

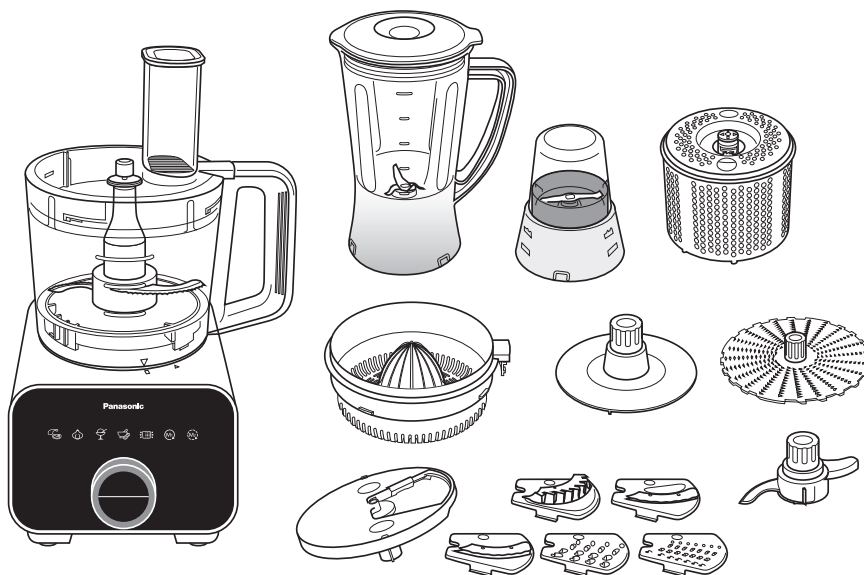
Panasonic®

**Operating Instructions / Bedienungsanleitung /
Instructions de fonctionnement / Istruzioni per l'uso /
Instrucciones de funcionamiento / Gebruiksaanwijzing /
Návod k použití / Használati útmutató /
Betjeningsvejledning / Instrukcja obsługi /
Käyttöohjeet / Bruksanvisningar**

**Food Processor (Household Use)
Universal-Küchenmaschine (Hausgebrauch)
Robot de cuisine multifonction (Utilisation domestique)
Robot da cucina (Per uso domestico)
Procesador de alimentos (Para uso doméstico)
Keukenmachine (Huishoudelijk Gebruik)
Kuchyňský robot (Pro domácí použití)
Konyhai robotgép (Háztartási használatra)
Foodprocessor (til husholdningsbrug)
Robot kuchenny (Do użytku domowego)
Monitoimikone (Kotitalouskäyttöön)
Matberedare (Hushållsbruk)**

Model No.

MK-F800



English

Deutsch

Français

Italiano

Español

Nederlands

Česky

Magyar

Dansk

Polski

Suomi

Svenska

TABLE OF CONTENTS

	Page
SAFETY PRECAUTIONS	GB3 - GB5
IMPORTANT INFORMATION.....	GB6
ELECTRICAL REQUIREMENT.....	GB7
PART NAMES.....	GB8 - GB9
SAFETY LOCK.....	GB10
CIRCUIT BREAKER AND TEMPERATURE SENSOR PROTECTION.....	GB10
DISASSEMBLY & ASSEMBLY	
(i) DISASSEMBLY FROM PACKAGED CONDITION.....	GB11
(ii) KNIFE BLADE • KNEADING BLADE • WHIPPING BLADE • GRATING BLADE.....	GB11
(iii) SLICING BLADES • SHREDDING BLADES • JULIENNE BLADE	GB12
(iv) CITRUS PRESS.....	GB12
(v) SALAD DRAINER	GB13
FOOD PROCESSOR	
(i) KNIFE BLADE.....	GB14 - GB16
- Preparation of Ingredients	
- How to Use	
(ii) SLICING BLADES • SHREDDING BLADES • JULIENNE BLADE	GB17 - GB18
- Preparation of Ingredients	
- How to Use	
(iii) KNEADING BLADE.....	GB19
- Preparation of Ingredients	
- How to Use	
(iv) WHIPPING BLADE	GB20
- Preparation of Ingredients	
- How to Use	
(v) GRATING BLADE	GB21
- Preparation of Ingredients	
- How to Use	
(vi) SALAD DRAINER	GB22
- Preparation of Ingredients	
- How to Use	
(vii) CITRUS PRESS.....	GB23
- Preparation of Ingredients	
- How to Use	
BLENDER	
(i) BLENDER	GB24 - GB25
- Disassembly & Assembly	
- Preparation of Ingredients	
- How to Use	
DRY MILL	
(ii) DRY MILL.....	GB26 - GB27
- Disassembly & Assembly	
- Preparation of Ingredients	
- How to Use	
AFTER USE	GB28 - GB29
TROUBLESHOOTING	GB30 - GB31
SPECIFICATIONS.....	GB33

Thank you for purchasing the Panasonic product.

- This product is intended for household use only.
- Please read these instructions carefully in order to use this product correctly and safely.
- Before using this product **please give your special attention to the section “SAFETY PRECAUTIONS” (Page GB3-GB5).**
- Please keep this Operating Instructions for future use.



This symbol on the product indicates “Make sure you read the Operating Instruction carefully before using”.

GB2

SAFETY PRECAUTIONS (Make sure to follow these instructions)

In order to prevent accidents or injuries to the user, other people and damage to property, please follow the instructions below.

■ The following indication indicates the degree of damage caused by incorrect operation.



WARNING

Indicates serious injury or death.



CAUTION

Indicates risk of injury or property damage.

■ The symbols are classified and explained as follows.




This symbol indicates prohibition.



This symbol indicates requirement that must be followed.

WARNING

-  ● **Do not damage the Cord or the Plug.**
(It may cause electric shock, or fire caused by short circuit.)
- **Do not use the appliance if the Cord or the Plug is damaged or the Plug is loosely connected to the outlet.**
(It may cause electric shock, or fire caused by short circuit.)
 - ➔ If the Cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service center or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **Do not plug or unplug the Plug with wet hands.**
(It may cause electric shock.)
- **Do not exceed outlet voltage or use an alternate current other than that specified on the appliance.**
(It may cause electric shock or fire.)
 - Make sure the voltage supplied to the appliance is the same as your local supply.
 - Plugging other devices into the same outlet may cause over-heating.
- **Do not immerse the Motor Housing in water or splash it with water.**
(It may cause electric shock, or fire caused by short circuit.)
- **Do not dismantle, repair or modify the appliance.**
(It may cause fire, electric shock or injury.)
 - ➔ Please contact your service center for repairing.
- **Do not insert any objects into the vent or the gap.**
(It may cause electric shock or malfunction.)
 - Especially metal objects such as pins or wires.
- **Do not replace any parts of appliance with non-genuine spare parts.**
(It may cause injury, electric shock or fire.)
- **Do not try to remove the Lid when the appliance is still operating.**
(It may cause injury.)
- **Do not use hot water (over 60 °C) for cleaning purpose or fire to dry the appliance.**
(It may cause burning or malfunction.)

WARNING

- **Do not place hot ingredients (over 60 °C) into the Bowl or the Blender Jug.**
(It may cause injury or malfunction.)
 - **Do not operate without the Blender Lid in place correctly for the Blender Jug.**
(It may cause injury.)
 - **Do not put your finger or utensils such as spoon, fork etc. into the Bowl or the Blender Jug during operation.**
(It may cause injury, electric shock, or fire caused by short circuit.)
 - **Do not push the Safety Pin and Safety Lever with any instruments, stick etc. as the appliance might be on.**
(It may cause injury.)
-
- **This appliance shall not be used by children.**
Keep the appliance and its cord out of reach of children. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
Children shall not play with the appliance.
(It may cause burning, injury or electric shock.)
 - **Insert the Plug firmly.**
(Otherwise it may cause electric shock and fire caused by the heat that may generate around the Plug.)
 - **Clean the Plug regularly.**
(A soiled Plug may cause insufficient insulation due to moisture, and may cause fire.)
 - **When abnormal operation or breaking down occurs, discontinue the appliance operation immediately and unplug.**
(It may cause smoke, fire or electric shock.)
e.g. during abnormal operation or breaking down.
 - The Plug and the Cord becomes abnormally hot.
 - The Cord is damaged or there has been a power failure.
 - The Motor Housing is deformed or abnormally hot.
 - ➔ Please unplug the appliance immediately and contact the service centre for advice or a repair.
 - **Make sure to hold the Plug when unplugging the Plug, i.e. never pull on the Cord.**
(Otherwise it may cause electric shock, or fire caused by short circuit.)
 - **Be careful if hot liquid is poured into the Bowl or Blender Jug as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.**
(It may cause burning.)

CAUTION

- **Do not leave the appliance unattended when it is in operation.**
(It may cause fire or burns.)
 - When leaving the appliance unattended, turn the power off.
- **Do not use the appliance in the following places:**
 - Any uneven surface, on non-heat resistant carpet or table cloth etc.
(It may cause fire or injury.)
 - In a location where there is risk of the appliance being splashed with water, or near a heat source.
(It may cause electric shock or current leakage.)
- **Do not process more than the maximum capacity marked on each container respectively. Follow the recommended ingredient amount for processing.**
(It may cause injury.)
- **Do not continue operation for a long time. It is recommended to rest the appliance after a certain operating time.**
(It may cause burns.)

Function	Operating Time (minutes)	Rest Time (minutes)
Food Processor	2	4
Blender	2	2
Dry Mill	1	2

* With exception for the stated "Ingredient Preparations" in this Operating Instruction.

- **Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.**
(Otherwise it may cause electric shock, or fire caused by current leakage.)
- **Remove the Bowl, the Blender Jug and the Mill Container before lift up the Motor Housing from the table.**
(It may cause injury.)
- **Switch off the appliance and disconnect it from power supply before changing accessories or approaching parts that are moving during operation.**
(It may cause injury.)
- **When carrying the appliance, be sure to hold the Motor Housing with both hands. Do not carry it by holding only the Bowl or Blender Jug or Mill Container.**
(It may cause injury.)
- **If the Blender Cutting Blade gets stuck, switch off the Blender, then unplug. Do not insert your finger into the Blender Jug. Use a rubber spatula to remove the ingredients that are blocking the Blender Cutting Blade.**
(It may cause injury.)
- **Care should be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the Bowl or Blender Jug and cleaning. (e.g. Knife Blade, Slicing Blades and etc.)**
(It may cause injury.)

IMPORTANT INFORMATION

- **Do not place the appliance in the following places.**
 - In a location where the appliance being expose to excessive moisture, temperature or direct sunlight.
(It may cause malfunction.)
 - Any high or low temperature location such as fridge, freezer, microwave or oven.
(It may cause malfunction or breakage.)
- **Do not process hard ingredients (e.g. hard meat, meat with bones) or viscous material.**
(It may cause malfunction.)

Prohibited Ingredients:

Attachments	Description
Knife Blade	Hard ingredients, viscous ingredients, e.g. coffee beans, dried soyabeans, frozen food, dried squid, and etc.
Slicing Blades, Shredding Blades and Julienne Blade	Ingredients with high hard fiber concentrations, viscous ingredients, ingredients that are too soft, e.g. hard vegetables, frozen food, ham, turmeric, ginger, lettuce, tomato, peach, chocolate and etc.
Kneading Blade	Ingredients not suited for dough making, e.g. meat, vegetables, nuts, sauces, spreads.
Whipping Blade	Any other ingredients aside from egg whites and fresh cream.
Grating Blade	Viscous ingredients, ingredients with high hard fiber concentrations, ingredients that are too small and thin, e.g. yam, celery, leek, pine nuts, and etc.
Salad Drainer	Large chunky ingredients, ingredients that are soft and fragile, e.g. large carrot or potato chunks, tomato, tofu, pasta, noodle, and etc.
Citrus Press	Any other ingredients aside from citrus fruits, e.g. apple, kiwi and etc.
Blender	Hard ingredients, highly sticky ingredients, ingredients with low water content, e.g. turmeric, dried soyabeans, frozen food, meat, fish, boiled potatoes, or just ice cubes.
Dry Mill	Hard nuts, dried fruit, ingredients with high hard fiber concentration, moist ingredients, liquids, e.g. various nuts, raisins, meat, vegetables, boiled egg, turmeric, and etc.



Before Use:

Always operate the appliance on a clean, dry, flat, hard and smooth surface, and clean the Rubber Foot (P.GB8) before use to ensure that the Rubber Foot suction is at optimum performance.

Electrical Requirement (For UK market only)

FOR YOUR SAFETY PLEASE READ THE FOLLOWING TEXT CAREFULLY.

This appliance is supplied with a moulded three pin mains plug for your safety and convenience. A 13-amp fuse is fitted in this plug. Should the fuse need to be replaced please ensure that the replacement fuse has a rating of 13-amp and that it is approved by ASTA or BSI to BS1362.

Check for the ASTA mark  or the BSI mark  on the body of the fuse. If the plug contains a removable fuse cover, you must ensure that it is refitted when the fuse is replaced. If you lose the fuse cover, the plug must not be used until a replacement cover is obtained.

A replacement fuse cover can be purchased from your local Panasonic Dealer.

If the fitted moulded plug is unsuitable for the socket outlet in your home, then the fuse should be removed and the plug cut off and disposed of safely.

There is a danger of severe electrical shock if the cut off plug is inserted into any 13-amp socket.

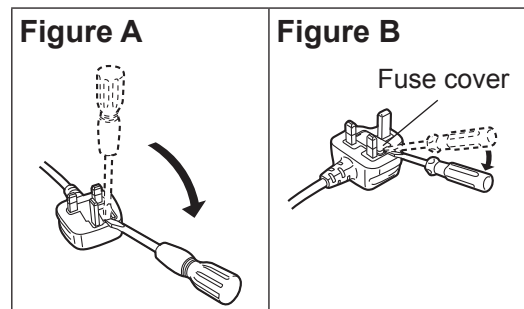
How to replace the fuse

The location of the fuse differs according to the type of AC mains plug (figures A and B).

Confirm the AC mains plug fitted and follow the instructions below.

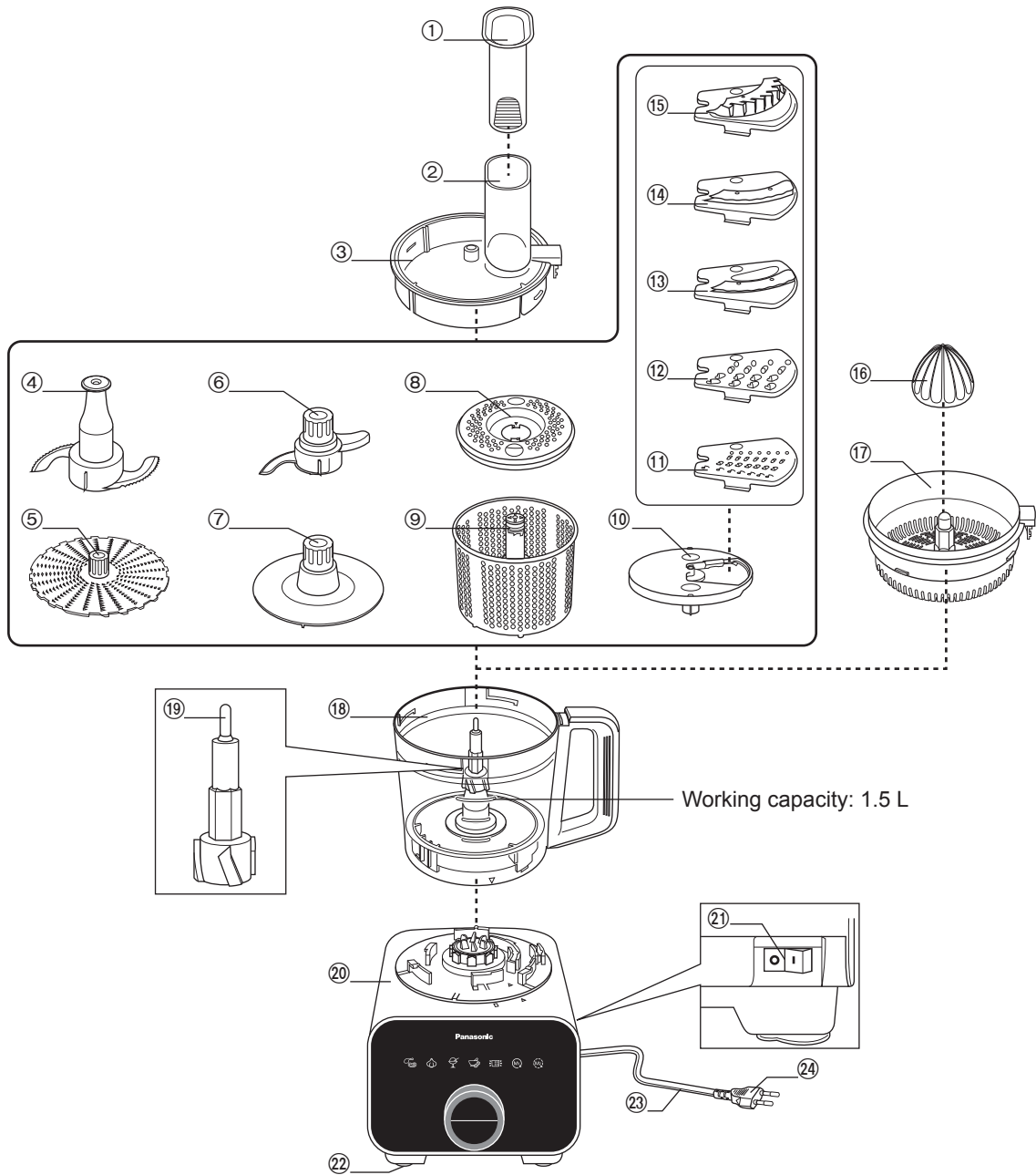
Illustrations may differ from actual AC mains plug.

Open the fuse cover with a screwdriver and replace the fuse and close or attach the fuse cover.



PART NAMES

Food Processor



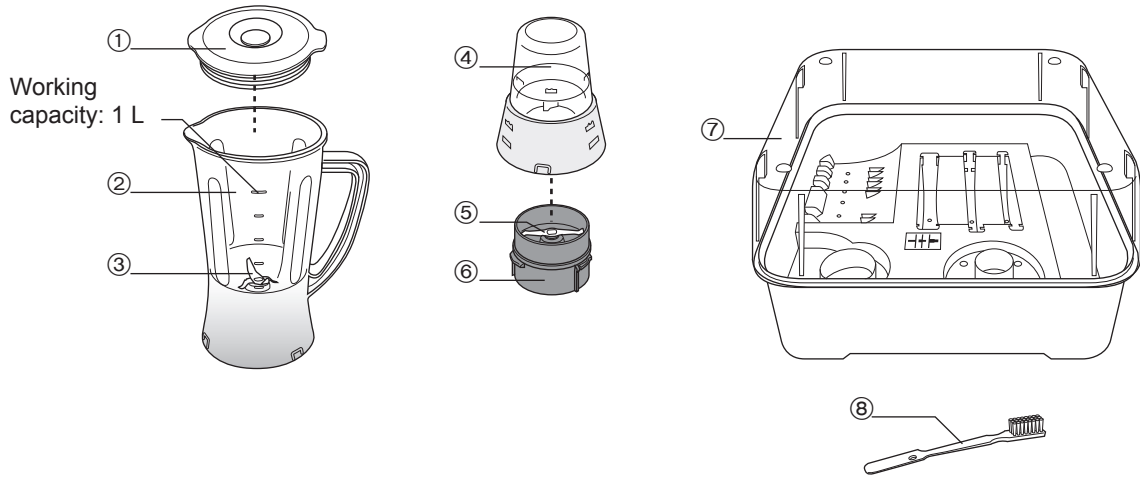
- | | |
|----------------------------|-------------------------|
| 1. Food Pusher | 13. Thin Slicing Blade |
| 2. Feeding Tube | 14. Thick Slicing Blade |
| 3. Bowl Lid | 15. Julienne Blade |
| 4. Knife Blade | 16. Citrus Cone |
| 5. Grating Blade | 17. Citrus Strainer |
| 6. Kneading Blade | 18. Bowl |
| 7. Whipping Blade | 19. Drive Shaft |
| 8. Drainer Cover | 20. Motor Housing |
| 9. Salad Drainer | 21. Power Switch |
| 10. Blade Stand | 22. Rubber Foot |
| 11. Fine Shredding Blade | 23. Cord |
| 12. Coarse Shredding Blade | 24. *Plug |

*The shape of the Plug may vary from illustration.

GB8

PART NAMES

Blender, Dry Mill & Accessories



- | | |
|--------------------------|------------------------|
| 1. Blender Lid | 6. Mill Container Base |
| 2. Blender Jug | 7. Storage Case Unit |
| 3. Blender Cutting Blade | 8. Brush |
| 4. Mill Container | |
| 5. Mill Cutting Blade | |

English

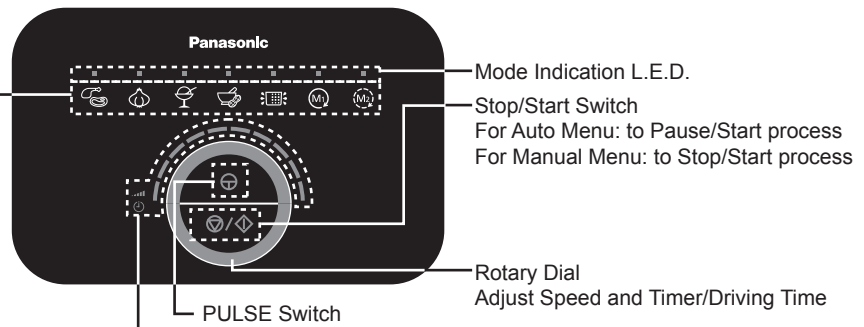
Control Panel

Mode Selection - Auto Menu -

- Mince Mode
- Chop Mode
- Frozen Mode
- Paste Mode
- Drainer Mode

- Manual Menu -

- Continuous Mode
- Intermittent Mode



Speed and Timer/Driving Time indication L.E.D.
 :Light up when Manual Menu is operating and indicate speed level by bars.
 :Light up when Auto Menu is processing and indicate Timer/Driving time by bars.

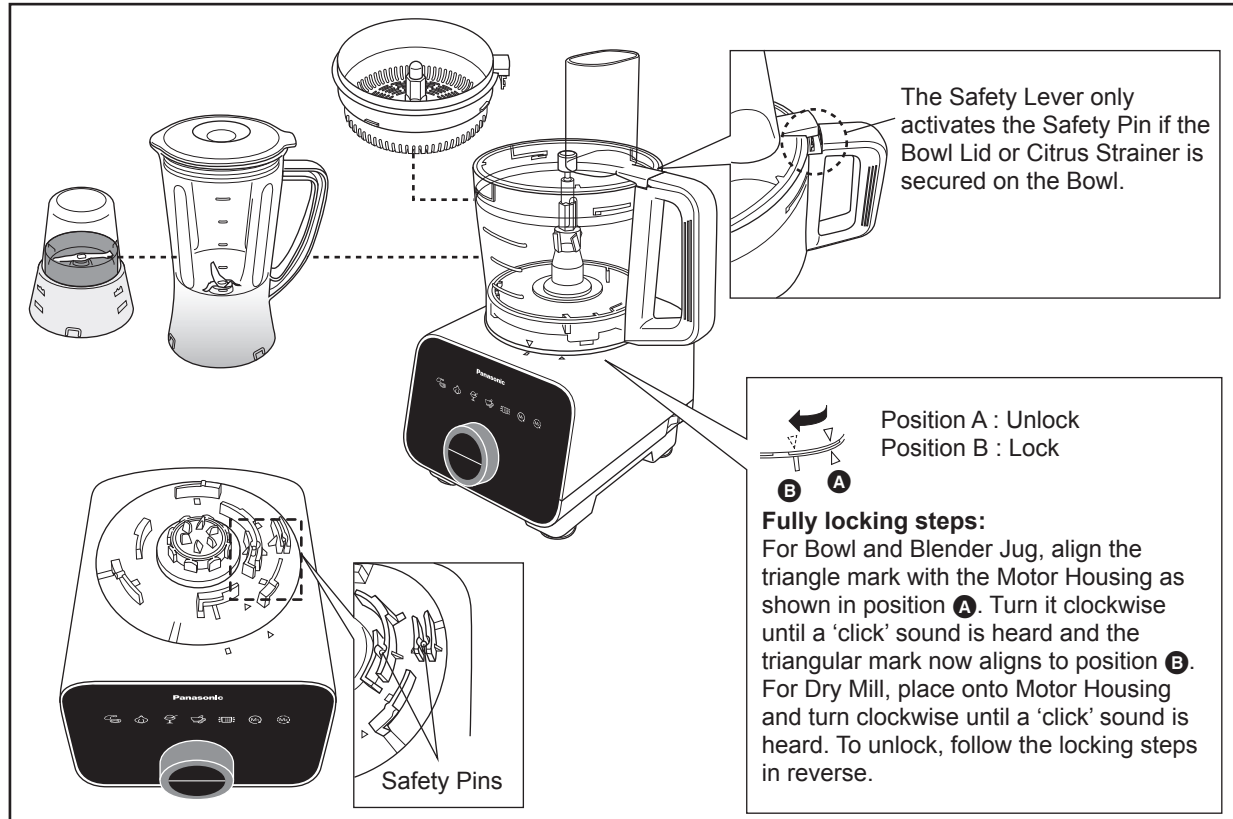
Note:

- The program will time-out and reset itself after 10 seconds if no further action is done after a function is selected.
- Turning the Rotary Dial clockwise will increase the number of lighted bars and vice versa.
- The default speed for the Continuous and Intermittent modes are at maximum, (level 10).
- The program will time-out and reset itself after 20 seconds if the program is paused during processing and no further action is done.
- Continuous Mode will stop automatically approximately 19 minutes and Intermittent Mode will stop automatically approximately 7 minutes after processing is started.

SAFETY LOCK

The Safety Pin is designed to prevent the appliance from switching on when

- The Bowl Lid or Citrus Strainer and the Bowl are not fully locked to each other.
- The Bowl, Blender Jug or Dry Mill are not fully locked to the Motor Housing.



Note:

- Do not push the Safety Pin and Safety Lever with any instrument, stick etc.
- Do not pour liquids or ingredient at the Safety Pin and Safety Lever area.
- Keep the Safety Pin and Safety Lever area clean to avoid foreign particles accumulate on the area.

Actions above will ensure the Safety Pin and Safety Lever function properly. If not followed, it will damage the parts related to the Safety Pin and Safety Lever.

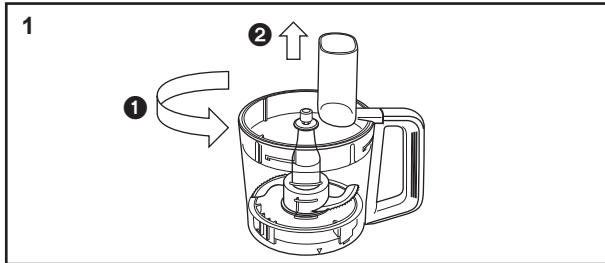
CIRCUIT BREAKER AND TEMPERATURE SENSOR PROTECTION

This appliance has the Circuit Breaker and Temperature sensor functions to stop the motor when motor is overloaded.

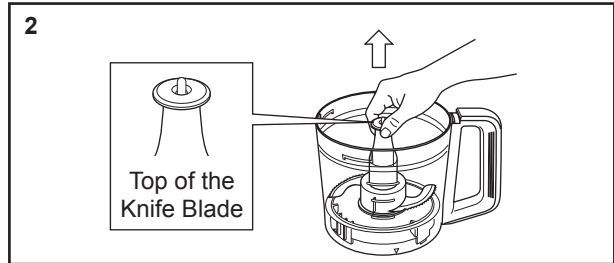
(refer to page GB32)

FOOD PROCESSOR -DISASSEMBLY & ASSEMBLY-

Disassembly from Packaged Condition



Rotate the Bowl Lid anticlockwise and lift up from the Bowl.



Hold the top of the Knife Blade and lift up to remove from Bowl.

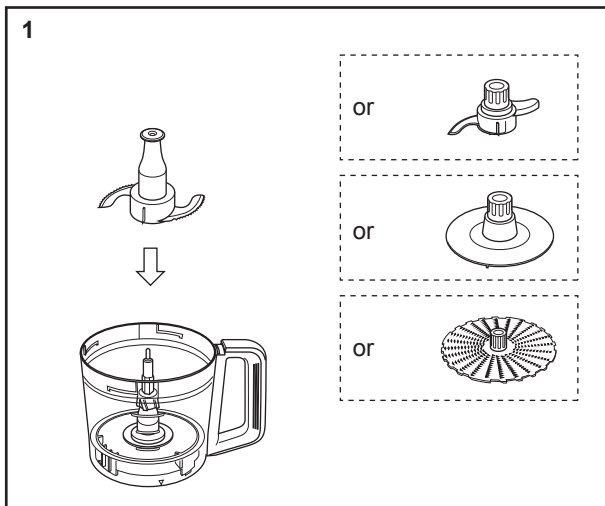
Note:

Beware of the sharp edges of the Knife Blade when removing it from the Bowl.

Assembly of Food Processor Attachments

It is highly recommended to clean all attachments and accessories and dry well before using the appliance for the first time, refer to page GB28 and GB29 for the cleaning method. Unplug when assembling the unit. Before plugging in, ensure that the Power Switch is switched off. Please refer to page GB29 under 'Storing' on how to re-position the Motor Housing.

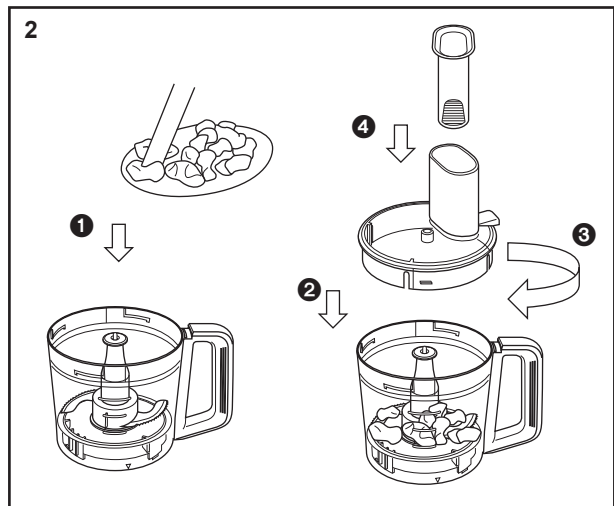
Knife Blade · Kneading Blade · Whipping Blade · Grating Blade



Place the Knife Blade (Kneading Blade or Whipping Blade or Grating Blade) into the Bowl.

Note:

For the Knife Blade, ensure that the Drive Shaft is protruding from the Knife Blade after insertion.



Put the ingredients into the Bowl.

Note:

For the Grating Blade, place the ingredients on top of the blade and spread them out evenly.

Place the Bowl Lid on top of the Bowl and turn it clockwise until a 'click' sound is heard. Insert the Food Pusher into the Feeding Tube.

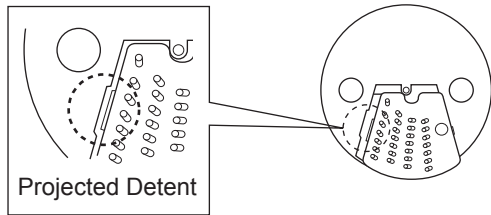
English

FOOD PROCESSOR -DISASSEMBLY & ASSEMBLY-

Assembly of Food Processor Attachments

Slicing Blades (Thick / Thin) · Shredding Blades (Coarse / Fine) · Julienne Blade

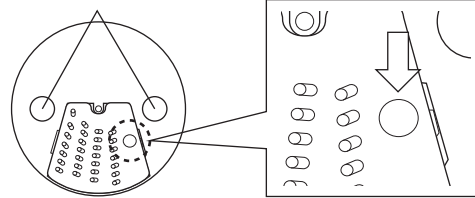
1



Fit the projected detent of the desired blade onto the Blade Stand and ensure it is seated properly.

2

Finger Holes

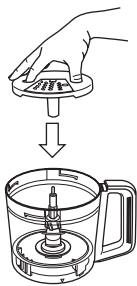


Push down on the dimple on the blade as seen above until a 'snap' sound is heard.

Note:

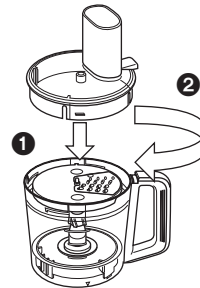
- Beware of the sharp edges on the blades while inserting into the Blade Stand.
- To remove the blade, turn over the Blade Stand and push down on the reverse side of the dimple on the blade.

3



Insert finger and thumb into the finger holes to grip the Blade Stand. Place the assembled Blade Stand into the Bowl.

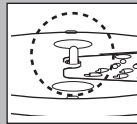
4



Place the Bowl Lid on top of the Bowl and turn it clockwise until a 'click' sound is heard.

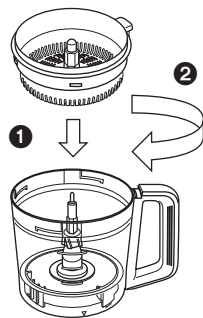
Note:

Ensure that the Drive Shaft is protruding from the Blade Stand after insertion.



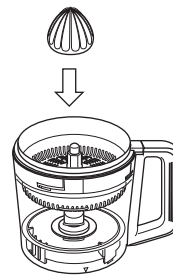
Citrus Press

1



Place the Citrus Strainer onto the Bowl. Turn it clockwise until a 'click' sound is heard.

2

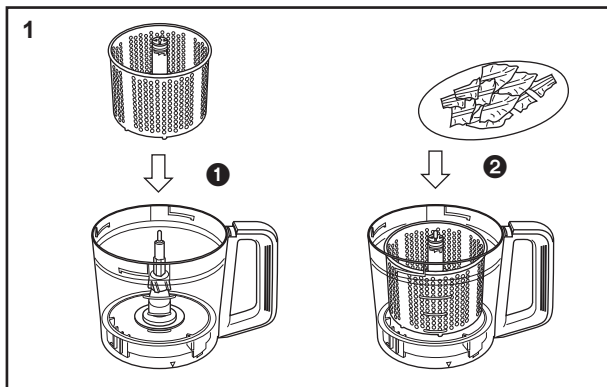


Attach the Citrus Cone onto the Drive Shaft.

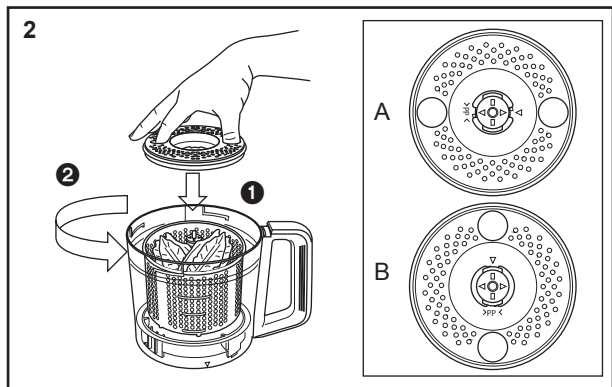
FOOD PROCESSOR -DISASSEMBLY & ASSEMBLY-

Assembly of Food Processor Attachments

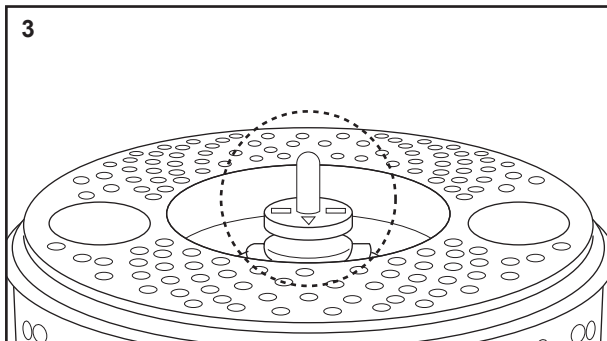
Salad Drainer



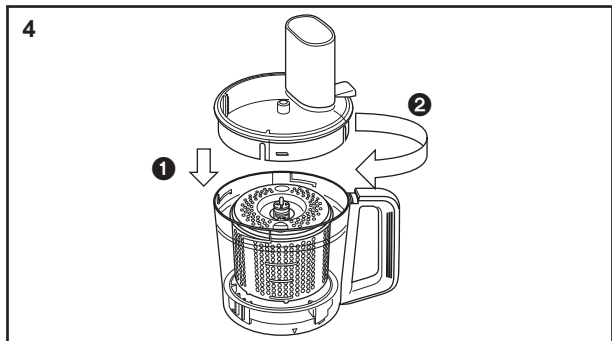
Place the Salad Drainer into the Bowl. Insert the ingredients into the Salad Drainer.



Place Drainer Cover on top of the Salad Drainer until the mark aligns as shown in A. Turn the Drainer Cover anticlockwise until the mark aligns as shown in B.

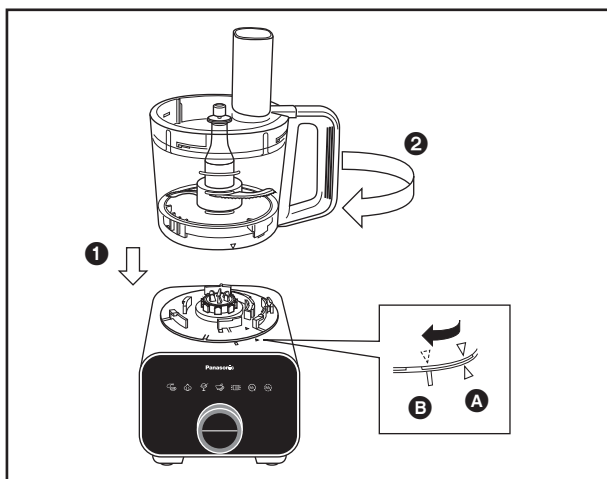


Ensure that the Drive Shaft is protruding out of the Salad Drainer after insertion.



Place the Bowl Lid on top of the Bowl and turn it clockwise until a 'click' sound is heard.

Attaching the assembled units to the Motor Housing

































1. Place the Bowl on top of the Motor Housing until the mark aligns as shown in **A**.
2. Turn the Bowl clockwise until a 'click' sound is heard. Ensure that the triangle mark on the Bowl is aligned with the rectangle mark on the Motor Housing as seen in **B**.

To disassemble, follow the assembly steps in reverse.

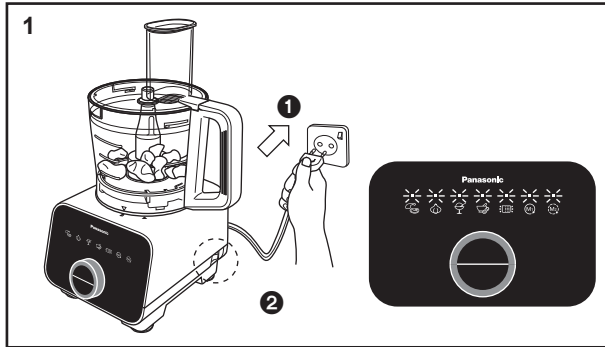
FOOD PROCESSOR -KNIFE BLADE-

Ingredient Preparations

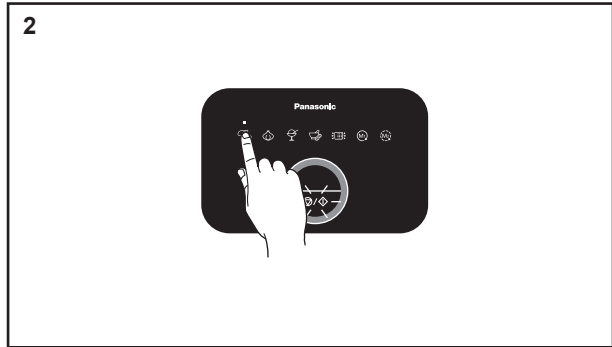
Function	Ingredient	Mode	Quantity	Operating Time (approx.)	Preparation Method
Mince	Meat	 Auto	50 ~ 400 g	5 ~ 40 sec	 Remove all skin, bones, and tendons, cut into 2 ~ 3 cm cubes.
	Initial setting is for 200 g (10 sec)				
	Fish		50 ~ 500 g	3 ~ 30 sec	
Chop	Onion	 Auto	150 ~ 500 g	10 ~ 50 sec	 Peel skin, cut into 2 ~ 3 cm cubes.
	Initial setting is for 300 g (20 sec)				
	Garlic	 Continuous Speed: Max	5 ~ 500 g	10 ~ 30 sec	 Peel skin.
	Carrot		50 ~ 450 g	10 ~ 30 sec	 Peel skin, cut into 2 ~ 3 cm cubes.
	Italian Parsley		5 ~ 70 g	10 ~ 40 sec	 Remove stalk.
Mushroom		30 ~ 250 g	3 ~ 15 sec	 Cut into 2 ~ 3 cm cubes.	
Crush	Parmesan Cheese	 Continuous Speed: Max	10 ~ 200 g	10 ~ 60 sec	 Cut into 2 ~ 3 cm cubes.
Mash	Boiled Potato	 Intermittent Speed: Max	100 ~ 400 g	10 ~ 40 sec	 Cut into 2 ~ 3 cm cubes. Do not over process.
Frozen	Frozen Banana	 Auto	250 ~ 450 g	40 ~ 120 sec	 1 ~ 2 cm width, half frozen condition, i.e. toothpick can pierce.
			Initial setting is for 350 g (60 sec)		
Ice Crush	Ice Cubes	 Continuous Speed: Max	~ 10 pcs	~ 20 sec	 2 ~ 3 cm ice cubes.
Grind	Peanuts	 Continuous Speed: Max	10 ~ 200 g	15 ~ 30 sec	 Remove peanut shell and skin.
Paste	Roasted Peanuts	 Auto	100 ~ 400 g	4 ~ 10 min	 Remove peanut shell and skin.
			Initial setting is for 300 g (7 min)		
Crumb	Soft White Bread	 Continuous Speed: Max	10 ~ 200 g	15 ~ 60 sec	 Slice soft bread into 6 to 8 pieces.
Knead (for confectionary)	Flour	 Continuous Speed: Max	~ 300 g	~ 120 sec	 Use for making confectionery such as sweets and cakes.
Juice Make	Fruit, Liquid etc.	 Continuous Speed: Max	~ 1,500 mL	~ 120 sec	 Cut into 2 ~ 3 cm cubes. Process solids first. Fill liquid till total not exceeding 1,500 mL. Do not add more than 10 pcs of ice cubes during processing.
Soup Make	Boiled Vegetable, Liquid etc.	 Continuous Speed: Max	~ 1,500 mL	~ 120 sec	 Cut into 2 ~ 3 cm cubes. Process solids first. Fill liquid till total not exceeding 1,500 mL.

FOOD PROCESSOR -KNIFE BLADE-

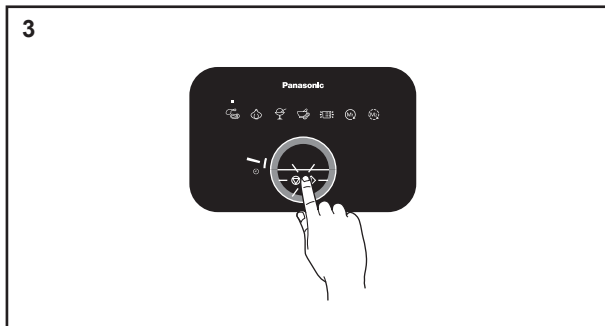
Operating with Auto Menu



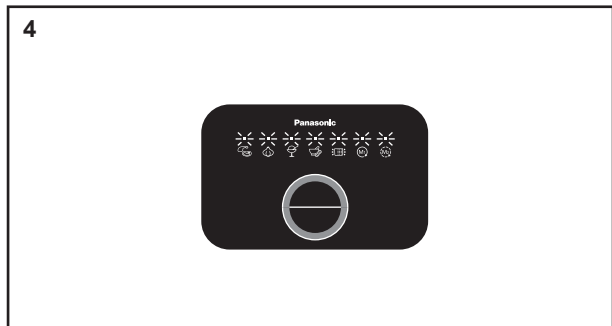
After completing the assembly steps, plug-in the plug into the socket and turn on the Power Switch. The Mode Indication L.E.D.s will light up and blink.



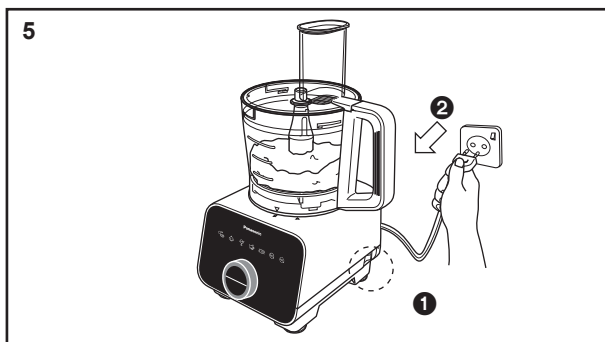
Select the required Auto Menu mode (except the Drainer Mode). The selected Mode Indication L.E.D. will light up and a beep sound will be heard. The Driving Time and Stop/Start Switch Indication L.E.D. will light up and blink.



Each Auto Menu has a pre-programmed driving time. Each lighted bar represents 10 seconds* of driving time. Push the Stop/Start Switch to start the operation.

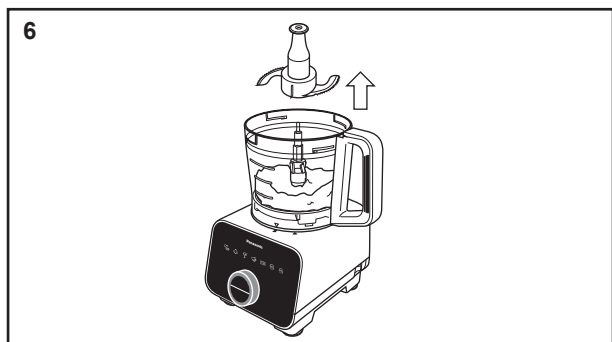


During operation, the Driving Time L.E.D. will turn off one by one after every 10 second intervals until the set duration is completed and 4 beep sounds will be heard. The Mode Indication L.E.D.s will light up and blink.



After the processing is completed, switch off the Power Switch and unplug from the socket.

*For Paste Auto Menu, each lighted bar represents 1 minute. The lighted bar will decrease at every 1 minute interval.



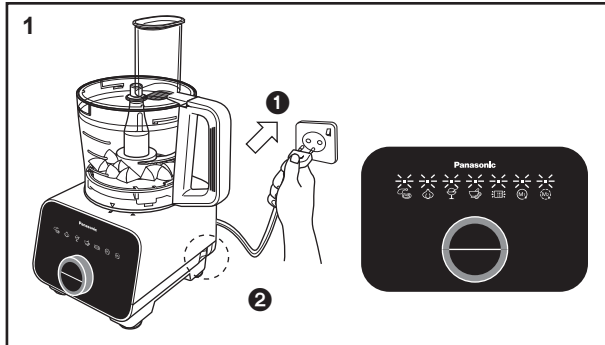
Remove the Knife Blade from the Bowl before removing the processed ingredients.

Note:

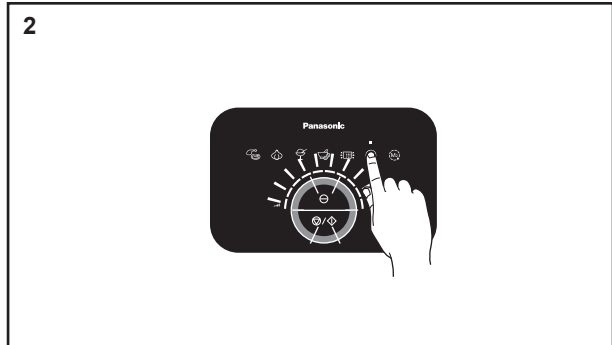
- Always ensure that the Knife Blade is inserted before adding ingredients into the Bowl.
- The Driving Time of the Auto Menu can be increased or decreased by adjusting the Rotary Dial if necessary.
- The operation of the Auto Menu can be stopped prematurely by pushing the Stop/Start Switch before the set duration ends.
- Depending on the speed and amount of ingredients used, there will be significant vibrations present. In that case, hold down the Bowl Lid with both hands to support it during its operation.

FOOD PROCESSOR -KNIFE BLADE-

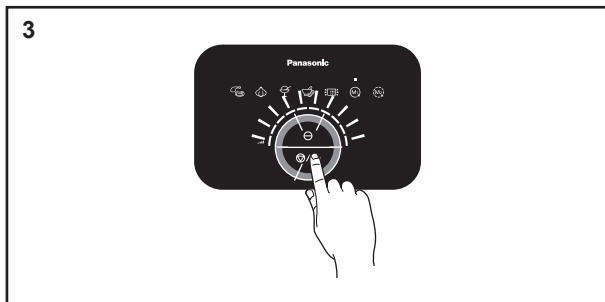
Operating with Manual Menu



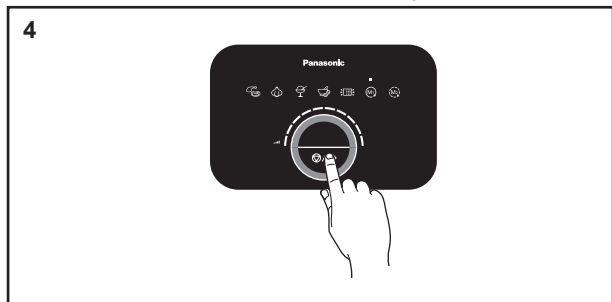
After completing the assembly steps, plug-in the plug into the socket and turn on the Power Switch. The Mode Indication L.E.D.s will light up and blink.



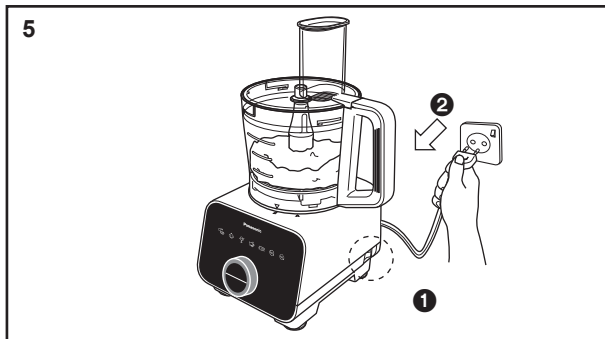
Select the Continuous or Intermittent mode. The selected Mode Indication L.E.D. will light up and a beep sound will be heard. The Speed, Stop/Start Switch and PULSE Switch Indication L.E.D. will light up and blink.



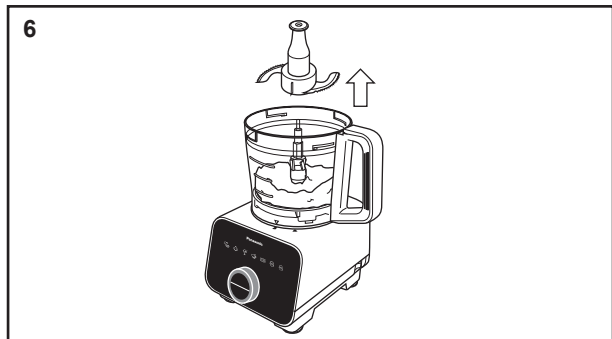
Adjust the desired speed with the Rotary Dial. The more bars are lighted, the higher the speed. Push the Stop/Start or PULSE Switch to start the operation.



During the driving operation, the Stop/Start Indication L.E.D. will remain lit. The speed can be adjusted during operation. Push the Stop/Start Switch to stop the driving operation.



After the processing is completed, switch off the Power Switch and unplug from the socket.

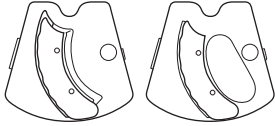


Remove the Knife Blade from the Bowl before removing the processed ingredients.

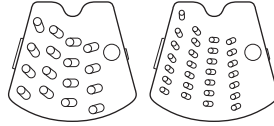
Note:

- Always ensure that the Knife Blade is inserted before adding ingredients into the Bowl.
- Do not exceed the stated amount of ingredients for kneading as abnormal vibration may occur.
- Do not insert hot ingredients into the Bowl for processing. Always ensure that the ingredients are sufficiently cooled before inserting, e.g. boiled potato.
- For Juice Make, fill in the solid ingredients first into the Bowl, followed by the liquid ingredients until the total volume does not exceed 1,500 mL.
- Depending on the speed and amount of ingredients used, there will be significant vibrations present. In that case, hold down on the Bowl Lid to support it during its operation.
- For kneading, do not reprocess after the dough has formed the first time.
- When process the liquid ingredients together with ice cubes, put the ice cubes not more than 10 pcs (approx. 170 g).

FOOD PROCESSOR -SLICING BLADES • SHREDDING BLADES • JULIENNE BLADE-



Slicing Blades (Thick / Thin)
- used for slicing ingredients









Shredding Blades (Coarse / Fine)
- used for shredding and grating ingredients.








Julienne Blade
- used for making french fries and shredding ingredients.

English




Ingredient Preparations for Slicing Blades (Thick / Thin)

Function	Ingredient	Mode	Max Single Use	Operating Time (approx.)	Preparation Method
Slice	Cucumber	 Continuous Speed: Max	700 g	-	    
	Onion		700 g		
	Carrot		600 g		
	Potato		600 g		
	Cabbage		400 g		

Ingredient Preparations for Shredding Blades (Coarse / Fine)

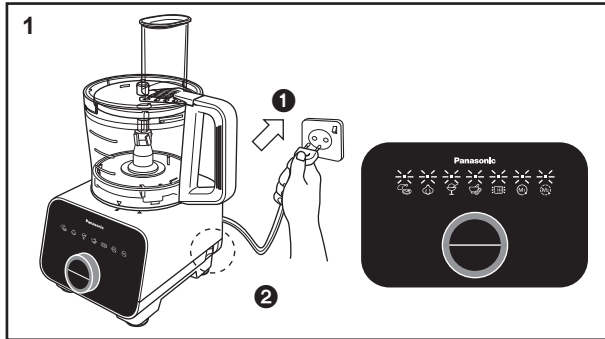
Function	Ingredient	Mode	Max Single Use	Operating Time (approx.)	Preparation Method
Shred	Cucumber	 Continuous Speed: Max	500 g	-	  
	Carrot		500 g		
	Potato		650 g		
	Cheese		500 g		

Ingredient Preparations for Julienne Blade

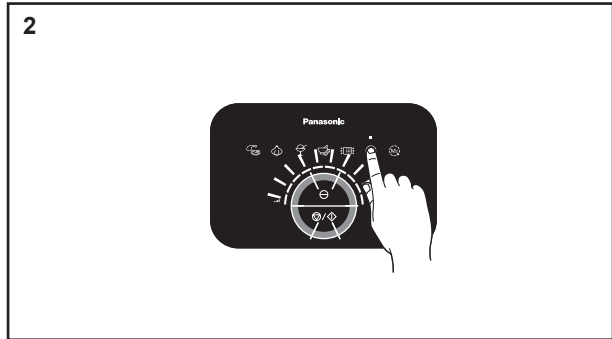
Function	Ingredient	Mode	Max Single Use	Operating Time (approx.)	Preparation Method
French Fry	Potato	 Continuous Speed: Max	800 g	-	 
Shred	Cabbage		500 g		

FOOD PROCESSOR -SLICING BLADES • SHREDDING BLADES • JULIENNE BLADE-

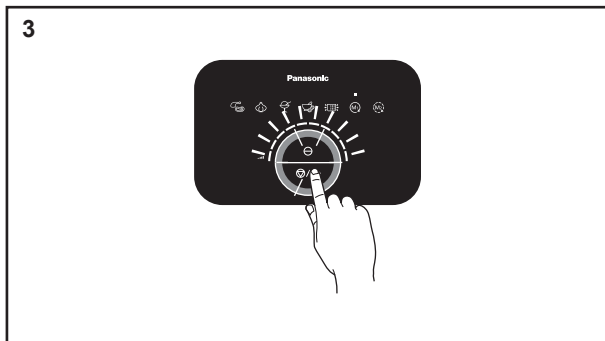
Operating with Manual Menu



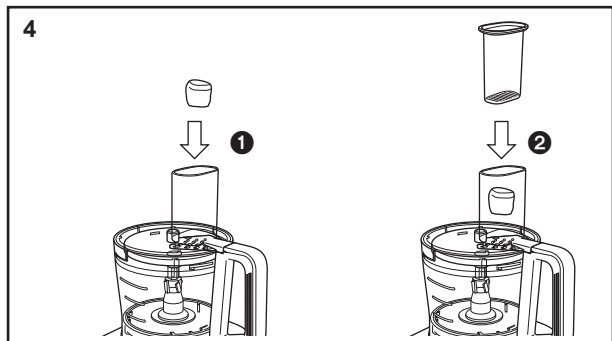
After completing the assembly steps, plug-in the plug into the socket and turn on the Power Switch. The Mode Indication L.E.D.s will light up and blink.



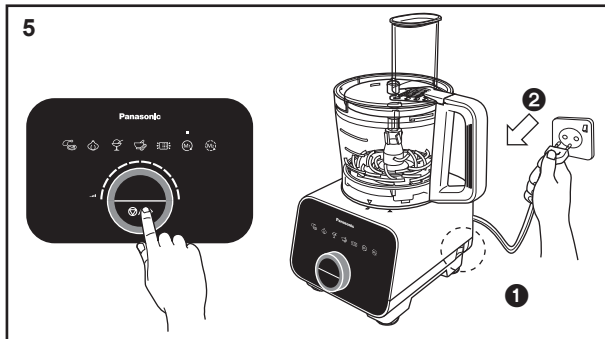
Select the Continuous mode. The selected Mode Indication L.E.D. will light up and a beep sound will be heard. The Speed, Stop/Start and PULSE Switch Indication L.E.D. will light up and blink.



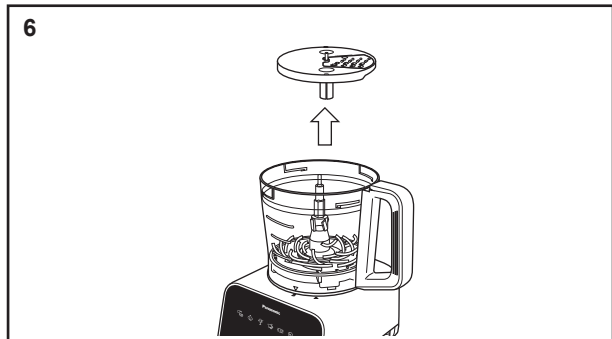
Adjust the speed with the Rotary Dial. The more bars are lighted, the higher the speed. Push the Stop/Start Switch or PULSE Switch to start the operation.



Insert the ingredients into the Feeding Tube and push down with the Food Pusher.



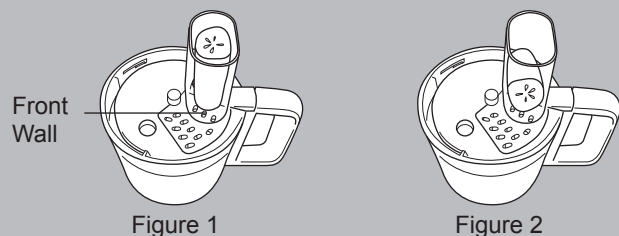
During the driving operation, the Stop/Start Indication L.E.D. will remain lit. Push the Stop/Start Switch to stop the driving operation. After the processing is completed, switch off the Power Switch and unplug from the socket.



Remove the Blade Stand from the Bowl before removing the processed ingredients.


Note:

- When using long and narrow ingredients, place it against the front wall of the Feeding Tube as indicated in Figure 1, for support while in operation to avoid uneven processing.
- Dispose of any remaining lumps of unprocessed ingredients.
- Align high fibre ingredients as indicated in Figure 2 for a consistent processing result.



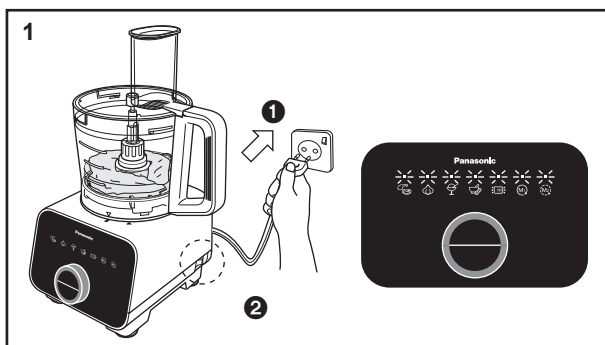
FOOD PROCESSOR -KNEADING BLADE-

Ingredient Preparations for Kneading Blade

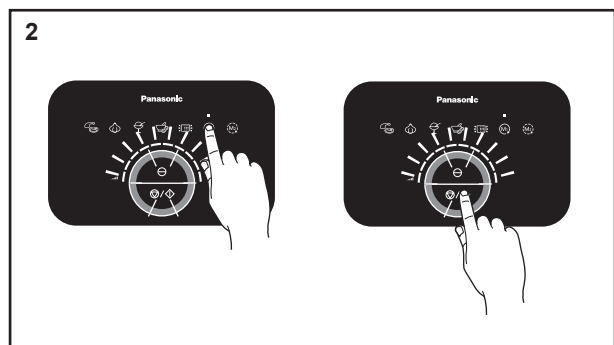
Function	Ingredient	Mode	Max Single Use	Operating Time (approx.)	Preparation Method
Knead (for bread)	Bread Flour	 Continuous Speed: Start with level 1, increase every 1 second till Max.	300 g	~ 120 sec	Mix yeast with water and add during the processing of dough (adding yeast directly before processing may result in flaking and premature rising). If dough mix still appears flaky after initial processing, add 1 tsp of water into the mix. When large vibrations occur due to dough mix wrapping around the Drive Shaft, add 1 tbsp of flour. Do not reprocess the dough after the process is complete, if the dough is not satisfactory, knead by hand.
	Liquid		160 ~ 200 mL		

English

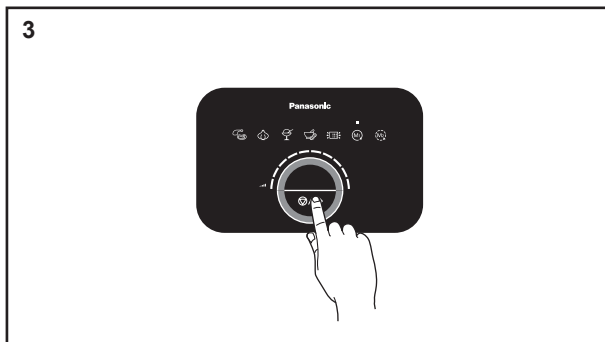
Operating with Manual Menu



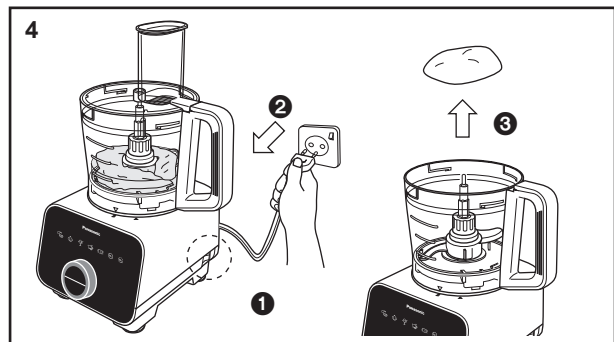
After completing the assembly steps, plug-in the plug into the socket and turn on the Power Switch. The Mode Indication L.E.D.s will light up and blink.



Select the Continuous mode and adjust to the appropriate speed with the Rotary Dial. The more bars are lighted, the higher the speed. Push the Stop/Start Switch to start the operation.



During the driving operation, the Stop/Start Indication L.E.D. will remain lit. Observe the formation of the dough ball. Push the Stop/Start Switch to stop the driving operation once a firm dough ball is formed.






After the processing is completed, switch off the Power Switch and unplug from the socket. Remove the dough ball from the Bowl before removing the Kneading Blade.

Note:

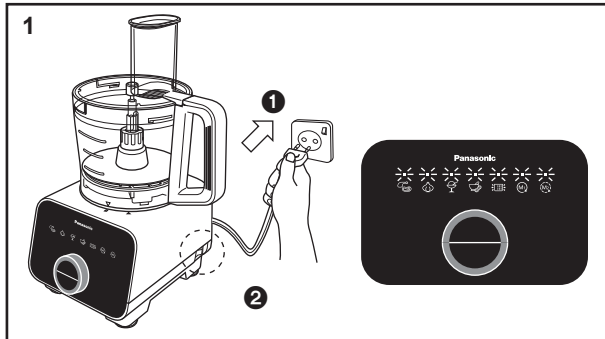
- Do not exceed the stated amount of ingredients for the Kneading Blade as abnormal vibration may occur.
- Depending on the speed and amount of ingredients used, there will be significant vibrations present. In that case, hold down the Bowl Lid with both hands to support it during its operation.
- For kneading, do not reprocess after the dough has formed the first time.
- High amounts of butter and sugar in the dough may cause abnormal vibration when using the Kneading Blade.
- Using flour other than bread flour may cause abnormal vibration. Before processing, remove 1 ~ 2 tbsp of water from the total amount stated and add the water little by little during processing if necessary.

FOOD PROCESSOR -WHIPPING BLADE-

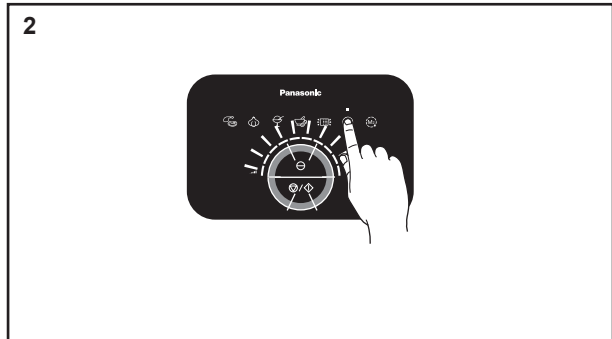
Ingredient Preparations for Whipping Blade

Function	Ingredient	Mode	Max Single Use	Operating Time (approx.)	Preparation Method	
Whip	Egg White		2 ~ 6 pcs	50 ~ 90 sec		Separate the egg white from the yolk for a smooth meringue.
	Cream	Continuous Speed: Max	100 ~ 300 mL	15 sec ~ 2 min		Use fresh cream of fat content 35% or higher at 5 °C.

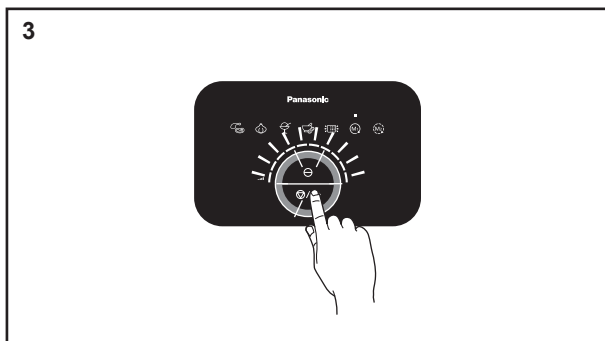
Operating with Manual Menu



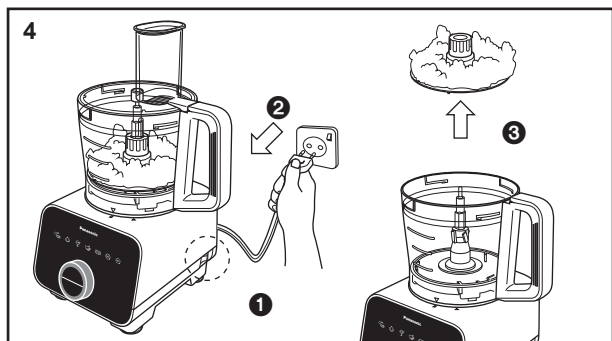
After completing the assembly steps, plug-in the plug into the socket and turn on the Power Switch. The Mode Indication L.E.D.s will light up and blink.



Select the Continuous mode and adjust the speed with the Rotary Dial. The more bars are lighted, the higher the speed. Push the Stop/Start Switch to start the operation.



During the driving operation, the Stop/Start Indication L.E.D. will remain lit. Observe the rising and formation of the whipped ingredients. Push the Stop/Start Switch to stop the driving operation once a desired texture is formed.







After the processing is completed, switch off the Power Switch and unplug from the socket. Carefully remove the Whipping Blade together with the processed ingredients from the Bowl.

Note:

- Do not over process the whipping cream, it may break down to form clumps of butter.
- Using different brands of whipping cream will have varying results. It is recommended to process until the cream is sufficiently whipped.

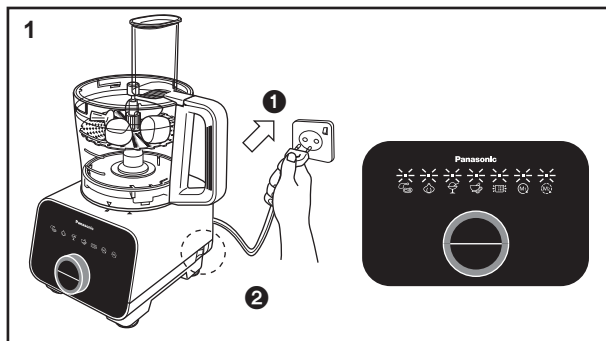
FOOD PROCESSOR -GRATING BLADE-

Ingredient Preparations for Grating Blade

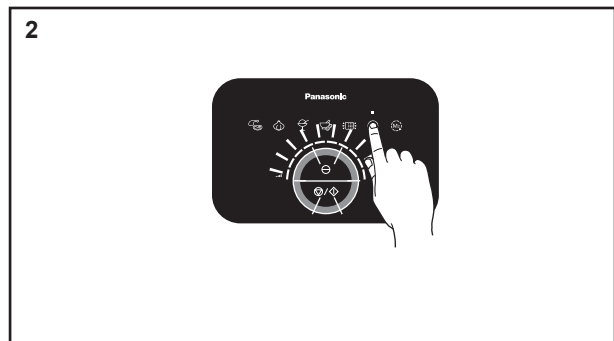
Function	Ingredient	Mode	Max Single Use	Operating Time (approx.)	Preparation Method
Grate	Carrot	 Continuous Speed: Max	200 g	-	   Cut into 2 ~ 3 cm cubes.
	Apple		200 g		
	Cucumber		200 g		

English

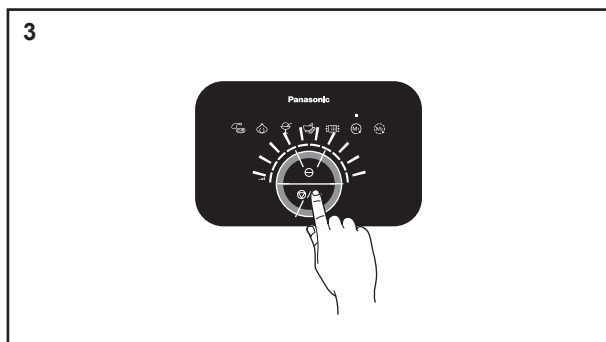
Operating with Manual Menu



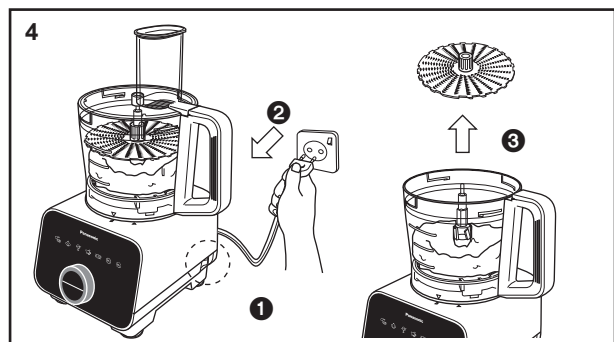
1 After completing the assembly steps, plug-in the plug into the socket and turn on the Power Switch. The Mode Indication L.E.D.s will light up and blink.



2 Select the Continuous mode and adjust the speed with the Rotary Dial. The more bars are lighted, the higher the speed. Push the Stop/Start Switch to start the operation.



3 During the driving operation, the Stop/Start Indication L.E.D. will remain lit. Push the Stop/Start Switch to stop the driving operation.






4 After the processing is completed, switch off the Power Switch and unplug from the socket. Remove the Grating Blade from the Bowl before removing the ingredients.

Note:

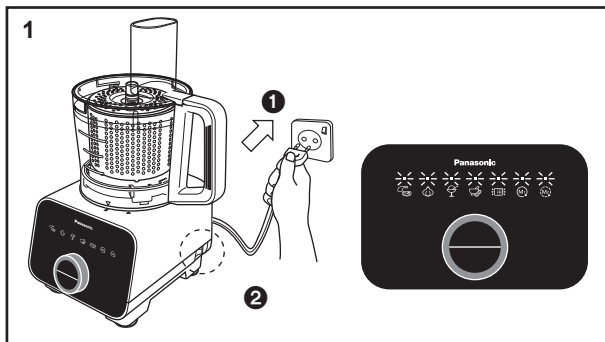
- Do not insert the ingredients through the Feeding Tube during operation of the Grating Blade.

FOOD PROCESSOR -SALAD DRAINER-

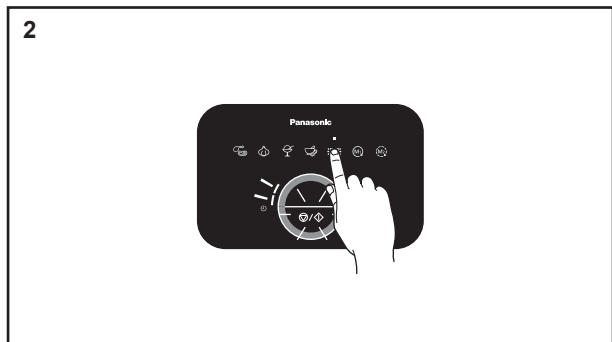
Ingredient Preparations for Salad Drainer

Function	Ingredient	Mode	Max Single Use	Operating Time (approx.)	Preparation Method
Drainer	Lettuce Leaves	 Auto	100 g	20 ~ 60 sec	 Cut into 3 ~ 5 cm slices.
	Initial setting is for 50 g (20 sec)				
	Cabbage		200 g	20 ~ 70 sec	 Shredded into 1 ~ 3 mm.

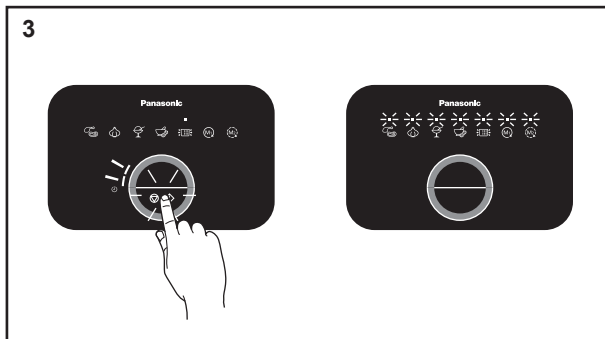
Operating with Auto Menu



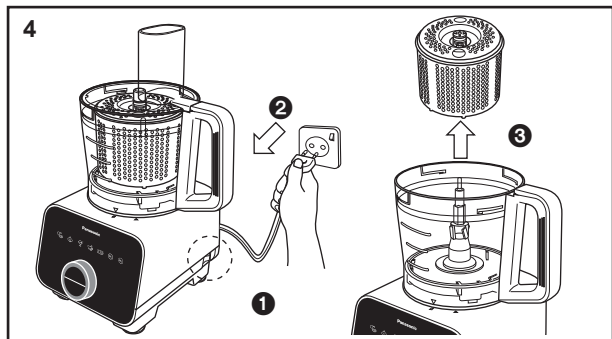
After completing the assembly steps, plug-in the plug into the socket and turn on the Power Switch. The Mode Indication L.E.D.s will light up and blink.



Select the Drainer mode. The selected Mode Indication L.E.D. will light up and a beep sound will be heard. The Driving Time and Stop/Start Switch Indication L.E.D. will light up and blink.



Each Auto Menu has a pre-programmed driving time. Each lighted bar represents 10 seconds of driving time. Push the Stop/Start Switch to start the operation. During operation, the Driving Time L.E.D. will turn off one by one after every 10 second intervals until the set duration is completed and 4 beep sounds will be heard. The Mode Indication L.E.D.s will light up and blink.





After the processing is completed, switch off the Power Switch and unplug from the socket. Remove the Salad Drainer from the Bowl.

Note:

- Maximum working capacity of the Salad Drainer: 200 g or till maximum height of Salad Drainer, whichever comes first.
- Prohibited ingredients: refer to page GB6.
- Ensure that the ingredients are spread evenly around the Salad Drainer before processing.
- Do not operate the Salad Drainer in any other mode except Drainer mode.
- Always ensure that the Drainer Cover is attached onto the Salad Drainer before operation, otherwise the ingredients might come out and tear around the Bowl.
- Depending on the amount of ingredients used, there will be significant vibrations present. In that case, hold down the Bowl Lid with both hands to support it during its operation.

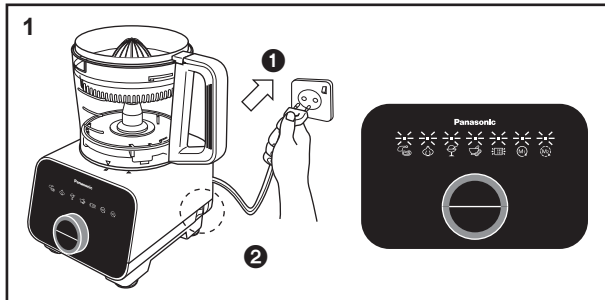
FOOD PROCESSOR -CITRUS PRESS-

Ingredient Preparations for Citrus Press

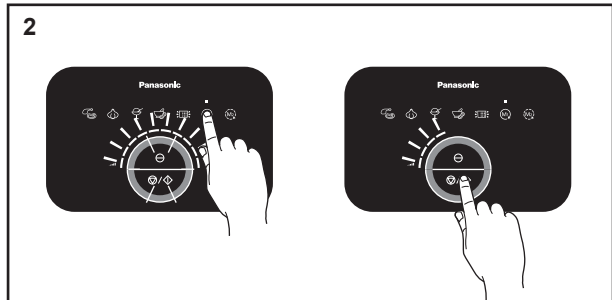
Function	Ingredient	Mode	Max Single Use	Operating Time (approx.)	Preparation Method
Squeeze	Citrus Fruit	 Continuous Speed: Level 4	1000 mL	-	 Cut fruit into halves.

English

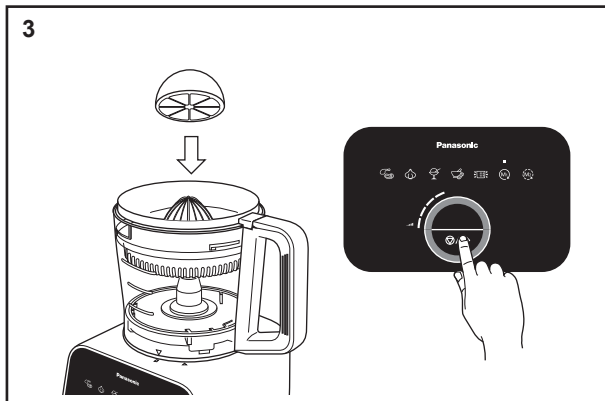
Operating with Manual Menu



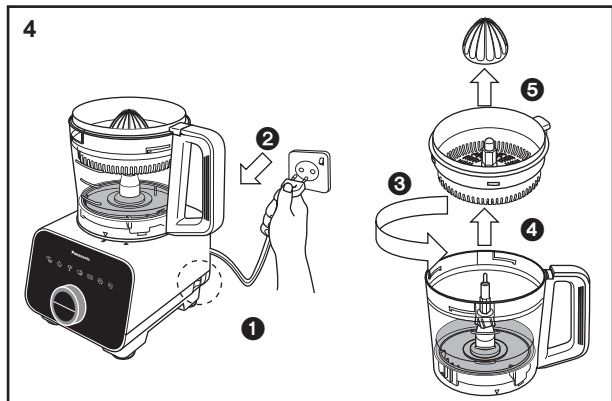
1 After completing the assembly steps, plug-in the plug into the socket and turn on the Power Switch. The Mode Indication L.E.D.s will light up and blink.



2 Select the Continuous mode and adjust to level 4 with the Rotary Dial. Push the Stop/Start Switch to start the operation.



3 Place the half cut fruit with the cut side on top of the Citrus Cone and press down firmly to extract juice. During the driving operation, the Stop/Start Indication L.E.D. will remain lit. Push the Stop/Start Switch to stop the driving operation.



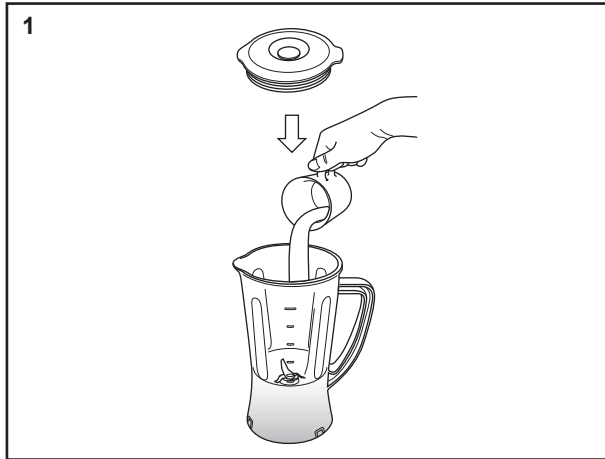
4 After the processing is completed, switch off the Power Switch and unplug from the socket. Remove the Citrus Press attachment from the Bowl before pouring the extracted juice out.

Note:

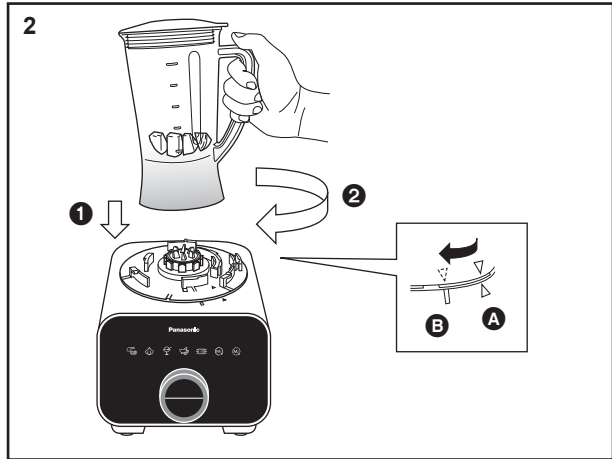
- Always ensure that the Citrus Cone is placed onto the Citrus Strainer before usage.
- Stop the processing periodically to remove the pulp remaining on the Citrus Strainer to ease the juice extraction process.
- It is not recommended to operate the Citrus Press at speed levels higher than level 4.
- Avoid touching the Citrus Cone while it is turning.

BLENDER

Assembly and Disassembly of Blender Attachment



Insert ingredients into the Blender Jug and close with the Blender Lid.





Place the Blender Jug on top of the Motor Housing until the mark aligns as shown in **A**.

Turn the Blender Jug clockwise until a 'click' sound is heard. Ensure that the triangle mark on the Blender Jug is aligned with the rectangle mark on the Motor Housing as seen in **B**.

To disassemble, simply follow the assembly steps in reverse.

Ingredient Preparations for Blender

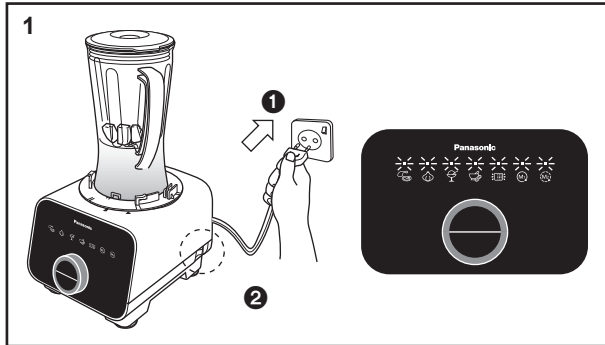
Function	Ingredient	Mode	Max Single Use	Operating Time (approx.)	Preparation Method
Liquidize	Fruit, Vegetable	 Continuous Speed: Max	1,000 mL	~ 2 min	 Cut into 1 cm cubes.

Note:

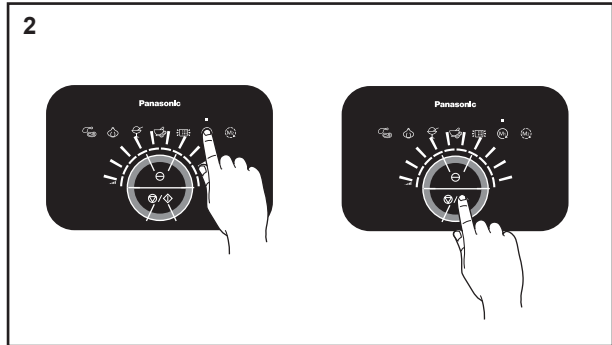
- Maximum working capacity: 1 L.
- Prohibited ingredients for Blender Jug: refer to page GB6.
- It is not recommended to blend hard and viscous ingredients. However, if necessary, cut the hard ingredients into small pieces (eg. cut carrot into 1 cm³ cubes) and fill the Blender Jug with the ingredients not exceeding half its rated capacity.
- Do not fill exceeding the maximum level and reduce ingredients when appliance makes abnormal sound or vibration during operation.
- Add in soft ingredients (fruits, vegetables) into the Blender Jug before adding in other ingredients.

BLENDER

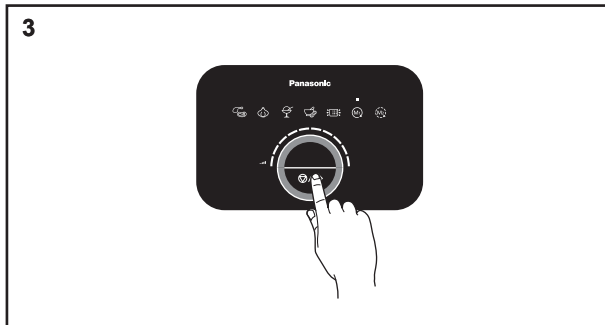
Operating with Manual Menu



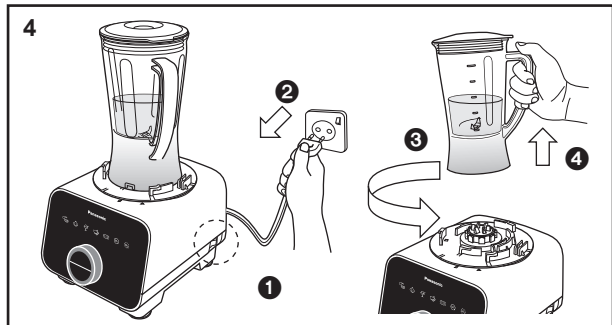
After completing the assembly steps, plug-in the plug into the socket and turn on the Power Switch. The Mode Indication L.E.D.s will light up and blink.



Select the Continuous mode and adjust the speed with the Rotary Dial. The more bars are lighted, the higher the speed. Push the Stop/Start Switch to start the operation.



During the driving operation, the Stop/Start Indication L.E.D. will remain lit. Push the Stop/Start Switch to stop the driving operation.



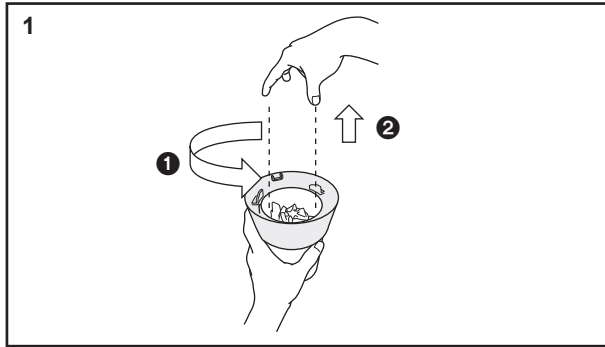
After the processing is completed, switch off the Power Switch and unplug from the socket. Remove the Blender Unit from the Motor Housing and proceed to remove the ingredients.

Note:

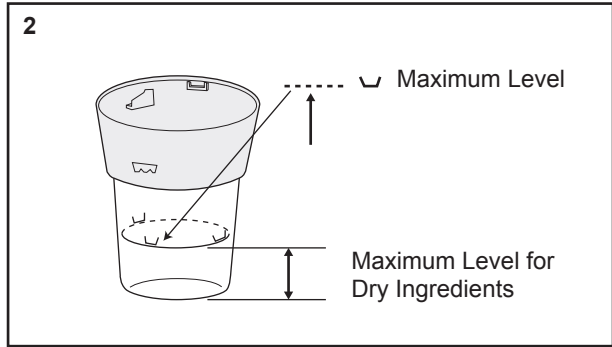
- If the Cutting Blade gets stuck, switch off immediately and unplug. Do not attempt to proceed to unstuck the ingredients with your fingers, use an object like a rubber spatula instead.
- During blending, there is a possibility that the ingredients will splash out of the Blender Lid hole. In the event that it splashes out, wipe it off with a dry cloth.
- Do not operate exceeding the rated operation duration (2 min ON, 2 min OFF).

DRY MILL

Disassembly from Packaged Condition

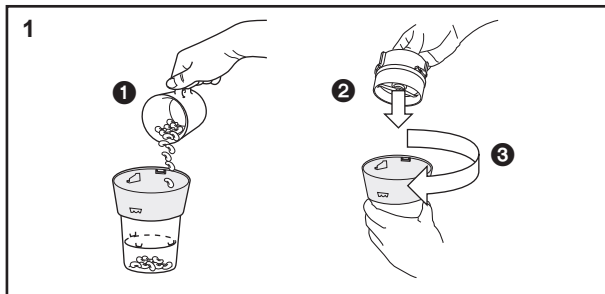


Turn the Mill Container Base anticlockwise to unlock and lift up from the Mill Container.

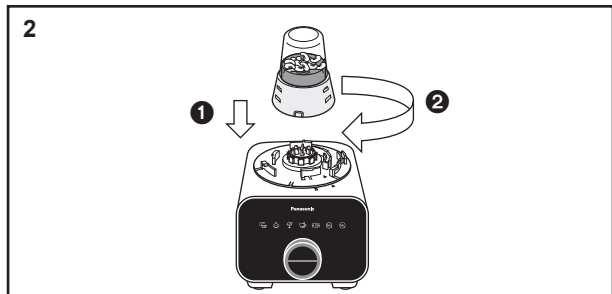


A maximum level for dry ingredients is indicated on the Mill Container. Do not fill exceeding this level.

Assembly and Disassembly of Dry Mill Attachment



Turn the Mill Container upside down and fill in the ingredients without exceeding the maximum level indicated.



Place the Dry Mill Unit on top of the Motor Housing. Turn the Dry Mill Unit clockwise until a 'click' sound is heard.

Place the Mill Container Base into the Mill Container and turn it clockwise until a 'click' sound is heard. Make sure the ribs on outer surface of the Mill container base and inner surface of the Mill container are hooked firmly.

To disassemble, simply follow the assembly steps in reverse.

Ingredient Preparations for Dry Mill

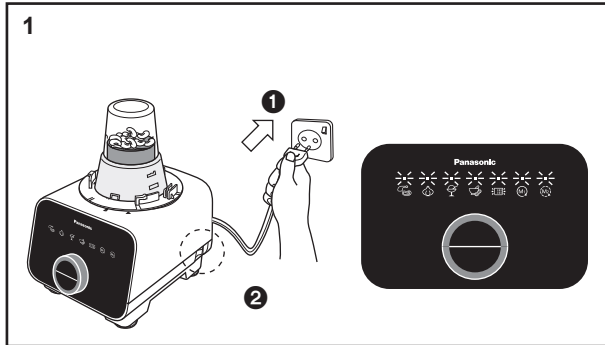
Function	Ingredient	Mode	Max Single Use	Operating Time (approx.)	Preparation Method
Grind	Coffee Bean	M ₁	Till Max Level	~ 60 sec	-
	Pepper	Continuous Speed: Max			

Note:

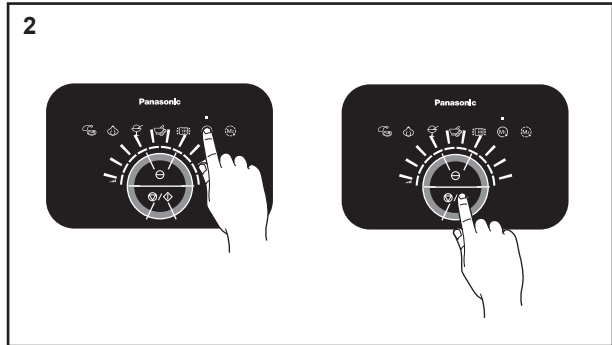
- Prohibited ingredients: refer to page GB6.
- Do not operate the unit with empty Dry Mill.
- Do not fill exceeding the maximum level and reduce ingredients when the appliance makes an abnormal sound or vibrates during operation.

DRY MILL

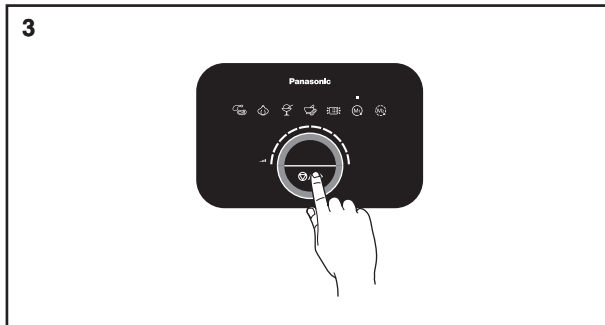
Operating with Manual Menu



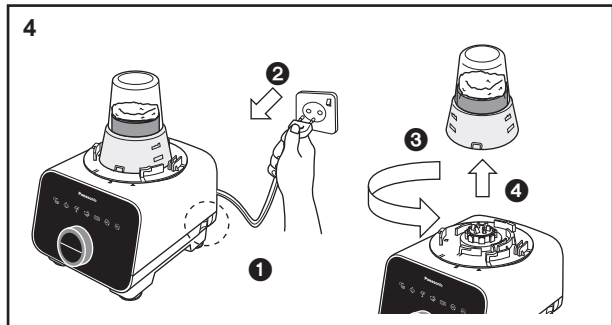
After completing the assembly steps, plug-in the plug into the socket and turn on the Power Switch. The Mode Indication L.E.D.s will light up and blink.



Select the Continuous mode and adjust the speed with the Rotary Dial. The more bars are lighted, the higher the speed. Push the Stop/Start Switch to start the operation.



During the driving operation, the Stop/Start Indication L.E.D. will remain lit. Push the Stop/Start Switch to stop the driving operation.



After the processing is completed, switch off the Power Switch and unplug from the socket. Remove the Dry Mill Unit from the Motor Housing and proceed to remove the ingredients.

Note:

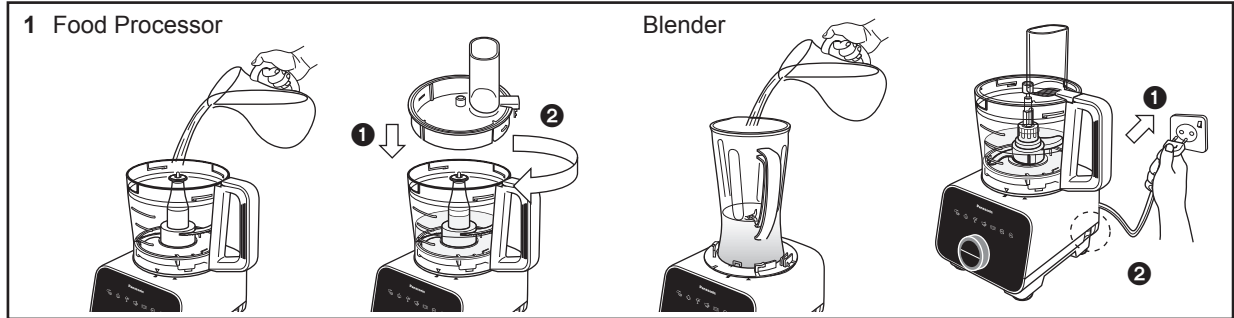
- While removing the ingredients, be careful of the Cutting Blade.
- Do not operate exceeding the rated operation duration (1 min ON, 2 min OFF).

AFTER USE

Cleaning

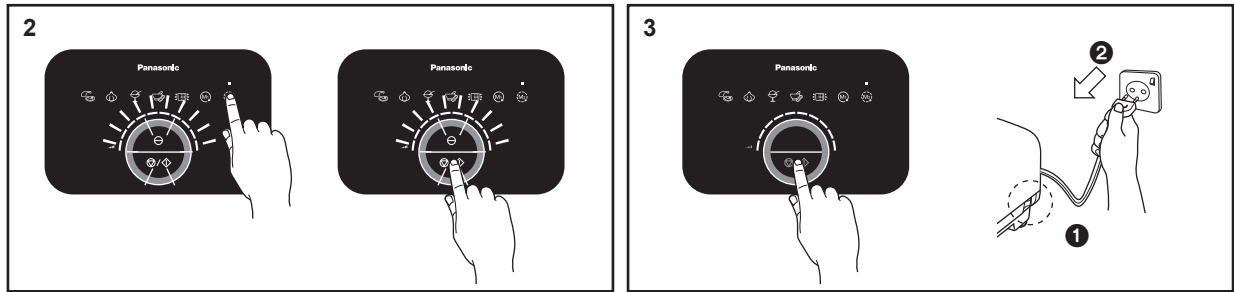
Pre-wash

The pre-wash enables easier cleaning. It can be used for the Knife Blade and Blender Unit. To pre-wash, simply follow the steps below.



Put the used attachment inside the Bowl, fill the Bowl with water until the attachment is submerged in water (max. 500 mL). Place the Bowl Lid on top of the Bowl and turn it clockwise until a 'click' sound is heard.

For the Blender Unit, fill 500 mL of water into the Blender Jug and cover with the Blender Lid. Plug-in the plug into the socket and turn on the Power Switch.

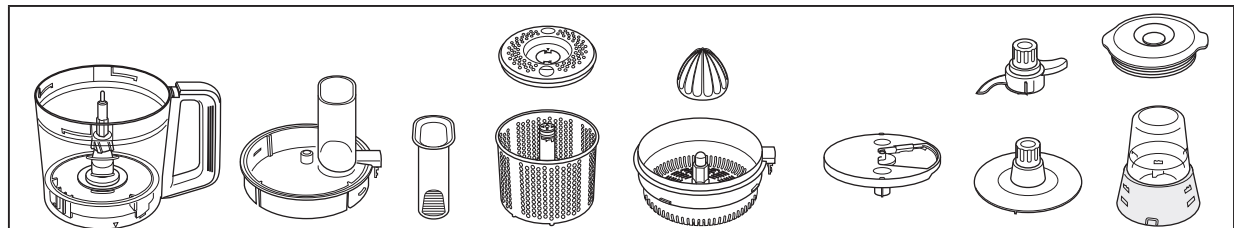


Food Processor: Select the Intermittent mode, push the Stop/Start Switch and operate for 10 ~ 20 seconds at level 10.

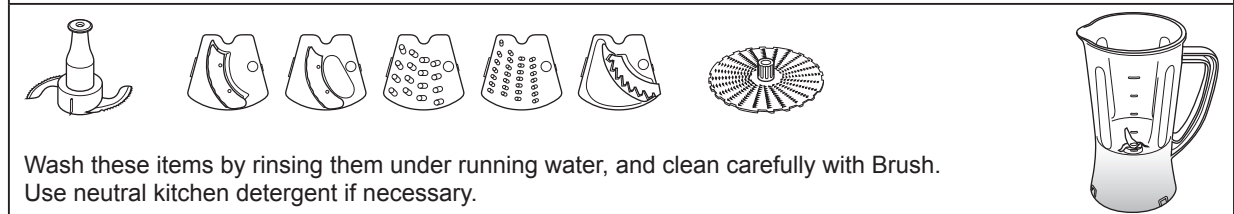
Blender: Select the Continuous mode, push the Stop/Start Switch and operate for 10 ~ 20 seconds at level 10.

Push the Stop/Start Switch to stop the driving operation. Switch off the Power Switch and unplug from the socket.

Remove the attachments and proceed for cleaning.



Wash these items by rinsing them under running water. Use neutral kitchen detergent if necessary. Proceed to wipe them dry with a clean cloth.



Wash these items by rinsing them under running water, and clean carefully with Brush. Use neutral kitchen detergent if necessary.

Note:

- These items are extremely sharp and should be handled with extra care while cleaning. Avoid hitting these items on hard objects during the cleaning process.
- The Mill Container Base must not be washed, use Brush to clean.

AFTER USE

Motor Housing / Rubber Foot

Wipe off any dirt or stains with a clean damp cloth.

Note:

- Ensure that the power cord is unplugged before cleaning the Motor Housing.
- Do not wash the Motor Housing under running water.
- Never use corrosive liquids (e.g. alcohol, thinner, etc) to clean the Motor Housing.

Cleaning with a Dishwasher

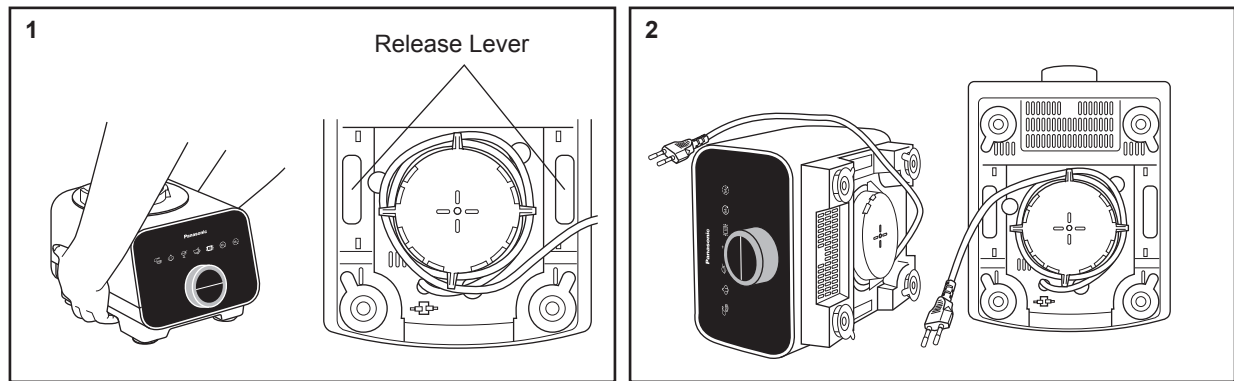
The Bowl and Bowl Lid of this appliance are dishwasher safe.

Note:

- Do not place these items near the dishwasher heater area as high temperatures may damage the parts.

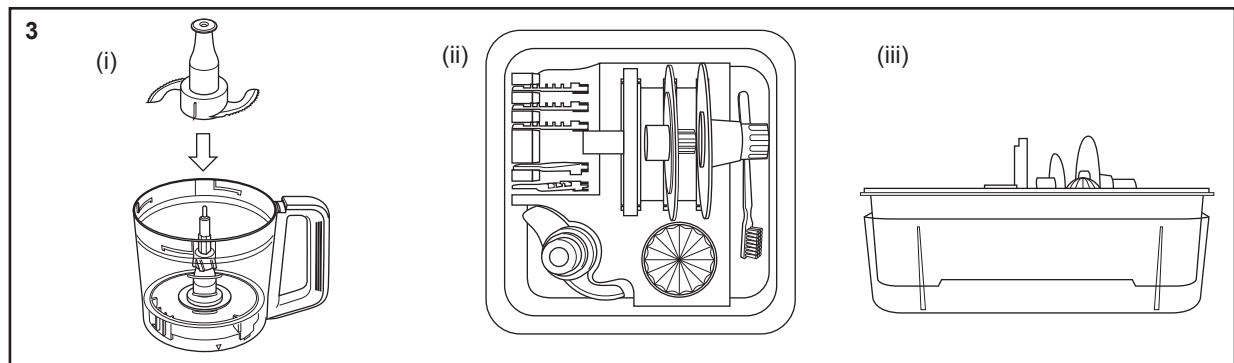
Storing

Ensure all attachments and the Bowl are removed from the Motor Housing prior to storage.



To release the Rubber Foot suction of the Motor Housing, press on the release lever located at the bottom side of the Motor Housing at the same time as seen in the above picture and lift up.

Tilt the Motor Housing on its side, and proceed to wind up the Power Cord around the Cord Winding Area partially, leaving the Plug at the sides.



(i) Store the Knife Blade inside the Bowl. The Storage Case Unit is included to store the other attachments. Store the attachments in place as per packaging condition.

(ii) List of attachments in Storage Case Unit: Kneading Blade, Citrus Cone, Thick Slicing Blade, Thin Slicing Blade, Fine Shredding Blade, Coarse Shredding Blade, Julienne Blade, Blade Stand, Grating Blade, Whipping Blade and Brush.

(iii) Place the Storage Case Lid beneath the Storage Case to collect the drained water from the washed attachments

Note:

- Dispose of the flexible plastic cover after opening the Storage Case.

TROUBLESHOOTING

Please check the following points before arranging for service.

Problem	Cause and Action
<p>The appliance does not turn on.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● The plug is loose in the outlet. <ul style="list-style-type: none"> ➔ Plug in firmly into the outlet. ● The Power Switch has not been <ul style="list-style-type: none"> ➔ Turn on the Power Switch.
<p>None of the Control Panel Functions can be selected.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Gloves may cause insensitivity of the Control Panel. <ul style="list-style-type: none"> ➔ Select the functions with bare fingers. ● Pressing the function at the wrong position. <ul style="list-style-type: none"> ➔ Press firmly on the illustration on the Control Panel. ● The appliance is already operating. <ul style="list-style-type: none"> ➔ The functions cannot be changed when the appliance is operating. Stop the previous function before selecting a new one.
<p>The appliance does not start even the Stop/Start Switch is pressed. (Error Mode is indicated)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● The Bowl, Blender Unit or Dry Mill Unit is not properly locked onto the Motor Housing. <ul style="list-style-type: none"> ➔ Ensure that the triangle mark on the attachments are aligned with the rectangular mark on the Motor Housing as seen in page GB10. ● The Bowl Lid or Citrus Strainer is not fully locked onto the Bowl. <ul style="list-style-type: none"> ➔ Fully secure the Bowl Lid or Citrus Strainer onto the Bowl.
<p>The appliance does not operate even when the function is started. (No Error Mode)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● The ingredients are jammed. <ul style="list-style-type: none"> ➔ Remove the ingredients carefully and ensure that the amount used is as stated.
<p>The selected function is canceled. (The Mode Indication L.E.D. starts blinking).</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● The appliance was left idle for more than 10 seconds after selecting the function. <ul style="list-style-type: none"> ➔ Ensure that action is done after selecting the function within 10 seconds.
<p>The appliance suddenly stops during operation.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● The circuit breaker protection is activated. (Refer to page GB10) <ul style="list-style-type: none"> • Too much ingredients were inserted. <ul style="list-style-type: none"> ➔ Remove the excess ingredients and ensure that the amount used is as stated. • Large chunks or hard ingredients were used. <ul style="list-style-type: none"> ➔ Ensure that the ingredients are cut into the stated sizes. Do not use hard ingredients such as frozen foods or highly dense solids. ● The safety lock was triggered. (Refer to page GB10) <ul style="list-style-type: none"> • Abnormal vibration during operation may offset the safety lock engagement. <ul style="list-style-type: none"> ➔ Ensure that the ingredients used and the amount are as stated. ➔ Lock the Bowl Lid or Citrus Strainer onto the Bowl firmly, and ensure that the Bowl, Blender Unit, or Dry Mill Unit is locked firmly onto the Motor Housing.

TROUBLESHOOTING

Problem	Cause and Action
<p>There is abnormal vibration and noise during operation.</p>	<ul style="list-style-type: none">● The Rubber Feet and/or the work top are not clean.<ul style="list-style-type: none">➔ Wipe off any dirt or stains with a clean damp cloth. The Rubber Foot is only effective when placed on a clean, smooth and flat surface.● The ingredients used for processing is either too much or too hard.<ul style="list-style-type: none">➔ Ensure that the ingredients used are as stated, reduce the ingredients if it is over the stated amount.
<p>The texture and consistency of the processed ingredients did not turn out well.</p>	<ul style="list-style-type: none">● Some ingredients might be too difficult to process raw, e.g.pumpkin.<ul style="list-style-type: none">➔ Precook might be necessary to soften the ingredients before processing, i.e. until a fork can easily pierce.● Ingredient size is not according to the preparation method.<ul style="list-style-type: none">➔ Prepare accordingly to follow the size stated.● Processing certain ingredients at the same time may result in lumps remaining for Frozen mode. <p>Auto Menu</p> <ul style="list-style-type: none">● The Auto Menu's default processing duration is meant for the stated ingredient amounts. Any other ingredient amounts processed will affect the performance.<ul style="list-style-type: none">➔ Increase the processing duration by adjusting the Rotary Dial and process till the desired texture and consistency. <p>Manual Menu</p> <ul style="list-style-type: none">● The maximum ingredient amount and processing duration are meant to serve as a guideline, lesser ingredient amount and different ingredients will affect the performance.<ul style="list-style-type: none">➔ Process the ingredients with a suitable duration till the desired texture and consistency.

English

Error Mode Indication

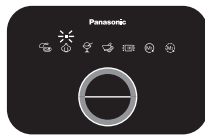
Circuit Breaker Protection, High Voltage Detection and High Current Detection

i) Circuit Breaker Protection



No L.E.D.s light up.

ii) High Voltage Detection



Alternate blinking of Chop and Intermittent L.E.D.s.

iii) High Current Detection



Alternate blinking of Mince+Chop and Continuous+Intermittent L.E.D.s.

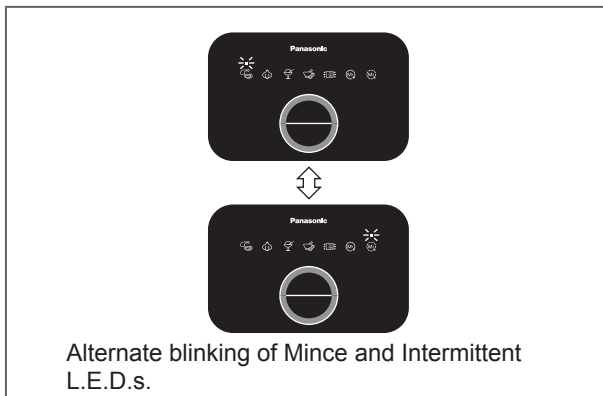
Action:

For scenario i) and iii), turn off the Power Switch at the side of Motor Housing, reduce the amount of ingredients into half and resume operation. If it still does not start, turn off the Power Switch again at the side of Motor Housing and resume operation.

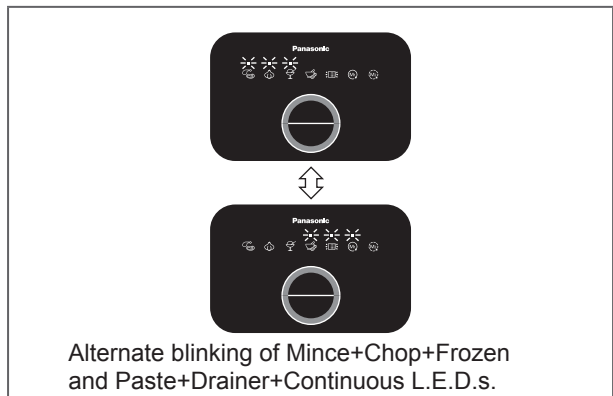
For scenario ii), the Error Mode Indication is shown due to exceed voltage rating. Use 220-240 V.

Motor Overheat

The Bowl, Blender Unit or Dry Mill Unit is not properly locked onto the Motor Housing.



Alternate blinking of Mince and Intermittent L.E.D.s.



Alternate blinking of Mince+Chop+Frozen and Paste+Drainer+Continuous L.E.D.s.

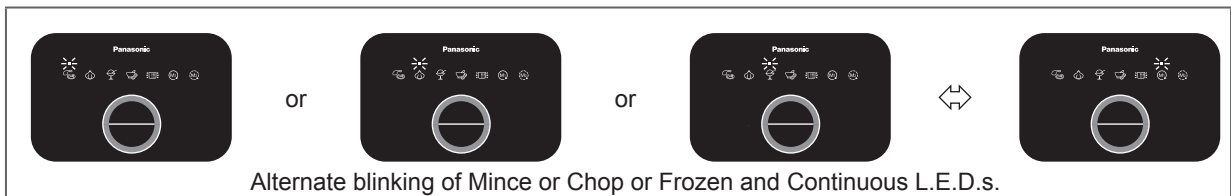
Action:

Turn off the Power Switch, and let the appliance to cool down (approx. 30 min). Reduce the amount of ingredients into half and resume operation.

Action:

Reattach the part onto the Motor Housing in proper position. (Refer to page GB10).

Electronic component malfunction



Alternate blinking of Mince or Chop or Frozen and Continuous L.E.D.s.

Action:

Please contact your nearest service center for repairing.

SPECIFICATIONS

English

Model No.	MK-F800	
Function	Food Processor	Blender & Dry Mill
Power Supply	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz	
Rated Consumption	180 - 200 W	
Switch	Rotary Dial with Soft Touch Panel Switch	
Operation Rating	2 minutes ON, 4 minutes OFF	Blender: 2 minutes ON, 2 minutes OFF Dry Mill: 1 minute ON, 2 minutes OFF
	With exception for the stated on "Ingredient Preparations" page.	
Dimension (Approx.)(HxWxD)	435 x 264 x 265 mm	Blender : 406 x 264 x 265 mm Dry Mill : 298 x 264 x 265 mm
Mass (Approx.)	4.3 kg	Blender : 4.0 kg Dry Mill : 3.8 kg
Capacity (Approx.)	Container Capacity: 2.5 L Maximum working capacity: Liquids only = 1.5 L Solids only = 600 g	Blender : 1 L Dry Mill : 50 g (Coffee Beans)
	With exception for the stated on "Ingredient Preparations" page.	
Attachment & Accessories	Knife Blade, Grating Blade, Kneading Blade, Whipping Blade, Salad Drainer, Blade Stand, Shredding Blades (Coarse & Fine), Slicing Blades (Thick & Thin), Julienne Blade, Citrus Press and Storage Case Unit	Blender Unit, Dry Mill Unit
Common Accessories	Brush with Spatula	
Dishwasher Safe Items	Bowl and Bowl Lid	
Airborne Acoustical Noise	86 (dB (A) re. 1 pW)	87 (dB (A) re. 1 pW)



Disposal of Old Equipment

Only for European Union and countries with recycling systems

This symbol on the products, packaging, and/or accompanying documents means that used electrical and electronic products must not be mixed with general household waste. For proper treatment, recovery and recycling of old products, please take them to applicable collection points in accordance with your national legislation.

By disposing of them correctly, you will help to save valuable resources and prevent any potential negative effects on human health and the environment.

For more information about collection and recycling, please contact your local municipality.

Penalties may be applicable for incorrect disposal of this waste, in accordance with national legislation.

INHALTSVERZEICHNIS

	Seite
SICHERHEITSVORKEHRUNGEN	DE3 - DE5
WICHTIGE HINWEISE	DE6
TEILENAMEN	DE7 - DE8
VERRIEGELUNG	DE9
SCHUTZSCHALTER UND TEMPERATURSENSOR-SCHUTZ	DE9
DEMONTAGE + MONTAGE	
(i) AUSPACKEN	DE10
(ii) MESSERKLINGE • KNETHAKEN • SCHLAGSAHNE-AUFSATZ • RASPELSCHIBE	DE10
(iii) SCHNEIDEEINSÄTZE • REIBEEINSÄTZE • MESSERKLINGE	DE11
(iv) ZITRUSPRESSE	DE11
(v) SALATSCHLEUDER	DE12
KÜCHENMASCHINE	
(i) MESSERKLINGE	DE13 - DE15
- Vorbereitung der Zutaten	
- Bedienung	
(ii) SCHNEIDEEINSÄTZE • REIBEEINSÄTZE • MESSERKLINGE	DE16 - DE17
- Vorbereitung der Zutaten	
- Bedienung	
(iii) KNETHAKEN	DE18
- Vorbereitung der Zutaten	
- Bedienung	
(iv) SCHLAGSAHNE-AUFSATZ	DE19
- Vorbereitung der Zutaten	
- Bedienung	
(v) RASPELSCHIBE	DE20
- Vorbereitung der Zutaten	
- Bedienung	
(vi) SALATSCHLEUDER	DE21
- Vorbereitung der Zutaten	
- Bedienung	
(vii) ZITRUSPRESSE	DE22
- Vorbereitung der Zutaten	
- Bedienung	
MIXER	
(i) MIXER	DE23 - DE24
- Demontage & Montage	
- Vorbereitung der Zutaten	
- Bedienung	
TROCKENMAHLWERK	
(ii) TROCKENMAHLWERK	DE25 - DE26
- Demontage & Montage	
- Vorbereitung der Zutaten	
- Bedienung	
NACH GEBRAUCH	DE27 - DE28
FEHLERBEHEBUNG	DE29 - DE30
TECHNISCHE DATEN	DE32

Wir danken Ihnen für den Kauf des Panasonic-Produkts.

- Dieses Produkt ist nur für den Haushaltsgebrauch vorgesehen.
- Bitte lesen Sie sorgfältig diese Anleitung, um einen korrekten und sicheren Betrieb der Maschine zu gewährleisten.
- Bevor Sie dieses Produkt verwenden, **lesen Sie sich bitte aufmerksam die "SICHERHEITSVORKEHRUNGEN" (Seite DE3-DE5) durch.**
- Bitte bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für eine spätere Verwendung auf.



Dieses Symbol auf dem Produkt bedeutet „Vor Gebrauch unbedingt die Bedienungsanleitung lesen“.

DE2

SICHERHEITSVORKEHRUNGEN (Bitte befolgen Sie diese Anweisungen.)

Befolgen Sie bitte die nachstehenden Anweisungen, um Unfälle oder Verletzungen des Benutzers oder Dritter sowie Sachschäden zu vermeiden.

- Die nachfolgenden Hinweise zeigen das durch unsachgemäßen Gebrauch entstehende Schadensausmaß auf.



WARNUNG

Weist auf die Möglichkeit schwerer Verletzungen oder Tod hin.



ACHTUNG

Weist auf die Möglichkeit von Verletzungen oder Sachschäden hin.

- Die Zeichen sind klassifiziert und wie folgt erläutert:



Dieses Symbol weist auf ein Verbot hin.



Dieses Symbol weist auf eine erforderliche Anweisung hin, die befolgt werden muss.



WARNUNG

- **Vermeiden Sie Beschädigungen des Kabels und des Steckers.**
(Diese können zu Stromschlag oder Feuer durch Kurzschluss führen.)
- **Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt sind oder der Stecker nur lose mit der Steckdose verbunden ist.**
(Dies kann zu Stromschlag oder Feuer durch Kurzschluss führen.)
 - ➔ Sofern das Kabel beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren durch den Hersteller, dessen Kundendienst oder eine gleichermaßen qualifizierte Person ausgewechselt werden.
- **Den Stecker nicht mit nassen Händen einstecken oder abziehen.**
(Dies kann einen Stromschlag verursachen.)
- **Überschreiten Sie nicht die zulässige Steckdosenspannung und verwenden Sie keine andere als die auf dem Gerät angegebene Stromstärke.**
(Dies kann zu Stromschlag oder Feuer führen.)
 - Stellen Sie sicher, dass die dem Gerät zugeführte Stromspannung ihrer Ortsversorgung entspricht.
 - Das Einstecken anderer Geräte in die gleiche Steckdose kann zu elektrischer Überhitzung führen.
- **Das Motorenhäusle nicht in Wasser eintauchen oder mit Wasser bespritzen.**
(Dies kann zu Stromschlag oder Feuer durch Kurzschluss führen.)
- **Bauen Sie das Gerät nicht auseinander und nehmen Sie am Gerät keine Reparaturen oder Änderungen vor.**
(Dies kann zu Feuer, Stromschlag oder Verletzungen führen.)
 - ➔ Wenden Sie sich bei Reparaturbedarf bitte an Ihren Kundendienst.
- **Stecken Sie keine Gegenstände in die Lüftungsöffnung oder in die Zwischenräume.**
(Dies kann zu Stromschlag oder Fehlfunktionen führen.)
 - Insbesondere keine Gegenstände aus Metall wie Nadeln oder Drähte.
- **Ersetzen Sie Geräteteile nur mit für dieses Produkt zugelassenen Ersatzteilen.**
(Anderenfalls kann es zu Verletzungen, Stromschlag oder Feuer kommen.)
- **Versuchen Sie nicht, die Abdeckung zu entfernen, wenn das Gerät noch in Betrieb ist.**
(Anderenfalls können Verletzungen verursacht werden.)
- **Verwenden Sie kein heißes Wasser (über 60 °C) zu Reinigungszwecken oder Feuer, um das Gerät zu trocknen.**
(Dies kann zu Verbrennungen oder Fehlfunktionen führen.)

WARNUNG

- **Geben Sie keine heißen Zutaten (über 60 °C) in den Behälter oder den Mixer.**
(Es kann zu Verletzungen oder Fehlfunktionen führen.)
- **Das Gerät nicht ohne die ordnungsgemäß angebrachte Mixerabdeckung des Mixbehälters bedienen.**
(Andernfalls können Verletzungen verursacht werden.)
- **Halten Sie nicht Ihren Finger oder Gebrauchsgegenstände wie Löffel, Gabel etc. in den Behälter oder den Mixbehälter während des Betriebes.**
(Es kann zu Verletzungen, Stromschlag oder einem Brand durch Kurzschluss führen.)
- **Drücken Sie den Sicherheitsbolzen und Sicherheitsstift nicht mit einem Gerät, Stift etc. herunter, solange das Gerät eingeschaltet ist.**
(Andernfalls können Verletzungen verursacht werden.)

- **Dieses Gerät ist nicht zum Gebrauch durch Kinder geeignet. Halten Sie das Gerät und das zugehörige Kabel aus der Reichweite von Kindern fern. Das Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Kenntnissen benutzt werden, sofern diese Personen beaufsichtigt werden oder Anweisungen hinsichtlich der sicheren Verwendung des Produkts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.**
(Es besteht Verbrennungs-, Verletzungs- und Stromschlaggefahr.)
- **Stecken Sie den Stecker fest ein.**
(Andernfalls kann die möglicherweise um den Stecker herum entstehende Hitze zu Stromschlag und Feuer führen.)
- **Der Stecker sollte regelmäßig gereinigt werden.**
(Ein verunreinigter Stecker kann aufgrund von Feuchtigkeit zu unzureichender Isolierung führen und eine Brandgefahr darstellen.)
- **Sofern abnormale Vorkommnisse oder Störungen auftreten, stellen Sie den Betrieb des Geräts unverzüglich ein und ziehen Sie den Stecker ab.**
(Es besteht die Gefahr von Rauchbildung, Feuer oder Stromschlag.)
Beispiele für abnormale Vorkommnisse oder Störungen:
 - Stecker und Kabel erhitzen sich über das normale Maß hinaus.
 - Das Kabel ist beschädigt oder es liegt ein Stromausfall vor.
 - Das Motorengehäuse ist verformt oder ungewöhnlich heiß.
 - ➔ Ziehen Sie den Gerätestecker unverzüglich ab und wenden Sie sich an den Kundendienst, um das Gerät überprüfen oder reparieren zu lassen.
- **Vergewissern Sie sich, dass Sie am Stecker ziehen, wenn Sie diesen ausstecken, d. h. ziehen Sie niemals direkt am Kabel.**
(Andernfalls kann es zu Stromschlag oder Feuer durch Kurzschluss kommen.)
- **Seien Sie vorsichtig, wenn heiße Flüssigkeit in den Behälter oder Mixbehälter gelangt, die aufgrund einer plötzlichen Dampfbildung aus dem Gerät austreten kann.**
(Es kann zu Verbrennungen führen.)

ACHTUNG

- **Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.**
(Es besteht Feuer- oder Verbrennungsgefahr.)
 - Schalten Sie das Gerät ab, wenn Sie es unbeaufsichtigt zurücklassen.
- **Folgende Stellen sind zum Betrieb des Geräts nicht geeignet:**
 - Unebene Oberflächen, nicht-hitzebeständige Teppiche oder Tischdecken, usw.
(Es besteht Feuer- oder Verletzungsgefahr.)
 - Stellen, an denen die Gefahr von Spritzwasser besteht oder die sich in der Nähe einer Wärmequelle befinden.
(Es besteht Stromschlag- oder Leckstromgefahr.)
- **Verarbeiten Sie nicht mehr als die auf jedem Behälter angegebene maximale Menge. Beachten Sie die empfohlene Dosierung der Zutaten für die Verarbeitung.**
(Es kann zu Vibrationen und Fehlfunktionen führen.)
- **Schalten Sie das Gerät nicht für längere Zeit ein. Es wird empfohlen, das Gerät nach einer bestimmten Betriebszeit ruhen zu lassen.**
(Es kann Verbrennungen verursachen.)

Funktionsweise	Betriebszeit (Minuten)	Ruhezeit (Minuten)
Küchenmaschine	2	4
Mixer	2	2
Trockenmahlwerk	1	2

* Ausgenommen der genannten „Zubereitung der Zutaten“ in dieser Betriebsanleitung.

- **Ziehen Sie stets den Gerätestecker aus der Steckdose ab, wenn das Gerät unbeaufsichtigt zurückgelassen wird und bevor Sie das Gerät zusammensetzen, demontieren oder reinigen.**
(Es besteht Verbrennungs- und Verletzungsgefahr.)
- **Entfernen Sie Behälter und Mixbehälter bevor Sie das Motorengehäuse vom Tisch nehmen.**
(Andernfalls können Verletzungen verursacht werden.)
- **Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker ab, bevor Sie Zubehörteile auswechseln oder sich Teilen nähern, die sich während des Betriebs in Bewegung befinden.**
(Andernfalls kann es zu Verletzungen kommen.)
- **Achten Sie beim Tragen des Gerätes darauf, das Motorgehäuse mit beiden Händen zu halten. Tragen Sie es nicht, indem Sie nur den Behälter, den Mixbehälter oder den Mahlbehälter festhalten.**
(Andernfalls können Verletzungen verursacht werden.)
- **Falls sich die Mixer Klinge verklemmt, schalten Sie den Mixer aus und ziehen Sie den Stecker raus. Halten Sie Ihren Finger nicht in den Mixbehälter. Verwenden Sie eine Spachtel, um die Zutaten, die die Mixer Klinge blockieren zu entfernen.**
(Andernfalls können Verletzungen verursacht werden.)
- **Vorsicht beim Umgang mit den scharfen Schneidklingen beim Entleeren des Behälters oder Mixbehälters und beim Reinigen. (z. B. Messerklinge, Schneideeinsätze etc.)**
(Dies kann zu Verletzungen führen.)

WICHTIGE HINWEISE

- **Stellen Sie das Gerät nicht an den folgenden Orten auf.**
 - Orte, an denen das Gerät übermäßiger Feuchtigkeit, überhöhten Temperaturen oder direkter Sonneneinstrahlung ausgesetzt ist.
(Es kann zu Fehlfunktionen führen.)
 - Jegliche Orte mit übermäßig hohen oder niedrigen Temperaturen wie Kühlschrank, Gefrierschrank, Mikrowelle oder Backofen.
(Es kann zu Funktionsstörungen oder Ausfall führen.)
- **Verarbeiten Sie keine harten Zutaten (z. B. zähes Fleisch, Fleisch mit Knochen) oder zähflüssige Materialien.**
(Es kann zu Fehlfunktionen führen.)

Verbotene Zutaten:

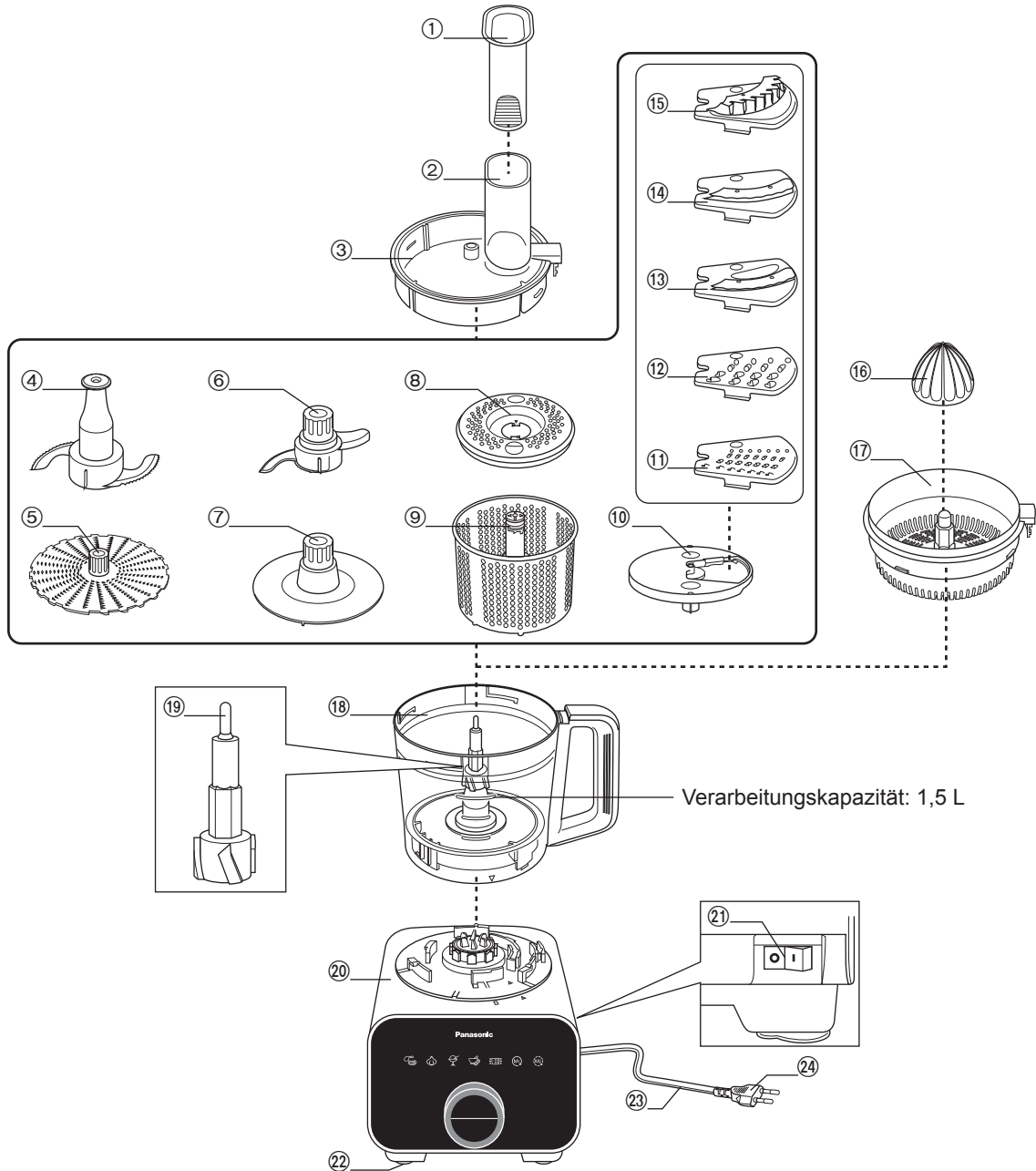
Anhänge	Beschreibung
Messer Klinge	Harte und zähflüssige Zutaten, z. B. Kaffeebohnen, getrocknete Sojabohnen, gefrorene Lebensmittel, getrockneter Tintenfisch etc.
Schneideeinsätze Reibeeinsätze und Pommes-Frites- Schneider	Zutaten mit hoher Festfaserkonzentration, zähflüssige Zutaten, Zutaten, die zu weich sind, z. B. hartes Gemüse, Schinken, Kurkuma, Ingwer, Kopfsalat, Tomaten, Pfirsiche, Schokolade etc.
Knethaken	Zutaten, die sich nicht zur Zubereitung von Teig eignen sind z. B. Fleisch, Gemüse, Nüsse, Soßen, Aufstriche.
Schlagsahne- Aufsatz	Alle anderen Zutaten, abgesehen von Eiweiß und frischer Sahne.
Raspelscheibe	Zähflüssige Zutaten, Zutaten mit hoher Festfaserkonzentration, Zutaten, die zu klein und dünn sind, z. B. Süßkartoffeln, Kartoffeln, Sellerie, Lauch, Pinienkerne etc.
Salatschleuder	Große klobige Zutaten, Zutaten, die weich und zerbrechlich sind, z. B. große Karotten oder Kartoffelstücke, Tomaten, Tofu, Pasta etc.
Zitruspresse	Alle anderen Zutaten abgesehen von Zitrusfrüchten, wie z. B. Apfel, Kiwi etc.
Mixer	Harte Zutaten, äußerst klebrige Zutaten, Zutaten mit niedrigem Wassergehalt z. B. Kurkuma, getrocknete Sojabohnen, Tiefkühlkost, Fleisch, Fisch, gekochte Kartoffeln, oder bloße Eiswürfel etc.
Trockenmahlwerk	Harte Nüsse, getrocknete Früchte, Zutaten mit hoher Festfaserkonzentration, feuchte Zutaten, Flüssigkeiten, z. B. verschiedene Nüsse, Rosinen, Fleisch, Gemüse, gekochte Eier, Kurkuma usw..

Vor Gebrauch:

Bedienen Sie das Gerät nur auf einer sauberen, trockenen, flachen, harten und glatten Oberfläche und säubern Sie die Gummisaugfüße (S. DE7) vor der Bedienung um sicherzustellen, dass die Gummisaugfüße optimal auf der Abstellfläche haften.

TEILENAMEN

Küchenmaschine



- | | |
|--------------------------|-----------------------------|
| 1. Stößel | 13. Schneideeinsatz dünn |
| 2. Fülltrichter | 14. Schneideeinsatz dick |
| 3. Behälterabdeckung | 15. Pommes-Frites-Schneider |
| 4. Messerklinge | 16. Zitruspresse |
| 5. Raspelscheibe | 17. Filtersieb |
| 6. Knethaken | 18. Universalbehälter |
| 7. Schlagsahne-Aufsatz | 19. Antriebswelle |
| 8. Salatschleuder-Deckel | 20. Motoregehäuse |
| 9. Salatschleuder | 21. Ein/Ausschalter |
| 10. Universaleinsatz | 22. Gummisaugfüße |
| 11. Reibeinsatz fein | 23. Kabel |
| 12. Reibeinsatz grob | 24. *Stecker |

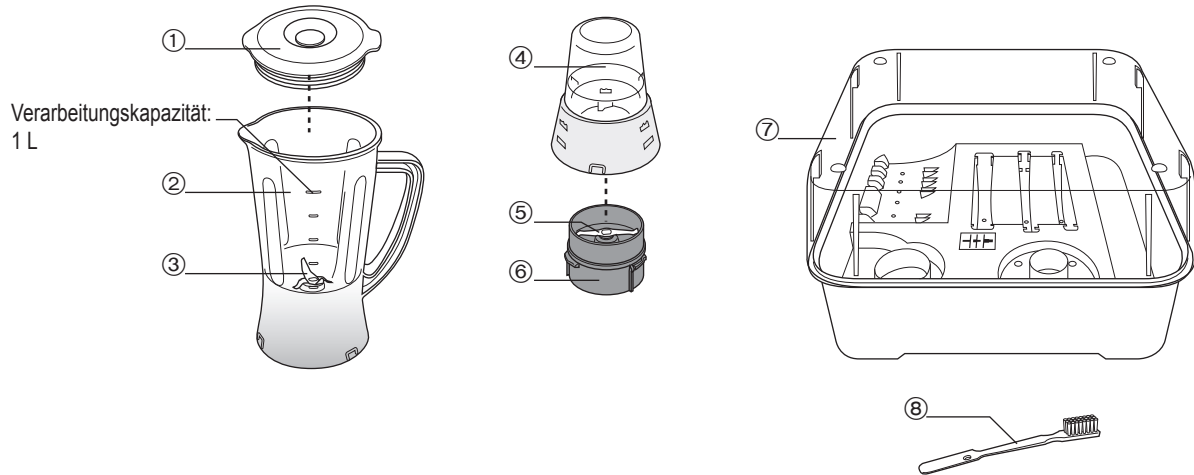
*Die Form des Steckers kann sich von der Abbildung unterscheiden.

Deutsch

DE7

TEILENAMEN

Mixer, Trockenmahlwerk & Zubehör



- | | |
|-------------------|----------------------|
| 1. Mixerabdeckung | 6. Mahlwerkunterteil |
| 2. Mixbehälter | 7. Aufbewahrungsbox |
| 3. Mixer Klinge | 8. Bürste |
| 4. Mahlbehälter | |
| 5. Mahlklinge | |

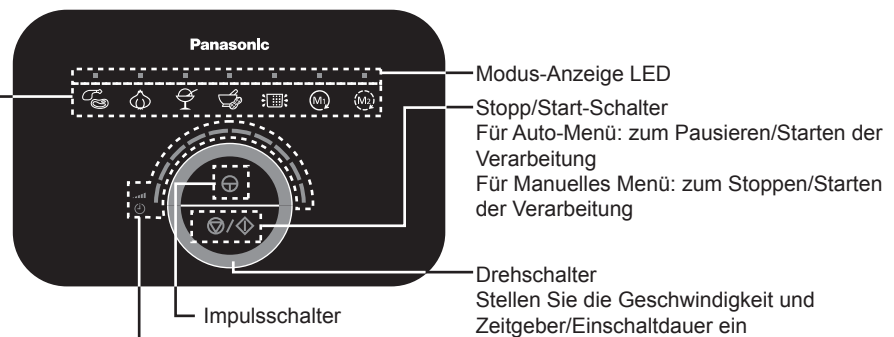
Bedienpult

Modus-Wahl - Auto-Menü -

- Modus Zerkleinern
- Modus Zerhacken
- Modus Tiefgefroren
- Modus Paste
- Modus Abtropfen

- Manuelles Menü -

- Dauerbetrieb
- Intervallbetrieb



Anzeige Geschwindigkeit und Zeitgeber/Einschaltdauer LED.

: Leuchtet auf, wenn das Manuelle Menü aktiv ist und zeigt den Geschwindigkeitspegel in Balken an.

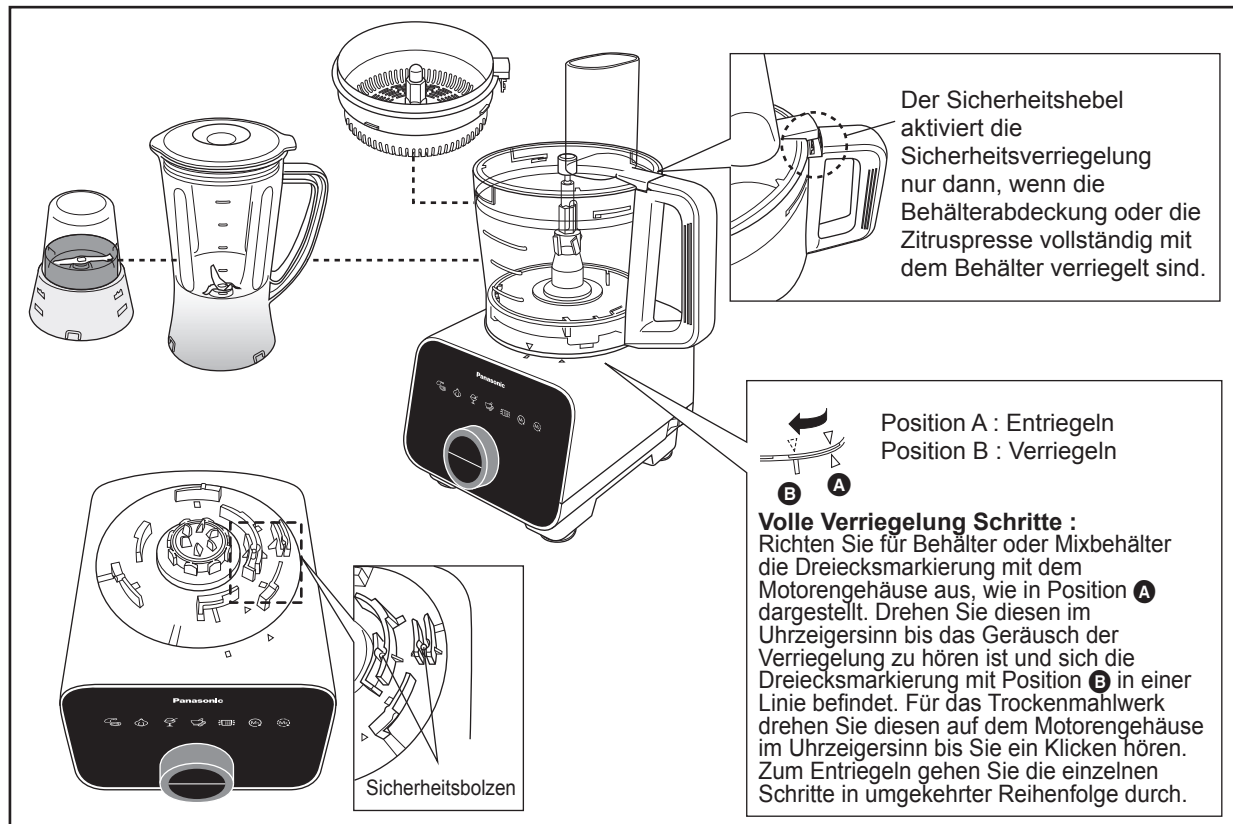
: Leuchtet auf, wenn das Auto Menü ausgeführt wird und zeigt die Timer/Antriebszeit in Balken an.

Hinweis:

- Das Programm wird unterbrochen und nach 10 Sekunden zurückgesetzt, falls keine weiteren Handlungen unternommen werden, nachdem eine Funktionsweise ausgewählt wurde.
- Dreht man den Drehschalter im Uhrzeigersinn, werden mehr Kästchen beleuchtet und andersherum.
- Die Standardgeschwindigkeit für Dauer- und Intervallbetrieb ist auf maximalem Niveau (Stufe 10).
- Das Programm wird unterbrochen und nach 20 Sekunden zurückgesetzt, falls das Programm während der Verarbeitung pausiert wurde und keine weiteren Handlungen unternommen wurden.
- Der Dauerbetrieb stoppt automatisch nach ca. 19 Minuten, und der Intervallbetrieb stoppt automatisch ca. 7 Minuten nach dem Beginn der Verarbeitung.

VERRIEGELUNG

- Die Sicherheitsverriegelung wurde entworfen, um das Gerät vor dem Einschalten zu schützen, wenn
- die Behälterabdeckung oder die Zitruspresse und den Universalbehälter nicht vollständig miteinander verriegelt sind.
 - Der Universalbehälter, der Mixer oder der Mahlwerkbehälter nicht vollständig mit dem Motorengehäuse verriegelt sind.



Deutsch

Hinweis:

- Drücken Sie den Sicherheitsbolzen und Sicherheitshebel nicht mit einem Gerät, Stift etc. herunter.
- Geben Sie keine Flüssigkeiten oder Zutaten über den Bereich des Sicherheitsbolzens und des Sicherheitshebels hinzu.
- Halten Sie den Bereich um den Sicherheitsbolzen und den Sicherheitshebel sauber, um zu vermeiden, dass sich Fremdkörper dort ansammeln.

Die o. g. Maßnahmen gewährleisten die korrekte Funktion des Sicherheitsbolzens und des Sicherheitshebels. Werden diese nicht befolgt, werden die mit dem Sicherheitsbolzen und dem Sicherheitshebel in Verbindung stehenden Teile beschädigt.

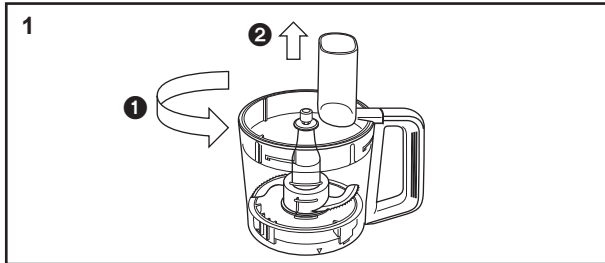
SCHUTZSCHALTER UND TEMPERATURSENSOR-SCHUTZ

Das Gerät hat einen Schutzschalter und Temperatursensor-Funktionen, um den Motor bei Überlastung auszuschalten.
(siehe Seite DE31)

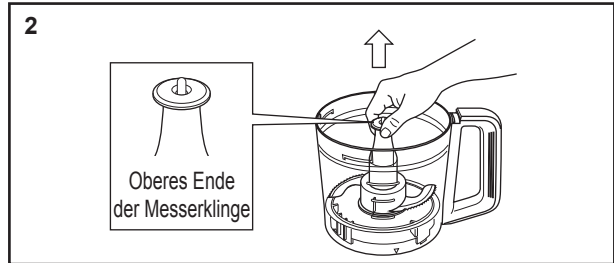
DE9

KÜCHENMASCHINE - DEMONTAGE & MONTAGE -

AUSPACKEN



Drehen Sie die Behälterabdeckung gegen den Uhrzeigersinn und heben Sie diese vom Behälter ab.



Halten Sie das obere Ende der Messerklinge und heben Sie diese an, um sie aus dem Universalbehälter zu entfernen.

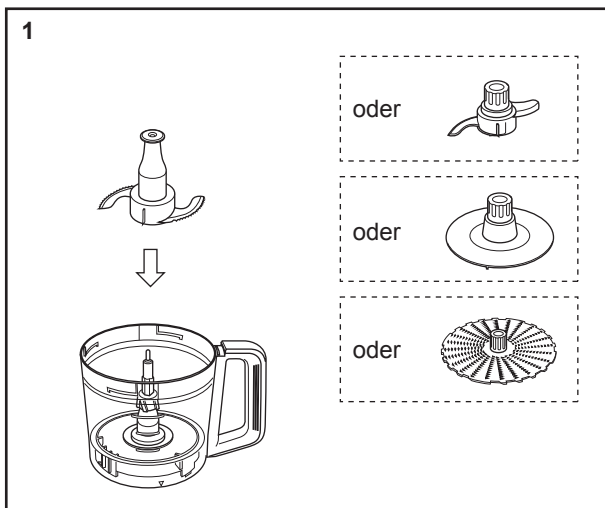
Hinweis:

Seien Sie vorsichtig mit den scharfen Kanten der Messerklinge, wenn Sie diese aus dem Universalbehälter herausnehmen.

Montage des Zubehörs der Küchenmaschine

Es wird dringend empfohlen, jegliches Gerätezubehör und Zusatzteile vor dem ersten Gebrauch der Maschine zu reinigen und gut zu trocknen. Für das Reinigungsverfahren siehe S. DE27 und DE28. Ziehen Sie bei der Montage den Stecker heraus. Vergewissern Sie sich vor dem Einstecken des Steckers, dass der Netzschalter ausgeschaltet ist. Bitte sehen Sie auf S. DE28 unter „Aufstellort“ nach, wie Sie das Motorengehäuse neu positionieren.

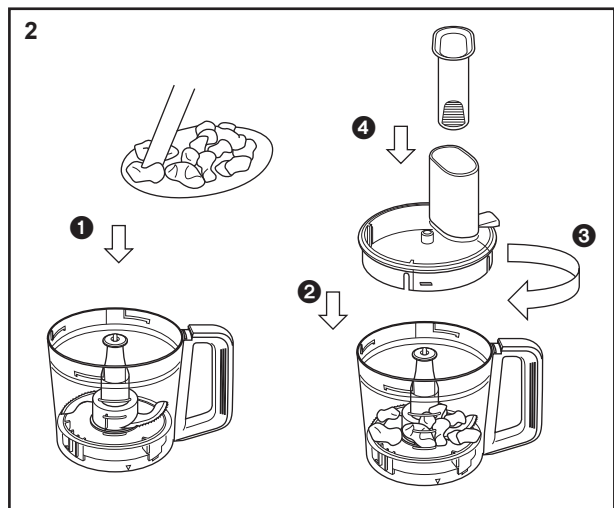
Messerklinge • Knethaken • Schlagsahne-Aufsatz • Raspelscheibe



Setzen Sie die Messerklinge (den Knethaken, den Schlagsahne-Aufsatz oder die Raspelscheibe) in den Universalbehälter.

Hinweis:

Bei der Messerklinge stellen Sie sicher, dass der Metallschaft nach dem Einsetzen aus der Messerklinge herausragt.



Geben Sie die Zutaten in den Universalbehälter.

Hinweis:

Legen Sie die Zutaten auf die Raspelscheibe darüber und verteilen Sie sie gleichmäßig darauf.

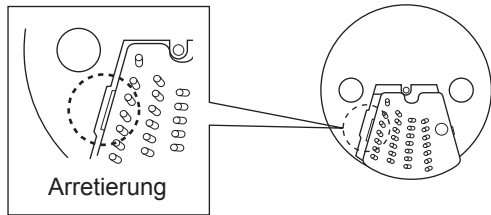
Setzen Sie die Behälterabdeckung auf den Universalbehälter und drehen Sie diesen im Uhrzeigersinn bis Sie ein „Klicken“ hören. Stecken Sie den Stößel in den Fülltrichter.

KÜCHENMASCHINE - DEMONTAGE & MONTAGE -

Montage des Gerätezubehörs

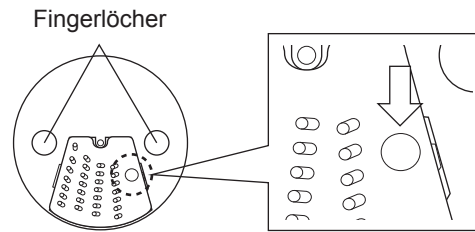
Schneideeinsätze (dick/dünn) · Reibeinsatz (grob/fein) · Pommes-Frites-Schneider

1



Stecken Sie die Arretierung der gewählten Klinge auf den Universaleinsatz und stellen Sie sicher, dass sie ordnungsgemäß eingerastet ist.

2

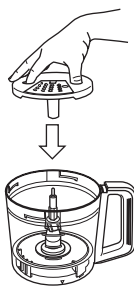


Drücken Sie auf die Vertiefung auf der Klinge, wie oben dargestellt, bis Sie es einrasten hören.

Hinweis:

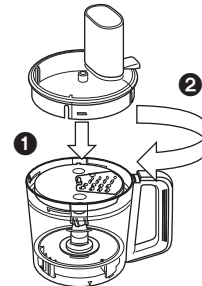
- Seien Sie vorsichtig mit den scharfen Kanten von Schneideinsätzen, wenn Sie diese auf den Universaleinsatz stecken.
- Zum Entfernen der Klinge, drehen Sie den Universaleinsatz um und drücken Sie auf die Vertiefung auf der Klinge.

3



Führen Sie Ihren Finger und Ihren Daumen in die Fingerlöcher ein, um den Universaleinsatz zu greifen. Platzieren Sie den zusammengebauten Universaleinsatz in den Universalbehälter.

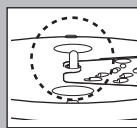
4



Setzen Sie die Behälterabdeckung auf den Universalbehälter und drehen Sie diesen im Uhrzeigersinn bis Sie ein „Klicken“ hören.

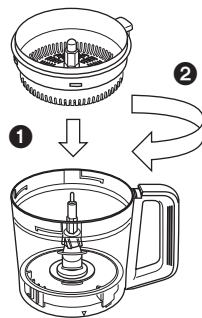
Hinweis:

Vergewissern Sie sich, dass die Antriebswelle nach dem Einführen aus dem Universaleinsatz herausragt.



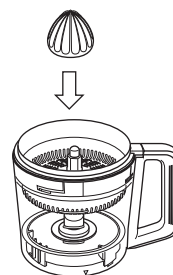
Zitruspresse

1



Setzen Sie das Filtersieb auf den Universalbehälter. Drehen Sie es im Uhrzeigersinn bis Sie ein „Klicken“ hören.

2



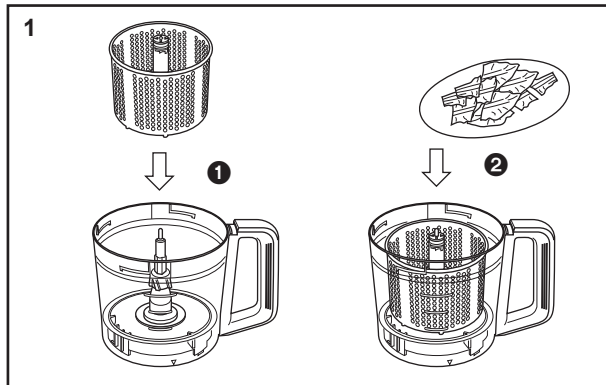
Setzen Sie die Zitruspresse auf die Antriebswelle.

DE11

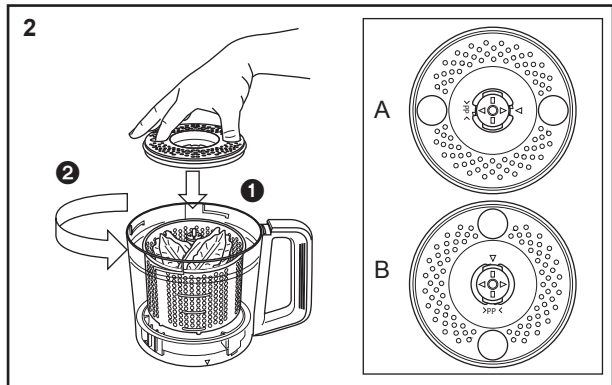
KÜCHENMASCHINE - DEMONTAGE & MONTAGE -

Montage des Gerätezubehörs

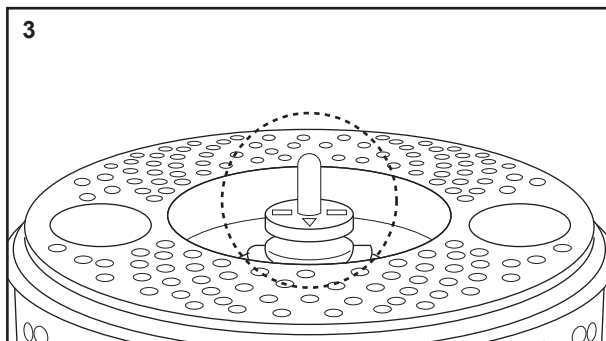
Salatschleuder



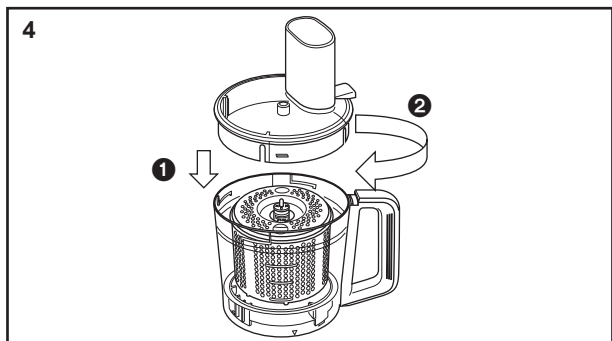
Platzieren Sie die Salatschleuder in den Universalbehälter. Fügen Sie die Zutaten in die Salatschleuder.



Platzieren Sie den Deckel der Salatschleuder auf die Salatschleuder bis die Markierungen übereinstimmen, wie unter A dargestellt. Drehen Sie den Deckel der Schleuder gegen den Uhrzeigersinn bis die Markierungen übereinstimmen, wie unter B dargestellt.

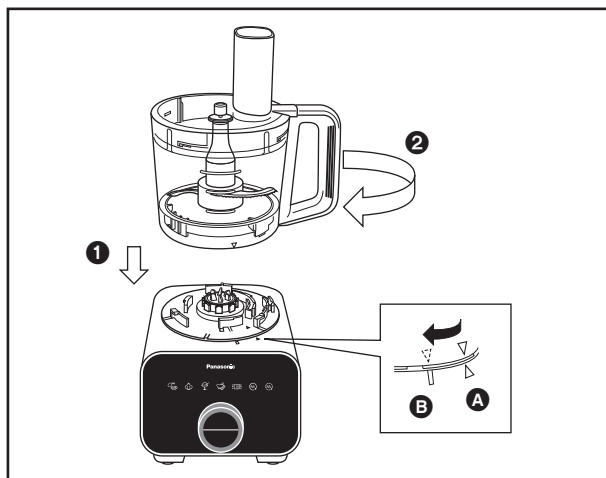


Vergewissern Sie sich, dass der Metallschaft nach dem Einführen aus der Salatschleuder herausragt.



Setzen Sie die Behälterabdeckung auf den Universalbehälter und drehen Sie diesen im Uhrzeigersinn bis Sie ein „Klicken“ hören.

Bringen Sie die zusammgebauten Zusatzteile am Motorengehäuse an.






























1. Platzieren Sie den Universalbehälter oben auf das Motorengehäuse bis die Markierungen übereinstimmen, wie unter A dargestellt.
2. Drehen Sie den Universalbehälter im Uhrzeigersinn bis Sie ein „Klicken“ hören. Stellen Sie sicher, dass die Dreiecksmarkierung auf dem Universalbehälter mit der rechteckigen Markierung auf dem Motorengehäuse in einer Linie ist, wie unter B dargestellt.

Für eine Demontage gehen Sie die einzelnen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

KÜCHENMASCHINE -MESSERKLINGE-

Vorbereitung der Zutaten

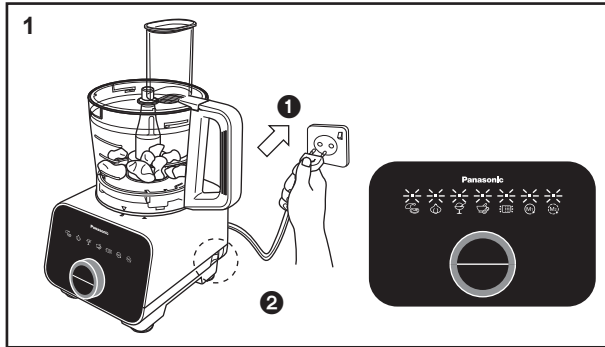
Funktionsweise	Zutaten	Modus	Menge	Betriebszeit (ca.)	Zubereitungsart
Zerkleinern	Fleisch		50 ~ 400 gr	5 ~ 40 Sek.	 Entfernen Sie Haut, Knochen und Sehnen und schneiden Sie es in 2 ~ 3 cm große Würfel.
	Fisch	Auto	50 ~ 500 gr	3 ~ 30 Sek.	
Zerhacken	Zwiebel	 Auto	150 ~ 500 gr	10 ~ 50 Sek.	 Die Haut abziehen und in 2 ~ 3 cm große Würfel schneiden.
	Knoblauch	 Dauerbetrieb Geschwindigkeit: Max	5 ~ 500 gr	10 ~ 30 Sek.	
	Karotten		50 ~ 450 gr	10 ~ 30 Sek.	 Die Haut abziehen und in 2 ~ 3 cm große Würfel schneiden.
	Glatte Petersilie		5 ~ 70 gr	10 ~ 40 Sek.	 Stiel entfernen.
	Pilze		30 ~ 250 gr	3 ~ 15 Sek.	 In 2 ~ 3 cm große Würfel schneiden.
Reiben	Parmesankäse		 Dauerbetrieb Geschwindigkeit: Max	10 ~ 200 gr	10 ~ 60 Sek.
Zerdrücken	Salzkartoffeln	 Intervallbetrieb Geschwindigkeit: Max	100 ~ 400 gr	10 ~ 40 Sek.	 In 2 ~ 3 cm große Würfel schneiden. Verarbeiten Sie nicht übermäßig.
Tiefkühl	Gefrorene Bananen	 Auto	250 ~ 450 gr	40 ~ 120 Sek.	 1 ~ 2 cm Breite, halbgefrorener Zustand, d. h. man kann sie mit einem Zahnstocher durchstechen.
				Grundeinstellung ist für 350 gr (60 Sek.)	
Eiszerkleinerer	Eiswürfel	 Dauerbetrieb Geschwindigkeit: Max	~ 10 Stk.	~ 20 Sek.	 2 ~ 3 cm große Eiswürfel.
Zermahlen	Erdnüsse	 Dauerbetrieb Geschwindigkeit: Max	10 ~ 200 gr	15 ~ 30 Sek.	 Von den Erdnüssen Schale und Haut entfernen.
Paste	Geröstete Erdnüsse	 Auto	100 ~ 400 gr	4 ~ 10 Min.	 Von den Erdnüssen Schale und Haut entfernen.
				Grundeinstellung ist für 300 gr (7 Min.)	
Krumen	Weiches Weißbrot	 Dauerbetrieb Geschwindigkeit: Max	10 ~ 200 gr	15 ~ 60 Sek.	 Schneiden Sie weiches Brot in 6 ~ 8 Stücke.
Kneten (für Süßwaren)	Mehl	 Dauerbetrieb Geschwindigkeit: Max	~ 300 gr	~ 120 Sek.	 Zu verwenden für die Herstellung von Süßwaren wie Konfekt und Kuchen.
Entsafter	Obst, Flüssigkeiten etc.	 Dauerbetrieb Geschwindigkeit: Max	~ 1.500 ml	~ 120 Sek.	 In 2 ~ 3 cm große Würfel schneiden. Feste Stoffe zuerst verarbeiten. Füllen Sie maximal 1.500 ml Flüssigkeit ein. Fügen Sie nicht mehr als 10 Eiswürfel während der Verarbeitung hinzu.
Suppenzubereiter	Gekochtes Gemüse, Flüssigkeiten, etc.	 Dauerbetrieb Geschwindigkeit: Max	~ 1.500 ml	~ 120 Sek.	 In 2 ~ 3 cm große Würfel schneiden. Feste Stoffe zuerst verarbeiten. Füllen Sie maximal 1.500 ml Flüssigkeit ein.

Deutsch

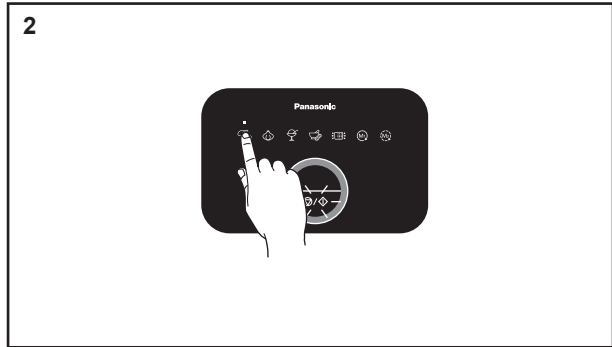
DE13

KÜCHENMASCHINE -MESSERKLINGE-

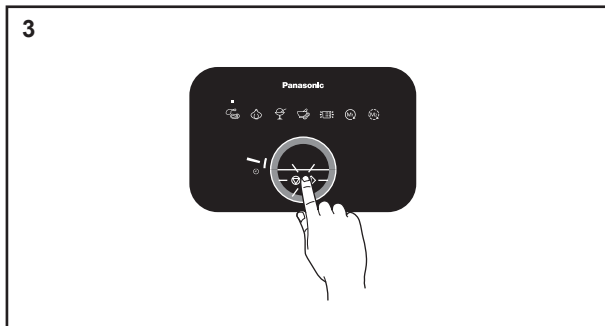
Betrieb im Auto-Menü



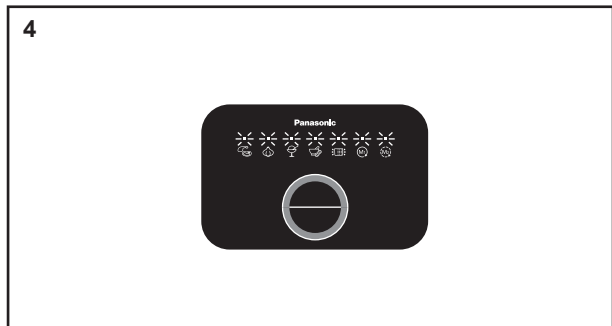
Nach Abschluss der Montageschritte, stecken Sie den Stecker in die Steckdose und schalten Sie den Netzschalter ein. Die Modus-Anzeige LED leuchtet und blinkt.



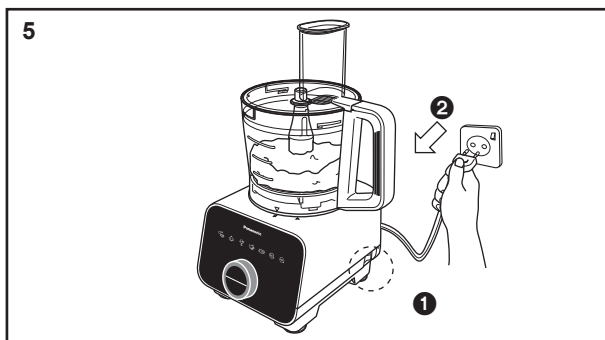
Wählen Sie den gewünschten automatischen Modus (außer im Modus Sieben). Die Modus-Anzeige LED leuchtet auf und es ist ein Piepton zu hören. Die LED-Anzeige für die Einschaltdauer und der Stopp/Start-Schalter leuchten und blinken.



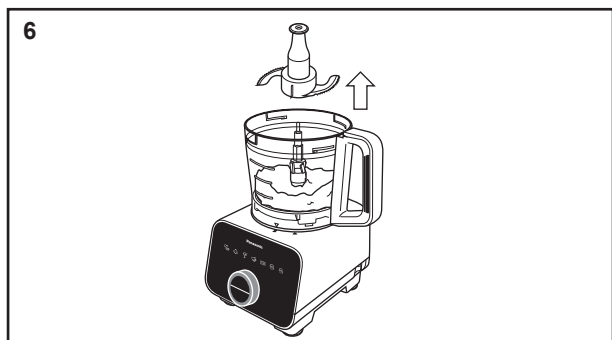
Jedes Auto-Menü hat eine vorprogrammierte Einschaltdauer. Jeder beleuchtete Balken stellt 10 Sekunden* Einschaltdauer dar. Drücken Sie den Stopp/Start-Schalter, um die Verarbeitung zu starten.



Während des Betriebs, schalten sich die LED-Leuchten für die Einschaltdauer in 10 Sek.-Intervallen einzeln aus, bis 4 Pieptöne zu hören sind. Die LED-Modusanzeige leuchtet und blinkt.



Nachdem die Verarbeitung abgeschlossen ist, schalten Sie den Netzschalter aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.



Entfernen Sie die Messer Klinge aus dem Universalbehälter, bevor Sie die verarbeiteten Zutaten entnehmen.

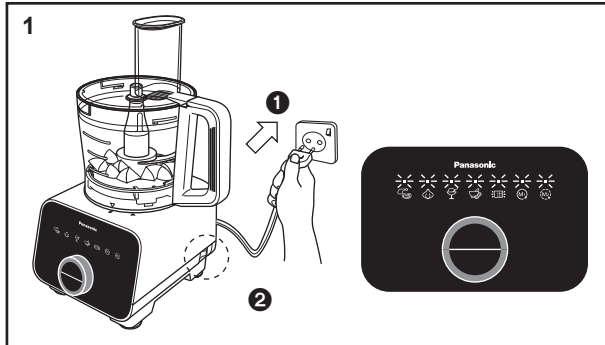
*Beim Betrieb im Auto-Menü für Paste stellt jeder beleuchtete Balken 1 Minute dar. Der beleuchtete Balken wird im Intervall von 1 Minute immer kleiner.

Hinweis:

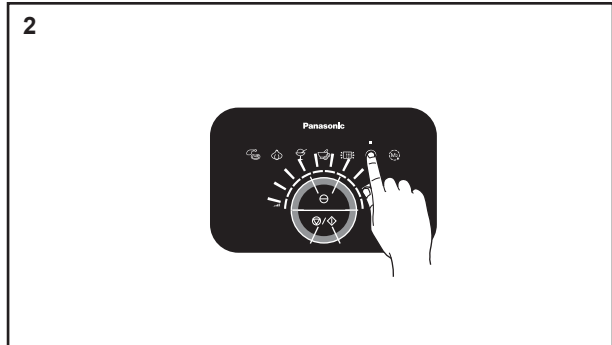
- Stellen Sie sicher, dass die Messer Klinge eingelegt ist, bevor Sie Zutaten in den Universalbehälter geben.
- Die Einschaltdauer des automatischen Modus kann, falls erforderlich, mit dem Drehschalter erhöht oder verringert werden.
- Der Betrieb des Auto-Menüs kann vorzeitig beendet werden, indem der Stopp/Start-Schalter betätigt wird, bevor die eingestellte Einschaltdauer endet.
- Entsprechend der Geschwindigkeit, aber auch der verwendeten Zutaten kommt es zu starken Vibrationen. Halten Sie in diesem Fall die Behälterabdeckung mit beiden Händen fest, um sie während des Betriebs zu stützen.

KÜCHENMASCHINE -MESSERKLINGE-

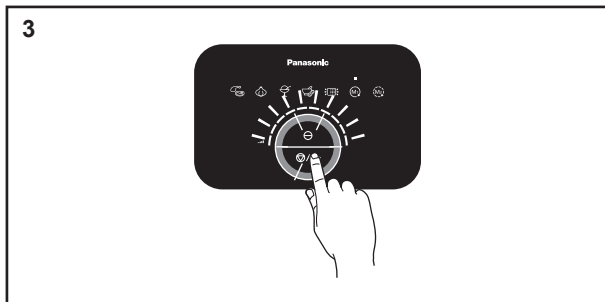
Betrieb im manuellen Menü



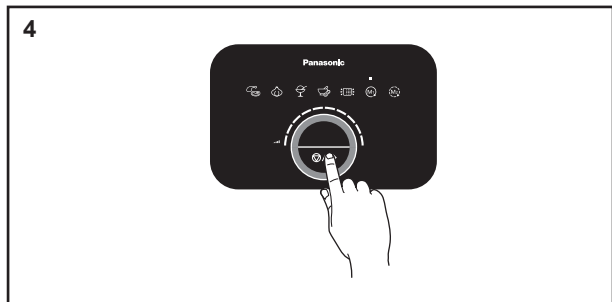
Nach Abschluss der Montageschritte, stecken Sie den Stecker in die Steckdose und schalten Sie den Netzschalter ein. Die LED-Modusanzeige leuchtet und blinkt.



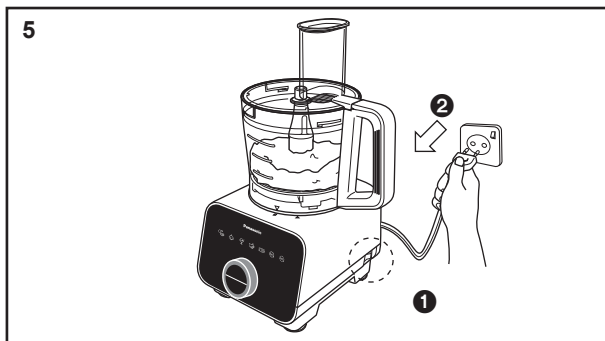
Wählen Sie zwischen Dauer- und Intervallmodus. Die LED für die gewählte Modus-Anzeige leuchtet auf und es ist ein Piepton zu hören. Die LED-Anzeige für die Geschwindigkeit, der Stopp/Start-Schalter und der Impulsschalter leuchten und blinken.



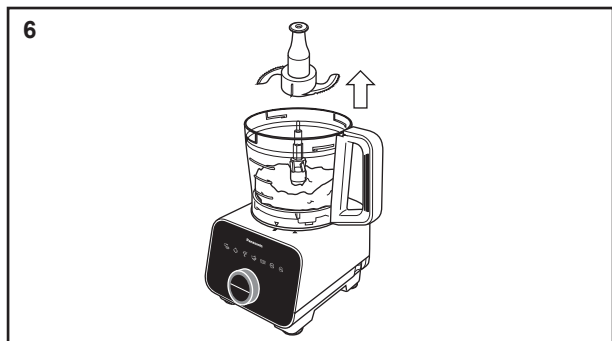
Stellen Sie mit dem Drehschalter die gewünschte Geschwindigkeit ein. Je mehr Balken leuchten, desto höher die Geschwindigkeit. Betätigen Sie den Stopp/Start-Schalter oder den Impulsschalter (PULSE), um den Betrieb zu starten.



Wenn das Gerät eingeschaltet ist, bleibt die LED-Anzeige Stopp/Start beleuchtet. Die Geschwindigkeit kann während des Betriebs angepasst werden. Drücken Sie den Stopp/Start-Schalter, um den Betrieb zu stoppen.



Nachdem die Verarbeitung abgeschlossen ist, schalten Sie den Netzschalter aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

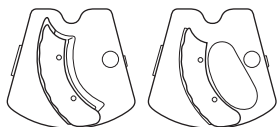


Entfernen Sie die Messer Klinge aus dem Universalbehälter, bevor Sie die verarbeiteten Zutaten entnehmen.

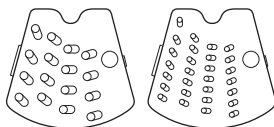
Hinweis:

- Stellen Sie sicher, dass die Messer Klinge eingelegt ist, bevor Sie Zutaten in den Universalbehälter geben.
- Überschreiten Sie die angegebene Höchstmenge beim Kneten nicht, da übermäßige Vibrationen auftreten können.
- Geben Sie keine heißen Zutaten zur Verarbeitung in den Behälter. Achten Sie immer darauf, dass die Zutaten abkühlen, bevor Sie sie hinzugeben, z. B. bei Salzkartoffeln.
- Um Saft zu machen, fügen Sie die festen Zutaten zuerst hinzu und erst danach die flüssigen, so dass das Gesamtvolumen von 1.500 ml nicht überschritten wird.
- Entsprechend der Geschwindigkeit und Menge der verwendeten Zutaten kommt es zu starken Vibrationen. Halten Sie in diesem Fall die Behälterabdeckung fest, so dass sie während des Vorgangs gesichert ist.
- Beim Kneten, verarbeiten Sie den Teig nicht erneut, wenn dieser schon geformt wurde.
- Geben Sie bei der Verarbeitung von Flüssigkeiten mit Eiswürfeln nicht mehr als 10 St. Eiswürfel hinzu (ca. 170 g).

KÜCHENMASCHINE - SCHNEIDEEINSÄTZE • REIBEEINSÄTZE • MESSERKLINGE -



Schneideeinsätze (dick/dünn)
- werden zum Schneiden der
Zutaten verwendet


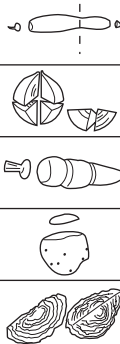


Reibeeinsätze (grob/fein)
- werden zum Reiben und Raspeln
von Zutaten verwendet.


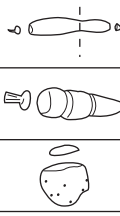



Pommes-Frites-Schneider
- wird zur Herstellung von Pommes
Frites und zum Schroten von
Zutaten verwendet.



Vorbereitung der Zutaten für die Schneideeinsätze (dick/dünn)

Funktionsweise	Zutaten	Modus	Max Menge	Betriebszeit (ca.)	Zubereitungsart
Schneiden	Gurken	 Dauerbetrieb Geschwindigkeit: Max	700 gr	-	 Schneiden Sie die Zutaten bis sie klein genug sind, um in den Fülltrichter zu passen.
	Zwiebel		700 gr		
	Karotten		600 gr		
	Kartoffeln		600 gr		
	Kohl		400 gr		

Vorbereitung der Zutaten für die Reibeeinsätze (grob/fein)

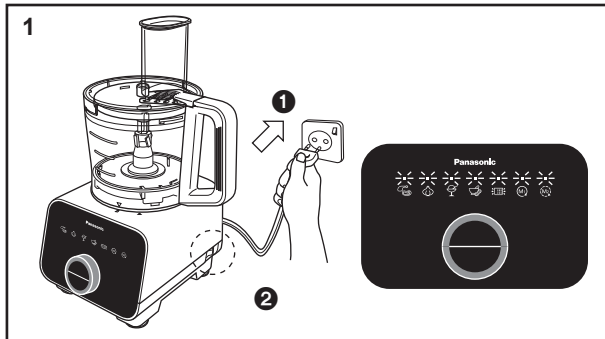
Funktionsweise	Zutaten	Modus	Max Menge	Betriebszeit (ca.)	Zubereitungsart
Reiben	Gurken	 Dauerbetrieb Geschwindigkeit: Max	500 gr	-	 Schneiden Sie die Zutaten bis sie klein genug sind, um in den Fülltrichter zu passen.
	Karotten		500 gr		
	Kartoffeln		650 gr		
	Käse		500 gr		 Schneiden Sie die Zutaten bis sie klein genug sind, um in den Fülltrichter zu passen. Verwenden Sie keine harten Zutaten, wie Parmesan.

Vorbereitung der Zutaten für den Pommes-Frites-Schneider.

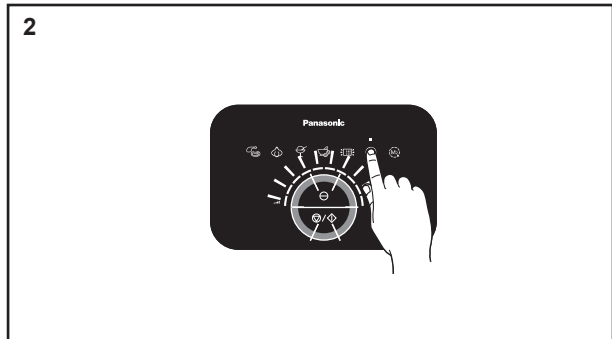
Funktionsweise	Zutaten	Modus	Max Menge	Betriebszeit (ca.)	Zubereitungsart
Pommes frites	Kartoffeln	 Dauerbetrieb Geschwindigkeit: Max	800 gr	-	 Schneiden Sie die Zutaten bis sie klein genug sind, um in den Fülltrichter zu passen.
Reiben	Kohl		500 gr		

KÜCHENMASCHINE - SCHNEIDEEINSÄTZE • REIBEEINSÄTZE • MESSERKLINGE -

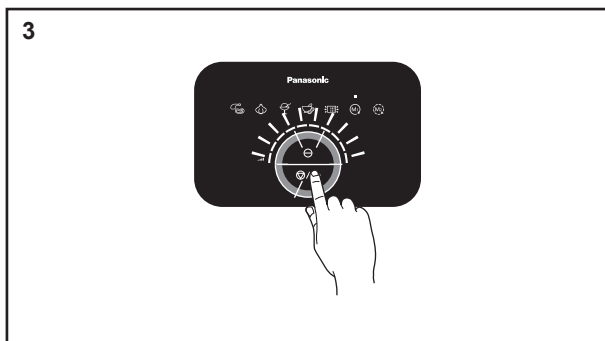
Betrieb im manuellen Menü



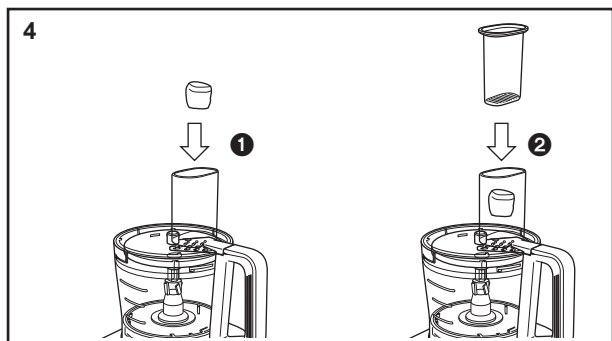
Nach Abschluss der Montageschritte, stecken Sie den Stecker in die Steckdose und schalten Sie den Netzschalter ein. Die LED-Modusanzeige leuchtet und blinkt.



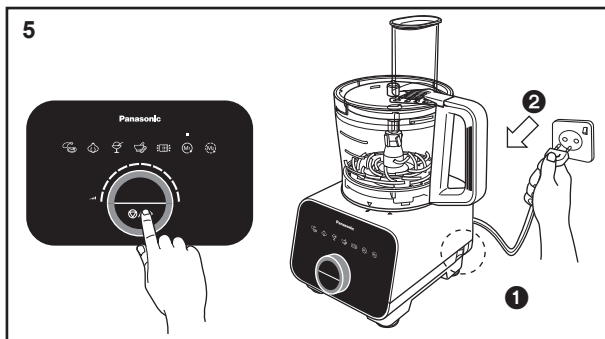
Wählen Sie den Dauerbetrieb. Die LED für die gewählte Modus-Anzeige leuchtet auf und es ist ein Piepton zu hören. Die LED-Anzeige für die Stopp/Start-Schalter und die für den Impulsschalter leuchten und blinken.



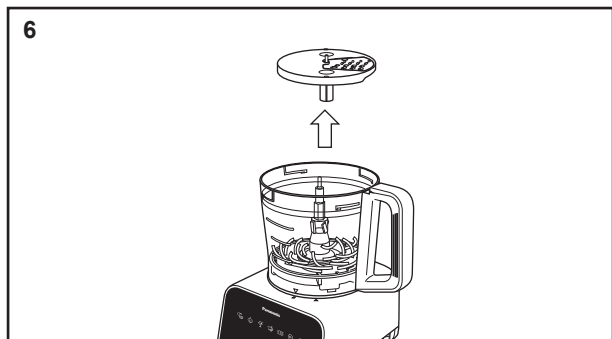
Stellen Sie mit dem Drehschalter die gewünschte Geschwindigkeit ein. Je mehr Balken leuchten, desto höher die Geschwindigkeit. Betätigen Sie den Stopp/Start-Schalter oder den Impulsschalter (PULSE), um den Betrieb zu starten.



Fügen Sie die Zutaten in den Fülltrichter und drücken Sie sie mit dem Stößel herunter.



Wenn das Gerät eingeschaltet ist, bleibt die LED-Anzeige Stopp/Start beleuchtet. Drücken Sie den Stopp/Start-Schalter, um den Betrieb zu stoppen. Nachdem die Verarbeitung abgeschlossen ist, schalten Sie den Netzschalter aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.



Entfernen Sie den Universaleinsatz vom Universalbehälter, bevor Sie die verarbeiteten Zutaten entnehmen.

Hinweis:

- Bei der Verarbeitung von langen und schmalen Zutaten, wie z. B. Gurken, legen sie diese an die Vorderkante des Fülltrichters, wie in Abb. 1 dargestellt, so dass die Zutaten festgehalten werden und eine ungleichmäßige Verarbeitung vermieden werden kann.
- Entfernen Sie Klumpen von unverarbeiteten Zutaten.
- Platzieren Sie Zutaten mit hohen Faserbestandteilen für ein gleichmäßiges Verarbeitungsergebnis wie in Abb. 2 dargestellt.




Abb. 1.



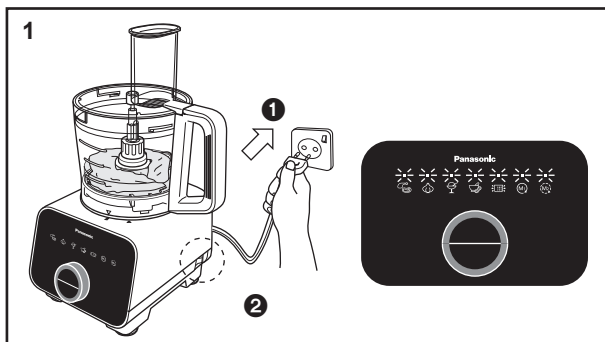
Abb. 2.

KÜCHENMASCHINE - KNETHAKEN -

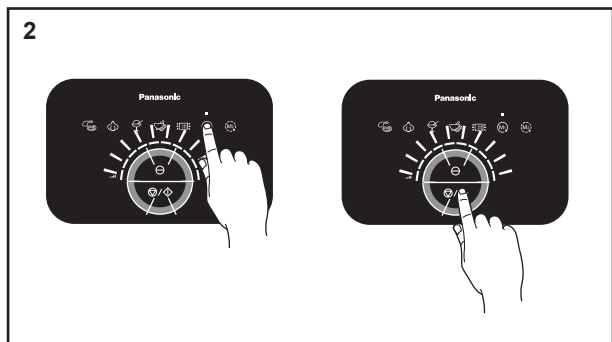
Vorbereitung der Zutaten für den Knethaken.

Funktionsweise	Zutaten	Modus	Max Menge	Betriebszeit (ca.)	Zubereitungsart
Kneten (für Brot)	Brotmehl	 Dauerbetrieb Geschwindigkeit: Beginnen Sie mit Stufe 1 und erhöhen Sie jede Sekunde bis zum Maximum.	300 gr	~ 120 Sek.	Lösen Sie die Hefe in Wasser auf und fügen Sie die Hefelösung bei Verarbeitung der Masse hinzu (das direkte Hinzufügen von Hefe, ohne diese zu verarbeiten, kann dazu führen, dass der Teig zu früh aufgeht oder dieser bröckelig wird). Ist die Teigmischung nach der ersten Verarbeitung immer noch flockig, fügen Sie einen Teelöffel Wasser hinzu. Wenn starke Vibrationen entstehen, weil sich die Teigmischung um die Antriebswelle wickelt, fügen Sie 1 Esslöffel Mehl hinzu. Verarbeiten Sie den Teig nicht ein weiteres Mal, wenn der Vorgang beendet ist. Sind Sie mit dem Teig nicht zufrieden, kneten Sie diesen mit der Hand.
	Flüssigkeiten		160 ~ 200 ml		

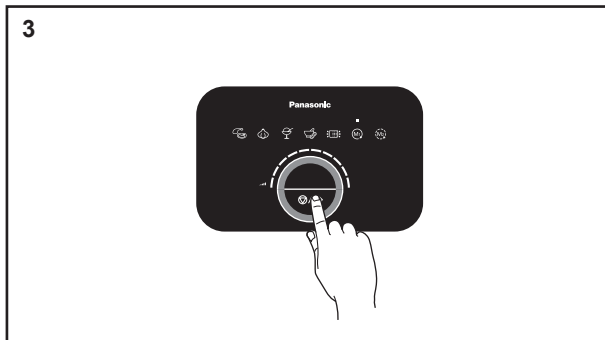
Betrieb im manuellen Modus



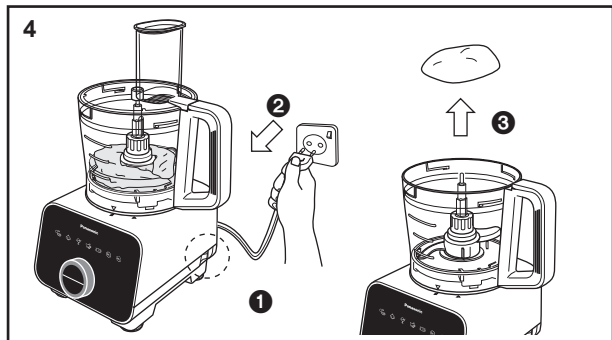
1 Nach Abschluss der Montageschritte, stecken Sie den Stecker in die Steckdose und schalten Sie den Netzschalter ein. Die LED-Modusanzeige leuchtet und blinkt.



2 Wählen Sie den Dauerbetrieb und stellen Sie mit dem Drehschalter die geeignete Geschwindigkeit ein. Je mehr Balken leuchten, desto höher die Geschwindigkeit. Drücken Sie den Stopp/Start-Schalter, um das Gerät zu starten.



3 Wenn das Gerät eingeschaltet ist, bleibt die LED-Anzeige Stopp/Start beleuchtet. Beachten Sie die Bildung der Teigkugel. Drücken Sie den Stopp/Start-Schalter, um den Betrieb zu stoppen, sobald sich eine feste Teigkugel gebildet hat.






4 Nachdem die Verarbeitung abgeschlossen ist, schalten Sie den Netzschalter aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Entfernen Sie die Teigkugel vom Behälter bevor Sie den Knethaken entfernen.

Hinweis:

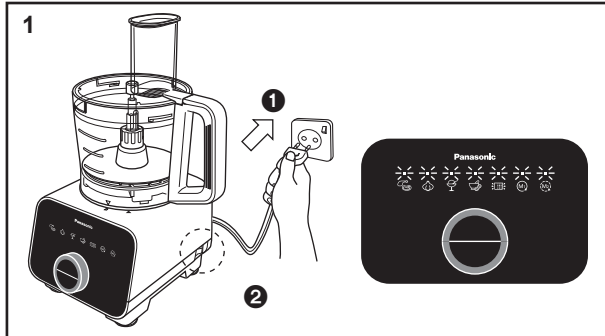
- Überschreiten Sie die angegebene Höchstmenge beim Kneten nicht, da übermäßige Vibrationen auftreten können.
- Entsprechend der Geschwindigkeit, aber auch der verwendeten Zutaten kommt es zu starken Vibrationen. Halten Sie in diesem Fall die Behälterabdeckung mit beiden Händen fest, so dass sie während des Vorgangs gesichert ist.
- Führen Sie beim Kneten nicht weiter die Verarbeitung aus, nachdem sich der Teig zum ersten Mal gebildet hat.
- Große Mengen von Butter und Zucker im Teig können bei der Benutzung der Nutzung des Knethakens zu außergewöhnlichen Vibrationen führen.
- Die Nutzung von anderen Mehlsorten als Brotmehl kann zu außergewöhnlichen Vibrationen führen. Entfernen Sie vor der Verarbeitung 1 ~ 2 Esslöffel Wasser. Wasser der gesamten Angabe und fügen Sie diese nach und nach während der Verarbeitung, wenn nötig, hinzu.

KÜCHENMASCHINE -SCHLAGSAHNE-AUFSATZ-

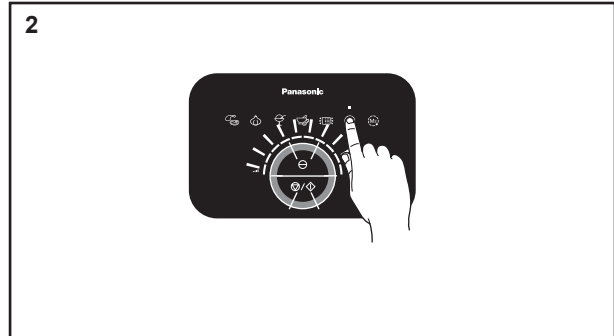
Vorbereitung der Zutaten für den Schlagsahne-Aufsatz

Funktionsweise	Zutaten	Modus	Max Menge	Betriebszeit (ca.)	Zubereitungsart	
Schlagen	Eiweiß	 Dauerbetrieb Geschwindigkeit: Max	2 ~ 6 Eier	50 ~ 90 Sek.		Trennen Sie das Eiweiß vom Eigelb für einen glatten Schaum.
	Sahne		100 ~ 300 ml	15 Sek. ~ 2 Min.		Verwenden Sie frische Sahne mit einem Fettgehalt von 35 % oder höher bei 5 °C.

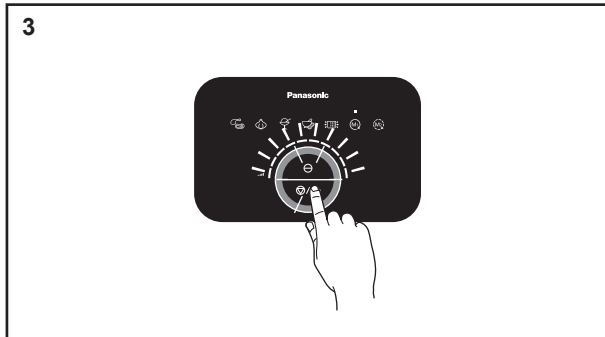
Betrieb im manuellen Modus



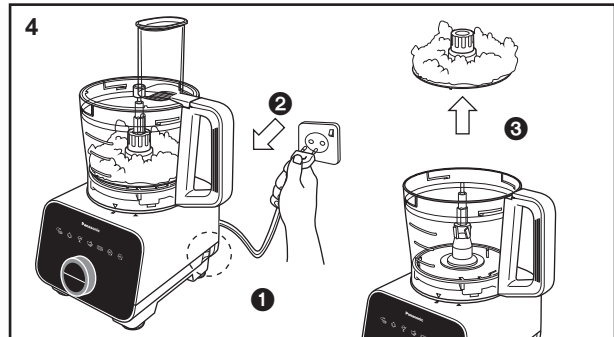
Nach Abschluss der Montageschritte, stecken Sie den Stecker in die Steckdose und schalten Sie den Netzschalter ein. Die LED-Modusanzeige leuchtet und blinkt.



Wählen Sie den Dauerbetrieb und stellen Sie mit dem Drehschalter die Geschwindigkeit ein. Je mehr Balken leuchten, desto höher die Geschwindigkeit. Drücken Sie den Stopp/Start-Schalter, um die Verarbeitung starten.



Wenn das Gerät eingeschaltet ist, bleibt die LED-Anzeige Stopp/Start beleuchtet. Beobachten Sie das Aufgehen und die Veränderung der geschlagenen Zutaten. Drücken Sie den Stopp/Start-Schalter, um den Betrieb zu stoppen, sobald sich die gewünschte Konsistenz gebildet hat.







Nachdem die Verarbeitung abgeschlossen ist, schalten Sie den Netzschalter aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Entfernen Sie denn Schlagsahne-Aufsatz vorsichtig vom Behälter, zusammen mit den verarbeiteten Zutaten.

Hinweis:

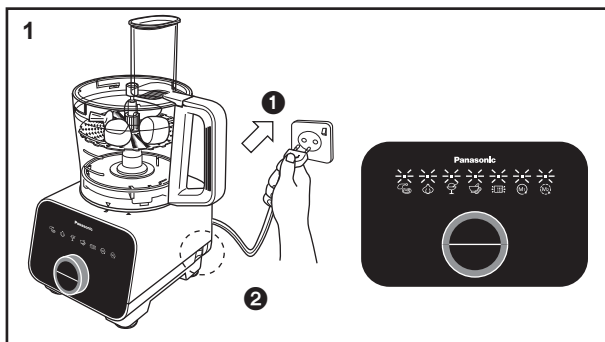
- Schlagen Sie die Schlagsahne nicht zu lange, es können sich Butterklumpen bilden.
- Mit verschiedenen Marken Schlagsahne, werden unterschiedliche Ergebnisse erzielt. Es wird empfohlen, das Gerät so lange einzuschalten bis die Sahne ausreichend geschlagen ist.

KÜCHENMASCHINE - RASPELSCHEIBE -

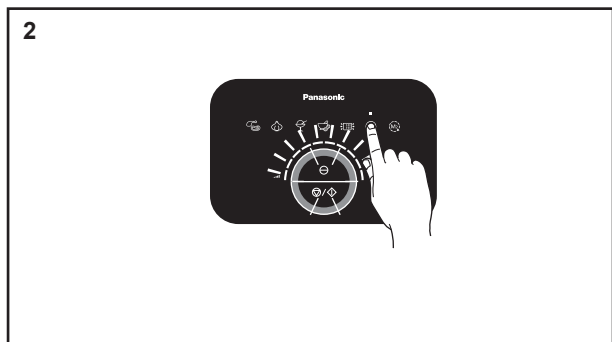
Vorbereitung der Zutaten für die Raspelscheibe.

Funktionsweise	Zutaten	Modus	Max Menge	Betriebszeit (ca.)	Zubereitungsart
Raspeln	Karotten	 Dauerbetrieb Geschwindigkeit: Max	200 gr	-	  
	Äpfel		200 gr		
	Gurken		200 gr		

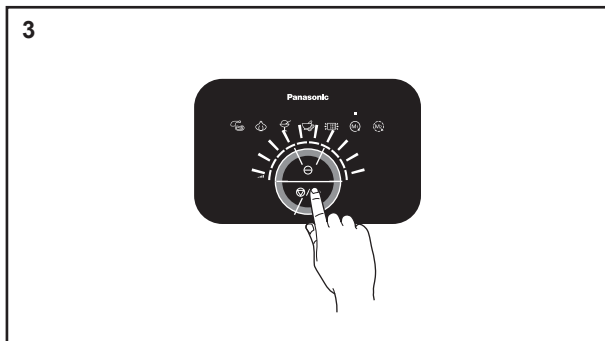
Betrieb im manuellen Modus



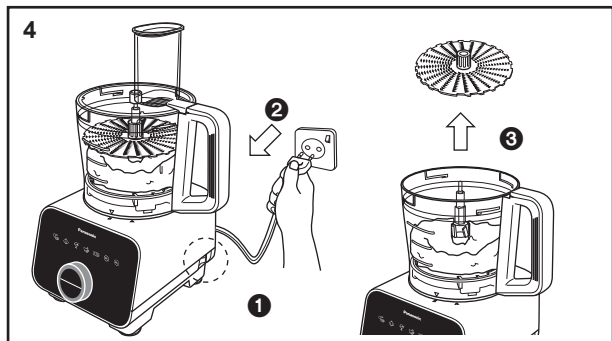
Nach Abschluss der Montageschritte, stecken Sie den Stecker in die Steckdose und schalten Sie den Netzschalter ein. Die LED-Modusanzeige leuchtet und blinkt.



Wählen Sie den Dauerbetrieb und stellen Sie mit dem Drehschalter die Geschwindigkeit ein. Je mehr Balken leuchten, desto höher die Geschwindigkeit. Drücken Sie den Stopp/Start-Schalter, um die Verarbeitung starten.



Wenn das Gerät eingeschaltet ist, bleibt die LED-Anzeige Stopp/Start beleuchtet. Drücken Sie den Stopp/Start-Schalter, um den Betrieb zu stoppen.




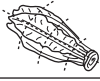

Nachdem die Verarbeitung abgeschlossen ist, schalten Sie den Netzschalter aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Entfernen Sie die Raspelscheibe vom Behälter, bevor Sie die verarbeiteten Zutaten entnehmen.

Hinweis:

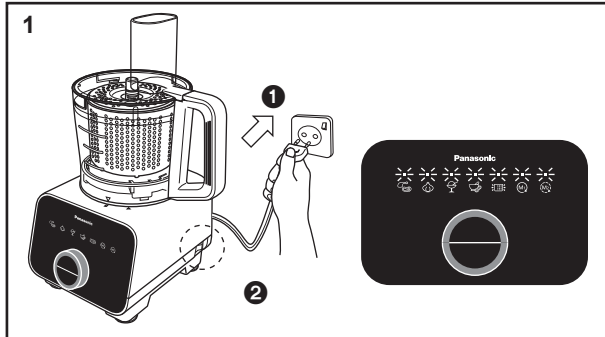
- Fügen Sie die Zutaten nicht durch den Fülltrichter während der Nutzung der Raspelscheibe.

KÜCHENMASCHINE - SALATSCHLEUDER -

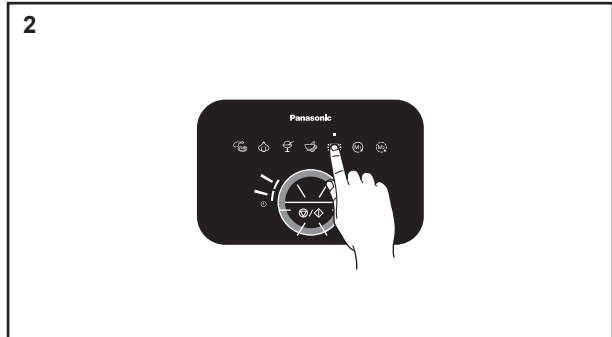
Vorbereitung der Zutaten für Salatschleuder

Funktionsweise	Zutaten	Modus	Max Menge	Betriebszeit (ca.)	Zubereitungsart
Schleudern	Salatblätter	 Auto	100 gr	20 ~ 60 Sek.	 In 3 ~ 5 cm große Scheiben schneiden.
	Grundeinstellung ist für 50 gr (20 Sek.)				
	Kohl		200 gr	20 ~ 70 Sek.	 Zerkleinert zu 1 ~ 3 mm.

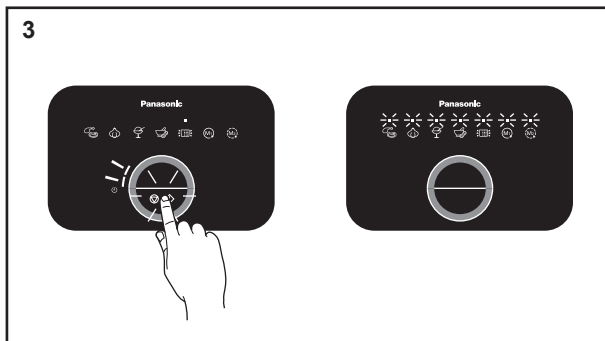
Betrieb im automatischen Modus



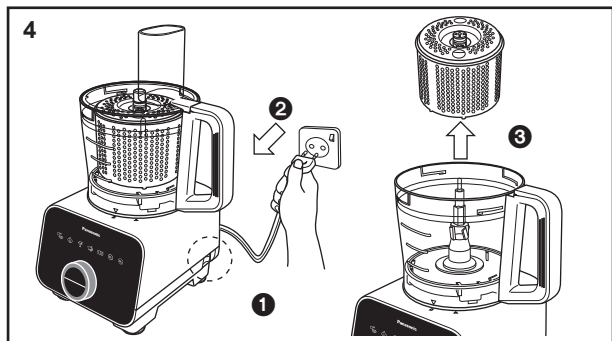
1 Nach Abschluss der Montageschritte, stecken Sie den Stecker in die Steckdose und schalten Sie den Netzschalter ein. Die LED-Modusanzeige leuchtet und blinkt.



2 Wählen Sie den Modus Abtropfen. Die LED für die gewählte Modus-Anzeige leuchtet auf und es ist ein Piepton zu hören. Die LED-Anzeige für die Einschaltdauer und der Stopp/Start-Schalter leuchten und blinken.



3 Jedes Auto-Menü hat eine vorprogrammierte Einschaltdauer. Jeder beleuchtete Balken bedeutet 10 Sekunden Einschaltdauer. Drücken Sie den Stopp/Start-Schalter, um das Gerät zu starten. Während des Betriebs, schalten sich die LED-Leuchten für die Einschaltdauer in 10 Sek.-Intervallen einzeln aus, bis 4 Pieptöne zu hören sind. Die LED-Modusanzeige leuchtet und blinkt.





4 Nachdem die Verarbeitung abgeschlossen ist, schalten Sie den Netzschalter aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Entfernen Sie die Salatschleuder aus dem Universalbehälter.

Hinweis:

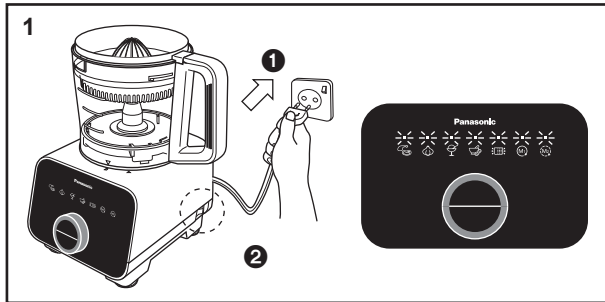
- Maximale Verarbeitungskapazität der Salatschleuder: 200 g oder bis zur maximalen Höhe der Salatschleuder, je nachdem was zuerst eintritt.
- Verbotene Zutaten: siehe Seite DE6.
- Vergewissern Sie sich, dass die Zutaten vor dem Einschalten des Gerätes gleichmäßig in der Salatschleuder verteilt sind.
- Betreiben Sie die Salatschleuder in keinem anderen Modus als im Schleudermodus.
- Vergewissern Sie sich vor dem Betrieb, dass der Salatschleuder-Deckel an der Salatschleuder angebracht ist, andernfalls kommen die Zutaten heraus und verteilen sich im Universalbehälter.
- Entsprechend der Menge der verwendeten Zutaten kommt es zu starken Vibrationen. Halten Sie in diesem Fall die Behälterabdeckung mit beiden Händen fest, so dass sie während des Vorgangs gesichert ist.

KÜCHENMASCHINE -ZITRUSPRESSE-

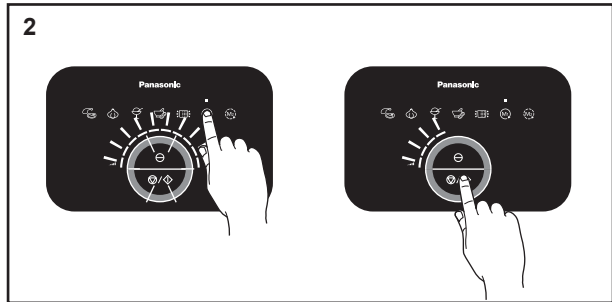
Vorbereitung der Zutaten für die Zitruspresse

Funktionsweise	Zutaten	Modus	Max Menge	Betriebszeit (ca.)	Zubereitungsart
Pressen	Zitrusfrüchte	 Dauerbetrieb Geschwindigkeit: Stufe 4	1.000 ml	-	 Schneiden Sie das Obst in Hälften.

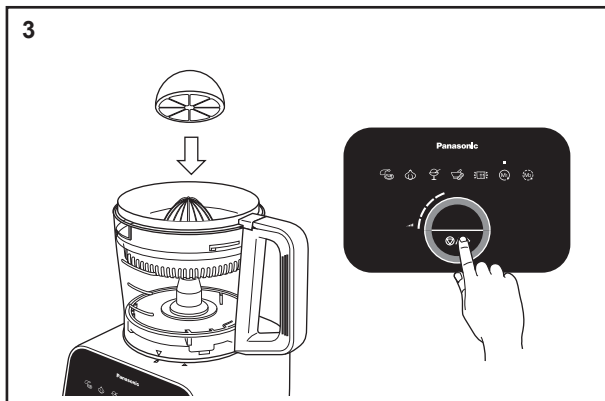
Betrieb im manuellen Modus



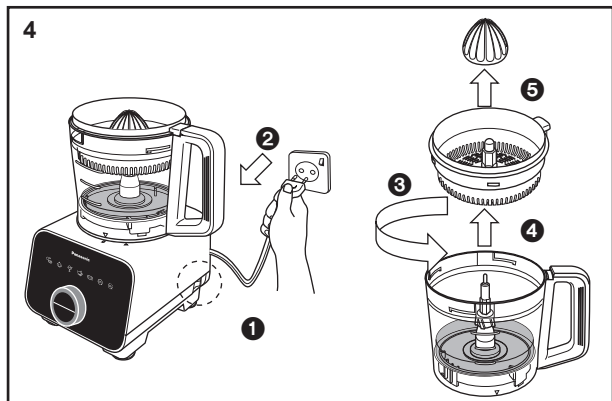
Nach Abschluss der Montageschritte, stecken Sie den Stecker in die Steckdose und schalten Sie den Netzschalter ein. Die LED-Modusanzeige leuchtet und blinkt.



Wählen Sie den Dauerbetrieb und stellen Sie mit dem Drehschalter Stufe 4 ein. Drücken Sie den Stopp/Start-Schalter, um das Gerät zu starten.



Positionieren Sie die Hälfte der geschnittenen Frucht mit der Seite der Schale nach oben auf die Zitruspresse und drücken Sie diese fest nach unten, um den Saft daraus zu gewinnen. Wenn das Gerät eingeschaltet ist, bleibt die LED-Anzeige Stopp/Start beleuchtet. Drücken Sie den Stopp/Start-Schalter, um den Betrieb zu stoppen.



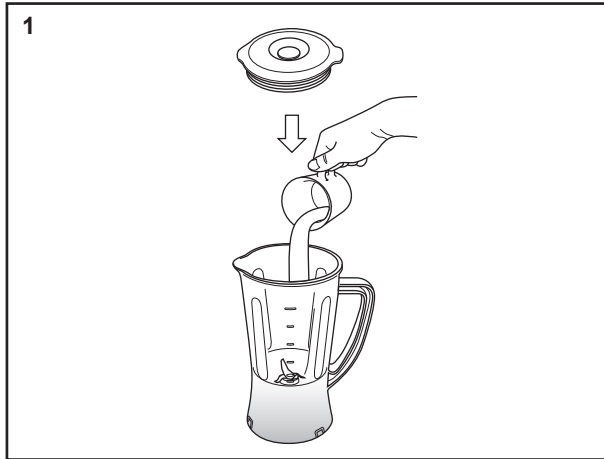
Nachdem die Verarbeitung abgeschlossen ist, schalten Sie den Netzschalter aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Entfernen Sie die Zitruspresse aus dem Universalbehälter bevor sie den gewonnenen Saft abschütten.

Hinweis:

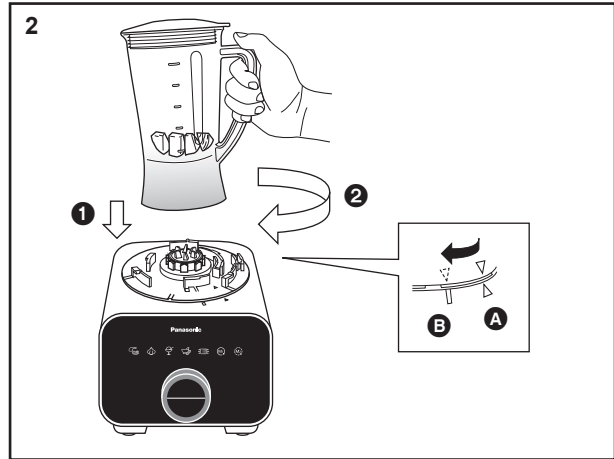
- Vergewissern Sie sich stets vor dem Gebrauch, dass die Zitruspresse sich auf dem Filtersieb befindet.
- Unterbrechen Sie das Pressen regelmäßig, um das sich auf dem Filtersieb befindliche Fruchtfleisch zu entfernen, so dass die Saftgewinnung besser vorangeht.
- Es wird nicht empfohlen, die Zitruspresse bei Geschwindigkeiten über 4 zu nutzen.
- Berühren Sie nicht die Zitruspresse, während sie sich dreht.

MIXER

Montage und Demontage des Gerätezubehörs



Geben Sie die Zutaten in den Mixbehälter und schließen Sie diesen mit der Mixerabdeckung.





Platzieren Sie den Mixbehälter oben auf das Motorengehäuse bis die Markierungen übereinstimmen, wie unter **A** dargestellt.

Drehen Sie den Mixbehälter im Uhrzeigersinn bis Sie ein „Klicken“ hören. Stellen Sie sicher, dass die Dreiecksmarkierung auf dem Mixbehälter mit der rechteckigen Markierung auf dem Motorengehäuse in einer Linie ist, wie unter **B** dargestellt.

Deutsch

Für eine Demontage gehen Sie die einzelnen Schritte einfach in umgekehrter Reihenfolge durch.

Vorbereitung der Zutaten für den Mixer.

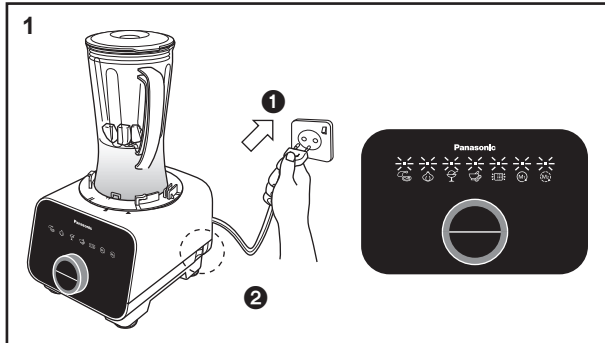
Funktionsweise	Zutaten	Modus	Max Menge	Betriebszeit (ca.).	Zubereitungsart
Verflüssigen	Obst, Gemüse	 Dauerbetrieb Geschwindigkeit: Max	1.000 ml	~ 2 Min.	 In 1 cm große Würfel schneiden.

Hinweis:

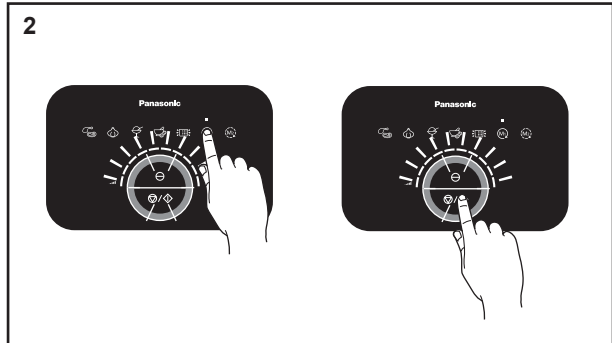
- Verarbeitungskapazität: 1 L
- Für den Mixer verbotene Zutaten: siehe Seite DE6.
- Es wird nicht empfohlen, harte und zähflüssige Zutaten zu mixen. Falls erforderlich schneiden Sie die harten Zutaten in kleine Stücke (z. B. Karotten in 1 cm³ große Würfel schneiden) und füllen Sie den Mixbehälter mit den Zutaten, überschreiten Sie dabei jedoch nicht die Hälfte der angegebenen maximalen Füllmenge.
- Überschreiten Sie beim Befüllen die Höchstkapazität nicht und verringern Sie die Zutaten, wenn das Gerät während des Betriebs unnormale Geräusche macht oder stark vibriert.
- Geben Sie zuerst die weichen Zutaten (Obst, Gemüse) in den Mixbehälter, bevor Sie sonstige Zutaten hinzufügen.

MIXER

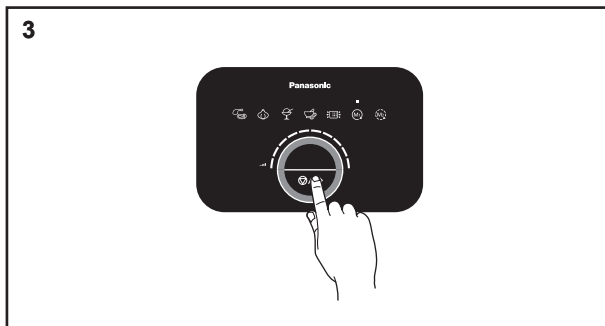
Betrieb im manuellen Modus



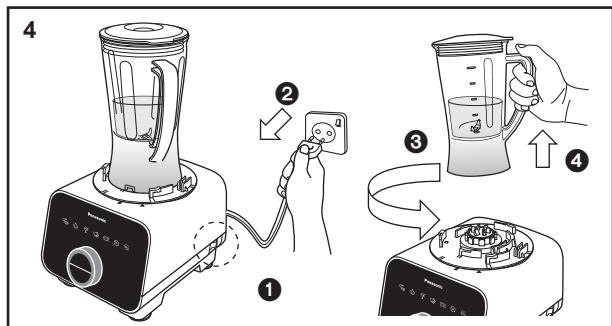
Nach Abschluss der Montageschritte, stecken Sie den Stecker in die Steckdose und schalten Sie den Netzschalter ein. Die LED-Modusanzeige leuchtet und blinkt.



Wählen Sie den Dauerbetrieb und stellen Sie mit dem Drehschalter die Geschwindigkeit ein. Je mehr Balken leuchten, desto höher die Geschwindigkeit. Drücken Sie den Stopp/Start-Schalter, um das Gerät zu starten.



Wenn das Gerät eingeschaltet ist, bleibt die LED-Anzeige Stopp/Start beleuchtet. Drücken Sie den Stopp/Start-Schalter, um den Betrieb zu stoppen.



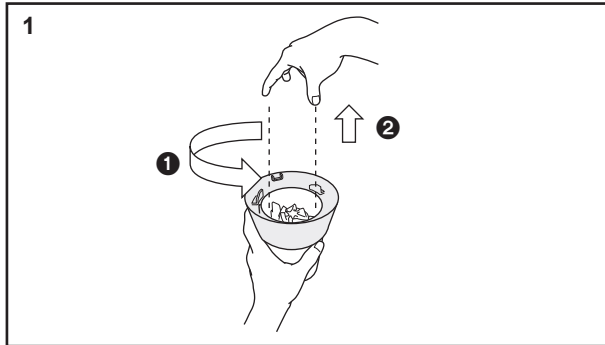
Nachdem die Verarbeitung abgeschlossen ist, schalten Sie den Netzschalter aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Entfernen Sie den Mixbehälter vom Motorengehäuse und entnehmen Sie anschließend den Inhalt.

Hinweis:

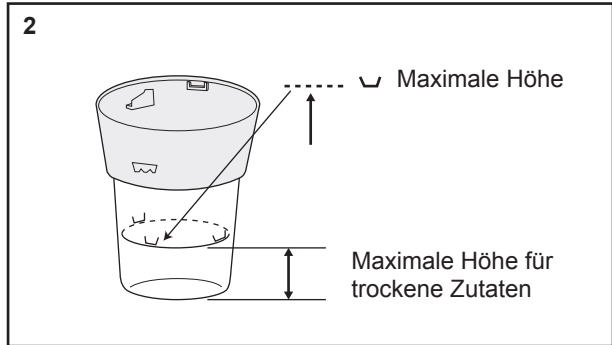
- Falls sich die Mixer Klinge verklemmt, schalten Sie den Mixer sofort aus und ziehen den Stecker raus. Versuchen Sie nicht, Zutaten mit Ihren Fingern zu lösen, verwenden Sie stattdessen etwas, wie einen Gummispatel.
- Beim Mixen besteht die Möglichkeit, dass die Zutaten aus dem Loch in der Mixerabdeckung herausfliegen. Falls die Zutaten herausfliegen, wischen Sie diese mit einem trockenen Lappen auf.
- Betreiben Sie das Gerät nicht länger als die angegebene Betriebsdauer (2 Min EIN, 2 Min AUS).

TROCKENMAHLWERK

Auspacken



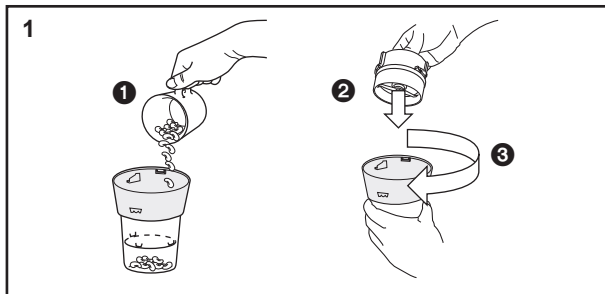
Drehen Sie das Mahlwerkunterteil gegen den Uhrzeigersinn und heben Sie es vom Mahlbehälter ab.



Die maximale Höhe für trockene Zutaten ist auf dem Mahlbehälter angegeben. Überschreiten Sie diese Höhe nicht.

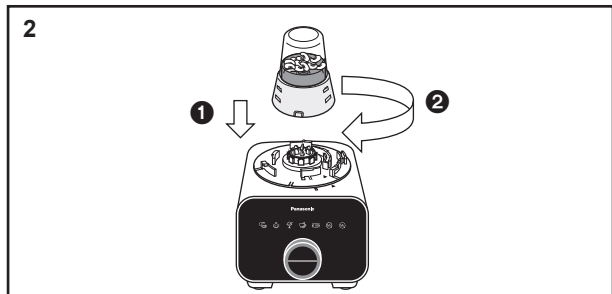
Deutsch

Montage und Demontage des Gerätezubehörs des Trockenmahlwerks



Drehen Sie den Mahlbehälter nach unten und geben Sie die Zutaten hinein.


Platzieren Sie das Mahlwerkunterteil in den Mahlbehälter und drehen Sie es im Uhrzeigersinn bis Sie ein „Klicken“ hören.
Stellen Sie sicher, dass die Rippen an der Außenfläche der Mahlbehälterbasis und der Innenfläche des Mahlbehälters fest eingreifen.



Platzieren Sie das Trockenmahlwerk auf dem Motorengehäuse. Drehen Sie das Trockenmahlwerk im Uhrzeigersinn bis Sie ein „Klicken“ hören.

Für eine Demontage gehen Sie die einzelnen Schritte einfach in umgekehrter Reihenfolge durch.

Vorbereitung der Zutaten für Trockenmahlwerk

Funktionsweise	Zutaten	Modus	Max Menge	Betriebszeit (ca.)	Zubereitungsart
Mahlen	Kaffeebohnen	 Dauerbetrieb Geschwindigkeit: Max	Bis zum max. Füllstand	~ 60 Sek.	-
	Pfeffer				

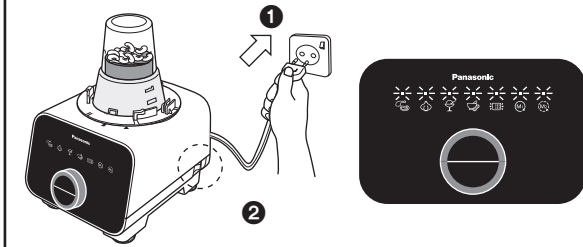
Hinweis:

- Verbotene Zutaten: siehe Seite DE6.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit leerem Trockenmahlwerk.
- Überschreiten Sie beim Befüllen die Höchstkapazität nicht und verringern Sie die Zutaten, wenn das Gerät während des Betriebs unnormale Geräusche macht oder stark vibriert.

TROCKENMAHLWERK

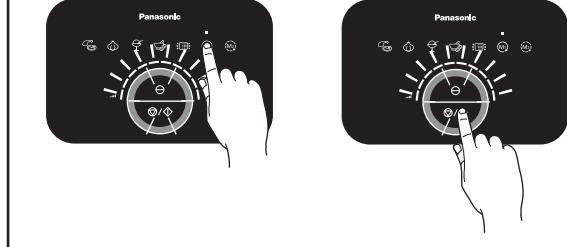
Betrieb im manuellen Modus

1



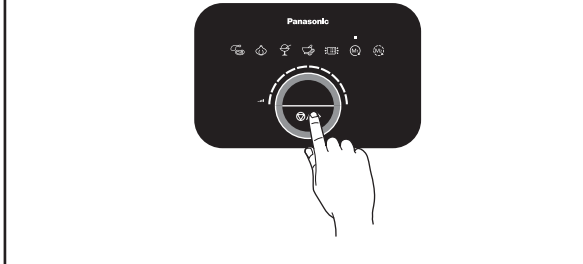
Nach Abschluss der Montageschritte, stecken Sie den Stecker in die Steckdose und schalten Sie den Netzschalter ein. Die LED-Modusanzeige leuchtet und blinkt.

2



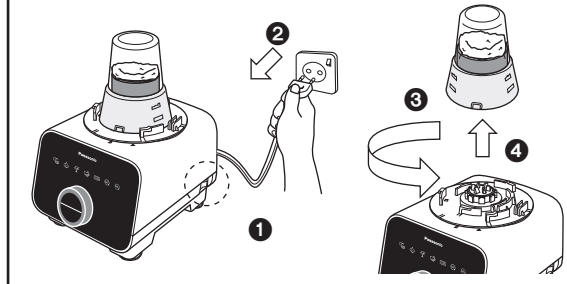
Wählen Sie den Dauerbetrieb und stellen Sie mit dem Drehschalter die Geschwindigkeit ein. Je mehr Balken leuchten, desto höher die Geschwindigkeit. Drücken Sie den Stopp/Start-Schalter, um das Gerät zu starten.

3



Wenn das Gerät eingeschaltet ist, bleibt die LED-Anzeige Stopp/Start beleuchtet. Drücken Sie den Stopp/Start-Schalter, um den Betrieb zu stoppen.

4



Nachdem die Verarbeitung abgeschlossen ist, schalten Sie den Netzschalter aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Entfernen Sie das Trockenmahlwerk vom Motorengehäuse und daraufhin entnehmen Sie den Inhalt.

Hinweis:

- Beim Entfernen der Zutaten, seien Sie vorsichtig mit der Mahl Klinge.
- Betreiben Sie das Gerät nicht länger als die angegebene Betriebsdauer (1 Min EIN, 2 Min AUS).

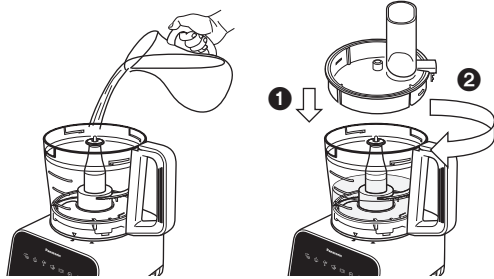
NACH GEBRAUCH

Reinigung

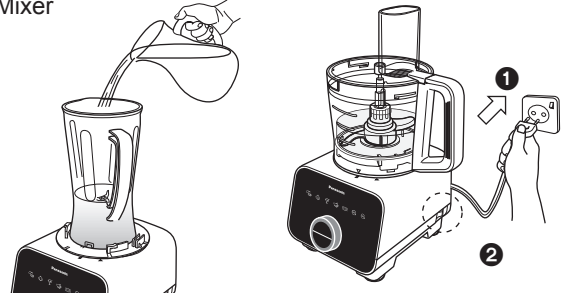
Vorreinigung

Das Vorreinigen ermöglicht eine einfachere Reinigung. Es kann für die Messerklinge und den Mixer benutzt werden. Folgen Sie den unteren Schritten für die Vorreinigung.

1 Küchenmaschine



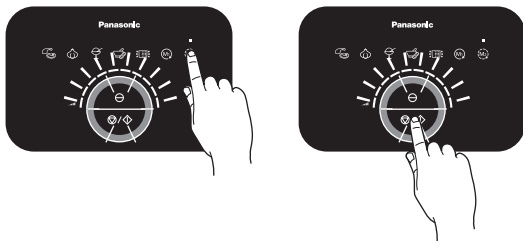
Mixer



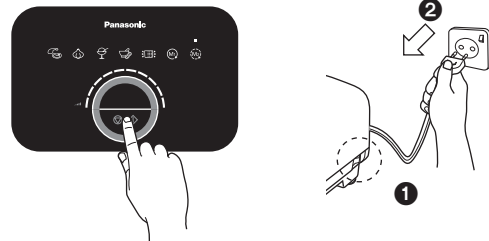
Legen Sie das verwendete Gerätezubehör in den Universalbehälter und füllen Sie den Universalbehälter mit Wasser, bis das Zubehör vom Wasser bedeckt ist (max. 500 ml). Legen Sie die Behälterabdeckung auf den Universalbehälter und drehen Sie diesen im Uhrzeigersinn bis Sie ein „Klicken“ hören.

Füllen Sie für den Mixer 500 ml Wasser in den Mixbehälter und decken Sie ihn mit der Behälterabdeckung zu. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und schalten Sie den Netzschalter ein.

2

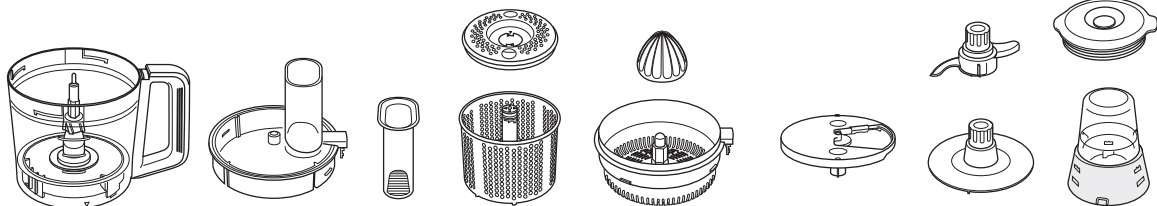


3



Küchenmaschine: Wählen Sie den Intervallbetrieb aus, betätigen Sie den Stopp/Start-Schalter und nehmen Sie das Gerät für 10 ~ 20 Sekunden auf Stufe 10 in Betrieb. Mixer: Wählen Sie den Dauerbetrieb aus, betätigen Sie den Stopp/Start-Schalter und nehmen Sie das Gerät für 10 ~ 20 Sekunden auf Stufe 10 in Betrieb.

Drücken Sie den Stopp/Start-Schalter, um den Betrieb zu stoppen. Schalten Sie den Netzschalter aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Entfernen Sie das Gerätezubehör und fahren Sie mit der Reinigung fort.



Reinigen Sie diese Zubehöerteile, indem Sie sie unter fließendes Wasser halten. Verwenden Sie neutrale Reinigungsmittel, falls erforderlich. Trocknen Sie diese mit einem sauberen Tuch.



Reinigen Sie diese Zubehöerteile, indem Sie sie unter fließendes Wasser halten und säubern Sie sie vorsichtig mit einer Bürste. Verwenden Sie neutrale Reinigungsmittel, falls erforderlich.

Hinweis:

- Diese Zubehöerteile sind extrem scharf und sollten während der Reinigung mit besonderer Sorgfalt behandelt werden. Vermeiden Sie es, mit diesen Zubehöerteilen während der Reinigung an harte Gegenstände zu stoßen.
- Das Mahlwerkunterteil darf nicht unter fließendem Wasser gereinigt werden, verwenden Sie die Bürste, um es zu säubern.



NACH GEBRAUCH

Motorengehäuse / Gummisaugfüße

Wischen Sie Schmutz oder Flecken mit einem sauberen, feuchten Tuch ab.

Hinweis:

- Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel ausgesteckt ist, bevor Sie das Motorengehäuse reinigen.
- Reinigen Sie das Motorengehäuse nicht unter fließendem Wasser.
- Verwenden Sie niemals ätzende Flüssigkeiten (z. B. Alkohol, Verdünnern etc.), um das Motorengehäuse zu reinigen.

Reinigung mit Geschirrspüler

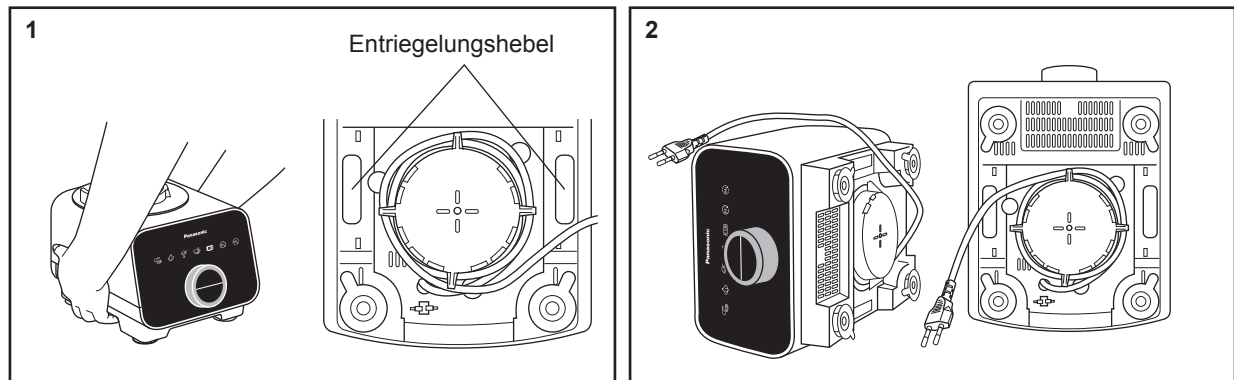
Universalbehälter und Behälterabdeckung sind spülmaschineneignet.

Hinweis:

- Stellen Sie den Universalbehälter und die Behälterabdeckung im Geschirrspüler nicht in die Nähe des Heizstabes, da hohe Temperaturen die Teile beschädigen könnten.

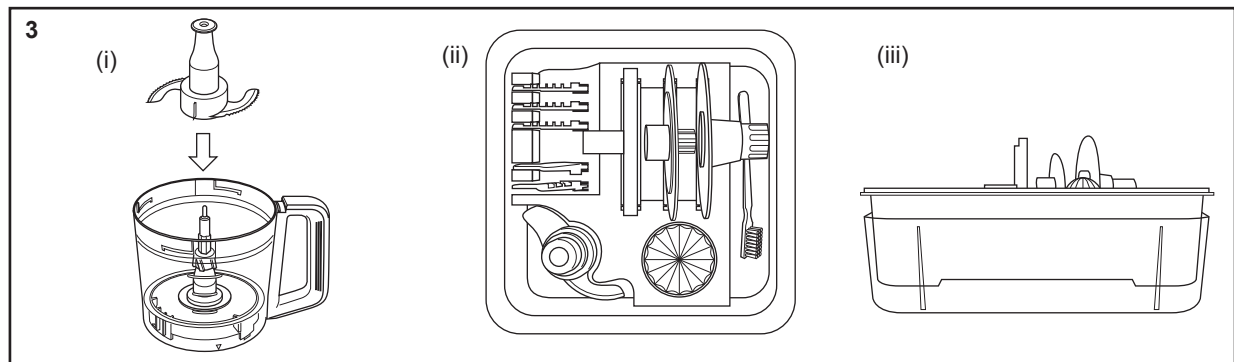
Aufstellort

Vergewissern Sie sich, dass jegliches Gerätezubehör und der Universalbehälter vom Motorengehäuse vor dem Verstauen entfernt wurden.



Um die Gummisaugfüße des Motorengehäuses zu entriegeln, drücken Sie gleichzeitig den Entriegelungshebel auf der unteren Seite des Motorengehäuses und heben Sie es ab, wie im Bild oben dargestellt.

Kippen Sie das Motorengehäuse auf eine Seite und wickeln Sie daraufhin das Stromkabel im Wicklungsbereich fast gänzlich auf und lassen Sie den Stecker an der Seite.



(i) Bewahren Sie die Messerklinge im Behälter auf. Zur Lagerung des übrigen Gerätezubehörs wurde eine Aufbewahrungsbox mitgeliefert. Verstauen Sie das Zubehör, so wie es die Verpackung erlaubt.

(ii) Liste des Zubehörs in der Aufbewahrungsbox: Knethaken, Zitruspresse, dicker Schneideinsatz, dünner Schneideinsatz, Feiner Reibeeinsatz, grober Reibeeinsatz, Pommes-Frites-Schneider, Universaleinsatz, Raspelscheibe, Schlagsahne-Aufsatz und Bürste.

(iii) Setzen Sie die Kunststoffabdeckung der Aufbewahrungsbox unter diese, um das abtropfende Wasser des gespülten Zubehörs aufzufangen.

Hinweis:

- Entsorgen Sie das flexible Kunststoffabdeckung nach dem Aufbewahrungsbehälter zu öffnen.

FEHLERBEHEBUNG

Bitte überprüfen Sie folgende Punkte, bevor Sie den Service kontaktieren.

Problem	Ursache und Maßnahme
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	<ul style="list-style-type: none"> ● Der Stecker ist lose in der Steckdose. <ul style="list-style-type: none"> ➔ Fest in die Steckdose einstecken. ● Der Netzschalter ist nicht eingeschaltet. <ul style="list-style-type: none"> ➔ Schalten Sie den Netzschalter ein.
Keine der Funktionen des Bedienpults kann ausgewählt werden.	<ul style="list-style-type: none"> ● Handschuhe können zu Unempfindlichkeit bei der Bedienung des Bedienfeldes führen. <ul style="list-style-type: none"> ➔ Wählen Sie die Funktionen mit bloßen Fingern aus. ● Drücken der Funktion an der falschen Stelle. <ul style="list-style-type: none"> ➔ Die Abbildung auf dem Bedienfeld fest andrücken. ● Das Gerät ist bereits in Betrieb. <ul style="list-style-type: none"> ➔ Die Funktionen können nicht geändert werden, wenn das Gerät in Betrieb ist. Stoppen Sie die vorherige Funktion bevor sie eine neue auswählen.
Das Gerät startet nicht, auch wenn der Stopp/Start-Schalter gedrückt wird. (Fehlermodus wird angezeigt)	<ul style="list-style-type: none"> ● Der Universalbehälter, der Mixer oder das Trockenmahlwerk sind nicht richtig mit dem Motorengehäuse verriegelt. <ul style="list-style-type: none"> ➔ Stellen Sie sicher, dass die Dreiecksmarkierung auf dem Gerätezubehör mit der rechteckigen Markierung auf dem Motorengehäuse in einer Linie ist, wie auf S. DE9 dargestellt. ● Die Behälterabdeckung oder die Zitruspresse sind nicht vollständig miteinander verriegelt. <ul style="list-style-type: none"> ➔ Sichern Sie die Behälterabdeckung oder das Filtersieb vollständig auf den Universalbehälter.
Das Gerät kann nicht benutzt werden, auch wenn die Funktion aktiviert wurde. (Kein Fehlermodus)	<ul style="list-style-type: none"> ● Die Zutaten haben sich verklemmt. <ul style="list-style-type: none"> ➔ Entfernen Sie die Zutaten vorsichtig und stellen Sie sicher, dass Sie die angegebenen Mengen verwendet haben.
Die ausgewählte Funktion wird abgebrochen. (Die LED-Modus-Anzeige beginnt zu blinken).	<ul style="list-style-type: none"> ● Das Gerät lief mehr als 10 Sekunden im Leerlauf, nachdem die Funktion ausgewählt wurde. <ul style="list-style-type: none"> ➔ Stellen Sie sicher, dass innerhalb von 10 Sek. die richtigen Maßnahmen ergriffen werden, nachdem die entsprechende Funktion ausgewählt wurde.
Das Gerät stoppt plötzlich während des Betriebs.	<ul style="list-style-type: none"> ● Der Schutzschalter ist aktiviert. (siehe Seite DE9) <ul style="list-style-type: none"> • Es wurden zu viele Zutaten hinzugefügt. <ul style="list-style-type: none"> ➔ Entfernen Sie die überschüssigen Zutaten und stellen Sie sicher, dass Sie die angegebenen Mengen verwendet haben. • Große oder zu harte Zutaten wurden verwendet. <ul style="list-style-type: none"> ➔ Stellen Sie sicher, dass die Zutaten in die angegebenen Größen geschnitten werden. Verwenden Sie keine harte Zutaten oder hochdichte Feststoffe. ● Das Sicherheitsschloss wurde ausgelöst. (siehe Seite DE9) <ul style="list-style-type: none"> • Unnormale Vibrationen während des Betriebes kann das Sicherheitsschloss außer Kraft setzen. <ul style="list-style-type: none"> ➔ Stellen Sie sicher, dass Sie die angegebenen Mengen verwendet haben. ➔ Schließen Sie die Behälterabdeckung oder das Filtersieb fest auf dem Behälter und vergewissern Sie sich, dass der Universalbehälter, der Mixer oder das Trockenmahlwerk fest mit dem Motorengehäuse verriegelt ist.








Deutsch

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Ursache und Maßnahme
Beim Betrieb gibt es unnormale Vibrationen und Geräusche.	<ul style="list-style-type: none">● Die Gummisaugfüße und/oder die Arbeitsplatte sind nicht sauber.<ul style="list-style-type: none">➔ Wischen Sie Schmutz oder Flecken mit einem sauberen, feuchten Tuch ab. Die Gummisaugfüße sind nur dann effektiv, wenn sie auf einer sauberen, glatten und flachen Oberfläche angebracht werden.● Zur Verarbeitung wurden entweder zu viele oder zu harte Zutaten verwendet.<ul style="list-style-type: none">➔ Stellen Sie sicher, dass Sie die angegebenen Mengen verwendet haben, andernfalls verringern Sie die Menge.
Textur und Konsistenz der verarbeiteten Zutaten sind nicht zufriedenstellend.	<ul style="list-style-type: none">● Manche Zutaten können roh schwer zu verarbeiten sein, z. B. Kürbis.<ul style="list-style-type: none">➔ Es kann erforderlich sein, manche Zutaten vor der Verarbeitung vorzukochen, bis sie so weich sind, dass man sie z. B. mit einer Gabel leicht durchstechen kann.● Größe der Zutat entspricht nicht der Zubereitungsart.<ul style="list-style-type: none">➔ Bereiten Sie sie bitte nach der angegebenen Größe zu.● Die gleichzeitige Verarbeitung von manchen Zutaten kann zu Klumpen für die Tiefkühlfunktion führen. <p>Auto-Menü</p> <ul style="list-style-type: none">● Die Standardverarbeitungsdauer im Auto-Menü gilt für die angegebene Menge an Zutaten. Zusätzliche Zutatmengen würden die Leistung beeinträchtigen.<ul style="list-style-type: none">➔ Erhöhen Sie die Dauer der Verarbeitung, indem Sie den Drehschalter betätigen. Verarbeiten Sie die Zutaten daraufhin, bis Sie die gewünschte Konsistenz und Beschaffenheit erreicht haben. <p>Manuelles Menü</p> <ul style="list-style-type: none">● Die Höchstmenge Zutaten sowie die Verarbeitungsdauer sind Richtwerte, weniger und unterschiedliche Zutaten ergeben andere Resultate.<ul style="list-style-type: none">➔ Verarbeiten Sie die Zutaten so lange, bis Sie die gewünschte Konsistenz erreicht haben.

Anzeige Fehlermodus

Schutzschalter, Überspannungserkennung und Hochstromerkennung.

<p>i) Schutzschalter</p>  <p>Es leuchtet keine LED.</p>	<p>ii) Überspannungserkennung</p>    <p>Abwechselndes Blinken für Zerkleinern + Zerhacken und LED für Intervallbetrieb.</p>	<p>iii) Hochstromerkennung</p>    <p>Abwechselndes Blinken für Zerkleinern + Zerhacken und LED für Dauerbetrieb + Intervallbetrieb.</p>
--	--	--

Deutsch

Maßnahme:

Für die Fälle i) und iii), schalten Sie den Netzschalter an der Seite des Motorengehäuses aus, verringern Sie die Zutatenmenge auf die Hälfte und setzen Sie die Verarbeitung fort. Wenn sich das Gerät weiterhin nicht einschaltet, schalten Sie den Ein/Ausschalter an der Seite des Motorengehäuses aus und beginnen Sie erneut mit der Verarbeitung.

Im Fall ii) wird die Fehlermodus-Anzeige aufgrund der zu hohen Spannung angezeigt. Verwenden Sie 220-240 V.

Motorüberhitzung






Abwechselndes Blinken für Zerkleinern und LED für Intervallbetrieb.

Maßnahme:

Schalten Sie den Netzschalter aus und lassen Sie das Gerät etwas abkühlen (ca. 30 Min). Verringern Sie die Zutaten auf die Hälfte und fahren Sie mit der Verarbeitung fort.

Der Universalbehälter, der Mixer oder das Trockenmahlwerk sind nicht richtig mit dem Motorengehäuse verriegelt.





Abwechselndes Blinken für Zerkleinern+Zerhacken+Tiefkühlkost und LED für Passieren+Sieb+Dauerbetrieb.

Maßnahme:

Rasten Sie das Zubehörteil erneut am Motorengehäuse in der richtigen Position ein. (siehe Seite DE9).

Fehlfunktion elektronischer Komponenten



oder



oder




Abwechselndes Blinken für Zerkleinern oder Zerhacken oder Tiefkühlkost und LED für Dauerbetrieb.

Maßnahme:

Bitte kontaktieren Sie den nächsten Kundendienst für Reparaturen.

DE31

TECHNISCHE DATEN

Modellname	MK-F800	
Netzspannung	Küchenmaschine	Mixer & Trockenmahlwerk
Anschlusswert	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz	
Leistungsaufnahme	180 - 200 W	
Schalter	Drehschalter mit Soft-Touch-Panel-Schalter	
Anschlusswert	2 Minuten EIN, 4 Minuten AUS	Mixer: 2 Min. EIN, 2 Min AUS Trockenmahlwerk: 1 Min. EIN, 2 Min. AUS
	Mit Ausnahme der Angaben auf der Seite „Vorbereitung der Zutaten“.	
Abmessungen (HxBxT) (ca.):	435 x 264 x 265 mm	Mixer: 406 x 264 x 265 mm Trockenmahlwerk: 298 x 264 x 265 mm
Artikelgewicht (ca.)	4,3 kg	Mixer: 4,0 kg Trockenmahlwerk: 3,8 kg
Kapazität (ca.)	Behälterkapazität: 2,5 L Maximale Verarbeitungskapazität: Nur Flüssigkeiten= 1,5 L Nur Feststoffe = 600 g	Mixer: 1 L Trockenmahlwerk: 50 g (Kaffeebohnen)
	Mit Ausnahme der Angaben auf der Seite „Vorbereitung der Zutaten“.	
Gerätezubehör & Zusatzteile	Messer Klinge, Raspelscheibe, Knethaken, Schlagsahne-Aufsatz, Salatschleuder, Universalaufsatz, Reibeeinsätze (grob & fein), Schneideeinsätzen (dick & dünn), Pommes-Frites-Schneider, Zitruspresse und Aufbewahrungsbox	Mixer, Trockenmahlwerk
Gemeinsames Zubehör	Bürste mit Spatel	
Spülmaschinengeeignete Teile	Universalbehälter und Behälterabdeckung	
Luftschallemission	86 (dB (A) bei 1 pW)	87 (dB (A) bei 1 pW))



Entsorgung von Altgeräten

Nur für die Europäische Union und Länder mit Recyclingsystemen

Dieses Symbol, auf den Produkten, der Verpackung und/oder den Begleitdokumenten, bedeutet, dass gebrauchte elektrische und elektronische Produkte nicht in den allgemeinen Hausmüll gegeben werden dürfen.

Bitte führen Sie alte Produkte zur Behandlung, Aufarbeitung bzw. zum Recycling gemäß den gesetzlichen Bestimmungen den zuständigen Sammelpunkten zu.

Indem Sie diese Produkte ordnungsgemäß entsorgen, helfen Sie dabei, wertvolle Ressourcen zu schützen und eventuelle negative Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt zu vermeiden.

Für mehr Informationen zu Sammlung und Recycling, wenden Sie sich bitte an Ihren örtlichen Abfallentsorgungsdienstleister.

Gemäß Landesvorschriften können wegen nicht ordnungsgemäßer Entsorgung dieses Abfalls Strafgeelder verhängt werden.

TABLE DES MATIÈRES

	Page
CONSIGNES DE SÉCURITÉ	FR3 - FR5
INFORMATION IMPORTANTE	FR6
NOMS DES PIÈCES	FR7 - FR8
VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ	FR9
PROTECTION DU DISJONCTEUR ET DU CAPTEUR DE TEMPÉRATURE	FR9
DÉMONTAGE ET ASSEMBLAGE	
(i) DÉMONTAGE DE L'EMBALLAGE	FR10
(ii) LAME DU COUTEAU • LAME POUR PÉTRIR • LAME POUR FOUETTER • LAME POUR RÂPER	FR10
(iii) LAMES DE TRANCHAGE • LAMES DE BROYAGE • LAME À JULIENNE	FR11
(iv) PRESSE AGRUMES.....	FR11
(v) ÉGOUTTOIR À SALADE	FR12
ROBOT DE CUISINE MULTIFONCTION	
(i) LAME DU COUTEAU.....	FR13 - FR15
- Préparation des Ingrédients	
- Mode d'emploi	
(ii) LAMES DE TRANCHAGE • LAMES DE BROYAGE • LAME À JULIENNE.....	FR16 - FR17
- Préparation des Ingrédients	
- Mode d'emploi	
(iii) LAME POUR PÉTRIR.....	FR18
- Préparation des Ingrédients	
- Mode d'emploi	
(iv) LAME POUR FOUETTER.....	FR19
- Préparation des Ingrédients	
- Mode d'emploi	
(v) LAME POUR RÂPER.....	FR20
- Préparation des Ingrédients	
- Mode d'emploi	
(vi) ÉGOUTTOIR À SALADE	FR21
- Préparation des Ingrédients	
- Mode d'emploi	
(vii) PRESSE-AGRUMES	FR22
- Préparation des Ingrédients	
- Mode d'emploi	
MIXEUR	
(i) MIXEUR	FR23 - FR24
- Démontage et assemblage	
- Préparation des Ingrédients	
- Mode d'emploi	
ACCESSOIRE DE BROYAGE À SEC	
(ii) ACCESSOIRE DE BROYAGE À SEC	FR25 - FR26
- Démontage et assemblage	
- Préparation des Ingrédients	
- Mode d'emploi	
APRÈS UTILISATION	FR27 - FR28
DÉPANNAGE	FR29 - FR30
SPÉCIFICATIONS.....	FR32

Nous vous remercions d'avoir choisi le produit Panasonic.

- Ce produit est destiné aux particuliers uniquement.
- Veuillez lire attentivement ces consignes afin d'utiliser la machine à café de manière correcte et sécurisée.
- Avant d'utiliser ce produit, **veuillez porter une attention toute particulière à la section intitulée "CONSIGNES DE SÉCURITÉ" (Page FR3-FR5).**
- Veuillez conserver ce mode d'emploi pour référence ultérieure.




Ce symbole sur le produit signale « Veuillez lire avec soin le manuel d'emploi avant l'utilisation ».

CONSIGNES DE SÉCURITÉ (Veuillez vous assurer de suivre ces instructions.)

Suivez les consignes ci-dessous afin de prévenir les accidents ou blessures à la personne, et les dommages matériels.


■ **Les graphiques suivants indiquent le degré des dommages causés par une mauvaise utilisation.**

 **AVERTISSEMENT:** Indique de sérieuses blessures ou la mort.


 **ATTENTION:** Indique un risque de blessure ou de dommages matériels.

■ **Les symboles sont classés et expliqués comme suit.**

 Ce symbole indique une interdiction.

 Ce symbole indique les conditions préalables à suivre.

AVERTISSEMENT

-  ● **Ne pas endommager le Câble ou la prise.**
(Cela pourrait provoquer un choc électrique ou un incendie dû à un court-circuit.)
- **Ne pas utiliser l'appareil si le Câble ou la fiche est endommagée ou si la fiche est mal branchée à la prise.**
(Cela pourrait provoquer une électrocution ou un incendie dû à court-circuit.)
 - ➔ Si le Câble est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou une personne ayant une qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- **Ne pas brancher ou débrancher la prise avec des mains mouillées.**
(Cela pourrait provoquer une électrocution.)
- **Ne pas dépasser la tension mentionnée sur la prise et ne pas utiliser un courant alternatif autre que ceux énumérés sur l'appareil.**
(Cela pourrait provoquer une électrocution ou un incendie.)
 - S'assurer que la tension fournie à l'appareil est la même que celle de l'alimentation locale.
 - Brancher d'autres appareils dans la même prise électrique peut provoquer une surchauffe.
- **Ne pas plonger l'appareil dans l'eau ou l'asperger avec de l'eau.**
(Cela pourrait provoquer une électrocution ou un incendie dû à un court-circuit.)
- **Ne pas démonter, réparer ou modifier l'appareil.**
(Cela pourrait provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures.)
 - ➔ Contacter le service client pour la réparation.
- **Ne pas insérer d'objets dans la fente ou l'interstice, en particulier les objets métalliques tels que les broches ou les câbles.**
(Cela pourrait provoquer une électrocution ou un dysfonctionnement.)
 - Notamment des objets métalliques tels que des broches ou des fils.
- **Ne pas remplacer les pièces de l'appareil avec des pièces de rechange autres que les pièces authentiques de ce produit.**
(Cela pourrait provoquer des blessures, une électrocution ou un incendie.)
- **N'essayez pas d'enlever le couvercle lorsque l'appareil fonctionne.**
(Cela peut causer des blessures.)
- **N'utilisez pas d'eau chaude (plus de 60 °C) pour nettoyer l'appareil ou le feu pour le sécher.**
(Cela peut provoquer des brûlures ou un dysfonctionnement.)

AVERTISSEMENT

- **Ne placez pas des ingrédients très chauds (plus de 60 °C) dans le Bol ou le Récipient du mixeur.**
(Cela peut causer des blessures ou un dysfonctionnement.)
 - **Ne faites pas fonctionner sans le Couvercle du mixeur correctement en place sur le Récipient du mixeur.**
(Cela peut causer des blessures.)
 - **Ne mettez pas votre doigt ou des ustensiles comme une cuillère, une fourchette, etc., dans le Bol ou le Récipient du mixeur pendant le fonctionnement.**
(Cela peut causer des blessures, un choc électrique ou un incendie causé par un court-circuit.)
 - **Ne poussez pas la Goupille de sécurité ni le Levier de sécurité avec des instruments, bâtons, etc. car l'appareil pourrait être activé.**
(Cela peut causer des blessures.)
-
- **Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants. Garder le produit et son câble hors de la portée des enfants. Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances si elles sont surveillées ou instruites sur l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre et si elles comprennent les dangers impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.**
(Cela pourrait provoquer une brûlure, des blessures ou une électrocution.)
 - **Insérer fermement la Fiche dans la prise.**
(Sinon, cela pourrait provoquer une électrocution et un incendie dû à la chaleur qui peut se générer autour de la prise.)
 - **Nettoyer régulièrement la Fiche.**
(Une Fiche sale peut causer une isolation insuffisante en raison de l'humidité, et peut provoquer un incendie.)
 - **Lorsqu'un fonctionnement anormal ou une dégradation se produit, stopper immédiatement l'utilisation de l'appareil et le débrancher.**
(Cela pourrait provoquer de la fumée, un incendie ou une électrocution.)
Exemples d'événement anormal ou de dégradation.
 - La Fiche et le Câble deviennent anormalement chauds.
 - Le Câble est endommagé ou ne conduit plus le courant.
 - Le Boîtier du moteur est déformé ou anormalement chaud.
 - ➔ Débrancher immédiatement l'appareil et contacter le service client pour la vérification ou la réparation.
 - **Tenir la prise pour la débrancher. Ne jamais tirer sur le Câble.**
(Sinon, cela pourrait provoquer une électrocution ou un incendie dû à un court-circuit.)
 - **Soyez prudent si un liquide chaud est versé dans le Bol ou le Récipient du mixeur car il peut être éjecté de l'appareil en raison d'un coup de vapeur.**
(Cela peut provoquer des brûlures.)

ATTENTION

- **Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en cours d'utilisation.**
(Cela pourrait provoquer un incendie ou des brûlures.)
 - L'éteindre une fois l'utilisation finie.
- **Ne pas utiliser l'appareil dans les lieux suivants.**
 - Un lieu où se trouve une surface inégale, un tapis ou linge de table non résistant à la chaleur, etc.
(Cela pourrait provoquer un incendie ou des blessures.)
 - Un lieu où il peut être éclaboussé avec de l'eau ou situé près d'une source de chaleur.
(Cela pourrait provoquer une électrocution ou une fuite de courant.)
- **Ne traitez pas plus que la capacité maximale indiquée sur chaque conteneur, respectivement. Suivez la quantité d'ingrédient recommandée pour le traitement.**
(Cela peut provoquer des blessures.)
- **Ne faites pas fonctionner en continu pendant une trop longue période. Il est recommandé de laisser l'appareil reposer un certain temps après le fonctionnement.**
(Cela peut provoquer des brûlures.)

Fonction	Temps de fonctionnement (minutes)	Temps de repos (minutes)
Robot de cuisine multifonction	2	4
Mixeur	2	2
Accessoire de broyage à sec	1	2

* À l'exception des « Préparatifs ingrédient » énoncés dans ce Mode d'emploi.

- **Toujours enlever l'appareil de l'alimentation s'il est laissé sans surveillance et avant le montage, le démontage ou le nettoyage.**
(Cela peut causer une brûlure ou blessure.)
- **Retirez le Bol, le récipient du mixeur et le récipient du Broyeur avant de soulever le Boîtier du moteur de la table.**
(Cela peut provoquer des blessures.)
- **Eteindre l'appareil et débrancher l'alimentation électrique avant de changer les pièces individuelles qui se déplacent pendant l'utilisation.**
(Cela pourrait provoquer des blessures.)
- **Lorsque vous transportez l'appareil, veillez à tenir le Boîtier du moteur avec les deux mains. Ne transportez pas en tenant seulement le Bol ou le récipient du mixeur ou le récipient du broyeur.**
(Cela peut causer des blessures.)
- **Si la lame de coupe du mixeur se coince, arrêter le Mixeur, puis débranchez. N'insérez pas votre doigt dans le récipient du mixeur. Utilisez une spatule en caoutchouc pour enlever les ingrédients qui bloquent la lame de coupe du mixeur.**
(Cela peut causer des blessures.)
- **Il faut faire attention lors de la manipulation des lames tranchantes, lorsque vous videz le Bol ou le Récipient du mixeur et lors du nettoyage. (par exemple, Lame du couteau, Lames pour tranche, etc.)**
(Cela peut provoquer des blessures.)

Information importante

- **Ne placez pas l'appareil dans les endroits suivants :**
 - Dans un endroit où l'appareil est exposé à une humidité ou une température excessive, ou à lumière directe du soleil.
(Cela peut provoquer des dysfonctionnements.)
 - Tout emplacement à forte ou basse température comme le réfrigérateur, le congélateur, les micro-ondes ou le four.
(Cela peut entraîner un dysfonctionnement ou une rupture.)
- **Ne traitez pas d'ingrédients durs (par exemple, la viande dure, la viande avec des os) ou visqueux.**
(Cela peut provoquer des dysfonctionnements.)

Ingrédients interdits :

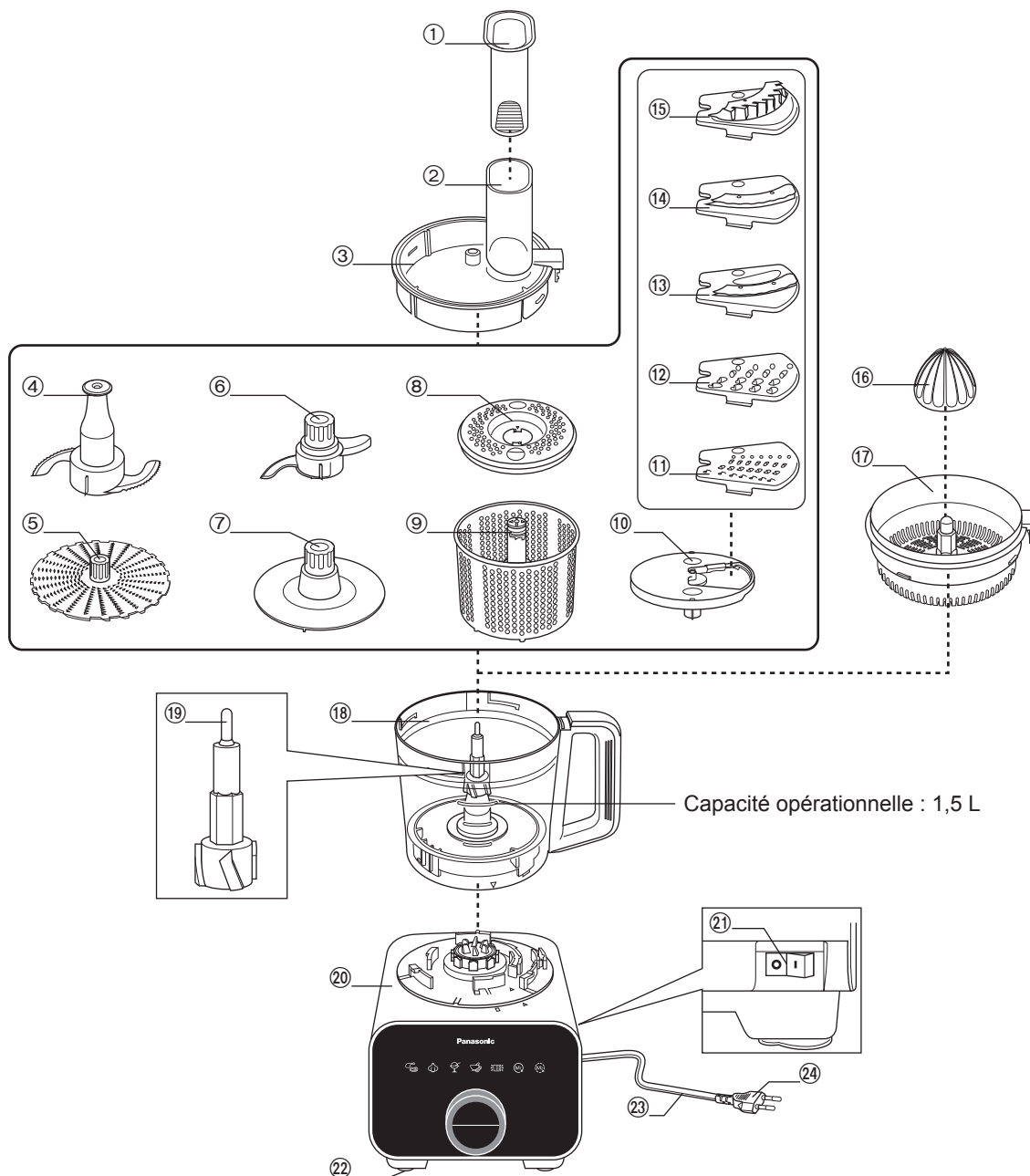
Accessoires	Description
Lame du couteau	Ingrédients durs, ingrédients visqueux, p. ex. grains de café, fèves de soja séchées, aliments surgelés, poulpe séché, etc.
Lames pour couper lames pour déchiqueter lames à julienne	Ingrédients avec des concentrations élevées de fibres dures, ingrédients visqueux, ingrédients trop mous, par exemple, légumes durs, surgelés, jambon, curcuma, gingembre, laitue, tomate, pêche, chocolat etc.
Lame pour pétrir	Ingrédients qui ne conviennent pas à fabrication de pâte, par exemple viande, légumes, noix, sauces, pâtes à tartiner.
Lame pour fouetter	Tous les ingrédients à part les blancs d'œufs et la crème fraîche.
Lame pour râper	Ingrédients visqueux, ingrédients avec concentrations de fibres dures élevées, ingrédients trop petits et minces, par exemple, igname, pomme de terre, céleri, poireau, noix de pin, etc.
Égouttoir à salade	Grands ingrédients en morceaux, ingrédients mous et fragiles, par exemple, grosse carotte ou pomme de terre en morceaux, tomate, tofu, pâtes, nouilles, etc.
Presse-agrumes	Tous les autres ingrédients à part les agrumes, par exemple pomme, kiwi, etc.
Mixeur	Ingrédients durs, ingrédients très collants, ingrédients à faible teneur en eau, par exemple curcuma, soja sec, surgelés, viandes, poissons, pommes de terre bouillies, ou des glaçons, etc.
Accessoire de broyage à sec	Noix dures, noix séchées, ingrédients avec concentration élevée de fibres dures, ingrédients humides, liquides, par exemple, noix diverses, raisins secs, viande, légumes, oeufs durs, curcuma, etc.

Avant l'utilisation :

Toujours faire fonctionner l'appareil sur une surface propre et sèche, plane, rigide et lisse, et nettoyer le pied en caoutchouc (p.FR7) avant de l'utiliser pour faire en sorte que l'aspiration des pieds en caoutchouc est à une performance optimale.

NOMS DES PIÈCES

Robot de cuisine multifonction



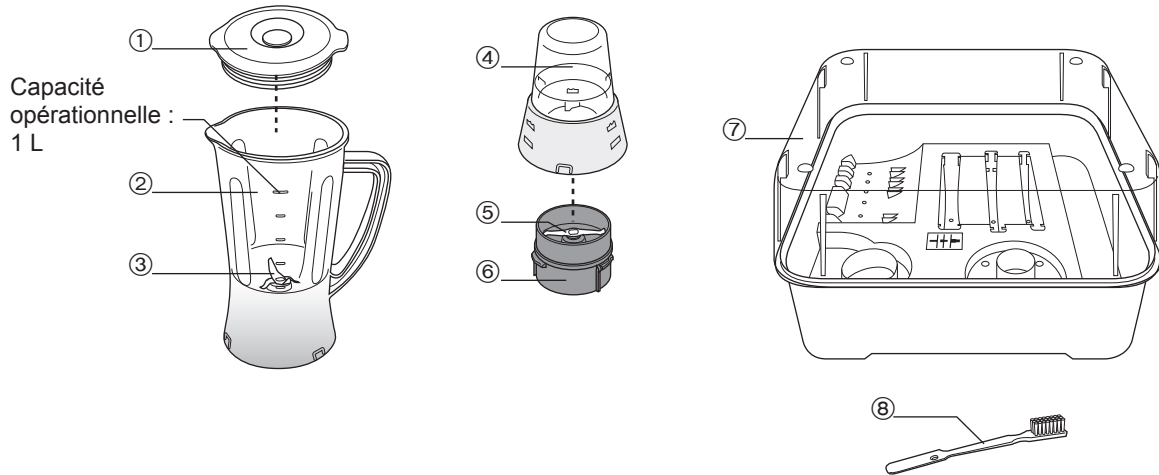
- | | |
|-----------------------------|------------------------------|
| 1. Poussoir à aliments | 13. Lame pour tranches fines |
| 2. Tube d'alimentation | 14. Lame pour tranches épais |
| 3. Couvercle du bol | 15. Lame à julienne |
| 4. Lame du couteau | 16. Cône pour agrumes |
| 5. Lame pour râper | 17. Presse-agrumes |
| 6. Lame pour pétrir | 18. Bol |
| 7. Lame pour fouetter | 19. Axe d'entraînement |
| 8. Couvercle de l'égouttoir | 20. Boîtier du moteur |
| 9. Égouttoir à salade | 21. Interrupteur |
| 10. Socle de lame | 22. Pied en caoutchouc |
| 11. Lame pour broyage fin | 23. Cordon |
| 12. Lame pour broyage épais | 24. *Prise |

*La forme de la prise peut être différente de l'illustration.

FR7

NOMS DES PIÈCES

Mixeur, accessoire de broyage à sec et Accessoires



- | | |
|----------------------------|---------------------------------|
| 1. Couvercle du mixeur | 6. Base du récipient de broyage |
| 2. Récipient du mixeur | 7. Boîte de rangement |
| 3. Lame de coupe du mixeur | 8. Brosse |
| 4. Récipient du broyeur | |
| 5. Lame de coupe du moulin | |

Français

Panneau de contrôle

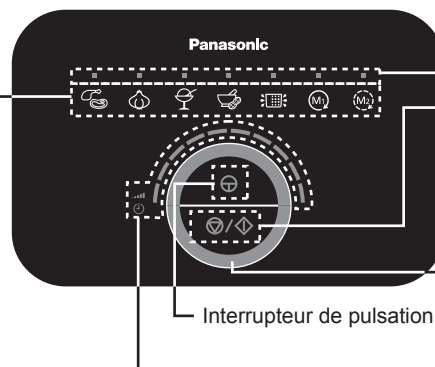
Sélection de mode

- Menu Auto -

- Mode hacher
- Mode émincer
- Mode congeler
- Mode pâte
- Mode égouttoir

- Menu Manuel -

- Mode Continu
- Mode Intermittent



LED indicateur de mode

Interrupteur Arrêt/Démarrage
Pour le menu Auto : pour mettre en Pause/
Démarrage le processus
Pour le menu Manuel : pour mettre en
Pause/Démarrage le processus

Cadran rotatif
Ajuster Vitesse et Minuterie/Temps de
conduite

Interrupteur de pulsation

DEL Vitesse et Minuterie/Indication temps de conduite

: S'allument quand le menu Manuel fonctionne et indiquent le niveau de vitesse avec des barres.

: S'allument quand le menu Auto est en fonction et indiquent Minuterie/Temps de conduite avec des barres.

Note :

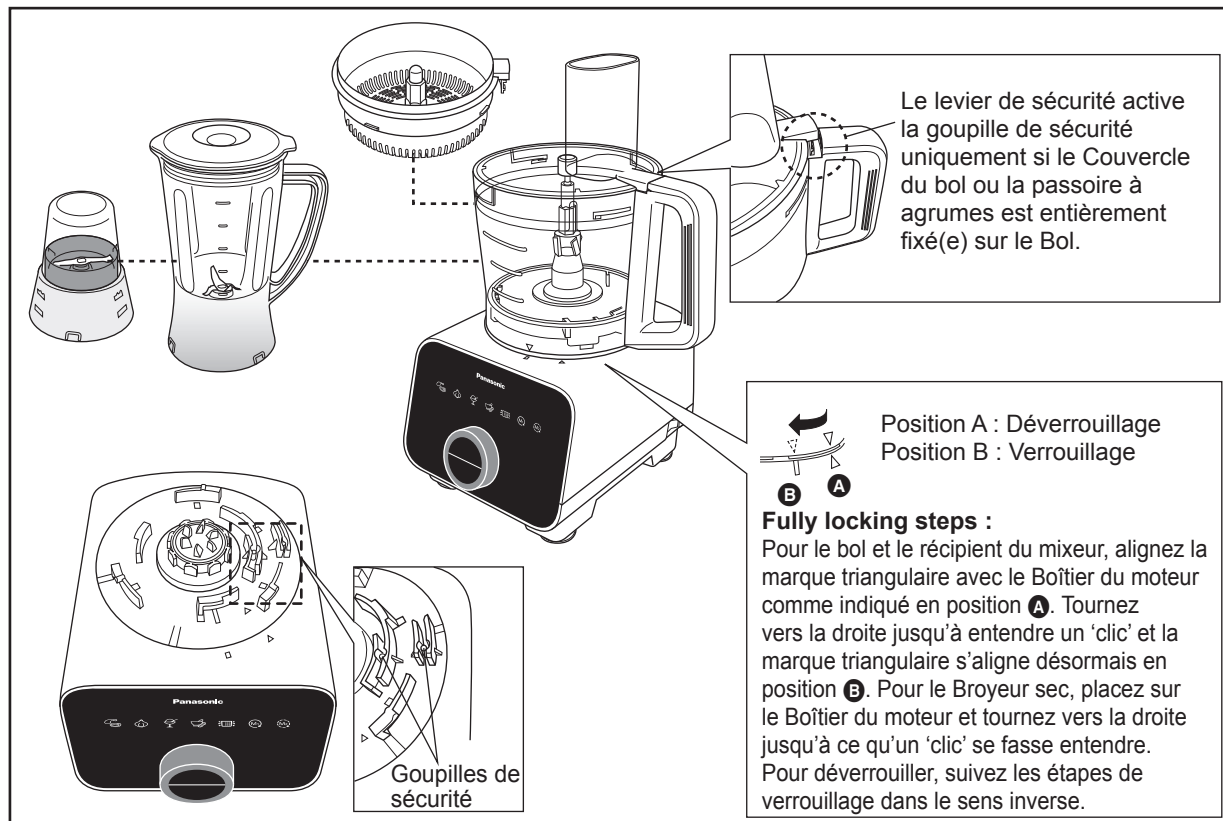
- Le programme s'arrête et se réinitialise après 10 secondes si aucune autre action n'est faite une fois qu'une fonction est sélectionnée.
- Tourner le cadran rotatif dans le sens horaire augmente le nombre de barres allumées et vice versa.
- Les vitesses par défaut pour les modes continu et intermittent sont maximales, (niveau 10).
- Le programme s'arrête et se réinitialise après 20 secondes si le programme est en pause pendant le traitement et qu'aucune autre action n'est donnée.
- Le mode continu cessera automatiquement d'environ 19 minutes, et le mode intermittent arrêtera automatiquement environ 7 minutes après le traitement est démarré.

FR8

VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ

La goupille de sécurité est conçue pour empêcher l'appareil de s'allumer lorsque

- Le Couvercle du bol ou le presse-agrumes et le Bol ne sont pas complètement verrouillés les uns aux autres.
- Les Bol, Récipient du mixeur ou Récipient du broyeur ne sont pas complètement verrouillés au Boîtier du moteur.



Note :

- Ne poussez pas les goupilles de sécurité et le levier de sécurité avec un instrument, bâton, etc.
- Ne versez pas de liquides ou d'ingrédients dans la zone des goupilles de sécurité et du levier de sécurité.
- Gardez la zone des goupilles de sécurité et du levier de sécurité propre pour éviter que des particules étrangères ne s'y accumulent.

Les actions ci-dessus assureront le bon fonctionnement des goupilles de sécurité et du Levier de sécurité.

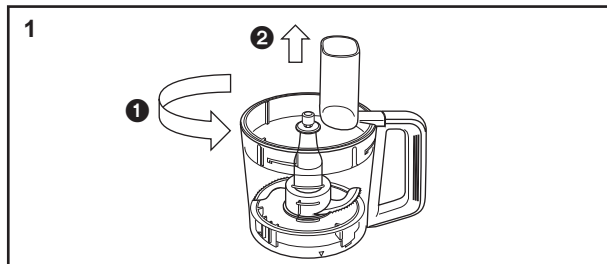
Si elles ne sont pas suivies, cela endommagera les pièces liées aux goupilles de sécurité et au levier de sécurité.

PROTECTION DU DISJONCTEUR ET DU CAPTEUR DE TEMPÉRATURE

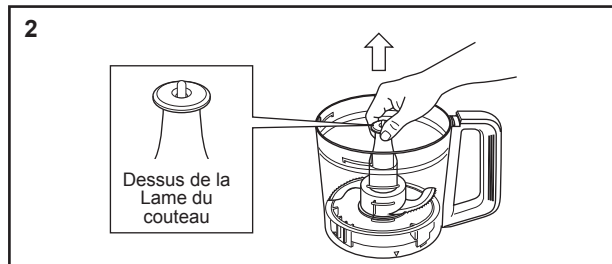
Cet appareil dispose des fonctions Disjoncteur et Capteur de température pour arrêter le moteur quand ce dernier est en surcharge.
(voir page FR31)

ROBOT DE CUISINE MULTIFONCTION - DÉMONTAGE ET ASSEMBLAGE -

Démontage de l'emballage



Tournez le Couvercle du bol vers la gauche et soulevez du Bol.



Tenez le haut de la Lame du couteau et soulevez pour la retirer du Bol.

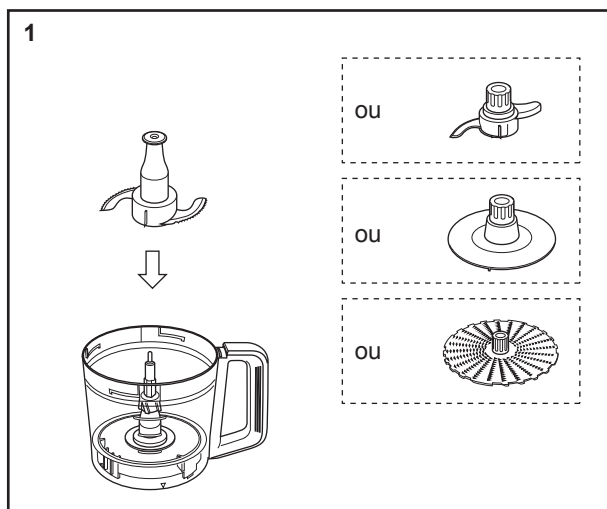
Note :

Méfiez-vous des arêtes vives de la Lame du couteau lors de son retrait du Bol.

Assemblage des accessoires du Robot de cuisine multifonction

Il est fortement recommandé de nettoyer toutes les pièces et accessoires joints et de bien les sécher avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, voir la méthode de nettoyage pages FR27 - FR28. Débranchez l'unité lors de l'assemblage. Avant de brancher l'appareil, vérifiez que l'interrupteur est éteint. Veuillez vous référer à la page FR28 dans 'Stockage' sur la manière de repositionner le Boîtier du moteur.

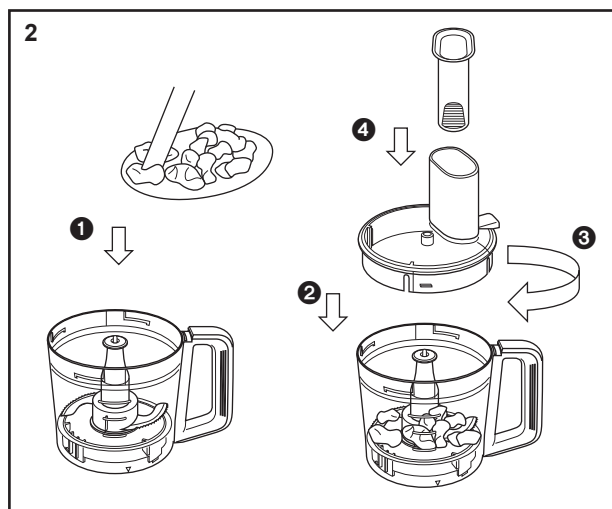
Lame du couteau • Lame pour pétrir • Lame pour fouetter • Lame pour râper



Placez la Lame du couteau (Lame pour pétrir ou Lame pour fouetter ou Lame pour râper) dans le Bol.

Note :

Pour la Lame du couteau, assurez-vous que l'axe d'entraînement est en saillie à partir de Lame du couteau après insertion.



Placez les ingrédients dans le bol.

Note :

Pour la Lame à râper, mettez les ingrédients sur le dessus de la lame et répartissez-les uniformément.

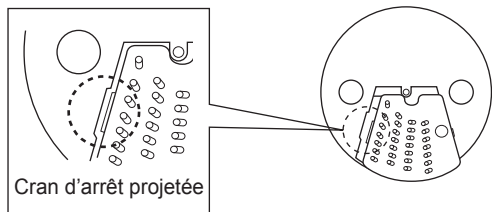
Placez le Couvercle du bol sur le dessus du Bol et tournez vers la droite jusqu'à ce qu'un « clic » se fasse entendre. Insérez le Poussoir à aliments dans le tube d'alimentation.

ROBOT DE CUISINE MULTIFONCTION - DÉMONTAGE ET ASSEMBLAGE -

Assemblage des accessoires du Robot de cuisine multifonction

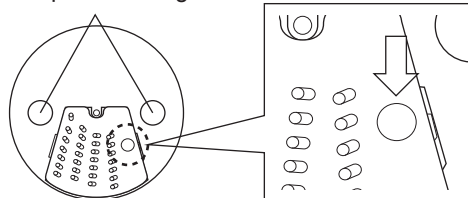
Lames pour trancher (épais/fin), Lames pour broyage (gros/fin), Lame à julienne

1



Montez la lame souhaitée sur le socle de lame et assurez-vous qu'elle est correctement installée.

2 Trous pour les doigts

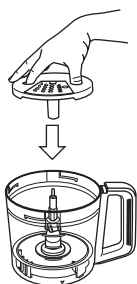


Poussez vers le bas sur le creux de la lame comme montré ci-dessus jusqu'à ce qu'un 'déclat' se fasse entendre.

Note :

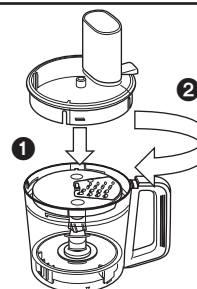
- Méfiez-vous des arêtes vives sur les lames lorsque vous l'insérez dans le Socle de lame.
- Pour retirer la lame, retournez le Socle de lame et poussez vers le bas sur le côté inverse du creux de la lame.

3



Insérez votre doigt et le pouce dans les trous pour les doigts pour saisir le Socle de lame. Placez le Socle de lame assemblé dans le Bol.

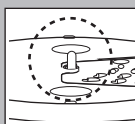
4



Placez le Couvercle du bol sur le dessus du Bol et tournez vers la droite jusqu'à ce qu'un « clic » se fasse entendre.

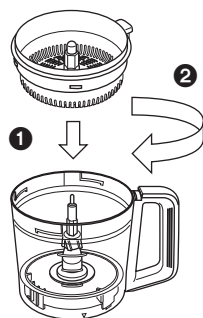
Note:

Assurez-vous que l'axe d'entraînement est en saillie du Socle de lame après l'insertion.



Presse-agrumes

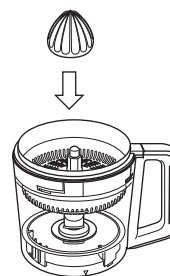
1



Placez la passoire à agrumes sur le Bol. Tournez dans le sens horaire jusqu'à ce qu'un « clic » se fasse entendre.

FR11

2

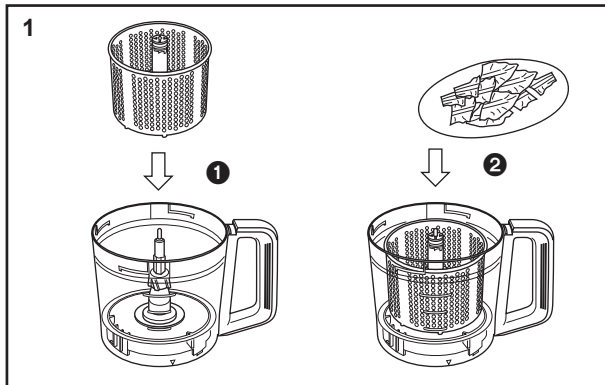


Fixez le cône pour agrumes sur l'Axe d'entraînement.

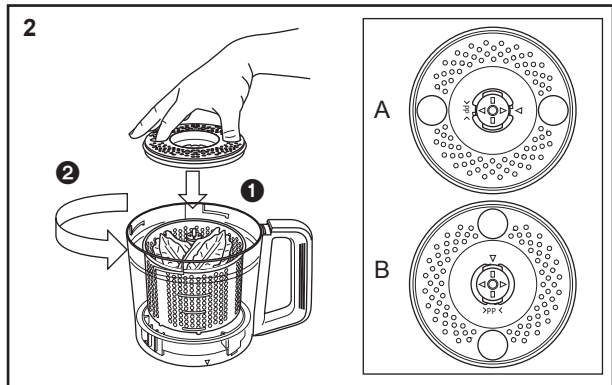
ROBOT DE CUISINE MULTIFONCTION - DÉMONTAGE ET ASSEMBLAGE -

Assemblage des accessoires du Robot de cuisine multifonction

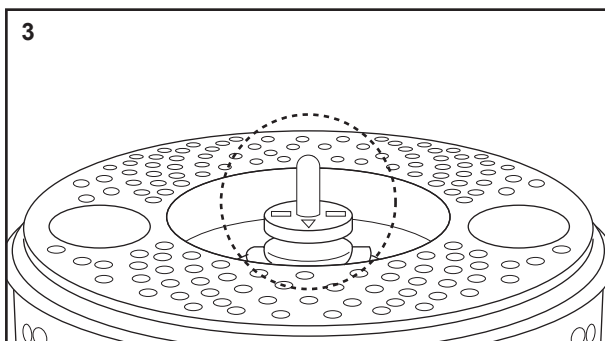
Égouttoir à salade



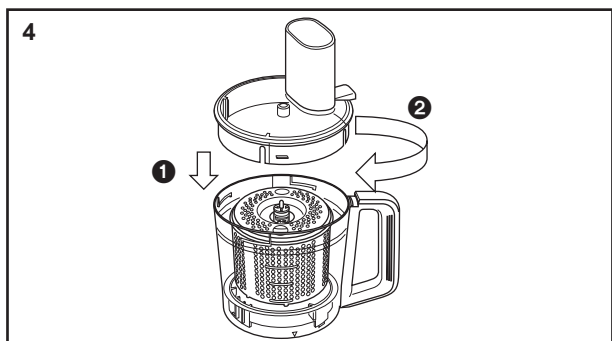
Placez l'Égouttoir à salade dans le Bol. Insérez les ingrédients dans l'Égouttoir à salade.



Placez le Couvercle de l'égouttoir au dessus de l'Égouttoir à salade jusqu'à ce que la marque s'aligne comme montré en A. Tournez le Couvercle de l'égouttoir vers la gauche jusqu'à ce que la marque s'aligne comme indiqué dans B.

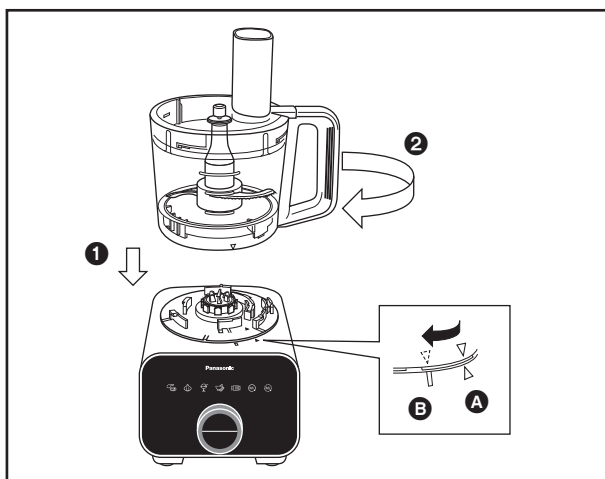


Assurez-vous que la tige de métal est en saillie de l'Égouttoir à salade après insertion.



Placez le Couvercle du bol sur le dessus du Bol et tournez vers la droite jusqu'à ce qu'un « clic » se fasse entendre.

En fixant l'unité assemblée au Boîtier du moteur
































1. Placez le Bol sur le Boîtier du moteur jusqu'à ce que la marque s'aligne comme montré en **A**.
2. Tournez le Bol dans le sens horaire jusqu'à ce qu'un « clic » se fasse entendre. Assurez-vous que la marque en triangle sur le Bol est alignée avec la marque de rectangle sur le Boîtier du moteur comme on le voit dans la position **B**.

Pour démonter, suivez les étapes d'assemblage dans le sens inverse.

Français

ROBOT DE CUISINE MULTIFONCTION - LAME DU COUTEAU -

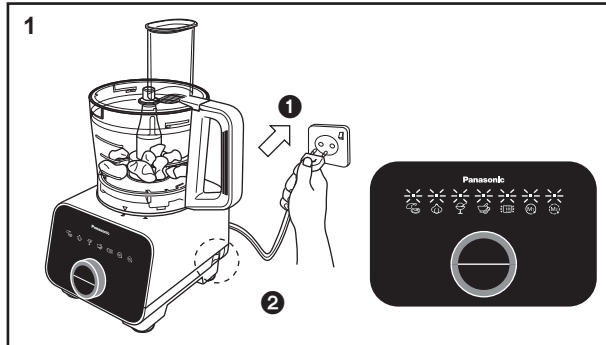
Ingrédient Préparations

Fonction	Ingrédient	Mode	Quantité	Temps de fonctionnement (env.)	Méthode de préparation
Hacher	Viande	 Auto	50 ~ 400 g	5 ~ 40 sec	 Retirez toute la peau, les os et les tendons, coupez en cubes de 2 à 3 cm.
	Poisson		Le réglage initial est pour 200 g (10 sec)		
Émincer	Oignon	 Auto	150 ~ 500 g	10 ~ 50 sec	 Pelez la peau, coupez les en cubes de 2 à 3 cm.
	Le réglage initial est pour 300 g (20 sec)				
	Ail	 Continu Vitesse: Max	5 ~ 500 g	10 ~ 30 sec	 Pelez la peau.
	Carotte		50 ~ 450 g	10 ~ 30 sec	 Pelez la peau, coupez les en cubes de 2 à 3 cm.
	Persil plat		5 ~ 70 g	10 ~ 40 sec	 Retirez la tige.
Champignon	30 ~ 250 g		3 ~ 15 sec	 Coupez en cubes de 2 à 3 cm.	
Écraser	Parmesan	 Continu Vitesse: Max	10 ~ 200 g	10 ~ 60 sec	 Coupez en cubes de 2 à 3 cm.
Purée	Patates bouillies	 Intermittent Vitesse: Max	100 ~ 400 g	10 ~ 40 sec	 Coupez en cubes de 2 à 3 cm. Ne surtraitez pas.
Congeler	Banane congelée	 Auto	250 ~ 450 g	40 ~ 120 sec	 1 à 2 cm de largeur, à moitié congelé, qu'un cure-dents peut percer.
			Le réglage initial est pour 350 g (60 sec)		
Concassage de glaçons	Cubes de glace	 Continu Vitesse: Max	~ 10 pièces	~ 20 sec	 Cubes de glace de 2 à 3 cm.
Moudre	Cacahuètes	 Continu Vitesse: Max	10 ~ 200 g	15 ~ 30 sec	 Retirer la coquille et la peau des cacahuètes.
Pâtes	Cacahuètes grillées	 Auto	100 ~ 400 g	4 ~ 10 min	 Retirer la coquille et la peau des cacahuètes.
			Le réglage initial est pour 300 g (7 min)		
Miette	Pain blanc	 Continu Vitesse: Max	10 ~ 200 g	15 ~ 60 sec	 Coupez du pain frais en 6 à 8 morceaux.
Pétrir (pour des pâtisseries)	Farine	 Continu Vitesse: Max	~ 300 g	~ 120 sec	 Utilisez pour faire des confiseries comme des bonbons et des gâteaux.
Centrifugeuse	Fruit, Liquide etc.	 Continu Vitesse: Max	~ 1 500 mL	~ 120 sec	 Coupez en cubes de 2 à 3 cm. Traitez les solides en premier. Remplissez le liquide jusqu'au total ne dépassant pas 1 500 mL. N'ajoutez pas plus de 10 glaçons pendant le traitement.
Mixeur à soupes	Légumes bouillis, Liquide, etc.	 Continu Vitesse: Max	~ 1 500 mL	~ 120 sec	 Coupez en cubes de 2 à 3 cm. Traitez les solides en premier. Remplissez le liquide jusqu'au total ne dépassant pas 1 500 mL.

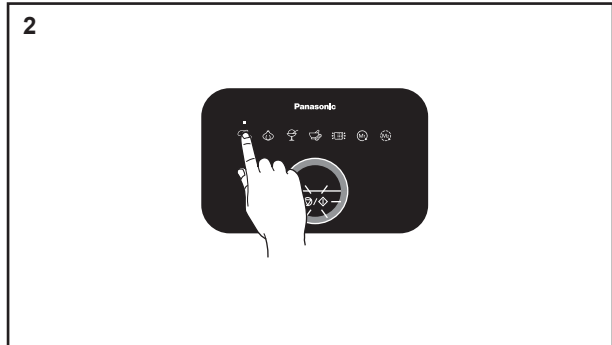
FR13

ROBOT DE CUISINE MULTIFONCTION - LAME DU COUTEAU -

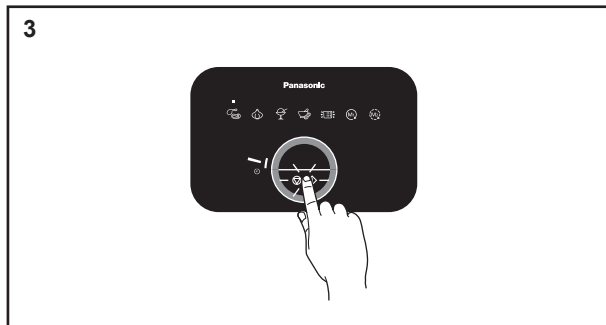
Fonctionnant avec le Menu Auto



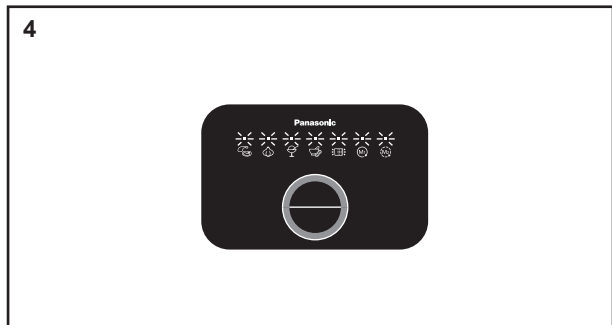
Après avoir terminé les étapes de montage, branchez la fiche dans la prise et tournez l'Interrupteur. Les LED d'Indication de mode s'allument et clignotent.



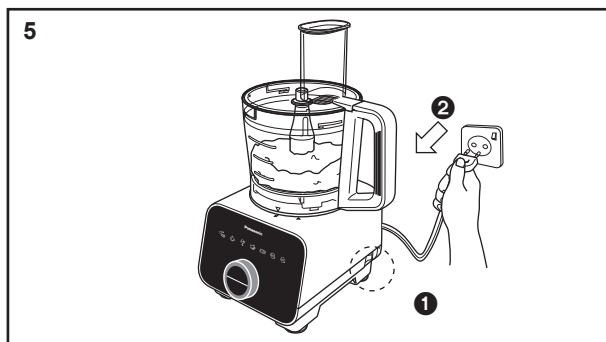
Sélectionnez le mode Menu Auto requis (sauf le Mode égouttoir). La LED d'indication du mode sélectionné s'allume et un bip sonore retentit. La LED d'indication de temps de conduite et Arrêt/Démarrage s'allume et clignote.



Chaque menu Auto a un temps d'entraînement préprogrammé. Chaque barre lumineuse représente 10 secondes* de temps de d'entraînement. Poussez l'interrupteur Arrêt/Démarrage pour commencer le fonctionnement.

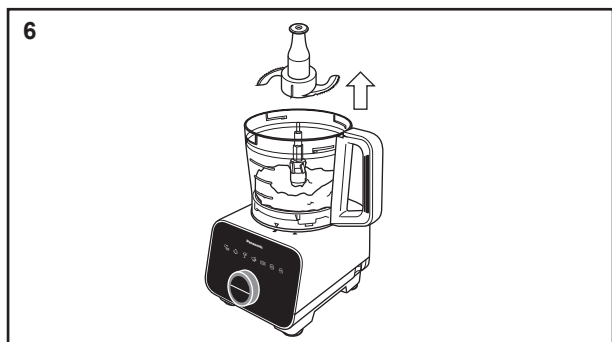


En fonctionnement, la LED de temps d'entraînement s'éteint une par une à 10 secondes d'intervalle jusqu'à ce que la durée de soit terminée et que 4 bips sonores retentissent. Les LED d'Indication de mode s'allument et clignotent.



Une fois que le traitement est terminé, éteignez l'interrupteur et débranchez de la prise.

*Pour le Menu Auto pâte, chaque barre lumineuse représente 1 minute. La barre lumineuse diminue à chaque intervalle de 1 minute.



Retirez la Lame du couteau du Bol avant de retirer les ingrédients transformés.

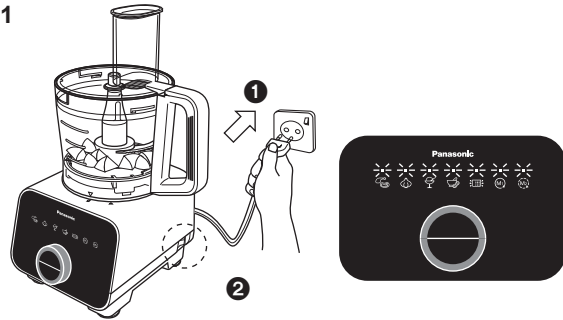
Note :

- Assurez-vous toujours que la Lame du couteau est insérée avant d'ajouter les ingrédients dans le Bol.
- Le temps d'entraînement du Menu Auto peut être augmenté ou diminué en ajustant le cadran rotatif si nécessaire.
- Le fonctionnement du menu Auto peut être arrêté prématurément en appuyant sur l'interrupteur Arrêt/Démarrage avant la fin de la durée réglée.
- Selon la vitesse et la quantité des ingrédients utilisées, il y aura d'importantes vibrations. Dans ce cas, maintenez le Couvercle du bol avec les deux mains pour le soutenir lors de son fonctionnement.

ROBOT DE CUISINE MULTIFONCTION - LAME DU COUTEAU -

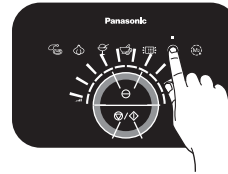
Fonctionnement avec le Menu manuel

1



Après avoir terminé les étapes de montage, branchez la fiche dans la prise et tournez l'Interrupteur. Les LED d'Indication de mode s'allument et clignotent.

2



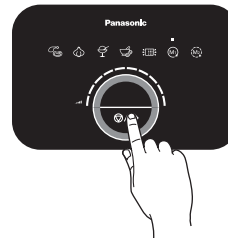
Sélectionnez le mode continu ou intermittent. La LED d'indication du mode sélectionné s'allume et un bip sonore retentit. La LED de la vitesse, de l'interrupteur Arrêt/Démarrage et du commutateur PULSE s'allume et clignote.

3



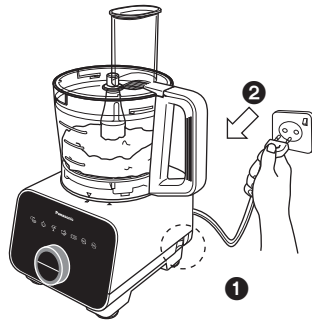
Réglez la vitesse désirée avec le cadran rotatif. Plus les barres sont allumées plus la vitesse est élevée. Poussez l'interrupteur Arrêt/Démarrage ou PULSE pour commencer le fonctionnement.

4



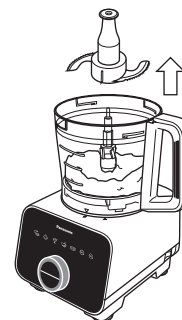
Pendant l'entraînement, la LED indicateur Arrêt/Démarrage reste allumée. La vitesse peut être réglée pendant le fonctionnement. Poussez l'interrupteur Arrêt/Démarrage pour arrêter l'entraînement.

5



Une fois que le traitement est terminé, éteignez l'interrupteur et débranchez de la prise.

6

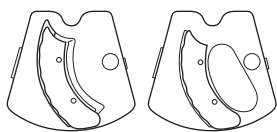


Retirez la Lame du couteau du Bol avant de retirer les ingrédients transformés.

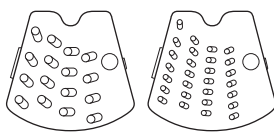
Note :

- Assurez-vous toujours que la Lame du couteau est insérée avant d'ajouter les ingrédients dans le Bol.
- Ne dépassez pas la quantité indiquée d'ingrédients pour pétrir car une vibration anormale pourrait se produire.
- N'insérez pas d'ingrédients très chauds à traiter dans le Bol. Assurez-vous toujours que les ingrédients sont suffisamment refroidis avant de les insérer, comme des pommes de terre bouillies.
- Pour faire un jus, remplissez d'abord le Bol d'ingrédients solides, suivis par des ingrédients liquides jusqu'à ce que le volume total ne dépasse pas 1 500 mL.
- Selon la vitesse et la quantité des ingrédients utilisés, il y aura d'importantes vibrations. Dans ce cas, maintenez le Couvercle du bol pour le soutenir lors de son fonctionnement.
- Pour le pétrissage, ne reprenez pas une fois que la pâte s'est formée la première fois.
- Lorsque vous transformez des ingrédients en liquides avec des glaçons, ne mettez pas plus de 10 cubes de glace (env. 170 g).

ROBOT DE CUISINE MULTIFONCTION - LAMES DE TRANCHAGE • LAMES DE BROYAGE • LAME À JULIENNE. -



Lames pour trancher (épais/fin)
- utilisée pour trancher les ingrédients


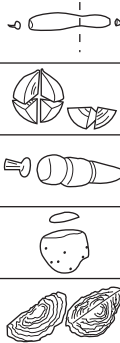


Lames pour broyage (gros/fin)
- utilisée pour broyer et gratter les ingrédients




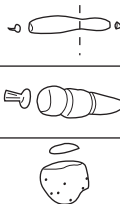

Lame à julienne
- utilisée pour faire des frites et broyer les ingrédients en cubes.

Préparations des Ingrédients pour les lames pour trancher (épais/fin)



Fonction	Ingrédient	Mode	Max Utilisation unique	Temps de fonctionnement (env.)	Méthode de préparation
Tranche	Concombre	 Continu Vitesse: Max	700 g	-	 Coupez les ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient assez petits pour tenir dans le tube d'alimentation.
	Oignon		700 g		
	Carotte		600 g		
	Pomme de terre		600 g		
	Chou		400 g		

Français

Préparations des Ingrédients pour les lames pour broyage (gros/fin)

Fonction	Ingrédient	Mode	Max Utilisation unique	Temps de fonctionnement (env.)	Méthode de préparation
Broyage	Concombre	 Continu Vitesse: Max	500 g	-	 Coupez les ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient assez petits pour tenir dans le tube d'alimentation.
	Carotte		500 g		
	Pomme de terre		650 g		
	Cheese		500 g		 Coupez les ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient assez petits pour tenir dans le tube d'alimentation. Ne pas utiliser des ingrédients durs comme le parmesan.

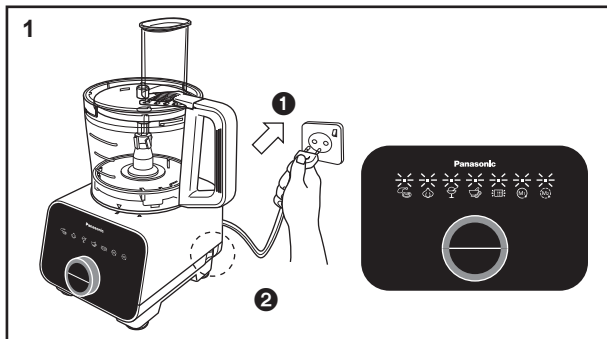
Préparations des Ingrédients pour la Lame à julienne

Fonction	Ingrédient	Mode	Max Utilisation unique	Temps de fonctionnement (env.)	Méthode de préparation
Frites	Pomme de terre	 Continu Vitesse: Max	800 g	-	 Coupez les ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient assez petits pour tenir dans le tube d'alimentation.
Broyage	Chou		500 g		

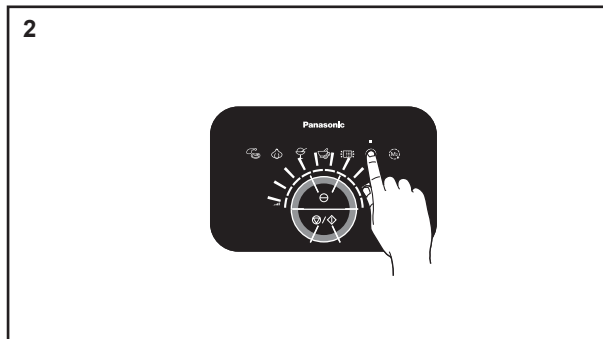
FR16

ROBOT DE CUISINE MULTIFONCTION - LAMES DE TRANCHAGE • LAMES DE BROYAGE • LAME À JULIENNE. -

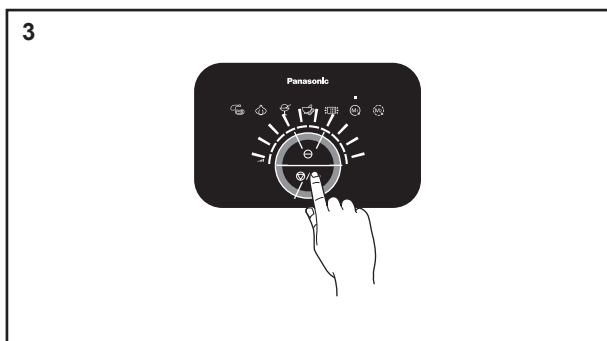
Fonctionnement avec le Menu manuel



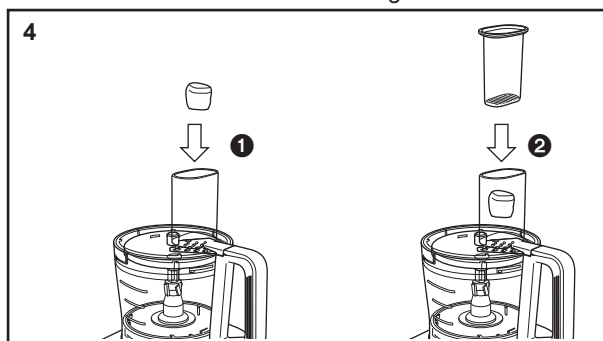
Après avoir terminé les étapes de montage, branchez la fiche dans la prise et tournez l'Interrupteur. Les LED d'Indication de mode s'allument et clignotent.



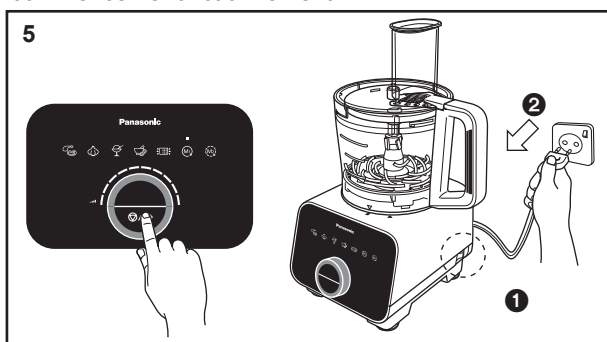
Sélectionnez le mode Continu. La LED d'indication du mode sélectionné s'allume et un bip sonore retentit. La LED de vitesse, de l'interrupteur Arrêt/Démarrage et du commutateur PULSE s'allume et clignote.



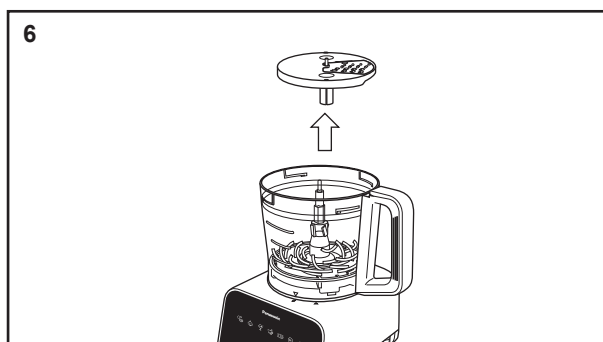
Réglez la vitesse désirée avec le cadran rotatif. Plus les barres sont allumées plus la vitesse est élevée. Poussez l'interrupteur Arrêt/Démarrage ou PULSE pour commencer le fonctionnement.



Insérez les ingrédients dans le tube d'alimentation et poussez vers le bas avec le Poussoir à aliments.



Pendant l'entraînement, la LED indicateur Arrêt/Démarrage reste allumée. Poussez l'interrupteur Arrêt/Démarrage pour arrêter l'entraînement. Une fois que le traitement est terminé, éteignez l'interrupteur et débranchez de la prise.



Retirez le Socle de lame du Bol avant de retirer les ingrédients transformés.

Note :

- Lorsque vous utilisez des ingrédients longs et minces, placez-les contre la paroi avant du tube d'alimentation, comme indiqué sur la figure 1, pour le soutien pendant le fonctionnement afin d'éviter un traitement inégal.
- Débarrassez-vous des morceaux restants d'ingrédients non transformés.
- Alignez les ingrédients riches en fibres, comme indiqué sur la figure 2 pour un résultat de traitement cohérent.



Paroi avant


Figure 1



Figure 2

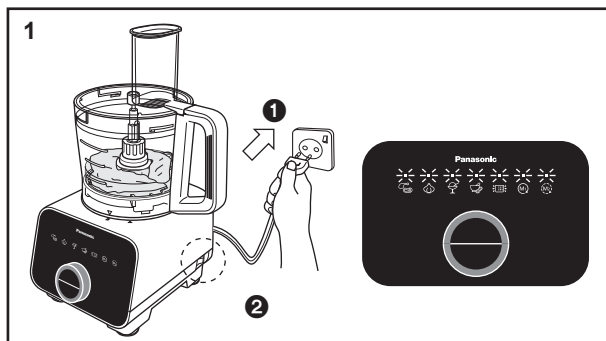
ROBOT DE CUISINE MULTIFONCTION - LAME POUR PÉTRIR -

Préparations des Ingrédients pour la Lame pour pétrir

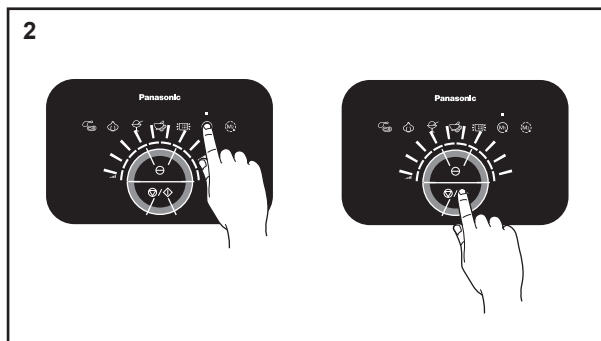
Fonction	Ingrédient	Mode	Max Utilisation unique	Temps de fonctionnement (env.)	Méthode de préparation
Pétrir (pour du pain)	Farine à pain	 Continu Vitesse : Commencez par le niveau 1, augmentez toutes les 1 seconde jusqu'à Max.	300 g	~ 120 sec	Mélangez de l'eau avec de la levure et ajoutez-la au cours du traitement de la pâte (l'ajout de levure directement avant le traitement peut entraîner un effritement et le levage prématuré). Si un mélange de pâte paraît toujours friable après le traitement initial, ajoutez 1 cuillère à café d'eau dans le mélange. Lorsque de trop grandes vibrations se produisent parce que le mélange de pâte s'enroule autour de l'axe d'entraînement, ajoutez 1 cuillère de farine. Ne retraitez pas la pâte une fois le processus terminé, si la pâte n'est pas satisfaisante, pétrissez à la main.
	Liquide		160 ~ 200 mL		

Français

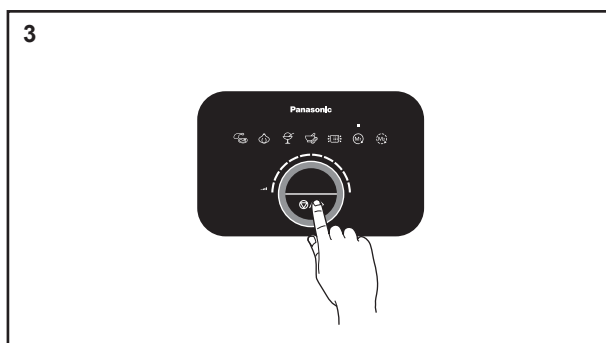
Fonctionnement avec le Menu manuel



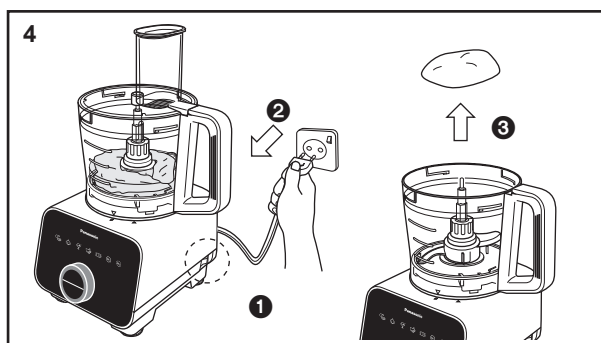
1 Après avoir terminé les étapes de montage, branchez la fiche dans la prise et tournez l'Interrupteur. Les LED d'Indication de mode s'allument et clignotent.



2 Sélectionnez le mode continu et ajustez la vitesse appropriée avec le cadran rotatif. Plus les barres sont allumées plus la vitesse est élevée. Poussez l'interrupteur Arrêt/Démarrage pour commencer le fonctionnement.



3 Pendant l'entraînement, la LED indicateur Arrêt/Démarrage reste allumée. Observez la formation de boule de pâte. Poussez l'interrupteur Arrêt/Démarrage pour arrêter l'opération d'entraînement une fois qu'une boule de pâte ferme est formée.



4 Une fois que le traitement est terminé, éteignez l'interrupteur et débranchez de la prise. Retirez la boule de pâte du Bol avant de retirer la Lame pour pétrir.




Note:

- Ne dépassez pas la quantité indiquée d'ingrédients pour la Lame à pétrir car une vibration anormale pourrait se produire.
- Selon la vitesse et la quantité des ingrédients utilisées, il y aura d'importantes vibrations. Dans ce cas, maintenez le Couvercle du bol avec les deux mains pour le soutenir lors de son fonctionnement.
- Pour le pétrissage, ne retraitez pas une fois que la pâte s'est formée la première fois.
- De grandes quantités de beurre et de sucre dans la pâte peuvent provoquer des vibrations anormales lors de l'utilisation de la lame pour pétrir.
- Utiliser de la farine autre que la farine à pain peut provoquer des vibrations anormales. Avant traitement, retirez 1 ~ 2 c. à soupe d'eau de la quantité totale fixée et rajoutez l'eau petit à petit au cours du traitement si nécessaire.

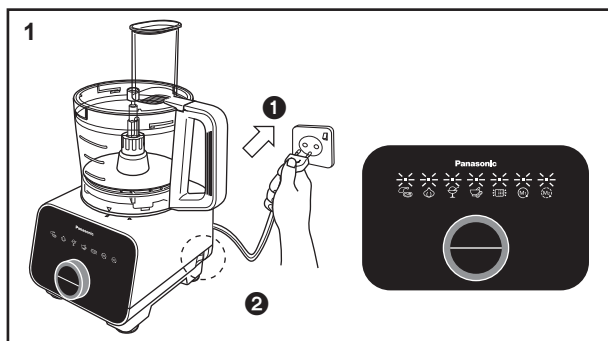
FR18

ROBOT DE CUISINE MULTIFONCTION - LAME POUR FOUETTER -

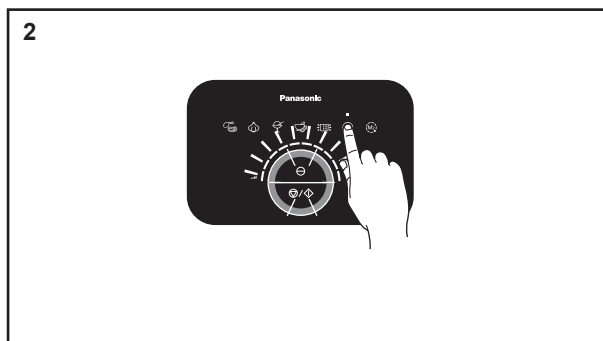
Préparations des Ingrédients pour la Lame pour fouetter

Fonction	Ingrédient	Mode	Max Utilisation unique	Temps de fonctionnement (env.)	Méthode de préparation	
Fouet	Blanc d'œuf		2 ~ 6 pièces	50 ~ 90 sec		Séparer le blanc du jaune pour une meringue lisse.
	Cream	Continu Vitesse: Max	100 ~ 300 mL	15 sec ~ 2 min		Utilisez la crème fraîche à 35% de teneur en matières grasses ou plus à 5 °C

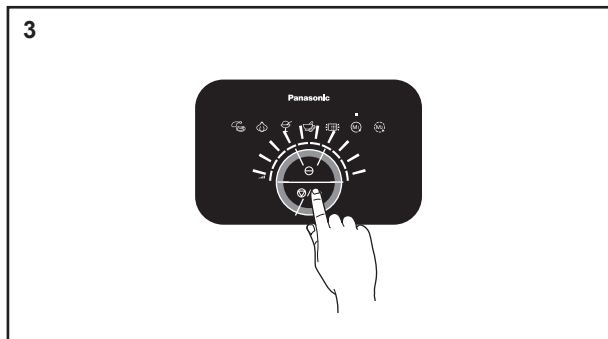
Fonctionnement avec le Menu manuel



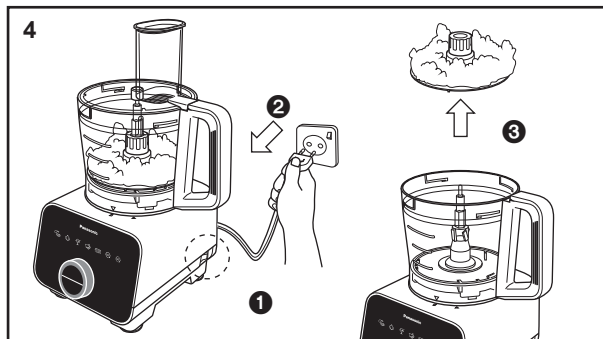
1 Après avoir terminé les étapes de montage, branchez la fiche dans la prise et tournez l'Interrupteur. Les LED d'Indication de mode s'allument et clignotent.



2 Sélectionnez le mode continu et ajustez la vitesse avec le cadran rotatif. Plus les barres sont allumées plus la vitesse est élevée. Poussez l'interrupteur Arrêt/ Démarrage pour commencer le fonctionnement.



3 Pendant l'entraînement, la LED indicateur Arrêt/ Démarrage reste allumée. Observez la formation et la hausse des ingrédients fouettés. Poussez l'interrupteur Arrêt/ Démarrage pour arrêter l'opération d'entraînement une fois la texture désirée formée.







4 Une fois que le traitement est terminé, éteignez l'interrupteur et débranchez de la prise. Retirez délicatement la lame pour fouetter et les ingrédients transformés du Bol.

Note :

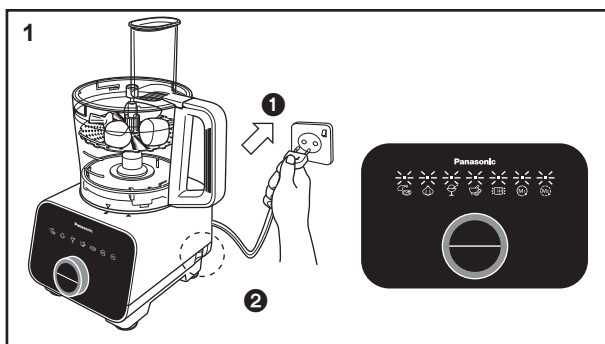
- Ne mélangez pas trop la crème à fouetter, elle peut se décomposer et former des paquets de beurre.
- Utiliser différentes marques de crème à fouetter aura des résultats variables. Il est recommandé de traiter jusqu'à ce que la crème soit suffisamment fouettée.

ROBOT DE CUISINE MULTIFONCTION - LAME POUR RÂPER -

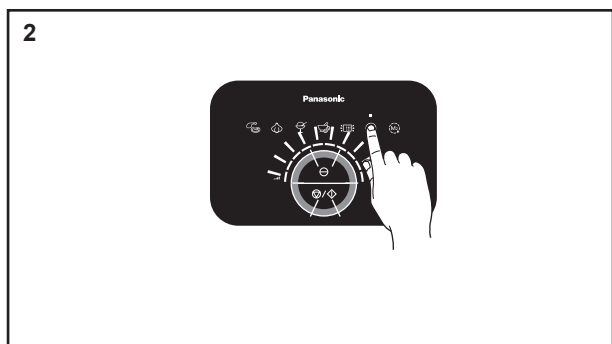
Préparations d'ingrédients pour la lame pour râper

Fonction	Ingrédient	Mode	Max Utilisation unique	Temps de fonctionnement (env.)	Méthode de préparation
Grille	Carotte	 Continu Vitesse: Max	200 g	-	   Coupez en cubes de 2 à 3 cm.
	Pomme		200 g		
	Concombre		200 g		

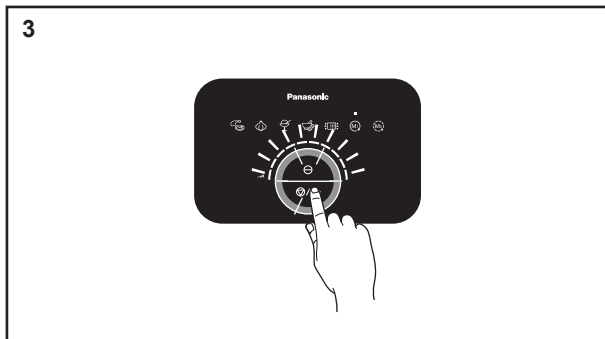
Fonctionnement avec le Menu manuel



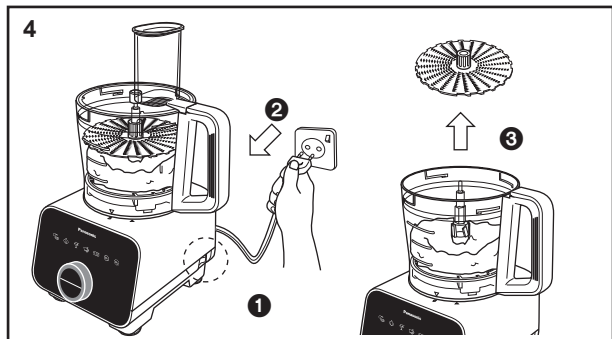
1 Après avoir terminé les étapes de montage, branchez la fiche dans la prise et tournez l'Interrupteur. Les LED d'Indication de mode s'allument et clignent.



2 Sélectionnez le mode continu et ajustez la vitesse maximale avec le cadran rotatif. Plus les barres sont allumées plus la vitesse est élevée. Poussez l'interrupteur Arrêt/Démarrage pour commencer le fonctionnement.



3 Pendant l'entraînement, la LED indicateur Arrêt/Démarrage reste allumée. Poussez l'interrupteur Arrêt/Démarrage pour arrêter l'entraînement.






4 Une fois que le traitement est terminé, éteignez l'interrupteur et débranchez de la prise. Retirez la Lame pour râper du Bol avant de retirer les ingrédients transformés.

Note:

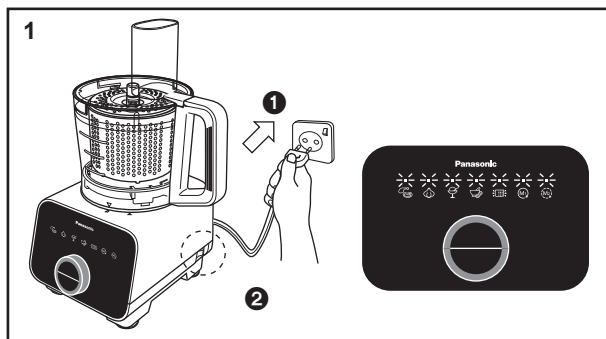
- N'insérez pas les ingrédients par le tube d'alimentation pendant le fonctionnement de la lame pour râper.

ROBOT DE CUISINE MULTIFONCTION - ÉGOUTTOIR À SALADE -

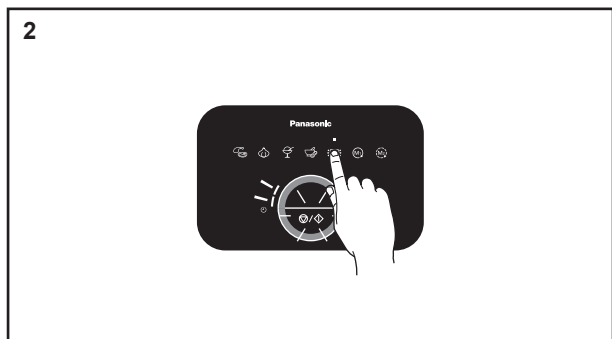
Préparations des Ingrédients pour l'Égouttoir à salade

Fonction	Ingrédient	Mode	Max Utilisation unique	Temps de fonctionnement (env.)	Méthode de préparation
Égouttoir	Feuilles de laitue	 Auto	100 g	20 ~ 60 sec	 Broyage en tranches de 3 à 5 cm.
	Le réglage initial est pour 50 g (20 sec)				
	Chou		200 g	20 ~ 70 sec	 Coupé en 1 à 3 mm.

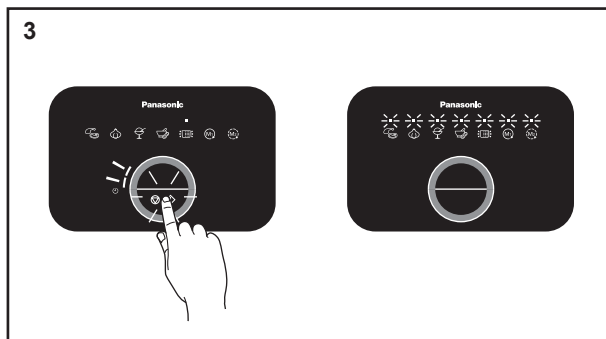
Fonctionnant avec le Menu Auto



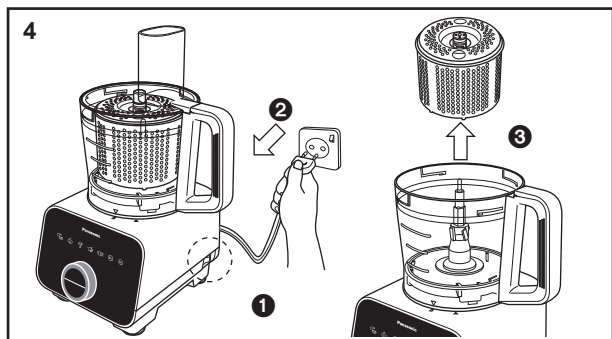
Après avoir terminé les étapes de montage, branchez la fiche dans la prise et tournez l'Interrupteur. Les LED d'Indication de mode s'allument et clignotent.



Sélectionnez le mode égouttoir. La LED d'indication du mode sélectionné s'allume et un bip sonore retentit. La LED d'indication de temps de conduite et de l'interrupteur Arrêt/Démarrage s'allument et clignotent s'allume et clignote.



Chaque menu Auto a un temps d'entraînement préprogrammé. Chaque barre lumineuse représente 10 secondes de temps de d'entraînement. Poussez l'interrupteur Arrêt/Démarrage pour commencer le fonctionnement. En fonctionnement, la LED de temps d'entraînement s'éteint une par une à 10 secondes d'intervalle jusqu'à ce que la durée de soit terminée et que 4 bips sonores retentissent. Les LED d'Indication de mode s'allument et clignotent.





Une fois que le traitement est terminé, éteignez l'interrupteur et débranchez de la prise. Retirez l'Égouttoir à salade du Bol.

Note:

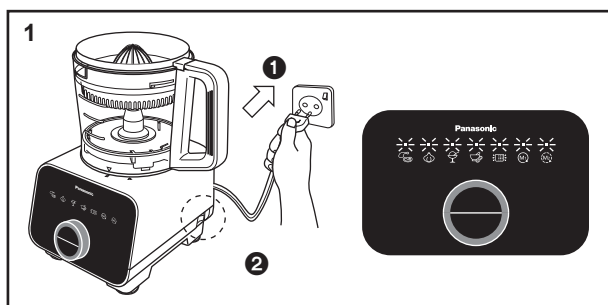
- Capacité opérationnelle maximale de l'égouttoir à salade : 200 g ou jusqu'à hauteur maximum de l'Égouttoir à salade, quelque soit le premier.
- Ingrédients interdits : Reportez-vous à la page FR6.
- Veiller à ce que les ingrédients soient répartis uniformément autour de l'égouttoir à salade avant de traiter.
- Ne pas faire fonctionner l'égouttoir à salade dans un mode autre que le Mode égouttoir.
- Assurez-vous toujours que le Couvercle de l'égouttoir est fixé sur l'égouttoir à salade avant toute opération, sinon les ingrédients pourraient sortir et se répandre autour du Bol.
- Selon la quantité d'ingrédients utilisés, il y aura d'importantes vibrations. Dans ce cas, maintenez le Couvercle du bol avec les deux mains pour le soutenir lors de son fonctionnement.

ROBOT DE CUISINE MULTIFONCTION - PRESSE AGRUMES -

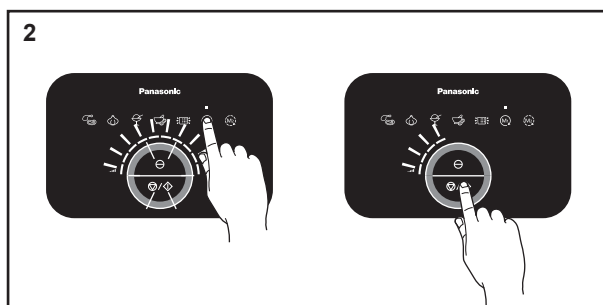
Préparations des Ingrédients pour le presse agrumes

Fonction	Ingrédient	Mode	Max Utilisation unique	Temps de fonctionnement (env.)	Méthode de préparation
Presse-agrumes	Fruit type agrume	 Continu Vitesse : Niveau 4	1000 mL	-	 Coupez le fruit en moitiés

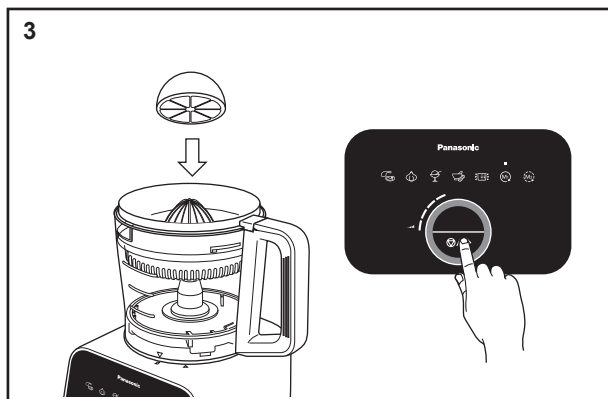
Fonctionnement avec le Menu manuel



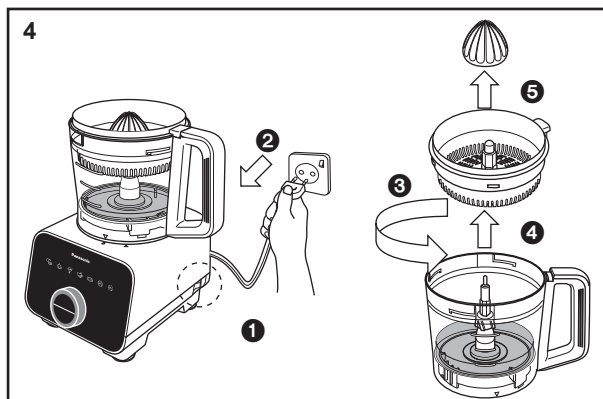
1 Après avoir terminé les étapes de montage, branchez la fiche dans la prise et tournez l'Interrupteur. Les LED d'Indication de mode s'allument et clignotent.



2 Sélectionnez le mode continu et ajustez la vitesse au niveau 4 avec le cadran rotatif. Poussez l'interrupteur Arrêt/Démarrage pour commencer le fonctionnement.



3 Placez les fruits coupés à moitié côté tasse sur le dessus du cône pour agrumes et appuyez fermement pour en extraire le jus. Pendant l'entraînement, la LED indicateur Arrêt/Démarrage reste allumée. Poussez l'interrupteur Arrêt/Démarrage pour arrêter l'entraînement.



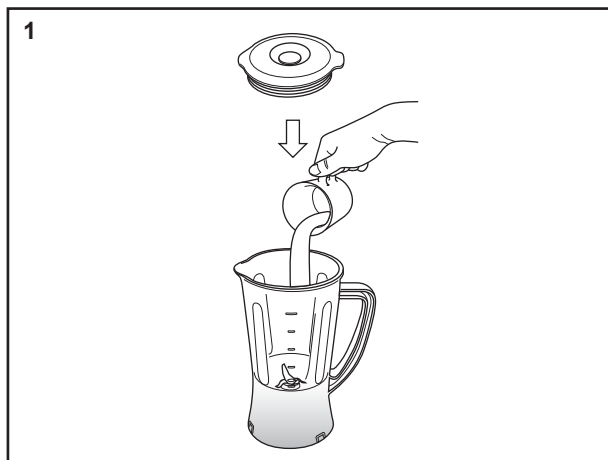
4 Une fois que le traitement est terminé, éteignez l'interrupteur et débranchez de la prise. Retirez le Presse agrumes du Bol avant de verser le jus extrait.

Note :

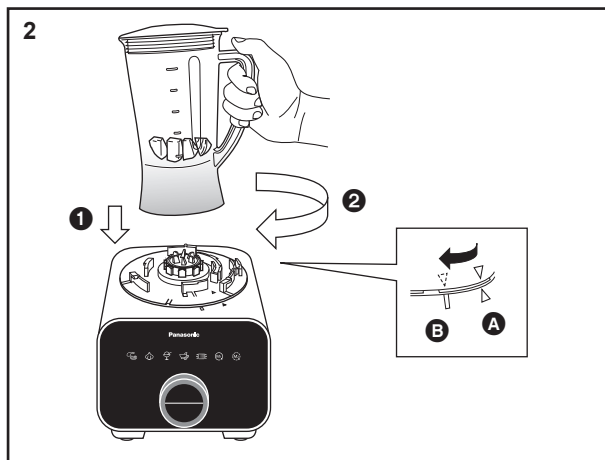
- Assurez-vous toujours que le cône pour agrumes soit placé sur la passoire à agrumes avant l'utilisation.
- Arrêtez le traitement périodiquement pour enlever la pulpe restant sur la passoire à agrumes pour faciliter l'extraction du jus.
- Il n'est pas recommandé de faire fonctionner le presse-agrumes à des niveaux de vitesse supérieurs au niveau 4.
- Évitez de toucher le cône pour agrumes pendant qu'il tourne.

MIXEUR

Montage et démontage des accessoires du mixeur



1 Insérez les ingrédients dans le Récipient du mixeur et fermez avec le Couvercle du mixeur.





2 Placez le Récipient du Mixeur sur le Boîtier du moteur jusqu'à ce que la marque s'aligne comme montré en **A**.

Tournez le Récipient du mixeur dans le sens horaire jusqu'à ce qu'un « clic » se fasse entendre. Assurez-vous que la marque en triangle sur le Récipient du mixeur est alignée avec la marque de rectangle sur le Boîtier du moteur comme on le voit dans la position **B**.

Pour démonter, suivez simplement les étapes d'assemblage dans le sens inverse.

Préparations des Ingrédients pour le Mixeur

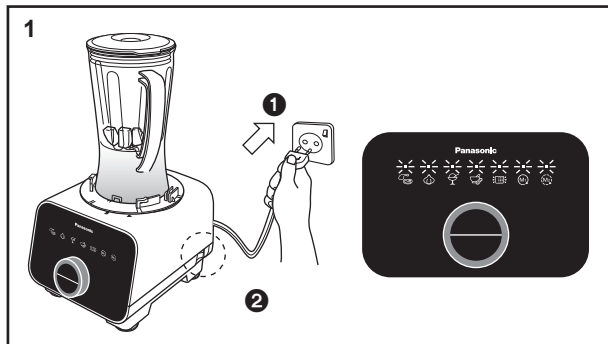
Fonction	Ingrédient	Mode	Max Utilisation unique	Temps de fonctionnement (env.)	Méthode de préparation
Mixeur	Fruit, légume	 Continu Vitesse: Max	1 000 mL	~ 2 min	 Coupez en cubes de 1 cm.

Note:

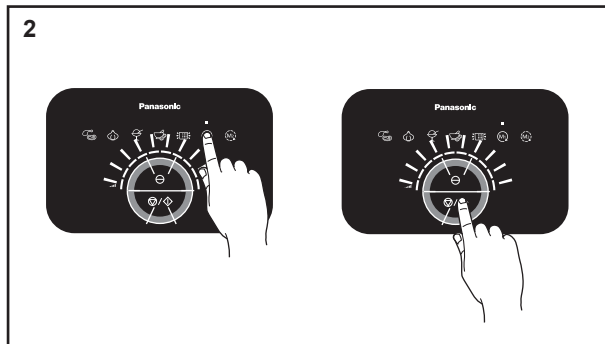
- Capacité opérationnelle maximale : 1 L.
- Ingrédients interdits pour le Récipient du mixeur : Reportez-vous à la page FR6.
- Il est recommandé de ne pas mixer les ingrédients durs et visqueux. Cependant, si nécessaire, coupez les ingrédients durs en petits morceaux (par exemple des carottes coupées en cubes de 1 cm³) et remplissez le Récipient du mixeur avec des ingrédients en ne dépassant pas la moitié de sa capacité nominale.
- Ne remplissez pas jusqu'au niveau maximal et réduisez les ingrédients lorsque l'appareil fait du bruit ou émet des vibrations anormales pendant le fonctionnement.
- Ajoutez des ingrédients mous (Fruit, légumes) dans le récipient du mixeur avant d'ajouter d'autres ingrédients.

MIXEUR

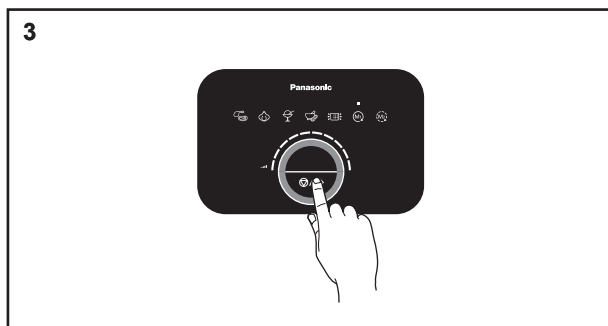
Fonctionnement avec le Menu manuel



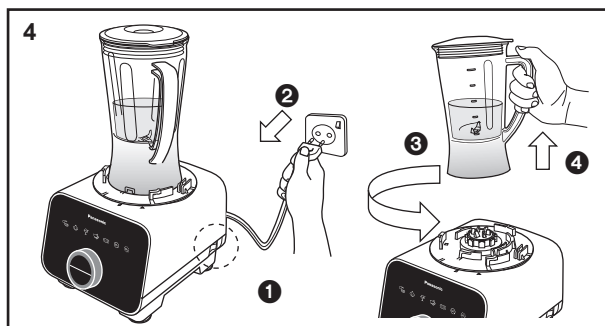
Après avoir terminé les étapes de montage, branchez la fiche dans la prise et tournez l'Interrupteur. Les LED d'Indication de mode s'allument et clignotent.



Sélectionnez le mode continu et ajustez la vitesse avec le cadran rotatif. Plus les barres sont allumées plus la vitesse est élevée. Poussez l'interrupteur Arrêt/Démarrage pour commencer le fonctionnement.



Pendant l'entraînement, la LED indicateur Arrêt/Démarrage reste allumée. Poussez l'interrupteur Arrêt/Démarrage pour arrêter l'entraînement.



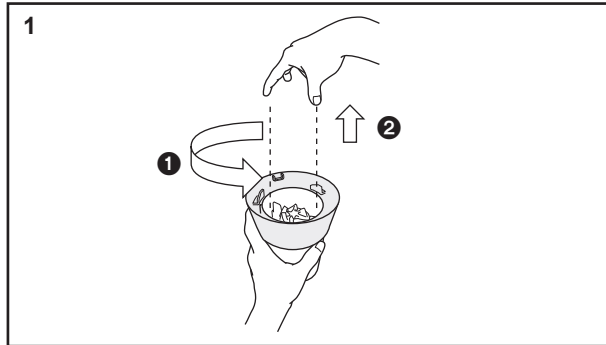
Une fois que le traitement est terminé, éteignez l'interrupteur et débranchez de la prise. Retirez l'Unité de mixeur du Boîtier du moteur et retirez les ingrédients.

Note :

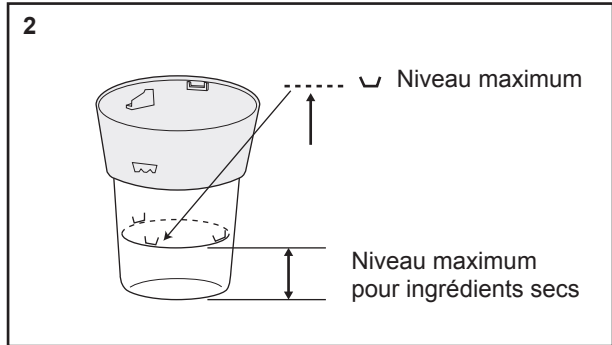
- Si la lame de coupe se coince, éteignez et débranchez immédiatement. Ne tentez pas de décoller les ingrédients avec les doigts, utilisez un objet comme une spatule en caoutchouc à la place.
- Pendant le mixage, il est possible que les ingrédients rejailissent par le trou du Couvercle du mixeur. En cas d'éclaboussures, essuyez-les avec un chiffon sec.
- Ne pas faire fonctionner en dépassant la durée nominale de fonctionnement (2 min ON, 2 min OFF).

ACCESSOIRE DE BROYAGE À SEC

Démontage De L'emballage

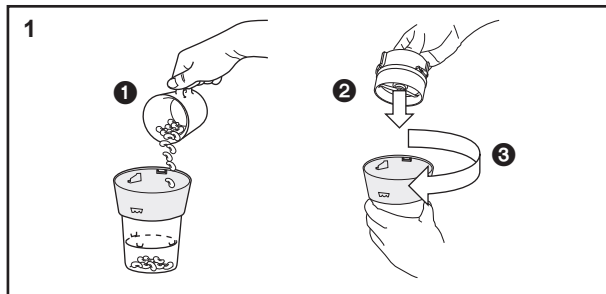


Tournez la base du récipient de broyage vers la gauche pour déverrouiller et levez le du Récipient du broyeur.

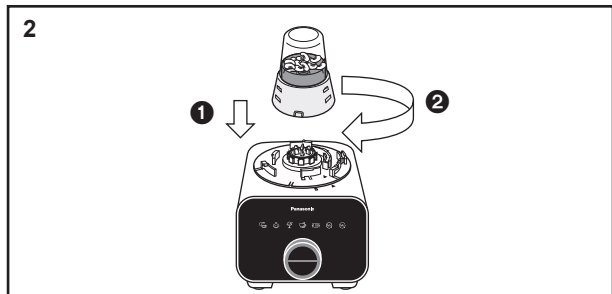


Un niveau maximal pour les ingrédients secs est indiqué sur le Récipient du broyeur. ne remplissez pas au delà de ce niveau.

Montage et démontage des accessoires de l'accessoire de broyage à sec



Retournez le Récipient du broyeur à l'envers et remplissez-le des ingrédients sans dépasser le niveau maximum indiqué.




Placez l'Unité de broyage à sec sur le Boîtier du moteur. Tournez l'Unité de broyage à sec vers la droite jusqu'à ce qu'un « clic » se fasse entendre.

Placez la Base du récipient de broyage dans le Récipient du broyeur et tournez vers la droite jusqu'à ce qu'un « clic » se fasse entendre.

Assurez-vous que les nervures sur la surface externe de la base du récipient de broyage et la surface intérieure du récipient du broyeur sont fermement accrochées.

Pour démonter, suivez simplement les étapes d'assemblage dans le sens inverse.

Préparations des ingrédients pour l'accessoire de broyage à sec

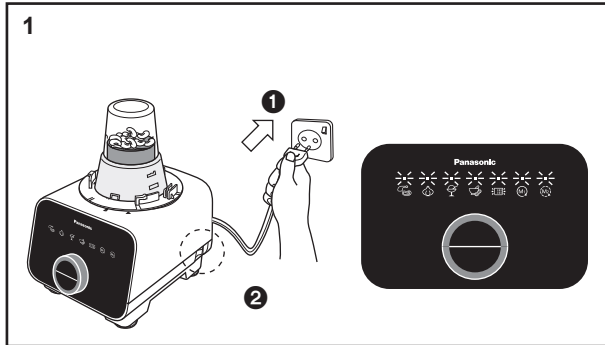
Fonction	Ingrédient	Mode	Max Utilisation unique	Temps de fonctionnement (env.)	Méthode de préparation
Moudre	Grains de café	 Continu Vitesse: Max	Jusqu'au niveau maximum	~ 60 sec	-
	Poivre				

Note :

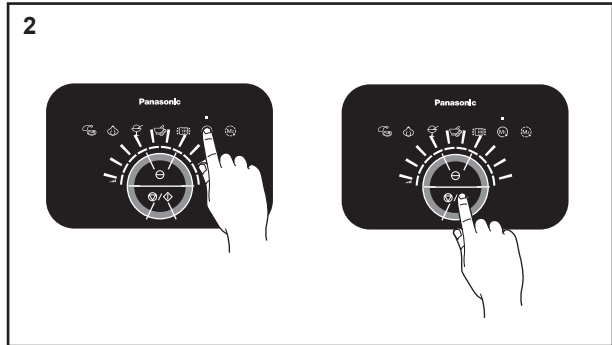
- Ingrédients interdits : Reportez-vous à la page FR6.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil avec l'accessoire de broyage à sec vide.
- Ne remplissez pas jusqu'au niveau maximal et réduisez les ingrédients lorsque l'appareil fait du bruit ou émet des vibrations anormales pendant le fonctionnement.

ACCESSOIRE DE BROYAGE À SEC

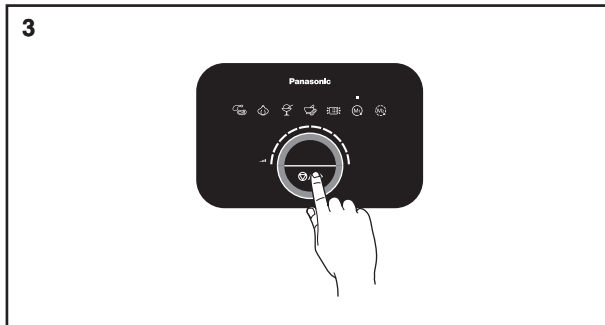
Fonctionnement avec le Menu manuel



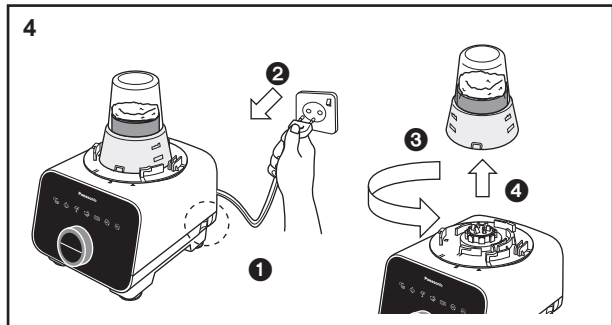
Après avoir terminé les étapes de montage, branchez la fiche dans la prise et tournez l'Interrupteur. Les LED d'Indication de mode s'allument et clignotent.



Sélectionnez le mode continu et ajustez la vitesse avec le cadran rotatif. Plus les barres sont allumées plus la vitesse est élevée. Poussez l'interrupteur Arrêt/Démarrage pour commencer le fonctionnement.



Pendant l'entraînement, la LED indicateur Arrêt/Démarrage reste allumée. Poussez l'interrupteur Arrêt/Démarrage pour arrêter l'entraînement.



Une fois que le traitement est terminé, éteignez l'interrupteur et débranchez de la prise. Retirez l'Unité de broyage à sec du Boîtier du moteur et retirez les ingrédients.

Note :

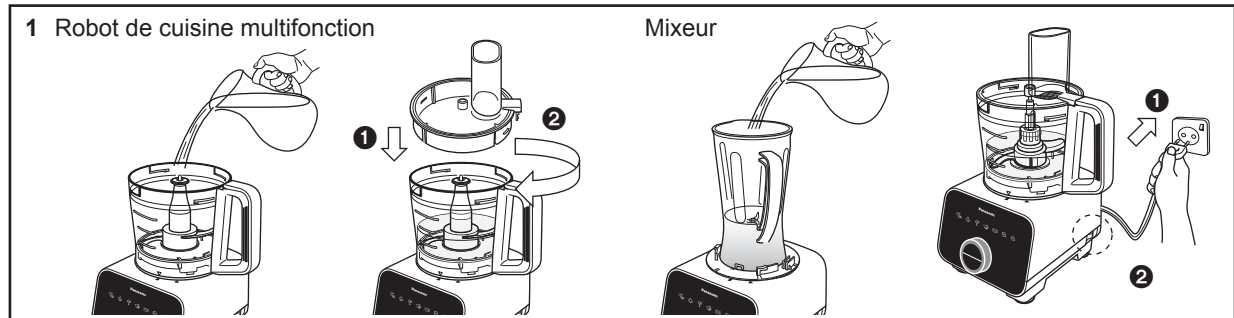
- Tout en retirant les ingrédients, faites attention à la lame de coupe.
- Ne pas faire fonctionner en dépassant la durée nominale de fonctionnement (1 min ON, 2 min OFF).

APRÈS UTILISATION

Nettoyage

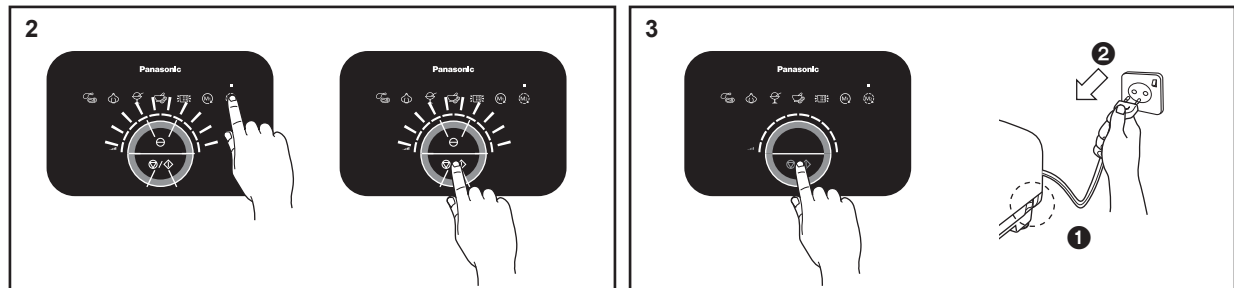
Pré lavage

Le pré lavage permet un nettoyage plus facile. Il peut être utilisé pour le mélangeur et la lame de couteaux. Pour faire un pré lavage, suivez les étapes ci-dessous.



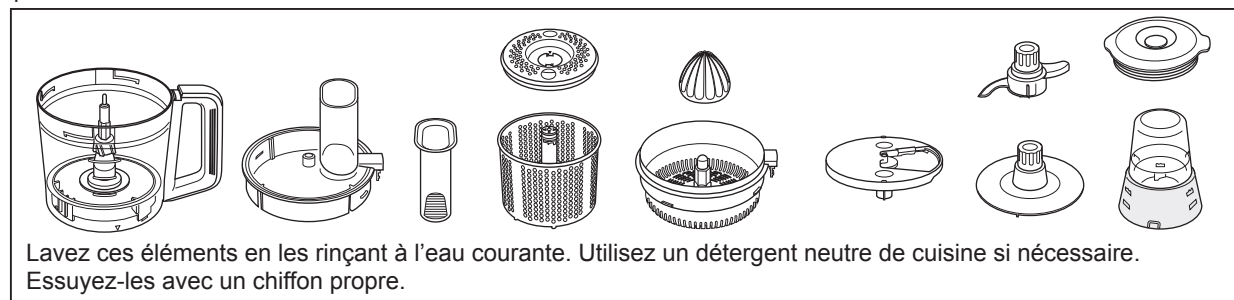
Placez l'appareil utilisé à l'intérieur du Bol, remplissez le Bol avec de l'eau jusqu'à ce que l'appareil soit immergé dans l'eau (max. 500 ml). Placez le Couvercle du bol sur le dessus du Bol et tournez vers la droite jusqu'à ce qu'un 'clic' se fasse entendre.

Pour l'unité du mixeur, remplissez avec 500 ml d'eau le récipient du mixeur et couvrez avec le couvercle du mixeur. Branchez la fiche dans la prise et tournez l'Interrupteur.

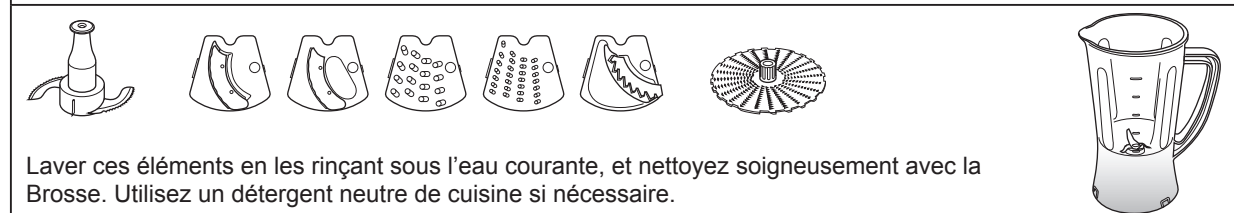


Robot de cuisine multifonction : Sélectionnez le mode intermittent, appuyez sur l'interrupteur Arrêt/Démarrage et faites fonctionner pendant 10 à 20 secondes au niveau 10. Mixeur : Sélectionnez le mode continu, appuyez sur l'interrupteur Arrêt/Démarrage et faites fonctionner pendant 10 à 20 secondes au niveau 10.

Poussez l'interrupteur Arrêt/Démarrage pour arrêter l'entraînement. Éteignez l'interrupteur et débranchez de la prise. Retirez les accessoires et nettoyez.



Lavez ces éléments en les rinçant à l'eau courante. Utilisez un détergent neutre de cuisine si nécessaire. Essuyez-les avec un chiffon propre.



Laver ces éléments en les rinçant sous l'eau courante, et nettoyez soigneusement avec la Brosse. Utilisez un détergent neutre de cuisine si nécessaire.

Note :

- Ces éléments sont extrêmement tranchants et doivent être manipulés avec un soin particulier lors du nettoyage. Évitez de cogner ces éléments sur des objets durs pendant le nettoyage.
- La Base du récipient de broyage ne doit pas être lavée, utilisez la Brosse pour la nettoyer.

APRÈS UTILISATION

Boîtier du moteur/Pied en caoutchouc

Essuyez toutes les traces de saleté ou les taches avec un linge propre et humide.

Note :

- Assurez-vous que le cordon d'alimentation est débranché avant de nettoyer le Boîtier du moteur.
- Ne lavez pas le Boîtier du moteur à l'eau courante.
- N'utilisez jamais de liquides corrosifs (par exemple, de l'alcool, des diluants, etc.) pour nettoyer le Boîtier du moteur.

Nettoyage au lave-vaisselle

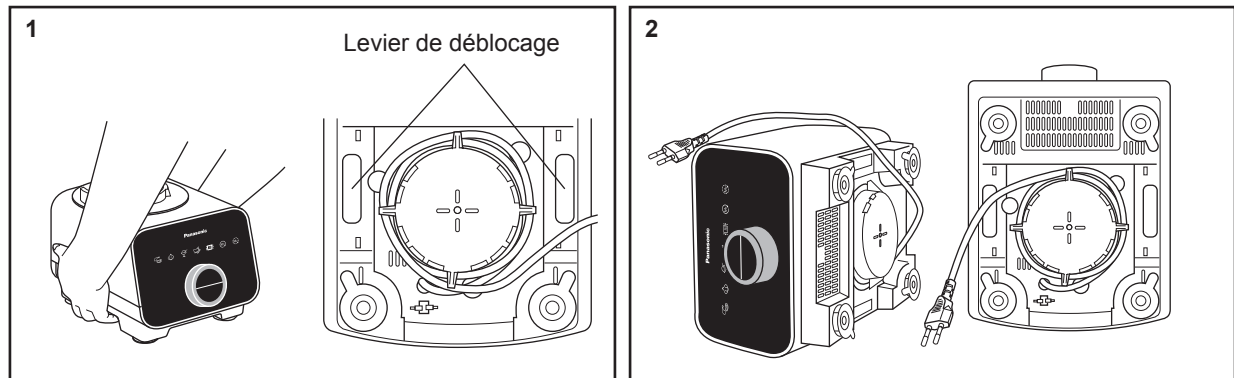
Le Bol et le Couvercle du bol de cet appareil sont adaptés pour le lave-vaisselle.

Note :

- Ne placez pas ces éléments près de la zone de chauffage du lave-vaisselle car des températures élevées peuvent endommager les pièces.

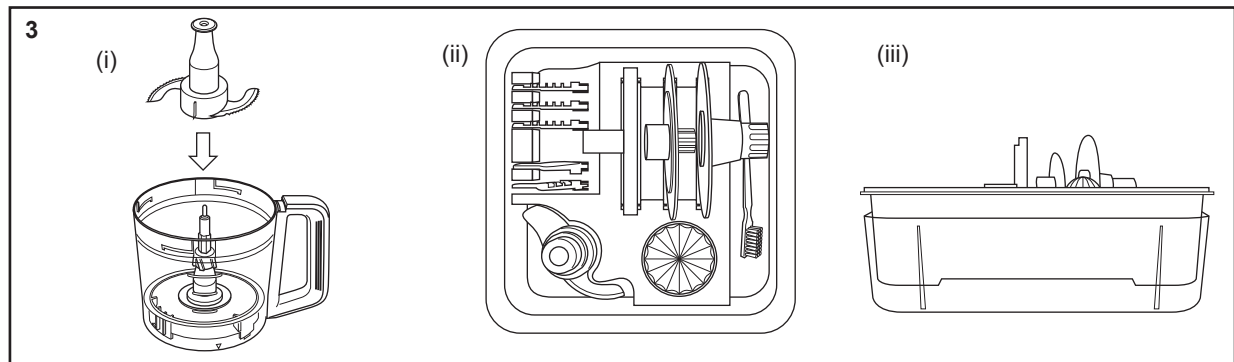
Stockage

Assurez-vous que tous les accessoires et le Bol sont retirés du Boîtier du moteur avant le stockage.



Pour libérer l'aspiration du Pied en caoutchouc du Boîtier du moteur, appuyez sur le levier de déblocage situé sur le côté bas du Boîtier du moteur en même temps comme on le voit dans l'image ci-dessus et soulevez.

Inclinez le Boîtier du moteur sur le côté, et enroulez le Cordon d'alimentation autour de la zone d'enroulage du Cordon, en laissant la fiche sur les côtés.



(i) Rangez la Lame du couteau à l'intérieur du Bol. Une boîte de rangement est incluse pour stocker les autres accessoires. Rangez les accessoires conformément à la condition de l'emballage.

(ii) Liste des accessoires dans la Boîte de rangement : Lame pour pétrir, Cône pour agrumes, Lame pour tranches épais, Lame pour tranches fines, Lame pour broyage fin, Lame pour broyage épais, Lame pour frites, Socle de lame, Lame pour râper, Lame pour fouetter, Brosse.

(iii) Placez le couvercle de l'étui de rangement sous la boîte pour recueillir l'eau drainée des pièces jointes lavées.

Note:

- Jetez le plastique souple après l'ouverture de l'étui de rangement.

DÉPANNAGE

Veuillez vérifier les points suivants avant d'arranger une maintenance.

Problème	Cause et Action
L'appareil ne s'allume pas.	<ul style="list-style-type: none">● La fiche est lâche dans la prise.<ul style="list-style-type: none">➔ Branchez-la fermement dans la prise.● L'Interrupteur n'a pas été activé.<ul style="list-style-type: none">➔ Activez l'Interrupteur.
Aucune des fonctions du panneau de contrôle ne peut être sélectionnée.	<ul style="list-style-type: none">● Des gants peuvent causer une insensibilité du panneau de contrôle.<ul style="list-style-type: none">➔ Sélectionnez les fonctions avec les doigts nus.● Presse de la fonction sur la mauvaise position.<ul style="list-style-type: none">➔ Pressez fermement sur l'illustration sur le panneau de contrôle.● L'appareil est déjà en fonctionnement.<ul style="list-style-type: none">➔ Les fonctions ne peuvent pas être modifiées lorsque l'appareil est en marche. Arrêtez la fonction précédente avant d'en choisir une nouvelle.
L'appareil ne démarre pas même en cas de pression sur l'interrupteur Arrêt/Marche. (Le mode Erreur est indiqué)	<ul style="list-style-type: none">● Le Bol, l'Unité de mixeur ou l'Unité de broyage à sec ne sont pas correctement verrouillés sur le Boîtier du moteur.<ul style="list-style-type: none">➔ Assurez-vous que la marque triangulaire sur les accessoires est alignée avec la marque rectangulaire sur le Boîtier du moteur comme vu page FR9.● Le Couvercle du bol ou la passoire à agrumes ne sont pas complètement verrouillés sur le Bol.<ul style="list-style-type: none">➔ Sécurisez totalement le couvercle du bol ou le presse-agrumes sur le bol.
L'appareil ne fonctionne pas même lorsque la fonction est activée. (Pas de mode Erreur)	<ul style="list-style-type: none">● Les ingrédients sont coincés.<ul style="list-style-type: none">➔ Retirez soigneusement les ingrédients et veillez à ce que la quantité utilisée soit comme indiquée.
La fonction sélectionnée est annulée. (La LED d'Indication de Mode commence à clignoter).	<ul style="list-style-type: none">● L'appareil est resté inactif plus de 10 secondes après la sélection de la fonction.<ul style="list-style-type: none">➔ Assurez-vous que l'action est faite après avoir sélectionné la fonction dans les 10 secondes.
L'appareil s'arrête soudainement pendant le fonctionnement.	<ul style="list-style-type: none">● Le disjoncteur de protection est activé. (Reportez-vous à la page FR9)<ul style="list-style-type: none">• Trop d'ingrédients ont été insérés.<ul style="list-style-type: none">➔ Retirez les ingrédients en excès et veillez à ce que la quantité utilisée soit comme indiqué.• De gros morceaux ou des ingrédients durs ont été utilisés.<ul style="list-style-type: none">➔ Veillez à ce que les ingrédients soient coupés dans les tailles indiquées. N'utilisez pas d'ingrédients durs comme les aliments congelés ou solides très denses.● Le verrou de sécurité a été déclenché. (Reportez-vous à la page FR9)<ul style="list-style-type: none">• Une vibration anormale pendant le fonctionnement peut déclencher le verrouillage de sécurité.<ul style="list-style-type: none">➔ Veillez à ce que les ingrédients utilisés et leur quantité soient tels que décrits.➔ Verrouillez fermement le Couvercle du bol ou de la passoire à agrumes sur le Bol, et veillez à ce que le Bol, l'Unité de mixeur, ou l'Unité de broyage à sec soient bien verrouillés sur le Boîtier du moteur.




DÉPANNAGE

Problème	Cause et Action
Il y a une vibration et un bruit anormaux pendant le fonctionnement.	<ul style="list-style-type: none">● L'appareil n'a pas été placé sur une surface propre et lisse.<ul style="list-style-type: none">➔ Le Pied en caoutchouc est efficace lorsqu'il est placé sur une surface propre, lisse et plane.● Les ingrédients utilisés pour le traitement sont en trop grande quantité ou trop durs.<ul style="list-style-type: none">➔ Veillez à ce que les ingrédients utilisés soient comme indiqué, réduisez la quantité d'ingrédients si elle est supérieure à la quantité indiquée.
La texture et la consistance des ingrédients transformés ne se présentent pas bien.	<ul style="list-style-type: none">● Certains ingrédients pourraient être trop difficiles à traiter à l'état brut, ex. citrouille.<ul style="list-style-type: none">➔ Une pré-cuisson pourrait être nécessaire pour attendrir les ingrédients avant le traitement, c.-à-d. lorsqu'une fourchette peut facilement percer.● La quantité d'ingrédients n'est pas conforme à la méthode de préparation.<ul style="list-style-type: none">➔ Préparez en conséquence pour respecter la quantité indiquée.● Le traitement simultané de certains ingrédients peut résulter en morceaux restants en fonction Frozen. <p>Menu Auto</p> <ul style="list-style-type: none">● La durée du traitement par défaut du menu Auto est conçue pour les quantités d'ingrédients indiquées. Toute autre quantité d'ingrédients transformés affectera les performances.<ul style="list-style-type: none">➔ Augmentez la durée de traitement en ajustant le cadran rotatif et le processus jusqu'à obtention de la texture et de la consistance souhaitées. <p>Menu Manuel</p> <ul style="list-style-type: none">● La quantité d'ingrédients maximale et la durée maximale de traitement sont destinées à servir de ligne directrice, une quantité d'ingrédient moindre et des ingrédients différents auront une incidence sur la performance.<ul style="list-style-type: none">➔ Traitez les ingrédients pendant une durée appropriée jusqu'à ce que la texture et la consistance souhaitées soient obtenues.

Français

Indication d'erreur de mode

Protection par disjoncteur, Détection haute tension et Détection courant élevé


<p>i) Protection par disjoncteur</p>  <p>Aucun LED ne s'allume.</p>	<p>ii) Détection haute tension</p>  <p>Clignotement alterné des LED émincer et intermittent.</p>	<p>iii) Détection courant élevé</p>  <p>Clignotement alterné des LED hachoir fin +émincer et continu+intermittent.</p>
--	---	---

Action:

Pour les scénarios i) et iii), éteindre l'interrupteur d'alimentation sur le côté du boîtier du moteur, réduire la quantité d'ingrédients par deux et reprendre l'opération. S'il ne démarre toujours pas, éteignez l'interrupteur sur le côté du Boîtier du moteur et reprenez l'opération.

Pour le scénario ii), l'indication du mode Erreur s'affiche à cause d'un dépassement de la tension nominale. Utilisez une tension de 220-240 V.

Surchauffe du moteur.




Clignotement alterné des LED hachoir fin et intermittent and Intermittent L.E.D.s.

Action :

Éteignez l'Interrupteur et laissez l'appareil refroidir (env. 30 min). Réduire la quantité d'ingrédients de moitié et reprenez l'opération.

Le Bol, l'Unité de mixeur ou l'Unité de broyage à sec ne sont pas correctement verrouillés sur le Boîtier du moteur.



Clignotement alterné des LED hachoir fin+émincer+congelé et pâte+égouttoir+continu.

Action :

Remettez la pièce sur le Boîtier du moteur en position correcte. (Reportez-vous à la page FR9)

Dysfonctionnement d'un composant électronique



Clignotement alterné des LED hachoir fin ou émincer ou congelé et continu.

Action :

Veuillez contacter votre centre de service le plus proche pour réparation.

SPÉCIFICATIONS

Nom du modèle	MK-F800	
Fonction	Robot de cuisine multifonction	Mixeur & Accessoire de broyage à sec
Alimentation électrique	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz	
Consommation électrique	180 - 200 W	
Interrupteur	Cadran rotatif avec interrupteur de panneau à toucher doux	
Note fonctionnement	2 minutes ON, 4 minutes OFF	Mixeur : 2 minutes ON, 2 minutes OFF Accessoire de broyage à sec : 1 minute ON, 2 minutes OFF
	À l'exception des indications sur la page « Préparatiions des ingrédients ».	
Dimensions (Env.) (HxLxP)	435 x 264 x 265 mm	Mixeur : 406 x 264 x 265 mm Accessoire de broyage à sec : 298 x 264 x 265 mm
Poids (Env.)	4,3 kg	Mixeur : 4,0 kg Accessoire de broyage à sec : 3,8 kg
Capacité (Env.)	Capacité du récipient : 2,5 L Capacité opérationnelle maximale : Uniquement les liquides = 1,5 L Uniquement les solides = 600 g	Mixeur : 1 L Accessoire de broyage à sec : 50 g (grains de café)
	À l'exception des indications sur la page « Préparatiions des ingrédients ».	
Accessoires	Lame de métal, Lame à râper, Lame de malaxage, Fouet, Égouttoir à salade, Socle de lame, couteaux-hachoirs (Gros & Fin), Lames pour trancher (épais/fin), Éplucheur à Julienne, Presse-agrumes, et Boîte de rangement	Unité de mixeur, Unité de broyage à sec
Accessoires communs	Brosse avec Spatule	
Éléments passant au lave-vaisselle	Bol et Couvercle du bol	
Bruit acoustique aérien	86 (dB (A) référence 1 pW)	87 (dB (A) référence 1 pW)

Français



L'élimination des équipements usagés

Applicable uniquement dans les pays membres de l'Union européenne et les pays disposant de systèmes de recyclage.

Apposé sur le produit lui-même, sur son emballage, ou figurant dans la documentation qui l'accompagne, ce pictogramme indique que appareils électriques et électroniques usagés, doivent être séparées des ordures ménagères.

Afin de permettre le traitement, la valorisation et le recyclage adéquats des appareils usagés, veuillez les porter à l'un des points de collecte prévus, conformément à la législation nationale en vigueur.

En les éliminant conformément à la réglementation en vigueur, vous contribuez à éviter le gaspillage de ressources précieuses ainsi qu'à protéger la santé humaine et l'environnement. Pour de plus amples renseignements sur la collecte et le recyclage, veuillez vous renseigner auprès des collectivités locales.

Le non-respect de la réglementation relative à l'élimination des déchets est passible d'une peine d'amende.

INDICE

	Pagina
PRECAUZIONI DI SICUREZZA	IT3 - IT5
INFORMAZIONI IMPORTANTI	IT6
NOMI DEI COMPONENTI.....	IT7 - IT8
BLOCCO DI SICUREZZA.....	IT9
INTERRUTTORE E PROTEZIONE SENSORE DI TEMPERATURA.....	IT9
SMONTAGGIO & MONTAGGIO	
(i) ESTRARRE DAGLI IMBALLAGGI	IT10
(ii) LAMA DA TAGLIO • DISCO PANNA MONTATA • LAMA PER IMPASTARE • LAMA PER GRATTUGIARE	IT10
(iii) LAME PER AFFETTARE • LAME PER SMINUZZARE • LAMA PER PATATINE	IT11
(iv) SPREMIAGRUMI	IT11
(v) SCOLAIN SALATA	IT12
ROBOT DA CUCINA	
(i) LAMA DA TAGLIO	IT13 - IT15
- Preparazione degli ingredienti	
- Modalità d'uso	
(ii) LAME PER AFFETTARE • LAME PER SMINUZZARE • LAMA PER PATATINE	IT16 - IT17
- Preparazione degli ingredienti	
- Modalità d'uso	
(iii) LAMA PER IMPASTARE	IT18
- Preparazione degli ingredienti	
- Modalità d'uso	
(iv) DISCO PANNA MONTATA	IT19
- Preparazione degli ingredienti	
- Modalità d'uso	
(v) LAMA PER GRATTUGIARE.....	IT20
- Preparation of Ingredients	
- Modalità d'uso	
(vi) SCOLAIN SALATA.....	IT21
- Preparazione degli ingredienti	
- Modalità d'uso	
(vii) SPREMIAGRUMI	IT22
- Preparazione degli ingredienti	
- Modalità d'uso	
FRULLATORE	
(i) FRULLATORE	IT23 - IT24
- Smontaggio & Montaggio	
- Preparazione degli ingredienti	
- Modalità d'uso	
TRITATUTTO	
(ii) TRITATUTTO.....	IT25 - IT26
- Smontaggio & Montaggio	
- Preparazione degli ingredienti	
- Modalità d'uso	
DOPO L'USO.....	IT27 - IT28
LOCALIZZAZIONE DEI GUASTI.....	IT29 - IT30
SPECIFICHE	IT32

Grazie per aver acquistato il prodotto Panasonic.

- Questo prodotto è destinato esclusivamente a un uso domestico.
- Leggere attentamente queste istruzioni per utilizzare l'apparecchio in modo corretto e sicuro.
- Prima di utilizzare questo prodotto **prestare particolare attenzione alle "PRECAUZIONI DI SICUREZZA" (Pagine IT3-IT5)**.
- Conservare queste istruzioni operative per la consultazione in futuro.



Questo simbolo sul prodotto indica "Assicurarsi di leggere il manuale di istruzioni prima dell'uso".

PRECAUZIONI DI SICUREZZA (Attenersi alle presenti istruzioni)

Al fine di evitare incidenti o lesioni per l'utente, altre persone, e danni materiali, seguire le istruzioni riportate di seguito.


■ I grafici seguenti indicano il grado di danni causati da un uso sbagliato.

 **AVVERTENZA** Indica infortuni gravi o mortali.


 **ATTENZIONE** Indica il rischio di infortuni o danni agli oggetti.

■ I simboli sono classificati e spiegati come segue.

 Questo simbolo indica divieto.

 Questo simbolo indica la necessità di adottare determinati accorgimenti.

AVVERTENZA

-  ● **Non danneggiare il Cavo o la Spina.**
(Ciò potrebbe provocare scosse elettriche o incendi causati da corto circuito)
- **Non utilizzare l'apparecchio se il Cavo o la Spina sono danneggiati o la Spina non è collegata saldamente alla presa.**
(Ciò potrebbe provocare scosse elettriche o incendi causati da corto circuito)
 - ➔ Se il Cavo è danneggiato, deve essere sostituito dal costruttore, dal responsabile per l'assistenza o da una persona similmente qualificata, in modo da prevenire ogni rischio.
- **Non collegare o scollegare la Spina con le mani bagnate.**
(Ciò potrebbe provocare scosse elettriche)
- **Non superare la tensione in uscita e non utilizzare una corrente alternata diversa da quanto indicato sull'apparecchio.**
(Ciò potrebbe provocare scosse elettriche o incendi)
 - Assicurarsi che la tensione fornita all'apparecchio sia la stessa della propria rete locale.
 - Collegare altri dispositivi nella stessa presa elettrica potrebbe provocare surriscaldamento.
- **Non immergere l'apparecchio in acqua o a contatto con spruzzi d'acqua.**
(Ciò potrebbe provocare scosse elettriche o incendi causati da corto circuito)
- **Non smontare, riparare o modificare l'apparecchio.**
(Ciò potrebbe causare incendi, scosse elettriche o lesioni)
 - ➔ Contattare il centro di assistenza per le riparazioni.
- **Non inserire oggetti nella ventola o nello spazio libero.**
(Ciò potrebbe provocare scosse elettriche o malfunzionamenti)
 - In particolare oggetti metallici quali puntine o fili.
- **Non sostituire le parti del prodotto con pezzi di ricambio diversi dai prodotti originali.**
(Ciò può causare lesioni, scosse elettriche o incendi)
- **Non cercare di togliere il Coperchio quando l'apparecchio è ancora in funzione.**
(Può provocare lesioni)
- **Non utilizzare acqua calda (oltre 60 °C) per pulire né calore per asciugare l'apparecchio.**
(Potrebbe causare bruciore o un funzionamento scorretto)



AVVERTENZA

- **Non posizionare ingredienti caldi (oltre i 60 °C) nella Ciotola o nel Contenitore del Frullatore.**
(Potrebbe causare lesioni o un funzionamento scorretto)
- **Non utilizzare senza aver posizionato correttamente il Coperchio del Frullatore sopra il Contenitore del Frullatore.**
(Può provocare lesioni)
- **Non inserire le dita o utensili come cucchiaini, forchette, ecc nella Ciotola o nel Contenitore del Frullatore durante l'utilizzo.**
(Può provocare lesioni, scosse elettriche, o incendi per corto circuito)
- **Non spingere il Perno di Sicurezza e la Leva di Sicurezza con nessun strumento, bastone ecc, in quanto l'apparecchio potrebbe essere acceso.**
(Può provocare lesioni)

- **Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini. Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con scarsa esperienza e conoscenza, a condizione che siano controllate o istruite all'uso dell'apparecchio in modo sicuro e siano informate sui rischi del caso. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.**
(Può causare bruciature, lesioni o scosse elettriche)
- **Inserire saldamente la Spina.**
(In caso contrario si possono verificare delle scosse elettriche e incendi causati dal calore generato intorno alla Spina)
- **Pulire regolarmente la Spina.**
(Una Spina sporca può causare isolamento insufficiente a causa dell'umidità, e può causare un incendio)
- **In caso di anomalie o di rottura, non utilizzare l'apparecchio e scollegare immediatamente.**
(Possono verificarsi fumo, incendi o scosse elettriche)
ad esempio per le anomalie o rottura.
 - La Spina e il Cavo diventano eccessivamente caldi.
 - Il Cavo è danneggiato o vi è interruzione di corrente.
 - L'alloggiamento del Motore è deformato o eccessivamente caldo.
 - ➔ Scollegare l'apparecchio e rivolgersi immediatamente al centro di assistenza per il controllo o la riparazione.
- **Assicurarsi di tenere la Spina quando la si stacca. Non tirare mai il Cavo.**
(In caso contrario possono verificarsi scosse elettriche o incendi causati da corto circuito)
- **Fare attenzione se il liquido caldo si versa nella Ciotola o nel Contenitore del Frullatore in quanto può essere espulso fuori dall'apparecchio a causa di un improvviso vapore.**
(Può causare bruciore)

ATTENZIONE

- **Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è in uso.**
(Ciò potrebbe provocare incendi o bruciare)
 - Quando non è in uso, staccare la corrente.
- **Non utilizzare l'apparecchio nei seguenti posti.**
 - Una superficie irregolare, un tappeto non resistente al calore o una tovaglia, ecc.
(Ciò potrebbe causare incendi o lesioni)
 - Un luogo a contatto con acqua o vicino ad una fonte di calore.
(Ciò potrebbe provocare scosse elettriche o dispersione di corrente)
- **Non lavorare superando la capacità massima indicata rispettivamente su ogni contenitore. Rispettare la quantità raccomandata degli ingredienti per l'elaborazione.**
(Può provocare lesioni)
- **Non continuare l'utilizzo per molto tempo. Si raccomanda di lasciare riposare l'apparecchio dopo un certo tempo di utilizzo.**
(Può provocare ustioni)

Funzione	Durata (minuti)	Tempo di riposo (minuti)
Robot da cucina	2	4
Frullatore	2	2
Tritatutto	1	2

* Con eccezione per "Preparazioni ingrediente" citate in queste Istruzioni d'Uso.

- **Staccare sempre la spina dell'apparecchio quando non viene utilizzato e prima di montare, smontare o pulire.**
(La mancata osservanza di questo accorgimento potrebbe provocare ustioni o infortuni)
- **Rimuovere la Ciotola e la Caraffa del Frullatore e il Contenitore del Tritatutto prima di sollevare l'Alloggiamento del Motore dal tavolo.**
(Può provocare lesioni)
- **Spegnere l'apparecchio e scollegare la corrente prima di cambiare gli accessori o di avvicinarsi alle parti che servono per l'uso.**
(Ciò può causare lesioni)
- **Quando si trasporta l'apparecchio, assicurarsi di tenere l'Alloggiamento del Motore con entrambe le mani. Non trasportarlo tenendo solo la Ciotola o il Contenitore del Frullatore o il Contenitore del Tritatutto.**
(Può provocare lesioni)
- **Se la Lama da Taglio del Frullatore si blocca, spegnere il Frullatore, poi staccare la spina. Non inserire le dita nella Caraffa del Frullatore. Utilizzare una spatola di gomma per rimuovere gli ingredienti che bloccano la Lama da Taglio del Frullatore.**
(Può provocare lesioni)
- **Usare cautela quando si maneggiano le lame taglienti, nello svuotare la ciotola o il Contenitore del Frullatore e nella pulizia. (es: Lama da taglio, lame per affettare ecc)**
(Può provocare lesioni)

Informazioni importanti

- **Non posizionare l'apparecchio nei seguenti luoghi.**
 - In un luogo in cui l'apparecchio sia esposto a eccessiva umidità, calore o luce solare diretta.
(Potrebbe causare un funzionamento scorretto)
 - Luogo con alta o bassa temperatura come il frigorifero, il congelatore, il microonde o il forno.
(Può causare un funzionamento scorretto o una rottura)
- **Non lavorare ingredienti difficili (ad esempio carne dura, carne con le ossa) o materiale viscoso.**
(Può causare un funzionamento scorretto)

Ingredienti vietati:

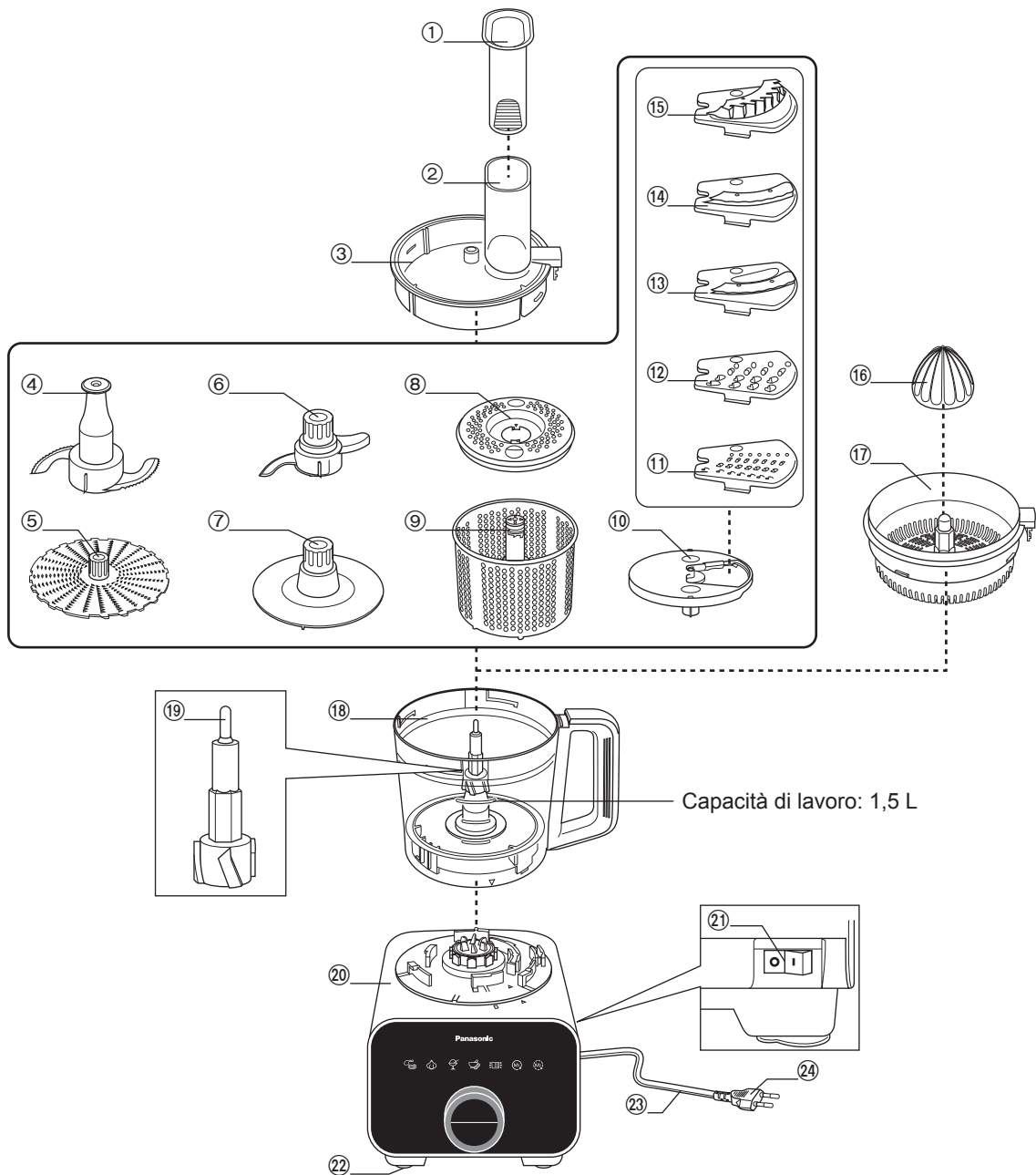
Accessori	Descrizione
Lama da taglio	Ingredienti duri, ingredienti viscosi, ad esempio chicchi di caffè, semi di soia secchi, surgelati, calamari secchi, ecc.
Lame per affettare, lame per sminuzzare e lama per patatine	Ingredienti con alta concentrazione di fibre dure, ingredienti viscosi, ingredienti troppo morbidi, ad esempio, verdure dure, surgelati, prosciutto, curcuma, zenzero, lattuga, pomodoro, pesca, cioccolato, ecc.
Lama per impastare	Ingredienti non adatti a fare impasti, ad esempio carne, verdura, noci, salse, creme spalmabili.
Disco panna montata	Eventuali altri ingredienti a parte bianchi d'uovo e panna fresca.
Lama per grattugiare	Ingredienti viscosi, ingredienti con alta concentrazione di fibre dure, ingredienti troppo piccoli e sottili, ad esempio, patata dolce, patate, sedano, porro, pinoli, ecc.
Scolainsalata	Ingredienti grossi, ingredienti morbidi e fragili, ad esempio, la carota grande o pezzi di patata, pomodoro, tofu, pasta e noddle, ecc.
Spremiagrumi	Eventuali altri ingredienti a parte gli agrumi, ad esempio, mela, kiwi ecc.
Frullatore	Ingredienti duri, ingredienti altamente appiccicosi, ingredienti a basso contenuto di acqua, ad esempio curcuma, semi di soia essiccati, alimenti surgelati, carne, pesce, patate lesse, o solo cubetti di ghiaccio, ecc.
Tritatutto	Noci dure, frutta secca, ingredienti con alta concentrazione di fibre dure, ingredienti umidi, liquidi, ad es. noci varie, uva passa, carne, verdure, uova sode, curcuma, ecc.

Prima dell'uso:

Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie pulita, asciutta, piana, dura e liscia e pulire il Piedino in Gomma (p. IT7) prima dell'uso per garantire che l'aspirazione in gomma del piede è a prestazioni ottimali.

NOMI DEI COMPONENTI

Robot Da Cucina



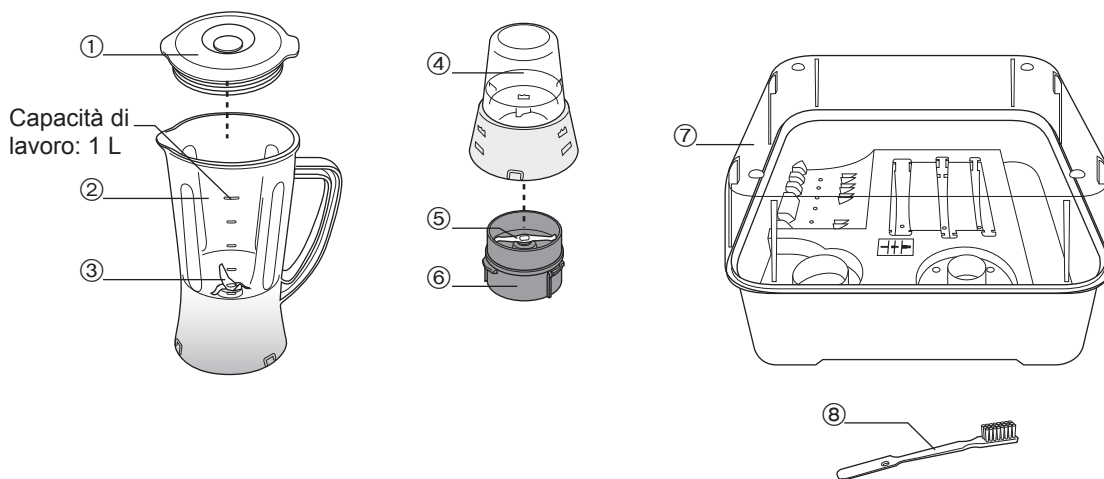
Italiano

- | | |
|---|--|
| 1. Pressatore | 13. Lama per affettare finemente |
| 2. Tubo di inserimento | 14. Lama per affettare grossolanamente |
| 3. Coperchio | 15. Lama per patatine |
| 4. Lama da taglio | 16. Cono spremiagrumi |
| 5. Lama per grattugiare | 17. Spremiagrumi |
| 6. Lama per impastare | 18. Ciotola |
| 7. Disco panna montata | 19. Albero di rotazione |
| 8. Coperchio Scolainsalata | 20. Blocco motore |
| 9. Scolainsalata | 21. Interruttore di accensione |
| 10. Supporto lame | 22. Piedino in gomma |
| 11. Lama per sminuzzare finemente | 23. Cavo |
| 12. Lama per sminuzzare grossolanamente | 24. Spina* |

*La forma della presa può essere diversa da quella in figura.

NOMI DEI COMPONENTI

Frullatore, Tritatutto & Accessori



1. Coperchio
2. Caraffa
3. Lama frullatore
4. Tritatutto
5. Lama tritatutto

6. Supporto tritatutto
7. Contenitore accessori
8. Spatola

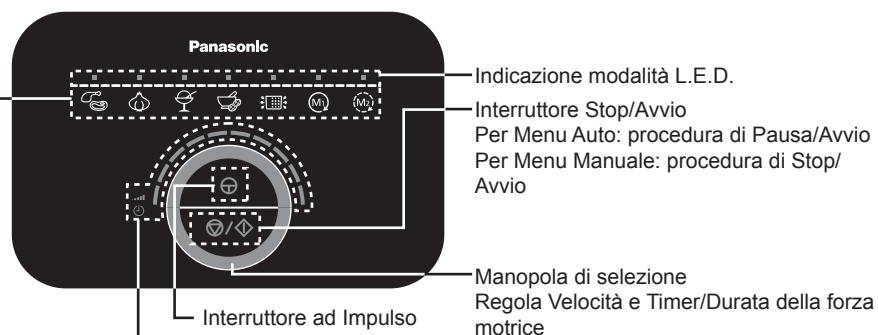
Quadro di comando

Selezione modalità - Menu Auto -

- Tritare
- Sminuzzare
- Frozen
- Impastare
- Scolainsalata

- Menu Manuale -

- Modalità continua
- Modalità Intermittente



LED di indicazione Velocità e Timer/Durata della forza motrice.

: si accende quando Menu Manuale è operativo e indica il livello di velocità mediante barre.

: si accende quando Menu Auto sta elaborando e indica Timer/Durata della forza motrice mediante barre.

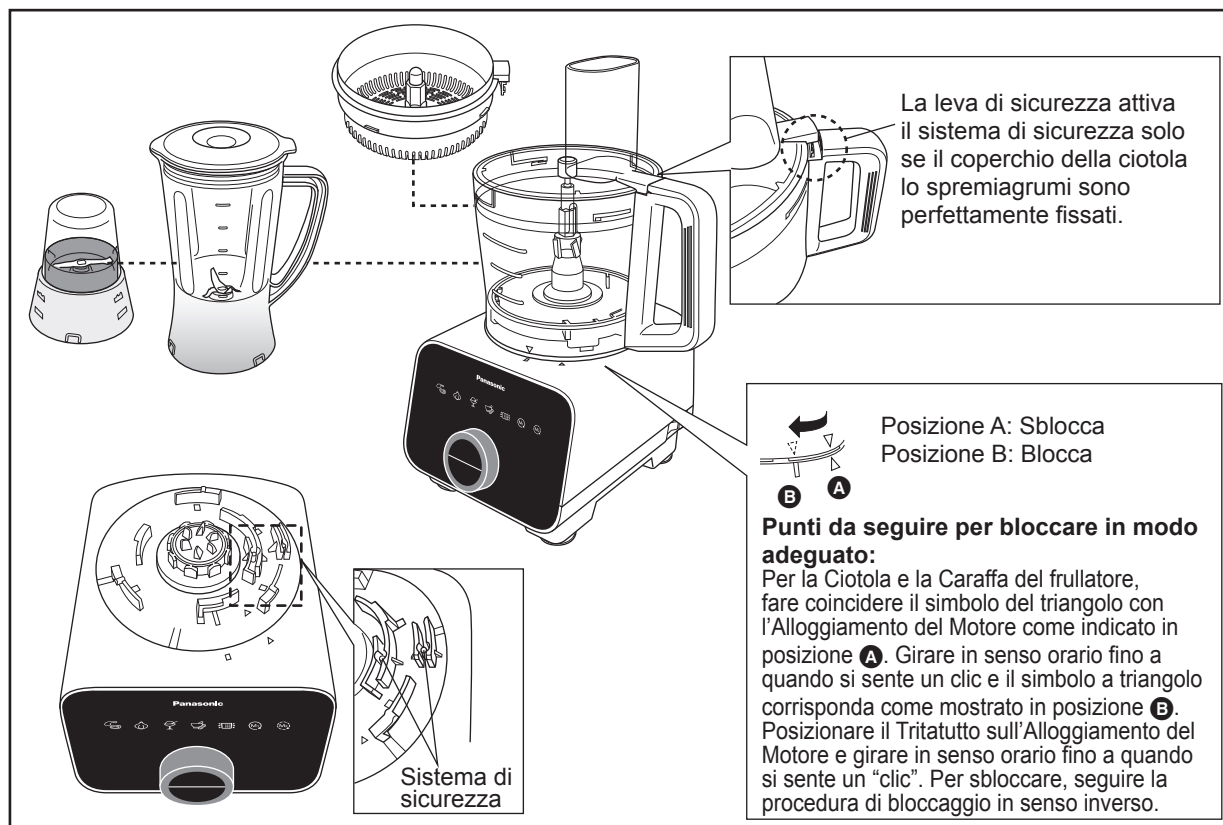
Nota:

- Il programma si arresta e si ripristina dopo 10 secondi se non viene eseguita nessuna ulteriore azione dopo aver selezionato una funzione.
- Girando la Manopola di Selezione in senso orario aumentano le barre luminose e viceversa.
- La velocità predefinita per le modalità Continua e Intermittente è al massimo di 10 livelli.
- Il programma si arresta e si resetta dopo 20 secondi se il programma viene messo in pausa durante l'uso e non viene eseguita nessuna ulteriore azione.
- La Modalità continua si arresterà automaticamente dopo circa 19 minuti e la Modalità Intermittente dopo circa 7 minuti dall'inizio della lavorazione.

BLOCCO DI SICUREZZA

Il Sistema di sicurezza è progettato per impedire all'apparecchio di accendersi o quando

- Il Coperchio della Ciotola o il, lo spremiagrumi o la ciotola e la Ciotola non sono perfettamente fissati.
- La Ciotola, La ciotola, la caraffa del frullatore e il tritatutto non sono fissati perfettamente con l'Alloggiamento del Motore.



Italiano

Nota:

- Non spingere il Sistema di sicurezza e la Leva di Sicurezza con nessun strumento, bastone, ecc.
- Non versare liquidi o ingredienti nell'area del Sistema di sicurezza o della Leva di Sicurezza.
- Mantenere pulita l'area del Sistema di sicurezza e della Leva di Sicurezza per evitare che le particelle estranee si accumulino intorno.

Le azioni di cui sopra assicureranno un utilizzo corretto del Sistema di sicurezza e della Leva di Sicurezza.

Se non si osservano queste misure, si danneggeranno le parti relative al Sistema di sicurezza e alla Leva di Sicurezza.

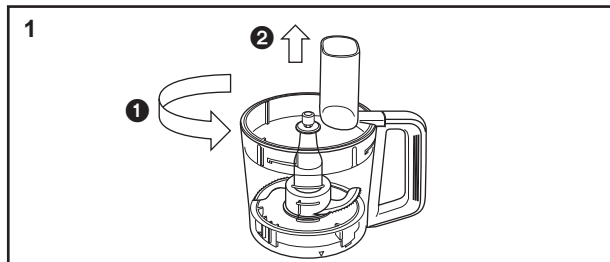
INTERRUTTORE E PROTEZIONE SENSORE DI TEMPERATURA

Questo apparecchio è dotato di sistema salvavita e funzioni sensore temperatura per arrestare il motore quando questo è sovraccarico.

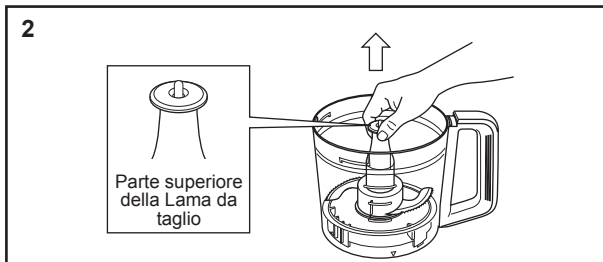
(consultare la pagina IT31)

ROBOT DA CUCINA - SMONTAGGIO & MONTAGGIO -

Estrarre dagli imballaggi



Ruotare in senso antiorario il Coperchio della Ciotola e sollevare la Ciotola.



Tenere la parte superiore della Lama da taglio e sollevare fino a rimuoverla dalla Ciotola.

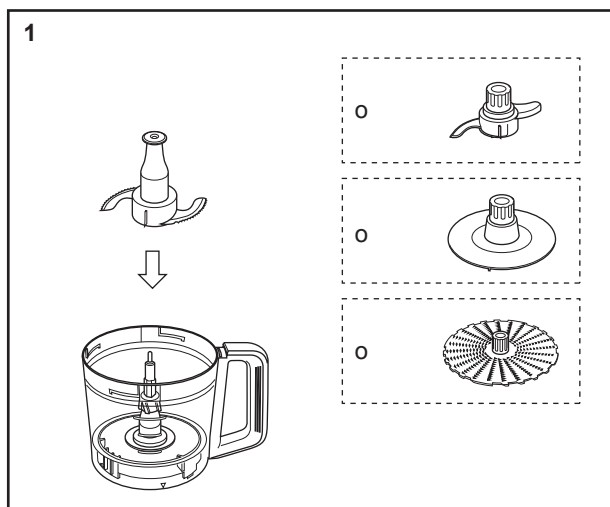
Nota:

Attenzione ai bordi taglienti della Lama da taglio quando la si rimuove dalla ciotola.

Montaggio degli Accessori del Robot da Cucina

Si consiglia vivamente di pulire tutti gli accessori e le parti e asciugare bene prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, consultare le pagine IT27 e IT28 per il metodo di pulizia. Staccare la spina durante il montaggio dell'unità. Prima di inserire la spina, assicurarsi che l'Interruttore di Accensione sia spento. Fare riferimento alla Pagina IT28 alla voce "Conservazione" su come riposizionare l'alloggiamento del motore.

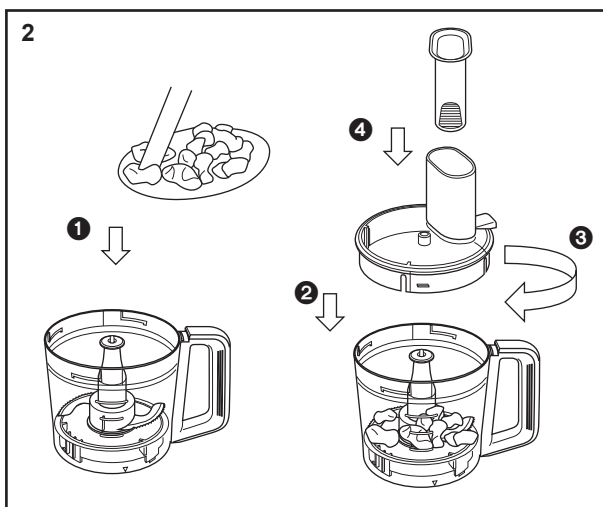
Lama da taglio • Lama per impastare • Disco panna montata • Lama per grattugiare



Posizionare la Lama da taglio (Lama per impastare, Disco panna montata o Lama per grattugiare) nella Ciotola.

Nota:

Per la lama da taglio, assicurarsi che l'Alloggiamento del Motore sporga dalla lama da taglio dopo l'inserimento.



Mettere gli ingredienti nella Ciotola.

Nota:

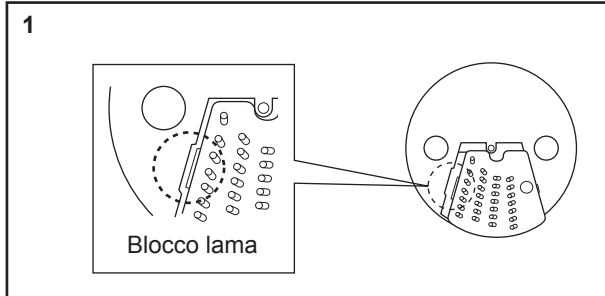
Per la Lama per Grattugiare, inserire gli ingredienti sopra la lama e spargerli uniformemente.

Mettere il Coperchio della Ciotola sopra quest'ultima e ruotare in senso orario fino a quando si sente un "clic". Inserire il Tamper nel Tubo di Alimentazione.

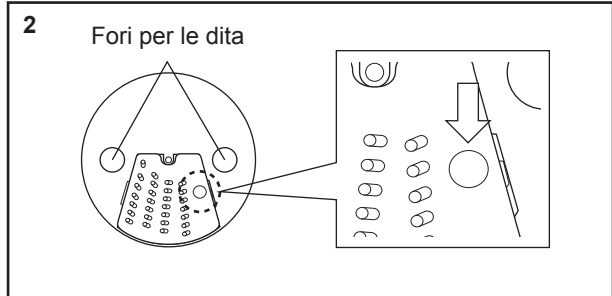
ROBOT DA CUCINA - SMONTAGGIO & MONTAGGIO -

Montaggio degli Accessori del Robot da Cucina

Lame per affettare (Spesse/Sottili) • Lame per sminuzzare (grossolanamente/finemente) • Lama per patatine



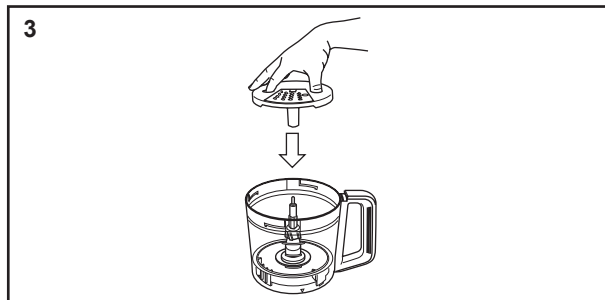
Montare il blocco previsto della lama desiderata sul Supporto per Lama e assicurarsi che sia posizionato correttamente.



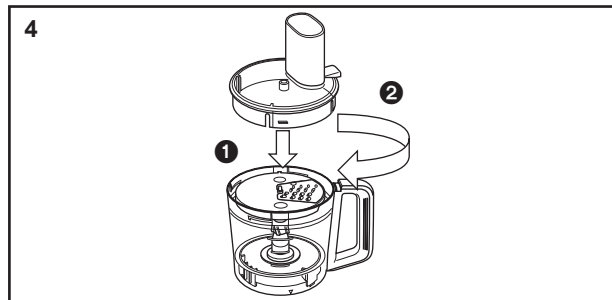
Spingere verso il basso la lama come mostrato sopra fino a quando si sente uno schiocco.

Nota:

- Attenzione ai bordi taglienti delle lame durante l'inserimento nel Supporto per Lama.
- Per rimuovere la lama, girare il Supporto per Lama e spingere verso il basso sul retro della lama.



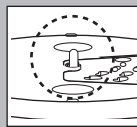
Inserire un dito e il pollice nei fori apposti per afferrare il Supporto della Lama. Posizionare il Supporto della Lama montato nella Ciotola.



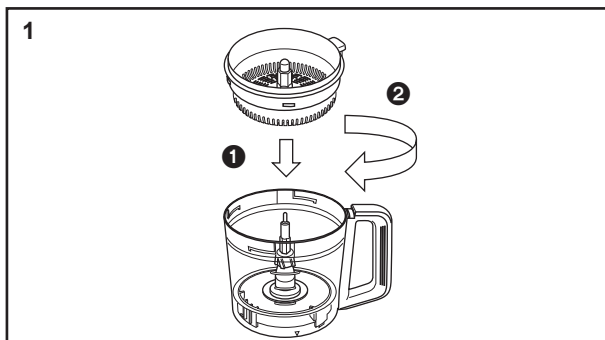
Mettere il Coperchio della Ciotola sopra quest'ultima e ruotare in senso orario fino a quando si sente un "clic".

Nota:

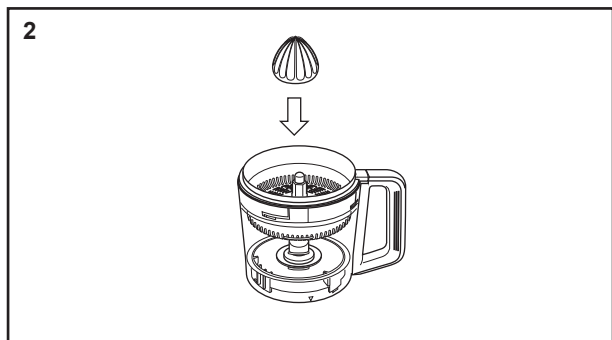
Assicurarsi che l'Albero del Motore sporga dal Supporto per Lama dopo l'inserimento.



Spremiagrumi



Posizionare lo Spremiagrumi nella ciotola. Girare in senso orario fino a quando si sente un "clic".

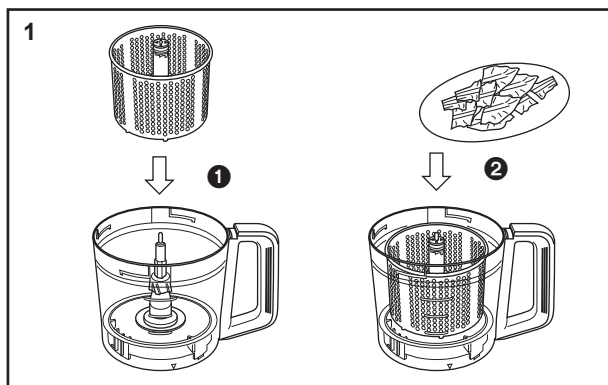


Fissare il cono spremiagrumi sull'Albero Motore.

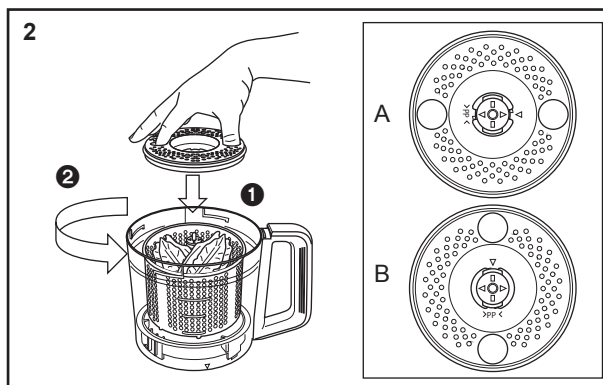
ROBOT DA CUCINA - SMONTAGGIO & MONTAGGIO -

Montaggio degli Accessori del Robot da Cucina

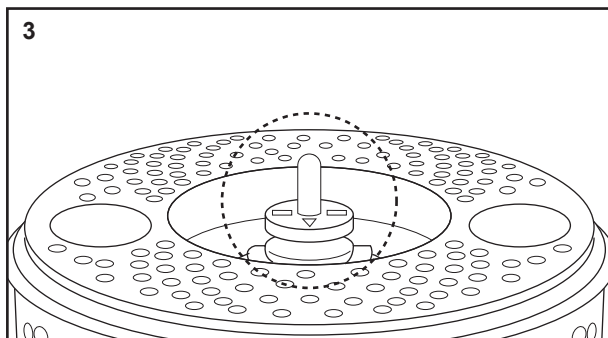
Scolainsalata



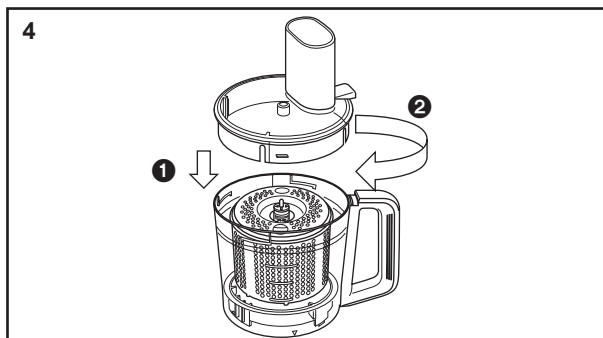
Posizionare lo Scolainsalata nella Ciotola. Inserire gli ingredienti nello Scolainsalata.



Posizionare il Coperchio dello Scolainsalata sulla parte superiore dello Scolainsalata fino a quando il simbolo corrisponde come mostrato in A. Ruotare il Coperchio dello Scolainsalata in senso antiorario fino a quando il segnale si allinea come mostrato in B.

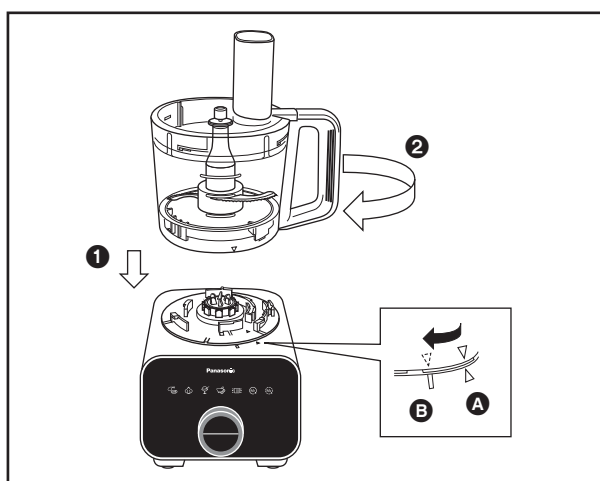


Assicurarsi che l'albero di metallo sporga fuori dallo Scolainsalata dopo l'inserimento.



Mettere il coperchio sopra la ciotola e ruotare in senso orario fino a sentire un 'clic'.

Collegamento delle unità montate con l'Alloggiamento del Motore
































1. Posizionare la Ciotola sopra l'Alloggiamento del Motore fino a che il simbolo corrisponde come mostrato in **A**.
2. Girare la Ciotola in senso orario fino a quando si sente un "clic". Assicurarsi che il simbolo a triangolo sulla Ciotola coincida con il simbolo a rettangolo dell'Alloggiamento del Motore come mostrato in **B**.

Per smontare, seguire le fasi di montaggio in senso inverso.

ROBOT DA CUCINA - LAMA DA TAGLIO -

Preparazione ingredienti

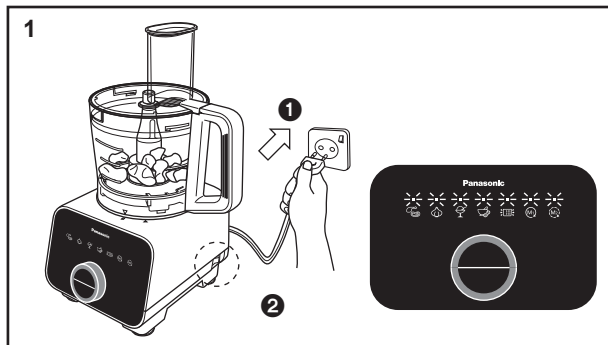
Funzione	Ingredienti	Modalità	Quantità	Tempo di funzionamento (ca.)	Metodo di preparazione
Tritare	Carne	 Auto	50 ~ 400 g	5 ~ 40 sec	 Rimuovere la pelle, le ossa e i tendini, tagliare a cubetti di 2 ~ 3 cm.
	Pesce		L'impostazione iniziale è per 200 g (10 sec)		
Sminuzzare	Cipolla	 Auto	150 ~ 500 g	10 ~ 50 sec	 Rimuovere la pelle, tagliare a cubetti di 2 ~ 3 cm.
	L'impostazione iniziale è per 300 g (20 sec)				
	Aglio	 Continua Velocità: Max	5 ~ 500 g	10 ~ 30 sec	 Rimuovere la pelle.
	Carota		50 ~ 450 g	10 ~ 30 sec	 Rimuovere la pelle, tagliare a cubetti di 2 ~ 3 cm.
	Prezzemolo		5 ~ 70 g	10 ~ 40 sec	 Rimuovere il gambo.
Funghi	30 ~ 250 g	3 ~ 15 sec	 Tagliare a cubetti di 2 ~ 3 cm.		
Triturare	Parmigiano	 Continua Velocità: Max	10 ~ 200 g	10 ~ 60 sec	 Tagliare a cubetti di 2 ~ 3 cm.
Puré	Patate bollite	 Intermittente Velocità: Max	100 ~ 400 g	10 ~ 40 sec	 Tagliare a cubetti di 2 ~ 3 cm. Non abusare.
Frozen	Banana congelata	 Auto	250 ~ 450 g	40 ~ 120 sec	 Pezzetti larghi 1 ~ 2 cm, non completamente surgelati.
			L'impostazione iniziale è per 350 g (60 sec)		
Tritare il ghiaccio	Cubetti di ghiaccio	 Continua Velocità: Max	~ 10 pezzi	~ 20 sec	 Cubetti di ghiaccio da 2 ~ 3 cm.
Macinare	Arachidi	 Continua Velocità: Max	10 ~ 200 g	15 ~ 30 sec	 Rimuovere il guscio e la buccia degli arachidi.
Impastare	Noccioline tostate	 Auto	100 ~ 400 g	4 ~ 10 min	 Rimuovere il guscio e la buccia degli arachidi.
			L'impostazione iniziale è per 300 g (7 min)		
Pezzetti di pane	Pane bianco morbido	 Continua Velocità: Max	10 ~ 200 g	15 ~ 60 sec	 Tagliare il pane morbido in 6/8 pezzi.
Impasti (Per dolci)	Farina	 Continua Velocità: Max	~ 300 g	~ 120 sec	 Usare per preparare dolci da pasticceria dolci e torte.
Preparare il succo	Frutta, liquidi, ecc.	 Continua Velocità: Max	~ 1500 mL	~ 120 sec	 Tagliare a cubetti di 2 ~ 3 cm. Inserire prima i pezzi solidi. Riempire con i liquidi senza superare i 1500 mL. Non aggiungere più di 10 pezzetti di cubetti di ghiaccio durante la preparazione.
Preparare la zuppa	Verdure bollite, liquidi, ecc.	 Continua Velocità: Max	~ 1500 mL	~ 120 sec	 Tagliare a cubetti di 2 ~ 3 cm. Inserire prima i pezzi solidi. Riempire con i liquidi senza superare i 1500 mL.

Italiano

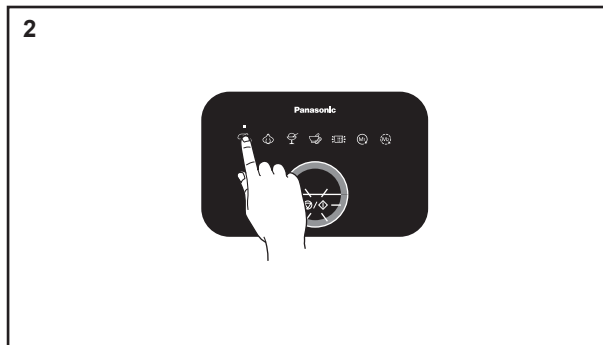
IT13

ROBOT DA CUCINA - LAMA DA TAGLIO -

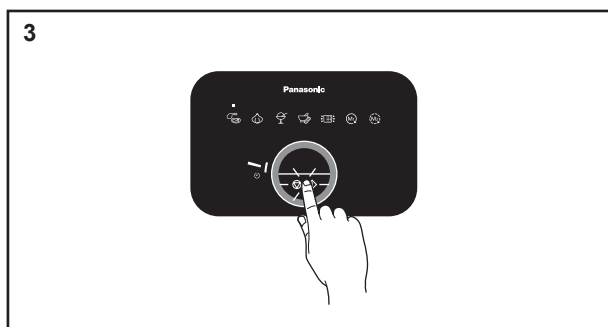
Usare il Menu Auto



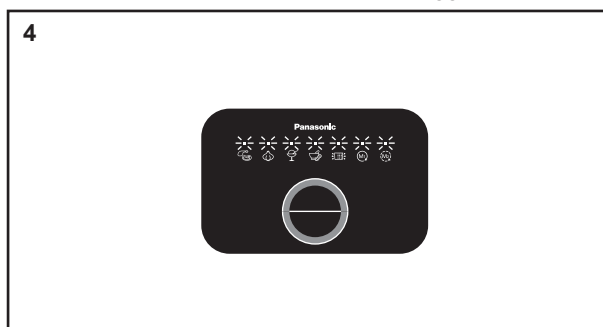
Dopo aver completato le fasi di montaggio, inserire la spina nella presa di corrente e accendere l'Interruttore. Il L.E.D. per l'Indicazione della Modalità si accende e lampeggia.



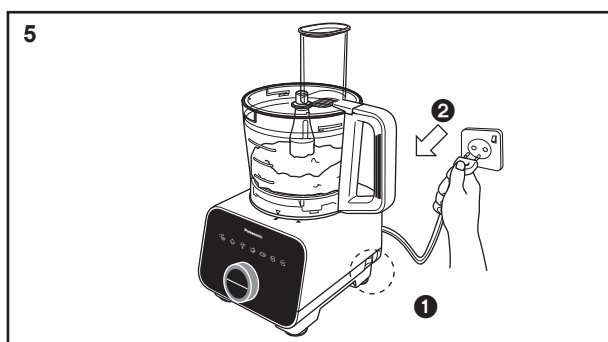
Selezionare la modalità Menu Auto (eccetto per la Modalità Scolainsalata). La Modalità di Indicazione a L.E.D. selezionata si illumina e si sente un segnale acustico. L'indicazione della durata e dell'Interruttore Stop/Avvio a L.E.D. si accende e lampeggia.



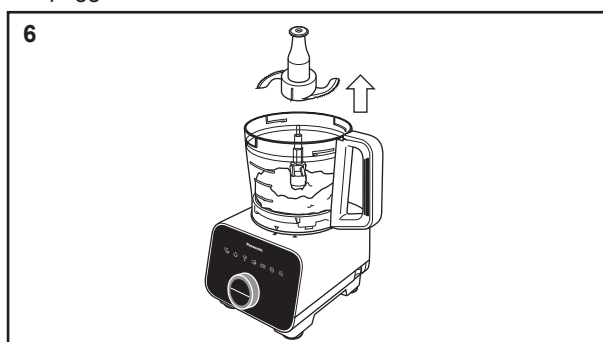
Ciascun Menu Auto ha una durata prestabilita. Ciascuna barra luminosa rappresenta 10 secondi* di tempo. Premere l'Interruttore Stop/Avvio per avviare.



Durante l'uso, il L.E.D. di durata si spegne mano a mano a intervalli di 10 secondi fino a che si completa l'utilizzo del programma e vengono emessi 4 segnali acustici. Il L.E.D. per l'Indicazione della Modalità si accende e lampeggia.



Dopo che la preparazione è terminata, spegnere l'Interruttore di Accensione e staccare la spina dalla presa di corrente.



Rimuovere la Lama da taglio dalla Ciotola prima di rimuovere gli ingredienti trasformati.

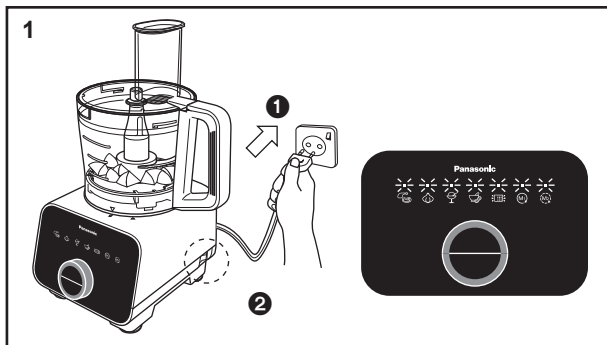
*Per il programma automatico per impastare, ogni barra luminosa rappresenta 1 minuto. La barra luminosa diminuisce con un intervallo di 1 minuto.

Nota:

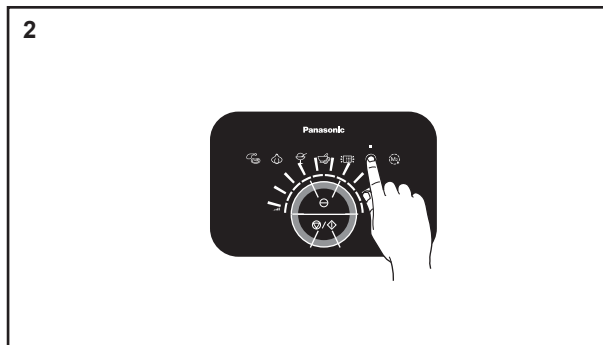
- Verificare sempre che la Lama da taglio sia inserita prima di aggiungere gli ingredienti nella ciotola.
- La Durata del programma automatico può essere aumentata o diminuita regolando la Manopola di selezione, se necessario.
- Il funzionamento del programma automatico può essere interrotto prima della fine del tempo preimpostato premendo l'interruttore Stop/Avvio.
- A seconda della velocità della quantità degli ingredienti utilizzati, potranno verificarsi forti vibrazioni. In tal caso, tenere premuto il Coperchio della Ciotola con entrambe le mani per fissarla durante l'utilizzo.

ROBOT DA CUCINA - LAMA DA TAGLIO -

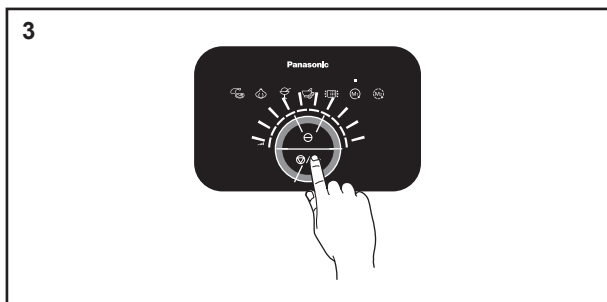
Utilizzare il Menu Manuale



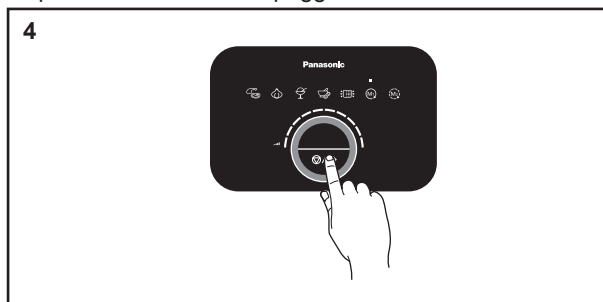
Dopo aver completato le fasi di montaggio, inserire la spina nella presa di corrente e accendere l'Interruttore. Il L.E.D. per l'Indicazione della Modalità si accende e lampeggia.



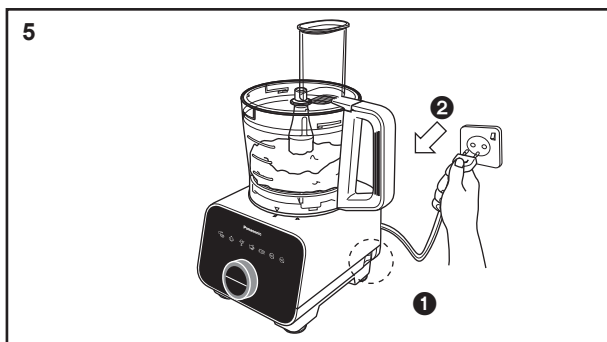
Selezionare la modalità Continua o Intermittente. La Modalità di Indicazione a L.E.D. selezionata si illumina e si sente un segnale acustico. La velocità, l'Interruttore Stop/Avvio e il L.E.D. di Indicazione dell'Interruttore a Impulso si illumina e lampeggia.



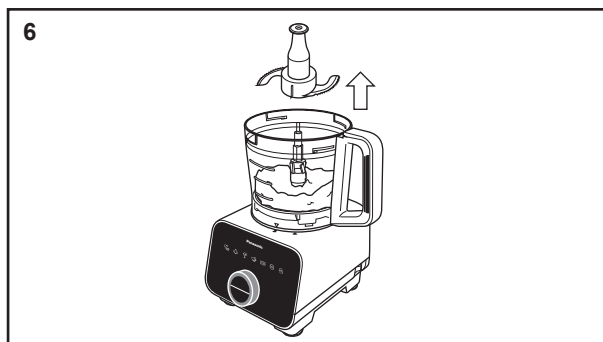
Modificare la velocità desiderata con la Manopola di Selezione. Meno barre sono illuminate, maggiore è la velocità. Premere l'Interruttore Stop/Avvio o PULSE per avviare.



Durante l'accensione, il L.E.D. di Indicazione Stop/Avvio rimane acceso. La velocità può essere regolata durante l'uso. Premere l'Interruttore Stop/Avvio per arrestare l'uso.



Dopo che la preparazione la preparazione è terminata, spegnere l'Interruttore di Accensione e staccare la spina dalla presa di corrente.

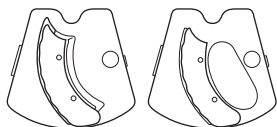


Rimuovere la Lama da taglio dalla Ciotola prima di rimuovere gli ingredienti trasformati.

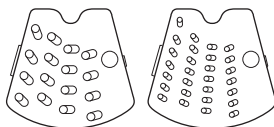
Nota:

- Verificare sempre che la Lama da taglio sia inserita prima di aggiungere gli ingredienti nella ciotola.
- Non superare la quantità indicata di ingredienti per impastare in quanto possono verificarsi delle vibrazioni anomale.
- Non inserire ingredienti caldi nella Ciotola per la trasformazione. Assicurarsi sempre che gli ingredienti siano sufficientemente raffreddati prima di inserirli, ad esempio le patate bollite.
- Per preparare i Succhi, mettere nella ciotola prima gli ingredienti solidi e poi quelli liquidi fino a quando il volume totale non supera i 1.500 ml.
- A seconda della velocità della quantità degli ingredienti utilizzati, potranno verificarsi forti vibrazioni. In tal caso, tenere premuto il Coperchio della Ciotola per fermarlo durante l'uso.
- Quando si preparano gli impasti per dolci, non rielaborarli una volta terminata la loro preparazione.
- Mentre gli ingredienti liquidi si mescolano insieme, mettere dei cubetti di ghiaccio, non più di 10 pezzi (circa 170 g).

ROBOT DA CUCINA - LAME PER AFFETTARE • LAME PER SMINUZZARE • LAMA PER PATATINE . -



Lame per affettare (Spesse/Sottili)
- usate per affettare gli ingredienti


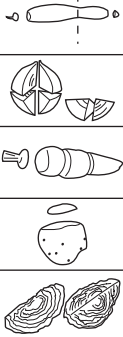


Lame per sminuzzare
(grossolanamente/finemente)
- usate per sminuzzare e grattugiare
gli ingredienti.


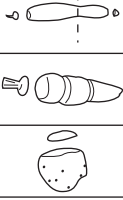



Lama per patatine
- usata per preparare patatine fritte e
ingredienti da sminuzzare.


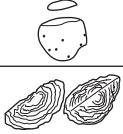
Preparazione degli ingredienti per le lame per affettare (Spesse/Sottili)

Funzione	Ingredienti	Modalità	Un solo utilizzo Max	Tempo di funzionamento (ca.)	Metodo di preparazione
Affettare	Cetriolo	 Continua Velocità: Max	700 g	-	 Tagliare gli ingredienti fino a che siano abbastanza piccoli da entrare nel tubo di inserimento.
	Cipolla		700 g		
	Carota		600 g		
	Patate		600 g		
	Cavolo		400 g		

Preparazione degli ingredienti per le lame per sminuzzare (grossolanamente/finemente)

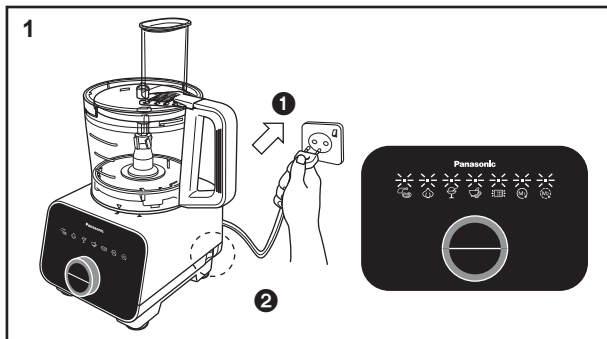
Funzione	Ingredienti	Modalità	Un solo utilizzo Max	Tempo di funzionamento (ca.)	Metodo di preparazione
Sminuzzare	Cetriolo	 Continua Velocità: Max	500 g	-	 Tagliare gli ingredienti fino a che siano abbastanza piccoli da entrare nel tubo di inserimento.
	Carota		500 g		
	Patate		650 g		
	Formaggio		500 g		 Tagliare gli ingredienti fino a che siano abbastanza piccoli da entrare nel tubo di inserimento. Non usare ingredienti duri come il parmigiano.

Preparazione degli ingredienti per la Lama per patatine

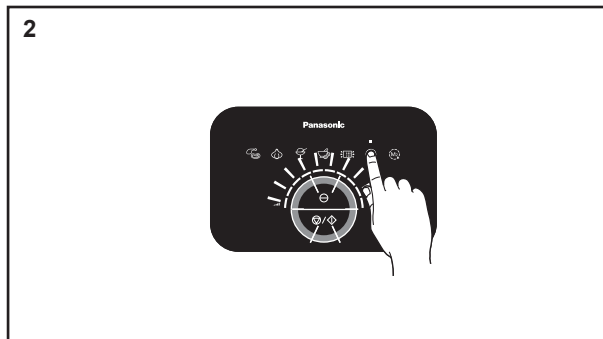
Funzione	Ingredienti	Modalità	Un solo utilizzo Max	Tempo di funzionamento (ca.)	Metodo di preparazione
Patatine Fritte	Patate	 Continua Velocità: Max	800 g	-	 Tagliare gli ingredienti fino a che siano abbastanza piccoli da entrare nel tubo di inserimento.
Sminuzzare	Cavolo		500 g		

ROBOT DA CUCINA - LAME PER AFFETTARE • LAME PER SMINUZZARE • LAMA PER PATATINE . -

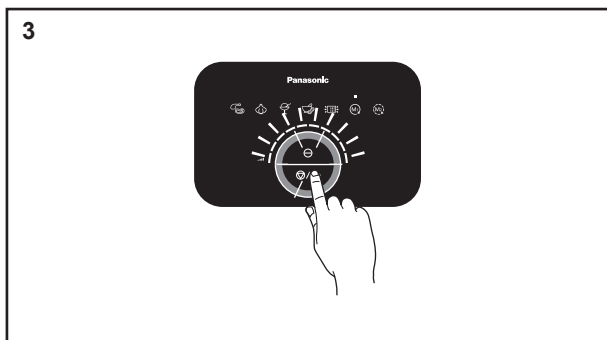
Utilizzare il Menu Manuale



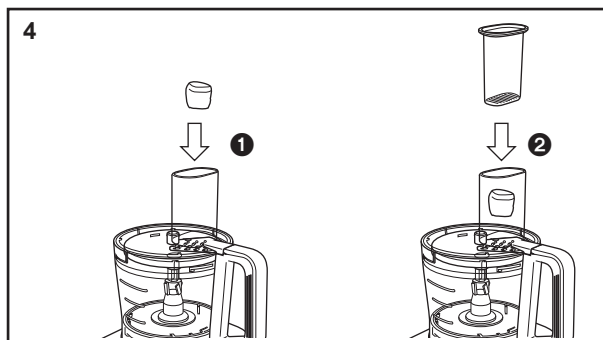
Dopo aver completato le fasi di montaggio, inserire la spina nella presa di corrente e accendere l'Interruttore. Il L.E.D. per l'Indicazione della Modalità si accende e lampeggia.



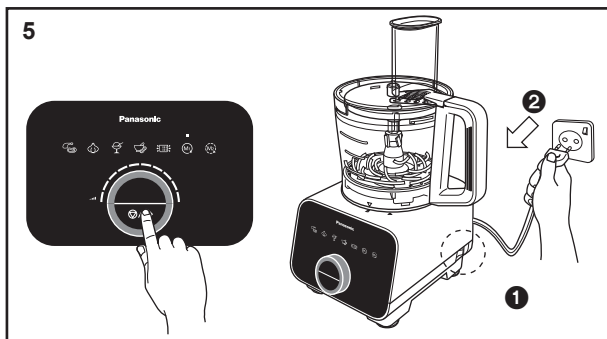
Selezionare la modalità Continua. La Modalità di Indicazione a L.E.D. selezionata si illumina e si sente un segnale acustico. La Velocità, il L.E.D. di Indicazione dell'Interruttore Stop/Avvio a Impulso si accende e lampeggia.



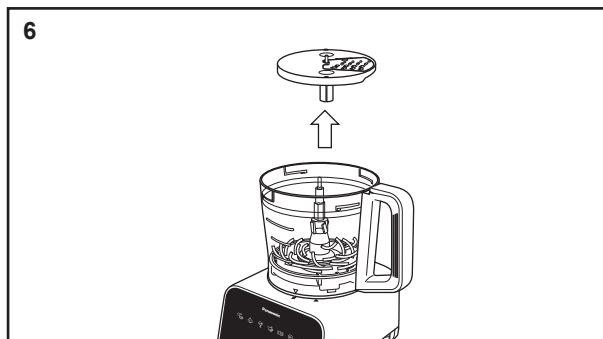
Modificare la velocità desiderata con la Manopola di Selezione. Meno barre sono illuminate, maggiore è la velocità. Premere l'Interruttore Stop/Avvio o PULSE per avviare.



Inserire gli ingredienti nel Tubo di inserimento e spingere verso il basso con il pressatore.



Durante l'accensione, il L.E.D. di Indicazione Stop/Avvio rimane acceso. Premere l'Interruttore Stop/Avvio per arrestare l'uso. Dopo che la preparazione è terminata, spegnere l'Interruttore di Accensione e staccare la spina dalla presa di corrente.



Rimuovere il Supporto per Lama dalla Ciotola prima di rimuovere gli ingredienti trasformati.

Nota:

- Quando si utilizzano ingredienti lunghi e sottili, posizionarli contro la parete anteriore del tubo di inserimento come indicato nella Figura 1, come supporto durante l'uso per evitare una lavorazione non uniforme.
- Smaltire eventuali grumi residui di ingredienti non lavorati.
- Allineare gli ingredienti ad alto contenuto di fibre come indicato in Figura 2 per un risultato omogeneo.



Figura 1




Figura 2

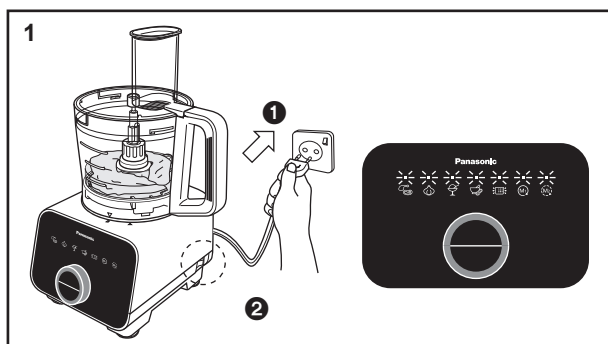
Italiano

ROBOT DA CUCINA - LAMA PER IMPASTARE -

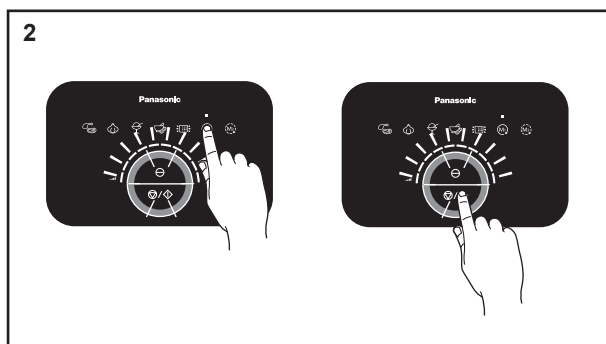
Preparazione ingredienti per la Lama per Impastare

Funzione	Ingredienti	Modalità	Un solo utilizzo Max	Tempo di funzionamento (ca.)	Metodo di preparazione
Impastare (Per il pane)	Farina di pane	 Continua Velocità: Iniziare con il livello 1, aumentare ogni secondo fino al massimo.	300 g	~ 120 sec	Aggiungere il lievito con acqua durante la lavorazione della pasta (aggiungere il lievito direttamente prima della lavorazione può far sì che la pasta si sfaldi o si alzi prematuramente). Se la pasta appare ancora friabile dopo la preparazione iniziale, aggiungere 1 cucchiaino di acqua nel mix. Quando si verificano grandi vibrazioni dovute alla preparazione dell'impasto con il mix intorno all'Albero motore, aggiungere 1 cucchiaino di farina. Non rilavorare l'impasto dopo avere completato l'operazione, se l'impasto non è soddisfacente, impastare a mano.
	Acqua		160 ~ 200 mL		

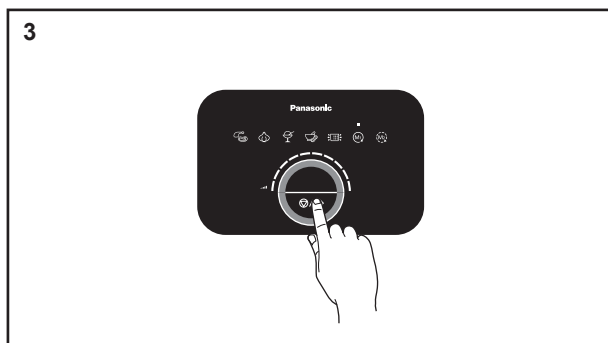
Utilizzare il Menu Manuale



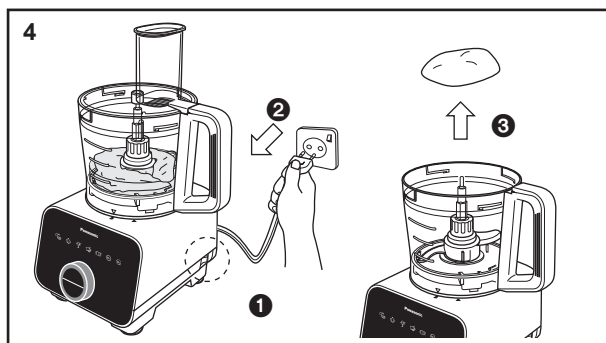
1 Dopo aver completato le fasi di montaggio, inserire la spina nella presa di corrente e accendere l'Interruttore. Il L.E.D. per l'Indicazione della Modalità si accende e lampeggia.



2 Selezionare la modalità Continua e regolare la velocità massima con la Manopola di Selezione. Meno barre sono illuminate, maggiore è la velocità. Premere l'Interruttore Stop/Avvio per avviare.



3 Durante l'accensione, il L.E.D. di Indicazione Stop/Avvio rimane acceso. Osservare la formazione del panetto. Premere l'Interruttore Stop/Avvio per interrompere l'operazione una volta che si è formato un bel panetto saldo.



4 Dopo che la preparazione è terminata, spegnere l'Interruttore di Accensione e staccare la spina dalla presa di corrente. Rimuovere il panetto dalla Ciotola prima di estrarre la Lama per Impastare.

Nota:

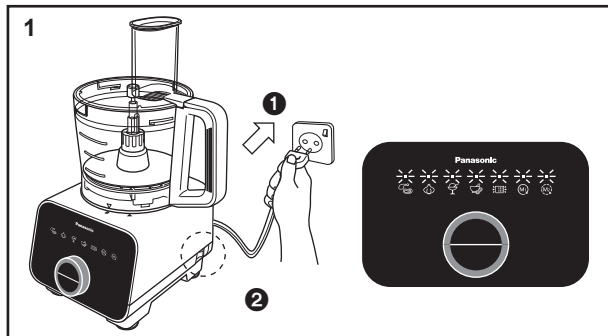
- Non superare la quantità indicata di ingredienti per la Lama per Impastare in quanto possono verificarsi delle vibrazioni anomale.
- A seconda della velocità della quantità degli ingredienti utilizzati, potranno verificarsi forti vibrazioni. In tal caso, tenere premuto il Coperchio della Ciotola con entrambe le mani per fissarla durante l'utilizzo.
- Per l'impasto, non rilavorare dopo che la pasta si è formata la prima volta.
- Elevate quantità di burro e zucchero nell'impasto possono causare vibrazioni anomale quando si utilizza la Lama per Impastare.
- L'utilizzo di farina diversa dalle farine di pane può causare vibrazioni anomale. Prima della trasformazione, rimuovere 1 ~ 2 cucchiaini di acqua dalla quantità totale indicata e aggiungere l'acqua a poco a poco durante la lavorazione, se necessario.

ROBOT DA CUCINA - DISCO PANNA MONTATA -

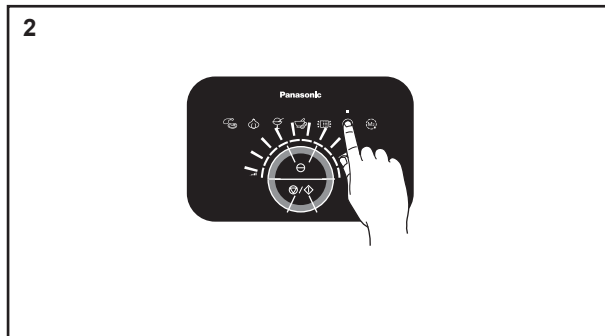
Preparazione degli ingredienti per il Disco panna montata

Funzione	Ingredienti	Modalità	Un solo utilizzo Max	Tempo di funzionamento (ca.)	Metodo di preparazione	
Montare	Albume	M1	2 ~ 6 pezzi	50 ~ 90 sec		Separare l'albume dal tuorlo per ottenere una meringa omogenea.
	Panna	Continua Velocità: Max	100 ~ 300 mL	15 sec ~ 2 min		Utilizzare panna fresca con il 35% di grassi o superiore a 5 °C

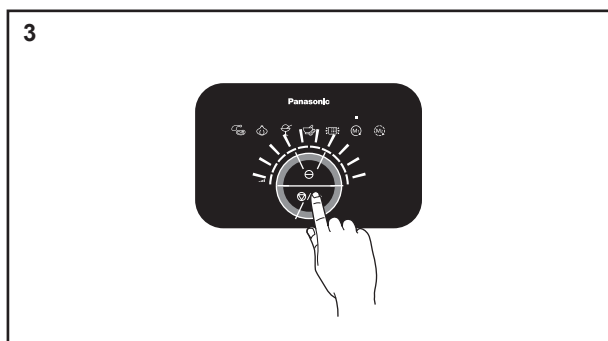
Utilizzare il Menu Manuale



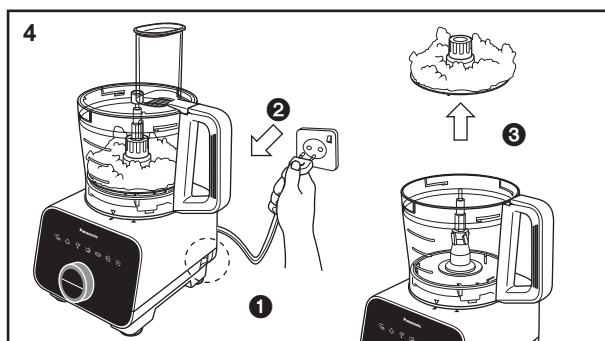
Dopo aver completato le fasi di montaggio, inserire la spina nella presa di corrente e accendere l'Interruttore. Il L.E.D. per l'Indicazione della Modalità si accende e lampeggia.



Selezionare la modalità Continua e regolare la velocità massima con la Manopola di Selezione. Meno barre sono illuminate, maggiore è la velocità. Premere l'Interruttore Stop/Avvio per avviare.



Durante l'accensione, il L.E.D. di Indicazione Stop/Avvio rimane acceso. Osservare la formazione e la crescita degli ingredienti montati. Premere l'Interruttore Stop/Avvio per interrompere l'operazione una volta che si è formata la consistenza desiderata.







Dopo che la preparazione è terminata, spegnere l'Interruttore di Accensione e staccare la spina dalla presa di corrente. Rimuovere con attenzione il Disco panna montata insieme agli ingredienti lavorati nella Ciotola.

Nota:

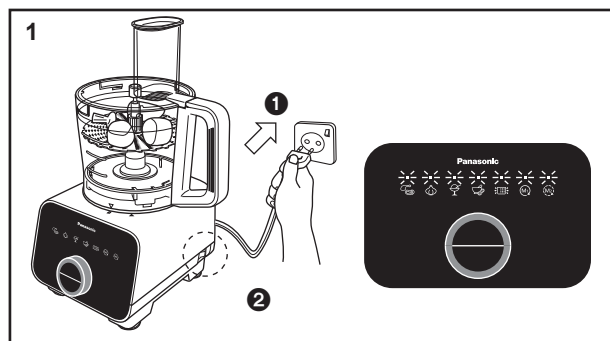
- Non montare la panna più del necessario, potrebbe decomporsi e formare grumi di burro.
- Utilizzando diverse marche di panna montata si possono ottenere risultati differenti. Si consiglia di lavorare fino a quando la panna è sufficientemente montata.

ROBOT DA CUCINA - LAMA PER GRATTUGIARE -

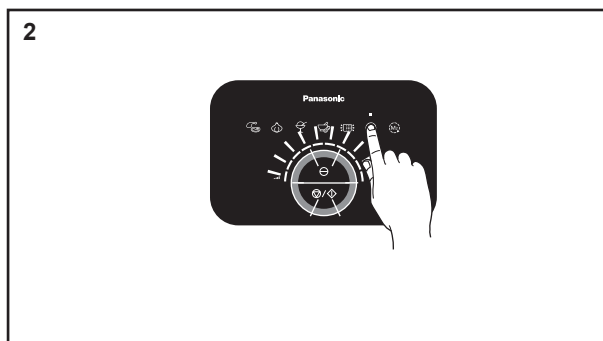
Preparazione degli ingredienti per la Lama per grattugiare

Funzione	Ingredienti	Modalità	Un solo utilizzo Max	Tempo di funzionamento (ca.)	Metodo di preparazione
Grattugiare	Carota	 Continua Velocità: Max	200 g	-	   Tagliare a cubetti di 2-3 cm.
	Mela		200 g		
	Cetriolo		200 g		

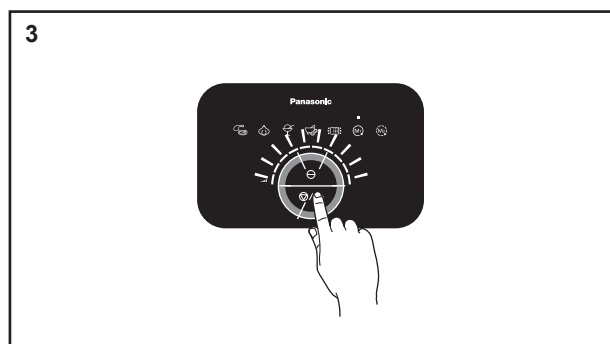
Utilizzare il Menu Manuale



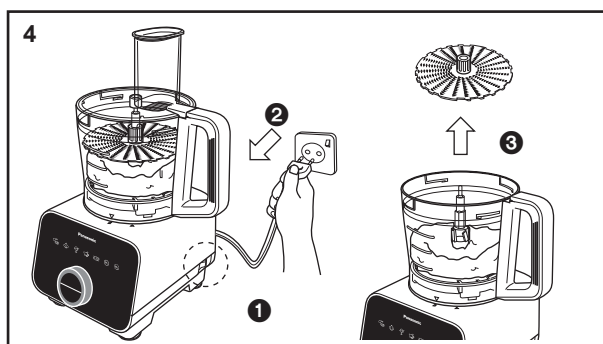
Dopo aver completato le fasi di montaggio, inserire la spina nella presa di corrente e accendere l'Interruttore. Il L.E.D. per l'Indicazione della Modalità si accende e lampeggia.



Selezionare la modalità Continua e regolare la velocità massima con la Manopola di Selezione. Meno barre sono illuminate, maggiore è la velocità. Premere l'Interruttore Stop/Avvio per avviare.



Durante l'accensione, il L.E.D. di Indicazione Stop/Avvio rimane acceso. Premere l'Interruttore Stop/Avvio per arrestare l'uso.





Dopo che la preparazione è terminata, spegnere l'Interruttore di Accensione e staccare la spina dalla presa di corrente. Estrarre la Lama per grattugiare dalla Ciotola prima di rimuovere gli ingredienti.

Nota:

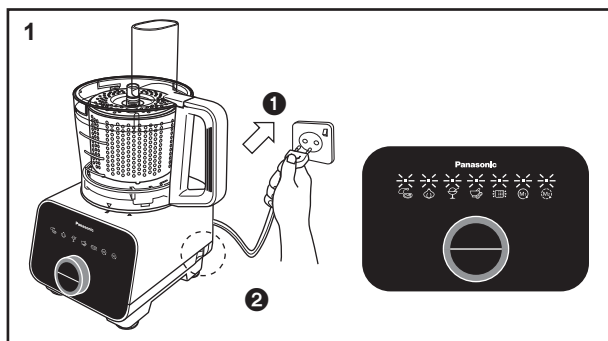
- Non inserire gli ingredienti attraverso il Tubo di inserimento durante il funzionamento della Lama per grattugiare.

ROBOT DA CUCINA - SCOLAINSalATA -

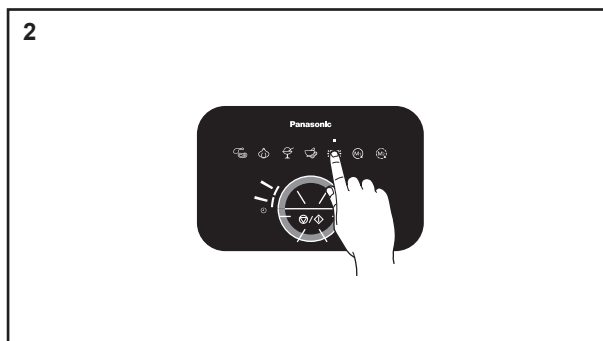
Preparazione degli ingredienti per lo Scolainsalata

Funzione	Ingredienti	Modalità	Un solo utilizzo Max	Tempo di funzionamento (ca.)	Metodo di preparazione
Scolainsalata	Foglie di lattuga	 Auto	100 g	20 ~ 60 sec	 Tagliare a strati di 3-5 cm.
	Cavolo		200 g	20 ~ 70 sec	

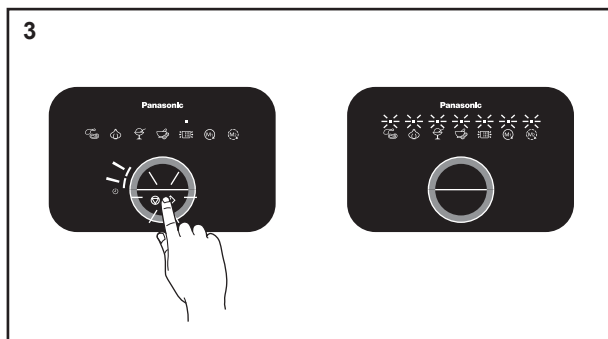
Usare il Menu Auto



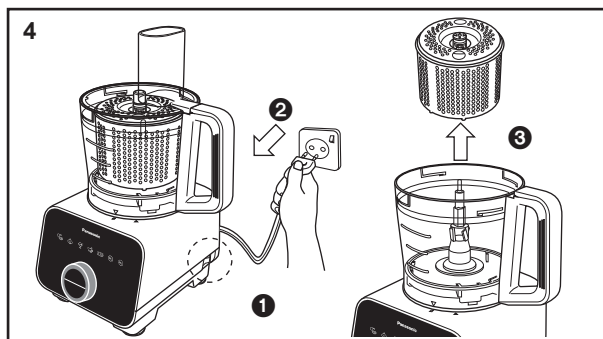
1 Dopo aver completato le fasi di montaggio, inserire la spina nella presa di corrente e accendere l'Interruttore. Il L.E.D. per l'Indicazione della Modalità si accende e lampeggia.



2 Selezionare la modalità Scolainsalata. La Modalità di Indicazione a L.E.D. selezionata si illumina e si sente un segnale acustico. L'indicazione della durata e dell'Interruttore Stop/Avvio a L.E.D. si accende e lampeggia.



3 Ciascun programma automatico ha una durata prestabilita. Ciascuna barra luminosa rappresenta 10 secondi di tempo. Premere l'Interruttore Stop/Avvio per avviare. Durante l'uso, il L.E.D. di durata si spegne mano a mano a intervalli di 10 secondi fino a che si completa la durata preimpostata e vengono emessi 4 segnali acustici. Il L.E.D. per l'Indicazione della Modalità si accende e lampeggia.



4 Dopo che la preparazione è terminata, spegnere l'Interruttore di Accensione e staccare la spina dalla presa di corrente. Rimuovere lo Scolainsalata dalla Ciotola.


Nota:

- Capacità di lavoro massima dello Scolainsalata: 200 g o fino all'altezza massima dello Scolainsalata, a seconda di quale dei due si verifichi per primo.
- Ingredienti vietati: Consultare pagina IT6.
- Assicurarsi che gli ingredienti siano distribuiti in modo uniforme intorno allo Scolainsalata prima dell'uso.
- Non utilizzare lo Scolainsalata in qualsiasi altra modalità ad eccezione della modalità Scolainsalata.
- Verificare sempre che il coperchio sia fissato sopra lo Scolainsalata prima dell'uso, altrimenti gli ingredienti potrebbero saltare fuori e scheggiare la Ciotola.
- A seconda della quantità degli ingredienti utilizzati, potranno verificarsi forti vibrazioni. In tal caso, tenere premuto il Coperchio della Ciotola con entrambe le mani per fissarlo durante l'utilizzo.

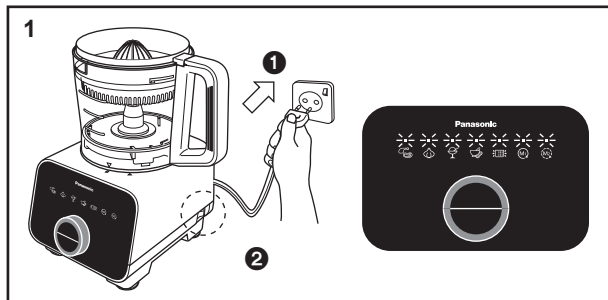
Italiano

ROBOT DA CUCINA - SPREMIAGRUMI -

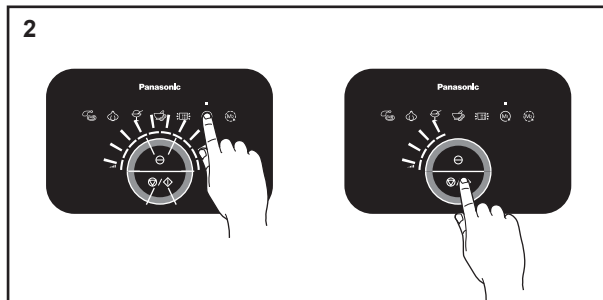
Preparazione degli ingredienti per lo Spremiagrumi

Funzione	Ingredienti	Modalità	Un solo utilizzo Max	Tempo di funzionamento (ca.)	Metodo di preparazione
Spremiagrumi	Agrume	M1 Continua Velocità: Livello 4	1000 mL	-	 Tagliare la frutta a metà.

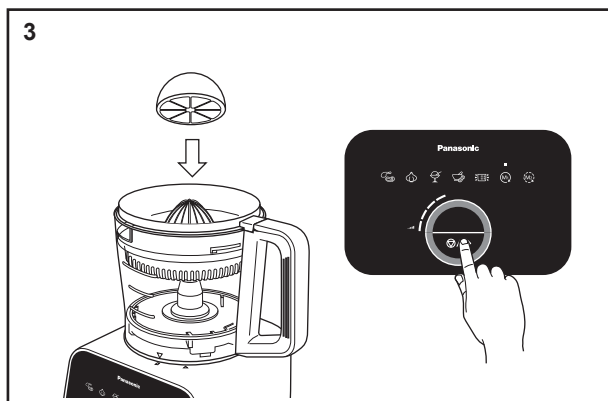
Utilizzare il Menu Manuale



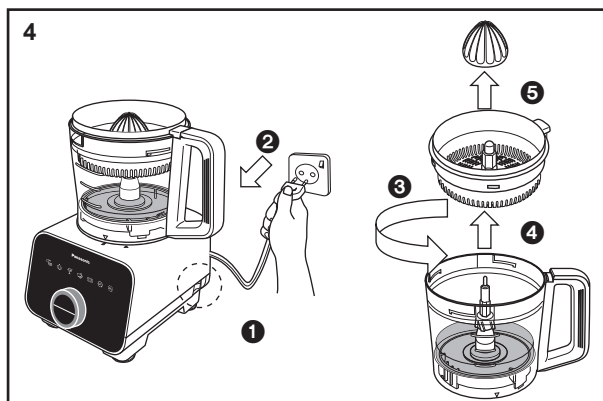
1 Dopo aver completato le fasi di montaggio, inserire la spina nella presa di corrente e accendere l'Interruttore. Il L.E.D. per l'Indicazione della Modalità si accende e lampeggia.



2 Selezionare la modalità Continua e regolare al livello 4 con la Manopola di Selezione. Premere l'Interruttore Stop/Avvio per avviare.



3 Posizionare il frutto tagliato a metà con la parte da spremere sopra il Cono spremiagrumi e premere con forza per estrarre il succo. Durante l'accensione, il L.E.D. di Indicazione Stop/Avvio rimane acceso. Premere l'Interruttore Stop/Avvio per arrestare l'uso.



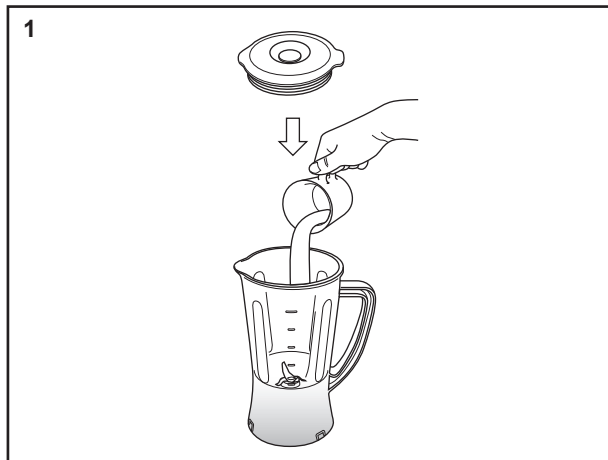
4 Dopo che la preparazione è terminata, spegnere l'Interruttore di Accensione e staccare la spina dalla presa di corrente. Rimuovere lo Spremiagrumi dalla Ciotola prima di versare fuori il succo estratto.

Nota:

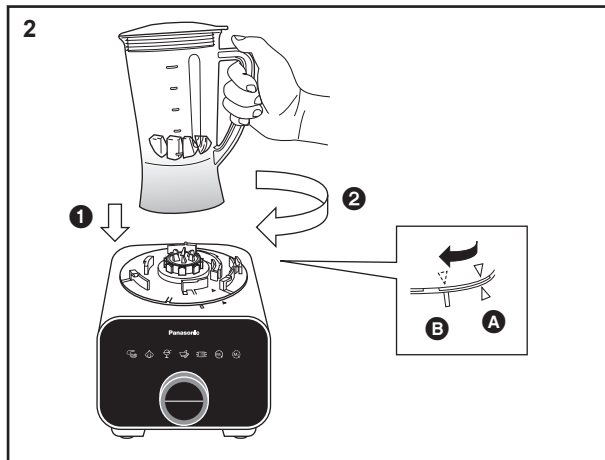
- Assicurarsi che il Cono spremiagrumi sia posizionato sullo spremiagrumi prima dell'uso.
- Arrestare la preparazione a intervalli per togliere la polpa rimanente dallo spremiagrumi e facilitare il processo di estrazione del succo.
- Si raccomanda di non usare lo Spremiagrumi a livelli di velocità superiori al livello 4.
- Evitare di toccare il Cono spremiagrumi quando sta girando.

FRULLATORE

Montaggio e smontaggio del Frullatore



Inserire gli ingredienti nel frullatore e chiudere utilizzando il Coperchio del Frullatore.





Posizionare il frullatore nella parte superiore dell'Alloggiamento del Motore finché il simbolo corrisponde come mostrato in **A**.

Girare il frullatore in senso orario fino a quando si sente un "clic". Assicurarsi che il simbolo a triangolo del frullatore coincida con il simbolo a rettangolo dell'Alloggiamento del Motore come mostrato in **B**.

Italiano

Per smontare, è sufficiente seguire le fasi di montaggio al contrario.

Preparazione degli ingredienti per il Frullatore

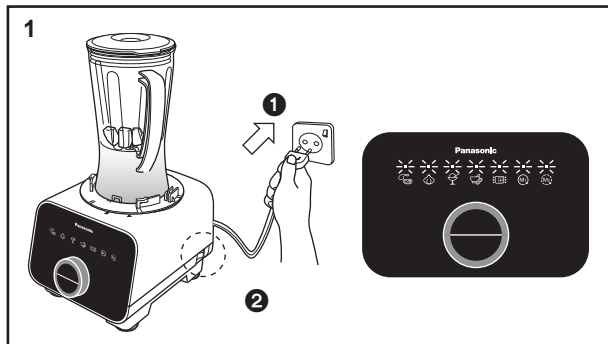
Funzione	Ingredienti	Modalità	Un solo utilizzo Max	Tempo di funzionamento (ca.)	Metodo di preparazione
Liquidi	Frutta, verdura	 Continua Velocità: Max	1,000 mL	~ 2 min	 Tagliare a cubetti da 1 cm.

Nota:

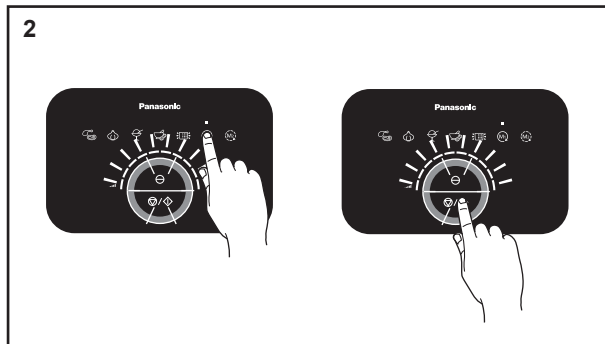
- Capacità di lavoro massima: 1 L.
- Ingredienti vietati per il frullatore: Consultare pagina IT6.
- Non è consigliabile frullare gli ingredienti duri e viscosi. Tuttavia, se necessario, tagliare gli ingredienti duri in piccoli pezzi (ad es. tagliare la carota a pezzetti da 1 cm³) e riempire la caraffa del Frullatore con gli ingredienti senza superare la metà della sua capacità nominale.
- Non superare il livello massimo consentito di riempimento e ridurre gli ingredienti quando l'apparecchio emette un rumore anomalo o vibrazioni durante l'uso.
- Aggiungere ingredienti morbidi (frutta, verdure) nella Caraffa del Frullatore prima di aggiungere altri ingredienti.

FRULLATORE

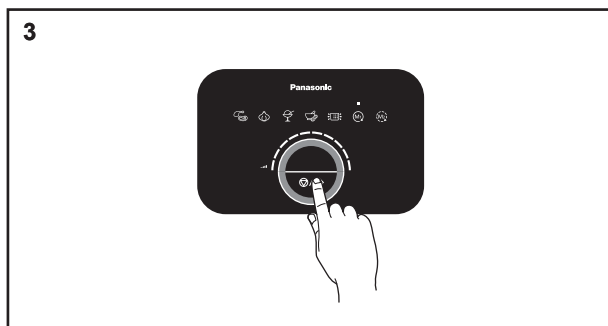
Utilizzare il Menu Manuale



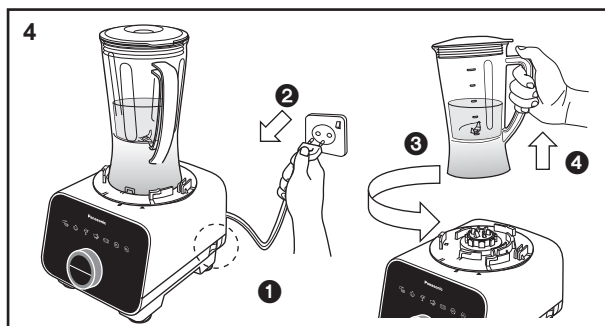
Dopo aver completato le fasi di montaggio, inserire la spina nella presa di corrente e accendere l'Interruttore. Il L.E.D. per l'Indicazione della Modalità si accende e lampeggia.



Selezionare la modalità Continua e regolare la velocità massima con la Manopola di Selezione. Meno barre sono illuminate, maggiore è la velocità. Premere l'Interruttore Stop/Avvio per avviare.



Durante l'accensione, il L.E.D. di Indicazione Stop/Avvio rimane acceso. Premere l'Interruttore Stop/Avvio per arrestare l'uso.



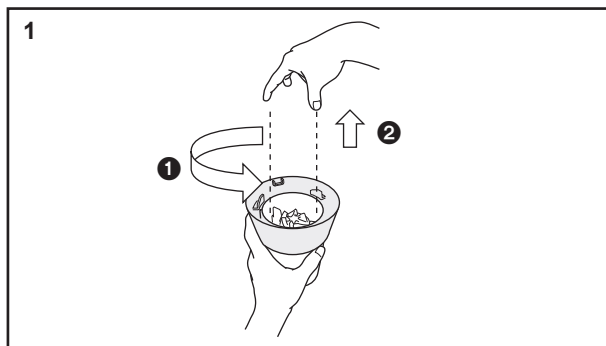
Dopo che la preparazione è terminata, spegnere l'Interruttore di Accensione e staccare la spina dalla presa di corrente. Rimuovere il Frullatore dall'Alloggiamento del Motore e procedere a rimuovere gli ingredienti.

Nota:

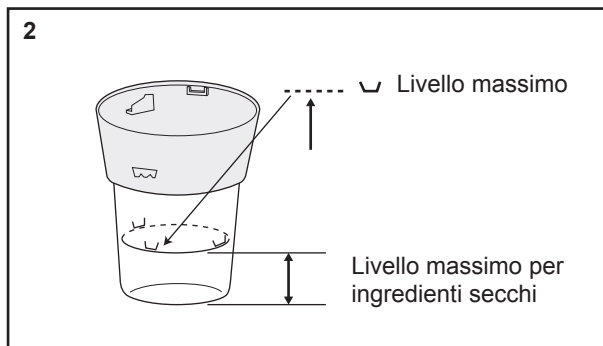
- Se la Lama da Taglio si blocca, spegnere immediatamente e staccare la spina. Non tentare di staccare gli ingredienti con le dita, usare un oggetto come ad esempio una spatola di gomma.
- Durante la miscelazione, potrebbe accadere che gli ingredienti schizzino fuori dal foro del Coperchio del Frullatore. In tal caso, rimuovere lo sporco con un panno asciutto.
- Non utilizzare superando la durata nominale (2 min ON, 2 min OFF).

TRITATUTTO

Smontare

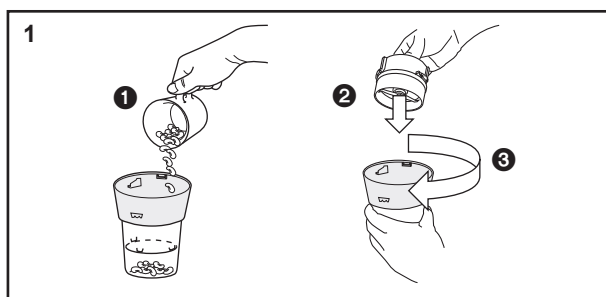


Girare la Base del Tritatutto in senso antiorario per sbloccare e sollevare dal Contenitore del Tritatutto.

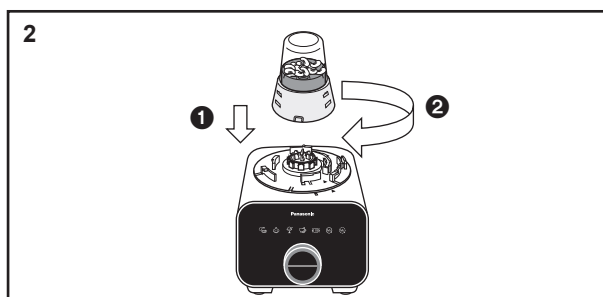


Il livello massimo per gli ingredienti secchi è indicato sul Contenitore del Tritatutto. Non riempire superando questo livello.

Montaggio e smontaggio del Tritatutto



Mettere il Contenitore del Tritatutto a testa in giù e riempire con gli ingredienti senza superare il livello massimo indicato.




Posizionare il tritattutto sulla parte superiore dell'Alloggiamento del Motore. Girare il tritattutto in senso orario fino a quando si sente un "clic".

Posizionare la base del tritattutto sotto il suo contenitore e girare in senso orario fino a quando si sente un "clic". Assicurarsi che le scanalature sulla superficie esterna della base del contenitore tritattutto e sulla superficie interna del contenitore del tritattutto siano saldamente agganciate.

Per smontare, è sufficiente seguire le fasi di montaggio al contrario.

Preparazione degli ingredienti per il Tritatutto

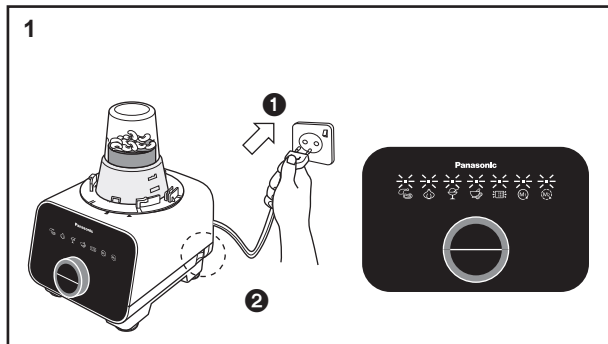
Funzione	Ingredienti	Modalità	Un solo utilizzo Max	Tempo di funzionamento (ca.)	Metodo di preparazione
Macinare	Chicco di caffè	 Continua velocità: Max	Fino al livello massimo	~ 60 sec	-
	Pepe				

Note:

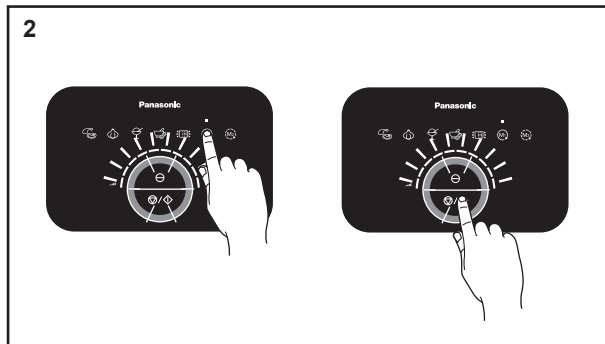
- Ingredienti vietati: consultare la pagina IT6.
- Non azionare l'unità con il Tritatutto vuoto.
- Non superare il livello massimo consentito di riempimento e ridurre gli ingredienti quando l'apparecchio emette un rumore anomalo o vibrazioni durante l'uso.

TRITATUTTO

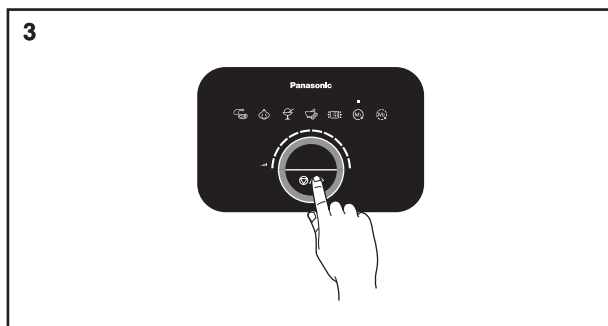
Utilizzare il Menu Manuale



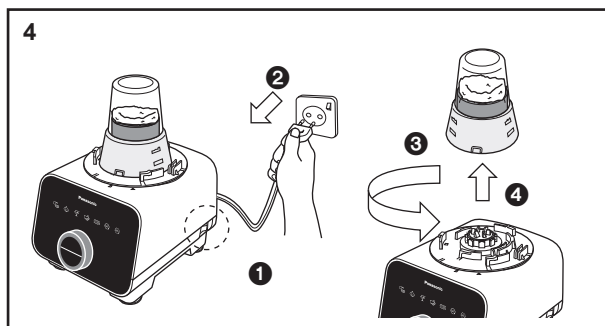
Dopo aver completato le fasi di montaggio, inserire la spina nella presa di corrente e accendere l'Interruttore. Il L.E.D. per l'Indicazione della Modalità si accende e lampeggia.



Selezionare la modalità Continua e regolare la velocità massima con la Manopola di Selezione. Meno barre sono illuminate, maggiore è la velocità. Premere l'Interruttore Stop/Avvio per avviare.



Durante l'accensione, il L.E.D. di Indicazione Stop/Avvio rimane acceso. Premere l'Interruttore Stop/Avvio per arrestare l'uso.



Dopo che la preparazione è terminata, spegnere l'Interruttore di Accensione e staccare la spina dalla presa di corrente. Rimuovere il tritattutto dall'Alloggiamento del Motore e procedere a rimuovere gli ingredienti.

Nota:

- Mentre si rimuovono gli ingredienti, fare attenzione alla Lama da Taglio.
- Non superare la durata nominale per l'utilizzo (1 min ON, 2 min OFF).

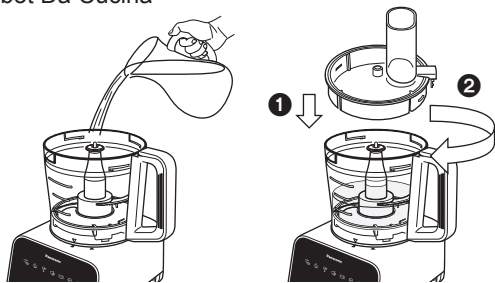
DOPO L'USO

Pulizia

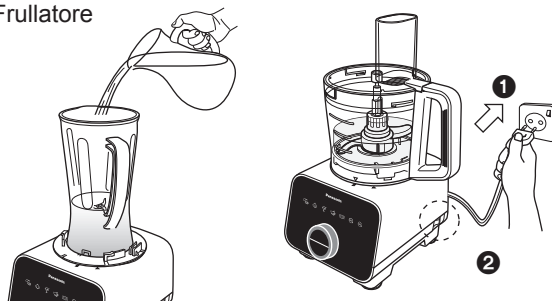
Prelavaggio

Il prelavaggio permette una pulizia più semplice. Può essere utilizzato per la Lama da taglio e il Frullatore. Per il prelavaggio, è sufficiente seguire la seguente procedura.

1 Robot Da Cucina



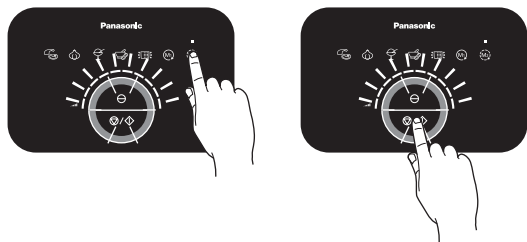
Frullatore



Inserire l'accessorio usato nella Ciotola, riempire la Ciotola con acqua fino a che l'accessorio risulta sommerso (max 500 mL). Mettere il Coperchio della Ciotola sopra quest'ultima e ruotare in senso orario fino a quando si sente un "clic".

Per il Frullatore riempire la caraffa con 500 mL di acqua e chiudere con il coperchio. Inserire la spina nella presa di corrente e accendere l'Interruttore.

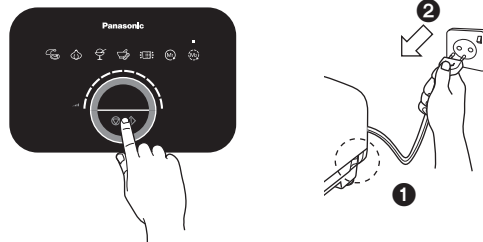
2



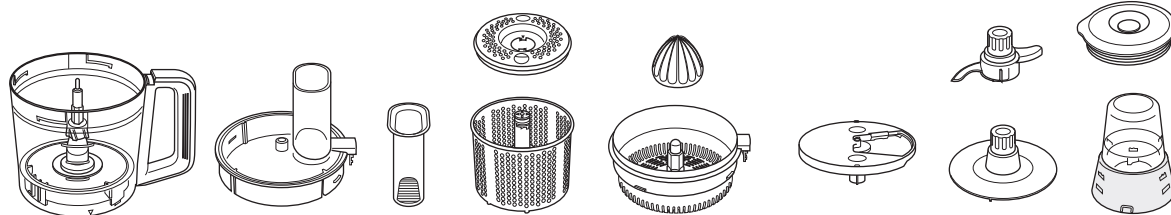
Robot da cucina: Selezionare la modalità intermittente, premere l'Interruttore Stop/Avvio e lavorare per 10-20 secondi a livello 10.

Frullatore: Selezionare la modalità Continua, premere l'Interruttore Stop/Avvio e lavorare per 10 ~ 20 secondi a livello 10.

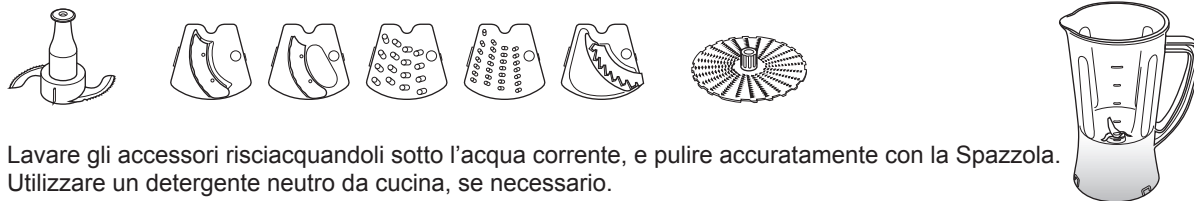
3



Premere l'Interruttore Stop/Avvio per arrestare l'uso. Spegner l'Interruttore e staccare la spina dalla presa di corrente. Rimuovere gli accessori e procedere con la pulizia.



Lavare gli accessori risciacquandoli sotto l'acqua corrente. Utilizzare un detergente neutro da cucina, se necessario. Procedere ad asciugarli con un panno pulito.



Lavare gli accessori risciacquandoli sotto l'acqua corrente, e pulire accuratamente con la Spazzola. Utilizzare un detergente neutro da cucina, se necessario.

Nota:

- Questi accessori sono estremamente taglienti e devono essere maneggiati con cautela durante la pulizia. Evitare di far sbattere questi elementi con oggetti duri durante la pulizia.
- La base del tritattutto non deve essere lavata, utilizzare la Spazzola per la pulizia.

DOPO L'USO

Alloggiamento del Motore/Piedino in gomma

Pulire lo sporco e le macchie con un panno umido.

Nota:

- Assicurarsi che il cavo dell'alimentazione sia scollegato prima di pulire l'Alloggiamento del Motore.
- Non lavare l'Alloggiamento del Motore sotto l'acqua corrente.
- Non usare mai liquidi corrosivi (ad esempio, alcol, diluenti, ecc) per pulire l'Alloggiamento del Motore.

Pulire con la lavastoviglie

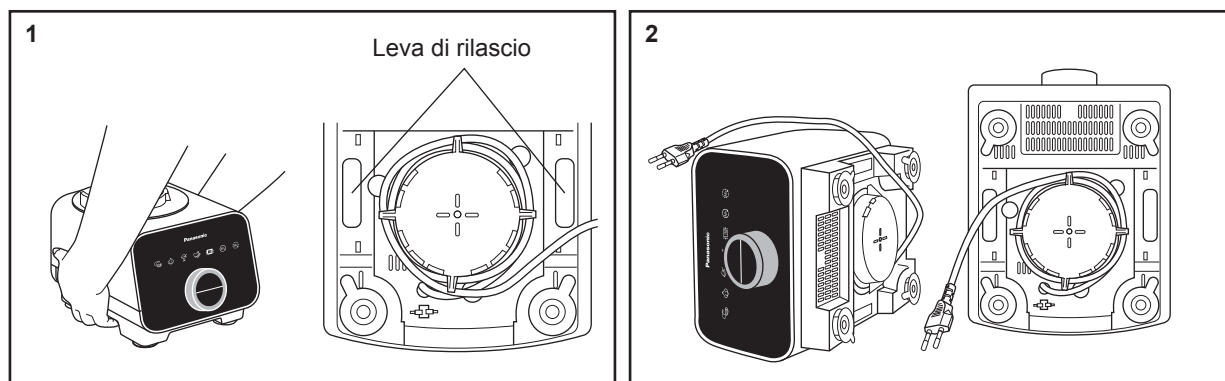
La Ciotola e il Coperchio della Ciotola sono lavabili in lavastoviglie.

Nota:

- Non posizionare questi elementi nei pressi della zona di riscaldamento della lavastoviglie poiché le alte temperature possono danneggiare le parti.

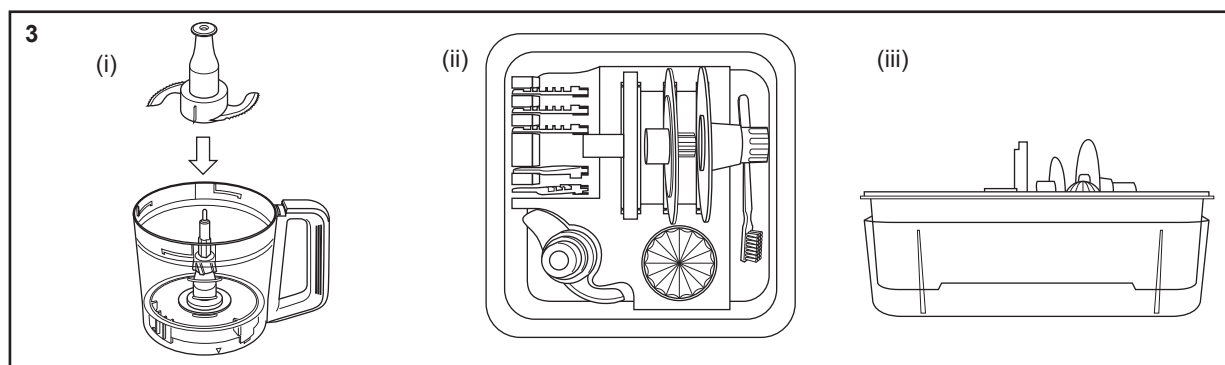
Conservazione

Assicurarsi che tutti gli accessori e la Ciotola vengano rimossi dall'Alloggiamento del Motore prima della conservazione.



1 Per il distacco delle ventose dalla base di appoggio, premere contemporaneamente le due leve a rilascio poste alla base dell'alloggiamento del motore come nella figura sopra.

2 Inclinare l'Alloggiamento del Motore su un lato e procedere ad avvolgere il Cavo di Alimentazione attorno alla zona di avvolgimento del cavo lasciando la spina ai lati.



(i) Conservare la Lama da taglio dentro la Ciotola. Per conservare gli altri accessori è inclusa in dotazione una Scatola apposita. Conservare gli accessori correttamente come da condizioni di imballaggio.

(ii) Elenco degli accessori nella Scatola di Conservazione: Lama per Impastare, Cono spremiagrumi, Lama per affettare grossolanamente, Lama per affettare finemente, Lama per sminuzzare fine, Lama per sminuzzare grossolanamente, Lama per patatine fritte, Lama per grattugiare, Disco panna montata, Spazzola.

(iii) Mettere il coperchio sotto la custodia per gli accessori per raccogliere l'acqua che può colare dagli accessori lavati.

Nota:

- Smaltire la plastica flessibile di copertura dopo aver aperto il porta accessori.

Localizzazione dei guasti

Controllare i seguenti punti prima di contattare il centro di assistenza.

Problema	Causa e Azione
L'apparecchio non si accende.	<ul style="list-style-type: none">● La spina è allentata nella presa.<ul style="list-style-type: none">➔ Inserire la spina saldamente nella presa.● L'interruttore di accensione non è stato acceso.<ul style="list-style-type: none">➔ Accendere l'Interruttore di Accensione.
Non è selezionabile nessuna delle Funzioni del Quadro di Comando.	<ul style="list-style-type: none">● I guanti possono causare insensibilità al Quadro di Comando.<ul style="list-style-type: none">➔ Selezionare le funzioni con le dita nude.● Premere la funzione della posizione errata.<ul style="list-style-type: none">➔ Premere con forza la figura sul Quadro di Comando.● L'apparecchio è già in funzione.<ul style="list-style-type: none">➔ Le funzioni non possono essere modificate quando l'apparecchio è in funzione. Interrompere la funzione precedente prima di selezionarne una nuova.
L'apparecchio non si avvia nemmeno se si preme l'interruttore Stop/Avvio. (Viene visualizzata la modalità Errore)	<ul style="list-style-type: none">● La Ciotola, il Frullatore o il Tritatutto non sono fissati correttamente sull'Alloggiamento del Motore.<ul style="list-style-type: none">➔ Assicurarsi che il simbolo a triangolo presente sugli accessori corrisponda al rettangolo posto sull'Alloggiamento del Motore come si vede a pagina IT9.● Il Coperchio della Ciotola o Spremiagrumi non è completamente fissato sulla Ciotola.<ul style="list-style-type: none">➔ Fissare saldamente il Coperchio della Ciotola o lo spremiagrumi sulla Ciotola.
L'apparecchio non si accende anche quando si attiva la funzione. (Nessuna modalità Errore)	<ul style="list-style-type: none">● Gli ingredienti sono inceppati.<ul style="list-style-type: none">➔ Rimuovere accuratamente gli ingredienti e assicurarsi che la quantità utilizzata sia quella indicata.
La funzione selezionata è cancellata. (Il L.E.D. di Indicazione della Modalità inizia a lampeggiare).	<ul style="list-style-type: none">● L'apparecchio è stato lasciato inattivo per più di 10 secondi dopo aver selezionato la funzione.<ul style="list-style-type: none">➔ Assicurarsi che l'azione venga eseguita dopo aver selezionato la funzione entro 10 secondi.
L'apparecchio si spegne improvvisamente durante l'uso.	<ul style="list-style-type: none">● La protezione dell'interruttore è attivata. (Consultare pagina IT9)<ul style="list-style-type: none">• Sono stati inseriti troppi ingredienti.<ul style="list-style-type: none">➔ Rimuovere gli ingredienti in eccesso e assicurarsi che la quantità utilizzata sia quella indicata.• Sono stati utilizzati pezzi di grandi dimensioni o ingredienti duri.<ul style="list-style-type: none">➔ Assicurarsi che gli ingredienti siano stati tagliati nelle dimensioni indicate. Non utilizzare ingredienti duri come alimenti surgelati o solidi ad alta densità.● Il blocco di sicurezza è stato attivato. (Consultare pagina IT9)<ul style="list-style-type: none">• Anomale vibrazioni durante l'uso possono controbilanciare il blocco di sicurezza.<ul style="list-style-type: none">➔ Assicurarsi che gli ingredienti utilizzati e le quantità siano quelli indicati.➔ Fissare il Coperchio della Ciotola o il Colino spremiagrumi con fermezza sulla Ciotola, e assicurarsi che la Ciotola, il Frullatore o il Tritatutto siano bloccati saldamente sull'Alloggiamento del Motore.


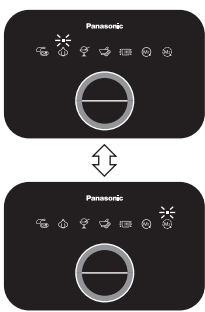
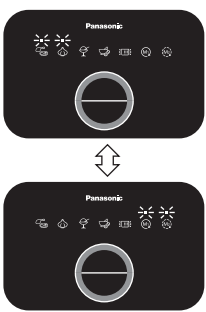
Italiano

Localizzazione dei guasti

Problema	Causa e Azione
Vibrazioni anomale e rumore si verificano durante l'uso.	<ul style="list-style-type: none">● Il Piedino in Gomma e/ o il piano di lavoro non sono puliti.<ul style="list-style-type: none">➔ Pulire lo sporco e le macchie con un panno umido. Il Piedino in Gomma è efficace solo quando è posto su una superficie pulita, liscia e piana.● Gli ingredienti utilizzati per la trasformazione sono troppi o troppo duri.<ul style="list-style-type: none">➔ Assicurarsi che gli ingredienti utilizzati siano quelli indicati, ridurre gli ingredienti se sono in eccesso rispetto alla quantità consigliata.
L'aspetto e la consistenza degli ingredienti lavorati non sono venuti bene.	<ul style="list-style-type: none">● Alcuni ingredienti potrebbero essere troppo difficili da trasformare crudi, come ad esempio la zucca.<ul style="list-style-type: none">➔ Potrebbe essere necessario precuocere alcuni ingredienti per ammorbidirli prima di lavorarli, ad esempio fino a quando una forchetta possa facilmente forarli.● La dimensione degli ingredienti non si basa sul metodo di preparazione.<ul style="list-style-type: none">➔ Preparare seguendo il formato indicato.● Trasformare determinati ingredienti allo stesso tempo può causare la formazione di grumi rimanenti per la modalità frozen. <p>Programmi automatici</p> <ul style="list-style-type: none">● La durata predefinita dei tempi di preparazione dei programmi automatici si riferisce alla quantità degli ingredienti indicati. Ingredienti in quantità superiore possono compromettere la prestazione.<ul style="list-style-type: none">➔ Aumentare la durata della preparazione regolando la Manopola di Selezione e il processo fino a ottenere l'aspetto e la consistenza desiderata. <p>Menu Manuale</p> <ul style="list-style-type: none">● La quantità massima di ingredienti e la durata del processo hanno lo scopo di servire da guida, una minore quantità di ingredienti e ingredienti diversi possono influire sulla prestazione.<ul style="list-style-type: none">➔ Lavorare gli ingredienti con una durata adeguata fino a ottenere l'aspetto e la consistenza desiderati.

Indicazione Modalità di Errore

Protezione Interruttore, Rilevamento alta tensione e rilevamento alta corrente

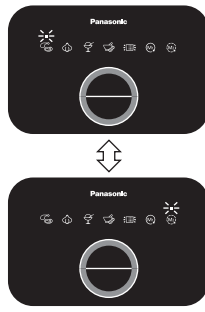
<p>i) Protezione Interruttore</p>  <p>Non si illumina nessuna luce LED.</p>	<p>ii) Rilevamento alta tensione</p>  <p>Luce lampeggiante alternata dei LED Tritare e modalità intermittente.</p>	<p>iii) Rilevamento alta corrente</p>  <p>Luce lampeggiante alternata dei LED Tritare+Sminuzzare+modalità continua e intermittente.</p>
--	---	--

Azione:

Per i punti i) e iii), spegnere l'interruttore di Accensione a lato dell'Alloggiamento del Motore, ridurre la quantità di ingredienti a metà e riprendere l'uso. Se ancora non si avvia, spegnere l'Interruttore di Accensione a lato dell'Alloggiamento del Motore e riprendere l'uso.
Per lo scenario ii), l'indicazione modalità errore viene visualizzata a causa del superamento della tensione nominale. Utilizzare 220-240 V.

Italiano

Surriscaldamento del motore

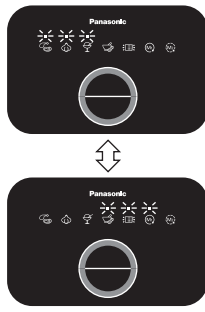


Luce lampeggiante alternata dei LED Tritare e modalità intermittente

Azione:

Spegnere l'Interruttore di Accensione e lasciare che l'apparecchio si raffreddi (circa. 30 min). Dimezzare gli ingredienti e riprendere il funzionamento.

La Ciotola, il frullatore e il tritatutto non sono fissati correttamente sull'Alloggiamento del Motore.



Luce lampeggiante alternata dei LED Tritare+Sminuzzare+Frozen+Impastare+Scolainsalata+modalità continua

Azione:

Rimontare la parte sull'Alloggiamento del Motore in posizione corretta. (Consultare pagina IT9).

Funzionamento anomalo del componente elettrico



Luce lampeggiante alternata dei LED Tritare o Sminuzzare o Frozen o modalità continua.

Azione:

Contattare il centro di assistenza più vicino per la riparazione.

SPECIFICHE

Nome modello	MK-F800	
Funzione	Robot Da Cucina	Frullatore & Tritatutto
Alimentazione	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz	
Consumo di energia	180 - 200 W	
Interruttore	Manopola con soft touch control	
Tensione nominale	2 minuti ON, 4 minuti OFF	Frullatore: 2 minuti ON, 2 minuti OFF Tritatutto: 1 minuto ON, 2 minuti OFF
	Fatta eccezione per quanto indicato alla pagina "Preparazione degli ingredienti".	
Dimensioni prodotto (Circa) (AxLxP)	435 x 264 x 265 mm	Frullatore : 406 x 264 x 265 mm Tritatutto : 298 x 264 x 265 mm
Larghezza prodotto (Circa)	4,3 kg	Frullatore : 4,0 kg Tritatutto : 3,8 kg
Capacità (Circa)	Capacità contenitore: 2,5 L Capacità d'uso massima: Solo liquidi = 1,5 L Solo solidi = 600 g	Frullatore: 1L Tritatutto: 50 g (Chicchi di caffè)
	Fatta eccezione per quanto indicato alla pagina "Preparazione degli ingredienti".	
Componenti & Accessori	Lama da taglio, Lama per Grattugiare, Lama per Impastare, Lama per Disco panna montata, Scolainsalata, Supporto per Lama, Lame per Tritare (Spesse/Sottili), Lame per Affettare (grossolanamente/finemente), Lama per patatine fritte, Spremiagrumi e Contenitore accessori	Frullatore, Tritatutto
Accessori comuni	Spazzola pulizia	
Elementi lavabili in lavastoviglie	Ciotola e coperchio della ciotola	
Rumore aereo	86 (dB (A) re 1 pW)	87 (dB (A) re 1 pW)



Smaltimento di vecchie apparecchiature

Solo per Unione Europea e Nazioni con sistemi di raccolta e smaltimento

Questo simbolo sui prodotti, sull'imballaggio e/o sulle documentazioni o manuali accompagnanti i prodotti indica che i prodotti elettrici, elettronici non devono essere buttati nei rifiuti domestici generici.

Per un trattamento adeguato, recupero e riciclaggio di vecchi prodotti vi invitiamo a portarli negli appositi punti di raccolta secondo la legislazione vigente nel vostro paese.

Con uno smaltimento corretto, contribuirete a salvare importanti risorse e ad evitare i potenziali effetti negativi sulla salute umana e sull'ambiente.

Per ulteriori informazioni su raccolta e riciclaggio, vi invitiamo a contattare il vostro comune.

Lo smaltimento non corretto di questi rifiuti potrebbe comportare sanzioni in accordo con la legislazione nazionale.

TABLA DE CONTENIDO

	Página
PRECAUCIONES DE SEGURIDAD	SP3 - SP5
INFORMACIÓN IMPORTANTE	SP6
NOMBRES DE LAS PIEZAS	SP7 - SP8
CIERRE DE SEGURIDAD	SP9
INTERRUPTOR DE CIRCUITO Y PROTECCIÓN DEL SENSOR DE TEMPERATURA	SP9
DESMONTAJE Y MONTAJE	
(i) DESMONTAR DEL EMBALAJE	SP10
(ii) CUCHILLAS ROTATIVAS • CUCHILLAS PARA AMASAR • CUCHILLA PARA MONTAR • CUCHILLA PARA RALLAR	SP10
(iii) CUCHILLAS PARA RODAJAS • CUCHILLAS PARA TIRAS • CUCHILLAS PARA TIRAS EN JULIANA	SP11
(iv) EXPRIMIDOR DE CÍTRICOS	SP11
(v) ESCURRIDOR DE ENSALADA	SP12
PROCESADOR DE ALIMENTOS	
(i) CUCHILLAS ROTATIVAS	SP13 - SP15
- Preparación de ingredientes	
- Modo de uso	
(ii) CUCHILLAS PARA RODAJAS • CUCHILLAS PARA TIRAS • CUCHILLAS PARA TIRAS EN JULIANA	SP16 - SP17
- Preparación de ingredientes	
- Modo de uso	
(iii) CUCHILLAS PARA AMASAR	SP18
- Preparación de ingredientes	
- Modo de uso	
(iv) CUCHILLA PARA MONTAR	SP19
- Preparación de ingredientes	
- Modo de uso	
(v) CUCHILLA PARA RALLAR	SP20
- Preparación de ingredientes	
- Modo de uso	
(vi) ESCURRIDOR DE ENSALADA	SP21
- Preparación de ingredientes	
- Modo de uso	
(vii) EXPRIMIDOR DE CÍTRICOS	SP22
- Preparación de ingredientes	
- Modo de uso	
LICUADORA	
(i) LICUADORA	SP23 - SP24
- Desmontar y montar	
- Preparación de ingredientes	
- Modo de uso	
ACCESORIO PARA MOLER EN SECO	
(ii) ACCESORIO PARA MOLER EN SECO	SP25 - SP26
- Desmontar y montar	
- Preparación de ingredientes	
- Modo de uso	
DESPUÉS DEL USO	SP27 - SP28
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	SP29 - SP30
ESPECIFICACIONES	SP32

- Gracias por comprar el producto de Panasonic.
- Este producto se ha diseñado exclusivamente para un uso doméstico.
 - Lea atentamente estas instrucciones para utilizar el aparato de forma correcta y segura.
 - Antes de utilizar este producto, **preste especial atención a las "PRECAUCIONES DE SEGURIDAD" (Páginas SP3-SP5).**
 - Conserve estas instrucciones de funcionamiento para su uso en el futuro.



El símbolo del producto indica "Asegúrese de leer el manual de operaciones antes de usarlo".

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD (Asegúrese de seguir estas instrucciones)

Para evitar accidentes o lesiones para el usuario, terceras personas o daños materiales, siga las siguientes instrucciones.


■ Los siguientes cuadros indican el grado de daño causado por la operación errónea.

 **ADVERTENCIA** Indica lesión grave o muerte.


 **PRECAUCIÓN** Indica riesgo de lesión o daños materiales.

■ Los símbolos se clasifican y explican como sigue.

 Este símbolo indica prohibición.

 Este símbolo indica que se debe seguir este requerimiento.


ADVERTENCIA

-  ● **No dañe el Cable o el Enchufe.**
(Puede causar una descarga eléctrica, o incendio causado por corto circuito.)
- **No use el dispositivo si el Cable o el Enchufe están dañados o el Enchufe está conectado de forma floja a la toma.**
(Puede causar una descarga eléctrica, o incendio causado por corto circuito.)
 - ➔ Si el Cable está dañado, debe ser remplazado por el fabricante, su agente de reparación o persona calificada para evitar un peligro.
- **No enchufe o desenchufe el enchufe con las manos húmedas.**
(Puede causar una descarga eléctrica.)
- **No exceda el voltaje en la toma y no use corriente alterna que no sea la mencionada en el dispositivo.**
(Puede causar una descarga eléctrica e incendio.)
 - Asegúrese de que el voltaje suministrado al dispositivo es el mismo que el de su suministro local.
 - Si se enchufan otros dispositivos en la misma toma se puede producir un sobre calentamiento eléctrico.
- **No sumerja el dispositivo en agua ni lo salpique con agua.**
(Puede causar una descarga eléctrica o incendio causado por corto circuito.)
- **No desmonte, repare o modifique el dispositivo.**
(Puede causar una descarga eléctrica e incendio o lesión.)
 - ➔ Contacte con el centro de reparaciones para la reparación.
- **No inserte ningún objeto en la ventilación o la abertura.**
(Puede causar una descarga eléctrica o malfuncionamiento.)
 - Especialmente objetos de metal tales como alfileres o alambres.
- **No remplace ninguna parte del dispositivo con repuestos que no sean los originales de este producto.**
(Puede causar lesión, una descarga eléctrica o incendio.)
- **No trate de quitar la Tapa cuando el aparato está aún funcionando.**
(Puede causar lesión.)
- **No use agua caliente (más de 60 °C) para fines de limpieza, o fuego para secar el aparato.**
(Puede causar quemadura o mal funcionamiento.)

ADVERTENCIA


- **No coloque los ingredientes calientes (más de 60 °C) en el Recipiente o la Jarra de la licuadora.**
(Puede causar lesión o malfuncionamiento.)
 - **No opere sin la Tapa de la licuadora en el lugar correcto para la Jarra de la licuadora.**
(Puede causar lesión.)
 - **No ponga los dedos ni utensilios como una cuchara, un tenedor, etc. en el Recipiente o la Jarra de la licuadora durante la operación.**
(Puede causar, lesión, descarga eléctrica o un incendio.)
 - **No empuje el cierre de seguridad y la palanca de seguridad con cualquier instrumento, palito, etc. ya que el aparato podría estar encendido.**
(Puede causar lesión.)
-
- **Este dispositivo no debe ser usado por niños.**
Mantenga el dispositivo y su cable fuera del alcance de los niños.
Los dispositivos pueden ser usados por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado supervisión o instrucciones con respecto al uso del dispositivo de manera segura y entienden los peligros involucrados.
Los niños no deben jugar con el dispositivo.
(Puede causar quemadura, lesión o una descarga eléctrica.)
 - **Inserte el Enchufe firmemente.**
(De otro modo puede causar una descarga eléctrica e incendio causado por el calor que puede generarse alrededor del Enchufe.)
 - **Limpie el Enchufe con regularidad.**
(Un Enchufe húmedo puede causar aislamiento insuficiente debido a la humedad, y puede causar incendio.)
 - **Si ocurre algo anormal o hay una rotura, deje de usar el dispositivo inmediatamente y desenchufe.**
(Puede causar humo, incendio o una descarga eléctrica.)
Ejemplos de algo anormal o rotura.
 - El Enchufe y el Cable se tornan anormalmente calientes.
 - El Cable está dañado o hay un corte en el suministro de corriente.
 - La Carcasa del Motor está deformada o anormalmente caliente.
 - ➔ Desenchufe el dispositivo inmediatamente y contacte con el centro de reparaciones para la verificación o reparación.
 - **Asegúrese de sostener el Enchufe al desenchufarlo. Nunca tire del Cable.**
(De otro modo puede causar una descarga eléctrica e incendio causado por corto circuito.)
 - **Tenga cuidado si se vierte líquido caliente en el Recipiente o la Jarra de la licuadora ya que podría salirse del aparato debido a un calentamiento repentino.**
(Puede causar quemaduras.)

PRECAUCIÓN

-  ● **No deje el dispositivo sin supervisión cuando esté en uso.**
(Puede causar incendio o quemadura.)
 - Al dejarlo, apáguelo.
- **No use el dispositivo en los siguientes lugares.**
 - Una superficie no pareja, o una alfombra o mantel no resistente al calor, etc.
(Puede causar incendio o lesión.)
 - Un lugar que pueda estar salpicado con agua o cerca de una fuente de calor.
(Puede causar una descarga eléctrica o fuga de corriente.)
- **No procese más de la capacidad máxima indicada en cada contenedor, respectivamente. Siga la cantidad de ingredientes recomendados para su procesamiento.**
(Puede causar lesiones.)
- **No continúe el funcionamiento durante un largo tiempo. Se recomienda dejar descansar el aparato después de cierto tiempo en funcionamiento.**
(Puede causar quemaduras.)

Función	Tiempo de funcionamiento (minutos)	Tiempo de descanso (minutos)
Procesador de alimentos	2	4
Licuada	2	2
Unidad seca del Molinillo	1	2

* Con excepción de las “Preparaciones de Ingredientes” establecidas en estas Instrucciones de funcionamiento.

-  ● **Siempre desconecte el dispositivo del suministro eléctrico si se lo deja sin supervisión y antes de montar, desmontar o limpiar.**
(Puede causar una quemadura o lesiones.)
- **Saque el Recipiente, la Jarra de la Licuadora y el contenedor del molinillo antes de levantar el Alojamiento del motor de la mesa.**
(Puede causar lesiones.)
- **Apague el dispositivo y desconéctelo del suministro eléctrico antes de cambiar accesorios o acercarse a las partes que se mueven al estar en uso.**
(Puede causar lesiones.)
- **Cuando se lleva el aparato, asegúrese de sostener el motor del Alojamiento con ambas manos. Para transportarlo no lo tome solo del Recipiente o la Jarra de la licuadora o Contenedor del molinillo.**
(Puede causar lesiones.)
- **Si las Cuchillas cortantes de la licuadora se atorán, apague la Licuadora, luego desenchufe. No inserte el dedo en la Jarra de la licuadora. Use una espátula de goma para sacar los ingredientes que están bloqueando las Cuchillas cortantes de la licuadora.**
(Puede causar lesiones.)
- **Se debe tener cuidado al manipular las cuchillas afiladas y cortantes, vaciar el Recipiente o Jarra de la licuadora y limpiar. (ej. Cuchillas rotativas, Cuchillas para rodajas y etc.)**
(Puede causar lesiones.)

Información Importante

- **No coloque el aparato en los siguientes lugares.**
 - En un lugar en el que el aparato se exponga a la humedad excesiva, la temperatura o la luz directa del sol.
(Puede causar un mal funcionamiento.)
 - Cualquier lugar con temperaturas altas o bajas, tales como la nevera, el congelador, el horno o el microondas.
(Puede causar mal funcionamiento o rotura.)
- **No procese ingredientes duros (ej. Carne dura, carne con huesos) o material viscoso.**
(Puede causar mal funcionamiento.)

Ingredientes prohibidos:

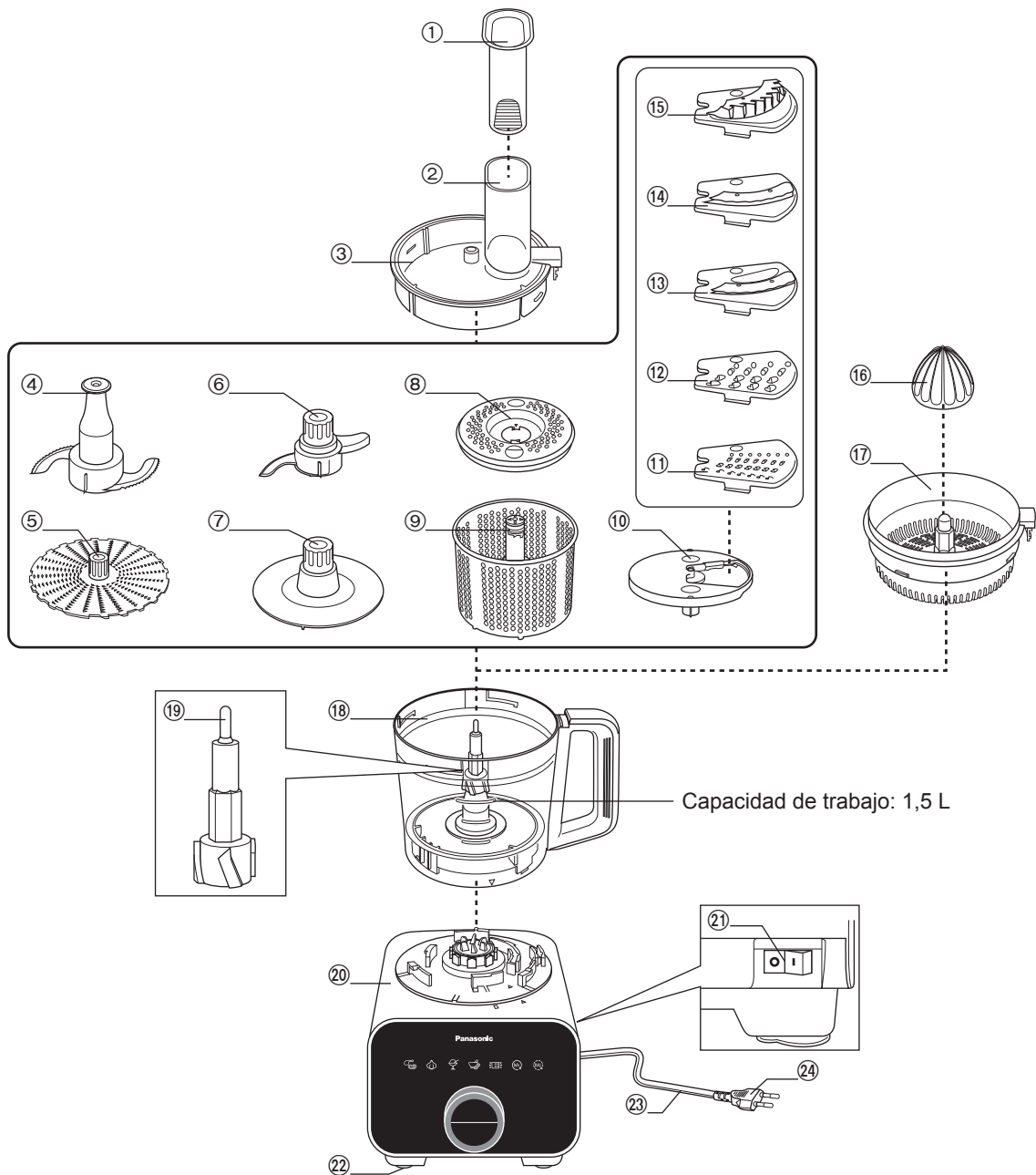
Complementos	Descripción
Cuchillas rotativas	Ingredientes duros, ingredientes viscosos, ej. granos de café, porotos de soja secos, alimentos congelados, calamares secos y etc.
Cuchillas para rodajas, cuchillas para tiras y cuchilla para cortar en juliana	Ingredientes con altas concentraciones de fibra, ingredientes viscosos, ingredientes que son demasiado suaves, ej. verduras duras, comida congelada, jamón, cúrcuma, jengibre, lechuga, tomate, durazno, chocolate y etc.
Cuchillas para amasar	Ingredientes no adecuados para hacer masa, ej. carne, verduras, nueces, salsas, untables.
Cuchilla para montar	Cualquier otro ingrediente aparte de claras de huevo y crema fresca.
Cuchilla para rallar	Ingredientes viscosos, ingredientes con altas concentraciones de fibra, ingredientes que son demasiado pequeños y delgados, ej. batata, patata, apio, puerro, piñones y etc.
Escurredor de ensalada	Ingredientes gruesos grandes, ingredientes que son suaves y frágiles, por ejemplo, trozos grandes de zanahoria o patata, tomate, queso de soja, pasta, fideos, y etc...
Exprimidor de cítricos	Cualesquiera otros ingredientes aparte de los cítricos, por ejemplo, manzana, kiwi y etc.
Licuada	Ingredientes duros, ingredientes pegajosos, ingredientes con bajo contenido de agua, por ejemplo, cúrcuma, porotos de soja secos, alimentos congelados, carne, pescado, patatas hervidas o simplemente cubos de hielo y etc.
Unidad seca del Molinillo	Frutos secos duros, fruta seca, ingredientes con alta concentración de fibra dura, ingredientes húmedos, líquidos, por ejemplo, varios frutos secos, pasas, carne, verduras, huevo duro, cúrcuma, etc.

Antes de usar:

Siempre haga funcionar el aparato sobre una superficie limpia, seca, plana, resistente y suave y limpie los topes de goma (P.SP7) antes del uso para asegurarse de que los topes del pie están en su óptimo rendimiento.

NOMBRES DE LAS PIEZAS

Procesador De Alimentos



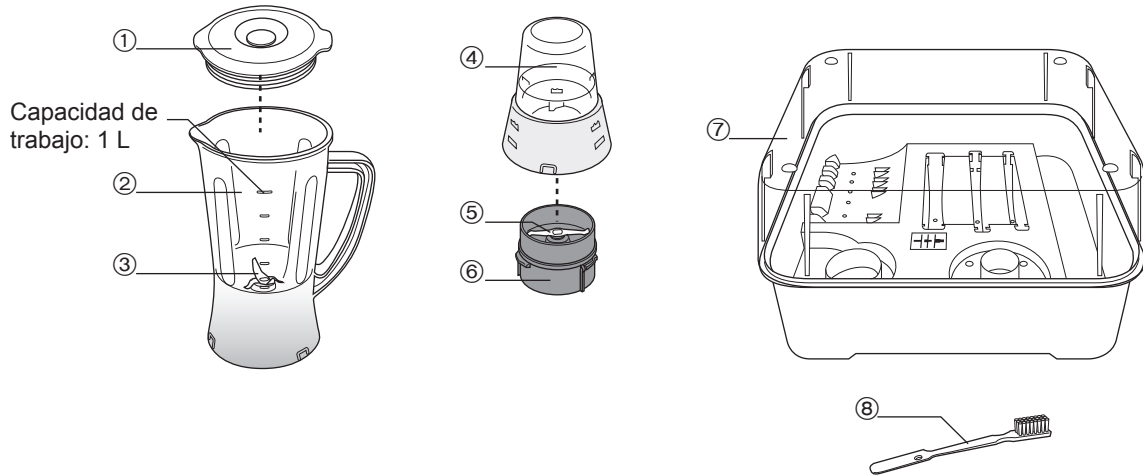
- | | |
|---------------------------------|-------------------------------------|
| 1. Empujador de alimentos | 13. Cuchilla para rodajas finas |
| 2. Tubo de entrada de alimentos | 14. Cuchilla para rodajas gruesas |
| 3. Tapa del recipiente | 15. Cuchilla para cortar en juliana |
| 4. Cuchillas rotativas | 16. Cono para cítricos |
| 5. Cuchilla para rallar | 17. Colador para cítricos |
| 6. Cuchillas para amasar | 18. Recipiente |
| 7. Cuchilla para montar | 19. Eje central |
| 8. Tapa del escurridor | 20. Alojamiento del motor |
| 9. Escurridor de ensalada | 21. Botón de encendido |
| 10. Base para cuchillas | 22. Topes de goma |
| 11. Cuchilla para tiras finas | 23. Cable |
| 12. Cuchilla para tiras gruesas | 24. *Enchufe |

*La forma del Enchufe puede variar con respecto a la del dibujo.

SP7

NOMBRES DE LAS PIEZAS

Licuadaora, Accesorio para moler en seco y Accesorios



- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1. Tapa de la licuadora | 6. Base del contenedor del molinillo |
| 2. Jarra de la licuadora | 7. Unidad de almacenaje |
| 3. Cuchillas cortantes de la licuadora | 8. Cepillo |
| 4. Contenedor del molinillo | |
| 5. Cuchilla del molinillo | |

Panel de Control

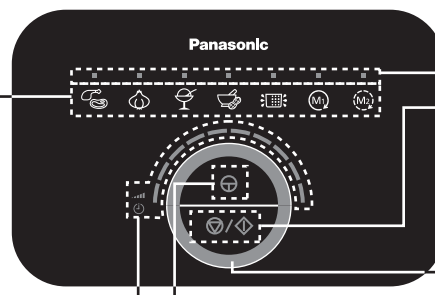
Selección de modo

- Menú Auto -

- Modo Moler
- Modo Picar
- Modo Congelado
- Modo Pasta
- Modo Escurridor

- Manual del Menú -

- Modo Continuo
- Modo intermitente



- Modo Indicación L.E.D
- Interruptor de Parada/Inicio
En el Menú Auto: para el proceso de Pausa/Inicio.
En el Menú Manual: para el proceso Parada/Inicio.
- Dial giratorio
Ajuste de Velocidad y tiempo de accionamiento

L.E.D. de indicación de Velocidad y tiempo de accionamiento.

: se ilumina cuando está funcionando el Menú Manual e indican la velocidad mediante barras.

: se ilumina cuando el Menú Auto está en proceso y muestra el Temporizador/Tiempo de accionamiento mediante barras.

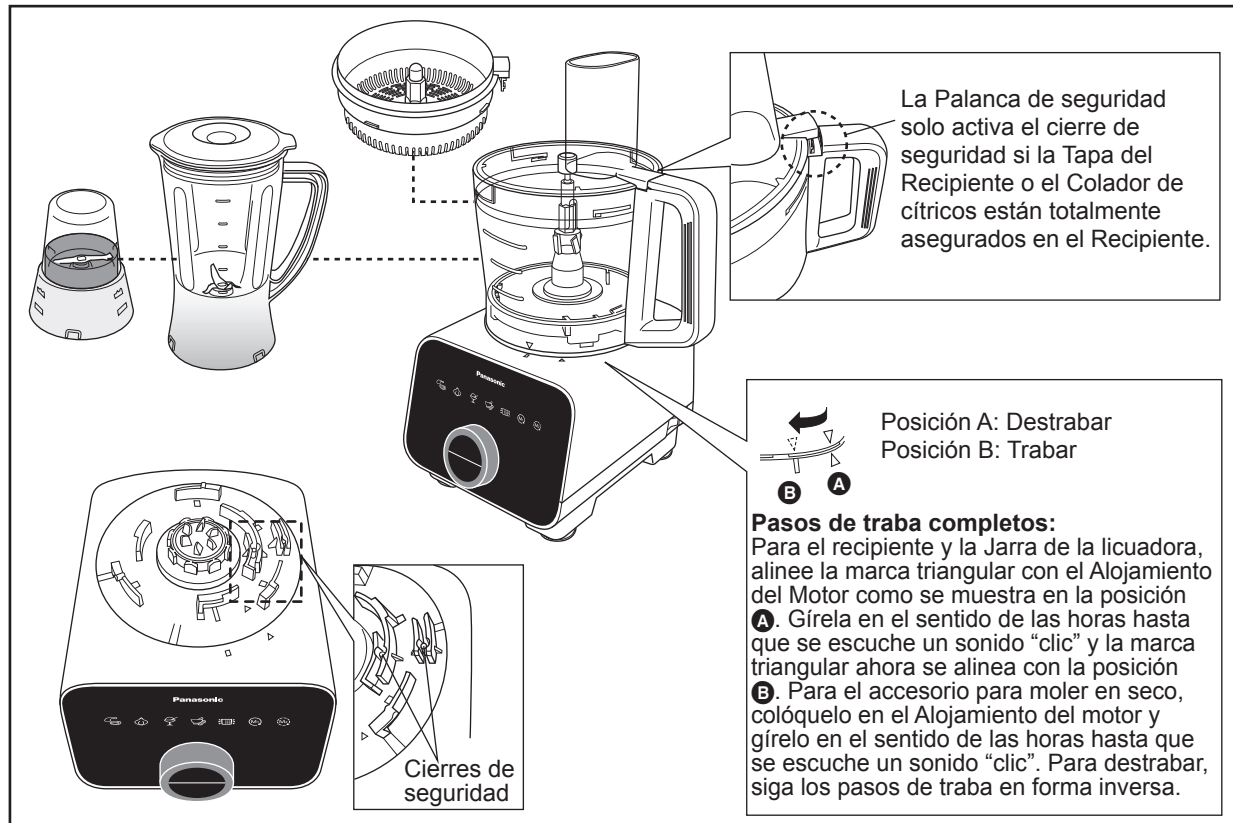
Nota:

- El programa terminará y se reiniciará después de 10 segundos si no se realiza otra acción después de que se selecciona una función.
- Si se gira el Dial giratorio en el sentido de las horas aumentará el número de barras iluminadas y vice versa.
- La velocidad por defecto para los modos Continuo e Intermitente es el máximo (nivel 10).
- El programa terminará y se reiniciará después de 20 segundos si se pausa el programa durante el procesamiento y no se realiza otra acción.
- El modo Continuo se parará de forma automática tras, aproximadamente, 19 minutos y el modo Intermitente se parará de forma automática tras, aproximadamente, 7 minutos, desde el momento en que se inicie el procesamiento.

SEGURO

El cierre de seguridad está diseñado para evitar que el aparato se encienda cuando

- La Tapa del recipiente o Colador de cítricos y el Recipiente no están completamente trabados entre sí.
- El Recipiente, la Jarra de la licuadora o el Contenedor del molinillo no están completamente trabados con el Alojamiento del motor.



Nota:

- No empuje el cierre de seguridad y la palanca de seguridad con cualquier instrumento, palito, etc.
- No vierta líquidos o ingredientes en el área del cierre de seguridad y área de la Palanca de seguridad.
- Mantenga limpia el área del cierre de seguridad y de la Palanca de seguridad para evitar que se acumulen partículas extrañas en el área.

Las acciones anteriores asegurarán que el cierre de seguridad y la Palanca de seguridad funcionen correctamente. Si no se cumplen, dañará las partes relacionadas con el cierre de seguridad y la Palanca de seguridad.

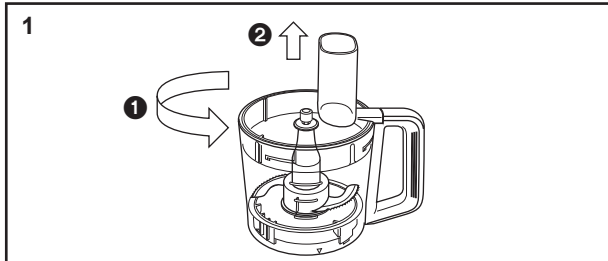
INTERRUPTOR DE CIRCUITO Y PROTECCIÓN DEL SENSOR DE TEMPERATURA

Este aparato dispone de las funciones de disyuntor y sensor de temperatura, que paran el motor en caso de sobrecarga.

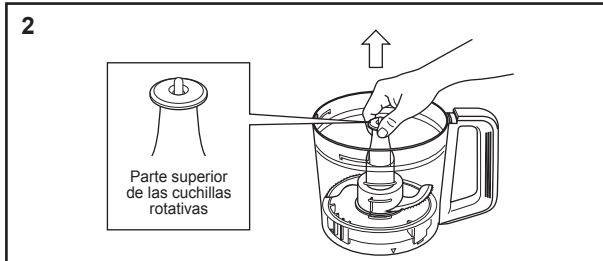
(consulte la página SP31).

PROCESADOR DE ALIMENTOS - DESMONTAR Y MONTAR -

Desmontar del embalaje



Rote la Tapa del recipiente en sentido contrario a las horas y levántela del Recipiente.



Sostenga la parte superior de las Cuchillas rotativas y elévela para retirarla del Recipiente.

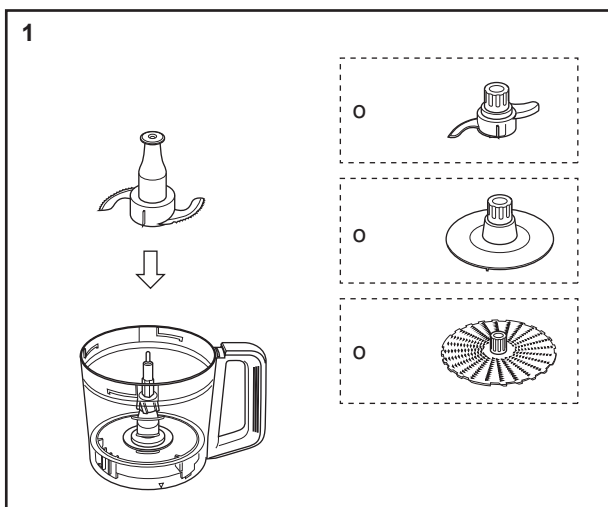
Nota:

Tenga cuidado con los bordes afilados en las cuchillas cuando las saca del Recipiente.

Montaje de los complementos del Procesador de alimentos

Se recomienda limpiar todos los complementos y accesorios y secarlos bien antes de usar el aparato por primera vez, consulte las páginas SP27 y SP28 para ver el método de limpieza. Desenchufar al montar la unidad. Antes de enchufarlo, asegúrese de que el Botón de encendido esté desconectado (off). Consulte la página SP28, en "Almacenaje" sobre cómo volver a posicionar el Alojamiento del motor.

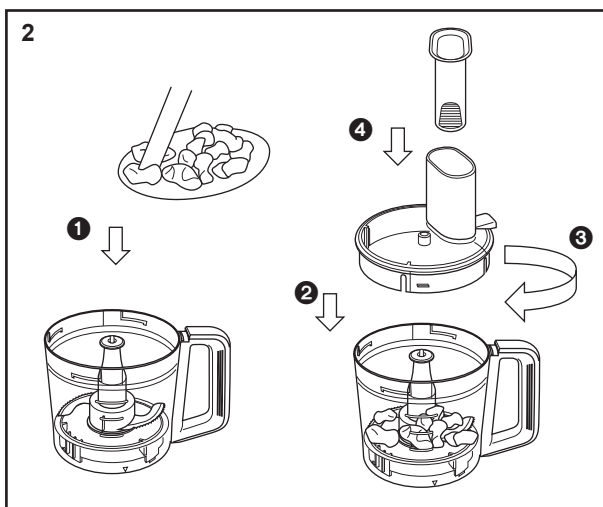
Cuchillas rotativas · Cuchillas para amasar · Cuchilla para montar · Cuchilla para rallar



Coloque las Cuchillas rotativas (Cuchillas para amasar o Cuchilla para montar o Cuchilla para rallar) en el Recipiente.

Nota:

Para las Cuchillas rotativas, asegúrese de que el eje central sobresalga de las Cuchillas rotativas después de la inserción.



Coloque los ingredientes en el Recipiente.

Nota:

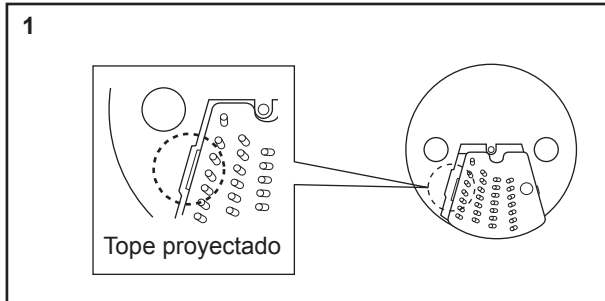
Para la cuchilla para rallar, coloque los ingredientes sobre la cuchilla y repártalos en forma pareja.

Coloque la Tapa del recipiente sobre el Recipiente y gírela en el sentido de las horas hasta que se escuche un sonido 'clic'. Inserte el Empujador de alimentos en el Tubo de entrada de alimentos.

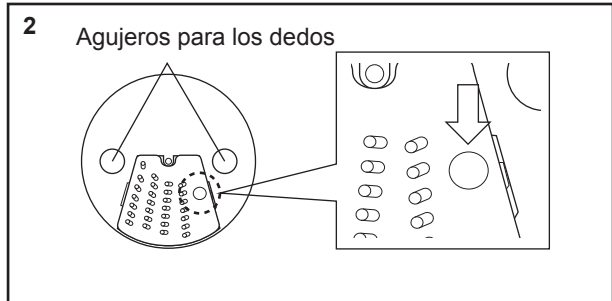
PROCESADOR DE ALIMENTOS - DESMONTAR Y MONTAR -

Montaje de los complementos del Procesador de alimentos

Cuchillas para rodajas (gruesas y finas) · Cuchillas para tiras (gruesas y finas) · Cuchilla para patatas fritas



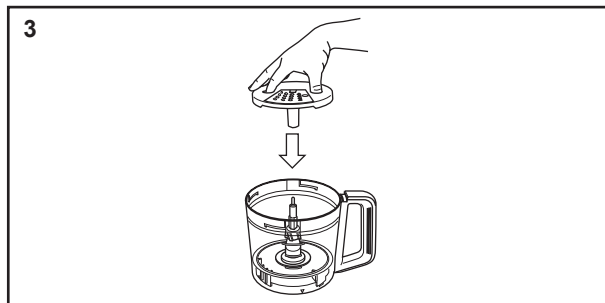
Ajuste el retén que sobresale de la cuchilla deseada en la Base para cuchillas y asegúrese de que esté asentada apropiadamente.



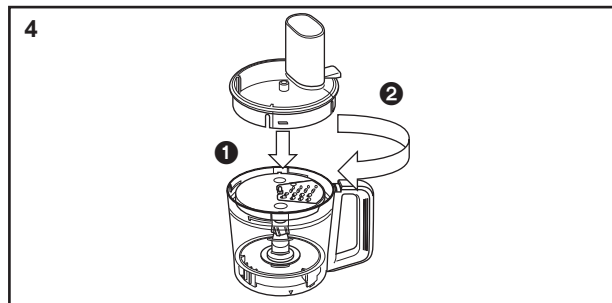
Empuje hacia abajo en el surco en la cuchilla como se ve arriba hasta que se escuche un sonido de "chasquido".

Nota:

- Tenga cuidado con los bordes afilados de las cuchillas al insertarlas en la Base para cuchillas.
- Para quitar la cuchilla, gire la Base para cuchillas y empuje hacia abajo en el lado inverso del surco de la cuchilla.



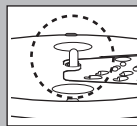
Coloque el dedo y el pulgar en los agujeros para los dedos para tomar la Base para cuchillas. Coloque la Base para cuchillas montada en el Recipiente.



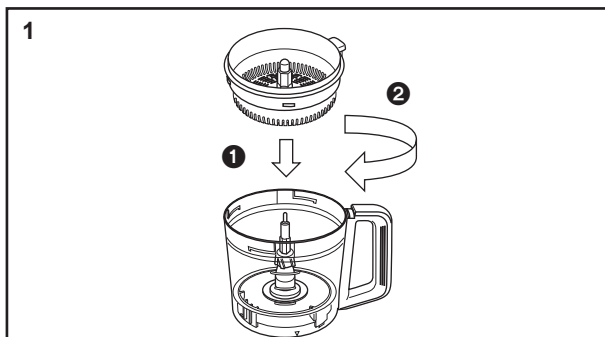
Coloque la Tapa del recipiente sobre el Recipiente y gírela en el sentido de las horas hasta que se escuche un sonido 'clic'.

Nota:

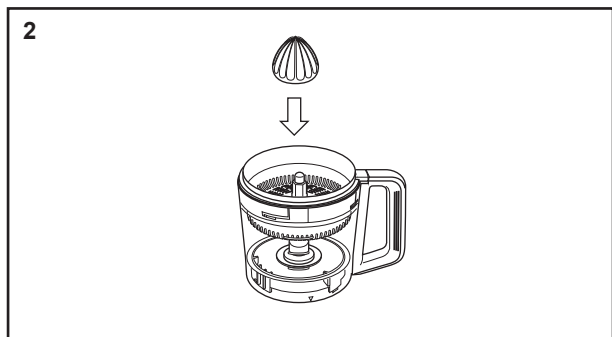
Asegúrese de que el eje de metal esté sobresaliendo de la Base para cuchillas después de la inserción.



Exprimidor de cítricos



Coloque el colador de cítricos en el Recipiente. Gírela en el sentido de las horas hasta que se escuche un sonido "clic".



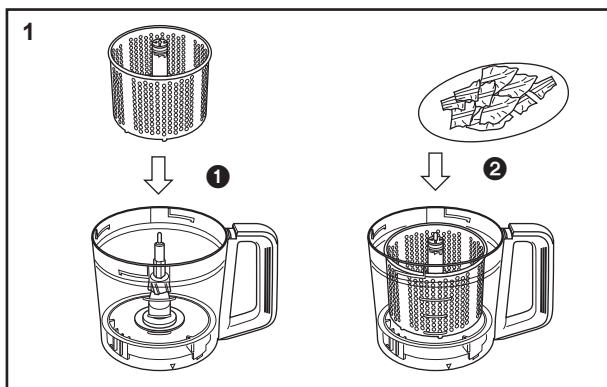
Fije el Cono para cítricos en el Eje central.

SP11

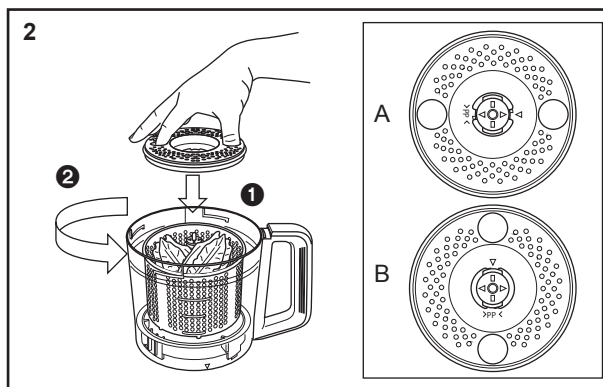
PROCESADOR DE ALIMENTOS - DESMONTAR Y MONTAR -

Montaje de los complementos del Procesador de alimentos

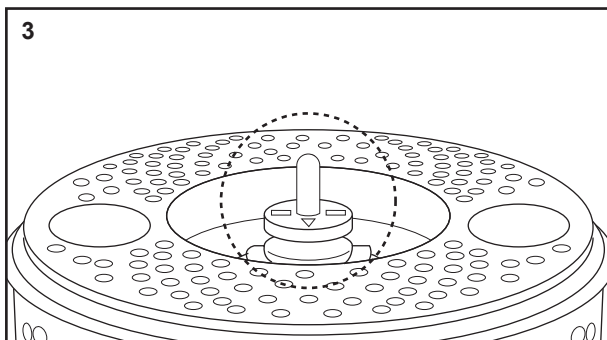
Escurreador de ensalada



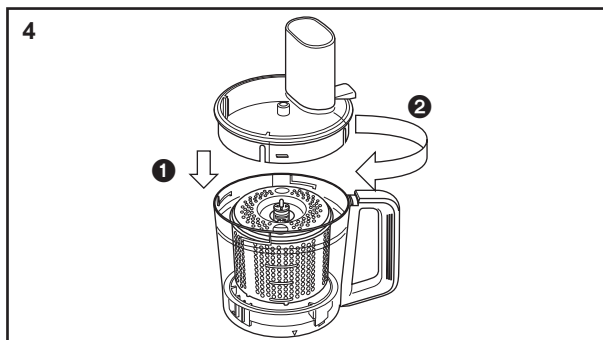
Coloque el Escurreador de ensalada en el Recipiente. Inserte los ingredientes en el Escurreador de ensalada.



Coloque la Tapa del escurreador sobre el Escurreador de ensalada hasta que la marca se alinee como se muestra en A. Gire la Tapa del escurreador en el sentido contrario a las horas hasta que la marca se alinee como se muestra en B.

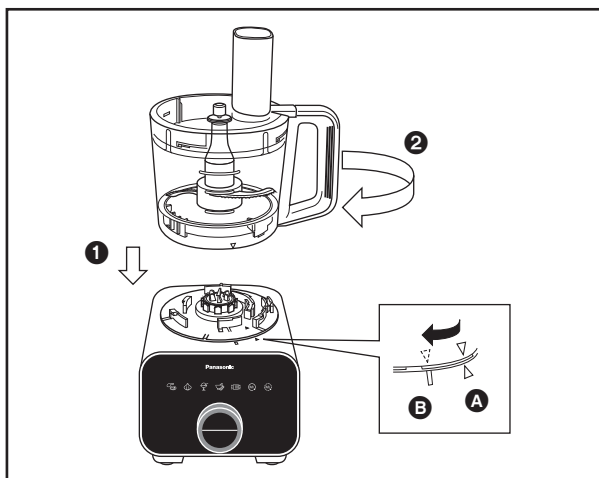


Asegúrese de que el eje de metal esté sobresaliendo del Escurreador de ensalada después de la inserción.



Coloque la Tapa del recipiente sobre el Recipiente y gírela en el sentido de las horas hasta que se escuche un sonido 'clic'.

Sujeción de las unidades montadas al Alojamiento del motor



1. Coloque el Recipiente sobre el Alojamiento del motor hasta que la marca se alinee como se muestra en **A**.
2. Gire el Recipiente en el sentido de las horas hasta que se escuche un sonido "clic". Asegúrese de que la marca de triángulo en el Recipiente esté alineada con la marca del rectángulo en el Alojamiento del motor como se ve en **B**.



























Para desmontar, siga los pasos de montaje en forma inversa.

Español

SP12

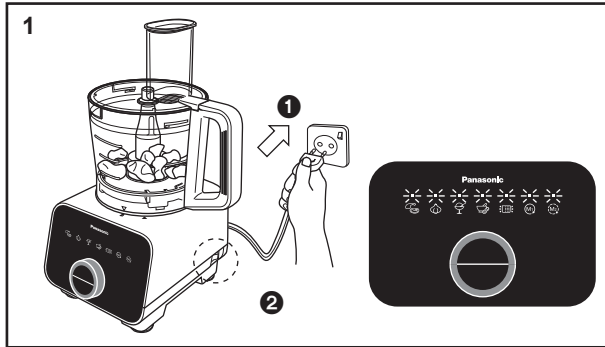
PROCESADOR DE ALIMENTOS - CUCHILLAS ROTATIVAS -

Preparaciones de ingredientes

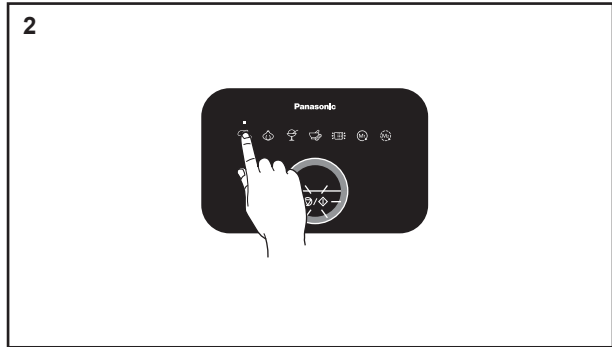
Función	Ingrediente	Modo	Cantidad	Tiempo de funcionamiento(aprox.)	Método de preparación
Moler	Carne	 Auto	50 ~ 400 g	5 ~ 40 seg.	 Quite la piel, los huesos y los tendones, corte en cubos de 2 ~ 3 cm.
	Pescado		50 ~ 500 g	3 ~ 30 seg.	
Picar	Cebolla	 Auto	150 ~ 500 g	10 ~ 50 seg.	 Quite la piel y los huesos, corte en cubos de 2 ~ 3 cm.
	Ajo		5 ~ 500 g	10 ~ 30 seg.	
	Zanahoria	 Continuo Velocidad: Máx.	50 ~ 450 g	10 ~ 30 seg.	 Quite la piel y los huesos, corte en cubos de 2 ~ 3 cm.
	Perejil italiano		5 ~ 70 g	10 ~ 40 seg.	
	Hongo		30 ~ 250 g	3 ~ 15 seg.	
Triturar	Queso parmesano	 Continuo Velocidad: Máx.	10 ~ 200 g	10 ~ 60 seg.	 Cortar en cubos de 2 ~ 3 cm.
Puré	Patata hervida	 Intermitente Velocidad: Máx.	100 ~ 400 g	10 ~ 40 seg.	 Cortar en cubos de 2 ~ 3 cm. No procese en exceso.
Congelado	Banana congelada	 Auto	250 ~ 450 g	40 ~ 120 seg.	 1 ~ 2 cm ancho, estado congelado medio, es decir un escarbadientes puede atravesarlo.
			El ajuste inicial es de 350 g (60 seg.)		
Picar hielo	Cubos de hielo	 Continuo Velocidad: Máx.	~ 10 piezas	~ 20 seg.	 Cubos de hielo de 2 ~ 3 cm.
Moler	Cacahuetes	 Continuo Velocidad: Máx.	10 ~ 200 g	15 ~ 30 seg.	 Saque la cáscara y la piel de los maníes.
Pasta	Maní tostado	 Auto	100 ~ 400 g	4 ~ 10 min	 Saque la cáscara y la piel de los maníes.
			El ajuste inicial es de 300 g (7 min)		
Migas	Pan blanco suave	 Continuo Velocidad: Máx.	10 ~ 200 g	15 ~ 60 seg.	 Cortar el pan blando en 6 ~ 8 piezas.
Amasar (para pastelería)	Harina	 Continuo Velocidad: Máx.	~ 300 g	~ 120 seg.	 Usar para hacer dulces como caramelos y tortas.
Hacer jugo	Fruta, Líquido etc.	 Continuo Velocidad: Máx.	~ 1.500 mL	~ 120 seg.	 Cortar en cubos de 2 ~ 3 cm. Procese los sólidos primero. Llene de líquido sin sobrepasar el total de 1.500 mL. No agregue más de 10 piezas de cubos de hielo durante el procesamiento.
Hacer sopa	Verduras hervidas, Líquido etc.	 Continuo Velocidad: Máx.	~ 1.500 mL	~ 120 seg.	 Cortar en cubos de 2 ~ 3 cm. Procese los sólidos primero. Llene de líquido sin sobrepasar el total de 1.500 mL.

PROCESADOR DE ALIMENTOS - CUCHILLAS ROTATIVAS -

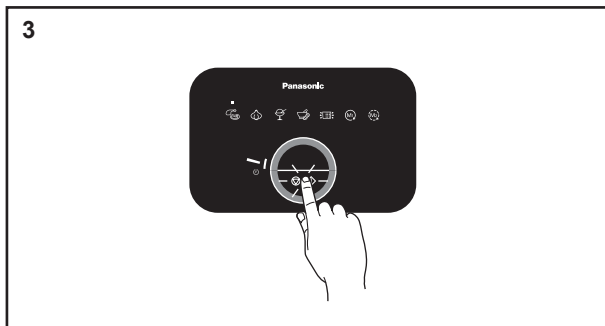
Hacer funcionar con Menú Auto



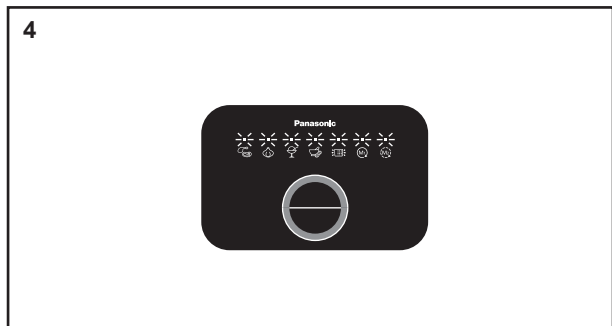
1 Después de completar los pasos de montaje, enchufe en la toma y active el Botón de encendido. La Indicación L.E.D. de modo se encenderá y parpadeará.



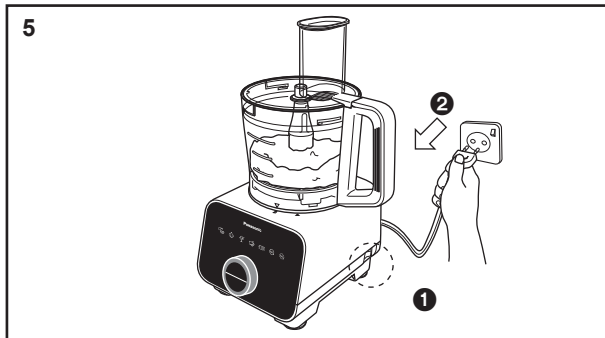
2 Seleccione el modo Menú Auto requerido (excepto el Modo Escurridor). La indicación LED del modo seleccionado se encenderá y se escuchará 1 sonido "bip". El tiempo de accionamiento y la indicación LED del interruptor de Parada/Inicio se encenderá y parpadeará.



3 Cada Menú Auto tiene un tiempo de accionamiento pre-programado. Cada barra iluminada representa 10 segundos* de tiempo de accionamiento. Pulse el interruptor de Parada/Inicio para iniciar el funcionamiento.

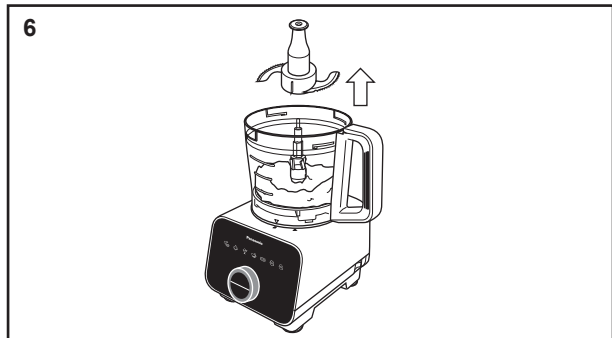


4 Durante el funcionamiento la LED de tiempo de accionamiento se apagará una a una en intervalos de 10 segundos hasta que la duración del ajuste se complete y se escuchen 4 sonidos "bip". La Indicación L.E.D. de modo se encenderá y parpadeará.



5 Después de que se complete el procesamiento, apague el Botón de encendido y desenchufe de la toma.

*Para el Menú Auto para Pasta, cada barra iluminada representa 1 minuto. La barra iluminada disminuirá en cada intervalo de 1 minuto.



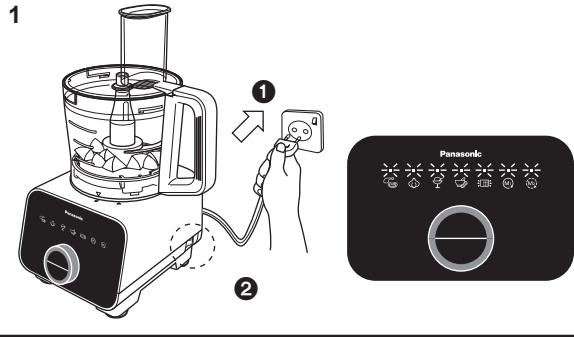
6 Saque las Cuchillas rotativas del Recipiente antes de sacar los ingredientes procesados.

Nota:

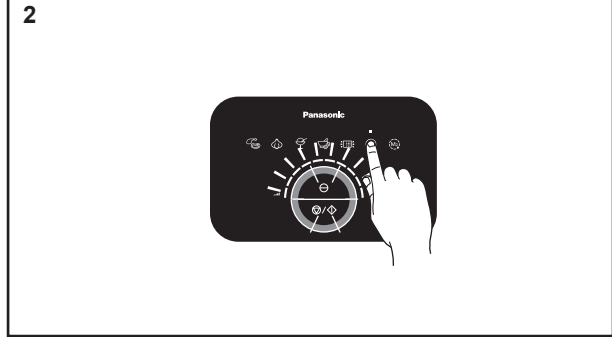
- Siempre asegúrese de que las Cuchillas rotativas estén insertadas antes de agregar ingredientes en el Recipiente.
- Se puede aumentar o disminuir el tiempo de accionamiento del Menú Auto mediante el ajuste del Dial giratorio si es necesario.
- Se puede detener en forma prematura el funcionamiento del Menú Auto. Para ello presione el interruptor de Parada/Inicio antes de que termine la duración establecida.
- En función de la velocidad y la cantidad de ingredientes usados, habrá vibraciones significativas presentes. En ese caso, sostenga la Tapa del recipiente con ambas manos para sujetarla durante su funcionamiento.

PROCESADOR DE ALIMENTOS - CUCHILLAS ROTATIVAS -

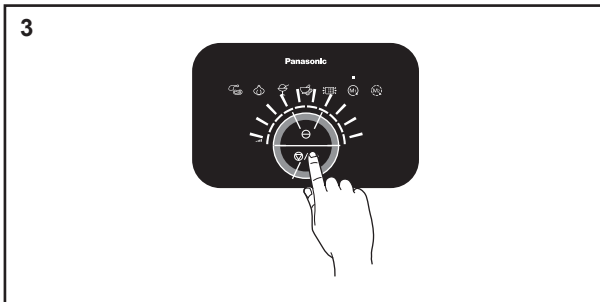
Funcionamiento con el Menú Manual



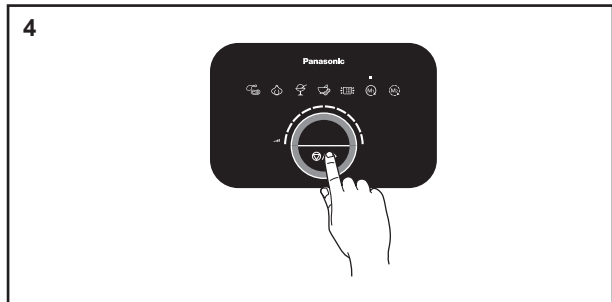
Después de completar los pasos de montaje, enchufe en la toma y active el Botón de encendido. La Indicación L.E.D. de modo se encenderá y parpadeará.



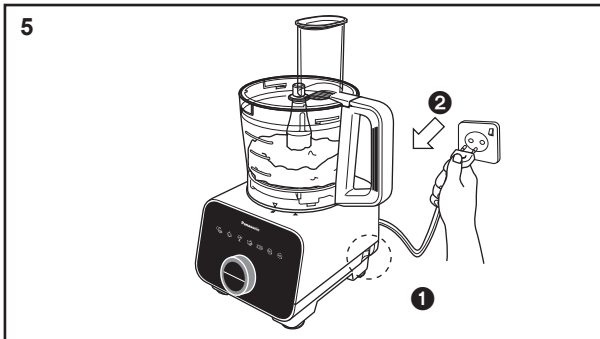
Seleccione el Modo Continuo o Intermitente. La indicación LED del modo seleccionado se encenderá y se escuchará 1 sonido "bip". La indicación LED de Velocidad, el interruptor de Parada/Inicio y de PULSO se encenderán y parpadearán.



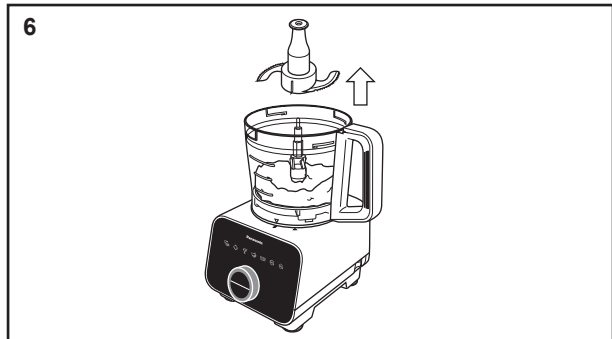
Ajuste la velocidad deseada con el Dial giratorio. Cuantas más barras estén encendidas, mayor será la velocidad. Pulse el interruptor de Parada/Inicio o el de PULSO para iniciar el funcionamiento.



Durante la operación de accionamiento, la indicación LED de Parada/Inicio permanecerá iluminada. Se puede ajustar la velocidad durante la operación de accionamiento. Pulse el interruptor de Parada/Inicio para detener la operación de accionamiento.



Después de completarse el procesamiento, apague el Botón de encendido y desenchufe de la toma.

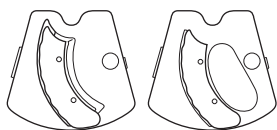


Saque las Cuchillas rotativas del Recipiente antes de sacar los ingredientes procesados.

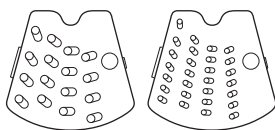
Nota:

- Siempre asegúrese de que las Cuchillas rotativas estén insertadas antes de agregar ingredientes en el Recipiente.
- No exceda la cantidad establecida de ingredientes para amasar ya que podría producirse una vibración anormal.
- No inserte ingredientes calientes en el Recipiente para procesar. Siempre asegúrese de que los ingredientes estén lo suficientemente fríos antes de introducirlos, por ejemplo, patatas hervidas.
- Para hacer jugo, llene los ingredientes sólidos primero en el Recipiente, y después los ingredientes líquidos y que el volumen total no exceda los 1.500 mL.
- En función de la velocidad y la cantidad de ingredientes usados, habrá vibraciones significativas presentes. En ese caso, sostenga la Tapa del recipiente para sostenerla durante el funcionamiento.
- Para amasar, no reprocese después de que se haya formado la masa la primera vez.
- Cuando procese los ingredientes líquidos junto con los cubos de hielo, no coloque más de 10 piezas de cubos de hielo (Aproximadamente 170 g).

PROCESADOR DE ALIMENTOS - CUCHILLAS PARA RODAJAS • CUCHILLAS PARA TIRAS • CUCHILLAS PARA TIRAS EN JULIANA. -



Cuchillas para rodajas (Gruesas/ finas)
- Usadas para cortar ingredientes en rodajas


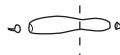






Cuchillas para tiras (gruesas y finas)
- Usadas para cortar en tiras y rallar ingredientes.


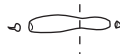





Cuchilla para cortar en juliana
- Usada para hacer patatas fritas y cortar ingredientes en tiras.




Preparaciones de ingredientes para Cuchillas para rodajas (gruesas y finas)

Función	Ingrediente	Modo	Uso único Máx	Tiempo de funcionamiento(aprox.)	Método de preparación
Cortar en rodajas	Pepino	 Continuo Velocidad: Máx.	700 g	-	     Corte los ingredientes hasta que sean lo suficientemente pequeños para entrar en el Tubo de entrada de alimentos.
	Cebolla		700 g		
	Zanahoria		600 g		
	Patata		600 g		
	Repollo		400 g		

Preparaciones de ingredientes para Cuchillas para tiras (gruesas y finas)

Función	Ingrediente	Modo	Uso único Máx	Tiempo de funcionamiento(aprox.)	Método de preparación
Tiras	Pepino	 Continuo Velocidad: Máx.	500 g	-	   Corte los ingredientes hasta que sean lo suficientemente pequeños para entrar en el Tubo de entrada de alimentos.
	Zanahoria		500 g		
	Patata		650 g		
	Queso		500 g		 Corte los ingredientes hasta que sean lo suficientemente pequeños para entrar en el Tubo de entrada de alimentos. No use ingredientes duros como el Parmesano.

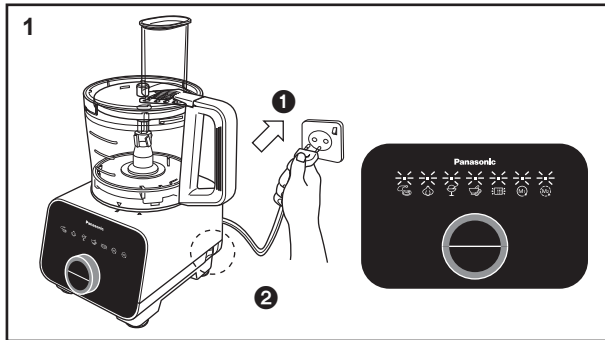
Preparaciones de ingredientes para Cuchilla para cortar en juliana

Función	Ingrediente	Modo	Uso único Máx	Tiempo de funcionamiento(aprox.)	Método de preparación
Patata frita	Patata	 Continuo Velocidad: Máx.	800 g	-	  Corte los ingredientes hasta que sean lo suficientemente pequeños para entrar en el Tubo de entrada de alimentos.
Tiras	Repollo		500 g		

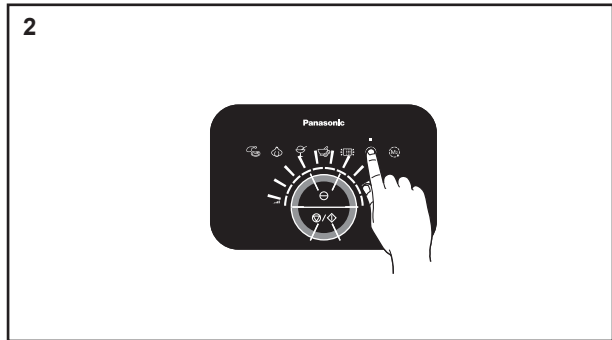
Español

PROCESADOR DE ALIMENTOS - CUCHILLAS PARA RODAJAS • CUCHILLAS PARA TIRAS • CUCHILLAS PARA TIRAS EN JULIANA. -

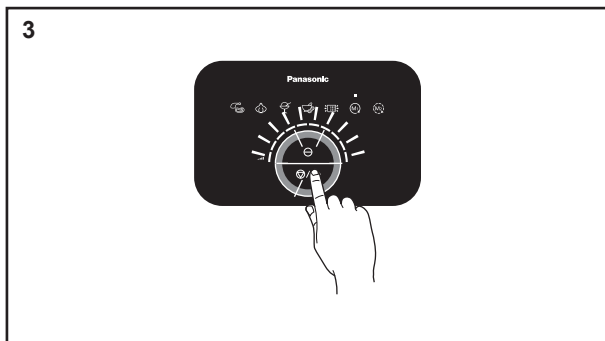
Funcionamiento con el Menú Manual



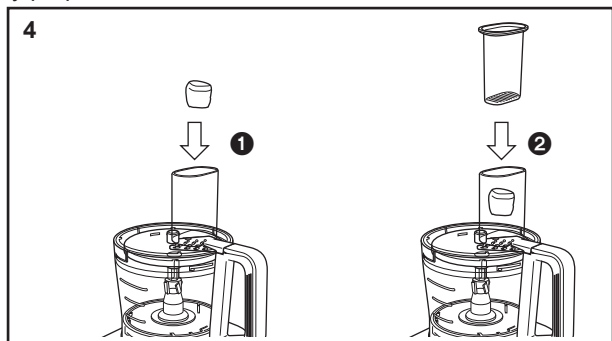
Después de completar los pasos de montaje, enchufe en la toma y active el Botón de encendido. La Indicación L.E.D. de modo se encenderá y parpadeará.



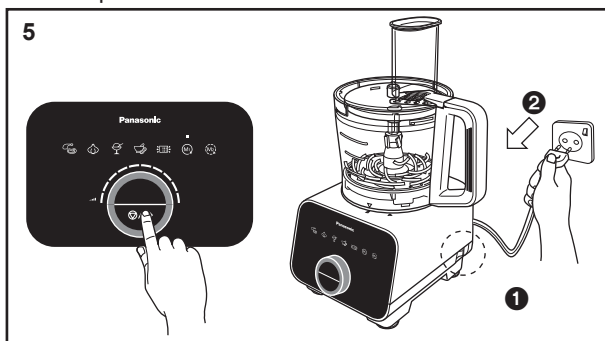
Seleccione el modo Continuo. La indicación LED del modo seleccionado se encenderá y se escuchará 1 sonido "bip". La indicación LED de Velocidad, el interruptor de Parada/Inicio y de PULSO se encenderán y parpadearán.



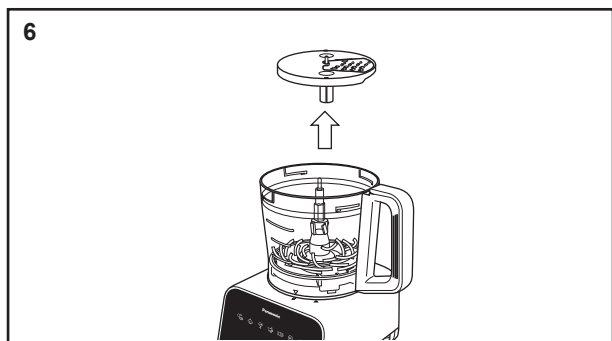
Ajuste la velocidad deseada con el Dial giratorio. Cuantas más barras estén encendidas, mayor será la velocidad. Pulse el interruptor de Parada/Inicio o el de PULSO para iniciar el funcionamiento.



Inserte los ingredientes en el Tubo de entrada de alimentos y empuje hacia abajo con el Empujador de alimentos.



Durante la operación de accionamiento, la indicación LED de Parada/Inicio permanecerá iluminada. Pulse el interruptor de Parada/Inicio para detener la operación de accionamiento. Después de completarse el procesamiento, apague el Botón de encendido y desenchufe de la toma.



Retire la Base para cuchillas del Recipiente antes de quitar los ingredientes procesados.

Nota:

- Cuando utilice ingredientes finos y largos, colóquelos contra la pared frontal del Tubo de entrada de alimentos, como se indica en la Figura 1, para que se apoyen durante la operación y evitar, así, el procesamiento irregular.
- Descarte los restos de los ingredientes no procesados.
- Alinee los ingredientes ricos en fibra como se indica en la Figura 2 para un resultado de procesamiento consistente.




Figura 1



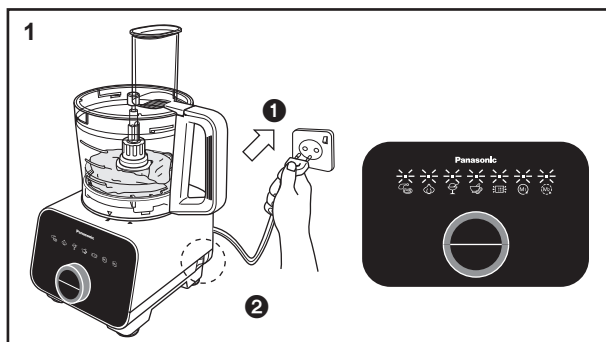
Figura 2

PROCESADOR DE ALIMENTOS - CUCHILLAS PARA AMASAR -

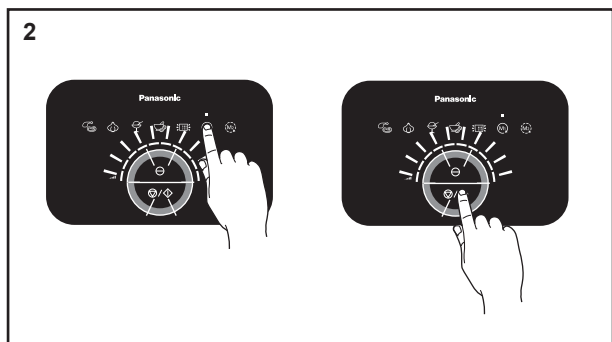
Preparaciones de ingredientes para Cuchillas para amasar

Función	Ingrediente	Modo	Uso único Máx	Tiempo de funcionamiento(aprox.)	Método de preparación
Amasar (para pan)	Harina para pan	 Continuo Velocidad: Comience con nivel 1, aumentar cada segundo hasta la máx.	300 g	~ 120 seg.	Mezcle levadura con agua y agregue durante el procesamiento de la masa (agregar levadura directamente antes del procesamiento puede causar escamas y elevación prematura). Si la mezcla de masa aún aparece escamosa después del procesamiento inicial, agregue 1 cucharadita de agua a la mezcla. Cuando se producen grandes vibraciones debido a que se derrama la mezcla de la masa sobre el Eje principal, agregue 1 cucharada de harina. No vuelva a procesar la masa después de que el proceso esté completo, si la masa no está satisfactoria, amase a mano.
	Líquido		160 ~ 200 mL		

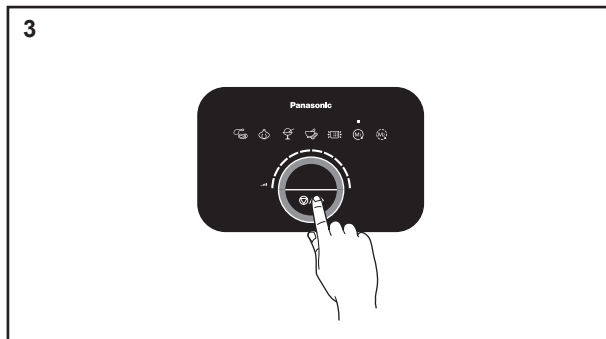
Funcionamiento con el Menú Manual



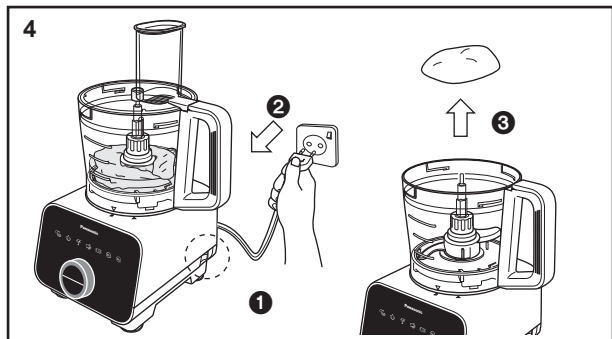
Después de completar los pasos de montaje, enchufe en la toma y active el Botón de encendido. La Indicación L.E.D. de modo se encenderá y parpadeará.



Seleccione el modo Continuo y ajuste a la velocidad adecuada con el Dial giratorio. Cuantas más barras estén encendidas, mayor será la velocidad. Pulse el interruptor de Parada/Inicio para iniciar el funcionamiento.



Durante la operación de accionamiento, la indicación LED de Parada/Inicio permanecerá iluminada. Observe la formación de la bola de masa. Pulse el interruptor de Parada/Inicio para detener el funcionamiento una vez que se forma una masa firme.






Después de completarse el procesamiento, apague el Botón de encendido y desenchufe de la toma. Quite la bola de masa del Recipiente antes de sacar las Cuchillas para amasar.

Nota:

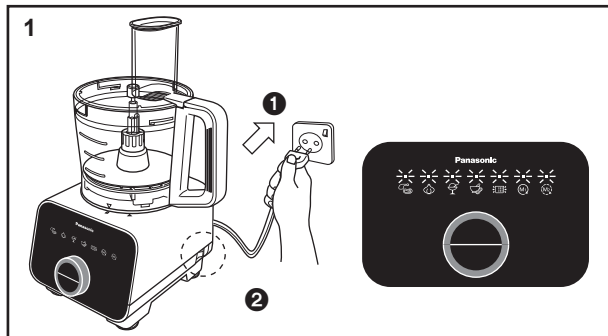
- No exceda la cantidad establecida de ingredientes para las Cuchillas para amasar ya que podría producirse una vibración anormal.
- En función de la velocidad y la cantidad de ingredientes usados, habrá vibraciones significativas presentes. En ese caso, sostenga la Tapa del recipiente con ambas manos para sujetarla durante su funcionamiento.
- Para amasar, no reprocese después de que se haya formado la masa la primera vez.
- Grandes cantidades de azúcar y manteca pueden causar vibración anormal cuando se usa la Cuchilla para amasar.
- Usar harina que no sea harina para pan para amasar ya que puede causar vibración. Antes de procesar quite 1 ~ 2 cucharaditas de agua de la cantidad total establecida y agregue el agua poco a poco durante el procesamiento si es necesario.

PROCESADOR DE ALIMENTOS - CUCHILLA PARA MONTAR -

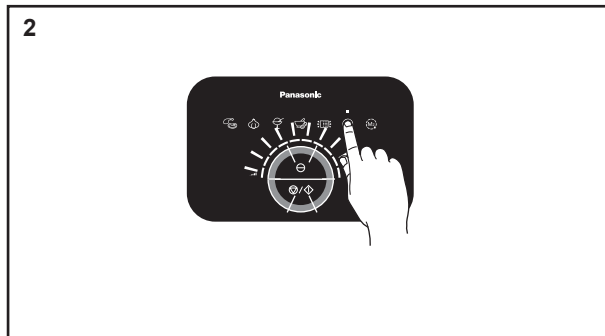
Preparaciones de ingredientes para Cuchilla para montar

Función	Ingrediente	Modo	Uso único Máx	Tiempo de funcionamiento(aprox.)	Método de preparación	
Batir	Clara de huevo	 Continuo Velocidad: Máx.	2 ~ 6 piezas	50 ~ 90 seg.		Separe la clara de la yema para un merengue suave.
	Crema	Continuo Velocidad: Máx.	100 ~ 300 mL	15 seg. ~ 2 min		Use crema fresca de 35% de contenido de grasa o más a 5 °C.

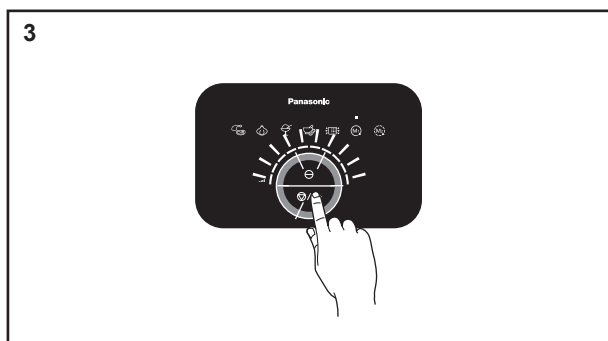
Funcionamiento con el Menú Manual



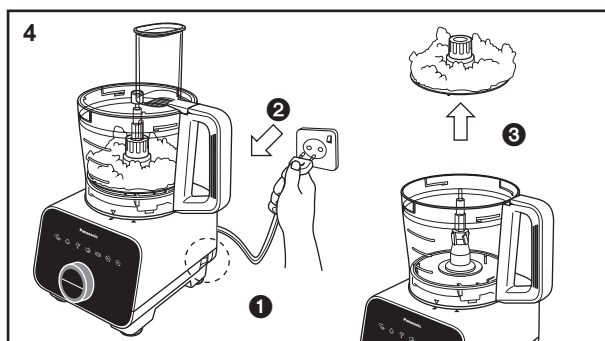
Después de completar los pasos de montaje, enchufe en la toma y active el Botón de encendido. La Indicación L.E.D. de modo se encenderá y parpadeará.



Seleccione el modo Continuo y ajuste la velocidad con el Dial giratorio. Cuantas más barras estén encendidas, mayor será la velocidad. Pulse el interruptor de Parada/Inicio para iniciar el funcionamiento.



Durante la operación de accionamiento, la indicación LED de Parada/Inicio permanecerá iluminada. Observe la elevación y formación de los ingredientes batidos. Pulse el interruptor de Parada/Inicio para detener el funcionamiento una vez que se forma la textura deseada.






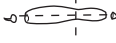
Después de completarse el procesamiento, apague el Botón de encendido y desenchufe de la toma. Saque la Cuchilla para montar con cuidado junto con los ingredientes procesados del Recipiente.

Nota:

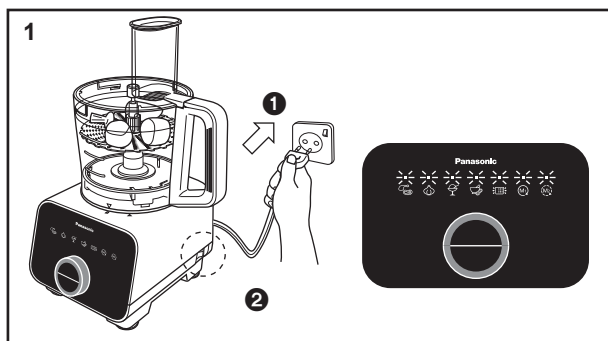
- No procese en exceso la crema batida, puede descomponerse y formar manteca.
- Si usa marcas diferentes de crema batida, tendrá resultados variados. Se recomienda procesar hasta que la crema esté suficientemente batida.

PROCESADOR DE ALIMENTOS - CUCHILLA PARA RALLAR -

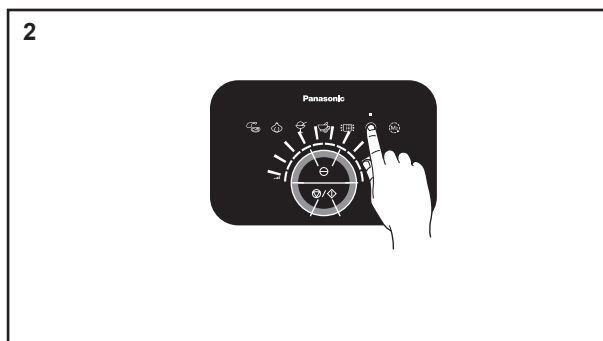
Preparaciones de ingredientes para Cuchilla para rallar

Función	Ingrediente	Mode	Uso único Máx	Tiempo de funcionamiento(aprox.)	Método de preparación
Rallar	Zanahoria	 Continuo Velocidad: Máx.	200 g	-	   Cortar en cubos de 2 ~ 3 cm.
	Manzana		200 g		
	Pepino		200 g		

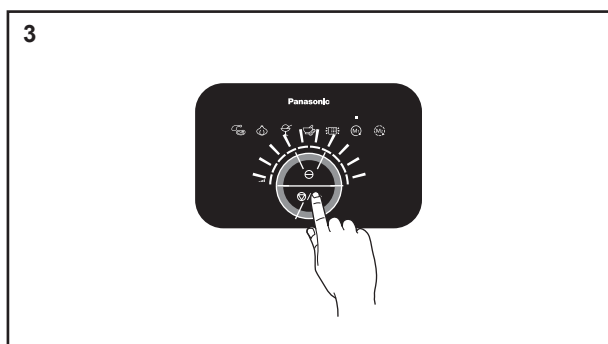
Funcionamiento con el Menú Manual



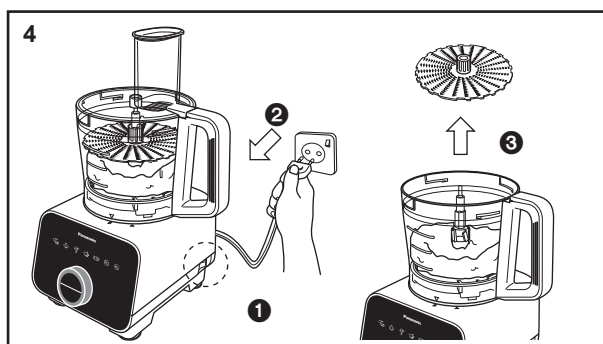
1 Después de completar los pasos de montaje, enchufe en la toma y active el Botón de encendido. La Indicación L.E.D. de modo se encenderá y parpadeará.



2 Seleccione el modo Continuo y ajuste la velocidad con el Dial giratorio. Cuantas más barras estén encendidas, mayor será la velocidad. Pulse el interruptor de Parada/Inicio para iniciar el funcionamiento.



3 Durante la operación de accionamiento, la indicación LED de Parada/Inicio permanecerá iluminada. Pulse el interruptor de Parada/Inicio para detener la operación de accionamiento.






4 Después de completarse el procesamiento, apague el Botón de encendido y desenchufe de la toma. Saque la Cuchilla para rallar del Recipiente antes de sacar los ingredientes.

Nota:

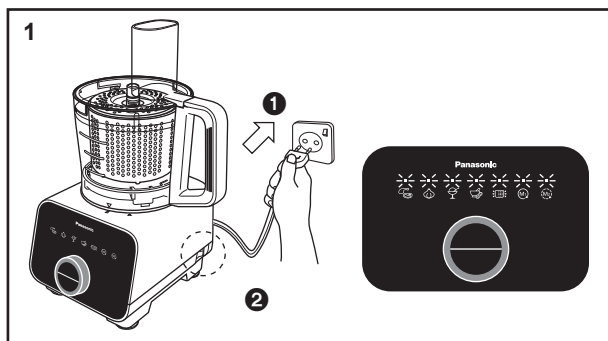
- No inserte los ingredientes a través del Tubo de entrada de alimentos durante el funcionamiento de la cuchilla para rallar.

PROCESADOR DE ALIMENTOS - ESCURRIDOR DE ENSALADA -

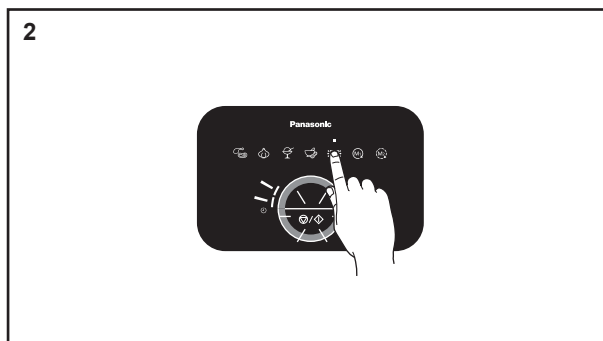
Preparaciones de ingredientes para el Escurridor de ensalada

Función	Ingrediente	Modo	Uso único Máx	Tiempo de funcionamiento(aprox.)	Método de preparación
Escurridor	Hojas de lechuga	 Auto	100 g	20 ~ 60 seg.	 Cortar en rodajas de 3 ~ 5 cm.
	El ajuste inicial es de 50 g (20 seg.)				
	Repollo		200 g	20 ~ 70 seg.	 Cortados en tiras de 1 ~ 3 mm.

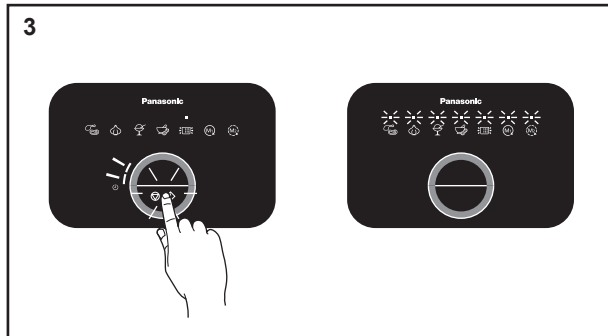
Hacer funcionar con Menú Auto



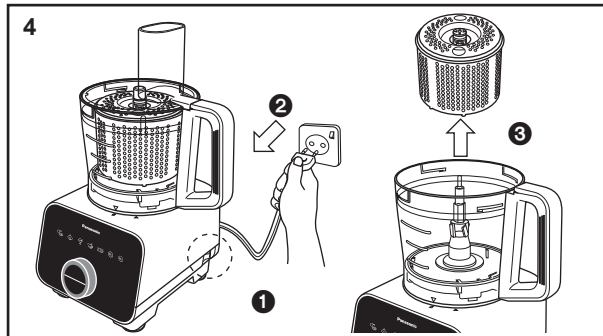
1 Después de completar los pasos de montaje, enchufe en la toma y active el Botón de encendido. La Indicación L.E.D. de modo se encenderá y parpadeará.



2 Seleccione el modo Escurridor. La indicación LED del modo seleccionado se encenderá y se escuchará 1 sonido "bip". El tiempo de accionamiento y la indicación LED del interruptor de Parada/Inicio se encenderán y parpadearán.



3 Cada Menú Auto tiene un tiempo de accionamiento pre-programado. Cada barra iluminada representa 10 segundos de tiempo de accionamiento. Pulse el interruptor de Parada/Inicio para iniciar el funcionamiento. Durante el funcionamiento la LED de tiempo de accionamiento se apagará una a una en intervalos de 10 segundos hasta que la duración del ajuste se complete y se escuchen 4 sonidos "bip". La Indicación L.E.D. de modo se encenderá y parpadeará.





4 Después de completarse el procesamiento, apague el Botón de encendido y desenchufe de la toma. Saque el Escurridor de ensalada del Recipiente.

Nota:

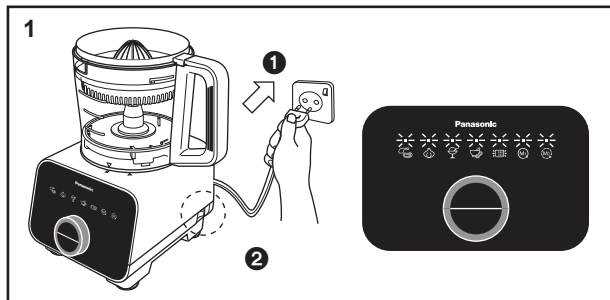
- Capacidad de trabajo máxima del Escurridor de ensalada: 200 g o hasta la altura máxima del Escurridor de ensalada, lo que ocurra primero.
- Ingredientes prohibidos: Consulte la página SP6.
- Asegúrese de que los ingredientes estén diseminados de forma pareja alrededor del Escurridor de ensalada antes del procesamiento.
- No haga funcionar el Escurridor de ensalada en otro modo que no sea el modo de Escurridor.
- Siempre asegúrese de que la Tapa del escurridor esté unida al Escurridor de ensalada antes del funcionamiento, de lo contrario los ingredientes podrían salirse y diseminarse alrededor del Recipiente.
- En función de la velocidad y la cantidad de ingredientes usados, habrá vibraciones significativas presentes. En ese caso, sostenga la Tapa del recipiente para sostenerla durante el funcionamiento.

PROCESADOR DE ALIMENTOS - EXPRIMIDOR DE CÍTRICOS -

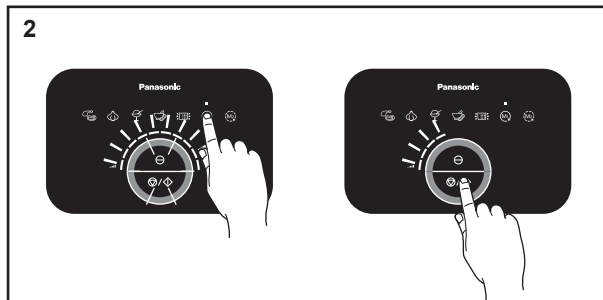
Preparaciones de ingredientes para Exprimidor de cítricos

Función	Ingrediente	Modo	Uso único Máx	Tiempo de funcionamiento(aprox.)	Método de preparación
Exprimir	Fruta cítrica	 Continuo Velocidad: Nivel 4	1000 mL	-	 Cortar fruta en mitades.

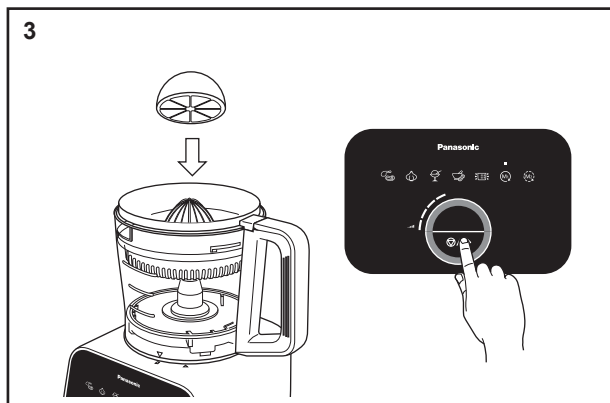
Funcionamiento con el Menú Manual



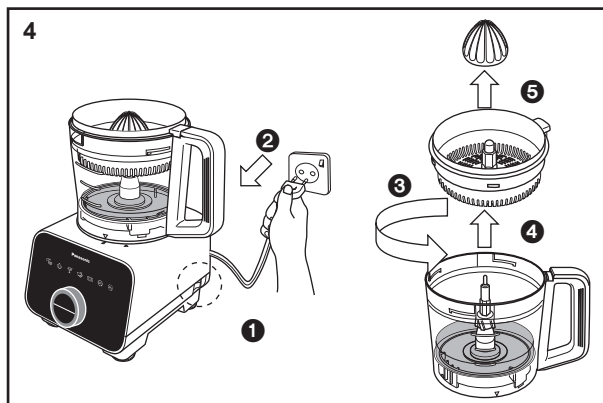
Después de completar los pasos de montaje, enchufe en la toma y active el Botón de encendido. La Indicación L.E.D. de modo se encenderá y parpadeará.



Seleccione el modo Continuo y ajuste al nivel 4 con el Dial Giratorio. Pulse el interruptor de Parada/Inicio para iniciar el funcionamiento.



Coloque la mitad de la fruta cortada con el lado de la taza sobre el Cono para cítricos y presione firmemente para extraer el jugo. Durante la operación de accionamiento, la indicación LED de Parada/Inicio permanecerá iluminada. Pulse el interruptor de Parada/Inicio para detener la operación de accionamiento.



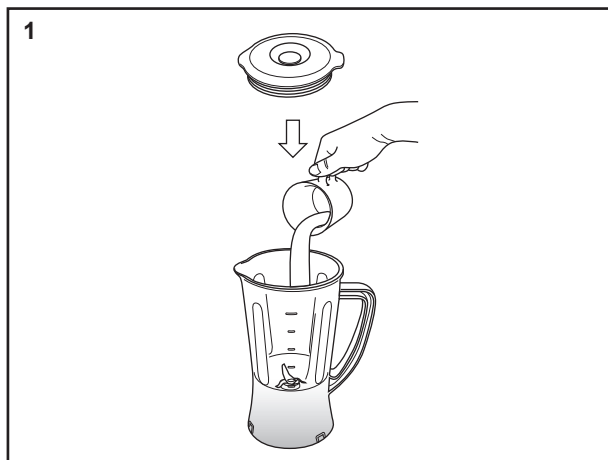
Después de completarse el procesamiento, apague el Botón de encendido y desenchufe de la toma. Retire el complemento del Exprimidor de cítricos del Recipiente antes de verter el jugo extraído.

Nota:

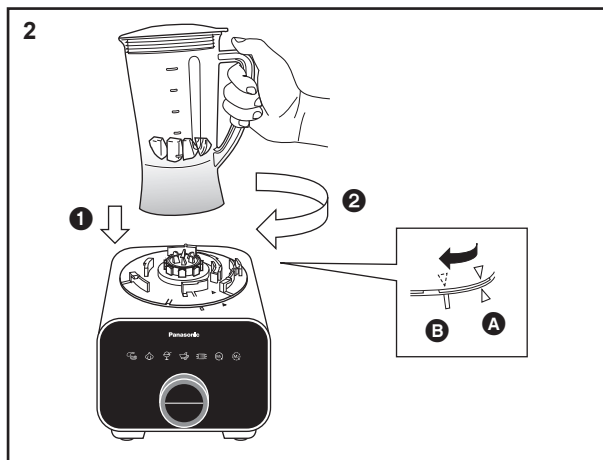
- Siempre asegúrese de que el Cono para cítricos esté colocado en el Colador de cítricos antes del uso.
- Detenga el procesamiento de forma periódica para quitar la pulpa restante del Colador para cítricos para facilitar el proceso de extracción de jugo.
- No se recomienda hacer funcionar el Exprimidor de cítricos a velocidades más altas que el nivel 4.
- Evite tocar el Cono para cítricos mientras está girando.

LICUADORA

Montar y desmontar el dispositivo de la Licuadora



1 Inserte ingredientes en la Jarra de la licuadora y cierre la Tapa de la licuadora.





2 Coloque la Jarra de la licuadora sobre el Alojamiento del motor hasta que la marca se alinee como se muestra en **A**.

Gire la Jarra de la licuadora en el sentido de las horas hasta que se escuche un sonido "clic". Asegúrese de que la marca de triángulo en la Jarra de la licuadora esté alineada con la marca del rectángulo en el Alojamiento del motor como se ve en **B**.

Para desmontar, siga los pasos de montaje de forma inversa.

Preparaciones de ingredientes para Licuadora

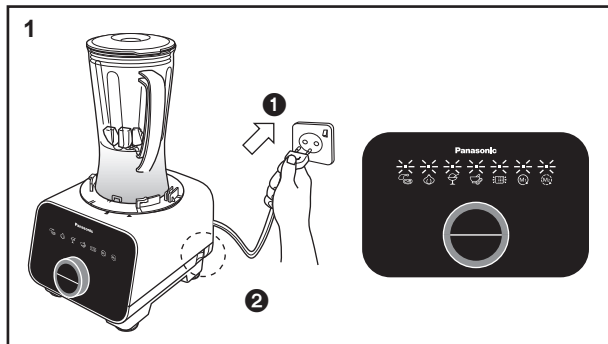
Función	Ingrediente	Modo	Uso único Máx	Tiempo de funcionamiento(aprox.)	Método de preparación
Licuar	Fruta, Verdura	 Continuo Velocidad: Máx.	1,000 mL	~ 2 min	 Corte en cubos de 1 cm.

Nota:

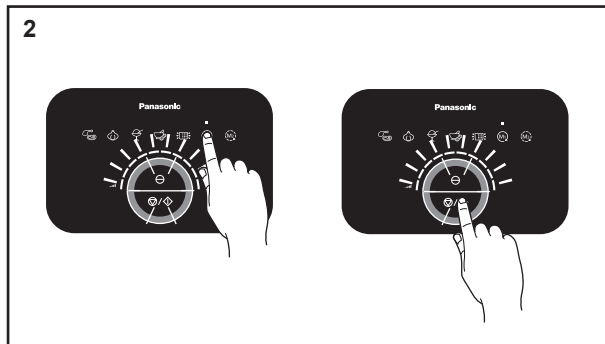
- Capacidad de trabajo máxima: 1 L.
- Ingredientes prohibidos para la Jarra de la licuadora: Consulte la página SP6.
- No se recomienda mezclar ingredientes duros y viscosos. Sin embargo, si es necesario, corte los ingredientes duros en piezas pequeñas (ej. Corte la zanahoria en cubos de 1 cm³) y llene la Jarra de la licuadora con los ingredientes sin exceder la mitad de su capacidad especificada.
- No llene hasta pasar el nivel máximo y reduzca los ingredientes cuando el aparato haga un sonido o vibración anormal durante el funcionamiento.
- Agregue ingredientes blandos (Fruta, verdura) en la Jarra de la licuadora antes de agregar otros ingredientes.

LICUADORA

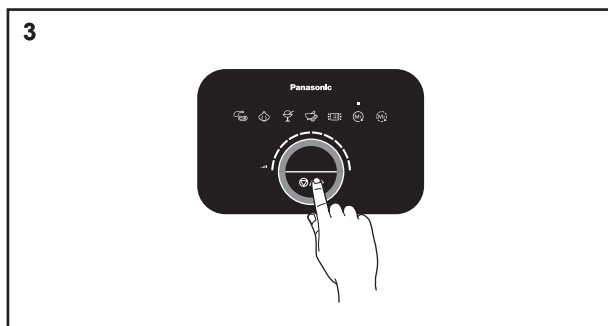
Funcionamiento con el Menú Manual



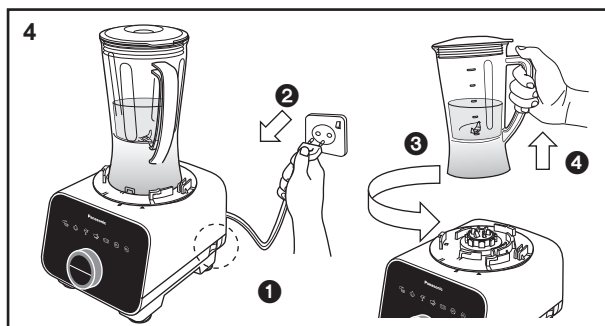
Después de completar los pasos de montaje, enchufe en la toma y active el Botón de encendido. La Indicación L.E.D. de modo se encenderá y parpadeará.



Seleccione el modo Continuo y ajuste la velocidad con el Dial giratorio. Cuantas más barras estén encendidas, mayor será la velocidad. Pulse el interruptor de Parada/Inicio para iniciar el funcionamiento.



Durante la operación de accionamiento, la indicación LED de Parada/Inicio permanecerá iluminada. Pulse el interruptor de Parada/Inicio para detener la operación de accionamiento.



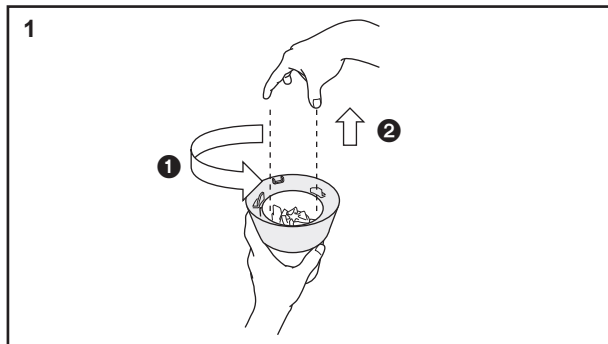
Después de completarse el procesamiento, apague el Botón de encendido y desenchufe de la toma. Quite la Unidad de la licuadora del Alojamiento del motor y proceda a quitar los ingredientes.

Nota:

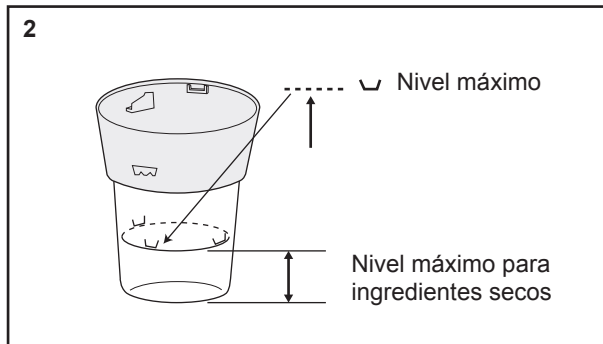
- Si la cuchilla cortadora se atora, apague inmediatamente y desenchufe. No intente tratar de liberar los ingredientes con los dedos, use un objeto como una espátula de goma en su lugar.
- Durante la mezcla, hay una posibilidad de que los ingredientes se derramen fuera del agujero de la Tapa de la licuadora. En caso de que salpique, seque con un paño seco.
- No lo haga funcionar excediendo la duración de funcionamiento estipulada (2 min. ON (ENCENDIDA), 2 min. OFF (APAGADA)).

ACCESORIO PARA MOLER EN SECO

Desmontar del embalaje

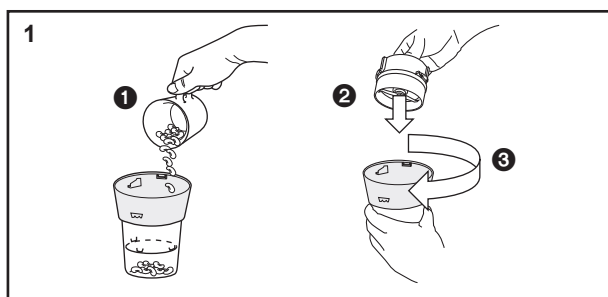


Gire la Base del contenedor del molinillo en el sentido contrario a las horas para destrabarla y retírela del Contenedor del molinillo.



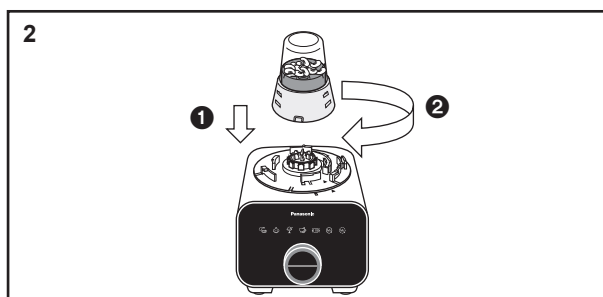
Se indica un Nivel máximo para ingredientes secos en el Contenedor del molinillo. No exceda este nivel.

Montaje y desmontaje del complemento de accesorio para moler en seco



Gire el Contenedor del molinillo hacia arriba y llene los ingredientes sin exceder el nivel máximo indicado.


Coloque la Base del contenedor del molinillo en el Contenedor del molinillo y gírelo en el sentido de las horas hasta que se escuche un sonido "clic". Asegúrese de que las nervaduras de la superficie exterior de la Base del contenedor del molinillo y de la superficie interior del Contenedor del molinillo estén acopladas firmemente.



Coloque la Unidad seca del molinillo sobre el Alojamiento del motor. Gire la Unidad seca del molinillo en el sentido de las horas hasta que se escuche un sonido "clic".

Para desmontar, siga los pasos de montaje de forma inversa.

Preparaciones de ingredientes para Accesorio para moler en seco

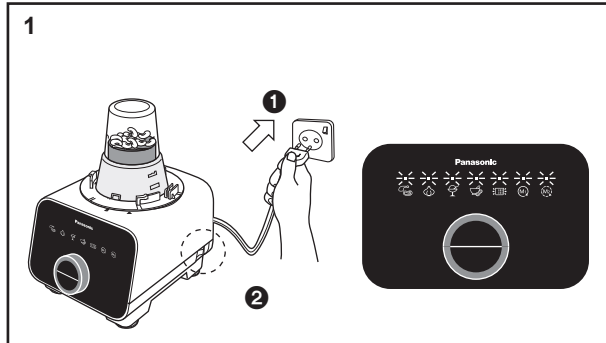
Función	Ingrediente	Modo	Uso único Máx	Tiempo de funcionamiento(aprox.)	Método de preparación
Moler	Granos de café	 Continuo Velocidad: Máx.	Hasta nivel máximo	~ 60 seg.	-
	Pimienta				

Nota:

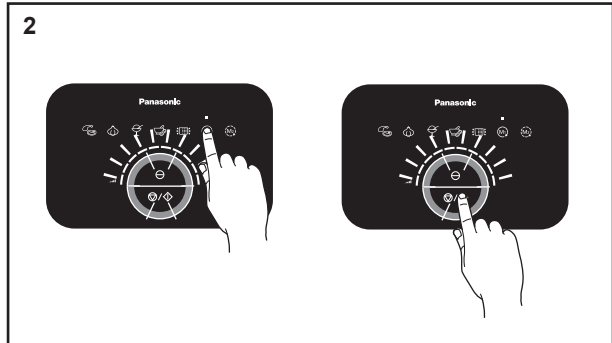
- Ingredientes prohibidos: Consulte la página SP6.
- No haga funcionar la unidad con el Accesorio para moler en seco vacío.
- No llene hasta pasar el nivel máximo y reduzca los ingredientes cuando el aparato haga un sonido o vibración anormal durante la operación.

ACCESORIO PARA MOLER EN SECO

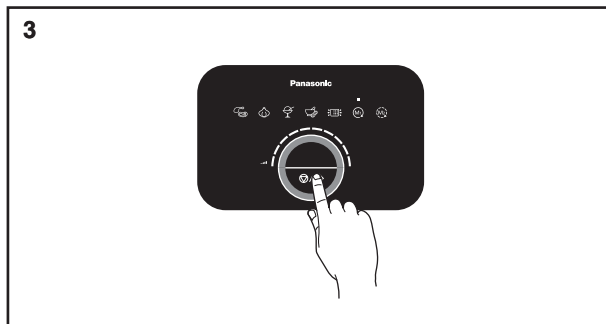
Funcionamiento con el Menú Manual



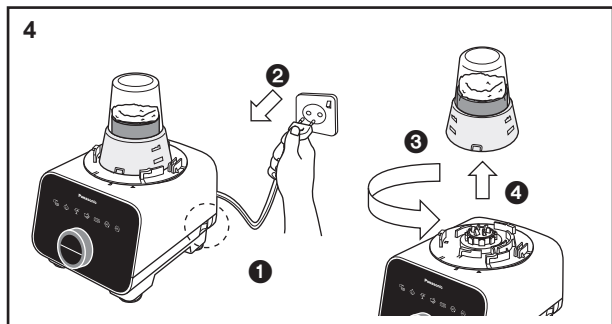
Después de completar los pasos de montaje, enchufe en la toma y active el Botón de encendido. La Indicación L.E.D. de modo se encenderá y parpadeará.



Seleccione el modo Continuo y ajuste la velocidad con el Dial giratorio. Cuantas más barras estén encendidas, mayor será velocidad. Pulse el interruptor de Parada/Inicio para iniciar el funcionamiento.



Durante la operación de accionamiento, la indicación LED de Parada/Inicio permanecerá iluminada. Pulse el interruptor de Parada/Inicio para detener la operación de accionamiento.



Después de completarse el procesamiento, apague el Botón de encendido y desenchufe de la toma. Saque la Unidad seca del molinillo del Alojamiento del motor y saque los ingredientes.

Nota:

- Mientras saca los ingredientes, tenga cuidado con la cuchilla cortadora.
- No lo haga funcionar excediendo la duración de funcionamiento estipulada (1 min ON, 2 min OFF).

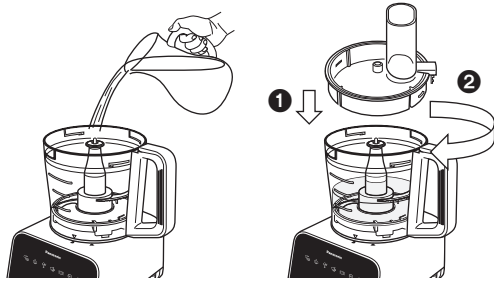
DESPUÉS DE USO

Limpieza

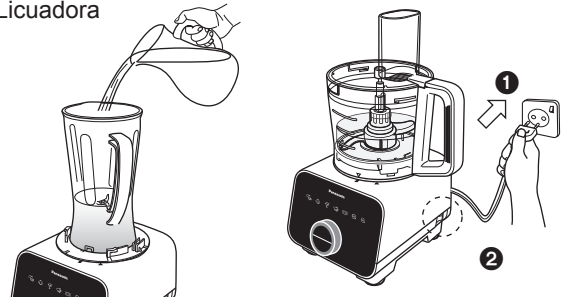
Pre-lavado

El pre-lavado facilita la limpieza posterior. Se puede usar para las Cuchillas rotativas y la Unidad de la licuadora. Para pre-lavar, simplemente siga los siguientes pasos.

1 Procesador De Alimentos



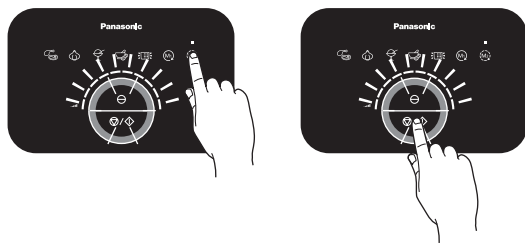
Licuadora



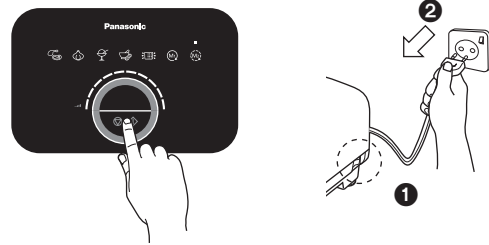
Coloque el accesorio usado dentro del Recipiente, llene el Recipiente con agua hasta que el accesorio esté sumergido en agua (máx. 500mL). Coloque la Tapa del recipiente sobre el Recipiente y gírela en el sentido de las horas hasta que se escuche un sonido 'clic'.

Para la unidad de la licuadora, llene 500mL de agua en la Jarra de la licuadora y cubra con la tapa de la licuadora. Enchufe en la toma y active el Botón de encendido.

2

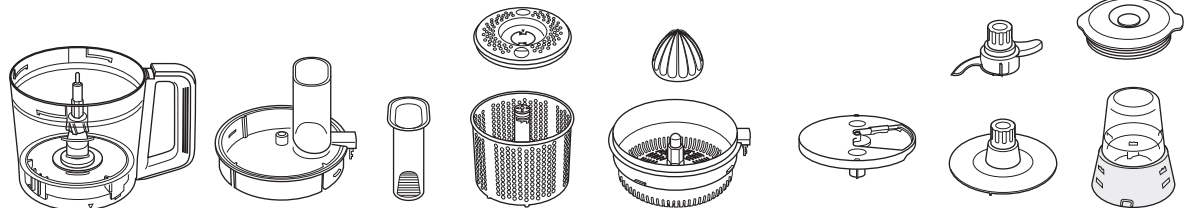


3



Procesador de alimentos: Seleccione el modo intermitente, pulse el interruptor de Parada/Inicio y haga funcionar por 10 ~ 20 segundos a nivel 10.
Licuadora: Seleccione el Modo Continuo, presione el interruptor de Parada/Inicio y haga funcionar durante 10 ~ 20 segundos a nivel 10.

Pulse el interruptor de Parada/Inicio para detener la operación de accionamiento. Apague el Botón de encendido y desenchufe de la toma. Saque los complementos y proceda a limpiar.



Para lavar estos ítems enjuáguelos bajo el agua corriente. Use detergente de cocina neutro si es necesario. Lávelos y séquelos con un paño limpio.



Para lavar estos ítems enjuáguelos bajo el agua corriente y limpie con cuidado con un Cepillo. Use detergente de cocina neutro si es necesario.

Nota:

- Estos ítems son extremadamente afilados y se deben manipular con cuidado adicional mientras se limpian. Evite golpear estos ítems con objetos duros durante el proceso de limpieza.
- La Base del contenedor del molinillo no debe lavarse, use un Cepillo para limpiarla.

DESPUÉS DE USO

Alojamiento del motor/Topes de goma

Seque toda suciedad o manchas con un trapo limpio húmedo.

Nota:

- Asegúrese de que el cable de alimentación esté desenchufado antes de limpiar el Alojamiento del motor.
- No lave el Alojamiento del motor bajo el agua corriente.
- Nunca use líquidos corrosivos (ej. alcohol, disolvente, etc.) para limpiar el Alojamiento del motor.

Limpieza con lavavajillas

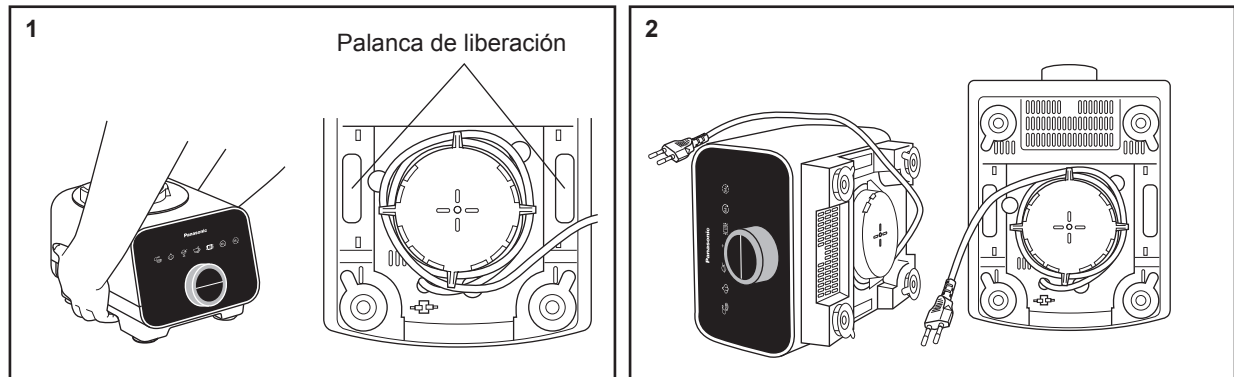
El Recipiente y la Tapa del recipiente de este aparato pueden lavarse en el lavavajillas.

Nota:

- No coloque estos ítems cerca del área del calentador del lavavajillas ya que las temperaturas altas pueden dañar las partes.

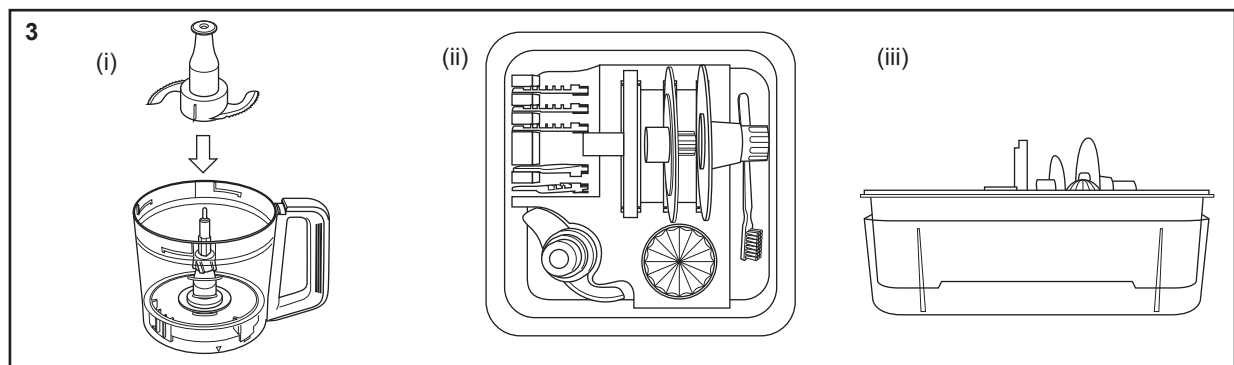
Almacenaje

Asegúrese de que los complementos y el Recipiente estén quitados del Alojamiento del motor antes del almacenaje.



Para liberar la succión de los Topes de goma del Alojamiento del motor, presione en la palanca de liberación ubicada en el extremo inferior del Alojamiento del motor al mismo tiempo como se ve en la figura anterior y levántelos.

Incline el Alojamiento del motor a su lado, y proceda a enrollar el Cable de suministro alrededor del área de enrollado de cable de forma parcial, y deje cable a los costados.



(i) Almacene las Cuchillas rotativas dentro del Recipiente. Se incluye una Unidad de almacenaje para almacenar otros complementos. Almacene los complementos conforme a la condición del envase.

(ii) Lista de complementos en la Unidad de almacenaje: Cuchillas para amasar, Cono para cítricos, Cuchilla para rodajas gruesas, Cuchilla para rodajas finas, Cuchilla para tiras gruesas, Cuchilla para tiras finas, Cuchilla para patatas fritas, Base para cuchillas, Cuchilla para rallar, Cuchilla para montar, Cepillo.

(iii) Coloque la tapa de la Unidad de almacenaje bajo la misma para recoger el agua drenada de los complementos lavados.

Nota:

- Eliminar el plástico flexible y cubrir después de abrir la Caja de almacenamiento.

Solución de Problemas

Verifique los siguientes puntos antes de solicitar una reparación.

Problema	Causa y acción
El aparato no enciende.	<ul style="list-style-type: none">● El enchufe está suelto en la toma.<ul style="list-style-type: none">➔ Enchufe conectado firmemente en la toma.● El Botón de encendido no ha sido encendido.<ul style="list-style-type: none">➔ Encienda el Botón de encendido.
No se puede seleccionar ninguna de las funciones del Panel de Control.	<ul style="list-style-type: none">● Los guantes pueden causar insensibilidad del panel de Control.<ul style="list-style-type: none">➔ Seleccione las funciones con dedos desnudos.● Presionar la función en la posición equivocada.<ul style="list-style-type: none">➔ Presione firmemente en la ilustración del Panel de Control.● El aparato ya está funcionando.<ul style="list-style-type: none">➔ No se pueden cambiar las funciones cuando el aparato está en funcionamiento. Detenga la función anterior antes de seleccionar una nueva.
El aparato no se pone en funcionamiento tras haber pulsado el interruptor de Parada/ Inicio. (Se indica un modo de error)	<ul style="list-style-type: none">● El Recipiente, la Unidad de la licuadora o la Unidad seca del molinillo no están ajustados apropiadamente en el Alojamiento del motor.<ul style="list-style-type: none">➔ Asegúrese de que la marca de triángulo en los complementos esté alineada con la marca del rectángulo en el Alojamiento del motor como se ve en la página SP9.● La Tapa del recipiente o el Colador para cítricos no están ajustados apropiadamente en el Recipiente.<ul style="list-style-type: none">➔ Asegure completamente la Tapa del recipiente o Colador de cítricos en el Recipiente.
El aparato no se enciende aun cuando se activa la función. (Sin modo de error)	<ul style="list-style-type: none">● Los ingredientes están atascados.<ul style="list-style-type: none">➔ Saque los ingredientes cuidadosamente y asegúrese de usar la cantidad establecida.
La función seleccionada está cancelada. (La LED de indicación de modo se encenderá y parpadeará).	<ul style="list-style-type: none">● El aparato permaneció inactivo durante más de 10 segundos después de seleccionar la función.<ul style="list-style-type: none">➔ Asegúrese de realizar la acción dentro de los 10 segundos posteriores a seleccionar la función.
El aparato se detiene de repente durante el funcionamiento.	<ul style="list-style-type: none">● Se activa la protección del interruptor de circuito. (Consulte la página SP9)<ul style="list-style-type: none">• Se introdujeron demasiados ingredientes.<ul style="list-style-type: none">➔ Saque el exceso de ingredientes y asegúrese de usar la cantidad establecida.• Se usaron pedazos grandes o ingredientes duros.<ul style="list-style-type: none">➔ Asegúrese de que los ingredientes sean cortados en las medidas establecidas. No use ingredientes duros como alimentos congelados o sólidos muy densos.● Se activó el cierre de seguridad. (Consulte la página SP9)<ul style="list-style-type: none">• La vibración anormal durante el funcionamiento puede soltar el cierre de seguridad.<ul style="list-style-type: none">➔ Asegúrese de usar la cantidad y los ingredientes establecidos.➔ Trabe la Tapa del recipiente o Colador para cítricos en el Recipiente firmemente, y asegúrese de que el Recipiente, la Unidad de la licuadora, o la Unidad seca del molinillo estén firmemente ajustados en el Alojamiento del motor.

Solución de Problemas

Problema	Causa y acción
Hay vibración y ruidos anormales durante el funcionamiento.	<ul style="list-style-type: none">● Los topes de goma o la superficie de trabajo no están limpios.<ul style="list-style-type: none">➔ Seque toda suciedad o manchas con un trapo limpio húmedo. Los Topes de goma solo son eficaces cuando son colocados sobre una superficie limpia, lisa y plana.● Los Ingredientes utilizados para el procesamiento son demasiados o demasiado duros.<ul style="list-style-type: none">➔ Asegúrese de que los ingredientes sean usados en las medidas establecidas, reduzca los ingredientes si sobrepasan las medidas establecidas.
La textura y consistencia de los ingredientes procesados no resultaron bien.	<ul style="list-style-type: none">● Puede que sea muy difícil procesar algunos ingredientes crudos, ej., zapallo.<ul style="list-style-type: none">➔ Puede que sea necesaria la precocción para suavizar los ingredientes antes de procesar, es decir hasta que se puedan atravesar fácilmente con un tenedor.● La medida de los ingredientes no está de acuerdo con el método de preparación.<ul style="list-style-type: none">➔ Prepare de acuerdo con el tamaño establecido.● El procesamiento de ciertos ingredientes al mismo tiempo puede causar que queden bultos para el modo Congelar. <p>Menú Auto</p> <ul style="list-style-type: none">● La duración predeterminada del menú Auto se aplica a las cantidades de ingredientes indicadas. Cualesquiera otras cantidades de ingredientes procesados afectarán el desempeño.<ul style="list-style-type: none">➔ Aumente la duración de procesamiento mediante el ajuste del Dial giratorio y procese hasta obtener la textura y la consistencia deseadas. <p>Menú Manual</p> <ul style="list-style-type: none">● La cantidad máxima de ingredientes y la duración del procesamiento son indicadas como guías, cantidades menores de ingredientes e ingredientes diferentes afectarán el desempeño.<ul style="list-style-type: none">➔ Procese los ingredientes con una duración adecuada hasta obtener la textura y la consistencia deseadas.

Indicación de modo de Error

Protección de interruptor de Circuito, Detección de alto voltaje y Detección de corriente alta

i) Protección de interruptor de Circuito



No hay L.E.D. encendidas.

ii) Detección de alto voltaje



Las luces LED del modo picar e intermitentes parpadean de forma alternada.

iii) Detección de corriente alta



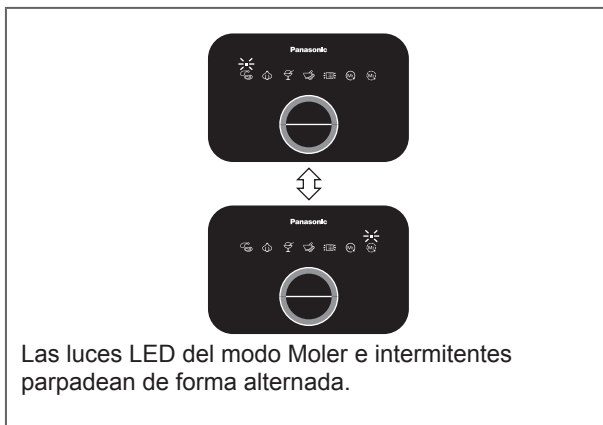
Las luces LED del modo Moler+ picar y continuas+intermitentes parpadean de forma alternada.

Acción:

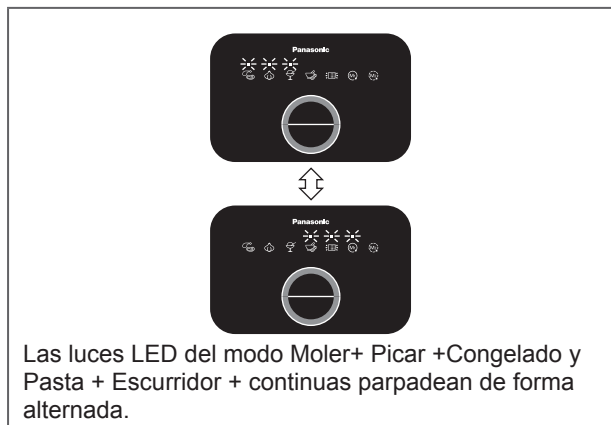
Para el escenario i) y iii), apague el botón de encendido al costado del Alojamiento del Motor, reduzca la cantidad de ingredientes a la mitad y reanude la operación. Si aún no se inicia, apague el Botón de encendido de nuevo al costado del Alojamiento del motor y reanude el funcionamiento.

Para la situación ii), la Indicación de modo de error se muestra debido a que se supera la tensión nominal. Utilice 220-240 V.

Sobrecalentamiento del Motor



El Recipiente, la Unidad de la licuadora o la Unidad seca del molinillo no están ajustados apropiadamente en el Alojamiento del motor.



Acción:

Apague el Botón de encendido y deje que se enfríe el aparato (Aproximadamente 30 min). Reduzca los ingredientes a la mitad y reanude la operación.

Acción:

Vuelva a sujetar la parte en el Alojamiento del motor en la posición adecuada. (Consulte la página SP9).

Mal funcionamiento de componente electrónico



Acción:

Contacte con su centro de servicio más cercano para reparaciones.

ESPECIFICACIONES

Nombre del modelo	MK-F800	
Función	Procesador De Alimentos	Licuidora & Accesorio para moler en seco
Alimentación	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz	
Consumo de energía	180 - 200 W	
Botón	Dial giratorio con botón de Panel suave al tacto	
Velocidad de operación	2 minutos ON, 4 minutos OFF	Licuidora: 2 minutos ON, 2 minutos OFF Accesorio para moler en seco: 1 minuto ON, 2 minutos OFF
	Con excepción de las "Preparaciones de Ingredientes" establecidas en estas Instrucciones de funcionamiento.	
Dimensiones (Approx.) (HxWxD)	435 x 264 x 265 mm	Licuidora : 406 x 264 x 265 mm Accesorio para moler en seco: 298 x 264 x 265 mm
Peso (Aprox.)	4,3 kg	Licuidora : 4,0 kg Accesorio para moler en seco: 3,8 kg
Capacidad (Aprox.)	Capacidad del recipiente: 2,5 L Capacidad de trabajo máxima: Solo líquidos = 1,5 L Solo sólidos = 600 g	Licuidora : 1 L Accesorio para moler en seco: 50 g (Granos de café)
	Con excepción de las "Preparaciones de Ingredientes" establecidas en estas Instrucciones de funcionamiento.	
Complementos y Accesorios	Cuchillas rotativas, Cuchillas para rallar, Cuchillas para amasar, Cuchilla para montar, Escurridor de ensalada, Base para cuchillas, Cuchillas para tiras (Gruesas y finas), Cuchillas para rodajas (Gruesas y finas), Cuchilla para cortar en juliana, Exprimidor de cítricos y Unidad de almacenaje	Unidad de la licuidora, Unidad seca del molinillo
Accesorios comunes	Cepillo con espátula	
Elementos seguros del lavavajillas	Recipiente y Tapa del recipiente	
Ruido acústico aéreo	86 (dB (A) ref 1 pW)	87 (dB (A) ref 1 pW)

Español



Eliminación de Aparatos Viejos

Solamente para la Unión Europea y países con sistemas de reciclado.

Este símbolo en los productos, su embalaje o en los documentos que los acompañen significa que los productos eléctricos y electrónicos usadas no deben mezclarse con los residuos domésticos.

Para el adecuado tratamiento, recuperación y reciclaje de los productos viejos llévelos a los puntos de recogida de acuerdo con su legislación nacional.

Si los elimina correctamente ayudará a preservar valuosos recursos y evitará potenciales efectos negativos sobre la salud de las personas y sobre el medio ambiente.

Para más información sobre la recogida u reciclaje, por favor contacte con su ayuntamiento. Puede haber sanciones por una incorrecta eliminación de este residuo, de acuerdo con la legislación nacional.

INHOUD

	Pagina
VEILIGHEIDSMATREGELEN	NL3 - NL5
BELANGRIJKE OPMERKINGEN	NL6
ONDERDEELNAMEN	NL7 - NL8
VEILIGHEIDSSLOT	NL9
STROOMONDERBREKER EN BESCHERMING TEMPERATUURSENSOR	NL9
DEMONTAGE & MONTAGE	
(i) VERWIJDEREN UIT DE VERPAKKING	NL10
(ii) MESBLAD • KNEEDBLAD • KLOPSCHIJF • RASPSCHIJF	NL10
(iii) SNIJBLADEN • SNIPPEREN • JULIENNE MES	NL11
(iv) CITRUSPERS	NL11
(v) SALADECENTRIFUGE	NL12
KEUKENMACHINE	
(i) MESBLAD	NL13 - NL15
- Ingrediënten voorbereiden	
- De machine gebruiken	
(ii) SNIJBLADEN • SNIPPEREN • JULIENNE MES	NL16 - NL17
- Ingrediënten voorbereiden	
- De machine gebruiken	
(iii) KNEEDBLAD	NL18
- Ingrediënten voorbereiden	
- De machine gebruiken	
(iv) KLOPSCHIJF	NL19
- Ingrediënten voorbereiden	
- De machine gebruiken	
(v) RASPSCHIJF	NL20
- Ingrediënten voorbereiden	
- De machine gebruiken	
(vi) SALADECENTRIFUGE	NL21
- Ingrediënten voorbereiden	
- De machine gebruiken	
(vii) CITRUSPERS	NL22
- Ingrediënten voorbereiden	
- De machine gebruiken	
BLENDER	
(i) BLENDER	NL23 - NL24
- Demontage & montage	
- Ingrediënten voorbereiden	
- De machine gebruiken	
HAKMOLEN	
(ii) HAKMOLEN	NL25 - NL26
- Demontage & montage	
- Ingrediënten voorbereiden	
- De machine gebruiken	
NA GEBRUIK	NL27 - NL28
PROBLEEMOPLOSSING	NL29 - NL30
SPECIFICATIES	NL32

Hartelijk dank voor uw aankoop van de Panasonic product.

- Dit product is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik.
- Lees deze handleiding zorgvuldig door om het apparaat juist en veilig te gebruiken.
- Voordat u dit product gebruikt, **schenk speciaal aandacht aan de "VEILIGHEIDSMATREGELEN" (Pagina NL3-NL5).**
- Bewaar deze gebruiksaanwijzing voor toekomstig gebruik.



Dit symbool op het product geeft aan "Lees zeker de bedieningshandleiding vóór gebruik".

NL2

VEILIGHEIDSMATREGELEN (Houdt u zich aan de volgende instructies.)

Om ongelukken of letsel van de gebruiker, anderen en schade aan eigendommen te voorkomen dient u de onderstaande instructies te volgen.

■ De volgende indicatie geeft de ernst van de schade weer door verkeerd gebruik.



WAARSCHUWING

Geeft ernstig letsel of de dood aan.



LET OP

Geeft risico op letselschade of eigendommen aan.

■ De symbolen zijn als volgt geclassificeerd en hebben de volgende betekenissen.



Dit symbool geeft een verbod aan.



Dit symbool geeft aan dat het verplicht is om deze instructie te volgen.



WAARSCHUWING

- **De stekker of plug niet beschadigen.**
(dit kan leiden tot elektriciteitsschokken of brand veroorzaakt door kortsluiting.)
- **Het apparaat niet gebruiken indien de stekker of plug beschadigd is of indien de plug te los verbonden is met het stopcontact.**
(dit kan leiden tot elektriciteitsschokken of brand veroorzaakt door kortsluiting.)
 - ➔ Indien de stekker beschadigd is, dient deze door de fabrikant, het onderhoudscentrum of soortgelijk gekwalificeerde persoon vervangen te worden om gevaar te voorkomen.
- **De stekker niet met natte handen in het stopcontact steken en uit het stopcontact halen.**
(dit kan leiden tot elektriciteitsschokken)
- **Het voltage van het stopcontact niet overschrijden en geen wisselstroom gebruiken anders dan aangegeven op het apparaat.**
(anders kan dit tot elektriciteitsschokken of brand leiden)
 - Zorg ervoor dat het voltage naar het apparaat hetzelfde is als dat van uw plaatselijke stroomvoorziening.
 - Het aansluiten van andere apparatuur op hetzelfde stopcontact kan leiden tot oververhitting.
- **De motorbehuizing van het apparaat niet onderdompelen in water of besprenkelen met water**
(dit kan leiden tot elektriciteitsschokken of brand door kortsluiting.)
- **Het apparaat niet demonteren, repareren of aanpassen.**
(dit kan leiden tot elektriciteitsschokken, brand of letsel.)
 - ➔ Neem voor reparaties contact op met uw onderhoudscentrum.
- **Geen voorwerpen in de luchtopeningen of andere openingen steken.**
(dit kan leiden tot elektriciteitsschokken of storingen.)
 - Dit heeft voornamelijk betrekking op metalen voorwerpen zoals pinnen of elektriciteitsdraden.
- **Onderdelen van het apparaat niet vervangen door reserveonderdelen anders dan echte onderdelen voor dit product.**
(dit kan leiden tot letsel, elektriciteitsschokken of brand.)
- **Verwijder het deksel niet als het apparaat nog in gebruik is.**
(dit kan tot letsel leiden.)
- **Gebruik geen water (warmer dan 60 °C) om het apparaat schoon te maken of vuur om het apparaat te drogen.**
(dit kan tot brand of defecten leiden.)

WAARSCHUWING

- **Plaats geen ingrediënten (warmer dan 60 °C) in de kom of de blenderkan.**
(dit kan tot letsel of defecten leiden.)
- **Niet gebruiken zonder het blenderdeksel juist geplaatst te hebben op de blenderkan.**
(dit kan tot letsel leiden.)
- **Plaats je vingers of keukengereedschap zoals een lepel, vork, etc. tijdens gebruik niet in de kom of blender.**
(dit kan tot letsel, elektrische schokken of brand leiden, veroorzaakt door kortsluiting.)
- **Duw de veiligheidspen en veiligheidshendel met eventuele hulpstukken, stokjes, etc. in het apparaat terwijl deze ingeschakeld is.**
(dit kan tot letsel leiden.)

- **Dit apparaat dient niet door kinderen te worden gebruikt.**
Houd het apparaat en haar snoer buiten bereik van kinderen. Apparaten kunnen worden gebruikt door personen met een verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteit en kennis indien zij onder supervisie of instructie staan omtrent een veilig gebruik van het apparaat en indien zij de gevaren begrijpen die met het gebruik gemoeid zijn. Kinderen dienen niet te spelen met het apparaat
(dit kan brandwonden, elektriciteitsschokken of ander letsel veroorzaken.)
- **Plaats de stekker stevig in het stopcontact**
(anders kan dit leiden tot elektriciteitsschokken en brand, veroorzaakt door de hitte die rondom de plug kan worden gegenereerd.)
- **Maak de plug regelmatig schoon**
(een vuile plug kan tot onvoldoende isolatie leiden door het vocht en kan leiden tot brand.)
- **Indien er zich een abnormaal gebruik of onregelmatig afsluiten voordoet, stopt u het gebruik van het apparaat onmiddellijk en haalt u de stekker uit het stopcontact.**
(dit kan anders leiden tot rook, brand of elektriciteitsschokken).
Voorbeelden van abnormaliteiten of onregelmatig afsluiten:
 - De plug en de stekker worden buitengewoon heet.
 - De stekker is beschadigd of heeft zich een stroomstoring voorgedaan.
 - De behuizing van de motor is vervormd of wordt uitzonderlijk heet.
 - ➔ Haal de stekker van het apparaat onmiddellijk uit het stopcontact en neem contact op met het onderhoudscentrum voor advies of een reparatie.
- **De plug vasthouden terwijl u de plug uit het stopcontact haalt. Trek bijv. nooit aan de stekker zelf.**
(anders kan dit leiden tot elektriciteitsschokken of brand veroorzaakt door kortsluiting.)
- **Pas op bij het gieten van warme vloeistoffen in de kom of blenderkan. Deze vloeistof kan namelijk uit het apparaat worden geslingerd door een plotselinge stoomontwikkeling.**
(Dit kan tot brandwonden leiden.)

LET OP

- **Laat het apparaat niet onbeheerd achter wanneer het in gebruik is.**
(dit kan brand of brandwonden veroorzaken.)
 - Als u het apparaat onbeheerd wilt achterlaten, schakel dan het stroom dan uit.
- **Het apparaat niet gebruiken op de volgende plaatsen:**
 - Plaatsen met een ongelijk oppervlak, op niet-hittebestendig tapijt of tafelkleed, etc.
(dit kan leiden tot brand of letsel.)
 - Plaatsen waar een grote kans bestaat dat het apparaat met water in aanraking komt of nabij hittebronnen.
(dit kan leiden tot elektriciteitsschokken of het weglekken van stroom.)
- **Verwerk niet meer ingrediënten dan de maximale capaciteit die op elke kan of kom is aangegeven. Volg de aanbevolen hoeveelheid ingrediënten voor verwerking.**
(Dit kan tot letsel leiden.)
- **Niet gedurende lange tijd gebruiken. Aanbevolen wordt om het apparaat even te laten rusten na een bepaalde gebruikstijd.**
(Dit kan brandwonden veroorzaken.)

Functie	Gebruikstijd (minuten)	Rusttijd (minuten)
Keukenmachine	2	4
Blender	2	2
Hakmolen	1	2

* Met uitzondering van de aangegeven "Ingrediënten voorbereiden" in deze gebruikershandleiding.

- **Haal het apparaat van de stroom af indien deze zonder toezicht wordt achtergelaten, evenals bij montage, demontage of reiniging.**
(dit kan brandwonden of letsel veroorzaken.)
- **Verwijder de kom en de kan voordat u de behuizing van de motor optilt.**
(Dit kan tot letsel leiden.)
- **Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact vooraleer de accessoires te verwisselen of onderdelen te vervangen die tijdens gebruik bewegen.**
(anders kan dit tot letsel leiden.)
- **Als u het apparaat moet dragen, dan doet u dit door de behuizing van de motor met twee handen vast te houden. Draag het apparaat niet door de kom, blenderkan of maalkoker vast te houden.**
(Anders kan dit tot letsel leiden.)
- **Schakel de blender uit en haal de stekker uit het stopcontact als het snijblad van de blender vastloopt. Steek uw vingers niet in de blenderkan. Gebruik een spatel om ingrediënten te verwijderen die het snijblad van de blender blokkeren anders kan dit tot letsel leiden.**
(Anders kan dit tot letsel leiden.)
- **Pas op de scherpe snijbladen wanneer u de kom of blenderkan leegmaakt en schoonmaakt. (bijv. mesblad, snijblad, etc.)**
(Dit kan tot letsel leiden.)

BELANGRIJKE OPMERKINGEN

- **Plaats het apparaat niet op de volgende plaatsen:**
 - Op een locatie waar het apparaat wordt blootgesteld aan buitengewoon veel vocht, hoge temperaturen of direct zonlicht.
(dit kan tot defecten leiden.)
 - Een locatie met een hoge of lage temperatuur, zoals een koelkast, vriezer, magnetron of oven.
(Dit kan tot defecten of schade leiden.)
- **Verwerk geen harde ingrediënten (bijv. hard vlees, vlees met botten of kleverige materialen).**
(Dit kan tot defecten leiden.)

Verboden ingrediënten:

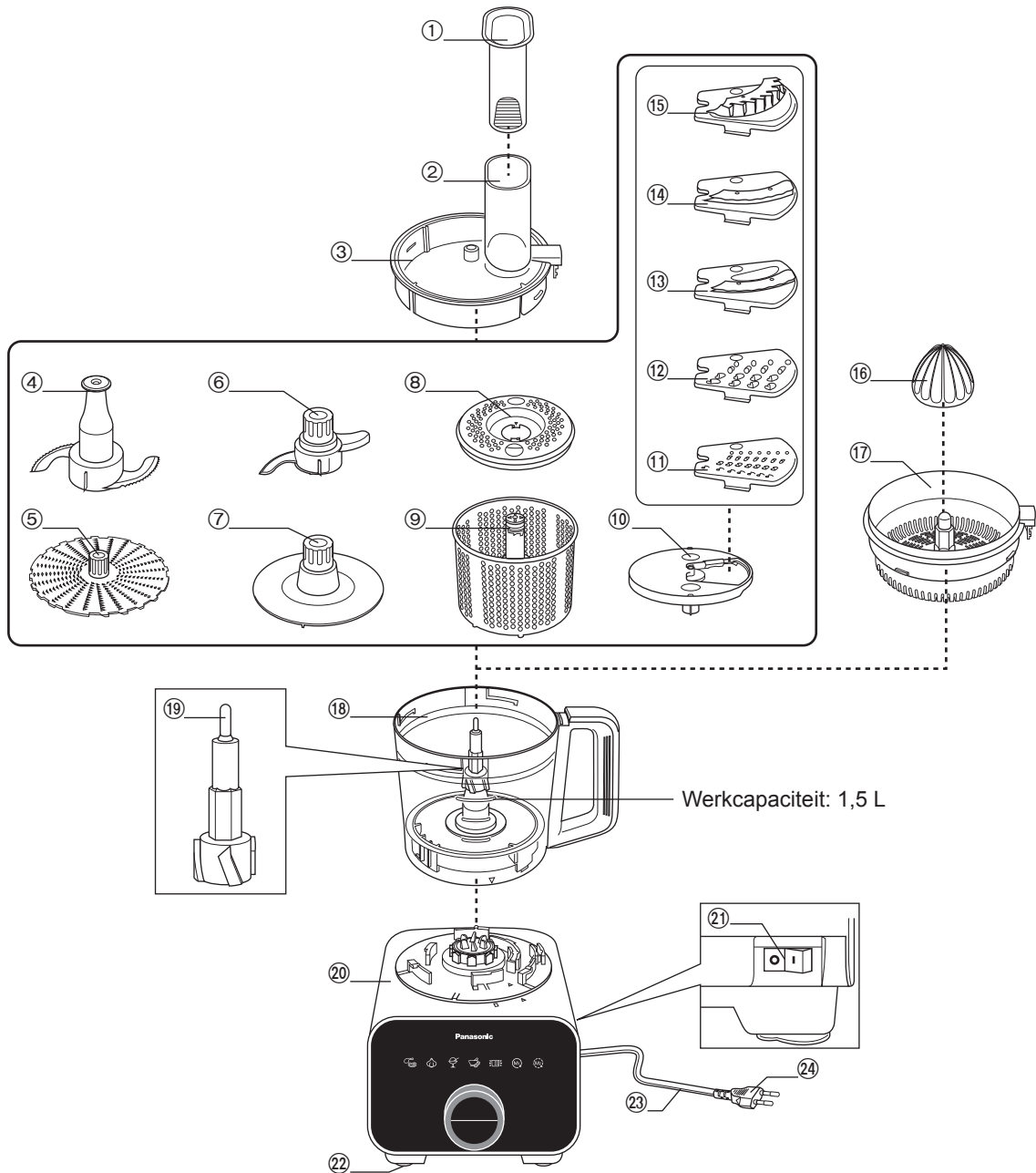
Bijlagen	Beschrijving
Mesblad	Harde ingrediënten, kleverige ingrediënten, bijv. koffiebonen, gedroogde sojabonen, bevroren Voedsel, gedroogde inktvis, etc.
Snijbladen, Versnipperbladen en Julienne mes	Ingrediënten met een hoge concentratie vezels, kleverige ingrediënten, ingrediënten die te zacht zijn, bijv. harde groenten, ham, kurkuma, gember, sla, tomaten, perziken, chocolade, etc.
Kneedblad	Ingrediënten die niet geschikt zijn voor het maken van deeg, bijv. vlees, groenten, noten, sauzen, smeersels.
Klopschijf	Andere ingrediënten buiten eiwitten en verse room.
Raspschijf	Kleverige ingrediënten, ingrediënten met een hoge concentratie harde vezels, ingrediënten die te klein en te dun zijn, bijv. yams, aardappels, selderij, prei, pijnboompitten, etc.
Slacentrifuge	Grote stukken ingrediënten, ingrediënten die zacht en breekbaar zijn, bijv. grote wortelen of stukken aardappel, tomaten, tofu, pasta, noodles, etc.
Citruspersers	Andere ingrediënten buiten citrusfruit bijv. appels, kiwi's, etc.
Blender	Harde ingrediënten, zeer plakkerige ingrediënten, ingrediënten die weinig water bevatten, bijv. kurkuma, gedroogde sojabonen, beroren voedsel, vlees, vis, gekookte aardappelen of ijsblokjes, etc.
Hakmolen	Harde noten, gedroogde noten, ingrediënten met een hoge concentratie vezels, vochtige ingrediënten, vloeistoffen, bijv. diverse noten, rozijnen, vlees, groenten, gekookte eieren, geelwortel, etc.

Voorafgaand aan gebruik:

Gebruik het apparaat altijd op een schoon, droog, vlak, hard en glad oppervlak en maak de rubberen voet (P.NL7) voor gebruik om ervoor te zorgen dat de rubberen voet zuigkracht is op optimale prestaties.

ONDERDEELNAMEN

Keukenmachine



- | | |
|-----------------------------|------------------------|
| 1. Stamper | 13. Dun Snijblad |
| 2. Invoerbuis | 14. Dik Snijblad |
| 3. Deksel | 15. Julienne mes |
| 4. Mesblad | 16. Perskegel |
| 5. Raspschijf | 17. Citruszeef |
| 6. Kneedblad | 18. Kom |
| 7. Klopschijf | 19. Aandrijving |
| 8. Centrifuge Deksel | 20. Behuizing Motor |
| 9. Salade Centrifuge | 21. Aan/uit-Schakelaar |
| 10. Mesbladhouder | 22. Rubberen Voet |
| 11. Snijblad Fijn Snipperen | 23. Kabel |
| 12. Snijblad Grof Snipperen | 24. *Stekker |

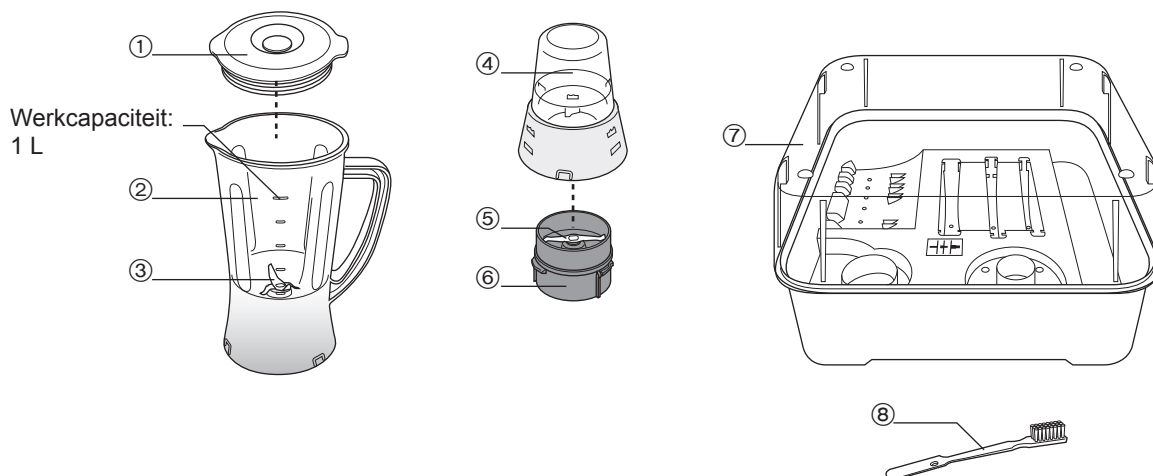
*De vorm van de stekker kan op de afbeelding anders zijn.

Nederlands

NL7

ONDERDEELNAMEN

Blender, hakmolen & accessoires



- | | |
|--------------------|-------------------|
| 1. Deksel Blender | 6. Basis hakmolen |
| 2. Blenderkan | 7. Opbergbox |
| 3. Mesblad Blender | 8. Borstel |
| 4. Maalbeker | |
| 5. Maalblad | |

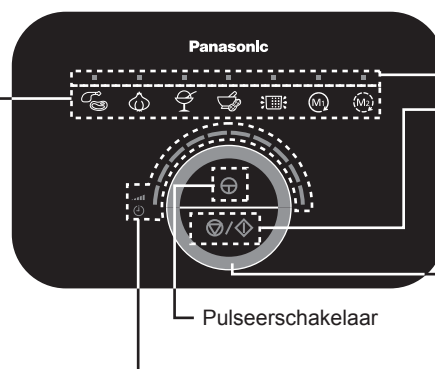
Bedieningspaneel

Modus selecteren - Automatisch menu -

- Hakmodus
- Snijmodus
- Bevroren modus
- Pastamodus
- Centrifugemodus

- Handmatige modus -

- Continue
- Pulseren



- LED modusindicatie
- Stop/Start-schakelaar
Voor Auto Menu: om de werking te pauzeren/starten
Voor Handmatig Menu: om de werking te stoppen/starten
- Draaischakelaar
Snelheid en timer/inschakeltijd aanpassen
- Pulseerschakelaar

Ledlampje voor snelheids- en timer/indicatie inschakeltijd.

: Brandt wanneer het Handmatige menu wordt gebruikt en geeft het snelheidsniveau met streepjesbalken weer.

: Brandt wanneer het Automatische menu wordt gebruikt en geeft de timer/inschakeltijd met streepjesbalken weer.

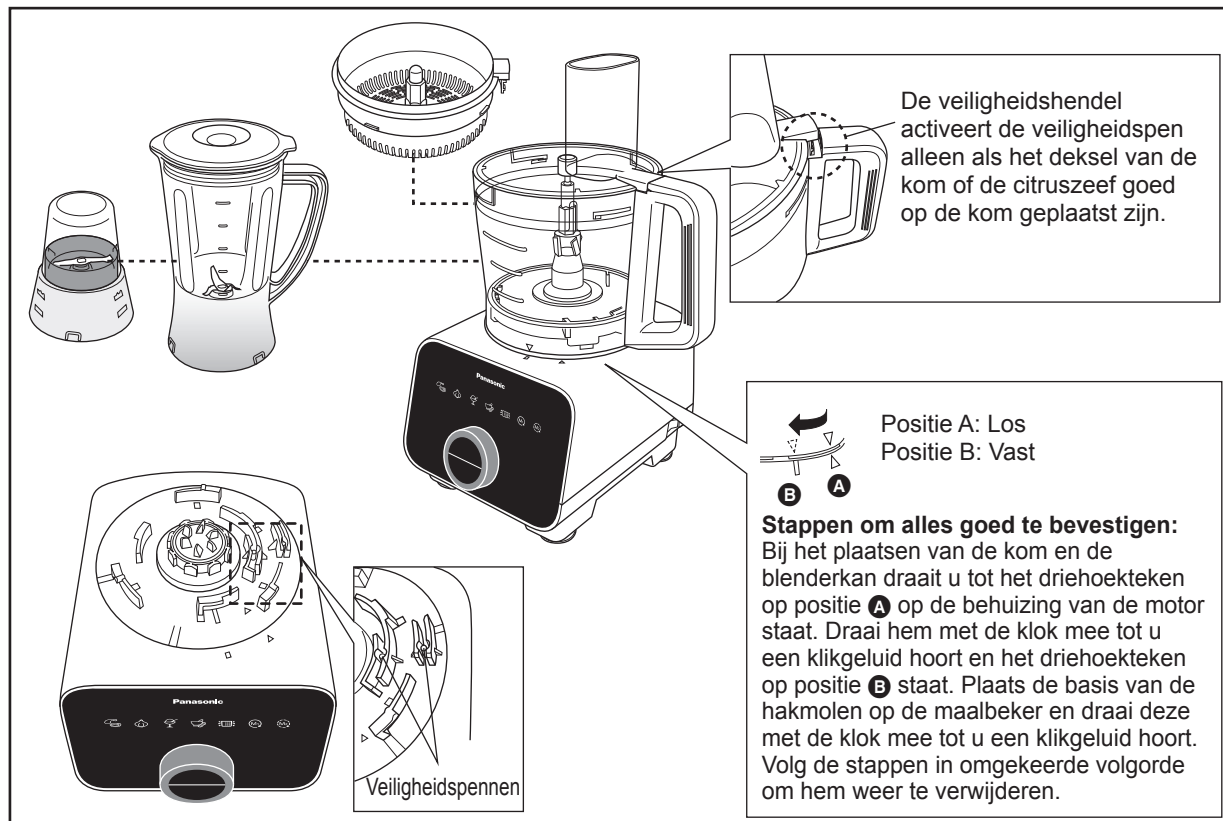
Opmerking:

- Het programma zal na 10 seconden automatisch stoppen en resetten als geen verdere actie wordt ondernomen nadat een functie is geselecteerd.
- Door de draaischakelaar met de klok mee te draaien wordt het aantal verlichte balken verhoogd.
- De standaard snelheid voor de continue modus en de pulseren zijn maximaal (niveau 10).
- Het programma zal na 20 seconden automatisch stoppen en resetten als het programma wordt gepauzeerd tijdens de verwerking en geen verdere actie wordt ondernomen.
- Continue modus stopt automatisch ongeveer 19 minuten en Intermitterende modus stopt automatisch ongeveer 7 minuten nadat het verwerken is gestart.

VEILIGHEIDSSLOT

De veiligheidsspen is ontworpen om te voorkomen dat het apparaat wordt ingeschakeld als:

- Het deksel van de kom of de citruszeef en de kom niet goed op elkaar zijn vergrendeld.
- De kom, blenderkan en maalbeker niet goed op de behuizing van de motor zijn geplaatst.



Opmerking:

- Duw niet met instrumenten, stokjes, etc. op de veiligheidsspen en veiligheidshendel.
- Giet geen vloeistoffen of ingrediënten in het gebied rondom de veiligheidsspen en de veiligheidshendel.
- Houd het gebied rondom de veiligheidsspen schoon en voorkom dat er zich vreemde deeltjes ophopen in dit gebied.

Door de voornoemde handelingen zullen de veiligheidsspen en de veiligheidshendel goed blijven werken. Indien u deze handelingen niet doet, kan dit leiden tot beschadiging van de onderdelen waar de veiligheidsspen op werkt.

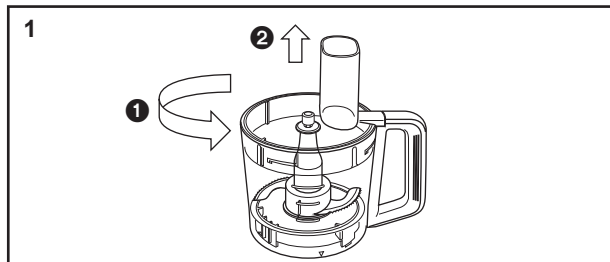
STROOMONDERBREKER EN BESCHERMING TEMPERATUURSENSOR

Dit apparaat heeft de stroomonderbreker en temperatuursensorfuncties om de motor te stoppen als deze overbelast is.

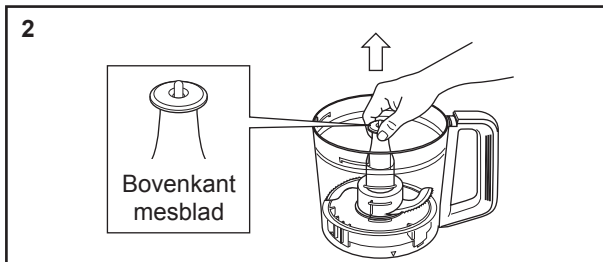
(raadpleeg pagina NL31)

KEUKENMACHINE - DEMONTAGE & MONTAGE -

Verwijderen uit de verpakking



Draai het deksel van de kom tegen de klok in en til deze van de kom.



Houd de bovenkant van het mesblad vast en til hem van de kom.

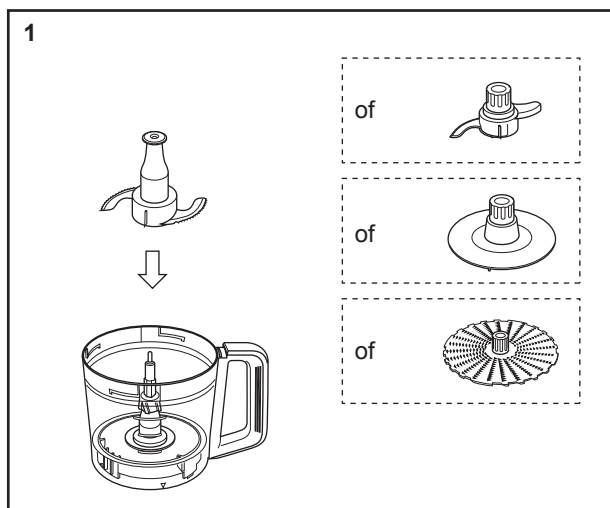
Opmerking:

Pas op de scherpe randen van het mesblad terwijl u deze van de kom verwijdert.

Montage hulpstukken keukenmachine

Het wordt ten eerste aanbevolen om alle hulpstukken en accessoires goed schoon te maken en te drogen voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt. Raadpleeg pagina NL27 en NL28 voor de reinigingsmethode. Haal de stekker uit het stopcontact als u de eenheid in elkaar zet. Voordat u de stekker in het stopcontact steekt controleert u of de AAN/UIT-schakelaar uit staat. Raadpleeg pagina NL28 onder 'Opslag' om te zien hoe u de behuizing van de motor opnieuw plaatst.

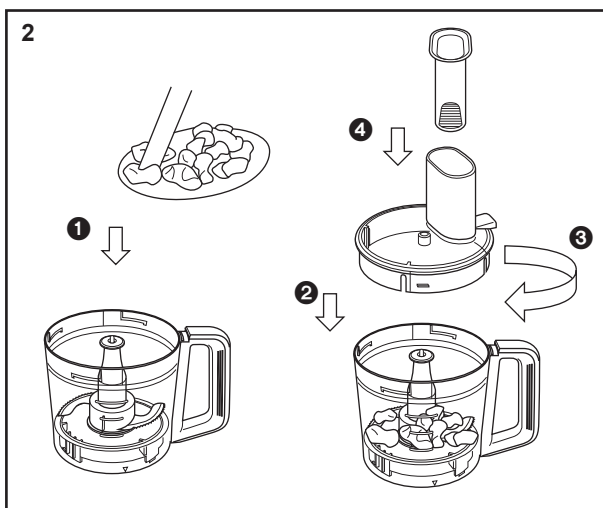
Mesblad · Kneedblad · Klopschijf · Raspschijf



Plaats het mesblad (kneedblad, klopschijf of raspschijf) in de kom.

Opmerking:

Zorg er bij het mesblad voor dat de aandrijving uit het mesblad steekt nadat u het mesblad heeft geplaatst.



Plaats de ingrediënten in de kom.

Opmerking:

In geval van de raspschijf plaatst u de ingrediënten op de schijf en verspreidt u ze gelijk.

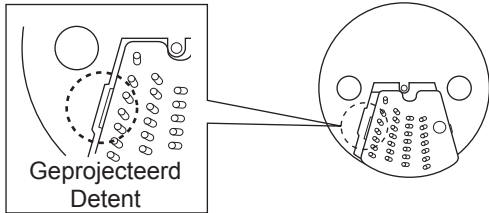
Plaats het deksel op de kom en draai deze met de klok mee tot u een klikgeluid hoort. Plaats de stamper in de invoerbuis.

KEUKENMACHINE - DEMONTAGE & MONTAGE -

Montage hulpstukken keukenmachine

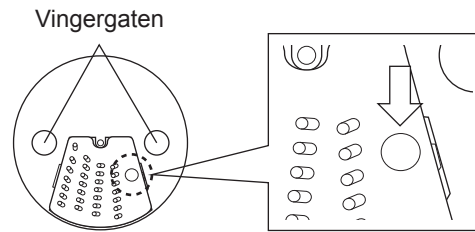
Snijbladen (dik/dun) · Snipperbladen (grof/fijn) · Julienne mes

1



Plaats het gewenste snijblad in de mesbladhouder en zorg ervoor dat deze goed bevestigd is.

2

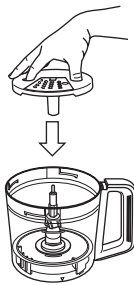


Duw op het snijblad op het kuiltje tot u een klikgeluid hoort.

Opmerking:

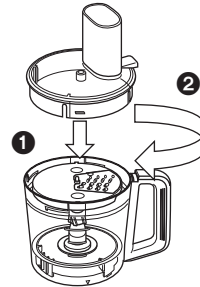
- Pas op de scherpe randen van het mesblad tijdens het plaatsen in de mesbladhouder.
- Om het snijblad te verwijderen draait u de mesbladhouder om en drukt u op de andere zijde van het snijblad op het kuiltje.

3



Plaats uw vinger en duim in de vingergaten om de mesbladhouder vast te pakken. Plaats de gemonteerde mesbladhouder in de kom.

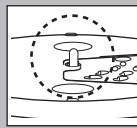
4



Plaats het deksel op de kom en draai deze met de klok mee tot u een klikgeluid hoort.

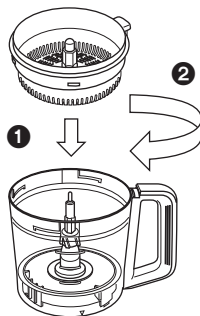
Opmerking:

Zorg ervoor dat de aandrijving uit de mesbladhouder steekt nadat u het snijblad heeft geplaatst.



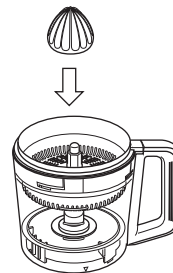
Citruspersers

1



Plaats de citruszeef op de kom. Draai deze met de klok mee tot u een klikgeluid hoort.

2



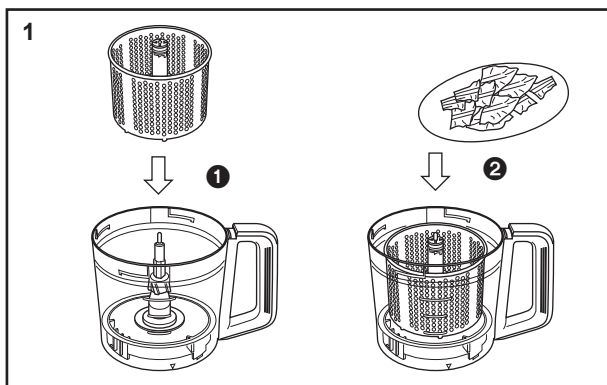
Plaats de perskegel op de aandrijving.

Nederlands

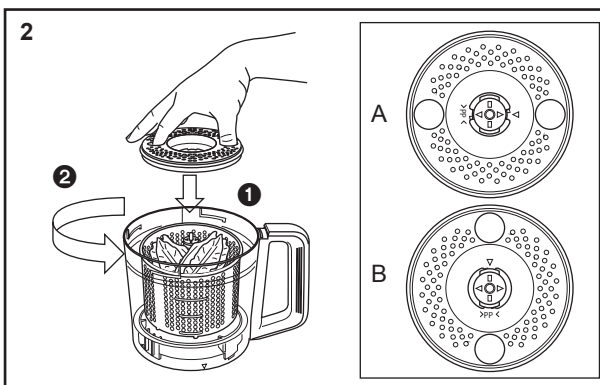
KEUKENMACHINE - DEMONTAGE & MONTAGE -

Montage hulpstukken keukenmachine

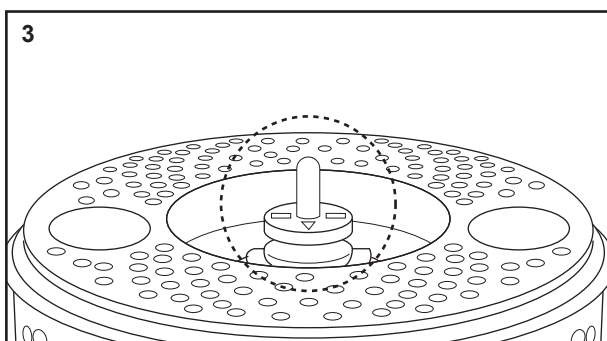
Saladecentrifuge



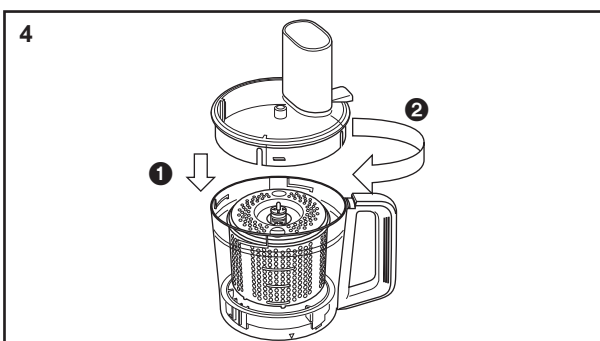
Plaats de slacentrifuge in de kom. Plaats de ingrediënten in de slacentrifuge.



Plaats het centrifugedeksel op de slacentrifuge tot de markering overeenkomt als getoond in A. Draai het centrifugedeksel tegen de klok in tot de markering overeenkomt zoals in B.

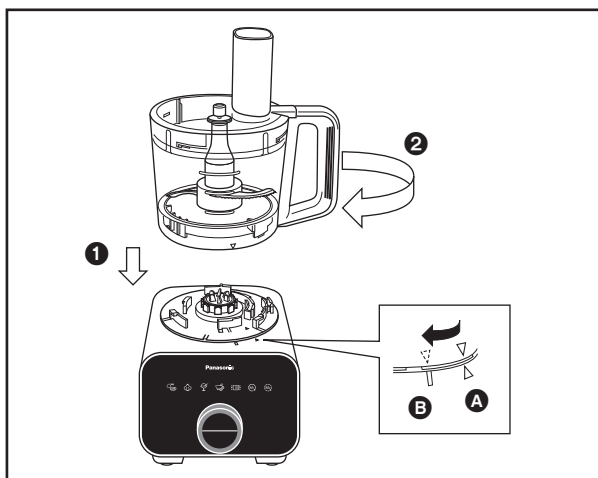


Zorg ervoor dat de aandrijving uit de slacentrifuge steekt wanneer deze in de kom is geplaatst.



Plaats het deksel op de kom en draai deze met de klok mee tot u een klikgeluid hoort.

De gemonteerde eenheden op de behuizing van de motor plaatsen
































1. Plaats de kom op de behuizing van de motor tot de markering overeenkomt zoals getoond in **A**.
2. Draai de kom met de klok mee tot u een klikgeluid hoort. Zorg ervoor dat het driehoekteken op de kom overeenkomt met het rechthoekteken op de behuizing van de motor zoals getoond in **B**.

Om te demonteren volgt u de montageschappen in omgekeerde volgorde.

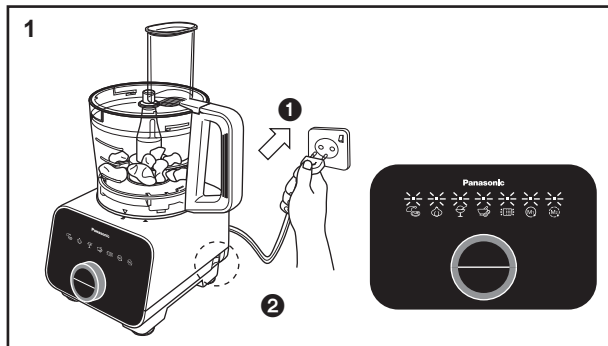
KEUKENMACHINE - MESBLAD -

Ingrediënten voorbereiden

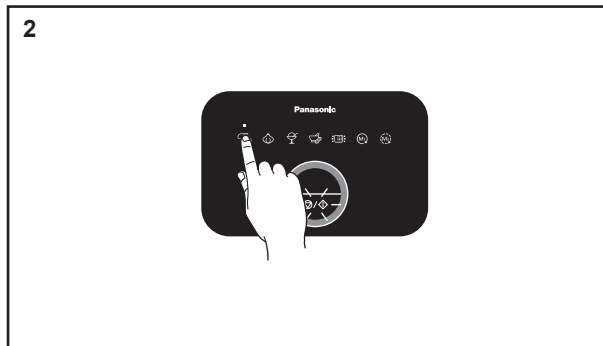
Functie	Ingrediënt	Modus	Aantal stuks	Bedrijfstijd (Ong.)	Vorbereidingswijze
Hakken	Vlees	 Auto	50 ~ 400 g	5 ~ 40 sec	 Verwijder alle huid, botten en pezen, snijd in blokjes van 2~3 cm.
	Vis		50 ~ 500 g	3 ~ 30 sec	
Snijden	Uien	 Auto	150 ~ 500 g	10 ~ 50 sec	 Schil de vruchten en snijd ze in blokjes van 2~3 cm.
			Initiële instelling is voor 300 g (20 sec)		
	Knoflook	 Continue Snelheid: Max.	5 ~ 500 g	10 ~ 30 sec	 Schillen.
	Wortel		50 ~ 450 g	10 ~ 30 sec	 Schil de vruchten en snijd ze in blokjes van 2~3 cm.
	Italiaanse peterselie		5 ~ 70 g	10 ~ 40 sec	 Steel verwijderen.
Champignons	30 ~ 250 g	3 ~ 15 sec	 In blokjes van 2~3 cm snijden.		
Pletten	Parmezaanse kaas	 Continue Snelheid: Max.	10 ~ 200 g	10 ~ 60 sec	 In blokjes van 2~3 cm snijden.
Pureren	Pureren	 Pulseer Snelheid: Max.	100 ~ 400 g	10 ~ 40 sec	 In blokjes van 2~3 cm snijden. Niet oververwerken.
Bevroren	Bevroren banaan	 Auto	250 ~ 450 g	40 ~ 120 sec	 1~2 cm breed, half bevroren, bijv. een tandenstoker kan er doorheen.
			Initiële instelling is voor 350 g (60 sec)		
IJs vermalen	Ijsklontjes	 Continue Snelheid: Max.	~ 10 stuks	~ 20 sec	 Ijsklontjes van 2~3 cm.
Malen	Pinda's	 Continue Snelheid: Max.	10 ~ 200 g	15 ~ 30 sec	 Verwijder de dop en het velletje.
Pasta	Geroosterde pinda's	 Auto	100 ~ 400 g	4 ~ 10 min	 Verwijder de dop en het velletje.
			Initiële instelling is voor 300 g (7 min)		
Verkrumelen	Zacht witbrood	 Continue Snelheid: Max.	10 ~ 200 g	15 ~ 60 sec	 Snijd zacht brood in 6 tot 8 stukken.
Kneden (voor banket)	Bloem	 Continue Snelheid: Max.	~ 300 g	~ 120 sec	 Gebruiken voor het maken van zoetigheid zoals snoep en koek.
Sap maken	Fruit, vloeistof, etc.	 Continue Snelheid: Max.	~ 1.500 mL	~ 120 sec	 In blokjes van 2~3 cm snijden. Eerst vast voedsel verwerken. Vullen met vloeistof tot een totaal van niet meer dan 1.500 mL. Voeg niet meer dan 10 stuks ijsklontjes toe tijdens het verwerken.
Soep maken	Fruit, vloeistof, etc.	 Continue Snelheid: Max.	~ 1.500 mL	~ 120 sec	 In blokjes van 2~3 cm snijden. Eerst vast voedsel verwerken. Vullen met vloeistof tot een totaal van niet meer dan 1.500 mL.

KEUKENMACHINE - MESBLAD -

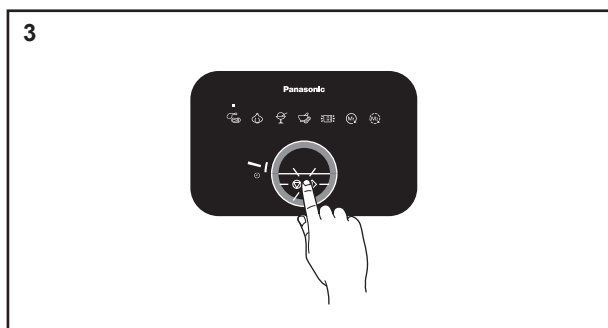
Gebruik met het automatische menu



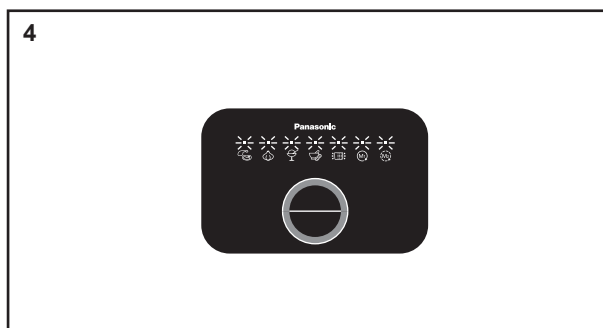
Na de montage­stap­pen steekt u de stekker in het stop­con­tact en zet u de AAN/UIT-schake­laar op aan. De LED's van de modus lichten op en knip­peren.



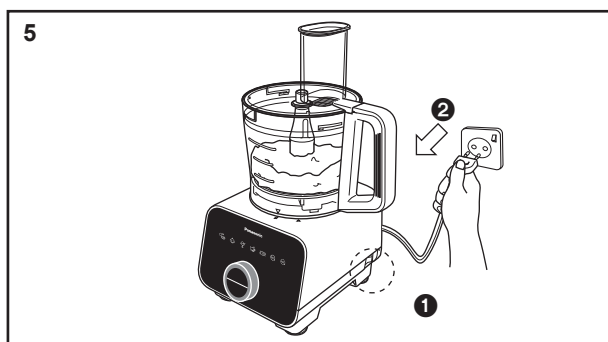
Selecteer de gewenste modus in het automatische menu (behalve de centrifugeermodus). De geselecteerde LED indicatie van de modus licht op en er klinkt een piepgeluid. De werkingstijd en de LED indicatie van de Stop/Start-schakelaar lichten op en knip­peren.



Elk automatisch menu heeft een vooraf geprogrammeerde werkingstijd. Elke verlichte balk staat voor 10 seconden* werkingstijd. Druk op de Stop/Start-schakelaar om het gebruik te starten.



Tijdens gebruik schakelen de LED's van de werkingstijd één voor één uit in intervallen van 10 seconden tot de werkingstijd is afgerond. Er zijn 4 piepjes hoorbaar. De LED's van de modus lichten op en knip­peren.



Nadat de verwerking is voltooid zet u de AAN/UIT-schakelaar uit en haalt u de stekker uit het stop­con­tact.

*Voor het pasta automatische menu staat elke verlichte balk voor 1 minuut. De verlichte balk neemt af in intervallen van 1 minuut.



Verwijder het mesblad uit de kom voordat u de verwerkte ingrediënten uit de kom haalt.

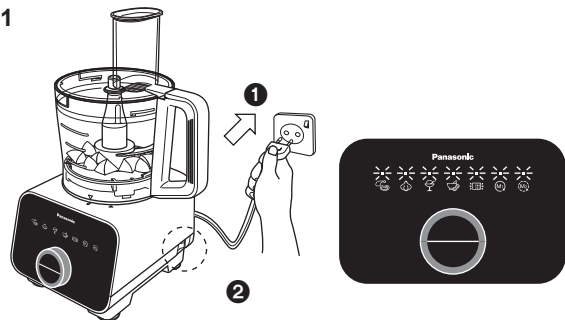
Opmerking:

- Zorg er altijd voor dat het mesblad is geplaatst voordat u ingrediënten in de kom plaatst.
- De werkingstijd van het automatische menu kan indien nodig worden verlengd of verkort door aan de draaischakelaar te draaien.
- Het gebruik van het automatische menu kan voortijdig worden gestopt door op de Stop/Start-schakelaar te drukken voordat de ingestelde duur eindigt.
- Afhankelijk van de snelheid en hoeveelheid ingrediënten doen er zich aanzienlijke trillingen voor. Houd in dat geval het deksel van de kom met beide handen vast om deze tijdens gebruik te ondersteunen.

KEUKENMACHINE - MESBLAD -

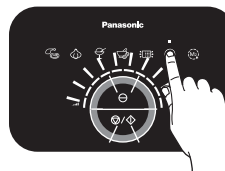
Gebruik met het handmatig menu

1



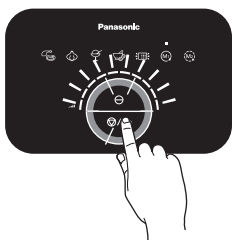
Na de montage stappen steekt u de stekker in het stopcontact en zet u de AAN/UIT-schakelaar op aan. De LED's van de modus lichten op en knipperen.

2



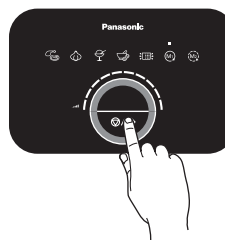
Selecteer de continue modus of de pulseren. De geselecteerde LED indicatie van de modus licht op en er klinkt een piepgeluid. De snelheid, Stop/Start-schakelaar en de pulseerschakelaar lichten op en knipperen.

3



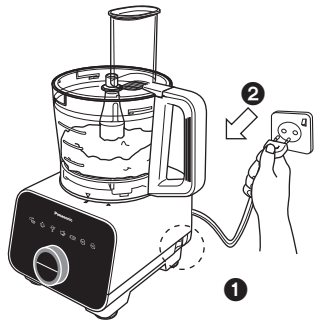
Pas de gewenste snelheid aan met de draaischakelaar. Hoe meer balken verlicht zijn, hoe hoger de snelheid. Druk op de Stop/Start-schakelaar of pulseerschakelaar om het gebruik te starten.

4



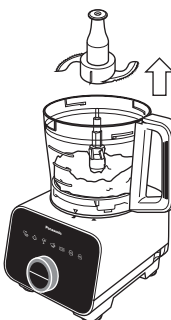
Tijdens de aandrijving blijft de LED indicatie van de Stop/Start-schakelaar verlicht. De snelheid kan tijdens gebruik worden aangepast. Druk op de Stop/Start-schakelaar om de aandrijving te stoppen.

5



Nadat de verwerking is voltooid zet u de AAN/UIT-schakelaar uit en haalt u de stekker uit het stopcontact.

6

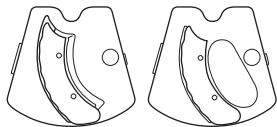


Verwijder het mesblad uit de kom voordat u de verwerkte ingrediënten uit de kom haalt.

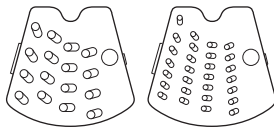
Opmerking:

- Zorg er altijd voor dat het mesblad is geplaatst voordat u ingrediënten in de kom plaatst.
- Plaats niet meer ingrediënten dan de aangegeven hoeveelheid gezien tijdens het kneden zich dan buitengewone trillingen kunnen voordoen.
- Plaats geen warme ingrediënten in de kom om te verwerken. Zorg er altijd voor dat de ingrediënten voldoende zijn afgekoeld voordat u ze gaat verwerken, bijv. gekookte aardappelen.
- Als u sap wilt maken vult u de kom eerst met de vaste ingrediënten, gevolgd door de vloeibare ingrediënten. Overschrijd het totaalvolume van 1.500 ml niet.
- Afhankelijk van de snelheid en hoeveelheid ingrediënten doen er zich aanzienlijke trillingen voor. Houd in dat geval het deksel tegen tijdens gebruik.
- Verwerk het deeg niet nog een keer nadat deze voor de eerste keer is gevormd wanneer u kneedt.
- Als u de vloeibare ingrediënten verwerkt samen met ijsklontjes plaatst u niet meer dan circa 10 ijsklontjes ongeveer (circa. 170 g).

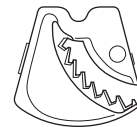
KEUKENMACHINE - SNIJBLADEN • SNIPPENREN • JULIENNE MES -



Snijbladen (dik/dun)
- worden gebruikt voor het snijden van ingrediënten


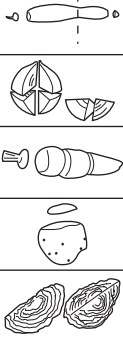


Snipperbladen (grof/fijn)
- worden gebruikt voor het snipperen en raspen van ingrediënten.


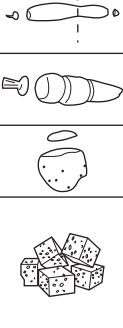


Julienne mes
- wordt gebruikt voor het maken van Franse frietjes en voor het snipperen van ingrediënten.

Ingrediënten voorbereiden op snijbladen (dik/dun)

Functie	Ingrediënt	Modus	Max enkel gebruik	Bedrijfstijd (Ong.)	Vorbereidingswijze
Snijden	Komkommer	 Continue Snelheid: Max.	700 g	-	 Snijd het ingrediënt tot het klein genoeg is om in de invoerbuis te passen.
	Uien		700 g		
	Wortel		600 g		
	Aardappel		600 g		
	Kool		400 g		

Ingrediënten voorbereiden op snijbladen (grof/fijn)

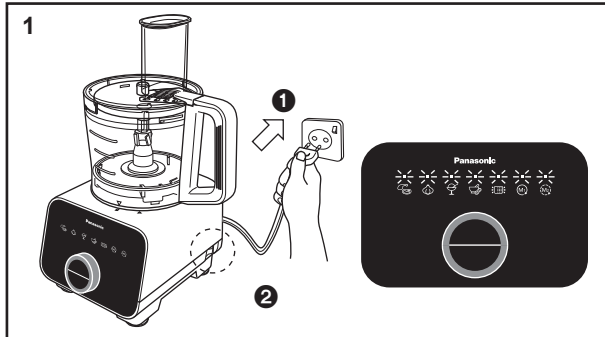
Functie	Ingrediënt	Modus	Max enkel gebruik	Bedrijfstijd (Ong.)	Vorbereidingswijze
Snipperen	Komkommer	 Continue Snelheid: Max.	500 g	-	 Snijd het ingrediënt tot het klein genoeg is om in de invoerbuis te passen. Gebruik geen harde ingrediënten zoals Parmezaanse kaas.
	Wortel		500 g		
	Aardappel		650 g		
	Kaas		500 g		

Ingrediënten voorbereiden op Julienne mes

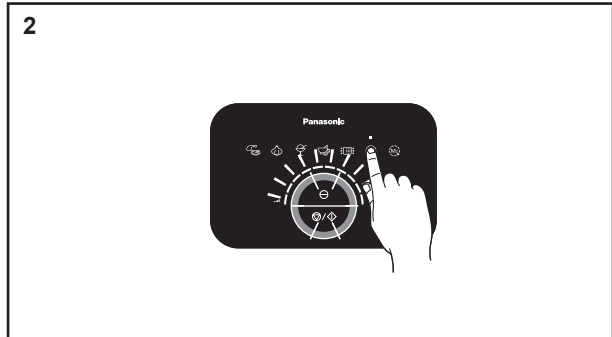
Functie	Ingrediënt	Modus	Max enkel gebruik	Bedrijfstijd (Ong.)	Vorbereidingswijze
Franse frietjes	Aardappel	 Continue Snelheid: Max.	800 g	-	 Snijd het ingrediënt tot het klein genoeg is om in de invoerbuis te passen.
Snipperen	Kool		500 g		

KEUKENMACHINE - MESBLADHOUDER -

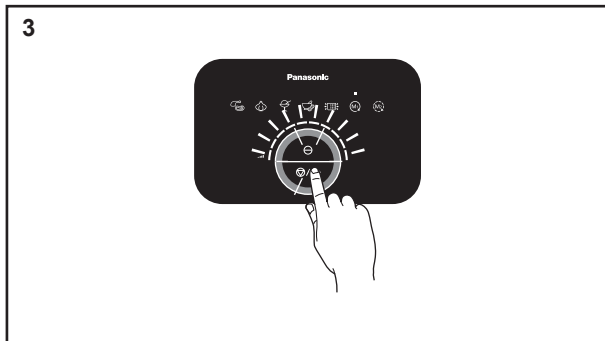
Gebruik met het handmatig menu



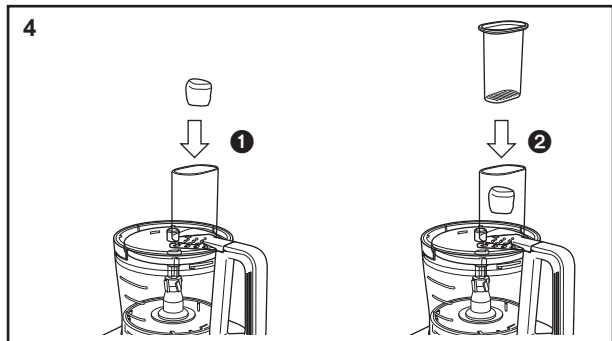
Na de montage stappen steekt u de stekker in het stopcontact en zet u de AAN/UIT-schakelaar op aan. De LED's van de modus lichten op en knipperen.



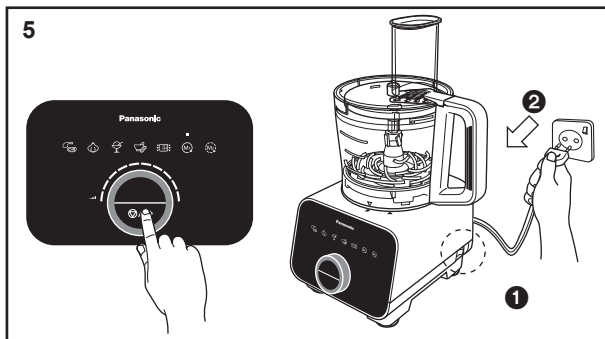
Selecteer de continue modus. De geselecteerde LED indicatie van de modus licht op en er klinkt een piepgeluid. De snelheid, Stop/Start-schakelaar en de LED indicatie van de pulseerschakelaar lichten op en knipperen.



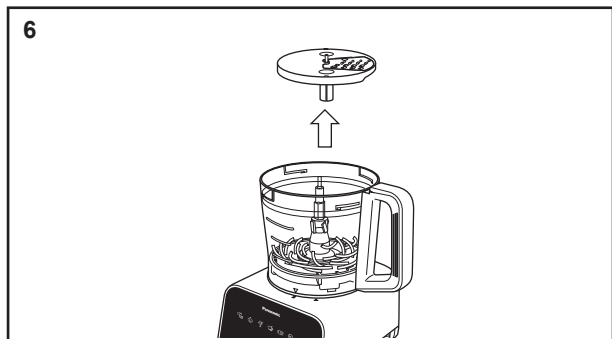
Pas de gewenste snelheid aan met de draaischakelaar. Hoe meer balken verlicht zijn, hoe hoger de snelheid. Druk op de Stop/Start-schakelaar of pulseerschakelaar om het gebruik te starten.



Plaats de ingrediënten in de invoerbuis en duw ze naar beneden met de stamper.



Tijdens de aandrijving blijft de LED indicatie van de Stop/Start-schakelaar verlicht. Druk op de Stop/Start-schakelaar om de aandrijving te stoppen. Nadat de verwerking is voltooid zet u de AAN/UIT-schakelaar uit en haalt u de stekker uit het stopcontact.



Verwijder de mesbladhouder uit de kom voordat u de verwerkte ingrediënten uit de kom haalt.

Opmerking:

- Als u lange, dunne ingrediënten gebruikt plaatst u deze tegen de zijkant van de invoerbuis, zoals afgebeeld op Afbeelding 1. Zo worden de ingrediënten even ondersteund om te voorkomen dat ze ongelijk worden verwerkt.
- Gooi eventuele overgebleven stukken onverwerkte ingrediënten weg.
- Plaats ingrediënten met veel vezels zoals aangegeven op Afbeelding 2 zodat deze consistent verwerkt worden.




Afbeelding 1



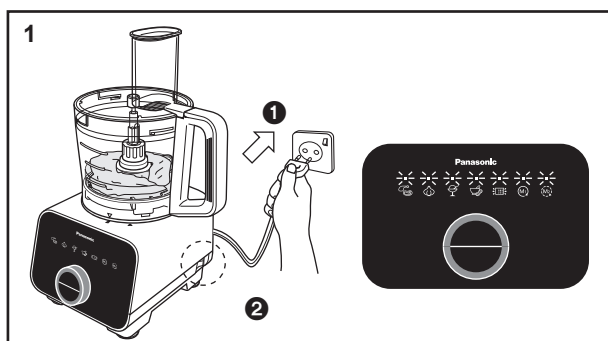
Afbeelding 2

KEUKENMACHINE - KNEEDBLAD -

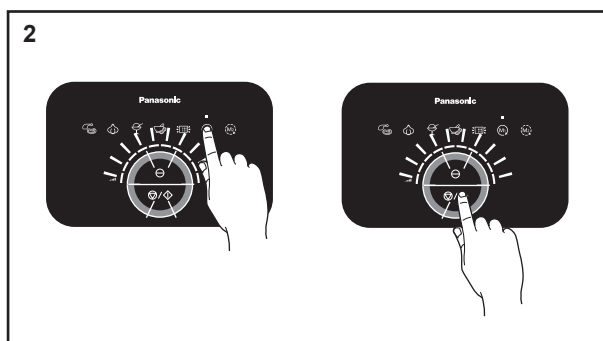
Ingrediënten voorbereiden op het kneedblad

Functie	Ingrediënt	Modus	Max enkel gebruik	Bedrijfstijd (Ong.)	Vorbereidingswijze
Kneeden (voor brood)	Bloem voor brood	 Continue Snelheid: Begin met niveau 1, verhoog elke seconde tot max.	300 g	~ 120 sec	Voeg tijdens de verwerking van deeg gist toe (door gist direct toe te voegen voorafgaand aan de verwerking krijgt u klonten in uw deeg en rijst het te vroeg). Als het deeg nog altijd klonten bevat nadat deze verwerkt is voegt u 1 theelepel water toe aan uw mengsel. Als er zich veel trillingen voordoen doordat het deegmengsel zich rondom de invoerbuis wikkelt voegt u 1 eetlepel bloem toe. Verwerk het deeg niet opnieuw nadat de eerste verwerking is voltooid. Als het deeg niet naar uw wens is kneedt u het met de hand verder.
	Vloeistof		160 ~ 200 mL		

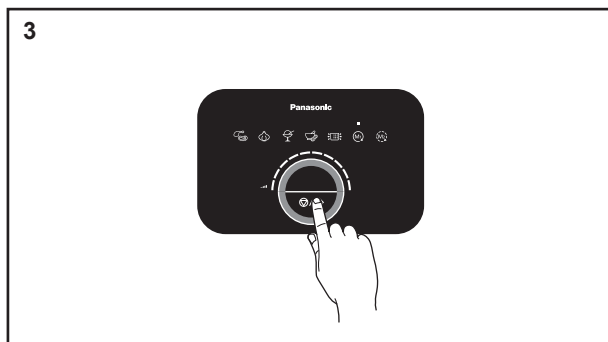
Gebruik met het handmatige menu



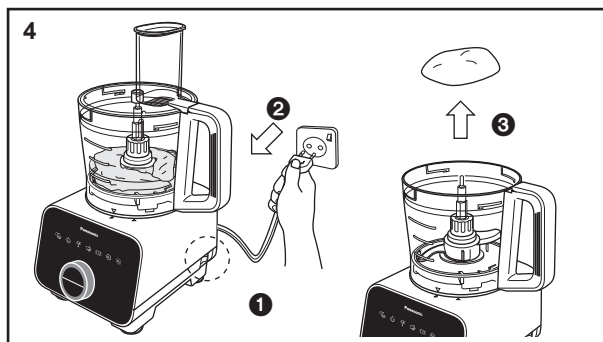
Na de montage stappen steekt u de stekker in het stopcontact en zet u de AAN/UIT-schakelaar op aan. De LED's van de modus lichten op en knipperen.



Selecteer de continue modus en stel met de draaischakelaar de snelheid in. Hoe meer balken verlicht zijn, hoe hoger de snelheid. Druk op de Stop/Start-schakelaar om het gebruik te starten.



Tijdens de aandrijving blijft de LED indicatie van de Stop/Start-schakelaar verlicht. Kijk goed naar de vorming van de deegbal. Druk op de Stop/Start-schakelaar om het gebruik te stoppen zodra er zich een stevige bal deeg heeft gevormd.





Nadat de verwerking is voltooid zet u de AAN/UIT-schakelaar uit en haalt u de stekker uit het stopcontact. Verwijder de bal deeg uit de kom voordat u het kneedblad verwijdt.

Opmerking:

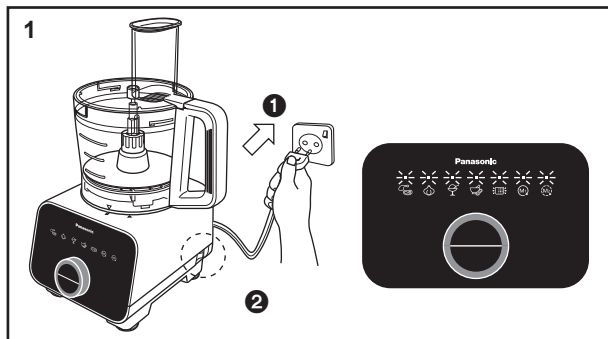
- Overschrijd de aangegeven hoeveelheid ingrediënten niet gezien er zich buitengewone trillingen kunnen voordoen tijdens het kneden.
- Afhankelijk van de snelheid en hoeveelheid ingrediënten doen er zich aanzienlijke trillingen voor. Houd in dat geval het deksel van de kom met beide handen vast om deze tijdens gebruik te ondersteunen.
- Verwerk het deeg niet nog een keer nadat deze voor de eerste keer is gevormd wanneer u kneedt.
- Een grote hoeveelheid boter en suiker in het deeg kan tot abnormale trillingen leiden als u het kneedblad gebruikt.
- Het gebruik van andere bloem dan reguliere bloem kan tot buitengewone trillingen leiden. Verwijder voor verwerking 1 ~ 2 eetlepels water van de aangegeven totaalhoeveelheid en voeg vervolgens indien nodig tijdens de verwerking steeds een beetje water toe.

KEUKENMACHINE - KLOPSCHIJF -

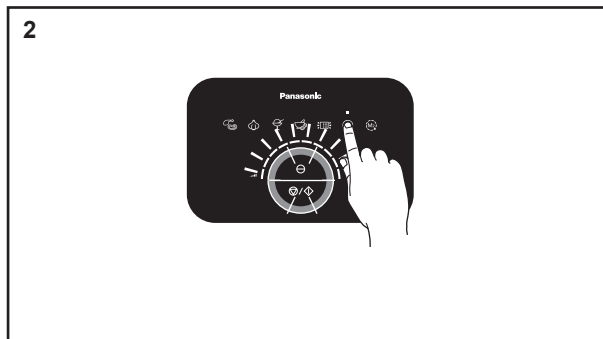
Ingrediënten voorbereiden op de klopschijf

Functie	Ingrediënt	Modus	Max enkel gebruik	Bedrijfstijd (Ong.)	Vorbereidingswijze	
Kloppen	Eiwitten		2 ~ 6 stuks	50 ~ 90 sec		Scheid het eiwit van het eigeel voor een glatte meringue.
	Room	Continue Snelheid: Max.	100 ~ 300 mL	15 sec ~ 2 min		Gebruik verse room met een vetinhoud van 35% of meer op een temperatuur van 5 °C.

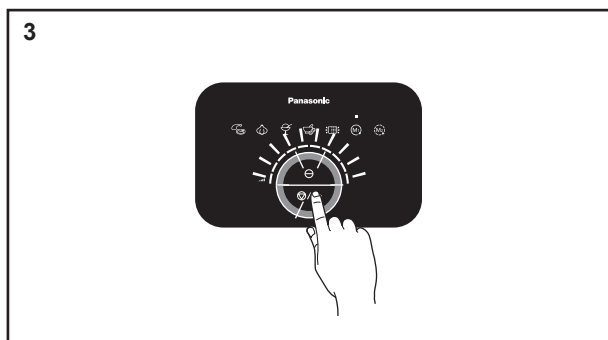
Gebruik met het handmatige menu



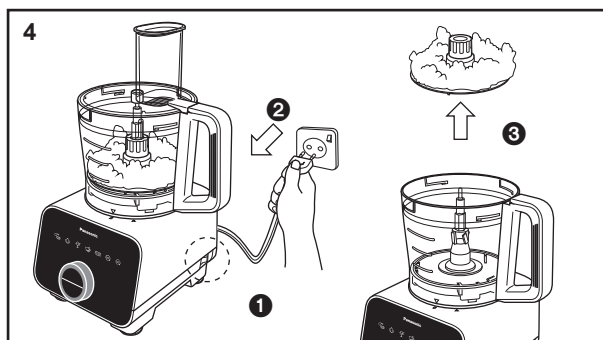
Na de montageschappen steekt u de stekker in het stopcontact en zet u de AAN/UIT-schakelaar op aan. De LED's van de modus lichten op en knipperen.



Selecteer de continue modus en stel met de draaischakelaar de snelheid in. Hoe meer balken verlicht zijn, hoe hoger de snelheid. Druk op de Stop/Start-schakelaar om het gebruik te starten.



Tijdens de aandrijving blijft de LED indicatie van de Stop/Start-schakelaar verlicht. Kijk goed naar het rijzen en vormen van de ingrediënten die worden geklopt. Druk op de Stop/Start-schakelaar om het gebruik te stoppen zodra er zich een gerezen textuur heeft gevormd.






Nadat de verwerking is voltooid zet u de AAN/UIT-schakelaar uit en haalt u de stekker uit het stopcontact. Verwijder voorzichtig de klopschijf met de verwerkte ingrediënten uit de kom.

Opmerking:

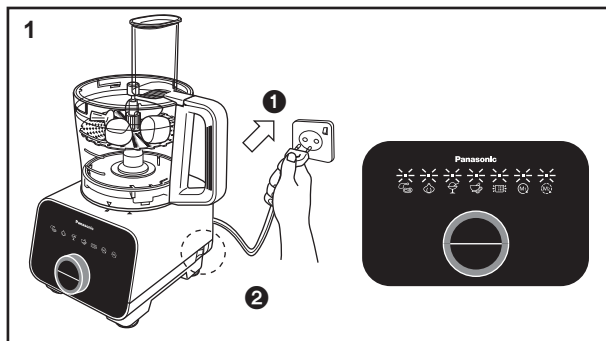
- Klop slagroom niet te lang of te hard. Hierdoor kan het namelijk gaan schiften en uiteenvallen in klonten boter.
- U bereikt verschillende resultaten met verschillende merken slagroom. Aanbevolen wordt om te kloppen tot de room voldoende is geklopt.

KEUKENMACHINE - RASPSCHIJF -

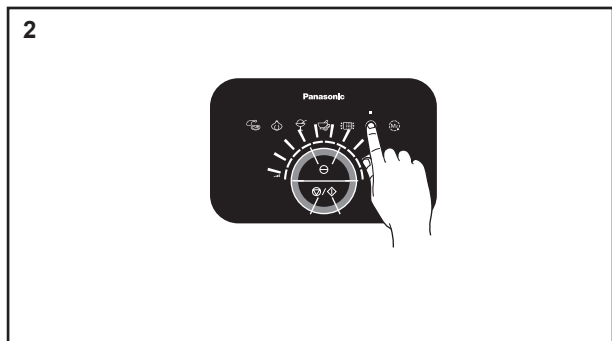
Ingrediënten voorbereiden op de raspschijf

Functie	Ingrediënt	Modus	Max enkel gebruik	Bedrijfstijd (Ong.)	Vorbereidingswijze
Raspen	Wortel	 Continue Snelheid: Max.	200 g	-	   In blokjes van 2~3 cm snijden.
	Appel		200 g		
	Komkommer		200 g		

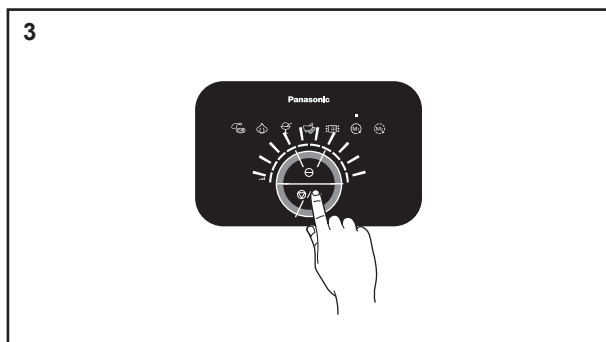
Gebruik met het handmatige menu



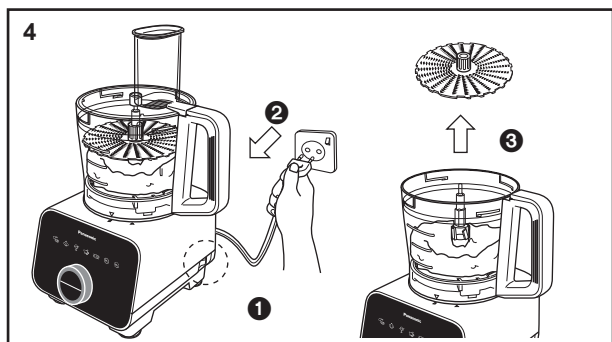
Na de montageschappen steekt u de stekker in het stopcontact en zet u de AAN/UIT-schakelaar op aan. De LED's van de modus lichten op en knipperen.



Selecteer de continue modus en stel met de draaischakelaar de snelheid in. Hoe meer balken verlicht zijn, hoe hoger de snelheid. Druk op de Stop/Start-schakelaar om het gebruik te starten.



Tijdens de aandrijving blijft de LED indicatie van de Stop/Start-schakelaar verlicht. Druk op de Stop/Start-schakelaar om de aandrijving te stoppen.



Nadat de verwerking is voltooid zet u de AAN/UIT-schakelaar uit en haalt u de stekker uit het stopcontact. Verwijder de raspschijf uit de kom voordat u de ingrediënten verwijdert.

Opmerking:

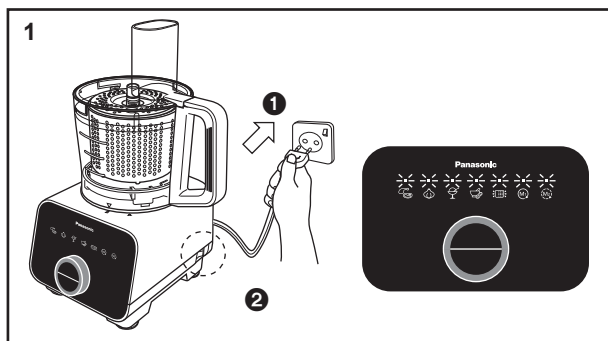
- Voeg de ingrediënten tijdens gebruik van de raspschijf niet toe via de invoerbuis.

KEUKENMACHINE - SALADECENTRIFUGE -

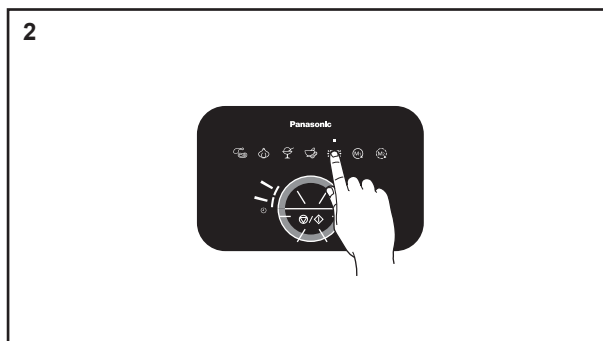
Ingrediënten voorbereiden op de saladecentrifuge

Functie	Ingrediënt	Modus	Max enkel gebruik	Bedrijfstijd (Ong.)	Vorbereidingswijze
Centrifugereren	Slablaadjes	 Auto	100 g	20 ~ 60 sec	 Snijd in stukken van 3~5 cm.
	Kool		200 g	20 ~ 70 sec	

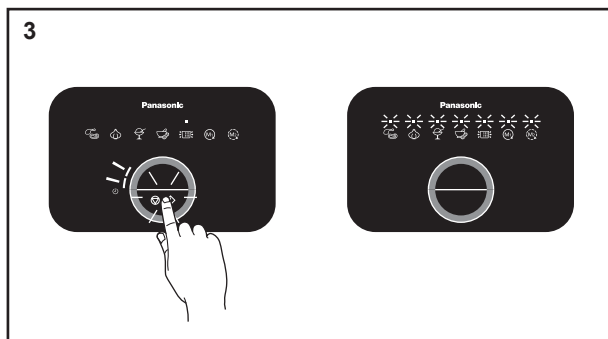
Gebruik met het automatische menu



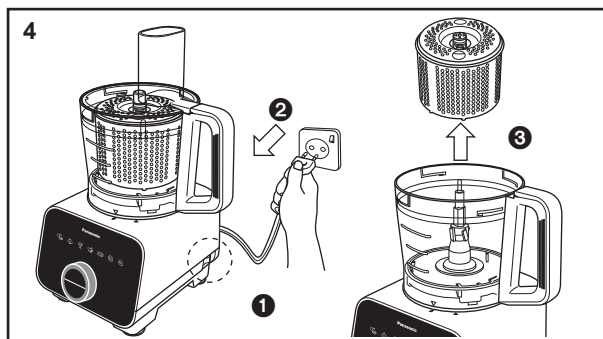
Na de montage­stap­pen steekt u de stekker in het stop­con­tact en zet u de AAN/UIT-schakelaar op aan. De LED's van de modus lichten op en knip­peren.



Selecteer de centrifugeermodus. De geselecteerde LED indicatie van de modus licht op en er klinkt een piepgeluid. De werkingstijd en de LED indicatie van de Stop/Start-schakelaar lichten op en knip­peren.



Elk automatisch menu heeft een vooraf geprogrammeerde werkingstijd. Elke verlichte balk staat voor 10 seconden werkingstijd. Druk op de Stop/Start-schakelaar om het gebruik te starten. Tijdens gebruik schakelen de LED's van de werkingstijd één voor één uit in intervallen van 10 seconden tot de werkingstijd is afgerond. Er zijn 4 piepjes hoorbaar. De LED's van de modus lichten op en knip­peren.



Nadat de handeling is voltooid zet u de AAN/UIT-schakelaar uit en haalt u de stekker uit het stop­con­tact. Verwijder de slacentrifuge uit de kom.

Opmerking:

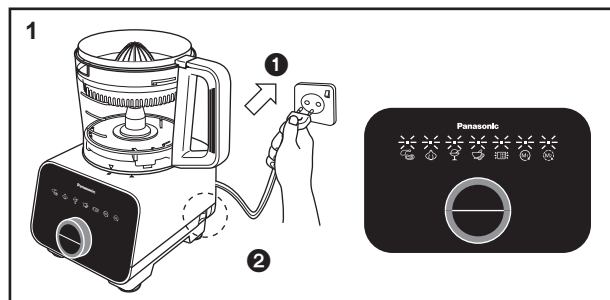
- Maximale werkcapaciteit van de saladecentrifuge: 200 g of tot de maximale hoogte van de saladecentrifuge, naar gelang wat eerder van toepassing is.
- Ingrediënten die niet zijn toegestaan: Raadpleeg pagina NL6.
- Zorg ervoor dat de ingrediënten gelijk zijn verspreid in de slacentrifuge voordat u ze gaat verwerken.
- Gebruik de slacentrifuge niet in een andere modus dan de centrifugemodus.
- Zorg er altijd voor dat het centrifugedeksel goed op de slacentrifuge is geplaatst voordat u ingrediënten gaat verwerken. Anders kunnen de ingrediënten eruit komen en rond worden geslingerd in de kom.
- Afhankelijk van de snelheid en hoeveelheid ingrediënten doen er zich aanzienlijke trillingen voor. Houd in dat geval het deksel met beide handen vast om het tijdens gebruik te ondersteunen.

KEUKENMACHINE - CITRUSPERS -

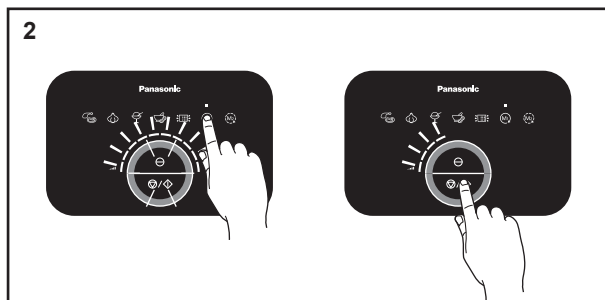
Ingrediënten voorbereiden op de perskegel

Functie	Ingrediënt	Modus	Max enkel gebruik	Werkingsijd (Ong.)	Vorbereidingswijze
Persen	Citrusfruit	 Continue Snelheid: Niveau 4	1.000 mL	-	 Halveer het fruit.

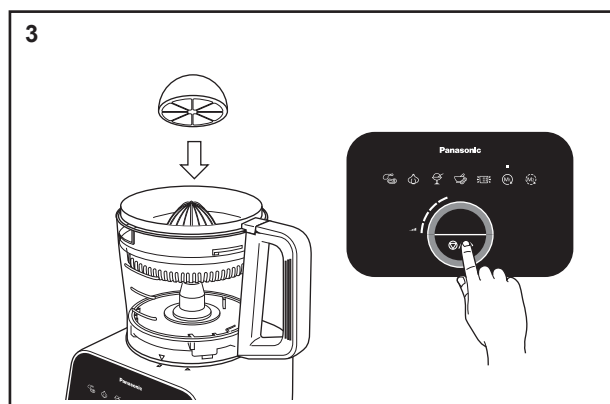
Gebruik met het handmatige menu



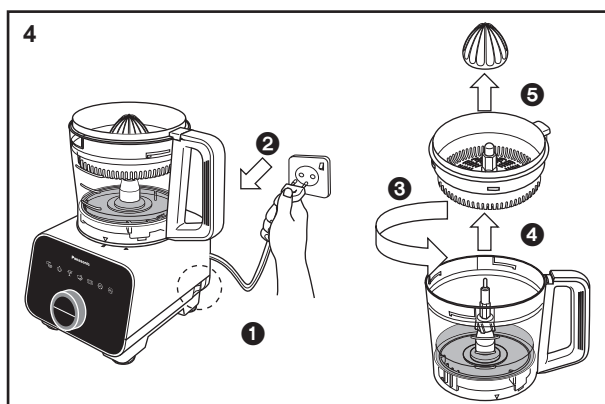
Na de montage­stap­pen steekt u de stekker in het stop­con­tact en zet u de AAN/UIT-schakelaar op aan. De LED's van de modus lichten op en knipperen.



Selecteer de continue modus en zet op niveau 4 met de draaischakelaar. Druk op de Stop/Start-schakelaar om het gebruik te starten.



Plaats het gehalveerde fruit met de vruchtzijde op de perskegel en duw er stevig op om het fruit te persen. Tijdens de aandrijving blijft de LED indicatie van de Stop/Start-schakelaar verlicht. Druk op de Stop/Start-schakelaar om de aandrijving te stoppen.



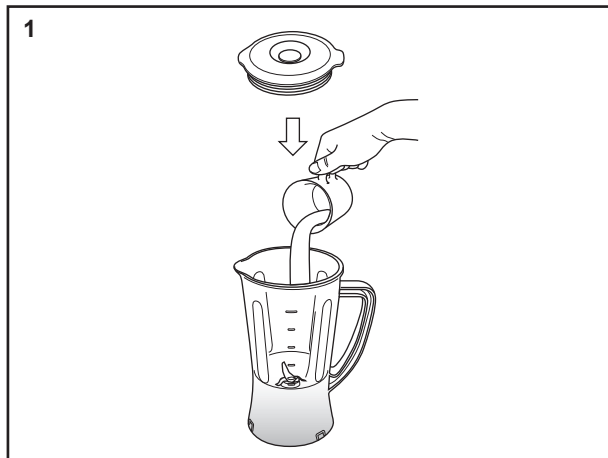
Nadat de verwerking is voltooid zet u de AAN/UIT-schakelaar uit en haalt u de stekker uit het stop­con­tact. Verwijder de perskegel uit de kom voordat u het geperste sap in een glas giet.

Opmerking:

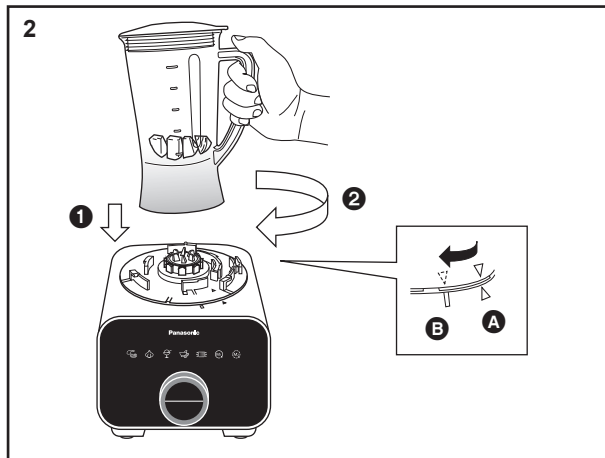
- Zorg er altijd voor dat de perskegel op de citruszeef is geplaatst voordat u ingrediënten gaat verwerken.
- Stop de verwerking regelmatig om het pulp te verwijderen dat op de citruszeef achterblijft zodat het fruit verder goed geperst kan worden.
- Het wordt afgeraden om de citruspersers te gebruiken op een snelheid hoger dan niveau 4.
- Raak de perskegel niet aan als deze draait.

BLENDER

De blendereenheid monteren en demonteren



Plaats ingrediënten in de blenderkan en sluit de blenderkan af met het blenderdeksel.





Plaats de blenderkan op de behuizing van de motor tot de markering overeenkomt zoals afgebeeld in **A**.

Draai de blenderkan met de klok mee tot u een klinkgeluid hoort. Zorg ervoor dat het driehoekteken van de blenderkan overeenkomt met het rechthoekteken op de behuizing van de motor, zoals op positie **B**.

Volg de montageschappen in omgekeerde volgorde om hem te demonteren.

Ingrediënten voorbereiden op de blender

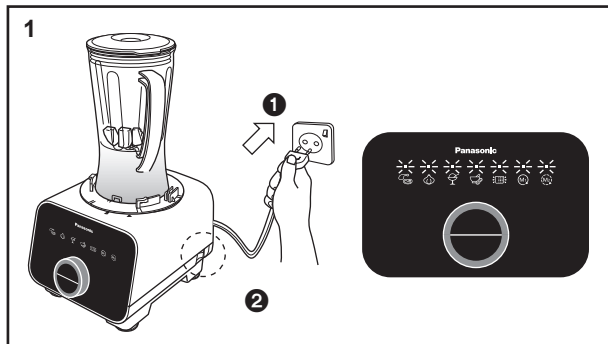
Functie	Ingrediënt	Modus	Max enkel gebruik	Bedrijfstijd (Ong.)	Vorbereidingswijze
Persen	Fruit, groenten	 Continue Snelheid: Max.	1.000 mL	~ 2 min	 Snijd in blokjes van 1 cm.

Opmerking:

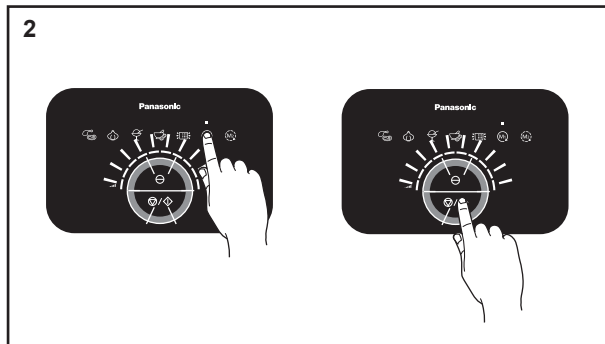
- Maximale werkcapaciteit: 1 L
- Ingrediënten die niet zijn toegestaan voor gebruik in de blenderkan: Raadpleeg pagina NL6.
- Het wordt afgeraden om harde, kleverige ingrediënten in de blender te verwerken. Snijd indien nodig harde ingrediënten in kleine stukjes (bijv. wortels in blokjes van 1 cm³) en vul de blenderkan met de ingrediënten tot de helft van de aangegeven capaciteit.
- Vul de kan niet tot meer dan het maximale niveau en verwijder ingrediënten als de keukenmachine een vreemd geluid maakt of als er tijdens gebruik zich veel trillingen voordoen.
- Voeg zachte ingrediënten (Fruit, groenten) toe aan de blenderkan voordat u andere ingrediënten toevoegt.

BLENDER

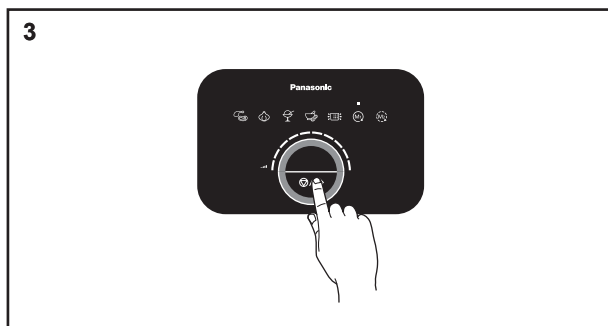
Gebruik met het handmatig menu



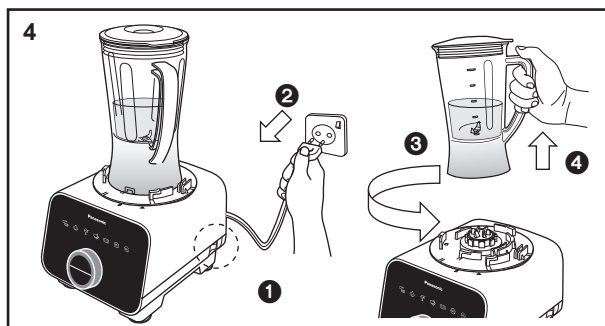
Na de montage stappen steekt u de stekker in het stopcontact en zet u de AAN/UIT-schakelaar op aan. De LED's van de modus lichten op en knipperen.



Selecteer de continue modus en stel met de bedieningsknop de snelheid in. Hoe meer balken verlicht zijn, hoe hoger de snelheid. Druk op de Stop/Start-schakelaar om het gebruik te starten.



Tijdens de bewerking blijft de LED indicatie van de Stop/Start-schakelaar verlicht. Druk op de Stop/Start-schakelaar om de aandrijving te stoppen.



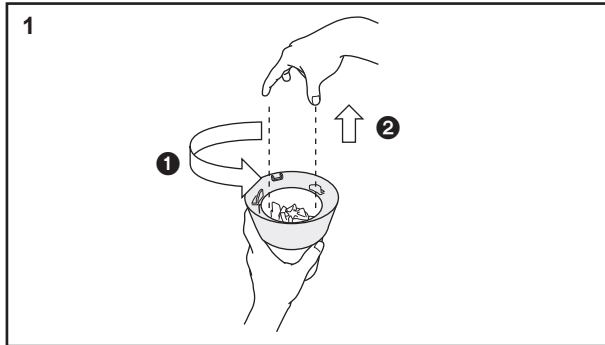
Nadat de verwerking is voltooid zet u de AAN/UIT-schakelaar uit en haalt u de stekker uit het stopcontact. Verwijder de blendereenheid van de behuizing van de motor en verwijder de ingrediënten uit de blenderkan.

Opmerking:

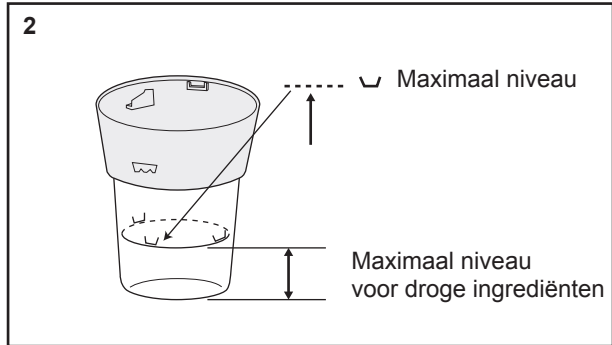
- Als de blender van het mesblad vastraakt schakelt u de keukenmachine onmiddellijk uit en haalt u de stekker uit het stopcontact. Probeer de ingrediënten niet met uw vingers te verwijderen, maar gebruik een voorwerp zoals een lepel.
- Tijdens het mengen kan het voorkomen dat ingrediënten uit het gat in het blenderdeksel spatten. In dat geval veegt u het af met een droge doek.
- Gebruik de keukenmachine niet langer dan de beoordeelde duur (2 min AAN, 2 min UIT).

HAKMOLEN

Verwijderen Uit Dd Verpakking

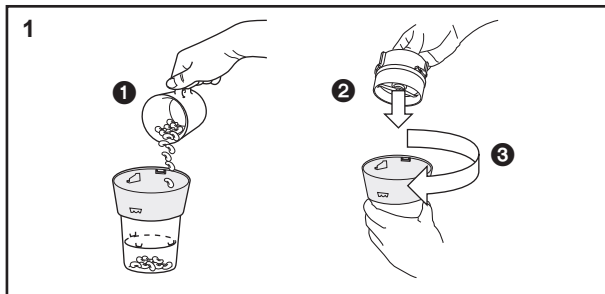


Draai de basis van de hakmolen tegen de klok in om hem los te maken en til hem op van de maalbeker.



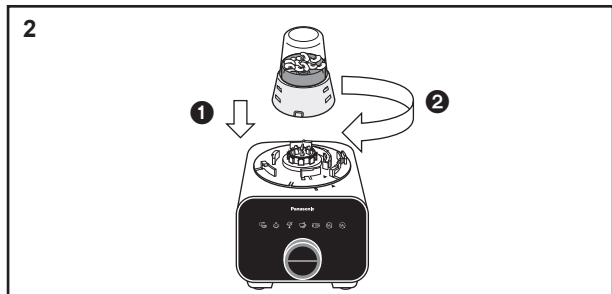
Op de maalbeker wordt een maximaal niveau aangegeven voor droge ingrediënten. Overschrijd dit niveau niet.

De hakmolen monteren en demonteren



Zet de maalbeker op zijn kop en plaats de ingrediënten zonder het maximale niveau te overschrijden.


Plaats de basis van de hakmolen op de maalbeker en draai deze met de klok mee tot u een klikgeluid hoort. Controleer of de ribbels op de basismaler en het oppervlak aan de binnenkant van de maalbeker stevig zijn vastgehaakt.



Plaats de hakmolen op de behuizing van de motor. Draai de onderkant van de hakmolen met de klok mee tot u een klikgeluid hoort.

Volg de montageschappen in omgekeerde volgorde om hem te demonteren.

Ingrediënten voorbereiden op malen

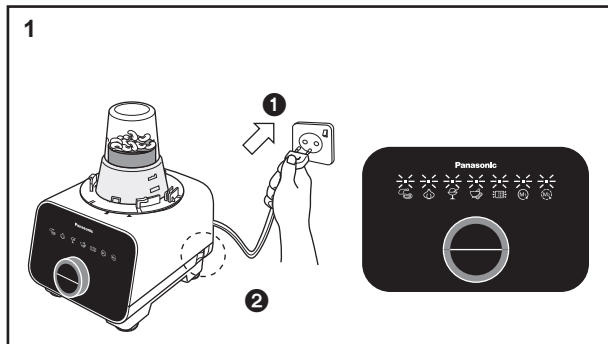
Functie	Ingrediënt	Modus	Max enkel gebruik	Bedrijfstijd (Ong.)	Vorbereidingswijze
Malen	Koffiebonen	 Continue Snelheid: Max.	Tot max niveau	~ 60 sec	-
	Peper				

Opmerking:

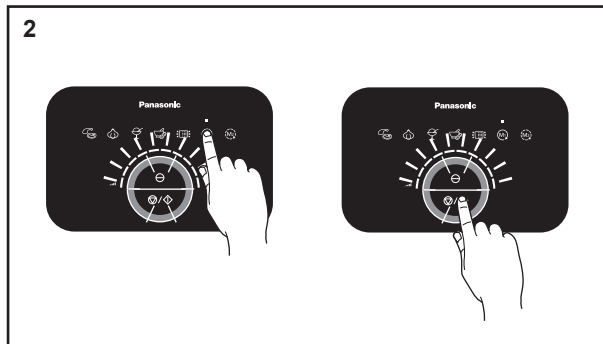
- Ingrediënten die niet zijn toegestaan: Raadpleeg pagina NL6.
- Gebruik de eenheid niet met een lege hakmolen.
- Plaats niet meer ingrediënten dan het maximale niveau en verwijder ingrediënten als de keukenmachine een vreemd geluid maakt of als er zich trillingen voordoen.

HAKMOLEN

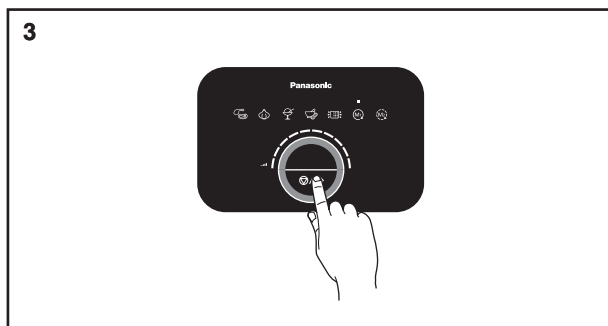
Gebruik met het handmatige menu



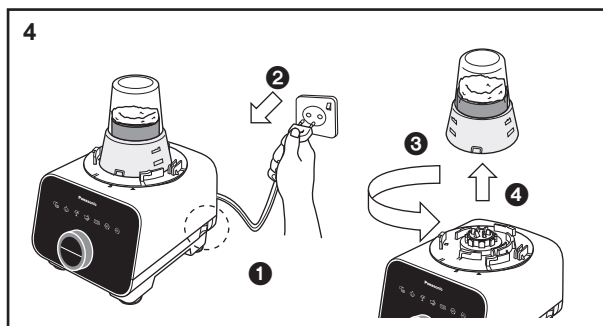
Na de montage stappen steekt u de stekker in het stopcontact en zet u de AAN/UIT-schakelaar op aan. De LED's van de modus lichten op en knipperen.



Selecteer de continue modus en stel met de draaischakelaar de snelheid in. Hoe meer balken verlicht zijn, hoe hoger de snelheid. Druk op de Stop/Start-schakelaar om het gebruik te starten.



Tijdens de aandrijving blijft de LED indicatie van de Stop/Start-schakelaar verlicht. Druk op de Stop/Start-schakelaar om de aandrijving te stoppen.



Nadat de verwerking is voltooid zet u de AAN/UIT-schakelaar uit en haalt u de stekker uit het stopcontact. Verwijder de basis van de hakmolen van de behuizing van de motor en verwijder de ingrediënten.

Opmerking:

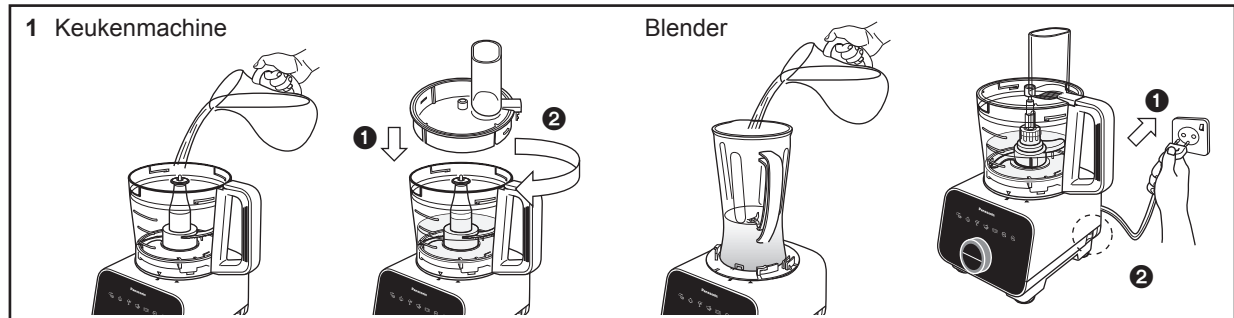
- Pas op dat u het maalblad niet raakt terwijl u de ingrediënten verwijdert.
- Gebruik de keukenmachine niet langer dan de beoordeelde duur (1 min AAN, 2 min UIT).

NA GEBRUIK

Schoonmaken

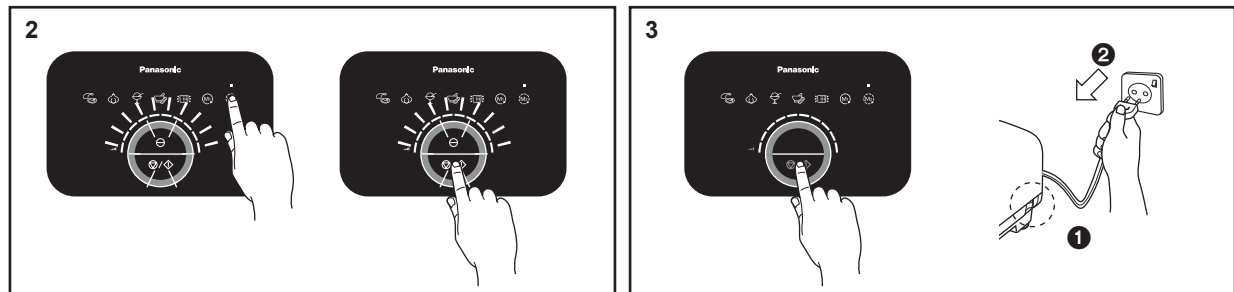
Vooraf wassen

Door vooraf te wassen wordt het schoonmaken gemakkelijker. U kunt dit doen met het mesblad en de blendereenheid. Voor vooraf wassen volgt u de onderstaande stappen.



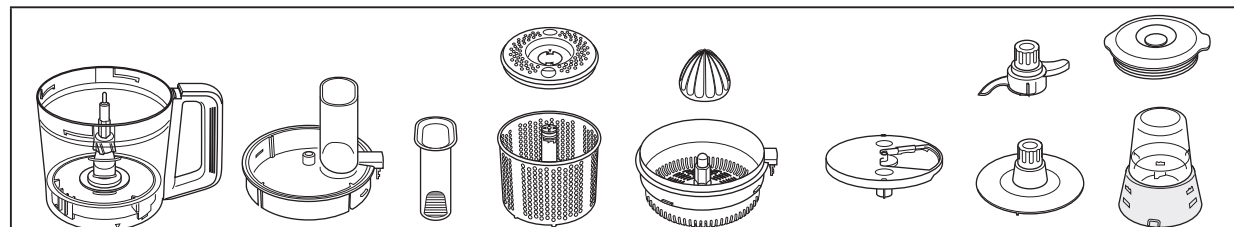
Plaats het gebruikte accessoire in de kom, vul de kom met water tot het accessoire onder water staat (max. 500 ml). Plaats het deksel van de kom op de kom en draai deze met de klok mee tot u een klinkgeluid hoort.

Vul de blenderkan met 500ml water en sluit deze af met het deksel om de blendereenheid schoon te maken. Steek de stekker in het stopcontact en zet de Aan/uitschakelaar aan.



Keukenmachine: Selecteer de intermitterende modus, druk op de Stop/Start-schakelaar en gebruik gedurende 10 ~ 20 seconden op niveau 10.
Blender: Selecteer de continue modus, druk op de Stop/Start-schakelaar en gebruik gedurende 10 ~ 20 seconden op niveau 10.

Druk op de Stop/Start-schakelaar om de aandrijving te stoppen. Zet de Aan/uitschakelaar uit en haal de stekker uit het stopcontact. Verwijder de hulpstukken en maak de keukenmachine verder schoon.



Was de onderdelen door ze goed af te spoelen onder stromend water. Gebruik indien nodig een neutraal afwasmiddel. Droog alles met een schone doek.



Was de onderdelen door ze onder stromend water af te spoelen en maak alles schoon met de borstel. Gebruik indien nodig een neutraal afwasmiddel.

Opmerking:

- Deze onderdelen zijn ontzettend scherp. Tijdens het schoonmaken moet u hier dus extra voorzichtig mee omgaan. Sla tijdens het schoonmaken deze onderdelen niet op harde voorwerpen.
- De hakmolen basis van de hakmolen mag niet worden gewassen. Gebruik de borstel om deze schoon te maken.

NA GEBRUIK

Behuizing van de motor / Rubberen Voet

Veeg vuil of vlekken eraf met een schone, vochtige doek.

Opmerking:

- Zorg ervoor dat de stekker uit het stopcontact is gehaald voordat u de behuizing van de motor gaat schoonmaken.
- Maak de behuizing van de motor niet schoon onder stromend water.
- Gebruik nooit schurende vloeistoffen (bijv. alcohol, thinner, etc.) om de behuizing van de motor schoon te maken.

Schoonmaken in een vaatwasser

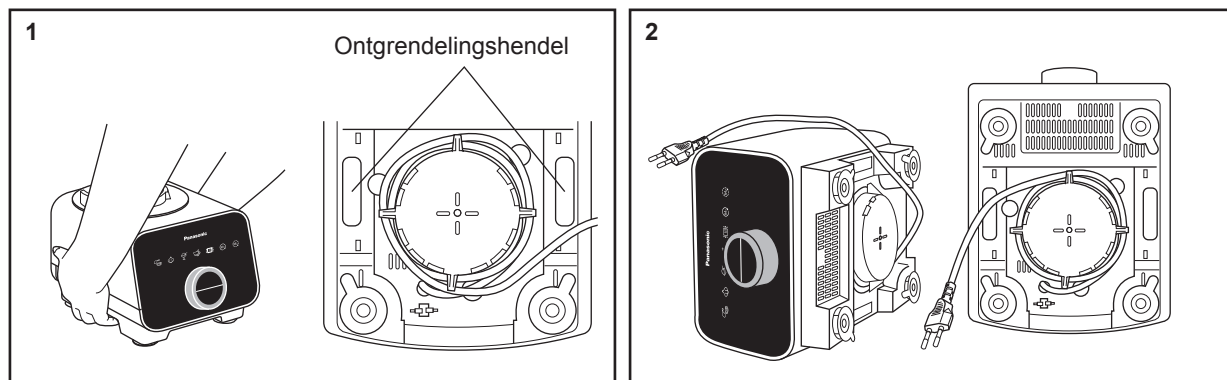
De kom en het deksel van de kom van dit apparaat zijn vaatwasserbestendig

Opmerking:

- Plaats de onderdelen niet in de buurt van de verwarming van de vaatwasser gezien een hoge temperatuur de onderdelen kan beschadigen.

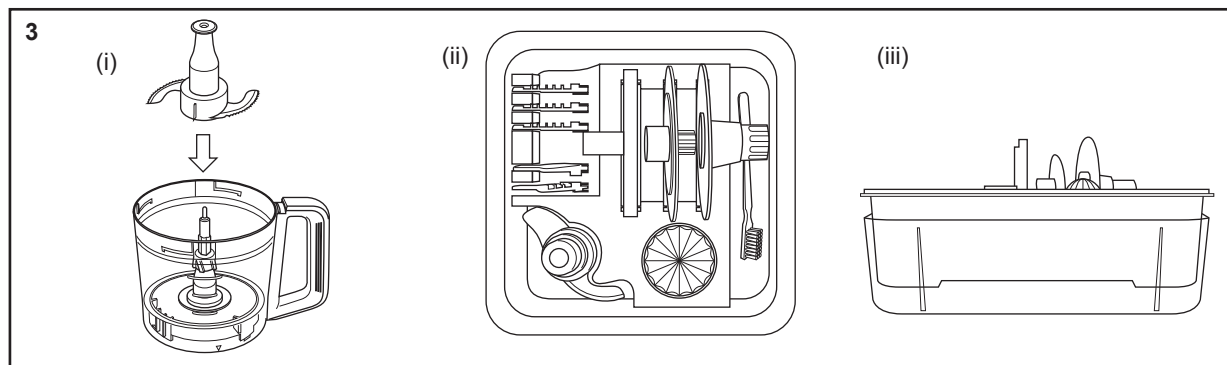
Opslag

Zorg ervoor dat alle hulpstukken en de kom van de behuizing van de motor zijn verwijderd voordat u alles opslaat.



Om de rubberen voet op de voet van de behuizing van de motor te verwijderen maakt u de ontgrendelingshendel onderaan de behuizing van de motor los, zoals afgebeeld op de bovenstaande afbeelding. Hierna tilt u de hendel op.

Kantel de behuizing van de motor en wikkel het snoer gedeeltelijk rondom het wikkelpunt, waarbij u de stekker aan de zijkant laat hangen.



(i) Sla het mesblad op in de kom. Er is een opbergbox meegeleverd om de andere hulpstukken op te slaan. Sla de hulpstukken op als aangegeven op de verpakking.

(ii) Een lijst van de hulpstukken in de opbergbox: mesblad, perskegel, dik snijblad, dun snijblad, snijblad Fijn Snipperen, Snijblad Grof Snipperen, Julienne mes, mesbladhouder, raspschijf, klopschijf en borstel.

(iii) Plaats de Opbergbox Deksel onder de Opbergbox om de uitgelekte water op te vangen uit de gewassen bijlagen.

Opmerking:

- Gooi de flexibele kunststof deksel weg na opening van de Opbergbox.

PROBLEEMOPLOSSING

Controleer de volgende punten voordat u onderhoud regelt.

Probleem	Oorzaak en oplossing
Het apparaat schakelt niet in.	<ul style="list-style-type: none">● De stekker zit te los in het stopcontact.<ul style="list-style-type: none">➔ Steek de stekker stevig in het stopcontact.● De AAN/UIT-schakelaar staat niet aan.<ul style="list-style-type: none">➔ Zet de AAN/UIT-schakelaar aan.
De functies op het bedieningspaneel kunnen niet worden geselecteerd.	<ul style="list-style-type: none">● Handschoenen kunnen ertoe leiden dat het bedieningspaneel ongevoeliger wordt voor aanraking.<ul style="list-style-type: none">➔ Selecteer de functies met uw blote handen.● De functie is ingedrukt op de verkeerde positie.<ul style="list-style-type: none">➔ Druk stevig op de afbeelding op het bedieningspaneel.● Het apparaat werkt al.<ul style="list-style-type: none">➔ De functies kunnen niet worden gewijzigd als het apparaat in werking is. Stop de vorige functie voordat u een nieuwe selecteert.
Het apparaat start niet, zelfs niet als de Stop/Start-schakelaar wordt ingedrukt. (Foutmodus wordt aangegeven)	<ul style="list-style-type: none">● De kom, blendereenheid of maaleenheid is niet goed op de behuizing van de motor geplaatst.<ul style="list-style-type: none">➔ Zorg ervoor dat het driehoekteken overeenkomt met het rechthoekteken op de behuizing van de motor, als afgebeeld op pagina NL9.● Het deksel van de kom of de citruszeef is niet goed op de kom geplaatst.<ul style="list-style-type: none">➔ Zorg ervoor dat het deksel van de kom of de citruszeef goed op de kom is geplaatst.
Het apparaat werkt niet, zelfs niet als de functie is gestart. (Geen foutmodus)	<ul style="list-style-type: none">● De ingrediënten zijn vastgelopen.<ul style="list-style-type: none">➔ Verwijder voorzichtig de ingrediënten en zorg ervoor dat de aangegeven hoeveelheid wordt gebruikt.
De geselecteerde functie wordt steeds geannuleerd. (De LED van de modusindicatie begint te knipperen.)	<ul style="list-style-type: none">● Het apparaat staat langer dan 10 seconden stil nadat een functie is geselecteerd.<ul style="list-style-type: none">➔ Zorg ervoor dat u binnen 10 seconden in actie komt nadat u een functie heeft geselecteerd.
Het apparaat stopt ineens tijdens gebruik.	<ul style="list-style-type: none">● De bescherming van de stroomonderbreker is geactiveerd. (Raadpleeg pagina NL9)<ul style="list-style-type: none">• Er zijn te veel ingrediënten ingevoerd.<ul style="list-style-type: none">➔ Verwijder de overtollige ingrediënten en zorg ervoor dat u de aangegeven hoeveelheid gebruikt.• Grote stukken of harde ingrediënten zijn gebruikt.<ul style="list-style-type: none">➔ Zorg ervoor dat de ingrediënten in de aangegeven grootte zijn gesneden. Gebruik geen harde ingrediënten zoals bevroren voedsel of zeer dicht voedsel.● Het veiligheidsslot is geactiveerd. (Raadpleeg pagina NL9)<ul style="list-style-type: none">• Buitengewone trillingen tijdens het gebruik kunnen ertoe leiden dat het veiligheidsslot wordt geactiveerd.<ul style="list-style-type: none">➔ Zorg ervoor dat ingrediënten worden gebruikt in hoeveelheden en afmetingen zoals aangegeven.➔ Plaats het deksel of de citruszeef goed op de kom en zorg ervoor dat de kom, blendereenheid of maaleenheid goed op de behuizing van de motor is geplaatst.

PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Oorzaak en oplossing
<p>Er doen zich buitengewone trillingen en een vreemd geluid voor tijdens gebruik.</p>	<ul style="list-style-type: none">● De rubberen voet en/of het werkblad zijn niet schoon.<ul style="list-style-type: none">➔ Veeg vuil of vlekken eraf met een schone, vochtige doek. De rubberen voet werkt alleen als deze op een schone, gladde ondergrond is geplaatst.● De ingrediënten die u heeft gebruikt zijn te hard of het zijn er te veel.<ul style="list-style-type: none">➔ Zorg ervoor dat u de ingrediënten gebruikt zoals aangegeven en verwijder wat ingrediënten als het er te veel zijn.
<p>De textuur en consistentie van de verwerkte ingrediënten waren niet goed.</p>	<ul style="list-style-type: none">● Sommige ingrediënten zijn rauw te lastig om te verwerken, bijv. pompoen.<ul style="list-style-type: none">➔ Het kan nodig zijn om ingrediënten voor te koken om ze zachter te maken voor verwerking, d.w.z. dat u er gemakkelijk een vork in kunt prikken.● De afmetingen van de ingrediënten zijn niet volgens de voorbereidingsmethode.<ul style="list-style-type: none">➔ Bereid de ingrediënten voor volgens de aangegeven afmetingen.● Verwerking van bepaalde ingrediënten tegelijkertijd kan tot klonten leiden als u de bevroren modus gebruikt. <p>Automatisch menu</p> <ul style="list-style-type: none">● De standaard verwerkingsduur van het automatische menu is bedoeld voor de aangegeven hoeveelheid ingrediënten. Als u een andere hoeveelheid verwerkt dan zullen de prestaties hierdoor anders zijn.<ul style="list-style-type: none">➔ Verhoog de verwerkingsduur door aan de draaischakelaar te draaien en verwerk de ingrediënten tot de gewenste textuur en consistentie is bereikt. <p>Handmatig menu</p> <ul style="list-style-type: none">● De maximale hoeveelheid ingrediënten en verwerkingsduur zijn bedoeld als richtlijn. Als u minder ingrediënten of andere ingrediënten gebruikt dan zullen de prestaties anders zijn.<ul style="list-style-type: none">➔ Verwerk de ingrediënten met een geschikte duur tot de gewenste textuur en consistentie zijn bereikt.

Foutindicatie

Bescherming stroomonderbreker, Hoog voltage detectie en Hoge spanning detectie.

i) Bescherming stroomonderbreker



Er lichten geen LED-lampjes op.

ii) Hoog voltage detectie



De LED-lampjes voor hakken en interval knippen.

iii) Hoge spanning detectie



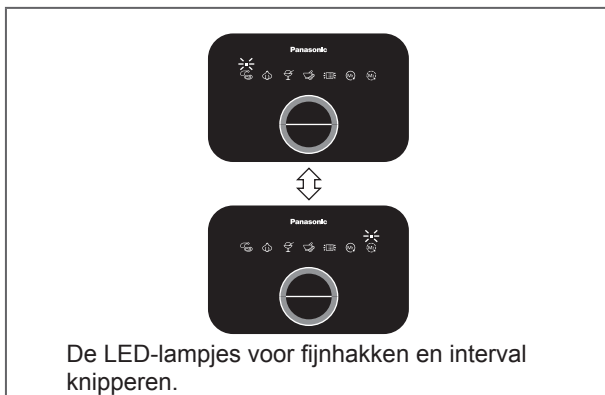
De LED-lampjes fijnhakken+voor hakken en voortdurend+interval knippen.

Actie:

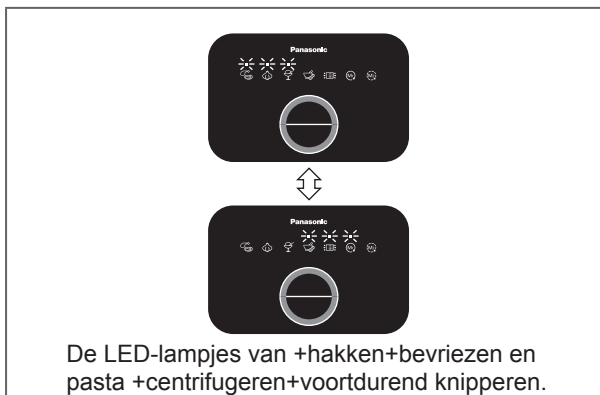
In situatie i) en iii) zet u de aan/uit-schakelaar aan de zijkant van de behuizing van de motor uit, verwijdert u de helft van de ingrediënten en hervat u het gebruik. Als de keukenmachine nog steeds niet start, zet u de AAN/UIT-schakelaar aan de zijkant van de behuizing van de motor uit, waarna u opnieuw probeert het gebruik te hervatten. Voor scenario ii), de foutmodus-indicatie wordt weergegeven omdat de voedingsspanning te hoog is. Gebruik 220-240 V.

Motor oververhit.

De kom, blenderenheid of hakmolen is niet goed op de behuizing van de motor geplaatst.



De LED-lampjes voor fijnhakken en interval knippen.



De LED-lampjes van +hakken+bevrozen en pasta +centrifugeren+voortdurend knippen.

Actie:

Zet de AAN/UIT-schakelaar uit en laat het apparaat afkoelen (circa 30 min). Halveer de ingrediënten en hervat het gebruik.

Actie:

Plaats het onderdeel weer op de juiste positie op de behuizing van de motor. (Raadpleeg pagina NL9.)

Elektrisch onderdeel defect.



De LED-lampjes van fijnhakken of hakken of bevrozen en continue knippen.

Actie:

Raadpleeg uw dichtstbijzijnde onderhoudscentrum voor reparatie.

SPECIFICATIES

Modelnr.	MK-F800	
Funcie	Keukenmachine	Blender & Hakmolen
Stroomtoevoer	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz	
Stroomverbruik	180 - 200 W	
Schakelaar	Draaischakelaar met zachte paneelschakelaar	
Classificatie gebruik	2 minuten AAN, 4 minuten UIT	Blender: 2 minuten AAN, 2 minuten UIT Maalbeker: 1 minuut AAN, 2 minuten UIT
	Met uitzondering van wat aangegeven staat op de pagina "Ingrediënten voorbereiden" in deze gebruikershandleiding.	
Afmetingen (ongeveer) (LxBxH)	435 x 264 x 265 mm	Blender : 406 x 264 x 265 mm Hakmolen : 298 x 264 x 265 mm
Gewicht (ongeveer)	4,3 kg	Blender : 4,0 kg Hakmolen : 3,8 kg
Capaciteit (ongeveer)	Capaciteit kan: 2,5 L Maximale werkcapaciteit: Vloeistoffen = 1,5 L Vast voedsel = 600 g	Blender : 1 L Hakmolen : 50 g (koffiebonen)
	Met uitzondering van wat aangegeven staat op de pagina "Ingrediënten voorbereiden" in deze gebruikershandleiding.	
Hulpstukken & accessoires	Mesblad, raspschijf, kneedblad, klopschijf, slacentrifuge, mesbladhouder, raspschijven (grof & fijn), snijbladen (dik/dun), Julienne mes, Citruspers en opbergenheid	Blendereenheid, hakmolen
Algemene accessoires	Borstel met spatel	
Vaatwasserbestendige onderdelen	Kom en deksel van de kom	
Akoestisch geluidsniveau	86 (dB (A) re 1 pW)	87 (dB (A) re 1 pW)



Het ondoen van oude apparatuur.

Enkel voor de Europese Unie en landen met recycle systemen.

Dit symbool op de producten, verpakkingen en/of begeleidende documenten betekent dat gebruikte elektrische en elektronische producten niet samen mogen worden weggegooid met de rest van het huishoudelijk afval.

Voor een juiste verwerking, hergebruik en recycling van oude producten, gelieve deze in te leveren bij de desbetreffende inleverpunten in overeenstemming met uw nationale wetgeving. Door ze op de juiste wijze weg te gooien, helpt u mee met het besparen van kostbare hulpbronnen en voorkomt u potentiële negatieve effecten op de volksgezondheid en het milieu. Voor meer informatie over inzameling en recycling kunt u contact opnemen met uw plaatselijke gemeente.

Afhankelijk van uw nationale wetgeving kunnen er boetes worden opgelegd bij het onjuist weggooien van dit soort afval.

OBSAH

	Stránka
BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ	CZ3 - CZ5
DŮLEŽITÉ INFORMACE	CZ6
NÁZVY SOUČÁSTÍ	CZ7 - CZ8
BEZPEČNOSTNÍ ZÁMEK	CZ9
JISTIČ A OCHRANA TEPLOTNÍM SENZOREM	CZ9
DEMONTÁŽ A MONTÁŽ	
(i) DEMONTÁŽ ZE ZABALENÉHO STAVU	CZ10
(ii) SEKACÍ NŮŽ • HNĚTACÍ NŮŽ • ŠLEHACÍ KOTOUČ • STRUHADLO	CZ10
(iii) ŘEZACÍ NOŽE • KROUHACÍ NOŽE • ŘEZACÍ NŮŽ JULIENNE	CZ11
(iv) LIS NA CITRUSY	CZ11
(v) ODSŤŘEDIVKA NA SALÁT	CZ12
KUCHYŇSKÝ ROBOT	
(i) SEKACÍ NŮŽ	CZ13 - CZ15
- Příprava surovin	
- Jak používat	
(ii) ŘEZACÍ NOŽE • KROUHACÍ NOŽE • ŘEZACÍ NŮŽ JULIENNE	CZ16 - CZ17
- Příprava surovin	
- Jak používat	
(iii) HNĚTACÍ NŮŽ	CZ18
- Příprava surovin	
- Jak používat	
(iv) ŠLEHACÍ KOTOUČ	CZ19
- Příprava surovin	
- Jak používat	
(v) STRUHADLO	CZ20
- Příprava surovin	
- Jak používat	
(vi) ODSŤŘEDIVKA NA SALÁT	CZ21
- Příprava surovin	
- Jak používat	
(vii) LIS NA CITRUSY	CZ22
- Příprava surovin	
- Jak používat	
MIXÉR	
(i) MIXÉR	CZ23 - CZ24
- demontáž a montáž	
- Příprava surovin	
- Jak používat	
MLÝNEK NA SUCHÉ PLODY	
(ii) MLÝNEK NA SUCHÉ PLODY	CZ25 - CZ26
- demontáž a montáž	
- Příprava surovin	
- Jak používat	
PO POUŽITÍ	CZ27 - CZ28
ODSTRAŇOVÁNÍ POTÍŽÍ	CZ29 - CZ30
SPECIFIKACE	CZ32

Česky

Děkujeme vám za zakoupení produktu Panasonic.

• Tento produkt je určen pouze pro domácí použití.

• Tento návod k použití si pozorně přečtěte, abyste tento produkt mohli používat správně a bezpečně.

• Před použitím tohoto produktu **věnujte zvláštní pozornost části „BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ“ (na stránkách CZ3-CZ5).**

• Tuto příručku si uschovejte pro pozdější využití.



Tento symbol na výrobku označuje: „Před použitím si přečtěte návod k použití“.

CZ2

BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ (Tyto pokyny je nutno dodržovat)

V rámci prevence nehod nebo zranění uživatele, ostatních lidí a škod na majetku postupujte podle níže uvedených pokynů.

■ Následující ukazatele naznačují stupeň poškození, způsobeného nesprávným používáním.



UPOZORNĚNÍ

Upozorňuje na vážné zranění nebo smrt.



POZOR

Upozorňuje na riziko zranění nebo škody na majetku.

■ Tyto symboly jsou klasifikovány a vysvětleny následujícím způsobem.



Tento symbol naznačuje zákaz.



Tento symbol upozorňuje na požadavek, který musí být dodržen.



UPOZORNĚNÍ



- **Napájecí kabel nebo zástrčku nepoškozujte.**
(Může dojít k úrazu elektrickým proudem nebo k požáru v důsledku zkratu.)
- **Je-li napájecí kabel nebo zástrčka poškozena, nebo je-li zástrčka k elektrické zásuvce připojena volně, spotřebič nepoužívejte.**
(Může dojít k úrazu elektrickým proudem nebo k požáru v důsledku zkratu.)
 - ➔ Je-li napájecí kabel poškozen, musí být v rámci prevence rizika vyměněn výrobcem, jeho servisním střediskem nebo podobně kvalifikovanými osobami.
- **Zástrčku nepřipojujte nebo neodpojujte mokřýma rukama.**
(Mohlo by dojít k úrazu elektrickým proudem.)
- **Nepřekračujte výstupní napětí ani nepoužívejte jiné napájení, než je specifikováno na spotřebiči.**
(Mohlo by dojít k úrazu elektrickým proudem nebo k požáru.)
 - Přesvědčte se, zda je napětí, uvedené na spotřebiči, shodné s napětím ve vaší oblasti.
 - Připojení dalších zařízení do stejné zásuvky může způsobit přehřátí.
- **Neponořujte pohonnou jednotku do vody, ani na ni vodu nestříkejte.**
(Může dojít k úrazu elektrickým proudem nebo k požáru v důsledku zkratu.)
- **Spotřebič nerozebírejte, neopravujte, ano jej neopravujte.**
(Mohlo by dojít k požáru, úrazu elektrickým proudem nebo ke zranění.)
 - ➔ Za účelem opravy kontaktujte servisní středisko.
- **Do ventilačního otvoru nebo do mezery nevkládejte žádné předměty.**
(Mohlo by dojít k úrazu elektrickým proudem nebo k poruše.)
 - Zejména ne kovové předměty, jako jsou hřebíky nebo dráty.
- **Žádné součásti spotřebiče nenahrazujte neoriginálními náhradními díly.**
(Mohlo by dojít ke zranění, úrazu elektrickým proudem nebo k požáru.)
- **Nepokoušejte se sejmout víko, dokud je spotřebič stále v provozu.**
(Mohlo by dojít ke zranění.)
- **Pro účely čištění nepoužívejte horkou vodu (nad 60 °C), ani spotřebič nevysoušejte otevřeným ohněm.**
(Mohlo by dojít k popáleninám nebo k poruše.)

UPOZORNĚNÍ

- **Do mísy nebo do mixovací nádoby nekládejte horké ingredience (nad 60 ° C).**
(Mohlo by dojít ke zranění nebo k poruše.)
 - **Nepoužívejte, pokud víko mixéru není na mixovací nádobě nasazeno správně.**
(Mohlo by dojít ke zranění.)
 - **Do mísy nebo do mixovací nádoby během provozu nestrkejte prsty nebo přístroje, jako jsou lžice, vidličky a podobně.**
(Mohlo by dojít ke zranění, úrazu elektrickým proudem nebo k požáru v důsledku zkratu.)
 - **Na bezpečnostní pojistku a na bezpečnostní západku netlačte žádnými nástroji, hůlkami apod., protože spotřebič může být v provozu.**
(Mohlo by dojít ke zranění.)
- ! Tento spotřebič nesmí používat děti.**
Tento spotřebič a jeho šňůru uchovávejte mimo dosah dětí. Spotřebiče mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo bez zkušeností a znalostí, jen pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly instruovány o bezpečném použití spotřebiče a chápou rizika, k nimž může dojít.
Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
(Mohlo by dojít k popáleninám, zranění nebo k úrazu elektrickým proudem.)
- **Zástrčku zasouvejte pevně.**
(Jinak by mohlo dojít k úrazu elektrickým proudem a k požáru, způsobeném teplem, které se může generovat kolem zástrčky.)
 - **Zástrčku pravidelně čistěte.**
(Znečištěná zástrčka může být v důsledku vlhkosti nedostatečně izolována, a může způsobit požár.)
 - **V případě abnormálního provozu nebo poškození okamžitě přerušete provoz spotřebiče a odpojte jej.**
(Mohlo by dojít ke vzniku kouře, požáru nebo k úrazu elektrickým proudem.)
Např. v nějaké abnormální situaci nebo při poruše.
 - Zástrčka a napájecí kabel jsou abnormálně horké.
 - Šňůra je poškozená nebo došlo k výpadku napájení.
 - Kryt motoru je zdeformovaný nebo abnormálně horký.
 - ➔ Spotřebič okamžitě odpojte a se žádostí o radu nebo opravu kontaktujte servisní středisko.
 - **Při odpojování uchopte zástrčku, nikdy netahejte za kabel.**
(Mohlo by dojít k úrazu elektrickým proudem nebo k požáru v důsledku zkratu.)
 - **Při nalévání horkých tekutin do mísy nebo do mixovací nádoby buďte opatrní, protože v důsledku náhlého pohybu mohou ze spotřebiče vystříknout.**
(Mohlo by dojít k popálení.)

POZOR

- **Spotřebič nenechávejte během provozu bez dozoru.**
(Mohlo by dojít k požáru nebo k popáleninám.)
 - Necháte-li spotřebič bez dozoru, vypněte napájení.
- **Spotřebič nepoužívejte na následujících místech:**
 - Na nerovném povrchu, na podložce, který není odolná teple, na ubruse apod.
(Mohlo by dojít k požáru nebo ke zranění.)
 - Na místě, kde hrozí nebezpečí postříkání spotřebiče vodou, nebo v blízkosti zdroje tepla.
(Mohlo by dojít k úrazu elektrickým proudem nebo k probíjení proudu.)
- **Nezpracovávejte větší množství surovin, než je maximální kapacita, vyznačená na každé nádobě. Při zpracování dodržujte doporučené množství ingrediencí.**
(Mohlo by dojít ke zranění.)
- **Nepoužívejte spotřebič po dlouhou dobu bez přestávky. Doporučujeme nechat spotřebič po určité době provozu odpočinout.**
(Mohl by se spálit.)

Funkce	Provozní doba (v minutách)	Doba odpočinku (v minutách)
Kuchyňský robot	2	4
Mixér	2	2
Mlýnek na suché plody	1	2

* S výjimkou, uvedenou v části „Příprava ingrediencí“ v tomto návodu k obsluze.

- **Spotřebič vždy odpojte od přívodu proudu v případě, že jej ponecháte bez dozoru, a také před montáží, demontáží nebo čištěním.**
(Mohlo by dojít k úrazu elektrickým proudem nebo k požáru, způsobenému zkratem.)
- **Před zvednutím pohonné jednotky ze stolu sejměte mísu, nádobu mixéru a nádobu mlýnku.**
(Mohlo by dojít ke zranění.)
- **Před výměnou příslušenství, nebo pokud chcete mít přístup k pohybujícím se součástem, přístroj vypněte a odpojte od sítě.**
(Mohlo by dojít ke zranění.)
- **Při přenášení přístroje dbejte na to, abyste pohonnou jednotku drželi oběma rukama. Nepřenášejte jej jen s držením za mísu, nádobu mixéru nebo nádobu mlýnku.**
(Mohlo by dojít ke zranění.)
- **Pokud se řezací nůž zasekne, vypněte mixér a odpojte jej. Do mixovací nádoby nestrkejte prsty. Pro odstranění ingrediencí, které řezací nůž blokuje, použijte gumovou stěrku.**
(Mohlo by dojít ke zranění.)
- **Při manipulaci s ostrými řezacími noži, při vyprazdňování a čištění mixovací nádoby nebo mísy je třeba dbát opatrnosti. (např. při čištění řezacího nože, krájecího nože, atd.)**
(Mohlo by dojít ke zranění.)

DŮLEŽITÉ INFORMACE

● Spotřebič nepokládejte na následující místa.

- Na místa, kde je spotřebič vystaven nadměrné vlhkosti, teplotě nebo na přímé slunce. (Mohlo by dojít k poruše.)
- Veškerá místa s vysokými nebo nízkými teplotami, jako je lednice, mrazák, mikrovlnná trouba nebo sporák. (Mohlo by dojít k poruše nebo k rozbití přístroje.)

● Nezpracovávejte tvrdé suroviny (např. tvrdé maso, maso s kostmi) nebo hustý materiál.

(Mohlo by dojít k poruše.)

Zakázané ingredience:

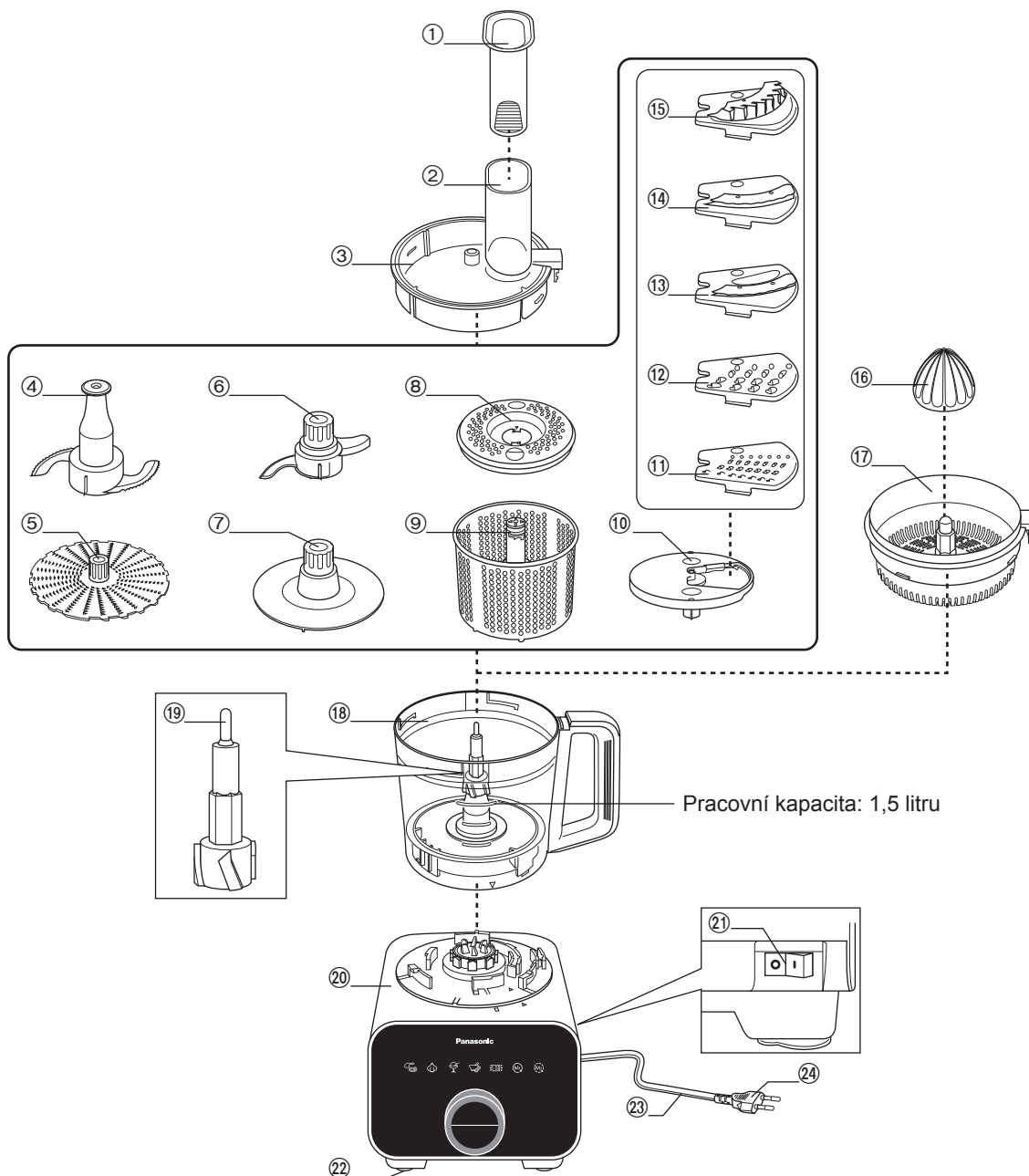
Přílohy	Popis
Sekací nůž	Tvrde složky, husté ingredience, např. kávová zrna, sušené sójové boby, mražené potraviny, sušené chobotnice, atd.
Řezací nože, krouhací nože, řezací nůž julienne	Ingredience s vysokou koncentrací pevných vláken, husté ingredience, příliš měkké ingredience, například tvrdou zeleninu, mražené potraviny, šunku, kurkumu, zázvor, hlávkový salát, rajčata, broskve, čokoládu, atd.
Hnětací nůž	Ingredience, které nejsou vhodné pro výrobu těsta, například maso, zeleninu, ořechy, omáčky, pomazánky.
Šlehací kotouč	Veškeré ostatní ingredience kromě vaječných bílků a čerstvé smetany.
Struhadlo	Husté ingredience a ingredience s vysokou koncentrací pevných vláken, příliš malé a tenké ingredience, jako je džem, celer, pórek, piniové oříšky, atd.
Odstředivka na salát	Velké robustní ingredience, měkké a křehké ingredience, např. velkou mrkev nebo kusy brambor, rajčata, tofu, těstoviny, nudle, atd.
Lis na citrusy	Veškeré ostatní ingredience kromě citrusových plodů, například jablka, kiwi, atd.
Mixér	Tvrde ingredience, vysoce lepkavé ingredience, ingredience s nízkým obsahem vody, např. kurkuma, sušené sójové boby, mražené potraviny, maso, ryby, vařené brambory, nebo jen kostky ledu.
Mlýnek na suché plody	Tvrde ořechy, sušené ovoce, ingredience s vysokou koncentrací pevných vláken, tekutiny, například různé ořechy, rozinky, maso, zeleninu, vařená vejce, kurkumu, atd.

Před použitím:

Se spotřebičem vždy pracujte na čistém, suchém, rovném, pevném a hladkém povrchu, a před použitím vyčistěte pryžové nožičky (str. CZ7), čímž zajistíte optimální přísavný výkon pryžových nožiček.

NÁZVY SOUČÁSTÍ

Kuchyňský robot



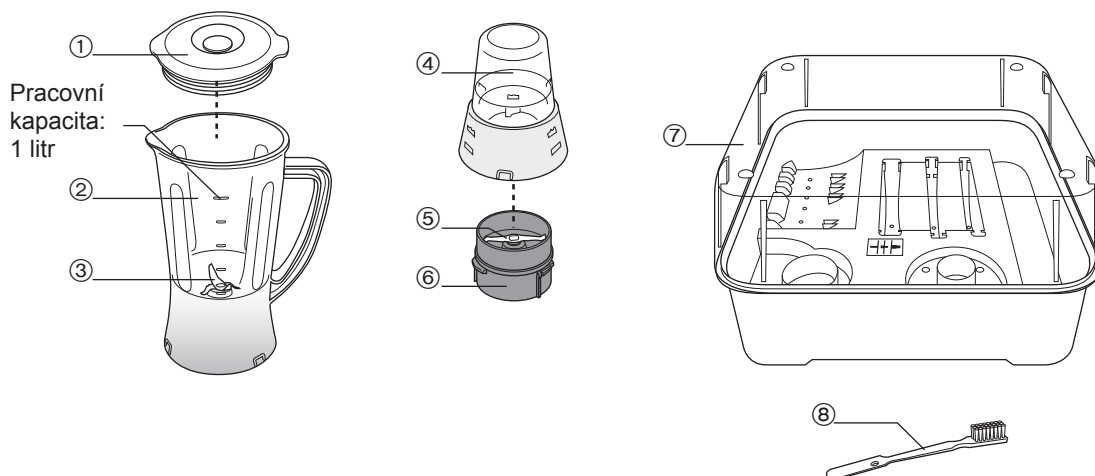
- | | |
|---------------------------|-----------------------------|
| 1. Pěchovadlo | 13. Nůž pro krájení natenko |
| 2. Plnicí hrdlo | 14. Nůž pro krájení nahrubo |
| 3. Víko mísy | 15. Nůž na julienne |
| 4. Sekací nůž | 16. Nástavec na citrusy |
| 5. Struhadlo | 17. Sítko na citrusy |
| 6. Hnětací nůž | 18. Mísa |
| 7. Šlehací kotouč | 19. Hřídel |
| 8. Kryt odstředivky | 20. Pohonná jednotka |
| 9. Odstředivka na salát | 21. Spínač napájení |
| 10. Držák nožů | 22. Pryžová nožička |
| 11. Velmi jemné struhadlo | 23. Přívodní šňůra |
| 12. Hrubé struhadlo | 24. *Zástrčka |

* Tvar zástrčky se může od vyobrazení lišit.

CZ7

NÁZVY SOUČÁSTÍ

Mixér, mlýnek na suché plody a příslušenství



- | | |
|----------------------|---------------------------|
| 1. Víko mixéru | 6. Základna nádoby mlýnku |
| 2. Nádoba mixéru | 7. Úložná krabice |
| 3. Nůž nádoby mixéru | 8. Kartáček |
| 4. Nádoba mlýnku | |
| 5. Nůž nádoby mlýnku | |

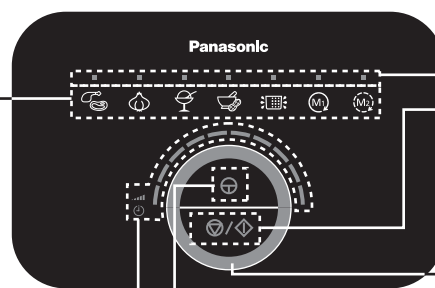
Ovládací panel

Volba režimu - Automatická nabídka -

- Režim mletí
- Režim sekání
- Režim mražení
- Režim těstoviny
- Režim odstředění

- Ruční nabídka -

- Nepřetržitý režim
- Přerušovaný režim



- LED kontrolka indikace režimu
- Spínač Stop/Start
Pro automatickou nabídku: pro pozastavení/spuštění zpracování
Pro ruční nabídku: pro pozastavení/spuštění zpracování
- Otočný volič
Nastavuje rychlost a trvání časovače/spuštění

Pulzní spínač

LED indikátor rychlosti a trvání časovače/spuštění.

: Rozsvítí se, je-li v provozu ruční nabídka, a proužky označuje úroveň rychlosti.

: Rozsvítí se, je-li v provozu automatická nabídka, a proužky označuje rychlost a trvání časovače/spuštění.

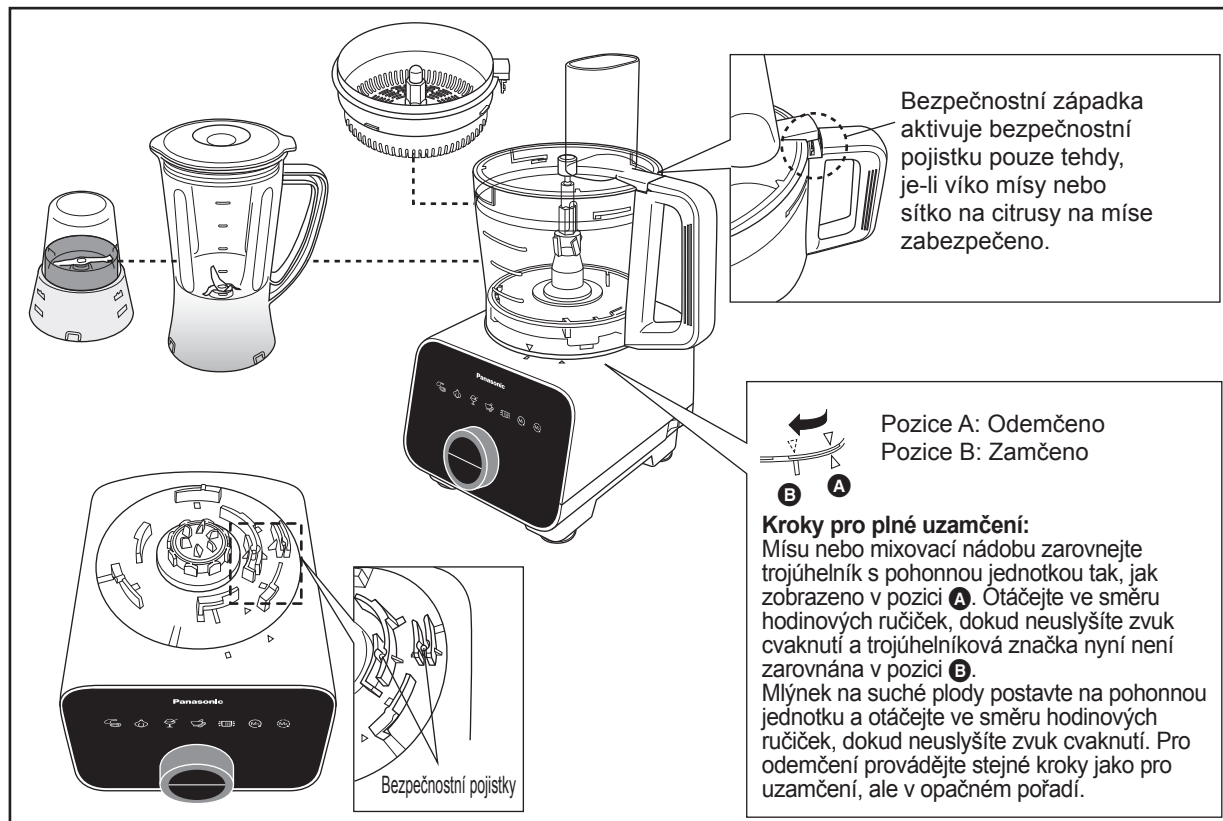
Poznámka:

- Pokud po volbě nějaké funkce nedojde po dobu 10 sekund k žádné další akci, program vyprší a resetuje se.
- Otáčením voliče ve směru hodinových ručiček se počet osvětlených proužků zvýší, a naopak.
- Výchozí rychlost pro nepřetržitý a přerušovaný režim je maximální (stupeň 10).
- Pokud je během zpracování pozastaven a nedojde k žádné další akci, program po 20 sekundách vyprší a resetuje se.
- Nepřetržitý režim se automaticky zastaví přibližně po 19 minutách, a přerušovaný režim se automaticky zastaví přibližně po 7 minutách od zahájení zpracování.

BEZPEČNOSTNÍ ZÁMEK

Bezpečnostní pojistka je navržena tak, aby zabránila zapnutí spotřebiče,

- pokud víko mísy nebo sítko na citrusy nejsou plně uzamčeny k míse.
- Mísa, nádoba mixéru nebo mlýnek na suché plody nejsou na pohonné jednotce plně uzamčeny.



Poznámka:

- Na bezpečnostní pojistku a na bezpečnostní západku netlačte žádnými nástroji, hůlkami apod.
- Do prostoru bezpečnostní pojistky a bezpečnostní západky nelijte žádné tekutiny ani ingredience.
- Udržujte oblast bezpečnostní pojistky a bezpečnostní západky čistou a zabraňte cizím předmětům se v této oblasti hromadit.

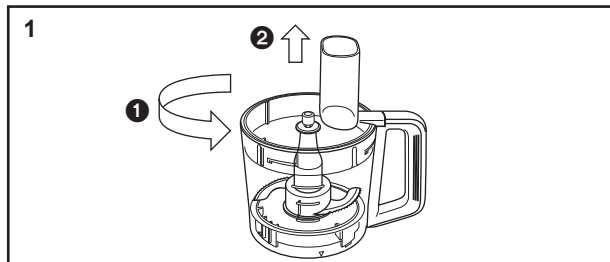
Díky výše uvedeným akcím budou bezpečnostní pojistka a bezpečnostní západka fungovat správně. V případě nedodržení dojde k poškození součástí, souvisejících s bezpečnostní pojistkou a bezpečnostní západkou.

JISTIČ A OCHRANA TEPLOTNÍM SENZOREM

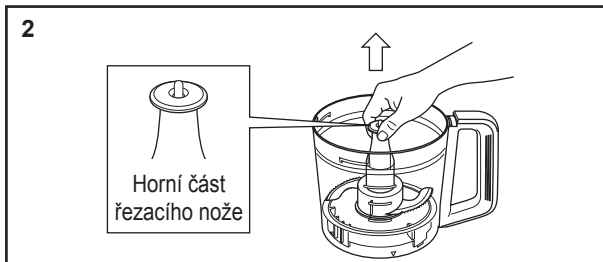
Tento spotřebič má jistič a funkci teplotního čidla, které motor při přetížení zastaví.
(viz strana CZ31)

KUCHYŇSKÝ ROBOT - DEMONTÁŽ A MONTÁŽ-

Demontáž ze zabaléného stavu



Víkem mísy otáčejte proti směru hodinových ručiček a sejměte je z mísy.



Uchopte horní část řezacího nože a tahem jej z mísy vyjměte.

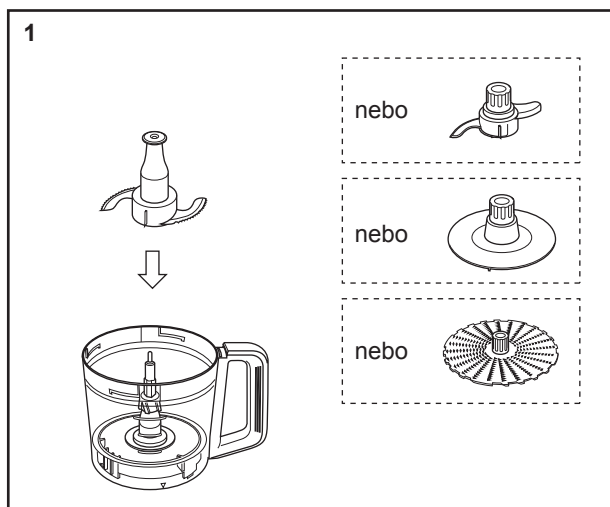
Poznámka:

Při vyjímání z mísy dejte pozor na ostré hrany nože.

Montáž příslušenství kuchyňského robota

Důrazně doporučujeme všechny nástavce a příslušenství a před prvním použitím vyčistit a dobře vysušit; metodu čištění naleznete na stránkách CZ27 a CZ28. Přístroj při sestavování odpojte. Předtím, než jej přístroj připojíte, se ujistěte, zda je hlavní vypínač vypnutý. Instrukce o tom, jak pohonnou jednotku znovu umístit, naleznete na stránce CZ28 pod nadpisem 'Skladování'.

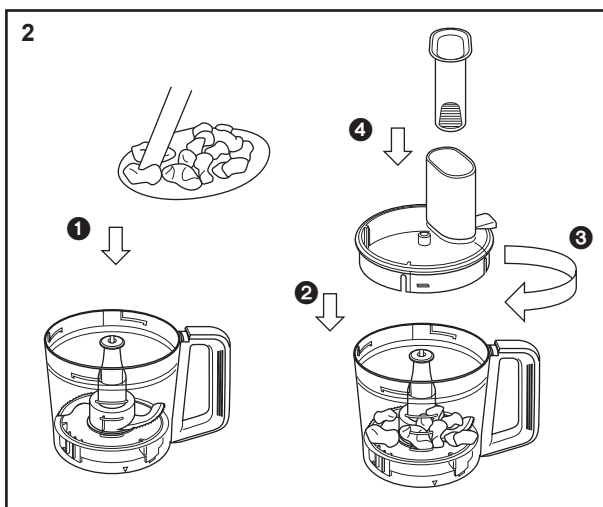
Sekací nůž • Hnětací nůž • Šlehací kotouč • Struhadlo



Sekací nůž (hnětací nůž nebo šlehací kotouč nebo struhadlo) vložte do mísy.

Poznámka:

U sekacího nože se ujistěte, že hnací hřídel po vložení nožem prochází.



Vložte do mísy ingredience.

Poznámka:

V případě struhadla ingredience položte na kotouč a rovnoměrně je rozmístěte.

Víko mísy nasaďte na mísu a otáčejte jím ve směru hodinových ručiček, dokud neuslyšíte cvaknutí. Do plnicího hrdla vložte pěchovadlo.

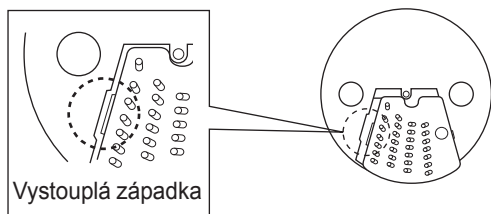
Česky

KUCHYŇSKÝ ROBOT - DEMONTÁŽ A MONTÁŽ-

Montáž příslušenství kuchyňského robota

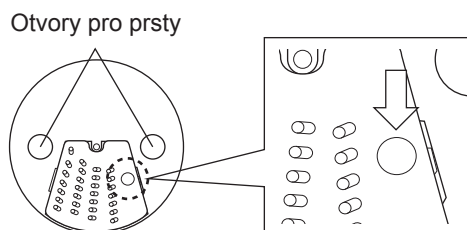
Řezací nože • (jemný/hrubý) • Krouhací nože • (jemný/hrubý) • Řezací nůž julienne

1



Vystouplou západku požadovaného nože vložte do držáku nožů a zkontrolujte, zda je vložena správně.

2

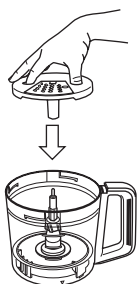


Podle obrázku výše zatlačte na důlek na noži, dokud neuslyšíte cvaknutí.

Poznámka:

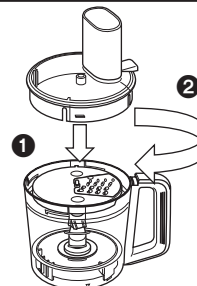
- Při vkládání do držáku nožů dejte pozor na ostré hrany nožů.
- Pro vyjmutí nože držák nožů otočte a zatlačte na opačnou stranu od důlku na noži.

3



Chcete-li držák nožů uchopit, vložte do otvorů pro prsty ukazováček a palec. Kompletní držák nožů vložte do mísy.

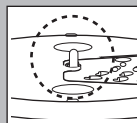
4



Víko mísy nasadte na mísu a otáčejte jím ve směru hodinových ručiček, dokud neuslyšíte cvaknutí.

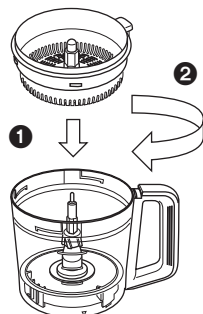
Poznámka:

Po vložení se ujistěte, že hnací hřídel ze stojánku vyčuhuje.



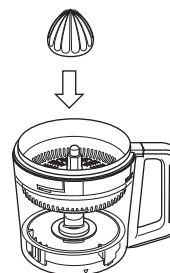
Lis na citrusy

1



Vložte do mísy sítko na citrusy. Otáčejte jím ve směru hodinových ručiček, dokud neuslyšíte cvaknutí.

2

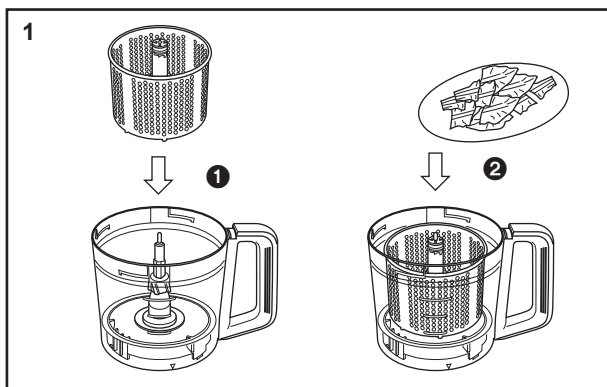


Na hnací hřídel upevněte nástavec na citrusy.

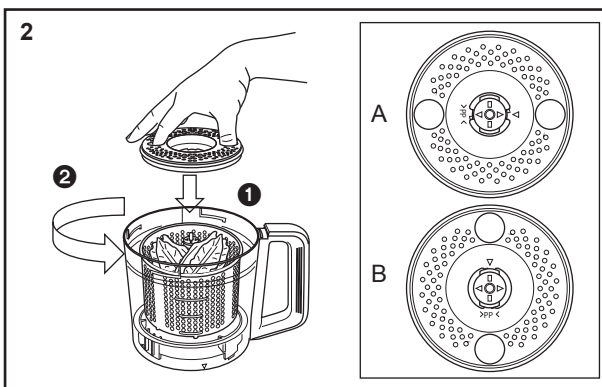
KUCHYŇSKÝ ROBOT - DEMONTÁŽ A MONTÁŽ-

Montáž příslušenství kuchyňského robota

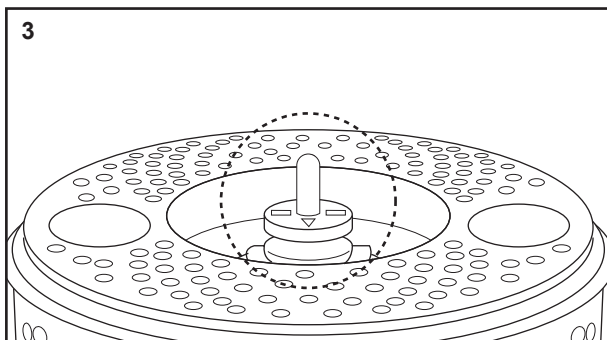
Odstředivka na salát



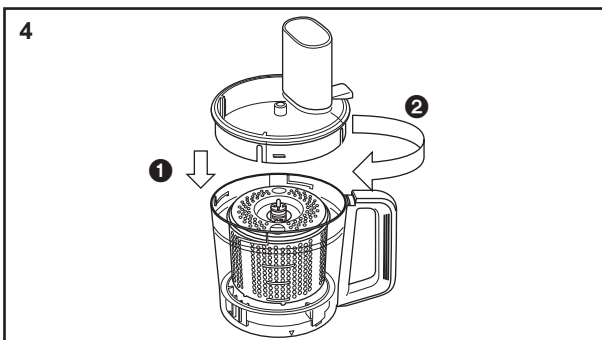
Vložte do mísy odstředivku na salát. Vložte do odstředivky na salát ingredience.



Na odstředivku na salát položte kryt odstředivky tak, aby byly značky zarovnány, jak je uvedeno na obrázku A. Potom krytem odstředivky otáčejte proti směru hodinových ručiček, dokud nebudou značky zarovnány, jak je uvedeno na obrázku B.

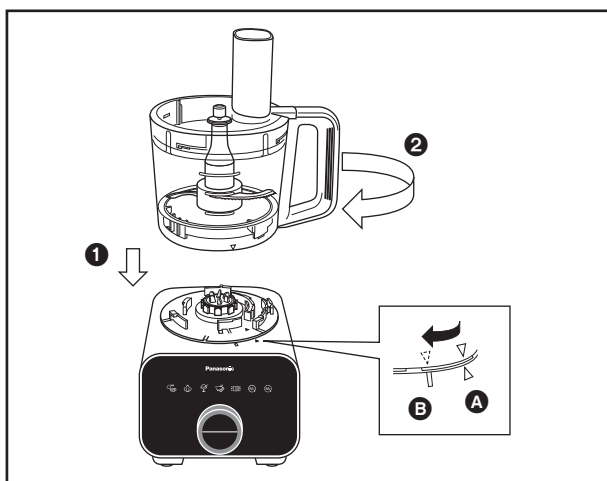


Po vložení se ujistěte, že hnací hřídel z odstředivky vyčuhuje.



Víko mísy nasadte na mísu a otáčejte jím ve směru hodinových ručiček, dokud neuslyšíte cvaknutí.

Připojení sestavených jednotek na pohonnou jednotku































1. Mísu nasadte na pohonnou jednotku tak, aby byly značky zarovnány, jak je uvedeno na obrázku **A**.
2. Otáčejte mísou ve směru hodinových ručiček, dokud neuslyšíte cvaknutí. Ujistěte se, zda je trojúhelníková značka na míse zarovnána s obdélníkovou značkou na pohonné jednotce tak, jak je uvedeno na obrázku **B**.

Pro demontáž odemčení provádějte stejné kroky jako pro montáž, ale v opačném pořadí.

Česky

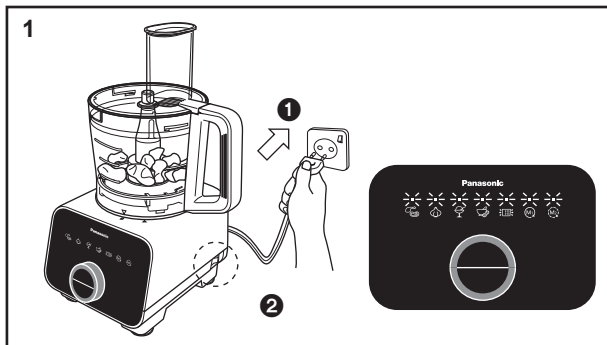
KUCHYŇSKÝ ROBOT -ŘEZACÍ NŮŽ-

Příprava ingrediencí

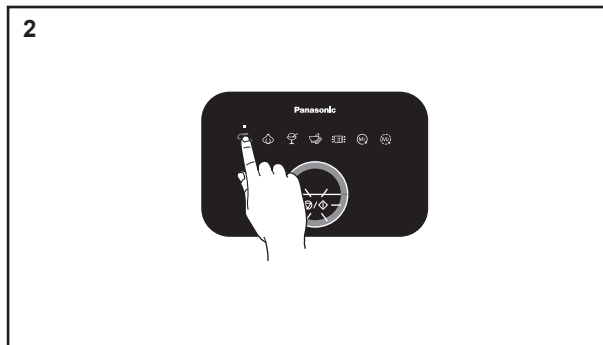
Funkce	Složka	Režim	Množství	Provozní doba (přibližně)	Postup přípravy	
Mletí	Maso	 Auto	50 ~ 400 g	5 ~ 40 sek.		Odstraňte všechny kůže, kosti a šlachy, a nakrájejte na kostky o velikosti 2 ~ 3 cm.
	Ryba		50 ~ 500 g	3 ~ 30 sek.		
Sekání	Cibule	 Auto	150 ~ 500 g	10 ~ 50 sek.		Olupejte kůži, nakrájejte na kostky o velikosti 2 ~ 3 cm.
	Česnek		5 ~ 500 g	10 ~ 30 sek.		
	Mrkev	 Kontinuální rychlost: Max.	50 ~ 450 g	10 ~ 30 sek.		Olupejte kůži, nakrájejte na kostky o velikosti 2 ~ 3 cm.
	Petržel italská		5 ~ 70 g	10 ~ 40 sek.		Odstraňte stonky.
	Houby		30 ~ 250 g	3 ~ 15 sek.		Nakrájejte na kostky o velikosti 2 ~ 3 cm.
Rozdrtě	Parmezán	 Kontinuální rychlost: Max.	10 ~ 200 g	10 ~ 60 sek.		Nakrájejte na kostky o velikosti 2 ~ 3 cm.
Nasekejte	Vařené brambory	 Přerušovaná rychlost: Max.	100 ~ 400 g	10 ~ 40 sek.		Nakrájejte na kostky o velikosti 2 ~ 3 cm. Nesekejte příliš.
Zmrazené	Zmrazený banán	 Auto	250 ~ 450 g	40 ~ 120 sek.		Šířka 1 ~ 2 cm, v napůl zmrazeném stavu, kdy je jej možno propíchnout např. párátkem.
			Výchozí nastavení je pro 350 g (60 sek.)			
Drcený led	Kostky ledu	 Kontinuální rychlost: Max.	~ 10 ks	~ 20 sek.		Ledové kostky 2 ~ 3 cm.
Mletí	Arašíd	 Kontinuální rychlost: Max.	10 ~ 200 g	15 ~ 30 sek.		Zbavte je skořápky a slupky.
Rozmixujte	Pražené arašídy		100 ~ 400 g	4 ~ 10 min.		
		 Auto	Výchozí nastavení je pro 300 g (7 min.)			
Rozdrtě	Měkký bílý chléb	 Kontinuální rychlost: Max.	10 ~ 200 g	15 ~ 60 sek.		Měkký chléb nakrájejte na 6 až 8 kusů.
Hnětře (pro cukrovinky)	Mouka	 Kontinuální rychlost: Max.	~ 300 g	~ 120 sek.		Používejte pro výrobu cukrovinek, jako jsou sladkosti a zákusky.
Výroba šťávy	Ovoce, tekuté, atd.	 Kontinuální rychlost: Max.	~ 1500 ml	~ 120 sek.		Nakrájejte na kostky o velikosti 2 ~ 3 cm. Napřed zpracujte pevné částice. Tekutá náplň nesmí přesáhnout 1500 ml. Při zpracování nepřidávejte více než 10 ks ledových kostek.
Polévka	Vařená zelenina, tekutá, atd.	 Kontinuální rychlost: Max.	~ 1500 ml	~ 120 sek.		Nakrájejte na kostky 2 ~ 3 cm. Napřed zpracujte pevné částice. Tekutá náplň nesmí přesáhnout 1500 ml.

KUCHYŇSKÝ ROBOT -ŘEZACÍ NŮŽ-

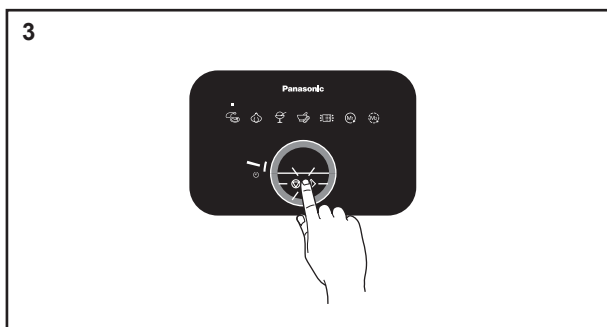
Provoz s automatickou nabídkou



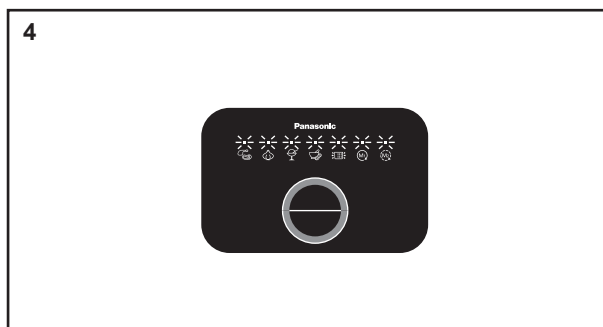
Po dokončení sestavení zapojte zástrčku do zásuvky a zapněte hlavní vypínač. Kontrolky LED pro indikaci režimu se rozsvítí a zablikají.



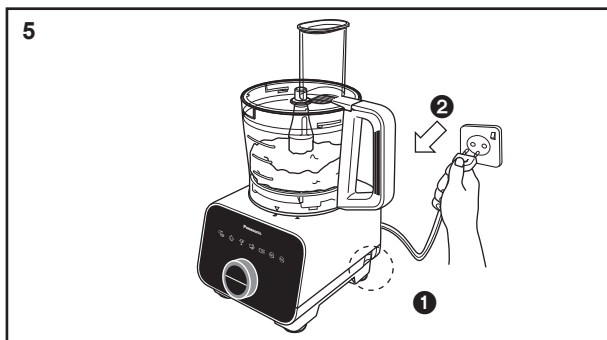
Vyberte požadovaný režim automatické nabídky (s výjimkou režimu odstředění). Kontrolky LED indikace vybraného režimu se rozsvítí a uslyšíte pípnutí. Rozsvítí se a zablikají kontrolky LED doby provozu a vypínače Stop/Start.



Každá automatická nabídka má předem naprogramovanou dobu provozu. Každý osvětlený proužek představuje 10 sekund* provozu. Pro zahájení provozu stiskněte přepínač Stop/Start.

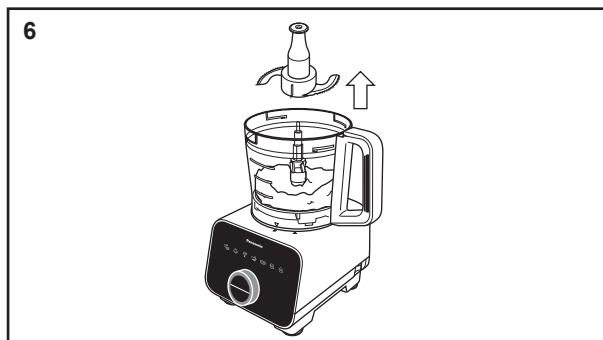


Během provozu kontrolky LED provozní doby jedna po druhé v 10 sekundových intervalech zhasínají až do uplynutí nastavené doby trvání, a ozvou se 4 pípnutí. Kontrolky LED pro indikaci režimu se rozsvítí a zablikají.



Po dokončení zpracování vypněte hlavní vypínač a odpojte přístroj ze zásuvky.

*Při automatické nabídce Mixování představuje každý osvětlený proužek 1 minutu. Osvětlený proužek se bude v intervalu 1 minuty zmenšovat.



Řezací nůž z mísy vyjměte před vyjmutím zpracovaných surovin.

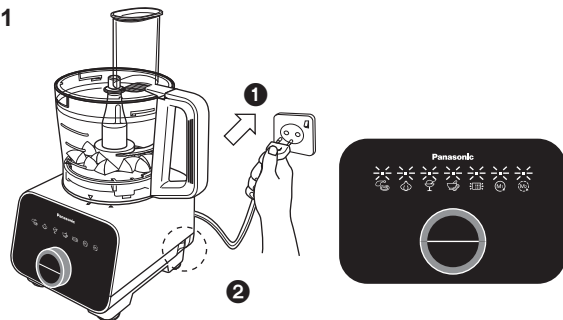
Poznámka:

- Před přidáním ingrediencí do mísy se vždy ujistěte, zda je vložen nůž.
- Doba provozu automatické nabídky lze v případě nutnosti otočným voličem prodloužit nebo zkrátit.
- Před ukončením nastavené doby trvání je možno provoz automatické nabídky předčasně zastavit stiskem přepínače Stop/Start.
- V závislosti na rychlosti a množství použitých ingrediencí zaznamenáte výrazné vibrace. V takovém případě oběma rukama podržte víko mísy a během provozu ji stabilizujte.

KUCHYŇSKÝ ROBOT -ŘEZACÍ NŮŽ-

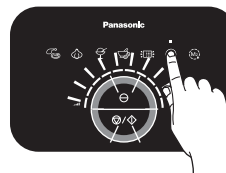
Provoz s ruční nabídkou

1



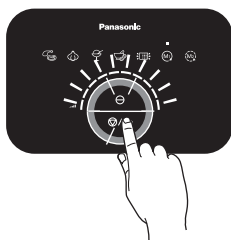
Po dokončení sestavení zapojte zástrčku do zásuvky a zapněte hlavní vypínač. Kontrolky LED pro indikaci režimu se rozsvítí a zablikají.

2



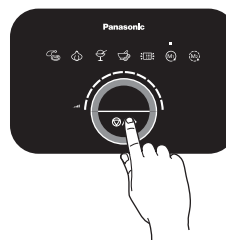
Vyberte nepřerušovaný nebo přerušovaný režim. Kontrolky LED indikace vybraného režimu se rozsvítí a uslyšíte pípnutí. Rozsvítí se a zablikají kontrolky LED rychlosti, přepínače Start/Stop a přepínač PULSE.

3



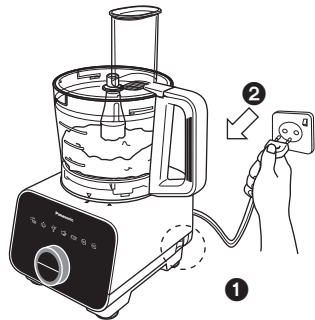
Otočným voličem nastavte požadovanou rychlost. Čím více proužků svítí, tím vyšší je rychlost. Pro zahájení provozu stiskněte přepínač Stop/Start nebo přepínač PULSE.

4



Během provozu zůstane LED kontrolka přepínače Start/Stop rozsvícená. Rychlost lze během provozu upravovat. Pro zastavení provozu stiskněte přepínač Stop/Start.

5



Po dokončení zpracování vypněte hlavní vypínač a odpojte přístroj ze zásuvky.

6



Řezací nůž z mísy vyjměte před vyjmutím zpracovaných surovin.

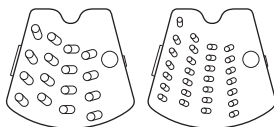
Poznámka:

- Před přidáním ingrediencí do mísy se vždy ujistěte, zda je vložen nůž.
- Uvedené množství ingrediencí pro hnětení nepřekračujte, protože by mohlo vyústit abnormálními vibracemi.
- Do mísy pro zpracování nevkládejte horké ingredience. Vždy se zajistěte, aby byly ingredience, například vařené brambory, před vložením dostatečně ochlazené.
- Při přípravě šťávy do mísy nejprve vložte pevné složky a na ně nalijte tekuté složky tak, aby jejich celkový objem nepřesahoval 1500 ml.
- V závislosti na rychlosti a množství použitých ingrediencí zaznamenáte výrazné vibrace. V takovém případě víko mísy podržte a během provozu ji stabilizujte.
- Při hnětení těsto po prvním zamísení znovu nezpracovávejte.
- Při zpracování tekutých ingrediencí s ledovými kostkami nevkládejte ledových kostek víc než 10 ks (cca. 170 g).

KUCHYŇSKÝ ROBOT • ŘEZACÍ NOŽE • KROUHACÍ NOŽE • ŘEZACÍ NŮŽ JULIENNE



Řezací nože (jemný / hrubý)
- používají se pro krájení ingrediencí


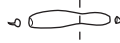





Krouhací nože (jemný / hrubý)
- používají se k drcení a krouhání ingrediencí.








Nůž na julienne
- používají se k přípravě hranolků a drcení ingrediencí.




Příprava ingrediencí pro řezací nože (jemný / hrubý)

Funkce	Složka	Režim	Maximální jednotlivé použití	Provozní doba (přibližně)	Postup přípravy
Krájení	Okurka	 Kontinuální rychlost: Max.	700 g	-	     Ořežte ingredienci natolik, aby se vešla do plnicího hrdla.
	Cibule		700 g		
	Mrkev		600 g		
	Brambora		600 g		
	Zelí		400 g		

Příprava ingrediencí pro krouhací nože (jemný / hrubý)

Funkce	Složka	Režim	Maximální jednotlivé použití	Provozní doba (přibližně)	Postup přípravy
Krouhání	Okurka	 Kontinuální rychlost: Max.	500 g	-	   Ořežte ingredienci natolik, aby se vešla do plnicího hrdla.
	Mrkev		500 g		
	Brambora		650 g		
	Sýr		500 g		 Ořežte ingredienci natolik, aby se vešla do plnicího hrdla. Nepoužívejte tvrdé složky, například parmezán.

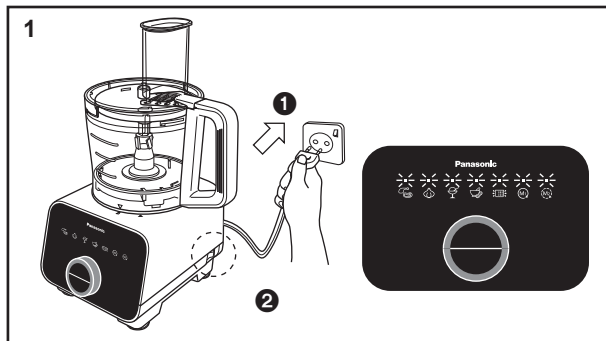
Příprava ingrediencí pro nůž na julienne

Funkce	Složka	Režim	Maximální jednotlivé použití	Provozní doba (přibližně)	Postup přípravy
Hranolky	Brambora	 Kontinuální rychlost: Max.	800 g	-	  Ořežte ingredienci natolik, aby se vešla do plnicího hrdla.
Krouhání	Zelí		500 g		

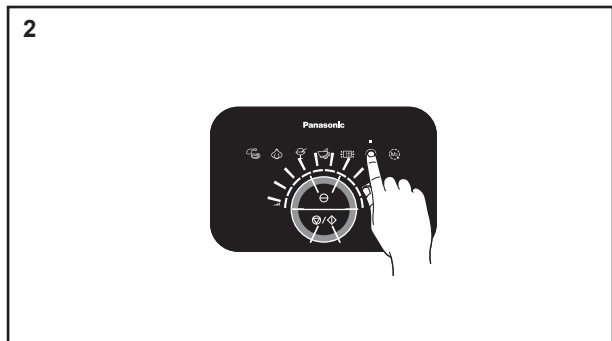
Česky

KUCHYŇSKÝ ROBOT -ŘEZACÍ NOŽE • KROUHACÍ NOŽE • ŘEZACÍ NŮŽ JULIENNE

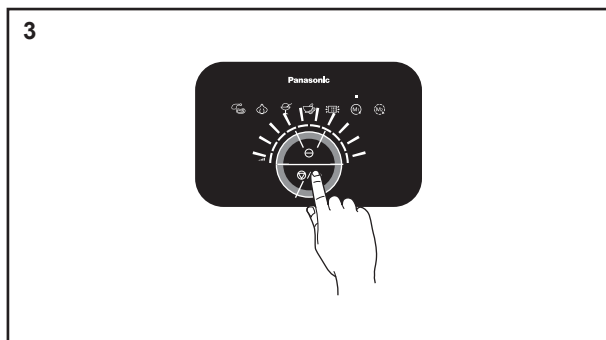
Provoz s ruční nabídkou



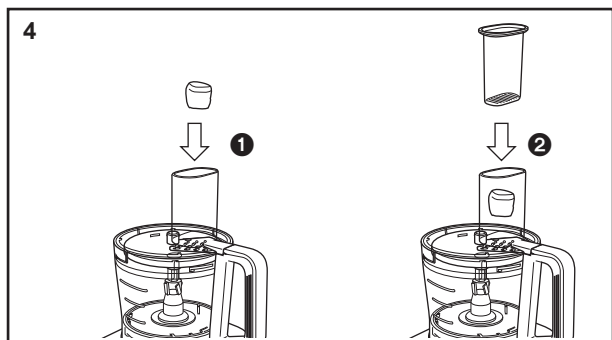
Po dokončení sestavení zapojte zástrčku do zásuvky a zapněte hlavní vypínač. Kontrolky LED pro indikaci režimu se rozsvítí a zablikají.



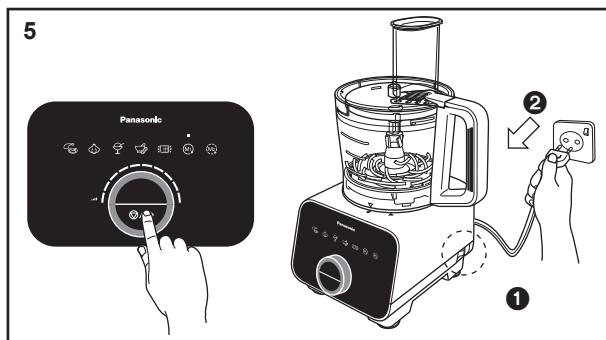
Vyberte nepřerušovaný režim. Kontrolky LED indikace vybraného režimu se rozsvítí a uslyšíte pípnutí. Rozsvítí se a zablikají kontrolky LED rychlosti, přepínače Start/Stop a PULSE.



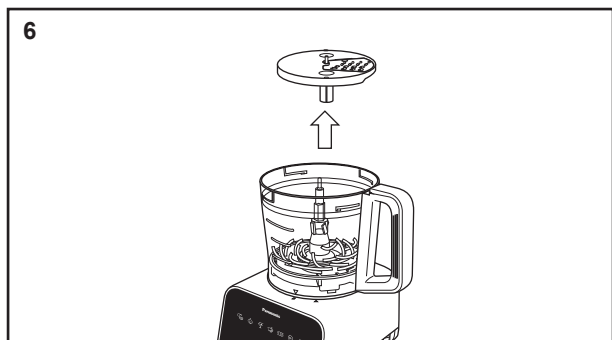
Otočným voličem nastavte rychlost. Čím více proužků svítí, tím vyšší je rychlost. Pro zahájení provozu stiskněte přepínač Stop/Start nebo PULSE.



Ingredience vložte do plnicího hrdla a zatlačte je pěchovadlem.



Během provozu zůstane LED kontrolka přepínače Start/Stop rozsvícená. Pro zastavení provozu stiskněte přepínač Stop/Start. Po dokončení zpracování vypněte hlavní vypínač a odpojte přístroj ze zásuvky.



Držák nožů z mísy vyjměte před vyjmutím zpracovaných surovin.

Poznámka:

- Při použití dlouhých a úzkých ingrediencí je umístěte proti přední stěně plnicí trubice, jak vidíte na obrázku 1, aby se o ni při zpracování opíraly, a abyste zabránili nerovnoměrnému zpracování.
- Všechny zbývající kusy nezpracovaných surovin vyhoďte.
- Ingredience s vysokým obsahem vláken zarovnejte tak, jak vidíte na obrázku 2, abyste zajistili konzistentní výsledek zpracování.




Obrázek 1



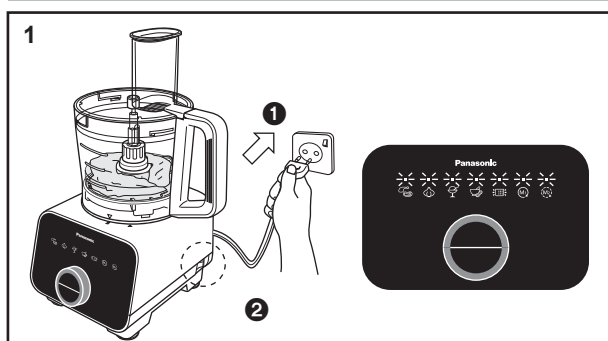
Obrázek 2

KUCHYŇSKÝ ROBOT -HNĚTACÍ NŮŽ-

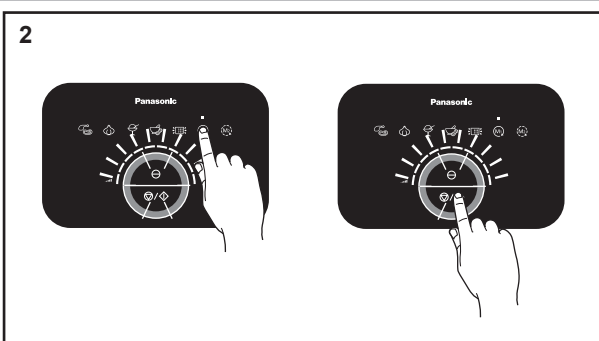
Příprava ingrediencí pro hnětací nůž

Funkce	Složka	Režim	Maximální jednotlivé použití	Provozní doba (přibližně)	Postup přípravy
Hnětení (na chléb)	Chlebová mouka	 Kontinuální rychlost: Začněte s úrovní 1 a každou sekundu zvyšujte na maximum.	300 g	~ 120 sek.	Droždí smíchejte s vodou a přidejte je v průběhu zpracování těsta (přidání droždí ještě před zpracováním může způsobit drolení a předčasné kynutí). Pokud se těsto po prvotním zpracování stále droší, přidejte 1 polévkovou lžici vody. Pokud zaznamenáte velké vibrace v důsledku nalepení těsta kolem hnací hřídele, přidejte 1 polévkovou lžici mouky. Těsto po dokončení zpracování znovu nepřepracovávejte; pokud není uhněteno správně, dohněťte je ručně.
	Kapalně		160 ~ 200 ml		

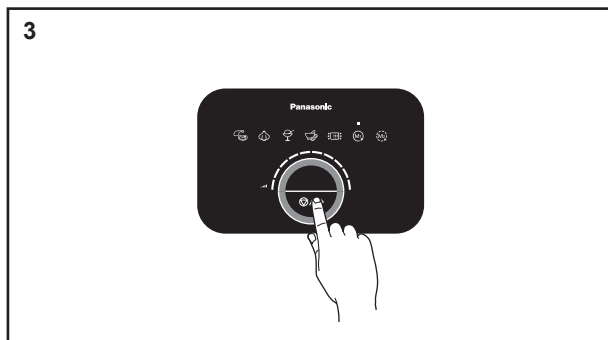
Provoz s ruční nabídkou



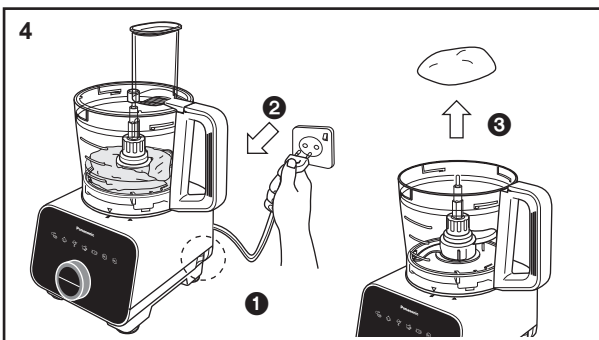
Po dokončení sestavení zapojte zástrčku do zásuvky a zapněte hlavní vypínač. Kontrolky LED pro indikaci režimu se rozsvítí a zablikají.



Vyberte nepřetržitý režim a vhodnou rychlost nastavte otočným voličem. Čím více proužků svítí, tím vyšší je rychlost. Pro zahájení provozu stiskněte přepínač Stop/Start.



Během provozu zůstane LED kontrolka přepínače Start/Stop rozsvícená. Počkejte, dokud se nevytvoří koule těsta. Jakmile se vytvoří pevná koule těsta, stiskněte přepínač Stop/Start a zastavte provoz.



Po dokončení zpracování vypněte hlavní vypínač a odpojte přístroj ze zásuvky. Před vyjmutím hnětacího nože z mísy vyjměte kouli těsta.




Poznámka:

- Uvedené množství ingrediencí pro hnětací nůž nepřekračujte, protože by mohlo vyústit abnormálními vibracemi.
- V závislosti na rychlosti a množství použitých ingrediencí zaznamenáte výrazné vibrace. V takovém případě oběma rukama podržte víko mísy a během provozu ji stabilizujte.
- Při hnětení těsto po prvním zamísení znovu nepracovávejte.
- Při použití velkého množství másla a cukru v těstě může dojít k abnormálním vibracím hnětacího nože.
- Abnormální vibrace může způsobit i použití jiné než chlebové mouky. Před zpracováním odeberte 1 ~ 2 polévkové lžice z celkového uvedeného množství vody, a v případě potřeby ji v průběhu zpracování přidávejte po troškách.

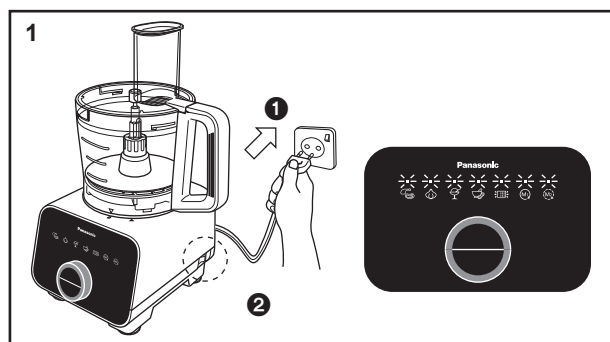
Česky

KUCHYŇSKÝ ROBOT -ŠLEHACÍ KOTOUČ-

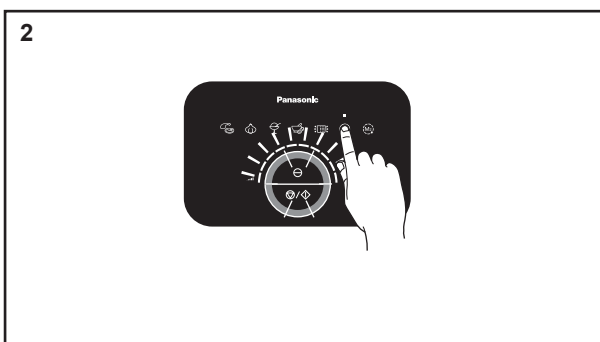
Příprava ingrediencí pro šlehací kotouč

Funkce	Složka	Režim	Maximální jednotlivé použití	Provozní doba (přibližně)	Postup přípravy
Šlehání	Bílek	 M1	2 ~ 6 ks	50 ~ 90 sec	 Na sněhové pusinky oddělte bílky od žloutků.
	Smetana	Kontinuální rychlost: Max.	100 ~ 300 ml	15 s ~ 2 min	 Použijte čerstvou smetanu s obsahem tuku 35 % nebo více, a o teplotě 5 °C.

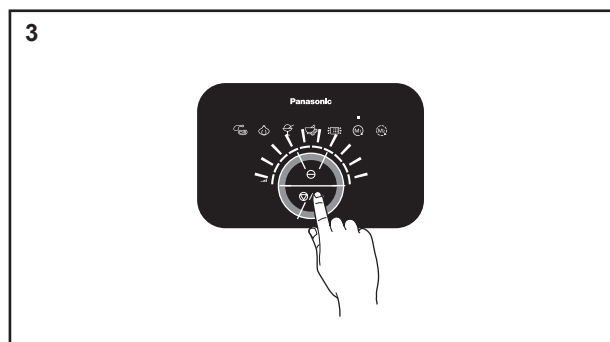
Provoz s ruční nabídkou



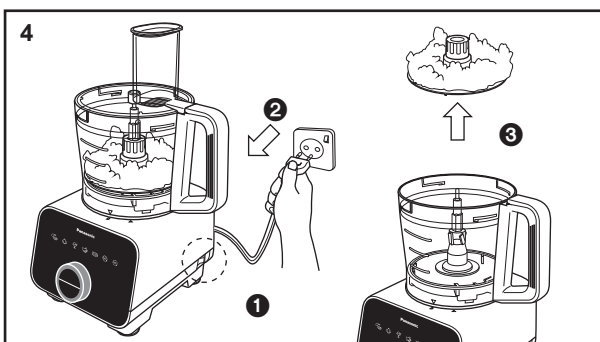
Po dokončení sestavení zapojte zástrčku do zásuvky a zapněte hlavní vypínač. Kontrolky LED pro indikaci režimu se rozsvítí a zablikají.



Vyberte nepřetržitý režim, a rychlost nastavte otočným voličem. Čím více proužků svítí, tím vyšší je rychlost. Pro zahájení provozu stiskněte přepínač Stop/Start.



Během provozu zůstane LED kontrolka přepínače Start/Stop rozsvícená. Sledujte, jak šlehané ingredience houstnou a narůstají. Jakmile je dosaženo požadované textury, stiskněte přepínač Stop/Start a zastavte provoz.







Po dokončení zpracování vypněte hlavní vypínač a odpojte přístroj ze zásuvky. Šlehací kotouč společně se zpracovávanými ingrediencemi opatrně vyjměte z mísy.

Poznámka:

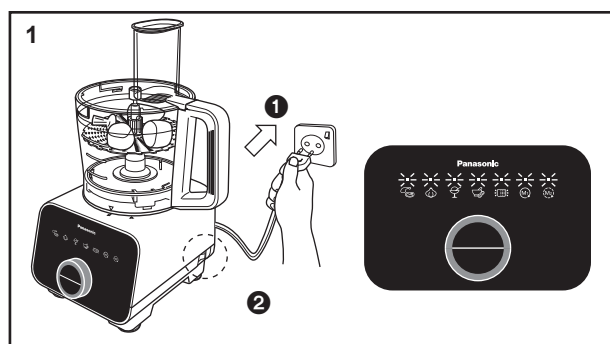
- Smetanu nepřešlehejte, mohla by se rozložit na hrudky másla.
- Při použití různých značek smetany ke šlehání dosáhnete různých výsledků. Doporučujeme šlehat, dokud smetana nebude dostatečně vyšlehaná.

KUCHYŇSKÝ ROBOT -STRUHADLO-

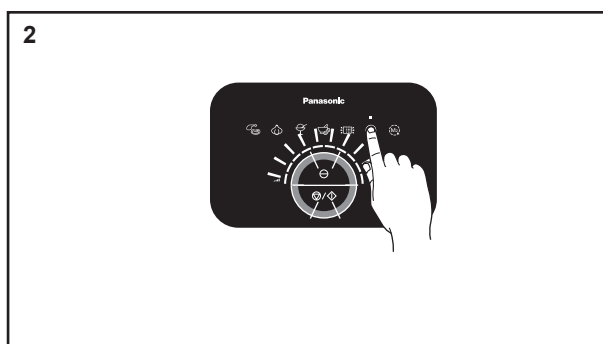
Příprava ingrediencí pro struhadlo

Funkce	Složka	Režim	Maximální jednotlivé použití	Provozní doba (přibližně)	Postup přípravy
Strouhání	Mrkev	 Kontinuální rychlost: Max.	200 g	-	   Nakrájejte na kostky o velikosti 2 ~ 3 cm.
	Jablko		200 g		
	Okurka		200 g		

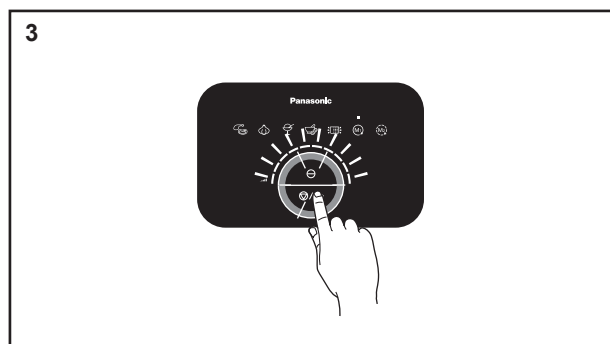
Provoz s ruční nabídkou



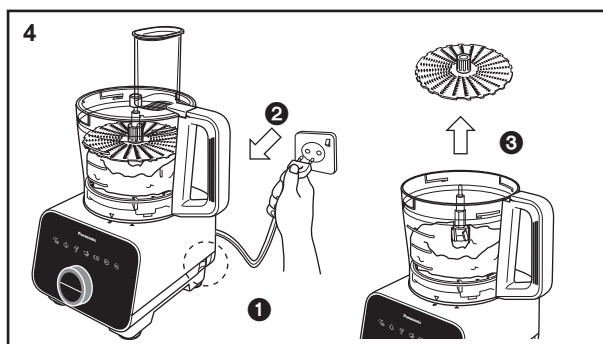
Po dokončení sestavení zapojte zástrčku do zásuvky a zapněte hlavní vypínač. Kontrolky LED pro indikaci režimu se rozsvítí a zablikají.



Vyberte nepřetržitý režim, a rychlost nastavte otočným voličem. Čím více proužků svítí, tím vyšší je rychlost. Pro zahájení provozu stiskněte přepínač Stop/Start.



Během provozu zůstane LED kontrolka přepínače Start/Stop rozsvícená. Pro zastavení provozu stiskněte přepínač Stop/Start.



Po dokončení zpracování vypněte hlavní vypínač a odpojte přístroj ze zásuvky. Struhadlo z mísy vyjměte před vyjmutím zpracovaných surovin.




Poznámka:

- Během provozu struhadla nekládejte ingredience plnicím hrdlem.

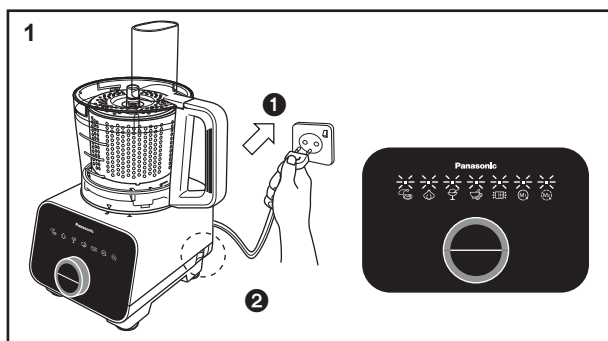
Česky

KUCHYŇSKÝ ROBOT -ODSTŘEDIVKA NA SALÁT-

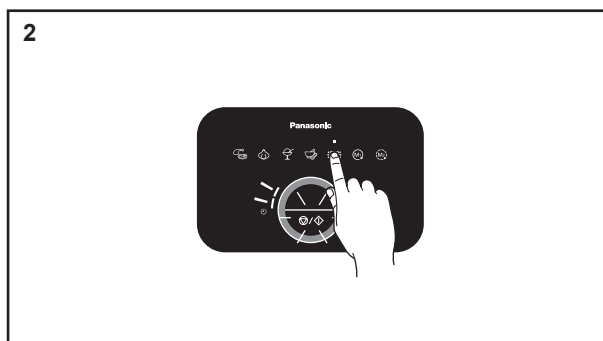
Příprava ingrediencí pro odstředivku na salát

Funkce	Složka	Režim	Maximální jednotlivé použití	Provozní doba (přibližně)	Postup přípravy
Odstředivka	Salátové listy	 Auto	100 g	20 ~ 60 sec	 Nakrájejte na kousky 3 ~ 5 cm.
	Zelí		200 g	20 ~ 70 sec	 Rozdrceno na 1 ~ 3 mm.

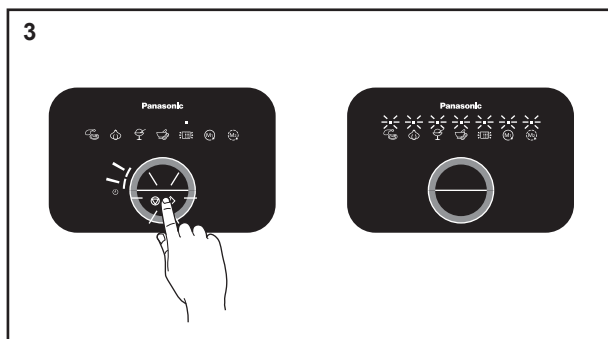
Provoz s automatickou nabídkou



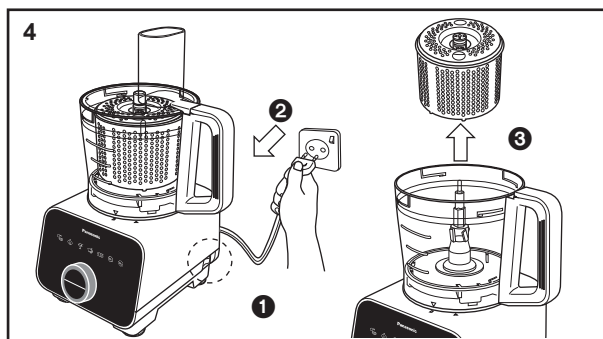
1 Po dokončení sestavení zapojte zástrčku do zásuvky a zapněte hlavní vypínač. Kontrolky LED pro indikaci režimu se rozsvítí a zablikají.



2 Vyberte režim odstředivky. Kontrolky LED indikace vybraného režimu se rozsvítí a uslyšíte pípnutí. Rozsvítí se a zablikají kontrolky LED doby provozu a vypínače Stop/Start.



3 Každá automatická nabídka má předem naprogramovanou dobu provozu. Každý osvětlený proužek představuje 10 sekund provozu. Pro zahájení provozu stiskněte přepínač Stop/Start. Během provozu kontrolky LED provozní doby jedna po druhé v 10sekundových intervalech zhasínají až do uplynutí nastavené doby trvání, a ozvou se 4 pípnutí. Kontrolky LED pro indikaci režimu se rozsvítí a zablikají.





4 Po dokončení zpracování vypněte hlavní vypínač a odpojte přístroj ze zásuvky. Vyjměte odstředivku na salát z mísy.

Poznámka:

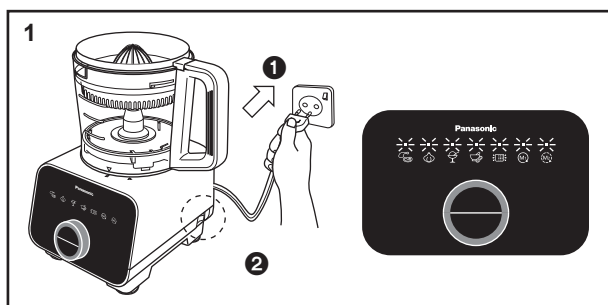
- Maximální provozní kapacita odstředivky na salát: 200 g nebo do maximální výšky odstředivky na salát, podle toho, která situace nastane dříve.
- Zakázané ingredience: viz strana CZ6.
- Před zpracováním se ujistěte, zda jsou všechny ingredience po celé odstředivce rozloženy rovnoměrně.
- S odstředivkou na salát nepracujte v žádném jiném režimu, než je režim Odstředivka.
- Před zahájením provozu vždy zkontrolujte, zda je kryt odstředivky řádně upevněn, protože jinak by se ingredience mohly rozrhat a z mísy vyletět.
- V závislosti na množství použitých ingrediencí zaznamenáte výrazné vibrace. V takovém případě oběma rukama podržte víko mísy a během provozu ji stabilizujte.

KUCHYŇSKÝ ROBOT - LIS NA CITRUSY-

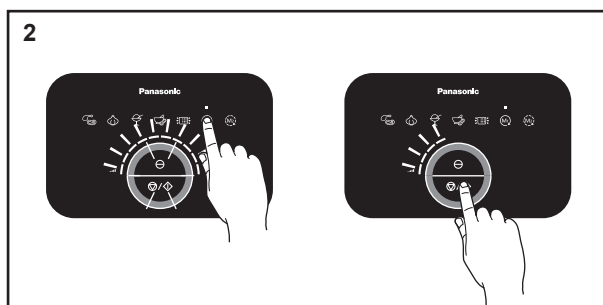
Příprava ingrediencí pro lis na citrusy

Funkce	Složka	Režim	Maximální jednotlivé použití	Provozní doba (přibližně)	Postup přípravy
Vymačkávání	Citrusové plody	 Kontinuální rychlost: 4. úroveň	1000 ml	-	 Ovoce nakrájejte na poloviny.

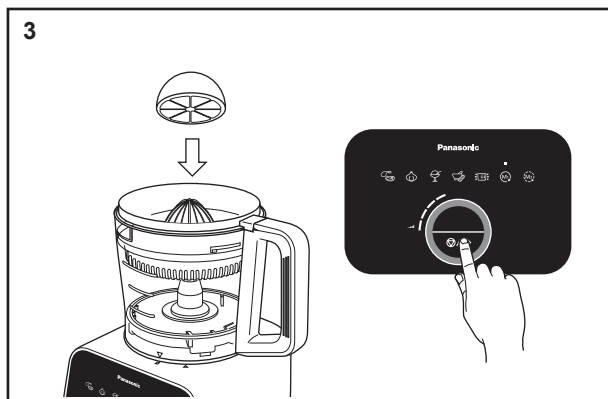
Provoz s ruční nabídkou



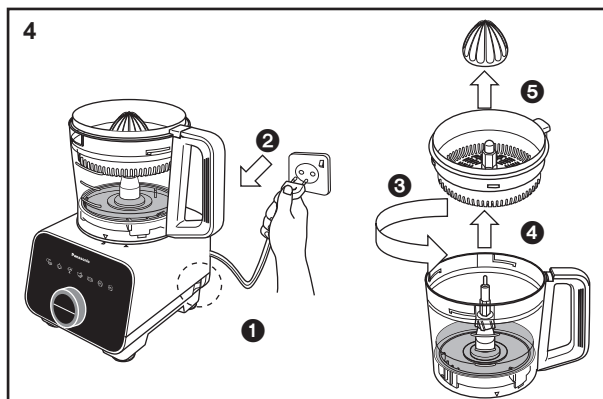
Po dokončení sestavení zapojte zástrčku do zásuvky a zapněte hlavní vypínač. Kontrolky LED pro indikaci režimu se rozsvítí a zablikají.



Vyberte nepřetržitý režim a otočným voličem nastavte rychlost na 4. úroveň. Pro zahájení provozu stiskněte přepínač Stop/Start.



Ukrojenou polovinu ovoce položte řeznou stranou na horní stranu nástavce na citrusy a pro vymačkání šťávy na ně pevně zatlačte. Během provozu zůstane LED kontrolka přepínače Start/Stop rozsvícená. Pro zastavení provozu stiskněte přepínač Stop/Start.



Po dokončení zpracování vypněte hlavní vypínač a odpojte přístroj ze zásuvky. Před naléváním extrahované šťávy nástavec na citrusové plody z mísy vyjměte.

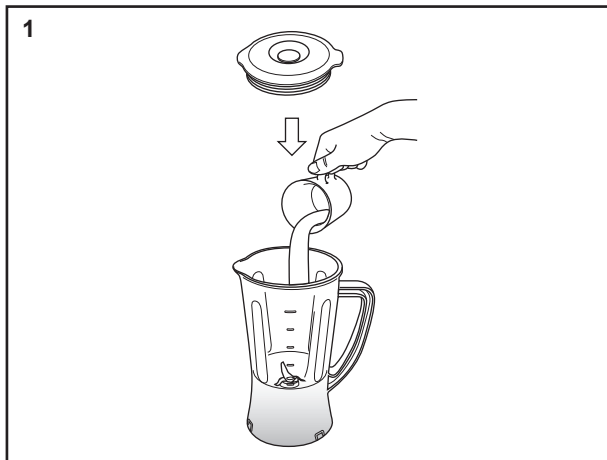
Poznámka:

- Před použitím vždy zkontrolujte, zda je nástavec na citrusové plody umístěn na sítku na citrusy.
- Zpracování pravidelně přerušujte, abyste mohli odstraňovat dužinu, která na sítku na citrusy ulpívá, a abyste lisování šťávy usnadnili.
- Nedoporučujeme lis na citrusové plody provozovat při vyšší rychlosti, než je úroveň 4.
- Nástavce na citrusy se nedotýkejte, dokud se otáčí.

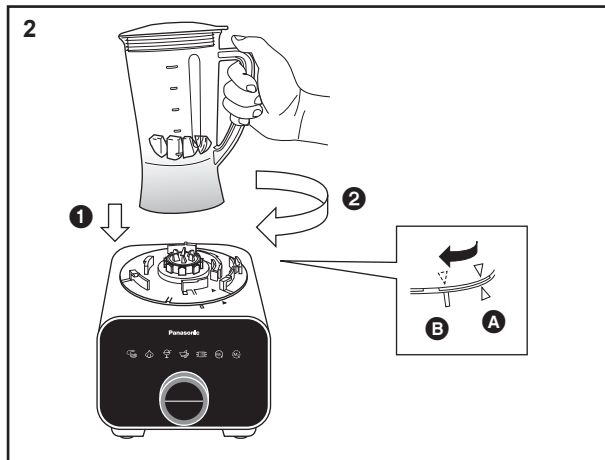
Česky

MIXÉR

Montáž a demontáž mixovacího nástavce



Vložte ingredience do mixovací nádoby a uzavřete víko mixéru.





Mixovací nádobu nasadíte na pohonnou jednotku tak, aby byly značky zarovnané, jak je uvedeno na obrázku **A**.

Otáčejte mixovací nádobou ve směru hodinových ručiček, dokud neuslyšíte cvaknutí. Ujistěte se, zda je trojúhelníková značka na mixovací nádobě zarovnaná s obdélníkovou značkou na pohonné jednotce tak, jak je uvedeno na obrázku **B**.

Pro demontáž odemčení prostě provádějte stejné kroky jako pro montáž, ale v opačném pořadí.

Příprava ingrediencí pro mixér

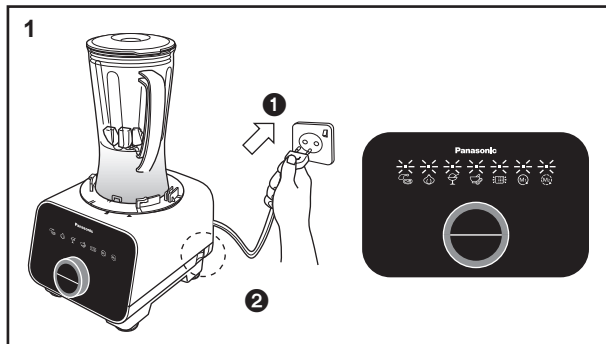
Funkce	Složka	Režim	Maximální jednotlivé použití	Provozní doba (přibližně)	Postup přípravy
Mixování	Ovoce, zelenina	 Kontinuální rychlost: Max.	1000 ml	~ 2 min.	 Nakrájejte na 1cm kostky.

Poznámka:

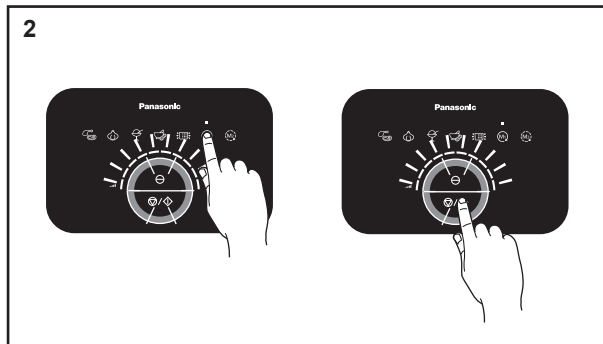
- Maximální pracovní kapacita: 1 litr.
- Zakázané ingredience pro mixovací nádobu: viz strana CZ6.
- Nedoporučuje se mixovat tvrdé a husté ingredience. Nicméně, je-li to nutné, nakrájejte tvrdé ingredience na menší kousky (např. mrkev na kostky 1 cm³) a naplňte nádobu ingrediencemi tak, aby nepřesahovaly polovinu její kapacity.
- Nenaplňujte přes značku maximální úrovně, a pokud spotřebič během provozu vydává abnormální zvuky nebo vibruje, část ingrediencí odeberte.
- Měkké ingredience (ovoce, zelenina) do mixovací nádoby vložte před přidáním ostatních ingrediencí.

MIXÉR

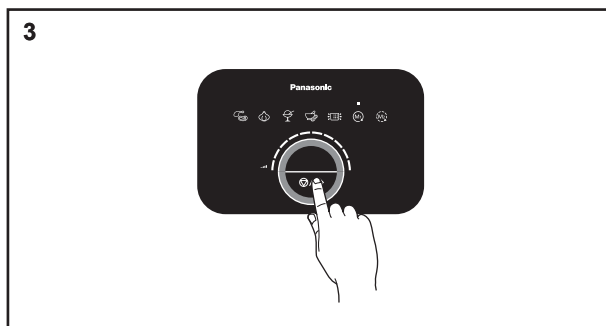
Provoz s ruční nabídkou



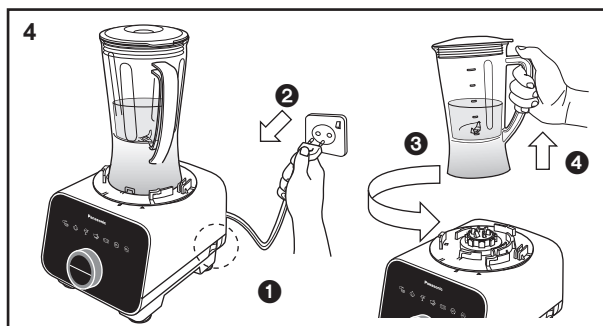
Po dokončení sestavení zapojte zástrčku do zásuvky a zapněte hlavní vypínač. Kontrolky LED pro indikaci režimu se rozsvítí a zablikají.



Vyberte nepřetržitý režim, a rychlost nastavte otočným voličem. Čím více proužků svítí, tím vyšší je rychlost. Pro zahájení provozu stiskněte přepínač Stop/Start.



Během provozu zůstane LED kontrolka přepínače Start/Stop rozsvícená. Pro zastavení provozu stiskněte přepínač Stop/Start.



Po dokončení zpracování vypněte hlavní vypínač a odpojte přístroj ze zásuvky. Mixovací nádobu sejměte z pohonné jednotky a začněte vybírat ingredience.

Poznámka:

- Pokud se řezací nůž zasekne, mixér hned vypněte a odpojte jej. Nepokoušejte zaseknuté ingredience vyjmout prsty, raději použijte například pryžovou stěrku.
- Existuje možnost, že ingredience v průběhu mixování vystříknou otvorem ve víku mixéru. V případě, že vystříknou, je setřete suchým hadříkem.
- Spotřebič nenechávejte v provozu přes uvedenou dobu provozu (2 min zapnutý, 2 min vypnutý).

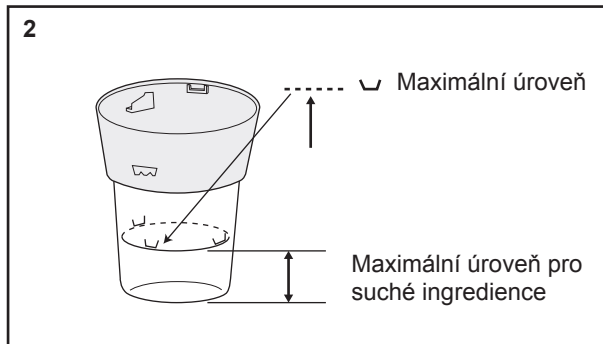
Česky

MLÝNEK NA SUCHÉ PLODY

Demontáž ze zabaléného stavu

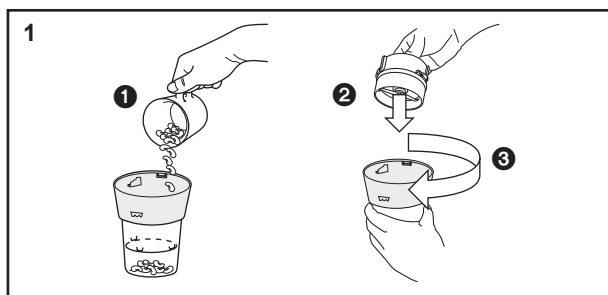


Základnou nádobu mlýnku otáčejte proti směru hodinových ručiček a zvedněte ji.



Maximální úroveň pro suché ingredience je uvedena na nádobě mlýnku. Při plnění tuto úroveň nepřekračujte.

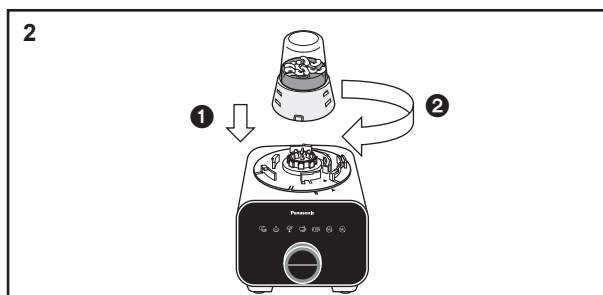
Montáž a demontáž mlýnku na suché plody



Nádobu mlýnku otočte vzhůru nohama a naplňte ji ingrediencemi tam, abyste nepřekročili maximální uvedenou úroveň.

Základnu nádobu mlýnku nasadte na nádobu mlýnku a otáčejte jí ve směru hodinových ručiček, dokud neuslyšíte cvaknutí.

Ujistěte se, že žebra na vnějším povrchu základny nádoby mlýnku a na vnitřním povrchu nádoby mlýnku jsou pevně propojena.




Jednotku mlýnku na suché plody položte na horní část pohonné jednotky.

Jednotkou mlýnku na suché plody otáčejte ve směru hodinových ručiček, dokud neuslyšíte cvaknutí.

Pro demontáž odemčení prostě provádějte stejné kroky jako pro montáž, ale v opačném pořadí.

Příprava ingrediencí pro mlýnek na suché plody

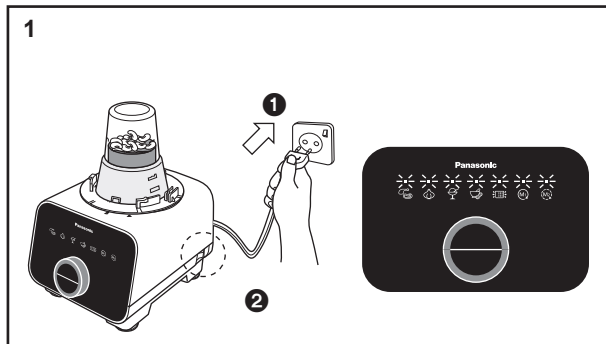
Funkce	Složka	Režim	Maximální jednotlivé použití	Provozní doba (přibližně)	Postup přípravy
Mletí	Káвовá zrna		Do maximální úrovně	~ 60 sek.	-
	Pepř	Kontinuální rychlost: Max.			

Poznámka:

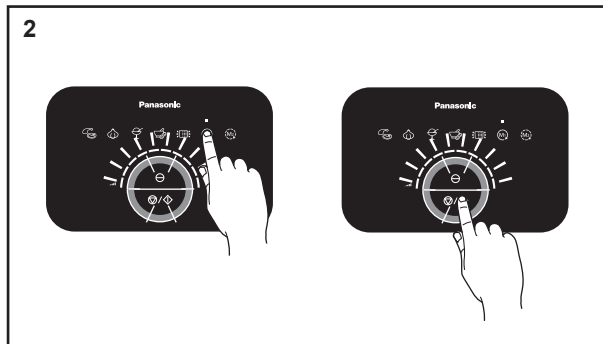
- Zakázané ingredience: viz strana CZ6.
- Jednotku nespouštějte s prázdným mlýnkem na suché plody.
- Nenaplňujte přes značku maximální úrovně, a pokud spotřebič během provozu vydává abnormální zvuky nebo vibruje, část ingrediencí odeberte.

MLÝNEK NA SUCHÉ PLODY

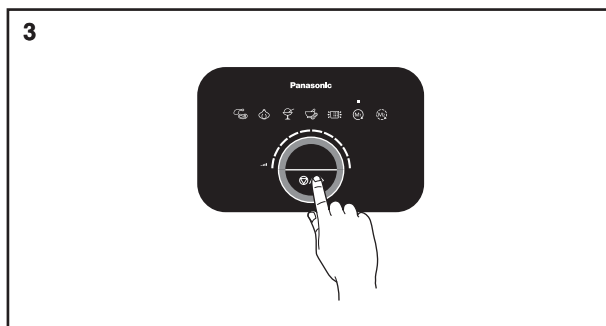
Provoz s ruční nabídkou



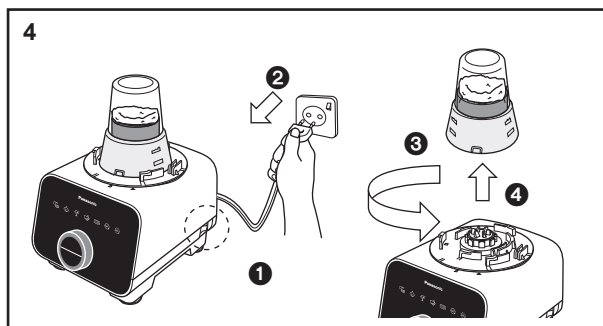
Po dokončení sestavení zapojte zástrčku do zásuvky a zapněte hlavní vypínač. Kontrolky LED pro indikaci režimu se rozsvítí a zablikají.



Vyberte nepřetržitý režim, a rychlost nastavte otočným voličem. Čím více proužků svítí, tím vyšší je rychlost. Pro zahájení provozu stiskněte přepínač Stop/Start.



Během provozu zůstane LED kontrolka přepínače Start/Stop rozsvícená. Pro zastavení provozu stiskněte přepínač Stop/Start.



Po dokončení zpracování vypněte hlavní vypínač a odpojte přístroj ze zásuvky. Jednotku mlýnku na suché plody nádobu sejměte z pohonné jednotky a začněte vybírat ingredience.

Poznámka:

- Při vybírání ingrediencí dejte pozor na sekací nůž.
- Spotřebič nenechávejte v provozu přes uvedenou dobu provozu (1 min. zapnutý, 2 min. vypnutý).

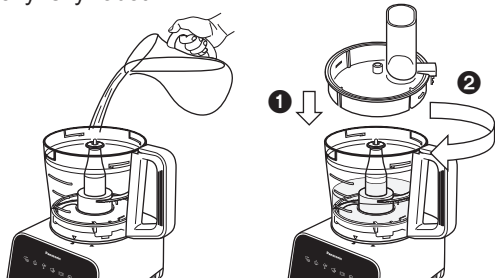
PO POUŽITÍ

Čištění

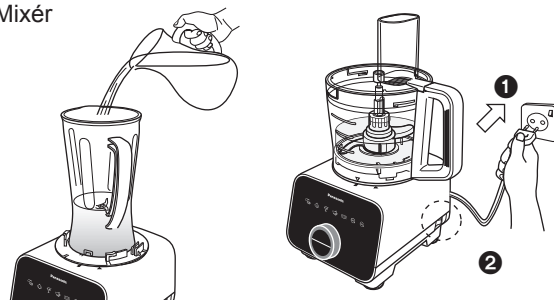
Předmytí

Předmytí usnadňuje čištění. Můžete je použít pro řezací nůž a mixovací jednotku. Pro předmytí prostě postupujte podle následujících kroků.

1 Kuchyňský robot



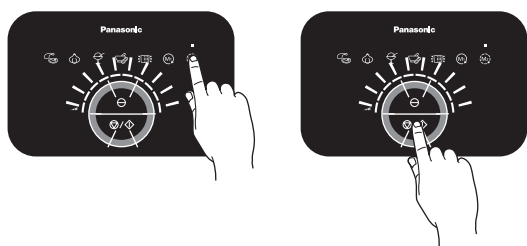
Mixér



Vložte použitý nástavec do nádoby a naplňte ji vodou, dokud nebude nástavec ponořen (max. 500 ml vody). Víko mísy nasadte na mísu a otáčejte jím ve směru hodinových ručiček, dokud neuslyšíte cvaknutí.

U jednotky mixéru nalijte do mixovací nádoby 500 ml vody a uzavřete víkem mixéru. Zapojte zástrčku do zásuvky a zapněte hlavní vypínač.

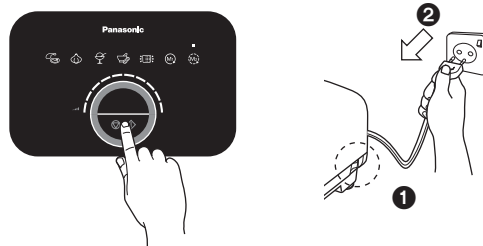
2



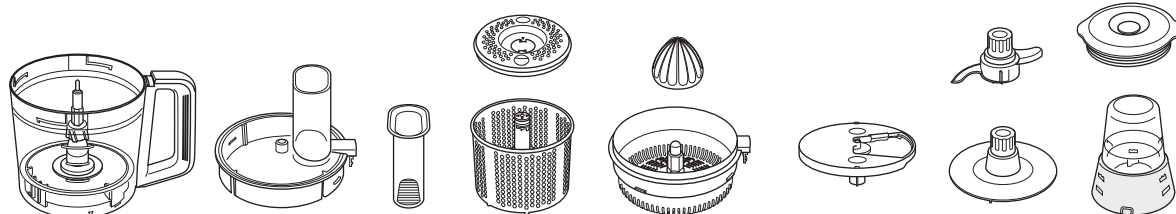
Kuchyňský robot: Vyberte přerušovaný režim, stiskněte přepínač Stop/Start a nechte dobu 10 až 20 sekund pracovat při rychlosti 10.

Mixér: Vyberte nepřerušovaný režim, stiskněte přepínač Stop/Start a nechte dobu 10 až 20 sekund pracovat při rychlosti 10.

3



Pro zastavení provozu stiskněte přepínač Stop/Start. Vypněte hlavní vypínač a odpojte přístroj ze zásuvky. Sejměte příslušenství a zahajte čištění.



Tyto položky umyjte pod tekoucí vodou. V případě potřeby použijte neutrální kuchyňské čisticí prostředky. Čistým hadříkem je utřete dosucha.



Tyto položky umyjte pod tekoucí vodou a pečlivě je očistěte kartáčem. V případě potřeby použijte neutrální kuchyňské čisticí prostředky.

Poznámka:

- Tyto položky jsou velmi ostré, a je třeba s nimi při čištění zacházet se zvláštní péčí. Během procesu čištění se vyvarujte nárazům těchto položek do tvrdých předmětů.
- Základna nádoby mlynku se nesmí namáčet, k čištění použijte kartáč.



PO POUŽITÍ

Pohonná jednotka / Pryžová nožička

Veškeré nečistoty nebo skvrny setřete čistým vlhkým hadříkem.

Poznámka:

- Před čištěním pohonné jednotky se ujistěte, zda je napájecí kabel odpojen.
- Pohonnou jednotku neumývejte pod tekoucí vodou.
- K čištění pohonné jednotky nepoužívejte korozivní kapaliny (například alkohol, ředidlo, atd.).

Mytí v myčce

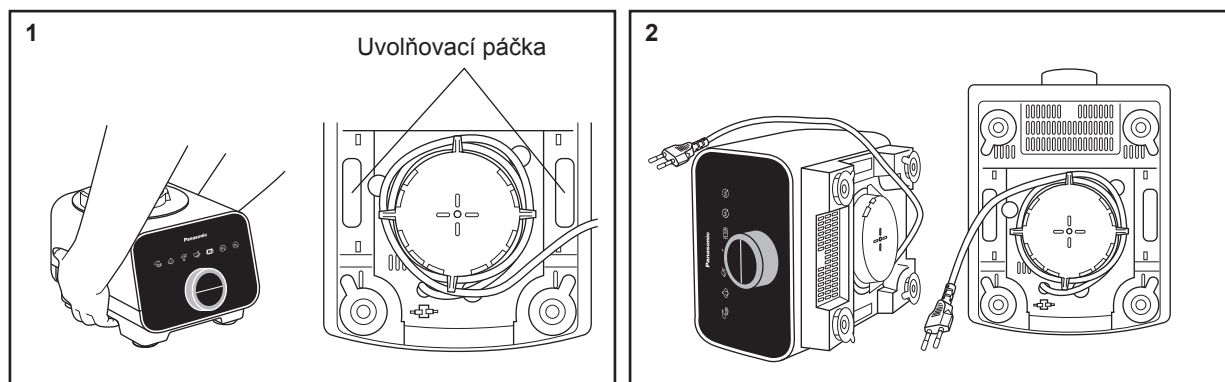
Mísu a víko mísy tohoto spotřebiče je možno mýt v myčce.

Poznámka:

- Tyto položky nepokládejte v blízkosti topného tělesa myčky, protože by mohlo dojít k poškození dílů vysokými teplotami.

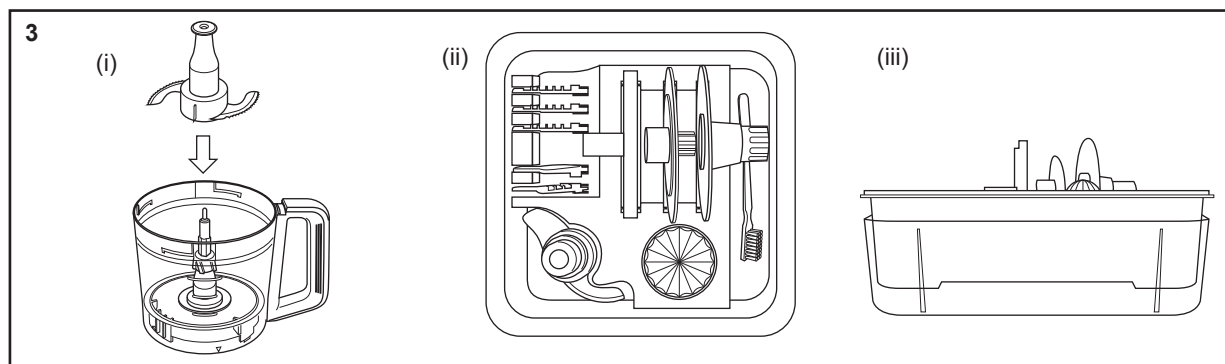
Skladování

Dbejte na to, abyste z pohonné jednotky před uložením odstranili všechny nástavce a mísu.



Pro zrušení sání pryžových nožiček na pohonné jednotce současně stiskněte uvolňovací páčku na spodní straně pohonné jednotky ve stejné době, jak je zobrazeno na obrázku výše, a zvedněte ji.

Nakloňte pohonnou jednotku na bok a začněte napájecí šňůru částečně navíjet kolem kabelu prostoru pro navíjení napájecí šňůry tak, aby zástrčka zůstala po straně.



(i) Řezací nůž skladujte v míse. Úložná krabice je přiložena pro skladování dalšího příslušenství. Příslušenství uložte podle stavu zabalení.

(ii) Seznam příslušenství pro uložení v úložné krabici: Hnětací nůž, nástavec na citrusy, nůž pro krájení nahrubo, nůž pro krájení natenko, krouhací nůž najemno, krouhací nůž nahrubo, řezací nůž julienne, držák nožů, struhadlo, šlehací kotouč a kartáč.

(iii) Víko úložné krabice umístěte pod úložnou krabici tak, aby zachytila vodu, odkapávající z umytého příslušenství

Poznámka:

- Pružný plastový kryt po otevření úložné krabice zlikvidujte.

ODSTRAŇOVÁNÍ POTÍŽÍ

Před objednáním servisu zkontrolujte následující body.






Problém	Příčina a akce
Spotřebič se nezapne.	<ul style="list-style-type: none">● Zástrčka je v zásuvce volná.<ul style="list-style-type: none">➔ Zapojte ji do zásuvky pevně.● Hlavní vypínač není zapnutý<ul style="list-style-type: none">➔ Zapněte hlavní vypínač.
Není možno vybrat žádnou funkci ovládacího panelu.	<ul style="list-style-type: none">● Necitlivost ovládacího panelu mohly způsobit rukavice.<ul style="list-style-type: none">➔ Zvolte funkce holýma rukama.● Mačkáte funkce v nesprávné poloze.<ul style="list-style-type: none">➔ Pevně zatlačte na obrázek na ovládacím panelu.● Přístroj již je v provozu.<ul style="list-style-type: none">➔ Dokud je zařízení v provozu, nelze funkce měnit. Před výběrem nové funkce ukončete tu předchozí.
Spotřebič se nespustí ani po stisknutí přepínače Start/Stop. (Zobrazí se chybový režim)	<ul style="list-style-type: none">● Mísa, nádoba mixéru nebo mlýnek na suché plody nejsou na pohonné jednotce řádně uzamčeny.<ul style="list-style-type: none">➔ Ujistěte se, zda je trojúhelníková značka na příslušenství zarovnána s obdélníkovou značkou na pohonné jednotce tak, jak je zobrazeno na stránce CZ9.● Víko mísy nebo sítko na citrusy nejsou na míse zcela uzamčena.<ul style="list-style-type: none">➔ Víko mísy nebo sítko na citrusy na míse plně zajistěte.
Spotřebič nefunguje, ani když je spuštěna nějaká funkce. (Žádný režim chyby)	<ul style="list-style-type: none">● Ingredience se zasekly.<ul style="list-style-type: none">➔ Opatrně odstraňte ingredience a dbejte na to, aby použité množství odpovídalo uvedenému.
Vybraná funkce je zrušena. (LED indikace režimu začne blikat).	<ul style="list-style-type: none">● Spotřebič byl po dobu delší než 10 sekund po zvolení funkce ponechán v nečinnosti.<ul style="list-style-type: none">➔ Dbejte na to, abyste po zvolení nějaké funkce během 10 sekund provedli nějakou akci.
Spotřebič se během provozu zastaví.	<ul style="list-style-type: none">● Aktivovala se ochrana jističe. (Viz strana CZ9)<ul style="list-style-type: none">• Bylo vloženo příliš mnoho ingrediencí.<ul style="list-style-type: none">➔ Opatrně odstraňte přebytečné ingredience a dbejte na to, aby použité množství odpovídalo uvedenému.• Byly použity velké kousky nebo tvrdé ingredience.<ul style="list-style-type: none">➔ Dbejte na to, aby ingredience byly nakrájeny na uvedenou velikost. Nepoužívejte tvrdé ingredience, například zmrazené potraviny nebo velmi husté pevné látky.● Byla spuštěna bezpečnostní pojistka. (Viz strana CZ9)<ul style="list-style-type: none">• Aktivaci bezpečnostní pojistky mohou spustit abnormální vibrace během provozu.<ul style="list-style-type: none">➔ Dbejte na to, aby použité ingredience a množství byly v souladu s uvedeným.➔ Víko mísy nebo sítko na citrusy pevně uzamkněte na míse a zajistěte, aby byla mísa, nádoba mixéru nebo mlýnek na suché plody na pohonné jednotce řádně uzamčeny.

ODSTRAŇOVÁNÍ POTÍŽÍ

Problém	Příčina a akce
<p>Během provozu jsou patrné abnormální vibrace a hluk.</p>	<ul style="list-style-type: none">● Pryžové nožičky a/nebo pracovní povrch nejsou čisté.<ul style="list-style-type: none">➔ Veškeré nečistoty nebo skvrny setřete čistým vlhkým hadříkem. Pryžové nožičky jsou funkční pouze tehdy, jsou-li na čistém, hladkém a rovném povrchu.● Ingredience, použité pro zpracování, jsou buďto příliš velké nebo příliš tvrdé.<ul style="list-style-type: none">➔ Dbejte na to, abyste používali ingredience v souladu s uvedeným, a pokud jejich množství překračuje uvedené množství, snižte je.
<p>Textura a konzistence zpracovávaných ingrediencí nevypadají dobře.</p>	<ul style="list-style-type: none">● Některé přísady mohou být pro zpracování zasyrova příliš obtížné – například dýně.<ul style="list-style-type: none">➔ Možná bude nutné ingredience před zpracováním povařit například do stavu, kdy do nich můžete snadno píchnout vidličkou.● Velikost ingrediencí není v souladu se způsobem přípravy.<ul style="list-style-type: none">➔ Připravujte je v souladu s uvedenou velikostí.● Zpracování některých ingrediencí v režimu Mražené současně může mít za následek hrudky. <p>Automatická nabídka</p> <ul style="list-style-type: none">● Výchozí délka doby trvání zpracování automatické nabídky je určena pro uvedené množství ingrediencí. Jakékoli jiné množství zpracovávaných ingrediencí složka bude mít vliv na výkon.<ul style="list-style-type: none">➔ Dobu trvání zpracování můžete prodloužit nastavením otočného voliče a zpracováním až do požadované struktury a konzistence. <p>Ruční nabídka</p> <ul style="list-style-type: none">● Maximální množství ingrediencí a doba stran zpracování mají sloužit jako vodítko, menší množství a jiné ingredience budou mít vliv na výkon.<ul style="list-style-type: none">➔ Zpracujte ingredience po přiměřenou dobu až do požadované struktury a konzistence.

Indikace režimu chyby

Ochrana jističe, detekce vysokého napětí a detekce vysokého proudu

<p>i) Ochrana jističe</p>  <p>Nesvítí žádné LED diody.</p>	<p>ii) Detekce vysokého napětí</p>  <p>↕</p>  <p>Střídavě blikají kontrolky LED režimu Sekání a Přerušovaného režimu.</p>	<p>ii) Detekce vysokého proudu</p>  <p>↕</p>  <p>Střídavě blikají kontrolky LED režimu Mletí+Sekání a Nepřerušovaného +Přerušovaného režimu.</p>
---	---	--

Akce:

Pro Scénář i) a iii) vypněte hlavní vypínač na boční straně pohonné jednotky, snižte množství ingrediencí na polovinu a pokračujte v provozu. Pokud se stále nespustí, znovu vypněte hlavní vypínač boční straně pohonné jednotky a pokračujte v provozu.

Pro scénář ii), je v důsledku vyššího než jmenovitého napětí zobrazena indikace režimu chyby. Použijte 220–240 V.

Přehřátí motoru



↕




Střídavě blikají kontrolky LED režimu Mletí a Přerušovaného režimu.

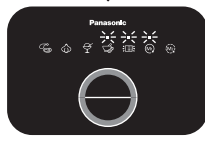
Akce:

Vypněte hlavní vypínač a nechte přístroj vychladnout (cca 30 min.). Snižte množství ingrediencí na polovinu a pokračujte v provozu.

Mísa, nádoba mixéru nebo mlýnek na suché plody nejsou na pohonné jednotce řádně uzamčeny.



↕



Střídavě blikají kontrolky LED režimu Mletí+Sekání+Mražené a Mixování+Odstředování+Nepřerušovaného režimu.

Akce:

Součást na pohonnou jednotku nasadte znovu a ve správné pozici. (viz strana CZ9).

Porucha elektronické součásti



nebo



nebo



↕



Střídavě blikají kontrolky LED režimu Mletí nebo Sekání a Nepřerušovaného režimu.

Akce:

Kontaktujte nejbližší servisní středisko za účelem opravy.

SPECIFIKACE

Model č.	MK-F800	
Funkce	Kuchyňský robot	Mixér a mletí nasucho
Napájení	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz	
Jmenovitá spotřeba	180 - 200 W	
Přepnout	Otočný volič s přepínacím panelem Soft Touch	
Provozní napětí	2 minuty ZAP, 4 minuty VYP	Mixér: 2 minuty ZAP, 2 minuty VYP Mlýnek na suché plody: 1 minutu ZAP, 2 minuty VYP
	S výjimkou, uvedenou na stránce „Příprava ingrediencí“.	
Rozměry (přibl.) (V x Š x H)	435 x 264 x 265 mm	Mixér: 406 x 264 x 265 mm Mlýnek na suché plody: 298 x 264 x 265 mm
Hmotnost (přibl.)	4,3 kg	Mixér: 4,0 kg Mlýnek na suché plody: 3,8 kg
Kapacita (přibl.)	Kapacita nádoby: 2,5 litru Maximální pracovní kapacita: Jen tekutiny = 1,5 l Jen pevné látky = 600 g	Mixér: 1 litr Mlýnek na suché plody: 50 g (káвовá zrna)
	S výjimkou, uvedenou na stránce „Příprava ingrediencí“.	
Příslušenství a doplňky	Sekací nůž, struhadlo, hnětací nůž, šlehač kotouč, odstředivka na salát, držák nožů, krouhací nože (jemný a hrubý), řezací nože (jemný a hrubý), nůž na julienne, lis na citrusy a úložná krabice	Jednotka mixéru, jednotka mlýnku na suché plody
Společné příslušenství	Kartáč se stěrkou	
Položky, které lze mýt v myčce	Mísa a víko mísy	
Vzduchem šířený hluk	86 (dB (A) re. 1 pW)	87 (dB (A) re. 1 pW)



Likvidace použitých zařízení

Jen pro státy Evropské unie a země s fungujícím systémem recyklace a zpracování odpadu.

Tento symbol na výrobcích, jejich obalech a v doprovodné dokumentaci upozorňuje na to, že se použité elektrická a elektronická zařízení, nesmějí likvidovat jako běžný komunální odpad.

Aby byla zajištěna správná likvidace a recyklace použitých výrobků, odevzdávejte je v souladu s národní legislativou na příslušných sběrných místech.

Správnou likvidací přispějete k úspoře cenných přírodních zdrojů a předejdete možným negativním dopadům na lidské zdraví a životní prostředí.

O další podrobnosti o sběru a recyklaci odpadu požádejte místní úřady.

Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu se vystavujete postihu podle národní legislativy.

TARTALOMJEGYZÉK

	Oldal
BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK	HU3 - HU5
FONTOS INFORMÁCIÓK	HU6
ALKATRÉSZEK NEVEI	HU7 - HU8
BIZTONSÁGI ZÁR.....	HU9
HÁLÓZATI MEGSZAKÍTÓ ÉS HŐMÉRSÉKLET-SZENZOROS VÉDELEM	HU9
SZÉTSZERELÉS ÉS ÖSSZESZERELÉS	
(i) SZÉTSZERELÉS BECSOMAGOLT ÁLLAPOTBÓL.....	HU10
(ii) KÉSPENGE • DAGASZTÓPENGE • HABVERŐ PENGE • RESZELŐPENGE.....	HU10
(iii) SZELETELŐPENGÉK • APRÍTÓPENGÉK • JULIENNE PENGE.....	HU11
(iv) CITRUSPRÉS	HU11
(v) SALÁTACENTRIFUGA.....	HU12
KONYHAI ROBOTGÉP	
(i) KÉSPENGE.....	HU13 - HU15
- Hozzávalók előkészítése	
- Használat módja	
(ii) SZELETELŐPENGÉK • APRÍTÓPENGÉK • JULIENNE PENGE.....	HU16 - HU17
- Hozzávalók előkészítése	
- Használat módja	
(iii) DAGASZTÓPENGE	HU18
- Hozzávalók előkészítése	
- Használat módja	
(iv) HABVERŐ PENGE	HU19
- Hozzávalók előkészítése	
- Használat módja	
(v) RESZELŐPENGE	HU20
- Hozzávalók előkészítése	
- Használat módja	
(vi) SALÁTACENTRIFUGA.....	HU21
- Hozzávalók előkészítése	
- Használat módja	
(vii) CITRUSPRÉS	HU22
- Hozzávalók előkészítése	
- Használat módja	
KEVERŐGÉP	
(i) KEVERŐGÉP	HU23 - HU24
- Szétszerelés és összeszerelés	
- Hozzávalók előkészítése	
- Használat módja	
KÁVÉDARÁLÓ	
(ii) KÁVÉDARÁLÓ	HU25 - HU26
- Szétszerelés és összeszerelés	
- Hozzávalók előkészítése	
- Használat módja	
HASZNÁLAT UTÁN	HU27 - HU28
HIBAELHÁRÍTÁS	HU29 - HU30
MŰSZAKI ADATOK	HU32

Köszönjük, hogy Panasonic terméket vásárolt.

- Ezt a terméket kizárólag háztartási használatra tervezték.
- Kérjük, figyelmesen olvassa el az útmutatót annak érdekében, hogy ezt a terméket helyesen és biztonságosan használja.
- A használat megkezdése előtt kérjük, **figyelmesen tekintse át a „BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK” (HU3-HU5 oldal) fejezetet.**
- Kérjük, őrizze meg ezt a használati útmutatót későbbi megtekintés céljából.



A szimbólum a terméken a következő jelentéssel bír: „A használat előtt mindenképpen olvassa el a használati útmutatót”.

HU2

BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK (Tartsa be ezeket az utasításokat)

A felhasználót és egyéb személyeket érő balesetek és sérülések, illetve tárgyakban okozott károk megelőzése érdekében kérjük, tartsa be az alábbi utasításokat.

■ **A következő jelzések a helytelen működtetésből fakadó károk és sérülések mértékét jelölik.**



FIGYELMEZETÉS

Súlyos sérülés vagy halál veszélyét jelöli.



FIGYELEM

Sérülés vagy károkozás veszélyét jelöli.

■ **A szimbólumok az alábbiak szerint osztályozottak és részletezettek.**



Ez a szimbólum tiltást jelöl.



Ez a szimbólum egy betartandó követelményt jelöl.



FIGYELMEZETÉS



- **Ne okozzon sérülést a vezetékben vagy a csatlakozódugóban.**
(Elektromos áramütést okozhat vagy rövidzárlat miatt tűz keletkezhet.)
- **Ne használja a készüléket, ha a vezeték vagy a csatlakozódugó sérült vagy a csatlakozódugó lazán csatlakozik a hálózati aljzatba.**
(Elektromos áramütést okozhat vagy rövidzárlat miatt tűz keletkezhet.)
 - ➔ Ha a vezeték sérült, akkor a kockázatok elkerülése érdekében azt ki kell cseréltetni a gyártóval, annak márkaszervizével vagy hasonlóan képzett személy által.
- **Ne dugja be vagy húzza ki a csatlakozódugót nedves kézzel.**
(Elektromos áramütést okozhat.)
- **Ne használjon magasabb feszültségű vagy olyan áramerősségű hálózati aljzatot, amely eltér a készüléken feltüntetett értéktől.**
(Elektromos áramütést vagy tüzet okozhat.)
 - Győződjön meg arról, hogy a készülék számára biztosított feszültség megegyezik a helyi hálózati feszültséggel.
 - Egyéb eszközök csatlakoztatása ugyanabba a hálózati aljzatba túlmelegedést okozhat.
- **Ne merítse a motorházat vízbe és ne öntse le vízzel.**
(Elektromos áramütést okozhat vagy rövidzárlat miatt tűz keletkezhet.)
- **Ne szedje szét, ne javítsa és ne módosítsa a készüléket.**
(Tüzet, elektromos áramütést vagy sérülést okozhat.)
 - ➔ A javítás végett kérjük, vegye fel a kapcsolatot a márkaszervizzel.
- **Ne helyezzen semmilyen tárgyat a szellőzőbe vagy a részbe.**
(Elektromos áramütést vagy hibás működést okozhat.)
 - Különösen a fémtárgyak, mint a tűk vagy vezetékek.
- **A készülék egyik alkatrészét se cserélje nem eredeti pótalkatrészre.**
(Sérülést, elektromos áramütést vagy tüzet okozhat.)
- **A készülék működése közben ne próbálja meg levenni a fedelet.**
(Sérülést okozhat.)
- **Ne használjon forró vizet (60 °C felett) tisztítási céllal vagy tüzet a készülék szárításához.**
(Égési sérülést vagy hibás működést okozhat.)

FIGYELMEZTÉS

- **Ne helyezzen forró hozzávalókat (60 °C felett) a tálba vagy a keverőgép edényébe.**
(Sérülést vagy hibás működést okozhat.)
- **Ne használja a készüléket a keverőgép fedelének a keverőgép edényére való pontos ráillesztése nélkül.**
(Sérülést okozhat.)
- **Ne tegye bele az ujját vagy bármilyen evőeszközt, mint például kanál, villa a tálba vagy a keverőgép edényébe működtetés közben.**
(Sérülést, elektromos áramütést okozhat vagy rövidzárlat miatt tűz keletkezhet.)
- **Ne nyomja meg a biztonsági tűskét vagy a biztonsági kart semmilyen eszközzel, pálcával stb. mert készülék bekapcsolva lehet.**
(Sérülést okozhat.)

- **Ezt a készüléket gyermekek nem használhatják.**
Tartsa a készüléket és annak vezetékeit a gyermekektől elzárva. Csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű, illetve tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek is használhatják a készülékeket, ha számukra felügyelet biztosított vagy a készülék biztonságos használatáról tájékoztatták őket és a vonatkozó kockázatokat megértették.
Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
(Égési sérülést, sérülést vagy elektromos áramütést okozhat.)
- **Határozottan dugja be a csatlakozódugót.**
(Egyébként elektromos áramütést okozhat vagy a csatlakozódugó körül keletkező hő tüzet okozhat.)
- **Rendszeresen tisztítsa meg a csatlakozódugót.**
(Szennyeződött csatlakozódugó elégtelen szigetelést okozhat a nedvesség miatt és tüzet okozhat.)
- **Ha rendellenes működés vagy leállás lép fel, azonnal hagyja abba a készülék működtetését és áramtalanítsa.**
(Füstöt, tüzet vagy elektromos áramütést okozhat.)
pl. rendellenes működés közben vagy leálláskor.
 - A csatlakozódugó és a vezeték rendellenesen felforrósodik.
 - A vezeték sérült vagy áramellátási probléma lépett fel.
 - A motorház deformálódott vagy rendellenesen forró.
 - ➔ Kérjük, azonnal áramtalanítsa a készüléket és vegye fel a kapcsolatot a márkaszervizzel tanácsért vagy javításért.
- **Győződjön meg arról, hogy a csatlakozódugónál fogva húzza ki a csatlakozódugót, azaz soha ne a vezetéknél fogva.**
(Egyébként elektromos áramütést okozhat vagy rövidzárlat miatt tűz keletkezhet.)
- **Legyen óvatos, ha forró folyadékot önt a tálba vagy a keverőgép edényébe, mivel az kifröccsenhet a készülékből gőz hirtelen keletkezése miatt.**
(Égési sérülést okozhat.)

FIGYELEM

- **Ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül működtetés közben.**
(Tűzet vagy égési sérülést okozhat.)
 - Ha felügyelet nélkül hagyja a készüléket, akkor kapcsolja ki.
- **Ne használja a készüléket a következő helyeken:**
 - Bármilyen egyenetlen felület, nem hőálló szőnyegen vagy terítőn stb.
(Tűzet vagy sérülést okozhat.)
 - Olyan helyen, ahol fennáll annak a veszélye, hogy a készüléket víz éri, illetve hőforrások közelében.
(Elektromos áramütést vagy áramszivárgást okozhat.)
- **Ne dolgozzon fel a tartályokon feltüntetett kapacitásoknál nagyobb mennyiségeket. Tartsa be az ajánlott feldolgozható hozzávaló mennyiségeket.**
(Sérülést okozhat.)
- **Ne folytassa a működtetést huzamosabb ideig. Ajánlott a készülék pihentetése bizonyos üzemidő után.**
(Égési sérülést okozhat.)

Funkció	Üzemidő (perc)	Pihenőidő (perc)
Konyhai robotgép	2	4
Keverőgép	2	2
Kávédaráló	1	2

* Ebben a használati útmutatóban említett „Hozzávalók előkészítése” kivételével.

- **Mindig áramtalanítsa a készüléket, ha felügyelet nélkül hagyja, illetve összeszerelés, szétszerelés vagy tisztítás előtt.**
(Egyébként elektromos áramütést okozhat vagy áramszivárgás miatt tűz keletkezhet.)
- **Távolítsa el a tálát, a keverőgép edényét és a darálótartályt, mielőtt a motorházat felemelné az asztról.**
(Sérülést okozhat.)
- **Kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati aljzathoz, mielőtt kiegészítőket cserélne vagy olyan alkatrészekhez nyúlna, amelyek működés közben mozognak.**
(Sérülést okozhat.)
- **A készülék szállításakor mindig két kézzel tartsa a motorházat. Ne szállítsa úgy, hogy csak a tálát, a keverőgép edényét vagy a darálótartályt fogja.**
(Sérülést okozhat.)
- **Ha a keverőgép vágókés beragad, kapcsolja ki a keverőgépet és húzza ki a hálózati aljzathoz. Ne tegye bele az ujját a keverőgép edényébe. Használjon gumispatulát a keverőgép vágókését akadályozó hozzávalók eltávolításához.**
(Sérülést okozhat.)
- **Különös figyelemmel kell kezelni az éles vágókészeket a tál vagy a keverőgép edény ürítésekor és tisztításakor. (pl. késpenge, szeletelő penge stb.)**
(Sérülést okozhat.)

FONTOS INFORMÁCIÓK

- **Ne helyezze a készüléket a következő helyekre.**
 - Olyan helyek, ahol a készüléket túlzott nedvesség, magas hőmérséklet vagy közvetlen napfény érheti.
(Hibás működést okozhat.)
 - Bármilyen magas vagy alacsony hőmérsékletű hely, mint például hűtőszekrény, fagyasztó, mikrohullámú sütő vagy más sütő.
(Hibás működést vagy töréskárt okozhat.)
- **Ne dolgozzon fel kemény hozzávalókat (pl. kemény húsok, csontos húsok) vagy viszkózus anyagokat.**
(Hibás működést okozhat.)

Tiltott hozzávalók:

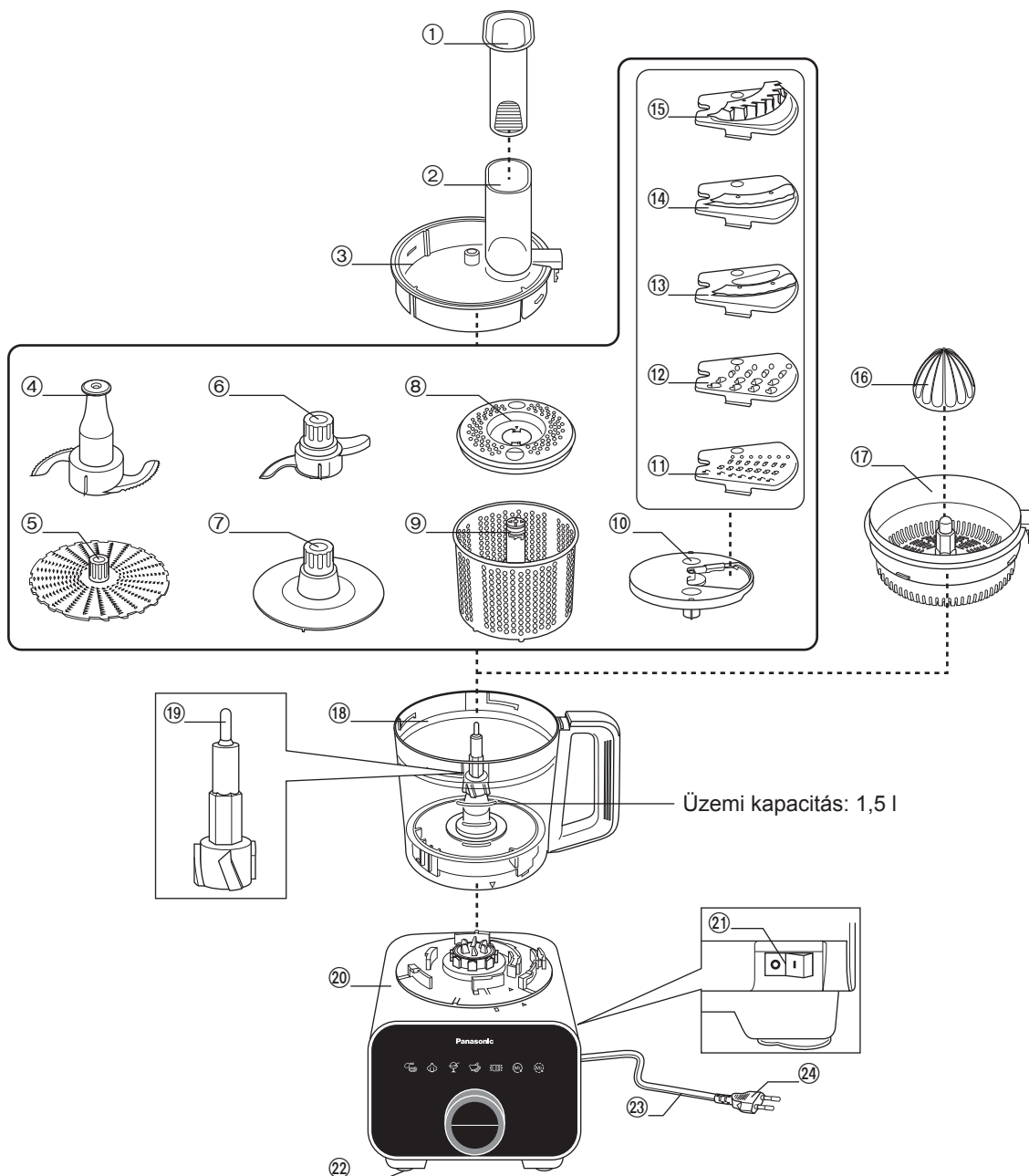
Toldalékok	Leírás
Késpenge	Kemény hozzávalók, viszkózus hozzávalók, pl. kávészemek, szárított szójabab, fagyasztott ételek, szárított tintahal stb.
Szeletelő pengék, aprítópengék, Julienne penge	Magas kemény rost koncentrációjú hozzávalók, viszkózus hozzávalók, túl puha hozzávalók, pl. kemény zöldségek, fagyasztott ételek, sonka, kurkuma, gyömbér, fejes saláta, paradicsom, barack, csokoládé stb.
Dagasztópenge	Hozzávalók, amelyek nem alkalmasak tészta készítéséhez, pl. húsok, zöldségek, diófélék, szószok, krémek.
Habverő penge	Bármilyen hozzávaló, ami nem tojásfehérje vagy friss tejszín.
Reszelőpenge	Viszkózus hozzávalók, magas kemény rost koncentrációjú hozzávalók, túl kicsi és vékony hozzávalók pl. jamgyökér, zeller, póréhagyma, fenyőmag stb.
Salátacentrifuga	Nagy vaskos hozzávalók, puha és törékeny hozzávalók, pl. nagyobb répadarabok vagy krumplidarabok, paradicsom, tofu, pasta, nudli stb.
Citrusprés	Bármilyen citrusféléstől eltérő hozzávaló, pl. alma, kiwi stb.
Keverőgép	Kemény hozzávalók, nagy mértékben tapadó hozzávalók, alacsony víztartalmú hozzávalók, pl. kurkuma, szárított szójabab, fagyasztott ételek, húsok, halak, főtt burgonya vagy jégkockák.
Kávédaráló	Kemény diófélék, szárított gyümölcsök, magas kemény rost koncentrációjú hozzávalók, nedves hozzávalók, folyadékok, pl. különböző diófélék, mazsolák, húsok, zöldségek, főtt tojás, kurkuma stb.

Használat előtt:

A készüléket mindig tiszta, száraz, lapos, kemény és egyenletes felületen működtesse és használat előtt tisztítsa meg a gumitalpakat (HU7. o.) annak biztosítására, hogy a gumitalp szívóhatása megfelelő legyen.

ALKATRÉSZEK NEVEI

Konyhai robotgép



- | | |
|-----------------------|------------------------------|
| 1. Ételnyomó | 13. Vékonyan szeletelő penge |
| 2. Adagolócső | 14. Vastagon szeletelő penge |
| 3. Tál fedő | 15. Julienne penge |
| 4. Késpenge | 16. Citrusfacsaró kúp |
| 5. Reszelőpenge | 17. Citruszűrő |
| 6. Dagasztópenge | 18. Tál |
| 7. Habverő penge | 19. Hajtótengely |
| 8. Centrifuga-fedél | 20. Motorház |
| 9. Salátacentrifuga | 21. Üzemkapcsoló |
| 10. Pengetartó | 22. Gumitalp |
| 11. Finom aprítópenge | 23. Vezeték |
| 12. Durva aprítópenge | 24. *Csatlakozódugó |

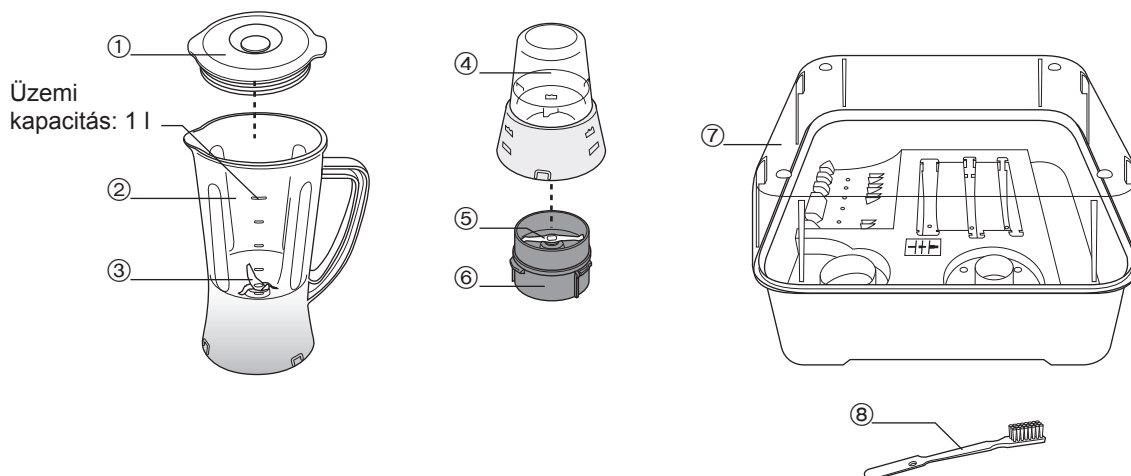
*A csatlakozódugó alakja eltérhet az illusztrációtól.

Magyar

HU7

ALKATRÉSZEK NEVEI

Keverőgép, kávédaráló és kiegészítők



- | | |
|----------------------|---------------------------|
| 1. Keverőgép fedő | 6. Darálótartály foglalat |
| 2. Keverőgép edény | 7. Tárolórekesz-egység |
| 3. Keverőgép vágókés | 8. Kefe |
| 4. Darálótartály | |
| 5. Darálópenge | |

Vezérlőpanel

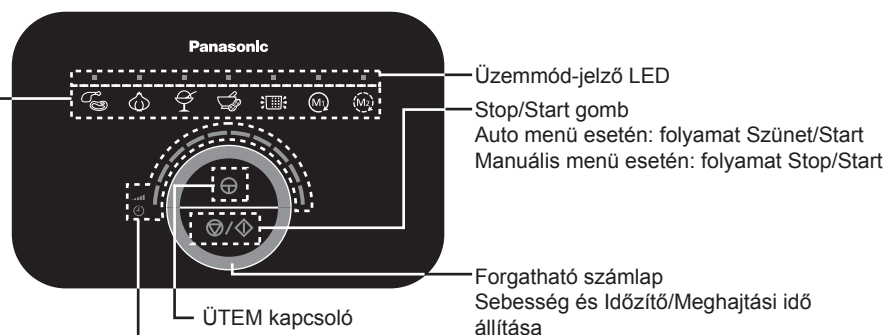
Üzem mód kiválasztása

- Auto Menü -

- Finomőrölő üzemmód
- Daraboló üzemmód
- Fagyasztott üzemmód
- Tészta üzemmód
- Centrifuga üzemmód

- Manuális Menü -

- Folyamatos üzemmód
- Szakaszos üzemmód



Sebesség és Időzítő/Meghajtási időt jelző LED

: Világít, ha manuális menüből működik és sávokkal jelzi a sebességet.

: Világít, ha Auto menüből működik és sávokkal jelzi az időzítőt/meghajtási időt.

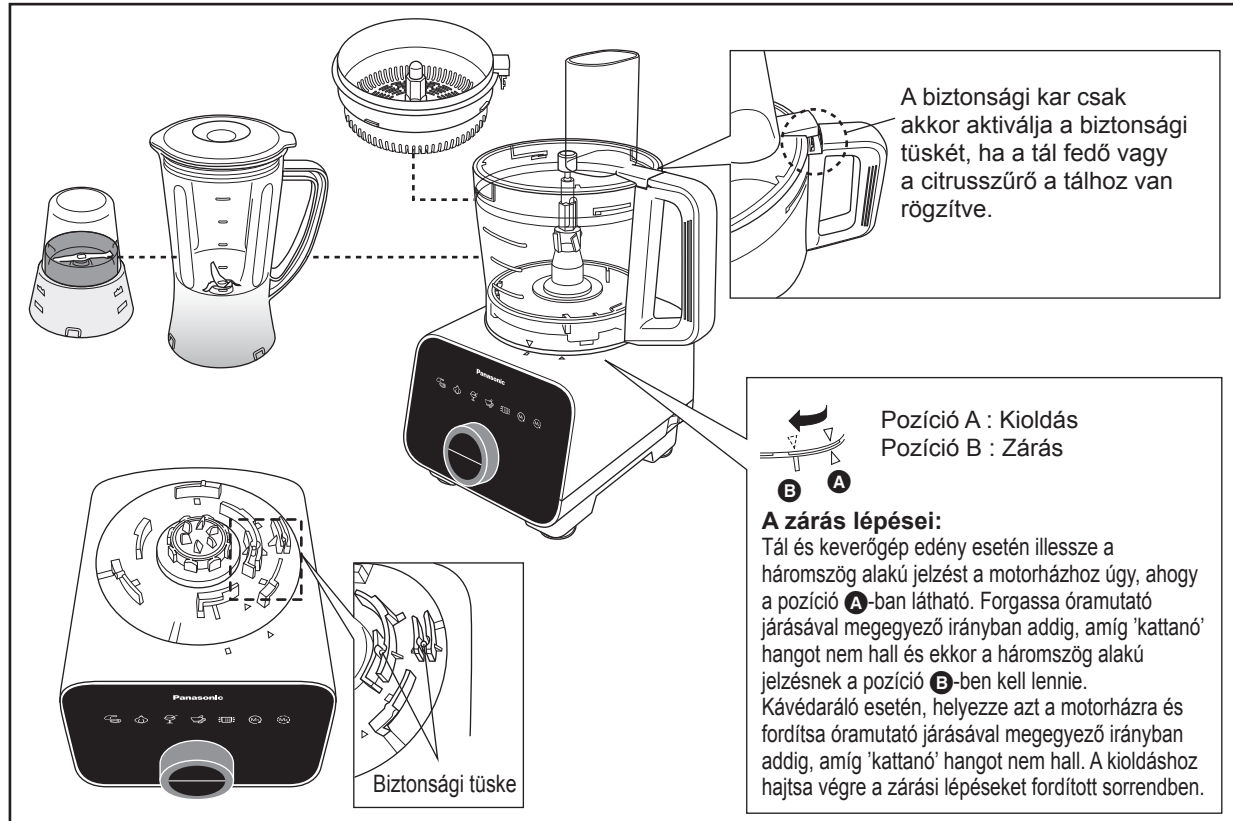
Megjegyzés:

- A program időtállás miatt alaphelyzetbe állítja magát, ha egy funkció kiválasztása után 10 másodpercen belül nem következik be újabb tevékenység.
- A forgatható számlap óramutató járásával megegyező irányba történő forgatásával növelheti a világító sávok számát és vice versa.
- A folyamatos és a szakaszos üzemmódok alapértelmezett sebessége a maximális érték (10-es fokozat).
- A program időtállás miatt alaphelyzetbe állítja magát, ha egy program feldolgozás közbeni szüneteltetése után 20 másodpercen belül nem következik be újabb tevékenység.
- A feldolgozás megkezdése után a folyamatos üzemmód körülbelül 19 perc után áll le és a szakaszos üzemmód körülbelül 7 perc után áll le.

BIZTONSÁGI ZÁR

A biztonsági tuskét arra tervezték, hogy megakadályozza a készülék bekapcsolódását, amikor

- A tál fedő vagy a citrusszűrő és a tál nem teljesen záródik egymáshoz.
- A tál, keverőgép edény vagy kávédaráló nem teljesen záródik a motorházhoz.



Megjegyzés:

- Ne nyomja meg a biztonsági tuskét vagy a biztonsági kart semmilyen eszközzel, pálcával stb.
- Ne öntsön folyadékot vagy hozzávalókat a biztonsági túske és a biztonsági kar területére.
- Tartsa tisztán a biztonsági túske és a biztonsági kar területét, hogy elkerülje idegen anyag felgyülemelését azon a területen.

A fentebb leírt tevékenységek biztosítják, hogy a biztonsági túske és a biztonsági kar megfelelően működjön. Ha ezeket nem tartja be, akkor a biztonsági tuskéhez és a biztonsági karhoz tartozó alkatrészek megsérülnek.

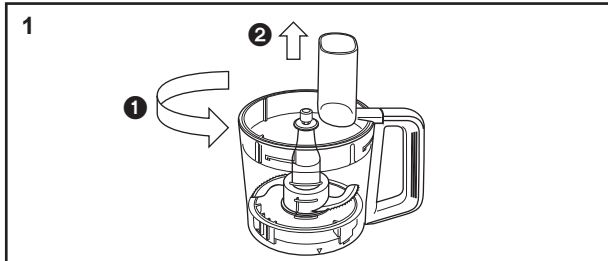
HÁLÓZATI MEGSZAKÍTÓ ÉS HŐMÉRSÉKLET-SZENZOROS VÉDELEM

Ez a készülék hálózati megszakítóval és hőmérséklet-szenzor funkcióval ellátott, hogy túlterhelés esetén leállítsa a motort.

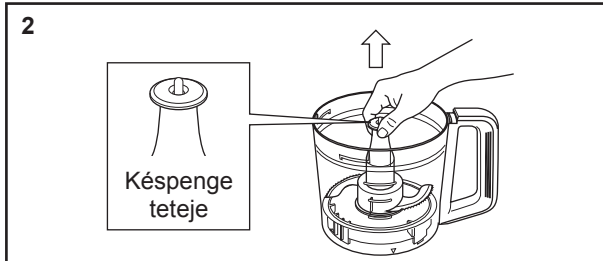
(lásd HU31. oldal)

KONYHAI ROBOTGÉP -SZÉTSZERELÉS ÉS ÖSSZESZERELÉS-

Szétszerelés becsomagolt állapotból



Forgassa el a tál fedőt óramutató járásával ellentétes irányban és emelje ki a tálból.



Fogja meg a késpenge tetejét és emelje ki, hogy eltávolítsa a tálból.

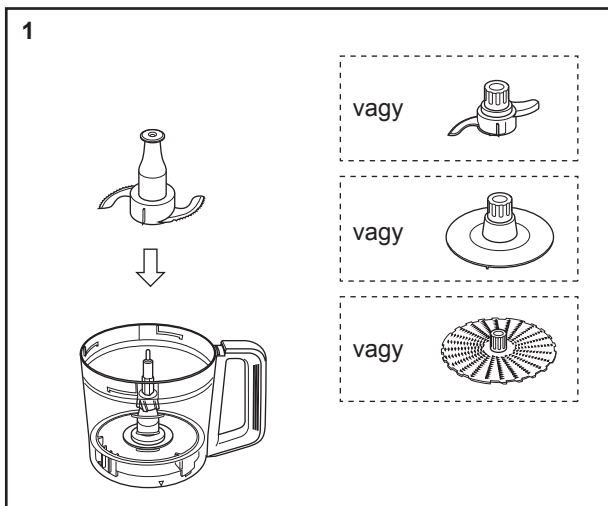
Megjegyzés:

Ügyeljen a késpenge éles széléire, amikor eltávolítja azt a tálból.

A konyhai robotgép toldalékainak összeszerelése

A készülék első használata előtt fokozottan ajánlott az összes tartozék és kiegészítő tisztítása és alapos szárítása, a tisztítással kapcsolatban tekintse meg a HU27 és HU28. oldalakat. A készülék szétszerelésekor húzza ki azt a hálózati aljzattól. Mielőtt bedugná a hálózati aljzatba, győződjön meg arról, hogy az üzemkapcsoló kikapcsolt állapotban van. Kérjük, tekintse át a HU28. oldalon a 'Tárolás' fejezetben, hogy hogyan lehet a motorházat újraigazítani.

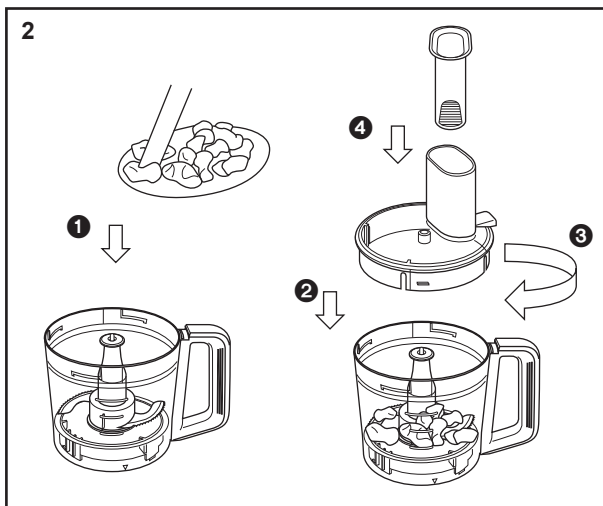
Késpenge Dagasztópenge Habverő penge Reszelőpengé



Helyezze a késpengét (dagasztópengét, habverő pengét vagy reszelőpengét) a tálba.

Megjegyzés:

Késpenge esetén győződjön meg arról, hogy a hajtótengely túlnyúlik a késpengén a beillesztés után.



Helyezzen hozzávalókat a tálba.

Megjegyzés:

Reszelőpengé esetén helyezze a hozzávalókat a penge tetejére és szórja szét azokat egyenletesen.

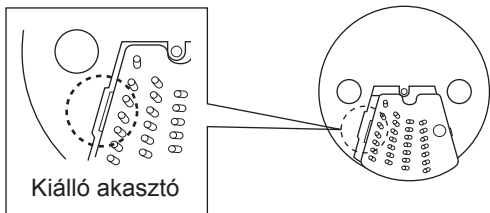
Helyezze a tál fedőt a tál tetejére és forgassa el óramutató járásával megegyező irányban, amíg 'kattanó' hangot nem hall. Illessze be az ételnyomót az adagolócsőbe.

KONYHAI ROBOTGÉP -SZÉTSZERELÉS ÉS ÖSSZESZERELÉS-

A konyhai robotgép toldalékainak összeszerelése

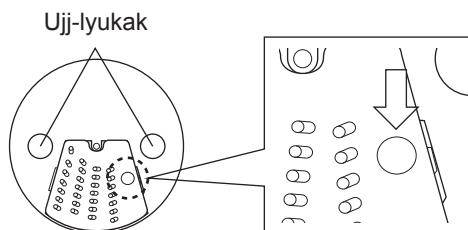
Szeletelő pengék (vékony / vastag) Aprítópengék (durva / finom) Julienne penge

1



Illessze a kívánt penge kiálló akasztóját a pengetartóhoz és győződjön meg róla, hogy megfelelően beleilleszkedik.

2

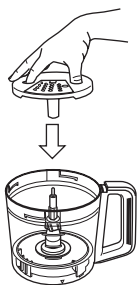


Nyomja le a pengén található süllyesztett részt a fent látható módon, amíg egy 'pattanó' hangot nem hall.

Megjegyzés:

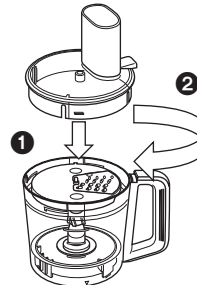
- Ügyeljen a késpenge éles széléire, amikor beilleszti azt a pengetartóba.
- A penge eltávolításához fordítsa meg a pengetartót és nyomja le a penge süllyesztett részének ellentétes oldalát.

3



Illessze be az egyik ujját és a hüvelykujját az ujj-lyukakba a pengetartó megfogásához. Helyezze az összeszerelt pengetartót a tálba.

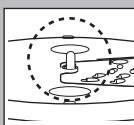
4



Helyezze a tál fedőt a tál tetejére és forgassa el óramutató járásával megegyező irányban, amíg 'kattanó' hangot nem hall.

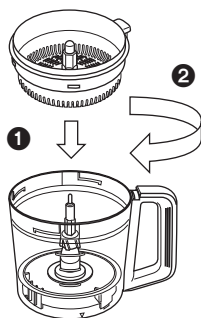
Megjegyzés:

Győződjön meg arról, hogy a hajtótengely túllyúlik a pengetartón a beillesztés után.



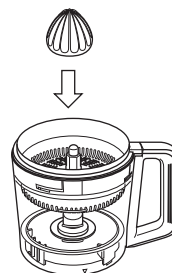
Citrusprés

1



Helyezze a citrusszűrőt a tálra. Forgassa el azt óramutató járásával megegyező irányban, amíg 'kattanó' hangot nem hall.

2

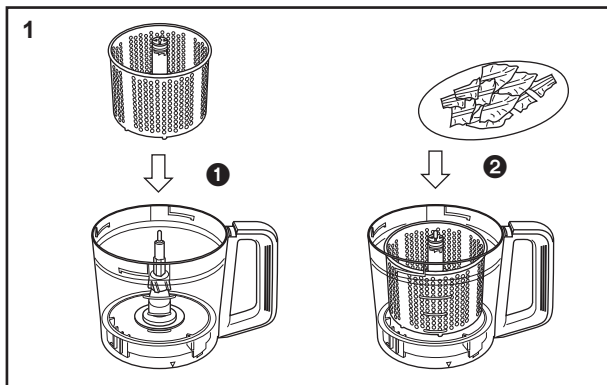


Csatlakoztassa a citrusfacsaró kúpot a hajtótengelyre.

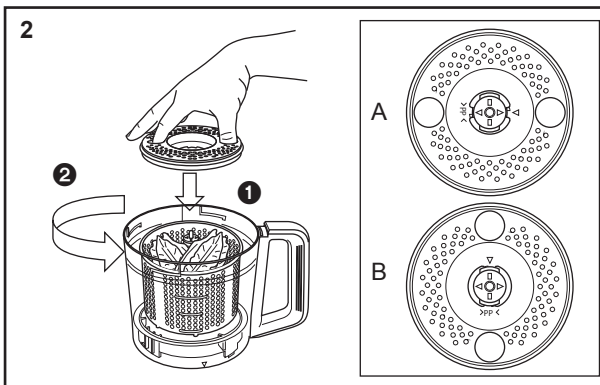
KONYHAI ROBOTGÉP -SZÉTSZERELÉS ÉS ÖSSZESZERELÉS-

A konyhai robotgép toldalékainak összeszerelése

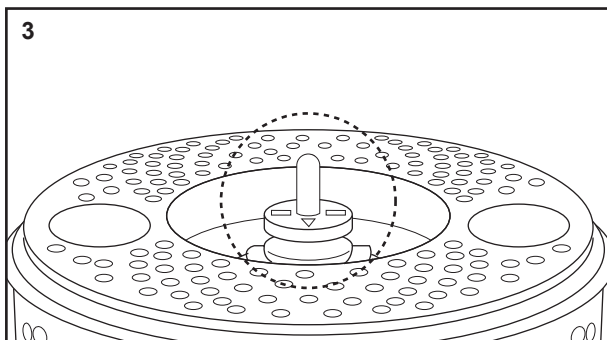
Salátacentrifuga



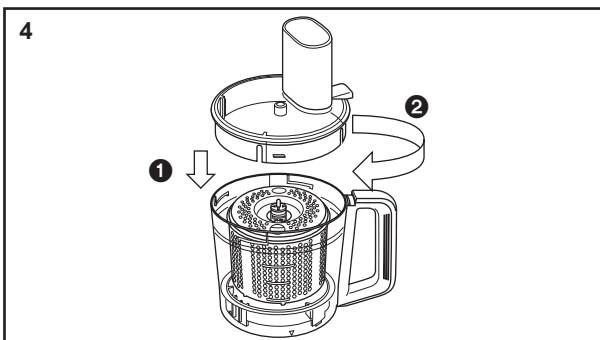
Helyezze a salátacentrifugát a tálba. Tegyen hozzávalókat a salátacentrifugába.



Helyezze a centrifuga-fedelelet a saláta centrifuga tetejére úgy, hogy a jelzés illeszkedjen az A képen látható módon. Forgassa a centrifuga-fedelelet óramutató járásával ellentétes irányban addig, amíg a jelzés nem illeszkedik a B képen látható módon.

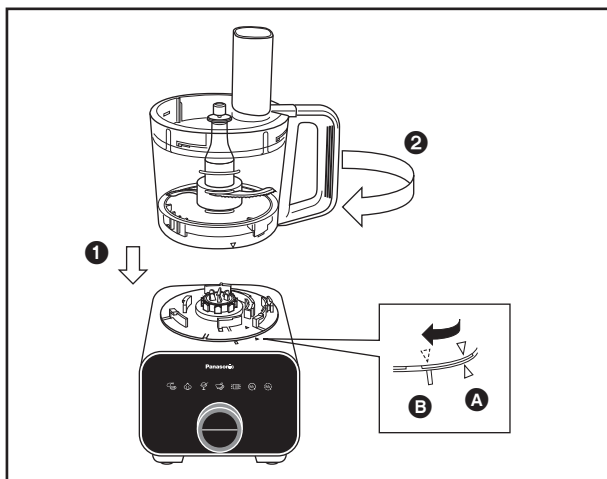


Győződjön meg arról, hogy a hajtótengely túlnyúlik a salátacentrifugán a beillesztés után.



Helyezze a tál fedőt a tál tetejére és forgassa el óramutató járásával megegyező irányban, amíg 'kattanó' hangot nem hall.

Csatlakoztassa az összeszerelt egységeket a motorházhoz




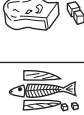



























1. Helyezze a tálat a motorház tetejére úgy, hogy a jelzés illeszkedjen az A képen látható módon.
2. Forgassa el a tálat óramutató járásával megegyező irányban, amíg 'kattanó' hangot nem hall. Győződjön meg arról, hogy a tálon lévő háromszög alakú jelzés illeszkedik a négyszög alakú jelzéshez a B képen látható módon.

A szétszereléshez hajtsa végre az összeszerelési lépéseket fordított sorrendben.

HU12

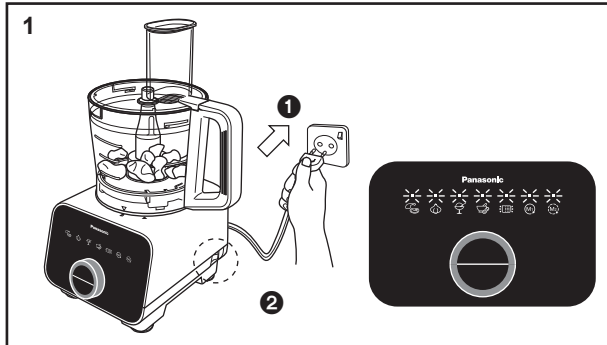
KONYHAI ROBOTGÉP -KÉSPENGE-

Hozzávalók előkészítése

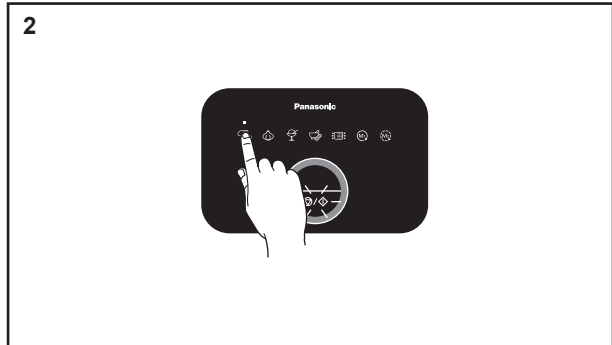
Funkció	Hozzávaló	Üzem mód	Mennyiség	Üzem idő (kb.)	Előkészítés módszer
Apróra vágás	Hús	 Auto	50 - 400 g	5 - 40 mp	 Távolítsa el az összes bőrt, csontot és ínt, majd vágja 2 - 3 cm-es kockákra.
	Hal		50 - 500 g	3 - 30 mp	
Darabolás	Hagyma	 Auto	150 - 500 g	10 - 50 mp	 Hámozza meg, majd vágja 2 - 3 cm-es kockákra.
	Fokhagyma		A kezdő beállítás 300 g-ra vonatkozik (20 mp)		
	Répa	 Folyamatos sebesség: Max	5 - 500 g	10 - 30 mp	 Hámozza meg.
	Olasz petrezselyem		50 - 450 g	10 - 30 mp	 Hámozza meg, majd vágja 2 - 3 cm-es kockákra.
	Gomba		5 - 70 g	10 - 40 mp	 Távolítsa el a szárát.
			30 - 250 g	3 - 15 mp	 Vágja 2 - 3 cm-es kockákra.
Zúzás	Parmezánsajt	 Folyamatos sebesség: Max	10 - 200 g	10 - 60 mp	 Vágja 2 - 3 cm-es kockákra.
Burgonyapüré	Főtt burgonya	 Szakaszos sebesség: Max	100 - 400 g	10 - 40 mp	 Vágja 2 - 3 cm-es kockákra. Ne dolgozza fel túl sokáig.
Fagyasztott	Fagyasztott banán	 Auto	250 - 450 g	40 - 120 mp	 1 - 2 cm széles, félig fagyott állapot, azaz fogvájóval át lehet szűrni.
			A kezdő beállítás 350 g-ra vonatkozik (60 mp)		
Jégzúzás	Jégek	 Folyamatos sebesség: Max	~ 10 db	~ 20 mp	 2 - 3 cm-es jégek.
Darálás	Diófélék	 Folyamatos sebesség: Max	10 - 200 g	15 - 30 mp	 Távolítsa el a magoró külső és belső héját.
Krém	Pörkölt magoró	 Auto	100 - 400 g	4 - 10 perc	 Távolítsa el a magoró külső és belső héját.
			A kezdő beállítás 300 g-ra vonatkozik (7 perc)		
Morzsa	Puha fehér kenyér	 Folyamatos sebesség: Max	10 - 200 g	15 - 60 mp	 Szeljen puha kenyeret 6-8 darabra.
Dagasztás (cukrászat)	Liszt	 Folyamatos sebesség: Max	~ 300 g	~ 120 mp	 Cukrászati termékek készítéséhez, mint például édességek és sütemények.
Gyümölcslé készítés	Gyümölcs, folyadék stb.	 Folyamatos sebesség: Max	~ 1500 ml	~ 120 mp	 Vágja 2 - 3 cm-es kockákra. Először a szilárd részeket dolgozza fel. Töltse fel folyadékkal úgy, hogy ne haladja meg az 1500 ml-t. Ne tegyen hozzá 10-nél több jégeköt a feldolgozás során.
Leves készítése	Főtt zöldség, folyadék stb.	 Folyamatos sebesség: Max	~ 1500 ml	~ 120 mp	 Vágja 2 - 3 cm-es kockákra. Először a szilárd részeket dolgozza fel. Töltse fel folyadékkal úgy, hogy ne haladja meg az 1500 ml-t.

KONYHAI ROBOTGÉP -KÉSPENGE-

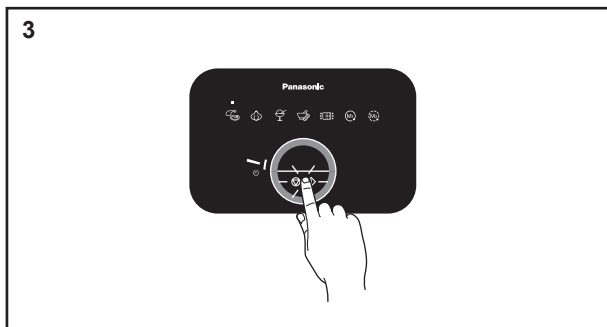
Működtetés Auto menüvel



Az összeszerelési lépések befejezése után dugja be a csatlakozódugót a hálózati aljzatba és kapcsolja be az üzemkapcsolót. Az üzemmód-jelző LED villogni kezd.

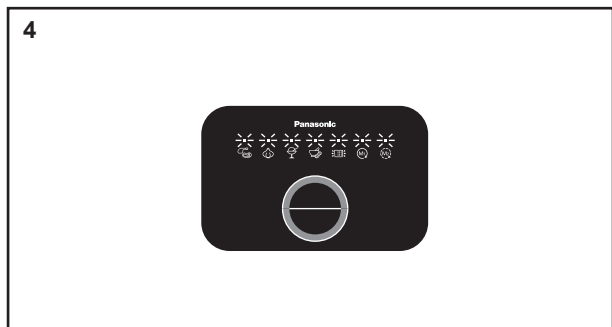


Válassza ki a kívánt Auto menü üzemmódot (kivéve a centrifuga üzemmódot). A kiválasztott üzemmód-jelző LED villogni kezd és egy sípoló hang lesz hallható. A meghajtási idő és a Stop/Start gomb jelző LED villogni kezd.

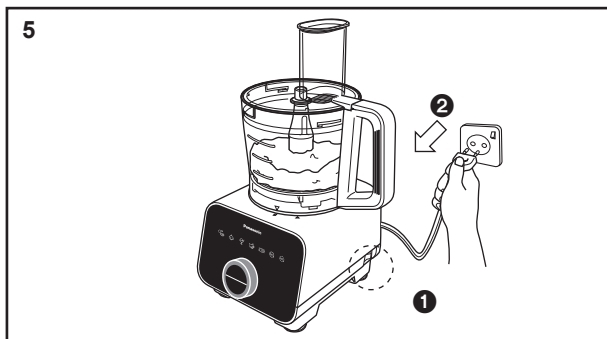


Minden egyes Auto menü előre beprogramozott meghajtási idővel rendelkezik.

Minden egyes világító sáv a meghajtási idő 10 másodpercét* jelöli. Nyomja meg a Stop/Start gombot a működtetés megkezdéséhez.

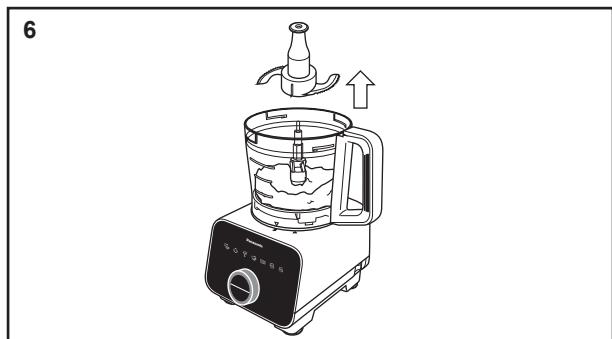


Működtetés közben a meghajtási időt jelző LED-ek egyesével kialszanak 10 másodperces időközönként, amíg a beállított időtartam le nem telik, majd 4 sípolás lesz hallható. Az üzemmód-jelző LED villogni kezd.



Miután a feldolgozás befejeződött, kapcsolja ki az üzemkapcsolót és húzza ki a csatlakozódugót a hálózati aljzataból.

*A krém Auto menü esetén minden egyes világító sáv 1 percet jelöl. A világító sávok egyesével elalszanak 1 perces időközönként.



A feldolgozott hozzávalók eltávolítása előtt távolítsa el a késpengét a tálból.

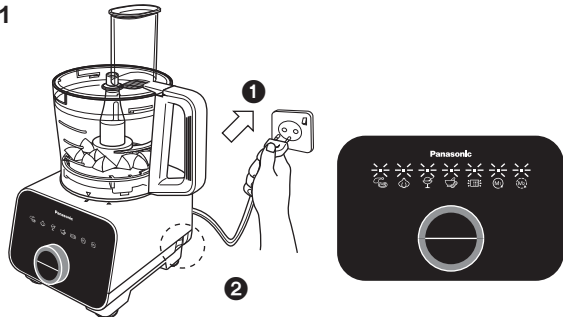
Megjegyzés:

- Mindig győződjön meg arról, hogy a késpengét behelyezte-e, mielőtt a hozzávalókat a tálba tenné.
- Az Auto menü meghajtási ideje növelhető vagy csökkenthető a forgatható számlappal, ha szükséges.
- Az Auto menü működtetése idő előtt megállítható a Stop/Start gomb megnyomásával, még mielőtt a beállított időtartam véget ér.
- A sebességtől és a felhasznált hozzávalók mennyiségétől függően jelentős vibrálás léphet fel. Ebben az esetben két kézzel tartsa lenyomva a tál fedőt, annak rögzítése végett a működtetés ideje alatt.

KONYHAI ROBOTGÉP -KÉSPENGE-

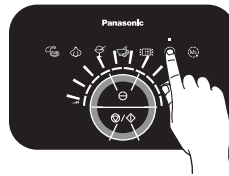
Működtetés manuális menüvel

1



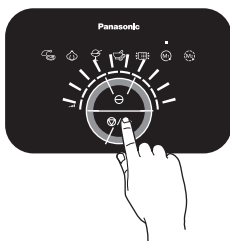
Az összeszerelési lépések befejezése után dugja be a csatlakozódugót a hálózati aljzatba és kapcsolja be az üzemkapcsolót. Az üzemmód-jelző LED villogni kezd.

2



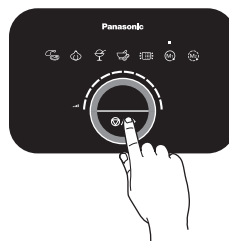
Válassza ki a folyamatos vagy szakaszos üzemmódot. A kiválasztott üzemmód-jelző LED világítani kezd és egy sípoló hang lesz hallható. A sebesség, a Stop/Start gomb és az ÜTEM kapcsoló jelző LED világítani és villogni kezd.

3



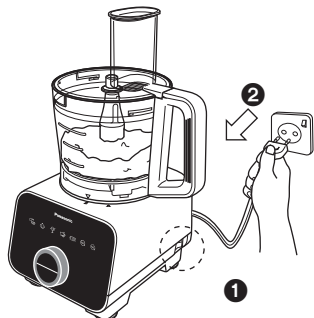
Állítsa be a kívánt sebességet a forgatható számlappal. Minél több sáv világít, annál nagyobb a beállított sebesség. Nyomja meg a Stop/Start vagy az ÜTEM gombot a működtetés megkezdéséhez.

4



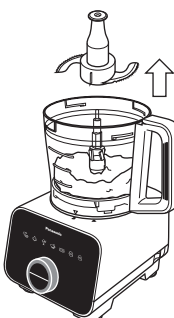
A meghajtási művelet ideje alatt a Stop/Start jelző LED folyamatosan világít. A sebesség állítható a működtetés ideje alatt. Nyomja meg a Stop/Start gombot a meghajtási művelet leállításához.

5



Miután a feldolgozás befejeződött, kapcsolja ki az üzemkapcsolót és húzza ki a csatlakozódugót a hálózati aljzattól.

6



A feldolgozott hozzávalók eltávolítása előtt távolítsa el a késpengét a tálból.

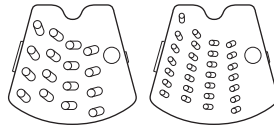
Megjegyzés:

- Mindig győződjön meg arról, hogy a késpengét behelyezte-e, mielőtt a hozzávalókat a tálba tenné.
- Dagasztáskor ne lépje túl a hozzávalók meghatározott mennyiségét, különben rendellenes vibráció léphet fel.
- Ne tegyen forró hozzávalókat a tálba feldolgozásra. Mindig győződjön meg arról, hogy a hozzávalók kellően lehűltek, mielőtt beteszi azokat, pl. főtt burgonya.
- Gyümölcsle készítésekor először a szilárd hozzávalókat tegye bele a tálba, majd csak azután adja hozzá a folyékony hozzávalókat úgy, hogy ne lépje túl az 1500 ml-t.
- A sebességtől és a felhasznált hozzávalók mennyiségétől függően jelentős vibrálás léphet fel. Ebben az esetben tartsa lenyomva a tál fedőt, annak rögzítése végett a működtetés ideje alatt.
- Dagasztáskor ne dolgozza fel újra a tésztát, ha az már első alkalommal elkészült.
- Ha folyékony hozzávalókat jégkockákkal együtt dolgoz fel, akkor ne használjon 10 db-nál (kb. 170 g) több jégkockát.

KONYHAI ROBOTGÉP -SZELETŐPENGÉK • APRÍTÓPENGÉK • JULIENNE PENGÉ



Szeletelő pengék (vastag / vékony)
- hozzávalók szeletelésére
használatos


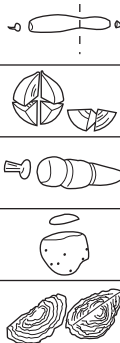


Aprítópengék (durva / finom)
- hozzávalók aprításához és
reszeléséhez használatos.


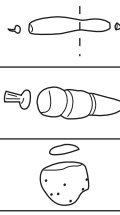


Julienne penge
- sült krumplics készítéséhez
és hozzávalók aprításához
használatos.



Hozzávalók előkészítése szeletelő pengék esetén (vastag / vékony)

Funkció	Hozzávaló	Üzem mód	Max. egyszeri használat	Üzem idő (kb.)	Előkészítés módszer
Szeletelés	Uborka	 Folyamatos sebesség: Max	700 g	-	 Vágja fel a hozzávalót olyan kis darabokra, hogy beférjen az adagolócsőbe.
	Hagyma		700 g		
	Répa		600 g		
	Burgonya		600 g		
	Fejes káposzta		400 g		

Hozzávalók előkészítése aprítópengék esetén (durva / finom)

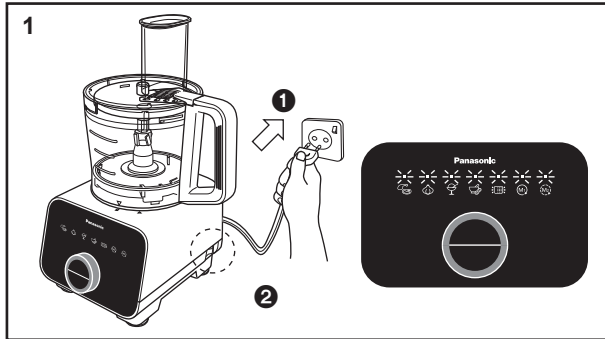
Funkció	Hozzávaló	Üzem mód	Max. egyszeri használat	Üzem idő (kb.)	Előkészítés módszer
Darabolás	Uborka	 Folyamatos sebesség: Max	500 g	-	 Vágja fel a hozzávalót olyan kis darabokra, hogy beférjen az adagolócsőbe.
	Répa		500 g		
	Burgonya		650 g		
	Sajt		500 g		

Hozzávalók előkészítése Julienne penge esetén

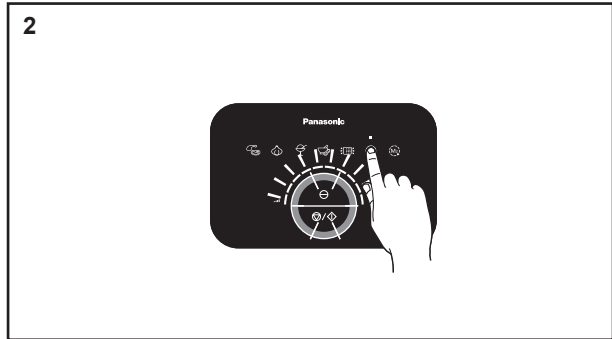
Funkció	Hozzávaló	Üzem mód	Max. egyszeri használat	Üzem idő (kb.)	Előkészítés módszer
Sült krumplics	Burgonya	 Folyamatos sebesség: Max	800 g	-	 Vágja fel a hozzávalót olyan kis darabokra, hogy beférjen az adagolócsőbe.
Darabolás	Fejes káposzta		500 g		

KONYHAI ROBOTGÉP -SZELETELŐPENGÉK • APRÍTÓPENGÉK • JULIENNE PENGÉ

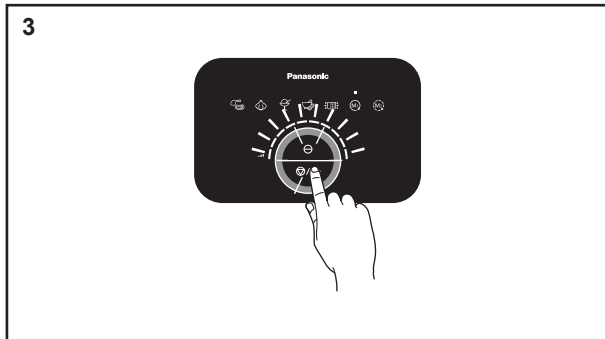
Működtetés manuális menüvel



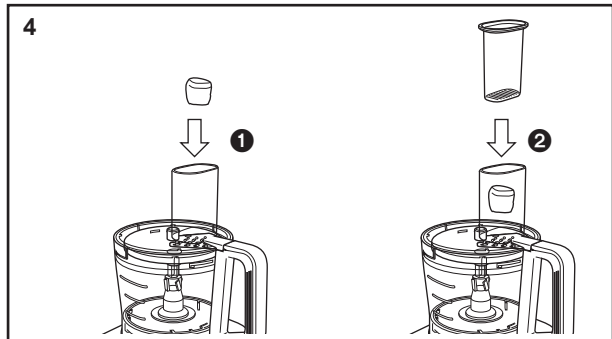
Az összeszerelési lépések befejezése után dugja be a csatlakozódugót a hálózati aljzatba és kapcsolja be az üzempkapcsolót. Az üzemmód-jelző LED villogni kezd és villogni kezd.



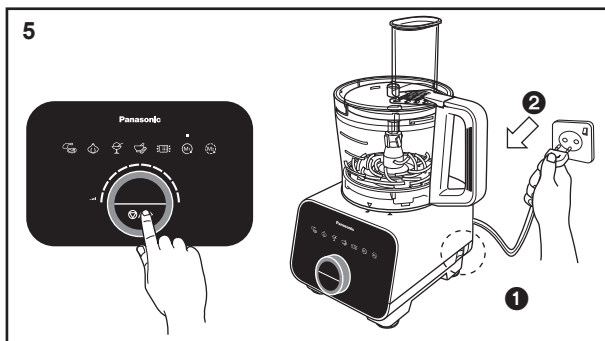
Válassza ki a folyamatos üzemmódot. A kiválasztott üzemmód-jelző LED villogni kezd és egy sípoló hang lesz hallható. A sebesség, a Stop/Start és az ÜTEM kapcsoló jelző LED villogni kezd.



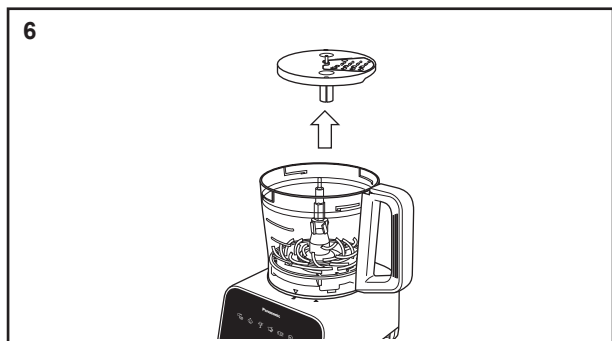
Állítsa be a sebességet a forgatható számlappal. Minél több sáv világít, annál nagyobb a beállított sebesség. Nyomja meg a Stop/Start vagy az ÜTEM gombot a működtetés megkezdéséhez.



Helyezze be a hozzávalókat az adagolócsőbe és nyomja le az ételnyomóval.



A meghajtási művelet ideje alatt a Stop/Start jelző LED folyamatosan villog. Nyomja meg a Stop/Start gombot a meghajtási művelet leállításához. Miután a feldolgozás befejeződött, kapcsolja ki az üzempkapcsolót és húzza ki a csatlakozódugót a hálózati aljzatból.



A feldolgozott hozzávalók eltávolítása előtt távolítsa el a pengétartót a tálból.


Megjegyzés:

- Hosszú és keskeny hozzávalók használata esetén helyezze azokat az adagolócső elülső falához az 1. képen látható módon, hogy elkerülje az egyenetlen feldolgozást működtetéskor.
- Dobja ki a fel nem dolgozott hozzávalók megmaradt darabjait.
- Igazítsa a magas rosttartalmú hozzávalókat a 2. képen látható módon, hogy egyenetlen eredményt érjen el.

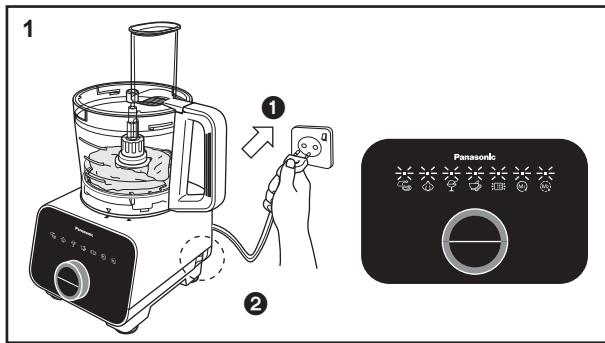


KONYHAI ROBOTGÉP -DAGASZTÓPENGE-

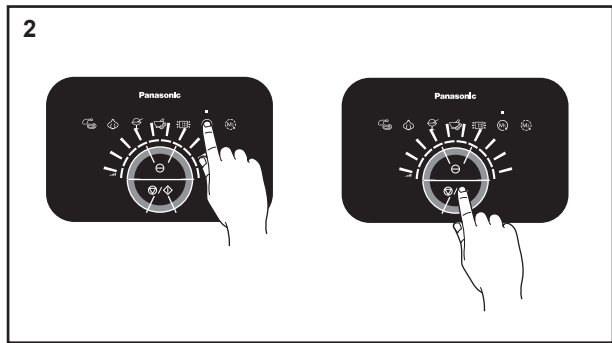
Hozzávalók előkészítése dagasztópenge esetén

Funkció	Hozzávaló	Üzem mód	Max. egyszeri használat	Üzemidő (kb.)	Előkészítés módszer
Dagasztás (kenyér)	Kenyérliszt	 Folyamatos sebesség: Kezdje az 1-es fokozaton és növelje 1 másodpercenként a max. értékig.	300 g	~ 120 mp	Keverjen össze élesztőt vízzel és adja hozzá a tészta feldolgozása közben (az élesztő feldolgozás előtti közvetlen hozzáadása pelyhesedést és korai megkelést eredményez). Ha tésztakeverék még mindig pelyhesnek tűnik az első feldolgozás után, akkor adjon 1 teáskanálnyi vizet a keverékhez. Ha erős vibrálás lép fel, mert a tésztakeverék feltekeredett a hajtótengelyre, adjon hozzá egy teáskanál lisztet. Ne dolgozza fel újra a tésztát, miután a folyamat befejeződött, ha nincs megelégedve a tésztával, folytassa a dagasztást kézzel.
	Folyadék		160 - 200 ml		

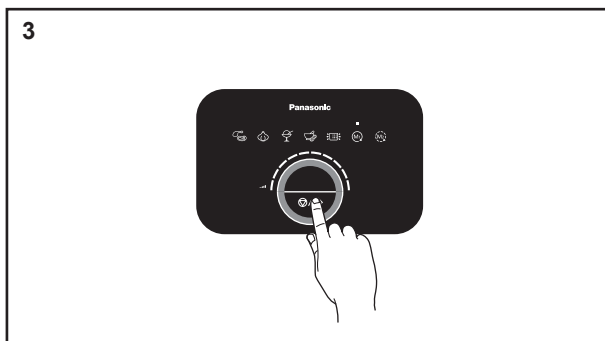
Működtetés manuális menüvel



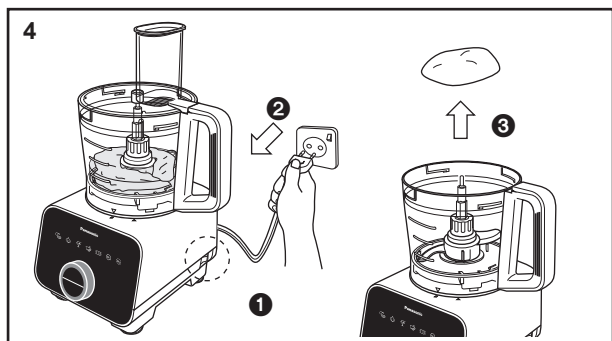
Az összeszerelési lépések befejezése után dugja be a csatlakozódugót a hálózati aljzatba és kapcsolja be az üzempcsolót. Az üzemmód-jelző LED villogni kezd.



Válassza ki a folyamatos üzemmódot és állítsa be a megfelelő sebességet a forgatható számlappal. Minél több sáv világít, annál nagyobb a beállított sebesség. Nyomja meg a Stop/Start gombot a működtetés megkezdéséhez.



A meghajtási művelet ideje alatt a Stop/Start jelző LED folyamatosan világít. Kísérje figyelemmel a tészta megkelését. Nyomja meg a Stop/Start gombot a meghajtási működtetés befejezéséhez, ha a tészta megkelt.






Miután a feldolgozás befejeződött, kapcsolja ki az üzempcsolót és húzza ki a csatlakozódugót a hálózati aljzattól. Távolítsa el a megkelt tésztát a tálból, mielőtt eltávolítaná a dagasztópengét.

Megjegyzés:

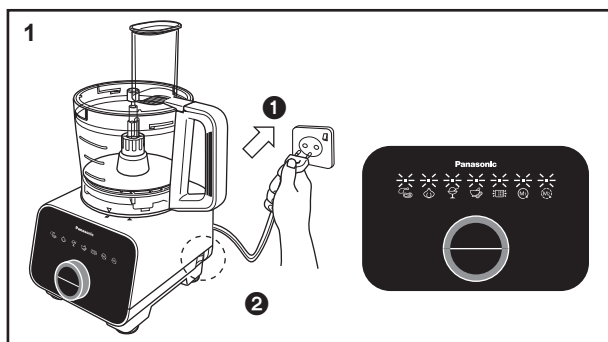
- Ne lépje túl a dagasztópengéhez meghatározott hozzávalók mennyiségét, különben rendellenes vibráció léphet fel.
- A sebességtől és a felhasznált hozzávalók mennyiségétől függően jelentős vibrálás léphet fel. Ebben az esetben két kézzel tartva lenyomva a tál fedőt, annak rögzítése véget a működtetés ideje alatt.
- Dagasztáskor ne dolgozza fel újra a tésztát, ha az már első alkalommal elkészült.
- Túl sok vaj és cukor a tésztában rendellenes vibrációt okozhat a dagasztópenge használatakor.
- Kenyérlisztől eltérő liszt használata rendellenes vibrációt okozhat. Feldolgozás előtt távolítsa el a 1 - 2 evőkanállal a meghatározott teljes mennyiségéből és apránként adagolja a feldolgozás során, ha szükséges.

KONYHAI ROBOTGÉP -HABVERŐ PENGE-

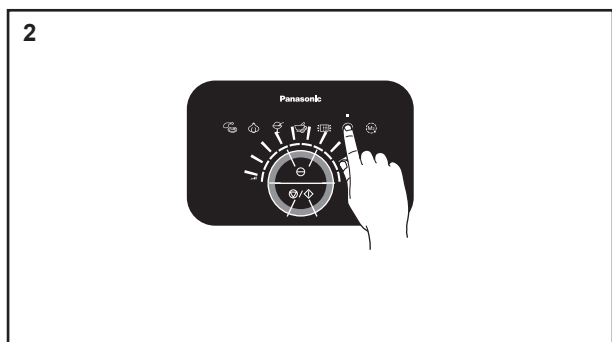
Hozzávalók előkészítése habverő penge esetén

Funkció	Hozzávaló	Üzem mód	Max. egyszeri használat	Üzemidő (kb.)	Előkészítés módszer	
Hab	Tojásfehérje		2 - 6 db	50 - 90 mp		Válassza szét a tojás fehérjét a tojássárgájától lágy hab készítéséhez.
	Tejszín	Folyamatos sebesség: Max	100 - 300 ml	15 mp - 2 perc		Használjon friss tejszínt 5 °C-on 35% vagy magasabb zsírtartalommal.

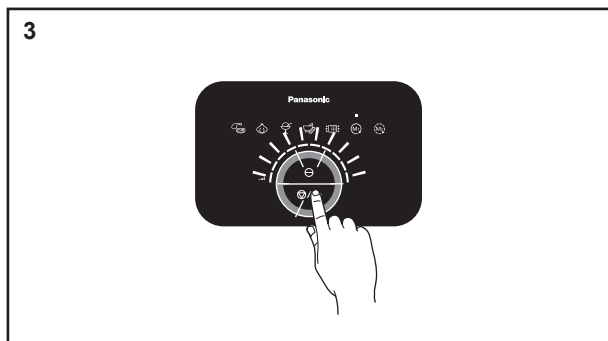
Működtetés manuális menüvel



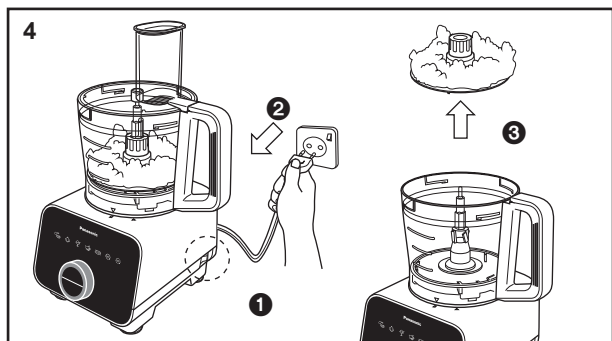
Az összeszerelési lépések befejezése után dugja be a csatlakozódugót a hálózati aljzatba és kapcsolja be az üzempkapcsolót. Az üzemmód-jelző LED villogni kezd.



Válassza ki a folyamatos üzemmódot és állítsa be a sebességet a forgatható számlappal. Minél több sáv világít, annál nagyobb a beállított sebesség. Nyomja meg a Stop/Start gombot a működtetés megkezdéséhez.



A meghajtási művelet ideje alatt a Stop/Start jelző LED folyamatosan világít. Kísérje figyelemmel a habosított összetevők felverését és habosodását. Nyomja meg a Stop/Start gombot a meghajtási működtetés befejezéséhez, ha kívánt habot elkészítette.






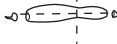
Miután a feldolgozás befejeződött, kapcsolja ki az üzempkapcsolót és húzza ki a csatlakozódugót a hálózati aljzatból. Óvatosan távolítsa el a habverő pengét a feldolgozott hozzávalókkal együtt a tálból.

Megjegyzés:

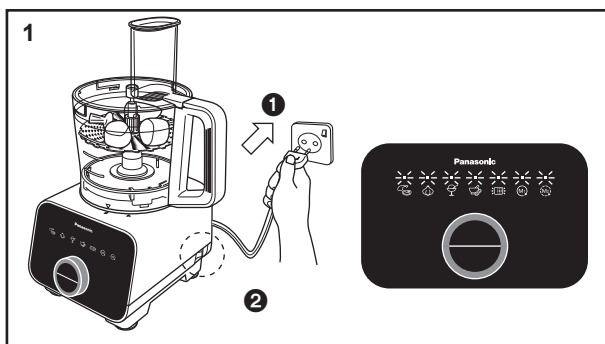
- Ne dolgozza fel túlzottan a habot, mert összeeshet és vajcsomókat alkothat.
- Különböző márkájú tejszínek használata eltérő eredményhez vezethet. Addig ajánlott a folyamatot végezni, amíg a hab megfelelően fel nincs verve.

KONYHAI ROBOTGÉP -RESZELŐPENGE-

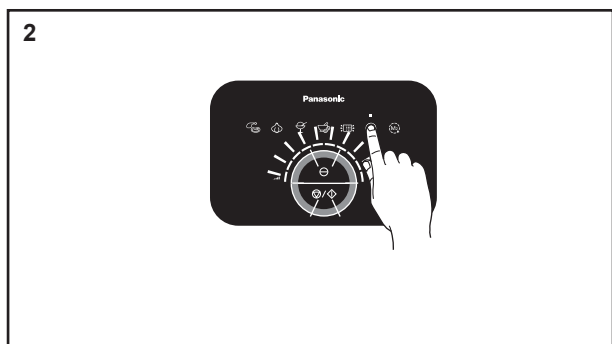
Hozzávalók előkészítése reszelőpenge esetén

Funkció	Hozzávaló	Üzem mód	Max. egyszeri használat	Üzemidő (kb.)	Előkészítés módszer
Reszelés	Répa	 Folyamatos sebesség: Max	200 g	-	   Vágja 2 - 3 cm-es kockákra.
	Alma		200 g		
	Uborka		200 g		

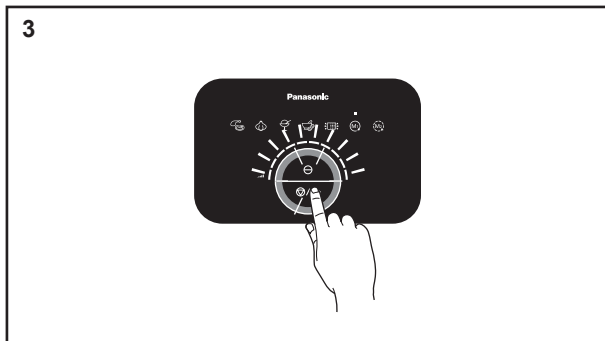
Működtetés manuális menüvel



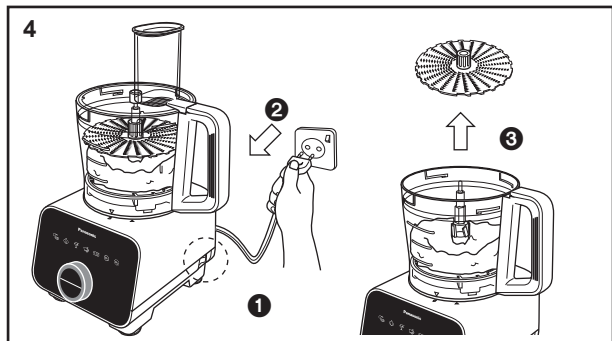
Az összeszerelési lépések befejezése után dugja be a csatlakozódugót a hálózati aljzatba és kapcsolja be az üzemkapcsolót. Az üzemmód-jelző LED villogni kezd.



Válassza ki a folyamatos üzemmódot és állítsa be a sebességet a forgatható számlappal. Minél több sáv világít, annál nagyobb a beállított sebesség. Nyomja meg a Stop/Start gombot a működtetés megkezdéséhez.



A meghajtási művelet ideje alatt a Stop/Start jelző LED folyamatosan világít. Nyomja meg a Stop/Start gombot a meghajtási művelet leállításához.




Miután a feldolgozás befejeződött, kapcsolja ki az üzemkapcsolót és húzza ki a csatlakozódugót a hálózati aljzataból. A hozzávalók eltávolítása előtt távolítsa el a reszelőpengét a tálból.

Megjegyzés:

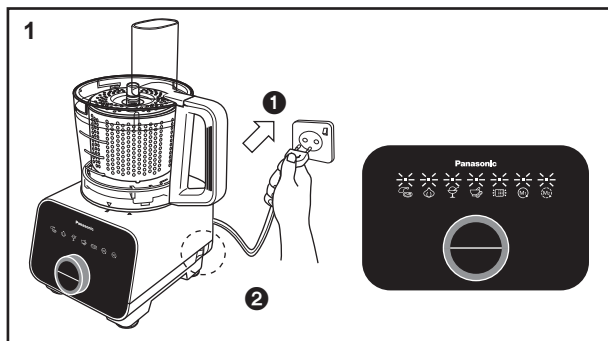
- A reszelőpenge használatakor ne az adagolócsövön keresztül adja hozzá a hozzávalókat.

KONYHAI ROBOTGÉP -SALÁTACENTRIFUGA-

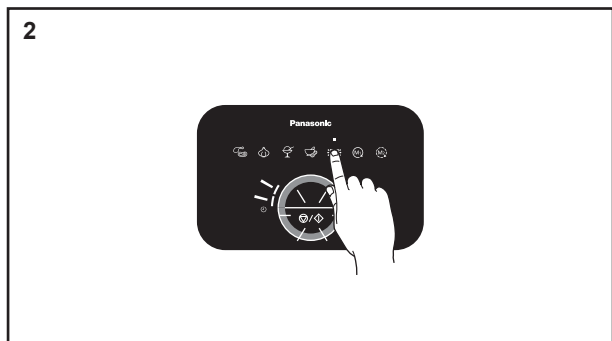
Hozzávalók előkészítése saláta centrifuga esetén

Funkció	Hozzávaló	Üzem mód	Max. egyszeri használat	Üzemidő (kb.)	Előkészítés módszer
Centrifuga	Fejes salátalevelek	Auto	100 g	20 - 60 mp	 Vágja 3 - 5 cm-es csíkokra.
	Fejes káposzta		200 g	20 - 70 mp	

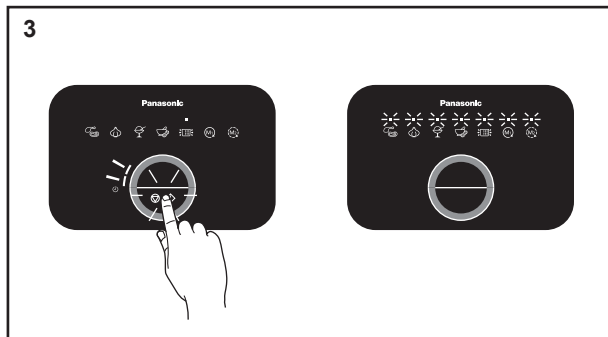
Működtetés Auto menüvel



1 Az összeszerelési lépések befejezése után dugja be a csatlakozódugót a hálózati aljzatba és kapcsolja be az üzemkapcsolót. Az üzem mód-jelző LED világítani és villogni kezd.

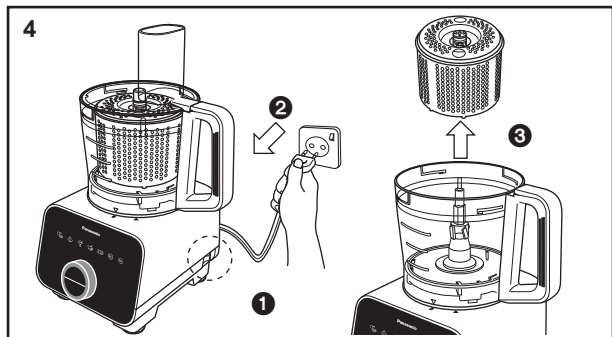


2 Válassza ki a centrifuga üzem módot. A kiválasztott üzem mód-jelző LED világítani kezd és egy sípoló hang lesz hallható. A meghajtási idő és a Stop/Start gomb jelző LED világítani és villogni kezd.



3 Minden egyes Auto menü előre beprogramozott meghajtási idővel rendelkezik. Minden egyes világító sáv a meghajtási idő 10 másodpercét jelöli.

Nyomja meg a Stop/Start gombot a működtetés indításához. Működtetés közben a meghajtási időt jelző LED-ek egyesével kialszanak 10 másodperces időközönként, amíg a beállított időtartam le nem telik, majd 4 sípolás lesz hallható. Az üzem mód-jelző LED világítani és villogni kezd.





4 Miután a feldolgozás befejeződött, kapcsolja ki az üzemkapcsolót és húzza ki a csatlakozódugót a hálózati aljzattól. Távolítsa el a salátacentrifugát a tálból.

Megjegyzés:

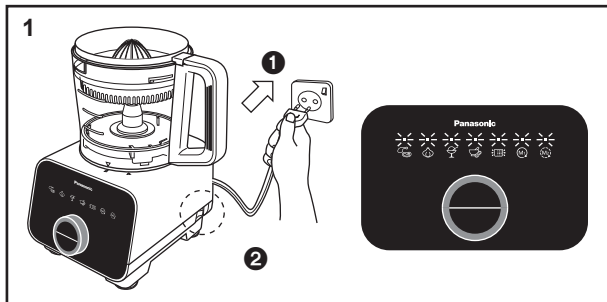
- A salátacentrifuga maximális üzemi kapacitása: 200 g vagy a salátacentrifuga maximális magassága, amelyik előbb bekövetkezik.
- Tiltott hozzávalók: lásd HU6. oldal.
- Feldolgozás előtt győződjön meg arról, hogy a hozzávalók egyenletesen szétszóródtak a salátacentrifugában.
- Ne működtesse a salátacentrifugát semmilyen más üzem módban, csakis centrifuga üzem módban.
- Működtetés előtt mindig győződjön meg arról, hogy a centrifuga-fedél hozzá van csatlakoztatva a salátacentrifugához, különben a hozzávalók kirepülhetnek a tálból és szétszóródhatnak.
- A felhasznált hozzávalók mennyiségétől függően jelentős vibrálás léphet fel. Ebben az esetben két kézzel tartsa lenyomva a tál fedőt, annak rögzítése végett a működtetés ideje alatt.

KONYHAI ROBOTGÉP -CITRUSPRÉS-

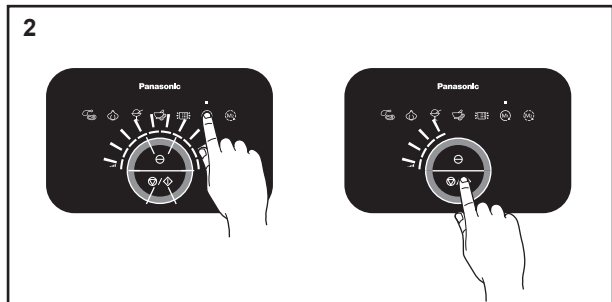
Hozzávalók előkészítése citrusprés esetén

Funkció	Hozzávaló	Üzem mód	Max. egyszeri használat	Üzemidő (kb.)	Előkészítés módszer
Facsarás	Citrus gyümölcs	 Folyamatos sebesség: 4-es fokozat	1000 ml	-	 Vágja félbe a gyümölcsöket.

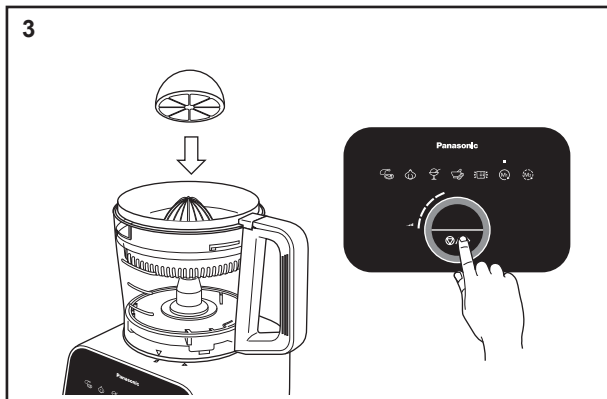
Működtetés manuális menüvel



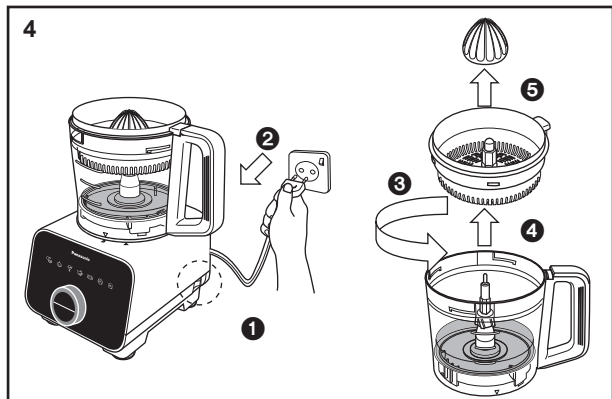
Az összeszerelési lépések befejezése után dugja be a csatlakozódugót a hálózati aljzatba és kapcsolja be az üzemkapcsolót. Az üzemmód-jelző LED villogni kezd.



Válassza ki a folyamatos üzemmódot és állítsa 4-es szintre a forgatható számlappal. Nyomja meg a Stop/Start gombot a működtetés megkezdéséhez.



Helyezze a félbevágott gyümölcsöt az elvágott felével a citrusfacsaró kúp tetejére és nyomja le határozottan a gyümölcslé kifacsarásához. A meghajtási művelet ideje alatt a Stop/Start jelző LED folyamatosan világít. Nyomja meg a Stop/Start gombot a meghajtási művelet leállításához.



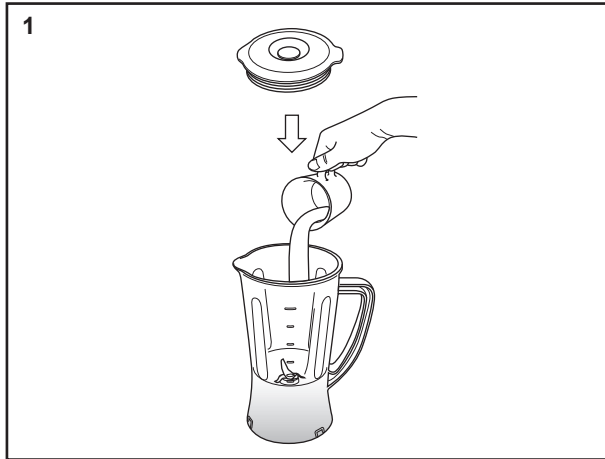
Miután a feldolgozás befejeződött, kapcsolja ki az üzemkapcsolót és húzza ki a csatlakozódugót a hálózati aljzattól. Távolítsa el a citrusprés tartozékot a tálból mielőtt kiöntené a kifacsart gyümölcslévet.

Megjegyzés:

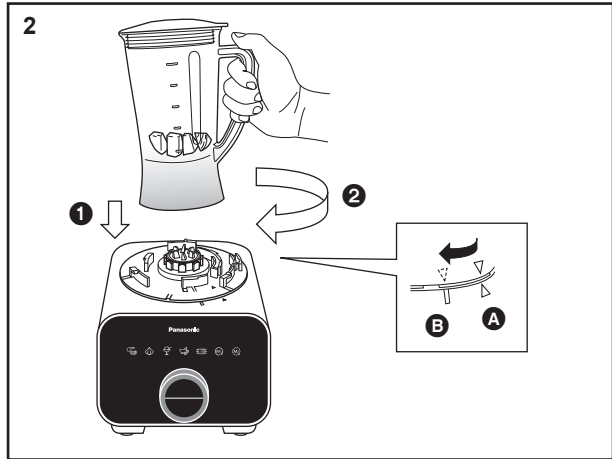
- Használat előtt mindig győződjön meg arról, hogy a citrusfacsaró kúp rá van-e helyezve a citrusszűrőre.
- Időnként hagyja abba a feldolgozást, hogy eltávolítsa a megmaradt pépet a citrusszűrőről, hogy megkönnyítse a facsarás folyamatát.
- Nem ajánlott a citrusprés működtetése 4-es fokozat feletti sebességen.
- Kerülje a citrusfacsaró kúp érintését, miközben az forog.

KEVERŐGÉP

A keverőgép toldalék összeszerelése és szétszerelése



Helyezzen hozzávalókat a keverőgép edénybe és zárja le a keverőgép fedelet.



Helyezze a keverőgép edényt a motorháztetejére úgy, hogy a jelzés illeszkedjen az **A** képen látható módon.

Forgassa el a keverőgép edényt óramutató járásával megegyező irányban, amíg 'kattanó' hangot nem hall. Győződjön meg arról, hogy a keverőgép edényen lévő háromszög alakú jelzés illeszkedik a négyszög alakú jelzéshez a **B** képen látható módon.

A szétszereléshez egyszerűen csak hajtva végre az összeszerelési lépéseket fordított sorrendben.

Hozzávalók előkészítése keverőgép esetén

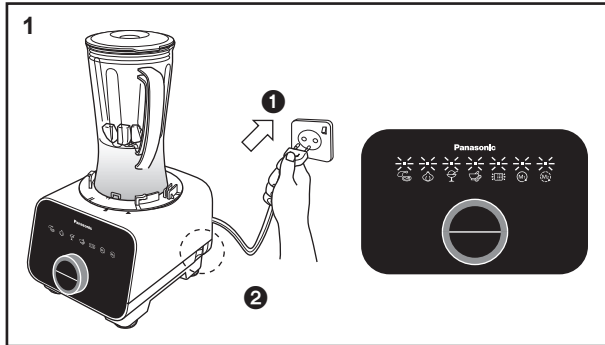
Funkció	Hozzávaló	Üzem mód	Max. egyszeri használat	Üzemidő (kb.)	Előkészítés módszer
Folyadékkészítés	Gyümölcs, zöldség	Folyamatos sebesség: Max	1000 ml	~ 2 perc	Vágja 1 cm-es kockákra.

Megjegyzés:

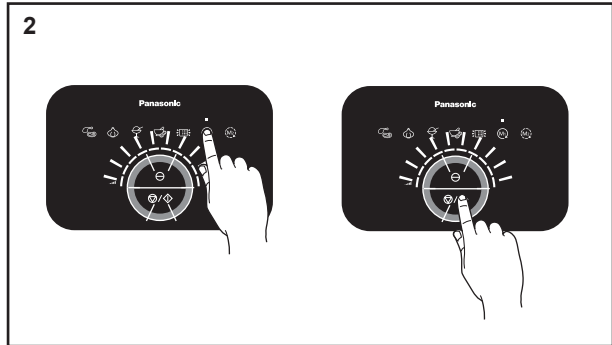
- Maximális üzemi kapacitás: 1 l.
- Tiltott hozzávalók keverőgép edény esetén: lásd HU6. oldal.
- Nem ajánlott kemény és viszkózus hozzávalók keverése. Azonban, ha szükséges, vágja a kemény hozzávalókat kis darabokra (pl. Vágjon répát 1 cm³-es kockákra) és töltsse meg a keverőgép edényt a hozzávalókkal úgy, hogy ne haladja meg az edény névleges kapacitásának felét.
- Ne töltsse túl a maximális szinten és csökkentse a hozzávalók mennyiségét, ha a készülék rendellenes hangot ad vagy vibrációt kelt működés közben.
- Adjon hozzá puha hozzávalókat (gyümölcsöket, zöldségeket) a keverőgép edényébe, mielőtt más hozzávalókat adna hozzá.

KEVERŐGÉP

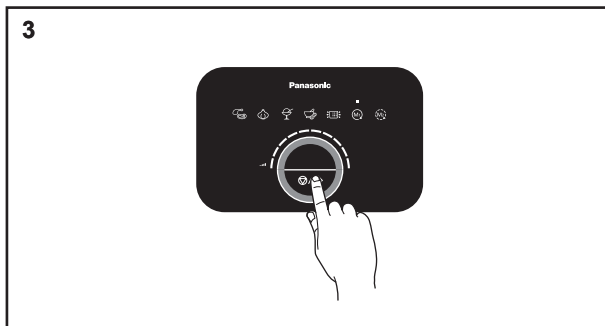
Működtetés manuális menüvel



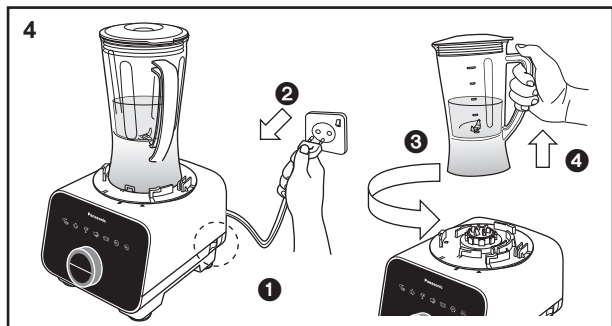
Az összeszerelési lépések befejezése után dugja be a csatlakozódugót a hálózati aljzatba és kapcsolja be az üzempcsolót. Az üzemmód-jelző LED villogni és villogni kezd.



Válassza ki a folyamatos üzemmódot és állítsa be a sebességet a forgatható számlappal. Minél több sáv világít, annál nagyobb a beállított sebesség. Nyomja meg a Stop/Start gombot a működtetés megkezdéséhez.



A meghajtási művelet ideje alatt a Stop/Start jelző LED folyamatosan világít. Nyomja meg a Stop/Start gombot a meghajtási művelet leállításához.



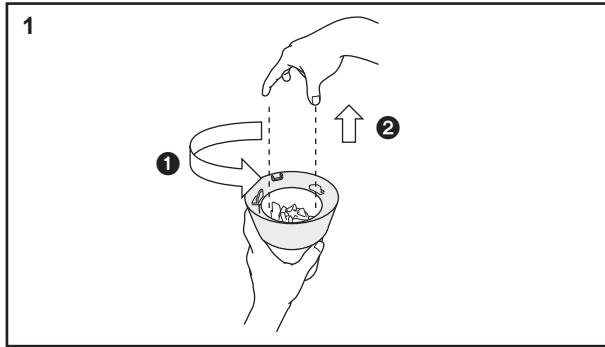
Miután a feldolgozás befejeződött, kapcsolja ki az üzempcsolót és húzza ki a csatlakozódugót a hálózati aljzattól. Távolítsa el a keverő egységet a motorháztól és folytassa a hozzávalók eltávolításával.

Megjegyzés:

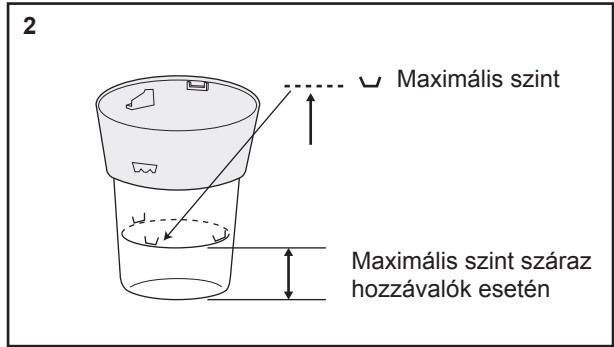
- Ha a vágókés beragad, kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati aljzattól. Ne kísérelje meg a megszorult hozzávalókat az ujjával kiszedni, használjon inkább egy tárgyat, mint például egy gumispatula.
- Keverés közben előfordulhat, hogy a hozzávalók kifröccsennek a keverőgép fedélén lévő lyukon. Kifröccsenés esetén törölje le egy száraz ruhával.
- Ne működtesse a névleges üzemi időn túl (2 perc BE, 2 perc KI).

KÁVÉDARÁLÓ

Szét szerelés becsomagolt állapotból

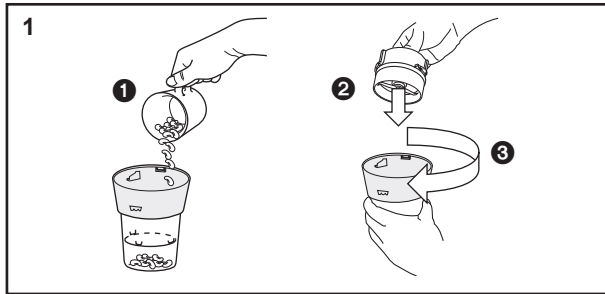


1 Forgassa el a darálótartály foglalatot óramutató járásával ellentétes irányban és emelje le a darálótartályról.

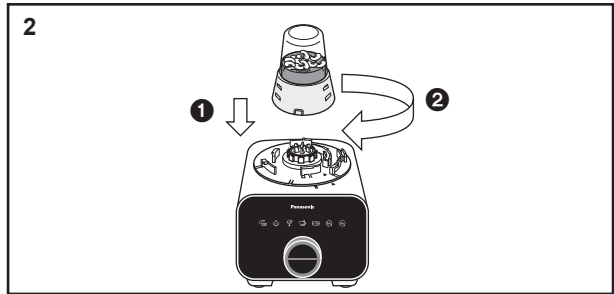


2 Száraz hozzávalókhöz tartozó maximális szint a darálótartályon feltüntetve. Ne töltsön túl ezen a szinten.

A kávédaráló toldalék összeszerelése és szét szerelése



1 Fordítsa a darálótartályt fejjel lefelé és tölts meg hozzávalókkal anélkül, hogy meghaladná a jelölt maximális szintet.




2 Helyezze a kávédaráló egységet a motorház tetejére. Forgassa el a kávédaráló egységet óramutató járásával megegyező irányban, amíg 'kattanó' hangot nem hall.

Helyezze a darálótartály foglalatot a darálótartályra és forgassa el óramutató járásával megegyező irányban, amíg 'kattanó' hangot nem hall.

Győződjön meg arról, hogy a darálótartály foglalat külső felszínén található és a darálótartály belső felületén lévő bordák szorosan egymáshoz kapcsolódtak-e.

A szét szereléshez egyszerűen csak hajtsa végre az összeszerelési lépéseket fordított sorrendben.

Hozzávalók előkészítése kávédaráló esetén

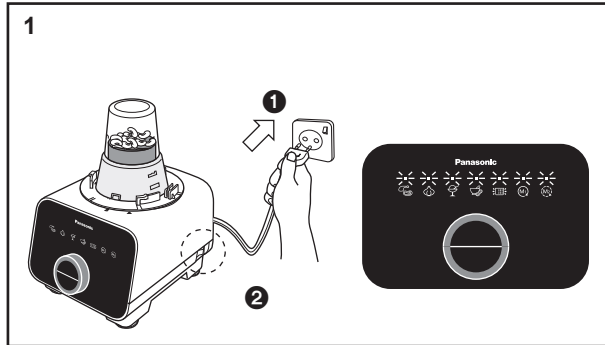
Funkció	Hozzávaló	Üzem mód	Max. egyszeri használat	Üzemi idő (kb.)	Előkészítés módszer
Darálás	Kávészemek	 Folyamatos sebesség: Max	Max. szintig	~ 60 mp	-
	Bors				

Megjegyzés:

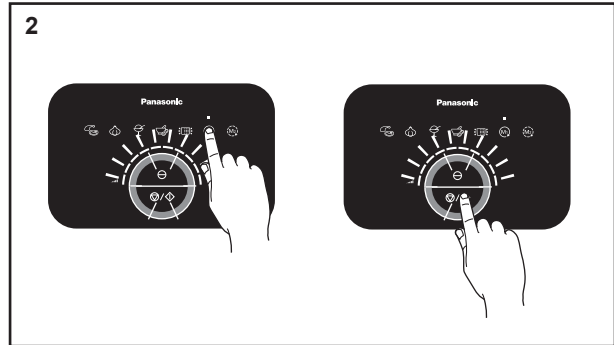
- Tiltott hozzávalók: lásd HU6. oldal.
- Ne működtesse az egységet üres kávédarálóval.
- Ne töltsön a maximális szinten túl és csökkentse a hozzávalók mennyiségét, ha a készülék rendellenes hangot vagy vibrációt kelt működés közben.

KÁVÉDARÁLÓ

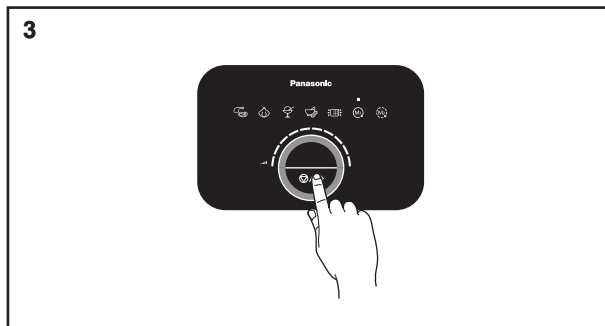
Működtetés manuális menüvel



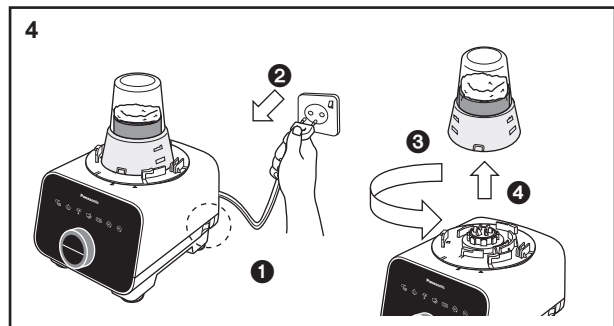
Az összeszerelési lépések befejezése után dugja be a csatlakozódugót a hálózati aljzatba és kapcsolja be az üzemkapcsolót. Az üzemmód-jelző LED világítani és villogni kezd.



Válassza ki a folyamatos üzemmódot és állítsa be a sebességet a forgatható számlappal. Minél több sáv világít, annál nagyobb a beállított sebesség. Nyomja meg a Stop/Start gombot a működtetés megkezdéséhez.



A meghajtási művelet ideje alatt a Stop/Start jelző LED folyamatosan világít. Nyomja meg a Stop/Start gombot a meghajtási művelet leállításához.



Miután a feldolgozás befejeződött, kapcsolja ki az üzemkapcsolót és húzza ki a csatlakozódugót a hálózati aljzatból. Távolítsa el a kávédaráló egységet a motorháztól és folytassa a hozzávalók eltávolításával.

Megjegyzés:

- A hozzávalók eltávolítása közben ügyeljen a vágókésre.
- Ne működtesse a névleges üzemi időn túl (1 perc BE, 2 perc KI).

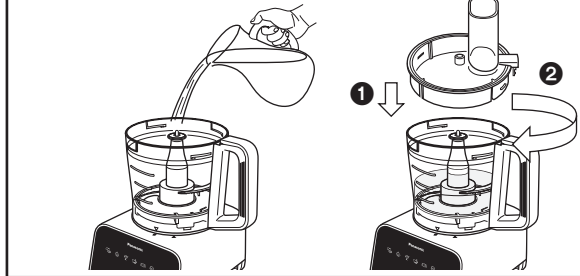
HASZNÁLAT UTÁN

Tisztítás

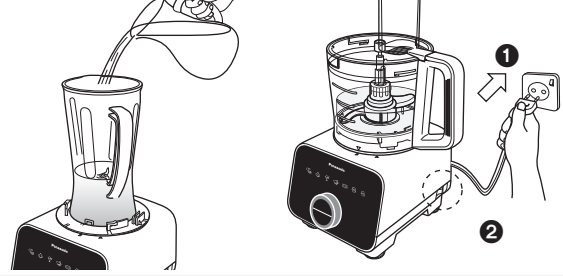
Előmosás

Az előmosás könnyebb tisztítást tesz lehetővé. Használható késpengéhez és keverőgép egységhez. Előmosáshoz egyszerűen csak kövesse az alábbi lépéseket.

1 Konyhai robotgép



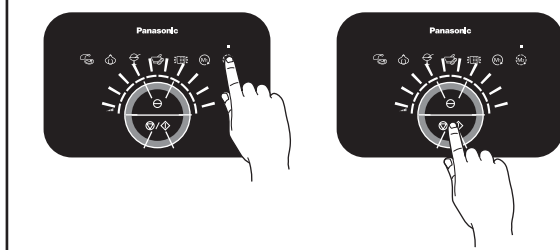
Keverőgép



Helyezze a használt toldalékot a tál belsejébe, töltsön meg a tálat vízzel addig, amíg a toldalék el nem merül a vízben (max. 500 ml). Helyezze a tál fedőt a tál tetejére és forgassa el óramutató járásával megegyező irányban, amíg 'kattanó' hangot nem hall.

Keverőgép egység esetén töltsön 500 ml vizet a keverőgép edénybe és takarja le a keverőgép fedéllel. Dugja be a csatlakozódugót a hálózati aljzatba és kapcsolja be az üzempcsolót.

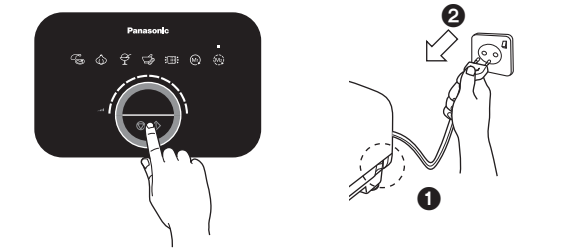
2



Konyhai robotgép: Válassza ki a szakaszos üzemmódot és nyomja meg a Stop/Start gombot, majd működtesse 10 - 20 másodpercig 10-es fokozaton.

Keverőgép: Válassza ki a folyamatos üzemmódot és nyomja meg a Stop/Start gombot, majd működtesse 10 - 20 másodpercig 10-es fokozaton.

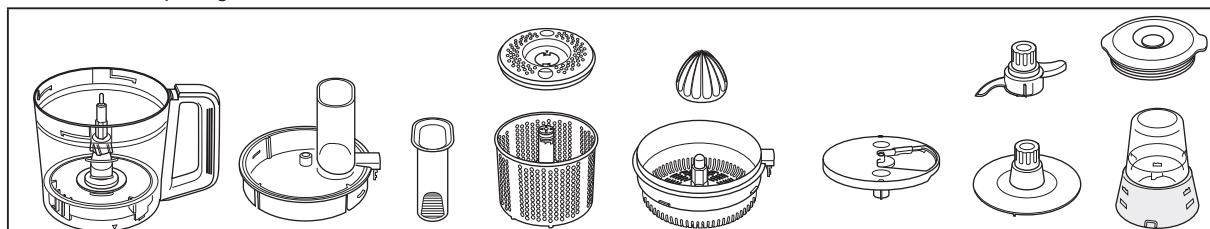
3



Nyomja meg a Stop/Start gombot a meghajtási művelet leállításához.

Kapcsolja ki az üzempcsolót és húzza ki a csatlakozódugót a hálózati aljzattól.

Távolítsa el a tartozékokat és folytassa a tisztítással.



Mossa meg ezeket az alkatrészeket folyó víz alatt való dörzsöléssel. Használjon semleges konyhai tisztítószer, ha szükséges. Majd törölje szárazra azokat egy tiszta ruhával.



Mossa meg ezeket az alkatrészeket folyó víz alatt való dörzsöléssel, és óvatosan tisztítsa meg ezeket egy kefével.

Használjon semleges konyhai tisztítószer, ha szükséges.

Megjegyzés:

- Ezek az alkatrészek rendkívül élesek és fokozott odafigyeléssel kezelendők tisztítás közben. Kerülje ezekben az alkatrészeknek más kemény tárgyakkal való ütdését a tisztítás folyamán.
- A darálótartály foglalatot tilos megmosni, használjon kefé a tisztításhoz.

HASZNÁLAT UTÁN

Motorház / gumitalp

Töröljön le minden koszt vagy szennyeződést egy tiszta, nedves ruhával.

Megjegyzés:

- Győződjön meg róla, hogy a tápvezeték ki van húzva, mielőtt a motorházat tisztítaná.
- Ne mossa meg a motorházat folyó víz alatt.
- Sose használjon maró hatású folyadékot (pl. alkohol, hígító stb.) a motorház tisztításához.

Tisztítás mosogatógépben

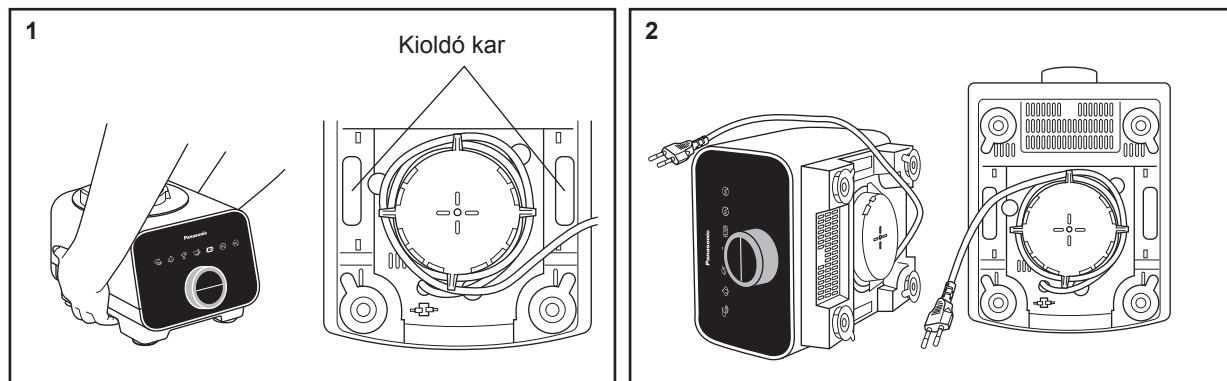
Ennek a készüléknek a tálja és tál fedője betehető a mosogatógépbe.

Megjegyzés:

- Ne helyezze ezeket az alkatrészeket a mosogatógép fűtőterületének közelébe, mert a magas hőmérséklet megrongálhatja azokat.

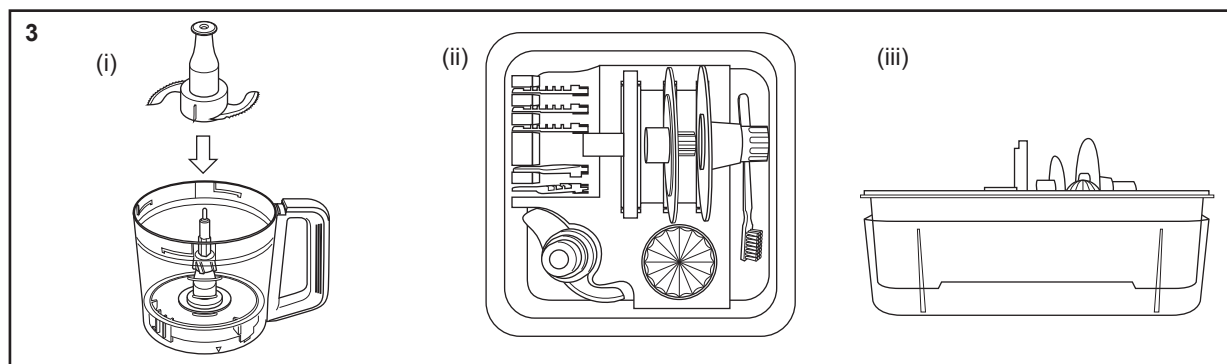
Tárolás

Tárolás előtt győződjön meg róla, hogy minden tartozék és a tál el van távolítva a motorházzól.



A motorház gumitalpának kioldásához nyomja meg egyszerre a kioldó karokat a motorház alján úgy, ahogy a fenti képen látható, és emelje fel.

Döntse a motorházat az oldalára és tekerje fel részben a tápvezetékét a vezeték-tekerelési területen, a csatlakozódugót hagyja oldalt.



(i) Tárolja a késpengét a tálon belül. Az egyéb tartozékok tárolására való a tárolórekesz-egység. Tárolja a tartozékokat a becsomagolt állapotnak megfelelően.

(ii) A tárolórekesz-egységben lévő tartozékok listája:
Dagasztópenge, citrusfacsaró kúp, vastagon szeletelő penge, vékonyan szeletelő penge, finom aprítópenge, durva aprítópenge, Julienne penge, pengetartó, reszelőpenge, habverő penge és kefe.

(iii) Helyezze a tárolórekesz fedelét a tárolórekesz alá, hogy összegyűjtse a vizet a megmosott toldalékokról

Megjegyzés:

- A tárolórekesz felnyitása után dobja hulladékba a rugalmas műanyag borítást.

HIBAELHÁRÍTÁS

Kérjük, ellenőrizze az alábbi pontokat, mielőtt a szakszervízt hívná.

Probléma	Ok és művelet
A készülék nem kapcsol be.	<ul style="list-style-type: none">● A csatlakozódugó lazán van bedugva a hálózati aljzatba.<ul style="list-style-type: none">➔ Dugja be határozottan a hálózati aljzatba.● Az üzemkapcsoló nincs bekapcsolva<ul style="list-style-type: none">➔ Kapcsolja be az üzemkapcsolót.
Nem lehet egyik funkciót sem kiválasztani a vezérlőpanelen.	<ul style="list-style-type: none">● Kesztyű okozhatja a vezérlőpanel érzéketlenségét.<ul style="list-style-type: none">➔ Fedetlen ujjal válassza ki a funkciókat.● Rossz helyen bök rá a funkcióra.<ul style="list-style-type: none">➔ Bökjön határozottan a vezérlőpanelen látható illusztrációkra.● A készülék már működésben van.<ul style="list-style-type: none">➔ Funkciókat nem lehet változtatni a készülék működése közben. Állítsa le a legutóbbi funkciót, mielőtt újat választana.
A készülék nem indul el, még akkor sem, ha a Stop/Start gombot megnyomják. (Hiba üzemmódot jelez ki)	<ul style="list-style-type: none">● A tál, keverőgép egység vagy kávédaráló nem megfelelően záródik a motorházhoz.<ul style="list-style-type: none">➔ Győződjön meg arról, hogy a tartozékokon lévő háromszög alakú jelzés illeszkedik-e a négyszög alakú jelzéshez úgy, ahogy az látható a HU9 oldalon.● A tál fedő vagy a citrusszűrő nem záródik teljesen a tálhoz.<ul style="list-style-type: none">➔ Pontosan illessze a tál fedőt vagy citrusszűrőt a tálhoz.
A készülék nem működik még akkor sem, ha a funkció elindult. (Nincs hiba üzemmód)	<ul style="list-style-type: none">● A hozzávalók beragadtak.<ul style="list-style-type: none">➔ Óvatosan távolítsa el a hozzávalókat és győződjön meg arról, hogy az előírt mennyiséget használja.
A kiválasztott funkciót visszavonták. (Az üzemmód-jelző LED villogni kezd).	<ul style="list-style-type: none">● A készüléket üzemen kívül hagyták több mint 10 másodpercig, miután kiválasztották a funkciót.<ul style="list-style-type: none">➔ Ügyeljen arra, hogy a funkció kiválasztása után 10 másodpercen belül történjen művelet.
A készülék hirtelen leáll működés közben.	<ul style="list-style-type: none">● A hálózati megszakító védelem aktiválódott. (Lásd HU9. oldal)<ul style="list-style-type: none">• Túl sok hozzávaló van a készülékben.<ul style="list-style-type: none">➔ Távolítsa el a felesleges hozzávalókat és győződjön meg arról, hogy az előírt mennyiséget használja.• Nagy darabokban lévő vagy kemény hozzávalókat használtak.<ul style="list-style-type: none">➔ Ügyeljen arra, hogy a hozzávalókat az előírt méretre darabolja fel. Ne használjon kemény hozzávalókat, mint például fagyott ételek vagy nagyon sűrű szilárd anyagok.● A biztonsági zár bekapcsolt. (Lásd HU9. oldal)<ul style="list-style-type: none">• Rendellenes vibrálás lép fel működtetés közben, amely elmozdíthatja a biztonsági zárat.<ul style="list-style-type: none">➔ Ügyeljen arra, hogy az előírt hozzávaló mennyiségeket használja.➔ Zárja le a tál fedőt vagy citrusszűrőt szorosan a tálhoz, és győződjön meg róla, hogy a tál, keverőgép egység vagy kávédaráló egység szorosan hozzá van-e zárva a motorházhoz.
Rendellenes vibrálás és hang tapasztalható működtetés közben.	<ul style="list-style-type: none">● A gumitalpak és/vagy a munkafelület nem tiszta.<ul style="list-style-type: none">➔ Töröljön le minden koszt vagy szennyeződést egy tiszta, nedves ruhával. A gumitalp csak tiszta, egyenletes és sima felületen hatékony.● Túl sok vagy túl kemény hozzávalót használt a feldolgozáshoz.<ul style="list-style-type: none">➔ Győződjön meg arról, hogy a hozzávalók az előírások szerintiek, csökkentse a mennyiséget, ha meghaladta az előírást.

HIBAELHÁRÍTÁS

Probléma	Ok és művelet
<p>A feldolgozott hozzávalók formája és egyenletessége nem lett jó.</p>	<ul style="list-style-type: none">● Néhány hozzávalót nehéz nyersen feldolgozni, pl. sütőtök.<ul style="list-style-type: none">➔ Feldolgozás előtt előfőzés lehet szükséges a hozzávalók megpuhításához, azaz villával könnyen át lehessen szűrni.● A hozzávalók mérete nem az előkészítési módszernek megfelelő.<ul style="list-style-type: none">➔ Készítse elő a hozzávalókat az előírt módon.● Bizonyos hozzávalók egyidejű feldolgozása azt eredményezheti, hogy egyes részek fagyottak maradnak. <p>Auto Menü</p> <ul style="list-style-type: none">● Az Auto menü alapértelmezett feldolgozási időtartama az előírt hozzávaló mennyiségekre vonatkozik. Minden más hozzávaló mennyiség befolyásolja a teljesítményt.<ul style="list-style-type: none">➔ Növelje a feldolgozás idejét a forgatható számlap állításával és addig folytassa, amíg a kívánt formát és egyenletességet el nem éri. <p>Manuális Menü</p> <ul style="list-style-type: none">● A maximális hozzávaló mennyiség és a feldolgozás ideje csak útmutatóként szolgál, kevesebb hozzávaló mennyiség és eltérő hozzávalók befolyásolják a teljesítményt.<ul style="list-style-type: none">➔ Dolgozza fel a hozzávalókat megfelelő időtartamig, amíg a kívánt formát és egyenletességet el nem éri.

Hiba üzemmód jelzés

Hálózati megszakító védelem, magas feszültség érzékelés és túláram érzékelés

<p>i) Hálózati megszakító védelem</p>  <p>LED-ek nem világítanak.</p>	<p>ii) Túlfeszültség érzékelés</p>  <p>Darabolás és szakaszos LED-ek váltakozó villogása.</p>	<p>iii) Túláram érzékelés</p>  <p>Finom+darabolás és folyamatos+szakaszos LED-ek váltakozó villogása.</p>
--	--	--

Művelet:

Az i) és iii) esetben kapcsolja ki az üzemkapcsolót a motorház oldalán, csökkentse a hozzávalók mennyiségét a felére és folytassa a működtetést. Ha még mindig nem indul el, kapcsolja ki újra az üzemkapcsolót a motorház oldalán és folytassa a működtetést.

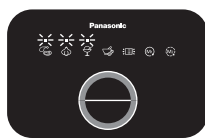
A ii) esetben hiba üzemmód jelzés jelenik meg a túl magas feszültség miatt. Használjon 220-240 V-t.

Motor túlmelegedés

A tál, keverőgép egység vagy kávédaráló nem megfelelően záródik a motorházhoz.



Finom aprítás és szakaszos LED-ek váltakozó villogása.



Finom+darabolás+fagyott és tészta+centrifuga+folyamatos LED-ek váltakozó villogása.

Művelet:

Kapcsolja ki az üzemkapcsolót és hagyja a készüléket lehűlni (kb. 30 perc). Csökkentse a hozzávalók mennyiségét a felére és folytassa a működtetést.

Művelet:

Csatlakoztassa újra az alkatrészt a motorházra helyes pozícióban. (Lásd HU9. oldal).

Elektromos komponens hibás működése



vagy



vagy



↔



Finom vagy darabolás vagy fagyott és folyamatos LED-ek váltakozó villogása.

Művelet:

A javítás végett kérjük, vegye fel a kapcsolatot a legközelebbi márkaszervizzel.

MŰSZAKI ADATOK

Típus száma	MK-F800	
Funkció	Konyhai robotgép	Keverőgép és kávédaráló
Tápellátás	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz	
Névleges fogyasztás	180 - 200 W	
Kapcsoló	Forgatható számlap puha érintőpanel kapcsolóval	
Működtetési értékek	2 perc BE, 4 perc KI	Keverőgép: 2 perc BE, 2 perc KI Kávédaráló: 1 perc BE, 2 perc KI
	A „Hozzávalók előkészítése” oldalon feltüntetett kivételekkel.	
Méret (Kb.) (MxSzxH)	435 x 264 x 265 mm	Keverőgép : 406 x 264 x 265 mm Kávédaráló : 298 x 264 x 265 mm
Tömeg (Kb.)	4,3 kg	Keverőgép : 4,0 kg Kávédaráló : 3,8 kg
Kapacitás (Kb.)	Tartály kapacitás: 2,5 l Maximális üzemi kapacitás: Csak folyadék = 1,5 l Csak szilárd anyag = 600 g	Keverőgép : 1 l Kávédaráló : 50 g (kávészemek)
	A „Hozzávalók előkészítése” oldalon feltüntetett kivételekkel.	
Toldalékok és kiegészítők	Késpenge, reszelőpenge, dagasztópenge, habverő penge, saláta centrifuga, pengetartó, apritőpengék (durva és finom), szeletelő pengék (vastag és vékony), Julienne penge, citrusprés és tárolórekesz-egység	Keverőgép egység, kávédaráló egység
Közös kiegészítők	Keфе spatulával	
Mosogatógépbe rakható alkatrészek	Tál és tál fedő	
Akusztikus zaj levegőben	86 (dB (A) re. 1 pW)	87 (dB (A) re. 1 pW)



Tájékoztatás felhasználók számára az elhasznált készülékek, begyűjtéséről és ártalmatlanításáról

Csak az Európai Unió és olyan országok részére, amelyek begyűjtő rendszerekkel rendelkeznek

Ha ez a szimbólum szerepel a termékeken, a csomagoláson és / vagy a mellékelt dokumentumokon, az elhasznált elektromos és elektronikus termékeket nem szabad keverni az általános háztartási szeméttel

Az elhasznált készülékek, megfelelő kezelése, hasznosítása és újrafelhasználása céljából, kérjük, hogy a helyi törvényeknek, megfelelően juttassa el azokat a kijelölt gyűjtőhelyekre.

E termékek előírás szerű ártalmatlanításával Ön hozzájárul az értékes erőforrások megóvásához, és megakadályozza az emberi egészség és a környezet károsodását.

Amennyiben a begyűjtéssel és újrafelhasználással kapcsolatban további kérdése lenne, kérjük, érdeklődjön a helyi önkormányzatnál.

E hulladékok szabálytalan elhelyezését a nemzeti jogszabályok büntethetik.

INDHOLDSFORTEGNELSE

	Side
SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER	DK3 - DK5
VIGTIG INFORMATION	DK6
NAVNE PÅ DELE	DK7 - DK8
SIKKERHEDSLÅS	DK9
BESKYTTELSESAFBRYDER OG TEMPERATURFØLER	DK9
ADSKILLELSE OG SAMLING	
(i) ADSKILLELSE FRA PAKKET TILSTAND	DK10
(ii) KNIV • ÆLTEKNIV • PISKESKIVE • RIVESKIVE	DK10
(iii) SKÆRESKIVE • SNITTESKIVE • JULIENNE-SKIVE	DK11
(iv) CITRUSPRESSER	DK11
(v) SALATSLYNGE	DK12
FOODPROCESSOR	
(i) KNIV	DK13 - DK15
- Forberedelse af ingredienser	
- Sådan bruges:	
(ii) SKÆRESKIVE • SNITTESKIVE • JULIENNE-SKIVE	DK16 - DK17
- Forberedelse af ingredienser	
- Sådan bruges:	
(iii) ÆLTEKNIV	DK18
- Forberedelse af ingredienser	
- Sådan bruges:	
(iv) PISKESKIVE	DK19
- Forberedelse af ingredienser	
- Sådan bruges:	
(v) RIVESKIVE	DK20
- Forberedelse af ingredienser	
- Sådan bruges:	
(vi) SALATSLYNGE	DK21
- Forberedelse af ingredienser	
- Sådan bruges:	
(vii) CITRUSPRESSER	DK22
- Forberedelse af ingredienser	
- Sådan bruges:	
BLENDER	
(i) BLENDER	DK23 - DK24
- Adskillelse og samling	
- Forberedelse af ingredienser	
- Sådan bruges:	
KVÆRN	
(ii) KVÆRN	DK25 - DK26
- Adskillelse og samling	
- Forberedelse af ingredienser	
- Sådan bruges:	
EFTER BRUG	DK27 - DK28
PROBLEMLØSNING	DK29 - DK30
SPECIFIKATIONER	DK32

Tak, fordi du købte dette produkt fra Panasonic.

- Dette produkt er kun beregnet til husholdningsbrug.
- Læs denne betjeningsvejledning grundigt igennem for at kunne bruge produktet på sikker og korrekt vis.
- **Vær særlig opmærksom på afsnittet "SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER" (side DK3-DK5), før du bruger produktet.**
- Gem betjeningsvejledningen til fremtidig brug.



Dette symbol på produktet indikerer "Sørg for at læse betjeningsvejledningen før brug."

SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER (sørg for, at følge disse anvisninger)

Følg nedenstående anvisninger for at undgå ulykker eller kvæstelse af bruger, andre personer eller tingsskade.

■ Følgende indikation viser graden af skade forårsaget af forkert betjening.



ADVARSEL

Angiver alvorlig personskade eller dødsfald.



FORSIGTIG

Angiver risiko for personskade eller ødelæggelse af produkter.

■ Symbolerne er klassificeret og forklaret som følger.



Dette symbol angiver forbud.



Dette symbol angiver krav, der skal følges.



ADVARSEL



● **Ledningen og stikket må ikke beskadiges.**

(Det kan medføre elektrisk stød eller brand forårsaget af kortslutning).

● **Brug ikke apparatet, hvis ledningen eller stikket er ødelagt, eller hvis stikket ikke sidder ordentligt i stikkontakten.**

(Det kan medføre elektrisk stød eller brand forårsaget af kortslutning).

➔ Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, producentens servicecenter eller lignende kvalificerede fagfolk for at undgå eventuelle risici.

● **Sæt ikke stikket i og tag ikke stikket ud af stikkontakten med våde hænder.**

(Det kan medføre elektrisk stød).

● **Overstig ikke stikkontaktens spænding og anvend ikke en anden strømtype end den, der er angivet på apparatet.**

(Det kan medføre elektrisk stød eller brand).

• Kontrollér, at netspændingen til apparatet er den samme som den lokale netspænding.

• Der kan opstå overophedning, hvis der tilsluttes andre apparater til den samme stikkontakt.

● **Motorhuset må ikke kommes i vand eller skylles under vandhanen.**

(Det kan medføre elektrisk stød eller brand forårsaget af kortslutning).

● **Apparatet må ikke adskilles, repareres eller ændres.**

(Det kan medføre brand, elektrisk stød eller personskade).

➔ Kontakt dit servicecenter for reparation.

● **Stik ikke genstande ind i ventilationshullet eller åbningen.**

(Det kan medføre elektrisk stød eller funktionsfejl).

• Især metalgenstande som stifter eller ståltråde.

● **Udskift ikke nogen af delene på apparatet med uoriginale reservedele.**

(Det kan medføre personskade, elektrisk stød eller brand).

● **Fjern ikke låget, mens apparatet er i drift.**

(Det kan medføre personskade).

● **Brug ikke varmt vand (over 60 °C) til rengøringsformål eller ild til tørring af apparatet.**

(Det kan medføre brand eller funktionsfejl).

ADVARSEL

- **Anbring ikke varme ingredienser (over 60 °C) i skålen eller blenderglasset.**
(Det kan medføre personskade eller funktionsfejl).
- **Brug ikke apparatet uden at blenderlåget er sat ordentligt på plads på blenderglasset.**
(Det kan medføre personskade).
- **Stik ikke din finger eller bestik som ske, gaffel osv. ned i skålen eller blenderglasset under drift.**
(Det kan medføre personskade, elektrisk stød eller brand forårsaget af kortslutning).
- **Skub ikke sikkerhedsstiften eller sikkerhedsanordningen med et redskab, pind mv., da apparatet kan være tændt.**
(Det kan medføre personskade).

- **Dette apparat må ikke bruges af børn.**
Hold apparatet og ledningen uden for børns rækkevidde. Apparatet kan bruges af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og forstår de medfølgende risici.
Børn må ikke lege med apparatet.
(Det kan medføre forbrænding, personskade eller elektrisk stød).
- **Sæt stikket ordentligt fast.**
(Ellers kan det medføre elektrisk stød og brand forårsaget af varmen, der kan dannes rundt om stikket).
- **Rengør stikket med jævne mellemrum.**
(Et snavset stik kan føre til utilstrækkelig isolering på grund af fugt, og kan forårsage brand).
- **Stop øjeblikkeligt med at bruge apparatet, og træk stikket ud ved unormal drift eller nedbrud.**
(Det kan medføre røg, brand eller elektrisk stød).
f.eks. under unormal drift eller nedbrud.
 - Stikket og ledningen bliver unormalt varme.
 - Ledningen er beskadiget, eller der har været strømsvigt.
 - Motorhuset er deformt eller unormalt varmt.
 - ➔ Træk straks apparatets stik ud af stikkontakten, og kontakt servicecenteret for råd eller reparation.
- **Sørg for, at du holder i selve stikket, når du trækker stikket ud af stikkontakten, dvs. aldrig trækker i ledningen.**
(Ellers kan det medføre elektrisk stød eller brand forårsaget af kortslutning).
- **Vær forsigtig, når der hældes varm væske i skålen eller blenderglasset, da den kan sprøjte ud af apparatet på grund af den pludselige damppåvirkning**
(Det kan medføre forbrænding).

FORSIGTIG

- **Lad aldrig apparatet køre uden opsyn.**
(Det kan medføre brand eller forbrændinger).
 - Sluk for strømmen, når du efterlader apparatet uden opsyn.
- **Brug ikke apparatet på følgende steder:**
 - På ujævne overflader, på tæpper eller bordduge osv., der ikke er varmebestandige.
(Det kan medføre brand eller personskade).
 - På en placering, hvor der er risiko for, at apparatet kan udsættes for vandsprøjt eller i nærheden af en varmekilde.
(Det kan medføre elektrisk stød eller elektrisk strømtab).
- **Overskrid ikke den maksimale kapacitet, som er angivet på den enkelte skål, ved tilberedning. Følg den anbefalede mængde for hver ingrediens ved tilberedningen.**
(Det kan medføre personskade).
- **Lad ikke apparatet køre i lang tid. Det anbefales at stoppe brugen af apparatet efter en vis driftstid.**
(Det kan forårsage forbrændinger).

Funktion	Driftstid (minutter)	Hviletid (minutter)
Foodprocessor	2	4
Blender	2	2
Kværn	1	2

* Med undtagelse af det angivne "Forberedelse af ingredienser" i denne brugsvejledning.

- **Sluk altid for apparatet og tag stikket ud af stikkontakten, hvis det efterlades uden opsyn og før samling, adskillelse og rengøring.**
(Ellers kan det medføre elektrisk stød, eller brand forårsaget af strømtab).
- **Fjern skålen, blenderglasset og kværnglasset, før du løfter motorhuset op fra bordet.**
(Det kan medføre personskade).
- **Sluk altid for apparatet, og tag stikket ud af stikkontakten, før du skifter tilbehør, eller du kommer i nærheden af dele, der bevæger sig under brug.**
(Det kan medføre personskade).
- **Sørg for, at holde motorhuset med begge hænder, når du bærer apparatet. Bær ikke apparatet ved kun at holde på skålen, blenderglasset eller kværnglasset.**
(Det kan medføre personskade).
- **Hvis knivene i blenderen sidder fast, skal du slukke for blenderen og derefter tage stikket ud af stikkontakten. Sæt ikke dine fingre ned i blenderglasset. Brug et køkkenredskab af gummi til at fjerne ingredienser, der blokerer blenderens knive.**
(Det kan medføre personskade).
- **Vær meget forsigtig, når du håndterer de skarpe knive, tømmer skålen eller blenderglasset og under rengøring. (F.eks. knivblade, skæreblade osv.).**
(Det kan medføre personskade).

VIGTIG INFORMATION

● Anbring ikke apparatet på følgende steder.

- På et sted, hvor apparatet udsættes for fugt, ekstreme temperaturer eller i direkte sollys.

(Det kan medføre funktionsfejl).

- På steder, hvor der er høje eller lave temperaturer såsom køleskab, fryser, mikrobølgeovn eller ovn.

(Det kan medføre funktionsfejl eller beskadigelse).

● Brug ikke apparatet til hårde ingredienser (f.eks. hårdt kød, køb med ben) eller tyktflydende materiale.

(Det kan medføre funktionsfejl).

Ikke tilladte ingredienser:

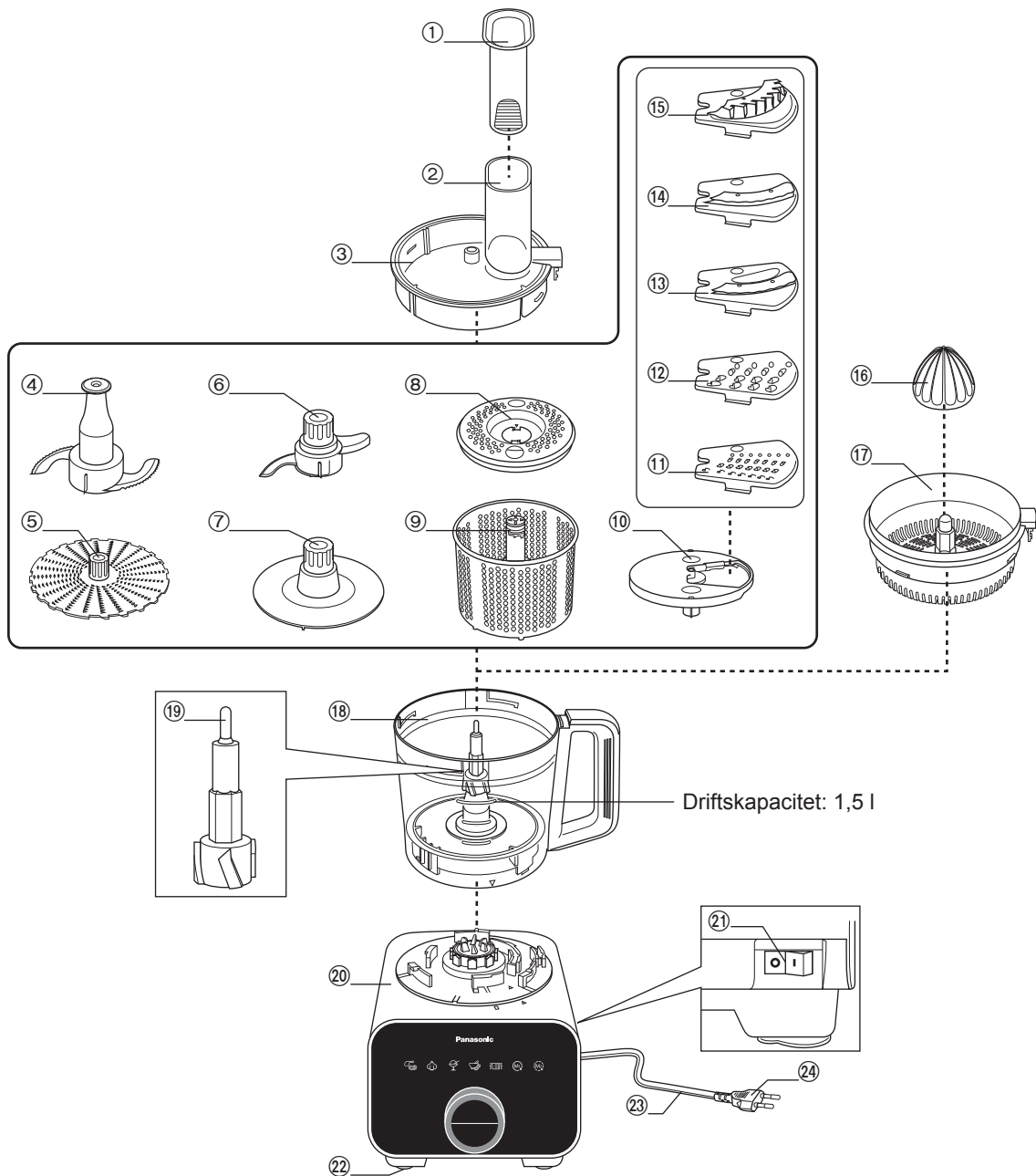
Tilbehør	Beskrivelse
Kniv	Hårde ingredienser, tyktflydende ingredienser, f.eks. kaffebønner, tørrede sojabønner, frosne madvarer, tørret blæksprutte osv.
Snitteskiver, skæreskiver og Julienne-skive	Ingredienser med højt fiberindhold, tyktflydende ingredienser, ingredienser, som er for bløde, f.eks. hårde grøntsager, frosne madvarer, skinke, gurkemejerod, ingefærrod, salat, tomat, fersken, chokolade osv.
Æltekniv	Ingredienser, der ikke er egnet til at lave dej, f.eks. kød, grøntsager, nødder, saucer, smørepålæg.
Piskeskive	Alle andre ingredienser bortset fra æggeblonder og frisk fløde.
Riveskive	Tyktflydende ingredienser, ingredienser med højt fiberindhold, ingredienser, som er for små og tynde, f.eks. yamsrod, selleri, porre, pinjekerner osv.
Salatslynge	Store stykker ingredienser, ingredienser, som er bløde og skrøbelige, f.eks. store stykker gulerod eller kartoffel, tomat, tofu, pasta, nudler osv.
Citruspresser	Alle andre ingredienser bortset fra citrusfrugter, f.eks. æble, kiwi osv.
Blender	Hårde ingredienser, meget klæbrige ingredienser, ingredienser med lavt vandindhold, f.eks. gurkemejerod, tørrede sojabønner, frosne madvarer, kød, fisk, kogte kartofler eller blot isterninger.
Kværn	Hårde nødder, tørret frugt, ingredienser med højt fiberindhold, fugtige ingredienser, væsker, f.eks. forskellige nødder, rosiner, kød, grøntsager, hårdkogt æg, gurkemejerod osv.

Før brug:

Brug altid apparatet på en ren, tør, flad, hård og jævn overflade, og rengør gummifoden (s.DK7), før brug for at sikre, at gummifodens sugeevne er optimal.

NAVNE PÅ DELE

Foodprocessor



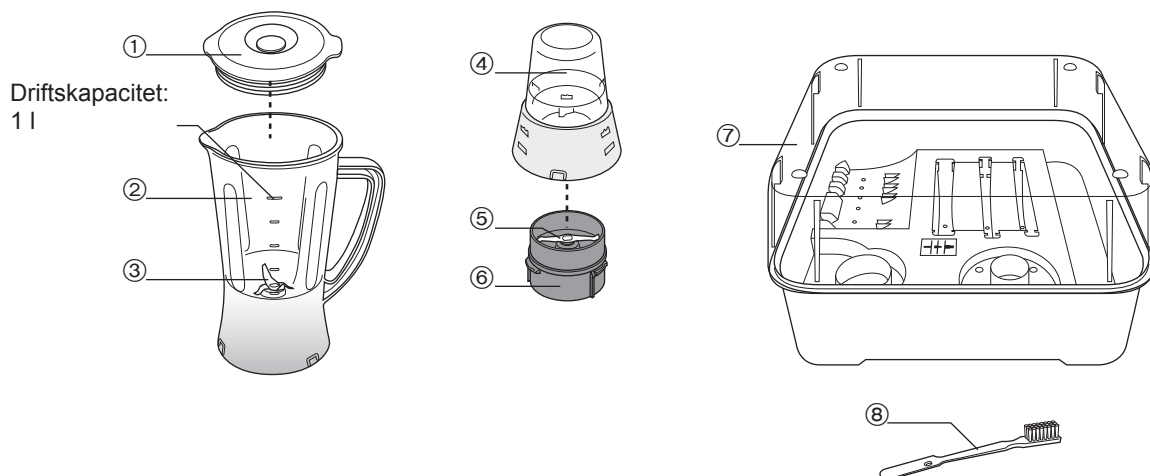
- | | |
|-----------------------------------|---------------------------------|
| 1. Nedstopper | 13. Skæreskive til tynde skiver |
| 2. Påfyldningstragt | 14. Skæreskive til tykke skiver |
| 3. Låg til skål | 15. Julienne-skive |
| 4. Kniv | 16. Citruskegle |
| 5. Riveskive | 17. Citrusfilter |
| 6. Æltekniv | 18. Skål |
| 7. Piskeskive | 19. Drivaksel |
| 8. Låg til slynge | 20. Motorhus |
| 9. Salatslynge | 21. Tænd/sluk-knap |
| 10. Skiveholder | 22. Gummifod |
| 11. Snitteskive til fin snitning | 23. Ledning |
| 12. Snitteskive til grov snitning | 24. *Stik |

*Stikkets udformning kan afvige fra illustrationen.

DK7

NAVNE PÅ DELE

Blender, kværn og tilbehør



- | | |
|----------------|---------------------------|
| 1. Blenderlåg | 6. Underdel til kværnglas |
| 2. Blenderglas | 7. Opbevaringsenhed |
| 3. Blenderkniv | 8. Børste |
| 4. Kværnglas | |
| 5. Kværnkniv | |

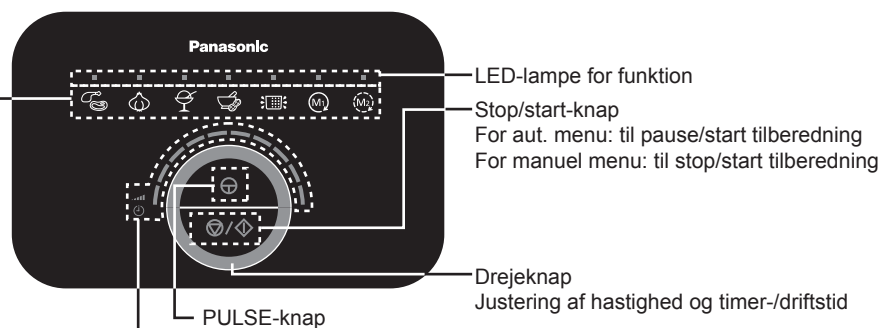
Betjeningspanel

Valg af funktion - Aut. menu -

- Finhacket-funktion
- Hakket-funktion
- Frossen-funktion
- Pasta-funktion
- Slyngefunktion

- Manuel menu -

- Kontinuerlig drift
- Vekslende drift



LED-lampe for hastighed og timer-/driftstid

: Lyser, når manuel menu kører og angiver hastighedstrin i form af bjælker.

: Lyser, når aut. menu kører og angiver timer-/driftstid i form af bjælker.

Bemærk:

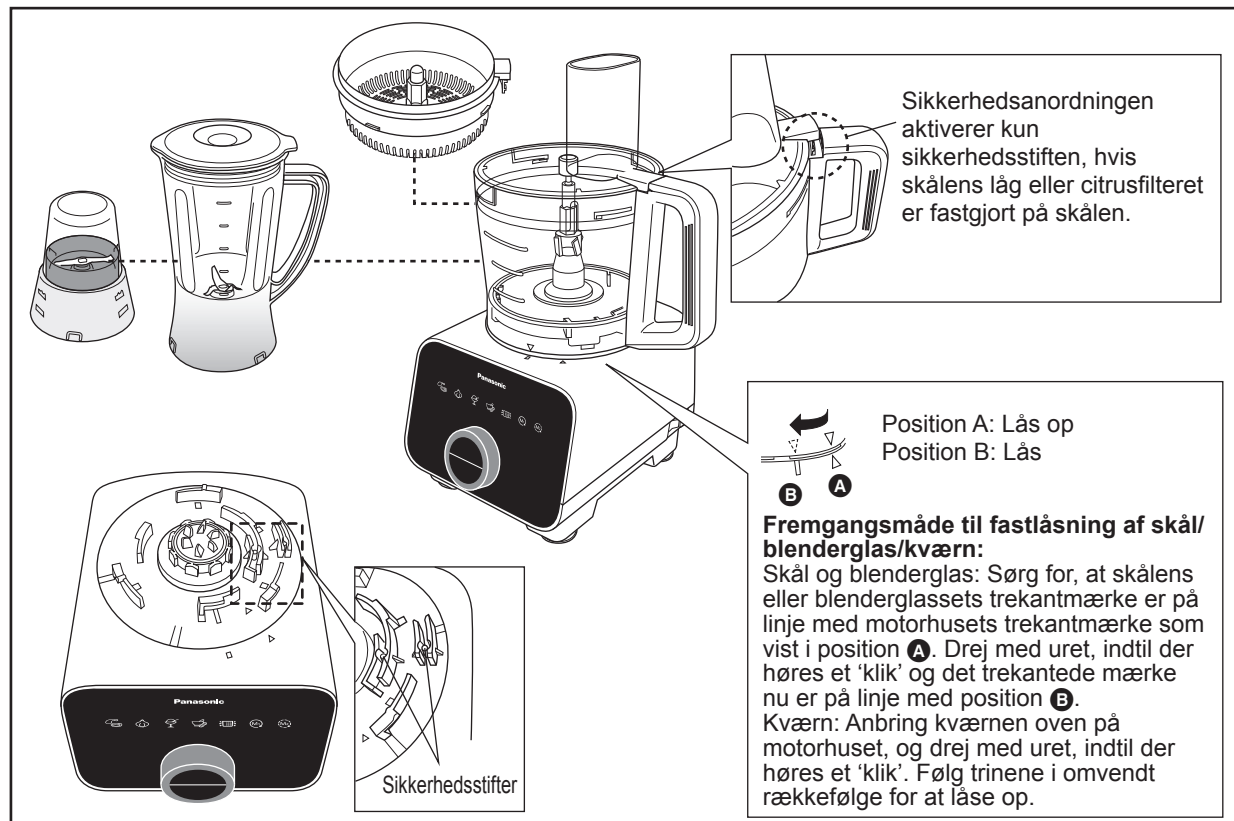
- Programmet vil stoppe og nulstille sig selv efter 10 sek., hvis der ikke foretages yderligere handlinger, efter en funktion er valgt.
- Ved at dreje drejeknappen med uret øges antallet af oplyste bjælker og omvendt.
- Standardhastigheden for kontinuerlig og vekslende drift er sat til maksimum (niveau 10).
- Programmet vil stoppe og nulstille sig selv efter 20 sek., hvis programmet sættes på pause under brug og ingen anden handling foretages.
- Kontinuerlig drift og vekslende drift vil automatisk stoppe henholdsvis 19 min. og 7 min. efter forberedelsen startes.

Dansk

SIKKERHEDSLÅS

Sikkerhedsstiften er beregnet til at forhindre apparatet i at tænde, når

- skålens låg eller citrusfilteret og skålen ikke er fuldstændigt låst sammen.
- Skålen, blendersglasset og kværnen er ikke fuldstændigt låst fast på motorhuset.



Bemærk:

- Skub ikke sikkerhedsstiften eller sikkerhedsanordningen med et redskab, en pind mv.
- Hæld ikke væsker eller ingredienser på området omkring sikkerhedsstiften og sikkerhedsanordningen.
- Hold området omkring sikkerhedsstiften og sikkerhedsanordningen rene for at undgå ophobning af fremmedlegem på området.

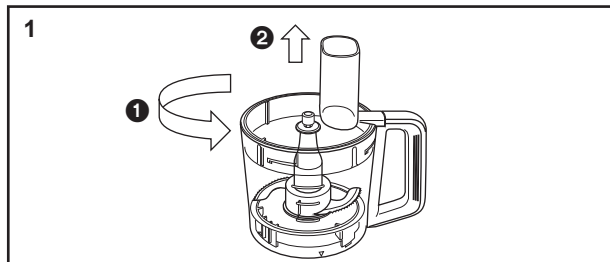
De ovennævnte handlinger vil sikre, at sikkerhedsstiften og sikkerhedsanordningen fungerer ordentligt. Hvis ovennævnte handlinger ikke følges, vil det beskadige dele relateret til sikkerhedsstiften og sikkerhedsanordningen.

BESKYTTELSERAFBRYDER OG TEMPERATURFØLER

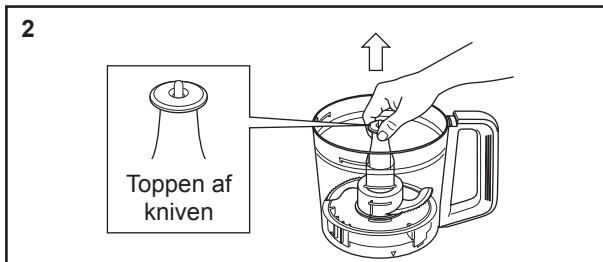
Dette apparat har en afbryder og temperaturføler til at stoppe motoren, når motoren er overbelastet. (se side DK31)

FOODPROCESSOR -ADSKILLELSE OG SAMLING

Adskillelse fra pakket tilstand



Drej skålens låg mod uret, og løft det op fra skålen.



Hold fast i toppen af kniven, og løft den op for at fjerne den fra skålen.

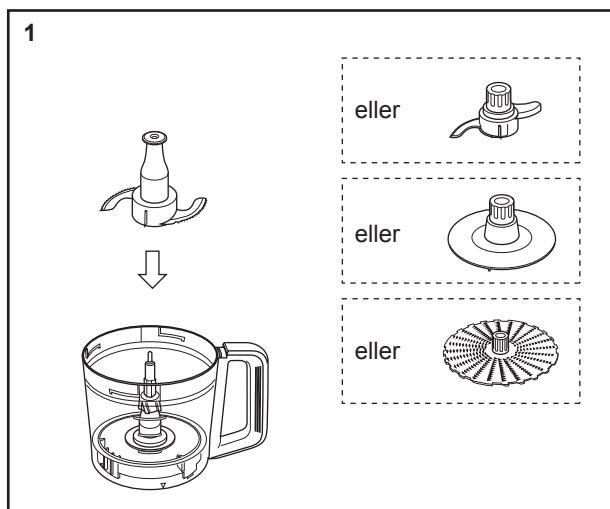
Bemærk:

Vær opmærksom på knivbladernes skarpe ægge, når du fjerner kniven fra skålen.

Sådan samler og adskiller du foodprocessorens tilbehør

Det anbefales på det kraftigste, at du rengør alt tilbehør og alle dele og tørre dem godt af, før apparatet bruges for første gang. Se side DK27 og DK28 for rengøringsmetode. Træk stikket ud af stikkontakten, når du samler apparatet. Sørg for, at du har trykket på tænd/sluk-knappen for at slukke for apparatet, før du sætter stikket i stikkontakten. Se side DK28 under 'Opbevaring' for, hvordan motorhuset skal påmonteres igen.

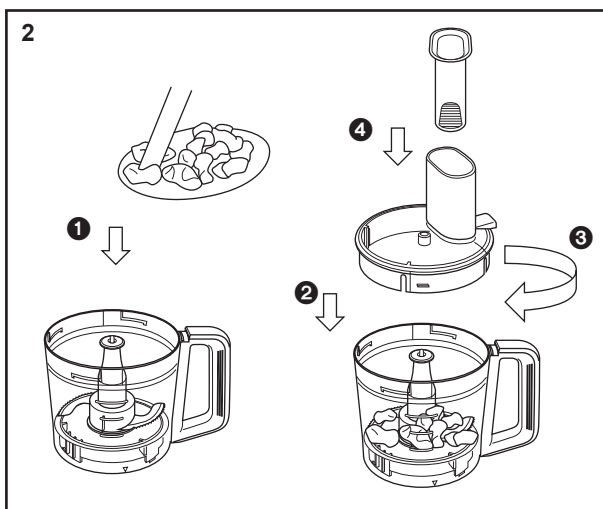
Kniv · æltekniv · piskeskive · riveskive



Anbring kniven/skiven (æltekniv, piskeskive eller riveskive) i skålen.

Bemærk:

Kniv: Sørg for, at drivakslen stikker ud af kniven, efter du har sat den i skålen.



Kom ingredienserne i skålen.

Bemærk:

Riveskive: Kom ingredienserne oven på skiven, og fordel dem jævnt ud.

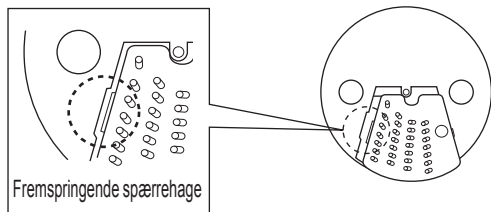
Anbring skålens låg på skålen, og drej det med uret, indtil der høres et 'klik'. Sæt nedstopperen i påfyldningstragten.

FOODPROCESSOR -ADSKILLELSE OG SAMLING

Sådan samler og adskiller du foodprocessorens tilbehør

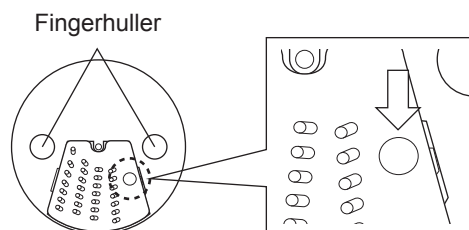
Skæreskiver (tyk/tynd) · Snitteskiver (grov/fin) · Julienne-skive

1



Sæt den fremspringende spærrehage på den ønskede skive i skiveholderen og sørg for, at den sidder ordentligt.

2

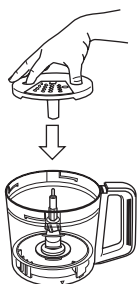


Skub fordybningen på skiven ned som vist ovenfor, indtil der høres et 'smæld'.

Bemærk:

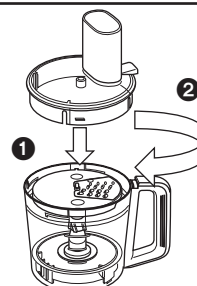
- Pas på skivens skarpe kanter, når du sætter skiven i skiveholderen.
- Vend skiveholderen, og skub den modsatte side af fordybningen på skiven ned for at fjerne skiven.

3



Sæt en finger og tommelfingeren i fingerhullerne for at holde fat i skiveholderen. Anbring skiveholderen i skålen.

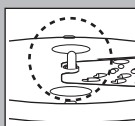
4



Anbring skålens låg på skålen, og drej det med uret, indtil der høres et 'klik'.

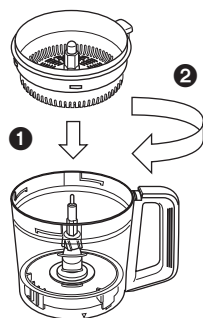
Bemærk:

Sørg for, at drivakslen stikker ud af skiveholderen, efter at skiveholderen er sat ned i skålen.



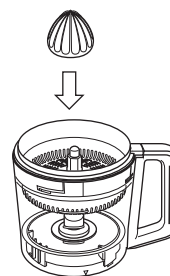
Citruspresser

1



Anbring citrusfilteret i skålen. Drej det med uret, indtil der høres et 'klik'.

2



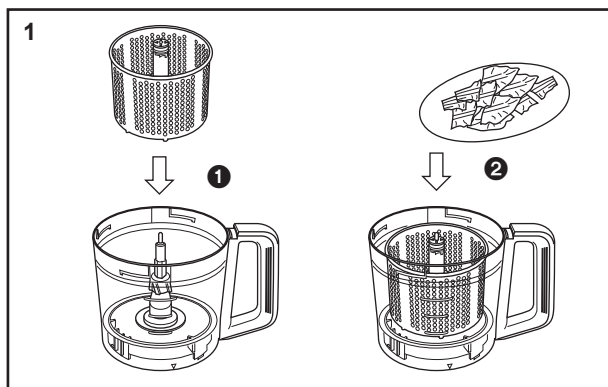
Sæt citruskeglen på drivakslen.

DK11

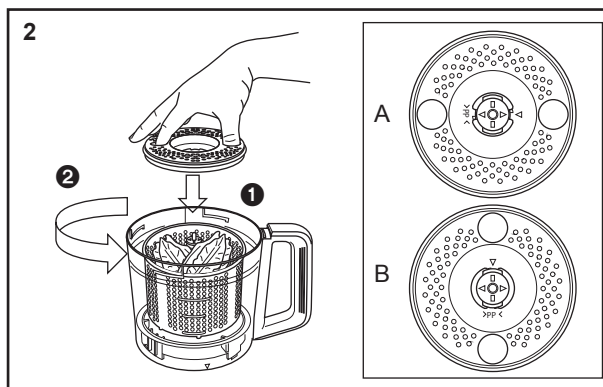
FOODPROCESSOR -ADSKILLELSE OG SAMLING

Sådan samler og adskiller du foodprocessorens tilbehør

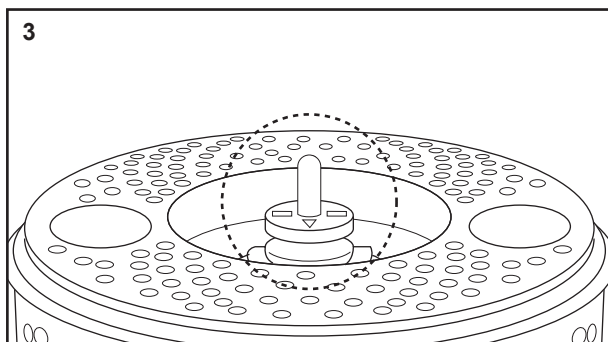
Salatslynge



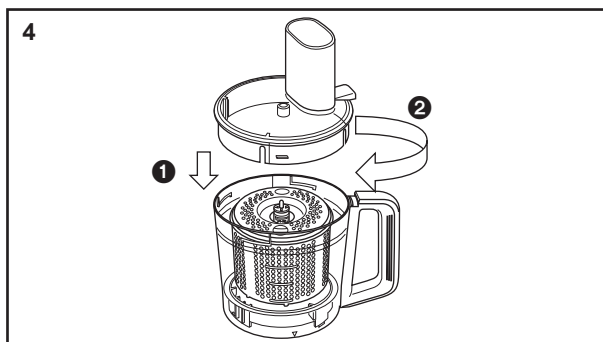
Anbring salatslyngen i skålen. Kom ingredienserne i salatslyngen.



Sæt låget til salatslyngen oven på salatslyngen, indtil mærket er på linje som vist i A. Drej låget til salatslyngen mod uret, indtil mærket er på linje som vist i B.

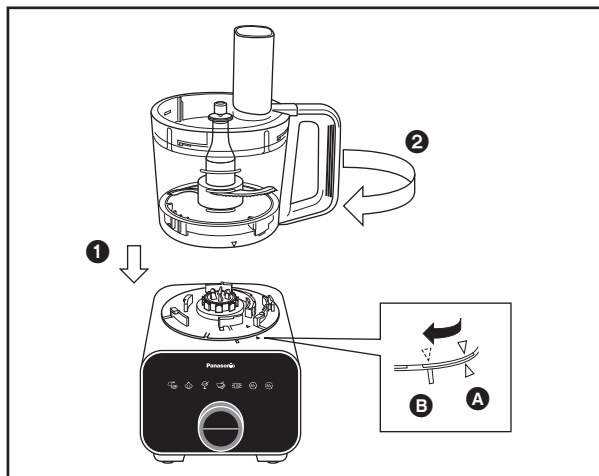


Sørg for, at drivakslen stikker ud af salatslyngen, efter at salatslyngen er sat ned i skålen.



Anbring skålens låg på skålen, og drej det med uret, indtil der høres et 'klik'.

Fastgørelse af de sammensatte enheder til motorhuset



1. Anbring skålen oven på motorhuset, indtil mærket er på linje som vist i **A**.
2. Drej skålen med uret, indtil der høres et 'klik'. Sørg for, at trekantmærket på skålen er på linje med det rektangulære mærke på motorhuset som vist i **B**.





























For at adskille enheden skal du følge trinene for at samle enheden, blot i omvendt rækkefølge.

Dansk

DK12

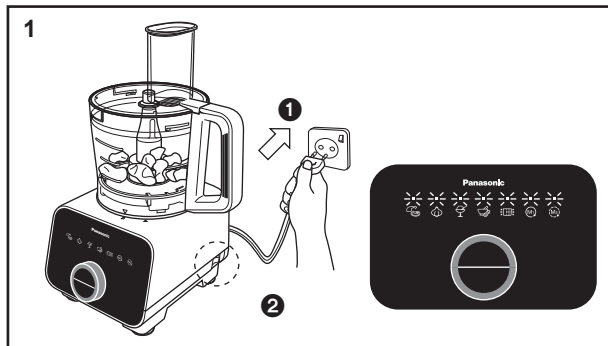
FOODPROCESSOR -KNIV-

Forberedelse af ingredienser

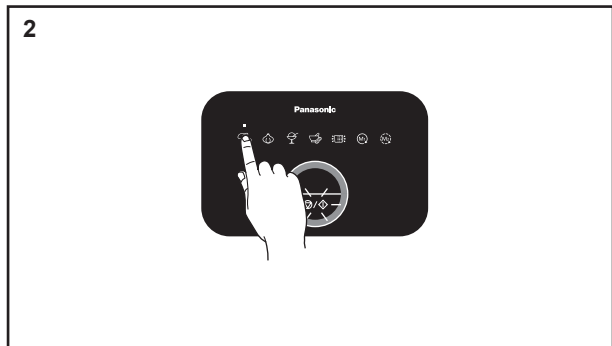
Funktion	Ingrediens	Indstilling	Antal	Driftstid (cirka)	Forberedelsesmetode	
Finhakke	Kød	 Aut.	50 ~ 400 g	5 ~ 40 sek.		Fjern skind, ben og sener, skær i tern på 2 ~ 3 cm.
	Fisk	Aut.	50 ~ 500 g	3 ~ 30 sek.		
Hakke	Løg	 Aut.	150 ~ 500 g	10 ~ 50 sek.		Skræl og skær i tern på 2 ~ 3 cm.
	Hvidløg	 Kontinuerlig hastighed: Maks.	5 ~ 500 g	10 ~ 30 sek.		
	Gulerod		50 ~ 450 g	10 ~ 30 sek.		Skræl og skær i tern på 2 ~ 3 cm.
	Bredbladet persille		5 ~ 70 g	10 ~ 40 sek.		Fjern stilk.
	Champignon		30 ~ 250 g	3 ~ 15 sek.		Skær i tern på 2 ~ 3 cm.
Knuse	Parmesanost		 Kontinuerlig hastighed: Maks.	10 ~ 200 g	10 ~ 60 sek.	
Mose	Kogt kartoffel	 Vekslede hastighed: Maks.	100 ~ 400 g	10 ~ 40 sek.		Skær i tern på 2 ~ 3 cm. Mos ikke for meget.
Frossen	Frossen banan	 Aut.	250 ~ 450 g	40 ~ 120 sek.		1 ~ 2 cm stykker, halvfrossen tilstand, dvs. at en tandstikker kan stikkes igennem.
		Aut.	Startindstilling er til 350 g (60 sek.)			
Isknusning	Isterninger	 Kontinuerlig hastighed: Maks.	~ 10 stk.	~ 20 sek.		Isterninger på 2 ~ 3 cm.
Kværne/male	Jordnødder	 Kontinuerlig hastighed: Maks.	10 ~ 200 g	15 ~ 30 sek.		Afskal jordnødderne.
Pasta	Ristede jordnødder	 Aut.	100 ~ 400 g	4 ~ 10 min.		Afskal jordnødderne.
		Aut.	Startindstilling er til 300 g (7 min.)			
Krumme	Franskbrød	 Kontinuerlig hastighed: Maks.	10 ~ 200 g	15 ~ 60 sek.		Skær brødet i 6 til 8 stykker.
Ælte (til konfektur)	Mel	 Kontinuerlig hastighed: Maks.	~ 300 g	~ 120 sek.		Bruges til at lave konfektur såsom slik og kager.
Lave juice	Frugt, væske osv.	 Kontinuerlig hastighed: Maks.	~ 1.500 ml	~ 120 sek.		Skær i tern på 2 ~ 3 cm. Start med at tilberede de faste stoffer først. Tilsæt væske, men højst op til 1.500 ml. Tilsæt ikke mere end 10 isterninger under tilberedningen.
Lave suppe	Kogte grøntsager, væske mv.	 Kontinuerlig hastighed: Maks.	~ 1.500 ml	~ 120 sek.		Skær i tern på 2 ~ 3 cm. Start med at tilberede de faste stoffer. Tilsæt væske, men højst op til 1.500 ml.

FOODPROCESSOR -KNIV-

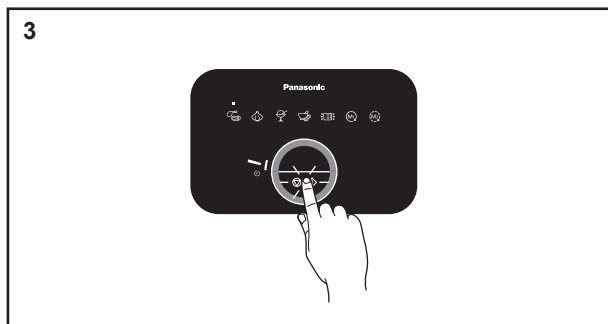
Betjening med aut. menu



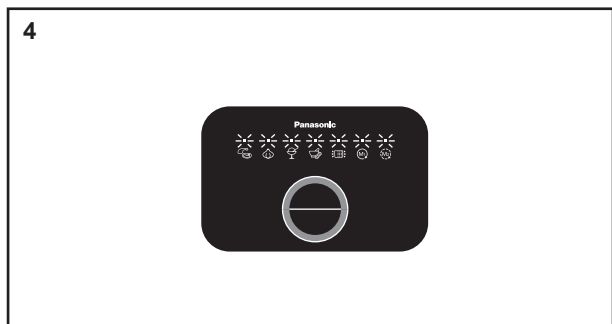
Sæt stikket i stikkontakten, og tryk på tænd/sluk-knappen for at tænde for apparatet, efter det er blevet samlet. LED-lamperne for funktionerne lyser op og blinker.



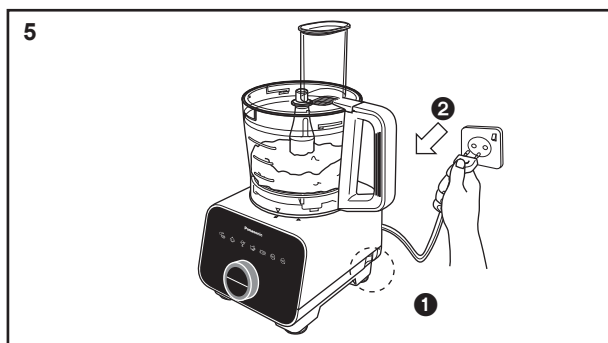
Vælg den ønskede aut. menufunktion (undtagen slyngefunktion). LED-lampen for den valgte funktion lyser op, og der høres en biplyd. LED-lampen for driftstid og stop/start-knap lyser op og blinker.



Hver aut. menu har forudprogrammeret driftstid. Hver oplyst bjælke udgør 10 sekunders* driftstid. Tryk på stop/start-knappen for at starte apparatet.

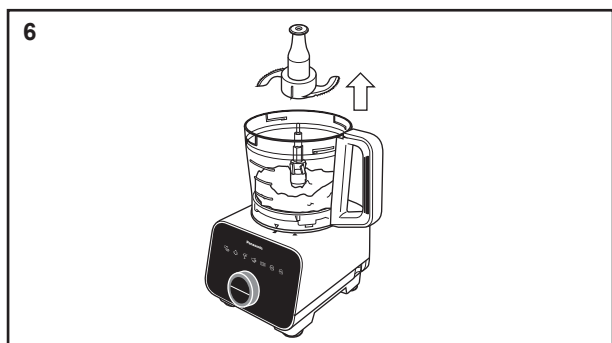


Under driften slukker LED-lamperne for driftstid én efter én hvert 10. sekund, indtil den indstillede tidsperiode er afsluttet. Derefter bipper apparatet 4 gange. LED-lamperne for funktionerne lyser op og blinker.



Tryk på tænd/sluk-knappen for at slukke for apparatet, og tag stikket ud af stikkontakten, når tilberedningen er afsluttet.

*Hver oplyst bjælke udgør 1 minut i den aut. menu for pasta. Den oplyste bjælke bliver mindre hvert minut.



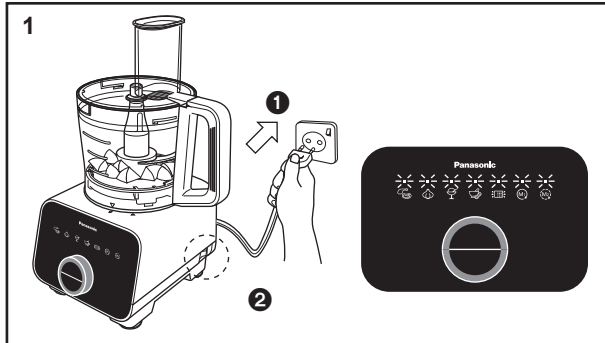
Fjern kniven fra skålen, før du tager de tilberedte ingredienser ud.

Bemærk:

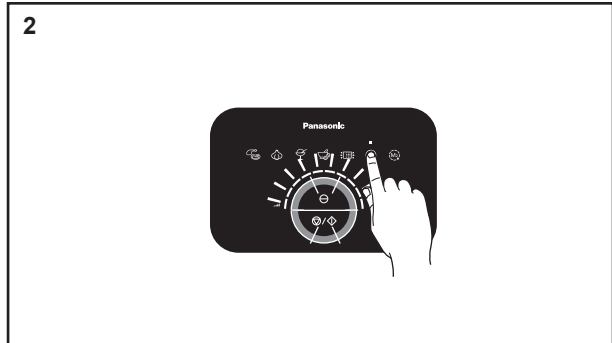
- Sørg altid for, at kniven er sat i, før du kommer ingredienserne i skålen.
- Driftstiden for den aut. menu kan forlænges eller forkortes ved at dreje drejeknappen, om nødvendigt.
- Funktionen for den aut. menu kan stoppes før tid ved at trykke på stop/start-knappen, før den indstillede driftstid slutter.
- Alt efter hastighed og mængde af ingredienser, der anvendes, kan apparatet ryste en del. I dette tilfælde skal du holde på skålens låg med begge hænder for at støtte det under tilberedningen.

FOODPROCESSOR -KNIV-

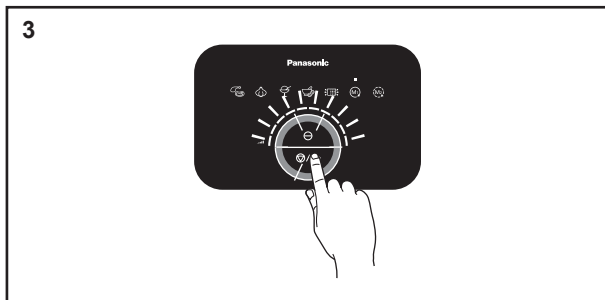
Betjening med manuel menu



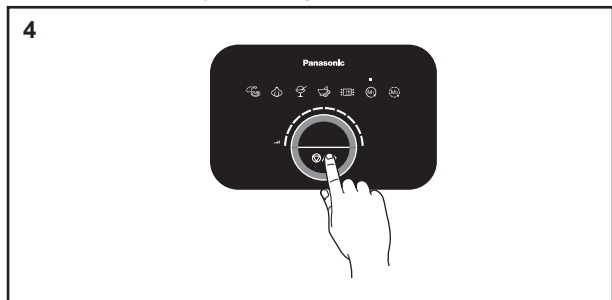
Sæt stikket i stikkontakten, og tryk på tænd/sluk-knappen for at tænde for apparatet, efter det er blevet samlet. LED-lamperne for funktionerne lyser op og blinker.



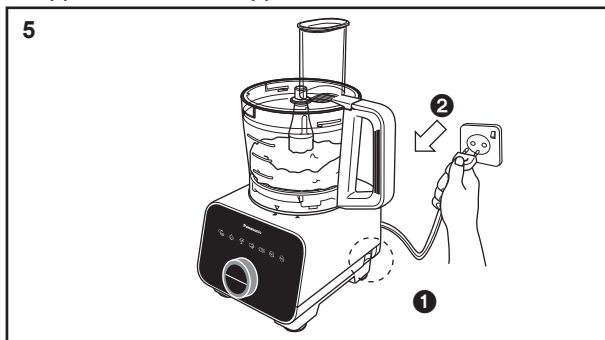
Vælg kontinuert eller vekslende drift. LED-lampen for den valgte funktion lyser op, og der høres en biplyd. LED-lampen for hastighed, stop/start-knappen og PULSE-knappen lyser op og blinker.



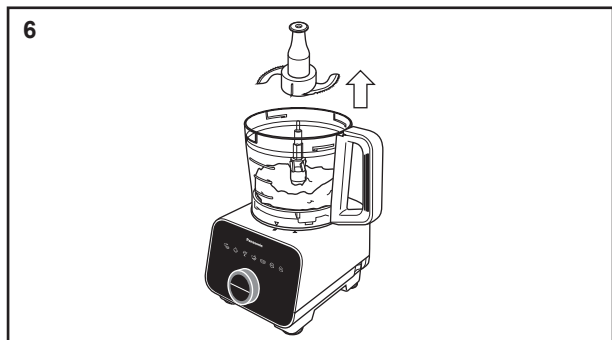
Justér den ønskede hastighed ved hjælp af drejeknappen. Jo flere oplyste bjælker, jo højere hastighed. Tryk på stop/start-knappen eller PULSE-knappen for at starte apparatet.



Når apparatet kører, lyser LED-lampen for stop/start-knappen hele tiden. Hastigheden kan justeres under drift. Tryk på stop/start-knappen for at stoppe apparatet.



Tryk på tænd/sluk-knappen for at slukke for apparatet, og tag stikket ud af stikkontakten, når tilberedningen er afsluttet.

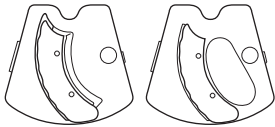


Fjern kniven fra skålen, før du tager de tilberedte ingredienser ud.

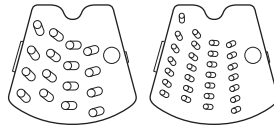
Bemærk:

- Sørg altid for, at kniven er sat i, før du kommer ingredienserne i skålen.
- Overhold ingrediensernes angivne mængde ved æltning, da der ellers kan opstå unormal vibration.
- Kom ikke varme ingredienser i skålen til tilberedning. Sørg altid for, at ingredienserne er kølet nok af, før de kommer i skålen, f.eks. kogte kartofler.
- Når du skal lave juice, skal du først komme faste ingredienser i skålen, efterfulgt af de flydende ingredienser, indtil den samlede mængde ikke overstiger 1.500 ml.
- Alt efter hastighed og mængde af ingredienser, der anvendes, kan apparatet ryste en del. I dette tilfælde skal du holde skålens låg nede med begge hænder for at støtte apparatet, så længe det kører.
- Når alle ingredienserne er blevet æltet sammen til en dejklump, skal du ikke ælte dejen mere.
- Når du tilbereder de flydende ingredienser sammen med isternerne, skal du maks. komme 10 isterninger i (cirka 170 g).

FOODPROCESSOR -SKÆRESKIVER • SNITTESKIVER • JULIENNE-SKIVE-



Skæreskiver (tyk/tynd)
- bruges til at skære ingredienser


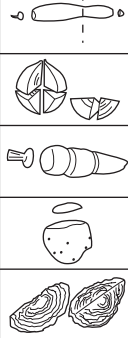


Snitteskiver (grov/fin)
- bruges til at snitte og rive ingredienser.


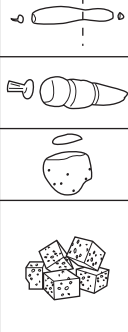


Julienne-skive
- bruges til at lave pommes frites og snitte ingredienser.


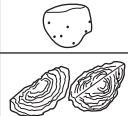
Forberedelse af ingredienser til skæreskiver (tyk/tynd)

Funktion	Ingrediens	Indstilling	Maks. bruges én gang.	Driftstid (cirka)	Forberedelsesmetode
Skære	Agurk	 Kontinuerlig hastighed: Maks.	700 g	-	 Skær ingrediensen i stykker, der er små nok til at komme i påfyldningstragten.
	Løg		700 g		
	Gulerod		600 g		
	Kartoffel		600 g		
	Kål		400 g		

Forberedelse af ingredienser til snitteskiver (grov/fin)

Funktion	Ingrediens	Indstilling	Maks. bruges én gang.	Driftstid (cirka)	Forberedelsesmetode
Snitte	Agurk	 Kontinuerlig hastighed: Maks.	500 g	-	 Skær ingrediensen i stykker, der er små nok til at komme i påfyldningstragten. Brug ikke hårde ingredienser såsom parmesanost.
	Gulerod		500 g		
	Kartoffel		650 g		
	Ost		500 g		

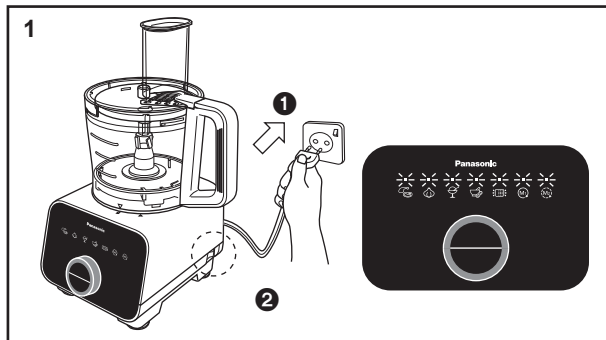
Forberedelse af ingredienser til Julienne-skive

Funktion	Ingrediens	Indstilling	Maks. bruges én gang.	Driftstid (cirka)	Forberedelsesmetode
Pommes frites	Kartoffel	 Kontinuerlig hastighed: Maks.	800 g	-	 Skær ingrediensen i stykker, der er små nok til at komme i påfyldningstragten.
Snitte	Kål		500 g		

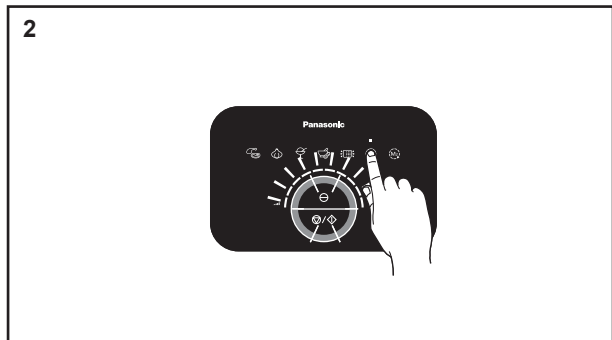
Dansk

FOODPROCESSOR -SKÆRESKIVER • SNITTESKIVER • JULIENNE-SKIVE-

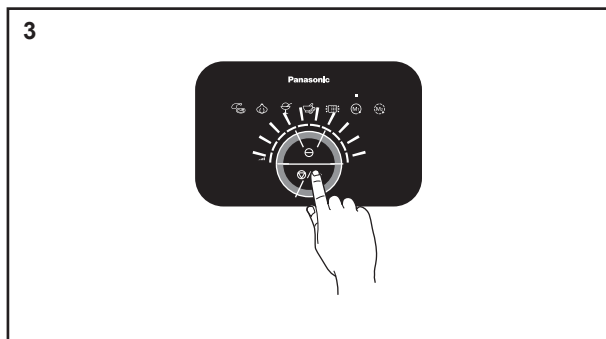
Betjening med manuel menu



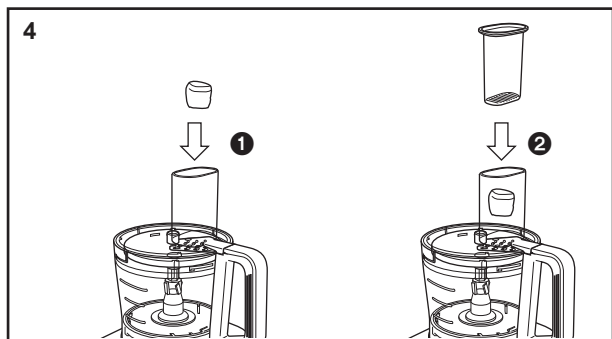
Sæt stikket i stikkontakten, og tryk på tænd/sluk-knappen for at tænde for apparatet, efter det er blevet samlet. LED-lamperne for funktionerne lyser op og blinker.



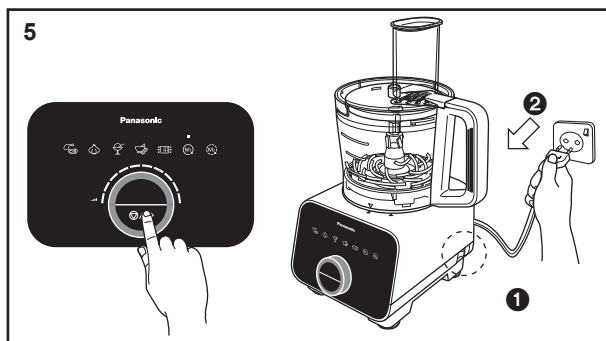
Vælg kontinuerlig drift. LED-lampen for den valgte funktion lyser op, og der høres en biplyd. LED-lampen for hastighed, stop/start-knappen og PULSE-knappen lyser op og blinker.



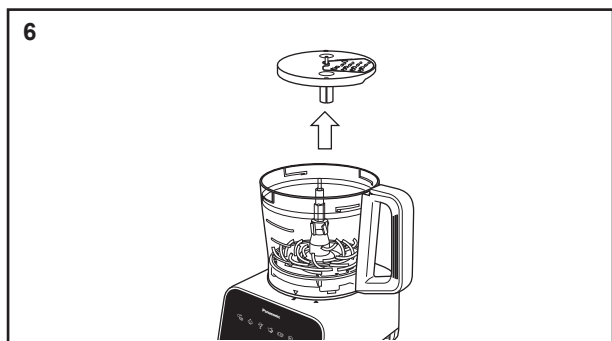
Justér hastigheden med drejeknappen. Jo flere oplyste bjælker, jo højere hastighed. Tryk på stop/start-knappen eller PULSE-knappen for at starte apparatet.



Kom ingredienserne i påfyldningstragten, og skub dem ned med nedstopperen.



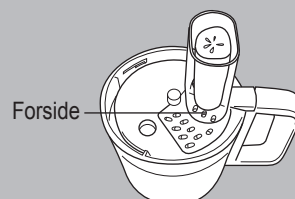
Når apparatet kører, lyser LED-lampen for stop/start-knappen hele tiden. Tryk på stop/start-knappen for at stoppe apparatet. Tryk på tænd/sluk-knappen for at slukke for apparatet, og tag stikket ud af stikkontakten, når tilberedningen er afsluttet.



Fjern skiveholderen fra skålen, før du tager de tilberedte ingredienser ud.

Bemærk:

- Når du anvender lange og tynde ingredienser, skal du placere dem mod påfyldningstragten forside, som vist i figur 1, for understøttelse, mens apparatet er i brug for at undgå ujævn tilberedning.
- Smid eventuelle resterende klumper af ikke tilberedte ingredienser ud.
- Tilpas ingredienser med højt fiberindhold som vist i figur 2 for at få et ensartet tilberedningsresultat.




Figur 1



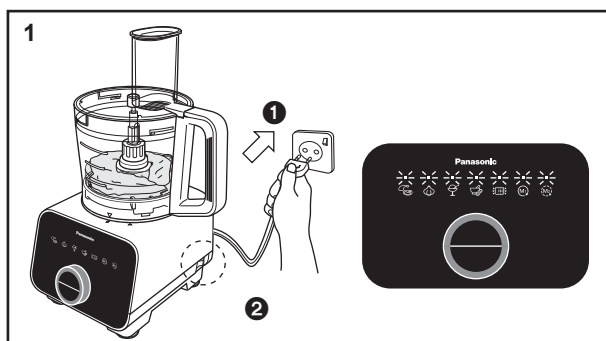
Figur 2

FOODPROCESSOR -ÆLTEKNIV-

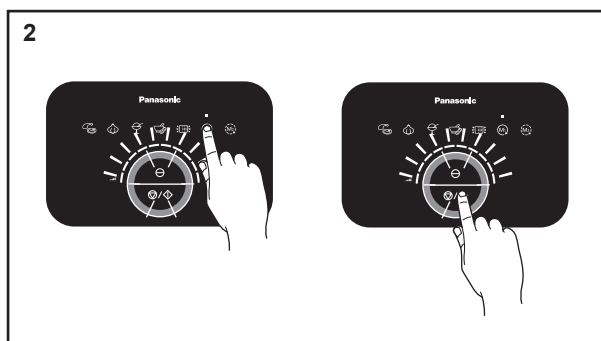
Forberedelse af ingredienser til æltekniv

Funktion	Ingrediens	Indstilling	Maks. bruges én gang.	Driftstid (cirka)	Forberedelsesmetode
Ælte (til brød)	Brødmel	 Kontinuerlig hastighed: Start med trin 1, gå ét trin op for hvert 1 sekund til maks.	300 g	~ 120 sek.	Bland gær med vand og kom det i under tilberedningen af dej (hvis du tilsætter gær før tilberedningen, kan det føre til dannelse af flager og for tidlig hævnning). Hvis dejblandingen stadig ser flaget ud efter den første æltning, skal du komme 1 spsk. vand i blandingen. Hvis apparatet vibrerer meget på grund af, at dejblandingen er viklet rundt om drivakslen, skal du komme 1 spsk. mel i blandingen. Brug ikke foodprocessoren til at ælte dejen igen, hvis den ikke ser tilfredsstillende ud. Ælt den med håndkraft.
	Væske		160 ~ 200 ml		

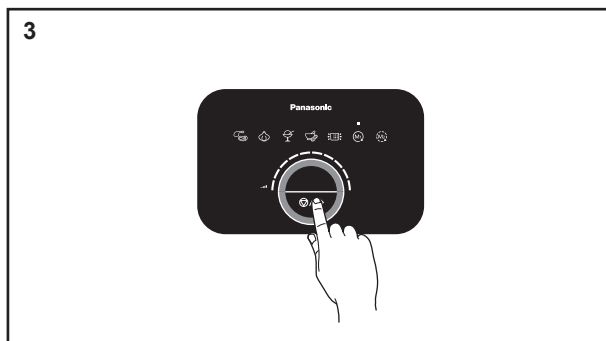
Betjening med manuel menu



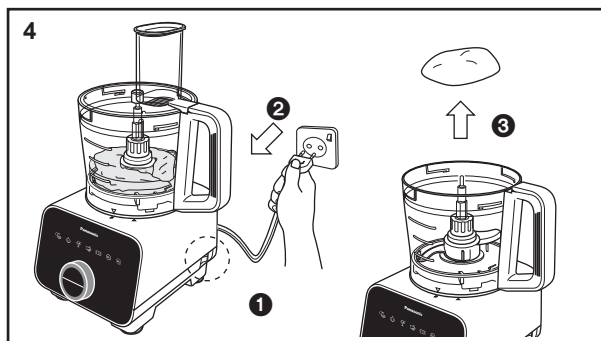
1 Sæt stikket i stikkontakten, og tryk på tænd/sluk-knappen for at tænde for apparatet, efter det er blevet samlet. LED-lamperne for funktionerne lyser op og blinker.



2 Vælg kontinuerlig drift, og justér til den passende hastighed ved hjælp af drejeknappen. Jo flere oplyste bjælker, jo højere hastighed. Tryk på stop/start-knappen for at starte apparatet.



3 Når apparatet kører, lyser LED-lampen for stop/start-knappen hele tiden. Hold øje med dejen for at se, hvornår den er æltet sammen til en klump. Tryk på stop/start-knappen for at stoppe apparatet, når dejen er æltet sammen til en klump.



4 Tryk på tænd/sluk-knappen for at slukke for apparatet, og tag stikket ud af stikkontakten, når tilberedningen er afsluttet. Fjern dejklumpen fra skålen, før du fjerner æltekniven.

Bemærk:




- Overhold den angivne mængde ingredienser, når æltekniven anvendes, ellers kan det medføre unormale vibrationer.
- Alt efter hastighed og mængde af ingredienser, der anvendes, kan apparatet ryste en del. I dette tilfælde skal du holde på skålens låg med begge hænder for at støtte det under tilberedningen.
- Når alle ingredienserne er blevet æltet sammen til en dejklump, skal du ikke ælte dejen mere.
- Store mængder smør og sukker i dejen kan medføre unormale vibrationer, når æltekniven anvendes.
- Brug af andet mel end brødmel kan medføre unormale vibrationer. Træk 1 ~ 2 spsk. vand fra den samlede angivne mængde vand, før tilberedningen, og kom vandet i dejen lidt efter lidt under tilberedningen, om nødvendigt.

Dansk

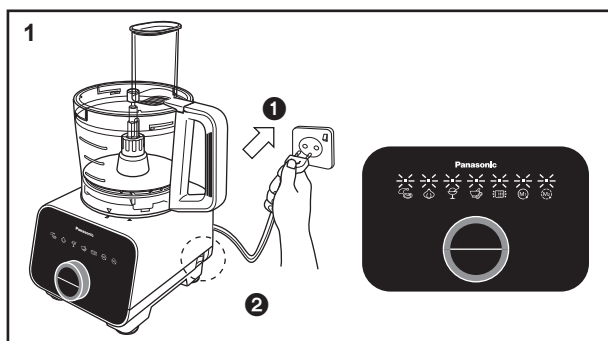
DK18

FOODPROCESSOR -PISKESKIVE-

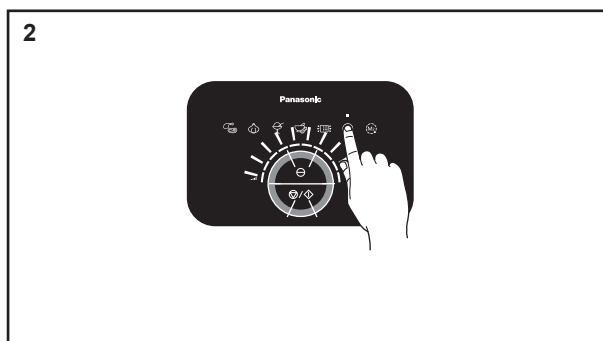
Forberedelse af ingredienser til piskeskive

Funktion	Ingrediens	Indstilling	Maks. bruges én gang.	Driftstid (cirka)	Forberedelsesmetode	
Piske	Æggehvide	 M1	2 ~ 6 stk.	50 ~ 90 sek.		Adskil æggehviden fra æggeblommen for at få en glat marengs.
	Fløde	Kontinuerlig hastighed: Maks.	100 ~ 300 ml	15 sek. ~ 2 min.		Brug frisk fløde med et fedtindhold på 35 % eller højere ved 5 °C.

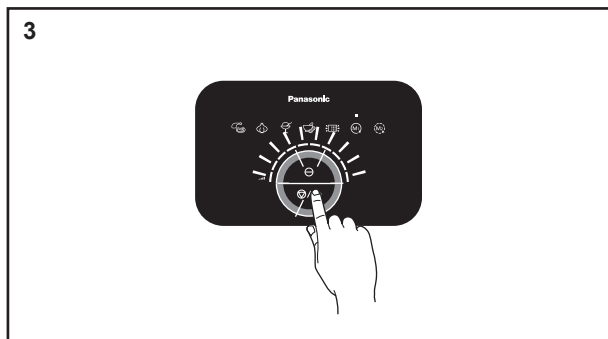
Betjening med manuel menu



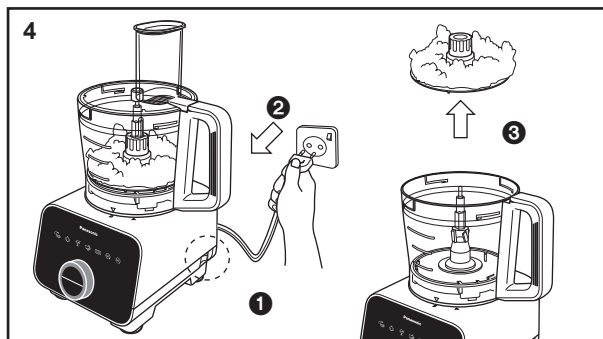
Sæt stikket i stikkontakten, og tryk på tænd/sluk-knappen for at tænde for apparatet, efter det er blevet samlet. LED-lamperne for funktionerne lyser op og blinker.



Vælg kontinuert drift, og tilpas hastigheden ved hjælp af drejeknappen. Jo flere oplyste bjælker, jo højere hastighed. Tryk på stop/start-knappen for at starte apparatet.



Når apparatet kører, lyser LED-lampen for stop/start-knappen hele tiden. Hold øje med konsistensen af de ingredienser, der piskes. Tryk på stop/start-knappen for at stoppe apparatet, når den ønskede konsistens er opnået.



Tryk på tænd/sluk-knappen for at slukke for apparatet, og tag stikket ud af stikkontakten, når tilberedningen er afsluttet. Fjern forsigtigt piskeskiven fra skålen sammen med de tilberedte ingredienser.

Bemærk:

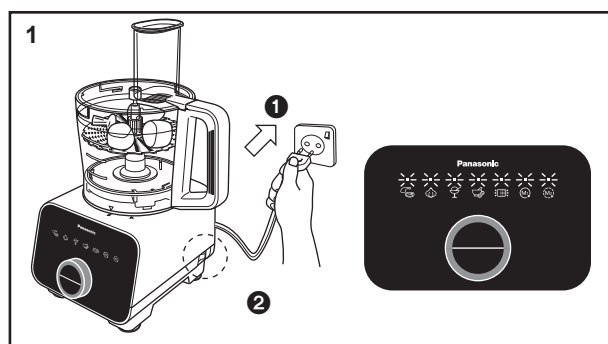
- Pisk ikke fløden for meget, ellers dannes der klumper af smør.
- Brug af fløde fra forskellige mærker vil give varierende resultater. Det anbefales at fortsætte, indtil fløden er tilstrækkeligt pisket.

FOODPROCESSOR -RIVESKIVE-

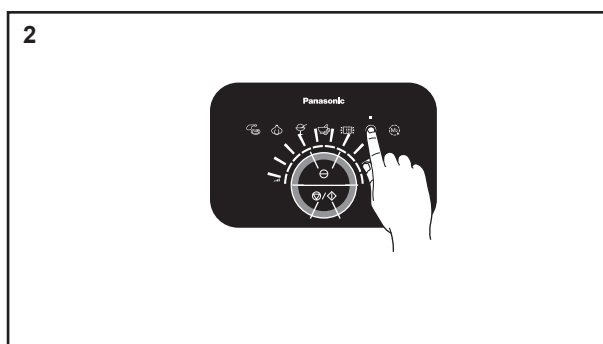
Forberedelse af ingredienser til riveskive

Funktion	Ingrediens	Indstilling	Maks. bruges én gang.	Driftstid (cirka)	Forberedelsesmetode
Rive	Gulerod	 Kontinuerlig hastighed: Maks.	200 g	-	   Skær i tern på 2 ~ 3 cm.
	Æble		200 g		
	Agurk		200 g		

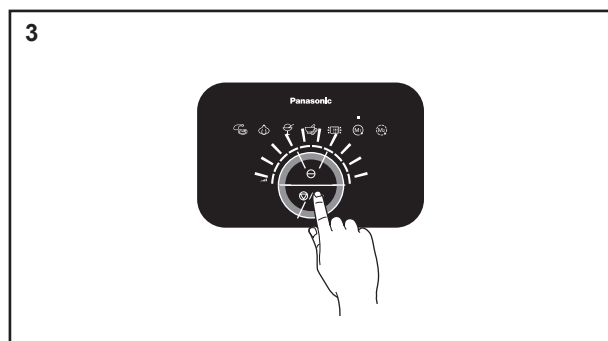
Betjening med manuel menu



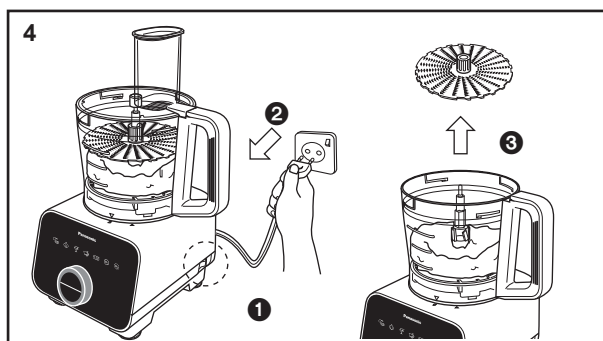
Sæt stikket i stikkontakten, og tryk på tænd/sluk-knappen for at tænde for apparatet, efter det er blevet samlet. LED-lamperne for funktionerne lyser op og blinker.



Vælg kontinuerlig drift, og tilpas hastigheden ved hjælp af drejeknappen. Jo flere oplyste bjælker, jo højere hastighed. Tryk på stop/start-knappen for at starte apparatet.



Når apparatet kører, lyser LED-lampen for stop/start-knappen hele tiden. Tryk på stop/start-knappen for at stoppe apparatet.






Tryk på tænd/sluk-knappen for at slukke for apparatet, og tag stikket ud af stikkontakten, når tilberedningen er afsluttet. Fjern riveskiven fra skålen, før du tager ingredienserne ud.

Bemærk:

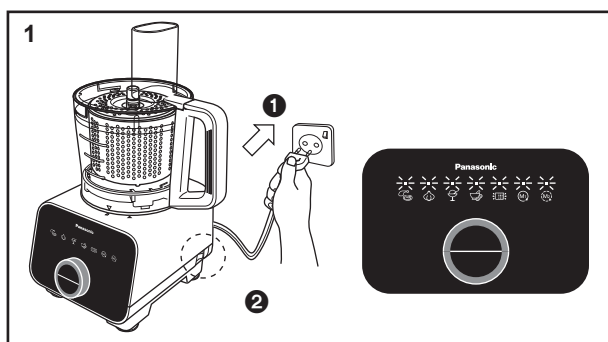
- Kom ikke ingredienserne gennem påfyldningstragten ved brug af riveskiven.

FOOD PROCESSOR -SALATSLYNGE-

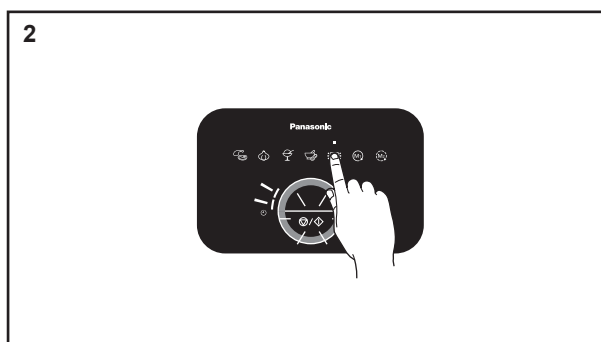
Forberedelse af ingredienser til salatslynge

Funktion	Ingrediens	Indstilling	Maks. bruges én gang.	Driftstid (cirka)	Forberedelsesmetode
Slynge	Salatblade	 Aut.	100 g	20 ~ 60 sek.	 Skæres i skiver på 3 ~ 5 cm.
	Kål		200 g	20 ~ 70 sek.	 Snittes i stykker på 1 ~ 3 mm.

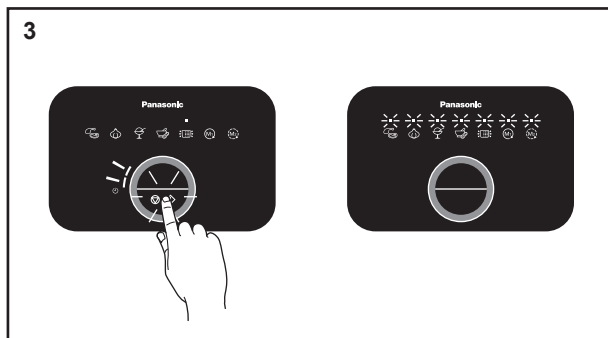
Betjening med aut. menu



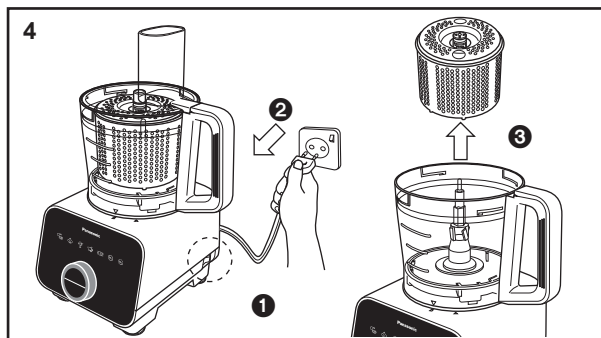
Sæt stikket i stikkontakten, og tryk på tænd/sluk-knappen for at tænde for apparatet, efter det er blevet samlet. LED-lamperne for funktionerne lyser op og blinker.



Vælg slyngefunktionen. LED-lampen for den valgte funktion lyser op, og der høres en biplyd. LED-lampen for driftstid og stop/start-knappen lyser op og blinker.



Hver aut. menu har forudprogrammeret driftstid. Hver oplyst bjælke udgør 10 sekunders driftstid. Tryk på stop/start-knappen for at starte apparatet. Under driften slukker LED-lamperne for driftstid én efter én hvert 10. sekund, indtil den indstillede tidsperiode er afsluttet. Derefter bipper apparatet 4 gange. LED-lamperne for funktionerne lyser op og blinker.





Tryk på tænd/sluk-knappen for at slukke for apparatet, og tag stikket ud af stikkontakten, når tilberedningen er afsluttet. Fjern salatslyngen fra skålen.

Bemærk:

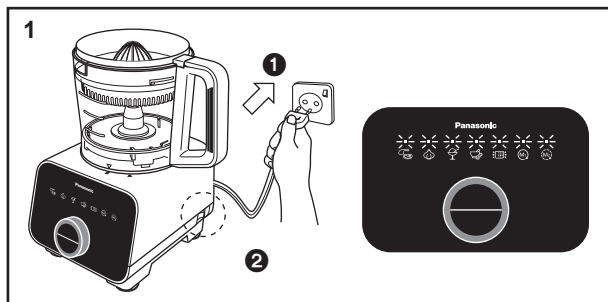
- Maks. driftskapacitet for salatslyngen: 200 g eller op til salatslyngens maks. højde, alt efter hvad der kommer først.
- Ikke tilladte ingredienser: Se side DK6.
- Sørg for, at ingredienserne er fordelt jævnt rundt i salatslyngen før tilberedning.
- Brug ikke salatslyngen til andre funktioner end slyngefunktionen.
- Sørg altid for, at låget til salatslyngen er sat fast på salatslyngen før start, ellers falder ingredienserne ud og rives i stykker i skålen.
- Apparatet vil vibrere afhængig af mængden af anvendte ingredienser. I dette tilfælde skal du holde på skålens låg med begge hænder for at støtte det under tilberedningen.

FOODPROCESSOR -CITRUSPRESSER-

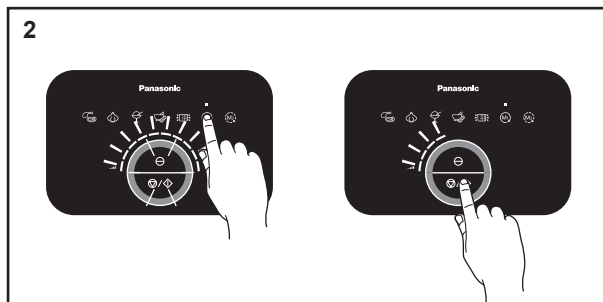
Forberedelse af ingredienser til citruspresser

Funktion	Ingrediens	Indstilling	Maks. bruges én gang.	Driftstid (cirka)	Forberedelsesmetode
Presse	Citrusfrugt	 Kontinuerlig hastighed: Trin 4	1.000 ml	-	 Skær frugten midt over.

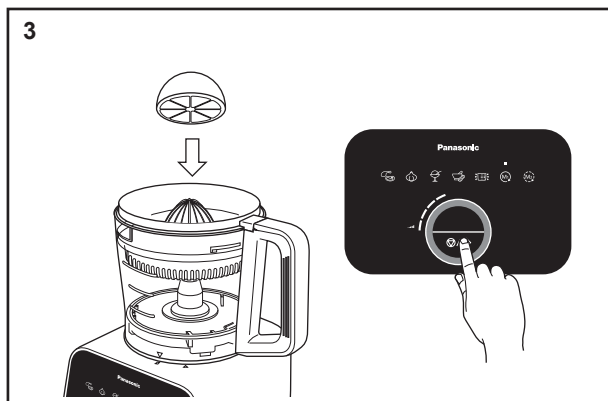
Betjening med manuel menu



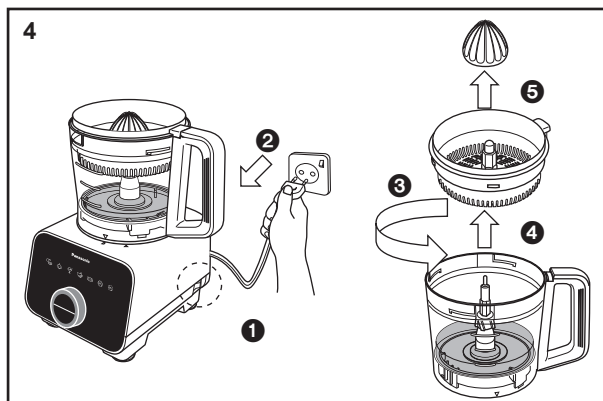
Sæt stikket i stikkontakten, og tryk på tænd/sluk-knappen for at tænde for apparatet, efter det er blevet samlet. LED-lamperne for funktionerne lyser op og blinker.



Vælg kontinuerlig drift, og drej drejeknappen til trin 4. Tryk på stop/start-knappen for at starte apparatet.



Anbring den overskårne frugt med den afskårne side oven på citruskeglen og tryk godt ned for at presse saften ud. Når apparatet kører, lyser LED-lampen for stop/start-knappen hele tiden. Tryk på stop/start-knappen for at stoppe apparatet.



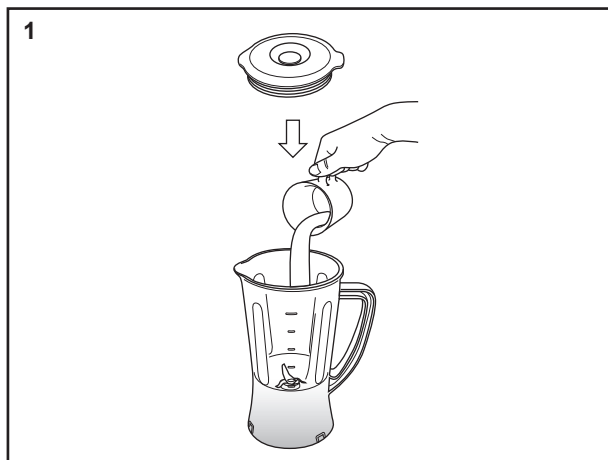
Tryk på tænd/sluk-knappen for at slukke for apparatet, og tag stikket ud af stikkontakten, når tilberedningen er afsluttet. Fjern citruspresseren fra skålen, før du hælder saften ud.

Bemærk:

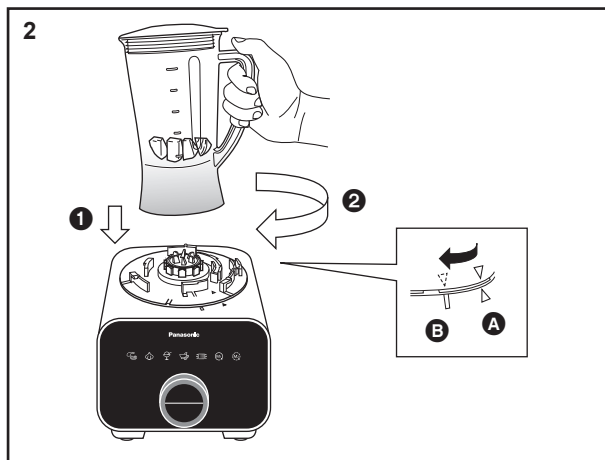
- Sørg altid for, at citruskeglen er placeret oven på citrusfilteret før brug.
- Stop med jævne mellemrum for at fjerne frugtkød fra citrusfilteret, så det er nemmere at presse saften ud.
- Det anbefales, at du ikke bruger citruspresseren ved hastigheder, der er højere end trin 4.
- Rør ikke ved citruskeglen, mens den drejer rundt.

BLENDER

Sådan samles og adskilles blenderen



Kom ingredienser i blenderglasset, og sæt låget på.





Anbring blenderglasset oven på motorhuset, så mærket er på linje som vist i **A**.

Drej blenderglasset med uret, indtil der høres et 'klik'. Sørg for, at trekantmærket på blenderglasset er på linje med det rektangulære mærke på motorhuset som vist i **B**.

For at adskille enheden skal du følge trinene for samling af enheden, blot i omvendt rækkefølge.

Forberedelse af ingredienser til blender

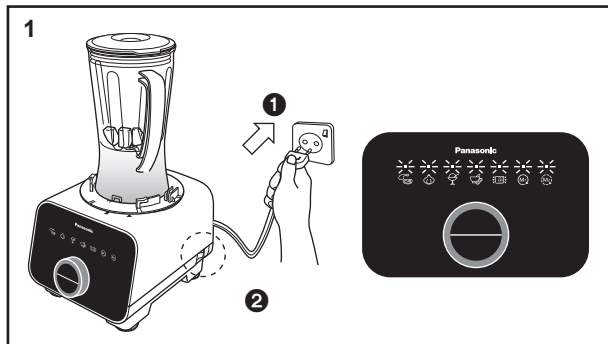
Funktion	Ingrediens	Indstilling	Maks. bruges én gang.	Driftstid (cirka)	Forberedelsesmetode
Blende	Frugt, grøntsager	 Kontinuerlig hastighed: Maks.	1.000 ml	~ 2 min.	 Skær i tern på 1 cm.

Bemærk:

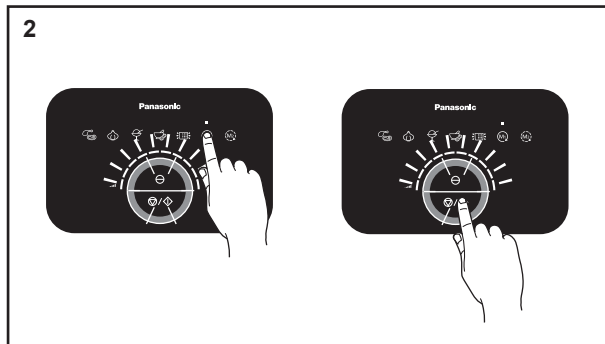
- Maks. driftskapacitet: 1 l.
- Ikke tilladte ingredienser i blenderglasset: Se side DK6.
- Det anbefales, at du ikke blander hårde og tyktflydende ingredienser. Hvis det er nødvendigt, skal du skære de hårde ingredienser i små stykker (f.eks. skære gulerødder i små tern på 1 cm³) og kun fylde blenderglasset til maks. det halve af den angivne kapacitet.
- Fyld ikke blenderglasset til over det maksimale niveau og reducer ingredienserne, hvis apparatet støjer eller vibrerer unormalt meget under brug.
- Kom de bløde ingredienser (frugt, grøntsager) i blenderglasset, før du kommer andre ingredienser i.

BLENDER

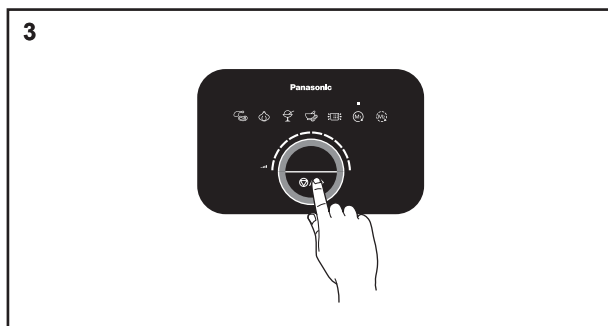
Betjening med manuel menu



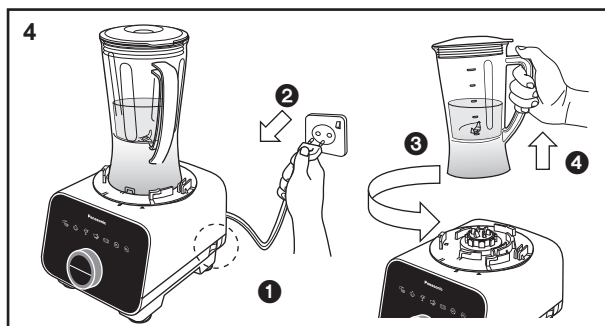
Sæt stikket i stikkontakten, og tryk på tænd/sluk-knappen for at tænde for apparatet, efter det er blevet samlet. LED-lamperne for funktionerne lyser op og blinker.



Vælg kontinuerlig drift, og tilpas hastigheden ved hjælp af drejeknappen. Jo flere oplyste bjælker, jo højere hastighed. Tryk på stop/start-knappen for at starte apparatet.



Når apparatet kører, lyser LED-lampen for stop/start-knappen hele tiden. Tryk på stop/start-knappen for at stoppe apparatet.



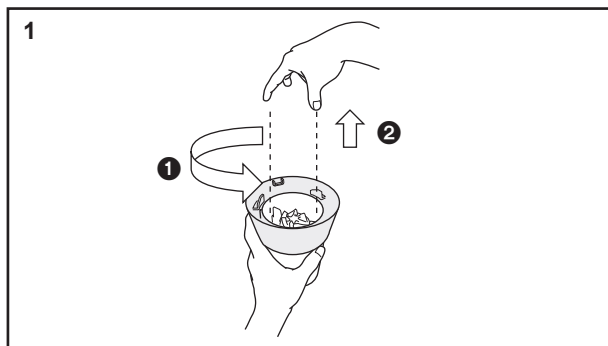
Tryk på tænd/sluk-knappen for at slukke for apparatet, og tag stikket ud af stikkontakten, når tilberedningen er afsluttet. Fjern blenderenheden fra motorhuset, og reducer nu mængden af ingredienser.

Bemærk:

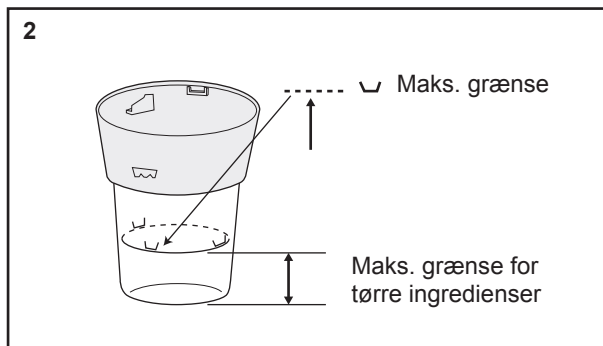
- Hvis kniven sidder fast, skal du straks slukke apparatet, og trække stikket ud af stikkontakten. Du må ikke forsøge at løsne ingredienserne med fingrene. Brug i stedet et redskab såsom et køkkenredskab af gummi.
- Når du blander, kan ingredienserne muligvis sprøjte ud gennem hullet i blenderlåget. Hvis de sprøjter ud, skal du aftørre med en tør klud.
- Du må ikke blende i længere tid end den angivne driftstid (2 min. TÆNDT, 2 min. SLUKKET).

KVÆRN

Adskillelse fra pakket tilstand

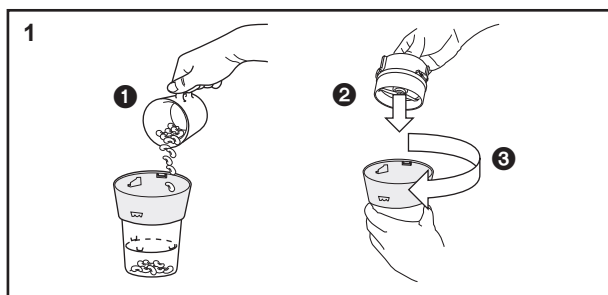


Drej underdelen til kværnglasset mod uret for at låse den op og løfte den af kværnglasset.

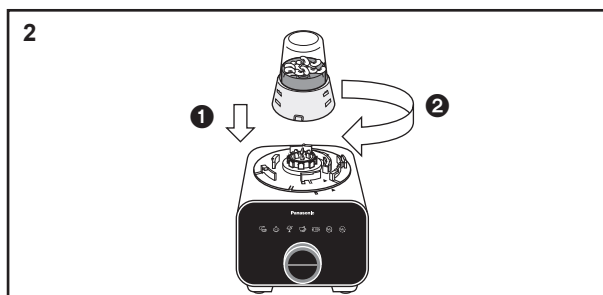


Den maksimale grænse for tørre ingredienser er angivet på kværnglasset. Overskrid ikke denne grænse.

Sådan samles og adskilles kværnen



Vend kværnglasset på hovedet og fyld ingredienser i uden at overskride den angivne maks. grænse.



Anbring kværnenheden oven på motorhuset. Drej kværnenheden med uret, indtil der høres et 'klik'.

Anbring underdelen til kværnglasset på kværnglasset, og drej den med uret, indtil der høres et 'klik'. Sørg for, at rillerne på ydersiden af underdelen til kværnglasset og på indersiden af kværnglasset er ordentligt sat sammen.

For at adskille enheden skal du følge trinene for samling af enheden, blot i omvendt rækkefølge.

Forberedelse af ingredienser til kværn

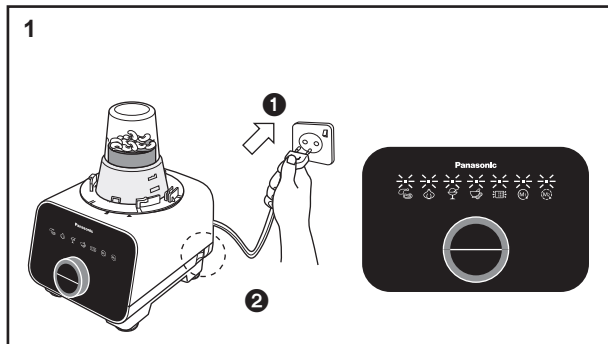
Funktion	Ingrediens	Indstilling	Maks. bruges én gang.	Driftstid (cirka)	Forberedelsesmetode
Kværne/male	Kaffebønner		Til maks. trin	~ 60 sek.	-
	Peber	Kontinuerlig hastighed: Maks.			

Bemærk:

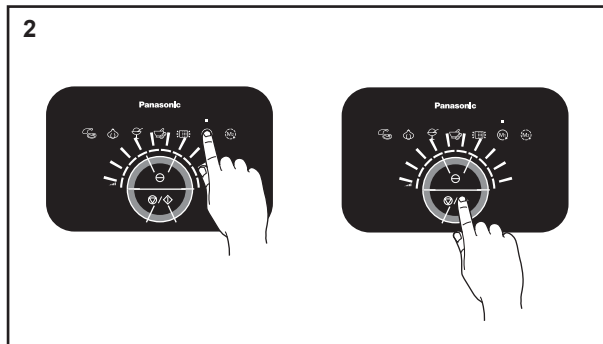
- Ikke tilladte ingredienser: Se side DK6.
- Betjen ikke enheden med en tom kværn.
- Fyld ikke til over den maksimale grænse og reducer mængden af ingredienser, hvis apparatet laver en unormal lyd eller vibrerer under drift.

KVÆRN

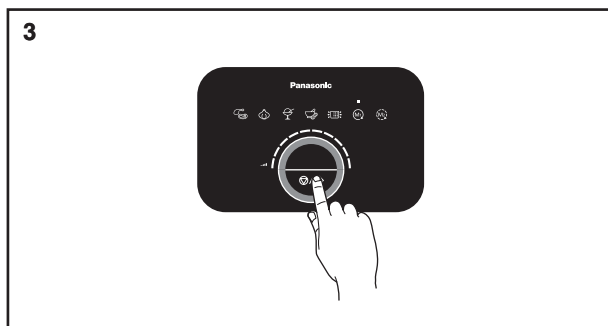
Betjening med manuel menu



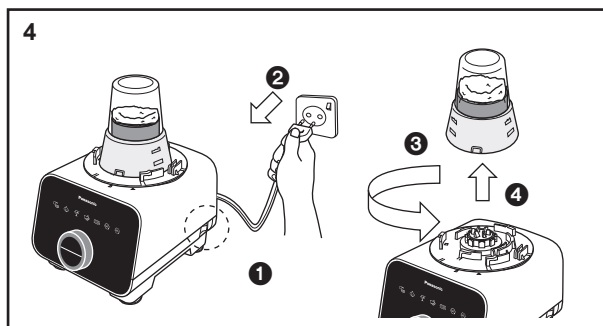
Sæt stikket i stikkontakten, og tryk på tænd/sluk-knappen for at tænde for apparatet, efter det er blevet samlet. LED-lamperne for funktionerne lyser op og blinker.



Vælg kontinuerlig drift, og tilpas hastigheden ved hjælp af drejeknappen. Jo flere oplyste bjælker, jo højere hastighed. Tryk på stop/start-knappen for at starte apparatet.



Når apparatet kører, lyser LED-lampen for stop/start-knappen hele tiden. Tryk på stop/start-knappen for at stoppe apparatet.



Tryk på tænd/sluk-knappen for at slukke for apparatet, og tag stikket ud af stikkontakten, når tilberedningen er afsluttet. Fjern kværnenheden fra motorhuset, og reducer nu mængden af ingredienser.

Bemærk:

- Pas på knivene, når du reducerer mængden af ingredienser.
- Du må ikke blende i længere tid end den nominelle driftstid (1 min. TÆNDT, 2 min. SLUKKET).

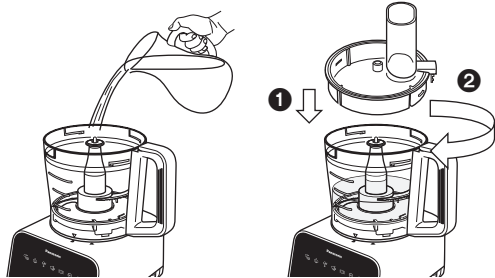
EFTER BRUG

Rengøring

Forvask

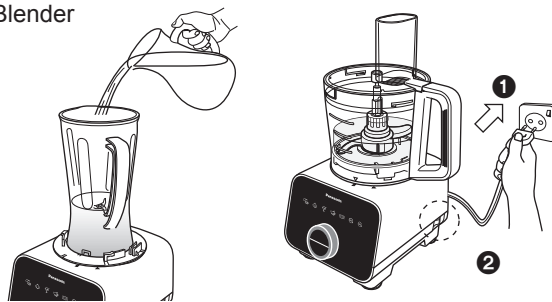
Forvask gør rengøringen nemmere. Du kan forvaske kniv og blenderenhed. Følg nedenstående fremgangsmåde for at forvaske.

1 Food Processor



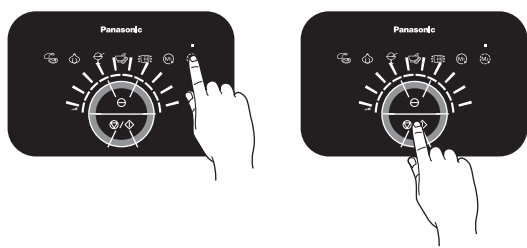
Anbring det anvendte tilbehør i skålen, fyld skålen med vand, indtil tilbehøret er under vand (maks. 500 ml.). Anbring skålens låg på skålen, og drej det med uret, indtil der høres et 'klik'.

Blender



Blenderenhed: Fyld 500 ml vand i blenderglasset, og sæt blenderlåget på. Sæt stikket i stikkontakten, og tryk på tænd/sluk-knappen for at tænde apparatet.

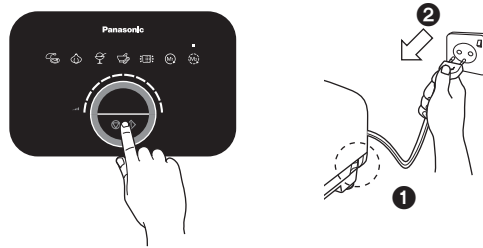
2



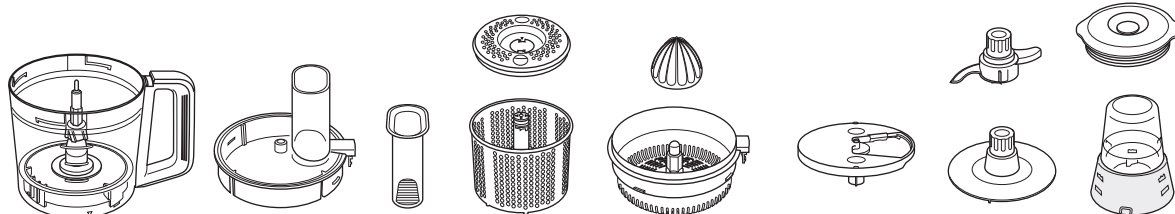
Foodprocessor: Vælg vekslende drift, tryk på stop/start-knappen, og lad foodprocessoren køre i 10 ~ 20 sekunder på trin 10.

Blender: Vælg kontinuerlig drift, tryk på stop/start-knappen, og lad blanderen køre i 10 ~ 20 sekunder på trin 10.

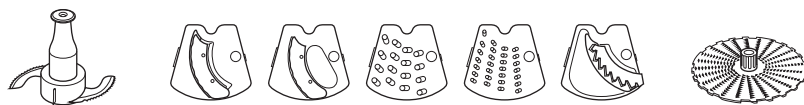
3



Tryk på stop/start-knappen for at stoppe apparatet. Tryk på tænd/sluk-knappen for at slukke apparatet, og træk stikket ud af stikkontakten. Fjern tilbehøret, og fortsæt til rengøring.



Vask disse dele ved at skylle dem under rindende vand. Brug et mildt opvaskemiddel om nødvendigt. Fortsæt med at tørre dem med en ren klud.



Vask disse dele ved at skylle dem under rindende vand, og rengør grundigt med en børste. Brug et mildt opvaskemiddel om nødvendigt.

Bemærk:

- Disse dele er meget skarpe og skal behandles yderst forsigtigt under rengøringen. Undgå at støde disse dele på hårde genstande under rengøringen.
- Kværnens underdel må ikke vaskes. Brug en børste til at rengøre.



EFTER BRUG

Motorhus/gummifod

Tør snavs og pletter af med en ren, fugtig klud.

Bemærk:

- Sørg for, at stikket er trukket ud af stikkontakten, før motorhuset gøres rent.
- Vask ikke motorhuset under rindende vand.
- Brug aldrig ætsende væsker (f.eks. alkohol, fortynder osv.) til at rengøre motorhuset.

Rengøring i opvaskemaskine

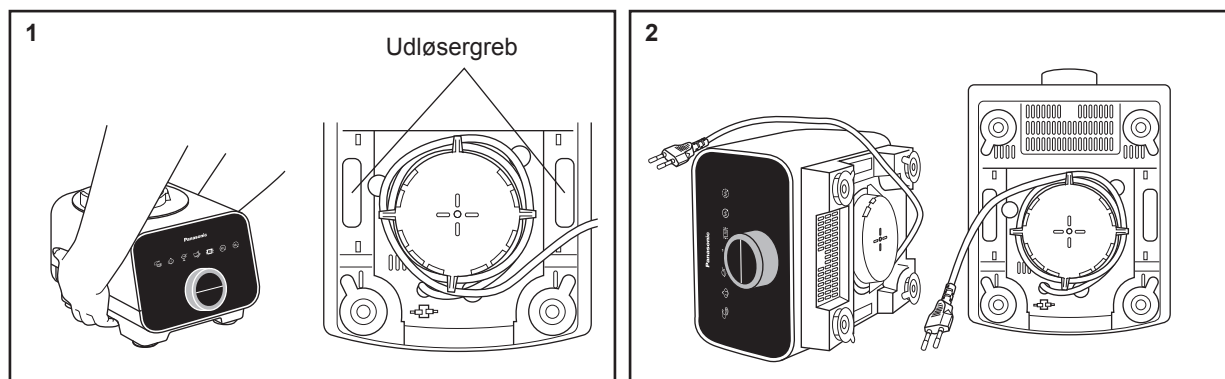
Skålen og skålens låg kan vaskes i en opvaskemaskine.

Bemærk:

- Anbring ikke disse dele i nærheden af opvaskemaskinens varmelegeme, da høje temperaturer kan beskadige delene.

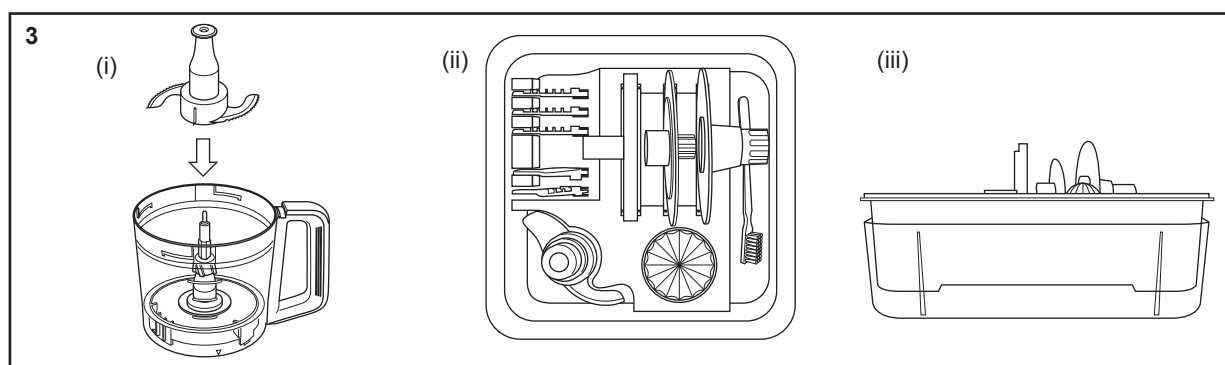
Opbevaring

Sørg for, at alt tilbehør og skålen er fjernet fra motorhuset inden opbevaring.



For at få motorhusets gummifødder til at slippe, skal du trykke samtidigt på begge udløsergreb, der er placeret i bunden af motorhuset, som vist på ovenstående billede, og løfte op.

Vip motorhuset om på siden, og start med at vikle ledningen rundt om tappene i bunden af apparatet, men lad ledningsstikket stikke ud til en af siderne.



(i) Opbevar kniven i skålen. Opbevaringskassen er beregnet til at opbevare de andre tilbehørsdele. Opbevar tilbehørsdele på de dertil indrettede pladser i opbevaringskassen.

(ii) Liste over tilbehør i opbevaringskassen: Æltekniv, citruskegle, skæreskive til tykke skiver, skæreskive til tynde skiver, snitteskive til fin snitning, snitteskive til grov snitning, Julienne-skive, skiveholder, riveskive, piskeskive og børste.

(iii) Anbring låget til opbevaringskassen under opbevaringskassen for at opsamle det afdryppende vand fra de vaskede tilbehørsdele.

Bemærk:

- Bortskaf den fleksible plastemballage efter åbning af opbevaringskassen.

Dansk

DK28

PROBLEMLØSNING

Kontrollér følgende punkter, før du evt. arrangerer servicering af apparatet.

Problem	Årsag og løsning
Apparatet tænder ikke.	<ul style="list-style-type: none">● Stikket sidder løst i stikkontakten.<ul style="list-style-type: none">➔ Sæt stikket ordentligt fast i stikkontakten.● Tænd/sluk-knappen har ikke været<ul style="list-style-type: none">➔ Tryk på tænd/sluk-knappen for at tænde for apparatet.
Det er ikke muligt at vælge nogen af funktionerne på betjeningspanelet.	<ul style="list-style-type: none">● Brug af handsker kan påvirke betjeningspanelets følsomhed.<ul style="list-style-type: none">➔ Vælg funktionerne med bare fingre.● Trykker på funktionen det forkerte sted.<ul style="list-style-type: none">➔ Tryk ordentligt på illustrationen på betjeningspanelet.● Apparatet er allerede i drift.<ul style="list-style-type: none">➔ Funktionerne kan ikke ændres, når apparatet er i drift. Stop den forrige funktion, før der vælges en ny funktion.
Apparatet starter ikke, selv om der trykkes på stop/start-knappen. (Fejltilstand er angivet)	<ul style="list-style-type: none">● Skålen, blenderenheden eller kværnenheden er ikke ordentligt fastlåst på motorhuset.<ul style="list-style-type: none">➔ Sørg for, at trekantmærket på tilbehørsdelene er på linje med det rektangulære mærke på motorhuset som vist på side DK9.● Låget til skålen eller citrusfilteret er ikke ordentligt fastlåst på skålen.<ul style="list-style-type: none">➔ Fastgør låget til skålen eller citrusfilteret ordentligt på skålen.
Apparatet fungerer ikke, selv når funktionen er startet. (Ingen fejltilstand)	<ul style="list-style-type: none">● Ingredienserne sidder fast.<ul style="list-style-type: none">➔ Fjern forsigtigt ingredienserne og kontrollér, at den angivne mængde er anvendt.
Den valgte funktion er annulleret. (LED-lampen for funktionen starter med at blinke).	<ul style="list-style-type: none">● Apparatet stod uberørt hen i mere end 10 sekunder, efter der blev valgt en funktion.<ul style="list-style-type: none">➔ Sørg for, at der udføres en handling inden for 10 sekunder, efter en funktion er blevet valgt.
Apparatet stoppede pludseligt under driften.	<ul style="list-style-type: none">● Beskyttelsesafbryderen er aktiveret. (Se side DK9)<ul style="list-style-type: none">• Der blev tilsat for mange ingredienser.<ul style="list-style-type: none">➔ Fjern de overskydende ingredienser og sørg for, at den angivne mængde anvendes.• Der blev anvendt store stykker eller hårde ingredienser.<ul style="list-style-type: none">➔ Sørg for, at ingredienserne er skåret i den angivne størrelse. Brug ikke hårde ingredienser såsom frosne fødevarer eller meget kompakte, faste stoffer.● Sikkerhedslåsen blev udløst. (Se side DK9)<ul style="list-style-type: none">• Unormal vibration under drift kan frakoble sikkerhedsanordningen.<ul style="list-style-type: none">➔ Sørg for, at kun de angivne ingredienser i den angivne mængde anvendes.➔ Lås låget til skålen eller citrusfilteret ordentligt fast på skålen og sørg for, at skålen, blenderenheden eller kværnenheden er ordentligt låst fast på motorhuset.

PROBLEMLØSNING

Problem	Årsag og løsning
Apparatet vibrerer og støjer unormalt meget under drift.	<ul style="list-style-type: none">● Gummifødderne og/eller bordpladen er ikke rene.<ul style="list-style-type: none">➔ Tør snavs og pletter af med en ren, fugtig klud. Gummifødderne er kun effektive, hvis apparatet står på en ren, glat og flad overflade.● Der blev enten anvendt en for stor mængde ingredienser, eller de var for hårde.<ul style="list-style-type: none">➔ Sørg for, at du kun anvender den angivne mængde ingredienser, eller reducerer mængden af ingredienser, hvis den angivne mængde er overskredet.
Sammensætningen eller konsistensen af de tilberedte ingredienser blev ikke så god.	<ul style="list-style-type: none">● Nogle ingredienser kan være svære at tilberede rå som f.eks. græskar.<ul style="list-style-type: none">➔ Det kan være en god ide at fortilberede ingredienserne før tilberedning, dvs. indtil det er nemt at stikke en gaffel igennem ingrediensen.● Ingrediensens størrelse stemmer ikke overens med tilberedningsmetoden.<ul style="list-style-type: none">➔ Sørg for, at følge den angivne størrelse.● Tilberedning af visse ingredienser samtidigt kan give klumper ved brug af Frossen-funktionen. <p>Aut. menu</p> <ul style="list-style-type: none">● Aut. menuens standard tilberedningstid er beregnet efter ingrediensernes angivne mængder. Hvis der bruges andre mængder, påvirker det tilberedningsresultatet.<ul style="list-style-type: none">➔ Forlæng tilberedningstiden ved at justere drejeknappen og fortsæt tilberedningen, indtil den ønskede konsistens opnås. <p>Manuel menu</p> <ul style="list-style-type: none">● Den maksimale mængde for ingredienser og tilberedningstid er tænkt som en retningslinje. Mindre mængder og andre ingredienser vil påvirke resultatet.<ul style="list-style-type: none">➔ Brug en passende tilberedningstid for ingredienserne, så den ønskede konsistens opnås.

Visning af fejltilstand

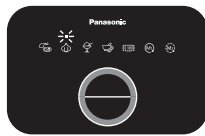
Beskyttelsesafbryder, registrering af højspænding og registrering af høj strømstyrke

i) Beskyttelsesafbryder



Der er ingen LED-lampe, der lyser.

ii) Registrering af højspænding



Skiftevis blinkende LED-lamper ud for Hakket og Vekslende.

iii) Registrering af høj strømstyrke



Skiftevis blinkende LED-lamper ud for Finhakked+Hakket og Kontinuerlig+Vekslende.

Løsning:

Scenarie i) og iii): Tryk på tænd/sluk-knappen på siden af motorhuset for at slukke for apparatet, reducer mængden af ingredienser til det halve, og fortsæt tilberedningen. Hvis apparatet stadigvæk ikke starter, skal du trykke på tænd/sluk-knappen på siden af motorhuset for at slukke for apparatet, og forsøge igen.

Scenarie ii): Visning af fejltilstand skyldes overskridelse af den nominelle spænding. Brug 220-240 V.

Overophedning af motor

Skålen, blenderenheden eller kværnenheden er ikke ordentligt fastlåst på motorhuset.



Skiftevis blinkende LED-lamper ud for Finhakked og Vekslende.



Skiftevis blinkende LED-lamper ud for Finhakked+Hakket+Frossen og Pasta+Salatslynge+Kontinuerlig.

Løsning:

Tryk på tænd/sluk-knappen for at slukke for apparatet, og lad det køle ned (cirka 30 min.). Reducer mængden af ingredienser til det halve, og genoptag tilberedningen.

Løsning:

Sæt delen på motorhuset igen i den korrekte position. (Se side DK9).

Funktionsfejl ved elektronisk komponent



eller



eller



Skiftevis blinkende LED-lamper ud for Finhakked-, Hakket- eller Frossen-funktion og Kontinuerlig.

Løsning:

Kontakt dit nærmeste servicecenter for reparation.

SPECIFIKATIONER

Modelnr.	MK-F800	
Funktion	Foodprocessor	Blender og kværn
Strømforsyning	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz	
Nominelt strømforbrug	180 - 200 W	
Afbryder	Drejeknap med berøringspanel	
Nominel drift	2 minutter TÆNDT, 4 minutter SLUKKET	Blender: 2 minutter TÆNDT, 2 minutter SLUKKET Kværn: 1 minut TÆNDT, 2 minutter SLUKKET
	Med undtagelse af det angivne på siden "Forberedelse af ingredienser".	
Mål (cirka) (H x B x D)	435 x 264 x 265 mm	Blender: 406 x 264 x 265 mm Kværn: 298 x 264 x 265 mm
Vægt (cirka)	4,3 kg	Blender: 4,0 kg Kværn: 3,8 kg
Kapacitet (cirka)	Kapacitet for skål: 2,5 l Maks. driftskapacitet: Kun væsker = 1,5 l Kun tørstoffer = 600 g	Blender: 1 l Kværn: 50 g (kaffebønner)
	Med undtagelse af det angivne på siden "Forberedelse af ingredienser".	
Montering og tilbehør	Kniv, riveskive, æltekniv, piskeskive, salatslynge, skiveholder, snitteskiver (grov og fin), skæreskiver (tynd og tyk), Julienne-skive, citruspresser og opbevaringsenhed	Blenderenhed, kværnenhed
Almindeligt tilbehør	Børste med skraber	
Dele, der tåler opvaskemaskine	Skål og låg til skål	
Luftbåren akustisk støj	86 (dB (A) re. 1 pW)	87 (dB (A) re. 1 pW)



Indsamling af elektronikskrot

Kun for Den Europæiske Union og lande med retursystemer

Dette symbol på produkter, emballage og/eller ledsagedokumenter betyder, at brugte elektriske og elektroniske produkter ikke må blandes med almindeligt husholdningsaffald.

For korrekt behandling, indsamling og genbrug af gamle produkter, skal du tage dem til indsamlingssteder i overensstemmelse med den nationale lovgivning.

Ved at skaffe sig af med dem på korrekt vis hjælper du med til at spare værdifulde ressourcer og forhindre eventuelle negative påvirkninger af menneskers sundhed og miljøet.

Ønsker du mere udførlig information om indsamling og genbrug skal du kontakte din kommune. Usagkyndig bortskaffelse af elektronikskrot kan eventuelt udløse bødeforlæggelse.

Dansk

SPIS TREŚCI

	Strona
ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA	PL3 - PL5
WAŻNA INFORMACJA	PL6
NAZWY CZĘŚCI	PL7 - PL8
BLOKADA BEZPIECZEŃSTWA	PL9
ZABEZPIECZENIE ZA POMOCĄ CZUJNIKA TEMPERATURY I WYŁĄCZNIKA OBWODU	PL9
DEMONTAŻ I MONTAŻ	
(i) ROZŁOŻENIE ZE STANU PO DOSTAWIE	PL10
(ii) OSTRZA TNĄCE • KOŃCÓWKA DO WYRABIANIA • KOŃCÓWKA DO UBIJANIA • KOŃCÓWKA DO UCIERANIA	PL10
(iii) OSTRZA DO KROJENIA W PLASTRY • OSTRZA SZATKUJĄCE • OSTRZA DO KROJENIA W PASKI ...	PL11
(iv) PRASKA DO CYTRUSÓW	PL11
(v) CEDZAK DO SAŁATEK	PL12
ROBOT KUCHENNY	
(i) OSTRZA TNĄCE	PL13 - PL15
- Przygotowanie składników	
- Sposób użytkowania:	
(ii) OSTRZA DO KROJENIA W PLASTRY • OSTRZA SZATKUJĄCE • OSTRZA DO KROJENIA W PASKI	PL16 - PL17
- Przygotowanie składników	
- Sposób użytkowania:	
(iii) KOŃCÓWKA DO WYRABIANIA	PL18
- Przygotowanie składników	
- Sposób użytkowania:	
(iv) KOŃCÓWKA DO UBIJANIA	PL19
- Przygotowanie składników	
- Sposób użytkowania:	
(v) KOŃCÓWKA DO UCIERANIA	PL20
- Przygotowanie składników	
- Sposób użytkowania:	
(vi) CEDZAK DO SAŁATEK	PL21
- Przygotowanie składników	
- Sposób użytkowania:	
(vii) PRASKA DO CYTRUSÓW	PL22
- Przygotowanie składników	
- Sposób użytkowania:	
BLENDER	
(i) BLENDER	PL23 - PL24
- Demontaż i montaż	
- Przygotowanie składników	
- Sposób użytkowania:	
MŁYNEK	
(ii) DRY MILL	PL25 - PL26
- Demontaż i montaż	
- Przygotowanie składników	
- Sposób użytkowania:	
PO UŻYCIU	PL27 - PL28
WYKRYWANIE I ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	PL29 - PL30
SPECYFIKACJA	PL32

Dziękujemy za zakup produktu Panasonic.

- Ten produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego.
- Prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi w celu prawidłowego i bezpiecznego użytkowania zakupionego urządzenia.
- Przed rozpoczęciem użytkowania tego produktu **prosimy o zwrócenie szczególnej uwagi na rozdział zatytułowany „ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA” (strona PL3-PL5).**
- Prosimy zachować tę instrukcję do ewentualnego wykorzystania w przyszłości.



Ten symbol na produkcie oznacza, że „Nie zapomnij zapoznać się z instrukcją obsługi przed eksploatacją”.

PL2

ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA (prosimy o stosowanie się do poniższych wskazówek)

Aby nie dopuścić do sytuacji mogącej być przyczyną wypadku lub obrażeń użytkownika, innych osób lub uszkodzenia mienia, należy stosować się do poniższych informacji.

■ **Poniższe oznaczenia wskazują stopień zagrożenia będącego skutkiem nieprawidłowego wykonywania określonych czynności.**



ZAGROŻENIE

Wskazuje na ryzyko odniesienia poważnych obrażeń lub śmierci.



OSTRZEŻENIE

Wskazuje na ryzyko odniesienia obrażeń lub uszkodzenia mienia.

■ **Symboly zostały sklasyfikowane i wyjaśnione jak poniżej.**



Ten symbol oznacza zakaz.



Ten symbol oznacza nakaz przestrzegania określonych wymogów.



ZAGROŻENIE



● **Nie niszczyć przewodu ani wtyczki.**

(Może to być przyczyną porażenia prądem lub wybuchu pożaru spowodowanego zwarcieniem).

● **Nie używać urządzenia, jeśli przewód lub wtyczka są uszkodzone, lub gdy wtyczka jest luźno osadzona w gniazdku elektrycznym.**

(Może to być przyczyną porażenia prądem lub wybuchu pożaru spowodowanego zwarcieniem).

➔ Jeśli przewód jest uszkodzony, musi on zostać wymieniony przez producenta, jego centrum serwisowe lub odpowiednio wykwalifikowane osoby, aby uniknąć ewentualnych zagrożeń spowodowanych nieprawidłowym montażem.

● **Nie wkładać i nie wyjmować wtyczki mokrymi rękami.**

(Może to być przyczyną porażenia elektrycznego).

● **Nie podłączać do gniazdka o wyższym napięciu lub prądzie przemiennym innym niż zaznaczone na urządzeniu.**

(Może to być przyczyną porażenia elektrycznego lub pożaru).

• Należy sprawdzić, czy napięcie dostarczane do urządzenia jest takie samo jak napięcie w miejscu zamieszkania użytkownika.

• Podłączanie innych urządzeń do tego samego gniazdka może być przyczyną przegrzania.

● **Nie zanurzać obudowy silnika w wodzie i nie ochlapywać wodą.**

(Może to być przyczyną porażenia prądem lub wybuchu pożaru spowodowanego zwarcieniem).

● **Nie demontować, naprawiać lub modyfikować urządzenia.**

(Może to być przyczyną pożaru, porażenia elektrycznego i obrażeń).

➔ W celu naprawy prosimy o kontakt z lokalnym centrum serwisowym.

● **Nie umieszczać żadnych przedmiotów w otworach wentylacyjnych lub szczelinach.**

(Może to być przyczyną porażenia elektrycznego lub awarii urządzenia).

• Dotyczy to szczególnie przedmiotów metalowych, jak spinki, pinezki, czy przewody.

● **Nie wymieniać żadnych części urządzenia na części nieoryginalne.**

(Może to być przyczyną porażenia elektrycznego, pożaru i obrażeń).

● **Nie zdejmować pokrywki podczas pracy urządzenia.**

(Może to być przyczyną obrażeń).

● **Podczas mycia nie stosować gorącej wody (ponad 60 °C) ani ognia w celu osuszenia urządzenia.**

(Może to być przyczyną poparzeń lub awarii urządzenia).

ZAGROŻENIE

- **Nie umieszczać gorących składników (ponad 60 °C) misce lub dzbanku.**
(Może to być przyczyną obrażeń lub awarii urządzenia).
 - **Nie uruchamiać urządzenia bez pokrywki blendera prawidłowo zamocowanej na dzbanku.**
(Może to być przyczyną obrażeń).
 - **Podczas pracy urządzenia nie wkładać do miski lub dzbanka palców lub przyborów kuchennych, jak łyżki, widelce itp.**
(Może to być przyczyną obrażeń, porażenia prądem lub wybuchu pożaru spowodowanego zwarcieniem).
 - **Nie naciskać kołka zabezpieczającego lub dźwignienki zabezpieczającej żadnym narzędziami, prętami itp., ponieważ urządzenie może się włączyć.**
(Może to być przyczyną obrażeń).
- !** **To urządzenie nie może być używane przez dzieci.**
Urządzenie i przewód należy przechowywać poza zasięgiem dzieci. Urządzenie może być użytkowane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub psychicznych, bądź nie mające doświadczenia w obsłudze tego rodzaju urządzeń, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane odnośnie do sposobu użytkowania urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym zagrożenia. **Nie można pozwalać dzieciom na zabawę tym urządzeniem.**
(Może to być przyczyną pożaru, porażenia elektrycznego lub obrażeń).
- **Dokładnie wkładać wtyczkę.**
(Niezastosowanie się do tego wymogu może być przyczyną porażenia elektrycznego lub pożaru spowodowanego nagrzaniem wtyczki).
 - **Wtyczka powinna być regularnie czyszczona.**
(Zabrudzona wtyczka może być przyczyną niedokładnej izolacji, w wyniku wilgoci, i może być przyczyną pożaru).
 - **W przypadku nieprawidłowego działania lub awarii należy natychmiast przerwać użytkowanie urządzenia i odłączyć je od sieci.**
(Może to być przyczyną powstania dymu, pożaru lub porażenia elektrycznego). np. podczas nieprawidłowego działania lub awarii.
 - Wtyczka i przewód są gorące.
 - Przewód jest uszkodzony lub wystąpiła awaria zasilania.
 - Obudowa silnika jest odkształcona i gorąca.
 - ➔ Należy natychmiast odłączyć urządzenie i skontaktować się z centrum serwisowym w celu uzyskania porady lub naprawy urządzenia.
 - **Wyciągając wtyczkę z kontaktu zawsze należy chwycić ją samą – nigdy nie ciągnąć za przewód.**
(Niezastosowanie się do tego zalecenia może to być przyczyną porażenia prądem lub wybuchu pożaru spowodowanego zwarcieniem).
 - **Należy zachować ostrożność podczas nalewania gorącej cieczy do miski lub dzbanka, ponieważ mogą one wylapać się z urządzenia w wyniku nagłego parowania.**
(Może to być przyczyną poparzeń).

OSTRZEŻENIE

- **Nie pozostawiać bez nadzoru pracującego urządzenia.**
(Może to być przyczyną pożaru lub poparzeń).
 - Pozostawiając urządzenie bez nadzoru, należy odłączyć zasilanie.
- **Nie używać urządzenia w następujących miejscach:**
 - Na nierównej powierzchni lub serwetkach, bądź obrusach itp. nieodpornych na ciepło.
(Może to być przyczyną pożaru lub obrażeń).
 - W miejscach, gdzie istnieje ryzyko zachlapania urządzenia wodą lub w pobliżu źródeł ciepła.
(Może to być przyczyną porażenia elektrycznego lub upływu prądu).
- **Nie umieszczać większej ilości produktów niż oznaczona pojemność na każdym pojemniku. Należy przestrzegać zalecanej ilości obrabianych produktów.**
(Może to być przyczyną obrażeń).
- **Nie narażać urządzenia na pracę przez długi czas. Zaleca się wyłączenie urządzenia co pewien czas.**
(Może to być przyczyną poparzeń).

Funkcja	Czas pracy (minuty)	Czas odpoczynku (minuty)
Robot kuchenny	2	4
Blender	2	2
Młynek	1	2

* Za wyjątkiem opisanych w instrukcji obsługi „Przygotowania produktów”.

- **Zawsze odłączać urządzenie od zasilania, jeśli jest pozostawiane bez nadzoru, oraz przed jego montażem, demontażem i czyszczeniem.**
(Niezastosowanie się do tego zalecenia może to być przyczyną porażenia prądem lub wybuchu pożaru spowodowanego upływem prądu).
- **Przed podniesieniem obudowy silnika ze stołu należy zdjąć miskę, dzbanek oraz pojemnik młynka.**
(Może to być przyczyną obrażeń).
- **Przed wymianą akcesoriów lub zbliżaniem się do części będących w ruchu należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania.**
(Może to być przyczyną obrażeń).
- **Podczas przenoszenia urządzenia należy trzymać obudowę silnika obiema rękami. Nie przenosić obudowy silnika trzymając tylko za miskę, dzbanek lub pojemnik młynka.**
(Może to być przyczyną obrażeń).
- **Jeśli ostrze tnące blendera zatnie się, należy wyłączyć blender i wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego. Nie wkładać palców do dzbanka. W celu usunięcia składników blokujących ostrze tnące blendera należy użyć gumowej szpatułki.**
(Może to być przyczyną obrażeń).
- **Podczas manipulowania przy ostrzach tnących, opróżnianiu miski, dzbanka i czyszczenia należy zachować szczególną ostrożność. (np. ostrza tnące, ostrza do krojenia w plastry itp.).**
(Może to być przyczyną obrażeń).

WAŻNA INFORMACJA

- **Nie umieszczać urządzenia w następujących miejscach.**
 - W miejscach, w których urządzenie będzie narażone na nadmierną wilgoć, temperaturę lub bezpośrednie działanie promieni słonecznych.
(Może to być przyczyną awarii).
 - Wszelkich miejscach o wysokiej lub niskiej temperaturze, jak lodówki, zamrażarki, kuchenki mikrofalowe i piekarniki.
(Może to być przyczyną awarii lub uszkodzeń).
- **Nie obrabiać twardych produktów(np. twardego mięsa, mięsa z kośćcami) lub materiałów lepkich.**
(Może to być przyczyną awarii).

Produkty zabronione:

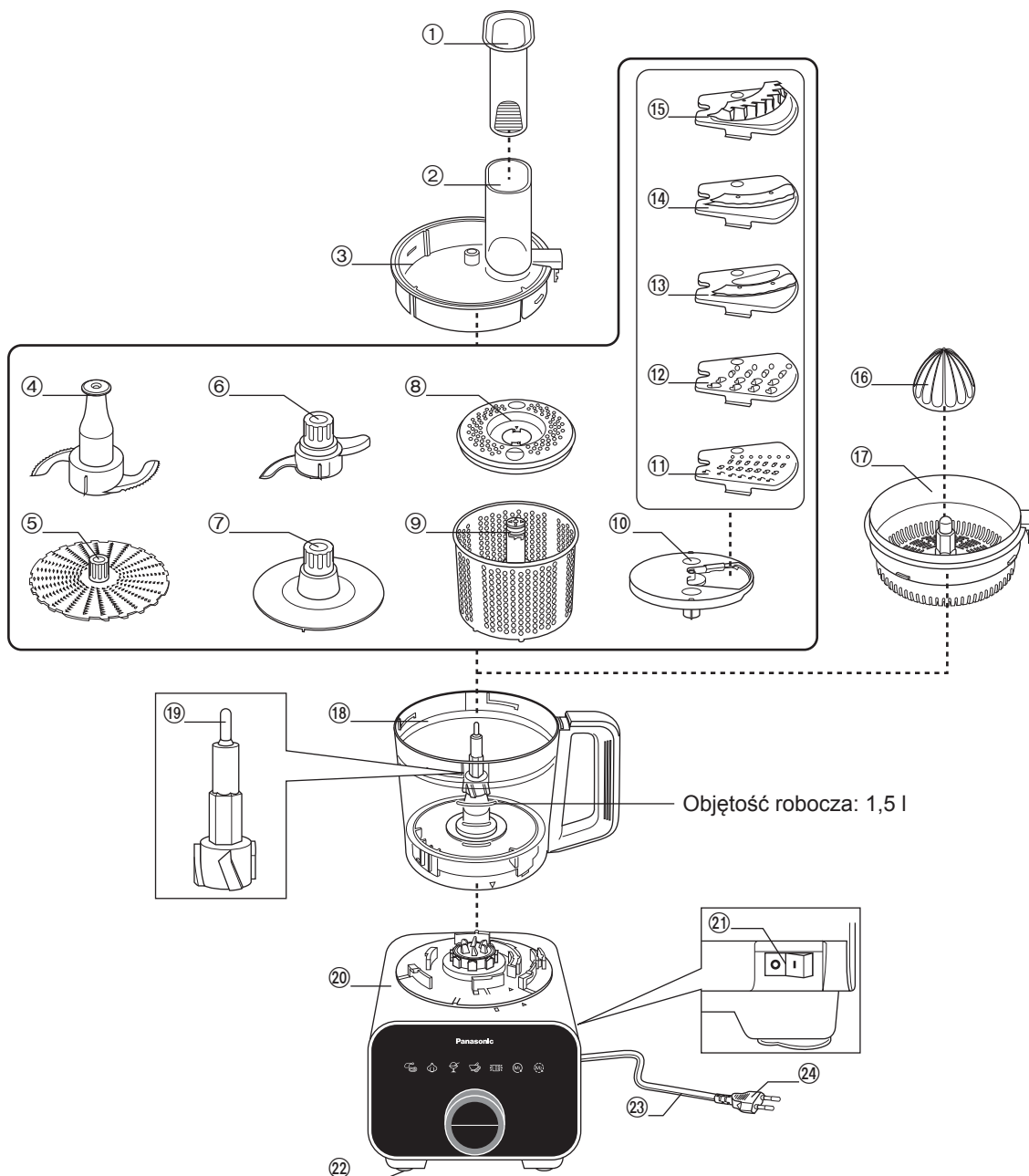
Przyrząd	Opis
Ostrza tnące	Produkty twarde, produkty lepkie, np. ziarna kawy, suszona soja, zamrożona żywność, suszone kalmary itp.
Ostrza do krojenia w plastry, ostrza szatkujące i ostrza do krojenia w paski	Składniki o wysokiej koncentracji twardych włókien, lepkie składniki, składniki zbyt miękkie, np. twarde warzywa, mrożona żywność, szynka, kurkuma, imbir, sałata, pomidory, brzoskwinie, czekolada itp.
Końcówka do wyrabiania	Składniki nieodpowiednie do wyrabiania ciasta, np. mięso, warzywa, orzechy, sosy, pasty.
Końcówka do ubijania	Wszystkie inne produkty oprócz białek jajek i świeżej śmietany.
Końcówka do ucierania	Produkty lepkie, produkty o wysokiej koncentracji twardych włókien, produkty zbyt małe i cienkie, np. pochryzn, seler naciowy, por, orzeszki piniowe itp.
Salad Cedzak	Produkty w dużych kawałkach, produkty, które są delikatne i kruche, np. duża marchew, kawałki ziemniaków, pomidory, tofu, makaron, kluski itp.
Praska do cytrusów	Wszystkie inne produkty oprócz cytrusów, np. jabłka, kiwi itp.
Blender	Produkty twarde, produkty bardzo lepkie, produkty o małej zawartości wody, np. kurkuma, suszona soja, produkty mrożone, mięso, ryby, gotowane ziemniaki lub kostki lodu.
Młynek	Twarde orzechy, suszone owoce, produkty o wysokiej koncentracji twardych włókien, produkty mokre, płyny, np. różne orzechy, rodzynki, warzywa, gotowane jajka, kurkuma itp.

Przed użyciem:

Zawsze używać urządzenia na czystej, suchej, płaskiej, twardej i gładkiej powierzchni i oczyścić gumową przyssawkę (s.PL7) przed użyciem, aby zapewnić optymalne przyssanie.

NAZWY CZĘŚCI

Robot kuchenny



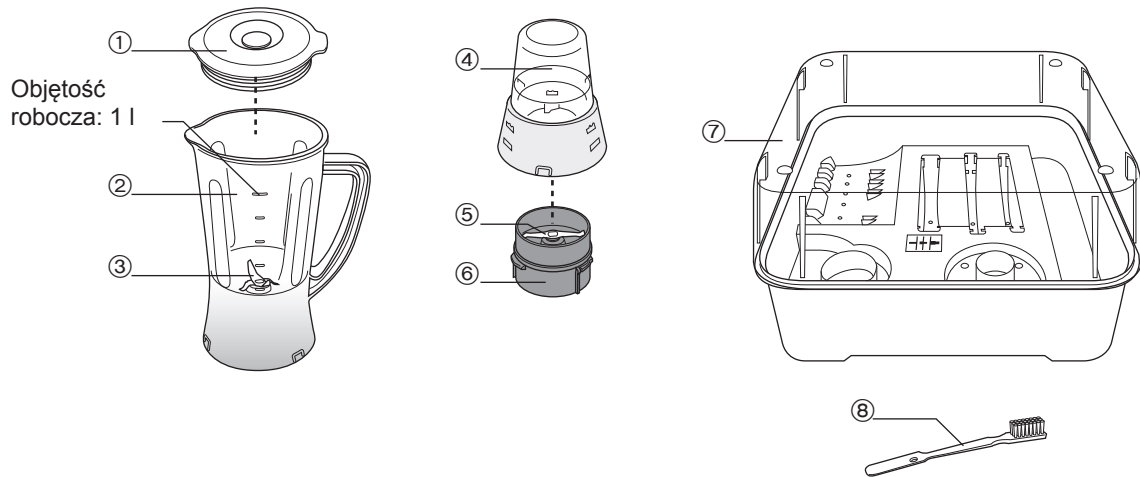
- | | |
|------------------------------------|--|
| 1. Popychacz | 13. Ostrze do krojenia cienkich plastrów |
| 2. Rura podawcza | 14. Ostrze do krojenia grubych plastrów |
| 3. Pokrywka miski | 15. Ostrze do krojenia w paski |
| 4. Ostrza tnące | 16. Stożek do wyciskania cytrusów |
| 5. Końcówka do ucierania | 17. Sitko wyciskarki cytrusów |
| 6. Końcówka do wyrabiania | 18. Miska |
| 7. Końcówka do ubijania | 19. Wałek napędowy |
| 8. Pokrywa cedzaka | 20. Obudowa silnika |
| 9. Cedzak do sałatek | 21. Wyłącznik zasilania |
| 10. Baza ostrzy | 22. Gumowa przysawka |
| 11. Ostrze do drobnego szatkowania | 23. Przewód |
| 12. Ostrze do grubego szatkowania | 24. *Wtyczka |

*Kształt wtyczki może się różnić od przedstawionego na ilustracji.

POLSKI

NAZWY CZĘŚCI

Blender, młynek i akcesoria



- | | |
|--------------------------|------------------------------|
| 1. Pokrywka blendera | 6. Podstawa pojemnika młynka |
| 2. Dzbanek | 7. Pojemnik na akcesoria |
| 3. Ostrze tnące blendera | 8. Szczoteczka |
| 4. Pojemnik młynka | |
| 5. Ostrze tnące młynka | |

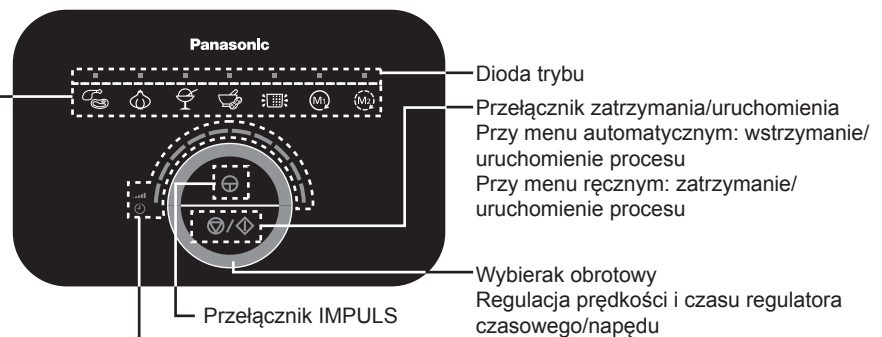
Panel sterowania

Wybór trybu - Menu automatyczne -

- Tryb mielenia
- Tryb siekania
- Tryb mrożonek
- Tryb pasty
- Tryb cedzenia

- Menu ręczne -

- Tryb ciągły
- Tryb przerywany



Wskaźnik diodowy prędkości i czasu regulatora czasowego/napędu
 : Świeci, gdy jest aktywne menu ręczne i wskazuje poziom prędkości w postaci wyświetlanych pasków.
 : Świeci, gdy jest aktywne menu automatyczne i wskazuje czas regulatora czasowego/napędu w postaci wyświetlanych pasków.

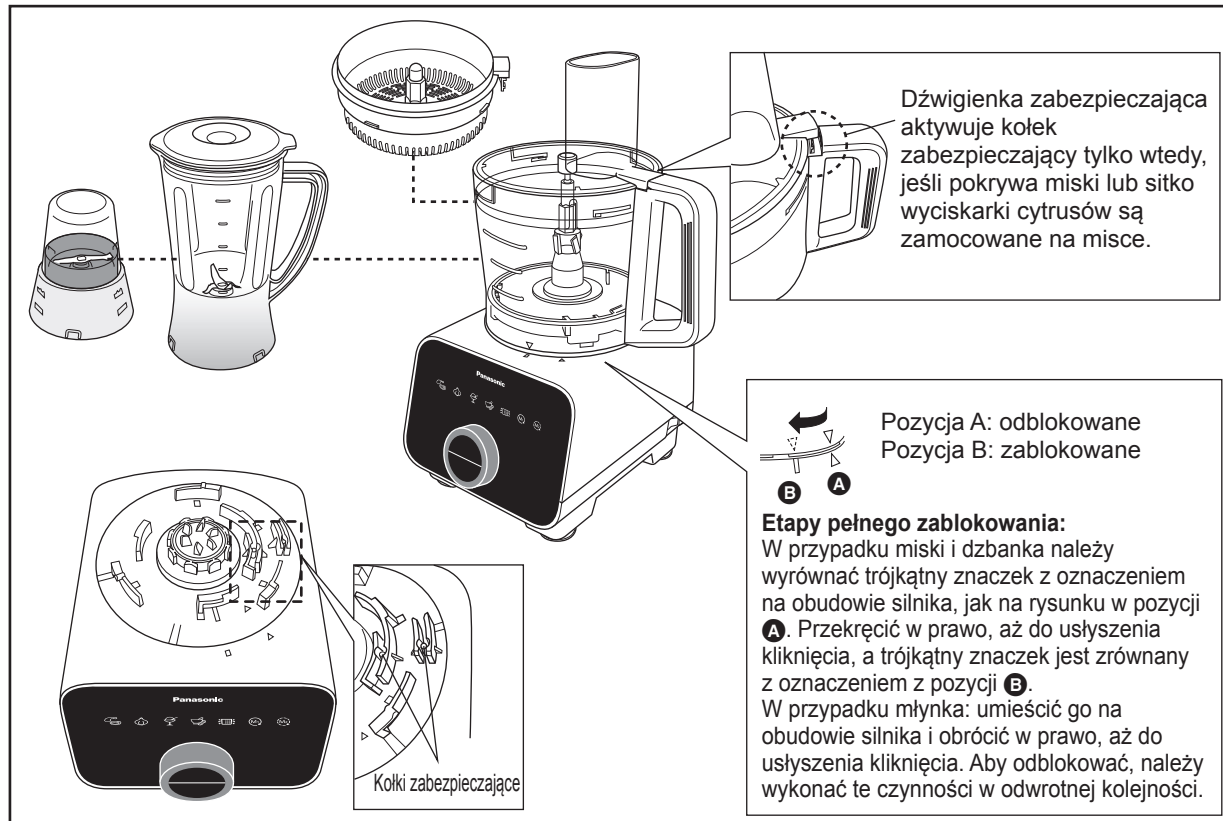
Uwaga:

- Program przerwie działanie i sam się zresetuje po 10 sekundach, jeśli po wybraniu funkcji nie zostanie podjęta praca.
- Przekręcając wybierak obrotowy w prawo ilość wyświetlanych pasków będzie się zwiększać i na odwrót.
- Prędkość domyślna w trybach ciągłym i przerywanym jest ustawiona na maksimum (poziom 10).
- Program przerwie działanie i sam się zresetuje po 20 sekundach, jeśli zostanie wstrzymany podczas pracy i nie będą wykonywane inne czynności.
- Praca w trybie ciągłym zostanie automatycznie zatrzymana po ok. 19 minutach, a praca w trybie przerywanym zostanie automatycznie zatrzymana po ok. 7 minutach od rozpoczęcia procesu przetwarzania.

BLOKADA BEZPIECZEŃSTWA

Zadaniem kołka zabezpieczającego jest niedopuszczenie do włączenia urządzenia, gdy:

- pokrywa miski lub sitko wyciskarki cytrusów i miska nie są dokładnie ze sobą zablokowane;
- miska, dzbanek lub młynek nie są dokładnie zablokowane z obudową silnika.



Uwaga:

- Nie naciskać kołka zabezpieczającego lub dźwignienki zabezpieczającej żadnymi narzędziami, prętem itp.
- Nie rozlewać płynów lub produktów na obszar, w którym znajduje się kołek zabezpieczający i dźwignienka zabezpieczająca.
- Obszar kołka zabezpieczającego i dźwignienki zabezpieczającej należy utrzymywać w czystości, aby w tym obszarze nie zbierały się żadne drobiny brudu.

Stosowanie się do powyższych wskazówek zapewni prawidłowe funkcjonowanie kołka bezpieczeństwa i dźwignienki bezpieczeństwa. W przypadku niestosowania się do tych zaleceń mogą ulec uszkodzeniu części powiązane z kołkiem zabezpieczającym i dźwignienką zabezpieczającą.

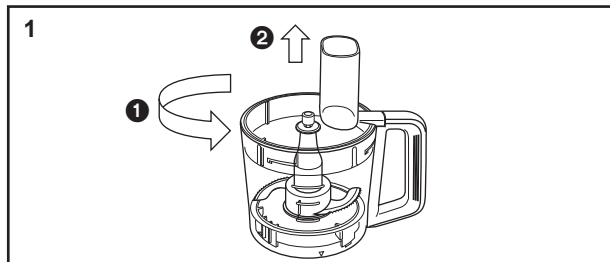
ZABEZPIECZENIE ZA POMOCĄ CZUJNIKA TEMPERATURY I WYŁĄCZNIKA OBWODU

To urządzenie jest wyposażone w wyłącznik obwodu oraz czujnik temperatury, których zadaniem jest wyłączenie silnika w przypadku przeciążenia. (patrz strona PL31)

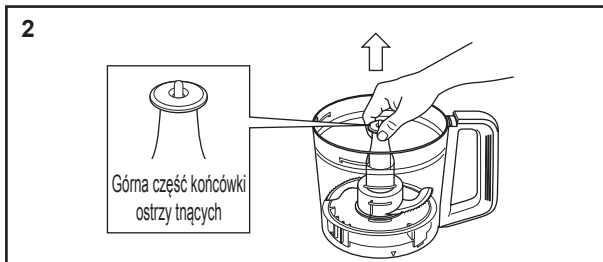
Polski

ROBOT KUCHENNY - DEMONTAŻ I MONTAŻ -

Rozłożenie ze stanu po dostawie



Obrócić pokrywkę miski w lewo i zdjąć ją z miski.



Chwycić za górną część końcówki ostrzy tnących i wyjąć z miski.

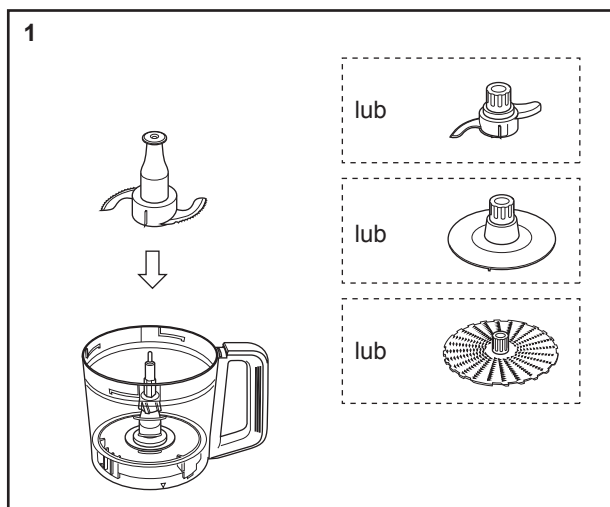
Uwaga:

Podczas wyciągania z miski należy uważać na ostre krawędzie ostrzy tnących.

Montaż przyrządów robota kuchennego

Przed pierwszym użyciem urządzenia stanowczo zaleca się wyczyścić wszystkie przyrządy i akcesoria i dobrze je osuszyć; informacje dotyczące metod czyszczenia znajdują się na stronach PL27 i PL28. Podczas składania urządzenia wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego. Przed włożeniem wtyczki do gniazdka należy sprawdzić, czy wyłącznik zasilania jest wyłączony. Jak ustawić ponownie obudowę silnika, patrz str. PL28, rozdz. „Przechowywanie”.

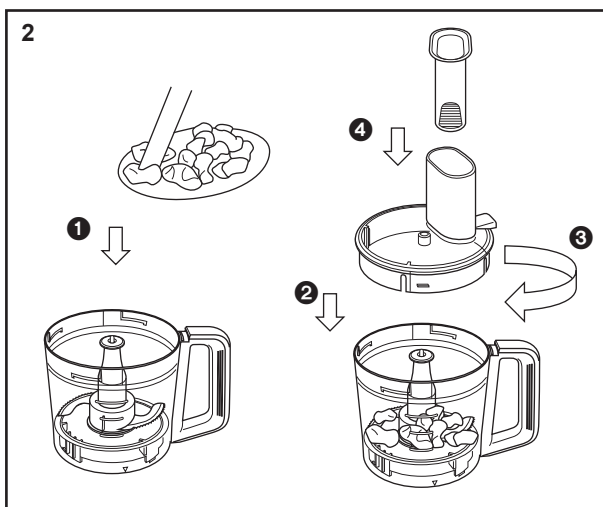
Ostrza tnące · Końcówka do wyrabiania · Końcówka do ubijania · Końcówka do ucierania



Włożyć ostrza tnące (końcówkę do wyrabiania lub końcówkę do ubijania, lub końcówkę do ucierania) do miski.

Uwaga:

W przypadku ostrzy tnących należy sprawdzić, czy po włożeniu wałek napędowy wystaje z końcówki ostrzy tnących.



Włożyć produkty do miski.

Uwaga:

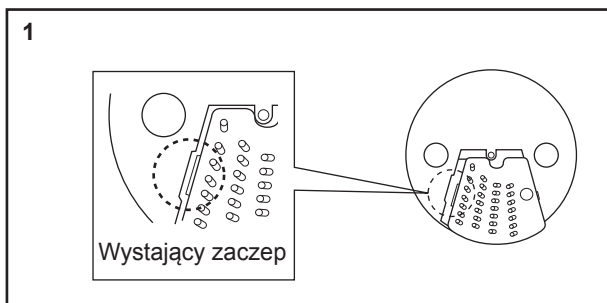
W przypadku końcówki do ucierania umieścić produkty na ostrzach i równo je rozłożyć.

Założyć pokrywkę na miskę i obrócić ją w prawo, aż do usłyszenia kliknięcia. Włożyć popychacz do rury podawczej.

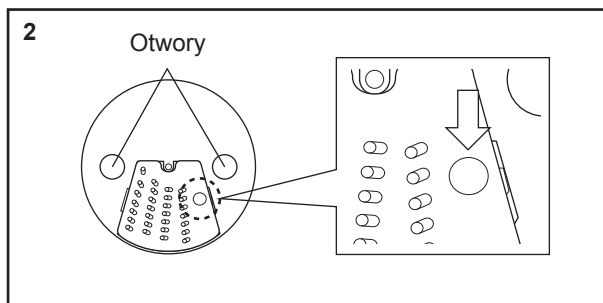
ROBOT KUCHENNY - DEMONTAŻ I MONTAŻ -

Montaż przyrządów robota kuchennego

Ostrza do krojenia w plastry (grube/cienkie) · Ostrza szatkujące (grubo/cienko) · Ostrza do krojenia w paski



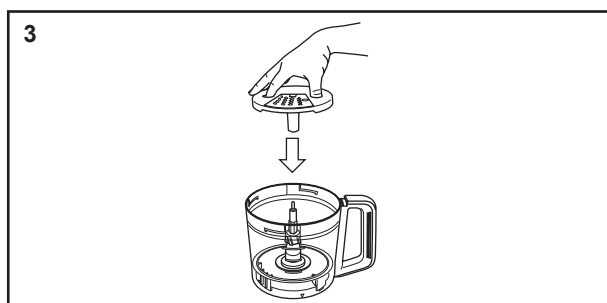
Zahaczyć wystający zaczepek ostrzy na bazie ostrzy i sprawdzić, czy jest prawidłowo osadzony.



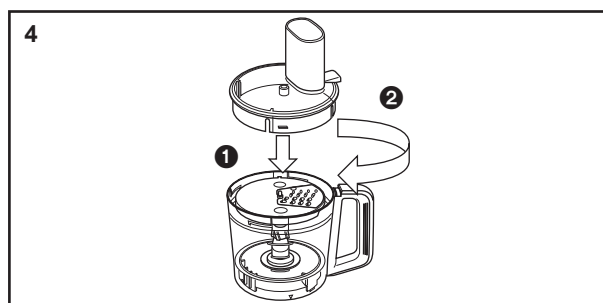
Nacisnąć na wgłębienie w ostrzu, jak na rys. powyżej, aż do usłyszenia zatrzaśnięcia.

Uwaga:

- Podczas umieszczania ostrzy w bazie należy uważać na ostre krawędzie ostrzy.
- Aby wyjąć ostrze, należy odwrócić bazę ostrzy i nacisnąć na odwrotną stronę wgłębienia w ostrzu.



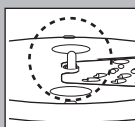
Włożyć palec i kciuk do otworów i chwycić bazę ostrzy. Włożyć zmontowaną bazę ostrzy do miski.



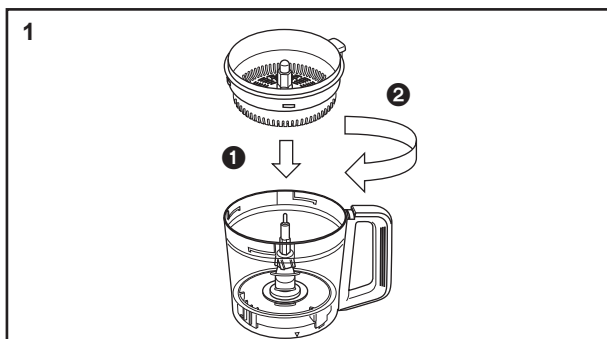
Założyć pokrywkę na miskę i obrócić ją w prawo, aż do usłyszenia kliknięcia.

Uwaga:

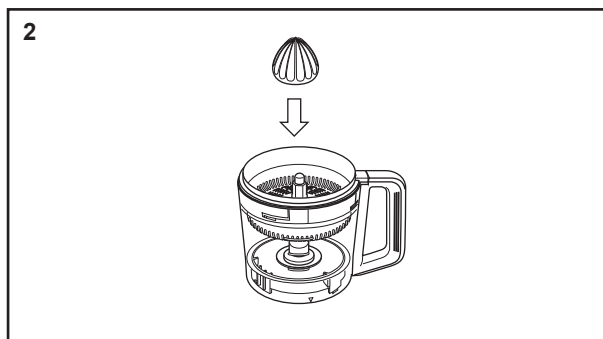
Po włożeniu sprawdzić, czy wałek napędowy wystaje z bazy ostrzy.



Praska do cytrusów



Założyć na miskę sitko wyciskarki cytrusów. Obrócić je w prawo, aż do usłyszenia kliknięcia.



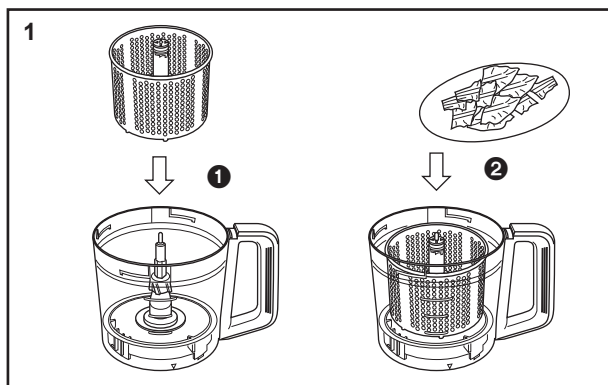
Zamontować stożek do wyciskania cytrusów na wałku napędowym.

Polski

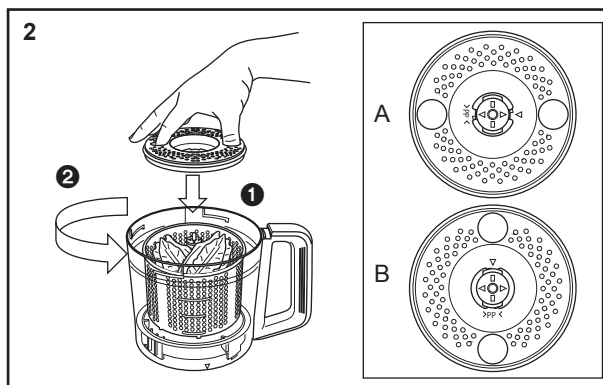
ROBOT KUCHENNY - DEMONTAŻ I MONTAŻ -

Montaż przyrządów robota kuchennego

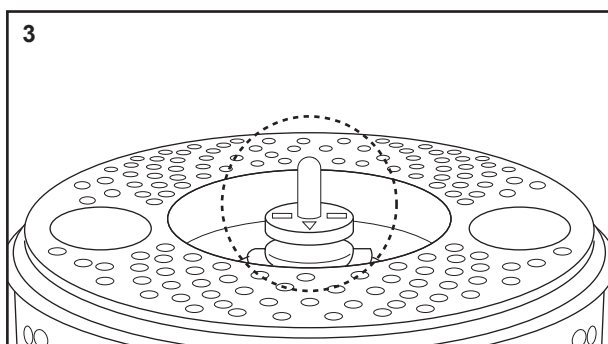
Cedzak do sałatek



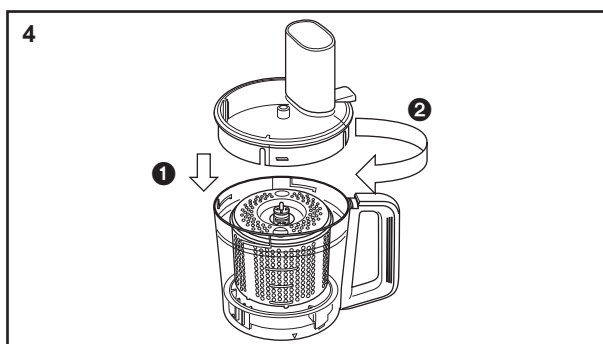
1
Złożyć na miskę cedzak do sałatek. Włożyć produkty do cedzaka.



2
Zamontować pokrywę cedzaka na cedzaku, aby zrównały się znaczniki, jak na rys. A. Obrócić pokrywę cedzaka w lewo, aż do zrównania znaczków, jak na rys. B.

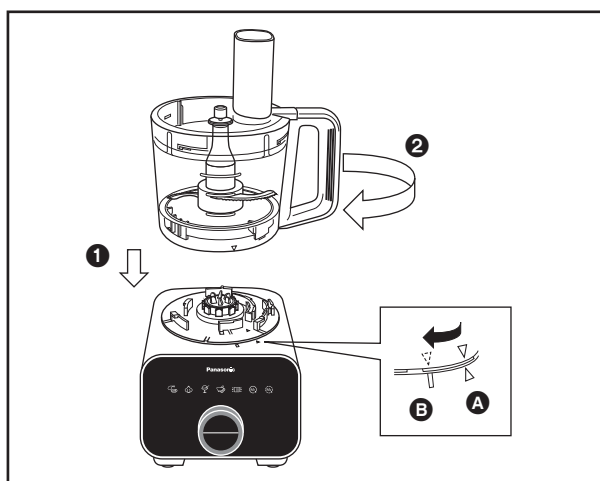


3
Po włożeniu sprawdzić, czy wałek napędowy wystaje z cedzaka do sałatek.



4
Złożyć pokrywkę na miskę i obrócić ją w prawo, aż do usłyszenia kliknięcia.

Zakładanie złożonych przyrządów na obudowę silnika
































1. Umieścić miskę na obudowie silnika, tak aby zrównały się znaczniki, jak na rys. **A**.
2. Obrócić miskę w prawo, aż do usłyszenia kliknięcia. Sprawdzić, czy trójkątny znacznik na misce jest zrównany z prostokątnym znacznikiem na obudowie silnika, jak na rys. **B**.

Aby zdemontować, należy wykonać te czynności w odwrotnej kolejności.

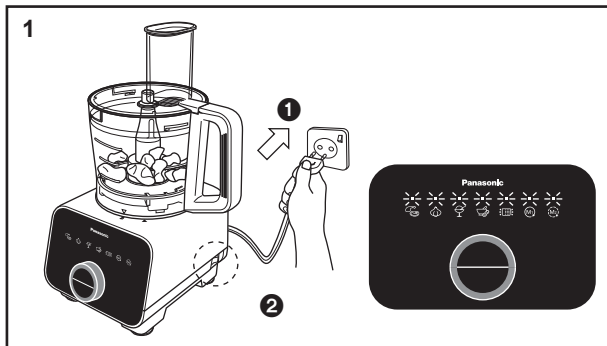
ROBOT KUCHENNY - OSTRZA TNĄCE -

Przygotowanie produktów

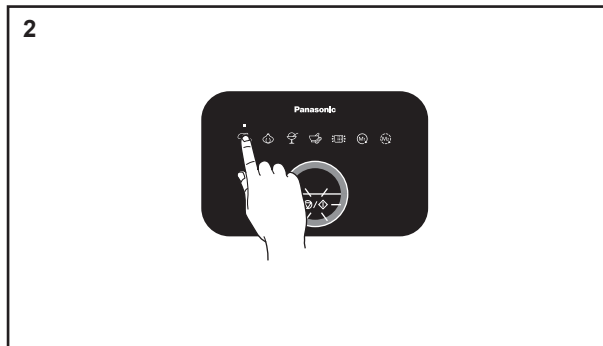
Function	Produkt	Tryb	Ilość	Czas pracy (w przybliżeniu)	Metoda przygotowania
Mielenie	Mięso	 Auto	50 ~ 400 g	5 ~ 40 sek.	 Usunąć łupiny, kości i ścięgna; pokroić w 2–3 cm kostkę.
	Ryby		50 ~ 500 g	3 ~ 30 sek.	
Siekanie	Cebula	 Auto	150 ~ 500 g	10 ~ 50 sek.	 Obrać, pociąć w 2–3 cm kostkę.
			Ustawienie początkowe to 300 g (20 sek.)		
	Czosnek	 Prędkość stała: Maks.	5 ~ 500 g	10 ~ 30 sek.	 Obrać
	Marchew		50 ~ 450 g	10 ~ 30 sek.	 Obrać, pociąć w 2–3 cm kostkę.
	Włoska pietruszka		5 ~ 70 g	10 ~ 40 sek.	 Usunąć łodygę
Grzyby	30 ~ 250 g	3 ~ 15 sek.	 Pociąć w 2–3 cm kostkę.		
Kruszenie	Ser parmezan	 Prędkość stała: Maks.	10 ~ 200 g	10 ~ 60 sek.	 Pociąć w 2–3 cm kostkę.
Tłuczenie	Gotowane ziemniaki	 Prędkość przerywana: Maks.	100 ~ 400 g	10 ~ 40 sek.	 Pociąć w 2–3 cm kostkę. Nie obrabiać za długo.
Mrożonki	Mrożone banany	 Auto	250 ~ 450 g	40 ~ 120 sek.	 Grubość 1–2 cm, na wpół zamrożone, tzn. można wbić wykałaczkę.
			Ustawienie początkowe to 350 g (60 sek.)		
Kruszenie lodu	Kostki lodu	 Prędkość stała: Maks.	~ 10 kostek	~ 20 sek.	 2–3 cm. kostki lodu.
Rozgniatanie	Orzeszki ziemne	 Prędkość stała: Maks.	10 ~ 200 g	15 ~ 30 sek.	 Usunąć łupinę i skórkę.
Paste	Orzeszki prażone	 Auto	100 ~ 400 g	4 ~ 10 min	 Usunąć łupinę i skórkę.
			Ustawienie początkowe to 300 g (7 min.)		
Rozdrabnianie	Miękkie, białe pieczywo	 Prędkość stała: Maks.	10 ~ 200 g	15 ~ 60 sek.	 Miękki chleb pokrojony na 6–8 kromek.
Wyrabianie (słodycze)	Mąka	 Prędkość stała: Maks.	~ 300 g	~ 120 sek.	 Do wyrobu słodyczy, jak cukierki, czy ciastka.
Robienie soków	Owoce, płyny itp.	 Prędkość stała: Maks.	~ 1,500 ml	~ 120 sek.	 Pociąć w 2–3 cm kostkę. Obrabiać najpierw produkty o stałym stanie skupienia. Dopełnić płynem, tak aby całość nie przekraczała 1,500 ml. Nie obrabiać więcej niż 10 kostek lodu.
Robienie zup	Gotowane warzywa, płyny itp.	 Prędkość stała: Maks.	~ 1,500 ml	~ 120 sek.	 Pociąć w 2–3 cm kostkę. Obrabiać najpierw produkty o stałym stanie skupienia. Dopełnić płynem, tak aby całość nie przekraczała 1,500 ml.

ROBOT KUCHENNY - OSTRZA TNĄCE -

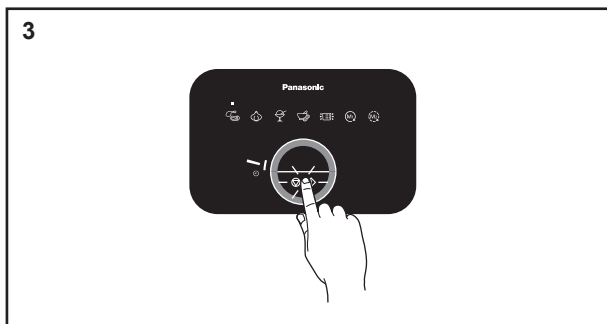
Praca w trybie menu automatycznego



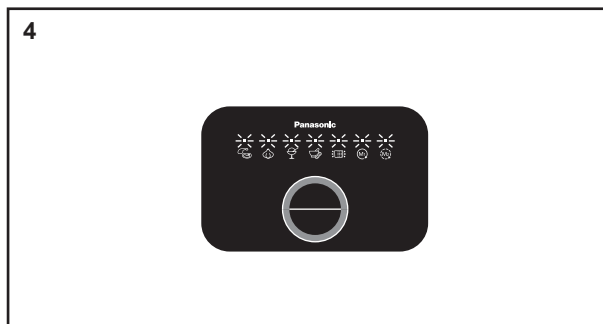
Po zmontowaniu urządzenia włożyć wtyczkę do gniazdka i włączyć wyłącznik zasilania. Diody trybu zaświecą się i będą migać.



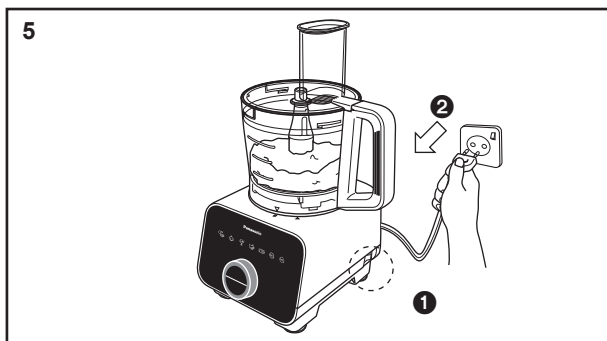
Wybrać żądany tryb menu automatycznego (za wyjątkiem trybu cedzenia). Zaświeci się dioda wybranego trybu i rozlegnie się piknięcie. Wskaźnik diodowy wyłącznika czasu napędu i wyłączenia/uruchomienia zaświeci się i będzie migał.



Każde menu automatyczne posiada zaprogramowany czas napędu. Każdy wyświetlany pasek odpowiada 10 sekundom* czasu napędu. Nacisnąć przełącznik zatrzymywania/uruchamiania, aby rozpocząć pracę.

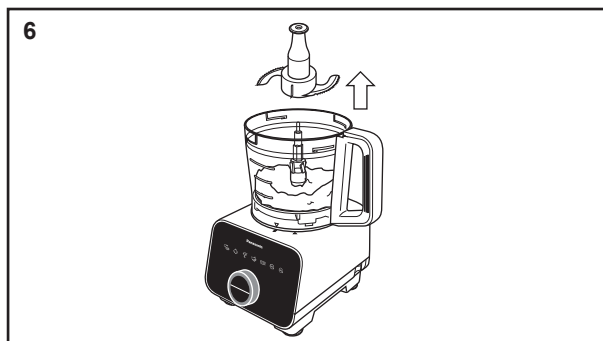


Podczas działania urządzenia diody czasu napędu będą wyłączały się jedna po drugiej co 10 sekund, aż do zakończenia ustawionego czasu trwania, a następnie rozlegną się 4 piknięcia. Diody trybu zaświecą się i będą migać.



Po zakończeniu pracy wyłączyć wyłącznik zasilania i wyjąć wtyczkę z gniazdka.

*W trybie automatycznego menu makaronu każdy wyświetlany pasek odpowiada 1 minucie. Wyświetlane paski będą gasnąć co minutę.



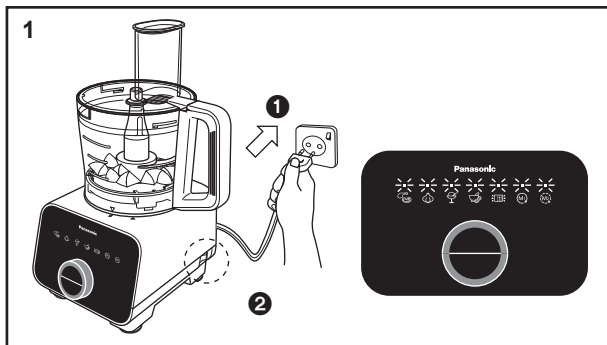
Przed wyjęciem przetworzonych produktów należy wyjąć ostrza tnące z miski.

Uwaga:

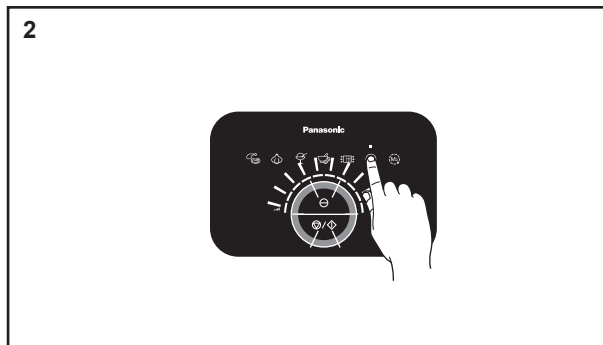
- Przed włożeniem produktów należy zawsze sprawdzić, czy w misce są ostrza tnące.
- Czas napędu w menu automatycznym można w razie potrzeby zwiększać lub zmniejszać za pomocą wybieraka obrotowego.
- Działanie menu automatycznego może zostać zatrzymane przed zakończeniem ustawionego czasu trwania przez naciśnięcie przełącznika zatrzymania/uruchomienia.
- Zależnie od prędkości i ilości użytych produktów mogą występować znaczne wibracje urządzenia. W takim przypadku należy przycisnąć pokrywkę miski obiema rękami w celu przytrzymania jej podczas pracy urządzenia.

ROBOT KUCHENNY - OSTRZA TNĄCE -

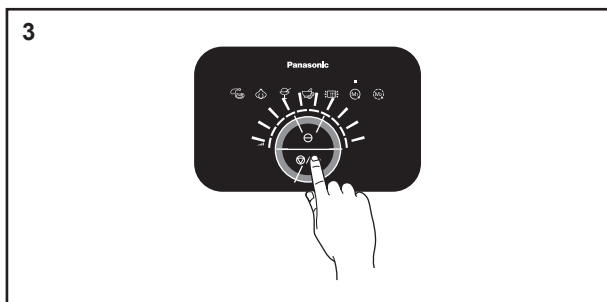
Praca w trybie menu ręcznego



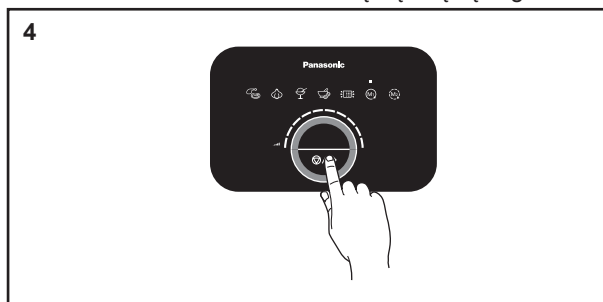
Po zmontowaniu urządzenia włożyć wtyczkę do gniazdka i włączyć wyłącznik zasilania. Diody trybu zaświecą się i będą migać.



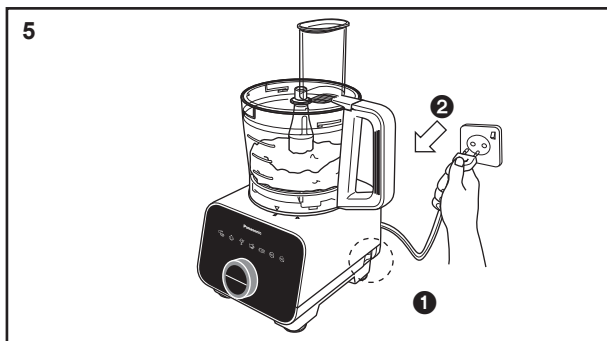
Wybrać tryb ciągły lub przerywany. Zaświeci się dioda wybranego trybu i rozlegnie się piknięcie. Wskaźniki diodowe prędkości, wyłącznika zatrzymania/uruchomienia i IMPULS zaświecą się i będą migać.



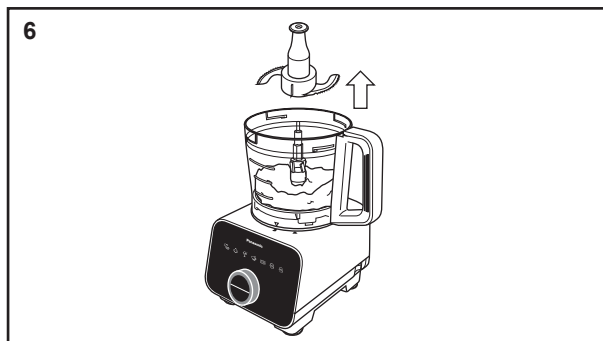
Ustawić żądaną prędkość wybierakiem obrotowym. Im więcej świeci się pasków, tym wyższa jest prędkość. Nacisnąć przełącznik zatrzymywania/uruchamiania lub IMPULS, aby rozpocząć pracę.



Podczas przekazywania napędu wskaźnik diodowy zatrzymania/uruchomienia świeci. Podczas pracy może być ustawiana prędkość. Nacisnąć przełącznik zatrzymywania/uruchamiania, aby zatrzymać przekazywanie napędu.



Po zakończeniu pracy wyłączyć wyłącznik zasilania i wyjąć wtyczkę z gniazdka.

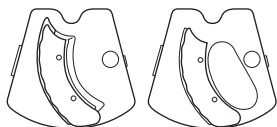


Przed wyjęciem przetworzonych produktów należy wyjąć ostrza tnące z miski.

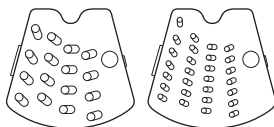
Uwaga:

- Przed włożeniem produktów należy zawsze sprawdzić, czy w misce są ostrza tnące.
- W trybie wyrabiania nie przekraczać ustalonej ilości produktów, ponieważ mogą wystąpić wibracje.
- Nie wkładać gorących produktów do miski w celu ich obróbki. Przed włożeniem należy zawsze upewnić się, że produkty są wystarczająco chłodne, np. gotowane pomidory.
- W przypadku trybu robienia soków należy najpierw włożyć do miski składniki stałe, a następnie wlać płyny, nie przekraczając całkowitej pojemności 1,500 ml.
- Zależnie od prędkości i ilości użytych produktów mogą występować znaczne wibracje urządzenia. W takim przypadku należy przycisnąć pokrywkę miski w celu przytrzymania jej podczas pracy urządzenia.
- W trybie wyrabiania nie ponawiać obróbki, gdy ciasto zostało sformowane po raz pierwszy.
- Podczas obróbki produktów płynnych wraz kostkami lodu należy włożyć nie więcej niż 10 kostek (ok. 170 g).

ROBOT KUCHENNY - OSTRZA DO KROJENIA W PLASTRY • OSTRZA SZATKUJĄCE • OSTRZA DO KROJENIA W PASKI -



Ostrza do krojenia w plastry (grube/cienkie)
- stosowane do cięcia produktów w plastry


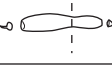

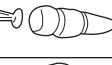




Ostrza szatkujące (grubo/cienko)
- używane do szatkowania i tarcia produktów.


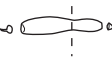
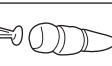

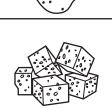


Ostrze do krojenia w paski
- używane do robienia frytek i szatkowania produktów.




Przygotowanie produktów do obróbki ostrzami do krojenia w plastry (grube/cienkie)

Funkcja	Produkt	Tryb	Maks. jednorazowa ilość	Czas pracy (w przybliżeniu)	Metoda przygotowania
Plastry	Ogórek	 Prędkość stała: Maks.	700 g	-	     Pokroić produkt, aby był na tyle mały, żeby się zmieścił do rury podawczej.
	Cebula		700 g		
	Marchew		600 g		
	Pomidor		600 g		
	Kapusta		400 g		

Przygotowanie produktów do obróbki ostrzami szatkującymi (grubo/cienko)

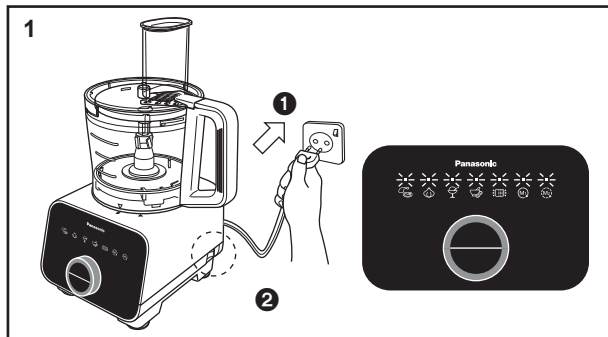
Function	Produkt	Tryb	Maks. jednorazowa ilość	Czas pracy (w przybliżeniu)	Metoda przygotowania
Szatkowanie	Ogórek	 Prędkość stała: Maks.	500 g	-	    Pokroić produkt, aby był na tyle mały, żeby się zmieścił do rury podawczej. Nie używać produktów twardych, jak parmezan.
	Marchew		500 g		
	Pomidor		650 g		
	Ser		500 g		

Przygotowanie produktów do obróbki ostrzami do krojenia w paski

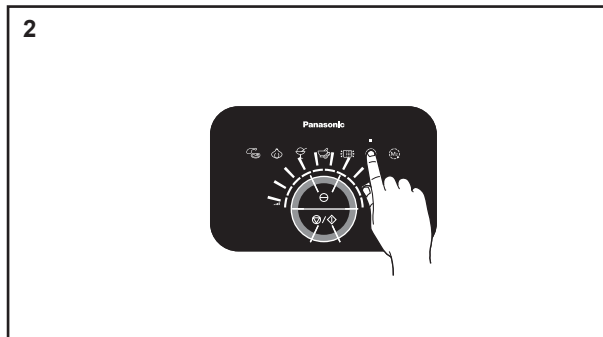
Function	Produkt	Tryb	Maks. jednorazowa ilość	Czas pracy (w przybliżeniu)	Metoda przygotowania
Frytki	Pomidor	 Prędkość stała: Maks.	800 g	-	  Pokroić produkt, aby był na tyle mały, żeby się zmieścił do rury podawczej.
Szatkowanie	Kapusta		500 g		

ROBOT KUCHENNY • OSTRZA DO KROJENIA W PŁASTRY • OSTRZA SZATKUJĄCE • OSTRZA DO KROJENIA W PASKI •

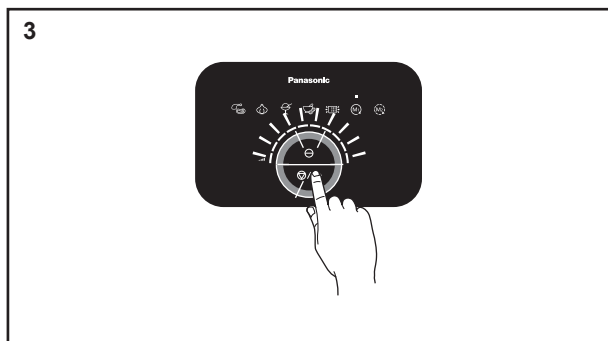
Praca w trybie menu ręcznego



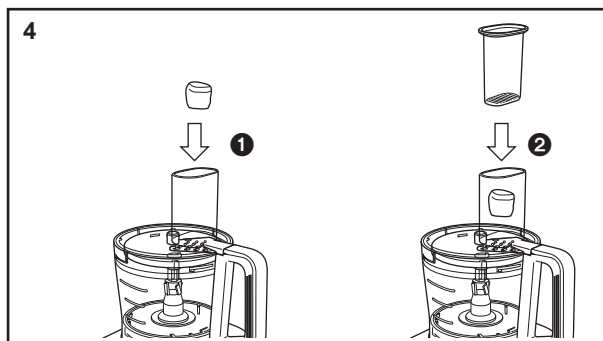
Po zmontowaniu urządzenia włożyć wtyczkę do gniazdka i włączyć wyłącznik zasilania. Diody trybu zaświecą się i będą migać.



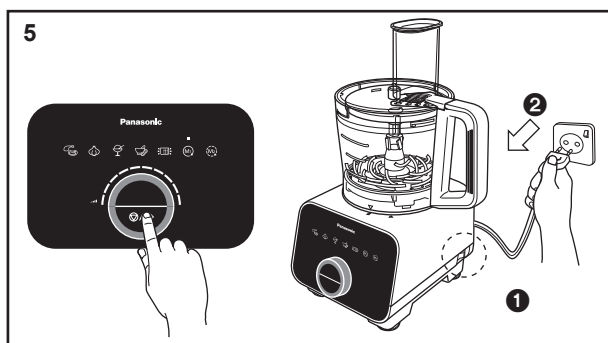
Wybrać tryb ciągły. Zaświeci się dioda wybranego trybu i rozlegnie się piknięcie. Wskaźniki diodowe prędkości, wyłącznika zatrzymania/uruchomienia i przełącznika IMPULS zaświecą się i będą migać.



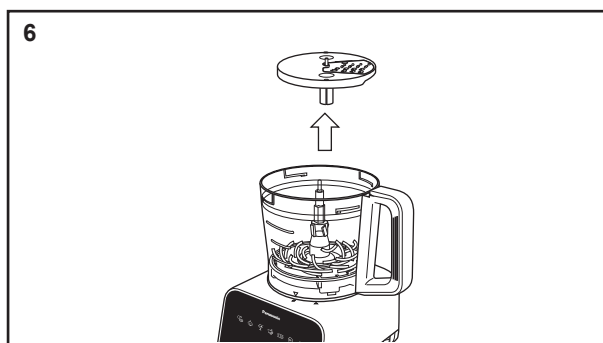
Ustawić prędkość wybierakiem obrotowym. Im więcej świeci się pasków, tym wyższa jest prędkość. Naciśnięcie przełącznika zatrzymywania/uruchamiania lub IMPULS, aby rozpocząć pracę.



Włożyć produkty do rury podawczej i docisnąć popychaczem.



Podczas przekazywania napędu wskaźnik diodowy zatrzymania/uruchomienia świeci. Naciśnięcie przełącznika zatrzymywania/uruchamiania, aby zatrzymać przekazywanie napędu. Po zakończeniu pracy wyłączyć wyłącznik zasilania i wyjąć wtyczkę z gniazdka.



Przed wyjęciem przetworzonych produktów należy wyjąć bazę ostrzy z miski.

Uwaga:

- Przy obróbce długich i cienkich produktów, należy je umieścić oparte o przednią ściankę rury podawczej, jak zostało to przedstawione na rysunku 1, aby miały podparcie, dzięki czemu zostanie zapewniona równa obróbka.
- Należy wyrzucać wszystkie pozostałe kawałki nieobrobionych produktów.
- Produkty bogate w błonnik należy układać tak, jak pokazano na rys. 2 w celu ich równej obróbki.




Rysunek 1



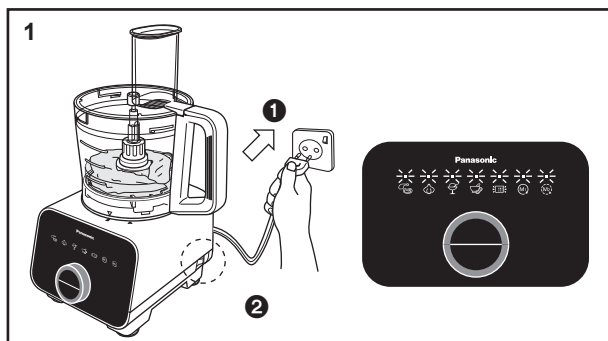
POLSKI

ROBOT KUCHENNY - KOŃCÓWKA DO WYRABIANIA -

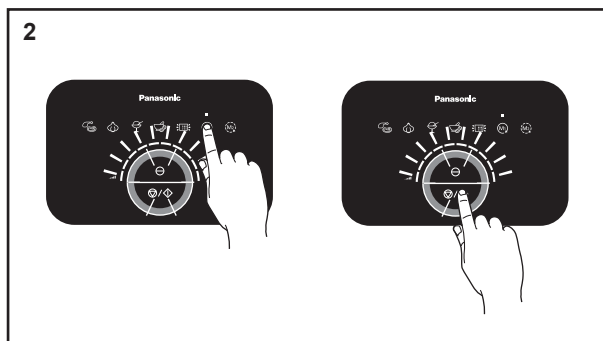
Przygotowanie produktów do obróbki końcówką do wyrabiania

Funkcja	Produkt	Tryb	Maks. jednorazowa ilość	Czas pracy (w przybliżeniu)	Metoda przygotowania
Knead (for bread)	Mąka piekarska	 Prędkość stała: Rozpoczęcie od poziomu 1 i zwiększanie co 1 sekundę do wartości maks.	300 g	~ 120 sek.	Zmieszać drożdże z wodą i dodawać podczas wyrabiania ciasta (dodanie drożdży bezpośrednio przed wyrabianiem może być przyczyną luszczenia się i przedwczesnego wyrośnięcia). Jeśli ciasto nadal wydaje się być puszyste po początkowym wyrabianiu należy dodać 1 łyżeczkę wody. Gdy wystąpią duże wibracje, spowodowane owijaniem się ciasta wokół wałka napędowego, dodać 1 łyżkę stołową mąki. Nie wyrabiać ponownie ciasta po zakończeniu procesu wyrabiania; jeśli wygląd ciasta nie jest zadowalający, należy kontynuować wyrabianie rękami.
	Płyn		160–200 ml		

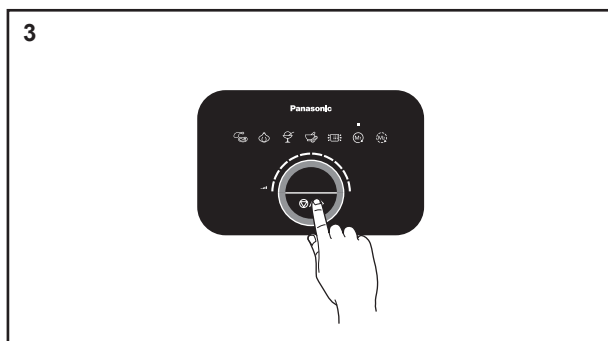
Praca w trybie menu ręcznego



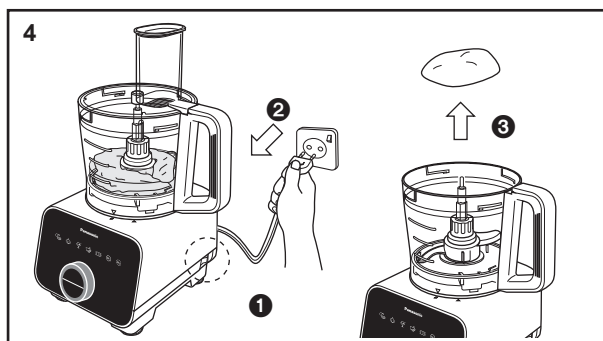
1 Po zmontowaniu urządzenia włożyć wtyczkę do gniazdka i włączyć wyłącznik zasilania. Diody trybu zaświecą się i będą migać.



2 Wybrać tryb ciągły i wyregulować do odpowiedniej prędkości za pomocą wybieraka obrotowego. Im więcej świeci się pasków, tym wyższa jest prędkość. Naciśnąć przełącznik zatrzymywania/uruchamiania, aby rozpocząć pracę.



3 Podczas przekazywania napędu wskaźnik diodowy zatrzymania/uruchomienia świeci. Obserwować formowanie się kuli ciasta. Gdy kula ciasta zostanie uformowana, naciśnąć przełącznik zatrzymania/uruchamiania, aby zatrzymać napęd.






4 Po zakończeniu pracy wyłączyć wyłącznik zasilania i wyjąć wtyczkę z gniazdka. Przed wyjęciem końcówki do wyrabiania należy wyjąć kulę ciasta z miski.

Uwaga:

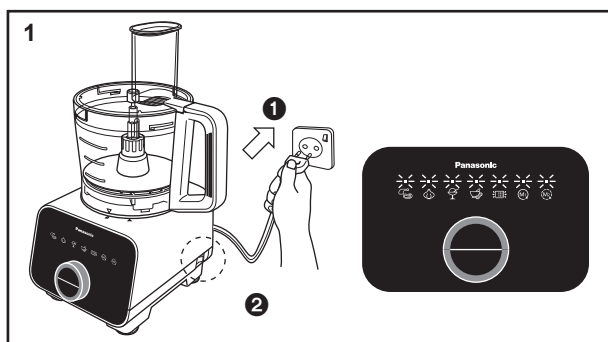
- W trybie wyrabiania nie przekraczać ustalonej ilości produktów, ponieważ mogą wystąpić wibracje.
- Zależnie od prędkości i ilości użytych produktów mogą występować znaczne wibracje urządzenia. W takim przypadku należy przycisnąć pokrywkę miski obiema rękami w celu przytrzymania jej podczas pracy urządzenia.
- W trybie wyrabiania nie ponawiać obróbki, gdy ciasto zostało sformowane po raz pierwszy.
- Duża ilość masła i cukru w cieście może być przyczyną powstawania wibracji podczas pracy w trybie wyrabiania.
- Zastosowanie innej mąki niż mąka piekarska może być przyczyną powstawania wibracji. Przed przystąpieniem do wyrabiania odjąć 1–2 łyżki stołowe wody od całości wody, a następnie dodawać wodę po trochu podczas wyrabiania, w zależności od potrzeby.

ROBOT KUCHENNY - KOŃCÓWKA DO UBIJANIA -

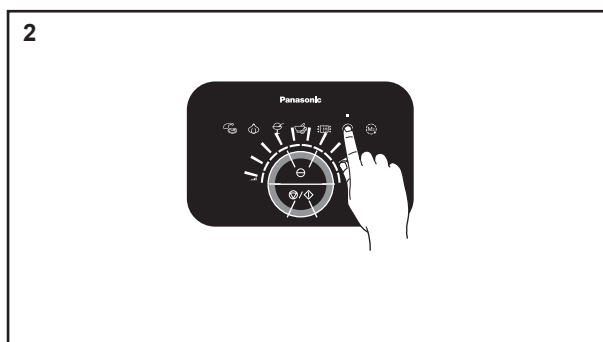
Przygotowanie produktów do obróbki końcówką do ubijania

Funkcja	Produkt	Tryb	Maks. jednorazowa ilość	Czas pracy (w przybliżeniu)	Metoda przygotowania	
Ubijanie	Białko jajka		2–6 jajek	50–90 sek.		Oddzielić białko od żółtka, tak aby pozostała jednolita beza.
	Śmietana	Prędkość stała: Maks.	100–300 ml	15 sek. – 2 min		Stosować świeżą śmietanę o zawartości tłuszczu co najmniej 35% przechowywaną w temp. 5 °C.

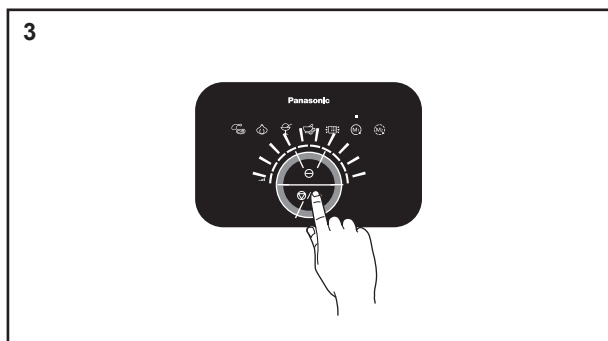
Praca w trybie menu ręcznego



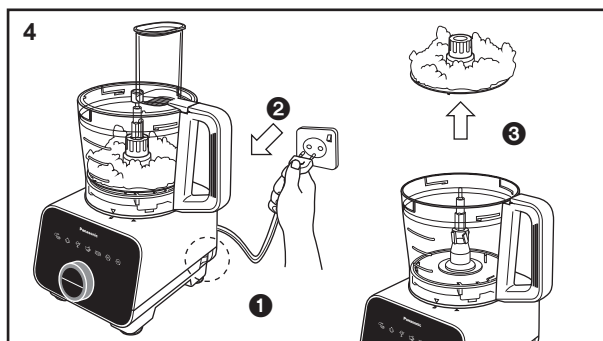
Po zmontowaniu urządzenia włożyć wtyczkę do gniazdka i włączyć wyłącznik zasilania. Diody trybu zaświecą się i będą migać.



Wybrać tryb ciągły i wyregulować prędkość za pomocą wybieraka obrotowego. Im więcej świeci się pasków, tym wyższa jest prędkość. Nacisnąć przełącznik zatrzymywania/uruchamiania, aby rozpocząć pracę.



Podczas przekazywania napędu wskaźnik diodowy zatrzymania/uruchomienia świeci. Obserwować tworzenie się i rośnięcie ubijanego produktu. Gdy pożądana faktura zostanie uformowana, nacisnąć przełącznik zatrzymania/uruchamiania, aby zatrzymać napęd.



Po zakończeniu pracy wyłączyć wyłącznik zasilania i wyjąć wtyczkę z gniazdka. Ostrożnie wyjąć z miski końcówkę do ubijania wraz z ubitym produktem.





Uwaga:

- Nie ubijać za długo śmietany, ponieważ mogą zacząć się tworzyć grudki masła.
- Różne rodzaje ubijanej śmietany dają różne rezultaty. Zaleca się kontynuowanie ubijania, aż do dostatecznego ubicia śmietany.

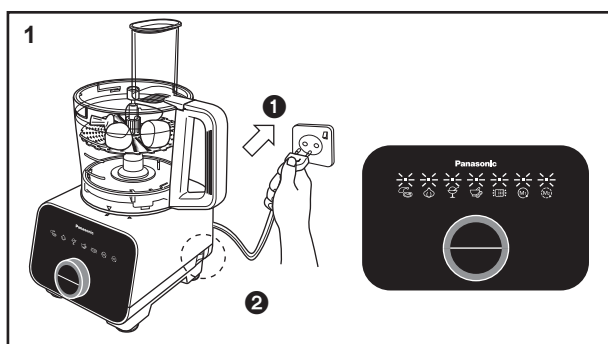
Polski

ROBOT KUCHENNY - KOŃCÓWKA DO UCIERANIA -

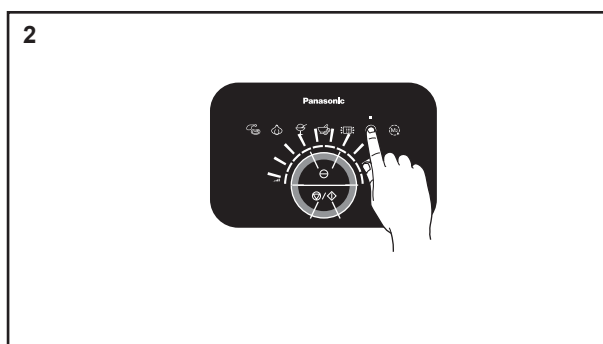
Przygotowanie produktów do obróbki końcówką do ucierania

Funkcja	Produkt	Tryb	Maks. jednorazowa ilość	Czas pracy (w przybliżeniu)	Metoda przygotowania
Ucieranie	Marchew	 Prędkość stała: Maks.	200 g	-	   Pociąć w 2–3 cm kostkę.
	Jabłka		200 g		
	Ogórek		200 g		

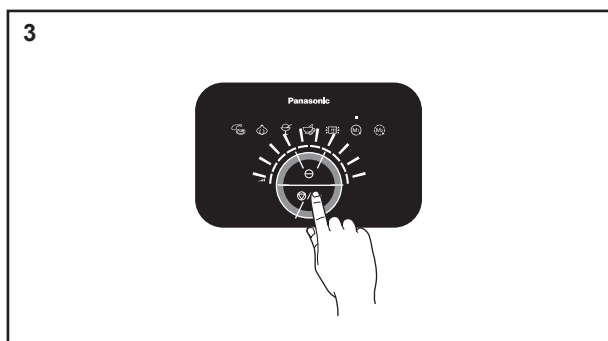
Praca w trybie menu ręcznego



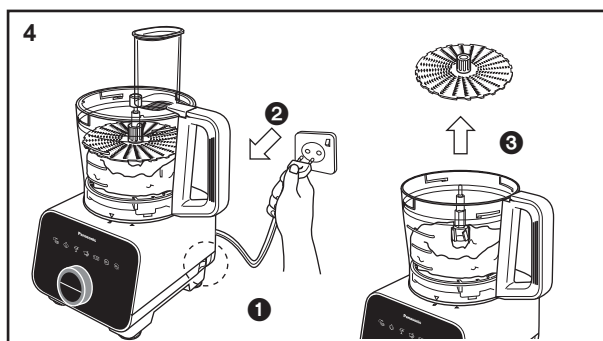
Po zmontowaniu urządzenia włożyć wtyczkę do gniazdka i włączyć wyłącznik zasilania. Diody trybu zaświecą się i będą migać.



Wybrać tryb ciągły i wyregulować prędkość za pomocą wybieraka obrotowego. Im więcej świeci się pasków, tym wyższa jest prędkość. Nacisnąć przełącznik zatrzymywania/uruchamiania, aby rozpocząć pracę.



Podczas przekazywania napędu wskaźnik diodowy zatrzymania/uruchomienia świeci. Nacisnąć przełącznik zatrzymywania/uruchamiania, aby zatrzymać przekazywanie napędu.





Po zakończeniu pracy wyłączyć wyłącznik zasilania i wyjąć wtyczkę z gniazdka. Przed wyjęciem przetworzonych produktów należy wyjąć końcówkę do ucierania z miski.

Uwaga:

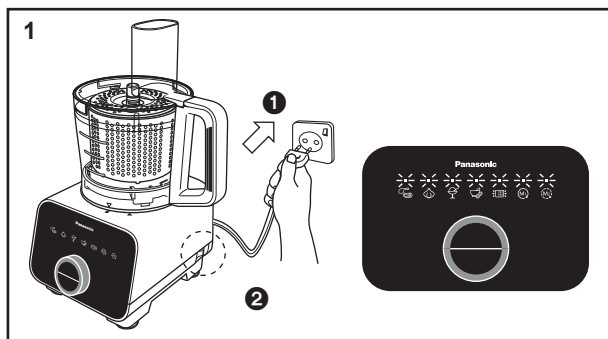
- Nie wkładać produktów przez rurę podawczą podczas pracy z końcówką do ucierania.

ROBOT KUCHENNY - CEDZAK DO SAŁATEK -

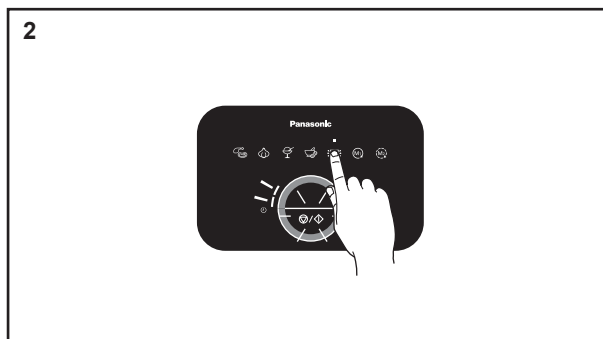
Przygotowanie produktów do obróbki cedzakiem do sałatek

Funkcja	Produkt	Tryb	Maks. jednorazowa ilość	Czas pracy (w przybliżeniu)	Metoda przygotowania
Cedzak	Liście sałaty	 Auto	100 g	20 ~ 60 sek.	 Pokroić w 3–5 cm kawałki.
	Kapusta		200 g	20 ~ 70 sek.	

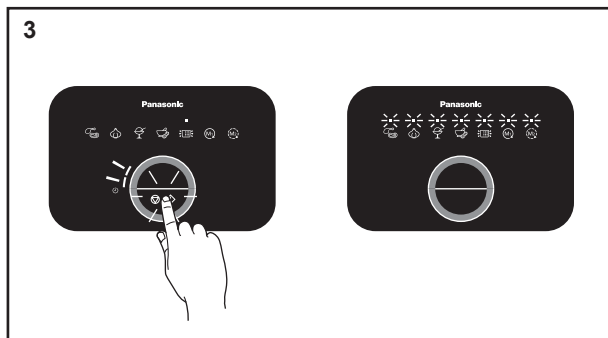
Praca w trybie menu automatycznego



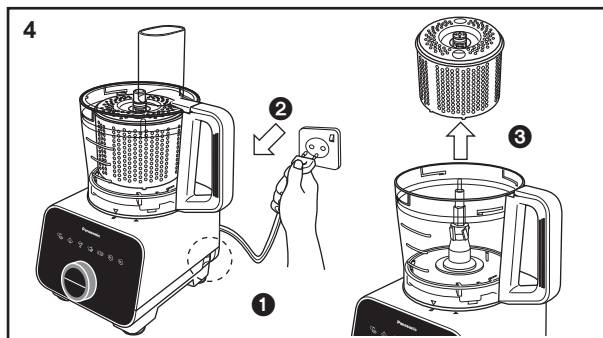
Po zmontowaniu urządzenia włożyć wtyczkę do gniazdka i włączyć wyłącznik zasilania. Diody trybu zaświecą się i będą migać.



Wybrać tryb cedzenia. Zaświeci się dioda wybranego trybu i rozlegnie się piknięcie. Wskaźnik diodowy wyłącznika czasu napędu i wyłączenia/uruchomienia zaświeci się i będzie migał.



Każde menu automatyczne posiada zaprogramowany czas napędu. Każdy wyświetlany pasek odpowiada 10 sekundom czasu napędu. Nacisnąć przelącznik zatrzymania/uruchamiania, aby rozpocząć pracę. Podczas działania urządzenia diody czasu napędu będą wyłączały się jedna po drugiej co 10 sekund, aż do zakończenia ustawionego czasu trwania, a następnie rozlegną się 4 piknięcia. Diody trybu zaświecą się i będą migać.



Po zakończeniu pracy wyłączyć wyłącznik zasilania i wyjąć wtyczkę z gniazdka. Wyjąć cedzak do sałatek z miski.

Uwaga:



- Maksymalna objętość robocza cedzaka do sałatek: 200 g lub do maksymalnej wysokości cedzaka, w zależności, co nastąpi pierwsze.
- Produkty zabronione: patrz str. PL6.
- Przed przystąpieniem do obróbki, należy sprawdzić, czy produkty są równo rozłożone w cedzaku.
- Nie należy korzystać z cedzaka do sałatek w innym trybie niż tryb cedzenia.
- Przed przystąpieniem do obróbki zawsze należy sprawdzać, czy pokrywa cedzaka znajduje się na cedzaku do sałatek; w przeciwnym razie produkty mogą wypaść i rozsypać się wokół miski.
- Zależnie od ilości użytych produktów mogą występować znaczne wibracje urządzenia. W takim przypadku należy przycisnąć pokrywkę miski obiema rękami w celu przytrzymania jej podczas pracy urządzenia.

Polski

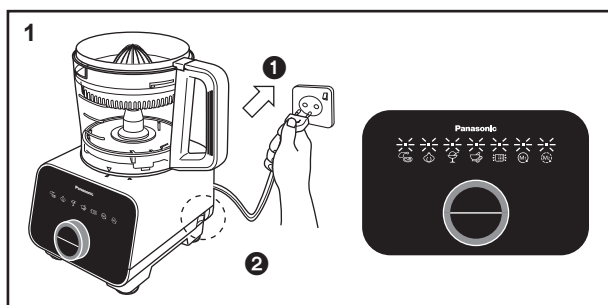
PL21

ROBOT KUCHENNY - PRASKA DO CYTRUSÓW -

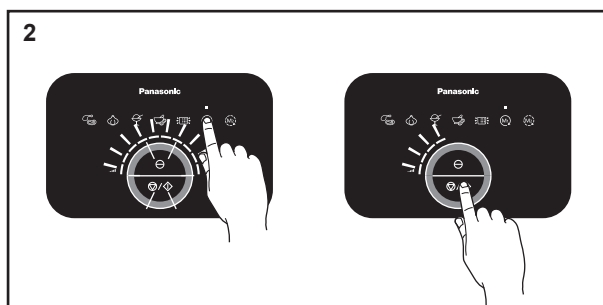
Przygotowanie produktów do obróbki praską do cytrusów

Funkcja	Produkt	Tryb	Maks. jednorazowa ilość	Czas pracy (w przybliżeniu)	Metoda przygotowania
Wyciskanie	Cytrusy	 Prędkość stała: Poziom 4	1000 ml	-	 Przekroić owoc na pół.

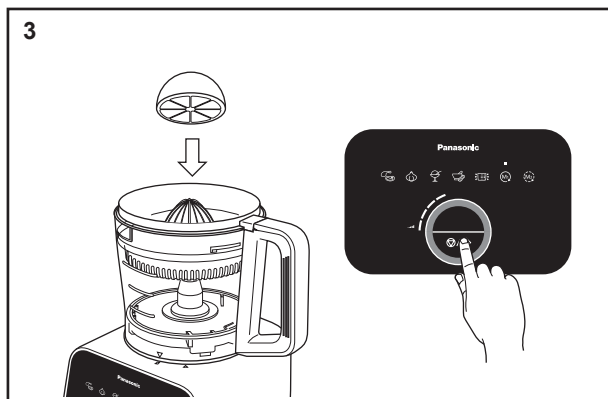
Praca w trybie menu ręcznego



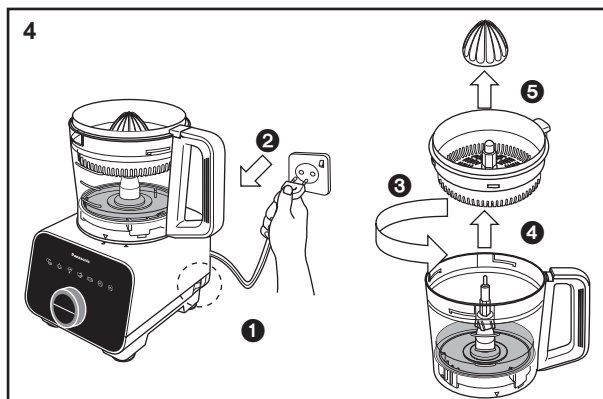
Po zmontowaniu urządzenia włożyć wtyczkę do gniazdka i włączyć wyłącznik zasilania. Diody trybu zaświecą się i będą migać.



Wybrać tryb ciągły i ustawić poziom 4 za pomocą wybieraka obrotowego. Nacisnąć przełącznik zatrzymywania/uruchamiania, aby rozpocząć pracę.



Umieścić połówkę owocu przeciętą stroną na górze stożka do wyciskania cytrusów i mocno nacisnąć do dołu, aby wycisnąć sok. Podczas przekazywania napędu wskaźnik diodowy zatrzymania/uruchomienia świeci. Nacisnąć przełącznik zatrzymywania/uruchamiania, aby zatrzymać przekazywanie napędu.



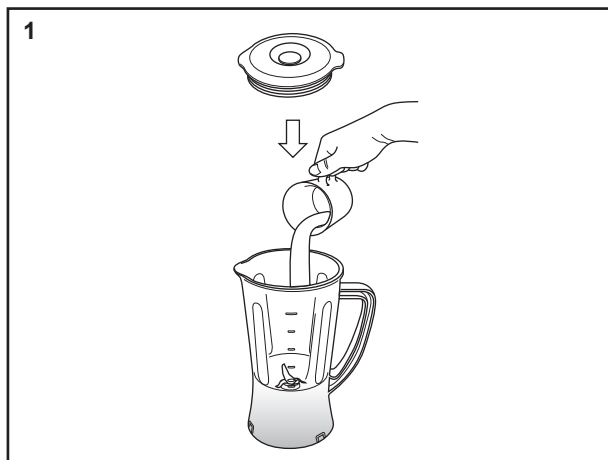
Po zakończeniu pracy wyłączyć wyłącznik zasilania i wyjąć wtyczkę z gniazdka. Przed wylaniem wyciśniętego soku zdjąć z miski praskę.

Uwaga:

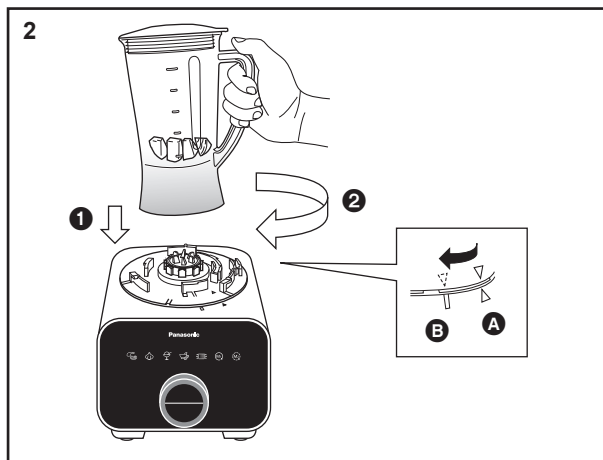
- Przed użyciem zawsze sprawdzać, czy stożek do wyciskania cytrusów znajduje się na sitku wyciskarki cytrusów.
- Okresowo zatrzymywać obróbkę, aby usunąć miąższ pozostający na sitku wyciskarki cytrusów i ułatwić proces wyciskania soku.
- Nie zaleca się obsługiwaną praskę do cytrusów na wyższym poziomie prędkości niż poziom 4.
- Nie dotykać stożka do wyciskania cytrusów, gdy się obraca.

BLENDER

Demontaż i montaż blendera



Włóż produkty do dzbanka i zamknąć pokrywką.



Umieścić dzbanek na obudowie silnika, tak aby zrównały się znaczki, jak na rys. **A**.

Obrócić dzbanek w prawo, aż do usłyszenia kliknięcia. Sprawdzić, czy trójkątny znaczek na dzbanku jest zrównany z prostokątnym znacznikiem na obudowie silnika, jak na rys. **B**.

Aby zdemontować, należy po prostu wykonać te czynności w odwrotnej kolejności.

Przygotowanie składników do obróbki blenderem

Funkcja	Produkt	Tryb	Maks. jednorazowa ilość	Czas pracy (w przybliżeniu)	Metoda przygotowania
Miksowanie	Owoce, warzywa	Prędkość stała: Maks.	1000 ml	~ 2 min	Pociąć w 1 cm kostkę.

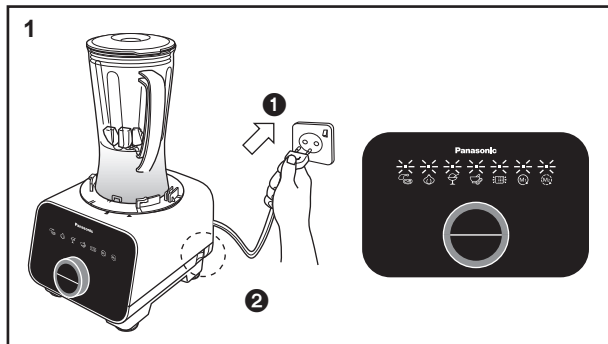
Uwaga:

- Maksymalna objętość robocza: 1 l
- Produkty zabronione do obróbki w dzbanku: patrz str. PL6.
- Nie zaleca się miksowania twardych i lepkich produktów. Jednakże, jeśli zachodzi konieczność, można pokroić produkty w małe kawałki (np. marchewka w kostkę o wym. 1 cm³) i napenić dzbanek nie więcej niż do połowy objętości roboczej.
- Nie przekraczać maksymalnego poziomu i zmniejszyć ilość składników, gdy urządzenie wydaje niestandardowe dźwięki i wibracje podczas pracy.
- Najpierw włożyć do dzbanka produkty miękkie (owoce, warzywa), a potem pozostałe składniki.

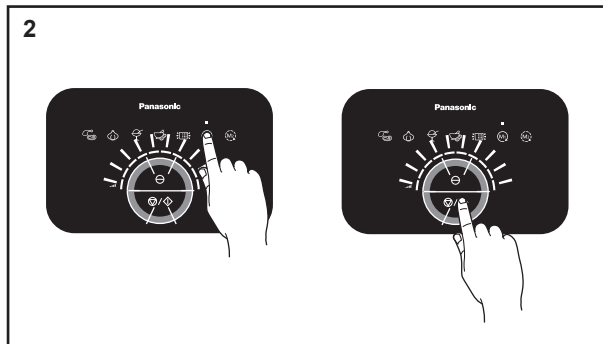
Polski

BLENDER

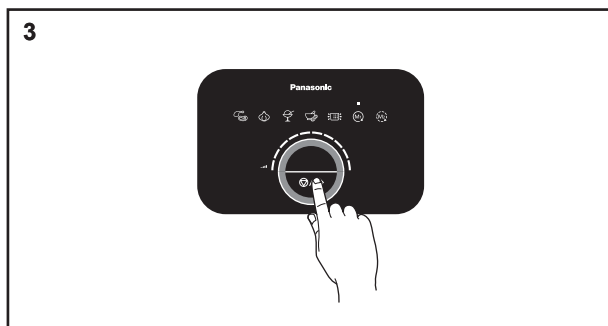
Praca w trybie menu ręcznego



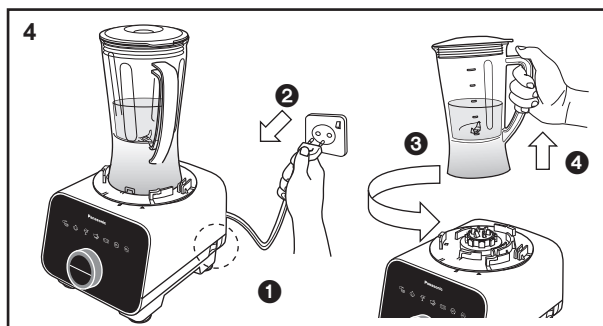
Po zmontowaniu urządzenia włożyć wtyczkę do gniazdka i włączyć wyłącznik zasilania. Diody trybu zaświecą się i będą migać.



Wybrać tryb ciągły i wyregulować prędkość za pomocą wybieraka obrotowego. Im więcej świeci się pasków, tym wyższa jest prędkość. Nacisnąć przelącznik zatrzymywania/uruchamiania, aby rozpocząć pracę.



Podczas przekazywania napędu wskaźnik diodowy zatrzymania/uruchomienia świeci. Nacisnąć przelącznik zatrzymywania/uruchamiania, aby zatrzymać przekazywanie napędu.



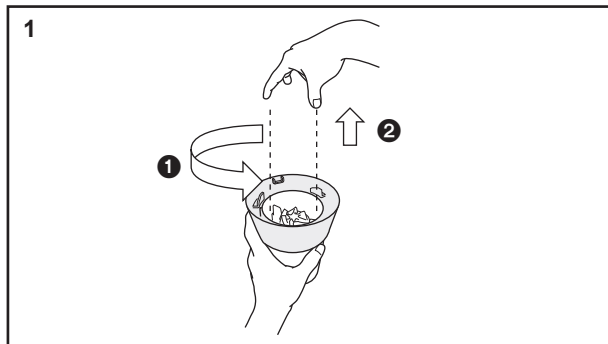
Po zakończeniu pracy wyłączyć wyłącznik zasilania i wyjąć wtyczkę z gniazdka. Zdjąć blender z obudowy silnika i wyjąć produkty.

Uwaga:

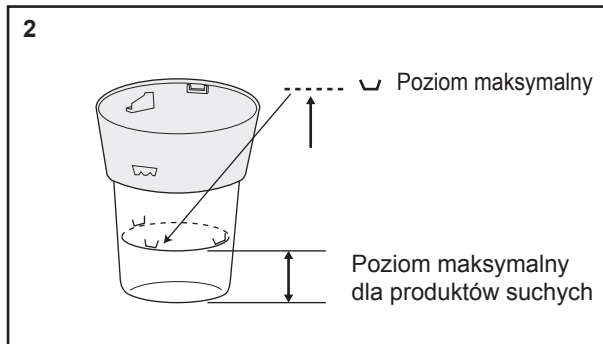
- Jeśli ostrze tnące zatnie się, należy natychmiast wyłączyć blender i wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego. Nie podejmować prób wyjęcia blokującego produktu palcami: należy skorzystać np. z gumowej szpatułki.
- Podczas miksowania może się zdarzyć wychłapywanie produktu przez otwór pokrywy blendera. W przypadku wychłapania, „zatrzeć suchą ściereczką.
- Nie przekraczać nominalnego czasu trwania obróbki (2 minuty włączenia, 2 minuty wyłączenia).

MŁYNEK

Rozłożenie ze stanu po dostawie

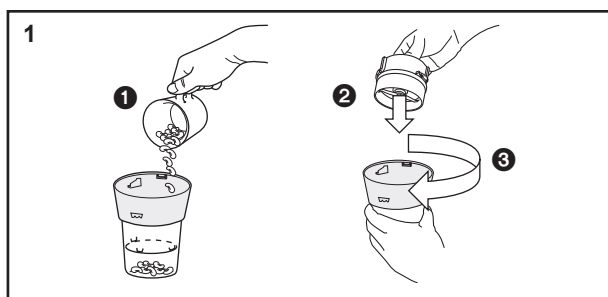


Obrócić podstawę pojemnika młynka w lewo, aby odblokować i zdjąć z pojemnika młynka.

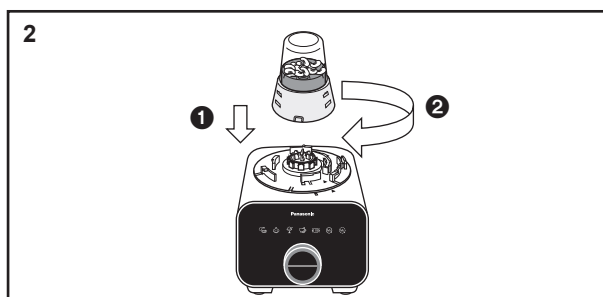


Poziom maksymalny dla produktów suchych jest wskazany na pojemniku młynka. Nie przekraczać tego poziomu.

Demontaż i montaż młynka



Odwrócić pojemnik młynka i napełnić produktami, nie przekraczając wskazanego maksymalnego poziomu.



Umieścić młynek na górze obudowy silnika. Obrócić młynek w prawo, aż do usłyszenia kliknięcia.

Umieścić podstawę pojemnika młynka w pojemniku młynka i obrócić ją w prawo, aż do usłyszenia kliknięcia. Sprawdzić, czy żeberka na zewnętrznej powierzchni podstawy pojemnika młynka oraz wewnętrznej powierzchni pojemnika młynka są dobrze zaczepione.

Aby zdemontować, należy po prostu wykonać te czynności w odwrotnej kolejności.

Przygotowanie składników do obróbki młynkiem

Funkcja	Produkt	Tryb	Maks. jednorazowa ilość	Czas pracy (w przybliżeniu)	Metoda przygotowania
Rozgniatanie	Ziarna kawy		Do maks. poziomu	~ 60 sek.	-
	Pieprz	Prędkość stała: Maks.			

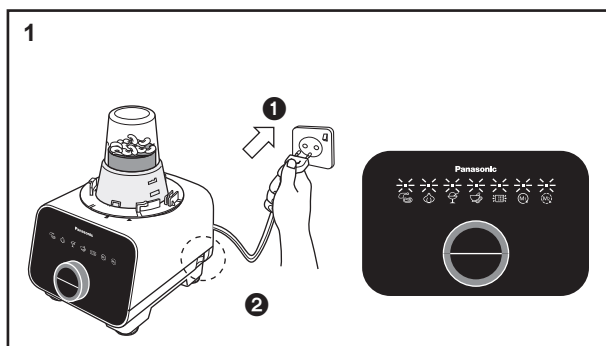
Uwaga:

- Produkty zabronione: patrz str. PL6.
- Nie obsługiwać urządzenia z pustym młynkiem.
- Nie przekraczać maksymalnego poziomu i zmniejszyć ilość składników, gdy urządzenie wydaje niestandardowe dźwięki i wibracje podczas pracy.

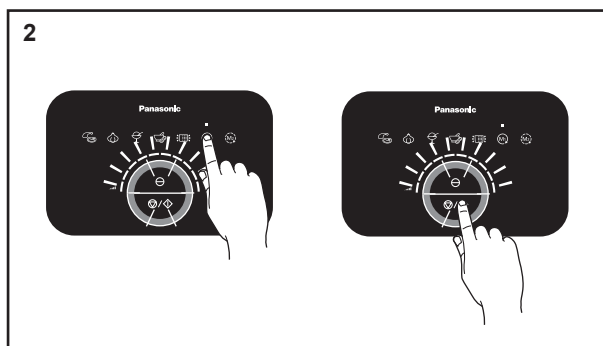
Polski

MŁYNEK

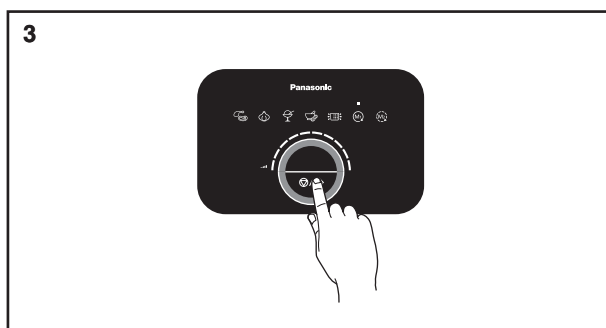
Praca w trybie menu ręcznego



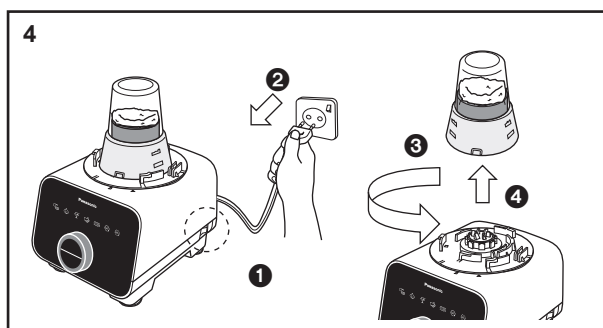
Po zmontowaniu urządzenia włożyć wtyczkę do gniazdka i włączyć wyłącznik zasilania. Diody trybu zaświecą się i będą migać.



Wybrać tryb ciągły i wyregulować prędkość za pomocą wybieraka obrotowego. Im więcej świeci się pasków, tym wyższa jest prędkość. Nacisnąć przełącznik zatrzymywania/uruchamiania, aby rozpocząć pracę.



Podczas przekazywania napędu wskaźnik diodowy zatrzymania/uruchomienia świeci. Nacisnąć przełącznik zatrzymywania/uruchamiania, aby zatrzymać przekazywanie napędu.



Po zakończeniu pracy wyłączyć wyłącznik zasilania i wyjąć wtyczkę z gniazdka. Zdjąć młynek z obudowy silnika i wyjąć produkty.

Uwaga:

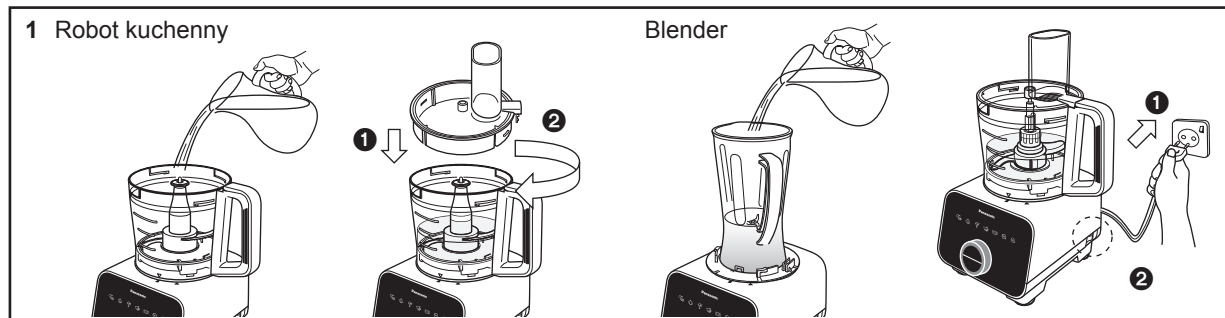
- Wyjmując produkty należy uważać na ostrza tnące.
- Nie przekraczać nominalnego czasu trwania obróbki (1 minuta włączenia, 2 minuty wyłączenia).

PO UŻYCIU

Czyszczenie

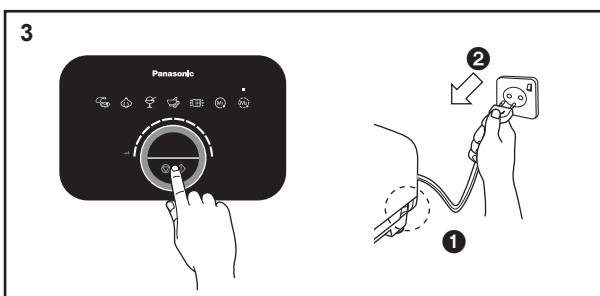
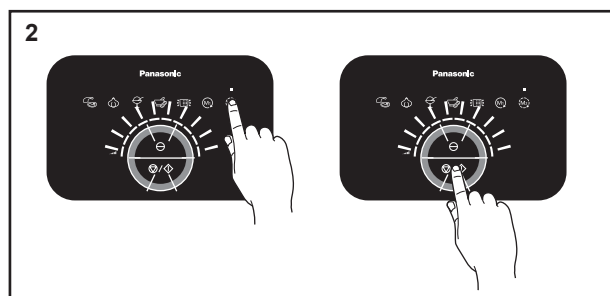
Mycie wstępne

Mycie wstępne ułatwia czyszczenie. Może być stosowane do mycia ostrzy tnących i blendera. W celu wykonania mycia wstępnego należy wykonać następujące kroki.



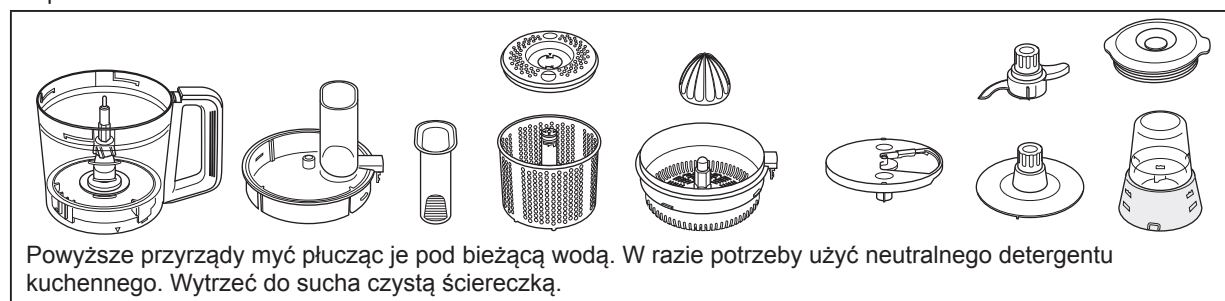
Włożyć użyty przyrząd do miski i nalać wody, aż do zanurzenia przyrządu (maks. 500 ml). Założyć pokrywkę na miskę i obrócić ją w prawo, aż do usłyszenia kliknięcia.

W przypadku blendera nalać do dzbanka 500 ml wody i zakryć pokrywką. Włożyć wtyczkę do gniazdka i włączyć wyłącznik zasilania.

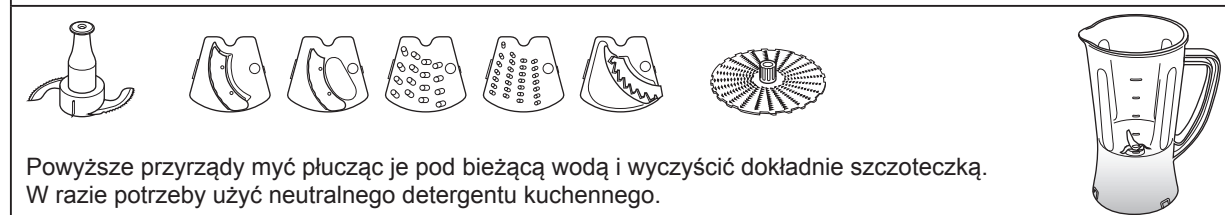


Robot kuchenny: wybrać tryb przerywany, nacisnąć przełącznik zatrzymywania/uruchamiania i uruchomić na 10–20 sek. na poziomie 10.
Blender: wybrać tryb ciągły, nacisnąć przełącznik zatrzymywania/uruchamiania i uruchomić na 10–20 sek. na poziomie 10.

Nacisnąć przełącznik zatrzymywania/uruchamiania, aby zatrzymać przekazywanie napędu. Wyłączyć wyłącznik zasilania i wyjąć wtyczkę z gniazdka. Zdjąć przyrządy i rozpocząć czyszczenie.



Powyższe przyrządy myć płuczając je pod bieżącą wodą. W razie potrzeby użyć neutralnego detergentu kuchennego. Wytrzeć do sucha czystą ściereczką.



Powyższe przyrządy myć płuczając je pod bieżącą wodą i wyczyścić dokładnie szczoteczką. W razie potrzeby użyć neutralnego detergentu kuchennego.

Uwaga:

- Te przyrządy są bardzo ostre i należy się z nimi obchodzić bardzo ostrożnie podczas czyszczenia. Nie uderzać przyrządami o twarde przedmioty podczas czyszczenia.
- Podstawa pojemnika młynka nie może być myta, należy użyć szczoteczki.

Polski

PO UŻYCIU

Obudowa silnika / gumowa przyssawka

Wytrzeć zabrudzenia lub plamy czystą wilgotną ściereczką.

Uwaga:

- Przed przystąpieniem do czyszczenia obudowy silnika należy sprawdzić, czy odłączony jest przewód zasilający.
- Nie myć obudowy silnika pod bieżącą wodą.
- Nie używać cieczy żrących (np. alkoholu, rozpuszczalnika itp.) do czyszczenia obudowy silnika.

Mycie w zmywarce do naczyń

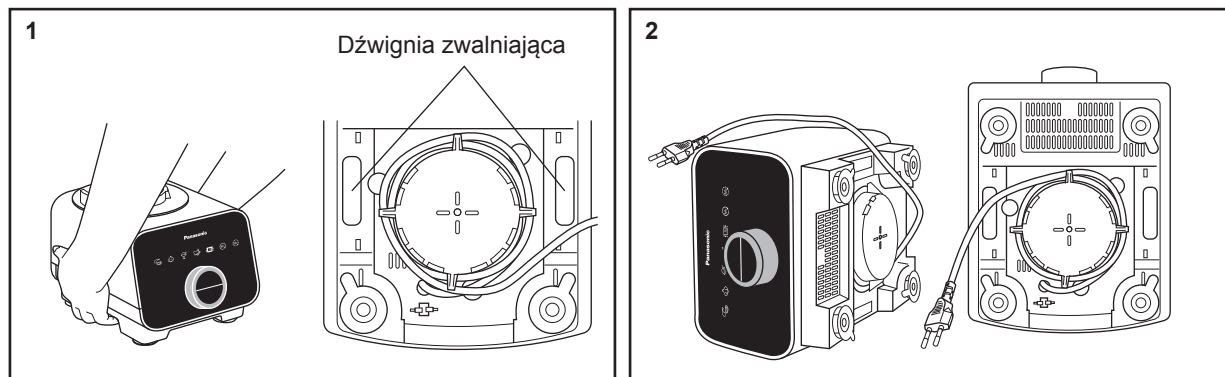
Miska i pokrywa miski tego urządzenia mogą być myte w zmywarkach.

Uwaga:

- Nie umieszczać tych przyrządów w pobliżu obszaru grzałki zmywarki, ponieważ wysoka temperatura może uszkodzić ich części.

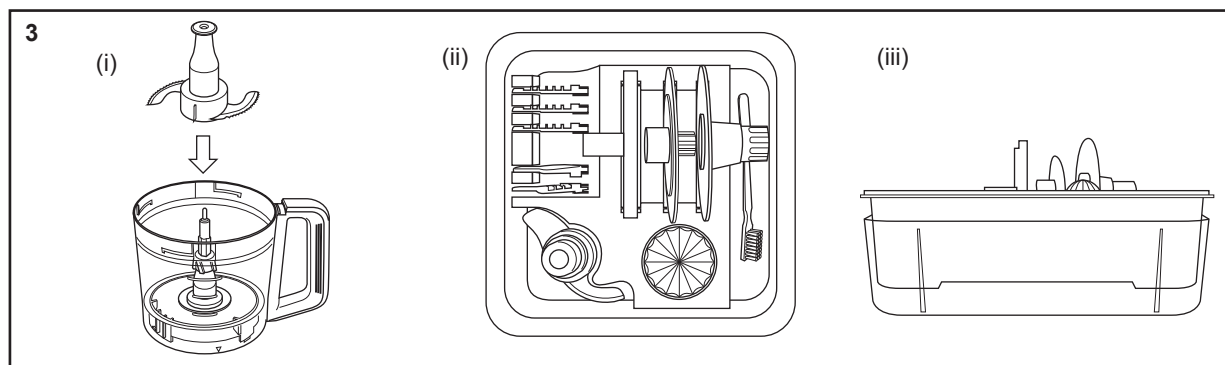
Przechowywanie

Przed odstawieniem na czas przechowywania należy sprawdzić, czy wszystkie przyrządy i miska zostały zdjęte z obudowy silnika.



W celu zwolnienia podstawki gumowej obudowy silnika należy nacisnąć jednocześnie dźwignię znajdującą się na spodzie obudowy silnika, jak na powyższym rysunku i podnieść do góry.

Położyć obudowę silnika na boku i owinąć przewód zasilający wokół wyznaczonego wspornika, pozostawiając z boku wtyczkę.



(i) Ostrza tnące należy przechowywać w misce. Na pozostałe przyrządy przewidziano pojemnik na akcesoria. Przechowywać przyrządy jak w stanie zapakowanym.

(ii) Lista przyrządów w pojemniku na akcesoria: końcówka do wyrabiania, stożek do wyciskania cytrusów, ostrze do krojenia grubych plasterów, ostrze do krojenia cienkich plasterów, ostrze do drobnego szatkowania, ostrze do grubego szatkowania, ostrze do krojenia w paski, baza ostrzy, końcówka do ucierania, końcówka do ubijania i szczoteczka.

(iii) Umieścić pokrywę pojemnika na akcesoria pod pojemnikiem na akcesoria w celu zbierania ociekającej wody z umytych przyrządów

Uwaga:

- Po otwarciu pojemnika na akcesoria należy wyrzucić plastikową, giętką pokrywę.

WYKRYWANIE I ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Przed wezwaniem serwisu należy sprawdzić następujące punkty.

Problem	Przyczyna i proponowane rozwiązanie
Urządzenie nie włącza się.	<ul style="list-style-type: none">● Wtyczka jest luźno włożona do gniazdka.<ul style="list-style-type: none">➔ Włożyć wtyczkę prawidłowo do gniazdka.● Nie włączony wyłącznik zasilania<ul style="list-style-type: none">➔ Włączyć wyłącznik.
Nie można wybrać żadnej funkcji na panelu sterowania.	<ul style="list-style-type: none">● Rękawiczki mogą zakłócić wrażliwość podczas dotykania przycisków na panelu kontrolnym.<ul style="list-style-type: none">➔ Funkcje należy wybierać gołymi palcami.● Niedokładne naciśnięcie funkcji.<ul style="list-style-type: none">➔ Nacisnąć dokładnie na rysunek na panelu sterowania.● Urządzenie już działa.<ul style="list-style-type: none">➔ Funkcje nie mogą być zmieniane, gdy urządzenie działa. Przed wybraniem nowej funkcji należy zatrzymać funkcję poprzednią.
Urządzenie nie uruchamia się nawet po przyciśnięciu przełącznika zatrzymania/uruchamiania. (Wskazywany jest błąd trybu)	<ul style="list-style-type: none">● Miska, blender lub młynek nie są dokładnie zablokowane na obudowie silnika.<ul style="list-style-type: none">➔ Sprawdzić, czy trójkątny znaczek na przyrządach jest zrównany z prostokątnym znaczkiem na obudowie silnika, jak na str. PL9.● Pokrywka miski lub sitko wyciskarki cytrusów nie są do końca zablokowane na misce.<ul style="list-style-type: none">➔ Należy dokładnie zabezpieczyć pokrywkę miski bądź sitko wyciskarki cytrusów na misce.
Urządzenie nie działa nawet wówczas, gdy funkcja jest uruchomiona. (Brak trybu błędu)	<ul style="list-style-type: none">● Produkty zakleszczyły się.<ul style="list-style-type: none">➔ Usunąć ostrożnie produkty i sprawdzić, czy użyta ilość jest taka, jak przewidziana przez producenta.
Wybrana funkcja została anulowana. (Dioda trybu zaczyna migać).	<ul style="list-style-type: none">● Urządzenie pozostawało beczynne przez ponad 10 sekund po wybraniu funkcji.<ul style="list-style-type: none">➔ Należy upewnić się, że po wybraniu funkcji w ciągu 10 sekund zostało wykonane działanie.
Urządzenie zatrzymuje się nagle podczas działania.	<ul style="list-style-type: none">● Wyłącznik zabezpieczający obwód został aktywowany. (Patrz strona PL9)<ul style="list-style-type: none">• Włożono zbyt dużo produktów.<ul style="list-style-type: none">➔ Usunąć nadmiar produktów i sprawdzić, czy użyta ilość jest taka, jak przewidziana przez producenta.• Użyto zbyt dużych lub zbyt twardych kawałków produktów.<ul style="list-style-type: none">➔ Upewnić się, że produkty zostały pokrojone w odpowiednie kawałki.<ul style="list-style-type: none">• Nie używać twardych produktów, jak mrożona żywność lub bardzo gęste ciała stałe.● Został wyzwolony bezpiecznik. (Patrz strona PL9)<ul style="list-style-type: none">• Niestandardowe wibracje podczas pracy mogą przesunąć połączenie.<ul style="list-style-type: none">➔ Sprawdzić, czy ilość użytego produktu jest zgodna z opisem w instrukcji.➔ Zablokować dokładnie pokrywkę miski lub sitko wyciskarki cytrusów na misce i sprawdzić, czy miska, blender lub młynek są dokładnie zablokowane na obudowie silnika.

Polski

WYKRYWANIE I ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Przyczyna i proponowane rozwiązanie
<p>Podczas pracy występują niestandardowe wibracje.</p>	<ul style="list-style-type: none">● Gumowe przyssawki i/lub blat nie są czyste.<ul style="list-style-type: none">➔ Wyrzeć zabrudzenia lub plamy czystą wilgotną ściereczką. Gumowa przyssawka działa tylko wówczas, gdy jest umieszczona na czystej, gładkiej i płaskiej powierzchni.● Użyte produkty są zbyt twarde lub jest ich zbyt dużo.<ul style="list-style-type: none">➔ Sprawdzić, czy ilość produktów jest taka, jak przewidziana w instrukcji; zmniejszyć ilość jeśli jest zbyt duża.
<p>Faktura i konsystencja przetwarzanych produktów nie jest odpowiednia.</p>	<ul style="list-style-type: none">● Niektóre produkty mogą okazać się zbyt trudne do przetwarzania w stanie surowym, np. dynia.<ul style="list-style-type: none">➔ Może być konieczne wstępne podgotowanie w celu zmiękczenia produktu przed przetwarzaniem, tzn. tak, aby można było bez trudu wbić widelec.● Wielkość produktu nie jest zgodna z metodą przygotowywania.<ul style="list-style-type: none">➔ Przygotować zgodnie z rozmiarem opisanym w instrukcji.● Przetwarzanie niektórych składników w tym samym czasie może skutkować kawałkami pozostającymi w trybie mrożonek. <p>Menu automatyczne</p> <ul style="list-style-type: none">● Czas trwania przetwarzania w trybie menu automatycznego jest przewidziany dla określonej ilości produktów. Każda inna ilość przetwarzanych produktów będzie miała wpływ na ostateczny rezultat.<ul style="list-style-type: none">➔ Zwiększenia czasu trwania przetwarzania dokonuje się wybierakiem obrotowym i przetwarza aż do osiągnięcia pożądanej faktury i konsystencji. <p>Menu ręczne</p> <ul style="list-style-type: none">● Maksymalna ilość składników oraz czas trwania przetwarzania są odniesieniami; mniejsza ilość produktów i ich różnorodność ma wpływ na ostateczny rezultat.<ul style="list-style-type: none">➔ Produkty należy przetwarzać odpowiednio długo, aż do uzyskania pożądanej faktury i konsystencji.

Wskazanie błędu trybu

Wyłącznik zabezpieczający obwód, wykrywanie wysokiego napięcia i wykrywanie wysokiego natężenia

i) Wyłącznik zabezpieczający obwód



Żadna dioda nie świeci się

ii) Wykrywanie wysokiego napięcia



Naprzemienne miganie diod trybu siekania i trybu przerywanego.

iii) Wykrywanie wysokiego natężenia



Naprzemienne miganie diod trybu siekania+mielenia i trybu ciągłego+przerywanego.

Działanie:

W scenariuszach i) i iii) wyłączyć wyłącznik zasilania znajdujący się na boku obudowy silnika, zmniejszyć ilość produktów o połowę i wznowić działanie. Jeśli urządzenie nadal się nie uruchamia, wyłączyć ponownie wyłącznik zasilania znajdujący się na boku obudowy silnika i wznowić działanie.

W scenariuszu ii) pojawia się błąd trybu wywołany nadmiernym napięciem znamionowym. Stosować napięcie 220–240 V.

Przegrzanie silnika



Naprzemienne miganie diod trybu mielenia i trybu przerywanego.

Miska, blender lub młynek nie są dokładnie zablokowane na obudowie silnika.



Naprzemienne miganie diod trybu mielenie+siekание+mrożonki i pasty+osuszania+ciągłego.

Działanie:

Wyłączyć wyłącznik zasilania i pozostawić urządzenie, aby ostygło (ok. 30 min). Zmniejszyć ilość produktów o połowę i wznowić działanie.

Działanie:

Ponownie założyć przyrząd na obudowę silnika w prawidłowej pozycji. (Patrz strona PL9).

Niesprawności podzespołów elektronicznych



or



or



Naprzemienne miganie diod trybu mielenia lub siekania lub mrożonek lub ciągłego.

Działanie:

W celu naprawy prosimy o kontakt z najbliższym centrum serwisowym.

SPECYFIKACJA

Nr modelu	MK-F800	
Funkcja	ROBOT KUCHENNY	Blender i młynek
Zasilanie	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz	
Nominalny pobór mocy	180 - 200 W	
Przełącznik	Wybierak obrotowy z panelowym wyłącznikiem dotykowym	
Wzorzec działania	2 min. włączony, 4 min. wyłączony	Blender: 2 min. włączony, 2 min. wyłączony Młynek: 1 min. włączony, 2 min. wyłączony
	Za wyjątkiem strony, na której opisano „Przygotowanie produktów”.	
Wymiary (w przybliżeniu) (wys. x szer. x głęb.)	435 x 264 x 265 mm	Blender: 406 x 264 x 265 mm Młynek: 298 x 264 x 265 mm
Masa (w przybliżeniu)	4,3 kg	Blender: 4,0 kg Młynek: 3,8 kg
Objętość (w przybliżeniu)	Objętość pojemnika 2,5 l Maksymalna objętość robocza: Tylko płyny = 1,5 l Tylko produkty stałe = 600 g	Blender: 1 l Młynek: 50 g (ziarna kawy)
	Za wyjątkiem stron y, na której opisano „Przygotowanie produktów”.	
Przyrządy i akcesoria	Ostrza tnące, końcówka do ucierania, końcówka do wyrabiania, końcówka do ubijania, cedzak do sałatek, baza ostrzy, ostrza szatkujące (grubo/cienko), ostrza do krojenia w plastry (grube/cienkie), ostrza do krojenia w paski, praska do cytrusów i pojemnik na akcesoria	Blender, młynek
Akcesoria wspólne	Szczoteczka i szpatułka	
Przyrządy, które można myć w zmywarce	Miska i pokrywa miski	
Hałas przenoszony w powietrzu	86 (dB (A) re. 1 pW)	87 (dB (A) re. 1 pW)



Pozbywanie się zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Dotyczy wyłącznie obszaru Unii Europejskiej oraz krajów posiadających systemy zbiórki i recyklingu.

Niniejszy symbol umieszczony na produktach, opakowaniach i/lub w dokumentacji towarzyszącej oznacza, że nie wolno mieszać zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych z innymi odpadami domowymi/komunalnymi.

W celu zapewnienia właściwego przetwarzania, utylizacji oraz recyklingu zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych, należy oddawać je do wyznaczonych punktów gromadzenia odpadów zgodnie z przepisami prawa krajowego.

Poprzez prawidłowe pozbywanie się zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych pomagasz oszczędzać cenne zasoby naturalne oraz zapobiegać potencjalnemu negatywnemu wpływowi na zdrowie człowieka oraz na stan środowiska naturalnego.

W celu uzyskania informacji o zbiórce oraz recyklingu zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych prosimy o kontakt z władzami lokalnymi.

Za niewłaściwe pozbywanie się tych odpadów mogą grozić kary przewidziane przepisami prawa krajowego.

SISÄLLYSLUETTELO

	Sivu
TURVALLISUUSVAROTOIMET	F13 - F15
TÄRKEÄÄ TIETOA	F16
OSIEN NIMET	F17 - F18
TURVALUKKO	F19
KATKAISIJA JA LÄMPÖTILA-ANTURI	F19
PURKAMINEN JA KOKOAMINEN	
(i) PURKAMINEN PAKKAUSTILASTA	F110
(ii) HIENONNUSTERÄ • TAIKINATERÄ • VATKAUSTERÄ • RAASTINTERÄ	F110
(iii) VIIPALOINTITERÄT • SILPPURITERÄT • SUIKALOINTITERÄ	F111
(iv) SITRUSPUSERRIN	F111
(v) SALAATTILINKO	F112
MONITOIMIKONE	
(i) HIENONNUSTERÄ	F113 - F115
- ainesten valmistelu	
- käyttäminen	
(ii) VIIPALOINTITERÄT • SILPPURITERÄT • SUIKALOINTITERÄ	F116 - F117
- ainesten valmistelu	
- käyttäminen	
(iii) TAIKINATERÄ	F118
- ainesten valmistelu	
- käyttäminen	
(iv) VATKAUSTERÄ	F119
- ainesten valmistelu	
- käyttäminen	
(v) RAASTINTERÄ	F120
- ainesten valmistelu	
- käyttäminen	
(vi) SALAATTILINKO	F121
- ainesten valmistelu	
- käyttäminen	
(vii) SITRUSPUSERRIN	F122
- ainesten valmistelu	
- käyttäminen	
TEHOSEKOITIN	
(i) TEHOSEKOITIN	F123 - F124
- purkaminen ja kokoaminen	
- ainesten valmistelu	
- käyttäminen	
KUIVAMYLLY	
(ii) KUIVAMYLLY	F125 - F126
- purkaminen ja kokoaminen	
- ainesten valmistelu	
- käyttäminen	
KÄYTÖN JÄLKEEN	F127 - F128
VIANETSINTÄ	F129 - F130
TEKNISET TIEDOT	F132

Kiitos Panasonic-tuotteen ostamisesta.

- Tämä tuote on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
- Lue nämä ohjeet huolellisesti, jotta osaat käyttää laitetta oikein ja turvallisesti.
- Ennen tuotteen käyttöä **tutustu kohtaan "TURVALLISUUSVAROTOIMET" (sivu F13-F15)**.
- Säilytä tämä käyttöohje myöhempiä tarpeita varten.



Tämä symboli tuotteessa osoittaa "Muista lukea käyttöohje ennen käyttöä".

F12

Suomi

TURVALLISUUSVAROTOIMET (Muista noudattaa näitä ohjeita)

Välttää vahingot ja vammat käyttäjälle, muille ihmisille ja omaisuudelle noudattamalla alla olevia ohjeita.

■ Seuraavassa ilmoitetaan virheellisestä käytöstä aiheutuvan vamman vakavuusaste.



VAROITUS

Ilmaisee vakavaa henkilövahinkoa tai kuolemaa.



HUOMIO

Ilmaisee henkilövahingon tai omaisuusvahingon vaaraa.

■ Symbolit on luokiteltu ja selitetty seuraavalla tavalla.



Tämä symboli ilmaisee kieltoa.



Tämä symboli ilmaisee vaatimusta, jota on noudatettava.



VAROITUS



● **Älä vaurioita johtoa tai pistoketta.**

(Seurauksena voi olla sähköisku tai oikosulun aiheuttama tulipalo.)

● **Älä käytä laitetta, jos johto tai pistoke on rikki tai jos pistoke on kytketty huonosti pistorasiaan.**

(Seurauksena voi olla sähköisku tai oikosulun aiheuttama tulipalo.)

➔ Viällisen johdon saa vaihtaa vain laitteen valmistaja, sen valtuuttama huolto tai tehtävään pätevä henkilö.

● **Älä kytke tai irrota pistoketta, jos kätesi ovat märät.**

(Seurauksena voi olla sähköisku.)

● **Älä ylitä pistorasian jännitettä, äläkä käytä muuta virtaa kuin laitteeseen on merkitty.**

(Seurauksena voi olla sähköisku tai tulipalo.)

• Varmista, että alueesi sähköverkon jännite on sama kuin laitteeseen merkitty käyttöjännite.

• Muiden laitteiden kytkeminen samaan pistorasiaan saattaa aiheuttaa sähköisen ylikuumentumisen.

● **Älä upota moottorin kotelo veteen tai roiski sen päälle vettä.**

(Seurauksena voi olla sähköisku tai oikosulun aiheuttama tulipalo.)

● **Älä pura, korjaa tai muunna laitetta.**

(Seurauksena voi olla tulipalo, sähköisku tai henkilövahinko.)

➔ Ota korjausasioissa yhteyttä huoltoliikkeeseen.

● **Älä työnnä mitään esineitä laitteen aukkoihin.**

(Seurauksena voi olla sähköisku tai toimintahäiriö.)

• Varo etenkin metalliesineitä, kuten nauloja tai johtoja.

● **Älä vaihda mitään laitteen osia muihin kuin aitoihin varaosiin.**

(Seurauksena voi olla henkilövahinko, sähköisku tai tulipalo.)


● **Älä yritä poistaa kantta, kun laite on vielä toiminnassa.**


(Seurauksena voi olla henkilövahinko.)

● **Älä käytä kuumaa vettä (yli 60 °C) puhdistamiseen tai tulta laitteen kuivattamiseen.**


(Seurauksena voi olla palovamma tai toimintahäiriö.)

VAROITUS

-  **Älä laita kuumia aineksia (yli 60 °C) kulhoon tai tehosekoittimen kannuun.**
(Seurauksena voi olla henkilövahinko tai toimintahäiriö.)
- **Älä käytä tehosekoitinta ilman, että tehosekoittimen kansi on kiinnitetty oikein tehosekoittimen kannuun.**
(Seurauksena voi olla henkilövahinko.)
- **Älä työnnä sormiasi tai lusikkaa, haarukkaa jne. kulhoon tai tehosekoittimen kannuun käytön aikana.**
(Seurauksena voi olla henkilövahinko, sähköisku tai oikosulun aiheuttama tulipalo.)
- **Älä työnnä turvatappia tai turvavipua millään esineillä, puikolla jne., sillä laite saattaa olla päällä.**
(Seurauksena voi olla henkilövahinko.)


-  **Tätä laitetta ei ole tarkoitettu lasten käytettäväksi. Pidä laite ja sen johto poissa lasten ulottuvilta. Laitteita voivat käyttää henkilöt, joilla on madaltuneet fyysiset, henkiset tai aistimukselliset valmiudet tai joilla ei ole tarvittavaa kokemusta tai tietoa, jos heitä valvotaan tai opastetaan laitteen turvalliseen käyttöön ja he ymmärtävät vaaratekijät. Lapset eivät saa leikkiä laitteella.**
(Seurauksena voi olla palovamma, henkilövahinko tai sähköisku.)
- **Kytke pistoke kunnolla.**
(Muuten seurauksena voi olla sähköisku ja mahdollisesti kuumenevan pistokkeen aiheuttama tulipalo.)
- **Puhdista pistoke säännöllisesti.**
(Likainen pistoke voi aiheuttaa riittämättömän eristyksen kosteuden takia, mikä voi aiheuttaa tulipalon.)
- **Toimintahäiriön tai vioittumisen tapahtuessa tulee käyttö lopettaa välittömästi ja laite tulee irrottaa sähköverkosta.**
(Seurauksena voi olla savua, tulipalo tai sähköisku.)
esimerkkejä toimintahäiriöistä tai vioista.
 - Pistoke ja johto tulevat epätavallisen kuumiksi.
 - Johto on vaurioitunut tai sähkönjakelu on katkennut.
 - Moottorin kotelo on vääntynyt tai epätavallisen kuuma.
 - ➔ Irrota verkkojohto välittömästi ja ota yhteys huoltoliikkeeseen saadaksesi neuvoja tai toimittaaksesi laitteen korjattavaksi.
- **Irrota pistoke pistorasiasta pistokkeesta vetämällä, ts. älä koskaan vedä johdosta.**
(Muutoin seurauksena voi olla sähköisku tai oikosulun aiheuttama tulipalo.)
- **Ole varovainen kaataessasi kuumaa nestettä kulhoon tai tehosekoittimen kannuun, sillä se voi höyryntyä ja tulla ulos laitteesta.**
(Seurauksena voi olla palovamma.)

HUOMIO

-  ● **Älä jätä laitetta ilman valvontaa käytön aikana.**
(Seurauksena voi olla tulipalo tai palovammoja.)
 - Kytke virta pois, jos jätät laitteen ilman valvontaa.
- **Älä käytä laitetta seuraavissa paikoissa:**
 - Epätasaiset pinnat, lämpöä kestämaton matto tai pöytäliina jne.
(Seurauksena voi olla tulipalo tai henkilövahinko.)
 - Paikassa, jossa on vaarana veden roiskuminen laitteen päälle tai lähellä lämmön lähdeä.
(Seurauksena voi olla sähköisku tai vuotovirta.)
- **Älä valmista enempää kuin kuhunkin astiaan merkitty enimmäismäärä on. Noudata suositeltuja ainesmääriä valmistuksessa.**
(Seurauksena voi olla henkilövahinko.)
- **Älä käytä laitetta pitkiä aikoja yhtäjaksoisesti. Suosittelemme sammuttamaan laitteen tietyn käyttöajan jälkeen.**
(Seurauksena voi olla palovamma.)

Toiminto	Käyttöaika (minuutteina)	Lepoaika (minuutteina)
Monitoimikone	2	4
Tehosekoitin	2	2
Kuivamyly	1	2

* Poikkeuksena käyttöohjeiden kohdalle “Ainesten valmistelu”.

-  ● **Irrota laite sähkövirrasta aina, jos jätät sen ilman valvontaa sekä kokoamisen, purkamisen tai puhdistamisen ajaksi.**
(Seurauksena voi olla sähköisku tai vuotovirran aiheuttama tulipalo.)
- **Irrota kulho, tehosekoittimen kannu ja myllyn säiliö ennen kuin nostat moottorin kotelon pöydältä.**
(Seurauksena voi olla henkilövahinko.)
- **Sammuta laite ja irrota se sähkövirrasta ennen lisävarusteiden vaihtamista tai käytön aikana liikkuviin osiin koskemista.**
(Seurauksena voi olla henkilövahinko.)
- **Muista pitää moottorin kotelosta kiinni molemmilla käsillä, kun kannat laitetta. Älä kannata sitä pelkästään kulhosta, tehosekoittimen kannusta tai myllyn säiliöstä.**
(Seurauksena voi olla henkilövahinko.)
- **Jos tehosekoittimen leikkuuterä juuttuu kiinni, kytke tehosekoitin pois päältä ja irrota sitten pistoke. Älä työnnä sormiasi tehosekoittimen kannuun. Käytä kumilastaa tehosekoittimen leikkuuterää estävien ainesten irrottamiseen.**
(Seurauksena voi olla henkilövahinko.)
- **Ole varovainen, kun käsittelet teräviä leikkuuteriä, tyhjennät kulhoa tai tehosekoittimen kannua ja puhdistuksen aikana. (esim. hienonnusterä, viipalointiterät jne.)**
(Seurauksena voi olla henkilövahinko.)

TÄRKEÄÄ TIETOA

- **Älä aseta laitetta seuraaviin paikkoihin.**
 - Paikkaan, jossa laite altistuu liialliselle kosteudelle, lämmölle tai suoralle auringonpaisteelle.
(Seurauksena voi olla toimintahäiriö.)
 - Mihinkään korkean tai alhaisen lämpötilan paikkaan, kuten jääkaappi, pakastin tai uuni.
(Seurauksena voi olla toimintahäiriö tai rakenteen vioittuminen.)
- **Älä käsittele kovia aineksia (esim. kovaa lihaa, lihaa, jossa on luita) tai sitkeitä aineita.**
(Seurauksena voi olla toimintahäiriö.)

Kielletyt ainekset:

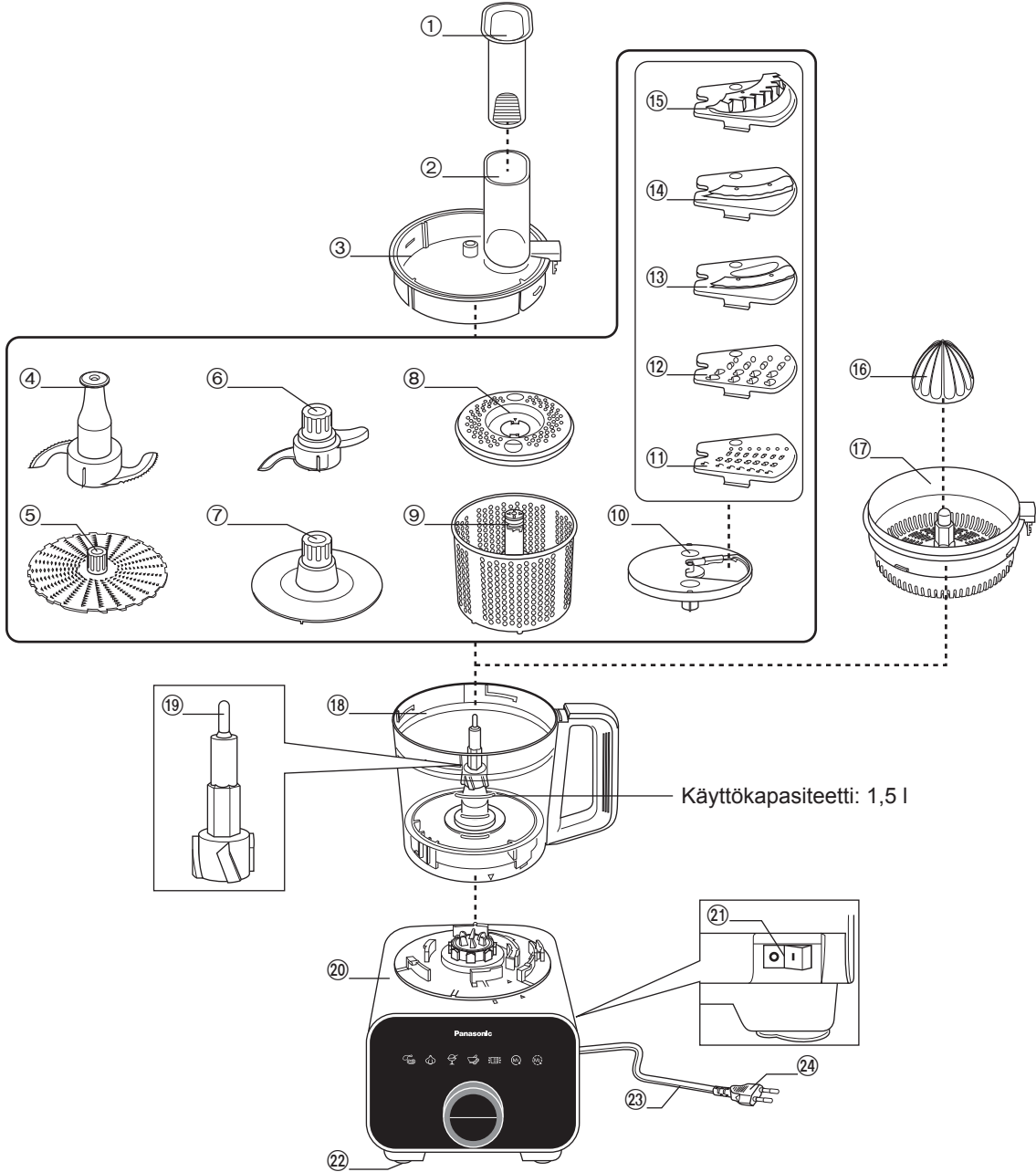
Lisävarusteet	Kuvaus
Hienonnusterä	Kovat ainekset, sitkeät ainekset, esim. kahvipavut, kuivatut soijapavut, pakasteet, kuivattu kalmari jne.
Viipalointiterät, silppuriterät ja suikalointiterä	Ainekset, joissa on paljon kovia kuituja, sitkeät ainekset, liian pehmeät ainekset, esim. kovat vihannekset, pakastetut ainekset, kinkku, kurkuma, inkivääri, salaatti, tomaatti, persikka, suklaa jne.
Taikinaterä	Ainekset, jotka eivät sovellu taikinan tekemiseen, esim. liha, vihannekset, pähkinät, kastikkeet, levitteet.
Vatkausterä	Kaikki muut ainekset paitsi munanvalkuaiset ja kerma.
Raastinterä	Sitkeät ainekset, ainekset, joissa on paljon kovia kuituja, liian pienet ja ohuet ainekset, esim. jamssi, selleri, purjo, pinjansiemenet jne.
Salaattilinko	Suuret, paksut ainekset, ainekset, jotka ovat pehmeitä ja hauraita, esim. suuret porkkanan tai perunan lohkot, tomaatti, tofu, pasta, nuudelit jne.
Sitruspuserrin	Kaikki muut ainekset paitsi sitrushedelmät, esim. omena, kiivi jne.
Tehosekoitin	Kovat ainekset, tarttuvat ainekset, ainekset, joiden vesipitoisuus on alhainen, esim. kurkuma, kuivatut soijapavut, pakastettu ruoka, liha, kala, keitetyt peruna tai jääkuutiot.
Kuivamyly	Kovat pähkinät, kuivatut hedelmät, ainekset, joissa on paljon kovia kuituja, kosteat ainekset, nesteet, esim. erilaiset pähkinät, rusinat, vihannekset, keitetyt kananmunat, kurkuma jne.

Ennen käyttöä:

Käytä laitetta aina puhtaalla, kuivalla, tasaisella ja kovalla pinnalla. Puhdista kumijalat (s.F17) ennen käyttöä, jotta niiden imuvoima on mahdollisimman tehokas.

OSIEN NIMET

Monitoimikone



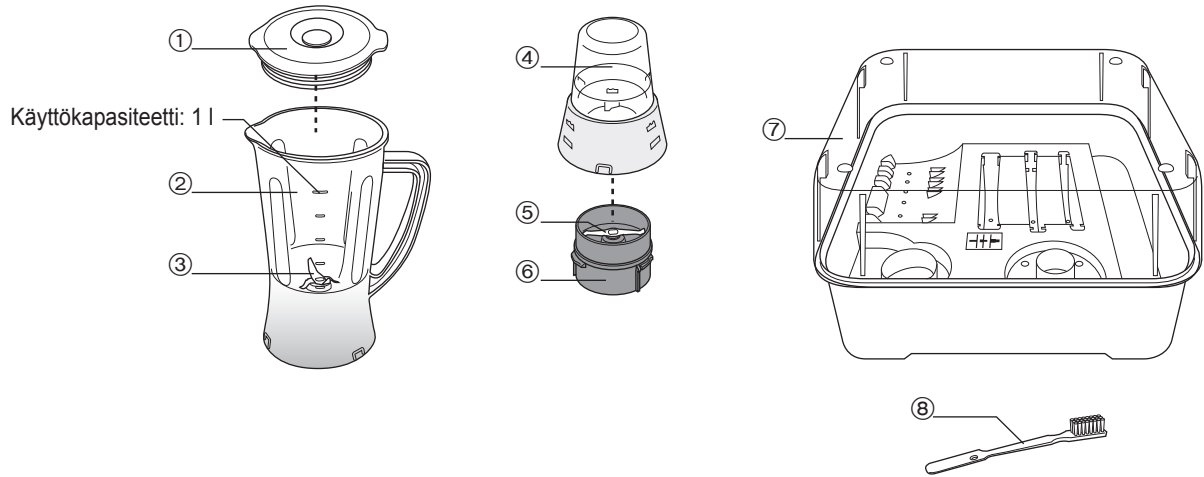
- | | |
|-------------------------|----------------------------------|
| 1. Aineiden työnin | 13. Ohut viipalointiterä |
| 2. Syöttöputki | 14. Paksu viipalointiterä |
| 3. Kulhon kansi | 15. Suikalointiterä |
| 4. Hienonnusterä | 16. Sitruspusertimen puserrusosa |
| 5. Raastinterä | 17. Sitruspusertimen siivilä |
| 6. Taikinaterä | 18. Kulho |
| 7. Vatkausterä | 19. Käyttöakseli |
| 8. Salaattilingon kansi | 20. Moottorin kotelo |
| 9. Salaattilinko | 21. Virtakytkin |
| 10. Teräpidike | 22. Kumijalka |
| 11. Hieno silppuriterä | 23. Johto |
| 12. Karkea silppuriterä | 24. *Pistoke |

*Pistokkeen muoto voi erota kuvan pistokkeesta.

FI7

OSIEN NIMET

Tehosekoitin, kuivamyylly ja lisävarusteet



Käyttökapasiteetti: 1 l

- | | |
|--------------------------------|---------------------------|
| 1. Tehosekoittimen kansi | 6. Myllyn säiliön jalusta |
| 2. Tehosekoittimen kannu | 7. Säilytyskotelo |
| 3. Tehosekoittimen leikkuuterä | 8. Harja |
| 4. Myllyn säiliö | |
| 5. Myllyn leikkuuterä | |

Ohjauspaneeli

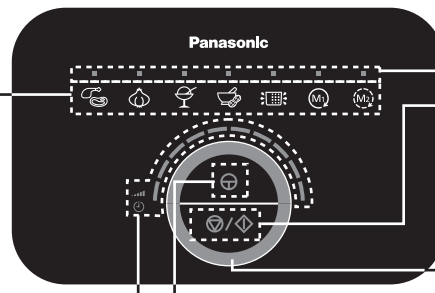
Tilan valinta

- Automaattinen valikko -

- Hienonnustila
- Pilkkomistila
- Pakastetila
- Tahnatila
- Linkotila

- Manuaalinen valikko -

- M1) Jatkuvan käytön tila
- M2) Jaksottainen käyttö



- Tilan LED-merkkivalo
- Pysäytys-/käynnistyskytkin
Automaattisessa valikossa: keskeytä/
käynnistä
Manuaalisessa valikossa: pysäytä/
käynnistä
- Kääntökytkin
Nopeuden säätö ja ajastimen/käytön aika

Nopeus ja ajastin/käyttöaika LED-merkkivalo

- : Syttyy, kun käytössä on manuaalinen tila. Ilmaisee nopeustason palkeilla.
- : Syttyy, kun käytössä on automaattinen tila. Ilmaisee ajastimen/käyttäjän palkeilla.

Huomautus:

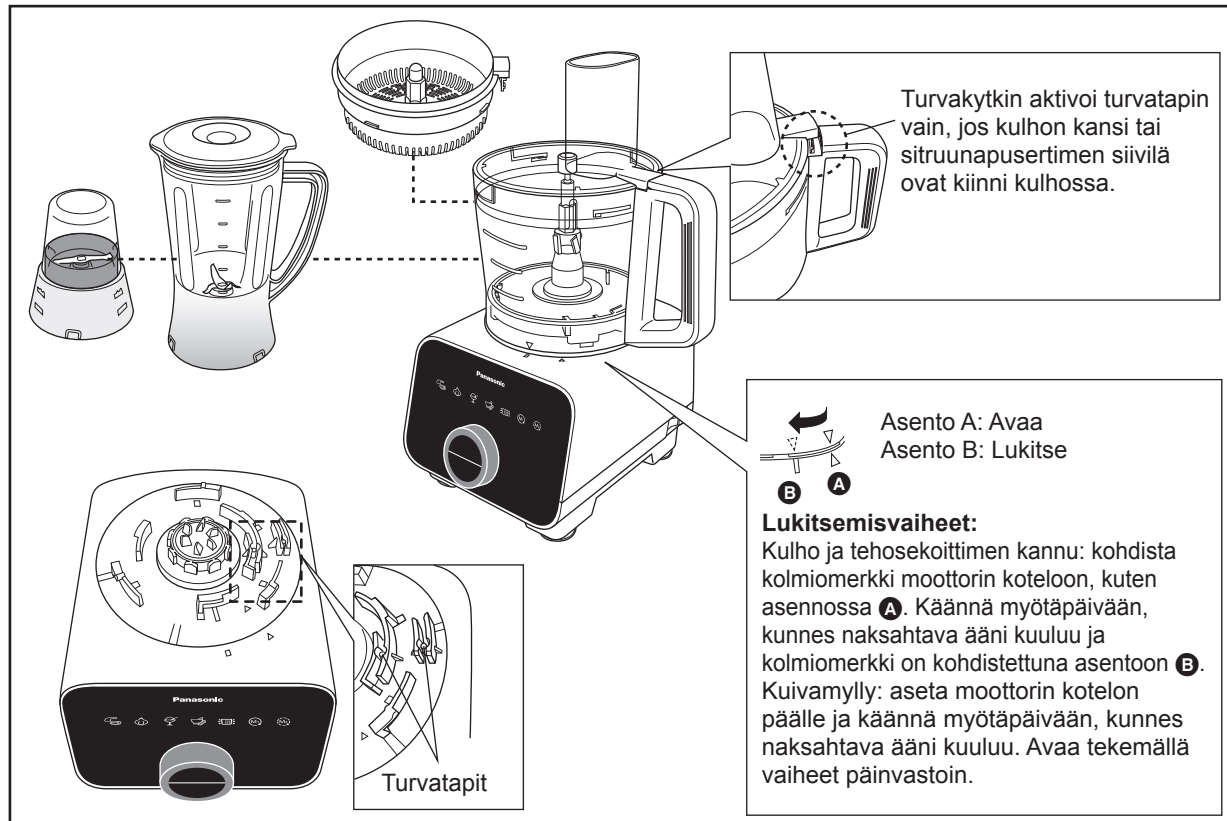
- Ohjelma aikakatkaistaan ja nollataan 10 sekunnin kuluttua, jos mitään ei tehdä toiminnon valinnan jälkeen.
- Kääntökytkimen kääntäminen myötäpäivään lisää valopalkkien määrää ja päinvastoin.
- Jatkuvan käytön ja jaksottaisen käytön oletusnopeus on suurin mahdollinen (taso 10).
- Ohjelma aikakatkaistaan ja nollataan 20 sekunnin kuluttua, jos ohjelma keskeytetään käytön aikana, eikä mitään muita toimenpiteitä tehdä.
- Jatkuvan käytön tila pysähtyy automaattisesti noin 19 minuutin kuluttua ja jaksottaisen käytön tila pysähtyy automaattisesti noin 7 minuutin kuluttua aloittamisesta.

Suomi

TURVALUKKO

Turvatappi on suunniteltu estämään laitteen kytkeytyminen päälle, kun

- Kulhon kansi tai sitruunapusertimen siivilä ja kulho eivät ole kunnolla lukittuina toisiinsa.
- Kulho, tehosekoittimen kannu tai kuivamyylly eivät ole kunnolla lukittuina moottorin koteloon.



Huomautus:

- Älä työnnä turvatappia tai turvavipua millään esineellä, puikolla jne.
- Älä kaada nesteitä tai aineksia turvatappin tai turvavivun alueelle.
- Pidä turvatappin ja turvavivun alue puhtaana, jotta vieraita aineita ei kerääny alueelle.

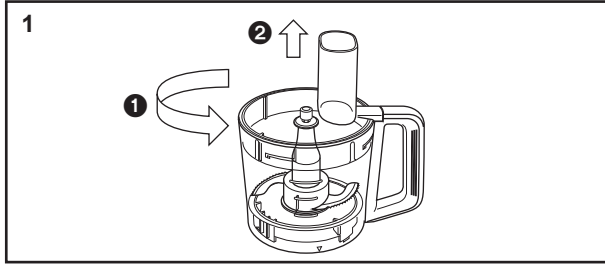
Edellä mainitut toimenpiteet varmistavat sen, että turvatappi ja turvavipu toimivat kunnolla. Jos niitä ei noudateta, turvatappiin ja turvavipuun liittyvät osat vioittuvat.

KATKAISIJA JA LÄMPÖTILA-ANTURI

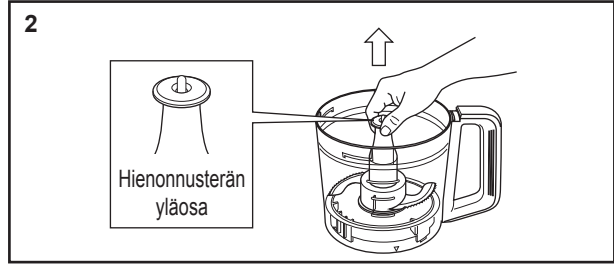
Laitteessa on katkaisija ja lämpötila-anturi, jotka pysäyttävät moottorin, jos se ylikuormittuu. (katso sivu FI31)

MONITOIMIKONE: PURKAMINEN JA KOKOAMINEN

Purkaminen pakkaustilasta



Käännä kulhon kanta vastapäivään ja nosta se irti kulhosta.



Pidä hienonnusterän yläosasta kiinni ja nosta se pois kulhosta.

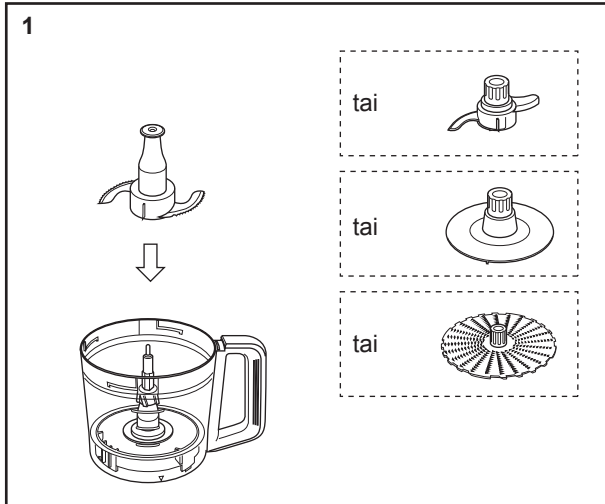
Huomautus:

Varo hienonnusterän teräviä reunoja, kun irrotat sitä kulhosta.

Monitoimikoneen lisälaitteiden kokoaminen

On erittäin suositeltavaa puhdistaa kaikki lisälaitteet ja lisävarusteet sekä kuivata ne hyvin ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa. Katso puhdistusohjeet sivuilta FI27 ja FI28. Irrota laite sähköverkosta, kun kokoat sitä. Varmista, että laite on kytketty pois päältä virtakytkimestä ennen kuin liität sen sähköverkkoon. Katso sivulta FI28 kohdasta 'Varastointi', miten moottorin kotelo asetetaan uudelleen.

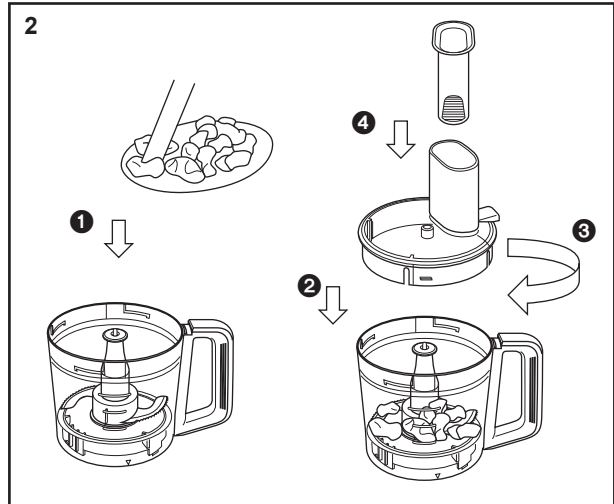
Hienonnusterä · Taikinaterä · Vatkausterä · Raastinterä



Aseta hienonnusterä (taikinaterä tai vatkausterä tai raastinterä) kulhoon.

Huomautus:

Varmista hienonnusterässä, että käyttöakseli työntyy esiin hienonnusterästä asetuksen jälkeen.



Laita ainekset kulhoon.

Huomautus:

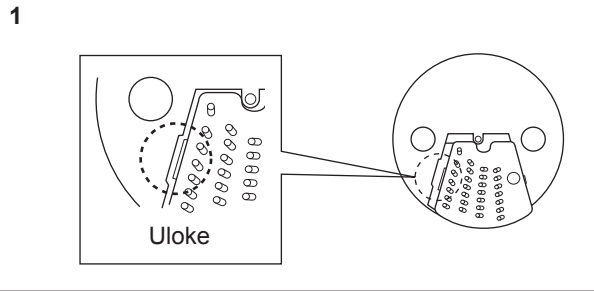
Raastinterässä aseta ainekset raastinterän päälle ja levitä ne tasaisesti.

Aseta kulhon kansi kulhon päälle ja käännä sitä myötäpäivään, kunnes kuulet naksahdavan äänen. Laita aineiden työnnin syöttöputkeen.

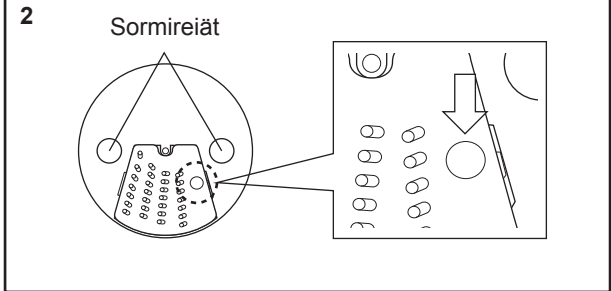
MONITOIMIKONE: PURKAMINEN JA KOKOAMINEN

Monitoimikoneen lisälaitteiden kokoaminen

Viipalointiterät (paksu/ohut) · Silppuriterät (karkea/hieno) · Suikalointiterä



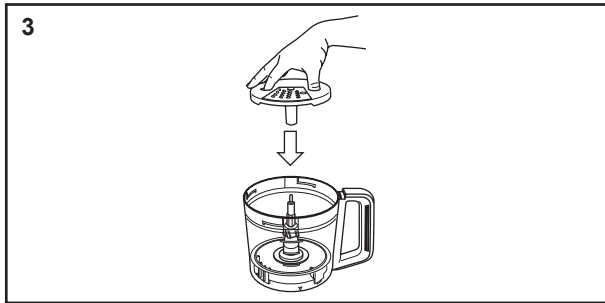
Kiinnitä haluamasi terän uloke teräpidikkeeseen ja varmista, että se asettuu kunnolla.



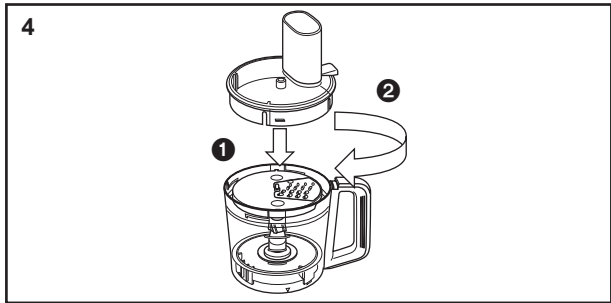
Paina alaspäin terän koloista, kuten yläpuolella näytetään, kunnes naksahdus kuuluu.

Huomautus:

- Varo terien teräviä reunoja, kun asetat niitä teräpidikkeeseen.
- Irrota terä kääntämällä teräpidike ylösalaisin ja työntämällä terän koloista vastakkaiselta puolelta.



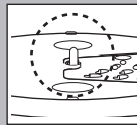
Työnnä etusormi ja peukalo sormireikiin tarttuaksesi teräpidikkeeseen. Aseta koottu teräpidike kulhoon.



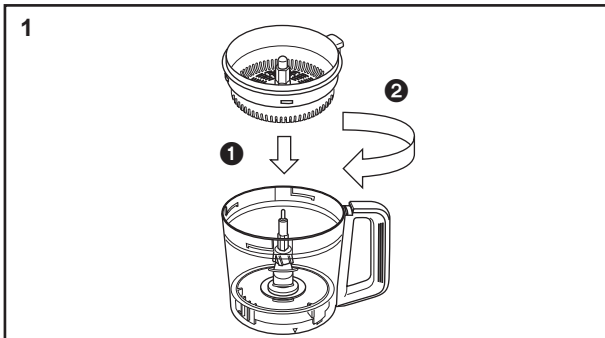
Aseta kulhon kansi kulhon päälle ja käännä sitä myötäpäivään, kunnes kuulet naksahdavan äänen.

Huomautus:

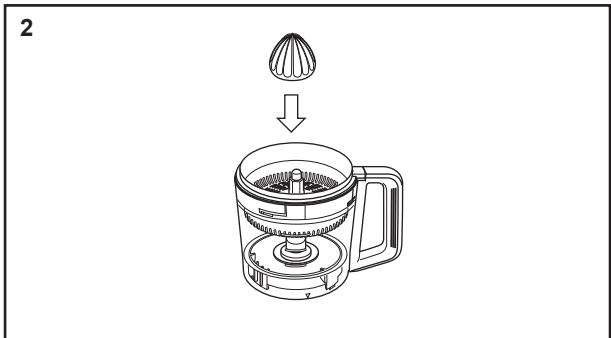
Varmista, että käyttöksesi työntyy esiin teräpidikkeestä asettamisen jälkeen.



Sitruspuserrin



Aseta sitruspuserrin kulhoon. Käännä sitä myötäpäivään, kunnes kuulet naksahdavan äänen.

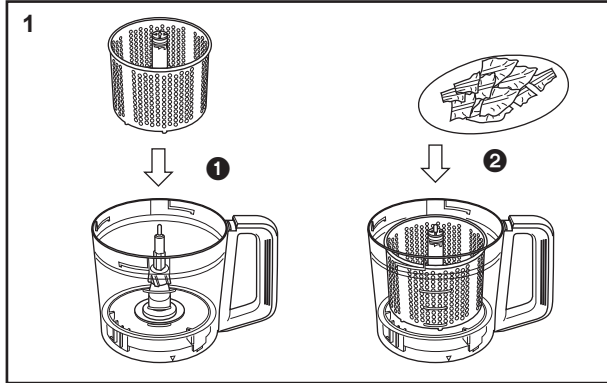


Kiinnitä sitruspusertimen puserrusosa käyttökseliin.

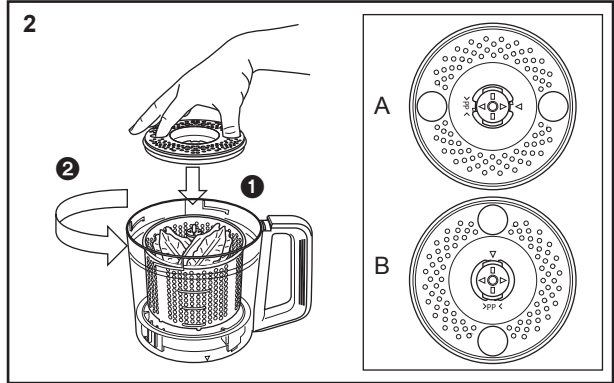
MONITOIMIKONE: PURKAMINEN JA KOKOAMINEN

Monitoimikoneen lisälaitteiden kokoaminen

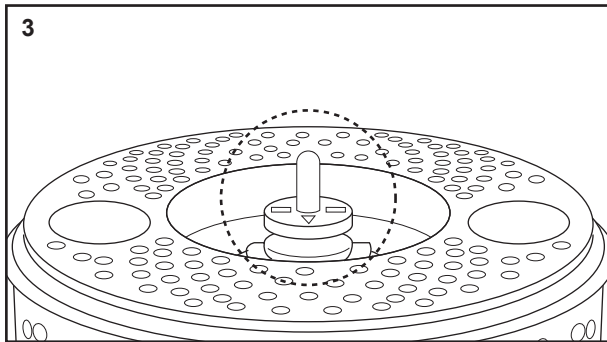
Salaattilinko



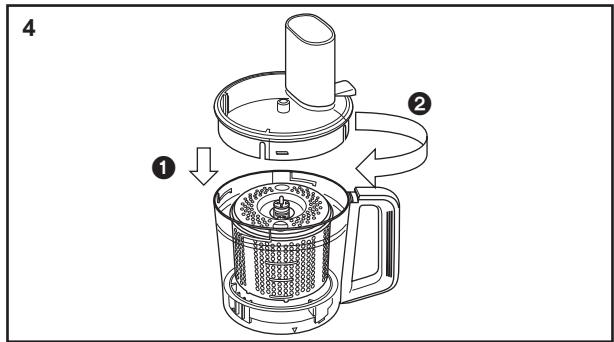
Aseta salaattilinko kulhoon. Laita ainekset salaattilinkoon.



Aseta lingon kansi salaattilingon päälle siten, että merkki kohdistuu, kuten kuvassa A. Käännä lingon kantta vastapäivään, kunnes merkki kohdistuu, kuten kuvassa B.

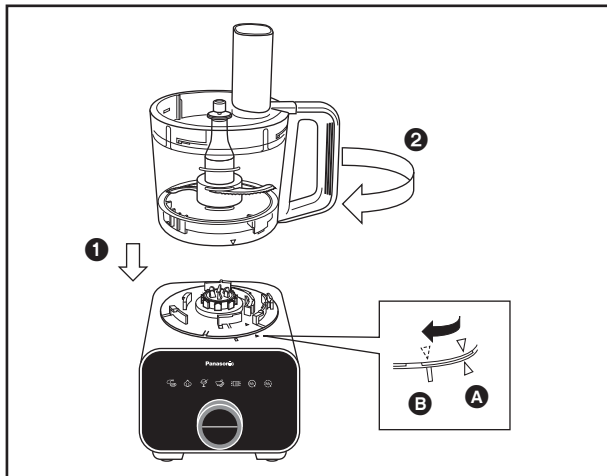


Varmista, että käyttöakseli työntyy esiin salaattilingosta asettamisen jälkeen.



Aseta kulhon kansi kulhon päälle ja käännä sitä myötäpäivään, kunnes kuulet nakshtavan äänen.

Koottujen osien kiinnittäminen moottorin koteloon


























1. Aseta kulho moottorin kotelon päälle siten, että merkki kohdistuu, kuten kuvassa A.
2. Käännä kulhoa myötäpäivään, kunnes kuulet nakshtavan äänen. Varmista, että kulhon kolmiomerkki kohdistuu moottorin kotelon suorakulmiomerkkiin, kuten kuvassa B.

Pura tekemällä kokoamisvaiheet päinvastaisessa järjestyksessä.

MONITOIMIKONE: HIENONNUSTERÄ

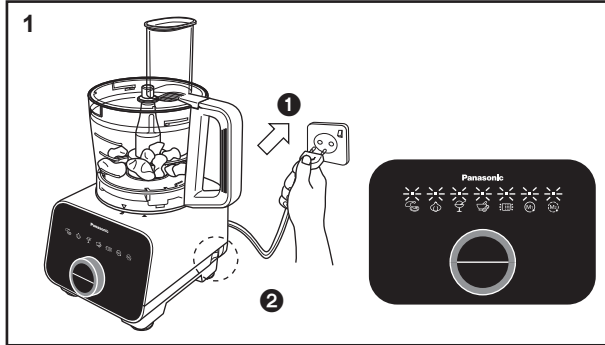
Ainesten valmistelu

Toiminto	Aines	Tila	Määrä	Käyttöaika (noin)	Valmistelu
Hienonnus	Liha	Automaattinen	50–400 g	5–40 s	 Poista kaikki nahka, luut ja jätteet, paloittele 2–3 cm:n kuutioiksi.
	Kala		50–500 g	3–30 s	
Pilkkominen	Sipuli	Automaattinen	150–500 g	10–50 s	 Kuori, paloittele 2–3 cm:n kuutioiksi.
	Valkosipuli		5–500 g	10–30 s	
	Porkkana	Jatkuva nopeus: suurin mahdollinen	50–450 g	10–30 s	 Kuori, paloittele 2–3 cm:n kuutioiksi.
	Persilja		5–70 g	10–40 s	 Poista varret.
	Sienet		30–250 g	3–15 s	 Paloittele 2–3 cm:n kuutioiksi.
Murskaaminen	Parmesaanijuusto	 Jatkuva nopeus: suurin mahdollinen	10–200 g	10–60 s	 Paloittele 2–3 cm:n kuutioiksi.
Soseutus	Kuoritut perunat	 Jaksottainen nopeus: suurin mahdollinen	100–400 g	10–40 s	 Paloittele 2–3 cm:n kuutioiksi. Älä käsittele liikaa.
Pakasteet	Pakastettu banaani	Automaattinen	250–450 g	40–120 s	 Paksuus 1–2 cm, puolijäätynään, ts. hammastikku menee sisään.
		Alkuasetus on 350 g (60 s)			
Jäämurska	Jääkuutiot	 Jatkuva nopeus: suurin mahdollinen	noin 10 kpl	noin 20 s	 2–3 cm:n jääkuutiot.
Jauhaminen	Pähkinät	 Jatkuva nopeus: suurin mahdollinen	10–200 g	15–30 s	 Poista pähkinän kuori.
Tahna	Paahdetut pähkinät	Automaattinen	100–400 g	4–10 min	 Poista pähkinän kuori.
		Alkuasetus on 300 g (7 min)			
Murut	Pehmeä vaalea leipä	 Jatkuva nopeus: suurin mahdollinen	10–200 g	15–60 s	 Viipaloi pehmeä leipä 6–8 palaan.
Taikinat (leivonnaiset)	Jauhot	 Jatkuva nopeus: suurin mahdollinen	noin 300 g	noin 120 s	 Käytetään leivonnaisten, kuten leivosten ja kakkujen tekemiseen.
Mehun valmistus	Hedelmät, neste jne.	 Jatkuva nopeus: suurin mahdollinen	noin 1 500 ml	noin 120 s	 Paloittele 2–3 cm:n kuutioiksi. Käsittele kiinteät aineet ensin. Lisää nestettä siten, että kokonaismäärä ei ylitä 1 500 ml. Älä lisää enempää kuin 10 kpl jääkuutioita valmistuksen aikana.
Keiton valmistus	Keitetyt vihannekset, neste jne.	 Jatkuva nopeus: suurin mahdollinen	noin 1 500 ml	noin 120 s	 Paloittele 2–3 cm:n kuutioiksi. Käsittele kiinteät aineet ensin. Lisää nestettä siten, että kokonaismäärä ei ylitä 1 500 ml.

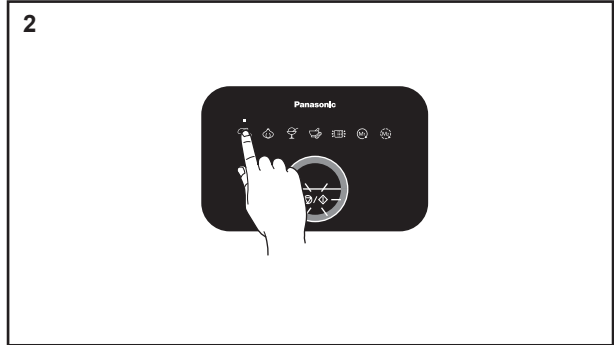
F113

MONITOIMIKONE: HIENONNUSTERÄ

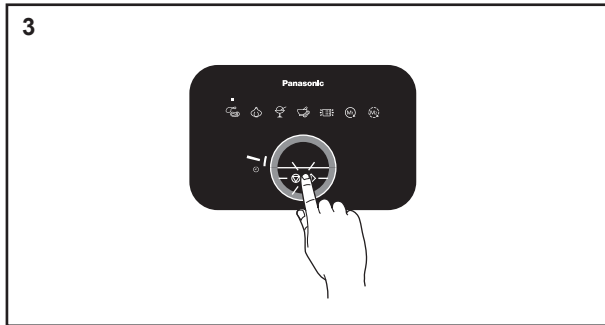
Automaattisen valikon käyttäminen



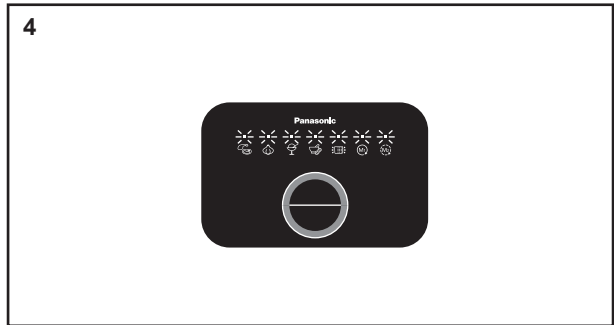
Koneen kokoamisen jälkeen voit yhdistää pistokkeen pistorasiaan ja kääntää koneen päälle virtakytkimestä. Tilan LED-merkkivalot syttyvät ja vilkkuvat.



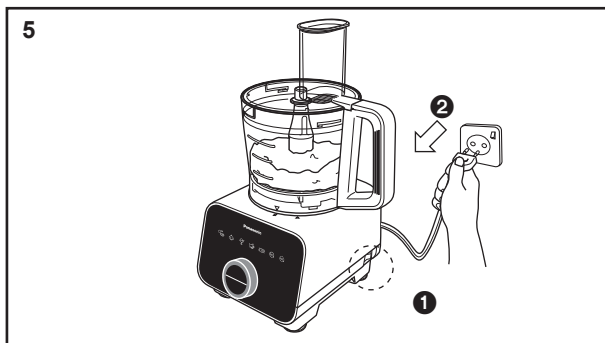
Valitse haluamasi automaattisen valikon tila (lukuun ottamatta linkotilaa). Valitun tilan LED-merkkivalo syttyy ja kuuluu merkkiääni. Käyttöajan ja pysäytys-/käynnistyskytkimen merkkivalo syttyy ja vilkkuu.



Jokaisella automaattisen valikon toiminnalla on esiohjelmoitu käyttöaika. Jokainen valopalkki vastaa 10 sekunnin* käyttöaika. Käynnistä toiminta painamalla pysäytys-/käynnistyskytkintä.

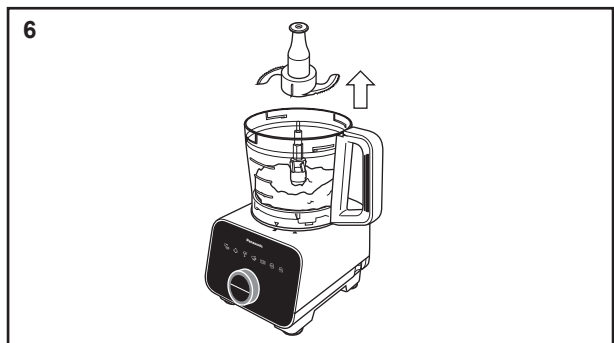


Käyttöajan LED-merkkivalot sammuvat yksi kerrallaan 10 sekunnin välein, kunnes asetettu kesto-aika on kulunut, jolloin kuuluu 4 merkkiääntä. Tilan LED-merkkivalot syttyvät ja vilkkuvat.



Kun valmistus on päättynyt, kytke laite pois päältä virtakytkimestä ja irrota pistoke pistorasiasta.

*Automaattisen valikon tahnojen valmistusohjelmassa jokainen valopalkki vastaa 1 minuuttia. Valopalkit sammuvat 1 minuutin välein.



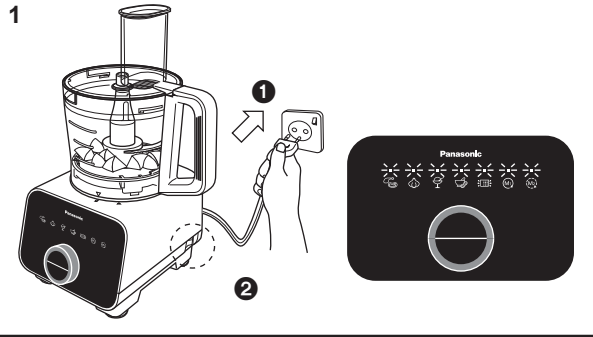
Irrota hienonusterä kulhosta ennen käsiteltyjen aineiden poistamista.

Huomautus:

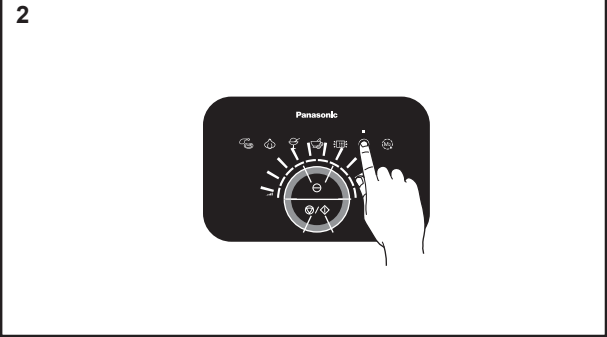
- Varmista aina, että hienonusterä on paikoillaan ennen kuin lisää ainekset kulhoon.
- Automaattisen valikon käyttöaika voidaan tarvittaessa pidentää tai lyhentää kääntämällä kääntökytkintä.
- Automaattisen valikon toiminta voidaan pysäyttää ennenaikaisesti painamalla pysäytys-/käynnistyskytkintä ennen kuin asetettu kesto-aika on päättyne.
- Laitteessa on huomattavaa tärinää nopeudesta ja aineiden määrästä riippuen. Pidä siinä tapauksessa kulhon kanta kiinni molemmiin käsiin tukeaksesi sitä käytön aikana.

MONITOIMIKONE: HIENONNUSTERÄ

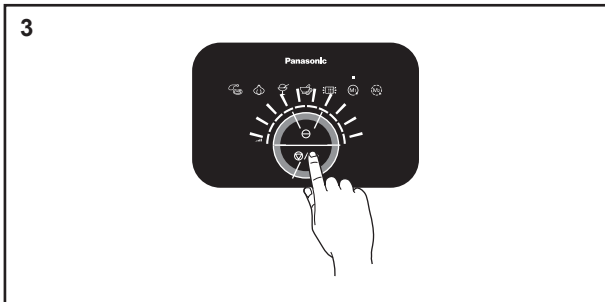
Manuaalisen valikon käyttäminen



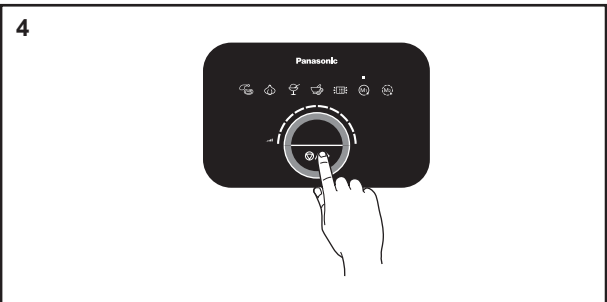
Koneen kokoamisen jälkeen voit yhdistää pistokkeen pistorasiaan ja kääntää koneen päälle virtakytkimestä. Tilan LED-merkkivalot syttyvät ja vilkkuvat.



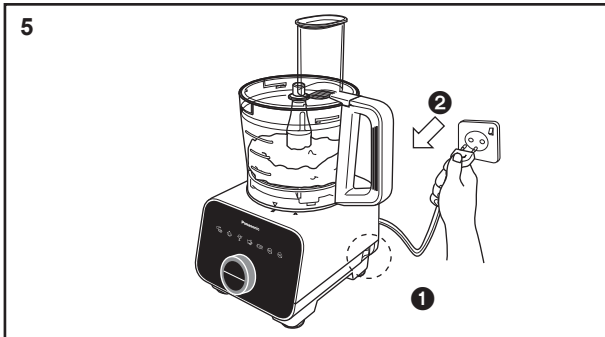
Valitse jatkuvan käytön tai jaksottaisen käytön tila. Valitun tilan LED-merkkivalo syttyy ja kuuluu merkkiääni. Nopeuden, pysäytys-/käynnistyskytkimen ja SYKÄYS-kytkimen LED-merkkivalot syttyvät ja vilkkuvat.



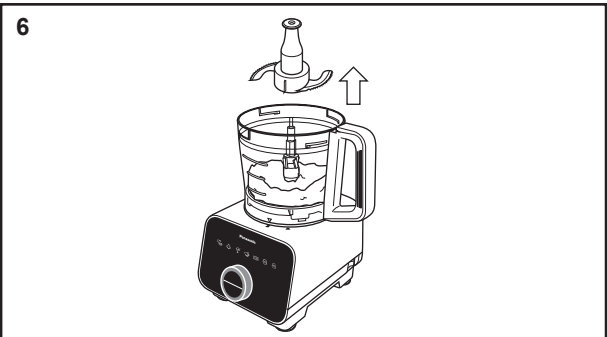
Säädä haluamasi nopeus kääntökytkimestä. Nopeus on sitä korkeampi, mitä enemmän palkkeja palaa. Käynnistä toiminta painamalla pysäytys-/käynnistyskytkintä tai SYKÄYS-kytkintä.



Virtakytkimen LED-merkkivalo palaa käytön aikana. Nopeutta voidaan säätää käytön aikana. Pysäytä toiminta painamalla pysäytys-/käynnistyskytkintä.



Kun valmistus on päättynyt, kytke laite pois päältä virtakytkimestä ja irrota pistoke pistorasiasta.



Irrota hienonnuterä kulhosta ennen käsiteltyjen aineiden poistamista.

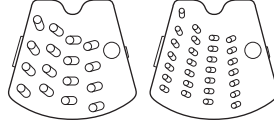
Huomautus:

- Varmista aina, että hienonnuterä on paikoillaan ennen kuin lisää ainekset kulhoon.
- Älä ylitä annettuja ainesmääriä taikinatoiminnossa, sillä se voi aiheuttaa epänormaalia tärinää.
- Älä käsittele kuumia aineksia kulhossa. Varmista aina, että ainekset ovat jäähtyneet riittävästi ennen käsittelyä, esim. keitetyt perunat.
- Valmistatessasi mehua laita kiinteät aineet ensin kulhoon, sen jälkeen nestemäiset aineet, kokonaismäärä ei saa olla yli 1 500 ml.
- Laitteessa on huomattavaa tärinää nopeudesta ja aineiden määrästä riippuen. Pidä siinä tapauksessa kulhon kantta kiinni tukeaksesi sitä käytön aikana.
- Kun taikina on muodostunut taikinatoiminnossa, älä vaivaa sitä uudelleen.
- Jos lisäät nesteeseen jääkuutioita, älä laita yli 10 kpl kuutioita (noin 170 g).

MONITOIMIKONE: VIIPALOINTITERÄT • SILPPURITERÄT • SUIKALOINTITERÄ



Viipalointiterät (paksu/ohut)
- käytetään ainesten viipalointiin









Silppuriterät (karkea/hieno)
- käytetään ainesten silppuamiseen ja raastamiseen.








Suikaloointiterä
- käytetään ranskalaisten perunoiden valmistukseen ja ainesten silppuamiseen.




Ainesten valmistelu käytettäessä viipalointiteriä (paksu/ohut)

Toiminto	Aines	Tila	Enimmäismäärä kerralla	Käyttöaika (noin)	Valmistelu
Viipalointi	Kurkku	 Jatkuva nopeus: suurin mahdollinen	700 g	-	    
	Sipuli		700 g		
	Porkkana		600 g		
	Peruna		600 g		
	Kaali		400 g		
					Leikkaa aines riittävän pieneksi mahtumaan syöttöputkeen.

Ainesten valmistelu käytettäessä silppuriteriä (karkea/hieno)

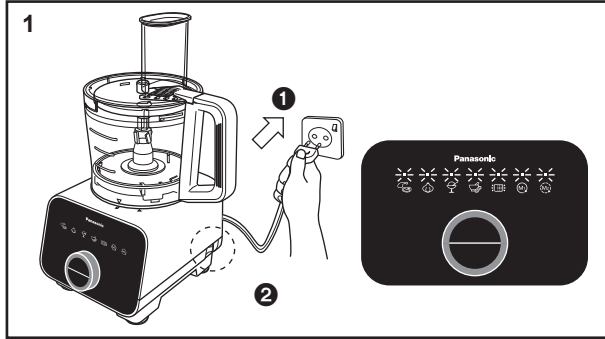
Toiminto	Aines	Tila	Enimmäismäärä kerralla	Käyttöaika (noin)	Valmistelu
Silppuaminen	Kurkku	 Jatkuva nopeus: suurin mahdollinen	500 g	-	  
	Porkkana		500 g		
	Peruna		650 g		
	Juusto		500 g		
					Leikkaa aines riittävän pieneksi mahtumaan syöttöputkeen. Älä käytä kovia aineksia, kuten parmesania.

Ainesten valmistelu käytettäessä suikaloointiterää

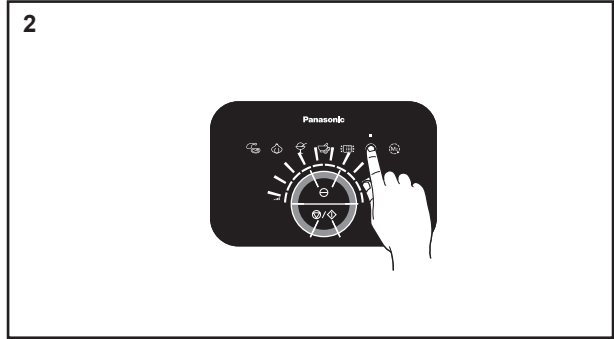
Toiminto	Aines	Tila	Enimmäismäärä kerralla	Käyttöaika (noin)	Valmistelu
Ranskalaiset perunat	Peruna	 Jatkuva nopeus: suurin mahdollinen	800 g	-	 
Silppuaminen	Kaali		500 g		
					Leikkaa aines riittävän pieneksi mahtumaan syöttöputkeen.

MONITOIMIKONE: VIIPALOINTITERÄT • SILPPURITERÄT • SUIKALOINTITERÄ

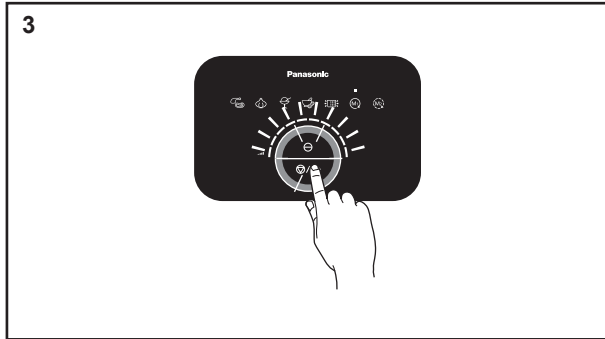
Manuaalisen valikon käyttäminen



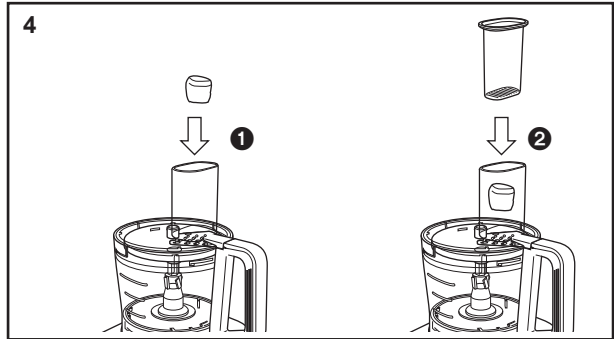
Koneen kokoamisen jälkeen voit yhdistää pistokkeen pistorasiaan ja kääntää koneen päälle virtakytkimestä. Tilan LED-merkkivalot syttyvät ja vilkkuvat.



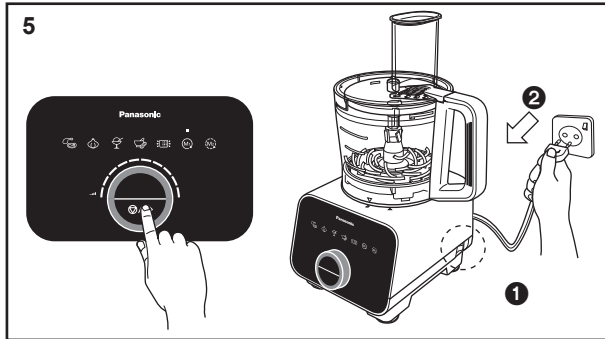
Valitse jatkuvan käytön tila. Valitun tilan LED-merkkivalo syttyy ja kuuluu merkkiääni. Nopeuden, pysäytys-/käynnistyskytkimen ja SYKÄYS-kytkimen LED-merkkivalot syttyvät ja vilkkuvat.



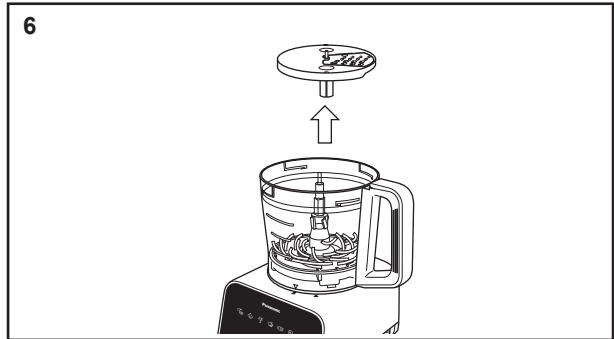
Sääda nopeus kääntökytkimestä. Nopeus on sitä korkeampi, mitä enemmän palkkeja palaa. Käynnistä toiminta painamalla pysäytys-/käynnistyskytkintä tai SYKÄYS-kytkintä.



Laita ainekset syöttöputken ja työnnä niitä alaspäin aineiden työntimellä.



Virtakytkimen LED-merkkivalo palaa käytön aikana. Pysäytä toiminta painamalla pysäytys-/käynnistyskytkintä. Kun valmistus on päättynyt, kytke laite pois päältä pysäytys-/käynnistyskytkimestä ja irrota pistoke pistorasiasta.



Irrota teräpidike kulhosta ennen käsiteltyjen aineiden poistamista.

Huomautus:

- Kun sinulla on pitkiä tai kapeita aineksia, aseta ne syöttöputken etuseinästä vasten, kuten kuvassa 1, jotta vältät niiden epätasaisen käsittelyn.
- Hävitä kaikki käsittelemättömien aineiden jäte.
- Kohdista korkeakuituiset ainekset kuten näytetään kuvassa 2, jotta käsittely on tasaista.




Kuva 1



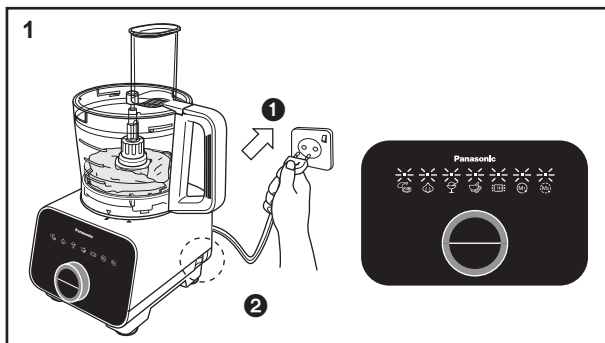
Kuva 2

MONITOIMIKONE: TAIKINATERÄ

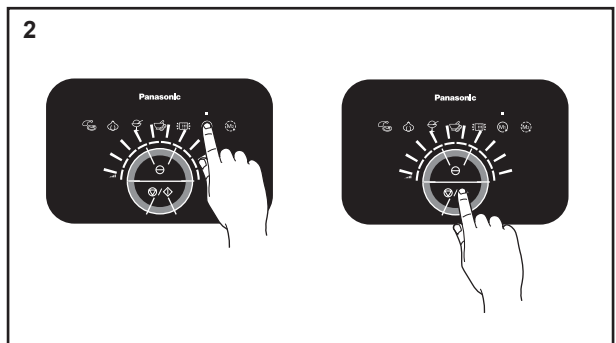
Ainesten valmistelu käytettäessä taikinaterää

Toiminto	Aines	Tila	Enimmäismäärä kerralla	Käyttöaika (noin)	Valmistelu
Vaivaus (leivät)	Leipäjauho	 Jatkuva nopeus: Aloita tasolla 1, lisää 1 sekunnin välein enimmäistasoon saakka.	300 g	noin 120 s	Sekoita hiiva veteen ja lisää taikinan valmistuksen aikana (hiivan lisääminen suoraan ennen valmistuksen aloittamista saattaa aiheuttaa rakeistumista tai ennenaikaista nousemista). Jos taikinaseos vielä näyttää rakeiselta alkukäsittelyn jälkeen, lisää 1 tl vettä seokseen. Jos taikina kiertyy käyttöakselin ympärille aiheuttaen tärinää, lisää 1 rkl jauhoja. Älä käsittele taikinaa uudelleen, kun prosessi on valmis. Jos taikina ei ole tyydyttävää, vaivaa käsin.
	Neste		160–200 ml		

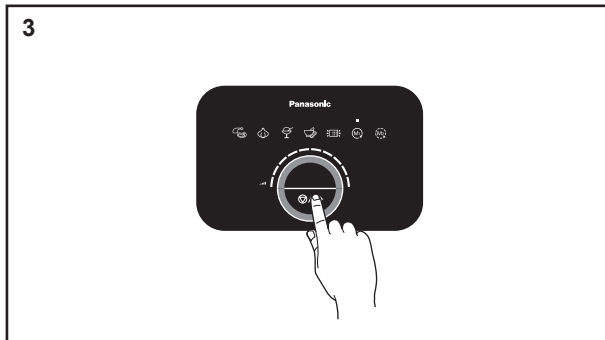
Manuaalisen valikon käyttäminen



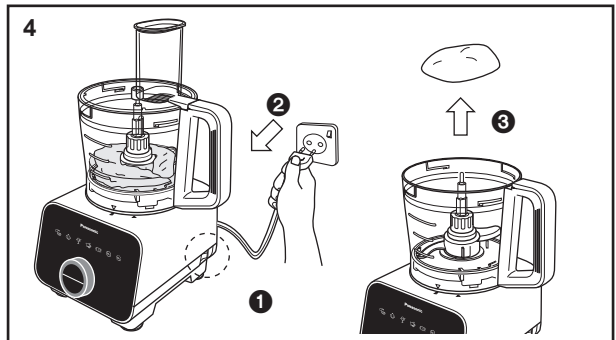
Koneen kokoamisen jälkeen voit yhdistää pistokkeen pistorasiaan ja kääntää koneen päälle virtakytkimestä. Tilan LED-merkkivalot syttyvät ja vilkkuvat.



Valitse jatkuva tila ja säädä asianmukainen nopeus kääntökytkimellä. Nopeus on sitä korkeampi, mitä enemmän palkkeja palaa. Käynnistä toiminta painamalla pysäytys-/käynnistyskytkintä.



Pysäytys-/käynnistyskytkimen LED-merkkivalo palaa käytön aikana. Seuraa taikinapallon muodostumista. Paina käynnistyskytkintä toiminnan pysäyttämiseksi, kun taikinapallo on muodostunut.






Kun valmistus on päättynyt, kytkä laite pois päältä virtakytkimestä ja irrota pistoke pistorasiasta. Poista taikinapallo kulhosta ennen taikinaterän irrottamista.

Huomautus:

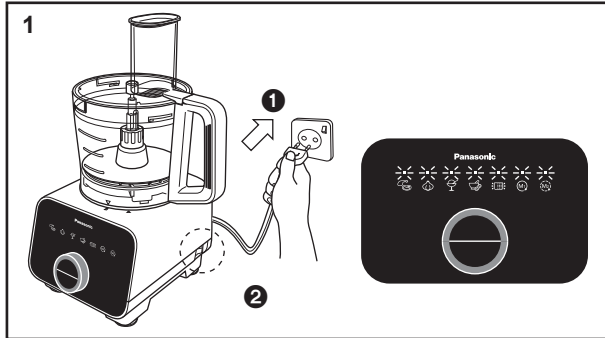
- Älä ylitä taikinaterälle annettuja ainesmääriä, sillä se voi aiheuttaa epänormaalia tärinää.
- Laitteessa on huomattavaa tärinää nopeudesta ja aineiden määrästä riippuen. Pidä siinä tapauksessa kulhon kanta kiinni molemmin käsin tukeaksesi sitä käytön aikana.
- Kun taikina on muodostunut taikinatoiminnossa, älä vaivaa sitä uudelleen.
- Suuret voi- ja sokerimäärät taikinassa saattavat aiheuttaa epänormaalia tärinää, kun käytät taikinaterää.
- Muun jauhon kuin leipäjauhon käyttäminen saattaa aiheuttaa epänormaalia tärinää. Vähennä ennen valmistuksen aloittamista 1–2 rkl vettä annetusta kokonaismäärästä ja lisää vesi vähitellen valmistuksen aikana, mikäli tarpeen.

MONITOIMIKONE: VATKAUSTERÄ

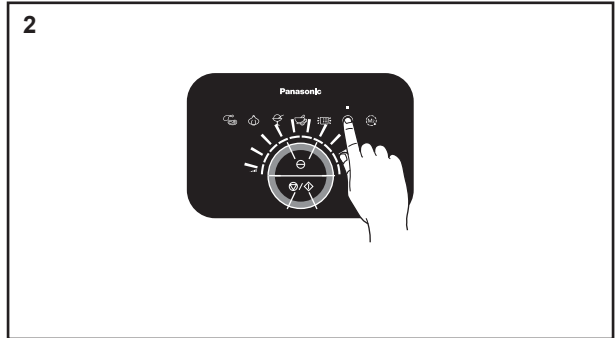
Ainesten valmistelu käytettäessä vatkausterää

Toiminto	Aines	Tila	Enimmäismäärä kerralla	Käyttöaika (noin)	Valmistelu
Vatkaaminen	Munanvalkuainen	 Jatkuva nopeus: suurin mahdollinen	2–6 kpl	50–90 s	 Erottele valkuainen ja keltuainen ja tee pehmeää marenkia.
	Kerma		100–300 ml	15 s - 2 min	 Käytä tuoretta kermaa, rasvapitoisuus 35 % tai korkeampi, lämpötila 5 °C.

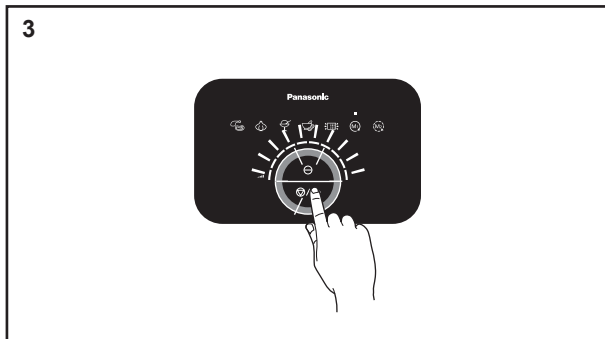
Manuaalisen valikon käyttäminen



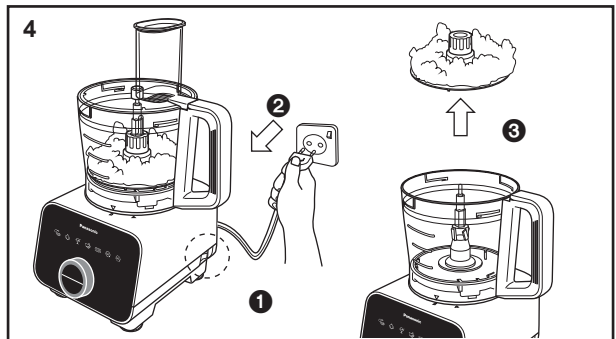
1 Koneen kokoamisen jälkeen voit yhdistää pistokkeen pistorasiaan ja kääntää koneen päälle virtakytkimestä. Tilan LED-merkkivalot syttyvät ja vilkkuvat.



2 Valitse jatkuvan käytön tila ja säädä nopeus kääntökytkimellä. Nopeus on sitä korkeampi, mitä enemmän palkkeja palaa. Käynnistä toiminta painamalla pysäytys-/käynnistyskytkintä.



3 Pysäytys-/käynnistyskytkimen LED-merkkivalo palaa käytön aikana. Tarkkaile vatkaattavien aineiden nousemista ja muodostumista. Paina pysäytys-/käynnistyskytkintä toiminnan pysäyttämiseksi, kun haluttu muoto muodostunut.







4 Kun valmistus on päätynyt, kytke laite pois päältä virtakytkimestä ja irrota pistoke pistorasiasta. Irrota vatkausterä kulhosta varovasti käsiteltyjen aineiden kanssa.

Huomautus:

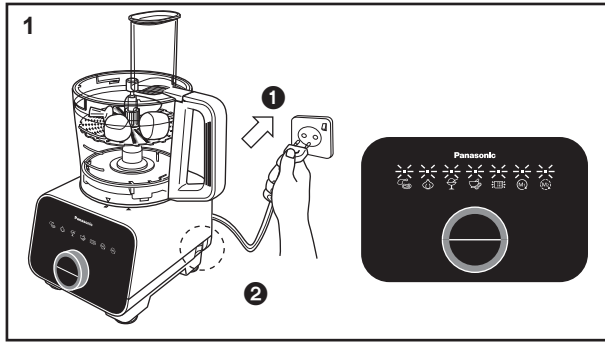
- Älä vatkaa kermaa liikaa, sillä siihen voi silloin muodostua voikokkareita.
- Erilaisista kuohukermoista tulee erilaisia tuloksia. Suosittelemme jatkamaan vatkausta, kunnes seosta on vatkattu riittävästi.

MONITOIMIKONE: RAASTINTERÄ

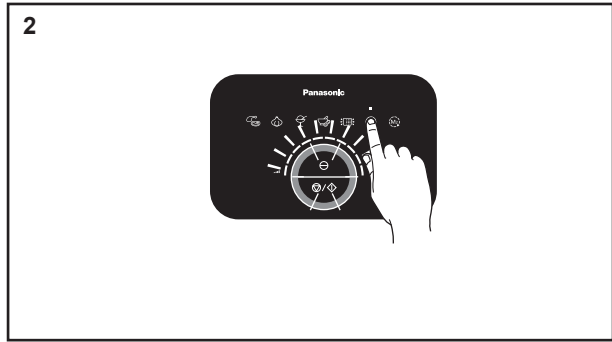
Ainesten valmistelu käytettäessä raastinterää

Toiminto	Aines	Tila	Enimmäismäärä kerralla	Käyttöaika (noin)	Valmistelu
Raastaminen	Porkkana	 Jatkuva nopeus: suurin mahdollinen	200 g	-	  
	Omena		200 g		
	Kurkku		200 g		
Paloittele 2–3 cm:n kuutioiksi.					

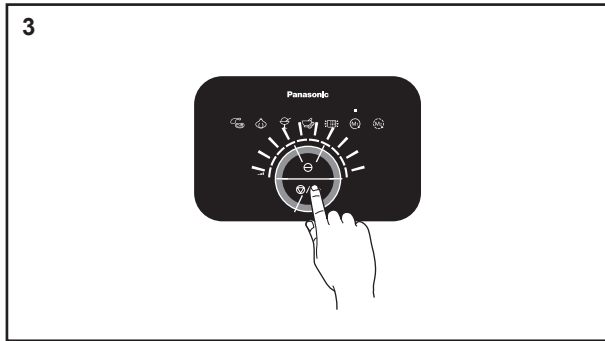
Manuaalisen valikon käyttäminen



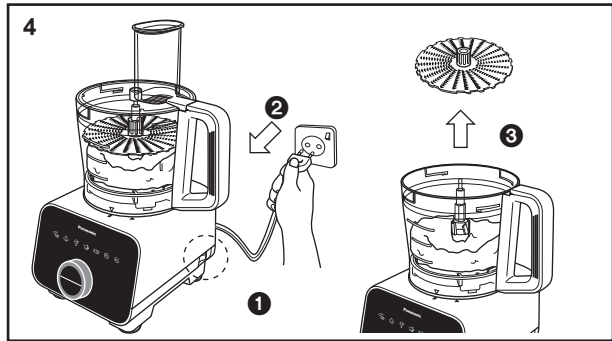
Koneen kokoamisen jälkeen voit yhdistää pistokkeen pistorasiaan ja kääntää koneen päälle virtakytkimestä. Tilan LED-merkkivalot syttyvät ja vilkkuvat.



Valitse jatkuvan käytön tila ja säädä nopeus kääntökytkimellä. Nopeus on sitä korkeampi, mitä enemmän palkkeja palaa. Käynnistä toiminta painamalla pysäytys-/käynnistyskytkintä.



Virtakytkimen LED-merkkivalo palaa käytön aikana. Pysäytä toiminta painamalla pysäytys-/käynnistyskytkintä.




Kun valmistus on päättynyt, kytke laite pois päältä virtakytkimestä ja irrota pistoke pistorasiasta. Irrota raastinterä kulhosta ennen käsiteltävien aineiden poistamista.

Huomautus:

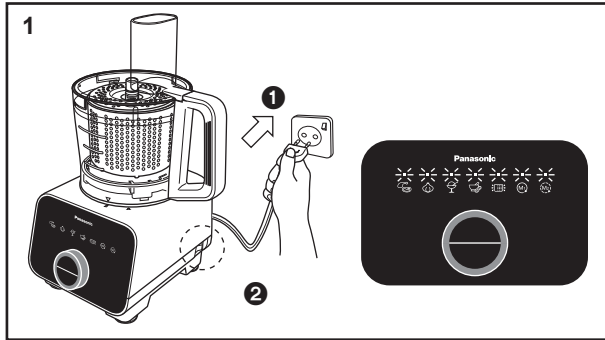
- Älä työnnä aineksia syöttöputkeen raastinterän käytön aikana.

MONITOIMIKONE: SALAATILINKO

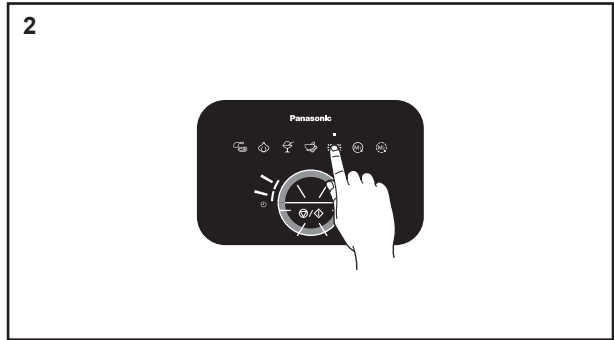
Ainesten valmistelu salaattilinkoon

Toiminto	Aines	Tila	Enimmäismäärä kerralla	Käyttöaika (noin)	Valmistelu
Linko	Salaatinlehdet	Automaattinen	100 g	20 ~ 60 s	 Paloittele 3–5 cm:n viipaleiksi.
	Kaali		200 g	20–70 s	

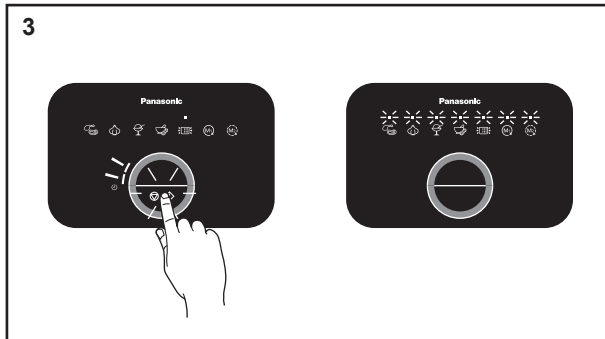
Automaattisen valikon käyttäminen



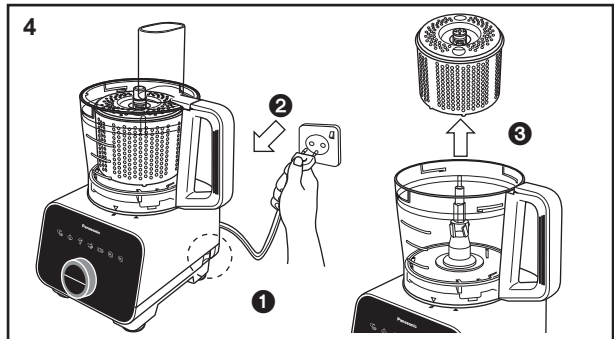
1 Koneen kokoamisen jälkeen voit yhdistää pistokkeen pistorasiaan ja kääntää koneen päälle virtakytkimestä. Tilan LED-merkkivalot syttyvät ja vilkkuvat.



2 Valitse linkotila. Valitun tilan LED-merkkivalo syttyy ja kuuluu merkkiääni. Käyttöajan ja pysäytys-/käynnistyskytkimen merkkivalo syttyy ja vilkkuu.



3 Jokaisella automaattisen valikon toiminnalla on esiohjeloitu käyttöaika. Jokainen valopalkki vastaa 10 sekunnin käyttöaika. Paina pysäytys-/käynnistyskytkintä toiminnan aloittamiseksi. Käyttöajan LED-merkkivalot sammuvat yksi kerrallaan 10 sekunnin välein, kunnes asetettu kesto-aika on kulunut, jolloin kuuluu 4 merkkiääntä. Tilan LED-merkkivalot syttyvät ja vilkkuvat.





4 Kun valmistus on päättynyt, kytke laite pois päältä virtakytkimestä ja irrota pistoke pistorasiasta. Poista salaattilinko kulhosta.

Huomautus:

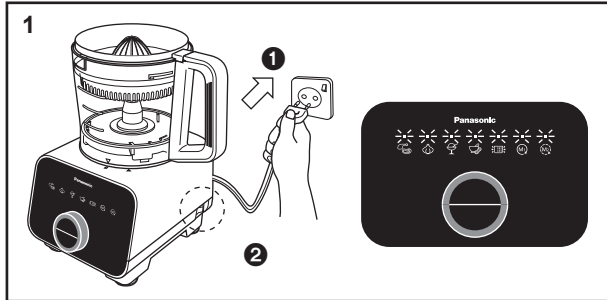
- Salaattilingon enimmäistoimintakapasiteetti: joko 200 g tai salaattilingon enimmäiskorkeus, kumpi saavutetaan ensin.
- Kielletyt ainekset, katso sivu FI6.
- Varmista, että ainekset levittyvät tasaisesti salaattilingoon ennen käsittelyn aloittamista.
- Älä käytä salaattilingoa missään muussa kuin linkotilassa.
- Varmista aina ennen käyttämistä, että lingon kansi on kiinnitetty salaattilingon päälle, muutoin ainekset voivat tulla ulos ja levitä pitkin kulhoa.
- Laitteessa on huomattavaa tärinää aineiden määrästä riippuen. Pidä siinä tapauksessa kulhon kantta kiinni molemmiin käsiin tukeaksesi sitä käytön aikana.

MONITOIMIKONE: SITRUSPUSERRIN

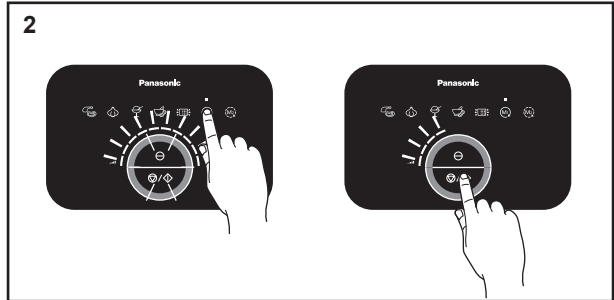
Ainesten valmistelu sitruspusertimeen

Toiminto	Aines	Tila	Enimmäismäärä kerralla	Käyttöaika (noin)	Valmistelu
Puristaminen	Sitruhedelmä	 Jatkuva nopeus: Taso 4	1000 ml	-	 Puolita hedelmät.

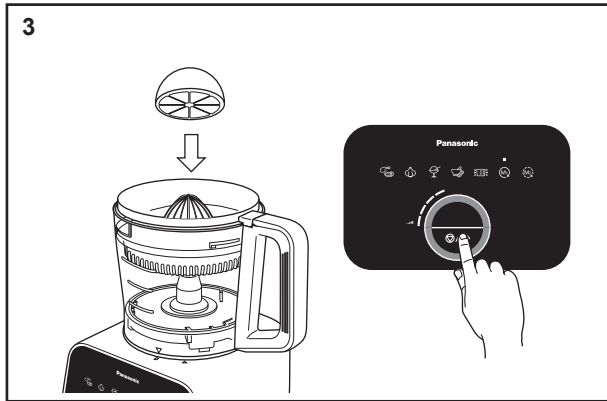
Manuaalisen valikon käyttäminen



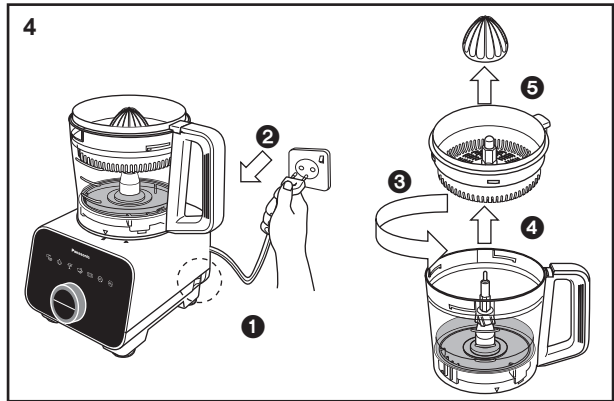
Koneen kokoamisen jälkeen voit yhdistää pistokkeen pistorasiaan ja kääntää koneen päälle virtakytkimestä. Tilan LED-merkkivalot syttyvät ja vilkkuvat.



Valitse jatkuvan käytön tila ja säädä tasoon 4 kääntökytkimellä. Käynnistä toiminta painamalla pysäytys-/käynnistyskytkintä.



Aseta hedelmäpuolikas leikattu puoli sitruspusertimen puserrusosaa vasten ja paina tasaisesti alas mehun saamiseksi. Virtakytkimen LED-merkkivalo palaa käytön aikana. Pysäytä toiminta painamalla pysäytys-/käynnistyskytkintä.



Kun valmistus on päättynyt, kytke laite pois päältä virtakytkimestä ja irrota pistoke pistorasiasta. Poista sitruspuserrinosa kulhosta ennen mehun kaatamista.

Huomautus:

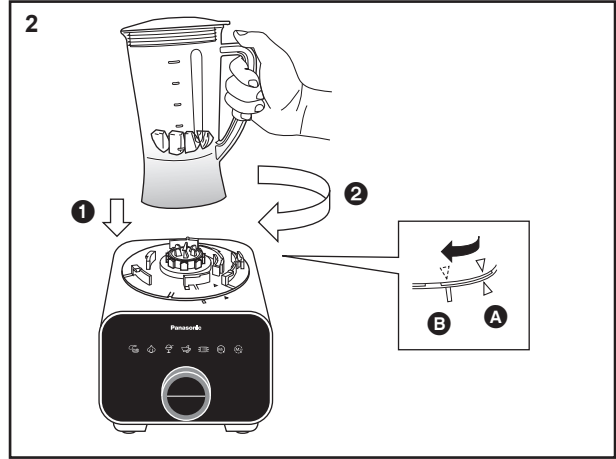
- Varmista aina ennen käyttämistä, että puserrusosa on sitruspusertimessa.
- Pysäytä käyttö silloin tällöin poistaaksesi sitruunapuserin siivilään jääneen hedelmälihan. Tämä helpottaa mehun pusertamista.
- Emme suosittele käyttämään sitruspuserrinta yli 4:n nopeustasoilla.
- Vältä koskemasta sitruspusertimen puserrusosaan sen pyöriessä.

TEHOSEKOITIN

Tehosekoittimen kokoaminen ja purkaminen



Laita ainekset tehosekoittimen kannuun ja sulje kannu tehosekoittimen kannella.





Aseta tehosekoittimen kannu moottorin kotelon päälle siten, että merkki kohdistuu, kuten kuvassa **A**.

Käännä tehosekoittimen kannua myötäpäivään, kunnes kuulet naksautavan äänen. Varmista, että tehosekoittimen kannun kolmiomerkki kohdistuu moottorin kotelon suorakulmiomerkkiin, kuten kuvassa **B**.

Pura tekemällä kokoamisvaiheet päinvastaisessa järjestyksessä.

Ainesten valmistelu tehosekoittimeen

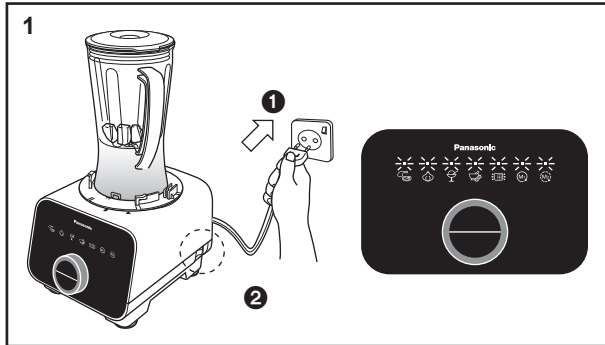
Toiminto	Aines	Tila	Enimmäismäärä kerralla	Käyttöaika (noin)	Valmistelu
Soseuttaminen	Hedelmät, vihannekset	 Jatkuva nopeus: suurin mahdollinen	1000 ml	noin 2 min	 Paloittele 1 cm:n kuutioiksi.

Huomautus:

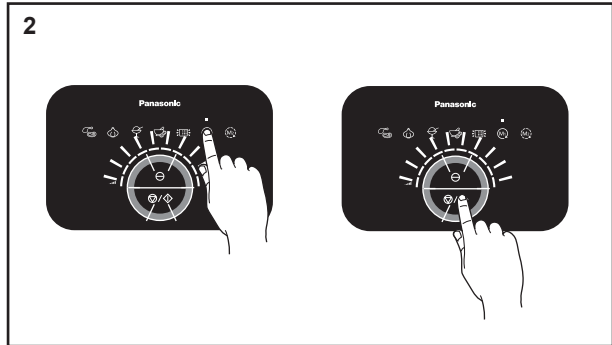
- Suurin mahdollinen toimintakapasiteetti: 1 l
- Aineet, joita ei saa laittaa tehosekoittimen kannuun, katso sivu FI6.
- Emme suosittele kovien ja sitkeiden aineiden käsittelyä. Mikäli kuitenkin tarpeen, paloittele kovat ainekset pieniksi paloiksi (esim. porkkana 1 cm³:n kuutioiksi) ja täytä tehosekoittimen kannun nimelliskapasiteetista vain puolet.
- Älä täytä yli enimmäistason ja vähennä aineksia, jos laitteesta kuuluu epätavallisia ääniä tai se tarvitsee käytön aikana.
- Lisää pehmeät ainekset (hedelmät, vihannekset) tehosekoittimen kannuun ennen muiden aineiden lisäämistä.

TEHOSEKOITIN

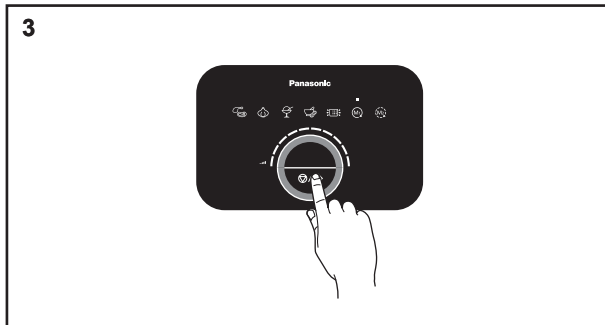
Manuaalisen valikon käyttäminen



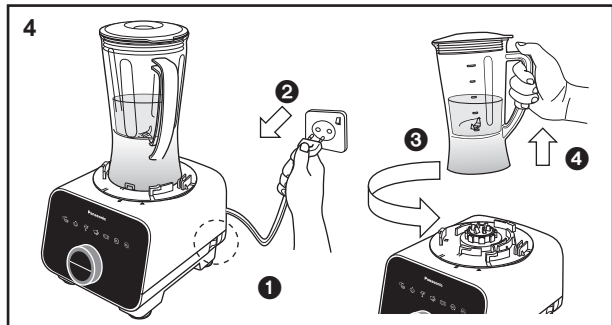
Koneen kokoamisen jälkeen voit yhdistää pistokkeen pistorasiaan ja kääntää koneen päälle virtakytkimestä. Tilan LED-merkkivalot syttyvät ja vilkkuvat.



Valitse jatkuvan käytön tila ja säädä nopeus kääntökytkimellä. Nopeus on sitä korkeampi, mitä enemmän palkkeja palaa. Käynnistä toiminta painamalla pysäytys-/käynnistyskytkintä.



Virtakytkimen LED-merkkivalo palaa käytön aikana. Pysäytä toiminta painamalla pysäytys-/käynnistyskytkintä.



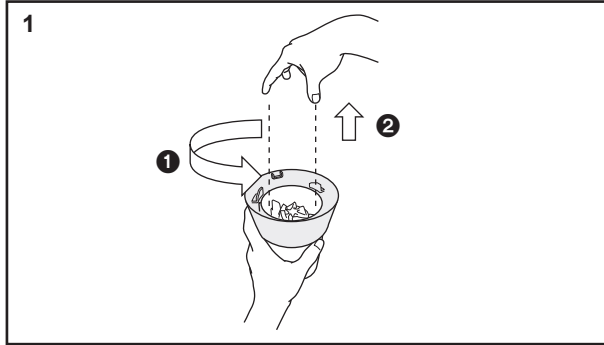
Kun valmistus on päättynyt, kytke laite pois päältä virtakytkimestä ja irrota pistoke pistorasiasta. Poista tehosekoitinosa moottorin kotelosta ja poista sitten ainekset.

Huomautus:

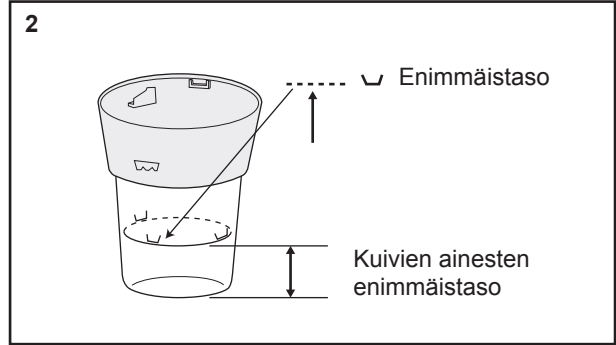
- Jos leikkuuterä juuttuu kiinni, kytke välittömästi pois päältä ja irrota pistoke. Älä yritä irrottaa juuttuneita aineksia sormillasi, käytä sen sijaan esimerkiksi kumilastaa.
- Sekoittamisen aikana on mahdollista, että ainekset roiskuvat tehosekoittimen kannen reiästä. Mikäli roiskumista tapahtuu, pyyhi ne pois kuivalla liinalla.
- Älä käytä yli luokitellun käyttöajan (2 min päällä, 2 min pois päältä).

KUIVAMYLLY

Purkaminen pakkaustilasta

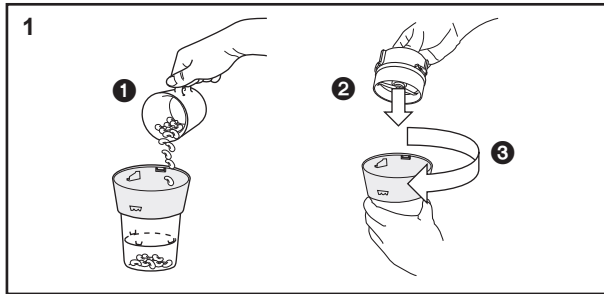


Käännä myllyn säiliön jalustaa vastapäivään ja irrota nosta se irti myllyn säiliöstä.



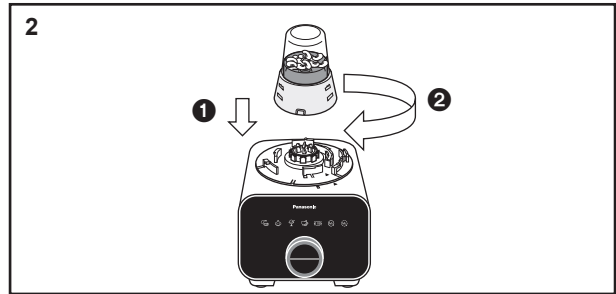
Kuivien ainesten enimmäistaso on merkitty myllyn säiliöön. Älä ylitä tätä tasoa.

Kuivamylyosan kokoaminen ja purkaminen



Käännä myllyn säiliö ylösalaisin ja täytä ainekset ylittämättä merkittyä enimmäistasoa.


Aseta myllyn säiliön jalusta myllyn säiliöön ja käännä sitä myötäpäivään, kunnes kuulet naksahdusääntä. Varmista, että myllyn säiliön jalustan ulkopinnan ulokkeet ja myllyn säiliön sisäpinta kiinnittyvät kunnolla.



Aseta kuivamylyosa moottorin kotilon päälle. Käännä kuivamylyosaa myötäpäivään, kunnes kuulet naksahdusääntä.

Pura tekemällä kokoamisvaiheet päinvastaisessa järjestyksessä.

Aineiden valmistelu kuivamylyyn

Toiminto	Aines	Tila	Enimmäismäärä kerralla	Käyttöaika (noin)	Valmistelu
Jauhaminen	Kahvipavut	 Jatkuva nopeus: suurin mahdollinen	Enimmäistasoon	noin 60 s	-
	Pippuri				

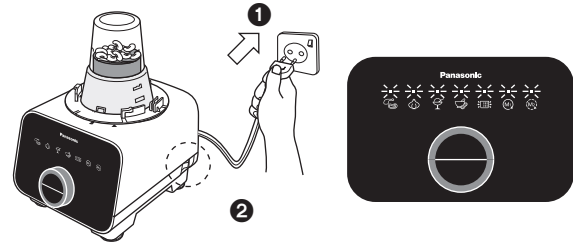
Huomautus:

- Kielletyt ainekset, katso sivu FI6.
- Älä käytä kuivamylyä tyhjänä.
- Älä täytä yli enimmäistasoa ja vähennä aineksia, jos laitteesta kuuluu epätavallisia ääniä tai se tärisee käytön aikana.

KUIVAMYLLY

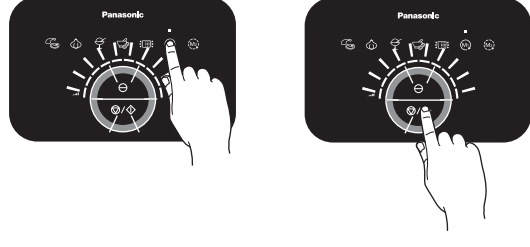
Manuaalisen valikon käyttäminen

1



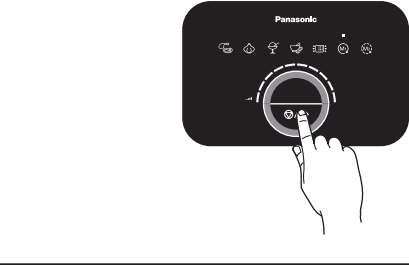
Koneen kokoamisen jälkeen voit yhdistää pistokkeen pistorasiaan ja kääntää koneen päälle virtakytkimestä. Tilan LED-merkkivalot syttyvät ja vilkkuvat.

2



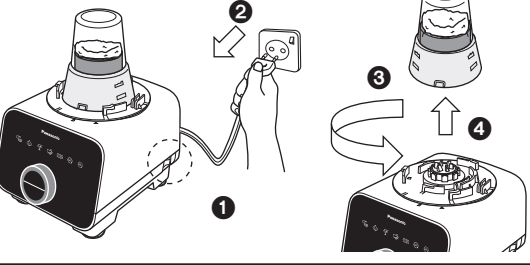
Valitse jatkuvan käytön tila ja säädä nopeus kääntökytkimellä. Nopeus on sitä korkeampi, mitä enemmän palkkeja palaa. Käynnistä toiminta painamalla pysäytys-/käynnistyskytkintä.

3



Virtakytkimen LED-merkkivalo palaa käytön aikana. Pysäytä toiminta painamalla pysäytys-/käynnistyskytkintä.

4



Kun valmistus on päättynyt, kytke laite pois päältä virtakytkimestä ja irrota pistoke pistorasiasta. Poista kuivamylllyosa moottorin kotelosta ja poista sitten ainekset.

Huomautus:

- Varo leikkuuterää ainesten poiston aikana.
- Älä käytä yli luokitellun käyttöajan (1 min päällä, 2 min pois päältä).

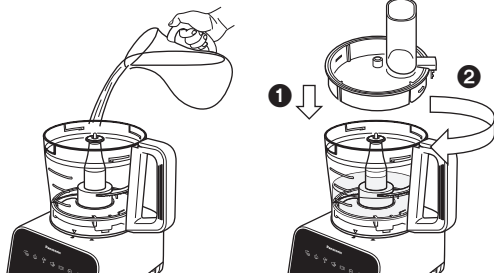
KÄYTÖN JÄLKEEN

Puhdistaminen

Esipesu

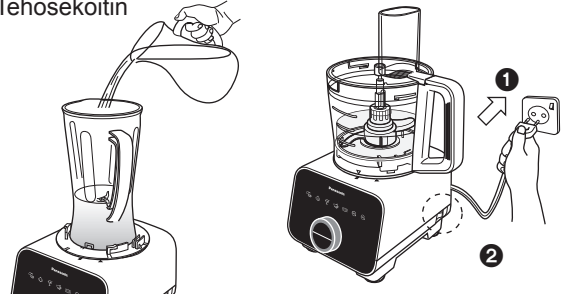
Esipesu mahdollistaa helpomman puhdistuksen. Sitä voidaan käyttää hienonnusterälle ja tehosekoitinosalle. Noudata esipesussa seuraavia vaiheita.

1 Monitoimikone



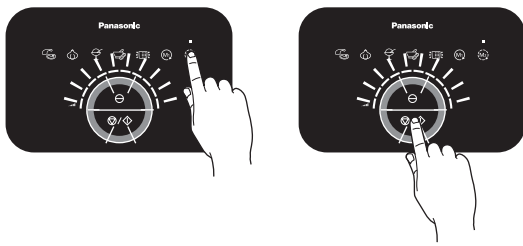
Laita käytetyt osat kulhon sisälle, täytä kulho vedellä, kunnes osat peittyvät veteen (enint. 500 ml). Aseta kulhon kansi kulhon päälle ja käännä sitä myötäpäivään, kunnes kuulet naksahdusäänen.

Tehosekoitin



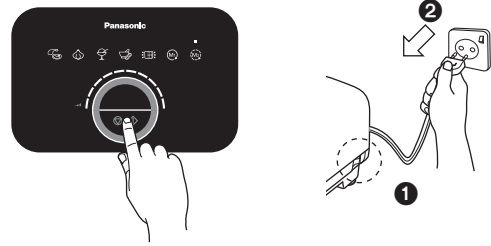
Tehosekoitinosana: Laita 500 ml vettä tehosekoittimen kannuun ja peitä tehosekoittimen kannella. Yhdistä pistoke pistorasiaan ja käännä virta päälle virtakytkimestä.

2

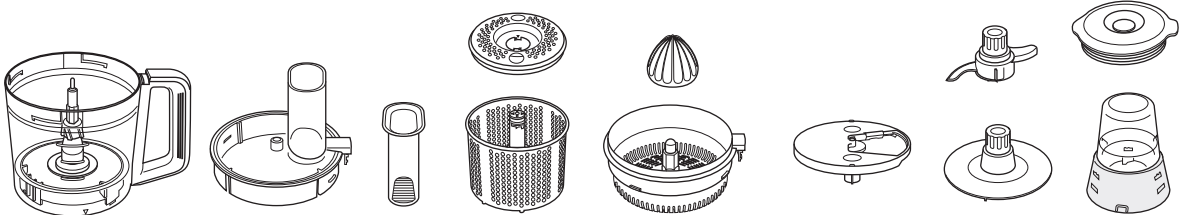


Monitoimikone: Valitse jaksottainen käyttö, paina pysäytys-/käynnistyskytkintä ja käytä 10–20 sekuntia tasolla 10.
Tehosekoitin: Valitse jatkuvan käytön tila, paina pysäytys-/käynnistyskytkintä ja käytä 10–20 sekuntia tasolla 10.

3



Pysäytä toiminta painamalla pysäytys-/käynnistyskytkintä. Kytke laite pois päältä virtakytkimestä ja irrota pistoke pistorasiasta. Poista varusteet ja suorita puhdistaminen.



Pese nämä osat huuhtelemalla niitä juoksevan veden alla. Käytä tarvittaessa neutraalia keittiön puhdistusainetta. Pyyhi ne kuivaksi puhtaalla liinalla.



Pese nämä osat huuhtelemalla juoksevan veden alla ja puhdista huolellisesti harjalla. Käytä tarvittaessa neutraalia keittiön puhdistusainetta.

Huomautus:

- Nämä osat ovat erittäin teräviä ja niitä tulee käsitellä hyvin varovasti puhdistamisen aikana.
- Varo iskemästä osia mihinkään kovaan kohteeseen puhdistuksen aikana.
- Myllyn säiliön jalustaa ei saa pestä, puhdista harjaamalla.

KÄYTÖN JÄLKEEN

Moottorin kotelo / kumijalat

Pyyhi mahdollinen lika tai tahrat puhtaalla kostealla liinalla.

Huomautus:

- Varmista, että johto on irrotettu pistorasiasta ennen moottorin kotelon puhdistamista.
- Älä pese moottorin koteloa juoksevan veden alla.
- Älä käytä syövyttäviä aineita (esim. alkoholia, tinneriä jne.) moottorin kotelon puhdistamiseen.

Peseminen astianpesukoneessa

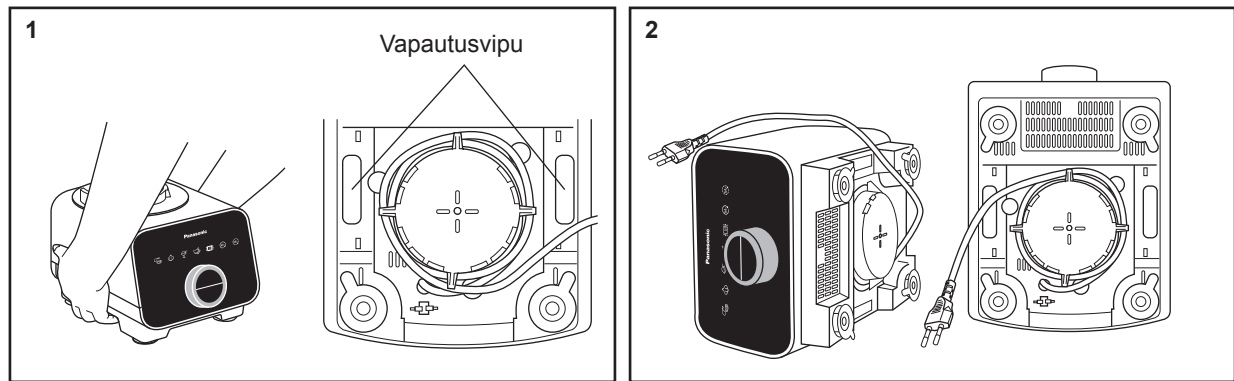
Laitteen kulho ja kulhon kansi ovat astianpesukoneen kestäviä.

Huomautus:

- Älä aseta näitä osia lähelle astianpesukoneen lämmitinaluetta, sillä korkeat lämpötilat voivat vaurioittaa osia.

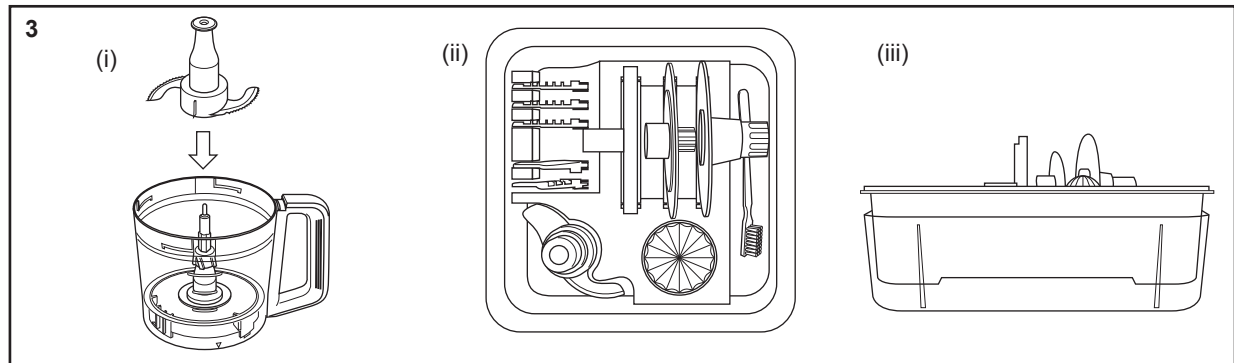
Säilyttäminen

Varmista ennen säilytykseen laittoa, että kaikki osat sekä kulho on poistettu moottorin kotelosta.



Vapautat kumijalkojen imun moottorin kotelosta painamalla moottorin kotelon pohjassa olevia vapautusvipuja samanaikaisesti, kuva yläpuolella, ja nostamalla ylös.

Kallista moottorin kotelo kyljelleen ja kierrä johto sille tarkoitettuun paikkaan, jätä pistoke irralleen.



(i) Säilytä hienonnusterä kulhossa. Muiden varusteiden säilyttämiseen on erillinen säilytyskotelo. Säilytä varusteet pakkaukseen merkityissä olosuhteissa.

(ii) Säilytyskotelon varusteluettelo: taikinaterä, sitruspusertimen puserrusosa, paksu viipalointiterä, ohut viipalointiterä, hieno silppuriterä, suikalointiterä, teräpidike, raastinterä, vatkausterä ja harja.

(iii) Aseta säilytyskotelon kansi säilytyskotelon alle keräämään veden pestyistä varusteista

Huomautus:

- Hävitä joustava muovisuojus säilytyskotelon avaamisen jälkeen.

VIANETSINTÄ

Tarkista seuraavat asiat ennen huollon tilaamista.

Ongelma	Syy ja toimenpide
Laite ei käynnisty.	<ul style="list-style-type: none">● Pistoke on irronnut pistorasiasta.<ul style="list-style-type: none">➔ Kytke tiukasti pistorasiaan.● Virtakytkintä ei ole painettu<ul style="list-style-type: none">➔ Paina virtakytkintä.
Mitään ohjauspaneelitoimintoa ei ole valittuna.	<ul style="list-style-type: none">● Käsineet saattavat estää ohjauspaneelin herkkyyttä.<ul style="list-style-type: none">➔ Valitse toiminnot paljain käsin.● Painat toimintoa väärästä kohdasta.<ul style="list-style-type: none">➔ Paina ohjauspaneelin kuvaa lujasti.● Laite on jo toiminnassa.<ul style="list-style-type: none">➔ Toimintoja ei voi muuttaa, jos laite on jo toiminnassa. Pysäytä edellinen toiminto ennen kuin valitset uuden.
Laite ei käynnisty, vaikka painat pysäytys-/käynnistyskytkintä. (Näkyvissä on vikatilaa)	<ul style="list-style-type: none">● Kulho, tehosekoitinosa tai kuivamylyyosa ei ole kunnolla lukittuna moottorin koteloon.<ul style="list-style-type: none">➔ Varmista, että varusteen kolmiomerkki kohdistuu moottorin kotelon suorakulmiomerkkiin, kuten kuvassa F19.● Kulhon kantta tai sitruunapusertimen siivilää ei ole lukittu kunnolla kulhoon.<ul style="list-style-type: none">➔ Kiinnitä kulhon kansi tai sitruunapusertimen siivilä kulhoon.
Laite ei toimi, vaikka toiminto on käynnistetty. (Ei vikatilaa)	<ul style="list-style-type: none">● Ainekset ovat juuttuneet.<ul style="list-style-type: none">➔ Poista ainekset huolellisesti ja varmista, että määrät ovat oikein.
Valittu toiminto on peruutettu. (Tilan LED-merkkivalo alkaa vilkkua).	<ul style="list-style-type: none">● Laite oli käyttämättömänä yli 10 sekuntia toiminnon valitsemisen jälkeen.<ul style="list-style-type: none">➔ Varmista, että toiminto tehdään valinnan jälkeen 10 sekunnin sisällä.
Laite pysähtyy äkillisesti käytön aikana.	<ul style="list-style-type: none">● Suojakatkaisija on aktivoitunut. (katso sivu F19)<ul style="list-style-type: none">• Liian suuri määrä aineksia lisätynä.<ul style="list-style-type: none">➔ Poista ylimääräiset ainekset ja varmista, että määrät ovat oikein.• Isoja lohkoja tai kovia aineksia on käytetty.<ul style="list-style-type: none">➔ Varmista, että ainekset on paloitettu sopivan kokoisiksi. Älä käytä kovia aineksia, kuten pakasteita tai erittäin tiiviitä kiinteitä aineita.● Turvalukko on lauennut. (Katso sivu F19)<ul style="list-style-type: none">• Epätavallinen tärinä käytön aikana voi laukaista turvalukon.<ul style="list-style-type: none">➔ Varmista, että käytetyt osat ja määrät ovat annettujen mukaisia.➔ Lukitse kulhon kansi tai sitruunapusertimen siivilä kulhoon kunnolla ja varmista, että kulho, tehosekoitinosa tai kuivamylyyosa on lukittu kunnolla moottorin koteloon.

VIANETSINTÄ

Ongelma	Syy ja toimenpide
Käytön aikana esiintyy epätavallista tärinää ja melua.	<ul style="list-style-type: none">● Kumijalat ja/tai työtaso eivät ole puhtaat.<ul style="list-style-type: none">➔ Pyyhi mahdollinen lika tai tahrat puhtaalla kostealla liinalla. Kumijalat ovat tehokkaat vain, kun ne ovat puhtaalla, sileällä ja tasaisella pinnalla.● Käytettyjä aineksia on joko liikaa tai ne ovat liian kovia.<ul style="list-style-type: none">➔ Varmista, että käytetyt ainekset ovat annettujen ohjeiden mukaisia. Vähennä niiden määrää, jos ne ylittävät annetut määrät.
Valmistettujen aineiden koostumus ja tasaisuus eivät ole hyvät.	<ul style="list-style-type: none">● Joitakin aineksia on liian vaikea valmistaa raakoina, esim. kurpitsa.<ul style="list-style-type: none">➔ Ainekset tulee ehkä esikeittää ennen valmistusta, ts. kunnes haarukka menee niistä helposti läpi.● Ainesten koko ei ole valmisteluohjeen mukainen.<ul style="list-style-type: none">➔ Valmistele noudattaen annettuja kokoja.● Tiettyjen aineksien valmistaminen samanaikaisesti saattaa johtaa kokkareisiin pakastetilassa. <p>Automaattinen valikko</p> <ul style="list-style-type: none">● Automaattisen valikon valmistuksen oletuskesto on tarkoitettu annetuille ainesmäärille. Kaikki muut määrät vaikuttavat suoritustehoon.<ul style="list-style-type: none">➔ Lisää valmistusaikaa säätämällä kääntökytkintä ja valmistamalla tiettyyn koostumukseen ja tasalaatuun. <p>Manuaalinen valikko</p> <ul style="list-style-type: none">● Enimmäisaines määrä ja valmistusaika ovat ohjeellisia. Pienempi aines määrä tai erilaiset ainekset vaikuttavat suorituskyykyyn.<ul style="list-style-type: none">➔ Valmista aineksia sopiva aika, kunnes koostumus ja tasaisuus ovat haluttuja.

Vikatilan merkkivalo

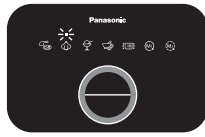
Suojakatkaisija, korkean jännitteen tunnistus ja korkean virran tunnistus

i) Suojakatkaisija



LED-merkkivalot eivät pala.

ii) Korkean jännitteen tunnistus



Pilkkomisen ja jaksottaisen käytön LED-merkkivalot vilkkuvat vuorotellen.

iii) Korkean virran tunnistus



Hienonnuksen + pilkkomisen ja jatkuvan käytön + jaksottaisen käytön LED-merkkivalot vilkkuvat vuorotellen.

Toimenpide:

Kohdissa i) ja iii) kytke virta pois virtakytkimestä moottorin kotelon sivussa, vähennä aineiden määrä puoleen ja toista toiminto. Jos laite ei käynnisty, kytke uudelleen virta pois virtakytkimestä moottorin kotelon sivussa ja toista toiminto.

Kohdassa ii) vikatilän merkkivalo palaa korkean jännitteen takia. Käytä 220–240 V:n jännitettä.

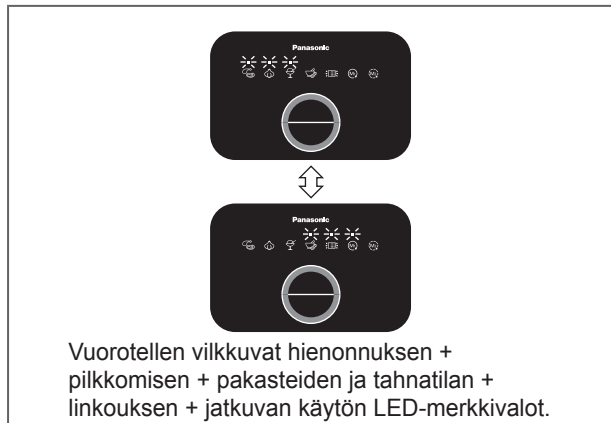
Moottorin ylikuumentuminen



Toimenpide:

Kytke virta pois virtakytkimestä ja anna laitteen jäähtyä (noin 30 min). Vähennä aineiden määrä puoleen ja toista toiminto.

Kulho, tehosekoitinosa tai kuivamylyosa ei ole kunnolla lukittuna moottorin koteloon.



Toimenpide:

Kiinnitä osa moottorin koteloon oikeassa asennossa. (Katso sivu FI9).

Elektronisen komponentin toimintahäiriö



Toimenpide:

Ota korjausasioissa yhteyttä lähimpään huoltoliikkeeseen.

TEKNISET TIEDOT

Mallinumero	MK-F800	
Toiminto	Monitoimikone	Tehosekoitin ja kuivamyly
Virtalähde	220–240 V, 50–60 Hz	
Nimellinen kulutus	180–200 W	
Kytkin	Kääntökytkin ja kosketuspaneelin kytkin	
Käyttöluokitus	2 minuuttia päällä, 4 minuuttia pois päältä	Tehosekoitin: 2 minuuttia päällä, 2 minuuttia pois päältä Kuivamyly: 1 minuutti päällä, 2 minuuttia pois päältä
	Poiketen siitä, mitä on ilmoitettu "Ainesten valmistelu" sivulla.	
Koko (noin) (KxLxS)	435 x 264 x 265 mm	Tehosekoitin: 406 x 264 x 265 mm Kuivamyly: 298 x 264 x 265 mm
Paino (noin)	4,3 kg	Tehosekoitin: 4,0 kg Kuivamyly: 3,8 kg
Kapasiteetti (noin)	Säiliön tilavuus: 2,5 l Suurin mahdollinen toimintakapasiteetti: Vain nesteet = 1,5 l Vain kiinteät = 600 g	Tehosekoitin: 1 l Kuivamyly: 50 g (kahvipavut)
	Poiketen siitä, mitä on ilmoitettu "Ainesten valmistelu" sivulla.	
Lisälaitteet ja lisävarusteet	Hienonnusterä, raastinterä, taikinaterä, vatkausterä, salaattilinko, teräpidike, silppuriterät (karkea ja hieno), viipalointiterät (paksu ja ohut), suikalointiterä, sitruspuserrin ja säilytyskotelo	Tehosekoitinosa, kuivamylyosa
Yleiset lisävarusteet	Harja ja lasta	
Astianpesukoneen kestävät osat	Kulho ja kulhon kansi	
Äänitaso	86 (dB (A) re. 1 pW)	87 (dB (A) re. 1 pW)



Vanhojen laitteiden hävittäminen

Vain EU-jäsenmaille ja kierrätysjärjestelmää käyttäville maille

Tämä symboli tuotteissa, pakkauksessa ja/tai asiakirjoissa tarkoittaa, että käytettyjä sähköllä toimivia ja elektronisia tuotteita ei saa laittaa yleisiin talousjätteisiin.

Johda vanhat tuotteet käsittelyä, uusointia tai kierrätystä varten vastaaviin keräyspisteisiin laissa annettujen määräysten mukaisesti.

Hävittämällä tuotteet asiaankuuluvasti autat samalla suojaamaan arvokkaita luonnonvaroja ja estämään mahdollisia negatiivisia vaikutuksia ihmiseen ja luontoon.

Lisätietoa keräämisestä ja kierrätyksestä saa paikalliselta jätehuollosta vastuulliselta viranomaiselta.

Maiden lainsäädännön mukaisesti tämän jätteen määräystenvastaisesta hävittämisestä voidaan antaa sakkorangaistuksia.

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

	Sida
SÄKERHETSFÖRESKRIFTER	SE3 - SE5
VIKTIG INFORMATION	SE6
NAMN PÅ DELAR	SE7 - SE8
SÄKERHETSLÅS	SE9
SÄKRING OCH TEMPERATURSENSORSKYDD	SE9
ISÄRTAGNING & HOPSÄTTNING	
(i) ISÄRTAGNING FRÅN FÖRPACKAT TILLSTÅND	SE10
(ii) KNIVBLAD • DEGBLANDARE • VISPBLAD • RIVBLAD	SE10
(iii) SKIVNINGSBLAD • STRIMLINGSBLAD • JULIENNE-BLAD	SE11
(iv) CITRUSPRESS	SE11
(v) SALLADSSLUNGA	SE12
MATBEREDARE	
(i) KNIVBLAD	SE13 - SE15
- Förberedelse av ingredienser	
- Användning	
(ii) SKIVNINGSBLAD • STRIMLINGSBLAD • JULIENNE-BLAD	SE16 - SE17
- Förberedelse av ingredienser	
- Användning	
(iii) DEGBLANDARE	SE18
- Förberedelse av ingredienser	
- Användning	
(iv) VISPBLAD	SE19
- Förberedelse av ingredienser	
- Användning	
(v) RIVBLAD	SE20
- Förberedelse av ingredienser	
- Användning	
(vi) SALLADSSLUNGA	SE21
- Förberedelse av ingredienser	
- Användning	
(vii) CITRUSPRESS	SE22
- Förberedelse av ingredienser	
- Användning	
BLENDER	
(i) BLENDER	SE23 - SE24
- Isärtagning & hopsättning	
- Förberedelse av ingredienser	
- Användning	
TORRMALNING	
(ii) TORRMALNING	SE25 - SE26
- Isärtagning & hopsättning	
- Förberedelse av ingredienser	
- Användning	
EFTER ANVÄNDNING	SE27 - SE28
FELSÖKNING	SE29 - SE30
TEKNISKA DATA	SE32

Tack för att du har köpt produkten från Panasonic.

• Denna produkt är endast avsedd för hushållsbruk.

• Läs noggrant igenom dessa instruktioner för att använda produkten korrekt och säkert.

• Innan du använder denna produkt **var speciellt uppmärksam på avsnittet "SÄKERHETSFÖRESKRIFTER" (Sidan SE3-SE5).**

• Spara denna bruksanvisning för framtida användning.



Denna symbol på produkten betyder "Läs alltid bruksanvisningen före användning".

SE2

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER (Se till att följa dessa anvisningar)

För att undvika olyckor eller skador för användaren, andra människor och egendomsskador, följ dessa instruktioner.

■ Följande symboler anger graden av skada som kan orsakas av felaktig hantering.



VARNING

Anger risk för allvarlig skada eller dödsfall.



FÖRSIKTIGHET

Anger risk för personskador eller materiella skador.

■ Symboler klassificeras och förklaras på följande sätt.



Denna symbol anger förbud.



Denna symbol anger de krav som måste följas.

VARNING



● **Skada inte sladden eller kontakten.**

(Det kan orsaka en elektrisk stöt eller brand på grund av kortslutning.)

● **Använd inte apparaten om sladden eller kontakten är skadad eller om kontakten är löst kopplad till eluttaget.**

(Det kan orsaka en elektrisk stöt eller brand på grund av kortslutning.)

➔ Om sladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicecenter eller andra kvalificerade personer för att undvika fara.

● **Anslut inte eller dra ur kontakten med våta händer.**

(Det kan orsaka en elektrisk stöt.)

● **Överstig inte utspänning eller använd en alternativ ström än den som anges på apparaten.**

(Det kan orsaka elektrisk stöt eller brand.)

• Se till att den spänning som tillförs apparaten är densamma som den lokala nätspänningen.

• Anslutning av andra enheter till samma uttag kan orsaka överhettning.

● **Sänk inte ner motorhuset i vatten eller spraya det med vatten.**

(Det kan orsaka en elektrisk stöt eller brand på grund av kortslutning.)

● **Ta inte isär, reparera eller modifiera enheten.**

(Det kan orsaka brand, elektrisk stöt eller skada.)

➔ Kontakta ditt servicecenter för reparation.

● **För inte in några föremål i lufthål eller springor.**

(Det kan orsaka elektrisk stöt eller funktionsfel.)

• Speciellt metallföremål så som stift eller kablar.

● **Byt inte ut eventuella delar på apparaten med icke-originalreservdelar.**

(Det kan orsaka skada, elektrisk stöt eller brand.)

● **Försök inte att ta bort locket när apparaten fortfarande är i drift.**

(Det kan orsaka skada.)

● **Använd inte varmvatten (över 60 °C) för rengöring eller eld för att torka apparaten.**

(Det kan orsaka brännskador eller funktionsfel.)

VARNING

- **Placera inte varma ingredienser (över 60 °C) i skålen eller blenderkannan.**
(Det kan orsaka skada eller funktionsfel.)
- **Kör inte utan att locket till blendern sitter ordentligt på blenderkannan.**
(Det kan orsaka skada.)
- **Placera inte dina fingrar eller bestick som skedar, gafflar, etc. i skålen eller blenderkannan under drift.**
(Det kan orsaka skada, elektrisk stöt eller brand på grund av kortslutning.)
- **Tryck inte in säkerhetsstiftet och säkerhetsarmen med några verktyg, pinnar, etc. då apparaten kan vara på.**
(Det kan orsaka skada.)

- **Barn får inte använda denna apparat.**
Håll apparaten och dess sladd borta från barn. Apparater kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller instruerats i användning av enheten samt om de förstår faror som är involverade.
Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
(Det kan orsaka brännskador, skada eller elektriska stötar.)
- **Sätt i kontakten ordentligt.**
(Annars kan det orsaka elektriska stöt och brand på grund av den värme som kan uppstå runt kontakten.)
- **Rengör kontakten regelbundet.**
(Smutsiga kontakter kan orsaka otillräcklig isolering på grund av fukt och kan orsaka en brand.)
- **När onormal funktion eller fel uppstår sluta omedelbart att använda apparaten och koppla ur den.**
(Det kan orsaka rök, brand eller elektrisk stöt.)
exempel på onormal funktion eller fel.
 - Kontakten eller sladden blir onormalt varm.
 - Sladden är skadad eller det har varit strömavbrott.
 - Motorhuset är deformerat eller onormalt varmt.
 - ➔ Koppla ur apparaten omedelbart och kontakta servicecentret för råd och reparation.
- **Se till att hålla i kontakten när den kopplas ur. Dra aldrig i sladden.**
(Annars kan det orsaka elektrisk stöt eller brand på grund av kortslutning.)
- **Var försiktig om varma vätskor hälls i skålen eller blenderkannan då de kan skutas ut från apparaten på grund av onormal förångning.**
(Det kan orsaka brännskador.)

FÖRSIKTIGHET

- **Lämna inte apparaten utan uppsikt när den är igång.**
(Det kan orsaka brand eller brännskador.)
 - Om apparaten måste lämnas utan uppsikt, slå av strömmen.
- **Använd inte apparaten på följande platser:**
 - Någon ojämn yta, på matta eller duk m.m. som inte tål värme.
(Det kan orsaka brand eller skador.)
 - På en plats där det finns risk för att apparaten skvätts ner med vatten eller nära en värmekälla.
(Det kan orsaka elektrisk stöt eller strömläckage.)
- **Bered inte mer än maximal kapacitet som markeras på respektive behållare. Följ rekommenderad mängd av ingredienser för beredning.**
(Det kan orsaka skada.)
- **Låt den inte gå under längre tid. Det är rekommenderat att låta apparaten vila efter en viss drifttid.**
(Det kan orsaka brännskador.)

Funktion	Drifttid (minuter)	Vilotid (minuter)
Matberedare	2	4
Blender	2	2
Tormalning	1	2

* Med undantag för där det står "Förberedelse av ingredienser" i denna bruksanvisning.

- **Koppla alltid bort apparaten från uttaget om den lämnas utan uppsyn och före hopsättning, isärtagning eller rengöring.**
(Annars kan det orsaka elektrisk stöt eller brand på grund av strömläckage.)
- **Ta bort skålen, blenderkannan och behållaren för malen innan motorhuset lyfts upp från bordet.**
(Det kan orsaka skada.)
- **Slå av apparaten och koppla bort den från strömuttaget innan tillbehör byts eller gå nära delar som rör sig under drift.**
(Det kan orsaka skada.)
- **När apparaten bärs, se till att hålla i motorhuset med båda händerna. Bär den inte genom att hålla endast i skålen eller blenderkannan eller behållaren för malen.**
(Det kan orsaka skada.)
- **Om skärbladen i blendern fastnar, slå av blendern och koppla sedan ur den. Stoppa inte ner dina fingrar i blenderkannan. Använd en gummispattel för att ta bort ingredienser som blockerar skärbladen i blendern.**
(Det kan orsaka skada.)
- **Var försiktig vid hantering av vassa skärblad, tömning av skålen eller blenderkannan och rengöring. (t.ex. knivblad, skivningsblad, m.m.)**
(Det kan orsaka skada.)

VIKTIG INFORMATION

● Placera inte apparaten på följande platser.

- På en plats där apparaten utsätts för stor mängd fukt, höga temperaturer eller direkt solljus. (Det kan orsaka fel.)
- På en plats med hög eller låg temperatur så som ett kylskåp, frys, mikrovågsugn eller ugn. (Det kan leda till fel eller sönderbrytning.)

● Bered inte hårda ingredienser (t.ex. hårt kött, kött med ben) eller visköst material. (Det kan orsaka fel.)

Förbjudna ingredienser:

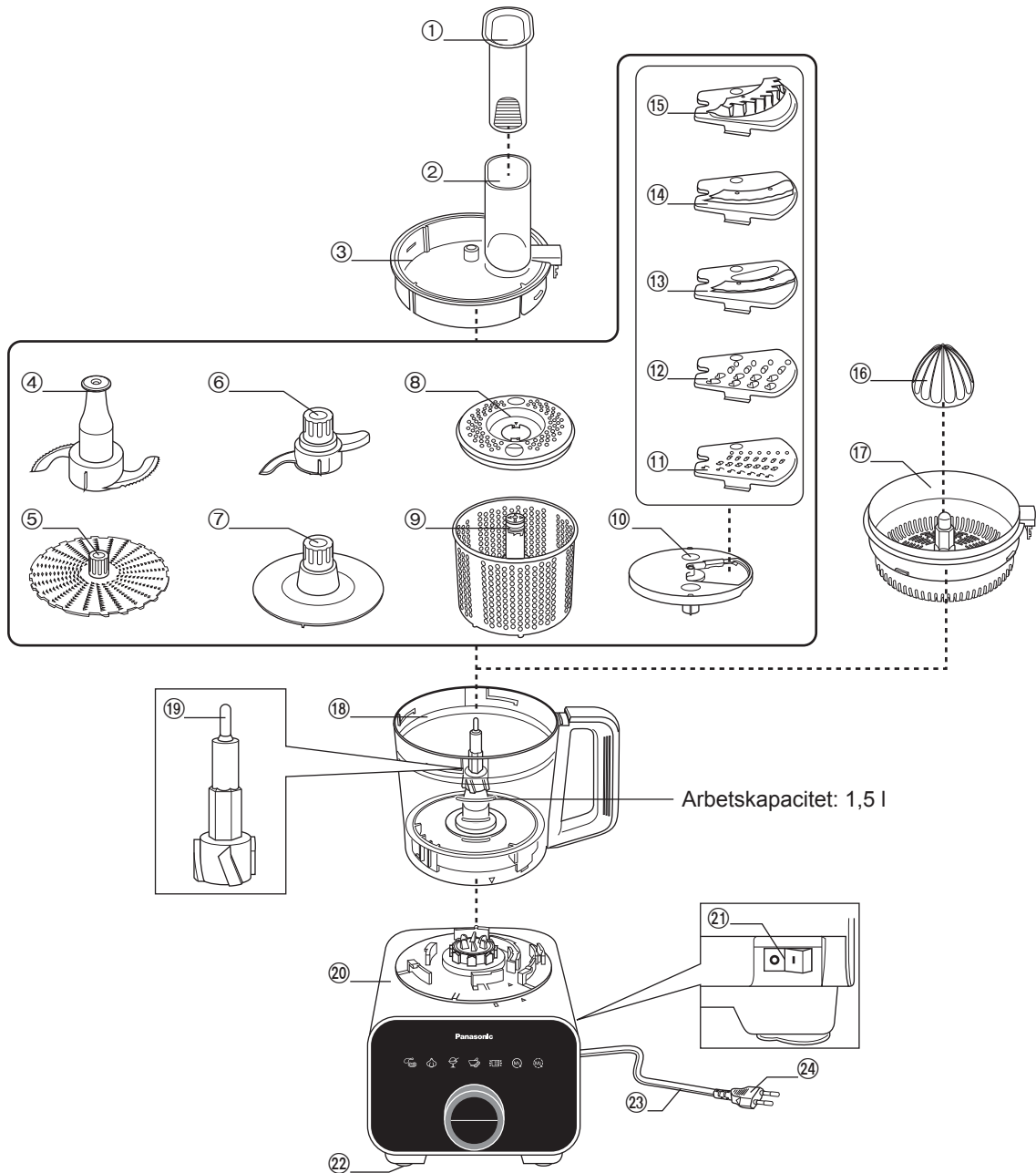
Tillsatser	Beskrivning
Knivblad	Hårda ingredienser, viskösa ingredienser., m.m., kaffeböner, torkade sojaböner, frusen mat, torkad bläckfisk, m.m.
Skivningsblad, strimlingsblad och julienne-blad	Ingredienser med hög koncentration hårda fibrer, viskösa ingredienser, ingredienser som är för mjuka, m.m., hårda grönsaker, frusen mat, skinka, gurkmeja, ingefära, sallat, tomat, persika, m.m.
Degblandare	Ingredienser som inte är lämpliga för att göra deg, t.ex., kött, grönsaker, nötter, såser, pålägg.
Vispblad	Alla andra ingredienser förutom äggvitor och färsk grädde.
Rivblad	Viskösa ingredienser, ingredienser med höga halter hårda fibrer, ingredienser som är för små och tunna, t.ex., jams, selleri, purjolök, pinjenötter, m.m.
Salladsslunga	Stora kraftiga ingredienser, ingredienser som är mjuka och sköra, t.ex., stora morots- eller potatisbitar, tomater, tofu, pasta, nudlar, m.m.
Citruspress	Alla andra ingredienser förutom citrusfrukter, t.ex., äpple, kiwi, m.m.
Blender	Hårda ingredienser, mycket klubbiga ingredienser, ingredienser med lågt vatteninnehåll, t.ex., gurkmeja, torkade sojaböner, frusen mat, kött, fisk, kokt potatis eller bara iskuber.
Torrmalning	Hårda nötter, torkad frukt, ingredienser med hög koncentration hårda fibrer, fuktiga ingredienser, vätskor, t.ex., olika nötter, russin, kött, grönsaker, kokt ägg, gurkmeja, m.m.

Före användning:

Använd alltid apparaten på en ren, torr, hård och slät yta och rengör gummifoten (sid. SE7) före användning för att se till att gummifotens sug fungerar optimalt.

NAMN PÅ DELAR

Matberedare



- | | |
|------------------------|--------------------------|
| 1. Matare | 13. Tunt skivningsblad |
| 2. Matarrör | 14. Tjockt skivningsblad |
| 3. Lock till skål | 15. Julienne-blad |
| 4. Knivblad | 16. Citruskon |
| 5. Rivblad | 17. Citrussil |
| 6. Degblandare | 18. Skål |
| 7. Vispblad | 19. Drivaxel |
| 8. Lock till slunga | 20. Motorhus |
| 9. Salladsslunga | 21. Strömknapp |
| 10. Bladhållare | 22. Gummifot |
| 11. Finstrimlingsblad | 23. Kabel |
| 12. Grovstrimlingsblad | 24. *Kontakt |

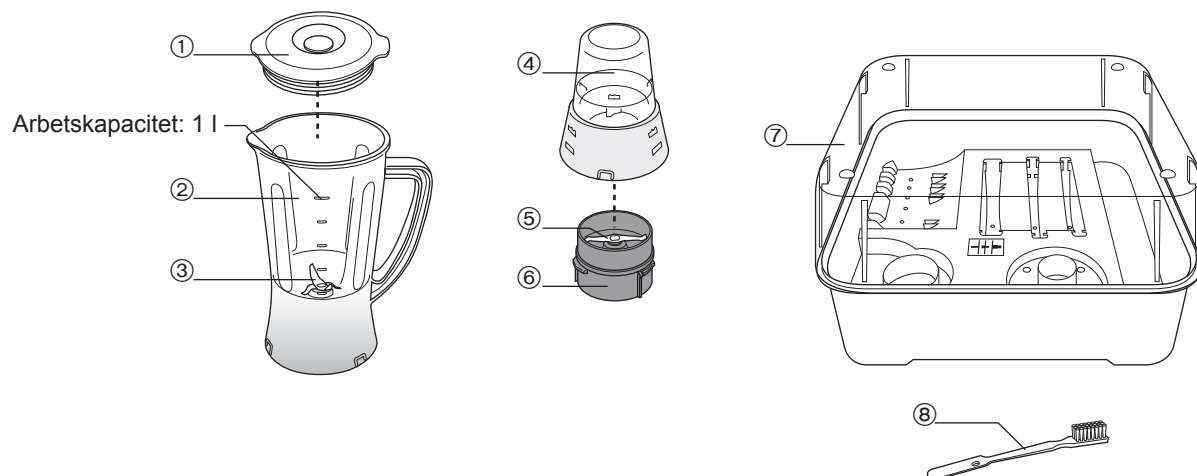
*Kontaktens form kan skilja sig från illustrationen.

Svenska

SE7

NAMN PÅ DELAR

Blender, torkmalning och tillbehör



- | | |
|------------------------|---------------------------------|
| 1. Lock till blender | 6. Bas till behållare för malen |
| 2. Blenderkanna | 7. Förvaringslåda |
| 3. Skärblad i blender | 8. Borste |
| 4. Behållare för malen | |
| 5. Skärblad i malen | |

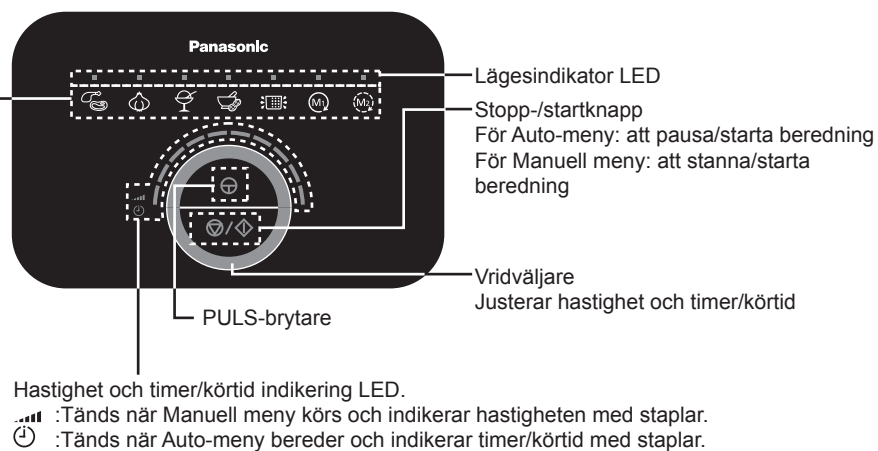
Kontrollpanel

Val av läge - Auto-meny -

- Färsläge
- Hackläge
- Frysläge
- Pastaläge
- Sillläge

- Manuell meny -

- Oavbrutet läge
- Avbrutet läge



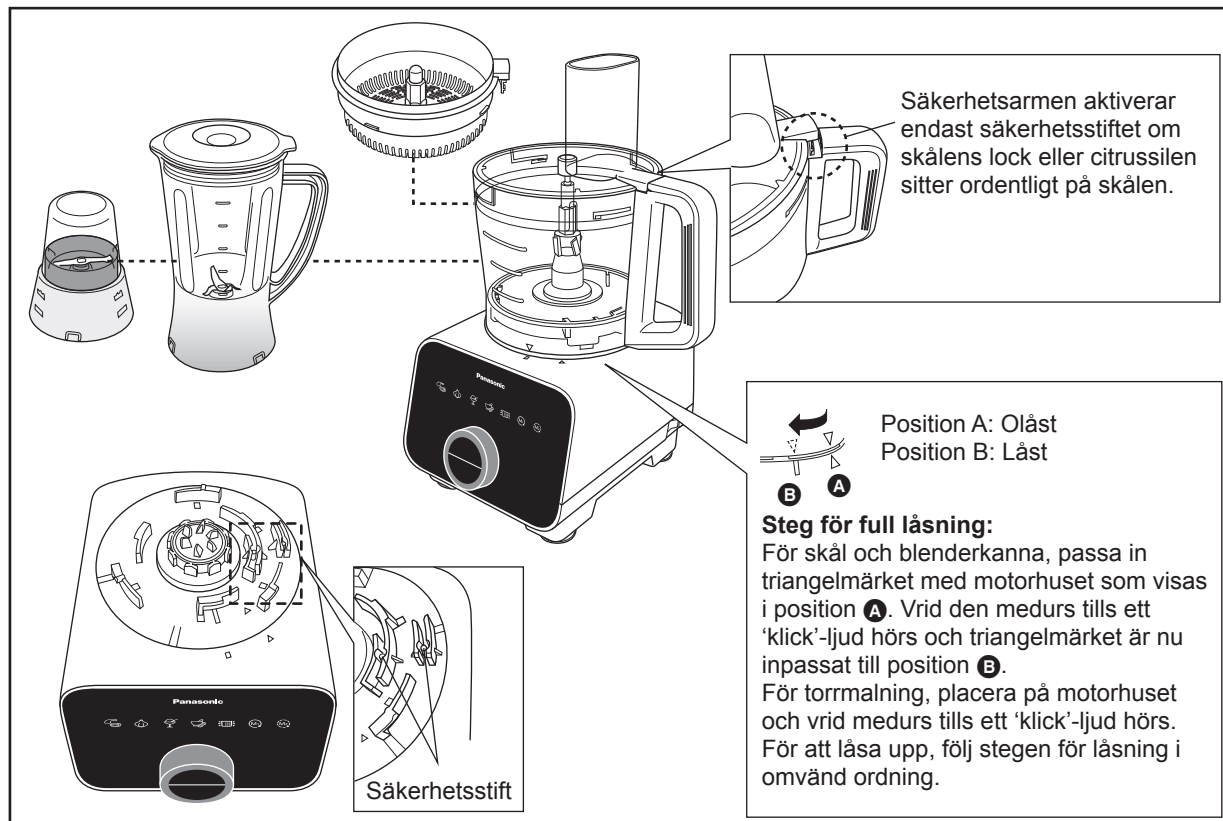
Observera:

- Programmet kommer att avbrytas och återställa sig själv efter 10 sekunder om inga ytterligare åtgärder görs efter att en funktion har valts.
- När vridväljaren vrids medurs ökar antalet tända staplar och omvänt.
- Grundhastigheten för Oavbrutet och avbrutet läge är maximalt (nivå 10).
- Programmet kommer att avbrytas och återställa sig själv efter 20 sekunder om programmet pausas under beredning och inga andra åtgärder utförs.
- Oavbrutet läge kommer att stanna automatiskt efter cirka 19 minuter och avbrutet läge kommer att stanna automatiskt efter cirka 7 minuter efter att beredning startats.

SÄKERHETSLÅS

Säkerhetsstiftet är utformat för att förhindra att apparaten slås på när

- Locket till skålen eller Citrussilen och skålen är inte fullt låsta till varandra.
- Skålen, blenderkannan eller tormalen är inte fullt låsta till motorhuset.



Observera:

- Tryck inte in säkerhetsstiftet och säkerhetsarmen med några verktyg, pinnar, etc.
- Håll inte vätskor eller ingredienser i området vid säkerhetsstiften och säkerhetsarmen.
- Håll området runt säkerhetsstiftet och säkerhetsarmen rent för att undvika att främmande partiklar samlas på området.

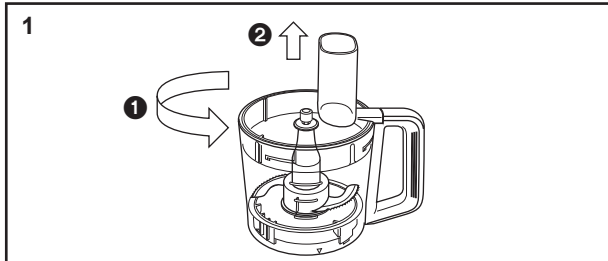
Åtgärderna ovan kommer att garantera att säkerhetsstiftet och säkerhetsarmen fungerar ordentligt. Om de inte följs, kommer det att skada delar i anslutning till säkerhetsstift och säkerhetsarm.

SÄKRING OCH TEMPERATURSENSORSKYDD

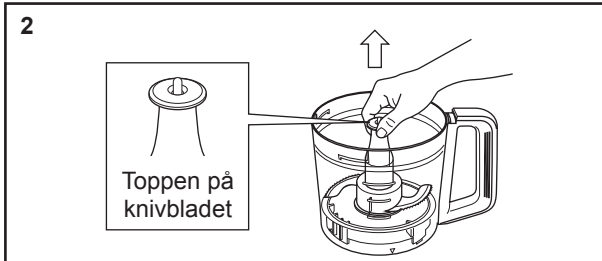
Denna apparat har en brytare och temperatursensor för att stanna motorn när motorn överbelastas.
(Se sid. SE31)

MATBEREDARE –ISÄRTAGNING & HOPSÄTTNING–

Isärtagning från förpackat tillstånd



Rotera locket till skålen moturs och lyft upp det från skålen.



Håll i toppen på knivbladet och lyft upp för att ta bort från skålen.

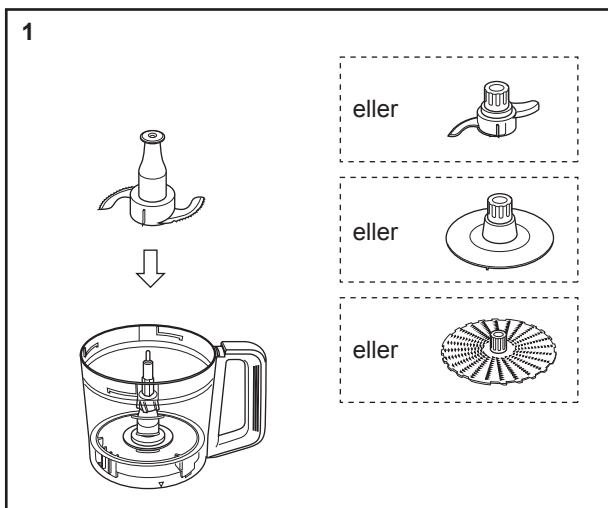
Observera:

Var försiktig med vassa kanter på knivbladet när det tas bort från skålen.

Hopsättning av matberedartillsatser

Det är högst rekommenderat att rengöra alla tillsatser och tillbehör och torka dem väl före användning av apparaten första gången, se sidan SE27 och SE28 för rengöringsmetod. Koppla ur när enheten sätts ihop. Före isättning, se till att strömbrytaren är avslagen. Se sidan SE28 under 'Förvaring' om hur motorhuset sätts tillbaka.

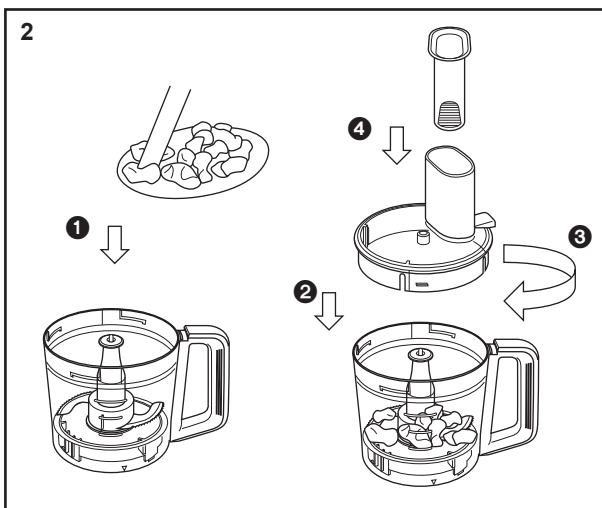
Knivblad · Degblandare · Vispblad · Rivblad



Placera knivbladet (degblandaren eller vispbladet eller rivbladet) i skålen.

Observera:

För knivbladet, se till att drivaxeln sticker ut från knivbladet efter isättning.



Lägg ingredienserna i skålen.

Observera:

För rivbladet, placera ingredienser ovanpå bladet och fördela jämt.

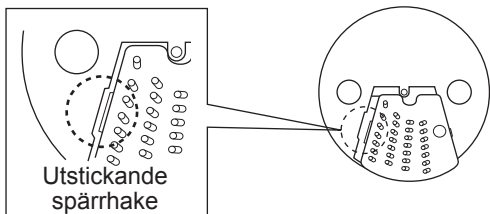
Placera locket till skålen ovanpå skålen och vrid medurs tills ett 'klick'-ljud hörs. Sätt i mataren i matarröret.

MATBEREDARE –SÄRTAGNING & HOPSÄTTNING–

Hopsättning av matberedartillsatser

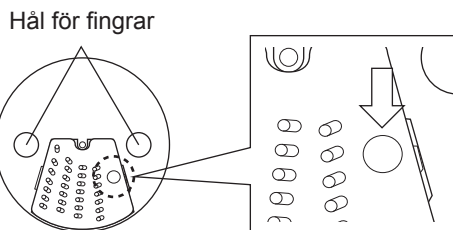
Skivningsblad (tjockt/tunt) strimlingsblad (grov/fin) julienne-blad

1



Passa in den utstickande spärrhaken på önskat blad i bladhållaren och se till att den sitter fast ordentligt.

2

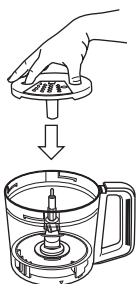


Tryck ner fördjupningen på bladet som visas ovan tills ett 'klick'-ljud hörs.

Observera:

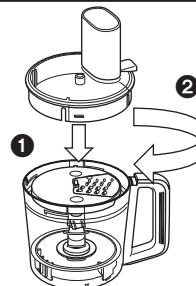
- Var försiktig med vassa kanter på bladen när de sätts in i bladhållaren.
- För att ta bort bladet, vänd bladhållaren upp och ner och tryck ner på andra sidan av fördjupningen på bladet.

3



Sätt i finger och tumme i hålen för fingrar för att fatta bladhållaren. Placera bladhållaren i skålen.

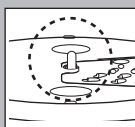
4



Placera locket till skålen ovanpå skålen och vrid medurs tills ett 'klick'-ljud hörs.

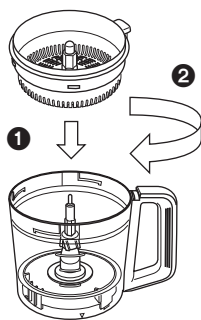
Observera:

Se till att drivaxeln skjuter ut från bladhållaren efter isättning.



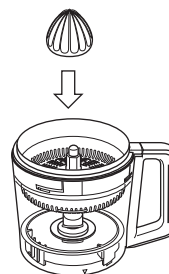
Citruspress

1



Placera citrussilen på skålen. Vrid medurs tills ett 'klick'-ljud hörs.

2

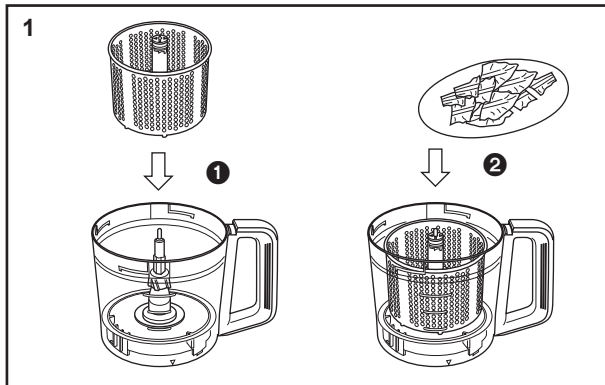


Fäst citruskonen på drivaxeln.

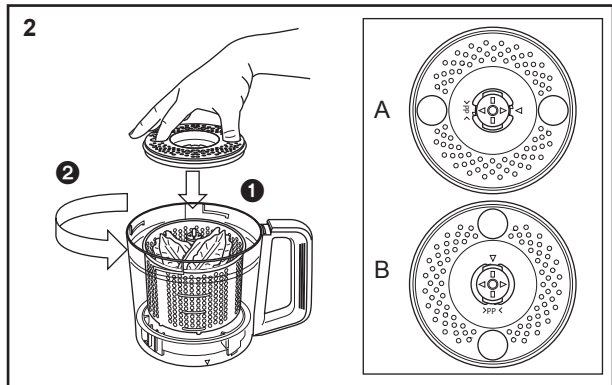
MATBEREDARE –ISÄRTAGNING & HOPSÄTTNING–

Hopsättning av matberedartillsatser

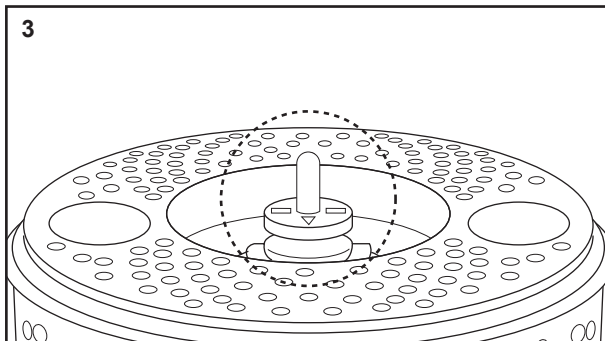
Salladsslunga



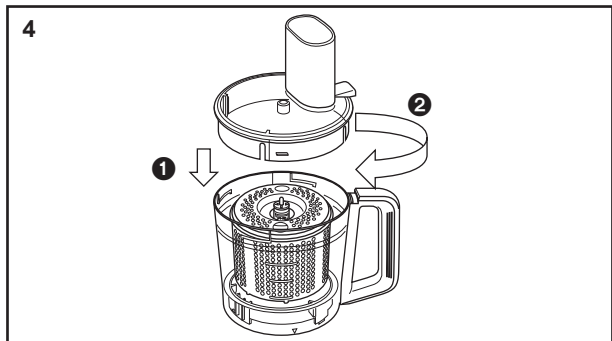
1 Placera salladsslungan i skålen. Sätt i ingredienser i salladsslungan.



2 Placera locket till slungan ovanpå salladsslungan tills märket passar in som visas i A. Vrid locket till slungan moturs tills märket passar in som visas på B.

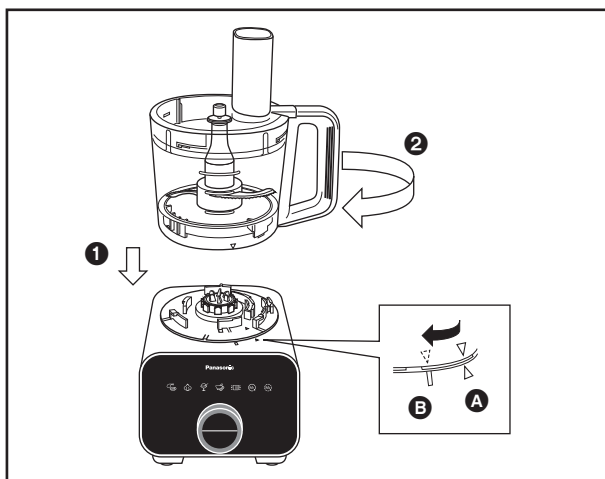


3 Se till att drivaxeln skjuter ut från salladsslungan efter isättning.



4 Placera locket till skålen ovanpå skålen och vrid medurs tills ett 'klick'-ljud hörs.

Fästa hopsatta enheter på motorhuset


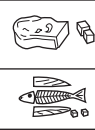



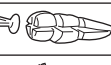

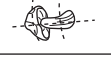




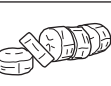
















1. Placera skålen ovanpå motorhuset tills märket passar in som visas i **A**.
2. Vrid skålen medurs tills ett 'klick'-ljud hörs. Se till att triangelmärket på skålen är inpassat mot fyrkantmärket på motorhuset som visas i **B**.

För att ta isär, följ stegen för hopsättning omvänt.

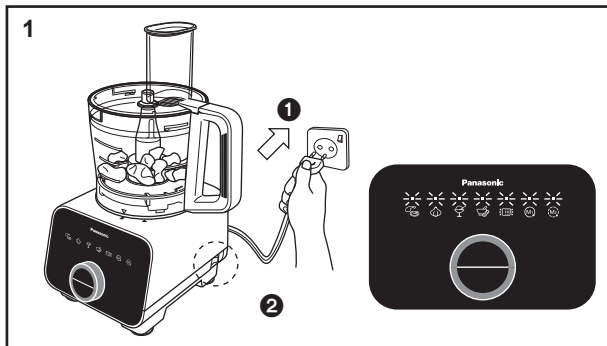
MATBEREDARE –KNIVBLAD–

Förberedelse av ingredienser

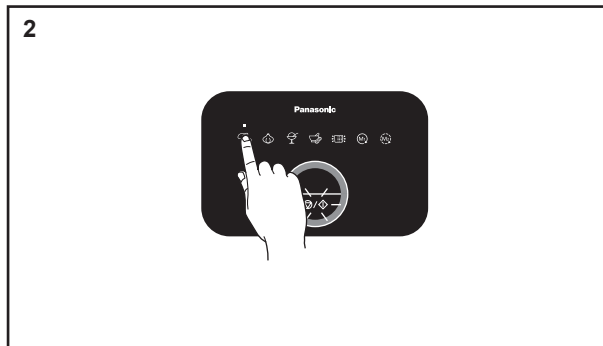
Funktion	Ingrediens	Läge	Antal	Drifttid (ca.)	Metod för beredning
Färs	Kött		50–400 g	5–40 s	 Ta bort allt skinn, ben och senor, skär i 2–3 cm kuber.
	Fisk	Auto	50–500 g	3–30 s	
Hacka	Lök	 Auto	150–500 g	10–50 s	 Skala, skär i 2–3 cm kuber.
	Vitlök	 Oavbruten hastighet: Max	5–500 g	10–30 s	
	Morot		50–450 g	10–30 s	 Skala, skär i 2–3 cm kuber.
	Italiensk persilja		5–70 g	10–40 s	 Ta bort stjälken.
	Svamp		30–250 g	3–15 s	 Skär i 2–3 cm kuber.
Krossa	Parmesanost		 Oavbruten hastighet: Max	10–200 g	10–60 s
Mosa	Kokt potatis	 Avbruten hastighet: Max	100–400 g	10–40 s	 Skär i 2–3 cm kuber. Överbearbeta inte.
Fryst	Fryst banan	 Auto	250–450 g	40–120 s	 1–2 cm breda, halvfrysna, en tandpetare kan tränga igenom.
				Initial inställning är för 350 g (60 s)	
Iskross	Iskuber	 Oavbruten hastighet: Max	–10 st	–20 s	 2–3 cm iskuber.
Mala	Jordnötter	 Oavbruten hastighet: Max	10–200 g	15–30 s	 Ta bort skal och skin på jordnötterna.
Pasta	Rostade jordnötter	 Auto	100–400 g	4–10 min	 Ta bort skal och skin på jordnötterna.
				Initial inställning är för 300 g (7 min)	
Smulor	Mjukt vitt bröd	 Oavbruten hastighet: Max	10–200 g	15–60 s	 Skiva mjukt bröd i 6 till 8 bitar.
Knåda (för konfekt)	Mjöl	 Oavbruten hastighet: Max	–300 g	–120 s	 Används för att göra konfekt som sötsaker och bakelser.
Göra juice	Frukt, vätska, m.m.	 Oavbruten hastighet: Max	–1 500 ml	–120 s	 Skär i 2–3 cm kuber. Bered fasta först. Fyll vätska till högst 1 500 ml. Tillsätt inte mer än 10 iskuber under beredningen.
Göra soppa	Kokade grönsaker, vätska, m.m.	 Oavbruten hastighet: Max	–1 500 ml	–120 s	 Skär i 2–3 cm kuber. Bered fasta först. Fyll vätska till högst 1 500 ml.

MATBEREDARE –KNIVBLAD–

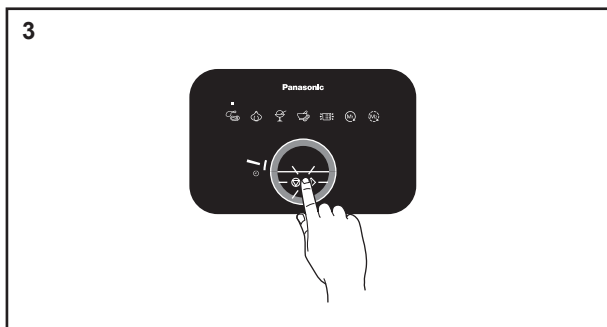
Använda med Auto-meny



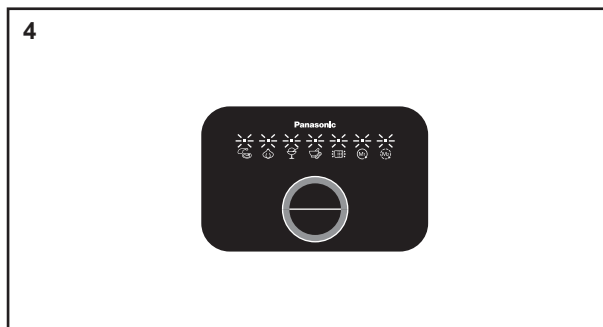
Efter montering, koppla in kontakten i uttaget och slå på strömbrytaren. Lägesindikatorns LED kommer att tändas och blinka.



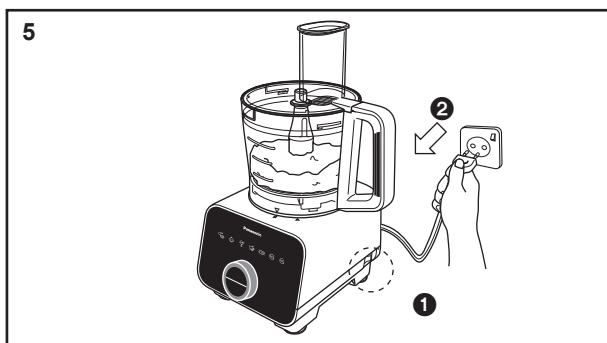
Välj önskat Auto-menyläge (förutom Silläge). Indikerings LED för valt läge kommer att tändas och ett pipjud kommer att höras. Körtid och stopp-/startknappen kommer att tändas och blinka.



Varje Auto-meny har förprogrammerad körtid. Varje upplyst stapel representerar 10 sekunders* körtid. Tryck på stopp-/startknappen för att starta körning.

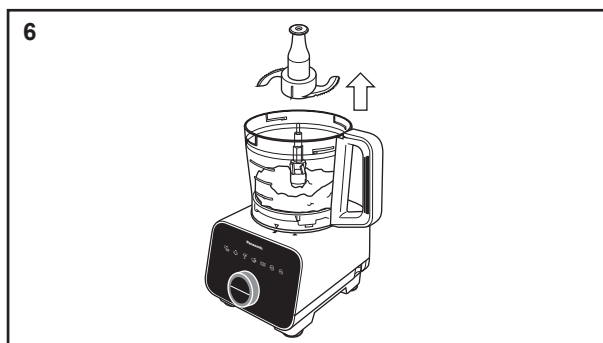


Under körning kommer LED för körtid kommer att slockna ett efter ett efter varje 10 sekunders intervall tills inställd tid gått ut och 4 pipjud kommer att höras. Lägesindikatorns LED kommer att tändas och blinka.



Efter att beredningen är avslutad, slå av strömbrytaren och koppla ur från uttaget.

*För auto-menyn pasta, representerar varje tänd stapel 1 minut. Tänd stapel kommer att minska efter varje passerad minut.



Ta bort knivbladet från skålen innan beredda ingredienser tas bort.

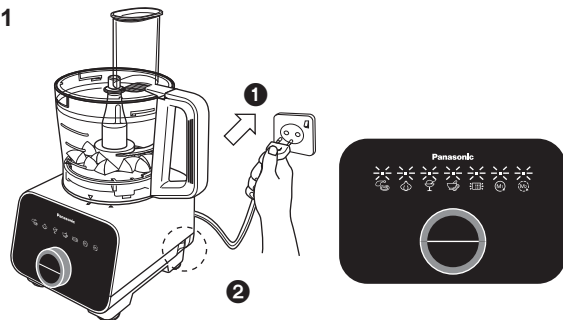
Observera:

- Se alltid till att knivbladet är isatt innan ingredienser läggs i skålen.
- Körtiden för Auto-meny kan ökas eller minska genom att justera vridväljaren vid behov.
- Körningen för Auto-menyn kan stannas i förtid genom att trycka in stopp-/startknappen innan inställd tid har passerat.
- Beroende på hastighet och mängd ingredienser som används kommer det att finnas betydande vibrationer. När det händer, håll ner locket till skålen med båda händerna för att hålla det på plats under körning.

MATBEREDARE –KNIVBLAD–

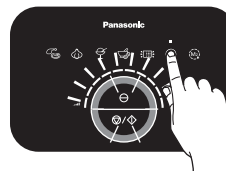
Använda med Manuell meny

1



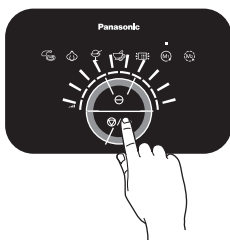
Efter montering, koppla in kontakten i uttaget och slå på strömbrytaren. Lagesindikatorns LED kommer att tändas och blinka.

2



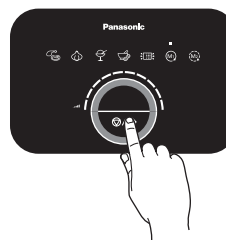
Välj oavbrutet eller avbrutet läge. Indikerings LED för valt läge kommer att tändas och ett pip ljud kommer att höras. Indikator LED för hastighet, stopp-/startknappen och PULSE-knappen kommer att tändas och blinka.

3



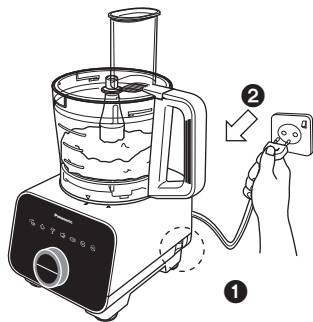
Justera önskad hastighet med vridväljaren. Ju fler staplar som tänds ju högre hastighet. Tryck på stopp-/start- eller PULSE-knappen för att starta körning.

4



Under körning kommer indikerings LED för stopp/start att förbli tänd. Hastigheten kan justeras under körning. Tryck på stopp-/startknappen för att stanna körning.

5



Efter att beredningen är avslutad, slå av strömbrytaren och koppla ur från uttaget.

6

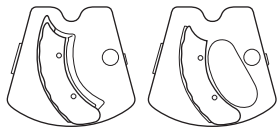


Ta bort knivbladet från skålen innan beredda ingredienser tas bort.

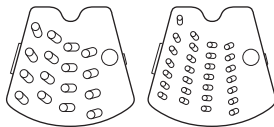
Observera:

- Se alltid till att knivbladet är isatt innan ingredienser läggs i skålen.
- Överstig inte antal ingredienser för knådning då onormala vibrationer kan uppstå.
- Lägg inte in heta ingredienser i skålen för beredning. Se alltid till att ingredienserna svalnat tillräckligt innan de läggs i, t.ex., kokad potatis.
- För att göra juice, fyll först på fasta ingredienser i skålen, följt av flytande ingredienser till dess att den totala volymen inte överstiger 1 500 ml.
- Beroende på hastighet och mängden ingredienser som används kommer det att finnas betydande vibrationer. När det händer, håll ner locket till skålen för att hålla det på plats under körning.
- För knådning, bered inte igen efter att degen har formats första gången.
- Vid beredning vätskeingredienser tillsammans med iskuber, lägg i upp till 10 st (ca. 170 g).

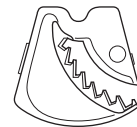
MATBEREDARE –SKIVNINGSBLAD • STRIMLINGSBLAD • JULIENNE-BLAD



Skivningsblad (tjockt/tunt)
- används för att skära ingredienser i skivor


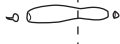






Strimlingsblad (grovt/fint)
- används för att strimla och riva ingredienser.








Julienne-blad
- används för att göra pommes frites och strimlade ingredienser.




Förberedelse av ingredienser för skivningsblad (tjockt/tunt)

Funktion	Ingrediens	Läge	Max engångsansvändning	Drifttid (ca.)	Metod för beredning
Skiva	Gurka	 Oavbruten hastighet: Max	700 g	-	    
	Lök		700 g		
	Morot		600 g		
	Potatis		600 g		
	Vitkål		400 g		

Förberedelse av ingredienser för strimlingsblad (grovt/fint)

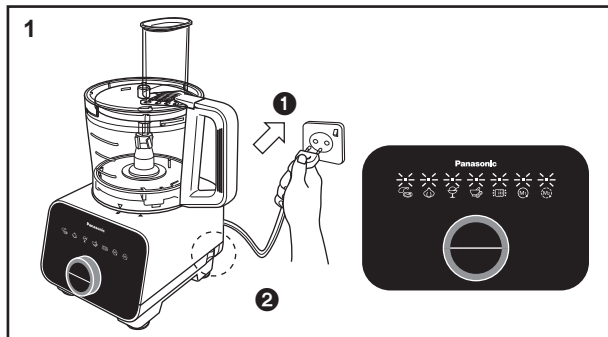
Funktion	Ingrediens	Läge	Max engångsansvändning	Drifttid (ca.)	Metod för beredning
Strimla	Gurka	 Oavbruten hastighet: Max	500 g	-	   
	Morot		500 g		
	Potatis		650 g		
	Ost		500 g		

Förberedelse av ingredienser för julienne-blad

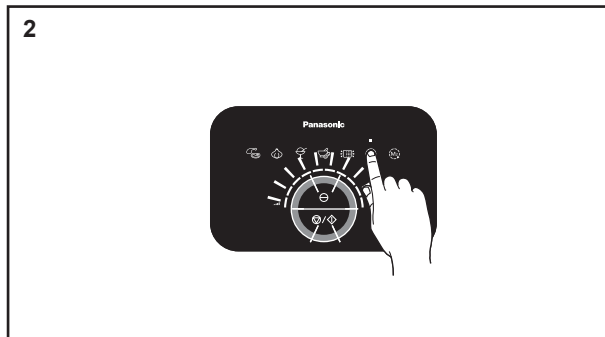
Funktion	Ingrediens	Läge	Max engångsansvändning	Drifttid (ca.)	Metod för beredning
Pommes frites	Potatis	 Oavbruten hastighet: Max	800 g	-	 
Strimla	Vitkål		500 g		

MATBEREDARE –SKIVNINGSBLAD • STRIMLINGSBLAD • JULIENNE-BLAD

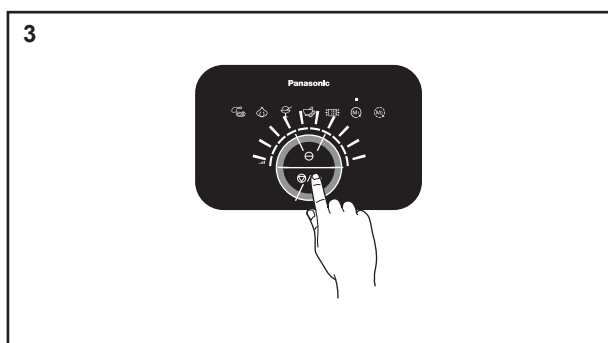
Använda med Manuell meny



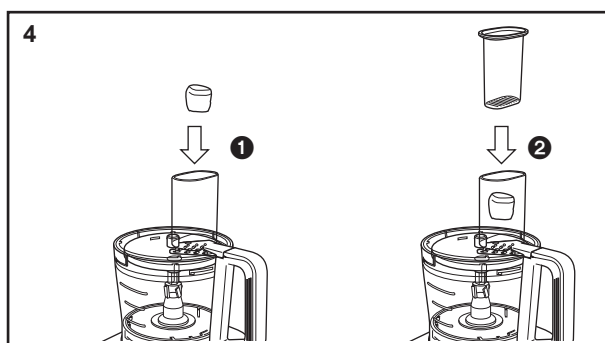
1 Efter montering, koppla in kontakten i uttaget och slå på strömbrytaren. Lagesindikatorns LED kommer att tändas och blinka.



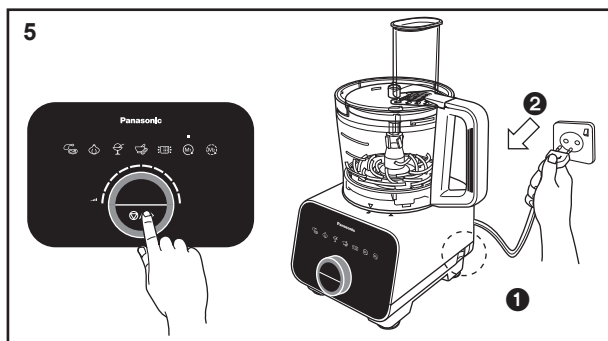
2 Välj oavbrutet läge. LED-indikator för valt läge kommer att tändas och ett pipjud hörs. LED-indikator för hastighet, stopp-/start- och PULS-knappen tänds och blinka.



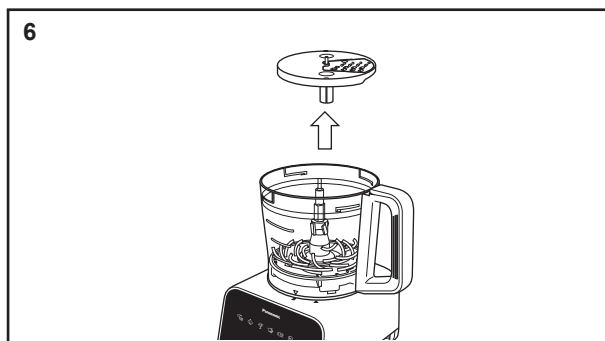
3 Justera hastigheten med vridväljaren. Ju fler staplar som tänds ju högre hastighet. Tryck på stopp-/start- eller PULSE-knappen för att starta körning.



4 Lägg i ingredienserna i matarröret och tryck ner dem med mataren.



5 Under körning kommer LED-indikatorn för stopp/start att förbli tänd. Tryck på stopp-/startknappen för att stanna körning. Efter att beredningen är avslutad, slå av strömbrytaren och koppla ur från uttaget.



6 Ta bort bladhållaren från skålen innan beredda ingredienser tas bort.

Observera:

- När långa och smala ingredienser används, placera dem mot framväggen på matarröret som visas i Bild 1 för att stöda dem under körning för att undvika ojämn beredning.
- Kasta eventuella bitar av återstående oberedda ingredienser.
- Rada upp fiberrika ingredienser som visas i bild 2 för ett jämt beredningsresultat.

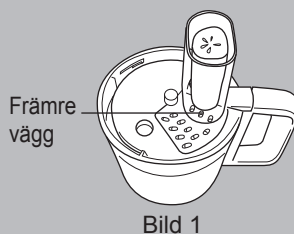



Bild 1



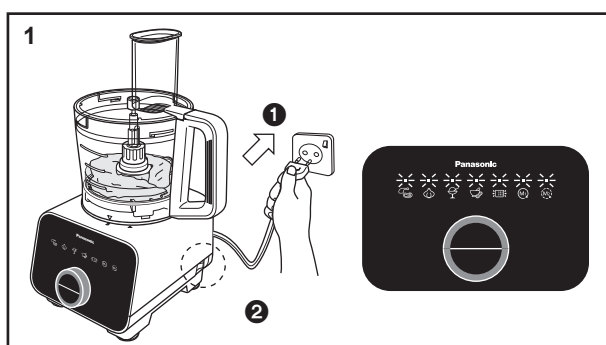
Bild 2

MATBEREDARE –DEGBLANDARE–

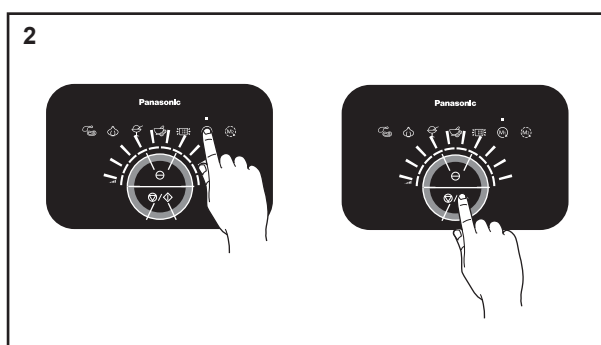
Förberedelse av ingredienser för degblandare

Funktion	Ingrediens	Läge	Max engångsansvändning	Drifttid (ca.)	Metod för beredning
Knåda (för bröd)	Brödmjöl	 Oavbruten hastighet: Startar på nivå 1 och ökar varje sekund till max.	300 g	-120 s	Blanda jäst med vatten och tillsätt under beredning av degen (att tillsätta jäst omedelbart före beredning kan resultera i flagning och för tidig jäsning). Om degen verkar flagig efter första beredning, lägg till 1 matsked vatten till blandningen. Om stora vibrationer uppstår på grund av att degen lindat sig runt drivaxeln, lägg till 1 matsked mjöl. Bered inte degen igen efter att beredningen är klar, om degen inte är tillfredställande, knåda för hand.
	Vätska		160–200 ml		

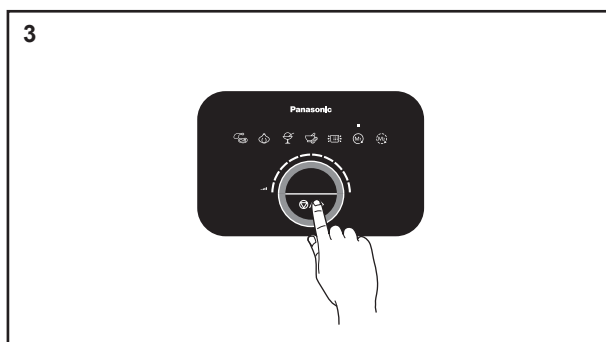
Använda med Manuell meny



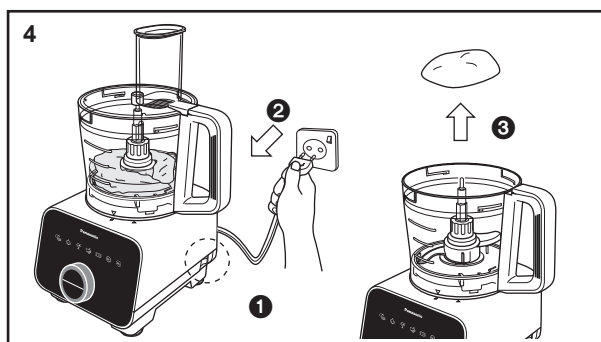
Efter montering, koppla in kontakten i uttaget och slå på strömbrytaren. Lagesindikatorns LED kommer att tändas och blinka.



Välj oavbrutet läge och justera till lämplig hastighet med vridväljaren. Ju fler staplar som tänds ju högre hastighet. Tryck på stopp-/startknappen för att starta körning.



Under körning kommer indikerings LED för stopp/start att förbli tänd. Observera degbollens bildning. Tryck på stopp-/startknappen för att stanna körning när en fast degboll har formats.





Efter att beredningen är avslutad, slå av strömbrytaren och koppla ur från uttaget. Ta bort degbollen från skålen innan degblandaren tas bort.

Observera:

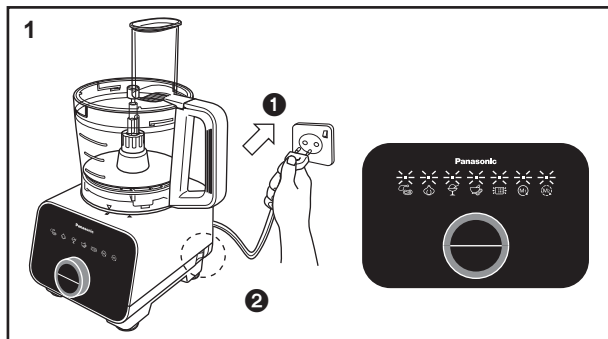
- Överstig inte angivet antal ingredienser för degblandare då onormala vibrationer kan uppstå.
- Beroende på hastighet och mängd ingredienser som används kommer det att finnas betydande vibrationer. När det händer, håll ner locket till skålen med båda händerna för att hålla det på plats under körning.
- För knådning, bered inte igen efter att degen har formats första gången.
- Stora mängder smör och socker i degen kan orsaka onormal vibration när degblandaren används.
- Om man använder annat mjöl än brödmjöl kan orsaka onormal vibration. Före beredning, ta bort 1–2 matskedar vatten från den totala angivna mängden och lägg till vattnet lite i tagen under beredningen vid behov.

MATBEREDARE –VISPBLAD–

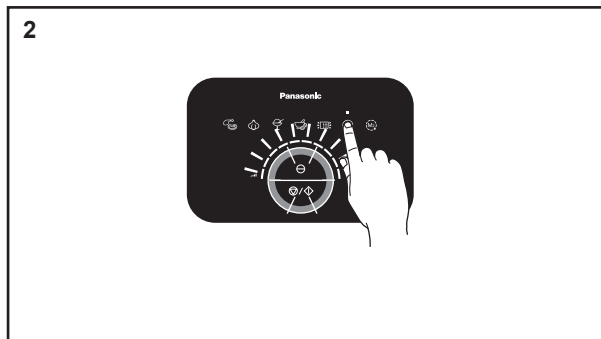
Förberedelse av ingredienser för vispblad

Funktion	Ingrediens	Läge	Max engångsansvändning	Drifttid (ca.)	Metod för beredning
Vispning	Äggvita	M1	2–6 st	50–90 s	 Separera äggvitan från äggulan för en slät maräng.
	Grädde	Oavbruten hastighet: Max	100–300 ml	15 s – 2 min	 Använd färsk grädde med minst 35 % fett i 5 °C.

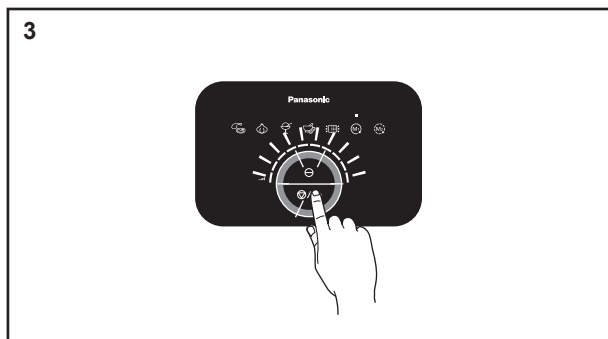
Använda med Manuell meny



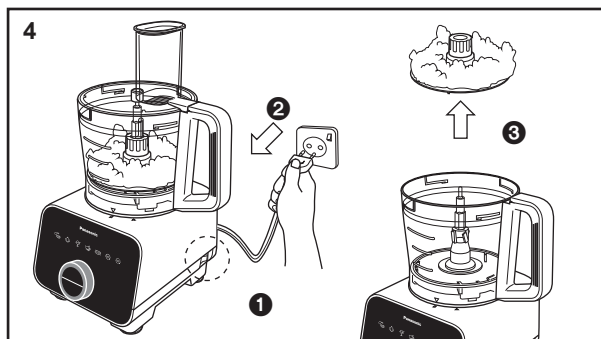
Efter montering, koppla in kontakten i uttaget och slå på strömbrytaren. Lägesindikatorns LED kommer att tändas och blinka.



Välj oavbrutet läge och justera hastigheten med vridväljaren. Ju fler staplar som tänds ju högre hastighet. Tryck på stopp-/startknappen för att starta körning.



Under körning kommer LED-indikatorn för stopp/start att förbli tänd. Observera hur vispade ingredienser jäser och formas. Tryck på stopp-/startknappen för att stanna funktionen när önskad konsistens har formats.






När beredningen är avslutad, slå av strömbrytaren och koppla ur från uttaget. Ta bort vispbladet försiktigt tillsammans med beredda ingredienser från skålen.

Observera:

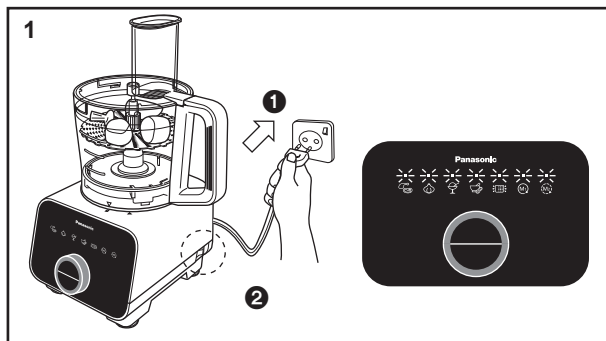
- Vispa inte grädden för länge då den kan brytas ner till klumpar av smör.
- Användning av olika märken vispgrädde kan ge olika resultat. Det är rekommenderat att vispa tills dess att vispgrädden är ordentligt vispad.

MATBEREDARE –RIVBLAD–

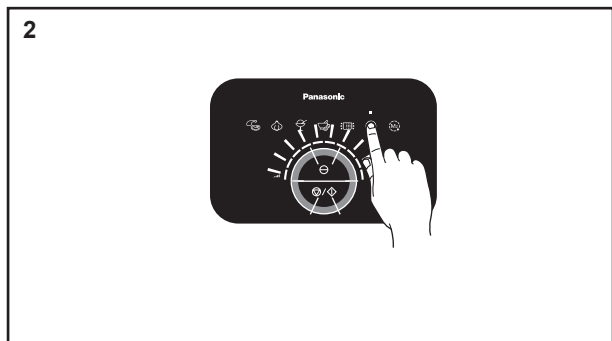
Förberedelse av ingredienser för rivblad

Funktion	Ingrediens	Läge	Max engångsansvändning	Drifttid (ca.)	Metod för beredning
Riv	Morot	 Oavbruten hastighet: Max	200 g	-	  Skär i 2–3 cm kuber.
	Äpple		200 g		
	Gurka		200 g		

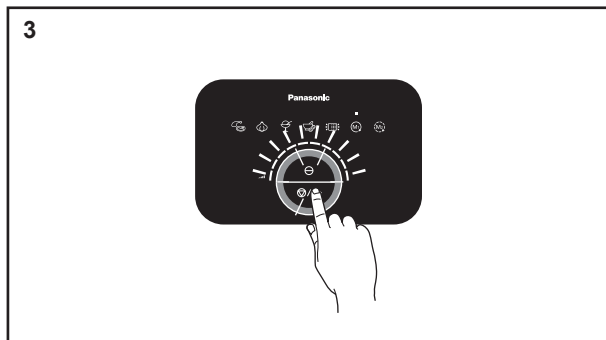
Använda med Manuell meny



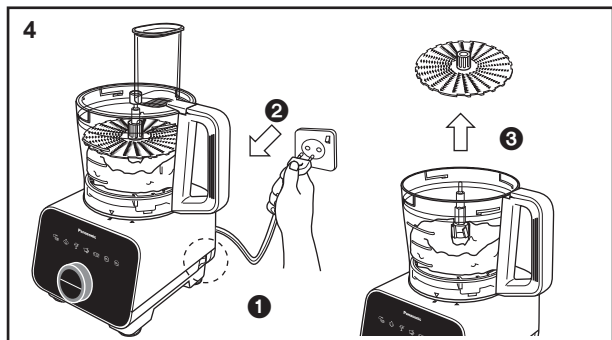
Efter montering, koppla in kontakten i uttaget och slå på strömbrytaren. Lägesindikatorns LED kommer att tändas och blinka.



Välj oavbrutet läge och justera hastigheten med vridväljaren. Ju fler staplar som tänds ju högre hastighet. Tryck på stopp-/startknappen för att starta körning.



Under funktionen kommer LED-indikatorn för stopp/start att förbli tänd. Tryck på stopp-/startknappen för att stanna körning.





Efter att beredningen är avslutad, slå av strömbrytaren och koppla ur från uttaget. Ta bort rivbladet från skålen innan beredda ingredienser tas bort.

Observera:

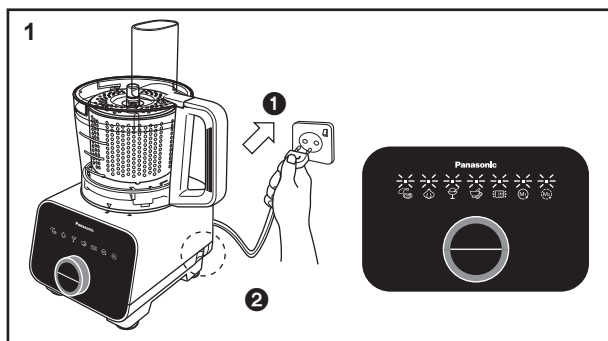
- Tillsätt inte ingredienserna via matarröret under funktion med rivbladet.

MATBEREDARE –SALLADSSLUNGA–

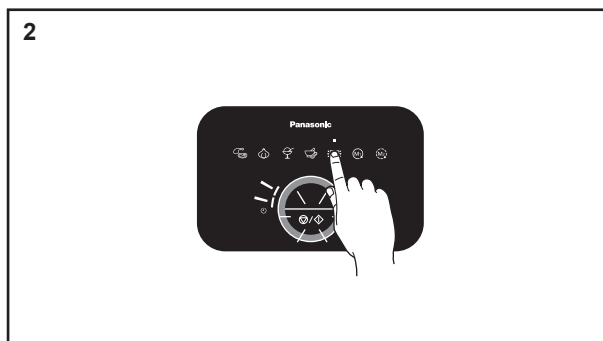
Förberedelse av ingredienser för salladsslunga

Funktion	Ingrediens	Läge	Max engångsanvändning	Drifftid (ca.)	Metod för beredning
Slunga	Salladsblad	 Auto	100 g	20–60 s	 Skär i 3-5 cm skivor.
	Vitkål		200 g	20–70 s	

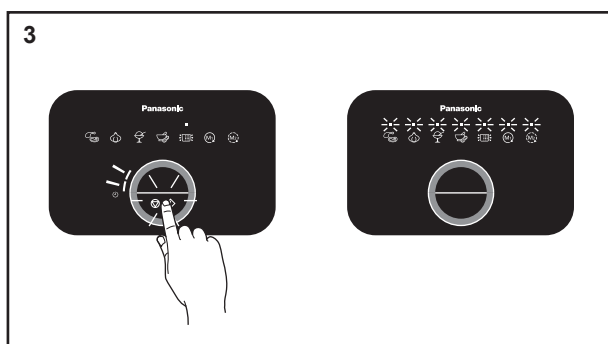
Använda med Auto-meny



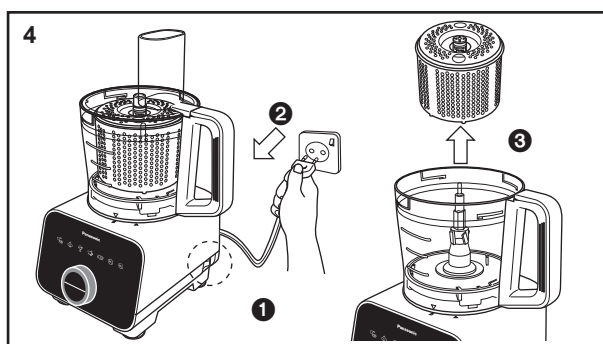
1 Efter montering, koppla in kontakten i uttaget och slå på strömbrytaren. Lägesindikatorns LED kommer att tändas och blinka.



2 Välj silläget. LED-indikatorn för valt läge tänds och ett pip ljud hörs. Körtid och stopp-/startknappen kommer att tändas och blinka.



3 Varje Auto-meny har förprogrammerad körtid. Varje upplyst stapel representerar 10 sekunders körtid. Tryck på stopp-/startknappen för att starta funktionen. Under funktionen kommer LED för körtid kommer att slockna en efter en efter varje 10 sekunders intervall tills inställd tid gått ut och 4 pip ljud kommer att höras. LED-indikatorn för valt läge kommer att tändas och blinka.





4 Efter att beredningen är avslutad, slå av strömbrytaren och koppla ur från uttaget. Ta bort salladsslungan från skålen.

Observera:

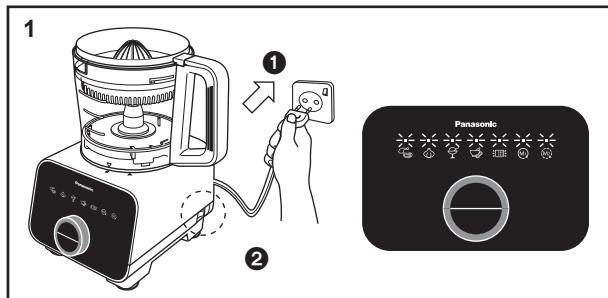
- Maximal arbetskapacitet för salladsslungan: 200 g eller till maximal höjd av salladsslungan, det som händer först.
- Förbjudna ingredienser: se sid. SE6.
- Se till att ingredienserna är jämt utspridda runt salladsslungan före beredning.
- Kör inte salladsslungan i annat läge än silläge.
- Se alltid till att locket till slungan är fäst på salladsslungan före användning, annars kan ingredienserna ramla ut och slitas sönder i skålen.
- Beroende på mängd ingredienser som används kommer det att uppstå betydande vibrationer. När det händer, håll ner locket till skålen med båda händerna för att hålla det på plats under körning.

MATBEREDARE –CITRUSPRESS–

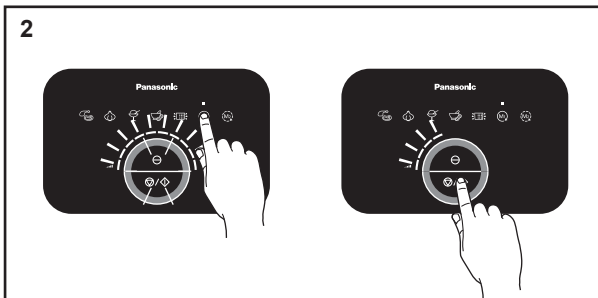
Förberedelse av ingredienser för citruspressen

Funktion	Ingrediens	Läge	Max engångsansvändning	Drifttid (ca.)	Metod för beredning
Pressa	Citrusfrukt	 Oavbruten hastighet: Nivå 4	1 000 ml	-	 Skär frukten i halvor.

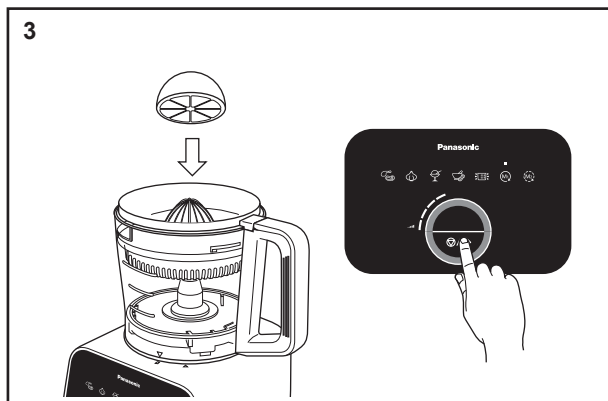
Använda med Manuell meny



1 Efter montering, koppla in kontakten i uttaget och slå på strömbrytaren. Lagesindikatorns LED kommer att tändas och blinka.

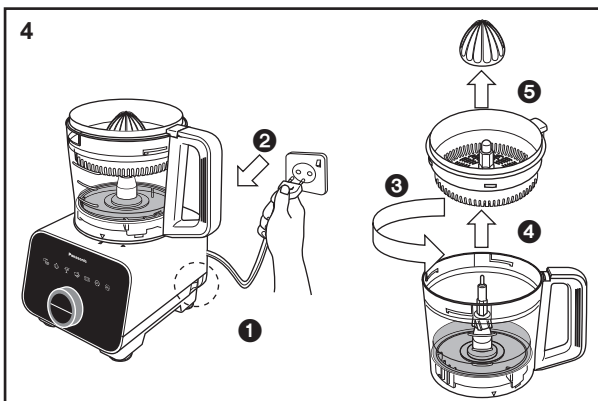


2 Välj oavbrutet läge och justera till nivå 4 med vridväljaren. Tryck på stopp-/startknappen för att starta körning.



3 Placera halvskuren frukt med den skurna sidan ovanpå citruspressen och tryck ner ordentligt för att pressa ut saften.

Under funktionen kommer LED-indikatorn för stopp/start att förbli tänd. Tryck på stopp-/startknappen för att stanna körning.



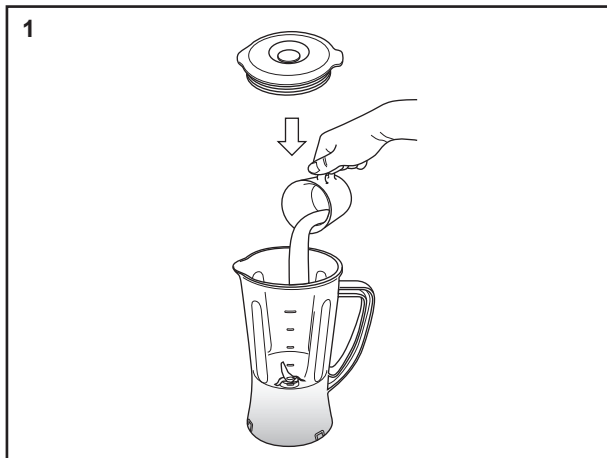
4 Efter att beredningen är avslutad, slå av strömbrytaren och koppla ur från uttaget. Ta bort citruspresstillsatsen från skålen innan du häller ut den pressade saften.

Observera:

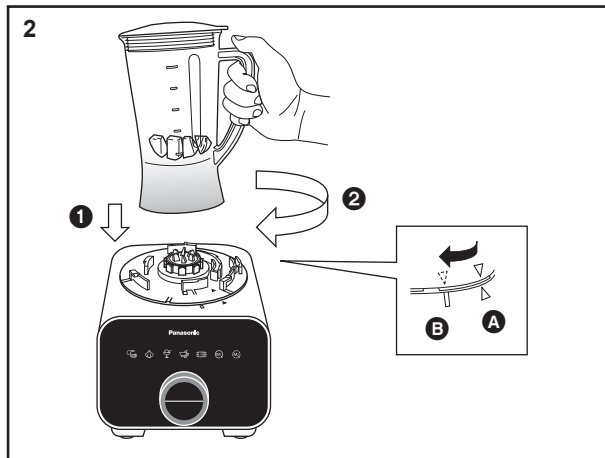
- Se alltid till att citronkonen är placerad ovanpå citrussilen före användning.
- Sluta beredning med jämna mellanrum för att ta bort fruktköttet som är kvar på citrussilen för att förenkla utpressning av saften.
- Det är inte rekommenderat att använda citruspressen med högre hastigheter än nivå 4.
- Undvik att vidröra citruskonen när den roterar.

BLENDER

Hopsättning och isärtagning av blendertillsats



Sätt in ingredienser i blenderkannan och stäng med locket till blendern.





Placera blenderkannan ovanpå motorhuset till dess att märket passar in som visas i **A**.

Vrid blenderkannan medurs tills ett 'klick'-ljud hörs. Se till att triangelmärket på blenderkannan är inpassat mot fyrkantsmärket på motorhuset som visas i **B**.

För att ta isär, följ stegen för hopsättning omvänt.

Förberedelse av ingredienser för blender

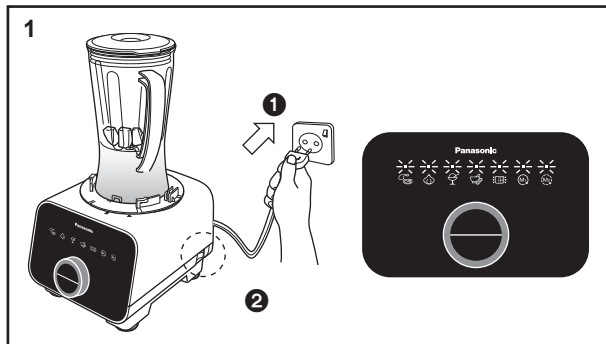
Funktion	Ingrediens	Läge	Max engångsansvändning	Drifftid (ca.)	Metod för beredning
Mixning	Frukt, grönsaker	 Oavbruten hastighet: Max	1 000 ml	-2 min	 Skär i 1 cm kuber.

Observera:

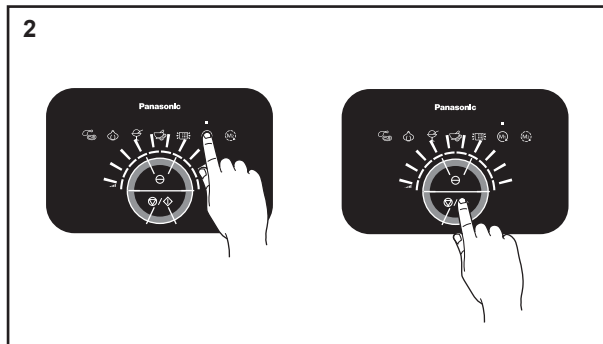
- Maximal arbetskapacitet: 1 l
- Förbjudna ingredienser för blenderkanna: se sid. SE6.
- Det rekommenderas inte att mixa hårda och viskösa ingredienser. Men vid behov, skär hårda ingredienser till små bitar (t.ex. skär morötter till 1 cm³ kuber) och fyll blenderkannan med ingredienser så att de inte överstiger hälften av angiven kapacitet.
- Fyll inte över maximal nivå och minska ingredienserna när apparaten låter onormalt eller vibrerar under körning.
- Lägg i mjuka ingredienser (frukt, grönsaker) i blenderkannan innan andra ingredienser läggs till.

BLENDER

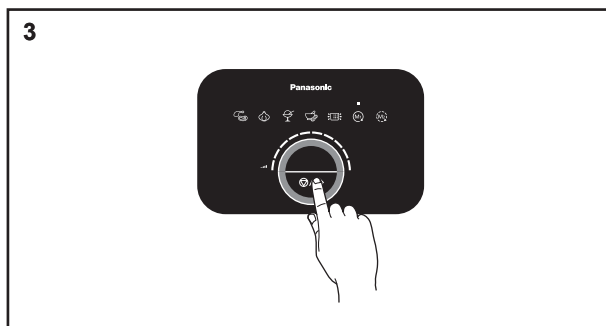
Använda med Manuell meny



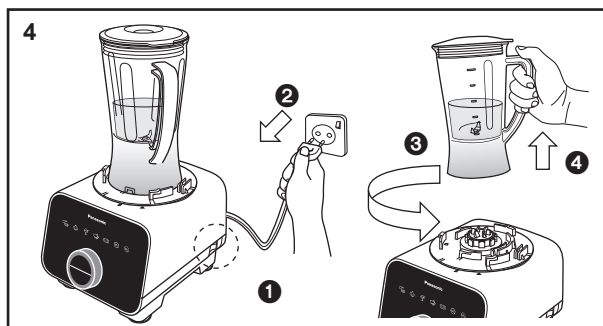
Efter montering, koppla in kontakten i uttaget och slå på strömbrytaren. Lägesindikatorns LED kommer att tändas och blinka.



Välj oavbrutet läge och justera hastigheten med vridväljaren. Ju fler staplar som tänds ju högre hastighet. Tryck på stopp-/startknappen för att starta körning.



Under funktionen kommer LED-indikatorn för stopp/start att förbli tänd. Tryck på stopp-/startknappen för att stanna körning.



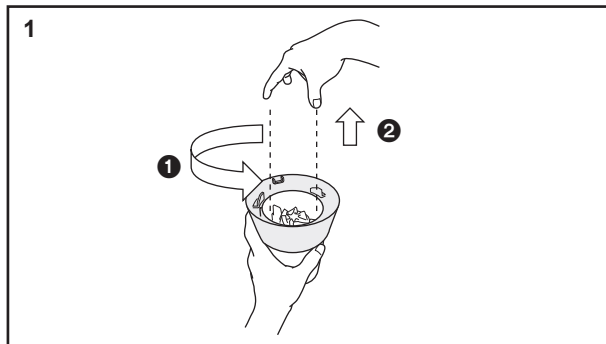
Efter att beredningen är avslutad, slå av strömbrytaren och koppla ur från uttaget. Ta bort blendern från motorhuset och fortsätt att ta bort ingredienserna.

Observera:

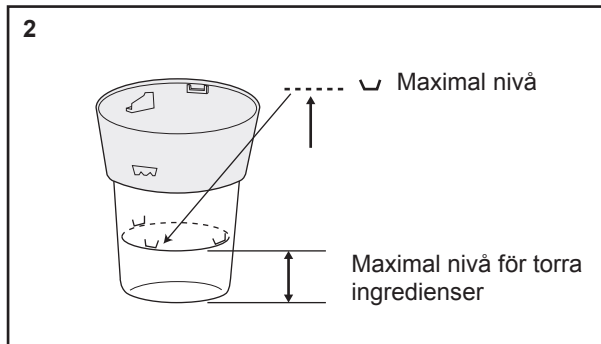
- Om skärbladen fastnar, slå omedelbart av blendern och kolla sedan ur den. Försök inte ta bort fastnade ingredienser med dina fingrar, använd ett föremål som en gummispatel istället.
- Under mixning finns det en möjlighet att ingredienser skvätter ut ur hålet i locket till blendern. Om de skvätter ut, torka upp dem med en torr trasa.
- Kör inte över angiven tid (2 min PÅ, 2 min AV).

TORRMALNING

Isärtagning från förpackat tillstånd

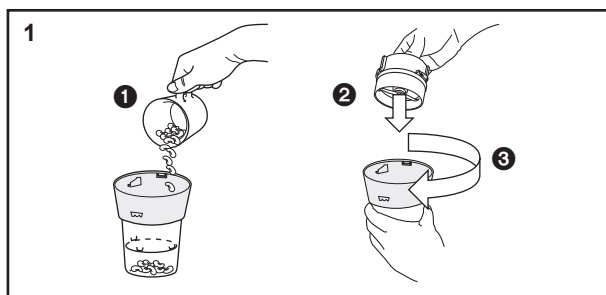


Vrid basen till behållaren för malen moturs för att låsa upp den och lyft upp den från behållaren till malen.

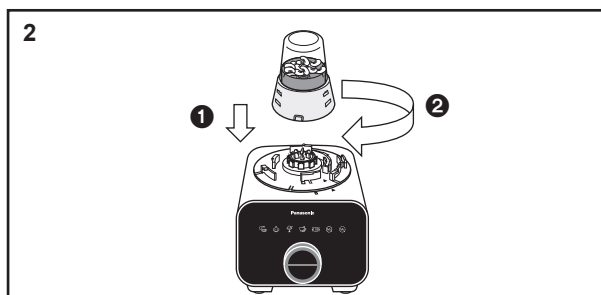


En maximal nivå för torra ingredienser anges på behållaren för malen. Fyll inte över denna nivå.

Hopsättning och isärtagning av torrmalstillbehör



Vänd behållaren för malen upp och ner och fyll på ingredienserna utan att överstiga indikerad maximal nivå.




Placera tormalen ovanpå motorhuset. Vrid tormalen medurs tills ett 'klick'-ljud hörs.

Placera basen till behållaren för malen på ovanpå skålen och vrid den medurs tills ett 'klick'-ljud hörs. Se till att räfflorna på utsidan av basen till behållaren för malen och innerytan på behållaren till malen är ordentligt fasthakade.

För att ta isär, följ stegen för hopsättning omvänt.

Förbered ingredienser för torrmal

Funktion	Ingrediens	Läge	Max engångsansvändning	Drifftid (ca.)	Metod för beredning
Mala	Kaffeböner		Till maximal nivå	-60 s	-
	Peppar	Oavbruten hastighet: Max			

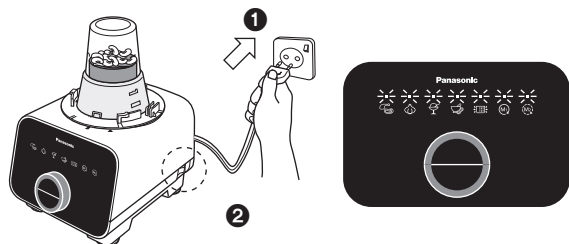
Observera:

- Förbjudna ingredienser: se sid. SE6.
- Kör inte enheten med malen tom.
- Fyll inte över maximal nivå och minska ingredienserna när apparaten låter onormalt eller vibrerar under körning.

TORRMALNING

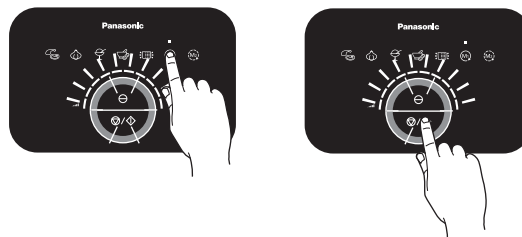
Använda med Manuell meny

1



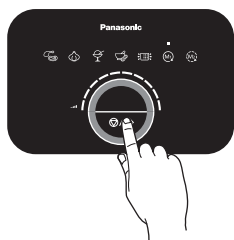
Efter montering, koppla in kontakten i uttaget och slå på strömbrytaren. Lägesindikatorns LED kommer att tändas och blinka.

2



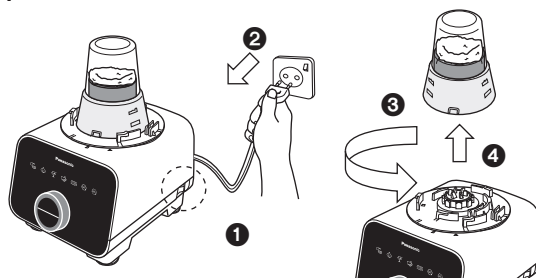
Välj oavbrutet läge och justera hastigheten med vridväljaren. Ju fler staplar som tänds ju högre hastighet. Tryck på stopp-/startknappen för att starta körning.

3



Under funktionen kommer LED-indikatorn för stopp/start att förbli tänd. Tryck på stopp-/startknappen för att stanna körning.

4



Efter att beredningen är avslutad, slå av strömbrytaren och koppla ur från uttaget. Ta bort tormalen från motorhuset och fortsätt med att ta bort ingredienserna.

Observera:

- Var försiktig med skärbladen medan du tar bort ingredienserna.
- Kör inte över angiven tid (1 min PÅ, 2 min AV).

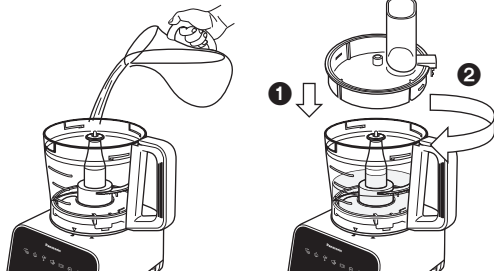
EFTER ANVÄNDNING

Rengöring

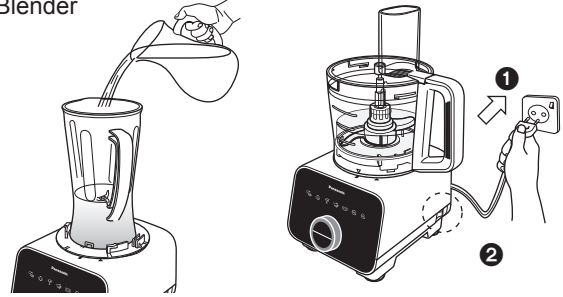
Förtvätt

Förtvätt underlättar rengöringen. Den kan användas för knivblad och blendern. För att förtvätta, följ nedan steg.

1 Matberedare



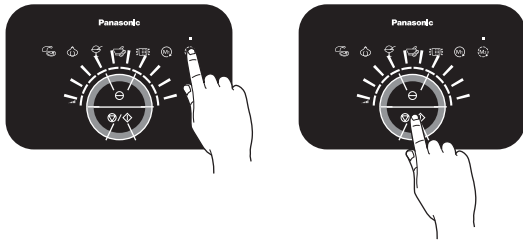
Blender



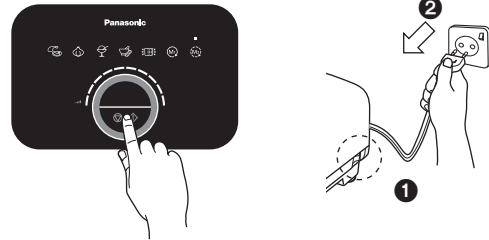
Placera använda tillsatser inuti skålen och fyll skålen med vatten tills tillsatsen är täckt med vatten (max 500 ml). Placera locket till skålen ovanpå skålen och vrid medurs tills ett 'klick'-ljud hörs.

För blendern, fyll i 500 ml i blenderkannan och sätt på locket. Sätt i kontakten i uttaget och slå på strömbrytaren.

2

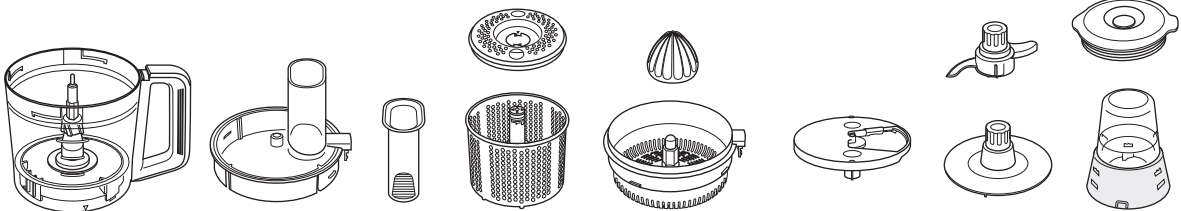


3

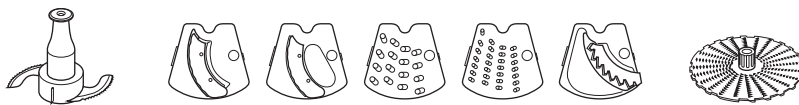


Matberedare: Välj avbrutet läge tryck på stopp-/startknappen och kör i 10-20 sekunder på nivå 10.
Blender: Välj oavbrutet läge tryck på stopp-/startknappen och kör i 10-20 sekunder på nivå 10.

Tryck på stopp-/startknappen för att stanna körning. Slå av strömbrytaren och koppla ur från uttaget. Ta bort tillsatserna och fortsätt för rengöring.



Tvätta dessa saker genom att skölja dem under rinnande vatten. Använd neutralt diskmedel vid behov. Torka dem sedan med en ren handduk.



Tvätta dessa saker genom att skölja dem under rinnande vatten och rengör dem noga med en borste.
Använd neutralt diskmedel vid behov.



Observera:

- Dessa saker är extremt vassa och måste hanteras med extra försiktighet när de rengörs. Undvik stöt dessa saker mot hårda föremål vid rengöring.
- Basen till behållaren för malen får inte tvättas, använd en borste för rengöring.



EFTER ANVÄNDNING

Motorhus / gummifot

Torka av eventuell smuts eller stänk med en ren fuktig trasa.

Observera:

- Se till att strömkabeln är urkopplad före rengöring av motorhuset.
- Tvätta inte motorhuset under rinnande vatten.
- Använd aldrig frätande vätskor (t.ex. alkohol, tinner, m.m.) för att rengöra motorhuset.

Rengöring med en diskmaskin

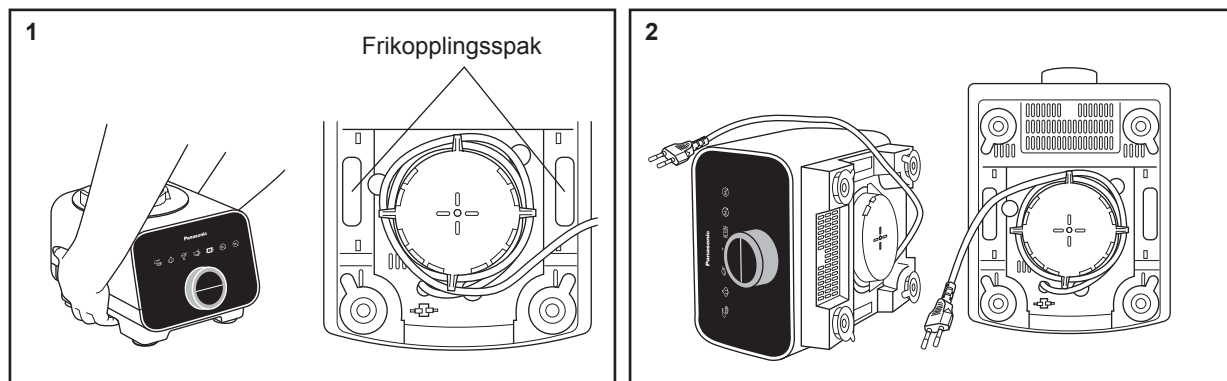
Skålen och locket till skålen kan tvättas i diskmaskin.

Observera:

- Placera inte dessa saker nära varma områden i diskmaskinen då höga temperaturer kan skada dem.

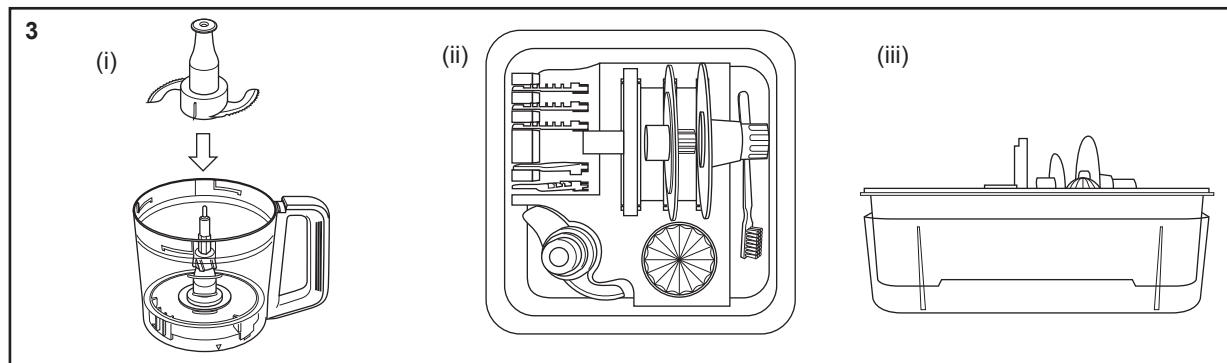
Förvaring

Se till att alla tillsatser och skålen tas bort från huset innan förvaring.



För att frigöra gummifotens sug på motorhuset, tryck på frigöringsarmen på undersidan av motorhuset samtidigt som ses i bilden ovan och lyft upp den.

Väلت motorhuset på sidan och fortsätt med att linda sladden runt området för upplindning av sladden så att bara kontakten sticker ut på sidan.



(i) Förvara knivbladet inuti skålen. Förvaringslådan är till för att förvara andra tillsatser. Förvara tillsatserna på samma plats som de kom i.

(ii) Lista över tillsatser i förvaringslådan: Degblandare, citruskon, tjockt skivningsblad, tunt skivningsblad, fint strimlingsblad, grovt strimlingsblad, julienne-blad, bladhållare, rivblad, vispblad och borst.

(iii) Placera förvaringslådans lock under förvaringslådan för att samla upp vatten från de tvättade tillsatserna

Observera:

- Kassera de mjuka plasthöljet efter att förvaringslådan öppnats.

FELSÖKNING

Kontrollera följande punkter innan du begär service.

Problem	Orsak och Åtgärd
Apparaten slås inte på.	<ul style="list-style-type: none">● Kontakten är lös i uttaget.<ul style="list-style-type: none">➔ Sätt i den ordentligt i uttaget.● Strömbrytaren har inte slagits på.<ul style="list-style-type: none">➔ Slå på strömbrytaren.
Ingen av kontrollpanelfunktionerna kan väljas.	<ul style="list-style-type: none">● Handskar kan orsaka okänslighet hos kontrollpanelen.<ul style="list-style-type: none">➔ Välj funktioner med bara fingrar.● Funktionen trycks på fel plats.<ul style="list-style-type: none">➔ Tryck ordentligt på bilden på kontrollpanelen.● Apparaten går redan.<ul style="list-style-type: none">➔ Funktioner kan inte ändras medan apparaten är igång. Avsluta tidigare funktion innan ny väljs.
Apparaten startat inte även om stopp-/startknappen trycks in. (Felläge indikeras)	<ul style="list-style-type: none">● Skålen, blendern eller tormalen är inte ordentligt låsta till motorhuset.<ul style="list-style-type: none">➔ Se till att triangelmärket på tillsatsen är inpassat mot fyrkantmärket på motorhuset som visas på sidan SE9.● Locket till skålen eller citrussilen är inte helt låsta på skålen.<ul style="list-style-type: none">➔ Sätt fast locket till skålen eller citrussilen fullt på skålen.
Apparaten fungerar inte även när funktionen startats. (Inget felläge)	<ul style="list-style-type: none">● Ingredienser har fastnat.<ul style="list-style-type: none">➔ Ta bort ingredienserna försiktigt och se till att använd mängd är enligt anvisningarna.
Vald funktion avbryts. (LED-indikator för valt läge börjar blinka.)	<ul style="list-style-type: none">● Apparaten har lämnats på tomgång längre än 10 sekunder efter att funktionen har valts.<ul style="list-style-type: none">➔ Se till att åtgärden utförs inom 10 sekund efter det att funktionen har valts.
Apparaten stannar plötsligt under funktionen.	<ul style="list-style-type: none">● Överspänningskyddet har aktiverats. (Se sidan SE9)<ul style="list-style-type: none">• För mycket ingredienser har lagts i.<ul style="list-style-type: none">➔ Ta bort överflödiga ingredienser och se till att använd mängd är enligt anvisningarna.• Stora bitar eller hårda ingredienser användes.<ul style="list-style-type: none">➔ Se till att ingredienserna är skurna i angivna storlekar. Använd inte hårda ingredienser så som frusen mat eller som har hög densitet.● Säkerhetslåset har löst ut. (Se sidan SE9)<ul style="list-style-type: none">• Onormala vibrationer under körning kan flytta säkerhetslåset.<ul style="list-style-type: none">➔ Se till att ingredienserna som används är i rätt mängd.➔ Lås fast locket på skålen eller citrussilen på skålen ordentligt och se till att skålen, blendern eller tormalen är låst på motorhuset.
Det är onormala vibrationer och ljud under körning.	<ul style="list-style-type: none">● Gummifoten och/eller bänkskivan är inte ren.<ul style="list-style-type: none">➔ Torka av eventuell smuts eller stänk med en ren fuktig trasa. Gummifoten är endast effektiv när den är placerad på en ren, slät och plan yta.● Ingredienserna för beredning är antingen för många eller för hårda.<ul style="list-style-type: none">➔ Se till att ingredienserna som används motsvarar de som anges, minska ingredienser om angiven mängd överstigs.

FELSÖKNING

Problem

Texturen och konsistensen på beredda ingredienser blev inte bra.

Orsak och Åtgärd

- Vissa ingredienser kan vara för svåra att bereda råa, t.ex. pumpa.
 - ➔ Förkokning kan krävas för att mjuka upp ingredienserna före beredning, t.ex. tills en gaffel kan stickas in lätt.
- Storleken på ingredienserna är inte enligt metoderna för förberedelse.
 - ➔ Förbered genom att följa angivna storlekar.
- Beredning av vissa ingredienser samtidigt kan leda till att stycken är kvar för frysläget.

Auto-meny




- Grundinställningen för tiden för Auto-menyn avser angiven mängd. Andra mängder ingredienser för beredning kommer att påverka prestandan.
 - ➔ Öka tiden för beredning genom att justera vridväljaren och bered till önskad textur och konsistens.

Manuell meny

- Maximal mängd för ingredienser och tid för beredning är till som en riktlinje, färre ingredienser och olika ingredienser kommer att påverka prestandan.
 - ➔ Bered ingredienser under lämplig tid till önskad textur och konsistens.

Fellägesindikering


Överspänningsskydd, högspänningsavkänning och högströmsavkänning

<p>i) Överspänningsskydd</p>  <p>Inga LED tänds.</p>	<p>ii) Högspänningsavkänning</p>  <p>Alternativt blinkande av LED:erna Hacka och Avbrutet.</p>	<p>iii) Högströmsavkänning</p>  <p>Alternativt blinkande av LED:erna Färs+Hacka och Oavbrutet+Avbrutet.</p>
---	---	--

Åtgärd:

För fallen i) och iii), slå av strömbrytaren på sidan av motorhuset, minska mängden ingredienser till hälften och kör igen. Om den fortfarande inte startar, slå av strömbrytaren igen på sidan av motorhuset och återuppta funktionen. För fall ii), visas fellägesindikering på grund av för stor spänning. Använd 220–240 V.

Överhettad motor




Alternativt blinkande på LED:erna Färs och Avbrutet.

Åtgärd:

Slå av strömbrytaren och låt apparaten svalna (ca. 30 min). Minska mängden ingredienser till hälften och kör igen.

Skålen, blendern eller tormalen är inte ordentligt låsta till motorhuset.



Alternativt blinkande av LED:erna Färs+Hacka+Fryst och Pasta+Sil+Oavbrutet.

Åtgärd:

Sätt tillbaka delen på motorhuset på rätt plats. (Se sidan SE9).

Fel på elektroniska komponenter



eller



eller



eller



Alternativt blinkande av LED:erna Färs eller Hacka eller Fryst och Oavbrutet.

Åtgärd:

Kontakta närmsta servicecenter för reparation.

TEKNISKA DATA

Modellnr	MK-F800	
Funktion	Matberedare	Blender och torrmalning
Strömförsörjning	220–240 V ~ 50–60 Hz	
Märkeffekt	180–200 W	
Brytare	Vridväljare med touchpanelbrytare	
Driftsområden	2 minuter PÅ, 4 minuter AV	Blender: 2 minuter PÅ, 2 minuter AV Torrmalning: 1 minut PÅ, 2 minuter AV
	Förutom det som står på sidan "Förberedelse av ingredienser".	
Mått (ca.) (HxBxD)	435 x 264 x 265 mm	Blender: 406 x 264 x 265 mm Torrmalning: 298 x 264 x 265 mm
Vikt (ca.)	4,3 kg	Blender: 4,0 kg Torrmalning: 3,8 kg
Kapacitet (ca.)	Behållarkapacitet: 2,5 l Maximal arbetskapacitet: Endast vätskor = 1,5 l Endast fasta ingredienser = 600 g	Blender: 1 l Torrmalning: 50 g (kaffebönor)
	Förutom det som står på sidan "Förberedelse av ingredienser".	
Tillsatser & tillbehör	Knivblad, rivblad, degblandare, vispblad, salladsslunga, bladhållare, strimlingsblad (grovt & fint), skivningsblad (tjockt & tunt), julienne-blad, citruspress och förvaringslåda	Blender, torrmal
Vanliga tillbehör	Borste med spatula	
Saker som kan tvättas i diskmaskin	Skål och lock till skål	
Luftburet ljud	86 (dB (A) re. 1 pW)	87 (dB (A) re. 1 pW)



Avfallshantering av produkter

Endast för Europeiska Unionen och länder med återvinningssystem

Denna symbol på produkter, förpackningar och/eller medföljande dokument betyder att förbrukade elektriska och elektroniska produkter inte får blandas med vanliga hushållssopor. För att gamla produkter ska hanteras och återvinnas på rätt sätt ska dom lämnas till passande uppsamlingsställe i enlighet med nationella bestämmelser.

Genom att ta göra det korrekt hjälper du till att spara värdefulla resurser och förhindrar eventuella negativa effekter på människors hälsa och på miljön.

För mer information om insamling och återvinning kontakta din kommun.

Olämplig avfallshantering kan beläggas med böter i enlighet med nationella bestämmelser.

Panasonic Test and Development Kitchen
Panasonic Consumer Electronics U.K.
A Division of Panasonic U.K. Ltd
Willoughby Road, Bracknell, Berks, RG12 8FP
Web Site: www.panasonic.co.uk

Representative in EU :
Panasonic Marketing Europe GmbH
Panasonic Testing Centre
Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Germany

Panasonic Manufacturing Malaysia Berhad.
No. 3, Jalan Sesiku 15/2, Section 15, Shah Alam Industrial Site,
40200 Shah Alam, Selangor Darul Ehsan, Malaysia.
<http://www.panasonic.com>

Printed in Malaysia

© Panasonic Manufacturing Malaysia Berhad 2016

UZ50E1531
F0416-1076

E