



FR. ROBOT MÉNAGER

DE. KÜCHENMASCHINE

EN. FOOD PROCESSOR

ES. ROBOT DE COCINA

NL. KEUKENMACHINE

RM L3

FR. Notice d'utilisation

Pour vous aider à bien vivre votre achat

EN. Instruction manual

To help you get the most out of your purchase

NL. Handleiding

Om u te helpen meer uit uw aankoop te halen

DE. Bedienungsanleitung

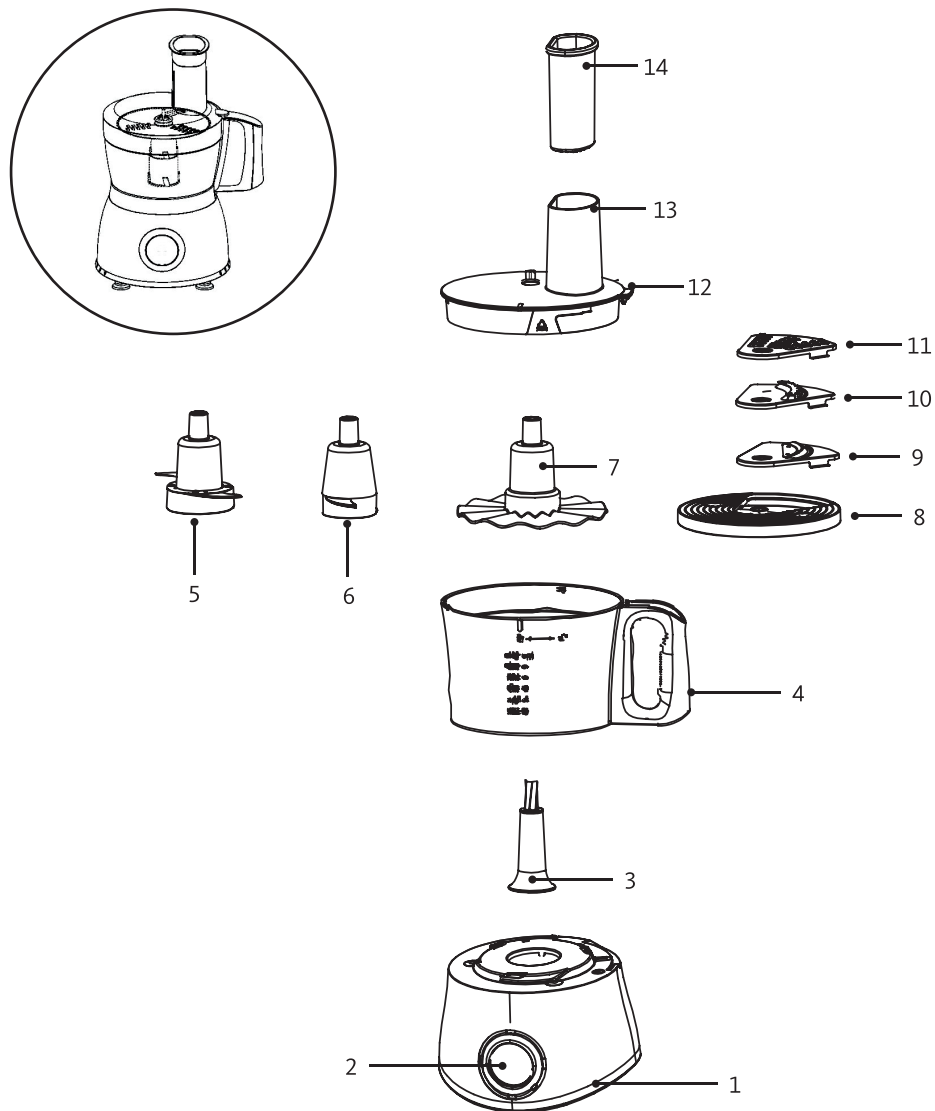
Damit Sie an Ihrem Kauf viel Freude haben

ES. Manual de utilización

Para ayudarle a disfrutar de su compra

VOTRE PRODUIT

Description de l'appareil



1. Bloc moteur
2. Bouton marche/arrêt et de sélection de la vitesse + fonction « Pulse »
3. Axe d'entraînement du bol mélangeur
4. Bol mélangeur
5. Couteau hachoir (avec lame en acier inoxydable)
6. Pétrin (avec lames en plastique)
7. Disque à émulsionner
8. Support à lame
9. Lame à trancher
10. Lame à julienne
11. Lame à râper
12. Couvercle du bol mélangeur
13. Cheminée de remplissage
14. Poussoir d'aliments

Dispositif de sécurité

Cet appareil est muni d'un dispositif de sécurité empêchant le démarrage du moteur tant que le bol mélangeur n'est pas placé correctement. Si cette condition est remplie et que votre appareil ne fonctionne pas, consultez le service après-vente de votre magasin revendeur.

Caractéristiques techniques

- Puissance : 500 W
- Alimentation : 220-240 V~ 50-60 Hz
- 2 vitesses + Pulse
- Capacité max. du bol : 1,2 L
- Accessoires (compatibles lave-vaisselle) : râpe, trancheur, lame à julienne, hachoir, émulsionneur et pétrin
- Disques en plastiques et lame de couteau hachoir en acier inoxydable
- Longueur du cordon d'alimentation : 1 m
- Pieds ventouses

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez tout le matériel d'emballage.
- Nettoyez toutes les pièces amovibles (excepté le bloc moteur) à l'aide d'une éponge douce et de l'eau chaude additionnée de produit vaisselle. Rincez à l'eau claire et séchez soigneusement à l'aide d'un chiffon doux.
- Notez que lors de la première utilisation, une odeur particulière se dégage du bloc moteur. Ceci est normal et disparaîtra rapidement.

ATTENTION ! Les lames sont tranchantes. Manipulez-les avec précaution.

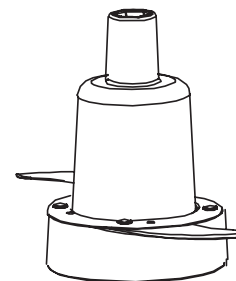
SÉLECTION DES ACCESSOIRES

ATTENTION !

- Ne retirez jamais le couvercle tant que l'accessoire dans le bol n'est pas complètement arrêté.
- Manipulez les lames avec précaution car elles sont extrêmement tranchantes !
- N'utilisez jamais vos doigts pour pousser la nourriture dans la cheminée. Utilisez toujours le poussoir d'aliment.

- Lors de l'utilisation de ces accessoires, reportez-vous aux durées d'utilisation et de repos indiquées ci-après.
- Ne mélangez pas plus de 375 g de farine et 225 ml d'eau avec cet appareil (Quantité maximale à ne pas dépasser).

Le couteau hachoir (lames en acier inoxydable)



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

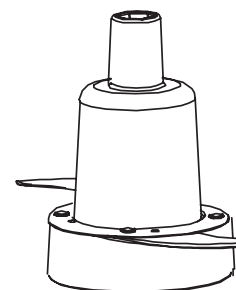
Utilisez le couteau hachoir pour hacher de la viande fraîche et cuite, les légumes, les noisettes, réduire les biscuits et le pain en miettes, mixer les potages, les smoothies, les purées, les pâtes à crêpes, etc.

- Vitesse préconisée : 2
- Durée maximale d'utilisation : 30 secondes
- En cas d'utilisation prolongée ou de quantités importantes, veillez à laisser un temps de repos conséquent (d'environ 20 minutes) avant une nouvelle utilisation.

Conseils pratiques

- Coupez les aliments tels que la viande, le pain et les légumes en cubes de 2 cm avant la préparation.
- Prenez garde à ne pas mélanger trop longtemps.

Le pétrin (lames en plastique)



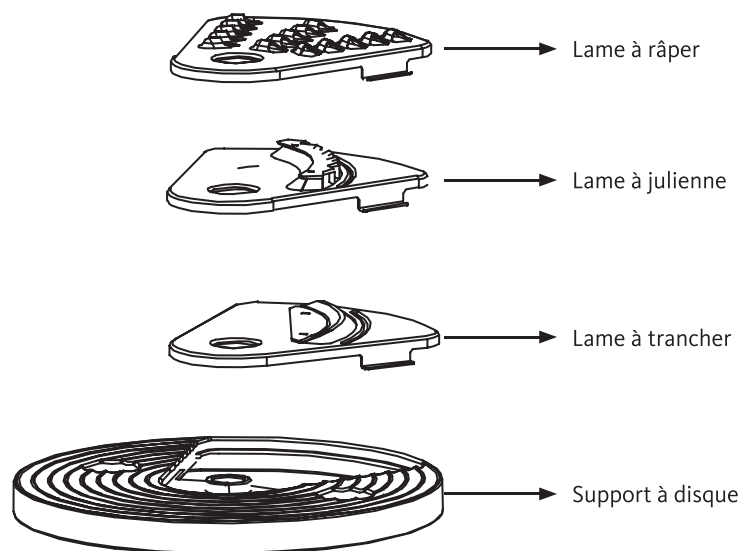
Le pétrin est à adapter à la préparation de pâtes levées, aux mélanges à base de levure, aux mélanges de préparation pour gâteaux et aux mélanges de pâtes (matière grasse + farine)

- Vitesse préconisée : 2
- Durée maximale d'utilisation : 1 minutes et 30 secondes
- Durée de repos de l'appareil après le deuxième cycle d'utilisation : 30 minutes

Conseils pratiques

- Disposez les ingrédients secs dans le bol et versez le liquide dans la cheminée pendant que le moteur est en marche. Mélangez jusqu'à ce que le mélange forme une pâte lisse et élastique (cela prend de 45 secondes à 1 minute).
- Si la pâte est trop épaisse, ajoutez un peu d'eau.
- Pétrissez les pâtes lourdes uniquement à la main. Il est déconseillé de pétrir dans le bol car cela peut entraîner l'instabilité du robot.

Les lames à trancher, à julienne, à râper (avec le support à disque)



Utilisez le support à lame et la lame à trancher pour couper les légumes (pommes de terre, carottes, concombres, patates douces, etc.) en rondelles.

Utilisez le support à lame et la lame à julienne pour couper les pommes de terre sous forme de frites, les ingrédients à chair tendre ou ferme pour salades, garnitures, ragoûts et sautés (par ex. : carottes, courgettes, concombres, etc.).

Utilisez le support à lame et la lame à râper pour les fromages, carottes, pommes de terre, choux, concombres, courgettes, betteraves et oignons

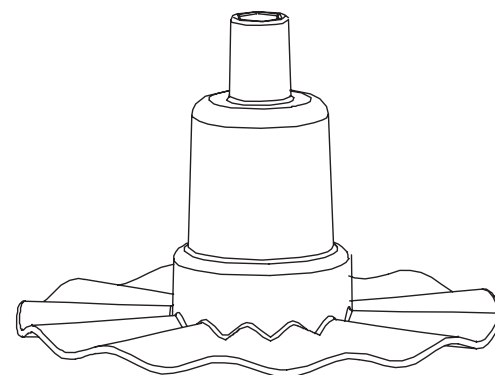
Vous pouvez couper jusqu'à 500 g d'aliments.

- Vitesse préconisée : 1 ou 2
- Durée maximale d'utilisation : 30 secondes
- En cas d'utilisation prolongée ou de quantités importantes, veillez à laisser un temps de repos conséquent (d'environ 20 minutes) avant une nouvelle utilisation.

Conseils pratiques

- Utilisez toujours des ingrédients frais.
- Lorsque vous utilisez la lame à julienne, placez les aliments en position verticale.
- Les aliments placés à la verticale sont coupés plus finement que ceux placés à l'horizontale.
- Vous remarquerez toujours une petite quantité de résidus sur la lame ou dans le bol lorsque vous utilisez une lame avec le support de disque.

Le disque à émulsionner



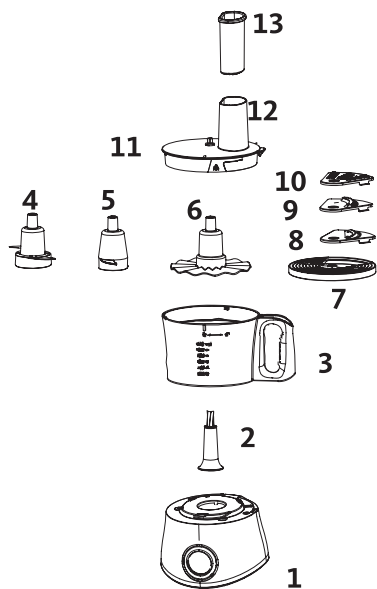
Utilisez le disque à émulsionner uniquement pour les mélanges légers tels que les blancs d'œuf, la crème, le lait concentré et pour le mélange d'œufs et de sucre pour les gâteaux mousseline légers. Les préparations plus lourdes (avec levure et matière grasse) risquent d'endommager le disque émulsionneur.

- Vitesse préconisée : 2
- Durée maximale d'utilisation : 45 secondes
- En cas d'utilisation prolongée ou de quantités importantes, veillez à laisser un temps de repos conséquent (d'environ 20 minutes) avant une nouvelle utilisation.

Conseils pratiques

- Pour de meilleurs résultats, sortez les œufs du réfrigérateur un peu avant afin qu'ils soient à température ambiante au moment de les utiliser.
- Assurez-vous que le bol mélangeur et le disque à émulsionner soient propres et exempts de graisse avant de battre les préparations.

ASSEMBLAGE DE L'APPAREIL



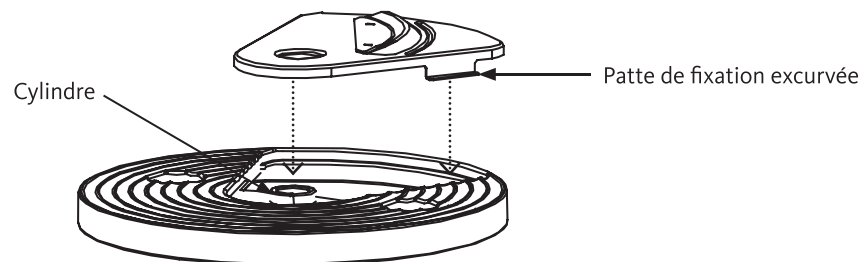
1. Placez le bloc moteur (1) sur une surface plane et stable.
2. Enfoncez complètement l'axe d'entraînement (2) au centre du bloc moteur dans les encoches prévues à cet effet.
3. Placez le bol mélangeur (3), la poignée orientée vers la droite, sur le bloc moteur (1). L'axe d'entraînement (2) doit être correctement inséré dans le bol. Tournez ensuite le bol dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.

Position verrouillée  : vous ne pouvez pas retirer le bol mélangeur du bloc moteur.

Position déverrouillée  : vous pouvez retirer le bol mélangeur du bloc moteur.

ATTENTION : Manipulez le couteau et les lames avec précaution lors des étapes ci-après car ils sont extrêmement tranchants !

4. Si vous souhaitez utiliser le couteau hachoir (4), le pétrin (5) ou le disque à émulsionner (6), enfoncez-les directement sur l'axe d'entraînement (2) dans le bol mélangeur (3). Placez ensuite les aliments dans le bol.
Si vous souhaitez utiliser le support à lame (7) avec la lame à trancher (8), la lame à julienne (9) ou la lame à râper (10), procédez comme suit :



Glissez délicatement la patte de fixation incurvée de la lame sous le support tout en insérant le cylindre central du support dans le trou prévu à cet effet sur la lame. Poussez ensuite la patte de fixation incurvée sous le support jusqu'à ce que celle-ci soit solidement fixée au support. Placez le disque sur l'axe d'entraînement (2) du bol mélangeur (3).

5. Placez le couvercle (11) dans les encoches prévues à cet effet sur le bol mélangeur, puis tournez-le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.

Position verrouillée  : vous ne pouvez pas retirer le couvercle.

Position déverrouillée  : vous pouvez retirer le couvercle.

6. Insérez le poussoir d'aliments (13) dans la cheminée (12) lorsque vous souhaitez ajouter des aliments en cours d'utilisation ou fermer le couvercle pour éviter les projections.
7. Pour démonter la lame, veuillez vous reporter à la section "Nettoyage et entretien" de la notice.

UTILISATION DE L'APPAREIL

ATTENTION !

- Ne versez jamais de liquides bouillants dans le bol mélangeur.
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil à vide (sans aliments).
- Le robot n'est pas conçu pour concasser ou moudre des grains de café ou transformer du sucre cristallisé en sucre en poudre.

1. Branchez l'appareil sur une prise murale.
2. Allumez l'appareil en tournant le bouton marche/arrêt et en le plaçant sur la vitesse **1** ou **2** (reportez-vous à la section "Sélection des accessoires"). Vous pouvez également placer le bouton sur la position "Pulse" pour une utilisation par impulsions.

3. Si vous devez ajouter des aliments en cours d'utilisation, placez-les dans la cheminée de remplissage et utilisez le poussoir d'aliments. **N'utilisez jamais d'accessoire (cuillère en bois, en métal, etc.) autre que le poussoir pour insérer les aliments dans la cheminée au risque d'endommager l'appareil.**

NOTE : Le robot ne se mettra pas en marche si le bol mélangeur (3) et son couvercle (11) ne sont pas installés correctement.

4. Éteignez toujours l'appareil (bouton marche/arrêt sur la position **0**) en fin d'utilisation et débranchez-le avant de retirer le bol mélangeur du bloc moteur.
5. Pour retirer le couvercle et les accessoires, reportez-vous à la section "Assemblage de l'appareil".

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

ATTENTION !

- Arrêtez et débranchez l'appareil de la prise de courant avant de procéder à son nettoyage.
- Manipulez les lames avec précaution car elles sont extrêmement tranchantes.
- N'immergez jamais le cordon d'alimentation, la prise ou le bloc moteur dans l'eau ou tout autre liquide.

Certains aliments décolorent le plastique. Ceci est normal. Cela n'a aucune conséquence sur le plastique et n'altère pas le goût des aliments. Frottez-le à l'aide d'un chiffon légèrement imbibé d'huile végétale pour faire disparaître la décoloration.

Bloc moteur

Essuyez le bloc moteur à l'aide d'un chiffon doux légèrement humide. Assurez-vous que le système de verrouillage est exempt de résidus alimentaires.

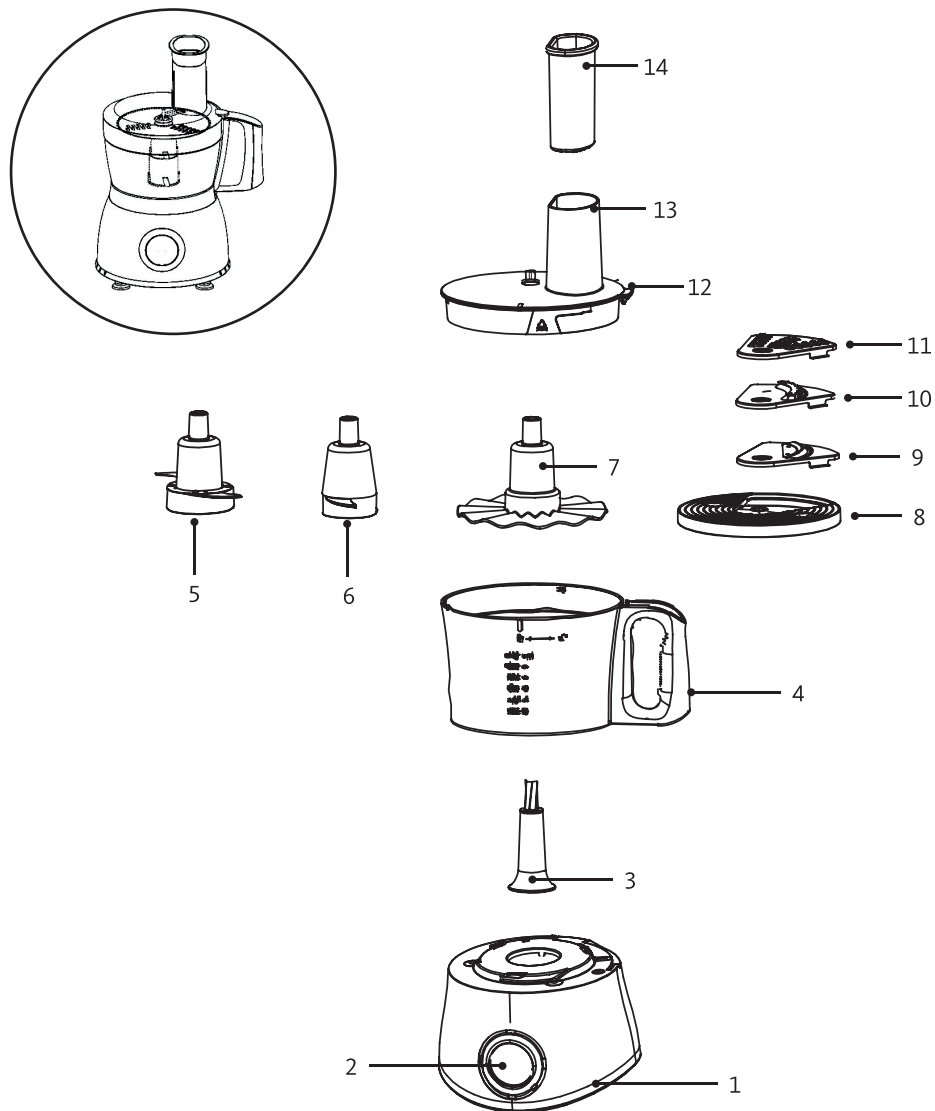
Enroulez le cordon d'alimentation sous le bloc moteur pour le ranger.

Bol mélangeur et pièces amovibles

1. Retirez le poussoir d'aliments, le couvercle (en le tournant vers la position de déverrouillage ) et les accessoires à l'intérieur du bol mélangeur avant de le sortir du bloc moteur et de le nettoyer.
2. Videz le bol complètement.
3. Si vous avez utilisé le support à lame avec la lame à râper, la lame à julienne ou la râpe à trancher, procédez comme suit pour retirer la lame du disque : avec précaution afin de ne pas vous couper, retournez le support à disque et poussez délicatement la patte de fixation incurvée pour éjecter la lame hors du disque.
4. Lavez le bol et toutes les pièces amovibles avec une éponge douce et de l'eau chaude additionnée de produit vaisselle. Rincez à l'eau claire puis, séchez soigneusement à l'aide d'un chiffon doux. Le bol mélangeur et les accessoires peuvent également être placés au lave-vaisselle.

YOUR PRODUCT

Appliance description



1. Motor unit
2. On/off and speed selection button + "Pulse" function
3. Drive shaft of the mixing bowl
4. Mixing bowl
5. Chopping disc (with stainless steel blade)
6. Dough attachment (with plastic paddles)
7. Blending disc
8. Disc holder
9. Slicing disc
10. Julienne disc
11. Shredding disc
12. Mixing bowl cover
13. Food chute
14. Food pusher

Safety device

This appliance is equipped with a safety device preventing the motor from switching on when the mixing bowl is not in the correct position. If this is the case and your appliance is still not working, contact the customer service department of your retailer.

Technical features

- Power: 500 W
- Voltage: 220-240 V~ 50-60 Hz
- 2 speed controller + Pulse
- Max. bowl capacity: 1.2 L
- Attachments (dishwasher safe): shredding disc, slicing disc, julienne disc, chopping disc, blending disc and dough attachment
- Plastic discs and stainless steel chopping disc
- Power cord length: 1 m
- Suction feet

BEFORE INITIAL USE

- Remove all of the packaging.
- Clean all the loose attachments (except the motor unit) using a soft sponge and warm water with washing up liquid. The surfaces should then be rinsed with clean water and carefully dried using a soft cloth.
- Note that on first use, the motor unit could emit a distinctive odour. This is normal and will quickly dissipate.

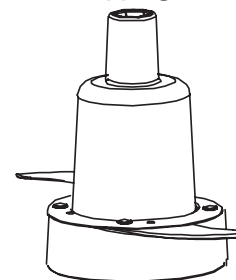
WARNING! The blades are sharp. Handle them with care!

SELECTION OF ATTACHMENTS

WARNING!

- Never remove the cover until the attachment inside the bowl has come to a complete stop.
 - Handle the blades with care as they are extremely sharp!
 - Never use your fingers to feed food into the food chute. Always use the food pusher.
-
- When using these attachments, please observe the usage and resting times indicated below.
 - Do not mix more than 375 g of flour and 225 ml of water with this appliance (the maximum amount not to be exceeded).

The chopping disc (stainless steel blades)



The chopping disc is the most versatile attachment. The motor running time is what will determine the processed food texture. For coarser textures, use the “Pulse” function.

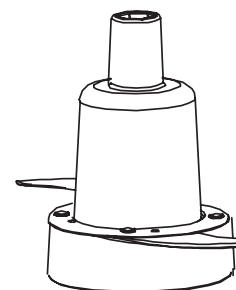
Use the chopping disc to chop fresh or cooked meat, vegetables, nuts, to crush biscuits and make breadcrumbs, or mix soups, smoothies, purées, crêpe batters, etc.

- Recommended speed: 2
- Maximum usage time: 30 seconds
- When the motor has run for a long time or to process high quantities of food, make sure you allow a reasonable resting time (of approx. 20 minutes) before reusing the appliance.

Useful tips

- Food such as meat, bread and vegetables should be chopped into 2 cm cubes before processing.
- Ensure you do not blend the ingredients for too long.

The dough attachment (plastic paddles)



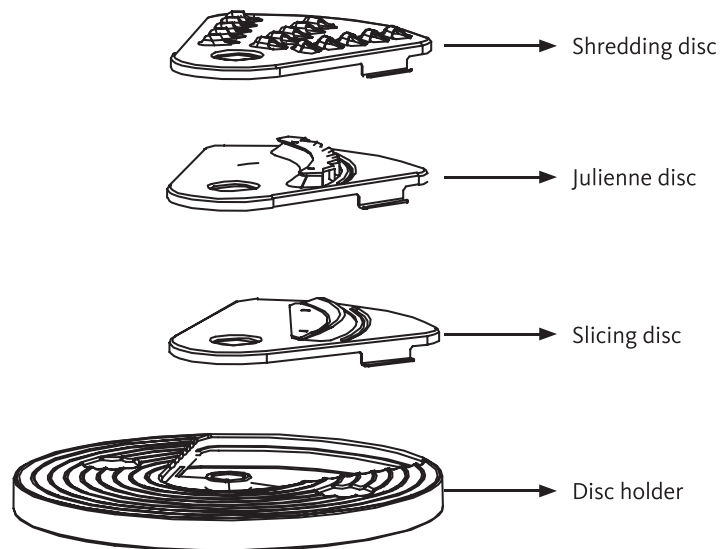
The dough attachment can be used in many different ways to prepare yeast dough, yeast preparations, cake batter and dough (fat + flour)

- Recommended speed: 2
- Maximum usage time: 1 minute, 30 seconds
- Resting time for the appliance after the second use cycle: 30 minutes

Useful tips

- Place the dry ingredients into the bowl and pour the liquid into the food chute while the motor is running. Blend until the mixture forms a smooth, consistent dough (between 45 seconds and 1 minute).
- If the dough is too thick, add a dash of water.
- Only knead heavy types of dough with your hands. It is not recommended to manually knead dough in the bowl as this can cause the food processor to become unstable.

Slicing, julienne and shredding discs (with disc holder)



Use the disc holder with the slicing disc to slice vegetables (potatoes, carrots, cucumbers, sweet potato etc.).

Use the disc holder with the julienne disc to cut potatoes into chips, and to slice hard and soft textured ingredients for salads, garnishes, sauces and sautés (such as carrots, courgettes, cucumbers, etc.).

Use the disc holder with the shredding disc to grate cheese, vegetables, potatoes, cabbage, cucumbers, courgettes, beetroot and onions

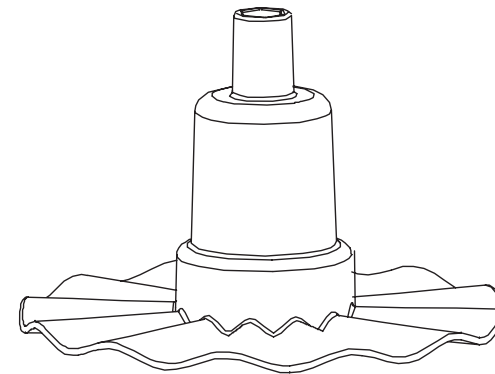
Up to 500 g of food can be cut up in this way.

- Recommended speed: 1 or 2
- Maximum usage time: 30 seconds
- When the motor has run for a long time or to process high quantities of food, make sure you allow a reasonable resting time (of approx. 20 minutes) before reusing the appliance.

Useful tips

- Always ensure you use fresh ingredients.
- When using the julienne disc, the ingredients should be placed in an upright position.
- Ingredients placed in an upright position can be sliced more thinly than those lying flat.
- You will always find small quantities of food left behind on the disc or in the bowl when using a disc with the disc holder.

Blending disc



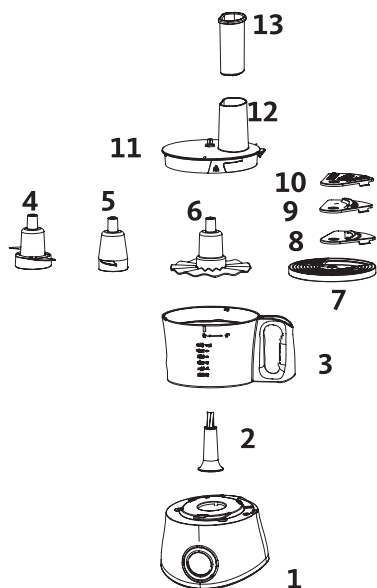
Only use the blending disc for runny preparations such as egg whites, cream, condensed milk and for beating eggs and sugar together for light sponge cakes. Denser mixtures (containing raising agents and fats) could damage the blending disc.

- Recommended speed: 2
- Maximum usage time: 45 seconds
- When the motor has run for a long time or to process high quantities of food, make sure you allow a reasonable resting time (of approx. 20 minutes) before reusing the appliance.

Useful tips

- For best results, remove the eggs from the refrigerator before use to bring them to room temperature before use.
- Before beating the ingredients, make sure that the blending disc and the mixing bowl are completely clean and do not contain any traces of fat.

ASSEMBLING THE APPLIANCE



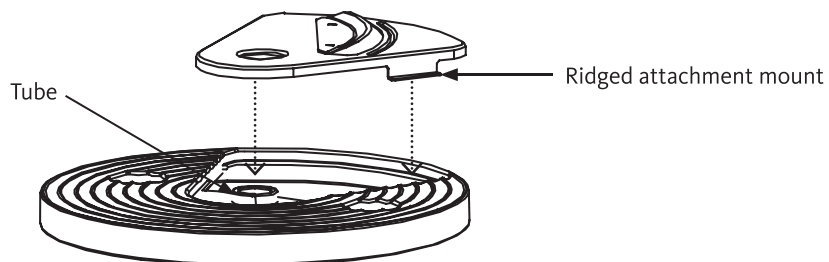
1. Put the mixing bowl (1) on a flat, stable surface.
2. Firmly lower the drive shaft (2) onto the special grooves on the motor unit.
3. Place the mixing bowl (3) on the motor unit (1), with the handle facing to the right. The drive shaft (2) must be correctly positioned inside the bowl. Then twist the bowl in a clockwise direction to click it into place.

Locked position : you are unable to remove the mixing bowl from the motor unit.

Unlocked position : you are able to remove the mixing bowl from the motor unit.

WARNING: Handle the blades and discs with extreme care when following the steps below as they are extremely sharp!

4. To use the chopping disc (4), dough attachment (5) or blending disc (6), lower it directly onto the drive shaft (2) in the mixing bowl (3). Then place the ingredients into the bowl.
To use the disc holder (7) with the slicing disc (8), julienne disc (9) or shredding disc (10), follow the steps below:



Gently slide the ridged fastening mount of the disc onto the holder, while inserting the centre post into the hole designed for this on the disc. Then slide the ridged fastening mount under the holder until it is securely attached to the holder. Place the disc onto the drive shaft (2) in the mixing bowl (3).

5. Slide the cover (11) into the special grooves on the mixing bowl, and then twist it in a clockwise direction to click it into place.

Locked position : you are unable to remove the cover.

Unlocked position : you are able to remove the cover.

6. Insert the food pusher (13) into the food chute (12) to add food while the motor is running, and place the lid on it to avoid splattering.
7. To detach the disc, please refer to the "Cleaning and care" instructions.

USE OF THE DEVICE

WARNING!

- Never pour boiling liquids into the mixing bowl.
- Never use the appliance if empty (without food).
- The food processor has not been designed to crush or grind coffee beans nor to make granulated sugar from sugar crystals.

1. Plug the appliance into a mains socket.
2. Switch on the appliance by turning the on/off button to speed setting **1** or **2** (refer to the "Selection of attachments" section). To use the Pulse function, the switch can then be set to the "Pulse" position.
3. To add ingredients while the motor is running, feed them into the food chute using the food pusher. **Never use any kitchen aid (such as a wooden or metal spoon, etc.) other than the food pusher to place food in the food chute, to ensure you do not damage the appliance.**

NOTE: The food processor cannot be switched on if the mixing bowl (3) and cover (11) have not been correctly locked into position.

4. Always switch off the appliance (on/off button at position **0**) after use and unplug it before removing the mixing bowl from the motor unit.
5. To remove the cover and attachments, refer to the “Assembling the appliance” section.

CLEANING AND MAINTENANCE

WARNING!

- Always turn off and unplug the appliance before cleaning.
- Handle the discs with care as they are extremely sharp.
- Never immerse the power cord, plug or motor unit in water or any other liquid.

Certain foods may cause discolouration of the plastic. This is normal. This has no effect on the plastic and does not affect the taste of food. Scrub with a slightly damp cloth soaked in vegetable oil to remove the staining.

Motor unit

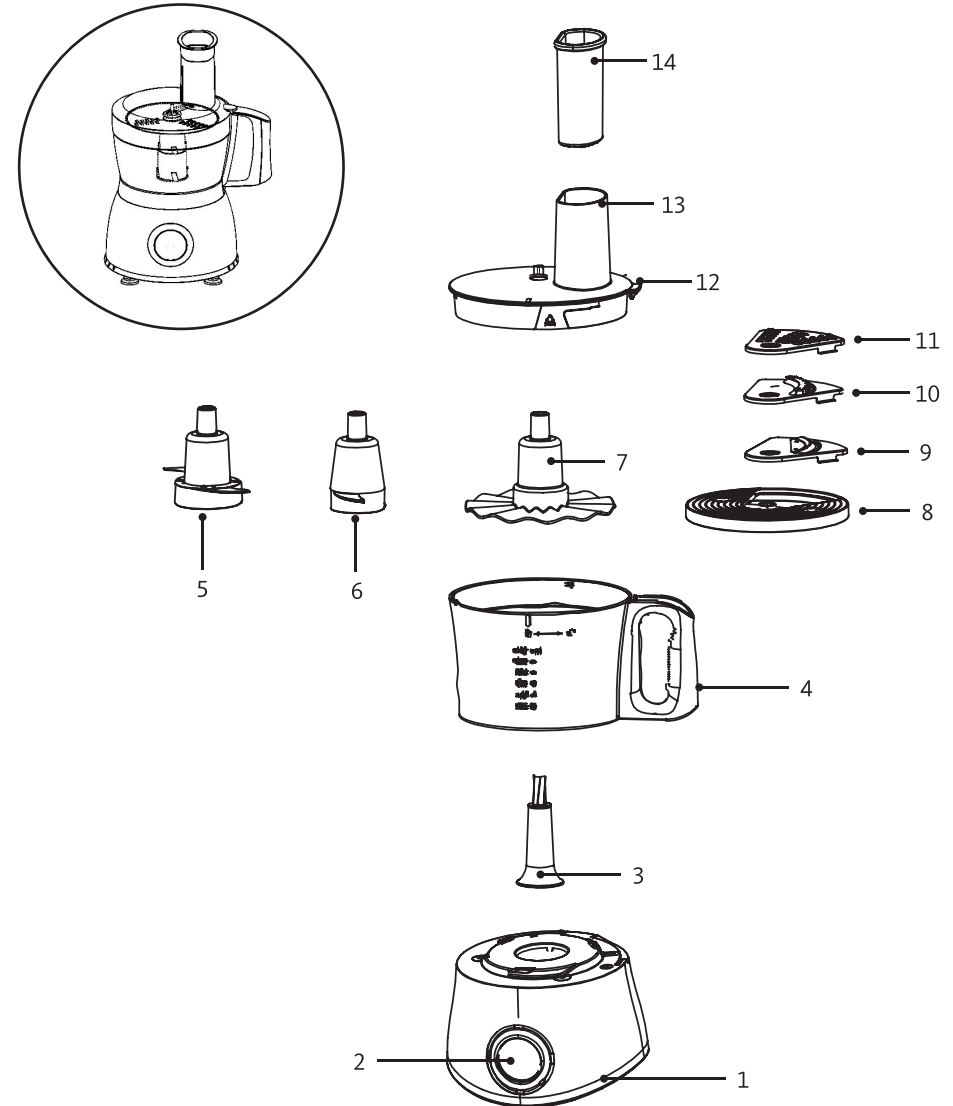
Carefully wipe the motor unit with a soft, slightly damp cloth. Make sure that the locking mechanism does not contain any particles of food inside of it. Then roll the power cord around the motor unit for storage.

Mixing bowl and loose attachments

1. Remove the food pusher, cover (twisting it into the unlocked position ) and the attachments inside the mixing bowl before removing the bowl from the motor unit and cleaning it.
2. Ensure that the bowl is completely empty.
3. When using the disc holder with the shredding disc, julienne disc or slicing disc, follow the steps below to remove the blade from the disc: do this carefully so as not to cut yourself; twist the disc holder and gently push on the ridged fastening mount to eject the blade from the disc.
4. Wash the bowl and all the loose attachments using a soft sponge and warm water with washing up liquid. Rinse with fresh water and dry thoroughly with a soft cloth.
The mixing bowl and attachments are also dishwasher safe.

UW PRODUCT

Beschrijving van het toestel



1. Motorblok
2. Aan-/uitknop en snelheidskeuzeknop + pulsfunctie
3. Aandrijfas van de mengkom
4. Mengkom
5. Hakmes (met rvs lemmeten)
6. Deegkneder (met kunststof lemmeten)
7. Emulgeerschijf
8. Schijfhouder
9. Snijmes
10. Juliennemes
11. Raspmes
12. Deksel van de mengkom
13. Vultrechter
14. Voedselduwer

Veiligheidsvoorziening

Dit apparaat is uitgerust met een veiligheidsvoorziening die voorkomt dat de motor start wanneer de mengkom niet correct is geplaatst. Als de mengkom correct is geplaatst en uw apparaat niet werkt, dient u de serviceafdeling van uw verkoper te raadplegen.

Technische kenmerken

- Vermogen: 500 W
- Voeding: 220-240 V~ 50-60 Hz
- 2 snelheidsstanden + puls
- Max. inhoud van de kom: 1,2 L
- Accessoires (geschikt voor de vaatwasser): rasp, snijmes, juliennemes, hakmes, emulgeerschijf en deegkneder
- De schijven zijn van kunststof, het lemmet van het hakmes is van roestvast staal
- Lengte van de voedingskabel: 1 m
- Zuignapvoeten

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- Reinig alle afneembare onderdelen (met uitzondering van het motorblok) met een zachte spons en warm water met wat afwasmiddel. Spoel met zuiver water en droog zorgvuldig af met een zachte doek.
- Tijdens het eerste gebruik kan het motorblok een ongewone geur afgeven. Dit is normaal en verdwijnt snel.

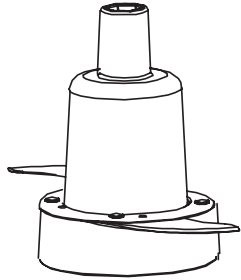
ATTENTIE! De messen zijn scherp. Hanteer ze voorzichtig.

DE ACCESSOIRES SELECTEREN

ATTENTIE!

- Verwijder het deksel nooit wanneer het accessoire in de kom niet volledig tot stilstand is gekomen.
- Wees voorzichtig wanneer u de messen hanteert, deze zijn uitermate scherp!
- Gebruik nooit uw vingers om voedsel in de vultrechter te duwen. Gebruik altijd de voedselduwer.
- Houd u tijdens het gebruik van deze accessoires aan de gebruiks- en rusttijden die hierna zijn aangegeven.
- Meng niet meer dan 375 g bloem en 225 ml water met dit apparaat (maximale hoeveelheid, niet overschrijden).

Het hakmes (met rvs lemmeten)



Het hakmes is het meest veelzijdige accessoire. De mengtijd is bepalend voor de textuur. Wilt u een korrelige textuur, gebruik dan de Pulsmodus.

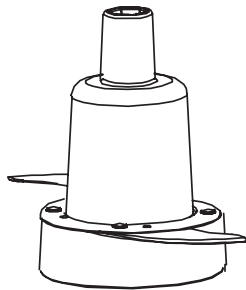
Gebruik het hakmes voor het hakken van vers en gekookt vlees, groente, noten, voor het verkrummen van koekjes en brood, voor het bereiden van soep, smoothies, puree, pannenkoekenbeslag, enz.

- Aanbevolen snelheid: 2
- Maximale gebruikstijd: 30 seconden
- Bij langdurig gebruik of grote hoeveelheden dient u voldoende rusttijd in acht te nemen (ongeveer 20 minuten) voordat u het apparaat opnieuw gebruikt.

Praktische tips

- Snijd voedingsmiddelen zoals vlees, brood en groente in blokjes van 2 cm voordat u ze gaat verwerken.
- Let erop dat u niet te lang mengt.

De deegkneder (kunststof lemmeten)



De deegkneder is geschikt voor de bereiding van gerezen deeg, mengsels op basis van gist, cakebeslag en pastadeeg (vet + bloem)

- Aanbevolen snelheid: 2
- Maximale gebruikstijd: 1 minuut en 30 seconden
- Rusttijd van het apparaat na de tweede gebruikscyclus: 30 minuten

Praktische tips

- Doe de droge ingrediënten in de kom en giet de vloeistof in de vultrechter terwijl de motor draait. Meng totdat er een glad, elastisch deeg ontstaat (dit duurt 45 seconden tot 1 minuut).
- Voeg wat water toe als het deeg te dik is.
- Kneed dikke deegsoorten alleen met de hand. We raden u af in de kom te kneden, dit kan instabiliteit van de keukenmachine veroorzaken.

Snijmes, juliennemes, raspmes (met de schijfhouder)



Raspmes



Juliennemes



Snijmes



Schijfhouder

Gebruik de schijfhouder met het snijmes om groente in schijfjes te snijden (aardappels, wortels, komkommers, zoete aardappels, enz.).

Gebruik de schijfhouder met het juliennemes om aardappels in frietjes te snijden en om zachte en stevige ingrediënten in reepjes te snijden voor salades, garnituren, ragout, geroerbakte gerechten (bijv. wortels, courgettes, komkommers, enz.).

Gebruik de schijfhouder met het raspmes om kaas, wortels, aardappels, kool, komkommers, courgettes, bieten en uien te raspen

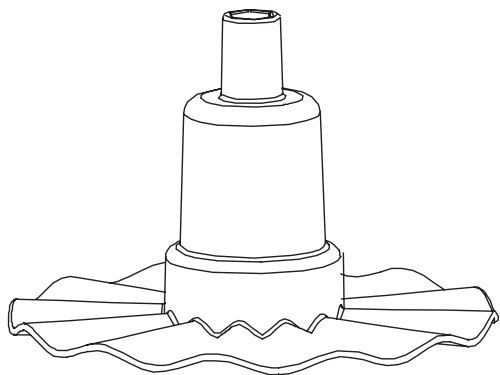
U kunt tot 500 gram voedsel tegelijk snijden.

- Aanbevolen snelheid: 1 of 2
- Maximale gebruikstijd: 30 seconden
- Bij langdurig gebruik of grote hoeveelheden dient u voldoende rusttijd in acht te nemen (ongeveer 20 minuten) voordat u het apparaat opnieuw gebruikt.

Praktische tips

- Gebruik altijd verse ingrediënten.
- Plaats de ingrediënten verticaal wanneer u het juliennemes gebruikt.
- Verticaal geplaatste ingrediënten worden fijner gesneden dan horizontaal geplaatste ingrediënten.
- Er blijft altijd een restant op het mes of in de kom achter wanneer u een mes met de schijfhouder gebruikt.

De emulgeerschijf



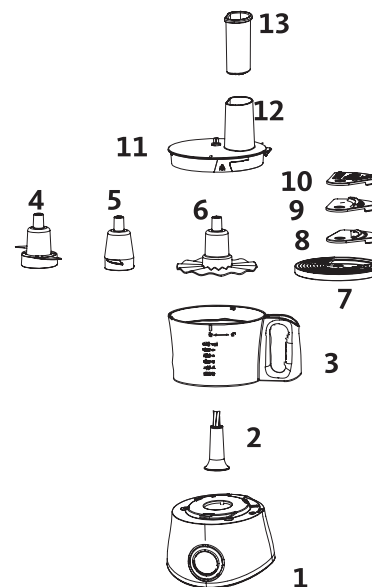
Gebruik de emulgeerschijf alleen voor dunne mengsels, zoals eiwitten, room, ingedikte melk en om eieren en suiker te mengen voor luchtige cakes. Dikkere mengsels (met gist en vet) kunnen de emulgeerschijf beschadigen.

- Aanbevolen snelheid: 2
- Maximale gebruikstijd: 45 seconden
- Bij langdurig gebruik of grote hoeveelheden dient u voldoende rusttijd in acht te nemen (ongeveer 20 minuten) voordat u het apparaat opnieuw gebruikt.

Praktische tips

- Voor het beste resultaat haalt u de eieren iets eerder uit de koelkast, zodat ze op kamertemperatuur zijn wanneer u ze gebruikt.
- Zorg dat de mengkom en de emulgeerschijf schoon en vetvrij zijn voordat u ze gaat gebruiken.

MONTAGE VAN HET APPARAAT



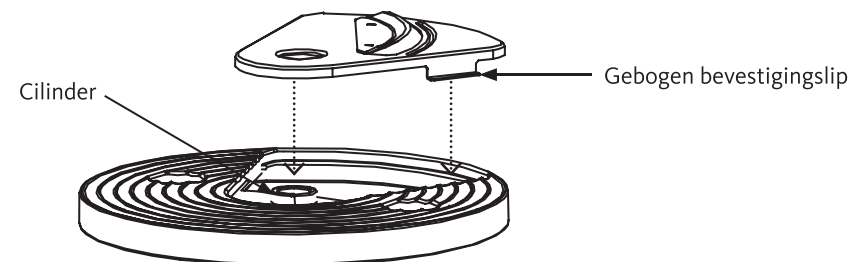
1. Plaats het motorblok (1) op een vlakke en stabiele ondergrond.
2. Steek de aandrijfas (2) zo diep mogelijk in het midden van het motorblok, in de daartoe bestemde uitsparingen.
3. Plaats de mengkom (3) met het handvat naar rechts op het motorblok (1). De aandrijfas (2) moet op de juiste manier in de kom worden geplaatst. Draai de kom vervolgens rechtsonder om deze te vergrendelen.

Vergrendelde stand : u kunt de mengkom niet van het motorblok trekken.

Ontgrendelde stand : u kunt de mengkom van het motorblok trekken.

ATTENTIE: wees voorzichtig wanneer u het mes en de lemmeren hanteert tijdens de onderstaande stappen, want ze zijn uitermate scherp!

4. Als u het hakmes (4), de deegkneeder (5) of de emulgeerschijf (6) wilt gebruiken, druk ze dan rechtstreeks op de aandrijfas (2) in de mengkom (3). Doe vervolgens de ingrediënten in de kom. Als u de schijfhouder (7) met het snijmes (8), het juliennemes (9) of het raspmes (10) wilt gebruiken, gaat u als volgt te werk:



Schuif voorzichtig de gebogen bevestigingslip van het mes onder de houder, terwijl u de centrale cilinder van de houder in de daartoe bestemde opening op het mes steekt. Duw de gebogen bevestigingslip vervolgens onder de houder tot deze stevig vastzit aan de houder. Plaats de schijf op de aandrijfas (2) van de mengkom (3).

- Plaats het deksel (11) in de daartoe bestemde uitsparingen op de mengkom en draai het deksel rechtsom om het te vergrendelen.

Vergrendelde stand : u kunt het deksel niet verwijderen.

Ontgrendelde stand : u kunt het deksel verwijderen.

- Plaats de voedselduwer (13) in de vultrechter (12) wanneer u tijdens het gebruik ingrediënten wilt toevoegen of het deksel wilt sluiten om spatten te voorkomen.
- Raadpleeg de rubriek 'Reiniging en onderhoud' van deze gebruiksaanwijzing om het mes te demonteren.

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

ATTENTIE!

- Giet nooit kokende vloeistoffen in de mengkom.
- Gebruik het apparaat nooit leeg (zonder voedsel).
- De keukenmachine is niet ontworpen voor het fijnmaken of malen van koffiebonen of om kristalsuiker te verwerken tot poedersuiker.

- Sluit het apparaat aan op een wandstopcontact.
- Schakel het apparaat in door aan de aan-uitknop te draaien en zet het op snelheidsstand **1** of **2** (raadpleeg de rubriek 'De accessoires selecteren'). U kunt de knop ook in de Pulsmodus zetten voor pulserend gebruik.
- Als u tijdens het gebruik ingrediënten wilt toevoegen, doe deze dan in de vultrechter en gebruik de voedselduwer. **Gebruik nooit andere accessoires dan de duwer (zoals houten of metalen lepels) om ingrediënten in de vultrechter te doen, dit kan het apparaat beschadigen.**

OPMERKING: de machine start niet als de mengkom (3) en het deksel (11) niet correct zijn geplaatst.

- Zet het apparaat na gebruik altijd uit (aan-knop in stand **0**) en haal de stekker uit het stopcontact voordat u de mengkom van het motorblok verwijderd.
- Raadpleeg de rubriek 'Montage van het apparaat' om het deksel en de accessoires te verwijderen.

REINIGING EN ONDERHOUD

ATTENTIE!

- Zet het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact alvorens het te reinigen.
- Wees voorzichtig wanneer u de messen hanteert, deze zijn uitermate scherp.
- Dompel de voedingskabel, de stekker en het motorblok nooit onder in water of in een andere vloeistof.

Sommige voedingsmiddelen veroorzaken verkleuring van de kunststof. Dat is normaal. Het heeft geen gevolgen voor de kunststof of voor de smaak van het voedsel. Als u over de kunststof wrijft met een doek die licht is bevochtigd met plantaardige olie, zal de verkleuring verdwijnen.

Motorblok

Veeg het motorblok schoon met een licht bevochtigde zachte doek. Verwijder alle voedselresten van het vergrendelingssysteem.

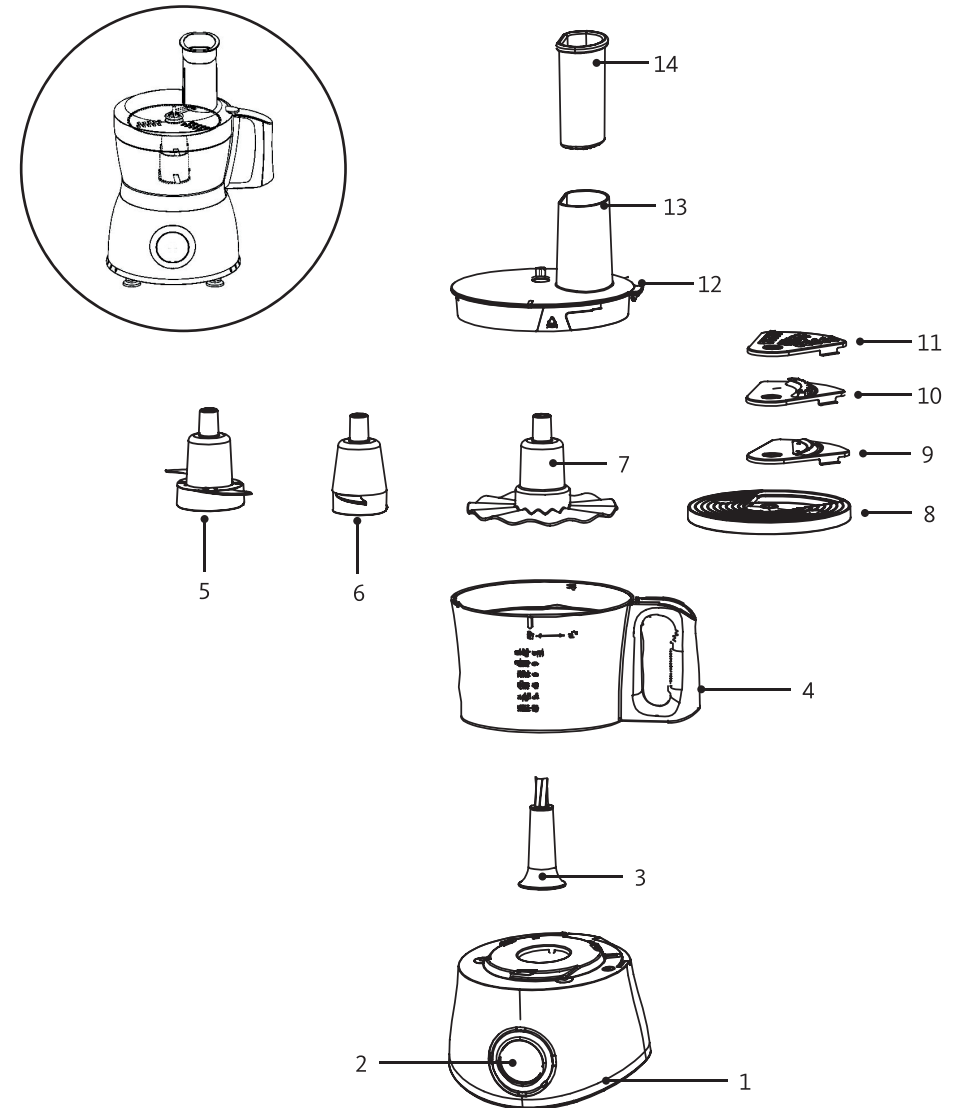
Rol de voedingskabel onder het motorblok op om deze op te bergen.

Mengkom en afneembare onderdelen

1. Verwijder de voedselduwer, het deksel (door het naar de ontgrendelingsstand  te draaien) en de accessoires in de mengkom voordat u deze van het motorblok verwijdert en reinigt.
2. Leeg de kom volledig.
3. Als u de schijfhouder met het raspmes, het juliennemes of het snijmes hebt gebruikt, ga dan, voorzichtig om uzelf niet te snijden, als volgt te werk om het mes van de schijf te verwijderen: draai de schijfhouder om en druk voorzichtig tegen de gebogen bevestigingslip om het mes uit de schijf te werpen.
4. Was de kom en alle afneembare onderdelen met een zachte spons, warm water en wat afwasmiddel. Spoel af met schoon water en droog vervolgens zorgvuldig met behulp van een zachte doek. De mengkom en de accessoires kunnen ook in de vaatwasser.

IHR PRODUKT

Beschreibung des Geräts



1. Motorblock
2. Ein-/Aus-Schalter und Geschwindigkeitsregler + „Pulse“-Funktion
3. Antriebsachse des Mixbehälters
4. Mixbehälter
5. Zerkleinerungsmesser (mit Edelstahlklinge)
6. Knethaken (aus Kunststoff)
7. Emulgierscheibe
8. Trägerscheibe für Scheibeneinsätze
9. Schneideinsatz
10. Julienne-Einsatz
11. Raspeleinsatz
12. Deckel für den Mixbehälter
13. Einfüllstutzen
14. Stopfer

Sicherheitsvorrichtung

Das Gerät ist mit einer Sicherheitsvorrichtung ausgestattet, die ein Starten des Motors verhindert, wenn der Mixbehälter nicht richtig eingesetzt ist. Wenn sich das Gerät nicht einschalten lässt, obwohl diese Voraussetzung erfüllt ist, wenden Sie sich an den Kundenservice Ihres Händlers.

Kenndaten

- Leistung: 500 W
- Stromversorgung: 220-240 V~ 50-60 Hz
- 2 Geschwindigkeitsstufen + Pulse
- Max. Fassungsvermögen des Mixbehälters: 1,2 l
- Zubehörteile (spülmaschinengeeignet): Raspeleinsatz, Schneideinsatz, Julienne-Einsatz, Zerkleinerungsmesser, Emulgierscheibe und Knethaken
- Scheiben aus Kunststoff und Klinge des Zerkleinerungsmessers aus Edelstahl
- Stromkabellänge: 1 m
- Saugnapffüße

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Reinigen Sie alle abnehmbaren Teile (mit Ausnahme des Motorblocks) mit einem weichen Schwamm und warmem Wasser mit etwas Spülmittel. Spülen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen Sie die Teile sorgfältig mit einem weichen Tuch.
- Beim ersten Gebrauch kann der Motorblock einen besonderen Geruch entwickeln. Das ist normal und legt sich schnell.

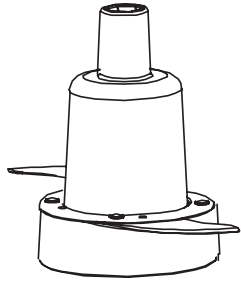
ACHTUNG! Die Klingen sind sehr scharf. Gehen Sie vorsichtig damit um.

AUSWAHL DES ZUBEHÖRS

ACHTUNG!

- Nehmen Sie den Deckel erst ab, wenn das Zubehör im Mixbehälter zum Stillstand gekommen ist.
- Gehen Sie vorsichtig mit den Scheibeneinsätzen um, sie sind sehr scharf!
- Führen Sie die Zutaten niemals mit der Hand in den Einfüllstutzen. Verwenden Sie stets den Stopfer.
- Beachten Sie bei der Verwendung des Zubehörs die nachfolgend angegebenen Verarbeitungs- und Unterbrechungszeiten.
- Das Gerät kann maximal 375 g Mehl und 225 ml Wasser verarbeiten (Höchstmenge, die nicht überschritten werden darf).

Zerkleinerungsmesser (mit Edelstahlklinge)



Das Zerkleinerungsmesser ist das vielseitigste Zubehör. Durch Anpassung der Mixdauer können unterschiedliche Texturen erzielt werden. Wenn Sie körnigere Texturen wünschen, verwenden Sie die „Pulse“-Funktion.

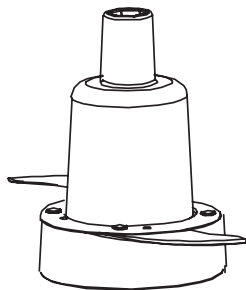
Benutzen Sie das Zerkleinerungsmesser, um frisches oder gekochtes Fleisch, Gemüse oder Nüsse zu zerkleinern, um Kekse oder Brot zu Bröseln zu verarbeiten, um Suppen, Smoothies, Pürees oder Crêpeteig herzustellen usw.

- Empfohlene Geschwindigkeit: 2
- Maximale Verarbeitungszeit: 30 Sekunden
- Nach längerem Gebrauch, oder wenn Sie große Mengen verarbeitet haben, lassen Sie das Gerät vor der nächsten Verwendung ausreichend lange (etwa 20 Minuten) ruhen.

Praktische Hinweise

- Schneiden Sie Zutaten wie Fleisch, Brot und Gemüse vor der Verarbeitung in etwa 2 cm große Würfel.
- Achten Sie darauf, dass Sie die maximale Verarbeitungszeit nicht überschreiten.

Knethaken (aus Kunststoff)



Der Knethaken eignet sich für die Zubereitung von Hefeteigen, Mischungen auf Hefebasis, Kuchen- und Nudelteigen (Fett + Mehl)

- Empfohlene Geschwindigkeit: 2
- Maximale Verarbeitungszeit: 1°Minute 30 Sekunden
- Unterbrechungszeit nach dem zweiten Verwendungszyklus: 30 Minuten

Praktische Hinweise

- Geben Sie die trockenen Zutaten in den Mixbehälter und gießen Sie die flüssigen Zutaten in den Einfüllstutzen, nachdem Sie den Motor eingeschaltet haben. Verkneten Sie die Zutaten, bis Sie einen glatten, elastischen Teig erhalten (nach 45 Sekunden bis 1 Minute).
- Wenn der Teig zu dick ist, fügen Sie etwas Wasser hinzu.
- Kneten Sie schwere Teige nur mit der Hand. Wir empfehlen, diese nicht im Mixbehälter zu kneten, da der sichere Stand der Küchenmaschine hierbei nicht gewährleistet werden kann.

Schneideinsatz, Julienne-Einsatz, Raspeleinsatz (mit Trägerscheibe)



Raspeleinsatz



Julienne-Einsatz



Schneideinsatz



Trägerscheibe

Verwenden Sie die Trägerscheibe zusammen mit dem Schneideinsatz, um Gemüse (Kartoffeln, Karotten, Salatgurken, Süßkartoffeln usw.) in Scheiben zu schneiden.

Verwenden Sie die Trägerscheibe zusammen mit dem Julienne-Einsatz, um Kartoffeln in Pommes frites zu schneiden oder weiche und feste Zutaten für Salate, Beilagen, Eintöpfe oder Kurzgebratenes (z. B. Karotten, Zucchini, Salatgurken usw.) klein zu schneiden.

Verwenden Sie die Trägerscheibe zusammen mit dem Raspeleinsatz für Käse, Karotten, Kartoffeln, Kohl, Salatgurken, Zucchini, Rote Bete oder Zwiebeln.

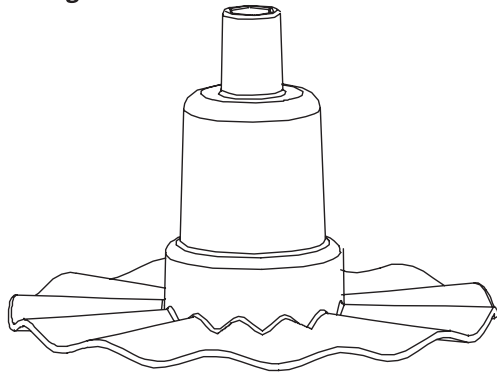
Sie können bis zu 500 g Zutaten verarbeiten.

- Empfohlene Geschwindigkeit: 1 oder 2
- Maximale Verarbeitungszeit: 30 Sekunden
- Nach längerem Gebrauch, oder wenn Sie große Mengen verarbeitet haben, lassen Sie das Gerät vor der nächsten Verwendung ausreichend lange (etwa 20 Minuten) ruhen.

Praktische Hinweise

- Verwenden Sie immer frische Zutaten.
- Wenn Sie den Julienne-Einsatz verwenden, geben Sie die Zutaten senkrecht in den Mixbehälter.
- Senkrecht eingefüllte Zutaten werden feiner geschnitten als waagrecht eingefüllte Zutaten.
- Sie werden feststellen, dass immer ein kleines Reststück an der Schneide oder im Mixbehälter haftet, wenn Sie einen Scheibeneinsatz verwenden.

Emulgierscheibe



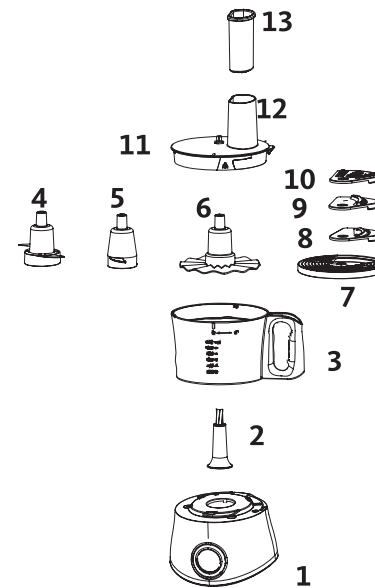
Verwenden Sie die Emulgierscheibe nur zum Mixen von leichten Zutaten wie Eiweiß, Sahne, Kondensmilch und zum Vermengen von Eiern und Zucker für leichte Biskuitteige ohne Fett. Schwerere Teige (mit Hefe und Fett) können die Emulgierscheibe beschädigen.

- Empfohlene Geschwindigkeit: 2
- Maximale Verarbeitungszeit: 45 Sekunden
- Nach längerem Gebrauch, oder wenn Sie große Mengen verarbeitet haben, lassen Sie das Gerät vor der nächsten Verwendung ausreichend lange (etwa 20 Minuten) ruhen.

Praktische Hinweise

- Für beste Ergebnisse nehmen Sie Eier immer rechtzeitig aus dem Kühlschrank und lassen Sie sie vor dem Verarbeiten auf Zimmertemperatur erwärmen.
- Vergewissern Sie sich, dass der Mixbehälter und die Emulgierscheibe sauber und fettfrei sind, bevor Sie diese verwenden.

MONTAGE DES GERÄTS



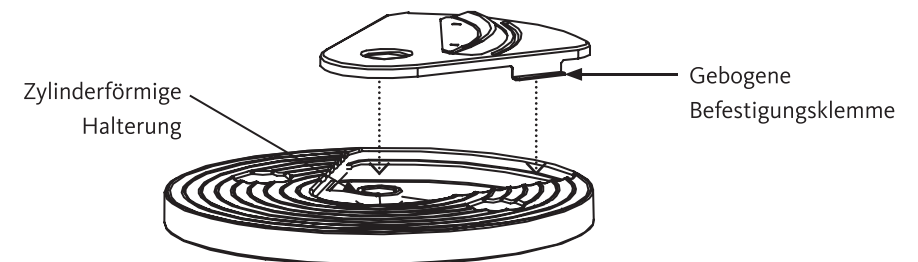
1. Setzen Sie den Motorblock (1) auf eine ebene und stabile Fläche.
2. Stecken Sie die Antriebsachse (2) in der Mitte des Motorblocks vollständig in die dafür vorgesehenen Aussparungen ein.
3. Setzen Sie den Mixbehälter (3) auf den Motorblock (1), der Griff zeigt dabei nach rechts. Die Antriebsachse (2) muss korrekt im Mixbehälter sitzen. Drehen Sie nun den Mixbehälter im Uhrzeigersinn, um ihn zu verriegeln.

Verriegelung aktiviert : Der Mixbehälter lässt sich nicht vom Motorblock nehmen.

Verriegelung deaktiviert : Der Mixbehälter lässt sich vom Motorblock nehmen.

ACHTUNG: Gehen Sie bei den nachfolgenden Schritten vorsichtig mit dem Zerkleinerungsmesser und den Scheibeneinsätzen um, sie sind sehr scharf!

4. Wenn Sie das Zerkleinerungsmesser (4), den Knethaken (5) oder die Emulgierscheibe (6) verwenden wollen, stecken Sie diese direkt auf die Antriebsachse (2) im Mixbehälter (3). Geben Sie anschließend die Zutaten in den Mixbehälter.
Wenn Sie die Trägerscheibe (7) zusammen mit dem Schneideinsatz (8), dem Julienne-Einsatz (9) oder dem Raspeleinsatz (10) verwenden wollen, gehen Sie wie folgt vor:



Führen Sie die nach außen gebogene Befestigungsklemme vorsichtig auf die Unterseite der Trägerscheibe und setzen Sie gleichzeitig die kreisförmige Aussparung des Einsatzes auf die zylinderförmige Halterung in der Mitte der Trägerscheibe. Lassen Sie nun die Befestigungsklemme auf der Unterseite der Trägerscheibe einrasten, so dass der Einsatz fest mit der Trägerscheibe verbunden ist. Setzen Sie die Scheibe auf die Antriebsachse (2) des Mixbehälters (3).

- Platzieren Sie den Deckel (11) in die dafür vorgesehenen Aussparungen am Mixbehälter und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, um ihn zu verriegeln.

Verriegelung aktiviert : Der Deckel lässt sich nicht abnehmen.

Verriegelung deaktiviert : Der Deckel lässt sich abnehmen.

- Wenn Sie bei eingeschaltetem Gerät Zutaten über den Einfüllstutzen (12) hinzufügen oder den Deckel zur Vermeidung von Spritzern vollständig verschließen wollen, verwenden Sie hierzu den Stopfer (13).
- Um den Einsatz wieder zu entfernen, lesen Sie bitte den Abschnitt „Reinigung und Instandhaltung“ dieser Bedienungsanleitung.

VERWENDUNG DES GERÄTS

ACHTUNG!

- Gießen Sie niemals heiße Flüssigkeiten in den Mixbehälter.
- Verwenden Sie das Gerät nicht ohne Inhalt (ohne Lebensmittel).
- Die Küchenmaschine ist nicht dafür geeignet, Kaffeebohnen zu zerkleinern oder zu mahlen oder Kristallzucker zu Puderzucker zu verarbeiten.

- Schließen Sie das Gerät an eine Wandsteckdose an.
- Um das Gerät einzuschalten, drehen Sie den Ein-/Aus-Schalter auf die Geschwindigkeit **1** oder **2** (lesen Sie hierzu den Abschnitt „Auswahl des Zubehörs“). Für Intervallbetrieb können Sie den Schalter auch auf die Position „Pulse“ stellen.

- Wenn Sie Zutaten bei eingeschaltetem Gerät hinzufügen wollen, geben Sie sie in den Einfüllstutzen und verwenden Sie den Stopfer. **Verwenden Sie außer dem Stopfer keine anderen Utensilien (Holz- oder Metalllöffel usw.), um Zutaten über den Einfüllstutzen hinzuzufügen, da dies das Gerät beschädigen könnte.**

HINWEIS: Die Küchenmaschine lässt sich nicht in Betrieb setzen, wenn der Mixbehälter (3) und der Deckel (11) nicht richtig aufgesetzt sind.

- Schalten Sie das Gerät nach Gebrauch immer aus (Ein-/Aus-Schalter auf die Position **0**) und trennen Sie es vom Stromnetz, bevor Sie den Mixbehälter vom Motorblock nehmen.
- Um den Deckel und die Zubehörteile zu entfernen, lesen Sie bitte den Abschnitt „Montage des Geräts“.

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

ACHTUNG!

- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Stromnetz, bevor Sie es reinigen.
- Gehen Sie vorsichtig mit den Scheibeneinsätzen um, sie sind sehr scharf.
- Tauchen Sie das Stromkabel, den Stecker oder den Motorblock niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Bestimmte Lebensmittel können Kunststoff verfärben. Das ist normal. Es hat keinerlei Auswirkungen auf die Kunststoffteile und verändert den Geschmack der Lebensmittel nicht. Sie können die Verfärbungen wieder entfernen, indem Sie die betroffenen Flächen mit einem Tuch und etwas Pflanzenöl abreiben.

Motorblock

Wischen Sie den Motorblock mit einem weichen, leicht angefeuchteten Tuch ab. Vergewissern Sie sich, dass das Verriegelungssystem frei von Speiseresten ist.

Wickeln Sie das Stromkabel unter dem Motorblock auf, wenn Sie ihn verstauen.

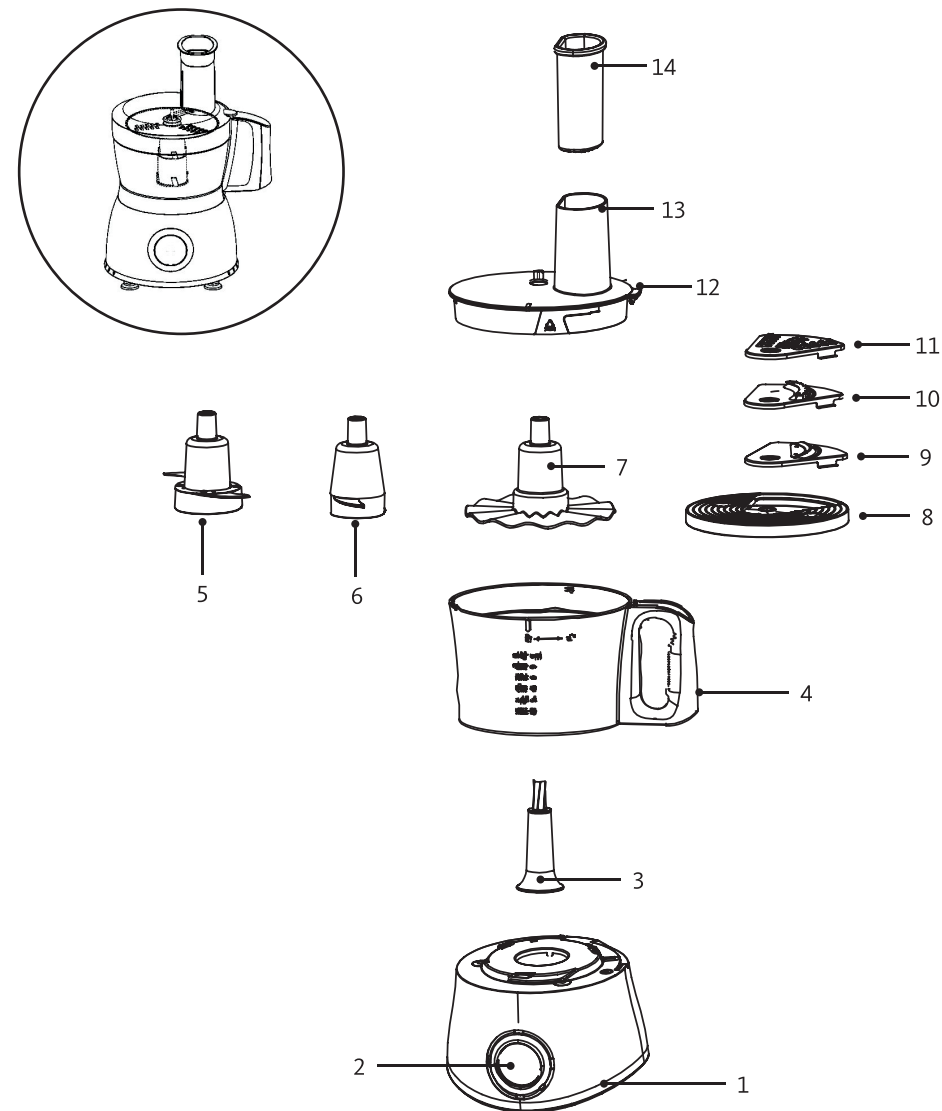
Mixbehälter und abnehmbare Teile

1. Entfernen Sie den Stopfer, den Deckel (indem Sie ihn entriegeln ) und das Zubehör im Inneren des Mixbehälters, bevor Sie diesen vom Motorblock nehmen, um ihn zu reinigen.
2. Entleeren Sie den Mixbehälter vollständig.
3. Wenn Sie die Trägerscheibe mit dem Raspeleinsatz, dem Julienne-Einsatz oder dem Schneideinsatz verwendet haben, gehen Sie wie folgt vor, um den Einsatz wieder von der Trägerscheibe zu entfernen: Drehen Sie die Trägerscheibe vorsichtig um, damit Sie sich nicht schneiden, und drücken Sie leicht auf die Befestigungsklemme, um den Einsatz aus der Trägerscheibe zu lösen.
4. Waschen Sie den Mixbehälter und die abnehmbaren Teile mit einem weichen Schwamm und warmem Wasser mit etwas Spülmittel. Spülen Sie die Teile mit klarem Wasser ab und trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch.

Der Mixbehälter und die Zubehöerteile sind außerdem spülmaschinenfest.

SU PRODUCTO

Descripción del aparato



1. Bloque motor
2. Botón de encendido/apagado y selector de velocidad + función «Pulse»
3. Eje de accionamiento del bol para mezclar
4. Bol para mezclar
5. Cuchilla picadora (con hoja de acero inoxidable)
6. Amasadora (con hojas de plástico)
7. Disco para emulsionar
8. Soporte para cuchillas
9. Cuchilla para cortar
10. Cuchilla para cortar en juliana
11. Cuchilla para rallar
12. Tapa del bol para mezclar
13. Tubo de llenado
14. Empujador de alimentos

Dispositivo de seguridad

Este aparato cuenta con un dispositivo de seguridad que impide arrancar el motor si el bol para mezclar no está colocado correctamente. Si el bol está correctamente colocado y el aparato no funciona, consulte con el servicio posventa de su tienda.

Características técnicas

- Potencia: 500 W
- Alimentación: 220-240 V~ 50-60 Hz
- 2 velocidades + «Pulse»
- Capacidad máxima del bol: 1,2 L
- Accesorios (aptos para el lavavajillas): rallador, cuchilla para cortar, cuchilla para cortar en juliana, picadora, emulsionador y amasadora
- Discos de plásticos y hoja de la cuchilla picadora de acero inoxidable
- Longitud del cable de alimentación: 1 m
- Patas con ventosas

ANTES DE UTILIZAR EL APARATO POR PRIMERA VEZ

- Retire todo el material de embalaje.
- Limpie todas las piezas desmontables (excepto el bloque motor) con una esponja suave, agua caliente y un líquido lavavajillas. Enjuáguelas con agua limpia y séquelas bien con un paño suave.
- Tenga en cuenta que la primera vez que utilice el aparato, el bloque motor desprende un olor particular. Esto es normal y desaparecerá rápidamente.

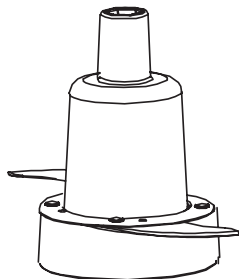
¡ATENCIÓN! Las cuchillas están afiladas. Manipúlelas con cuidado.

SELECCIÓN DE LOS ACCESORIOS

¡ATENCIÓN!

- No retire nunca la tapa hasta que el accesorio en el bol no se haya detenido completamente.
- ¡Manipule las cuchillas con precaución, ya que están muy afiladas!
- No utilice nunca sus dedos para empujar la comida dentro del tubo de llenado. Utilice siempre el empujador de alimentos.
- Cuando utilice estos accesorios, respete las duraciones de utilización y las pausas indicadas a continuación.
- No mezcle más de 375 g de harina y 225 ml de agua en este aparato (esta cantidad máxima no se debe superar).

La cuchilla picadora (hojas de acero inoxidable)



La cuchilla picadora es el accesorio más versátil. La duración de la mezcla determina la textura. Si desea una textura más granulosa, utilice el modo de funcionamiento por pulsaciones «Pulse».

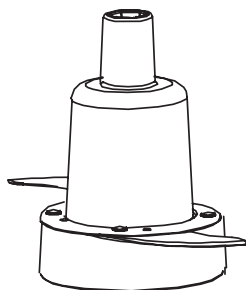
Utilice la cuchilla picadora para picar la carne fresca y cocinada, las verduras y las avellanas, desmigajar las galletas y el pan, mezclar los potajes, los batidos de frutas, los purés, las masas para crepes, etc.

- Velocidad recomendada: 2
- Duración máxima de utilización: 30 segundos
- En caso de utilización prolongada o de cantidades elevadas de alimentos, respete una pausa consecuente (aproximadamente 20 minutos) antes de volver a utilizar el aparato.

Consejos prácticos

- Corte los alimentos como la carne, el pan y las verduras en dados de 2 cm antes de comenzar la preparación.
- Tenga cuidado de no mezclar los alimentos durante demasiado tiempo.

La amasadora (hojas de plástico)



La amasadora está adaptada para la preparación de masas fermentadas, mezclas a base de levadura, mezclas para preparar pasteles y mezclas de masas (materia grasa y harina).

- Velocidad recomendada: 2
- Duración máxima de utilización: 1 minuto y 30 segundos
- Duración de reposo del aparato después del segundo ciclo de utilización: 30 minutos

Consejos prácticos

- Coloque los ingredientes secos en el bol y vierta el líquido en el tubo de llenado con el motor en marcha. Mezcle los ingredientes hasta que la mezcla forme una masa uniforme y elástica (entre 45 segundos y 1 minuto).
- Si la masa está demasiado espesa, añada un poco de agua.
- Amase las masas pesadas únicamente a mano. No se recomienda amasarlas en el bol, ya que podría provocar la inestabilidad del robot.

Las cuchillas para cortar, cortar en juliana y rallar (con el soporte para cuchillas)



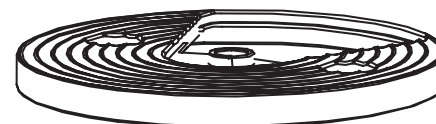
Cuchilla para rallar



Cuchilla para cortar en juliana



Cuchilla para cortar



Soporte para cuchillas

Utilice el soporte para cuchillas y la cuchilla para cortar para cortar verduras (patatas, zanahorias, pepinos, batatas, etc.) en rodajas.

Utilice el soporte para cuchillas y la cuchilla para cortar en juliana para cortar patatas para freír e ingredientes con una carne blanda o firme para ensaladas, rellenos, ragús y salteados (zanahorias, calabacines, pepinos, etc.).

Utilice el soporte para cuchillas y la cuchilla para rallar para rallar quesos, zanahorias, patatas, coles, pepinos, calabacines, remolachas y cebollas.

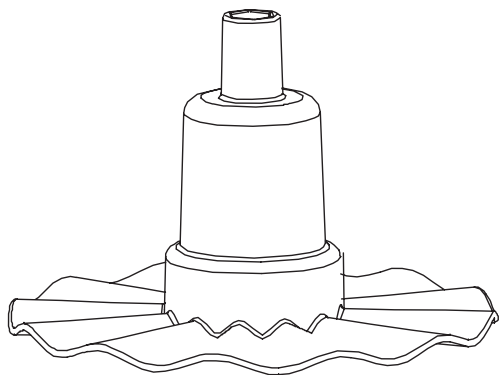
Puede cortar hasta 500 g de alimentos.

- Velocidad recomendada: 1 o 2
- Duración máxima de utilización: 30 segundos
- En caso de utilización prolongada o de cantidades elevadas de alimentos, respete una pausa consecuente (aproximadamente 20 minutos) antes de volver a utilizar el aparato.

Consejos prácticos

- Utilice siempre ingredientes frescos.
- Cuando utiliza la cuchilla para cortar en juliana, coloque los alimentos en posición vertical.
- Si coloca los alimentos en vertical podrá cortarlos más finamente que si los coloca en horizontal.
- Notará que queda siempre una pequeña cantidad de restos en la cuchilla o en el bol cuando utilice una cuchilla con el soporte para cuchillas.

El disco para emulsionar



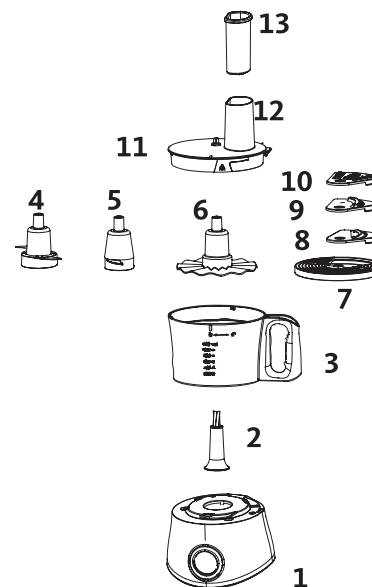
Utilice el disco para emulsionar solo para las mezclas ligeras, como las claras de huevo, la nata y la leche concentrada, y para mezclar huevos con azúcar para pasteles esponjosos y ligeros. Las preparaciones más pesadas (con levadura y materia grasa) podrían dañar el disco para emulsionar.

- Velocidad recomendada: 2
- Duración máxima de utilización: 45 segundos
- En caso de utilización prolongada o de cantidades elevadas de alimentos, respete una pausa consecuente (aproximadamente 20 minutos) antes de volver a utilizar el aparato.

Consejos prácticos

- Para obtener mejores resultados, saque los huevos del frigorífico un poco antes para que estén a temperatura ambiente en el momento de utilizarlos.
- Asegúrese de que el bol para mezclar y el disco para emulsionar estén limpios y no tengan manchas de grasa antes de batir los ingredientes.

MONTAJE DEL APARATO



1. Coloque el bloque del motor (1) sobre una superficie plana y estable.
2. Introduzca completamente el eje de accionamiento (2) en el centro del bloque motor, en las ranuras previstas para ello.
3. Coloque el bol para mezclar (3), con el asa orientada hacia la derecha, en el bloque motor (1). El eje de accionamiento (2) debe quedar correctamente introducido en el bol. A continuación, gire el bol en el sentido de las agujas del reloj para bloquearlo.

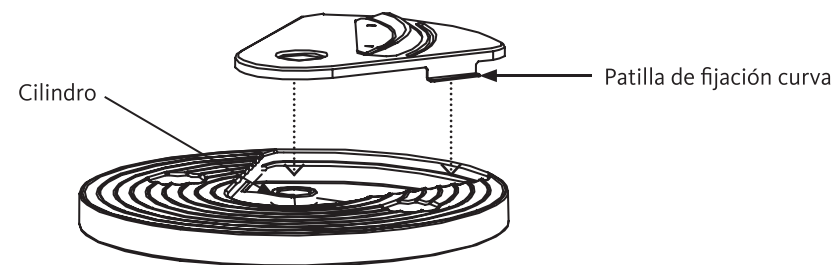
Posición bloqueada : no puede retirar el bol para mezclar del bloque motor.

Posición desbloqueada : puede retirar el bol para mezclar del bloque motor.

ATENCIÓN: manipule las cuchillas y las hojas con cuidado durante las siguientes etapas, ¡ya que están muy afiladas!

4. Si desea utilizar la cuchilla picadora (4), la amasadora (5) o el disco para emulsionar (6), introdúzcalos directamente en el eje de accionamiento (2) en el bol para mezclar (3). A continuación, introduzca los alimentos en el bol.

Si desea utilizar el soporte para cuchillas (7) con la cuchilla para cortar (8), la cuchilla para cortar en juliana (9) o la cuchilla para rallar (10), siga los siguientes pasos:



Deslice con cuidado la patilla de fijación curva de la cuchilla bajo el soporte introduciendo el cilindro central del soporte en el orificio previsto para ello en la cuchilla. A continuación, empuje la patilla de fijación curva bajo el soporte hasta que quede sólidamente fijada al mismo. Coloque el disco sobre el eje de accionamiento (2) del bol para mezclar (3).

5. Coloque la tapa (11) en las ranuras previstas para ello en el bol para mezclar y, luego, gire la tapa en el sentido de las agujas del reloj para bloquearla.

Posición bloqueada : no puede retirar la tapa.

Posición desbloqueada : puede retirar la tapa.

6. Introduzca el empujador de alimentos (13) en el tubo de llenado (12) si desea añadir más alimentos durante la preparación o cierre la tapa para evitar las salpicaduras.
7. Para desmontar la cuchilla, consulte la sección «Limpieza y mantenimiento» del manual.

UTILIZACIÓN DEL APARATO

¡ATENCIÓN!

- No vierta nunca líquidos hirviendo en el bol para mezclar.
- Nunca ponga a funcionar el aparato en vacío (sin alimentos).
- El robot no ha sido creado para triturar o moler granos de café o transformar azúcar cristalizada en azúcar en polvo.

1. Enchufe el aparato a una toma de pared.
2. Encienda el aparato girando el botón de encendido/apagado y colocándolo en la posición de velocidad **1** o **2** (consulte la sección «Selección de los accesorios»). También puede colocar el botón en la posición «Pulse» para utilizarlo por pulsaciones.

3. Si debe añadir alimentos durante la preparación, colóquelos en el tubo de llenado y utilice un empujador de alimentos. **No utilice nunca un accesorio distinto al empujador (cuchara de madera, metálica, etc.) para introducir los alimentos en el tubo de llenado, ya que podría dañar el aparato.**

NOTA: el robot no se pondrá en funcionamiento si el bol para mezclar (3) y su tapa (11) no están correctamente instalados.

4. Apague siempre el aparato (botón de encendido/apagado en la posición **0**) una vez que haya finalizado de utilizar el aparato y desenchúfelo antes de retirar el bol para mezclar del bloque motor.
5. Para retirar la tapa y los accesorios, consulte la sección «Montaje del aparato».

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

¡ATENCIÓN!

- Desenchufe siempre el aparato de la toma de corriente antes de limpiarlo.
- Manipule las cuchillas con precaución, ya que están muy afiladas.
- No sumerja nunca el cable de alimentación, el enchufe ni el bloque motor en el agua ni en ningún otro líquido.

Algunos alimentos pueden decolorar el plástico. Es normal. Esto no tiene ningún efecto sobre el plástico ni altera el sabor de los alimentos. Frótelos con un paño ligeramente impregnado con aceite vegetal para eliminar la decoloración.

Bloque motor

Limpie bien el bloque motor con un paño suave ligeramente húmedo. Asegúrese de que el sistema de bloqueo no contiene residuos de alimentos.

Enrolle el cable de alimentación bajo el bloque motor para guardarlo.

Bol para mezclar y piezas desmontables

1. Retire el empujador de alimentos, la tapa (girándola hacia la posición de desbloqueo ) y los accesorios del interior del bol para mezclar antes de extraerlo del bloque motor y limpiarlo.
2. Vacíe el bol completamente.
3. Si ha utilizado el soporte para cuchillas con una cuchilla para cortar, cortar en juliana o rallar, siga los siguientes pasos para retirar la cuchilla del disco: gire el soporte para cuchillas con mucho cuidado para no cortarse y empuje delicadamente la patilla de fijación curva para extraer la cuchilla del disco.
4. Lave el bol y todas las piezas desmontables con una esponja suave, agua caliente y un líquido lavavajillas. Enjuáguelo con agua limpia y séquelo bien con un paño suave.
El bol para mezclar y los accesorios se pueden introducir en el lavavajillas.

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

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

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

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

Toda la información, los dibujos, los bocetos y las imágenes de este documento son propiedad exclusiva de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se reserva todos los derechos relativos a sus marcas, creaciones y datos. Cualquier copia o reproducción por cualquier medio será juzgada y considerada como una falsificación.

Robot ménager Food processor Keukenmachine Küchenmaschine Robot de cocina



*EN. 2 year warranty
*NL. Garantie 2 jaar
*DE. 2 Jahre Garantie
*ES. Garantía de 2 años



FR. Protection de l'environnement

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



EN. Environmental protection

This symbol on the product means that its processing as a waste product is subject to regulations related to electric and electronic waste (DEEE). This appliance cannot be considered as household waste and must be subject to collection specific to this waste. Waste return and collection systems are organised by local authorities (recycling centre) and retailers. By directing your appliance at the end of its useful life to the recycling sector, you will contribute to environmental protection and will also prevent harmful consequences on your health.



NL. Bescherming van het milieu

Dit symbool, dat aangebracht werd op het product, geeft aan dat het om een toestel gaat waarvan de afvalverwerking onderworpen is aan de wetgeving voor afgedankte elektrische en elektronische apparaten (AEEA). Dit apparaat mag dus in geen geval als huishoudelijk afval worden behandeld en dient het voorwerp uit te maken van een specifieke ophaling voor dit soort afval. Ophaal- en inzamelvoorzieningen worden ter beschikking gesteld door de plaatselijke overheid (containerpark) en verdelers. Door uw toestel op het einde van de levensduur te recycleren draagt u bij tot de bescherming van het milieu en vermijdt u schadelijke gevolgen voor uw gezondheid.



DE. Schutz der Umwelt

Dieses Symbol auf dem Produkt bedeutet, dass es sich um ein Gerät handelt, das entsprechend den Vorschriften des Elektro- und Elektronikgerätegesetzes (ElektroG) zu entsorgen ist. Dieses Gerät darf daher unter keinen Umständen als Hausmüll entsorgt werden, sondern ist speziell für diese Art von Abfall einzusammeln. Zu Rücknahme- und Sammelsystemen geben die lokalen Behörden (Abfallsammelstellen) und Händler Auskunft. Indem Sie Ihr Gerät am Ende seiner Lebensdauer auf den Recyclingprozess vorbereiten, tragen Sie zum Schutz der Umwelt und zur Vermeidung schädlicher Folgen für Ihre Gesundheit bei.



ES. Protección del medio ambiente

Este símbolo inscrito en el producto significa que se trata de un aparato cuyo tratamiento como residuo está sometido a la normativa relativa a residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Este aparato no puede, por tanto, en ningún caso, tratarse como residuo doméstico y deberá ser objeto de una recogida específica de este tipo de residuos. Tanto comunidades locales (plantas de reciclaje) como distribuidores ponen a su disposición sistemas de recuperación y de recogida. Al orientar la máquina - al final de su vida - al sector del reciclaje, contribuirá a proteger el medio ambiente e impedirá toda consecuencia perjudicial para su salud.

**EN. Protect the environment. Recycle this product when it reaches the end of its life.

**NL. Wees milieubewust. Recycleer dit product wanneer het versleten is.

**DE. Handeln Sie für die Umwelt. Recyceln Sie dieses Produkt am Ende seiner Lebensdauer.

**ES. Muévase eco-ciudadano. Recicle este producto al final de su vida útil.

Testé dans nos laboratoires

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

Laboratory tested

Warranty valid from the date of purchase (the receipt is proof of purchase). This warranty does not cover defects or damage resulting from a faulty installation, incorrect use, or normal wear and tear.

Getest in onze laboratoria

Garantie geldig vanaf de aankoopdatum (kassabon geldt als bewijs). Deze garantie dekt geen defecten of schade die voortvloeit uit een slechte installatie, incorrect gebruik of normale slijtage van het product.

In unseren Labors getestet

Die Garantie gilt ab dem Kaufdatum (Der Kassenbeleg dient als Nachweis und ist aufzubewahren). Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Mängel oder Schäden, die durch unsachgemäßen Zusammenbau, unsachgemäßen Gebrauch oder gewöhnlichen Verschleiß des Produkts entstehen.

Probad en nuestros laboratorios

Garantía válida a partir de la fecha de compra (recibo de caja como prueba). Esta garantía no cubre vicios ni daños derivados de una mala instalación, un uso incorrecto o el desgaste normal del producto.



Faites un geste
eco-citoyen. Recyclez
ce produit en fin de vie**



Sourcing & Création
Avenue de la Motte
59810 LESQUIN - FRANCE

Art. 8008319
Réf. RM L3
Fabriqué en R.P.C.