



Notice d'utilisation

Robot multifonction

User guide

Multifunction food mixer

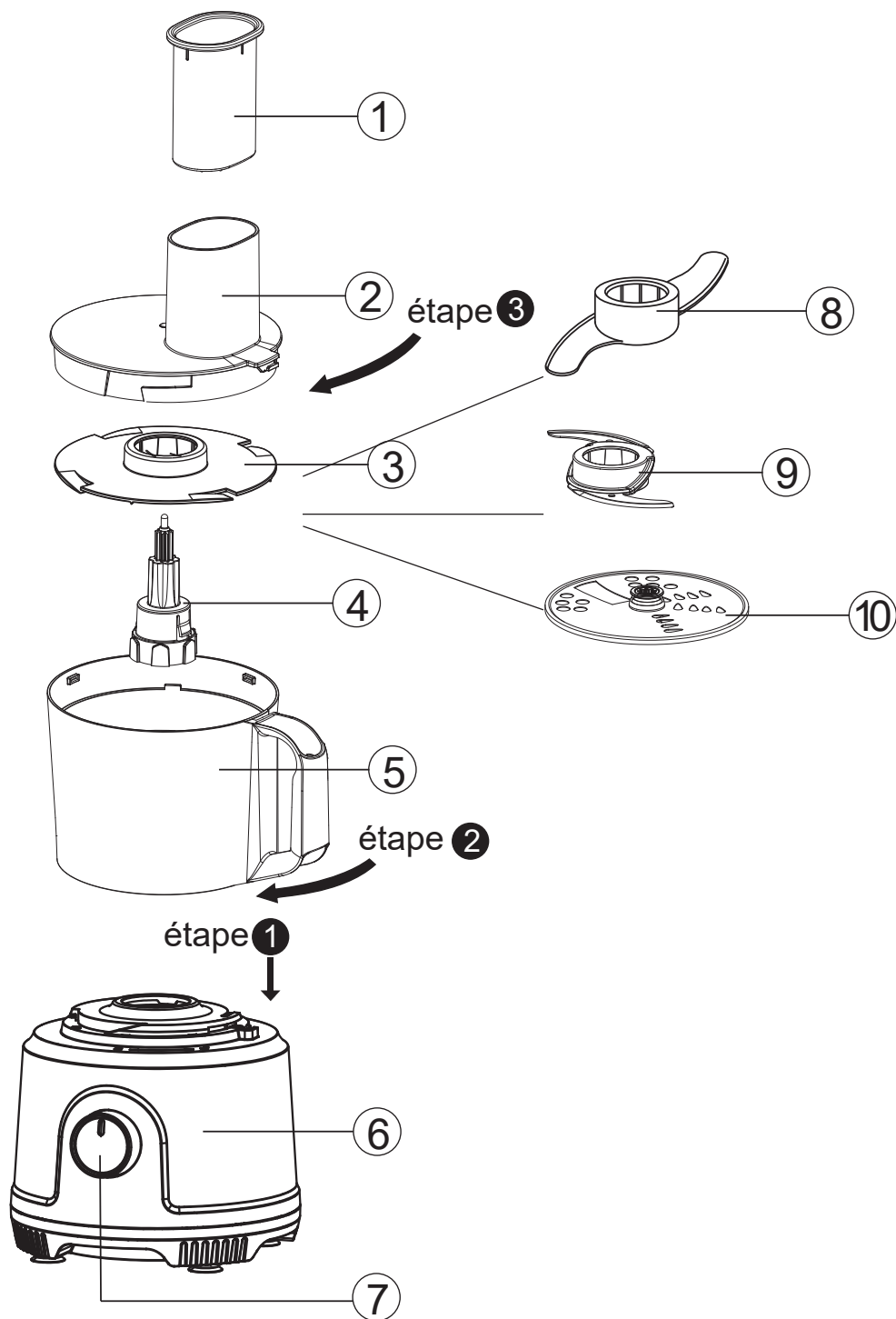
Bedienungsanleitung

Multifunktions-Küchenmaschine

Gebruiksaanwijzing

Multifunctionele keukenrobot

RML4



	FR	EN	DE	NL
1	Poussoir d'aliment / verre mesureur (200 mL)	Food pusher/ measuring cup (200 ml)	Lebensmittelstopfer / Messbecher (200 mL)	Voedselduwer / meetglas (200 mL)
2	Couvercle du bol mélangeur avec cheminée de remplissage	Mixing bowl lid with filling spout	Deckel der Rührschüssel mit Einfüllschacht	Deksel van de mengkom met vulhals
3	Disque à émulsionner	Emulsifying disc	Emulgierscheibe	Emulgeerschijf
4	Axe d'entraînement du bol mélangeur	Mixing bowl drive shaft	Antriebswelle der Rührschüssel	Aandrijfas mengkom
5	Bol mélangeur (500 mL)	Mixing bowl (500 ml)	Rührschüssel (500 mL)	Mengkom (500 mL)
6	Bloc moteur	Motor unit	Motorblock	Motorblok
7	Bouton marche/ arrêt et de sélection de la vitesse + fonction « Pulse »	On/Off dial and speed selection + Pulse function	Ein- / Aus- und Geschwindigkeitswahlschalter + „Pulse“-Funktion	Knop Aan/Uit en selectie van de snelheid + functie „Pulse“
8	Pétrin (avec lames en plastique)	Kneader (with plastic hooks)	Knethaken (mit Kunststoffklingen)	Kneedhaak (met plastic messen)
9	Couteau hachoir (avec lames en acier inoxydable)	Chopping blade (with stainless steel blades)	Hackmesser (mit Edelstahlklingen)	Hakmes (met bladen in roestvrij staal)
10	Disque double face : rape et tranche	Dual-sided disc: grates and slices	Doppelseitige Scheibe: Raspeln und Schneiden	Dubbelzijdige schijf: rasp en snijden

VOTRE PRODUIT

CONTENU DE L'EMBALLAGE

- 1 robot multifonction
- 1 couteau hachoir acier
- 1 pétrin plastique
- 1 disque à émulsionner
- 1 disque double face : rape et tranche
- 1 notice d'utilisation

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Puissance : 1200 W
- Alimentation : 220-240 V~ 50-60 Hz
- Bol mélangeur compatible au lave-vaisselle
- Capacité maximale du bol mélangeur : 1500 ml
- Deux vitesses et une fonction "pulse" (par impulsion)
- Pieds ventouses pour une meilleure stabilité
- Range-cordon sous l'appareil

DEBALLAGE

- Déballez l'appareil. Retirez toutes les étiquettes du produit. Veuillez vérifier qu'il est en bon état. Si l'appareil est endommagé ou présente un dysfonctionnement, ne l'utilisez pas et rapportez-le au service après-vente de votre magasin revendeur.
- Conservez tous les emballages hors de la portée des enfants. Il existe un risque d'accident si les enfants jouent avec les matériaux d'emballage.

DISPOSITIF DE SÉCURITÉ

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

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

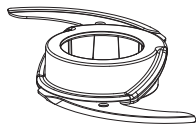
ATTENTION ! Les lames sont tranchantes. Manipulez-les avec précaution.

SÉLECTION DES ACCESSOIRES

ATTENTION !

- Ne retirez jamais le couvercle tant que l'accessoire dans le bol n'est pas complètement arrêté.
- Manipulez les lames avec précaution car elles sont tranchantes !
- N'utilisez jamais vos doigts pour pousser la nourriture dans la cheminée. Utilisez toujours le poussoir d'aliment.
- Lors de l'utilisation de ces accessoires, reportez-vous aux durées d'utilisation et de repos indiquées ci-après.
- **Ne mélangez pas plus de 350 g de farine et 200 ml d'eau avec cet appareil (Quantités maximales à ne pas dépasser).**

LE COUTEAU HACHOIR (LAMES EN ACIER INOXYDABLE)



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

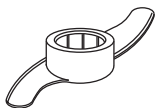
Utilisez le couteau hachoir pour hacher de la viande fraîche ou cuite, les légumes, les noisettes, réduire les biscuits et le pain en miettes, mixer les potages, les smoothies, les purées, les pâtes à crêpes, etc.

- Vitesse préconisée : 1 ou 2
- Durée maximale d'utilisation : 30 secondes
- Temps de repos : 3 minutes
- En cas d'utilisation prolongée ou de quantités importantes, veillez à laisser un temps de repos conséquent (d'environ 20 minutes) avant une nouvelle utilisation.

Conseils pratiques

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

LE PÉTRIN (LAMES EN PLASTIQUE)



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

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

Conseils pratiques

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

LE DISQUE DOUBLE FACE



Un côté convient pour trancher, l'autre convient pour râper.

Le côté pour trancher sert à couper les légumes (pommes de terre, carottes, concombres, patates douces, etc.) en rondelles.

Le côté pour râper convient pour les fromages, carottes, pommes de terre, choux, concombres, courgettes, betteraves et oignons.

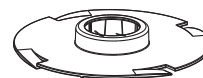
Vous pouvez couper jusqu'à 500 g d'aliments.

- Vitesse préconisée : 1 ou 2
- Durée maximale d'utilisation : 30 secondes
- Temps de repos : 3 minutes
- En cas d'utilisation prolongée ou de quantités importantes, veillez à laisser un temps de repos conséquent (d'environ 20 minutes) avant une nouvelle utilisation.

Conseils pratiques

- Utilisez toujours des ingrédients frais.
- Les aliments placés à la verticale sont coupés plus finement que ceux placés à l'horizontale.
- Vous remarquerez toujours une petite quantité de résidus sur la lame ou dans le bol, ceci est normal.

LE DISQUE À ÉMULSIONNER



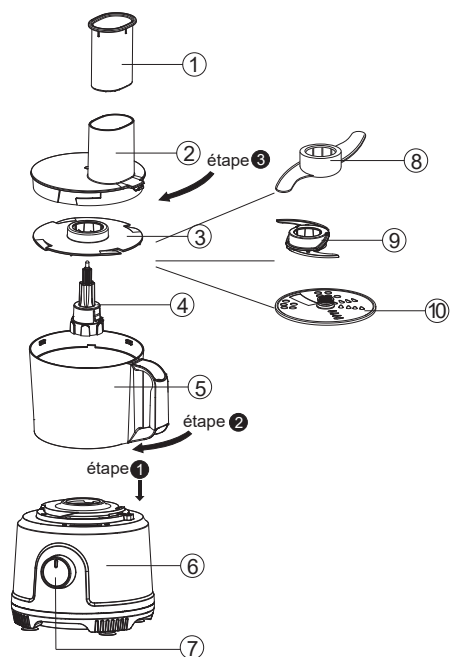
Utilisez le disque à émulsionner uniquement pour les mélanges légers tels que les blancs d'œuf, la crème, le lait concentré et pour le mélange d'œufs et de sucre pour les gâteaux mousseline légers. Les préparations plus lourdes (avec levure et matière grasse) risquent d'endommager le disque à émulsionner.

- Vitesse préconisée : 1
- Durée maximale d'utilisation : 45 secondes
- En cas d'utilisation prolongée ou de quantités importantes, veillez à laisser un temps de repos conséquent (d'environ 20 minutes) avant une nouvelle utilisation.

Conseils pratiques

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

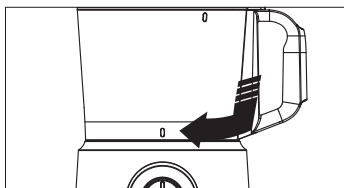
ASSEMBLAGE DE L'APPAREIL



1. Placez le bloc moteur (6) sur une surface plane et stable.
2. Placez le bol mélangeur (5), la poignée orientée vers la droite, sur le bloc moteur (6). Tournez ensuite le bol dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.

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

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



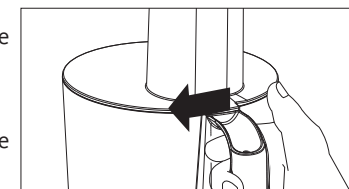
3. Placez l'axe d'entraînement (4) au centre du bol (5) dans les encoches prévues à cet effet. L'axe d'entraînement (4) doit être inséré correctement dans le bol.
4. Insérez ensuite l'accessoire que vous allez utiliser : soit ou le disque à émulsionner (3), le pétrin (8), le couteau hachoir (9) ou le disque double face (10) sur l'axe d'entraînement (4). Placez ensuite les aliments dans le bol mélangeur (5).

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

5. Placez le couvercle (2) dans les encoches prévues à cet effet sur le bol mélangeur, puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.

Position verrouillée  : vous ne pouvez pas retirer le couvercle.

Position déverrouillée  : vous pouvez retirer le couvercle.



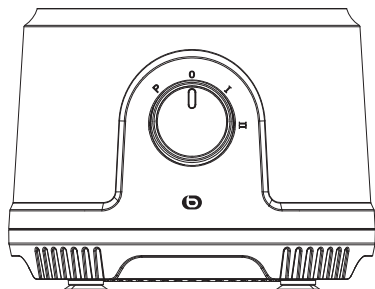
6. Insérez le poussoir d'aliments (1) dans la cheminée (2) pour fermer le couvercle pour éviter les projections.
7. Pour démonter l'appareil, veuillez vous reporter à la section "Nettoyage et entretien" de la notice.

UTILISATION DE L'APPAREIL

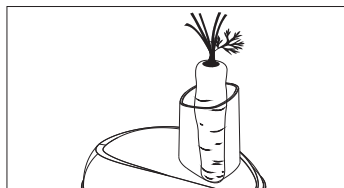
ATTENTION !

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

1. Branchez l'appareil sur une prise murale.



2. Allumez l'appareil en tournant le bouton marche/arrêt et en le plaçant sur la vitesse **1** (plus lente) ou **2** (plus rapide) (reportez-vous à la section "Sélection des accessoires"). Vous pouvez également placer le bouton sur la position "**P**" (PULSE) pour une utilisation par impulsions.
3. Si vous devez ajouter des aliments en cours d'utilisation, placez-les dans la cheminée de remplissage et utilisez le poussoir d'aliments. **N'utilisez jamais d'accessoire (cuillère en bois, en métal, etc.) autre que le poussoir pour insérer les aliments dans la cheminée au risque d'endommager l'appareil.**



RAPPEL : Le robot ne se mettra pas en marche si le bol mélangeur (5) et son couvercle (2) ne sont pas installés correctement.

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

ATTENTION !

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

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

COMMENT DEGAGER LES PIEDS À VENTOUSE APRES UTILISATION

Les pieds à ventouse situés sous votre robot culinaire sont conçus pour maintenir l'appareil immobile pendant l'utilisation.

Reportez-vous aux indications ci-dessous pour savoir comment dégager les pieds à ventouse après utilisation.

Si le robot est entièrement assemblé : soulevez-le du plan de travail en plaçant les mains sous l'appareil comme indiqué sur la figure 1 ci-contre et en le soulevant d'un côté.

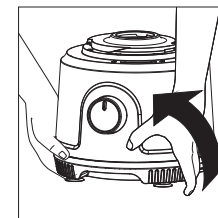


Figure 1

OU :

Soulevez-le du plan de travail en saisissant la poignée comme indiqué sur la figure 2 ci-dessous et en le soulevant du même côté que la poignée.

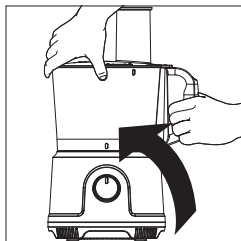


Figure 2

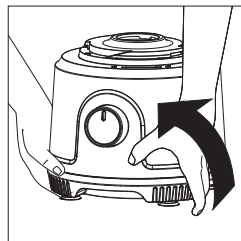


Figure 3

OU :

Si le bol et le couvercle du robot culinaire sont retirés : soulevez-le du plan de travail en plaçant les mains sous l'appareil comme indiqué sur la figure 3 ci-dessus et en le soulevant d'un côté.

NETTOYAGE DU BLOC MOTEUR

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

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

NETTOYAGE DU BOL MÉLANGEUR ET DES PIÈCES AMOVIBLES

1. Retirez le poussoir d'aliments, le couvercle (en le tournant vers la position de déverrouillage ) et les accessoires à l'intérieur du bol mélangeur avant de le sortir du bloc moteur et de le nettoyer.
 2. Videz le bol complètement.
 3. Lavez le bol et toutes les pièces amovibles avec une éponge douce et de l'eau chaude additionnée de produit vaisselle. Rincez à l'eau claire puis, séchez soigneusement à l'aide d'un chiffon doux.
- Le bol mélangeur et les accessoires peuvent également être placés au lave-vaisselle.

GUIDE DE DEPANNAGE

Avant de faire appel au service après-vente de votre magasin, consultez le tableau ci-dessous. Si les informations indiquées ne vous aident pas à résoudre votre problème spécifique, ne démontez pas l'appareil vous-même mais apportez-le au service après-vente de votre magasin revendeur où il sera inspecté et réparé.

Problèmes	Causes possibles/solutions
L'appareil ne fonctionne à aucune vitesse ni impulsion.	- L'appareil est-il branché ? La prise fonctionne-t-elle ? - Le bol, le couvercle du bol et le poussoir d'aliment sont-ils tous en place ? Reportez-vous au paragraphe "Assemblage de l'appareil".
Les aliments ne sont pas hachés, tranchés ou coupés uniformément.	Si vous remplissez trop la cheminée ou si vous appuyez trop fort sur le poussoir d'aliment, les aliments risquent d'être découpés de manière irrégulière. Consultez les tableaux de préparation des aliments pour connaître les tailles et les quantités recommandées.
L'appareil s'est éteint et ne se rallume pas.	- Le bol, le couvercle du bol et le poussoir d'aliment sont-ils tous en place ? Ils ont peut-être légèrement bougé pendant le fonctionnement. Reportez-vous au paragraphe "Assemblage de l'appareil". - La prise fonctionne-t-elle toujours ? Vérifiez-la en branchant une lampe ou un autre appareil en état de marche. Vous avez peut-être surchargé le circuit et fait sauter un fusible ou déclenché le disjoncteur. - Éteignez l'appareil, laissez-le reposer pendant 3 à 4 minutes, puis rallumez-le. Si aucune de ces suggestions ne corrige le problème, N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Contactez le service après-vente de votre magasin revendeur.
L'appareil dégage une odeur de brûlé.	- Il peut subsister des résidus sur le moteur suite au processus de fabrication, provoquant une légère odeur lors de la première utilisation. Cela disparaîtra. Si une forte odeur ou de la fumée visible apparaît, débranchez l'appareil immédiatement et contactez le service après-vente de votre magasin revendeur.
Le moteur semble affaibli.	- Utilisez-vous la vitesse recommandée pour l'aliment que vous découpez ? - Utilisez-vous la taille et la quantité d'aliments recommandées ? Consultez les tableaux de préparation des aliments pour connaître les tailles et les quantités recommandées.

YOUR PRODUCT

PACKAGE CONTENTS

- 1 multipurpose kitchen appliance
- 1 steel chopping blade
- 1 plastic kneader
- 1 emulsifying disc
- 1 dual-sided disc: grates and slices
- 1 user manual

TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Power: 1,200 W
- Power supply: 220–240V ~ 50–60 Hz
- Dishwasher-safe mixing bowl
- Mixing bowl drive shaft 1,500 ml
- Two speeds and a pulse function
- Suction-cup feet for improved stability
- Cable tidy underneath the appliance

UNPACKING

- Unpack the appliance. Remove all labels from the product. Check that it is in good condition. If the appliance is damaged or not working properly, do not use it and return it to your retailer or their after-sales service.
- Keep all packaging out of the reach of children. There is a risk of accident if children play with the packaging materials.

SAFETY SYSTEM

This appliance has a safety system which prevents the motor from starting up if the mixing bowl isn't correctly in place. If the bowl is correctly positioned and your device still won't work, contact your retailer's after-sales service.

BEFORE FIRST USE

- Remove all packaging materials.
- You can clean all removable parts (except the motor unit) with a soft sponge and warm water with a little washing-up liquid. Rinse with clean water and dry thoroughly with a soft cloth.
- Please note that, when you use the appliance for the first time, you may notice a particular smell coming from the motor unit. This is normal and will soon dissipate.

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

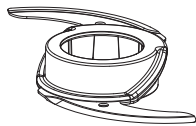
SELECTING ACCESSORIES

WARNING!

- Never remove the lid before the accessory in the bowl has come to a complete standstill.
- Handle the blades with care as they are sharp!
- Never use your fingers to push food into the feed tube. Always use the food pusher.

- When using these accessories, refer to the durations of use and “resting” times indicated below.
- **Do not use this appliance to mix more than 350 g of flour and 200 ml of water (maximum quantities not to be exceeded).**

CHOPPING BLADE (WITH STAINLESS STEEL BLADES)



The chopping blade is the most versatile accessory. The mixing duration determines the texture. For rougher textures, use the Pulse mode.

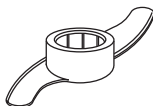
Use the chopping blade to chop fresh or cooked meat, vegetables or hazelnuts, to crush biscuits or create breadcrumbs, or to mix soups, smoothies, purées, batters, etc.

- Recommended speed: 1 or 2
- Maximum duration of use: 30 seconds
- Resting time: 3 minutes
- In cases of prolonged use or when mixing large quantities, leave the appliance to sit for a longer period (approximately 20 minutes) before using it again.

Useful tips and tricks

- Cut foods like meat, bread and vegetables into 2 cm cubes before preparation.
- Take care not to mix them for too long.

KNEADER (PLASTIC HOOKS)



The kneader can be adapted to risen doughs, yeast-based mixtures, cake mixes, and other doughs (fat + flour)

- Recommended speed: 1 or 2
- Maximum duration of use: 1 minute and 30 seconds
- Resting time for the appliance after the second cycle of use: 30 minutes

Useful tips and tricks

- Add the dry ingredients into the bowl and pour liquid in through the feed tube whilst the motor is running. Mix until your mixture forms a smooth and elastic dough (this can take from 45 seconds to 1 minute).
- If the dough is too thick, add a little water.
- Heavier doughs should only be kneaded by hand. It is not recommended to knead in the bowl as this can destabilise the appliance.

DUAL-SIDED DISC



One side can be used to slice, the other can be used to grate.

The slicing side can be used to slice vegetables (potatoes, carrots, cucumbers, sweet potatoes, etc.) into rounds.

The grating side can be used to grate cheeses, carrots, potatoes, cabbages, cucumbers, courgettes, beetroots and onions.

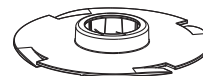
You can slice/grate up to 500 g of food.

- Recommended speed: 1 or 2
- Maximum duration of use: 30 seconds
- Resting time: 3 minutes
- In cases of prolonged use or when mixing large quantities, leave the appliance to sit for a longer period (approximately 20 minutes) before using it again.

Useful tips and tricks

- Always use fresh ingredients.
- Food added vertically will be sliced finer than food added horizontally.
- You'll notice a small amount of residue on the blade or in the bowl - this is normal.

EMULSIFYING DISC



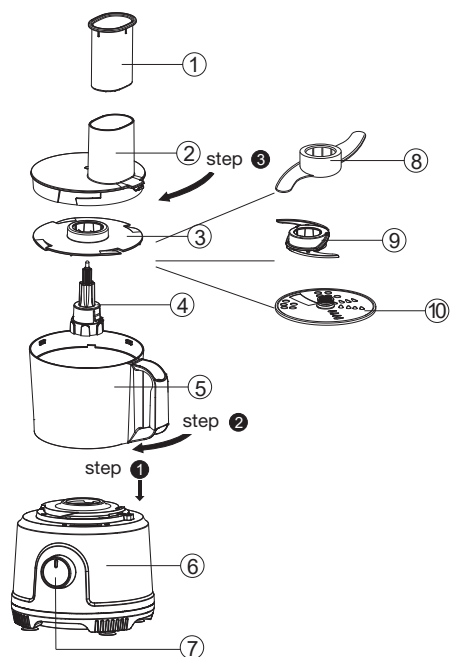
Only use the emulsifying disc for light mixtures, like egg whites, cream, condensed milk and for mixing eggs with sugar for light cakes or mousses. Heavier preparations (with yeast and fats) risk damaging the emulsifying disc.

- Recommended speed: 1
- Maximum duration of use: 45 seconds
- In cases of prolonged use or when mixing large quantities, leave the appliance to sit for a longer period (approximately 20 minutes) before using it again.

Useful tips and tricks

- For even better results, take eggs out of the fridge shortly before use, so that they're at room temperature when you do use them.
- Make sure that the mixing bowl and emulsifying disc are clean and free from grease or oil before mixing preparations.

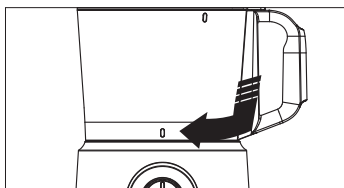
ASSEMBLING THE APPLIANCE



1. Place the motor unit (6) on a flat and stable surface:
2. Place the mixing bowl (5) with the handle facing to the right, on the motor unit (6). Then, turn the bowl clockwise to lock it into place.

Locked position  : you cannot remove the mixing bowl from the motor unit.

Unlocked position  : you can remove the mixing bowl from the motor unit.



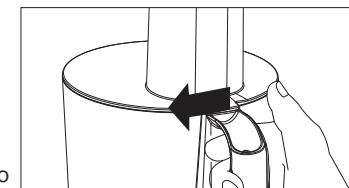
3. Place the drive shaft (4) in the middle of the bowl (5), in the slots provided for it. The drive shaft (4) must be properly inserted into the bowl.
4. Next, insert the accessory that you want to use: either the emulsifying disc (3), the kneader (8), the chopping blade (9), or the dual-sided disc (10) onto the drive shaft (4). Next, add your foods into the mixing bowl (5).

WARNING: Handle the blades with care during the following steps as they are extremely sharp!

5. Place the lid (2) into the slots provided for it on the mixing bowl, then turn it clockwise to lock it into place.

Locked position  : you cannot remove the lid.

Unlocked position  : you can remove the lid.



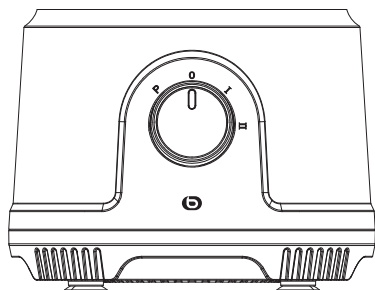
6. Insert the food pusher (1) into the feed tube (2) to close the lid and avoid any splashback.
7. To dismantle the appliance, refer to the "Cleaning and maintenance" section in the user manual.

USING THE APPLIANCE

WARNING!

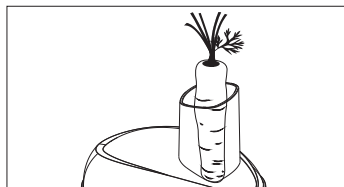
- Never pour boiling liquids into the mixing bowl.
- Never operate the appliance empty (without any food in it).
- The appliance is not designed for crushing or grinding coffee beans or for turning granulated sugar into powdered sugar. Do not use your appliance to slice frozen meat or to shave ice.

1. Plug the appliance into a wall power outlet.



2. Switch on the appliance by turning the on/off dial and setting it to speed **1** (slower) or **2** (quicker) (refer to the "Selecting accessories" section). You can also set the dial to the "**P**" (PULSE) position to pulse the mixer.

3. If you need to add food whilst the appliance is in use, add the food in via the feed tube and use the food pusher. **Never use accessories (wooden spoon, metal spoon, etc.) other than the pusher to add food in via the feed tube, otherwise you risk damaging your appliance.**



REMINDER: The appliance won't start working if the mixing bowl (5) and its lid (2) are not correctly in place.

4. Always switch off the appliance (on/off dial set to **0**) when you're done using it and unplug it before removing the mixing bowl from the motor unit. **Wait for the blade to stop spinning before removing the lid.**
5. To remove the lid and accessories, refer to the "Assembling the appliance" section.

CLEANING AND MAINTENANCE

WARNING!

- Shut off and unplug the appliance from its power supply before cleaning it.
- Handle the blades with care as they are extremely sharp.
- Never immerse the power cable, plug or motor unit in water or any other liquid.

Some foods may stain the plastic. This is normal. This won't affect the plastic or alter the taste of food. Wipe over with a soft cloth soaked in a little vegetable oil to remove the staining.

HOW TO RELEASE THE SUCTION-CUP FEET AFTER USE

The suction-cup feet underneath your food processor have been designed to keep the appliance still during use.

Refer to the instructions below to release the suction-cup feet after use.

If the food processor is fully assembled: lift it from the worktop by placing your hands underneath the appliance, as shown in Figure 1 opposite, and lifting it from one side.

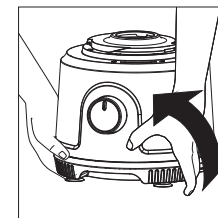


Figure 1

OR:
Lift it from the worktop by holding the handle, as shown in Figure 2 below, and lifting from the same side as the handle.

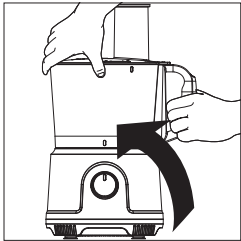


Figure 2

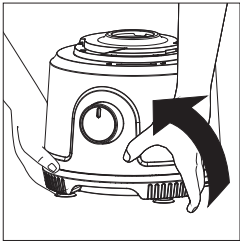


Figure 3

OR:
If the bowl and lid have been removed from the food processor: lift it from the worktop by placing your hands underneath the appliance, as shown in Figure 3 above, and lifting it from one side.

CLEANING THE MOTOR UNIT

Wipe the motor unit down with a soft, slightly damp cloth. Make sure that there is no food residue left on the locking system.
Wind the power cable up underneath the motor unit to tidy it away for storage.

CLEANING THE MIXING BOWL AND REMOVABLE PARTS

- 1. Remove the food pusher, the lid (rotating it towards the unlocked position ) and any accessories in the mixing bowl before removing it from the motor unit to clean it.
- 2. Fully empty the bowl.
- 3. Wash the bowl and all removable parts with a soft sponge and warm water with a little washing-up liquid. Rinse with clean water and dry thoroughly with a soft cloth.
The mixing bowl and accessories can also be washed in a dishwasher.

TROUBLESHOOTING GUIDE

Refer to the table below before calling your retailer’s after-sales service. If the information below doesn’t help you to resolve your specific issue, do not dismantle the appliance yourself. Instead, take it to your retailer’s after-sales service, where it can be inspected and repaired.

Issues	Possible causes/solutions
The appliance isn’t working at any speed or with the pulse function.	- Is the appliance correctly plugged in? Is the power socket working? - Are the mixing bowl, lid and food pusher all in place? Refer to the “Assembling the appliance” section.
The food isn’t being chopped, sliced or cut evenly.	If you overfill the feed tube or if you press too hard on the food pusher, the food may be chopped/cut irregularly. Refer to the food preparation tables to see the recommended sizes and quantities.
The appliance has switched off and won’t switch back on.	- Are the mixing bowl, lid and food pusher all in place? They may have slightly shifted during operation. Refer to the “Assembling the appliance” section. - Is the power socket still working? Check it by plugging a lamp or another working device into it. You may have overloaded the circuit and blown a fuse or triggered the circuit breaker. - Switch off the appliance, let it sit for 3 to 4 minutes, then switch it back on. If these suggestions don’t resolve the issue, do not attempt to repair the appliance yourself. Contact your retailer’s after-sales service.
The appliance is giving off a burning smell.	- There may be residue left on the motor from the production process, creating a slight smell when the appliance is used for the first time. This smell will dissipate. If a strong smell or visible smoke appears, immediately unplug the appliance and contact your retailer’s after-sales service.
The motor unit doesn’t seem to be running at full power.	- Are you using the speed recommended for the food that you’re chopping? - Are you using the recommended size and quantity of food? Refer to the food preparation tables to see the recommended sizes and quantities.

IHR PRODUKT

VERPACKUNGSGEHALT

- 1 Multifunktions-Küchenmaschine
- 1 Hackmesser aus Stahl
- 1 Knethaken aus Kunststoff
- 1 Emulgierscheibe
- 1 Doppelseitige Scheibe: Raspeln und Schneiden
- 1 Bedienungsanleitung

TECHNISCHE DATEN

- Leistung: 1200 W
- Stromversorgung: 220-240V~ 50-60 Hz
- Spülmaschinenfeste Rührschüssel
- Maximales Fassungsvermögen der Rührschüssel: 1500 ml
- Zwei Geschwindigkeitsstufen und eine „Pulse“-Funktion (durch Impuls)
- Saugnapffüße für mehr Stabilität
- Kabelfach an der Geräteunterseite

AUSPACKEN

- Packen Sie das Gerät aus. Entfernen Sie alle Etiketten vom Produkt. Überprüfen Sie, ob es sich in ordnungsgemäßen Zustand befindet. Wenn das Gerät beschädigt ist oder eine Fehlfunktion aufweist, verwenden Sie es nicht und bringen Sie es zum Kundendienst Ihres Händlergeschäfts.
- Bewahren Sie alle Verpackungen außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Es besteht Unfallgefahr, wenn Kinder mit den Verpackungsmaterialien spielen.

SICHERHEITSVORRICHTUNG

Dieses Gerät ist mit einer Sicherheitsvorrichtung ausgestattet, die verhindert, dass der Motor startet, solange die Rührschüssel nicht ordnungsgemäß eingesetzt ist. Wenn diese Bedingung erfüllt ist und Ihr Gerät trotzdem nicht funktioniert, wenden Sie sich an den Kundendienst Ihres Händlergeschäfts.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Reinigen Sie alle abnehmbaren Teile (außer dem Motorblock) mit einem weichen Schwamm und warmem Wasser mit Spülmittel. Spülen Sie diese mit klarem Wasser ab und trocknen Sie sie sorgfältig mit einem weichen Tuch.
- Der Motorblock verströmt beim ersten Gebrauch einen speziellen Geruch. Dies ist normal und legt sich in kurzer Zeit.

ACHTUNG: Die Klingen sind scharf. Handhaben Sie diese mit Vorsicht.

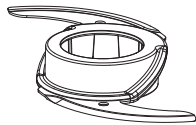
AUSWAHL DES ZUBEHÖRS

ACHTUNG:

- Nehmen Sie den Deckel niemals ab, solange das Zubehör in der Schüssel nicht vollständig zum Stillstand gekommen ist.
- Handhaben Sie die Klingen mit Vorsicht., da sie scharf sind.
- Schieben Sie die Lebensmittel niemals mit den Fingern in den Einfüllschacht. Benutzen Sie dazu immer den Lebensmittelstopfer.

- Beachten Sie bei der Verwendung dieses Zubehörs die unten angegebenen Nutzungs- und Ruhezeiten.
- **Mischen Sie mit diesem Gerät nicht mehr als 350 g Mehl und 200 ml Wasser (Höchstmengen, die nicht überschritten werden dürfen).**

DAS HACKMESSER (EDELSTAHLKLINGEN)



Das Hackmesser ist das am vielseitigsten einsetzbare Zubehör. Die Textur hängt von der Dauer des Mischvorgangs ab. Verwenden Sie für gröbere Texturen den Impulsfunktionsmodus "Pulse".

Verwenden Sie das Hackmesser, um frisches oder gekochtes Fleisch, Gemüse und Nüsse zu hacken, Kekse und Brot zu zerkleinern und Suppen, Smoothies, Pürees, Pfannkuchenteig usw. zu mischen.

- Empfohlene Geschwindigkeitsstufen: 1 oder 2
- Maximale Gebrauchsdauer: 30 Sekunden
- Ladezeit: 3 Minuten
- Achten Sie bei längerem Gebrauch oder bei größeren Mengen darauf, vor einer erneuten Benutzung immer eine ausreichende Ruhezeit (ca. 20 Minuten) einzuhalten.

Praktische Tipps

- Schneiden Sie Lebensmittel wie Fleisch, Brot und Gemüse vor der Zubereitung in 2 cm große Würfel.
- Achten Sie darauf, nicht zu lange zu mischen.

DER KNETHAKEN (KUNSTSTOFFKLINGEN)



Der Knethaken ist für die Zubereitung von Hefeteig, Hefemischungen, Kuchenmischungen und Teigmischungen (Fett + Mehl) geeignet.

- Empfohlene Geschwindigkeitsstufen: 1 oder 2
- Maximale Gebrauchsdauer: 1 Minute und 30 Sekunden
- Ruhezeit des Geräts nach dem zweiten Nutzungszyklus: 30 Minuten

Praktische Tipps

- Geben Sie die trockenen Zutaten in die Schüssel und gießen Sie die Flüssigkeit in den Schacht, während der Motor läuft. Mischen, bis die Mischung einen glatten, elastischen Teig bildet (dies dauert 45 Sekunden bis 1 Minute).
- Wenn der Teig zu zäh ist, geben Sie etwas Wasser hinzu.
- Kneten Sie schwerere Teige nur mit der Hand. Vom Kneten in der Schüssel wird abgeraten, da dies zur Instabilität der Küchenmaschine führen kann.

DIE DOPPELSEITIGE SCHEIBE



Eine Seite eignet sich zum Schneiden, die andere zum Raspeln.

Die Seite zum Schneiden dient zum Schneiden von Gemüse (Kartoffeln, Karotten, Gurken, Süßkartoffeln usw.) in Scheiben.

Die Seite zum Raspeln eignet sich für Käse, Karotten, Kartoffeln, Kohl, Gurken, Zucchini, Rote Bete und Zwiebeln.

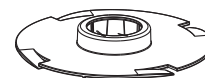
Sie können bis zu 500 g Lebensmittel zerkleinern.

- Empfohlene Geschwindigkeitsstufen: 1 oder 2
- Maximale Gebrauchsdauer: 30 Sekunden
- Ruhezeit: 3 Minuten
- Achten Sie bei längerem Gebrauch oder bei größeren Mengen darauf, vor einer erneuten Benutzung immer eine ausreichende Ruhezeit (ca. 20 Minuten) einzuhalten.

Praktische Tipps

- Verwenden Sie immer frische Zutaten.
- Senkrecht eingelegte Lebensmittel werden feiner zerkleinert als waagrecht eingelegte.
- Es ist normal, dass eine kleine Menge an Lebensmittelmückständen auf dem Messer oder in der Schüssel haften bleibt.

DIE EMULGIERSCHEIBE



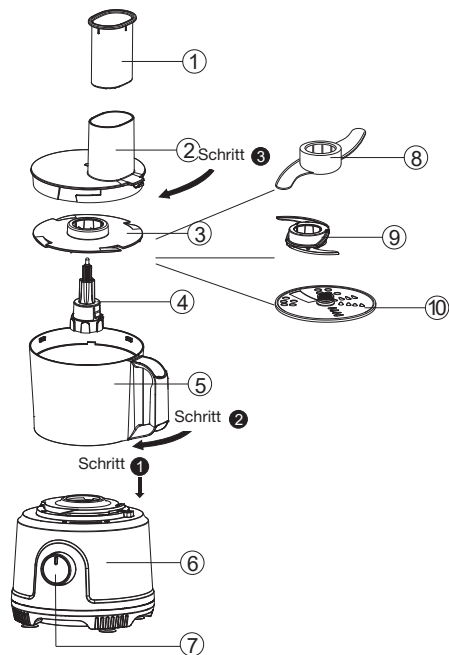
Verwenden Sie die Emulgierscheibe nur für leichte Mischungen wie Eiweiß, Sahne, Kondensmilch und zum Vermischen von Eiern und Zucker für leichte Cremetorten. Schwerere Zubereitungen (mit Hefe und Fett) können die Emulgierscheibe beschädigen.

- Empfohlene Geschwindigkeitsstufen: 1
- Maximale Gebrauchsdauer: 45 Sekunden
- Achten Sie bei längerem Gebrauch oder bei größeren Mengen darauf, vor einer erneuten Benutzung immer eine ausreichende Ruhezeit (ca. 20 Minuten) einzuhalten.

Praktische Tipps

- Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie die Eier etwas früher aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie zum Zeitpunkt der Verwendung Zimmertemperatur haben.
- Stellen Sie sicher, dass die Rührschüssel und die Emulgierscheibe sauber und fettfrei sind, bevor Sie die Zutaten verschlagen.

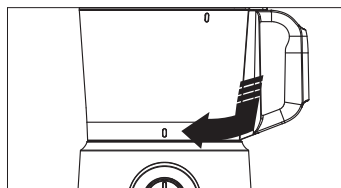
ZUSAMMENBAU DES GERÄTS



1. Stellen Sie den Motorblock (6) auf eine ebene und stabile Fläche:
2. Setzen Sie die Rührschüssel (5) mit dem Griff nach rechts gerichtet auf den Motorblock (6). Drehen Sie die Schüssel dann im Uhrzeigersinn, um sie zu verriegeln.

Verriegelte Position  : Die Rührschüssel lässt sich nicht vom Motorblock abnehmen.

Entriegelte Position  : Die Rührschüssel lässt sich nicht vom Motorblock abnehmen.



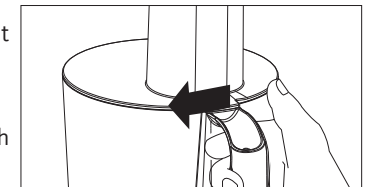
3. Setzen Sie die Antriebswelle (4) in der Mitte der Schüssel (5) in die dafür vorgesehenen Aussparungen. Die Antriebswelle (4) muss dabei passgenau in die Schüssel eingesetzt werden.
4. Setzen Sie dann das Zubehör, das Sie verwenden wollen, entweder die Emulgierscheibe (3), den Knethaken (8), das Hackmesser (9) oder die doppelseitige Scheibe (10) auf die Antriebswelle (4). Geben Sie dann die Lebensmittel in die Rührschüssel (5).

ACHTUNG: Handhaben Sie das Messer und die Klingen bei den folgenden Schritten mit Vorsicht, da sie extrem scharf sind!

5. Setzen Sie den Deckel (2) in die dafür vorgesehenen Aussparungen an der Rührschüssel und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, um ihn zu verriegeln..

Verriegelte Position  : Der Deckel lässt sich nicht abnehmen.

Entriegelte Position  : Der Deckel lässt sich abnehmen.



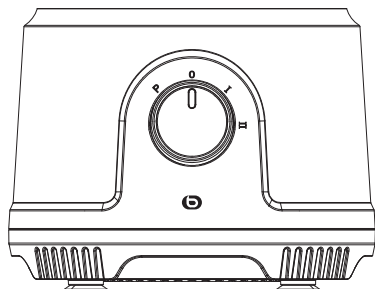
6. Führen Sie den Lebensmittelstößel (1) in den Schacht (2) ein, um den Deckel zu schließen, um Spritzer zu vermeiden.
7. Zum Auseinanderbauen des Geräts siehe Abschnitt „Reinigung und Pflege“ in der Bedienungsanleitung.

GEBRAUCH DES GERÄTS

ACHTUNG:

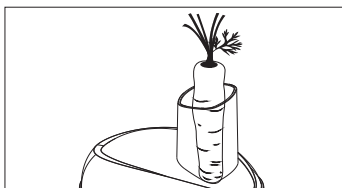
- Gießen Sie niemals kochend heiße Flüssigkeiten in die Rührschüssel.
- Nehmen Sie das Gerät nicht leer in Betrieb (ohne Lebensmittel).
- Die Küchenmaschine ist nicht dazu geeignet, Kaffeebohnen zu zerkleinern oder zu mahlen oder Kristallzucker zu Puderzucker zu verarbeiten. Verwenden Sie die Küchenmaschine nicht zum Schneiden von gefrorenem Fleisch oder zum Zerkleinern von Eis.

1. Schließen Sie das Gerät an eine Wandsteckdose an.



2. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Ein-/Ausschalter drehen und auf Geschwindigkeitsstufe **1** (langsamer) oder **2** (schneller) (siehe Abschnitt „Auswahl des Zubehörs“). Sie können den Schalter auch auf die Position **"P"** (PULSE) stellen, um die Impulsfunktion zu nutzen.

3. Wenn Sie während des Gebrauchs Lebensmittel hinzufügen müssen, legen Sie diese in den Einfüllschacht und verwenden Sie den Lebensmittelstopfer. **Niemals andere Gegenstände (Holz- oder Metalllöffel usw.) als den Stößel benutzen, um Lebensmittel in den Schacht zu schieben, da dies das Gerät beschädigen könnte.**



BITTE BEACHTEN: Der Küchenmaschine startet nicht, wenn die Rührschüssel (5) und der dazugehörige Deckel (2) nicht ordnungsgemäß installiert sind.

4. Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch immer aus (Ein-/Ausschalter auf Position **0**) und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie die Rührschüssel vom Motorblock nehmen. **Warten Sie, bis sich die Klinge nicht mehr dreht, bevor Sie den Deckel abnehmen.**
5. Um den Deckel und das Zubehör abzunehmen, lesen Sie bitte den Abschnitt "Zusammenbau des Geräts".

REINIGUNG UND PFLEGE

ACHTUNG:

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie es reinigen.
- Handhaben Sie die Klingen mit Vorsicht, da sie extrem scharf sind.
- Tauchen Sie das Netzkabel, den Stecker und den Motorblock niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Einige Lebensmittel verursachen eine Verfärbung des Kunststoffs. Dies ist normal. Dies hat weder Auswirkungen auf den Kunststoff noch wird dadurch der Geschmack der Lebensmittel beeinträchtigt. Um die Verfärbung zu entfernen, diese mit einem leicht mit Pflanzenöl angefeuchteten Tuch abreiben.

LÖSEN DER SAUGNAPFFÜSSE NACH DEM GEBRAUCH

Die Saugnapffüße an der Unterseite Ihrer Küchenmaschine stabilisieren das Gerät während des Betriebs.

Beachten Sie die folgenden Hinweise zum Lösen der Saugnapffüße nach dem Gebrauch.

Wenn die Küchenmaschine vollständig zusammengebaut ist: Heben Sie sie von der Arbeitsfläche, indem Sie die Hände wie in der nebenstehenden Abbildung 1 gezeigt unter das Gerät legen und es auf einer Seite anheben.

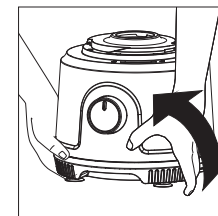


Abbildung 1

ODER:
Heben Sie die Küchenmaschine von der Arbeitsfläche, indem Sie den Griff wie in Abbildung 2 unten gezeigt ergreifen und sie auf derselben Seite wie den Griff anheben.

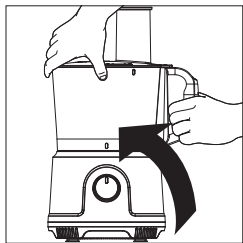


Abbildung 2

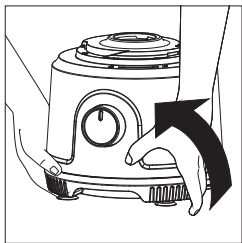


Abbildung 3

ODER:
Wenn die Schüssel und der Deckel der Küchenmaschine entfernt sind: Heben Sie die Küchenmaschine von der Arbeitsfläche, indem Sie Ihre Hände wie in Abbildung 3 oben gezeigt unter das Gerät legen und es auf einer Seite anheben.

REINIGUNG DES MOTORBLOCKS

Wischen Sie den Motorblock mit einem weichen, leicht feuchten Tuch ab. Achten Sie darauf, dass das Verriegelungssystem frei von Speiseresten ist
Rollen Sie das Netzkabel unter dem Motorblock auf, um es zu verstauen.

REINIGUNG DER RÜHRSCHÜSSEL UND DER ABNEHMBAREN TEILE

- 1. Entfernen Sie den Lebensmittelstößel, den Deckel (indem Sie ihn in die entriegelte Position drehen ) und das Zubehör aus der Rührschüssel, bevor Sie sie aus dem Motorblock nehmen und reinigen.
- 2. Die Schüssel vollständig leeren.
- 3. Sie können die Schüssel und alle abnehmbaren Teile mit einem weichen Schwamm und warmem Wasser mit Spülmittel reinigen. Mit klarem Wasser abspülen und dann gründlich mit einem weichen Tuch trocknen.
Die Rührschüssel und das Zubehör können auch in die Spülmaschine gereinigt werden..

FEHLERBEHEBUNG	
Bevor Sie sich an den Kundendienst in Ihres Geschäfts wenden, werfen Sie einen Blick auf die folgende Tabelle. Wenn die angegebenen Informationen Ihnen nicht helfen, Ihr spezielles Problem zu lösen, bauen Sie das Gerät nicht selbst auseinander, sondern bringen Sie es zum Kundendienst Ihres Händlergeschäfts, wo es untersucht und repariert wird.	
Probleme	Mögliche Ursachen/Lösungen
Das Gerät funktioniert weder in einer der Geschwindigkeitsstufen noch mit der Impulsfunktion.	- Ist das Gerät an das Stromnetz angeschlossen? Funktioniert die Steckdose? - Sind die Schüssel, der Deckel der Schüssel und der Lebensmittelstopfer ordnungsgemäß eingesetzt? Siehe Abschnitt "Zusammenbau des Geräts".
Die Lebensmittel werden nicht gleichmäßig gehackt, geschnitten oder zerkleinert.	Wenn der Schacht überfüllt ist oder Sie zu fest auf den Lebensmittelstopfer drücken, werden die Lebensmittel möglicherweise ungleichmäßig zerkleinert. In den Tabellen für die Vorbereitung der Lebensmittel sind die empfohlenen Größen und Mengen angegeben.
Das Gerät hat sich ausgeschaltet und lässt sich nicht wieder einschalten.	- Sind die Schüssel, der Deckel der Schüssel und der Lebensmittelstopfer ordnungsgemäß eingesetzt? Möglicherweise haben sie sich während des Betriebs etwas verschoben. Siehe Abschnitt "Zusammenbau des Geräts". - Funktioniert die Steckdose? Überprüfen Sie dies, indem Sie eine Lampe oder ein anderes funktionstüchtiges Gerät anschließen. Möglicherweise haben Sie den Stromkreis überlastet und eine Sicherung herausgedreht oder den Leistungsschalter ausgelöst. - Schalten Sie das Gerät aus, lassen Sie es 3 bis 4 Minuten lang ruhen und schalten Sie es dann wieder ein Wenn sich das Problem mit keinem dieser Tipps beheben lässt, versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Wenden Sie sich an den Kundendienst Ihres Händlergeschäfts.
Das Gerät verströmt Brandgeruch.	- Aufgrund des Herstellungsprozesses können Rückstände am Motor haften, die bei der ersten Inbetriebnahme einen leichten Geruch verursachen. Dieser Geruch legt sich von selbst. Wenn ein starker Geruch oder sichtbarer Rauch auftritt, trennen Sie das Gerät sofort vom Stromnetz und wenden Sie sich an den Kundendienst Ihres Händlergeschäfts.
Der Motor scheint schwach zu sein.	- Verwenden Sie die für das zu schneidende Lebensmittel empfohlene Geschwindigkeit? - Verwenden Sie die empfohlene Menge an Lebensmitteln und haben diese die empfohlene Größe? In den Tabellen für die Vorbereitung der Lebensmittel sind die empfohlenen Größen und Mengen angegeben.

UW PRODUCT

INHOUD VAN DE VERPAKKING

- 1 multifunctionele keukenrobot
- 1 stalen hakmes
- 1 plastic kneedhaak
- 1 emulgeerschijf
- 1 dubbelzijdige schijf: raspen en snijden
- 1 gebruikshandleiding

TECHNISCHE EIGENSCHAPPEN

- Vermogen: 1200 W
- Stroomtoevoer: 220-240V~ 50-60 Hz
- Vaatwasbestendige mengkom
- Maximale inhoud van de mengkom: 1500 ml
- Twee snelheden en een functie „pulse” (met impuls)
- Zuignappen voor meer stabiliteit
- Opbergruimte voor het snoer onder het toestel

UITPAKKEN

- Pak het toestel uit. Verwijder alle etiketten van het product. Kijk na of het in goede staat is. Indien het toestel beschadigd is of een gebrek vertoont, mag u het niet gebruiken en dient u het terug te brengen naar uw verkoper of de dienst na verkoop.
- Bewaar de verpakking buiten bereik van kinderen. Wanneer kinderen met de verpakkingsmaterialen spelen, bestaat er een risico op ongevallen.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Dit toestel is uitgerust met een veiligheidssysteem zodat de motor niet aangezet kan worden zolang de mengkom niet correct geplaatst is. Neem contact op met de dienst na verkoop van uw verkoper wanneer de mengkom correct geplaatst is en het toestel niet werkt.

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder de verpakking volledig.
- Maak alle verwijderbare onderdelen (uitgezonderd het motorblok) schoon met een zachte spons en warm water met afwasmiddel. Spoel af met helder water en droog zorgvuldig af met een zachte doek.
- Wanneer u het toestel voor het eerst gebruikt, kan het motorblok een vreemde geur afgeven. Dit is normaal en verdwijnt snel.

LET OP! De messen zijn scherp. Wees voorzichtig wanneer u ze vastneemt.

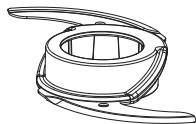
SELECTIE VAN HET TOEBEHOREN

LET OP!

- Verwijder het deksel nooit zolang het onderdeel in de kom niet volledig tot stilstand gekomen is.
- Hanteer de messen voorzichtig want ze zijn scherp!
- Gebruik nooit uw vingers om voeding in de hals te duwen. Gebruik altijd de voedselduwer.

- Volg de perioden voor gebruik en rust hieronder wanneer u het toebehoren gebruikt.
- **Meng niet meer dan 350 g bloem en 200 ml water met dit toestel (maximale hoeveelheden die niet overschreden mogen worden).**

HAKMES (MET BLADEN IN ROESTVRIJ STAAL)



Het hakmes is het meest polyvalente onderdeel. De duur van het mengen bepaalt de textuur. Gebruik de functie „Pulse” voor een meer korrelige textuur.

Gebruik het hakmes om vers of gebakken vlees, groenten of noten te hakken, om koekjes en brood tot kruimels te vermalen en soepen, smoothies, purée, pannenkoekendeeg enzovoort te mixen.

- Aanbevolen snelheid: 1 of 2
- Maximale gebruiksduur: 30 seconden
- Rusttijd: 3 minuten
- Laat bij lang gebruik of grote hoeveelheden het toestel langer rusten (ongeveer 20 minuten) voor u het opnieuw gebruikt.

Praktische tips

- Snijd voedingsmiddelen zoals vlees, brood en groenten in blokjes van 2 cm voor u ze bereidt.
- Meng niet te veel tegelijkertijd.

KNEEDHAAK (MET PLASTIC MESSEN)



De kneedhaak kan gebruikt worden om zuurdesemdeeg, gistmixen, cakemixen en deegmixen (vet + bloem) te maken.

- Aanbevolen snelheid: 1 of 2
- Maximale gebruiksduur: 1 minuut 30 seconden
- Rust van het toestel na de tweede gebruikscyclus: 30 minuten

Praktische tips

- Plaats de droge ingrediënten in de kom. Giet de vloeistof in de hals wanneer de motor werkt. Meng tot u een glad en soepel deeg heeft (dit duurt 45 seconden tot 1 minuut).
- Voeg een beetje water toe als het deeg te dik is.
- Kneed zwaar deeg enkel met de hand. Het wordt afgeraden om in de kom te kneden, aangezien dat de keukenrobot onstabiel kan maken.

DUBBELZIJDIGE SCHIJF



Een kant dient om te snijden, de andere om te raspen.

De kant om te snijden dient om groenten (aardappels, wortels, komkommers, zoete aardappels enzovoort) in schijfjes te snijden.

De kant om te raspen dient om kaas, wortels, aardappels, kool, komkommers, courgetten, bieten en uien te raspen.

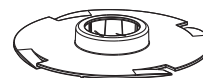
U kan tot 500 g voedingsmiddelen snijden.

- Aanbevolen snelheid: 1 of 2
- Maximale gebruiksduur: 30 seconden
- Rusttijd: 3 minuten
- Laat bij lang gebruik of grote hoeveelheden het toestel langer rusten (ongeveer 20 minuten) voor u het opnieuw gebruikt.

Praktische tips

- Gebruik altijd verse ingrediënten.
- Voedingsmiddelen die verticaal geplaatst worden, worden fijner gesneden dan wanneer ze horizontaal geplaatst worden.
- Er blijft altijd een kleine hoeveelheid op het mes of in de kom achter. Dit is normaal.

EMULGEERSCHIJF



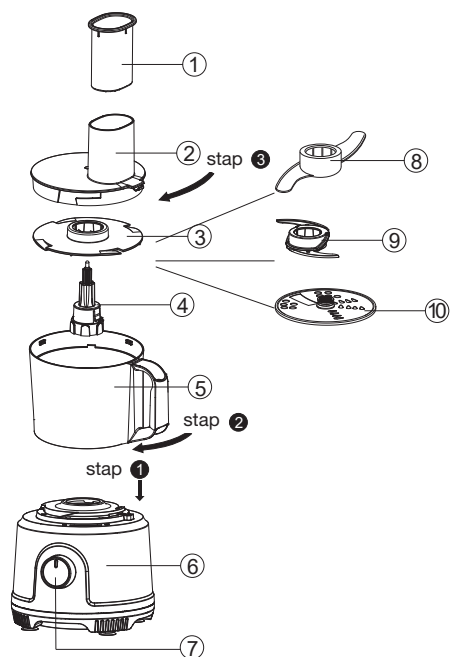
Gebruik de emulgeerschijf enkel voor lichte mengelingen zoals eiwit, room, geconcentreerde melk en om eieren en suiker te mengen voor lichte taarten. Zwaardere bereidingen (met gist en vetstof) kunnen de emulgeerschijf beschadigen.

- Aanbevolen snelheid: 1
- Maximale gebruiksduur: 45 seconden
- Bij langdurig gebruik of grote hoeveelheden dient u het toestel langer te laten rusten (ongeveer 20 minuten) voor u het opnieuw gebruikt.

Praktische tips

- Haal de eieren vooraf uit de koelkast zodat ze op kamertemperatuur zijn wanneer u ze gebruikt voor een beter resultaat.
- Zorg dat de mengkom en emulgeerschijf schoon zijn en geen vetstof bevatten voor u de bereidingen klopt.

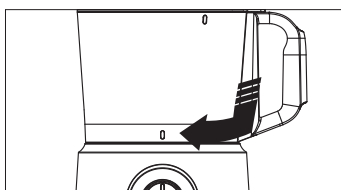
MONTAGE VAN HET TOESTEL



1. Plaats het motorblok (6) op een vlakke en stabiele ondergrond.
2. Plaats de mengkom (5), met het handvat naar rechts, op het motorblok (6). Draai dan de kom met de klok mee om te vergrendelen.

Vergrendelde positie  : u kan de mengkom niet van het motorblok halen.

Ontgrendelde positie  : u kan de mengkom van het motorblok halen.



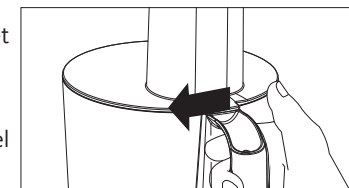
3. Plaats de aandrijfas (4) in het midden van de kom (5) in de daarvoor voorziene gleuven. De aandrijfas (4) moet correct in de kom geplaatst worden.
4. Plaats dan het onderdeel dat u wil gebruiken: de emulgeerschijf (3), de kneedhaak (8), het hakmes (9) of de dubbelzijdige schijf (10) op de aandrijfas (4). Plaats vervolgens de voedingsmiddelen in de mengkom (5).

OPGELET: Wees voorzichtig met het mes en de bladen want ze zijn erg scherp!

5. Plaats het deksel (2) in de hiervoor voorziene gleuven op de mengkom. Draai de kom dan met de klok mee om te vergrendelen.

Vergrendelde positie  : u kan het deksel niet verwijderen.

Ontgrendelde positie  : u kan het deksel verwijderen.



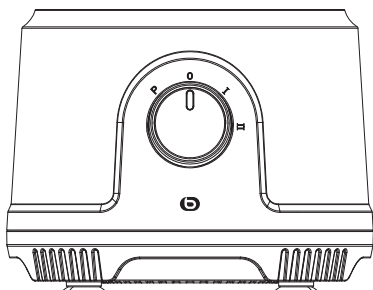
6. Plaats de voedselduwer (1) in de hals (2) om het deksel te sluiten en morsen te vermijden.
7. Informatie over het demonteren van het toestel vindt u in het onderdeel „Schoonmaak en onderhoud” van de handleiding.

GEBRUIK VAN HET TOESTEL

LET OP!

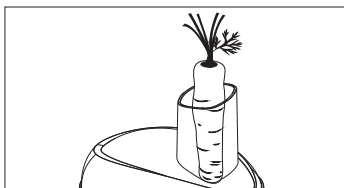
- Giet nooit kokende vloeistoffen in de mengkom.
- Laat het toestel niet leeg (zonder voeding) werken.
- De keukenrobot is niet bedoeld om koffiebonen te hakken of vermalen of kristelsuiker tot poedersuiker te vermalen. Gebruik de keukenrobot niet om ingevroren vlees te snijden of ijs fijn te snijden.

1. Sluit het toestel op een stopcontact in de muur aan.



2. Zet het toestel aan door aan de knop aan/uit te draaien en hem op snelheid **1** (trager) of **2** (sneller) te zetten (zie sectie „Selectie van het toebehoren”). U kan de knop ook op positie **„P„** (PULSE) zetten om het toestel zo te gebruiken.

3. Indien u tijdens het gebruik voedingsmiddelen moet toevoegen, plaatst u ze in de vulhals en gebruikt u de voedselduwer. **Gebruik nooit een accessoire (houten of metalen lepel enzovoort) behalve de voedselduwer om voeding in de vulhals te steken. U riskeert het toestel te beschadigen.**



HERINNERING: De robot begint niet te werken zolang de mengkom (5) en het deksel (2) niet correct geplaatst zijn.

4. Schakel het toestel steeds uit (knop aan/uit op positie **0**) wanneer u het niet meer gebruikt en haal de stekker uit het stopcontact voor u de mengkom van het motorblok haalt. **Wacht tot het mes niet meer draait voor u het deksel verwijdert.**
5. Zie sectie „Het toestel monteren” over hoe u het deksel en het toebehoren verwijdert.

REINIGING EN ONDERHOUD

LET OP!

- Haal de stekker uit het stopcontact voor u het toestel reinigt.
- Hanteer de messen voorzichtig want ze zijn scherp!
- Dompel het netsnoer, de stekker of het toestel nooit onder in water of andere vloeistoffen.

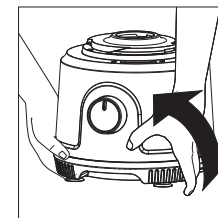
Bepaalde voedingsmiddelen doen het plastic verkleuren. Dit is normaal. Dit heeft geen gevolgen voor het plastic en wijzigt de smaak van de voedingsmiddelen niet. Wrijf erover met een doek met wat plantaardige olie om de verkleuring te verwijderen.

HOE KAN IK DE VOETEN MET ZUIGNAPPEN LOSMAKEN NA GEBRUIK?

De voeten met zuignappen onderaan uw keukenrobot zorgen ervoor dat het toestel niet beweegt tijdens het gebruik.

Zie aanwijzingen hieronder om te achterhalen hoe u de voetjes met zuignappen na gebruik losmaakt.

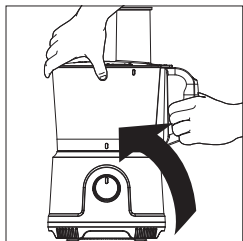
Indien de keukenrobot volledig in elkaar gezet is: til hem op van het werkblad door uw handen onder het toestel te plaatsen zoals aangegeven in figuur 1 hiernaast en door de zijkant op te tillen.



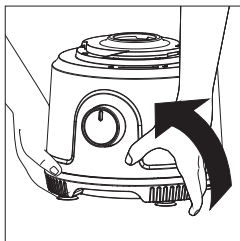
Figuur 1

OF:

Til hem op van het werkblad door het handvat vast te nemen zoals aangegeven in figuur 2 hiernaast en door hem aan dezelfde kant als het handvat op te tillen.



Figuur 2



Figuur 3

OF:

Indien de kom en het deksel verwijderd zijn: til hem op van het werkblad door uw handen onder het toestel te plaatsen zoals aangegeven in figuur 3 hiernaast en door de zijkant op te tillen.

HET MOTORBLOK SCHOONMAKEN

Het motorblok schoonmaken met een zachte, licht bevochtigde doek. Zorg ervoor dat het vergrendelingssysteem geen voedselresten bevat.

Rol het voedingssnoer op en berg het op onder het motorblok.

MENGKOM EN VERWIJDERBARE ONDERDELEN SCHOONMAKEN

1. Verwijder de voedselduwer, het deksel (door het te ontgrendelen ) en de accessoires aan de binnenkant van de mengkom voor u ze van het motorblok haalt en schoonmaakt.
2. Maak de kom volledig leeg.
3. Was de kom en alle verwijderbare onderdelen met een zachte spons en warm water met afwasmiddel. Spoel ze af met helder water en droog ze zorgvuldig af met een zachte doek. De mengkom en accessoires mogen ook in de vaatwasser geplaatst worden.

HANDLEIDING PROBLEEMOPLOSSING

Raadpleeg de tabel hieronder voor u een beroep doet op de dienst na verkoop van uw winkel. Indien de informatie daarin u niet helpt om uw specifiek probleem op te lossen, mag u het toestel niet zelf uit elkaar halen. Breng het naar de dienst na verkoop van uw verkoper waar het bekeken en hersteld kan worden.

Problemen	Mogelijke oorzaken/oplossingen
Het toestel werkt met geen enkele snelheid en ook niet met Pulse.	- Zit de stekker in het stopcontact? Werkt het stopcontact? - Bevinden de kom, het deksel van de kom en de voedselduwer zich op de juiste plaats? Zie paragraaf „Montage van het toestel.”
De voedingsmiddelen zijn niet gelijkmatig gehakt, gesneden of versneden.	Indien u de vulhals te ver vult of u te hard op de voedselduwer duwt, is het mogelijk dat de voedingsmiddelen op een onregelmatige manier versneden worden. U vindt de aanbevolen maten en hoeveelheden in de tabellen voor de bereiding van voedsel.
Het toestel staat uit en gaat niet aan.	- Bevinden de kom, het deksel van de kom en de voedselduwer zich op de juiste plaats? Misschien zijn ze licht verschoven toen het toestel werkte. Zie paragraaf „Montage van het toestel.” - Werkt het stopcontact nog? Kijk dit na door de stekker van een lamp in te steken of een ander toestel dat werkt. Misschien heeft u de stroomkring overbelast en een zekering doen springen of werd de stroomonderbreker geactiveerd. -Schakel het toestel uit, laat het 3 tot 4 minuten rusten en schakel het dan opnieuw in. Probeer het toestel niet zelf te herstellen indien geen van deze suggesties het probleem oplost. Neem contact op met de dienst na verkoop van uw verkoper.
Het toestel geeft een brandgeur af.	- Er kunnen resten op de motor zitten als gevolg van het productieproces. Er komt dan een lichte geur vrij bij het eerste gebruik. Die zal verdwijnen. Schakel het toestel onmiddellijk uit indien u een sterke geur of zichtbare rook waarneemt en neem contact op met de dienst na verkoop van uw verkoper.
De motor lijkt zwakker.	-Gebruikt u de aanbevolen snelheid voor de voedingsmiddelen die u versnijdt? - Gebruikt u de aanbevolen maten en hoeveelheden voedsel? U vindt ze in de tabellen voor de bereiding van voedsel.

Informations produits pour la consommation d'énergie et le temps maximum requis pour atteindre le mode basse consommation applicable	
Consommation d'énergie en mode arrêt	0,37 W
Consommation d'énergie en mode veille	NA
Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable	NA
Consommation d'énergie en veille avec maintien de la connexion au réseau si tous les ports réseau filaires sont connectés et que tous les ports réseau sans fil sont activés	NA

Product Information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode	
Power consumption in off mode	0.37 W
Power consumption in standby	NA
The maximum time needed to automatically reach the applicable low power mode or condition	NA
Power consumption in network standby if all wired network ports are connected and all wireless network ports are activated	NA

Produktinformationen für Stromverbrauch und maximale Zeit bis zum Erreichen des entsprechenden Energiesparmodus	
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	0,37 W
Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand	NA
Maximale Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus zu erreichen	NA
Die Leistungsaufnahme des Geräts im vernetzten Bereitschaftsbetrieb, wenn alle drahtgebundenen Netzwerk-Ports mit dem Netzwerk verbunden und alle drahtlosen Netzwerk-Ports aktiviert sind	NA

Productinformatie voor stroomverbruik en maximale tijd om de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken	
Stroomverbruik in uitstand modus	0,37 W
Stroomverbruik in stand-by	NA
De maximale tijd die de apparatuur nodig heeft om automatisch de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken	NA
Het elektriciteitsverbruik van de apparatuur in netwerkgebonden standby-stand wanneer alle bedrade netwerkpoorten verbonden zijn en alle draadloze netwerkpoorten geactiveerd zijn	NA

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

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

Alle 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.

**ATTENTION :**

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.

Conditions de garantie :

Ce produit est garanti contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau. 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. La durée de garantie est spécifiée sur la facture d'achat.

WARNING:

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.

Warranty conditions:

This product is under warranty against any failure resulting from any manufacturing or material defects. This warranty does not cover defects or damage caused by improper set up, incorrect use, or normal wear and tear of this product. The warranty period is specified on the receipt of the purchase.

ACHTUNG:

Dieses Symbol auf dem Produkt bedeutet, dass es sich um ein Gerät handelt, dessen Entsorgung den Vorschriften für elektrische und elektronische Altgeräte (Elektronikschratt) 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.

Garantiebedingungen:

Auf dieses Produkt wird eine Garantie gegen Herstellungs- und Materialfehler gewährt. Diese Garantie deckt keine Mängel oder Schäden, die aus unsachgemäßer Installation, falschem Gebrauch oder der normalen Abnutzung des Produkts resultieren. Die Garantiedauer ist auf der Kaufrechnung angegeben.

ATTENTIE:

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 huisafval weggegooid worden maar moet naar een specifiek inzamelingspunt teruggebracht worden. De gemeentes (vuilstortplaatsen) of de verkooppunten stellen inzamelingsystemen 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.

Garantievoorwaarden:

Dit product is gegarandeerd tegen alle mogelijke fabricage- of materiaalfouten. De garantie dekt geen gebreken of schade die voortvloeien uit een onjuiste installatie, een onjuist gebruik of de normale slijtage en veroudering van het product. De garantieduur staat vermeld op de aankoopbon.



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



Sourcing & Création
Avenue de la Motte
59810 Lesquin - FRANCE
contact@sc-ub.com

Fabriqué en R.P.C. / Made in China /
Hergestellt in der VR China /
Gefabriceerd in VRC.
Art. 8011443
Réf. RML4