

miogo



Testé dans nos laboratoires

Garantie valide à partir de la date d'achat (ticket de caisse faisant foi). Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte, ou de l'usure normale du produit.

Tested in our laboratories

Warranty valid from the date of purchase (receipt as proof of purchase). This warranty does not cover defects or damage caused by improper set up, incorrect use, or normal wear and tear of this product.

Probado en nuestros laboratorios

Garantía válida desde la fecha de compra (el recibo servirá como justificante). Esta garantía no cubre defectos o daños que resulten de una instalación inadecuada, uso indebido o desgaste normal del producto.

In unseren Labors getestet

Die Garantie läuft ab dem Kaufdatum (maßgeblich ist der Kassenzettel). Diese Garantie deckt keine Mängel oder Schäden, die aus unsachgemäßer Installation, falschem Gebrauch oder der normalen Abnutzung des Produkts resultieren.

Getest in onze laboratoria

Waarborg geldig vanaf de datum van aankoop (kasticket geldt als bewijs). De garantie dekt geen gebreken of schade die voortvloeien uit een onjuiste installatie, een onjuist gebruik of de normale slijtage en veroudering van het product.

Service Relation Clients /
Customer Relations Department /
Servicio de Atención al Cliente /
Kundenservice / Klientenafdeling

Avenue de la Motte
CS 80137
59811 Lesquin cedex

Art. 8008424
Réf. MRM1

FABRIQUÉ EN R.P.C. / MADE IN CHINA /
FABRICADO EN R.P.C. / HERGESTELLT
IN VR CHINA / GEFABRICEERD IN VRC.

SOURCING & CREATION
Avenue de la Motte 59810 Lesquin
FRANCE



Protection de l'environnement

Ce symbole apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet est soumis à la réglementation relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil ne peut donc en aucun cas être traité comme un déchet ménager, et doit faire l'objet d'une collecte spécifique à ce type de déchets. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchèterie) et les distributeurs. En orientant votre appareil en fin de vie vers sa filière de recyclage, vous contribuerez à protéger l'environnement et empêcherez toute conséquence nuisible pour votre santé.

Protection of the environment

This symbol attached to the product means that it is an appliance whose disposal is subject to the directive on waste from electrical and electronic equipment (WEEE). This appliance may not in any way be treated as household waste and must be subject to a specific type of removal for this type of waste. Recycling and recovery systems are available in your area (waste removal) and by distributors. By taking your appliance at its end of life to a recycling facility, you will contribute to environmental conservation and prevent any harm to your health.

Protección del medio ambiente

Este símbolo en el producto significa que es un aparato cuyo tratamiento como residuo está sujeto a la normativa de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE). Por lo tanto, este dispositivo no se puede tratar en ningún caso como residuo doméstico, sino que se debe tratar específicamente como este tipo de residuos. Las autoridades locales (centros de recogida de residuos) y los distribuidores disponen de sistemas de devolución y recogida. Reciclando su dispositivo al final de su vida útil ayudará a proteger el medio ambiente y a evitar consecuencias perjudiciales para su salud.

Umweltschutz

Dieses Symbol auf dem Produkt bedeutet, dass es sich um ein Gerät handelt, dessen Entsorgung den Vorschriften für elektrische und elektronische Altgeräte (Elektronikschrott) unterliegt. Dieses Gerät darf daher auf keinen Fall als Haushaltsmüll behandelt werden und muss an einer spezifischen Sammelstelle für diesen Typ von Abfall abgegeben werden. Rücknahme- und Sammelsysteme werden Ihnen von den lokalen Gebietskörperschaften (Mülldeponie) und Vertrieben bereitgestellt. Indem Sie Ihr Gerät an seinem Lebensende dem Recycling zuführen, tragen sie zum Umweltschutz bei und verhindern schädliche Folgen für Ihre Gesundheit.

Milieubescherming

Dit op het apparaat aangebrachte symbool betekent dat het apparaat aan het einde van de levensduur afgevoerd moet worden volgens de voorschriften voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (WEEE). Dit apparaat mag dus in geen geval bij het gewone huisafval weggevoerd worden maar moet naar een specifiek inzamelpunt teruggebracht worden. De gemeentes (vuilstortplaatsen) of de verkooppunten stellen inzamelsystemen en -punten tot uw beschikking. Door uw apparaat aan het einde van de levensduur in te leveren voor recycling, draagt u bij aan de milieubescherming en voorkomt u schadelijke gevolgen voor de gezondheid.



MANUEL D'UTILISATION
USER GUIDE
MANUAL DE USO
BEDIENUNGSANLEITUNG
GEBRUIKSAANWIJZING

miogo

3	Consignes d'usage
9	Votre produit
11	Avant la première utilisation
12	Utilisation des fonction hachoir et pétrissage
15	Utilisation des disques de coupe
17	Utilisation du blender
18	Utilisation du presse-agrumes
19	Utilisation du mini-hachoir
21	Utilisation de la fonction batteur
23	Utilisation de la fonction spiraliseur
25	Après l'utilisation
25	Nettoyage et entretien
28	Guide de dépannage

Consignes d'usage

LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL ET CONSERVEZ-LES POUR POUVOIR LES CONSULTER LORSQUE VOUS EN AUREZ BESOIN.

- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Tout autre usage (professionnel, commercial, etc.) est exclu.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :
 - Des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
 - Des fermes ;
 - Des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
 - Des environnements du type chambres d'hôtes.
- Utilisez exclusivement cet appareil dans le cadre de préparations culinaires.
- Utilisez cet appareil conformément aux instructions indiquées dans la présente notice. Risques de blessures en cas de mauvaise utilisation !
- Avant de brancher votre appareil, assurez-vous que la tension électrique de votre domicile correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.

- Branchez toujours votre appareil sur une prise secteur facilement accessible.
- Placez toujours le robot multifonction sur une surface plane et stable.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'elles bénéficient d'une surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et dans la mesure où elles en comprennent bien les dangers potentiels.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
- **ATTENTION** : Veuillez éteindre et débrancher l'appareil avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties en mouvement pendant l'utilisation.
- **ATTENTION** : Veuillez éteindre et débrancher l'appareil avant de le laisser sans surveillance et avant l'assemblage, le désassemblage et le nettoyage.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur et entreposez-le dans un endroit sec.
- Arrêtez et débranchez toujours l'appareil de la prise de courant lorsque vous ne l'utilisez pas, avant

d'installer ou de retirer des accessoires et avant de le nettoyer.

- Lorsque vous débranchez le câble d'alimentation, tirez-le toujours au niveau de la fiche, ne tirez pas sur le câble lui-même.
- N'immergez jamais le bloc moteur, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne manipulez pas l'appareil ni la prise avec les mains mouillées.
- N'utilisez pas l'appareil :
 - si la prise ou le câble d'alimentation est endommagé(e),
 - en cas de mauvais fonctionnement,
 - si l'appareil a été endommagé de quelque façon que ce soit,
 - si vous l'avez laissé tomber,
 - si les lames sont endommagées,
 - si le bloc moteur est tombé dans l'eau.Présentez-le à un centre de service après-vente où il sera inspecté et réparé. Aucune réparation ne peut être effectuée par l'utilisateur.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par votre revendeur, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation sur le rebord d'une table ou d'un plan de travail et veillez à ce

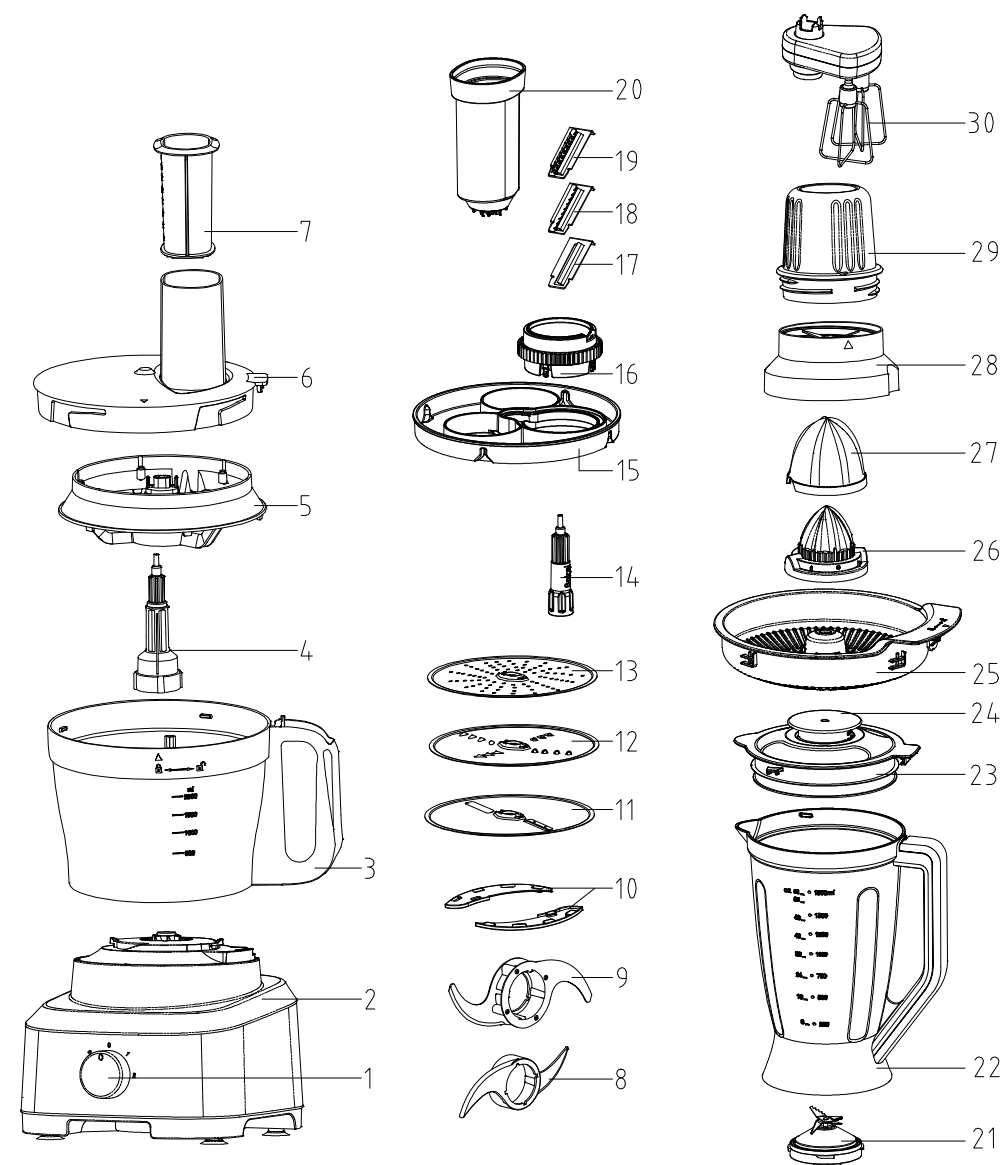
- qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne placez pas et n'utilisez pas cet appareil à proximité d'une quelconque source de chaleur (table de cuisson, chauffage, etc.).
 - Ne faites jamais fonctionner l'appareil à vide (sans aliments).
 - **ATTENTION** : Pour éviter tout accident, maintenez les mains, et autres ustensiles de cuisine éloignés des parties en mouvement afin d'éviter les risques de blessures corporelles ou d'endommager l'appareil.
 - **ATTENTION** : En fonction robot et blender, les bols et contiennent des couteaux affûtés. Des précautions doivent être prises lors de la manipulation des lames et disques éminceurs lors de l'utilisation de l'appareil, lorsque vous videz les bols et lors du nettoyage. Utilisez des accessoires adaptés afin d'éviter un risque de blessure.
 - N'utilisez que les accessoires fournis et recommandés par votre revendeur. L'utilisation d'accessoires non recommandés pourrait présenter un danger pour l'utilisateur et risquerait d'endommager l'appareil.
 - Ne dépassez pas les capacités et les durées d'utilisation maximales indiquées.
 - N'utilisez jamais vos doigts pour pousser la nourriture dans la cheminée de remplissage. Utilisez toujours le poussoir d'aliment.

- Laissez toujours les liquides refroidir à température ambiante avant de les placer dans le blender et le bol.
- Ne vous servez pas du couvercle pour arrêter ou allumer l'appareil ; utilisez toujours le bouton marche/arrêt/sélecteur de vitesse.
- **ATTENTION : LES LAMES, COUTEAU ET DISQUES SONT TRANCHANTS. MANIPULEZ-LES AVEC PRÉCAUTION.** Ne touchez pas les bords coupants du couteau hachoir lorsque vous le manipulez ou le nettoyez.
- Avant de retirer le couvercle du bol mélangeur ou du blender :
 - éteignez l'appareil,
 - assurez-vous que les accessoires/lames sont complètement arrêtés,
 - veillez à ne pas dévisser le bloc lames du blender.
- Ne tentez pas de forcer le mécanisme de verrouillage. L'appareil pourrait être endommagé et provoquer des blessures.
- Utilisez toujours le bol mélangeur avec son couvercle et le poussoir d'aliment.
- Ne retirez pas les couvercles tant que les lames ne sont pas arrêtées.
- Placez toujours le couvercle sur le bol mélangeur/blender avant de commencer à mixer.
- N'utilisez le bol mélangeur/blender qu'avec le bloc moteur fourni.

- Si les lames du blender se bloquent et ne bougent plus, cela peut endommager le moteur. Arrêtez l'appareil et débranchez-le. Vous pouvez alors utiliser une spatule en caoutchouc ou en plastique pour débloquer l'aliment.
- N'utilisez pas l'appareil si le bol mélangeur/blender est brisé, ébréché ou abîmé ou si les lames sont brisées ou desserrées.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Pour les instructions concernant l'utilisation des accessoires et les réglages de vitesse, référez-vous au paragraphe « Sélection de la vitesse adaptée à chaque accessoire ».
- Pour nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, veuillez vous référer à la section « Nettoyage » à la fin de la notice.

Votre produit

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



1	Bouton marche/arrêt et de sélection de la vitesse + fonction « Pulse »	16	Socle pour le couteau du spiraliseur
2	Bloc moteur	17	Lame spiralizer large
3	Bol mélangeur 2 L gradué avec poignée	18	Lame spiralizer moyenne
4	Axe d'entraînement du bol mélangeur	19	Lame spiralizer fine
5	Support des 3 disques à râper/trancher et spécial parmesan	20	Poussoir pour spiraliseur
6	Couvercle du bol mélangeur avec cheminée de remplissage	21	Bloc lame du blender
7	Poussoir d'aliment	22	Bol blender 1,8 L gradué avec poignée
8	Couteau hachoir en inox	23	Couvercle du blender avec orifice de remplissage
9	Lame à pétrir en plastique	24	Bouchon doseur
10	Protections en plastique du couteau hachoir en inox	25	Filtre du presse-agrumes
11	Disque râpe/trancheur "fin"	26	Cône pour petits agrumes
12	Disque râpe/trancheur "gros"	27	Cône pour gros agrumes
13	Disque râpe/trancheur "spécial parmesan"	28	Mini-hachoir
14	Axe d'entraînement du spiraliseur	29	Couvercle en verre du mini-hachoir
15	Support en plastique pour le spiraliseur	30	Fouets

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Puissance max : 1000 W
- Alimentation : 220 - 240 V~ 50-60 Hz
- 2 vitesses + Pulse
- Capacité max. du bol mélangeur : 2 L
- Capacité max du bol blender : 1,8 L
- Longueur du cordon d'alimentation : 120 cm
- Pieds ventouses antidérapants

DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

Cet appareil est muni d'un dispositif de sécurité empêchant le démarrage du moteur tant que le bol mélangeur (3) ou le bol blender (22) et les couvercles (6 et 23) ne sont pas placés correctement. Si ces conditions sont remplies et que votre appareil ne fonctionne pas, consultez le service après-vente de votre magasin revendeur.

Cet appareil intègre également un dispositif de protection contre les températures élevées. Si la température devient trop élevée, l'appareil s'éteindra automatiquement et reprendra son fonctionnement lorsque le moteur aura suffisamment refroidi (au bout de 15 minutes environ).

Avant la première utilisation

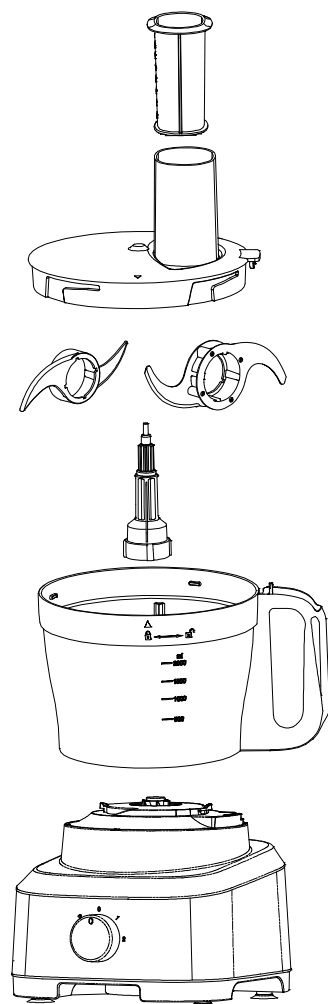
- Retirez tout le matériel d'emballage.
- Nettoyez toutes les pièces amovibles (excepté le bloc moteur) à l'aide d'une éponge douce et de l'eau chaude additionnée de produit vaisselle. Rincez à l'eau claire et séchez soigneusement à l'aide d'un chiffon doux.

ATTENTION ! Les lames (9, 17, 18 et 19) et les disques éminceurs (11, 12 et 13) sont tranchants. Manipulez-les avec précaution.

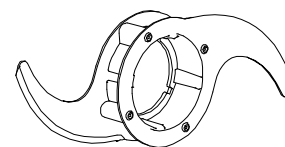
Utilisation des fonctions hachoir et pétrissage

ASSEMBLAGE

1. Placez le bol mélangeur sur le bloc moteur et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à entendre un déclic. Le bol est verrouillé.
2. Placez l'axe d'entraînement à la verticale sur le moteur situé au fond du bol mélangeur.
3. Placez le couteau hachoir en bas de l'axe d'entraînement. Assurez-vous que le côté de la lame portant le symbole "UP" est orienté vers le haut. Utilisez les quatre encoches pour bien positionner le couteau hachoir sur l'axe, puis tournez le couteau d'un quart de tour dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.
4. Placez le couvercle sur le bol mélangeur. Le symbole ▼ présent sur le couvercle doit être aligné avec le symbole □ présent sur le bol mélangeur.
5. Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller, jusqu'à entendre un déclic. Le symbole ▼ présent sur le couvercle doit à présent être aligné avec les symboles ▼ et □ présents sur le bol mélangeur.
6. Allumez l'appareil en tournant le bouton marche/arrêt et sélectionnant la vitesse 1 ou 2, adaptée à la préparation (reportez-vous au tableau de « sélection de la vitesse adaptée à chaque accessoire »). Vous pouvez également utiliser la fonction « Pulse » (P) pour mélanger par impulsion.
7. En fin d'utilisation, ramenez le bouton marche/arrêt sur la position « 0 » (arrêt).



UTILISATION DU COUPEAU HACHOIR EN INOX



Le couteau hachoir est l'accessoire le plus polyvalent. La durée du mixage détermine la texture. Pour les textures plus granuleuses, utilisez le mode de fonctionnement par impulsion « Pulse ».

Utilisez le couteau hachoir en métal pour hacher de la viande fraîche ou cuite, les légumes, les noisettes, réduire les biscuits et le pain en miettes, les smoothies, les purées, les pâtes à crêpes, etc.

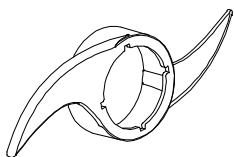
Aliments	Quantité maximale par utilisation
Chocolat (râpé)	≤ 200 g
Fromage	≤ 350 g
Viande	≤ 800 g
Légumes et épices	de 100 à 150 g
Fruits	de 300 à 500 g
Oignon	≤ 800 g

CONSEILS PRATIQUES D'UTILISATION

- Coupez les aliments tels que la viande, le pain et les légumes en cubes de 2 cm avant la préparation.
- Utilisez le poussoir pour insérer les aliments dans le bol mélangeur. Veillez à ne pas appuyer de manière inconsidérée sur le poussoir, au risque de casser le bol mélangeur ou de déformer des éléments.
- Il est conseillé de démarrer en sélectionnant la vitesse 1, puis d'augmenter le réglage de la vitesse.
- Utilisez la fonction « Pulse » en plusieurs fois pour éviter de couper trop finement.
- Prenez garde à ne pas mélanger trop longtemps. La fonction « Pulse » permet d'éviter de faire fonctionner l'appareil sur une trop longue durée. Dans le cas contraire, la sécurité anti-surchauffe pourrait s'activer.

REMARQUE : Le robot ne se mettra pas en marche si le bol mélangeur et son couvercle ne sont pas installés correctement.

UTILISATION DE LA LAME À PÉTRIR



Utilisez la lame à pétrir pour les mélanges tels que la crème, le lait concentré et pour le mélange d'oeufs et de sucre pour les gâteaux mousseline. Mais également pour les préparations plus lourdes (avec levure et matière grasse).

Aliments	Quantité maximale par utilisation
Farine et fromage à pâte molle	≤ 300 g
Oeufs	≤ 10

CONSEILS PRATIQUES D'UTILISATION

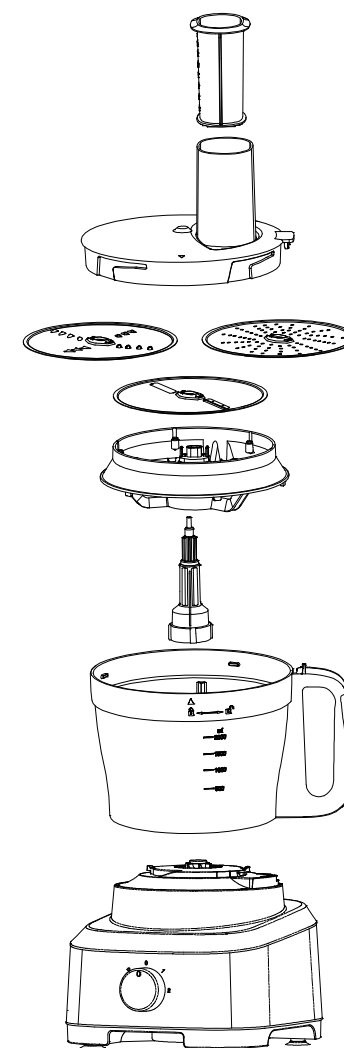
- Assurez-vous que le bol mélangeur et la lame à pétrir soient propres et exempts de graisse avant de battre les préparations.
- Pour de meilleurs résultats, sortez les œufs du réfrigérateur un peu avant afin qu'ils soient à température ambiante au moment de les utiliser.
- **Pour le pétrissage de pâtes, conservez la vitesse 1 (risque de surchauffe du moteur). Il est possible que l'appareil bouge lors du pétrissage, il est donc fortement conseillé de rester à côté durant toute la durée de l'opération afin d'éviter qu'il ne tombe.**

Ne placez pas d'aliments chauds dans le bol mélangeur. Placez des aliments froids ou tièdes. La température maximale doit être inférieure à 60 °C.

Utilisation des disques de coupe

ASSEMBLAGE

1. Placez le bol mélangeur sur le bloc moteur et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à entendre un déclic. Le bol est verrouillé.
2. Placez l'axe d'entraînement à la verticale sur le moteur situé au fond du bol mélangeur.
3. Installez l'un des trois disques sur le support de disque.
4. Installez le support de disque sur l'axe d'entraînement.
5. Placez le couvercle sur le bol mélangeur. Le symbole ▼ présent sur le couvercle doit être aligné avec le symbole □ présent sur le bol mélangeur.
6. Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller, jusqu'à entendre un déclic. Le symbole ▼ présent sur le couvercle doit à présent être aligné avec les symboles ▼ et □ présents sur le bol mélangeur.
7. Allumez l'appareil en tournant le bouton marche/arrêt et sélectionnant la vitesse 1, 2 ou Pulse.
8. En fin d'utilisation, ramenez le bouton marche/arrêt sur la position « 0 » (arrêt).



ATTENTION !

- **Ne retirez jamais le couvercle tant que les disques ne sont pas complètement arrêtés.**
- **Manipulez les disques avec précaution car ils sont extrêmement tranchants !**
- **N'utilisez jamais vos doigts pour pousser la nourriture dans la cheminée de remplissage. Utilisez toujours le poussoir d'aliment.**

UTILISATION DES DISQUES À TRANCHER / RÂPER

Choisissez le disque en fonction de l'aliment et de la découpe souhaitée :

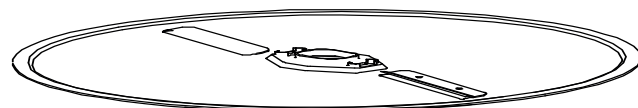
- le disque râpe/trancheur "fin" sert à découper plus finement,
- le disque râpe/trancheur "gros" sert à découper plus grossièrement.

Pour ces deux disques, un côté sert à râper finement (les carottes, les pommes de terre, les oignons, etc.), l'autre côté sert à trancher (les pommes de terre, les concombres, les courgettes, etc.)

- le disque râpe/trancheur "spécial parmesan" sert à découper plus finement,



Pour râper finement



Pour des tranches plus épaisses



Pour le parmesan

CONSEILS PRATIQUES D'UTILISATION

- Utilisez toujours des aliments frais.
- Si vous avez de grandes quantités d'aliments, divisez-les en petits lots et videz le bol après chaque lot.
- Vous remarquerez toujours une petite quantité de résidus sur le disque ou dans le bol lorsque vous utilisez un disque éminceur. Ceci est normal.
- Découpez les aliments en petits morceaux au préalable de manière à ce qu'ils puissent être insérés facilement dans la cheminée de remplissage.
- Appuyez lentement et progressivement sur le poussoir lorsque vous insérez les aliments.

Utilisation du blender

ASSEMBLAGE

1. Placez les aliments dans le bol blender.
2. Placez le bouchon doseur sur le couvercle, tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller puis, placez le couvercle sur le bol blender.
3. Tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller à son tour.
4. Placez le bol mélangeur sur le bloc moteur et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à entendre un déclic. Le bol blender est verrouillé.
5. Allumez l'appareil en tournant le bouton marche/arrêt et sélectionnant la vitesse 1, 2 ou Pulse.
6. En fin d'utilisation, ramenez le bouton marche/arrêt sur la position « 0 » (arrêt).

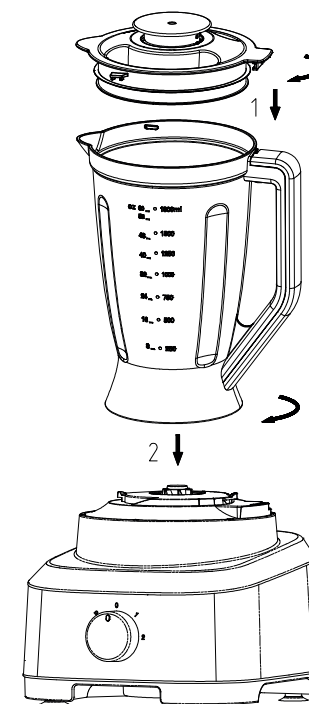
NOTE : Le blender ne se mettra pas en marche si le bol n'est pas installé correctement.

CONSEILS PRATIQUES D'UTILISATION

Ne pas dépasser le niveau maximum indiqué sur le bol blender. Assurez-vous que le couvercle est bien fermé avant de démarrer le mixage des aliments.

Ne placez pas d'aliments chauds dans le bol blender. Placez des aliments froids ou tièdes. La température maximale doit être inférieure à 60 °C.

- Vous pouvez insérer des ingrédients pendant le fonctionnement du blender uniquement via l'ouverture du bouchon doseur.
- **Raclez les mélanges épais** (par ex. les pâtes ou les sauces épaisses pour hors-d'œuvre) **sur les parois avec une spatule lorsque le blender est à l'arrêt et débranché de la prise de courant.** Si le mélange est trop épais, ajoutez du liquide.
- Pour piler de la glace, utilisez la fonction « Pulse ».
- Ne stockez pas vos préparations dans le blender. Le blender n'est pas un récipient de stockage. Videz le bol blender et lavez-le après chaque utilisation.
- Ne mixez jamais plus de 1,8 litre - moins pour les liquides épais comme les milkshakes.



Utilisation du presse-agrumes

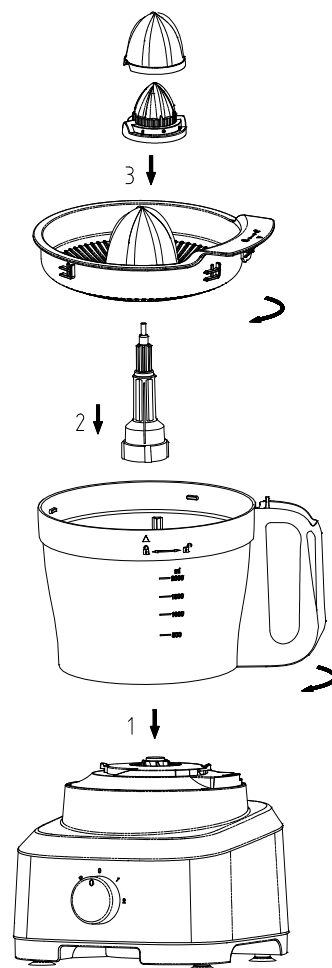
ASSEMBLAGE

Le presse-agrumes sert à extraire le jus des agrumes (oranges, citrons, pamplemousses, etc.). Utilisez uniquement la vitesse 1 pour presser les agrumes.

1. Placez le bol mélangeur sur le bloc moteur et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à entendre un déclic. Le bol blender est verrouillé.
2. Placez l'axe d'entraînement à la verticale sur le moteur situé au fond du bol mélangeur.
3. Placez le filtre du presse-agrumes sur le bol mélangeur.
4. Tournez le filtre dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller, jusqu'à entendre un déclic. Le symbole ▼ présent sur le filtre doit à présent être aligné avec le symbole ▲ présent sur le haut de la poignée du bol mélangeur.

NOTE : Le presse-agrumes ne se mettra pas en marche si le réservoir à jus n'est pas installé correctement.

5. Placez le cône sur l'axe situé sur le réservoir comme indiqué sur le schéma ci-dessus : Le grand cône vient s'emboîter sur le petit cône pour les gros agrumes.



CONSEILS PRATIQUES D'UTILISATION

Utilisez le petit cône pour les petits agrumes comme les citrons ou les clémentines.



Utilisez le grand cône (placé au-dessus du petit cône) pour les gros agrumes comme les oranges, les pamplemousses et les pomelos.

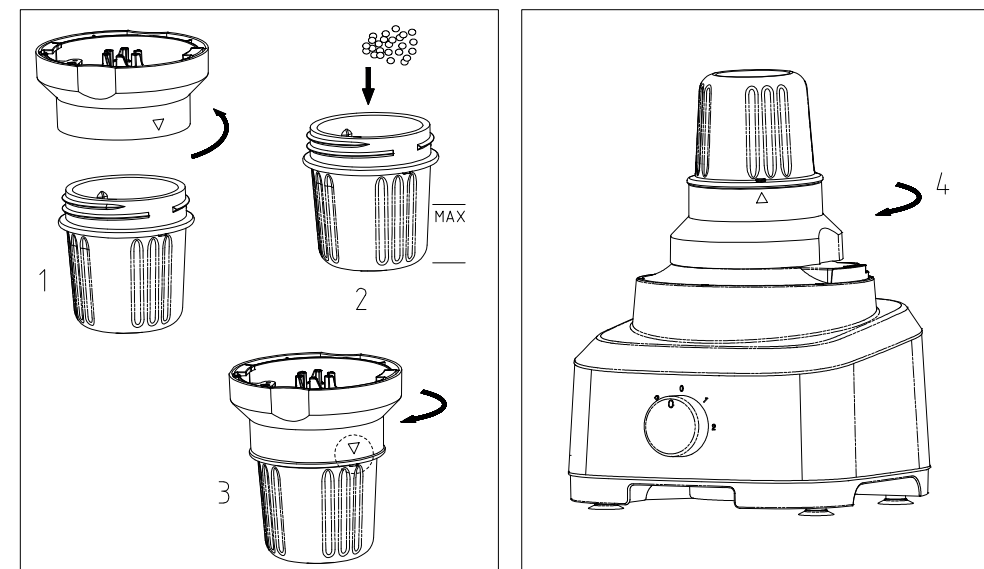


6. Allumez l'appareil en tournant le bouton marche/arrêt et sélectionnez la vitesse 1 (pour éviter les projections).
7. Coupez un agrume en deux et pressez doucement une moitié sur le cône. Le jus est récupéré dans le réservoir. Répétez l'opération jusqu'à l'obtention de la quantité de jus désirée.
8. En fin d'utilisation, ramenez le bouton marche/arrêt sur la position « 0 » (arrêt).
9. Procédez de façon inverse pour retirer le(s) cône(s), le presse-agrumes et le bol mélangeur.

Éteignez toujours l'appareil (bouton marche/arrêt sur la position « 0 ») et débranchez l'appareil avant de retirer le presse-agrumes du bloc moteur.

Utilisation du mini-hachoir

ASSEMBLAGE



1. Placez le bloc moteur sur une surface plane et stable.
2. Retournez le mini-hachoir et dévissez le couvercle en verre transparent.
3. Versez les ingrédients coupés en petits morceaux dans le bol mélangeur sans dépasser la moitié du bol.

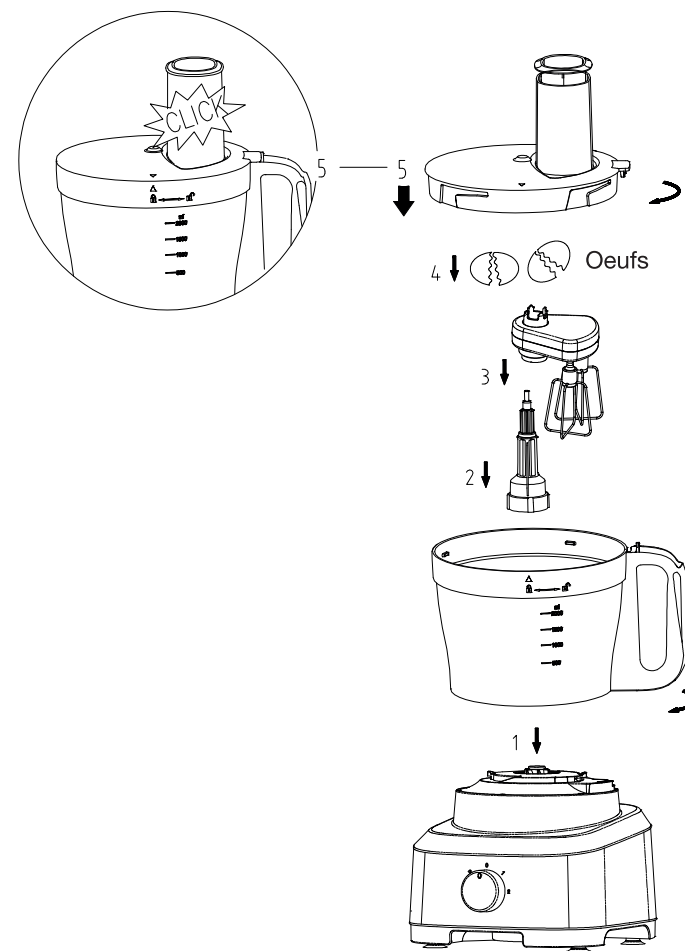
4. Vissez le couvercle en verre transparent sur le bol mélangeur.
5. Placez le mini hachoir sur l'axe d'entraînement du bloc moteur. Tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à entendre un déclic. Le bol est verrouillé.
6. Allumez l'appareil en tournant le bouton marche/arrêt et en le plaçant sur une vitesse adaptée à la préparation. Utilisez la fonction « Pulse » pour mélanger par impulsion.
7. En fin d'utilisation, débranchez l'appareil de la prise de courant.
8. Retirez le mini-hachoir du bloc moteur et dévissez le couvercle en verre afin de récupérer les aliments se trouvant à l'intérieur.

CONSEILS PRATIQUES D'UTILISATION

- Le mini-hachoir permet de hacher des herbes aromatiques, des oignons, de l'ail et des échalotes, mais également mixer de la viande (sans os) et des légumes pour des petites recettes. **Il n'est pas destiné à hacher des aliments durs tels que des glaçons, des morceaux de sucre ou de la nourriture congelée.**
- Pour hacher très finement les ingrédients, maintenez les vitesses 1 ou 2 jusqu'à obtention de la consistance désirée.
- Pour hacher plus grossièrement les ingrédients, utilisez une action pulsée. Vérifiez la texture régulièrement afin de ne pas hacher trop finement votre préparation.

Utilisation de la fonction batteur

ASSEMBLAGE



1. Placez le bol mélangeur sur le bloc moteur et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à entendre un déclic. Le bol est verrouillé.
2. Placez l'axe d'entraînement à la verticale sur le moteur situé au fond du bol mélangeur.
3. Placez le support de fouets sur l'axe d'entraînement.

4. Insérez les oeufs ou la crème dans le bol mélangeur.
5. Placez le couvercle sur le bol mélangeur. Le symbole ▼ présent sur le couvercle doit être aligné avec le symbole □ présent sur le bol mélangeur.
6. Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller, jusqu'à entendre un déclic. Le symbole ▼ présent sur le couvercle doit à présent être aligné avec les symboles ▼ et □ présents sur le bol mélangeur.
7. Allumez l'appareil en tournant le bouton marche/arrêt et sélectionnant la vitesse 1, 2 ou Pulse.
8. En fin d'utilisation, ramenez le bouton marche/arrêt sur la position « 0 » (arrêt).

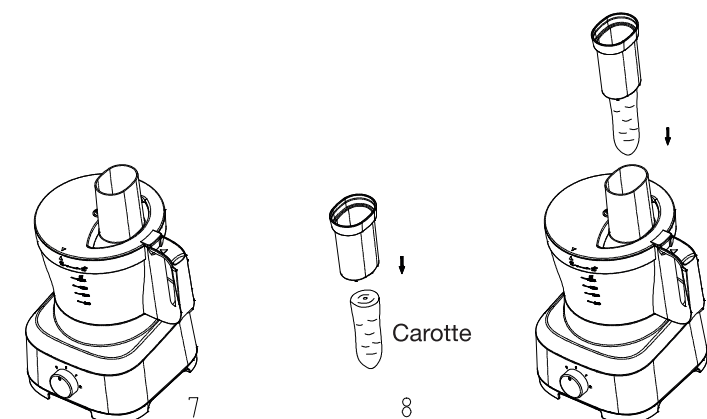
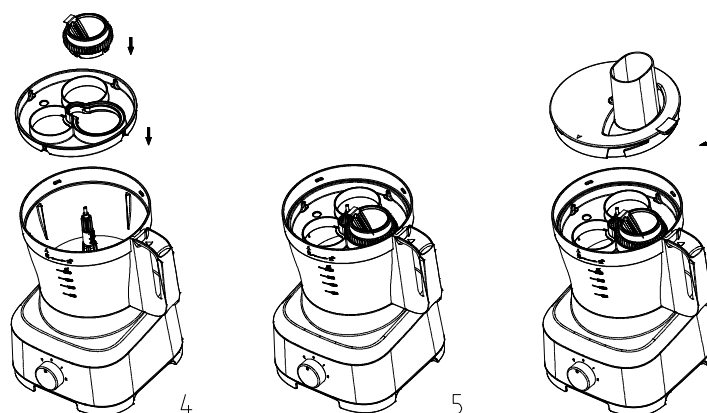
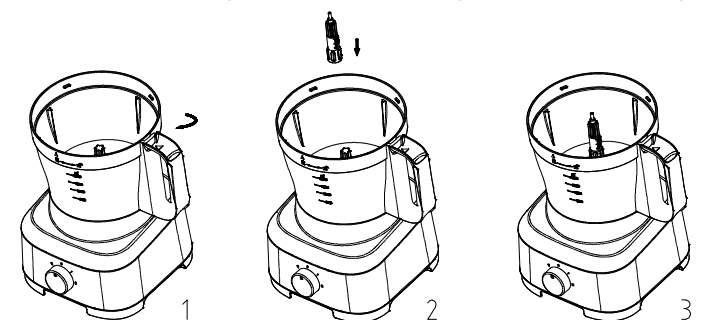
CONSEILS PRATIQUES D'UTILISATION

- Le fouet est destiné à battre la crème fraîche, fouetter les œufs ou les blancs d'œufs et à réaliser des pâtes liquides (comme une pâte à crêpes). Il n'est en revanche pas possible de réaliser une mayonnaise avec ce robot.
- N'utilisez pas le fouet pour réaliser des pâtes à gâteaux à base de beurre, de margarine ou pour pétrir une pâte. Dans ces cas, utilisez plutôt la lame de pétrissage.
- Assurez-vous que le bol et le fouet à œufs ne présentent pas de trace de matière grasse pour monter les blancs en neige. Les blancs d'œufs doivent être à température ambiante.
- Pour battre les blancs d'œufs en neige, débutez en vitesse 1, puis passez à la vitesse 2 une fois que le mélange devient plus consistant.
- Nettoyez toujours après utilisation.

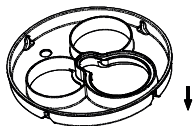
Ingrédients	Quantité	Durée
Oeufs	2 à 10 oeufs	de 30 à 70 secondes
Crème	200 à 550 ml	de 30 à 60 secondes
Oeufs en neige	3 oeufs minimum	de 180 à 240 secondes

Utilisation de la fonction spiraliseur

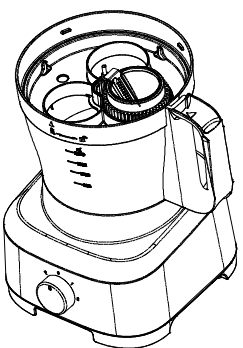
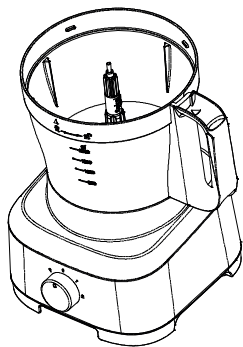
La fonction découpe légumes en spirale de votre robot vous permet de réaliser des spaghettis, tagliatelles ou fusillis à base de légumes et de fruits (courgettes, carottes, asperges vertes, panais...).



1. Placez le bol mélangeur sur le bloc moteur et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à entendre un déclic. Le bol est verrouillé.
2. Placez l'axe d'entraînement spécial (14) à la verticale sur le moteur situé au fond du bol mélangeur.



3. Installez le support en plastique pour spiraliseur (SPIRAL PARTS) sur l'axe d'entraînement.
4. Utilisez les trois encoches situées à l'intérieur du bol mélangeur pour positionner correctement le support.
5. Équipez le bol avec l'une des trois lames, en fonction du résultat escompté.



5. Placez le bol sur le support en plastique. Prenez garde de bien le positionner sous la cheminée de remplissage.
6. Placez le couvercle sur le bol mélangeur. Le symbole ▼ présent sur le couvercle doit être aligné avec le symbole □ présent sur le bol mélangeur.
7. Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller, jusqu'à entendre un déclic. Le symbole ▼ présent sur le couvercle doit à présent être aligné avec les symboles ▼ et □ présents sur le bol mélangeur.
8. Allumez l'appareil en tournant le bouton marche/arrêt et sélectionnez la vitesse 1.

CONSEILS PRATIQUES D'UTILISATION

- Privilégiez les fruits et légumes droits, à chair ferme, d'une longueur maximum de 10 cm et d'un diamètre de 3 à 6 cm.
- Utilisez des fruits et des légumes fermes sans noyaux, graines ni centres creux. Les fruits et légumes à chair tendre tels que les tomates ou les kiwis ne sont pas conseillés car ils pourraient se désagréger lorsque vous les passez au découpe légumes en spirale.
- Coupez l'extrémité des aliments en créant une surface plate qui puisse être poussée facilement avec le poussoir.

Après l'utilisation

Éteignez toujours l'appareil (bouton marche/arrêt sur la vitesse 0) et débranchez-le de la prise de courant avant de retirer le bol mélangeur (4) ou le bol blender (10) du bloc moteur.

Entretien et nettoyage

ATTENTION !

- Arrêtez et débranchez l'appareil de la prise de courant avant de procéder à son nettoyage.
- Manipulez les lames (9, 17, 18 et 19) et les disques éminceurs (11, 12 et 13) avec précaution car elles sont tranchantes.
- N'immergez jamais le bloc moteur, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.

RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES

- Rincez immédiatement toutes les pièces après usage afin d'en faciliter le nettoyage.
- Les taches tenaces peuvent être enlevées à l'aide d'une éponge humide et éventuellement d'un peu de produit nettoyant non abrasif (liquide vaisselle par exemple).
- Certains aliments décolorent le plastique. Ceci est normal. Cela n'a aucune conséquence sur le plastique et n'altère pas le goût des aliments. Frottez les parties en plastique à l'aide d'un chiffon légèrement imbibé d'huile alimentaire pour faire disparaître la décoloration.
- Vous pouvez laver toutes les pièces amovibles (excepté le bloc moteur) avec une éponge douce et de l'eau chaude additionnée d'un détergent doux (type liquide vaisselle). Rincez à l'eau claire puis, séchez soigneusement à l'aide d'un chiffon doux.
- N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs ni d'éponge à récurer.
- **Aucun accessoire ne doit être lavé au lave vaisselle (risque de déformation).**

RETIRER ET NETTOYER LE BOL MÉLANGEUR

1. Retirez le poussoir d'aliment du couvercle.
2. Tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, soulevez-le et retirez-le.
3. En fonction des accessoires utilisés, retirez le disque éminceur puis l'axe d'entraînement ou le couteau hachoir puis l'axe d'entraînement.
4. Tournez le bol mélangeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller de la base du bloc moteur. Soulevez-le puis, retirez-le.

NETTOYAGE RAPIDE DU BOL

Pour un rinçage rapide du bol (entre deux préparations par exemple), vous pouvez utiliser de l'eau claire et faire fonctionner l'appareil quelques instants. Dans ce cas, n'utilisez pas de détergent.

• NETTOYAGE COMPLET DU BOL

- Pour un nettoyage complet du bol, versez un fond d'eau tiède dans le bol et ajoutez quelques gouttes de liquide vaisselle.
- Utilisez une brosse pour éliminer toute trace de soupe ou morceau de nourriture et rincez.
- Ajouter 800 ml d'eau claire dans le bol et une petite quantité de liquide vaisselle, fermez le couvercle puis faites fonctionner l'appareil quelques instants en mode normal ou en mode « PULSE » (reportez-vous à la section « Utilisation »). Les lames tourneront pour nettoyer le bol, et vous pourrez arrêter le processus de nettoyage à tout moment en tournant le bouton sur la position « OFF » (arrêt).

NETTOYER LE COUVERCLE

- Versez un fond d'eau tiède au fond du couvercle et ajoutez quelques gouttes de liquide vaisselle.
- Utilisez une brosse pour éliminer toute trace de soupe ou morceau de nourriture et rincez.
- Essuyez-le ensuite soigneusement à l'aide d'un chiffon doux et sec. Veillez à ce que le couvercle soit parfaitement sec avant de le replacer sur le bol.
- Vous pouvez également nettoyer le joint d'étanchéité. Pour cela, retirez-le en prenant garde de ne pas le détériorer. Nettoyez le joint à l'aide d'une éponge humide et éventuellement d'un peu de produit nettoyant non abrasif (liquide vaisselle par exemple). Une fois sec, replacez-le dans sa position initiale en orientant les deux lèvres vers le haut.

NETTOYER LE BLOC MOTEUR

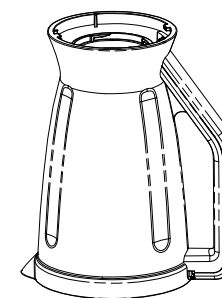
- Essuyez le bloc moteur avec une éponge, puis séchez soigneusement avec un chiffon doux. Assurez-vous que le système de verrouillage est exempt de résidus alimentaires. Pour le rangement, enroulez le cordon dans le range-cordon situé sous le bloc moteur.

RETIRER ET NETTOYER LE BOL BLENDER

1. Soulevez le bol mélangeur hors de sa base et placez-le sur une surface plane et stable.
2. Retirez le bouchon doseur en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
3. Tournez le bouton de déverrouillage du couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre puis retirez le couvercle.
4. Assurez-vous que le bol mélangeur est vide, retournez-le et posez-le sur une surface plane et stable.



5. Dévissez le couteau 4 lames en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre vers la position « OPEN » (déverrouillage).



6. Ôtez le joint d'étanchéité du couteau situé sur la base en plastique.



Attention !
Lors du remontage, faites bien attention au sens d'installation du joint d'étanchéité sur la base.

- Assurez-vous de bien nettoyer le joint d'étanchéité du couvercle et le joint d'étanchéité du couteau 4 lames. Lorsqu'ils sont propres et secs, replacez-les correctement sur l'appareil.
- Rincez à nouveau le bol à l'eau claire.
- Essuyez-le ensuite soigneusement à l'aide d'un chiffon doux et sec. Veillez à ce que le bol soit parfaitement sec avant de le replacer sur le bloc moteur.

Guide de dépannage

Si les informations de ce tableau ne vous aident pas à résoudre votre problème spécifique, ne procédez pas vous-même à des réparations mais apportez votre appareil au service après-vente de votre magasin revendeur. Les réparations effectuées par un personnel non agréé ne sont pas prises en compte par la garantie.

Problèmes	Causes possibles et solutions
L'appareil ne fonctionne pas.	Assurez-vous que l'appareil est assemblé correctement. Assurez-vous que la fiche d'alimentation est branchée correctement. Vérifiez s'il y a une panne de courant ou si la prise utilisée est fonctionnelle.
L'appareil s'arrête de fonctionner soudainement.	L'appareil vibre et le bol peut se desserrer légèrement si l'appareil fonctionne à une vitesse élevée. Veuillez réinstaller le bol et son couvercle correctement.
Le moteur fonctionne mais les pièces ne tournent pas.	Assurez-vous que le bloc moteur est installé correctement, sur une surface plane et stable.

DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

Cet appareil est muni d'un dispositif de sécurité empêchant le démarrage du moteur tant que le bol mélangeur (3) ou le bol blender (22) et les couvercles (6 et 23) ne sont pas placés correctement. Si ces conditions sont remplies et que votre appareil ne fonctionne pas, consultez le service après-vente de votre magasin revendeur.

Cet appareil intègre également un dispositif de protection contre les températures élevées. Si la température devient trop élevée, l'appareil s'éteindra automatiquement et reprendra son fonctionnement lorsque le moteur aura suffisamment refroidi (au bout de 15 minutes environ).

30 Instructions for use

35 Your product

37 Before first use

38 Using the chopping and kneading function

41 Using the cutting discs

43 Using the blender

44 Using the juicer

45 Using the mini-chopper

47 Using the whisk function

49 Using the spiralizer function

51 After use

51 Maintenance and cleaning

54 Troubleshooting guide

Instructions for use

CAREFULLY READ THESE INSTRUCTIONS BEFORE USING YOUR APPLIANCE AND KEEP THEM FOR FUTURE REFERENCE.

- This appliance is intended for household use only. Any other use (professional, commercial, etc.) is prohibited.
- This appliance is not intended for use in the following cases which are not covered by the warranty:
 - Kitchen areas for staff use in shops, offices and other professional environments;
 - Farms;
 - Hotels, motels and other accommodation settings;
 - Guest house type environments.
- Only use this appliance for food preparation.
- Use this appliance in accordance with the instructions in this manual. Risk of injury in case of improper use!
- Before plugging in your appliance, make sure that the voltage of your home matches that indicated on the appliance rating plate.
- Always connect your appliance to an easily accessible electrical outlet.
- Always place the multifunctional food processor on a flat and stable surface.

- This appliance should not be used by children. Keep the appliance and its cord out of the reach of children.
- This appliance may be used by people with reduced physical, sensory or mental capacities or who lack the required experience and knowledge, provided that they are supervised or have received instructions on how to use the appliance safely and that they understand the risks involved.
- Children should not use the appliance as a toy.
- **WARNING:** Switch off and unplug the appliance before changing accessories or approaching moving parts during use.
- **WARNING:** Switch off and unplug the appliance before leaving it unattended and before assembling, disassembling, or cleaning it.
- Do not use this appliance outdoors and store it in a dry place.
- Always switch off and unplug the appliance from the power point when not in use, before fitting or removing accessories and before cleaning it.
- When you unplug the power cord, always pull it at the plug. Do not pull on the cord itself.
- Never immerse the motor unit, power cord or plug in water or any other liquid.
- Do not handle the appliance or the plug with wet hands.

- Do not use this appliance:
 - if the plug or the power cord is damaged;
 - in case of malfunction;
 - if the appliance has been damaged in any way;
 - if you have dropped it;
 - if the blades are damaged;
 - if the motor unit has fallen in water.

Take it to an after-sales service centre for inspection and repair. Repairs cannot be performed by the user.

- If the power cable is damaged, it must be replaced by your retailer, their after-sales service or a similarly qualified person, in order to prevent any kind of risk.
- Do not hang the power cord over the edge of a table or work surface. Make sure it doesn't come into contact with hot surfaces.
- Do not place or use this appliance on or near any heat source (hob, heating, etc.)
- Never operate the appliance when it is empty (without food).
- **WARNING:** To avoid accidents, keep your hands and other kitchen utensils away from moving parts to avoid possible physical injury or damage to the appliance.
- **WARNING:** When used as a food processor or blender, the bowls contain sharp blades. Care must be taken when handling the blades and slicing discs when using the appliance, emptying the bowls and

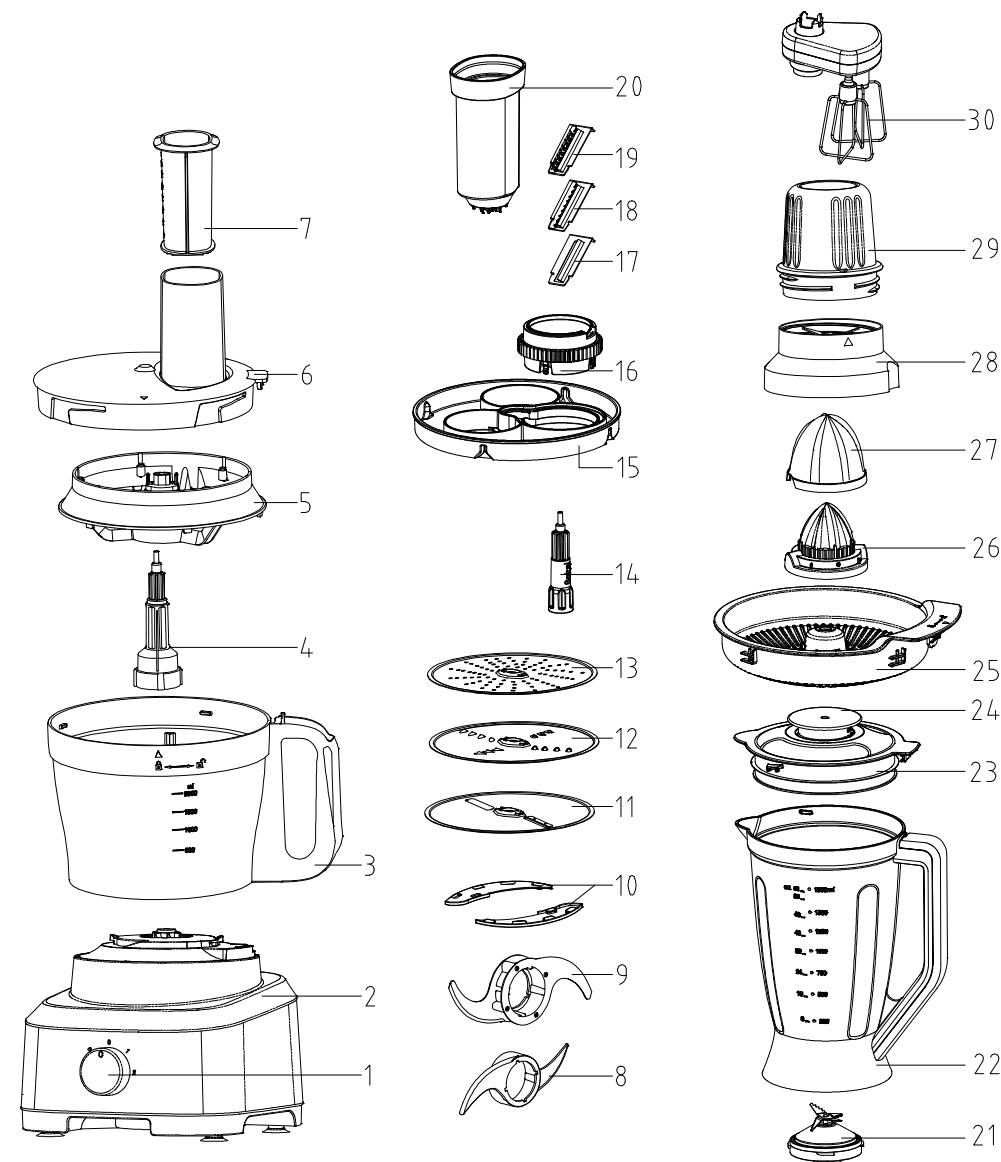
during cleaning. Use appropriate accessories to avoid the risk of injury.

- Only use the accessories provided and recommended by your retailer. The use of non-recommended accessories could endanger the user and cause damage to the appliance.
- Do not exceed the maximum capacities and operating times indicated.
- Never use your fingers to push food into the feed tube. Always use the pusher.
- Always allow liquids to cool to room temperature before placing them in the blender and bowl.
- Do not use the lid to turn the appliance on or off; always use the on/off/speed selector button.
- **WARNING: THE BLADES, KNIFE AND DISCS ARE SHARP. HANDLE THEM WITH CARE.** Do not touch the cutting edges of the chopping blade during handling or cleaning.
- Before removing the lid of the mixing bowl or blender:
 - turn off the appliance;
 - make sure that the accessories/blades have come to a complete stop;
 - take care not to unscrew the blade assembly from the blender.
- Do not attempt to force the locking mechanism. The appliance could be damaged and cause injury.
- Always use the food processor bowl with its lid and the pusher.

- Do not remove the lids until the blades have stopped.
- Always place the lid on the mixing bowl/blender jar before you start mixing.
- Only use the mixing bowl/blender jar with the motor unit provided.
- If the blender blades get jammed and do not move, it could damage the motor. Switch off the appliance and unplug it. You can then use a rubber or plastic spatula to dislodge the food.
- Do not use the appliance if the mixing bowl/blender jar is broken, chipped or damaged or if the blades are broken or loose.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or by a separate remote control system.
- For instructions on using the accessories and speed settings, refer to the "Selecting the appropriate speed for each accessory".
- To clean surfaces in contact with food, please refer to the "Cleaning" section at the end of this manual.

Your product

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



1	On/off and speed selection button + "Pulse" function	16	Base for the spiralizer blade
2	Motor unit	17	Wide spiralizer blade
3	Graduated 2 L mixing bowl with a handle	18	Medium spiralizer blade
4	Drive shaft for the mixing bowl	19	Fine spiralizer blade
5	Holder for 3 grating/slicing and parmesan discs	20	Pusher for the spiralizer
6	Lid for the mixing bowl with feed tube	21	Blender blade unit
7	Pusher	22	Graduated 1.8 L blender jar with handle
8	Stainless steel chopping blade	23	Blender lid with feed hole
9	Plastic kneading blade	24	Measuring cap
10	Plastic protections of the stainless steel chopping knife	25	Juicer filter
11	"Fine" grating/slicing disc	26	Cone for small citrus fruits
12	"Thick" grating/slicing disc	27	Cone for large citrus fruits
13	"Parmesan" grating/slicing disc	28	Mini chopper
14	Drive shaft for the spiralizer	29	Glass lid of the mini chopper
15	Plastic holder for the spiralizer	30	Whisks

TECHNICAL FEATURES

- Maximum power: 1000W
- Power supply: 220 - 240 V~ 50-60 Hz
- 2 speeds + Pulse
- Max. capacity of the mixing bowl: 2 L
- Max. capacity of the blender jar: 1.8 L
- Power cord length: 120 cm
- Non-slip suction cup feet

SAFETY DEVICES

This appliance has a safety mechanism that prevents the motor from starting until the mixing bowl (3) or blender jar (22) and lids (6 and 23) have been correctly fitted. If these conditions are met and your appliance does not work, contact your retailer's after-sales service.

This appliance also has a protection device against overheating. If the temperature gets too high, the unit will automatically shut down and resume operation when the engine has cooled down sufficiently (after about 15 minutes).

Before first use

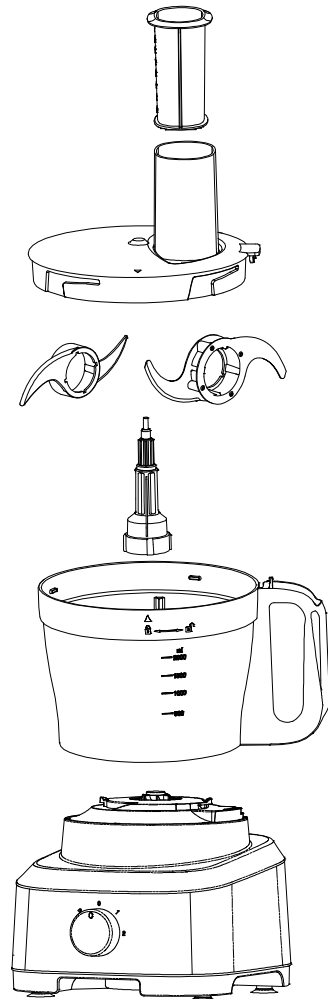
- Remove all packaging materials.
- Clean all removable parts (except the motor unit) with a soft sponge and hot water with washing-up liquid. Rinse with clean water and thoroughly dry using a soft cloth.

WARNING! The knife blades (9, 17, 18 and 19) and slicing discs (11, 12 and 13) are sharp. Handle them with care.

Using the chopping and kneading functions

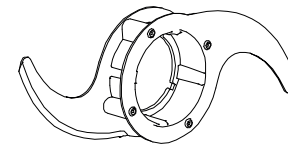
ASSEMBLY

1. Place the mixing bowl on the motor unit and turn it clockwise until you hear a click. The bowl is locked.
2. Place the drive shaft vertically on the motor located at the bottom of the mixing bowl.
3. Place the chopping blade at the bottom of the drive shaft. Make sure that the side of the blade marked "UP" is facing upwards. Use the four notches to properly position the chopping blade on the shaft and rotate it a quarter turn clockwise to lock it.
4. Place the lid on the mixing bowl. The ▼ symbol on the lid must be aligned with the □ symbol on the mixing bowl.
5. Turn the lid clockwise to lock it, until you hear a click. The ▼ symbol on the lid must be aligned with the ▼ and □ symbol on the mixing bowl.
6. Switch on the appliance by turning the on/off button to the speed setting (1 or 2) required for the preparation (refer to the "selecting the appropriate speed for each accessory" table). You can also use the Pulse function (P) to mix using a pulse action.
7. At the end of use, turn the on/off switch to the "0" (off) position.



NOTE: The food processor will not start if the mixing bowl and its lid are not properly fitted.

USING THE STAINLESS STEEL CHOPPING BLADE



The chopping blade is the most versatile accessory. The mixing time defines the texture. For more granular textures, use the "Pulse".

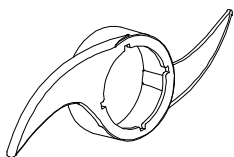
Use the chopping blade to chop fresh or cooked meat, vegetables and hazelnuts, break up biscuits and bread into crumbs, and create smoothies, purées, pancake batter, etc.

Food	Maximum quantity per use
Chocolate (grated)	≤ 200 g
Cheese	≤ 350 g
Meat	≤ 800 g
Vegetables and spices	from 100 to 150 g
Fruits	from 300 to 500 g
Onion	≤ 800 g

PRACTICAL ADVICE

- Cut the ingredients such as meat, bread and vegetables into 2 cm cubes before processing.
- Use the pusher to insert the food into the mixing bowl. Take care not to press too hard on the pusher, as this could break the mixing bowl or twist the elements.
- Start by selecting speed 1 and then increase the speed setting.
- Use the "Pulse" function several times to avoid chopping too finely.
- Be careful not to process the ingredients for too long. The "Pulse" function is used to avoid operating the appliance for too long. Otherwise, the overheating protection could be activated.

USING THE KNEADING BLADE



Use the kneading blade for processing cream and condensed milk, for example, and for mixing eggs and sugar for sponge cakes. It can also be used for heavier preparations (with yeast and fat).

Food	Maximum quantity per use
Flour and soft cheese	≤ 300 g
Eggs	≤ 10

PRACTICAL ADVICE

- Make sure that the mixing bowl and kneading blade are clean and non-greasy before mixing the ingredients.
- For best results, take the eggs out of the refrigerator beforehand so that they are at room temperature when you process them.
- **When kneading dough, use speed 1 (risk of overheating the motor). Given that the appliance can move about during kneading, it should be monitored at all times during processing to prevent it from falling over.**

Do not place hot food in the mixing bowl. Use cold or warm food. The maximum temperature must be less than 60°C.

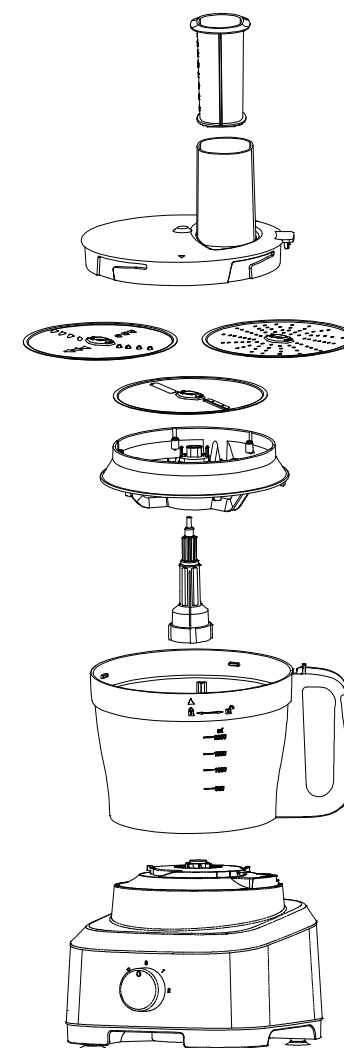
Using the slicing discs

ASSEMBLY

1. Place the mixing bowl on the motor unit and turn it clockwise until you hear a click. The bowl is locked.
2. Place the drive shaft vertically on the motor located at the bottom of the mixing bowl.
3. Fit one of the three discs on the disc holder.
4. Fit the disc holder on the drive shaft.
5. Place the lid on the mixing bowl. The ▼ symbol on the lid must be aligned with the □ symbol on the mixing bowl.
6. Turn the lid clockwise to lock it, until you hear a click. The ▼ symbol on the lid must be aligned with the ▼ and □ symbol on the mixing bowl.
7. Switch on the device by turning the on/off button and selecting the speed (1, 2 or Pulse).
8. At the end of use, turn the on/off switch to the "0" (off) position.

WARNING!

- **Never remove the lid until the discs have come to a complete stop.**
- **Handle the discs with care as they are extremely sharp!**
- **Never use your fingers to push food into the feed tube. Always use the pusher.**



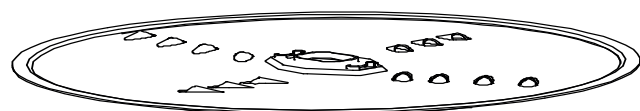
USING THE SLICING/GRATING DISCS

Choose the disc according to the food and required cutting action:

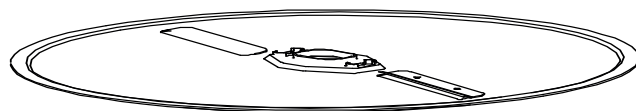
- the "fine" grating/slicing disc is used for fine cutting;
- the "thick" grating/slicing disc is used for thick cutting.

One side of the disc is used to grate finely (carrots, potatoes, onions, cheese, etc.), while the other side is used to slice (potatoes, cucumbers, courgettes, etc.)

- the "parmesan" grating/slicing disc is used for cutting more finely;



For fine grating



For thicker slices



For parmesan

PRACTICAL ADVICE

- Always use fresh food.
- If you have large amounts of food, divide it into small batches and empty the bowl after each batch.
- You will always notice a small amount of residue on the disc or in the bowl when using a slicing disc. This is normal.
- Cut the food into small pieces beforehand so that it can be easily inserted into the feed tube.
- Slowly and gradually press the pusher as you insert the food.

Using the blender

ASSEMBLY

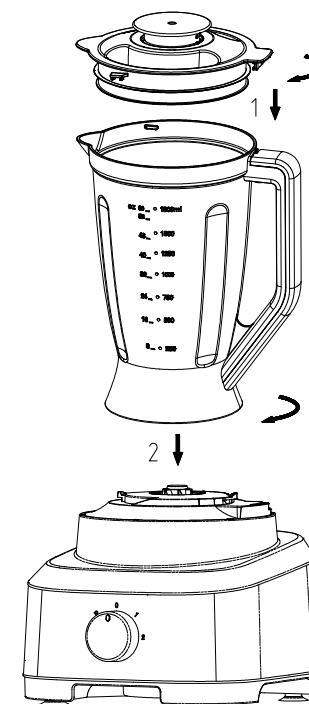
1. Place the food in the blender jar.
2. Place the measuring cap on the lid, turn it clockwise to lock it and then place the lid on the blender jar.
3. Turn it clockwise to lock it.
4. Place the mixing bowl on the motor unit and turn it clockwise until you hear a click. The blender jar is locked.
5. Switch on the device by turning the on/off button and selecting the speed (1, 2 or Pulse).
6. At the end of use, turn the on/off switch to the "0" (off) position.

NOTE: The blender will not start if the bowl is not properly fitted.

PRACTICAL ADVICE

Do not exceed the maximum level indicated on the blender jar. Make sure the lid is closed before you start mixing food. Do not place hot food in the blender jar. Use cold or warm food. The maximum temperature must be less than 60 °C.

- You can only insert ingredients while the blender is running through the opening of the measuring cap.
- **Scrape thick mixtures** (such as dough or thick sauces for starters) **from the walls with a spatula when the blender is stopped and unplugged from the power point.** If the mixture is too thick, add liquid.
- To crush ice, use the "Pulse" function.
- Do not store your preparations in the blender. The blender is not a storage container. Empty the blender jar and wash it after each use.
- Never mix more than 1.8 L of ingredients - less for thick liquids like milkshakes.



Using the juicer

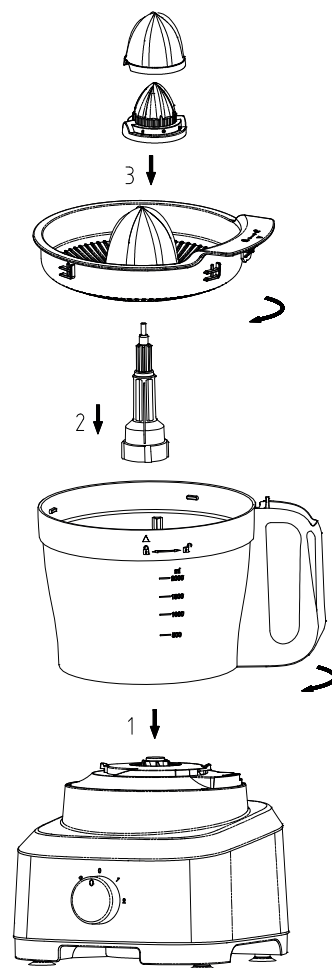
ASSEMBLY

The juicer is used to extract the juice from citrus fruits (oranges, lemons, grapefruits, etc.) Only use speed 1 for squeezing citrus fruit.

1. Place the mixing bowl on the motor unit and turn it clockwise until you hear a click. The blender jar is locked.
2. Place the drive shaft vertically on the motor located at the bottom of the mixing bowl.
3. Place the juicer filter on the mixing bowl.
4. Turn the filter clockwise to lock it, until you hear a click. The ▼ symbol on the filter must be aligned with the ▲ symbol on the top of the mixing bowl handle.

NOTE: The juicer will not start if the juice container is not properly fitted.

5. Place the cone on the shaft located on the container as shown in the diagram above: The large cone fits onto the small cone for large citrus fruits.



PRACTICAL ADVICE

Use the small cone for small citrus fruits such as lemons or clementines.



Use the large cone (placed above the small cone) for large citrus fruits such as oranges, grapefruits and pomelos.

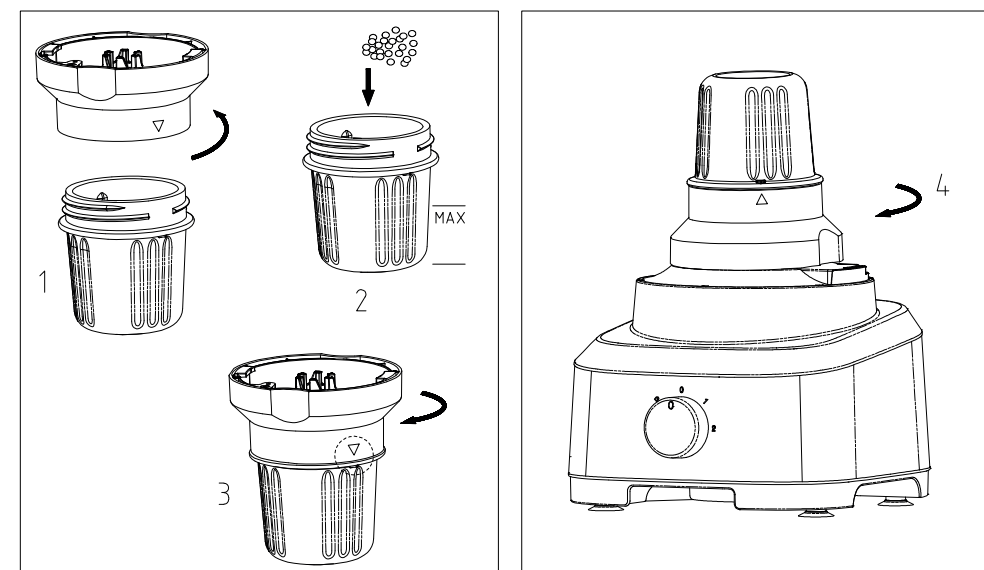


6. Switch on the appliance by turning the on/off button and selecting speed 1 (to avoid splashing).
7. Cut a citrus fruit in half and gently press one half on the cone. The juice is collected in the container. Repeat until the desired amount of juice is obtained.
8. At the end of use, turn the on/off switch to the "0" (off) position.
9. Reverse the procedure to remove the cone(s), juicer and mixing bowl.

Always switch off the appliance (on/off button in "0" position) and unplug the appliance before removing the juicer from the motor unit.

Using the mini-chopper

ASSEMBLY



1. Place the motor unit on a flat, stable surface.
2. Turn the mini-chopper over and unscrew the transparent glass lid.
3. Cut the ingredients into small pieces and pour them into the mixing bowl until no more than half full.

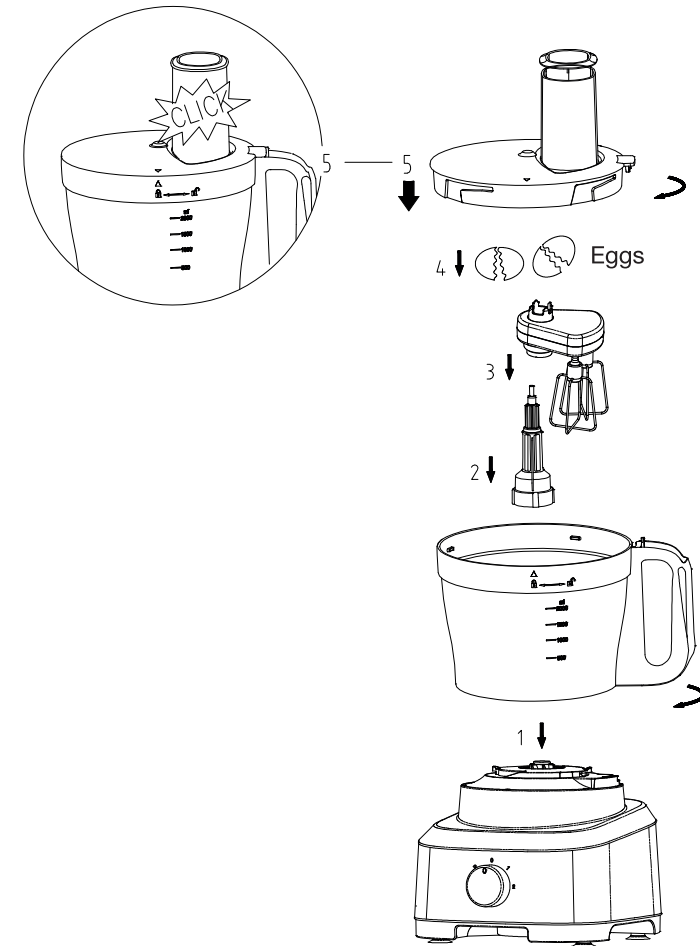
4. Screw the transparent glass lid onto the mixing bowl.
5. Place the mini chopper on the drive shaft of the motor unit. Turn it clockwise, until you hear a click. The bowl is locked.
6. Switch on the appliance by turning the on/off button and set a speed that is suitable for the preparation. Use the "Pulse" function to mix using the pulse action.
7. When you have finished, unplug the appliance from the power socket.
8. Remove the mini chopper from the motor unit and unscrew the glass lid to collect the food inside.

PRACTICAL ADVICE

- The mini chopper can be used to chop herbs, onions, garlic and shallots, as well as mix meat (boneless) and vegetables for small recipes. **It is not made for chopping hard foods such as ice cubes, sugar cubes or frozen food.**
- To finely chop the ingredients, maintain speed 1 or 2 until the desired consistency is obtained.
- To coarsely chop the ingredients, use the pulse action. Regularly check the texture to avoid chopping your preparation too finally.

Using the whisk function

ASSEMBLY



1. Place the mixing bowl on the motor unit and turn it clockwise until you hear a click. The bowl is locked.
2. Place the drive shaft vertically on the motor located at the bottom of the mixing bowl.
3. Place the whisk holder on the drive shaft.

4. Add the eggs or cream to the mixing bowl.
5. Place the lid on the mixing bowl. The ▼ symbol on the lid must be aligned with the □ symbol on the mixing bowl.
6. Turn the lid clockwise to lock it, until you hear a click. The ▼ symbol on the lid must be aligned with the ▼ and □ symbol on the mixing bowl.
7. Switch on the device by turning the on/off button and selecting the speed (1, 2 or Pulse).
8. At the end of use, turn the on/off switch to the "0" (off) position.

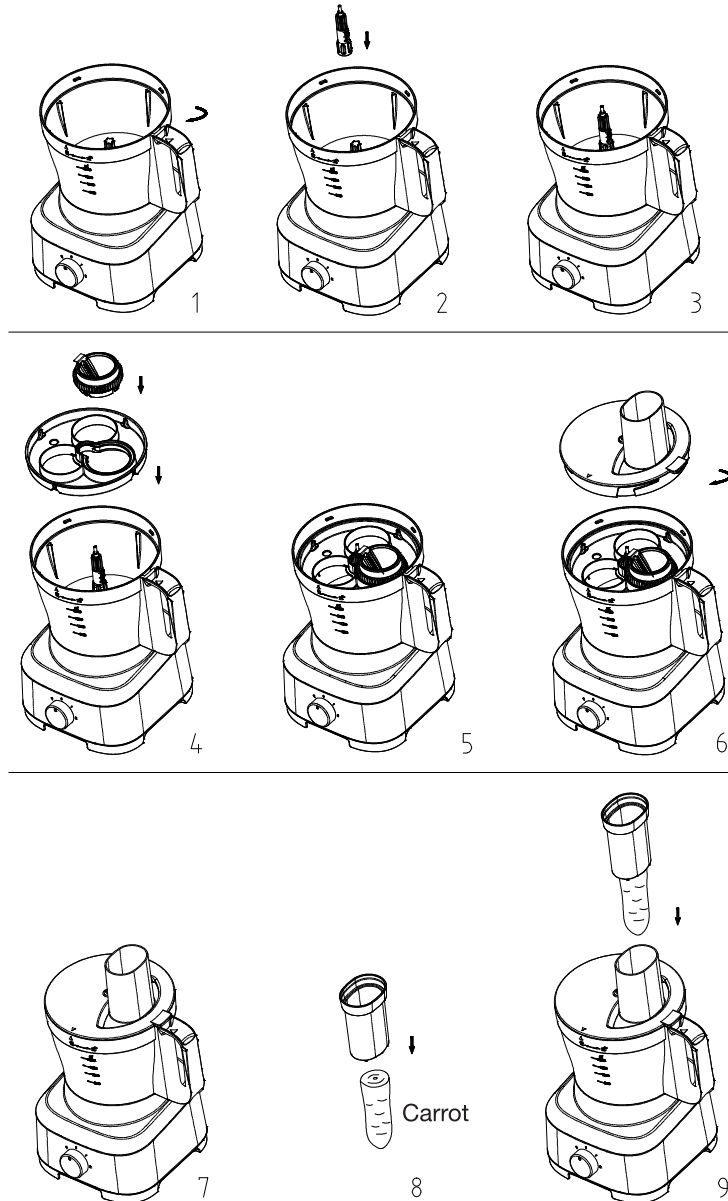
PRACTICAL ADVICE

- The whisk is made for whisking crème fraîche, eggs or egg whites and for making liquid doughs (such as pancake batter). However, you cannot make mayonnaise with this processor.
- Do not use the whisk to make cake doughs containing butter or margarine, or to knead dough. In these cases, use the kneading blade instead.
- Make sure that there are no fatty substances on the bowl or egg whisk if you want to whisk the egg whites. The egg whites should be at room temperature.
- To whisk egg whites, start on speed 1 and then go to speed 2 once the mixture becomes more consistent.
- Always clean after use.

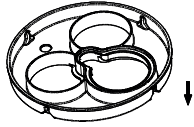
Ingredients	Quantity	Time
Eggs	2 to 10 eggs	30 to 70 seconds
Cream	200 to 550 ml	30 to 60 seconds
Whisked egg whites	At least 3 eggs	180 to 240 seconds

Using the spiralizer function

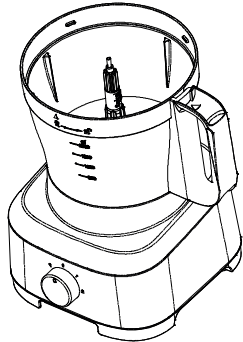
The spiralizer vegetable cutting function of your processor can be used to make spaghetti, tagliatelle or fusilli made from vegetables and fruits (courgettes, carrots, green asparagus, parsnips, etc.)



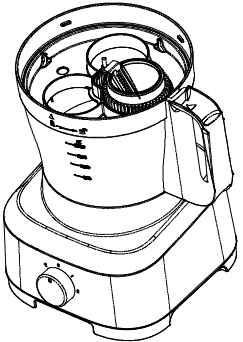
1. Place the mixing bowl on the motor unit and turn it clockwise until you hear a click. The bowl is locked.
2. Place the special drive shaft (14) vertically on the motor located at the bottom of the mixing bowl.



3. Fit the plastic spiralizer holder (SPIRAL PARTS) on the drive shaft.
4. Use the three notches located inside the mixing bowl to correctly position the holder.
5. Fit one of the three blades to the bowl, according the result you want.



5. Place the bowl on the plastic base. Take care to position it correctly under the feed tube.
6. Place the lid on the mixing bowl. The ▼ symbol on the lid must be aligned with the ◻ symbol on the mixing bowl.
7. Turn the lid clockwise to lock it, until you hear a click. The ▼ symbol on the lid must be aligned with the ▼ and ◻ symbol on the mixing bowl.
8. Switch on the appliance by turning the on/off button and select speed 1.



PRACTICAL ADVICE

- Preferably choose straight fruit and vegetables with firm flesh, no longer than 10 cm and with a diameter of 3 to 6 cm.
- Use firm fruit and vegetables without stones, seeds or hollow centres. Soft-fleshed fruit and vegetables such as tomatoes or kiwis are not recommended as they can disintegrate when you put them through the spiralizer.
- Cut off the end of the food, creating a flat surface that can be easily pushed with the pusher.

After use

Always turn off the appliance (on/off button at speed 0) and unplug it from the power point before removing the mixing bowl (4) or the blender jar (10) from the motor unit.

Maintenance and cleaning

WARNING!

- Turn off and unplug the appliance from the power point before cleaning.
- Handle the blades (9, 17, 18 and 19) and slicing discs (11, 12 and 13) with care because they are sharp.
- Never immerse the motor unit, power cord or plug in water or any other liquid.

GENERAL ADVICE

- Immediately rinse all the parts after use for easy cleaning.
- Stubborn stains can be removed with a damp sponge and, if necessary, a little non-abrasive detergent (eg, washing up liquid).
- Some foods discolour plastic. This is normal. This has no effect on the plastic and does not affect the taste of the food. Rub the plastic parts with a cloth lightly soaked in cooking oil to remove the discolouration.
- You can clean all the removable parts (except the motor unit) with a soft sponge and hot water with some mild detergent (eg, washing-up liquid). Rinse with clear water, and then dry thoroughly with a soft cloth.
- Do not use abrasive cleaners or scouring sponges.
- **No accessories should be washed in the dishwasher (risk of deformation).**

REMOVE AND CLEAN THE MIXING BOWL

1. Can remove the pusher from the lid.
2. Rotate the lid anticlockwise, lift it up and remove it.
3. Depending on the accessories used, remove the slicing disc followed by the drive shaft or chopping knife followed by the drive shaft.
4. Turn the mixing bowl anticlockwise to unlock it from the base of the motor unit. Lift it up and remove it.

QUICK CLEANING OF THE BOWL

To quickly rinse the bowl (eg, in between preparations), you can use clean water and run the appliance for a few seconds. In this case, do not use detergent.

• THOROUGH CLEANING OF THE BOWL

- To thoroughly clean the bowl, pour some warm water in the bowl and add a few drops of washing-up liquid.
- Use a brush to remove all traces of soup or food and rinse.
- Add 800 ml of clean water to the bowl with a small amount of washing-up liquid, close the lid and run the unit for a few seconds in normal or "PULSE" mode (see the "Use" section). The blades will rotate to clean the bowl, and you can stop the cleaning process at any time by turning the knob to the "OFF" position.

CLEAN THE LID

- Pour some warm water into the lid and add a few drops of washing-up liquid.
- Use a brush to remove all traces of soup or food and rinse.
- Then thoroughly wipe with a soft, dry cloth. Make sure the lid is completely dry before placing it back on the bowl.
- You can also clean the seal. To do this, remove it, taking care not to damage it. Clean the seal with a damp sponge and possibly a little non-abrasive detergent (eg, washing-up liquid). Once dry, return it to its original position with both lips facing upwards.

CLEAN THE MOTOR UNIT

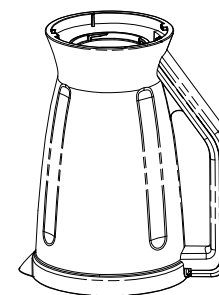
- Wipe the motor unit with a sponge, and then thoroughly dry it with a soft cloth. Make sure that the locking system is free of food residue. For storage, wind the cord on the winder located under the motor unit.

REMOVE AND CLEAN THE MIXING BOWL

1. Lift the mixing bowl off its base and place it on a flat, stable surface.
2. Remove the measuring cap by turning it anticlockwise.
3. Turn the lid release button anticlockwise and remove the lid.
4. Make sure the mixing bowl is empty, turn it over and place it on a flat and stable surface.

5. Unscrew the 4-blade knife assembly by turning it clockwise to the "OPEN" position (unlocking).

6. remove the knife seal from the plastic base.



Warning!
When reassembling, pay close attention to the direction in which you fit the seal on the base unit.

- Be sure to clean the lid seal and the 4-blade knife seal thoroughly. When they are clean and dry, put them back on the unit properly.
- Rinse the jar again with clean water.
- Then thoroughly wipe with a soft, dry cloth. Make sure the bowl is completely dry before placing it back on the motor unit.

Troubleshooting guide

If the information in this table does not help you solve your specific problem, do not carry out repairs yourself, but take your appliance to your retailer's after-sales service. Repairs carried out by unauthorised personnel are not covered by the warranty.

Problems	Possible causes and solutions
The appliance is not working.	Make sure the appliance is assembled correctly. Make sure that the power plug is properly connected. Check to see if there is a power failure or if the socket used is working.
The appliance suddenly stops working.	The appliance is vibrating, and the bowl or jar may loosen slightly if the appliance is running at high speed. Please correctly refit the bowl or jar and its lid.
The motor is running but the parts are not turning.	Make sure that the motor unit is correctly fitted, on a flat, stable surface.

SAFETY DEVICES

This appliance has a safety mechanism that prevents the motor from starting until the mixing bowl (3) or blender jar (22) and lids (6 and 23) have been correctly fitted. If these conditions are met and your appliance does not work, contact your retailer's after-sales service.

This appliance also has a protection device against overheating. If the temperature gets too high, the unit will automatically turn off and resume operation when the engine has cooled down sufficiently (after about 15 minutes).

56 Instrucciones de uso

62 Su producto

64 Antes de usar el aparato por primera vez

65 Uso de las funciones picadora y amasado

68 Uso de los discos de corte

70 Uso de la batidora

71 Uso del exprimidor

72 Uso de la minipicadora

74 Uso de la función batidora

76 Uso de la función de corte en espiral

78 Después del uso

78 Limpieza y mantenimiento

81 Guía de resolución de problemas

Instrucciones de uso

LEA ATENTAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL APARATO Y CONSÉRVELAS PARA CONSULTARLAS CUANDO SEA NECESARIO.

- Este aparato solo está destinado a uso doméstico. Cualquier otro uso (profesional, comercial, etc.) (profesional, comercial, etc.).
- Este aparato no se ha diseñado para utilizarlo en los casos siguientes, que no están cubiertos por la garantía:
 - En las zonas de cocina reservadas al personal de tiendas, oficinas y otros entornos profesionales.
 - Granjas.
 - Hoteles, moteles y otros establecimientos de carácter residencial.
 - Entornos residenciales, como casas de huéspedes.
- Use este aparato solo para cocinar.
- Use este aparato de acuerdo a las instrucciones que se indican en el presente manual. ¡Riesgo de lesiones en caso de uso incorrecto!
- Antes de enchufar el aparato, asegúrese de que la tensión eléctrica de su domicilio coincida con la indicada en la placa de características del aparato.
- Conecte siempre el aparato a un enchufe que sea fácilmente accesible.

- Siempre ponga el robot de cocina multifunción sobre una superficie plana y estable.
- Los niños no deben usar este aparato. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños
- Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o por personas con falta de experiencia o conocimientos, a condición de que sean vigiladas o que hayan recibido las instrucciones pertinentes para usar el aparato con absoluta seguridad y en la medida en que comprendan los peligros que puede conllevar su uso.
- Los niños no deben utilizar el aparato como un juguete.
- **ATENCIÓN:** Apague y desenchufe el aparato antes de cambiar los accesorios o acercarse a las partes en movimiento durante su uso.
- **ATENCIÓN:** Apague y desenchufe el aparato antes de dejarlo sin vigilancia y de montarlo, desmontarlo y limpiarlo.
- No use este aparato al aire libre y guárdelo en un lugar seco.
- Detenga y desenchufe siempre el aparato de la toma de corriente cuando no lo use, antes de instalar o sacar los accesorios y antes de limpiarlo.
- Al desenchufar el cable de alimentación, siempre debe tirar del enchufe y no del cable.

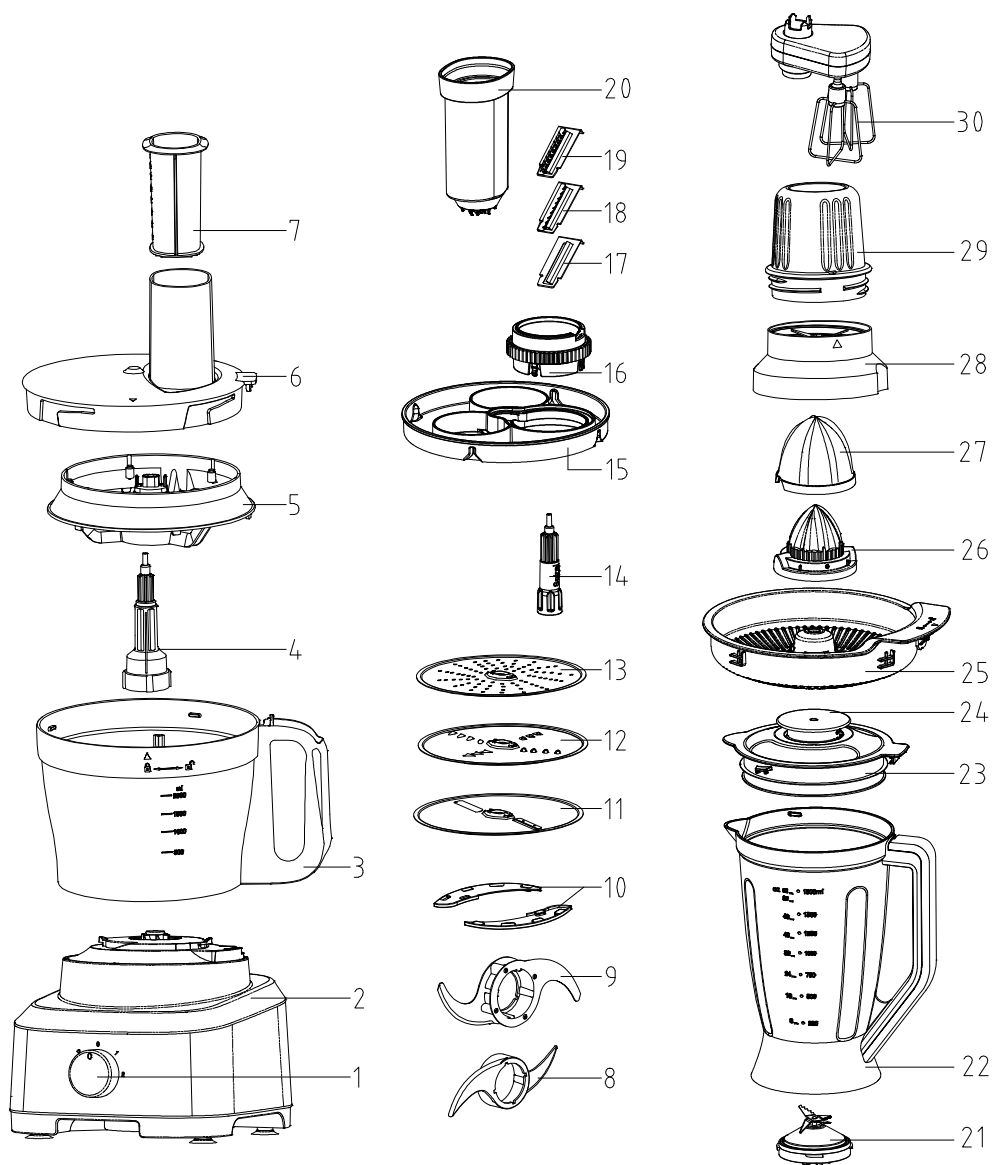
- Nunca sumerja el bloque del motor, el cable de alimentación o la clavija en el agua ni en ningún otro líquido.
- No manipule el aparato ni el enchufe con las manos mojadas.
- No use el aparato:
 - si el enchufe o el cable de alimentación están dañados;
 - en caso de funcionamiento incorrecto;
 - si el aparato está dañado de cualquier forma;
 - si se le ha caído;
 - si las cuchillas están dañadas;
 - si el bloque del motor se ha caído al agua.
 Llévelo a un centro de servicio posventa donde un técnico lo revisará y lo reparará. El usuario no puede realizar ninguna reparación.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe sustituirlo el distribuidor, su servicio posventa o una persona que cuente con una cualificación similar para evitar peligros.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de una mesa o una encimera y evite que entre en contacto con superficies calientes.
- No coloque ni use el aparato cerca de una fuente de calor (placa de cocción, calefacción, etc.).
- Nunca haga funcionar el aparato vacío (sin alimentos).

- **ATENCIÓN:** Para evitar accidentes, mantenga las manos y los utensilios de cocina alejados de las partes en movimiento con el fin de evitar riesgos de lesiones físicas o dañar el aparato.
- **ATENCIÓN:** En las funciones robot y batidora, los vasos y contienen cuchillas afiladas. Se deben tomar precauciones al manipular las cuchillas y los discos de laminar cuando use el aparato, cuando vacíe los vasos y durante la limpieza. Use accesorios adaptados para evitar cualquier riesgo de lesiones.
- Use únicamente los accesorios incluidos y recomendados por su distribuidor. El uso de accesorios no recomendados puede representar un peligro para el usuario y dañar el aparato.
- No supere la capacidad ni el tiempo de uso máximo que se indican.
- Nunca use los dedos para empujar los alimentos en la boca de llenado. Use siempre el empujador de alimentos.
- Siempre deje que los líquidos se enfríen a temperatura ambiente antes de ponerlos en la batidora y el vaso.
- No use la tapa para detener o encender el aparato; siempre use el botón de encendido/apagado/selector de velocidad.
- **ATENCIÓN: LAS HOJAS, LA CUCHILLA Y LOS DISCOS SON AFILADOS. MANIPÚLELOS CON PRECAUCIÓN.** No toque los bordes cortantes de la cuchilla picadora cuando la manipule o la limpie.

- Antes de sacar la tapa del vaso mezclador o del vaso batidor:
 - apague el aparato;
 - asegúrese de que los accesorios/cuchillas estén completamente detenidos;
 - no desenrosque el boque de cuchillas de la batidora.
- No intente forzar el mecanismo de bloqueo. El aparato podría dañarse y provocar lesiones.
- Use siempre el vaso mezclador con su tapa y el empujador de alimentos.
- Nunca debe quitar las tapas mientras las cuchillas no se hayan detenido por completo.
- Siempre ponga la tapa en el vaso mezclador/batidor antes de empezar a mezclar.
- Use el vaso mezclador/batidor únicamente con el bloque del motor proporcionado.
- Si las cuchillas de la batidora se bloquean y no se mueven más, esto puede dañar el motor. Detenga el aparato y desenchúfelo. En ese momento, puede usar una espátula de goma o plástico para desbloquear el alimento.
- No use el aparato si el vaso mezclador/batidor está roto, desportillado o dañado o si las cuchillas están rotas o sueltas.
- Este aparato no está destinado a ponerse en funcionamiento mediante un temporizador externo ni un sistema de mando a distancia independiente.
- Para consultar las instrucciones relativas al uso de los accesorios y los ajustes de la velocidad, remítase al apartado «Selección de la velocidad adecuada a cada accesorio».
- Para limpiar las superficies en contacto con los alimentos, remítase al apartado «Limpieza» al final del manual.

Su producto

DESCRIPCIÓN DEL APARATO



1	Botón de encendido/apagado y selección de velocidad + función «Pulse»	16	Base para la cuchilla de corte en espiral
2	Bloque del motor	17	Cuchilla de corte ancho en espiral
3	Vaso mezclador de 2 l graduado con empuñadura	18	Cuchilla de corte medio en espiral
4	Eje de arrastre del vaso mezclador	19	Cuchilla de corte fino en espiral
5	Soporte de los 3 discos para rallar/cortar y especial para parmesano	20	Empujador para corte en espiral
6	Tapa del vaso mezclador con boca de llenado	21	Bloque de cuchilla de la batidora
7	Empujador de alimentos	22	Vaso batidor 1,8 l graduado con empuñadura
8	Cuchilla picadora inoxidable	23	Tapa de la batidora con orificio de llenado
9	Cuchilla de amasado de plástico	24	Tapón dosificador
10	Protectores de plástico de la cuchilla picadora inoxidable	25	Filtro del exprimidor
11	Disco de rallado/corte «fino»	26	Cono para cítricos pequeños
12	Disco de rallado/corte «grosso»	27	Cono para cítricos grandes
13	Disco de rallado/corte «especial para parmesano»	28	Minipicadora
14	Eje de accionamiento del corte en espiral	29	Tapa de vidrio de la minipicadora
15	Soporte de plástico para corte en espiral	30	Varillas

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Potencia máxima: 1000 W
- Alimentación: 220 - 240 V~ 50-60 Hz
- 2 velocidades + Pulse
- Capacidad máx. vaso mezclador 2 l
- Capacidad máx. del vaso batidor: 1,8 l
- Longitud del cable de alimentación: 120 cm
- Pies de ventosa antideslizantes

DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

Este aparato está equipado con un dispositivo de seguridad que impide que el motor arranque cuando el vaso mezclador (3) o el vaso batidor (22) y las tapas (6 y 23) no están puestos correctamente. Si se cumplen estas condiciones y que el aparato no funciona, consulte con el servicio posventa de su tienda distribuidora.

Además, este aparato incluye un dispositivo de protección contra las temperaturas altas. Si la temperatura sube demasiado, el aparato se apaga automáticamente y volverá a funcionar cuando el motor se haya enfriado lo suficiente (al cabo de 15 minutos aproximadamente).

Antes de usar el aparato por primera vez

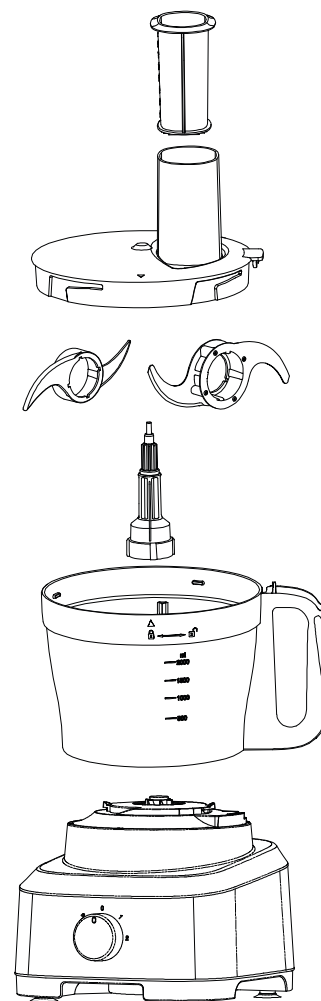
- Quite todo el material de embalaje.
- Limpie todas las piezas extraíbles (excepto el bloque del motor) con ayuda de una esponja suave y agua caliente con lavavajillas líquido. Aclarar con agua limpia y secar minuciosamente con un trapo suave.

¡ATENCIÓN! Las cuchillas (9, 17, 18 y 19) y los discos cortadores de láminas (11, 12 y 13) están afilados; manipúlelos con precaución.

Uso de las funciones picadora y amasado

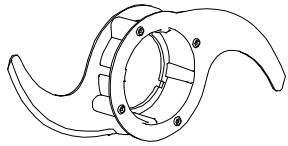
MONTAJE

1. Coloque el vaso mezclador sobre el bloque del motor y gírelo en el sentido de las manecillas del reloj hasta escuchar un clic. El vaso quedará bloqueado.
2. Coloque el eje de accionamiento en posición vertical sobre el motor situado al fondo del vaso mezclador.
3. Coloque la cuchilla picadora en la parte inferior del eje de accionamiento. Asegúrese de que el lado de la cuchilla que tiene el símbolo «UP» quede colocado hacia arriba. Utilice las cuatro muescas para colocar bien la cuchilla picadora sobre el eje y, a continuación, gire la cuchilla un cuarto de vuelta en el sentido de las manecillas del reloj para bloquearla.
4. Ponga la tapa en el vaso mezclador. El símbolo ▼ que aparece en la tapa debe quedar alineado con el símbolo □ del vaso mezclador.
5. Gire la tapa en el sentido de las manecillas del reloj para bloquearla, hasta que escuche un clic. El símbolo ▼ que aparece en la tapa debe estar alineado con los símbolos ▼ y □ del vaso mezclador.
6. Encienda el aparato girando el botón de encendido/apagado y seleccione la velocidad 1 o 2, adecuada para la preparación (consulte la tabla «Selección de la velocidad adecuada para cada accesorio»). También puede mantener utilizar la función «Pulse» (P) para mezclar por impulsos.
7. Cuando haya terminado de usar el aparato, vuelva a colocar el botón de encendido/apagado en la posición «0» (apagado).



OBSERVACIÓN: Si el vaso mezclador y su tapa no se instalan correctamente, el robot no se pondrá en funcionamiento.

USO DE LA CUCHILLA PICADORA INOXIDABLE



La cuchilla picadora es el accesorio más polivalente. El tiempo de mezclado determina la textura. Para obtener texturas más granuladas, use el modo de funcionamiento por impulsos «Pulse».

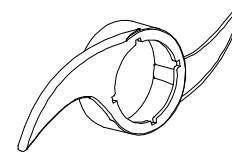
Use la cuchilla picadora metálica para picar carne fresca o cocida, verduras, avellanas, picar galletas y pan en migas, y preparar batidos, purés, pasta para crepes, etc.

Alimentos	Cantidad máxima por uso
Chocolate (rallado)	≤ 200 g
Queso	≤ 350 g
Carne	≤ 800 g
Verduras y especias	de 100 a 150 g
Fruta	de 300 a 500 g
Cebolla	≤ 800 g

CONSEJOS PRÁCTICOS DE UTILIZACIÓN

- Corte los alimentos como la carne, el pan y las verduras en cubos de 2 cm antes de empezar a preparar.
- Utilice el empujador para introducir los alimentos en el vaso mezclador. Asegúrese de no presionar con demasiada fuerza el empujador, ya que podría romper el vaso mezclador o deformar los elementos.
- Le recomendamos que comience con la velocidad 1 y que luego vaya aumentando el nivel de velocidad.
- Use la función «Pulse» en varias veces para evitar cortar demasiado fino.
- Tenga cuidado con no mezclar durante demasiado tiempo. La función «Pulse» permite evitar un uso demasiado prolongado del aparato. De lo contrario, el sistema de seguridad antisobrecalentamiento puede activarse.

USO DE LA CUCHILLA PARA AMASAR



Utilice la cuchilla para amasar para mezclas como nata y leche condensada, así como para mezclar huevos y azúcar para preparar bizcochos esponjosos. También puede usarla para realizar preparados más pesados (con levadura y materia grasa).

Alimentos	Cantidad máxima por uso
Harina y queso de textura blanda	≤ 300 g
Huevos	≤ 10

CONSEJOS PRÁCTICOS DE UTILIZACIÓN

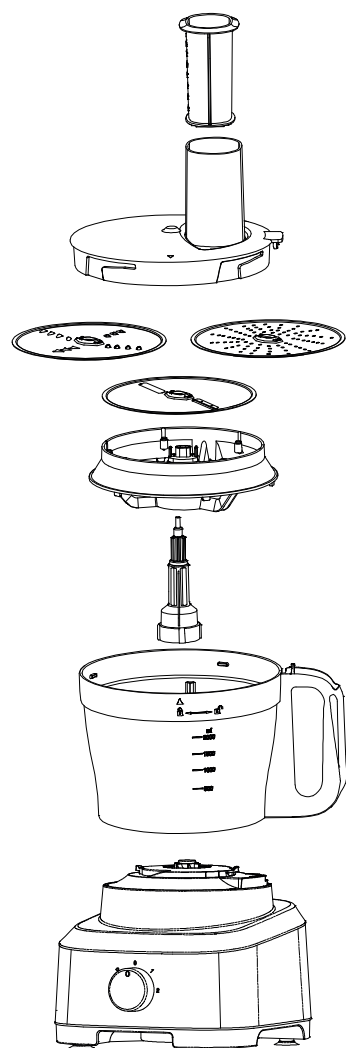
- Asegúrese de que el vaso mezclador y la cuchilla de amasar estén limpios y sin grasa antes de mezclar los alimentos.
- Para obtener mejores resultados, saque los huevos del frigorífico un poco antes, para que estén a temperatura ambiente al momento de usarlos.
- **Para amasar pasta, mantenga la velocidad 1 (riesgo de sobrecalentamiento del motor). Es posible que el aparato se mueva durante el amasado, por lo tanto, se recomienda encarecidamente permanecer al lado del aparato mientras se realiza la operación, para evitar que se caiga.**

No introduzca alimentos calientes en el vaso mezclador. Sólo ponga alimentos fríos o templados. La temperatura máxima debe ser inferior a 60 °C.

Uso de los discos de corte

MONTAJE

1. Coloque el vaso mezclador sobre el bloque del motor y gírelo en el sentido de las manecillas del reloj hasta escuchar un clic. El vaso quedará bloqueado.
2. Coloque el eje de accionamiento en posición vertical sobre el motor situado al fondo del vaso mezclador.
3. Instale uno de los tres discos en el soporte de disco.
4. Coloque el soporte de disco en el eje de accionamiento.
5. Ponga la tapa en el vaso mezclador. El símbolo ▼ que aparece en la tapa debe quedar alineado con el símbolo □ del vaso mezclador.
6. Gire la tapa en el sentido de las manecillas del reloj para bloquearla, hasta que escuche un clic. El símbolo ▼ que aparece en la tapa debe estar alineado con los símbolos ▼ y □ del vaso mezclador.
7. Encienda el aparato girando el botón de encendido/apagado y seleccione la velocidad 1, 2 o la opción Pulse.
8. Cuando haya terminado de usar el aparato, vuelva a colocar el botón de encendido/apagado en la posición «0» (apagado).



¡ATENCIÓN!

- **Nunca debe quitar la tapa mientras los discos no se hayan detenido por completo.**
- **¡Manipule los discos con cuidado, ya que son extremadamente afilados!**
- **Nunca use los dedos para empujar los alimentos en la boca de llenado. Use siempre el empujador de alimentos.**

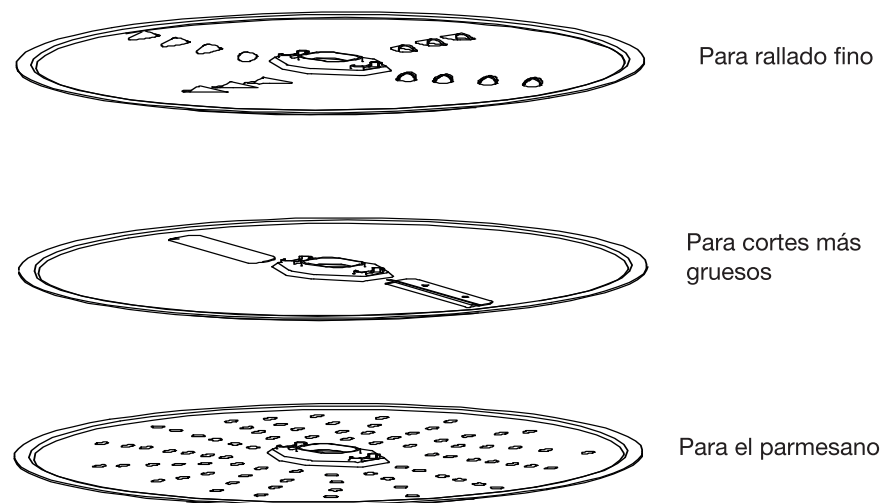
USO DE LOS DISCOS PARA CORTAR / RALLAR

Elija el disco según el alimento y el tipo de corte que desee:

- El disco de rallado/corte «fino» sirve para hacer cortes más finos.
- El disco de rallado/corte «grueso» sirve para hacer cortes más gruesos.

En estos dos discos, un lado del disco sirve para rallado fino (zanahorias, patatas, cebollas, etc.), mientras que el otro lado sirve para cortar (patatas, pepinos, calabacines, etc.).

- El disco de rallado/corte «especial para parmesano» sirve para corte más fino.



CONSEJOS PRÁCTICOS DE UTILIZACIÓN

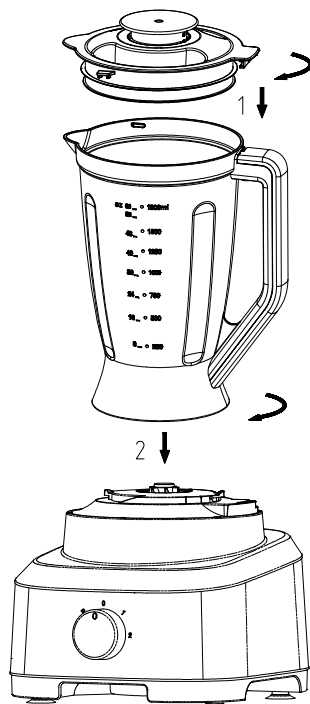
- Siempre use alimentos frescos.
- Si tiene una gran cantidad de alimentos, divídalos en lotes pequeños y vacíe el vaso mezclador después de cada lote.
- Cuando use un disco de laminar, siempre notará una pequeña cantidad de residuos en el disco. Esto es algo normal.
- Corte los alimentos en pequeños trozos previamente para que pueda introducirlos fácilmente en la boca de llenado.
- Presione lentamente y poco a poco el empujador al ir introduciendo los alimentos.

Uso de la batidora

MONTAJE

1. Ponga los alimentos en el vaso batidor.
2. Ponga el tapón dosificador en la tapa, gírelo en el sentido de las manecillas del reloj para bloquearlo y, a continuación, ponga la tapa en el vaso batidor.
3. Gírela en el sentido de las manecillas del reloj para bloquearla también.
4. Coloque el vaso mezclador sobre el bloque del motor y gírelo en el sentido de las manecillas del reloj hasta escuchar un clic. El vaso batidor quedará bloqueado.
5. Encienda el aparato girando el botón de encendido/apagado y seleccione la velocidad 1, 2 o la opción Pulse.
6. Cuando haya terminado de usar el aparato, vuelva a colocar el botón de encendido/apagado en la posición «0» (apagado).

NOTA: Si el vaso batidor no se instala correctamente, la batidora no se pondrá en marcha.



CONSEJOS PRÁCTICOS DE UTILIZACIÓN

No supere el nivel máximo indicado en el vaso batidor.
Asegúrese de que la tapa esté bien cerrada antes de empezar a batir los alimentos.

No introduzca alimentos calientes en el vaso batidor. Sólo ponga alimentos fríos o templados. La temperatura máxima debe ser inferior a 60 °C.

- Puede añadir ingredientes durante el funcionamiento de la batidora únicamente a través de la boca de apertura del tapón dosificador.
- **Rasque las mezclas espesas de las paredes** (p. ej. pastas o salsas espesas para entremeses) **con una espátula cuando la batidora esté detenida y desenchufada de la corriente eléctrica**. Si la mezcla es demasiado espesa, añada líquido.
- Para picar hielo, use la función «Pulse».
- No guarde las preparaciones en la batidora. Esta no es un recipiente para guardar alimentos. Vacíe el vaso batidor y lávelo después de cada uso.

- Nunca debe batir más de 1,8 litros. Trabaje con un volumen menor cuando los líquidos sean espesos, como los batidos de leche.

Uso del exprimidor

MONTAJE

El exprimidor sirve para extraer el zumo de los cítricos (naranjas, limones, pomelos, etc.). Utilice únicamente la velocidad 1 para exprimir cítricos.

1. Coloque el vaso mezclador sobre el bloque del motor y gírelo en el sentido de las manecillas del reloj hasta escuchar un clic. El vaso batidor quedará bloqueado.
2. Coloque el eje de accionamiento en posición vertical sobre el motor situado al fondo del vaso mezclador.
3. Ponga el filtro del exprimidor en el vaso mezclador.
4. Gire el filtro en el sentido de las manecillas del reloj para bloquearlo, hasta que escuche un clic. El símbolo ▼ que aparece en el filtro debe estar alineado con el símbolo ▲ que aparece en la parte superior del vaso mezclador.

NOTA: Si el depósito no se instala correctamente, el exprimidor no se pondrá en marcha.

5. Coloque el cono en el eje situado sobre el depósito, tal como se indica en la imagen superior: el cono grande se encaja sobre el cono pequeño para exprimir cítricos grandes.

CONSEJOS PRÁCTICOS DE UTILIZACIÓN

Utilice el cono pequeño para exprimir cítricos pequeños, como limones o mandarinas.



Utilice el cono grande (colocado sobre el cono pequeño) para exprimir cítricos grandes, como naranjas o pomelos.

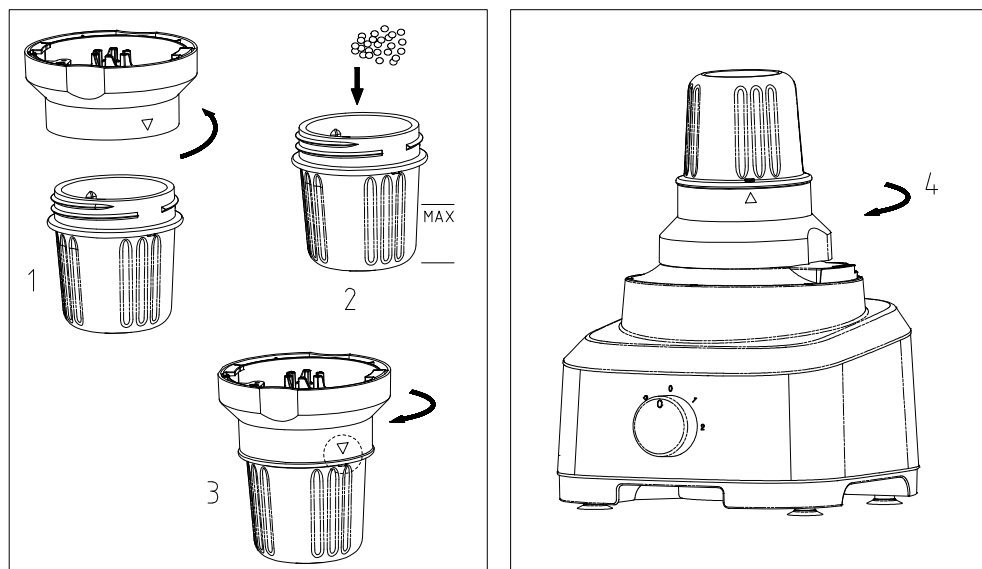


6. Encienda el aparato girando el botón de encendido/apagado y seleccione la velocidad 1 para evitar salpicaduras).
7. Corte un cítrico por la mitad y presione con suavidad una de las mitades sobre el cono. El zumo se va acumulando en el depósito. Repita la operación hasta obtener la cantidad de zumo que desee.
8. Cuando haya terminado de usar el aparato, vuelva a colocar el botón de encendido/apagado en la posición «0» (apagado).
9. Haga lo mismo, en sentido inverso, para retirar el cono o los conos, el exprimidor y el vaso mezclador.

Apague siempre el aparato (botón de encendido/apagado en la posición «0») y desenchufe el aparato antes de retirar el exprimidor del bloque del motor.

Uso de la minipicadora

MONTAJE



1. Coloque el bloque del motor en una superficie plana y estable.
2. Gire la minipicadora y desenrosque la tapa de vidrio transparente.
3. Vierta los ingredientes cortados en trocitos en el vaso mezclador, sin superar la mitad del vaso.

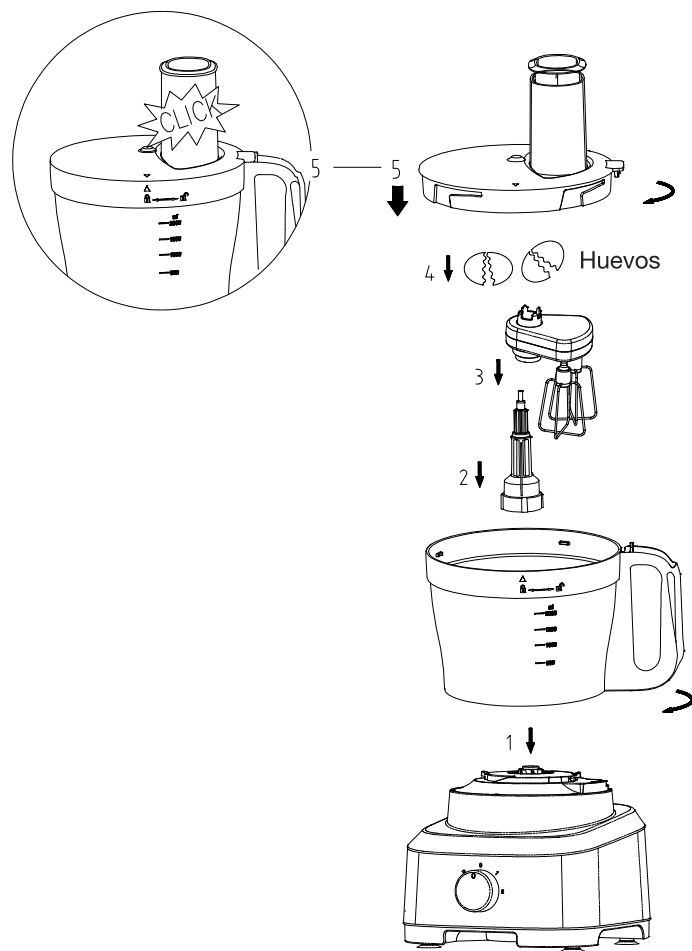
4. Enrosque la tapa de vidrio transparente en el vaso mezclador.
5. Coloque la minipicadora sobre el eje de accionamiento del bloque del motor. Gírela en el sentido de las manecillas del reloj para bloquearla, hasta que escuche un clic. El vaso quedará bloqueado.
6. Encienda el aparato girando el botón de encendido/apagado y poniéndolo en una velocidad adaptada a la preparación. Use la función «Pulse» para mezclar por impulsos.
7. Al finalizar el uso del aparato, desenchúfelo de la toma de corriente.
8. Saque la minipicadora del bloque del motor y desenrosque la tapa de vidrio para recuperar los alimentos que se encuentran en su interior.

CONSEJOS PRÁCTICOS DE UTILIZACIÓN

- La minipicadora permite picar hierbas aromáticas, cebolla, ajo y cebolleta, así como picar carne (sin hueso) y verduras para recetas de poca cantidad. **No se debe utilizar para picar alimentos duros, como cubitos de hielo, terrones de azúcar o alimentos congelados.**
- Para picar los ingredientes muy finos, mantenga las velocidades 1 o 2 hasta obtener la consistencia deseada.
- Para picar los ingredientes más gruesos, utilice la función por impulsos. Compruebe la textura de vez en cuando para no picar la preparación demasiado fina.

Uso de la función batidora

MONTAJE



1. Coloque el vaso mezclador sobre el bloque del motor y gírelo en el sentido de las manecillas del reloj hasta escuchar un clic. El vaso quedará bloqueado.
2. Coloque el eje de accionamiento en posición vertical sobre el motor situado al fondo del vaso mezclador.

3. Coloque el soporte de las varillas en el eje de accionamiento.
4. Introduzca los huevos o la nata en el vaso mezclador.
5. Ponga la tapa en el vaso mezclador. El símbolo ▼ que aparece en la tapa debe quedar alineado con el símbolo □ del vaso mezclador.
6. Gire la tapa en el sentido de las manecillas del reloj para bloquearla, hasta que escuche un clic. El símbolo ▼ que aparece en la tapa debe estar alineado con los símbolos ▼ y □ del vaso mezclador.
7. Encienda el aparato girando el botón de encendido/apagado y seleccione la velocidad 1, 2 o la opción Pulse.
8. Cuando haya terminado de usar el aparato, vuelva a colocar el botón de encendido/apagado en la posición «0» (apagado).

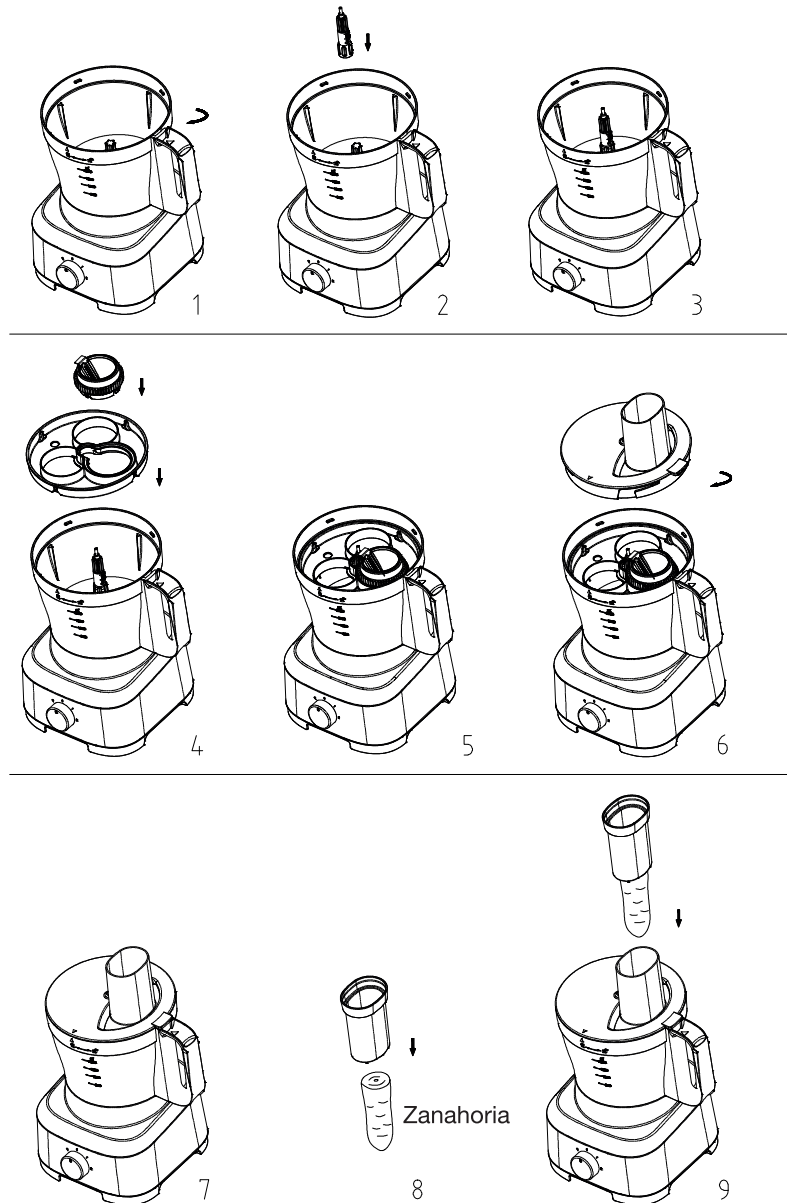
CONSEJOS PRÁCTICOS DE UTILIZACIÓN

- La varilla sirve para batir nata fresca, batir huevos o claras de huevo y elaborar masas líquidas (por ejemplo, pasta para crepes). Por el contrario, con este robot no se puede preparar mayonesa.
- No utilice la varilla para preparar masas para pasteles a base de mantequilla o margarina, ni para amasar. Para ello, utilice la cuchilla de amasado.
- Asegúrese de que el vaso y la varilla para huevos no tengan restos de materia grasa para montar las claras a punto de nieve. Las claras de huevo deben estar a temperatura ambiente.
- Para batir claras de huevo a punto de nieve, empiece con la velocidad 1 y luego, una vez que la mezcla se vuelve más consistente, pase a la velocidad 2.
- Limpie siempre el aparato después de usarlo.

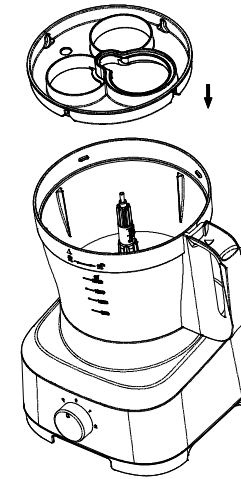
Ingredientes	Cantidad	Duración
Huevos	2-10 huevos	30-70 segundos
Nata	200-550 ml	30-60 segundos
Huevos a punto de nieve	3 huevos como mínimo	180-240 segundos

Uso de la función de corte en espiral

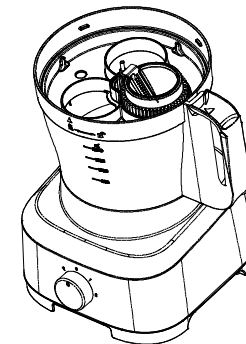
La función para cortar verduras en espiral de su robot le permite preparar espaguetis, tallarines o fusillis con verduras o frutas (calabacines, zanahorias, espárragos verdes, chirivías, etc.).



1. Coloque el vaso mezclador sobre el bloque del motor y gírelo en el sentido de las manecillas del reloj hasta escuchar un clic. El vaso quedará bloqueado.
2. Coloque el eje de accionamiento especial (14) en posición vertical sobre el motor situado al fondo del vaso mezclador.



3. Instale el soporte de plástico para corte en espiral (SPIRAL PARTS) sobre el eje de accionamiento.
4. Utilice las tres muescas del interior del vaso mezclador para colocar el soporte correctamente.
5. Instale una de las tres cuchillas en el vaso, en función del resultado deseado.



5. Coloque el vaso sobre el soporte de plástico. Asegúrese de colocarlo bien sobre la boca de llenado.
6. Ponga la tapa en el vaso mezclador. El símbolo ▼ que aparece en la tapa debe quedar alineado con el símbolo □ del vaso mezclador.
7. Gire la tapa en el sentido de las manecillas del reloj para bloquearla, hasta que escuche un clic. El símbolo ▼ que aparece en la tapa debe estar alineado con los símbolos ▼ y □ del vaso mezclador.
8. Encienda el aparato girando el botón de encendido/apagado y seleccione la velocidad 1.

CONSEJOS PRÁCTICOS DE UTILIZACIÓN

- Use preferentemente frutas y verduras rectas, de pulpa firme, con una longitud máxima de 10 cm y un diámetro de 3 a 6 cm.
- Use frutas y verduras firmes sin hueso, semillas ni centros huecos. No se recomienda usar frutas y verduras de pulpa tierna, como los tomates o los kiwis, porque podrían deshacerse al pasarlos por el cortador en espiral.
- Corte el extremo de los alimentos creando una superficie plana que se pueda introducir fácilmente con el empujador.

Después del uso

Siempre apague el aparato (botón encendido/apagado en velocidad 0) y desenchúfelo de la toma de corriente antes de retirar el vaso mezclador (4) o el vaso batidor (10) del bloque del motor.

Limpieza y mantenimiento

¡ATENCIÓN!

- Detenga y desenchufe el aparato de la toma de corriente antes de proceder a la limpieza.
- Manipule las cuchillas (9, 17, 18 y 19) y los discos laminadores (11, 12 y 13) con precaución, porque están afilados.
- Nunca sumerja el bloque del motor, el cable de alimentación o la clavija en el agua ni en ningún otro líquido.

RECOMENDACIONES GENERALES

- Aclare inmediatamente todas las piezas después de usar el aparato para facilitar la limpieza.
- Las manchas difíciles pueden quitarse con una esponja húmeda y, eventualmente, con un poco de producto de limpieza no abrasivo (lavavajillas líquido por ejemplo).
- Algunos alimentos decoloran el plástico. Esto es algo normal. no daña el plástico ni altera el sabor de los alimentos. Frote las partes de plástico con un trapo ligeramente humedecido con aceite comestible para eliminar la decoloración.
- Puede lavar todas las piezas extraíbles (excepto el bloque del motor) con una esponja suave y agua caliente con un detergente suave (tipo lavavajillas líquido). Aclare con agua limpia y, luego, seque bien con un trapo suave.
- No utilice productos de limpieza abrasivos ni estropajos.
- **No debe lavar ninguno de los accesorios en el lavavajillas (podrían deformarse).**

EXTRAER Y LIMPIAR EL VASO MEZCLADOR

1. Saque el empujador de alimentos de la tapa.
2. Gire la tapa en el sentido contrario a las manecillas del reloj, levante la tapa y sáquela.
3. Según los accesorios que se hayan utilizado, extraiga el disco laminador y luego el eje de accionamiento, o la cuchilla picadora y luego el eje de accionamiento.
4. Gire el vaso mezclador en el sentido contrario a las manecillas del reloj para desbloquearlo de la base del bloque del motor. Levántelo y, después, sáquelo.

LIMPIEZA RÁPIDA DEL VASO

Para un aclarado rápido del vaso (por ejemplo, entre dos preparaciones), puede usar agua limpia y hacer funcionar el aparato durante un momento. En tal caso, no use detergente.

• LIMPIEZA COMPLETA DEL VASO

- Para realizar una limpieza completa del vaso, vierta un poco de agua tibia en él y añada unas gotas de lavavajillas.
- Use un cepillo para eliminar cualquier resto de sopa o trozo de alimento y, luego, aclare.
- Añadir 800 ml de agua limpia en el vaso y una pequeña cantidad de lavavajillas, cierre la tapa y, posteriormente, haga funcionar el aparato un instante en modo normal o « PULSE » (remítase al apartado de «Utilización»). Las hojas girarán para limpiar el vaso. Puede detener el proceso de limpieza en cualquier momento girando el botón hasta la posición «OFF» (parada).

LIMPIAR LA TAPA

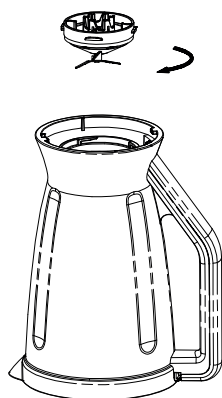
- Vierta un poco de agua tibia en el fondo de la tapa y añada unas gotas de lavavajillas líquido.
- Use un cepillo para eliminar cualquier resto de sopa o trozo de alimento y, luego, aclare.
- Luego, séquelo minuciosamente con un paño suave y seco. Asegúrese de que la tapa esté perfectamente seca antes de ponerla en el vaso.
- Asimismo, puede limpiar la junta de estanqueidad. Para hacer esto, sáquela procurando no deteriorarla. Limpie la junta con una esponja húmeda y, eventualmente, con un poco de producto de limpieza no abrasivo (por ejemplo, lavavajillas líquido). Una vez que esté seco, póngalo en su posición inicial orientando ambas palancas hacia arriba.

LIMPIAR EL BLOQUE DEL MOTOR

- Limpie el bloque del motor con una esponja, luego, séquelo minuciosamente con un trapo suave. Asegúrese de que el sistema de bloqueo esté libre de residuos de alimentos. Para guardar el aparato, enrolle el cable en el guardacable que se encuentra debajo del bloque del motor.

EXTRAER Y LIMPIAR EL VASO MEZCLADOR

1. Levante el vaso mezclador separándolo de su base y póngalo sobre una superficie plana y estable.
2. Saque el tapón dosificador girándolo en el sentido contrario a las manecillas del reloj.
3. Gire el botón de bloqueo de la tapa en el sentido contrario a las manecillas del reloj y, luego, retire la tapa.
4. Asegúrese de que el vaso mezclador esté vacío, dele la vuelta y póngalo sobre una superficie plana y estable.



5. Desenrosque la cuchilla de 4 hojas girándola en el sentido de las agujas de un reloj hasta la posición «OPEN» (desbloqueo).

6. Retire la junta de estanqueidad de la cuchilla que se encuentra en la base de plástico.



¡Atención!

Al volver a ensamblar el aparato, preste atención al sentido de montaje de la junta de estanqueidad en la base.

- Asegúrese de limpiar bien la junta de estanqueidad de la tapa y la de la cuchilla de 4 hojas. Cuando estén limpias y secas, vuelva a instalarlas en el aparato.
- Vuelva a aclarar el vaso con agua limpia.
- Luego, séquelo minuciosamente con un paño suave y seco. Asegúrese de que el vaso esté perfectamente seco antes de volver a ponerlo en el bloque del motor.

Guía de resolución de problemas

Si la información de este cuadro no le ayuda a resolver un problema específico, no realice las reparaciones usted mismo, sino que debe llevar el producto al servicio posventa de su tienda distribuidora. La garantía no cubre las reparaciones realizadas por personal no autorizado.

Problemas	Posibles causas y soluciones
El aparato no funciona.	Asegúrese de que el aparato esté correctamente montado. Asegúrese de que la clavija de alimentación esté correctamente enchufada. Verifique si hay una interrupción de la alimentación eléctrica o si la clavija funciona.
El aparato deja de funcionar repentinamente.	Si el aparato funciona a alta velocidad, el aparato vibra y el vaso puede soltarse ligeramente. Vuelva a instalar correctamente el vaso y la tapa.
El motor funciona, pero las piezas no giran.	Asegúrese de que el bloque del motor esté instalado correctamente, sobre una superficie plana y estable.

DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

Este aparato está equipado con un dispositivo de seguridad que impide que el motor arranque cuando el vaso mezclador (3) o el vaso batidor (22) y las tapas (6 y 23) no están puestos correctamente. Si se cumplen estas condiciones y que el aparato no funciona, consulte con el servicio posventa de su tienda distribuidora.

Además, este aparato incluye un dispositivo de protección contra las temperaturas altas. Si la temperatura sube demasiado, el aparato se apaga automáticamente y volverá a funcionar cuando el motor se haya enfriado lo suficiente (al cabo de 15 minutos aproximadamente).

83	Gebrauchsanweisungen
89	Ihr Produkt
91	Vor dem ersten Gebrauch
92	Gebrauch der Hack- und Knetfunktion
95	Gebrauch der Schneidscheiben
97	Gebrauch des Mixers
98	Gebrauch der Saftpresse
99	Gebrauch des Mini-Hackmessers
101	Gebrauch der Rührfunktion
103	Gebrauch der Spiralschneide-Funktion
105	Nach Gebrauch
105	Wartung und Reinigung
108	Fehlerbehebung

Gebrauchsanweisungen

LESEN SIE DIESE ANLEITUNG SORGFÄLTIG DURCH, BEVORSIE IHR GERÄT VERWENDEN, UND BEWAHREN SIE SIE ZUR SPÄTEREN EINSICHTNAHME AUF.

- **Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt. Jegliche andere Verwendung (beruflich, gewerblich usw.) ist ausgeschlossen.**
- **Das Gerät ist nicht zur Verwendung zu folgenden Zwecken bestimmt, diese sind nicht durch die Garantie gedeckt:**
 - **Nutzung in Kochecken in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen, die dem Personal vorbehalten sind;**
 - **in landwirtschaftlichen Betrieben;**
 - **in Hotels, Motels und anderen Räume mit Wohncharakter;**
 - **in Fremdenzimmern oder Räumen mit ähnlichem Charakter.**
- **Verwenden Sie dieses Gerät ausschließlich zur Zubereitung von Speisen.**
- **Verwenden Sie dieses Gerät gemäß den Anweisungen in dieser Anleitung. Bei unsachgemäßem Gebrauch besteht Verletzungsgefahr!**
- **Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen Ihres Geräts, ob die Stromspannung in Ihrer Wohnung**

der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannung entspricht.

- Schließen Sie Ihr Gerät immer an eine gut zugängliche Steckdose an.
- Stellen Sie die Küchenmaschine immer auf eine ebene und stabile Fläche.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Bewahren Sie das Gerät und dessen Kabel außerhalb der Reichweiten von Kindern auf
- Dieses Gerät darf von Menschen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne ausreichende Kenntnisse oder Erfahrung nur unter der Voraussetzung benutzt werden, dass sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Bedienung des Geräts eingewiesen wurden und die möglichen Gefahren verstehen.
- Das Gerät ist kein Spielzeug, Kinder dürfen nicht damit spielen.
- **ACHTUNG:** Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Zubehör austauschen und bevor Sie sich den Teilen nähern, die sich während des Gebrauchs bewegen.
- **ACHTUNG:** Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie es unbeaufsichtigt lassen und bevor Sie es montieren, demontieren oder reinigen.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht im Freien und lagern Sie es an einem trockenen Ort.

- Bei Nichtgebrauch und vor der Installation und Abnahme des Zubehörs und vor der Reinigung das Gerät immer ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- Wenn Sie das Stromkabel vom Stromnetz trennen, ziehen Sie immer am Stecker und nicht am Kabel selbst.
- Den Motorblock, das Netzkabel und den Stecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- Fassen Sie weder das Gerät noch die Steckdose mit nassen Händen an.
- Benutzen Sie das Gerät nicht:
 - wenn der Stecker oder das Stromkabel beschädigt ist,
 - im Falle einer Funktionsstörung,
 - falls das Gerät in irgendeiner Weise beschädigt ist,
 - wenn das Gerät herunter gefallen ist,
 - wenn die Klingen beschädigt sind,
 - falls der Motorblock ins Wasser gefallen ist.Bringen Sie es zu einem Kundendienstzentrum, wo es überprüft und repariert wird. Der Benutzer darf selbst keine Reparaturen durchführen.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es von Ihrem Händler, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Lassen Sie das Stromkabel nicht über die Kanten

von Tischen oder Arbeitsplatten hängen und achten Sie darauf, dass es nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommt.

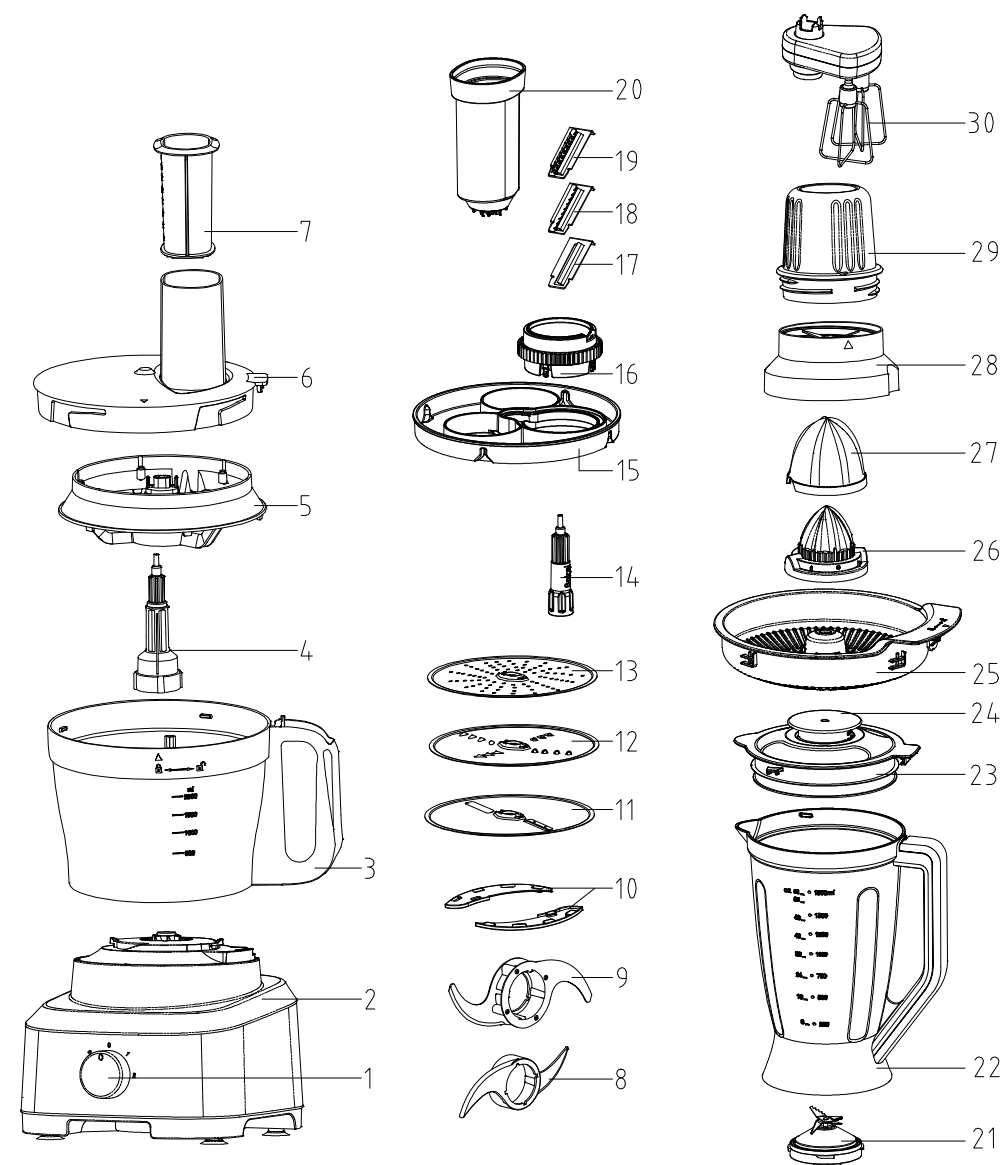
- Lagern und benutzen Sie dieses Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen (Kochfeld, Heizung etc..).
- Lassen Sie das Gerät niemals leer (ohne Lebensmittel) laufen.
- **ACHTUNG:** Halten Sie Hände und Küchenutensilien von den beweglichen Teilen fern, um jeglichen Unfall und die Gefahr zu vermeiden, sich zu verletzen oder das Gerät zu beschädigen.
- **ACHTUNG:** Bei der Funktion Küchenmaschine und Mixer enthalten die Behälter scharfe Messer. Die Klingen und die Schneidscheiben sind beim Gebrauch des Geräts, bei der Leerung der Behälter und bei der Reinigung mit Vorsicht zu handhaben. Verwenden Sie geeignetes Zubehör, um Verletzungsgefahren zu vermeiden.
- Verwenden Sie nur das von Ihrem Händler gelieferte und empfohlene Zubehör. Die Verwendung von nicht empfohlenem Zubehör kann für den Benutzer gefährlich sein und das Gerät beschädigen.
- Die angegebenen maximalen Fassungsvermögen und Nutzungszeiten dürfen nicht überschritten werden.
- Lebensmittel niemals mit den Fingern in den Einfüllstutzen drücken. Verwenden Sie immer den Lebensmittelstopfer.

- Lassen Sie Flüssigkeiten immer auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie sie in den Mixer und den Behälter geben.
- Verwenden Sie den Deckel nicht, um das Gerät ein- oder auszuschalten; Verwenden Sie immer die Taste Ein/Aus/Geschwindigkeitsauswahl
- **ACHTUNG: DIE KLINGEN, MESSER UND SCHEIBEN SIND SCHARF:** Handhaben Sie diese mit Vorsicht. Die scharfen Kanten des Hackmessers bei der Handhabung oder Reinigung nicht berühren.
- Vor dem Abnehmen des Deckels des Rührbehälters oder des Mixers :
 - schalten Sie das Gerät aus,
 - vergewissern Sie sich, dass das Zubehör/die Klingen vollständig stillstehen,
 - achten Sie darauf, dass Sie den Klingenblock des Mixers nicht losdrehen.
- Den Verriegelungsmechanismus nicht mit Gewalt handhaben. Dieses könnte das Gerät beschädigen und Verletzungen verursachen.
- Verwenden Sie den Rührbehälter immer mit dem Deckel und dem Lebensmittelstopfer.
- Entfernen Sie die Deckel erst, wenn die Klingen zum Stillstand gekommen sind.
- Setzen Sie immer den Deckel auf den Rührbehälter / Behälter des Mixers, bevor Sie mit dem Mixen beginnen.

- Verwenden Sie den Rührbehälter/Behälter des Mixers ausschließlich mit dem mitgelieferten Motorblock.
- Wenn die Mixermesser verriegeln und sich nicht bewegen, kann dies den Motor beschädigen. Das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen. Sie können dann einen Gummi- oder Kunststoffspachtel verwenden, um die Lebensmittel zu lösen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Rührbehälter/Behälter des Mixers gebrochen, zersplittert oder beschädigt ist oder wenn die Messer gebrochen oder lose sind.
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung vorgesehen.
- Anweisungen zur Verwendung des Zubehörs und zu den Geschwindigkeitseinstellungen finden Sie im Abschnitt "Auswahl der geeigneten Geschwindigkeit für jedes Zubehör".
- Zur Reinigung von Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, lesen Sie bitte Abschnitt "Reinigung" am Ende dieser Anleitung.

Ihr Produkt

BESCHREIBUNG DES GERÄTS



1	Taste für Ein-/Aus- und Geschwindigkeitsauswahl + "Pulse"-Funktion »	16	Sockel für das Messer des Spiralschneiders
2	Motorblock	17	Breite Klinge des Spiralschneiders
3	Rührbehälter 2 L mit Messskala und Griff	18	Mittlere Klinge des Spiralschneiders
4	Antriebswelle des Rührbehälters	19	Dünne Klinge des Spiralschneiders
5	Halterung für die 3 Raspel-/ Schneidscheiben und den speziellen Parmesankäseraspler	20	Stopfer für Spiralschneider
6	Deckel des Rührbehälters mit Einfüllstutzen	21	Klingenblock des Mixers
7	Lebensmittelstopfer	22	Behälter des Mixers 1,8 L mit Messskala und Griff
8	Edelstahl-Hackmesser	23	Deckel des Mixers mit Einfüllöffnung
9	Knetklinge aus Plastik	24	Dosiersverschluss
10	Plastikschutz des Edelstahl-Hackmessers	25	Filter der Saftpresse
11	Raspel-/Schneidscheibe ("fein")	26	Kleiner Kegel für kleine Zitrusfrüchte
12	Raspel-/Schneidscheibe ("grob")	27	Großer Kegel für große Zitrusfrüchte
13	Raspel-/Schneidscheibe ("speziell für Parmesan")	28	Mini-Hackmesser
14	Antriebswelle des Spiralschneiders	29	Glasdeckel des Mini-Hackmessers
15	Plastikhalterung für den Spiralschneider	30	Schneebesen

TECHNISCHE DATEN

- Max. Leistung 1000W
- Stromversorgung: 220 - 240 V~ 50-60 Hz
- 2 Geschwindigkeiten + Pulse-Funktion
- Max. Fassungsvermögen des Rührbehälters 2 L
- Max. Fassungsvermögen des Behälters des Mixers 1,8 L
- Länge des Stromkabels: 120 cm
- Rutschfeste Saugfüße

SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

Dieses Gerät ist mit einer Sicherheitsvorrichtung ausgestattet, die das Starten des Motors verhindert, bis der Rührbehälter (3) oder der Behälter des Mixers (22) und die Deckel (6 und 23) ordnungsgemäß eingesetzt sind. Wenn diese Bedingungen erfüllt sind und Ihr Gerät nicht funktioniert, wenden Sie sich an den Kundendienst Ihres Fachhändlers.

Dieses Gerät verfügt zudem über eine Schutzvorrichtung gegen Überhitzung. Wenn die Temperatur zu hoch wird, schaltet sich das Gerät automatisch aus und nimmt den Betrieb wieder auf, wenn der Motor ausreichend abgekühlt ist (nach ca. 15 Minuten).

Vor dem ersten Gebrauch

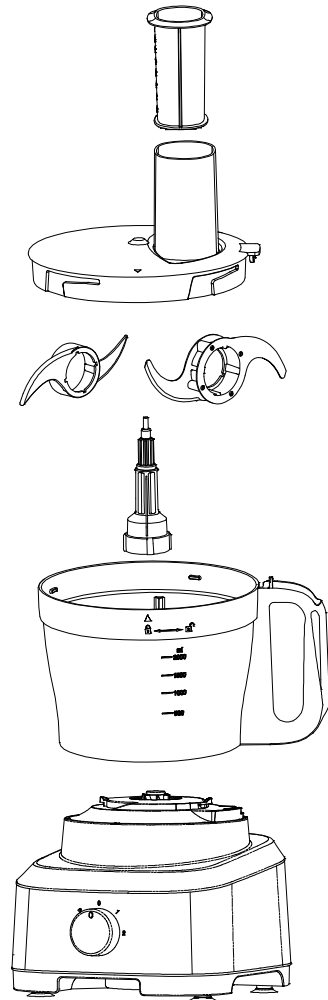
- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Reinigen Sie alle abnehmbaren Teile (außer dem Motorblock) mit einem weichen Schwamm und heißem Wasser mit Geschirrspülmittel. Die Teile dann mit klarem Wasser abspülen und mit einem weichen Tuch gründlich trocknen.

ACHTUNG! Die Klingen (9, 17, 18 und 19) und die Schneidscheiben (11, 12 et 13) sind scharf. Handhaben Sie sie mit Vorsicht.

Gebrauch der Hack- und Knetfunktion

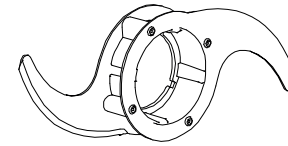
MONTAGE

1. Setzen Sie den Rührbehälter auf den Motorblock und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er mit einem Klicken einrastet. Der Behälter ist verriegelt.
2. Setzen Sie die Antriebswelle senkrecht auf den Motor am Boden des Rührbehälters.
3. Setzen Sie das Hackmesser unten an der Antriebswelle ein. Vergewissern Sie sich, dass die Seite des Messers mit dem Symbol "UP" nach oben zeigt. Benutzen Sie die vier Kerben, um das Hackmesser ordnungsgemäß auf der Welle zu positionieren und drehen Sie das Messer dann um eine Vierteldrehung im Uhrzeigersinn, um es zu verriegeln.
4. Den Deckel auf den Rührbehälter setzen. Das Symbol ▼ auf dem Deckel muss auf das Symbol □ auf dem Rührbehälter ausgerichtet sein.
5. Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, um ihn zu verriegeln, bis er mit einem Klicken einrastet. Das Symbol ▼ auf dem Deckel muss nun auf die Symbole ▼ □ und auf dem Rührbehälter ausgerichtet sein.
6. Schalten Sie das nun Gerät ein, indem Sie den Ein-/Ausschalter drehen und entsprechend Ihrer Zubereitung die Geschwindigkeit 1 oder 2 wählen (siehe Tabelle "Geschwindigkeiten für jedes Zubehörteil"). Sie können auch die Funktion "Pulse" (P) verwenden, um mit der Impulsfunktion intervallweise zu mischen.
7. Stellen Sie die Ein-/Ausschalttaste nach Gebrauch wieder auf die Position "0" (aus).



HINWEIS : Die Küchenmaschine startet nicht, wenn der Rührbehälter und sein Deckel nicht ordnungsgemäß installiert sind.

GEBRAUCH DES EDELSTAHL-HACKMESSERS



Das Hackmesser ist das vielseitigste Zubehörteil. Die Mischzeit ist für die Textur entscheidend. Verwenden Sie für eher körnige Texturen die "Pulse-Funktion".

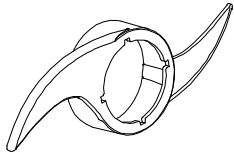
Verwenden Sie das Hackmesser zum Zerkleinern von frischem oder gegartem Fleisch, Gemüse, Haselnüssen, Keksen und Brot und zur Herstellung von Smoothies, Pürees, Crêpeteig usw.

Lebensmittel	Maximale Menge pro Gebrauch
Schokolade (geraspelt)	≤ 200 g
Käse	≤ 350 g
Fleisch	≤ 800 g
Gemüse und Kräuter	100 bis 150 g
Obst	300 bis 500 g
Zwiebel	≤ 800 g

PRAKTISCHE TIPPS ZUM GEBRAUCH

- Schneiden Sie Lebensmittel wie Fleisch, Brot und Gemüse vor der Zubereitung in 2 cm große Würfel.
- Benutzen Sie den Stopfer, um die Lebensmittel in den Rührbehälter einzufüllen. Achten Sie darauf, nicht zu stark auf den Stopfer zu drücken, um den Rührbehälter nicht zu zerbrechen und um zu vermeiden, dass sich Teile verformen.
- Es empfiehlt sich, zunächst die Geschwindigkeit 1 zu wählen und dann die Geschwindigkeit nach und nach zu erhöhen.
- Verwenden Sie die Funktion "Pulse" schrittweise, um die Lebensmittel nicht zu fein zu zerkleinern.
- Achten Sie darauf, dass Sie nicht zu lange mixen. Die "Pulse"-Funktion verhindert, dass das Gerät zu lange am Stück in Betrieb ist. Andernfalls kann der Überhitzungsschutz aktiviert werden.

GEBRAUCH DER KNETKLINGE



Verwenden Sie die Knetklinge für das Mischen von Sahne, Kondensmilch und zum Mischen von Eiern und Zucker für Kuchenfüllungen. Oder auch für zähere Zubereitungen (mit Hefe und Fett).

Lebensmittel	Maximale Menge pro Gebrauch
Mehl und Weichkäse	≤ 300 g
Eier	≤ 10

PRAKTISCHE TIPPS ZUM GEBRAUCH

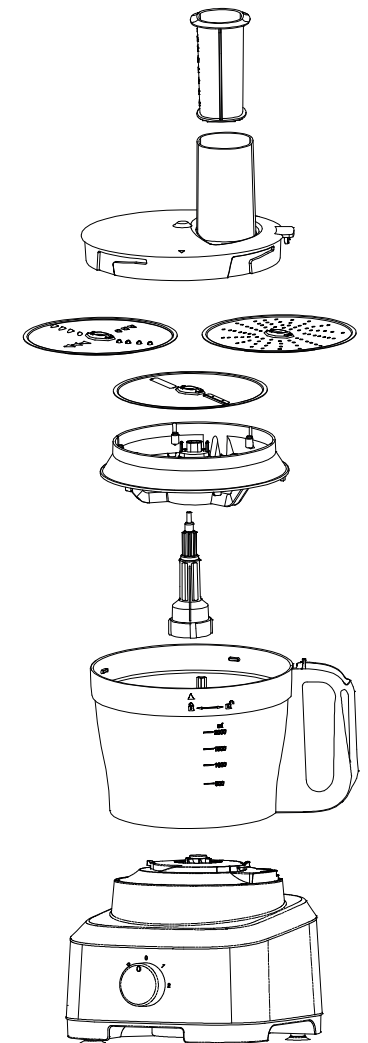
- Vergewissern Sie sich, dass Rührbehälter und Knetklinge sauber und fettfrei sind, bevor Sie die Zubereitungen vermischen.
- Um die besten Ergebnisse zu erreichen die Eier kurze Zeit vorher aus dem Kühlschrank nehmen, so dass sie beim Gebrauch Raumtemperatur haben.
- **Teig bei Geschwindigkeit 1 kneten (Gefahr der Motorüberhitzung). Die Maschine kann sich während des Knetens bewegen. Es wird daher dringend empfohlen, während des gesamten Vorgangs in der Nähe zu bleiben, um zu verhindern, dass sie herunterfällt.**

Geben Sie keine heißen Nahrungsmittel in den Rührbehälter. Füllen Sie nur kalte oder lauwarme Lebensmittel ein. Die Höchsttemperatur muss unter 60 °C liegen.

Gebrauch der Schneidscheiben

MONTAGE

1. Setzen Sie den Rührbehälter auf den Motorblock und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er mit einem Klicken einrastet. Der Behälter ist verriegelt.
2. Setzen Sie die Antriebswelle senkrecht auf den Motor am Boden des Rührbehälters.
3. Installieren Sie eine der drei Scheiben auf die Scheibenhaltung.
4. Installieren Sie die Scheibenhaltung auf der Antriebswelle.
5. Setzen Sie den Deckel auf den Rührbehälter. Das Symbol ▼ auf dem Deckel muss auf das Symbol □ auf dem Rührbehälter ausgerichtet sein.
6. Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, um sie zu verriegeln, bis er mit einem Klicken einrastet. Das Symbol ▼ auf dem Deckel muss nun auf die Symbole ▼ und □ auf dem Rührbehälter ausgerichtet sein.
7. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Ein/Aus-Knopf drehen und die Geschwindigkeit 1, 2 oder Pulse wählen.
8. Stellen Sie die Ein-/Ausschalttaste nach Gebrauch wieder auf die Position "0" (aus).



ACHTUNG!

- Entfernen Sie den Deckel nie, bevor die Scheiben vollständig zum Stillstand gekommen sind.
- Handhaben Sie die Scheiben mit Vorsicht, sie sind sehr scharf!
- Lebensmittel niemals mit den Fingern in den Einfüllstutzen drücken. Verwenden Sie immer den Lebensmittelstopfer.

GEBRAUCH DER SCHNEID-/RASPELSCHLEIBEN

Wählen Sie die Schneidscheibe je nach Lebensmittel und gewünschter Schnittstärke:

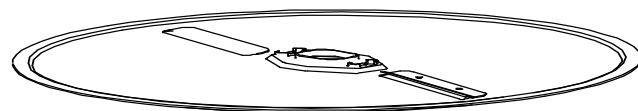
- die "dünne" Raspel-/Schneidscheibe wird für feines Schneiden verwendet,
- die "dicke" Raspel-/Schneidscheibe wird für gröberes Schneiden verwendet,

Die eine Seite der Scheibe wird zum feinen Reiben verwendet (Karotten, Kartoffeln, Zwiebeln usw.), die andere Seite zum Schneiden (Kartoffeln, Gurken, Zucchini usw.)

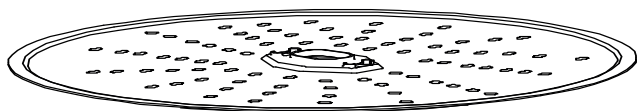
- die "dünne" Raspel-/Schneidscheibe wird für feines Schneiden verwendet,



Zum feinen Raspeln



Für dickere Scheiben



Für Parmesan

PRAKTISCHE TIPPS ZUM GEBRAUCH

- Verwenden Sie immer frische Lebensmittel.
- Wenn Sie große Mengen an Lebensmitteln haben, teilen Sie diese in kleine Portionen auf und leeren Sie die Schüssel nach jeder Portion.
- Bei der Verwendung einer der Schneidscheiben bleiben immer einige Rückstände auf der Scheibe oder in dem Behälter haften. Das ist normal.
- Schneiden Sie die Lebensmittel vorher in kleine Stücke, so dass sie einfach in den Einfüllstutzen eingeführt werden können.
- Drücken Sie langsam und schrittweise auf den Stopfer, während Sie das Lebensmittel einführen.

Gebrauch des Mixers

MONTAGE

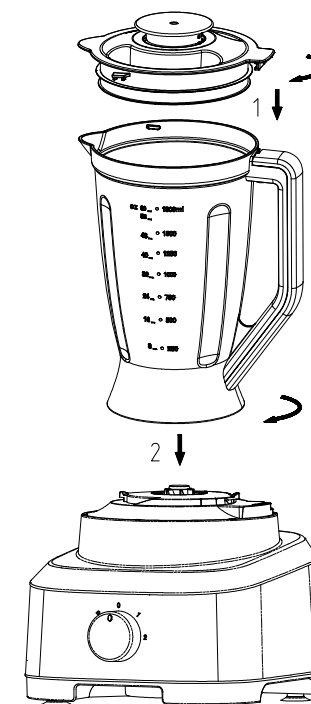
1. Geben Sie die Lebensmittel in den Behälter des Mixers.
2. Setzen Sie die Dosierkappe auf den Deckel und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, um ihn zu verriegeln, setzen Sie den Deckel dann auf den Behälter des Mixers.
3. Den Deckel im Uhrzeigersinn drehen, um ihn zu verriegeln.
4. Setzen Sie den Rührbehälter auf den Motorblock und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er mit einem Klicken einrastet. Der Behälter ist verriegelt.
5. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Ein/Aus-Knopf drehen und die Geschwindigkeit 1, 2 oder Pulse wählen.
6. Stellen Sie die Ein-/Ausschalttaste nach Gebrauch wieder auf die Position "0" (aus).

HINWEIS: Der Mixer startet nicht, wenn der Behälter nicht ordnungsgemäß installiert ist.

PRAKTISCHE TIPPS ZUM GEBRAUCH

Die auf dem Behälter des Mixers angegebene Markierung für den maximalen Füllstand nicht überschreiten. Vergewissern Sie sich, dass der Deckel geschlossen ist, bevor Sie mit dem Mixen der Lebensmittel beginnen. Geben Sie keine heißen Lebensmittel in den Behälter des Mixers. Füllen Sie kalte oder lauwarme Lebensmittel ein. Die Höchsttemperatur muss unter 60 °C liegen.

- Während des Betriebs des Mixers können Sie Zutaten nur über die Öffnung der Dosierkappe hinzufügen.
- **Dickflüssige Mischungen** (z. B. Teig oder dicke Saucen für Vorspeisen) **mit einem Spachtel von den Wänden entfernen, wenn der Mixer ausgeschaltet und von der Steckdose getrennt ist.** Wenn die Mischung zu dickflüssig ist, etwas Flüssigkeit hinzufügen.
- Zum Crushen von Eis die "Pulse"-Funktion verwenden.



- Bewahren Sie Ihre Zubereitungen nicht im Mixer auf. Der Mixer ist kein Aufbewahrungsbehälter. Den Behälter des Mixers nach jedem Gebrauch leeren und abwaschen.
- Mixen Sie niemals mehr als 1,8 Liter - bei zähflüssigen Flüssigkeiten weniger.

Gebrauch der Saftpresse

MONTAGE

Die Saftpresse dient zum Pressen von Saft aus Zitrusfrüchten (Orangen, Zitronen, Grapefruits usw.). Verwenden Sie zum Auspressen von Zitrusfrüchten nur die Geschwindigkeit 1.

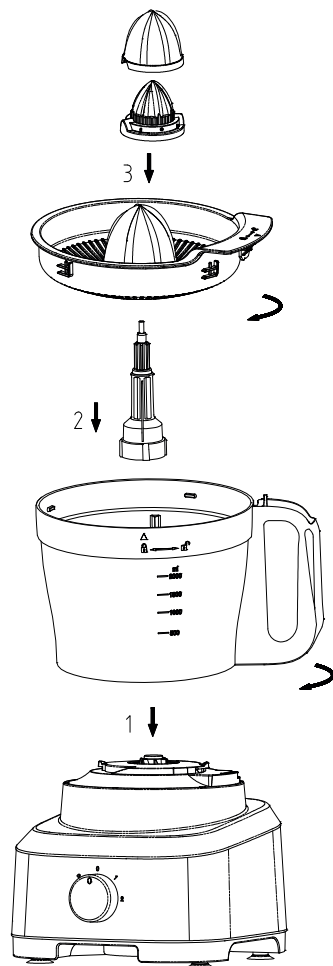
1. Setzen Sie den Rührbehälter auf den Motorblock und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er mit einem Klicken einrastet. Der Behälter ist verriegelt.
2. Setzen Sie die Antriebswelle senkrecht auf den Motor am Boden des Rührbehälters.
3. Setzen Sie den Filter der Saftpresse auf den Rührbehälter.
4. Den Filter im Uhrzeigersinn drehen, bis er mit einem Klicken einrastet. Das Symbol ▼ auf dem Filter muss nun mit dem Symbol ▲ oben auf dem Griff des Rührbehälters ausgerichtet sein.

HINWEIS: Die Saftpresse startet nicht, wenn der Behälter nicht ordnungsgemäß installiert ist.

5. Den Kegel wie in der obigen Abbildung gezeigt auf die Achse auf dem Behälter setzen: Zum Pressen großer Zitrusfrüchte wird der große Kegel auf den kleinen Kegel aufgesetzt.

PRAKTISCHE TIPPS ZUM GEBRAUCH

Verwenden Sie den kleinen Kegel für kleine Zitrusfrüchte wie Zitronen oder Clementinen.



Verwenden Sie den großen Kegel (der auf den kleinen Kegel aufgesetzt wird) für große Zitrusfrüchte wie Orangen, Grapefruits und Pampelmusen.

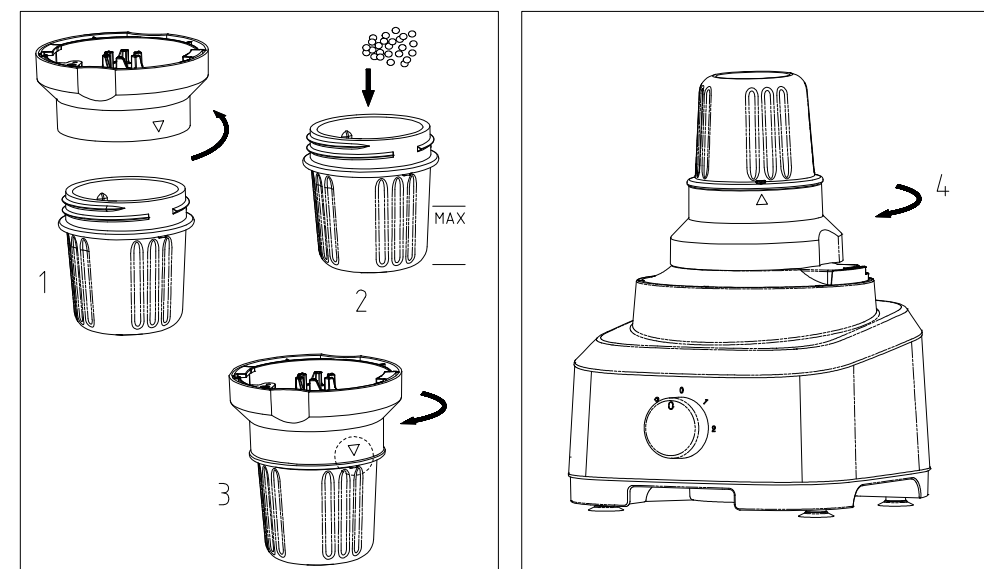


6. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Ein/Aus-Knopf drehen und die Geschwindigkeit 1 wählen (um Spritzer zu vermeiden).
7. Schneiden Sie eine Zitrusfrucht in der Hälfte durch und drücken Sie die eine Hälfte vorsichtig auf den Kegel. Der Saft wird im Behälter aufgefangen. Wiederholen Sie diesen Vorgang, bis Sie die gewünschte Saftmenge gepresst haben.
8. Stellen Sie die Ein-/Ausschalttaste nach Gebrauch wieder auf die Position "0" (aus).
9. Gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor, um den/die Kegel, den Entsafter und die Rührschüssel zu entfernen.

Schalten Sie das Gerät immer aus (Ein/Aus-Taste auf Position "0") und trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie die Saftpresse vom Motorblock entfernen.

Gebrauch des Mini-Hackmessers

MONTAGE



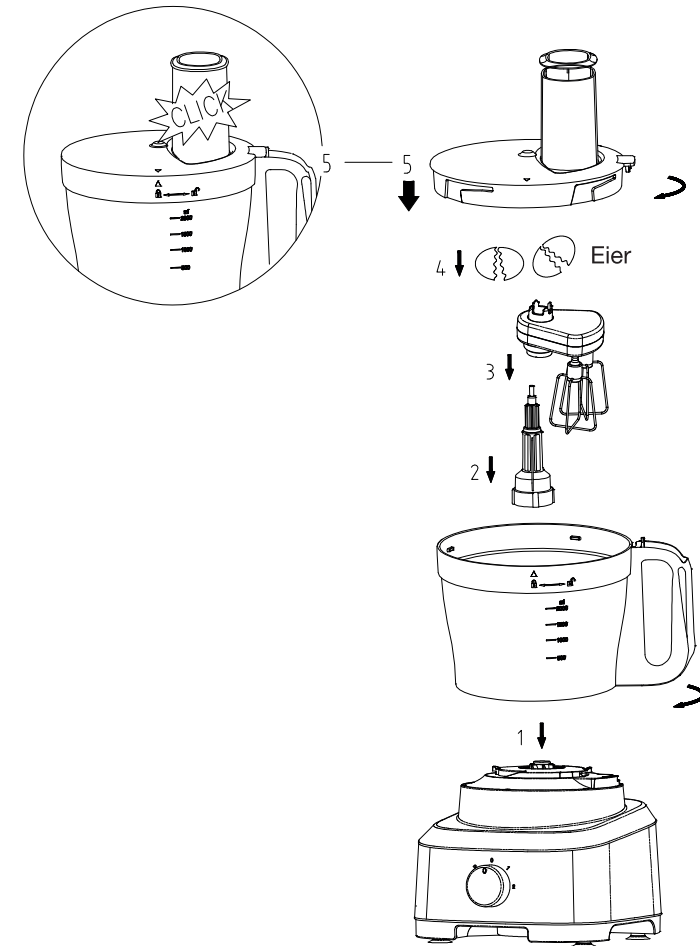
1. Stellen Sie den Motorblock auf eine ebene, stabile Oberfläche.
2. Drehen Sie das Mini-Hackmesser um und schrauben Sie den transparenten Glasdeckel ab.
3. Geben Sie die in kleine Stücke geschnittenen Zutaten in den Rührbehälter, füllen Sie den Behälter maximal bis zur Hälfte.
4. Schrauben Sie den transparenten Glasdeckel auf den Rührbehälter.
5. Setzen Sie das Mini-Hackmesser auf die Antriebswelle des Motorblocks. Drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er mit einem Klicken einrastet. Der Behälter ist verriegelt.
6. Schalten Sie das nun Gerät ein, indem Sie den Ein-/Ausschalter drehen und eine für Ihre Zubereitung geeignete Geschwindigkeit wählen. Verwenden Sie die "Pulse"-Funktion, um mit der Impulsfunktion intervallweise zu mischen.
7. Nach dem Gebrauch das Gerät von der Steckdose trennen.
8. Nehmen Sie das Mini-Hackmesser aus dem Motorblock und schrauben Sie den Glasdeckel ab, um die darin befindlichen Lebensmittel entnehmen.

PRAKTISCHE TIPPS ZUM GEBRAUCH

- Das Mini-Hackmesser eignet sich zum Hacken von Kräutern, Zwiebeln, Knoblauch und Schalotten, aber auch zum Zerkleinern und Mischen von Fleisch (ohne Knochen) und Gemüse für kleine Gerichte. **Es ist nicht zum Zerkleinern harter Lebensmittel wie Eiswürfel, Zuckerwürfel oder tiefgefrorener Lebensmittel bestimmt.**
- Um die Zutaten sehr fein zu zerkleinern, die Geschwindigkeiten 1 oder 2 halten, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- Um die Zutaten gröber zu zerkleinern, verwenden Sie die Pulse-Funktion. Überprüfen Sie die Konsistenz regelmäßig, um Ihre Zubereitung nicht zu fein zu hacken.

Gebrauch der Rührfunktion

MONTAGE



1. Setzen Sie den Rührbehälter auf den Motorblock und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er mit einem Klicken einrastet. Der Behälter ist verriegelt.
2. Setzen Sie die Antriebswelle senkrecht auf den Motor am Boden des Rührbehälters.
3. Setzen Sie die Halterung der Schneebesen auf die Antriebswelle.
4. Geben Sie die Eier oder die Sahne in den Rührbehälter.

5. Den Deckel auf den Rührbehälter setzen. Das Symbol ▼ auf dem Deckel muss auf das Symbol □ auf dem Rührbehälter ausgerichtet sein.
6. Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, um ihn zu verriegeln, bis er mit einem Klicken einrastet. Das Symbol ▼ auf dem Deckel muss nun auf die Symbole ▼ und □ auf dem Rührbehälter ausgerichtet sein.
7. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Ein/Aus-Knopf drehen und die Geschwindigkeit 1, 2 oder Pulse wählen.
8. Stellen Sie die Ein-/Ausschalttaste nach Gebrauch wieder auf die Position "0" (aus).

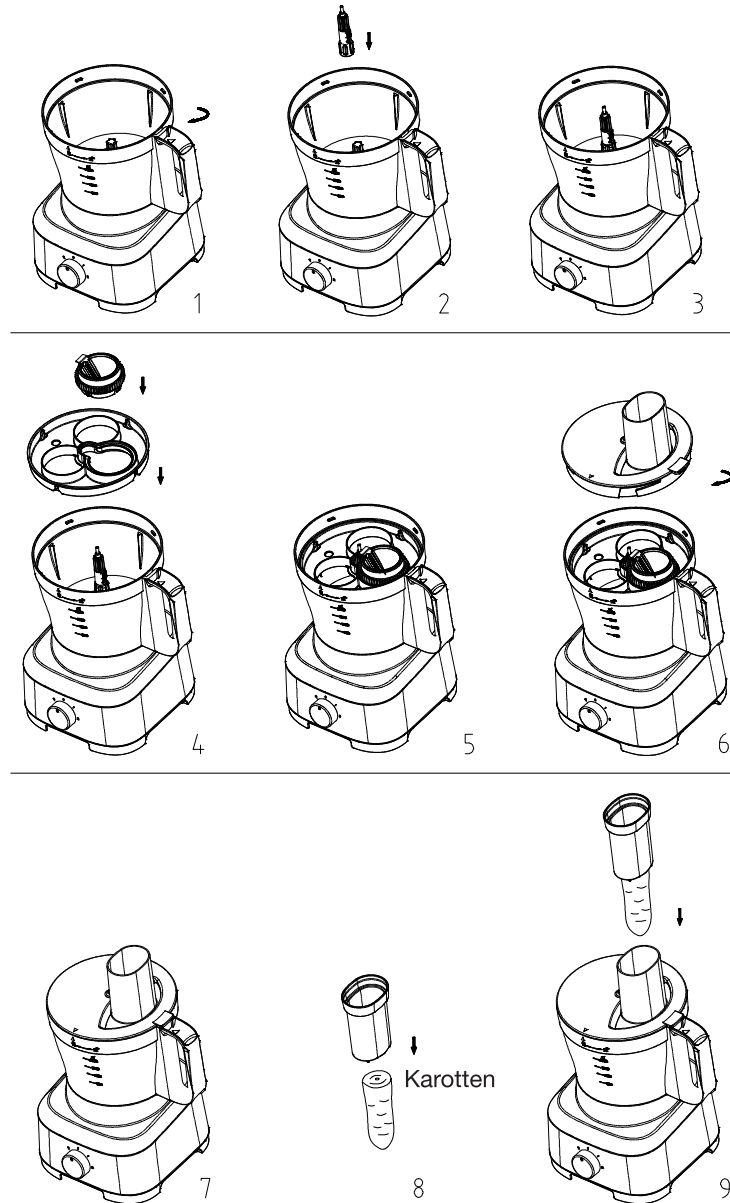
PRAKTISCHE TIPPS ZUM GEBRAUCH

- Der Schneebesen ist zum Schlagen von Sahne, Eiern oder Eiweiß und zur Herstellung von flüssigen Teigen (z.B. Crêpeteig) bestimmt. Es ist jedoch nicht möglich, mit dieser Küchenmaschine Mayonnaise herzustellen.
- Verwenden Sie den Schneebesen nicht zur Herstellung von Kuchenteigen mit Butter, Margarine oder zum Kneten von Teig. Benutzen Sie in diesem Fall die Knetklinge.
- Vergewissern Sie sich, dass der Behälter und der Schneebesen frei von Fett sind, um das Eiweiß aufzuschlagen. Das Eiweiß sollte Raumtemperatur haben.
- Um das Eiweiß steif zu schlagen, beginnen Sie mit Geschwindigkeit 1 und schalten dann auf Geschwindigkeit 2 um, sobald die Mischung fester wird.
- Nach Gebrauch immer reinigen.

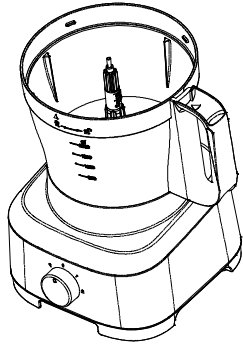
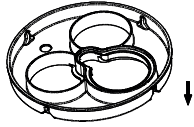
Zutaten	Menge	Dauer
Eier	2 bis 10 Eier	30 bis 70 Sekunden
Sahne	200 bis 550 ml	30 bis 60 Sekunden
Eischnee	3 Eier mindestens	180 bis 240 Sekunden

Gebrauch der Spiralschneide-Funktion

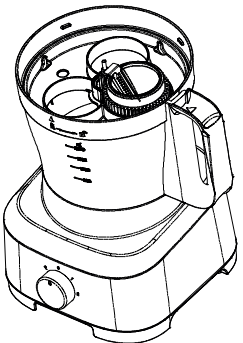
Die Spiralschneidefunktion schneidet Gemüse in Spiralen und ermöglicht es Ihnen, Spaghetti, Tagliatelle oder Fusilli aus Gemüse und Obst (Zucchini, Karotten, grüner Spargel, Pastinaken...) herzustellen.



1. Setzen Sie den Rührbehälter auf den Motorblock und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er mit einem Klicken einrastet. Der Behälter ist verriegelt.
2. Setzen Sie die spezielle Antriebswelle (14) senkrecht auf den Motor am Boden des Rührbehälters.



3. Installieren Sie die Halterung des Spiralschneiders (SPIRAL PARTS) auf die Antriebswelle.
4. Benutzen Sie die drei Kerben im Inneren des Rührbehälters, um die Halterung ordnungsgemäß zu positionieren.
5. Je nach gewünschtem Ergebnis einer der drei Klingen auswählen und im Behälter installieren.



5. Setzen Sie den Behälter auf die Plastikhalterung. Achten Sie auf die richtige Positionierung unter dem Einfüllstutzen.
6. Den Deckel auf den Rührbehälter setzen. Das Symbol ▼ auf dem Deckel muss auf das Symbol □ auf dem Rührbehälter ausgerichtet sein.
7. Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, um ihn zu verriegeln, bis er mit einem Klicken einrastet. Das Symbol ▼ auf dem Deckel muss nun auf die Symbole ▼ und □ auf dem Rührbehälter ausgerichtet sein.
8. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Ein/Aus-Knopf drehen und die Geschwindigkeit 1 wählen.

PRAKTISCHE TIPPS ZUM GEBRAUCH

- Verwenden Sie vorzugsweise gerade geformtes, fleischiges Obst und Gemüse mit einer maximalen Länge von 10 cm und einem Durchmesser von 3 bis 6 cm.
- Verwenden Sie festes Obst und Gemüse ohne Kerne, Körner oder hohle Mitte. Weiches Obst und Gemüse wie Tomaten oder Kiwis sind nicht zu empfehlen, da sie zerfallen können, wenn man sie durch den Gemüsespiralschneider führt.
- Schneiden Sie das Ende des Lebensmittels ab, so dass eine flache Oberfläche entsteht, die sich mit dem Stopfer einfach drücken lässt.

Nach Gebrauch

Schalten Sie das Gerät immer aus (Ein-/Aus-Schalter auf Geschwindigkeit 0 stellen) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie den Mischbehälter (4) oder den Behälter des Mixers (10) aus dem Motorblock entfernen.

Wartung und Reinigung

ACHTUNG!

- Das Gerät vor der Reinigung ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- Handhaben Sie die Klingen (9, 17, 18 und 19) und die Schneidscheiben (11, 12 und 13) mit Vorsicht, denn sie sind sehr scharf.
- Den Motorblock, das Netzkabel und den Stecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.

ALLGEMEINE EMPFEHLUNGEN

- Spülen Sie alle Teile direkt nach dem Gebrauch ab, damit sie leichter zu reinigen sind.
- Hartnäckige Flecken können mit einem feuchten Schwamm und eventuell ein wenig nicht scheuerndem Reinigungsmittel (zum Beispiel Geschirrspülmittel) entfernt werden.
- Einige Lebensmittel führen zu einer Verfärbung des Kunststoffes. Das ist normal. Dies hat keine Auswirkung auf den Kunststoff und beeinträchtigt den Geschmack der Lebensmittel nicht. Reiben Sie die Kunststoffteile mit einem leicht mit Speiseöl getränkten Tuch ab, um die Verfärbungen zu entfernen.
- Sie können alle abnehmbaren Teile (außer dem Motorblock) mit einem weichen Schwamm und warmem Wasser unter Zugabe eines milden Reinigungsmittels (Geschirrspülmittel) reinigen. Mit klarem Wasser abspülen und dann mit einem weichen Tuch gründlich trocknen.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme.
- **Die Zubehörteile sind nicht spülmaschinenfest (Gefahr der Verformung).**

DEN RÜHRBEHÄLTER ABNEHMEN UND REINIGEN

1. Nehmen Sie den Lebensmittelstopfer aus dem Deckel.
2. Den Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen, anheben und dann abnehmen.
3. Entfernen Sie je nach verwendetem Zubehör die Schneidscheibe und dann die Antriebswelle oder das Hackmesser und dann die Antriebswelle.
4. Drehen Sie den Rührbehälter gegen den Uhrzeigersinn, um ihn vom Sockel des Motorblocks zu lösen. Den Behälter anheben und abnehmen.

SCHNELLE REINIGUNG DES BEHÄLTERS

Um den Krug kurz auszuspülen (zum Beispiel zwischen zwei Arbeitsgängen), können Sie klares Wasser einfüllen und das Gerät kurz laufen lassen. In diesem Fall sollten Sie kein Reinigungsmittel verwenden.

• VOLLSTÄNDIGE REINIGUNG DES KRUGS

- Um den Krug vollständig zu reinigen, gießen Sie ein wenig lauwarmes Wasser in den Krug und fügen ein paar Tropfen Geschirrspülmittel hinzu.
- Benutzen Sie eine Bürste, um jegliche Spuren von Suppe oder Nahrungsstückchen zu entfernen und spülen nach.
- Gießen Sie 800 ml klares Wasser und ein geringe Menge Geschirrspülmittel in den Krug, schließen den Deckel und lassen das Gerät dann kurzzeitig im Normalmodus oder im „PULSE“-Modus laufen (nehmen Sie bitte auf den Abschnitt „Gebrauch“ Bezug). Die Klingen drehen sich um den Behälter zu reinigen. Sie können den Reinigungsvorgang jederzeit abbrechen, indem Sie den Knopf auf „OFF“ (Aus) drehen.

DEN DECKEL REINIGEN

- Geben Sie ein wenig lauwarmes Wasser auf den Grund des Deckels und fügen Sie ein paar Tropfen Geschirrspülmittel hinzu.
- Benutzen Sie eine Bürste, um jegliche Spuren von Suppe oder Nahrungsstückchen zu entfernen und spülen nach.
- Trocknen Sie ihn anschließend sorgfältig mit einem weichen und trockenen Tuch ab. Achten Sie darauf, dass der Deckel vollkommen trocken ist, bevor Sie ihn wieder auf den Motorblock setzen.
- Sie können ebenfalls die Dichtung reinigen. Dazu nehmen Sie diese ab, wobei Sie darauf achten sie nicht zu beschädigen. Reinigen Sie die Dichtung mit einem feuchten Schwamm und eventuell ein wenig nicht scheuerndem Reinigungsmittel (zum Beispiel Geschirrspülmittel). Wenn sie trocken ist, setzen Sie sie wieder in ihre ursprüngliche Stellung ein, wobei die beiden Lippen nach oben zeigen.

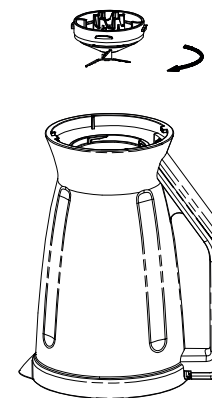
DEN MOTORBLOCK REINIGEN

- Wischen Sie den Motorblock mit einem Schwamm ab und trocknen ihn dann mit einem weichen Tuch gründlich ab. Vergewissern Sie sich, dass sich keine Lebensmittelrückstände am Verriegelungssystem befinden. Das Kabel zur Lagerung aufwickeln der Kabelhalterung unter dem Motorblock befindet aufwickeln.

DEN BEHÄLTER DES MIXERS ABNEHMEN UND REINIGEN

1. Heben Sie den Rührbehälter vom Sockel und stellen ihn auf eine ebene und stabile Fläche.
2. Entfernen Sie den Dosierverschluss, indem sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen.
3. Drehen Sie den Entriegelungsknopf am Deckel gegen den Uhrzeigersinn und nehmen dann den Deckel ab.
4. Vergewissern Sie sich, dass der Rührbehälter leer ist, drehen Sie ihn um und stellen Sie ihn auf eine ebene und stabile Fläche.

5. Schrauben Sie das Messer mit den 4 Klingen ab, indem Sie es im Uhrzeigersinn auf „OPEN“ (Entriegelung) stellen.



6. Nehmen Sie die Dichtung des Messers ab, die sich auf dem Kunststoffsockel befindet.



Achtung! Achten Sie auf die Montagerichtung der Dichtung, wenn Sie diese wieder auf dem Sockel anbringen.

- Vergewissern Sie sich, dass die Dichtung am Deckel und die Dichtung des 4-Klingen-Messers richtig gereinigt wurden. Wenn sie sauber und trocken sind, können Sie diese wieder am Gerät anbringen.
- Spülen Sie den Krug erneut mit klarem Wasser nach.
- Trocknen Sie ihn anschließend sorgfältig mit einem weichen und trockenen Tuch ab. Achten Sie darauf, dass der Krug vollkommen trocken ist, bevor Sie ihn wieder auf den Motorblock setzen.

Fehlerbehebung

Wenn die Informationen in dieser Tabelle Ihnen nicht helfen, Ihr spezifisches Problem zu lösen, führen Sie keinerlei Reparaturen selbst durch, sondern bringen Sie Ihr Gerät zum Kundendienst Ihres Händlers. Reparaturen durch nicht autorisiertes Personal fallen nicht unter die Garantie.

Störungen	Mögliche Ursachen und Lösungen
Das Gerät funktioniert nicht.	Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ordnungsgemäß montiert ist. Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker ordnungsgemäß angeschlossen ist. Überprüfen Sie, ob ein Stromausfall vorliegt oder ob die verwendete Steckdose funktionsfähig ist.
Das Gerät funktioniert plötzlich nicht mehr.	Das Gerät vibriert und der Behälter kann sich leicht lösen, wenn das Gerät mit hoher Geschwindigkeit läuft. Setzen Sie den Behälter und seinen Deckel wieder ordnungsgemäß ein.
Der Motor läuft, aber die Teile drehen sich nicht.	Vergewissern Sie sich, dass der Motorblock ordnungsgemäß montiert ist und auf einer ebenen und stabilen Fläche aufgestellt ist.

SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

Dieses Gerät ist mit einer Sicherheitsvorrichtung ausgestattet, die das Starten des Motors verhindert, bis der Rührbehälter (3) oder der Behälter des Mixers (22) und die Deckel (6 und 23) ordnungsgemäß eingesetzt sind. Wenn diese Bedingungen erfüllt sind und Ihr Gerät nicht funktioniert, wenden Sie sich an den Kundendienst Ihres Fachhändlers.

Dieses Gerät verfügt zudem über eine Schutzvorrichtung gegen Überhitzung. Wenn die Temperatur zu hoch wird, schaltet sich das Gerät automatisch aus und nimmt den Betrieb wieder auf, wenn der Motor ausreichend abgekühlt ist (nach ca. 15 Minuten).

111	Gebruiksvoorschriften
117	Uw product
119	Voor het eerste gebruik
120	Gebruik van de hakker en kneedfunctie
123	Gebruik van de snijschijven
125	Gebruik van de blender
126	Gebruik van de citruspers
127	Gebruik van de minihakker
129	Gebruik van de garder
131	Gebruik van de spiraalsnijder
133	Na gebruik
133	Onderhoud en reiniging
136	Probleemoplossingsgids

Gebruiksvoorschriften

LEES AANDACHTIG DEZE INSTRUCTIES VOORALEER UW TOESTEL TE GEBRUIKEN EN BEWAAR DEZE OM ZE TE KUNNEN RAADPLEGEN WANNEER U ZE NODIG HEEFT.

- Dit toestel is enkel geschikt voor huishoudelijk gebruik. Elk ander gebruik (professioneel, commercieel...) is verboden.
- Dit toestel is niet bestemd om te worden gebruikt in de volgende gevallen, die niet door de garantie worden gedekt:
 - Keukenhoekenvoorwinkel-enkantoorpersoneel en andere professionele omgevingen;
 - Boerderijen;
 - Hotels, motels en andere omgevingen met residentieel karakter;
 - In omgevingen van het type bed and breakfast.
- Gebruik dit toestel enkel voor voedselbereiding.
- Gebruik dit toestel zoals beschreven wordt in deze handleiding. Risico op letsels bij verkeerd gebruik!
- Alvorens het toestel aan te sluiten, dient u zich ervan te vergewissen dat de elektrische spanning bij u thuis overeenkomt met deze die aangegeven wordt op het typeplaatje van het toestel.
- Sluit uw toestel steeds aan op een makkelijk toegankelijk stopcontact.

- Plaats de multifunctionele robot steeds op een vlak en stabiel oppervlak.
- Dit toestel mag niet door kinderen kinderen gebruikt worden. Bewaar het toestel en het snoer ervan buiten het bereik van kinderen
- Dit toestel mag gebruikt worden door personen met een fysieke, zintuiglijke en mentale beperking of waarvan de ervaring of kennis onvoldoende is, op voorwaarde dat ze begeleid worden of instructies gekregen hebben inzake het veilige gebruik van het toestel en dat ze de mogelijke gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen het toestel niet als speeltje gebruiken
- OPGELET: Gelieve het toestel uit te schakelen vooraleer de accessoires te veranderen of de onderdelen aan te raken tijdens het gebruik.
- OPGELET: Gelieve het toestel uit te schakelen en de stekker uit het stopcontact te halen vooraleer u het toestel onbewaakt achterlaat en vóór het monteren, demonteren en reinigen.
- Gebruik dit toestel niet buiten en bewaar het op een droge plaats.
- Schakel het toestel uit en haal de stekker steeds uit het stopcontact wanneer u het niet gebruikt, vóór het installeren of verwijderen van accessoires en vóór het reinigen.
- Haal het snoer steeds met de stekker uit het stopcontact, trek niet aan het snoer zelf.

- Dompel het motorblok, het voedings snoer of de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof.
- Raak het toestel of de stekker niet aan met natte handen.
- Gebruik het toestel niet:
 - indien de stekker of de voedingskabel beschadigd is,
 - indien het niet correct werkt,
 - indien het beschadigd is, op welke manier dan ook,
 - indien u het hebt laten vallen,
 - indien de bladen van elkaar gescheiden zijn,
 - indien het motorblok in het water gevallen is.
 Ga met het toestel naar een klantendienst waar het nagekeken en hersteld zal worden. Geen enkele herstelling mag uitgevoerd worden door de gebruiker.
- Indien het voedings snoer beschadigd is, dient het vervangen te worden door de fabrikant, zijn klantendienst of een gelijkaardige bevoegde persoon om elk risico uit te sluiten.
- Laat het voedings snoer niet over de rand van een tafel of een werkblad hangen en let erop dat het niet in contact komt met warme oppervlakken.
- Plaats het toestel niet of gebruik het toestel niet in de buurt van eender welke warmtebron (kookvuur, verwarming, enz.).

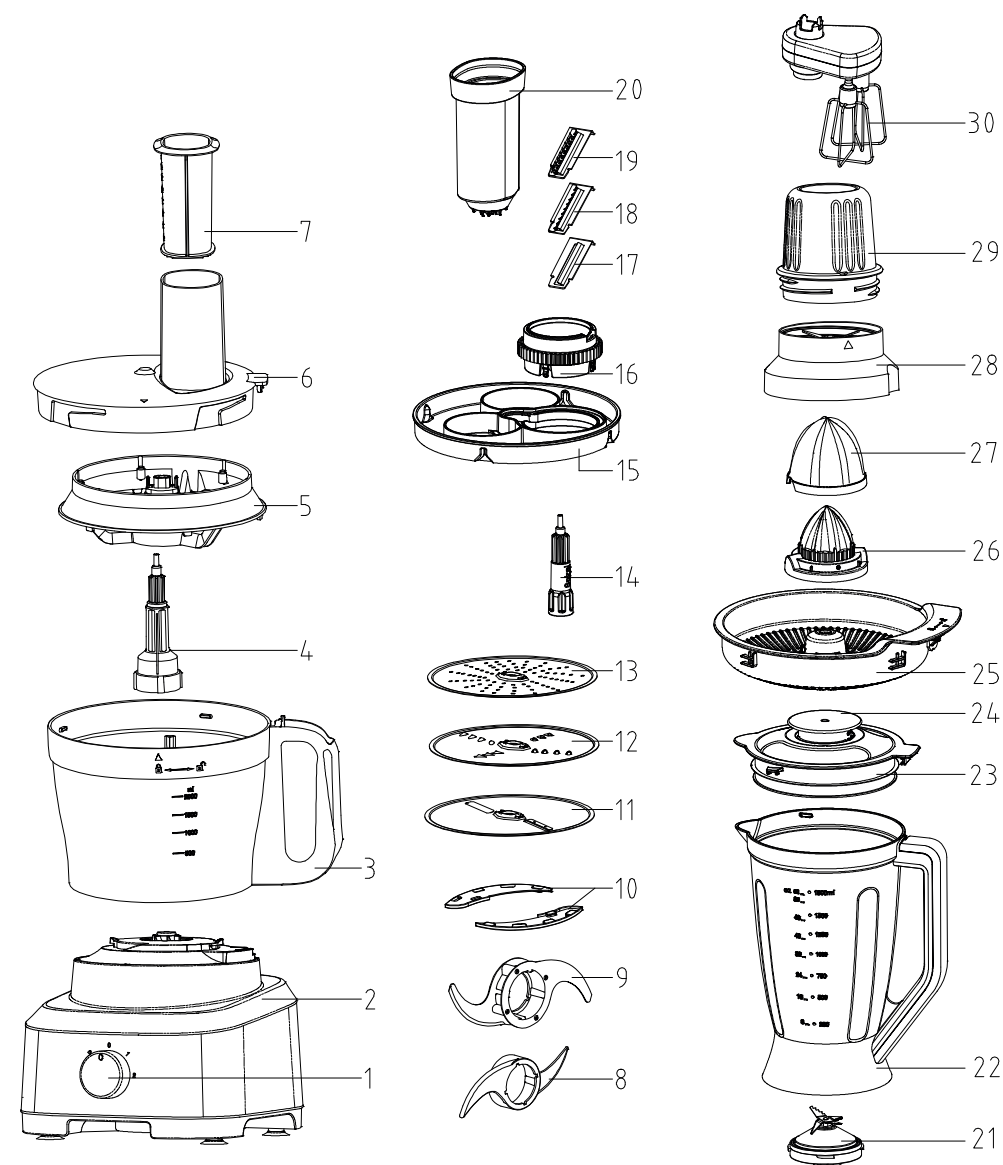
- Laat het toestel nooit werken wanneer het leeg (zonder voedingsmiddelen) is.
- OPGELET: Houd handen en keukengerei uit de buurt van bewegende delen om elk risico op verwondingen te vermijden of het toestel te beschadigen.
- OPGELET: In robot- of blendermodus bevatten de kommen en scherpe messen. Wees voorzichtig wanneer u de bladen en de snijschijven vastneemt bij het gebruik van het toestel en wanneer u de kommen leegt en reinigt. Gebruik de juiste accessoires om het risico op verwondingen te vermijden.
- Gebruik enkel de meegeleverde en door uw verkoper aanbevolen accessoires. Het gebruik van niet-aanbevolen accessoires kan een gevaar vormen voor de gebruiker en kan het toestel beschadigen.
- Respecteer de aangegeven capaciteiten en gebruiksduren.
- Gebruik nooit uw vingers om voedsel in de invoerbuis te duwen. Gebruik steeds de duwstang.
- Laat vloeistoffen steeds afkoelen op omgevingstemperatuur vooraleer ze in de blender en de kom te gieten.
- Gebruik het deksel niet om het toestel in- of uit te schakelen; gebruik steeds de Aan/uit-knop/snelheidskiezer.

- OPGELET: DE BLADEN, HET MESAANDE SCHIJVEN ZIJN SCHERP. WEES VOORZICHTIG. Raak de scherpe randen van het hakmes niet aan wanneer u het gebruikt of reinigt.
- Vooraleer u de mengkom of de blenderkom verwijdert:
 - schakelt u het toestel uit,
 - zorg ervoor dat de accessoires/bladen volledig stil staan,
 - let er op het blok met de bladen niet van de blender los te schroeven.
- Probeer het vergrendelmechanisme niet te forceren. Het toestel zou beschadigd kunnen worden en letsels veroorzaken.
- Gebruik steeds de mengkom met het deksel en de duwstang.
- Verwijder de deksels niet wanneer de bladen nog niet stil staan.
- Plaats het deksel steeds op de mengkom/blenderkom vooraleer het mixen te starten.
- Gebruik de mengkom/blenderkom enkel met het meegeleverde motorblok.
- Wanneer de bladen van de blender blokkeren en niet langer bewegen, kan dat de motor beschadigen. Schakel het toestel uit en haal de stekker uit het stopcontact. U kunt een spatel in rubber of kunststof gebruiken om de voedingsmiddelen los te maken.

- Gebruik het toestel niet wanneer de mengkom/blenderkom gebroken, gebarsten of beschadigd is of wanneer de bladen stuk of losgekomen zijn.
- Dit toestel is niet bestemd om gebruikt te worden via een externe timer of door een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Raadpleeg de paragraaf 'Selecteren van de aangepaste snelheid voor elke bereiding' voor de instructies over het gebruik van de accessoires en het instellen van de snelheid.
- Om de oppervlakken te reinigen die in contact komen met voeding raadpleegt u de paragraaf « Reinigen » achteraan de handleiding.

Uw product

BESCHRIJVING VAN HET TOESTEL



1	Aan/uit-knop en selecteren van de snelheid + functie 'Pulse »	16	Sokkel voor het mes van de spiraalsnijder
2	Motorblok	17	Blad spiraalsnijder L
3	Mengkom 2 l met maataanduiding en handvat	18	Blad spiraalsnijder M
4	Aandrijfas van de mengkom	19	Blad spiraalsnijder S
5	Steun van 3 rasp/snijschijven en 'speciale parmezaan'-schijf	20	Duwstang voor de spiraalsnijder
6	Deksel van de mengkom met invoerbuis	21	Blok blad van de blender
7	Duwstang	22	Blenderkom 1,8 l met maataanduiding en handvat
8	Hakmes in inox	23	Deksel van de blender met vulopening
9	Kneedmes in kunststof	24	Doseerknop
10	Bescherming in kunststof voor het hakmes in inox.	25	Filter citruspers
11	Schijf om te raspen/snijden (fijn"	26	Kegel voor kleine citrusvruchten
12	Grove rasp/snijschijf	27	Kegel voor citrusvruchten
13	'Speciale parmezaan' rasp/snijschijf	28	Minihakker
14	Aandrijfas van de spiraalsnijder	29	Deksel van de minihakker
15	Steun in kunststof voor de spiraalsnijder	30	Gardes

TECHNISCHE KENMERKEN

- Max.vermogen: 1000W
- Voeding: 220 - 240 V~ 50-60 Hz
- 2 snelheden + Pulse
- Max. inhoud van de mengkom: 2 l
- Max. inhoud van de kom van de blender: 1,8 l
- Lengte van het voedings snoer: 120 cm
- Poten met antislipzuignappen

VEILIGHEIDSVoorzieningen

Dit toestel is uitgerust met een veiligheidsvoorziening die verhindert dat de motor inschakelt wanneer de mengkom (3) of de kom van de blender (22) en de deksels (6 en 23) niet correct werden geplaatst. Wanneer niet aan deze voorwaarden werd voldaan en uw toestel niet werkt, raadpleeg dan de klantendienst van uw winkel.

Dit toestel bevat eveneens een veiligheidsvoorziening tegen te hoge temperaturen. Indien de temperatuur te hoog wordt, schakelt het toestel automatisch uit en zal het opnieuw beginnen werken wanneer de motor voldoende is afgekoeld (na ongeveer 15 minuten).

Voor het eerste gebruik

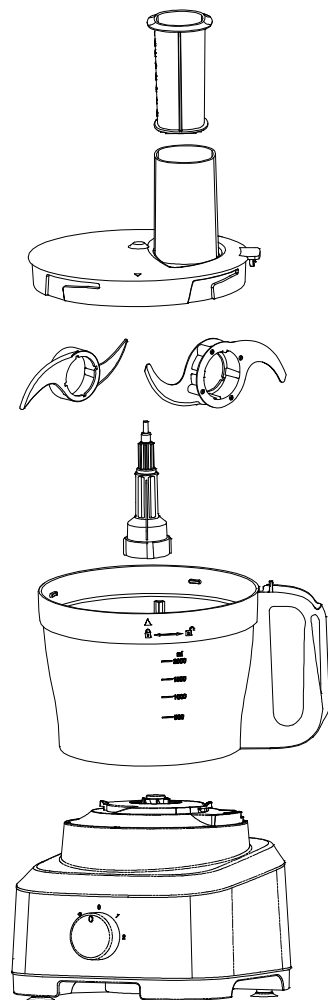
- Verwijder al het verpakkingsmateriaal
- Reinig alle verwijderbare onderdelen (met uitzondering van het motorblok) met een zachte spons en warm water met afwasmiddel. Spoel met helder water en wrijf zorgvuldig droog met een zachte doek.

OPGELET! De bladen (9, 17, 18 en 19) en snijschijven (11, 12 en 13) zijn scherp. Wees voorzichtig.

Gebruik van de hak- en kneedfuncties

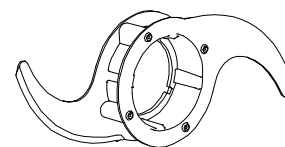
MONTAGE

1. Plaats de mengkom op het motorblok en draai in wijzerzin tot u een klik hoort. De kom is vergrendeld.
2. Plaats de aandrijfas verticaal op de motor onderaan de mengkom.
3. Plaats het hakmes onderaan de aandrijfas. Controleer of de kant van het blad met het symbool 'UP' naar boven gericht is. Gebruik de vier inkepingen om het hakmes goed op de as te plaatsen, draai het mes vervolgens een kwartdraai in wijzerzin om te vergrendelen.
4. Plaats het deksel op de mengkom. Het symbool ▼ op het deksel moet overeenkomen met het symbool □ op de mengkom.
5. Draai het deksel in wijzerzin tot u een klik hoort om te vergrendelen. Het symbool ▼ op het deksel moet overeenkomen met de symbolen ▼ en □ op de mengkom.
6. Zet het toestel aan door aan de Aan/uit-knop te draaien en deze op snelheid 1 of 2 in te stellen die geschikt is voor de bereiding (raadpleeg de tabel 'selecteren van de aangepaste snelheid voor elk accessoire'). U kunt ook de functie 'Pulse' (P) gebruiken om met impulsen te mengen.
7. Zet de Aan/uit-knop wanneer u klaar bent terug op '0' (stop).



OPMERKING: De keukenrobot start niet wanneer de mengkom en het deksel niet correct werden geïnstalleerd.

GEBRUIK VAN HET HAKMES IN INOX.



Het hakmes is het meest polyvalente accessoire. De duur van het mixen bepaalt de textuur. Voor eerder korrelige texturen gebruikt u de modus via impulsen « Pulse ».

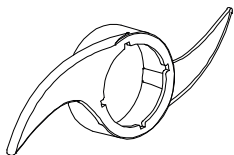
Gebruik het hakmes in metaal om vers of gebakken vlees, groenten, of hazelnoten fijn te hakken en koekjes en brood tot kruimels fijn te malen, smoothies, puree en pannenkoekenbeslag enz. te mengen.

Voedingsmiddelen	Maximale hoeveelheid per gebruik
Chocolade (schilfers)	≤ 200 g
Kaas	≤ 350 g
Vlees	≤ 800 g
Groenten en kruiden	van 100 tot 150 g
Fruit	van 300 tot 500 g
Ui	≤ 800 g

PRAKTISCHE TIPS VOOR GEBRUIK

- Snijd vlees, brood en groenten in blokjes voor de bereiding in blokjes van 2 cm.
- Gebruik de duwstang om de voedingsmiddelen aan de mengkom toe te voegen. Let erop dat u niet ondoordacht op de duwstang duwt, de mengkom zou kunnen breken of de onderdelen zouden kunnen vervormen.
- We raden aan te starten met snelheid 1 en vervolgens de snelheid te verhogen.
- Gebruik de functie 'Pulse' in verschillende keren om te vermijden te fijn te malen.
- Let er op niet te lang te mengen. De functie 'Pulse' vermijdt het toestel te lang te laten werken. Anders zou de anti-oververhittingsbeveiliging geactiveerd kunnen worden.

GEBRUIK VAN HET KNEEDMES



Gebruik het kneedmes voor het mengen van room, geconcentreerde melk en het mengen van eieren en suiker voor luchtig gebak. Maar ook voor zwaardere bereidingen (met gist en vetstof).

Voedingsmiddelen	Maximale hoeveelheid per gebruik
Bloem en kaas voor dik deeg	≤ 300 g
Eieren	≤ 10

PRAKTISCHE TIPS VOOR GEBRUIK

- Zorg ervoor dat de mengkom en het kneedmes schoon en vetvrij zijn vooraleer de bereidingen op te kloppen.
- Haal voor de beste resultaten de eieren even voor gebruik uit de koelkast, zodat ze op kamertemperatuur zijn wanneer u ze wil verwerken.
- **Behoud snelheid 1 voor het kneden van deeg (risico op oververhitting van de motor). Het is mogelijk dat het toestel beweegt tijdens het kneden, we raden ten zeerste aan om gedurende de volledige bereiding naast het toestel te blijven staan om te vermijden dat het zou vallen.**

Doe geen warme voedingsmiddelen in de mengkom. Gebruik koude of lauwe voedingsmiddelen. De maximale temperatuur dient lager te zijn dan 60 °C.

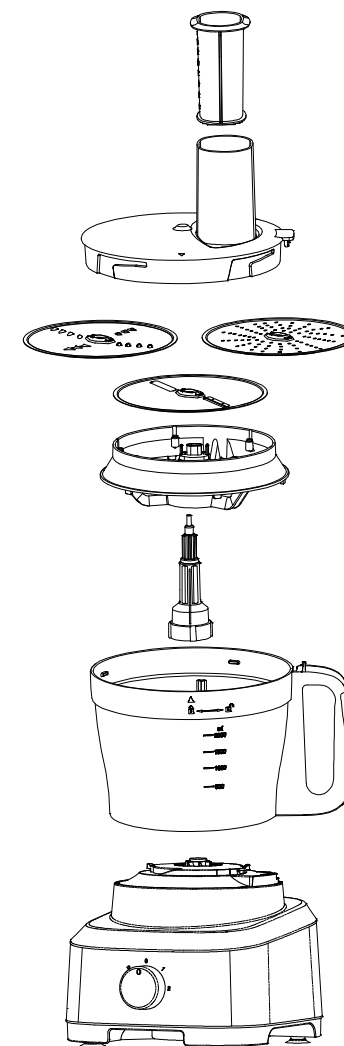
Gebruik van de snijschijven

MONTAGE

1. Plaats de mengkom op het motorblok en draai in wijzerzin tot u een klik hoort. De kom is vergrendeld.
2. Plaats de aandrijfas verticaal op de motor onderaan de mengkom.
3. Plaats één van de drie schijven op de steun van de schijf.
4. Plaats de steun van de schijf op de aandrijfas.
5. Plaats het deksel op de mengkom. Het symbool ▼ op het deksel moet overeenkomen met het symbool □ op de mengkom.
6. Draai het deksel in wijzerzin tot u een klik hoort om te vergrendelen. Het symbool ▼ op het deksel moet overeenkomen met de symbolen ▼ en □ op de mengkom.
7. Zet het toestel aan door aan de Aan/uit-knop te draaien en deze op snelheid 1, 2 of Pulse in te stellen
8. Zet de Aan/uit-knop wanneer u klaar bent terug op '0' (stop).

OPGELET!

- Haal het deksel nooit van de kom wanneer de schijven niet volledig stil staan.
- Wees voorzichtig met de schijven, want ze zijn erg scherp!
- Gebruik nooit uw vingers om voedsel in de invoerbuis te duwen. Gebruik steeds de duwstang.



GEBRUIK VAN SNIJ- EN RASPSCHIJVEN

Kies de schijf naargelang het voedsel en de gewenste vorm:

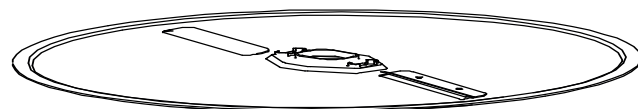
- de 'fijne' rasp/snijschijf snijdt fijner,
- de 'grove' rasp/snijschijf snijdt eerder grof.

Bij beide schijven dient één kant van de schijf om fijn te raspen (wortels, aardappelen, uien, kaas, enz.) en de andere kant om te snijden (aardappelen, komkommer, courgettes, enz.)

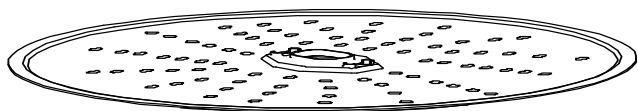
- de 'speciale parmezaan' rasp/snijschijf snijdt fijner,



Om fijner te raspen



Voor dikkere schijfjes



Voor parmezaan

PRAKTISCHE TIPS VOOR GEBRUIK

- Gebruik steeds verse voeding.
- Verdeel grote hoeveelheden voedingsmiddelen in kleine loten en maak de kom na elk lot leeg.
- Er blijft steeds een kleine hoeveelheid achter op de schijf of in de kom wanneer u een snijschijf gebruikt. Dit is normaal.
- Snij de voeding vooraf in kleine stukjes zodat ze makkelijk in de invoerbuis passen.
- Duw traag en geleidelijk op de duwstang wanneer u de voedingsmiddelen toevoegt.

Gebruik van de blender

MONTAGE

1. Doe de voedingsmiddelen in de mengkom.
2. Zet de doseerknop op het deksel, draai in wijzerzin om te vergrendelen en plaats het deksel op de kom van de blender.
3. Draai in wijzerzin om te vergrendelen.
4. Plaats de mengkom op het motorblok en draai in wijzerzin tot u een klik hoort. De blenderkom is vergrendeld.
5. Zet het toestel aan door aan de Aan/uit-knop te draaien en deze op snelheid 1, 2 of Pulse in te stellen
6. Zet de Aan/uit-knop wanneer u klaar bent terug op '0' (stop).

OPMERKING: De blender start niet wanneer de kom niet correct werd geïnstalleerd.

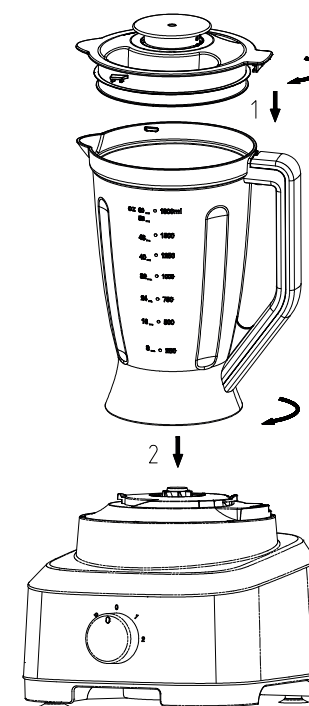
PRAKTISCHE TIPS VOOR GEBRUIK

Overschrijd het maximumniveau dat op de blenderkom is aangeduid niet.

Zorg ervoor dat het deksel goed gesloten is vooraleer het mixen van de voedingsmiddelen te starten.

Doe geen warme voedingsmiddelen in de mengkom. Gebruik koude of lauwe voedingsmiddelen. De maximale temperatuur dient lager te zijn dan 60 °C.

- Tijdens de werking van de blender kunt u de ingrediënten enkel toevoegen via de opening van de doseerknop.
- **Schraap dikke mengsels** (vb. deeg of dikke sauzen) **van de wanden met een spatel wanneer de blender niet mengt en wanneer de stekker uit het stopcontact werd gehaald.** Voeg vloeistof toe wanneer het mengsel te dik is.
- Gebruik de functie 'Pulse' om ijs te vermalen.
- Bewaar uw bereidingen niet in de blender. De blender niet bestemd om voedsel in te bewaren. Maak de blenderkom leeg en was na elk gebruik af.
- Mix nooit meer dan 1,8 l - minder voor dikke vloeistoffen zoals milkshakes.



Gebruik van de citruspers

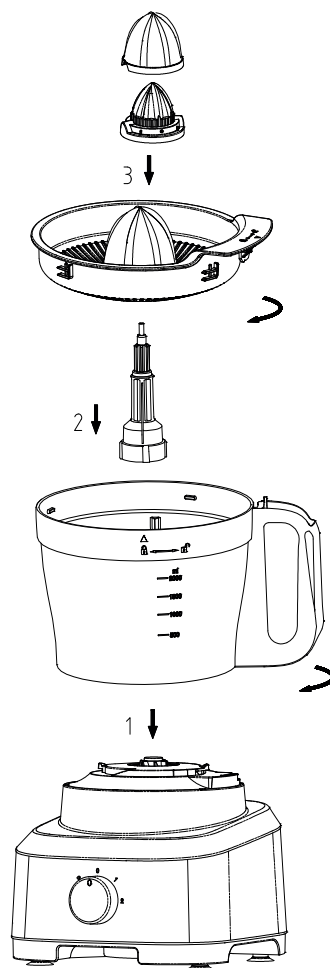
MONTAGE

Met de citruspers kunt u citrusvruchten persen (sinaasappelen, citroenen, pomelmoes, enz.). Gebruik enkel snelheid 1 om citrusvruchten te persen.

1. Plaats de mengkom op het motorblok en draai in wijzerzin tot u een klik hoort. De blenderkom is vergrendeld.
2. Plaats de aandrijfas verticaal op de motor onderaan de mengkom.
3. Plaats de filter van de citruspers op de mengkom.
4. Draai het deksel in wijzerzin tot u een klik hoort om te vergrendelen. Het symbool ▼ op het deksel moet overeenkomen met het symbool ▲ op de mengkom.

OPMERKING: De citruspers start niet wanneer het sapreservoir niet correct werd geïnstalleerd.

5. Plaats de kegel op de as op het reservoir zoals aangegeven op bovenstaand schema: De grote kegel grijpt in op de kleine kegel voor de grote citrusvruchten.



PRAKTISCHE TIPS VOOR GEBRUIK

Gebruik de kleine kegel voor kleine citrusvruchten zoals citroenen en clementines.



Gebruik de grote kegel (op de kleine kegel) voor grote citrusvruchten zoals sinaasappelen, pomelmoes en pomelo's.

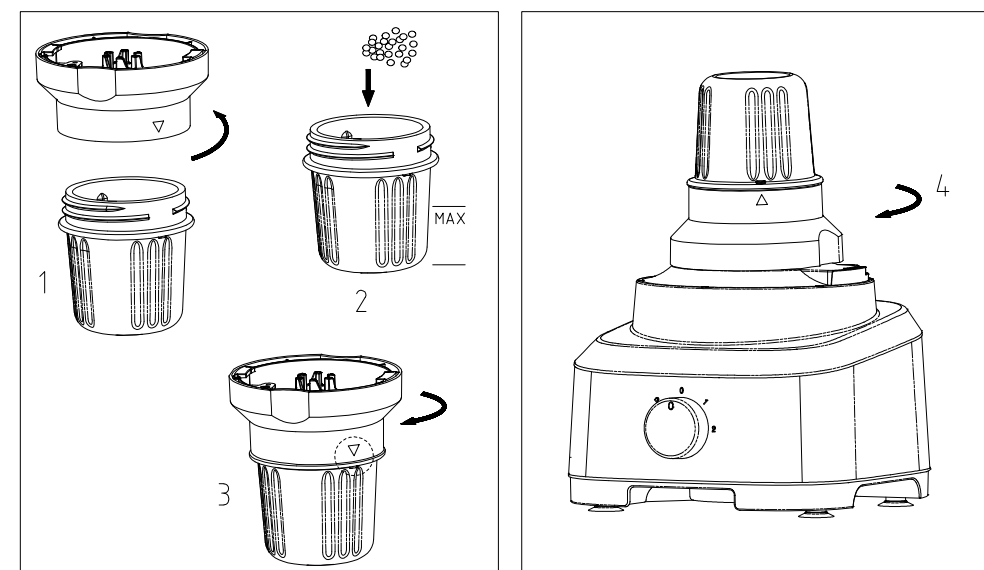


6. Zet het toestel aan door aan de Aan/uit-knop te draaien en deze op snelheid 1 in te stellen (om spatten te vermijden).
7. Snijd een citrusvrucht in twee en duw één helft zachtjes op de kegel. Het sap wordt opgevangen in het reservoir. Herhaal tot u de gewenste hoeveelheid sap verkregen hebt.
8. Zet de Aan/uit-knop wanneer u klaar bent terug op '0' (stop).
9. Ga omgekeerd tewerk om de kegel(s), de citruspers en de mengkom te verwijderen.

Schakel het toestel steeds uit (Aan/uit-knop op snelheid op '0') en haal de stekker uit het stopcontact vooraleer de mengkom of de blenderkom van het motorblok te halen.

Gebruik van de minihakker

MONTAGE



1. Plaats het motorblok op een vlak en stabiel oppervlak.
2. Keer de minihakker om en draai het doorzichtige glazen deksel los.
3. Giet de in kleine stukjes gesneden ingrediënten in de mengkom zonder de kom meer dan de helft te vullen.
4. Draai het doorzichtige glazen deksel op de mengkom.
5. Plaats de minihakker op de aandrijfas van de motor. Draai het deksel in wijzerzin tot u een klik hoort om te vergrendelen. De kom is vergrendeld.

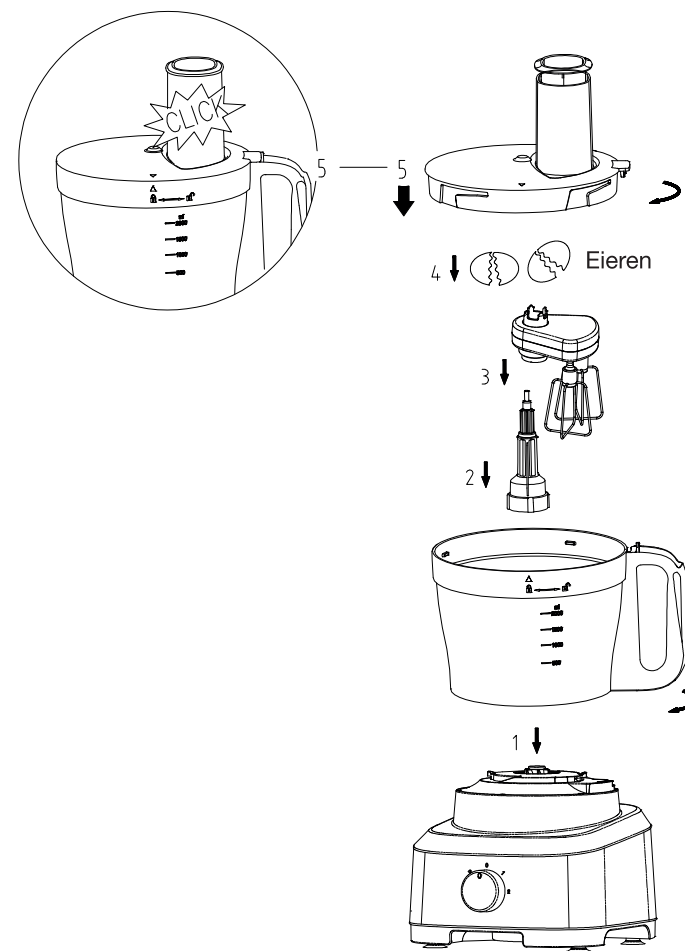
6. Zet het toestel aan door aan de Aan/uit-knop te draaien en deze op de snelheid in te stellen die geschikt is voor de bereiding. Gebruik de functie 'Pulse' om te mengen met 'impulsen'.
7. Haal na het gebruik de stekker van het toestel uit het stopcontact.
8. Haal de minihakker van het motorblok en draai het doorzichtige glazen deksel los om de voedingsmiddelen uit de kom te halen.

PRAKTISCHE TIPS VOOR GEBRUIK

- Met de minihakker kunt u aromatische kruiden, uien, look en sjalotten hakken, maar ook kleine hoeveelheden vlees (zonder botten) of groenten mixen. **De minihakker is niet bestemd om harde voedingsmiddelen te hakken zoals, ijsblokjes, suikerklontjes of bevroren voedingsmiddelen.**
- Om de ingrediënten erg fijn te hakken, behoudt u snelheden 1 of 2 om de gewenste consistentie te verkrijgen.
- Gebruik de 'pulse'-modus om de ingrediënten grover te hakken. Controleer de textuur regelmatig om uw bereiding niet te fijn te hakken.

Gebruik van de garde

MONTAGE



1. Plaats de mengkom op het motorblok en draai in wijzerzin tot u een klik hoort. De kom is vergrendeld.
2. Plaats de aandrijfas verticaal op de motor onderaan de mengkom.
3. Plaats de steun van de garde op de aandrijfas

4. Doe de eieren of de room in de mengkom.
5. Plaats het deksel op de mengkom. Het symbool ▼ op het deksel moet overeenkomen met het symbool □ op de mengkom.
6. Draai het deksel in wijzerzin tot u een klik hoort om te vergrendelen. Het symbool ▼ op het deksel moet overeenkomen met de symbolen ▼ en □ op de mengkom.
7. Zet het toestel aan door aan de Aan/uit-knop te draaien en deze op snelheid 1, 2 of Pulse in te stellen
8. Zet de Aan/uit-knop wanneer u klaar bent terug op '0' (stop).

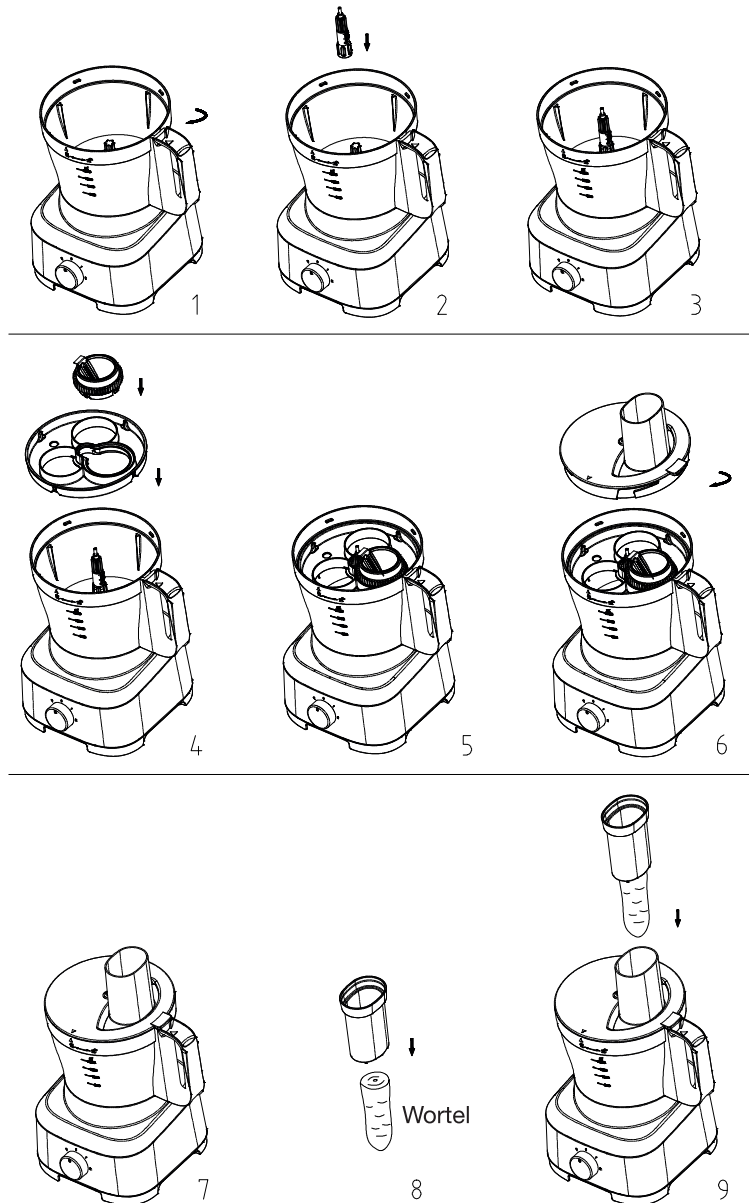
PRAKTISCHE TIPS VOOR GEBRUIK

- De garde is bestemd om slagroom te kloppen, eieren of eiwitten op te kloppen en om vloeibaar deeg te maken (zoals pannenkoekenbeslag). Met deze keukenrobot kunt u echter geen mayonaise maken.
- Gebruik de garde niet om taartbeslag te maken op basis van boter, margarine of om deeg te kneden. Gebruik in dat geval eerder het kneedmes.
- Controleer of de kom en de garde om de eieren te kloppen geen sporen van vetstof bevatten wanneer u eiwit opklopt. De eiwitten moeten op kamertemperatuur zijn.
- Start op snelheid 1 om eieren op te kloppen en ga naar snelheid 2 eens het mengsel consistent wordt.
- Reinig steeds na gebruik.

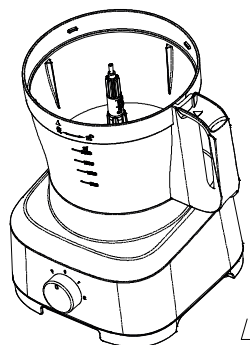
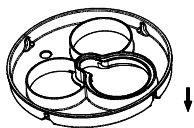
Ingrediënten	Hoeveelheid	Duur
Eieren	2 tot 10 eieren	van 30 tot 70 seconden
Room	200 tot 550 ml	van 30 tot 60 seconden
Eiwit stijf kloppen	minimum 3 eieren	van 180 tot 240 seconden

Gebruik van de spiraalsnijder

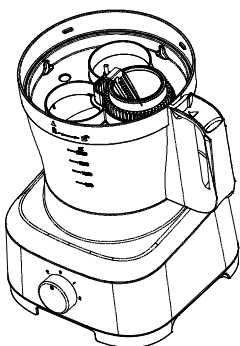
Met de spiraalsnijder kunt u spaghetti, tagliatelle of fusili maken van groenten en fruit (courgette, wortel, groen asperges, pastinaak...).



1. Plaats de mengkom op het motorblok en draai in wijzerzin tot u een klik hoort. De kom is vergrendeld.
2. Plaats de speciale aandrijfjas (14) verticaal op de motor onderaan de mengkom.



3. Plaats de steun in kunststof voor de spiraalsnijder op de mengkom.
4. Gebruik de drie inkepingen in de mengkom om de steun correct te plaatsen.
5. Plaats één van de drie bladen in de kom, afhankelijk van het gewenste resultaat.



5. Plaats de kom op de steun in kunststof. Zorg ervoor dat deze mooi onder de invoerbuis staat.
6. Plaats het deksel op de mengkom. Het symbool ▼ op het deksel moet overeenkomen met het symbool □ op de mengkom.
7. Draai het deksel in wijzerzin tot u een klik hoort om te vergrendelen. Het symbool ▼ op het deksel moet overeenkomen met de symbolen ▼ en □ op de mengkom.
8. Zet het toestel aan door aan de Aan/uit-knop te draaien en deze op snelheid 1 in te stellen.

PRAKTISCHE TIPS VOOR GEBRUIK

- Kies voor rechte groenten en fruit met vast vruchtvlees van maximum 10 cm lang en een diameter tussen 3 en 6 cm.
- Gebruik stevige groenten en fruit zonder pitten, zaden of die hol zijn vanbinnen. Groenten en fruit met zacht vruchtvlees zoals tomaten of kiwi's worden niet aanbevolen omdat deze uiteen zouden kunnen vallen wanneer u deze in de spiraalsnijder stopt.
- Snijd de uiteinden van de voedingsmiddelen om zo een vlak oppervlak te creëren dat makkelijk met de duwstang toegevoegd kan worden.

Na gebruik

Schakel het toestel steeds uit (Aan/uit-knop op snelheid 0) en haal de stekker uit het stopcontact vooraleer de mengkom (4) of de blenderkom (10) van het motorblok te halen.

Onderhoud en reiniging

OPGELET!

- Schakel het toestel uit en haal de stekker uit het stopcontact vooraleer het te reinigen.
- Wees voorzichtig wanneer u de bladen (9, 17, 18 en 19) en de snijschijven (11, 12 et 13) vastneemt, ze zijn scherp.
- Dompel het motorblok, het voedingsnoer of de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof.

ALGEMENE AANBEVELINGEN

- Spoel onmiddellijk alle onderdelen na gebruik om het reinigen te vergemakkelijken.
- Hardnekkige vlekken kunnen worden verwijderd met een vochtige spons en eventueel een beetje niet-schurend reinigingsmiddel (vaatwasmiddel bijvoorbeeld).
- Bepaalde voedingsmiddelen doen de kunststof verkleuren. Dit is normaal. Dit heeft geen enkele invloed op de kunststof en de smaak van de voedingsmiddelen. Wrijf de delen in kunststof schoon met een doek met een beetje olie om de verkleuring te doen verdwijnen.
- U kunt alle verwijderbare onderdelen (met uitzondering van het motorblok) reinigen met een zachte spons en warm water met zacht detergens (type afwasmiddel). Spoel met helder water en wrijf zorgvuldig droog met een zachte doek.
- Gebruik geen schuurmiddelen of schuurspunzen.
- **Geen enkel accessoire mag in de vaatwasser (risico op vervorming).**

DE MENGKOM VERWIJDEREN EN REINIGEN.

1. Haal de duwstang uit het deksel.
2. Draai het deksel in tegenwijzerzin, til op en verwijder.
3. Naargelang de gebruikte accessoires, verwijdert u de snijschijf en vervolgens de aandrijfjas of het hakmes en tot slot de aandrijfjas.
4. Draai de mengkom in tegenwijzerzin om te ontgrendelen van de basis van het motorblok. Til op en verwijder.

SNELLE REINIGING VAN DE KOM

Om de kom snel te spoelen (bijvoorbeeld tussen twee bereidingen) kunt u helder water gebruiken en het toestel even aanzetten. Gebruik in dat geval geen detergens.

• VOLLEDIGE REINIGING VAN DE KOM

- Om de kom volledig te reinigen, giet u lauw water in de kom en voegt u een paar druppels afwasmiddel toe.
- Gebruik een borstel om elk spoor van soap of voedselresten te verwijderen en spoel.
- Giet 800 ml helder water en een kleine hoeveelheid afwasmiddel in de kom, zet het deksel erop en laat het toestel even werken in normale of 'PULSE'-modus 'raadpleeg de paragraaf 'Gebruik'. De bladen draaien om de kom te reinigen en u kunt het reinigingsproces op elk moment stoppen door de knop op de stand 'OFF' (uit) te zetten.

HET DEKSEL REINIGEN

- Giet een beetje lauw water op de onderkant van het deksel en voeg enkele druppels vaatwasmiddel toe.
- Gebruik een borstel om elk spoor van soap of etensresten te verwijderen en spoel af.
- Wrijf vervolgens droog met een zachte en droge doek. Let erop dat het deksel droog is voor u dit terug op de kom plaatst.
- U kunt ook de afdichting reinigen. Verwijder de afdichting en let erop dat u deze niet beschadigt. Reinig de afdichting met een vochtige spons en eventueel een beetje niet-schurend reinigingsmiddel (vaatwasmiddel bijvoorbeeld). Eens droog, plaatst u deze terug in de oorspronkelijke positie en richt u de twee flapjes omhoog.

HET MOTORBLOK REINIGEN

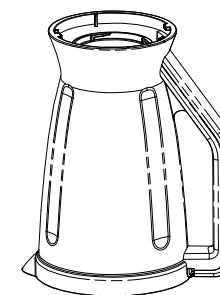
- Wrijf het motorblok schoon met een spons, wrijf vervolgens zorgvuldig schoon met een zachte doek. Controleer of er geen voedselresten zijn achtergebleven op het vergrendelsysteem. Rol het snoer op in de hiervoor voorziene plaats onder het motorblok wanneer u het toestel wenst op te bergen.

DE BLENDERKOM VERWIJDEREN EN REINIGEN

1. Haal de mengkom uit de basis en zet op een vlak en stabiel oppervlak.
2. Verwijder de mengknop door in wijzerzin te draaien.
3. Draai de vergrendelknop van het deksel in tegenwijzerzin en verwijder het deksel.
4. Zorg ervoor dat de mengkom leeg is, keer om en zet op een vlak en stabiel oppervlak.

5. Schroef het mes met 4 bladen los door het in tegenwijzerzin naar de stand 'OPEN' (ontgrendelen) te draaien.

6. Verwijder de afdichting van het mes op de basis in plastic.



Opgelet!
Let bij het opnieuw monteren goed op de installatierichting van de afdichting op de basis.

- Zorg ervoor dat de afdichting van het deksel en de afdichting van het mes met de 4 bladen goed worden gereinigd. Wanneer deze schoon en droog zijn, plaatst u ze opnieuw correct in het toestel.
- Spoel de kom opnieuw met helder water.
- Wrijf vervolgens droog met een zachte en droge doek. Let erop dat de kom perfect droog is voor u deze terug op het motorblok plaatst.

Probleemoplossingsgids

Indien de informatie in deze tabel u niet helpt bij het oplossen van uw specifiek probleem, herstel het toestel dan niet zelf, maar breng uw toestel naar de klantendienst van uw winkel. Herstellingen die worden uitgevoerd door onervaren personen worden niet gedekt door de garantie.

Problemen	Mogelijke oorzaken en oplossingen
Het toestel werkt niet.	Controleer of het toestel correct gemonteerd werd. Controleer of de stekker correct in het stopcontact zit. Controleer of er een stroompanne is en of het stopcontact goed werkt.
Het toestel stopt plots.	Het toestel trilt en de kom kan lichtjes uit het toestel loskomen wanneer het toestel aan hoge snelheid werkt. Plaats de kom en het deksel correct terug.
De motor werkt, maar de onderdelen draaien niet.	Controleer of het motorblok correct werd geïnstalleerd op een vlak en stabiel oppervlak.

VEILIGHEIDSVORZIENINGEN

Dit toestel is uitgerust met een veiligheidsvoorziening die verhindert dat de motor inschakelt wanneer de mengkom (3) of de kom van de blender (22) en de deksels (6 en 23) niet correct werden geplaatst. Wanneer niet aan deze voorwaarden werd voldaan en uw toestel niet werkt, raadpleeg dan de klantendienst van uw winkel.

Dit toestel bevat eveneens een veiligheidsvoorziening tegen te hoge temperaturen. Indien de temperatuur te hoog wordt, schakelt het toestel automatisch uit en zal het opnieuw beginnen werken wanneer de motor voldoende is afgekoeld (na ongeveer 15 minuten).

Toutes les informations, dessins, croquis et images dans ce document relèvent de la propriété exclusive de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se réserve tous les droits relatifs à ses marques, créations et informations. Toute copie ou reproduction, par quelque moyen que ce soit, sera jugée et considérée comme une contrefaçon.

All information, designs, drawings and pictures in this document are the property of SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION reserves all rights to its brands, designs and information. Any copy and reproduction through any means shall be deemed and considered as counterfeiting.

Toda la información, diseños, dibujos e imágenes de este documento son propiedad de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se reserva todos los derechos de sus marcas, diseños e información. Cualquier copia y reproducción por cualquier medio será considerada como falsificación.

Alle Informationen, Zeichnungen, Skizzen und Bilder in diesem Dokument sind alleiniges Eigentum von SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION behält sich alle Rechte in Zusammenhang mit ihren Marken, Schöpfungen und Informationen vor. Kopien oder Reproduktionen, ungeachtet des dazu verwendeten Mittels, werden als Fälschung betrachtet und beurteilt.

Alle gegevens, tekeningen, schetsen en afbeeldingen in dit document zijn het exclusieve eigendom van SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION behoudt alle rechten met betrekking tot haar merken, creaties en informatie. Alle kopieën, of reproducties, met eender welk middel, worden beoordeeld en beschouwd als een vervalsing.