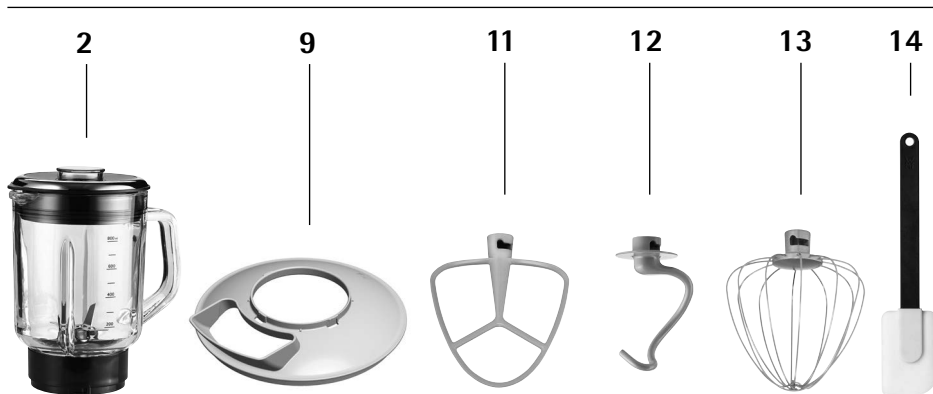


WMF KÜCHENminis®
Küchenmaschine One for All



de	Gebrauchsanweisung	4	nl	Gebruiksaanwijzing	64
en	Operating Manual	16	da	Brugsanvisning	76
fr	Mode d'emploi	28	sv	Användarguide	88
it	Istruzioni per l'uso	40	fi	Käyttöohje	100
tr	Instrucciones de uso	52	no	Bruksanvisning	112



Geräteaufbau (de)

- 1 Abdeckung für Mixeraufsatz
- 2 Mixeraufsatz
- 3 Timer mit LC-Display
- 4 Abdeckung für Zubehörteile
- 5 Aufnahme für Rührwerkzeuge
- 6 Gehäuse
- 7 Entriegelungsknopf
- 8 Rührschüssel 3 l
- 9 Spritzschutz
- 10 Geschwindigkeitsregler
- 11 Flachrührer
- 12 Knethaken
- 13 Rührbesen
- 14 Teigschaber
- 15 Kabelaufwicklung

Appliance assembly (en)

- 1 Cover for mixer attachment
- 2 Mixer attachment
- 3 Timer with LCD
- 4 Cover for accessories
- 5 Attachment for mixer accessories
- 6 Casing
- 7 Release button
- 8 3l mixing bowl
- 9 Splash guard
- 10 Speed controller
- 11 Flat beater
- 12 Dough hook
- 13 Whisk
- 14 Dough scraper
- 15 Cord winder

Composition de l'appareil (fr)

- 1 Couvercle pour blender
- 2 Blender
- 3 Minuterie avec écran LCD
- 4 Couvercle pour accessoires
- 5 Axe de fixation des ustensiles
- 6 Boîtier
- 7 Bouton de déverrouillage
- 8 Bol mélangeur de 3 l
- 9 Colletette antiprojections
- 10 Régulateur de vitesse
- 11 Batteur plat
- 12 Crochets malaxeurs
- 13 Fouets
- 14 Spatule à pâte
- 15 Enrouleur de câble

Componenti (it)

- 1 Coperchio per bicchiere per frullatore
- 2 Bicchiere per frullatore
- 3 Timer con display LCD
- 4 Coperchio per accessori
- 5 Alloggiamento per gli agitatori
- 6 Corpo macchina
- 7 Pulsante di sgancio
- 8 Ciotola da 3 l

- 9 Paraspruzzi
- 10 Regolatore di velocità
- 11 Mescolatore piatto
- 12 Gancio impastatore
- 13 Fruste
- 14 Raschietto
- 15 Cavo di avvolgimento

Cihaz bileşenleri (tr)

- 1 Mikser başlığı için kapak
- 2 Mikser başlığı
- 3 LC ekranlı zamanlayıcı
- 4 Aksesuarlar için kapak
- 5 Karıştırma aletleri için kayıt
- 6 Gövde
- 7 Kilit Açma Düğmesi
- 8 3 litrelik karıştırma kabı
- 9 Sıçrama koruması
- 10 Hız ayarı kontrolü
- 11 Düz karıştırıcı
- 12 Hamur kancası
- 13 Karıştırma çırpacağı
- 14 Hamur kazıyıcı
- 15 Kablo sarma düzeneği

Samenstelling van het apparaat (nl)

- 1 Afdekkap voor mixeropzetstuk
- 2 Mixeropzetstuk
- 3 Timer met LC-display
- 4 Afdekkap voor accessoires
- 5 Houder voor roeraccessoires
- 6 Behuizing
- 7 Ontgrendelingsknop
- 8 Mengkom 3 l
- 9 Spatbescherming
- 10 Snelheidsregelaar
- 11 Platte mengarm
- 12 Kneedhaak
- 13 Gardes
- 14 Deegkrabber
- 15 Kabelvak

Apparatets dele (da)

- 1 Afdækning til mixeropsats
- 2 Mixeropsats
- 3 Timer med LC-display
- 4 Afdækning til tilbehørsdele
- 5 Optagelse til tilbehørsdele
- 6 Hus
- 7 Låseknop
- 8 Røreskål 3 l
- 9 Stænskærm
- 10 Hastighedsregulator
- 11 Fladt piskeris
- 12 Dejkrøg
- 13 Piskeris
- 14 Dejskraber
- 15 Kabeloppvikling

Apparatens delar (sv)

- 1 Skydd för mixerenhet
- 2 Mixerenhet
- 3 Timer med LCD-display
- 4 Skydd för tillbehörsdelar
- 5 Fäste för blandarverktygen
- 6 Hölje
- 7 Upplåsningsknapp
- 8 Blandningskål 3 l
- 9 Stänkskydd
- 10 Hastighetsväljare
- 11 Flatblandare
- 12 Degkrok
- 13 Vispar
- 14 Degskrapa
- 15 Sladdvinda

Laitteen osat (fi)

- 1 Sekoituskannun kansi
- 2 Sekoituskannu
- 3 Ajastin ja LC-näyttö
- 4 Tarvikesein kansi
- 5 Sekoitintyökalojen kiinnitin
- 6 Kotelo
- 7 Kiertosäädin
- 8 Sekoituskulho 3 l
- 9 Roiske suoja
- 10 Nopeussäädin
- 11 Litteä sekoitin
- 12 Taikinakoukku
- 13 Vatkin
- 14 Taikinakaavin
- 15 Johdon kelauspidike

Utstyr (no)

- 1 Deksel for mikser
- 2 Mikser
- 3 Tidsur med display
- 4 Deksel for tilbehørsdeler
- 5 Feste til røreredskap
- 6 Hus
- 7 Utløserknapp
- 8 Rørebolle 3 l
- 9 Sprutbeskyttelse
- 10 Hastighetsregulator
- 11 Flatvisp
- 12 Eltekrok
- 13 Rørestav
- 14 Slikkepott
- 15 Kabeloppvikling

Wichtige Sicherheitshinweise

- Geräte können von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
 - Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
 - Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
 - Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Netzstecker bevor Sie Zubehörteile wechseln oder sich Teilen nähern, die sich beim Gebrauch bewegen.
 - Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
 - Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
 - Vorsicht ist beim Einfüllen heißer Flüssigkeiten in eine Kompakt-Küchenmaschine oder einen Mixer geboten, da die Flüssigkeit in Form einer plötzlichen Dampfschwade wieder aus dem Gerät ausgestoßen werden könnte.
 - Reinigen Sie nach Verwendung des Zubehöres und des Gerätes alle Flächen/Teile, die mit Nahrungsmitteln in Berührung gekommen sind. Bitte befolgen Sie die Hinweise im Kapitel „Reinigung und Pflege“.
 - Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:
 - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
 - in landwirtschaftlichen Anwesen;
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
 - in Frühstückspensionen.
- Das Gerät ist nicht für den rein gewerblichen Gebrauch bestimmt.

- Das Gerät nur gemäß dieser Anleitung verwenden. Unsachgemäßer Gebrauch kann Stromschlag oder andere Gefahrenmomente zur Folge haben.
- VORSICHT: Um eine Gefährdung durch ein unbeabsichtigtes Rücksetzen des Schutztemperaturbegrenzers zu vermeiden, darf das Gerät nicht über eine externe Schaltvorrichtung wie beispielsweise eine Zeitschaltuhr versorgt werden oder mit einem Stromkreis verbunden sein, der regelmäßig durch eine Einrichtung ein- und ausgeschaltet wird.
- Vorsicht beim Umgang mit den scharfen Schneidmessern sowie beim Leeren des Krugs und beim Reinigen.
- Unsachgemäßer Gebrauch kann zu Verletzungen führen.

Vor dem Benutzen

Die Gebrauchsanweisung aufmerksam lesen. Sie enthält wichtige Hinweise für den Gebrauch, die Sicherheit und die Wartung des Gerätes.

Sie soll sorgfältig aufbewahrt und gegebenenfalls an Nachbenutzer weitergegeben werden.

Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck, gemäß dieser Gebrauchsanweisung, verwendet werden.

Beim Gebrauch die Sicherheitshinweise beachten.

Technische Daten

Nennspannung:	220-240 V~	50-60 Hz
Leistungsaufnahme:	370-430 W	
Schutzklasse:	I	

Sicherheitshinweise

Gefährliche Netzspannung!

Fehlerhafte Elektroinstallation oder zu hohe Netzspannung kann zu elektrischem Stromschlag führen.

- Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen. Zuleitung und Stecker müssen trocken sein.
- Der Netzstecker muss frei zugänglich sein, damit das Gerät im Notfall leicht vom Netz getrennt werden kann.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb und ziehen Sie sofort den Netzstecker, wenn:
 - Gerät oder Netzkabel beschädigt ist
 - der Verdacht auf einen Defekt nach einem Sturz oder Ähnlichem besteht.
- Öffnen Sie das Gehäuse nicht, sondern überlassen Sie die Reparatur Fachkräften. Wenden Sie sich dazu an eine Fachwerkstatt. Bei eigenständig durchgeführten Reparaturen, unsachgemäßem Anschluss oder falscher Bedienung sind Haftungs- und Garantiesprüche ausgeschlossen.
- Tauchen Sie weder das Gerät selbst noch Netzkabel oder -stecker in Wasser.
- Verwenden Sie das Gerät nur in trockenen Innenräumen. Betreiben Sie es nie in Feuchträumen oder im Regen.

- Das Gerät nicht mit leerem Mixeraufsatz einschalten.
- Der Mixeraufsatz immer mit geschlossenem Deckel betreiben.
- Vor Abnehmen des Deckels unbedingt den Stillstand des Messers abwarten.
- Beim laufendem Gerät keinesfalls mit Gegenständen in den Mixeraufsatz hantieren.
- Nicht in den Mixeraufsatz hinein greifen, bevor der Netzstecker gezogen ist.
- Vor dem Abnehmen des Mixeraufsatzes unbedingt den Geschwindigkeitsregler auf die Aus-Position (0) stellen.

Achtung! Beim Verarbeiten von heißen Lebensmitteln mit dem Mixeraufsatz besteht Verbrühungsgefahr. Im Extremfall könnte der Mixeraufsatz beschädigt werden. Es dürfen nur Lebensmittel mit maximal 60°C verarbeitet werden. In diesem Fall den Mixeraufsatz höchstens halb füllen und den Deckel während des Betriebs mit der Hand fest drücken.

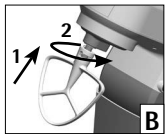
Verwendungszweck

Das Gerät verfügt über Zubehörteile (Flachrührer, Knethaken und Rührbesen), die ausschließlich zum Rühren, Mischen, Kneten und Schlagen von Lebensmitteln verwendet werden können.

Das Gerät ist mit einem Mixeraufsatz ausgestattet, der für die Zubereitung von Smoothies und Shakes geeignet ist.

Mit dem optional erhältlichen Zubehör kann das Gerät für weitere vielfältigen Anwendungen eingesetzt werden: zum Schneiden und Raspeln, zur Herstellung von Hackfleisch, zum Ausrollen von selbstgemachten Teig, zum Scheiden von Spaghetti oder Tagliatelle.

Inbetriebnahme



- Entfernen Sie alle Verpackungsteile von dem Gerät.
- Reinigen Sie vor der Verwendung das Gerät wie im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben.
- Drücken Sie den Entriegelungsknopf (7), um den Rührarm nach oben zu klappen (Abb. A).
- Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (10) in die Aus-Position (0).
- Schieben Sie das gewünschte Rührwerkzeug (Flachrührer, Knethaken oder Rührbesen) bis zum Anschlag in die Aufnahme ein und verriegeln Sie es mit einer Drehung gegen den Uhrzeigersinn (Abb. B).
- Setzen Sie die Rührschüssel (8) auf den Sockel. Achten Sie darauf, dass der Griff sich seitlich zum Gerät befindet. Drehen Sie die Rührschüssel (8) im Uhrzeigersinn (Abb. C).
- **Hinweis:** Die Rührschüssel (8) nicht zu fest drehen.
- Drücken Sie den Rührarm herunter bis er hörbar einrastet.
- Stecken Sie nun den Netzstecker in die Steckdose.
- **Hinweis:** Das Gerät verfügt über eine integrierte automatische Kabelaufwicklung (15). Die nicht benötigte Länge des Netzkabels können Sie einfach im Gerät verstauen. Ziehen Sie am Netzkabel. Dieses wird automatisch ins Gerät eingerollt (Abb. D).
- Das LC-Display (3) leuchtet weiß. Die voreingestellte Zeit „00“ wird angezeigt. Sie können das Gerät sowohl mit als auch ohne Timer-Funktion verwenden. Folgen Sie den Schritten im Kapitel „Timer-Funktion“, um die voreingestellte Zeit zu ändern.

Hinweis: Nach 1 Minute ohne Betätigung der Zeiteinstellung schaltet sich das LC-Display (3) automatisch aus.

- Wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeit und das Gerät startet.
- Der LED-Ring am Geschwindigkeitsregler (10) leuchtet in weiß auf.
- **Hinweis:** Das Gerät ist mit einer Sicherheitsfunktion ausgestattet. Es startet nur, wenn der Rührarm korrekt herunter geklappt ist und die Abdeckungen für Zubehörteile (4) und für Mixeraufsatz (1) aufgesetzt sind.
- **Hinweis:** Die Küchenmaschine benötigt eine Einlaufphase in der sich alle mechanischen Komponenten aufeinander abstimmen. Hierbei können kurzzeitig laute Betriebsgeräusche, speziell bei der Zubereitung von schweren Teigen auftreten.
- Nach Beendigung des Rührvorganges stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (10) in die Aus-Position (0).
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie die Rührschüssel (8) entnehmen.

Rührwerkzeuge und Ihre Anwendung

Werkzeug	Verwendungsbeispiele	Rührmenge max.	Geschwindigkeitsstufe	empfohlene Rührzeit
leichte bis normale Teige				
Flachrührer	Kuchenteig/Rührteig	1,1 kg	2-4	40-80 Sek.
	Mürbeteig	1 kg	2-4	40-60 Sek.
	Kartoffelbrei	1,3 kg	1-3	40-70 Sek.
schwere Teige				
Knethaken	Hefeteig, Pizzateig	1,1 kg	1-2	40-80 Sek.
	Brotteig	1,1 kg	1-2	40-80 Sek.
	Quark-Öl-Teig	1,1 kg	3-5	60-90 Sek.
dünnflüssige, lockere Mischungen (mit eingeschlagener Luft)				
Rührbesen	Eiweiß	2-8 Eier	6-8	60-80 Sek.
	Biskuitteig	700 g	6-8	40-80 Sek.
	Schlagsahne	600 g	8	40-80 Sek.

Maximale Menge Teig: 685 g Mehl + 345 ml Wasser

Menge Eier: 2-8

Die empfohlenen Rührzeiten sind nur Richtwerten. Diese können je nach verwendeter Menge variieren.

Abnahme Rührwerkzeuge

- Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (10) in die Aus-Position (0) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Drücken Sie den Entriegelungsknopf (7), um den Rührarm nach oben zu klappen.
- Drücken Sie das Rührwerkzeug so weit wie möglich nach oben und drehen Sie dieses im Uhrzeigersinn, bis dieses sich löst.
- Ziehen Sie nun das Rührwerkzeug von der Aufnahme nach unten ab.

Geschwindigkeitsregler (10)

Das Gerät verfügt über einen Geschwindigkeitsregler (10), mit dem Sie acht verschiedenen Geschwindigkeitsstufen (1-8), Unterheb-Funktion und Pulse-Funktion auswählen können, um verschiedene Teige/Mischungen zu verarbeiten.

Unterheb-Funktion

Die Unterheb-Funktion (Abb. E) dient zum Unterheben von leichten oder flüssigen Zutaten in Teige/Mischungen (z. B. Muffins, Baisers, Mousse, Schaumspeisen, Biskuitteig und Soufflés) oder zum langsamen Einrühren von Mehl und anderen Zutaten (z. B. Rosinen, Nüsse) in Teige. Das Gerät arbeitet dabei mit gleichbleibender und niedriger Geschwindigkeit, stoppt für einige Sekunden und beginnt wieder mit dem Unterheben. Zum Beenden der Unterheb-Funktion stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (10) in die Aus-Position (0).



Pulse-Funktion

Zur Verwendung der Pulse-Funktion wählen Sie PULSE am Geschwindigkeitsregler (10).

So lange Sie den Geschwindigkeitsregler (10) auf der Pulse-Funktion halten, läuft der Motor mit maximaler Drehzahl. Die maximale Laufzeit darf eine Minute nicht überschreiten.

Planetarisches Rührsystem

Das planetarische Rührsystem sorgt für eine gründliche und gleichmäßige Vermengung der Zutaten. So wird verhindert, dass Zutaten am Rand hängen bleiben.

Softanlauf

Dank des Softanlaufs wird unabhängig von der gewählten Geschwindigkeit das Gerät immer erst mit einer niedrigen Geschwindigkeit starten. Diese erhöht sich, bis die gewählte Einstellung erreicht ist. Das verhindert ein Spritzen der Zutaten.

Elektronische Drehzahlregulierung

Das Gerät ist mit einer elektronischen Drehzahlregulierung ausgestattet, die dazu dient, die Geschwindigkeit bei verschiedenen Belastungen konstant zu halten.


Timer-Funktion

Sie können die Timer-Funktion ohne Benutzung der restlichen Funktionen des Geräts verwenden um z. B. die genaue Zeit für das Gehen des Teiges einzustellen. Wenn Sie die Timer-Funktion aktivieren, können Sie die restlichen Funktionen des Geräts weiterhin verwenden.

Hinweis: Sie können die Timer-Funktion nur aktivieren, wenn der Geschwindigkeitsregler (10) in der Aus-Position (0) ist.

- Drücken Sie die Start/Pause-Taste oder die Plus/Minus-Tasten um das Display einzuschalten. (Abb. F). Das LC-Display (3) leuchtet weiß auf und die voreingestellte Zeit „00“ wird angezeigt.
- Drücken Sie die Plus/Minus-Tasten, um die gewünschte Zeit einzustellen. Die Zeit kann in Minuten-Schritten bis max. 99 Minuten eingestellt werden.

Hinweis: Die Zeit kann auch bei aktiven Timer angepasst werden, indem die Plus/Minus-Tasten betätigt werden.



- Drücken Sie die Start/Pause-Taste, um die Timer-Funktion zu aktivieren. Das Icon  erscheint im LC-Display (3) und die verbleibende Zeit wird angezeigt.
- Nach Ablauf der Zeit ertönt ein akustisches Signal und die Timer Funktion schaltet ab.

Hinweis: Halten Sie die Start/Pause-Taste für mindestens 3 Sekunden gedrückt um den Timer zurück zu setzen. Es erscheint „00“ im Display.

Hinweis: Ohne Betätigung der Start/Pause-Taste, Plus/Minus-Tasten oder des Geschwindigkeitsreglers schaltet sich das LC-Display (3) nach eine Stunde automatisch ab. Der Timer wird dabei zurück gesetzt.


Pausieren der Timer-Funktion

Sie können die Timer-Funktion zu jeder Zeit „pausieren“ lassen.

- Drücken Sie die Start/Pause-Taste, um die Zeit zu „pausieren“. Das Icon  fängt an zu blinken.
- Zum erneuten Aktivieren der Timer-Funktion drücken Sie die Start/Pause-Taste. Das Icon  hört auf zu blinken.

Timer-Funktion mit Abschaltautomatik

Beider Verwendung der Timer-Funktion mit Abschaltautomatik stoppt das Gerät automatisch nach Ablauf der eingestellten Zeit.

- Stellen Sie die gewünschte Zeit, wie unter Timer-Funktion beschrieben, ein.
- Starten Sie die Timer-Funktion indem Sie den Geschwindigkeitsregler auf eine Geschwindigkeitsstufe einstellen. (Abb. G) Der LED-Ring leuchtet weiß auf. Das Icon  erscheint im Display und die verbleibende Zeit wird angezeigt.

Hinweis: Die Timer-Funktion funktioniert nicht mit der „Pulse“ Funktion.

Hinweis: Die Zeit kann auch bei aktiven Timer verändert werden, indem die Plus/Minus-Tasten betätigt werden.

- Nach Ablauf der Zeit, ertönt ein akustisches Signal und das Gerät schaltet sich automatisch ab. Der LED Ring am Geschwindigkeitsregler blinkt bis Sie diesen in die Aus-Position (0) drehen.



Hinweis: Halten Sie die Start/Pause-Taste für mindestens 3 Sekunden gedrückt um den Timer zurück zu setzen. Es erscheint „00“ im Display.

Hinweis: Ohne Betätigung der Start/Pause-Taste, Plus/Minus-Tasten oder des Geschwindigkeitsreglers schaltet sich das LC-Display (3) nach eine Stunde automatisch ab. Der Timer wird dabei zurück gesetzt.



Pausieren der Timer-Funktion mit Abschaltautomatik

Sie können die Timer-Funktion zu jeder Zeit „pausieren“ lassen.

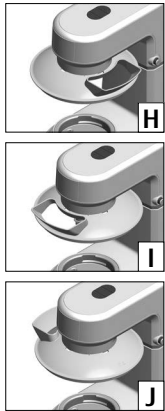
- Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler in die Aus-Position (0) um die Zeit zu „pausieren“. Das Icon  fängt an zu blinken
- Stellen Sie nochmals über den Geschwindigkeitsregler die gewünschte Geschwindigkeitsstufe ein um die Timer-Funktion erneut zu aktivieren. Das Icon  hört auf zu blinken.

Hinweis: Für ein erneutes aktivieren des Timers muss der Geschwindigkeitsregler in der Aus-Position (0) stehen.

Hinweis: Sollte während des Betriebes und aktiven Timer die Mixerabdeckung (1) oder Frontabdeckung (4) für Zubehörteile oder der Rührarm geöffnet werden, pausiert der Timer. Das Icon (Bild) und der LED-Ring blinken. Der Timer startet erneut nachdem alle Abdeckungen angebracht und der Rührarm geschlossen werden, sowie der Geschwindigkeitsregler einmalig in die Aus-Position (0) und wieder auf die gewünschte Geschwindigkeitsstufe gestellt wird.

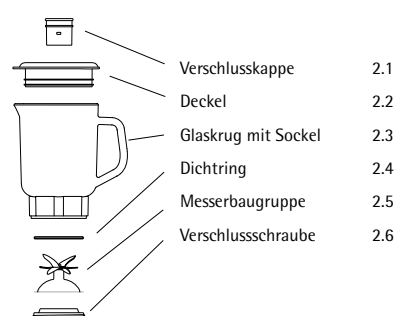
Spritzschutz (9)

- Der Spritzschutz (9) schützt vor Spritzen während des Rührvorganges. Weiterhin können Sie durch die Nachfüllöffnung im Spritzschutz (9) weitere Zutaten direkt während des Mixvorganges zugeben.
- Drücken Sie den Entriegelungsknopf (7) um den Rührarm nach oben zu klappen.
- **Hinweis:** Die Rührwerkzeuge (Flachrührer, Knethaken oder Rührbesen) müssen abgenommen werden, bevor Sie den Spritzschutz (9) einsetzen.
- Setzen Sie den Spritzschutz (9), mit dessen Nachfüllöffnung nach oben, von unten in die Aufnahme des Rührarms.
- Drehen Sie den Spritzschutz (9) im Uhrzeigersinn bis dieser einrastet.
- **Hinweis:** Der Spritzschutz (9) kann in drei verschiedenen Positionen eingesetzt werden (Abb. H-J).
- Schieben Sie das gewünschte Rührwerkzeug (Flachrührer, Knethaken oder Rührbesen) bis zum Anschlag in die Aufnahme ein und verriegeln Sie es mit einer Drehung gegen den Uhrzeigersinn.
- Drücken Sie den Rührarm herunter.
- Zum Abnehmen der Rührwerkzeuge ist es nicht erforderlich, den Spritzschutz (9) zu entfernen.
- Zum Abnehmen des Spritzschutz (9) es den Geschwindigkeitsregler in die Aus-Position (0) stellen und den Rührarm anheben. Drehen Sie den Spritzschutz (9) gegen Uhrzeigersinn und ziehen Sie diesen nach unten ab.



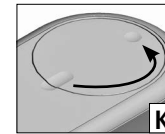
Mixeraufsatz (2)

Aufbau



Inbetriebnahme

- Reinigen Sie den Glaskrug (2.3), den Deckel (2.2) und die Verschlusskappe (2.1) des Mixeraufsatzes vor der ersten Inbetriebnahme.
- Achten Sie darauf, dass Sie sich am scharfen Messer nicht verletzen.
- Achten Sie darauf, dass der Rührarm der Küchenmaschine heruntergestellt ist.
- Achten Sie darauf, dass während des Mixvorganges alle Zubehörteile (Flachrührer, Knethaken oder Rührbesen) abgenommen werden.
- **Hinweis:** Der Mixerfunktion kann nicht gleichzeitig mit anderen Funktionen des Geräts (Rühren usw.) verwendet werden.
- Entnehmen Sie die Abdeckung für den Mixeraufsatz (1) von dem Rührarm der Küchenmaschine indem Sie die Griffmulden gegen den Uhrzeigersinn drehen (Abb. K).
- Füllen Sie die Zutaten in den Glaskrug (2.3) und verschließen Sie diesen mit dem Deckel (2.2) und Verschlusskappe (2.1). Weitere Zutaten können nach dem Abnehmen der Verschlusskappe (2.1) auch bei laufendem Motor hinzugefügt werden.



Die Verschlusskappe (2.1) im Deckel (2.2) kann durch Drehung gegen den Uhrzeigersinn abgenommen und als Messbecher (10/20/30 ml) verwendet werden.

Hinweis: Achten Sie darauf die max. Füllmenge von 0,8 l nicht zu überschreiten.

Wenn Sie heiße, sehr flüssige oder leicht schäumende Lebensmittel (z. B. Milch) verwenden, empfehlen wir als max. Füllmenge 0,5 l und max. Temperatur 40° C.

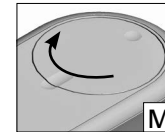
Hinweis: Keinesfalls den Mixeraufsatz leer betreiben.

- Setzen Sie den Mixeraufsatz in die Aufnahme und verriegeln Sie ihn mit einer Drehung im Uhrzeigersinn (Abb. L).
- Wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeit (1-8) am Geschwindigkeitsregler (10) und starten Sie das Gerät. Beginnen Sie mit einer geringen Geschwindigkeit und erhöhen Sie diese falls notwendig.
- Zur Verwendung der Pulse-Funktion wählen Sie PULSE am Geschwindigkeitsregler (10). So lange Sie den Geschwindigkeitsregler (10) auf der Pulse-Stufe halten, läuft der Motor mit maximaler Drehzahl. Die maximale Laufzeit darf eine Minute nicht überschreiten.
- Sobald das gewünschte Ergebnis erreicht ist, schalten Sie den Geschwindigkeitsregler (10) auf die Aus-Position (0). Nehmen Sie den Krug erst nach Stillstand ab.



Achtung, Verletzungsgefahr! Vor dem Abnehmen des Deckels unbedingt den Stillstand des Messers abwarten. Nicht in den Mixeraufsatz hineingreifen, solange der Netzstecker in der Steckdose steckt. Nach dem Gebrauch den Glaskrug vollständig entleeren. Keine Flüssigkeit im Krug stehen lassen.

- Setzen Sie die Abdeckung für Mixeraufsatz (1) wieder auf den Rührarm der Küchenmaschine und drehen Sie die Griffmulden im Uhrzeigersinn (Abb. M).



Beispiele	Drehzahl	maximale Mixzeit	maximale Füllmenge
Cocktails	niedrig (min)	40-60 s	500 ml
Weiche Früchte (z. B. Bananen, Aprikosen)	niedrig (min)	30-60 s	250 g
Milchshakes/Smoothies mit weichen Früchten	niedrig (min)	30-60 s	250 g Früchte + 150 ml Milch/Saft
Suppen, Soßen	mittel	30-60 s	500 ml
Milchshakes/Smoothies mit härteren Früchten	mittel	40-60 s	250 g Früchte + 150 ml Milch/Saft
Milchshakes/Smoothies mit gefrorenen Früchten, grüne Smoothies,	hoch (max)	40-60 s	250 g Früchte + 150 ml Milch/Saft

Die empfohlenen Mixzeiten sind nur Richtwerten. Diese können je nach verwendeter Menge unterschiedlich sein.

Zerkleinern von Eiswürfeln

Füllen Sie maximal 6 Eiswürfel ein und verschließen Sie den Glaskrug (2.3) mit Deckel (2.2) und Verschlusskappe (2.1). Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (10) für wenige Sekunden auf die Pulse-Funktion und stellen Sie ihn wieder auf die Aus-Position (0) zurück. Sobald die Eiswürfel wieder am Boden des Glaskruges (2.3) liegen, können Sie erneut für einige Sekunden auf die Pulse-Funktion schalten. Wiederholen Sie den Vorgang so lange, bis das zerkleinerte Eis die gewünschte Konsistenz erreicht hat.

Hinweis: Für ein homogeneres Ergebnis fügen Sie zu den Eiswürfeln etwas Wasser hinzu.

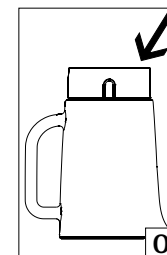
Aufnahme für optionales Zubehör

An der Frontseite des Gerätes (Abb. N) kann das optional erhältliche Zubehör angeschlossen werden. Drücken Sie hierfür auf die obere linke Ecke der Abdeckung für Zubehörteile (4) und entnehmen Sie diese. Das Zubehör kann nun entsprechend der Bedienungsanleitung der einzelnen Zubehöre angeschlossen werden.

Die Abdeckung für Zubehörteile (4) setzen Sie wieder ein, indem Sie diese mittig in die Aufnahme für das optionale Zubehör setzen und mit leichtem Druck verschließen.

Achtung: Bei der Verwendung von optionalem Zubehör dürfen nicht gleichzeitig anderen Funktionen der Küchenmaschine (Rühr- oder Mixfunktion) verwendet werden.

Achten Sie darauf, dass bei der Verwendung von optionalem Zubehör der Mixeraufsatz, Schneebesens, Knethaken, Flachrührer, Rührschüssel und Spritzschutz (9) nicht montiert sind.



Allgemeine Hinweise

- Das Gerät ist mit einer Sicherheitsfunktion ausgestattet. Es startet nur, wenn der Rührarm korrekt herunter geklappt ist und die Abdeckung für Mixeraufsatz (1) und Zubehörteile (4) aufgesetzt ist.
- Sollte der Rührarm während des Betriebes nach hinten geklappt werden bzw. die Abdeckung für Mixeraufsatz (1) und Zubehörteile (4) abgenommen wird, stoppt das Gerät. Um das Gerät erneut zu starten, muss der Rührarm wieder heruntergeklappt werden und der Geschwindigkeitsregler zuerst in die Aus-Position (0) gestellt werden. Danach können Sie wieder die gewünschte Geschwindigkeit/Funktion wählen, das Gerät startet automatisch.
- Bei der Verwendung des Mixeraufsatzes oder des optionalem Zubehörs läuft die Aufnahme für Rührwerkzeuge mit.

Überlastungsschutz

Das Gerät ist mit einem Überlastungsschutz ausgestattet. Dieser verhindert, dass der Motor bei zu hoher Belastung beschädigt wird. Sollte sich das Gerät während des Betriebs abschalten, gehen Sie wie folgt vor.

- Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler in die Aus-Position (0), ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät für ca. 20-30 Minuten abkühlen.
- Stecken Sie nachdem das Gerät abgekühlt ist den Netzstecker wieder in die Steckdose und fahren Sie mit dem Verarbeiten fort.

Reinigung und Pflege

Küchenmaschine

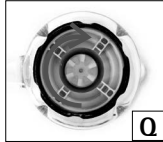
- Geschwindigkeitsregler (10) auf die Aus-Position (0) stellen und Netzstecker ziehen. Das Gerät nicht in Wasser tauchen, sondern mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel abwischen und anschließend trockenreiben.
- Keine scharfen und scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
- Die Rührwerkzeuge (11-13) und der Spritzschutz (9) können unter fließendem Wasser abgespült werden.
- Zur einfachen Reinigung kann die Rührschüssel (8) auch in die Spülmaschine gegeben werden.



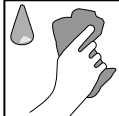
Mixeraufsatz (2)

- Achten Sie darauf, dass Sie sich beim Reinigen des Mixeraufsatzes (2) nicht am scharfen Messer verletzen.
- Füllen Sie unmittelbar nach dem Mixen warmes Spülwasser ein und lassen Sie den Motor einige Sekunden laufen. Anschließend den Mixeraufsatz (2) abnehmen und mit einer Spülbürste reinigen.
- Zur gründlichen Reinigung können Sie den Glaskrug (2.3) auch demontieren.
 - Nehmen Sie den Deckel (2.2) und die Verschlusskappe (2.1) ab. Stellen Sie den Glaskrug (2.3) mit der Öffnung nach unten auf den Tisch (Abb. O) und drehen Sie die Verschlusschraube (2.6) der Messerbaugruppe (2.5) (im Uhrzeigersinn). (Abb. P)
 - Sie können nun die Messerbaugruppe (2.5) und den Dichtring (2.4) entnehmen.

Montage Glaskrug:

- Stellen Sie den Glaskrug (2.3) mit der Öffnung nach unten auf den Tisch (Abb. Q).
- Legen Sie den Dichtring (2.4) auf den Glaskrug (2.3) und setzen Sie die Messerbaugruppe (2.5) auf den Dichtring (2.4).
- Drehen Sie die Verschlusschraube (2.6) gegen den Uhrzeigersinn fest (Abb. Q).
- **Hinweis:** Um die Dichtheit des Glaskruges (2.3) zu gewährleisten, muss die Messerbaugruppe (2.5) fest aufgedreht sein. Die Messerbaugruppe (2.5) lässt sich leichter festdrehen, wenn Sie einige Tropfen Speiseöl auf die Dichtseite des Glaskruges (2.3) auftragen.
- Für eine einfache und unkomplizierte Reinigung können Sie alle losen Teile in die Spülmaschine geben.



	 spülmaschinen- geeignet	 unter fließendem Wasser abspülbar	 feucht abwischen
Küchenmaschine			
Rührschüssel (8)	✓	✓	✓
Spritzschutz (9)	—	✓	✓
Gehäuse (6)	—	—	✓
Flachrührer (11)	—	✓	✓
Knethaken (12)	—	✓	✓
Rührbesen (13)	—	✓	✓
Mixeraufsatz (2)			
Verschlusskappe (2.1)	✓	✓	✓
Deckel (2.2)	✓	✓	✓
Glaskrug mit Sockel (2.3)	✓	✓	✓
Dichtring (2.4)	✓	✓	✓
Messerbaugruppe (2.5)	✓	✓	✓
Verschlusschraube (2.6)	✓	✓	✓

Garantieerklärung

Wir garantieren Ihnen hiermit während einer Garantiezeit von 2 Jahren die Haltbarkeit unserer Geräte in Bezug auf Material, Verarbeitung und Funktion. Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum, zu dokumentieren durch den Kaufbeleg, und gilt im Gebiet der Bundesrepublik Deutschland. Kommt es während der Garantiezeit zu Mängeln am Produkt, so werden wir das mangelhafte Produkt kostenlos reparieren oder gegebenenfalls gegen ein neues austauschen.

Der Garantieanspruch erstreckt sich ausschließlich auf diesen Anspruch. Weitergehende Ansprüche aus dieser Garantie sind ausgeschlossen. Zur Geltendmachung des Garantieanspruchs ist der Kaufbeleg nebst dem mangelhaften Produkt und einer Fehleranzeige einem WMF Fachhändler oder direkt unserem zentralen Kundendienst vorzulegen.

Gesetzliche Gewährleistung

Durch diese Garantieerklärung werden Ihre gesetzlichen Gewährleistungsrechte, die dem Käufer gegen den Verkäufer zustehen, wenn die Kaufsache zum Zeitpunkt des Gefahrüberganges nicht mangelfrei war, nicht eingeschränkt. Innerhalb der Gewährleistungsfrist stehen Ihnen die gesetzlichen Gewährleistungsrechte auf Nacherfüllung, Minderung, Rücktritt und Schadensersatz gemäß §§ 437 ff BGB im gesetzlichen Umfang ungemindert zu.

Garantiausschluss

Es wird keine Garantie übernommen für Beschädigungen, die aus folgenden Gründen entstanden sind:

- Schnitt- und Kratzspuren von rein optischer Natur
- Normaler Verschleiß
- Unsachgemäßer Gebrauch
- Nichteinhaltung der Entkalkungsanweisung
- Unterbliebene Pflege
- Glasbruch
- Nichtbefolgen dieser Bedienungsanleitung
- Nicht sachgemäß durchgeführte Reparaturen
- Einbau von nicht der Originalausführung entsprechenden Ersatzteilen

Der Garantieanspruch erstreckt sich ausschließlich auf den normalen bestimmungsgemäßen Gebrauch im Privathaushalt, Beschädigungen bei gewerblicher Nutzung sind nicht umfasst.

Garantiegeber

WMF consumer electric GmbH
Messerschmittstraße 4
D-89343 Jettingen-Scheppach
Germany
www.wmf-ce.de



Das Gerät entspricht den Europäischen Richtlinien 2014/35/EG, 2014/30/EG und 2009/125/EG.



Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt.

Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle.

Änderungen vorbehalten

Important safety information

- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capacities or a lack of experience and/or knowledge if they are supervised or have been instructed on how to use the appliance safely and they understand the hazards involved.
 - Children must not play with the appliance.
 - This appliance must not be used by children. Keep the appliance and its power cord out of the reach of children.
 - Switch the appliance off and disconnect it from the mains supply before changing accessories or approaching parts that move during use.
 - Always disconnect the appliance from the mains supply if it is to be left unattended as well as before assembling, disassembling or cleaning it.
 - If the appliance's power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its after-sales service or a similarly qualified person if hazards are to be avoided.
 - Care must be taken when pouring hot liquids into a compact food processor or blender as this liquid may be ejected out of the appliance again due to sudden steaming.
 - After using the appliance and accessories, clean all surfaces/ parts that have come into contact with food. Please follow the instructions in the "Cleaning and care" section.
 - This appliance is designed for use in households and similar environments, e.g.
 - In staff kitchen areas in shops, offices and other commercial environments;
 - In farmhouses;
 - By guests at hotels, motels or other residential facilities;
 - In bed-and-breakfast establishments.
- The appliance is not intended for purely commercial use.
- Always use the appliance in accordance with these instructions. Improper use may result in electric shocks or other hazards.
 - **CAUTION:** To avoid hazards caused by inadvertently resetting the

- temperature regulator, this appliance must not be powered through an external switching device such as a timer or be connected to a circuit that is regularly switched on and off by a management system.
- Care should be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the jug and during cleaning.
- Improper use may cause injury.

Before use

Read the instructions for use carefully. They contain important information about the use, safety and maintenance of the appliance.

They should be kept in a safe place and passed on to any subsequent users.

The appliance may be used only for the intended purpose in accordance with these instructions for use. The safety information must be observed whilst using the appliance.

Technical data

Voltage:	220-240V~ 50-60Hz
Power consumption:	370-430W
Protection class:	I

Safety information

Dangerous supply voltage!

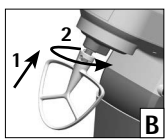
Incorrect electrical installation or too high a supply voltage may cause electric shocks.

- The appliance should be connected only to earthed wall sockets that have been installed in accordance with the regulations. The supply cable and plug must be dry.
 - The mains plug must be freely accessible so the appliance can be disconnected easily from the mains in an emergency.
 - Do not use the appliance and immediately remove the mains plug if
 - The appliance or power cord is damaged.
 - You suspect that there is a defect after the appliance has fallen or following a similar incident.
 - Do not open the casing. Repairs should be carried out by a professional. Please contact an authorised service centre. Liability and warranty claims are voided if you attempt to repair the appliance yourself or connect and operate the appliance incorrectly.
 - Do not immerse the appliance itself, the power cord or the mains plug in water.
 - Use the appliance only indoors in dry conditions. Never operate it in damp rooms or in the rain.
 - Do not switch on the appliance when the mixer attachment is empty.
 - Always operate the mixer attachment with the lid closed.
 - Never remove the lid until the blades have stopped turning.
 - Never insert objects into the mixer attachment while the appliance is running.
 - Do not reach into the mixer attachment before the mains plug has been unplugged.
 - Always set the speed controller to the Off position (0) before removing the mixer attachment.
- Warning!** There is a risk of scalding when processing hot food with the mixer attachment. In extreme cases, the mixer attachment could be damaged. Only food with a maximum temperature of 60°C may be processed. In this case, do not fill the mixer attachment more than halfway and firmly press down on the lid with your hand during operation.

Purpose

The appliance includes accessories (flat beater, dough hook and whisk) that may be used only for whisking, mixing, kneading and beating food. The appliance is equipped with a mixer attachment that is suitable for preparing smoothies and shakes. Optional accessories enable the appliance to be used for a variety of different applications: cutting and grating, meat mincing, rolling out home-made dough or cutting spaghetti and tagliatelle.

Getting started



- Remove all packaging from the appliance.
- Clean the device before use as described in the chapter on "Cleaning and care."
- Press the release button (7) to tilt the mixer arm upwards (Fig. A).
- Push the required mixer accessory (flat beater, kneading hook or whisk) into the attachment as far as it will go and rotate it anticlockwise until it locks into place (Fig. B).
- Place the mixing bowl (8) on the base. Ensure that the handle is on the side of the appliance. Turn the mixing bowl (8) in a clockwise direction (Fig. C).
Note: Do not use force when turning the mixing bowl (8).
- Press the mixer arm downwards until you hear it lock into place.
- Set the speed controller (10) to the Off position (0).
- Now insert the mains plug into the socket.
Note: The appliance has a built-in automatic cable winder (15). Any unrequired length of cable can be stowed away in the appliance. Pulling on the power cable automatically causes it to wind back into the appliance (Fig. D).
- The LCD (3) lights up white and shows the preset time "00". The appliance can be used with or without the timer function. Follow the steps in the "Timer function" section to change the preset time.
Note: If the time-setting button is not pressed within one minute, the LCD (3) automatically switches itself off.
- Select the desired speed. The appliance starts.
- The LED ring on the speed controller (10) lights up white.
Note: The appliance is equipped with a safety function. It will start only if the mixer arm is lowered into position correctly and the covers for accessories (4) and the mixer attachment (1) are in place.
Note: The food processor requires a start-up phase during which all of the mechanical components are synchronised. Short, loud operating noises may be produced, particularly when preparing heavy dough.
- When the mix function has finished, set the speed controller (10) to the Off position (0).
- Pull the mains plug out of the socket before emptying the mixing bowl (8).

Mixer accessories and how to use them

Accessory	Example uses	Max. mixing quantity	Speed setting	Recommended mixing time
Light to normal dough				
Flat beater	Cake dough/batter	1.1kg	2-4	40-80 secs.
	Shortcrust	1kg	2-4	40-60 secs.
	Mashed potatoes	1.3kg	1-3	40-70 secs.
Heavy dough				
Dough hook	Yeast/pizza dough	1.1kg	1-2	40-80 secs.
	Bread dough	1.1kg	1-2	40-80 secs.
	Quark oil dough	1.1kg	3-5	60-90 secs.
Runny, light mixtures (with folded in air)				
Whisk	Egg whites	2-8 eggs	6-8	60-80 secs.
	Sponge dough	700g	6-8	40-80 secs.
	Whipped cream	600g	8	40-80 secs.

Maximum quantity dough: 685g flour + 345ml water

Number of eggs: 2-8

The recommended mixing times are only guidelines. They may vary depending on the quantity used.

Removing the mixer accessories

- Set the speed controller to the Off position (0) and remove the plug from the mains supply.
- Press the release button to automatically tilt the mixer arm upwards.
- Push the mixer accessory upwards as far as possible and turn it clockwise until it is released.
- Now pull the mixer accessory downwards to remove it from the holder.

Speed controller (10)

The appliance has a speed controller (10) with eight different speed settings (1-8), a fold function and a pulse function to choose from, enabling you to work with different doughs and mixtures.

Fold function

The fold function (Fig. E) is used for folding light or runny ingredients into heavier mixtures (e.g. filled muffins, meringues, mousse, foamy foods, sponge mix or soufflés) or to slowly stir flour or other ingredients (e.g. raisins or nuts) into dough. During folding, the appliance operates at a constant low speed, stops for a few seconds and then starts folding again. To stop the fold function, set the speed controller (10) to the Off position (0).



Pulse function

To use the pulse function, select PULSE on the speed controller (10). The motor operates at maximum speed while the speed controller (10) is set to the pulse function. The maximum runtime must not exceed one minute.

Planetary mixing system

The planetary mixing system ensures that the ingredients are mixed thoroughly and evenly. This prevents ingredients/dough from sticking to the edge.

Soft-start

The soft-start function always starts the appliance at a low speed, irrespective of the selected speed. The speed gradually increases until it has reached the required setting. This prevents ingredients spraying out.

Electronic speed regulator

The appliance is equipped with an electronic speed regulator that serves to keep the speed constant under different loads.

Timer function

The timer function can be used with or without the appliance's other functions to, e.g. set the exact time for the dough to rise. If you activate the timer function, you can continue using the other functions on the appliance.

Note: The timer function can only be activated when the speed controller (10) is in the Off position (0).

- Press the Start/Pause button or the Plus/Minus buttons to turn on the display. (Fig. F). The LCD lights up white and shows the preset time "00."
- Press the Plus/Minus buttons to set the desired time. The time can be set in one-minute increments up to 99 minutes.

Note: The time can also be changed when the timer is activated, by pressing the Plus/Minus buttons.

- Press the Start/Pause button to activate the timer function. The ⌚ icon appears on the LCD and the remaining time is shown.
- Once the time has elapsed, the appliance beeps and the timer function switches off.

Note: Hold the Start/Pause button pressed down for at least three seconds to reset the timer. "00" appears on the display.

Note: The LCD switches off automatically after one hour if you do not press the Start/Pause button, Plus/Minus buttons or the speed controller. This resets the timer.

Pausing the timer function

The timer function can be "paused" at any time.

- Press the Start/Pause button to "pause" the time. The ⌚ icon starts to flash.
- To reactivate the timer function, press the Start/Pause button. The ⌚ icon stops flashing.

Timer function and automatic switch-off

When using the timer function together with the automatic switch-off, the appliance stops automatically when the preset time has elapsed.

- Set the desired time as described in the "Timer function" section.
- Start the timer function by selecting a speed setting on the speed controller. (Fig. G) The LED ring lights up white. The ⌚ icon appears on the display and the remaining time is shown.



Note: The timer does not work with the "Pulse" function.

Note: The time can also be changed when the timer is activated, by pressing the Plus/Minus buttons.

- Once the time has elapsed, the appliance beeps and switches off automatically. The LED ring on the speed controller flashes until you turn it to the Off position (0).

Note: Hold the Start/Pause button pressed down for at least three seconds to reset the timer. "00" appears on the display.

Note: The LCD switches off automatically after one hour if you do not press the Start/Pause button, Plus/Minus buttons or the speed controller. This resets the timer.

Pausing the timer function with the automatic switch-off

The timer function can be "paused" at any time.

- Set the speed controller to the Off position (0) to "pause" the time. The ⌚ icon starts to flash.
- Select the desired speed setting again using the speed controller to reactivate the timer function. The ⌚ icon stops flashing.

Note: To reactivate the timer, the speed controller must be in the Off position (0).

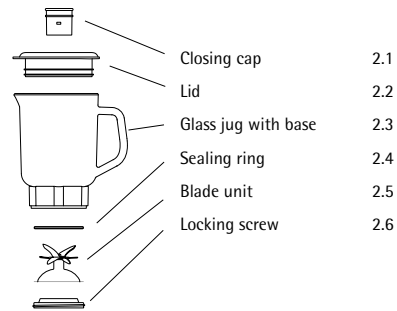
Note: During operation and when the timer is activated, the timer pauses if the mixer cover or front cover is removed or the mixer arm is opened. The (Image) icon and LED ring flash. The timer starts again once the covers have been replaced and the mixer arm has been locked into position or the speed controller is moved to the Off position (0) once and back to the required speed setting.

Splash guard (9)

- The splash guard (9) prevents splashing during mixing. The filler opening on the splash guard (9) can also be used to add further ingredients directly while mixing.
- Press the release button to tilt the mixer arm upwards.
 - Note:** The mixer accessories (flat beater, dough hook and whisk) must be removed before inserting the splash guard (9).
- Insert the splash guard (9) into the mixer arm holder from underneath with the filler opening facing upwards.
- Turn the splash guard (9) in a clockwise direction until it locks into place.
 - Note:** The splash guard (9) can be used in three different positions (Figs. H-J).
- Push the required mixer accessory (flat beater, kneading hook or whisk) into the attachment as far as it will go and rotate it anticlockwise until it locks into place.
- Lower the mixer arm.
- The splash guard (9) does not need to be removed to detach the mixer accessories.
- To remove the splash guard (9), set the speed controller to the Off position (0) and lift the mixer arm. Turn the splash guard (9) in an anticlockwise direction and pull it downwards.

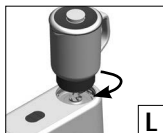
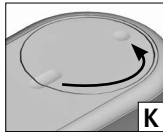


Fitting the mixer attachment (2)



Getting started

- Clean the glass jar (2.3), lid (2.2) and closing cap (2.1) on the mixer attachment before using it for the first time.
- Take care not to injure yourself on the sharp blade.
- Ensure that the mixer arm on the food processor is lowered into position.
- Ensure that all accessories (flat beater, dough hook and whisk) have been removed before starting mixing.
- **Note:** The mixer function cannot be used at the same time as the appliance's other functions (beating, etc).
- Remove the mixer attachment cover (1) from the mixer arm on the food processor by turning the recessed grips anticlockwise (Fig. K).
- Add the ingredients to the glass jug (2.3) and close it with the lid (2.2) and the closing cap (2.1). Further ingredients may be added by removing the closing cap (2.1), even while the motor is running.
The closing cap (2.1) in the lid (2.2) can be removed and used as a measuring cup (10/20/30ml) by turning it anti-clockwise.
- **Note:** Ensure that you do not exceed the maximum filling quantity of 0.8 l. When processing hot, very runny or slightly foaming food (e.g. milk), we advise using a max. volume of 0.5l and a max. temperature of 40°C.
- **Note:** Never operate the mixer attachment when it is empty.
- Place the mixer attachment in the holder and lock it into place by turning it clockwise (Fig. L).
- Select the desired speed (1-8) on the speed controller (10) and start the appliance. Start at a low speed and increase if necessary.
- To use the pulse function, select PULSE on the speed controller (10). The motor operates at maximum speed while the speed controller (10) is set to the pulse setting. The maximum runtime must not exceed one minute.
- As soon as the desired result has been achieved, switch the speed controller (10) to the Off position (0). Only then should you remove the jug.
- **Warning: risk of injury!!** Always wait for the blades to come to a complete standstill before removing the lid. Do not reach into the mixer attachment before the mains plug has been unplugged. Completely empty the glass jar after use. Do not leave any liquid in the jug.
- Place the cover of the mixer attachment (1) back on the mixer arm of the food processor and turn the recessed grips clockwise (Fig. M).



Examples	Speed	Maximum mixing time	Maximum filling quantity
Cocktails	Low (min.)	40-60 secs.	500ml
Soft fruit (e.g. bananas, apricots)	Low (min.)	30-60 secs.	250g
Milkshakes/smoothies with soft fruit	Low (min.)	30-60 secs.	250g fruit + 150ml milk/juice
Soups, sauces	Medium	30-60 secs.	500ml
Milkshakes/smoothies with harder fruits	Medium	40-60 secs.	250g fruit + 150ml milk/juice
Milkshakes/smoothies with frozen fruit, green smoothies	High (max.)	40-60 secs.	250g fruit + 150ml milk/juice

The recommended mixing times are only guidelines. They may vary depending on the quantity used.

Crushing ice cubes

Insert a maximum of 6 ice cubes and close the glass jug (2.3) with the lid (2.2) and closing cap (2.1). Turn the speed controller (10) to the pulse setting for a few seconds and then reset it to the Off position (0). As soon as the ice cubes have fallen back to the bottom of the glass jug (2.3), you can switch on the pulse setting again for a few seconds. Repeat the process until the crushed ice has the desired consistency.

Note: For more homogeneous results, add some water to the ice cubes.

Holder for optional accessories

Optionally available accessories can be connected to the front of the appliance (Fig. N). To do so, press on the left upper corner of the cover for accessories (4) and remove it. You can now connect individual accessories in accordance with the user manual.

Replace the accessory cover (4) by placing it in the centre of the connector for optional accessories and lightly pressing on it to lock it into place.

Warning: Optional accessories must not be used at the same time as the food processor's other functions (whisk or mix function).

When using an optional accessory, ensure that the mixer attachment, whisk, dough hook, flat beater, mixing bowl and splash guard (9) are not fitted.



General information

- The appliance is equipped with a safety function. It will start only if the mixer arm is lowered into position correctly and the cover for the mixer attachment (1) and accessories (4) is in place.
- If the mixer arm is folded backwards during operation or the cover for the mixer attachment (1) and accessories (4) is removed, the appliance stops. To restart the appliance, you must lower the mixer arm back into position and turn the speed controller to the Off position (0). You can then select the required speed/function again and the appliance will start automatically.
- When using the mixer attachment or optional accessories, the mixing accessory holder moves in unison.

Overload protection

The appliance is fitted with an overload protector. This prevents the motor being damaged by overloading. If the appliance switches off during operation, proceed as follows:

- Set the speed controller to the Off position (0), pull out the mains plug and allow the appliance to cool down for approx. 20-30 minutes.
- Once the appliance has cooled down, insert the mains plug into the socket again and continue with processing.

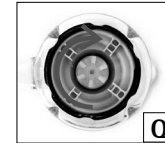
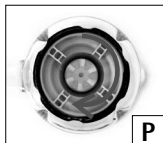
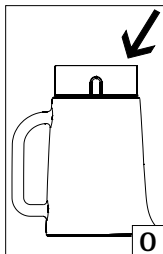
Cleaning and care

Food processor

- Turn the speed controller (10) to the Off position (0) and remove the plug from the mains supply. Do not immerse the appliance in water, but rather clean it using a damp cloth with a little washing-up liquid and then dry it.
- Do not use harsh or abrasive cleaning agents.
- The mixer accessories (11-13) and splash guard (9) may be rinsed under running water.
- For easy cleaning, the mixing bowl (8) may also be washed in the dishwasher.

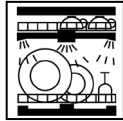


Mixer attachment (2)

- To avoid injury on the sharp blades, care must be taken when cleaning the mixer attachment (2).
- Fill the jug with warm water immediately after use and allow the motor to run for a few seconds. Then remove the mixer attachment (2) and clean with a washing-up brush.
- The glass jug (2.3) can also be removed to clean it thoroughly.
 - Remove the lid (2.2) and the closing cap (2.1). Place the glass jug (2.3) on the table with the opening face-down (Fig. O) and turn the locking screw (2.6) on the blade unit (2.5) clockwise (Fig. P).
 - You can now remove the blade unit (2.5) and sealing ring (2.4).



Fitting the glass jug:

- Place the glass jug (2.3) on the table with the opening face-down (Fig. O).
- Place the sealing ring (2.4) on the glass jug (2.3) and position the blade unit (2.5) on the sealing ring (2.4).
- Firmly turn the locking screw (2.6) anticlockwise (Fig. Q).
- **Note:** The blade unit (2.5) must be screwed on tightly to ensure that the glass jug (2.3) seals properly. The blade unit (2.5) is easier to tighten if you apply a few drops of cooking oil to the sealing side of the glass jug (2.3).
- For quick and easy cleaning, all loose parts can be washed in the dishwasher.

	 Dishwasher safe	 Can be rinsed under running water	 Wipe with a damp cloth
Food processor			
Mixing bowl (8)	✓	✓	✓
Splash guard (9)	—	✓	✓
Casing (6)	—	—	✓
Flat beater (11)	—	✓	✓
Dough hook (12)	—	✓	✓
Whisk (13)	—	✓	✓
Mixer attachment (2)			
Closing cap (2.1)	✓	✓	✓
Lid (2.2)	✓	✓	✓
Glass jug with base (2.3)	✓	✓	✓
Sealing ring (2.4)	✓	✓	✓
Blade unit (2.5)	✓	✓	✓
Locking screw (2.6)	✓	✓	✓

For UK use only


- This product is supplied with a 13 A plug conforming to BS 1363 fitted to the mains lead. If the plug is unsuitable for your socket outlets or needs to be replaced, please note the following. If the plug is a non-rewireable one, cut it from the mains lead and immediately dispose of it. Never insert it into a socket outlet as there is a very great risk of an electric shock.
- The replacement of the plug at the mains lead has to be done according to the following instructions:

Warning - This appliance must be earthed

Important: The wires in this mains lead are coloured in accordance with the following code:

green/yellow	Earth
blue	Neutral
brown	Live

As the colours of the wires in the mains lead of this appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

- the wire which is coloured green and yellow must be connected to the terminal which is marked with the letter E or by the earth symbol , or coloured green or green and yellow,
 - the wire which is coloured blue must be connected to the terminal which is marked the letter N or coloured black,
 - the wire which is coloured brown must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured red.
- If a 13 A (BS 1363) plug is used it must be fitted with a 13 A fuse conforming to BS 1362 and be ASTA approved. If any other type of plug is used, the appliance must be protected by a 10 A fuse either in the plug or adapter or at the distribution board.
 - If in doubt - consult a qualified electrician.
 - Never use the plug without closing the fuse cover.



The appliance complies with European directives 2014/35/EC, 2014/30/EC and 2009/125/EC.



At the end of its life, this product must not be disposed of in normal household waste but must instead be delivered to a collection point for recycling electric and electronic appliances.

The materials are recyclable in accordance with their labelling. The reuse, recycling or other use of old appliances makes an important contribution to protecting our environment.

Please ask your local administration for the appropriate disposal point.

Subject to alterations

Consignes de sécurité importantes

- Les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou ayant un manque d'expérience et/ou de connaissances peuvent utiliser cet appareil sous surveillance, si elles ont été formées à l'utilisation sécurisée de cet appareil, et si elles ont compris les dangers pouvant résulter de l'usage de l'appareil.
 - Ne pas laisser les enfants jouer avec cet appareil.
 - Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. L'appareil et son câble d'alimentation doivent être tenus hors de portée des enfants.
 - Éteignez l'appareil et débranchez-le toujours avant de changer d'accessoire ou de vous approcher de pièces qui sont en mouvement lors du fonctionnement.
 - L'appareil doit toujours être débranché en cas d'absence de surveillance, avant le montage, le démontage ou le nettoyage.
 - Si le câble d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son SAV ou par une personne qualifiée, afin d'éviter toute mise en danger.
 - Il faut être prudent lors du versement de liquides chauds dans un robot multifonctions ou un mixeur, car le liquide risque de s'échapper soudainement de l'appareil sous forme de vapeur.
 - Après avoir utilisé les accessoires et l'appareil, nettoyez toutes les surfaces/pièces qui sont entrées en contact avec les aliments. Veuillez suivre les instructions du chapitre « Nettoyage et entretien ».
 - L'appareil est conçu pour un usage domestique ou pour des applications similaires telles que :
 - dans des cuisines réservées au personnel dans des boutiques, des bureaux ou d'autres secteurs professionnels ;
 - dans des exploitations agricoles ;
 - par des clients dans des hôtels, des motels et autres établissements résidentiels ;
 - dans des chambres d'hôtes.
- L'appareil n'est pas conçu pour un usage purement commercial.
- N'utilisez l'appareil que conformément aux présentes instructions.

Une utilisation non conforme peut entraîner une électrocution ou d'autres dangers.

- **ATTENTION** : Pour éviter tout risque accidentel lors de la réinitialisation du limiteur de température de protection, l'appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe tel qu'une minuterie par exemple ou être relié à un circuit électrique régulièrement mis sous tension et hors tension par un dispositif.
- Attention lors de la manipulation des lames tranchantes, en vidant le broc ou lors du nettoyage.
- Une manipulation inappropriée peut entraîner des blessures.

Avant l'utilisation

Lire attentivement le mode d'emploi. Il contient des consignes importantes pour l'utilisation, la sécurité et l'entretien de l'appareil.

Il doit être conservé soigneusement et transmis avec l'appareil en cas de remise de celui-ci à un nouvel utilisateur.

L'appareil doit être employé uniquement pour l'usage prévu, conformément à ce mode d'emploi. Respectez les consignes de sécurité lors de l'utilisation.

Caractéristiques techniques

Tension nominale :	220 - 240 V~ 50 - 60 Hz
Puissance :	370-430 W
Catégorie de protection :	I



Consignes de sécurité

Danger ! Appareil sous tension

Une installation électrique défectueuse ou une tension électrique trop élevée peuvent provoquer une électrocution.

- Brancher l'appareil uniquement dans une prise de courant de sécurité, installée conformément aux prescriptions. Le câble d'alimentation et la prise doivent être secs.
- La fiche d'alimentation doit être accessible, afin que l'appareil puisse être facilement débranché en cas d'urgence.
- Ne mettez pas l'appareil en marche et débranchez-le immédiatement si :
 - l'appareil ou le câble d'alimentation sont endommagés ;
 - l'appareil a été endommagé suite à une chute ou équivalent.
- N'ouvrez pas le capot, mais laissez un spécialiste effectuer la réparation. Adressez-vous pour cela à un intervenant spécialisé. Tous recours en responsabilité et en garantie deviennent caducs en cas de réparations effectuées par vous-même, de raccordement non conforme ou de mauvaise utilisation.
- Ne plongez jamais dans l'eau l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche secteur.
- Utilisez l'appareil seulement à l'intérieur de locaux secs. Ne l'utilisez jamais dans des pièces humides ou sous la pluie.
- Ne pas mettre l'appareil en marche quand le blender est vide.
- Toujours faire fonctionner le blender avec le couvercle fermé.
- Avant de retirer le couvercle attendre impérativement l'arrêt des lames.

- Ne pas manipuler d'objets dans le blender lorsque l'appareil est en marche.
- Ne pas mettre les mains dans le blender avant que la fiche secteur ne soit débranchée.
- Avant de retirer le blender, mettre impérativement le régulateur de vitesse (10) sur la position zéro (0).

Attention ! Risque de s'ébouillanter en manipulant des aliments chauds avec le blender. Dans le pire des cas, le blender pourrait s'abîmer. Seuls les aliments à une température maximale de 60 °C peuvent être manipulés. Dans ce cas, remplir le blender seulement à moitié et appuyer fermement le couvercle avec la main pendant la marche de l'appareil.

Usage prévu

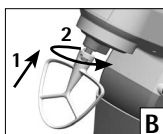
L'appareil dispose d'accessoires (bateur plat, crochet malaxeur et fouet) qui doivent être exclusivement utilisés pour battre, mélanger, pétrir et fouetter les aliments.

L'appareil est équipé d'un blender prévu pour la préparation de smoothies et de shakes.

À l'aide de l'accessoire disponible en option, l'appareil peut être utilisé de manière polyvalente : pour couper et râper, pour préparer de la viande hachée, pour dérouler des pâtes faites maison, pour couper des spaghettis ou tagliatelles.

Mise en service

- Retirez tous les éléments d'emballage de l'appareil.
- Avant d'utiliser l'appareil, nettoyez-le comme décrit dans le chapitre « Nettoyage et entretien ».
- Appuyez sur le bouton de déverrouillage (7) afin de faire basculer la tête du robot vers le haut (ill. A).
- Emboitez l'ustensile de votre choix (bateur plat, crochet malaxeur ou fouet) dans son axe jusqu'à la butée et verrouillez-le en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (ill. B).
- Installez le bol mélangeur (8) sur le socle. Veillez à ce que la poignée se trouve sur côté de l'appareil. Tournez le bol mélangeur (8) dans le sens des aiguilles d'une montre (ill. C).
- **Remarque :** Ne pas tourner le bol mélangeur (8) trop fortement.
- Faites descendre la tête du robot jusqu'à entendre qu'elle soit encliquetée.
- Placez le régulateur de vitesse (10) sur la position zéro (0).
- Vous pouvez maintenant brancher l'appareil.
- **Remarque :** L'appareil dispose d'un enrouleur de câble intégré automatique (15). Si vous n'avez pas besoin de toute la longueur du câble, déroulez simplement ce qu'il vous faut. Tirez sur le câble d'alimentation et ce dernier s'enroulera automatiquement dans l'appareil (ill. D).
- L'écran LCD (3) s'allume en blanc et la durée par défaut « 00 » s'affiche. Vous pouvez utiliser l'appareil avec ou sans la fonction minuterie. Suivez les étapes du chapitre « Fonction minuterie » afin de modifier la durée par défaut.
- **Remarque :** Après 1 minute sans modification de la durée, l'écran LCD (3) s'éteint automatiquement.
- Choisissez la vitesse souhaitée et l'appareil démarre.
- L'anneau LCD (3) sur le régulateur de vitesse (10) s'allume en blanc.
- **Remarque :** L'appareil est équipé d'une fonction de sécurité. Il ne fonctionne



que lorsque la tête du robot est correctement basculée vers le bas et que les couvercles des accessoires (4) et du blender (1) sont en position.

Remarque : Pendant une période de rodage, l'ensemble des composants mécaniques du robot de cuisine se coordonnent. Des bruits de fonctionnement peuvent alors apparaître temporairement, notamment lors de la préparation de pâtes lourdes.

- À l'issue du processus de mélange, placez le régulateur de vitesse (10) sur la position zéro (0).
- Débranchez l'appareil avant de vider le bol mélangeur (8).

Ustensiles de mélange et leur utilisation

Instrument	Exemples d'utilisation	Quantité à battre maximum	Niveau de vitesse	Durée de pétrissage recommandée
Bateur plat	Pâtes légères à normales			
	Pâte à gâteau / pâte à cake	1,1 kg	2-4	40-80 secondes
	Pâte brisée	1 kg	2-4	40-60 secondes
	Purée de pommes de terre	1,3 kg	1-3	40-70 secondes
Crochets malaxeurs	Pâtes lourdes			
	Pâte levée, pâte à pizza	1,1 kg	1-2	40-80 secondes
	Pâte à pain	1,1 kg	1-2	40-80 secondes
	Pâte à l'huile et au fromage blanc	1,1 kg	3-5	60-90 secondes
Fouets	Mélanges liquides et légers (fouettés)			
	Blancs d'œuf	2-8 œufs	6-8	60-80 secondes
	Pâte à biscuit	700 g	6-8	40-80 secondes
	Crème fouettée	600 g	8	40-80 secondes

Quantité de pâte maximale : 685 g de farine + 345 ml d'eau

Nombre d'œufs : 2-8

Les durées de malaxage recommandées ne sont données qu'à titre d'indication.

Ces dernières peuvent varier en fonction des quantités utilisées.

Retirer les ustensiles de mélange

- Placez le régulateur de vitesse (10) sur la position zéro (0) et débranchez l'appareil.
- Appuyez sur le bouton de déverrouillage afin de faire basculer automatiquement la tête du robot vers le haut.
- Poussez l'ustensile de mélange au maximum vers le haut et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce qu'il se déboîte.
- Retirez maintenant l'ustensile de mélange de son axe vers le bas.

Régulateur de vitesse (10)

L'appareil dispose d'un régulateur de vitesse (10) vous permettant de sélectionner huit différents niveaux de vitesse (1-8), la fonction mélange délicat et la fonction pulse, afin de pouvoir travailler des pâtes/mélanges de consistances très variées.

Fonction Mélange délicat

La fonction mélange délicat (ill. E) vous permet d'incorporer des ingrédients légers ou liquides à des mélanges lourds (p. ex. pour des muffins fourrés, des meringues, des mousses, des génoises, des soufflés ou de la pâte à biscuit) ou d'ajouter délicatement à votre pâte des ingrédients tels que de la farine ou autres (p. ex. des raisins secs, des noix). Le robot mélange alors avec une rotation constante et lente, puis s'arrête pour quelques secondes avant de poursuivre l'incorporation. Pour stopper la fonction mélange délicat, placez le régulateur de vitesse (10) sur la position zéro (0).

Fonction Pulse

Pour utiliser la fonction pulse, veuillez choisir PULSE sur le régulateur de vitesse (10).

Le moteur tourne à la vitesse maximale aussi longtemps que vous pressez sur la fonction pulse sur le régulateur de vitesse (10). La durée maximale ne doit pas dépasser une minute.

Système de rotation planétaire

Le système de rotation planétaire fait en sorte que les ingrédients soient mélangés soigneusement et régulièrement. Cela évite que des ingrédients/des résidus de pâte restent collés sur les bords.

Démarrage progressif

Grâce au démarrage progressif, l'appareil démarre toujours avec une vitesse de rotation lente, indépendamment du niveau de vitesse sélectionné. La vitesse de rotation augmente alors progressivement, jusqu'à atteindre le niveau de vitesse sélectionné. Cela évite toute éclaboussure au démarrage.

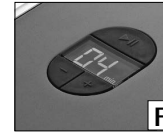
Régulateur électronique de vitesse de rotation

L'appareil est équipé d'un régulateur de vitesse (10) électronique servant à maintenir la vitesse de rotation, indépendamment de la charge.

Fonction minuterie


Vous pouvez utiliser la fonction minuterie sans avoir à utiliser les autres fonctions de l'appareil afin par ex. de régler la durée précise pour le levage de la pâte. Lorsque vous activez la fonction minuterie, vous pouvez aussi utiliser les autres fonctions de l'appareil.

Remarque : vous pouvez seulement activer la fonction minuterie lorsque le régulateur de vitesse (10) est sur la position zéro (0).



- Pressez sur les boutons marche/arrêt ou plus/moins pour allumer l'écran (ill. F). L'écran LCD (3) s'allume en blanc et la durée par défaut « 00 » s'affiche.
- Pressez les boutons plus/moins afin de régler la durée souhaitée. La durée peut être réglée par minute jusqu'à 99 minutes.

Remarque : La durée peut également être modifiée lorsque la minuterie est en cours d'utilisation, en actionnant les boutons plus/moins.



- Pressez sur le bouton marche/arrêt pour activer la fonction minuterie. L'icône  apparaît sur l'écran LCD (3) et la durée restante s'affiche.
- Lorsque la durée est écoulée, un signal retentit et la fonction minuterie s'éteint.

Remarque : Pressez sur le bouton marche/arrêt pendant au moins 3 secondes afin de réinitialiser la minuterie. « 00 » apparaît sur l'écran.

Remarque : si les boutons marche/arrêt, plus/moins ou ceux du régulateur de vitesse (10) ne sont pas actionnés, l'écran LCD (3) s'éteint alors automatiquement après 1 heure. La minuterie est alors réinitialisée.


Mise en pause de la fonction minuterie

Vous pouvez « mettre en pause » la fonction minuterie à tout moment.

- Appuyez sur le bouton marche/arrêt afin de mettre la durée « en pause ». L'icône  commence à clignoter.
- Pour réactiver la fonction minuterie, appuyez sur le bouton marche/arrêt. L'icône  arrête de clignoter.

Fonction minuterie avec arrêt automatique

Lors de l'utilisation de la fonction minuterie avec arrêt automatique, l'appareil s'éteint automatiquement après l'écoulement de la durée réglée.

- Réglez la durée souhaitée en suivant les étapes décrites pour la fonction minuterie.
- Démarrez la fonction minuterie en positionnant le régulateur de vitesse (10) sur une certaine vitesse (ill. G). L'anneau LED s'allume en blanc. L'icône  apparaît sur l'écran et la durée restante s'affiche.

Remarque : La fonction minuterie ne fonctionne pas avec la fonction « pulse ».

Remarque : La durée peut également être modifiée lorsque la minuterie est en cours d'utilisation, en actionnant les boutons plus/moins.



- Lorsque la durée est écoulée, un signal retentit et l'appareil s'éteint automatiquement. L'anneau LED du régulateur de vitesse (10) clignote jusqu'à ce que vous le repositionniez sur la position zéro (0).

Remarque : Pressez sur le bouton marche/arrêt pendant au moins 3 secondes afin de réinitialiser la minuterie. « 00 » apparaît sur l'écran.

Remarque : si les boutons marche/arrêt, plus/moins ou ceux du régulateur de vitesse (10) ne sont pas actionnés, l'écran LCD (3) s'éteint alors automatiquement après 1 heure. La minuterie est réinitialisée.

Mise en pause de la fonction minuterie avec arrêt automatique

Vous pouvez « mettre en pause » la fonction minuterie à tout moment.

- Placez le régulateur de vitesse (10) sur la position zéro (0) afin de mettre la durée « en pause ». L'icône  commence à clignoter.
- Réglez encore une fois la vitesse souhaitée à l'aide du régulateur de vitesse (10) afin de réactiver la fonction minuterie. L'icône  arrête de clignoter.

Remarque : Le régulateur de vitesse (10) doit se trouver en position zéro (0) afin de pouvoir réactiver la minuterie.



Remarque : la minuterie se met en pause si le couvercle du mixer ou le couvercle frontal est retiré pendant le fonctionnement et lorsque la minuterie est active ou si la tête du robot est ouverte. L'icône (image) et l'anneau LCD (3) clignotent. La minuterie redémarre dès que les couvercles ont été replacés et que la tête du robot a été refermée et que le régulateur de vitesse (10) est remis une fois dans la position zéro (0) puis repositionné sur la vitesse souhaitée.

Collerette antiprojections (9)

- La collerette antiprojections (9) protège des projections pendant le processus de malaxage. Vous pouvez toutefois ajouter d'autres ingrédients pendant le malaxage en utilisant l'ouverture de remplissage située dans la collerette antiprojections (9).
- Appuyez sur le bouton de déverrouillage afin de faire basculer la tête du robot vers le haut.

Remarque : Les ustensiles de mixage (batteur plat, crochet malaxeur ou fouet) doivent être retirés avant la mise en place de la collerette antiprojections (9).

- Positionnez la collerette antiprojections (9), ouverture de remplissage vers le haut, par le bas dans l'axe de la tête du robot.
- Tournez la collerette antiprojections (9) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle s'emboîte.

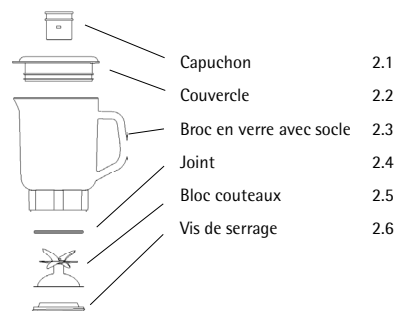
Remarque : La collerette antiprojections (9) peut être placée dans trois positions différentes (ill. H-J).

- Emboîtez l'ustensile de votre choix (batteur plat, crochet malaxeur ou fouet) dans son axe jusqu'à la butée et verrouillez-le en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Appuyez sur la tête du robot.
- Il n'est pas nécessaire de retirer la collerette antiprojections (9) lors du retrait des ustensiles de malaxage.
- Positionner le régulateur de vitesse (10) dans la position zéro (0) afin de pouvoir retirer la collerette antiprojections (9) et relever la tête du robot. Tournez la collerette antiprojections (9) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et tirez-la vers le bas.



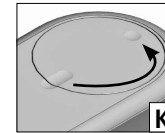
Blender (2)

Montage



Mise en service

- Nettoyez le broc en verre (2.3), le couvercle (2.2) et le capuchon (2.1) du blender avant la première utilisation.
- Faites attention à ne pas vous blesser avec les lames tranchantes.
- Veillez à ce que la tête du robot soit basculée vers le bas.
- Veillez à ce que tous les accessoires (batteur plat, crochet malaxeur ou fouet) soient retirés pendant le processus de malaxage.
- Remarque :** La fonction mixer ne peut pas être utilisée en même temps que les autres fonctions de l'appareil (par ex. battre).
- Retirez le couvercle du blender (1) de la tête du robot en tournant les poignées creuses dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (ill. K).
- Versez les ingrédients dans le broc en verre (2.3) et refermez-le à l'aide du couvercle (2.2) et du capuchon (2.1). Il est possible d'ajouter d'autres ingrédients après avoir retiré le capuchon (2.1), même quand le moteur est en marche.



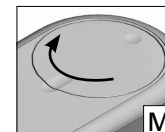
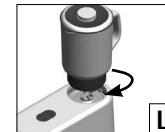
Il est possible de retirer le capuchon (2.1) intégré au couvercle (2.2), en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, et de l'utiliser comme pot gradué (10/20/30 ml).

Remarque : Veillez à ne pas dépasser la capacité maximale de remplissage de 0,8 l.

Lorsque vous utilisez des aliments chauds, liquides ou moussant facilement (par ex. lait), nous recommandons alors de ne pas dépasser la capacité maximale de remplissage de 0,5 l et une température max. de 40° C.

Remarque : Ne jamais mettre en service le blender lorsqu'il est vide.

- Placez le blender dans l'axe et verrouillez-le en tournant une fois dans le sens des aiguilles d'une montre (ill. L).
- Sélectionnez la vitesse souhaitée (1-8) sur le régulateur de vitesse (10) et démarrez l'appareil. Commencez par une vitesse lente et augmentez-la progressivement.
- Pour utiliser la fonction pulse, veuillez choisir PULSE sur le régulateur de vitesse (10). Le moteur tourne à la vitesse maximale aussi longtemps que vous pressez sur la niveau pulse sur le régulateur de vitesse (10). La durée maximale ne doit pas dépasser une minute.
- Dès que le résultat souhaité est atteint, remplacez le régulateur de vitesse (10) sur la position zéro (0). Ce n'est qu'après que vous pouvez retirer le broc.
- Attention, risque de blessure !** Avant de retirer le couvercle, attendez impérativement l'arrêt complet des lames. Ne jamais mettre la main dans le blender tant que la fiche secteur est branchée sur la prise. Vider entièrement le broc en verre après usage. Ne pas laisser de liquide dans le broc.
- Remplacez le couvercle du blender (1) sur la tête du robot et tournez les poignées creuses dans le sens des aiguilles d'une montre (ill. M).



Exemples	Régime	maximal Durée de mélange	Quantité maximale de remplissage
Cocktails	bas (min.)	40 à 60 s	500 ml
Fruits à chair molle (par ex. bananes, abricots)	bas (min.)	30 à 60 s	250 g
Milk-shakes/smoothies avec des fruits mous	bas (min.)	30 à 60 s	250 g de fruits + 150 ml de lait/jus
Soupes, sauces	moyen	30 à 60 s	500 ml
Milk-shakes/smoothies avec des fruits durs	moyen	40 à 60 s	250 g de fruits + 150 ml de lait/jus
Milk-shakes/smoothies avec des fruits surgelés, smoothies verts	haut (max.)	40 à 60 s	250 g de fruits + 150 ml de lait/jus

Les durées de mélange recommandées ne sont données qu'à titre d'indication. Ces dernières peuvent varier en fonction des quantités utilisées.

Piler des glaçons

Versez au maximum 6 glaçons et enclenchez le broc en verre (2.3) avec le couvercle (2.2) et le capuchon (2.1). Placez le régulateur de vitesse (10) sur la fonction pulse pendant quelques secondes et remettez-le ensuite en position zéro (0). Dès que les glaçons se trouvent au fond du broc en verre (2.3), vous pouvez à nouveau activer la fonction pulse pendant quelques secondes. Répétez l'opération tant que la glace pilée ne présente pas la consistance souhaitée.

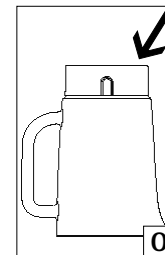
Remarque : Pour un résultat plus homogène, veuillez rajouter un peu d'eau sur les glaçons.

Axe de fixation pour accessoire en option

L'accessoire en option peut être fixé sur l'avant de l'appareil (ill. N). Pour ce faire, veuillez appuyer sur le côté gauche du couvercle pour accessoires (4) et le retirer. L'accessoire peut maintenant être monté en suivant sa notice d'utilisation respective.

Remplacez le couvercle pour accessoires (4) en le positionnant au milieu de l'axe de fixation pour accessoire en option et en pressant légèrement.

Attention : Aucune autre fonction de l'appareil de cuisine (fonction de malaxage ou de mixage) ne doit être utilisée lors de l'utilisation d'un accessoire en option. Veillez à ce que le blender, le fouet, le crochet malaxeur, le batteur plat, le bol mélangeur et la collerette antiprojections (9) ne soient pas montés lors de l'utilisation d'un accessoire en option.



Consignes générales

- L'appareil est équipé d'une fonction de sécurité. Il ne fonctionne que lorsque la tête du robot est basculée vers le bas et que le couvercle du blender (1) et des accessoires (4) est en position.
- Si la tête du robot est basculée en arrière ou si le couvercle du blender (1) et des accessoires (4) est retiré pendant le fonctionnement, alors l'appareil s'éteint. Pour le redémarrer l'appareil, la tête du robot doit à nouveau être abaissée et le régulateur de vitesse (10) doit d'abord être placé sur la position zéro (0). Ensuite, vous pouvez à nouveau sélectionner la vitesse/fonction de votre choix. L'appareil démarre alors automatiquement.
- Lors de l'utilisation du blender ou des accessoires en option, l'axe de fixation des ustensiles fonctionne également.

Protection contre la surcharge

L'appareil est équipé d'une protection contre la surcharge. Elle empêche que le moteur ne soit endommagé par une charge excessive. Si l'appareil s'éteint pendant l'utilisation, respectez la procédure suivante.

- Placez le régulateur de vitesse (10) sur la position zéro (0), débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant 20 à 30 minutes environ.
- Lorsque l'appareil a refroidi, rebranchez-le et reprenez votre préparation.

Nettoyage et entretien

Robot de cuisine

- Placer le régulateur de vitesse (10) sur la position zéro (0) et débrancher l'appareil. Ne plongez pas l'appareil dans l'eau, mais essuyez-le avec un chiffon humide, imbibé d'un peu de produit vaisselle, puis séchez-le.
- N'utilisez pas de nettoyeurs corrosifs ou abrasifs.
- Les ustensiles (11-13) et la collerette antiprojections (9) peuvent être rincés à l'eau courante.
- Pour un nettoyage facile, le bol mélangeur (8) peut également être lavé au lave-vaisselle.

Blender (2)








































- Faites attention à ne pas vous blesser avec les lames tranchantes pendant le nettoyage du blender (2).
- Remplissez le broc avec de l'eau de vaisselle chaude immédiatement après avoir mixé et laissez le moteur en marche durant quelques secondes. Enlevez ensuite le blender (2) et nettoyez-le à l'aide d'une brosse à vaisselle.
- Pour un nettoyage en profondeur, vous pouvez également démonter le broc en verre (2.3).
 - Retirez le couvercle (2.2) et le capuchon (2.1). Placez le broc en verre (2.3) sur la table, ouverture vers le bas (ill. O) et tournez la vis de serrage (2.6) du bloc couteaux (2.5) (dans le sens des aiguilles d'une montre) (ill. P).
 - Vous pouvez maintenant retirer le bloc couteaux (2.5) et le joint (2.4).

Montage du broc en verre :

- Placez le broc en verre (2.3) sur la table, ouverture vers le bas (ill. O).
- Placez le joint (2.4) sur le broc en verre (2.3) et placez le bloc couteaux (2.5) sur le joint (2.4).



- Tournez la vis de serrage (2.6) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (ill. Q).
- **Remarque :** Pour garantir l'étanchéité du broc en verre (2.3), le bloc couteaux (2.5) doit être bien serré. Le bloc couteaux (2.5) se serre plus facilement si vous lubrifiez avec quelques gouttes d'huile alimentaire le côté d'étanchéité du broc en verre (2.3).
- Pour un nettoyage plus simple, vous pouvez placer toutes les pièces détachables dans le lave-vaisselle.

	 résiste au lave-vaisselle	 rinçable à l'eau courante	 essuyer avec un chiffon humide
Robot de cuisine			
Bol mélangeur (8)			
Collerette antiprojections (9)			
Boîtier (6)			
Batteur plat (11)			
Crochet malaxeur (12)			
Fouet (13)			
Blender (2)			
Capuchon (2.1)			
Couvercle (2.2)			
Broc en verre avec socle (2.3)			
Joint (2.4)			
Bloc couteaux (2.5)			
Vis de serrage (2.6)			



L'appareil est conforme aux Directives européennes 2006/95/CE, 2004/108/CE et 2009/125/CE.



Au terme de son utilisation, ce produit ne doit pas être éliminé avec les déchets ménagers habituels, mais il doit être déposé dans un point de collecte pour le recyclage d'appareils électriques et électroniques. Les matériaux sont recyclables conformément à leur marquage. Grâce à la réutilisation, au recyclage de matériaux ou à d'autres formes de recyclage des vieux appareils, vous contribuez de manière significative à la protection de notre environnement. Veuillez contacter votre municipalité pour connaître le centre de traitement compétent.

Sous réserve de modifications

Importanti indicazioni per la sicurezza

- Queste apparecchiature possono essere utilizzate da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e/o di conoscenze, solo se sorvegliate o previamente istruite riguardo all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e se ne hanno compreso i pericoli risultanti.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Questo elettrodomestico non deve essere utilizzato da bambini. Tenere l'apparecchio e i suoi cavi di collegamento fuori dalla portata dei bambini.
- Spegnerne l'apparecchio e staccare sempre la spina prima di sostituire gli accessori o di avvicinarsi alle parti in movimento durante l'utilizzo.
- L'elettrodomestico deve essere sempre scollegato dalla presa di corrente nei seguenti casi: quando rimane incustodito, prima del montaggio e dello smontaggio o della pulizia.
- Se il cavo di allacciamento alla rete dell'apparecchio è danneggiato, richiederne la sostituzione al produttore, al relativo servizio clienti o a un'altra persona competente del settore al fine di evitare situazioni di pericolo.
- Prestare attenzione quando si versano liquidi caldi in un robot da cucina compatto o in un frullatore in quanto il liquido potrebbe venire nuovamente espulso dall'apparecchio sotto forma di improvvisa esalazione di vapore.
- Dopo aver utilizzato gli accessori e l'apparecchio, pulire tutte le superfici/parti che sono state a contatto con gli alimenti. Seguire le indicazioni contenute nel capitolo "Pulizia e manutenzione".
- Questo apparecchio può essere utilizzato solo in ambito domestico e in contesti applicativi analoghi, come ad esempio:
 - in cucine per i collaboratori di negozi, uffici e altri settori commerciali;
 - in tenute agricole;
 - in hotel, motel e altre strutture ricettive;
 - in strutture Bed and Breakfast.

Questo apparecchio non è destinato ad un uso puramente commerciale.

- Usare l'apparecchio solo conformemente alle presenti istruzioni. L'uso improprio può provocare shock elettrici o altri rischi.
- **ATTENZIONE:** Per evitare possibili pericoli dovuti a un reset non intenzionale del limitatore di temperatura di protezione, l'apparecchio non deve essere alimentato da un dispositivo di commutazione esterno come un temporizzatore o essere collegato ad un circuito elettrico che viene regolarmente attivato e disattivato tramite un dispositivo.
- Prestare molta attenzione alle lame affilate quando si svuota la brocca e durante la pulizia.
- Un uso inadeguato può provocare lesioni.

Prima dell'uso

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso. Forniscono indicazioni importanti riguardanti l'uso, la sicurezza e la manutenzione dell'apparecchio.

Vanno conservate con cura ed eventualmente trasmesse all'utente successivo.

L'apparecchio va adoperato per l'uso previsto, seguendo le istruzioni per l'uso.

Durante l'uso osservare scrupolosamente le istruzioni per la sicurezza.

Dati tecnici

Tensione nominale:	220 - 240 V~ 50-60 Hz
Potenza assorbita:	370-430 W
Classe di protezione:	I



Istruzioni di sicurezza

Tensione di rete pericolosa!

Un'installazione elettrica difettosa oppure una tensione di rete troppo elevata possono causare shock elettrici.

- Collegare l'apparecchio soltanto a una presa schuko installata a norma. Il cavo di alimentazione e la spina devono essere asciutti.
- La spina di alimentazione deve essere facilmente accessibile in modo tale che in caso di emergenza sia facilmente scollegabile dalla rete elettrica.
- Non mettere l'apparecchiatura in funzione e scollegare immediatamente il cavo di alimentazione se:
 - l'apparecchio o il cavo di alimentazione sono guasti;
 - si sospetta un difetto dopo una caduta o un evento simile.
- Non aprire l'alloggiamento e far effettuare la riparazione da personale specializzato. Rivolgersi ad un riparatore specializzato. In caso di riparazioni effettuate in modo indipendente, qualsiasi collegamento scorretto od utilizzo improprio fanno decadere eventuali richieste di garanzia.
- Non immergere in acqua l'apparecchiatura, il cavo di rete o la spina.
- Utilizzare l'apparecchiatura solo in ambienti interni asciutti. Non mettere mai in funzione né in ambienti umidi né sotto la pioggia.

- Mai accendere l'apparecchio con il bicchiere per frullatore vuoto.
- Durante il funzionamento il coperchio del bicchiere per frullatore deve essere sempre chiuso.
- Prima di rimuovere il coperchio, è necessario aspettare che la lama sia ferma.
- Quando l'apparecchio è in funzione non ci devono assolutamente essere oggetti all'interno del bicchiere per frullatore.
- Non mettere mai le mani all'interno del bicchiere per frullatore se prima non si è staccata la spina.
- Prima di rimuovere il bicchiere per frullatore si deve sempre mettere l'interruttore in posizione off (0).

Attenzione! Con il bicchiere per frullatore sussiste il rischio di ustioni durante la preparazione di alimenti caldi. In casi estremi si potrebbe danneggiare il bicchiere per frullatore. Si possono trattare solo alimenti a una temperatura massima di 60°C. In questo caso riempire il bicchiere per frullatore al massimo fino a metà e, durante il funzionamento, tenerne ben premuto il coperchio con la mano.

Uso previsto

L'apparecchio dispone di una serie di accessori (mescolatore piatto, gancio impastatore e fruste) utilizzabili esclusivamente per sbattere, mescolare, impastare e montare prodotti alimentari.

L'apparecchio è corredato di un bicchiere per frullatore adatto alla preparazione di frullati e frappe.

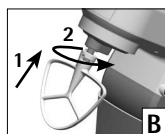
Con gli accessori disponibili su richiesta, l'apparecchio può essere utilizzato per altre versatili applicazioni: per tagliare e grattugiare, per tritare la carne, per stendere la pasta fatta in casa e per tagliare spaghetti e tagliatelle.

Messa in servizio

- Rimuovere tutti gli imballaggi dell'apparecchio.
- Pulire l'apparecchio prima dell'uso, come descritto nel capitolo "Pulizia e manutenzione".
- Premere il pulsante di sgancio (7) per ribaltare verso l'alto il braccio impastatore. (fig. A)
- Spingere l'agitatore desiderato (mescolatore piatto, gancio impastatore o fruste) fino all'arresto nell'alloggiamento e bloccarlo tramite rotazione in senso antiorario. (fig. B)
- Posizionare la ciotola per mescolare (8) sulla base. Accertarsi che il manico si trovi a lato dell'apparecchio. Girare la ciotola per mescolare (8) in senso orario. (fig. C)

Nota: non serrare troppo a fondo la ciotola per mescolare (8).

- Spingere a fondo il braccio impastatore fino a sentire uno scatto.
 - Posizionare il regolatore di velocità (10) nella posizione OFF (0).
 - A questo punto inserire la spina nella presa.
- Avvertenza:** l'apparecchio dispone di un cavo di avvolgimento automatico integrato (15). Il cavo di alimentazione non utilizzato può essere riposto nell'apparecchio. Tirare il cavo di alimentazione e questo si avvolge automaticamente nell'apparecchio. (fig. D)
- Il display LCD (3) si illumina di bianco e viene visualizzato il tempo preimpostato "00". L'apparecchio è utilizzabile anche senza funzione Timer. Seguire i passaggi nel capitolo "Funzione Timer" per modificare il tempo preimpostato.



Avvertenza: trascorso 1 minuto senza azionare il tempo impostabile, il display LCD (3) si spegne automaticamente.

- Scegliere la velocità desiderata e l'apparecchio si avvia.
 - L'anello a LED sul regolatore di velocità (10) si illumina di bianco.
- Avvertenza:** l'apparecchio è dotato di una funzione di sicurezza. Esso si avvia soltanto se il braccio impastatore è abbassato correttamente e i coperchi per gli accessori (4) e per il bicchiere per frullatore (1) sono chiusi.
- Avvertenza:** il robot da cucina ha bisogno di una fase di rodaggio in cui tutti i componenti meccanici si abbinano perfettamente. In questo caso si possono verificare dei brevi e forti rumori di funzionamento soprattutto quando si preparano impasti duri.
- Al termine della funzione per amalgamare, impostare il regolatore di velocità (10) in posizione OFF (0).
 - Estrarre la spina dalla presa di corrente prima di svuotare la ciotola per mescolare (8).

Agitatori e loro utilizzo

Utensile	Esempio di utilizzo	Quantità da mescolare max.	Livello di velocità	Intervallo di pausa consigliato
Mescolatore piatto	Impasti da teneri a normali			
	Impasto per dolci/pasta margherita	1,1 kg	2-4	40-80 sec.
	Pasta frolla	1 kg	2-4	40-60 sec.
	Purea di patate	1,3 kg	1-3	40-70 sec.
Gancio impastatore	Impasti duri			
	Pasta lievitata, pasta per pizza	1,1 kg	1-2	40-80 sec.
	Pasta per pane	1,1 kg	1-2	40-80 sec.
	Impasto con ricotta e olio	1,1 kg	3-5	60-90 sec.
Fruste	Miscugli liquidi, teneri (con bolle d'aria)			
	Albumi	2-8 uova	6-8	60-80 sec.
	Pasta per biscotti	700 g	6-8	40-80 sec.
	Panna da montare	600 g	8	40-80 sec.

Quantità massima impasto: 685 g di farina + 345 ml di acqua

Quantità di uova: 2-8

I tempi di riposo consigliati sono soltanto valori orientativi. Possono variare in base alla quantità utilizzata.

Rimozione degli agitatori

- Posizionare il regolatore di velocità (10) in posizione OFF (0) e togliere la spina dalla presa.
- Premere il pulsante di sgancio per ribaltare automaticamente verso l'alto il braccio impastatore.
- Premere l'agitatore il più possibile verso l'alto e girarlo in senso orario finché non si stacca.
- Ora togliere l'agitatore dall'alloggiamento tirandolo verso il basso.

Regolatore di velocità (10)

L'apparecchio dispone di un regolatore di velocità (10) che consente di selezionare otto diversi livelli di velocità (1-8), la funzione per amalgamare e la funzione Pulse per lavorare diversi impasti/miscele.

Funzione per amalgamare

La funzione per amalgamare (fig. E) serve ad amalgamare ingredienti leggeri o liquidi all'interno di miscele pesanti (per es. muffin ripieni, meringhe, mousse, schiume, impasti per biscotti e soufflé) o a mescolare lentamente farina ed altri ingredienti (per es. uva passa, noci) negli impasti. L'apparecchio funziona

in questo caso a velocità bassa costante, si ferma per alcuni secondi e poi ricomincia ad amalgamare. Per fermare la funzione per amalgamare posizionare il regolatore di velocità (10) nella posizione OFF (0).

Funzione Pulse

Per utilizzare la funzione Pulse selezionare PULSE sul regolatore di velocità (10). Fin tanto che il regolatore di velocità (10) viene tenuto sulla funzione Pulse, il motorino gira alla velocità massima. Il tempo di funzionamento non può superare un minuto.

Sistema di mescolamento con movimento planetario

Il sistema di mescolamento con movimento planetario consente di mescolare bene e in modo uniforme gli ingredienti. In questo modo si impedisce che gli ingredienti o l'impasto si attacchino ai bordi.

Avvio lento

Grazie all'avvio lento, indipendentemente dalla velocità selezionata, l'apparecchio inizia sempre a velocità ridotta. La velocità aumenta gradualmente fino al raggiungimento dell'impostazione selezionata. In questo modo si impedisce la fuoriuscita degli ingredienti.

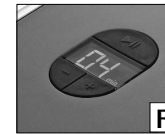
Regolazione elettronica della velocità

L'apparecchio è dotato di un regolatore elettronico della velocità che serve per mantenere costante la velocità delle diverse impostazioni.

Funzione „Timer“


La funzione Timer si può utilizzare senza le altre funzioni dell'apparecchio ad esempio per impostare la durata esatta di lievitazione dell'impasto. Attivando la funzione Timer, è possibile continuare ad utilizzare le altre funzioni dell'apparecchio.

Nota: la funzione Timer si può attivare soltanto se il regolatore di velocità (10) si trova in posizione OFF (0).



- Premere il tasto Start/Pause o i tasti Più/Meno per attivare il display. (fig. F). Il display LCD si illumina di bianco e viene visualizzato il tempo preimpostato "00".
- Premere i tasti Più/Meno per impostare l'intervallo desiderato. L'intervallo può essere impostato in scatti di un minuto fino a 99 minuti.

Avvertenza: l'intervallo si può modificare anche con il timer attivo, azionando i tasti Più/Meno.



- Premere il tasto Start/Pause per attivare la funzione Timer. Sul display LCD appare l'icona  e viene visualizzato il tempo residuo.
- Allo scadere del tempo, si sente un segnale acustico e la funzione Timer si disattiva.

Avvertenza: tenere premuto il tasto Start/Pause per almeno 3 secondi per resettare il timer. Nel display appare il numero "00".

Avvertenza: se non si azionano i tasti Start/Pause, Più/Meno o il regolatore di velocità, il display LCD dopo 1 ora si disattiva automaticamente. Il timer viene resettato.


Interruzione della funzione Timer

La funzione Timer si può "mettere in pausa" in qualsiasi momento.

- Premere il tasto Start/Pause per "mettere in pausa" il timer. L'icona  inizia a lampeggiare.
- Per riattivare la funzione Timer premere il tasto Start/Pause. L'icona  smette di lampeggiare.

Funzione Timer con spegnimento automatico

Se si utilizza la funzione Timer con spegnimento automatico, l'apparecchio si spegne automaticamente allo scadere dell'intervallo impostato.

- Impostare l'intervallo desiderato come descritto nella funzione Timer.
- Avviare la funzione Timer impostando il regolatore di velocità su un livello di velocità. (Fig. G) L'anello a LED si illumina di bianco. Sul display appare l'icona  e viene visualizzato il tempo residuo.

Avvertenza: la funzione Timer non funziona con la funzione "Pulse".

Avvertenza: l'intervallo si può modificare anche con il timer attivo, azionando i tasti Più/Meno.



- Allo scadere del tempo, si sente un segnale acustico e l'apparecchio si spegne automaticamente. L'anello a LED sul regolatore di velocità lampeggia fino a quando lo si gira in posizione OFF(0).

Avvertenza: tenere premuto il tasto Start/Pause per almeno 3 secondi per resettare il timer. Nel display appare il numero "00".

Avvertenza: se non si azionano i tasti Start/Pause, Più/Meno o il regolatore di velocità, il display LCD dopo 1 ora si disattiva automaticamente. Il timer viene resettato.

Mettere in pausa la funzione Timer con lo spegnimento automatico

La funzione Timer si può "mettere in pausa" in qualsiasi momento.

- Posizionare il regolatore di velocità nella posizione OFF (0) per "mettere in pausa" il timer. L'icona  inizia a lampeggiare. Impostare ancora una volta il livello di velocità agendo sul regolatore di velocità (10) per riattivare la funzione Timer. L'icona  smette di lampeggiare.

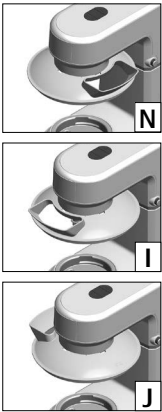


Avvertenza: per riattivare il timer il regolatore di velocità (10) deve essere in posizione OFF (0).

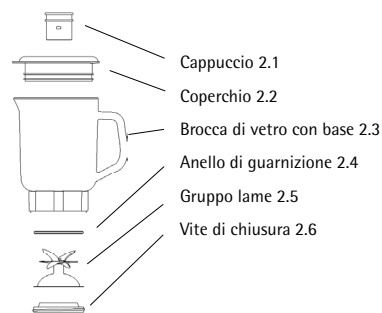
Avvertenza: se durante il funzionamento e con il timer attivo si dovessero togliere il coperchio del mixer o il coperchio anteriore o se si dovesse aprire il braccio impastatore, il timer si mette in pausa. L'icona (immagine) e l'anello a LED lampeggiano. Il timer riparte una volta applicati nuovamente i coperchi, dopo aver chiuso il braccio impastatore e dopo aver portato il regolatore di velocità (10) in posizione OFF (0) ed aver reimpostato il livello di velocità.

Paraspruzzi (9)

- Il paraspruzzi (9) protegge dagli spruzzi mentre si impastano gli ingredienti. Inoltre attraverso l'apertura di riempimento nel paraspruzzi (9) è possibile aggiungere direttamente altri ingredienti mentre il tutto viene mescolato.
- Premere il pulsante di sgancio per ribaltare verso l'alto il braccio impastatore. **Avvertenza:** gli agitatori (mescolatore piatto, gancio impastatore o fruste) vanno tolti prima di applicare il paraspruzzi (9).
- Applicare il paraspruzzi (9) con la rispettiva apertura di riempimento rivolta verso l'alto, dal basso nell'alloggiamento del braccio impastatore.
- Ruotare in senso orario il paraspruzzi (9) fino ad udire uno scatto. **Avvertenza:** il paraspruzzi (9) si può utilizzare in tre diverse posizioni. (fig. H-J)
- Spingere l'agitatore desiderato (mescolatore piatto, gancio impastatore o fruste) fino all'arresto nell'alloggiamento e bloccarlo tramite rotazione in senso antiorario.
- Premere verso il basso il braccio impastatore.
- Per togliere gli agitatori non è necessario togliere il paraspruzzi (9).
- Per togliere il paraspruzzi (9) portare il regolatore di velocità (10) in posizione OFF (0) e sollevare il braccio impastatore. Girare il paraspruzzi (9) in senso antiorario e tirarlo verso il basso.

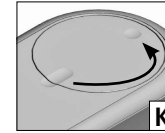


Bicchieri per frullatore (2) Componenti



Messa in servizio

- Pulire la brocca di vetro (2.3), il coperchio (2.2) e il cappuccio (2.1) del bicchiere per frullatore prima di utilizzarli per la prima volta.
- Fare attenzione a non ferirsi con la lama affilata.
- Accertarsi che il braccio impastatore del robot da cucina sia abbassato.
- Accertarsi che durante la frullatura tutti gli accessori (mescolatore piatto, gancio impastatore o fruste) siano stati tolti.
- Avvertenza:** la funzione di frullatura non può essere utilizzata contemporaneamente ad altre funzioni dell'apparecchio (mescolatura ecc.).
- Togliere il coperchio per il bicchiere per frullatore (1) dal braccio impastatore del robot da cucina girando in senso antiorario le cavità dell'impugnatura (fig. K).
- Versare gli ingredienti nella brocca di vetro (2.3) e chiuderla con il coperchio (2.2) e il cappuccio. (2.1). Si possono aggiungere altri ingredienti anche durante il funzionamento dell'apparecchio, semplicemente togliendo il cappuccio (2.1).



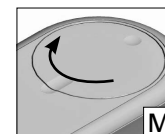
Il cappuccio (2.1) sul coperchio (2.2) può essere rimosso ruotando in senso antiorario e può essere utilizzato come misurino (10/20/30 ml).

Avvertenza: assicurarsi di non superare il livello massimo di riempimento di 0,8 l.

Se si utilizzano prodotti alimentari caldi, molto liquidi o leggermente schiumosi (per es. latte), è consigliabile non superare un livello di riempimento di 0,5 l e la temperatura massima di 40° C.

Avvertenza: non azionare in nessun caso il bicchiere per frullatore quando è vuoto.

- Inserire il bicchiere per frullatore nell'alloggiamento e bloccarlo tramite rotazione in senso orario (fig. L).
- Selezionare la velocità desiderata (1-8) sul regolatore di velocità (10) e avviare l'apparecchio. Iniziare con una velocità bassa e aumentarla se necessario.
- Per utilizzare la funzione Pulse selezionare PULSE sul regolatore di velocità (10). Fin tanto che il regolatore di velocità (10) viene tenuto sul livello Pulse, il motorino gira alla velocità massima. Il tempo di funzionamento massimo non può superare un minuto.
- Non appena ottenuto il risultato desiderato, portare il regolatore di velocità (10) sulla posizione OFF (0). Soltanto a quel punto togliere la brocca.
- Attenzione, sussiste il pericolo di ferirsi!** Prima di rimuovere il coperchio, si deve aspettare che la lama sia ferma. Non mettere le mani all'interno del bicchiere per frullatore se non si è prima staccata la spina. Dopo l'uso, vuotare completamente la brocca di vetro. Non lasciare nella brocca nessun tipo di liquido.
- Applicare nuovamente il coperchio per il bicchiere per frullatore (1) sul braccio impastatore del robot da cucina e girare in senso orario le cavità dell'impugnatura (fig. M).



Esempi	Velocità	massima Tempo di frullatura	Massima quantità di riempimento
Cocktail	bassa (min)	40-60 s	500 ml
Frutta morbida (ad es. banane, albicocche)	bassa (min)	30-60 s	250 g
Milkshake/smoothie con frutta morbida	bassa (min)	30-60 s	250 g di frutta + 150 ml di latte/ succo
Zuppe, salse	media	30-60 s	500 ml
Milkshake/smoothie con frutta dura	media	40-60 s	250 g di frutta + 150 ml di latte/ succo
Milkshake/smoothie con frutta surgelata, smoothie verdi	alta (max)	40-60 s	250 g di frutta + 150 ml di latte/ succo

I tempi di frullatura consigliati sono soltanto valori orientativi. Possono variare in base alla quantità utilizzata.

Triturare i cubetti di ghiaccio

Inserire al massimo 6 cubetti di ghiaccio e chiudere la brocca di vetro (2.3) con il coperchio (2.2) ed il cappuccio (2.1). Posizionare il regolatore di velocità (10) per alcuni secondi sulla funzione Pulse e poi rimetterlo in posizione OFF (0). Non appena i cubetti di ghiaccio vengono di nuovo a trovarsi sulla base della brocca (2.3), si può attivare ancora per alcuni secondi la funzione Pulse. Ripetere la procedura finché il ghiaccio non è tritato come si desidera.

Avvertenza: per ottenere un risultato omogeneo, aggiungere ai cubetti di ghiaccio un po' di acqua.

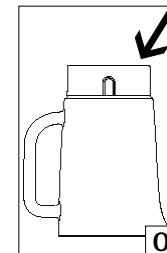
Alloggiamento per accessorio opzionale

Sul lato anteriore dell'apparecchio (fig. N) è possibile alloggiare l'accessorio opzionale. A tale scopo, premere sul lato sinistro del coperchio per gli accessori (4) e rimuoverlo. A questo punto l'accessorio può essere alloggiato seguendo le istruzioni per l'uso dei singoli accessori.

Applicare nuovamente il coperchio per gli accessori (4) appoggiandolo al centro dell'alloggiamento per l'accessorio opzionale e spingendolo leggermente.

Attenzione: durante l'utilizzo di un accessorio opzionale non è consentito utilizzare allo stesso tempo altre funzioni del robot da cucina (funzione per impastare o frullare).

Accertarsi che durante l'utilizzo di un accessorio opzionale del bicchiere per frullatore non siano applicate fruste, gancio impastatore, mescolatore piatto, scodella per mescolare e paraspruzzi (9).



Informazioni generali

- L'apparecchio è dotato di una funzione di sicurezza. Esso si avvia soltanto se il braccio impastatore è abbassato correttamente e il coperchio per il bicchiere per frullatore (1) e gli accessori (4) sono stati applicati.
- Se durante l'utilizzo il braccio impastatore non fosse inclinato all'indietro o se si dovessero togliere il coperchio del bicchiere per frullatore (1) e gli accessori (4), l'apparecchio si blocca. Per avviare nuovamente l'apparecchio è necessario abbassare nuovamente il braccio impastatore e posizionare il regolatore di velocità (10) in posizione OFF (0). Dopodiché è possibile selezionare nuovamente la velocità/funzione desiderata e l'apparecchio si avvia automaticamente.
- Durante l'utilizzo del bicchiere per frullatore o dell'accessorio opzionale, l'alloggiamento per gli agitatori si muove in sincronia.

Protezione da sovraccarico

L'apparecchio è dotato di una protezione da sovraccarico. In questo modo si impedisce che il motore venga danneggiato da carichi eccessivi. Procedere come segue nel caso in cui l'apparecchio si spenga durante il funzionamento.

- Impostare il regolatore di velocità (10) in posizione OFF (0), staccare la spina di alimentazione e lasciar raffreddare l'apparecchio per circa 20-30 minuti.
- Inserire nuovamente la spina nella presa dopo che l'apparecchio si è raffreddato e procedere con la preparazione.

Pulizia e manutenzione

Robot da cucina

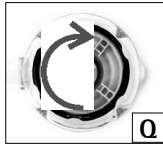
- Portare il regolatore di velocità (10) in posizione OFF (0) e staccare la spina. Non immergere l'apparecchio in acqua, bensì strofinarlo con un panno umido con un po' di detersivo e successivamente asciugarlo.
- Non usare detersivi corrosivi e abrasivi.
- Gli agitatori (11-13) e il paraspruzzi (9) possono essere risciacquati sotto acqua corrente.
- Per una facile pulizia è possibile lavare la ciotola per mescolare (8) anche in lavastoviglie.

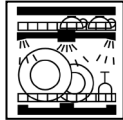
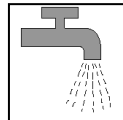
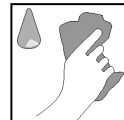




































Bicchieri per frullatore (2)

- Quando si pulisce il bicchiere per frullatore (2), fare attenzione a non ferirsi con la lama affilata.
- Subito dopo aver smesso di usare il frullatore, riempirlo con acqua calda saponata e far andare il motorino per alcuni secondi. Successivamente togliere il bicchiere per frullatore (2) e pulire con una spazzola.
- Per una pulizia accurata, è possibile anche smontare la brocca di vetro (2.3).
 - Togliere il coperchio (2.2) e il cappuccio (2.1). Appoggiare la brocca di vetro (2.3) sul tavolo (fig. O) con l'apertura rivolta verso il basso e girare la vite di chiusura (2.6) del gruppo lame (2.5) (in senso orario). (fig. P)
 - È così possibile rimuovere il gruppo lame (2.5) e l'anello di guarnizione (2.4).

Montaggio della brocca di vetro:

- Appoggiare la brocca di vetro (2.3) sul tavolo (fig. Q) con l'apertura rivolta verso il basso.
- Applicare l'anello di guarnizione (2.4) sulla brocca di vetro (2.3) e applicare il gruppo lame (2.5) sull'anello di guarnizione (2.4).
- Serrare la vite di chiusura (2.6) in senso antiorario (fig. Q).
- **Avvertenza:** per garantire la tenuta della brocca di vetro (2.3), il gruppo lame (2.5) deve essere avvitato saldamente. Per facilitare il fissaggio del gruppo lame (2.5), applicare qualche goccia di olio da cucina sul lato di tenuta della brocca di vetro (2.3).
- Per pulire nella maniera più semplice si possono inserire nella lavastoviglie tutte le singole parti.



	 idoneità alla lavastoviglie	 lavabile con acqua corrente	 pulire con un panno umido
Robot da cucina			
Ciotola per mescolare (8)			
Paraspruzzi (9)			
Corpo macchina (6)			
Mescolatore piatto (11)			
Gancio impastatore (12)			
Fruste (13)			
Bicchieri per frullatore (2)			
Cappuccio (2.1)			
Coperchio (2.2)			
Brocca di vetro con base (2.3)			
Anello di guarnizione (2.4)			
Gruppo lame (2.5)			
Vite di chiusura (2.6)			



L'apparecchio è conforme alle direttive europee 2006/95/CE, 2004/108/CE e 2009/125/CE.



Alla fine del suo ciclo di vita non buttare il prodotto nella spazzatura domestica, ma consegnarlo in un centro di riciclaggio di apparecchi elettrici o elettronici. I materiali possono essere riciclati in conformità con la loro etichettatura. Grazie al riciclaggio, al recupero e ad altre forme di recupero di vecchi apparecchi, si riesce a contribuire in modo significativo alla protezione dell'ambiente. Per informazioni relative al centro di smaltimento, si prega di contattare l'amministrazione comunale.

Con riserva di modifiche

Önemli güvenlik bilgileri

- Cihazlar fiziksel, duyuusal veya zihinsel yetenekleri veya tecrübe ve/veya bilgi eksikliği olan kişiler tarafından ancak gözetim altında veya cihazın güvenli kullanımına ilişkin talimatlar verildiği takdirde ve bunun sonucunda oluşabilecek tehlikelerin anlaşılması durumunda kullanılabilir.
 - Çocuklar cihaz ile oynamamalıdır.
 - Cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Cihaz ve bağlantı kabloları çocuklardan uzak tutulmalıdır.
 - Aksesuar ve parça değişimi yaparken parçalar hareket edeceği için cihazı tamamen kapatıp fişten çekin.
 - Cihaz çalışmazken, montajdan önce, temizlik esnasında ve cihaz sökülürken fiş daima prizden çekilmelidir.
 - Priz ve bağlantı şebekesinde herhangi bir arıza meydana geldiğinde, tehlikenin önlenmesi için üretici veya yetkili kişi ya da benzer bir uzman tarafından arıza giderilmelidir.
 - Mutfak robotuna veya mikser kaynar sıvı ilave edilirken dikkat edilmesi gerekir, çünkü buhar hâlini alan sıvı tehlikeli bir şekilde cihazdan geri gelebilir.
 - Kullanım sonrası cihazın gıda ile temasta bulunan her yerini temizleyin. Lütfen "Temizlik ve Bakım" bölümündeki talimatları dikkate alın.
 - Bu cihaz ev aletleri ve benzer ortamlarda kullanım için tasarlanmıştır. Bu ortamlara örnek olarak şunlar verilebilir:
 - Mağazalarda çalışanların kullandıkları mutfaklar, bürolar ve diğer ticari alanlar,
 - Tarımsal alanlar,
 - Otel, motel ve bunun gibi benzeri tesislerdeki müşteriler için,
 - Pansiyonlarda hazırlanan kahvaltılar için.
- Cihaz sadece ticari kullanım için uygun değildir.
- Cihaz kullanım kılavuzu dikkate alınarak kullanılmalıdır. Cihaz uygunsuz şekilde kullanılırsa, elektrik çarpmasına veya benzeri tehlikelere yol açabilir.

- **DİKKAT:** Emniyet sıcaklığı sınırlayıcıyı yanlışlıkla sıfırlama riskini önlemek için, cihazda zaman ölçer gibi herhangi bir harici zamanlı açma kapama saati olmamalıdır ya da düzenli bir cihaz tarafından açılan ve kapatılan bir devreye bağlanmalıdır.
- Sürahiye boşaltırken ve temizlerken keskin objelere ve bıçaklara dikkat edin.
- Yanlış kullanım yaralanmalara sebep olabilir.

Kullanım öncesi

Kullanma kılavuzunu dikkatlice okuyun. Kullanma kılavuzu, cihazın kullanımı, güvenliği ve temizliği hakkında bilgi vermektedir.

Kullanım kılavuzunu saklayın ve bir sonraki kullanıcıya kılavuzu verin.

Cihaz sadece kullanım için ön görülen amaç doğrultusunda ve kullanma kılavuzunda belirtilmiş şekilde kullanılmalıdır.

Kullanım için güvenlik talimatlarını dikkate alın.

Teknik özellikler

Nominal Gerilim:	220 - 240 V~ 50-60 Hertz
Güç tüketimi:	370-430 W
Koruma sınıfı:	I



Güvenlik Uyarıları

Tehlikeli şebeke gerilimi!

Hatalı elektrik montajı ya da yüksek şebeke voltajı elektrik çarpmasına neden olabilir.

- Cihaz yönetmeliğe uygun olan elektrik prizlerine bağlanmalıdır. Fiş ve priz kuru olmalıdır.
 - Elektrik prizi, herhangi bir tehlike esnasında kolay erişilebilir noktada bulunmalıdır.
 - Aşağıdaki durumlarda derhâl cihazı kullanmayı bırakın ve direkt fişten çekin:
 - Cihaz ya da kabloda arıza olursa,
 - Cihaz yere düştüğünde ya da benzer bir durumda arıza olduğu düşünüldüğü durumlarda.
 - Cihazı açmadan yetkili servis tarafından arızanın giderilmesini sağlayın. Arıza için yetkili servise başvurun. Müşteri tarafından yapılan tamiratlar, uygun olmayan bağlantı ve kullanım hataları garanti kapsamında değildir.
 - Cihaz ve kablo bağlantıları su ile temas etmemelidir.
 - Cihaz sadece kuru ortamlarda kullanılmalıdır. Cihazı ıslak ortamlarda ve yağmur altında kullanmayın.
 - Cihazı mikser kabı olmadan çalıştırmayın.
 - Mikser kabını daima kapağı kapalı olacak şekilde çalıştırın.
 - Cihaz tamamen durmadan kapağını açmayın.
 - Cihaz çalışıyor iken cihaza herhangi bir yabancı cisim ile mikser başlıklarına temas etmeyin.
 - Fişten çekilmeden mikser elleriniz ile bir temasta bulunmayın.
 - Mikser kapağını açmadan önce regülatörü kapalı (0) pozisyona getirin.
- Dikkat!** Mikser kabında sıcak gıda işlenmesi halinde ve kaba dokunmanız durumunda yanık riski bulunmaktadır. Aşırı durumlarda mikser başlıkları zarar görebilir. En fazla 60°C olan gıdalarla kullanın. Böyle bir durumda mikser kabını yarıya kadar doldurun ve çalışma esnasında kapağa eliniz ile sıkıca bastırın.

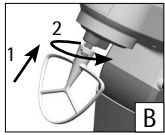
Kullanım amacı

Cihazda sadece çırpma, yoğurma ve karıştırma işlemi için uygun olan aksesuar ve yedek parçalar bulunmaktadır.

Cihazda katı ve yoğun içeceklerin hazırlanabilmesi için ayrıyeten bir mikser aksesuarı bulunmaktadır.

İsteğe bağlı olarak da cihazın opsiyonel olarak aksesuarlarını alabilirsiniz. Bu aksesuarları kesme işlemleri, rende yapmak, kıyma yapmak, hamur yoğurmak ve spagetti ile tagliatelle gibi makarnaların kesimi için kullanabilirsiniz.

Kullanıma başlarken



- Cihazı bütün ambalajlardan çıkarın.
- Kullanım öncesi cihazı temizleyin, bu işlem için "Temizlik ve Bakım" bölümünü dikkate alın.
- Karıştırma bölümünü yukarıya kaldırmak için açma mandalına basın (7) (Şekil A).
- Arzu ettiğiniz ve istediğiniz başlığı (çırpma, karıştırma, yoğurma işlemlerini gerçekleştirmek için) sonuna kadar yuvaya takın ve saat yönünün ters tarafına çevirerek kilitleyin (Şekil B).
- Karıştırma kabını (8) soketin üzerine yerleştirin. Karıştırma kabının tutacağı cihazın yan tarafında bulunduğundan emin olun. Karıştırma kabını (8) saat yönüne doğru çevirin (Şekil C).
- **Uyarı:** Karıştırma kabını (8) çok sıkı çevirmeyin.
- Karıştırma bölümünü klik sesini duyana kadar aşağıya indirin.
- Hız ayarı regülatörünü (10) kapalı pozisyonuna (0) getirin.
- Cihazın fişini elektrik prizine takın.
- **Uyarı:** Cihazda otomatik kablo toplayıcısı (15) mevcuttur. Gereğinden fazla bulunan kabloyu cihazın içinde bulunan gizli bölüme saklayabilirsiniz. Kabloyu çektiğinizde, cihaz otomatik olarak kabloyu içine çeker (Şekil D).
- LC- Ekranda (3) beyaz ışık yanar, önceden ayarlanmış olan süre "00" olarak görünür. Cihaz ya zamanlayıcı fonksiyonu ile ya da zaman ayarsız olarak da kullanılabilir. Ayarlanmış olan zamanın değişimi için, "zamanlayıcı fonksiyonu" bölümündeki adımları takip edin.
- **Uyarı:** Zaman ayarına 1 dakika boyunca basmadığınız takdirde, LC Ekran (3) otomatik olarak kapanır.
- Arzu ettiğiniz hız seçimini yapın, cihaz çalışmaya başlar.
- Regülatördeki LED-halkada beyaz ışık yanar (10).
- **Uyarı:** Cihaz bir güvenlik fonksiyonu ile donatılmıştır. Cihaz, eğer karıştırma bölümü doğru şekilde kapatılmış, Kapak bölümü (4) ve mikser bölümü (1) doğru bir şekilde yerine yerleştirilmiş ise çalışır.
- **Uyarı:** Bütün mekanik parçaların birbirleriyle uyumlu çalışması için cihazın ısınma aşamasına ihtiyaç bulunmaktadır. Burada özellikle ağır hamur yoğurma esnasında kısa bir süre için gürültülü sesler meydana gelebilir.
- Karıştırma süreci sona erdiğinde, hız regülatörünü (10) kapalı (0) pozisyonuna getirin.
- Karıştırma kabını (8) boşaltmadan önce, cihazın fişini prizden çekin.

Karıştırma ekipmanları ve kullanımı

Ekipman	Kullanım Örnekleri	Karıştırma Miktarı Maksimum	Hız Ayarı	Tavsiye edilen karıştırma süresi
Düz karıştırıcı	Hafif ve normal hamur için			
	Kek hamuru/karıştırma hamuru	1,1 kg	2-4	40-80 saniye
	Kurabiye hamuru	1 kg	2-4	40-60 saniye
	Patates püresi	1,3 kg	1-3	40-70 saniye
Hamur kancası	Ağır hamurlar			
	Mayalı hamurlar, Pizza hamuru	1,1 kg	1-2	40-80 saniye
	Ekmek hamuru	1,1 kg	1-2	40-80 saniye
	Quark-Yağlı hamur	1,1 kg	3-5	60-90 saniye
Karıştırma çırpacağı	Sulandırılmış, gevşek karışımlar (sıvılaştırılmış hava ile)			
	Yumurta beyazı	2-8 yumurta	6-8	60-80 saniye
	Bisküvi hamuru	700 gram	6-8	40-80 saniye
	Krem şanti	600 gram	8	40-80 saniye

Azami hamur miktarı: 685 gram un + 345 mililitre su

Yumurta miktarı: 2-8 yumurta

Tavsiye edilen karıştırma süreleri yaklaşık değerlerdir. Bu değer kullanılan miktara bağlı olarak değişebilir.

Karıştırma Cihazlarının Çıkarılması

- Hız ayarı düğmesini kapalı pozisyonuna (0) getirin ve güç fişini prizden çekin.
- Karıştırma kolunu otomatik olarak yukarıya kaldırmak için serbest bırakma düğmesine basın.
- Karıştırma aracını olabildiği kadar yukarı doğru çekin ve saat yönünün tersine çevirin, çıkıncaya kadar çevirme işlemine devam edin.
- Karıştırma aracını çekip çıkarmadan önce aşağı doğru çekin.

Hız ayarı kontrolörü (10)

Cihaz üzerinde bir hız ayarı kontrolörü (10) bulunmaktadır. Bununla birlikte sekiz ayrı hız ayarı programı (1-8) ve karıştırma ile darbe fonksiyonunu seçebilir ve bu şekilde farklı hamur/karışımlar elde edebilirsiniz.



Karıştırma-Fonksiyonu C

Karıştırma Fonksiyonu (Şekil E) hafif karıştırma işlemlerinde veya ağır karışımlar içindeki sıvı katkı maddelerinin (örnek olarak doldurulmuş Muffinler, Baiserler, Mousselar, köpüklü gıdalar, bisküvi hamurları ve sufler) ya da hamurun içindeki unun ve diğer bileşenlerin (örneğin üzüm, fındık gibi) yavaşça karıştırılma işleminde kullanılır. Cihaz burada sabit bir düşük hız ile çalışır, birkaç saniye için durur ve tekrar karıştırma işlemine devam eder. Karıştırma fonksiyonunu durdurmak için hız ayarı kontrolörünü (10) kapalı konuma (0) getirin.

Darbe Fonksiyonu

Darbe fonksiyonunu kullanmak için hız kontrolörü (10) üzerinde bulunan darbe işlemini seçin. Hız ayar kontrolörünü (10) darbe fonksiyonu üzerinde tuttuğunuz sürece motor maksimum hızda çalışır. Maksimum çalışma süresi bir dakikanın üzerine çıkmamalıdır.

Planet Karıştırma Sistemi

Planet karıştırma sistemi bileşenlerin iyice ve homojen bir şekilde karışmasını sağlar. Böylece hamurun kenarında sıkışmış katkı maddelerinin kalmasını önler.

Yavaş döndürme

Yavaş döndürme işlemi sayesinde seçilen hız ayarından bağımsız olarak cihazı her zaman ilk olarak düşük hız ile başlatın. Seçilen ayara ulaşana kadar bu kademeli olarak artacaktır. Bu işlem katkı maddelerinin sıçramasını engeller.

Elektronik hız kontrolü

Cihaz farklı yükler ile doğru orantılı olarak cihazın hızını sabit olarak tutmak için hizmet veren bir elektronik hız kontrolü ile donatılmıştır.


Zamanlayıcı fonksiyonu

Cihazın diğer özelliklerini kullanmadan zamanlayıcı fonksiyonunu kullanabilirsiniz. Örnek olarak hamurun mayalanması için tam vaktin ayarlanması verilebilir. Cihazın zamanlayıcı fonksiyonunu etkinleştirdiğiniz vakit cihazın diğer işlevlerini kullanmaya devam edebilirsiniz.

Uyarı: Hız ayarı regülatörünü (10) kapalı pozisyona (0) getirdiğiniz vakit cihazın zamanlayıcı fonksiyonunu etkinleştirebilirsiniz.

- Ekranı çalıştırmak için ise Başla/Durdur düğmesine veya Artı/Eksi düğmesine basın (Şekil F). LC Ekranda beyaz ışık yanar, önceden ayarlanmış olan süre "00" olarak görünür.
- Artı/Eksi düğmesine basın ve istenilen zamanı ayarlayın. Zaman 99 dakikaya kadar dakikalık artışlarla ayarlanabilir.

Uyarı: Zaman ayrıca zamanlayıcı özelliği kullanılıyor iken de Artı/Eksi düğmesine basarak değiştirilebilir.

- Zamanlayıcı fonksiyonunu etkinleştirmek için Başlat/Durdur düğmesine basın.  simgesi LCD ekranda görünür ve kalan süre gösterilir.
- Zamanın dolması sonrasında, akustik bir ses sinyali duyulur ve zamanlayıcı fonksiyonu sona erer.



Uyarı: Zamanlayıcıyı sıfırlamak ve yeniden ayarlamak için ise 3 saniye geri başlat/duraklat düğmesine basılı tutun. Ekranda "00" gözükecektir.



Uyarı: Başlat/beklet tuşuna, artı/eksi düğmelerine veya hız kontrolörüne dokunmadığınız müddetçe LC Ekran kendiliğinden otomatik olarak 1 saat sonra kapanır. Zamanlayıcı böylece sıfırlanır.


Zamanlayıcı Fonksiyonunu Duraklatma

Zamanlayıcı Fonksiyonunu istediğiniz zaman duraklatabilirsiniz.

- Başlat/Durdur düğmesine basarak zamanın "durmasını" sağlayabilirsiniz.  simgesi yanıp sönmeye başlar.
- Zamanlayıcı fonksiyonunu tekrar başlatmak için Başla/Bekle tuşuna basın.  simgesinin yanıp sönmesi durur.

Otomatik kapatma özelliği ile zamanlayıcı fonksiyonu

Zamanlayıcı fonksiyonun otomatik kapatma özelliği ile cihaz kendiliğinden ayarlanmış olan zamanın dolmasından sonra otomatik olarak duracaktır.

- Zamanlayıcı fonksiyonu bölümünde tarif edildiği gibi dilediğiniz zaman ayarları yapın.
- Zamanlayıcı fonksiyonunu başlatmak için ise hız ayarı regülatörünü herhangi bir hız ayarına getirerek başlatın (Şekil G). LED halka beyaz yanar.  simgesi ekranda belirir ve geri kalan süre gösterilir.

Uyarı: Zamanlayıcı fonksiyonu "Darbe" fonksiyonu ile çalışmaz.

Uyarı: Zaman ayrıca zamanlayıcı özelliği kullanılıyor iken de Artı/Eksi düğmesine basarak değiştirilebilir.



- Zamanın dolması sonrasında, akustik bir ses sinyali duyulur ve zamanlayıcı fonksiyonu sona erer. Hız ayarı regülatörü üzerinde bulunan LED halka kapalı pozisyona (0) getirilene kadar yanıp söner.

Uyarı: Zamanlayıcıyı sıfırlamak ve yeniden ayarlamak için ise 3 saniye geri başlat/duraklat düğmesine basılı tutun. Ekranda "00" gözükecektir.

Uyarı: Başlat/beklet tuşuna, artı/eksi düğmelerine veya hız kontrolörüne dokunmadığınız müddetçe LC Ekran kendiliğinden otomatik olarak 1 saat sonra kapanır. Zamanlayıcı böylece sıfırlanır.

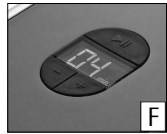
Otomatik kapatma özelliği ile zamanlayıcı fonksiyonunu duraklatma

Zamanlayıcı fonksiyonunu istediğiniz zaman duraklatabilirsiniz.

- Hız ayarı regülatörünü kapalı pozisyonuna (0) getirerek zamanın duraklamasını sağlayın.  simgesi yanıp sönmeye başlar
- Zamanlayıcı fonksiyonunu tekrar aktifleştirmek için ise hız ayarı regülatörünü istediğiniz bir hız ayarına getirerek başlatın.  simgesinin yanıp sönmesi durur.

Uyarı: Zamanlayıcı ayarını tekrar yapmak için, regülatör kapalı pozisyonunda (0) olmalıdır.

Uyarı: Operasyon sırasında Mikser kapağı veya ön kapak kaldırılır veya karıştırma kolu açılır ise, zamanlayıcı duraklar. İkon (resim) ve LED halka yanıp söner. Bütün kapakların tekrar kapatılmasından, karıştırma kolunun takılmasından, bir defaya mahsus hız ayarı regülatörünün kapalı pozisyonuna (0) getirilmesinden ve istenilen hız ayarı ayarlandıktan sonra, zamanlayıcı tekrar çalışmaya başlar.



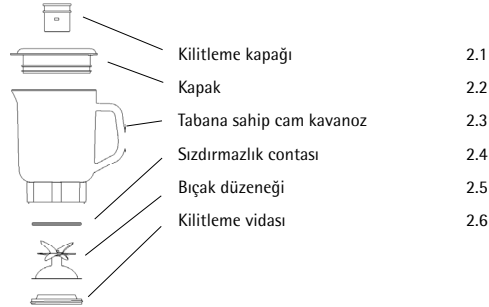
Sıçrama koruması (9)

- Sıçrama koruması (9) cihaz çalışır iken sıçramayı önler. Cihaz çalışıyor iken, Sıçrama koruması (9) nın içindeki doldurma bölümünden karıştırma işlemine eklemek istediğiniz ek maddeleri ilave edebilirsiniz.
- Karıştırma bölümünü yukarıya kaldırmak için kilidi açın.
Uyarı: Sıçrama koruması (9) nı kullanmak için, önce çırpıcı, karıştırıcı ve yoğurucu başlıklarını çıkartmanız gerekmektedir.
- Sıçrama koruması (9) nın açık olan bölümünü yukarıya doğru, karıştırıcı bölümünün altından geçirin.
- Sıçrama korumasını (9) saat yönüne doğru klik yapana kadar çevirin.
Uyarı: Sıçrama koruması (9) üç ayrı pozisyonda kullanılabilir (Şekil H-J).
- Arzu ettiğiniz ve istediğiniz başlığı (çırpma, karıştırma, yoğurma işlemlerini gerçekleştirmek için) sonuna kadar yuvaya takın ve saat yönünün ters tarafına çevirerek kilitleyin.
- Karıştırıcı bölümünü aşağıya indirin.
- Başlıkları çıkartmak için, Sıçrama korumasını (9) çıkartmanız gerekmektedir.
- Sıçrama korumasını (9) çıkartmak için, hız ayarı regülatörünü kapalı pozisyonuna (0) getirin ve karıştırıcı bölümünü yukarıya kaldırın. Sıçrama korumasını (9) saat yönün aksine doğru çevirip, aşağıya doğru çekin.



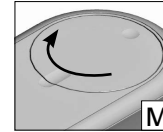
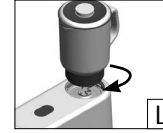
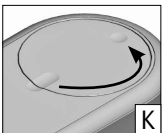
Mikser başlığı (2)

Kurulumu



Kullanıma başlarken

- Cam kavanozu (2.3), kapağı (2.2), kilit kapağını (2.1) ilk kullanıma başlamadan önce temizleyin.
- Yaralanmamak için keskin bıçağa dikkat edin.
- Karıştırma bölümünün aşağıda olduğundan emin olun.
- Mikser uygulamasında bütün yedek parçaların (çırpıcı, karıştırıcı, ve yoğurucu) takılı olmadığından emin olun ve kontrol edin.
- Uyarı:** Mikser uygulaması diğer başlıklarla (çırpıcı, karıştırıcı, ve yoğurucu) aynı anda kullanılmaz.
- Mikser başlığının (1) kapağını mutfak robotunun sap kavrama bölümünden tutarak saat yönünün tersine çevirerek çıkarın (Şekil K).
- Malzemeleri cam kavanozun (2.3) içine koyun, kapağı ile kapatın (2.2) ve kilitli kapağı takın (2.1). Daha fazla malzemeyi kilitli kapağı (2.1) çıkardıktan sonra mikser çalışıyor iken ilave edebilirsiniz.



Kilitli kapağı (2.1), kapağın içinden (2.2) saat yönünün aksine doğru çevirip çıkartabilir ve ölçüm olarak kullanabilirsiniz (10/20/30 mililitre).

Uyarı: Maksimum olan 0,8 litre doldurma miktarını geçmeyin ve bu durumu dikkate alın.

Çok sıcak, sıvı ve kolay köpüklenen gıdaları (mesela süt) kullanmak istediğinizde, maksimum 0,5 litre doldurma miktarı ve maksimum 40°C ısıyı geçmediğinden emin olun.

Uyarı: Hiçbir şekilde mikseri boş olarak çalıştırmayın.

- Mikser eklerini yuvaya yerleştirip saat yönüne doğru bir kere çevirip takın (Şekil L).
- Hız ayarı Regülatörü ile (10) istediğiniz hız ayarını seçin (1-8) ve cihazı çalıştırın. Düşük hız ayarında başlayın ve gerek gördüğünüzde hızı artırın.
- Darbe fonksiyonunu kullanmak için hız kontrolörü (10) üzerinde bulunan darbe işlemini seçin. Hız ayarı kontrolünü (10) darbe ayarına getirince motor maksimum hızda çalışır. Maksimum çalışma süresi bir dakikayı aşmamalıdır.
- İstenilen sonuç elde edildikten sonra, hız ayarı göstergesini (10) kapalı konuma (0) çevirin. İlk olarak kabı yerinden alın.
- Dikkat, Yaralanma Riski!** Kapağı çıkartmadan önce mutlaka bıçağın durmasını bekleyin. Güç kablosu prize takılı olduğu sürece, mikser başlığının içine elinizi sokmayın. Kullandıktan sonra boş cam kavanozu tamamen boşaltın. Sürahi içerisinde hiçbir sıvı bırakmayın.
- Mikser kapağının kapağını (1) tekrar mutfak robotunun karıştırma kolunun üzerine kapatın ve kavrama sapını saat yönünde çevirin (Resim. M).

Örnekler	Devir Sayısı	Maksimum Karıştırma Zamanı	Maksimum Doldurma Kapasitesi
Kokteyller	düşük (min)	40-60 s	500 ml
Yumuşak meyveler (örneğin. muz, kayısı gibi)	düşük (min)	30-60 s	250 gram
Milkshake/yumuşak meyveler ile smoothie	düşük (min)	30-60 s	250 gram meyve + 150 ml süt/meyve suyu
Çorbalar, soslar	orta	30-60 s	500 ml
Milkshake/sert meyveler ile smoothie	orta	40-60 s	250 gram meyve + 150 ml süt / meyve suyu
Milkshake/donmuş meyveler ile smoothie, yeşil smoothie,	Yüksek (maks.)	40-60 s	250 gram meyve + 150 ml süt/meyve suyu

Tavsiye edilen karıştırma zamanları sadece yaklaşık değerlerdir. Bu değer kullanılan miktara bağlı olarak değişebilir.

Buzların kırılarak ufaltılması

Maksimum 6 buz küpünü doldurun ve cam kavanozu (2.3) kapağı (2.2) ve kilitleli kapağı (2.1) ile kapatın. Hız kontrolü ayarını (10) birkaç saniye darbe fonksiyonunda tutun ve daha sonra tekrar ayarı kapalı pozisyonuna (0) geri getirin. Buz küpleri tekrardan cam kavanozun (2.3) dibine çöktüğünde, yine darbe fonksiyonunu birkaç saniye açabilirsiniz. Ezilmiş buz istenilen kıvama ulaşana kadar bu işlemi tekrarlayın.

Uyarı: Daha homojen bir sonuç için buz küplerinin üzerine biraz su ekleyin.

İsteğe bağlı aksesuarların takılması

Cihazın (Şekil N) ön tarafına isteğe bağlı olarak aksesuarlar bağlanabilir. Aksesuar kapağının sol tarafına basın (4) ve bu şekilde çıkarın. Aksesuar artık kullanım kılavuzunda belirtildiği gibi her aksesuar için ayrı ayrı bağlanabilir.

Aksesuar parçalarının kapağını (4) isteğe bağlı aksesuarın tam orta kısmına gelecek şekilde tekrar yerine yerleştirin ve hafif bir basınç uygulayarak kapatın.

Dikkat: İsteğe bağlı aksesuarlar, mutfak robotu diğer işlemlerini yapıyor iken (karıştırma veya karıştırma fonksiyonu) aynı anda kullanılamaz.

Mikser başlığının isteğe bağlı aksesuarlarının kullanımı esnasında Çırpma başlığının, hamur kancasının, düz çırpıcının, karıştırma kabının ve sıçrama korumasının (9) takılı olmadığından emin olunuz.

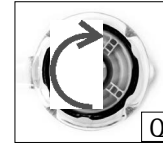
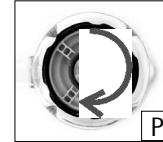
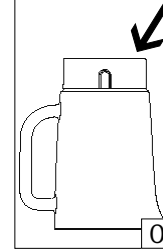
Genel bilgiler

- Cihaz bir güvenlik fonksiyonu ile donatılmıştır. Sadece karıştırma kolu düzgün katlandığı zaman ve mikser kapağının kapağı (1) ve yedek parçalar (4) takıldığı zaman çalışmaya başlar.
- Eğer karıştırma kolu çalışma esnasında arkaya doğru katlanırsa veya daha doğrusu mikser kapağının kapağı (1) ve yedek parçalar (4) yerinden çıkar ise, cihaz durur. Cihazı tekrar çalıştırmak için ise karıştırma kolu tekrar aşağı katlanmalıdır ve hız ayarı göstergesi ilk olarak kapalı pozisyona (0) getirilmelidir. Daha sonra istenilen hız / fonksiyon seçilebilir, ünite otomatik olarak başlayacaktır.
- Mikser kullanılıyor iken veya isteğe bağlı aksesuar kullanılıyor iken karıştırma cihazlarının takılma işlemi devam eder.

Aşırı yük koruması

Cihaz bir aşırı yüklenme koruması ile donatılmıştır. Bu işlem, motorun aşırı yük durumunda hasar görmesini engeller. Cihaz çalışma işlemi sırasında kapatılırsa aşağıdaki şekilde devam edin.

- Hız ayarı düğmesini kapalı konuma (0) getirin, güç kablosunu prizden çekin ve üniteyi yaklaşık 20-30 dakika soğumaya bırakın.
- Cihaz soğuduktan sonra tekrar prizi elektrik fişine takın ve işlemine devam edin.



Temizlik ve Bakım

Mutfak robotu








































- Hız ayarı düğmesini (10) kapalı pozisyonunun (0) üzerine getirin ve güç fişini prizden çekin. Cihazı suya batırmayın fakat nemli bir bez ile az bir miktar deterjan ilave edin ve ardından kurulayın.
- Keskin ve aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayın.
- Karıştırıcıyı (11-13) ve sıçrama koruma kabını (9) musluğun altında durulayın.
- Daha kolay ve pratik temizlik için karıştırma kabını (8) bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz.

Mikser başlığı (2)

- Blender ekinin (2) temizliğini yaparken keskin bıçaklar üzerinde kendinize zarar vermeyeceğinizden emin olun.
- Karıştırma işleminin hemen ardından sıcak su ile temizleyin ve motoru birkaç saniye çalıştırın. Sonra blender ekini (2) çıkarın ve yumuşak bir temizlik fırçası ile temizleyin.
- Kapsamlı bir temizlik için ayrıca cam kavanozu (2.3) da çıkarabilirsiniz.
 - Kapağı (2.2) ve kilitleli kapağı (2.1) sökün. Cam kavanozun (2.3) açıklığını masanın alt tarafına (Şekil O) getirin ve kilitleme vidasını (2.6) ve bıçak grubunu (2.5) (saat yönünde) çevirin (Şekil P).
 - Artık bıçak grubunu (2.5) ve sızdırmazlık contasını (2.4) kaldırabilirsiniz.

Cam kavanozun montajı:

- Cam kavanozun (2.3) açıklığını masanın alt tarafına (Şekil Q) getirin.
- Sızdırmazlık halkasını (2.4) Cam kavanozun (2.3) üzerine ekleyin ve bıçak grubunu (2.5) sızdırmazlık halkasının (2.4) üzerine yerleştirin.
- Kilitleli kapağı (2.6) saat yönünün ters tarafına doğru sıkıca çevirin (Şekil Q).
- **Uyarı:** Cam kavanozun (2.3) sıkılığını sağlamak için, bıçak tertibatı (2.5) sıkıca vidalanmış olmalıdır. Cam kavanozun (2.3) sızdırmaz tarafı üzerine bir kaç damla zeytinyağı damlatılması halinde bıçak takımı (2.5) daha rahat dönecektir.
- Basit ve çok rahat bir temizlik için, bulaşık makinesinde tüm çıkarılabilen parçalar yıkanabilir.

	 Bulaşık Makinesi için uygun	 Musluk suyu altında durulanır	 ıslak silin
Mutfak robotu			
Karıştırma kabı (8)			
Siçrama koruması (9)			
Dış gövde (6)			
Düz karıştırıcı (11)			
Hamur kancası (12)			
Karıştırma çirpacağı (13)			
Mikser başlığı (2)			
Kilitleme kapağı (2.1)			
Kapak (2.2)			
Cam kavanoz tabanı ile (2.3)			
Sızdırmazlık contası (2.4)			
Bıçak düzeneği (2.5)			
Kilitleme vidası (2.6)			



Cihaz Avrupa Yönetmelikleri 2014/35/AT, 2014/30/AT ve 2009/125/AT'ye uygundur.

Bu ürün kullanım süresi sona erdikten sonra normal ev atıklarıyla birlikte elden çıkarılmamalı, geri dönüşüm için elektrikli ve elektronik cihazların elden çıkarıldığı bir toplama noktasına bırakılmalıdır.



Malzemeler üzerindeki işaretlere göre yeniden değerlendirilebilir. Yeniden kullanma, malzemelerin yeniden değerlendirilmesi veya eski cihazların başka türlü biçimlerde değerlendirilmesiyle çevrenin korunmasına önemli bir katkı sağlamış olursunuz.

Lütfen yerel yönetim birimindeki sorumlu elden çıkarma bölümünden bilgi alın.

Değişiklik yapma hakkı saklıdır

Belangrijke veiligheidsinstructies

- Apparaten mogen door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt, wanneer ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende risico's hebben begrepen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Het apparaat en de stroomkabel moeten op een voor kinderen niet toegankelijke plaats worden bewaard.
- Het apparaat uitschakelen en de stekker altijd uit het stopcontact trekken, voordat u de accessoires wisselt of onderdelen zou kunnen aanraken die tijdens het gebruik bewegen.
- Het apparaat dient bij niet aanwezig toezicht en voor het monteren, het demonteren en het reinigen te allen tijde van de stroomvoorziening gescheiden te worden.
- Wanneer de stroomkabel van dit apparaat beschadigd is, mag deze alleen door de fabrikant, zijn klantenservice of door een vergelijkbaar gekwalificeerde persoon worden vervangen, dit om gevaren te vermijden.
- Voorzichtigheid is geboden bij het vullen van hete vloeistoffen in een compacte keukenmachine of een mixer, omdat de vloeistof in de vorm van een plotselinge stoomdruk weer uit het apparaat kan worden uitgestoten.
- Reinig na het gebruik van de accessoires en het apparaat alle oppervlakken en onderdelen die met levensmiddelen in aanraking zijn gekomen. Volg de instructies in het hoofdstuk 'Reiniging en onderhoud'.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en vergelijkbaar gebruik, zoals:
 - in keukens voor medewerkers van winkels, kantoren en andere zakelijke omgevingen;
 - bij agrarische bedrijven;
 - door klanten van hotels, motels en andere accommodaties;
 - in bed and breakfasts.
 Het apparaat is niet bedoeld voor puur zakelijk gebruik.

- Het apparaat mag uitsluitend volgens deze handleiding worden gebruikt. Ondeskundig gebruik kan een elektrische schok of andere risicofactoren tot gevolg hebben.
- **VOORZICHTIG:** Om een gevaar door ongewild terugzetten van de veiligheidstemperatuurbegrenzer te vermijden, mag het apparaat niet via een externe schakelvoorziening zoals een schakelklok aangesloten zijn of met een stroomkring verbonden zijn die regelmatig door een voorziening wordt in- en uitgeschakeld.
- Wees voorzichtig in de omgang met de scherpe messen en bij het legen van de kan tijdens het schoonmaken.
- Ondeskundig gebruik kan tot verwondingen leiden.

Vóór het gebruik

Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Deze bevat belangrijke aanwijzingen over het gebruik, de veiligheid en het onderhoud van het apparaat.

U moet de gebruiksaanwijzing zorgvuldig bewaren en eventueel aan een volgende gebruiker doorgeven.

Het apparaat mag alleen voor het beoogde doel en overeenkomstig deze gebruiksaanwijzing worden gebruikt.

Neem bij het gebruik de veiligheidsinstructies in acht.

Technische gegevens

Nominale spanning:	220 - 240 V~ 50-60 Hz
Vermogen:	370-430 W
Elektrische veiligheidsklasse:	I



Veiligheidsvoorwaarden

Gevaarlijke netspanning!

Foutieve elektrische installatie of te hoge netspanning kan tot een elektrische schok leiden.

- U mag het apparaat alleen aansluiten op een stopcontact dat volgens de voorschriften is geïnstalleerd en geaard. Kabel en stekker moeten droog zijn.
- De stekker moet vrij toegankelijk zijn, zodat in geval van nood, de stekker direct uit het stopcontact genomen kan worden.
- Gebruik het apparaat niet en neem direct de stekker uit het stopcontact als:
 - het apparaat of de stroomkabel beschadigd is
 - na een val enz. het vermoeden bestaat dat het apparaat defect is.
- Open de behuizing niet, u kunt de reparatie beter aan vakmensen overlaten. Neem hiervoor contact op met een vakkundige reparateur. Bij een door uzelf uitgevoerde reparatie, een niet deskundige aansluiting of onjuiste bediening, komt het aanspraak maken op de aansprakelijkheid en garantie te vervallen.
- Het apparaat zelf, noch de kabel of stekker nooit in water onderdompelen.
- Het apparaat uitsluitend in droge ruimtes binnenshuis gebruiken. Het apparaat nooit in vochtige ruimtes of in de buitenlucht gebruiken.

- Schakel het apparaat niet in wanneer het mixeropzetstuk leeg is.
- Gebruik het apparaat alleen met gesloten mixeropzetstuk.
- Voordat u het deksel afneemt, moet u absoluut wachten tot de messen stilstaan.
- Steek in geen geval voorwerpen in het mixeropzetstuk wanneer het apparaat in gebruik is.
- Grijp niet in het mixeropzetstuk voordat u de stekker uit het stopcontact hebt gehaald.
- Voordat u het mixeropzetstuk afneemt, moet u de snelheidsregelaar (10) op stand UIT (0) zetten.
Opgelet!! Bij het verwerken van hete levensmiddelen met het mixeropzetstuk bestaat gevaar voor brandwonden. In extreme gevallen kan het mixeropzetstuk beschadigd raken. Levensmiddelen mogen een temperatuur van maximaal 60 °C hebben. In dat geval mag u het mixeropzetstuk tot maximaal voor de helft vullen en moet u tijdens het gebruik het deksel stevig met de hand vastdrukken.

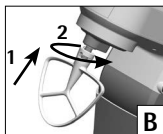
Gebruiksdoel

Het apparaat beschikt over accessoires (platte mengarm, kneedhaak en garde), die uitsluitend mogen worden gebruikt voor het roeren, mengen, kneden en opkloppen van levensmiddelen.

Het apparaat is voorzien van een mixeropzetstuk dat geschikt is voor het bereiden van smoothies en shakes.

Met de optioneel verkrijgbare accessoires kan het apparaat worden gebruikt voor veelvuldige andere toepassingen: om te snijden en te raspen, om gehakt te maken, om zelfgemaakt deeg uit te rollen, om spaghetti of tagliatelle te snijden.

In gebruik nemen



- Verwijder de verpakking van alle delen van het apparaat.
- Reinig het apparaat voor het gebruik zoals is beschreven in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".
- Druk op de ontgrendelingsknop (7) om de mengarm omhoog te klappen. (Afb. A)
- Schuif het gewenste roeronderdeel (platte mengarm, kneedhaak of garde) tot de aanslag in de houder en vergrendel het onderdeel door het naar links te draaien. (Afb. B)
- Plaats de mengkom (8) op de sokkel. Let erop dat de greep zich aan de zijkant van het apparaat bevindt. Draai de mengkom (8) naar rechts. (Afb. C)
Aanwijzing: draai de mengkom (8) niet te stevig vast.
- Druk de mengarm omlaag tot hij hoorbaar vastklikt.
- Zet de snelheidsregelaar (10) in de stand UIT (0).
- Steek vervolgens de stekker in het stopcontact.
Aanwijzing: het apparaat beschikt over een geïntegreerd kabelvak (15). De niet benodigde lengte van de stroomkabel kunt u gewoon in het apparaat opbergen. Trek aan de stroomkabel; hij rolt zich automatisch in het apparaat op. (Afb. D)
- Het LC-display (3) licht wit op en geeft de vooraf ingestelde tijd "00" weer. U kunt het apparaat zowel met als zonder timerfunctie gebruiken. Volg de stappen in het hoofdstuk "Timerfunctie" om de vooraf ingestelde tijd te veranderen.

Aanwijzing: als er na 1 minuut geen tijd is ingesteld, schakelt het LC-display (3) automatisch uit.

- Kies de gewenste snelheid en het apparaat start.
- De led-ring rond de snelheidsregelaar (10) licht wit op.
Aanwijzing: het apparaat is voorzien van een veiligheidsfunctie. Het start enkel wanneer de mengarm correct omlaag geklapt is en de afdekkappen voor de accessoires (4) en voor het mixeropzetstuk (1) zijn aangebracht.
Aanwijzing: de keukenmachine vereist een inloophase. Tijdens deze fase worden alle mechanische componenten op elkaar afgestemd. Tijdens deze fase kunnen kortstondig geluiden ontstaan, met name bij de bereiding van zwaar deeg.
- Na het beëindigen van het roeren, zet u de snelheidsregelaar (10) in de stand UIT (0).
- Trek de stekker uit het stopcontact voordat u de mengkom (8) leegmaakt.

Roeraccessoires en hun toepassing

Accessoire	Gebruiksvoor-beelden	Roercapaciteit Max.	Snelheids-stand	Aanbevolen roertijd
Platte mengarm	Licht tot regulier deeg			
	Taartdeeg/roerdeeg	1,1 kg	2-4	40-80 sec.
	Zandtaartdeeg	1 kg	2-4	40-60 sec.
	Aardappelpuree	1,3 kg	1-3	40-70 sec.
Kneedhaak	Zwaar deeg			
	Gistdeeg/pizzadeeg	1,1 kg	1-2	40-80 sec.
	Brooddeeg	1,1 kg	1-2	40-80 sec.
	Kwark-olie-deeg	1,1 kg	3-5	60-90 sec.
Gardes	Dunvloei-bare, losse mengsels (met ingeslagen lucht)			
	Eiwitten	2-8 eieren	6-8	60-80 sec.
	Biscuitdeeg	700 g	6-8	40-80 sec.
	Slagroom	600 g	8	40-80 sec.

Maximale hoeveelheid deeg: 685 g meel + 345 ml water

Aantal eieren: 2-8 eieren

De aanbevolen roertijden zijn slechts richtwaarden. Afhankelijk van de gebruikte hoeveelheid kunnen deze verschillen.

Uitnemen van de roeraccessoires

- Zet de snelheidsregelaar (10) in de stand UIT (0) en neem de stekker uit het stopcontact.
- Druk op de ontgrendelingsknop om de mengarm automatisch naar boven te kantelen.
- Duw het roeraccessoire zo ver mogelijk omhoog en draai het naar rechts tot het ontgrendelt.
- Vervolgens kunt u het roeraccessoire omlaag trekken en uitnemen.

Snelheidsregelaar (10)

Het apparaat beschikt over een snelheidsregelaar (10) waarmee u kunt kiezen uit acht verschillende snelheidsstanden (1-8), de functie 'doorscheppen' en de pulse-functie. Op die manier kunt u verschillende degen/mengsels verwerken.

Functie 'doorscheppen'

De functie 'doorscheppen' (Afb. E) is bestemd voor het doorscheppen van lichte of vloeibare ingrediënten in zware mengsels (bijv. gevulde muffins, baisers, mousse, schuimgerechten, biscuitdeeg en soufflés) of voor het langzaam toevoegen van meel en andere ingrediënten (bijv. rozijnen, noten) aan het deeg. In dit geval werkt het apparaat met een gelijkblijvende, lage snelheid, stopt enkele seconden en start dan weer met het 'doorscheppen'. Om de functie 'doorscheppen' te beëindigen, zet u de snelheidsregelaar (10) in de stand UIT (0).

Pulse-functie

Om de pulse-functie te gebruiken, kiest u PULSE op de snelheidsregelaar (10). Zolang u de snelheidsregelaar (10) op de pulse-stand houdt, functioneert de motor op maximale snelheid. De pulse-functie nooit langer dan één minuut gebruiken.

Planetair roersysteem

Het planetaire roersysteem zorgt voor een grondige en gelijkmatige menging van de ingrediënten. Op deze manier wordt voorkomen dat ingrediënten/deeg aan de zijkant achterblijven.

Soft-aanloop

Dankzij de zachte aanloop (soft-aanloop) wordt onafhankelijk van de geselecteerde snelheid, het apparaat altijd eerst op lage snelheid gestart. De snelheid wordt steeds sneller, tot de ingestelde snelheid is bereikt. Dit voorkomt het spatten van de ingrediënten.

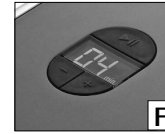
Elektronische toerentalregeling

Het apparaat is voorzien van een elektronische toerentalregeling. Deze zorgt ervoor dat de snelheid bij verschillende belastingen constant wordt gehouden.

Timerfunctie


De timerfunctie kunt u los van de andere functies van het apparaat gebruiken om bijvoorbeeld de exacte tijd voor het rijzen van het deeg in te stellen. Als u de timerfunctie activeert, kunt u de andere functies van het apparaat verder gebruiken.

Aanwijzing: u kunt de timerfunctie uitsluitend activeren als de snelheidsregelaar (10) in de stand UIT (0) staat.



- Druk op de start/pauze-toets of de plus/min-toetsen om het display in te schakelen (Afb. F). Het LC-display licht wit op en geeft de vooraf ingestelde tijd "00" weer.
- Druk op de plus/min-toetsen om de gewenste tijd in te stellen. U kunt de tijd in stappen van minuten instellen tot 99 minuten.

Aanwijzing: ook als de timer al loopt, kunt u de tijd met de plus/min-toetsen aanpassen.



- Druk op de start/pauze-toets om de timerfunctie te activeren. Het icoon  verschijnt op het LC-display en de resterende tijd wordt weergegeven.
- Na afloop van de tijd klinkt een akoestisch signaal en de timerfunctie wordt uitgeschakeld.

Aanwijzing: druk de start/pauzetoets gedurende minstens 3 seconden in om de timer te resetten. Op het display verschijnt "00".

Aanwijzing: als de start/pauze-toets of de plus/min-toetsen niet worden ingedrukt of niet aan de snelheidsregelaar (10) wordt gedraaid, schakelt het LC-display na 1 uur automatisch uit. De timer wordt daarbij opnieuw op 0 gezet.


Pauseren van de timerfunctie

U kunt de timerfunctie op elk ogenblik laten "pauseren".

- Druk op de start/pauze-toets om de tijd te "pauseren". Het icoon  begint te knipperen.
- Om de timerfunctie opnieuw te activeren, drukt u op de start/pauze-toets. Het icoon  houdt op met knipperen.

Timerfunctie met automatisch uitschakelen

Als u de timerfunctie met automatisch uitschakelen gebruikt, stopt het apparaat automatisch na afloop van de ingestelde tijd.

- Stel de gewenste tijd in zoals beschreven onder timerfunctie.
- Start de timerfunctie door een snelheidsstand te kiezen op de snelheidsregelaar (10) (Afb. G). De led-ring licht wit op. Het icoon  verschijnt op het LC-display en de resterende tijd wordt weergegeven.

Aanwijzing: de timerfunctie werkt niet in combinatie met de pulse-functie.

Aanwijzing: ook als de timer al loopt, kunt u de tijd met de plus/min-toetsen aanpassen.



- Na afloop van de tijd klinkt een akoestisch signaal en wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld. De led-ring op de snelheidsregelaar (10) knippert tot u het apparaat instelt op de stand UIT (0).

Aanwijzing: druk de start/pauzetoets gedurende minstens 3 seconden in om de timer te resetten. Op het display verschijnt "00".

Aanwijzing: als de start/pauze-toets of de plus/min-toetsen niet worden ingedrukt of er niet aan de snelheidsregelaar (10) wordt gedraaid, schakelt het LC-display na 1 uur automatisch uit. De timer wordt daarbij opnieuw op 0 gezet.

Pauseren van de timerfunctie met automatisch uitschakelen

U kunt de timerfunctie op elk ogenblik laten "pauseren".

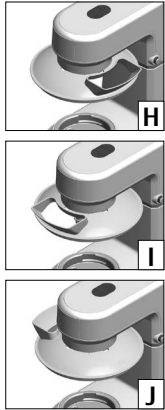
- Zet de snelheidsregelaar (10) in de stand UIT (0) om de tijd te "pauseren". Het icoon  begint te knipperen.
- Om de timerfunctie weer te activeren, stelt u de snelheidsregelaar (10) in op de gewenste snelheidsstand. Het icoon  stop met knipperen.

Aanwijzing: om de timer opnieuw te activeren, moeten snelheidsregelaar (10) in de stand UIT (0) staan.

Aanwijzing: als u bij lopende timer de werking van het apparaat onderbreekt door de afdekkap van de mixer of voorste afdekkap te verwijderen of de mengarm te openen, pauzeert de timer. Het icoon (afbeelding) en de led-ring knipperen. De timer start opnieuw nadat alle afdekkingen zijn aangebracht en de mengarm wordt gesloten, de snelheidsregelaar eerst in de stand UIT (0) wordt gedraaid en de gewenste snelheidsstand opnieuw wordt ingesteld.

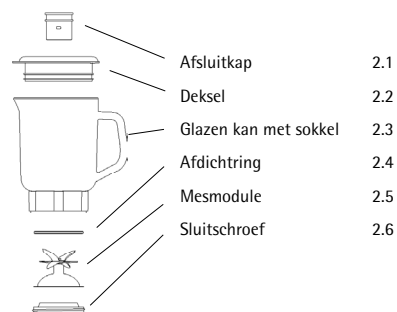
Spatbescherming (9)

- De spatbescherming (9) beschermt tegen spatten tijdens het roeren. Tijdens het mengen kunt u bovendien de overige ingrediënten toevoegen via de vulopening in de spatbescherming (9).
- Druk op de ontgrenelingsknop om de mengarm naar boven te klappen. **Aanwijzing:** de roeraccessoires (platte mengarm, kneedhaak en garde) moeten worden verwijderd, voordat u de spatbescherming (9) aanbrengt.
- Plaats de spatbescherming (9) onder in de houder van de roerarm. De vulopening van de spatbescherming (9) moet naar boven staan. **Aanwijzing:** de spatbescherming (9) kan in drie verschillende posities worden geplaatst (Afb. H-J).
- Schuif het gewenste roeronderdeel (platte mengarm, kneedhaak of garde) tot de aanslag in de houder en vergrendel het onderdeel door het naar links te draaien.
- Druk de mengarm omlaag.
- Als u de roeraccessoires wilt uitnemen, moet u de spatbescherming (9) verwijderen.
- Neem de spatbescherming (9) weg door de snelheidsregelaar (10) op de stand UIT (0) te zetten en de mengarm op te tillen. Draai de spatbescherming (9) naar links en trek hem langs onder weg.



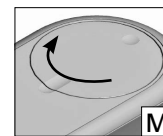
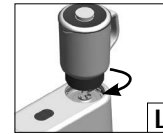
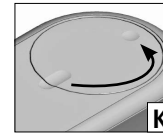
Mixeropzetstuk (2)

Opbouw



In gebruik nemen

- Reinig de glazen kan (2.3), het deksel (2.2) en de afsluitkap (2.1) van het mixeropzetstuk voor het eerste gebruik.
- Let er daarbij op dat u zich niet aan de scherpe messen verwondt.
- Let erop dat de mengarm van de keukenmachine omlaag staat.
- Let erop dat tijdens het mixen alle accessoires (platte mengarm, kneedhaak of garde) uitgenomen zijn.
- Aanwijzing:** de mixerfunctie kan niet gelijktijdig worden gebruikt met andere functies van het apparaat (roeren, enz.).
- Neem de afdekkap voor het mixeropzetstuk (1) van de mengarm van de keukenmachine door de greepuitsparingen naar links te draaien (Afb. K).
- Doe de benodigde ingrediënten in de glazen kan (2.3) en sluit de kan met het deksel (2.2) en de afsluitkap (2.1). Volgende ingrediënten kunnen door de afsluitkap (2.1) af te nemen ook bij draaiende motor worden toegevoegd. Door de afsluitkap (2.1) in het deksel (2.2) linksom te draaien, kunt de afsluitkap afnemen en als maatbeker (10/20/30 ml) gebruiken. **Aanwijzing:** let er daarbij op dat u de max. vulhoeveelheid van 0,8 l niet overschrijdt. Als u hete, zeer vloeibare of licht schuimende levensmiddelen (bijv. melk) gebruikt, raden we als max. vulhoeveelheid 0,5 l aan en een maximale temperatuur van 40°C.
- Aanwijzing:** laat het mixeropzetstuk nooit leeg werken.
- Plaats het mixeropzetstuk in de houder en vergrendel het door het naar rechts te draaien (Afb. L).
- Stel de gewenste snelheid (1-8) in op de snelheidsregelaar (10) en start het apparaat. Begin met een lagere snelheid en verhoog deze indien nodig.
- Om de pulse-functie te gebruiken, kiest u PULSE op de snelheidsregelaar (10). Zolang u de snelheidsregelaar (10) op de pulse-stand houdt, functioneert de motor op maximale snelheid. De pulse-functie nooit langer dan één minuut.
- Zodra het gewenste resultaat is bereikt, zet u de snelheidsregelaar (10) op de stand UIT (0). Neem eerst de kan weg.
- Let op, gevaar voor letsel!** Voordat u het deksel afneemt, moet u absoluut wachten tot het mes stilstaat. Grijp niet met uw handen in het mixeropzetstuk zolang de stekker in het stopcontact zit. Leeg de glazen kan na gebruik volledig. Vloeistof mag nooit in de kan achterblijven.
- Plaats de afdekkap voor het mixeropzetstuk (1) weer op de mengarm van de keukenmachine en draai de greepuitsparingen naar rechts (Afb. M).



Voorbeelden	Toerental	Maximale mengtijd	Maximale vulhoeveelheid
Cocktails	laag (min)	40-60 s	500 ml
Zacht fruit (bijv. bananen, abrikozen)	laag (min)	30-60 s	250 g
Milkshakes/Smoothies met zacht fruit	laag (min)	30-60 s	250 g fruit + 150 ml melk/sap
Soepen, sauzen	matig	30-60 s	500 ml
Milkshakes/Smoothies met hardere vruchten	matig	40-60 s	250 g fruit + 150 ml melk/sap
Milkshakes/Smoothies met bevroren fruit, groene Smoothies,	hoog (max)	40-60 s	250 g fruit + 150 ml melk/sap

De aanbevolen mixtijden zijn slechts richtwaarden. Afhankelijk van de gebruikte hoeveelheid kunnen deze verschillen.

Hakken van ijsblokjes

Doe maximaal 6 ijsblokjes in de kan en sluit daarna de glazen kan (2.3) met het deksel (2.2) en de afsluitkap (2.1). Zet de snelheidsregelaar (10) enkele seconden op de pulse-stand en zet hem weer in stand UIT (0). Zodra de ijsblokjes weer op de bodem van de glazen kan (2.3) liggen, kunt u opnieuw een paar seconden op de pulse-stand schakelen. Herhaal dit net zolang tot het gehakte ijs de gewenste consistentie heeft.

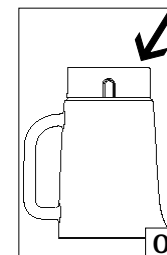
Aanwijzing: voor een homogeen resultaat voegt u wat water aan de ijsblokjes toe.

Houder voor optionele accessoires

Aan de voorzijde van het apparaat (Afb. N) kunt u de optioneel verkrijgbare accessoires bevestigen. Druk hiertoe op de linkerkant van de afdekkap voor accessoires (4) en neem deze eruit. Het accessoire kan nu overeenkomstig de gebruiksaanwijzing voor de individuele hulpstukken worden aangesloten. U brengt de afdekkap voor accessoires (4) weer aan door ze in het midden van de houder voor het optionele accessoire te plaatsen en met een lichte druk te sluiten.

Opgelet: u kunt de optionele accessoires niet gelijktijdig gebruiken met andere functies van de keukenmachine (roer- of mixfunctie).

Als u optionele accessoires gebruikt, dient u erop te letten dat het mixeropzetstuk, de garde, de kneedhaak, de platte mengarm, de mengkom en de spatbescherming (9) niet zijn aangebracht.



Algemene instructie

- Het apparaat is voorzien van een veiligheidsfunctie. Het start enkel wanneer de mengarm correct omlaag geklapt is en de afdekkappen voor het mixeropzetstuk (1) en de accessoires (4) zijn aangebracht.
- Indien de mengarm tijdens de werking naar achteren geklapt wordt of de afdekkap voor het mixeropzetstuk (1) worden weggenomen, of de accessoires (4), stopt het apparaat. Om het apparaat opnieuw te starten, moet de mengarm weer omlaag gebracht worden en dient de snelheidsregelaar (10) eerst op de stand UIT (0) gezet te worden. Daarna kunt u weer de gewenste snelheid/functie selecteren. waarna het apparaat automatisch start.
- Bij het gebruik van het mixeropzetstuk of van optionele accessoires loopt de houder voor de roeraccessoires mee.

Overbelastingsbeveiliging

Het apparaat is voorzien van een overbelastingsbeveiliging. Bij een te hoge belasting voorkomt deze beveiliging dat de motor wordt beschadigd. Als het apparaat tijdens de werking stopt gaat u als volgt te werk:

- Zet de snelheidsregelaar (10) op de stand UIT (0), trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat ca. 20-30 minuten afkoelen.
- Steek de stekker weer in het stopcontact nadat het apparaat is afgekoeld en ga verder met de verwerking.

Reiniging en onderhoud

Keukenmachine

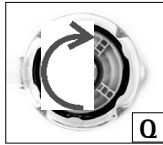
- De snelheidsregelaar (10) op de stand UIT zetten (0) en de stekker uit het stopcontact nemen. Dompel het apparaat niet onder in water, veeg het af met een vochtige doek waaraan u een beetje afwasmiddel hebt toegevoegd en wrijf het apparaat vervolgens droog.
- Gebruik geen bijtende en schurende schoonmaakmiddelen.
- De roeraccessoires (11-13) en de spatbescherming (9) kunnen onder stromend water worden afgespoeld.
- Voor een eenvoudige reiniging kan de mengkom (8) ook in de vaatwasmachine worden gereinigd.

Mixeropzetstuk (2)








































- Let er bij het reinigen van het mixeropzetstuk (2) op dat u zich niet aan het scherpe mes verwondt.
- Doe direct na het mixen warm water in de kan en laat de motor enkele seconden draaien. Neem daarna het mixeropzetstuk (2) van het apparaat en maak het schoon met een afwasborstel.
- Voor een grondige reiniging kunt u de glazen kan (2.3) ook demonteren.
 - Neem het deksel (2.2) en de afsluitkap (2.1) af. Plaats de glazen kan (2.3) met de opening naar beneden op de tafel (Afb. O) en draai de sluitschroef (2.6) van de mesmodule (2.5) rechtsonder (zie afbeelding). (Afb. P)
 - U kunt de mesmodule (2.5) en de afdichtring (2.4) nu uitnemen.

Montage van de glazen kan:

- Plaats de glazen kan (2.3) met de opening naar beneden op de tafel (Afb. O).
- Leg de afdichtring (2.4) op de glazen kan (2.3) en plaats de mesmodule (2.5) op de afdichtring (2.4).



- Draai de sluitschroef (2.6) rechtsom vast (Afb. Q).
- **Aanwijzing:** Om ervoor te zorgen dat de glazen kan (2.3) goed is afgesloten, moet de mesmodule (2.5) goed vastgedraaid zijn. U kunt de mesmodule (2.5) gemakkelijker vastdraaien, wanneer u een druppel slaolie aanbrengt op de dichte kant van de glazen kan (2.3).
- Voor eenvoudige reiniging kunt u alle losse onderdelen in de vaatwasmachine afwassen.

	 Geschikt voor de vaatwasmachine	 Onder stromend water afspoelbaar	 Vochtig afvegen
Keukenmachine			
Mengkom (8)			
Spatbescherming (9)			
Behuizing (6)			
Platte mengarm (11)			
Kneedhaak (12)			
Garde (13)			
Mixeropzetstuk (2)			
Afsluitkap (2.1)			
Deksel (2.2)			
Glazen kan met sokkel (2.3)			
Afdichtring (2.4)			
Mesmodule (2.5)			
Sluitschroef (2.6)			



Het apparaat voldoet aan de Europese richtlijnen 2006/95/EG, 2004/108/EG en 2009/125/EG.



Dit product mag aan het einde van de levensduur niet met het normale huishoudelijke afval worden weggegooid. Het dient afgegeven te worden bij een inzamelpunt van elektrische en elektronische apparaten.

De materialen zijn geschikt voor hergebruik, e.e.a. volgens de markering. Door het aanbieden voor hergebruik, de stoffelijke verwerking of andere vormen van verwerking van oude apparaten, levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu.

Neem contact op met de gemeentelijke instantie over het verantwoordelijke afvalverzamelstation.

Wijzigingen voorbehouden

Vigtige sikkerhedsanvisninger

- Dette apparat kan bruges af personer med nedsat fysisk, sansemotorisk eller mental kapacitet eller manglende erfaring og/eller viden, forudsat at de er under opsyn af en voksen eller er blevet sat ind i, hvordan apparatet skal anvendes, og har forstået de farer, der er forbundet med anvendelsen.
 - Børn må ikke lege med apparatet.
 - Apparatet må ikke benyttes af børn. Apparatet og den tilhørende strømledning skal opbevares utilgængeligt for børn.
 - Sluk apparatet, og træk altid stikket ud, før tilbehørsdele udskiftes, eller før du nærmer dig dele, som bevæger sig ved brug.
 - Når apparatet ikke overvåges, og før apparatet samles, skilles ad eller rengøres, skal stikket altid tages ud af stikkontakten.
 - Hvis apparatets strømledning bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten, producentens kundeservice eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå fare.
 - Vær forsigtig ved påfyldning af varme væsker i en kompakt køkkenmaskine eller en blender, da væsken pludseligt kan sprøjte ud af apparatet.
 - Efter anvendelse af apparatet og dets tilbehør rengøres alle flader og dele, der har været i berøring med fødevarerne. Følg anvisningerne i afsnittet "Rengøring og pleje".
 - Dette apparat er beregnet til at blive brugt i husholdningen og lignende former for anvendelse som for eksempel:
 - i køkkener for ansatte i butikker, kontorer og andre erhvervsvirksomheder;
 - på landbrugsbedrifter;
 - af kunder i hoteller, moteller og andre former for beboelse;
 - i Bed & Breakfast-pensionater.
- Apparatet er ikke beregnet til industrianvendelse.
- Brug kun apparatet i overensstemmelse med denne vejledning. Ukorrekt brug kan medføre elektrisk stød eller andre farlige situationer.

- **FORSIGTIGT:** Apparatet må ikke forsynes via en ekstern koblingsanordning som eksempelvis et koblingsur eller være forbundet med en strømkreds, som regelmæssigt tændes og slukkes af en anordning, så faren for utilsigtet nulstilling af beskyttelsestemperaturbegrænsere undgås.
- Kniven er meget skarp og skal behandles forsigtigt, både når glaskanden tømmes og ved rengøring.
- Ukorrekt brug kan medføre skader.

Inden ibrugtagning

Læs venligst brugsanvisningen nøje igennem. Den indeholder vigtige anvisninger vedrørende anvendelse, sikkerhed og vedligeholdelse af apparatet. Gem brugsanvisningen på et sikkert sted, og giv den videre til den næste bruger. Apparatet må kun anvendes til det tiltænkte formål i henhold til denne brugsanvisning. Overhold sikkerhedsanvisningerne ved brug af apparatet.

Tekniske data

Mærkespænding:	220-240 V~ 50-60 Hz
Effektforbrug:	370-430 W
Beskyttelsesklasse:	I



Sikkerhedsanvisninger

Farlig netspænding!

Forkert elektrisk installation eller for høj netspænding kan forårsage elektrisk stød.

- Apparatet må kun tilsluttes en jordforbundet stikkontakt, der er installeret i henhold til forskrifterne. Ledning og stik skal være tørre.
- Stikket skal være frit tilgængeligt, så apparatet nemt kan afbrydes fra nettet.
- Apparatet må ikke anvendes, og stikket skal straks tages ud af stikkontakten, hvis:
 - Apparatet eller strømledningen er beskadiget
 - Der er mistanke om en defekt efter fald eller lignende.
- Åbn ikke selv kabinettet, men overlad reparationen til en fagmand. Kontakt et autoriseret værksted. Garantien og ansvarsforpligtelse bortfalder ved reparation udført af ufaglærte personer, forkert tilslutning eller forkert betjening.
- Apparatet eller strømledningen må ikke nedsænkes i vand.
- Apparatet må kun anvendes i tørre indendørs rum. Apparatet må ikke anvendes i fugtige rum eller i regnvej.
- Apparatet må ikke startes med tom mixeropsats.
- Brug altid mixeropsatsen med lukket låg.
- Vent, indtil kniven står helt stille, før låget tages af.
- Brug aldrig genstande i mixeropsatsen, når apparatet er i brug.
- Grib aldrig ned i mixeropsatsen, så længe stikket er i stikkontakten.
- Før mixeropsatsen tages af, skal hastighedsregulatoren (10) altid drejes til positionen Fra (0).

Vigtigt! Skoldningsfare ved forarbejdning af vare madvarer i mixeropsatsen. I ekstreme tilfælde kan mixeropsatsen blive beskadiget. Fødevarerne må højst være 60°C varme. I dette tilfælde fyldes mixeropsatsen kun halvt op, og låget holdes fast på mixeropsatsen med hånden under brug.

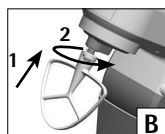
Anvendelsesformål

Apparatet har tilbehørsdele (fladt piskeris, dejkroge og piskeris), som udelukkende kan bruges til at røre, blande, ælte og piske fødevarer.

Apparatet er forsynet med en mixeropsats, som egner sig til tilberedelse af smoothies og shakes.

Med det valgfrie tilbehør kan apparatet bruges til mange andre formål: til at skære og raspe, til fremstilling af hakkekød, til udrulning af hjemmelavet dej, til skæring af spaghetti eller tagliatelle.

Ibrugtagning



- Fjern al emballage fra apparatet.
- Før brug rengøres apparatet som beskrevet i afsnittet "Rengøring og pleje".
- Tryk på låsekappen (7) for at klappe rørearmen op (Fig. A).
- Skub den ønskede tilbehørsdel (fladt piskeris, dejkrog eller piskeris) helt ind til anslaget, og lås det ved at dreje det mod uret (Fig. B).
- Anbring røreskålen (8) på soklen. Sørg for, at grebet befinder sig i siden i forhold til apparatet. Drej røreskålen (8) med uret (Fig. C).
- **Bemærk:** Spænd ikke røreskålen (8) for hårdt.
- Tryk rørearmen ned, indtil den klikker hørbart på plads.
- Indstil hastighedsregulatoren (10) til positionen Fra (0).
- Sæt nu stikket i stikkontakten.
- **Bemærk:** Apparatet har en integreret automatisk kabelopvikling (15). Den del af ledningen, der ikke bruges, kan opbevares inden i apparatet. Træk i ledningen, og den rulles automatisk ind i apparatet (Fig. D).
- LC-display (3) lyser hvidt, og den forudindstillede tid „00“ vises. Apparatet kan bruges både med og uden timer-funktion. Følg trinnene i kapitlet „Timer-funktion“ for at ændre den forudindstillede tid.

Bemærk: Efter 1 minut uden bekræftelse af tidsindstillingen slukker LC-displayet (3) automatisk.

- Vælg den ønskede hastighed, og apparatet starter.
- LED-ringen på hastighedsregulatoren (10) lyser hvidt.

Bemærk: Apparatet er forsynet med en sikkerhedsfunktion. Det starter kun, når rørearmen er klappet korrekt ned og afdækningerne til tilbehørsdele (4) og til mixeropsatsen (1) er monteret.

Bemærk: Køkkenmaskinen har brug for en indkøringsfase, hvor alle mekaniske komponenter tilpasses hinanden. Der kan her kortvarigt forekomme høje driftslyde, specielt ved tilberedning af tunge deje.

- Når røreprocessen er færdig, indstilles hastighedsregulatoren (10) til positionen Fra (0).
- Træk stikket ud af stikkontakten, før røreskålen (8) tømmes.

Tilbehørsdele og deres anvendelse

Værktøj	Anvendelses-eksempler	Mængde Maks.	hastigheds-trin	Anbefalet røretid
Fladt piskeris	Let til normal dej			
	Kagedej/pandekagedej	1,1 kg	2-4	40-80 sek.
	Mørdej	1 kg	2-4	40-60 sek.
	Kartoffelmos	1,3 kg	1-3	40-70 sek.
Dejkrog	Tunge deje			
	Gærdej, pizzadej	1,1 kg	1-2	40-80 sek.
	Brøddej	1,1 kg	1-2	40-80 sek.
	Kvark-olie-dej	1,1 kg	3-5	60-90 sek.
Piskeris	Tyndtflydende, løse blandinger (med indpisket luft)			
	Æggehvide	2-8 æg	6-8	60-80 sek.
	Biskuitdej	700 g	6-8	40-80 sek.
	Flødeskum	600 g	8	40-80 sek.

Maksimal mængde dej: 685 g mel + 345 ml vand

Mængde æg: 2-8 æg

De anbefalede røretider er kun vejledende. Disse kan afhængigt af mængde være forskellige.

Aftagelige tilbehørsdele

- Indstil hastighedsregulatoren (10) til positionen Fra (0), og træk stikket ud af stikkontakten.
- Tryk på låsekappen for automatisk at klappe rørearmen op.
- Tryk tilbehørsdelen så langt som muligt opad, og drej den med uret, indtil den løsner sig.
- Træk nu tilbehørsdelen ud af holderen nedad.

Hastighedsregulator (10)

Apparatet har en hastighedsregulator (10), hvormed otte forskellige hastighedstrin (1-8), vende-funktion og pulse-funktion kan vælges for at forarbejde forskellige deje/blandinger.

Vende-funktion

Vende-funktionen (fig. E) bruges til at vende lette eller flydende ingredienser i tungere blandinger (f.eks. fyldte muffins, kys, mousse, skumblandinger, biskuitdej og souffléer) eller til langsom iblanding af mel og andre ingredienser (f.eks. rosiner, nødder) i deje. Apparatet arbejder her med ensartet lav hastighed, stopper nogle få sekunder, og begynder igen at vende. Vende-funktionen afsluttes ved at indstille hastighedsregulatoren (10) til positionen Fra (0).



Pulse-funktion

Vælg PULSE på hastighedsregulatoren (10) for at bruge pulse-funktionen. Motoren kører ved maksimal hastighed, så længe hastighedsregulatoren (10) holdes på pulse-funktionen. Den maksimale køretid må ikke overskride et minut.

Planetarisk omrøringsystem

Det planetariske omrøringsystem sikrer, at ingredienserne blandes grundigt og fordeles jævnt. På den måde forhindres det, at ingredienser/dej bliver hængende på kanten.

„Blød start“-funktion

Takket være "blød start"-funktionen vil apparatet - uafhængigt af den valgte hastighed - altid først starte ved lav hastighed. Hastigheden øges derefter lidt efter lidt, indtil den valgte indstilling er nået. Dette forhindrer sprøjt fra ingredienserne.

Elektronisk hastighedsregulering

Apparatet er udstyret med en elektronisk regulering af omdrejningstallet, som har til formål at holde hastigheden konstant ved forskellige belastninger.


Timer-funktion

Timer-funktionen kan bruges uden apparatets andre funktioner til f.eks. at indstille dejens nøjagtige hævetid. Når timer-funktionen aktiveres, kan apparatets andre funktioner fortsat bruges.

Bemærk: Timer-funktionen kan kun aktiveres, når hastighedsregulatoren (10) er i positionen Fra (0).

- Tryk på Start-/stopknappen eller Plus-/minusknapperne for at tænde displayet. (Fig. F). LC-display lyser hvidt, og den forudindstillede tid „00“ vises.
- Tryk på Plus-/minusknapperne for at indstille den ønskede tid. Tiden kan indstilles i minut-intervaller op til 99 minutter.

Bemærk: Tiden kan også ændres ved at betjene plus-/minusknapperne, når timeren er aktiv.



- Tryk på Start-/pauseknappen for at aktivere timer-funktionen. Ikonet  vises i LC-displayet, og den resterende tid vises.
- Når den indstillede tid er gået, lyder et akustisk signal, og timer-funktionen slukker.

Bemærk: Tryk på Start-/pauseknappen i mindst 3 sekunder for at nulstille timeren. „00“ vises i displayet.

Bemærk: LC-displayet slukker automatisk efter 1 time, hvis Start-/pauseknappen, Plus-/minusknapperne eller hastighedsregulatoren (10) ikke betjenes. Timeren nulstilles.

Timer-funktion på pause


Timer-funktionen kan til hver en tid sættes på „pause“.

- Tryk på Start-/pauseknappen for at sætte tiden på „pause“. Ikonet  begynder at blinke.
- Tryk på Start-/pauseknappen for at aktivere timer-funktionen igen. Ikonet  stopper med at blinke.



Timer-funktion med automatisk slukning

Når timer-funktionen bruges med automatisk slukning, stopper apparatet automatisk, når den indstillede tid er gået.

- Indstil den ønskede tid, som beskrevet under timer-funktionen.
- Start timer-funktionen ved at indstille hastighedsregulatoren (10) til et hastighedsstrin (Fig. G). LED-ringen lyser hvidt. Ikonet  vises i displayet, og den resterende tid vises.

Bemærk: Timer-funktionen fungerer ikke med funktionen „Pulse“.

Bemærk: Tiden kan også ændres ved at betjene plus-/minusknapperne, når timeren er aktiv.



- Når den indstillede tid er gået, lyder et akustisk signal, og apparatet slukker automatisk. LED-ringen på hastighedsregulatoren (10) blinker, indtil denne drejes til positionen Fra (0).

Bemærk: Tryk på Start-/pauseknappen i mindst 3 sekunder for at nulstille timeren. „00“ vises i displayet.

Bemærk: LC-displayet slukker automatisk efter 1 time, hvis Start-/pauseknappen, Plus-/minusknapperne eller hastighedsregulatoren (10) ikke betjenes. Timeren nulstilles.

Timer-funktion med automatisk slukning på pause

Timer-funktionen kan til hver en tid sættes på „pause“.

- Indstil hastighedsregulatoren (10) på positionen Fra (0) for at sætte tiden på „pause“. Ikonet  begynder at blinke.
- Indstil den ønskede hastighed igen med hastighedsregulatoren (10) for at aktivere timer-funktionen igen. Ikonet  stopper med at blinke.

Bemærk: Hastighedsregulatoren (10) skal stå på positionen Fra (0) for at aktivere timeren igen.

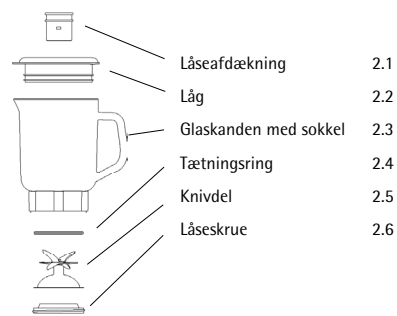
Bemærk: Timeren sættes på pause, hvis mixerafdækningen eller frontafdækningen fjernes eller rørearmen åbnes under drift og aktiv timer. Ikonet (billede) og LED-ringen blinker. Timeren starter igen, når alle afdækninger monteres og rørearmen lukkes og hastighedsregulatoren (10) en gang indstilles til positionen Fra (0) og til den ønskede hastighed igen.

Stænkskærm (9)

- Stænkskærmen (9) beskytter mod stænk under røreprocessen. Der kan stadig tilsættes ingredienser under mixerprocessen gennem åbningen i stænkskærmen (9).
- Tryk på låseknappen for at klappe rørearmen op. **Bemærk:** Tilbehørsdelene (fladt piskeris, dejkrog eller piskeris) skal tages af, før stænkskærmen (9) monteres.
- Monter stænkskærmen (9) med dens åbning opad på rørearmens holder nedefra.
- Drej stænkskærmen (9) med uret, indtil den klikker på plads. **Bemærk:** Stænkskærmen (9) kan bruges i tre forskellige positioner (Fig. H-J).
- Skub den ønskede tilbehørsdel (fladt piskeris, dejkrog eller piskeris) helt ind til anslaget, og lås det ved at dreje det mod uret.
- Tryk rørearmen ned.
- Stænkskærmen (9) skal ikke fjernes for at tage tilbehørsdelene af.
- Indstil hastighedsregulatoren (10) til positionen Fra (0), og løft rørearmen for at tage stænkskærmen (9) af. Drej stænkskærmen (9) mod uret, og træk den af nedad.

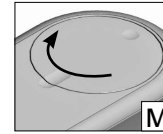


Mixeropsats (2) Opbygning



Ibrugtagning

- Rengør kanden (2.3), låget (2.2) og mixeropsatsens låseafdækning (2.1) før den første ibrugtagning.
- Pas på ikke at komme til skade på den skarpe kniv.
- Sørg for, at køkkenmaskinens rørearm er stillet ned.
- Sørg for, at alle tilbehørsdele (fladt piskeris, dejkrog eller piskeris) tages af under mixprocessen.
- **Bemærk:** Mixerfunktionen kan ikke bruges samtidigt med apparatets andre funktioner (røre osv.).
- Fjern afdækningen til mixeropsatsen (1) fra køkkenmaskinens rørearm ved at dreje gribehullerne mod uret (Fig. K).
- Hæld ingredienserne i kanden (2.3), og luk denne med låg (2.2) og låseafdækning (2.1). Flere ingredienser kan også tilføjes, når motoren er i gang, ved at tage låseafdækningen af (2.1). Låseafdækningen (2.1) i låget (2.2) kan tages af ved at dreje den mod uret og kan bruges som målebæger (10/20/30 ml).
Bemærk: Sørg for ikke at overskride den maksimale kapacitet på 0,8 l. Ved brug af varme, meget flydende eller let skummende fødevarer (f.eks. mælk) anbefales en maks. påfyldningsmængde på 0,5 l og en maks. temperatur på 40 °C.
- **Bemærk:** Brug aldrig mixeropsatsen tom.
- Anbring mixeropsatsen i holderen, og lås den fast ved at dreje med uret (Fig. L).
- Vælg den ønskede hastighed (1-8) på hastighedsregulatoren (10), og start apparatet. Begynd med en lav hastighed, og øg den om nødvendigt.
- Vælg PULSE på hastighedsregulatoren (10) for at bruge pulse-funktionen. Motoren kører ved maksimal hastighed, så længe hastighedsregulatoren (10) holdes på pulse-trinnet. Den maksimale køretid må ikke overskride et minut.
- Når det ønskede resultat er opnået, indstilles hastighedsregulatoren (10) til positionen Fra (0). Tag først kanden af derefter.



- Forsigtig, fare for at komme til skade! Vent altid, indtil kniven står helt stille, før låget fjernes. Grib aldrig ned i mixeropsatsen, før stikket er taget ud af stikkontakten. Tøm kanden helt efter brug. Efterlad ikke væske i kanden.
- Anbring afdækningen til mixeropsatsen (1) på køkkenmaskinens rørearm igen, og drej gribehullerne med uret (Fig. M).

Eksempler	Omdrejningstal	Maksimal røretid	Maks. kapacitet
Cocktails	Lav (min.)	40-60 s	500 ml
Bløde frugter (f.eks. bananer, abrikoser)	Lav (min.)	30-60 s	250 g
Milkshakes/smoothies med bløde frugter	Lav (min.)	30-60 s	250 g frugter + 150 ml mælk/saft
Supper, saucer	Middel	30-60 s	500 ml
Milkshakes/smoothies med hårde frugter	Middel	40-60 s	250 g frugter + 150 ml mælk/saft
Milkshakes/smoothies med frosne frugter, grønne smoothies	Høj (maks.)	40-60 s	250 g frugter + 150 ml mælk/saft

De anbefalede røretider er kun vejledende. Disse kan afhængigt af mængde være forskellige.

Knusning af isterninger

Læg højst 6 isterninger i kanden (2.3), og luk med låget (2.2) og lukningskappen (2.1). Indstil hastighedsregulatoren (10) til pulse-funktionen i nogle få sekunder, og stil den tilbage til positionen Fra (0) igen. Så snart isterningerne ligger på bunden af kanden (2.3) igen, aktiveres pulse-funktionen igen i nogle få sekunder. Gentag, indtil isen er passende findelt.

Bemærk: Tilføj lidt vand til isterningerne for at få et homogent resultat.

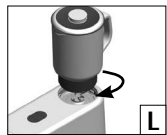
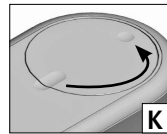
Optagelse af ekstraudstyr

Foran på apparatet (fig. N) kan det valgfrie ekstraudstyr tilsluttes. Tryk på venstre side af afdækningen til tilbehørsdele (4), og fjern den. Tilbehør kan nu tilsluttes iht. de enkelte tilbehørsdeles betjeningsvejledning.

Afdækningen til tilbehørsdele (4) monteres igen ved at anbringe den i midten af optagelsen til ekstraudstyr og lukke den med et let tryk.

Vigtigt: Ved anvendelse af ekstraudstyr må køkkenmaskinens andre funktioner (røre- eller blenderfunktion) ikke bruges.

Sørg for, at mixeropsats, piskeris, dejkrog, fladt piskeris, røreskål og stænkskærm (9) ikke er monteret, når der anvendes ekstraudstyr.



Generelle henvisninger

- Apparatet er forsynet med en sikkerhedsfunktion. Det starter kun, når rørearmen er klappet korrekt ned og afdækningen til mixeropsatsen (1) og tilbehørsdele (4) er monteret.
- Apparatet stopper, hvis rørearmen klappes bagud eller afdækningen til mixeropsatsen (1) og tilbehørsdele (4) tages af under drift. Rørearmen skal klappes ned igen og hastighedsregulatoren (10) først indstilles til positionen Fra (0), før apparatet kan startes igen. Derefter kan den ønskede hastighed/funktion vælges igen, og apparatet starter automatisk.
- Ved anvendelse af mixeropsats eller ekstraudstyr kører optagelsen til tilbehørsdele med.

Overbelastningsbeskyttelse

Apparatet er forsynet med en overbelastningsbeskyttelse. Denne forhindrer, at motoren bliver beskadiget ved for høj belastning. Hvis apparatet slukker under brug, gøres følgende.

- Indstil hastighedsregulatoren (10) til positionen Fra (0), træk stikket ud, og lad apparatet køle af i ca. 20-30 minutter.
- Efter afkøling af apparatet sættes stikket i stikkontakten igen, og forarbejdningen fortsættes.

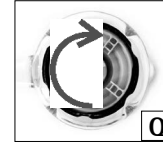
Rengøring og pleje

Køkkenmaskine

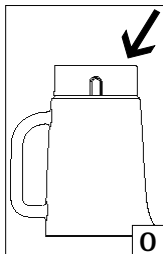
- Indstil hastighedsregulatoren (10) til positionen Fra (0), og træk stikket ud. Apparatet må ikke nedsænkes i vand, men kan aftørres med en fugtig klud opvredet med lidt opvaskemiddel og efterfølgende tørres af.
- Brug ikke skarpe eller skurende rengøringsmidler.
- Tilbehørsdelene (11-13) og stænkskærmen (9) kan skylles af under rindende vand.
- Røreskålen (8) kan også komme i opvaskemaskinen.

Mixeropsats (2)

- Pas på ikke at komme til skade på den skarpe kniv ved rengøring af mixeropsatsen (2).
- Hæld varmt skyllevand på umiddelbart efter brug, og lad motoren køre nogle få sekunder. Tag derefter mixeropsatsen (2) af, og rengør den med en opvaskebørste.
- Kanden (2.3) kan også tages af, så køkkenmaskinen kan rengøres grundigt.
 - Tag låget (2.2) og låseafdækningen (2.1) af. Stil kanden (2.3) med åbningen nedad på bordet (fig. O), og drej låseskruen (2.6) til knivdelen (2.5) (med uret). (Fig. P)
 - Nu kan knivdelen (2.5) og tætningsringen (2.4) tages af.



O



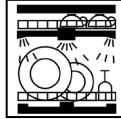
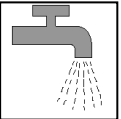





































O



P

Montage kande:

- Stil kanden (2.3) med åbningen nedad på bordet (fig. O).
- Læg tætningsringen (2.4) på kanden (2.3), og anbring knivdelen (2.5) på tætningsringen (2.4).
- Spænd låseskruen (2.6) mod uret (fig. Q).
- **Bemærk:** Knivdelen (2.5) være drejet fast på, så kanden (2.3) er helt tæt. Knivdelen (2.5) kan spændes lettere, hvis der smøres et par dråber madolie på kاندens (2.3) tætningside.
- Alle løse dele kan komme i opvaskemaskinen.

	 Tåler opvaskemaskine	 Kan skylles under rindende vand	 Aftørres med fugtig klud
Køkkenmaskine			
Røreskål (8)			
Stænkskærm (9)			
Hus (6)			
Fladt piskeris (11)			
Dejkroge (12)			
Piskeris (13)			
Mixeropsats (2)			
Låseafdækning (2.1)			
Låg (2.2)			
Glaskande med sokkel (2.3)			
Tætningsring (2.4)			
Knivdel (2.5)			
Låseskrue (2.6)			



Apparatet opfylder de europæiske retningslinjer 2006/95/EF, 2004/108/EF og 2009/125/EF.



Dette produkt må ved slutningen af dets levetid ikke bortskaffes med det almindelige husholdningsaffald, men skal afleveres på et opsamlingssted for genbrug af elektriske og elektroniske apparater. Materialerne kan genanvendes ifølge deres typebetegnelse. Ved aflevering af brugte apparater på en genbrugsplads bidrager du til beskyttelse af miljøet. Kontakt din kommune for oplysninger om nærmeste genbrugsplads.



Der tages forbehold for ændringer

Viktiga säkerhetsanvisningar

- Denna apparat är inte avsedd att användas av personer med nedsatt fysisk, psykisk eller sensorisk förmåga eller av personer som saknar erforderliga kunskaper eller erfarenhet såvida dessa personer inte först får instruktioner om hur man använder apparaten på ett säkert sätt och förstår de risker som finns.
- Barn får inte leka med apparaten.
- Denna apparat får inte användas av barn. Apparaten och dess anslutningsladd ska hållas borta från barn.
- Stäng av apparaten och dra alltid ur kontakten innan du byter tillbehör eller närmar dig delar som roterar under drift.
- Dra alltid ur kontakten från vägguttaget om apparaten lämnas utan uppsikt samt vid montering, demontering och rengöring.
- Om sladden skulle skadas ska den bytas ut genom tillverkarens centrala kundtjänst eller en person som tillverkaren har godkänt.
- Var försiktig när du håller heta vätskor i en kompakt matberedare eller en mixer, eftersom vätskan plötsligt kan avvika från apparaten igen i form av ånga.
- Efter användning av tillbehören och apparaten ska alla ytor/delar som kommit i beröring med livsmedel rengöras. Följ anvisningarna i avsnittet "Rengöring och skötsel".
- Apparaten är avsedd att användas i hushåll och liknande tillämpningar som:
 - kök för personal i butiker, kontor och på andra arbetsplatser;
 - jord- och lantbruksmiljö;
 - hotell, motell och liknande anläggningar;
 - Bed & Breakfast.
- Apparaten är inte avsedd att användas i rent kommersiellt syfte.
- Apparaten får endast användas i enlighet med denna bruksanvisning. Felaktig användning kan leda till elektriska stötar eller andra faror.
- OBSERVERA: För att undvika att överhettningsskyddet slås av oavsiktligt, får apparaten inte vara ansluten till en extern strömställare, till exempel en timer, eller vara kopplad till en

strömkrets som regelbundet stängs av och sätts på av annan elektrisk utrustning.

- Var försiktig när du hanterar de vassa skärbladen samt när du tömmer kannorna och vid rengöring.
- Felaktig användning kan leda till skador.

Före användning

Läs alltid användarguiden noga. Den innehåller viktig information om hur du ska använda och sköta apparaten så att den fungerar säkert och länge.

Förvara användarguiden på ett säkert ställe så att du vid behov kan ge den vidare till näste ägare.

Apparaten får användas endast för det ändamål som beskrivs i den här användarguiden.

Följ säkerhetsanvisningarna för hur apparaten ska användas.

Tekniska data

Nominell spänning:	220 - 240 V~ 50-60 Hz
Effekt:	370-430 W
Skyddsklass:	I



Säkerhetsanvisningar

Farlig nätspänning!

Felaktig elinstallation eller för hög nätspänning kan leda till elektriska stötar.

- Apparaten får endast anslutas till ett korrekt installerat, jordat vägguttag. Sladd och kontakt måste vara torra.
 - Kontakten måste vara fritt tillgänglig, så att apparaten i nödfall lätt kan skiljas från elnätet.
 - Ta inte apparaten i drift och dra ur kontakten direkt i följande fall:
 - om apparaten eller sladden är skadad
 - om du misstänker att apparaten kan ha tagit skada på grund av att den fallit i golvet eller liknande.
 - Öppna inte höljet. Låt behörig servicepersonal sköta eventuella reparationer. Vänd dig till en serviceverkstad. Vid egenhändigt utförda reparationer, felaktig anslutning eller felaktig manövrering upphör allt produktansvar och alla garantianspråk att gälla.
 - Varken apparaten, sladden eller kontakten får sänkas ned i vatten.
 - Använd endast apparaten i torra utrymmen inomhus. Den får inte användas i fuktiga utrymmen eller utomhus i regn.
 - Slå inte på apparaten med tom mixerenhet.
 - Locket på mixerenheten måste alltid vara stängt när du startar apparaten.
 - Ta inte av locket förrän kniven har slutat arbeta och har stannat helt.
 - Försök aldrig att röra om i kannan när apparaten körs.
 - Stick inte in handen i kannan innan du dragit ur kontakten till apparaten.
 - Kontrollera alltid att Hastighetsväljaren (10) är i läget AV (0) innan du tar bort mixerenheten.
- Obs!** Det finns risk för brännskador vid tillredning av heta livsmedel i mixerenheten. I svåra fall kan mixerenheten skadas. Endast livsmedel med en temperatur på högst 60°C får användas. I sådana fall ska mixerenheten fyllas till maximalt hälften. Håll locket ordentligt nedtryckt med handen under drift.

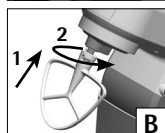
Användningsområde

Apparaten har tillbehör (flatblandare, degkrok och visp) som uteslutande får användas för att röra, blanda, knåda och vispa livsmedel.

Apparaten har en mixerenhet som är lämpad för smoothies och shakes.

Med ytterligare tillbehör som tillval kan apparaten användas på ännu fler sätt: för att skära och riva, mala köttfärs, rulla ut deg du gjort själv och skära spagetti eller tagliatelle.

Användning



- Avlägsna alla förpackningar från apparaten.
- Rengör apparaten enligt beskrivningen i "Rengöring och skötsel" innan du använder den för första gången.
- Tryck på upplåsningsknappen (7) för att fälla upp blandararmen (Bild A).
- Skjut önskat blandarverktyg (flatblandare, degkrok eller visp) i fästet tills det tar stopp och lås verktyget genom att vrida det ett varv moturs (Bild B).
- Sätt blandningsskålen (8) på sockeln. Se till att handtaget befinner sig på apparatens sida. Vrid blandningsskålen (8) medurs (Bild C).
Information: Dra inte blandningsskålen (8) för hårt.
- Fäll ned blandararmen tills den hörbart klickar på plats.
- Sätt hastighetsväljaren (10) i läget AV (0).
- Anslut sedan kontakten till ett vägguttag.
Information: Apparaten har en integrerad, automatisk sladdvinda (15). Den del av sladden som inte behövs kan enkelt rullas in under apparaten. När du drar i kabeln rullas den automatiskt in i apparaten (Bild D).
- LCD-displayen (3) lyser vitt och den förinställda tiden "00" visas. Du kan använda apparaten både med och utan timerfunktion. Följ stegen i kapitlet "Timerfunktion" för att ändra förinställd tid.
Information: Om du inte trycker på tidsinställningen inom en minut stängs LCD-displayen (3) av automatiskt.
- Välj önskad hastighet och apparaten startar.
- LED-ringen på hastighetsväljaren (10) lyser vitt.
Information: Apparaten är utrustad med en säkerhetsfunktion. Det innebär att apparaten endast startar när blandararmen är korrekt nedfärd och locken för tillbehören (4) och mixerenheten (1) sitter på plats.
Information: Köksmaskinen behöver en inkörningsfas då alla mekaniska komponenter anpassas till varandra. Det kan då under kort tid uppstå höga ljud, särskilt vid bearbetning av tunga degar.
- När omröringen är avslutad sätter du hastighetsväljaren (10) i läget AV (0).
- Dra ut kabeln ur vägguttaget innan du tömmer blandningsskålen (8).

Användning av blandarverktyg

Verktyg	Exempel på användning	Max. blandningsmängd	Hastighetsläge	Rekommenderad blandningstid
Lätta till normala degar				
Flatblandare	Kaksmet/ sockerkakssmet	1,1 kg	2-4	40-80 sek.
	Mördeg	1 kg	2-4	40-60 sek.
	Potatismos	1,3 kg	1-3	40-70 sek.
Tunga degar				
Degkrok	Jäsdeg, pizzadeg	1,1 kg	1-2	40-80 sek.
	Brödddeg	1,1 kg	1-2	40-80 sek.
	Deg på olja och kvarg	1,1 kg	3-5	60-90 sek.
Tunnflytande, lösa blandningar (med invispad luft)				
Vispar	Äggvita	2-8 ägg	6-8	60-80 sek.
	Smet för tårtbottnar	700 g	6-8	40-80 sek.
	Gräddde	600 g	8	40-80 sek.

Maximal mängd deg: 685 g mjöl + 345 ml vatten

Antal ägg: 2-8 ägg

Rekommenderade blandningstider är endast riktvärden. De kan variera beroende på vilken mängd som används.

Lossa blandarverktyg

- Sätt Hastighetsväljaren (10) i läget AV (0) och dra ut kontakten ur vägguttaget.
- Tryck på upplåsningsknappen för att automatiskt fälla upp blandararmen.
- Tryck blandarverktyget uppåt så långt det går och vrid det sedan medurs tills det lossnar.
- Dra sedan blandarverktyget nedåt från fästet.

Hastighetsväljare (10)

Apparaten har en hastighetsväljare (10) som du kan ställa in åtta olika hastighetslägen (1-8) med, samt välja tillsättningsfunktion och pulsfunktion för att bearbeta olika degar/blandningar.

Tillsättningsfunktion

Med hjälp av tillsättningsfunktionen (Bild E) kan du tillsätta lätta eller flytande ingredienser i tunga blandningar (till exempel muffins, maräng, mousse, skummiga desserter, tårtbottnar och souffléer) eller långsamt röra i mjöl och andra ingredienser (till exempel russin eller nötter) i degar. Apparaten arbetar då med konstant låg hastighet, stannar upp i ett par sekunder och fortsätter sedan med omröringen. För att avsluta tillsättningsfunktionen



sätter du hastighetsväljaren (10) i läget AV (0).

Pulsfunktion

För att använda pulsfunktionen sätter du hastighetsväljaren (10) på PULSE. Så länge som du håller hastighetsväljaren (10) på pulsfunktionen, körs motorn med maximalt varvtal. Denna funktion får inte köras längre än en minut.

Planetariskt blandningssystem

Med hjälp av det planetariska blandningssystemet rörs ingredienserna om grundligt och jämnt. På så sätt undviks att ingredienser/deg stannar kvar på kanten.

Mjukstart

Med hjälp av mjukstarten börjar apparaten alltid med en lägre hastighet än den som är inställd. Efterhand ökas hastigheten tills önskad inställning uppnåtts. På så sätt undviker du att ingredienserna stänker ut.

Elektronisk varvtalsreglering

Apparaten har en elektronisk varvtalsreglering som håller hastigheten konstant även när belastningen varierar.


Timerfunktion

Du kan använda timerfunktionen utan apparatens övriga funktioner för att till exempel ställa in exakt tid som en deg ska jäsa. När du aktiverar timerfunktionen kan du även fortsätta att använda apparatens övriga funktioner.

Information: Du kan endast aktivera timerfunktionen när hastighetsväljaren (10) är i läget AV (0).

- Tryck på start/paus-knappen eller plus/minus-knapparna för att sätta på displayen (Bild F). LCD-displayen lyser vitt och den förinställda tiden "00" visas.
- Tryck på plus/minus-knapparna för att ställa in önskad tid. Tiden kan ställas in i minutsteg upp till 99 minuter.

Obs! Tiden kan även ändras vid aktiv timer genom att trycka på plus/minus-knapparna.

- Tryck på start/paus-knappen för att aktivera timerfunktionen. Symbolen  visas på LCD-displayen och återstående tid indikeras.



När tiden har gått avges en akustisk signal och timerfunktionen stängs av.

Obs! Håll start/paus-knappen intryckt i minst tre sekunder för att återställa timern. "00" visas på displayen.

Information: Om du inte aktiverar inte start/paus-knappen, plus/minus-knapparna eller Hastighetsväljaren (10), stängs LCD-displayen av automatiskt efter en timme. Timern återställs.

Pausa timerfunktionen


Du kan när som helst pausa timerfunktionen.

- Tryck på start/paus-knappen för att pausa tiden. Symbolen  börjar blinka.
- För att aktivera timerfunktionen igen, tryck på start/paus-knappen. Symbolen  slutar blinka.



Timerfunktion med automatisk avstängning

Vid användning av timerfunktionen med automatisk avstängning stannar apparaten automatiskt efter inställd tid.

- Ställ in önskad tid enligt beskrivningen under "Timerfunktion".
- Starta timerfunktionen genom att ställa in Hastighetsväljaren (10) på ett hastighetsläge (Bild G). LED-ringen börjar lysa vitt. Symbolen  visas på displayen och återstående tid indikeras.

Obs! Information: Obs! Tiden kan även ändras vid aktiv timer genom att trycka på plus/minus-knapparna.



- När tiden har gått avges en akustisk signal och apparaten stängs av automatiskt. LED-ringen på Hastighetsväljaren (10) blinkar tills du vrider den till läget AV (0).

Obs! Håll start/paus-knappen intryckt i minst tre sekunder för att återställa timern. "00" visas på displayen.

Obs! Om du inte aktiverar inte start/paus-knappen, plus/minus-knapparna eller Hastighetsväljaren (10), stängs LCD-displayen av automatiskt efter en timme. Timern återställs.

Pausa timerfunktionen med automatisk avstängning

Du kan när som helst pausa timerfunktionen.

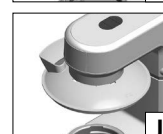
- Sätt Hastighetsväljaren (10) i läget AV (0) för att pausa tiden. Symbolen  börjar blinka.
- För att aktivera timerfunktionen igen, ställ återigen in önskat hastighetsläge med Hastighetsväljaren (10). Symbolen  slutar blinka.

Obs! För att aktivera timern igen, måste Hastighetsväljaren (10) vara i läge AV (0).

Information: Timern pausas om skyddet för mixerhaken eller på framsidan lossas eller blandararmen öppnas under pågående drift vid aktiv timer. Symbolen (bild) och LED-ringen blinkar. Timern startar igen när alla skydd satts tillbaka och blandararmen stängts, samt Hastighetsväljaren (10) sätts i läget AV (0) en gång och sedan sätts i önskat hastighetsläge.

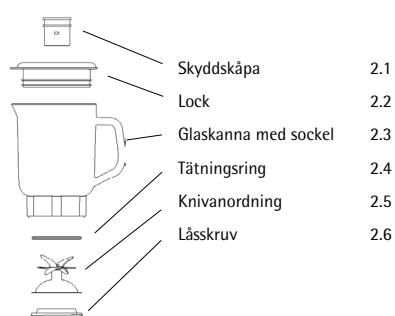
Stänkskydd (9)

- Stänkskyddet (9) skyddar mot stänk under omrörningen. Du kan dessutom tillsätta fler ingredienser under mixningen genom stänkskyddets (9) påfyllningsöppning.
- Tryck på upplåsningsknappen för att fälla upp blandararmen. **Obs!** Blandarverktygen (flatblandare, degkrok eller visp) måste lossas innan du sätter fast stänkskyddet (9).
- Sätt stänkskyddet (9), med påfyllningsöppningen uppåt, underifrån i blandararmens fäste.
- Vrid stänkskyddet (9) lätt medurs tills det hakar fast. Information: Stänkskyddet (9) kan användas i tre olika positioner (Bild H-J).
- Skjut önskat blandarverktyg (flatblandare, degkrok eller visp) i fästet tills det tar stopp och lås verktyget genom att vrida det ett varv moturs.
- Tryck ned blandararmen.
- För att lossa blandarverktyget behöver inte stänkskyddet (9) tas bort.
- För att lossa stänkskyddet (9), sätt Hastighetsväljaren (10) i läget AV (0) och lyft upp blandararmen. Vrid stänkskyddet (9) moturs och lossa det genom att dra det nedåt.



Mixerenhet (2)

Delar



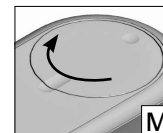
Användning

- Rengör mixerenhetens glaskanna (2.3), locket (2.2) och skyddskåpan (2.1) före första användningen.
- Se upp så att du inte skär dig på den vassa kniven.
- Se till att köksmaskinens blandararm är nedfäld.
- Kontrollera att alla tillbehörsdelar (flatblandare, degkrok eller visp) lossas under mixning.
- Information: Mixerfunktionen kan inte användas samtidigt som apparatens andra funktioner (till exempel omrörning).
- Lossa skyddet för mixerenheten (1) från köksmaskinens blandararm genom att vrida handtagen moturs (Bild K).
- Fyll på ingredienserna i glaskannan (2.3) och stäng den med locket (2.2) och skyddskåpan (2.1). Ytterligare ingredienser kan efter att skyddskåpan (2.1) avlägsnats tillsättas medan motorn körs. Skyddskåpan (2.1) i locket (2.2) kan avlägsnas genom att rotera moturs och användas som en mätkopp (10/20/30 ml).

Information: Se till att inte överskrida maximal påfyllningsmängd på 0,8 l. Om du använder heta, tunnflytande eller lätt skummande livsmedel (till exempel mjölk) rekommenderas en påfyllningsmängd på 0,5 l och max. temperatur 40° C.

Information: Starta aldrig mixerenheten när den är tom.

- Placera mixerenheten i fästet och lås fast den genom att vrida den en gång medurs (Bild L).
- Välj önskad hastighet (1-8) med hastighetsväljaren (10) och starta apparaten. Börja på låg hastighet och öka vid behov.
- För att använda pulsfunktionen sätter du hastighetsväljaren (10) på PULSE. Så länge som du håller hastighetsväljaren (10) i pulsläget, körs motorn med maximalt varvtal. Denna funktion får inte köras i längre än en minut.
- När du har uppnått önskat resultat, sätt hastighetsväljaren (10) i läget AV (0). Ta först bort kannan.



- Obs, skaderisk! Vänta alltid tills kniven har stannat innan du tar bort locket. Stoppa aldrig in fingrarna i mixerenheten medan sladden är ansluten till vägguttaget. Töm glaskannan helt efter användning. Lämna ingen vätska kvar i kannan.
- Sätt tillbaka skyddet för mixerenheten (1) på köksmaskinens blandararm och vrid handtagen medurs (Bild M).

Exempel	Varvtal	Maximal mixningstid	Maximal påfyllningsmängd
Cocktails	låg (min)	40-60 s	500 ml
Mjuka frukter (t.ex. bananer, aprikoser)	låg (min)	30-60 s	250 g
Milkshakes/smoothies med mjuka frukter	låg (min)	30-60 s	250 g frukt + 150 ml mjölk / saft
Soppor, såser	medel	30-60 s	500 ml
Milkshakes/smoothies med hårda frukter	medel	40-60 s	250 g frukt + 150 ml mjölk / saft
Milkshakes/smoothies med fryst frukt, gröna smoothies,	hög (max)	40-60 s	250 g frukt + 150 ml mjölk / saft

Rekommenderade mixningstider är endast riktvärden. De kan variera beroende på vilken mängd som används.

Krossa is

Häll i högst sex isbitar och stäng glaskannan (2.3) med locket (2.2) och skyddskåpan (2.1). Sätt hastighetsväljaren (10) på pulsfunktion i några sekunder och sedan tillbaka till läget AV (0). Så fort isbitarna är tillbaka på botten av glaskannan (2.3), väljer du pulsfunktionen i några sekunder igen. Upprepa processen tills den krossade isen har fått den konsistens du vill ha.

Information: För ett jämnare resultat kan du tillsätta lite vatten till istärningarna.

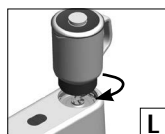
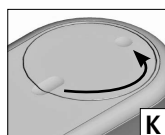
Fäste för valfria tillbehör

På apparatens framsida (bild N) kan valfritt tillbehör anslutas. Tryck på vänster sida av skyddet för tillbehörsdelar (4) och ta ut tillbehören. Tillbehöret kan nu anslutas enligt bruksanvisningen för de enskilda tillbehören.

Sätt tillbaka skyddet för tillbehörsdelar (4) genom att sätta det i mitten av fästet för valfritt tillbehör och stänga genom att trycka lätt.

Obs!: Vid användning av valfritt tillbehör får inte köksmaskinens andra funktioner (omrörnings- och mixfunktion) användas samtidigt.

Se till att mixerenheten, visp, degkrok, flatblandare, blandningsskål och stänkskydd inte är monterade vid användning av valfritt tillbehör.



Allmänna råd

- Apparaten är utrustad med en säkerhetsfunktion. Det innebär att apparaten endast startar när blandararmen är korrekt nedfäld och skyddet för mixerenheten (1) och tillbehörsdelar (4) sitter på plats.
- Om blandararmen fälls bak eller skyddet för mixerenheten (1) och tillbehörsdelar (4) lossas, stannar apparaten. För att starta apparaten igen måste blandararmen fällas ned igen och Hastighetsväljaren (10) först ställas i läget AV (0). Sedan kan du välja önskad hastighet/funktion igen. Apparaten startar automatiskt.
- Vid användning av en mixerenhet eller valfritt tillbehör körs fästet för blandarverktyg med.

Överbelastningsskydd

Apparaten är utrustad med ett överbelastningsskydd. Detta förhindrar att motorn skadas vid hög belastning. Om apparaten stängs av under användning, gör så här:

- Sätt Hastighetsväljaren (10) i läget AV (0), dra ur kontakten ur vägguttaget och låt apparaten svalna i ungefär 20–30 minuter.
- När apparaten har svalnat kan du sätta i kontakten igen och fortsätta att använda den.

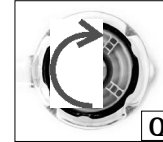
Rengöring och skötsel

Matberedare

- Sätt hastighetsväljaren (10) i läget AV (0) och dra ur kontakten. Sänk inte ned apparaten i vatten. Torka av den med en fuktig trasa med lite diskmedel, och torka sedan torrt.
- Använd inga starka eller frätande rengöringsmedel.
- Blandarverktygen (11–13) och stänkskyddet (9) kan diskas av under rinnande vatten.
- För att underlätta rengöringen kan blandningsskålen (8) även diskas i diskmaskin.

Mixerenhet (2)

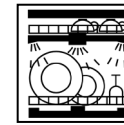
- Se upp så att du inte skär dig på den vassa kniven (2) när du rengör mixerenheten.
- Fyll omedelbart efter blandning på med varmt sköljvatten och låt motorn gå i några sekunder. Ta sedan bort mixerenheten (2) och rengör den med en diskborste.
- För grundlig rengöring kan du även ta bort glaskannan (2.3).
 - Lossa locket (2.2) och skyddskåpan (2.1). Sätt glaskannan (2.3) med öppningen nedåt på bordet (bild O) och vrid knivanordningens (2.5) låsskruv (2.6) (medurs). (Bild P)
 - Du kan nu ta ut knivanordningen (2.5) och tätningssringen (2.4).



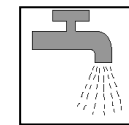
O

Montera glaskannan:

- Sätt glaskannan (2.3) med öppningen nedåt på bordet (bild O).
- Lägg tätningssringen (2.4) på glaskannan (2.3) och sätt knivanordningen (2.5) på tätningssringen (2.4).
- Dra åt låsskruven (2.6) moturs (bild Q).
- Information: För att se till att glasbehållaren (2.3) är tät måste knivanordningen (2.5) skruvas fast ordentligt. Det går lättare att dra åt knivanordningen (2.5) om man först droppar lite matolja på glaskannans tätningssida (2.3).
- För enkel och bekväm rengöring kan du lägga alla lösa delar i diskmaskinen.



Kan diskas i
diskmaskin



Kan diskas
under rinnande
vatten



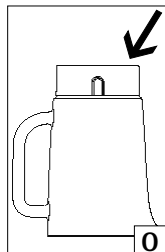
Torkas med
fuktig trasa

Matberedare

Blandningsskål (8)			
Stänkskydd (9)			
Hölje (6)			
Flatblandare (11)			
Degkrokar (12)			
Vispar (13)			

Mixerenhet (2)

Skyddskåpa (2.1)			
Lock (2.2)			
Glaskanna med sockel (2.3)			
Tätningssring (2.4)			
Knivanordning (2.5)			
Låsskruv (2.6)			



O



P



Apparaten motsvarar de europeiska riktlinjerna 2006/95/EG, 2004/108/EG och 2009/125/EG.



Den här produkten får inte kastas tillsammans med hushållsavfall utan ska lämnas in på en återvinningsstation för elektriskt och elektroniskt avfall. Hur de olika materialen ska återvinnas ser du på märkningen. Genom att återvinna gamla hushållsapparater bidrar du till att skydda miljön. Du kan fråga på kommunen var den närmaste återvinningsstationen ligger.

Ändringar förbehållna

Tärkeitä turvallisuusohjeita

- Fyysisiltä, aistillisilta tai henkisiltä kyvyiltään rajoittuneet tai kokemattomat ja/tai taitamattomat henkilöt saavat käyttää laitetta vain siinä tapauksessa, että käyttöä valvotaan tai heitä on opastettu käyttämään laitetta turvallisesti ja he ovat ymmärtäneet laitteen käyttöön liittyvät vaarat.
 - Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
 - Lapset eivät saa käyttää tätä laitetta. Laite ja sen virtajohto on pidettävä poissa lasten ulottuvilta.
 - Kytke laite pois päältä ja irrota pistoke aina pistorasiasta ennen tarvikeseosien vaihtoa tai ennen käytön aikana liikkuvien osien lähestymistä.
 - Laitteen pistotulppa on irrotettava pistorasiasta aina laitteen jäädessä ilman valvontaa sekä ennen laitteen kokoamista, purkamista tai puhdistamista.
 - Jos laitteen verkkojohto vahingoittuu, on sen vaihtaminen annettava valmistajan, valmistajan asiakaspalvelun tai vastaavan ammattitaitoisen henkilön tehtäväksi vaarojen välttämiseksi.
 - Kaada kuumat nesteet varoen kompaktiin keittiökoneeseen tai sekoittimeen, sillä nestettä saattaa päästä jälleen ulos laitteesta äkillisen höyrypilven muodossa.
 - Puhdista tarvikeseos ja laitteen käytön jälkeen kaikki pinnat/osat, jotka ovat olleet kosketuksissa ruoka-aineiden kanssa. Noudata kappaleen "Puhdistus ja huolto" ohjeita.
 - Laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja muissa vastaavissa käyttötilanteissa, kuten:
 - myymälöiden henkilöstökeittiöissä, toimistoissa ja muissa kaupallisissa ympäristöissä
 - maataloilla
 - asiakastiloissa hotelleissa, motelleissa ja muissa majoituspaikoissa
 - aamiaismajoitusta tarjoavissa majataloissa.
- Laitetta ei ole tarkoitettu puhtaasti kaupalliseen käyttöön.

- Laitetta saa käyttää vain tämän oppaan mukaisesti. Virheellisestä käytöstä voi aiheutua sähköisku tai muita vaaroja.
- VARO: Lämpötilan turvarajoittimen tahattoman nollaantumisen aiheuttaman vaaran välttämiseksi laitteen virransyöttöä ei saa toteuttaa ulkoisen kytkinlaitteen kuten ajastimen kautta eikä sitä saa liittää virtapiiriin, jonka jokin laite kytkee säännöllisesti päälle ja pois päältä.
- Ole varovainen käsitellessäsi teräviä leikkuuteriä, tyhjentäessäsi kannua sekä puhdistatessasi laitetta.
- Virheellinen käyttö voi aiheuttaa vammoja.

Ennen käyttöä

Lue käyttöohje huolellisesti. Se sisältää tärkeää tietoa laitteen käytöstä, turvallisuudesta ja huollosta. Säilytä ohje huolellisesti ja anna se eteenpäin laitteen mahdolliselle seuraavalle käyttäjälle. Käytä laitetta vain tässä käyttöohjeessa kuvatulla tavalla ja vain siihen tarkoitukseen, johon se on suunniteltu.

Noudata laitteen käytössä turvallisuusohjeita.

Tekniset tiedot

Nimellisjännite:	220–240 V~ 50–60 Hz
Tehonkulutus:	370–430 W
Suojaluokka:	I



Turvallisuusohjeet

Vaarallinen verkkojännite!

Viallinen sähkölaite tai liian korkea verkkojännite voi aiheuttaa sähköiskun.

- Kytke laite vain määräysten mukaisesti asennettuun, maadoitettuun pistorasiaan. Virtajohdon ja pistokkeen on oltava kuivia.
- Pistotulpan täytyy olla vapaasti käytettävissä, jotta laite voidaan kytkeä hätätilanteessa helposti irti verkosta.
- Laitetta ei saa ottaa käyttöön ja pistotulppa täytyy irrottaa heti pistorasiasta, kun:
 - laite tai liitäntäjohto on vahingoittunut
 - on syytä epäillä laitteen vioittuneen putoamisen tms. jälkeen.
- Kotelo ei saa avata, vaan korjaukset täytyy antaa ammattilaisten tehtäväksi. Käänny ammattikorjaamon puoleen. Valmistajan vastuu ja takuu eivät kata omatoimisesti suoritettuja korjauksia, virheellistä liitäntää tai käyttöä.
- Laitetta tai verkkojohtoa tai pistotulppaa ei saa upottaa veteen.
- Laitetta saa käyttää vain kuivissa sisätiloissa. Laitetta ei saa käyttää kosteissa tiloissa eikä sateessa.
- Älä käynnistä laitetta sekoituskannun ollessa tyhjä.
- Käytä sekoituskannua aina kansi suljettuna.
- Odota ehdottomasti terän pysähtymistä ennen kuin irrotat kannen.
- Sekoituskannuun ei saa missään tapauksessa työntää esineitä laitteen ollessa käynnissä.
- Älä työnnä kättä sekoituskannuun ennen kuin verkkopistoke on irrotettu pistorasiasta.

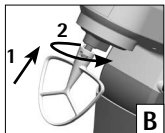
- Nopeussäädin (10) täytyy ehdottomasti asettaa Pois (0) -asentoon ennen sekoituskannun poistamista paikaltaan.
- Huomio!** Palovammojen vaara käsiteltäessä kuumia ruoka-aineita sekoitinkannussa. Ääritapauksessa sekoituskannu voi vahingoittua. Laitteella saa käsitellä vain elintarvikkeita, joiden lämpötila on enintään 60 °C. Jos on kuumia aineksia, täytä sekoituskannuun niitä enintään puolilleen ja paina kantta käytön aikana kädellä tiukasti kannua vasten.

Käyttötarkoitus

Laitte sisältää tarvikkeita (litteä sekoitin, taikinakoukku ja vatkain), jotka on tarkoitettu ainoastaan elintarvikkeiden sekoitukseen, vaivaukseen ja vatkaukseen. Laitte on varustettu sekoituskannulla, joka soveltuu smoothieiden ja pirtelöiden valmistukseen.

Laitetta voidaan käyttää monipuolisiin sovelluksiin valinnaisesti hankittavilla tarvikkeilla: leikkuuseen ja raastamiseen, jauhelihan valmistukseen, itsehdyn taikinan kaulintaan, spagetin tai tagliatellen leikkuuseen.

Käyttöönotto



- Poista laitteesta kaikki pakkauksen osat.
- Puhdista laite ennen käyttöä kappaleessa "Puhdistus ja huolto" kuvatulla tavalla.
- Paina aukaisupainiketta (7) sekoitusvarren kääntämiseksi ylös (Kuva A).
- Työnnä haluamasi sekoitintyökalu (litteä sekoitin, taikinakoukku tai vatkain) kiinnittimeen vasteeseen saakka ja lukitse se kääntämällä sitä vastapäivään (Kuva B).
- Sijoita sekoituskulho (8) alustan päälle. Varmista, että kahva on laitteen sivupuolella. Kierrä sekoituskulhoa (8) myötäpäivään (Kuva C).
- Vinkki:** Älä kierrä sekoituskulhoa (8) liian tiukalle.
- Paina sekoitusvarrtta alaspäin, kunnes kuulet sen lukkiutuvan paikalleen.
- Aseta nopeussäädin (10) Pois-asentoon (0).
- Kytke pistoke pistorasiaan.
- Vinkki:** Laitteeseen on sisällytetty automaattinen johdon säilytystila (15). Verkkojohdon tarpeettoman pituuden voi työntää helposti laitteeseen. Kelaa verkkojohto automaattisesti laitteeseen nykäisemällä johtoa (Kuva D).
- LC-näyttö (3) palaa valkoisena ja esiasetettu aika "00" tulee näyttöön. Laitetta voidaan käyttää ajastintoiminnon kanssa sekä ilman sitä. Voit muuttaa esiasetettua aikaa luvun "Ajastintoiminto" vaiheiden mukaisesti.
- Vinkki:** LC-näyttö (3) kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun aika-asetukseen ei ole koskettu 1 minuuttiin.
- Valitse haluamasi nopeus. Laite käynnistyy.
- Nopeussäätimen (10) LED-rengas syttyy valkoisena.
- Vinkki:** Laite on varustettu turvatoiminnolla. Se käynnistyy vain, kun sekoitusvarsi on käännetty oikein alaspäin ja tarvikkeiden (4) ja sekoituskannun (1) kannet on asetettu paikoilleen.
- Vinkki:** Yleiskone edellyttää käynnistysvaihetta, jonka aikana kaikki mekaaniset komponentit säätyvät suhteessa toisiinsa. Tuolloin voi ilmetä hetkellisesti kovia käyttööniä erityisesti valmistettaessa raskaita taikinoita.
- Aseta nopeussäädin (10) sekoituksen päätteeksi Pois-asentoon (0).
- Vedä virtapistoke pois pistorasiasta ennen sekoituskulhon (8) tyhjentämistä.

Sekoitintyökalut ja niiden käyttö

Työkalu	Käyttö-esimerkkejä	Sekoitusmäärä Maks.	nopeus-asetus	Suosittelava sekoitusaika
Kevyet - normaalit taikinat				
Litteä sekoitin	Kakkutaikina/ leivonnaistaikina	1,1 kg	2-4	40-80 s
	Murotaikina	1 kg	2-4	40-60 s
	Perunamuusi	1,3 kg	1-3	40-70 s
Raskaat taikinat				
Taikina-koukku	Hiivataikina, pizzataikina	1,1 kg	1-2	40-80 s
	Leipätaikina	1,1 kg	1-2	40-80 s
	Rahkaöljytaikina	1,1 kg	3-5	60-90 s
Helppojuoksuiset, kuohkeat seokset (joihin sitoutunut ilma)				
Vatkain	Munanvalkuainen	2-8 munaa	6-8	60-80 s
	Keksitaikina	700 g	6-8	40-80 s
	Kuohukerma	600 g	8	40-80 s

Enimmäismäärä taikinaa: 685 g jauhoja + 345 ml vettä

Munien määrä: 2-8 munaa

Suosittelavat sekoitusajat ovat vain suuntaa-antavia arvoja. Ne voivat olla erilaisia käytettävästä määrästä riippuen.

Sekoitintyökalujen irrotus

- Aseta nopeussäädin (10) Pois-asentoon (0) ja vedä virtapistoke pois pistorasiasta.
- Paina aukaisupainiketta sekoitusvarren kääntämiseksi automaattisesti ylös.
- Paina sekoitintyökalua mahdollisimman pitkälle ylöspäin ja käännä sitä myötäpäivään, kunnes se irtoaa.
- Irrota sitten sekoitintyökalu kiinnittimestä alaspäin vetämällä.

Nopeussäädin (10)

Laitteessa on nopeussäädin (10), jolla voidaan valita kahdeksan eri nopeusasetusta (1-8), alustamistoiminto ja Pulse-toiminto erilaisten taikinoiden/sekoitusten valmistamiseksi.

Alustamistoiminto

Alustamistoiminto (kuva E) on tarkoitettu kevyiden tai nestemäisten ainesosien sekoittamiseen mukaan raskaampiin sekoituksiin (esim. täytetyt muffinsit, marenki, vatkatu hyttelö, vaahtojälkiruoat, keksitaikina ja kohokkaat) tai jauhojen ja muiden ainesosien (esim. rusinoiden, pähkinöiden) pitkään sekoittamiseen taikinoihin. Laite toimii tuolloin tasaisella, alhaisella nopeudella, pysähtyy muutamaksi sekunniksi ja alkaa jälleen hienon sekoituksen.



Alustamistoiminto lopetetaan asettamalla nopeussäädin (10) Pois-asentoon (0).

Pulse-toiminto

Valitse Pulse-toiminnon käyttämiseksi nopeussäätimestä (10) PULSE. Moottori käy enimmäiskierrosnopeudella niin kauan, kun nopeussäädintä (10) pidetään Pulse-toiminnossa. Yhden minuutin enimmäiskäyntiaika ei saa ylittyä.

Planetaarinen sekoitusjärjestelmä

Planetaarinen sekoitusjärjestelmä takaa aineiden perusteellisen ja tasaisen sekoittamisen. Näin estetään aineiden/taikinan tarttumisen reunaan.

Pehmeä käynnistys

Pehmeän käynnistuksen ansiosta laite käynnistyy aina ensin alhaisella nopeudella valitusta nopeudesta riippumatta. Nopeus nousee vaiheittain, kunnes valittu asetus on saavutettu. Tämä estää aineiden roiskumisen.

Elektroninen kierrosnopeuden säätö

Laite on varustettu elektronisella kierrosnopeuden säädöllä, jonka tarkoituksena on säilyttää nopeus tasaisena eri kuormituksissa.

Ajastintoiminto

Voit käyttää ajastintoimintoa ilman laitteen muiden toimintojen käyttöä esim. taikinan tarkan kohotusajan säätöön. Kun aktivoit ajastintoiminnon, voit jatkaa laitteen muiden toimintojen käyttöä.

Vinkki: Voit aktivoida ajastintoiminnon vain, jos nopeussäädin (10) on Pois-asennossa (0).

- Paina käynnistys-/taukopainiketta tai plus-/miinuspainikkeita näytön kytkemiseksi päälle (Kuva F). LC-näyttö palaa valkoisena ja esiasetettu aika "00" tulee näyttöön.
- Aseta haluamasi aika plus-/miinuspainikkeita painamalla. Aika voidaan asettaa minuutin askelin 99 minuuttiin saakka.

Vinkki: Aikaa voidaan muuttaa plus-/miinuspainikkeita painamalla myös ajastimen ollessa aktivoituna.

- Aktivoi ajastintoiminto käynnistys-/taukopainiketta painamalla. Näyttöön ilmestyy kuvake ja jäljellä oleva aika näytetään.
- Ajan kuluttua umpeen kuuluu merkkiäni ja ajastintoiminto kytkeytyy pois päältä.

Vinkki: Ajastin voidaan nollata pitämällä käynnistys-/taukopainiketta vähintään 3 minuutin ajan painettuna. Näyttöön ilmestyy "00".

Vinkki: Ilman käynnistys-/taukopainikkeen, plus-/miinuspainikkeen tai nopeussäätimen painamista LC-näyttö sammuu automaattisesti 1 tunnin kuluttua. Sen jälkeen ajastin nollataan.

Ajastintoiminnon tauko

Ajastintoiminnossa voidaan pitää "tauko" milloin tahansa.

- Pidä "tauko" käynnistys-/taukopainiketta painamalla. Kuvake alkaa vilkkua.
- Aktivoi ajastintoiminto jälleen käynnistys-/taukopainiketta painamalla. Kuvake



lakkaa vilkkumasta.

Ajastintoiminto automaattisella kytketymsellä pois päältä

Kun ajastintoimintoa käytetään automaattisella kytketymsellä pois päältä, laite pysähtyy automaattisesti säädetyn ajan kuluttua.

- Aseta haluamasi aika ajastintoiminnossa olevan kuvauksen mukaisesti.
- Käynnistä ajastintoiminto säätämällä nopeussäädin (10) nopeusasetukseen (Kuva G). LED-rengas syttyy valkoisena. Näyttöön ilmestyy kuvake ja jäljellä oleva aika näytetään.

Vinkki: Ajastintoiminto ei toimi "Pulse"-toiminnon kanssa.

Vinkki: Aikaa voidaan muuttaa plus-/miinuspainikkeita painamalla myös ajastimen ollessa aktivoituna.

- Ajan kuluttua umpeen kuuluu merkkiäni ja laite kytkeytyy automaattisesti pois päältä. Nopeussäätimen LED-rengas vilkkuu, kunnes käännät sen Pois-asentoon (0).

Vinkki: Ajastin voidaan nollata pitämällä käynnistys-/taukopainiketta vähintään 3 minuutin ajan painettuna. Näyttöön ilmestyy "00".

Vinkki: Ilman käynnistys-/taukopainikkeen, plus-/miinuspainikkeen tai nopeussäätimen painamista LC-näyttö sammuu automaattisesti 1 tunnin kuluttua. Sen jälkeen ajastin nollataan.

Ajastintoiminnon tauko automaattisella kytketymsellä pois päältä Ajastintoiminnossa voidaan pitää "tauko" milloin tahansa.

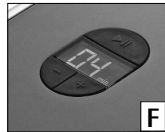
- Aseta nopeussäädin (10) Pois-asentoon (0) "taunon" pitämiseksi. Kuvake alkaa vilkkua.
- Säädä nopeussäädin (10) uudelleen haluttuun nopeusasetukseen ajastintoiminnon aktivoimiseksi uudelleen. Kuvake lakkaa vilkkumasta.

Vinkki: Nopeussäätimen täytyy olla Pois-asennossa (0), jotta ajastin voidaan aktivoida uudelleen.

Vinkki: Mikäli sekoittimen kansi tai etukansi irrotetaan tai sekoitusvarsi avataan käytön ja aktiivisen ajastuksen aikana, ajastus keskeytyy. Kuvake (kuva) ja LED-rengas vilkkuvat. Ajastin käynnistyy uudelleen, kun kaikki kannet on kiinnitetty ja sekoitusvarsi on suljettu ja nopeussäädin (10) on asetettu kerran Pois-asentoon (0) ja takaisin haluttuun nopeusasetukseen.

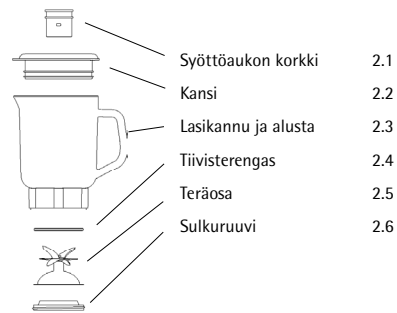
Roiskesuoja (9)

- Roiskesuoja (9) suojaa roiskeilta sekoituksen aikana. Lisäksi voit lisätä roiskesuojassa (9) olevan täyttöaukon kautta muita aineksia suoraan sekoitustoimenpiteen aikana.
- Paina aukaisupainiketta sekoitusvarren kääntämiseksi ylös.
Vinkki: Sekoitintyökäly (litteä sekoitin, taikinakoukku ja vatkain) täytyy irrottaa ennen roiskesuojan (9) käyttöä.
- Aseta roiskesuoja (9) täyttöaukko ylöspäin alapuolelta sekoitintyökälyn kiinnittimeen.
- Kierrä roiskesuojaa (9) myötäpäivään, kunnes se lukittuu paikalleen.
Vinkki: Roiskesuojaa (9) voidaan käyttää kolmessa eri asennossa (Kuva H–J).
- Työnnä haluamasi sekoitintyökäly (litteä sekoitin, taikinakoukku ja vatkain) kiinnittimeen vasteeseen saakka ja lukitse se kääntämällä sitä vastapäivään.
- Paina sekoitusvartta alaspäin.
- Roiskesuojaa (9) ei tarvitse irrottaa sekoitintyökälyn irrottamista varten.
- Roiskesuoja (9) voidaan irrottaa asettamalla nopeussäädin (10) Pois-asentoon (0) ja nostamalla sekoitusvartta. Kierrä roiskesuojaa (9) vastapäivään ja irrota



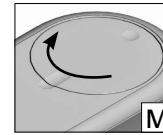
se alaspäin vetämällä.

Sekoituskannun (2) asennus



Käyttöönotto

- Puhdista lasikannu (2.3), kansi (2.2) ja sekoituskannun syöttöaukon korkki (2.1) ennen ensikäyttöönottoa.
- Varo, ettet loukkaa itseäsi terävään terään.
- Varmista, että yleiskoneen sekoitusvarsi on laskettu alas.
- Huomaa, että sekoitustoimenpiteen aikana irrotetaan kaikki tarvikkeosat (litteä sekoitin, taikinakoukku ja vatkein).
- **Vinkki:** Sekoitustoimintoa ei voi käyttää samanaikaisesti laitteen muiden toimintojen (esim. vispilän) kanssa.
- Irrota sekoituskannun (1) kansi yleiskoneen sekoitusvarresta kääntämällä upotuskahvoja vastapäivään (Kuva K).
- Lisää ainekset lasikannuun (2.3) ja sulje se kannella (2.2) ja syöttöaukon korkilla (2.1). Muita aineksia voidaan lisätä myös moottorin ollessa käynnissä irrottamalla syöttöaukon korkki (2.1). Kannessa (2.2) oleva syöttöaukon korkki (2.1) voidaan irrottaa vastapäivään kiertämällä ja sitä voidaan käyttää mitta-astiana (10/20/30 ml). **Vinkki:** Varmista, ettei enimmäistäyttömäärä 0,8 l ylitä. Kun käytät kuumia, erittäin nestemäisiä ja helposti vaahtoavia elintarvikkeita (esim. maitoa), suosittelemme enimmäistäyttömääräksi 0,5 l ja maksimilämpötilaksi 40° C.
- **Vinkki:** Älä missään tapauksessa käytä sekoituskannua tyhjänä.
- Laita sekoituskannu kiinnittimeen ja lukitse se myötäpäivään kiertämällä (Kuva L).
- Valitse nopeussäätimestä (10) haluamasi nopeus (1–8) ja käynnistä laite. Aloita hitaalla nopeudella ja nosta sitä tarvittaessa.
- Valitse Pulse-toiminnon käyttämiseksi nopeussäätimestä (10) PULSE. Moottori käy enimmäiskierrosnopeudella niin kauan, kun nopeussäädintä (10) pidetään Pulse-asetuksessa. Yhden minuutin enimmäiskäyntiaika ei saa ylittyä.
- Heti kun haluttu tulos on saavutettu, kytke nopeussäädin (10) Pois-asentoon



(0). Poista lasikannu vasta sen jälkeen.

- **Huomio, loukkaantumisvaara!** Odota ehdottomasti terän pysähtymistä ennen kuin irrotat kannen. Älä työnnä kättä sekoituskannuun, jos verkkopistoke on kytkettynä pistorasiaan. Tyhjennä lasikannu kokonaan käytön jälkeen. Kannuun ei saa jättää yhtään nestettä.
- Laita sekoituskannun (1) kansi takaisin yleiskoneen sekoitusvarren päälle ja käännä upotuskahvoja myötäpäivään (Kuva M).

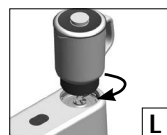
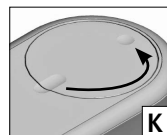
Esimerkkejä	Kierrosnopeus	Maksimi sekoitusaika	Enimmäistäyttömäärä
Cocktailit	alhainen (min)	40–60 s	500 ml
Pehmeät hedelmät (esim. banaanit, aprikoosit)	alhainen (min)	30–60 s	250 g
Pehmeitä hedelmiä sisältävät pirtelöt/smoothiet	alhainen (min)	30–60 s	250 g hedelmiä + 150 ml maitoa/mehua
Keitot, kastikkeet	keskitaso	30–60 s	500 ml
Kovempia hedelmiä sisältävät pirtelöt/smoothiet	keskitaso	40–60 s	250 g hedelmiä + 150 ml maitoa/mehua
Pakastettuja hedelmiä sisältävät pirtelöt/smoothiet, vihreät smoothiet,	korkea (max)	40–60 s	250 g hedelmiä + 150 ml maitoa/mehua

Suositeltavat sekoitusajat ovat vain suuntaa-antavia arvoja. Ne voivat olla erilaisia käytettävästä määrästä riippuen.

Jääpalojen hienontaminen

Täytä enintään 6 jääpalaa lasikannuun (2.3), sulje se kannella (2.2) ja syöttöaukon korkilla (2.1). Säädä nopeussäädin (10) muutamaksi sekunniksi Pulse-toiminnolle ja säädä se jälleen takaisin Pois-asentoon (0). Kun jääpalat ovat jälleen lasikannun (2.3) pohjalla, voit käynnistää Pulse-toiminnon uudelleen muutamaksi sekunniksi. Toista niin monta kertaa, kunnes jääpalat ovat halutun kokoisia.

Vinkki: Tasaisempi tulos saadaan aikaan lisäämällä jääpalojen joukkoon hieman vettä.





Valinnaisten tarvikkeosien kiinnitin

Laitteen etupuolelle (kuva N) voidaan liittää valinnaisia lisätarvikkeita. Paina tarvikkeosia (4) varten kannen vasenta puolta ja poista ne. Tarvikkeosat voidaan liittää nyt yksittäisten tarvikkeosien käyttöohjeen mukaisesti.

Aseta tarvikkeosien (4) kansi takaisin paikalleen sijoittamalla se valinnaisten tarvikkeosien kiinnittimen keskelle ja sulje se kevyesti painamalla.

Huomio: Valinnaisia tarvikkeita käytettäessä ei saa käyttää samanaikaisesti muita yleiskoneen toimintoja (vispilä- ja sekoitustoiminto).

Varmista, ettei valinnaisen tarvikkeen käytön aikana asenneta sekoitinkannuja, vispilää, taikinakoukkuja, litteätä sekoitinta ja roiskeuojaa (9).

Yleisiä ohjeita

- Laite on varustettu turvatoiminnolla. Se käynnistyy vain, kun sekoitusvarsi on käännetty oikein alaspäin ja sekoituskannun (1) ja tarvikkeosien (4) kannet on asetettu paikoilleen.
- Jos sekoitusvarsi käännetään käytön aikana taakse tai sekoituskannun (1) tai tarvikkeosien (4) kansi irrotetaan, laite pysähtyy. Jotta laite voidaan käynnistää uudelleen, sekoitusvarsi täytyy kääntää uudelleen alaspäin ja nopeussäätimen saa vasta sitten asettaa Pois-asentoon (0). Sen jälkeen voidaan valita jälleen haluttu nopeus/toiminto, laite käynnistyy automaattisesti.
- Sekoituskannua tai valinnaisia tarvikkeosia käytettäessä sekoitintyökalun kiinnitin liikkuu mukana.

Ylikuormitussuojaus

Laite on varustettu ylikuormitussuojauksella. Se estää moottorin vaurioitumisen liian korkeassa kuormituksessa. Jos laite kytkeytyy pois päältä käytön aikana, toimi seuraavasti.

- Aseta nopeussäädin (10) Pois-asentoon (0), vedä verkkopistoke irti pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä noin 20–30 minuutin ajan.
- Kytke verkkopistoke laitteen jäähtyneenä takaisin pistorasiaan ja jatka käsittelyä.

Puhdistaminen ja huolto

Yleiskone

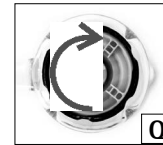
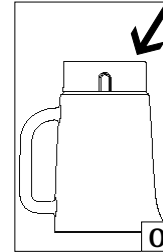
- Aseta nopeussäädin (10) Pois-asentoon (0) ja vedä pistotulppa irti pistorasiasta. Älä upota laitetta veteen, vaan pyyhi se kostealla liinalla, jossa on hiukan pesuainetta, ja kuivaa se lopuksi.
- Älä käytä voimakkaita ja hankaavia puhdistusaineita.
- Sekoitintyökalut (11–13) ja roiskeuoja (9) voidaan huuhdella juoksevassa vedessä.
- Sekoituskulho (8) on helppo pestä myös astianpesukoneessa.








































Sekoituskannu (2)

- Varo, ettet loukkaa itseäsi terävään terään puhdistessaasi sekoituskannua (2).
- Lisää kannuun lämmintä huuhteluvettä heti sekoittamisen jälkeen ja anna moottorin käydä muutaman sekuntia. Irrota sitten sekoituskannu (2) ja pese pesuharjalla.
- Lasikannu (2.3) voidaan myös irrottaa paikaltaan perusteellista puhdistusta varten.
 - Irrota kansi (2.2) ja syöttöaukon korkki (2.1). Aseta lasikannu (2.3) aukko alaspäin pöydälle (kuva O) ja kierrä teräosan (2.5) sulkuruuvia (2.6) (myötäpäivään). (Kuva P)
 - Sitten teräosa (2.5) ja tiivisterengas (2.4) voidaan irrottaa.

Lasikannun asennus:

- Aseta lasikannu (2.3) aukko alaspäin pöydälle (kuva Q).
- Sijoita tiivisterengas (2.4) lasikannun (2.3) päälle ja aseta teräosa (2.5) tiivisterenkaan (2.4) päälle.
- Kierrä sulkuruuvi (2.6) vastapäivään tiukalle (kuva Q).
- Vinkki:** Teräosa (2.5) täytyy kiertää kiinni lasikannun (2.3) tiiviiden varmistamiseksi. Teräosan (2.5) kiertäminen kiinni on helpompaa, jos lasikannun (2.3) tiivistepuolelle lisätään muutama tippa ruokaöljyä.
- Kaikki irtonaiset osat voidaan pestä helposti ja vaivattomasti astianpesukoneessa.



	 konepesun kestävä	 huuhtelee juoksevilla vedellä	 pyyhi kostealla
Yleiskone			
Sekoituskulho (8)			
Roiskesuoja (9)			
Kotelo (6)			
Litteä sekoitin (11)			
Taikinakoukku (12)			
Vatkain (13)			
Sekoituskannu (2)			
Syöttöaukon korkki (2.1)			
Kansi (2.2)			
Lasikannu ja alusta (2.3)			
Tiivisterengas (2.4)			
Teräyksikkö (2.5)			
Sulkuruuvi (2.6)			



Laitte vastaa EU:n direktiivien 2006/95/EY, 2004/108/EY ja 2009/125/EY määräyksiä.



Tätä tuotetta ei saa hävittää sen elinkaaren päätyttyä tavallisten kotitalousjätteiden mukana, vaan se tulee toimittaa sähkö- ja elektroniikkalaitteiden keräyspisteeseen kierrätystä varten. Valmistusaineet soveltuvat uusiokäyttöön tunnusmerkintänsä mukaisesti. Uusiokäytön, raaka-aineiden hyödyntämisen tai muunlaisten käytettyjen laitteiden hyödyntämismuotojen avulla autat omalta osaltasi ympäristön suojelua. Ole hyvä ja tiedustele kuntasi hallinnolta, missä ovat tähän tarkoitetut kierrätyspisteet.

Oikeudet muutoksiin pidätetään

Viktige sikkerhetsanvisninger

- Apparatene kan brukes av personer med begrensede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller personer som mangler erfaring og/eller kunnskaper, hvis de er under tilsyn eller har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og forstår farene som kan oppstå ved bruk.
 - Barn må ikke leke med apparatet.
 - Dette apparatet må ikke brukes av barn. Hold apparatet og ledningen utenfor barns rekkevidde.
 - Slå av apparatet og trekk alltid ut støpselet før du bytter tilbehørsdeler eller nærmer deg deler som beveger seg under bruk.
 - Støpselet skal alltid trekkes ut når apparatet ikke er under tilsyn, og før montering, demontering eller rengjøring.
 - Hvis apparatets strømledning blir skadet, må den byttes av produsenten eller produsentens kundeserviceavdeling eller av en person med tilsvarende kvalifikasjoner for å unngå farer.
 - Utvis forsiktighet når du fyller på varm væske i en kompakt-kjøkkenmaskin eller mikser. Væsken kan plutselig sprute ut av maskinen i form av en dampsky.
 - Rengjør alle områder/deler som kommer i kontakt med mat på tilbehøret og apparatet etter hver gangs bruk. Følg rådene i kapittelet "Rengjøring og vedlikehold".
 - Dette apparatet er beregnet på bruk i husholdninger og lignende bruksområder, for eksempel:
 - på personalkjøkkenet i butikker, kontorer og andre næringsområder
 - i landbruksvirksomhet
 - av kunder på hoteller, moteller, samt andre boenheter
 - i frokostpensjonater
- Apparatet er ikke beregnet til kommersiell bruk.
- Apparatet skal bare brukes slik det er beskrevet i denne bruksanvisningen. Ukyndig bruk kan forårsake elektrisk støt eller andre risikomomenter.

- **FORSIKTIG!** For å unngå fare som følge av utilsiktet tilbakestilling av beskyttelsestemperaturbegrenseren skal ikke apparatet forsynes via et eksternt bryteranlegg som for eksempel et tidsur eller være tilkoblet en strømkrets som regelmessig slås av og på via en innretning.
- Vær forsiktig ved håndtering av de skarpe knivene, tømning av kannen og rengjøring.
- Ukyndig bruk kan føre til skader.

Før bruk

Les godt gjennom bruksanvisningen. Den gir viktig informasjon om bruk, sikkerhet og vedlikehold av apparatet.

Oppbevar bruksanvisningen på et sikkert sted og gi den videre til ev. nye brukere.

Apparatet må bare brukes til det beregnede formålet og i overensstemmelse med denne bruksanvisningen.

Følg sikkerhetsanvisningene når du bruker apparatet.

Tekniske data

Nominell spenning:	220–240 V~ 50–60 Hz
Strømforbruk:	370–430 W
Beskyttelsesklasse:	I



Sikkerhetsinformasjon

Farlig nettspenning!

Elektrisk feilinstallasjon eller for høy nettspenning kan føre til elektrisk støt.

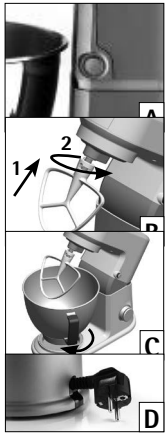
- Apparatet må kun kobles til en forskriftsmessig installert stikkontakt. Strømledning og støpsel må være tørre.
 - Det må være fri adgang til strømkontakten slik at maskinen lett kan kobles fra strømmen i nødstilfeller.
 - Ikke bruk apparatet, men trekk ut støpselet umiddelbart hvis:
 - apparatet eller strømledningen er skadet
 - det foreligger mistanke om feil etter fall eller lignende
 - Ikke åpne apparatet. Overlat reparasjoner til fagfolk. Ta kontakt med et verksted. Garantien gjelder ikke ved reparasjoner utført på egenhånd, ikke-forskriftsmessig tilkobling eller feilbetjening.
 - Du må hverken dyppe selve apparatet eller ledningen i vann.
 - Apparatet må kun brukes innendørs og i tørre rom. Ikke bruk apparatet i fuktige rom eller ute i regnet.
 - Apparatet må ikke slås på med tom mikser.
 - Mikseren må kun brukes med lokket på.
 - Det er viktig å vente til knivene har stoppet helt opp før du tar av lokket.
 - Ikke stikk gjenstander ned i mikseren mens apparatet er på.
 - Ikke grip inn i mikseren før støpselet er trukket ut av kontakten.
 - Før mikseren tas av, skal hastighetsregulatoren (10) alltid settes i av-stilling (0).
- OBS!** Det er fare for forbrenning når varme ingredienser tilberedes med mikseren. I ekstreme tilfeller kan mikseren skades. Det må kun tilberedes matvarer med maksimalt 60 °C. Du skal da ikke fylle mikseren mer enn halvfull, og du må trykke lokket på plass under bruk.

Tiltenkt bruk

Apparatet leveres med tilbehørsdeler (flatvisp, eltekrok og rørestav) som utelukkende skal brukes til røring, blanding, knaing og pisking av matvarer. Apparatet er utstyrt med en mikser som egner seg til tilberedning av ulike typer smoothie og shake.

Med ekstra tilbehør kan apparatet også brukes til annen tilberedning: kutting og rasping, kverning av kjøtt, utkjevling av deig, tilskjæring av spagetti eller tagliatelle.

Ta i bruk apparatet



- Fjern all emballasje fra apparatet.
 - Før bruk må du sørge for at apparatet er rengjort som beskrevet i kapittelet "Rengjøring og pleie".
 - Trykk på utløserknappen (7) for å vippe opp rørearmen (Figur A).
 - Skyv ønsket røredskap (flatvisp, eltekrok eller rørestav) inn i festet helt til det stopper og lås det fast ved å vri mot urviseren (Figur B).
 - Sett rørebollen (8) på sokkelen. Pass på at håndtaket befinner seg på siden av apparatet. Vri rørebollen (8) med urviseren (Fig. C).
- Merk:** Ikke vri rørebollen (8) for hardt.
- Trykk rørearmen nedover til du hører at den klikker på plass.
 - Sett hastighetsregulatoren (10) i av-stilling (0).
 - Sett så støpselet i stikkkontakten.
- Merk:** Apparatet har innebygd automatisk kabeloppvikling (15). Den delen av ledningen du ikke trenger, kan ganske enkelt vikles opp i apparatet. Trekk i ledningen, og den trekkes automatisk inn i apparatet (Fig. D).
- Displayet (3) lyser hvitt og den forhåndsinnstilte tiden "00" vises. Du kan bruke apparatet både med og uten tidsurfunksjonen. Følg trinnene i kapittelet "Tidsur-funksjon" for å endre den forhåndsinnstilte tiden.

Merk: Hvis du ikke rører tidsinnstillingen i løpet av ett minutt, slår displayet (3) seg automatisk av.

- Velg ønsket hastighet, og apparatet starter.
 - LED-ringen på hastighetsregulatoren (10) lyser hvitt.
- Merk:** Apparatet er utstyrt med en sikkerhetsfunksjon. Apparatet starter bare når rørearmen er vippet ned på korrekt måte og dekslene for tilbehørsdelene (4) og mikseren (1) er satt på.
- Merk:** Kjøkkenmaskinen trenger en innkjøringsfase hvor alle mekaniske deler tilpasses til hverandre. I den forbindelse kan det oppstå kortvarig driftsstøy, især ved elting av tunge deiger.
- Når du vil avslutte røreprosessen, setter du hastighetsregulatoren (10) i av-stilling (0).
 - Trekk støpselet ut av stikkkontakten før du tømmer rørebollen (8).

Røredskaper og bruk av disse

Redskap	Eksempler på bruk	Mengde maks.	Hastighets-trinn	Anbefalt røretid
Flatvisp	lett til vanlig deig			
	Kakedeig/røre	1,1 kg	2-4	40-80 sek.
	Mørdeig	1 kg	2-4	40-60 sek.
	Potetmos	1,3 kg	1-3	40-70 sek.
Eltekrok	tykk deig			
	Gjærdeig, pizzadeig	1,1 kg	1-2	40-80 sek.
	Brøddeig	1,1 kg	1-2	40-80 sek.
	Deig med olje/kvark	1,1 kg	3-5	60-90 sek.
Rørestav	tyntflytende, lett blanding (med innvispet luft)			
	EGgehvite	2-8 egg	6-8	60-80 sek.
	Sukkerbrøddeig	700 g	6-8	40-80 sek.
	Krem	600 g	8	40-80 sek.

Maksimal deigmengde: 685 g + 345 ml vann

Mengde egg: 2-8

Anbefalte røretider er bare veiledende. Disse kan variere avhengig av mengden som brukes.

Ta av røredskaper

- Sett hastighetsregulatoren (10) i av-stilling (0) og trekk støpselet ut av stikkkontakten.
- Trykk på utløserknappen for å vippe opp rørearmen automatisk.
- Trykk røredskapet så langt opp som mulig og vri med klokken til det løsner.
- Så trekker du røredskapet ned og ut av festet.

Hastighetsregulator (10)

Apparatet har en hastighetsregulator (10). Med den kan du velge åtte ulike hastighetstrinn (1-8), funksjon for å vende inn og Pulse-funksjon, for bearbeiding av ulike deiger og rører.

Vende inn-funksjon

Funksjonen for å vende inn (fig. E) brukes til å vende inn lette eller flytende ingredienser i tykkere røre (f.eks. fylte muffins, marengs, mousse, fromasjer, sukkerbrøddeig og suffleer) eller sakte innrøring av mel og andre ingredienser (f.eks. rosiner og nøtter) i deig. Her går apparatet på kontinuerlig lav hastighet, stopper noen sekunder, og begynner så å vende inn igjen. Når du vil avslutte funksjonen for å vende inn, setter du hastighetsregulatoren (10) i av-stilling (0).



Pulse-funksjon

Når du vil bruke Pulse-funksjonen, velger du PULSE på hastighetsregulatoren (10). Når du holder hastighetsregulatoren (10) i stillingen Pulse-funksjon, kjører motoren på maksimalt turtall. Maksimal kjøringstid skal ikke overstige ett minutt.

Planetarisk røresystem

Det planetariske røresystemet sørger for grundig og jevn fordeling av ingrediensene. Dermed blir det ikke sittende igjen noen ingredienser/deig på kanten.

Mykstart

Mykstarten gjør at apparatet alltid starter på lav hastighet, uansett hvilket hastighetstrinn som er valgt. Hastigheten økes gradvis til valgt innstilling er nådd. Dette hindrer at ingrediensene spruter.

Elektronisk turtallsregulering

Apparatet er utstyrt med elektronisk turtallsregulering som holder hastigheten konstant selv om belastningen veksler.


Tidsur-funksjon

Du kan bruke tidsur-funksjonen uten å bruke andre funksjoner på apparatet, for eksempel hvis du vil stille inn nøyaktig tid for heving av deig. Når du aktiverer tidsur-funksjonen, kan du også bruke de andre funksjonene på apparatet som normalt.

Merk: Du kan bare aktivere tidsur-funksjonen når hastighetsregulatoren (10) står i av-stilling (0).

- Trykk på start/pause-knappen eller pluss-/minus-knappene for å slå på displayet (Fig. F). Displayet lyser hvitt og den forhåndsinnstilte tiden "00" vises.
- Trykk på pluss-/minus-knappene for å stille inn ønsket tid. Tiden kan stilles inn i minutttrinn opptil 99 minutter.

Merk: Du kan også endre tiden mens tidsuret er aktivt. Det gjør du ved hjelp av pluss-/minus-knappene.

- Trykk på start/pause-knappen for å aktivere tidsur-funksjonen. Ikonet  vises på displayet sammen med gjenværende tid.



- Når tiden er utløpt, høres et lydsignal og tidsur-funksjonen slår seg av.

Merk: Hold start/pause-knappen inne i minst 3 sekunder for å tilbakestille tidsuret. "00" vises på displayet.

Merk: Displayet slukkes automatisk etter én time dersom ikke start/pause-knappen, pluss-/minus-knappene eller hastighetsregulatoren (10) betjenes. Tidsuret blir samtidig tilbakestilt.

Sette tidsur-funksjonen på pause


Du kan når som helst sette tidsur-funksjonen på pause.

- Trykk på start/pause-knappen for å sette tiden på pause. Ikonet  begynner å blinke.
- Når du vil aktivere tidsur-funksjonen på nytt, trykker du på start/pause-knappen Ikonet  slutter å blinke.

Tidsur-funksjon med utkoblingsautomatikk

Ved bruk av tidsur-funksjonen med utkoblingsautomatikk stopper apparatet automatisk når den innstilte tiden er utløpt.



- Still inn ønsket tid som beskrevet under Tidsur-funksjon.
- Start tidsur-funksjonen ved å stille inn hastighetsregulatoren (10) på et hastighetstrinn (Fig. G). LED-ringen lyser hvitt. Ikonet  vises på displayet sammen med gjenværende tid.

Merk: Tidsur-funksjonen fungerer ikke sammen med Pulse-funksjonen.

Merk: Du kan også endre tiden mens tidsuret er aktivt. Det gjør du ved hjelp av pluss-/minus-knappene.

- Når tiden er utløpt, høres et lydsignal og apparatet slår seg automatisk av. LED-ringen på hastighetsregulatoren (10) blinker frem til du dreier denne til av-stillingen (0).


Merk: Hold start/pause-knappen inne i minst 3 sekunder for å tilbakestille tidsuret. "00" vises på displayet.


Merk: Displayet slår seg automatisk av etter én time dersom ikke start/pause-knappen, pluss-/minus-knappene eller hastighetsregulatoren (10) betjenes.

Tidsuret blir samtidig tilbakestilt.

Sette tidsur-funksjon med utkoblingsautomatikk på pause

Du kan når som helst sette tidsur-funksjonen på pause.

- Det gjør du ved å sette hastighetsregulatoren (10) i av-stilling (0). Ikonet  begynner å blinke.

- Når du vil aktivere tidsur-funksjonen igjen, stiller du inn ønsket hastighetstrinn med hastighetsregulatoren (10). Ikonet  slutter å blinke.

Merk: For at du skal kunne aktivere tidsuret på nytt må hastighetsregulatoren (10) stå i av-stilling (0).

Merk: Hvis mikserdekslet eller frontdekslet blir tatt av eller rørearmen løftet under bruk av apparatet og tidsuret, settes tidsuret automatisk på pause. Ikonet (bilde) og LED-ringen blinker. Tidsuret starter på nytt etter at alle deksler er satt på igjen og rørearmen er lukket, og hastighetsregulatoren (10) er satt én gang i av-stilling (0) og deretter på ønsket hastighetstrinn.

Sprutbeskyttelse (9)

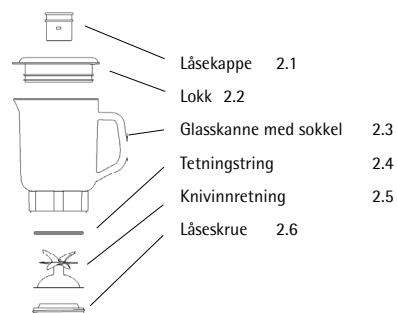
- Sprutbeskyttelsen (9) hindrer sprut og søl under røring. Gjennom påfyllingsåpningen i sprutbeskyttelsen (9) kan du tilsette flere ingredienser mens apparatet går.
- Trykk på utløserknappen for å vippe opp rørearmen.

Merk: Du må ta av røredskapene (flatvisp, eltekrok eller rørestav) før du kan sette på sprutbeskyttelsen (9).
- Før sprutbeskyttelsen (9) inn i festet på rørearmen fra undersiden. Påfyllingsåpningen skal peke oppover.
- Drei sprutbeskyttelsen (9) med urviseren til den klikker på plass.

Merk: Sprutbeskyttelsen (9) kan settes på i tre ulike posisjoner (Fig. H–J).
- Skyv ønsket røredskap (flatvisp, eltekrok eller rørestav) inn i festet helt til det stopper og lås det fast ved å vri mot urviseren.
- Trykk rørearmen nedover.
- Du trenger ikke fjerne sprutbeskyttelsen (9) for å ta av røredskapene.
- Når du skal ta av sprutbeskyttelsen (9), setter du hastighetsregulatoren (10) i av-stilling (0) og vipper opp rørearmen. Drei sprutbeskyttelsen (9) mot urviseren og trekk den ned og av.

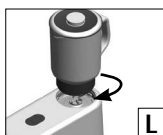
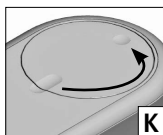


Mikserens (2) komponenter



Ta i bruk apparatet

- Rengjør glasskannen (2.3), lokket (2.2) og låsekappen (2.1) før første gangs bruk.
- Vær forsiktig så du ikke skader deg på den skarpe kniven.
- Sørg for at rørearmen på kjøkkenmaskinen er vippt ned.
- Sørg for at alle tilbehørsdeler (flatvisp, eltekrok eller rørestav) er tatt av ved bruk av mikseren.
- **Merk:** Mikserfunksjonen på apparatet kan ikke brukes samtidig med andre funksjoner (røring osv.).
- Ta av mikserdekselet (1) på rørearmen på kjøkkenmaskinen. Det gjør du ved å holde på gripemerkene og dreie dekselet mot urviseren (Fig. K).
- Fyll ingrediensene i glasskannen (2.3) og sett på lokket (2.2) og låsekappen (2.1). Du kan tilsette flere ingredienser mens motoren går ved å ta av låsekappen (2.1).
Låsekappen (2.1) i lokket (2.2) kan tas av ved å dreie mot urviseren og kan brukes som målebeger (10/20/30 ml).
Merk: Pass på at du ikke fyller på mer enn maksimal mengde som er 0,8 l. Hvis du bruker ingredienser som er varme, svært flytende eller skummer lett (f.eks. melk), anbefaler vi å fylle opp til maksimalt 0,5 l og maksimal temperatur på 40° C.
- **Merk:** Bruk aldri mikseren når den er tom.
- Sett mikseren i festet og vri med urviseren for å låse den på plass (Fig. L).
- Velg ønsket hastighet (1–8) med hastighetsregulatoren (10) og start apparatet. Start med lav hastighet og øk etter hvert ved behov.
- Når du vil bruke Pulse-funksjonen, velger du PULSE på hastighetsregulatoren (10). Når du holder hastighetsregulatoren (10) i stillingen Pulse, kjører motoren på maksimalt turtall. Maksimal kjøretid skal ikke overskride ett minutt.
- Når du har oppnådd ønsket resultat, setter du hastighetsregulatoren (10) i av-stilling (0). Først deretter kan du ta av glasskannen.
- **OBS! Fare for skader!** Det er viktig å vente til knivene har stoppet helt opp før du tar av lokket. Berør aldri innsiden av mikseren så lenge støpselet står i kontakten. Tøm glasskannen helt etter bruk. La det aldri stå væske i kannen.
- Sett mikserdekselet (1) tilbake på plass på kjøkkenmaskinens rørearm og drei gripemerkene med urviseren (Fig. M).



Eksempler	Turtall	Maksimal blandetid	Maksimal fyllmengde
Cocktails	Lavt (min.)	40-60 s	500 ml
Myke frukter (f.eks. bananer, aprikoser)	Lavt (min.)	30-60 s	250 g
Milkshake/smoothie med myke frukter	Lavt (min.)	30-60 s	250 g frukter + 150 ml melk/juice
Suppe, saus	Middels	30-60 s	500 ml
Milkshake/smoothie med harde frukter	Middels	40-60 s	250 g frukter + 150 ml melk/juice
Milkshake/smoothie med frysede frukter, grønn smoothie	Høyt (maks.)	40-60 s	250 g frukter + 150 ml melk/juice

Anbefalt blandetid er bare veiledende. Tiden kan variere avhengig av mengden som brukes.

Hakking av isbiter

Fyll på maksimalt 6 isbiter og lukk glasskannen (2.3) med lokket (2.2) og låsekappen (2.1). Sett hastighetsregulatoren (10) i stillingen for Pulse-funksjon i noen få sekunder og sett den deretter tilbake til av-stillingen (0). Når isbitene har lagt seg på bunnen av glasskannen (2.3) igjen, kan du nok en gang slå på Pulse-funksjonen noen sekunder. Gjenta prosessen til isen har oppnådd ønsket konsistens.

Merk: Vil du ha et jevnere resultat, kan du tilsette litt vann sammen med isbitene.

Feste for ekstra tilbehør

På forsiden av apparatet (Fig. N) kan du sette på ekstra tilbehør. Trykk på venstre side av dekselet for tilbehørsdeler (4) og ta det av. Du kan nå montere ekstra tilbehør. Følg bruksanvisningen for det enkelte tilbehøret.

Du setter dekselet for tilbehørsdeler (4) på igjen ved å plassere det midt på festet for ekstra tilbehør og trykke det lett på plass.

OBS: Ved bruk av ekstra tilbehør skal du ikke bruke andre funksjoner på kjøkkenmaskinen (røre- eller blandefunksjon) samtidig.

Når du bruker ekstra tilbehør, må du passe på at annet utstyr som mikser, visp, eltekrok, flatvisp, rørebolle og sprutbeskyttelse ikke er montert på apparatet.

Generell informasjon

- Apparatet er utstyrt med en sikkerhetsfunksjon. Apparatet starter bare når rørearmen er vippt ned på korrekt måte og dekslene for mikseren (1) og tilbehørsdeler (4) er satt på.
- Hvis rørearmen vippes opp eller dekslene for mikseren (1) og tilbehørsdeler (4) tas av, stopper apparatet. For å starte apparatet på nytt må du vippe ned rørearmen igjen og sette hastighetsregulatoren (10) i av-stilling (0). Deretter kan du velge ønsket hastighet/funksjon igjen, og apparatet starter automatisk.



- Når du bruker mikseren eller ekstra tilbehør, går festet for røreredsaker også rundt.

Overbelastningsvern

Apparatet er utstyrt med overbelastningsvern. Denne hindrer skade på motoren ved for høy belastning. Dersom apparatet slår seg av under drift, går du frem på følgende måte:

- Sett hastighetsregulatoren i av-stilling (0), trekk støpselet ut av stikkkontakten og la apparatet avkjøles i ca. 20–30 minutter.
- Når apparatet er avkjølt, kan du sette støpselet i stikkkontakten igjen og fortsette å bruke apparatet.

Rengjøring og vedlikehold

Kjøkkenmaskin

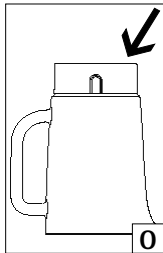
- Sett hastighetsregulatoren (10) i av-stilling (0) og trekk ut støpselet. Dypp ikke apparatet i vann, men tørk det med en fuktig klut og litt rengjøringsmiddel og tørk deretter.
- Ikke bruk skarpe og skurende rengjøringsmidler.
- Røreredsakene (11–13) og sprutbeskyttelsen (9) kan skylles under kranen.
- Rørebolle (8) kan vaskes i oppvaskmaskin.

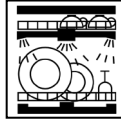






































Mikser (2)

- Pass på at du ikke skjærer deg på de skarpe knivene når du rengjør mikseren (2).
- Umiddelbart etter miksing skal du fylle kannen med varmt såpevann og la motoren gå i noen sekunder. Deretter tar du av mikseren (2) og rengjør den med en oppvaskbørste.
- Du kan også demontere glasskannen (2.3) for grundigere rengjøring.
 - Ta av lokket (2.2) og låsekappen (2.1). Plasser glasskannen (2.3) med åpningen nedover på et bord (fig. O). Skru låseskruen (2.6) på knivinnretningen (2.5) med urviseren. (Fig. P)
 - Du kan nå ta av knivinnretningen (2.5) og tetningsringen (2.4).

Montering av glasskanne:

- Plasser glasskannen (2.3) med åpningen nedover på et bord (Fig. Q).
- Legg tetningsringen (2.4) på glasskannen (2.3) og plasser knivinnretningen (2.5) på tetningsringen (2.4).
- Skru låseskruen (2.6) godt til i urviserens retning (fig. Q).
- Merk:** Knivinnretningen (2.5) må være skrudd godt til for å sikre at glasskannen (2.3) er tett. Det er lettere å skru fast knivinnretningen (2.5) når det brukes litt spiseolje øverst på glasskannens (2.3) ytterside.
- Du kan vaske alle løse deler i oppvaskmaskinen.



	 Kan vaskes i oppvaskmaskin	 Kan skylles under rennende vann	 Tørkes av med fuktig klut
Kjøkkenmaskin			
Rørebolle (8)			
Sprutbeskyttelse (9)			
Hus (6)			
Flatvisp (11)			
Eltelokk (12)			
Rørestav (13)			
Mikser (2)			
Låsekappe (2.1)			
Lokk (2.2)			
Glasskanne med sokkel (2.3)			
Tetningsring (2.4)			
Knivkomponenter (2.5)			
Låseskrue (2.6)			



Apparatet er i samsvar med EU-direktivene 2006/95/EF, 2004/108/EF og 2009/125/EF.

Dette produktet må etter endt brukstid ikke kastes sammen med vanlig husholdningsavfall, men leveres til et returpunkt for gjenvinning av elektrisk og elektronisk utstyr.

Materialene kan resirkuleres i samsvar med merkingen. Med gjenbruk, resirkulering eller andre former for gjenvinning av utrangerte apparater yter du et viktig bidrag til å beskytte miljøet.

Du kan undersøke med kommunen du bor i, hvor du finner det ansvarlige returpunktet.

Med forbehold om endringer

Kundendienst-Adresse:

WMF consumer electric GmbH
Standort Trepesch
Steinstraße 19
D-90419 Nürnberg
Germany
Tel.: +49 (0) 7331 256 256
eMail: service-wmf@wmf-ce.de

Hersteller:

WMF consumer electric GmbH
Messerschmittstraße 4
D-89343 Jettingen-Scheppach
Germany
www.wmf-ce.de