

BY IKOHS

CREATE

CHEF CHOP



**FOOD PROCESSOR
USER MANUAL**

CREATE

The life you want to live in



CHEF CHOP

FOOD PROCESSOR

PROCESADOR DE ALIMENTOS

EN	ENGLISH	4 - 8
ES	ESPAÑOL	9 - 13
PT	PORTUGUÊS	14 - 18
FR	FRANÇAIS	19 - 23
IT	ITALIANO	24 - 28
DE	DEUTSCH	29 - 33
NL	NEDERLANDS	34 - 38
PL	POLSKI	39 - 43

ENGLISH

WELCOME

Thank you for choosing our food processor. Before using the appliance, and to ensure the best use, carefully read these instructions.

The safety precautions enclosed herein reduce the risk of death, injury and electrical shock when correctly adhered to. Keep the manual in a safe place for future reference, along with the completed warranty card, purchase receipt and package. If applicable, pass these instructions on to the next owner of the appliance. Always follow basic safety precautions and accident prevention measures when using an electrical appliance. We assume no liability for customer failing to comply with these requirements.

SAFETY PRECAUTIONS

When using any electrical appliance, basic safety precautions should always be observed.

- Never immerse the motor unit in water or any other liquid, nor rinse it under the tap.

Warning: Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.

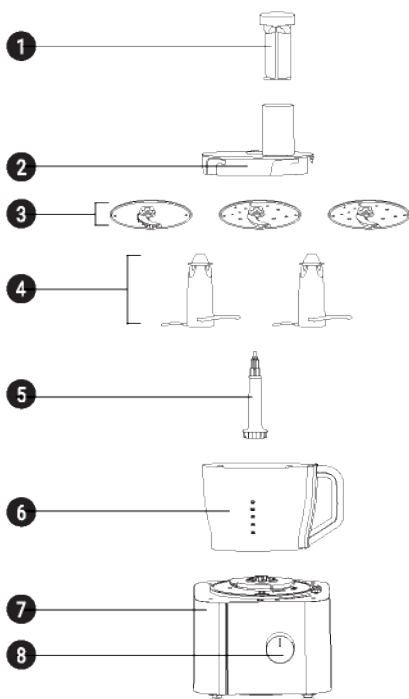
- Never connect this appliance to a timer switch in order to avoid a hazardous situation.
- Do not use the appliance if the mains cord, the plug or other parts are damaged.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by supplier, a service centre authorized by supplier or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Never let the appliance run unattended.
- Never use your fingers or an object (e.g. a spatula) to push ingredients down the feeding tube while the appliance is running. Only use the pusher for this purpose.
- Be very careful when you handle the discs, blender blade unit or food processor blade unit. Be especially careful when you remove them from the food processor bowl or blender jar, when you empty the bowl or jar and when you clean them. Their cutting edges are very sharp.

Caution: Never switch off the appliance by turning the blender jar, the food processor bowl or the juicer bowl. Always switch off the appliance by turning the speed control knob to off.

- Switch off the appliance before you detach any accessory.
- Unplug the appliance immediately after use.
- Always unplug the appliance before you reach into the blender jar with your fingers or an object (e.g. a spatula).
- Wait until moving parts stop running before you remove the lid of the bowls or jar.
- Never use any accessories or parts from other manufacturers or that supplier does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.
- Do not exceed the maximum content indicated on the food processor bowl or the blender jar.
- Do not use the juicer if the sieve is damaged.
- Consult the tables in this user manual for the correct quantities and processing times.
- Thoroughly clean the parts that come into contact with food before you use the appliance for the first time.
- Let hot ingredients cool down before you process them (max. temperature 80 °C / 175 °F).

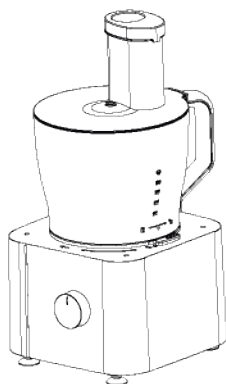
LIST OF PARTS

1. Pusher
2. Anti-splash lid
3. Cutting discs
4. Cutting/grinding blades
5. Drive Rod
6. Chopper bowl
7. Body
8. Control knob

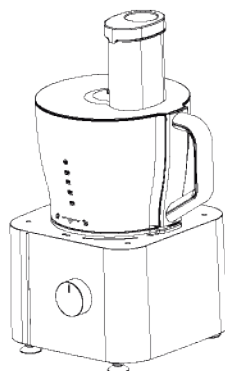


ASSEMBLY / DISASSEMBLY

- Put the bowl as shown in figure 1, make sure both marks are on the same way. Then you can turn the bowl clockwise until you hear a click. If everything is set as in figure 2, the machine is assembled correctly.
- When the processor has finished working, you can turn the bowl out by turning it anticlockwise.



(Fig. 1)



(Fig. 2)

FUNCTIONS AND ACCESSORIES

Built-in safety lock

- This feature ensures that you can only switch on the appliance if you have assembled the blender jar with the blade unit, the food processor bowl, the juicer bowl with coupling unit or the citrus press correctly on the motor unit.
- If the blender jar with blade unit, the food processor bowl, the juicer bowl with coupling unit or the citrus press is assembled correctly, i.e. when it has been turned in the direction of the 'locked' symbol as far as possible ('click'), the built-in safety lock will be unlocked.

Blade

- Do not let the appliance run too long when you chop (hard) cheese or chocolate. Otherwise these ingredients become too hot, start to melt and turn lumpy. Always put the food processor blade unit in the food processor bowl before you add the ingredients. Do not use the food processor blade to chop very hard ingredients such as coffee beans, nutmeg, turmeric and ice cubes, as this may cause the blade unit to become blunt.
- Do not fill the bowl beyond the MAX indication.
- The standard processing time for all chopping jobs is 30-60 seconds.
- If you chop onions, press the pulse button a few times to prevent the onions from becoming too finely chopped.
- If food sticks to the blade unit or to the inside of the food processor bowl:
 1. Switch off the appliance.
 2. Remove the lid from the food processor bowl.
 3. Remove the ingredients from the blade unit or from the wall of the bowl with a spatula.

Kneading accessory

- Always put the kneading accessory in the food processor bowl before you add the ingredients.
- The standard processing time for all kneading jobs is from 30 to 180 seconds.

Discs

- Do not exert too much pressure on the pusher when you press ingredients down the feeding tube.
- Do not let the appliance run too long when you shred (hard) cheese. Otherwise the cheese becomes too hot, starts to melt and turns lumpy.
- Do not use the shredding disc to shred chocolate. Only use the food processor blade unit for this purpose.
- Do not fill the bowl beyond the MAX indication: Pre-cut large ingredients to make them fit into the feeding tube and fill the feeding tube evenly for the best results.
- When you shred or granulate soft ingredients, use a low speed to prevent the ingredients from turning into a puree.
- If the ingredients you are going to shred or slice have a small diameter, put the outer pusher in the feeding tube to make the feeding tube smaller. Then use the inner pusher to push the ingredients down the feeding tube.
- When you have to process a large amount of ingredients, process small batches and empty the bowl between batches.

CHOOSING A SPEED

Tool	Picture	Function	Speed	Maximum cap.	Knife blade time	Resting time	knife blade empty working time
Knife Blade		Chop meat, cut vegetables	Min. 1 - Max. 3	500 g	30 seconds	1 minute	30 seconds
Dough hook (plastic knife)		Dough making, dough kneading	Min. 1	300 g flour 200 ml water	1,5 minutes	3 minutes	30 seconds
Discs: slice/ shred/ chop		Slice, shred, chop food and vegetables such as carrots, cheese, cucumbers, etc.	Min. 2 - Max. 3	500 g	1 minute	2 minutes	30 seconds

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	SOLUTION
The appliance does not work.	Make sure that all assembly indications (on the lid of the bowl, on the bowl, on the blender jar and on the motor unit) are aligned.
The appliance suddenly stops running.	The lid of the bowl may have opened during a heavy processing job. Close the lid properly. The appliance immediately starts working again. The processing job is too heavy. Set the control knob to off to switch off the appliance and remove the mains plug from the wall socket. Then let the appliance cool down to room temperature. Plug in the appliance and switch it on again. Process smaller batches.
Can I clean all removable parts in the dishwasher?	Yes, except the motor unit and the protection cap for the blade unit.
What does 'Pulse' mean?	When you press the Pulse button, the appliance will run at its highest speed as long as you keep pressing the button. Using the Pulse button is recommended if you want to have more control over the processing job, for instance when you are chopping.
Can I pour boiling hot ingredients into the blender jar?	No, let the liquids or ingredients cool down to 80 °C to avoid damaging the accessories.
Why does the motor produce an unpleasant smell during processing?	It is very common for a new appliance to give off an unpleasant smell or emit some smoke the first few times it is used. This phenomenon will stop after you have used the appliance a number of times. The appliance may also give off an unpleasant smell or emit some smoke if it has been used too long. In that case you have to switch the appliance off and let it cool down for 60 minutes.
What should I do when the blade unit or motor gets blocked during processing?	Switch the appliance off and use a spatula to dislodge the ingredients that block the blade unit. We also recommend processing a smaller quantity.
What should I do if the blender leaks?	Switch the appliance off and pour out the ingredients. Then remove the blade unit interface. Check if the sealing ring has been assembled properly on the blade unit.

CLEANING

- Always unplug the appliance before you remove accessories or clean the motor unit.
- You can quickly and easily pre-clean the food processor bowl and blender jar with the pulse button. Simply add some water and washing-up liquid to the dirty bowl or jar and secure the lid. Then use the pulse button until the bowl or jar is clean. When you pre-clean the food processor bowl in this way, make sure the food processor blade is assembled in the bowl.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

EN	Characteristics
Power	820-1100 W
Voltage	220-240V
Speed	3 + PULSE
Noise Level	< 85 dB
RPM	17000 rpm
Bowl Capacity	3,2L
Dimensions	450x250x210 mm



In compliance with Directives: 2002/95/CE, 2002/96/CE and 2003/108/CE on the restriction of the use of dangerous substances in electric and electronic equipment as well as their waste disposal. The symbol with the crossed dustbin shown on the package indicates that the product at the end of its service life shall be collected as separate waste. Therefore, any products that have reached the end of their useful life must be given to waste disposal centres specialising in separate collection of waste electrical and electronic equipment, or given back to the retailer at the time of purchasing new similar equipment, on a one for one basis. The adequate separate collection for the subsequent start-up of the equipment sent to be recycled, treated and disposed of in an environmentally compatible way contributes to preventing possible negative effects on the environment and health and optimises the recycling and reuse of components making up the apparatus. Abusive disposal of the product by the user involves application of the administrative sanctions according to the laws.

ESPAÑOL

BIENVENIDO

Muchas gracias por elegir nuestro procesador de alimentos. Antes de usar el aparato, lea detenidamente estas instrucciones para su correcta utilización.

Las precauciones de seguridad incluidas reducen el riesgo de sufrir una descarga eléctrica, lesiones e incluso la muerte si se respetan estrictamente. Guarde este manual en un lugar seguro para consultarlo en el futuro, junto con la tarjeta de garantía del producto debidamente cumplimentada, el embalaje original del producto y el justificante de compra. Si es posible, entregue estas instrucciones al siguiente propietario del electrodoméstico. Respete en todo momento las precauciones de seguridad básicas y las normas de prevención de accidentes cuando utilice un electrodoméstico. Declinamos toda responsabilidad derivada del incumplimiento de estas instrucciones por parte de los clientes.

MEDIDAS DE SEGURIDAD

El uso de aparatos eléctricos requiere precauciones de seguridad básicas.

- No sumerja la unidad del motor en agua ni en ningún otro líquido, ni lo enjuague debajo del grifo.

Precaución: Compruebe que la tensión indicada en el aparato se corresponde con la tensión de la red eléctrica local antes de conectar el aparato.

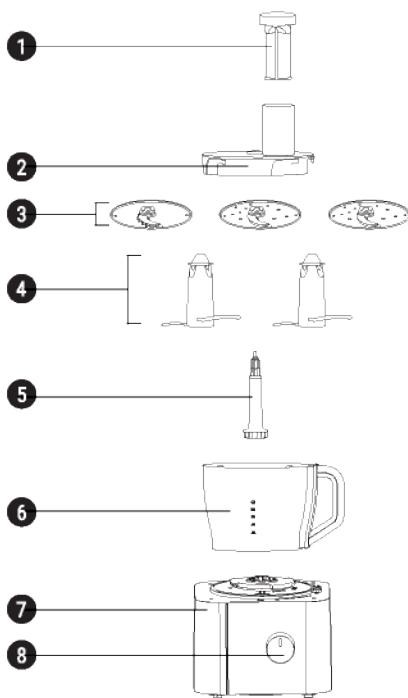
- No conecte el procesador de alimentos a un temporizador externo para evitar situaciones de riesgo.
- No utilice el procesador de alimentos si el cable de alimentación, el enchufe u otras piezas del aparato están dañadas.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser remplazado por el proveedor, un centro de servicios autorizado por el proveedor o personal cualificado para evitar riesgos.
- Este electrodoméstico no está diseñado para ser utilizado por personas (niños incluidos) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia o conocimientos limitados, a menos que estén supervisados por una persona responsable de su seguridad o que haya sido formada para usar el aparato de forma segura. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no juegan con la selladora.
- No deje el aparato sin supervisión mientras esté en funcionamiento.
- No introduzca los dedos u otros objetos (como una espátula) para empujar los ingredientes por el tubo de alimentación mientras el procesador de alimentos esté en marcha. Para ello, utilice solo el empujador.
- Tenga mucho cuidado al manejar los discos o las cuchillas. Tenga especial cuidado al desmontar tanto los discos como las cuchillas del bol o de la jarra de mezcla, cuando vacíe el bol o la jarra y cuando los limpie. Los filos de corte están muy afilados.

Cuidado: No apague el aparato girando la jarra de mezcla o el bol del procesador. Apague el procesador girando el selector de velocidades hasta la posición de apagado.

- Apague el aparato antes de desinstalar cualquier accesorio.
- Desenchufe el aparato después de utilizarlo.
- Desenchufe siempre el procesador antes de manipular la jarra por dentro con los dedos o cualquier objeto (por ejemplo, una espátula).
- Espere hasta que las partes móviles dejen de funcionar antes de retirar la tapa de los boles o jarras.
- No utilice accesorios o piezas que no sean los recomendados por el fabricante o el proveedor. La garantía no cubre los daños ocasionados por el uso de accesorios o piezas no recomendados.
- No sobrepase el contenido máximo indicado en el bol del procesador de alimentos o de la jarra de mezcla.
- Consulte las cantidades y los tiempos de procesamiento adecuados en la tabla de este manual.
- Limpie las piezas que entren en contacto con la comida minuciosamente antes de utilizar el aparato por primera vez.
- Deje que los ingredientes calientes se enfríen antes de procesarlos (temperatura máxima: 80 °C / 175 °F).

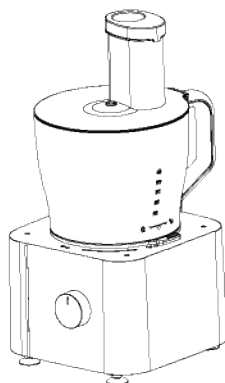
LISTA DE PARTES

1. Émbolo empujador
2. Tapa antisalpicaduras
3. Discos de corte
4. Cuchillas para cortar/triturar
5. Barra impulsora
6. Bol chopper
7. Cuerpo
8. Rueda de control

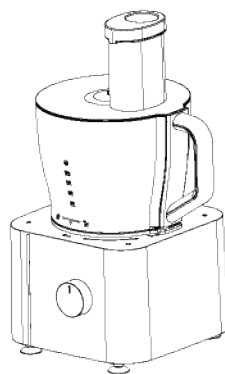


INSTALACIÓN / DESINSTALACIÓN

- Coloque el bol como se muestra en la figura 1 y asegúrese de que las marcas de los elementos están en la misma dirección. Después, gire el bol hacia la derecha hasta que oiga un clic. Si todos los elementos están instalados como en la figura 2, el procesador se ha montado de manera correcta.
- Cuando termine de utilizar el procesador, desmonte el bol girando las piezas hacia la izquierda.



(Fig. 1)



(Fig. 2)

FUNCIONES Y ACCESORIOS

Bloqueo de seguridad integrado

- Esta característica le asegura que solo podrá poner en marcha el procesador si ha instalado la jarra de mezcla con la cuchilla y el bol del procesador con la unidad de acoplamiento correctamente en la unidad del motor.
- Si todos los elementos se han instalado correctamente, es decir, cuando se han girado en la dirección del símbolo de bloqueo hasta oír un clic, el bloqueo de seguridad integrado se desbloqueará.

Cuchilla

- No deje que el aparato funcione durante demasiado tiempo cuando esté troceando queso (de textura dura) o chocolate. Si no, estos ingredientes se calentarán demasiado, empezarán a derretirse y se llenarán de grumos. Coloque la cuchilla del procesador de alimentos en el bol antes de añadir los ingredientes. No utilice la cuchilla del procesador de alimentos para picar ingredientes muy duros como granos de café, nuez moscada, cúrcuma o cubitos de hielo, ya que esto puede hacer que la cuchilla pierda el filo.
- No llene el bol por encima de la marca MAX.
- El tiempo de procesado normal para todos los trabajos de picado es entre 30 y 60 segundos.
- Si pica cebollas, pulse el botón de pulsaciones unas cuantas veces para evitar que las cebollas se piquen demasiado.
- Si la comida se queda pegada a la cuchilla o al interior del procesador de alimentos:
 1. Apague el aparato.
 2. Retire la tapa del bol del procesador.
 3. Retire los ingredientes de la cuchilla o de las paredes del bol con una espátula.

Accesorio de amasado

- Coloque siempre el accesorio de amasado en el bol del procesador antes de añadir los ingredientes.
- El tiempo de procesado normal para todos los trabajos de amasado es entre 30 y 180 segundos.

Discos

- No ejerza demasiada presión en el empujador cuando presione los ingredientes a través del tubo de alimentación.
- No deje que el aparato funcione durante demasiado tiempo cuando esté rallando queso (de textura dura). Si no, el queso se calentará demasiado, empezará a derretirse y se llenará de grumos.
- No utilice el disco de rallado para rallar chocolate. Utilice la cuchilla del procesador para esto.
- No llene el bol por encima de la marca MAX: Corte con antelación los ingredientes para que quepan por el tubo de alimentación y llénelo de manera uniforme para obtener un mejor resultado.
- Cuando ralle o triture ingredientes blandos, utilice una velocidad baja para evitar que los ingredientes se hagan puré.
- Si los ingredientes que va a rallar o cortar tienen un diámetro pequeño, coloque el empujador exterior en el tubo de alimentación para que se reduzca su diámetro. Luego utilice el empujador interior para presionar los ingredientes por el interior del tubo de alimentación.
- Cuando tenga que procesar una gran cantidad de ingredientes, hágalo en turnos de pequeñas cantidades y vacíe el bol cada vez.

SELECCIONAR UNA VELOCIDAD

Herramienta	Imagen	Función	Velocidad	Cap. máxima	Tiempo funcionamiento	Tiempo descanso	Tiempo funcionamiento sin cuchilla
Cuchilla		Picar carne, cortar verduras	Min. 1 - Máx. 3	500 g	30 segundos	1 minuto	30 segundos
Gancho para masas (de plástico)		Mezclar masas, amasar	Min. 1	300 g de harina 200 ml de agua	1,5 minutos	3 minutos	30 segundos
Discos: cortar en lonchas/ cortar en juliana/ picar		Lonchas, juliana, picar carnes y verduras	Min. 2 - Máx. 3	500 g	1 minuto	2 minutos	30 segundos

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEM	SOLUTION
El procesador de alimentos no funciona.	Asegúrese de que todas las marcas de instalación están alineadas (en la tapa del bol, en el bol, en la jarra mezcladora y en el motor).
El procesador de alimentos deja de funcionar de repente.	La tapa del bol puede haberse abierto durante un procesado intenso. Cierre la tapa correctamente. El aparato empezará a funcionar de nuevo. Si el procesado es demasiado intenso, apague el aparato y desenchúfelo. Deje que se enfríe a temperatura ambiente y vuelva a enchufarlo y encenderlo. Procese cantidades más pequeñas.
¿Puedo lavar todos los accesorios y piezas extraíbles en el lavavajillas?	Sí, excepto el motor y la tapa de protección para las cuchillas.
¿Qué significa "Pulsación"?	Cuando pulsa el botón Pulsación, el aparato funcionará a máxima velocidad mientras lo esté pulsando. Se recomienda utilizar el botón Pulsación si quiere tener más control sobre el procesado, por ejemplo, cuando está picando.
¿Puedo añadir ingredientes hirviendo en la jarra?	No, deje que los líquidos o los ingredientes se enfríen hasta los 80 °C para evitar daños en los accesorios.
¿Por qué el motor produce un olor desagradable durante el procesado?	Es muy común que un aparato nuevo desprenda un olor un tanto desagradable o algo de humo las primeras veces que se usa. Esto dejará de producirse tras algunos usos. También puede que ocurra si se ha estado utilizando durante mucho tiempo seguido. En ese caso, desenchufe el procesador de alimentos y deje que se enfríe durante 60 minutos.
¿Qué debo hacer si la cuchilla o el motor se bloquean durante el procesado?	Apague el aparato y utilice una espátula para despegar los ingredientes que bloquean la cuchilla. También le recomendamos procesar una cantidad menor de ingredientes.
¿Qué debo hacer si la batidora tiene fugas?	Desenchufe el procesador de alimentos y extraiga los ingredientes. Retire la cuchilla y compruebe si el anillo de sellado se ha instalado correctamente en la cuchilla.

LIMPIEZA

- Desenchufe siempre el aparato antes de desinstalar los accesorios o limpiar el motor.
- Puede limpiar con antelación de manera rápida y sencilla el bol del procesador de alimentos y la jarra mezcladora con el botón de pulsaciones. Solo tiene que añadir un poco de agua y detergente líquido para lavavajillas en el bol o jarra sucios y cerrar la tapa. Utilice el botón de pulsaciones hasta que el bol o la jarra estén limpios. Cuando limpie por adelantado el bol del procesador de alimentos de esta manera, asegúrese de que la cuchilla está instalada en el bol.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ES	Características
Potencia	820-1100 W
Tensión	220-240V
Velocidad	3 + PULSE
Nivel Sonoro	< 85 dB
RPM	17000 rpm
Capacidad del bol	3,2L
Dimensiones	450x250x210 mm



Según las Directrices Europeas 2002/95CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE, relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos, además del desecho de residuos. El símbolo tachado del contenedor que se encuentra en el embalaje indica la obligación de que el producto, al final de su vida útil, deberá depositarse en un lugar separado de los demás residuos. Por lo tanto el usuario deberá entregar el aparato, cuando deje de utilizarse, a los centros adecuados de recogida diferenciada de residuos electrónicos y electrotécnicos, o deberá devolverlo al vendedor en el momento de compra de un nuevo aparato de tipo equivalente, o cambio por otro. La adecuada recogida diferenciada del aparato inutilizado para los sucesivos procesos ambientalmente compatibles de reciclaje, tratamiento y desecho, contribuye a evitar posibles efectos negativos en el medio ambiente y en la salud, y favorece el reciclaje de los materiales de los que se compone el aparato. El desecho abusivo del producto por parte del usuario implica la aplicación de las sanciones previstas por la ley.

BEN-VINDO

Muito obrigado por escolher o nosso processador de alimentos. Antes de usar o aparelho, leia cuidadosamente estas instruções para a sua correta utilização.

As precauções de segurança incluídas reduzem o risco de sofrer uma descarga elétrica, lesões e mesmo a morte se forem estritamente respeitadas. Guarde este manual num lugar seguro para o consultar no futuro, juntamente com o cartão de garantia do produto devidamente preenchido, a embalagem original do produto e o comprovativo de compra. Se for possível, entregue estas instruções ao seguinte proprietário do eletrodoméstico. Respeite sempre as precauções de segurança básicas e as normas de prevenção de acidentes quando utilizar um eletrodoméstico. Não assumimos qualquer responsabilidade derivada do incumprimento destas instruções por parte dos clientes.

MEDIDAS DE SEGURANÇA

A utilização de aparelhos elétricos requer precauções básicas de segurança.

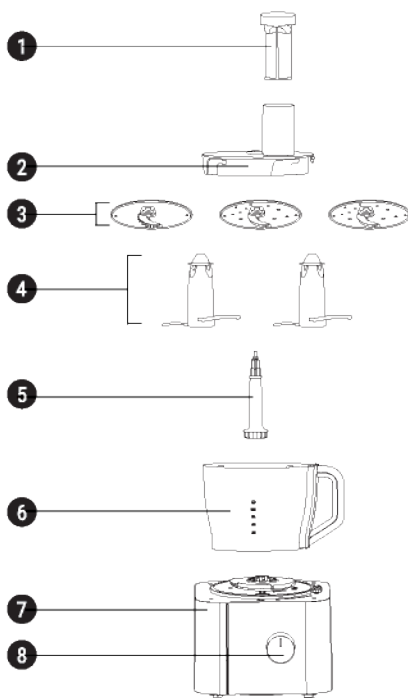
- Não mergulhe a unidade do motor em água ou qualquer outro líquido, nem a enxagúe com água corrente.
- Atenção: Verifique se a tensão indicada no aparelho corresponde à tensão de rede local antes de ligar o aparelho.
- Não ligue o processador de alimentos a um temporizador externo para evitar situações perigosas.
- Não utilize o processador de alimentos se o cabo de alimentação, a ficha ou outras peças do aparelho estiverem danificadas.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fornecedor, por um centro de assistência autorizado pelo fornecedor ou por pessoal qualificado para evitar riscos.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com experiência ou conhecimentos limitados, a menos que sejam supervisionadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que tenha sido treinada para utilizar o aparelho com segurança. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o selante.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Não insira os dedos ou outros objetos (como uma espátula) para empurrar os ingredientes através do tubo de alimentação enquanto o processador de alimentos estiver funcionando. Para fazer isso, use apenas o empurrador.
- Tenha extremo cuidado ao manusear discos ou lâminas. Tenha especial cuidado ao remover discos e lâminas do copo de mistura ou jarro, ao esvaziar o copo ou jarro e ao limpá-los. As arestas de corte são muito afiadas.

Cuidado: Não desligue o aparelho rodando o copo de mistura ou o copo do processador. Desligue o processador girando o seletor de engrenagem para a posição off.

- Desligue o aparelho antes de desinstalar quaisquer acessórios.
- Desligue o dispositivo após o uso.
- Sempre desconecte o processador da tomada antes de manusear o jarro por dentro com os dedos ou qualquer objeto (como uma espátula).
- Aguarde até que as peças móveis parem de funcionar antes de remover a tampa da taça ou do jarro.
- Não utilize acessórios ou peças diferentes dos recomendados pelo fabricante ou fornecedor. A garantia não cobre danos causados pela utilização de acessórios ou peças não recomendadas.
- Não exceda os teores máximos indicados no recipiente do processador de alimentos ou no jarro de mistura.
- Consulte a tabela neste manual para obter quantidades e tempos de processamento adequados.
- Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, limpe cuidadosamente as peças em contacto com os alimentos.
- Deixe os ingredientes quentes esfriarem antes do processamento (temperatura máxima: 80°C / 175°F).

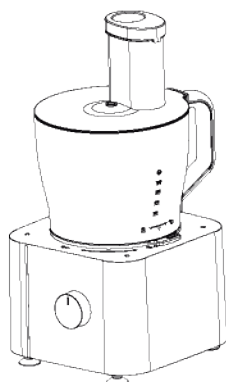
LISA DE PARTES

1. Êmbolo empurrador
2. Tampa à prova de salpicos
3. Discos de corte
4. Lâminas de corte/trituração
5. Barra de impulso
6. Taça chopper
7. Corpo
8. Roda de controle

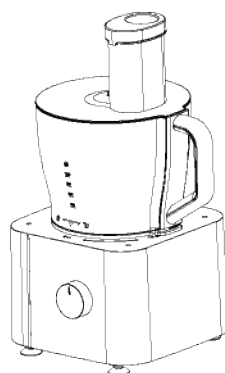


INSTALAÇÃO / DESINSTALAÇÃO

- Coloque a taça como ilustrado na figura 1 e certifique-se de que as marcas nos elementos estão na mesma direcção. Em seguida, gire a taça no sentido horário até ouvir um clique. Se todos os elementos estiverem instalados como na figura 2, o processador foi montado corretamente.
- Quando terminar de usar o processador, desmonte a taça girando as peças para a esquerda.



(Fig. 1)



(Fig. 2)

FUNÇÕES E ACESSÓRIOS

Bloqueio de segurança integrado

- Este sistema garante que só poderá iniciar o processador se tiver instalado o recipiente de mistura com a lâmina e o copo do processador com a unidade de acoplamento correctamente na unidade do motor.
- Se todos os elementos tiverem sido correctamente instalados, ou seja, se tiverem sido rodados na direcção do símbolo de bloqueio até ouvir um clique, o bloqueio de segurança integrado será desbloqueado.

Lâmina

- Não deixe o aparelho a funcionar durante muito tempo ao picar queijo duro ou chocolate. Se não, estes ingredientes vão ficar muito quentes, começar a derreter e encher-se de grumos. Coloque a lâmina do processador de alimentos na taça antes de adicionar os ingredientes. Não utilize a lâmina do processador de alimentos para cortar ingredientes muito duros, como grãos de café, noz-moscada, açafrão ou cubos de gelo, pois isso pode fazer com que a lâmina perca a sua afiação.
- Não encha a taça acima da marca MAX.
- O tempo normal de processamento para todos os trabalhos de corte é entre 30 e 60 segundos.
- Se picar cebolas, prima o botão algumas vezes para evitar que as cebolas fiquem demasiado picadas.
- Se os alimentos ficarem presos à lâmina ou no interior do processador de alimentos.
 1. Desligue o aparelho.
 2. Remova a tampa da taça do processador.
 3. Remova os ingredientes da lâmina ou das paredes da tigela com uma espátula.

Acessório para amassar

- Sempre coloque o acessório para amassar na taça do processador antes de adicionar ingredientes.
- O tempo normal de processamento para amassar é entre 30 e 180 segundos.

Discos

- Não exerça demasiada pressão sobre o empurrador ao pressionar os ingredientes através do tubo de alimentação.
- Não deixe o aparelho a funcionar durante muito tempo ao ralar queijo (de textura dura). Caso contrário, o queijo vai superaquecer, começar a derreter e encher de grumos.
- Não utilize o disco ralador para ralar o chocolate. Use a lâmina do processador para isso.
- Não encha a taça acima da marca MAX: Corte os ingredientes para que caibam no tubo de alimentação e encha-o uniformemente para obter os melhores resultados.
- Ao ralar ou triturar ingredientes moles, use uma velocidade lenta para evitar que os ingredientes se façam em puré.
- Se os ingredientes a triturar ou a cortar tiverem um diâmetro pequeno, colocar o empurrador externo no tubo de alimentação para reduzir o diâmetro. Em seguida, use o empurrador interno para pressionar os ingredientes no tubo de alimentação.
- Quando tiver de processar uma grande quantidade de ingredientes, faça-o em pequenos turnos de quantidade e esvazie a taça de cada vez.

SELECIONAR UMA VELOCIDADE

Ferramenta	Imagem	Função	Velocidade	Cap. Máxima	Tempo de funcionamento	Tempo de descanso	Tempo de funcionamento sem lâmina
Lâmina		Picar carne, cortar verduras	Min. 1 - Max. 3	500 g	30 segundos	1 minuto	30 segundos
Gancho para massas		Misturar massas, amassar	Min. 1	300g de farinha 200 ml de água	1,5 minutos	3 minutos	30 segundos
Discos: cortar em fatias/ cortar em juliana/picar		Fatias, juliana, picar carnes e verduras	Min. 2 - Max. 3	500 g	1 minuto	2 minuto	30 segundos

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	SOLUÇÃO
O processador de alimentos não funciona.	Certifique-se de que todas as marcas de instalação estão alinhadas (na tampa da taça, na taça, no jarro de mistura e no motor).
O processador de alimentos pára de funcionar de repente.	A tampa da taça pode ter-se aberto durante um processamento intenso. Feche bem a tampa. O aparelho voltará a funcionar. Se o processamento for demasiado intenso, desligue o aparelho e retire a ficha da tomada. Deixe-o arrefecer até à temperatura ambiente e, em seguida, volte a ligá-lo. Processar quantidades menores.
Posso lavar todos os acessórios e peças removíveis na máquina de lavar louça?	Sim, excepto o motor e a tampa de protecção das lâminas.
O que significa "pulsação"?	Ao premir o botão de pressão, o aparelho funcionará à velocidade máxima enquanto o estiver a premir. É recomendável usar o botão Push se você quiser ter mais controle sobre o processo, por exemplo, quando ele está cortando.
Posso adicionar ingredientes a ferver ao jarro?	Não, deixe os líquidos ou ingredientes arrefecer até 80°C para evitar danos nos acessórios.
Por que o motor produz um cheiro desagradável durante o processamento?	É muito comum que um aparelho novo liberte um cheiro desagradável ou algum fumo nas primeiras vezes em que é utilizado. Isso não ocorrerá mais depois de alguns usos. Também pode ocorrer se tiver sido usado durante um longo período de tempo. Nesse caso, desligue o processador de alimentos e deixe arrefecer durante 60 minutos.
O que devo fazer se a lâmina ou motor ficar bloqueado durante o processamento?	Desligue o aparelho e utilize uma espátula para retirar os ingredientes que bloqueiam a lâmina. Também recomendamos que você processe uma quantidade menor de ingredientes.
O que devo fazer se o misturador vazar?	Desligue o processador de alimentos e retire os ingredientes. Remova a lâmina e verifique se o anel vedante foi correctamente instalado na lâmina.

LIMPEZA

- Desligue sempre o aparelho antes de desinstalar os acessórios ou limpar o motor.
- Pode fazer a pré-limpeza rápida e fácil da taça do processador de alimentos e do jarro de mistura com o botão de pressão. Basta adicionar um pouco de água e líquido de lavagem à taça ou jarro sujo e fechar a tampa. Utilize o botão de pressão até que a taça ou jarro esteja limpo. Quando pré-limpar o compartimento do processador de alimentos desta forma, certifique-se de que a lâmina está instalada no compartimento.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

PT	Características
Potência	820-1100 W
Tensão	220-240V
Velocidade	3 + PULSE
Nível Sonoro	< 85 dB
RPM	17000 rpm
Capacidade da taça	3,2L
Dimensões	450x250x210 mm



De acordo com as Directrizes Europeias 2002/95CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relativas á redução do uso de substâncias perigosas nos aparelhos eléctricos, além dos resíduos. O símbolo riscado do contentor que está no packaging indica a obrigação de que o producto, ao final da sua vida útil, deverá depositar-se num lugar separado aos demais resíduos. Por tanto o usuário deverá entregar o aparelho, quando deixe de usar-se, aos adequados centros de recolha diferenciada de resíduos electrónicos e electro-técnicos, ou deverá devolvê-lo ao vendedor no momento de compra de um novo aparelho de tipo equivalente, um a troca de outro. A adequada recolha diferenciada do aparelho inutilizado para os sucessivos processos ambientalmente compatíveis de reciclagem, tratamento e resíduos, contribui a evitar possíveis efeitos negativos no meio-ambiente e na saúde, e favorece a reciclagem dos materiais dos que se compõe o aparelho. O descarte abusivo do producto por parte do usuário implica a aplicação das sanções previstas pela lei.

FRANÇAIS

BIENVENUE

Nous vous remercions d'avoir choisi notre robot culinaire. Avant d'utiliser l'appareil, veuillez lire attentivement ces consignes pour une bonne utilisation.

Les précautions de sécurité incluses, si elles sont strictement suivies, réduisent le risque d'électrocution, de lésions et de blessures mortelles. Veuillez conserver ce manuel en lieu sûr pour le consulter à l'avenir, avec la carte de garantie du produit dûment remplie, l'emballage d'origine du produit et le justificatif d'achat. Le cas échéant, veuillez remettre ces consignes au futur propriétaire de l'appareil électroménager. Veuillez respecter à tout moment les consignes élémentaires de sécurité et les normes de prévention des accidents lors de l'utilisation d'un appareil électroménager. Nous déclinons toute responsabilité découlant du non-respect de ces consignes par les clients.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez un appareil électroménager, veuillez respecter à tout moment les mesures élémentaires de sécurité :

- Ne pas immerger l'unité moteur dans l'eau ou tout autre liquide, ni le rincer sous le robinet.

Attention : Vérifier que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension secteur locale avant de brancher l'appareil.

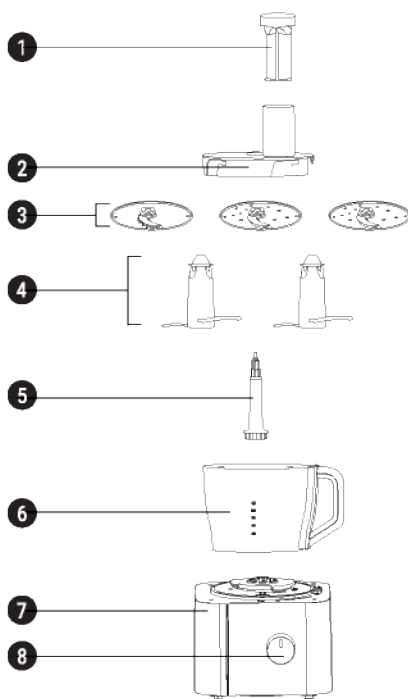
- Ne branchez pas le robot culinaire à une minuterie externe pour éviter les situations dangereuses.
- N'utilisez pas le robot culinaire si le cordon d'alimentation, la prise ou d'autres pièces de l'appareil sont endommagés.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fournisseur, un centre de service agréé par le fournisseur ou un personnel qualifié pour éviter tout risque.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou une expérience ou des connaissances limitées, à moins qu'elles ne soient supervisées par une personne responsable de leur sécurité ou qui a été formée pour utiliser l'appareil en toute sécurité. Les enfants devraient être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec le produit.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Ne pas insérer les doigts ou d'autres objets (comme une spatule) pour pousser les ingrédients dans le tube d'alimentation pendant que le robot culinaire fonctionne. Pour ce faire, utilisez uniquement le poussoir.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous manipulez des disques ou des lames. Soyez particulièrement prudent lorsque vous retirez les disques et les lames du bol ou de la carafe à mélanger, lorsque vous videz le bol ou la carafe à mélanger et lorsque vous les nettoyez. Les arêtes de coupe sont très tranchantes.

Attention : Ne pas éteindre l'appareil en éteignant le bol de mélange ou le bol du processeur. Éteignez le processeur en mettant le sélecteur de vitesses en position arrêt.

- Mettez l'appareil hors tension avant de désinstaller les accessoires.
- Débrancher l'appareil après utilisation.
- Débranchez toujours le processeur avant de manipuler la carafe de l'intérieur avec vos doigts ou tout autre objet (comme une spatule).
- Attendez que les pièces mobiles s'arrêtent de fonctionner avant de retirer le bol ou le couvercle du bocal.
- N'utilisez pas d'accessoires ou de pièces autres que ceux recommandés par le fabricant ou le fournisseur. La garantie ne couvre pas les dommages causés par l'utilisation d'accessoires ou de pièces non recommandés.
- Ne pas dépasser le contenu maximal indiqué sur le bol du robot culinaire ou sur la carafe de mélange.
- Reportez-vous au tableau de ce manuel pour connaître les quantités et les temps de traitement appropriés.
- Nettoyez soigneusement les pièces en contact avec les aliments avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.
- Laisser refroidir les ingrédients chauds avant de les traiter (température maximale : 80°C / 175°F).

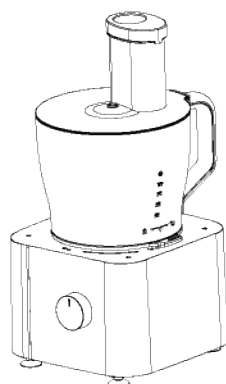
LISTE DES PIÈCES

1. Poussoir
2. couvercle étanche aux éclaboussures
3. Disques à couper
4. Lames de coupe et de broyage
5. Barre d'impulsion
6. Bol chopper
7. Corps
8. Molette de contrôle

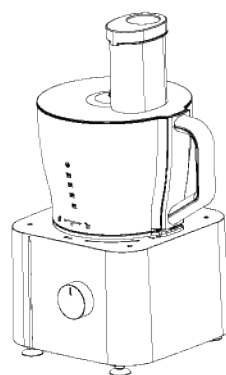


INSTALLATION / DÉINSTALLATION

- Placez le bol comme indiqué sur la figure 1 et assurez-vous que les marques sur les éléments sont dans le même sens. Tournez ensuite le bol dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un déclic. Si tous les éléments sont installés comme sur la figure 2, le robot a été correctement monté.
- Lorsque vous avez terminé d'utiliser le robot, démontez le bol en tournant les pièces vers la gauche.



(Fig. 1)



(Fig. 2)

FONCTIONS ET ACCESSOIRES

Blocage de sécurité intégré

- Cette fonction garantit que vous ne pourrez démarrer le robot que si vous avez installé la carafe de mélange avec la lame et le bol du processeur avec l'unité d'accouplement correctement dans l'unité moteur.
- Si tous les éléments ont été correctement installés, c'est-à-dire s'ils ont été tournés dans la direction du symbole de verrouillage jusqu'à ce que vous entendiez un clic, le verrouillage de sécurité intégré se déverrouille.

Lame

- Ne laissez pas l'appareil fonctionner trop longtemps lorsque vous coupez du fromage, pâte dure ou du chocolat. Sinon, ces ingrédients deviendront trop chauds, commenceront à fondre et se rempliront de grumeaux. Placer la lame du robot culinaire dans le bol avant d'ajouter les ingrédients. N'utilisez pas la lame du robot culinaire pour hacher des ingrédients très durs comme des grains de café, de la muscade, du curcuma ou des glaçons, car cela pourrait faire perdre à la lame son tranchant.
- Ne remplissez pas le bol au-dessus du repère MAX.
- Le temps de traitement normal pour tous les travaux de hachage est compris entre 30 et 60 secondes.
- Si vous hachez des oignons, appuyez plusieurs fois sur le bouton poussoir pour éviter que les oignons ne deviennent trop hachés.
- Si les aliments restent collés à la lame ou à l'intérieur du robot culinaire :
 1. Éteignez l'appareil.
 2. Retirez le couvercle du bol du robot.
 3. Retirer les ingrédients des parois de la lame ou du bol à l'aide d'une spatule.

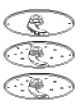
Accessoire de pétrissage

- Toujours placer l'accessoire de malaxage dans le bol du robot avant d'ajouter les ingrédients.
- Le temps de traitement normal pour tous les travaux de malaxage est compris entre 30 et 180 secondes.

Disques

- N'exercez pas trop de pression sur le poussoir lorsque vous pressez les ingrédients dans le tube d'alimentation.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner trop longtemps lorsque vous râpez du fromage (à texture dure). Sinon, le fromage surchauffera, commencera à fondre et se remplira de grumeaux.
- N'utilisez pas le disque à râper pour râper le chocolat. Utilisez pour cela la lame du robot.
- Ne remplissez pas le bol au-dessus du repère MAX : Coupez les ingrédients à l'avance pour qu'ils passent à travers le tube de chocolat.
- Et remplir uniformément pour de meilleurs résultats.
- Lorsque vous déchiquetez ou écrasez des ingrédients mous, utilisez une vitesse lente pour éviter que les ingrédients ne se réduisent en purée.
- Si les ingrédients à déchiqueter ou à couper sont de petit diamètre, placer le poussoir extérieur dans le tube d'alimentation pour réduire le diamètre. Utilisez ensuite le poussoir intérieur pour presser les ingrédients dans le tube d'alimentation.
- Lorsque vous devez traiter une grande quantité d'ingrédients, faites-le par petites quantités et videz le bol à chaque fois.

SÉLECTIONNEZ UNE VITESSE

Ustensile	Image	Fonction	Vitesse	Capacité maximum	Temps de fonctionnement	Temps de repos	Durée de fonctionnement sans lame
Lame		Hacher la viande, couper les légumes	Min. 1 - Máx. 3	500 g	30 secondes	1 minute	30 secondes
Crochet pour pâte (plastique)		Mélanger les pâtes, pétrir	Min. 1	300 g de farine 200 ml d' eau	1,5 minutes	3 minutes	30 secondes
Disques : tranchage /couper julienne / hachage		Tranches, julienne, viandes hachées et légumes	Min. 2 - Máx. 3	500 g	1 minute	2 minutes	30 secondes

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

PROBLÈME	SOLUTION
Le robot culinaire ne fonctionne pas.	S'assurer que toutes les marques d'installation sont alignées (sur le couvercle du bol, le bol, la carafe à mélanger et le moteur).
Le robot culinaire s'arrête soudainement de fonctionner.	Le couvercle du bol peut s'être ouvert lors d'un traitement lourd. Fermez le couvercle correctement. L'appareil recommence à fonctionner. Si le traitement est trop intense, éteignez l'appareil et débranchez-le. Laissez refroidir à température ambiante, puis rebranchez-le et allumez-le. Traiter de plus petites quantités.
Puis-je laver tous les accessoires et pièces amovibles dans le lave-vaisselle ?	Oui, sauf pour le moteur et le capot de protection des lames.
Que signifie "Pulsation" ?	Lorsque vous appuyez sur le bouton Push, l'appareil fonctionne à la vitesse maximale pendant que vous appuyez dessus. Il est recommandé d'utiliser le bouton poussoir si vous voulez avoir plus de contrôle sur le processus, par exemple lorsqu'il est en train de hacher.
Puis-je ajouter des ingrédients bouillants au pichet ?	Non, laissez refroidir les liquides ou les ingrédients jusqu'à 80°C pour éviter d'endommager les accessoires.
Pourquoi le moteur produit-il une odeur désagréable pendant le traitement ?	Il est très fréquent qu'un nouvel appareil dégage une odeur légèrement désagréable ou de la fumée les premières fois qu'il est utilisé. Cela s'arrêtera après quelques utilisations. Elle peut également se produire si elle est utilisée depuis longtemps. Dans ce cas, débranchez le robot culinaire et laissez-le refroidir pendant 60 minutes.
Que dois-je faire si la lame ou le moteur se bloque pendant le traitement ?	Éteindre l'appareil et utiliser une spatule pour retirer les ingrédients qui bloquent la lame. Nous vous recommandons également de traiter une plus petite quantité d'ingrédients.
Que dois-je faire si le mélangeur fuit ?	Débrancher le robot culinaire et retirer les ingrédients. Retirez la lame et vérifiez si la bague d'étanchéité a été correctement installée sur la lame.

NETTOYAGE

- Débranchez toujours l'appareil avant de démonter les accessoires ou de nettoyer le moteur.
- Vous pouvez rapidement et facilement pré-nettoyer le bol du robot culinaire et le pichet mélangeur à l'aide du bouton-poussoir. Ajoutez simplement un peu d'eau et de liquide vaisselle dans le bol ou le pichet sale et fermez le couvercle. Utilisez le bouton poussoir jusqu'à ce que le bol ou la carafe à décanter soit propre. Lorsque vous pré nettoyez ainsi le bol du robot culinaire, assurez-vous que la lame est installée dans le bol.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

FR	Caractéristiques
Puissance	820-1100 W
Tension	220-240V
Vitesse	3 + PULSE
Niveau Sonore	< 85 dB
RPM	17000 rpm
Capacité du bol	3,2L
Dimensions	450x250x210 mm



Selon les directives européennes 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE concernant la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques ainsi que l'élimination des déchets. Le symbole de la poubelle barrée d'une croix sur l'emballage indique l'obligation d'éliminer le produit, à la fin de sa vie utile, en le séparant des autres déchets. L'utilisateur doit donc retourner l'appareil, lorsqu'il n'est plus utilisé, au centre de tri des déchets électroniques et électrotechniques, ou le retourner au vendeur lors de l'achat d'un appareil neuf du même type, en échange. Une collecte différenciée adéquate du dispositif inutilisé pour les processus successifs de recyclage, de traitement et d'élimination respectueux de l'environnement contribue à éviter d'éventuels effets négatifs sur l'environnement et sur la santé, et favorise le recyclage des matériaux qui composent le dispositif. L'élimination abusive du produit par l'utilisateur implique l'application des sanctions prévues par la loi.

BENVENUTO

Grazie mille per aver scelto il nostro processore per alimenti. Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le presenti istruzioni per un corretto utilizzo.

Le precauzioni di sicurezza incluse riducono il rischio di scosse elettriche, lesioni e persino la morte se rigorosamente rispettate. Conservare il presente manuale in un luogo sicuro per future consultazioni, insieme alla scheda di garanzia del prodotto compilata, alla confezione originale del prodotto e alla prova d'acquisto. Se possibile, consegnare queste istruzioni al prossimo proprietario dell'apparecchio. Durante l'uso di un apparecchio, osservare sempre le norme fondamentali di sicurezza e le norme antinfortunistiche. Si declina ogni responsabilità per il mancato rispetto di queste istruzioni da parte dei clienti.

NORME DI SICUREZZA

L'uso delle apparecchiature elettriche richiede precauzioni di sicurezza.

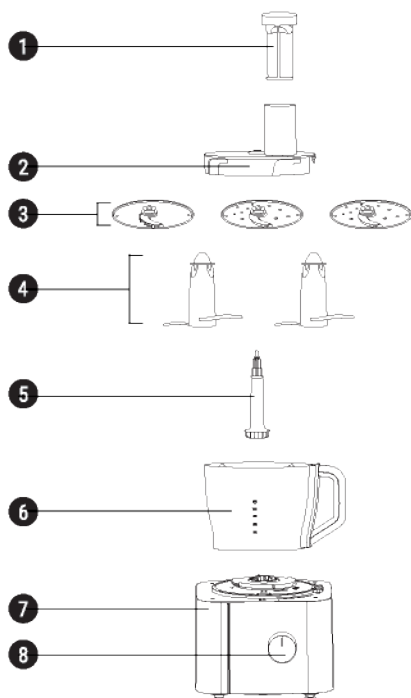
- Non immergere il dispositivo in acqua o altri liquidi, né sciacquarlo sotto il rubinetto.

Attenzione: prima di collegare l'apparecchio, verificare che il voltaggio indicato sull'apparecchio corrisponda a quello della rete locale.

- Non collegare il processore ad un timer esterno per evitare situazioni di pericolo.
- Non utilizzare il dispositivo se il cavo di alimentazione, la spina o altre parti dell'apparecchio sono danneggiate.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal fornitore, da un centro di assistenza autorizzato dal fornitore o da personale qualificato per evitare rischi.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con esperienza o conoscenze limitate, a meno che non siano sorvegliati da una persona responsabile della loro sicurezza o che sia stata addestrata all'uso sicuro dell'apparecchio. I bambini dovrebbero essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con il dispositivo.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
- Non inserire dita o altri oggetti (come una spatola) per spingere gli ingredienti attraverso il tubo di alimentazione mentre il dispositivo è in funzione. Per fare questo, usare solo lo spintore.
- Prestare la massima attenzione quando si maneggiano dischi o lame. Prestare particolare attenzione quando si rimuovono sia i dischi e le lame dalla ciotola o dalla caraffa di miscelazione, quando si svuota la ciotola o la caraffa di miscelazione, e quando si pulisce. Le lame sono molto affilate.
- Attenzione: non spegnere l'apparecchio spegnendo la vasca di miscelazione o la vasca del processore. Spegnerlo il processore portando il selettore delle marce in posizione off.
- Spegnerlo l'alimentazione prima di disinstallare qualsiasi accessorio.
- Scollegare il dispositivo dopo l'uso.
- Scollegare sempre il processore prima di maneggiare la caraffa dall'interno con le dita o con qualsiasi oggetto (come una spatola).
- Attendere che le parti in movimento smettano di funzionare prima di rimuovere il coperchio della ciotola o del vaso.
- Non utilizzare accessori o componenti diversi da quelli raccomandati dal produttore o dal fornitore. La garanzia non copre i danni causati dall'uso di accessori o parti non consigliate.
- Non superare il contenuto massimo indicato sulla ciotola del robot da cucina o sulla caraffa di miscelazione.
- Fare riferimento alla tabella di questo manuale per le quantità e i tempi di lavorazione corretti.
- Pulire accuratamente le parti a contatto con gli alimenti prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta.
- Lasciare raffreddare gli ingredienti caldi prima della lavorazione (temperatura massima: 80°C).

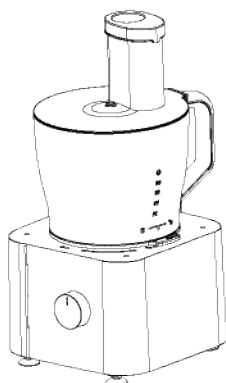
LISTA DEI COMPONENTI

1. Pistone spintore
2. Coperchio a prova di spruzzi d'acqua
3. Dischi da taglio
4. Coltelli da taglio / triturazione
5. Asta motrice
6. Chopper ciotola
7. Corpo
8. Manopola di controllo

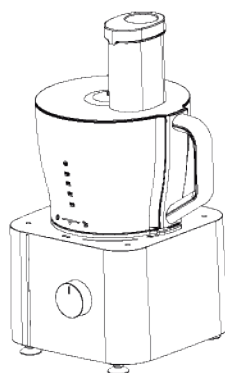


INSTALLAZIONE / DISINSTALLAZIONE

- Posizionare la ciotola come mostrato in figura 1 e assicurarsi che i segni sugli elementi siano nella stessa direzione. Quindi ruotare la ciotola in senso orario finché non si sente un clic. Se tutti gli elementi sono installati come in figura 2, il processore è stato montato correttamente.
- Al termine dell'utilizzo del processore, smontare il recipiente ruotando le parti verso sinistra.



(Fig. 1)



(Fig. 2)

FUNZIONI ED ACCESSORI

Blocco di sicurezza integrato

- Questa caratteristica assicura che sarà possibile avviare il processore solo se la caraffa di miscelazione con la lama e la vasca del processore con l'unità di accoppiamento nell'unità motore è stata installata correttamente.
- Se tutti gli elementi sono stati installati correttamente, cioè quando sono stati ruotati in direzione del simbolo della serratura fino a quando non si sente un clic, la serratura di sicurezza integrata viene sbloccata.

Lama

- Non lasciar girare l'apparecchio troppo a lungo quando si tritano formaggi duri o cioccolato. In caso contrario, questi ingredienti diventano troppo caldi, iniziano a sciogliersi e si riempiono di grumi. Mettere la lama del robot da cucina nella ciotola prima di aggiungere gli ingredienti. Non utilizzare la lama del robot da cucina per tagliare ingredienti molto duri come chicchi di caffè, noce moscata, curcuma o cubetti di ghiaccio, in quanto ciò può causare la perdita di affilatura della lama.
- Non riempire il recipiente al di sopra del segno MAX.
- Il tempo di elaborazione normale per tutti i lavori di taglio è compreso tra 30 e 60 secondi.
- Se tagliate le cipolle, premete più volte il pulsante per evitare che le cipolle diventino troppo frammentate.
- Se il cibo rimane attaccato alla lama o all'interno del robot da cucina:
 1. Spegnerne l'apparecchio.
 2. Rimuovere il coperchio della ciotola dal processore.
 3. Rimuovere gli ingredienti dalle pareti della lama o della ciotola con una spatola.

Accessorio per impastare

- Posizionare sempre l'accessorio per impastare nella ciotola del processore prima di aggiungere gli ingredienti.
- Il tempo di lavorazione normale per tutti i lavori di impastamento è compreso tra 30 e 180 secondi.

Dischi

- Non esercitare troppa pressione sullo spintore quando si pressano gli ingredienti attraverso il tubo di alimentazione.
- Non lasciar girare l'apparecchio troppo a lungo quando si grattugia il formaggio (a pasta dura). In caso contrario, il formaggio si surriscalda, inizia a sciogliersi e si riempie di grumi.
- Non utilizzare il disco grattugia per grattugiare il cioccolato. Utilizzare la lama del processore per questo.
- Non riempire la ciotola sopra il marchio MAX: Tagliare gli ingredienti in anticipo in modo da farli passare attraverso il tubo di alimentazione e riempire uniformemente per ottenere i migliori risultati.
- Quando si tritano o si schiacciano ingredienti morbidi, usare una bassa velocità per evitare che gli ingredienti vengano purificati.
- Se gli ingredienti da tritare o tagliare sono di piccolo diametro, inserire lo spintore esterno nel tubo di alimentazione per ridurre il diametro. Quindi utilizzare lo spintore interno per premere gli ingredienti nel tubo di alimentazione.
- Quando si deve lavorare una grande quantità di ingredienti, farlo in piccole quantità si sposta e svuotare la ciotola ogni volta.

SELEZIONAR UNA VELOCITÀ

Strumenti	Immagine	Funzione	Velocità	Capacità massima	Tempo funzionamento	Tempo di riposo	Tempo funzionamento senza lama
Lama		Tritare carne, tagliare verdure	Min. 1 - Max. 3	500 g	30 secondi	1 minuto	30 secondi
Gancio per impasto (di plastica)		Miscelare impasti, impastare	Min. 1	300 g di farina 200 ml di acqua	1,5 minuti	3 minuti	30 secondi
Dischi: tagliare a fette/ tagliare alla julienne/ tritare		Fette, julienne, tritare carni e verdure	Min. 2 - Max. 3	500 g	1 minuto	2 minuti	30 secondi

SOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	SOLUZIONE
Il processore di alimenti non funziona.	Accertarsi che tutti i componenti di installazione siano allineati (sul coperchio del recipiente, sul recipiente, sulla caraffa di miscelazione e sul motore).
Il dispositivo smette improvvisamente di funzionare.	Il coperchio della ciotola può essersi aperto durante la lavorazione pesante. Chiudere correttamente il coperchio. L'apparecchio riprende a funzionare. Se la lavorazione è troppo intensa, spegnere l'apparecchio e staccare la spina. Lasciare raffreddare a temperatura ambiente, quindi reinserirlo e riaccenderlo. Lavorare quantità minori.
Posso lavare tutti gli accessori e le parti rimovibili in lavastoviglie?	Sì, ad eccezione del motore e del coperchio di protezione delle lame.
Cosa significa "Pulsazione"?	Quando si preme il pulsante Push, il dispositivo funziona alla massima velocità mentre lo si preme. Si consiglia di utilizzare il pulsante Push se si desidera avere un maggiore controllo sul processo, ad esempio quando è in fase di tritatura.
Posso aggiungere ingredienti bollenti alla brocca?	No, lasciare raffreddare i liquidi o gli ingredienti a 80°C per evitare di danneggiare gli accessori.
Perché il motore produce un odore sgradevole durante la lavorazione?	È molto comune che un apparecchio nuovo emetta un odore leggermente sgradevole o un po' di fumo le prime volte che viene utilizzato. Questo non si verificherà più dopo che alcuni usi. Può verificarsi anche se è stato in uso per lungo tempo. In questo caso, scollegare il dispositivo e lasciare raffreddare per 60 minuti.
Cosa devo fare se la lama o il motore si blocca durante la lavorazione?	Spegnere l'apparecchio e staccare con una spatola gli ingredienti che bloccano la lama. Si consiglia inoltre di lavorare una quantità minore di ingredienti.
Cosa devo fare se il miscelatore perde?	Scollegare il robot da cucina e rimuovere gli ingredienti. Rimuovere la lama e controllare se l'anello di tenuta è stato installato correttamente sulla lama.

PULIZIA

- Scollegare sempre l'apparecchio prima di disinstallare gli accessori o di pulire il motore.
- È possibile pre-pulire rapidamente e facilmente la ciotola del robot da cucina e la brocca di miscelazione con il pulsante. Basta aggiungere un po' d'acqua e detersivo per piatti nella ciotola o brocca sporca e chiudere il coperchio. Utilizzare il pulsante a pressione fino a quando la ciotola o la brocca sono puliti. Quando si pulisce la ciotola del robot da cucina in questo modo, assicurarsi che la lama sia installata nella ciotola.

SPECIFICHE TECNICHE

IT	Características
Potenza	820-1100 W
Voltaggio	220-240V
Velocità	3 + PULSE
Livello Sonoro	< 85 dB
RPM	17000 rpm
Capacità recipiente	3,2L
Dimensioni	450x250x210 mm



Secondo le direttive europee 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE sulla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche e sullo smaltimento dei rifiuti. Il simbolo barrato sul contenitore sulla confezione indica l'obbligo che il prodotto, al termine della sua vita utile, deve essere smaltito separatamente dagli altri rifiuti. L'utente deve quindi restituire il dispositivo, quando non è più in uso, all'apposito centro di raccolta differenziata per i rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure restituirlo al venditore al momento dell'acquisto di un nuovo dispositivo di tipo equivalente, uno o sostituzione dell'altro. Un'adeguata raccolta differenziata del dispositivo non utilizzato per i successivi processi di riciclaggio, trattamento e smaltimento compatibili con l'ambiente contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclaggio dei materiali di cui il dispositivo è composto. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente implica l'applicazione delle sanzioni previste dal codice penale.

DEUTSCH

WILLKOMMEN

Vielen Dank, dass Sie sich für unsere Küchenmaschine entschieden haben. Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, lesen Sie bitte diese Anleitung sorgfältig durch, damit sie korrekt verwendet werden kann.

Die enthaltenen Sicherheitsvorkehrungen reduzieren das Risiko von Stromschlag, Verletzungen und sogar Tod, wenn sie genau eingehalten werden. Bewahren Sie dieses Handbuch zusammen mit der ausgefüllten Produktgarantiekarte, der Originalverpackung des Produkts und dem Kaufbeleg an einem sicheren Ort auf. Wenn möglich, geben Sie diese Anweisungen an den nächsten Besitzer des Gerätes weiter. Beachten Sie bei der Verwendung eines Gerätes immer die grundlegenden Sicherheits- und Unfallverhütungsvorschriften. Wir lehnen jede Haftung für die Nichteinhaltung dieser Anweisungen durch den Kunden ab.

SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Die Verwendung von Elektrogeräten erfordert grundlegende Sicherheitsvorkehrungen.

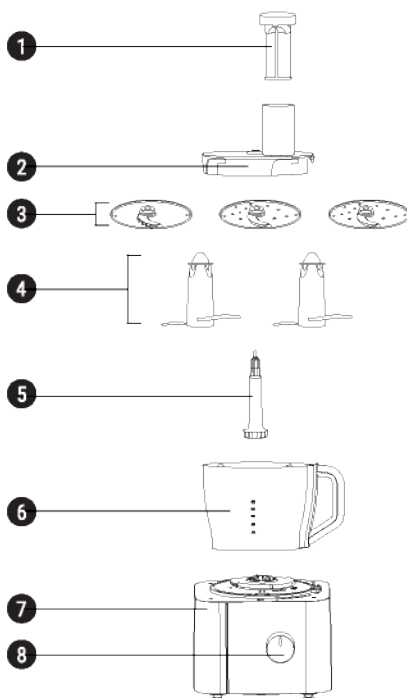
- Tauchen Sie die Motoreinheit nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein oder spülen Sie sie unter dem Wasserhahn aus.

Achtung: Überprüfen Sie vor dem Anschluss des Gerätes, ob die am Gerät angezeigte Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.

- Schließen Sie die Küchenmaschine nicht an eine externe Zeitschaltuhr an, um gefährliche Situationen zu vermeiden.
- Verwenden Sie die Küchenmaschine nicht, wenn das Netzkabel, der Stecker oder andere Teile des Geräts beschädigt sind.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Lieferanten, eine vom Lieferanten autorisierte Servicestelle oder qualifiziertes Personal ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit eingeschränkter Erfahrung oder Kenntnissen bestimmt, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder sie wurden für den sicheren Gebrauch des Geräts ausgebildet. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit der Versiegelung spielen.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Stecken Sie keine Finger oder andere Gegenstände (z.B. einen Spatel) ein, um die Zutaten durch den Zuführschlauch zu drücken, während die Küchenmaschine läuft. Verwenden Sie dazu nur den Schieber.
- Seien Sie äußerst vorsichtig beim Umgang mit Scheiben oder Messern. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie sowohl Scheiben als auch Klingen aus der Schüssel oder der Mischkaraffe entfernen, wenn Sie die Schüssel oder die Mischkaraffe leeren und reinigen. Die Schneidkanten sind sehr scharf.
- Achtung: Schalten Sie das Gerät nicht durch Drehen des Misch- oder Prozessorbehälters aus. Schalten Sie den Prozessor aus, indem Sie den Wählhebel in die Aus-Position drehen.
- Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie Zubehörteile deinstallieren.
- Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker, bevor Sie die Karaffe von innen mit den Fingern oder einem anderen Gegenstand (z.B. einem Spachtel) bedienen.
- Warten Sie, bis die beweglichen Teile nicht mehr funktionieren, bevor Sie den Behälter- oder Glasdeckel abnehmen.
- Verwenden Sie keine anderen als die vom Hersteller oder Lieferanten empfohlenen Zubehörteile oder Teile. Die Garantie erstreckt sich nicht auf Schäden, die durch die Verwendung von Zubehör oder Teilen verursacht werden, die nicht empfohlen werden.
- Überschreiten Sie nicht die auf der Küchenmaschine oder der Mischkaraffe angegebenen Maximalwerte.
- Die korrekten Mengen und Verarbeitungszeiten entnehmen Sie bitte der Tabelle in diesem Handbuch.
- Reinigen Sie die mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Teile gründlich, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen.
- Lassen Sie heiße Zutaten vor der Verarbeitung abkühlen (maximale Temperatur: 80°C / 175°F).

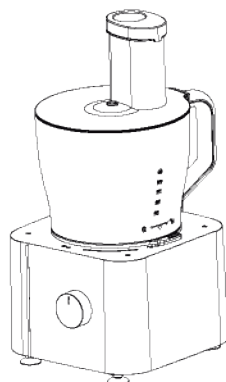
TEILEVERZEICHNIS

1. Druckkolben
2. Spritzwasserschutzabdeckung
3. Schneidscheiben
4. Schneide-/Zerkleinerungsmesser
5. Antriebsstab
6. Schüssel
7. Gehäuse
8. Bedienknopf

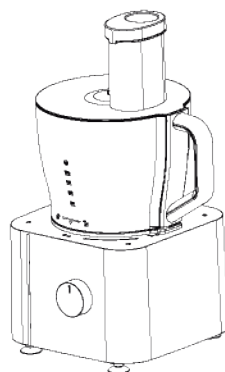


INSTALLATION / DESINSTALLATION

- Stellen Sie die Schale wie in Abbildung 1 gezeigt auf und achten Sie darauf, dass die Markierungen auf den Elementen in die gleiche Richtung zeigen. Drehen Sie dann die Schale im Uhrzeigersinn, bis Sie ein Klicken hören. Wenn alle Elemente wie in Abbildung 2 installiert sind, wurde der Prozessor korrekt montiert.
- Wenn Sie mit der Verwendung des Prozessors fertig sind, demontieren Sie die Schüssel, indem Sie die Teile nach links drehen.



(Bild. 1)



(Bild. 2)

FUNKTIONEN UND ACCESSOIRES

Integriertes Sicherheitsschloss

- Diese Funktion stellt sicher, dass Sie den Prozessor nur starten können, wenn Sie die Mischkaraffe mit dem Messer und der Schüssel des Prozessors mit der Kupplungseinheit korrekt in der Motoreinheit installiert haben.
- Sind alle Elemente korrekt montiert, d.h. in Richtung Schloss-Symbol gedreht worden, bis Sie ein Klicken hören, wird die integrierte Sicherheitsverriegelung entriegelt.

Messer

- Lassen Sie das Gerät beim Zerkleinern von Hartkäse oder Schokolade nicht zu lange laufen. Wenn nicht, werden diese Zutaten zu heiß, beginnen zu schmelzen und bilden Klumpen. Legen Sie die Klinge der Küchenmaschine in die Schüssel, bevor Sie die Zutaten hinzufügen. Verwenden Sie die Klinge der Küchenmaschine nicht, um sehr harte Zutaten wie Kaffeebohnen, Muskatnuss, Kurkuma oder Eiswürfel zu zerkleinern, da dies dazu führen kann, dass die Klinge stumpf wird.
- Füllen Sie die Schale nicht über der MAX-Markierung.
- Die normale Bearbeitungszeit für alle Schneidaufträge liegt zwischen 30 und 60 Sekunden.
- Wenn Sie Zwiebeln zerkleinern, drücken Sie den Druckknopf ein paar Mal, um zu verhindern, dass die Zwiebeln zu sehr zerkleinert werden.
- Wenn das Essen an der Klinge oder in der Küchenmaschine hängen bleibt:
 1. Schalten Sie das Gerät aus.
 2. Entfernen Sie den Schüsseldeckel
 3. Entfernen Sie die Zutaten von den Klingen- oder Schalenwänden mit einem Spachtel.

Knetzubehör

- Legen Sie den Knetaufsatz immer in die Schüssel, bevor Sie die Zutaten zugeben.
- Die normale Verarbeitungszeit für alle Knetarbeiten liegt zwischen 30 und 180 Sekunden.

Schneideblätter

- Üben Sie beim Einführen von Zutaten durch das Zuführrohr nicht zu viel Druck auf den Schieber aus.
- Lassen Sie das Gerät beim Reiben von (hart strukturiertem) Käse nicht zu lange laufen. Andernfalls überhitzt der Käse, beginnt zu schmelzen und es bilden sich Klumpen.
- Verwenden Sie die Reibscheibe nicht zum Reiben von Schokolade. Verwenden Sie dazu das Messer.
- Füllen Sie die Schale nicht über der Markierung MAX: Schneiden Sie die Zutaten vorher so, dass sie durch das Rohr passen und geben Sie die Zutaten gleichmäßig hinzu.
- Wenn Sie weiche Zutaten zerkleinern oder raspeln, verwenden Sie eine langsame Geschwindigkeit, um zu verhindern, dass die Zutaten pürieren.
- Wenn die zu zerkleinernden oder zu schneidenden Zutaten einen kleinen Durchmesser haben, legen Sie den äußeren Schieber in das Zuführrohr, um den Durchmesser zu reduzieren. Verwenden Sie dann den inneren Schieber, um die Zutaten in die Röhre zu drücken.
- Wenn Sie eine große Menge an Zutaten verarbeiten müssen, tun Sie dies in kleinen Mengen und leeren Sie die Schale jedes Mal.

GESCHWINDIGKEIT WÄHLEN

Accessoire	Bild	Programm	Geschwindigkeit	Max. Kapazität	Arbeitszeit	Pause	Laufzeit ohne Messer
Messer		Fleisch hacken, Gemüse zerkleinern	Min. 1 - Máx. 3	500 g	30 Sekunden	1 Minute	30 Sekunden
Knethaken (Kunststoff)		Teigmischen, Kneten	Min. 1	300 g Mehl 200 ml Wasser	1,5 Minuten	3 Minuten	30 Sekunden
Scheibenblätter: Scheiben/Julienne / Raspeln		Scheiben, Julienne, Hackfleisch und Gemüse	Min. 2 - Máx. 3	500 g	1 Minute	2 Minuten	30 Sekunden

PROBLEMLÖSUNG

PROBLEM	LÖSUNG
Die Küchenmaschine funktioniert nicht.	Vergewissern Sie sich, dass alle Installationsmarkierungen ausgerichtet sind (auf dem Behälterdeckel, der Schüssel, der Mischkaraffe und dem Motor).
Die Küchenmaschine funktioniert plötzlich nicht mehr.	Der Schüsseldeckel kann sich bei intensiver Verarbeitung geöffnet haben. Schließen Sie den Deckel richtig. Das Gerät wird wieder in Betrieb genommen. Wenn die Verarbeitung zu intensiv ist, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker. Lassen Sie es auf Raumtemperatur abkühlen und schließen Sie es dann wieder an und schalten Sie es ein. Verarbeiten Sie kleinere Mengen.
Kann man alle Accessoires und abnehmbaren Teile in der Geschirrspülmaschine waschen?	Ja, außer dem Motor und der Schutzabdeckung der Klingen.
Was bedeutet "Pulsation"?	Wenn Sie die Drucktaste drücken, läuft das Gerät mit voller Geschwindigkeit, während Sie es drücken. Es wird empfohlen, die Drucktaste zu verwenden, wenn Sie mehr Kontrolle über den Prozess haben möchten, z.B. beim Schneiden.
Kann ich dem Krug kochende Zutaten hinzufügen?	Nein, lassen Sie die Flüssigkeiten oder Zutaten auf 80°C abkühlen, um Schäden am Zubehör zu vermeiden.
Warum erzeugt der Motor während der Verarbeitung einen unangenehmen Geruch?	Es ist sehr häufig, dass ein neues Gerät bei der ersten Anwendung einen etwas unangenehmen Geruch oder etwas Rauch abgibt. Dies wird nach einigen Anwendungen beendet. Sie kann auch auftreten, wenn sie längere Zeit in Gebrauch war. In diesem Fall ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie die Küchenmaschine 60 Minuten abkühlen.
Was soll ich tun, wenn das Blatt oder der Motor während der Bearbeitung blockiert wird?	Schalten Sie das Gerät aus und entfernen Sie mit einem Spachtel die Zutaten, die die Klinge blockieren. Wir empfehlen Ihnen auch, eine geringere Menge an Zutaten zu verarbeiten.
Was soll ich tun, wenn der Mischer undicht ist?	Ziehen Sie den Stecker aus der Küchenmaschine und entfernen Sie die Zutaten. Entfernen Sie die Klinge und prüfen Sie, ob der Dichtring ordnungsgemäß auf der Klinge montiert ist.

REINIGUNG

- Ziehen Sie immer den Netzstecker, bevor Sie Zubehörteile entfernen oder den Motor reinigen.
- Mit dem Druckknopf können Sie die Küchenmaschine und den Mischkrug schnell und einfach vorreinigen. Geben Sie einfach etwas Wasser und Geschirrspülmittel in die schmutzige Schüssel oder den Krug und schließen Sie den Deckel. Verwenden Sie den Druckknopf, bis die Schüssel oder der Dekanter sauber ist. Wenn Sie die Küchenmaschine auf diese Weise vorreinigen, stellen Sie sicher, dass die Klinge in der Trommel installiert ist.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

DE	Eigenschaften
Leistung	820-1100 W
Spannung	220-240V
Geschwindigkeit	3 + PULSE
Geräuschpegel	< 85 dB
Umdrehungen	17000 rpm
Kapazität der Schüssel	3,2L
Masse	450x250x210 mm



Gemäß den europäischen Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG zur Reduzierung der Verwendung gefährlicher Stoffe in Elektrogeräten sowie zur Entsorgung von Abfällen. Das durchgestrichene Symbol, eines Mülleimers, auf der Verpackung, weist auf die Verpflichtung hin, dass das Produkt am Ende seiner Nutzungsdauer getrennt von anderen Abfällen entsorgt werden muss. Der Nutzer muss das Gerät daher, wenn es nicht mehr in Gebrauch ist, an die entsprechende Sammelstelle für Elektro- und Elektronikschrott abgeben oder an den Verkäufer zurückgeben, wenn er ein neues gleichwertiges Gerät kauft. Eine angemessene Entsorgung des unbenutzten Gerätes für umweltverträgliche Prozesse des Recyclings, der Behandlung und der Entsorgung trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit zu vermeiden, und begünstigt das Recycling der Materialien, aus denen das Gerät besteht. Die missbräuchliche Entsorgung des Produkts durch den Benutzer impliziert die Anwendung von gesetzlich vorgesehenen Sanktionen.

WELKOM

Heel erg bedankt voor het kiezen van onze keukenmachine. Lees voor het gebruik van het apparaat deze instructies zorgvuldig door voor het juiste gebruik.

De meegeleverde veiligheidsmaatregelen verminderen het risico op elektrische schokken, letsel en zelfs de dood als ze strikt worden opgevolgd. Bewaar deze handleiding op een veilige plaats voor toekomstige referentie, samen met de naar behoren ingevulde productgarantiekaart, originele productverpakking en aankoopbewijs. Geef deze instructies indien mogelijk aan de volgende eigenaar van het apparaat. Houd u bij het gebruik van een apparaat altijd aan de fundamentele veiligheidsmaatregelen en voorschriften ter voorkoming van ongevallen. We wijzen elke verantwoordelijkheid af die voortvloeit uit het overtreden van deze instructies door de klanten.

VEILIGHEIDS MAATREGELEN

Het gebruik van elektrische apparaten vereist elementaire veiligheidsmaatregelen.

- Dompel de motorunit niet onder in water of een andere vloeistof en spoel hem ook niet af onder de kraan.

Voorzichtigheid: Controleer of het voltage aangegeven op het apparaat overeenkomt met de lokale netspanning voordat u het apparaat aansluit.

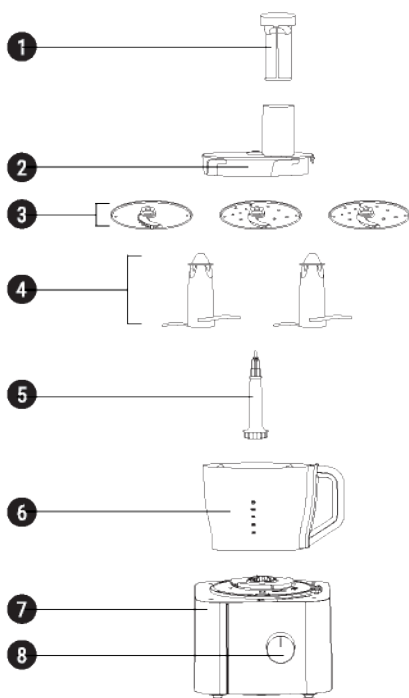
- Sluit de keukenmachine niet aan op een externe timer om risicovolle situaties te voorkomen.
- Gebruik de keukenmachine niet als het netsnoer, de stekker of andere delen van het apparaat beschadigd zijn.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de leverancier, een door de leverancier erkend servicecentrum of gekwalificeerd personeel om risico's te voorkomen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of mentale vermogens, of met beperkte ervaring of beperkte kennis, tenzij onder toezicht staat van een persoon die verantwoordelijk is voor uw veiligheid of die is opgeleid om gebruik het apparaat veilig. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met de sealer spelen.
- Laat het apparaat niet zonder toezicht terwijl het in werking is.
- Steek geen vingers of andere voorwerpen (zoals een spatel) om ingrediënten door de vulopening te duwen terwijl de keukenmachine draait. Gebruik hiervoor alleen de stamper.
- Wees zeer voorzichtig bij het hanteren van schijven of messen. Wees extra voorzichtig bij het verwijderen van zowel de schijven als de messen uit de mengkom of kan, bij het legen van de kom of kan en bij het schoonmaken. De snijkanten zijn erg scherp.

Kijk uit: Schakel het apparaat niet uit door de mengbeker of processorkom te draaien. Schakel de processor uit door de keuzehendel in de uit-stand te zetten.

- Schakel het apparaat uit voordat u accessoires verwijdt.
- Haal na gebruik de stekker uit het stopcontact.
- Koppel de processor altijd los voordat u de karaf erin met uw vingers of een ander voorwerp (bijvoorbeeld een spatel) vastpakt.
- Wacht tot de bewegende delen niet meer werken voordat u het deksel van de kommen of kannen verwijdt.
- Gebruik geen andere accessoires of onderdelen dan die aanbevolen door de fabrikant of leverancier. De garantie dekt geen schade veroorzaakt door het gebruik van niet-aanbevolen accessoires of onderdelen.
- Overschrijd niet het maximale gehalte aangegeven op de kom van de keukenmachine of mengbeker.
- Zie de juiste hoeveelheden en verwerkingstijden in de tabel in deze handleiding.
- Reinig onderdelen die in contact komen met voedsel grondig voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt.
- Laat hete ingrediënten voor verwerking afkoelen (maximale temperatuur: 80 °C / 175 °F).

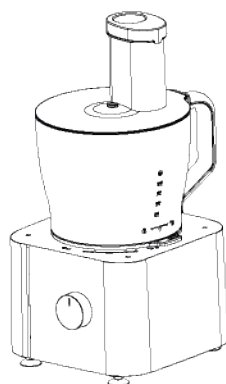
LIJST VAN ONDERDELEN

1. Pusher Plunger
2. Anti-spat dop
3. Snijschijven
4. Snijden / versnipperen van messen
5. Drive bar
6. Chopper schaal
7. Lichaam
8. Controle wiel

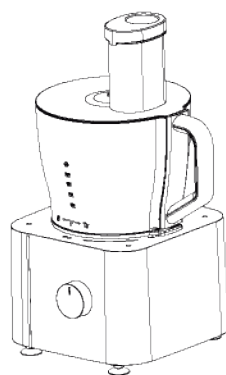


INSTALLATIE / VERWIJDERING

- Plaats de kom zoals weergegeven in figuur 1 en zorg ervoor dat de itemmarkeringen in dezelfde richting staan. Draai de kom vervolgens met de klok mee totdat u een klik hoort. Als alle elementen zijn geïnstalleerd zoals in figuur 2, is de processor correct gemonteerd.
- Wanneer u klaar bent met het gebruik van de processor, verwijdert u de kom door de onderdelen linksom te draaien.



(Afb. 1)



(Afb. 2)

FUNCTIES EN ACCESSOIRES

Geïntegreerd veiligheidsslot

- Deze functie zorgt ervoor dat u de processor alleen kunt starten als u de mengbeker met het mes en de kom van de processor met de docking-unit correct in de motoreenheid hebt geïnstalleerd.
- Als alle elementen correct zijn geïnstalleerd, dat wil zeggen, wanneer ze in de richting van het slotsymbool zijn gedraaid totdat een klik hoorbaar is, wordt het geïntegreerde veiligheidsslot ontgrendeld.

Mes

- Laat het apparaat niet te lang werken als u kaas (harde textuur) of chocolade hakt. Zo niet, dan worden deze ingrediënten te heet, beginnen ze te smelten en worden ze klonterig. Plaats het keukenmachinemes in de kom voordat u de ingrediënten toevoegt. Gebruik het mes van de keukenmachine niet om zeer harde ingrediënten zoals koffiebonen, nootmuskaat, kurkuma of ijsblokjes te hakken, omdat dit het mes scherp kan maken.
- Vul de kom niet tot boven de MAX-markering.
- De normale verwerkingstijd voor alle haktaken ligt tussen 30 en 60 seconden.
- Als je uien hakt, druk dan een paar keer op de hartslagknop om te voorkomen dat de uien te veel hakken.
- Als het voedsel aan het mes of in de keukenmachine vastzit:
 1. Schakel het apparaat uit.
 2. Verwijder het deksel van de processorkom.
 3. Verwijder de ingrediënten van het mes of de zijanten van de kom met een spatel.

Kneedaccessoire

- Plaats het kneedaccessoire altijd in de processorkom voordat u ingrediënten toevoegt.
- De normale verwerkingstijd voor alle kneedtaken is tussen 30 en 180 seconden.

Schijven

- Oefen niet te veel druk uit op de stamper wanneer u de ingrediënten door de vulopening drukt.
- Laat het apparaat niet te lang werken als u kaas raspt (harde textuur). Zo niet, dan wordt de kaas te heet, begint hij te smelten en wordt hij klonterig.
- Gebruik de raspeschijf niet om chocolade te raspen. Gebruik hiervoor het processorblad.
- Vul de kom niet tot boven de MAX-markering: Voorgesneden ingrediënten die door de vulopening passen en gelijkmatig vullen voor het beste resultaat.
- Gebruik bij het raspen of versnipperen van zachte ingrediënten een lage snelheid om te voorkomen dat de ingrediënten pureren.
- Als de te raspen of te snijden ingrediënten een kleine diameter hebben, plaatst u de buitenste stamper in de toevvoerbuïs zodat de diameter wordt verkleind. Gebruik vervolgens de binnenste stamper om de ingrediënten langs de binnenkant van de vulopening naar beneden te drukken.
- Wanneer u een groot aantal ingrediënten moet verwerken, draai dan om de beurt in kleine hoeveelheden en maak de kom elke keer leeg.

SELECTEER EEN SNELHEID

Gereedschap	Beeld	Functie	Snelheid	kerel. maxi-maal	Looptijd	Pauze	Mesvrije bedrijfstijd
Mes		Vlees hakken, groenten snijden	Min. 1 - Max. 3	500 g	30 seconden	1 minuut	30 seconden
Deeghaak (van kunststof)		Meng deeg, kneed	Min. 1	300 g bloem 200 ml water	1,5 minuten	3 minuten	30 seconden
Schijven: plak / julienne / hak		Plakjes, julienne, hak vlees en groenten	Min. 2 - Max. 3	500 g	1 minuut	2 minuten	30 seconden

PROBLEEM OPLOSSING

PROBLEEM	OPLOSSING
De keukenmachine werkt niet.	Zorg ervoor dat alle installatiemarkeringen zijn uitgelijnd (op komdeksel, kom, mengkan en motor).
De keukenmachine stopt plotseling met werken.	Het komdeksel is mogelijk geopend tijdens zware verwerking. Sluit het deksel goed. Het apparaat begint weer te werken. Als de verwerking te intens is, zet u het apparaat uit en haalt u de stekker uit het stopcontact. Laat het afkoelen tot kamertemperatuur en sluit het weer aan en zet het aan. Verwerk kleinere hoeveelheden.
Kan ik alle accessoires en verwijderbare onderdelen in de vaatwasser wassen?	Ja, behalve de motor en de beschermkap voor de messen.
Wat betekent "pulsatie"?	Wanneer u op de Pulse-knop drukt, werkt het apparaat op volle snelheid terwijl u erop drukt. Het wordt aanbevolen om de Pulse-knop te gebruiken als u meer controle wilt hebben over de verwerking, bijvoorbeeld tijdens het hakken.
Kan ik kokende ingrediënten in de pot doen?	Nee, laat vloeistoffen of ingrediënten afkoelen tot 80 ° C om schade aan accessoires te voorkomen.
Waarom produceert de motor tijdens de verwerking een onaangename geur?	Het is heel gebruikelijk dat een nieuw apparaat de eerste paar keer dat het wordt gebruikt een wat onaangename geur of rook afgeeft. Dit zal na sommige toepassingen niet meer voorkomen. Het kan ook voorkomen als het lange tijd achter elkaar in gebruik is geweest. Trek in dat geval de stekker uit het stopcontact en laat hem 60 minuten afkoelen.
Wat moet ik doen als het mes of de motor tijdens de verwerking vastloopt?	Schakel het apparaat uit en verwijder met een spatel de ingrediënten die het mes blokkeren. We raden ook aan om minder ingrediënten te verwerken.
Wat moet ik doen als de mixer lekt?	Koppel de keukenmachine los en verwijder de ingrediënten. Verwijder het mes en controleer of de afdichting correct op het mes is aangebracht.

SCHOONMAKEN

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires verwijdt of de motor reinigt.
- Met de drukknop maak je de kom en de mengbeker van tevoren snel en gemakkelijk schoon. Doe gewoon een beetje water en vloeibaar afwasmiddel in de vuile kom of kan en sluit het deksel. Gebruik de drukknop totdat de kom of kan schoon is. Als u de kom van de keukenmachine op deze manier vooraf reinigt, zorg er dan voor dat het mes in de kom is geïnstalleerd.

TECHNISCHE SPECIFICATIES

NL	kenmerken
Kracht	820-1100 W
Spanning	220-240V
Snelheid	3 + PERS
Geluidsniveau	<85 dB
RPM	17000 tpm
Capaciteit kom	3,2L
Dimensies	450x250x210 mm



Volgens de Europese richtlijnen 2002 / 95CE, 2002/96 / CE en 2003/108 / CE, met betrekking tot de vermindering van het gebruik van gevaarlijke stoffen in elektrische apparaten, naast de verwijdering van afval. Het doorgestreepte symbool van de container op de verpakking geeft aan dat het product aan het einde van zijn levensduur op een andere plaats dan ander afval moet worden gedeponeerd. Daarom moet de gebruiker het apparaat, wanneer het niet langer wordt gebruikt, afleveren bij de juiste centra voor gedifferentieerde inzameling van elektronisch en elektrotechnisch afval, of het terugsturen naar de verkoper op het moment van aankoop van een nieuw apparaat van een gelijkwaardig type, of ruilen voor een ander. De adequate gedifferentieerde inzameling van het ongebruikte apparaat voor de opeenvolgende milieuvriendelijke recycling-, behandlings- en verwijderingsprocessen, helpt mogelijke negatieve effecten op het milieu en de gezondheid te voorkomen en bevordert de recycling van de materialen waaruit het apparaat is samengesteld. De onrechtmatige verwijdering van het product door de gebruiker impliceert de toepassing van de door de wet voorziene sancties.

POLSKI

WITAMY

Bardzo dziękujemy za wybranie naszego robota kuchennego. Przed użyciem urządzenia przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję, aby zapewnić jej prawidłowe użytkowanie.

Dołączone środki ostrożności zmniejszają ryzyko porażenia prądem elektrycznym, obrażeń, a nawet śmierci, jeśli będą ściśle przestrzegane. Prosimy zachować tę instrukcję w bezpiecznym miejscu, aby móc z niej skorzystać w przyszłości, wraz z należycie wypełnioną kartą gwarancyjną produktu, oryginalnym opakowaniem produktu i dowodem zakupu. Jeśli to możliwe, przekaż tę instrukcję następnemu właścicielowi urządzenia. Podczas korzystania z urządzenia należy zawsze przestrzegać podstawowych środków ostrożności i przepisów dotyczących zapobiegania wypadkom. Nie ponosimy żadnej odpowiedzialności wynikającej z naruszenia tych instrukcji przez klientów.

ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

Korzystanie z urządzeń elektrycznych wymaga podstawowych środków ostrożności.

- Nie zanurzaj części silnikowej w wodzie ani innym płynie ani nie płucz jej pod bieżącą wodą.

Uwaga: Przed podłączeniem urządzenia sprawdź, czy napięcie wskazane na urządzeniu odpowiada lokalnemu napięciu sieciowemu.

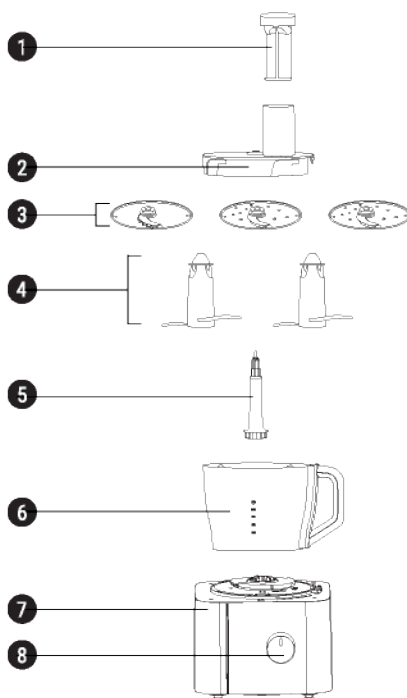
- Nie podłączaj robota kuchennego do zewnętrznego timera, aby uniknąć ryzykownych sytuacji.
- Nie używaj robota kuchennego, jeśli przewód zasilający, wtyczka lub inne części urządzenia są uszkodzone.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez dostawcę, centrum serwisowe autoryzowane przez dostawcę lub wykwalifikowany personel, aby uniknąć zagrożeń.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub z ograniczonym doświadczeniem lub ograniczoną wiedzą, chyba że jest nadzorowane przez osobę odpowiedzialną za twoje bezpieczeństwo lub która została przeszkolona w zakresie bezpiecznego używania urządzenia. Należy pilnować dzieci, aby nie bawiły się zgrzewarką.
- Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Nie wkładaj palców ani innych przedmiotów (takich jak łypatka) do przepychania składników przez rurkę podającą, gdy robot kuchenny jest uruchomiony. Aby to zrobić, użyj tylko popychacza.
- Zachowaj ostrożność podczas obsługi dysków lub ostrzy. Zachowaj szczególną ostrożność podczas wyjmowania zarówno tarcz, jak i ostrzy z naczyń miksującego lub dzbanka, podczas opróżniania miski lub dzbanka oraz podczas ich czyszczenia. Krawędzie tnące są bardzo ostre.

Uważaj: Nie wyłączaj urządzenia, obracając dzbanek miksujący lub miskę miksera. Wyłącz procesor, ustawiając dźwignię zmiany biegów w pozycji wyłączenia.

- Wyłączyć urządzenie przed odinstalowaniem jakichkolwiek akcesoriów.
- Odłączyć urządzenie po użyciu.
- Zawsze odłącz procesor przed dotknięciem wnętrza dzbanka palcami lub jakimkolwiek przedmiotem (np. Szpatułką).
- Poczekaj, aż ruchome części przestaną działać, zanim zdejmiesz pokrywkę z misek lub dzbanków.
- Nie używaj akcesoriów ani części innych niż zalecane przez producenta lub dostawcę. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych użyciem niezalecanych akcesoriów lub części.
- Nie przekraczaj maksymalnej zawartości wskazanej na misce robota kuchennego lub dzbanku miksującym.
- Zobacz odpowiednie ilości i czasy przetwarzania w tabeli w tej instrukcji.
- Przed pierwszym użyciem dokładnie wyczyść części, które stykają się z żywnością.
- Gorące składniki ostudzić przed przetworzeniem (maksymalna temperatura: 80 °C / 175 °F).

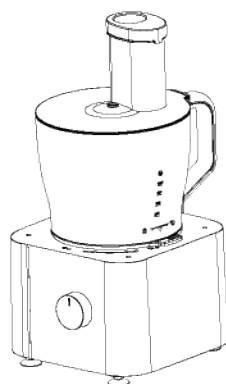
LISTA CZĘŚCI

1. Tłok popychacza
2. Nasadka przeciwozbrzygowa
3. Tarcze tnące
4. Ostrza do cięcia / rozdrabniania
5. Pasek napędowy
6. Miska do siekania
7. Ciało
8. Koło sterujące

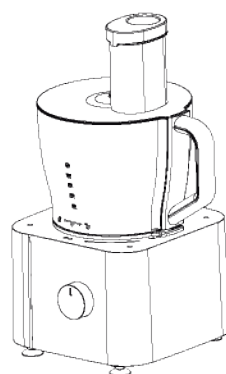


INSTALACJA / ODINSTALOWANIE

- Umieść miskę tak, jak pokazano na rysunku 1 i upewnij się, że oznaczenia przedmiotów są w tym samym kierunku. Następnie obróć miskę zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż usłyszysz kliknięcie. Jeśli wszystkie elementy są zamontowane jak na rysunku 2, procesor został zamontowany prawidłowo.
- Po zakończeniu korzystania z procesora wyjmij miskę, obracając części w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.



(Figa. 1)



(Figa. 2)

FUNKCJE I AKCESORIA

Zintegrowany zamek bezpieczeństwa

- Ta funkcja zapewnia, że będzie można uruchomić procesor tylko wtedy, gdy naczynie miksujące z ostrzem oraz miskę procesora z jednostką dokującą zostały prawidłowo zainstalowane w jednostce silnikowej.
- Jeśli wszystkie elementy zostały zamontowane prawidłowo, to znaczy po obróceniu ich w kierunku symbolu zamka, aż do usłyszenia kliknięcia, zintegrowany zamek bezpieczeństwa zostanie odblokowany.

Nóż

- Nie pozwól, aby urządzenie działało zbyt długo, gdy kroisz ser (twarda konsystencja) lub czekoladę. Jeśli nie, te składniki za bardzo się nagrzej, zaczną się topić i będą grudkowate. Przed dodaniem składników umieść ostrze robota kuchennego w misce. Nie używaj ostrza robota kuchennego do siekania bardzo twardych składników, takich jak ziarna kawy, gałka muszkatołowa, kurkuma lub kostki lodu, ponieważ może to spowodować tępienie się ostrza.
- Nie napełniaj miski powyżej znaku MAX.
- Normalny czas przetwarzania wszystkich zadań siekania wynosi od 30 do 60 sekund.
- Jeśli kroisz cebulę, naciśnij kilka razy przycisk bicia serca, aby cebula nie siekała zbyt mocno.
- Jeśli jedzenie przykleiło się do ostrza lub wewnątrz robota kuchennego:
 1. Wyłączyć urządzenie.
 2. Zdejmij pokrywkę z miski procesora.
 3. Usuń składniki z ostrza lub boków miski za pomocą szpatułki.

Akcesoria do ugniatania

- Przed dodaniem składników zawsze umieszczaj urządzenie do ugniatania w misce blendera.
- Normalny czas przetwarzania wszystkich prac ugniatania wynosi od 30 do 180 sekund.

Dyski

- Nie naciskaj zbyt mocno popychacza podczas wyciskania składników przez rurkę podającą.
- Nie pozwól urządzeniu pracować zbyt długo podczas tarcia sera (o twardej teksturze). Jeśli nie, ser będzie zbyt gorący, zacznie się topić i stanie się grudkowaty.
- Nie używaj tarczy do ścierania czekolady. Użyj do tego modułu procesora.
- Nie napełniaj miski powyżej znaku MAX: Pokrój wstępnie składniki, aby zmieściły się w rurce zasilającej i równomiernie napełnij, aby uzyskać najlepszy wynik.
- Podczas tarcia lub szatkowania miękkich składników używaj małej prędkości, aby zapobiec zacieraniu się składników.
- Jeśli tarte lub krojone składniki mają małą średnicę, umieść zewnętrzny popychacz w rurce podającej, aby zmniejszyć jego średnicę. Następnie użyj wewnętrznego popychacza, aby docisnąć składniki do wnętrza podajnika.
- Kiedy musisz przetworzyć dużą liczbę składników, zmieniaj je w małych ilościach i za każdym razem opróżniaj miskę.

WYBIERZ PRĘDKOŚĆ

Narzędzie	Wizerunek	Funkcjonować	Prędkość	facet. maksymalny	Czas trwania	Przerwa	Czas pracy bez ostrza
Nóż		Siekanie mięsa, krojenie warzyw	Min. 1 - Maks. 3	500 g	30 sekund	1 minuta	30 sekund
Końcówka do zagniatania ciasta (z tworzywa sztucznego)		Ciasto wymieszać, zagnieść	Min. 1	300 g mąki 200 ml wody	1,5 minuty	3 minuty	30 sekund
Krażki: plasterki / julienne / posiekać		Plasterki, julienne, posiekaj mięso i warzywa	Min. 2 - Maks. 3	500 g	1 minuta	2 minuty	30 sekund

ROZWIĄZANIE PROBLEMU

PROBLEM	ROZWIĄZANIE
Robot kuchenny nie działa.	Upewnij się, że wszystkie oznaczenia montażowe są wyrównane (na pokrywie miski, misce, dzbanku miksującym i silniku).
Robot kuchenny nagle przestaje działać.	Pokrywka miski mogła zostać otwarta podczas intensywnego przetwarzania. Zamknij prawidłowo pokrywę. Urządzenie ponownie zacznie działać. Jeśli przetwarzanie jest zbyt intensywne, wyłącz urządzenie i odłącz je. Pozwól mu ostygnąć do temperatury pokojowej, podłącz go ponownie i włącz. Przetwarzaj mniejsze ilości.
Czy mogę myć wszystkie akcesoria i wyjmowane części w zmywarce?	Tak, z wyjątkiem silnika i osłony ochronnej ostrzy.
Co oznacza „pulsacja”?	Po naciśnięciu przycisku Pulse urządzenie będzie działało z pełną prędkością podczas naciskania. Zaleca się używanie przycisku Pulse, jeśli chcesz mieć większą kontrolę nad przetwarzaniem, na przykład podczas rąbania.
Czy mogę dodać do słoika gotujące się składniki?	Nie, pozwól płynom lub składnikom ostygnąć do 80 ° C, aby uniknąć uszkodzenia akcesoriów.
Dlaczego podczas obróbki silnik wydziela nieprzyjemny zapach?	Bardzo często nowe urządzenie wydziela nieprzyjemny zapach lub dym przy pierwszych kilku użyciach. To przestanie występować po niektórych zastosowaniach. Może również wystąpić, jeśli był używany przez długi czas z rzędu. W takim przypadku odłącz robot kuchenny i pozwól mu ostygnąć przez 60 minut.
Co powinienem zrobić, jeśli ostrze lub silnik zamrzną podczas przetwarzania?	Wyłącz urządzenie i za pomocą szpatułki usuń składniki blokujące ostrze. Zalecamy również przetwarzanie mniejszej liczby składników.
Co powinienem zrobić, jeśli mikser przecieka?	Odłącz robot kuchenny i wyjmij składniki. Wyjmij ostrze i sprawdź, czy pierścień uszczelniający został prawidłowo zainstalowany na ostrzu.

CZYSZCZENIE

- Przed przystąpieniem do demontażu akcesoriów lub czyszczenia silnika należy zawsze odłączyć urządzenie.
- Za pomocą przycisku można szybko i łatwo wyczyścić miskę robota kuchennego i dzbanek miksujący. Wystarczy dodać trochę wody i płynu do mycia naczyń do brudnej miski lub dzbanka i zamknąć pokrywę. Naciskaj przycisk, aż miska lub dzbanek będą czyste. Podczas wcześniejszego czyszczenia miski robota kuchennego w ten sposób upewnij się, że ostrze jest zainstalowane w misce.

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

PL	cechy
Moc	820-1100 W
Napięcie	220-240V
Prędkość	3 + NACIŚNIJ
Poziom głośności	<85 dB
RPM	17000 obr / min
Pojemność miski	3,2L
Wymiary	450x250x210 mm



Zgodnie z europejskimi wytycznymi 2002 / 95CE, 2002/96 / CE i 2003/108 / CE, dotyczącymi ograniczenia stosowania niebezpiecznych substancji w urządzeniach elektrycznych, oprócz usuwania odpadów. Przekreślony symbol pojemnika znajdujący się na opakowaniu oznacza obowiązek umieszczenia produktu po zakończeniu okresu użytkowania w miejscu innym niż pozostałe odpady. W związku z tym użytkownik musi dostarczyć wyrób, który nie jest już używany, do odpowiednich punktów zbiórki różnicowanych odpadów elektronicznych i elektrotechnicznych lub musi zwrócić je sprzedawcy przy zakupie nowego urządzenia równoważnego typu lub wymienić na inny. . Odpowiednio zróżnicowana zbiórka nieużywanego urządzenia do kolejnych przyjaznych dla środowiska procesów recyklingu, przetwarzania i unieszkodliwiania pomaga uniknąć ewentualnych negatywnych skutków dla środowiska i zdrowia oraz sprzyja recyklingowi materiałów, z których składa się urządzenie. Nieuczciwe usuwanie produktu przez użytkownika oznacza zastosowanie sankcji przewidzianych prawem.

CREATE

The life you want to live in