6а) (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**.

При работа със съда уредът може да бъде включван само с поставен и здраво затворен капак (6а), както и с поставен защитен капак за задвижващия механизъм на миксера (2).

Многофункционален нож (7а)

служи за надребняване, накълцване, разбъркване.

⚠ Опасност от нараняване от острите режещи части!

Ухащайте многофункционалния нож само за пластмасовата дръжка (горе).

- Освободете многофункционалния нож от предпазното приспособление (10).
- Монтирайте многофункционалния нож.
- Поставете продуктите.
- Поставете капака (6а) с капачето за придобуване на продуктите (6б) 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 (6с).

Указание: При надребняване и кълцане 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. стафиди, шоколадови пръчици).

- Монтирайте накрайника за размесване на тесто.
- Поставете продуктите.
- Поставете капака (6a) с капачето за придобиване 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 (6c).

Лопатков накрайник за разбъркване (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 лопатковия накрайник за разбъркване.
- Поставете продуктите.
- Поставете капака (6a) с капачето за придобиване 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 1**.
- Извадете капачето и поставете продуктите през отвора за пълнене (6c).

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.

При някои модели:

Шайба–ренде (7g) – средно едро служи за настъргване на напр. ядки, твърди сирена (напр. 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 придобиване 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 придобиване на продуктите (6b) и завъртете **в посоката** на часовниковата стрелка до откат.
- Поставете продуктите за рязане или настъргване (6c).
- Поставете въртящия се бутон–шалтер (1) на желаната степен (виж допълнителната част «Рецепти и идеи»).
- Придобивайте 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.

При някои модели:

Наставка за пасиране (7h)

служи за пасиране на нарязани плодове и зеленчуци.

- Монтирайте ситото за пасиране и ножа за пасиране.
- Монтирайте придържачното приспособление.
- Поставете капака (6a) с капачето за придобиване 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»).
- Извадете капачето (6b) и поставете продуктите през отвора за пълнене (6c).

След приключване на работа

- Поставете въртящия се бутон–шалтер на положение **0/off**.
- Завъртете капака (6а) **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 (10).

При някои модели:

Преса за цитрусови плодове (7i)

служи 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 1** 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.

⚠ ЩПасност 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 (9а) и съдът (5) с капака (6а) 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 (9а) 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 (9а) и поставете продуктите или
- Извадете фунията (9с) 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 свалете.

Идея: Най-добре почиствайте миксера незабавно след употреба, виж глава «Почистване и поддръжка».

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 за 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.

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

⚠ Опасност от нараняване от острите режещи части!

Не докосвайте режещите части на миксер–каната с голи ръце.

При почистването им използвайте четка.

Най-добре почиствайте миксер–каната 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 почиствайте не в миялната машина, а под течаща вода (не ги оставяйте да киснат във водата).

Идея: Поставете в монтираната миксер–кана малко вода с препарат за миене. Превключете за няколко секунди на **степен М**. Излейте водата и изплакнете миксер–каната 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 (10).

- Навийте и застопорете захранващия кабел в съответното отделение.

При автоматично приспособление за навиване на захранващия кабел:

- Изтеглете леко захранващия 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.

Съд с принадлежностите от окомплектовката

Повреда:

Уредът не се задействува, не може да се върти въртящия 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 citrusови плодове) и я завъртете до откат.
- Поставете предпазния капак за задвижващите механизми на миксера. Ако е дефектен или ако е счупен осигурителният щифт, сменете предпазния капак за задвижващите механизми на миксера.

Миксер–кана

Повреда:

Уредът не се задействува, не може да се върти въртящия се бутон–шалтер (1); Изключил е електронният контрол.

Отстраняване:

- Поставете съда с капак и го завъртете до откат.
- Завъртете миксер–каната до откат.
- Поставете капака на миксер–каната и го завъртете до откат.

В случай на други повреди, се обръщайте към нашия оторизиран сервиз.

Гаранция

За този уред са валидни условията за гаранция, които са издадени от нашите представителства в съответната страна. Подробеностите 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.

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

0/off = выключено
 М = моментальное включение на максимальную скорость, действует только при придерживании рукой.

Скорости = рабочие скорости
 1–2

Скорость = самое низкое число оборотов – медленное вращение

Скорость = 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 Отделение для хранения электрошнура

Некоторые модели оснащены автоматическим приспособлением для намотки электрошнура.

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 шинкованных продуктов.

6c Загрузочное отверстие

Перед дозагрузкой 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 Взбивалка

7d Держатель для дисков

7e Двусторонний дисковый нож для нарезания продуктов на толстые/тонкие ломтики

7f Двусторонний диск-терка для крупного/мелкого шинкования

В некоторых моделях:

7g Диск-терка для среднего шинкования

7h Вставка для приготовления пюре

7i Соковыжималка для цитрусовых

Миксер – в некоторых моделях

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.

9а 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.

9б Загрузочное отверстие

Снимите воронку и загрузите продукты.

9с Воронка

Воронка используется для доливания жидкостей.

Миксер можно приобрести через Службу сервиса.

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 моделей с приспособлением для автоматической намотки электрошнура:

- 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 намататься 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 вручную, так как он тогда не будет полностью наматываться. Если электрошнур заело, то размотайте его полностью и затем дайте ему правильно намататься.

- 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 (6а) (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 дозагрузки продуктов, то поворотный переключатель следует сначала перевести в положение «0/off».

Для переработки продуктов в емкости для смешивания кухонный комбайн может быть включен только после того, как на емкость будет установлена и плотно зафиксирована крышка (6а), а привод миксера закрыт защитной крышкой (2).

Многофункциональный нож (7а)

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 (10).
- Вставьте его в емкость.
- Загрузите необходимые продукты.
- Накройте емкость крышкой (6а) со вставленным толкателем (6б) 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 дозагрузку продуктов, поворотный выключатель следует установить сначала в положение «0/off».
- Извлеките толкатель и загрузите недостающие продукты через отверстие в крышке (6с).

Указание: При измельчении и рубке продуктов степень их измельчения возрастает с увеличением продолжительности переработки.

Насадка для вымешивания теста (7б)

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 (6а) со вставленным толкателем (6б) 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 (6с).

Взбивалка (7с)

для взбивания сливок и яичных белков. Для переработки твердых продуктов (например, кусочков масла, взятого из холодильника) эта насадка не рассчитана.

- Вставьте взбивалку в емкость для смешивания.
- Загрузите необходимые продукты.
- Накройте емкость крышкой (6а) со вставленным толкателем (6б) 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 **первую скорость**.
- Извлеките толкатель и загрузите компоненты через отверстие в крышке (6с).

Диски-измельчители:

Двусторонний дисковый нож (7е) для нарезания овощей и фруктов на толстые/тонкие ломтики.

Двусторонний диск-терка (7f) для крупного/мелкого шинкования овощей, фруктов и сыра.

В некоторых моделях:

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 (6c).
- Установите поворотный переключатель (1) на необходимую 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.

В некоторых моделях:

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 (6c).

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 (10).

В некоторых моделях:

Соковыжималка для цитрусовых (7i)

для получения сока из цитрусовых плодов, например, апельсинов, грейпфрутов, 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 цитрусовых фруктов поворотный переключатель следует установить на **первую скорость** и сам фрукт прижимать к конической части насадки.
- По окончании работы вывинтите соковыжималку для цитрусовых 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 сильнопенящейся 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 (9а), а емкость (5) должна быть плотно закрыта крышкой (6а). 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 (сильнопенящиеся или горячие жидкости – 0,5 литра).
- Оптимальное количество твердых компонентов = 150 граммов.
- Закройте стакан миксера крышкой (9а) 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 (9а) и добавьте необходимые компоненты или
- снимите воронку (9с) и загрузите в отверстие крышки (9б) 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».

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.

После переработки, например, моркови или краснокочанной капусты, на пластмассовых деталях кухонного комбайна может остаться цветной налет, который легко удаляется с помощью нескольких капель растительного масла.

Чистка миксера

⚠ Существует опасность травмирования лезвием ножа!

За ножи миксера нельзя брать голый рукой.

Для их чистки лучше всего воспользоваться щеткой.

Миксер лучше всего чистить сразу после использования. В этом случае к нему не приохнут остатки перерабатываемых продуктов и детали из пластмассы не будут подвергаться неблагоприятному воздействию эфирных масел, содержащихся, например, в пряностях. Крышку и воронку можно мыть в посудомоечной машине.

Стакан миксера следует мыть в посудомоечной машине, а в проточной воде, но оставлять его в воде надолго не следует.

Наша рекомендация: В установленный на комбайн миксер добавьте немного воды со средством для мытья посуды вручную. Включите его на несколько секунд, переведя выключатель в положение «М». Затем воду слейте и промойте миксер 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 (10).
- Электрошнур должен храниться в специальном отделении.

При наличии приспособления для автоматической намотки электрошнура:

- Слегка потяните за шнур и затем дайте ему автоматически наматываться.

Помощь при устранении неисправностей

⚠ Существует опасность травмирования!

Перед началом работ по устранению неисправности всегда вытаскивайте вилку из розетки.

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 citrusовых) 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

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 до упора.
- Накройте миксер крышкой 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) 737-2909.

Телефон диспетчерской службы по ремонту бытовых приборов «Бош»:	(095) 737-2961
Телефон диспетчерской службы по ремонту бытовых приборов «Самсон»:	(095) 737-2962
Телефон диспетчерской службы по ремонту бытовых приборов «Галленгау»:	(095) 737-2965
Технические консультации по телефону:	(095) 737-2975
Приним заявок на ремонт и рекламаций:	(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, является 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 насекомых и грызунов, воздействия иных посторонних факторов, а также вследствие существенных нарушений технических требований, оговоренных в инструкции по эксплуатации, в том числе нестабильности параметров электросети, установленных ГОСТ 13109-87.
- Для подтверждения даты покупки прибора при гарантийном ремонте или предъявлении иных предусмотренных законом требований, убедительно просим Вас сохранять сопроводительные документы (чек, квитанцию, 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 (установку), только организациям (предпринимателям), занимающимся по роду своей деятельности осуществлением таких работ. Специалисты, осуществляющие подключение (установку), делают отметку о подключении (установке) в 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.
- Невыгодные 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.

حفظ الجهاز

- يتم فصل التيار الكهربائي بسحب القابض من المقبس.
- يتم تركيب الغطاء الواقي لحرك الخلاط (2).
- يتم تركيب الوعاء (5).
- يجب دائماً حفظ السكنين متعدد الاستخدامات بوضعه في الغلاف الواقي للسكنين (10).
- يتم إدخال السلك الكهربائي في داحل التجويف السلك.
- في حالة توافر تجهيزة لف السلك أوتوماتيكياً:
- يجذب السلك الكهربائي قليلاً ثم يترك ليتم لفه أوتوماتيكياً.

تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال

⚠ خطر التعرض للإصابة!

يجب قبل إزالة أية أعطال فصل التيار الكهربائي بنزع القابض من المقبس.

الوعاء مع الملحقات

العطل:

الجهاز لا يعمل، المفتاح الدوّار (1) غير قابل للتحويل: المراقبة الإلكترونية تمنع الجهاز من العمل.

إزالة العطل:

- إدارة الوعاء ليستقر حتى درجة الثبات.
- يجب تركيب غطاء الملحقة المستخدمة (سلة التصفية في حالة عصارة الموالح) وإدارته ليستقر حتى درجة الثبات.
- يجب تركيب الغطاء الواقي لحرك الخلاط.
- في حالة أن يكون الغطاء تالفاً أو حالة تحطم مسمار الأمان، فيجب استبدال الغطاء الواقي لحرك الخلاط بأخر جديد.

الخلاط

العطل:

الجهاز لا يعمل، المفتاح الدوّار (1) غير قابل للتحويل: المراقبة الإلكترونية تمنع الجهاز من العمل.

إزالة العطل:

- يجب تركيب الوعاء مع الغطاء وإدارته ليستقر حتى درجة الثبات.
 - يجب إدارة الخلاط ليستقر حتى درجة الثبات.
 - يجب تركيب غطاء الخلاط وإدارته ليستقر حتى درجة الثبات.
- نرجو التوجه إلى مركز خدمة العملاء التابع لنا في حالة حدوث أية أعطال أخرى.

الضمان

شروط الضمان لهذا الجهاز مبيّنة عن طريق ممثلنا في بلد الشراء . لمزيد من التفاصيل يمكنك الاتصال بالموزع المعتمد. عند تقديم شكوى في حالة الضمان يجب تقديم إيصال الشراء معها.

التنظيف والعناية بالجهاز

⚠️ خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة/ المحرك 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 المحرك تماماً.

⚠️ خطر الاحتراق بالسائل أو البخار الساخن!

أثناء تحضير خليط ساخن تخرج أبخرة من القمع الموجود بالغطاء. لا يجب ملء الخلاط بكمية تزيد عن ٠,٥ لتر من السوائل الساخنة أو المكونة للزغوة.

تنبيه!

من الممكن أن يصاب الخلاط بالتلف..

لا يجب على الإطلاق تحضير أية مكونات مجمعة في الخلاط. ويجب عدم تشغيل الخلاط وهو فارغ.

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 تحريك 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 للزغوة أو الساخنة = ٠,٥ لتر كحد أقصى).

كمية التحضير المتألية، جوامد = ١٥٠ غرام.

• يتم تركيب الغطاء (9a) وإدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة حتى يستقر في فتحة مقبض الخلاط إلى درجة الثبات.

• يتم ضبط المفاتيح الدوّار (1) على الدرجة المطلوبة (أنظر الكتيب الإضيائي «وصفات ونصائح»).

إضافة المكونات

• يتم ضبط المفاتيح 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 المقطعة بعد الأخرى من خلال فتحة إضافة المكونات (9b).

أو

• إضافة السوائل من خلال القمع.

بعد الانتهاء من الخلط

• يتم ضبط المفاتيح 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».

⚠️ 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 القابس 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 أخشاش 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.

أثناء تحضير بعض المأكولات مثل الجزر والكرنب الأحمر تتكون بقع لونية على الأجزاء البلاستيكية، ويمكن إزالتها باستخدام قليلاً من زيت الطعام.

تنظيف الخلاط

⚠️ خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة!

لا يجب لمس سكين الخلاط بالأيدي مباشرة دون حائل. يجب استخدام فرشاة للتنظيف.

من الأفضل تنظيف سكين الخلاط بعد الاستخدام مباشرة. وبذلك لا يتجف المخلفات العالقة بها كما أن الأجزاء البلاستيكية لا تتعرض للتآثر (من خلال الزيوت الأثيرية الختوية في التوابل مثلاً).

الغطاء والقمع صالحين للغسل بماكينة غسل الأواني.

لا يجب غسل إبريق الخلط بماكينة غسل الأواني، بل يجب تنظيفه تحت ماء منهمر

(لا يجب تركه مغوراً في الماء).

نصيحة: يمكن إضافة قليل من الماء الختوي على مادة تنظيف في الخلاط وهو مركّب على الجهاز. يضبط المفاتيح الدوّار لعدة ثوان على الدرجة M.

يتم تفرغ الماء ثم شطف الخلاط بماء نظيف.

مضرب (7c)

- يتم إدخال المواد المراد تقطيعها أو بشرها مع الضغط قليلاً عليها بواسطة أداة الكيس.
- يجب ضبط المفتاح الدوّار على الوضع **0/off** في حالة الحاجة إلى إضافة المكونات.
- يتم استخراج أداة الكيس وإضافة المكونات من خلال فتحة إضافة المكونات.
- تنبيه!
يجب تفريغ الوعاء قبل أن يمتلئ تماماً حتى لا تعمل داخل الوعاء المواد الغذائية المقطعة أو المشورة وتصل إلى حامل الأقرص.
- في بعض الطرازات:
يتم تركيب الغطاء (6a) وأداة الكيس (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 1
- يتم استخراج أداة الكيس وإضافة المكونات من خلال فتحة إضافة المكونات (6c).

أقرص التقطيع:

قرص تقطيع ذو وجهين (7e) - سميك/رقيق

مخصص لتقطيع الفاكهة والخضروات.

قرص بشر ذو وجهين (7f) - كبير/دقيق

مخصص لبشر الفاكهة والخضروات والجبن.

في بعض الطرازات:

قرص البشر الدقيق (7g) - متوسط

مخصص لبشر المواد الصلبة مثل المكسرات والجوز والخبز الجاف (جبن بارميزان مثلاً) والشكولاته.

حامل الأقرص (7d)

- يركب حامل الأقرص على عمود الدوران مع إدارته بشكل خفيف.
- تركيب عليه أقرص التقطيع بحيث يتداخل الكلايين بطرفي قرص التقطيع مع الفتحات الموحدة على قرص التقطيع.
- **⚠ خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة!**
لا يجب إمساك أقرص التقطيع إلا عن طريق المقبض البلاستيكي.
لا يجب على الإطلاق إدخال اليد في فتحة إضافة المكونات.
يجب عدم استخدام سوى أداة الكيس 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.
أقرص التقطيع لا تصلح لبشر/تقطيع الفجل.
- يركب قرص التقطيع / قرص البشر المرغوب استخدامه على حامل الأقرص بحيث يكون وجه التقطيع الحاد إلى أعلى (قرص البشر ذات وجه واحد فقط).
- يتم تركيب الغطاء (6a) وأداة الكيس (6b) ثم إدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة حتى درجة الاستقرار.
- يتم إضافة المواد المراد تقطيعها أو بشرها (6c).
- يتم ضبط المفتاح الدوّار (1) على الدرجة المطلوبة (أنظر الكتيب الإضافي «وصفات ونصائح»).

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».
- وبراعى 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 الواقي (10).

في بعض الطرازات:

عصارة الموالح (الحمضيات) (7i)

- مخصصة لعصر الثمار الحمضية مثل البرتقال والليمون الهندي 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 يضبط المفتاح الدوّار على الدرجة 1 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 العصار إلى مستوى سلة التصفية.

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 الاستعانة من التاجر المتخصص لديكم أو من إدارة الخبي 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 التحريف الخاص به.
- في الطرازات المزودة بتجهيز لف السلك أوتوماتيكياً:
- يسحب السلك الكهربائي بتجذبه على مرة واحدة بالسلك المطلوب (لمتز 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 ليمت لفة إلى الطول المطلوب. بعد ذلك يسحب السلك الكهربائي مرة أخرى لمسافة قصيرة ثم يترك يتمهل، يظل السلك الكهربائي على وضعه محبوساً.

تنبيه!

- يجب الحرص على عدم التواء السلك الكهربائي وعدم دفعه باليد إلى الداخل، لأن ذلك يؤدي إلى عدم لفة بالكامل. في حالة الخشاش السلك الكهربائي، يتم سحب السلك الكهربائي بالكامل للحراج ثم تركه لكي يلتف ذاتياً.
- يتم توصيل الكهرباء بإدخال القياس في المقبس.

الوعاء مع الملحقات / أداة العمل

⚠️ خطر التعرض للإصابات من خلال أدوات العمل الدائرية!

لا يجب على الإطلاق إدخال اليد في الوعاء أثناء عمل الجهاز (بعد إبطال الجهاز يستمر المحرك في العمل لفترة قصيرة تالية على ذلك).
لا يجب استبدال أداة العمل إلا بعد توقف المحرك تماماً عن العمل.
لا يجب عند استخدام الوعاء تشغيل الجهاز إلا بعد التأكد من أن الغطاء الواقعي الخاص بمحرك الخلاط (2) راكباً في مكانه ، و ممنوع منعاً باتاً تركيب وعاء الخلاط 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 والكيميات 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.

عند استخدام الوعاء لا يمكن تشغيل الجهاز إلا بعد تركيب

الغطاء (6a) وإدارته حتى درجة الثبات وتركيب الغطاء الواقعي الخاص بمحرك الخلاط (2).

السكين متعدد الاستخدامات (7a)

يستخدم للتقطيع والفرم والخلط.

⚠️ خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة!

لا يجب إسك السكين متعدد الاستخدامات إلا عن طريق المقبض البلاستيكي (أعلى).

- يستخرج السكين متعدد الاستخدامات من الغلاف الواقعي الخاص بالسكين (10).
- 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 (6c).

ملاحظة: أثناء عملية التقطيع والفرم تزداد درجة التقطيع مع زيادة فترة التحضير.

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 (6c).

هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط وهو غير مناسب للاستخدام في المجال الحرفي.

لا يجب استخدام الجهاز إلا لتحضير الكميات المعتادة في الاستخدام المنزلي ولفترات 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 دَوَّار

0/off = إيقاف

M = مفتاح التشغيل اللحظي

أعلى عدد لللفات المحرك،

تثبيت المفتاح الدوار بإمساكه

التدريج 1-2 = سرعة العمل

الدرجة 1 = أدنى عدد لللفات المحرك - بطيء

الدرجة 2 = أعلى عدد لللفات 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 لتلصق بشفط الهواء

يجب وضع الجهاز على قاعدة ملساء وتظيفه.

4 جيب للسلك الكهربائي

لف السلك في داخل الجهاز.

بعض الطرازات مزودة بتجهيز لف السلك الكهربائي ذاتي.

الوعاء مع الملحقات / أدوات العمل

5 الوعاء

يتم تركيب الوعاء في مكانه وإدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة حتى درجة النبات (وصلة مسمارين).

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 النبات.

6b أداة الكيس (=كوب المعايرة)

تستخدم لدفع الأشياء المراد تقطيعها أو بشرها للدخل.

6c فتحة إضافة المواد

تستخرج أداة الكيس وتضاف المكونات المطلوبة. ويمكن استخدام الفتحة الضيقة أثناء عمل الجهاز من أجل إضافة المواد السائلة والبشر وتقطع أنواع الخضروات الطويلة أو التحفة (مثل البصل الأخضر والجزر).

7a سكين متعدد الاستخدامات

7b قطعة العجن

7c مضرب

7d حامل الأقراص

7e قرص تقطيع ذو وجهين - سميك/رقيق

7f قرص بشر ذو وجهين - كبير/دقيق

في بعض الطرازات:

7g قرص البشر الدقيق - متوسط

7h تجهيزة الصفية

7i عصارة الموالخ

الخلاط - يوجد في بعض الطرازات.

8 إبريق الخلاط

يتم تركيب الإبريق (مطابقة السهم على الإبريق مع السهم على الجهاز) ثم إدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة إلى درجة النبات.

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 النبات.

9b فتحة إضافة المواد

يتم استخراج القمع وإضافة المكونات المطلوبة.

9c القمع

يستخدم لإضافة المواد السائلة.

يمكن طلب الخلاط من مراكز الخدمة التابعة لنا.

إرشادات للأمان

⚠ خطر التعرض للصعق بالتيار الكهربائي

يجب توصيل الجهاز وتشغيله طبقاً للبيانات المدونة بطاقة 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

محتتملة.

Garantiebedingungen

Gültig in der Bundesrepublik Deutschland

Die nachstehenden Bedingungen, die Voraussetzungen und Umfang unserer Garantieleistung umschreiben, lassen die Gewährleistungspflichten des Verkäufers aus dem Kaufvertrag mit dem Endabnehmer unberührt.

Bosch Info-Team:

DE ☎ 0 18 05 / 26 72 42 (EUR 0,12/Min)

AT ☎ 06 60 / 59 95

Internet:

<http://www.bosch-hausgeraete.de>

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

1. Wir beheben 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 Zubehöerteilen 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.