

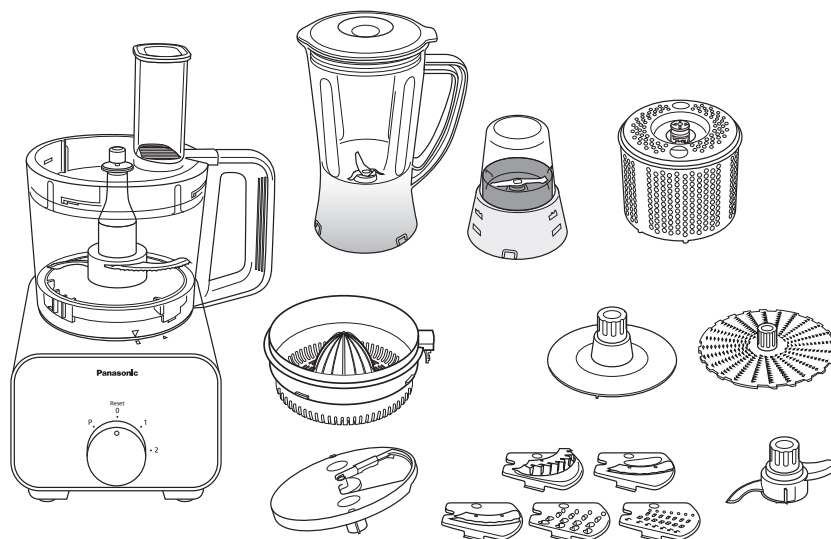
Panasonic®

**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-F500



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
CIRCUIT BREAKER PROTECTION	GB9
SAFETY LOCK.....	GB10
DISASSEMBLY	GB10
FOOD PROCESSOR	
(i) INTRODUCTION.....	GB11
(ii) KNIFE BLADE • KNEADING BLADE • WHIPPING BLADE • GRATING BLADE.....	GB11 - GB13
– Preparation of Ingredients	
– How to Use	
(iii) SLICING BLADES • SHREDDING BLADES • JULIENNE BLADE	GB14 - GB15
– Preparation of Ingredients	
– How to Use	
(iv) SALAD DRAINER	GB16
– Preparation of Ingredients	
– How to Use	
(v) CITRUS PRESS.....	GB17
– Preparation of Ingredients	
– How to Use	
BLENDER	
(i) INTRODUCTION.....	GB18
(ii) BLENDER	GB18
– Preparation of Ingredients	
– How to Use	
DRY MILL	
(i) DRY MILL.....	GB19
– Preparation of Ingredients	
– How to Use	
AFTER USE	GB20 - GB21
TROUBLESHOOTING	GB22
SPECIFICATIONS	GB23

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.

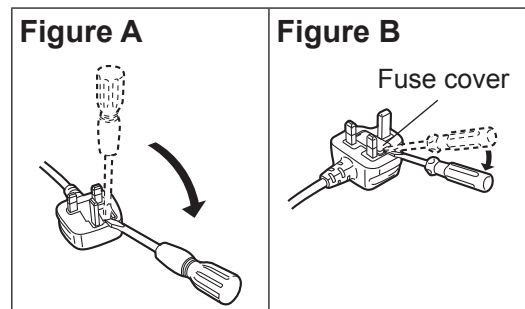
How to replace the fuse

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.

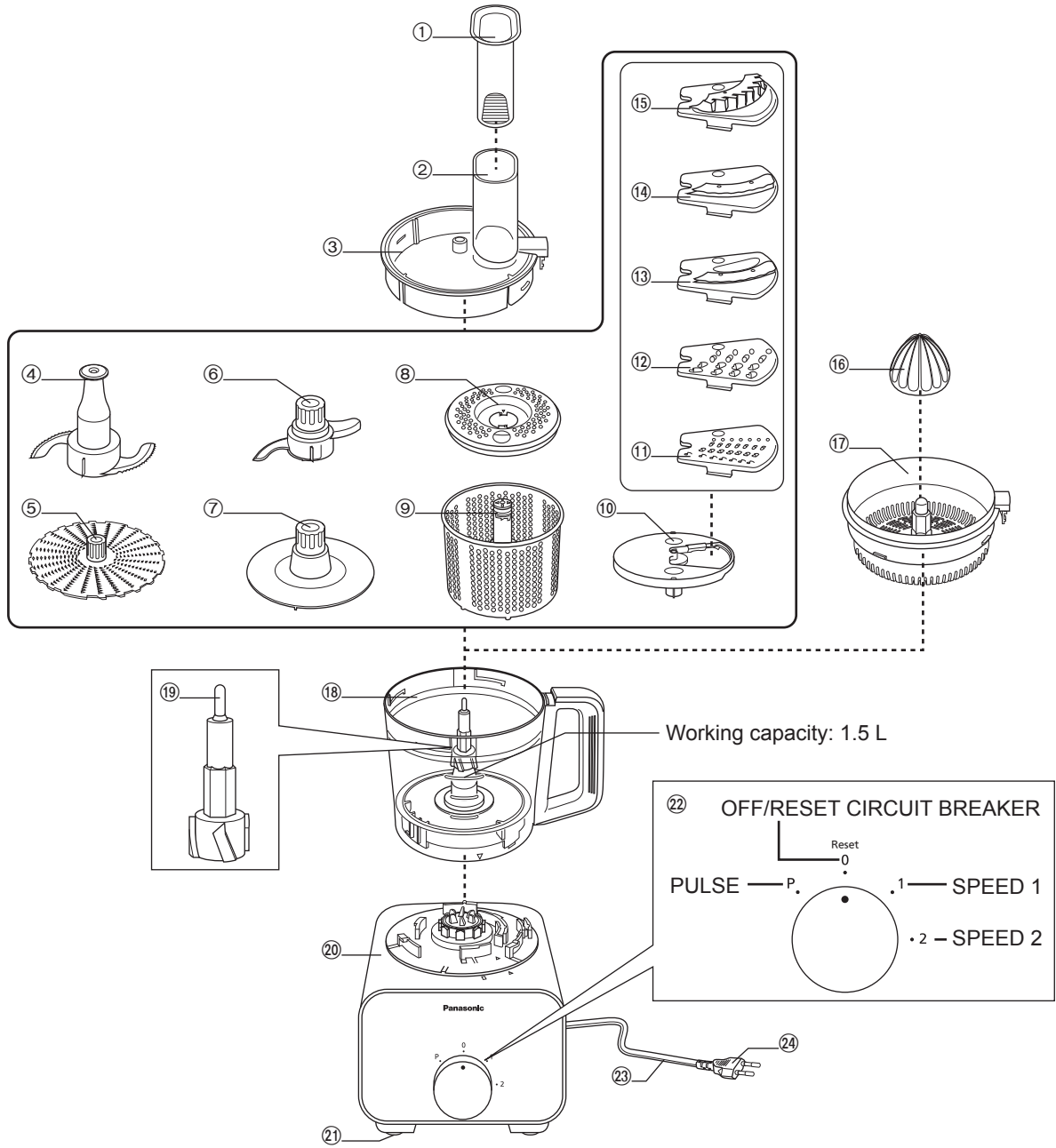
Illustrations may differ from actual AC mains plug.

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



PART NAMES

Food Processor



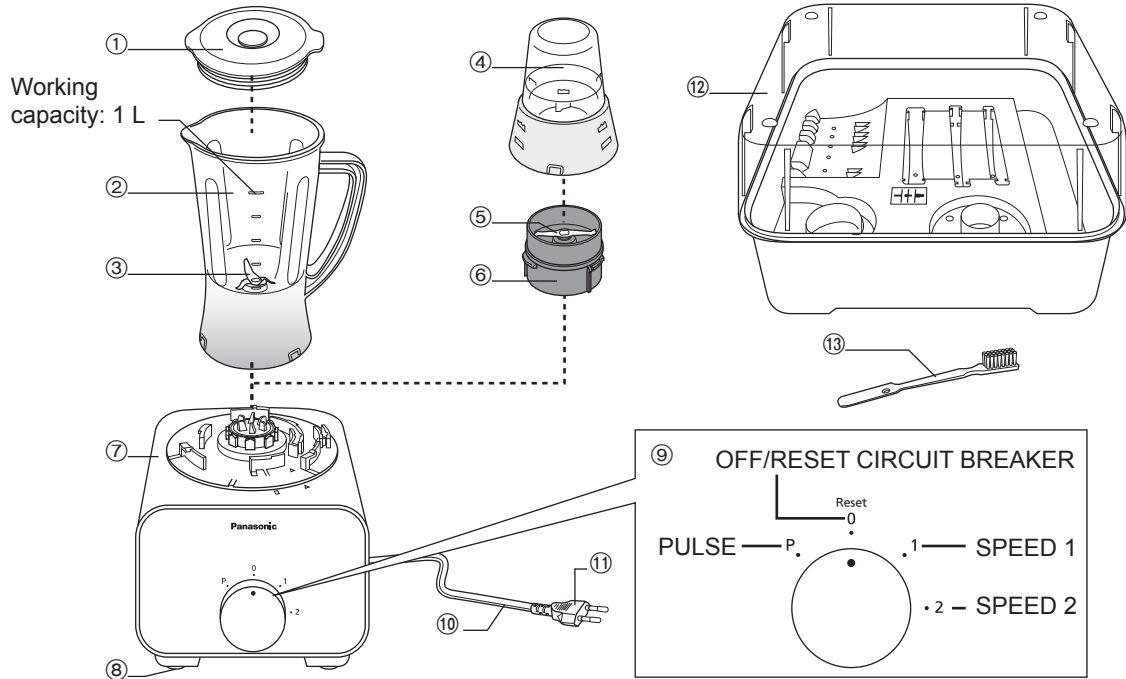
- | | |
|----------------------------|-------------------------|
| 1. Food Pusher | 13. Thin Slicing Blade |
| 2. Feeding Tube | 14. Thick Slicing Blade |
| 3. Bowl Lid | 15. Julienne Blade |
| 4. Knife Blade | 16. Citrus Cone |
| 5. Grating Blade | 17. Citrus Strainer |
| 6. Kneading Blade | 18. Bowl |
| 7. Whipping Blade | 19. Drive Shaft |
| 8. Drainer Cover | 20. Motor Housing |
| 9. Salad Drainer | 21. Rubber Foot |
| 10. Blade Stand | 22. Rotary Switch |
| 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 | 11. *Plug |
| 2. Blender Jug | 7. Motor Housing | 12. Storage Case Unit |
| 3. Blender Cutting Blade | 8. Rubber Foot | 13. Brush |
| 4. Mill Container | 9. Rotary Switch | |
| 5. Mill Cutting Blade | 10. Cord | |

*The shape of the Plug may vary from illustration.

CIRCUIT BREAKER PROTECTION

This appliance has the Circuit Breaker function to stop the motor when motor is overloaded. When the Circuit Breaker stops the motor due to overloading, turn off the Rotary Switch to OFF position "0" and follow the instruction below:

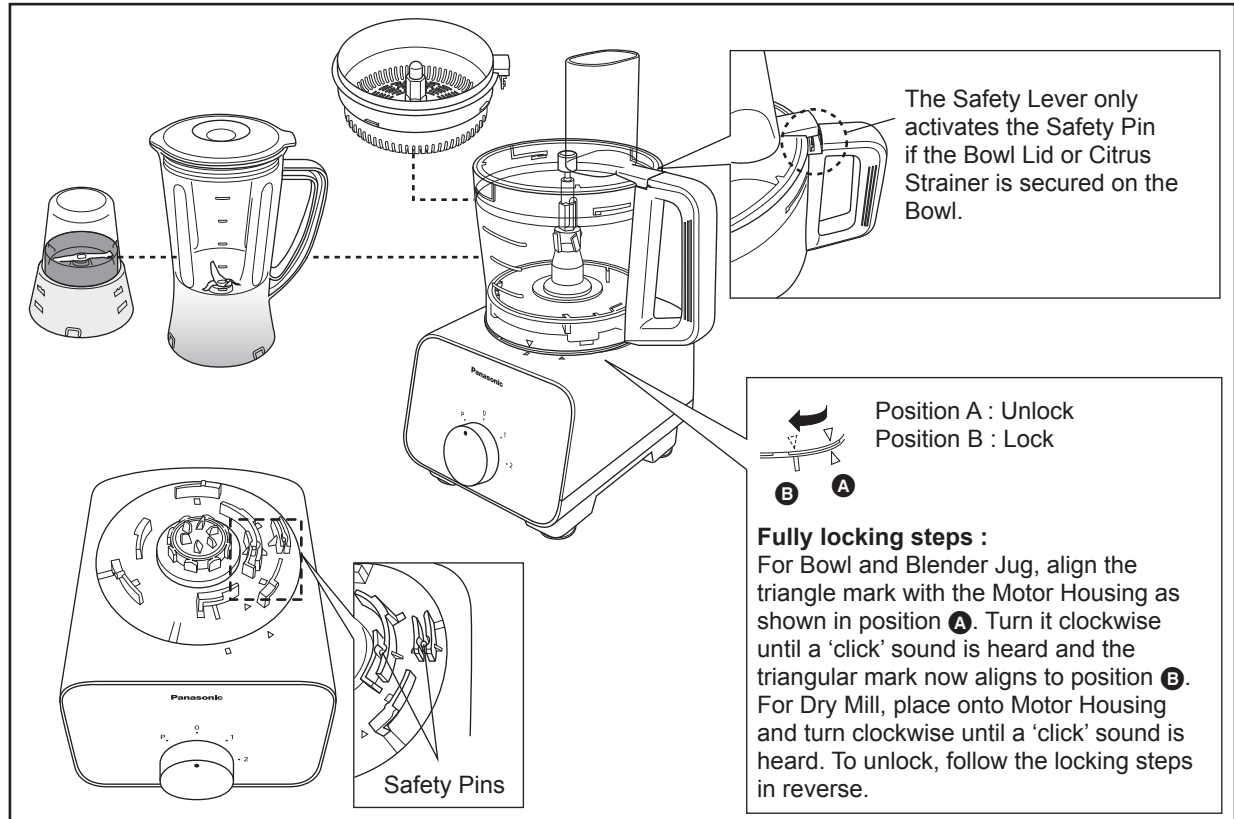
1. Reduce the ingredients to less than half and resume operation.
2. If it still does not start, turn off the Rotary Switch to OFF position "0" again and resume operation.
3. If all else fails, please contact your nearest service centre.

English

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 Mill Container are not fully locked to the Motor Housing.



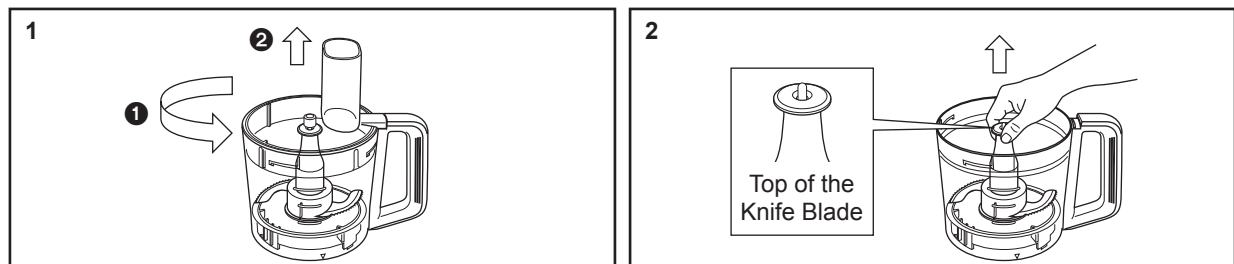
Note:

- 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.

DISASSEMBLY

Disassembly from Packaged Condition



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

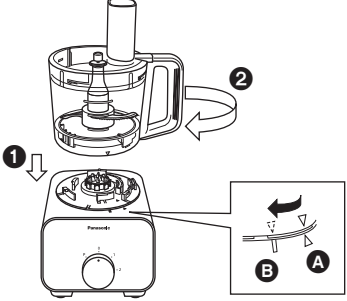
Hold the top of the Knife Blade and lift up to remove from Bowl.

Note:

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

FOOD PROCESSOR -INTRODUCTION-

It is highly recommended to clean all attachments and accessories and dry well before using the appliance for the first time, refer to page GB20 - GB21 for the cleaning method. Unplug when assembling the unit. Before plugging in, ensure that the Rotary Switch is in the OFF position "0". Please refer to page GB21 under 'Storing' on how to re-position the Motor Housing.






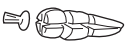









1. Place the Bowl on top of the Motor Housing until the mark aligns as shown in **A**.
2. Turn the Bowl clockwise until a 'click' sound is heard. Ensure that the triangle mark on the Bowl is aligned with the rectangle mark on the Motor Housing as seen in **B**.

To disassemble, follow the assembly steps in reverse.

English




FOOD PROCESSOR - KNIFE BLADE • KNEADING BLADE • WHIPPING BLADE • GRATING BLADE-

Ingredient Preparations for Knife Blade

Function	Ingredient	Speed	Quantity	Operating Time (approx.)	Preparation Method
Mince	Meat	2	50 ~ 400 g	5 ~ 50 sec	 Remove all skin, bones, and tendons, cut into 2 ~ 3 cm cubes.
	Fish		50 ~ 500 g	3 ~ 20 sec	
Chop	Onion	1 (Intermittent)	150 ~ 500 g	4 ~ 15 times	 Peel skin, cut into 2 ~ 3 cm cubes.
	Garlic	2	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	2	10 ~ 200 g	10 ~ 60 sec	 Cut into 2 ~ 3 cm cubes.
Mash	Boiled Potato	PULSE	100 ~ 400 g	3 ~ 15 times	 Cut into 2 ~ 3 cm cubes. Do not over process.
Frozen	Frozen Banana	2	250 ~ 450 g	30 ~ 180 sec	 1 ~ 2 cm width, half frozen condition, i.e. toothpick can pierce.
Ice Crush	Ice Cubes	2	~ 10 pcs	~ 20 sec	 2 ~ 3 cm ice cubes.
Grind	Peanuts	2	10 ~ 200 g	15 ~ 30 sec	 Remove peanut shell and skin.
Paste	Roasted Peanuts	2	100 ~ 400 g	5 ~ 10 min	 Remove peanut shell and skin.
Crumb	Soft White Bread	2	10 ~ 200 g	15 ~ 60 sec	 Slice soft bread into 6 to 8 pieces.

FOOD PROCESSOR - KNIFE BLADE • KNEADING BLADE • WHIPPING BLADE • GRATING BLADE-



Ingredient Preparations for Knife Blade

Function	Ingredient	Speed	Max Single Use	Operating Time (approx.)	Preparation Method
Knead (for confectionary)	Flour	2	~ 300 g	~ 120 sec	 Use for making confectionary such as sweets and cakes.
Juice Make	Fruit, Liquid etc.	2	~ 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.	2	~ 1,500 mL	~ 120 sec	 Cut into 2 ~ 3 cm cubes. Process solids first. Fill liquid till total not exceeding 1,500 mL.



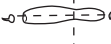
Ingredient Preparations for Kneading Blade

Function	Ingredient	Speed	Max Single Use	Operating Time (approx.)	Preparation Method
Knead (for bread)	Bread Flour	2	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		

Ingredient Preparations for Whipping Blade

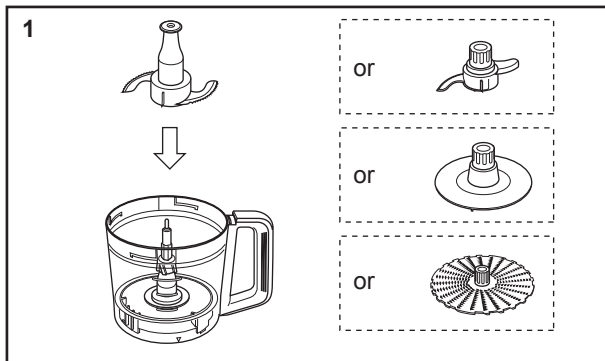
Function	Ingredient	Speed	Max Single Use	Operating Time (approx.)	Preparation Method
Whip	Egg White	2	2 ~ 6 pcs	50 sec ~ 90 sec	 Separate the egg white from the yolk for a smooth meringue.
	Cream		100 ~ 300 mL	15 sec ~ 2 min	 Use fresh cream of fat content 35% or higher at 5 °C.

Ingredient Preparations for Grating Blade

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

FOOD PROCESSOR - KNIFE BLADE • KNEADING BLADE • WHIPPING BLADE • GRATING BLADE-

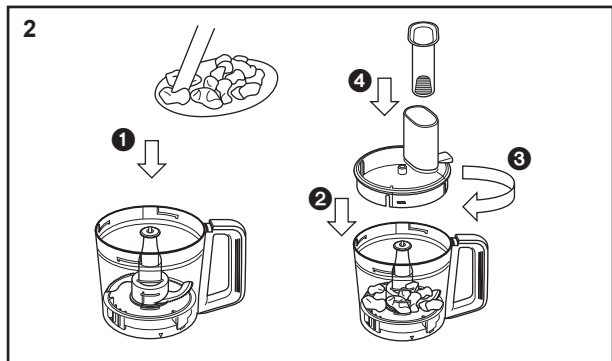
How to Use : Knife Blade • Kneading Blade • Whipping Blade • Grating Blade



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

Note:

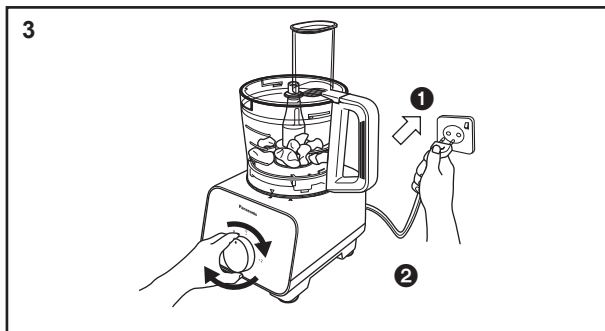
For the Knife Blade, ensure that the Drive Shaft is protruding from the Knife Blade after insertion.



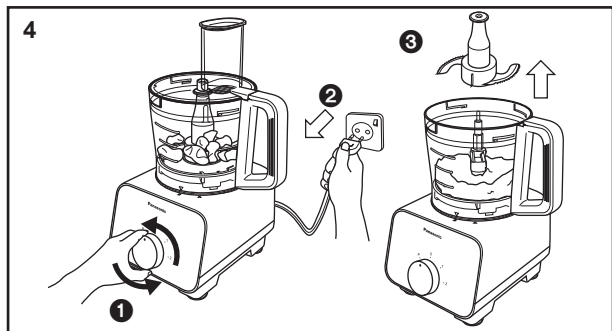
Put the ingredients into the Bowl. Place the Bowl Lid on top of the Bowl and turn it clockwise until a 'click' sound is heard. Insert the Food Pusher into the Feeding Tube. Attach the Bowl assembly onto the Motor Housing as seen in page GB11.

Note:

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



Plug-in the plug into the socket and turn the Rotary Switch to select the speed required (refer to "Preparation of Ingredients" at page GB11-GB12).



After the processing is completed, return the Rotary Switch to OFF position "0" and unplug from the socket. Remove the Knife Blade from the Bowl before removing the processed ingredients.

Note:

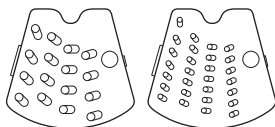
- Always ensure that the Knife Blade is inserted before adding ingredients into the Bowl.
- Do not exceed the stated amount of ingredients for kneading as abnormal vibration may occur.
- Do not insert hot ingredients into the Bowl for processing. Always ensure that the ingredients are sufficiently cooled before inserting, i.e. 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.
- When process the liquid ingredients together with ice cubes, put the ice cubes not more than 10 pcs (approx. 170 g).
- Do not exceed the stated amount of ingredients for the Kneading Blade as abnormal vibration may occur.
- 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.
- 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 on the Kneading Blade 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.

English

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



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

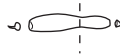






Shredding Blades (Coarse / Fine)
- used for shredding and grating ingredients.

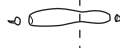





Julienne Blade
- used for making french fries and shredding ingredients.



Ingredient Preparations for Slicing Blades (Thick / Thin)

Function	Ingredient	Speed	Max Single Use	Operating Time (approx.)	Preparation Method
Slice	Cucumber	2	700 g	-	    
	Onion		700 g		
	Carrot		600 g		
	Potato		600 g		
	Cabbage		400 g		

Ingredient Preparations for Shredding Blades (Coarse / Fine)

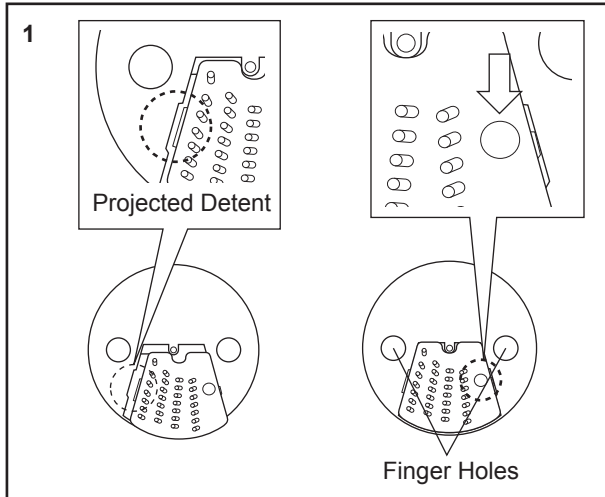
Function	Ingredient	Speed	Max Single Use	Operating Time (approx.)	Preparation Method
Shred	Cucumber	2	500 g	-	  
	Carrot		500 g		
	Potato		650 g		
	Cheese		500 g		

Ingredient Preparations for Julienne Blade

Function	Ingredient	Speed	Max Single Use	Operating Time (approx.)	Preparation Method
French Fry	Potato	2	800 g	-	 
Shred	Cabbage		500 g		

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

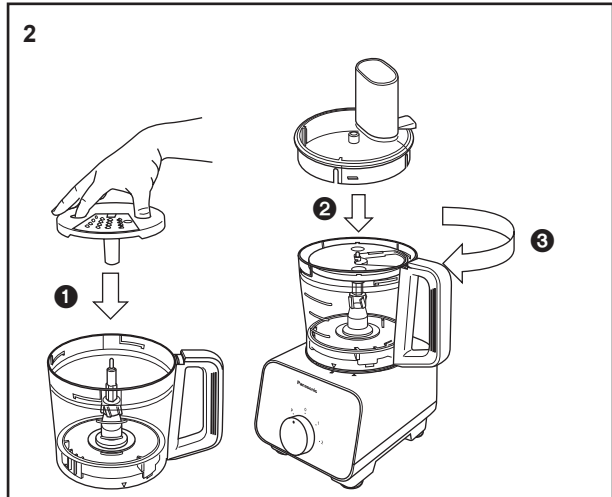
How to Use: Slicing Blades (Thick / Thin), Shredding Blades (Coarse / Fine), Julienne Blade



Fit the projected detent of the desired blade onto the Blade Stand and ensure it is seated properly. Push down on the dimple on the blade as seen above until a 'snap' sound is heard.

Note:

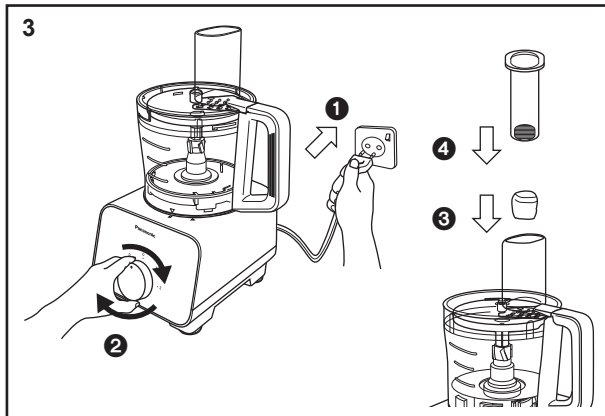
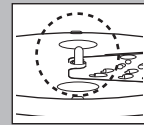
- Beware of the sharp edges on the blades while inserting into the Blade Stand.
- To remove the blade, turn over the Blade Stand and push down on the reverse side of the dimple on the blade.



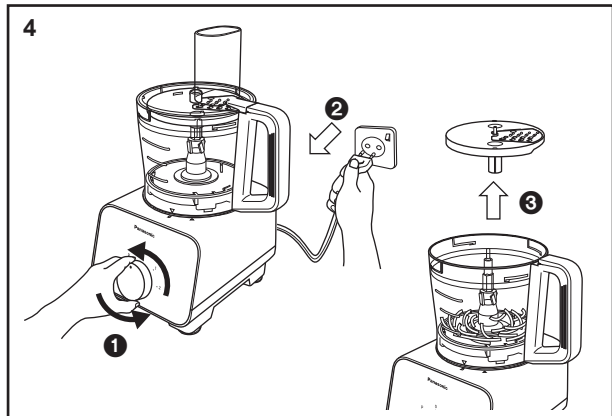
Insert finger and thumb into the finger holes to grip the Blade Stand. Place the assembled Blade Stand into the Bowl. Attach the Bowl to the Motor Housing as seen in page GB10, then place the Blade Stand into the Bowl. Place the Bowl Lid on top of the Bowl and turn it clockwise until a 'click' sound is heard.

Note:

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



Plug-in the plug into the socket and turn the Rotary Switch to select the speed required (refer to the "Preparation of Ingredients" at page GB14). Insert the ingredients into the Feeding Tube and push down with the Food Pusher.



After the processing is completed, return the Rotary Switch to OFF position "0" 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.



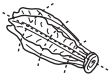

Figure 1



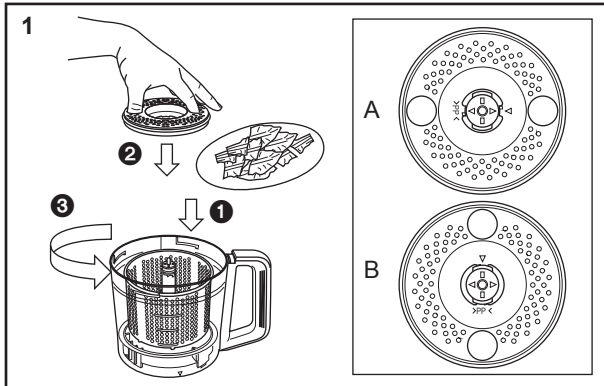
Figure 2

FOOD PROCESSOR -SALAD DRAINER-

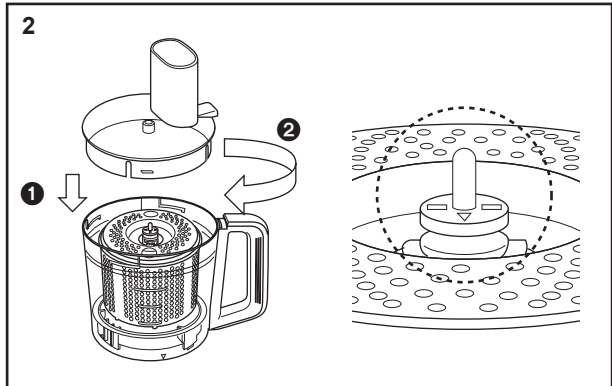
Ingredient Preparations for Salad Drainer

Function	Ingredient	Speed	Max Single Use	Operating Time (approx.)	Preparation Method
Drainer	Lettuce Leaves	1	100 g	20 ~ 40 sec	 Cut into 3 ~ 5 cm slices.
	Cabbage		200 g	20 ~ 50 sec	 Shredded into 1 ~ 3 mm.

How to Use: Salad Drainer



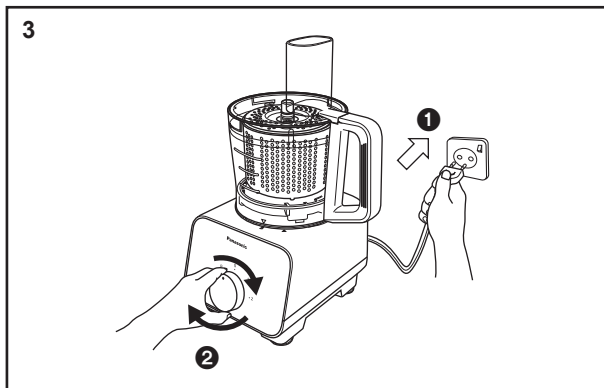
After inserting the Salad Drainer into the Bowl, insert the ingredients into the Salad Drainer. Place the Drainer Cover on top of the Salad Drainer until the mark aligns as shown in A. Turn the Drainer Cover anticlockwise until the mark aligns as shown in B.



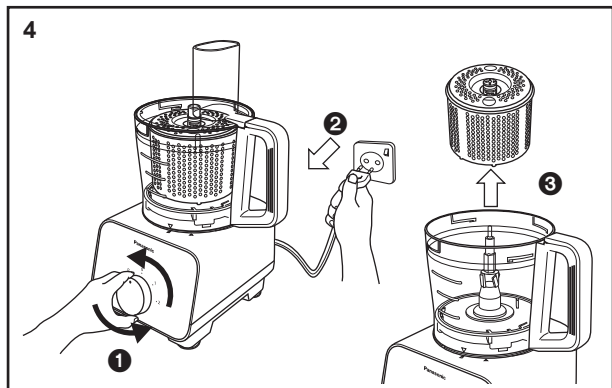
Place the Bowl Lid on top of the Bowl and turn it clockwise until a 'click' sound is heard. Attach the Bowl assembly onto the Motor Housing as seen in page GB11.

Note:

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



Plug-in the plug into the socket and turn the Rotary Switch to select the speed required.




After the processing is completed, return the Rotary Switch to OFF position "0" and unplug from the socket. Remove the Salad Drainer from the Bowl.

Note:

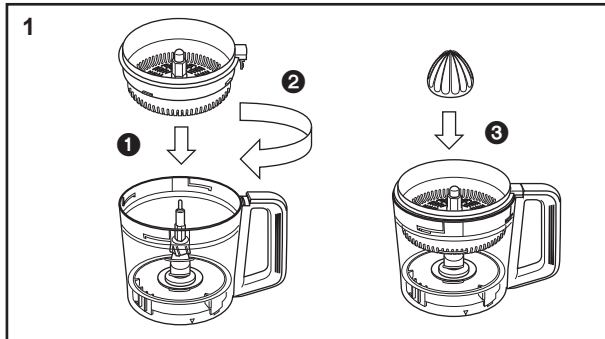
- Maximum working capacity of the Salad Drainer: 200 g or till maximum height of Salad Drainer, whichever comes first.
- Prohibited ingredients: refer to page GB6.
- Ensure that the ingredients are spread evenly around the Salad Drainer before processing.
- Always ensure that the Drainer Cover is attached onto the Salad Drainer before operation, otherwise the ingredients might come out and tear around the Bowl.
- Depending on the 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.

FOOD PROCESSOR -CITRUS PRESS-

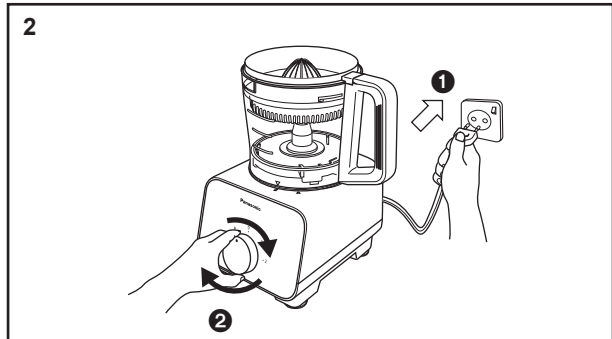
Ingredient Preparations for Citrus Press

Function	Ingredient	Speed	Max Single Use	Operating Time (approx.)	Preparation Method
Squeeze	Citrus Fruit	1	1000 mL	-	 Cut fruit into halves.

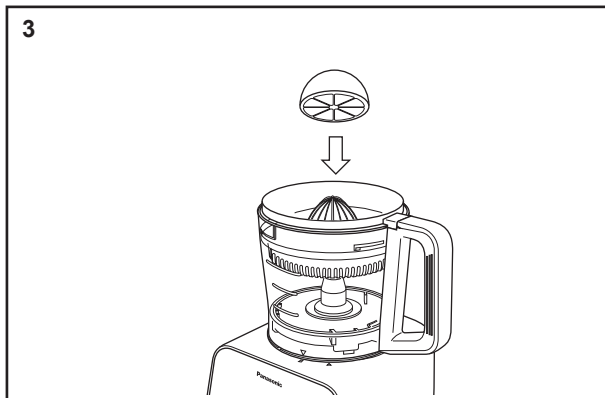
How to Use: Citrus Press



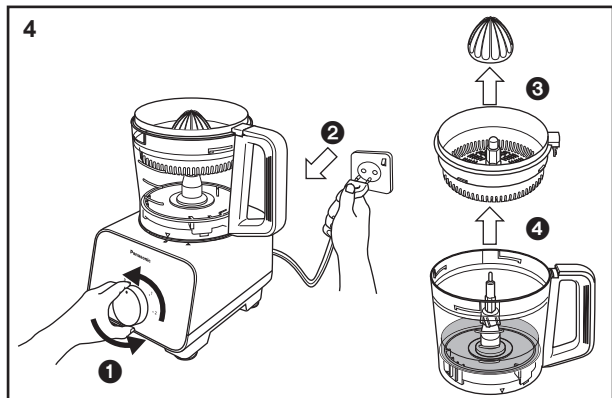
Place the Citrus Strainer onto the Bowl. Turn it clockwise until a 'click' sound is heard. Attach the Citrus Cone onto the Drive Shaft.



Attach the Bowl assembly onto the Motor Housing as seen in page GB11. Plug-in the plug into the socket and turn the Rotary Switch to select the speed required.



Place the half cut fruit with the cut side on top of the Citrus Cone and press down firmly to extract juice.



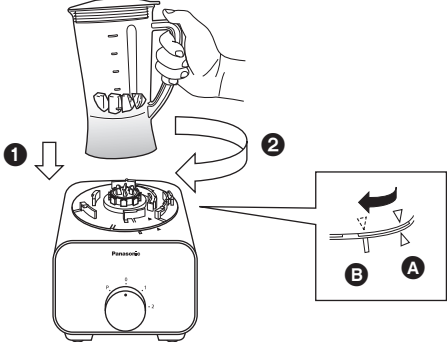
After the processing is completed, return the Rotary Switch to OFF position "0" and unplug from the socket. Remove the Citrus Press attachment from the Bowl before pouring the extracted juice out.

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 2.
- Avoid touching the Citrus Cone while it is turning.

BLENDER


Introduction



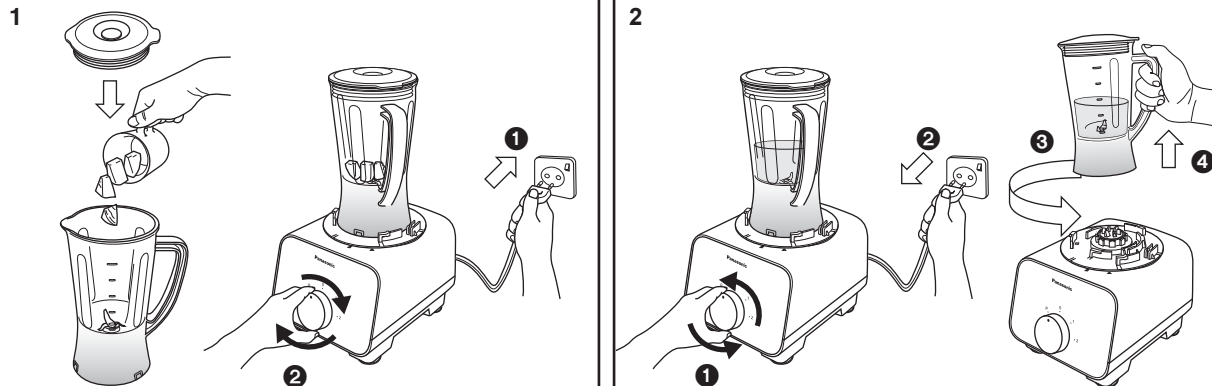
1. Place the Blender Jug on top of the Motor Housing. Ensure that the triangle mark on the Blender Jug is aligned with the triangle mark on the Motor Housing as seen in Position **A**.
2. Turn the Blender Jug clockwise until a 'click' sound is heard. Ensure that the triangle mark on the Blender Jug is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

To disassemble, follow the assembly steps in reverse.

Ingredient Preparations for Blender

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

How to Use : Blender



Insert ingredients into the Blender Jug and close with the Blender Lid. Attach the Blender Unit onto the Motor Housing as seen above. Plug-in the plug into the socket and turn the Rotary Switch to select the speed required.

After the processing is completed, return the Rotary Switch to OFF position "0" and unplug from the socket. Remove the Blender Unit from the Motor Housing and proceed to remove the ingredients.

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 (e.g. 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.
- 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).

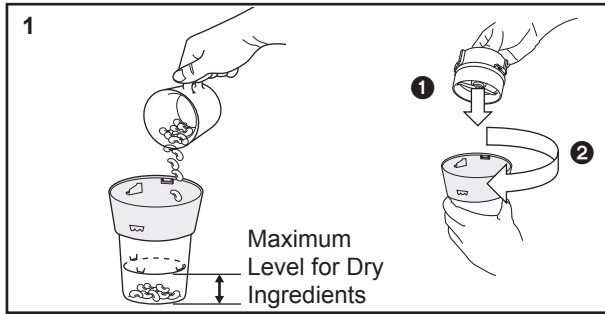
DRY MILL

Ingredient Preparations for Dry Mill

Function	Ingredient	Speed	Max Single Use	Operating Time (approx.)	Preparation Method
Grind	Coffee Bean	2	Till Max Level	~ 60 sec	-
	Pepper				

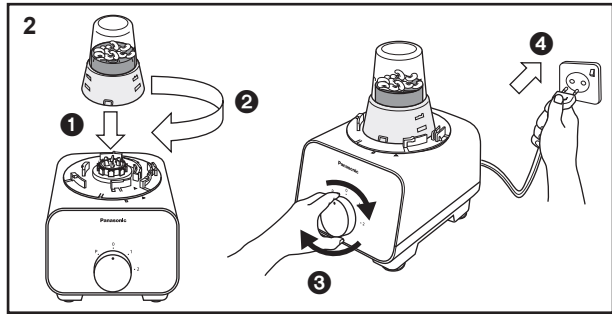
English

How to Use: Dry Mill

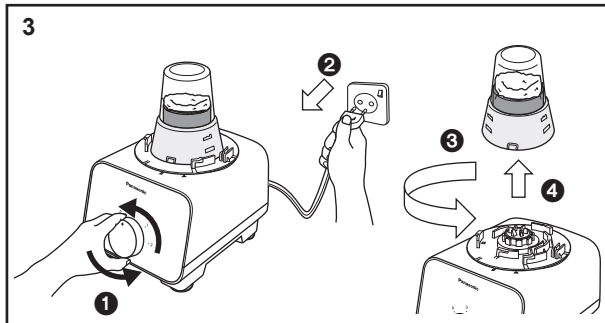


Turn the Mill Container upside down and fill in the ingredients without exceeding the maximum level indicated. Place the Mill Container Base into the Mill Container and turn it clockwise until a 'click' sound is heard.

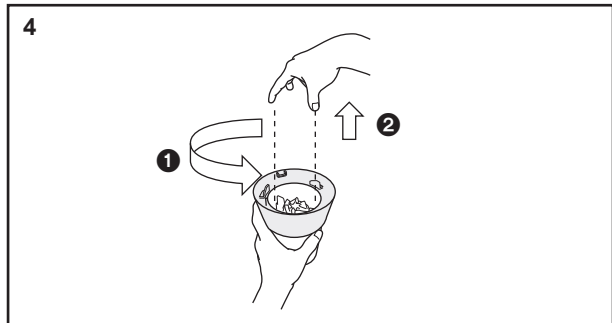
Make sure the ribs on outer surface of the Mill container base and inner surface of the Mill container are hooked firmly.



Attach the Dry Mill Unit onto the Motor Housing. Turn the Dry Mill Unit clockwise until a 'click' sound is heard. Plug-in the plug into the socket and turn the Rotary Switch to select the speed required.



After the processing is completed, return the Rotary Switch to OFF position "0" and unplug from the socket. Remove the Dry Mill Unit from the Motor Housing and proceed to remove the ingredients.



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

Note:

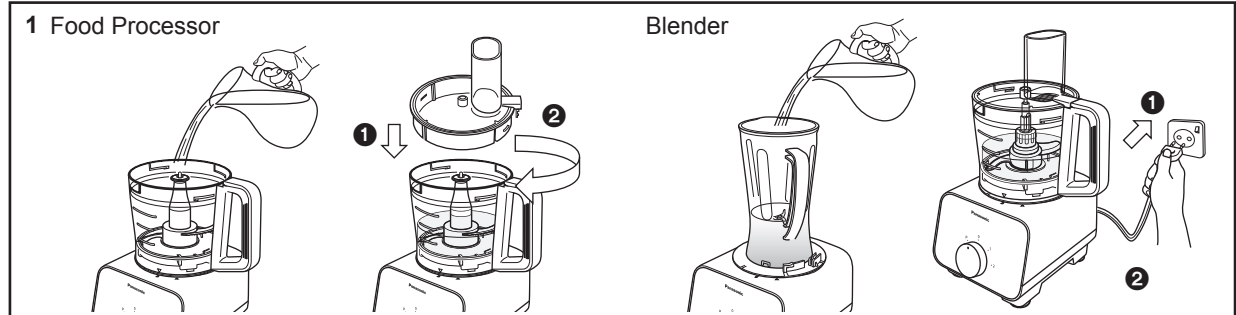
- While removing the ingredients, be careful of the Cutting Blade.
- Do not operate exceeding the rated operation duration (1 min ON, 2 min OFF).
- Prohibited ingredients: refer to page GB6.
- Do not operate the unit with empty Dry Mill.
- Do not fill exceeding the maximum level and reduce ingredients when the appliance makes an abnormal sound or vibrates during operation.

AFTER USE

Cleaning

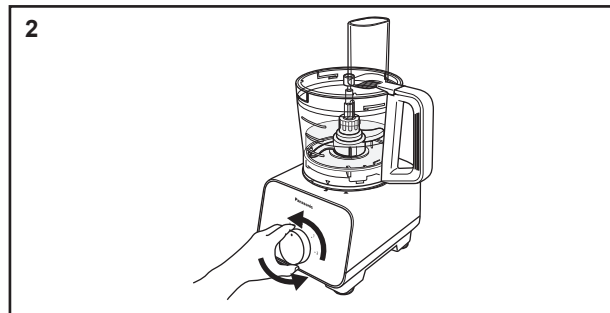
Pre-wash

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.

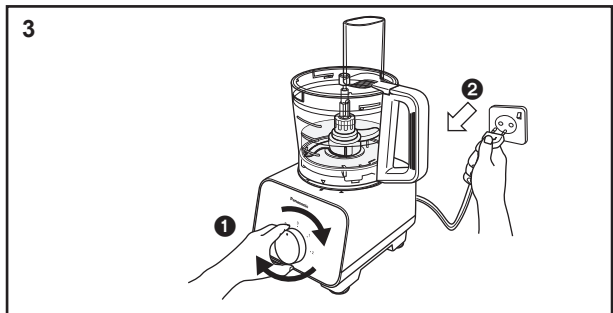


Put the used attachment inside the Bowl, fill the Bowl with water until the attachment is submerged in water (max. 500 mL). Place the Bowl Cover on top of the Bowl and turn it clockwise until a 'click' sound is heard.

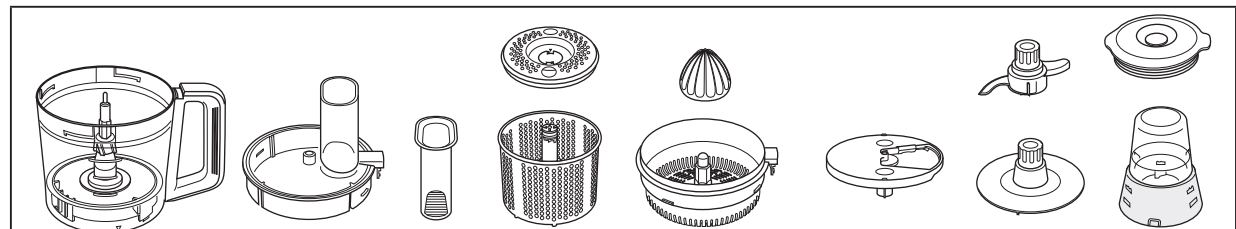
For the Blender Unit, fill 500mL of water into the Blender Jug and cover with the Blender Lid. Plug-in the plug into the socket.



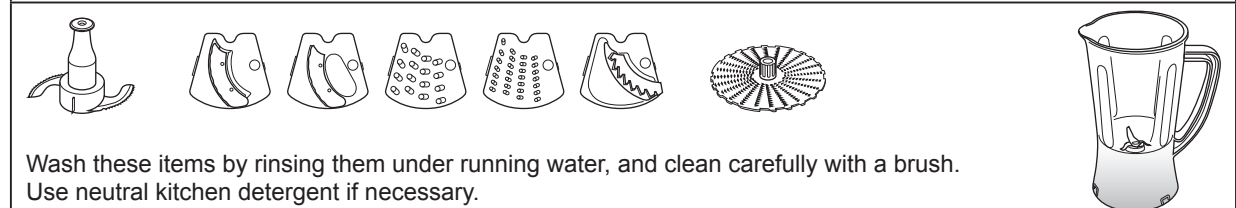
Food Processor: Turn the Rotary Switch to "PULSE" 5 ~ 10 times.
Blender: Turn the Rotary Switch to select speed 2 and operate for 10 ~ 20 seconds.



Return the Rotary Switch to OFF position "0" 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 a 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

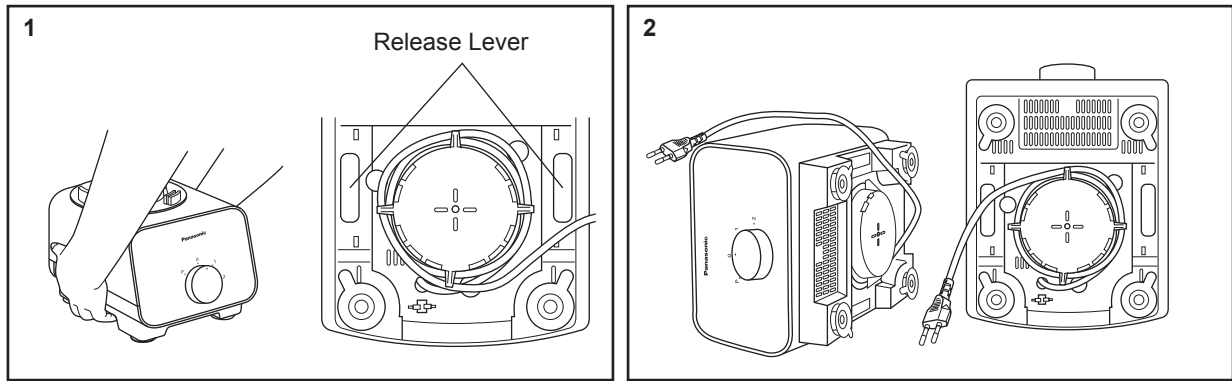
The Bowl and Bowl Lid of this appliance are dishwasher safe.

Note:

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

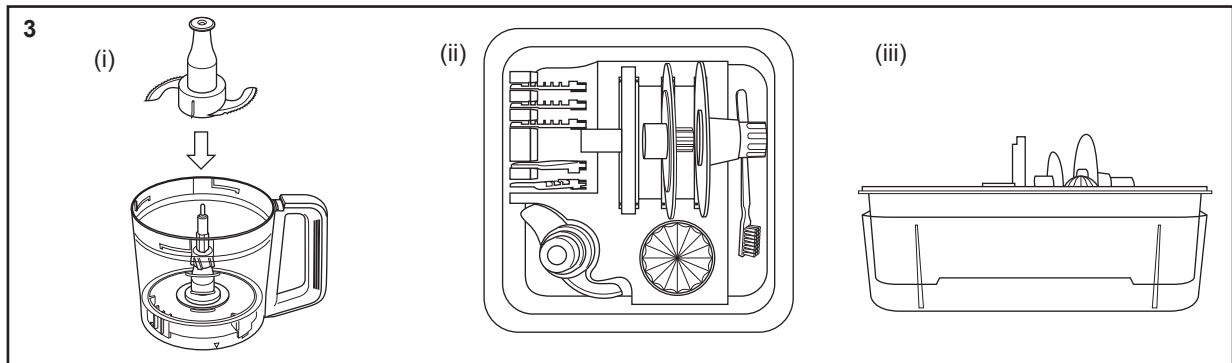
Storing

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
The appliance does not turn on.	<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 appliance does not operate even when the Rotary Switch is activated.	<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. ● The ingredients are jammed. <ul style="list-style-type: none"> ➔ Remove the ingredients carefully and ensure that the amount used is as stated.
The appliance suddenly stops during operation.	<ul style="list-style-type: none"> ● The circuit breaker protection is activated. (Refer to page GB9) <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.
There is abnormal vibration and noise during operation.	<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.
The texture and consistency of the processed ingredients did not turn out well.	<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 function. ● 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.

SPECIFICATIONS

English

Model No.	MK-F500	
Function	Food Processor	Blender & Dry Mill
Power Supply	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz	
Rated Consumption	180 - 200 W	
Switch	Rotary 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.)	3.1 kg	Blender : 2.8 kg Dry Mill : 2.6 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	88 (dB (A) re. 1 pW)	88 (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
SCHUTZSCHALTER	DE8
VERRIEGELUNG	DE9
DEMONTAGE	DE9
KÜCHENMASCHINE	
(i) EINFÜHRUNG	DE10
(ii) MESSERKLINGE • KNETHAKEN • SCHLAGSAHNE-AUFSATZ • RASPELSCHEIBE	DE10 - DE12
– Vorbereitung der Zutaten	
– Bedienung	
(iii) SCHNEIDEEINSÄTZE • REIBEEINSÄTZE • MESSERKLINGE	DE13 - DE14
– Vorbereitung der Zutaten	
– Bedienung	
(iv) SALATSCHLEUDER	DE15
– Vorbereitung der Zutaten	
– Bedienung	
(v) ZITRUSPRESSE	DE16
– Vorbereitung der Zutaten	
– Bedienung	
MIXER	
(i) EINFÜHRUNG	DE17
(ii) MIXER	DE17
– Vorbereitung der Zutaten	
– Bedienung	
TROCKENMAHLWERK	
(i) TROCKENMAHLWERK	DE18
– Vorbereitung der Zutaten	
– Bedienung	
NACH GEBRAUCH	DE19 - DE20
FEHLERBEHEBUNG	DE21
TECHNISCHE DATEN	DE22

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:

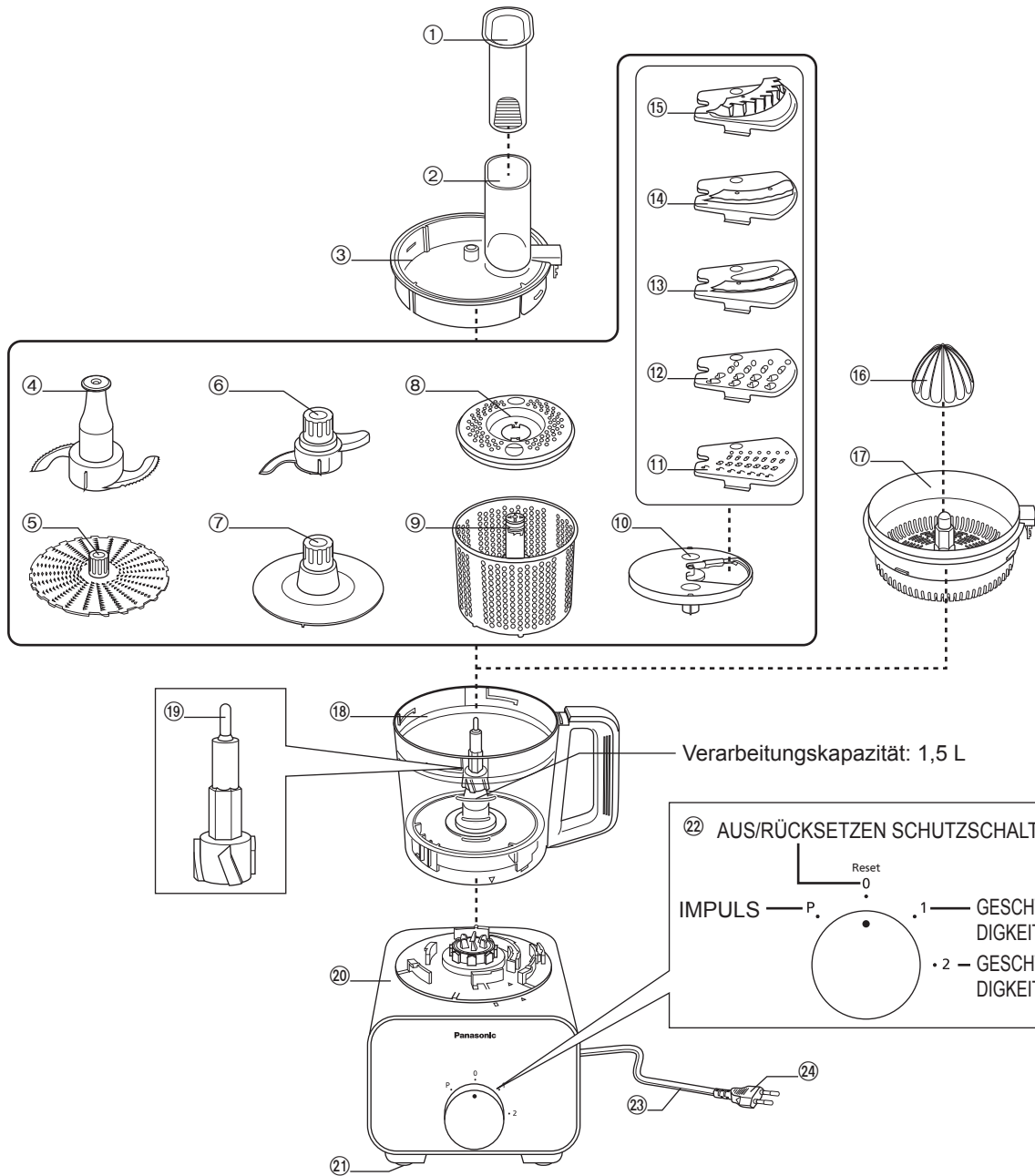
Anhänge	Beschreibung
Messer Klinge	Harte und zähflüssige Zutaten, z. B. Kaffeebohnen, getrocknete Sojabohnen, gefrorene Lebensmittel, getrockneter Tintenfisch etc.
Schneideeinsätze Reibeeinsätze und Pommes-Frites- Schneider	Zutaten mit hoher Festfaserkonzentration, zähflüssige Zutaten, Zutaten, die zu 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.

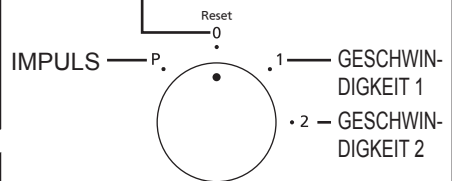
TEILENAMEN

Küchenmaschine



Verarbeitungskapazität: 1,5 L

② AUS/RÜCKSETZEN SCHUTZSCHALTER



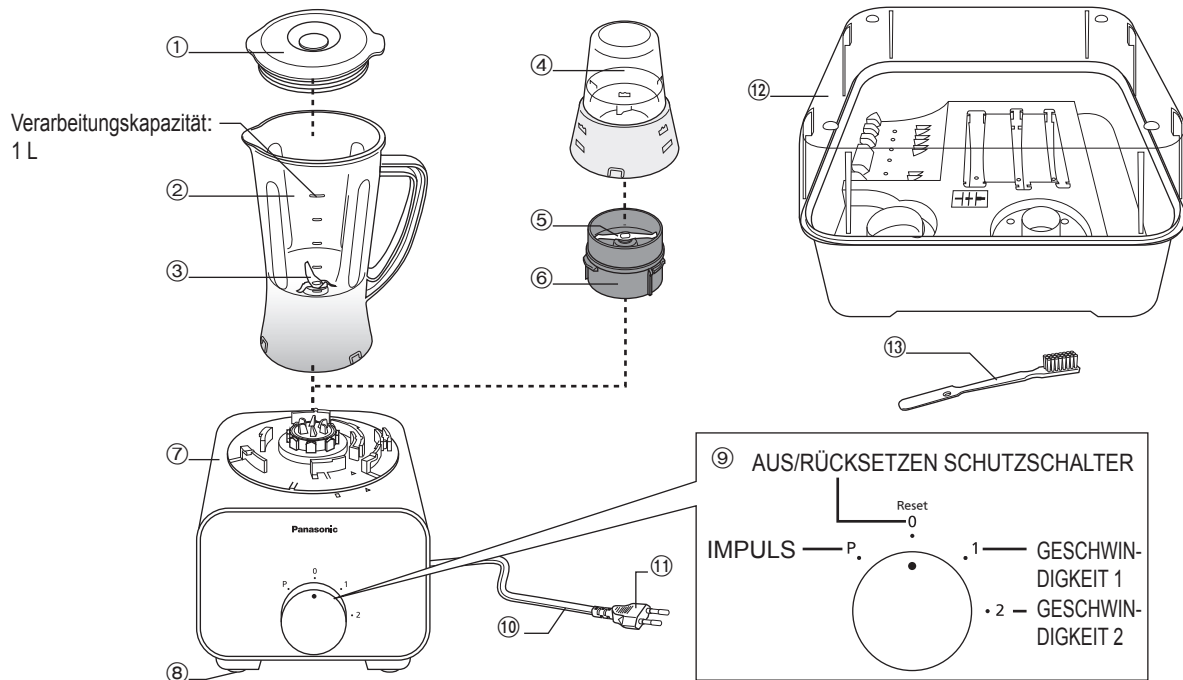
- | | |
|--------------------------|-----------------------------|
| 1. Stößel | 13. Schneideeinsatz dünn |
| 2. Fülltrichter | 14. Schneideeinsatz dick |
| 3. Behälterabdeckung | 15. Pommes-Frites-Schneider |
| 4. Messerklinge | 16. Zitruspresse |
| 5. Raspelscheibe | 17. Filtersieb |
| 6. Knethaken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

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

Deutsch

TEILENAMEN

Mixer , Trockenmahlwerk & Zubehör



- | | | |
|-------------------|----------------------|----------------------|
| 1. Mixerabdeckung | 6. Mahlwerkunterteil | 11. *Stecker |
| 2. Mixbehälter | 7. Motorblock | 12. Aufbewahrungsbox |
| 3. Mixer Klinge | 8. Gummisaugfüße | 13. Bürste |
| 4. Mahlbehälter | 9. Drehschalter | |
| 5. Mahlklinge | 10. Kabel | |

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

SCHUTZSCHALTER

Das Gerät hat eine Schutzschalter-Funktion, um den Motor bei Überlastung auszuschalten.

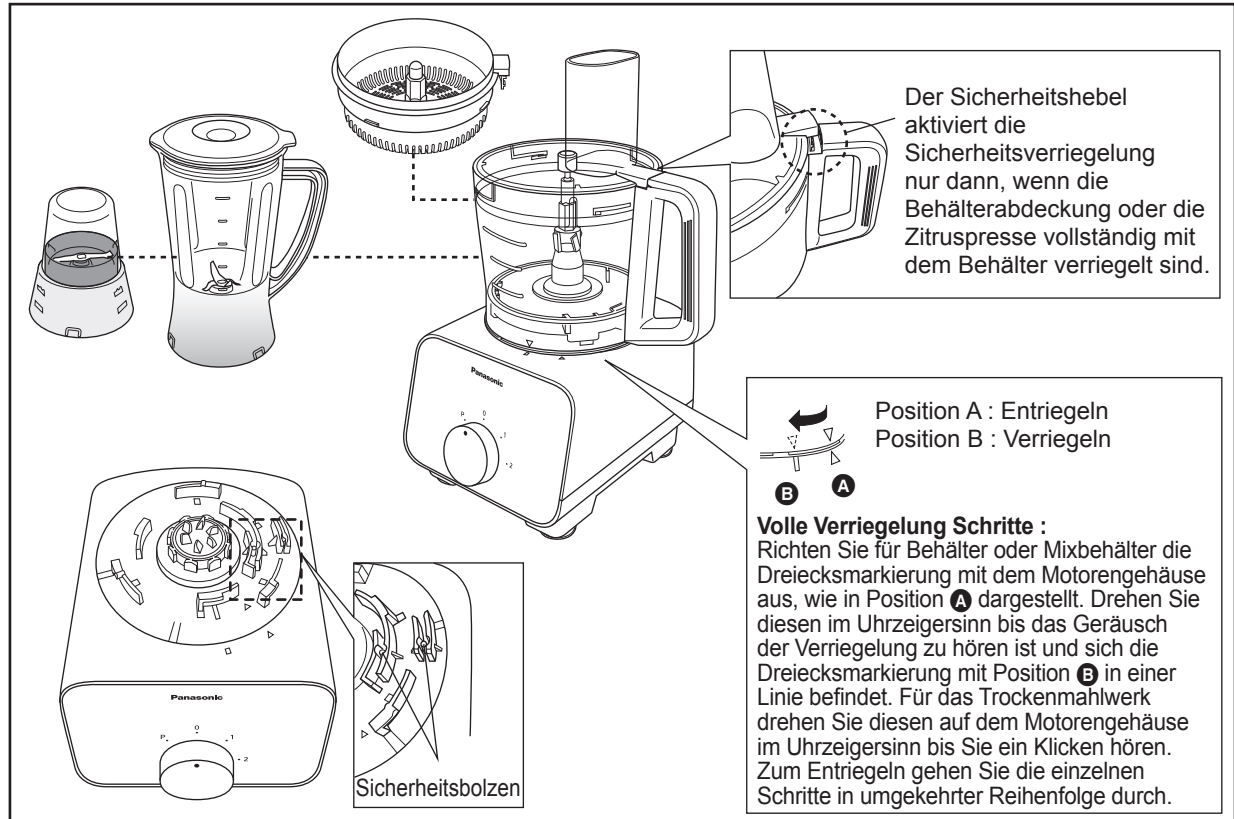
Wenn der Schutzschalter den Motor wegen Überlastung automatisch stoppt, schalten Sie den Drehschalter auf AUS „0“ und folgen Sie den Anweisungen unten:

1. Verringern Sie die Zutaten auf weniger als die Hälfte und fahren Sie mit der Verarbeitung fort.
2. Wenn das Gerät immer noch nicht startet, schalten Sie den Drehschalter erneut auf AUS „0“ und fahren Sie mit der Verarbeitung fort.
3. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den nächsten Kundendienst in Ihrer Nähe.

VERRIEGELUNG

Die Sicherheitsverriegelung wurde entworfen, um das Gerät vor dem Einschalten zu schützen, wenn

- die Behälterabdeckung oder die Zitruspresse und der Universalbehälter nicht vollständig miteinander verriegelt sind.
- Der Universalbehälter, der Mixer oder der Mahlwerkbehälter nicht vollständig mit dem Motorengehäuse verriegelt sind.



Deutsch

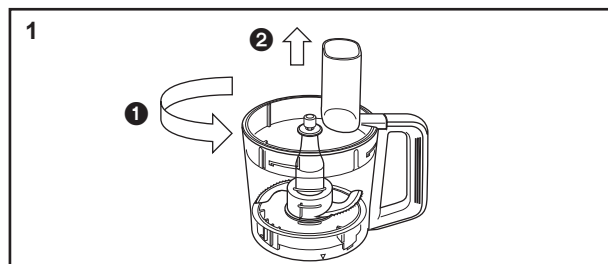
Hinweis:

- 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.

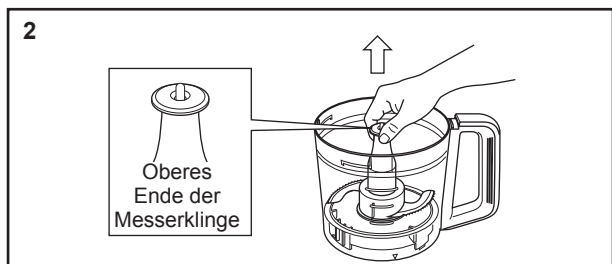
Die o. g. Maßnahmen gewährleisten die korrekte Funktion des Sicherheitsbolzens und des Sicherheitshebels. Werden diese nicht befolgt, werden die mit dem Sicherheitsbolzen und dem Sicherheitshebel in Verbindung stehenden Teile beschädigt.

DEMONTAGE

AUSPACKEN



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



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

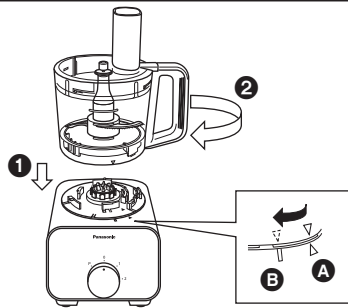
Hinweis:

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

DE9

KÜCHENMASCHINE - EINFÜHRUNG-

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. DE19 und DE20. Ziehen Sie bei der Montage den Stecker heraus. Vergewissern Sie sich vor dem Einstecken des Steckers, dass der Drehschalter ausgeschaltet auf Position „0“ ist. Bitte sehen Sie auf S. DE20 unter „Aufstellort“ nach, wie Sie das Motorengehäuse neu positionieren.



1. Platzieren Sie den Behälter oben auf das Motorengehäuse bis die Markierungen übereinstimmen, wie unter **A** dargestellt.
2. Drehen Sie den Behälter im Uhrzeigersinn bis Sie ein Klicken hören. Stellen Sie sicher, dass die Dreiecksmarkierung auf dem Behälter 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 • KNETHAKEN • SCHLAGSAHNE-AUFSATZ • RASPELSCHIBE-

Vorbereitung der Zutaten für Messerklinge

Funktionsweise	Zutaten	Geschwindigkeit	Menge	Betriebszeit (ca.)	Zubereitungsart
Zerkleinern	Fleisch	2	50 ~ 400 gr	5 ~ 50 Sek.	Entfernen Sie Haut, Knochen und Sehnen und schneiden Sie es in 2 ~ 3 cm große Würfel.
	Fisch		50 ~ 500 gr	3 ~ 20 Sek.	2 ~ 3 cm große Würfel.
Zerhacken	Zwiebel	1 (Intervallbetrieb)	150 ~ 500 gr	4 ~ 15 mal	Die Haut abziehen und in 2 ~ 3 cm große Würfel schneiden.
	Knoblauch	2	5 ~ 500 gr	10 ~ 30 Sek.	Die Haut abziehen.
	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	2	10 ~ 200 gr	10 ~ 60 Sek.	In 2 ~ 3 cm große Würfel schneiden.
Zerdrücken	Salzkartoffeln	IMPULS	100 ~ 400 gr	3 ~ 15 mal	In 2 ~ 3 cm große Würfel schneiden. Verarbeiten Sie nicht übermäßig.
Tiefkühl	Gefrorene Bananen	2	250 ~ 450 gr	30 ~ 180 Sek.	1 ~ 2 cm Breite, halbgefrorener Zustand, d. h. man kann sie mit einem Zahnstocher durchstechen.
Eiszerkleinerer	Eiswürfel	2	~ 10 Stk.	~ 20 Sek.	2 ~ 3 cm große Eiswürfel.
Zermahlen	Erdnüsse	2	10 ~ 200 gr	15 ~ 30 Sek.	Von den Erdnüssen Schale und Haut entfernen.
Paste	Geröstete Erdnüsse	2	100 ~ 400 gr	5 ~ 10 Min.	Von den Erdnüssen Schale und Haut entfernen.
Krumen	Weiches Weißbrot	2	10 ~ 200 gr	15 ~ 60 Sek.	Schneiden Sie weiches Brot in 6 ~ 8 Stücke.

KÜCHENMASCHINE - MESSERKLINGE • KNETHAKEN • SCHLAGSAHNE-AUFSATZ • RASPELSCHIBE-

Vorbereitung der Zutaten für Messerklinge



Funktionsweise	Zutaten	Geschwindigkeit	Max Menge	Betriebszeit (ca.)	Zubereitungsart
Kneten (für Süßwaren)	Mehl	2	~ 300 gr	~ 120 Sek.	 Zu verwenden für die Herstellung von Süßwaren wie Konfekt und Kuchen.
Entsafter	Obst, Flüssigkeiten etc.	2	~ 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.	2	~ 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

Vorbereitung der Zutaten für den Knethaken.

Funktionsweise	Zutaten	Geschwindigkeit	Max Menge	Betriebszeit (ca.)	Zubereitungsart
Kneten (für Brot)	Brotmehl	2	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		

Vorbereitung der Zutaten für den Schlagsahne-Aufsatz

Funktionsweise	Zutaten	Geschwindigkeit	Max Menge	Betriebszeit (ca.)	Zubereitungsart
Schlagen	Eiweiß	2	2 ~ 6 Eier	50 Sek. ~ 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.

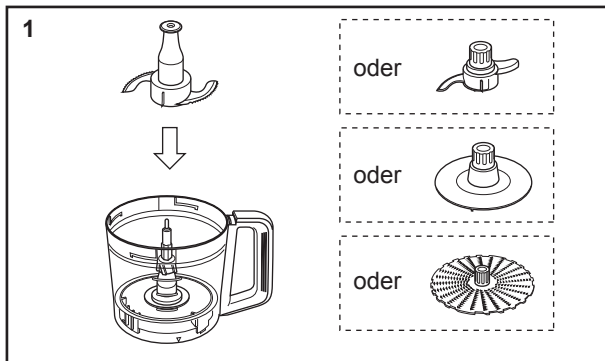
Vorbereitung der Zutaten für die Raspelscheibe.

Funktionsweise	Zutaten	Geschwindigkeit	Max Menge	Betriebszeit (ca.)	Zubereitungsart
Raspeln	Karotten	2	200 gr	-	In 2-3 cm große Würfel schneiden.
	Äpfeln		200 gr		
	Gurken		200 gr		

DE11

KÜCHENMASCHINE - MESSERKLINGE • KNETHAKEN • SCHLAGSAHNE-AUFSATZ • RASPELSCHIBE-

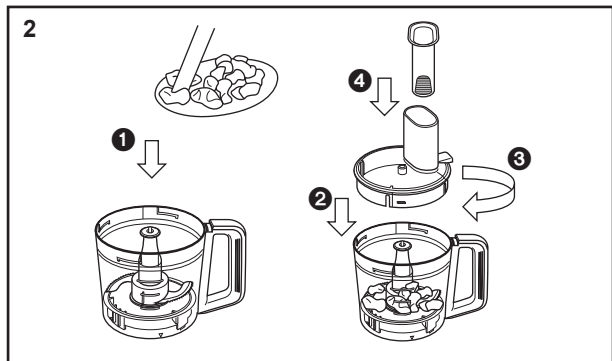
Verwendung der Messerklinge • Knethaken • Schlagsahne-Aufsatz • Raspelschibe



Nachdem Sie den Universalbehälter auf das Motorengehäuse gesetzt haben, platzieren Sie die Messerklinge (den Knethaken, den Schlagsahne-Aufsatz oder die Raspelschibe) in den Behälter.

Hinweis:

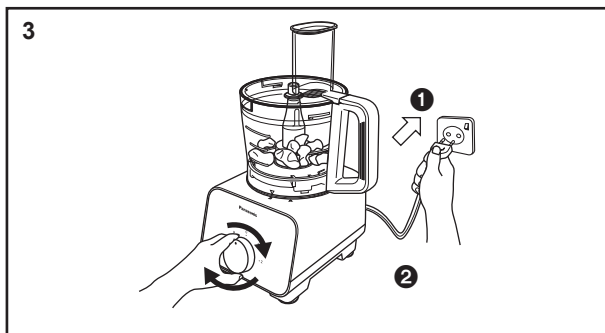
Bei der Messerklinge stellen Sie sicher, dass der Metallschaft nach dem Einsetzen aus der Messerklinge herausragt.



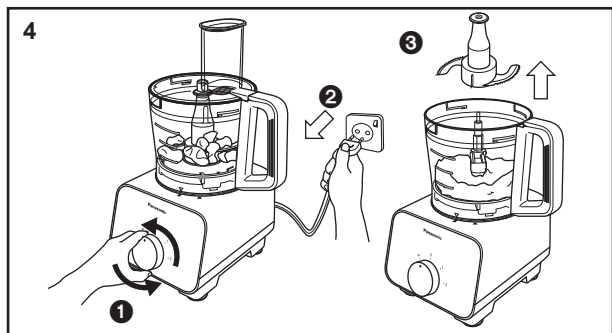
Geben Sie die Zutaten in den Universalbehälter. Setzen Sie die Behälterabdeckung auf den Universalbehälter und drehen Sie diesen im Uhrzeigersinn bis Sie ein „Klicken“ hören. Stecken Sie den Stößel in den Fülltrichter. Bringen Sie den Universalbehälter oben auf dem Motorengehäuse an, wie auf Seite DE10 dargestellt.

Hinweis:

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



Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und betätigen Sie den Drehschalter für die gewünschte Geschwindigkeit (siehe S. DE10-DE11 für die „Vorbereitung der Zutaten“).

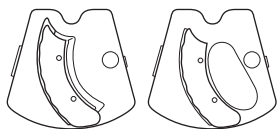


Nachdem die Verarbeitung abgeschlossen ist, drehen Sie den Drehschalter zurück auf AUS „0“ und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Entfernen Sie die Messerklinge aus dem Universalbehälter, bevor Sie die verarbeiteten Zutaten entnehmen.

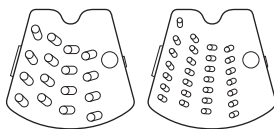
Hinweis:

- Stellen Sie sicher, dass die Messerklinge 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.
- Wenn Sie Flüssigkeiten zusammen mit Eiswürfeln verarbeiten, geben Sie nicht mehr als 10 Eiswürfel hinzu (ca. 170 gr).
- Überschreiten Sie die angegebene Höchstmenge beim Kneten nicht, da übermäßige Vibrationen auftreten können.
- 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.
- 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 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 - SCHNEIDEEINSÄTZE • REIBEEINSÄTZE • MESSERKLINGE -



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



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



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

Vorbereitung der Zutaten für die Schneideeinsätze (dick/dünn)

Funktionsweise	Zutaten	Geschwindigkeit	Max Menge	Betriebszeit (ca.)	Zubereitungsart
Schneiden	Gurken	2	700 gr	-	<p>Schneiden Sie die Zutaten bis sie klein genug sind, um in den Fülltrichter zu passen.</p>
	Zwiebel		700 gr		
	Karotten		600 gr		
	Kartoffeln		600 gr		
	Kohl		400 gr		

Vorbereitung der Zutaten für die Reibeeinsätze (grob/fein)

Funktionsweise	Zutaten	Geschwindigkeit	Max Menge	Betriebszeit (ca.)	Zubereitungsart
Reiben	Gurken	2	500 gr	-	<p>Schneiden Sie die Zutaten bis sie klein genug sind, um in den Fülltrichter zu passen.</p>
	Karotten		500 gr		
	Kartoffeln		650 gr		
	Käse		500 gr		<p>Schneiden Sie die Zutaten bis sie klein genug sind, um in den Fülltrichter zu passen. Verwenden Sie keine harten Zutaten, wie Parmesan.</p>

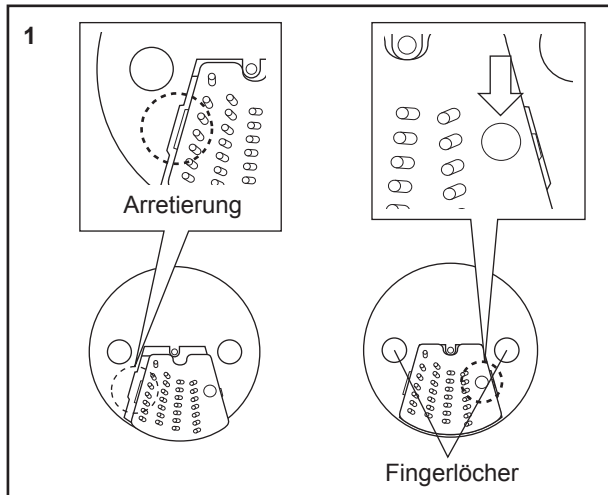
Vorbereitung der Zutaten für den Messer Klinge

Funktionsweise	Zutaten	Geschwindigkeit	Max Menge	Betriebszeit (ca.)	Zubereitungsart
Pommes Frites	Kartoffeln	2	800 gr	-	<p>Schneiden Sie die Zutaten bis sie klein genug sind, um in den Fülltrichter zu passen.</p>
Reiben	Kohl		500 gr		

Deutsch

KÜCHENMASCHINE - SCHNEIDEEINSÄTZE • REIBEEINSÄTZE • MESSERKLINGE -

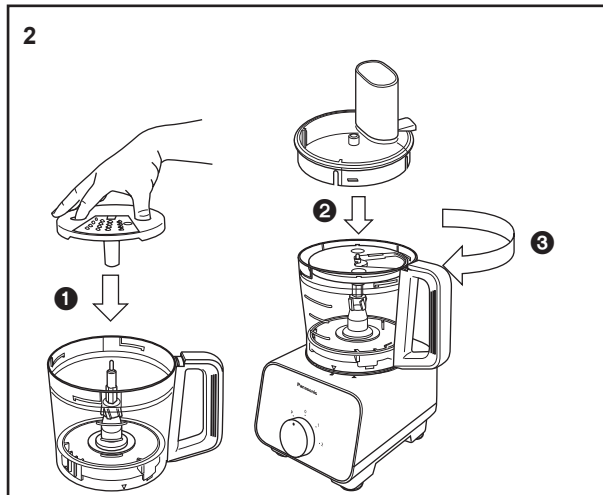
Wie verwenden: Schneideeinsätze (dick/dünn) • Reibeinsatz (grob/fein) • Messerklinge



Stecken Sie die Arretierung der gewählten Klinge auf den Universaleinsatz und stellen Sie sicher, dass sie ordnungsgemäß eingerastet ist. Drücken Sie auf die Vertiefung auf der Klinge, wie oben dargestellt, bis Sie es einrasten hören.

Hinweis:

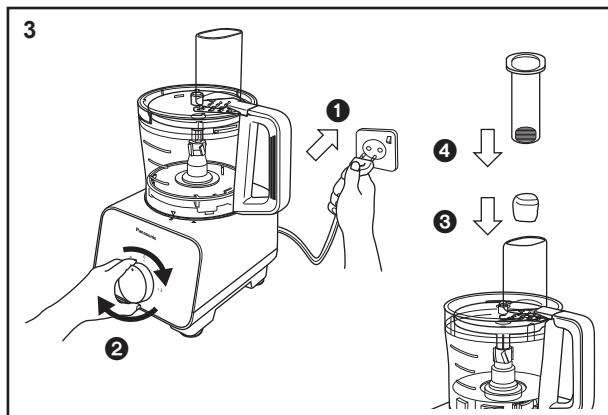
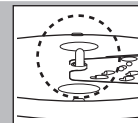
- Seien Sie vorsichtig mit den scharfen Kanten von Schneideinsätzen, wenn Sie diese auf den Universaleinsatz stecken.
- Zum Entfernen der Klinge, drehen Sie den Universaleinsatz um und drücken Sie auf die Vertiefung auf der Klinge.



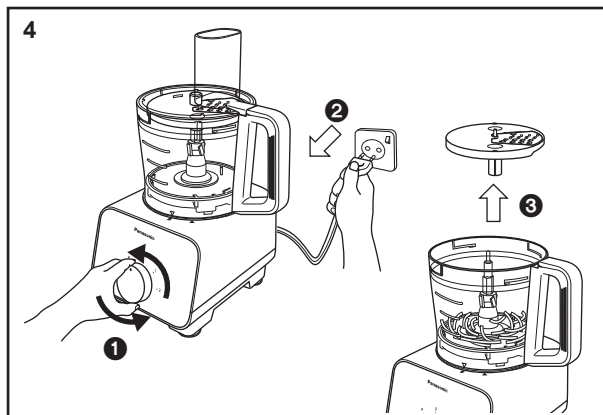
Führen Sie Ihren Finger und Ihren Daumen in die Fingerlöcher ein, um den Universaleinsatz zu greifen. Platzieren Sie den zusammengebauten Universaleinsatz in den Behälter. Bringen Sie den Universalbehälter oben auf dem Motorgehäuse an, wie auf Seite DE9 dargestellt, und setzen Sie dann den Universaleinsatz in den Universalbehälter. 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.



Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und betätigen Sie den Drehschalter für die gewünschte Geschwindigkeit (siehe „Vorbereitung der Zutaten“ auf S. DE13). Fügen Sie die Zutaten in den Fülltrichter und drücken Sie sie mit dem Stößel herunter.



Nachdem die Verarbeitung abgeschlossen ist, drehen Sie den Drehschalter zurück auf AUS „0“ und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Entfernen Sie den Universaleinsatz vom Behälter, bevor Sie die verarbeiteten Zutaten entnehmen.

Hinweis:

- Bei der Verarbeitung von weichen und dünnen Zutaten, wie z. B. Gurken, legen Sie diese an die Vorderkante des Fülltrichters an, wie in Abb. 1 dargestellt, so dass die Zutaten bei der Verarbeitung festgehalten werden, um ungleichmäßige Verarbeitung zu vermeiden.
- Entfernen Sie Klumpen von unverarbeiteten Zutaten.
- Platzieren Sie Zutaten mit hohen Faserbestandteilen für ein gleichmäßiges Verarbeitungsergebnis wie in Abb. 2 dargestellt.





Abb. 1.



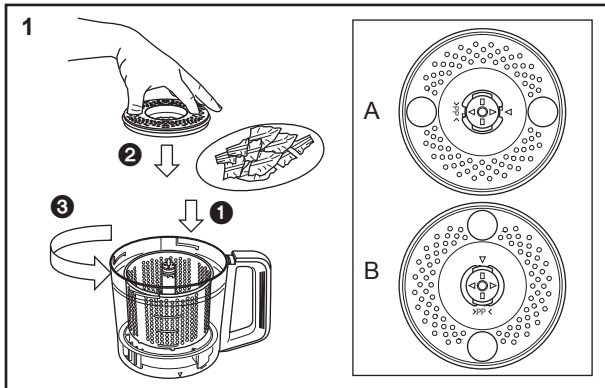
Abb. 2.

KÜCHENMASCHINE - SALATSCHLEUDER -

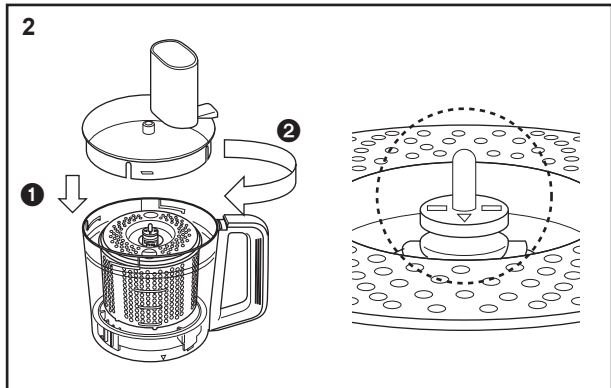
Vorbereitung der Zutaten für Salatschleuder

Funktionsweise	Zutaten	Geschwindigkeit	Max Menge	Betriebszeit (ca.)	Zubereitungsart
Schleudern	Salatblätter	1	100 gr	20 ~ 40 Sek.	 In 3 - 5 cm große Scheiben schneiden.
	Kohl		200 gr	20 ~ 50 Sek.	 Zerkleinert zu 1 - 3 mm.

Anwendung: Salatschleuder



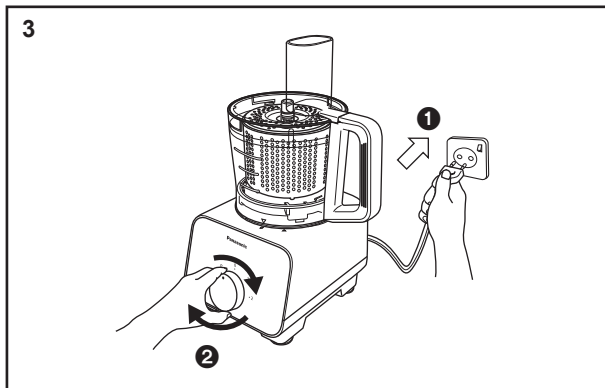
Nachdem Sie die Salatschleuder in den Behälter gelegt haben, geben Sie die Zutaten hinein. Platzieren Sie den Deckel der Salatschleuder auf die Salatschleuder bis die Markierungen übereinstimmen, wie unter A dargestellt. Drehen Sie den Deckel der Schleuder gegen den Uhrzeigersinn bis die Markierungen übereinstimmen, wie unter B dargestellt.



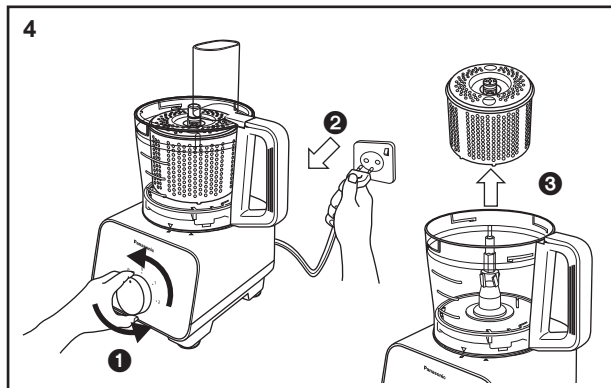
Setzen Sie die Behälterabdeckung auf den Universalbehälter und drehen Sie diesen im Uhrzeigersinn bis Sie ein „Klicken“ hören. Platzieren Sie den Behälter oben auf das Motorengehäuse, wie unter Seite DE10 dargestellt.

Hinweis:

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



Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und betätigen Sie den Drehschalter für die gewünschte Geschwindigkeit.



Nach Abschluss der Verarbeitung drehen Sie den Schalter auf die Position „0“, „OFF“, und ziehen Sie den Stecker heraus. 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.
- 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 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.

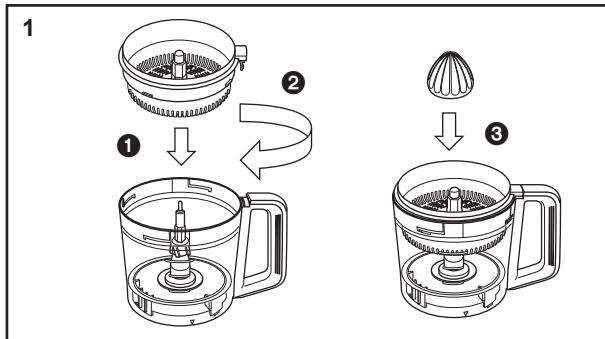
DE15

KÜCHENMASCHINE -ZITRUSPRESSE-

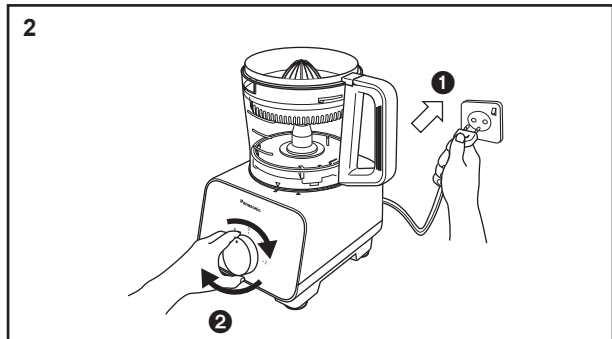
Vorbereitung der Zutaten für die Zitruspresse

Funktionsweise	Zutaten	Geschwindigkeit	Max Menge	Betriebszeit (ca.)	Zubereitungsart
Pressen	Zitrusfrüchte	1	1.000 ml	-	 Schneiden Sie das Obst in Hälften.

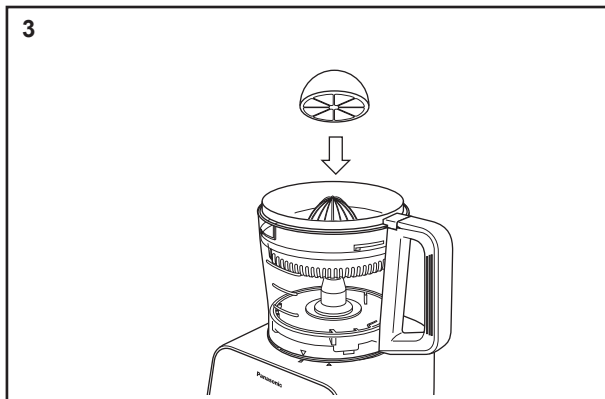
Anwendung: Zitruspresse



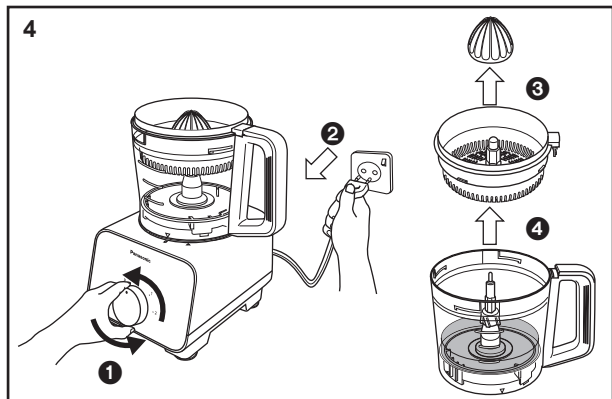
Setzen Sie das Filtersieb auf den Behälter. Drehen Sie es im Uhrzeigersinn bis Sie ein „Klicken“ hören. Setzen Sie die Zitruspresse auf die Antriebswelle.



Platzieren Sie den Behälter oben auf das Motorenhäuser, wie unter Seite DE10 dargestellt. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und betätigen Sie den Drehschalter für die gewünschte Geschwindigkeit.



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.



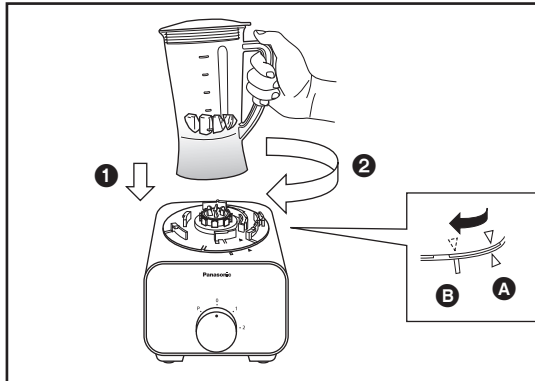
Nachdem die Verarbeitung abgeschlossen ist, drehen Sie den Drehschalter zurück auf AUS „0“ und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Entfernen Sie das Zubehör der Zitruspresse vom Behälter bevor, sie den gewonnenen Saft abschütten.

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 auf Geschwindigkeit 2 zu nutzen.
- Berühren Sie nicht die Zitruspresse, während sie sich dreht.

MIXER

Einführung




1. Stellen Sie den Mixbehälter auf das Motorengehäuse. Stellen Sie sicher, dass die Dreiecksmarkierung auf dem Mixbehälter mit der rechteckigen Markierung auf dem Motorengehäuse in einer Linie ist, wie unter **A** dargestellt.
2. 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.

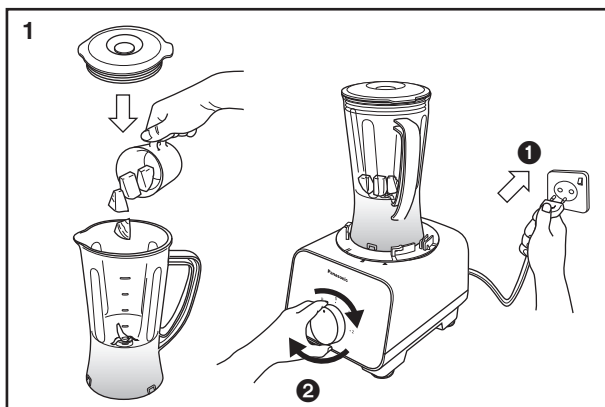
Für eine Demontage gehen Sie die einzelnen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

Deutsch

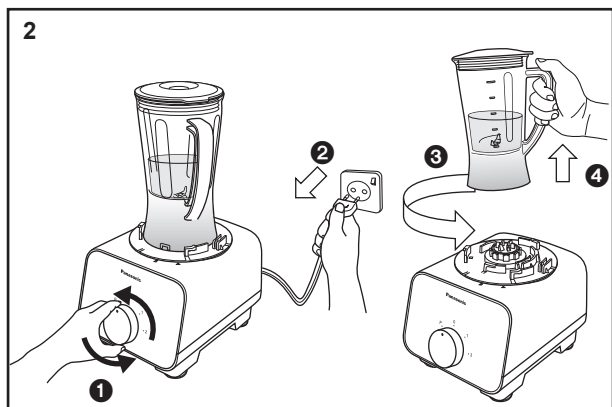
Ingredient Preparations for Blender

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

Anwendung: Mixer



Geben Sie die Zutaten in den Mixbehälter und schließen Sie diesen mit der Mixerabdeckung. Setzen Sie den Mixer auf das Motorengehäuse, wie auf S. DE8 dargestellt. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und betätigen Sie den Drehschalter für die gewünschte Geschwindigkeit.



Nachdem die Verarbeitung abgeschlossen ist, drehen Sie den Drehschalter zurück auf AUS „0“ und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Entfernen Sie den Mixbehälter vom Motorengehäuse und daraufhin entnehmen Sie den Inhalt.

Hinweis:

- Verarbeitungskapazität: 1 L
- 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) und füllen Sie den Mixer 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.
- 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).

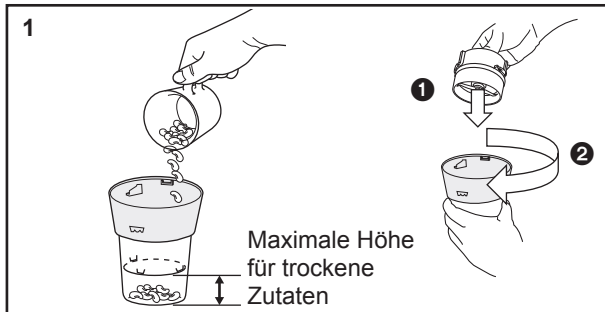
DE17

TROCKENMAHLWERK

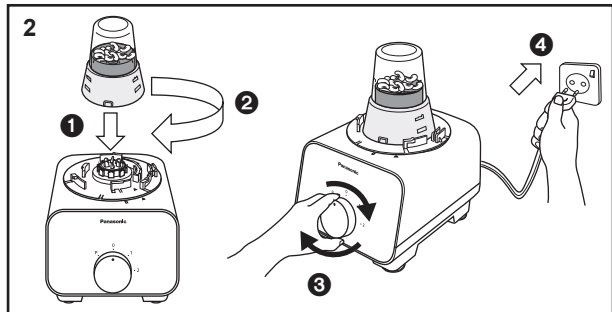
Vorbereitung der Zutaten für Trockenmahlwerk

Funktionsweise	Zutaten	Geschwindigkeit	Max Menge	Betriebszeit (ca.)	Zubereitungsart
Mahlen	Kaffeebohnen	2	Bis zum max. Füllstand	~ 60 Sek.	-
	Pfeffer				

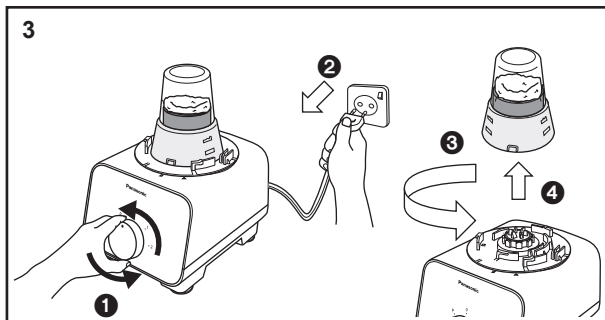
Anwendung: Trockenmahlwerk



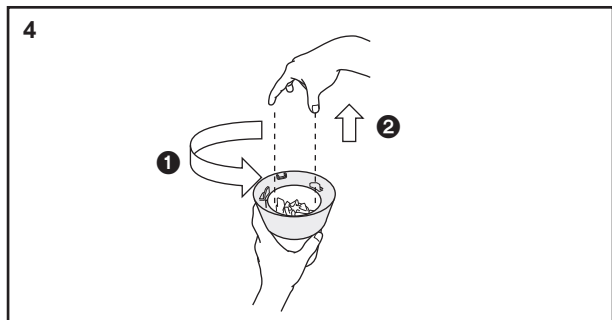
Drehen Sie den Mahlbehälter nach unten und geben Sie die Zutaten hinein. Platzieren Sie das Trockenmahlwerk auf dem Mahlgehäuse und drehen Sie es im Uhrzeigersinn bis Sie ein „Klicken“ hören. Stellen Sie sicher, dass die Rippen an der Außenfläche der Mahlbehälterbasis und der Innenfläche des Mahlbehälters fest einrasten.



Platzieren Sie das Trockenmahlwerk auf dem Motorenhäuser. Drehen Sie das Trockenmahlwerk im Uhrzeigersinn bis Sie ein „Klicken“ hören. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und betätigen Sie den Drehschalter für die gewünschte Geschwindigkeit.



Nachdem die Verarbeitung abgeschlossen ist, drehen Sie den Drehschalter zurück auf AUS „0“ und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Entfernen Sie das Trockenmahlwerk vom Motorenhäuser und entnehmen Sie anschließend den Inhalt.



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

Hinweis:

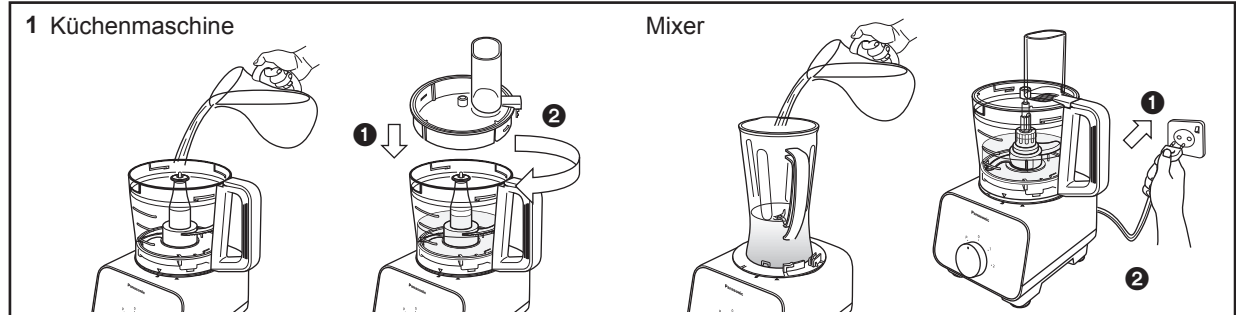
- Beim Entfernen der Zutaten, seien Sie vorsichtig mit der Mahl Klinge.
- Betreiben Sie das Gerät nicht länger als die angegebene Betriebsdauer (1 min EIN, 2 min AUS).
- Verbotene Zutaten: siehe Seite DE6.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit leerem Trockenmahlwerk.
- Überschreiten Sie beim Befüllen die Höchstkapazität nicht und verringern Sie die Zutaten, wenn das Gerät während des Betriebs unnormale Geräusche macht oder stark vibriert.

NACH GEBRAUCH

Reinigung

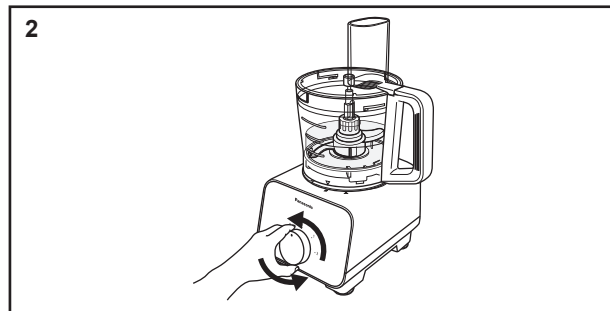
Vorspülen

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

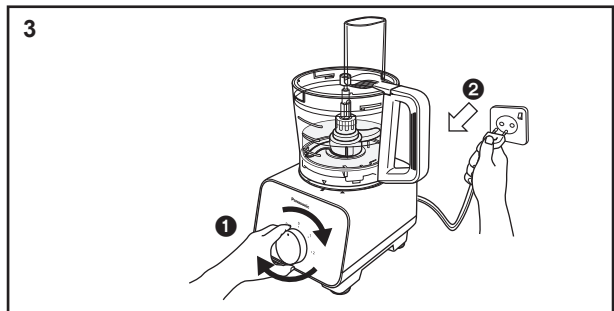


1 Küchenmaschine
Legen Sie das benutzte Zubehör in den Behälter, füllen Sie den Behälter mit Wasser, bis das Zubehör mit Wasser bedeckt ist (max. 500 ml). Legen Sie die Abdeckung auf den Behälter und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, bis Sie ein „Klicken“ hören.

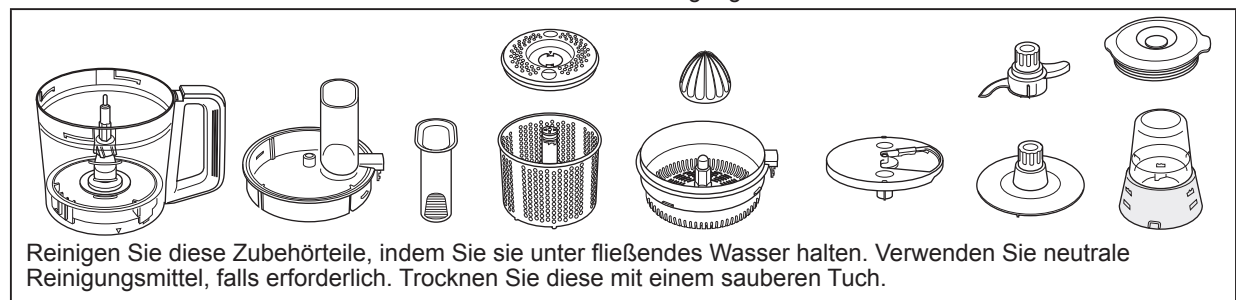
Mixer
Füllen Sie für den Mixer 500 ml Wasser in den Mixbehälter und decken Sie ihn mit der Behälterabdeckung zu. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und schalten Sie den Netzschalter ein.



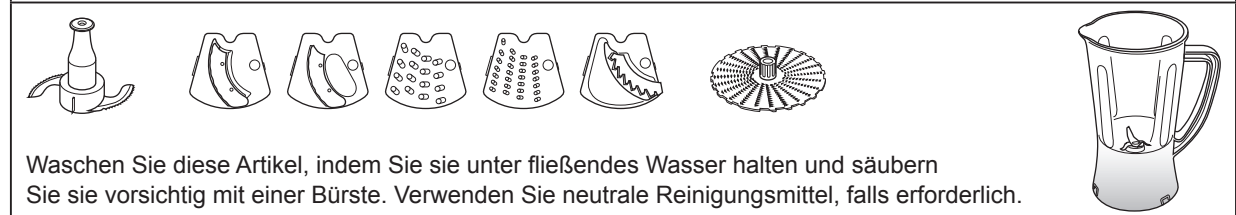
2
Küchenmaschine: Drehen Sie den Schalter auf „IMPULS“ 5 ~ 10 Mal.
Mixer: Drehen Sie den Schalter auf Geschwindigkeit 2 und nehmen das Gerät für 10 ~ 20 Sekunden in Betrieb.



3
Drehen Sie den Drehschalter zurück auf AUS „0“ und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Entfernen Sie das Gerätezubehör und fahren Sie mit der Reinigung fort.



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



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

Hinweis:

- Diese Zubehörteile sind extrem scharf und sollten während der Reinigung mit besonderer Sorgfalt behandelt werden. Vermeiden Sie es, mit diesen Zubehörteilen 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, Verdünner etc.), um das Motorengehäuse zu reinigen.

Reinigung mit Geschirrspüler

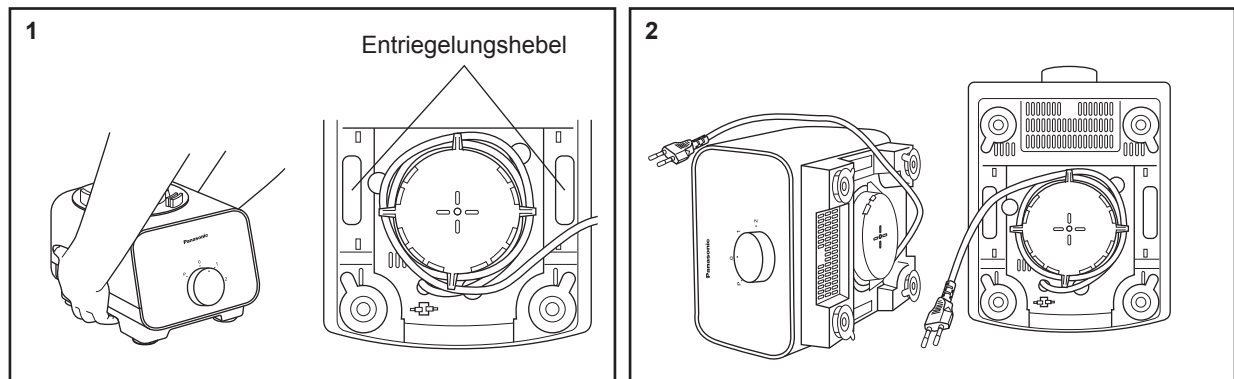
Universalbehälter und Behälterabdeckung sind spülmaschinengeeignet.

Hinweis:

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

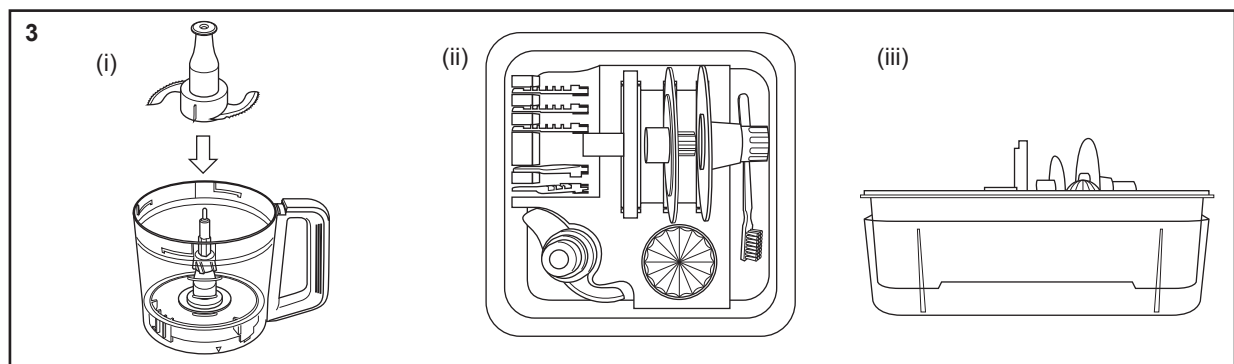
Aufstellort

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



Um 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.
Das Gerät lässt sich nicht einschalten, auch mit betätigtem Drehschalter.	<ul style="list-style-type: none">● Der Behälter, 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 dem Behälter.● 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.
Das Gerät stoppt plötzlich während des Betriebs.	<ul style="list-style-type: none">● Der Schutzschalter ist aktiviert. (siehe Seite DE8)<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 Stücke oder 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.➔ Drehen Sie die Behälterabdeckung oder das Filtersieb fest auf den Universalbehälter und vergewissern Sie sich, dass der Universalbehälter, der Mixer oder das Trockenmahlwerk fest mit dem Motorengehäuse verriegelt ist.
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. Der Gummisaugfuß ist nur dann effektiv, wenn er auf einer sauberen, glatten und flachen Oberfläche angebracht wird.● 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.● 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.

Deutsch

DE21

TECHNISCHE DATEN

Modellname	MK-F500	
Netzspannung	Küchenmaschine	Mixer & Trockenmahlwerk
Anschlußwert	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz	
Leistungsaufnahme	180 - 200 W	
Schalter	Drehschalter	
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 (ca.) (HxBxT):	435 x 264 x 265 mm	Mixer : 406 x 264 x 265 mm Trockenmahlwerk : 298 x 264 x 265 mm
Artikelgewicht (ca.)	3,1 kg	Mixer: 2,8 kg Trockenmahlwerk: 2,6 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	Messerklinge, 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	88 (dB (A) bei 1 pW)	88 (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
PROTECTION PAR DISJONCTEUR	FR8
VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ	FR9
DÉMONTAGE.....	FR9
ROBOT DE CUISINE MULTIFONCTION	
(i) INTRODUCTION.....	FR10
(ii) LAME DU COUTEAU • LAME POUR PÉTRIR • LAME POUR FOUETTER • LAME POUR RÂPER	FR10 - FR12
– Préparation des Ingrédients	
– Mode d'emploi	
(iii) LAMES DE TRANCHAGE • LAMES DE BROYAGE • LAME À JULIENNE	FR13 - FR14
– Préparation des Ingrédients	
– Mode d'emploi	
(iv) ÉGOUTTOIR À SALADE	FR15
– Préparation des Ingrédients	
– Mode d'emploi	
(v) PRESSE-AGRUMES	FR16
– Préparation des Ingrédients	
– Mode d'emploi	
MIXEUR	
(i) INTRODUCTION.....	FR17
(ii) MIXEUR	FR17
– Préparation des Ingrédients	
– Mode d'emploi	
ACCESSOIRE DE BROYAGE À SEC	
(i) ACCESSOIRE DE BROYAGE À SEC	FR18
– Préparation des Ingrédients	
– Mode d'emploi	
APRÈS UTILISATION	FR19 - FR20
DÉPANNAGE	FR21
SPÉCIFICATIONS	FR22

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 :

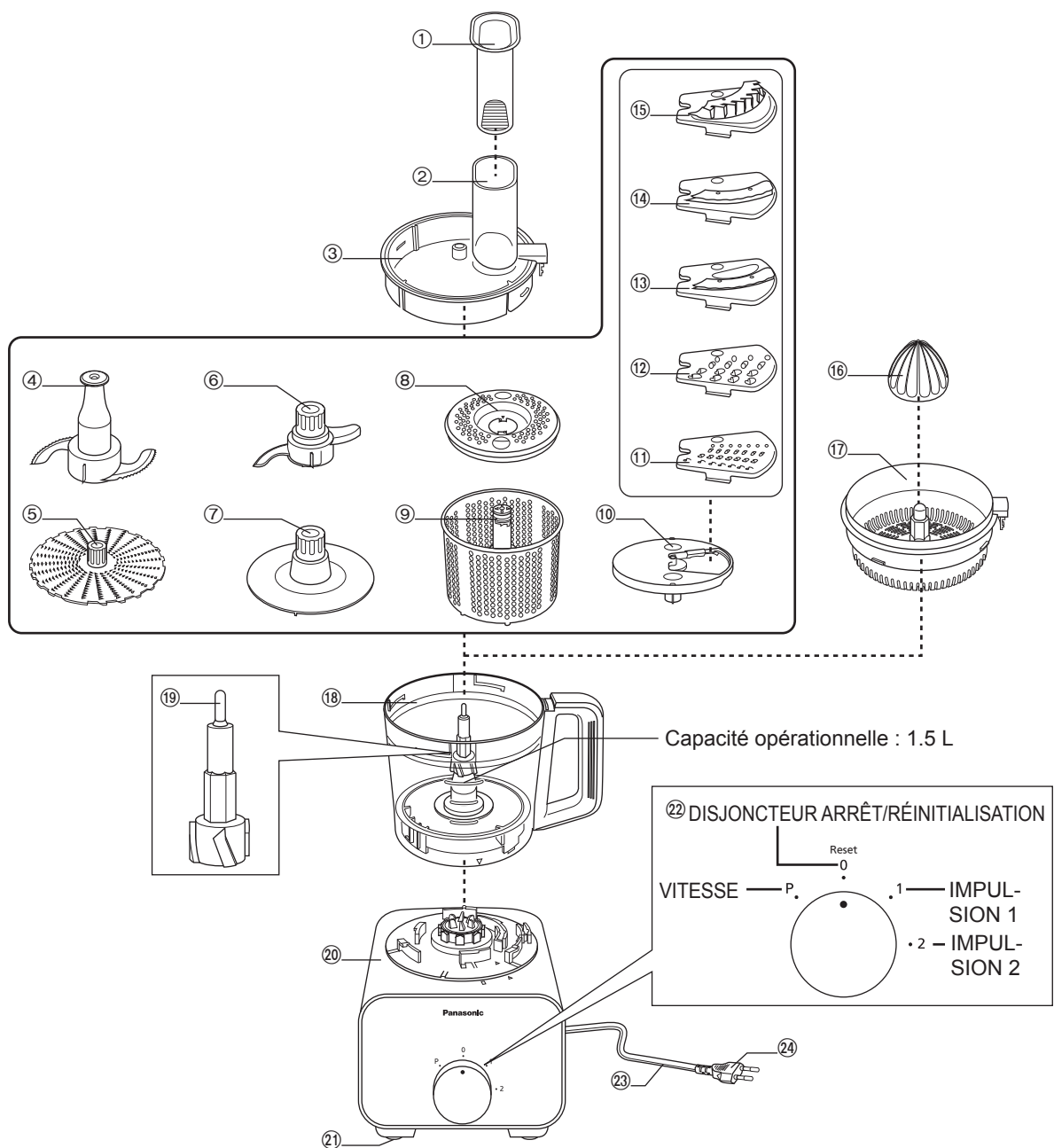
Accessoires	Description
Lame du couteau	Ingrédients durs, ingrédients visqueux, p. ex. grains de café, fèves de soja séchées, aliments surgelés, poulpe séché, etc.
Lames pour couper lames pour déchiqueter lames à julienne	Ingrédients avec des concentrations élevées de fibres dures, ingrédients visqueux, 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



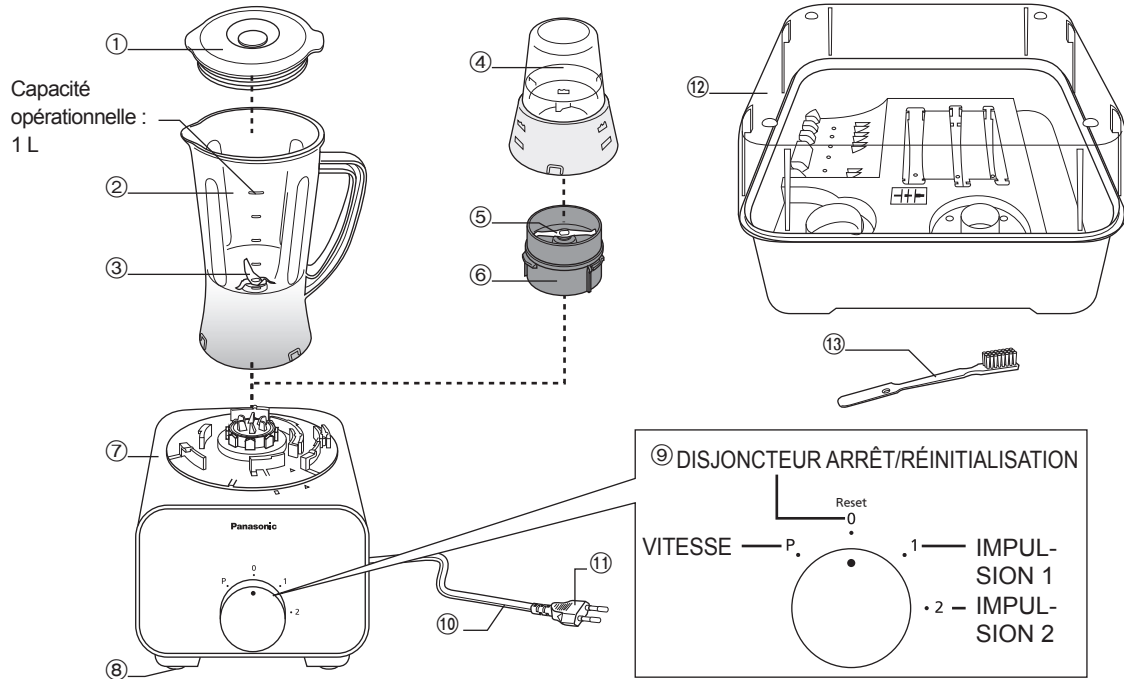
- | | |
|-----------------------------|------------------------------|
| 1. Poussoir à aliments | 13. Lame pour tranches fines |
| 2. Tube d'alimentation | 14. Lame pour tranches épais |
| 3. Couvercle du bol | 15. Lame à julienne |
| 4. Lame du couteau | 16. Cône pour agrumes |
| 5. Lame pour râper | 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. Pied en caoutchouc |
| 10. Socle de lame | 22. Cadran Rotatif |
| 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 | 11. *Prise |
| 2. Récipient du mixeur | 7. Boîtier du moteur | 12. Boîte de rangement |
| 3. Lame de coupe du mixeur | 8. Pied en caoutchouc | 13. Brosse |
| 4. Récipient du broyeur | 9. Cadran Rotatif | |
| 5. Lame de coupe du moulin | 10. Cordon | |

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

PROTECTION PAR DISJONCTEUR

Cet appareil dispose de la fonction Disjoncteur pour arrêter le moteur quand ce dernier est en surcharge. Lorsque le disjoncteur arrête le moteur pour cause de surcharge, mettez le cadran rotatif en position OFF "0" et suivez les instructions ci-dessous :

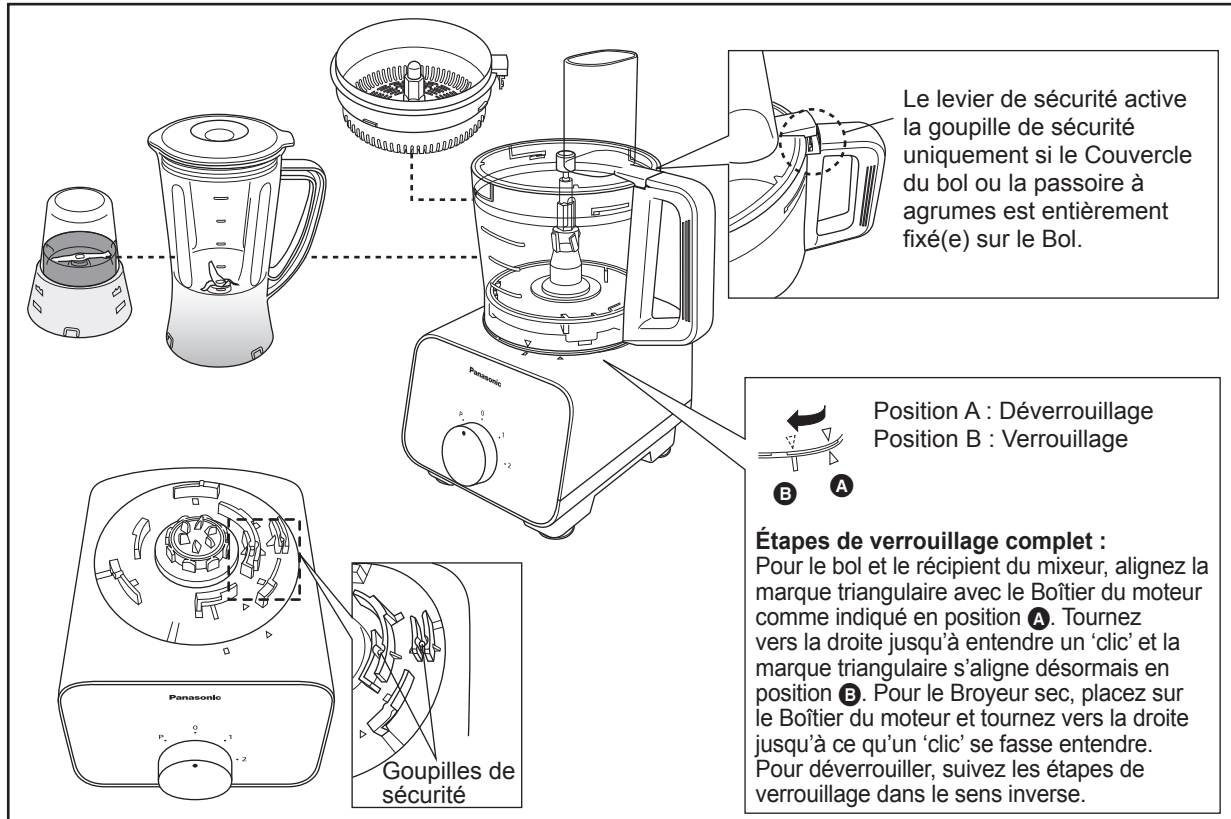
1. Réduire les ingrédients à moins de la moitié et reprenez l'opération.
2. S'il ne démarre toujours pas, mettez le cadran rotatif en position OFF "0" à nouveau et reprenez l'opération.
3. Si tout le reste échoue, veuillez contacter votre centre de service le plus proche.

Français

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.



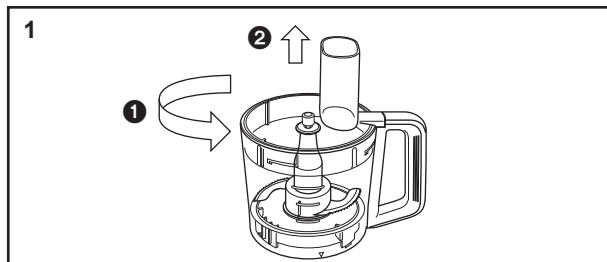
Note :

- 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.

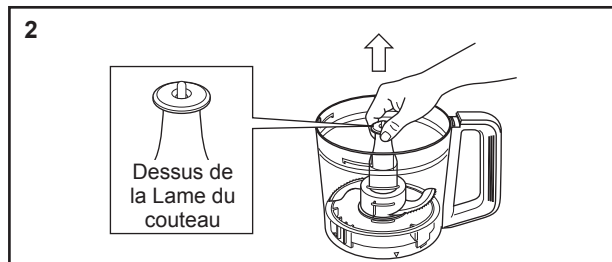
Les actions ci-dessus assureront le bon fonctionnement des goupilles de sécurité et du Levier de sécurité. Si elles ne sont pas suivies, cela endommagera les pièces liées aux goupilles de sécurité et au levier de sécurité.

DÉMONTAGE

Démontage de l'emballage



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



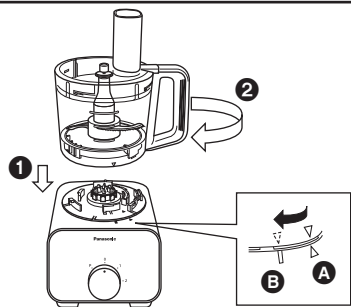
Tenez le haut de la Lame du couteau et soulevez pour la retirer du Bol.

Note :

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

ROBOT DE CUISINE MULTIFONCTION -INTRODUCTION-

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 FR19 - FR20. Débranchez l'unité lors de l'assemblage. Avant de brancher l'appareil, vérifiez que le cadran rotatif est éteint. Veuillez vous reporter à la page FR20 sous la rubrique « Stockage » sur la façon de repositionner le 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.

ROBOT DE CUISINE MULTIFONCTION - LAME DU COUPEAU • LAME POUR PÉTRIR • LAME POUR FOUETTER • LAME POUR RÂPER-




Français

Préparations des ingrédients pour la Lame du couteau

Fonction	Ingrédient	Vitesse	Quantité	Temps de fonctionnement (env.)	Méthode de préparation
Hacher	Viande	2	50 ~ 400 g	5 ~ 50 sec	Retirez la peau et les os, coupez en cubes de 2 à 3 cm.
	Poisson		50 ~ 500 g	3 ~ 20 sec	Retirez la peau et les os, coupez en cubes de 2 à 3 cm.
Émincer	Oignon	1 (Intermittent)	150 ~ 500 g	4 ~ 15 fois	Pelez la peau, coupez les en cubes de 2 à 3 cm.
	Ail	2	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	2	10 ~ 200 g	10 ~ 60 sec	Coupez en cubes de 2 à 3 cm.
Purée	Patates bouillies	VITESSE	100 ~ 400 g	3 ~ 15 fois	Coupez en cubes de 2 à 3 cm. Ne surtraitez pas.
Congeler	Banane congelée	2	250 ~ 450 g	30 ~ 180 sec	1 à 2 cm de largeur, à moitié congelé, qu'un cure-dents peut percer.
Concassage de glaçons	Cubes de glace	2	~ 10 pièces	~ 20 sec	Cubes de glace de 2 à 3 cm.
Moudre	Cacahuètes	2	10 ~ 200 g	15 ~ 30 sec	Retirer la coquille et la peau des cacahuètes.
Pâtes	Cacahuètes grillées	2	100 ~ 400 g	5 ~ 10 min	Retirer la coquille et la peau des cacahuètes.
Miette	Pain blanc	2	10 ~ 200 g	15 ~ 60 sec	Coupez du pain frais en 6 à 8 morceaux.

ROBOT DE CUISINE MULTIFONCTION - LAME DU COUTEAU • LAME POUR PÉTRIR • LAME POUR FOUETTER • LAME POUR RÂPER-



Préparations des ingrédients pour la Lame du couteau

Fonction	Ingrédient	Vitesse	Max Utilisation unique	Temps de fonctionnement (env.)	Méthode de préparation
Pétrir (pour des pâtisseries)	Farine	2	~ 300 g	~ 120 sec	 Utilisez pour faire des confiseries comme des bonbons et des gâteaux.
Centrifugeuse	Fruit, Liquide etc.	2	~ 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.	2	~ 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.



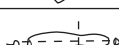
Préparations des Ingrédients pour la lame pour pétrir

Fonction	Ingrédient	Vitesse	Max Utilisation unique	Temps de fonctionnement (env.)	Méthode de préparation
Pétrir (pour du pain)	Farine à pain	2	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		

Préparations des Ingrédients pour la lame pour fouetter

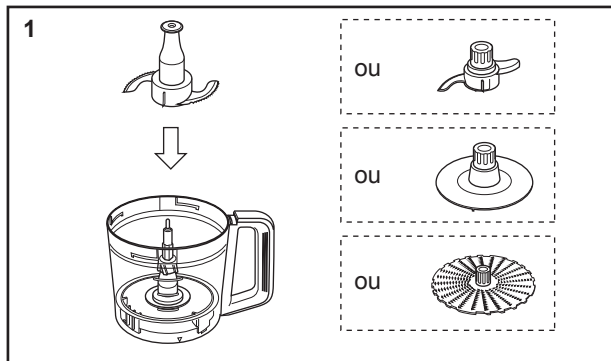
Fonction	Ingrédient	Vitesse	Max Utilisation unique	Temps de fonctionnement (env.)	Méthode de préparation
Fouet	Blanc d'œuf	2	2 ~ 6 pièces	50 sec ~ 90 sec	 Séparer le blanc du jaune pour une meringue lisse.
	Cream		100 ~ 300 mL	15 sec ~ 2 min	 Utilisez la crème fraîche à 35% de teneur en matières grasses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

Préparations des Ingrédients pour la lame pour râper

Fonction	Ingrédient	Vitesse	Max Utilisation unique	Temps de fonctionnement (env.)	Méthode de préparation
Grille	Carotte	2	200 g	-	  
	Pomme		200 g		
	Concombre		200 g		

ROBOT DE CUISINE MULTIFONCTION - LAME DU COUTEAU • LAME POUR PÉTRIR • LAME POUR FOUETTER • LAME POUR RÂPER-

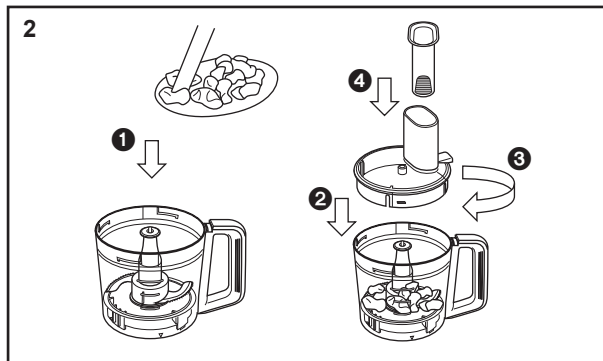
Comment l'utiliser : Lame du couteau • Lame pour pétrir • Lame pour fouetter • Lame pour râper



Après avoir fixé le Bol au Boîtier du moteur, placez la Lame du couteau (Lame pour pétrir ou Lame pour fouetter ou Lame pour râper) dans le Bol.

Note :

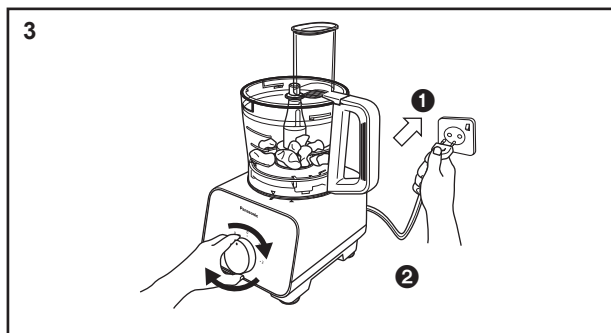
Pour la Lame du couteau, assurez-vous que l'axe d'entraînement est en saillie à partir de Lame du couteau après insertion.



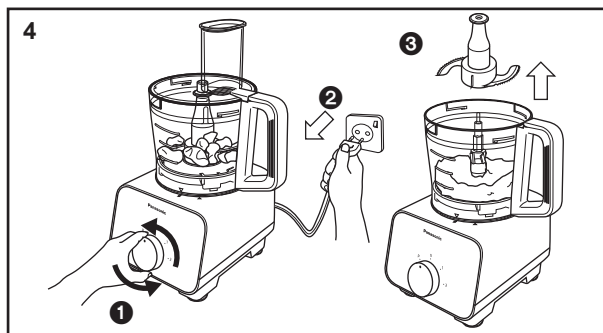
Placez les ingrédients dans le bol. Placez le Couvercle du bol sur le dessus du Bol et tournez vers la droite jusqu'à ce qu'un « clic » se fasse entendre. Insérez le Poussoir à aliments dans le tube d'alimentation. Fixez l'ensemble du Bol sur le Boîtier du moteur comme illustré page FR10.

Note :

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



Branchez la fiche dans la prise et tournez le cadran rotatif pour sélectionner la vitesse souhaitée (voir « Préparation des ingrédients » pages FR10-FR11).



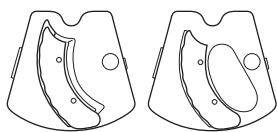
Une fois que le traitement est terminé, retournez le cadran rotatif en position OFF "0" et débranchez de la prise. Retirez la Lame du couteau du Bol avant de retirer les ingrédients transformés.

Note :

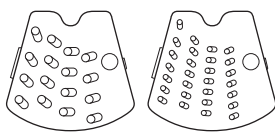
- Assurez-vous toujours que la Lame du couteau est insérée avant d'ajouter les ingrédients dans le Bol.
- Ne dépassez pas la quantité indiquée d'ingrédients pour pétrir car une vibration anormale pourrait se produire.
- N'insérez pas d'ingrédients très chauds à traiter dans le Bol. Assurez-vous toujours 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 sans que le volume total ne dépasse 1 500 ml.
- Lorsque vous transformez des ingrédients en liquides avec des glaçons, ne mettez pas plus de 10 cubes de glace (env. 170 g).
- Ne dépassez pas la quantité indiquée d'ingrédients pour la Lame à pétrir car une vibration anormale pourrait se produire.
- 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.
- 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 de malaxage.
- Utiliser de la farine autre que la farine à pain avec la lame pour pétrir peut provoquer des vibrations anormales. Avant traitement, retirez 1 à 2 c. à soupe d'eau de la quantité totale fixée et rajoutez l'eau petit à petit au cours du traitement si nécessaire.

Français

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



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

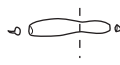






Lames pour broyage (gros/fin)
- utilisée pour broyage et gratter les ingrédients



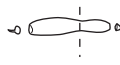
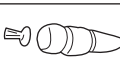


Lame à julienne
- utilisée pour faire des frites et broyage les ingrédients en cubes.

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

Fonction	Ingrédient	Vitesse	Max Utilisation unique	Temps de fonctionnement (env.)	Méthode de préparation
Tranche	Concombre	2	700 g	-	    
	Oignon		700 g		
	Carotte		600 g		
	Pomme de terre		600 g		
	Chou		400 g		

Coupez les ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient assez petits pour tenir dans le tube d'alimentation.



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

Fonction	Ingrédient	Vitesse	Max Utilisation unique	Temps de fonctionnement (env.)	Méthode de préparation
Broyage	Concombre	2	500 g	-	  
	Carotte		500 g		
	Pomme de terre		650 g		
	Fromage		500 g		

Coupez les ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient assez petits pour tenir dans le tube d'alimentation.

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.

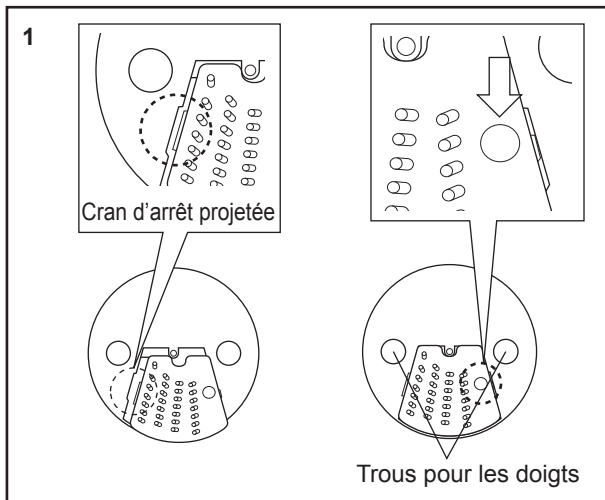
Préparations des Ingrédients pour la Lame à julienne

Fonction	Ingrédient	Vitesse	Max Utilisation unique	Temps de fonctionnement (env.)	Méthode de préparation
Frites	Pomme de terre	2	800 g	-	 
Broyage	Chou		500 g		

Coupez les ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient assez petits pour tenir dans le tube d'alimentation.

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

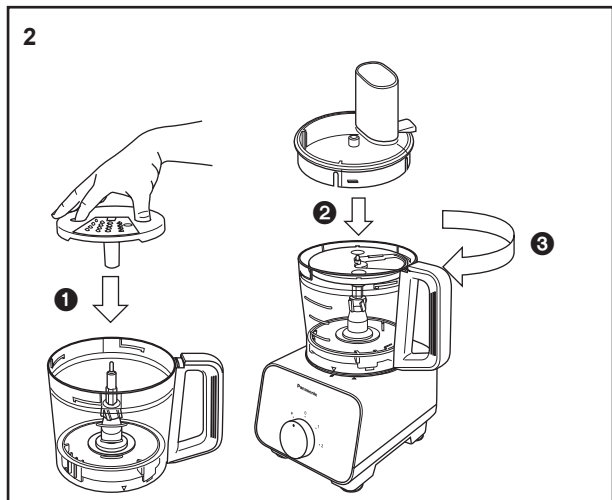
MODE D'EMPLOI : Lames pour trancher (épais/fin), Lames pour broyage (gros/fin), Lame à julienne



Montez la lame souhaitée sur le socle de lame et assurez-vous qu'elle est correctement installée. Poussez vers le bas sur le creux de la lame comme montré ci-dessus jusqu'à ce qu'un 'déclic' se fasse entendre.

Note :

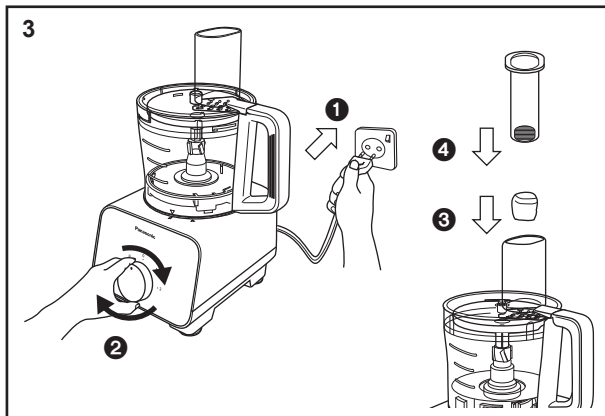
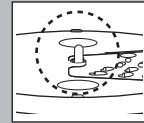
- Méfiez-vous des arêtes vives sur les lames lorsque vous l'insérez dans le Socle de lame.
- Pour retirer la lame, retournez le Socle de lame et poussez vers le bas sur le côté inverse du creux de la lame.



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. Fixez le Bol au Boîtier du moteur comme vu page FR9, puis placez le Socle de lame dans le Bol. 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:

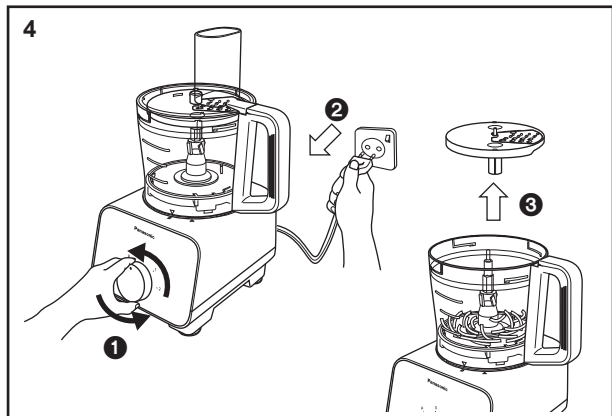
Assurez-vous que l'axe d'entraînement est en saillie du Socle de lame après l'insertion.



Branchez la fiche dans la prise et tournez le cadran rotatif pour sélectionner la vitesse souhaitée (voir « Préparation des ingrédients » page FR13). Insérez les ingrédients dans le tube d'alimentation et poussez vers le bas avec le Poussoir à aliments.

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.



Une fois que le traitement est terminé, retournez le cadran rotatif en position OFF "0" et débranchez de la prise. Retirez le Socle de lame du Bol avant de retirer les ingrédients transformés.



Figure 1





Figure 2

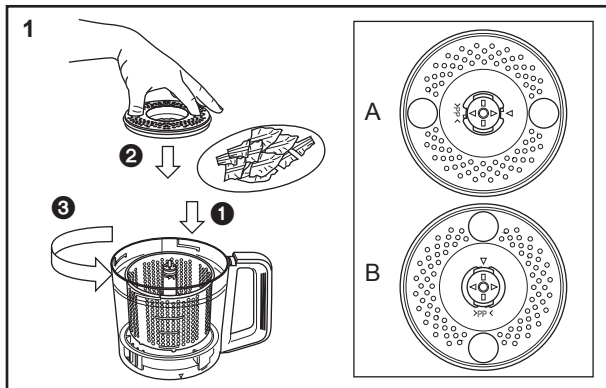
Français

ROBOT DE CUISINE MULTIFONCTION - ÉGOUTTOIR À SALADE -

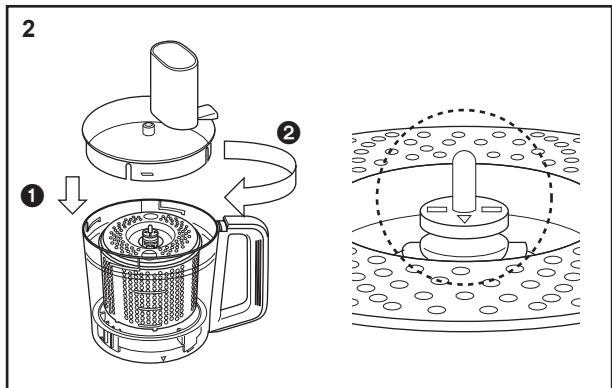
Préparations des Ingrédients pour l'Égouttoir à salade

Fonction	Ingrédient	Vitesse	Max Utilisation unique	Temps de fonctionnement (env.)	Méthode de préparation
Égouttoir	Feuilles de laitue	1	100 g	20 ~ 40 sec	 Broyage en tranches de 3 à 5 cm.
	Chou		200 g	20 ~ 50 sec	 Coupé en 1 à 3 mm.

Comment utiliser : Égouttoir à salade



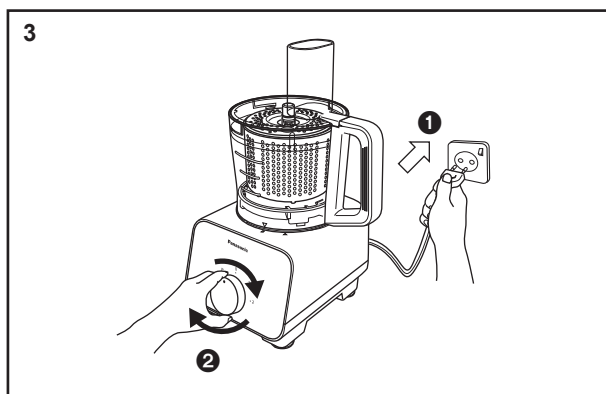
Après avoir inséré l'égouttoir à salade dans le Bol, insérez les ingrédients dans l'égouttoir à salade. Placez le Couvercle de l'égouttoir sur le dessus de l'égouttoir à salade jusqu'à ce que la marque s'aligne comme indiqué dans A. Tournez le Couvercle de l'égouttoir vers la gauche jusqu'à ce que la marque s'aligne comme indiqué dans B.



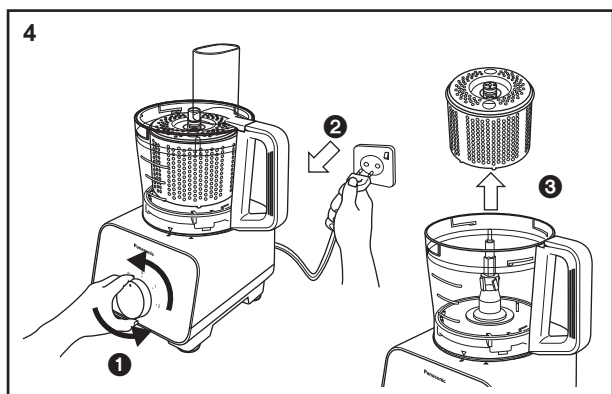
Placez le Couvercle du bol sur le dessus du Bol et tournez vers la droite jusqu'à ce qu'un « clic » se fasse entendre. Fixez l'ensemble du Bol sur le Boîtier du moteur comme illustré page FR10.

Note:

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



Branchez la fiche dans la prise et tournez le cadran rotatif pour sélectionner la vitesse souhaitée.




Une fois que le traitement est terminé, retournez le cadran rotatif en position OFF "0" et débranchez de la prise. Retirez l'Égouttoir à salade du Bol.

Note :

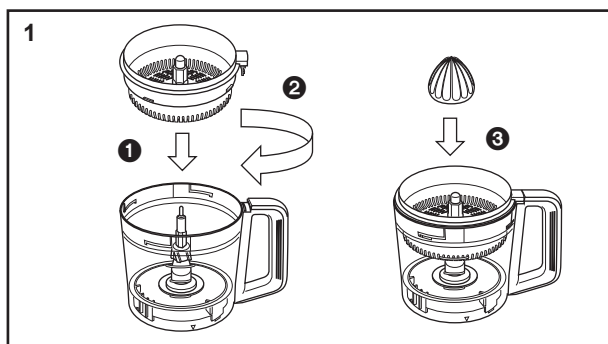
- Capacité opérationnelle maximale de l'égouttoir à salade : 200 g ou jusqu'à la hauteur maximum de l'Égouttoir à salade, selon la première éventualité.
- Ingrédients interdits : Reportez-vous à la page FR6.
- Veillez à ce que les ingrédients soient répartis uniformément autour de l'égouttoir à salade avant de traiter.
- 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 -

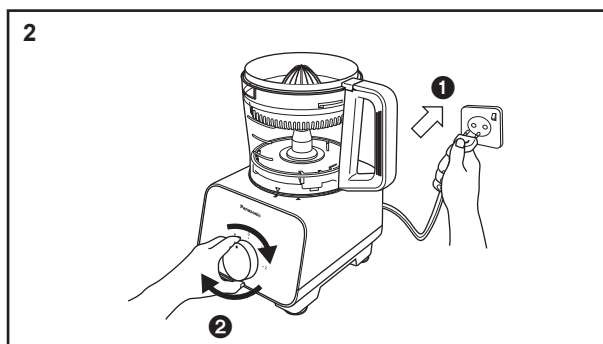
Préparations des Ingrédients pour le presse agrumes

Fonction	Ingrédient	Vitesse	Max Utilisation unique	Temps de fonctionnement (env.)	Méthode de préparation
Presse-agrumes	Fruit type agrume	1	1000 mL	-	 Coupez le fruit en moitiés

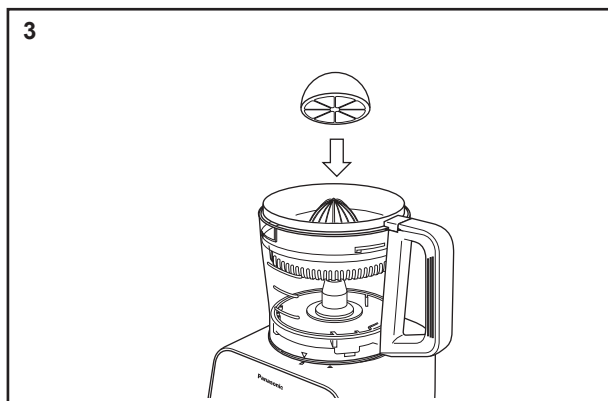
Comment utiliser : Presse-agrumes



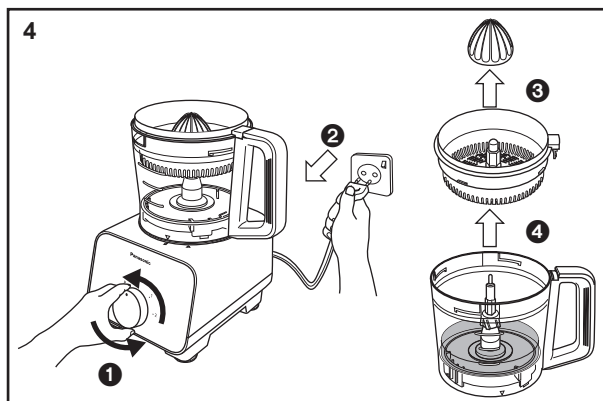
Placez la passoire à agrumes sur le Bol. Tournez dans le sens horaire jusqu'à ce qu'un « clic » se fasse entendre. Fixez le cône pour agrumes sur l'Axe d'entraînement.



Fixez l'ensemble du Bol sur le Boîtier du moteur comme illustré page FR10. Branchez la fiche dans la prise et tournez le cadran rotatif pour sélectionner la vitesse souhaitée.



Placez les fruits coupés à moitié côté tasse sur le dessus du cône pour agrumes et appuyez fermement pour en extraire le jus.



Une fois que le traitement est terminé, retournez le cadran rotatif en position OFF "0" 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 vitesse 2.
- Évitez de toucher le cône pour agrumes pendant qu'il tourne.


MIXEUR

Introduction

1. Placez le Récipient du mixeur sur le Boîtier du moteur. Assurez-vous que la marque en triangle sur le Récipient du mixeur est alignée avec la marque de triangle sur le Boîtier du moteur comme on le voit dans la position **A**.
2. 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 les étapes d'assemblage dans le sens inverse.

Préparations des Ingrédients pour le Mixeur

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

Comment utiliser : Mixeur

Insérez les ingrédients dans le Récipient du mixeur et fermez avec le Couvercle du mixeur. Fixez l'unité de mixeur sur le boîtier du moteur ainsi qu'illustré ci-dessus. Branchez la fiche dans la prise et tournez le cadran rotatif pour sélectionner la vitesse souhaitée.

Une fois que le traitement est terminé, retournez le cadran rotatif en position OFF "0" et débranchez de la prise. Retirez l'Unité de mixeur du Boîtier du moteur et retirez les ingrédients.

Note :

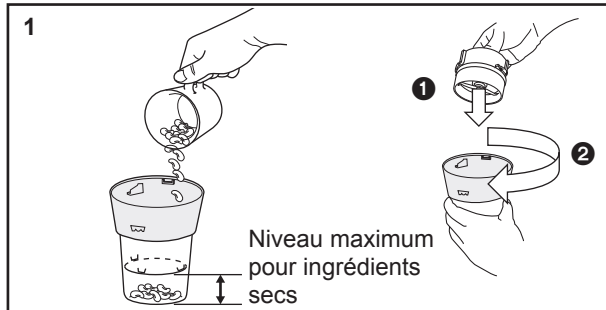
- Capacité opérationnelle maximale : 1 L.
- Ingrédients interdits pour le Récipient du mixeur : Reportez-vous à la page FR6.
- Il est recommandé de ne pas mixer les ingrédients durs et visqueux. Cependant, si nécessaire, coupez les ingrédients durs en petits morceaux (par exemple des carottes coupées 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.
- 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 rejaillissent 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

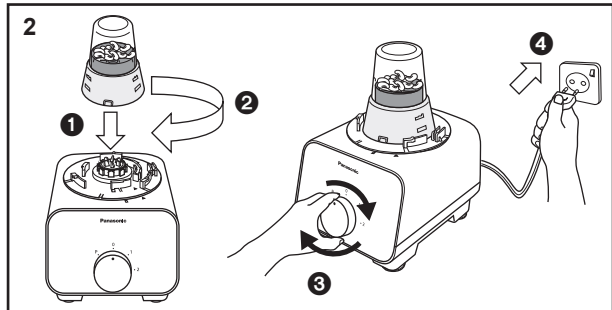
Préparations des ingrédients pour l'accessoire de broyage à sec

Fonction	Ingrédient	Vitesse	Max Utilisation unique	Temps de fonctionnement (env.)	Méthode de préparation
Moudre	Grains de café	2	Jusqu'au niveau maximum	~ 60 sec	-
	Poivre				

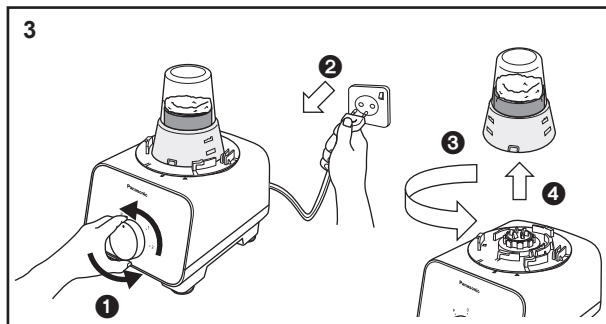
Comment utiliser : Accessoire de broyage à sec



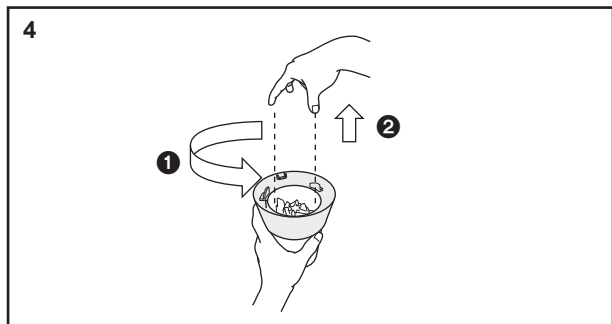
Retournez le Récipient du broyeur à l'envers et remplissez-le des ingrédients sans dépasser le niveau maximum indiqué. Placez la Base du récipient de broyage dans le Récipient du broyeur et tournez vers la droite jusqu'à ce qu'un « clic » se fasse entendre. Assurez-vous que les nervures sur la surface externe de la base du récipient de broyage et la surface intérieure du récipient du broyeur sont fermement accrochées.



Fixez 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. Branchez la fiche dans la prise et tournez le cadran rotatif pour sélectionner la vitesse souhaitée.



Une fois que le traitement est terminé, retournez le cadran rotatif en position OFF "0" et débranchez de la prise. Retirez l'Unité de broyage à sec du Boîtier du moteur et retirez les ingrédients.



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

Note :

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

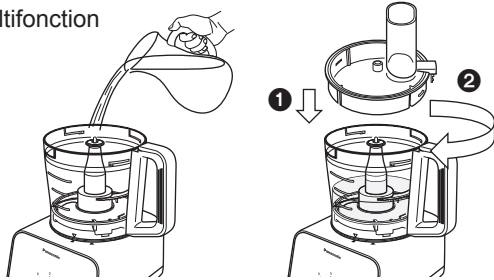
APRÈS UTILISATION

Nettoyage

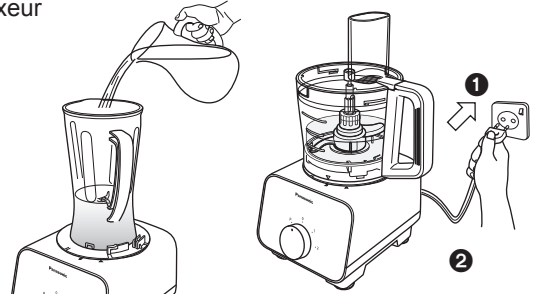
Pré lavage

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.

1 Robot de cuisine multifonction



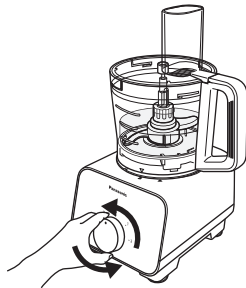
Mixeur



Placez la fixation utilisée à l'intérieur du bol, remplissez le bol avec de l'eau jusqu'à ce que la fixation soit immergée dans l'eau (max. 500 mL). Placez le couvercle du bol au-dessus du bol et tournez vers la droite jusqu'à ce qu'un son « clic » se fasse entendre.

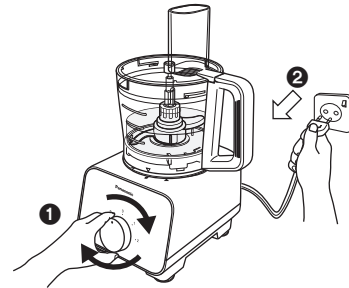
Pour l'unité de mixeur, remplissez avec 500 ml d'eau le récipient du mixeur et couvrez avec le couvercle du mixeur. Branchez la fiche dans la prise.

2

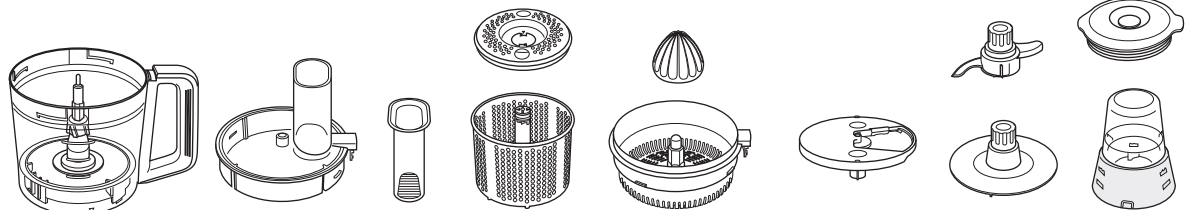


Robot de cuisine multifonction : le cadran rotatif en position "VITESSE" 5 ~ 10 fois. Mixeur : Tournez le cadran rotatif pour sélectionner la vitesse 2 et faites fonctionner pendant 10 ~ 20 secondes.

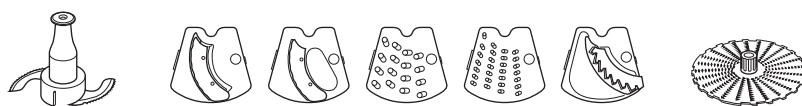
3



Retournez le Cadran Rotatif en position OFF "0" 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

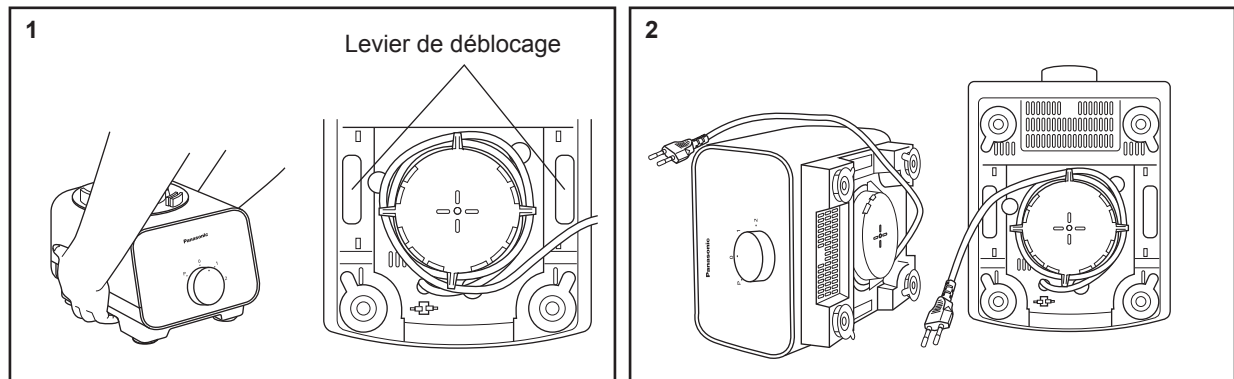
Le Bol et le Couvercle du bol de cet appareil sont adaptés pour le lave-vaisselle.

Note :

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

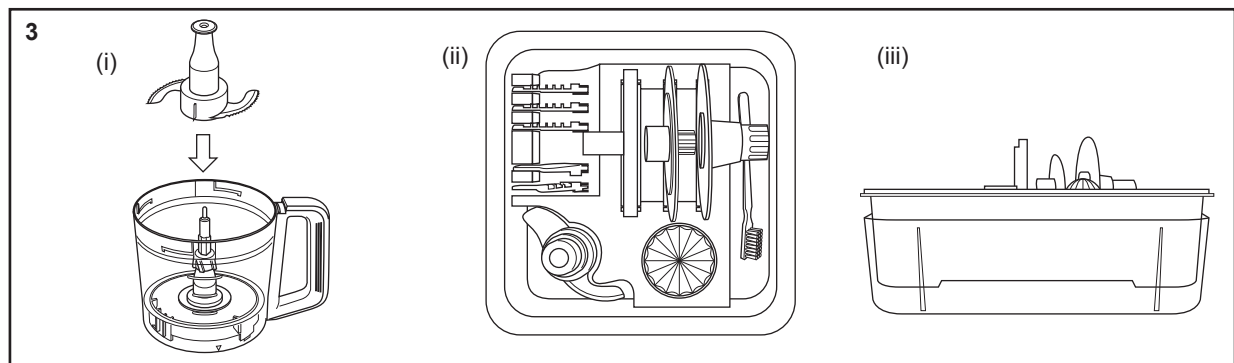
Stockage

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

Veillez 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'appareil ne fonctionne pas même lorsque le Cadran Rotatif est activé.	<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.● 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.
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 FR8)<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.
Il y a une vibration et un bruit anormaux pendant le fonctionnement.	<ul style="list-style-type: none">● Le Pied en caoutchouc et/ou le plan de travail ne sont pas propres.<ul style="list-style-type: none">➔ Essuyez toutes les traces de saleté ou les taches avec un linge propre et humide. 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 attendre 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.● 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.

FR21

SPÉCIFICATIONS

Nom du modèle	MK-F500	
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	
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.)	3,1 kg	Mixeur : 2,8 kg Accessoire de broyage à sec : 2,6 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	88 (dB (A) référence 1 pW)	88 (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
PROTEZIONE INTERRUOTTORE	IT8
BLOCCO DI SICUREZZA.....	IT9
SMONTAGGIO	IT9
ROBOT DA CUCINA	
(i) INTRODUZIONE	IT10
(ii) LAMA DA TAGLIO • DISCO PANNA MONTATA • LAMA PER IMPASTARE	
• LAMA PER GRATTUGIARE	IT10 - IT12
– Preparazione degli ingredienti	
– Modalità d'uso	
(iii) LAME PER AFFETTARE • LAME PER SMINUZZARE • LAMA PER PATATINE	IT13 - IT14
– Preparazione degli ingredienti	
– Modalità d'uso	
(iv) SCOLAIN SALATA	IT15
– Preparazione degli ingredienti	
– Modalità d'uso	
(v) SPREMIAGRUMI	IT16
– Preparazione degli ingredienti	
– Modalità d'uso	
FRULLATORE	
(i) INTRODUZIONE	IT17
(ii) FRULLATORE	IT17
– Preparazione degli ingredienti	
– Modalità d'uso	
TRITATUTTO	
(i) TRITATUTTO	IT18
– Preparazione degli ingredienti	
– Modalità d'uso	
DOPO L'USO	IT19 - IT20
LOCALIZZAZIONE DEI GUASTI	IT21
SPECIFICHE	IT22

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".

IT2

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:

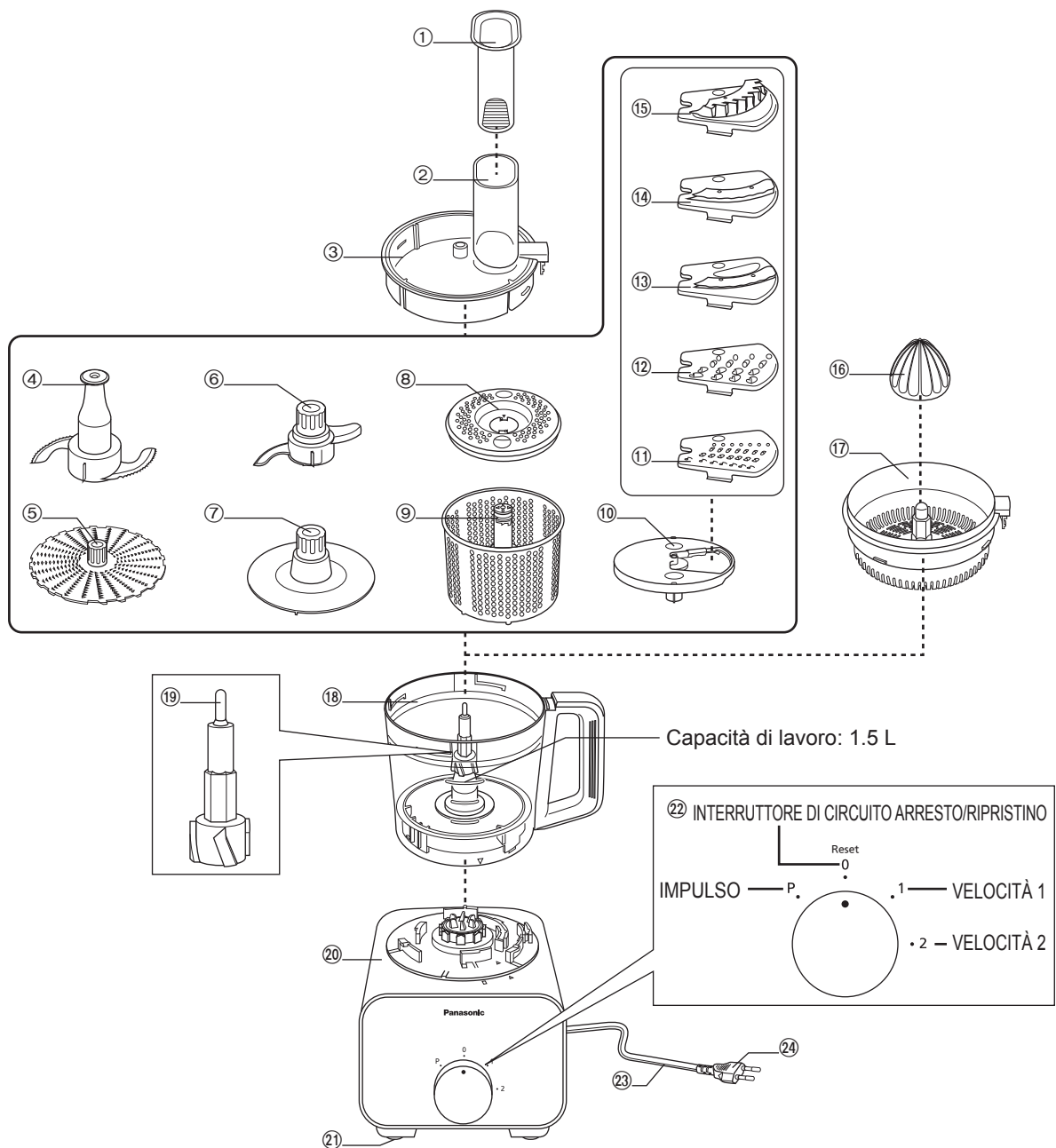
Accessori	Descrizione
Lama da taglio	Ingredienti duri, ingredienti viscosi, ad esempio chicchi di caffè, semi di soia secchi, surgelati, calamari secchi, ecc.
Lame per affettare, lame per sminuzzare e lama per patatine	Ingredienti con alta concentrazione di fibre dure, ingredienti viscosi, ingredienti 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



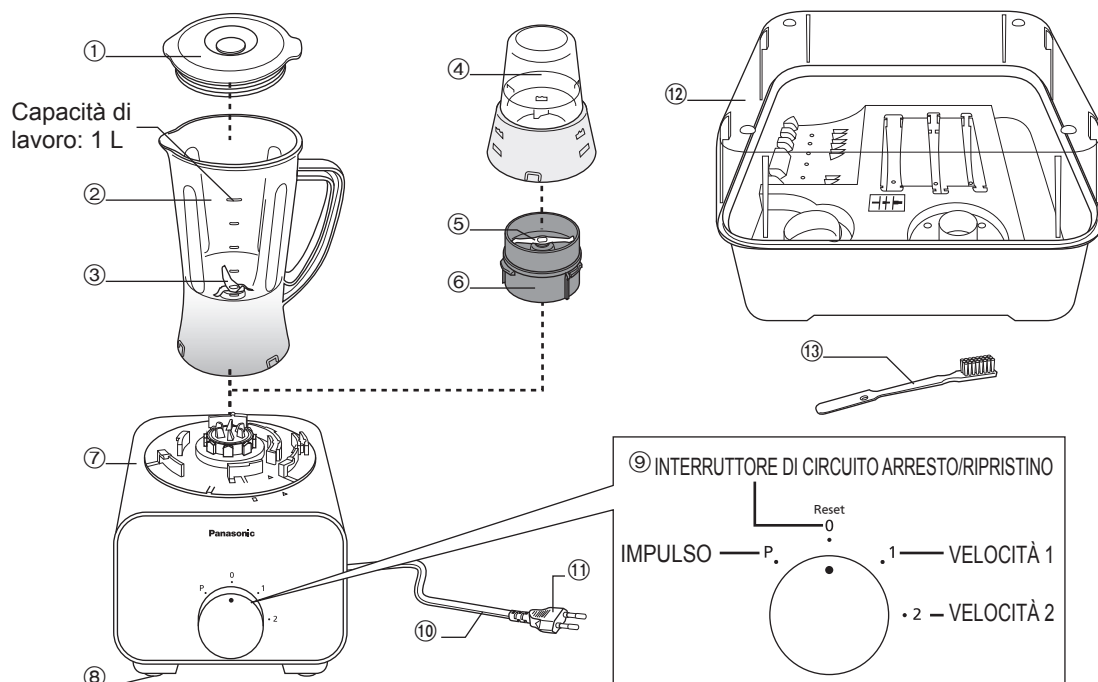
Italiano

- | | |
|---|--|
| 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. Piedino in gomma |
| 10. Supporto lame | 22. Manopola |
| 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 | 6. Supporto tritatutto | 11. *Presca elettrica |
| 2. Caraffa | 7. Blocco motore | 12. Contenitore accessori |
| 3. Lama frullatore | 8. Piedino in gomma | 13. Spatola |
| 4. Tritatutto | 9. Manopola | |
| 5. Lama tritatutto | 10. Cavo | |

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

PROTEZIONE INTERRUTTORE

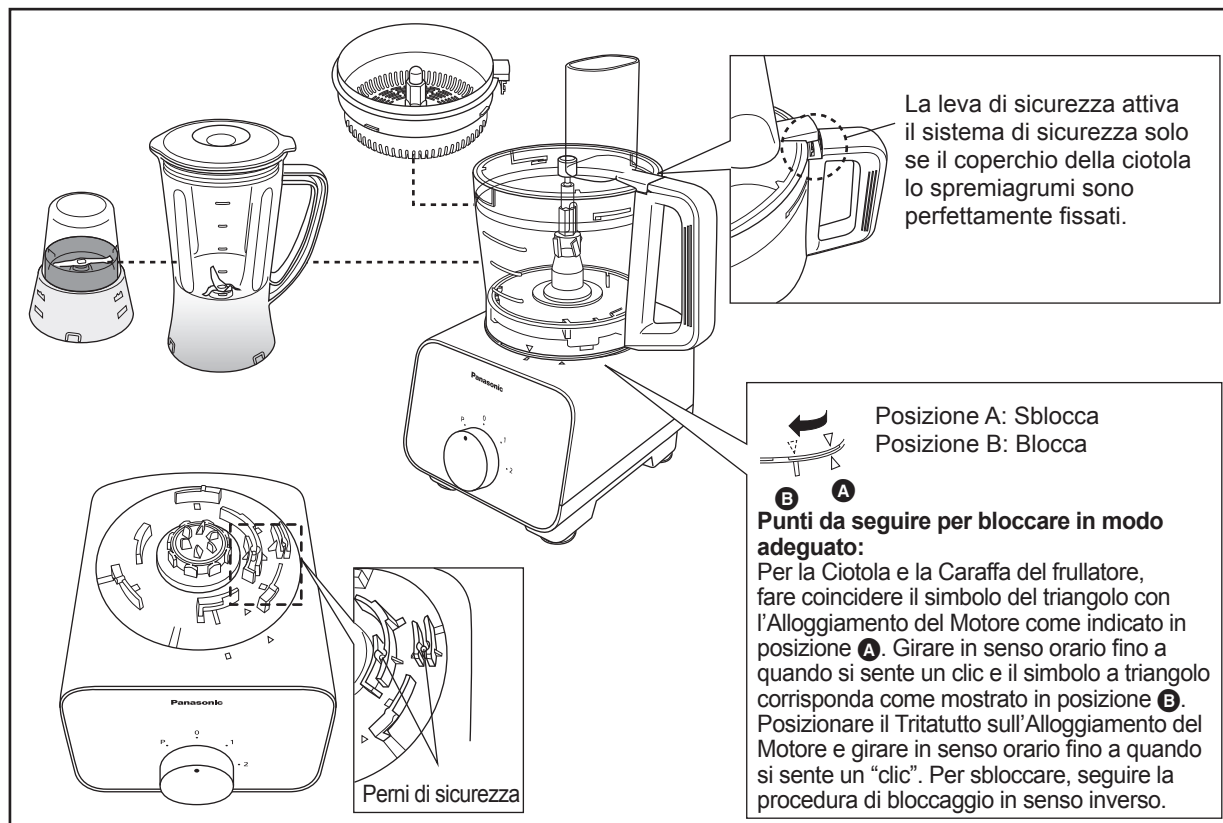
Questo apparecchio è dotato di funzione sistema salvavita per arrestare il motore quando questo è sovraccarico. Quando l'Interruttore arresta il motore per sovraccarico, spegnere la manopola mettendolo in posizione OFF "0" e seguire le istruzioni qui di seguito:

1. Ridurre gli ingredienti a meno della metà e riavviare.
2. Se ancora non si avvia, spegnere la manopola in posizione OFF "0" di nuovo e riavviare.
3. Se non funziona nulla, contattare il centro assistenza più vicino.

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 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

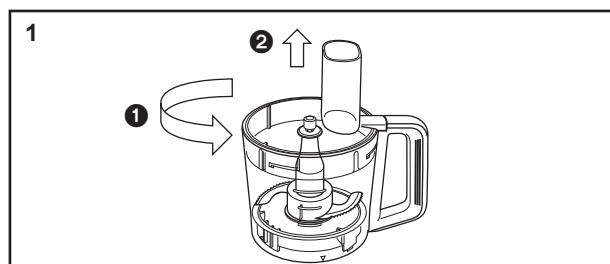
Nota:

- 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.

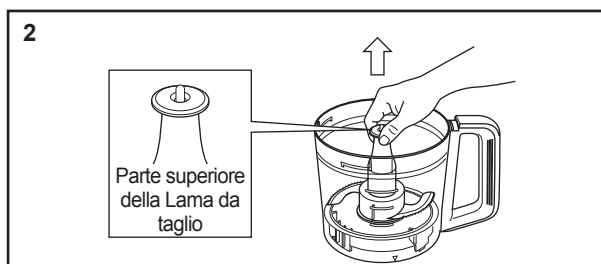
Le azioni di cui sopra assicureranno un utilizzo corretto del Sistema di sicurezza e della Leva di Sicurezza. Se non si osservano queste misure, si danneggeranno le parti relative al Sistema di sicurezza e alla Leva di Sicurezza.

SMONTAGGIO

Estrarre dagli imballaggi



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



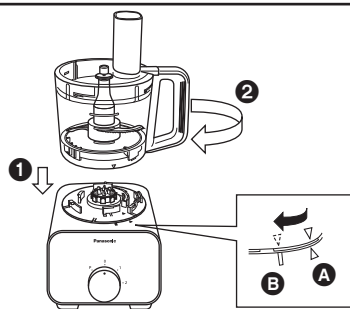
Tenere la parte superiore della Lama da taglio e sollevare fino a rimuoverla dalla Ciotola.

Nota:

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

ROBOT DA CUCINA - INTRODUZIONE -

Si consiglia vivamente di pulire tutti e gli accessori e asciugare bene prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, consultare le pagine IT19 - IT20 per il metodo di pulizia. Staccare la spina durante il montaggio dell'unità. Prima di collegare, assicurarsi che l'Interruttore sia spento. Consultare la pagina IT20 sotto la voce "Conservazione" su come riposizionare l'Alloggiamento del Motore.



1. Posizionare la ciotola sopra l'Alloggiamento del Motore fino a che il simbolo corrisponda 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 • LAMA PER IMPASTARE • DISCO PANNA MONTATA • LAMA PER GRATTUGIARE -




Preparazione ingredienti per la Lama da taglio

Funzione	Ingredienti	Velocità	Quantità	Tempo di funzionamento (ca.)	Metodo di preparazione
Tritare	Carne	2	50 ~ 400 g	5 ~ 50 sec	Rimuovere la pelle, le ossa e i tendini, tagliare a cubetti di 2 ~ 3 cm.
	Pesce		50 ~ 500 g	3 ~ 20 sec	Rimuovere la pelle, le ossa e i tendini, tagliare a cubetti di 2 ~ 3 cm.
Sminuzzare	Cipolla	1 (intermittente)	150 ~ 500 g	4 ~ 15 volte	Rimuovere la pelle, tagliare a cubetti di 2 ~ 3 cm.
	Aglione	2	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	2	10 ~ 200 g	10 ~ 60 sec	Tagliare a cubetti di 2 ~ 3 cm.
Puré	Patate bollite	IMPULSO	100 ~ 400 g	3 ~ 15 volte	Tagliare a cubetti di 2 ~ 3 cm. Non abusare.
Frozen	Banana congelata	2	250 ~ 450 g	30 ~ 180 sec	Pezzetti larghi 1 ~ 2 cm, non completamente surgelati.
Tritare il ghiaccio	Cubetti di ghiaccio	2	~ 10 pezzi	~ 20 sec	Cubetti di ghiaccio da 2 ~ 3 cm.
Macinare	Arachidi	2	10 ~ 200 g	15 ~ 30 sec	Rimuovere il guscio e la buccia degli arachidi.
Impastare	Noccioline tostate	2	100 ~ 400 g	5 ~ 10 min	Rimuovere il guscio e la buccia degli arachidi.
Pezzetti di pane	Pane bianco morbido	2	10 ~ 200 g	15 ~ 60 sec	Tagliare il pane morbido in 6/8 pezzi.

ROBOT DA CUCINA - LAMA DA TAGLIO • LAMA PER IMPASTARE

• DISCO PANNA MONTATA • LAMA PER GRATTUGIARE -



Preparazione ingredienti per la Lama da taglio

Funzione	Ingredienti	Velocità	Un solo utilizzo Max	Tempo di funzionamento (ca.)	Metodo di preparazione
Impasto (Per dolci)	Farina	2	~ 300 g	~ 120 sec	 Usare per preparare dolci da pasticceria.
Preparare il succo	Frutta, liquidi, ecc.	2	~ 1,500 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.	2	~ 1,500 mL	~ 120 sec	 Tagliare a cubetti di 2 ~ 3 cm. Inserire prima i pezzi solidi. Riempire con i liquidi senza superare i 1500 mL.

Preparazione ingredienti per la Lama per Impastare

Funzione	Ingredienti	Velocità	Un solo utilizzo Max	Tempo di funzionamento (ca.)	Metodo di preparazione
Impastare (Per il pane)	Farina di pane	2	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		

Preparazione degli ingredienti per la Disco panna montata

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

Preparazione degli ingredienti per la Lama per grattugiare

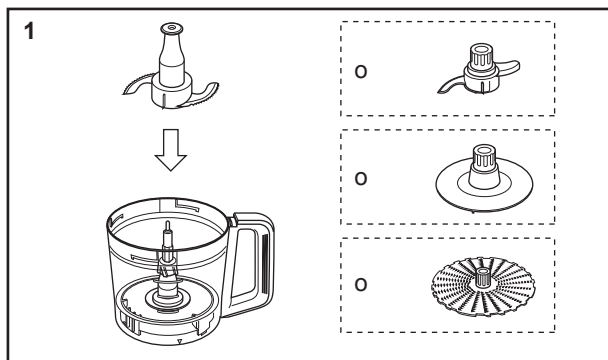
Funzione	Ingredienti	Velocità	Un solo utilizzo Max	Tempo di funzionamento (ca.)	Metodo di preparazione
Grattugiare	Carota	2	200 g	-	Tagliare a cubetti di 2 ~ 3 cm.
	Mela		200 g		
	Cetriolo		200 g		

Italiano

IT11

ROBOT DA CUCINA - LAMA DA TAGLIO • LAMA PER IMPASTARE • DISCO PANNA MONTATA • LAMA PER GRATTUGIARE -

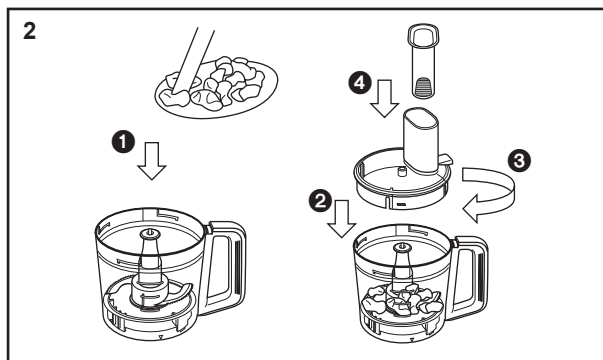
Come si usa: Lama da taglio • Lama per impastare • Disco panna montata • Lama per grattugiare



Dopo aver fissato la Ciotola nell'Alloggiamento del Motore, posizionare la Lama da taglio (Lama per Impastare o Disco panna montata o Lama per grattugiare) nella Ciotola.

Nota:

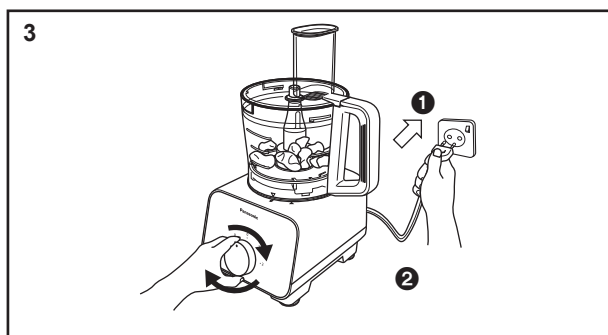
Per la Lama da taglio, assicurarsi che l'Alloggiamento del Motore sporga dalla Lama da taglio dopo l'inserimento.



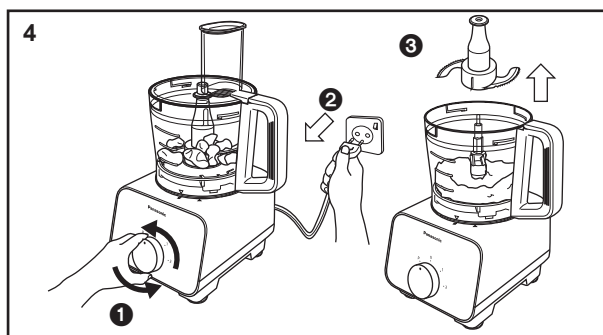
Mettere gli ingredienti nella ciotola. Mettere il copertchio sopra la ciotola e ruotare in senso orario fino a quando si sente un "clic". Inserire il Pressatore nel tubo di inserimento. Disporre la ciotola nell'Alloggiamento del Motore come illustrato a pagina IT10.

Nota:

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



Inserire la spina nella presa di corrente e accendere la manopola per selezionare la velocità desiderata (consultare la sezione "Preparazione degli Ingredienti", a pagina IT10-IT11).

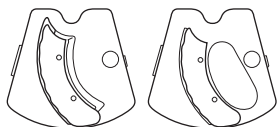


Al termine dell'operazione, rimettere la manopola in posizione OFF "0" e staccare la spina dalla presa di corrente. Estrarre la Lama da taglio dalla ciotola prima di rimuovere gli ingredienti trasformati.

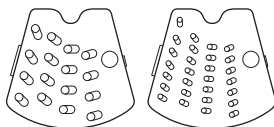
Nota:

- 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 preparazione. Assicurarsi sempre che gli ingredienti siano sufficientemente raffreddati prima di inserirli, ad esempio le patate bollite.
- Per preparare i Succhi, mettere prima gli ingredienti solidi nella ciotola e poi quelli liquidi fino a quando il volume totale non supera i 1.500 ml.
- Mentre gli ingredienti liquidi si trasformano insieme, mettere dei cubetti di ghiaccio, non più di 10 pezzi (circa 170 g).
- Non superare la quantità indicata di ingredienti per la Lama per Impastare in quanto possono verificarsi delle vibrazioni anomale.
- Non elaborare la panna da montare 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.
- A seconda della velocità e la 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 rielaborare dopo che la pasta si è formata la prima volta.
- Elevate quantità di burro e di zucchero nell'impasto possono causare vibrazioni anomale quando si utilizza la Lama per impastare.
- L'utilizzo di farina diversa dalle farine per pane sulla Lama per impastare, potrebbe 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 - LAME PER AFFETTARE • LAME PER SMINUZZARE • LAMA PER PATATINE -



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

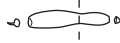






Lame per sminuzzare (grossolanamente/finemente)
- usate per sminuzzare e grattugiare gli ingredienti.



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





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

Funzione	Ingredienti	Velocità	Un solo utilizzo Max	Tempo di funzionamento (ca.)	Metodo di preparazione
Affettare	Cetriolo	2	700 g	-	    
	Cipolla		700 g		
	Carota		600 g		
	Patate		600 g		
	Cabbage		400 g		

Tagliare gli ingredienti fino a che siano abbastanza piccoli da entrare nel tubo di inserimento.

Italiano



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

Funzione	Ingredienti	Velocità	Un solo utilizzo Max	Tempo di funzionamento (ca.)	Metodo di preparazione
Sminuzzare	Cetriolo	2	500 g	-	  
	Carota		500 g		
	Patate		650 g		
	Cheese		500 g		

Tagliare gli ingredienti fino a che siano abbastanza piccoli da entrare nel tubo di inserimento.

Tagliare gli ingredienti fino a che siano abbastanza piccoli da entrare nel tubo di inserimento. Non usare ingredienti duri come il parmigiano.

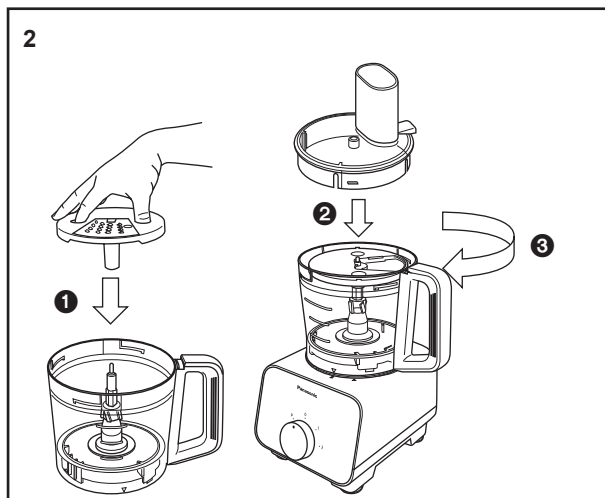
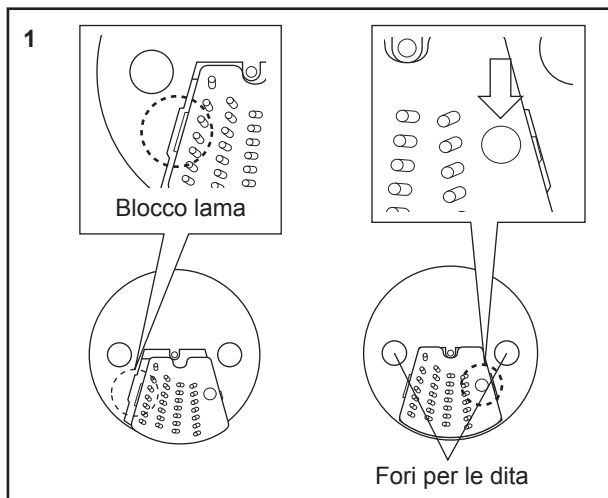
Preparazione degli ingredienti per la Lama per patatine

Funzione	Ingredienti	Velocità	Un solo utilizzo Max	Tempo di funzionamento (ca.)	Metodo di preparazione
Patatine Fritte	Patate	2	800 g	-	 
Sminuzzare	Cavolo		500 g		

Tagliare gli ingredienti fino a che siano abbastanza piccoli da entrare nel tubo di inserimento.

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

Come si usa: Lama per affettare (Spesse/Sottili), Lama 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.

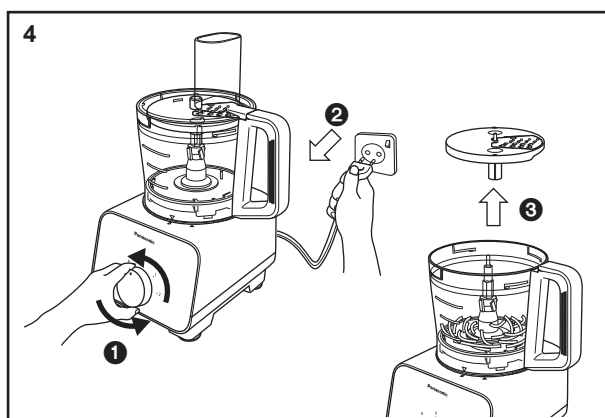
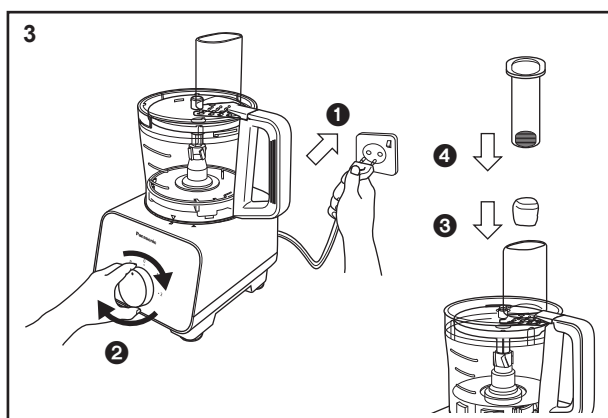
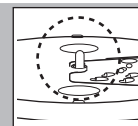
Inserire un dito e il pollice nei fori apposti per afferrare il Supporto della Lama. Posizionare il Supporto della Lama montato nella ciotola. Posizionare la ciotola nell'Alloggiamento del Motore come illustrato a pagina IT9, quindi inserire il Supporto per Lama nella Ciotola. Mettere il Coperchio della Ciotola sopra quest'ultima e ruotare in senso orario fino a quando si sente un "clic".

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.

Nota:

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



Inserire la spina nella presa di corrente e accendere la manopola per selezionare la velocità desiderata (consultare la voce "Preparazione degli Ingredienti", a pagina IT13). Inserire gli ingredienti nel tubo di inserimento e spingere verso il basso con il Pressatore.

Al termine dell'operazione, rimettere la manopola in posizione OFF "0" e staccare la spina dalla presa di corrente. Rimuovere il Supporto per Lama dalla ciotola prima di rimuovere gli ingredienti lavorati.

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



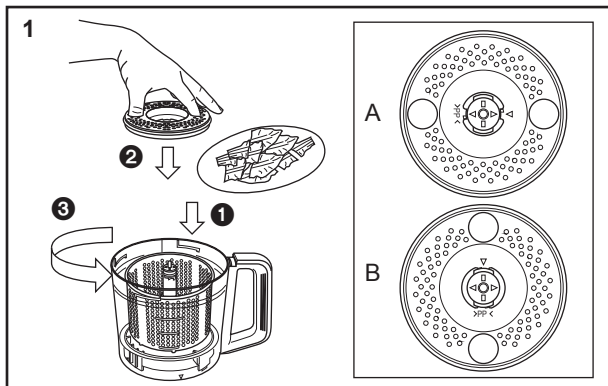
Figura 2

ROBOT DA CUCINA - SCOLAINSalATA -

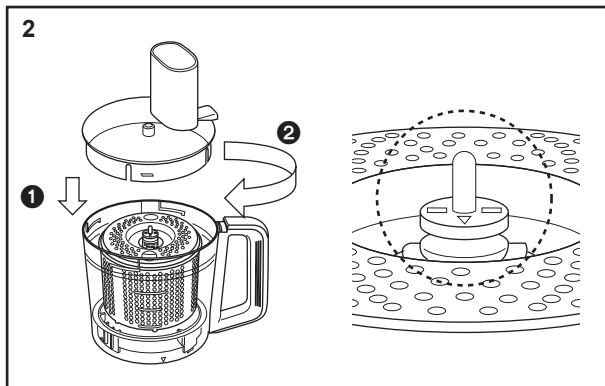
Preparazione degli ingredienti per lo Scolainsalata

Funzione	Ingredienti	Velocità	Un solo utilizzo Max	Tempo di funzionamento (ca.)	Metodo di preparazione
Scolainsalata	Foglie di lattuga	1	100 g	20 ~ 40 sec	 Tagliare a strati di 3 ~ 5 cm.
	Cavolo		200 g	20 ~ 50 sec	 Sminuzzare in 1 ~ 3 mm.

Come si usa: Scolainsalata



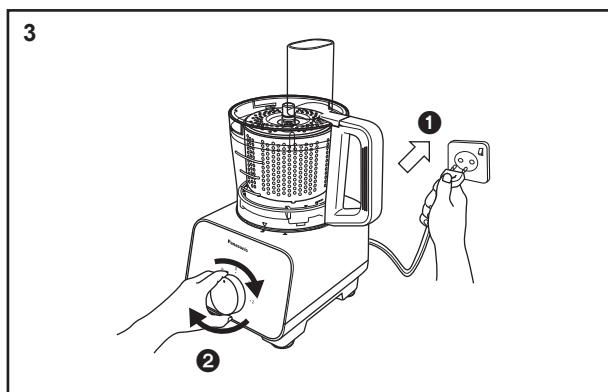
Dopo aver inserito lo Scolainsalata nella ciotola, inserire gli ingredienti nello Scolainsalata. Posizionare il coperchio sopra lo Scolainsalata fino a quando il segno coincide come mostrato in A. Ruotare il Coperchio dello scolainsalata in senso antiorario fino a quando il segnale coincide come mostrato in B.



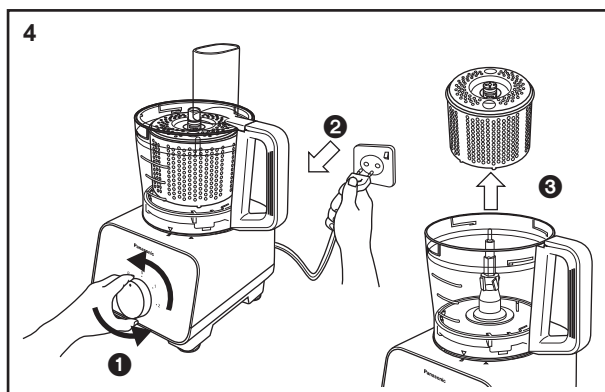
Mettere il Coperchio della caraffa sopra quest'ultima e ruotare in senso orario fino a quando si sente un "clic". Disporre la caraffa nell'Alloggiamento del Motore come illustrato a pagina IT10.

Nota:

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



Inserire la spina nella presa di corrente e accendere la manopola per selezionare la velocità desiderata.




Al termine dell'operazione, rimettere la manopola in posizione OFF "0" e staccare la spina dalla presa di corrente. Rimuovere lo Scolainsalata dalla Ciotola.

Nota:

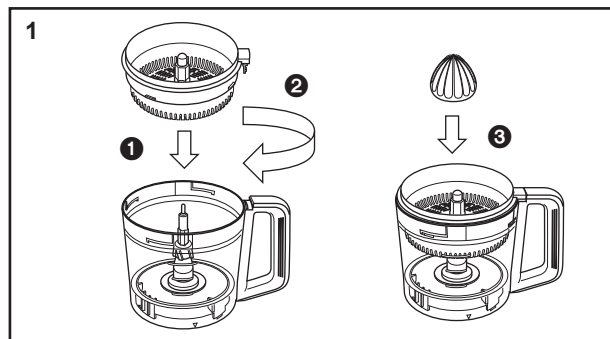
- Capacità di lavoro massima dello Scolainsalata: 200 g fino all'altezza massima dello Scolainsalata.
- Ingredienti vietati: Consultare pagina IT6.
- Assicurarsi che gli ingredienti siano distribuiti in modo uniforme intorno allo Scolainsalata prima dell'uso.
- Verificare sempre che il coperchio dello scolainsalata sia fissato sopra lo Scolainsalata prima dell'uso, altrimenti gli ingredienti potrebbero saltare fuori e scheggiare la Ciotola.
- A seconda della velocità e la quantità degli ingredienti utilizzati, potrebbero verificarsi forti vibrazioni. In tal caso, tenere premuto il coperchio per fermarlo durante l'uso.

ROBOT DA CUCINA - SPREMIAGRUMI -

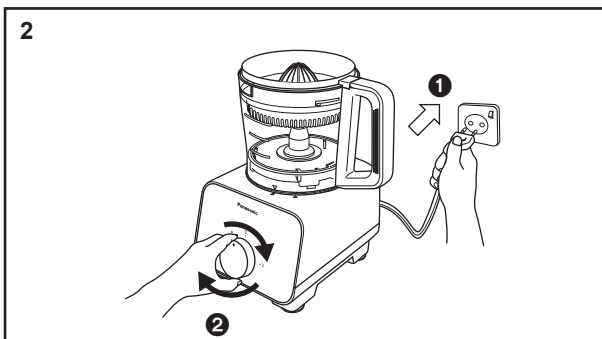
Preparazione degli ingredienti per lo Spremiagrumi

Funzione	Ingredienti	Velocità	Un solo utilizzo Max	Tempo di funzionamento (ca.)	Metodo di preparazione
Spremiagrumi	Agrume	1	1000 mL	-	 Tagliare la frutta a metà.

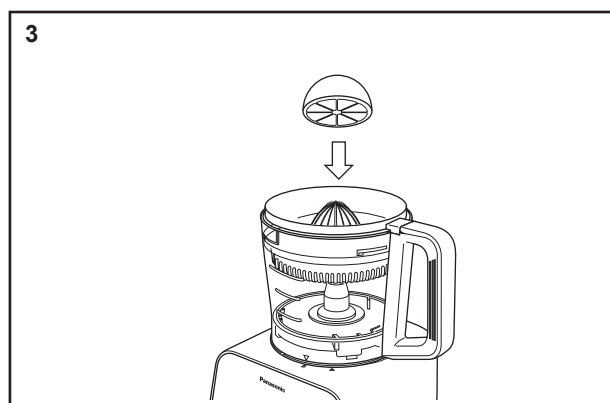
Come si usa: Spremiagrumi



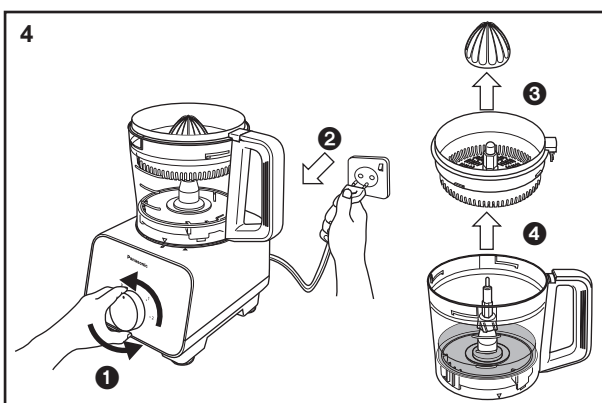
1
Posizionare lo spremiagrumi sulla caraffa. Girare in senso orario fino a quando si sente un "clic". Fissare il Cono spremiagrumi sull'Albero Motore.



2
Disporre la caraffa nell'Alloggiamento del Motore come illustrato a pagina IT10. Inserire la spina nella presa di corrente e accendere la manopola per selezionare la velocità desiderata.



3
Posizionare il frutto tagliato a metà con la parte da spremere sopra il Cono spremiagrumi e premere con forza per estrarre il succo.



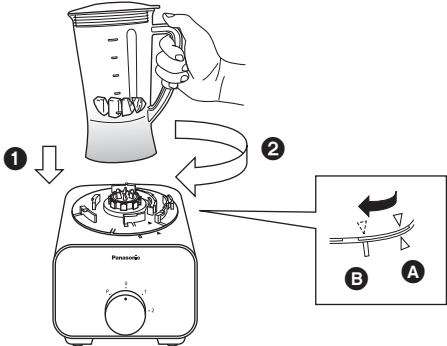
4
Al termine dell'operazione, rimettere la manopola in posizione OFF "0" e staccare la spina dalla presa di corrente. Rimuovere lo Spremiagrumi dalla caraffa prima di versare fuori il succo estratto.

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 utilizzare lo Spremiagrumi a velocità 2.
- Evitare di toccare il Cono spremiagrumi quando sta girando.

FRULLATORE


Introduzione



1. Posizionare il frullatore sopra l'Alloggiamento del Motore. Assicurarsi che il simbolo a triangolo sul il frullatore coincida con il triangolo presente nell'Alloggiamento del Motore come si vede in Posizione **A**.
2. 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**.

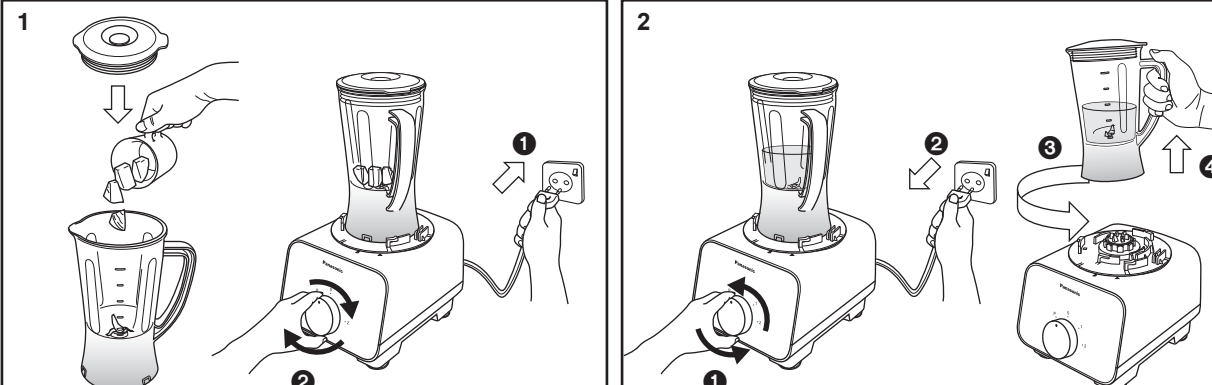
Per smontare, seguire le fasi di montaggio in senso inverso.

Preparazione degli ingredienti per il Frullatore

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

Italiano

Come si usa: Frullatore



- 1
- 2
- 3
- 4

Inserire gli ingredienti nel frullatore e chiudere utilizzando il coperchio. Fissare il frullatore nell'Alloggiamento del Motore come illustrato sopra. Inserire la spina nella presa di corrente e accendere la manopola per selezionare la velocità desiderata.

Al termine dell'operazione, rimettere la manopola in posizione OFF "0" e staccare la spina dalla presa di corrente. Rimuovere il frullatore dall'Alloggiamento del Motore e procedere a rimuovere gli ingredienti.

Nota:

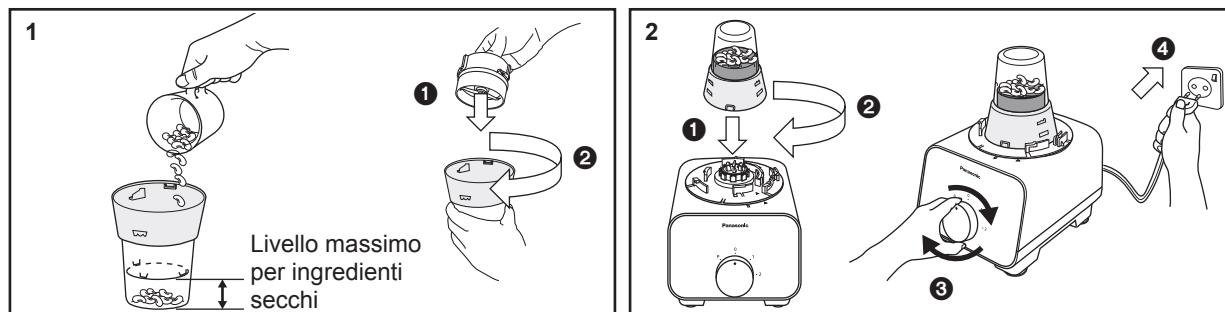
- Capacità di lavoro massima: 1 L.
- Ingredienti vietati per il frullatore: Consultare pagina IT6.
- Non è consigliabile frullare gli ingredienti duri e viscosi. Tuttavia, se necessario, tagliare gli ingredienti duri in piccoli pezzi (ad esempio tagliare le carote in cubetti da 1 cm³) e riempire il frullatore con gli ingredienti senza superare la metà della 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) nel frullatore prima di aggiungere altri ingredienti.
- 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 superare la durata nominale (2 min ON, 2 min OFF).

TRITATUTTO

Preparazione degli ingredienti per il Tritatutto

Funzione	Ingredienti	Velocità	Un solo utilizzo Max	Tempo di funzionamento (ca.)	Metodo di preparazione
Macinare	Chicco di caffè	2	Fino al livello massimo	~ 60 sec	-
	Pepe				

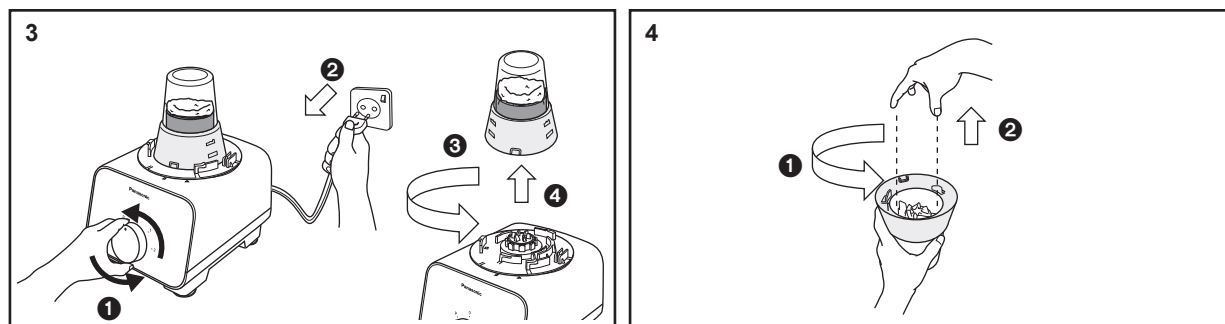
Come si usa: Tritatutto



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

Fissare il tritattutto nell'Alloggiamento del Motore. Girare il tritattutto in senso orario fino a quando si sente un "clic". Inserire la spina nella presa di corrente e accendere la manopola per selezionare la velocità desiderata.



Al termine dell'operazione, rimettere la manopola in posizione OFF "0" e staccare la spina dalla presa di corrente. Rimuovere il tritattutto dall'Alloggiamento del Motore e procedere a rimuovere gli ingredienti.

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

Nota:

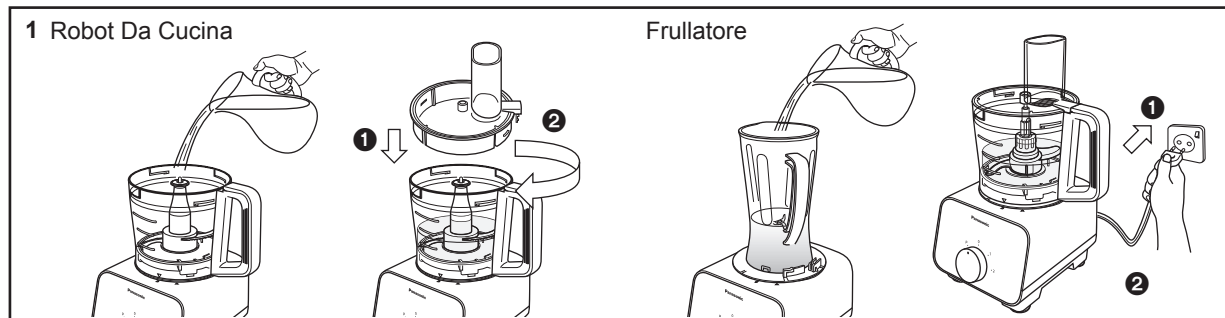
- Mentre si rimuovono gli ingredienti, fare attenzione alla Lama da Taglio.
- Non superare la durata nominale (1 min ON, 2 min OFF).
- Ingredienti vietati: Consultare pagina IT6.
- Non utilizzare l'unità con il Tritatutto vuoto.
- Non superare il livello massimo consentito di riempimento e ridurre gli ingredienti quando l'apparecchio emette un rumore anomalo o vibrazioni durante l'uso.

DOPO L'USO

Pulizia

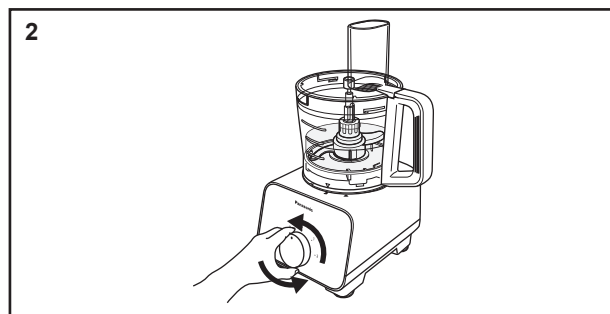
Prelavaggio

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.

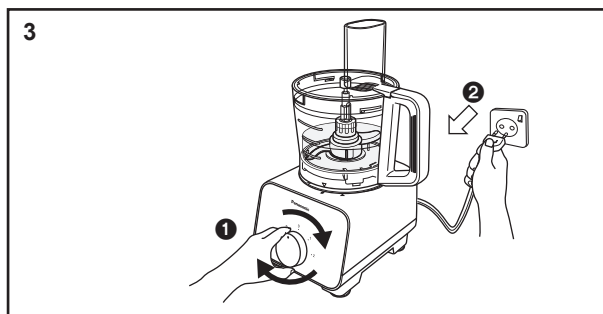


Mettere l'accessorio utilizzato all'interno della Ciotola, riempire la Ciotola con acqua finché l'accessorio sia immerso in acqua (max. 500 mL). Mettere il Coperchio della Ciotola sulla parte superiore della Ciotola e ruotare in senso orario fino a quando non si sente un "click".

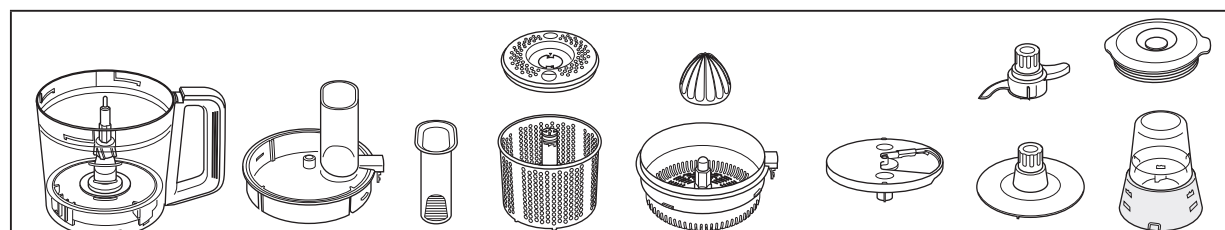
Per il frullatore riempire la caraffa con 500 mL di acqua e chiudere con il coperchio. Inserire la spina nella presa di corrente.



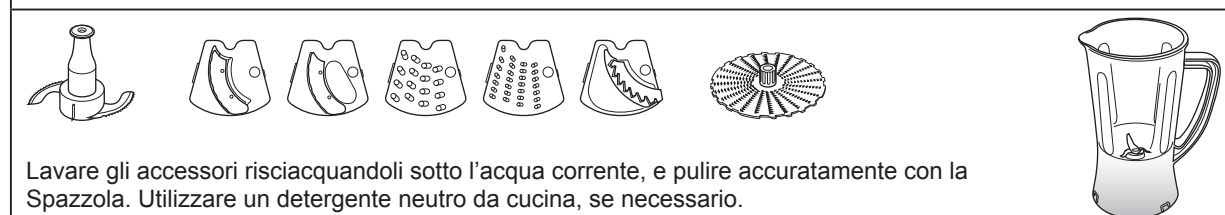
Robot da cucina: Girare la manopola in modalità "IMPULSO" 5 ~ 10 volte. Frullatore: Ruotare la manopola per selezionare la velocità 2 e per 10 ~ 20 secondi.



Mettere la manopola in posizione OFF "0" e staccare la spina dalla presa. 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 tritatutto 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

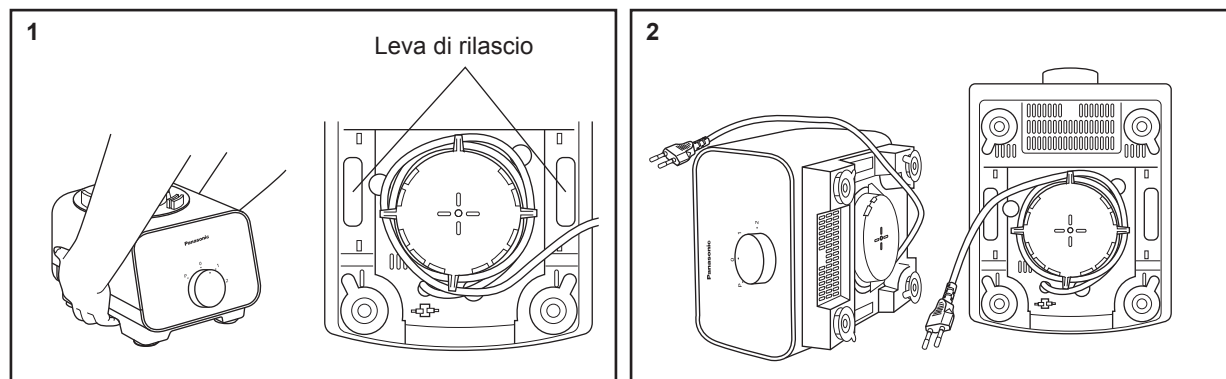
La ciotola e il coperchio sono lavabili in lavastoviglie.

Nota:

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

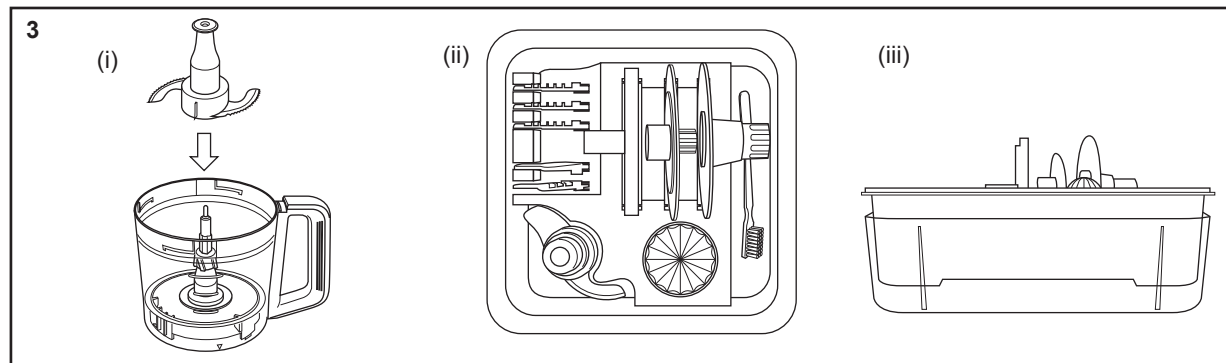
Conservazione

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



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.

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 allegati 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, 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.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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'apparecchio non funziona anche quando la manopola è attivata.	<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.● Gli ingredienti sono inceppati.<ul style="list-style-type: none">➔ Rimuovere accuratamente gli ingredienti e assicurarsi che la quantità utilizzata sia quella indicata.
L'apparecchio si spegne improvvisamente durante l'uso.	<ul style="list-style-type: none">● La protezione dell'interruttore è attivata. (Consultare pagina IT8)<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 quelle indicate.➔ Fissare il coperchio della ciotola o lo spremiagrumi con fermezza sulla ciotola, e assicurarsi che il la ciotola, il frullatore o il tritatutto siano bloccati saldamente sull'Alloggiamento del Motore.
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 della trasformazione, fino a quando una forchetta possa facilmente forarli.● La dimensione dell'ingrediente non si basa sul metodo di preparazione.<ul style="list-style-type: none">➔ Preparare seguendo il formato indicato.● Trasformare determinati ingredienti contemporaneamente, può causare la formazione di grumi rimanenti per la funzione frozen.● 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.

Italiano

IT21

SPECIFICHE

Nome modello	MK-F500	
Funzione	Robot Da Cucina	Frullatore & Tritatutto
Alimentazione	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz	
Consumo di energia	180 - 200 W	
Interruttore	Manopola	
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)	3,1 kg	Frullatore : 2,8 kg Tritatutto : 2,6 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	88 (dB (A) re 1 pW)	88 (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 PARTES	SP7 - SP8
PROTECCIÓN DEL INTERRUPTOR DE CIRCUITO	SP8
SEGURO	SP9
DESMONTAJE	SP9
PROCESADOR DE ALIMENTOS	
(i) INTRODUCCIÓN	SP9
(ii) CUCHILLAS ROTATIVAS • CUCHILLAS PARA AMASAR • CUCHILLA PARA MONTAR • CUCHILLA PARA RALLAR	SP10 - SP12
– Preparación de ingredientes	
– Modo de uso	
(iii) CUCHILLAS PARA RODAJAS • CUCHILLAS PARA TIRAS • CUCHILLAS PARA TIRAS EN JULIANA.....	SP13 - SP14
– Preparación de ingredientes	
– Modo de uso	
(iv) ESCURRIDOR DE ENSALADA	SP15
– Preparación de ingredientes	
– Modo de uso	
(v) EXPRIMIDOR DE CÍTRICOS	SP16
– Preparación de ingredientes	
– Modo de uso	
LICUADORA	
(i) INTRODUCCIÓN	SP17
(ii) LICUADORA.....	SP17
– Preparación de ingredientes	
– Modo de uso	
ACCESORIO PARA MOLER EN SECO	
(i) ACCESORIO PARA MOLER EN SECO	SP18
– Preparación de ingredientes	
– Modo de uso	
DESPUÉS DEL USO	SP19 - SP20
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	SP21
ESPECIFICACIONES	SP22

Español

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”.

SP2

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
Accesorio para moler en seco	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:

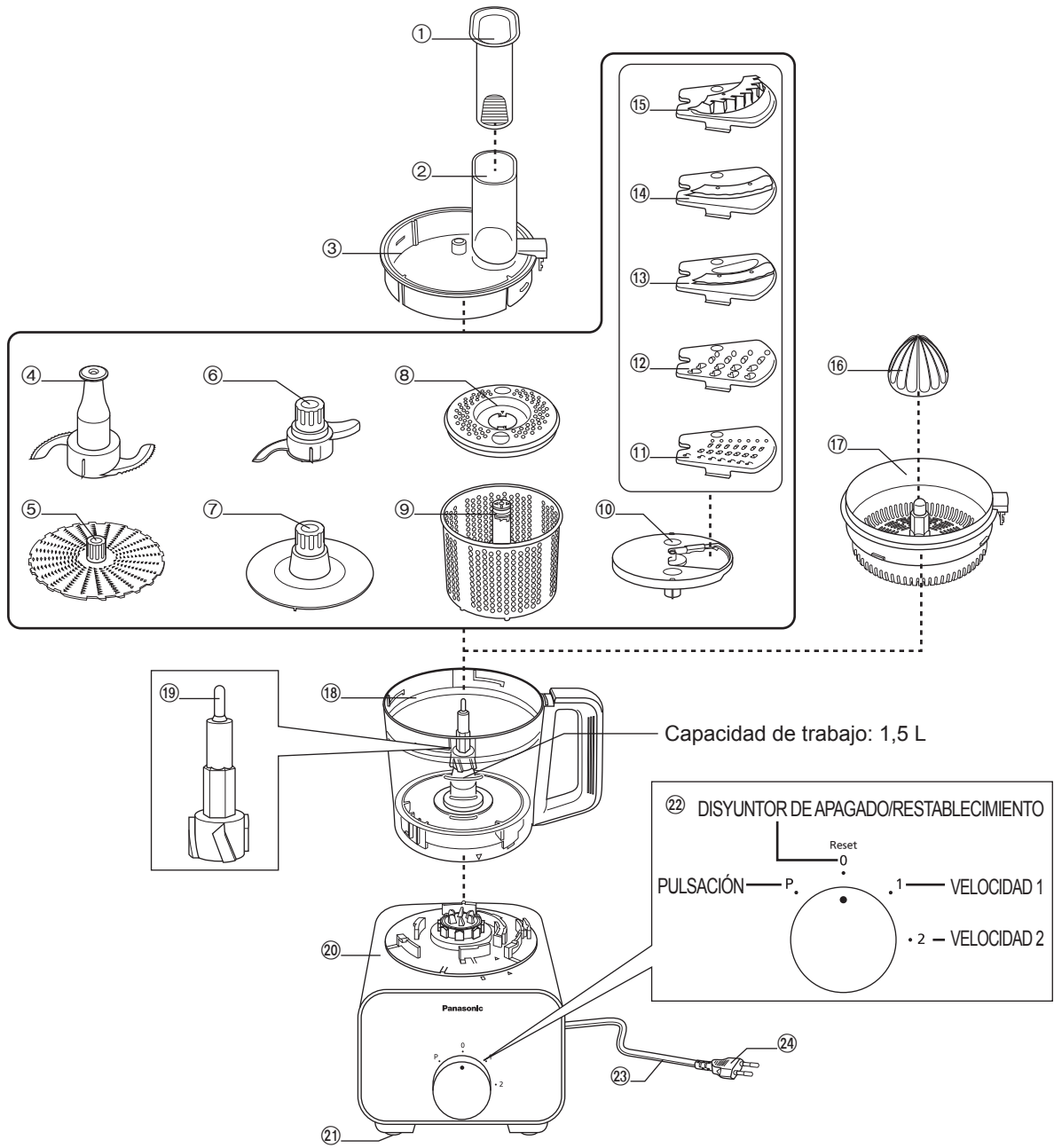
Complementos	Descripción
Cuchillas rotativas	Ingredientes duros, ingredientes viscosos, ej. granos de café, porotos de soja secos, alimentos congelados, calamares secos y etc.
Cuchillas para rodajas, cuchillas para tiras y cuchilla para cortar en juliana	Ingredientes con altas concentraciones de fibra, 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 PARTES

Procesador De Alimentos



1. Empujador de alimentos
2. Tubo de entrada de alimentos
3. Tapa del recipiente
4. Cuchillas rotativas
5. Cuchilla para rallar
6. Cuchillas para amasar
7. Cuchilla para montar
8. Tapa del escurridor
9. Escurridor de ensalada
10. Base para cuchillas
11. Cuchilla para tiras finas
12. Cuchilla para tiras gruesas

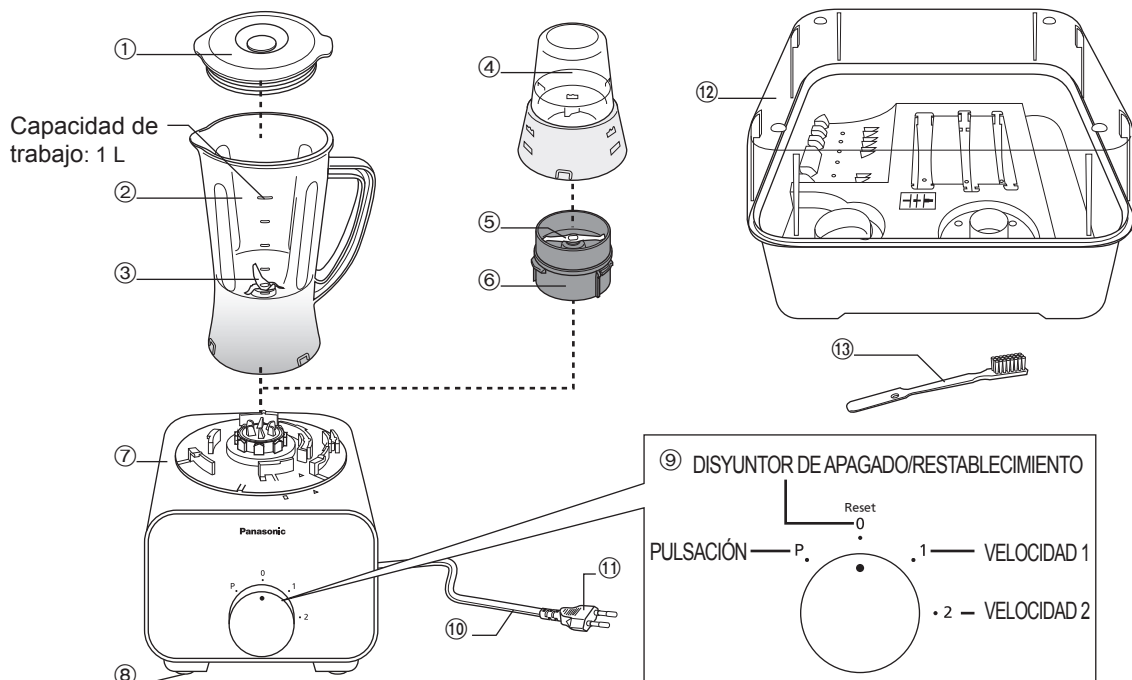
13. Cuchilla para rodajas finas
14. Cuchilla para rodajas gruesas
15. Cuchilla para cortar en juliana
16. Cono para cítricos
17. Colador para cítricos
18. Recipiente
19. Eje central
20. Alojamiento del motor
21. Topes de goma
22. Botón giratorio
23. Cable
24. *Enchufe

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

SP7

NOMBRES DE PARTES

Licuada, Accesorio para moler en seco y Accesorios



- | | | |
|--|--------------------------------------|--------------------------|
| 1. Tapa de la licuadora | 6. Base del contenedor del molinillo | 11. *Enchufe |
| 2. Jarra de la licuadora | 7. Alojamiento del motor | 12. Unidad de almacenaje |
| 3. Cuchillas cortantes de la licuadora | 8. Topes de goma | 13. Cepillo |
| 4. Contenedor del molinillo | 9. Botón giratorio | |
| 5. Cuchilla del molinillo | 10. Cable | |

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

PROTECCIÓN DEL INTERRUPTOR DE CIRCUITO

Este aparato dispone de la función de disyuntor, que para el motor en caso de sobrecarga.

Cuando el interruptor de Circuito detiene al motor debido a la sobrecarga, apague el botón giratorio a la posición OFF "0" y siga las instrucciones a continuación:

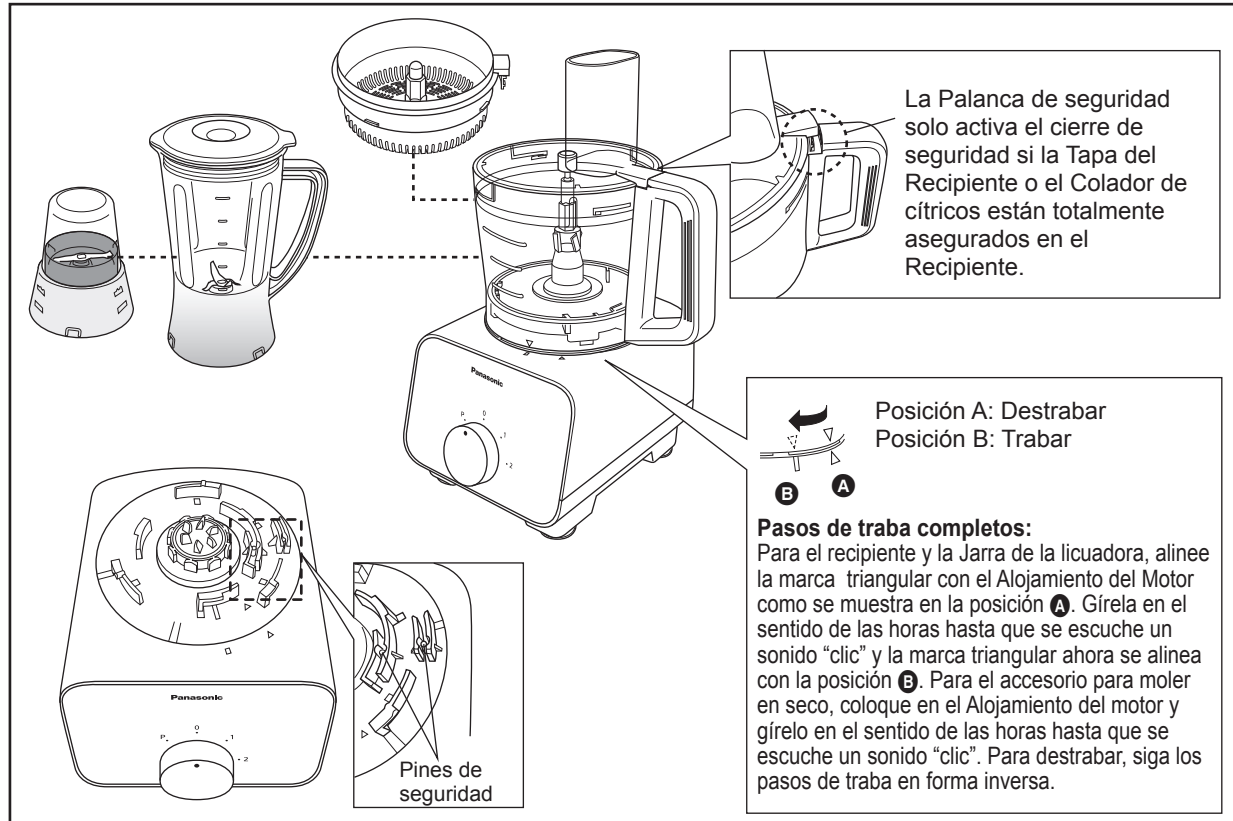
1. Reduzca los ingredientes a menos de la mitad y reanude la operación.
2. Si aún no arranca, apague el Botón giratorio a la posición OFF "0" de nuevo y reanude la operación.
3. Si todo lo demás falla, contacte con su centro de servicio más cercano.

Español

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.



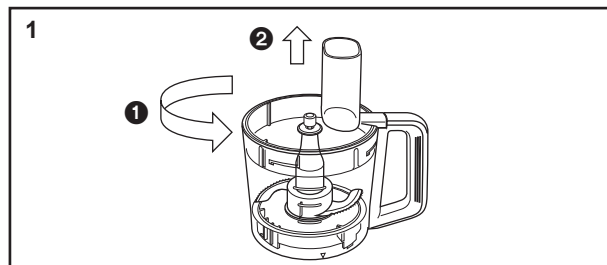
Nota:

- 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.

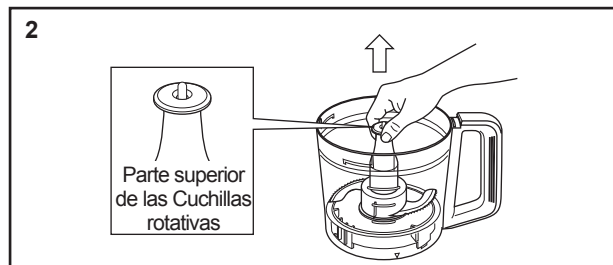
Las acciones anteriores asegurarán que el cierre de seguridad y la Palanca de seguridad funcionen correctamente. Si no se cumplen, dañará las partes relacionadas con el cierre de seguridad y la Palanca de seguridad.

DESMONTAJE

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.

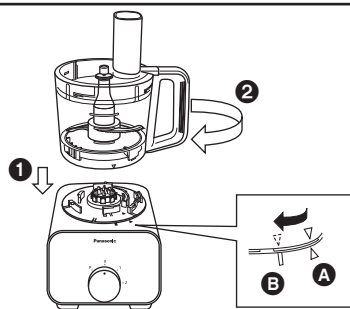
Nota:

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

SP9

PROCESADOR DE ALIMENTOS - INTRODUCCIÓN -

Se recomienda limpiar todos los complementos y accesorios y secarlos bien antes de usar el aparato por primera vez, consulte las páginas SP19 - SP20 para ver el método de limpieza. Desenchufar al montar la unidad. Antes de enchufar, asegúrese de que el Botón giratorio esté en la posición desconectada OFF "0". Consulte la página SP20 en "Almacenaje" para ver cómo volver a poner en posición el 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.

PROCESADOR DE ALIMENTOS - CUCHILLAS ROTATIVAS • CUCHILLAS PARA AMASAR • CUCHILLA PARA MONTAR • CUCHILLA PARA RALLAR -




Preparaciones de ingredientes para Cuchillas rotativas

Función	Ingrediente	Velocidad	Cantidad	Tiempo de funcionamiento(aprox.)	Método de preparación
Moler	Carne	2	50 ~ 400 g	5 ~ 50 seg.	Retire la piel, huesos y tendones, y corte en cubos de 2 ~ 3 cm.
	Pescado		50 ~ 500 g	3 ~ 20 seg.	Retire la piel, huesos y tendones, y corte en cubos de 2 ~ 3 cm.
Picar	Cebolla	1 (Intermitente)	150 ~ 500 g	4 ~ 15 veces	Quite la piel y los huesos, corte en cubos de 2~3 cm.
	Ajo	2	5 ~ 500 g	10 ~ 30 seg.	Pelar la piel.
	Zanahoria		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.	Retirar el tallo.
	Hongo		30 ~ 250 g	3 ~ 15 seg.	Cortar en cubos de 2~3 cm.
Triturar	Queso parmesano	2	10 ~ 200 g	10 ~ 60 seg.	Cortar en cubos de 2~3 cm.
Puré	Patata hervida	PULSACIÓN	100 ~ 400 g	3 ~ 15 veces	Cortar en cubos de 2 ~ 3 cm. No procese en exceso.
Congelado	Banana congelada	2	250 ~ 450 g	30 ~ 180 seg.	1~2 cm ancho, estado congelado medio, es decir un escarbadienies puede atravesarlo.
Picar hielo	Cubos de hielo	2	~ 10 pcs	~ 20 seg.	Cubos de hielo de 2~3 cm.
Moler	Cacahuetes	2	10 ~ 200 g	15 ~ 30 seg.	Saque la cáscara y la piel de los maníes.
Pasta	Maní tostado	2	100 ~ 400 g	5 ~ 10 min	Saque la cáscara y la piel de los maníes.
Migas	Pan blanco suave	2	10 ~ 200 g	15 ~ 60 seg.	Cortar el pan blando en 6 a 8 piezas.

Español

PROCESADOR DE ALIMENTOS - CUCHILLAS ROTATIVAS • CUCHILLAS PARA AMASAR • CUCHILLA PARA MONTAR • CUCHILLA PARA RALLAR -



Preparaciones de ingredientes para Cuchillas rotativas

Función	Ingrediente	Velocidad	Uso único Máx	Tiempo de funcionamiento(aprox.)	Método de preparación
Amasar (para pastelería)	Harina	2	~ 300 g	~ 120 seg.	 Usar para hacer dulces como caramelos y tortas.
Hacer jugo	Fruta, Líquido etc.	2	~ 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.	2	~ 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.



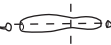
Preparaciones de ingredientes para Cuchillas para amasar

Función	Ingrediente	Velocidad	Uso único Máx	Tiempo de funcionamiento(aprox.)	Método de preparación
Amasar (para pan)	Harina para pan	2	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		

Preparaciones de ingredientes para Cuchilla para montar

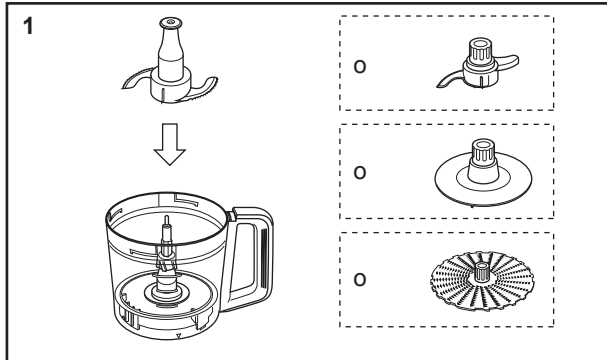
Función	Ingrediente	Velocidad	Uso único Máx	Tiempo de funcionamiento(aprox.)	Método de preparación
Batir	Clara de huevo	2	2 ~ 6 pcs	50 seg. ~ 90 seg.	 Separe la clara de la yema para un merengue suave.
	Crema		100 ~ 300 mL	15 seg. ~ 2 min	 Use crema fresca de 35% de contenido de grasa o más a 5 °C.

Preparaciones de ingredientes para Cuchilla para rallar

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

PROCESADOR DE ALIMENTOS - CUCHILLAS ROTATIVAS • CUCHILLAS PARA AMASAR • CUCHILLA PARA MONTAR • CUCHILLA PARA RALLAR -

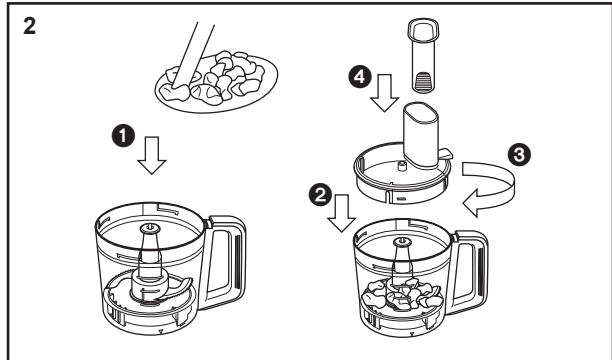
Cómo usar : Cuchillas rotativas • Cuchillas para amasar • Cuchilla para montar • Cuchilla para rallar



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

Nota:

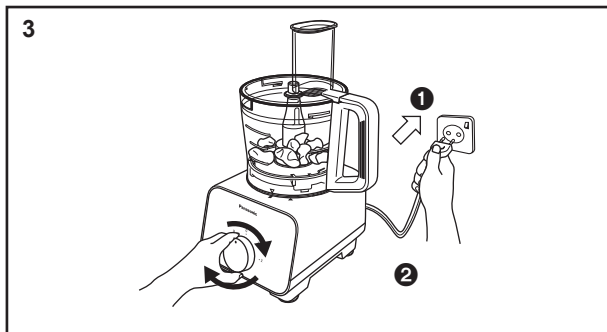
Para las Cuchillas rotativas, asegúrese de que el eje central sobresalga de las Cuchillas rotativas después de la inserción.



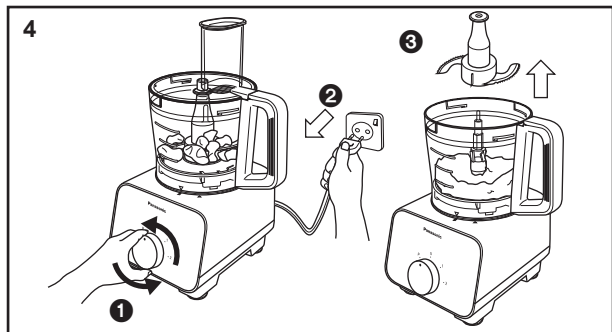
Coloque los ingredientes en el Recipiente. Coloque la Tapa del recipiente sobre el Recipiente y gírela en el sentido de las horas hasta que se escuche un sonido 'clic'. Inserte el Empujador de alimentos en el Tubo de entrada de alimentos. Fije el montaje del Recipiente en el Alojamiento del motor como se observa en la página SP10.

Nota:

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



Enchufe en la toma y gire el Botón giratorio para seleccionar la velocidad requerida (consulte la "Preparación de Ingredientes" en las páginas SP10-SP11).



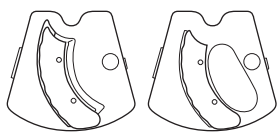
Después de completarse el procesamiento, devuelva el Botón giratorio a la posición OFF "0" y desenchufe de la toma. Saque las Cuchillas rotativas del Recipiente antes de sacar los ingredientes procesados.

Nota:

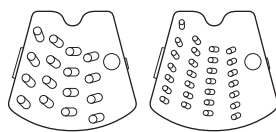
- Siempre asegúrese de que las Cuchillas rotativas estén insertadas antes de agregar ingredientes en el Recipiente.
- No exceda la cantidad establecida de ingredientes para amasar ya que podría producirse una vibración anormal.
- No inserte ingredientes calientes en el Recipiente para procesar. Siempre 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.
- Cuando procese los ingredientes líquidos junto con los cubos de hielo, coloque no más de 10 piezas de cubos de hielo (Aproximadamente 170 g).
- No exceda la cantidad establecida de ingredientes para las Cuchillas para amasar ya que podría producirse una vibración anormal.
- 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.
- 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 en la Cuchilla para amasar puede causar vibración. Antes de procesar, quite 1 ~ 2 cdtas. de agua de la cantidad total establecida y agregue el agua poco a poco durante el procesamiento si es necesario.

Español

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	Velocidad	Uso único Máx	Tiempo de funcionamiento(aprox.)	Método de preparación
Cortar en rodajas	Pepino	2	700 g	-	<p>Corte los ingredientes hasta que sean lo suficientemente pequeños para entrar en el Tubo de entrada de alimentos.</p>
	Cebolla		700 g		
	Zanahoria		600 g		
	Papa		600 g		
	Repollo		400 g		

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

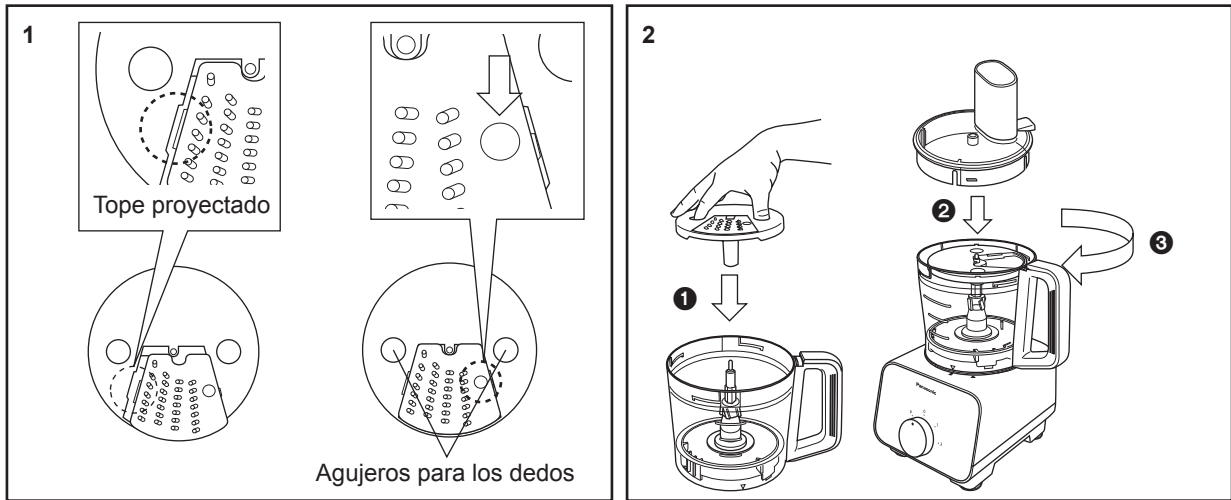
Función	Ingrediente	Velocidad	Uso único Máx	Tiempo de funcionamiento(aprox.)	Método de preparación
Tiras	Pepino	2	500 g	-	<p>Corte los ingredientes hasta que sean lo suficientemente pequeños para entrar en el Tubo de entrada de alimentos.</p>
	Zanahoria		500 g		
	Patata		650 g		
	Queso		500 g		<p>Corte los ingredientes hasta que sean lo suficientemente pequeños para entrar en el Tubo de entrada de alimentos. No use ingredientes duros como el Parmesano.</p>

Preparaciones de ingredientes para Cuchilla para cortar en juliana

Función	Ingrediente	Velocidad	Uso único Máx	Tiempo de funcionamiento(aprox.)	Método de preparación
Patata frita	Patata	2	800 g	-	<p>Corte los ingredientes hasta que sean lo suficientemente pequeños para entrar en el Tubo de entrada de alimentos.</p>
Tiras	Repollo		500 g		

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

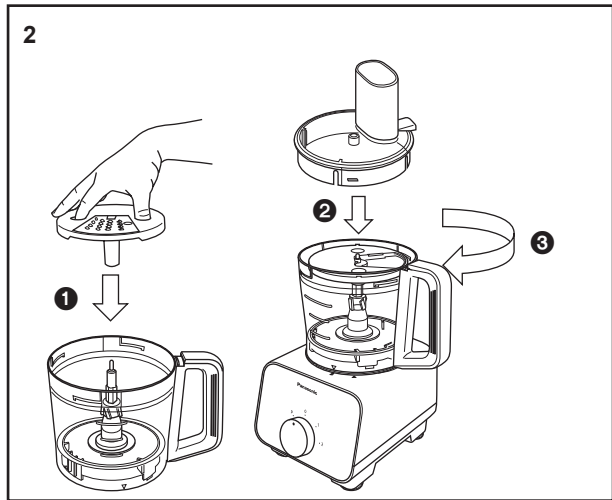
Cómo usar: Cuchillas para rodajas (Gruesas/Finas), Cuchillas para tiras (gruesas y finas), Cuchilla para cortar en juliana



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:

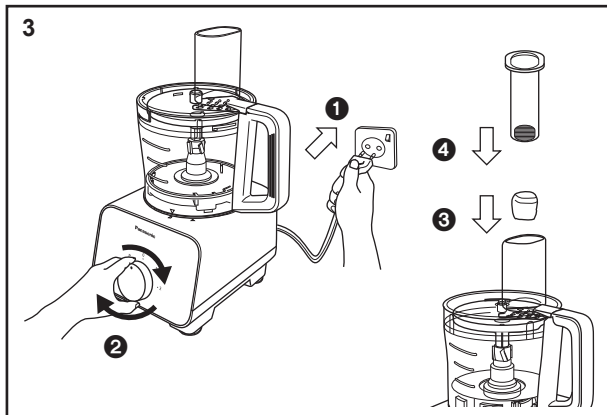
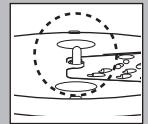
- Tenga cuidado con los bordes afilados en las cuchillas al insertarlas en la Base para cuchillas.
- Para quitar la cuchilla, gire la Base para cuchillas y empuje hacia abajo en el lado inverso del surco en la cuchilla.



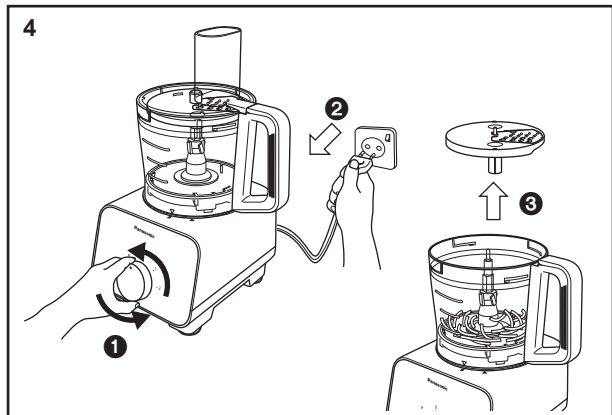
Coloque el dedo y el pulgar en los agujeros para los dedos para tomar la Base para cuchillas. Coloque la Base para cuchillas montada en el Recipiente. Fije el Recipiente en el Alojamiento del motor como se ve en la página SP9, luego coloque la Base para cuchillas en el Recipiente. Coloque la Tapa del recipiente sobre el Recipiente y gírela en el sentido de las horas hasta que se escuche un sonido 'clíc'.

Nota:

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



Enchufe en la toma y gire el Botón giratorio para seleccionar la velocidad requerida (consulte la “Preparación de Ingredientes” en la página SP13.) Inserte los ingredientes en el Tubo de entrada de alimentos y empuje hacia abajo con el Empujador de alimentos.



Después de completarse el procesamiento, devuelva el Botón giratorio a la posición OFF “0” 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 indicada en la Figura 1, para que se apoyen durante el funcionamiento y evitar el procesamiento desperejo.
- 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

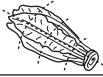



Figura 2

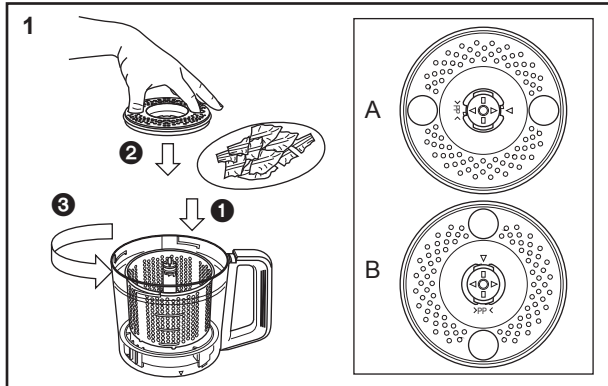
Español

PROCESADOR DE ALIMENTOS - ESCURRIDOR DE ENSALADA -

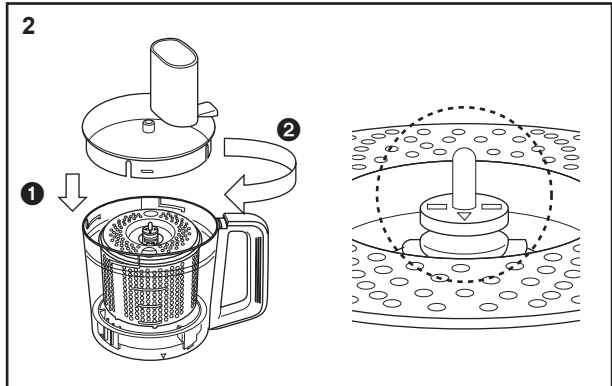
Preparaciones de ingredientes para el Escurridor de ensalada

Función	Ingrediente	Velocidad	Uso único Máx	Tiempo de funcionamiento(aprox.)	Método de preparación
Escurridor	Hojas de lechuga	1	100 g	20 ~ 40 seg.	 Cortar en rodajas de 3~5 cm.
	Repollo		200 g	20 ~ 50 seg.	 Cortados en tiras de 1~3 mm.

Cómo usar: Escurridor de ensalada



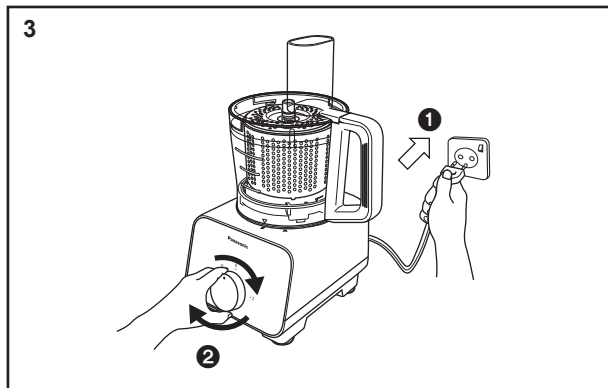
Después de insertar el Escurridor de ensalada en el Recipiente, inserte los ingredientes en el Escurridor de ensalada. Coloque la Tapa del escurridor sobre el Escurridor de ensalada hasta que la marca se alinee como se muestra en A. Gire la Tapa del escurridor en sentido antihorario hasta que la marca se alinee como se muestra en B.



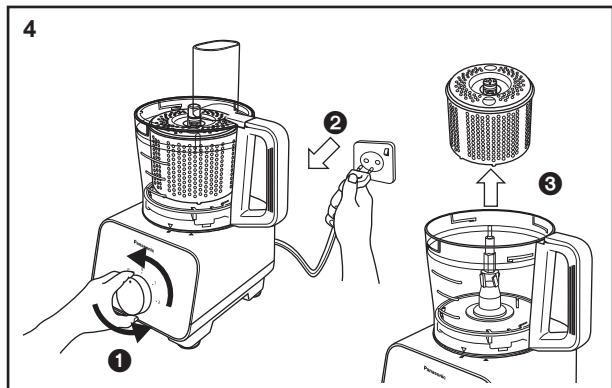
Coloque la Tapa del recipiente sobre el Recipiente y gírela en el sentido de las horas hasta que se escuche un sonido 'clic'. Fije el montaje del Recipiente en el Alojamiento del motor como se observa en la página SP10.

Nota:

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



Enchufe en la toma y gire el Botón giratorio para seleccionar la velocidad requerida.




Después de completarse el procesamiento, devuelva el Botón giratorio a la posición OFF "0" y desenchufe de la toma. Saque el Escurridor de ensalada del Recipiente.

Nota:

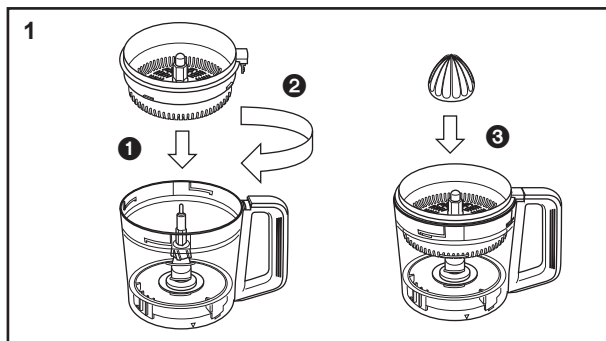
- Capacidad de trabajo máxima del Escurridor de ensalada: 200 g o hasta la altura máxima del Escurridor de ensalada, lo que ocurra primero.
- Ingredientes prohibidos: Consulte la página SP6.
- Asegúrese de que los ingredientes estén diseminados en forma pareja alrededor del Escurridor de ensalada antes del procesamiento.
- 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 -

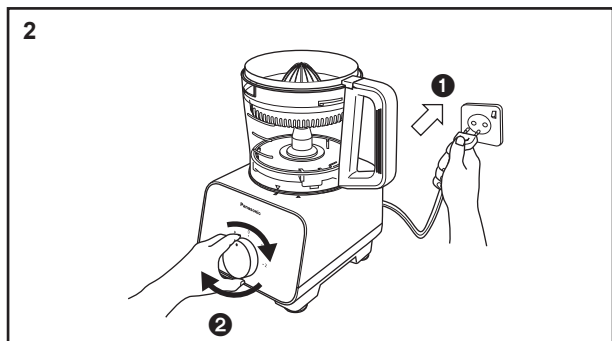
Preparaciones de ingredientes para Exprimidor de cítricos

Función	Ingrediente	Velocidad	Uso único Máx	Tiempo de funcionamiento(aprox.)	Método de preparación
Exprimir	Fruta cítrica	1	1000 mL	-	 Cortar fruta en mitades.

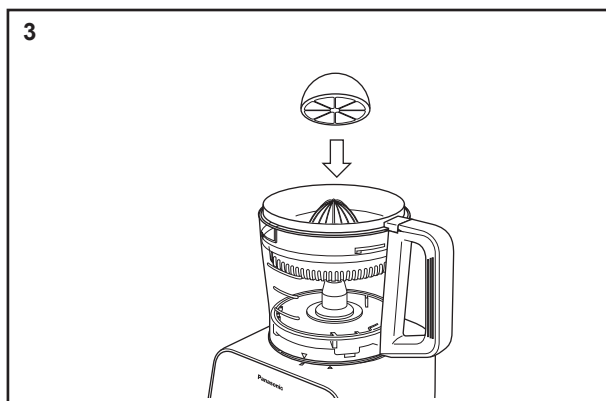
Cómo usar: Exprimidor de cítricos



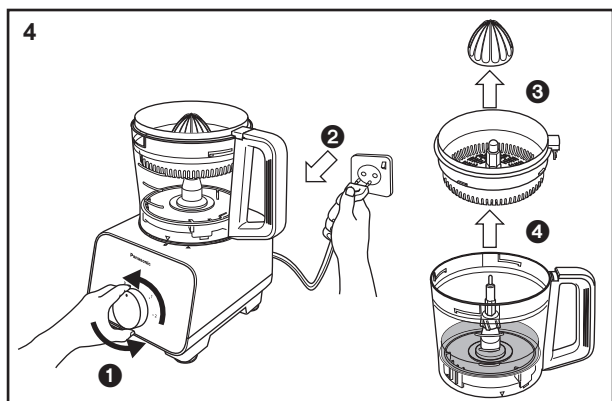
Coloque el colador de cítricos en el Recipiente. Gírelo en el sentido de las horas hasta que se escuche un sonido “clic”. Fije el Cono para cítricos en el Eje central.



Fije el montaje del Recipiente en el Alojamiento del motor como se observa en la página SP10. Enchufe en la toma y gire el Botón giratorio para seleccionar la velocidad requerida.



Coloque la mitad de la fruta con el lado de la taza sobre el Cono para cítricos y presione firmemente para extraer el jugo.



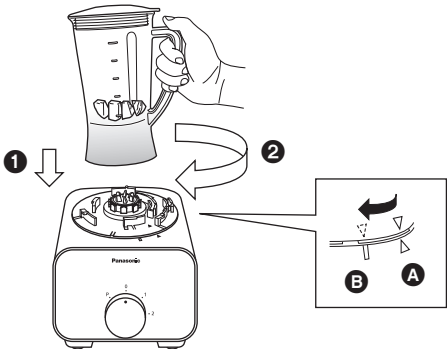
Después de completarse el procesamiento, regrese el Botón giratorio a la posición OFF “0” y desenchufe de la toma. Retire el complemento del Exprimidor de cítricos del Recipiente antes de verter el jugo extraído.

Nota:

- Siempre asegúrese de que el Cono para cítricos esté colocado en el Colador de cítricos antes del uso.
- Detenga el procesamiento en 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 velocidad 2.
- Evite tocar el Cono para cítricos mientras esté girando.

LICUADORA


Introducción



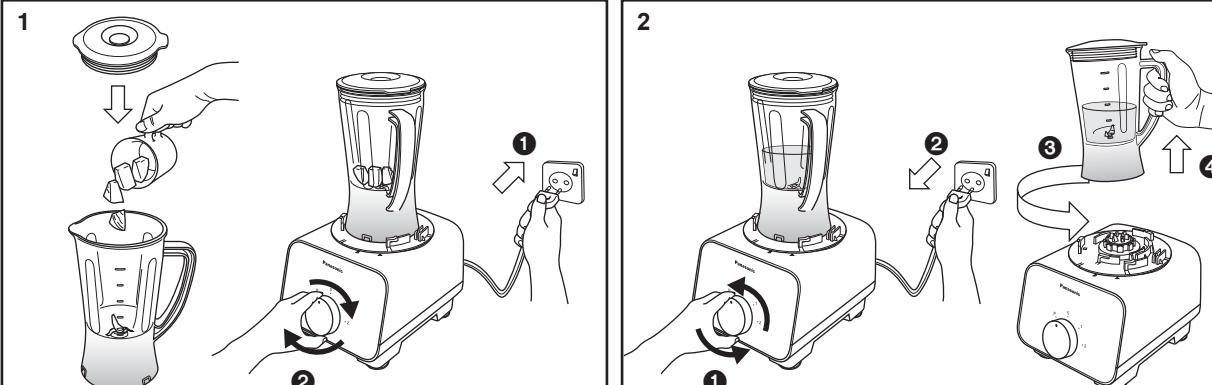
1. Coloque la Jarra de la licuadora sobre el Alojamiento del motor. Asegúrese de que la marca de triángulo en la Jarra de la licuadora esté alineada con la marca del triángulo en el Alojamiento del motor como se ve en la posición **A**.
2. Gire la Jarra de la licuadora en el sentido horario hasta que se escuche un sonido "clic". Asegúrese de que la marca de triángulo en la Jarra de la licuadora esté alineada con la marca del triángulo en el Alojamiento del motor como se ve en **B**.

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

Preparaciones de ingredientes para Licuadora

Función	Ingrediente	Velocidad	Uso único Máx	Tiempo de funcionamiento(aprox.)	Método de preparación
Licuar	Fruta, Verdura	2	1,000 mL	~ 2 min	 Corte en cubos de 1 cm.

Cómo usar: Licuadora



Inserte ingredientes en la Jarra de la licuadora y cierre la Tapa de la licuadora. Fije la Unidad de la licuadora en el Alojamiento del motor, tal y como se muestra más arriba. Enchufe en la toma y gire el Botón giratorio para seleccionar la velocidad requerida.

Después de completarse el procesamiento, devuelva el Botón giratorio a la posición OFF "0" y desenchufe de la toma. Quite la Unidad de la licuadora del Alojamiento del motor y proceda a quitar los ingredientes.

Nota:

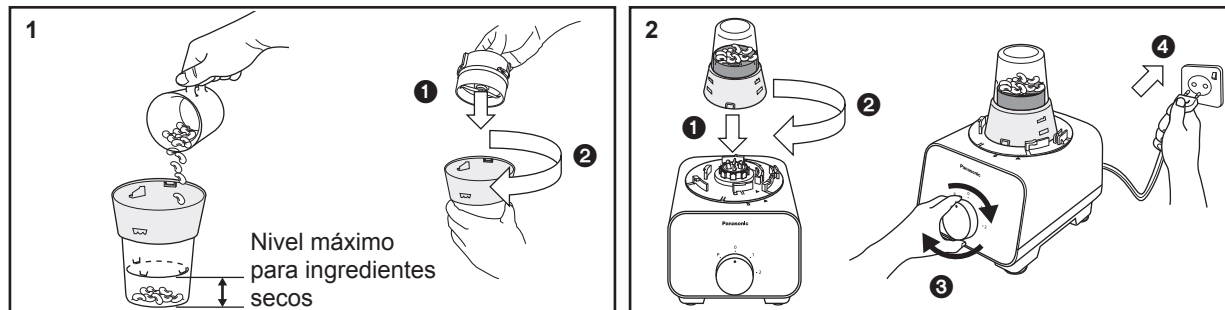
- Capacidad de trabajo máxima: 1 L.
- Ingredientes prohibidos para la Jarra de la licuadora: Consulte la página SP6.
- No se recomienda mezclar ingredientes duros y viscosos. Sin embargo, si es necesario, corte los ingredientes duros en piezas pequeñas (ej. Corte la zanahoria en cubos de 1 cm³) y llene la Jarra de la licuadora con los ingredientes sin sobrepasar la mitad de su capacidad establecida.
- No llene hasta pasar el nivel máximo y reduzca los ingredientes cuando el aparato hace un sonido o vibración anormal durante el funcionamiento.
- Agregue ingredientes blandos (frutas, verduras) en la Jarra de la licuadora antes de agregar otros ingredientes.
- 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 opere excediendo la duración de funcionamiento estipulada (2 min. ON (ENCENDIDA), 2 min. OFF (APAGADA)).

ACCESORIO PARA MOLER EN SECO

Preparaciones de ingredientes para Accesorio para moler en seco

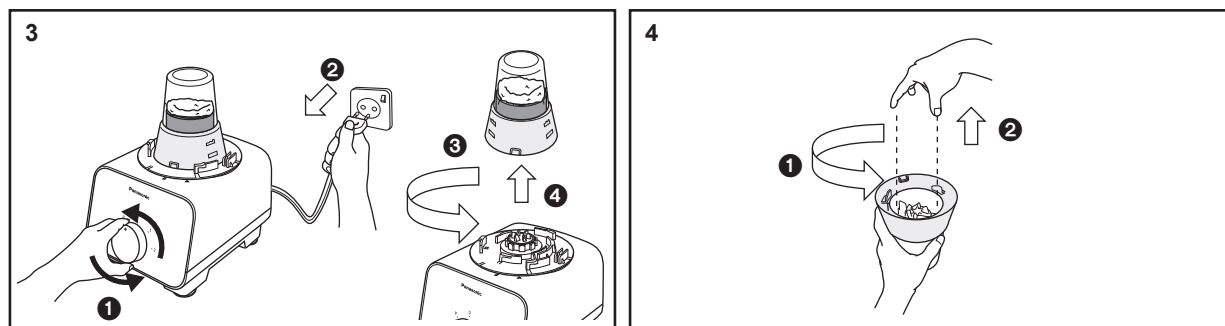
Función	Ingrediente	Velocidad	Uso único Máx	Tiempo de funcionamiento(aprox.)	Método de preparación
Moler	Granos de café	2	Hasta nivel máximo	~ 60 seg.	-
	Pimienta				

Cómo usar: 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.

Fije la Accesorio para moler en seco en el Alojamiento del motor. Gire la Accesorio para moler en seco en el sentido de las horas hasta que se escuche un sonido "clic". Enchufe en la toma y gire el Botón giratorio para seleccionar la velocidad requerida.



Después de completarse el procesamiento, devuelva el Botón giratorio a la posición OFF "0" y desenchufe de la toma. Saque la Accesorio para moler en seco del Alojamiento del motor y saque los ingredientes.

Gire la Base del contenedor del molinillo en el sentido contrario a las horas para destrabarla y retírela del Contenedor del molinillo.

Nota:

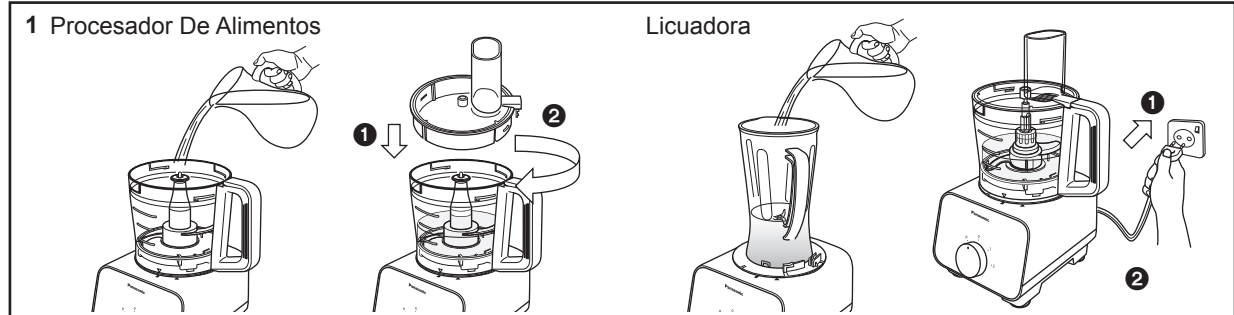
- Mientras saca los ingredientes, tenga cuidado con la cuchilla cortadora.
- No lo haga funcionar excediendo la duración de funcionamiento estipulada (1 min. encendida (ON), 2 min. apagada (OFF)).
- Ingredientes prohibidos: Consulte la página SP6.
- No haga funcionar la unidad con el Accesorio para moler 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.

DESPUÉS DE USO

Limpeza

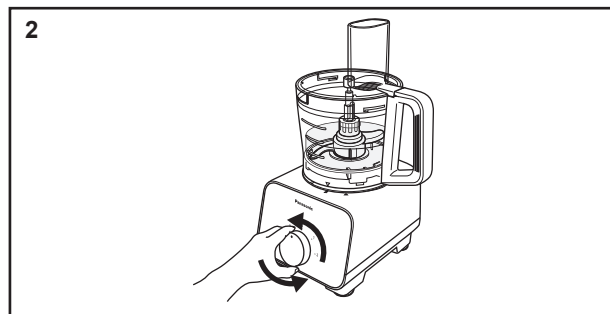
Pre-lavado

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.

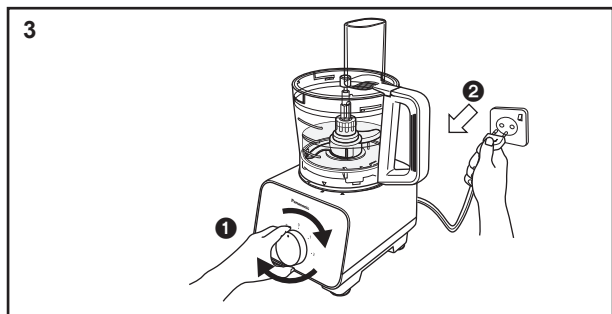


Coloque el accesorio usado dentro del recipiente, llene el Recipiente con agua hasta que el accesorio esté sumergido en agua (máx. 500 mL). Coloque la tapa del recipiente en la parte superior del Recipiente y gírela en el sentido de las horas hasta que se escuche un sonido "clic".

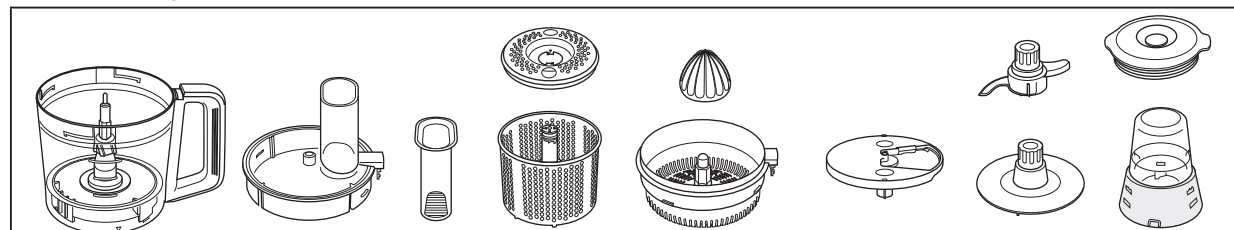
Para la Unidad de la licuadora, vierta 500 mL de agua en la Jarra de la licuadora y cubra con la Tapa de la licuadora. Enchufe en la toma.



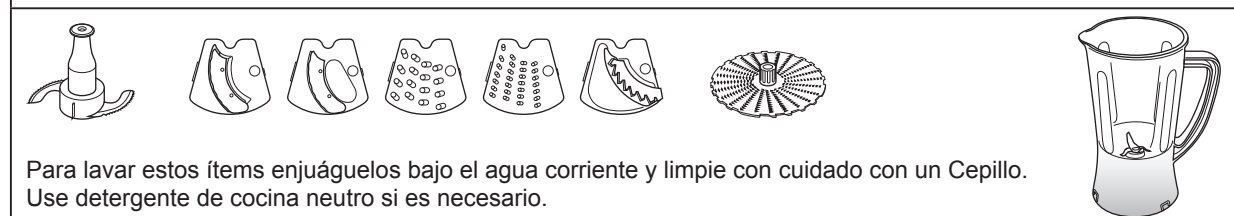
Procesador de alimentos: Gire el Botón giratorio hasta "PULSACIÓN" 5 ~ 10 veces. Licuadora: Gire el Botón giratorio a la velocidad seleccionada 2 y haga funcionar por 10 ~ 20 segundos.



Devuelva el Botón giratorio a la posición OFF "0" 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

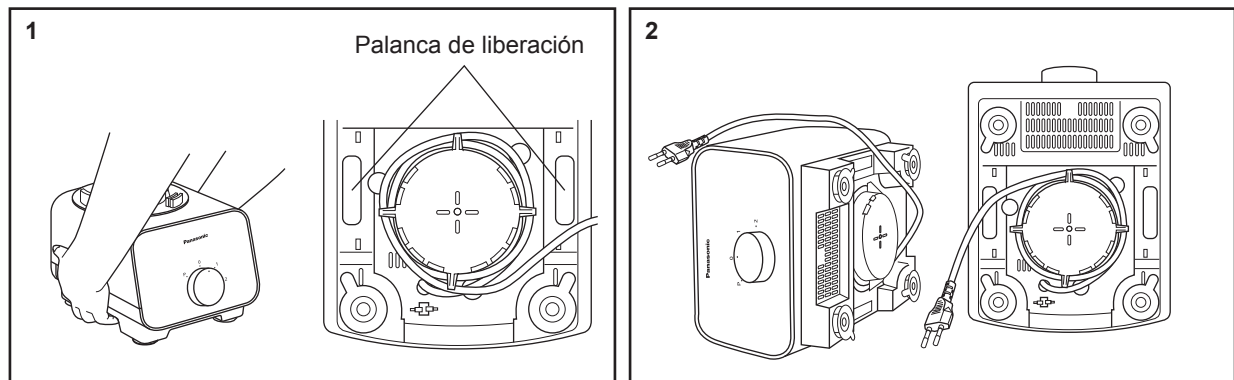
El Recipiente y la Tapa del recipiente de este aparato pueden lavarse en el lavavajillas.

Nota:

- No coloque estos ítems cerca del área del calentador del lavavajillas ya que las temperaturas altas pueden dañar las partes.

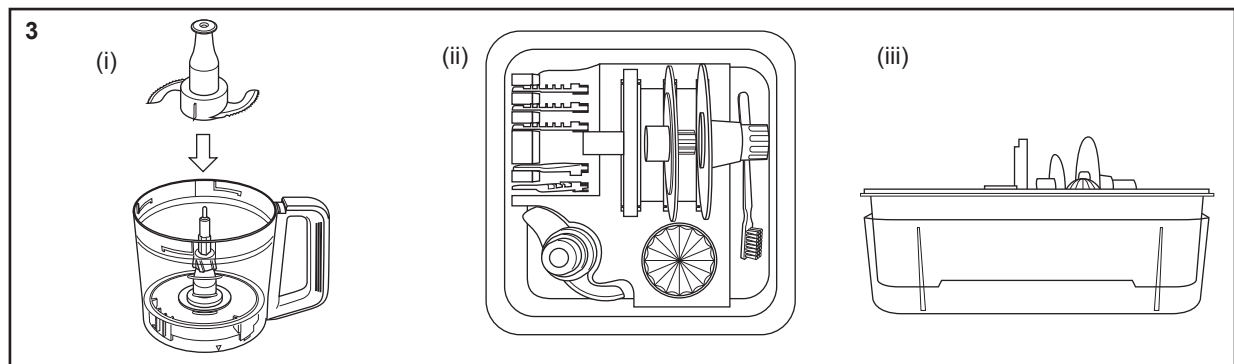
Almacenaje

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 finas, Cuchilla para tiras gruesas, 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.

RESOLUCIÓN 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 firmemente en la toma.
El aparato no funciona aun cuando se acciona el Botón giratorio.	<ul style="list-style-type: none"> ● El Recipiente, la Unidad de la licuadora o la Accesorio para moler en seco 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. ● Los ingredientes están atascados. <ul style="list-style-type: none"> ➔ Saque los ingredientes cuidadosamente y asegúrese de usar la cantidad establecida.
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 SP8) <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 Accesorio para moler en seco estén firmemente ajustados en el Alojamiento del motor.
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 la función Congelar. ● 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.

ESPECIFICACIONES

Nombre del modelo	MK-F500	
Función	Procesador De Alimentos	Licuidora & Accesorio para moler en seco
Alimentación	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz	
Consumo de energía	180 - 200 W	
Botón	Botón giratorio	
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 (Aprox.) (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.)	3,1 kg	Licuidora : 2,8 kg Accesorio para moler en seco: 2,6 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, Accesorio para moler en seco
Accesorios comunes	Cepillo con espátula	
Elementos seguros del lavavajillas	Recipiente y Tapa del recipiente	
Ruido acústico aéreo	88 (dB (A) ref 1 pW)	88 (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.

INHOUDSOPGAVE

	Pagina
VEILIGHEIDSMATREGELEN	NL3 - NL5
BELANGRIJKE OPMERKINGEN	NL6
ONDERDEELNAMEN	NL7 - NL8
BESCHERMING STROOMONDERBREKER	NL8
VEILIGHEIDSSLOT	NL9
DEMONTAGE	NL9
KEUKENMACHINE	
(i) INLEIDING	NL10
(ii) MESBLAD • KNEEDBLAD • KLOPSCHIJF • RASPBLAD	NL10 - NL12
– Ingrediënten voorbereiden	
– De machine gebruiken	
(iii) SNIJBLADEN • RASPSCHIJVEN • JULIENNE MES	NL13 - NL14
– Ingrediënten voorbereiden	
– De machine gebruiken	
(iv) SALADECENTRIFUGE	NL15
– Ingrediënten voorbereiden	
– De machine gebruiken	
(v) CITRUSPERS	NL16
– Ingrediënten voorbereiden	
– De machine gebruiken	
BLENDER	
(i) INLEIDING	NL17
(ii) BLENDER	NL17
– Ingrediënten voorbereiden	
– De machine gebruiken	
HAKMOLEN	
(i) HAKMOLEN	NL18
– Ingrediënten voorbereiden	
– De machine gebruiken	
NA GEBRUIK	NL19 - NL20
PROBLEEMOPLOSSING	NL21
SPECIFICATIES	NL22

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 maalkbeker 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:

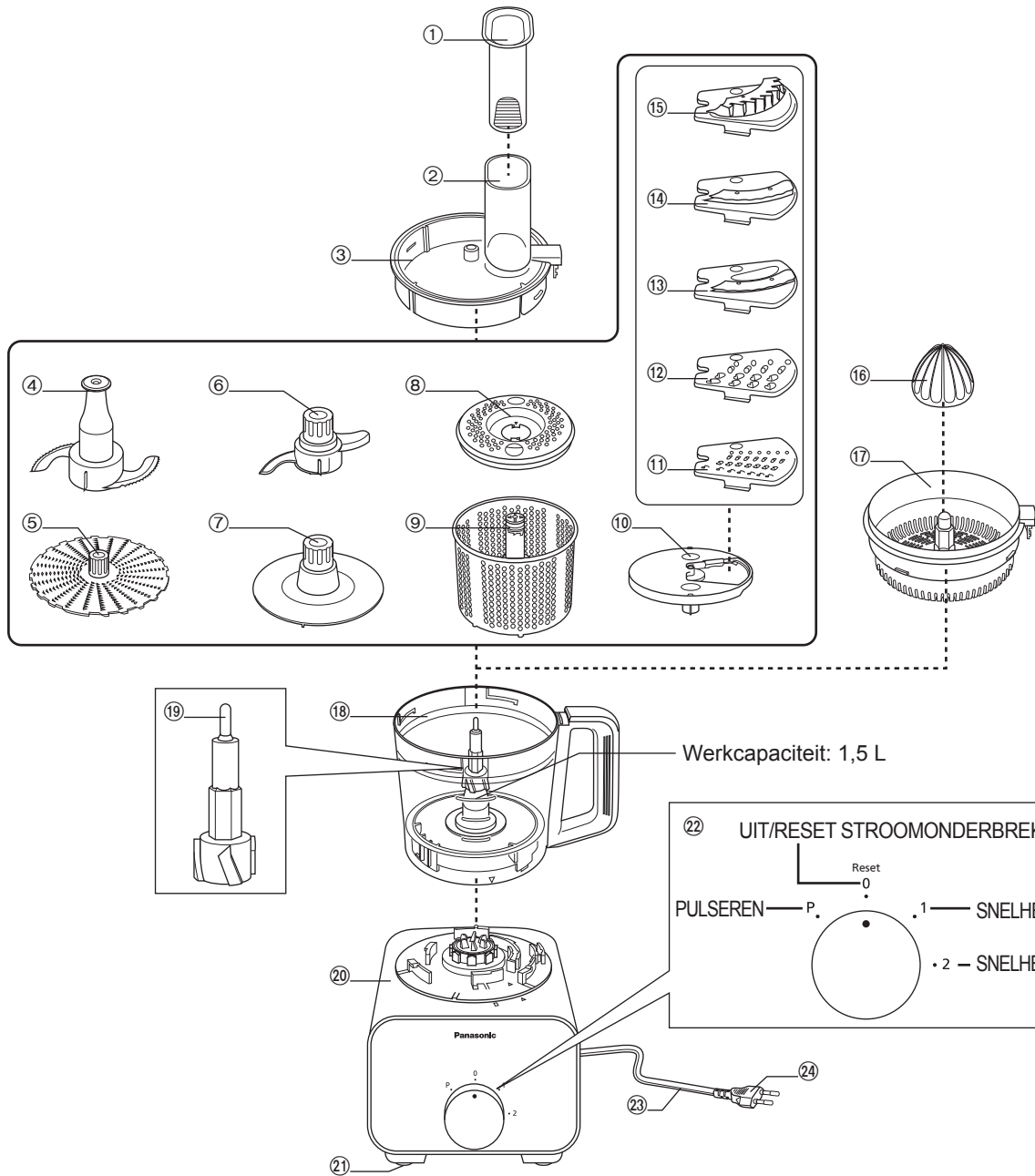
Bijlagen	Beschrijving
Mesblad	Harde ingrediënten, kleverige ingrediënten, bijv. koffiebonen, gedroogde sojabonen, bevroren Voedsel, gedroogde inktvis, etc.
Snijbladen, Versnipperbladen en Julienne mes	Ingrediënten met een hoge concentratie vezels, kleverige ingrediënten, ingrediënten die te zacht zijn, 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. Rubberen Voet |
| 10. Mesbladhouder | 22. Draaischakelaar |
| 11. Snijblad Fijn Snipperen | 23. Kabel |
| 12. Snijblad Grof Snipperen | 24. *Stekker |

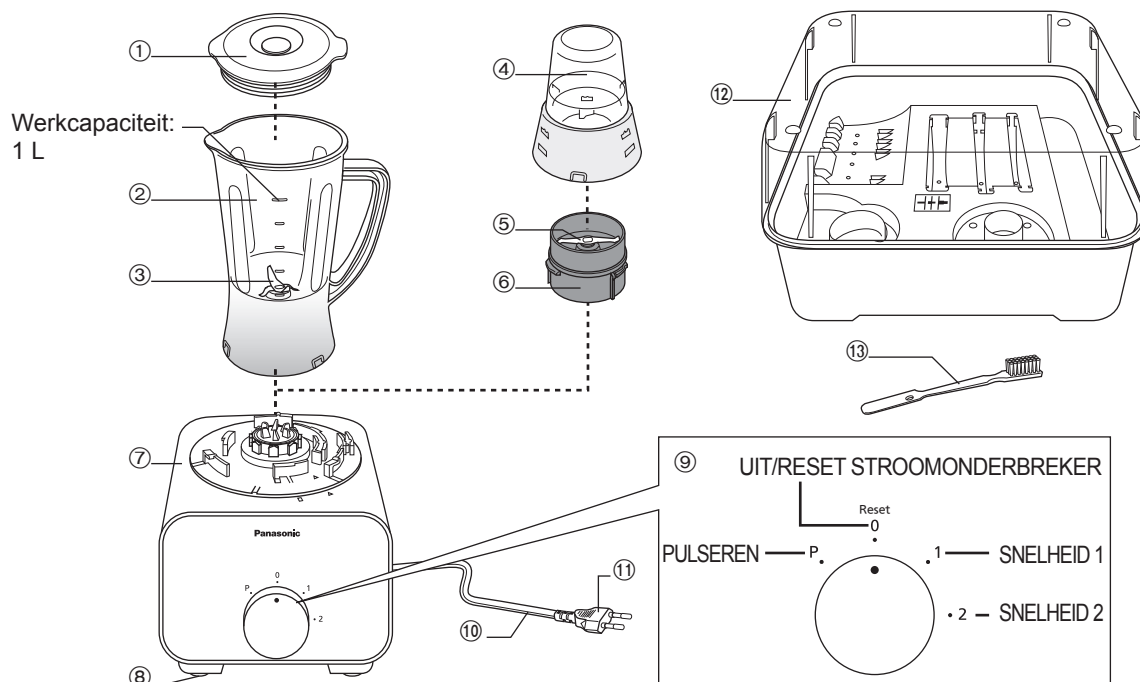
*De vorm van de stekker kan op de afbeelding anders zijn.

Nederlands

NL7

ONDERDEELNAMEN

Blender, hakmolen & accessoires



1. Deksel Blender
2. Blenderkan
3. Mesblad Blender
4. Maalbeker
5. Maalblad

6. Basis hakmolen
7. Behuizing Motor
8. Rubberen Voet
9. Draaischakelaar
10. Kabel

11. *Stekker
12. Opbergbox
13. Borstel

*De vorm van de stekker kan op de afbeelding anders zijn.

BESCHERMING STROOMONDERBREKER

Dit apparaat heeft een stroomonderbrekerfunctie om de motor te stoppen als deze overbelast is.

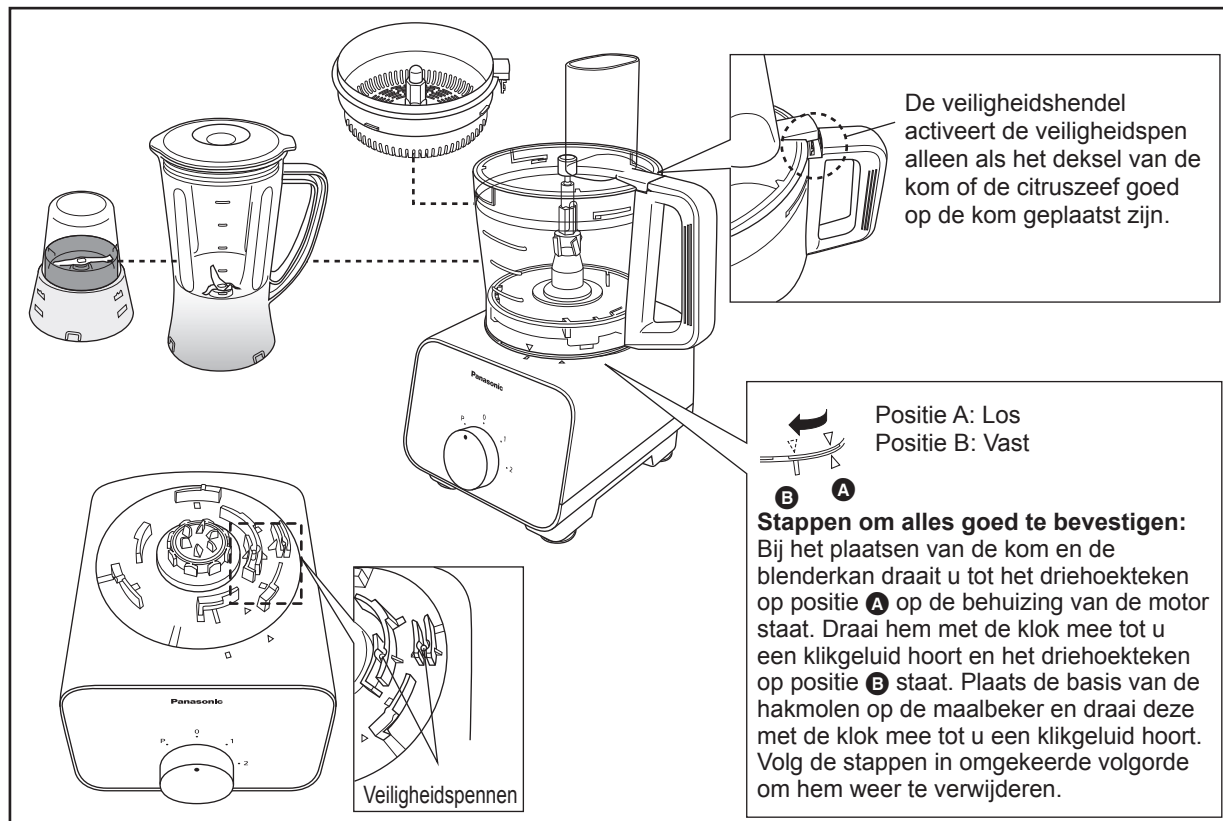
Als de stroomonderbreker de motor stopt wegens overbelasting zet u de draaischakelaar UIT op positie "0" en volgt u de onderstaande instructies:

1. Halveer de ingrediënten en hervat het gebruik.
2. Als de keukenmachine nu nog niet start zet u de draaischakelaar UIT op positie "0" en hervat u het gebruik.
3. Als de keukenmachine nu nog steeds niet werkt neemt u contact op met uw dichtstbijzijnde onderhoudscentrum.

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.



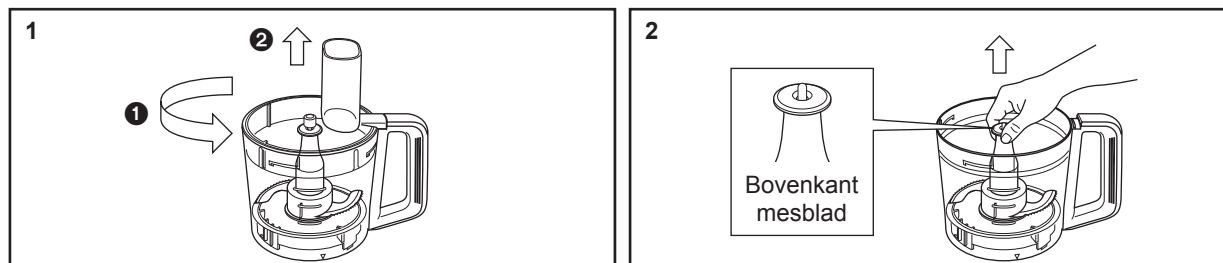
Opmerking:

- 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.

DEMONTAGE

Verwijderen uit de verpakking



Draai het deksel van de kom tegen de klok in en til deze van de kom.

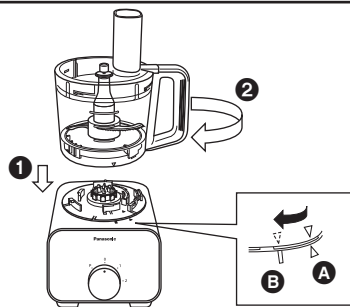
Houd de bovenkant van het mesblad vast en til hem van de kom.

Opmerking:

Pas op de scherpe randen van het mesblad terwijl u deze van de kom verwijdert.

KEUKENMACHINE - INLEIDING -

Het wordt ten eerste aanbevolen om alle hulpstukken en accessoires goed te reinigen en te drogen voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt. Raadpleeg pagina NL19 - NL20 voor de reinigingsmethode. Haal de stekker uit het stopcontact als u de eenheid in elkaar zet. Controleer of de draaischakelaar op UIT staat voordat u de stekker in het stopcontact steekt. Raadpleeg pagina NL20 onder 'Opslag' om te zien hoe u de behuizing van de motor opnieuw plaatst.



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 montageschakelen in omgekeerde volgorde.




KEUKENMACHINE - MESBLAD • KNEEDBLAD • KLOPSCHIJF • RASPSCHIJF-

Ingrediënten voorbereiden voor gebruik met het mesblad

Functie	Ingrediënt	Snelheid	Aantal stuks	Bedrijfstijd (Ong.)	Vorbereidingswijze
Hakken	Vlees	2	50 ~ 400 g	5 ~ 50 sec	Verwijder alle huid, botten en pezen, snijd in blokjes van 2~3 cm.
	Vis		50 ~ 500 g	3 ~ 20 sec	
Snijden	Uien	1 (Continue)	150 ~ 500 g	4 ~ 15 tijden	Schil de vruchten en snijd ze in blokjes van 2~3 cm.
	Knoflook	2	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	2	10 ~ 200 g	10 ~ 60 sec	In blokjes van 2~3 cm snijden.
Mash	Boiled Potato	PULSEREN	100 ~ 400 g	3 ~ 15 tijden	In blokjes van 2~3 cm snijden. Niet oververwerken.
Bevoren	Bevoren banaan	2	250 ~ 450 g	30 ~ 180 sec	1~2 cm breed, half bevroren, bijv. een tandenstoker kan er doorheen.
IJs vermalen	Ijsklontjes	2	~ 10 stuks	~ 20 sec	Ijsklontjes van 2~3 cm.
Malen	Pinda's	2	10 ~ 200 g	15 ~ 30 sec	Verwijder de dop en het velletje.
Pasta	Geroosterde pinda's	2	100 ~ 400 g	5 ~ 10 min	Verwijder de dop en het velletje.
Verkrumelen	Zacht witbrood	2	10 ~ 200 g	15 ~ 60 sec	Snijd zacht brood in 6 tot 8 stukken.

KEUKENMACHINE - MESBLAD • KNEEDBLAD • KLOPSCHIJF • RASPSCHIJF-

Ingrediënten voorbereiden voor gebruik met het mesblad

Functie	Ingrediënt	Snelheid	Max enkel gebruik	Bedrijfstijd (Ong.)	Vorbereidingswijze
Kneden (voor banket)	Bloem	2	~ 300 g	~ 120 sec	 Gebruiken voor het maken van zoetigheid zoals snoep en koek.
Sap maken	Fruit, vloeistof, etc.	2	~ 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.	2	~ 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.

Ingrediënten voorbereiden op de Kneadblad

Functie	Ingrediënt	Snelheid	Max enkel gebruik	Bedrijfstijd (Ong.)	Vorbereidingswijze
Kneden (voor brood)	Bloem voor brood	2	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		

Ingrediënten voorbereiden op de klopschijf

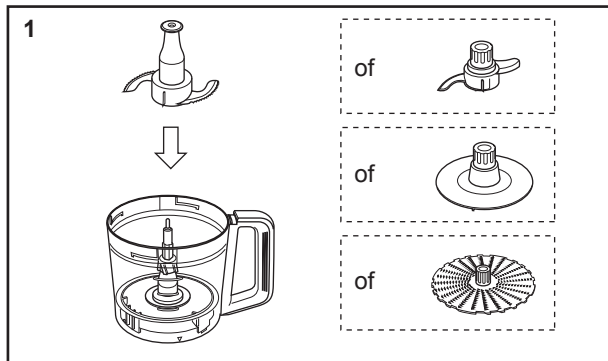
Functie	Ingrediënt	Snelheid	Max enkel gebruik	Bedrijfstijd (Ong.)	Vorbereidingswijze
Kloppen	Eiwitten	2	2 ~ 6 stuks	50 sec ~ 90 sec	 Scheid het eiwit van het eigeel voor een gladde meringue.
	Room		100 ~ 300 mL	15 sec ~ 2 min	 Gebruik verse room met een vetinhoud van 35% of meer op een temperatuur van 5 °C.

Ingrediënten voorbereiden op de raspschijf

Functie	Ingrediënt	Snelheid	Max enkel gebruik	Bedrijfstijd (Ong.)	Vorbereidingswijze
Raspen	Wortel	2	200 g	-	In blokjes van 2~3 cm snijden.
	Appel		200 g		
	Komkommer		200 g		

KEUKENMACHINE - MESBLAD • KNEEDBLAD • KLOPSCHIJF • RASPSCHIJF-

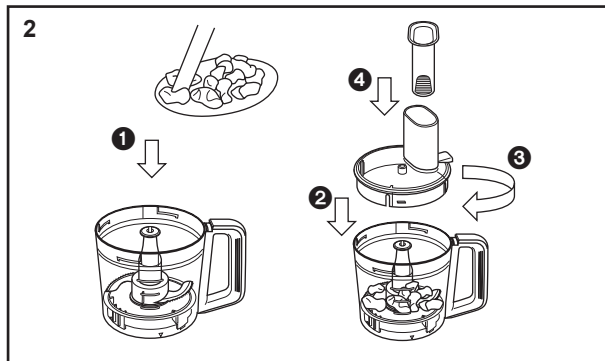
Gebruiksaanwijzing: Mesblad • Kneadblad • Klopschijf • Raspschijf



Nadat u de kom op de behuizing van de motor heeft geplaatst, Plaats het mesblad (kneadblad, klopschijf of raspschijf) in de kom.

Opmerking:

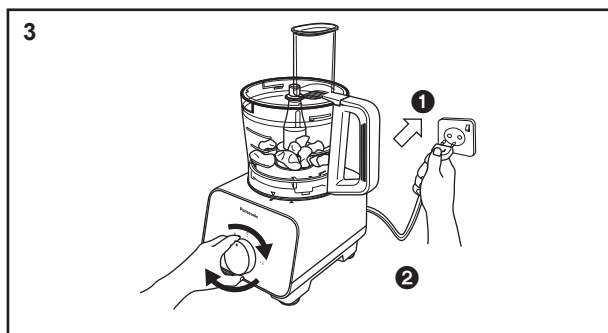
In geval van de raspschijf plaatst u de ingrediënten op de schijf en verspreidt u ze gelijk.



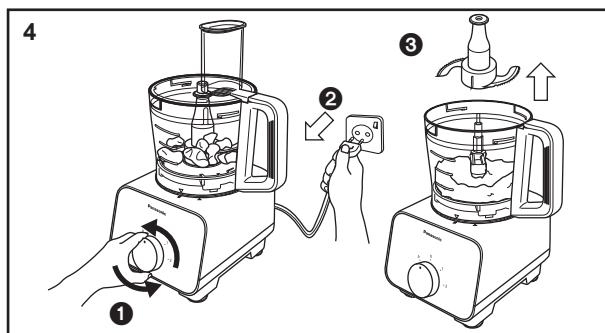
Plaats de ingrediënten in de kom. Plaats het deksel op de kom en draai deze met de klok mee tot u een klikgeluid hoort. Plaats de stamper in de invoerbuis. Plaats de kom op de behuizing van de motor, zoals afgebeeld op pagina NL10.

Opmerking:

In geval van de raspschijf plaatst u de ingrediënten op de schijf en verspreidt u ze gelijk.



Steek de stekker in het stopcontact en zet de draaischakelaar op de gewenste snelheid (raadpleeg "Ingrediënten voorbereiden" op pagina NL10-NL11).

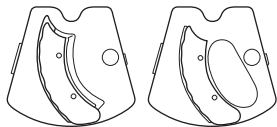


Nadat u de ingrediënten heeft verwerkt zet u de draaischakelaar UIT op positie "0" en haalt u de stekker uit het stopcontact. Verwijder het mesblad uit de kom voordat u de verwerkte ingrediënten uit de kom haalt.

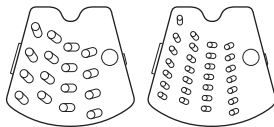
Opmerking:

- 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 die u plaatst voldoende zijn afgekoeld voordat u ze in de kom plaatst, 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.
- Als u de vloeibare ingrediënten verwerkt samen met ijsklontjes plaatst u niet meer dan circa 10 ijsklontjes (ongeveer 170 g).
- Overschrijd de aangegeven hoeveelheid ingrediënten niet gezien er zich buitengewone trillingen kunnen voordoen tijdens het kneden.
- 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.
- 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.
- Grote hoeveelheden boter en suiker in het deeg kunnen tot buitengewone trillingen leiden als u het kneedblad gebruikt.
- Als u een andere bloemsoort gebruikt dan reguliere bloem kan het kneedblad buitengewone trillingen veroorzaken. Voor verwerking verwijdert u 1 ~ 2 eetlepels water uit de aangegeven totaalhoeveelheid en voegt u het water indien nodig beetje voor beetje toe.

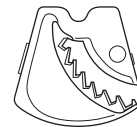
KEUKENMACHINE - SNIJBLADEN • RASPSCHIJVEN • JULIENNE MES -



Snijbladen (dik/dun)
- worden gebruikt voor het snijden van ingrediënten

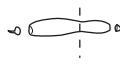

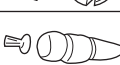




Snipperbladen (grof/fijn)
- worden gebruikt voor het snipperen en raspen van ingrediënten.

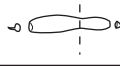





Julienne mes
- wordt gebruikt voor het maken van Franse frietjes en voor het snipperen van ingrediënten.

Ingrediënten voorbereiden op snijbladen (dik/dun)

Functie	Ingrediënt	Snelheid	Max enkel gebruik	Bedrijfstijd (Ong.)	Vorbereidingswijze
Snijden	Komkommer	2	700 g	-	    
	Uien		700 g		
	Wortel		600 g		
	Aardappel		600 g		
	Kool		400 g		

Ingrediënten voorbereiden op snijbladen (grof/fijn)

Functie	Ingrediënt	Snelheid	Max enkel gebruik	Bedrijfstijd (Ong.)	Vorbereidingswijze
Snipperen	Komkommer	2	500 g	-	  
	Wortel		500 g		
	Aardappel		650 g		
	Kaas		500 g		

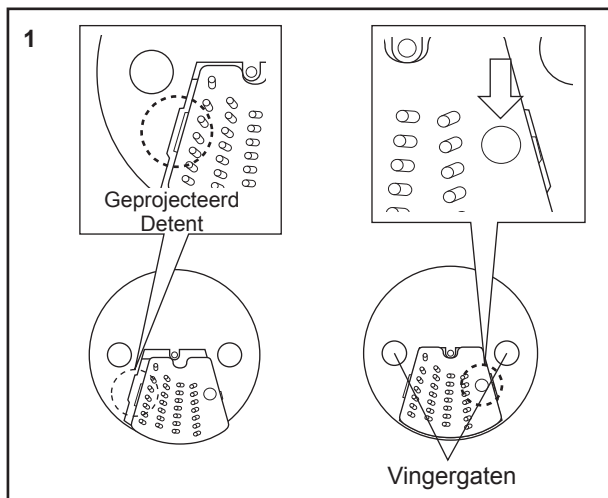
Ingrediënten voorbereiden op Julienne mes

Functie	Ingrediënt	Snelheid	Max enkel gebruik	Bedrijfstijd (Ong.)	Vorbereidingswijze
Franse frietjes	Aardappel	2	800 g	-	 
Snipperen	Kool		500 g		

Nederlands

KEUKENMACHINE - SNIJBLADEN • RASPSCHIJVEN • JULIENNE MES -

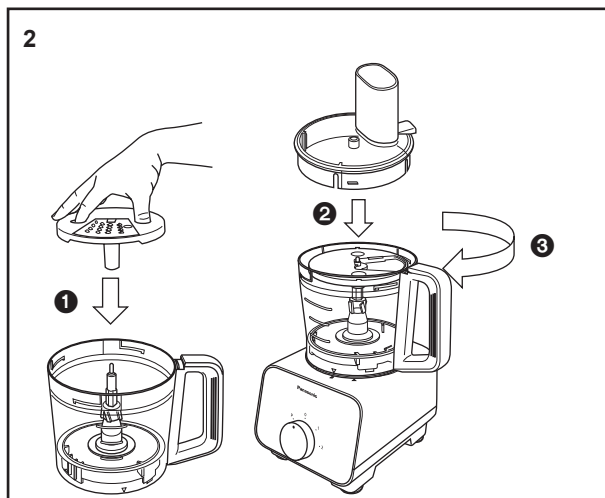
Gebruiksaanwijzing: Snijbladen (dik/dun), snijbladen (grof/fijn), Juliennemes



Plaats het gewenste snijblad in de mesbladhouder en zorg ervoor dat deze goed bevestigd is. Duw op het mesblad op het kuiltje tot u een klikgeluid hoort.

Opmerking:

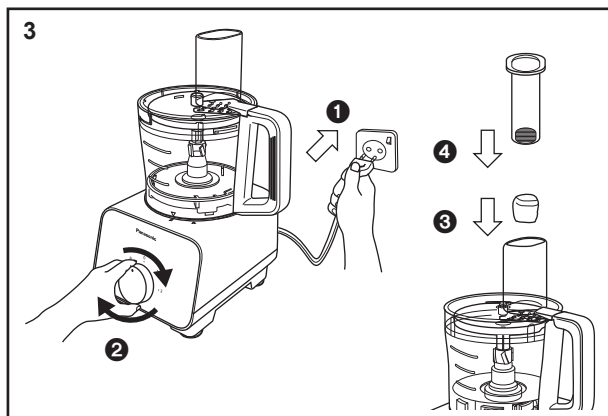
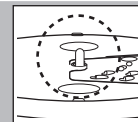
- Pas op de scherpe randen van het mesblad tijdens het plaatsen in de mesbladhouder.
- Om het mesblad te verwijderen draait u de mesbladhouder om en drukt u op de andere zijde van de markering "DUWEN" op het mesblad.



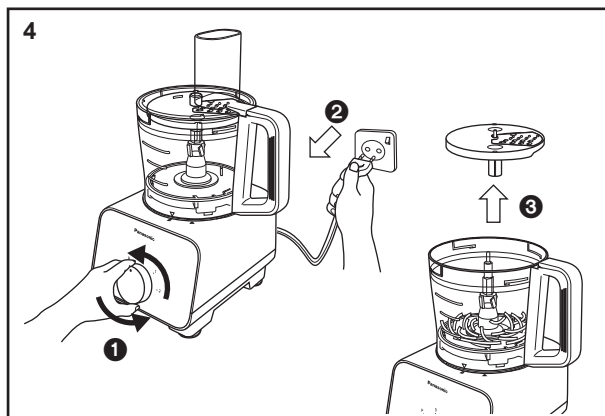
Plaats de ingrediënten in de kom. Plaats de kom op de behuizing van de motor zoals afgebeeld op pagina NL9 en plaats vervolgens de mesbladhouder op de kom. Plaats het deksel op de kom en draai deze met de klok mee tot u een klikgeluid hoort.

Opmerking:

Zorg ervoor dat de metalen buis uit de mesbladhouder steekt nadat u het mesblad heeft geplaatst.



Steek de stekker in het stopcontact en zet de draaischakelaar op de gewenste snelheid (raadpleeg "Ingrediënten voorbereiden" op pagina NL13). Plaats de ingrediënten in de invoerbuis en duw ze naar beneden met de stamper.



Nadat u de ingrediënten heeft verwerkt zet u de draaischakelaar UIT op positie "0" 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.

Voorwand





Afbeelding 1



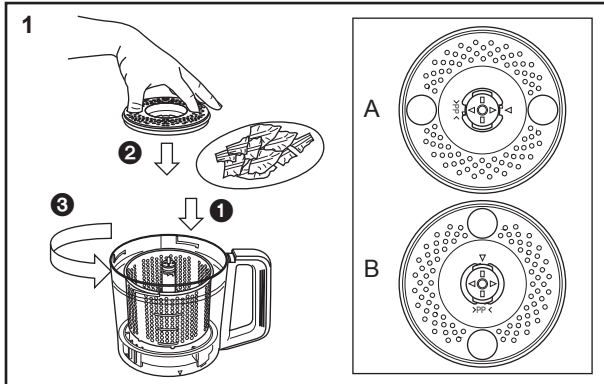
Afbeelding 2

KEUKENMACHINE - SALADECENTRIFUGE -

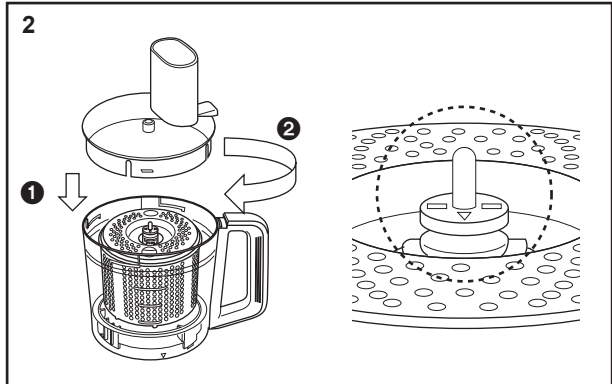
Ingrediënten voorbereiden op de saladecentrifuge

Functie	Ingrediënt	Snelheid	Max enkel gebruik	Bedrijfstijd (Ong.)	Vorbereidingswijze
Centrifugeren	Slablaadjes	1	100 g	20 ~ 40 sec	 Snijd in stukken van 3~5 cm.
	Kool		200 g	20 ~ 50 sec	 Snipper tot 1~3 mm.

Gebruiksaanwijzing: Saladecentrifuge



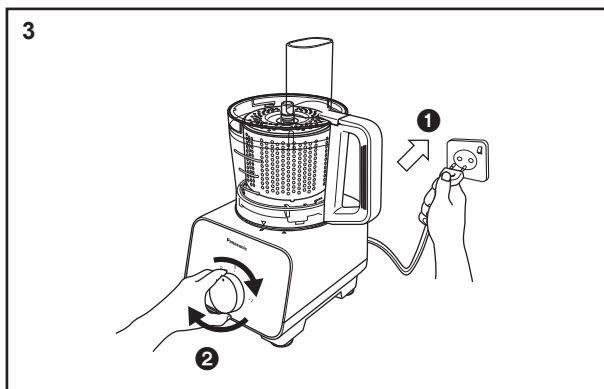
Nadat u de saladecentrifuge in de kom heeft geplaatst, plaatst u de ingrediënten in de saladecentrifuge. Plaats het centrifugedeksel op de saladecentrifuge tot de markering overeenkomt zoals in A. Draai het centrifugedeksel tegen de klok in tot de markering overeenkomt zoals in B.



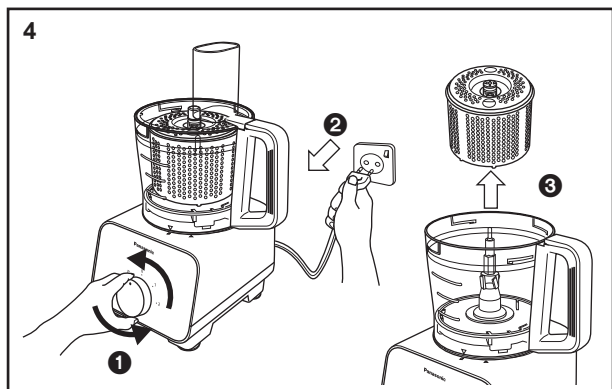
Plaats het deksel op de kom en draai deze met de klok mee tot u een klikgeluid hoort. Plaats de kom op de behuizing van de motor, zoals afgebeeld op pagina NL10.

Opmerking:

Zorg ervoor dat de aandrijving uit de slacentrifuge steekt wanneer deze in de kom is geplaatst.



Steek de stekker in het stopcontact en zet de draaischakelaar op de gewenste snelheid.



Nadat u de ingrediënten heeft verwerkt zet u de draaischakelaar UIT op positie "0" en haalt u de stekker uit het stopcontact. Verwijder de slacentrifuge uit de kom.

Opmerking:

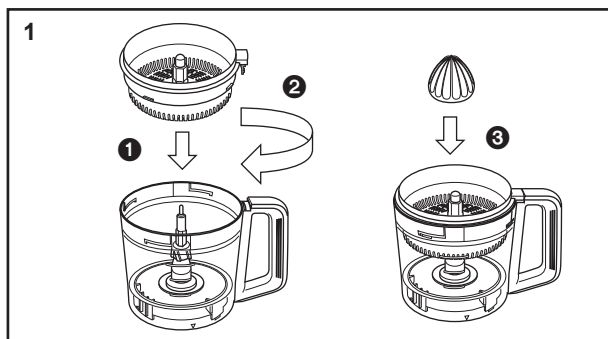
- Maximale werkcapaciteit van de slacentrifuge: 200 g of tot de maximale hoogte van de saladecentrifuge, naar gelang wat eerder van toepassing is.
- Ingrediënten die niet zijn toegestaan: Raadpleeg pagina NL6.
- Zorg ervoor dat de ingrediënten gelijk zijn verspreid in de saladecentrifuge voordat u ze gaat verwerken.
- Zorg er altijd voor dat het centrifugedeksel goed op de saladecentrifuge 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 centrifugedeksel tegen tijdens gebruik.

KEUKENMACHINE - CITRUSPERS -

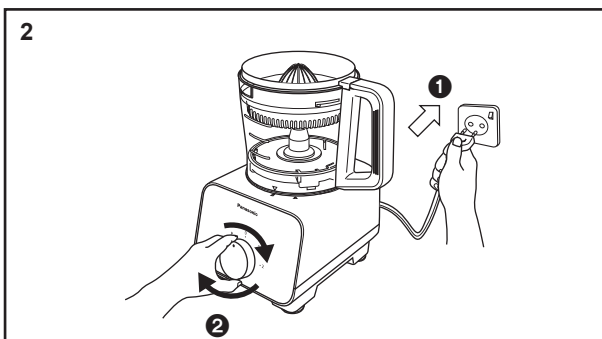
Ingrediënten voorbereiden op de Perskegel

Functie	Ingrediënt	Snelheid	Max enkel gebruik	Werkingsijd (Ong.)	Vorbereidingswijze
Persen	Citrusfruit	1	1000 mL	-	 Halveer het fruit.

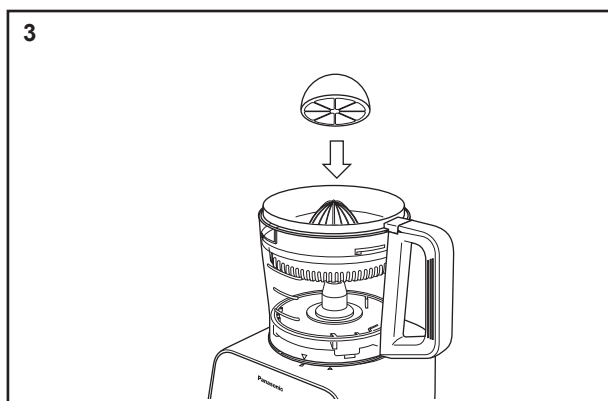
Gebruiksaanwijzing: Citruspers



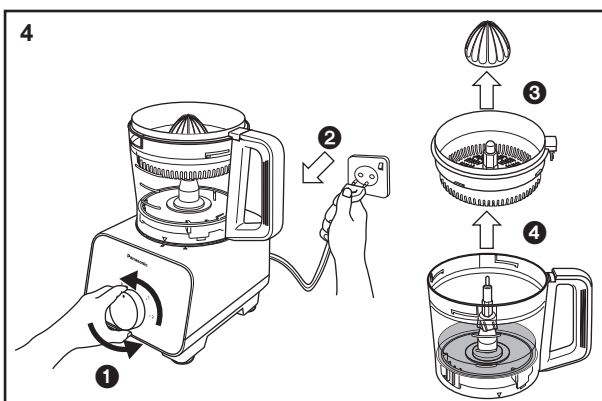
Plaats de citruszeef op de kom. Draai deze met de klok mee tot u een klikgeluid hoort. Plaats de Perskegel op de aandrijving.



Plaats de kom op de behuizing van de motor, zoals afgebeeld op pagina NL10. Steek de stekker in het stopcontact en zet de draaischakelaar op de gewenste snelheid.



Plaats het gehalveerde fruit met de vruchtzijde op de Perskegel en duw er stevig op om het fruit te persen.



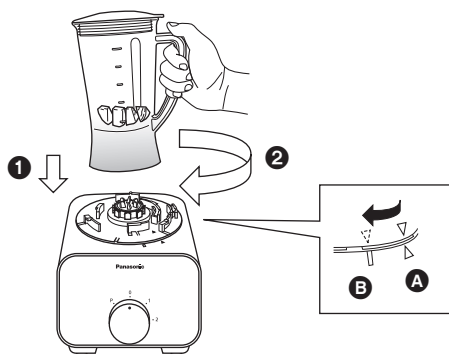
Nadat u de ingrediënten heeft verwerkt zet u de draaischakelaar UIT op positie "0" en haalt u de stekker uit het stopcontact. Verwijder de Perskegel uit de kom voordat u het geperste sap in een glas giet.

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 citruspers te gebruiken op een snelheid hoger dan niveau 2.
- Raak de perskegel niet aan als deze draait.

BLENDER


Inleiding



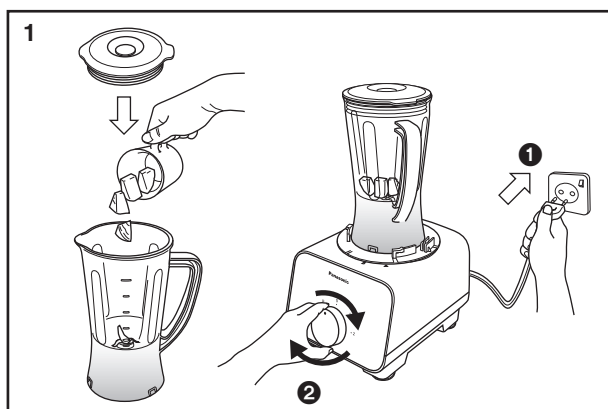
1. Plaats de blenderkan op de behuizing van de motor. Zorg ervoor dat het driehoekteken op de blenderkan overeenkomt met het driehoekteken op de behuizing van de motor, zoals op positie **A**.
2. Draai de blenderkan met de klok mee tot u een klikgeluid hoort. Zorg ervoor dat het driehoekteken van de blenderkan overeenkomt met het rechthoekteken op de behuizing van de motor, zoals op positie **B**.

Om te demonteren volgt u de montagestappen in omgekeerde volgorde.

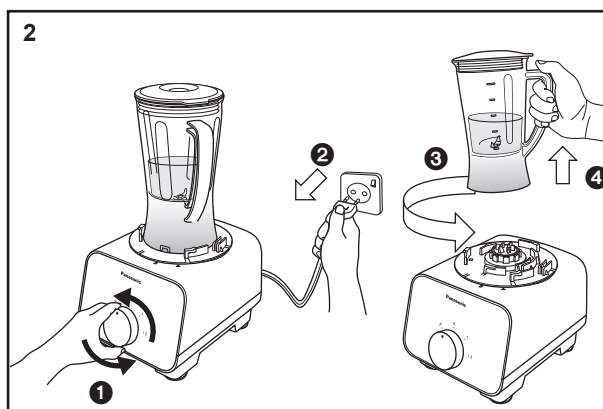
De blenderkan monteren en demonteren

Functie	Ingrediënt	Snelheid	Max enkel gebruik	Bedrijfstijd (Ong.)	Vorbereidingswijze
Persen	Fruit, groenten	2	1,000 mL	~ 2 min	 Snijd in blokjes van 1 cm.

Gebruiksaanwijzing: Blender



Plaats ingrediënten in de blenderkan en sluit de blenderkan af met het blenderdeksel. Plaats de blendereenheid op de behuizing van de motor, zoals afgebeeld op pagina NL17. Steek de stekker in het stopcontact en zet de draaischakelaar op de gewenste snelheid.



Nadat u de ingrediënten heeft verwerkt zet u de draaischakelaar UIT op positie "0" 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:

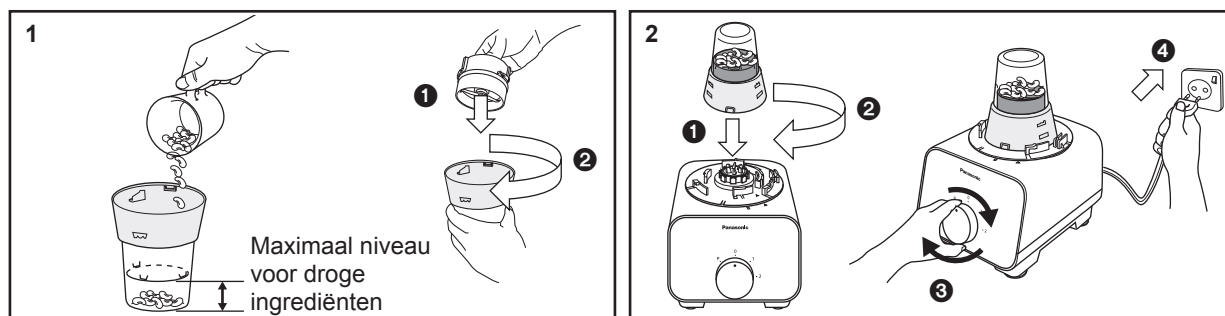
- Maximale werkcapaciteit: 1 L
- Ingrediënten die niet zijn toegestaan voor gebruik in de blenderkan: Raadpleeg pagina NL6.
- Het wordt afgeraden om harde, kleverige ingrediënten in de blender te verwerken. Snijd indien nodig de harde ingrediënten in kleine stukjes (snijd bijv. wortels in blokjes van 1 cm³) en vul de blenderkan met de ingrediënten, waarbij u erop let dat u hem niet verder vult dan tot de helft van de beoordeelde 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.
- Als 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

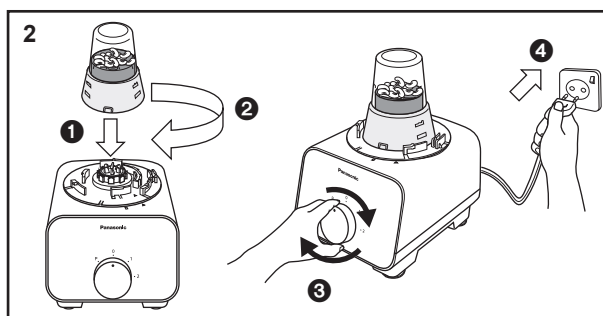
Ingrediënten voorbereiden op malen

Functie	Ingrediënt	Snelheid	Max enkel gebruik	Bedrijfstijd (Ong.)	Vorbereidingswijze
Malen	Koffiebonen	2	Tot max niveau	~ 60 sec	-
	Peper				

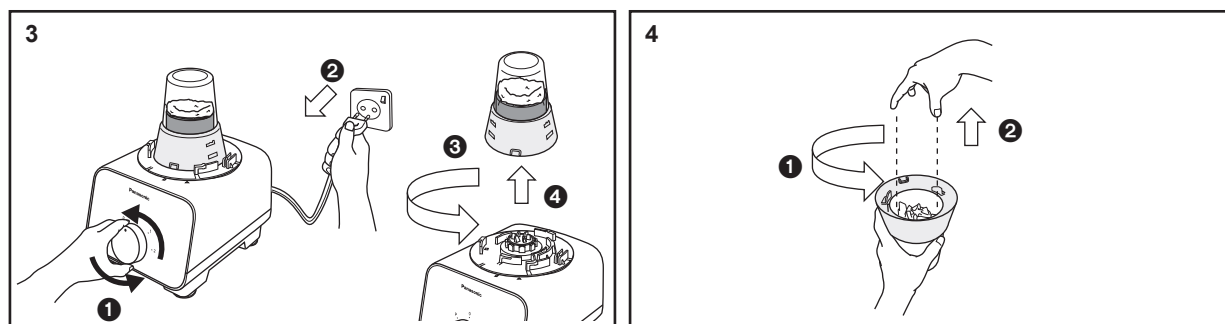
Ingrediënten voorbereiden op malen



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 basis van de hakmolen op de behuizing van de motor. Draai de basis van de hakmolen met de klok mee tot u een klikgeluid hoort. Steek de stekker in het stopcontact en zet de draaischakelaar op de gewenste snelheid.



Nadat u de ingrediënten heeft verwerkt zet u de draaischakelaar UIT op positie "0" en haalt u de stekker uit het stopcontact. Verwijder de basis van de hakmolen van de behuizing van de motor en verwijder de ingrediënten.

Draai de basis van de hakmolen tegen de klok in om hem los te maken en til hem op van de maalbeker.

Opmerking:

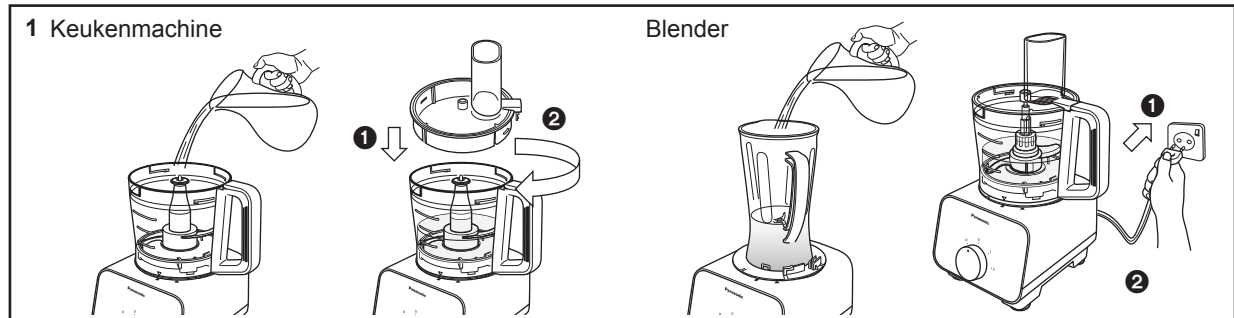
- Pas op dat u het maalblad niet raakt terwijl u de ingrediënten verwijdert.
- Gebruik de keukenmachine niet langer dan de beoordeelde duur (1 min AAN, 2 min UIT).
- Ingrediënten die niet zijn toegestaan: Raadpleeg pagina NL6.
- Gebruik de eenheid niet met een lege hakmolen.
- Plaats niet meer ingrediënten dan het maximale niveau en verwijder ingrediënten als de keukenmachine een vreemd geluid maakt of als er zich trillingen voordoen.

NA GEBRUIK

Schoonmaken

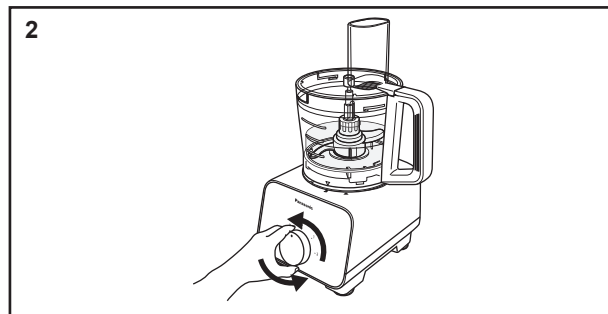
Vooraf wassen

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.

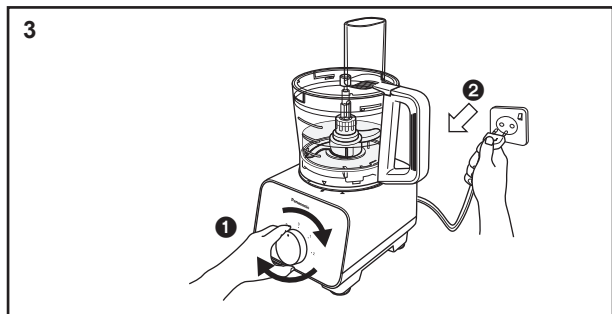


Plaats het gebruikte accessoire in de kom, vul de kom met water tot het accessoire onder water staat (max. 500 ml). Plaats het deksel van de kom op de kom en draai deze met de klok mee tot u een klikgeluid hoort.

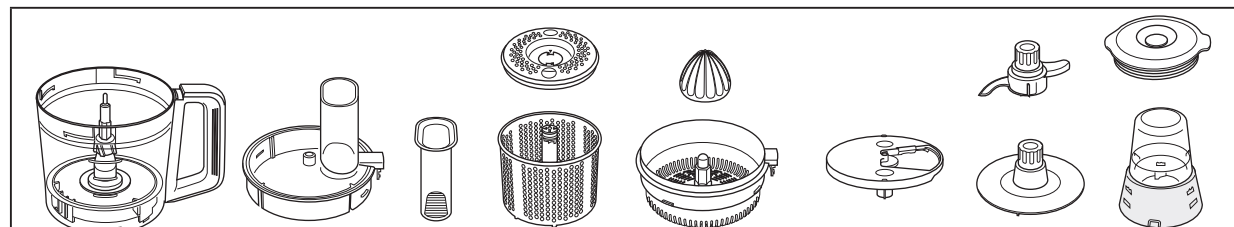
Vul de blenderkan met 500ml water en sluit deze af met het deksel om de blendereenheid schoon te maken. Steek de stekker in het stopcontact, zet de Aan/uitschakelaar aan en draai aan de draaiknop voor de gewenste snelheid.



KEUKENMACHINE: Zet de draaischakelaar op "PULSEREN" 5 ~ 10 keer. **Blender:** Draai de draaischakelaar om snelheid 2 te selecteren en gebruik hem 10 ~ 20 seconden.



Zet de draaischakelaar UIT op positie "0" 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 Basis 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

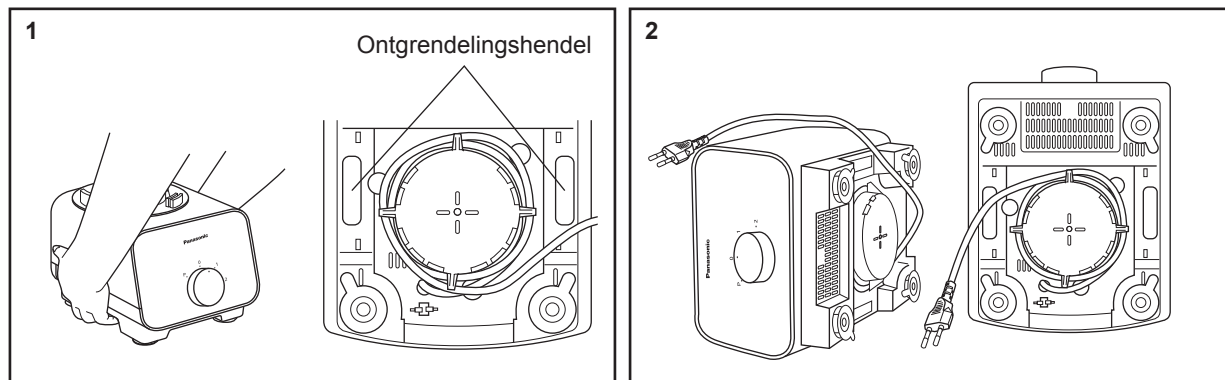
De kom en het deksel van de kom van dit apparaat zijn vaatwasserbestendig.

Opmerking:

- Plaats de onderdelen niet in de buurt van de verwarming van de vaatwasser gezien een hoge temperatuur de onderdelen kan beschadigen.

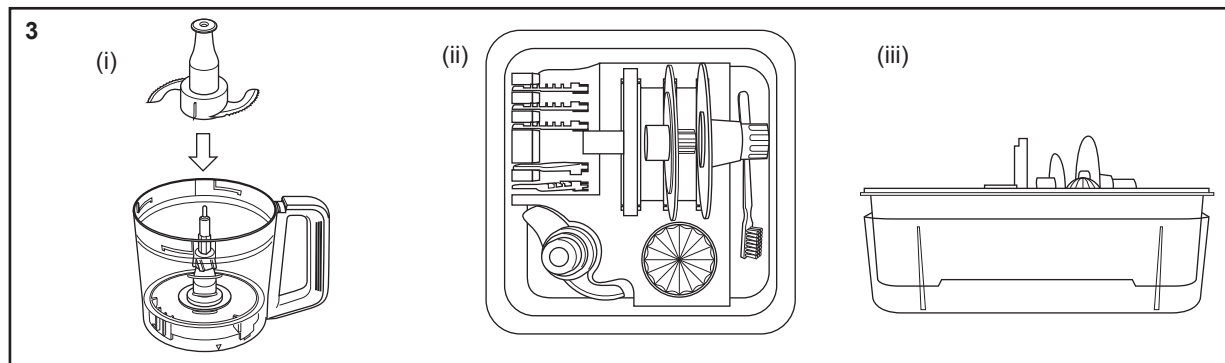
Opslag

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 keukenmachine werkt niet, zelfs niet als de draaischakelaar AAN staat.	<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.● De ingrediënten zijn vastgelopen.<ul style="list-style-type: none">➔ Verwijder voorzichtig de ingrediënten en zorg ervoor dat de aangegeven hoeveelheid wordt gebruikt.
Het apparaat stopt ineens tijdens gebruik.	<ul style="list-style-type: none">● De bescherming van de stroomonderbreker is geactiveerd. (Raadpleeg pagina NL8)<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.
Er doen zich buitengewone trillingen en een vreemd geluid voor tijdens gebruik.	<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.
De textuur en consistentie van de verwerkte ingrediënten waren niet goed.	<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. u moet er gemakkelijk een vork in kunnen 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.● Het verwerken van bepaalde ingrediënten tegelijkertijd kan leiden tot klonten wanneer u de functie Bevroren gebruikt.● 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.

SPECIFICATIES

Modelnr.	MK-F500	
Funcie	Keukenmachine	Blender & Hakmolen
Stroomtoevoer	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz	
Stroomverbruik	180 - 200 W	
Schakelaar	Draaischakelaar	
Classificatie gebruik	2 minuten AAN, 4 minuten UIT	Blender: 2 minuten AAN, 2 minuten UIT Hakmolen: 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)	3,1 kg	Blender : 2,8 kg Hakmolen : 2,6 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 opbergeenheden	Blendereenheid, hakmolen
Algemene accessoires	Borstel met spatel	
Vaatwasserbestendige onderdelen	Kom en deksel van de kom	
Akoestisch geluidsniveau	88 (dB (A) re 1 pW)	88 (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
OCHRANA JISTIČE	CZ8
BEZPEČNOSTNÍ ZÁMEK	CZ9
DEMONTÁŽ	CZ9
KUCHYŇSKÝ ROBOT	
(i) ÚVOD	CZ10
(ii) SEKACÍ NŮŽ • HNĚTACÍ NŮŽ • ŠLEHACÍ KOTOUČ • STRUHADLO	CZ10 - CZ12
- Příprava ingrediencí	
- Jak používat	
(iii) ŘEZACÍ NOŽE • KROUHACÍ NOŽE • ŘEZACÍ NŮŽ JULIENNE	CZ13 - CZ14
- Příprava ingrediencí	
- Jak používat	
(iv) ODSŤŘEDIVKA NA SALÁT	CZ15
- Příprava ingrediencí	
- Jak používat	
(v) LIS NA CITRUSY	CZ16
- Příprava ingrediencí	
- Jak používat	
MIXÉR	
(i) ÚVOD	CZ17
(ii) MIXÉR	CZ17
- Příprava ingrediencí	
- Jak používat	
MLÝNEK NA SUCHÉ PLODY	
(i) MLÝNEK NA SUCHÉ PLODY	CZ18
- Příprava ingrediencí	
- Jak používat	
PO POUŽITÍ	CZ19 - CZ20
ODSTRAŇOVÁNÍ POTÍŽÍ	CZ21
SPECIFIKACE	CZ22

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 nekládejte 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:

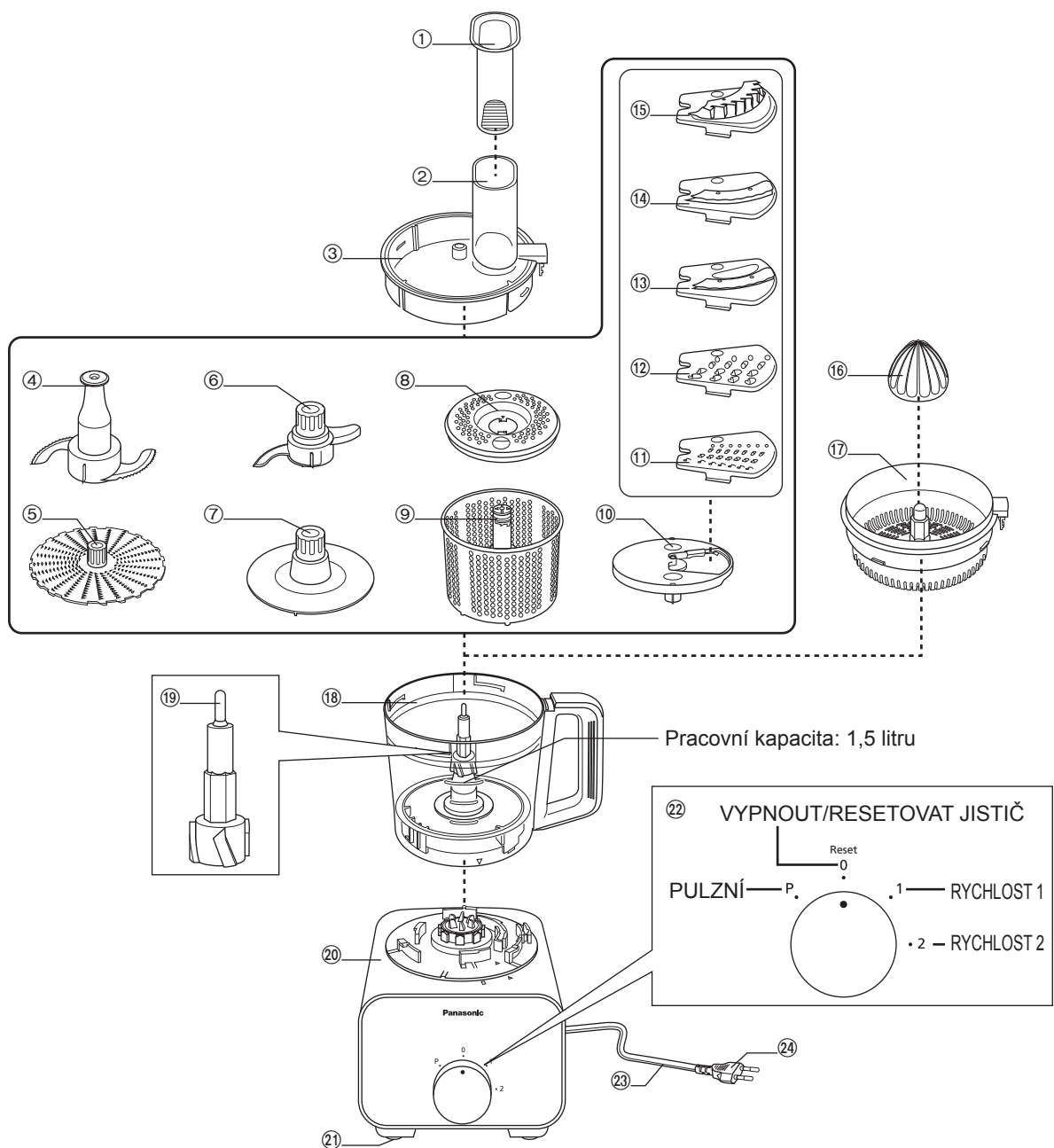
Přílohy	Popis
Sekací nůž	Tvrdé složky, husté ingredience, např. kávová zrna, sušené sójové boby, mražené potraviny, sušené chobotnice, atd.
Řezací nože, krouhací nože, řezací nůž julienne	Ingredience s vysokou koncentrací pevných vláken, husté ingredience, příliš měkké ingredience, například tvrdou zeleninu, 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	Tvrdé ingredience, vysoce lepivé 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	Tvrdé 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



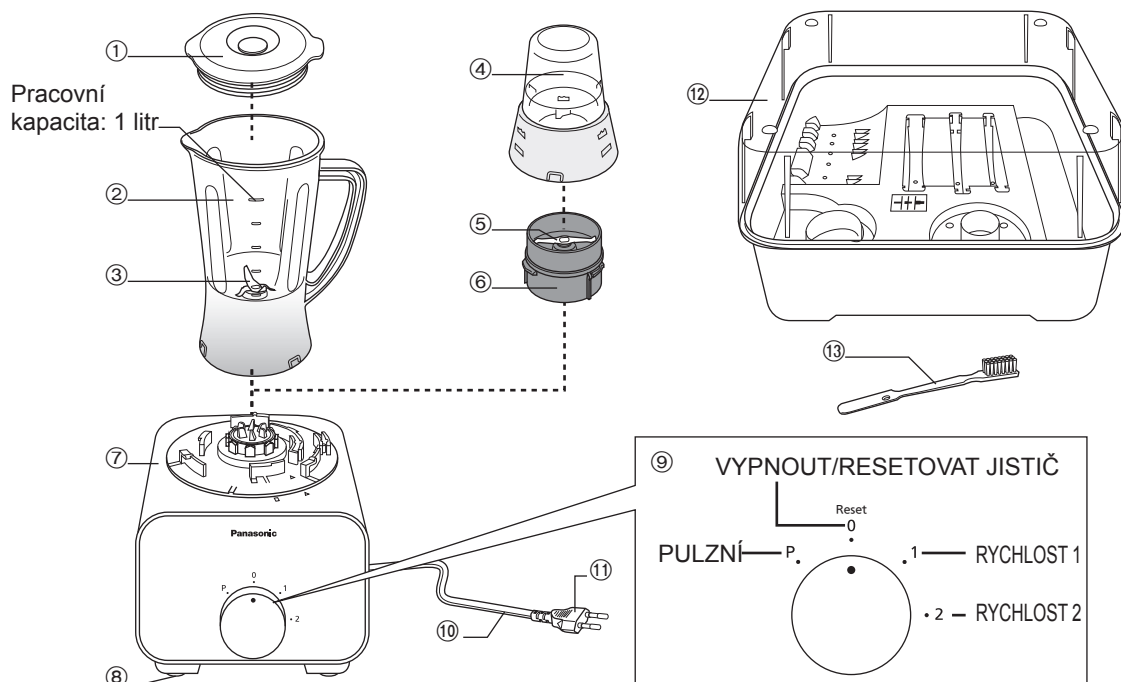
- | | |
|---------------------------|-----------------------------|
| 1. Pěchovadlo | 13. Nůž pro krájení natenko |
| 2. Plnicí hrdlo | 14. Nůž pro krájení nahrubo |
| 3. Víko mísy | 15. Nůž na julienne |
| 4. Sekací nůž | 16. Nástavec na citrusy |
| 5. Struhadlo | 17. Sítko na citrusy |
| 6. Hnětací nůž | 18. Mísa |
| 7. Šlehací kotouč | 19. Hřídel |
| 8. Kryt odstředivky | 20. Pohonná jednotka |
| 9. Odstředivka na salát | 21. Pryžová nožička |
| 10. Držák nožů | 22. Otočný volič |
| 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
2. Nádoba mixéru
3. Nůž nádoby mixéru
4. Nádoba mlýnku
5. Nůž nádoby mlýnku

6. Základna nádoby mlýnku
7. Pohonná jednotka
8. Pryžová nožička
9. Otočný volič
10. Přívodní šňůra

11. *Zástrčka
12. Úložná krabice
13. Kartáček

* Tvar zástrčky se může od vyobrazení lišit.

OCHRANA JISTIČE

Tento spotřebič má funkci jističe, která motor při přetížení zastaví.

Pokud jistič motor kvůli přetížení zastaví, otočte otočným voličem do polohy VYP „0“ a postupujte podle pokynů níže:

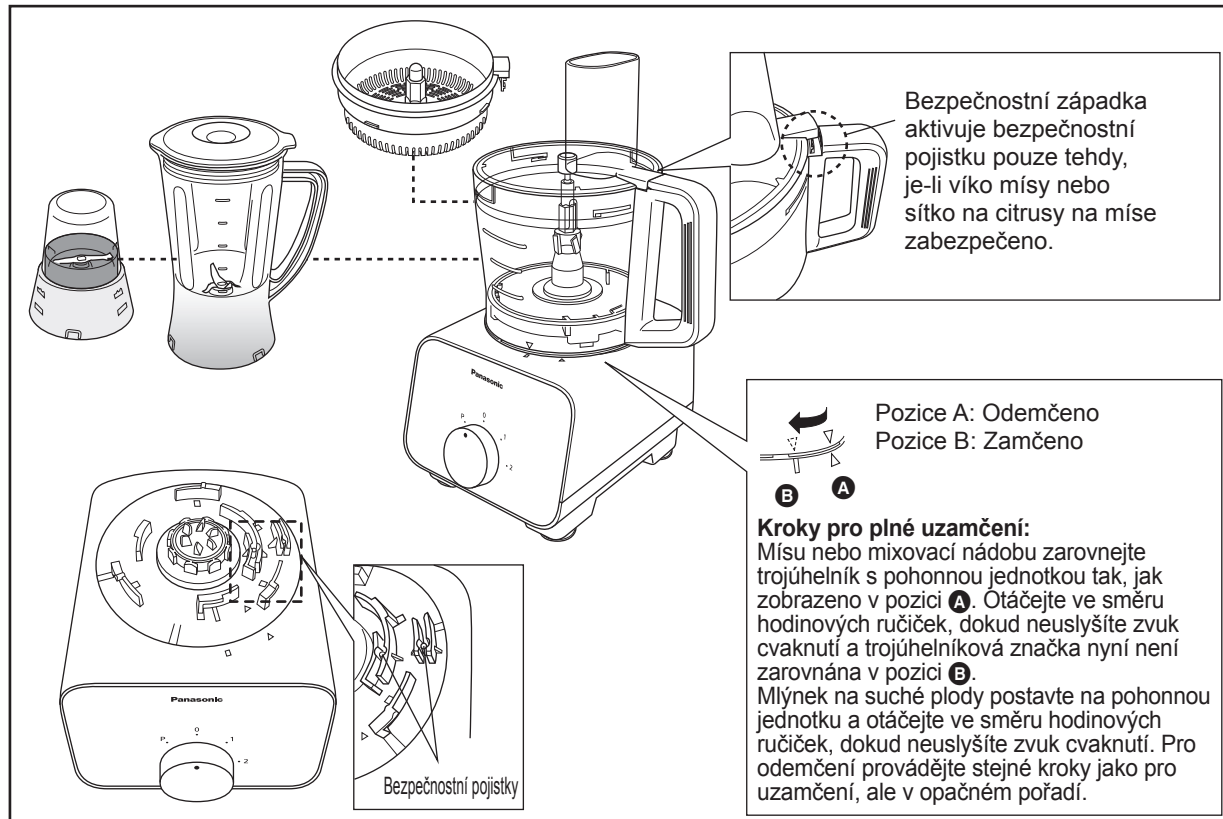
1. Snižte množství ingrediencí na méně než polovinu a pokračujte v provozu.
2. Pokud se stále nespustí, znovu přepněte hlavní vypínač do polohy VYP „0“ a pokračujte v provozu.
3. Pokud všechno ostatní selže, obraťte se na nejbližší servisní středisko.

Česky

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 nádoba mlýnku na suché plody nejsou na pohonné jednotce plně uzamčeny.



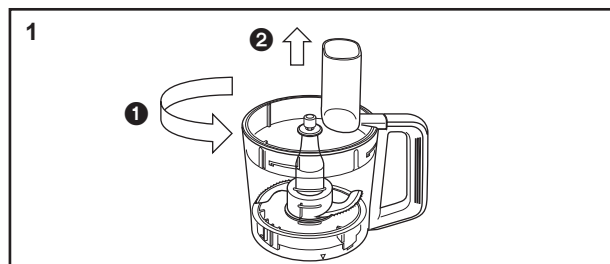
Poznámka:

- 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.

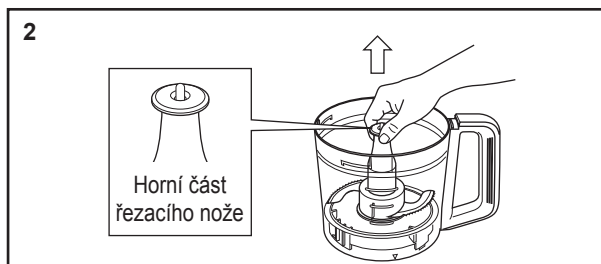
Díky výše uvedeným akcím budou bezpečnostní pojistka a bezpečnostní západka fungovat správně. V případě nedodržení dojde k poškození součástí, souvisejících s bezpečnostní pojistkou a bezpečnostní západkou.

DEMONTÁŽ

Demontáž ze zabaleného stavu



Víkem mísy otáčejte proti směru hodinových ručiček a sejměte je z mísy.



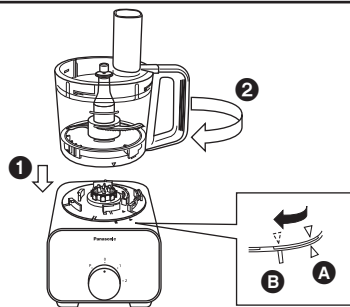
Uchopte horní část řezacího nože a tahem jej z mísy vyjměte.

Poznámka:

Při vyjímání z mísy dejte pozor na ostré hrany nože.

KUCHYŇSKÝ ROBOT - ÚVOD-

Důrazně doporučujeme všechny nástavce a příslušenství a před prvním použitím vyčistit a dobře vysušit; metodu čištění naleznete na stránkách CZ19 – CZ20. Přístroj při sestavování odpojte. Předtím, než jej přístroj připojíte, se ujistěte, zda je otočný volič v poloze VYP „0“. Instrukce o tom, jak pohonnou jednotku znovu umístit, naleznete na stránce CZ20 pod nadpisem 'Skladování'.



1. Mísu nasadíte na pohonnou jednotku tak, aby byly značky zarovnané, jak je uvedeno na obrázku **A**.
2. Otáčejte mísou ve směru hodinových ručiček, dokud neuslyšíte cvaknutí. Ujistěte se, zda je trojúhelníková značka na míse zarovnaná s obdélníkovou značkou na pohonné jednotce tak, jak je uvedeno na obrázku **A**.

Pro demontáž odemčení provádějte stejné kroky jako pro montáž, ale v opačném pořadí.




KUCHYŇSKÝ ROBOT - SEKACÍ NŮŽ • HNĚTACÍ NŮŽ • ŠLEHACÍ KOTOUČ • STRUHADLO-

Příprava ingrediencí pro řezací nůž

Funkce	Složka	Rychlost	Množství	Provozní doba (přibližně)	Postup přípravy
Mletí	Maso	2	50 ~ 400 g	5 ~ 50 sek.	Odstraňte všechny kůže, kosti a šlachy, a nakrájejte na kostky o velikosti 2 ~ 3 cm.
	Ryba		50 ~ 500 g	3 ~ 20 sek.	
Sekání	Cibule	1 (Přerušovaný)	150 ~ 500 g	4 ~ 15krát	Oloupejte kůži, nakrájejte na kostky o velikosti 2 ~ 3 cm.
	Česnek	2	5 ~ 500 g	10 ~ 30 sek.	Oloupejte slupky.
	Mrkev		50 ~ 450 g	10 ~ 30 sek.	Oloupejte 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.
Rozdrťte	Parmezán	2	10 ~ 200 g	10 ~ 60 sek.	Nakrájejte na kostky o velikosti 2 ~ 3 cm.
Nasekejte	Vařené brambory	PULZNÍ	100 ~ 400 g	3 ~ 15krát	Nakrájejte na kostky o velikosti 2 ~ 3 cm. Nesekejte příliš.
Zmrazené	Zmrazený banán	2	250 ~ 450 g	30 ~ 180 sek.	Šířka 1 ~ 2 cm, v napůl zmrazeném stavu, kdy je jej možno propíchnout např. párátkem.
Drcený led	Kostky ledu	2	~ 10 ks	~ 20 sek.	Ledové kostky 2 ~ 3 cm.
Mletí	Arašídý	2	10 ~ 200 g	15 ~ 30 sek.	Zbavte je skořápky a slupky.
Rozmixujte	Pražené arašídý	2	100 ~ 400 g	5 ~ 10 min.	Zbavte je skořápky a slupky.
Rozdřte	Měkký bílý chléb	2	10 ~ 200 g	15 ~ 60 sek.	Měkký chléb nakrájejte na 6 až 8 kusů.

KUCHYŇSKÝ ROBOT - SEKACÍ NŮŽ • HNĚTACÍ NŮŽ • ŠLEHACÍ KOTOUČ • STRUHADLO-



Příprava ingrediencí pro řezací nůž

Funkce	Složka	Rychlost	Maximální jednotlivé použití	Provozní doba (přibližně)	Postup přípravy
Hnětení (na cukrovinky)	Mouka	2	~ 300 g	~ 120 sek.	 Používejte pro výrobu cukrovinek, jako jsou sladkosti a zákusky.
Výroba šťavy	Ovoce, tekuté, atd.	2	~ 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.	2	~ 1500 ml	~ 120 sek.	 Nakrájejte na kostky 2 ~ 3 cm. Napřed zpracujte pevné částice. Tekutá náplň nesmí přesáhnout 1500 ml.




Příprava ingrediencí pro hnětací nůž

Funkce	Složka	Rychlost	Maximální jednotlivé použití	Provozní doba (přibližně)	Postup přípravy
Hnětení (na chléb)	Chlebová mouka	2	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 drolí, 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 nepřepřepávejte; pokud není uhněteno správně, dohnětte je ručně.
	Kapalné		160 ~ 200 ml		

Příprava ingrediencí pro šlehací kotouč

Funkce	Složka	Rychlost	Maximální jednotlivé použití	Provozní doba (přibližně)	Postup přípravy
Šlehání	Bílek	2	2 ~ 6 ks	50 ~ 90 sek.	 Na sněhové pusinky oddělte bílky od žloutků.
	Smetana		100 ~ 300 ml	15 s ~ 2 min	 Použijte čerstvou smetanu s obsahem tuku 35 % nebo více, a o teplotě 5 °C.

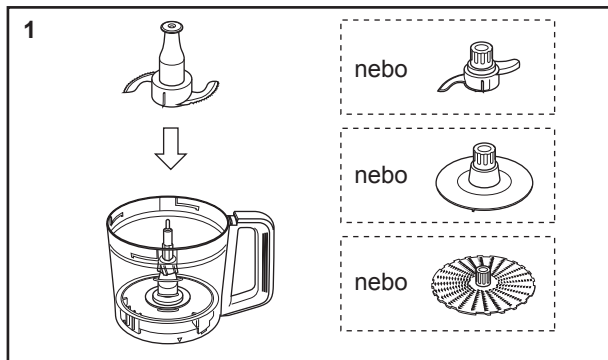
Příprava ingrediencí pro struhadlo

Funkce	Složka	Rychlost	Maximální jednotlivé použití	Provozní doba (přibližně)	Postup přípravy
Strouhání	Mrkev	2	200 g	-	   Nakrájejte na kostky o velikosti 2 ~ 3 cm.
	Jablko		200 g		
	Okurka		200 g		

CZ11

KUCHYŇSKÝ ROBOT - SEKACÍ NŮŽ • HNĚTACÍ NŮŽ • ŠLEHACÍ KOTOUČ • STRUHADLO

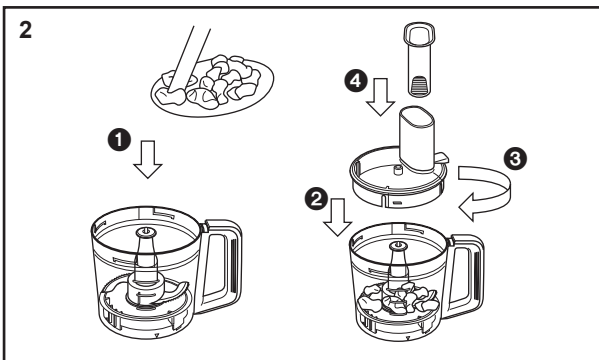
Jak používat: Sekací nůž • Hnětací nůž • Šlehací kotouč • Struhadlo



Sekací nůž (hnětací nůž nebo šlehací kotouč nebo struhadlo) vložte do mísy.

Poznámka:

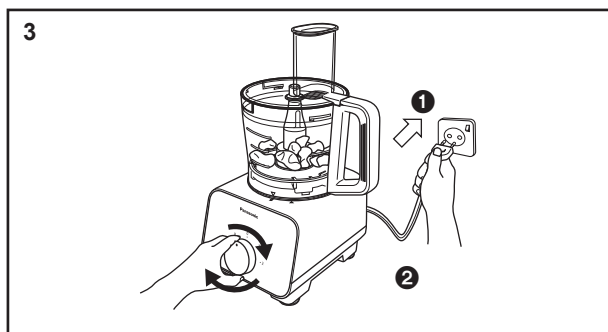
U sekacího nože se ujistěte, že hnací hřídel po vložení nožem prochází.



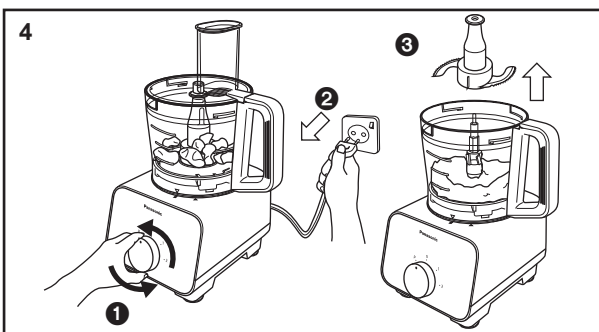
Vložte do mísy ingredience. Víko mísy nasadte na mísu a otáčejte jím ve směru hodinových ručiček, dokud neuslyšíte cvaknutí. Do plnicího hrdla vložte pýchovadlo. Sestavu mísy připevněte na pohonnou jednotku, jak vidíte na stránce CZ10.

Poznámka:

V případě struhadla ingredience položte na kotouč a rovnoměrně je rozmístěte.



Zastrčte zástrčku do zásuvky a přepněte otočný volič na výběr požadované rychlosti (viz „Příprava ingrediencí“ na straně CZ10 - CZ11).



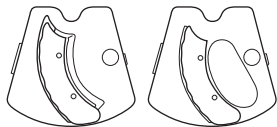
Po dokončení zpracování vraťte otočný volič do polohy VYP „0“ a vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Řezací nůž z mísy vyjměte před vyjmutím zpracovaných surovin.

Poznámka:

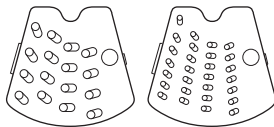
- Před přidáním ingrediencí do mísy se vždy ujistěte, zda je vložen nůž.
- Uvedené množství ingrediencí pro hnětení nepřekračujte, protože by mohlo vyústit abnormálními vibracemi.
- Do mísy pro zpracování nekládejte horké ingredience. Vždy se zajistěte, aby byly ingredience, například vařené brambory, 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.
- Při zpracování tekutých ingrediencí s ledovými kostkami nekládejte ledových kostek víc než 10 ks (cca. 170 g).
- Uvedené množství ingrediencí pro hnětací nůž nepřekračujte, protože by mohlo vyústit abnormálními vibracemi.
- Smetanu nepřeshlehejte, mohla by se rozložit na hrudky másla.
- Při použití různých značek smetany ke šlehání dosáhnete různých výsledků. Doporučujeme šlehat, dokud smetana nebude dostatečně vyšlehaná.
- 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 nezpracovávejte.
- 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 s hnětacím nožem. Před zpracováním odeberte 1 ~ 2 polévkové lžíce z celkového uvedeného množství vody, a v případě potřeby ji v průběhu zpracování přidávejte po troškách.

Česky

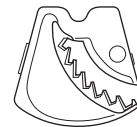
KUCHYŇSKÝ ROBOT · ŘEZACÍ NOŽE · KROUHACÍ NOŽE · ŘEZACÍ NŮŽ JULIENNE



Řezací nože (jemný / hrubý)
- používají se pro krájení ingrediencí




Krouhací nože (jemný / hrubý)
- používají se k drcení a krouhání ingrediencí.



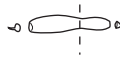
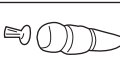


Nůž na julienne
- používají se k přípravě hranolků a drcení ingrediencí.

Příprava ingrediencí pro řezací nože (jemný / hrubý)

Funkce	Složka	Rychlost	Maximální jednotlivé použití	Provozní doba (přibližně)	Postup přípravy
Krájení	Okurka	2	700 g	-	    
	Cibule		700 g		
	Mrkev		600 g		
	Brambora		600 g		
	Zelí		400 g		



Ořežte ingredienci natolik, aby se vešla do plnicího hrdla.

Příprava ingrediencí pro krouhací nože (jemný / hrubý)

Funkce	Složka	Rychlost	Maximální jednotlivé použití	Provozní doba (přibližně)	Postup přípravy
Krouhání	Okurka	2	500 g	-	  
	Mrkev		500 g		
	Brambora		650 g		
	Sýr		500 g		

Ořežte ingredienci natolik, aby se vešla do plnicího hrdla.
 Nepoužívejte tvrdé složky, například parmezán.

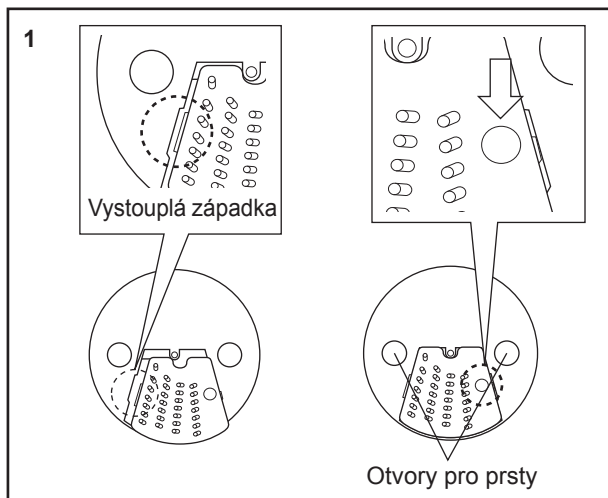
Příprava ingrediencí pro nůž na julienne

Funkce	Složka	Rychlost	Maximální jednotlivé použití	Provozní doba (přibližně)	Postup přípravy
Hranolky	Brambora	2	800 g	-	 
Krouhání	Zelí		500 g		

Ořežte ingredienci natolik, aby se vešla do plnicího hrdla.

KUCHYŇSKÝ ROBOT -ŘEZACÍ NOŽE • KROUHACÍ NOŽE • ŘEZACÍ NŮŽ JULIENNE

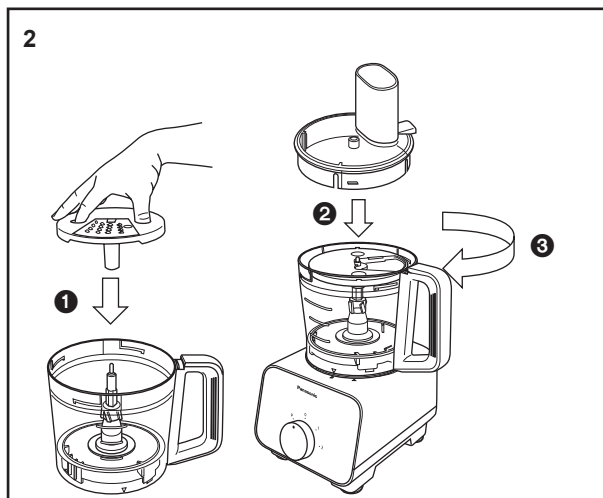
Jak používat: Řezací nože (jemný/hrubý), Krouhací nože (jemný/hrubý), Řezací nůž julienne



Vystouplou západku požadovaného nože vložte do držáku nožů a zkontrolujte, zda je vložena správně. Podle obrázku výše zatlačte na důlek na noži, dokud neuslyšíte cvaknutí.

Poznámka:

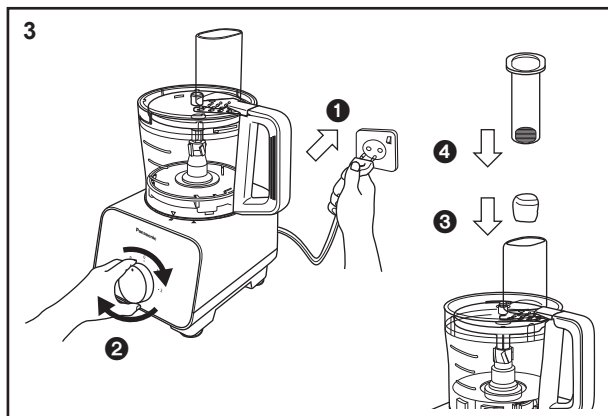
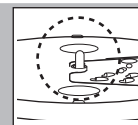
- Při vkládání do držáku nožů dejte pozor na ostré hrany nožů.
- Pro vyjmutí nože držák nožů otočte a zatlačte na opačnou stranu od důlku na noži.



Chcete-li držák nožů uchopit, vložte do otvorů pro prsty ukazováček a palec. Kompletní držák nožů vložte do mísy. Nasadte mísu na pohonnou jednotku, jak vidíte na stránce CZ9, a potom do mísy vložte držák nožů. Víko mísy nasadte na mísu a otáčejte jím ve směru hodinových ručiček, dokud neuslyšíte cvaknutí.

Poznámka:

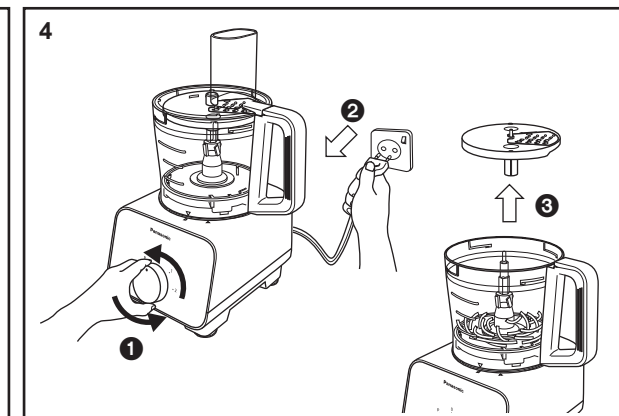
Po vložení se ujistěte, že hnací hřídel ze stojánku vyčuhuje.



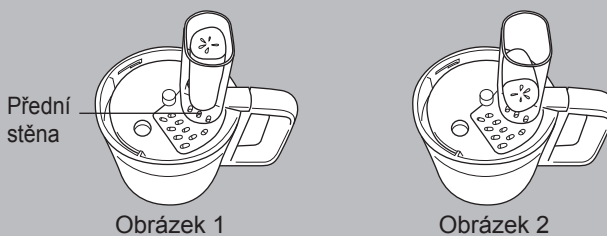
Zastrčte zástrčku do zásuvky a přepněte otočný volič na výběr požadované rychlosti (viz „Příprava ingrediencí“ na straně CZ13). Ingrediencie vložte do plnicího hrdla a zatlačte je pěchovadlem.

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.
- Ingrediencie s vysokým obsahem vláken zarovnejte tak, jak vidíte na obrázku 2, abyste zajistili konzistentní výsledek zpracování.



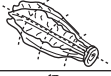

Po dokončení zpracování vraťte otočný volič do polohy VYP „0“ a vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Držák nožů z mísy vyjměte před vyjmutím zpracovaných surovin.



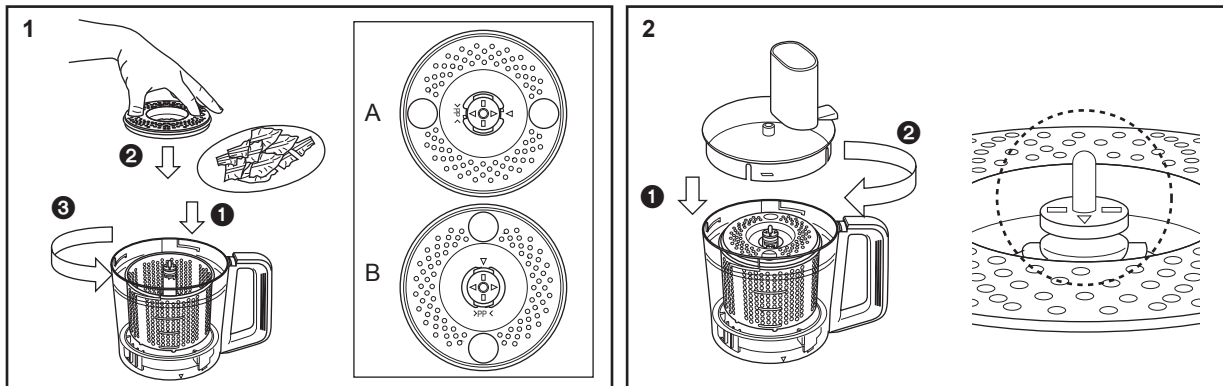
Česky

KUCHYŇSKÝ ROBOT -ODSTŘEDIVKA NA SALÁT-

Příprava ingrediencí pro odstředivku na salát

Funkce	Složka	Rychlost	Maximální jednotlivé použití	Provozní doba (přibližně)	Postup přípravy
Odstředivka	Salátové listy	1	100 g	20 ~ 40 sek.	 Nakrájejte na kousky 3 ~ 5 cm.
	Zelí		200 g	20 ~ 50 sek.	 Rozdrceno na 1 ~ 3 mm.

Jak používat: Odstředivka na salát

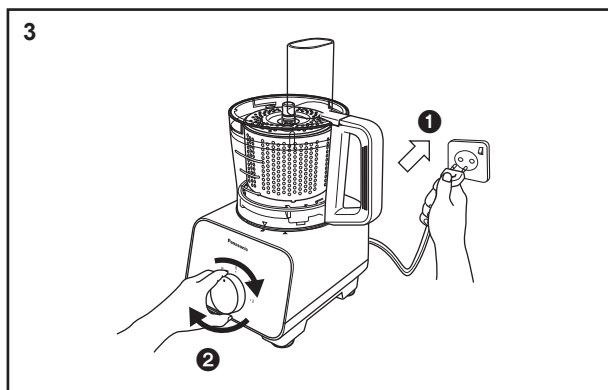


Po vložení odstředivky na salát do mísy vložte do odstředivky ingredience. Na odstředivku na salát položte kryt odstředivky tak, aby byly značky zarovnané, jak je uvedeno na obrázku A. Potom krytem odstředivky otáčejte proti směru hodinových ručiček, dokud nebudou značky zarovnané, jak je uvedeno na obrázku B.

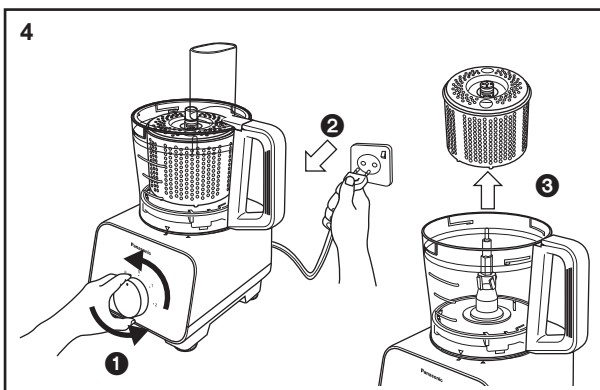
Víko mísy nasadte na mísu a otáčejte jím ve směru hodinových ručiček, dokud neuslyšíte cvaknutí. Sestavu mísu připevněte na pohonnou jednotku, jak vidíte na stránce CZ10.

Poznámka:

Po vložení se ujistěte, že hnací hřídel z odstředivky vyčuhuje.



Zastrčte zástrčku do zásuvky a otočným voličem vyberte požadovanou rychlost.




Po dokončení zpracování vraťte otočný volič do polohy VYP „0“ a vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Vyjměte odstředivku na salát z mísy.

Poznámka:

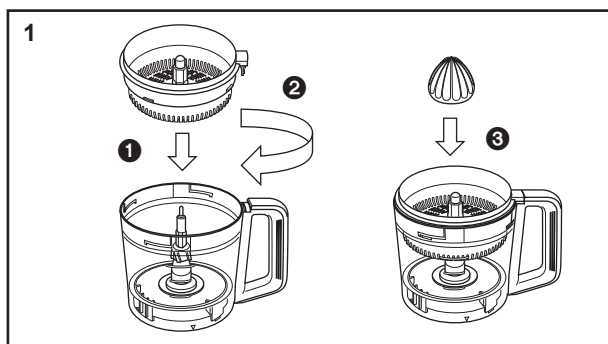
- Maximální provozní kapacita odstředivky na salát: 200 g nebo do maximální výšky odstředivky na salát, podle toho, která situace nastane dříve.
- Zakazane ingredience: viz strana CZ6.
- Před zpracováním se ujistěte, zda jsou všechny ingredience po celé odstředivce rozloženy rovnoměrně.
- Před zahájením provozu vždy zkontrolujte, zda je kryt odstředivky řádně upevněn, protože jinak by se ingredience mohly roztrhat a z mísy vyletět.
- V závislosti na rychlosti a množství použitých ingrediencí zaznamenáte výrazné vibrace. V takovém případě víko mísy podržte a během provozu ji stabilizujte.

KUCHYŇSKÝ ROBOT - LIS NA CITRUSY-

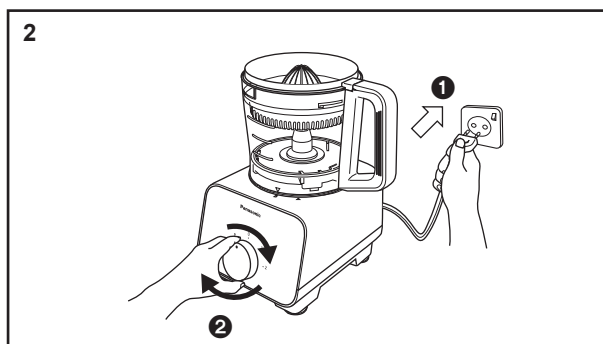
Příprava ingrediencí pro lis na citrusy

Funkce	Složka	Rychlost	Maximální jednotlivé použití	Provozní doba (přibližně)	Postup přípravy
Vymačkávání	Citrusové plody	1	1000 ml	-	 Ovoce nakrájejte na poloviny.

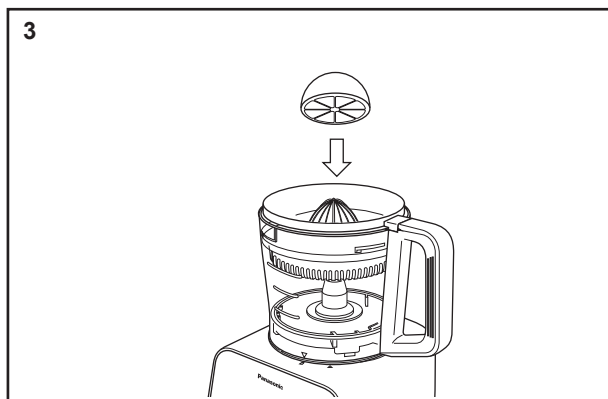
Jak používat: Lis na citrusy



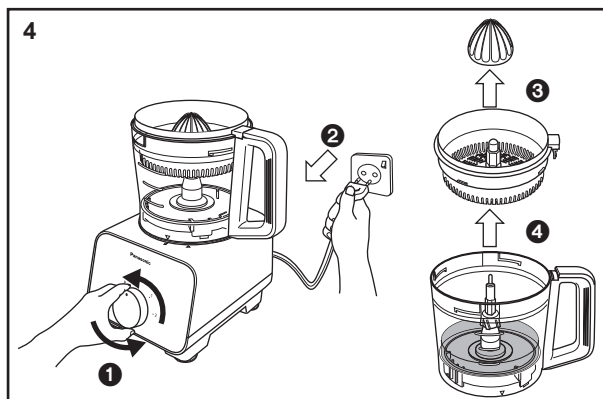
1 Vložte do mísy sítko na citrusy. Otáčejte jím ve směru hodinových ručiček, dokud neuslyšíte cvaknutí. Na hnací hřídel upevněte nástavec na citrusy.



2 Sestavu mísy připevněte na pohonnou jednotku, jak vidíte na stránce CZ10. Zastrčte zástrčku do zásuvky a otočným voličem vyberte požadovanou rychlost.



3 Ukrojenou polovinu ovoce položte řeznou stranou na horní stranu nástavce na citrusy a pro vymačkání šťávy na ně pevně zatlačte.



4 Po dokončení zpracování vraťte otočný volič do polohy VYP „0“ a vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Před naléváním extrahované šťávy nástavec na citrusové plody z mísy vyjměte.

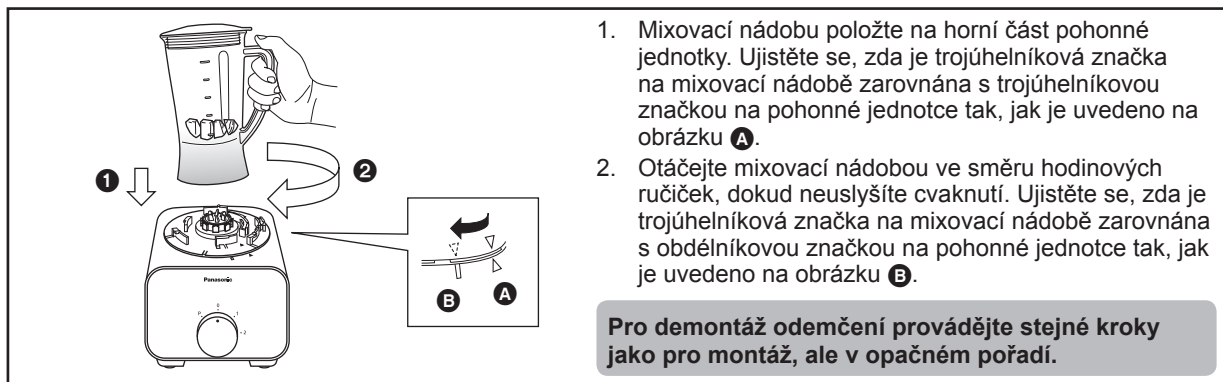
Poznámka:

- Před použitím vždy zkontrolujte, zda je nástavec na citrusové plody umístěn na sítko na citrusy.
- Zpracování pravidelně přerušujte, abyste mohli odstraňovat dužinu, která na sítko na citrusy ulpívá, a abyste lisování šťávy usnadnili.
- Nedoporučujeme lis na citrusové plody provozovat při rychlosti 2.
- Nástavce na citrusy se nedotýkejte, dokud se otáčí.


Česky

MIXÉR

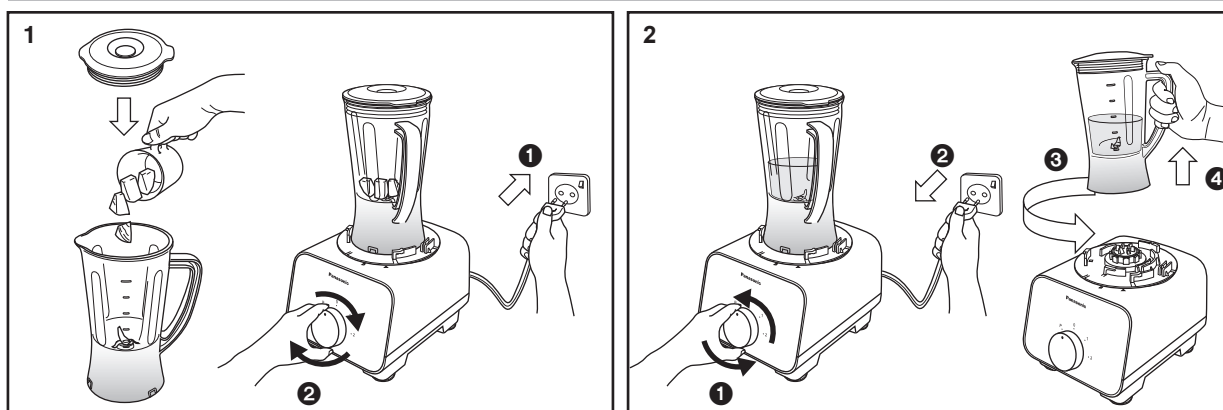
Úvod



Příprava ingrediencí pro mixér

Funkce	Složka	Rychlost	Maximální jednotlivé použití	Provozní doba (přibližně)	Postup přípravy
Mixování	Ovoce, zelenina	2	1000 ml	~ 2 min.	 Nakrájejte na 1cm kostky.

Jak používat: Mixér



Vložte ingredience do mixovací nádoby a uzavřete víko mixéru. Jednotku mixéru připevněte na pohonnou jednotku, jak vidíte na obrázku výše. Zastrčte zástrčku do zásuvky a otočným voličem vyberte požadovanou rychlost.

Po dokončení zpracování vraťte otočný volič do polohy VYP „0“ a vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Mixovací nádobu sejměte z pohonné jednotky a začněte vybírat ingredience.

Poznámka:

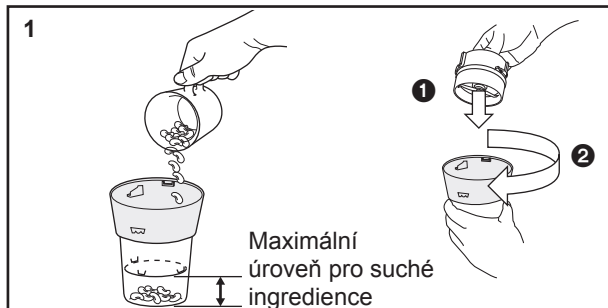
- Maximální pracovní kapacita: 1 litr.
- Zakázané ingredience pro mixovací nádobu: viz strana CZ6.
- Nedoporučuje se mixovat tvrdé a husté ingredience. Nicméně, je-li to nutné, nakrájejte tvrdé ingredience na menší kousky (např. mrkev na kostky 1 cm3) a naplňte nádobu ingrediencemi tak, aby nepřesahovaly 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.
- Pokud se řezací nůž zasekne, mixér hned vypněte a odpojte jej. Nepokoušejte zaseknuté ingredience vyjmout prsty, raději použijte například pryžovou sěrku.
- 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).

MLÝNEK NA SUCHÉ PLODY

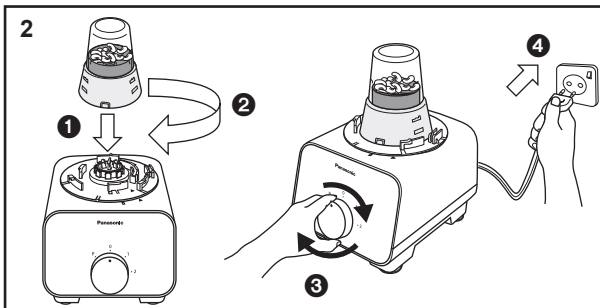
Příprava ingrediencí pro mlýnek na suché plody

Funkce	Složka	Rychlost	Maximální jednotlivé použití	Provozní doba (přibližně)	Postup přípravy
Mletí	Káвовá zrna	2	Do maximální úrovně	~ 60 sek.	-
	Pepř				

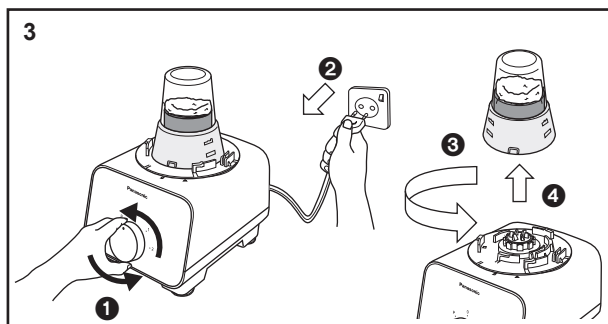
Jak používat: Mlýnek na suché plody



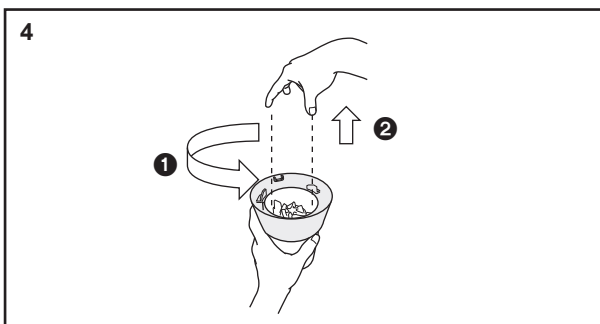
Nádoby mlýnku otočte vzhůru nohama a naplňte ji ingrediencemi tam, abyste nepřekročili maximální uvedenou úroveň. Základnu mlýnku nasadte na nádobu mlýnku a otáčejte jí ve směru hodinových ručiček, dokud neuslyšíte cvaknutí. Ujistěte se, že žebra na vnějším povrchu základny mlýnku a na vnitřním povrchu nádoby mlýnku jsou pevně propojena.



Jednotku mlýnku na suché plody položte na pohonnou jednotku. Jednotkou mlýnku na suché plody otáčejte ve směru hodinových ručiček, dokud neuslyšíte cvaknutí. Zastrčte zástrčku do zásuvky a otočným voličem vyberte požadovanou rychlost.



Po dokončení zpracování vraťte otočný volič do polohy VYP „0“ a vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Jednotku mlýnku na suché plody nádobu sejměte z pohonné jednotky a začněte vybírat ingredience.



Základnu mlýnku otáčejte proti směru hodinových ručiček a zvedněte ji.

Poznámka:

- Při vybírání ingrediencí dejte pozor na sekací nůž.
- Spotřebič nenechávejte v provozu přes uvedenou dobu provozu (1 min. zapnutý, 2 min. vypnutý).
- 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.

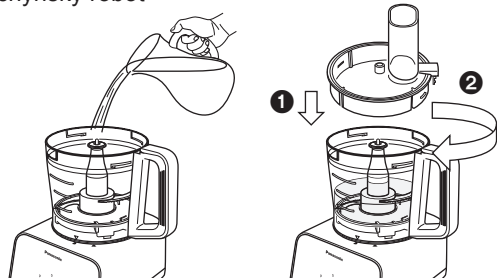
PO POUŽITÍ

Čištění

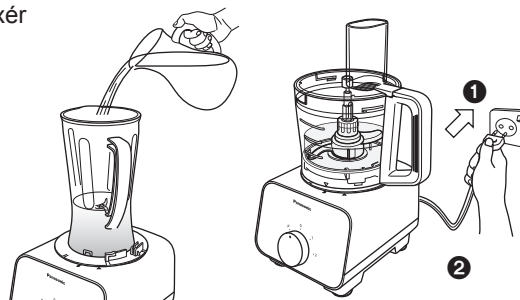
Předmytí

Předmytí usnadňuje čištění. Můžete je použít pro řezací nůž a mixovací jednotku. Pro předmytí prostě postupujte podle následujících kroků.

1 Kuchyňský robot



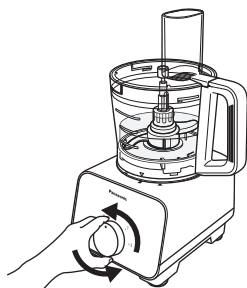
Mixér



Vložte použitý nástavec do nádoby a naplňte ji vodou, dokud nebude nástavec ponořen (max. 500 ml vody). Kryt 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.

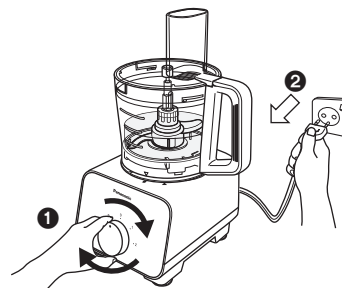
2



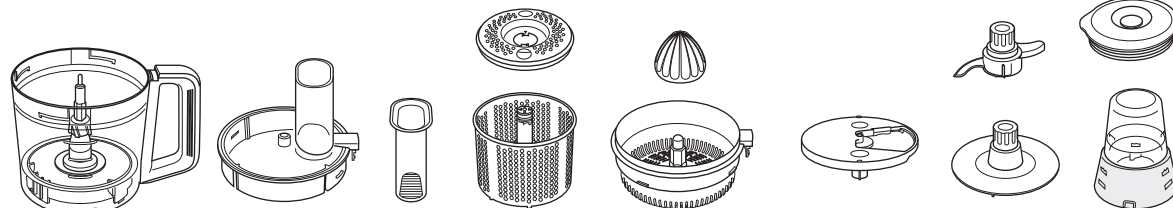
Kuchyňský robot: Otočným voličem otočte 5 ~ 10krát do polohy „Pulz“.

Mixér: Otočným voličem otočte tak, abyste zvolili rychlost 2 a nechte přístroj pracovat po dobu 10 ~ 20 sekund.

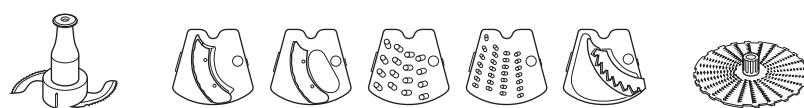
3



Vraťte otočný volič do polohy VYP „0“ a vytáhněte zástrčku 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 mlýnku 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

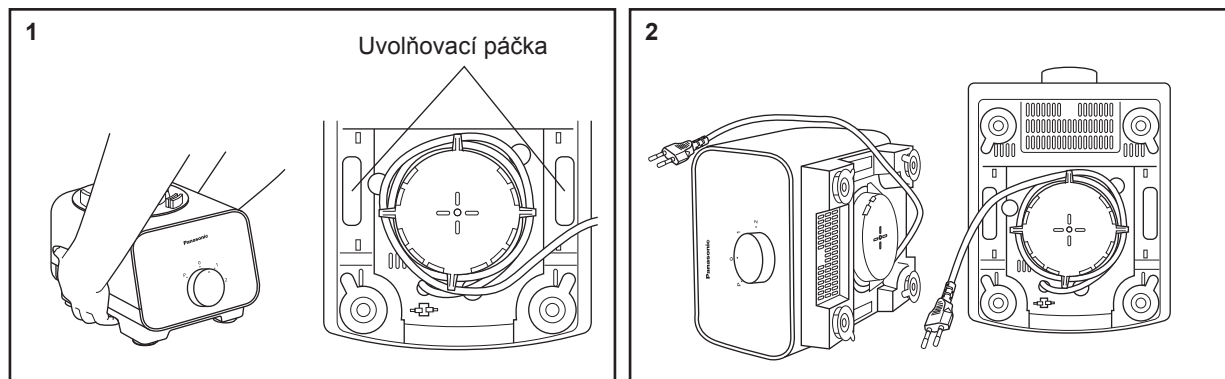
Mísu a víko mísy tohoto spotřebiče je možno mýt v myčce.

Poznámka:

- Tyto položky nepokládejte v blízkosti topného tělesa myčky, protože by mohlo dojít k poškození dílů vysokými teplotami.

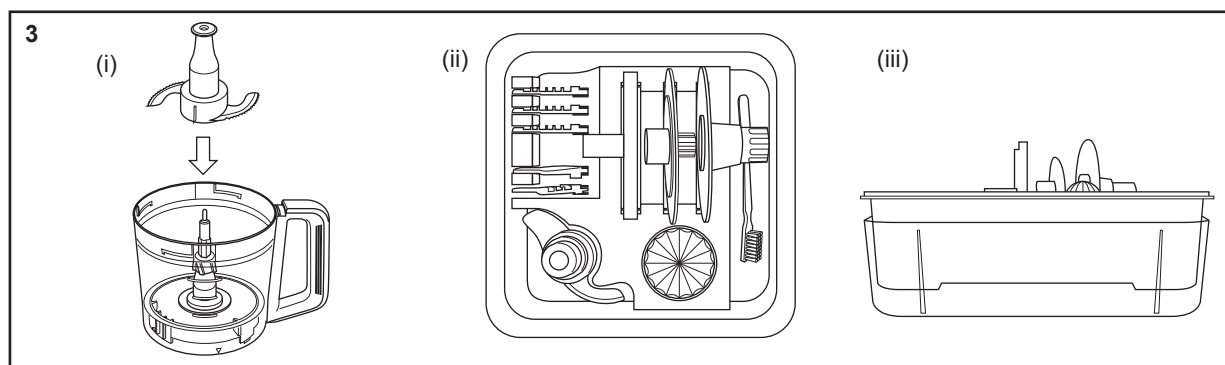
Skladování

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.
Spotřebič nefunguje, ani když je aktivován otočný volič.	<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.● Ingredience se zasekly.<ul style="list-style-type: none">➔ Opatrně odstraňte ingredience a dbejte na to, aby použité množství odpovídalo uvedenému.
Spotřebič se během provozu zastaví.	<ul style="list-style-type: none">● Aktivovala se ochrana jističe. (Viz strana CZ8)<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.
Během provozu jsou patrné abnormální vibrace a hluk.	<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.
Textura a konzistence zpracovávaných ingrediencí nevyjadají dobře.	<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 ve funkci Mražené současně může mít za následek hrudky.● 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.

CZ21

SPECIFIKACE

Model č.	MK-F500	
Funkce	Kuchyňský robot	Mixér a mletí nasucho
Napájení	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz	
Jmenovitá spotřeba	180 - 200 W	
Přepnout	Otočný volič	
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.)	3,1 kg	Mixér: 2,8 kg Mlýnek na suché plody: 2,6 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, Šlehačí 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	88 (dB (A) re. 1 pW)	88 (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 použítá 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
HÁLÓZATI MEGSZAKÍTÓ VÉDELEM	HU8
BIZTONSÁGI ZÁR	HU9
SZÉTSZERELÉS	HU9
KONYHAI ROBOTGÉP	
(i) BEVEZETÉS	HU10
(ii) KÉSPENGE • DAGASZTÓPENGE • HABVERŐ PENGE • RESZELŐPENGE	HU10 - HU12
– Hozzávalók előkészítése	
– Használat módja	
(iii) SZELETELŐPENGÉK • APRÍTÓPENGÉK • JULIENNE PENGE	HU13 - HU14
– Hozzávalók előkészítése	
– Használat módja	
(iv) SALÁTACENTRIFUGA	HU15
– Hozzávalók előkészítése	
– Használat módja	
(v) CITRUSPRÉS	HU16
– Hozzávalók előkészítése	
– Használat módja	
KEVERŐGÉP	
(i) BEVEZETÉS	HU17
(ii) KEVERŐGÉP	HU17
– Hozzávalók előkészítése	
– Használat módja	
KÁVÉDARÁLÓ	
(i) KÁVÉDARÁLÓ	HU18
– Hozzávalók előkészítése	
– Használat módja	
HASZNÁLAT UTÁN	HU19 - HU20
HIBAELHÁRÍTÁS	HU21
MŰSZAKI ADATOK	HU22

Köszönjük, hogy Panasonic terméket vásárolt.

- Ezt a terméket kizárólag háztartási használatra tervezték.
- Kérjük, figyelmesen olvassa el ezt 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 vágókéseket 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:

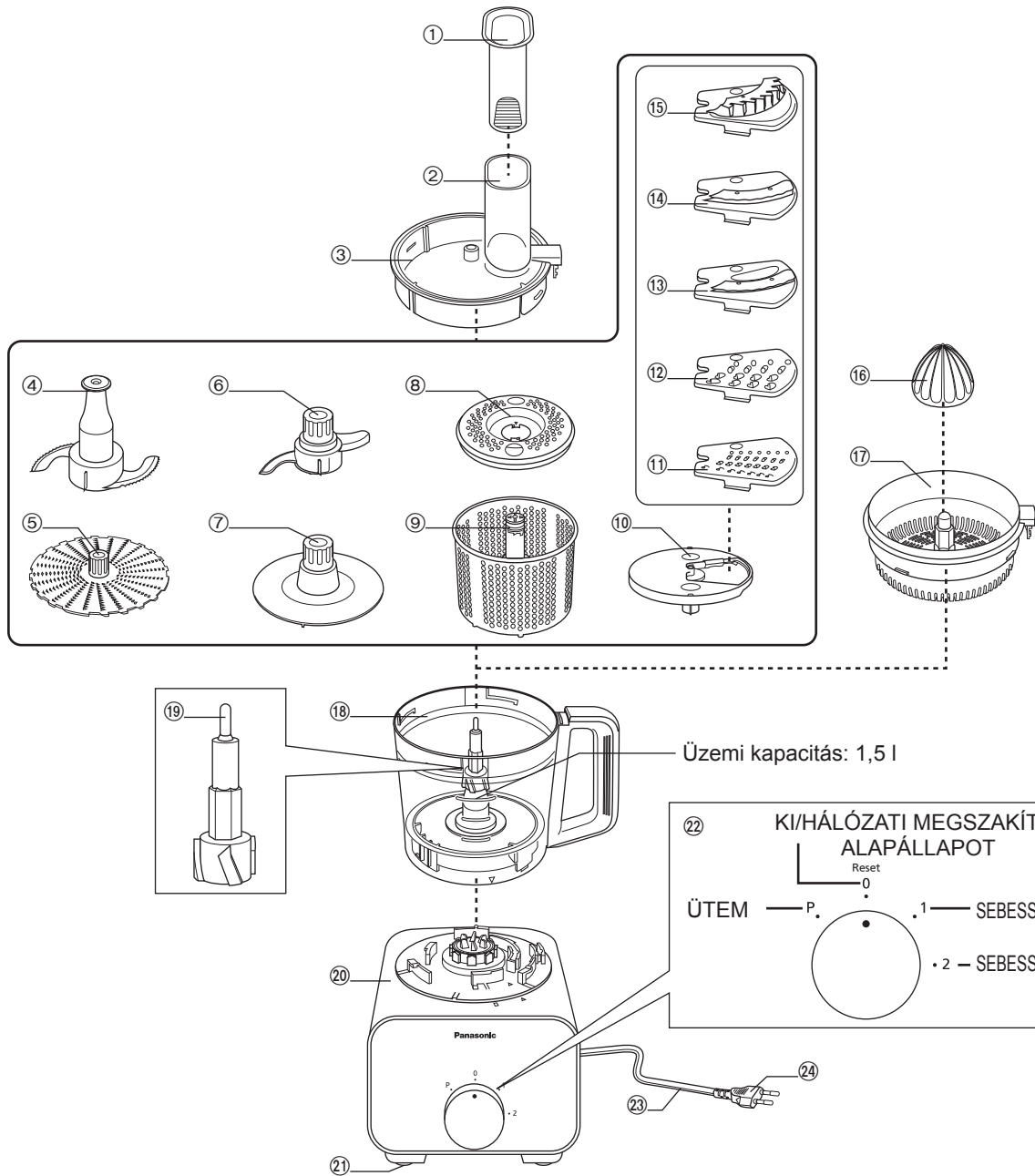
Toldalékok	Leírás
Késpenge	Kemény hozzávalók, viszkózus hozzávalók, pl. kávészemek, szárított szójabab, fagyasztott ételek, szárított tintahal stb.
Szeletelő pengék, aprítópengék, Julienne penge	Magas kemény rost koncentrációjú hozzávalók, viszkózus hozzávalók, túl puha hozzávalók, pl. kemény zöldségek, fagyasztott ételek, sonka, kurkuma, gyömbér, fejes saláta, paradicsom, barack, csokoládé stb.
Dagasztópenge	Hozzávalók, amelyek nem alkalmasak tészta készítéséhez, pl. húsok, zöldségek, diófélék, szósok, 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 vastag 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. Gumitalp |
| 10. Pengetartó | 22. Forgókapcsoló |
| 11. Finom aprítópenge | 23. Vezeték |
| 12. Durva aprítópenge | 24. *Csatlakozódugó |

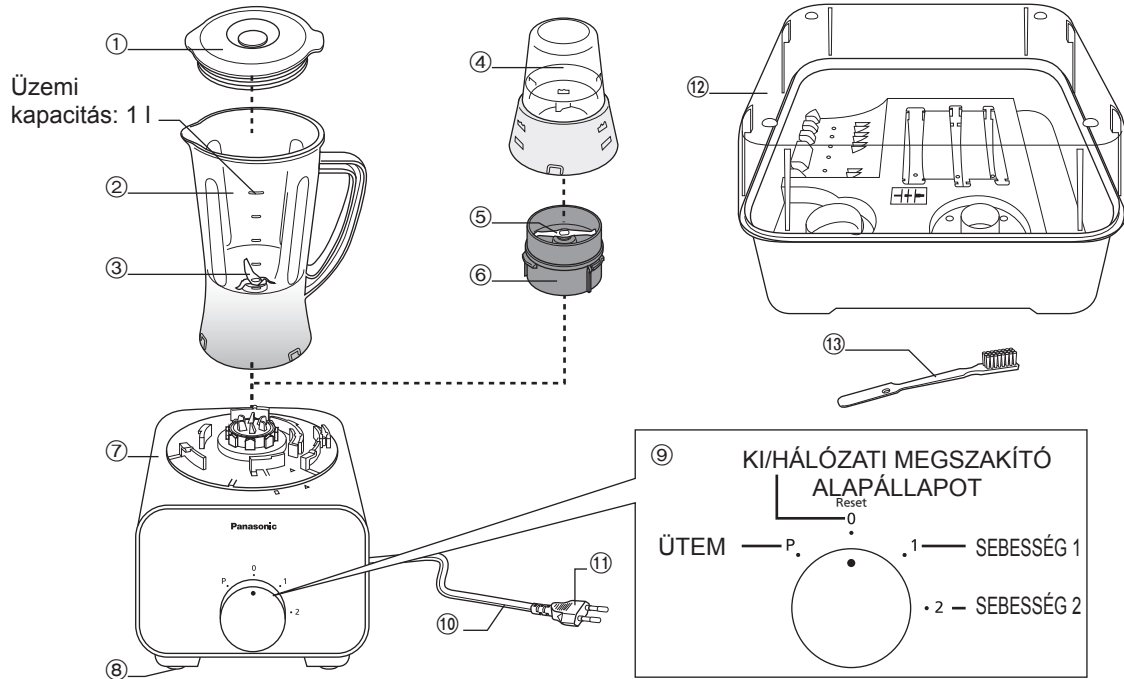
*A csatlakozódugó alakja eltérhet az illusztrációtól.

Magyar

HU7

ALKATRÉSZEK NEVEI

Keverőgép, kávédaráló és kiegészítők



- | | | |
|----------------------|---------------------------|-------------------------|
| 1. Keverőgép fedő | 6. Darálótartály foglalat | 11. *Csatlakozódugó |
| 2. Keverőgép edény | 7. Motorház | 12. Tárolórekesz-egység |
| 3. Keverőgép vágókés | 8. Gumitalp | 13. Kefe |
| 4. Darálótartály | 9. Forgókapcsoló | |
| 5. Darálópenge | 10. Vezeték | |

*A csatlakozódugó alakja eltérhet az illusztrációtól.

HÁLÓZATI MEGSZAKÍTÓ VÉDELME

Ez a készülék hálózati megszakítóval van ellátva, hogy túlterhelés esetén leállítsa a motort.

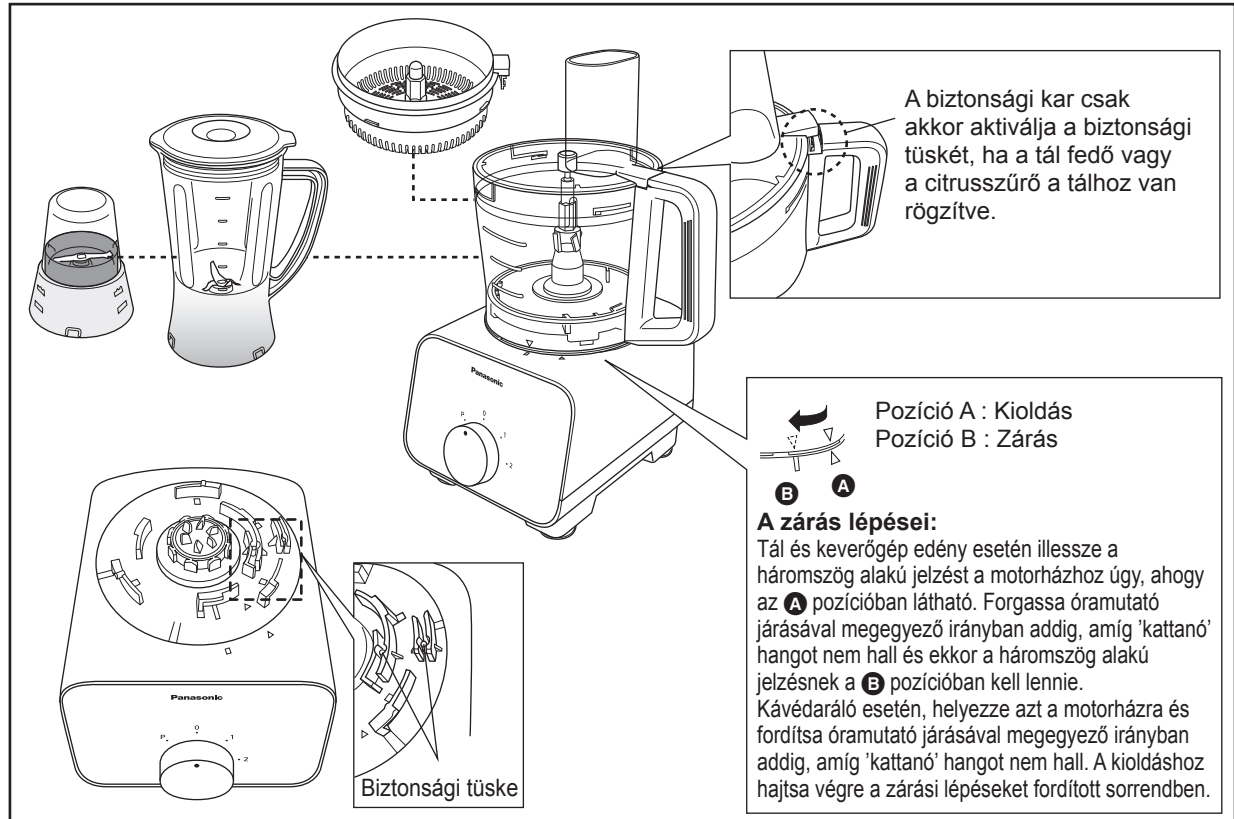
Amikor a hálózati megszakító leállítja a motort túlterhelés miatt, fordítsa a forgókapcsolót KI állásba a „0” pozícióba, és kövesse az alábbi utasításokat:

1. Csökkentse a hozzávalók mennyiségét a felénél kevesebbre és folytassa a működtetést.
2. Ha még mindig nem indul el, fordítsa újra a forgókapcsolót a KI állásba a „0” pozícióba, és folytassa a működtetést.
3. Ha semmi sem segít, akkor kérjük, vegye fel a kapcsolatot a legközelebbi márkaszervizzel.

BIZTONSÁGI ZÁR

A biztonsági tuskét arra tervezték, hogy megakadályozza a készülék bekapcsolódását, amikor

- A tál fedő vagy a citruszűrő és a tál nem teljesen záródik egymáshoz.
- A tál, keverőgép edény vagy darálótartály nem teljesen záródik a motorházhoz.



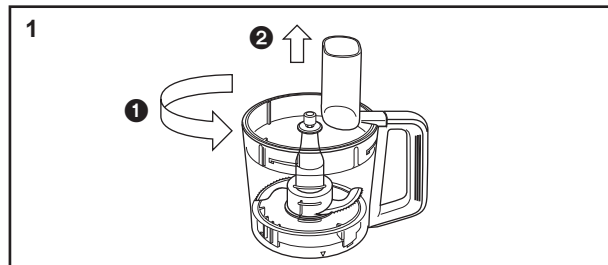
Megjegyzés:

- 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.

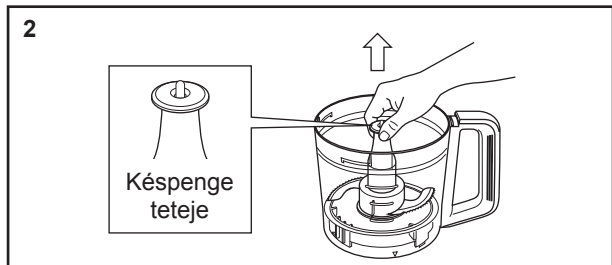
A fentebb leírt tevékenységek biztosítják, hogy a biztonsági túske és a biztonsági kar megfelelően működjön. Ha ezeket nem tartja be, akkor a biztonsági tuskéhez és a biztonsági karhoz tartozó alkatrészek megsérülnek.

SZÉTSZERELÉS

Szétszerelés becsomagolt állapotból



Forgassa el a tál fedőt óramutató járásával ellentétes irányban és emelje ki a tálból.



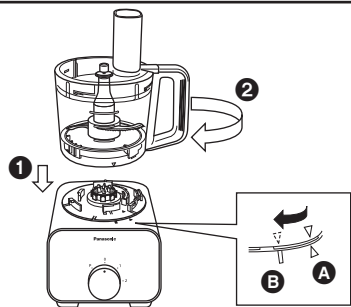
Fogja meg a késpenge tetejét és emelje ki, hogy eltávolítsa a tálból.

Megjegyzés:

Ügyeljen a késpenge éles széléire, amikor eltávolítja azt a tálból.

KONYHAI ROBOTGÉP -INTRODUCTION-

A készülék első használata előtt fokozottan ajánlott az összes tartozék és kiegészítő tisztítása és alapos szárítása, a tisztítással kapcsolatban tekintse meg a HU19 - HU20. oldalakat. A készülék szétszerelésekor húzza ki azt a hálózati aljzattól. Mielőtt bedugná a hálózati aljzatba, győződjön meg róla, hogy a forgókapcsoló KI állásban van a „0” pozícióban. Kérjük, tekintse át a HU20. oldalon a 'Tárolás' fejezetben, hogy hogyan lehet a motorházat újraigazítani.



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.




KONYHAI ROBOTGÉP - KÉSPENGE • DAGASZTÓPENGE • HABVERŐ PENGE • RESZELŐPENGE-

Hozzávalók előkészítése késpenge esetén

Funkció	Hozzávaló	Sebesség	Mennyiség	Üzemidő (kb.)	Előkészítés módszer
Apróra vágás	Hús	2	50 - 400 g	5 - 50 mp	Távolítsa el az összes bőrt, csontot és ínt, majd vágja 2 - 3 cm-es kockákra.
	Hal		50 - 500 g	3 - 20 mp	
Darabolás	Hagyma	1 (Szakaszos)	150 - 500 g	4 - 15 alkalom	Hámozza meg, majd vágja 2 - 3 cm-es kockákra.
	Fokhagyma	2	5 - 500 g	10 - 30 mp	Hámozza meg.
	Répa		50 - 450 g	10 - 30 mp	Hámozza meg, majd vágja 2 - 3 cm-es kockákra.
	Olasz petrezselyem		5 - 70 g	10 - 40 mp	Távolítsa el a szárát.
	Gomba		30 - 250 g	3 - 15 mp	Vágja 2 - 3 cm-es kockákra.
Zúzás	Parmezánsajt	2	10 - 200 g	10 - 60 mp	Vágja 2 - 3 cm-es kockákra.
Burgonyapüré	Főtt burgonya	ÜTEM	100 - 400 g	3 - 15 alkalom	Vágja 2 - 3 cm-es kockákra. Ne dolgozza fel túl sokáig.
Fagyasztott	Fagyasztott banán	2	250 - 450 g	30 - 180 mp	1 - 2 cm széles, félig fagyott állapot, azaz fogvájóval át lehet szűrni.
Jégzúzás	Jégek	2	~ 10 db	~ 20 mp	2 - 3 cm-es jégek.
Darálás	Diófélék	2	10 - 200 g	15 - 30 mp	Távolítsa el a magoró külső és belső héját.
Krém	Pörkölt magoró	2	100 - 400 g	5 - 10 perc	Távolítsa el a magoró külső és belső héját.
Morzsa	Puha fehér kenyér	2	10 - 200 g	15 - 60 mp	Szeljen puha kenyeret 6-8 darabra.

KONYHAI ROBOTGÉP - KÉSPENGE • DAGASZTÓPENGE • HABVERŐ PENGE • RESZELŐPENGE-



Hozzávalók előkészítése késpenge esetén

Funkció	Hozzávaló	Sebesség	Max. egyszeri használat	Üzemidő (kb.)	Előkészítés módszer
Dagasztás (cukrászat)	Liszt	2	~ 300 g	~ 120 mp	 Cukrászati termékek készítéséhez, mint például édességek és sütemények.
Gyümölcslé készítés	Gyümölcs, folyadék stb.	2	~ 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 jégkockát a feldolgozás során.
Leves készítése	Főtt zöldség, folyadék stb.	2	~ 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.


Hozzávalók előkészítése dagasztópenge esetén

Funkció	Hozzávaló	Sebesség	Max. egyszeri használat	Üzemidő (kb.)	Előkészítés módszer
Dagaszt (kenyér)	Kenyérliszt	2	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 a 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 megegyezve a tésztával, folytassa a dagasztást kézzel.
	Folyadék		160 - 200 ml		

Hozzávalók előkészítése habverő penge esetén

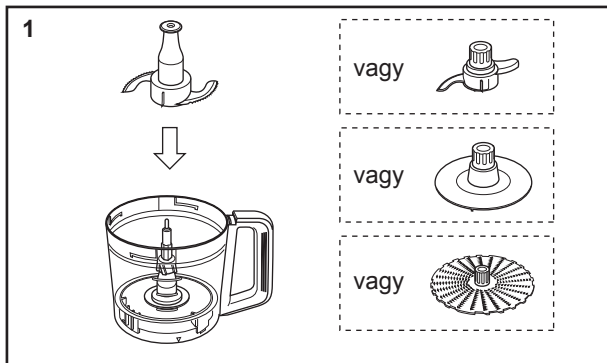
Funkció	Hozzávaló	Sebesség	Max. egyszeri használat	Üzemidő (kb.)	Előkészítés módszer
Hab	Tojásfehérje	2	2 - 6 db	50 - 90 mp	 Válassza szét a tojás fehérjét a tojássárgájától lágú hab készítéséhez.
	Tejszín		100 - 300 ml	15 mp - 2 perc	 Használjon friss tejszínt 5 °C-on 35% vagy magasabb zsírtartalommal.

Hozzávalók előkészítése reszelőpenge esetén

Funkció	Hozzávaló	Sebesség	Max. egyszeri használat	Üzemidő (kb.)	Előkészítés módszer
Reszelés	Répa	2	200 g	-	 Vágja 2 - 3 cm-es kockákra.
	Alma		200 g		
	Uborka		200 g		

KONYHAI ROBOTGÉP - KÉSPENGE • DAGASZTÓPENGE • • HABVERŐ PENGE • RESZELŐPENGE-

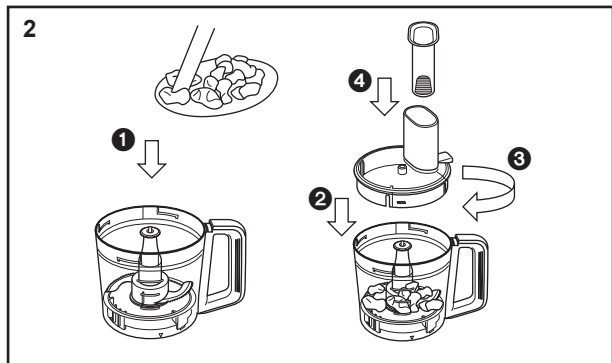
Használat módja : Késpenge • Dagasztópenge • Habverő penge • Reszelőpenge



Helyezze a késpengét (dagasztópengét, habverő pengét vagy reszelőpengét) a tálba.

Megjegyzés:

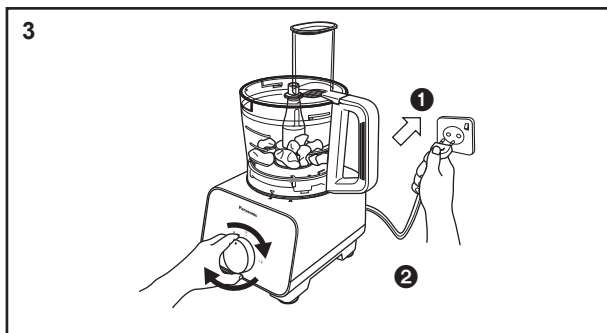
Késpenge esetén győződjön meg arról, hogy a hajtótengely túlnyúlik a késpengén a beillesztés után.



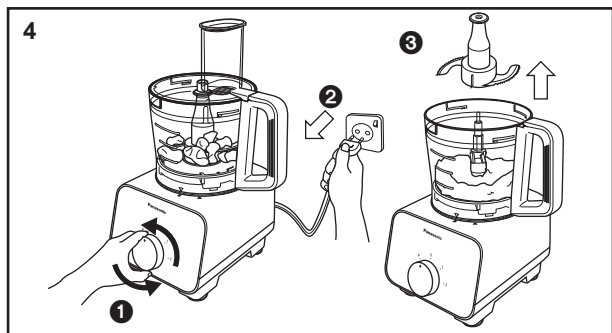
Helyezzen hozzávalókat a tálba. Helyezze a tál fedőt a tál tetejére és forgassa el óramutató járásával megegyező irányban, amíg 'kattanó' hangot nem hall. Illessze be az ételnymót az adagolócsőbe. Csatlakoztassa a tál tartozékot a motorházra a HU10. oldalon látható módon.

Megjegyzés:

Reszelőpenge esetén helyezze a hozzávalókat a penge tetejére és szórja szét azokat egyenletesen.



Dugja be a csatlakozódugót a hálózati aljzatba és fordítsa el a forgókapcsolót a szükséges sebességhez (lásd a „Hozzávalók előkészítése” fejezetet a HU10-HU11. oldalon).



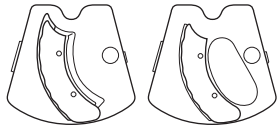
Miután a feldolgozás befejeződött, forgassa vissza a forgókapcsolót KI állásba a „0” pozícióba és húzza ki a csatlakozódugót a hálózati aljzataból. A feldolgozott hozzávalók eltávolítása előtt távolítsa el a késpengét a tálból.

Megjegyzés:

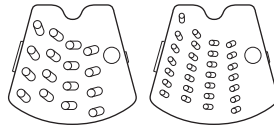
- Mindig győződjön meg arról, hogy a késpengét behelyezte-e, mielőtt a hozzávalókat a tálba tenné.
- Dagasztáskor ne lépje túl a hozzávalók meghatározott mennyiségét, különben rendellenes vibráció léphet fel.
- Ne tegyen forró hozzávalókat a tálba feldolgozásra. Mindig győződjön meg arról, hogy a hozzávalók 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.
- Ha folyékony hozzávalókat jégkockákkal együtt dolgoz fel, akkor ne használjon 10 db-nál (kb. 170 g) több jégkockát.
- Ne lépje túl a dagasztópengéhez meghatározott hozzávalók mennyiségét, különben rendellenes vibráció léphet fel.
- 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.
- 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.
- 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 a dagasztópengén rendellenes vibrációt okozhat. Feldolgozás előtt távolítsa el 1 - 2 evőkanállal a meghatározott teljes mennyiségből és apránként adagolja a feldolgozás során, ha szükséges.

HU12

KONYHAI ROBOTGÉP -SZELETŐPENGÉK • APRÍTÓPENGÉK • JULIENNE PENGÉ



Szeletelő pengék (vastag / vékony)
- hozzávalók szeletelésére
használatos

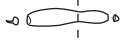






Aprítópengék (durva / finom)
- hozzávalók aprításához és
reszeléséhez használatos.

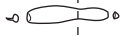
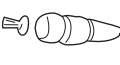



Julienne penge
- sült krumplics készítéséhez
és hozzávalók aprításához
használatos.


Hozzávalók előkészítése szeletelő pengék esetén (vastag / vékony)

Funkció	Hozzávaló	Sebesség	Max. egyszeri használat	Üzemidő (kb.)	Előkészítés módszer
Szeletelés	Uborka	2	700 g	-	    
	Hagyma		700 g		
	Répa		600 g		
	Burgonya		600 g		
	Fejes káposzta		400 g		

Hozzávalók előkészítése aprítópengék esetén (durva / finom)

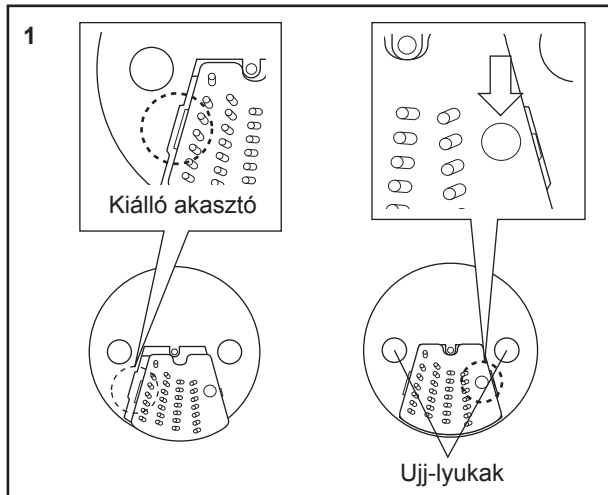
Funkció	Hozzávaló	Sebesség	Max. egyszeri használat	Üzemidő (kb.)	Előkészítés módszer
Darabolás	Uborka	2	500 g	-	  
	Répa		500 g		
	Burgonya		650 g		
	Sajt		500 g		

Hozzávalók előkészítése Julienne penge esetén

Funkció	Hozzávaló	Sebesség	Max. egyszeri használat	Üzemidő (kb.)	Előkészítés módszer
Sült krumplics	Burgonya	2	800 g	-	
Darabolás	Fejes káposzta		500 g		

KONYHAI ROBOTGÉP -SZELETELŐPENGÉK • APRÍTÓPENGÉK • JULIENNE PENGÉ

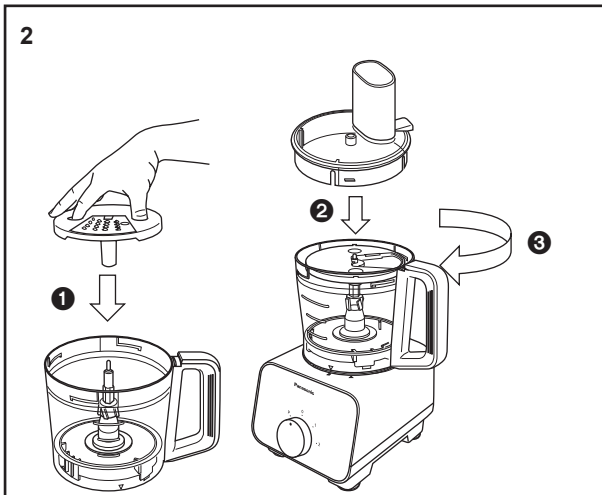
Használat módja: Szeletelő pengék (vastag / vékony), Aprítópengék (durva / finom), Julienne penge



Illessze a kívánt penge kiálló akasztóját a pengetartóhoz és győződjön meg róla, hogy megfelelően beleilleszkedik. Nyomja le a pengén található süllyesztett részt a fent látható módon, amíg egy 'pattanó' hangot nem hall.

Megjegyzés:

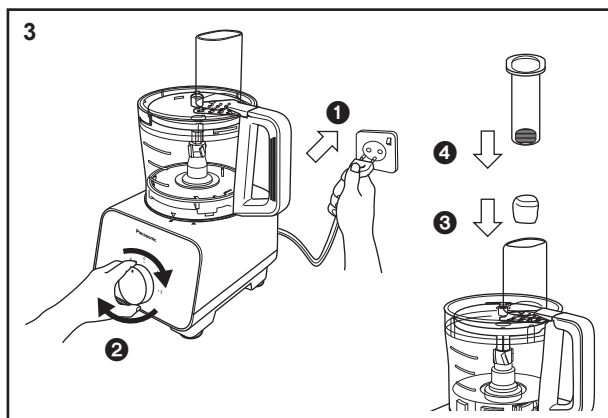
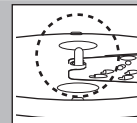
- Ügyeljen a késpenge éles széléire, amikor beilleszti azt a pengetartóba.
- A penge eltávolításához fordítsa meg a pengetartót és nyomja le a penge süllyesztett részének ellentétes oldalát.



Illessze be az egyik ujját és a hüvelykujját az ujj-lyukakba a pengetartó megfogásához. Helyezze az összeszerelt pengetartót a tálba. Csatlakoztassa a tálat a motorházhoz úgy, ahogy az a HU9. oldalon látható, majd helyezze a pengetartót a tálba. Helyezze a tál fedőt a tál tetejére és forgassa el óramutató járásával megegyező irányban, amíg 'kattanó' hangot nem hall.

Megjegyzés:

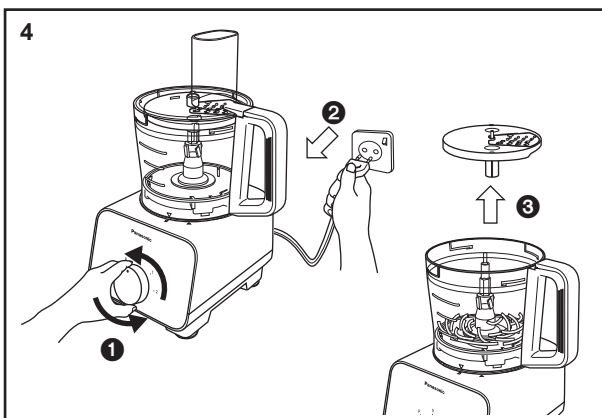
Győződjön meg arról, hogy a hajtótengely túlnyúlik a pengetartón a beillesztés után.



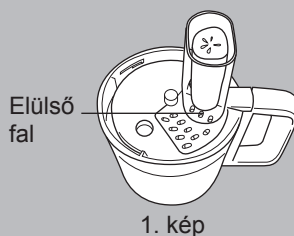
Dugja be a csatlakozódugót a hálózati aljzatba és fordítsa el a forgókapcsolót a szükséges sebességhez (lásd a „Hozzávalók előkészítése” fejezetet a HU13. oldalon). Helyezze be a hozzávalókat az adagolócsőbe és nyomja le az ételnyomóval.

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 egyenletes eredményt érjen el.

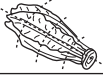



Miután a feldolgozás befejeződött, forgassa vissza a forgókapcsolót KI állásba a „0” pozícióba és húzza ki a csatlakozódugót a hálózati aljzataból. A feldolgozott hozzávalók eltávolítása előtt távolítsa el a pengetartót a tálból.

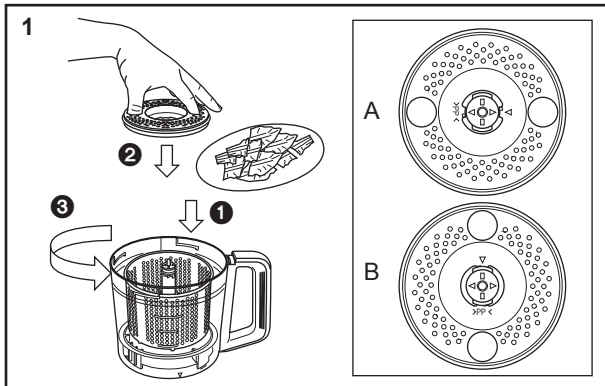


KONYHAI ROBOTGÉP -SALÁTACENTRIFUGA-

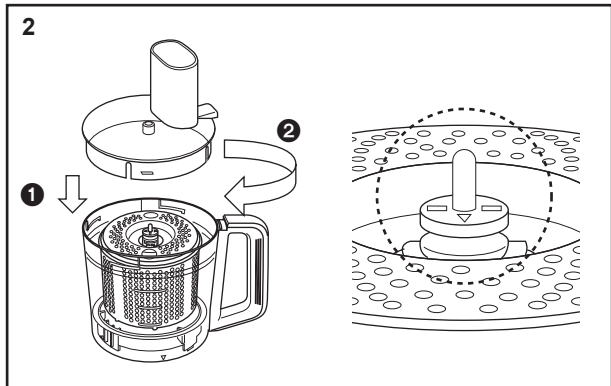
Hozzávalók előkészítése saláta centrifuga esetén

Funkció	Hozzávaló	Sebesség	Max. egyszeri használat	Üzemidő (kb.)	Előkészítés módszer
Centrifuga	Fejes salátalevelek	1	100 g	20 - 40 mp	 Vágja 3 - 5 cm-es csíkokra.
	Fejes káposzta		200 g	20 - 50 mp	 Aprítva 1 - 3 mm-re.

Használat módja: Salátacentrifuga



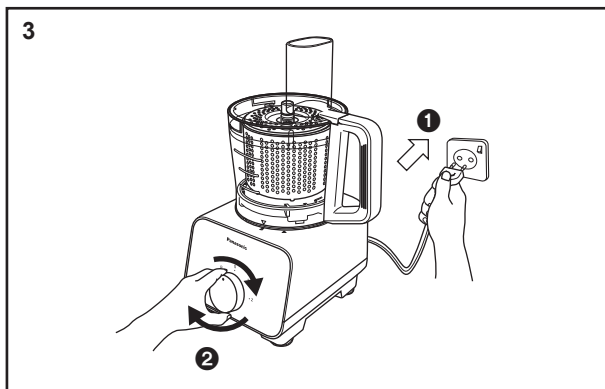
A salátacentrifuga tálba helyezése után, tegye a hozzávalókat a salátacentrifugába. Helyezze a centrifuga-fedelel a salátacentrifuga tetejére úgy, hogy a jelzés illeszkedjen az A képen látható módon. Forgassa a centrifuga-fedelel óramutató járásával ellentétes irányban addig, amíg a jelzés nem illeszkedik a B képen látható módon.



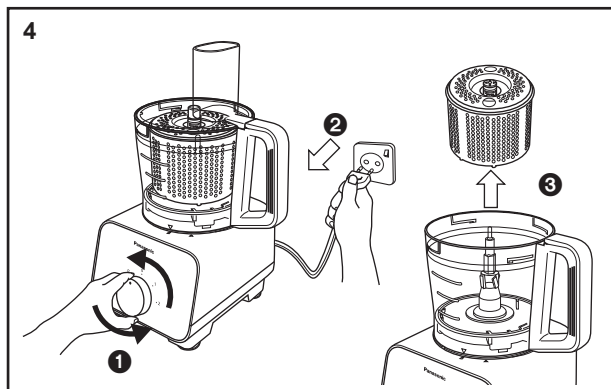
Helyezze a tál tartozékot a tál tetejére és forgassa el óramutató járásával megegyező irányban, amíg 'kattanó' hangot nem hall. Csatlakoztassa a tál szerelékét a motorházra a HU10. oldalon látható módon.

Megjegyzés:

Győződjön meg róla, hogy a hajtótengely túlnyúlik a salátacentrifugán a beillesztés után.



Dugja be a csatlakozódugót a hálózati aljzatba és fordítsa el a forgókapcsolót a szükséges sebességhez.




Miután a feldolgozás befejeződött, forgassa vissza a forgókapcsolót Ki állásba a „0” pozícióba és húzza ki a csatlakozódugót a hálózati aljzattól. Távolítsa el a salátacentrifugát a tálból.

Megjegyzés:

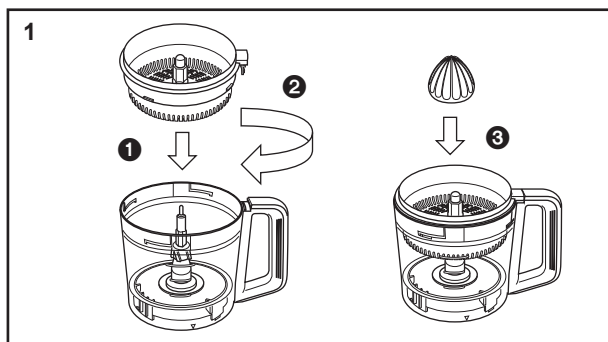
- A salátacentrifuga maximális üzemi kapacitása: 200 g vagy a salátacentrifuga maximális magassága, amelyik előbb bekövetkezik.
- Tiltott hozzávalók: lásd HU6. oldal.
- Feldolgozás előtt győződjön meg arról, hogy a hozzávalók egyenletesen szétszóródtak a salátacentrifugában.
- Működtetés előtt mindig győződjön meg arról, hogy a centrifuga-fedél hozzá van csatlakoztatva a salátacentrifugához, különben a hozzávalók kirepülhetnek a tálból és szétszóródhatnak.
- 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.

KONYHAI ROBOTGÉP -CITRUSPRÉS-

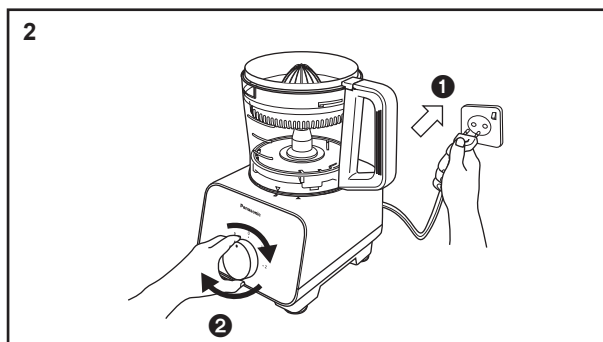
Hozzávalók előkészítése citrusprés esetén

Funkció	Hozzávaló	Sebesség	Max. egyszeri használat	Üzemidő (kb.)	Előkészítés módszer
Facsarás	Citrus gyümölcs	1	1000 ml	-	 Vágja félbe a gyümölcsöket.

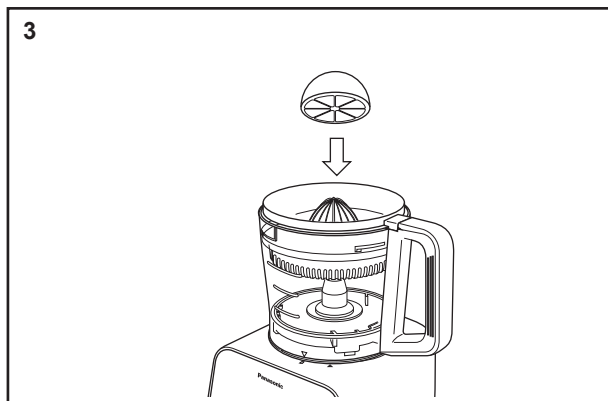
Használat módja: Citrusprés



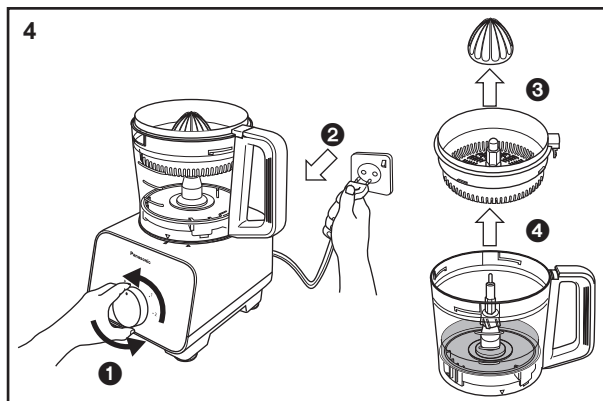
Helyezze a citrusszűrőt a tálra. Forgassa el azt óramutató járásával megegyező irányban, amíg 'kattanó' hangot nem hall. Csatlakoztassa a citrusfacsaró kúpot a hajtótengelyre.



Csatlakoztassa a tál szerelékét a motorházra a HU10. oldalon látható módon. Dugja be a csatlakozódugót a hálózati aljzatba és fordítsa el a forgókapcsolót a szükséges sebességhez.



Helyezze a félbevágott gyümölcsöt az elvágott felével a citrusfacsaró kúp tetejére és nyomja le határozottan a gyümölcsle kifacsarásához.



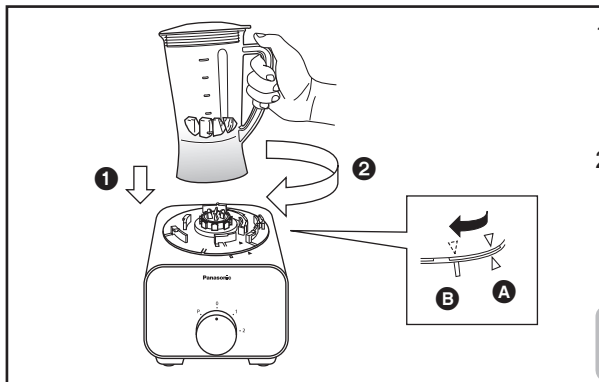
Miután a feldolgozás befejeződött, forgassa vissza a forgókapcsolót KI állásba a „0” pozícióba és húzza ki a csatlakozódugót a hálózati aljzattól. Távolítsa el a citrusprés tartozékot a tálból mielőtt kiöntené a kifacsart gyümölcslevet.

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 2-es fokozaton.
- Kerülje a citrusfacsaró kúp érintését, miközben az forog.

KEVERŐGÉP


Bevezetés



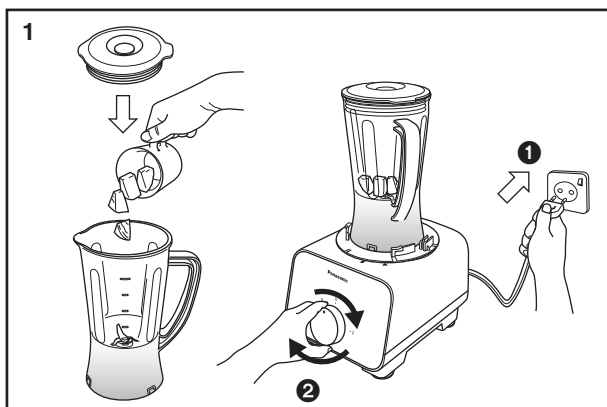
1. Helyezze a keverőgép edényét a motorház tetejére. Győződjön meg róla, hogy a keverőgép edényen lévő háromszög alakú jelzés illeszkedik a motorházon lévő háromszög alakú jelzéshez az **A** képen látható módon.
2. Forgassa el a keverőgép edényt óramutató járásával megegyező irányban, amíg 'kattanó' hangot nem hall. Győződjön meg róla, hogy a keverőgép edényen lévő háromszög alakú jelzés illeszkedik a négyszög alakú jelzéshez a **B** képen látható módon.

A szűtszereléshez hajtsa végre az összeszerelési lépéseket fordított sorrendben.

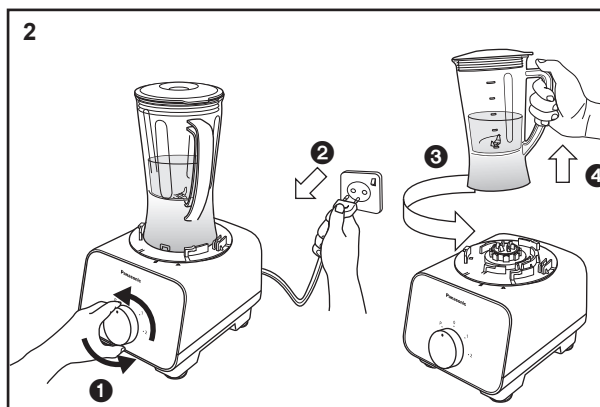
Hozzávalók előkészítése keverőgép esetén

Funkció	Hozzávaló	Sebesség	Max. egyszeri használat	Üzemidő (kb.)	Előkészítés módszer
Folyadékkelesztés	Gyümölcs, zöldség	2	1000 ml	~ 2 perc	 Vágja 1 cm-es kockákra.

Használat módja: Keverőgép



Helyezzen hozzávalókat a keverőgép edénybe és zárja le a keverőgép fedelet. Csatlakoztassa a keverőgép egységét a motorházhoz a fent látható módon. Dugja be a csatlakozódugót a hálózati aljzatba és fordítsa el a forgókapcsolót a szükséges sebességhez.



Miután a feldolgozás befejeződött, forgassa vissza a forgókapcsolót KI állásba a „0” pozícióba és húzza ki a csatlakozódugót a hálózati aljzattól. Távolítsa el a keverő egységet a motorháztól és folytassa a hozzávalók eltávolításával.

Megjegyzés:

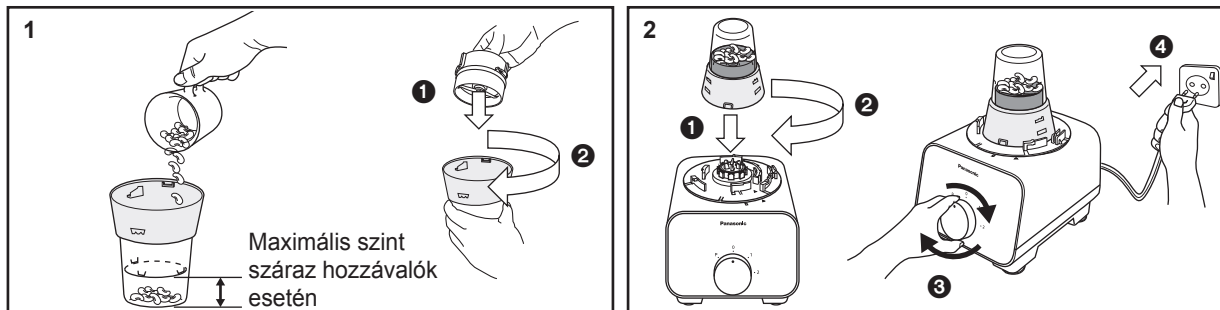
- Maximális üzemi kapacitás: 1 l.
- Tiltott hozzávalók keverőgép edény esetén: lásd HU6. oldal.
- Nem ajánlott kemény és viszkózus hozzávalók keverése. Habár, ha szükséges, vágja a kemény hozzávalókat kis darabokra (pl. vágjon répát 1 cm³-es kockákra) és töltsen meg a keverőgép edényt a hozzávalókkal úgy, hogy ne haladja meg az edény névleges kapacitásának felét.
- Ne töltsen 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.
- 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 gumispatulát.
- Keverés közben előfordulhat, hogy a hozzávalók kiforrccsennek a keverőgép fedélén lévő lyukon. Kiforrccsenés esetén törölje le egy száraz ruhával.
- Ne működtesse a névleges üzemidőn túl (2 perc BE, 2 perc KI).

KÁVÉDARÁLÓ

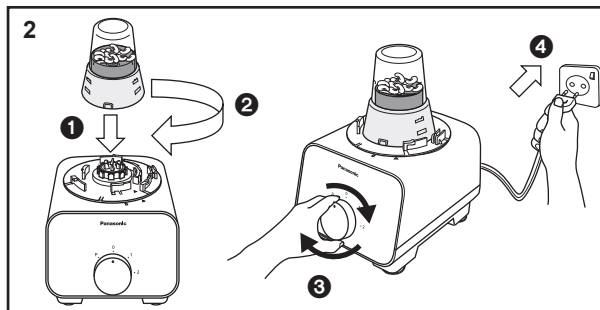
Hozzávalók előkészítése kávédaráló esetén

Funkció	Hozzávaló	Sebesség	Max. egyszeri használat	Üzemidő (kb.)	Előkészítés módszer
Darálás	Kávészemek	2	Max. szintig	~ 60 mp	-
	Bors				

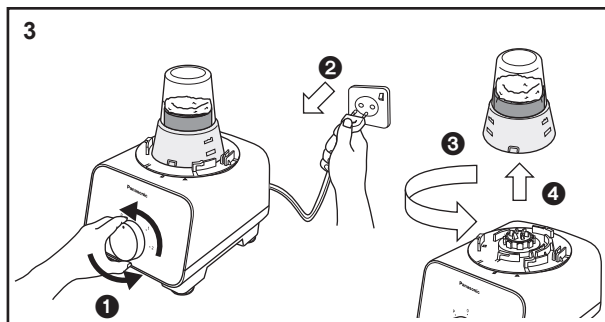
Használat módja: Kávédaráló



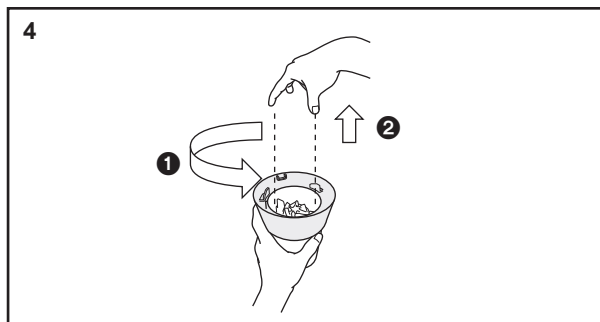
Fordítsa a darálótartályt fejjel lefelé és töltsze meg hozzávalókkal anélkül, hogy meghaladná a jelölt maximális szintet. Helyezze a darálótartály foglalatot a darálótartályra és forgassa el óramutató járásával megegyező irányban, amíg 'kattanó' hangot nem hall. Győződjön meg arról, hogy a darálótartály foglalat külső felszínén található és a darálótartály belső felületén lévő bordák szorosan egymáshoz kapcsolódtak-e.



Helyezze a kávédaráló egységet a motorházra. Forgassa el a kávédaráló egységet óramutató járásával megegyező irányban, amíg 'kattanó' hangot nem hall. Dugja be a csatlakozódugót a hálózati aljzatba és fordítsa el a forgókapcsolót a szükséges sebességhez.



Miután a feldolgozás befejeződött, forgassa vissza a forgókapcsolót KI állásba a „0” pozícióba és húzza ki a csatlakozódugót a hálózati aljzataból. Távolítsa el a kávédaráló egységet a motorháztól és folytassa a hozzávalók eltávolításával.



Forgassa el a darálótartály foglalatot óramutató járásával ellentétes irányban és emelje le a darálótartályról.

Megjegyzés:

- A hozzávalók eltávolítása közben ügyeljen a vágókésre.
- Ne működtesse a névleges üzemidőn túl (1 perc BE, 2 perc KI).
- Tiltott hozzávalók: lásd HU6. oldal.
- Ne működtesse az egységet üres kávédarálóval.
- Ne töltsen a maximális szinten túl és csökkentse a hozzávalók mennyiségét, ha a készülék rendellenes hangot ad vagy vibrációt kelt működtetés közben.

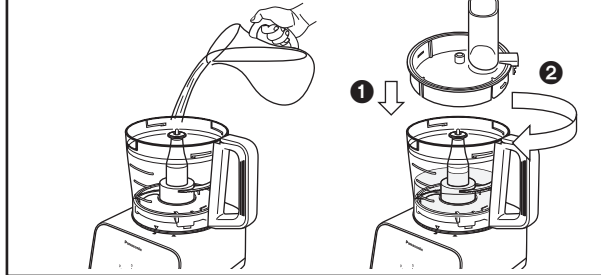
HASZNÁLAT UTÁN

Tisztítás

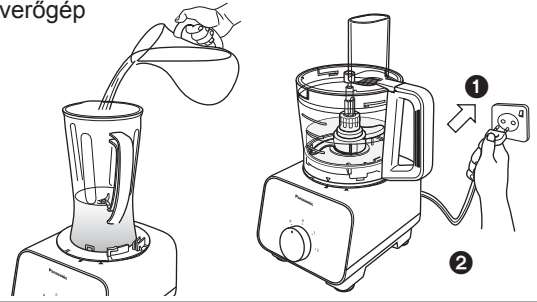
Előmosás

Az előmosás könnyebb tisztítást tesz lehetővé. Használható késpengéhez és keverőgép egységhez. Előmosáshoz egyszerűen csak kövesse az alábbi lépéseket.

1 Konyhai robotgép



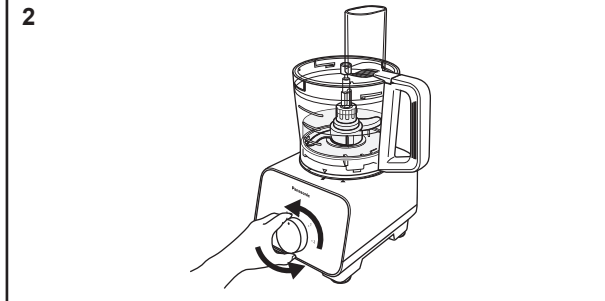
Keverőgép



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.

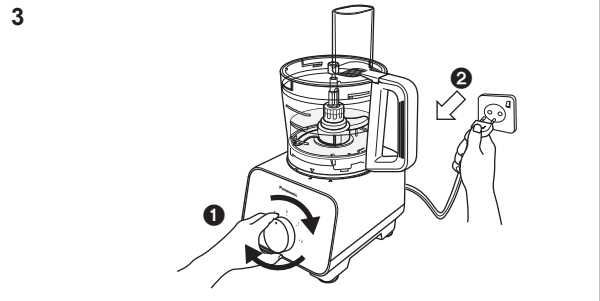
Keverőgép egység esetén töltsön 500 ml vizet a keverőgép edénybe és takarja le a keverőgép fedéllel. Dugja be a csatlakozódugót a hálózati aljzatba.

2

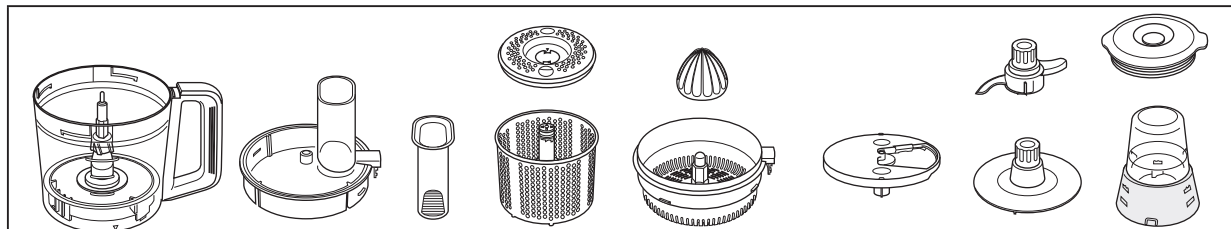


Konyhai robotgép: Fordítsa a forgókapcsolót az „ÜTEM” állásba 5 - 10 alkalommal.
Keverőgép: Fordítsa el a forgókapcsolót a 2-es sebességfokozat kiválasztásához és működtesse 10 - 20 másodpercig.

3



Forgassa vissza a forgókapcsolót KI állásba a „0” pozícióba, 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 ezeknek 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

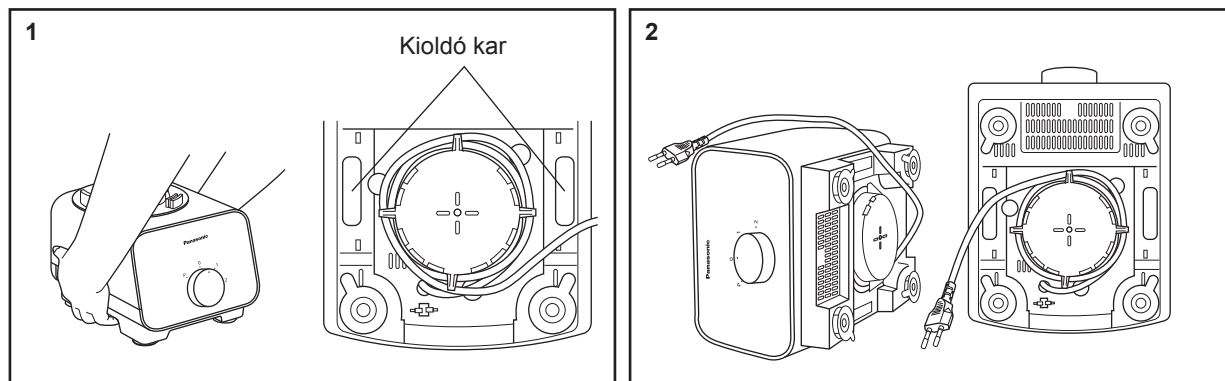
Ennek a készüléknek a tálja és tál fedője betehető a mosogatógépbe.

Megjegyzés:

- Ne helyezze ezeket az alkatrészeket a mosogatógép fűtőterületének közelébe, mert a magas hőmérséklet megrongálhatja azokat.

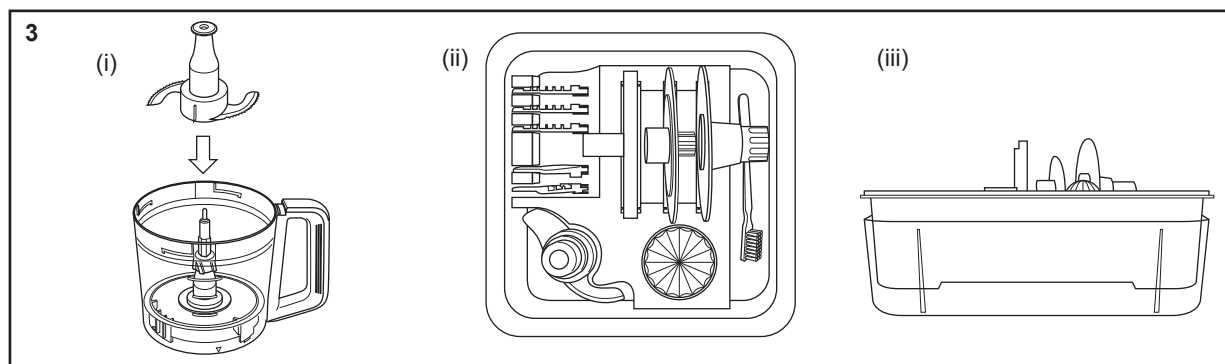
Tárolás

Tárolás előtt győződjön meg róla, hogy minden tartozék és a tál el van távolítva a motorházzal.



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: Dagsztópenge, citrusfacsaró kúp, vastagon szeletelő penge, vékonyan szeletelő penge, finom aprítópenge, durva aprítópenge, Julienné 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.
A készülék nem működik még akkor sem, ha a forgókapcsolót aktiválják.	<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 hozzávalók beragadtak.<ul style="list-style-type: none">➔ Óvatosan távolítsa el a hozzávalókat és győződjön meg arról, hogy az előírt mennyiséget használja.
A készülék hirtelen leáll működés közben.	<ul style="list-style-type: none">● A hálózati megszakító védelem aktiválódott. (Lásd HU8. 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.
A feldolgozott hozzávalók formája és egyenletessége nem lett jó.	<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 maradványok fagyottak maradnak.● 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.

MŰSZAKI ADATOK

Típus száma	MK-F500	
Funkció	Konyhai robotgép	Keverőgép és kávédaráló
Tápellátás	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz	
Névleges fogyasztás	180 - 200 W	
Kapcsoló	Forgókapcsoló	
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.)	3,1 kg	Keverőgép: 2,8 kg Kávédaráló: 2,6 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, salátacentrifuga, pengetartó, aprítópengék (durva és finom), szeletelő pengék (vastag és vékony), Julienne penge, citrusprés és tárolórekesz- egység	Keverőgép egység, kávédaráló egység
Közös kiegészítők	Kefe spatulával	
Mosogatógépbe rakható alkatrészek	Tál és tál fedő	
Akusztikus zaj levegőben	88 (dB (A) re. 1 pW)	88 (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
BESKYTTELSESAFBRYDER MOD OVERBELASTNING.....	DK8
SIKKERHEDSLÅS.....	DK9
ADSKILLELSE.....	DK9
FOODPROCESSOR	
(i) INTRODUKTION.....	DK10
(ii) KNIV • ÆLTEKNIV • PISKESKIVE • RIVESKIVE.....	DK10 - DK12
– Forberedelse af ingredienser	
– Sådan bruges apparatet	
(iii) SKÆRESKIVE • SNITTESKIVE • JULIENNE-SKIVE	DK13 - DK14
– Forberedelse af ingredienser	
– Sådan bruges apparatet	
(iv) SALATSLYNGE.....	DK15
– Forberedelse af ingredienser	
– Sådan bruges apparatet	
(v) CITRUSPRESSER.....	DK16
– Forberedelse af ingredienser	
– Sådan bruges apparatet	
BLENDER	
(i) INTRODUKTION.....	DK17
(ii) BLENDER	DK17
– Forberedelse af ingredienser	
– Sådan bruges apparatet	
KVÆRN	
(i) KVÆRN.....	DK18
– Forberedelse af ingredienser	
– Sådan bruges apparatet	
EFTER BRUG	DK19 - DK20
PROBLEMLØSNING.....	DK21
SPECIFIKATIONER	DK22

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.”.

DK2

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, blenderskabet 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, blenderskabet 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 blenderskabet. 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 blenderskabet 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:

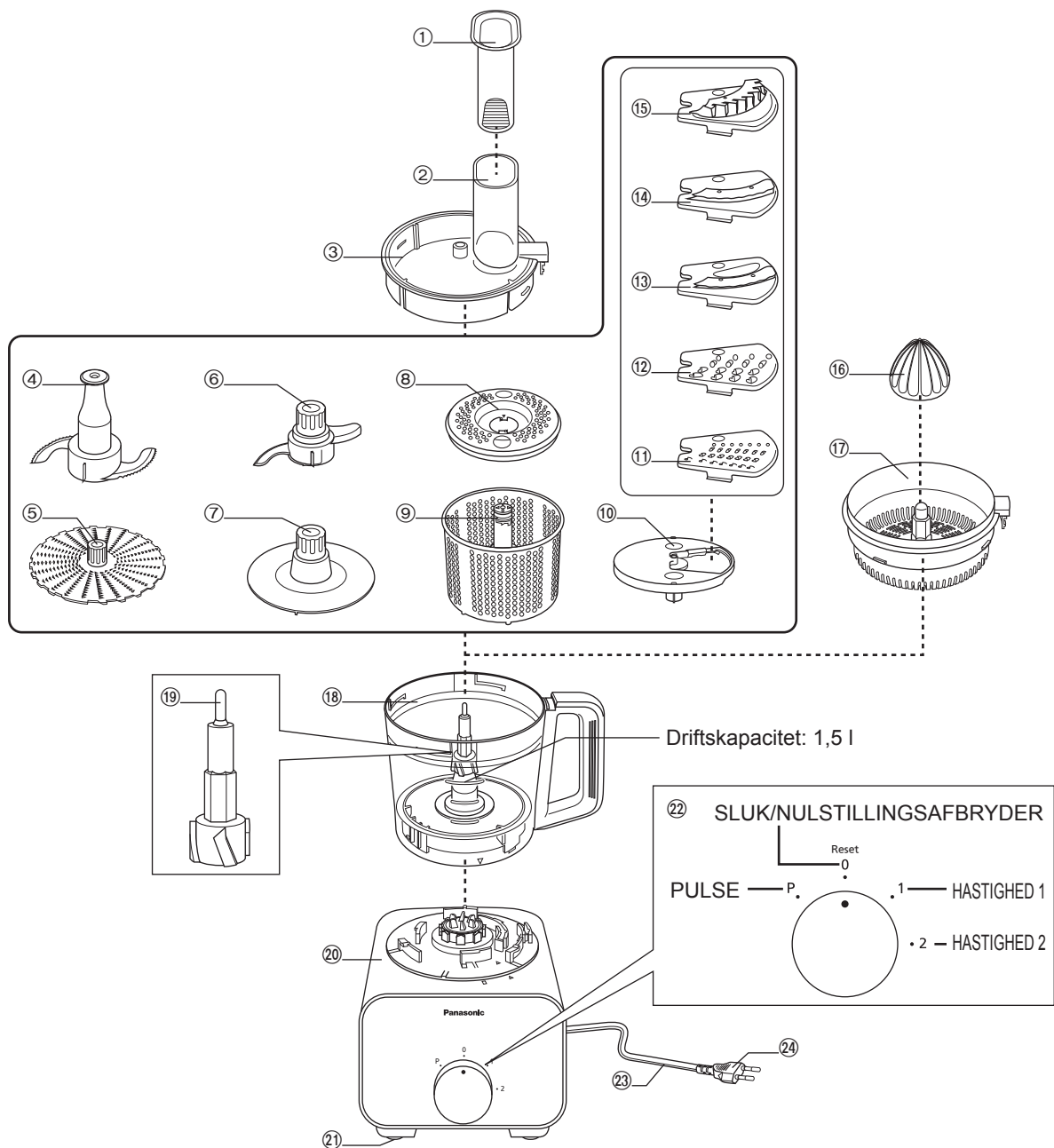
Tilbehør	Beskrivelse
Kniv	Hårde ingredienser, tyktflydende ingredienser, f.eks. kaffebønner, tørrede sojabønner, frosne madvarer, tørret blæksprutte osv.
Snitteskiver, skæreskiver og Julienne-skive	Ingredienser med højt fiberindhold, tyktflydende ingredienser, ingredienser, som er for bløde, f.eks. hårde 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 æggeblødder og frisk fløde.
Riveskive	Tyktflydende ingredienser, ingredienser med højt fiberindhold, ingredienser, som er for små og tynde, f.eks. yamsrod, selleri, porre, pinjekerner osv.
Salatslyng	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



Driftskapacitet: 1,5 l

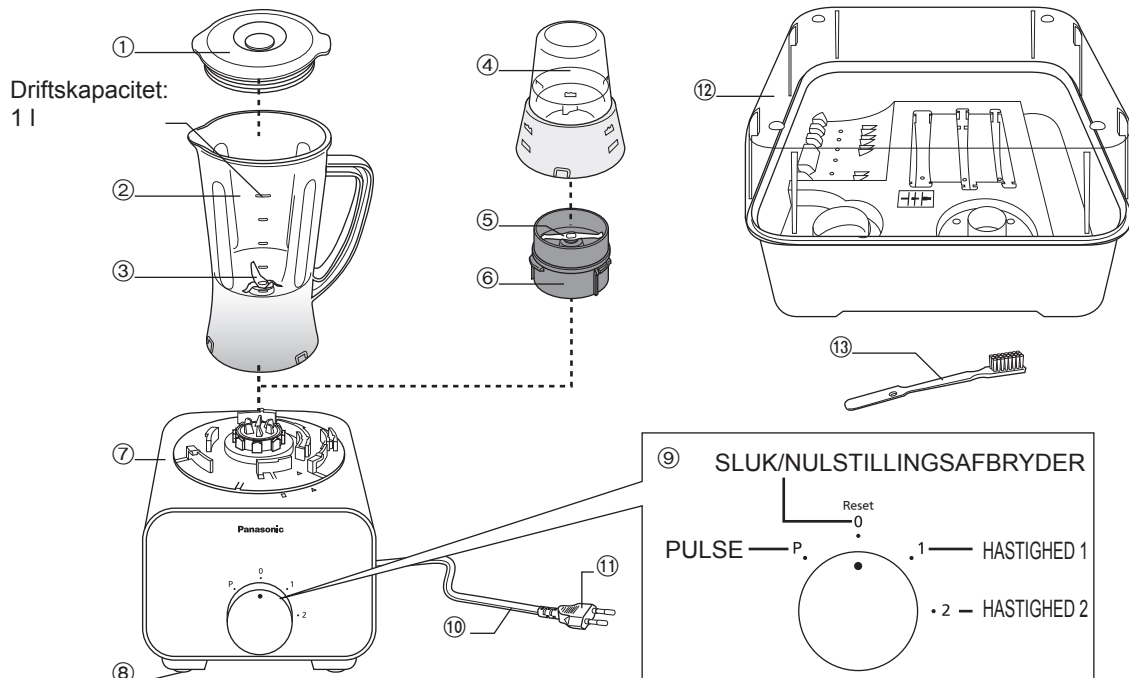
- | | |
|-----------------------------------|---------------------------------|
| 1. Nedstopper | 13. Skæreskive til tynde skiver |
| 2. Påfyldningstragt | 14. Skæreskive til tykke skiver |
| 3. Låg til skål | 15. Julienne-skive |
| 4. Kniv | 16. Citruskegle |
| 5. Riveskive | 17. Citrusfilter |
| 6. Æltekniv | 18. Skål |
| 7. Piskeskive | 19. Drivaksel |
| 8. Låg til slynge | 20. Motorhus |
| 9. Salatslynge | 21. Gummifod |
| 10. Skiveholder | 22. Drejeknap |
| 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
2. Blenderglas
3. Blenderkniv
4. Kværnglas
5. Kværnkniv

6. Underdel til kværnglas
7. Motorhus
8. Gummifod
9. Drejeknap
10. Ledning

11. *Stik
12. Opbevaringsenhed
13. Børste

*Stikkets udformning kan afvige fra illustrationen.

BESKYTTELSESAFBRYDER MOD OVERBELASTNING

Dette apparat har en afbryderfunktion til at stoppe motoren, hvis den bliver overbelastet.

Når afbryderen stopper motoren på grund af overbelastning, skal du dreje drejeknappen til SLUK-positionen "0" og følge nedenstående anvisninger:

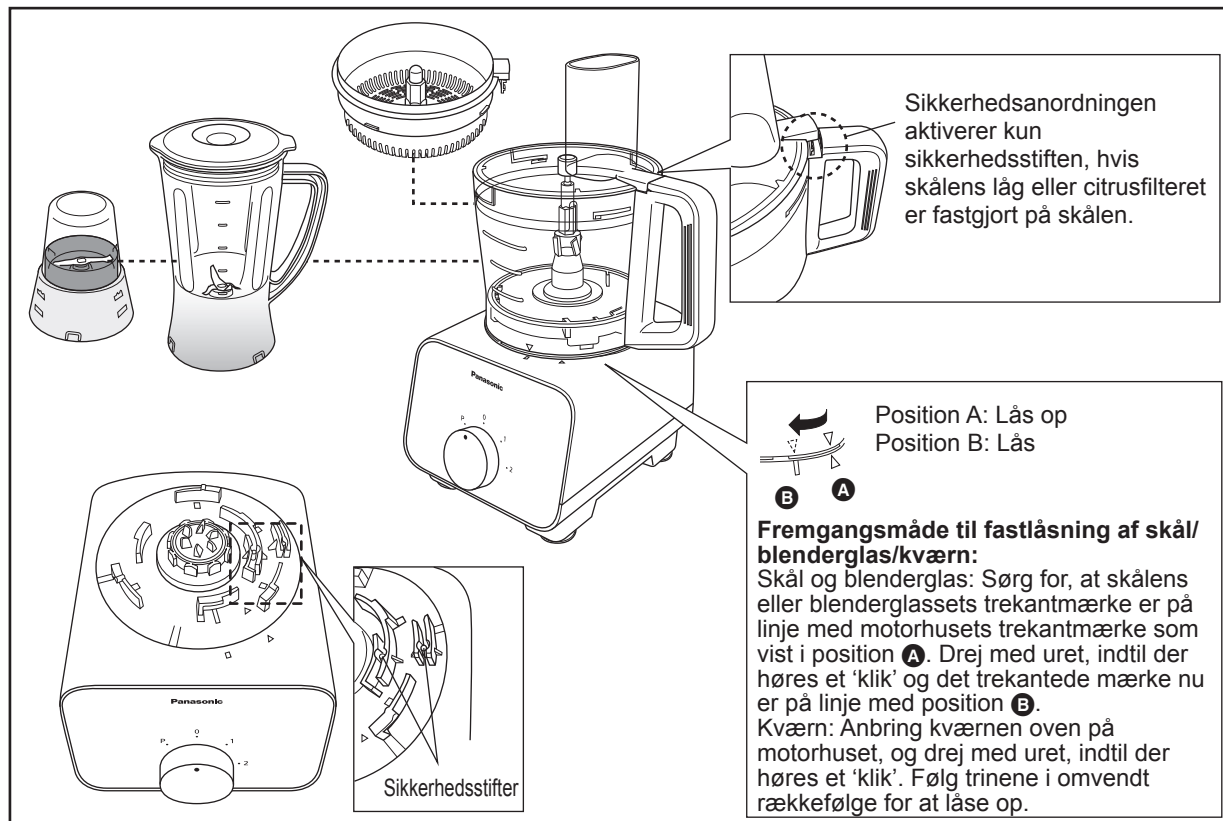
1. Reducer mængden af ingredienser til det halve, og genoptag tilberedningen.
2. Hvis apparatet fortsat ikke starter, skal du dreje drejeknappen til SLUK-positionen "0" og genoptage tilberedningen.
3. Kontakt dit nærmeste servicecenter, hvis alt andet fejler.

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 eller kværglasset er ikke fuldstændigt låst fast på motorhuset.



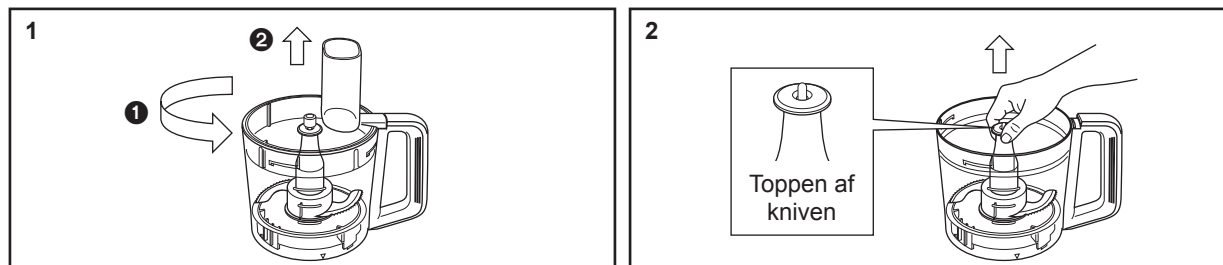
Bemærk:

- 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 fremmedlegemer 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.

ADSKILLELSE

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.

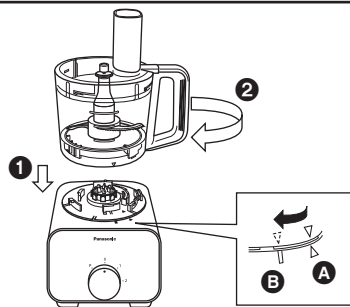
Bemærk:

Vær opmærksom på knivbladernes skarpe ægge, når du fjerner kniven fra skålen.

DK9

FOODPROCESSOR -INTRODUKTION-

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 DK19 - DK20 for rengøringsmetode. Træk stikket ud af stikkontakten, når du samler apparatet. Sørg for, at drejknappen er i SLUK-positionen "0", før du sætter stikket i stikkontakten. Se side DK20 under 'Opbevaring' for, hvordan motorhuset skal påmonteres igen.
















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.

FOODPROCESSOR - KNIV • ÆLTEKNIV • PISKESKIVE • RIVESKIVE-




Forberedelse af ingredienser til kniv

Funktion	Ingrediens	Hastighed	Antal	Driftstid (cirka)	Forberedelsesmetode
Finhakke	Kød	2	50 ~ 400 g	5 ~ 50 sek.	 Fjern skind, ben og sener, skær i tern på 2 ~ 3 cm.
	Fisk		50 ~ 500 g	3 ~ 20 sek.	
Hakke	Løg	1 (vekslende)	150 ~ 500 g	4 ~ 15 gange	 Skræl og skær i tern på 2 ~ 3 cm.
	Hvidløg	2	5 ~ 500 g	10 ~ 30 sek.	 Skræl.
	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	2	10 ~ 200 g	10 ~ 60 sek.	 Skær i tern på 2 ~ 3 cm.
Mose	Kogt kartoffel	PULSE	100 ~ 400 g	3 ~ 15 gange	 Skær i tern på 2 ~ 3 cm. Tilbered ikke for meget.
Frossen	Frossen banan	2	250 ~ 450 g	30 ~ 180 sek.	 1 ~ 2 cm stykker, halvfrossen tilstand, dvs. at en tandstikker kan stikkes igennem.
Isknusning	Isterninger	2	~ 10 stk.	~ 20 sek.	 Isterninger på 2 ~ 3 cm.
Kværne/male	Jordnødder	2	10 ~ 200 g	15 ~ 30 sek.	 Afskal jordnødderne.
Pasta	Ristede jordnødder	2	100 ~ 400 g	5 ~ 10 min.	 Afskal jordnødderne.
Krumme	Franskbrød	2	10 ~ 200 g	15 ~ 60 sek.	 Skær brødet i 6 til 8 stykker.

Dansk

FOODPROCESSOR - KNIV • ÆLTEKNIV • PISKESKIVE • RIVESKIVE-



Forberedelse af ingredienser til kniv

Funktion	Ingrediens	Hastighed	Maks. bruges én gang.	Driftstid (cirka)	Forberedelsesmetode
Æltning (til konfekturer)	Mel	2	~ 300 g	~ 120 sek.	 Bruges til at lave konfekturer såsom slik og kager.
Lave juice	Frugt, væske osv.	2	~ 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.	2	~ 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.




Forberedelse af ingredienser til æltekniv

Funktion	Ingrediens	Hastighed	Maks. bruges én gang.	Driftstid (cirka)	Forberedelsesmetode
Æltning (til brød)	Brødmel	2	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		

Forberedelse af ingredienser til piskeskive

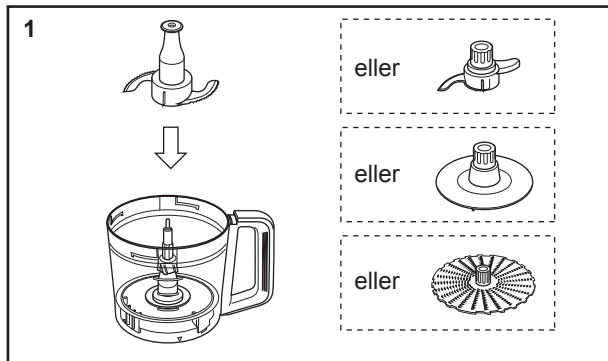
Funktion	Ingrediens	Hastighed	Maks. bruges én gang.	Driftstid (cirka)	Forberedelsesmetode
Piske	Æggehvide	2	2 ~ 6 stk.	50 ~ 90 sek.	 Adskil æggehviden fra æggeblommen for at få en glat marengs.
	Fløde		100 ~ 300 ml	15 sek. ~ 2 min.	 Brug frisk fløde med et fedtindhold på 35 % eller højere ved 5 °C.

Forberedelse af ingredienser til riveskive

Funktion	Ingrediens	Hastighed	Maks. bruges én gang.	Driftstid (cirka)	Forberedelsesmetode
Rive	Gulerod	2	200 g	-	   Skær i tern på 2 ~ 3 cm.
	Æble		200 g		
	Agurk		200 g		

FOODPROCESSOR - KNIV • ÆLTEKNIV • PISKESKIVE • RIVESKIVE-

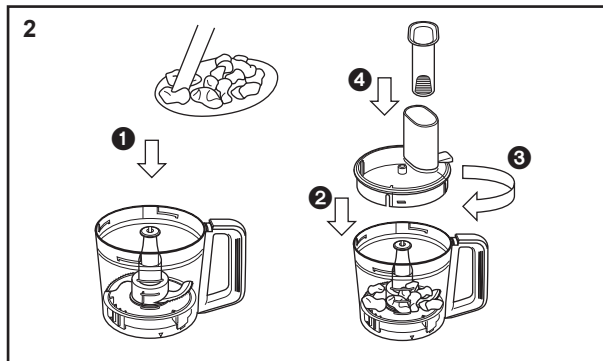
Sådan bruges de: Kniv • Æltekniv • Piskeskive • Riveskive



Anbring kniven/skiven (æltekniv, piskeskive eller riveskive) i skålen.

Bemærk:

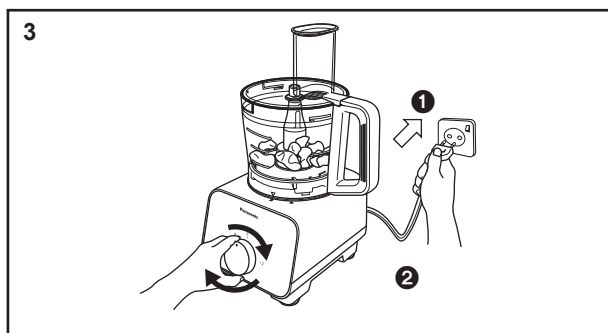
Kniv: Sørg for, at drivakslen stikker ud af kniven, efter du har sat den i skålen.



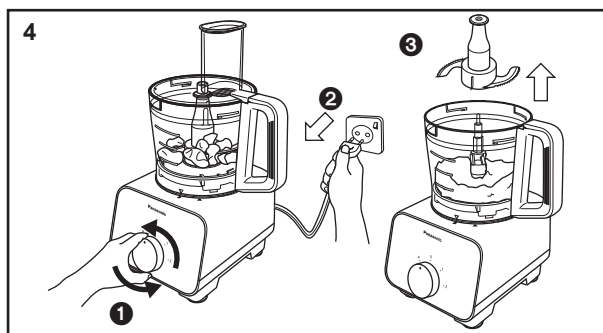
Kom ingredienserne i skålen. Anbring skålens låg på skålen, og drej det med uret, indtil der høres et 'klik'. Sæt nedstopperen i påfyldningstragten. Anbring skålen på motorhuset som vist på side DK10.

Bemærk:

Riveskive: Kom ingredienserne oven på skiven, og fordel dem jævnt ud.



Sæt stikket i stikkontakten, og drej drejeknappen for at vælge den ønskede hastighed (se "Tilberedning af ingredienser" på side DK10-DK11).



Drej drejeknappen til SLUK-positionen "0", og træk 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.
- Når du tilbereder de flydende ingredienser sammen med isternerne, skal du maks. komme 10 isterner i (cirka 170 g).
- Overhold den angivne mængde ingredienser, når æltekniven anvendes, ellers kan det medføre unormale vibrationer.
- 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.
- 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 sammen med æltekniven kan medføre unormale vibrationer. Fjern 1 ~ 2 spsk. vand fra den samlede angivne mængde, før tilberedningen, og kom vandet i dejen lidt efter lidt under tilberedningen, om nødvendigt.

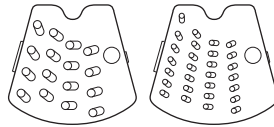
Dansk

DK12

FOODPROCESSOR -SKÆRESKIVER • SNITTESKIVER • JULIENNE-SKIVE-



Skæreskiver (tyk/tynd)
- bruges til at skære ingredienser

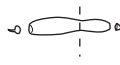






Snitteskiver (grov/fin)
- bruges til at snitte og rive ingredienser.



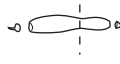
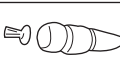

Julienne-skive
- bruges til at lave pommes frites og snitte ingredienser.

Forberedelse af ingredienser til skæreskiver (tyk/tynd)

Funktion	Ingrediens	Hastighed	Maks. bruges én gang.	Driftstid (cirka)	Forberedelsesmetode
Skære	Agurk	2	700 g	-	    
	Løg		700 g		
	Gulerod		600 g		
	Kartoffel		600 g		
	Kål		400 g		



Skær ingrediensen i stykker, der er små nok til at komme i påfyldningstragten.

Forberedelse af ingredienser til snitteskiver (grov/fin)

Funktion	Ingrediens	Hastighed	Maks. bruges én gang.	Driftstid (cirka)	Forberedelsesmetode
Snitte	Agurk	2	500 g	-	  
	Gulerod		500 g		
	Kartoffel		650 g		
	Ost		500 g		

Skær ingrediensen i stykker, der er små nok til at komme i påfyldningstragten. Brug ikke hårde ingredienser såsom parmesanost.

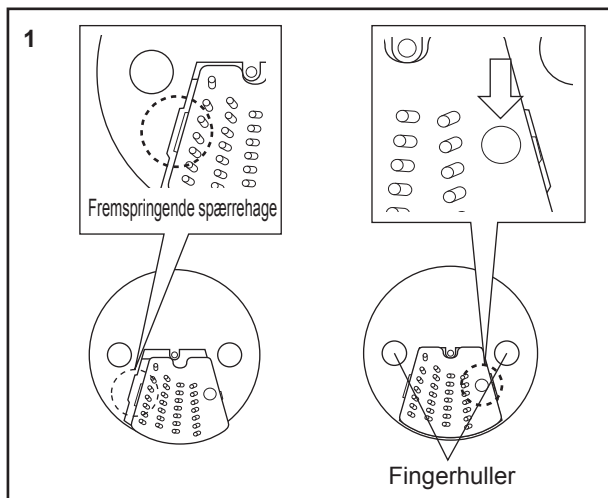
Forberedelse af ingredienser til Julienne-skive

Funktion	Ingrediens	Hastighed	Maks. bruges én gang.	Driftstid (cirka)	Forberedelsesmetode
Pommes frites	Kartoffel	2	800 g	-	 
Snitte	Kål		500 g		

Skær ingrediensen i stykker, der er små nok til at komme i påfyldningstragten.

FOODPROCESSOR -SKÆRESKIVER • SNITTESKIVER • JULIENNE-SKIVE-

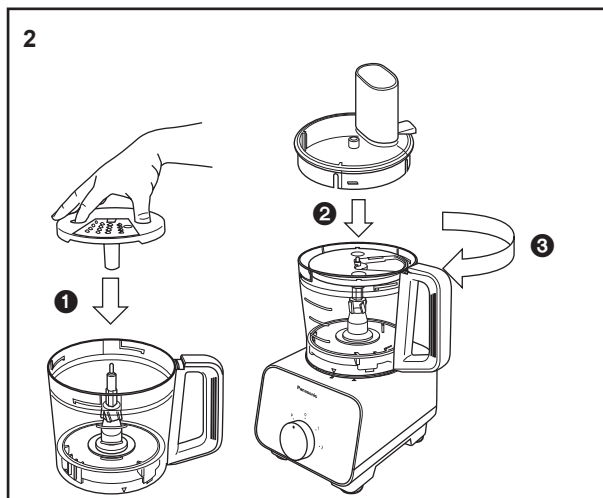
Sådan bruges skæreskiver (tyk/tynd), snitteskiver (grov/fin), Julienne-skive



Sæt den fremspringende spærrehage på den ønskede skive i skiveholderen og sørg for, at den sidder ordentligt. Skub fordybningen på skiven ned som set ovenfor, indtil der høres et 'smæld'.

Bemærk:

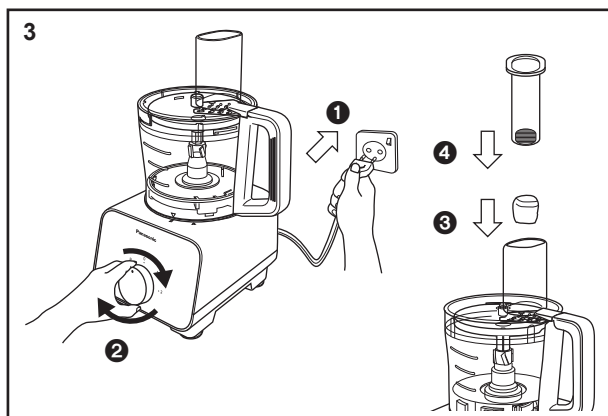
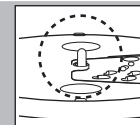
- Pas på skivens skarpe kanter, når du sætter skiven i skiveholderen.
- Vend skiveholderen, og skub den modsatte side af fordybningen på skiven ned for at fjerne skiven.



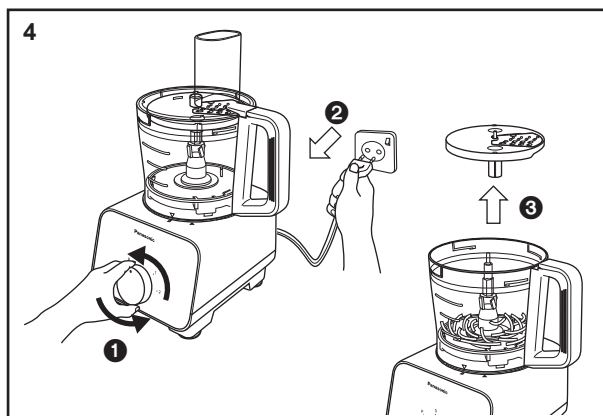
Sæt en finger og tommelfingeren i fingerhullerne for at holde fat i skiveholderen. Anbring skiveholderen i skålen. Fastgør skålen på motorhuset som vist på side DK9, og anbring derefter skiveholderen i skålen. Anbring skålens låg på skålen, og drej det med uret, indtil der høres et 'klik'.

Bemærk:

Sørg for, at drivakslen stikker ud af skiveholderen, efter at skiveholderen er sat ned i skålen.



Sæt stikket i stikkontakten, og drej drejeknappen for at vælge den nødvendige hastighed (se "Forberedelse af ingredienser" på side DK13). Kom ingredienserne i påfyldningstragten, og skub dem ned med nedstoperen.



Drej drejeknappen til SLUK-positionen "0", og træk 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 op 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

Dansk

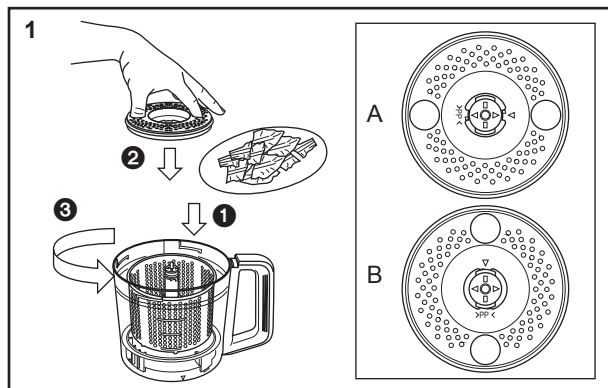
DK14

FOODPROCESSOR -SALATSLYNGE-

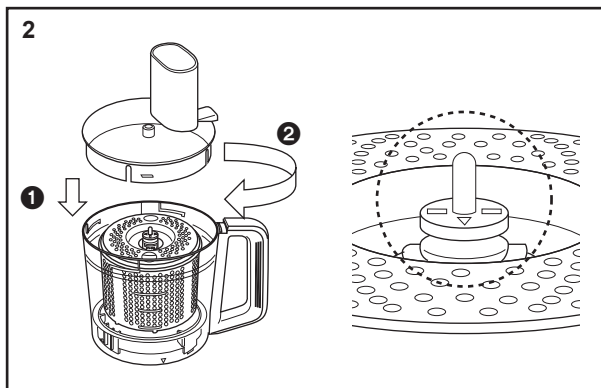
Forberedelse af ingredienser til salatslynge

Funktion	Ingrediens	Hastighed	Maks. bruges én gang.	Driftstid (cirka)	Forberedelsesmetode
Slynge	Salatblade	1	100 g	20 ~ 40 sek.	 Skæres i skiver på 3 ~ 5 cm.
	Kål		200 g	20 ~ 50 sek.	 Snittes i stykker på 1 ~ 3 mm.

Sådan bruges salatslyngen:



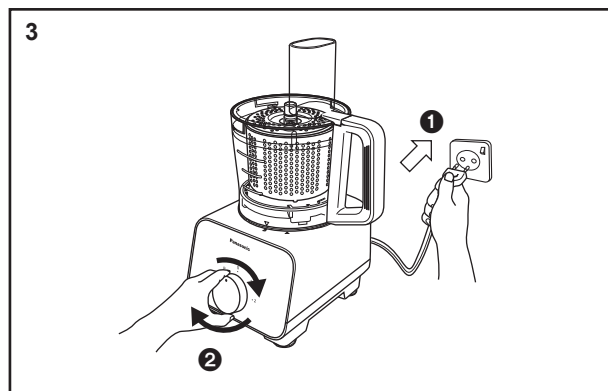
Når du har sat salatslyngen i skålen, skal du komme ingredienserne i salatslyngen. Anbring låget til salatslyngen oven på salatslyngen, så mærket er på linje som vist i A. Drej låget til salatslyngen mod uret, indtil mærket er på linje som vist i B.



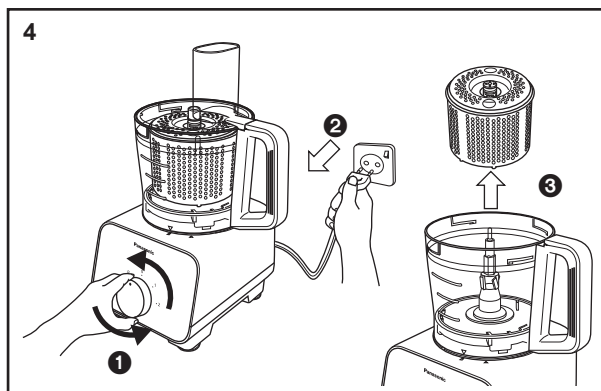
Anbring skålens låg på skålen, og drej det med uret, indtil der høres et 'klik'. Anbring skålen på motorhuset som vist på side DK10.

Bemærk:

Sørg for, at drivakslen stikker ud af salatslyngen, efter den er sat i.



Sæt stikket i stikkontakten, og drej drejeknappen for at vælge den ønskede hastighed.



Drej drejeknappen til SLUK-positionen "0", og træk stikket ud af stikkontakten, når tilberedningen er afsluttet.
Fjern salatslyngen fra skålen.

Bemærk:

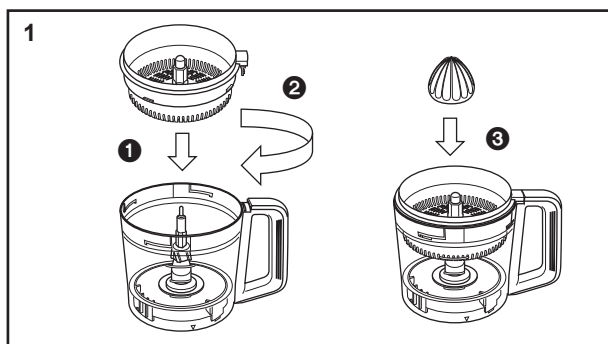
- Maks. driftskapacitet for salatslynge: 200 g eller op til salatslyngens maks. højde, alt efter hvad der kommer først.
- Ikke tilladte ingredienser: Se side DK6.
- Sørg for, at ingredienserne er fordelt jævnt rundt i salatslyngen før tilberedning.
- Sørg altid for, at låget til salatslyngen er sat fast på salatslyngen før start, ellers falder ingredienserne ud og rives i stykker i skålen.
- 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.

FOODPROCESSOR -CITRUSPRESSER-

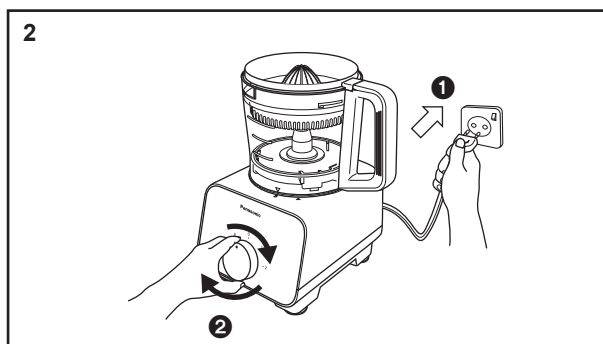
Forberedelse af ingredienser til citruspresser

Funktion	Ingrediens	Hastighed	Maks. bruges én gang.	Driftstid (cirka)	Forberedelsesmetode
Presse	Citrusfrugt	1	1.000 ml	-	 Skær frugten midt over.

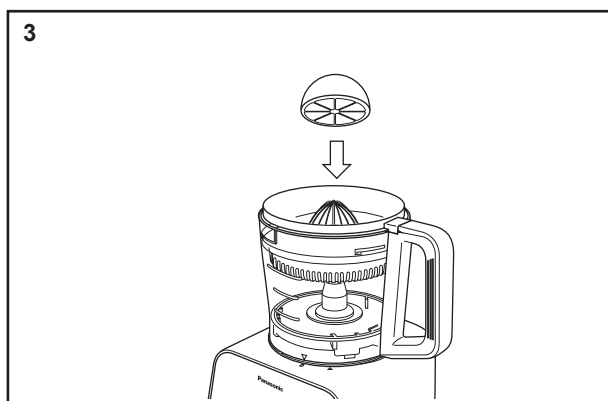
Sådan bruges citruspresseren:



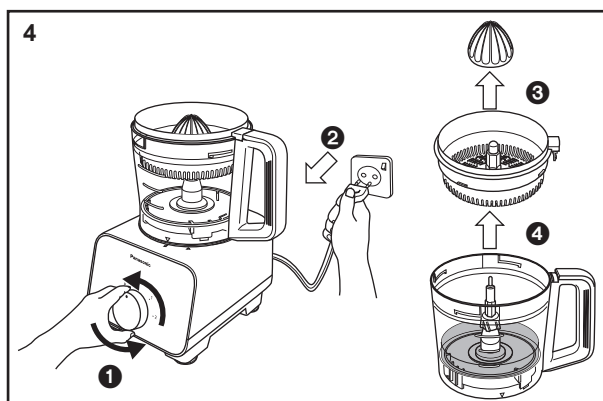
1 Anbring citrusfilteret i skålen. Drej det med uret, indtil der høres et 'klik'. Sæt citruskeglen på drivakslen.



2 Anbring skålen oven på motorhuset som vist på side DK10. Sæt stikket i stikkontakten, og drej drejeknappen for at vælge den ønskede hastighed.



3 Anbring den overskårne frugt med den afskårne side oven på citruskeglen og tryk godt ned for at presse saften ud.



4 Drej drejeknappen til SLUK-positionen "0", og træk stikket ud af stikkontakten, når tilberedningen er afsluttet. Fjern citruspresseren fra skålen, før du hælder saften ud.

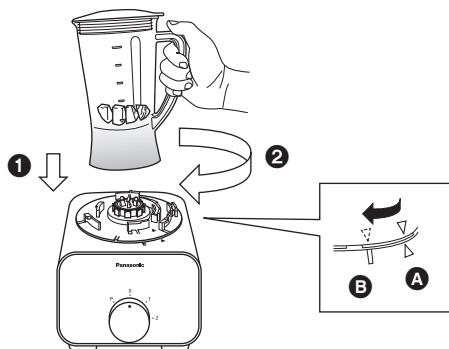
Bemærk:

- 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 ikke, at køre med citruspresseren på hastighed 2.
- Rør ikke ved citruskeglen, mens den drejer rundt.

Dansk

BLENDER


Introduktion



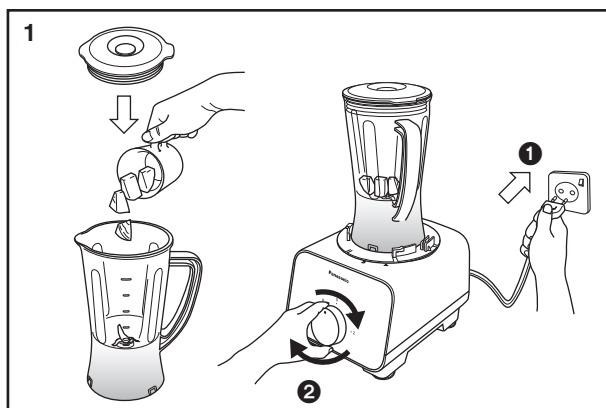
1. Anbring blenderglasset oven på motorhuset. Sørg for, at trekantmærket på blenderglasset er på linje med trekantmærket på motorhuset som vist i position **A**.
2. Drej blenderglasset med uret, indtil der høres et 'klik'. Sørg for, at trekantmærket på blenderglasset er på linje med det rektangulære mærke på motorhuset som set i **B**.

For at adskille enheden skal du følge trinene for at samle enheden, blot i omvendt rækkefølge.

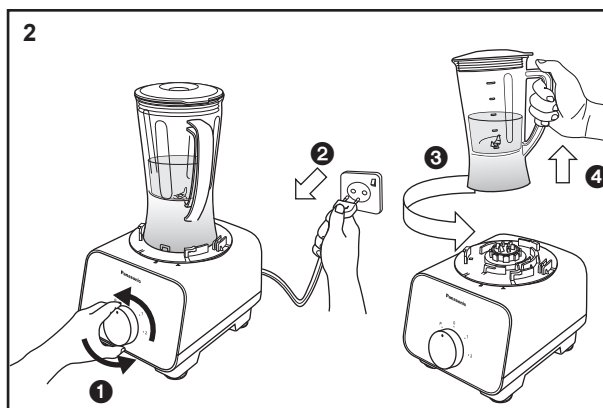
Forberedelse af ingredienser til blender

Funktion	Ingrediens	Hastighed	Maks. bruges én gang.	Driftstid (cirka)	Forberedelsesmetode
Blende	Frugt, grøntsager	2	1.000 ml	~ 2 min.	 Skær i tern på 1 cm.

Sådan bruges blenderen:



Kom ingredienserne i blenderglasset, og sæt låget på. Fastgør blenderenheden på motorhuset som vist ovenfor. Sæt stikket i stikkontakten, og drej drejeknappen for at vælge den nødvendige hastighed.



Drej drejeknappen til SLUK-positionen "0", og træk stikket ud af stikkontakten, når tilberedningen er afsluttet. Fjern blenderenheden fra motorhuset, og reducer nu mængden af ingredienser.

Bemærk:

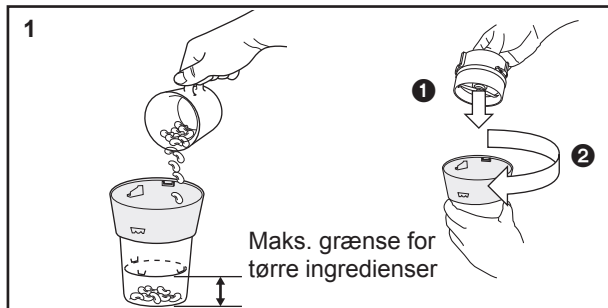
- Maks. driftskapacitet: 1 l.
- Ikke tilladte ingredienser i blenderglasset: Se side DK6.
- Det anbefales, at du ikke blander hårde og tyktflydende ingredienser. Hvis det er nødvendigt, skal du skære de hårde ingredienser i små stykker (f.eks. skære gulerødder i små tern på 1 cm³) og kun fylde blenderglasset 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.
- 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

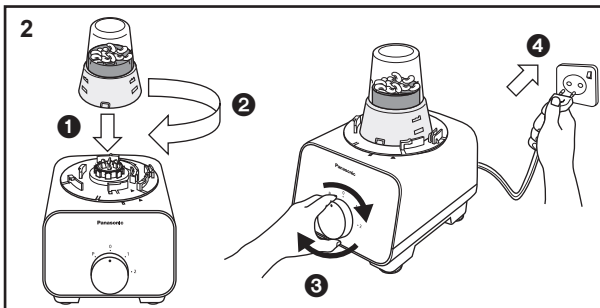
Forberedelse af ingredienser til kværn

Funktion	Ingrediens	Hastighed	Maks. bruges én gang.	Driftstid (cirka)	Forberedelsesmetode
Kværne/ male	Kaffebønner	2	Til maks. trin	~ 60 sek.	-
	Peber				

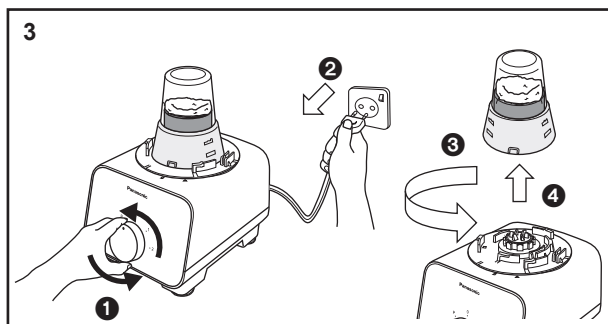
Sådan bruges kværnen



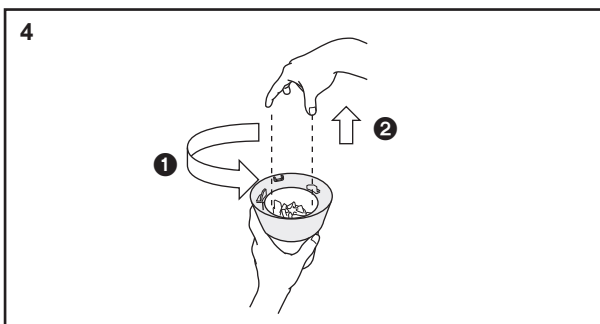
Vend kværnglasset på hovedet og fyld ingredienser i uden at overskride den angivne maks. grænse. Anbring underdelen til kværnglasset på kværnglasset, og drej det med uret, indtil der høres et 'klik'. Sørg for, at rillerne på ydersiden af underdelen til kværnglasset og på indersiden af kværnglasset er ordentligt sat sammen.



Fastgør kværnenheden på motorhuset. Drej kværnenheden med uret, indtil der høres et 'klik'. Sæt stikket i stikkontakten, og drej drejeknappen for at vælge den ønskede hastighed.



Drej drejeknappen til SLUK-positionen "0", og træk stikket ud af stikkontakten, når tilberedningen er afsluttet. Fjern kværnenheden fra motorhuset, og fortsæt med at reducere mængden af ingredienser.



Drej underdelen til kværnglasset mod uret for at låse den op og løfte den af kværnglasset.

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).
- 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.

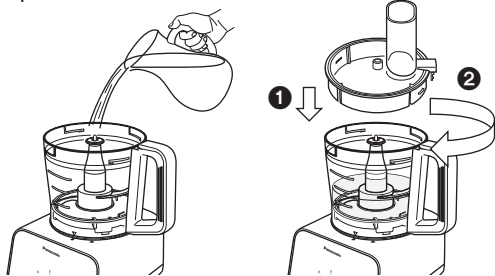
EFTER BRUG

Rengøring

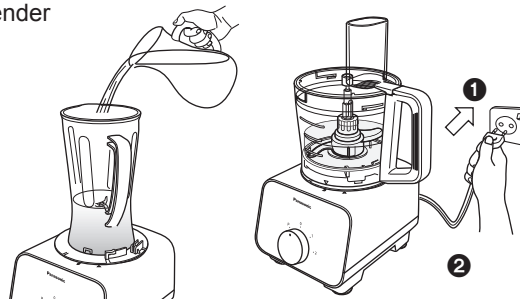
Forvask

Forvask gør rengøringen nemmere. Du kan forvaske kniv og blenderenhed. Følg nedenstående fremgangsmåde for at forvaske.

1 Foodprocessor



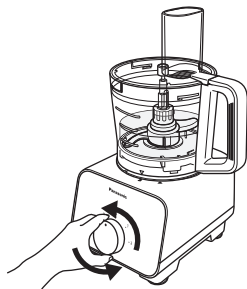
Blender



Anbring det anvendte tilbehør i skålen, fyld skålen med vand, indtil tilbehøret er dækket af vand (maks. 500 ml.). Anbring låget til skålen oven på skålen, og drej det med uret, indtil der høres et 'klik'.

Blenderenhed: Fyld 500 ml vand i blenderglasset, og sæt blenderlåget på blenderen. Sæt stikket i stikkontakten.

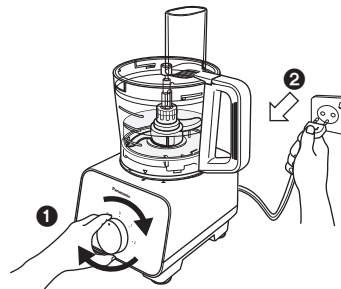
2



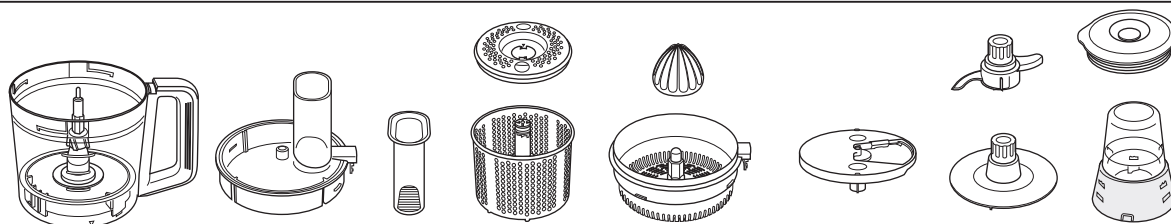
Foodprocessor: Drej drejeknappen til "PULSE" 5 ~ 10 gange.

Blender: Drej drejeknappen for at vælge hastighed 2, og lad apparatet køre i 10 ~ 20 sek.

3



Drej drejeknappen tilbage til SLUK-positionen "0", og træk stikket ud af stikkontakten. Fjern alt tilbehør, og start rengøringen.



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 dem 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

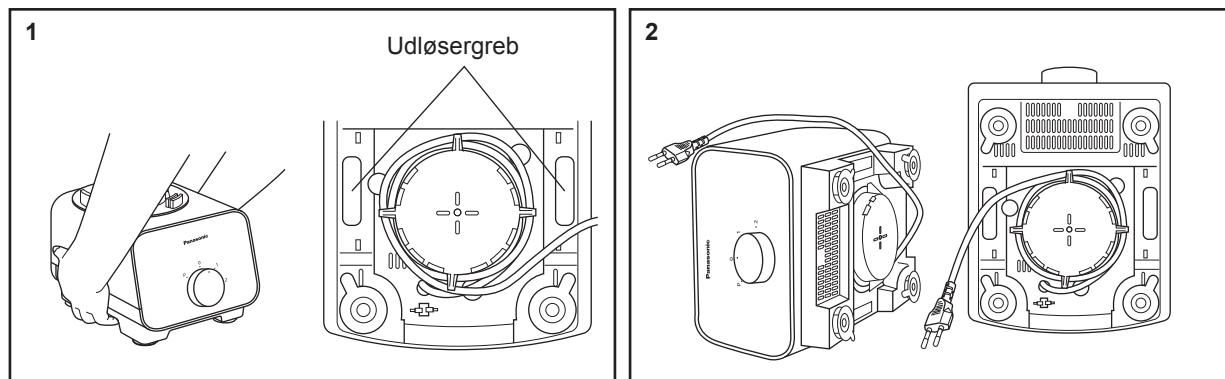
Skålen og skålens låg kan vaskes i en opvaskemaskine.

Bemærk:

- Anbring ikke disse dele i nærheden af opvaskemaskinens varmelegeme, da høje temperaturer kan beskadige delene.

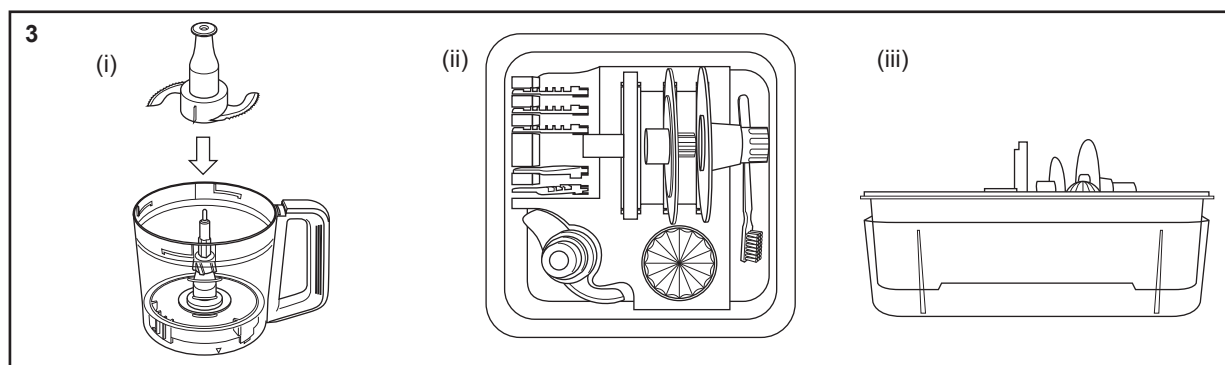
Opbevaring

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.

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.
Apparatet virker ikke, selv når drejeknappen er aktiveret.	<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.● Ingredienserne sidder fast.<ul style="list-style-type: none">➔ Fjern forsigtigt ingredienserne og kontrollér, at den angivne mængde er anvendt.
Apparatet stoppede pludseligt under driften.	<ul style="list-style-type: none">● Beskyttelsesafbryderen er aktiveret. (Se side DK8)<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 alle ingredienser er skåret i de angivne størrelser. Brug ikke hårde ingredienser som 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.
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.● 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.

DK21

SPECIFIKATIONER

Modelnr.	MK-F500	
Funktion	Foodprocessor	Blender og kværn
Strømforsyning	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz	
Nominelt strømforbrug	180 - 200 W	
Afbryder	Drejeknap	
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)	3,1 kg	Blender: 2,8 kg Kværn: 2,6 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 (tyk og tynd), Julienne-skive, citruspresser og opbevaringskasse	Blenderenhed, kværnenhed
Almindeligt tilbehør	Børste med skraber	
Dele, der tåler opvaskemaskine	Skål og låg til skål	
Luftbåren akustisk støj	88 (dB (A) re. 1 pW)	88 (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
WYŁĄCZNIK ZABEZPIECZAJĄCY OBWÓD	PL8
BLOKADA BEZPIECZEŃSTWA	PL9
DEMONTAŻ	PL9
ROBOT KUCHENNY	
(i) WPROWADZENIE	PL10
(ii) OSTRZA TNĄCE • KOŃCÓWKA DO WYRABIANIA • KOŃCÓWKA DO UBIJANIA • KOŃCÓWKA DO UCIERANIA	PL10 - PL12
- Przygotowanie składników - Sposób użytkowania	
(iii) OSTRZA DO KROJENIA W PASTRY • OSTRZA SZATKUJĄCE • OSTRZA DO KROJENIA W PASKI	PL13 - PL14
- Przygotowanie składników - Sposób użytkowania	
(iv) CEDZAK DO SAŁATEK	PL15
- Przygotowanie składników - Sposób użytkowania	
(v) PRASKA DO CYTRUSÓW	PL16
- Przygotowanie składników - Sposób użytkowania	
BLENDER	
(i) WPROWADZENIE	PL17
(ii) BLENDER	PL17
- Przygotowanie składników - Sposób użytkowania	
MŁYNEK	
(i) MŁYNEK	PL18
- Przygotowanie składników - Sposób użytkowania	
PO UŻYCIU	PL19 - PL20
WYKRYWANIE I ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	PL21
SPECYFIKACJA	PL22

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 zwarcie).

● **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 zwarcie).

➔ 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 zwarcie).

● **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 zwarcie).
 - **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 zwarcie).
 - **Należy zachować ostrożność podczas nalewania gorącej cieczy do miski lub dzbanka, ponieważ mogą one wychlapać 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:

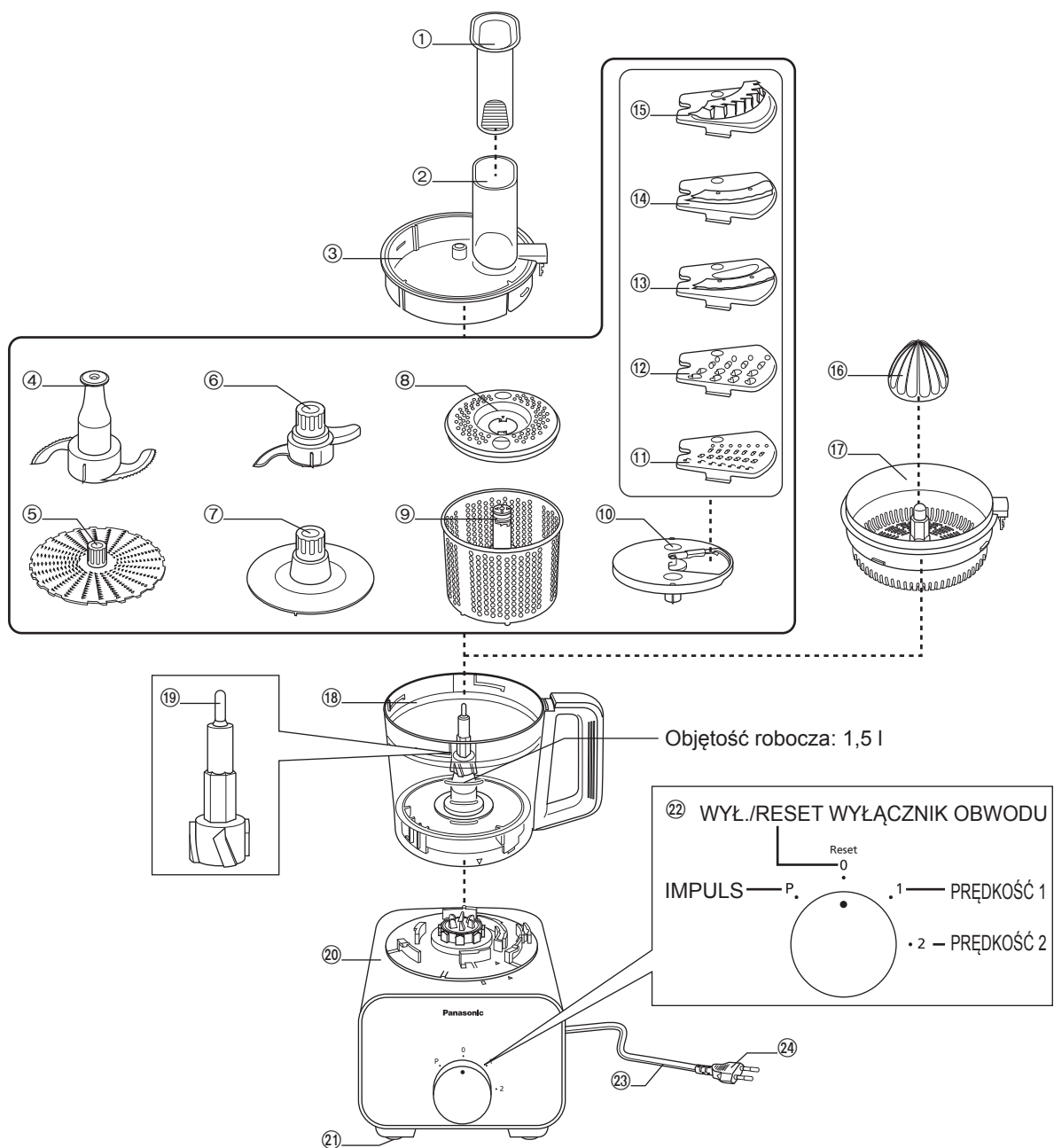
Przyrząd	Opis
Ostrza tnące	Produkty twarde, produkty lepkie, np. ziarna kawy, suszona soja, zamrożona żywność, suszone kalmary itp.
Ostrza do krojenia w plastry, ostrza szatkujące i ostrza do krojenia w paski	Składniki o wysokiej koncentracji twardych włókien, lepkie składniki, składniki zbyt miękkie, 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. pochrzyn, seler naciowy, por, orzeszki piniowe itp.
Cedzak do sałatek	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



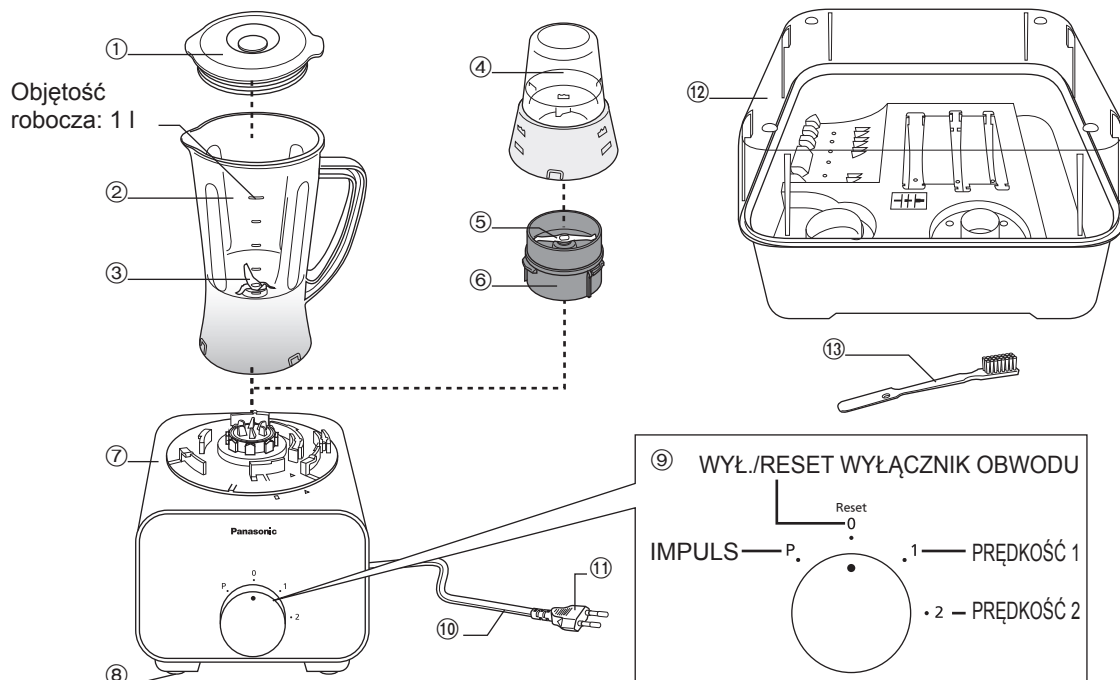
- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> 1. Popychacz 2. Rura podawcza 3. Pokrywa miski 4. Ostrza tnące 5. Końcówka do ucierania 6. Końcówka do wyrabiania 7. Końcówka do ubijania 8. Pokrywa cedzaka 9. Cedzak do sałatek 10. Baza ostrzy 11. Ostrze do drobnego szatkowania 12. Ostrze do grubego szatkowania | <ul style="list-style-type: none"> 13. Ostrze do krojenia cienkich plastrów 14. Ostrze do krojenia grubych plastrów 15. Ostrze do krojenia w paski 16. Stożek do wyciskania cytrusów 17. Sitko wyciskarki cytrusów 18. Miska 19. Wałek napędowy 20. Obudowa silnika 21. Gumowa przysawka 22. Wybierak obrotowy 23. Przewód 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 | 11. *Wtyczka |
| 2. Dzbanek | 7. Obudowa silnika | 12. Pojemnik na akcesoria |
| 3. Ostrze tnące blendera | 8. Gumowa przysawka | 13. Szczoteczka |
| 4. Pojemnik młynka | 9. Wybierak obrotowy | |
| 5. Ostrze tnące młynka | 10. Przewód | |

*Kształt wtyczki może się różnić od przedstawionego na ilustracji.

WYŁĄCZNIK ZABEZPIEZAJĄCY OBWÓD

To urządzenie jest wyposażone w wyłącznik obwodu, którego zadaniem jest wyłączenie silnika w przypadku przeciążenia.

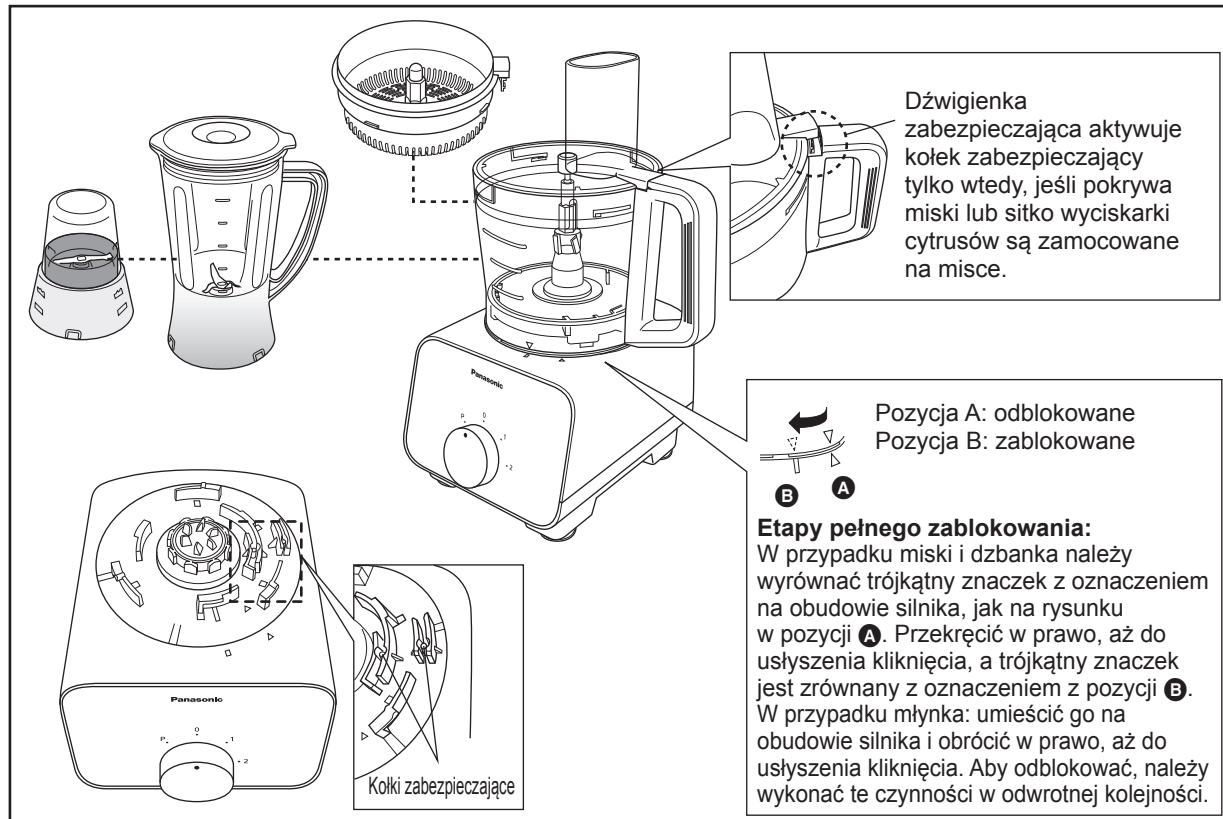
Gdy wyłącznik obwodu wyłącza silnik z powodu przeciążenia, należy przekręcić wybierak obrotowy w celu wyłączenia w poz. „0” i postępować wg poniższych wskazówek:

1. Zmniejszyć ilość produktów o ponad połowę i wznowić działanie.
2. Jeśli urządzenie nadal się nie uruchamia, przekręcić wybierak obrotowy w celu wyłączenia w poz. „0” i wznowić działanie.
3. Jeśli wszystko zawodzi, należy skontaktować się z najbliższym centrum serwisowym.

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 pojemnik młynka nie są dokładnie zablokowane z obudową silnika.



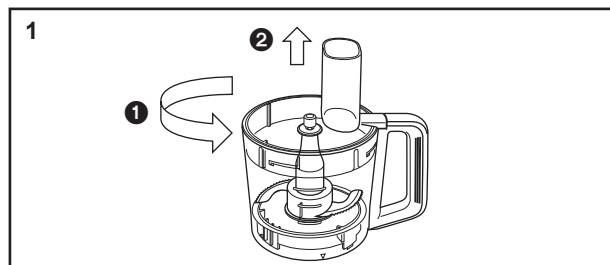
Uwaga:

- 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.

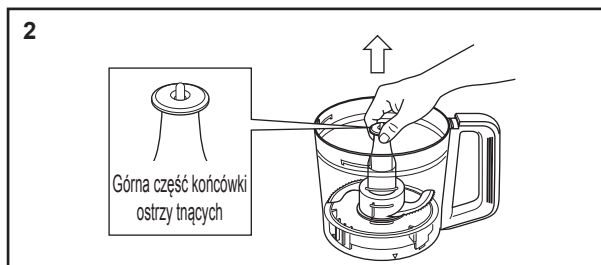
Stosowanie się do powyższych wskazówek zapewni prawidłowe funkcjonowanie kołka bezpieczeństwa i dźwignienki bezpieczeństwa. W przypadku niestosowania się do tych zaleceń mogą ulec uszkodzeniu części powiązane z kołkiem zabezpieczającym i dźwignienką zabezpieczającą.

DEMONTAŻ

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.

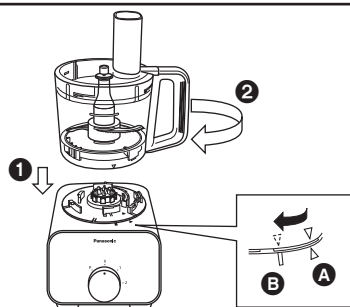
Uwaga:

Podczas wyciągania z miski należy uważać na ostre krawędzie ostrzy tnących.

Polski

ROBOT KUCHENNY - WPROWADZENIE -

Przed pierwszym użyciu urządzenia stanowczo zaleca się wyczyścić wszystkie przyrządy i akcesoria i dobrze je osuszyć; informacje dotyczące metod czyszczenia znajdują się na stronach PL19 - PL20. Podczas składania urządzenia wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego. Przed włożeniem wtyczki do gniazdka należy sprawdzić, czy wybierak obrotowy jest wyłączony w poz. „0”. Jak ustawić ponownie obudowę silnika, patrz str. PL20 rozdz. „Przechowywanie”.







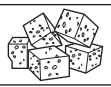








1. Umieścić miskę na obudowie silnika, tak aby zrównały się znaczki, jak na rys. **A**.
2. Obrócić miskę w prawo, aż do usłyszenia kliknięcia. Sprawdzić, czy trójkątny znaczek na misce jest zrównany z prostokątnym znaczkiem na obudowie silnika, jak na rys. **B**.

Aby zdemontować, należy wykonać te czynności w odwrotnej kolejności.




ROBOT KUCHENNY - OSTRZA TNĄCE • KOŃCÓWKA DO WYRABIANIA • KOŃCÓWKA DO UBIJANIA • KOŃCÓWKA DO UCIERANIA -

Przygotowanie produktów do obróbki ostrzami tnącymi

Funkcja	Produkt	Prędkość	Ilość	Czas pracy (w przybliżeniu)	Metoda przygotowania
Mielenie	Mięso	2	50 ~ 400 g	5 ~ 50 sek.	 Usunąć łupiny, kości i ścięgna; pokroić w 2–3 cm kostkę.
	Ryby		50 ~ 500 g	3 ~ 20 sek.	
Siekanie	Cebula	1 (przerwany)	150 ~ 500 g	4 ~ 15 razy	 Obrać, pociąć w 2–3 cm kostkę.
	Czosnek	2	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	2	10 ~ 200 g	10 ~ 60 sek.	 Pociąć w 2–3 cm kostkę.
Tłuczenie	Gotowane ziemniaki	IMPULS	100 ~ 400 g	3 ~ 15 razy	 Pociąć w 2–3 cm kostkę. Nie obrabiać za długo.
Mrożonki	Mrożone banany	2	250 ~ 450 g	30 ~ 180 sek.	 Grubość 1–2 cm, na wópół zamrożone, tzn. można wbić wykałaczkę.
Kruszenie lodu	Kostki lodu	2	~ 10 kostek	~ 20 sek.	 2–3 cm. kostki lodu.
Rozgniatanie	Orzeszki ziemne	2	10 ~ 200 g	15 ~ 30 sek.	 Usunąć łupinę i skórkę.
Tryb pasty	Orzeszki prażone	2	100 ~ 400 g	5 ~ 10 min	 Usunąć łupinę i skórkę.
Rozdrabnianie	Miękkie, białe pieczywo	2	10 ~ 200 g	15 ~ 60 sek.	 Miękkie chleb pokrojony na 6–8 kromek.

ROBOT KUCHENNY - OSTRZA TNĄCE • KOŃCÓWKA DO WYRABIANIA • KOŃCÓWKA DO UBIJANIA • KOŃCÓWKA DO UCIERANIA -



Przygotowanie produktów do obróbki ostrzami tnącymi

Funkcja	Produkt	Prędkość	Maks. jednorazowa ilość	Czas pracy (w przybliżeniu)	Metoda przygotowania
Wyrabianie (do słodczy)	Mąka	2	~ 300 g	~ 120 sek.	 Do wyrobu słodczy, jak cukierki, czy ciastka.
Robienie soków	Owoce, płyny itp.	2	~ 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.	2	~ 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.

Przygotowanie produktów do obróbki końcówką do wyrabiania

Funkcja	Produkt	Prędkość	Maks. jednorazowa ilość	Czas pracy (w przybliżeniu)	Metoda przygotowania
Wyrabianie (do chleba)	Mąka piekarska	2	300 g	~ 120 sek.	Zmieszać drożdże z wodą i dodawać podczas wyrabiania ciasta (dodanie drożdży bezpośrednio przed wyrabianiem może być przyczyną łuszczenia 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		

Przygotowanie produktów do obróbki końcówką do ubijania

Funkcja	Produkt	Prędkość	Maks. jednorazowa ilość	Czas pracy (w przybliżeniu)	Metoda przygotowania
Ubijanie	Białko jajka	2	2–6 jajek	50 sek. ~ 90 sek.	 Oddzielić białko od żółtka, tak aby pozostała jednolita beza.
	Śmietana		100–300 ml	15 sek. – 2 min	 Stosować świeżą śmietanę o zawartości tłuszczu co najmniej 35% przechowywaną w temp. 5 °C.

Przygotowanie produktów do obróbki końcówką do ucierania

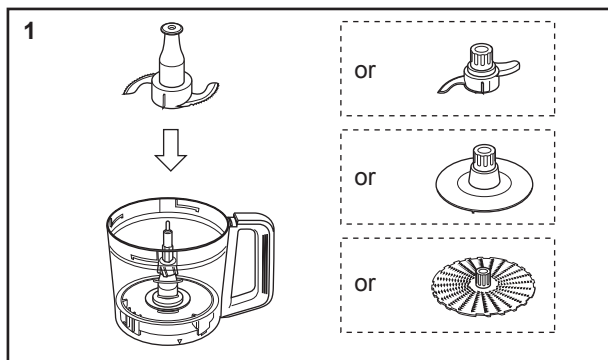
Funkcja	Produkt	Prędkość	Maks. jednorazowa ilość	Czas pracy (w przybliżeniu)	Metoda przygotowania
Ucieranie	Marchew	2	200 g	-	Pociąć w 2–3 cm kostkę.
	Jabłka		200 g		
	Ogórek		200 g		

POLSKI

PL11

ROBOT KUCHENNY - OSTRZA TNĄCE • KOŃCÓWKA DO WYRABIANIA • KOŃCÓWKA DO UBIJANIA • KOŃCÓWKA DO UCIERANIA -

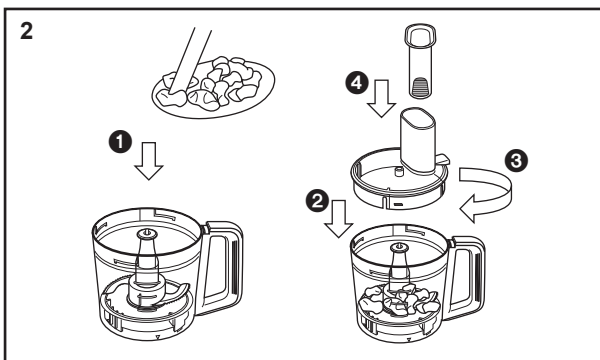
Sposób użytkowania: Ostrza tnące • Końcówka do wyrabiania • Końcówka do ubijania • Końcówka do ucierania



Włożyć ostrza tnące (końcówkę do wyrabiania lub końcówkę do ubijania, lub końcówkę do ucierania) do miski.

Uwaga:

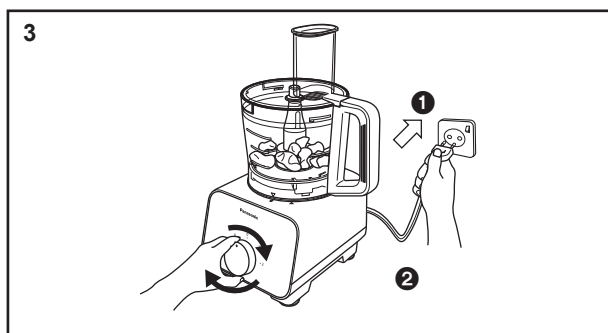
W przypadku ostrzy tnących należy sprawdzić, czy po włożeniu wałek napędowy wystaje z końcówki ostrzy tnących.



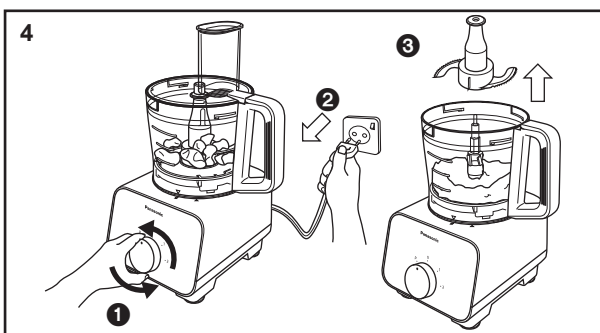
Włożyć produkty do miski. Założyć pokrywkę na miskę i obrócić ją w prawo, aż do usłyszenia kliknięcia. Włożyć popychacz do rury podawczej. Założyć zespół miski na obudowę silnika, jak przedstawiono na str. PL10.

Uwaga:

W przypadku końcówki do ucierania umieścić produkty na ostrzach i równo je rozłożyć.



Włożyć wtyczkę do gniazdka i obrócić wybierak obrotowy, aby wybrać żądaną prędkość (patrz „Przygotowanie produktów” na stronie PL10-PL11).



Po zakończeniu obróbki obrócić wybierak obrotowy z powrotem do pozycji „0” w celu wyłączenia i wyjąć wtyczkę z gniazdka. Przed wyjęciem przetworzonych produktów należy wyjąć ostrza tnące z miski.

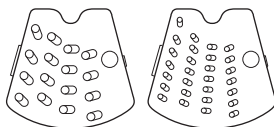
Uwaga:

- 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 ziemniaki.
- W przypadku trybu robienia soków należy najpierw włożyć do miski składniki stałe, a następnie włączyć płyn, nie przekraczając całkowitej pojemności 1,500 ml.
- Podczas obróbki produktów płynnych wraz kostkami lodu należy włożyć nie więcej niż 10 kostek (ok. 170 g).
- W trybie wyrabiania nie przekraczać ustalonej ilości produktów dla końcówki do wyrabiania, ponieważ mogą wystąpić wibracje.
- 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.
- Zależnie od prędkości i ilości użytych produktów mogą występować znaczne wibracje urządzenia. W takim przypadku należy przycisnąć pokrywkę miski oboma 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 przy użytkowaniu końcówki do wyrabiania 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 - 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

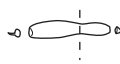






Ostrza szatkujące (grubo/cienko)
- używane do szatkowania i tarcia produktów.



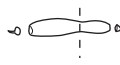
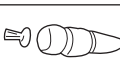

Ostrze do krojenia w paski
- używane do robienia frytek i szatkowania produktów.

Przygotowanie produktów do obróbki ostrzami do krojenia w plastry (grube/cienkie)

Funkcja	Produkt	Prędkość	Maks. jednorazowa ilość	Czas pracy (w przybliżeniu)	Metoda przygotowania
Plastry	Ogórek	2	700 g	-	    
	Cebula		700 g		
	Marchew		600 g		
	Pomidor		600 g		
	Kapusta		400 g		



Pokroić produkt, aby był na tyle mały, żeby się zmieścił do rury podawczej.

Przygotowanie produktów do obróbki ostrzami szatkującymi (grubo/cienko)

Funkcja	Produkt	Prędkość	Maks. jednorazowa ilość	Czas pracy (w przybliżeniu)	Metoda przygotowania
Szatkowanie	Ogórek	2	500 g	-	  
	Marchew		500 g		
	Pomidor		650 g		
	Ser		500 g		

Pokroić produkt, aby był na tyle mały, żeby się zmieścił do rury podawczej. Nie używać produktów twardych, jak parmezan.

Przygotowanie produktów do obróbki ostrzami do krojenia w paski

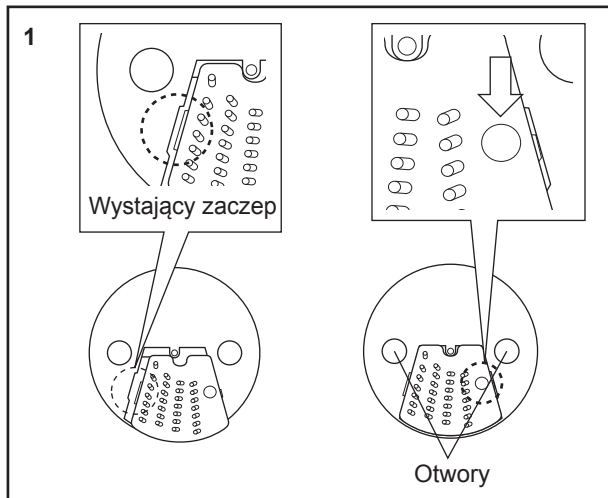
Funkcja	Produkt	Prędkość	Maks. jednorazowa ilość	Czas pracy (w przybliżeniu)	Metoda przygotowania
Frytki	Pomidor	2	800 g	-	 
Szatkowanie	Kapusta		500 g		

Pokroić produkt, aby był na tyle mały, żeby się zmieścił do rury podawczej.

Polski

ROBOT KUCHENNY • OSTRZA DO KROJENIA W PASTRY • OSTRZA SZATKUJĄCE • OSTRZA DO KROJENIA W PASKI •

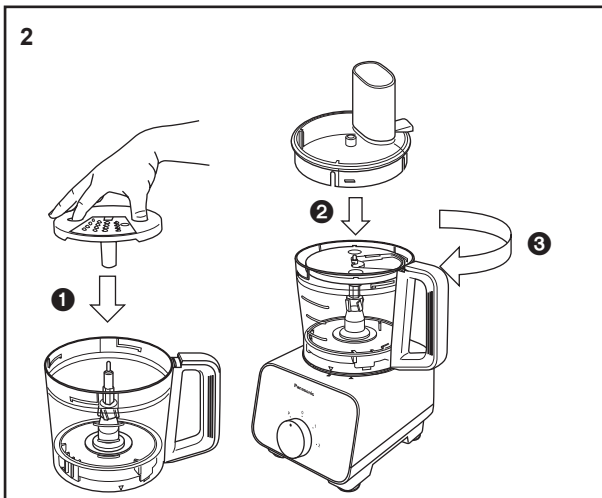
Sposób użytkowania: ostrza do krojenia w plastery (grube/cienkie), ostrza szatkujące (grubo/cienko), ostrza do krojenia w paski



Zahaczyć wystający zaczep ostrzy na bazie ostrzy i sprawdzić, czy jest prawidłowo osadzony. Naciśnąć na wgłębienie w ostrzu, jak na rys. powyżej, aż do usłyszenia zatrzaśnięcia.

Uwaga:

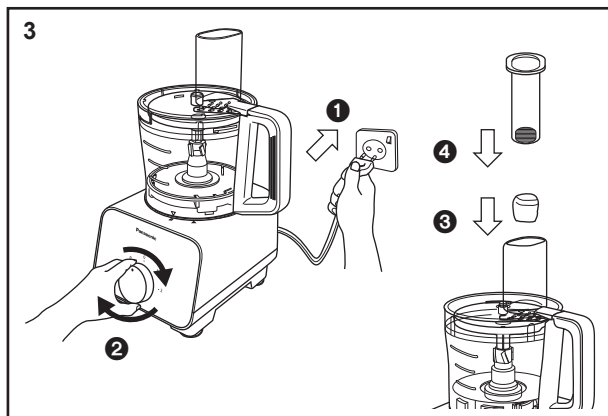
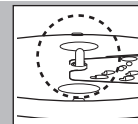
- Podczas umieszczania ostrzy w bazie należy uważać na ostre krawędzie ostrzy.
- Aby wyjąć ostrze, należy odwrócić bazę ostrzy i nacisnąć na odwrotną stronę wgłębienia w ostrzu.



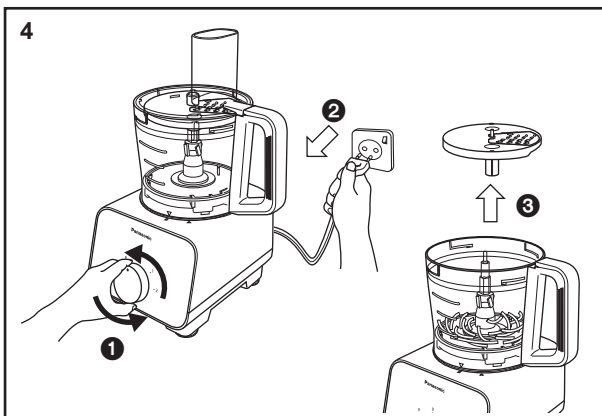
Włożyć palec i kciuk do otworów i chwycić bazę ostrzy. Włożyć zmontowaną bazę ostrzy do miski. Zamocować miskę na obudowie silnika, jak na str. PL9, następnie włożyć bazę ostrzy do miski. Założyć pokrywkę na miskę i obrócić ją w prawo, aż do usłyszenia kliknięcia.

Uwaga:

Po włożeniu sprawdzić, czy wałek napędowy wystaje z bazy ostrzy.



Włożyć wtyczkę do gniazdka i obrócić wybierak obrotowy, aby wybrać żądaną prędkość (patrz „Przygotowanie produktów” na str. PL13). Włożyć produkty do rury podawczej i docisnąć popychaczem.



Po zakończeniu obróbki obrócić wybierak obrotowy z powrotem do pozycji „0” w celu wyłączenia 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



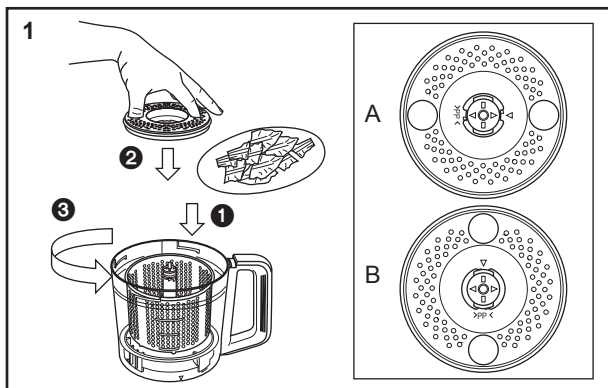
Rysunek 2

ROBOT KUCHENNY - CEDZAK DO SAŁATEK -

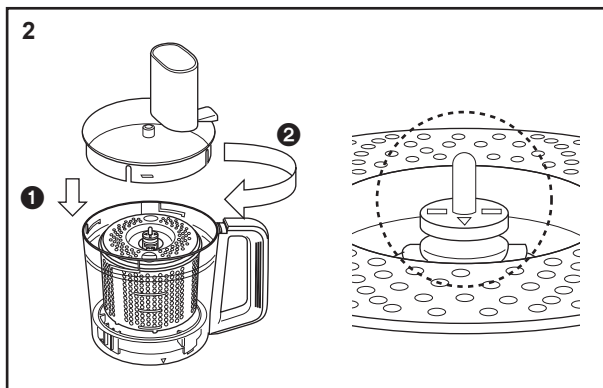
Przygotowanie produktów do obróbki cedzakiem do sałatek

Funkcja	Produkt	Prędkość	Maks. jednorazowa ilość	Czas pracy (w przybliżeniu)	Metoda przygotowania
Cedzak	Liście sałaty	1	100 g	20 ~ 40 sek.	 Pokroić w 3–5 cm kawałki.
	Kapusta		200 g	20 ~ 50 sek.	 Poszatkować w 1–3 mm kawałeczki.

Sposób użytkowania: cedzak do sałatek



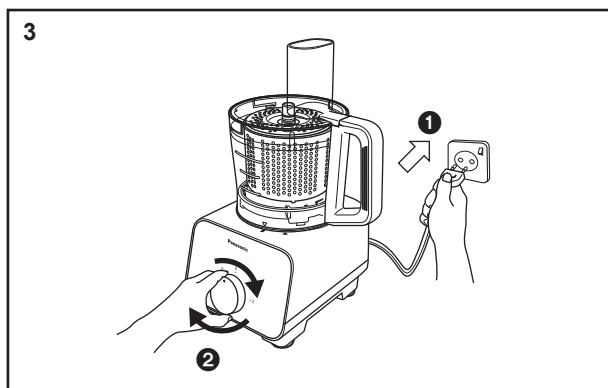
Po umieszczeniu cedzaka do sałatek w misce, włożyć produkty do cedzaka. Zamontować pokrywę cedzaka na cedzaku, aby zrównały się znaczki, jak na rys. A. Obrócić pokrywę cedzaka w lewo, aż do zrównania znaczków, jak na rys. B.



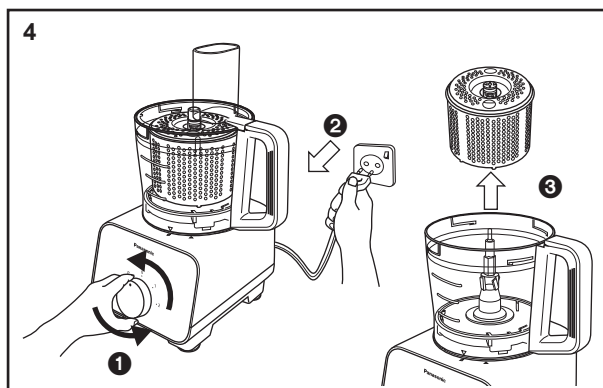
Założyć pokrywkę na miskę i obrócić ją w prawo, aż do usłyszenia kliknięcia. Założyć zespół miski na obudowę silnika, jak przedstawiono na str. PL10.

Uwaga:

Po włożeniu sprawdzić, czy wałek napędowy wystaje z cedzaka do sałatek.



Włożyć wtyczkę do gniazdka i obrócić wybierak obrotowy, aby wybrać żądaną prędkość.



Po zakończeniu obróbki obrócić wybierak obrotowy z powrotem do pozycji „0” w celu wyłączenia 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.
- 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 prędkości i ilości użytych produktów mogą występować znaczne wibracje urządzenia. W takim przypadku należy przycisnąć pokrywkę miski w celu przytrzymania jej podczas pracy urządzenia.

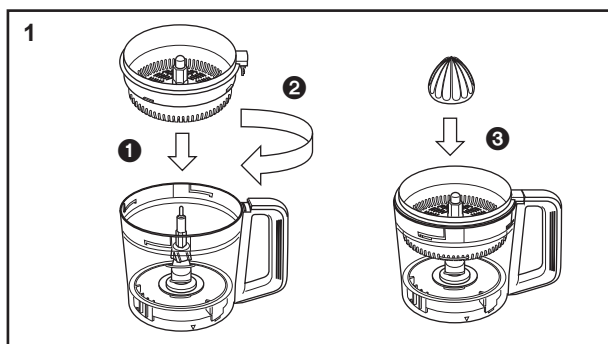
Polski

ROBOT KUCHENNY - PRASKA DO CYTRUSÓW -

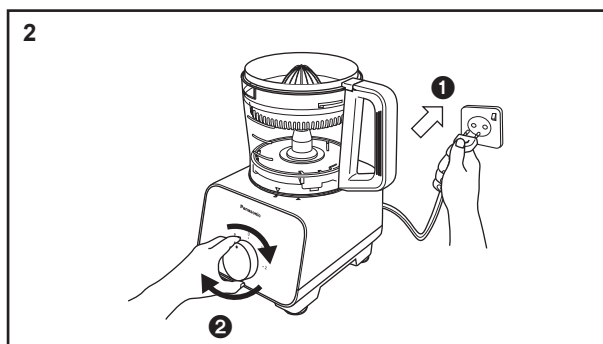
Przygotowanie produktów do obróbki praską do cytrusów

Funkcja	Produkt	Prędkość	Maks. jednorazowa ilość	Czas pracy (w przybliżeniu)	Metoda przygotowania
Wyciskanie	Cytrusy	1	1000 ml	-	 Przekroić owoc na pół.

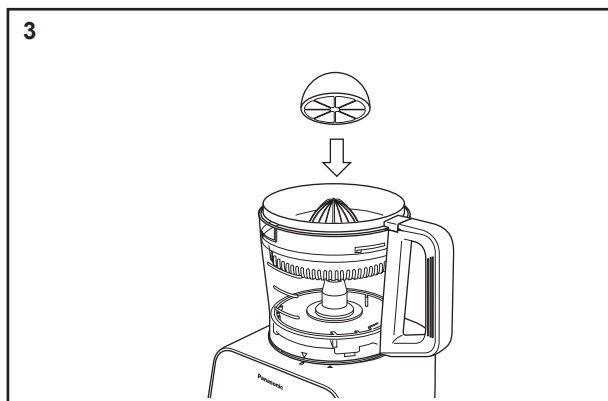
Sposób użytkowania: praska do cytrusów



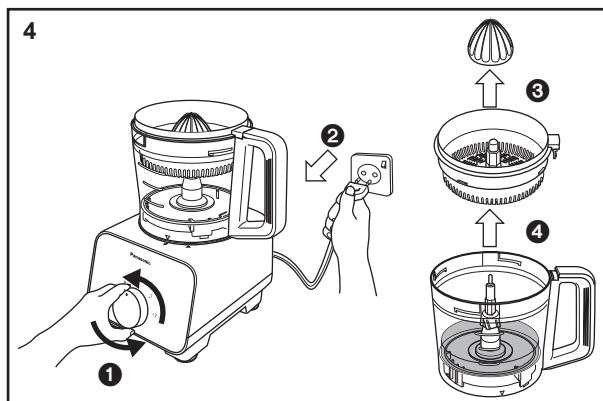
1 Założyć na miskę sitko wyciskarki cytrusów. Obrócić je w prawo, aż do usłyszenia kliknięcia. Zamontować stożek do wyciskania cytrusów na wałku napędowym.



2 Założyć zespół miski na obudowę silnika, jak przedstawiono na str. PL10. Włożyć wtyczkę do gniazdka i obrócić wybierak obrotowy, aby wybrać żądaną prędkość.



3 Umieścić połówkę owocu przeciętą stroną na górze stożka do wyciskania cytrusów i mocno nacisnąć do dołu, aby wycisnąć sok.



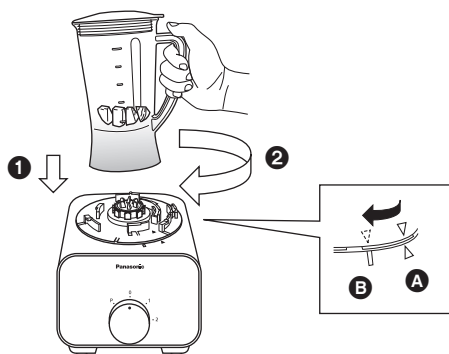
4 Po zakończeniu obróbki obrócić wybierak obrotowy z powrotem do pozycji „0” w celu wyłączenia i wyjąć wtyczkę z gniazdka. Przed wylaniem wyciśniętego soku zdjąć z miski praskę.

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 2.
- Nie dotykać stożka do wyciskania cytrusów, gdy się obraca.

BLENDER


Wprowadzenie



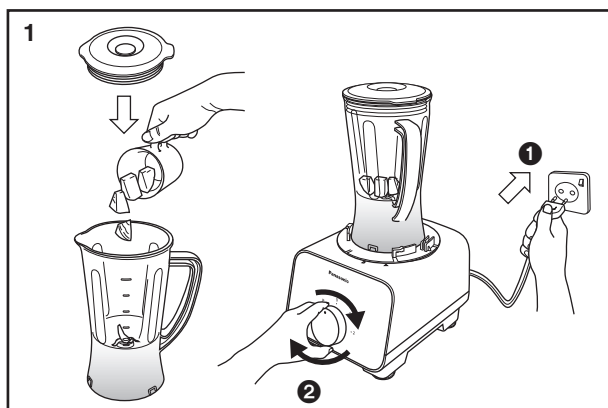
1. Umieścić dzbanek na górze obudowy silnika. Sprawdzić, czy trójkątny znaczek na dzbanku jest zrównany z trójkątnym znacznikiem na obudowie silnika, jak na rys. **A**.
2. Obrócić dzbanek w prawo, aż do usłyszenia kliknięcia. Sprawdzić, czy trójkątny znaczek na dzbanku jest zrównany z prostokątnym znacznikiem na obudowie silnika, jak na rys. **B**.

Aby zdemontować, należy wykonać te czynności w odwrotnej kolejności.

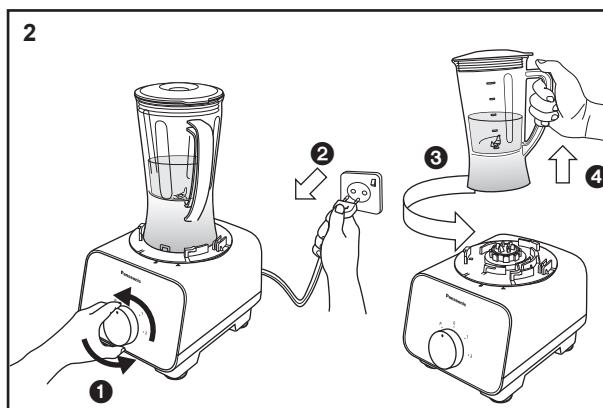
Przygotowanie składników do obróbki blenderem

Funkcja	Produkt	Prędkość	Maks. jednorazowa ilość	Czas pracy (w przybliżeniu)	Metoda przygotowania
Miksowanie	Owoce, warzywa	2	1000 ml	~ 2 min	 Pociąć w 1 cm kostkę.

Sposób użytkowania: blender



Włożyć produkty do dzbanka i zamknąć pokrywką. Zamontować blender na obudowie silnika, jak powyżej. Włożyć wtyczkę do gniazdka i obrócić wybierak obrotowy, aby wybrać żądaną prędkość.



Po zakończeniu obróbki obrócić wybierak obrotowy z powrotem do pozycji „0” w celu wyłączenia i wyjąć wtyczkę z gniazdka. Zdjąć blender z obudowy silnika i wyjąć produkty.

Uwaga:

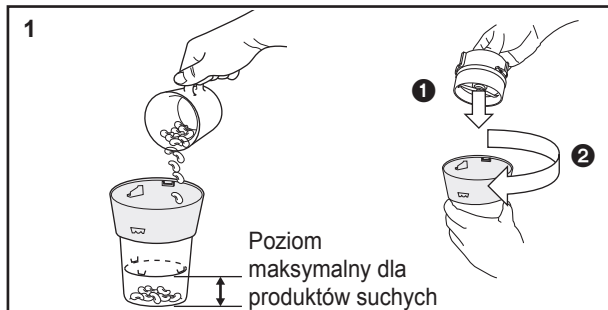
- Maksymalna objętość robocza: 1 l
- Produkty zabronione do obróbki w dzbanku: patrz str. PL6.
- Nie zaleca się miksowania twardych i lepkich produktów. Jednakże, jeśli zachodzi konieczność, można pokroić produkty w małe kawałki (np. marchewka w kostkę o wym. 1 cm³) i napchnąć dzbanek nie więcej niż 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.
- 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 pokrywki blendera. W przypadku wychłapania, „zatrzeć suchą ściereczką.
- Nie przekraczać nominalnego czasu trwania obróbki (2 minuty włączenia, 2 minuty wyłączenia).

MŁYNEK

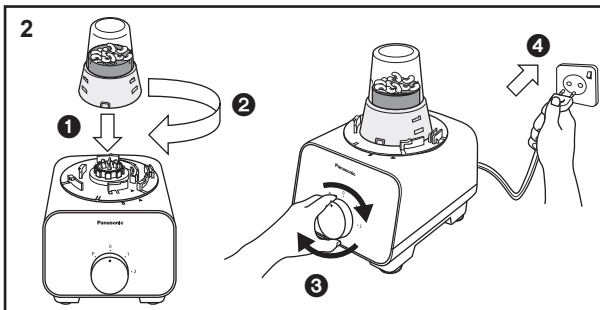
Przygotowanie składników do obróbki młynkiem

Funkcja	Produkt	Prędkość	Maks. jednorazowa ilość	Czas pracy (w przybliżeniu)	Metoda przygotowania
Rozgniatanie	Ziarna kawy	2	Do maks. poziomu	~ 60 sek.	-
	Pieprz				

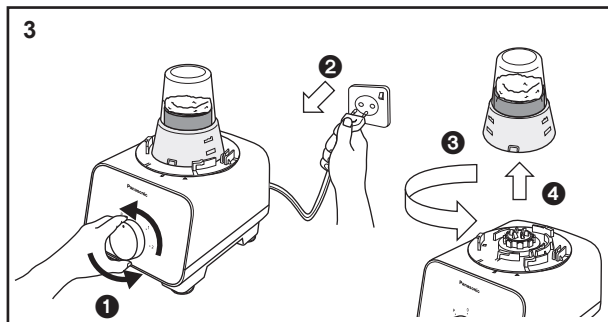
Sposób użytkowania: młynek



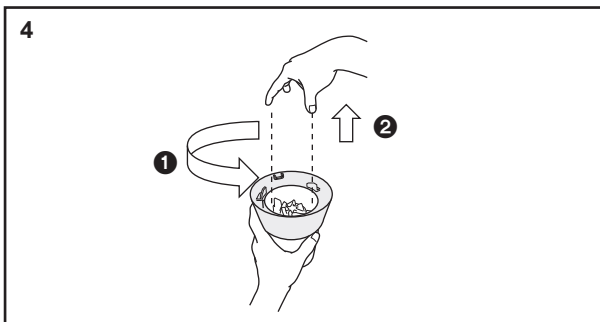
Odwrócić pojemnik młynka i napełnić produktami nie przekraczając wskazanego maksymalnego poziomu. Umieścić podstawę pojemnika młynka w pojemniku młynka i obrócić ją w prawo, aż do usłyszenia kliknięcia. Sprawdzić, czy żeberka na zewnętrznej powierzchni podstawy pojemnika młynka oraz wewnętrznej powierzchni pojemnika młynka są dobrze zaczepione.



Umieścić młynek na obudowie silnika. Obrócić młynek w prawo, aż do usłyszenia kliknięcia. Włożyć wtyczkę do gniazdka i obrócić wybierak obrotowy, aby wybrać żądaną prędkość.



Po zakończeniu obróbki obrócić wybierak obrotowy z powrotem do pozycji „0” w celu wyłączenia i wyjąć wtyczkę z gniazdka. Zdjąć młynek z obudowy silnika i wyjąć produkty.



Obrócić podstawę pojemnika młynka w lewo, aby odblokować i zdjąć z pojemnika młynka.

Uwaga:

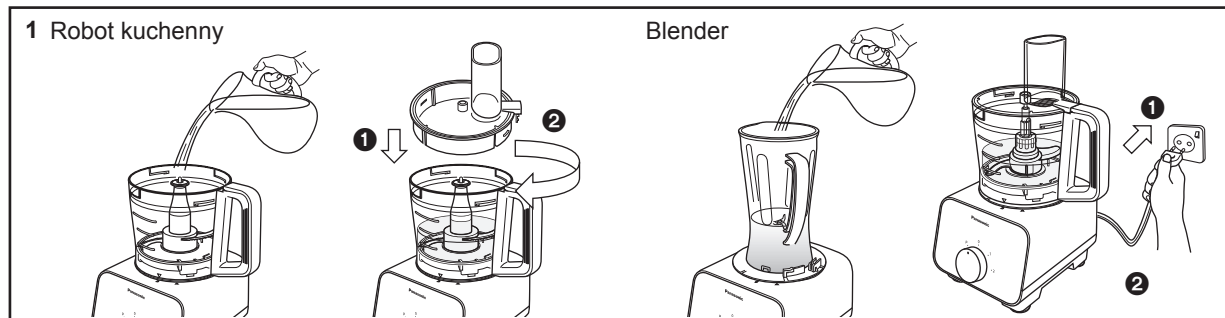
- Wyjmując produkty należy uważać na ostrza tnące.
- Nie przekraczać nominalnego czasu trwania obróbki (1 minuta włączenia, 2 minuty wyłączenia).
- Produkty zabronione: patrz str. PL6.
- Nie obsługiwać urządzenia z pustym młynkiem.
- Nie przekraczać maksymalnego poziomu i zmniejszyć ilość składników, gdy urządzenia wydaje niestandardowe dźwięki i wibracje podczas pracy.

PO UŻYCIU

Czyszczenie

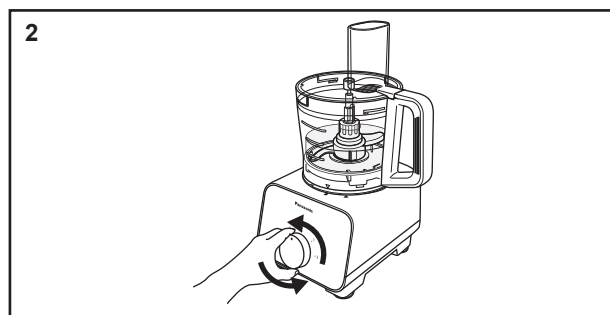
Mycie wstępne

Mycie wstępne ułatwia czyszczenie. Może być stosowane do mycia ostrzy tnących i blendera. W celu wykonania mycia wstępnego należy wykonać następujące kroki.



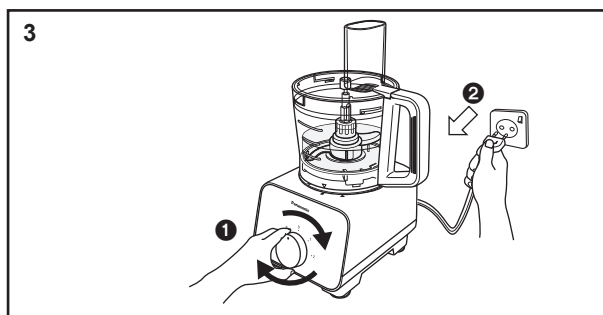
Włożyć użyty przyrząd do miski i nalać wody, aż do zanurzenia przyrządu (maks. 500 ml). Założyć pokrywkę na miskę i obrócić ją w prawo, aż do usłyszenia kliknięcia.

W przypadku blendera nalać do dzbanka 500 ml wody i zakryć pokrywką. Włożyć wtyczkę do gniazdka.



Robot kuchenny: Obrócić wybierak obrotowy w pozycję „IMPULS” 5–10 razy.

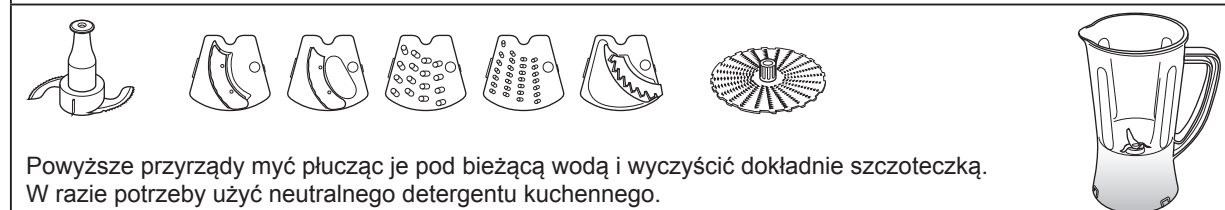
Blender: obrócić przełącznik obrotowy, aby wybrać prędkość 2 i uruchomić na 10–20 sek.



Obrócić wybierak obrotowy z powrotem do pozycji „0” w celu wyłączenia 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. Wyrzeć 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

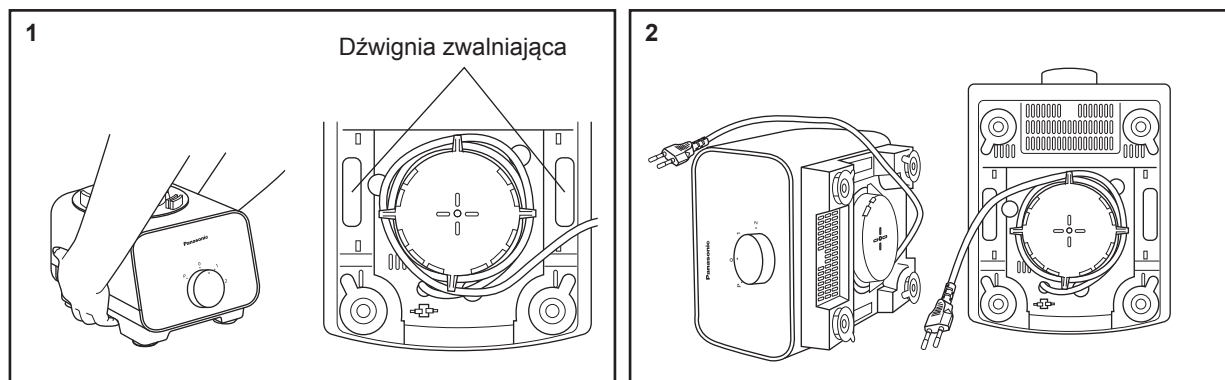
Miska i pokrywa miski tego urządzenia mogą być myte w zmywarkach.

Uwaga:

- Nie umieszczać tych przyrządów w pobliżu obszaru grzałki zmywarki, ponieważ wysoka temperatura może uszkodzić ich części.

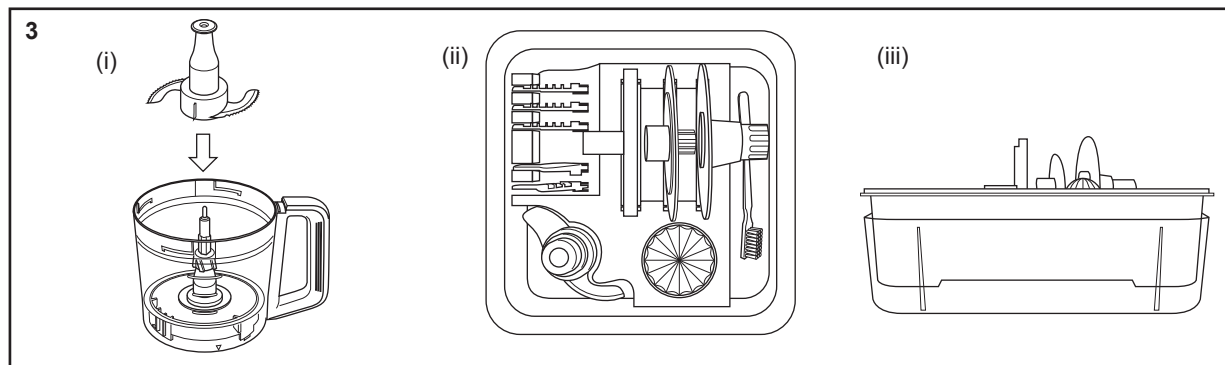
Przechowywanie

Przed odstawieniem na czas przechowywania należy sprawdzić, czy wszystkie przyrządy i miska zostały zdjęte z obudowy silnika.



W celu zwolnienia zassania podstawki gumowej obudowy silnika należy nacisnąć jednocześnie dźwignię znajdujące 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.
Urządzenie nie działa nawet wówczas, gdy wybierak obrotowy jest aktywny.	<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.● Produkty zakleszczyły się.<ul style="list-style-type: none">➔ Usunąć ostrożnie produkty i sprawdzić, czy użyta ilość jest taka, jak przewidziana przez producenta.
Urządzenie zatrzymuje się nagle podczas działania.	<ul style="list-style-type: none">● Wyłącznik zabezpieczający obwód został aktywowany. (Patrz strona PL8)<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. 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.
Podczas pracy występują niestandardowe wibracje.	<ul style="list-style-type: none">● Gumowe przyssawki i/lub blat nie są czyste.<ul style="list-style-type: none">➔ Wytrzeć 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.
Faktura i konsystencja przetwarzanych produktów nie jest odpowiednia.	<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 przygotowanie 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.● 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.

Polski

PL21

SPECYFIKACJA

Nr modelu	MK-F500	
Funkcja	Robot kuchenny	Blender i młynek
Zasilanie	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz	
Nominalny pobór mocy	180 - 200 W	
Przełącznik	Wybierak obrotowy	
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)	3,1 kg	Blender: 2,8 kg Młynek: 2,6 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 strony, 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	88 (dB (A) re. 1 pW)	88 (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 zapobiegasz 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
SUOJAKATKAISIJA	F18
TURVALUKKO	F19
PURKAMINEN	F19
MONITOIMIKONE	
(i) ESITTELY	F10
(ii) HIENONNUSTERÄ • TAIKINATERÄ • VATKAUSTERÄ • RAASTINTERÄ	F110 - F112
- Ainesten valmistelu	
- Käyttäminen	
(iii) VIIPALOINTITERÄT • SILPPURITERÄT • SUIKALOINTITERÄ	F113 - F114
- Ainesten valmistelu	
- Käyttäminen	
(iv) SALAATTILINKO	F15
- Ainesten valmistelu	
- Käyttäminen	
(v) SITRUSPUSERRIN	F16
- Ainesten valmistelu	
- Käyttäminen	
TEHOSEKOITIN	
(i) ESITTELY	F17
(ii) TEHOSEKOITIN	F17
- Ainesten valmistelu	
- Käyttäminen	
KUIVAMYLLY	
(i) KUIVAMYLLY	F18
- Ainesten valmistelu	
- Käyttäminen	
KÄYTÖN JÄLKEEN	F19 - F20
VIANETSINTÄ	F21
TEKNISET TIEDOT	F22

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.)

➔ Viallisen 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:

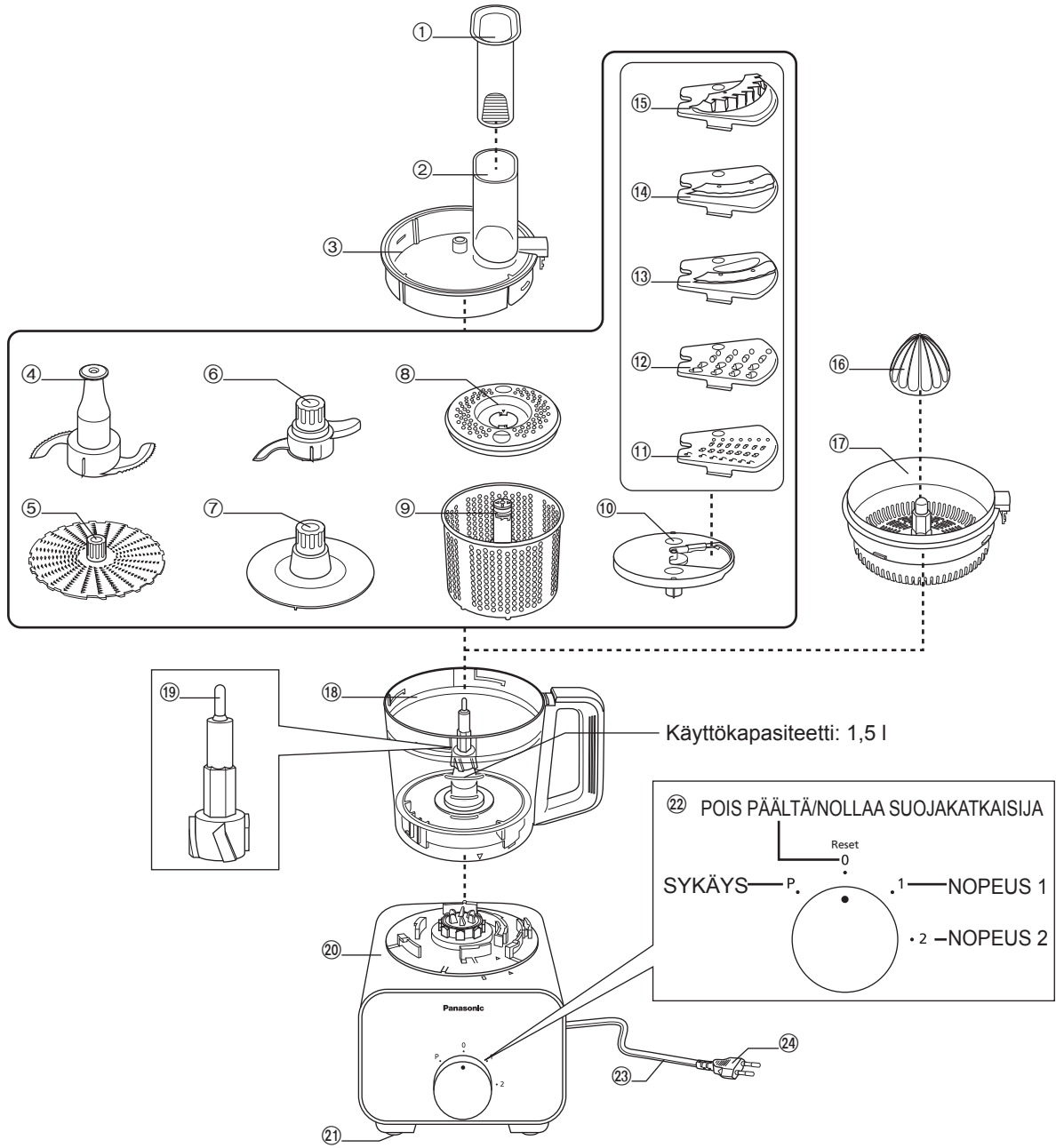
Lisävarusteet	Kuvaus
Hienonnusterä	Kovat ainekset, sitkeät ainekset, esim. kahvipavut, kuivatut soijapavut, pakasteet, kuivattu kalmari jne.
Viipalointiterät, silppuriterät ja suikalointiterä	Ainekset, joissa on paljon kovia kuituja, sitkeät ainekset, liian pehmeät ainekset, esim. kovat vihannekset, 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 työnkin
2. Syöttöputki
3. Kulhon kansi
4. Hienonnusterä
5. Raastinterä
6. Taikinaterä
7. Vatkausterä
8. Salaattilingon kansi
9. Salaattilinko
10. Teräpidike
11. Hieno silppuriterä
12. Karkea silppuriterä

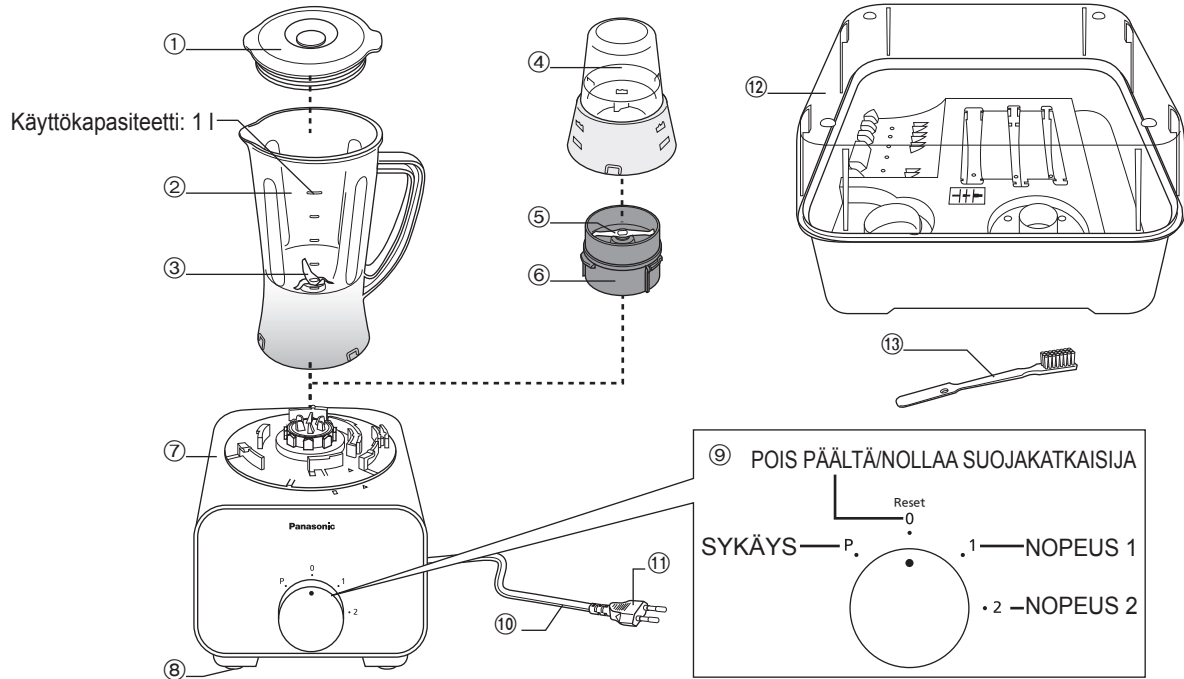
13. Ohut viipalointiterä
14. Paksu viipalointiterä
15. Suikalointiterä
16. Sitruspusertimen puserrusosa
17. Sitruspusertimen siivilä
18. Kulho
19. Käyttöakseli
20. Moottorin kotelo
21. Kumijalka
22. Kiertokytkin
23. Johto
24. *Pistoke

*Pistokkeen muoto voi erota kuvan pistokkeesta.

FI7

OSIEN NIMET

Tehosekoitin, kuivamyly ja lisävarusteet



- | | | |
|--------------------------------|---------------------------|--------------------|
| 1. Tehosekoittimen kansi | 6. Myllyn säiliön jalusta | 11. *Pistoke |
| 2. Tehosekoittimen kannu | 7. Moottorin kotelo | 12. Säilytyskotelo |
| 3. Tehosekoittimen leikkuuterä | 8. Kumijalka | 13. Harja |
| 4. Myllyn säiliö | 9. Kiertokytkin | |
| 5. Myllyn leikkuuterä | 10. Johto | |

*Pistokkeen muoto voi erota kuvan pistokkeesta.

SUOJAKATKAISIJA

Laitteessa on katkaisija, joka pysäyttää moottorin, jos moottori ylikuormittuu.

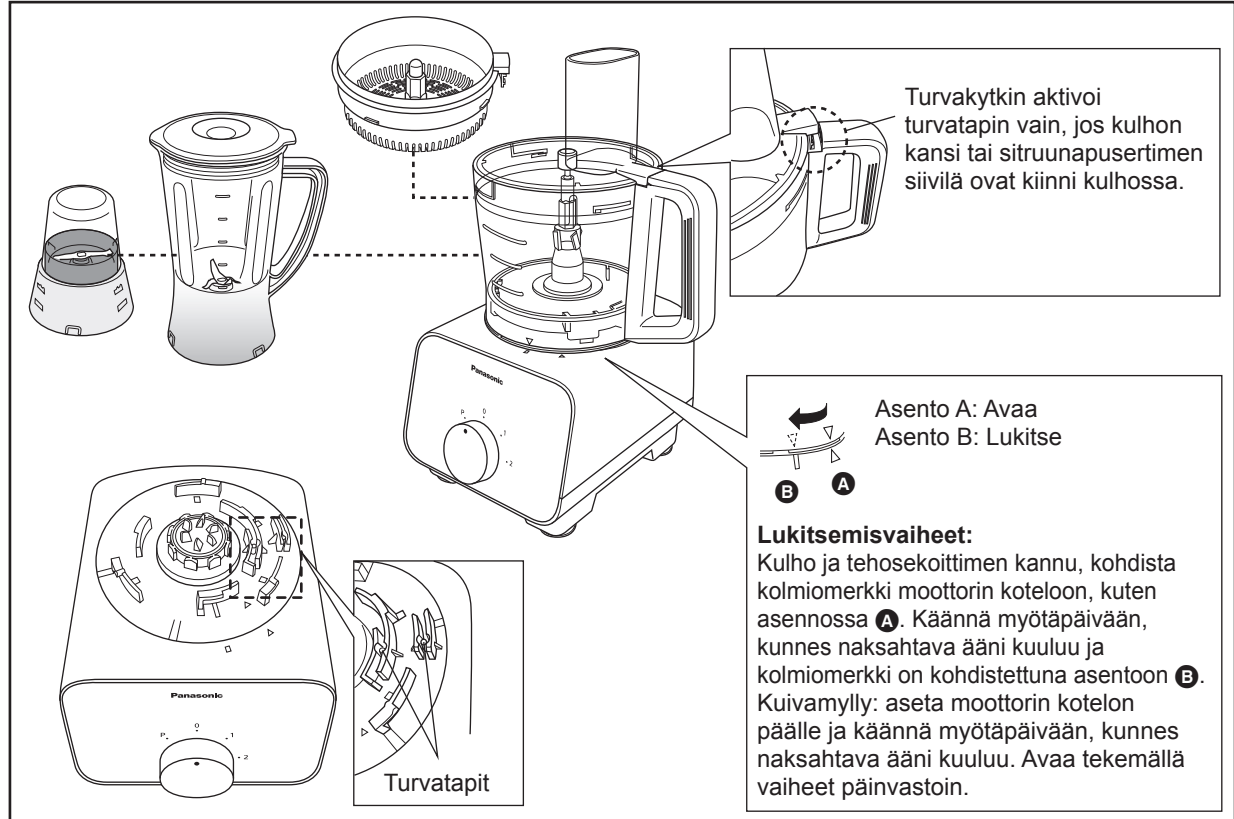
Kun katkaisija sammuttaa moottorin ylikuormittumisen takia, käännä kiertokytkin pois päältä asentoon "0" ja noudata alla olevia ohjeita:

1. Vähennä aineiden määrä vähintään puoleen ja toista toiminto.
2. Jos laite ei vielä käännisty, käännä kiertokytkin uudelleen pois päältä asentoon "0" ja toista toiminto.
3. Jos kyseessä on jokin muu häiriö, ota yhteyttä lähimpään huoltoliikkeeseen.

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 myllyn säiliö eivät ole kunnolla lukittuina moottorin koteloon.



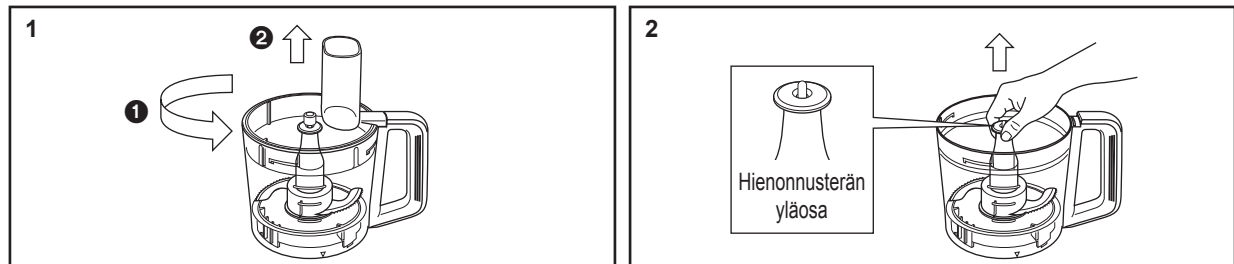
Huomautus:

- Älä työnnä turvatappia tai turvavipua millään esineellä, puikolla jne.
- Älä kaada nesteitä tai aineksia turvatapin tai turvavivun alueelle.
- Pidä turvatapin 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.

PURKAMINEN

Purkaminen pakkaustilasta



Käännä kulhon kanta vastapäivään ja nosta se irti kulhosta.

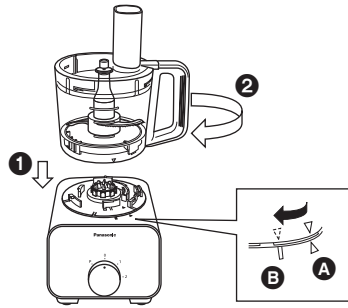
Pidä hienonusterän yläosasta kiinni ja nosta se pois kulhosta.

Huomautus:

Varo hienonusterän teräviä reunoja, kun irrotat sitä kulhosta.

MONITOIMIKONEEN ESITTELY

On erittäin suositeltavaa puhdistaa kaikki lisälaitteet ja lisävarusteet sekä kuivata ne hyvin ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa. Katso puhdistusohjeet sivuilta F119 – F120. Irrota laite sähköverkosta, kun kokoat sitä. Varmista, että kiertokytkin on pois päältä asennossa "0" ennen kuin liität sen sähköverkkoon. Katso sivulta F120 kohdasta "Varastointi", miten moottorin kotelo asetetaan uudelleen.



1. Aseta kulho moottorin kotelon päälle siten, että merkki kohdistuu, kuten kuvassa **A**.
2. Käännä kulhoa myötäpäivään, kunnes kuulet naksahdavan äänen. Varmista, että kulhon kolmiomerkki kohdistuu moottorin kotelon suorakulmiomerkkiin, kuten kuvassa **B**.

Pura tekemällä kokoamisvaiheet päinvastaisessa järjestyksessä.




MONITOIMIKONE: HIENONNUSTERÄ • TAIKINATERÄ • VATKAUSTERÄ • RAASTINTERÄ

Ainesten valmistelu käytettäessä hienonnusterää

Toiminto	Aines	Nopeus	Määrä	Käyttöaika (noin)	Valmistelu
Hienonnus	Liha	2	50–400 g	5–50 s	Poista kaikki nahka, luut ja jätteet, paloitele 2–3 cm:n kuutioiksi.
	Kala		50–500 g	3–20 s	
Pilkkominen	Sipuli	1 (Jaksottainen)	150–500 g	4–15 kertaa	Kuori, paloitele 2–3 cm:n kuutioiksi.
	Valkosipuli	2	5–500 g	10–30 s	Kuori.
	Porkkana		50–450 g	10–30 s	Kuori, paloitele 2–3 cm:n kuutioiksi.
	Persilja		5–70 g	10–40 s	Poista varret.
	Sienet		30–250 g	3–15 s	Paloitele 2–3 cm:n kuutioiksi.
Murskaaminen	Parmesaanijuusto	2	10–200 g	10–60 s	Paloitele 2–3 cm:n kuutioiksi.
Soseutus	Kuoritut perunat	SYKÄYS	100–400 g	3–15 kertaa	Paloitele 2–3 cm:n kuutioiksi. Älä käsittele liikaa.
Pakasteet	Pakastettu banaani	2	250–450 g	30–180 s	Paksuus 1–2 cm, puolijäätynään, ts. hammastikku menee sisään.
Jäämurska	Jääkuutiot	2	noin 10 kpl	noin 20 s	2–3 cm:n jääkuutiot.
Jauhaminen	Pähkinät	2	10–200 g	15–30 s	Poista pähkinän kuori.
Tahna	Paahdetut pähkinät	2	100–400 g	5–10 min	Poista pähkinän kuori.
Murut	Pehmeä vaalea leipä	2	10–200 g	15–60 s	Viipaloi pehmeä leipä 6–8 palaan.

MONITOIMIKONE: HIENONNUSTERÄ • TAIKINATERÄ • VATKAUSTERÄ • RAASTINTERÄ



Ainesten valmistelu käytettäessä hienonnusterää

Toiminto	Aines	Nopeus	Enimmäismäärä kerralla	Käyttöaika (noin)	Valmistelu
Taikina (leivonnaiset)	Jauhot	2	noin 300 g	noin 120 s	 Käytetään leivonnaisten, kuten leivosten ja kakkujen tekemiseen.
Mehun valmistus	Hedelmät, neste jne.	2	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.	2	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.

Ainesten valmistelu käytettäessä taikinaterää

Toiminto	Aines	Nopeus	Enimmäismäärä kerralla	Käyttöaika (noin)	Valmistelu
Taikina (leipä)	Leipäjauho	2	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		

Ainesten valmistelu käytettäessä vatkausterää

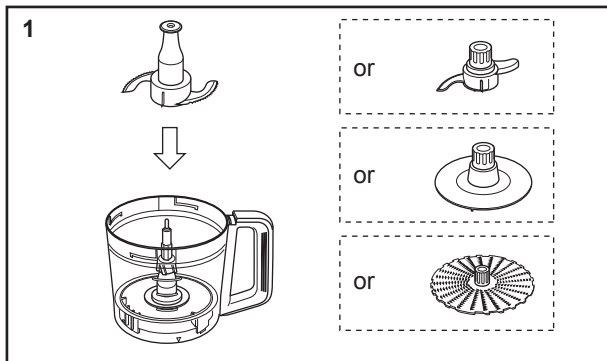
Toiminto	Aines	Nopeus	Enimmäismäärä kerralla	Käyttöaika (noin)	Valmistelu
Vatkaaminen	Munanvalkuainen	2	2–6 kpl	50–90 s	 Erottele valkuainen ja keltuainen ja tee pehmeää marenkia.
	Kerma		100–300 ml	15 s - 2 min	 Käytä tuoretta kermaa, rasvapitoisuus 35% tai korkeampi, lämpötila 5 °C.

Ainesten valmistelu käytettäessä raastinterää

Toiminto	Aines	Nopeus	Enimmäismäärä kerralla	Käyttöaika (noin)	Valmistelu
Raastaminen	Porkkana	2	200 g	-	Paloittele 2–3 cm:n kuutioiksi.
	Omena		200 g		
	Kurkku		200 g		

MONITOIMIKONE: HIENONNUSTERÄ • TAIKINATERÄ • VATKAUSTERÄ • RAASTINTERÄ

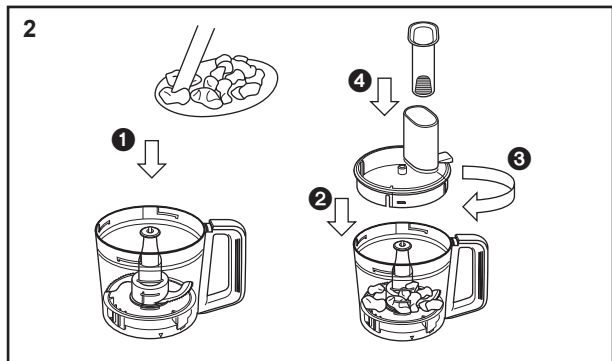
Käyttäminen: Hienonusterä • Taikinaterä • Vatkausterä • Raastinterä



Aseta hienonusterä (taikinaterä tai vatkausterä tai raastinterä) kulhoon.

Huomautus:

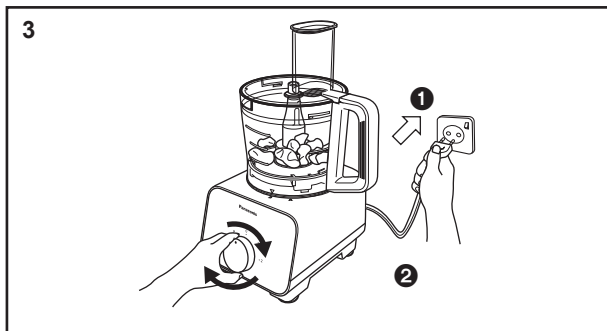
Varmista hienonusterässä, että käyttöakseli työntyy esiin hienonusterästä asetuksen jälkeen.



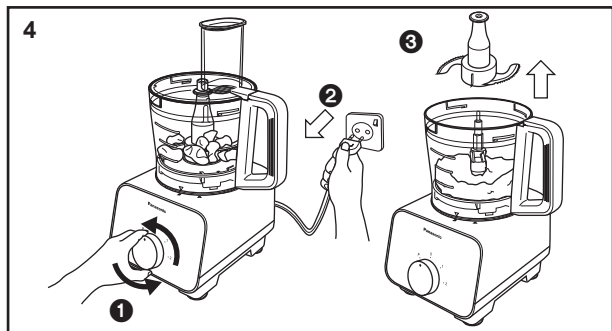
Laita ainekset kulhoon. Aseta kulhon kansi kulhon päälle ja käännä sitä myötäpäivään, kunnes kuulet naksahdavan äänen. Laita aineiden työnnin syöttöputkeen. Kiinnitä kulho-osa moottorin koteloon, kuten sivulla FI10.

Huomautus:

Raastinterässä aseta ainekset raastinterän päälle ja levitä ne tasaisesti.



Kytke pistoke pistorasiaan ja käännä kiertokytkintä valitaksesi tarvittavan nopeuden (katso "Ainesten valmistelu" sivulta FI10–FI11).

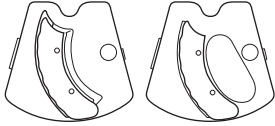


Kun valmistus on päättynyt, palauta kiertokytkin pois päältä asentoon "0" ja irrota pistoke pistorasiasta. Irrota hienonusterä kulhosta ennen käsiteltävien aineiden poistamista.

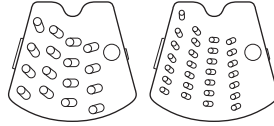
Huomautus:

- Varmista aina, että hienonusterä on paikoillaan ennen kuin lisäät 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, ts. keitetyt perunat.
- Valmistaussasi mehua laita kiinteät aineet ensin kulhoon, sen jälkeen nestemäiset aineet, kokonaismäärä ei saa olla yli 1 500 ml.
- Jos lisäät nesteeseen jääkuutioita, älä laita yli 10 kpl kuutioita (noin 170 g).
- Älä ylitä taikinaterälle annettuja ainesmääriä, sillä se voi aiheuttaa epänormaalia tärinää.
- Älä vatkaa kermää liikaa, sillä siihen voi silloin muodostua voikokkareita.
- Erilaisista kuohukermoista tulee erilaisia tuloksia. Suosittelemme jatkamaan vatkausta, kunnes seosta on vatkattu riittävästi.
- Laitteessa on huomattavaa tärinää nopeudesta ja aineiden määrästä riippuen. Pidä siinä tapauksessa kulhon kantta kiinni molemmiin käsiin 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 taikinaterällä saattaa aiheuttaa epänormaalia tärinää. Vähennä ennen valmistuksen aloittamista 1–2 rkl vettä annetusta kokonaismäärästä ja lisää vesi vähitellen valmistuksen aikana, mikäli tarpeen.

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	Nopeus	Enimmäismäärä kerralla	Käyttöaika (noin)	Valmistelu
Viipalointi	Kurkku	2	700 g	-	<p>Leikkaa aines riittävän pieneksi mahtumaan syöttöputkeen.</p>
	Sipuli		700 g		
	Porkkana		600 g		
	Peruna		600 g		
	Kaali		400 g		

Ainesten valmistelu käytettäessä silppuriteriä (karkea/hieno)

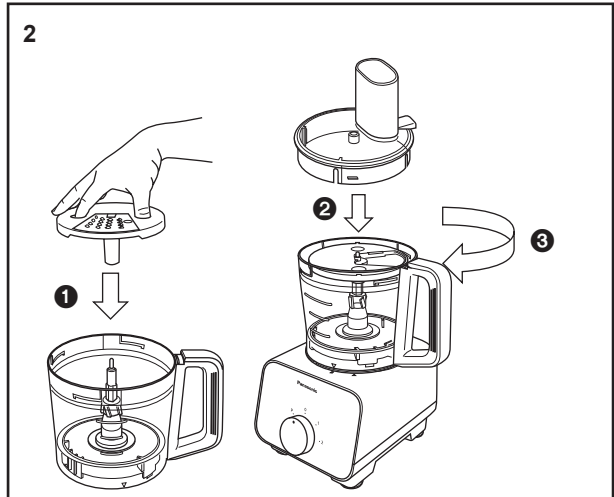
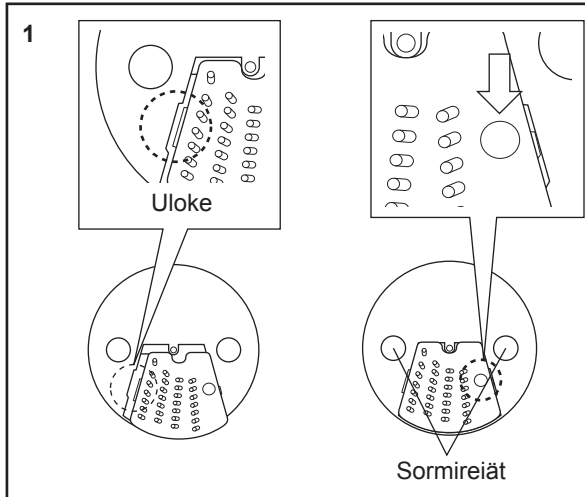
Toiminto	Aines	Nopeus	Enimmäismäärä kerralla	Käyttöaika (noin)	Valmistelu
Silppuaminen	Kurkku	2	500 g	-	<p>Leikkaa aines riittävän pieneksi mahtumaan syöttöputkeen.</p>
	Porkkana		500 g		
	Peruna		650 g		
	Juusto		500 g		<p>Leikkaa aines riittävän pieneksi mahtumaan syöttöputkeen. Älä käytä kovia aineksia, kuten parmesaania.</p>

Ainesten valmistelu käytettäessä suikaloointiteriä

Toiminto	Aines	Nopeus	Enimmäismäärä kerralla	Käyttöaika (noin)	Valmistelu
Ranskalaiset perunat	Peruna	2	800 g	-	<p>Leikkaa aines riittävän pieneksi mahtumaan syöttöputkeen.</p>
Silppuaminen	Kaali		500 g		

MONITOIMIKONE: VIIPALOINTITERÄT • SILPPURITERÄT • SUIKALOINTITERÄ

Käyttäminen: 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 naksahtava ääni kuuluu.

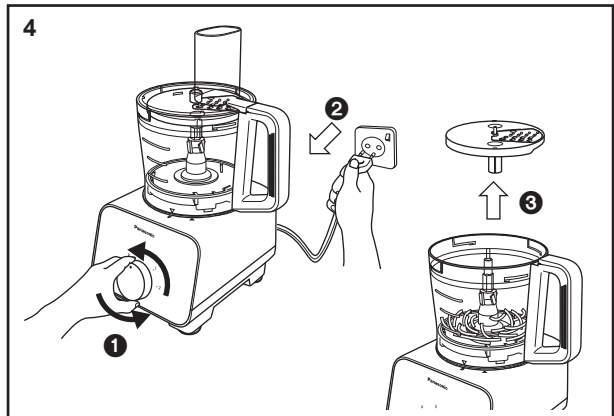
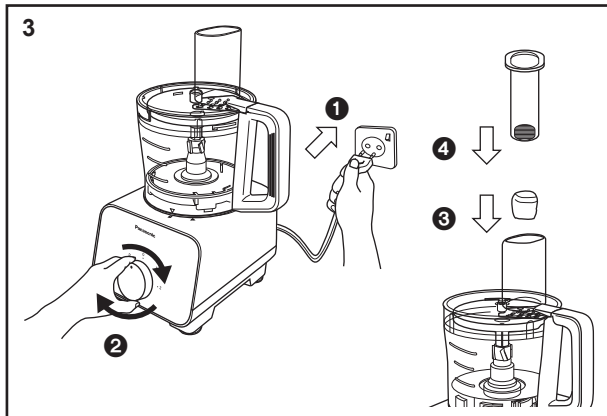
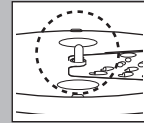
Työnnä etusormi ja peukalo sormireikiin tarttuaksesi teräpidikkeeseen. Aseta koottu teräpidike kulhoon. Kiinnitä kulho moottorin koteloon, kuten sivulla FI9, aseta sitten teräpidike kulhoon. Aseta kulhon kansi kulhon päälle ja käännä sitä myötäpäivään, kunnes kuulet naksahnavan äänen.

Huomautus:

- Varo terien teräviä reunoja, kun asetat niitä teräpidikkeeseen.
- Irrota terä kääntämällä teräpidike ylösalaisin ja työntämällä terän koloista vastakkaiselta puolelta.

Huomautus:

Varmista, että käyttöakseli työnny esiin teräpidikkeestä asettamisen jälkeen.



Kytke pistoke pistorasiaan ja käännä kiertokytkintä valitaksesi tarvittavan nopeuden (katso "Ainesten valmistelu" sivulta FI13). Laita ainekset syöttöputkeen ja työnnä niitä alaspäin ainesten työntimellä.

Kun valmistus on päättynyt, palauta kiertokytkin pois päältä asentoon "0" ja irrota pistoke pistorasiasta. Irrota teräpidike kulhosta ennen käsiteltyjen ainesten poistamista.

Huomautus:

- Kun sinulla on pitkiä tai kapeita aineksia, aseta ne syöttöputken etuseinä vasten, kuten kuvassa 1, jotta vältät niiden epätasaisen käsittelyn.
- Hävitä kaikki käsittelemättömien ainesten jäte.
- Kohdista korkeakuituiset ainekset kuten näytetään kuvassa 2, jotta käsittely on tasaista.



Kuva 1

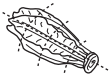



Kuva 2

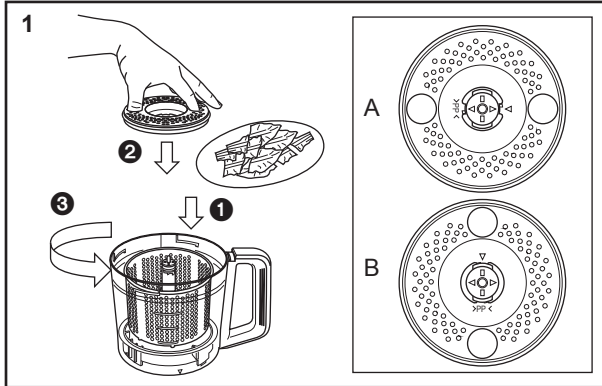
Suomi

MONITOIMIKONE: SALAATILINKO

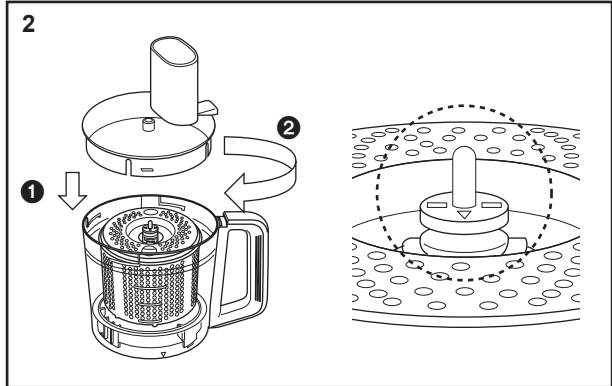
Ainesten valmistelu salaattilingoon

Toiminto	Aines	Nopeus	Enimmäismäärä kerralla	Käyttöaika (noin)	Valmistelu
Linko	Salaatinlehdet	1	100 g	20–40 s	 Paloittele 3–5 cm:n viipaleiksi.
	Kaali		200 g	20–50 s	 Silputtuna 1–3 mm.

Käyttäminen: Salaattilingo



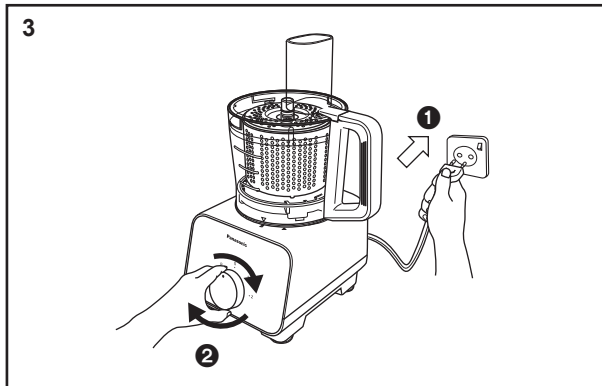
Kun olet asettanut salaattilingon kulhoon, aseta ainekset salaattilingoon. Aseta lingon kansi salaattilingon päälle siten, että merkki kohdistuu, kuten kuvassa A. Käännä lingon kantta vastapäivään, kunnes merkki kohdistuu, kuten kuvassa B.



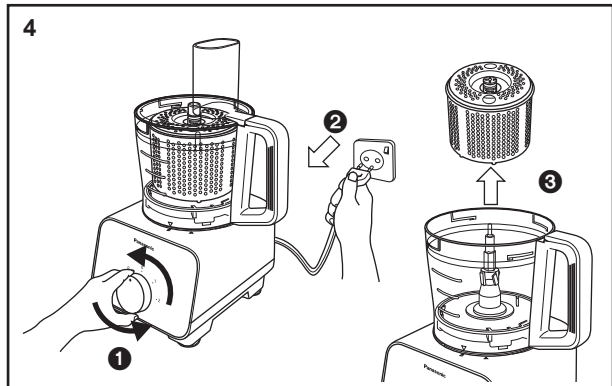
Aseta kulhon kansi kulhon päälle ja käännä sitä myötäpäivään, kunnes kuulet naksahdavan äänen. Kiinnitä kulho-osa moottorin koteloon, kuten sivulla F110.

Huomautus:

Varmista, että käyttöakseli työnny esiin salaattilingosta asettamisen jälkeen.



Kytke pistoke pistorasiaan ja käännä kiertokytkintä valitaksesi tarvittavan nopeuden.




Kun valmistus on päätynyt, palauta kiertokytkin pois päältä asentoon "0" ja irrota pistoke pistorasiasta. Poista salaattilingo kulhosta.

Huomautus:

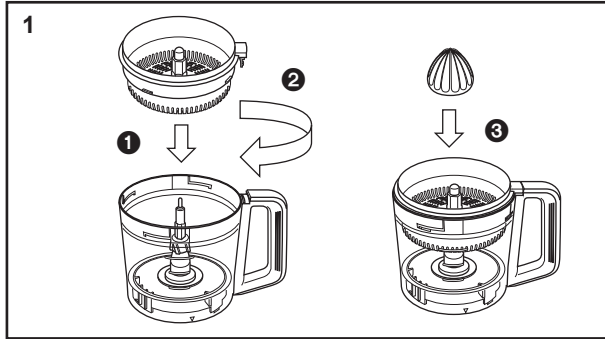
- Salaattilingon enimmäistoimintakapasiteetti: joko 200 g tai salaattilingon enimmäiskorkeus, kumpi saavutetaan ensin.
- Kielletyt ainekset, katso sivu F16.
- Varmista, että ainekset levittyvät tasaisesti salaattilingoon ennen käsittelyn aloittamista.
- Varmista aina ennen käyttämistä, että lingon kansi on kiinnitetty salaattilingon päälle, muutoin ainekset voivat tulla ulos ja levitä pitkin kulhoa.
- Laitteessa on huomattavaa värinää nopeudesta ja aineiden määrästä riippuen. Pidä siinä tapauksessa kulhon kantta kiinni tukeaksesi sitä käytön aikana.

MONITOIMIKONE: SITRUSPUSERRIN

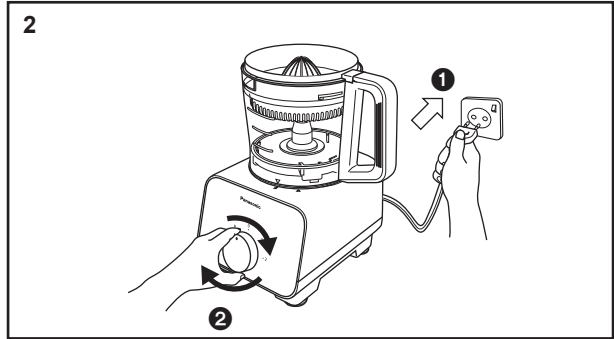
Ainesten valmistelu sitruspusertimeen

Toiminto	Aines	Nopeus	Enimmäismäärä kerralla	Käyttöaika (noin)	Valmistelu
Puristaminen	Sitruhedelmä	1	1000 ml	-	 Puolita hedelmät.

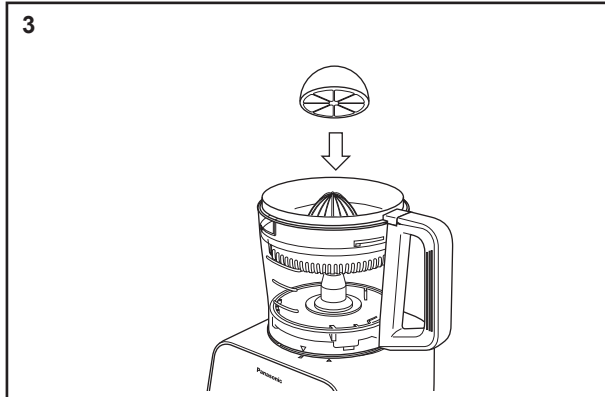
Käyttäminen: Sitruspuserrin



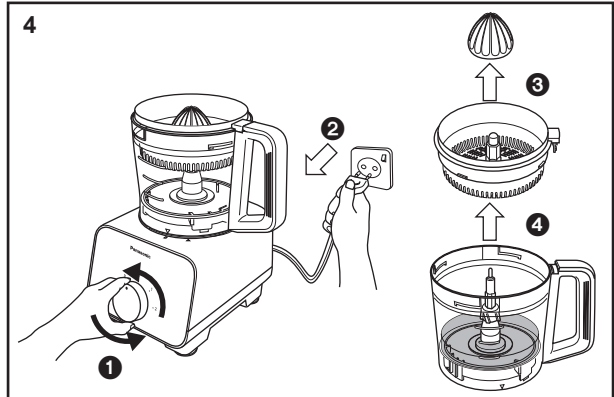
Aseta sitruunapusertimen siivilä kulhoon. Käännä sitä myötäpäivään, kunnes kuulet naksahdavan äänen. Kiinnitä sitruspusertimen puserrusosa käyttöakseliin.



Kiinnitä kulho-osa moottorin koteloon, kuten sivulla F10. Kytke pistoke pistorasiaan ja käännä kiertokytkintä valitaksesi tarvittavan nopeuden.



Aseta hedelmäpuolikas leikattu puoli sitruspusertimen puserrusosaa vasten ja paina tasaisesti alas mehun saamiseksi.



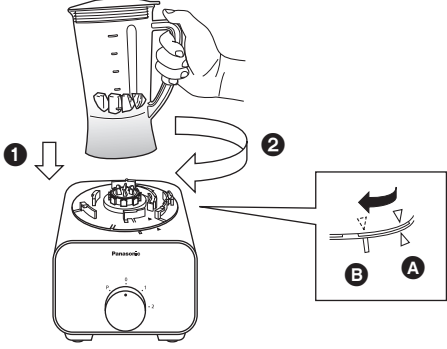
Kun valmistus on päättynyt, palauta kiertokytkin pois päältä asentoon "0" ja irrota pistoke pistorasiasta. Poista sitruspuserrinosa kulhosta ennen mehun kaatamista.

Huomautus:

- Varmista aina ennen käyttämistä, että puserrusosa on sitruspusertimessa.
- Pysäytä käyttö silloin tällöin poistaaksesi sitruunapusertimen siivilään jääneen hedelmälihan. Tämä helpottaa mehun pusertamista.
- Emme suosittele sitruspusertimen käyttöä nopeudella 2.
- Vältä koskemasta sitruspusertimen puserrusosaan sen pyöriessä.

TEHOSEKOITIN


Esittely



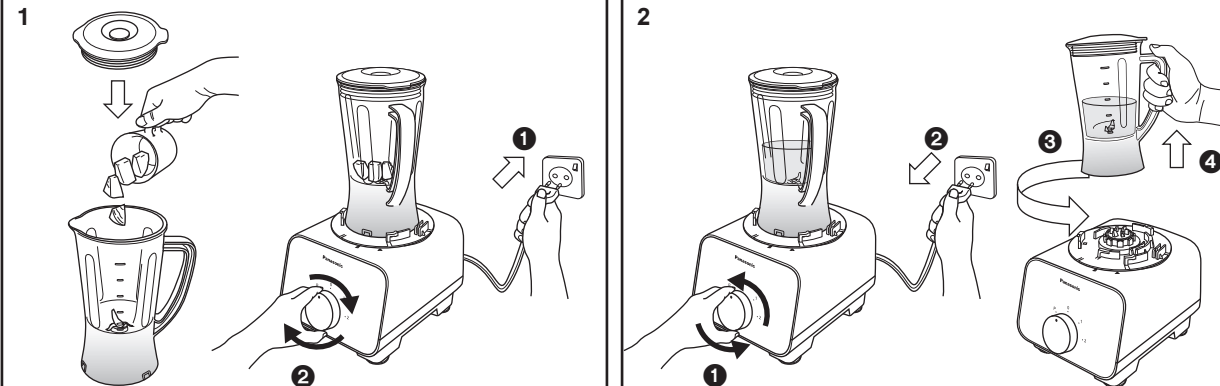
1. Aseta tehosekoittimen kannu moottorin kotelon päälle. Varmista, että tehosekoittimen kannun kolmiomerkki kohdistuu moottorin kotelon kolmiomerkkiin, kuten kuvassa **A**.
2. Käännä tehosekoittimen kannua myötäpäivään, kunnes kuulet naksautavan äänen. Varmista, että tehosekoittimen kannun kolmiomerkki kohdistuu moottorin kotelon suorakulmiomerkkiin, kuten kuvassa **B**.

Pura tekemällä kokoamisvaiheet päinvastaisessa järjestyksessä.

Ainesten valmistelu tehosekoittimeen

Toiminto	Aines	Nopeus	Enimmäismäärä kerralla	Käyttöaika (noin)	Valmistelu
Soseuttaminen	Hedelmät, vihannekset	2	1000 ml	noin 2 min	 Paloittele 1 cm:n kuutioiksi.

Käyttäminen: Tehosekoitin



- 1
- 2
- 3
- 4

Laita ainekset tehosekoittimen kannuun ja sulje kannu tehosekoittimen kannella. Kiinnitä tehosekoitinosa moottorin koteloon, kuten yllä. Kytke pistoke pistorasiaan ja käännä kiertokytkintä valitaksesi tarvittavan nopeuden.

Kun valmistus on päättynyt, palauta kiertokytkin pois päältä asentoon "0" ja irrota pistoke pistorasiasta. Poista tehosekoitinosa moottorin kotelosta ja poista sitten ainekset.

Huomautus:

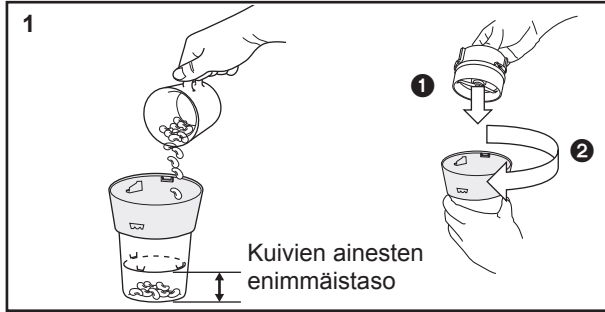
- Suurin mahdollinen toimintakapasiteetti: 1 l
- Aineet, joita ei saa laittaa tehosekoittimen kannuun, katso sivu FI6.
- Emme suosittele kovien ja sitkeiden aineiden käsittelyä. Mikäli kuitenkin tarpeen, paloitteleovat ainekset pieniksi paloiksi (esim. porkkana 1 cm³:n kuutioiksi) ja täytä tehosekoittimen kannun nimelliskapasiteetista vain puolet.
- Älä täytä yli enimmäistason ja vähennä aineksia, jos laitteesta kuuluu epätavallisia ääniä tai se tärisee käytön aikana.
- Lisää pehmeät ainekset (hedelmät, vihannekset) tehosekoittimen kannuun ennen muiden aineiden lisäämistä.
- 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

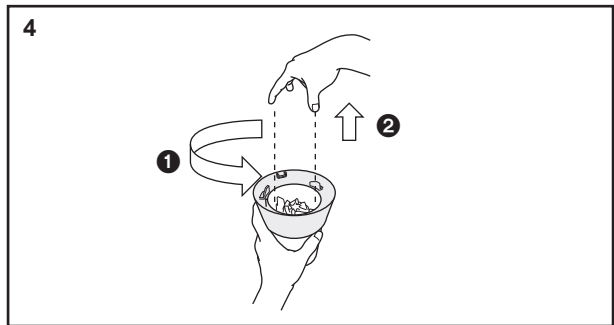
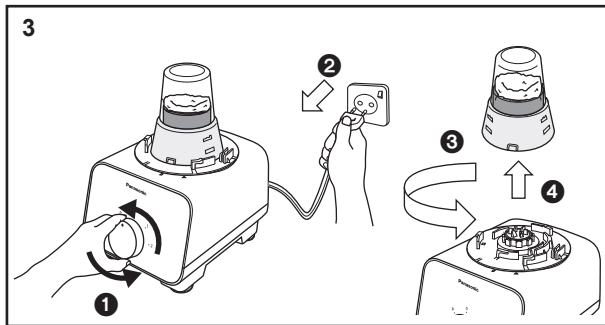
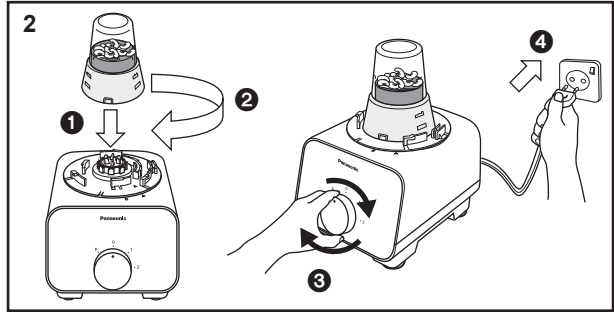
Ainesten valmistelu kuivamylllyyn

Toiminto	Aines	Nopeus	Enimmäismäärä kerralla	Käyttöaika (noin)	Valmistelu
Jauhaminen	Kahvipavut	2	Enimmäistasoon	noin 60 s	-
	Pippuri				

Käyttäminen: Kuivamyllly



Käännä myllyn säiliö ylösalaisin ja täytä ainekset ylittämättä merkittyä enimmäistasoa. Aseta myllyn säiliön jalusta myllyn säiliöön ja käännä sitä myötäpäivään, kunnes kuulet naksahdavan äänen. Varmista, että myllyn säiliön jalustan ulkopinnan ulokkeet ja myllyn säiliön sisäpinta kiinnittyvät kunnolla.



Huomautus:

- Varo leikkuuterää aineiden poiston aikana.
- Älä käytä yli luokitellun käyttöajan (1 min päällä, 2 min pois päältä).
- Kielletyt ainekset, katso sivu FI6.
- Älä käytä kuivamylllyä tyhjänä.
- Älä täytä yli enimmäistason ja vähennä aineksia, jos laitteesta kuuluu epätavallisia ääniä tai se tärisee käytön aikana.

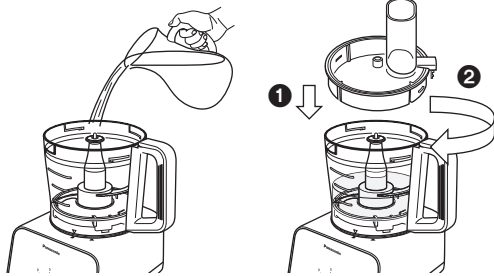
KÄYTÖN JÄLKEEN

Puhdistaminen

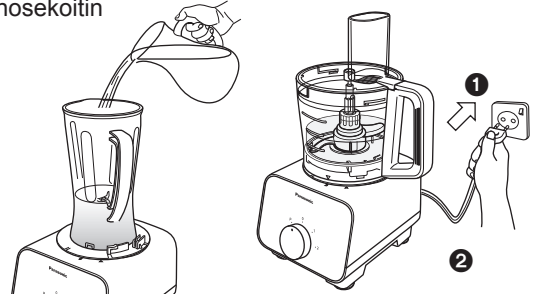
Esipesu

Esipesu mahdollistaa helpomman puhdistuksen. Sitä voidaan käyttää hienonnusterälle ja tehosekoittinosalle. Noudata esipesussa seuraavia vaiheita.

1 Monitoimikone



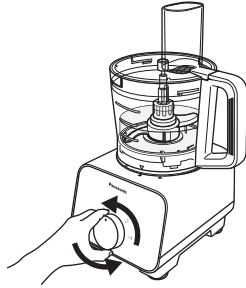
Tehosekoitin



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 naksahdavan äänen.

Tehosekoitinosa: Laita 500 ml vettä tehosekoittimen kannuun ja peitä tehosekoittimen kannella. Liitä pistoke pistorasiaan.

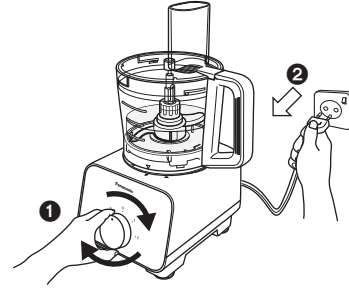
2



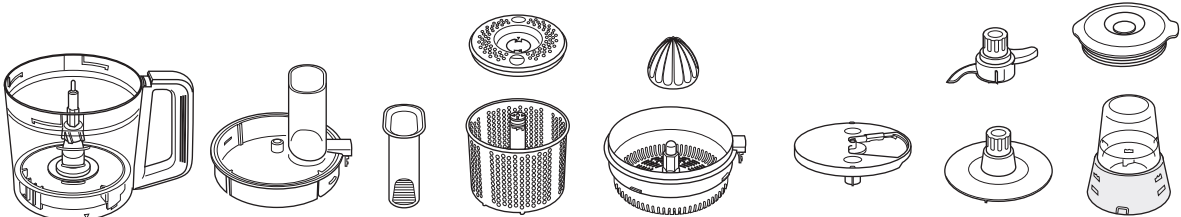
Monitoimikone: Käännä kiertokytkin asentoon "SYKÄYS" 5–10 kertaa.

Tehosekoitin: Käännä kiertokytkin nopeuteen 2 ja käytä 10–20 sekuntia.

3



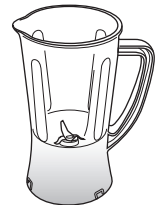
Palauta kiertokytkin pois päältä asentoon "0" ja irrota pistoke pistorasiasta. Poista varusteet ja suorita puhdistaminen.



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

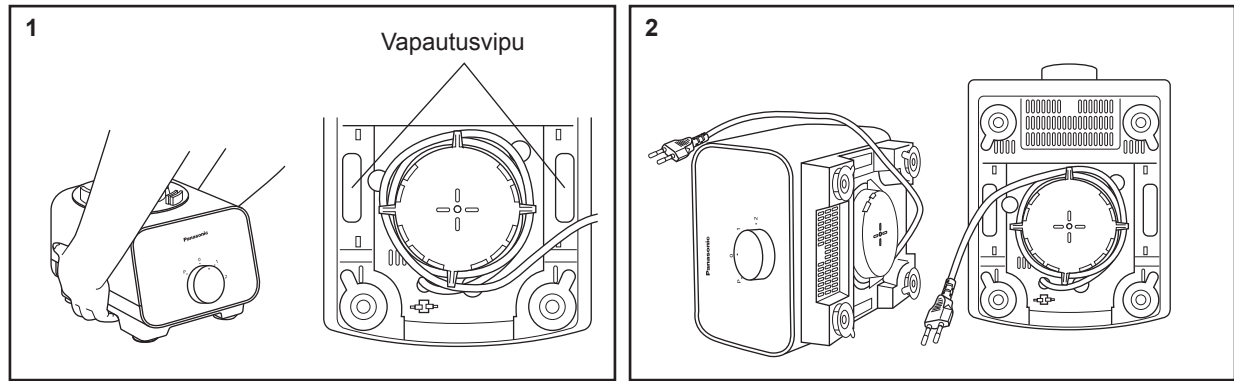
Laitteen kulho ja kulhon kansi ovat astianpesukoneen kestäviä.

Huomautus:

- Älä aseta näitä osia lähelle astianpesukoneen lämmitinaluetta, sillä korkeat lämpötilat voivat vaurioittaa osia.

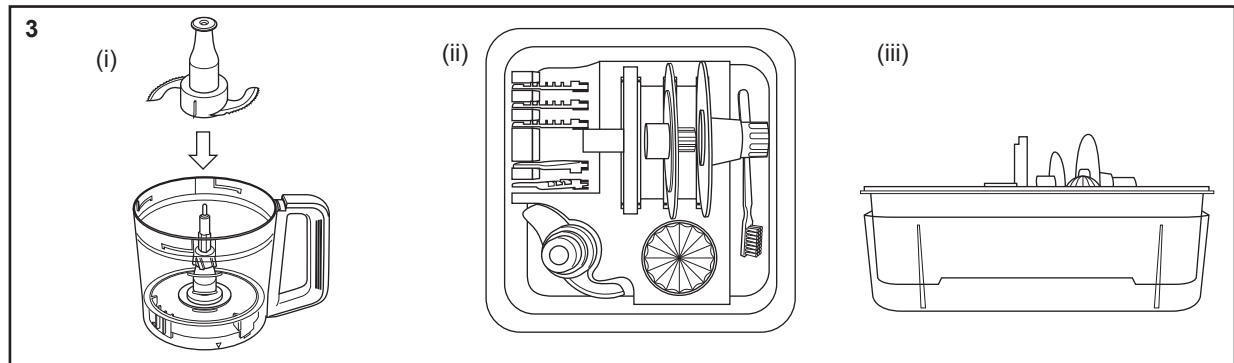
Säilyttäminen

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 hienonnutteriä kulhossa. Muiden varusteiden säilyttämiseen on erillinen säilytyskotelo. Säilytä varusteet pakkaukseen merkityissä olosuhteissa.

(ii) Säilytyskotelon varusteluettelo: taikinaterä, sitruspusertimen puserrusosa, paksu viipalointiterä, ohut viipalointiterä, hieno silppuriterä, karkea silppuriterä, suikalointiterä, teräpidike, raastinterä, vatkausterä ja harja.

(iii) Aseta säilytyskotelon kansi säilytyskotelon alle keräämään veden pestyistä varusteista

Huomautus:

- Hävitä joustava muovisuojus säilytyskotelon avaamisen jälkeen.

Suomi

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.
Laite ei toimi, vaikka kiertokytkintä käännetään.	<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.● Ainekset ovat juuttuneet.<ul style="list-style-type: none">➔ Poista ainekset huolellisesti ja varmista, että määrät ovat oikein.
Laite pysähtyy äkillisesti käytön aikana.	<ul style="list-style-type: none">● Suojakatkaisija on aktivoitunut. (katso sivu F18)<ul style="list-style-type: none">• Liian suuri määrä aineksia lisättyä.<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 paloiteltu sopivan kokoisiksi. Älä käytä kovia aineksia, kuten pakasteita tai erittäin tiheitä 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.
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 pakastetoiminnossa.● Enimmäisaines määrä ja valmistusaika ovat ohjeellisia. Pienempi ainesmäärä tai erilaiset ainekset vaikuttavat suorituskykyyn.<ul style="list-style-type: none">➔ Valmista aineksia sopiva aika, kunnes koostumus ja tasaisuus ovat haluttuja.

TEKNISET TIEDOT

Mallinumero	MK-F500	
Toiminto	Monitoimikone	Tehosekoitin ja kuivamyly
Virtalähde	220–240 V, 50–60 Hz	
Nimellinen kulutus	180–200 W	
Kytkin	Kiertokytkin	
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)	3,1 kg	Tehosekoitin: 2,8 kg Kuivamyly: 2,6 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, sitruspuserin ja säilytyskotelo	Tehosekoitinosa, kuivamylyosa
Yleiset lisävarusteet	Harja ja lasta	
Astianpesukoneen kestävät osat	Kulho ja kulhon kansi	
Äänitaso	88 (dB (A) re. 1 pW)	88 (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
ÖVERSPÄNNINGSSKYDD	SE8
SÄKERHETSLÅS	SE9
ISÄRTAGNING	SE9
MATBEREDARE	
(i) INLEDNING	SE10
(ii) KNIVBLAD • DEGBLANDARE • VISPBLAD • RIVBLAD	SE10 - SE12
– Förberedelse av ingredienser	
– Användning	
(iii) SKIVNINGSBLAG • STRIMLINGSBLAD • JULIENNE-BLAG	SE13 - SE14
– Förberedelse av ingredienser	
– Användning	
(iv) SALLADSSLUNGA	SE15
– Förberedelse av ingredienser	
– Användning	
(v) CITRUSPRESS	SE16
– Förberedelse av ingredienser	
– Användning	
BLENDER	
(i) INLEDNING	SE17
(ii) BLENDER	SE17
– Förberedelse av ingredienser	
– Användning	
TORRMALNING	
(i) TORRMALNING	SE18
– Förberedelse av ingredienser	
– Användning	
EFTER ANVÄNDNING	SE19 - SE20
FELSÖKNING	SE21
TEKNISKA DATA	SE22

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:

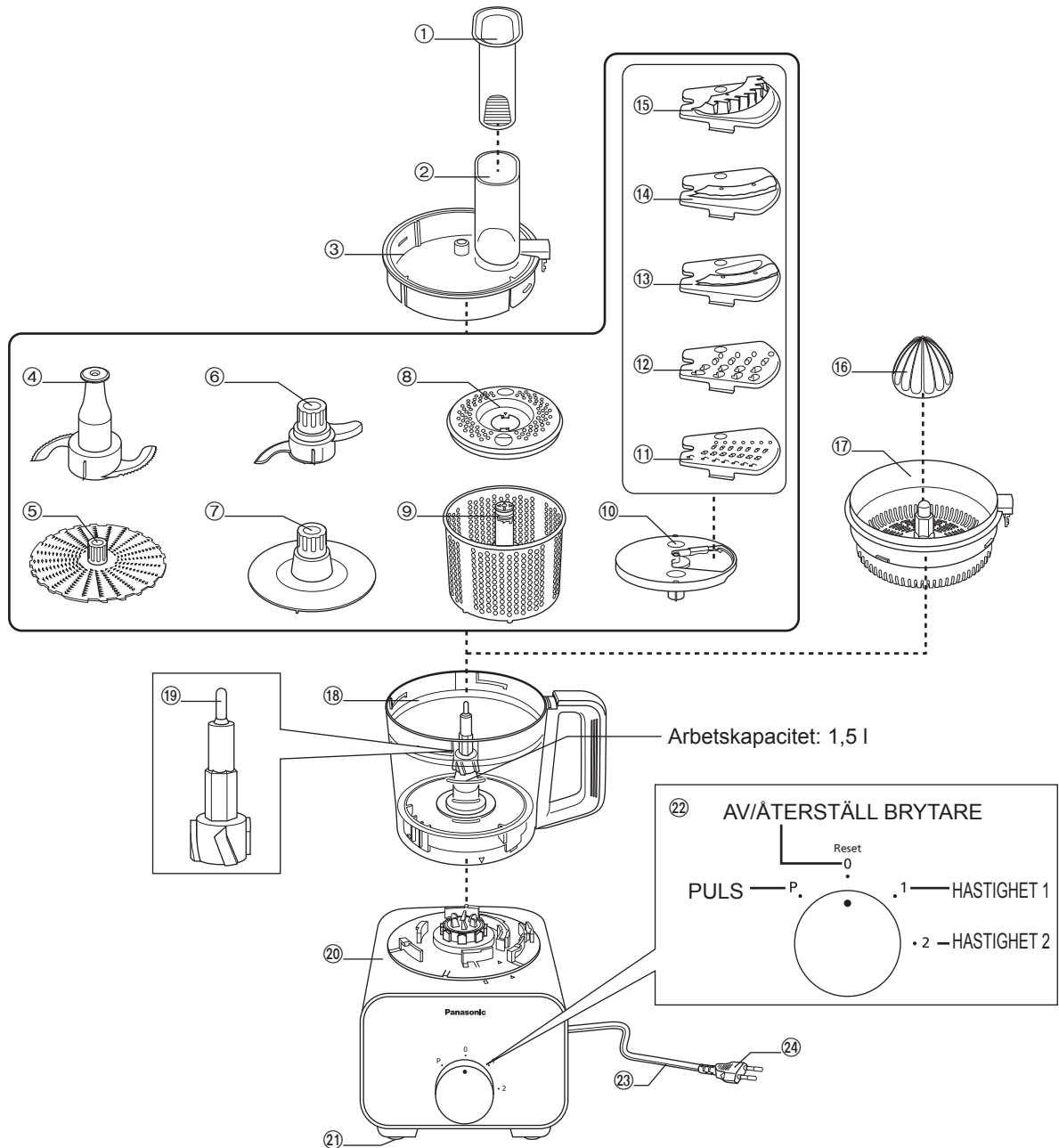
Tillsatser	Beskrivning
Knivblad	Hårda ingredienser, viskösa ingredienser., m.m., kaffeböner, torkade sojaböner, frusen mat, torkad bläckfisk, m.m.
Skivningsblad, strimlingsblad och julienne-blad	Ingredienser med hög koncentration hårda fibrer, viskösa ingredienser, ingredienser som är för mjuka, m.m., 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. Gummifot |
| 10. Bladhållare | 22. Vridbrytare |
| 11. Finstrimlingsblad | 23. Kabel |
| 12. Grovstrimlingsblad | 24. *Kontakt |

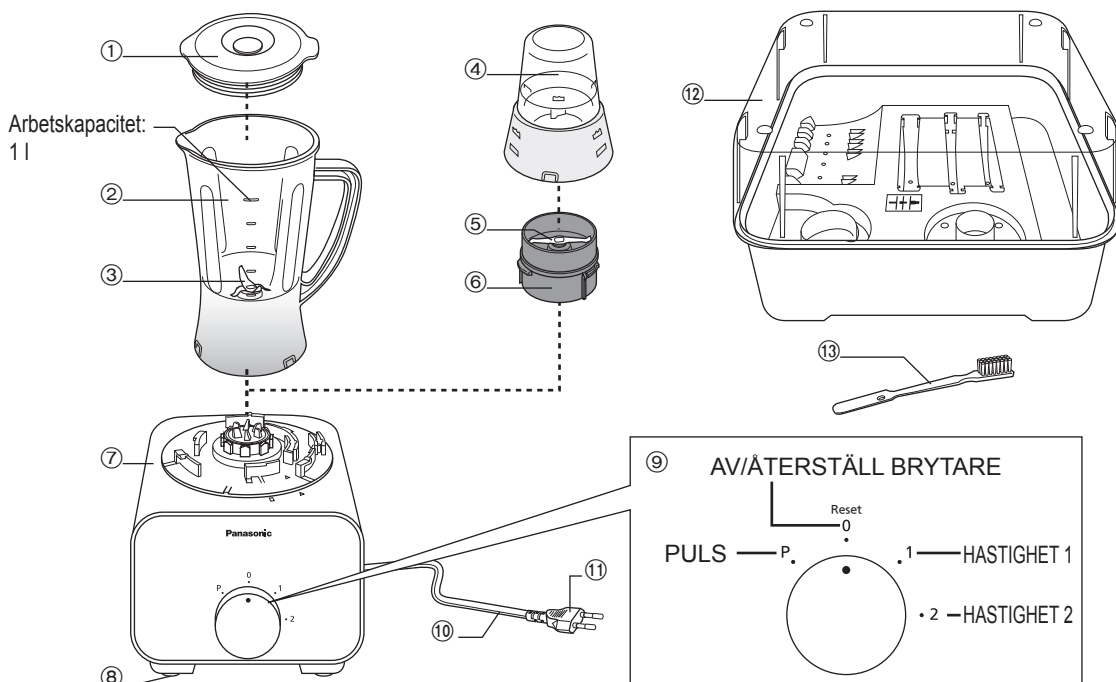
*Kontaktens form kan skilja sig från illustrationen.

Svenska

SE7

NAMN PÅ DELAR

Blender, tormalning och tillbehör



1. Lock till blender
2. Blenderkanna
3. Skärblad i blender
4. Behållare för malen
5. Skärblad i malen

6. Bas till behållare för malen
7. Motorhus
8. Gummifot
9. Vridbrytare
10. Kabel

11. *Kontakt
12. Förvaringslåda
13. Borste

*Kontaktens form kan skilja sig från illustrationen.

ÖVERSPÄNNINGSSKYDD

Denna apparat har säkringsfunktion för att stanna motorn när den är överbelastad.

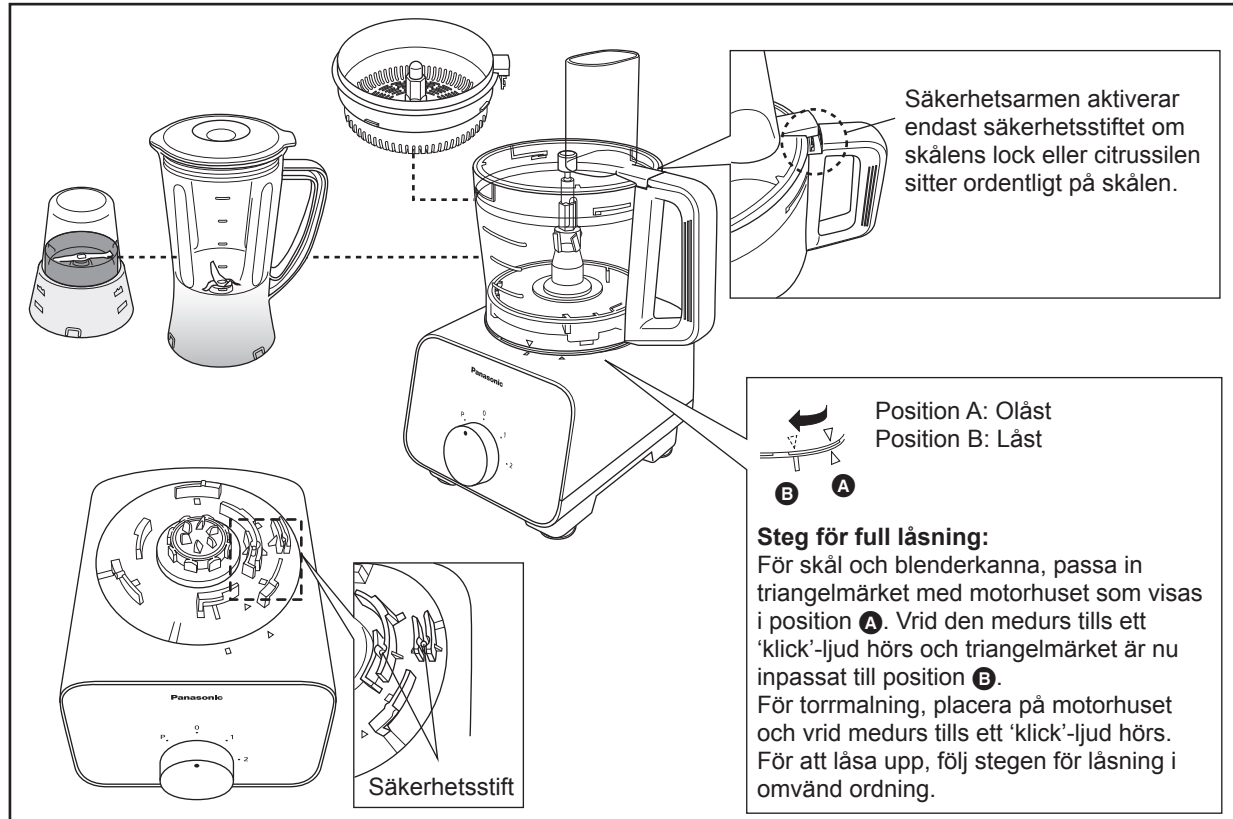
När säkringen stannar motor på grund av överbelastning, vrid AV vridbrytaren till läge "0" och följ instruktionerna nedan:

1. Minska ingredienser till mindre än hälften och kör igen.
2. Om den fortfarande inte startar, vrid av vridbrytaren till AV, läge "0" igen och kör igen.
3. Om allt annat misslyckas kontakta närmsta servicecenter.

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, blenderkannen eller tormalen är inte fullt låsta till motorhuset.



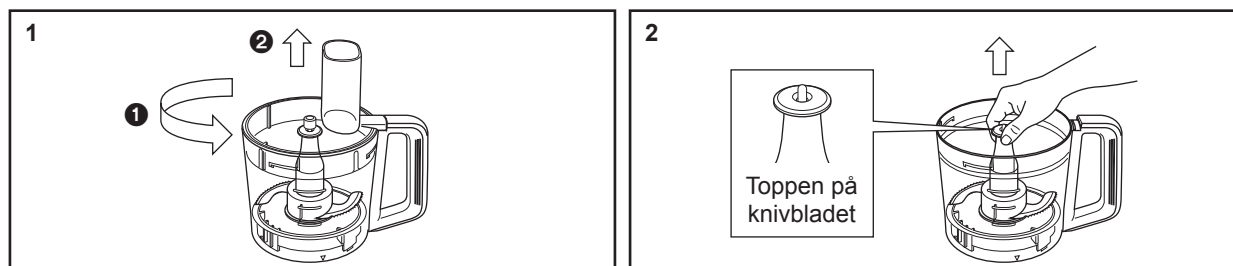
Observera:

- 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.

ISÄRTAGNING

Isärtagning från förpackat tillstånd



Rotera locket till skålen moturs och lyft upp det från skålen.

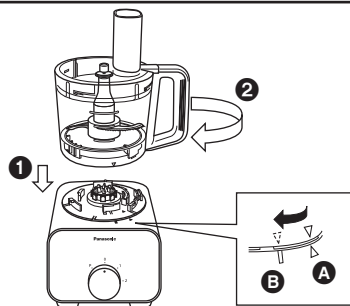
Håll i toppen på knivbladet och lyft upp för att ta bort från skålen.

Observera:

Var försiktig med vassa kanter på knivbladet när det tas bort från skålen.

MATBEREDARE –INLEDNING–

Det är högst rekommenderat att rengöra alla tillsatser och tillbehör och torka dem väl före användning av apparaten första gången, se sidan SE19 - SE20 för rengöringsmetod. Koppla ur när enheten sätts ihop. Före isättning, se till att vridbrytaren är i AV-läget "0". Se sidan SE20 under 'Förvaring' om hur du sätter tillbaka 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 fyrkantsmärket på motorhuset som visas i **B**.

För att ta isär, följ stegen för hopsättning omvänt.




MATBEREDARE - KNIVBLAD • DEGBLANDARE • VISPBLAD • RIVBLAD -

Förberedelse av ingredienser för knivblad

Funktion	Ingrediens	Hastighet	Antal	Drifttid (ca.)	Metod för beredning
Färs	Kött	2	50–400 g	5–50 s	Ta bort allt skinn, ben och senor, skär i 2–3 cm kuber.
	Fisk		50–500 g	3–20 s	
Hacka	Lök	1 (Avbrutet)	150–500 g	4–15 gånger	Skala, skär i 2–3 cm kuber.
	Vitlök	2	5–500 g	10-30 s	Skala.
	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	2	10–200 g	10–60 s	Skär i 2–3 cm kuber.
Mosa	Kokt potatis	PULS	100–400 g	3–15 gånger	Skär i 2–3 cm kuber. Överbearbeta inte.
Fryst	Fryst banan	2	250–450 g	30–180 s	1–2 cm breda, halvfrusna, en tandpetare kan tränga igenom.
Iskross	Iskuber	2	–10 st	–20 s	2–3 cm iskuber.
Mala	Jordnötter	2	10–200 g	15–30 s	Ta bort skal och skin på jordnötterna.
Pasta	Rostade jordnötter	2	100–400 g	5–10 min	Ta bort skal och skin på jordnötterna.
Smulor	Mjukt vitt bröd	2	10–200 g	15–60 s	Skiva mjukt bröd i 6 till 8 bitar.

MATBEREDARE - KNIVBLAD • DEGBLANDARE • VISPBLAD • RIVBLAD -



Förberedelse av ingredienser för knivblad

Funktion	Ingrediens	Hastighet	Max engångsanvändning	Drifftid (ca.)	Metod för beredning
Knåda (för konfekt)	Mjöl	2	–300 g	–120 s	 Används för att göra konfekt som sötsaker och bakelser.
Göra juice	Frukt, vätska, m.m.	2	–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.	2	–1 500 ml	–120 s	 Skär i 2–3 cm kuber. Bered fasta först. Fyll vätska till högst 1 500 ml.



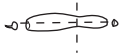
Förberedelse av ingredienser för degblandare

Funktion	Ingrediens	Hastighet	Max engångsanvändning	Drifftid (ca.)	Metod för beredning
Knåda (för bröd)	Brödmjöl	2	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		

Förberedelse av ingredienser för vispblad

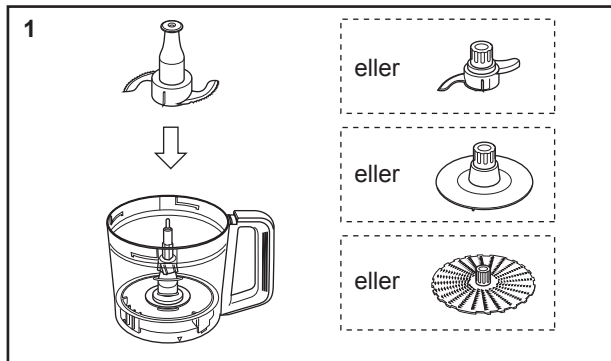
Funktion	Ingrediens	Hastighet	Max engångsanvändning	Drifftid (ca.)	Metod för beredning
Vispning	Äggvita	2	2–6 st	50–90 s	 Separera äggvitan från äggulan för en slät maräng.
	Grädde		100–300 ml	15 s – 2 min	 Använd färsk grädde med minst 35 % fett i 5 °C.

Förberedelse av ingredienser för rivblad

Funktion	Ingrediens	Hastighet	Max engångsanvändning	Drifftid (ca.)	Metod för beredning
Riv	Morot	2	200 g	-	   Skär i 2–3 cm kuber.
	Äpple		200 g		
	Gurka		200 g		

MATBEREDARE - KNIVBLAD • DEGBLANDARE • VISPBLAD • RIVBLAD -

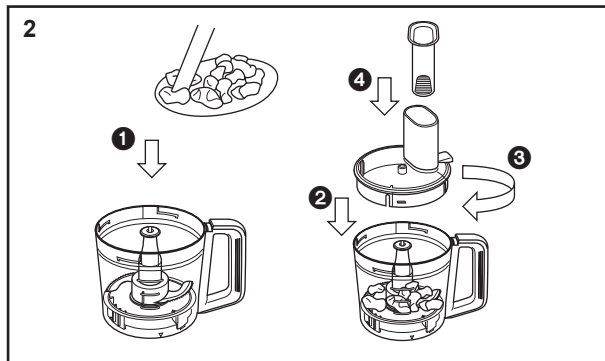
Användning: Knivblad • Degblandare • Vispblad • Rivblad



Placera knivbladet (degblandaren eller vispbladet eller rivbladet) i skålen.

Observera:

För knivbladet, se till att drivaxeln sticker ut från knivbladet efter isättning.

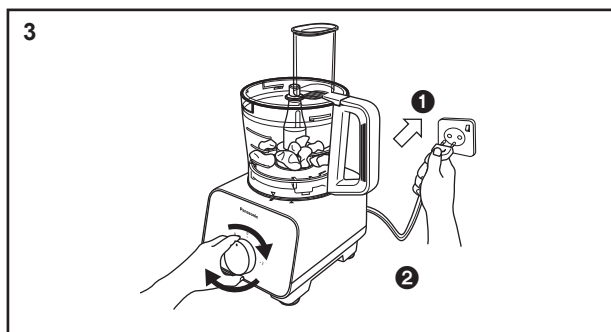


Placera ingredienser i skålen. Placera locket till skålen ovanpå skålen och vrid medurs tills ett 'klick'-ljud hörs. Sätt i mataren i matarröret.

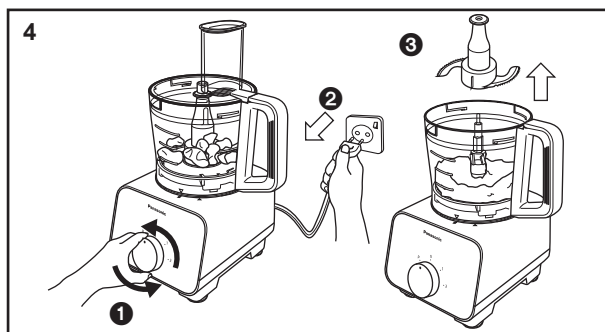
Fäst skåltillsatsen på motorhuset som visas på sidan SE10.

Observera:

För rivbladet, placera ingredienser ovanpå bladet och fördela jämt.



Sätt i kontakten i uttaget och vrid vridbrytaren för att välja rätt hastighet (se "Förberedelse av ingredienser" på sidan SE10-SE11).

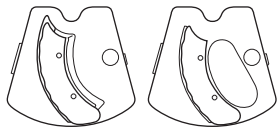


Efter beredning är klar, vrid tillbaka vridbrytaren till AV-läget "0" och koppla ur från uttaget. Ta bort knivbladet från skålen innan beredda ingredienser tas bort.

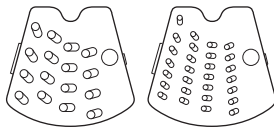
Observera:

- 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 i heta ingredienser i skålen för beredning. Se alltid till att ingredienserna svalnat tillräckligt innan de läggs i, 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.
- Vid beredning vätskeingredienser tillsammans med iskuber, lägg i upp till 10 st (ca. 170 g).
- Överstig inte angivet antal ingredienser för degblandare då onormala vibrationer kan uppstå.
- Vispa inte grädden för länge då den kan brytas ner till klumpar av smör.
- Användning av olika märken vispgrädder kan ge olika resultat. Det är rekommenderat att vispa tills dess att vispgrädden är ordentligt vispad.
- 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 på degblandarna 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.

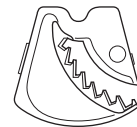
MATBEREDARE –SKIVNINGSBLAD • STRIMLINGSBLAD • JULIENNE-BLAD



Skivningsblad (tjockt/tunt)
- används för att skära ingredienser i skivor

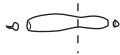

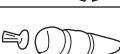




Strimlingsblad (grovt/fint)
- används för att strimla och riva ingredienser.



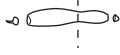



Julienne-blad
- används för att göra pommes frites och strimlade ingredienser.

Förberedelse av ingredienser för skivningsblad (tjockt/tunt)

Funktion	Ingrediens	Hastighet	Max engångsansvändning	Drifftid (ca.)	Metod för beredning
Skiva	Gurka	2	700 g	-	    
	Lök		700 g		
	Morot		600 g		
	Potatis		600 g		
	Vitkål		400 g		



Kapa ingrediensen tills den är tillräckligt liten för att passa in i matarröret.

Förberedelse av ingredienser för strimlingsblad (grovt/fint)

Funktion	Ingrediens	Hastighet	Max engångsansvändning	Drifftid (ca.)	Metod för beredning
Strimla	Gurka	2	500 g	-	   
	Morot		500 g		
	Potatis		650 g		
	Ost		500 g		

Kapa ingrediensen tills den är tillräckligt liten för att passa in i matarröret. Använd inte hårda ingredienser så som Parmesan.

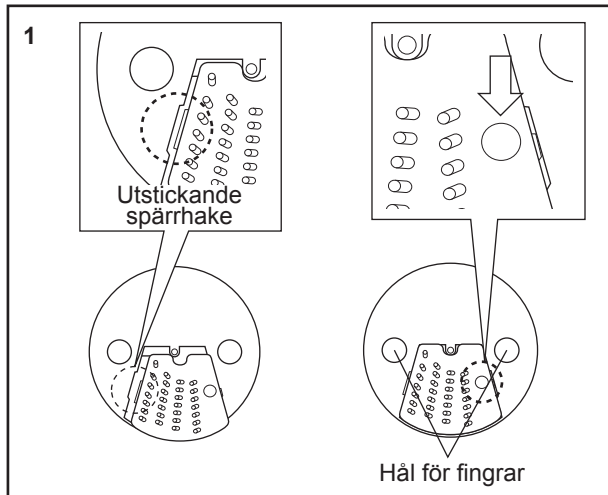
Förberedelse av ingredienser för julienne-blad

Funktion	Ingrediens	Hastighet	Max engångsansvändning	Drifftid (ca.)	Metod för beredning
Pommes frites	Potatis	2	800 g	-	 
Strimla	Vitkål		500 g		

Kapa ingrediensen tills den är tillräckligt liten för att passa in i matarröret.

MATBEREDARE –SKIVNINGSBLAD • STRIMLINGSBLAD • JULIENNE-BLAD

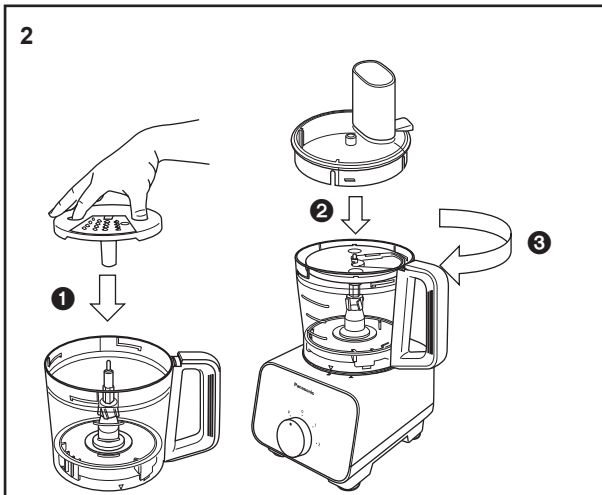
Användning Skivningsblad (tjockt/tunt), strimlingsblad (grov/fin), julienne-blad



Passa in den utskjutande spärrhaken på önskat blad i bladhållaren och se till att den sitter fast ordentligt. Tryck ner fördjupningen på bladet som visas ovan tills ett 'klick'-ljud hörs.

Observera:

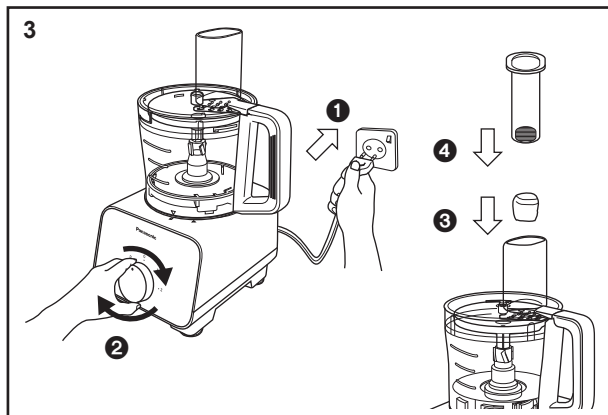
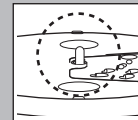
- Var försiktig med vassa kanter på bladen när de sätts in i bladhållaren.
- För att ta bort bladet, vänd bladhållaren upp och ner och tryck ner på andra sidan av fördjupningen på bladet.



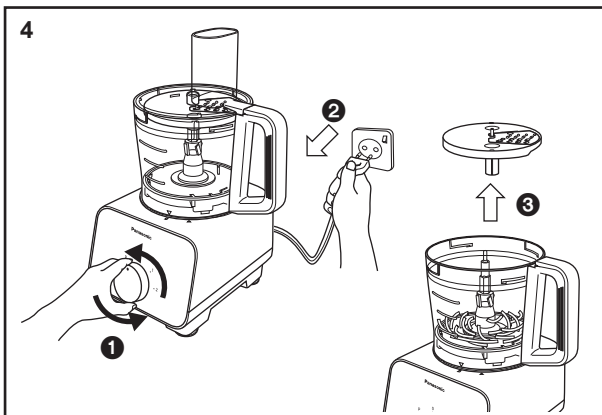
Sätt i finger och tumme i hålen för fingrar för att fatta bladhållaren. Placera bladhållaren i skålen. Fäst skålen på motorhuset som visas på sidan SE9, placera sedan bladhållaren i skålen. Placera locket till skålen ovanpå skålen och vrid den medurs tills ett 'klick'-ljud hörs.

Observera:

Se till att drivaxeln skjuter ut från bladhållaren efter isättning.



Sätt i kontakten i uttaget och vrid vridbrytaren för att välja rätt hastighet (se "Förberedelse av ingredienser" på sidan SE13). Lägg i ingredienserna i matarröret och tryck ner dem med mataren.



Efter beredning är klar, vrid tillbaka vridbrytaren till AV-läget "0" och koppla ur från uttaget. 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 funktionen 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



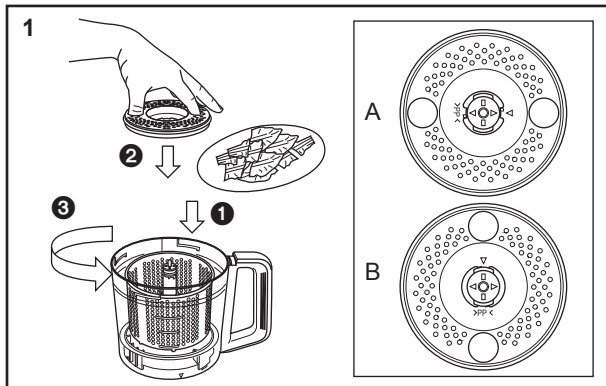
Bild 2

MATBEREDARE –SALLADSSLUNGA–

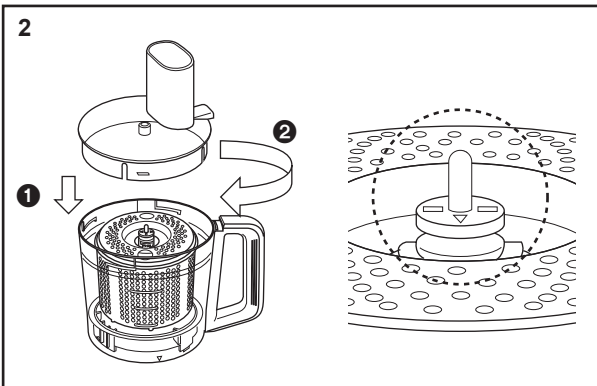
Förberedelse av ingredienser för salladsslunga

Funktion	Ingrediens	Hastighet	Max engångsanvändning	Drifttid (ca.)	Metod för beredning
Slunga	Salladsblad	1	100 g	20–40 s	 Skär i 3-5 cm skivor.
	Vitkål		200 g	20–50 s	 Strimlad i 1–3 mm.

Användning Salladsslunga



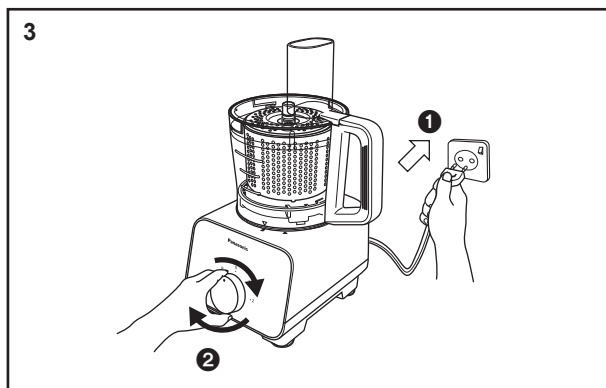
Efter det att salladsslungan har satts i skålen lägg i ingredienserna i salladsslungan. Placera locket till slungan ovanpå salladsslungan tills märket passar in som visas i A. Vrid locket till slungan moturs tills märket passar in som visas på B.



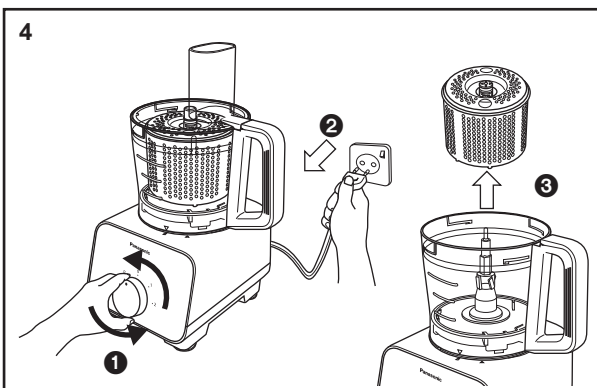
Placera locket till skålen ovanpå skålen och vrid medurs tills ett 'klick'-ljud hörs. Fäst skållsatsen på motorhuset som visas på sidan SE10.

Observera:

Se till att drivaxeln sticker ut från salladsslungan efter isättning.



Sätt i kontakten i uttaget och vrid vridbrytaren för att välja rätt hastighet.




Efter beredning är klar, vrid tillbaka vridbrytaren till AV-läget "0" och koppla ur från uttaget. Ta bort salladsslungan från skålen.

Observera:

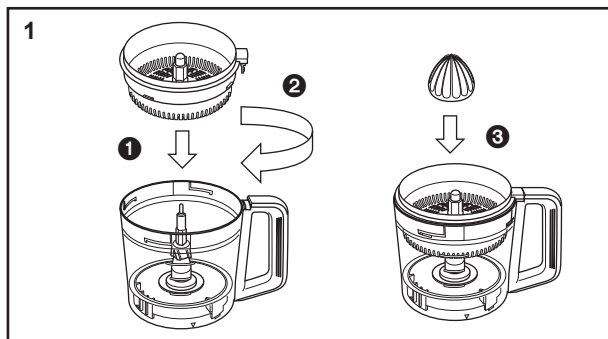
- Maximal arbetskapacitet för salladsslungan: 200 g eller till maximal höjd i salladsslungan, beroende på vilket som uppnås först.
- Förbjudna ingredienser: se sid. SE6.
- Se till att ingredienserna är jämt utspridda runt salladsslungan före beredning.
- Se alltid till att locket till slungan är fäst på salladsslungan före användning, annars kan ingredienserna ramla ut och slitas sönder i skålen.
- Beroende på 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.

MATBEREDARE –CITRUSPRESS–

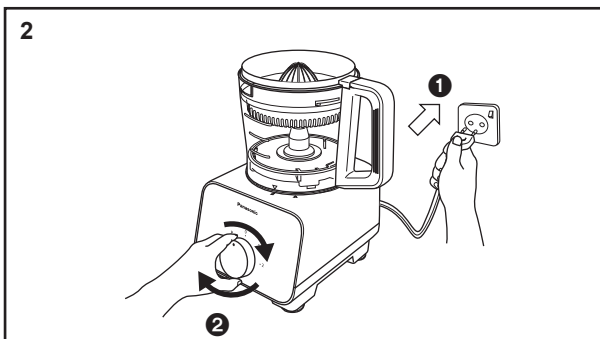
Förberedelse av ingredienser för citruspressen

Funktion	Ingrediens	Hastighet	Max engångsanvändning	Drifttid (ca.)	Metod för beredning
Pressa	Citrusfrukt	1	1 000 ml	-	 Skär frukten i halvor.

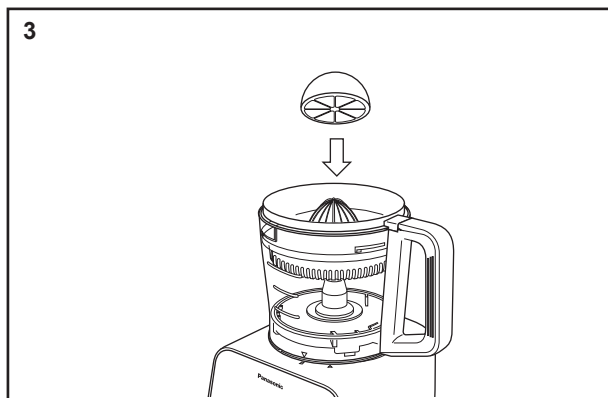
Användning Citruspress



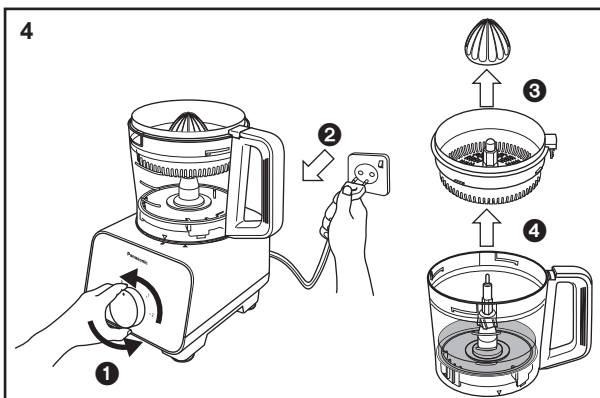
1 Placera citrussilen på skålen. Vrid den medurs tills ett 'klick'-ljud hörs. Fäst citruskonen på drivaxeln.



2 Fäst skåltillsatsen på motorhuset som visas på sidan SE10. Sätt i kontakten i uttaget och vrid vridbrytaren för att välja rätt hastighet.



3 Placera halvskuren frukt med den skurna sidan ovanpå citruspressen och tryck ner ordentligt för att pressa ut saften.



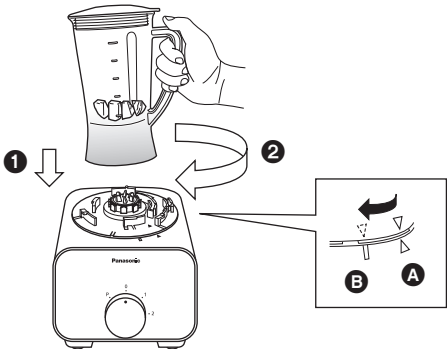
4 Efter beredning är klar, vrid tillbaka vridbrytaren till AV-läget "0" och koppla ur från uttaget. Ta bort citruspresstillsatsen från skålen innan du håller ut den pressade saften.

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 hastighet 2.
- Undvik att vidröra citruskonen när den roterar.

BLENDER


Inledning



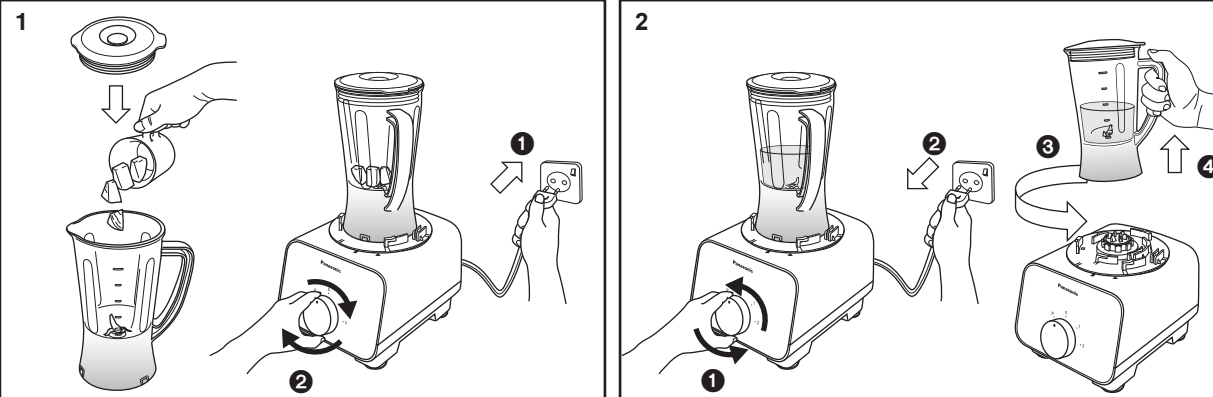
1. Placera blenderkannan ovanpå motorhuset. Se till att triangelmärket på blenderkannan är inpassat mot triangelmärket på motorhuset som visas i position **A**.
2. Vrid blenderkannan medurs tills ett 'klick'-ljud hörs. Se till att triangelmärket på blenderkannan är inpassat mot fyrkantmärket på motorhuset som visas i **B**.

För att ta isär, följ stegen för hopsättning omvänt.

Förberedelse av ingredienser för blender

Funktion	Ingrediens	Hastighet	Max engångsanvändning	Drifttid (ca.)	Metod för beredning
Mixning	Frukt, grönsaker	2	1 000 ml	-2 min	 Skär i 1 cm kuber.

Användning: Blender



- 1
- 2
- 3
- 4

Sätt i ingredienser i blenderkannan och stäng med locket till blendern. Fäst Blendern på motorhuset som visas ovan. Sätt i kontakten i uttaget och vrid vridbrytaren för att välja rätt hastighet.

Efter beredning är klar, vrid tillbaka vridbrytaren till AV-läget "0" och koppla ur från uttaget. Ta bort blendern från motorhuset och fortsätt att ta bort ingredienserna.

Observera:

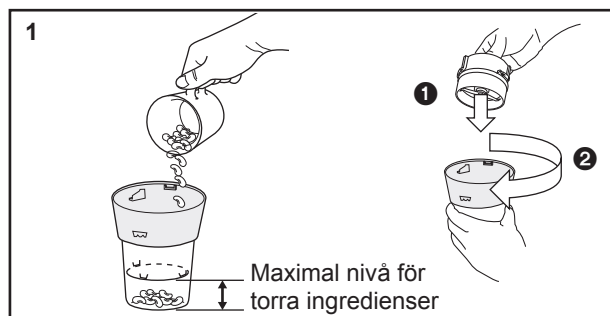
- Maximal arbetskapacitet: 1 l
- Förbjudna ingredienser för blenderkanna: se sid. SE6.
- Det rekommenderas inte att mixa hårda och viskösa ingredienser. Men vid behov, skär hårda ingredienser till små bitar (t.ex. skär morötter till 1 cm³ kuber) och fyll blenderkannan med ingredienser så att de inte överstiger hälften av angiven kapacitet.
- Fyll inte över maximal nivå och minska ingredienserna när apparaten låter onormalt eller vibrerar under körning.
- Lägg in mjuka ingredienser (frukt, grönsaker) i blenderkannan innan andra ingredienser läggs till.
- 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 gummispattel 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

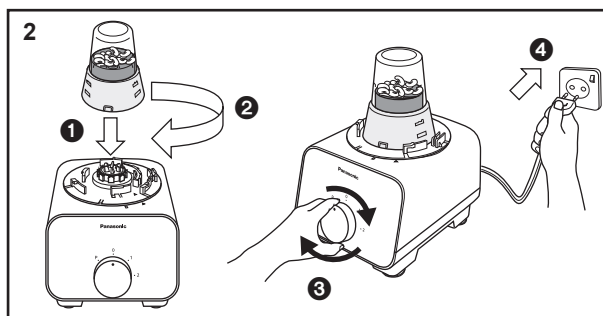
Förbered ingredienser för torrmal

Funktion	Ingrediens	Hastighet	Max engångsanvändning	Drifftid (ca.)	Metod för beredning
Mala	Kaffeböner	2	Till maximal nivå	-60 s	-
	Peppar				

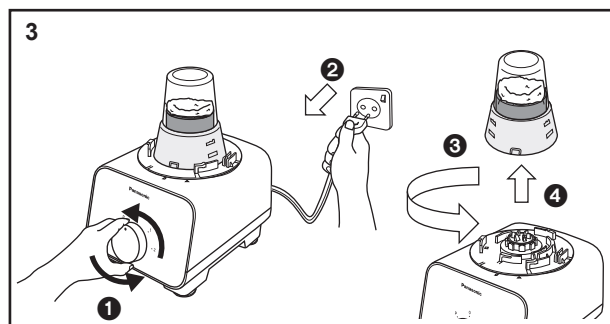
Användning Torrmalning



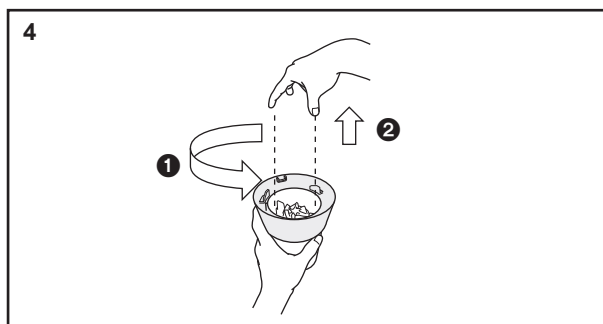
Vänd behållaren för malen upp och ner och fyll på ingredienserna utan att överstiga indikerad maximal nivå. Placera basen till behållaren för malen i behållaren och vrid den medurs tills ett 'klick'-ljud hörs. Se till att räfflorna på utsidan av basen till behållaren för malen och innerytan på behållaren till malen är ordentligt fasthakade.



Fäst tormalen på motorhuset. Vrid tormalen medurs tills ett 'klick'-ljud hörs. Sätt i kontakten i uttaget och vrid vridbrytaren för att välja rätt hastighet.



Efter beredning är klar, vrid tillbaka vridbrytaren till AV-läget "0" och koppla ur från uttaget. Ta bort tormalen från motorhuset och fortsätt med att ta bort ingredienserna.



Vrid basen till behållaren för malen moturs för att låsa upp den och lyft upp den från behållaren till malen.

Observera:

- Var försiktig med skärbladen medan du tar bort ingredienserna.
- Kör inte över angiven tid (1 min PÅ, 2 min AV).
- 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.

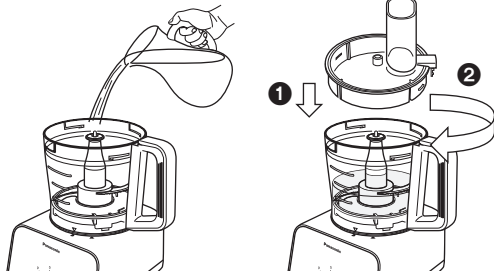
EFTER ANVÄNDNING

Rengöring

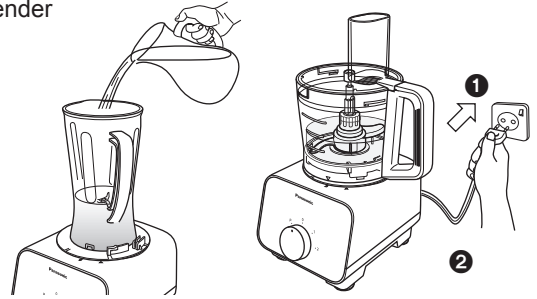
Förtvätt

Förtvätt underlättar rengöringen. Den kan användas för knivblad och blendern. För att förtvätta, följ nedan steg.

1 Matberedare



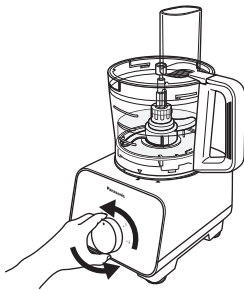
Blender



Placera använda tillsatser inuti skålen och fyll skålen med vatten tills tillsatserna är täckta med vatten (max 500 ml). Placera locket till skålen ovanpå skålen och vrid den medurs tills ett 'klick'-ljud hörs.

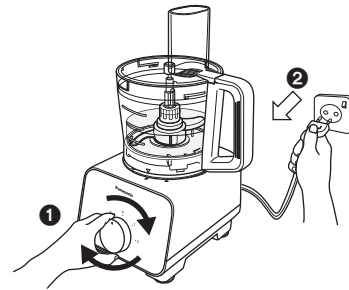
För blendern, fyll 500 ml vatten i blenderkannen och sätt på locket. Sätt i kontakten i uttaget.

2

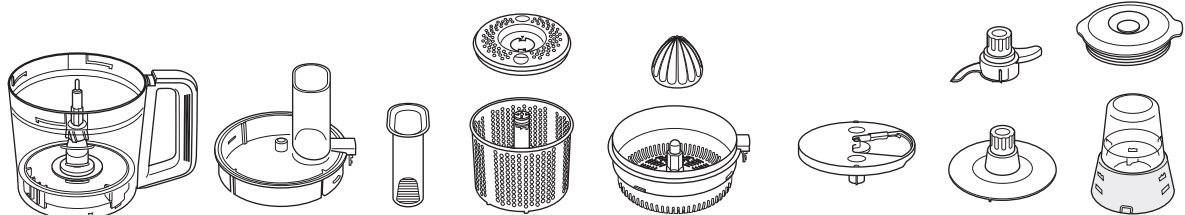


Matberedare: Vrid vridbrytaren till "PULSE" 5-10 gånger. Blender: Vrid vridbrytaren till vald hastighet 2 och kör i 10-20 sekunder.

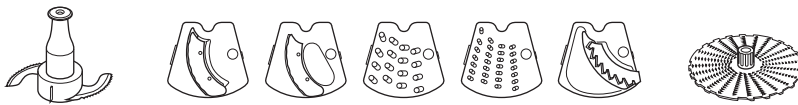
3



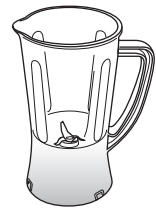
Vrid tillbaka vridbrytaren till AV-läget "0" och koppla ur från uttaget. Ta bort tillsatserna och fortsätt för rengöring.



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

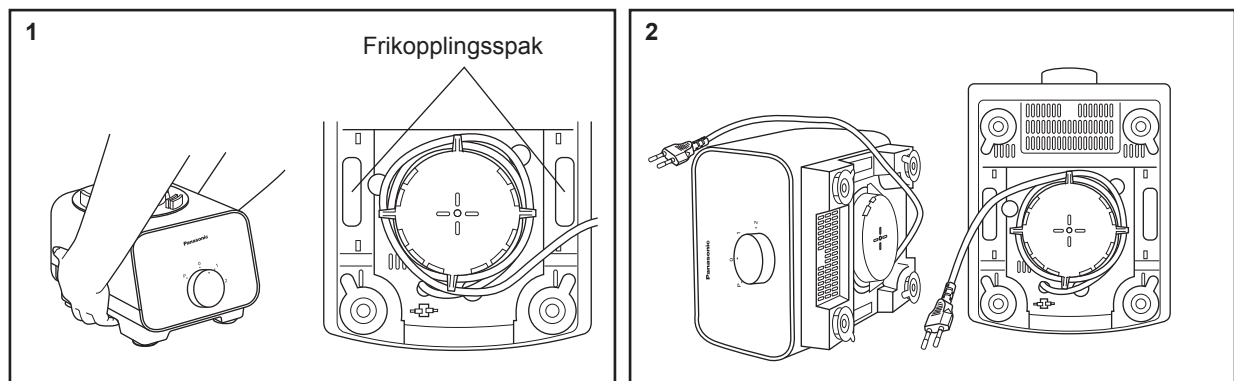
Skålen och locket till skålen kan tvättas i diskmaskin.

Observera:

- Placera inte dessa saker nära varma områden i diskmaskinen då höga temperaturer kan skada dem.

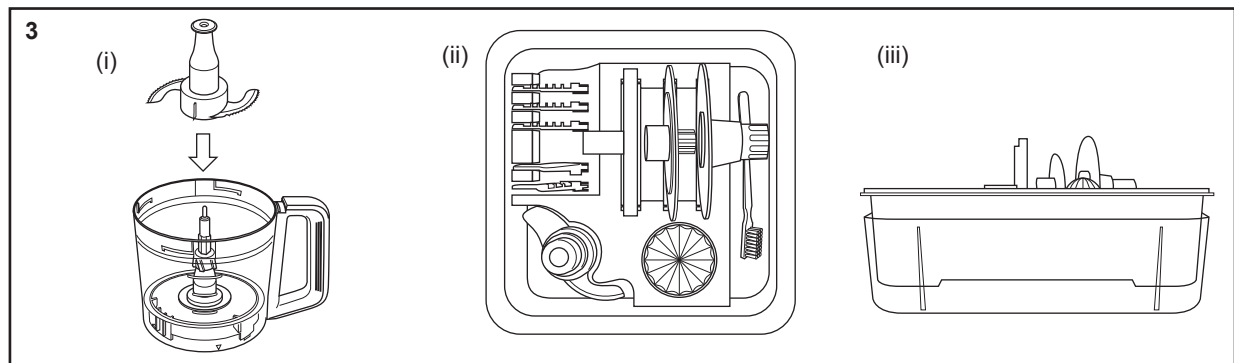
Förvaring

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.
Apparaten fungerar inte även när vridbrytaren är aktiverad.	<ul style="list-style-type: none">● Skålen, blendern eller torrmalen är inte ordentligt låsta till motorhuset.<ul style="list-style-type: none">➔ Se till att triangelmärket på tillsatsen är inpassat mot fyrkantsmärket 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.● Ingredienser har fastnat.<ul style="list-style-type: none">➔ Ta bort ingredienserna försiktigt och se till att använd mängd är enligt anvisningarna.
Apparaten stannar plötsligt under funktionen.	<ul style="list-style-type: none">● Överspänningskyddet har aktiverats. (Se sidan SE8)<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 som frusen mat eller mycket täta ingredienser.● 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 torrmalen 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.
Texturen och konsistensen på beredda ingredienser blev inte bra.	<ul style="list-style-type: none">● Vissa ingredienser kan vara för svåra att bereda råa, t.ex. pumpa.<ul style="list-style-type: none">➔ 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.<ul style="list-style-type: none">➔ Förbered genom att följa angivna storlekar.● Beredning av vissa ingredienser samtidigt kan resultera i återstående stycken för frysfunktionen.● Maximal mängd för ingredienser och tid för beredning är till som en riktlinje, färre ingredienser och olika ingredienser kommer att påverka prestandan.<ul style="list-style-type: none">➔ Bered ingredienser under lämplig tid till önskad textur och konsistens.

TEKNISKA DATA

Modellnr	MK-F500	
Funktion	Matberedare	Blender och torrmalning
Strömförsörjning	220–240 V ~ 50–60 Hz	
Märkeffekt	180–200 W	
Brytare	Vridbrytare	
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.)	3,1 kg	Blender: 2,8 kg Torrmalning: 2,6 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	88 (dB (A) re. 1 pW)	88 (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

UZ50G1551
F0416-1076

E1