

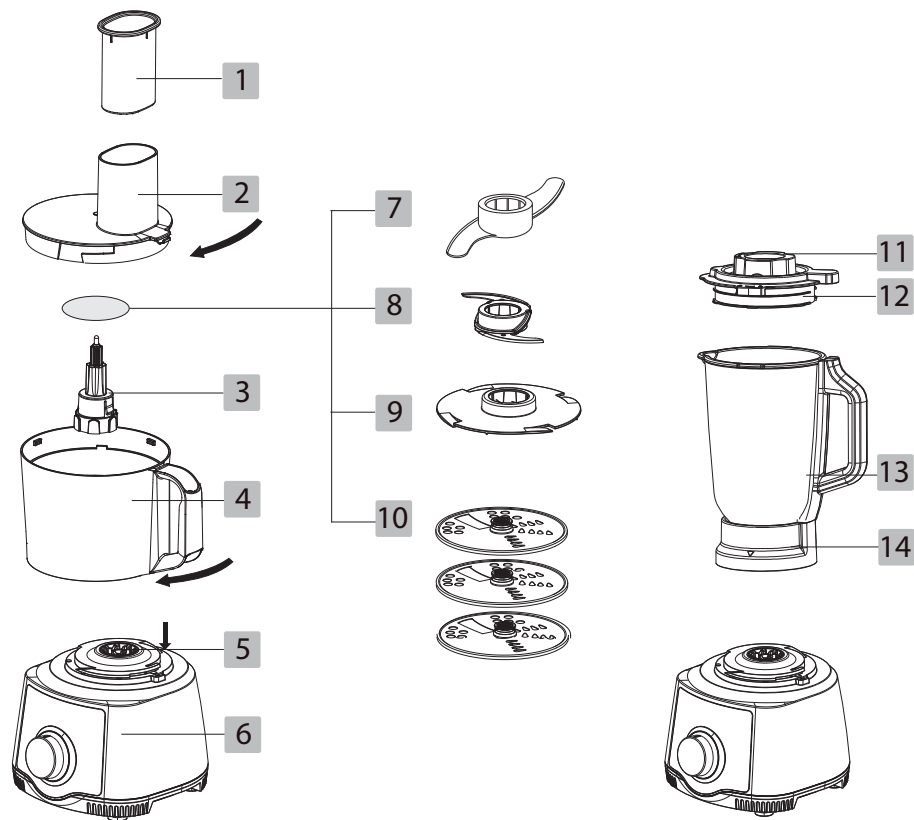
essentiel 

Robot multifonction /  
Multifunctional food processor /  
Robot de cocina multifunción /  
Multifunktions-Küchenmaschine /  
Multifunctionele robot

ERM3



Notice d'utilisation / User guide / Instrucciones de uso /  
Bedienungsanleitung / Gebruiksaanwijzing



	FR	EN	ES	DE	NL
1	Poussoir	Pusher	Empujador	Stopfer	Duwer
2	Couvercle du bol mélangeur avec cheminée de remplissage	Lid for the food processor bowl with feed tube	Tapa del vaso mezclador con boca de llenado	Deckel des Rührbehälters mit Einfüllstutzen	Deksel van de mengkom met vulbuis
3	Axe d'entraînement du bol mélangeur	Drive shaft for the food processor bowl	Eje de arrastre del vaso mezclador	Antriebswelle des Rührbehälters	Aandrijfas van de mengkom
4	Bol mélangeur avec poignée	Food processor bowl with handle	Vaso mezclador con asa	Rührbehälter mit Griff	Mengkom met handvat
5	Mécanisme du rotor	Rotor mechanism	Mecanismo del rotor	Rotormechanismus	Rotormechanisme
6	Bloc moteur	Motor unit	Bloque motor	Motorblock	Motorblok
7	Lame à pétrir en plastique	Plastic kneading blade	Hoja de amasar de plástico	Knetmesser aus Kunststoff	Plastic kneedmes
8	Couteau hachoir en inox	Stainless steel chopping blade	Cuchilla picadora inoxidable	Messereinsatz aus Edelstahl	Hakmes in roestvrij staal
9	Disque émulsionneur	Emulsifying disc	Disco emulsionador	Emulgierscheibe	Emulgeerschijf
10	- 1 disque à râper Moyen / Extra Fin - 1 disque à râper Gros / Trancheur - 1 disque à râper Fin / Découpeur de bâtonnets	- 1 Medium / Extra Fine grating disc - 1 Large / Slicer grating disc - 1 Fine / Stick cutter grating disc	- 1 disco de rallar Mediano / Extra fino - 1 disco de rallar Grueso / Trinchador - 1 disco de rallar Fino / Cortador de tiras	- 1 Raspelscheibe Mittel / Extra Fein - 1 Raspelscheibe Grob / Schneidscheibe - 1 Raspelscheibe Fein / Streifenschneider	- 1 raspschijf Gemiddeld / Extra fijn - 1 raspschijf Grof / Snijdend - 1 raspschijf Fijn / Staafjessnijder
11	Bouchon	Plug	Tapón	Kappe	Dop
12	Couvercle du blender avec orifice de remplissage	Blender lid with feed hole	Tapa de la batidora con orificio de llenado	Deckel des Mixers mit Einfüllöffnung	Blenderdeksel met vulopening
13	Blender en verre avec poignée	Glass blender with handle	Batidora de cristal con asa	Mixer aus Glas mit Griff	Glazen blender met handvat
14	Base du blender	Blender base	Base de la batidora	Sockel des Mixers	Voet van de blender

## votre produit

### Caractéristiques techniques

- Puissance max : 1200 W
- Alimentation : 220 - 240 V~ 50-60 Hz
- 2 vitesses + Pulse
- Capacité en usage du bol mélangeur : 1 500 mL max
- Capacité en usage du bol blender : 1 500 mL max
- Longueur du cordon d'alimentation : 120 cm
- Patins antidérapants

### Dispositifs de sécurité

**Cet appareil est muni d'un dispositif de sécurité empêchant le démarrage du moteur tant que le bol mélangeur (5) ou le bol blender (13) et les couvercles (2 et 12) ne sont pas placés correctement.** Si ces conditions sont remplies et que votre appareil ne fonctionne pas, consultez le service après-vente de votre magasin revendeur.

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

### avant la première utilisation

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

**ATTENTION ! Les lames (8, 9) et les disques éminceurs (10) sont tranchants. Manipulez-les avec précaution.**

## utilisation

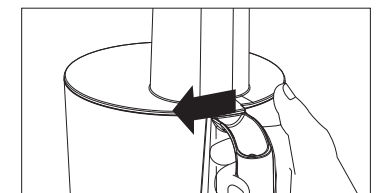
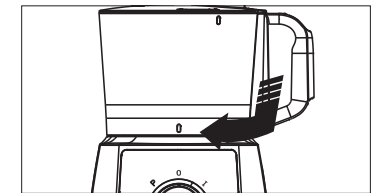
### Recommandations générales

- Ce robot ménager est prévu pour hacher, mélanger, trancher, émulsionner, réaliser des bâtonnets ou râper de nombreux aliments.
- Pour des performances optimales, n'introduisez pas de grains de café ou d'épices, ni de glaçons ou morceaux de viande congelée.
- Le temps de fonctionnement dépend de la quantité d'aliments à traiter. La plupart des aliments peuvent être tranchés, hachés, ou déchiquetés en quelques secondes.
- Si vous utilisez l'appareil sans interruption pendant 30 secondes, laissez-le reposer durant 3 minutes environ avant de poursuivre l'utilisation.
- **Ne placez pas d'aliments chauds dans le bol mélangeur. Placez des aliments froids ou tièdes. La température maximale doit être inférieure à 60 °C.**

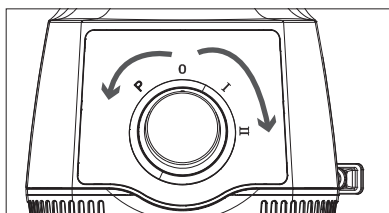
### Assemblage et utilisation

#### ASSEMBLAGE DU BOL MÉLANGEUR

- Alignez la base et le bol, la poignée doit être orientée vers l'arrière et la droite, puis tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre vers vous jusqu'à ce que le bol soit verrouillé.
- Alignez le couvercle du bol et le bol. Quatre repères vous permettent de garantir l'alignement (sur le bol, sur la poignée et deux sur le couvercle). Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce qu'il soit verrouillé.
- Remarque : l'appareil ne fonctionnera pas si le bol ou le couvercle ne sont pas correctement en place et verrouillés.



## UTILISATION DE LA COMMANDE DE VITESSE



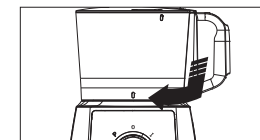
- Tournez le bouton de commande **vers la droite** pour sélectionner une vitesse avec fonctionnement continu :
  - La vitesse **1** est la vitesse modérée,
  - La vitesse **2** est la vitesse élevée.
- Tournez le bouton de commande **vers la gauche** pour sélectionner la vitesse « **Pulse** » (P) qui fonctionnera aussi longtemps que vous maintiendrez le bouton tourné.
- Placez la commande en **position 0** pour arrêter l'appareil.

## SÉLECTION DE LA VITESSE ADAPTÉE À CHAQUE ACCESSOIRE

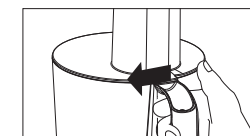
Accessoire	Fonction	Vitesse	Durée ou capacité recommandées
Disque émulsionneur	Blancs en neige	2	<b>3 œufs mini</b>
	Mayonnaise	2	<b>4 min</b>
	Crème	1	<b>3 min</b>
Couteau hachoir plastique	Mélange à gâteaux liquide	1 à 2	<b>3 min</b>
	Mélange à gâteaux épais	1	<b>3 min</b>
Couteau hachoir métal	Aliments durs (fruits à coques, amandes, noisettes)	2	<b>1 min</b>
	Aliments mous (viande, tomate, oignon)	1 à 2	<b>450 ml</b>
1 disque à râper Fin/Extra fin	Aliments durs (emmental, parmesan, chocolat)	2	<b>1500 ml max</b>
1 disque à râper Moyen/Trancheur	Aliments durs/mous (emmental, carottes, tomates, concombres, saucisson)	1 à 2	<b>1200 ml max</b>
1 disque à râper Gros/ coupeur en bâtonnets	Aliments durs (emmental, carottes, tomates, pommes de terre)	2	<b>1200 ml max</b>
Blender	Préparations froides (sauces...)	2	<b>1200 ml max</b>
	Préparations chaudes (soupes...)	1 à 2	<b>900 ml max</b>

## ASSEMBLAGE DE LA LAME À PÉTRIR EN PLASTIQUE, DU COUTEAU HACHOIR EN INOX, DU DISQUE ÉMULSIONNEUR

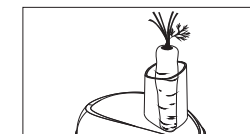
1. **Assurez-vous que l'appareil est en position « 0 » (arrêt).**
2. Assemblez le bol mélangeur sur le bloc moteur.
3. Placez l'axe d'entraînement à la verticale sur le moteur situé au fond du bol mélangeur.
4. Clipsez la lame à pétrir (figure A en page suivante), le couteau hachoir en inox (figure B en page suivante) ou le disque émulsionneur (figure C en page suivante) sur l'axe d'entraînement.

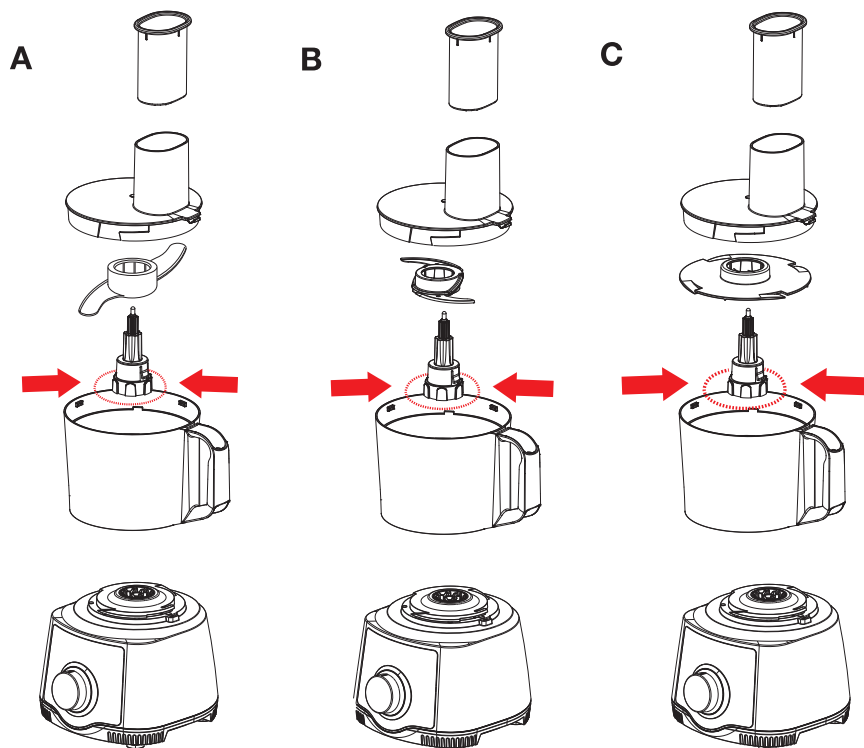


5. Placez le couvercle sur le bol mélangeur jusqu'à entendre un clic.

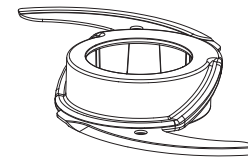


6. Introduisez les ingrédients.
7. Sélectionnez la vitesse 1 ou 2 selon la préparation (reportez-vous au tableau de « sélection de la vitesse adaptée à chaque accessoire »). Vous pouvez également utiliser la fonction « Pulse » (P) pour mélanger par impulsion.
8. En fin d'utilisation, ramenez le bouton de commande sur la position « 0 » (arrêt).
9. **Attendez l'immobilisation des accessoires avant de retirer le couvercle pour récupérer les ingrédients.**





#### UTILISATION DU COUPEAU HACHOIR EN INOX

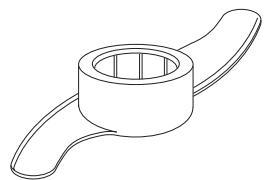


Le couteau hachoir est l'accessoire le plus polyvalent. La durée du mixage détermine la texture. Pour les textures plus granuleuses, utilisez le mode de fonctionnement par impulsion « Pulse ». Utilisez le couteau hachoir pour hacher de la viande fraîche ou cuite, les légumes, les noix, réduire les biscuits et le pain en miettes, les smoothies, les purées, les pâtes à crêpes, etc.

#### MANIPULEZ LE COUPEAU AVEC PRÉCAUTION : LES LAMES SONT TRANCHANTES.

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

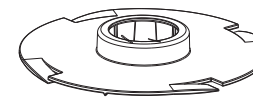
#### UTILISATION DE LA LAME À PÉTRIR EN PLASTIQUE



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

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

#### UTILISATION DU DISQUE ÉMULSIONNEUR



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

## ASSEMBLAGE ET UTILISATION DES DISQUES À RÂPER



Trois disques à râper réversibles vous sont fournis. Choisissez le disque et le côté en fonction de la finesse et du type de découpe des ingrédients souhaités.

- Le disque à râper Fin & Découpeur de bâtonnets,
- Le disque à râper Moyen & Extra fin,
- Le disque à râper Gros & Trancheur.



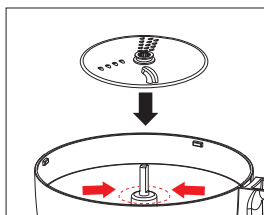
Un côté du disque sert à râper (fin, moyen, gros) : idéal pour les carottes, les pommes de terre, les oignons, le fromage, etc.

L'autre côté sert à faire des coupes spécifiques :

- **Découper des bâtonnets**, pour réaliser des coupes ressemblant à des frites pour les pommes de terre, les concombres, les courgettes, etc ;
- **Émietter** avec le côté extra fin, parfait pour réduire en poudre les aliments durs (Parmesan, chocolat, etc) ;
- **Trancher**, pour réaliser des rondelles pour les aliments durs et mous tels que les pommes de terre, les concombres, les courgettes, etc.

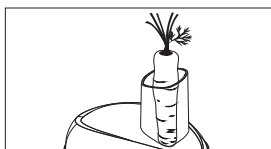
1. **Assurez-vous que l'appareil est en position « 0 » (arrêt).**
2. Assemblez le bol mélangeur sur le bloc moteur (voir « Assemblage du bol mélangeur »).
3. Placez l'axe d'entraînement à la verticale sur le moteur situé au fond du bol mélangeur.

4. Installez l'un des trois disques sur l'axe d'entraînement. Le disque se loge dans la partie supérieure de l'axe, sans descendre au fond du bol mélangeur (voir figure ci-contre). **MANIPULEZ LES DISQUES AVEC PRÉCAUTION : ILS SONT TRANCHANTS.**



5. Placez le couvercle sur le bol mélangeur (voir « Assemblage du bol mélangeur »).

6. Introduisez les ingrédients dans la cheminée et utilisez le poussoir pour les pousser vers le disque.



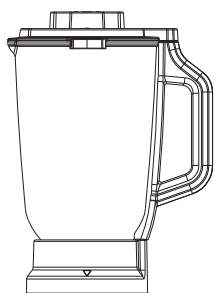
7. Sélectionnez la vitesse 1 ou 2 selon la préparation (reportez-vous au tableau de « sélection de la vitesse adaptée à chaque accessoire »). Vous pouvez également utiliser la fonction « Pulse » (P) pour mélanger par impulsion.
8. En fin d'utilisation, ramenez le bouton de commande sur la position « 0 » (arrêt).

### REMARQUES :

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

### CONSEILS D'UTILISATION

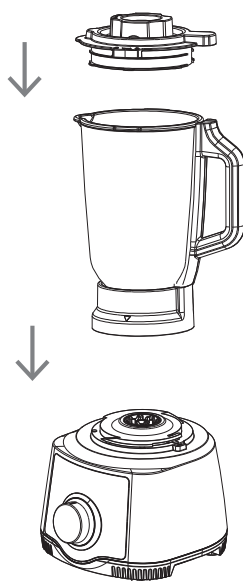
- Utilisez toujours des aliments frais.
- Si vous avez de grandes quantités d'aliments, divisez-les en petits lots et videz le bol après chaque lot.
- Vous remarquerez toujours une petite quantité de résidus sur le disque ou dans le bol lorsque vous utilisez un disque. Ceci est normal.
- Découpez les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



#### ASSEMBLAGE ET UTILISATION DU BLENDER

Le bol blender est préconisé pour le mixage d'ingrédients afin d'en obtenir un liquide (milkshakes, smoothies, soupes, etc.).

1. Placez les aliments dans le bol blender.
2. Placez le bouchon sur le couvercle, tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller puis, placez le couvercle sur le bol blender.
3. Alignez le couvercle et le blender. Quatre repères vous permettent de garantir l'alignement (sur le blender, sur la poignée et deux sur le couvercle). Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce qu'il soit verrouillé.
4. Alignez la base et le blender, la poignée doit être orientée vers l'arrière et la droite, puis tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre vers vous jusqu'à ce que le bol soit verrouillé.
5. Sélectionnez la vitesse 1 ou 2 selon la préparation (reportez-vous au tableau de « sélection de la vitesse adaptée à chaque accessoire »). Vous pouvez également utiliser la fonction « Pulse » (P) pour mélanger par impulsion.
6. En fin d'utilisation, ramenez le bouton de commande sur la position « 0 » (arrêt).
7. Attendez l'immobilisation des lames avant de retirer le couvercle pour récupérer les ingrédients.



**REMARQUE : l'appareil ne fonctionnera pas si le bol ou le couvercle ne sont pas correctement en place et verrouillés.**

#### CONSEILS D'UTILISATION

- **Ne pas dépasser le niveau maximum indiqué sur le bol blender.**
- **Assurez-vous que le couvercle est bien fermé avant de démarrer le mixage des aliments.**
- Ne placez pas d'aliments chauds dans le bol blender. Placez des aliments froids ou tièdes. La température maximale doit être inférieure à 60 °C.
- Vous pouvez insérer des ingrédients pendant le fonctionnement du blender uniquement via l'ouverture du bouchon.
- **Raclez les mélanges épais** (par ex. les pâtes ou les sauces épaisses pour hors-d'œuvre) **sur les parois avec une spatule lorsque le blender est à l'arrêt et débranché de la prise de courant.** Si le mélange est trop épais, ajoutez du liquide.
- Ne stockez pas vos préparations dans le blender. Le blender n'est pas un récipient de stockage. Videz le bol blender et lavez-le après chaque utilisation.
- N'introduisez jamais d'ingrédients très durs tels que des os.
- **Ne mixez jamais plus de 2 minutes d'affilée. Au terme de 2 minutes, laissez reposer 2 minutes. Après 5 utilisations de 2 minutes, laissez l'appareil reposer durant 25 minutes.**

## après l'utilisation produit

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

### Entretien et nettoyage

#### ATTENTION !

- Arrêtez et débranchez l'appareil de la prise de courant avant de procéder à son nettoyage.
- Manipulez les lames et les disques râpes/trancheurs avec précaution car il s'agit d'éléments tranchants.
- N'immergez jamais le bloc moteur, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.

#### RECOMMANDATION GÉNÉRALES

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

- N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs ni d'éponge à récurer.
- **Aucun accessoire ne doit être lavé au lave vaisselle (risque de déformation).**

#### RETIRER ET NETTOYER LE BOL MÉLANGEUR

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

#### NETTOYAGE RAPIDE DU BOL

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

#### NETTOYAGE COMPLET DU BOL

- Pour un nettoyage complet du bol, versez un fond d'eau tiède dans le bol et ajoutez quelques gouttes de liquide vaisselle.
- Utilisez une brosse pour éliminer toute trace de soupe ou morceau de nourriture et rincez.
- Ajouter 800 ml d'eau claire dans le bol et une petite quantité de liquide vaisselle, fermez le couvercle puis faites fonctionner l'appareil quelques instants en mode normal ou en mode « PULSE » (reportez-vous à la section « Utilisation »). Les lames tourneront pour nettoyer le bol, et vous pourrez arrêter le processus de nettoyage à tout moment en tournant le bouton sur la position « 0 » (arrêt).

#### NETTOYER LE COUVERCLE

- Versez un fond d'eau tiède au fond du couvercle et ajoutez quelques gouttes de liquide vaisselle.
- Utilisez une brosse pour éliminer toute trace de soupe ou morceau de nourriture et rincez.
- Essuyez-le ensuite soigneusement à l'aide d'un chiffon doux et sec. Veillez à ce que le couvercle soit parfaitement sec avant de le replacer sur le bol.



#### NETTOYER LE BLOC MOTEUR

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

#### RETIRER ET NETTOYER LE BOL BLENDER

1. Soulevez le bol hors de sa base et placez-le sur une surface plane et stable.
2. Retirez le bouchon.
3. Retirez le couvercle.
4. Assurez-vous que le bol mélangeur est vide, retournez-le et posez-le sur une surface plane et stable.
5. Dévissez le bloc lames.
6. Ôtez le joint d'étanchéité du couteau situé sur la base en plastique.

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

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

## guide de dépannage

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

Problèmes	Causes possibles et solutions
L'appareil ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Assurez-vous que l'appareil est assemblé correctement.</li><li>• Assurez-vous que la fiche d'alimentation est branchée correctement.</li><li>• Vérifiez s'il y a une panne de courant ou si la prise utilisée est fonctionnelle.</li></ul>
L'appareil s'arrête de fonctionner soudainement.	<ul style="list-style-type: none"><li>• L'appareil vibre et le bol peut se desserrer légèrement si l'appareil fonctionne à une vitesse élevée. Veuillez réinstaller le bol et son couvercle correctement.</li><li>• L'appareil a surchauffé, la sécurité s'est enclenchée. Attendez 15 min qu'il refroidisse.</li></ul>
Le moteur fonctionne mais les pièces ne tournent pas.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Assurez-vous que le bloc moteur est installé correctement, sur une surface plane et stable.</li></ul>

## your product

### Technical specifications

- Maximum power: 1200 W
- Power supply: 220 - 240 V~ 50-60 Hz
- 2 speeds + Pulse
- Capacity of the food processor bowl in use: 1500 ml max
- Capacity of the blender jar in use: 1500 ml max
- Power cord length: 120 cm
- Non-slip pads

### Safety devices

**This appliance has a safety mechanism that prevents the motor from starting until the food processor bowl (5) or blender jar (13) and lids (2 and 12) have been correctly fitted.** If these conditions are met and your appliance does not work, contact your retailer's after-sales service.

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

### getting started

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

**WARNING!** The blades (8, 9) and slicing discs (10) are sharp. Handle them with care.

## using the appliance

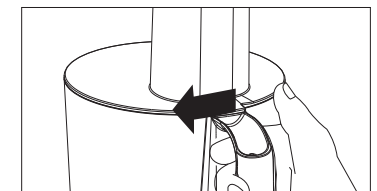
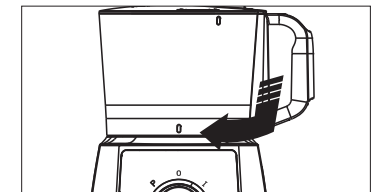
### General advice

- This food processor is for chopping, mixing, slicing, emulsifying, making sticks or grating many food ingredients.
- For best performance, do not add coffee beans or spices, ice cubes or pieces of frozen meat.
- The running time depends on the amount of food to be processed. Most food items can be sliced, chopped or shredded in seconds.
- If you use the appliance continuously for 30 seconds, leave it to rest for about 3 minutes before continuing use.
- **Do not place hot food in the food processor bowl. Use cold or warm food. The maximum temperature must be less than 60 °C.**

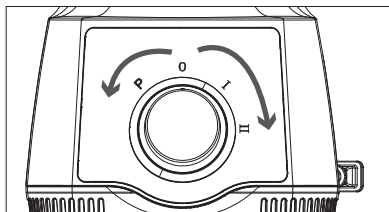
### Assembly and use

#### ASSEMBLING THE FOOD PROCESSOR BOWL

- Align the base unit and the bowl, the handle should be facing backwards and to the right, then turn it clockwise towards you until the bowl is locked.
- Align the bowl lid and the bowl. Four markers so that you can align the elements (on the bowl and handle, and two on the lid). Turn the lid clockwise until it locks in place.
- Comment: the appliance will not work if the bowl or the lid are not correctly in place and locked.



## USING THE SPEED CONTROL



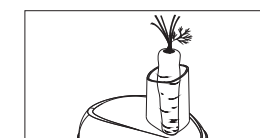
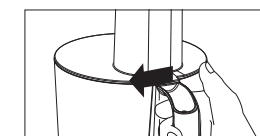
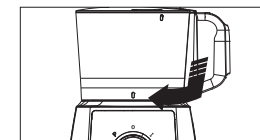
- Turn the control button **to the right** to select a continuous speed of operation:
  - Speed **1** is the moderate speed;
  - Speed **2** is the high speed.
- Turn the control button **to the left** to select the "**Pulse**" (P) speed which will run as long as you hold the knob in this rotated position.
- Turn the control button to **position 0** to stop the appliance.

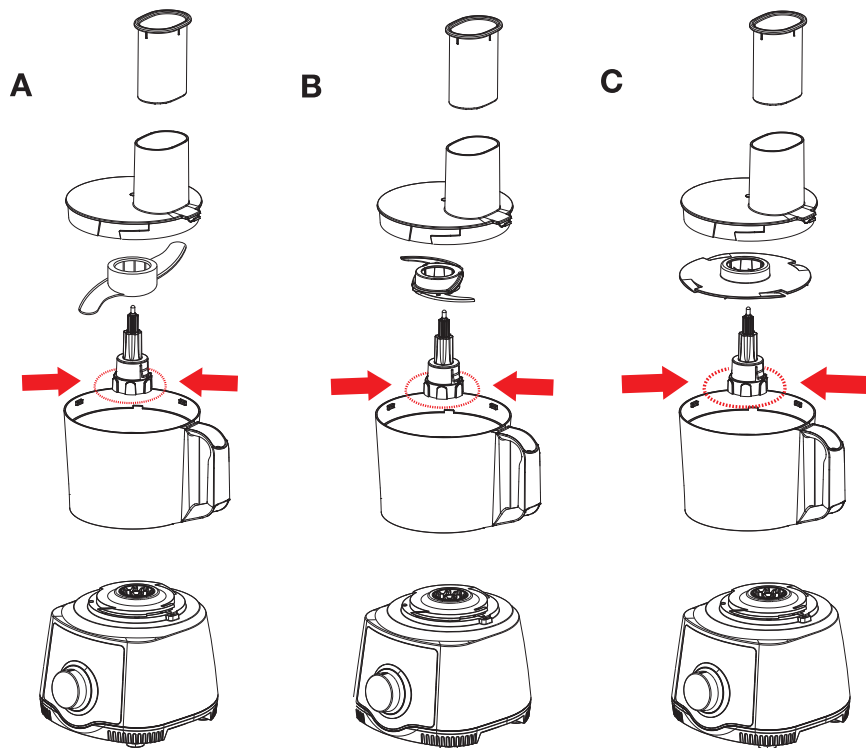
## SELECTING THE APPROPRIATE SPEED FOR EACH ACCESSORY

Accessory	Function	Speed	Recommended duration or capacity
Emulsifying disc	Whisked egg whites	2	<b>3 mini eggs</b>
	Mayonnaise	2	<b>4 min</b>
	Cream	1	<b>3 min</b>
Plastic chopping blade	Liquid cake mix	1 to 2	<b>3 min</b>
	Thick cake mix	1	<b>3 min</b>
Metal chopping blade	Hard food (nuts, almonds, hazelnuts)	2	<b>1 min</b>
	Soft food (meat, tomato, onion)	1 to 2	<b>450 ml</b>
1 Fine/Extra-fine grating disc	Hard food (emmental, parmesan, chocolate)	2	<b>1500 ml max</b>
1 Medium/Slicer grating disc	Hard/soft food (emmental, carrots, tomatoes, cucumbers, sausage)	1 to 2	<b>1200 ml max</b>
1 Coarse/stick cutter grating disc	Hard food (emmental, carrots, tomatoes, potatoes)	2	<b>1200 ml max</b>
Blender	Cold preparations (sauces, etc.)	2	<b>1200 ml max</b>
	Hot preparations (soups, etc.)	1 to 2	<b>900 ml max</b>

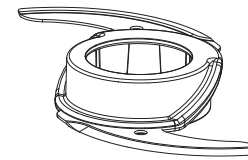
## ASSEMBLING THE PLASTIC KNEADING BLADE, STAINLESS STEEL CHOPPING BLADE AND EMULSIFYING DISC

1. **Make sure that the appliance is in the "0" (off) position.**
2. Assemble the food processor bowl on the motor unit.
3. Place the drive shaft vertically on the motor located at the bottom of the food processor bowl.
4. Clip the kneading blade (figure A on the next page), the stainless steel chopping blade (figure B on the next page) or the emulsifying disc (figure C on the next page) onto the drive shaft.
5. Place the lid on the food processor bowl until you hear a click.
6. Add the ingredients.
7. Select speed 1 or 2 depending on the preparation (refer to the table "Selecting the right speed for each accessory"). You can also use the Pulse function (P) to mix using a pulse action.
8. At the end of use, turn the on/off control to the "0" (off) position.
9. **Wait for the attachments to stop before removing the lid to recover the ingredients.**





#### USING THE STAINLESS STEEL CHOPPING BLADE

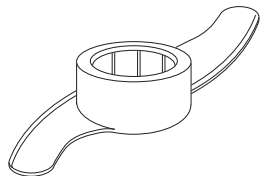


The chopping blade is the most versatile accessory. The mixing time defines the texture. For more granular textures, use the "Pulse" mode. Use the chopping blade to chop fresh or cooked meat, vegetables and hazelnuts, break up biscuits and bread into crumbs, and create smoothies, purées, pancake batter, etc.

#### HANDLE THE KNIVES WITH CARE: THE BLADES ARE SHARP.

- Cut the ingredients such as meat, bread and vegetables into 2 cm cubes before processing.
- Use the pusher to insert the food into the food processor bowl. Take care not to press too hard on the pusher, as this could break the food processor bowl or distort the elements.
- Use the "Pulse" function several times to avoid chopping too finely.
- Be careful not to process the ingredients for too long. The "Pulse" function is used to avoid running the appliance for too long. Otherwise, the overheat protection could be activated.

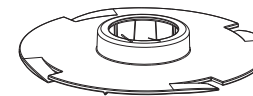
#### USING THE PLASTIC KNEADING BLADE



Use the kneading blade for mixtures like cream, condensed milk and for mixing eggs and sugar for sponge cakes, but also for heavier preparations with yeast and fat.

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

#### USING THE EMULSIFYING DISC



Only use the emulsifying disc for blending light food, e.g. egg whites, mayonnaise, cream and condensed milk, and for mixing eggs and sugar for sponge cakes. Heavier preparations (with yeast and fat) could damage the emulsifying disc.

## ASSEMBLING AND USING THE GRATING DISCS



Three reversible grating discs are provided. Choose the disc and the side according to how finely cut you want the ingredients to be and the type of cutting.

- Fine & Stick cutter grating disc;
- Medium & Extra Fine grating disc;
- Coarse & Slicer grating disc.

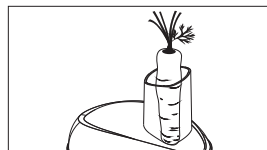
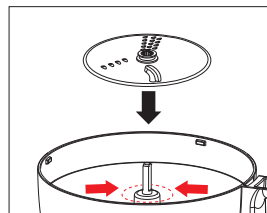


One side of the disc is used for grating (fine, medium, coarse): ideal for carrots, potatoes, onions, cheese, etc.

The other side is used for specific cutting types:

- **Cutting sticks**, for cutting sticks that are similar to fries for potatoes, cucumbers, courgettes, etc.;
- **Crumbling** with the extra fine side, perfect for reducing hard food to powder (Parmesan, chocolate, etc.);
- **Slicing**, to cut slices for hard and soft food, e.g. potatoes, cucumbers, courgettes, etc.

1. **Make sure that the appliance is in the "0" (off) position.**
2. Fasten the food processor bowl onto the motor unit (see "Assembling the food processor bowl").
3. Place the drive shaft vertically on the motor located at the bottom of the food processor bowl.
4. Fit one of the three discs on the drive shaft. The disc is housed in the upper part of the shaft, and does not drop down to the bottom of the food processor bowl (see figure opposite). **HANDLE THE DISCS WITH CARE: THEY ARE SHARP.**
5. Place the lid on the food processor bowl (see "Assembling the food processor bowl").
6. Insert the ingredients into the feed tube and use the pusher to push them towards the disc.



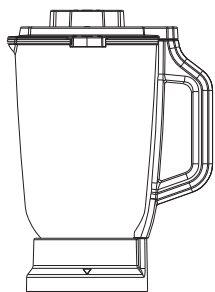
7. Select speed 1 or 2 depending on the preparation (refer to the table "Selecting the right speed for each accessory"). You can also use the Pulse function (P) to mix using a pulse action.
8. At the end of use, turn the on/off control to the "0" (off) position.

### COMMENTS:

- **Never remove the lid until the discs have come to a complete stop.**
- **Never use your fingers to push food into the feed tube. Always use the pusher.**

### TIPS FOR USE

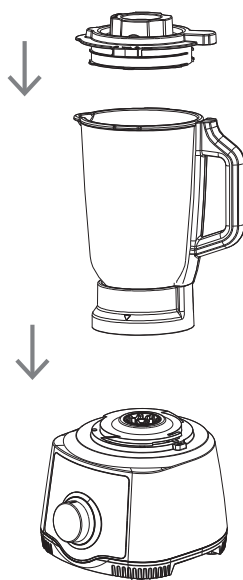
- Always use fresh food.
- If you have large amounts of food, divide it into small batches and empty the bowl after each batch.
- There will always be a small amount of residue on the disc or in the bowl when using a disc. This is normal.
- Cut the food into small pieces beforehand so that it can be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



#### ASSEMBLING AND USING THE BLENDER

The blender jar is recommended for mixing ingredients to obtain a liquid (milkshakes, smoothies, soups, etc.).

1. Place the food in the blender jar.
2. Place the cap on the lid, turn it clockwise to lock it and then place the lid on the blender jar.
3. Align the lid and the blender. Four markers so that you can align the elements (on the blender and handle, and two on the lid). Turn the lid clockwise until it locks in place.
4. Align the base unit and the bowl, with the handle facing backwards and to the right, then turn it clockwise towards you until the bowl is locked.
5. Select speed 1 or 2 depending on the preparation (refer to the table "Selecting the right speed for each accessory"). You can also use the Pulse function (P) to mix using a pulse action.
6. At the end of use, turn the on/off control to the "0" (off) position.
7. Wait for the blades to stop before removing the lid to collect the ingredients.



**COMMENT: the appliance will not work if the bowl or the lid are not correctly in place and locked.**

#### TIPS FOR USE

- Do not exceed the **maximum level** indicated on the blender jar.
- **Make sure the lid is closed before you start mixing food.**
- Do not place hot food in the blender jar. Use cold or warm food. The maximum temperature must be less than 60 °C.
- You can only insert ingredients through the cap opening while the blender is running.
- **Scrape thick mixtures** (e.g. dough or thick sauces for starters) **from the walls with a spatula when the blender is stopped and unplugged from the power point.** If the mixture is too thick, add liquid.
- Do not store your preparations in the blender. The blender is not a storage container. Empty the blender jar and wash it after each use.
- Never insert very hard ingredients, e.g. bones.
- **Never blend for more than 2 minutes at a time. After 2 minutes, leave to stand for 2 minutes. After running the appliance 5 times for 2 minutes each time, leave it to rest for 25 minutes.**

## after using the product

Always turn off the appliance (control button at speed **0**) and unplug it from the power point before removing the food processor bowl or the blender jar from the motor unit.

### Maintenance and cleaning

#### WARNING!

- Turn off and unplug the appliance from the power point before cleaning.
- Handle the blades and grating/slicing discs with care because some of the elements are sharp.
- Never immerse the motor unit, power cord or plug in water or any other liquid.

#### GENERAL RECOMMENDATIONS

- Immediately rinse all the parts after use for easy cleaning.
- Stubborn stains can be removed with a damp sponge and, if necessary, a little non-abrasive detergent (e.g. washing up liquid).
- Some foods discolour plastic. This is normal. This has no effect on the plastic and does not affect the taste of the food. Rub the plastic parts with a cloth lightly soaked in cooking oil to remove the discolouration.
- You can clean all the removable parts (except the motor unit) with a soft sponge and hot water with some mild detergent (e.g. washing-up liquid). Rinse with clear water, and then dry thoroughly with a soft cloth.
- Do not use abrasive cleaners or scouring sponges.
- **None of the attachments should be washed in the dishwasher (risk of deformation).**

#### REMOVING AND CLEANING THE FOOD PROCESSOR BOWL

1. Remove the pusher from the lid.
2. Rotate the lid anticlockwise, lift it up and remove it.
3. Depending on the attachments used, remove the emulsifying disc, the grating/slicing disc, the chopping blade or the kneading blade, followed by the drive shaft.
4. Turn the food processor bowl anticlockwise to unlock it from the base of the motor unit. Lift it up and remove it.

#### QUICK CLEANING OF THE BOWL

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

#### THOROUGH CLEANING OF THE BOWL

- To thoroughly clean the bowl, pour some warm water in the bowl and add a few drops of washing-up liquid.
- Use a brush to remove all traces of soup or food and rinse.
- Add 800 ml of clean water to the bowl with a small amount of washing-up liquid, close the lid and run the unit for a few seconds in normal or "PULSE" mode (see the "Use" section). The blades will rotate to clean the bowl, and you can stop the cleaning process at any time by turning the knob to the "0" (stop) position.

#### CLEANING THE LID

- Pour some warm water into the lid and add a few drops of washing-up liquid.
- Use a brush to remove all traces of soup or food and rinse.
- Then thoroughly wipe with a soft, dry cloth. Make sure the lid is completely dry before placing it back on the bowl.

#### CLEANING THE MOTOR UNIT

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

#### REMOVING AND CLEANING THE FOOD PROCESSOR BOWL

1. Lift the bowl off its base and place it on a flat, stable surface.
2. Remove the cap.
3. Remove the lid.
4. Make sure the food processor bowl is empty, turn it over and place it on a flat and stable surface.
5. Unscrew the blade unit.
6. remove the seal of the blade from the plastic base.

**Warning!** During reassembly, pay close attention to the direction in which you fit the seal on the base unit.

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

## troubleshooting guide

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

Problems	Possible causes and solutions
The appliance is not working.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Make sure the appliance is assembled correctly.</li><li>• Make sure that the power plug is properly connected.</li><li>• Check to see if there is a power failure or if the socket used is working.</li></ul>
The appliance suddenly stops working.	<ul style="list-style-type: none"><li>• The appliance is vibrating, and the bowl or jar may loosen slightly if the appliance is running at high speed. Please correctly refit the bowl or jar and its lid.</li><li>• The appliance has overheated, the safety device has tripped. Wait 15 minutes for it to cool.</li></ul>
The motor is running but the parts are not turning.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Make sure that the motor unit is correctly fitted, on a flat, stable surface.</li></ul>



## su producto

### Especificaciones técnicas

- Potencia máxima: 1200 W
- Alimentación: 220 - 240 V~ 50-60 Hz
- 2 velocidades + Pulse
- Capacidad de uso del vaso mezclador: 1500 ml máx.
- Capacidad de uso del vaso de la batidora: 1500 ml máx.
- Longitud del cable de alimentación: 120 cm
- Base antideslizante

### Dispositivos de seguridad

Este aparato está equipado con un dispositivo de seguridad que impide que el motor arranque cuando el vaso mezclador (5) o el vaso batidor (13) y las tapas (2 y 12) no están puestos correctamente. Si se cumplen estas condiciones y que el aparato no funciona, consulte con el servicio posventa de su tienda distribuidora.

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

### antes de usar el aparato por primera vez

- Quite todo el material de embalaje.
- Limpie todas las piezas extraíbles (excepto el bloque del motor) con ayuda de una esponja suave y agua caliente con lavavajillas líquido. Aclare con agua limpia y seque bien con un paño suave.

**¡ATENCIÓN!** Las cuchillas (8, 9) y los discos de laminar (10) son afilados. Manipúlelos con precaución.

## USO

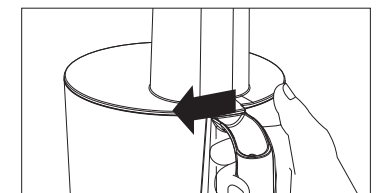
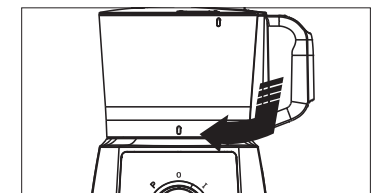
### Recomendaciones generales

- Este robot de cocina está diseñado para picar, mezclar, cortar, emulsionar, hacer tiras o rallar gran cantidad de alimentos.
- Para un rendimiento óptimo, no introduzca granos de café o de especias, ni cubitos de hielo o trozos de carne congelada.
- El tiempo de funcionamiento depende de la cantidad de alimentos que se tratan. La mayoría de los alimentos se pueden cortar, picar o desmenuzar en unos segundos.
- Si utiliza el aparato sin interrupciones durante 30 segundos, déjelo reposar durante aproximadamente 3 minutos antes de seguir utilizándolo.
- **No introduzca alimentos calientes en el vaso mezclador. Introduzca solamente alimentos fríos o templados. La temperatura máxima debe ser inferior a 60 °C.**

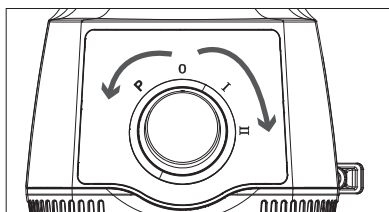
### Montaje y uso

#### MONTAJE DEL VASO MEZCLADOR

- Alinee la base y el vaso, el asa debe quedar orientada hacia atrás y a la derecha, después gírela en el sentido de las agujas del reloj hacia usted hasta que el vaso quede bloqueado.
- Alinee la tapa del vaso y el vaso. Cuatro referencias le permitirán garantizar la alineación (en el vaso, el asa y dos en la tapa). Gire la tapa en el sentido de las agujas del reloj, hasta que quede bloqueada.
- Observación: el aparato no funcionará si el vaso o la tapa no están correctamente en su sitio y bloqueados.



## USO DEL CONTROL DE VELOCIDAD



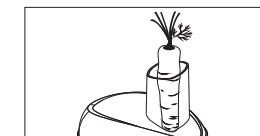
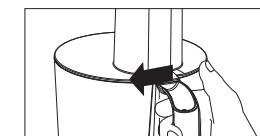
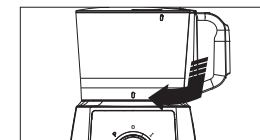
- Gire el botón de control **hacia la derecha** para seleccionar una velocidad con funcionamiento continuo:
  - La velocidad **1** es la velocidad moderada,
  - La velocidad **2** es la velocidad alta.
- Gire el botón de control **hacia la izquierda** para seleccionar la velocidad «Pulse» (P) que funcionará mientras usted mantiene el botón girado.
- Coloque el control en **posición 0** para apagar el aparato.

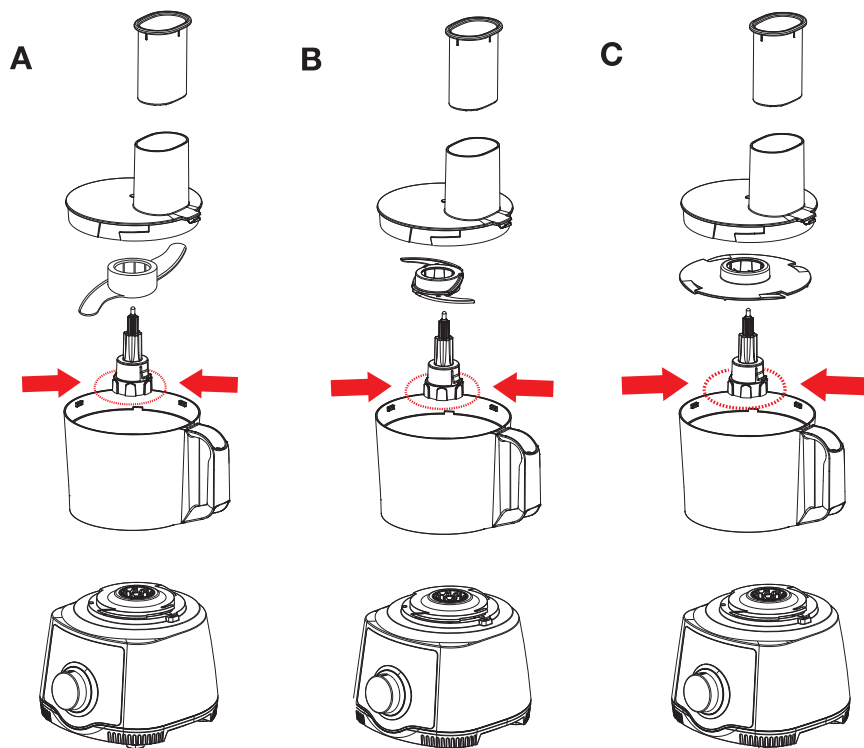
## SELECCIÓN DE LA VELOCIDAD ADECUADA PARA CADA ACCESORIO

Accesorio	Función	Velocidad	Duración o capacidad recomendadas
Disco emulsionador	Claras a punto de nieve	2	<b>3 huevos mini</b>
	Mayonesa	2	<b>4 min.</b>
	Crema	1	<b>3 min.</b>
Cuchilla picadora plástico	Mezcla de pasteles líquida	1 a 2	<b>3 min.</b>
	Mezcla de pasteles espesa	1	<b>3 min.</b>
Cuchilla picadora metal	Alimentos duros (nueces, almendras, avellanas)	2	<b>1 min.</b>
	Alimentos blandos (carne, tomate, cebolla)	1 a 2	<b>450 ml</b>
1 disco de rallar Fino / Extra fino	Alimentos duros (queso emmental, parmesano, chocolate)	2	<b>1500 ml máx.</b>
1 disco de rallar Mediano / Trinchador	Alimentos duros/blandos (queso emmental, zanahorias, tomates, pepinos, salchichón)	1 a 2	<b>1200 ml máx.</b>
1 disco de rallar Grueso / cortador de tiras	Alimentos duros (queso emmental, zanahorias, tomates, patatas)	2	<b>1200 ml máx.</b>
Batidora	Mezclas frías (salsas...)	2	<b>1200 ml máx.</b>
	Mezclas calientes (sopas...)	1 a 2	<b>900 ml máx.</b>

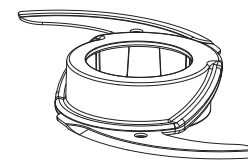
## MONTAJE DE LA HOJA DE AMASAR DE PLÁSTICO, DE LA CUCHILLA PICADORA INOXIDABLE Y DEL DISCO EMULSIONADOR

1. **Asegúrese de que el aparato esté en posición «0» (parada).**
2. Monte el vaso mezclador en el bloque del motor.
3. Coloque el eje de arrastre en vertical sobre el motor situado en el fondo del vaso mezclador.
4. Enganche la hoja de amasar (figura A de la página siguiente), la cuchilla picadora inoxidable (figura B de la página siguiente) o el disco emulsionador (figura C de la página siguiente) en el eje de arrastre.
5. Coloque la tapa en el vaso mezclador hasta escuchar un clic.
6. Introduzca los ingredientes.
7. Seleccione la velocidad 1 o 2 según la mezcla (consulte la tabla de «selección de la velocidad adaptada a cada accesorio»). También puede utilizar la función «Pulse» (P) para mezclar por impulsos.
8. Cuando haya terminado de usar el aparato, vuelva a colocar el botón de control en la posición «0» (apagado).
9. **Espera a que los accesorios se detengan antes de retirar la tapa para sacar los ingredientes.**





#### USO DE LA CUCHILLA PICADORA INOXIDABLE

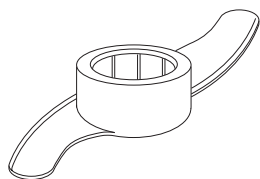


La cuchilla picadora es el accesorio más polivalente. El tiempo de mezclado determina la textura. Para obtener texturas más granuladas, use el modo de funcionamiento por impulsos «Pulse». Use la cuchilla picadora para picar la carne fresca o cocida, las verduras, las avellanas, picar galletas y pan en migas, batidos, purés, pasta para crepes, etc.

#### MANIPULE LA CUCHILLA CON PRECAUCIÓN: LAS HOJAS SON AFILADAS.

- Corte los alimentos como la carne, el pan y las verduras en cubos de 2 cm antes de empezar a preparar.
- Utilice el empujador para insertar los alimentos en el vaso mezclador. Procure no presionar de forma inconsiderada el empujador, corre el riesgo de romper el vaso mezclador o deformar las piezas.
- Use la función «Pulse» varias veces para evitar cortar demasiado fino.
- Tenga cuidado con no mezclar durante demasiado tiempo. La función «Pulse» permite evitar un uso demasiado prolongado del aparato. De lo contrario, el sistema de seguridad antisobrecalentamiento puede activarse.

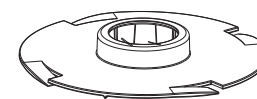
#### USO DE LA HOJA DE AMASAR DE PLÁSTICO



Utilice la hoja de amasar para las mezclas como crema, leche condensada y para mezclar huevos y azúcar para los bizcochos muselina, además de para las mezclas más densas con levadura y materia grasa.

- Asegúrese de que el vaso mezclador y los accesorios estén limpios y exentos de grasa antes de batir las mezclas.
- Para obtener mejores resultados, saque los huevos del frigorífico un poco antes, para que estén a temperatura ambiente al momento de usarlos.
- **Para el amasado de masas, mantenga la velocidad 1 (riesgo de sobrecalentamiento del motor). Es posible que el aparato se mueva durante el amasado, por lo tanto se aconseja quedarse al lado durante todo el tiempo de la operación para evitar que se caiga.**

#### USO DEL DISCO EMULSIONADOR



Use el disco emulsionador para las mezclas ligeras, como claras de huevo, mayonesa, crema, leche condensada y para mezclar huevos y azúcar a preparar bizcochos muselina. Las mezclas más densas (con levadura y materia grasa) pueden dañar el disco emulsionador.

## MONTAJE Y USO DE LOS DISCOS DE RALLAR



Se incluyen tres discos de rallar reversibles. Elija el disco y el lado según la finura y el tipo de corte de los ingredientes que desee.

- Disco de rallar Fino y Cortador de tiras
- Disco de rallar Mediano y Extra fino
- Disco de rallar Grueso y Trinchador

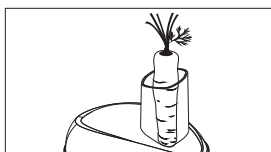
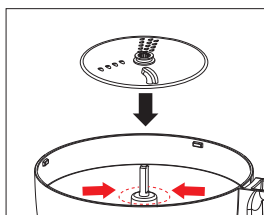


Un lado del disco sirve para rallar (fino, mediano, grueso): ideal para las zanahorias, las patatas, las cebollas, el queso, etc.

El otro lado sirve para hacer cortes específicos:

- **Cortar en tiras**, para hacer cortes parecidos a las patatas fritas para los pepinos, calabacines, etc;
- **Desmigar** con el lado extra fino, perfecto para hacer polvo los alimentos duros (parmesano, chocolate, etc);
- **Cortar**, para hacer rodajas para los alimentos duros y blandos como las patatas, los pepinos, los calabacines, etc.

1. **Asegúrese de que el aparato estén en posición «0» (parada).**
2. Monte el vaso mezclador en el bloque motor (consulte «Montaje del vaso mezclador»).
3. Coloque el eje de arrastre en vertical sobre el motor situado en el fondo del vaso mezclador.
4. Instale uno de los tres discos en el eje de arrastre. El disco se aloja en la parte superior del eje, sin bajar al fondo del vaso mezclador (consultar la imagen). **MANIPULE LOS DISCOS CON PRECAUCIÓN: SON AFILADOS.**
5. Ponga la tapa sobre el vaso mezclador (consultar «Montaje del vaso mezclador»).
6. Introduzca los ingredientes en la boquilla y utilice el empujador para empujarlos hacia el disco.



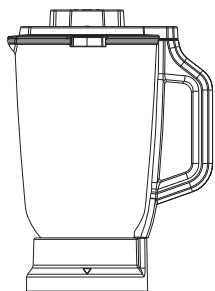
7. Seleccione la velocidad 1 o 2 según la mezcla (consulte la tabla de «selección de la velocidad adaptada a cada accesorio»). También puede utilizar la función «Pulse» (P) para mezclar por impulsos.
8. Cuando haya terminado de usar el aparato, vuelva a colocar el botón de control en la posición «0» (apagado).

### OBSERVACIONES :

- **Nunca debe quitar la tapa mientras los discos no se hayan detenido por completo.**
- **Nunca use los dedos para empujar los alimentos en la boca de llenado. Use siempre el empujador de alimentos.**

### CONSEJOS DE USO

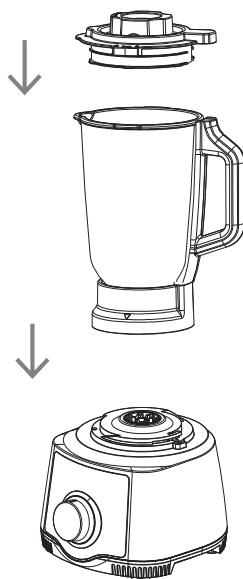
- Use siempre alimentos frescos.
- Si tiene grandes cantidades de alimentos, divídalos en pequeños lotes y vacíe el vaso después de cada lote.
- Cuando use un disco de laminar, siempre notará una pequeña cantidad de residuos en el disco o en el vaso. Esto es normal.
- Corte los alimentos en trocitos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



#### MONTAJE Y USO DE LA BATIDORA

El vaso batidor está recomendado para mezclar ingredientes para obtener un líquido (batidos, smoothies, sopas, etc.).

1. Ponga los alimentos en el vaso batidor.
2. Ponga el tapón en la tapa, gírelo en el sentido de las agujas del reloj para bloquearlo y, luego, ponga la tapa en el vaso batidor.
3. Alinee la tapa y la batidora. Cuatro referencias le permitirán garantizar la alineación (en la batidora, el asa y dos en la tapa). Gire la tapa en el sentido de las agujas del reloj, hasta que quede bloqueada.
4. Alinee la base y la batidora, el asa debe quedar orientada hacia atrás y a la derecha, después gírela en el sentido de las agujas del reloj hacia usted hasta que el vaso quede bloqueado.
5. Seleccione la velocidad 1 o 2 según la mezcla (consulte la tabla de «selección de la velocidad adaptada a cada accesorio»). También puede utilizar la función «Pulse» (P) para mezclar por impulsos.
6. Cuando haya terminado de usar el aparato, vuelva a colocar el botón de control en la posición «0» (apagado).
7. Espere a que las cuchillas se paren antes de retirar la tapa para sacar los ingredientes.



#### CONSEJOS DE USO

- **No superar el nivel máximo indicado en el vaso batidor.**
- **Asegúrese de que la tapa está bien cerrada antes de empezar a mezclar los alimentos.**
- No introduzca alimentos calientes en el vaso batidor. Introduzca solamente alimentos fríos o templados. La temperatura máxima debe ser inferior a 60 °C.
- Puede añadir ingredientes durante el funcionamiento de la batidora únicamente a través de la boca de abertura del tapón.
- **Rasque las mezclas espesas de las paredes** (por ej. pastas o salsas espesas para entremeses) **con una espátula cuando la batidora esté detenida y desenchufada de la corriente eléctrica.** Si la mezcla es demasiado espesa, añada líquido.
- No guarde las preparaciones en la batidora. Esta no es un recipiente para guardar alimentos. Vacíe el vaso batidor y lávelo después de cada uso.
- Nunca introduzca ingredientes muy duros como huesos.
- **Nunca mezcle durante más de 2 minutos seguidos. Al cabo de 2 minutos, deje reposar 2 minutos. Después de 5 usos de 2 minutos, deje el aparato reposar durante 25 minutos.**

**OBSERVACIÓN:** el aparato no funcionará si el vaso o la tapa no están correctamente en su sitio y bloqueados.

## después de utilizar el aparato

Siempre apague el aparato (botón de control en velocidad **0**) y desenchúfelo de la toma de corriente antes de retirar el vaso mezclador o el vaso batidor del bloque motor.

### Mantenimiento y limpieza

#### ¡ATENCIÓN!

- Detenga y desenchufe el aparato de la toma de corriente antes de proceder a la limpieza.
- Manipule las cuchillas y los discos de rallar/cortadores con precaución ya que se trata de elementos afilados.
- Nunca sumerja la unidad del motor, el cable de alimentación o la clavija en el agua ni en ningún otro líquido.

#### RECOMENDACIONES GENERALES

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

- **No debe lavarse ningún accesorio en el lavavajillas (riesgo de deformación).**

#### EXTRAER Y LIMPIAR EL VASO MEZCLADOR

1. Saque el empujador de alimentos de la tapa.
2. Gire la tapa en el sentido contrario a las agujas del reloj, levante la tapa y sáquela.
3. Según los accesorios utilizados, retire el disco emulsionador, el disco rallador/cortador, la cuchilla picadora o la hoja de amasar, después, el eje de arrastre.
4. Gire el vaso mezclador en el sentido contrario a las manecillas del reloj para desbloquearlo de la base del bloque del motor. Levántelo y, después, sáquelo.

#### LIMPIEZA RÁPIDA DEL VASO

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

#### LIMPIEZA COMPLETA DEL VASO

- Para realizar una limpieza completa del vaso, vierta un poco de agua tibia en él y añada unas gotas de lavavajillas.
- Use un cepillo para eliminar cualquier resto de sopa o trozo de alimento y, luego, aclare.
- Añadir 800 ml de agua limpia en el vaso y una pequeña cantidad de lavavajillas, cierre la tapa y, posteriormente, haga funcionar el aparato un instante en modo normal o « PULSE » (remítase al apartado de «Utilización»). Las hojas girarán para limpiar el vaso. Puede detener el proceso de limpieza en cualquier momento girando el botón hasta la posición «0» (parada).

#### LIMPIAR LA TAPA

- Vierta un poco de agua tibia en el fondo de la tapa y añada unas gotas de lavavajillas líquido.
- Use un cepillo para eliminar cualquier resto de sopa o trozo de alimento y, luego, aclare.
- Luego, séquelo bien con un paño suave y seco. Asegúrese de que la tapa esté perfectamente seca antes de ponerla en el vaso.

#### LIMPIAR EL BLOQUE DEL MOTOR

- Limpie el bloque del motor con una esponja, luego, séquelo bien con un paño suave. Asegúrese de que el sistema de bloqueo esté libre de restos de alimentos. Para guardarlo, enrolle el cable en el guardacable situado debajo del bloque del motor.

#### EXTRAER Y LIMPIAR EL VASO BATIDOR

1. Levante el vaso separándolo de su base y póngalo sobre una superficie plana y estable.
2. Retire el tapón.
3. Saque la tapa.
4. Asegúrese de que el vaso mezclador esté vacío, dele la vuelta y póngalo sobre una superficie plana y estable.
5. Desatornille el bloque de las cuchillas.
6. Retire la junta de estanqueidad de la cuchilla que se sitúa en la base plástica.

**¡Atención!** Durante el reensamblaje, preste atención al sentido de instalación de la junta de estanqueidad sobre la base.

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

## guía de resolución de problemas

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

Problemas	Posibles causas y soluciones
El aparato no funciona.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Asegúrese de que el aparato esté montado correctamente.</li><li>• Asegúrese de que el enchufe eléctrico esté introducido correctamente.</li><li>• Verifique si hay un corte eléctrico o si el enchufe funciona.</li></ul>
El aparato deja de funcionar de repente.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Si el aparato funciona a alta velocidad, el aparato vibra y el vaso puede soltarse un poco. Vuelva a instalar correctamente el vaso y la tapa.</li><li>• El aparato se ha sobrecalentado, se ha activado el sistema de seguridad. Espere 15 minutos a que se enfríe.</li></ul>
El motor funciona, pero las piezas no giran.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Asegúrese de que el bloque del motor esté instalado correctamente, sobre una superficie plana y estable.</li></ul>

## Ihr Produkt

### Technische Daten

- Max. Leistung: 1200 W
- Stromversorgung: 220 - 240 V~ 50-60 Hz
- 2 Geschwindigkeitsstufen + Pulsfunktion
- Fassungsvermögen des Rührbehälters: Max. 1 500 mL
- Fassungsvermögen des Mixerbehälters: Max. 1 500 mL
- Länge des Stromkabels: 120 cm
- Rutschfeste Füße

### Sicherheitsvorrichtungen

**Dieses Gerät ist mit einer Sicherheitsvorrichtung ausgestattet, die das Starten des Motors verhindert, bis der Rührbehälter (5) oder der Behälter des Mixers (13) und die Deckel (2 und 12) ordnungsgemäß eingesetzt sind.**

Wenn diese Bedingungen erfüllt sind und Ihr Gerät nicht funktioniert, wenden Sie sich an den Kundendienst Ihres Fachhändlers.

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

### vor dem ersten Gebrauch

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

**ACHTUNG!** Die Klingen (8, 9) und die Schneidscheiben (10) sind scharf. Handhaben Sie diese mit Vorsicht.

## Gebrauch

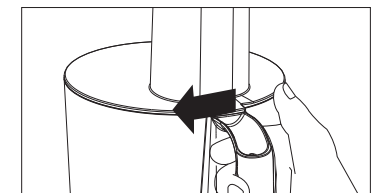
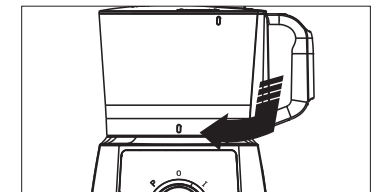
### Allgemeine Empfehlungen

- Diese Küchenmaschine ist dafür vorgesehen, verschiedene Lebensmittel zu hacken, zu mischen, zu schneiden, zu emulgieren, in Streifen zu schneiden oder zu raspeln.
- Um eine optimale Leistung zu erzielen, sollten Sie keine Kaffeebohnen oder Gewürze, Eiswürfel oder gefrorene Fleischstücke einfüllen.
- Die Betriebszeit hängt von der Menge der zu verarbeitenden Lebensmittel ab. Die meisten Lebensmittel können in Sekundenschnelle geschnitten, gehackt oder zerkleinert werden.
- Wenn Sie das Gerät 30 Sekunden lang ununterbrochen benutzt haben, lassen Sie es etwa 3 Minuten lang ruhen, bevor Sie es weiter benutzen.
- Geben Sie keine heißen Lebensmittel in den Rührbehälter. Füllen Sie nur kalte oder lauwarme Lebensmittel ein. Die Höchsttemperatur muss unter 60 °C liegen.

### Zusammenbau und Gebrauch

#### ZUSAMMENBAU DER RÜHRBEHÄLTERS

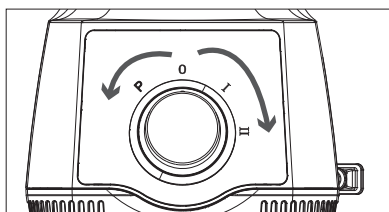
- Richten Sie den Sockel und den Behälter aufeinander aus, der Griff muss nach hinten und rechts gerichtet sein. Drehen Sie ihn dann im Uhrzeigersinn zu sich hin, bis der Behälter einrastet.
- Richten Sie den Deckel des Behälters und den Behälter aufeinander aus. Vier Markierungen helfen Ihnen, die Ausrichtung sicherzustellen (am Behälter, am Griff und zwei auf dem Deckel). Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, bis er einrastet.
- Hinweis: Das Gerät funktioniert nicht, wenn der Behälter oder der Deckel nicht





ordnungsgemäß aufgesetzt und verriegelt sind.

#### GEBRAUCH DES BEDIENSCHALTERS ZUR WAHL DER GESCHWINDIGKEITSSTUFE



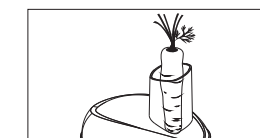
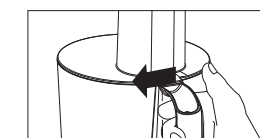
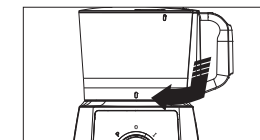
- Drehen Sie den Bedienschalter **nach rechts**, um eine Stufe mit Dauerbetrieb zu wählen:
  - Die Geschwindigkeitsstufe **1** ist die mäßige Geschwindigkeit,
  - Die Geschwindigkeitsstufe **2** ist die erhöhte Geschwindigkeit.
- Drehen Sie den Bedienschalter **nach links**, um die Geschwindigkeit "**Pulse**" (P) zu wählen, die so lange läuft, wie Sie den Schalter gedreht halten.
- Stellen Sie den Bedienschalter auf **Position 0**, um das Gerät auszuschalten.

#### AUSWAHL DER GEEIGNETEN GESCHWINDIGKEIT FÜR JEDES ZUBEHÖR

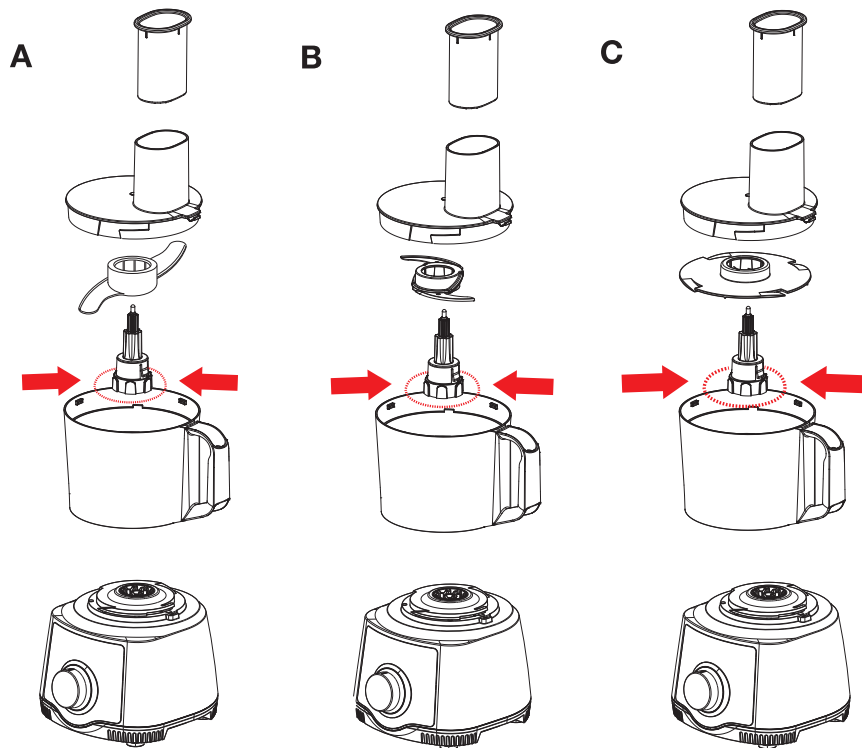
Zubehör	Funktion	Geschwindigkeitsstufe	Empfohlene Dauer oder empfohlenes Fassungsvermögen
Emulgierscheibe	Eischnee	2	3 kleine Eier
	Mayonnaise	2	4 min
	Sahne	1	3 min
Messereinsatz aus Kunststoff	Flüssige Backmischung	1 bis 2	3 min
	Zähe und dicke Backmischung	1	3 min
Messereinsatz aus Metall	Harte Lebensmittel (Nüsse, Mandeln, Haselnüsse)	2	1 min
	Weiche Lebensmittel (Fleisch, Tomate, Zwiebel)	1 bis 2	450 ml
1 Raspelscheibe Fein / Extra fein	Harte Lebensmittel (Emmentaler, Parmesan, Schokolade)	2	Max. 1500 ml
1 Raspelscheibe Mittel / Schneidscheibe	Harte/weiche Lebensmittel (Emmentaler, Karotten, Tomaten, Gurken, Wurst)	1 bis 2	Max. 1200 ml
1 Raspelscheibe Grob / Streifenschneider	Harte Lebensmittel (Emmentaler, Karotten, Tomaten, Kartoffeln)	2	Max. 1200 ml
Mixer	Kalte Zubereitungen (Saucen...)	2	Max. 1200 ml
	Warme Zubereitungen (Suppen...)	1 bis 2	Max. 900 ml

#### ZUSAMMENBAU DES KNETMESSERS AUS KUNSTSTOFF, DES HACKMESSERS AUS EDELSTAHL, DER EMULGIERSCHEIBE

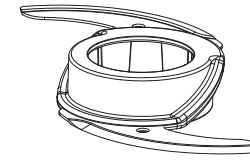
1. **Vergewissern Sie sich, dass das Gerät auf "0" (Aus) steht.**
2. Setzen Sie den Rührbehälter auf dem Motorblock.
3. Setzen Sie die Antriebswelle senkrecht auf den Motor am Boden des Rührbehälters.
4. Klipsen Sie das Knetmesser (Abbildung A auf der nächsten Seite), das Hackmesser aus Edelstahl (Abbildung B auf der nächsten Seite) oder die Emulgierscheibe (Abbildung C auf der nächsten Seite) auf die Antriebswelle.
5. Setzen Sie den Deckel auf den Mixbehälter, bis er hörbar einrastet.
6. Füllen Sie die Zutaten ein.
7. Wählen Sie je nach Zubereitung die Geschwindigkeitsstufe 1 oder 2 (siehe Tabelle "Auswahl der richtigen Geschwindigkeitsstufe für jedes Zubehör"). Sie können auch die Funktion "Pulse" (P) verwenden, um in kurzen Intervallen zu mixen.
8. Nach dem Gebrauch den Bedienschalter wieder auf Position "0" (Aus) stellen.
9. **Warten Sie, bis das Zubehör zum Stillstand gekommen ist, bevor Sie den Deckel abnehmen, um die Zutaten zu entnehmen.**



DE



#### GEBRAUCH DES HACHMESSERS AUS EDELSTAHL

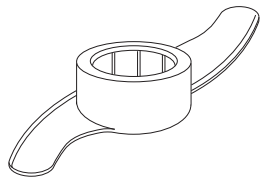


Das Hackmesser ist das vielseitigste Zubehörteil. Die Mixdauer ist für die Konsistenz entscheidend. Verwenden Sie für körnigere Texturen den Pulsmodus "Pulse". Verwenden Sie das Hackmesser zum Zerkleinern von frischem oder gekochtem Fleisch, Gemüse, Nüssen, zum Zerkleinern von Keksen und Brot, für Smoothies, Pürees, Pfannkuchenteig usw.

**HANDHABEN SIE DAS MESSER MIT VORSICHT: DIE KLINGEN SIND SCHARF.**

- Schneiden Sie Lebensmittel wie Fleisch, Brot und Gemüse vor der Zubereitung in 2 cm große Würfel.
- Verwenden Sie den Stopfer, um die Lebensmittel in den Mixbehälter zu geben. Achten Sie darauf, den Stopfer nicht unachtsam herunterzudrücken, da sonst die Gefahr besteht, dass der Mixbehälter zerbricht oder Teile verformt werden.
- Verwenden Sie die Funktion "Pulse" schrittweise, um die Lebensmittel nicht zu fein zu zerkleinern.
- Achten Sie darauf, dass Sie nicht zu lange mixen. Die Funktion "Pulse" verhindert, dass das Gerät zu lange läuft. Andernfalls könnte der Überhitzungsschutz aktiviert werden.

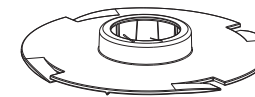
#### GEBRAUCH DES KNETMESSERS AUS KUNSTSTOFF



Verwenden Sie das Knetmesser für Mischungen wie Sahne, Kondensmilch und zum Verrühren von Eiern und Zucker für Mousseline-Kuchen, aber auch für schwerere Zubereitungen mit Hefe und Fett.

- Vergewissern Sie sich, dass der Rührbehälter und das Zubehör sauber und fettfrei sind, bevor Sie die Zubereitungen schlagen.
- Um die besten Ergebnisse zu erreichen die Eier kurze Zeit vorher aus dem Kühlschrank nehmen, so dass sie beim Gebrauch Raumtemperatur haben.
- **Wählen Sie zum Kneten von Teigwaren die Geschwindigkeitsstufe 1 bei (Gefahr der Überhitzung des Motors). Es ist möglich, dass sich das Gerät beim Kneten bewegt, daher ist es sehr ratsam, während des gesamten Vorgangs daneben zu stehen, um zu verhindern, dass es herunterfällt.**

#### GEBRAUCH DER EMULGIERSCHEIBE



Verwenden Sie die Emulgierscheibe für leichte Mischungen wie Eiweiß, Mayonnaise, Sahne, Kondensmilch und zum Vermischen von Eiern und Zucker für Mousseline-Kuchen. Schwere Zubereitungen (mit Hefe und Fett) können die Emulgierscheibe beschädigen.

## ZUSAMMENBAU UND GEBRAUCH DER RASPELSCHLEIBEN



Drei beidseitig verwendbare Reibescheiben sind im Lieferumfang enthalten. Wählen Sie die Scheibe und die Seite entsprechend der gewünschten Feinheit und Art des Zuschnitts der Zutaten aus.

- Die Raspelscheibe Fein & Streifenschneider,
- Die mittelfeine & extrafeine Raspelscheibe,
- Die Raspelscheibe Grob & Schneidscheibe.



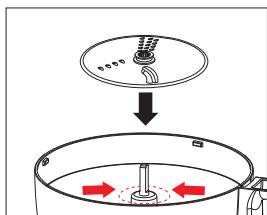
Eine Seite der Scheibe dient zum Raspeln (fein, mittel, grob): ideal für Karotten, Kartoffeln, Zwiebeln, Käse usw.

Die andere Seite ist für bestimmte Zuschnitte geeignet:

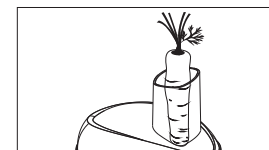
- **Zum Ausschneiden von Streifen**, um frittenähnliche Zuschnitte für Kartoffeln, Gurken, Zucchini usw. zu erhalten;
- **Zum Raspeln** mit der extra feinen Seite, perfekt zum Zerkleinern von harten Lebensmitteln (Parmesan, Schokolade, etc.);
- **Zum Schneiden**, um S harte und weiche Lebensmittel wie Kartoffeln, Gurken, Zucchini usw. in Scheiben zu schneiden

1. **ergewissern Sie sich, dass das Gerät auf "0" (Aus) steht.**
2. Setzen Sie den Rührbehälter auf den Motorblock (siehe "Zusammenbau des Rührbehälters").
3. Setzen Sie die Antriebswelle senkrecht auf den Motor am Boden des Rührbehälters.

4. Installieren Sie eine der drei Scheiben auf der Antriebswelle. Die Scheibe wird in den oberen Teil der Welle eingepasst, ohne auf den Boden des Rührbehälters abzusinken (siehe nebenstehende Abbildung). **HANDHABEN SIE DIE SCHEIBEN MIT VORSICHT: SIE SIND SEHR SCHARF.**



5. Setzen Sie den Deckel auf den Mixbehälter (siehe "Zusammenbau des Mixbehälters").



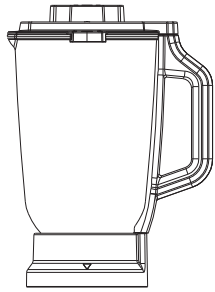
6. Füllen Sie die Zutaten in den Einfüllschacht und schieben Sie sie mithilfe des Schiebers in Richtung der Scheibe.
7. Wählen Sie je nach Zubereitung die Geschwindigkeitsstufe 1 oder 2 (siehe Tabelle "Auswahl der richtigen Geschwindigkeitsstufe für jedes Zubehör"). Sie können auch die Funktion "Pulse" (P) verwenden, um in kurzen Intervallen zu mixen.
8. Nach dem Gebrauch den Bedienschalte wieder auf Position "0" (Aus) stellen.

### HINWEISE:

- **Entfernen Sie den Deckel nie, bevor die Scheiben vollständig zum Stillstand gekommen sind.**
- **Lebensmittel niemals mit den Fingern in den Einfüllschacht schieben. Verwenden Sie immer den Lebensmittelstopfer.**

### GEBRAUCHSHINWEISE:

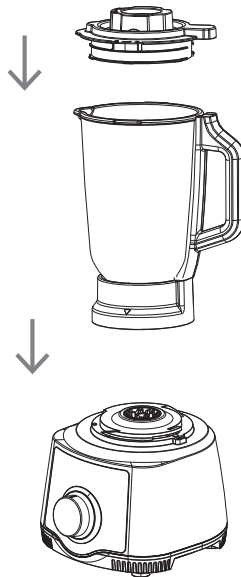
- Verwenden Sie immer frische Lebensmittel.
- Teilen Sie große Menge an Lebensmitteln in kleinere Portionen auf und leeren Sie die Schüssel nach jeder Portion.
- Bei der Verwendung der Scheibe wird immer eine kleine Menge an Rückständen auf der Scheibe oder im Behälter verbleiben. Das ist normal.
- Schneiden Sie die Lebensmittel vorab in kleine Stücke, sodass sie bequem in den Einfüllschacht geschoben werden können.
- Drücken Sie langsam und allmählich auf den Stopfer, während Sie die Lebensmittel einführen.



#### ZUSAMMENBAU UND GEBRAUCH DES MIXERS

Der Mixbehälter wird für das Mixen von Zutaten zu einer Flüssigkeit empfohlen (Milchshakes, Smoothies, Suppen usw.).

1. Geben Sie die Lebensmittel in den Mixbehälter.
2. Setzen Sie die Kappe auf den Deckel, drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, um ihn zu verriegeln, und setzen Sie dann den Deckel auf den Mixbehälter.
3. Richten Sie den Deckel und den Mixer aufeinander aus. Vier Markierungen helfen Ihnen, die Ausrichtung sicherzustellen (am Mixer, am Griff und zwei auf dem Deckel). Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, bis er einrastet.
4. Richten Sie den Sockel und den Mixer aufeinander aus, der Griff muss nach hinten und rechts gerichtet sein. Drehen Sie ihn dann im Uhrzeigersinn zu sich hin, bis der Behälter einrastet.
5. Wählen Sie je nach Zubereitung die Geschwindigkeitsstufe 1 oder 2 (siehe Tabelle "Auswahl der richtigen Geschwindigkeitsstufe für jedes Zubehör"). Sie können auch die Funktion "Pulse" (P) verwenden, um in kurzen Intervallen zu mixen.
6. Nach dem Gebrauch den Bedienschalte wieder auf Position "0" (Aus) stellen.
7. Warten Sie, bis die Klingen zum Stillstand gekommen sind, bevor Sie den Deckel abnehmen, um die Zutaten zu entnehmen.



#### GEBRAUCHSHINWEISE:

- **Überschreiten Sie nicht die auf dem Mixbehälter angegebene maximale Füllmenge.**
- **Achten Sie darauf, dass der Deckel fest verschlossen ist, bevor Sie mit dem Mixen der Lebensmittel beginnen.**
- Geben Sie keine heißen Lebensmittel in den Mixbehälter. Füllen Sie nur kalte oder lauwarme Lebensmittel ein. Die Höchsttemperatur muss unter 60 °C liegen.
- Sie können Zutaten während des Betriebs des Mixers nur über die Öffnung der Kappe einführen.
- **Schaben Sie dickflüssige Mischungen (z. B. Pasta oder dicke Vorspeisensaucen) mit einem Spatel von den Wänden, wenn der Mixer ausgeschaltet und der Netzstecker aus der Steckdose gezogen ist.** Wenn die Mischung zu dickflüssig ist, fügen Sie mehr Flüssigkeit hinzu.
- Bewahren Sie Ihre Zubereitungen nicht im Mixer auf. Der Mixer ist kein Aufbewahrungsbehälter. Den Behälter des Mixers nach jedem Gebrauch leeren und abwaschen.
- Geben Sie niemals sehr harte Zutaten wie Knochen in das Gerät.
- **Mixen Sie nie länger als 2 Minuten ununterbrochen. Nach 2 Minuten erneut 2 Minuten ruhen lassen. Nach fünfmaligem Gebrauch von je zwei Minuten das Gerät 25 Minuten lang ruhen lassen.**

**HINWEIS: Das Gerät funktioniert nicht, wenn der Behälter oder der Deckel nicht ordnungsgemäß aufgesetzt und verriegelt sind.**

## nach Gebrauch des Produkts

Schalten Sie das Gerät immer aus (Bedienschalte auf Geschwindigkeitsstufe 0) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie den Rührbehälter oder den Mixer aus dem Motorblock nehmen.

### Wartung und Reinigung

#### ACHTUNG!

- Das Gerät vor der Reinigung ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- Handhaben Sie die Klingen und Raspel-/Schneidscheiben mit Vorsicht, da es sich um scharfe Gegenstände handelt.
- Tauchen Sie den Motorblock, das Stromkabel oder den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

#### ALLGEMEINE EMPFEHLUNGEN

- Spülen Sie alle Teile direkt nach dem Gebrauch ab, damit sie leichter zu reinigen sind.
- Hartnäckige Flecken können mit einem feuchten Schwamm und eventuell mit ein wenig nicht scheuerndem Reinigungsmittel (zum Beispiel Geschirrspülmittel) entfernt werden.
- Einige Lebensmittel führen zu einer Verfärbung des Kunststoffes. Das ist normal. Dies hat keine Auswirkung auf den Kunststoff und beeinträchtigt den Geschmack der Lebensmittel nicht. Reiben Sie die Kunststoffteile mit einem leicht mit Speiseöl getränkten Tuch ab, um die Verfärbungen zu entfernen.
- Sie können alle abnehmbaren Teile (außer dem Motorblock) mit einem weichen Schwamm und heißem Wasser unter Zugabe von einem milden Reinigungsmittel (wie Geschirrspülmittel) reinigen. Dann mit klarem Wasser abspülen und mit einem weichen Tuch gründlich abtrocknen.

- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme.
- **Keinerlei Zubehör darf in der Spülmaschine gespült werden (Gefahr der Verformung).**

#### DEN RÜHRBEHÄLTER ENTFERNEN UND REINIGEN

1. Entfernen Sie den Lebensmittelstopfer aus dem Deckel.
2. Drehen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn, heben Sie ihn an und nehmen Sie ihn ab.
3. Entfernen Sie je nach verwendetem Zubehör die Emulgierscheibe, die Raspel-/Schneidscheibe, das Hackmesser oder das Knetmesser und anschließend die Antriebswelle.
4. Drehen Sie den Rührbehälter gegen den Uhrzeigersinn, um ihn vom Sockel des Motorblocks zu lösen. Den Behälter anheben und abnehmen.

#### SCHNELLE REINIGUNG DES BEHÄLTERS

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

#### VOLLSTÄNDIGE REINIGUNG DES BEHÄLTERS

- Um den Behälter vollständig zu reinigen, gießen Sie ein wenig lauwarmes Wasser hinein und fügen ein paar Tropfen Geschirrspülmittel hinzu.
- Benutzen Sie eine Bürste, um jegliche Rückstände von Suppe oder Lebensmitteln zu entfernen und spülen Sie nach.
- Geben Sie 800 ml klares Wasser in die Schüssel und eine kleine Menge Spülmittel, schließen Sie den Deckel und lassen Sie das Gerät dann kurz im Normalmodus oder im "PULSE"-Modus laufen (siehe "Gebrauch"). Die Klingen drehen sich, um den Behälter zu reinigen. Sie können den Reinigungsvorgang jederzeit stoppen, indem Sie den Schalter auf "0" (Aus) drehen.

#### REINIGUNG DES DECKELS

- Gießen Sie ein wenig lauwarmes Wasser unten in den Deckel und fügen ein paar Tropfen Geschirrspülmittel hinzu.
- Benutzen Sie eine Bürste, um jegliche Rückstände von Suppe oder Lebensmitteln zu entfernen und spülen Sie nach.
- Trocknen Sie ihn anschließend sorgfältig mit einem weichen und trockenen Tuch ab. Achten Sie darauf, dass der Deckel vollkommen trocken ist, bevor Sie ihn wieder auf den Motorblock setzen.

## REINIGUNG DES MOTORBLOCKS

- Wischen Sie den Motorblock mit einem Schwamm ab und trocknen ihn dann mit einem weichen Tuch gründlich ab. Vergewissern Sie sich, dass sich keine Lebensmittelrückstände am Verriegelungssystem befinden. Zur Lagerung das Kabel in dem Kabelfach unter dem Motorblock aufrollen.

## DEN MIXBEHÄLTER ENTFERNEN UND REINIGEN

1. Heben Sie den Behälter aus dem Sockel und stellen Sie ihn auf eine stabile, ebene Fläche.
2. Die Kappe abnehmen.
3. Den Deckel abnehmen.
4. Vergewissern Sie sich, dass der Mixbehälter leer ist, drehen Sie ihn um und stellen Sie ihn auf eine flache, stabile Oberfläche.
5. Schrauben Sie den Messerblock ab.
6. Entfernen Sie die Dichtung des Messers, die sich auf dem Kunststoffsockel befindet.

**Achtung!** Achten Sie beim Zusammenbau auf die Einbaurichtung der Dichtung am Sockel.

- Achten Sie darauf, den Dichtungsring des Deckels und den Dichtungsring des Messerblocks gründlich zu reinigen. Wenn sie sauber und trocken sind, diese wieder am Gerät anbringen.
- Spülen Sie den Behälter erneut mit klarem Wasser nach.
- Trocknen Sie ihn anschließend sorgfältig mit einem weichen und trockenen Tuch ab. Achten Sie darauf, dass der Krug vollkommen trocken ist, bevor Sie ihn wieder auf den Motorblock setzen.

## Störungsbehebung

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

Probleme	Mögliche Ursachen und Lösungen
Das Gerät funktioniert nicht.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ordnungsgemäß montiert ist.</li><li>• Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker ordnungsgemäß angeschlossen ist.</li><li>• Überprüfen Sie, ob ein Stromausfall vorliegt oder ob die verwendete Steckdose funktionsfähig ist.</li></ul>
Das Gerät funktioniert plötzlich nicht mehr.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Das Gerät vibriert und der Behälter kann sich leicht lösen, wenn das Gerät mit hoher Geschwindigkeit läuft. Setzen Sie den Behälter und seinen Deckel wieder ordnungsgemäß ein.</li><li>• Das Gerät hat sich überhitzt und die Sicherheitsfunktion ist ausgelöst. Warten Sie 15 Minuten, bis es abgekühlt ist.</li></ul>
Der Motor läuft, aber die Teile drehen sich nicht.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vergewissern Sie sich, dass der Motorblock ordnungsgemäß montiert ist und auf einer ebenen und stabilen Fläche aufgestellt ist.</li></ul>

## uw product

### Technische eigenschappen:

- Maximaal vermogen: 1200 W
- Voeding: 220 - 240 V~ 50-60 Hz
- 2 snelheden + Pulse
- Capaciteit van de mengkom bij gebruik: 1 500 mL max
- Capaciteit van de blenderkom bij gebruik: 1 500 mL max
- Lengte van het voedingssnoer 120 cm
- Anti-slippads

### Veiligheidsmechanisme

Dit toestel is uitgerust met een veiligheidsmechanisme zodat de motor niet aangezet kan worden zolang de mengkom (5) of de blenderkom (13) en de deksels (2 en 12) niet correct geplaatst zijn. Indien deze voorwaarden vervuld zijn en uw toestel niet werkt, dient u contact op te nemen met de dienst na verkoop van de winkel waar u uw product gekocht heeft.

Dit toestel heeft eveneens een beschermingsmechanisme tegen hoge temperaturen. Indien de temperatuur te hoog wordt, schakelt het toestel vanzelf uit en begint het opnieuw te werken zodra de motor voldoende afgekoeld is (na ongeveer 15 minuten).

### voor het eerste gebruik

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Maak alle verwijderbare onderdelen schoon (met uitzondering van het motorblok) met een zachte spons en warm water met afwasmiddel. Spoel met schoon water en droog zorgvuldig af met een zachte doek.

**OPGELET!** De messen (8, 9) en de snijschijven(10) zijn scherp. Wees er voorzichtig mee.

## gebruik

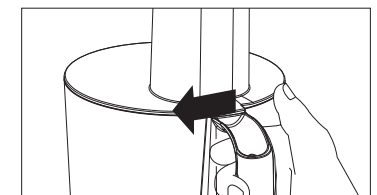
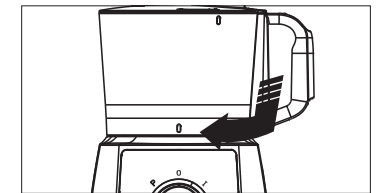
### Algemene aanbevelingen

- Deze keukenrobot is gemaakt om allerlei voedingsmiddelen te hakken, mengen, snijden, emulgeren, in staafjes te snijden of te raspen.
- Doe er geen koffiebonen, specerijen, ijsblokjes of stukken bevroren vlees in om ervoor te zorgen dat het toestel uitstekend blijft werken.
- De werkingstijd hangt af van de hoeveelheid voedingsmiddelen die verwerkt moeten worden. De meeste voedingsmiddelen kunnen in enkele seconden gesneden, gehakt of versnipperd worden.
- Indien u het toestel onafgebroken voor 30 seconden gebruikt, dient u het 3 minuten te laten rusten voor u het opnieuw gebruikt.
- Plaats geen warme voedingswaren in de mengkom. Gebruik koude of lauwe voedingswaren. De maximale temperatuur moet lager zijn dan 60 °C.

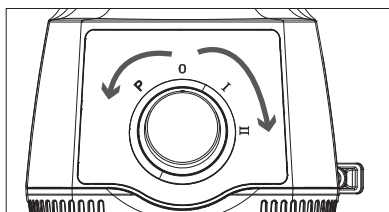
### Montage en gebruik

#### MONTAGE VAN DE MENGKOM

- Plaats de kom goed op de voet. Het handvat moet naar achter en naar rechts gedraaid worden. Draai het dan met de klok mee naar u toe tot de kom vergrendeld is.
- Plaats het deksel van de kom goed op de kom. Met de vier aanduidingen (op de kom, op het handvat en twee op het deksel) kan u ervoor zorgen dat ze goed op elkaar aansluiten. Draai het deksel met de klok mee tot het vergrendeld is.
- Opmerking: Het toestel werkt niet als de kom of het deksel niet juist geplaatst en vergrendeld is.



## GEBRUIK VAN DE SNELHEIDSTOETS



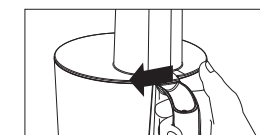
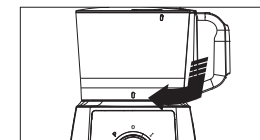
- Draai de bedieningsknop **naar rechts** om een snelheid met continue werking te kiezen:
  - Snelheid1 is een gematigde snelheid.
  - Snelheid2 is een hoge snelheid.
- Draai de bedieningsknop **naar links** om de snelheid “Pulse” (P) te selecteren. Die werkt zolang u de knop in deze positie laat.
- Plaats de knop in **positie 0** om het toestel uit te schakelen.

## SELECTEER DE JUISTE SNELHEID VOOR ELK ACCESSOIRE

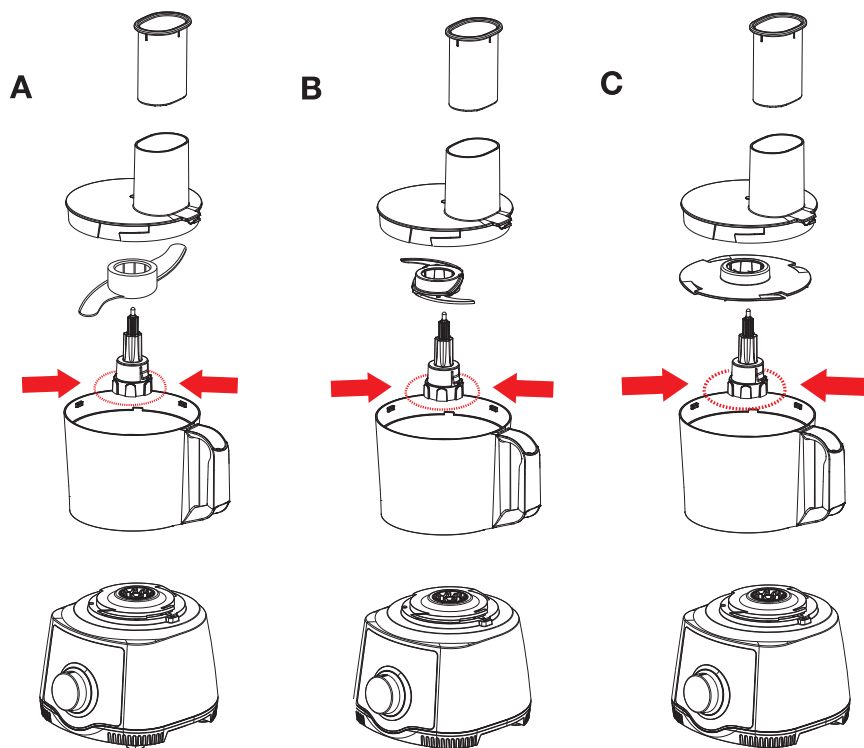
Accessoire	Funcie:	Snelheid	Aanbevolen duur of vermogen
Emulgeerschijf	Eiwitten tot sneeuw kloppen	2	<b>3 kleine eieren</b>
	Mayonaise	2	<b>4 min.</b>
	Room	1	<b>3 min.</b>
Plastic hakmes	Vloeibaar taartdeeg	1 tot 2	<b>3 min.</b>
	Dik taartdeeg	1	<b>3 min.</b>
Metalen hakmes	Harde voedingsmiddelen (dopvruchten, amandelen, hazelnoten)	2	<b>1 min.</b>
	Zachte voedingsmiddelen (vlees, tomaat, ui)	1 tot 2	<b>450 ml</b>
1 raspschijf Fijn / Extra fijn	Harde voedingsmiddelen (Emmentaler, parmezaan, chocolade)	2	<b>1500 ml max</b>
1 raspschijf Gemiddeld / Snijdend	Harde/zachte voedingsmiddelen (Emmentaler, wortels, tomaten, komkommers, droge worst)	1 tot 2	<b>1200 ml max</b>
1 raspschijf Grof / Staafjessnijder	Harde voedingsmiddelen (emmental, wortels, tomaten, aardappelen)	2	<b>1200 ml max</b>
Blender	Koude bereidingen (sausen...)	2	<b>1200 ml max</b>
	Warme bereidingen (soepen...)	1 tot 2	<b>900 ml max</b>

## MONTAGE VAN HET PLASTIC KNEEDMES, HET HAKMES IN ROESTVRIJ STAAL EN DE EMULGEERSCHIJF

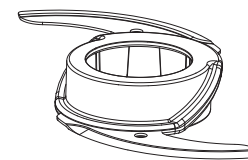
1. **Controleer of het toestel in positie 0 (stop) staat.**
2. Plaats de mengkom op het motorblok.
3. Plaats de aandrijfas verticaal op de motor die zich onderaan de mengkom bevindt.
4. Klik het kneedmes (afbeelding A op de volgende pagina), het hakmes in roestvrij staal (afbeelding B op de volgende pagina) of de emulgeerschijf (afbeelding C op de volgende pagina) op de aandrijfas.
5. Plaats het deksel op de mengkom tot u een klik hoort.
6. Plaats de ingrediënten erin.
7. Selecteer snelheid 1 of 2 afhankelijk van de bereiding (zie tabel “Selectie van de juiste snelheid voor elk accessoire”). U kunt ook de functie “Pulse” (P) gebruiken om te mengen door middel van impulsen.
8. Plaats de bedieningsknop na gebruik terug op de stand “0” (uit).
9. **Wacht tot de accessoires niet meer bewegen voor u het deksel verwijdert om de ingrediënten eruit te halen.**







#### GEBRUIK VAN HET HAKMES IN ROESTVRIJST STAAL

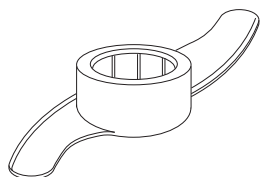


Het hakmes is het meest polyvalente accessoire. De duur van het mixen bepaalt de textuur. Voor meer korrelige texturen gebruikt u de werkingsmodus door middel van impulsen "Pulse". Gebruik het hakmes om vers of gebakken vlees, groenten en hazelnoten fijn te hakken en koekjes en brood tot kruimels fijn te malen, smoothies, puree en pannenkoekendeeg te mengen enz.

#### WEES VOORZICHTIG MET HET MES: DE BLADEN ZIJN SCHERP.

- Snijd voedingswaren, zoals vlees, brood en groenten vóór de bereiding in blokjes van 2 cm.
- Gebruik de duwer om de voedingsmiddelen in de mengkom te doen. Druk niet te hard op de duwer. Anders kan de mengkom breken of kunnen de onderdelen vervormd geraken.
- Gebruik de functie "Pulse" in verschillende keren om te vermijden dat u te fijn maalt.
- Meng niet te lang. Met de functie "Pulse" vermijdt u dat het toestel gedurende een te lange periode moet werken. Anders zou de anti-oververhittingsbeveiliging geactiveerd kunnen worden.

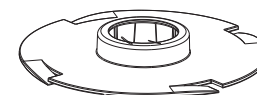
#### GEBRUIK VAN HET PLASTIC KNEEDMES



Gebruik het kneedmes voor mengelingen zoals room, geconcentreerde melk en voor de mengeling van eieren en suiker voor mousselinetaarten, maar ook voor zwaardere bereidingen met gist en vetten.

- Zorg ervoor dat de mengkom en de accessoires schoon en vetvrij zijn vooraleer u de bereidingen opklopt.
- Haal voor de beste resultaten de eieren even voor gebruik uit de koelkast, zodat ze op kamertemperatuur zijn wanneer u ze wil verwerken.
- **Voor het kneden van deeg kiest u snelheid 1 (risico op oververhitting van de motor). Het is mogelijk dat het toestel bij het kneden beweegt. Het is dus ten zeerste aangeraden om erbij te blijven wanneer het werkt om te vermijden dat het valt.**

#### GEBRUIK VAN DE EMULGEERSCHIJF



Gebruik de emulgeerschijf voor lichte mengsels zoals eiwit, mayonaise, room, geconcentreerde melk en voor het mengen van eieren en suiker voor mousselinetaart. Zwaardere bereidingen (met gist en vetstof) kunnen de emulgeerschijf beschadigen.

## MONTAGE EN GEBRUIK VAN DE RASPSCHIJVEN



Er worden drie omkeerbare raspschijven meegeleverd. Kies de schijf en de kant afhankelijk van hoe fijn en welke ingrediënten u wil snijden.

- Raspschijf Fijn & Staafjessnijder,
- Raspschijf Gemiddeld & Extra fijn,
- Raspschijf Grof & Snijdend.



Een kant van de schijf raspt (fijn, gemiddeld, grof): Ideaal voor wortels, aardappelen, uien, kaas enz.

De andere kant dient om op verschillende manieren te snijden:

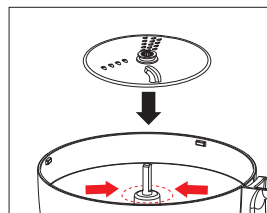
- **Staafjes snijden**, om aardappels tot frietjes te versnijden, voor komkommers, courgetten enz.;
- **Verkrummelen** met de extra fijne kant, perfect om harde voedingsmiddelen tot poeder te vermalen (parmezaan, chocolade, enz.);
- **Schijfjes snijden**, om schijfjes te maken van harde en zachte voedingsmiddelen zoals aardappels, komkommers, courgetten enz.

### 1. Controleer of het toestel in positie 0 (stop) staat.

- Plaats de mengkom op het motorblok (zie "Montage van de mengkom").
- Plaats de aandrijfjas verticaal op de motor die zich onderaan de mengkom bevindt.

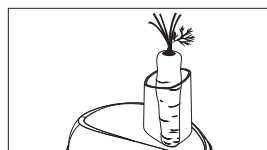
### 4. Plaats een van de drie schijven op de aandrijfjas.

De schijf komt in het bovenste deel van de as terecht en gaat niet naar de onderkant van de mengkom (zie figuur hiernaast). **WEES VOORZICHTIG MET DE SCHIJVEN: ZE ZIJN SCHERP.**



### 5. Plaats het deksel op de mengkom (zie "Montage van de mengkom").

### 6. Plaats de ingrediënten in de schacht en gebruik de duwer om ze naar de schijf toe te duwen.



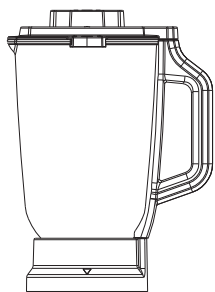
- Selecteer snelheid 1 of 2 afhankelijk van de bereiding (zie tabel "Selectie van de juiste snelheid voor elk accessoire"). U kunt ook de functie "Pulse" (P) gebruiken om te mengen door middel van impulsen.
- Plaats de bedieningsknop na gebruik terug op de stand "0" (uit).

### OPMERKINGEN :

- **Verwijder het deksel nooit zolang de schijven niet volledig gestopt zijn.**
- **Gebruik nooit uw vingers om voedsel in de vulbuis te duwen. Gebruik altijd de voedselduwer.**

### GEBRUIKSAANWIJZINGEN

- Gebruik steeds verse voeding.
- Indien u grote hoeveelheden voedingsmiddelen heeft, dient u ze in kleine porties te verdelen en de kom na elke portie leeg te maken.
- Er blijft steeds een kleine hoeveelheid achter op de schijf of in de kom wanneer u een schijf gebruikt. Dit is normaal.
- Snij de voeding vooraf in kleine stukjes zodat ze gemakkelijk in de vulbuis passen.
- Druk langzaam en geleidelijk op de voedselduwer wanneer u voedingswaren in het toestel doet.

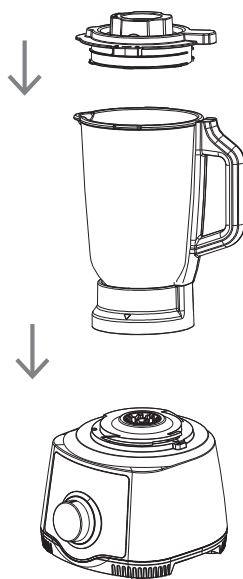


## MONTAGE EN GEBRUIK VAN DE BLENDER

De kom van de blender is bedoeld om ingrediënten te mengen zodat ze vloeibaar worden (milkshakes, smoothies, soepen enz.).

1. Doe de voedingsmiddelen in de blenderkom.
2. Zet de dop op het deksel, draai in wijzerzin om te vergrendelen en plaats het deksel op de kom van de blender.
3. Plaats het deksel goed op de blender. Met de vier aanduidingen (op de blender, op het handvat en twee op het deksel) kan u ervoor zorgen dat ze goed op elkaar aansluiten. Draai het deksel met de klok mee tot het vergrendeld is.
4. Plaats de blender goed op de voet. Het handvat moet naar achter en naar rechts gedraaid worden. Draai het dan met de klok mee naar u toe tot de kom vergrendeld is.
5. Selecteer snelheid 1 of 2 afhankelijk van de bereiding (zie tabel "Selectie van de juiste snelheid voor elk accessoire"). U kunt ook de functie "Pulse" (P) gebruiken om te mengen door middel van impulsen.
6. Plaats de bedieningsknop na gebruik terug op de stand "0" (uit).
7. Wacht tot de messen niet meer bewegen voor u het deksel verwijdert om de ingrediënten eruit te halen.

**OPMERKING: Het toestel werkt niet als de kom of het deksel niet juist geplaatst en vergrendeld is.**



## GEBRUIKSAANWIJZINGEN

- **Overschrijd het maximum niveau dat op de kom van de blender aangegeven staat niet.**
- **Zorg ervoor dat het deksel goed dicht is voor u de voedingsmiddelen begint te mengen.**
- Plaats geen warme voedingswaren in de mengkom. Gebruik koude of lauwe voedingswaren. De maximale temperatuur dient lager te zijn dan 60 °C.
- Wanneer de blender werkt, kunt u ingrediënten enkel toevoegen via de opening van de dop.
- **Schraap dikke mengsels** (vb. deeg of dikke sauzen voor hors-d'oeuvres) van de wanden met een spatel wanneer de blender niet mengt en wanneer de stekker uit het stopcontact werd gehaald. Voeg vloeistof toe wanneer het mengsel te dik is.
- Bewaar uw bereidingen niet in de blender. De blender is niet bedoeld om voedsel in te bewaren. Maak de blenderkom leeg en was na elk gebruik af.
- Plaats nooit erg harde ingrediënten zoals botten in de blender.
- **Meng nooit meer dan 2 minuten ononderbroken. Laat na 2 minuten 2 minuten rusten. Laat het toestel na 5 keer twee minuten werking 25 minuten rusten.**

## na gebruik van het product

Schakel het toestel steeds uit (bedieningsknop op snelheid **0**) en haal de stekker uit het stopcontact voor u de mengkom of de blenderkom van het motorblok haalt.

### Onderhoud en reiniging

#### OPGELET!

- Schakel het toestel uit en haal de stekker uit het stopcontact voor u het reinigt.
- Wees uit voorzorg voorzichtig met de messen en rasp- of snijschijven aangezien ze scherp zijn.
- Dompel het motorblok, het voedingssnoer of de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof.

#### ALGEMENE AANBEVELINGEN

- Spoel onmiddellijk na gebruik alle onderdelen af om het reinigen te vergemakkelijken.
- Hardnekkige vlekken kunnen worden verwijderd met een vochtige spons en eventueel een beetje niet-schurend reinigingsmiddel (vaatwasmiddel bijvoorbeeld).
- Bepaalde voedingsmiddelen doen de kunststof verkleuren. Dit is normaal. Dit heeft geen enkele invloed op de kunststof en wijzigt de smaak van de voedingsmiddelen niet. Wrijf de delen in kunststof schoon met een doek met een beetje olie om de verkleuring te doen verdwijnen.
- U kunt alle verwijderbare onderdelen (met uitzondering van het motorblok) reinigen met een zachte spons en warm water met een mild reinigingsmiddel (type vloeibaar afwasmiddel). Spoel met helder water en wrijf zorgvuldig droog met een zachte doek.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of schuursponsen.

- **De accessoires mogen niet in de vaatwasser afgewassen worden (risico op vervorming).**

#### DE MENGKOM VERWIJDEREN EN REINIGEN

1. Verwijder de voedselduwer van het deksel.
2. Draai het deksel tegen de klok in, til het op en verwijder het.
3. Verwijder, afhankelijk van de gebruikte accessoires, de emulgeerschijf, de rasp- of snijschijf, het hakmes of het kneedmes en dan de aandrijfjas.
4. Draai de mengkom tegen de klok in om ze los te maken van de voet van het motorblok. Til ze op en verwijder ze.

#### SNELLE REINIGING VAN DE KOM

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

#### VOLLEDIGE REINIGING VAN DE KOM

- Om de kom volledig te reinigen, giet u een kleine hoeveelheid lauw water in de kom en voegt u een paar druppels vloeibaar afwasmiddel toe.
- Gebruik een borstel om alle sporen van soap of etensresten te verwijderen en spoel af.
- Giet 800 ml helder water en een kleine hoeveelheid afwasmiddel in de kom, zet het deksel erop en laat het toestel even werken in normale of 'PULSE'-modus (zie sectie 'Gebruik'). De bladen draaien om de kom te reinigen en u kunt het reinigingsproces op elk moment stoppen door de knop op de stand "0" (uit) te zetten.

#### HET DEKSEL REINIGEN

- Giet een beetje lauw water op het deksel en voeg enkele druppels vloeibaar afwasmiddel toe.
- Gebruik een borstel om alle sporen van soap of etensresten te verwijderen en spoel af.
- Wrijf vervolgens droog met een zachte en droge doek. Let erop dat het deksel volledig droog is voor u het opnieuw op de kom plaatst.

## HET MOTORBLOK REINIGEN

- Wrijf het motorblok schoon met een spons en droog vervolgens zorgvuldig af met een zachte doek. Controleer of er geen voedselresten zijn achtergebleven op het vergrendelsysteem. Plaats het snoer in de hiervoor voorziene ruimte onder het motorblok om de blender op te bergen.

## DE KOM VAN DE BLENDER VERWIJDEREN EN REINIGEN

1. Haal de mengkom van de voet en zet op een vlak en stabiel oppervlak.
2. Verwijder de dop.
3. Verwijder het deksel.
4. Zorg ervoor dat de mengkom leeg is, keer om en zet op een vlak en stabiel oppervlak.
5. Schroef het messenblok los.
6. Verwijder de afdichting van het mes op de plastic voet.

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

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

## probleemoplossingsgids

Indien de informatie in deze tabel u niet helpt om uw specifiek probleem op te lossen, mag u het toestel niet zelf herstellen maar dient u het naar de dienst na verkoop van uw winkel te brengen. Herstellingen die worden uitgevoerd door onervaren personen worden niet gedekt door de garantie.

Problemen	Mogelijke oorzaken en oplossingen
Het toestel werkt niet.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Controleer of het toestel correct gemonteerd werd.</li><li>• Controleer of de stekker correct in het stopcontact zit.</li><li>• Controleer of er een stroompanne is en of het gebruikte stopcontact goed werkt.</li></ul>
Het toestel stopt plots met werken.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Het toestel trilt en de kom kan lichtjes uit het toestel loskomen wanneer het toestel aan hoge snelheid werkt. Plaats de kom en het deksel correct terug.</li><li>• Het toestel is oververhit. De beveiliging is geactiveerd. Laat het 15 minuten afkoelen.</li></ul>
De motor werkt, maar de onderdelen draaien niet.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Controleer of het motorblok correct werd geïnstalleerd op een vlak en stabiel oppervlak.</li></ul>



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

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

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

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

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



#### Protection de l'environnement

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

#### Protection of the environment

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

#### Protección del medio ambiente

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

#### Umweltschutz

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

#### Milieubescherming

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



#### \* Testé dans nos laboratoires

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

#### \* Tested in our laboratories

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

#### \* Probado en nuestros laboratorios

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

#### \* In unseren Labors getestet

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

#### \* Getest in onze laboratoria

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

essentiel



Art. 8010751  
Ref. ERM3

SERVICE RELATION CLIENTS /  
Customer Relations Department /  
Servicio de Atención al Cliente /  
Kundenservice / Klientenafdeling

Avenue de la Motte  
CS 80137  
59811 Lesquin cedex

FABRIQUÉ EN R.P.C. /  
Made in China / Fabricado en R.P.C. /  
Hergestellt in VR China / Gefabriceerd in VRC.

SOURCING & CREATION  
Avenue de la Motte  
59810 Lesquin - FRANCE



Points de collecte sur [www.quefairemesdechets.fr](http://www.quefairemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !