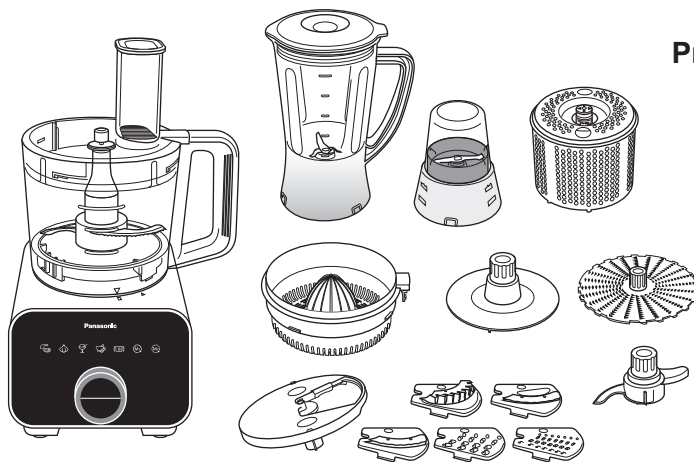


# Panasonic®

## Operating Instructions / Bedienungsanleitung / Instructions de fonctionnement / Istruzioni per l'uso Instrucciones de funcionamiento / Gebruiksaanwijzing

Food Processor (Household Use)  
Universal-Küchenmaschine (Hausgebrauch)  
Robot de cuisine multifonction (Utilisation domestique)  
Robot da cucina (Per uso domestico)  
Procesador de alimentos (Uso hogareño)  
Keukenmachine (Huishoudelijk Gebruik)



Model No.

# MK-F800

Thank you for purchasing the Panasonic product.

- This product is intended for household use only.
- Please read these instructions carefully in order to use this product correctly and safely.
- Before using this product **please give your special attention to the section "SAFETY PRECAUTIONS"** (Page GB3-GB5).
- Please keep this Operating Instructions for future use.

Wir danken Ihnen für den Kauf des Panasonic-Produkts.

- Dieses Produkt ist nur für den Haushaltsgebrauch vorgesehen.
- Bitte lesen Sie sorgfältig diese Anleitung, um einen korrekten und sicheren Betrieb der Maschine zu gewährleisten.
- Bevor Sie dieses Produkt verwenden, **lesen Sie sich bitte aufmerksam die "SICHERHEITSVORKEHRUNGEN"** (Seite DE3-DE5) durch.
- Bitte bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für einen späteren Verwendung auf.

Nous vous remercions d'avoir choisi le produit Panasonic.

- Ce produit est destiné aux particuliers uniquement.
- Veuillez lire attentivement ces consignes afin d'utiliser la machine à café de manière correcte et sécurisée.
- Avant d'utiliser ce produit, **veuillez porter une attention toute particulière à la section intitulée "CONSIGNES DE SÉCURITÉ"** (Page FR3-FR5).
- Veuillez conserver ce mode d'emploi pour référence ultérieure.

Grazie per aver acquistato il prodotto Panasonic.

- Questo prodotto è destinato esclusivamente a un uso domestico.
- Leggere attentamente queste istruzioni per utilizzare l'apparecchio in modo corretto e sicuro.
- Prima di utilizzare questo prodotto **prestare particolare attenzione alle "PRECAUZIONI DI SICUREZZA"** (Pagine IT3-IT5).
- Conservare queste istruzioni operative per la consultazione in futuro.

Gracias por comprar el producto de Panasonic.

- Este producto se ha diseñado exclusivamente para un uso doméstico.
- Lea atentamente estas instrucciones para utilizar el aparato de forma correcta y segura.
- Antes de utilizar este producto, **preste especial atención a las "PRECAUCIONES DE SEGURIDAD"** (Páginas SP3-SP5).
- Conserve estas instrucciones de funcionamiento para su uso en el futuro.

Hartelijk dank voor uw aankoop van de Panasonic product.

- Dit product is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik.
- Lees deze handleiding zorgvuldig door om het apparaat juist en veilig te gebruiken.
- Voordat u dit product gebruikt, **schenk speciaal aandacht aan de "VEILIGHEIDSMATREGELEN"** (Pagina NL3-NL5).
- Bewaar deze gebruiksaanwijzing voor toekomstig gebruik.

# TABLE OF CONTENTS


|   | Page             |
|---|------------------|
| <b>SAFETY PRECAUTIONS</b> .....   | <b>GB3 - GB5</b> |
| IMPORTANT INFORMATION.....  | GB6              |
| ELECTRICAL REQUIREMENT.....   | GB7              |
| PART NAMES.....   | GB8 - GB9        |
| SAFETY LOCK.....  | GB10             |
| CIRCUIT BREAKER AND TEMPERATURE SENSOR PROTECTION.....                  | GB10             |
| <b>DISASSEMBLY &amp; ASSEMBLY</b>                                       |                  |
| (i) DISASSEMBLY FROM PACKAGED CONDITION.....                            | GB11             |
| (ii) KNIFE BLADE • KNEADING BLADE • WHIPPING BLADE • GRATING BLADE..... | GB11             |
| (iii) SLICING BLADES • SHREDDING BLADES • JULIENNE BLADE .....          | GB12             |
| (iv) CITRUS PRESS.....  | GB12             |
| (v) SALAD DRAINER .....   | GB13             |
| <b>FOOD PROCESSOR</b>   |                  |
| (i) KNIFE BLADE.....  | GB14 - GB16      |
| - Preparation of Ingredients  |                  |
| - How to Use  |                  |
| (ii) SLICING BLADES • SHREDDING BLADES • JULIENNE BLADE .....           | GB17 - GB18      |
| - Preparation of Ingredients  |                  |
| - How to Use  |                  |
| (iii) KNEADING BLADE.....   | GB19             |
| - Preparation of Ingredients  |                  |
| - How to Use  |                  |
| (iv) WHIPPING BLADE .....   | GB20             |
| - Preparation of Ingredients  |                  |
| - How to Use  |                  |
| (v) GRATING BLADE .....   | GB21             |
| - Preparation of Ingredients  |                  |
| - How to Use  |                  |
| (vi) SALAD DRAINER .....  | GB22             |
| - Preparation of Ingredients  |                  |
| - How to Use  |                  |
| (vii) CITRUS PRESS.....   | GB23             |
| - Preparation of Ingredients  |                  |
| - How to Use  |                  |
| <b>BLENDER</b>  |                  |
| (i) BLENDER .....   | GB24 - GB25      |
| - Disassembly & Assembly  |                  |
| - Preparation of Ingredients  |                  |
| - How to Use  |                  |
| <b>DRY MILL</b>   |                  |
| (ii) DRY MILL.....  | GB26 - GB27      |
| - Disassembly & Assembly  |                  |
| - Preparation of Ingredients  |                  |
| - How to Use  |                  |
| <b>AFTER USE</b> .....  | GB28 - GB29      |
| <b>TROUBLESHOOTING</b> .....  | GB30 - GB31      |
| <b>SPECIFICATIONS</b> .....   | GB33             |

## SAFETY PRECAUTIONS (Make sure to follow these instructions)


In order to prevent accidents or injuries to the user, other people and damage to property, please follow the instructions below.


- The following indication indicates the degree of damage caused by incorrect operation.

 **WARNING** Indicates serious injury or death.


 **CAUTION** Indicates risk of injury or property damage.

- The symbols are classified and explained as follows.

 This symbol indicates prohibition.

 This symbol indicates requirement that must be followed.

## WARNING

-  ● **Do not damage the Cord or the Plug.**  
(It may cause electric shock, or fire caused by short circuit.)
- **Do not use the appliance if the Cord or the Plug is damaged or the Plug is loosely connected to the outlet.**  
(It may cause electric shock, or fire caused by short circuit.)
  - ➔ If the Cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service center or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **Do not plug or unplug the Plug with wet hands.**  
(It may cause electric shock.)
- **Do not exceed outlet voltage or use an alternate current other than that specified on the appliance.**  
(It may cause electric shock or fire.)
  - Make sure the voltage supplied to the appliance is the same as your local supply.
  - Plugging other devices into the same outlet may cause over-heating.
- **Do not immerse the Motor Housing in water or splash it with water.**  
(It may cause electric shock, or fire caused by short circuit.)
- **Do not dismantle, repair or modify the appliance.**  
(It may cause fire, electric shock or injury.)
  - ➔ Please contact your service center for repairing.
- **Do not insert any objects into the vent or the gap.**  
(It may cause electric shock or malfunction.)
  - Especially metal objects such as pins or wires.
- **Do not replace any parts of appliance with non-genuine spare parts.**  
(It may cause injury, electric shock or fire.)
- **Do not try to remove the Lid when the appliance is still operating.**  
(It may cause injury.)
- **Do not use hot water (over 60 °C) for cleaning purpose or fire to dry the appliance.**  
(It may cause burning or malfunction.)

# **WARNING**

- **Do not place hot ingredients (over 60 °C) into the Bowl or the Blender Jug.**  
(It may cause injury or malfunction.)
- **Do not operate without the Blender Lid in place correctly for the Blender Jug.**  
(It may cause injury.)
- **Do not put your finger or utensils such as spoon, fork etc. into the Bowl or the Blender Jug during operation.**  
(It may cause injury, electric shock, or fire caused by short circuit.)
- **Do not push the Safety Pin and Safety Lever with any instruments, stick etc. as the appliance might be on.**  
(It may cause injury.)
  
- **This appliance shall not be used by children.**  
**Keep the appliance and its cord out of reach of children. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.**  
**Children shall not play with the appliance.**  
(It may cause burning, injury or electric shock.)
- **Insert the Plug firmly.**  
(Otherwise it may cause electric shock and fire caused by the heat that may generate around the Plug.)
- **Clean the Plug regularly.**  
(A soiled Plug may cause insufficient insulation due to moisture, and may cause fire.)
- **When abnormal operation or breaking down occurs, discontinue the appliance operation immediately and unplug.**  
(It may cause smoke, fire or electric shock.)  
e.g. during abnormal operation or breaking down.
  - The Plug and the Cord becomes abnormally hot.
  - The Cord is damaged or there has been a power failure.
  - The Motor Housing is deformed or abnormally hot.
    - ➔ Please unplug the appliance immediately and contact the service centre for advice or a repair.
- **Make sure to hold the Plug when unplugging the Plug, i.e. never pull on the Cord.**  
(Otherwise it may cause electric shock, or fire caused by short circuit.)
- **Be careful if hot liquid is poured into the Bowl or Blender Jug as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.**  
(It may cause burning.)

# CAUTION

- **Do not leave the appliance unattended when it is in operation.**  
(It may cause fire or burns.)
  - When leaving the appliance unattended, turn the power off.
- **Do not use the appliance in the following places:**
  - Any uneven surface, on non-heat resistant carpet or table cloth etc.  
(It may cause fire or injury.)
  - In a location where there is risk of the appliance being splashed with water, or near a heat source.  
(It may cause electric shock or current leakage.)
- **Do not process more than the maximum capacity marked on each container respectively. Follow the recommended ingredient amount for processing.**  
(It may cause injury.)
- **Do not continue operation for a long time. It is recommended to rest the appliance after a certain operating time.**  
(It may cause burns.)

| Function       | Operating Time<br>(minutes) | Rest Time<br>(minutes) |
|----------------|-----------------------------|------------------------|
| Food Processor | 2                           | 4                      |
| Blender        | 2                           | 2                      |
| Dry Mill       | 1                           | 2                      |

\* With exception for the stated "Ingredient Preparations" in this Operating Instruction.

- **Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.**  
(Otherwise it may cause electric shock, or fire caused by current leakage.)
- **Remove the Bowl, the Blender Jug and the Mill Container before lift up the Motor Housing from the table.**  
(It may cause injury.)
- **Switch off the appliance and disconnect it from power supply before changing accessories or approaching parts that are moving during operation.**  
(It may cause injury.)
- **When carrying the appliance, be sure to hold the Motor Housing with both hands. Do not carry it by holding only the Bowl or Blender Jug or Mill Container.**  
(It may cause injury.)
- **If the Blender Cutting Blade gets stuck, switch off the Blender, then unplug. Do not insert your finger into the Blender Jug. Use a rubber spatula to remove the ingredients that are blocking the Blender Cutting Blade.**  
(It may cause injury.)
- **Care should be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the Bowl or Blender Jug and cleaning. (e.g. Knife Blade, Slicing Blades and etc.)**  
(It may cause injury.)

## IMPORTANT INFORMATION

- **Do not place the appliance in the following places.**
  - In a location where the appliance being expose to excessive moisture, temperature or direct sunlight.  
(It may cause malfunction.)
  - Any high or low temperature location such as fridge, freezer, microwave or oven.  
(It may cause malfunction or breakage.)
- **Do not process hard ingredients (e.g. hard meat, meat with bones) or viscous material.**  
(It may cause malfunction.)

### Prohibited Ingredients:

| Attachments   | Description   |
|---|---|
| Knife Blade   | Hard ingredients, viscous ingredients, e.g. coffee beans, dried soyabeans, frozen food, dried squid, and etc.   |
| Slicing Blades, Shredding Blades and Julienne Blade | Ingredients with high hard fiber concentrations, viscous ingredients, ingredients that are too soft, e.g. hard vegetables, frozen food, ham, turmeric, ginger, lettuce, tomato, peach, chocolate and etc. |
| Kneading Blade                                      | Ingredients not suited for dough making, e.g. meat, vegetables, nuts, sauces, spreads.  |
| Whipping Blade                                      | Any other ingredients aside from egg whites and fresh cream.  |
| Grating Blade                                       | Viscous ingredients, ingredients with high hard fiber concentrations, ingredients that are too small and thin, e.g. yam, celery, leek, pine nuts, and etc.  |
| Salad Drainer                                       | Large chunky ingredients, ingredients that are soft and fragile, e.g. large carrot or potato chunks, tomato, tofu, pasta, noodle, and etc.  |
| Citrus Press  | Any other ingredients aside from citrus fruits, e.g. apple, kiwi and etc.   |
| Blender   | Hard ingredients, highly sticky ingredients, ingredients with low water content, e.g. turmeric, dried soyabeans, frozen food, meat, fish, boiled potatoes, or just ice cubes.                             |
| Dry Mill  | Hard nuts, dried fruit, ingredients with high hard fiber concentration, moist ingredients, liquids, e.g. various nuts, raisins, meat, vegetables, boiled egg, turmeric, and etc.                          |



### Before Use:

Always operate the appliance on a clean, dry, flat, hard and smooth surface, and clean the Rubber Foot (P.GB8) before use to ensure that the Rubber Foot suction is at optimum performance.

## Electrical Requirement (For UK market only)

### FOR YOUR SAFETY PLEASE READ THE FOLLOWING TEXT CAREFULLY.

This appliance is supplied with a moulded three pin mains plug for your safety and convenience. A 13-amp fuse is fitted in this plug. Should the fuse need to be replaced please ensure that the replacement fuse has a rating of 13-amp and that it is approved by ASTA or BSI to BS1362.

Check for the ASTA mark  or the BSI mark  on the body of the fuse. If the plug contains a removable fuse cover, you must ensure that it is refitted when the fuse is replaced. If you lose the fuse cover, the plug must not be used until a replacement cover is obtained.

A replacement fuse cover can be purchased from your local Panasonic Dealer.

If the fitted moulded plug is unsuitable for the socket outlet in your home, then the fuse should be removed and the plug cut off and disposed of safely.

There is a danger of severe electrical shock if the cut off plug is inserted into any 13-amp socket.

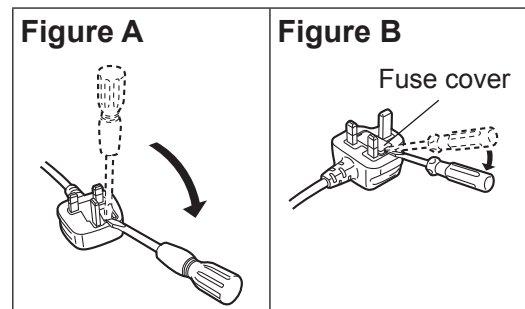
### How to replace the fuse

The location of the fuse differs according to the type of AC mains plug (figures A and B).

Confirm the AC mains plug fitted and follow the instructions below.

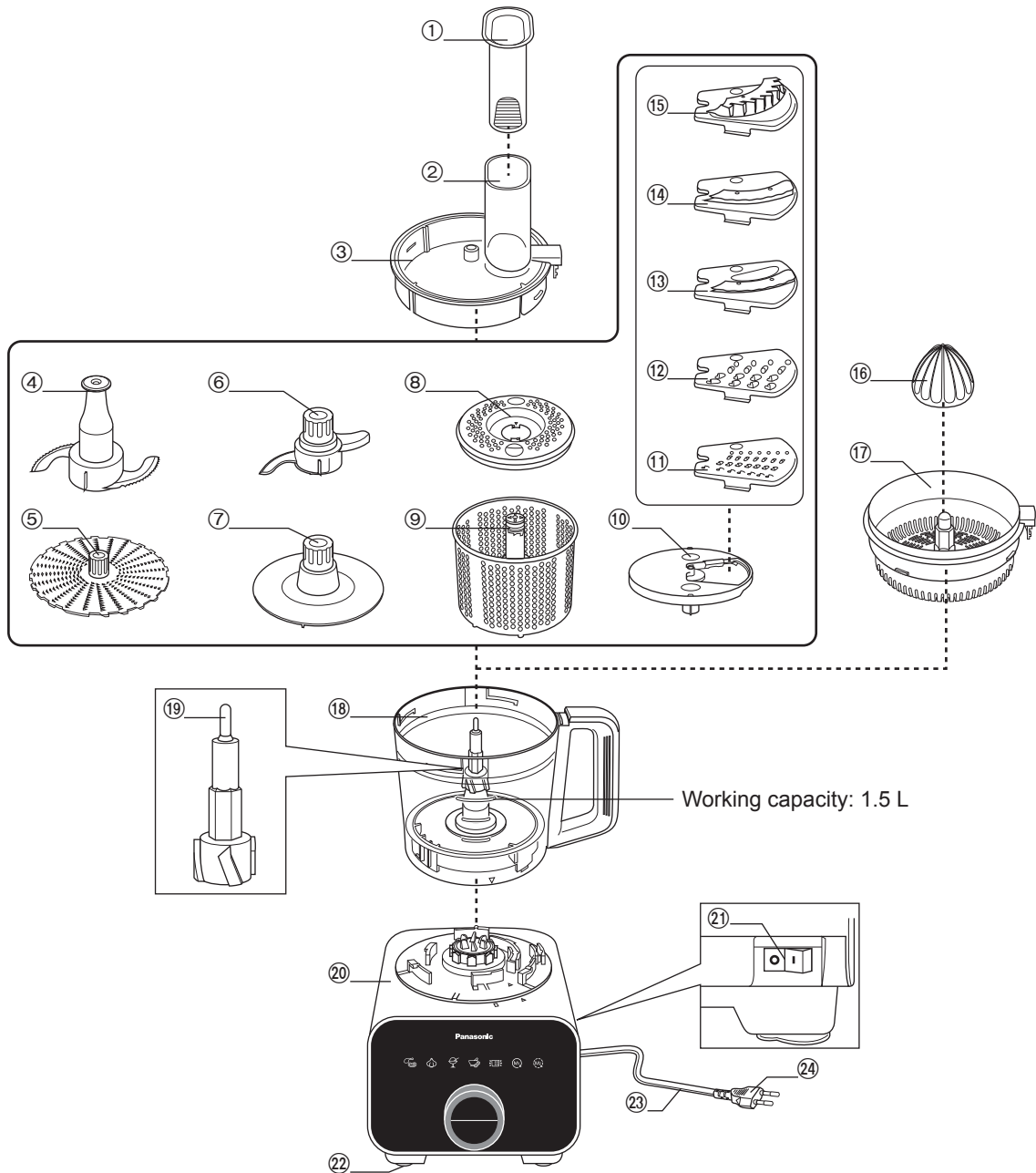
Illustrations may differ from actual AC mains plug.

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



# PART NAMES

## Food Processor



- |                            |                         |
|----------------------------|-------------------------|
| 1. Food Pusher             | 13. Thin Slicing Blade  |
| 2. Feeding Tube            | 14. Thick Slicing Blade |
| 3. Bowl Lid                | 15. Julienne Blade      |
| 4. Knife Blade             | 16. Citrus Cone         |
| 5. Grating Blade           | 17. Citrus Strainer     |
| 6. Kneading Blade          | 18. Bowl                |
| 7. Whipping Blade          | 19. Drive Shaft         |
| 8. Drainer Cover           | 20. Motor Housing       |
| 9. Salad Drainer           | 21. Power Switch        |
| 10. Blade Stand            | 22. Rubber Foot         |
| 11. Fine Shredding Blade   | 23. Cord                |
| 12. Coarse Shredding Blade | 24. *Plug               |

\*The shape of the Plug may vary from illustration.

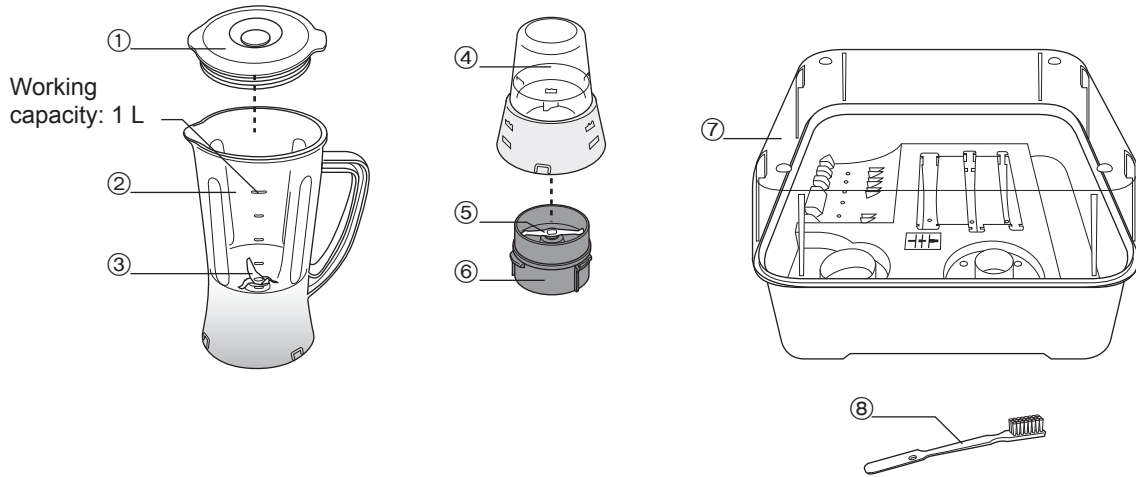
GB8



# PART NAMES

## Blender, Dry Mill & Accessories

English

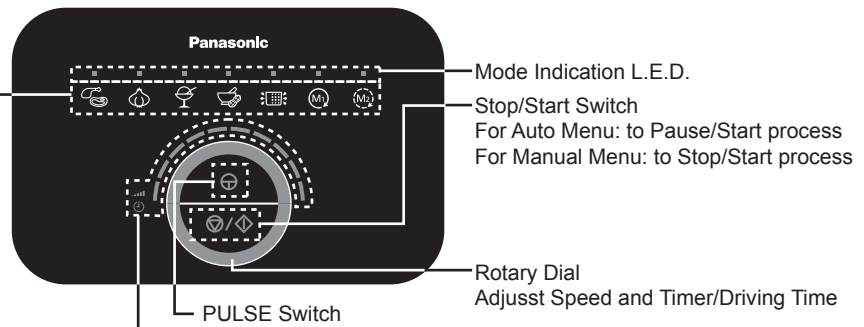


- |                          |                        |
|--------------------------|------------------------|
| 1. Blender Lid           | 6. Mill Container Base |
| 2. Blender Jug           | 7. Storage Case Unit   |
| 3. Blender Cutting Blade | 8. Brush               |
| 4. Mill Container        |                        |
| 5. Mill Cutting Blade    |                        |

## Control Panel

### Mode Selection

- Auto Menu -**
- Mince Mode
  - Chop Mode
  - Frozen Mode
  - Paste Mode
  - Drainer Mode
- Manual Menu -**
- Continuous Mode
  - Intermittent Mode



Speed and Timer/Driving Time indication L.E.D.  
 :Light up when Manual Menu is operating and indicate speed level by bars.  
 :Light up when Auto Menu is processing and indicate Timer/Driving time by bars.

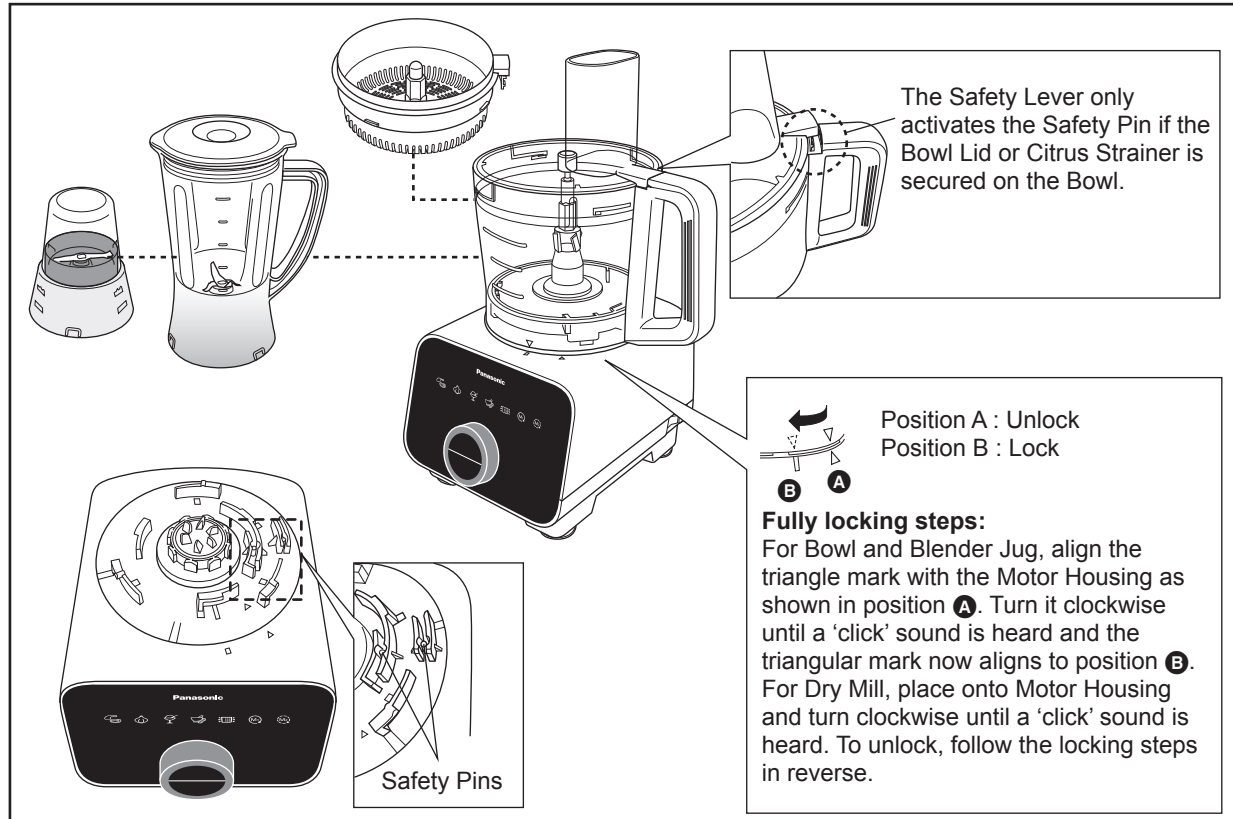
### Note:

- The program will time-out and reset itself after 10 seconds if no further action is done after a function is selected.
- Turning the Rotary Dial clockwise will increase the number of lighted bars and vice versa.
- The default speed for the Continuous and Intermittent modes are at maximum, (level 10).
- The program will time-out and reset itself after 20 seconds if the program is paused during processing and no further action is done.
- Continuous Mode will stop automatically approximately 19 minutes and Intermittent Mode will stop automatically approximately 7 minutes after processing is started.

## SAFETY LOCK

The Safety Pin is designed to prevent the appliance from switching on when

- The Bowl Lid or Citrus Strainer and the Bowl are not fully locked to each other.
- The Bowl, Blender Jug or Dry Mill are not fully locked to the Motor Housing.



### Note:

- Do not push the Safety Pin and Safety Lever with any instrument, stick etc.
- Do not pour liquids or ingredient at the Safety Pin and Safety Lever area.
- Keep the Safety Pin and Safety Lever area clean to avoid foreign particles accumulate on the area.

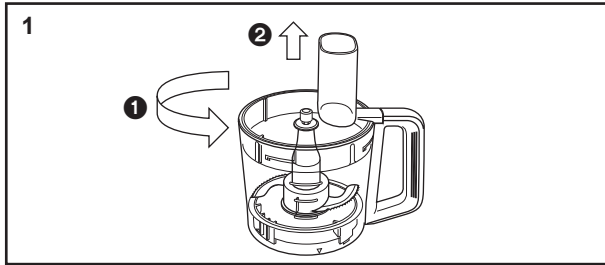
**Actions above will ensure the Safety Pin and Safety Lever function properly. If not followed, it will damage the parts related to the Safety Pin and Safety Lever.**

## CIRCUIT BREAKER AND TEMPERATURE SENSOR PROTECTION

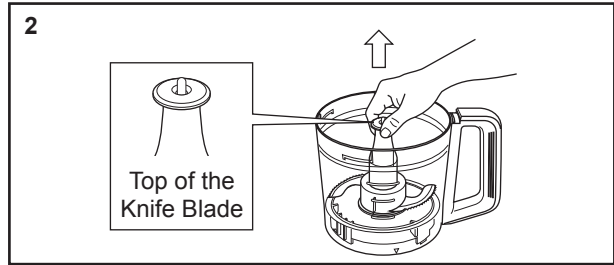
This appliance has the Circuit Breaker and Temperature sensor functions to stop the motor when motor is overloaded.  
(refer to page GB32)

# FOOD PROCESSOR -DISASSEMBLY & ASSEMBLY-

## Disassembly from Packaged Condition



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



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

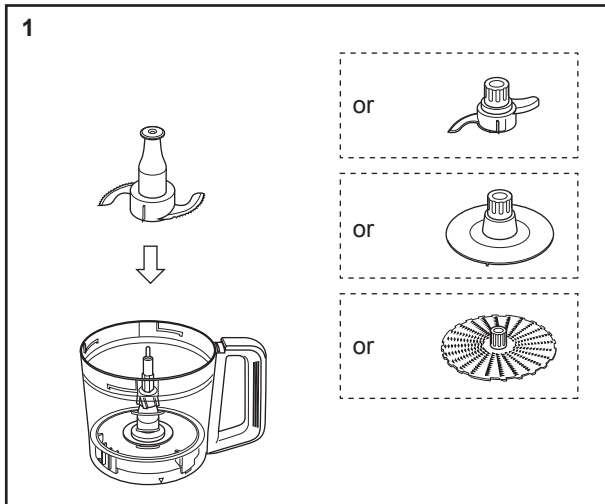
**Note:**

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

## Assembly of Food Processor Attachments

It is highly recommended to clean all attachments and accessories and dry well before using the appliance for the first time, refer to page GB28 and GB29 for the cleaning method. Unplug when assembling the unit. Before plugging in, ensure that the Power Switch is switched off. Please refer to page GB29 under 'Storing' on how to re-position the Motor Housing.

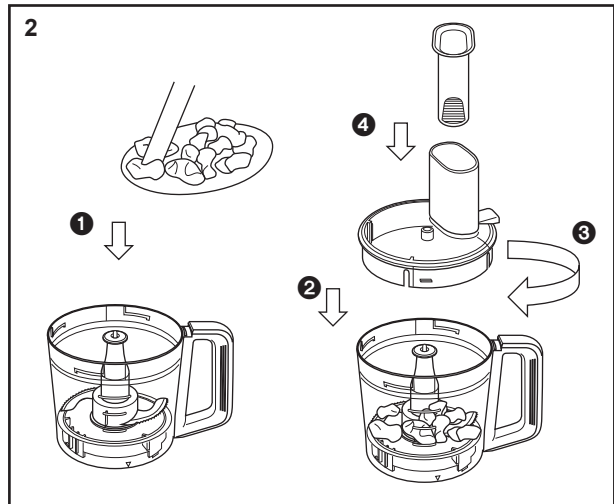
### Knife Blade · Kneading Blade · Whipping Blade · Grating Blade



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

**Note:**

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



Put the ingredients into the Bowl.

**Note:**

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

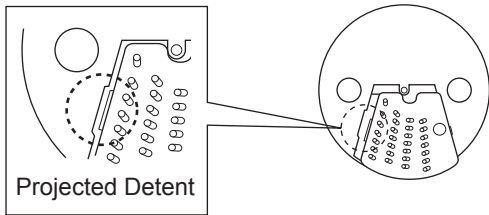
Place the Bowl Lid on top of the Bowl and turn it clockwise until a 'click' sound is heard. Insert the Food Pusher into the Feeding Tube.

# FOOD PROCESSOR -DISASSEMBLY & ASSEMBLY-

## Assembly of Food Processor Attachments

### Slicing Blades (Thick / Thin) · Shredding Blades (Coarse / Fine) · Julienne Blade

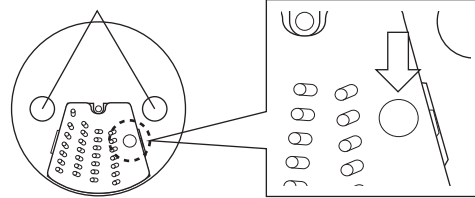
1



Fit the projected detent of the desired blade onto the Blade Stand and ensure it is seated properly.

2

Finger Holes

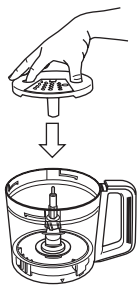


Push down on the dimple on the blade as seen above until a 'snap' sound is heard.

#### Note:

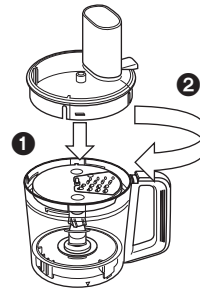
- Beware of the sharp edges on the blades while inserting into the Blade Stand.
- To remove the blade, turn over the Blade Stand and push down on the reverse side of the dimple on the blade.

3



Insert finger and thumb into the finger holes to grip the Blade Stand. Place the assembled Blade Stand into the Bowl.

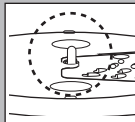
4



Place the Bowl Lid on top of the Bowl and turn it clockwise until a 'click' sound is heard.

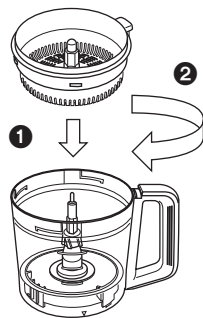
#### Note:

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



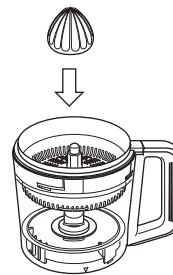
### Citrus Press

1



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

2



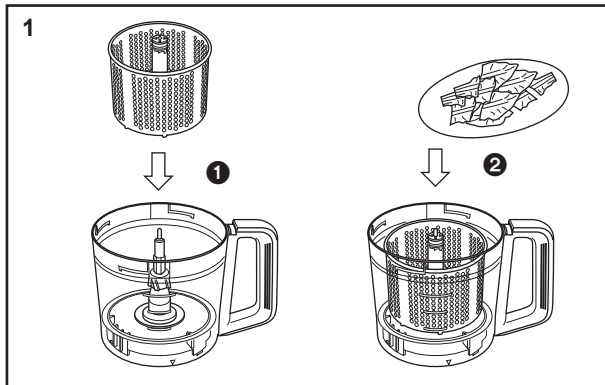
Attach the Citrus Cone onto the Drive Shaft.

# FOOD PROCESSOR -DISASSEMBLY & ASSEMBLY-

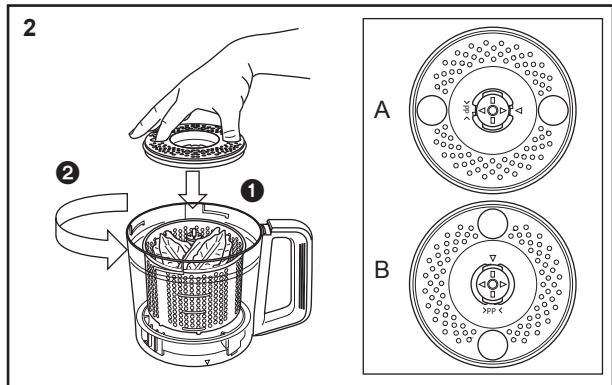
## Assembly of Food Processor Attachments

English

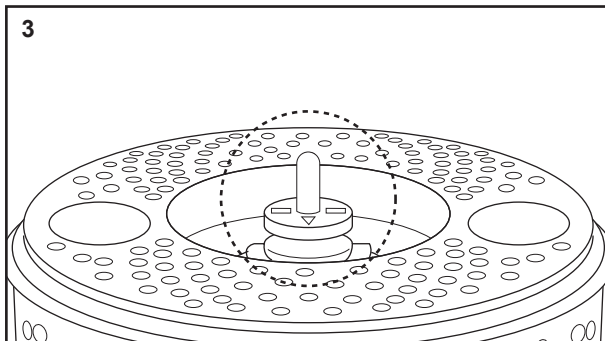
### Salad Drainer



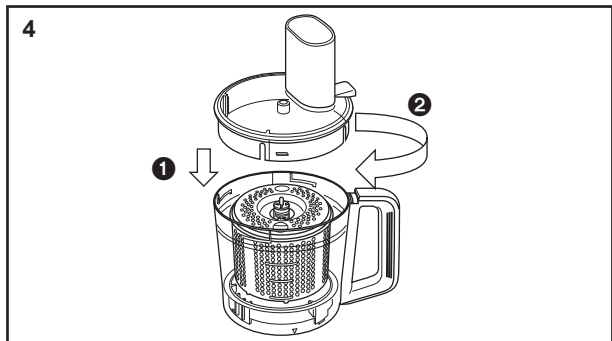
Place the Salad Drainer into the Bowl. Insert the ingredients into the Salad Drainer.



Place Drainer Cover on top of the Salad Drainer until the mark aligns as shown in A. Turn the Drainer Cover anticlockwise until the mark aligns as shown in B.

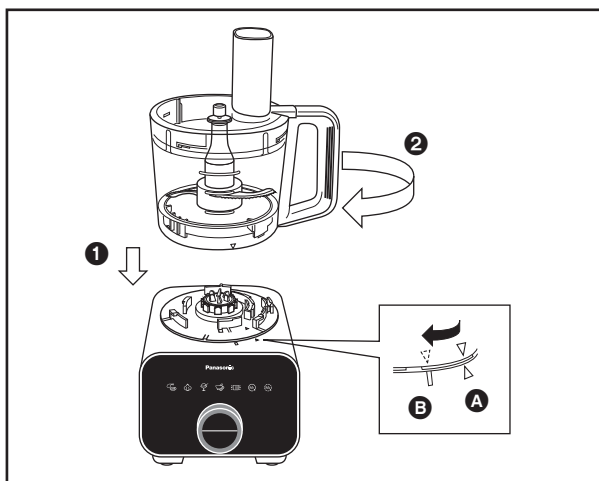


Ensure that the Drive Shaft is protruding out of the Salad Drainer after insertion.



Place the Bowl Lid on top of the Bowl and turn it clockwise until a 'click' sound is heard.

### Attaching the assembled units to the Motor Housing








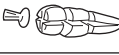
























1. Place the Bowl on top of the Motor Housing until the mark aligns as shown in **A**.
2. Turn the Bowl clockwise until a 'click' sound is heard. Ensure that the triangle mark on the Bowl is aligned with the rectangle mark on the Motor Housing as seen in **B**.

To disassemble, follow the assembly steps in reverse.

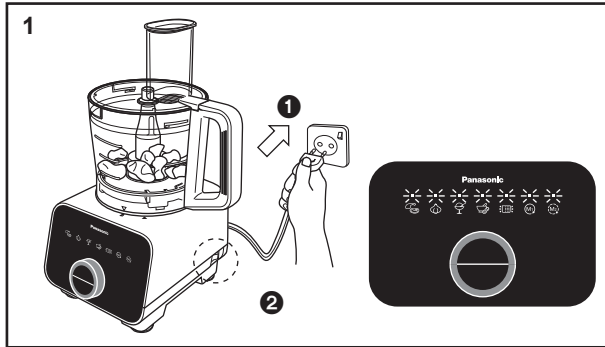
# FOOD PROCESSOR -KNIFE BLADE-

## Ingredient Preparations

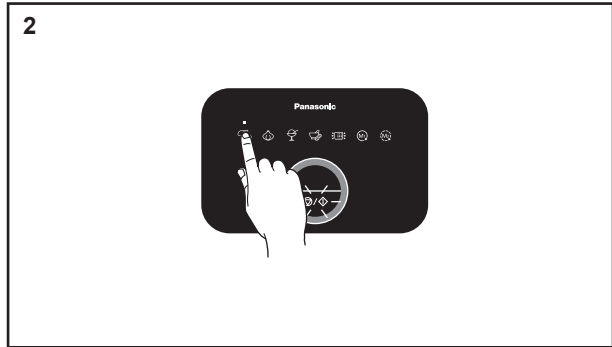
| Function                  | Ingredient                    | Mode   | Quantity                              | Operating Time (approx.)   | Preparation Method  |
|---------------------------|-------------------------------|--|---------------------------------------|--|---|
| Mince                     | Meat                          | <br>Auto                    | 50 ~ 400 g                            | 5 ~ 40 sec   | <br>Remove all skin, bones, and tendons, cut into 2 ~ 3 cm cubes.   |
|                           |                               |  | Initial setting is for 200 g (10 sec) |  |   |
|                           | Fish                          |  | 50 ~ 500 g                            | 3 ~ 30 sec   |   |
| Chop                      | Onion                         | <br>Auto                    | 150 ~ 500 g                           | 10 ~ 50 sec  | <br>Peel skin, cut into 2 ~ 3 cm cubes.   |
|                           |                               |  | Initial setting is for 300 g (20 sec) |  |   |
|                           | Garlic                        |  | 5 ~ 500 g                             | 10 ~ 30 sec  | <br>Peel skin.  |
|                           | Carrot                        | <br>Continuous Speed: Max   | 50 ~ 450 g                            | 10 ~ 30 sec  | <br>Peel skin, cut into 2 ~ 3 cm cubes.   |
|                           | Italian Parsley               |  | 5 ~ 70 g                              | 10 ~ 40 sec  | <br>Remove stalk.   |
| Mushroom                  | 30 ~ 250 g                    |  | 3 ~ 15 sec                            | <br>Cut into 2 ~ 3 cm cubes. |   |
| Crush                     | Parmesan Cheese               | <br>Continuous Speed: Max   | 10 ~ 200 g                            | 10 ~ 60 sec  | <br>Cut into 2 ~ 3 cm cubes.  |
| Mash                      | Boiled Potato                 | <br>Intermittent Speed: Max | 100 ~ 400 g                           | 10 ~ 40 sec  | <br>Cut into 2 ~ 3 cm cubes. Do not over process.   |
| Frozen                    | Frozen Banana                 | <br>Auto                  | 250 ~ 450 g                           | 40 ~ 120 sec   | <br>1 ~ 2 cm width, half frozen condition, i.e. toothpick can pierce.   |
|                           |                               |  | Initial setting is for 350 g (60 sec) |  |   |
| Ice Crush                 | Ice Cubes                     | <br>Continuous Speed: Max | ~ 10 pcs                              | ~ 20 sec   | <br>2 ~ 3 cm ice cubes.   |
| Grind                     | Peanuts                       | <br>Continuous Speed: Max | 10 ~ 200 g                            | 15 ~ 30 sec  | <br>Remove peanut shell and skin.   |
| Paste                     | Roasted Peanuts               | <br>Auto                  | 100 ~ 400 g                           | 4 ~ 10 min   | <br>Remove peanut shell and skin.   |
|                           |                               |  | Initial setting is for 300 g (7 min)  |  |   |
| Crumb                     | Soft White Bread              | <br>Continuous Speed: Max | 10 ~ 200 g                            | 15 ~ 60 sec  | <br>Slice soft bread into 6 to 8 pieces.  |
| Knead (for confectionary) | Flour                         | <br>Continuous Speed: Max | ~ 300 g                               | ~ 120 sec  | <br>Use for making confectionery such as sweets and cakes.  |
| Juice Make                | Fruit, Liquid etc.            | <br>Continuous Speed: Max | ~ 1,500 mL                            | ~ 120 sec  | <br>Cut into 2 ~ 3 cm cubes. Process solids first. Fill liquid till total not exceeding 1,500 mL. Do not add more than 10 pcs of ice cubes during processing. |
| Soup Make                 | Boiled Vegetable, Liquid etc. | <br>Continuous Speed: Max | ~ 1,500 mL                            | ~ 120 sec  | <br>Cut into 2 ~ 3 cm cubes. Process solids first. Fill liquid till total not exceeding 1,500 mL.   |

# FOOD PROCESSOR -KNIFE BLADE-

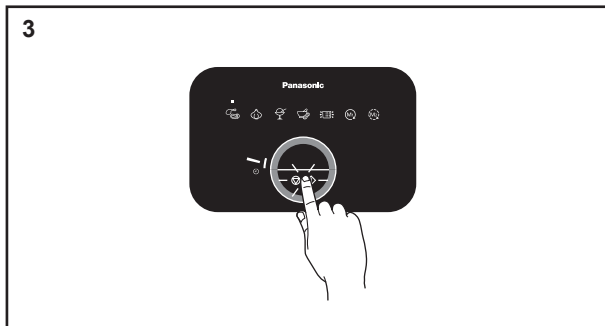
## Operating with Auto Menu



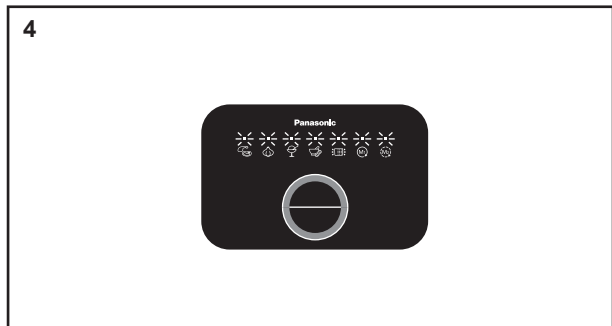
After completing the assembly steps, plug-in the plug into the socket and turn on the Power Switch. The Mode Indication L.E.D.s will light up and blink.



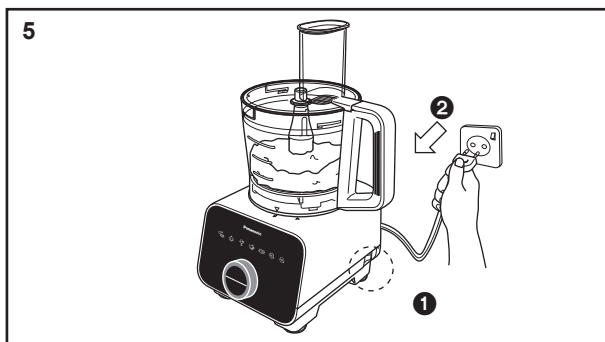
Select the required Auto Menu mode (except the Drainer Mode). The selected Mode Indication L.E.D. will light up and a beep sound will be heard. The Driving Time and Stop/Start Switch Indication L.E.D. will light up and blink.



Each Auto Menu has a pre-programmed driving time. Each lighted bar represents 10 seconds\* of driving time. Push the Stop/Start Switch to start the operation.

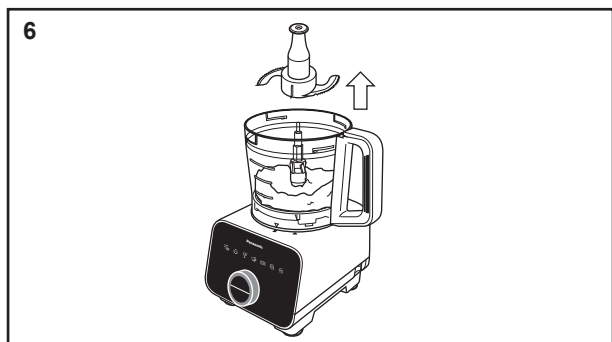


During operation, the Driving Time L.E.D. will turn off one by one after every 10 second intervals until the set duration is completed and 4 beep sounds will be heard. The Mode Indication L.E.D.s will light up and blink.



After the processing is completed, switch off the Power Switch and unplug from the socket.

\*For Paste Auto Menu, each lighted bar represents 1 minute. The lighted bar will decrease at every 1 minute interval.



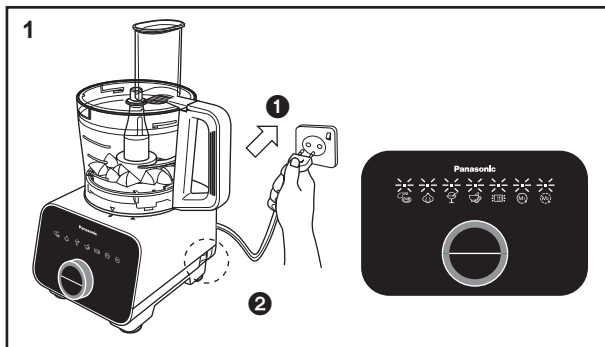
Remove the Knife Blade from the Bowl before removing the processed ingredients.

### Note:

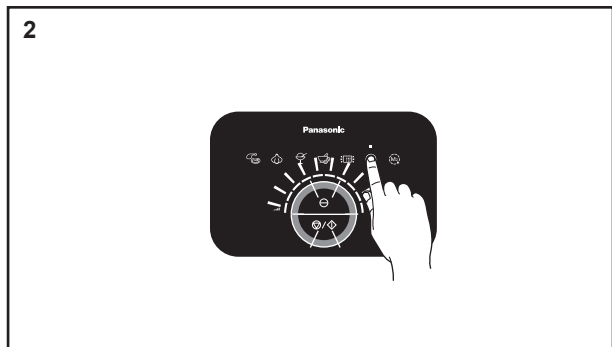
- Always ensure that the Knife Blade is inserted before adding ingredients into the Bowl.
- The Driving Time of the Auto Menu can be increased or decreased by adjusting the Rotary Dial if necessary.
- The operation of the Auto Menu can be stopped prematurely by pushing the Stop/Start Switch before the set duration ends.
- Depending on the speed and amount of ingredients used, there will be significant vibrations present. In that case, hold down the Bowl Lid with both hands to support it during its operation.

# FOOD PROCESSOR -KNIFE BLADE-

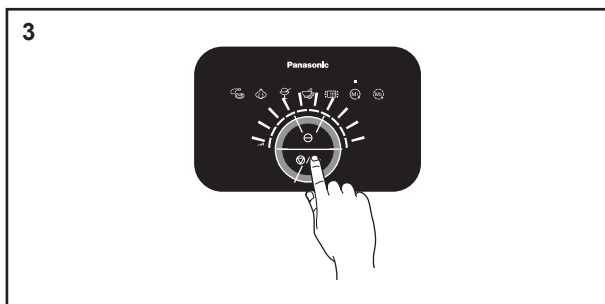
## Operating with Manual Menu



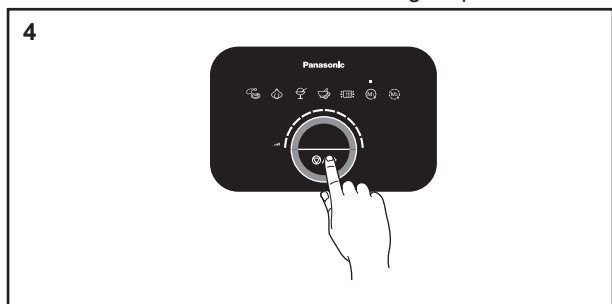
After completing the assembly steps, plug-in the plug into the socket and turn on the Power Switch. The Mode Indication L.E.D.s will light up and blink.



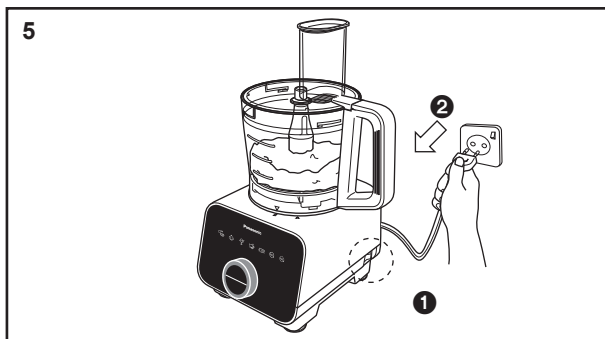
Select the Continuous or Intermittent mode. The selected Mode Indication L.E.D. will light up and a beep sound will be heard. The Speed, Stop/Start Switch and PULSE Switch Indication L.E.D. will light up and blink.



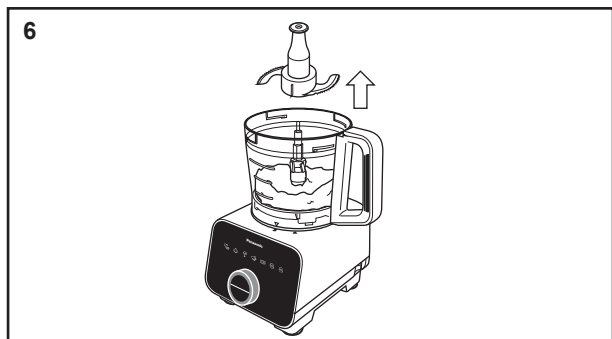
Adjust the desired speed with the Rotary Dial. The more bars are lighted, the higher the speed. Push the Stop/Start or PULSE Switch to start the operation.



During the driving operation, the Stop/Start Indication L.E.D. will remain lit. The speed can be adjusted during operation. Push the Stop/Start Switch to stop the driving operation.



After the processing is completed, switch off the Power Switch and unplug from the socket.



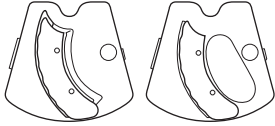
Remove the Knife Blade from the Bowl before removing the processed ingredients.

### Note:

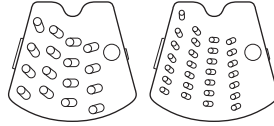
- Always ensure that the Knife Blade is inserted before adding ingredients into the Bowl.
- Do not exceed the stated amount of ingredients for kneading as abnormal vibration may occur.
- Do not insert hot ingredients into the Bowl for processing. Always ensure that the ingredients are sufficiently cooled before inserting, e.g. boiled potato.
- For Juice Make, fill in the solid ingredients first into the Bowl, followed by the liquid ingredients until the total volume does not exceed 1,500 mL.
- Depending on the speed and amount of ingredients used, there will be significant vibrations present. In that case, hold down on the Bowl Lid to support it during its operation.
- For kneading, do not reprocess after the dough has formed the first time.
- When process the liquid ingredients together with ice cubes, put the ice cubes not more than 10 pcs (approx. 170 g).



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



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









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


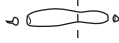





**Julienne Blade**  
- used for making french fries and shredding ingredients.



## Ingredient Preparations for Slicing Blades (Thick / Thin)

| Function | Ingredient | Mode   | Max Single Use | Operating Time (approx.) | Preparation Method   |
|----------|------------|--|----------------|--------------------------|--|
| Slice    | Cucumber   | <br>Continuous Speed: Max | 700 g          | -                        | <br><br><br><br><br>Cut ingredient till it is small enough to fit into the Feeding Tube. |
|          | Onion      |  | 700 g          |                          |  |
|          | Carrot     |  | 600 g          |                          |  |
|          | Potato     |  | 600 g          |                          |  |
|          | Cabbage    |  | 400 g          |                          |  |

## Ingredient Preparations for Shredding Blades (Coarse / Fine)

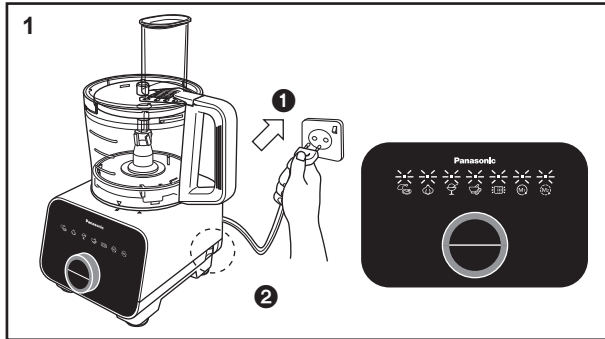
| Function | Ingredient | Mode   | Max Single Use | Operating Time (approx.) | Preparation Method   |
|----------|------------|--|----------------|--------------------------|--|
| Shred    | Cucumber   | <br>Continuous Speed: Max | 500 g          | -                        | <br><br><br>Cut ingredient till it is small enough to fit into the Feeding Tube. |
|          | Carrot     |  | 500 g          |                          |  |
|          | Potato     |  | 650 g          |                          |  |
|          | Cheese     |  | 500 g          |                          | <br>Cut ingredient till it is small enough to fit into the Feeding Tube. Do not use hard ingredients such as Parmesan.   |

## Ingredient Preparations for Julienne Blade

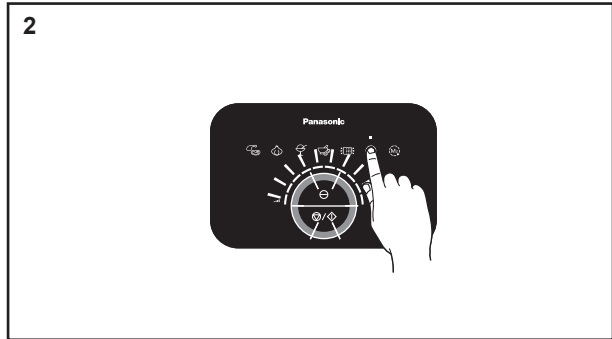
| Function   | Ingredient | Mode   | Max Single Use | Operating Time (approx.) | Preparation Method   |
|------------|------------|--|----------------|--------------------------|--|
| French Fry | Potato     | <br>Continuous Speed: Max | 800 g          | -                        | <br>Cut ingredient till it is small enough to fit into the Feeding Tube. |
| Shred      | Cabbage    |  | 500 g          |                          |  |

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

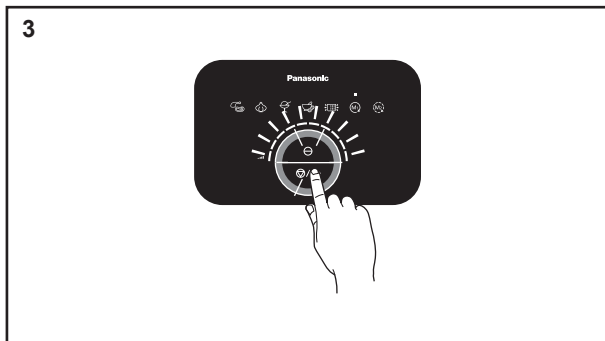
## Operating with Manual Menu



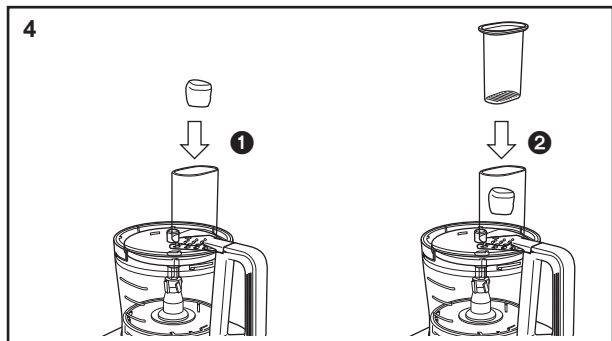
After completing the assembly steps, plug-in the plug into the socket and turn on the Power Switch. The Mode Indication L.E.D.s will light up and blink.



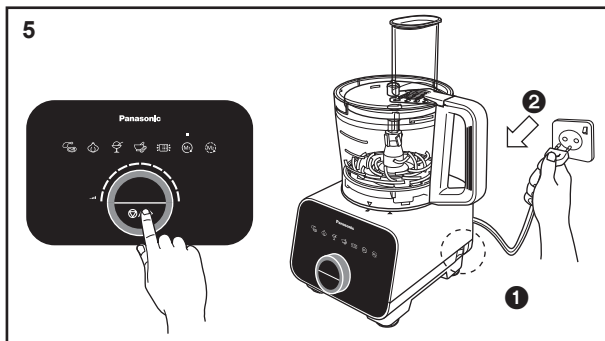
Select the Continuous mode. The selected Mode Indication L.E.D. will light up and a beep sound will be heard. The Speed, Stop/Start and PULSE Switch Indication L.E.D. will light up and blink.



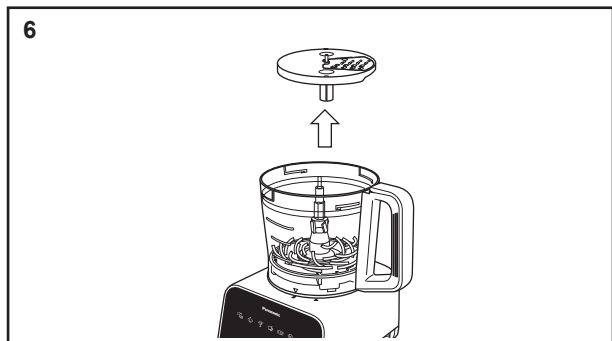
Adjust the speed with the Rotary Dial. The more bars are lighted, the higher the speed. Push the Stop/Start Switch or PULSE Switch to start the operation.



Insert the ingredients into the Feeding Tube and push down with the Food Pusher.



During the driving operation, the Stop/Start Indication L.E.D. will remain lit. Push the Stop/Start Switch to stop the driving operation. After the processing is completed, switch off the Power Switch and unplug from the socket.



Remove the Blade Stand from the Bowl before removing the processed ingredients.

### Note:

- When using long and narrow ingredients, place it against the front wall of the Feeding Tube as indicated in Figure 1, for support while in operation to avoid uneven processing.
- Dispose of any remaining lumps of unprocessed ingredients.
- Align high fibre ingredients as indicated in Figure 2 for a consistent processing result.

Front Wall




Figure 1



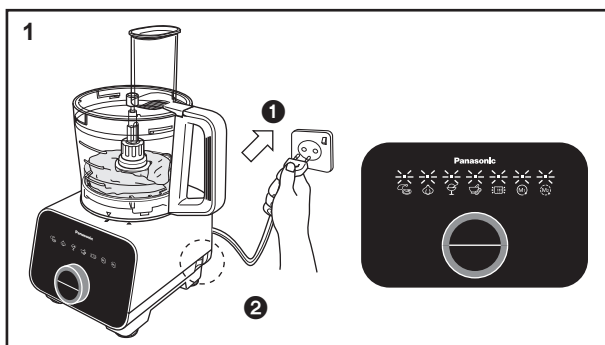
Figure 2

# FOOD PROCESSOR -KNEADING BLADE-

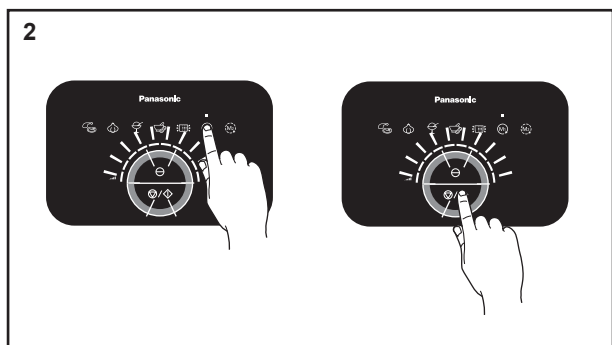
## Ingredient Preparations for Kneading Blade

| Function          | Ingredient  | Mode   | Max Single Use | Operating Time (approx.) | Preparation Method  |
|-------------------|-------------|--|----------------|--------------------------|---|
| Knead (for bread) | Bread Flour | <br>Continuous Speed: Start with level 1, increase every 1 second till Max. | 300 g          | ~ 120 sec                | Mix yeast with water and add during the processing of dough (adding yeast directly before processing may result in flaking and premature rising). If dough mix still appears flaky after initial processing, add 1 tsp of water into the mix. When large vibrations occur due to dough mix wrapping around the Drive Shaft, add 1 tbsp of flour. Do not reprocess the dough after the process is complete, if the dough is not satisfactory, knead by hand. |
|                   | Liquid      |  | 160 ~ 200 mL   |                          |   |

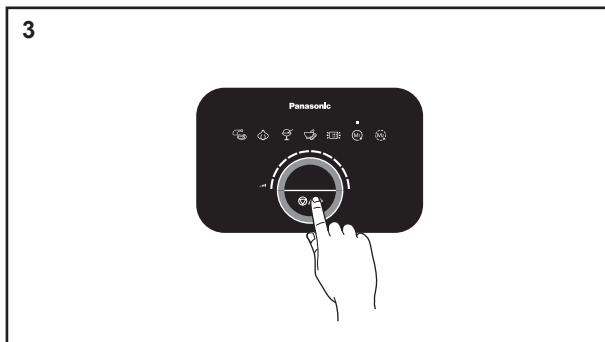
## Operating with Manual Menu



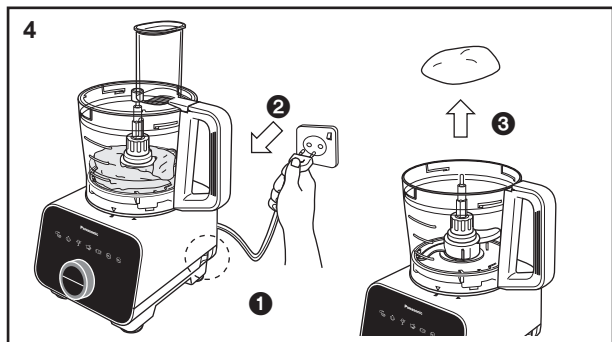
After completing the assembly steps, plug-in the plug into the socket and turn on the Power Switch. The Mode Indication L.E.D.s will light up and blink.



Select the Continuous mode and adjust to the appropriate speed with the Rotary Dial. The more bars are lighted, the higher the speed. Push the Stop/Start Switch to start the operation.



During the driving operation, the Stop/Start Indication L.E.D. will remain lit. Observe the formation of the dough ball. Push the Stop/Start Switch to stop the driving operation once a firm dough ball is formed.






After the processing is completed, switch off the Power Switch and unplug from the socket. Remove the dough ball from the Bowl before removing the Kneading Blade.

### Note:

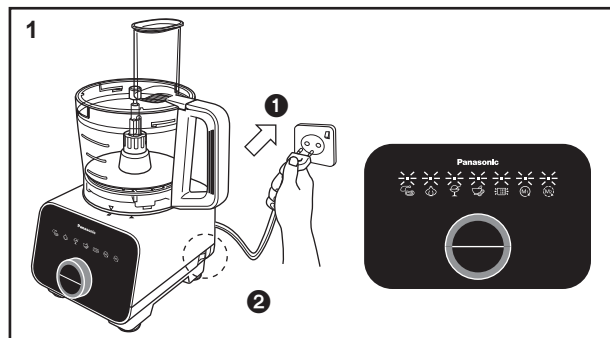
- Do not exceed the stated amount of ingredients for the Kneading Blade as abnormal vibration may occur.
- Depending on the speed and amount of ingredients used, there will be significant vibrations present. In that case, hold down the Bowl Lid with both hands to support it during its operation.
- For kneading, do not reprocess after the dough has formed the first time.
- High amounts of butter and sugar in the dough may cause abnormal vibration when using the Kneading Blade.
- Using flour other than bread flour may cause abnormal vibration. Before processing, remove 1 ~ 2 tbsp of water from the total amount stated and add the water little by little during processing if necessary.

# FOOD PROCESSOR -WHIPPING BLADE-

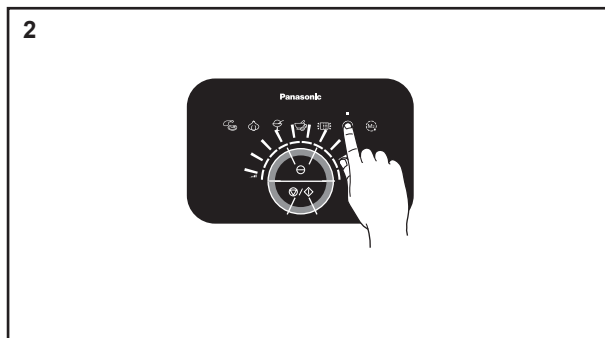
## Ingredient Preparations for Whipping Blade

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

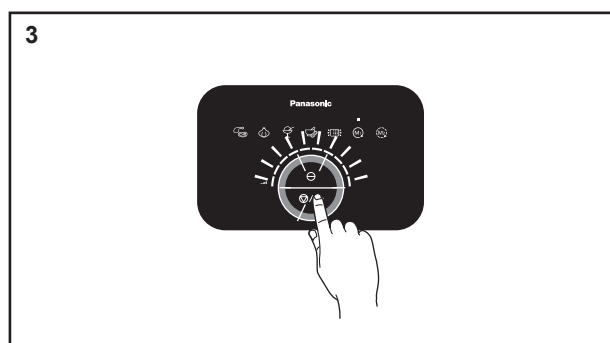
## Operating with Manual Menu



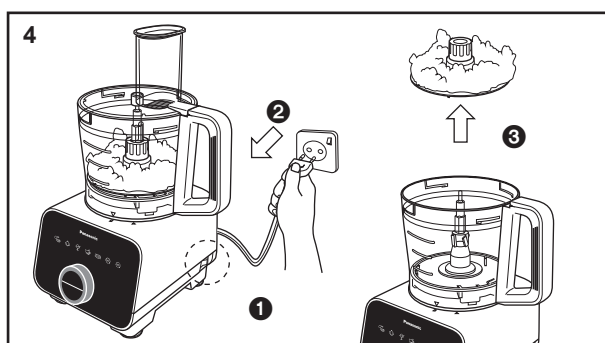
After completing the assembly steps, plug-in the plug into the socket and turn on the Power Switch. The Mode Indication L.E.D.s will light up and blink.



Select the Continuous mode and adjust the speed with the Rotary Dial. The more bars are lighted, the higher the speed. Push the Stop/Start Switch to start the operation.



During the driving operation, the Stop/Start Indication L.E.D. will remain lit. Observe the rising and formation of the whipped ingredients. Push the Stop/Start Switch to stop the driving operation once a desired texture is formed.







After the processing is completed, switch off the Power Switch and unplug from the socket. Carefully remove the Whipping Blade together with the processed ingredients from the Bowl.

### Note:

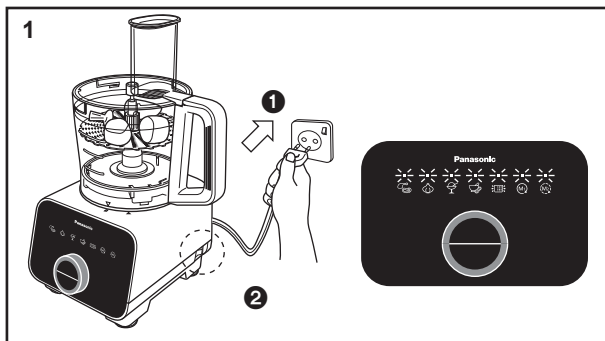
- Do not over process the whipping cream, it may break down to form clumps of butter.
- Using different brands of whipping cream will have varying results. It is recommended to process until the cream is sufficiently whipped.

# FOOD PROCESSOR -GRATING BLADE-

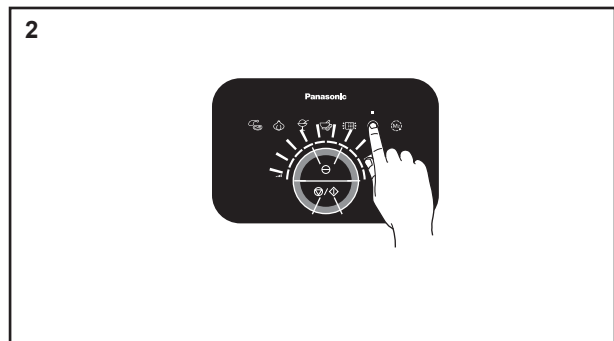
## Ingredient Preparations for Grating Blade

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

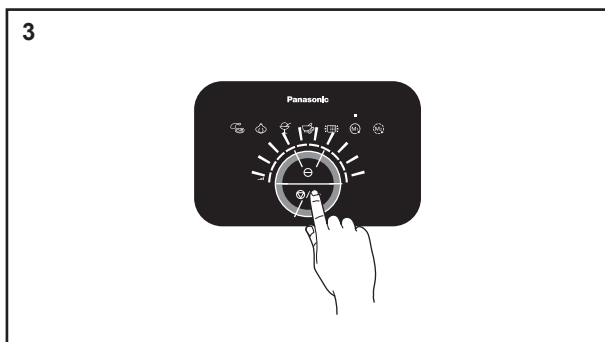
## Operating with Manual Menu



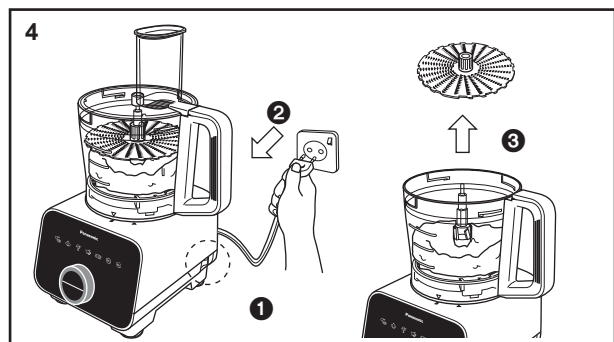
1 After completing the assembly steps, plug-in the plug into the socket and turn on the Power Switch. The Mode Indication L.E.D.s will light up and blink.



2 Select the Continuous mode and adjust the speed with the Rotary Dial. The more bars are lighted, the higher the speed. Push the Stop/Start Switch to start the operation.



3 During the driving operation, the Stop/Start Indication L.E.D. will remain lit. Push the Stop/Start Switch to stop the driving operation.






4 After the processing is completed, switch off the Power Switch and unplug from the socket. Remove the Grating Blade from the Bowl before removing the ingredients.

### Note:

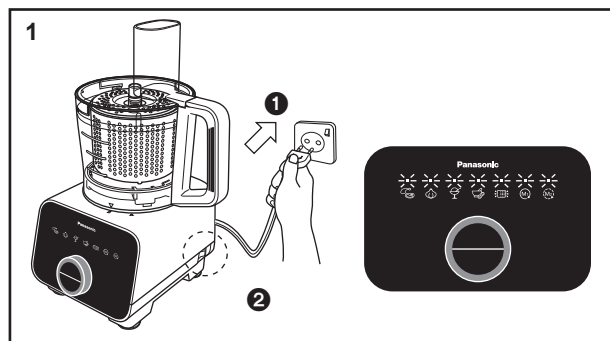
- Do not insert the ingredients through the Feeding Tube during operation of the Grating Blade.

# FOOD PROCESSOR -SALAD DRAINER-

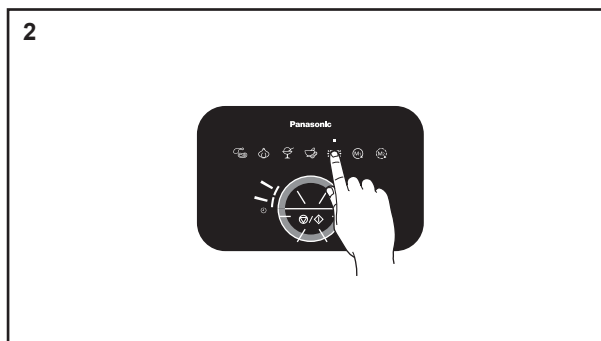
## Ingredient Preparations for Salad Drainer

| Function | Ingredient                           | Mode   | Max Single Use | Operating Time (approx.) | Preparation Method   |
|----------|--------------------------------------|--|----------------|--------------------------|--|
| Drainer  | Lettuce Leaves                       |  Auto | 100 g          | 20 ~ 60 sec              |  Cut into 3 ~ 5 cm slices. |
|          | Initial setting is for 50 g (20 sec) |  |                |                          |  |
|          | Cabbage                              |  | 200 g          | 20 ~ 70 sec              |  Shredded into 1 ~ 3 mm.   |

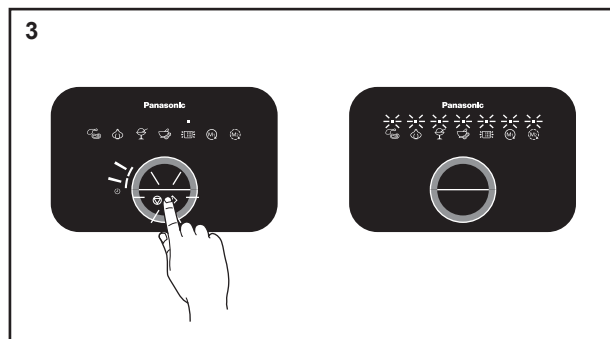
## Operating with Auto Menu



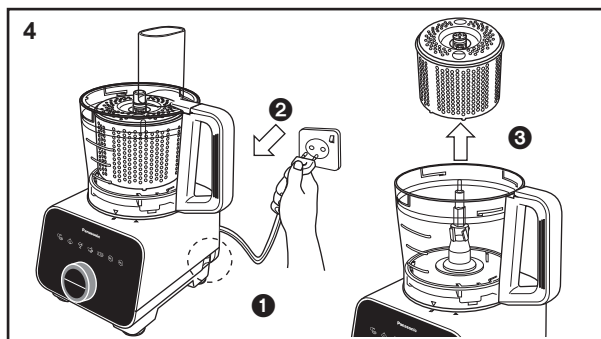
After completing the assembly steps, plug-in the plug into the socket and turn on the Power Switch. The Mode Indication L.E.D.s will light up and blink.



Select the Drainer mode. The selected Mode Indication L.E.D. will light up and a beep sound will be heard. The Driving Time and Stop/Start Switch Indication L.E.D. will light up and blink.



Each Auto Menu has a pre-programmed driving time. Each lighted bar represents 10 seconds of driving time. Push the Stop/Start Switch to start the operation. During operation, the Driving Time L.E.D. will turn off one by one after every 10 second intervals until the set duration is completed and 4 beep sounds will be heard. The Mode Indication L.E.D.s will light up and blink.





After the processing is completed, switch off the Power Switch and unplug from the socket. Remove the Salad Drainer from the Bowl.

### Note:

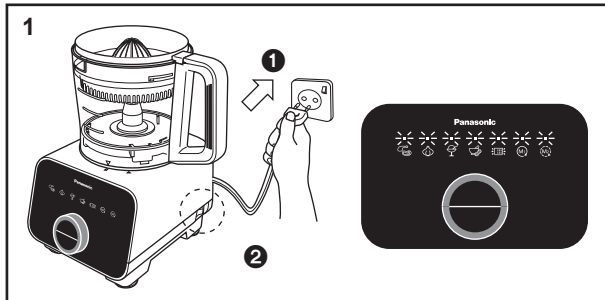
- Maximum working capacity of the Salad Drainer: 200 g or till maximum height of Salad Drainer, whichever comes first.
- Prohibited ingredients: refer to page GB6.
- Ensure that the ingredients are spread evenly around the Salad Drainer before processing.
- Do not operate the Salad Drainer in any other mode except Drainer mode.
- Always ensure that the Drainer Cover is attached onto the Salad Drainer before operation, otherwise the ingredients might come out and tear around the Bowl.
- Depending on the amount of ingredients used, there will be significant vibrations present. In that case, hold down the Bowl Lid with both hands to support it during its operation.

# FOOD PROCESSOR -CITRUS PRESS-

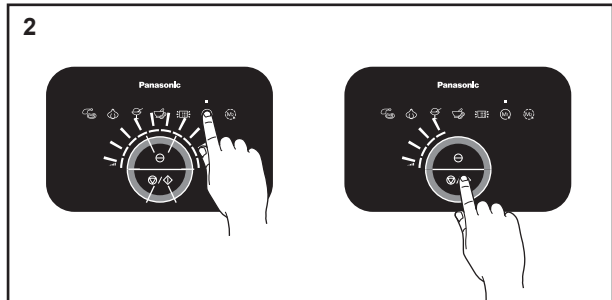
## Ingredient Preparations for Citrus Press

| Function | Ingredient   | Mode   | Max Single Use | Operating Time (approx.) | Preparation Method  |
|----------|--------------|--|----------------|--------------------------|---|
| Squeeze  | Citrus Fruit | <br>Continuous Speed: Level 4 | 1000 mL        | -                        |  Cut fruit into halves. |

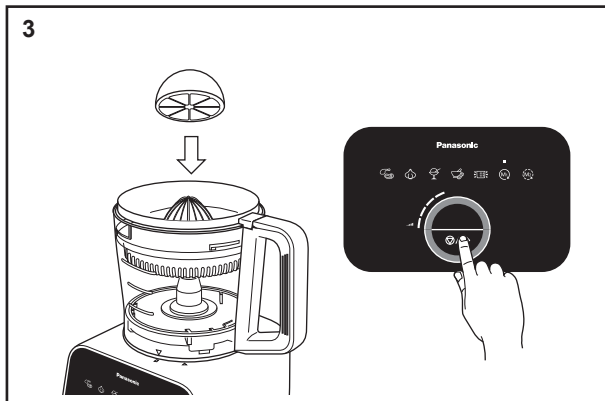
## Operating with Manual Menu



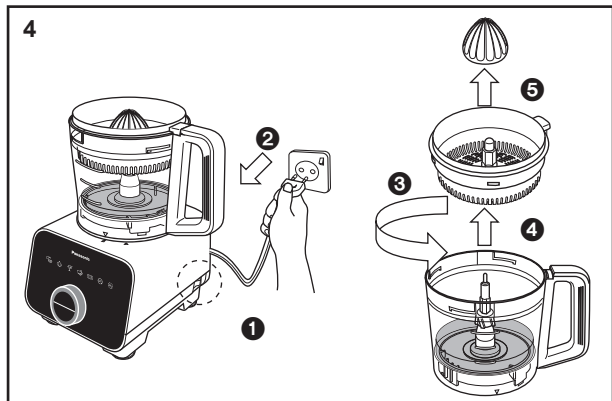
1 After completing the assembly steps, plug-in the plug into the socket and turn on the Power Switch. The Mode Indication L.E.D.s will light up and blink.



2 Select the Continuous mode and adjust to level 4 with the Rotary Dial. Push the Stop/Start Switch to start the operation.



3 Place the half cut fruit with the cut side on top of the Citrus Cone and press down firmly to extract juice. During the driving operation, the Stop/Start Indication L.E.D. will remain lit. Push the Stop/Start Switch to stop the driving operation.



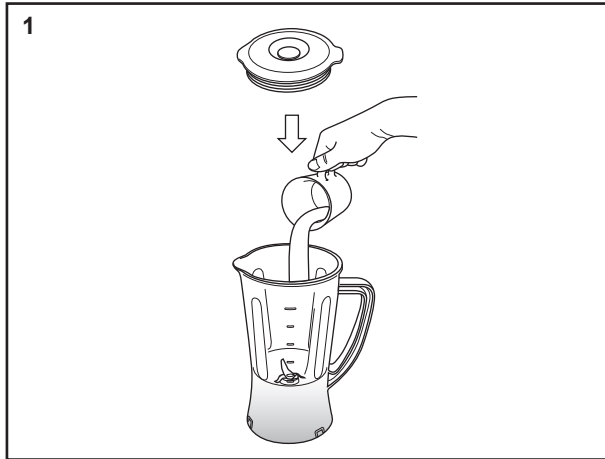
4 After the processing is completed, switch off the Power Switch and unplug from the socket. Remove the Citrus Press attachment from the Bowl before pouring the extracted juice out.

### Note:

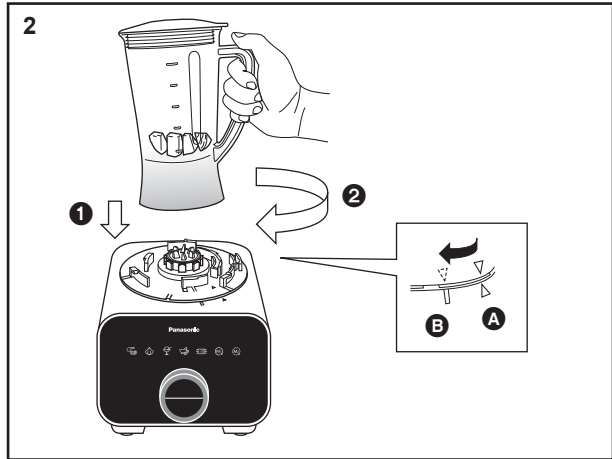
- Always ensure that the Citrus Cone is placed onto the Citrus Strainer before usage.
- Stop the processing periodically to remove the pulp remaining on the Citrus Strainer to ease the juice extraction process.
- It is not recommended to operate the Citrus Press at speed levels higher than level 4.
- Avoid touching the Citrus Cone while it is turning.

# BLENDER

## Assembly and Disassembly of Blender Attachment



Insert ingredients into the Blender Jug and close with the Blender Lid.





Place the Blender Jug on top of the Motor Housing until the mark aligns as shown in **A**.

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

To disassemble, simply follow the assembly steps in reverse.

### Ingredient Preparations for Blender

| Function  | Ingredient       | Mode  | Max Single Use | Operating Time (approx.) | Preparation Method  |
|-----------|------------------|---|----------------|--------------------------|---|
| Liquidize | Fruit, Vegetable | <br>Continuous<br>Speed: Max | 1,000 mL       | ~ 2 min                  |  Cut into 1 cm cubes. |

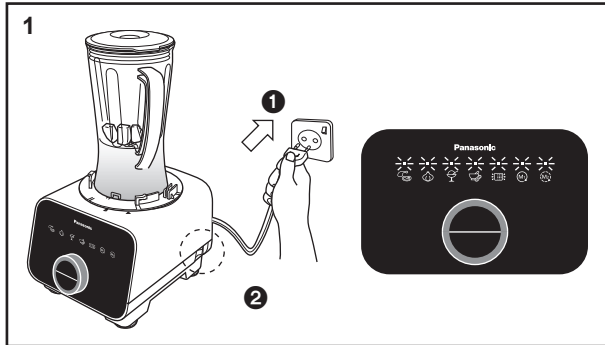
#### Note:

- Maximum working capacity: 1 L.
- Prohibited ingredients for Blender Jug: refer to page GB6.
- It is not recommended to blend hard and viscous ingredients. However, if necessary, cut the hard ingredients into small pieces (eg. cut carrot into 1 cm<sup>3</sup> cubes) and fill the Blender Jug with the ingredients not exceeding half its rated capacity.
- Do not fill exceeding the maximum level and reduce ingredients when appliance makes abnormal sound or vibration during operation.
- Add in soft ingredients (fruits, vegetables) into the Blender Jug before adding in other ingredients.

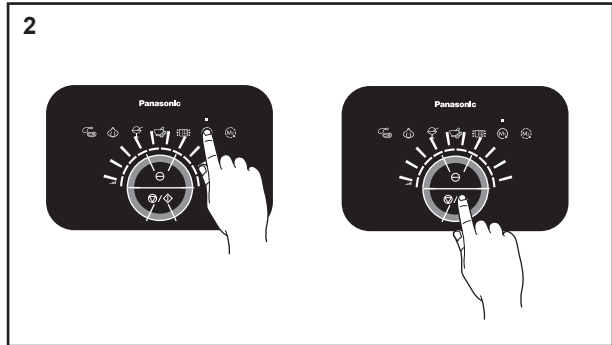


# BLENDER

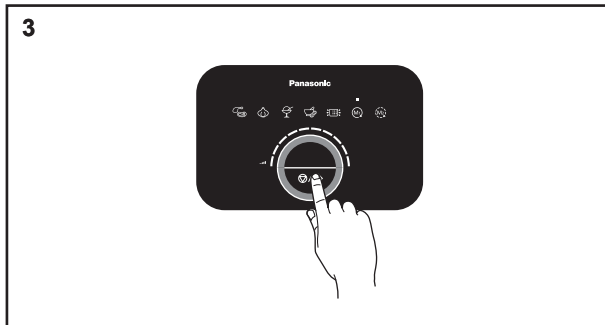
## Operating with Manual Menu



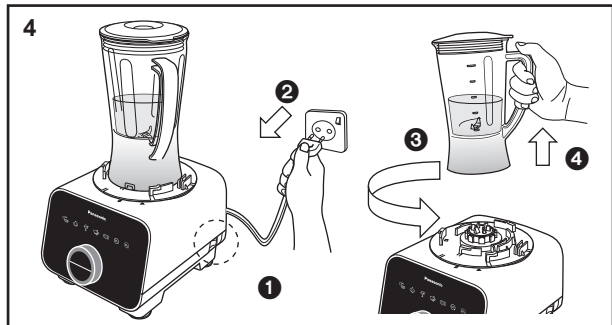
After completing the assembly steps, plug-in the plug into the socket and turn on the Power Switch. The Mode Indication L.E.D.s will light up and blink.



Select the Continuous mode and adjust the speed with the Rotary Dial. The more bars are lighted, the higher the speed. Push the Stop/Start Switch to start the operation.



During the driving operation, the Stop/Start Indication L.E.D. will remain lit. Push the Stop/Start Switch to stop the driving operation.



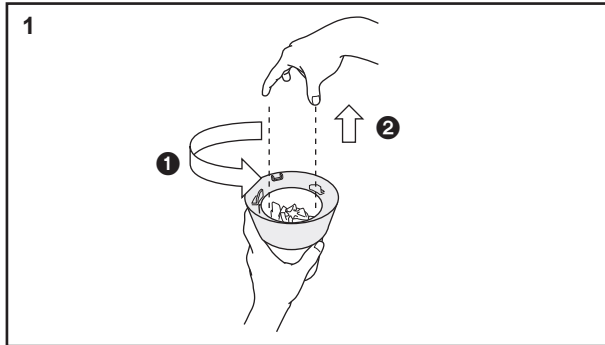
After the processing is completed, switch off the Power Switch and unplug from the socket. Remove the Blender Unit from the Motor Housing and proceed to remove the ingredients.

### Note:

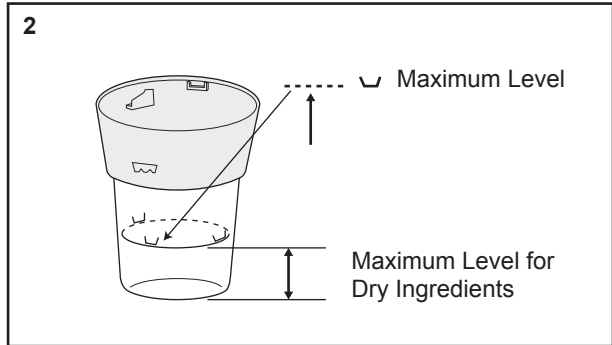
- If the Cutting Blade gets stuck, switch off immediately and unplug. Do not attempt to proceed to unstuck the ingredients with your fingers, use an object like a rubber spatula instead.
- During blending, there is a possibility that the ingredients will splash out of the Blender Lid hole. In the event that it splashes out, wipe it off with a dry cloth.
- Do not operate exceeding the rated operation duration (2 min ON, 2 min OFF).

# DRY MILL

## Disassembly from Packaged Condition

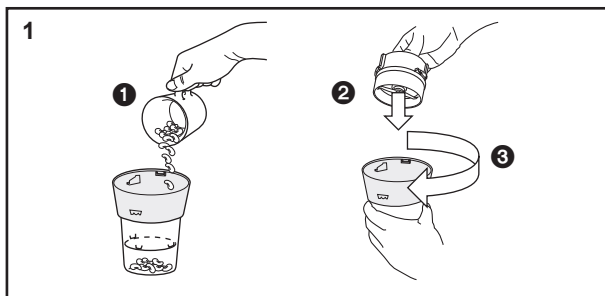


Turn the Mill Container Base anticlockwise to unlock and lift up from the Mill Container.

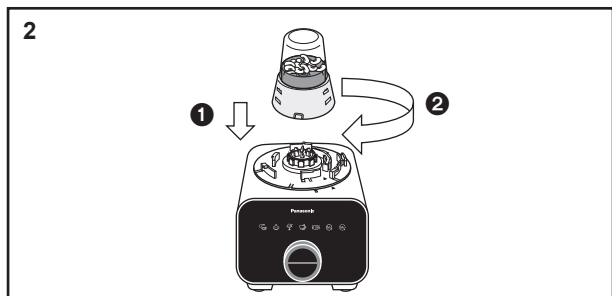


A maximum level for dry ingredients is indicated on the Mill Container. Do not fill exceeding this level.

## Assembly and Disassembly of Dry Mill Attachment



Turn the Mill Container upside down and fill in the ingredients without exceeding the maximum level indicated.



Place the Dry Mill Unit on top of the Motor Housing. Turn the Dry Mill Unit clockwise until a 'click' sound is heard.

Place the Mill Container Base into the Mill Container and turn it clockwise until a 'click' sound is heard. Make sure the ribs on outer surface of the Mill container base and inner surface of the Mill container are hooked firmly.

**To disassemble, simply follow the assembly steps in reverse.**

## Ingredient Preparations for Dry Mill

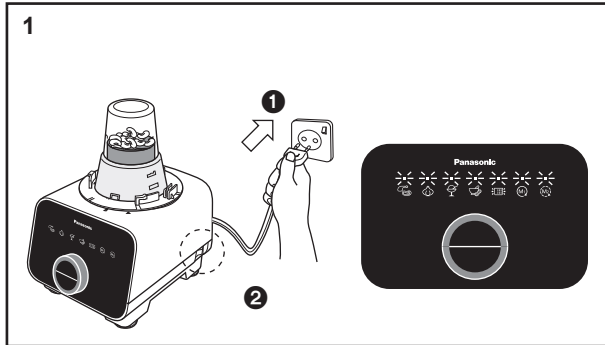
| Function | Ingredient  | Mode                  | Max Single Use | Operating Time (approx.) | Preparation Method |
|----------|-------------|-----------------------|----------------|--------------------------|--------------------|
| Grind    | Coffee Bean | M <sub>1</sub>        | Till Max Level | ~ 60 sec                 | -                  |
|          | Pepper      | Continuous Speed: Max |                |                          |                    |

### Note:

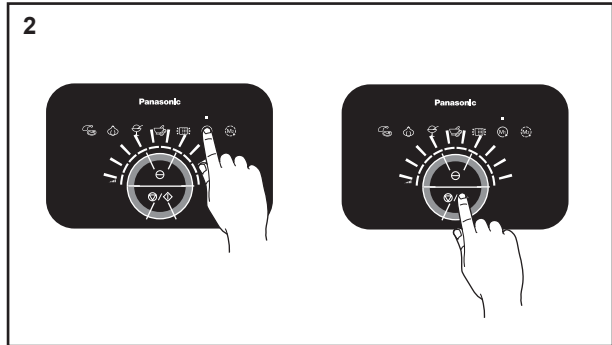
- Prohibited ingredients: refer to page GB6.
- Do not operate the unit with empty Dry Mill.
- Do not fill exceeding the maximum level and reduce ingredients when the appliance makes an abnormal sound or vibrates during operation.

# DRY MILL

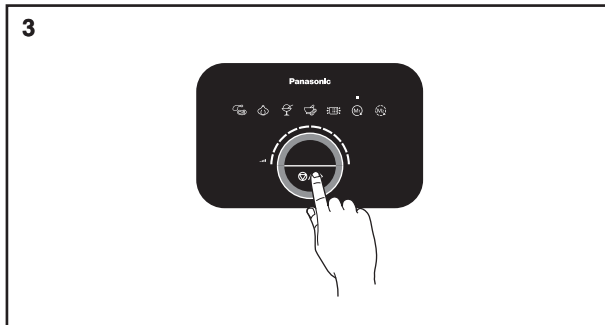
## Operating with Manual Menu



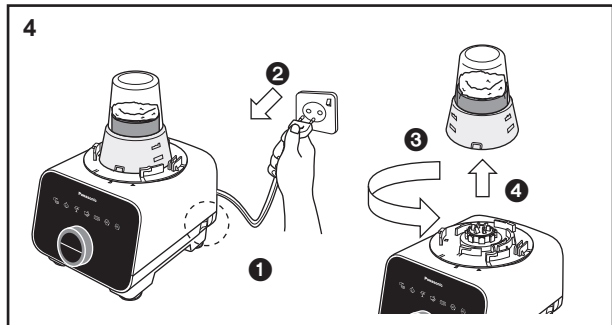
After completing the assembly steps, plug-in the plug into the socket and turn on the Power Switch. The Mode Indication L.E.D.s will light up and blink.



Select the Continuous mode and adjust the speed with the Rotary Dial. The more bars are lighted, the higher the speed. Push the Stop/Start Switch to start the operation.



During the driving operation, the Stop/Start Indication L.E.D. will remain lit. Push the Stop/Start Switch to stop the driving operation.



After the processing is completed, switch off the Power Switch and unplug from the socket. Remove the Dry Mill Unit from the Motor Housing and proceed to remove the ingredients.

### Note:

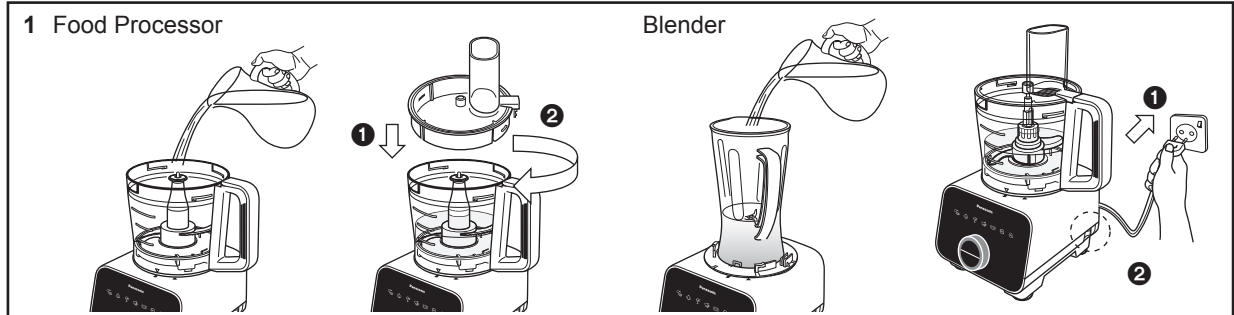
- While removing the ingredients, be careful of the Cutting Blade.
- Do not operate exceeding the rated operation duration (1 min ON, 2 min OFF).

# AFTER USE

## Cleaning

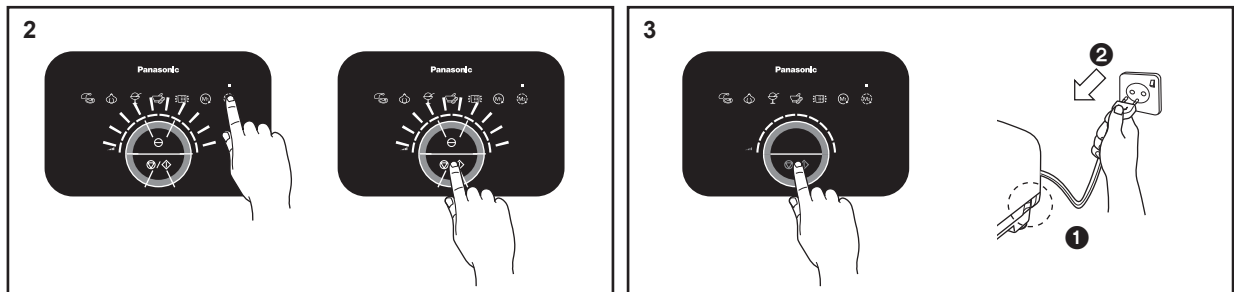
### Pre-wash

The pre-wash enables easier cleaning. It can be used for the Knife Blade and Blender Unit. To pre-wash, simply follow the steps below.



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

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

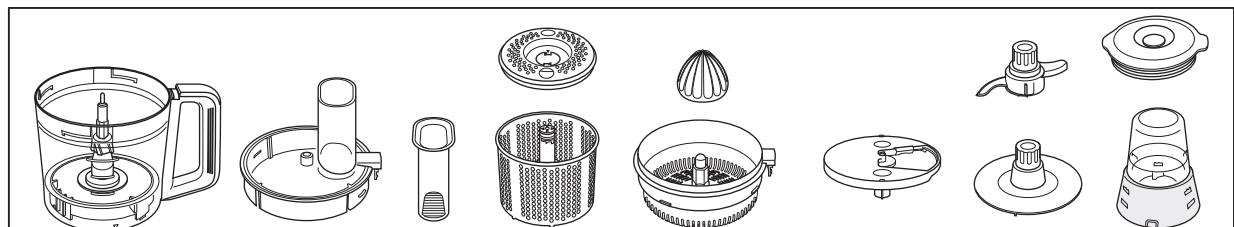


Food Processor: Select the Intermittent mode, push the Stop/Start Switch and operate for 10 ~ 20 seconds at level 10.

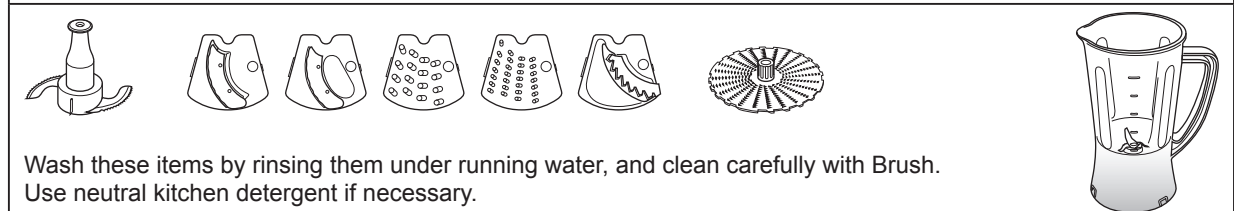
Blender: Select the Continuous mode, push the Stop/Start Switch and operate for 10 ~ 20 seconds at level 10.

Push the Stop/Start Switch to stop the driving operation. Switch off the Power Switch and unplug from the socket.

Remove the attachments and proceed for cleaning.



Wash these items by rinsing them under running water. Use neutral kitchen detergent if necessary. Proceed to wipe them dry with a clean cloth.



Wash these items by rinsing them under running water, and clean carefully with Brush. Use neutral kitchen detergent if necessary.

### Note:

- These items are extremely sharp and should be handled with extra care while cleaning. Avoid hitting these items on hard objects during the cleaning process.
- The Mill Container Base must not be washed, use Brush to clean.

# AFTER USE

## Motor Housing / Rubber Foot

Wipe off any dirt or stains with a clean damp cloth.

### Note:

- Ensure that the power cord is unplugged before cleaning the Motor Housing.
- Do not wash the Motor Housing under running water.
- Never use corrosive liquids (e.g. alcohol, thinner, etc) to clean the Motor Housing.

## Cleaning with a Dishwasher

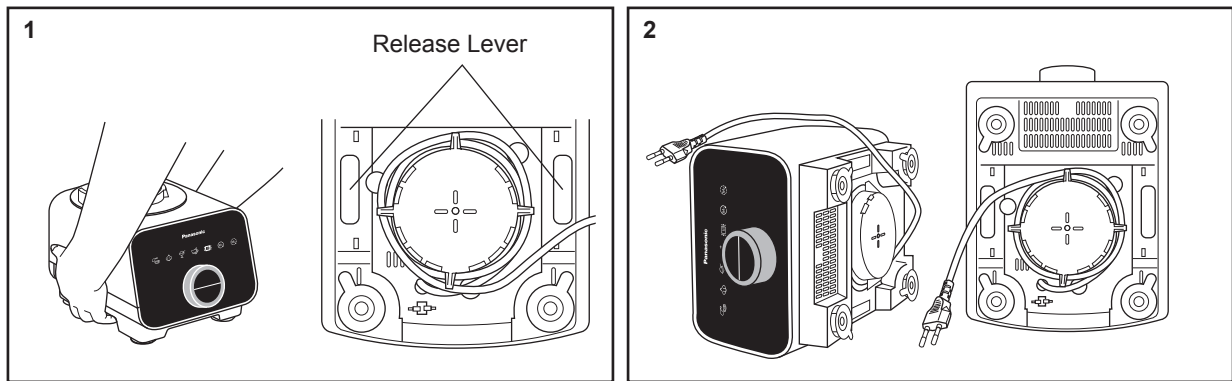
The Bowl and Bowl Lid of this appliance are dishwasher safe.

### Note:

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

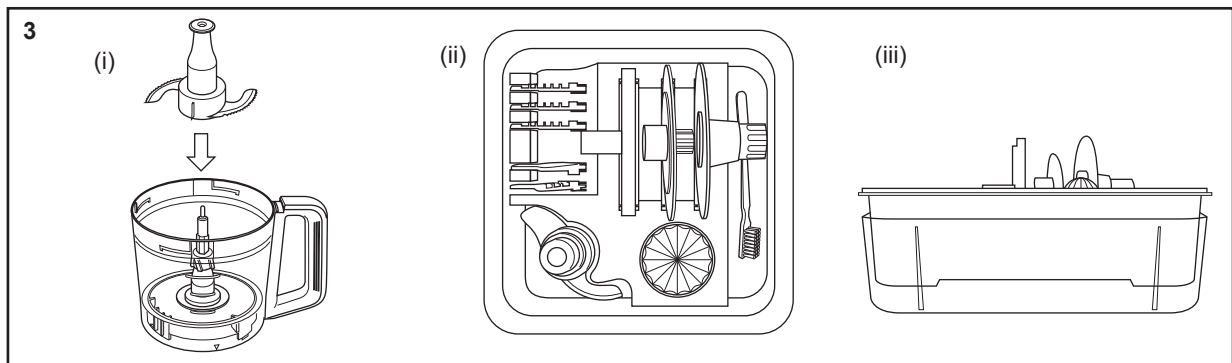
## Storing

Ensure all attachments and the Bowl are removed from the Motor Housing prior to storage.



To release the Rubber Foot suction of the Motor Housing, press on the release lever located at the bottom side of the Motor Housing at the same time as seen in the above picture and lift up.

Tilt the Motor Housing on its side, and proceed to wind up the Power Cord around the Cord Winding Area partially, leaving the Plug at the sides.



(i) Store the Knife Blade inside the Bowl. The Storage Case Unit is included to store the other attachments. Store the attachments in place as per packaging condition.

(ii) List of attachments in Storage Case Unit: Kneading Blade, Citrus Cone, Thick Slicing Blade, Thin Slicing Blade, Fine Shredding Blade, Coarse Shredding Blade, Julienne Blade, Blade Stand, Grating Blade, Whipping Blade and Brush.

(iii) Place the Storage Case Lid beneath the Storage Case to collect the drained water from the washed attachments

### Note:

- Dispose of the flexible plastic cover after opening the Storage Case.

# TROUBLESHOOTING

Please check the following points before arranging for service.


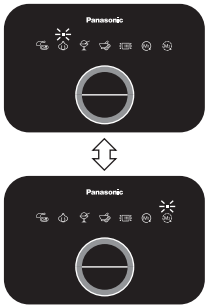
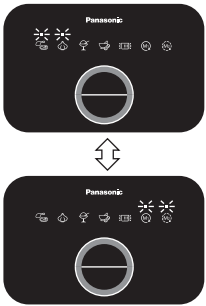
| Problem  | Cause and Action   |
|--|--|
| <p>The appliance does not turn on.</p>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>● The plug is loose in the outlet.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Plug in firmly into the outlet.</li> </ul> </li> <li>● The Power Switch has not been                             <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Turn on the Power Switch.</li> </ul> </li> </ul>  |
| <p>None of the Control Panel Functions can be selected.</p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Gloves may cause insensitivity of the Control Panel.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Select the functions with bare fingers.</li> </ul> </li> <li>● Pressing the function at the wrong position.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Press firmly on the illustration on the Control Panel.</li> </ul> </li> <li>● The appliance is already operating.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ The functions cannot be changed when the appliance is operating. Stop the previous function before selecting a new one.</li> </ul> </li> </ul>  |
| <p>The appliance does not start even the Stop/Start Switch is pressed. (Error Mode is indicated)</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● The Bowl, Blender Unit or Dry Mill Unit is not properly locked onto the Motor Housing.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Ensure that the triangle mark on the attachments are aligned with the rectangular mark on the Motor Housing as seen in page GB10.</li> </ul> </li> <li>● The Bowl Lid or Citrus Strainer is not fully locked onto the Bowl.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Fully secure the Bowl Lid or Citrus Strainer onto the Bowl.</li> </ul> </li> </ul>   |
| <p>The appliance does not operate even when the function is started. (No Error Mode)</p>             | <ul style="list-style-type: none"> <li>● The ingredients are jammed.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Remove the ingredients carefully and ensure that the amount used is as stated.</li> </ul> </li> </ul>  |
| <p>The selected function is canceled. (The Mode Indication L.E.D. starts blinking).</p>              | <ul style="list-style-type: none"> <li>● The appliance was left idle for more than 10 seconds after selecting the function.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Ensure that action is done after selecting the function within 10 seconds.</li> </ul> </li> </ul>   |
| <p>The appliance suddenly stops during operation.</p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>● The circuit breaker protection is activated. (Refer to page GB10)                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Too much ingredients were inserted.                                     <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Remove the excess ingredients and ensure that the amount used is as stated.</li> </ul> </li> <li>• Large chunks or hard ingredients were used.                                     <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Ensure that the ingredients are cut into the stated sizes. Do not use hard ingredients such as frozen foods or highly dense solids.</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>● The safety lock was triggered. (Refer to page GB10)                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Abnormal vibration during operation may offset the safety lock engagement.                                     <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Ensure that the ingredients used and the amount are as stated.</li> </ul> </li> <li>➔ Lock the Bowl Lid or Citrus Strainer onto the Bowl firmly, and ensure that the Bowl, Blender Unit, or Dry Mill Unit is locked firmly onto the Motor Housing.</li> </ul> </li> </ul> |

# TROUBLESHOOTING

| Problem   | Cause and Action  |
|---|---|
| <p><b>There is abnormal vibration and noise during operation.</b></p>                         | <ul style="list-style-type: none"><li>● The Rubber Feet and/or the work top are not clean.<ul style="list-style-type: none"><li>➔ Wipe off any dirt or stains with a clean damp cloth. The Rubber Foot is only effective when placed on a clean, smooth and flat surface.</li></ul></li><li>● The ingredients used for processing is either too much or too hard.<ul style="list-style-type: none"><li>➔ Ensure that the ingredients used are as stated, reduce the ingredients if it is over the stated amount.</li></ul></li></ul>  |
| <p><b>The texture and consistency of the processed ingredients did not turn out well.</b></p> | <ul style="list-style-type: none"><li>● Some ingredients might be too difficult to process raw, e.g.pumpkin.<ul style="list-style-type: none"><li>➔ Precook might be necessary to soften the ingredients before processing, i.e. until a fork can easily pierce.</li></ul></li><li>● Ingredient size is not according to the preparation method.<ul style="list-style-type: none"><li>➔ Prepare accordingly to follow the size stated.</li></ul></li><li>● Processing certain ingredients at the same time may result in lumps remaining for Frozen mode.</li></ul> <p><b>Auto Menu</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● The Auto Menu's default processing duration is meant for the stated ingredient amounts. Any other ingredient amounts processed will affect the performance.<ul style="list-style-type: none"><li>➔ Increase the processing duration by adjusting the Rotary Dial and process till the desired texture and consistency.</li></ul></li></ul> <p><b>Manual Menu</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● The maximum ingredient amount and processing duration are meant to serve as a guideline, lesser ingredient amount and different ingredients will affect the performance.<ul style="list-style-type: none"><li>➔ Process the ingredients with a suitable duration till the desired texture and consistency.</li></ul></li></ul> |

## Error Mode Indication

### Circuit Breaker Protection, High Voltage Detection and High Current Detection

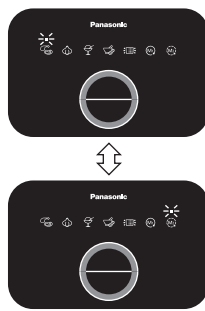
|  |   |   |
|--|---|---|
| <p>i) Circuit Breaker Protection</p>  <p>No L.E.D.s light up.</p> | <p>ii) High Voltage Detection</p>  <p>Alternate blinking of Chop and Intermittent L.E.D.s.</p> | <p>iii) High Current Detection</p>  <p>Alternate blinking of Mince+Chop and Continuous+Intermittent L.E.D.s.</p> |
|--|---|---|

#### Action:

For scenario i) and iii), turn off the Power Switch at the side of Motor Housing, reduce the amount of ingredients into half and resume operation. If it still does not start, turn off the Power Switch again at the side of Motor Housing and resume operation.

For scenario ii), the Error Mode Indication is shown due to exceed voltage rating. Use 220-240 V.

### Motor Overheat

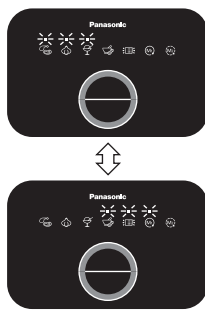


Alternate blinking of Mince and Intermittent L.E.D.s.

#### Action:

Turn off the Power Switch, and let the appliance to cool down (approx. 30 min). Reduce the amount of ingredients into half and resume operation.

### The Bowl, Blender Unit or Dry Mill Unit is not properly locked onto the Motor Housing.



Alternate blinking of Mince+Chop+Frozen and Paste+Drainer+Continuous L.E.D.s.

#### Action:

Reattach the part onto the Motor Housing in proper position. (Refer to page GB10).

### Electronic component malfunction



Alternate blinking of Mince or Chop or Frozen and Continuous L.E.D.s.

#### Action:

Please contact your nearest service center for repairing.



# SPECIFICATIONS

|                            |   |  |
|----------------------------|---|--|
| Model No.                  | <b>MK-F800</b>  |  |
| Function                   | <b>Food Processor</b>   | <b>Blender &amp; Dry Mill</b>  |
| Power Supply               | 220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz  |  |
| Rated Consumption          | 180 - 200 W   |  |
| Switch                     | Rotary Dial with Soft Touch Panel Switch  |  |
| Operation Rating           | 2 minutes ON, 4 minutes OFF   | Blender: 2 minutes ON, 2 minutes OFF<br>Dry Mill: 1 minute ON, 2 minutes OFF |
|                            | With exception for the stated on "Ingredient Preparations" page.  |  |
| Dimension (Approx.)(HxWxD) | 435 x 264 x 265 mm  | Blender : 406 x 264 x 265 mm<br>Dry Mill : 298 x 264 x 265 mm                |
| Mass (Approx.)             | 4.3 kg  | Blender : 4.0 kg<br>Dry Mill : 3.8 kg  |
| Capacity (Approx.)         | Container Capacity: 2.5 L<br>Maximum working capacity:<br>Liquids only = 1.5 L<br>Solids only = 600 g   | Blender : 1 L<br>Dry Mill : 50 g (Coffee Beans)                              |
|                            | With exception for the stated on "Ingredient Preparations" page.  |  |
| Attachment & Accessories   | Knife Blade, Grating Blade, Kneading Blade, Whipping Blade, Salad Drainer, Blade Stand, Shredding Blades (Coarse & Fine), Slicing Blades (Thick & Thin), Julienne Blade, Citrus Press and Storage Case Unit | Blender Unit, Dry Mill Unit  |
| Common Accessories         | Brush with Spatula  |  |
| Dishwasher Safe Items      | Bowl and Bowl Lid   |  |
| Airborne Acoustical Noise  | 86 (dB (A) re. 1 pW)  | 87 (dB (A) re. 1 pW)   |



## Disposal of Old Equipment

### Only for European Union and countries with recycling systems

This symbol on the products, packaging, and/or accompanying documents means that used electrical and electronic products must not be mixed with general household waste. For proper treatment, recovery and recycling of old products, please take them to applicable collection points in accordance with your national legislation.

By disposing of them correctly, you will help to save valuable resources and prevent any potential negative effects on human health and the environment.

For more information about collection and recycling, please contact your local municipality. Penalties may be applicable for incorrect disposal of this waste, in accordance with national legislation.

# INHALTSVERZEICHNIS

|   | Seite            |
|---|------------------|
| <b>SICHERHEITSVORKEHRUNGEN .....</b>                                      | <b>DE3 - DE5</b> |
| WICHTIGE HINWEISE .....   | DE6              |
| TEILE-NAMEN .....   | DE7 - DE8        |
| VERRIEGELUNG .....  | DE9              |
| SCHUTZSCHALTER UND TEMPERATURSENSOR-SCHUTZ .....                          | DE9              |
| DEMONTAGE + MONTAGE   |                  |
| (i) AUSPACKEN .....   | DE10             |
| (ii) MESSERKLINGE • KNETHAKEN • SCHLAGSAHNE-AUFSATZ • RASPELSCHEIBE ..... | DE10             |
| (iii) SCHNEIDEEINSÄTZE • REIBEEINSÄTZE • MESSERKLINGE .....               | DE11             |
| (iv) ZITRUSPRESSE .....   | DE11             |
| (v) SALATSCHLEUDER .....  | DE12             |
| KÜCHENMASCHINE  |                  |
| (i) MESSERKLINGE .....  | DE13 - DE15      |
| - Vorbereitung der Zutaten  |                  |
| - Bedienung   |                  |
| (ii) SCHNEIDEEINSÄTZE • REIBEEINSÄTZE • MESSERKLINGE .....                | DE16 - DE17      |
| - Vorbereitung der Zutaten  |                  |
| - Bedienung   |                  |
| (iii) KNETHAKEN .....   | DE18             |
| - Vorbereitung der Zutaten  |                  |
| - Bedienung   |                  |
| (iv) SCHLAGSAHNE-AUFSATZ .....  | DE19             |
| - Vorbereitung der Zutaten  |                  |
| - Bedienung   |                  |
| (v) RASPELSCHEIBE .....   | DE20             |
| - Vorbereitung der Zutaten  |                  |
| - Bedienung   |                  |
| (vi) SALATSCHLEUDER .....   | DE21             |
| - Vorbereitung der Zutaten  |                  |
| - Bedienung   |                  |
| (vii) ZITRUSPRESSE .....  | DE22             |
| - Vorbereitung der Zutaten  |                  |
| - Bedienung   |                  |
| MIXER   |                  |
| (i) MIXER .....   | DE23 - DE24      |
| - Demontage & Montage   |                  |
| - Vorbereitung der Zutaten  |                  |
| - Bedienung   |                  |
| TROCKENMAHLWERK   |                  |
| (ii) TROCKENMAHLWERK .....  | DE25 - DE26      |
| - Demontage & Montage   |                  |
| - Vorbereitung der Zutaten  |                  |
| - Bedienung   |                  |
| NACH GEBRAUCH .....   | DE27 - DE28      |
| FEHLERBEHEBUNG .....  | DE29 - DE30      |
| TECHNISCHE DATEN .....  | DE32             |

## SICHERHEITSVORKEHRUNGEN (Bitte befolgen Sie diese Anweisungen.)

Befolgen Sie bitte die nachstehenden Anweisungen, um Unfälle oder Verletzungen des Benutzers oder Dritter sowie Sachschäden zu vermeiden.

■ Die nachfolgenden Hinweise zeigen das durch unsachgemäßen Gebrauch entstehende Schadensausmaß auf.



### WARNUNG

Weist auf die Möglichkeit schwerer Verletzungen oder Tod hin.



### ACHTUNG

Weist auf die Möglichkeit von Verletzungen oder Sachschäden hin.

■ Die Zeichen sind klassifiziert und wie folgt erläutert:



Dieses Symbol weist auf ein Verbot hin.



Dieses Symbol weist auf eine erforderliche Anweisung hin, die befolgt werden muss.



## WARNUNG

- **Vermeiden Sie Beschädigungen des Kabels und des Steckers.**  
(Diese können zu Stromschlag oder Feuer durch Kurzschluss führen.)
- **Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt sind oder der Stecker nur lose mit der Steckdose verbunden ist.**  
(Dies kann zu Stromschlag oder Feuer durch Kurzschluss führen.)
  - ➔ Sofern das Kabel beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren durch den Hersteller, dessen Kundendienst oder eine gleichermaßen qualifizierte Person ausgewechselt werden.
- **Den Stecker nicht mit nassen Händen einstecken oder abziehen.**  
(Dies kann einen Stromschlag verursachen.)
- **Überschreiten Sie nicht die zulässige Steckdosenspannung und verwenden Sie keine andere als die auf dem Gerät angegebene Stromstärke.**  
(Dies kann zu Stromschlag oder Feuer führen.)
  - Stellen Sie sicher, dass die dem Gerät zugeführte Stromspannung ihrer Ortsversorgung entspricht.
  - Das Einstecken anderer Geräte in die gleiche Steckdose kann zu elektrischer Überhitzung führen.
- **Das Motorenhäusle nicht in Wasser eintauchen oder mit Wasser bespritzen.**  
(Dies kann zu Stromschlag oder Feuer durch Kurzschluss führen.)
- **Bauen Sie das Gerät nicht auseinander und nehmen Sie am Gerät keine Reparaturen oder Änderungen vor.**  
(Dies kann zu Feuer, Stromschlag oder Verletzungen führen.)
  - ➔ Wenden Sie sich bei Reparaturbedarf bitte an Ihren Kundendienst.
- **Stecken Sie keine Gegenstände in die Lüftungsöffnung oder in die Zwischenräume.**  
(Dies kann zu Stromschlag oder Fehlfunktionen führen.)
  - Insbesondere keine Gegenstände aus Metall wie Nadeln oder Drähte.
- **Ersetzen Sie Geräteteile nur mit für dieses Produkt zugelassenen Ersatzteilen.**  
(Anderenfalls kann es zu Verletzungen, Stromschlag oder Feuer kommen.)
- **Versuchen Sie nicht, die Abdeckung zu entfernen, wenn das Gerät noch in Betrieb ist.**  
(Anderenfalls können Verletzungen verursacht werden.)
- **Verwenden Sie kein heißes Wasser (über 60 °C) zu Reinigungszwecken oder Feuer, um das Gerät zu trocknen.**  
(Dies kann zu Verbrennungen oder Fehlfunktionen führen.)

# **WARNUNG**

- **Geben Sie keine heißen Zutaten (über 60 °C) in den Behälter oder den Mixer.**  
(Es kann zu Verletzungen oder Fehlfunktionen führen.)
- **Das Gerät nicht ohne die ordnungsgemäß angebrachte Mixerabdeckung des Mixbehälters bedienen.**  
(Andernfalls können Verletzungen verursacht werden.)
- **Halten Sie nicht Ihren Finger oder Gebrauchsgegenstände wie Löffel, Gabel etc. in den Behälter oder den Mixbehälter während des Betriebes.**  
(Es kann zu Verletzungen, Stromschlag oder einem Brand durch Kurzschluss führen.)
- **Drücken Sie den Sicherheitsbolzen und Sicherheitsstift nicht mit einem Gerät, Stift etc. herunter, solange das Gerät eingeschaltet ist.**  
(Andernfalls können Verletzungen verursacht werden.)
  
- **Dieses Gerät ist nicht zum Gebrauch durch Kinder geeignet. Halten Sie das Gerät und das zugehörige Kabel aus der Reichweite von Kindern fern. Das Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Kenntnissen benutzt werden, sofern diese Personen beaufsichtigt werden oder Anweisungen hinsichtlich der sicheren Verwendung des Produkts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.**  
(Es besteht Verbrennungs-, Verletzungs- und Stromschlaggefahr.)
- **Stecken Sie den Stecker fest ein.**  
(Andernfalls kann die möglicherweise um den Stecker herum entstehende Hitze zu Stromschlag und Feuer führen.)
- **Der Stecker sollte regelmäßig gereinigt werden.**  
(Ein verunreinigter Stecker kann aufgrund von Feuchtigkeit zu unzureichender Isolierung führen und eine Brandgefahr darstellen.)
- **Sofern abnormale Vorkommnisse oder Störungen auftreten, stellen Sie den Betrieb des Geräts unverzüglich ein und ziehen Sie den Stecker ab.**  
(Es besteht die Gefahr von Rauchbildung, Feuer oder Stromschlag.)  
Beispiele für abnormale Vorkommnisse oder Störungen:
  - Stecker und Kabel erhitzen sich über das normale Maß hinaus.
  - Das Kabel ist beschädigt oder es liegt ein Stromausfall vor.
  - Das Motorengehäuse ist verformt oder ungewöhnlich heiß.
    - ➔ Ziehen Sie den Gerätestecker unverzüglich ab und wenden Sie sich an den Kundendienst, um das Gerät überprüfen oder reparieren zu lassen.
- **Vergewissern Sie sich, dass Sie am Stecker ziehen, wenn Sie diesen ausstecken, d. h. ziehen Sie niemals direkt am Kabel.**  
(Andernfalls kann es zu Stromschlag oder Feuer durch Kurzschluss kommen.)
- **Seien Sie vorsichtig, wenn heiße Flüssigkeit in den Behälter oder Mixbehälter gelangt, die aufgrund einer plötzlichen Dampfentwicklung aus dem Gerät austreten kann.**  
(Es kann zu Verbrennungen führen.)

# ACHTUNG

- **Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.**  
(Es besteht Feuer- oder Verbrennungsgefahr.)
  - Schalten Sie das Gerät ab, wenn Sie es unbeaufsichtigt zurücklassen.
- **Folgende Stellen sind zum Betrieb des Geräts nicht geeignet:**
  - Unebene Oberflächen, nicht-hitzebeständige Teppiche oder Tischdecken, usw.  
(Es besteht Feuer- oder Verletzungsgefahr.)
  - Stellen, an denen die Gefahr von Spritzwasser besteht oder die sich in der Nähe einer Wärmequelle befinden.  
(Es besteht Stromschlag- oder Leckstromgefahr.)
- **Verarbeiten Sie nicht mehr als die auf jedem Behälter angegebene maximale Menge. Beachten Sie die empfohlene Dosierung der Zutaten für die Verarbeitung.**  
(Es kann zu Vibrationen und Fehlfunktionen führen.)
- **Schalten Sie das Gerät nicht für längere Zeit ein. Es wird empfohlen, das Gerät nach einer bestimmten Betriebszeit ruhen zu lassen.**  
(Es kann Verbrennungen verursachen.)

| Funktionsweise  | Betriebszeit<br>(Minuten) | Ruhezeit<br>(Minuten) |
|-----------------|---------------------------|-----------------------|
| Küchenmaschine  | 2                         | 4                     |
| Mixer           | 2                         | 2                     |
| Trockenmahlwerk | 1                         | 2                     |

\* Ausgenommen der genannten „Zubereitung der Zutaten“ in dieser Betriebsanleitung.

- **Ziehen Sie stets den Gerätestecker aus der Steckdose ab, wenn das Gerät unbeaufsichtigt zurückgelassen wird und bevor Sie das Gerät zusammensetzen, demontieren oder reinigen.**  
(Es besteht Verbrennungs- und Verletzungsgefahr.)
- **Entfernen Sie Behälter und Mixbehälter bevor Sie das Motorengehäuse vom Tisch nehmen.**  
(Andernfalls können Verletzungen verursacht werden.)
- **Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker ab, bevor Sie Zubehörteile auswechseln oder sich Teilen nähern, die sich während des Betriebs in Bewegung befinden.**  
(Andernfalls kann es zu Verletzungen kommen.)
- **Achten Sie beim Tragen des Gerätes darauf, das Motorgehäuse mit beiden Händen zu halten. Tragen Sie es nicht, indem Sie nur den Behälter, den Mixbehälter oder den Mahlbehälter festhalten.**  
(Andernfalls können Verletzungen verursacht werden.)
- **Falls sich die Mixer Klinge verklemmt, schalten Sie den Mixer aus und ziehen Sie den Stecker raus. Halten Sie Ihren Finger nicht in den Mixbehälter. Verwenden Sie eine Spachtel, um die Zutaten, die die Mixer Klinge blockieren zu entfernen.**  
(Andernfalls können Verletzungen verursacht werden.)
- **Vorsicht beim Umgang mit den scharfen Schneidklingen beim Entleeren des Behälters oder Mixbehälters und beim Reinigen. (z.B. Messerklinge, Schneideeinsätze etc.)**  
(Dies kann zu Verletzungen führen.)

## WICHTIGE HINWEISE

- **Stellen Sie das Gerät nicht an den folgenden Orten auf.**
  - Orte, an denen das Gerät übermäßiger Feuchtigkeit, überhöhten Temperaturen oder direkter Sonneneinstrahlung ausgesetzt ist.  
(Es kann zu Fehlfunktionen führen.)
  - Jegliche Orte mit übermäßig hohen oder niedrigen Temperaturen wie Kühlschrank, Gefrierschrank, Mikrowelle oder Backofen.  
(Es kann zu Funktionsstörungen oder Ausfall führen.)
- **Verarbeiten Sie keine harten Zutaten (z.B. zähes Fleisch, Fleisch mit Knochen) oder zähflüssige Materialien.**  
(Es kann zu Fehlfunktionen führen.)

### Verbotene Zutaten:

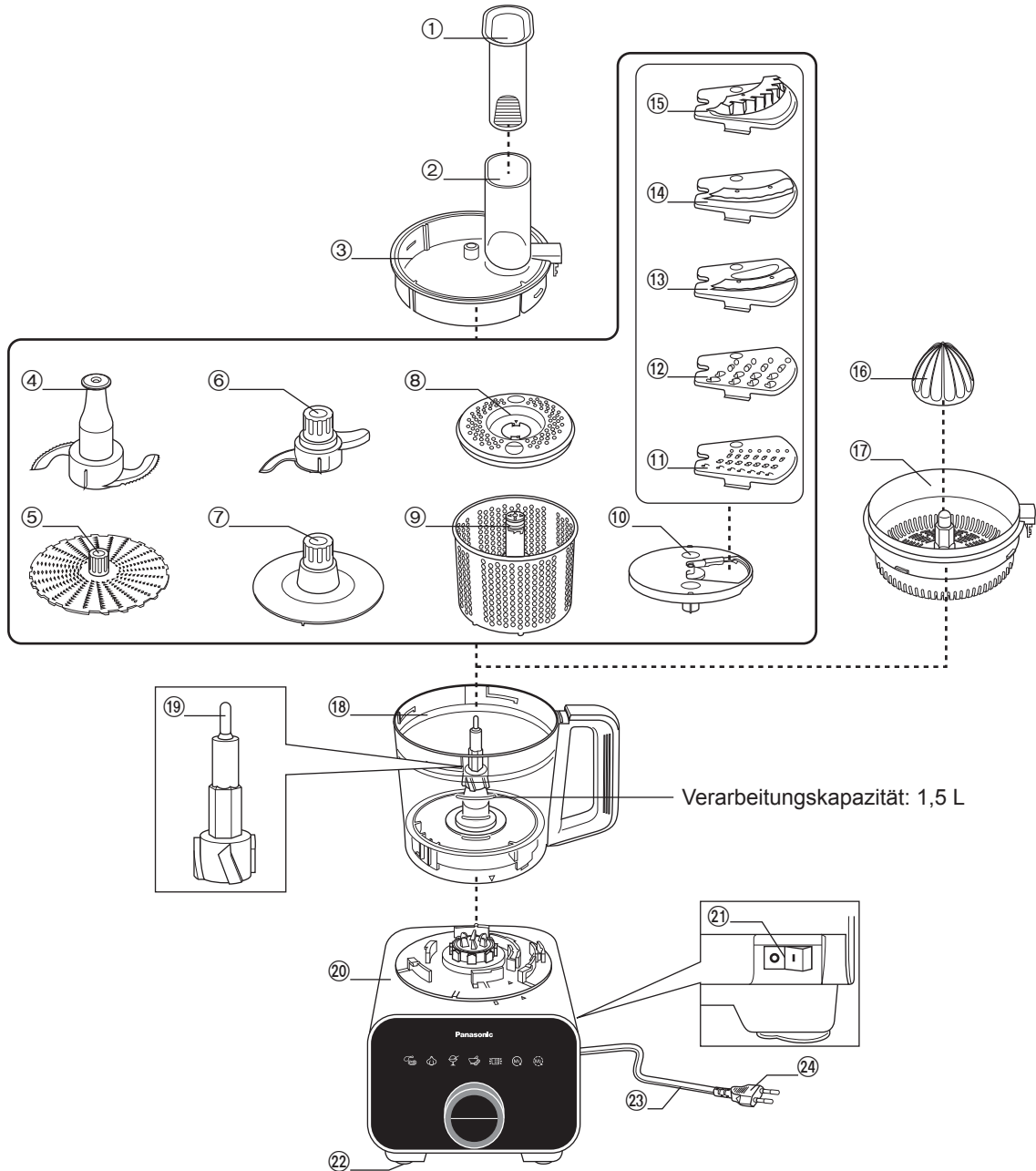
| Anhänge  | Beschreibung   |
|--|--|
| Messer Klinge  | Harte und zähflüssige Zutaten, z.B. Kaffeebohnen, getrocknete Sojabohnen, gefrorene Lebensmittel, getrockneter Tintenfisch etc.  |
| Schneideeinsätze<br>Reibeeinsätze und<br>Pommes-Frites-<br>Schneider | Zutaten mit hoher Festfaserkonzentrationen, zähflüssige Zutaten, Zutaten, die zu weich sind, z.B. hartes Gemüse, Schinken, Kurkuma, Ingwer, Kopfsalat, Tomaten, Pfirsiche, Schokolade etc.     |
| Knethaken  | Zutaten, die sich nicht zur Zubereitung von Teig eignen sind z.B. Fleisch, Gemüse, Nüsse, Soßen, Aufstriche.   |
| Schlagsahne-<br>Aufsatz  | Alle anderen Zutaten, abgesehen von Eiweiß und frischer Sahne.   |
| Raspelscheibe  | Zähflüssige Zutaten, Zutaten mit hoher Festfaserkonzentrationen, Zutaten, die zu klein und dünn sind, z.B. Süßkartoffeln, Kartoffeln, Sellerie, Lauch, Pinienkerne etc.                        |
| Salatschleuder   | Große klobige Zutaten, Zutaten, die weich und zerbrechlich, z.B. große Karotten oder Kartoffelstücke, Tomaten, Tofu, Pasta etc.  |
| Zitruspresse   | Alle anderen Zutaten abgesehen von Zitrusfrüchten, wie z.B. Apfel, Kiwi etc.   |
| Mixer  | Harte Zutaten, äußerst klebrige Zutaten, Zutaten mit niedrigem Wassergehalt z.B. Kurkuma, getrocknete Sojabohnen, Tiefkühlkost, Fleisch, Fisch, gekochte Kartoffeln, oder bloße Eiswürfel etc. |
| Trockenmahlwerk  | Harte Nüsse, getrocknete Früchte, Zutaten mit hoher Festfaserkonzentration, feuchte Zutaten, Flüssigkeiten, z.B. verschiedene Nüsse, Rosinen, Fleisch, Gemüse, gekochte Eier, Kurkuma usw..    |

### Vor Gebrauch:

Bedienen Sie das Gerät nur auf einer sauberen, trockenen, flachen, harten und glatten Oberfläche und säubern Sie den Gummisaugfuß (S. DE7) vor der Bedienung um sicherzustellen, dass der Gummifuß Absaugung an eine optimale Leistung ist.

# TEILE-NAMEN

## Küchenmaschine



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

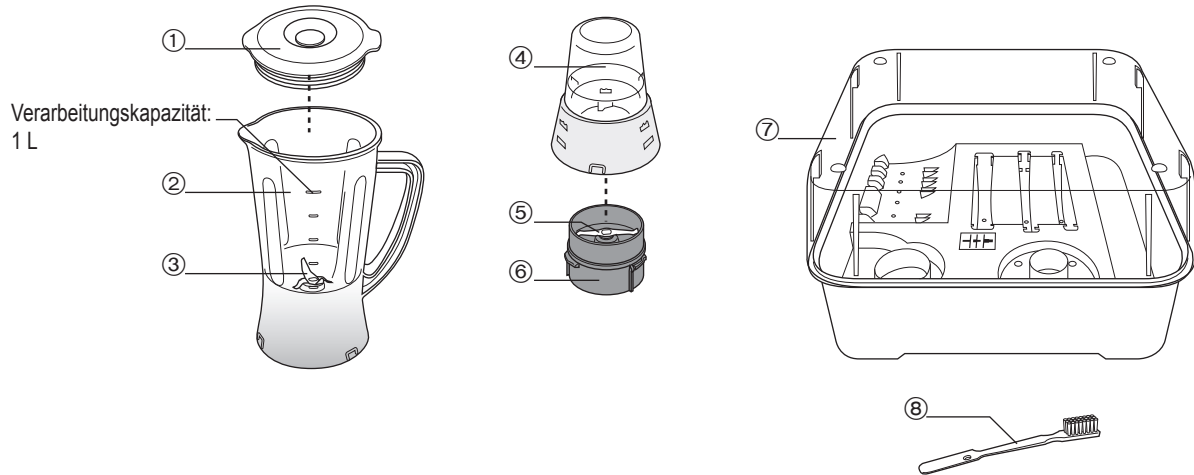
\*Die Form des Steckers kann sich von der Abbildung unterscheiden.

Deutsch

DE7

# TEILE-NAMEN

## Mixer, Trockenmahlwerk & Zubehör



Verarbeitungskapazität:  
1 L

- |                   |                      |
|-------------------|----------------------|
| 1. Mixerabdeckung | 6. Mahlwerkunterteil |
| 2. Mixbehälter    | 7. Aufbewahrungsbox  |
| 3. Mixer Klinge   | 8. Bürste            |
| 4. Mahlbehälter   |                      |
| 5. Mahlklinge     |                      |

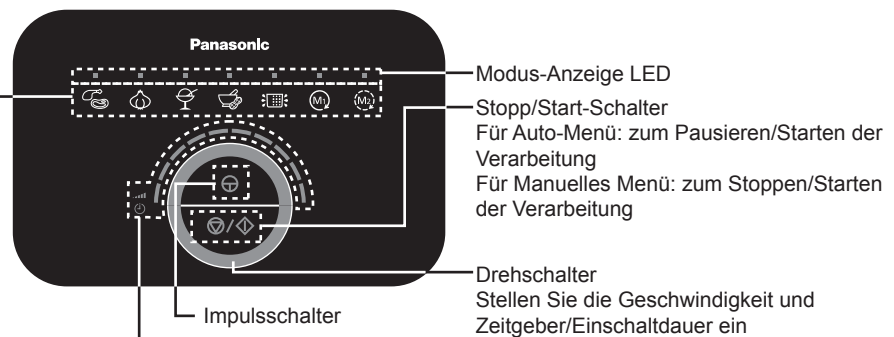
## Bedienpult

### Modus-Wahl - Auto-Menü -

- Modus Zerkleinern
- Modus Zerhacken
- Modus Tiefgefroren
- Modus Paste
- Modus Abtropfen

### - Manuelles Menü -

- Dauerbetrieb
- Intervallbetrieb



Anzeige Geschwindigkeit und Zeitgeber/Einschaltdauer LED.  
 : Leuchtet auf, wenn das Manuelle Menü aktiv ist und zeigt den Geschwindigkeitspegel in Balken an.  
 : Leuchtet auf, wenn das Auto Menü ausgeführt wird und zeigt die Timer/Antriebszeit in Balken an.

### Hinweis:

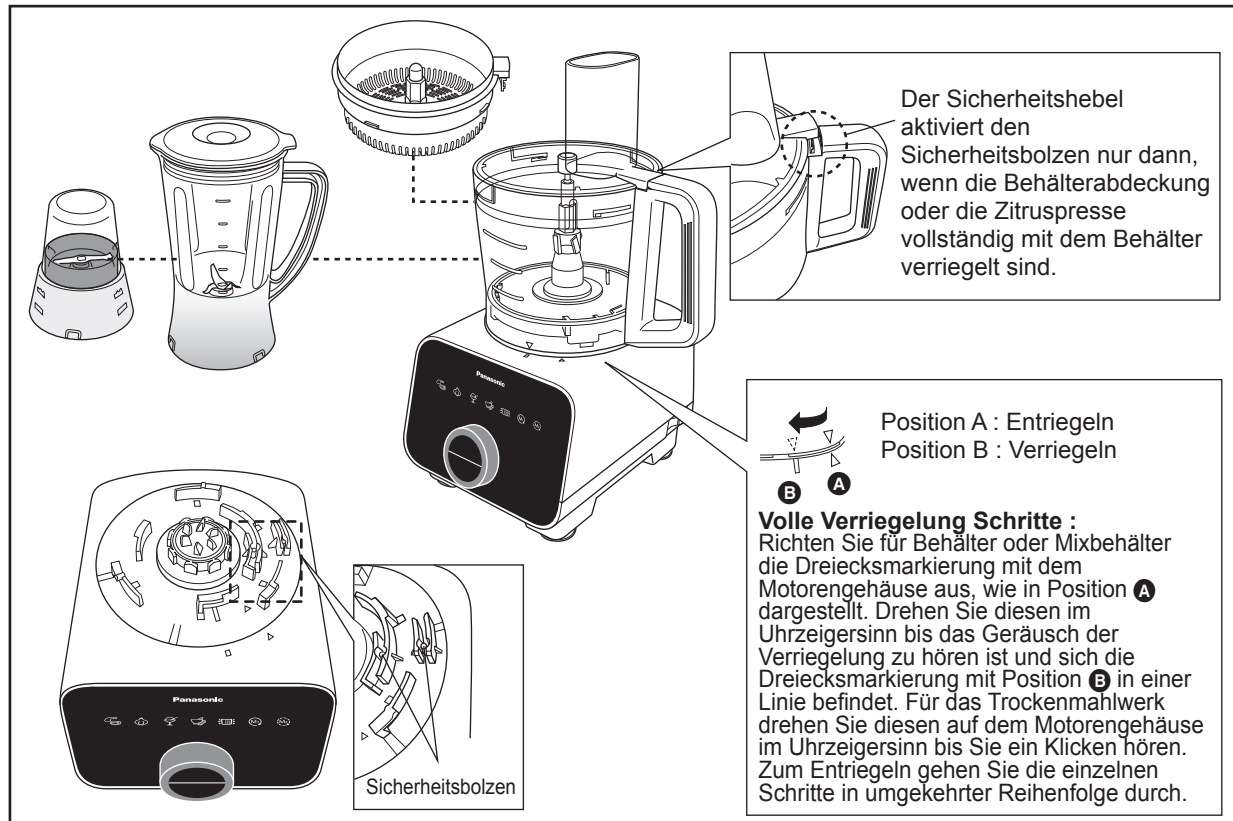
- Das Programm wird unterbrochen und nach 10 Sekunden zurückgesetzt, falls keine weiteren Handlungen unternommen werden, nachdem eine Funktionsweise ausgewählt wurde.
- Dreht man den Drehschalter im Uhrzeigersinn, werden mehr Kästchen beleuchtet und andersherum.
- Die Standardgeschwindigkeit für Dauer- und Intervallbetrieb ist auf maximalem Niveau (Stufe 10).
- Das Programm wird unterbrochen und nach 20 Sekunden zurückgesetzt, falls das Programm während der Verarbeitung pausiert wurde und keine weiteren Handlungen unternommen wurden.
- Der Dauerbetrieb stoppt automatisch nach ca. 19 Minuten, und der Intervallbetrieb stoppt automatisch ca. 7 Minuten nach dem Beginn der Verarbeitung.



## VERRIEGELUNG

Der Sicherheitsbolzen wurde entworfen, um das Gerät vor dem Einschalten zu schützen, wenn

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



Deutsch

### Hinweis:

- Drücken Sie den Sicherheitsbolzen und Sicherheitshebel nicht mit einem Gerät, Stift etc. herunter.
- Geben Sie keine Flüssigkeiten oder Zutaten über den Bereich des Sicherheitsbolzens und des Sicherheitshebels hinzu.
- Halten Sie den Bereich um den Sicherheitsbolzen und den Sicherheitshebel sauber, um zu vermeiden, dass sich Fremdkörper dort ansammeln.

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

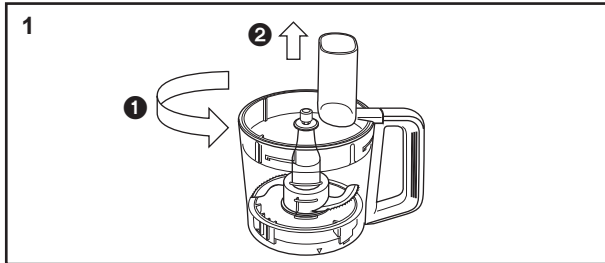
## SCHUTZSCHALTER UND TEMPERATURSENSOR-SCHUTZ

Das Gerät hat einen Schutzschalter und Temperatursensor-Funktionen, um den Motor bei Überlastung auszuschalten.

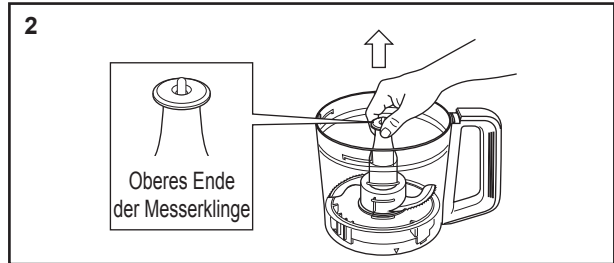
(siehe Seite DE31)

# KÜCHENMASCHINE - DEMONTAGE & MONTAGE -

## AUSPACKEN



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



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

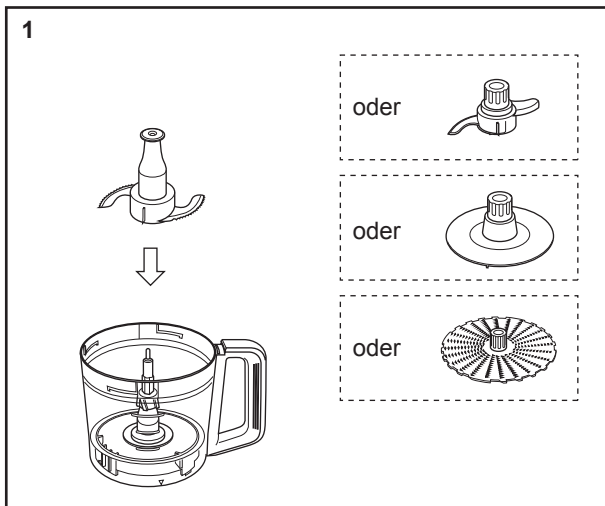
### Hinweis:

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

## Montage des Zubehörs der Küchenmaschine

Es wird dringend empfohlen, jegliches Gerätezubehör und Zusatzteile vor dem ersten Gebrauch der Maschine zu reinigen und gut zu trocknen. Für das Reinigungsverfahren siehe S. DE27 und DE28. Ziehen Sie bei der Montage den Stecker heraus. Vergewissern Sie sich vor dem Einstecken des Steckers, dass der Netzschalter ausgeschaltet ist. Bitte sehen Sie auf S. DE28 unter „Aufstellort“ nach, wie Sie das Motorenhäusle neu positionieren.

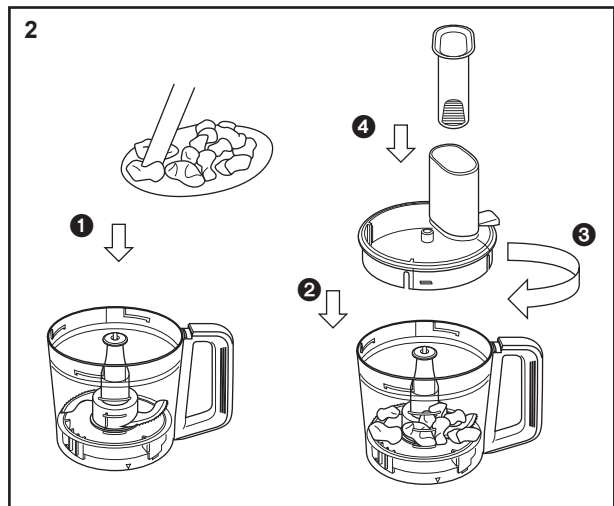
## Messerklinge • Knethaken • Schlagsahne-Aufsatz • Raspelscheibe



Setzen Sie die Messerklinge (den Knethaken, den Schlagsahne-Aufsatz oder die Raspelscheibe) in den Behälter.

### Hinweis:

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



Geben Sie die Zutaten in die Universalschüssel.

### Hinweis:

Legen Sie die Zutaten bei der Raspelscheibe darüber und verteilen Sie sie regelmäßig darauf.

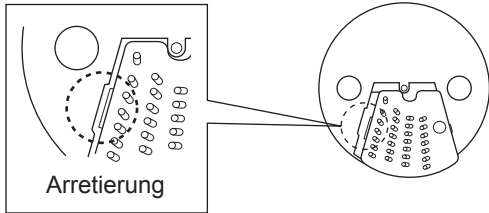
Setzen Sie die Behälterabdeckung auf die Universalschüssel und drehen Sie diesen im Uhrzeigersinn bis Sie ein „Klicken“ hören. Stecken Sie den Schieber in den Fülltrichter.

# KÜCHENMASCHINE - DEMONTAGE & MONTAGE -

## Montage des Gerätezubehörs

### Schneideeinsätze (dick/dünn) · Reibeinsatz (Grob/Fein) · Pommes-Frites-Schneider

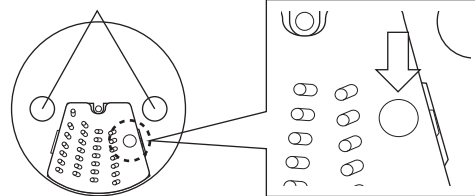
1



Arretierung

2

Fingerlöcher



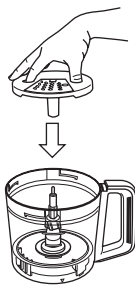
Stecken Sie die Arretierung der gewünschten Klinge auf den Universaleinsatz und stellen Sie sicher, dass sie ordnungsgemäß eingepasst ist.

Drücken Sie auf die Vertiefung auf der Klinge, wie oben dargestellt, bis es einrasten hören.

#### Hinweis:

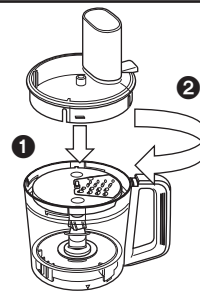
- Seien Sie vorsichtig mit den scharfen Kanten von Schneideeinsätzen, wenn Sie diese auf den Universaleinsatz stecken.
- Zum Entfernen der Klinge, legen Sie den Universaleinsatz um und drücken Sie auf die Vertiefung auf der Klinge.

3



Führen Sie Ihren Finger und Ihren Daumen in die Fingerlöcher ein, um den Universaleinsatz zu greifen. Platzieren Sie den zusammengebauten Universaleinsatz in den Behälter.

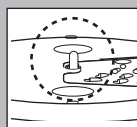
4



Setzen Sie die Behälterabdeckung auf die Universalschüssel und drehen Sie diesen im Uhrzeigersinn bis Sie ein „Klicken“ hören.

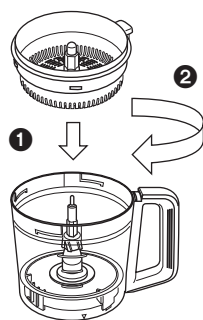
#### Hinweis:

Vergewissern Sie sich, dass die Antriebswelle nach dem Einführen aus dem Universaleinsatz herausragt.



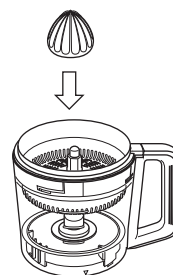
### Zitruspresse

1



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

2



Setzen Sie die Zitruspresse auf die Antriebswelle.

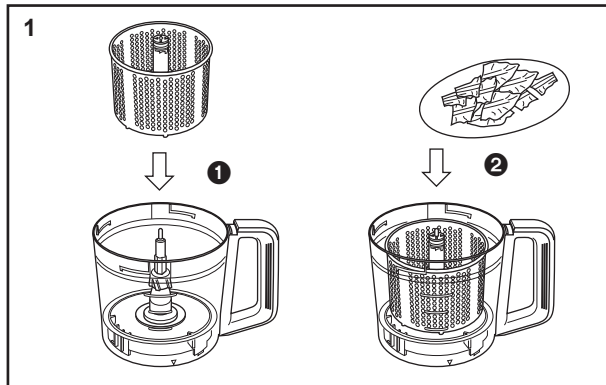
Deutsch

DE11

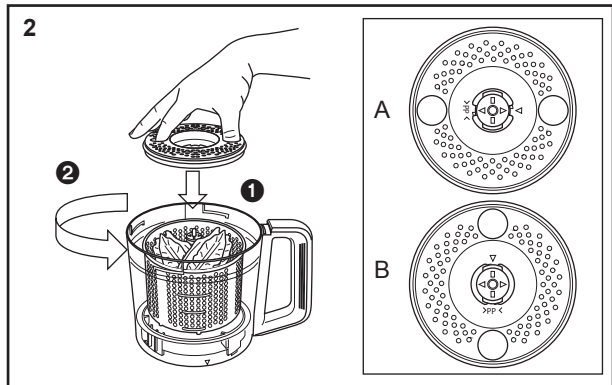
# KÜCHENMASCHINE - DEMONTAGE & MONTAGE -

## Montage des Gerätezubehörs

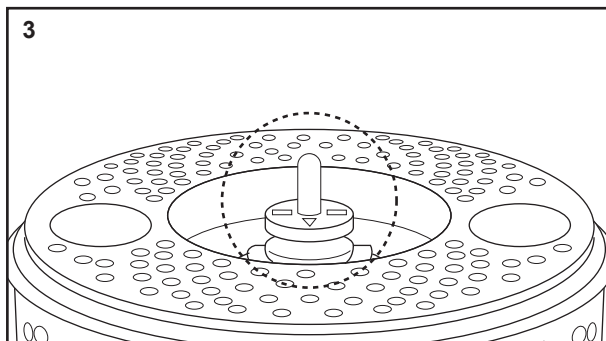
### Salatschleuder



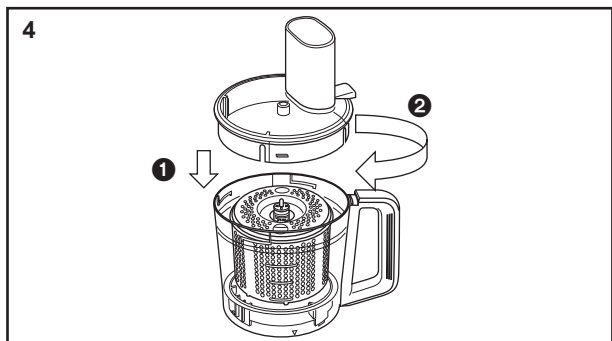
Platzieren Sie die Salatschleuder in den Behälter. Fügen Sie die Zutaten in die Salatschleuder.



Platzieren Sie den Deckel der Salatschleuder auf die Salatschleuder bis die Markierungen übereinstimmen, wie unter A dargestellt. Drehen Sie den Deckel der Schleuder gegen den Uhrzeigersinn bis die Markierungen übereinstimmen, wie unter B dargestellt.

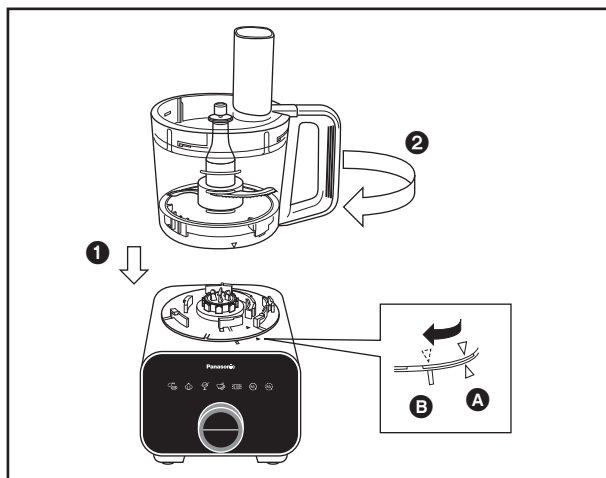


Vergewissern Sie sich, dass der Metallschaft nach dem Einführen aus der Salatschleuder herausragt.



Setzen Sie die Behälterabdeckung auf die Universalschüssel und drehen Sie diesen im Uhrzeigersinn bis Sie ein „Klicken“ hören.

### Bringen Sie die zusammengebauten Zusatzteile am Motoregehäuse an.
































1. Platzieren Sie den Behälter oben auf das Motoregehäuse bis die Markierungen übereinstimmen, wie unter A dargestellt.
2. Drehen Sie den Behälter im Uhrzeigersinn bis Sie ein „Klicken“ hören. Stellen Sie sicher, dass die Dreiecksmarkierung auf dem Behälter mit der rechteckigen Markierung auf dem Motoregehäuse in einer Linie ist, wie unter B dargestellt.

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

# KÜCHENMASCHINE -MESSERKLINGE-

## Vorbereitung der Zutaten

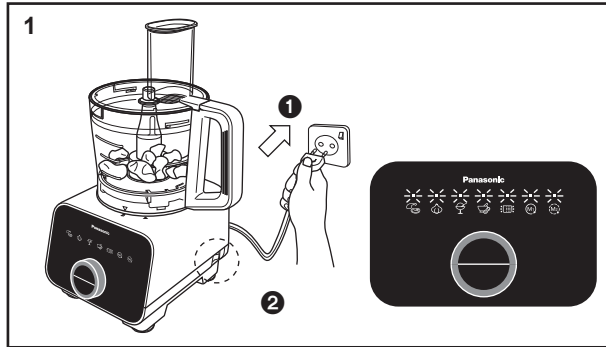
| Funktionsweise            | Zutaten                               | Modus   | Menge        | Betriebszeit (ca.)   | Zubereitungsart  |
|---------------------------|---------------------------------------|---|--------------|--|--|
| Zerkleinern               | Fleisch                               |    | 50 ~ 400 gr  | 5 ~ 40 Sek.  |  Entfernen Sie Haut, Knochen und Sehnen und schneiden Sie es in 2 ~ 3 cm große Würfel.   |
|                           | Fisch                                 | Auto  | 50 ~ 500 gr  | 3 ~ 30 Sek.  |  |
| Zerhacken                 | Zwiebel                               |    | 150 ~ 500 gr | 10 ~ 50 Sek.   |  Die Haut abziehen und in 2 ~ 3 cm große Würfel schneiden.   |
|                           |                                       |   |              | Grundeinstellung ist für 300 gr (20 Sek.)  |  |
|                           | Knoblauch                             | <br>Dauerbetrieb<br>Geschwindigkeit: Max     | 5 ~ 500 gr   | 10 ~ 30 Sek.   |  Die Haut abziehen.  |
|                           | Karotten                              |   | 50 ~ 450 gr  | 10 ~ 30 Sek.   |  Die Haut abziehen und in 2 ~ 3 cm große Würfel schneiden.   |
|                           | Glatte Petersilie                     |   | 5 ~ 70 gr    | 10 ~ 40 Sek.   |  Stiel entfernen.  |
| Pilze                     | 30 ~ 250 gr                           |   | 3 ~ 15 Sek.  |  In 2 ~ 3 cm große Würfel schneiden. |  |
| Zerquetschen              | Parmesankäse                          | <br>Dauerbetrieb<br>Geschwindigkeit: Max     | 10 ~ 200 gr  | 10 ~ 60 Sek.   |  In 2 ~ 3 cm große Würfel schneiden.   |
| Zerdrücken                | Salzkartoffeln                        | <br>Intervallbetrieb<br>Geschwindigkeit: Max | 100 ~ 400 gr | 10 ~ 40 Sek.   |  In 2 ~ 3 cm große Würfel schneiden. Verarbeiten Sie nicht übermäßig.  |
| Tiefkühl                  | Gefrorene Bananen                     |    | 250 ~ 450 gr | 40 ~ 120 Sek.  |  1 ~ 2 cm Breite, halbgefrorener Zustand, d.h. man kann sie mit einem Zahnstocher durchstechen.  |
|                           |                                       |   |              | Grundeinstellung ist für 350 gr (60 Sek.)  |  |
| Eiszerkleinerer           | Eiswürfel                             | <br>Dauerbetrieb<br>Geschwindigkeit: Max   | ~ 10 Stk.    | ~ 20 Sek.  |  2 ~ 3 cm große Eiswürfel.   |
| Mahlen von                | Erdnüsse                              | <br>Dauerbetrieb<br>Geschwindigkeit: Max   | 10 ~ 200 gr  | 15 ~ 30 Sek.   |  Von den Erdnüssen Schale und Haut entfernen.  |
| Paste                     | Geröstete Erdnüsse                    |    | 100 ~ 400 gr | 4 ~ 10 Min.  |  Von den Erdnüssen Schale und Haut entfernen.  |
|                           |                                       |   |              | Grundeinstellung ist für 300 gr (7 Min.)   |  |
| Krumen                    | Weiches Weißbrot                      | <br>Dauerbetrieb<br>Geschwindigkeit: Max   | 10 ~ 200 gr  | 15 ~ 60 Sek.   |  Schneiden Sie weiches Brot in 6 ~ 8 Stücke.   |
| Kneten von (für Süßwaren) | Mehl                                  | <br>Dauerbetrieb<br>Geschwindigkeit: Max   | ~ 300 gr     | ~ 120 Sek.   |  Zu verwenden für die Herstellung von Süßwaren wie Konfekt und Kuchen.   |
| Entsafter                 | Obst, Flüssigkeiten etc.              | <br>Dauerbetrieb<br>Geschwindigkeit: Max   | ~ 1.500 mL   | ~ 120 Sek.   |  In 2 ~ 3 cm große Würfel schneiden. Feste Stoffe zuerst verarbeiten. Füllen Sie maximal 1.500 mL Flüssigkeit ein. Fügen Sie nicht mehr als 10 Eiswürfel während der Verarbeitung hinzu. |
| Suppenzubereiter          | Gekochtes Gemüse, Flüssigkeiten, etc. | <br>Dauerbetrieb<br>Geschwindigkeit: Max   | ~ 1.500 mL   | ~ 120 Sek.   |  In 2 ~ 3 cm große Würfel schneiden. Feste Stoffe zuerst verarbeiten. Füllen Sie maximal 1.500 mL Flüssigkeit ein.   |

Deutsch

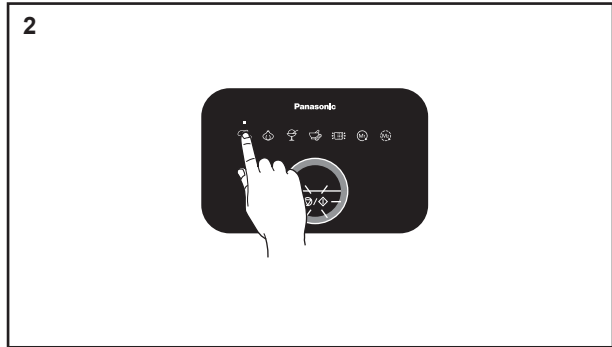
DE13

# KÜCHENMASCHINE -MESSERKLINGE-

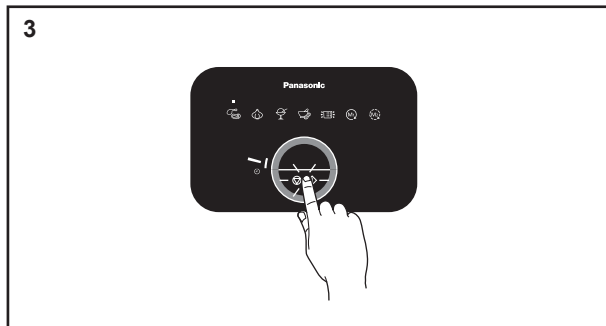
## Betrieb im Auto-Menü



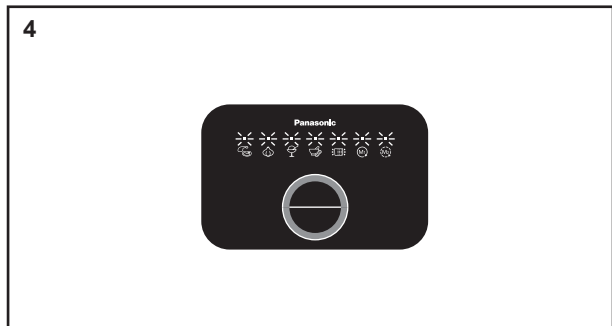
Nach Abschluss der Montageschritte, stecken Sie den Stecker in die Steckdose und schalten Sie den Netzschalter ein. Die Modus-Anzeige LED leuchtet und blinkt.



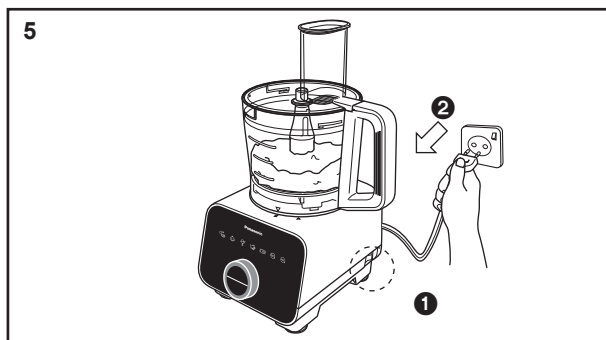
Wählen Sie den gewünschten automatischen Modus (außer im Modus Sieben). Die Modus-Anzeige LED leuchtet auf und es ist ein Piepton zu hören. Die LED-Anzeige für die Einschaltdauer und der Stopp/Start-Schalter leuchten und blinken.



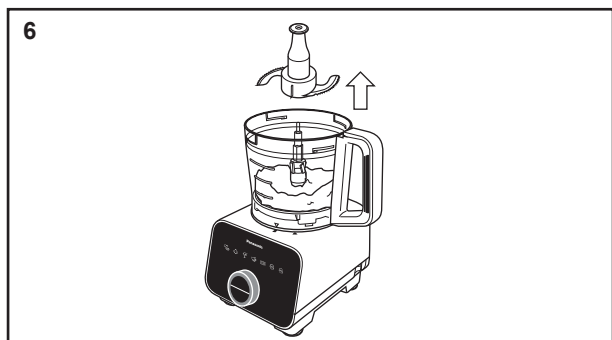
Jedes Auto-Menü hat eine vorprogrammierte Einschaltdauer. Jeder beleuchtete Balken stellt 10 Sekunden\* Einschaltdauer dar. Drücken Sie den Stopp/Start-Schalter, um die Verarbeitung zu starten.



Während des Betriebs, schalten sich die LED-Leuchten für die Einschaltdauer in 10 Sek.-Intervallen einzeln aus, bis 4 Pieptöne zu hören sind. Die LED-Modusanzeige leuchtet und blinkt.



Nachdem die Verarbeitung abgeschlossen ist, schalten Sie den Netzschalter aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.



Entfernen Sie die Messer Klinge aus der Universalschüssel, bevor Sie die verarbeiteten Zutaten entnehmen.

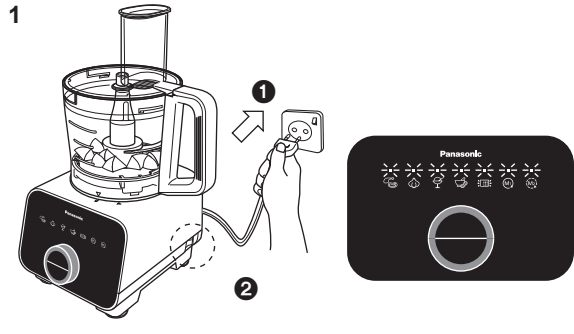
\*Beim Betrieb im Auto-Menü für Paste stellt jeder beleuchtete Balken 1 Minute dar. Der beleuchtete Balken wird im Intervall von 1 Minute immer kleiner.

### Hinweis:

- Stellen Sie sicher, dass die Messer Klinge eingelegt ist, bevor Sie Zutaten in den Behälter geben.
- Die Einschaltdauer des automatischen Modus kann, falls erforderlich, mit dem Drehschalter erhöht oder verringert werden.
- Der Betrieb des Auto-Menüs kann vorzeitig beendet werden, indem der Stopp/Start-Schalter betätigt wird, bevor die eingestellte Einschaltdauer endet.
- Entsprechend der Geschwindigkeit, aber auch der verwendeten Zutaten kommt es zu starken Vibrationen. Halten Sie in diesem Fall die Behälterabdeckung mit beiden Händen fest, um sie während des Betriebs zu stützen.

# KÜCHENMASCHINE -MESSERKLINGE-

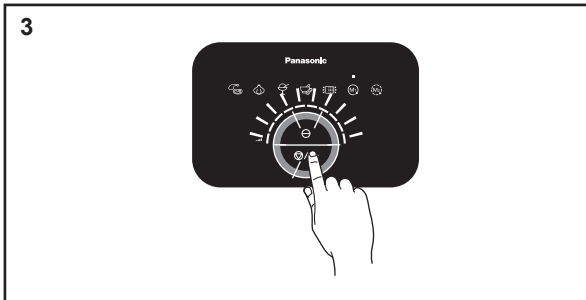
## Betrieb im Manuellen Menü



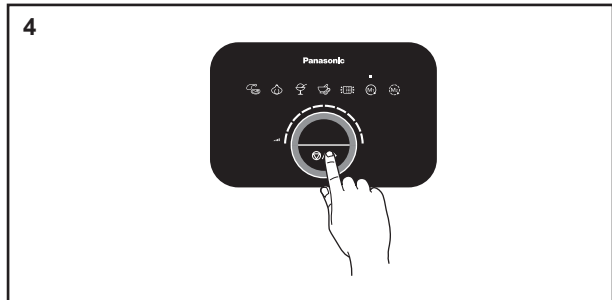
Nach Abschluss der Montageschritte, stecken Sie den Stecker in die Steckdose und schalten Sie den Netzschalter ein. Die LED-Modusanzeige leuchtet und blinkt.



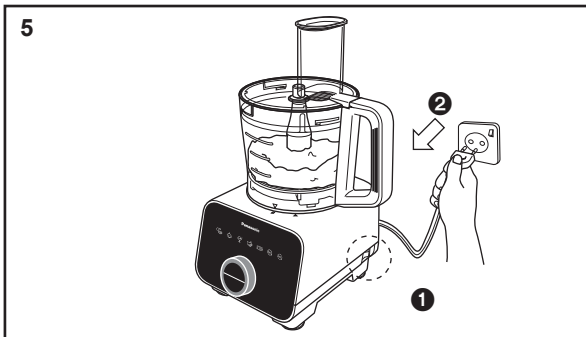
Wählen Sie zwischen Dauer- und Intervallmodus. Die LED für die gewählte Modus-Anzeige leuchtet auf und es ist ein Piepton zu hören. Die LED-Anzeige für die Geschwindigkeit, der Stopp/Start-Schalter und der Impulsschalter leuchten und blinken.



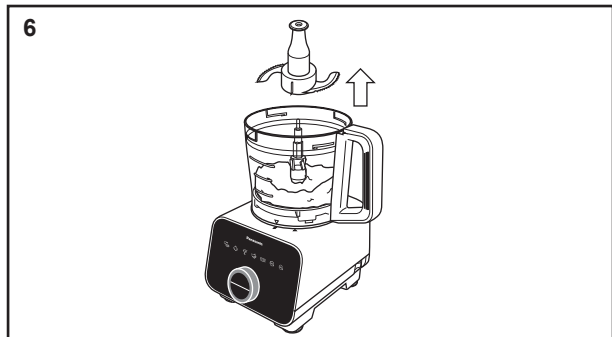
Stellen Sie mit dem Drehschalter die gewünschte Geschwindigkeit ein. Je mehr Balken leuchten, desto höher die Geschwindigkeit. Betätigen Sie den Stopp/Start-Schalter oder den Impulsschalter (PULSE), um den Betrieb zu starten.



Wenn das Gerät eingeschaltet ist, bleibt die LED-Anzeige Stopp/Start beleuchtet. Die Geschwindigkeit kann während des Betriebs angepasst werden. Drücken Sie den Stopp/Start-Schalter, um den Betrieb zu stoppen.



Nachdem die Verarbeitung abgeschlossen ist, schalten Sie den Netzschalter aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

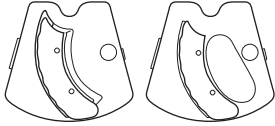


Entfernen Sie die Messer Klinge aus der Universalschüssel, bevor Sie die verarbeiteten Zutaten entnehmen.

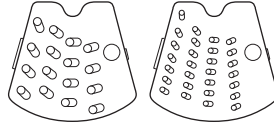
### Hinweis:

- Stellen Sie sicher, dass die Messer Klinge eingelegt ist, bevor Sie Zutaten in den Behälter geben.
- Überschreiten Sie die angegebene Höchstmenge beim Kneten nicht, da übermäßige Vibrationen auftreten können.
- Geben Sie keine heißen Zutaten zur Verarbeitung in den Behälter. Achten Sie immer darauf, dass die Zutaten abkühlen, bevor Sie sie hinzugeben, z.B. bei Salzkartoffeln.
- Um Saft zu machen, fügen Sie die festen Zutaten zuerst hinzu und daraufhin die flüssigen, so dass das Gesamtvolumen 1.500 ml nicht überschreitet.
- Entsprechend der Geschwindigkeit und Menge der verwendeten Zutaten kommt es zu starken Vibrationen. Halten Sie in diesem Fall die Behälterabdeckung fest, so dass sie während des Vorgangs gesichert ist.
- Beim Kneten, verarbeiten Sie den Teig nicht erneut, wenn dieser schon geformt wurde.
- Geben Sie bei der Verarbeitung von Flüssigkeiten mit Eiswürfeln nicht mehr als 10 St. Eiswürfel hinzu (ca. 170 g).

# KÜCHENMASCHINE - SCHNEIDEEINSÄTZE • REIBEEINSÄTZE • MESSERKLINGE -



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


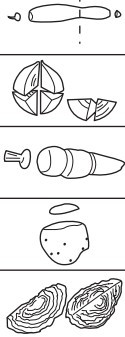


Reibeeinsätze (Grob/Fein)  
- werden zum Reiben und Raspeln  
von Zutaten verwendet.


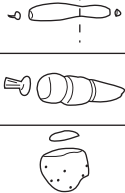



Pommes-Frites-Schneider  
- wird zur Herstellung von Pommes  
Frites und zum Schroten von  
Zutaten verwendet.

## Vorbereitung der Zutaten für die Schneideeinsätze (dick/dünn)

| Funktionsweise   | Zutaten    | Modus  | Max<br>Einmalgebrauch | Betriebszeit (ca.) | Zubereitungsart  |
|------------------|------------|--|-----------------------|--------------------|--|
| Schneiden<br>von | Gurken     | <br>Dauerbetrieb<br>Geschwindigkeit:<br>Max | 700 gr                | -                  |  Schneiden Sie die Zutaten bis<br>sie klein genug sind, um in den<br>Fülltrichter zu passen. |
|                  | Zwiebel    |  | 700 gr                |                    |  |
|                  | Karotten   |  | 600 gr                |                    |  |
|                  | Kartoffeln |  | 600 gr                |                    |  |
|                  | Kohl       |  | 400 gr                |                    |  |

## Vorbereitung der Zutaten für die Reibeeinsätze (Grob/Fein)

| Funktionsweise | Zutaten    | Modus  | Max<br>Einmalgebrauch | Betriebszeit (ca.) | Zubereitungsart  |
|----------------|------------|--|-----------------------|--------------------|--|
| Reiben von     | Gurken     | <br>Dauerbetrieb<br>Geschwindigkeit:<br>Max | 500 gr                | -                  |  Schneiden Sie die Zutaten bis<br>sie klein genug sind, um in den<br>Fülltrichter zu passen.   |
|                | Karotten   |  | 500 gr                |                    |  |
|                | Kartoffeln |  | 650 gr                |                    |  |
|                | Käse       |  | 500 gr                |                    |  Schneiden Sie die Zutaten bis<br>sie klein genug sind, um in den<br>Fülltrichter zu passen.<br>Verwenden Sie keine harten<br>Zutaten, wie Parmesan. |

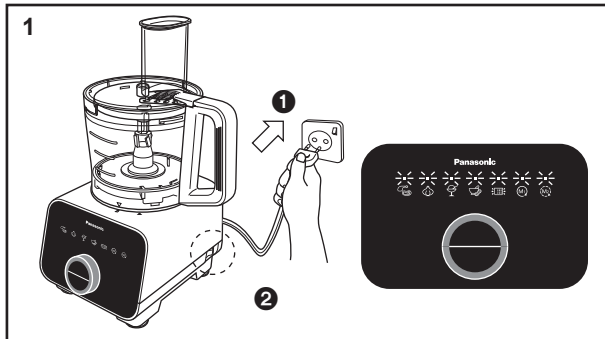
## Vorbereitung der Zutaten für den Pommes-Frites-Schneider.

| Funktionsweise   | Zutaten    | Modus  | Max<br>Einmalgebrauch | Betriebszeit (ca.) | Zubereitungsart  |
|------------------|------------|--|-----------------------|--------------------|--|
| Pommes<br>frites | Kartoffeln | <br>Dauerbetrieb<br>Geschwindigkeit:<br>Max | 800 gr                | -                  |  Schneiden Sie die Zutaten bis<br>sie klein genug sind, um in den<br>Fülltrichter zu passen. |
| Reiben von       | Kohl       |  | 500 gr                |                    |  |

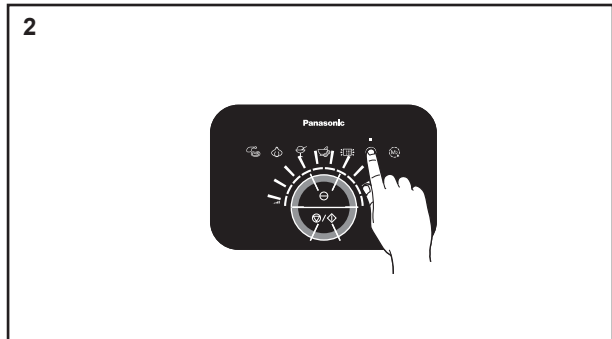


# KÜCHENMASCHINE - SCHNEIDEEINSÄTZE • REIBEEINSÄTZE • MESSERKLINGE -

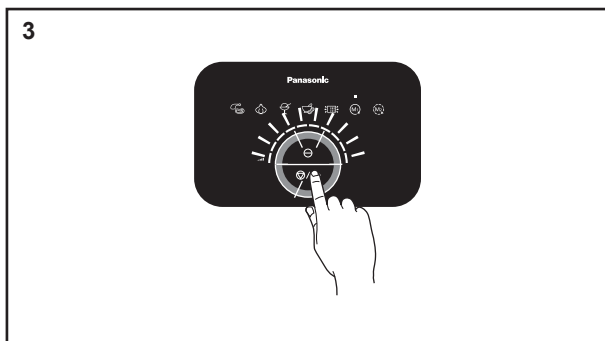
## Betrieb im manuellen Menü



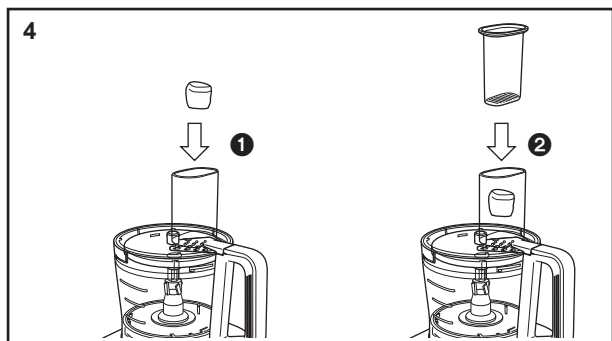
Nach Abschluss der Montageschritte, stecken Sie den Stecker in die Steckdose und schalten Sie den Netzschalter ein. Die LED-Modusanzeige leuchtet und blinkt.



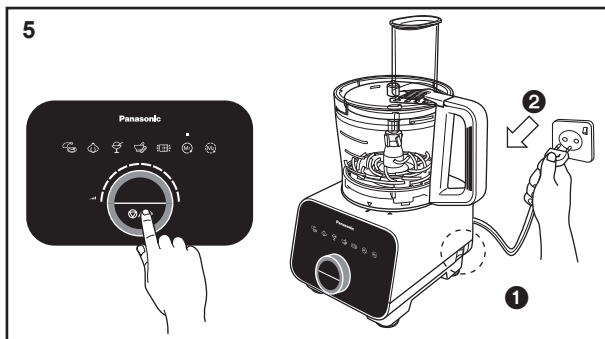
Wählen Sie den Dauerbetrieb. Die LED für die gewählte Modus-Anzeige leuchtet auf und es ist ein Piepton zu hören. Die LED-Anzeige für die Stopp/Start-Schalter und die für den Impulsschalter leuchten und blinken.



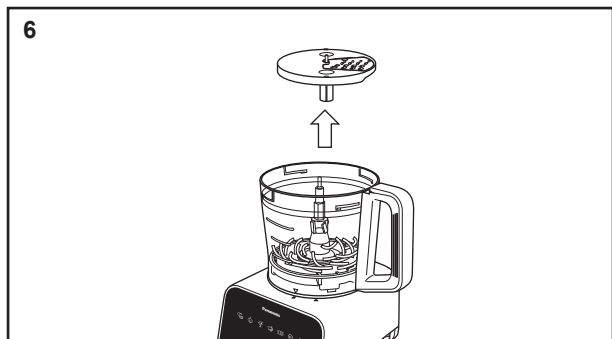
Stellen Sie mit dem Drehschalter die gewünschte Geschwindigkeit ein. Je mehr Balken leuchten, desto höher die Geschwindigkeit. Betätigen Sie den Stopp/Start-Schalter oder den Impulsschalter (PULSE), um den Betrieb zu starten.



Fügen Sie die Zutaten in den Fülltrichter und drücken Sie sie mit dem Schieber herunter.



Wenn das Gerät eingeschaltet ist, bleibt die LED-Anzeige Stopp/Start beleuchtet. Drücken Sie den Stopp/Start-Schalter, um den Betrieb zu stoppen. Nachdem die Verarbeitung abgeschlossen ist, schalten Sie den Netzschalter aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.



Entfernen Sie den Universaleinsatz vom Behälter, bevor Sie die verarbeiteten Zutaten entnehmen.

### Hinweis:

- Bei der Verarbeitung von lang und schmal Zutaten, legen sie diese an die Vorderwand des Fülltrichters, wie in Abb. 1 dargestellt, so dass die Zutaten festgehalten werden und eine ungleichmäßige Verarbeitung vermieden werden kann.
- Entfernen Sie Klumpen von unverarbeiteten Zutaten.
- Platzieren Sie Zutaten mit hohen Faserbestandteilen für ein gleichmäßiges Verarbeitungsergebnis wie in Abb. 2 dargestellt.




Abb. 1.



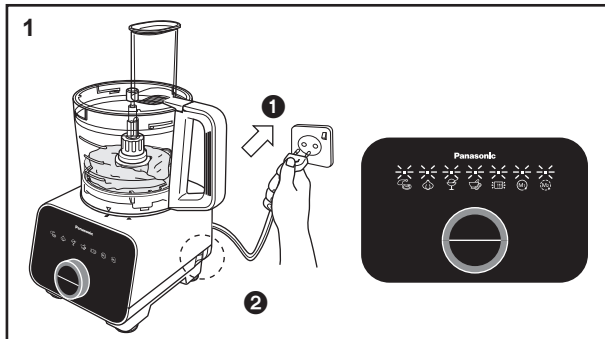
Abb. 2.

# KÜCHENMASCHINE - KNETHAKEN -

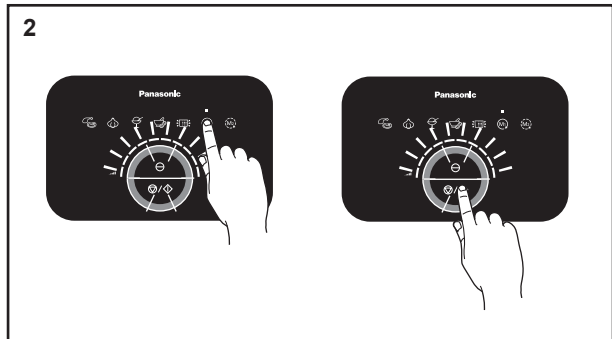
## Vorbereitung der Zutaten für den Knethaken.

| Funktionsweise        | Zutaten       | Modus   | Max Einmalgebrauch | Betriebszeit (ca.) | Zubereitungsart   |
|-----------------------|---------------|---|--------------------|--------------------|---|
| Kneten von (für Brot) | Brotmehl      | <br>Dauerbetrieb<br>Geschwindigkeit:<br>Beginnen Sie mit Stufe 1 und erhöhen Sie jede Sekunde bis zum Maximum. | 300 gr             | ~ 120 Sek.         | Lösen Sie die Hefe in Wasser auf und fügen Sie die Lösung bei Verarbeitung der Masse hinzu (das direkte Hinzufügen von Hefe, ohne diese zu verarbeiten, kann dazu führen, dass der Teig zu früh aufgeht oder diese bröckelig wird). Ist die Teigmischung nach der ersten Verarbeitung immer noch flockig, fügen Sie einen Teelöffel Wasser hinzu. Wenn starke Vibrationen entstehen, weil sich die Teigmischung um die Antriebswelle wickelt, fügen Sie 1 Esslöffel Mehl hinzu. Verarbeiten Sie den Teig nicht ein weiteres Mal, wenn der Vorgang beendet ist. Sind Sie mit dem Teig nicht zufrieden, kneten Sie diesen mit der Hand. |
|                       | Flüssigkeiten | 160 ~ 200 mL  |                    |                    |   |

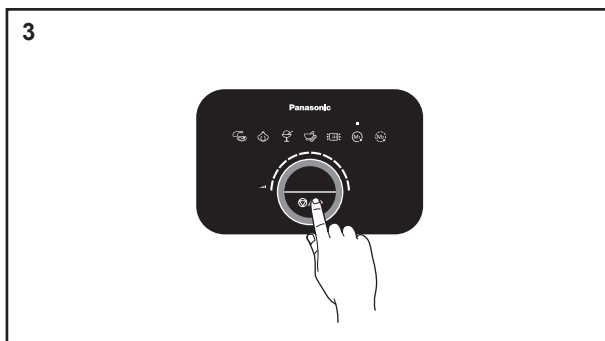
## Betrieb im manuellen Modus



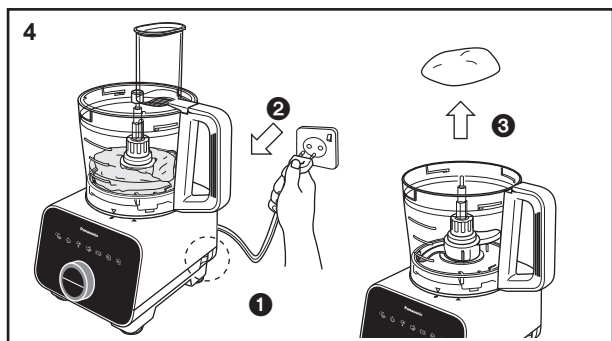
Nach Abschluss der Montageschritte, stecken Sie den Stecker in die Steckdose und schalten Sie den Netzschalter ein. Die LED-Modusanzeige leuchtet und blinkt.



Wählen Sie den Dauerbetrieb und stellen Sie mit dem Drehschalter die geeignete Geschwindigkeit ein. Je mehr Balken leuchten, desto höher die Geschwindigkeit. Drücken Sie den Stopp/Start-Schalter, um das Gerät zu starten.



Wenn das Gerät eingeschaltet ist, bleibt die LED-Anzeige Stopp/Start beleuchtet. Beachten Sie die Bildung der Teigkugel. Drücken Sie den Stopp/Start-Schalter, um den Betrieb zu stoppen, sobald sich eine feste Teigkugel gebildet hat.






Nachdem die Verarbeitung abgeschlossen ist, schalten Sie den Netzschalter aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Entfernen Sie die Teigkugel vom Behälter bevor Sie den Knethaken entfernen.

### Hinweis:

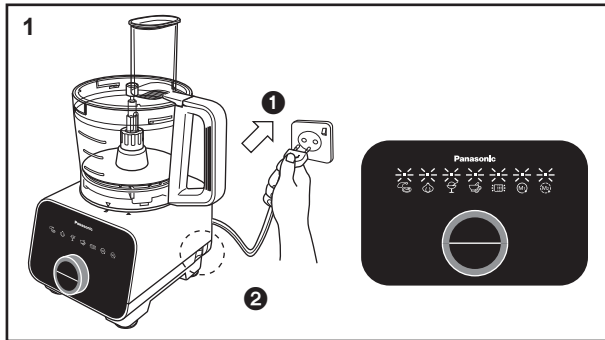
- Überschreiten Sie die angegebene Höchstmenge beim Kneten nicht, da übermäßige Vibrationen auftreten können.
- Entsprechend der Geschwindigkeit, aber auch der verwendeten Zutaten kommt es zu starken Vibrationen. Halten Sie in diesem Fall die Behälterabdeckung mit beiden Händen fest, so dass sie während des Vorgangs gesichert ist.
- Führen Sie beim Kneten nicht weiter die Verarbeitung aus, nachdem sich der Teig zum ersten Mal gebildet hat.
- Große Mengen von Butter und Zucker im Teig können bei der Benutzung der Nutzung des Knethakens zu außergewöhnlichen Vibrationen führen.
- Die Nutzung von anderen Mehlsorten als Brotmehl kann zu außergewöhnlichen Vibrationen führen. Entfernen Sie vor der Verarbeitung 1 ~ 2 Esslöffel Wasser. Wasser der gesamten Angabe und fügen Sie diese nach und nach während der Verarbeitung, wenn nötig, hinzu.

# KÜCHENMASCHINE -SCHLAGSAHNE-AUFSATZ-

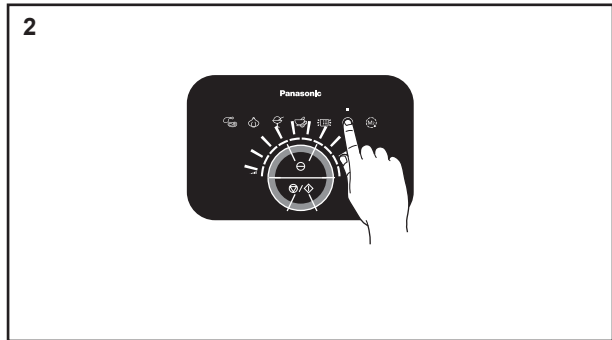
## Vorbereitung der Zutaten für den Schlagsahne-Aufsatz

| Funktionsweise | Zutaten | Modus  | Max Einmalgebrauch | Betriebszeit (ca.) | Zubereitungsart  |  |
|----------------|---------|--|--------------------|--------------------|--|--|
| Schlagen von   | Eiweiß  |  Dauerbetrieb<br>Geschwindigkeit: Max | 2 ~ 6 Eier         | 50 ~ 90 Sek.       |  | Trennen Sie das Eiweiß vom Eigelb für einen glatten Schaum.                    |
|                | Sahne   |  | 100 ~ 300 mL       | 15 Sek. ~ 2 Min.   |  | Verwenden Sie frische Sahne mit einem Fettgehalt von 35 % oder höher bei 5 °C. |

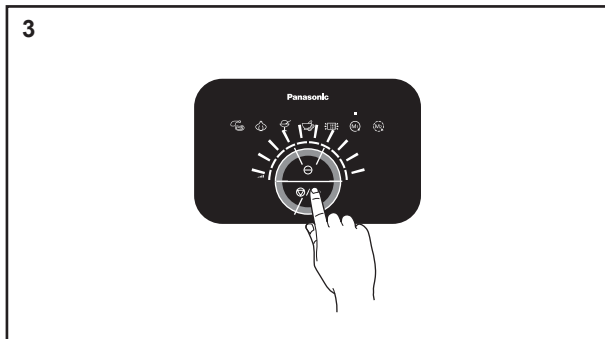
## Betrieb im manuellen Modus



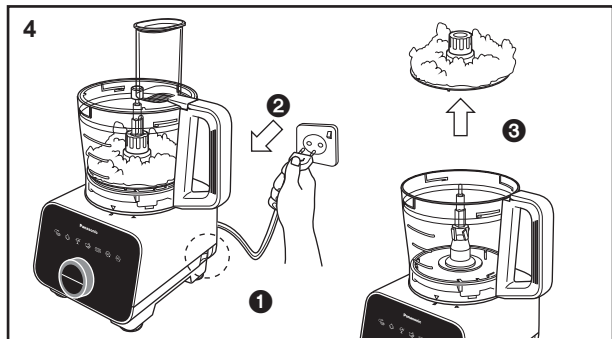
1 Nach Abschluss der Montageschritte, stecken Sie den Stecker in die Steckdose und schalten Sie den Netzschalter ein. Die LED-Modusanzeige leuchtet und blinkt.



2 Wählen Sie den Dauerbetrieb und stellen Sie mit dem Drehschalter die Geschwindigkeit ein. Je mehr Balken leuchten, desto höher die Geschwindigkeit. Drücken Sie den Stopp/Start-Schalter, um die Verarbeitung starten.



3 Wenn das Gerät eingeschaltet ist, bleibt die LED-Anzeige Stopp/Start beleuchtet. Beobachten Sie das Aufgehen und die Veränderung der geschlagenen Zutaten. Drücken Sie den Stopp/Start-Schalter, um den Betrieb zu stoppen, sobald sich die gewünschte Konsistenz gebildet hat.






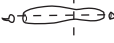
4 Nachdem die Verarbeitung abgeschlossen ist, schalten Sie den Netzschalter aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Entfernen Sie denn Schlagsahne-Aufsatz vorsichtig vom Behälter, zusammen mit den verarbeiteten Zutaten.

### Hinweis:

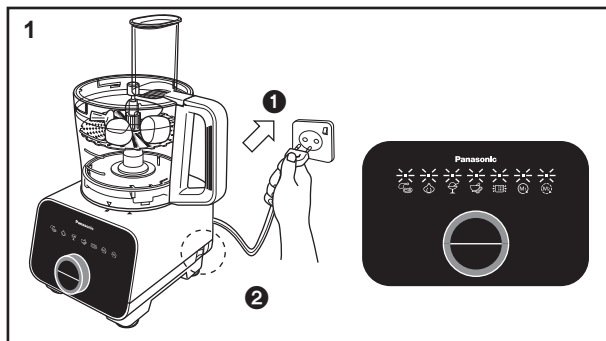
- Schlagen Sie die Schlagsahne nicht zu lange, es können sich Butterklumpen bilden.
- Mit verschiedenen Marken Schlagsahne, werden unterschiedliche Ergebnisse erzielt. Es wird empfohlen, das Gerät so lange einzuschalten bis die Sahne ausreichend geschlagen ist.

# KÜCHENMASCHINE - RASPELSCHEIBE -

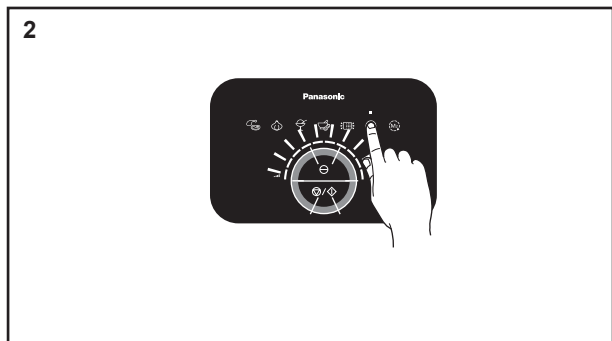
## Vorbereitung der Zutaten für die Raspelscheibe.

| Funktionsweise | Zutaten  | Modus  | Max Einmalgebrauch | Betriebszeit (ca.) | Zubereitungsart   |
|----------------|----------|--|--------------------|--------------------|---|
| Raspeln von    | Karotten | <br>Dauerbetrieb<br>Geschwindigkeit:<br>Max | 200 gr             | -                  | <br><br><br>In 2 ~ 3 cm große Würfel schneiden. |
|                | Äpfeln   |  | 200 gr             |                    |   |
|                | Gurken   |  | 200 gr             |                    |   |

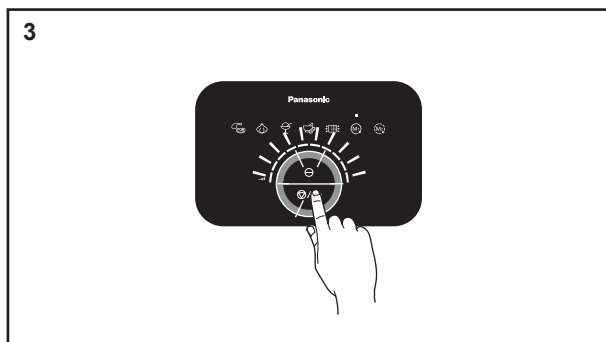
## Betrieb im manuellen Modus



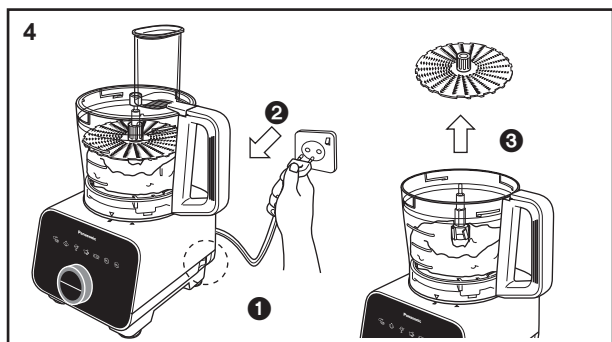
Nach Abschluss der Montageschritte, stecken Sie den Stecker in die Steckdose und schalten Sie den Netzschalter ein. Die LED-Modusanzeige leuchtet und blinkt.



Wählen Sie den Dauerbetrieb und stellen Sie mit dem Drehschalter die Geschwindigkeit ein. Je mehr Balken leuchten, desto höher die Geschwindigkeit. Drücken Sie den Stopp/Start-Schalter, um die Verarbeitung starten.



Wenn das Gerät eingeschaltet ist, bleibt die LED-Anzeige Stopp/Start beleuchtet. Drücken Sie den Stopp/Start-Schalter, um den Betrieb zu stoppen.





Nachdem die Verarbeitung abgeschlossen ist, schalten Sie den Netzschalter aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Entfernen Sie die Raspelscheibe vom Behälter, bevor Sie die verarbeiteten Zutaten entnehmen.

### Hinweis:

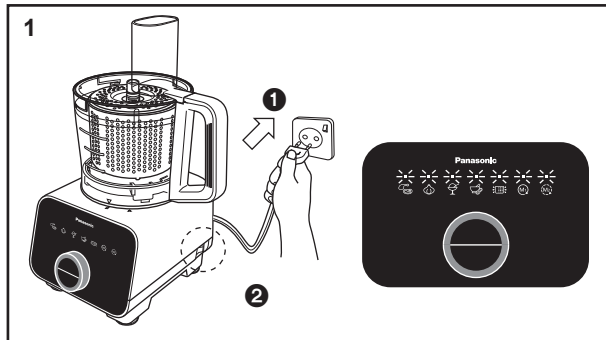
- Fügen Sie die Zutaten nicht durch den Fülltrichter während der Nutzung der Raspelscheibe.

# KÜCHENMASCHINE - SALATSCHLEUDER -

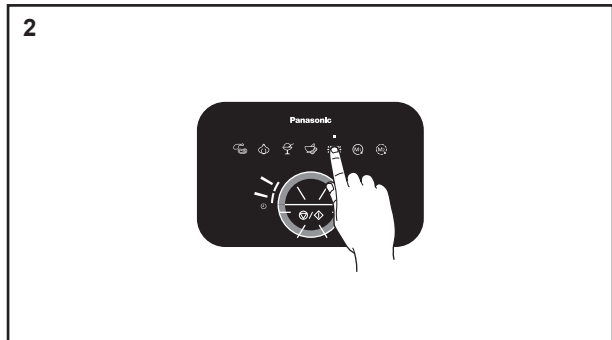
## Vorbereitung der Zutaten für Salatschleuder

| Funktionsweise | Zutaten       | Modus   | Max Einmalgebrauch | Betriebszeit (ca.) | Zubereitungsart  |
|----------------|---------------|---|--------------------|--------------------|--|
| Schleudern von | Salatblättern | <br>Auto | 100 gr             | 20 ~ 60 Sek.       |  In 3 ~ 5 cm große Scheiben schneiden. |
|                | Kohl          |   | 200 gr             | 20 ~ 70 Sek.       |  |

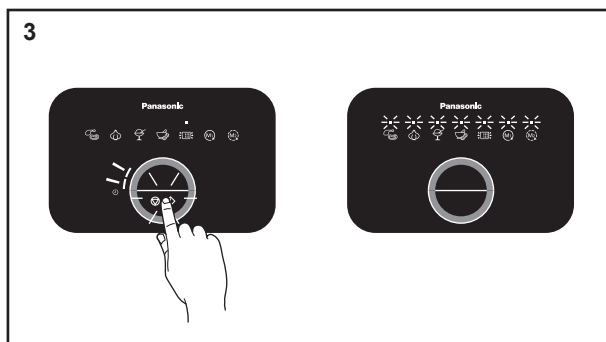
## Betrieb im automatischen Modus



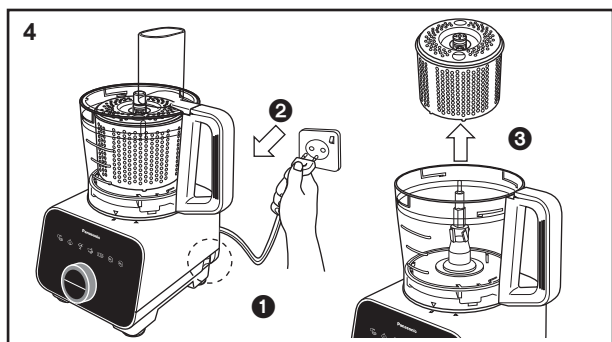
Nach Abschluss der Montageschritte, stecken Sie den Stecker in die Steckdose und schalten Sie den Netzschalter ein. Die LED-Modusanzeige leuchtet und blinkt.



Wählen Sie den Modus Abtropfen. Die LED für die gewählte Modus-Anzeige leuchtet auf und es ist ein Piepton zu hören. Die LED-Anzeige für die Einschaltdauer und der Stopp/Start-Schalter leuchten und blinken.



Jedes Auto-Menü hat eine vorprogrammierte Einschaltdauer. Jeder beleuchtete Balken bedeutet 10 Sekunden Einschaltdauer. Drücken Sie den Stopp/Start-Schalter, um das Gerät zu starten. Während des Betriebs, schalten sich die LED-Leuchten für die Einschaltdauer in 10 Sek.-Intervallen einzeln aus, bis 4 Pieptöne zu hören sind. Die LED-Modusanzeige leuchtet und blinkt.





Nachdem die Verarbeitung abgeschlossen ist, schalten Sie den Netzschalter aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Entfernen Sie die Salatschleuder vom Behälter.

### Hinweis:

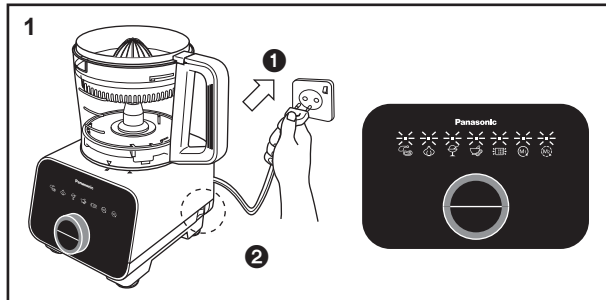
- Maximale Verarbeitungskapazität der Salatschleuder: 200 g oder bis zur maximalen Höhe der Salatschleuder, je nachdem was zuerst eintritt.
- Verbotene Zutaten: siehe Seite DE6.
- Vergewissern Sie sich, dass die Zutaten vor dem Einschalten des Gerätes gleichmäßig in der Salatschleuder verteilt sind.
- Betreiben Sie die Salatschleuder in keinem anderen Modus als im Schleudermodus.
- Vergewissern Sie sich vor dem Betrieb, dass der Salatschleuder-Deckel an der Salatschleuder angebracht ist, andernfalls kommen die Zutaten heraus und verteilen sich im Behälter.
- Entsprechend der Menge der verwendeten Zutaten kommt es zu starken Vibrationen. Halten Sie in diesem Fall die Behälterabdeckung mit beiden Händen fest, so dass sie während des Vorgangs gesichert ist.

# KÜCHENMASCHINE -ZITRUSPRESSE-

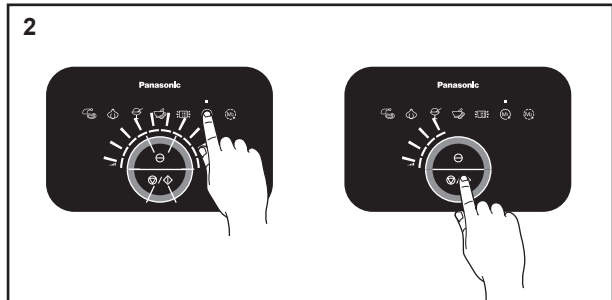
## Vorbereitung der Zutaten für die Zitruspresse

| Funktionsweise | Zutaten       | Modus  | Max<br>Einmalgebrauch | Betriebszeit (ca.) | Zubereitungsart   |
|----------------|---------------|--|-----------------------|--------------------|---|
| Pressen von    | Zitrusfrüchte | <br>Dauerbetrieb<br>Geschwindigkeit:<br>Stufe 4 | 1000 mL               | -                  |  Schneiden Sie das Obst in Hälften. |

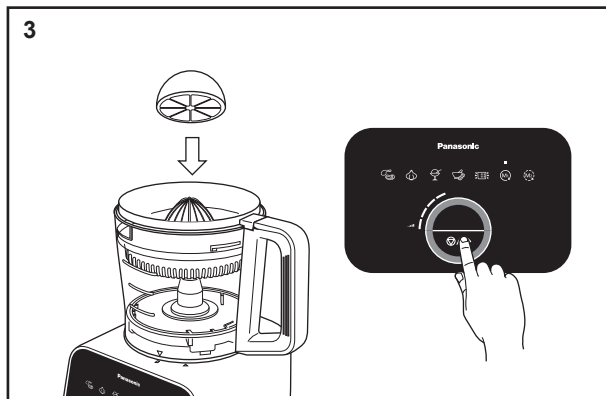
## Betrieb im manuellen Modus



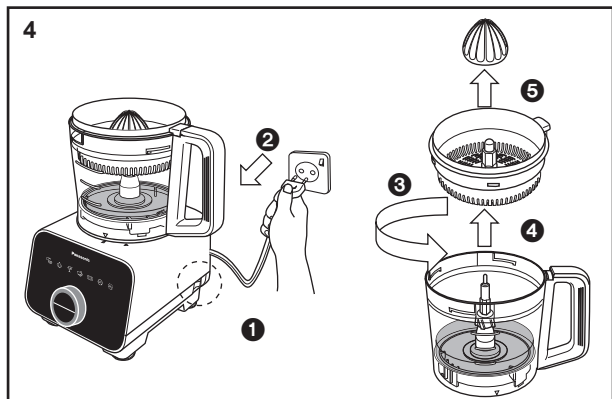
1 Nach Abschluss der Montageschritte, stecken Sie den Stecker in die Steckdose und schalten Sie den Netzschalter ein. Die LED-Modusanzeige leuchtet und blinkt.



2 Wählen Sie den Dauerbetrieb und stellen Sie mit dem Drehschalter Stufe 4 ein. Drücken Sie den Stopp/Start-Schalter, um das Gerät zu starten.



3 Positionieren Sie die Hälfte der geschnittenen Frucht mit der Seite der Schale nach oben auf die Zitruspresse und drücken Sie diese fest nach unten, um den Saft daraus zu gewinnen. Wenn das Gerät eingeschaltet ist, bleibt die LED-Anzeige Stopp/Start beleuchtet. Drücken Sie den Stopp/Start-Schalter, um den Betrieb zu stoppen.



4 Nachdem die Verarbeitung abgeschlossen ist, schalten Sie den Netzschalter aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Entfernen Sie das Zubehör der Zitruspresse vom Behälter bevor, sie den gewonnenen Saft abschütten.

### Hinweis:

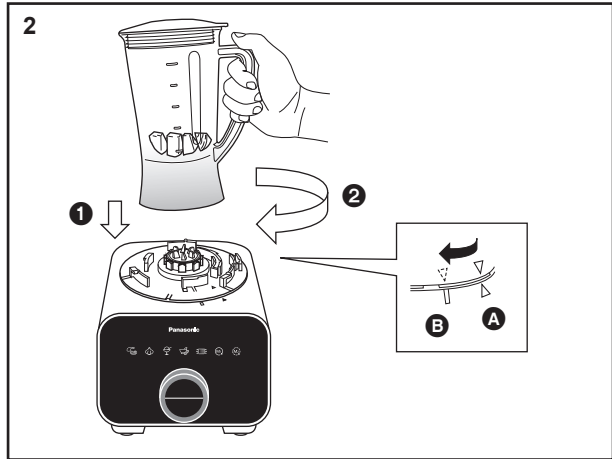
- Vergewissern Sie sich stets vor dem Gebrauch, dass die Zitruspresse sich auf dem Filtersieb befindet.
- Unterbrechen Sie das Pressen regelmäßig, um das sich auf dem Filtersieb befindliche Fruchtfleisch zu entfernen, so dass die Saftgewinnung besser vorangeht.
- Es wird nicht empfohlen, die Zitruspresse auf Geschwindigkeiten über 4 zu nutzen.
- Berühren Sie nicht die Zitruspresse, während sie sich dreht.

# MIXER

## Montage und Demontage des Gerätezubehörs



Geben Sie die Zutaten in den Mixbehälter und schließen Sie diesen mit der Mixerabdeckung.





Platzieren Sie den Mixbehälter oben auf das Motorengehäuse bis die Markierungen übereinstimmen, wie unter **A** dargestellt.

Drehen Sie den Mixbehälter im Uhrzeigersinn bis Sie ein „Klicken“ hören. Stellen Sie sicher, dass die Dreiecksmarkierung auf dem Mixbehälter mit der rechteckigen Markierung auf dem Motorengehäuse in einer Linie ist, wie unter **B** dargestellt.

Deutsch

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

### Vorbereitung der Zutaten für den Mixer.

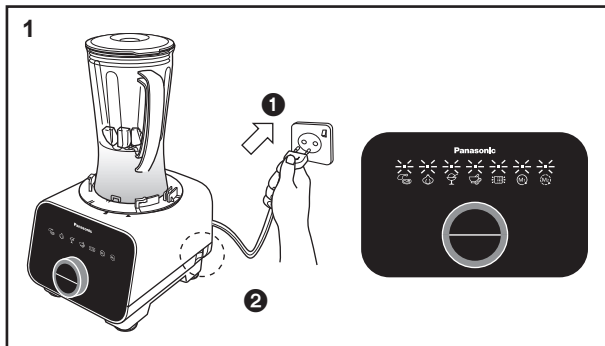
| Funktionsweise      | Zutaten         | Modus  | Max<br>Einmalgebrauch | Betriebszeit (ca.) | Zubereitungsart  |
|---------------------|-----------------|--|-----------------------|--------------------|--|
| Verflüssigen<br>von | Obst,<br>Gemüse | <br>Dauerbetrieb<br>Geschwindigkeit:<br>Max | 1.000 mL              | ~ 2 Min.           |  In 1 cm große Würfel schneiden. |

#### Hinweis:

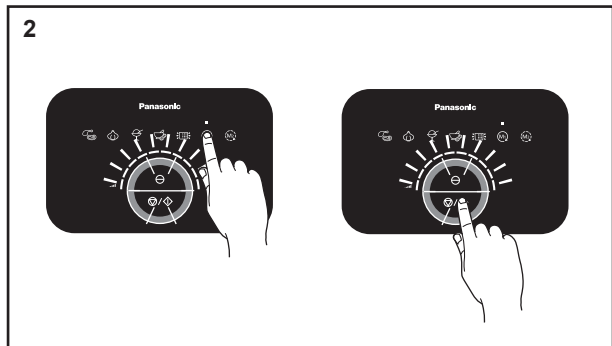
- Verarbeitungskapazität: 1 L
- Für den Mixer verbotene Zutaten: siehe Seite DE6.
- Es wird nicht empfohlen, harte und zähflüssige Zutaten zu mixen. Falls erforderlich schneiden Sie die harten Zutaten in kleine Stücke (z.B. Karotten in 1 cm<sup>3</sup> große Würfel schneiden) und füllen Sie den Mixbehälter mit den Zutaten, überschreiten Sie dabei jedoch nicht die Hälfte der angegebenen Kapazität.
- Überschreiten Sie beim Befüllen die Höchstkapazität nicht und verringern Sie die Zutaten, wenn das Gerät während des Betriebs unnormale Geräusche macht oder stark vibriert.
- Geben Sie zuerst die weichen Zutaten (Obst, Gemüse) in den Mixbehälter, bevor Sie sonstige Zutaten hinzufügen.

# MIXER

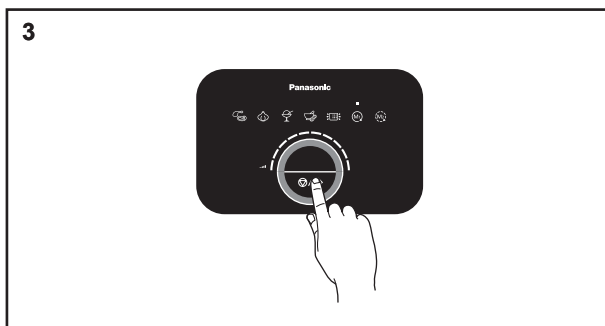
## Betrieb im manuellen Modus



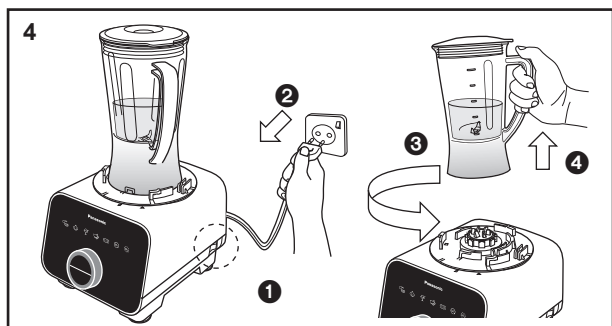
Nach Abschluss der Montageschritte, stecken Sie den Stecker in die Steckdose und schalten Sie den Netzschalter ein. Die LED-Modusanzeige leuchtet und blinkt.



Wählen Sie den Dauerbetrieb und stellen Sie mit dem Drehschalter die Geschwindigkeit ein. Je mehr Balken leuchten, desto höher die Geschwindigkeit. Drücken Sie den Stopp/Start-Schalter, um das Gerät zu starten.



Wenn das Gerät eingeschaltet ist, bleibt die LED-Anzeige Stopp/Start beleuchtet. Drücken Sie den Stopp/Start-Schalter, um den Betrieb zu stoppen.



Nachdem die Verarbeitung abgeschlossen ist, schalten Sie den Netzschalter aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Entfernen Sie den Mixbehälter vom Motorengehäuse und daraufhin entnehmen Sie den Inhalt.

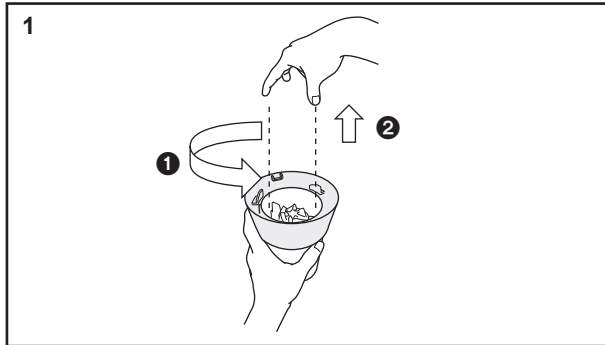
### Hinweis:

- Falls sich die Mixer Klinge verklemmt, schalten Sie den Mixer sofort aus und ziehen den Stecker raus. Versuchen Sie nicht, Zutaten mit Ihren Fingern zu lösen, verwenden Sie stattdessen etwas, wie einen Gummispatel.
- Beim Mixen besteht die Möglichkeit, dass die Zutaten aus dem Loch in der Mixerabdeckung herausfliegen. Falls die Zutaten herausfliegen, wischen Sie diese mit einem trockenen Lappen auf.
- Betreiben Sie das Gerät nicht länger als die angegebene Betriebsdauer (2 Min EIN, 2 Min AUS).

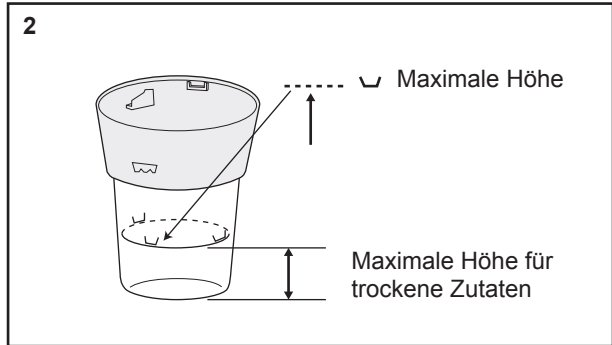


# TROCKENMAHLWERK

## Auspacken



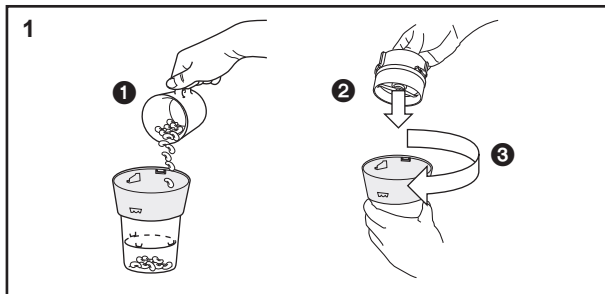
Drehen Sie das Mahlwerkunterteil gegen den Uhrzeigersinn und heben Sie es vom Mahlbehälter ab.



Die maximale Höhe für trockene Zutaten ist auf dem Mahlbehälter angegeben. Überschreiten Sie diese Höhe nicht.

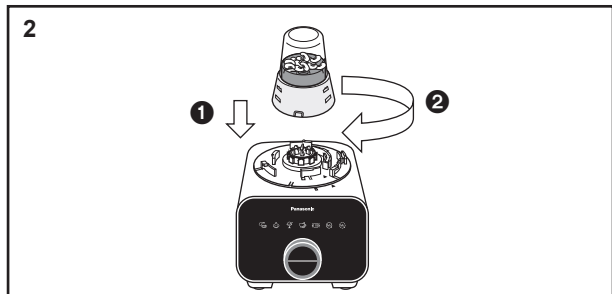
Deutsch

## Montage und Demontage des Gerätezubehörs des Trockenmahlwerks



Drehen Sie den Mahlbehälter nach unten und geben Sie die Zutaten hinein.

Platzieren Sie das Mahlwerkunterteil in den Mahlbehälter und drehen Sie es im Uhrzeigersinn bis Sie ein „Klicken“ hören. Stellen Sie sicher, dass die Rippen an der Außenfläche der Mahlbehälterbasis und der Innenfläche des Mahlbehälters fest eingreifen.



Platzieren Sie das Trockenmahlwerk auf dem Motorengehäuse. Drehen Sie das Trockenmahlwerk im Uhrzeigersinn bis Sie ein „Klicken“ hören.

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

## Vorbereitung der Zutaten für Trockenmahlwerk

| Funktionsweise | Zutaten      | Modus                                       | Max Einmalgebrauch     | Betriebszeit (ca.) | Zubereitungsart |
|----------------|--------------|---|------------------------|--------------------|-----------------|
| Mahlen von     | Kaffeebohnen | <br>Dauerbetrieb<br>Geschwindigkeit:<br>Max | Bis zum max. Füllstand | ~ 60 Sek.          | -               |
|                | Pfeffer      |   |                        |                    |                 |

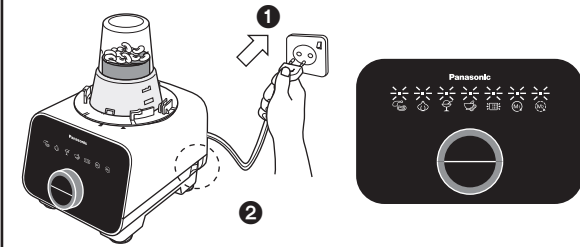
### Hinweis:

- Verbotene Zutaten: siehe Seite DE6.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit leerem Trockenmahlwerk.
- Überschreiten Sie beim Befüllen die Höchstkapazität nicht und verringern Sie die Zutaten, wenn das Gerät während des Betriebs unnormale Geräusche macht oder stark vibriert.

# TROCKENMAHLWERK

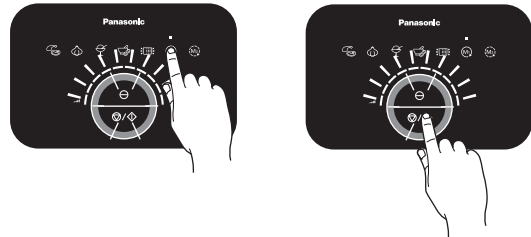
## Betrieb im manuellen Modus

1



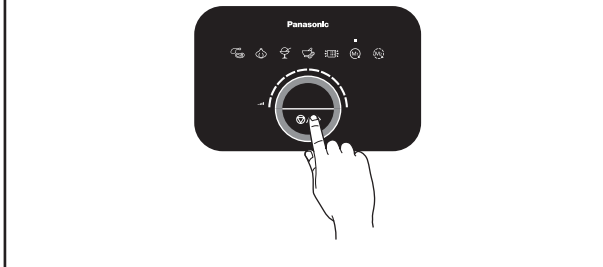
Nach Abschluss der Montageschritte, stecken Sie den Stecker in die Steckdose und schalten Sie den Netzschalter ein. Die LED-Modusanzeige leuchtet und blinkt.

2



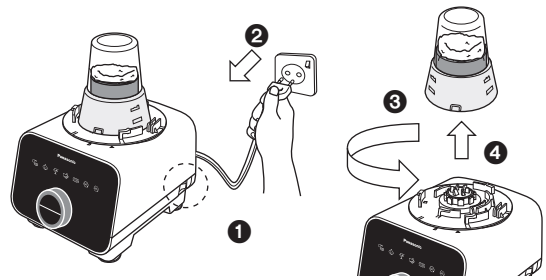
Wählen Sie den Dauerbetrieb und stellen Sie mit dem Drehschalter die Geschwindigkeit ein. Je mehr Balken leuchten, desto höher die Geschwindigkeit. Drücken Sie den Stopp/Start-Schalter, um das Gerät zu starten.

3



Wenn das Gerät eingeschaltet ist, bleibt die LED-Anzeige Stopp/Start beleuchtet. Drücken Sie den Stopp/Start-Schalter, um den Betrieb zu stoppen.

4



Nachdem die Verarbeitung abgeschlossen ist, schalten Sie den Netzschalter aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Entfernen Sie das Trockenmahlwerk vom Motorengehäuse und daraufhin entnehmen Sie den Inhalt.

### Hinweis:

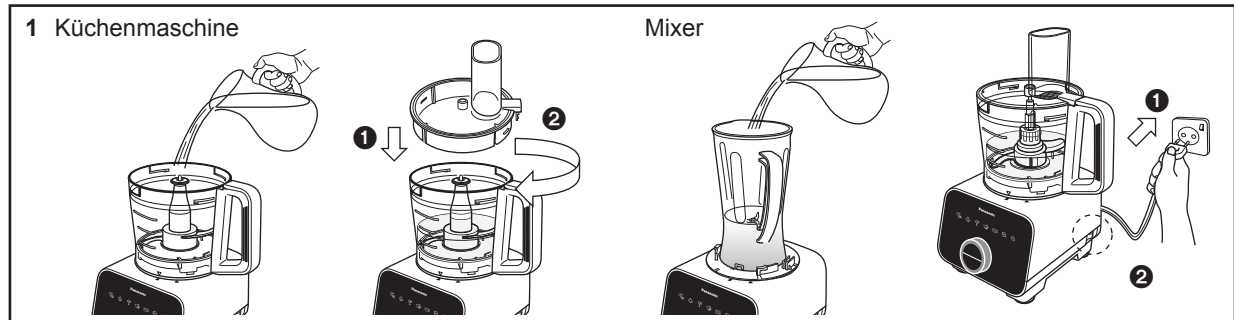
- Beim Entfernen der Zutaten, seien Sie vorsichtig mit der Mahl Klinge.
- Betreiben Sie das Gerät nicht länger als die angegebene Betriebsdauer (1 Min EIN, 2 Min AUS).

# NACH GEBRAUCH

## Reinigung

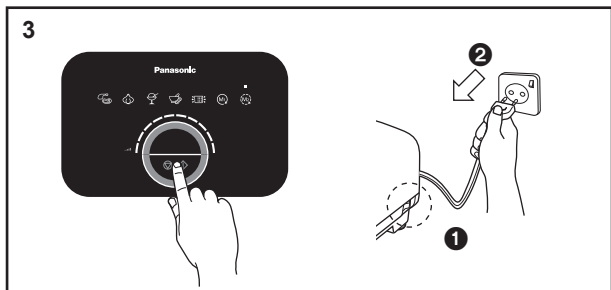
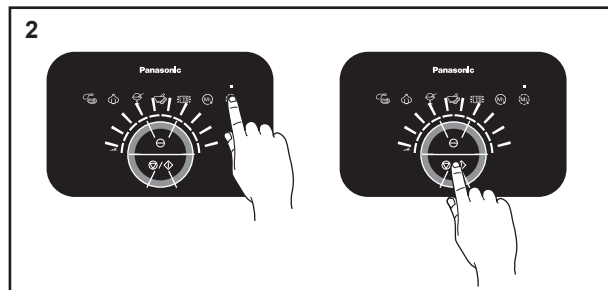
### Vorwäsche

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



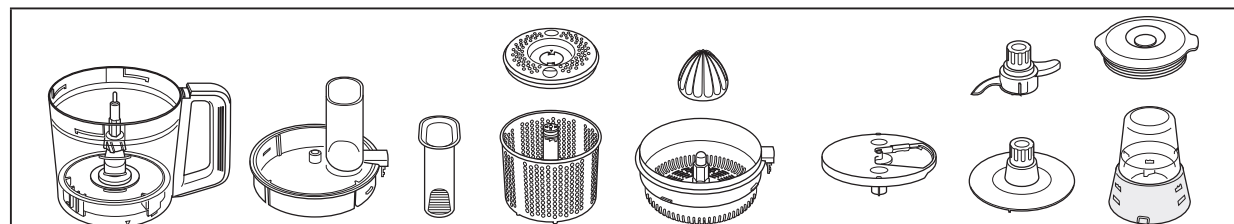
Legen Sie das verwendete Gerätezubehör in den Behälter und füllen Sie den Behälter mit Wasser, bis das Zubehör vom Wasser bedeckt ist (max. 500 ml). Legen Sie die Behälterabdeckung auf den Behälter und drehen Sie diesen im Uhrzeigersinn bis Sie ein „Klicken“ hören.

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



Küchenmaschine: Wählen Sie den Intervallbetrieb aus, betätigen Sie den Stopp/Start-Schalter und nehmen Sie das Gerät für 10 ~ 20 Sekunden auf Stufe 10 in Betrieb. Mixer: Wählen Sie den Dauerbetrieb aus, betätigen Sie den Stopp/Start-Schalter und nehmen Sie das Gerät für 10 ~ 20 Sekunden auf Stufe 10 in Betrieb.

Drücken Sie den Stopp/Start-Schalter, um den Betrieb zu stoppen. Schalten Sie den Netzschalter aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Entfernen Sie das Gerätezubehör und fahren Sie mit der Reinigung fort.



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



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

### Hinweis:

- Diese Elemente sind extrem scharf und sollten während der Reinigung mit besonderer Sorgfalt behandelt werden. Vermeiden Sie es, mit diesen Elementen während der Reinigung an harte Gegenstände zu stoßen.
- Das Mahlwerkunterteil darf nicht gewaschen werden, verwenden Sie die Bürste, um es zu säubern.



# NACH GEBRAUCH

## Motorengehäuse / Gummifuß

Wischen Sie Schmutz oder Flecken mit einem sauberen, feuchten Tuch ab.

### Hinweis:

- Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel ausgesteckt ist, bevor Sie das Motorengehäuse reinigen.
- Waschen Sie das Motorengehäuse nicht unter fließendem Wasser.
- Verwenden Sie niemals ätzende Flüssigkeiten (z.B. Alkohol, Verdüner etc.), um das Motorengehäuse zu reinigen.

## Reinigung mit Geschirrspüler

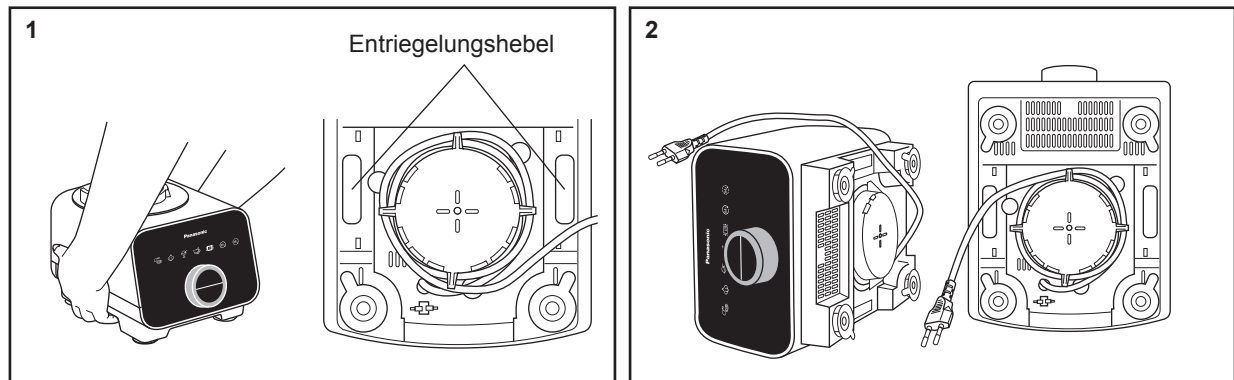
Behälter und Behälterabdeckung sind spülmaschineneignet.

### Hinweis:

- Stellen Sie diese Artikel nicht in die Nähe der Spülmaschinen-Heizung, da hohe Temperaturen die Teile beschädigen könnten.

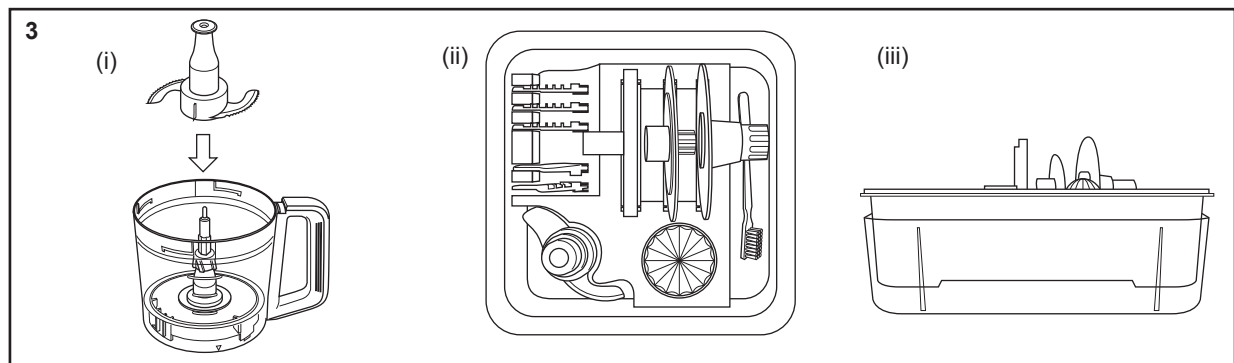
## Aufstellort

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



Um den Gummifuß des Motorengehäuses zu entriegeln, drücken Sie gleichzeitig den Entriegelungshebel auf der unteren Seite des Motorengehäuses und heben Sie es ab, wie im Bild oben dargestellt.

Kippen Sie das Motorengehäuse auf eine Seite und wickeln Sie daraufhin das Stromkabel im Wicklungsbereich fast gänzlich auf und lassen Sie den Stecker an der Seite.



(i) Bewahren Sie die Messerklinge im Behälter auf. Zur Lagerung des übrigen Gerätezubehörs wurde eine Aufbewahrungsbox mitgeliefert. Verstauen Sie das Zubehör, so wie es die Verpackung erlaubt.

(ii) Liste des Zubehörs in der Aufbewahrungsbox: Knethaken, Zitruspresse, Dicker Schneideinsatz, Dünner Schneideinsatz, Feiner Reibeeinsatz, grober Reibeeinsatz, Pommes-Frites-Schneider, Universaleinsatz, Raspelscheibe, Schlagsahne-Aufsatz und Bürste.

(iii) Setzen Sie den Speicher-Fall-Deckel unter dem Speicher-Fall die abgelassene Wasser aus den gewaschenen Anhängen zu sammeln.

### Hinweis:

- Entsorgen Sie das flexible Kunststoffabdeckung nach dem Aufbewahrungsbehälter zu öffnen.

# FEHLERBEHEBUNG

Bitte überprüfen Sie folgende Punkte, bevor Sie den Service aufsuchen.








| Problem   | Ursache und Maßnahme   |
|---|--|
| Das Gerät lässt sich nicht einschalten.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Der Stecker ist lose in der Steckdose.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Fest in die Steckdose einstecken.</li> </ul> </li> <li>● Der Netzschalter ist nicht eingeschaltet.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Schalten Sie den Netzschalter ein.</li> </ul> </li> </ul>   |
| Keine der Funktionen des Bedienpults kann ausgewählt werden.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Handschuhe können zu Unempfindlichkeit bei der Bedienung des Bedienfeldes führen.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Wählen Sie die Funktionen mit bloßen Fingern aus.</li> </ul> </li> <li>● Drücken der Funktion an der falschen Stelle.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Die Abbildung auf dem Bedienfeld fest andrücken.</li> </ul> </li> <li>● Das Gerät ist bereits in Betrieb.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Die Funktionen können nicht geändert werden, wenn das Gerät in Betrieb ist. Stoppen Sie die vorherige Funktion bevor sie eine neue auswählen.</li> </ul> </li> </ul>   |
| Das Gerät startet nicht, auch wenn der Stopp/Start-Schalter gedrückt wird. (Fehlermodus wird angezeigt) | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Der Behälter, der Mixer oder das Trockenmahlwerk sind nicht richtig mit dem Motorengehäuse verriegelt.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Stellen Sie sicher, dass die Dreiecksmarkierung auf dem Gerätezubehör mit der rechteckigen Markierung auf dem Motorengehäuse in einer Linie ist, wie auf S. DE9 dargestellt.</li> </ul> </li> <li>● Die Behälterabdeckung oder die Zitruspresse sind nicht vollständig miteinander verriegelt.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Sichern Sie die Behälterabdeckung oder das Filtersieb vollständig auf den Behälter.</li> </ul> </li> </ul>  |
| Das Gerät kann nicht benutzt werden, auch wenn die Funktion aktiviert wurde. (Kein Fehlermodus)         | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Die Zutaten haben sich verklemmt.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Entfernen Sie die Zutaten vorsichtig und stellen Sie sicher, dass Sie die angegebenen Mengen verwendet haben.</li> </ul> </li> </ul>   |
| Die ausgewählte Funktion wird abgebrochen. (Die LED-Modus-Anzeige beginnt zu blinken).                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Das Gerät lief mehr als 10 Sekunden im Leerlauf, nachdem die Funktion ausgewählt wurde.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Stellen Sie sicher, dass innerhalb von 10 Sek. die richtigen Maßnahmen ergriffen werden, nachdem die entsprechende Funktion ausgewählt wurde.</li> </ul> </li> </ul>   |
| Das Gerät stoppt plötzlich während des Betriebs.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Der Schutzschalter ist aktiviert. (siehe Seite DE9)                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Es wurden zu viele Zutaten hinzugefügt.                                     <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Entfernen Sie die überschüssigen Zutaten und stellen Sie sicher, dass Sie die angegebenen Mengen verwendet haben.</li> </ul> </li> <li>• Große Stücke oder harte Zutaten wurden verwendet.                                     <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Stellen Sie sicher, dass die Zutaten in die angegebenen Größen geschnitten werden. Verwenden Sie keine harte Zutaten oder hochdichte Feststoffe.</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>● Das Sicherheitsschloss wurde ausgelöst. (siehe Seite DE9)                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Unnormale Vibrationen während des Betriebes kann das Sicherheitsschloss außer Kraft setzen.                                     <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Stellen Sie sicher, dass Sie die angegebenen Mengen verwendet haben.</li> <li>➔ Schließen Sie die Behälterabdeckung oder das Filtersieb fest auf dem Behälter und vergewissern Sie sich, dass der Behälter, der Mixer oder das Trockenmahlwerk fest mit dem Motorengehäuse verriegelt ist.</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul> |

# FEHLERBEHEBUNG

| Problem  | Ursache und Maßnahme   |
|--|--|
| <b>Beim Betrieb gibt es unnormale Vibrationen und Geräusche.</b>                     | <ul style="list-style-type: none"><li>● Die Gummifüße und/oder die Arbeitsplatte sind nicht sauber.<ul style="list-style-type: none"><li>➔ Wischen Sie Schmutz oder Flecken mit einem sauberen, feuchten Tuch ab. Der Gummisaugfuß ist nur dann effektiv, wenn er auf einer sauberen, glatten und flachen Oberfläche angebracht wird.</li></ul></li><li>● Zur Verarbeitung wurden entweder zu viele Zutaten oder zu harte verwendet.<ul style="list-style-type: none"><li>➔ Stellen Sie sicher, dass Sie die angegeben Mengen verwendet haben, andernfalls verringern Sie die Menge.</li></ul></li></ul>   |
| <b>Textur und Konsistenz der verarbeiteten Zutaten sind nicht zufriedenstellend.</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>● Manche Zutaten können roh schwer zu verarbeiten sein, z.B. Kürbis.<ul style="list-style-type: none"><li>➔ Es kann erforderlich sein, manche Zutaten vor der Verarbeitung vorzukochen, bis sie so weich sind, dass man sie z.B. mit einer Gabel leicht durchstechen kann.</li></ul></li><li>● Größe der Zutat entspricht nicht der Zubereitungsart.<ul style="list-style-type: none"><li>➔ Bereiten Sie sie bitte nach der angegebenen Größe zu.</li></ul></li><li>● Die gleichzeitige Verarbeitung von manchen Zutaten kann zu Klumpen für die Tiefkühlfunktion führen.</li></ul> <p><b>Auto-Menü</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Die Standardverarbeitungsdauer im Auto-Menü gilt für die angegebene Menge an Zutaten. Zusätzliche Zutatenmengen würden die Leistung beeinträchtigen.<ul style="list-style-type: none"><li>➔ Erhöhen Sie die Dauer der Verarbeitung, indem Sie den Drehschalter betätigen. Verarbeiten Sie die Zutaten daraufhin, bis Sie die gewünschte Konsistenz und Beschaffenheit erreicht haben.</li></ul></li></ul> <p><b>Manuelles Menü</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Die Höchstmenge Zutaten sowie die Verarbeitungsdauer sind Richtwerte, weniger und unterschiedliche Zutaten ergeben andere Resultate.<ul style="list-style-type: none"><li>➔ Verarbeiten Sie die Zutaten so lange, bis Sie die gewünschte Konsistenz erreicht haben.</li></ul></li></ul> |

## Anzeige Fehlermodus

### Schutzschalter, Überspannungserkennung und Hochstromerkennung.




|  |  |  |
|--|--|--|
| <p>i) Schutzschalter</p>  <p>Es leuchtet keine LED.</p> | <p>ii) Überspannungserkennung</p>    <p>Abwechselndes Blinken für Zerkleinern und Zerhacken und LED für Intervallbetrieb.</p> | <p>iii) Hochstromerkennung</p>    <p>Abwechselndes Blinken für Zerkleinern + Zerhacken und LED für Dauerbetrieb + Intervallbetrieb.</p> |
|--|--|--|

#### Maßnahme:

Für die Fälle i) und iii), schalten Sie den Netzschalter an der Seite des Motorengehäuses aus, verringern Sie die Mengen von Zutaten auf die Hälfte und setzen Sie die Verarbeitung fort. Wenn sich das Gerät weiterhin nicht einschaltet, schalten Sie den Ein/Ausschalter an der Seite des Motorengehäuses aus und beginnen Sie erneut mit der Verarbeitung.

Im Fall ii) wird die Fehlermodus-Anzeige aufgrund der zu hohen Spannung angezeigt. Verwenden Sie 220-240 V.

### Motorüberhitzung








Abwechselndes Blinken für Zerkleinern und LED für Intervallbetrieb.

#### Maßnahme:

Schalten Sie den Netzschalter aus und lassen Sie das Gerät etwas abkühlen (ca. 30 Min). Verringern Sie die Zutaten auf die Hälfte und fahren Sie mit der Verarbeitung fort.

### Der Behälter, der Mixer oder das Trockenmahlwerk sind nicht richtig mit dem Motorengehäuse verriegelt.

Abwechselndes Blinken für Zerkleinern+Zerhacken+Tiefkühlkost und LED für Passieren+Sieb+Dauerbetrieb.

#### Maßnahme:

Rasten Sie das Zubehörteil erneut am Motorengehäuse in der richtigen Position ein. (siehe Seite DE9).

### Fehlfunktion elektronischer Komponenten



oder



oder




Abwechselndes Blinken für Zerkleinern oder Zerhacken oder Tiefkühlkost und LED für Dauerbetrieb.

#### Maßnahme:

Bitte kontaktieren Sie den nächsten Kundendienst für Reparaturen.

# TECHNISCHE DATEN

| Modellname                   | MK-F800  |   |
|------------------------------|--|---|
| Netzspannung                 | Küchenmaschine   | Mixer & Trockenmahlwerk   |
| Leistungsaufnahme            | 220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz   |   |
| Nennverbrauch                | 180 - 200 W  |   |
| Schalter                     | Drehschalter mit Soft-Touch-Panel-Schalter   |   |
| Anschlusswert                | 2 Minuten EIN, 4 Minuten AUS   | Mixer: 2 Min. EIN, 2 Min AUS<br>Trockenmahlwerk: 1 Min. EIN, 2 Min. AUS |
|                              | Mit Ausnahme der Angaben auf der Seite „Vorbereitung der Zutaten“.   |   |
| Abmessungen (HxBxT) (ca.):   | 435 x 264 x 265 mm   | Mixer: 406 x 264 x 265 mm<br>Trockenmahlwerk: 298 x 264 x 265 mm        |
| Artikelgewicht (ca.)         | 4,3 kg   | Mixer: 4,0 kg<br>Trockenmahlwerk: 3,8 kg                                |
| Kapazität (ca.)              | Behälterkapazität: 2,5 L<br>Maximale Verarbeitungskapazität:<br>Nur Flüssigkeiten= 1,5 L<br>Nur Feststoffe = 600 g   | Mixer: 1 L<br>Trockenmahlwerk: 50 g (Kaffeebohnen)                      |
|                              | Mit Ausnahme der Angaben auf der Seite „Vorbereitung der Zutaten“.   |   |
| Gerätezubehör & Zusatzteile  | Messer Klinge, Raspelscheibe,<br>Knethaken, Schlagsahne-Aufsatz,<br>Salatschleuder, Universalaufsatz,<br>Reibeeinsätze (grob & fein),<br>Schneideeinsätzen (dick & dünn),<br>Pommes-Frites-Schneider, Zitruspresse<br>und Aufbewahrungsbox | Mixer, Trockenmahlwerk  |
| Gemeinsames Zubehör          | Bürste mit Spatel  |   |
| Spülmaschinengeeignete Teile | Behälter und Behälterabdeckung   |   |
| Luftschallemission           | 86 (dB (A) bei 1 pW)   | 87 (dB (A) bei 1 pW))   |



## Entsorgung von Altgeräten

### Nur für die Europäische Union und Länder mit Recyclingsystemen

Dieses Symbol, auf den Produkten, der Verpackung und/oder den Begleitdokumenten, bedeutet, dass gebrauchte elektrische und elektronische Produkte nicht in den allgemeinen Hausmüll gegeben werden dürfen.

Bitte führen Sie alte Produkte zur Behandlung, Aufarbeitung bzw. zum Recycling gemäß den gesetzlichen Bestimmungen den zuständigen Sammelpunkten zu.

Indem Sie diese Produkte ordnungsgemäß entsorgen, helfen Sie dabei, wertvolle Ressourcen zu schützen und eventuelle negative Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt zu vermeiden.

Für mehr Informationen zu Sammlung und Recycling, wenden Sie sich bitte an Ihren örtlichen Abfallentsorgungsdienstleister.

Gemäß Landesvorschriften können wegen nicht ordnungsgemäßer Entsorgung dieses Abfalls Strafgeelder verhängt werden.



# TABLE DES MATIÈRES


|  | Page             |
|--|------------------|
| <b>CONSIGNES DE SÉCURITÉ</b> .....   | <b>FR3 - FR5</b> |
| INFORMATION IMPORTANTE .....   | FR6              |
| NOMS DES PIÈCES .....  | FR7 - FR8        |
| VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ .....   | FR9              |
| PROTECTION DU DISJONCTEUR ET DU CAPTEUR DE TEMPÉRATURE .....                         | FR9              |
| <b>DÉMONTAGE ET ASSEMBLAGE</b>   |                  |
| (i) DÉMONTAGE DE L'EMBALLAGE .....   | FR10             |
| (ii) LAME DU COUTEAU • LAME POUR PÉTRIR • LAME POUR FOUETTER • LAME POUR RÂPER ..... | FR10             |
| (iii) LAMES DE TRANCHAGE • LAMES DE BROYAGE • LAME À JULIENNE .....                  | FR11             |
| (iv) PRESSE AGRUMES.....   | FR11             |
| (v) ÉGOUTTOIR À SALADE .....   | FR12             |
| <b>ROBOT DE CUISINE MULTIFONCTION</b>  |                  |
| (i) LAME DU COUTEAU.....   | FR13 - FR15      |
| - Préparation des Ingrédients  |                  |
| - Mode d'emploi  |                  |
| (ii) LAMES DE TRANCHAGE • LAMES DE BROYAGE • LAME À JULIENNE.....                    | FR16 - FR17      |
| - Préparation des Ingrédients  |                  |
| - Mode d'emploi  |                  |
| (iii) LAME POUR PÉTRIR.....  | FR18             |
| - Préparation des Ingrédients  |                  |
| - Mode d'emploi  |                  |
| (iv) LAME POUR FOUETTER.....   | FR19             |
| - Préparation des Ingrédients  |                  |
| - Mode d'emploi  |                  |
| (v) LAME POUR RÂPER.....   | FR20             |
| - Préparation des Ingrédients  |                  |
| - Mode d'emploi  |                  |
| (vi) ÉGOUTTOIR À SALADE .....  | FR21             |
| - Préparation des Ingrédients  |                  |
| - Mode d'emploi  |                  |
| (vii) PRESSE-AGRUMES .....   | FR22             |
| - Préparation des Ingrédients  |                  |
| - Mode d'emploi  |                  |
| <b>MIXEUR</b>  |                  |
| (i) MIXEUR .....   | FR23 - FR24      |
| - Démontage et assemblage  |                  |
| - Préparation des Ingrédients  |                  |
| - Mode d'emploi  |                  |
| <b>ACCESSOIRE DE BROYAGE À SEC</b>   |                  |
| (ii) ACCESSOIRE DE BROYAGE À SEC .....   | FR25 - FR26      |
| - Démontage et assemblage  |                  |
| - Préparation des Ingrédients  |                  |
| - Mode d'emploi  |                  |
| <b>APRÈS UTILISATION</b> .....   | FR27 - FR28      |
| <b>DÉPANNAGE</b> .....   | FR29 - FR30      |
| <b>SPÉCIFICATIONS</b> .....  | FR32             |

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ (Veuillez vous assurer de suivre ces instructions.)

Suivez les consignes ci-dessous afin de prévenir les accidents ou blessures à la personne, et les dommages matériels.


■ **Les graphiques suivants indiquent le degré des dommages causés par une mauvaise utilisation.**

 **AVERTISSEMENT:** Indique de sérieuses blessures ou la mort.


 **ATTENTION:** Indique un risque de blessure ou de dommages matériels.

■ **Les symboles sont classés et expliqués comme suit.**

 Ce symbole indique une interdiction.

 Ce symbole indique les conditions préalables à suivre.

## AVERTISSEMENT

-  ● **Ne pas endommager le Câble ou la prise.**  
(Cela pourrait provoquer un choc électrique ou un incendie dû à un court-circuit.)
- **Ne pas utiliser l'appareil si le Câble ou la fiche est endommagée ou si la fiche est mal branchée à la prise.**  
(Cela pourrait provoquer une électrocution ou un incendie dû à court-circuit.)
  - ➔ Si le Câble est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou une personne ayant une qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- **Ne pas brancher ou débrancher la prise avec des mains mouillées.**  
(Cela pourrait provoquer une électrocution.)
- **Ne pas dépasser la tension mentionnée sur la prise et ne pas utiliser un courant alternatif autre que ceux énumérés sur l'appareil.**  
(Cela pourrait provoquer une électrocution ou un incendie.)
  - S'assurer que la tension fournie à l'appareil est la même que celle de l'alimentation locale.
  - Brancher d'autres appareils dans la même prise électrique peut provoquer une surchauffe.
- **Ne pas plonger l'appareil dans l'eau ou l'asperger avec de l'eau.**  
(Cela pourrait provoquer une électrocution ou un incendie dû à un court-circuit.)
- **Ne pas démonter, réparer ou modifier l'appareil.**  
(Cela pourrait provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures.)
  - ➔ Contacter le service client pour la réparation.
- **Ne pas insérer d'objets dans la fente ou l'interstice, en particulier les objets métalliques tels que les broches ou les câbles.**  
(Cela pourrait provoquer une électrocution ou un dysfonctionnement.)
  - Notamment des objets métalliques tels que des broches ou des fils.
- **Ne pas remplacer les pièces de l'appareil avec des pièces de rechange autres que les pièces authentiques de ce produit.**  
(Cela pourrait provoquer des blessures, une électrocution ou un incendie.)
- **N'essayez pas d'enlever le couvercle lorsque l'appareil fonctionne.**  
(Cela peut causer des blessures.)
- **N'utilisez pas d'eau chaude (plus de 60 °C) pour nettoyer l'appareil ou le feu pour le sécher.**  
(Cela peut provoquer des brûlures ou un dysfonctionnement.)

# **AVERTISSEMENT**

- **Ne placez pas des ingrédients très chauds (plus de 60 °C) dans le Bol ou le Récipient du mixeur.**  
(Cela peut causer des blessures ou un dysfonctionnement.)
  - **Ne faites pas fonctionner sans le Couvercle du mixeur correctement en place sur le Récipient du mixeur.**  
(Cela peut causer des blessures.)
  - **Ne mettez pas votre doigt ou des ustensiles comme une cuillère, une fourchette, etc., dans le Bol ou le Récipient du mixeur pendant le fonctionnement.**  
(Cela peut causer des blessures, un choc électrique ou un incendie causé par un court-circuit.)
  - **Ne poussez pas la Goupille de sécurité ni le Levier de sécurité avec des instruments, bâtons, etc. car l'appareil pourrait être activé.**  
(Cela peut causer des blessures.)
- 
- **Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants. Garder le produit et son câble hors de la portée des enfants. Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances si elles sont surveillées ou instruites sur l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre et si elles comprennent les dangers impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.**  
(Cela pourrait provoquer une brûlure, des blessures ou une électrocution.)
  - **Insérer fermement la Fiche dans la prise.**  
(Sinon, cela pourrait provoquer une électrocution et un incendie dû à la chaleur qui peut se générer autour de la prise.)
  - **Nettoyer régulièrement la Fiche.**  
(Une Fiche sale peut causer une isolation insuffisante en raison de l'humidité, et peut provoquer un incendie.)
  - **Lorsqu'un fonctionnement anormal ou une dégradation se produit, stopper immédiatement l'utilisation de l'appareil et le débrancher.**  
(Cela pourrait provoquer de la fumée, un incendie ou une électrocution.)  
Exemples d'événement anormal ou de dégradation.
    - La Fiche et le Câble deviennent anormalement chauds.
    - Le Câble est endommagé ou ne conduit plus le courant.
    - Le Boîtier du moteur est déformé ou anormalement chaud.
      - ➔ Débrancher immédiatement l'appareil et contacter le service client pour la vérification ou la réparation.
  - **Tenir la prise pour la débrancher. Ne jamais tirer sur le Câble.**  
(Sinon, cela pourrait provoquer une électrocution ou un incendie dû à un court-circuit.)
  - **Soyez prudent si un liquide chaud est versé dans le Bol ou le Récipient du mixeur car il peut être éjecté de l'appareil en raison d'un coup de vapeur.**  
(Cela peut provoquer des brûlures.)

# ATTENTION

- **Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en cours d'utilisation.**  
(Cela pourrait provoquer un incendie ou des brûlures.)
  - L'éteindre une fois l'utilisation finie.
- **Ne pas utiliser l'appareil dans les lieux suivants.**
  - Un lieu où se trouve une surface inégale, un tapis ou linge de table non résistant à la chaleur, etc.  
(Cela pourrait provoquer un incendie ou des blessures.)
  - Un lieu où il peut être éclaboussé avec de l'eau ou situé près d'une source de chaleur.  
(Cela pourrait provoquer une électrocution ou une fuite de courant.)
- **Ne traitez pas plus que la capacité maximale indiquée sur chaque conteneur, respectivement. Suivez la quantité d'ingrédient recommandée pour le traitement.**  
(Cela peut provoquer des blessures.)
- **Ne faites pas fonctionner en continu pendant une trop longue période. Il est recommandé de laisser l'appareil reposer un certain temps après le fonctionnement.**  
(Cela peut provoquer des brûlures.)

| Fonction                       | Temps de fonctionnement (minutes) | Temps de repos (minutes) |
|--------------------------------|-----------------------------------|--------------------------|
| Robot de cuisine multifonction | 2                                 | 4                        |
| Mixeur                         | 2                                 | 2                        |
| Accessoire de broyage à sec    | 1                                 | 2                        |

\* À l'exception des « Préparatifs ingrédient » énoncés dans ce Mode d'emploi.

- **Toujours enlever l'appareil de l'alimentation s'il est laissé sans surveillance et avant le montage, le démontage ou le nettoyage.**  
(Cela peut causer une brûlure ou blessure.)
- **Retirez le Bol, le récipient du mixeur et le récipient du Broyeur avant de soulever le Boîtier du moteur de la table.**  
(Cela peut provoquer des blessures.)
- **Eteindre l'appareil et débrancher l'alimentation électrique avant de changer les pièces individuelles qui se déplacent pendant l'utilisation.**  
(Cela pourrait provoquer des blessures.)
- **Lorsque vous transportez l'appareil, veillez à tenir le Boîtier du moteur avec les deux mains. Ne transportez pas en tenant seulement le Bol ou le récipient du mixeur ou le récipient du broyeur.**  
(Cela peut causer des blessures.)
- **Si la lame de coupe du mixeur se coince, arrêter le Mixeur, puis débranchez. N'insérez pas votre doigt dans le récipient du mixeur. Utilisez une spatule en caoutchouc pour enlever les ingrédients qui bloquent la lame de coupe du mixeur.**  
(Cela peut causer des blessures.)
- **Il faut faire attention lors de la manipulation des lames tranchantes, lorsque vous videz le Bol ou le Récipient du mixeur et lors du nettoyage. (par exemple, Lame du couteau, Lames pour tranche, etc.)**  
(Cela peut provoquer des blessures.)

## Information importante

- **Ne placez pas l'appareil dans les endroits suivants :**
  - Dans un endroit où l'appareil est exposé à une humidité ou une température excessive, ou à lumière directe du soleil.  
(Cela peut provoquer des dysfonctionnements.)
  - Tout emplacement à forte ou basse température comme le réfrigérateur, le congélateur, les micro-ondes ou le four.  
(Cela peut entraîner un dysfonctionnement ou une rupture.)
- **Ne traitez pas d'ingrédients durs (par exemple, la viande dure, la viande avec des os) ou visqueux.**  
(Cela peut provoquer des dysfonctionnements.)

### Ingrédients interdits :

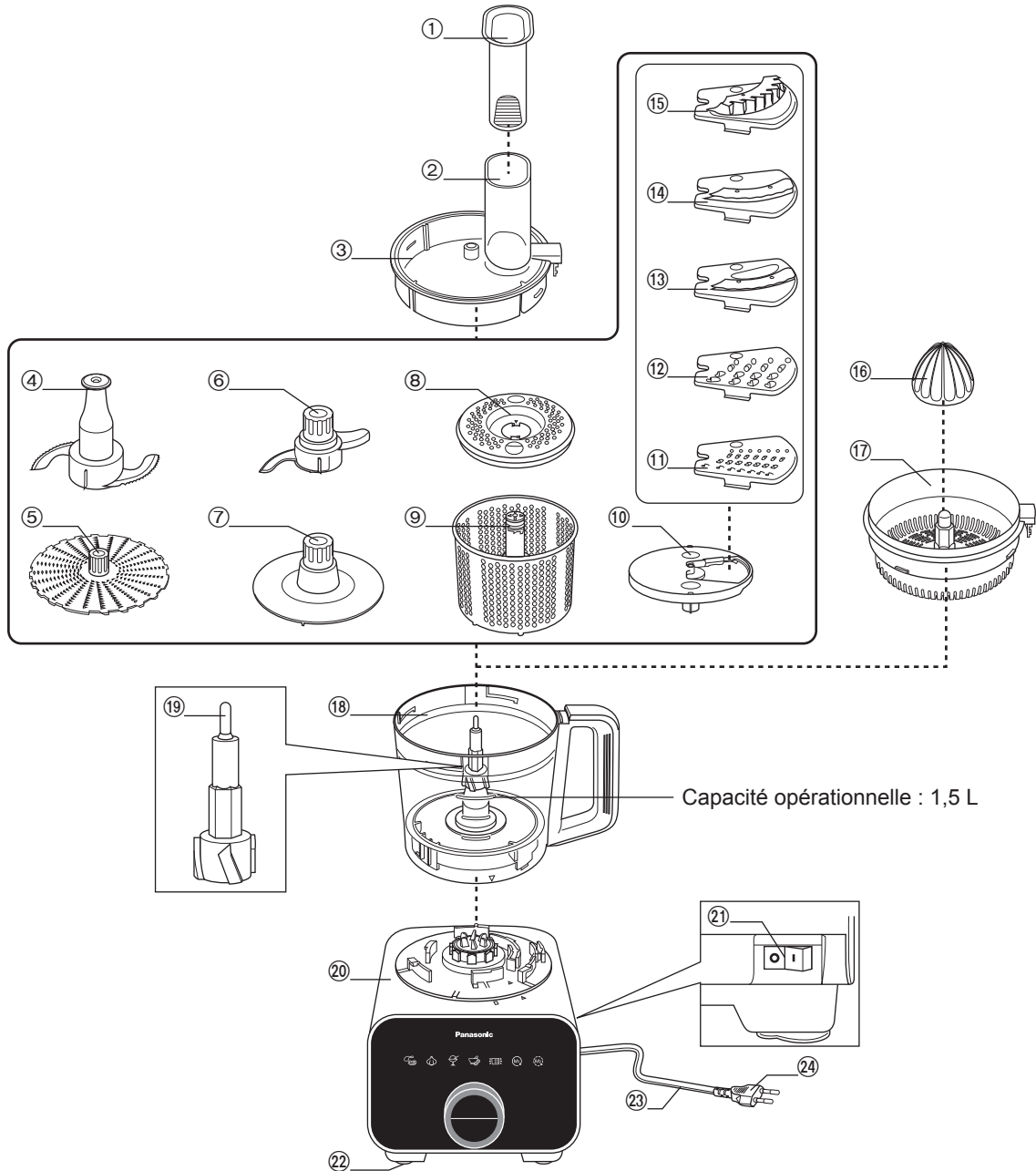
| Accessoires   | Description   |
|---|---|
| Lame du couteau   | Ingrédients durs, ingrédients visqueux, p. ex. grains de café, fèves de soja séchées, aliments surgelés, poulpe séché, etc.   |
| Lames pour couper<br>lames pour déchiqueter<br>lames à julienne | Ingrédients avec des concentrations élevées de fibres dures, ingrédients visqueux, ingrédients trop mous, par exemple, légumes durs, surgelés, jambon, curcuma, gingembre, laitue, tomate, pêche, chocolat etc. |
| Lame pour pétrir  | Ingrédients qui ne conviennent pas à fabrication de pâte, par exemple viande, légumes, noix, sauces, pâtes à tartiner.  |
| Lame pour fouetter  | Tous les ingrédients à part les blancs d'œufs et la crème fraîche.  |
| Lame pour râper   | Ingrédients visqueux, ingrédients avec concentrations de fibres dures élevées, ingrédients trop petits et minces, par exemple, igname, pomme de terre, céleri, poireau, noix de pin, etc.                       |
| Égouttoir à salade  | Grands ingrédients en morceaux, ingrédients mous et fragiles, par exemple, grosse carotte ou pomme de terre en morceaux, tomate, tofu, pâtes, nouilles, etc.  |
| Presse-agrumes  | Tous les autres ingrédients à part les agrumes, par exemple pomme, kiwi, etc.   |
| Mixeur  | Ingrédients durs, ingrédients très collants, ingrédients à faible teneur en eau, par exemple curcuma, soja sec, surgelés, viandes, poissons, pommes de terre bouillies, ou des glaçons, etc.                    |
| Accessoire de broyage à sec                                     | Noix dures, noix séchées, ingrédients avec concentration élevée de fibres dures, ingrédients humides, liquides, par exemple, noix diverses, raisins secs, viande, légumes, oeufs durs, curcuma, etc.            |

### Avant l'utilisation :

Toujours faire fonctionner l'appareil sur une surface propre et sèche, plane, rigide et lisse, et nettoyer le pied en caoutchouc (p.FR7) avant de l'utiliser pour faire en sorte que l'aspiration des pieds en caoutchouc est à une performance optimale.

# NOMS DES PIÈCES

Robot de cuisine multifonction



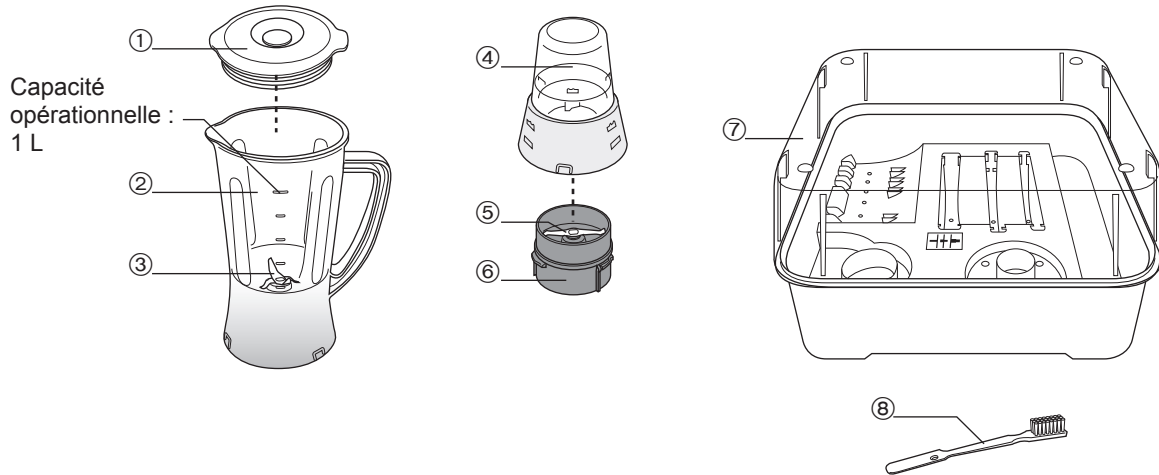
- |                             |                              |
|-----------------------------|------------------------------|
| 1. Poussoir à aliments      | 13. Lame pour tranches fines |
| 2. Tube d'alimentation      | 14. Lame pour tranches épais |
| 3. Couvercle du bol         | 15. Lame à julienne          |
| 4. Lame du couteau          | 16. Cône pour agrumes        |
| 5. Lame pour râper          | 17. Presse-agrumes           |
| 6. Lame pour pétrir         | 18. Bol                      |
| 7. Lame pour fouetter       | 19. Axe d'entraînement       |
| 8. Couvercle de l'égouttoir | 20. Boîtier du moteur        |
| 9. Égouttoir à salade       | 21. Interrupteur             |
| 10. Socle de lame           | 22. Pied en caoutchouc       |
| 11. Lame pour broyage fin   | 23. Cordon                   |
| 12. Lame pour broyage épais | 24. *Prise                   |

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

FR7

# NOMS DES PIÈCES

## Mixeur, accessoire de broyage à sec et Accessoires



- |                            |                                 |
|----------------------------|---------------------------------|
| 1. Couvercle du mixeur     | 6. Base du récipient de broyage |
| 2. Récipient du mixeur     | 7. Boîte de rangement           |
| 3. Lame de coupe du mixeur | 8. Brosse                       |
| 4. Récipient du broyeur    |                                 |
| 5. Lame de coupe du moulin |                                 |

Français

## Panneau de contrôle

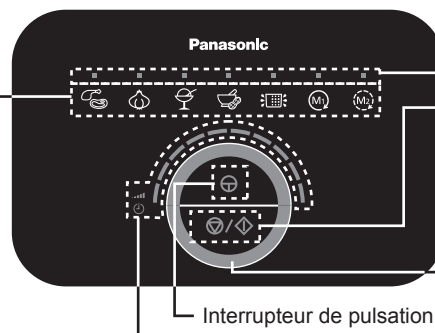
### Sélection de mode

#### - Menu Auto -

- Mode hacher
- Mode émincer
- Mode congeler
- Mode pâte
- Mode égouttoir

#### - Menu Manuel -

- Mode Continu
- Mode Intermittent



- LED indicateur de mode
- Interrupteur Arrêt/Démarrage  
Pour le menu Auto : pour mettre en Pause/  
Démarrage le processus  
Pour le menu Manuel : pour mettre en  
Pause/Démarrage le processus
- Cadran rotatif  
Ajuster Vitesse et Minuterie/Temps de  
conduite

DEL Vitesse et Minuterie/Indication temps de conduite

: S'allument quand le menu Manuel fonctionne et indiquent le niveau de vitesse avec des barres.

: S'allument quand le menu Auto est en fonction et indiquent Minuterie/Temps de conduite avec des barres.

### Note :

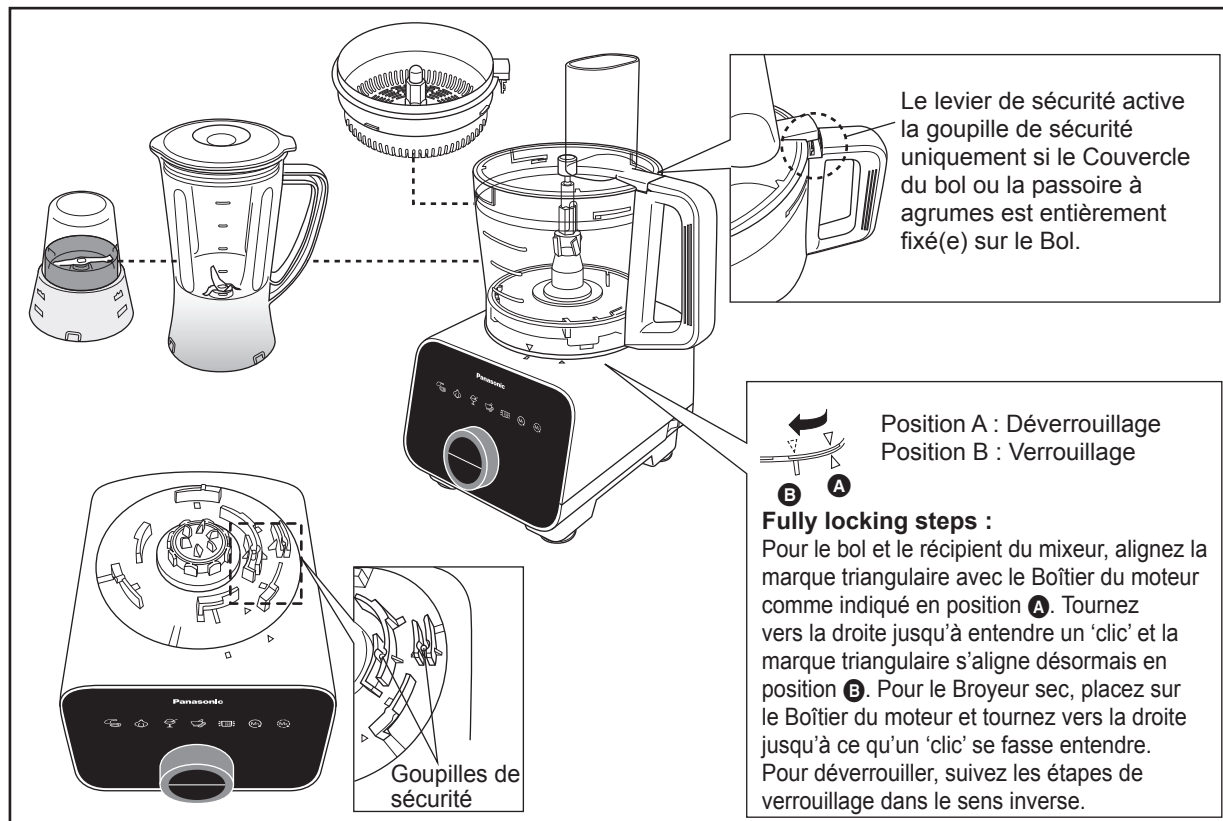
- Le programme s'arrête et se réinitialise après 10 secondes si aucune autre action n'est faite une fois qu'une fonction est sélectionnée.
- Tourner le cadran rotatif dans le sens horaire augmente le nombre de barres allumées et vice versa.
- Les vitesses par défaut pour les modes continu et intermittent sont maximales, (niveau 10).
- Le programme s'arrête et se réinitialise après 20 secondes si le programme est en pause pendant le traitement et qu'aucune autre action n'est donnée.
- Le mode continu cessera automatiquement d'environ 19 minutes, et le mode intermittent arrêtera automatiquement environ 7 minutes après le traitement est démarré.

FR8

## VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ

La goupille de sécurité est conçue pour empêcher l'appareil de s'allumer lorsque

- Le Couvercle du bol ou le presse-agrumes et le Bol ne sont pas complètement verrouillés les uns aux autres.
- Les Bol, Récipient du mixeur ou Récipient du broyeur ne sont pas complètement verrouillés au Boîtier du moteur.



### Note :

- Ne poussez pas les goupilles de sécurité et le levier de sécurité avec un instrument, bâton, etc.
- Ne versez pas de liquides ou d'ingrédients dans la zone des goupilles de sécurité et du levier de sécurité.
- Gardez la zone des goupilles de sécurité et du levier de sécurité propre pour éviter que des particules étrangères ne s'y accumulent.

**Les actions ci-dessus assureront le bon fonctionnement des goupilles de sécurité et du Levier de sécurité.**

**Si elles ne sont pas suivies, cela endommagera les pièces liées aux goupilles de sécurité et au levier de sécurité.**

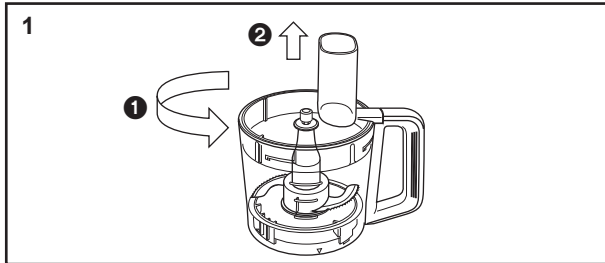
## PROTECTION DU DISJONCTEUR ET DU CAPTEUR DE TEMPÉRATURE

Cet appareil dispose des fonctions Disjoncteur et Capteur de température pour arrêter le moteur quand ce dernier est en surcharge.  
(voir page FR31)

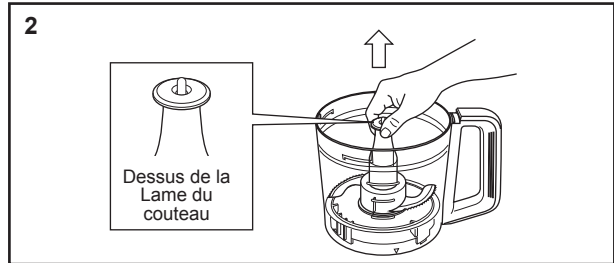


# ROBOT DE CUISINE MULTIFONCTION - DÉMONTAGE ET ASSEMBLAGE -

## Démontage de l'emballage



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



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

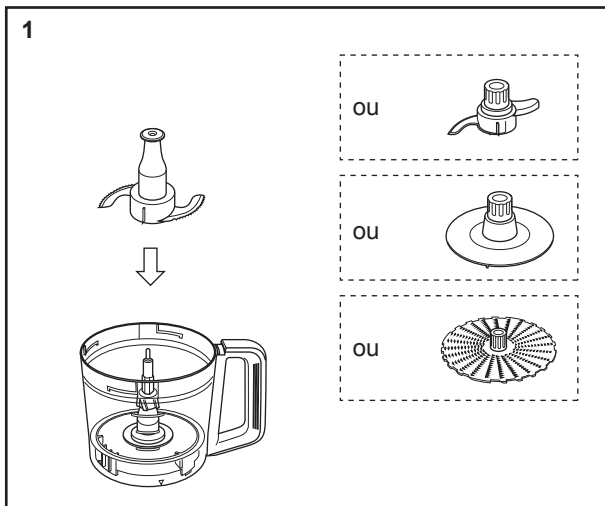
### Note :

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

## Assemblage des accessoires du Robot de cuisine multifonction

Il est fortement recommandé de nettoyer toutes les pièces et accessoires joints et de bien les sécher avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, voir la méthode de nettoyage pages FR27 - FR28. Débranchez l'unité lors de l'assemblage. Avant de brancher l'appareil, vérifiez que l'interrupteur est éteint. Veuillez vous référer à la page FR28 dans 'Stockage' sur la manière de repositionner le Boîtier du moteur.

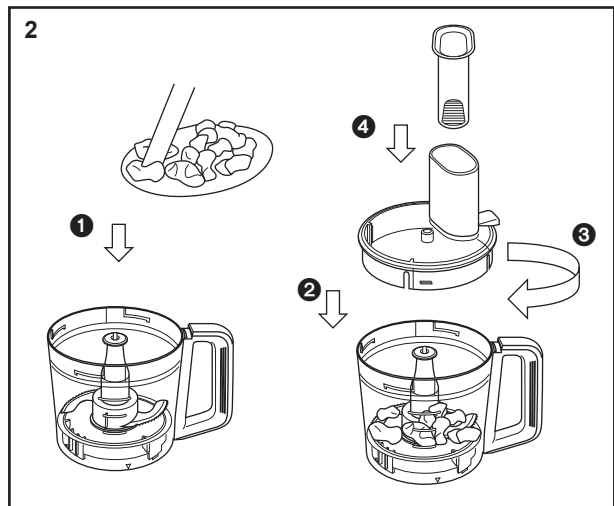
### Lame du couteau • Lame pour pétrir • Lame pour fouetter • Lame pour râper



1 Placez la Lame du couteau (Lame pour pétrir ou Lame pour fouetter ou Lame pour râper) dans le Bol.

### Note :

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



2 Placez les ingrédients dans le bol.

### Note :

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

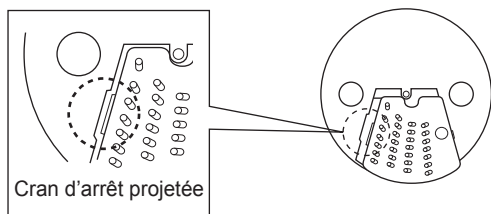
Placez le Couvercle du bol sur le dessus du Bol et tournez vers la droite jusqu'à ce qu'un « clic » se fasse entendre. Insérez le Poussoir à aliments dans le tube d'alimentation.

# ROBOT DE CUISINE MULTIFONCTION - DÉMONTAGE ET ASSEMBLAGE -

## Assemblage des accessoires du Robot de cuisine multifonction

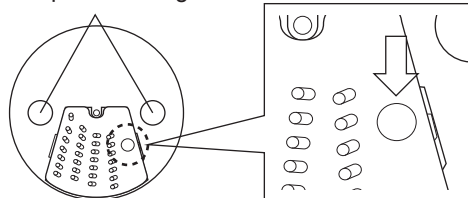
### Lames pour trancher (épais/fin), Lames pour broyage (gros/fin), Lame à julienne

1



Montez la lame souhaitée sur le socle de lame et assurez-vous qu'elle est correctement installée.

2 Trous pour les doigts

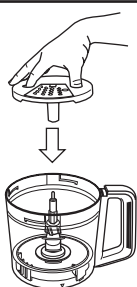


Poussez vers le bas sur le creux de la lame comme montré ci-dessus jusqu'à ce qu'un 'déclat' se fasse entendre.

#### Note :

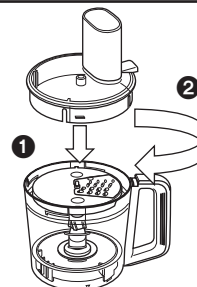
- Méfiez-vous des arêtes vives sur les lames lorsque vous l'insérez dans le Socle de lame.
- Pour retirer la lame, retournez le Socle de lame et poussez vers le bas sur le côté inverse du creux de la lame.

3



Insérez votre doigt et le pouce dans les trous pour les doigts pour saisir le Socle de lame. Placez le Socle de lame assemblé dans le Bol.

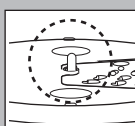
4



Placez le Couvercle du bol sur le dessus du Bol et tournez vers la droite jusqu'à ce qu'un « clic » se fasse entendre.

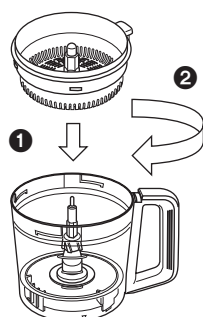
#### Note:

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



### Presse-agrumes

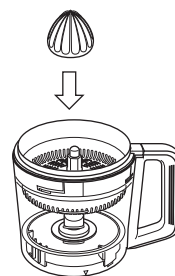
1



Placez la passoire à agrumes sur le Bol. Tournez dans le sens horaire jusqu'à ce qu'un « clic » se fasse entendre.

FR11

2

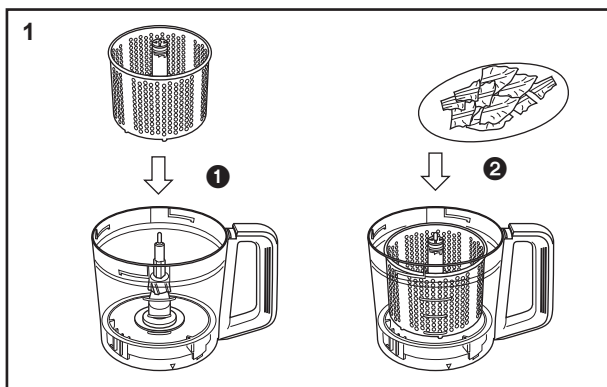


Fixez le cône pour agrumes sur l'Axe d'entraînement.

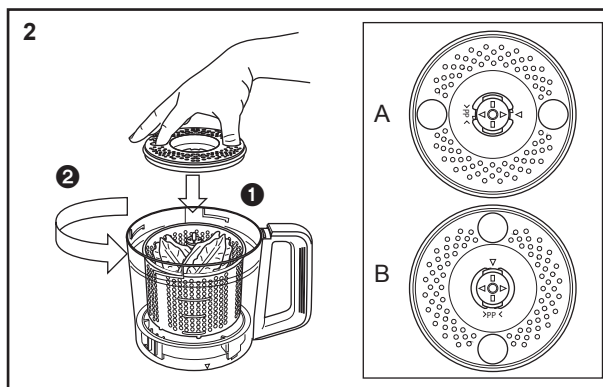
# ROBOT DE CUISINE MULTIFONCTION - DÉMONTAGE ET ASSEMBLAGE -

## Assemblage des accessoires du Robot de cuisine multifonction

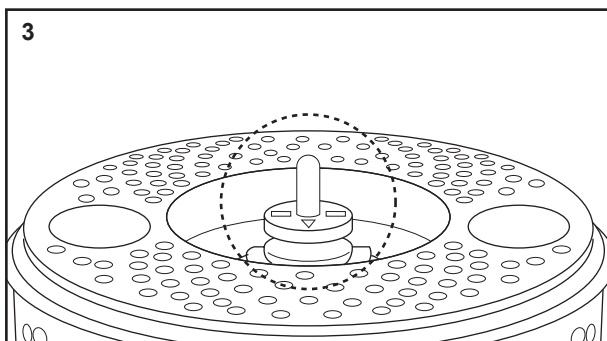
### Égouttoir à salade



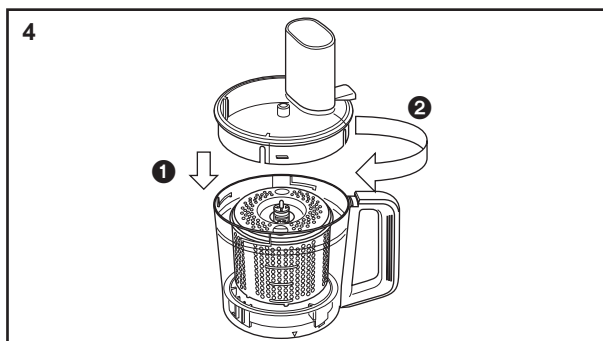
Placez l'Égouttoir à salade dans le Bol. Insérez les ingrédients dans l'Égouttoir à salade.



Placez le Couvercle de l'égouttoir au dessus de l'Égouttoir à salade jusqu'à ce que la marque s'aligne comme montré en A. Tournez le Couvercle de l'égouttoir vers la gauche jusqu'à ce que la marque s'aligne comme indiqué dans B.

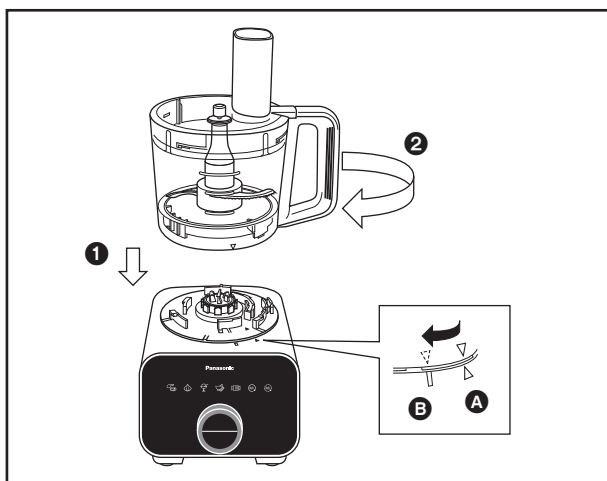


Assurez-vous que la tige de métal est en saillie de l'Égouttoir à salade après insertion.



Placez le Couvercle du bol sur le dessus du Bol et tournez vers la droite jusqu'à ce qu'un « clic » se fasse entendre.

### En fixant l'unité assemblée au Boîtier du moteur
































1. Placez le Bol sur le Boîtier du moteur jusqu'à ce que la marque s'aligne comme montré en **A**.
2. Tournez le Bol dans le sens horaire jusqu'à ce qu'un « clic » se fasse entendre. Assurez-vous que la marque en triangle sur le Bol est alignée avec la marque de rectangle sur le Boîtier du moteur comme on le voit dans la position **B**.

Pour démonter, suivez les étapes d'assemblage dans le sens inverse.

# ROBOT DE CUISINE MULTIFONCTION - LAME DU COUTEAU -

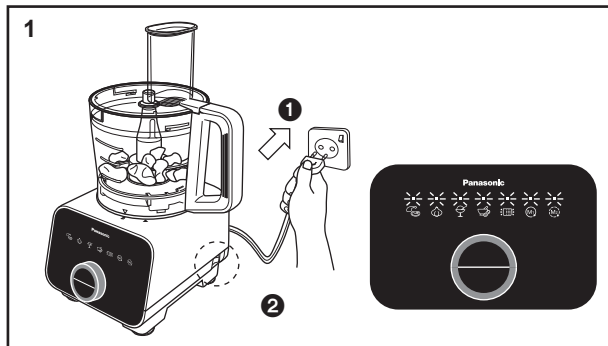
## Ingrédient Préparations

| Fonction                      | Ingrédient                                 | Mode  | Quantité                                   | Temps de fonctionnement (env.)   | Méthode de préparation   |
|-------------------------------|--|---|--|--|--|
| Hacher                        | Viande                                     | <br>Auto                         | 50 ~ 400 g                                 | 5 ~ 40 sec   | <br>Retirez toute la peau, les os et les tendons, coupez en cubes de 2 à 3 cm.   |
|                               | Poisson                                    |   | 50 ~ 500 g                                 | 3 ~ 30 sec   |  |
| Émincer                       | Oignon                                     | <br>Auto                         | 150 ~ 500 g                                | 10 ~ 50 sec  | <br>Pelez la peau, coupez les en cubes de 2 à 3 cm.  |
|                               | Le réglage initial est pour 300 g (20 sec) |   |  |  |  |
|                               | Ail  | <br>Continu<br>Vitesse: Max      | 5 ~ 500 g                                  | 10 ~ 30 sec  | <br>Pelez la peau.   |
|                               | Carotte                                    |   | 50 ~ 450 g                                 | 10 ~ 30 sec  | <br>Pelez la peau, coupez les en cubes de 2 à 3 cm.  |
|                               | Persil plat                                |   | 5 ~ 70 g                                   | 10 ~ 40 sec  | <br>Retirez la tige.   |
| Champignon                    | 30 ~ 250 g                                 |   | 3 ~ 15 sec                                 | <br>Coupez en cubes de 2 à 3 cm. |  |
| Écraser                       | Parmesan                                   | <br>Continu<br>Vitesse: Max      | 10 ~ 200 g                                 | 10 ~ 60 sec  | <br>Coupez en cubes de 2 à 3 cm.   |
| Purée                         | Patates bouillies                          | <br>Intermittent<br>Vitesse: Max | 100 ~ 400 g                                | 10 ~ 40 sec  | <br>Coupez en cubes de 2 à 3 cm. Ne surtraitez pas.  |
| Congeler                      | Banane congelée                            | <br>Auto                       | 250 ~ 450 g                                | 40 ~ 120 sec   | <br>1 à 2 cm de largeur, à moitié congelé, qu'un cure-dents peut percer.   |
|                               |  |   | Le réglage initial est pour 350 g (60 sec) |  |  |
| Concassage de glaçons         | Cubes de glace                             | <br>Continu<br>Vitesse: Max    | ~ 10 pièces                                | ~ 20 sec   | <br>Cubes de glace de 2 à 3 cm.  |
| Moudre                        | Cacahuètes                                 | <br>Continu<br>Vitesse: Max    | 10 ~ 200 g                                 | 15 ~ 30 sec  | <br>Retirer la coquille et la peau des cacahuètes.   |
| Pâtes                         | Cacahuètes grillées                        | <br>Auto                       | 100 ~ 400 g                                | 4 ~ 10 min   | <br>Retirer la coquille et la peau des cacahuètes.   |
|                               |  |   | Le réglage initial est pour 300 g (7 min)  |  |  |
| Miette                        | Pain blanc                                 | <br>Continu<br>Vitesse: Max    | 10 ~ 200 g                                 | 15 ~ 60 sec  | <br>Coupez du pain frais en 6 à 8 morceaux.  |
| Pétrir (pour des pâtisseries) | Farine                                     | <br>Continu<br>Vitesse: Max    | ~ 300 g                                    | ~ 120 sec  | <br>Utilisez pour faire des confiseries comme des bonbons et des gâteaux.  |
| Centrifugeuse                 | Fruit, Liquide etc.                        | <br>Continu<br>Vitesse: Max    | ~ 1 500 mL                                 | ~ 120 sec  | <br>Coupez en cubes de 2 à 3 cm. Traitez les solides en premier. Remplissez le liquide jusqu'au total ne dépassant pas 1 500 mL. N'ajoutez pas plus de 10 glaçons pendant le traitement. |
| Mixeur à soupes               | Légumes bouillis, Liquide, etc.            | <br>Continu<br>Vitesse: Max    | ~ 1 500 mL                                 | ~ 120 sec  | <br>Coupez en cubes de 2 à 3 cm. Traitez les solides en premier. Remplissez le liquide jusqu'au total ne dépassant pas 1 500 mL.   |

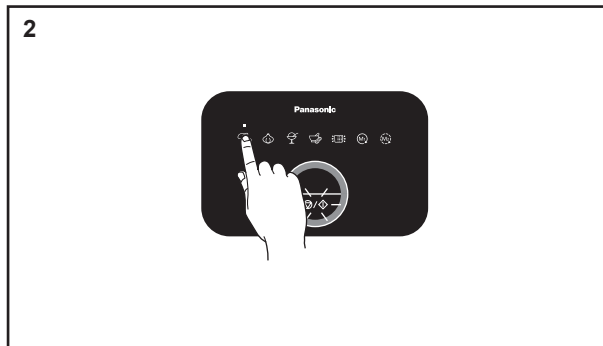
FR13

# ROBOT DE CUISINE MULTIFONCTION - LAME DU COUTEAU -

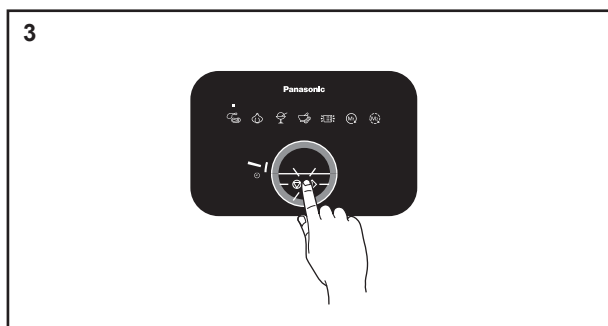
## Fonctionnant avec le Menu Auto



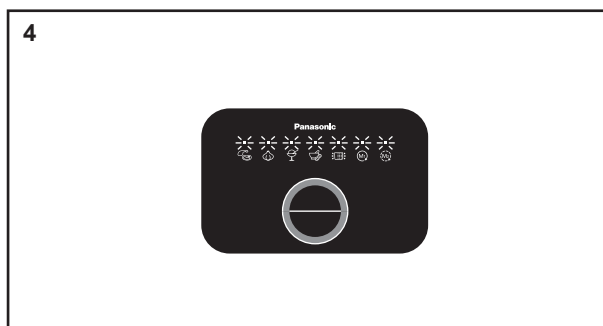
Après avoir terminé les étapes de montage, branchez la fiche dans la prise et tournez l'Interrupteur. Les LED d'Indication de mode s'allument et clignotent.



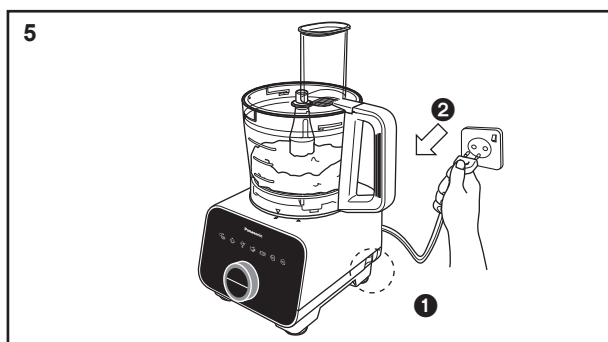
Sélectionnez le mode Menu Auto requis (sauf le Mode égouttoir). La LED d'indication du mode sélectionné s'allume et un bip sonore retentit. La LED d'indication de temps de conduite et Arrêt/Démarrage s'allume et clignote.



Chaque menu Auto a un temps d'entraînement préprogrammé. Chaque barre lumineuse représente 10 secondes\* de temps de d'entraînement. Poussez l'interrupteur Arrêt/Démarrage pour commencer le fonctionnement.

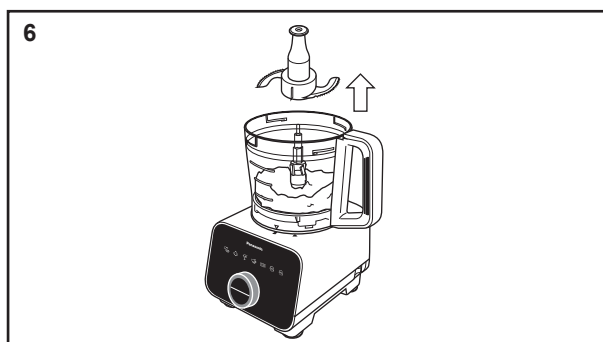


En fonctionnement, la LED de temps d'entraînement s'éteint une par une à 10 secondes d'intervalle jusqu'à ce que la durée de soit terminée et que 4 bips sonores retentissent. Les LED d'Indication de mode s'allument et clignotent.



Une fois que le traitement est terminé, éteignez l'interrupteur et débranchez de la prise.

\*Pour le Menu Auto pâte, chaque barre lumineuse représente 1 minute. La barre lumineuse diminue à chaque intervalle de 1 minute.



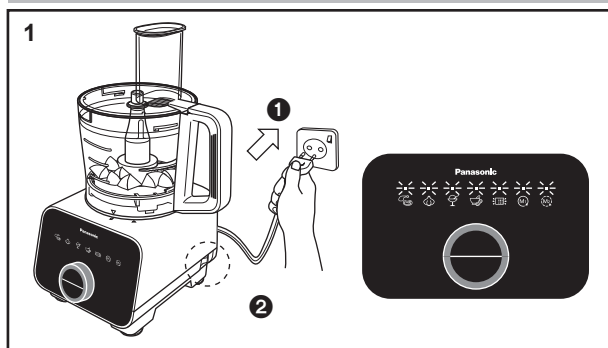
Retirez la Lame du couteau du Bol avant de retirer les ingrédients transformés.

### Note :

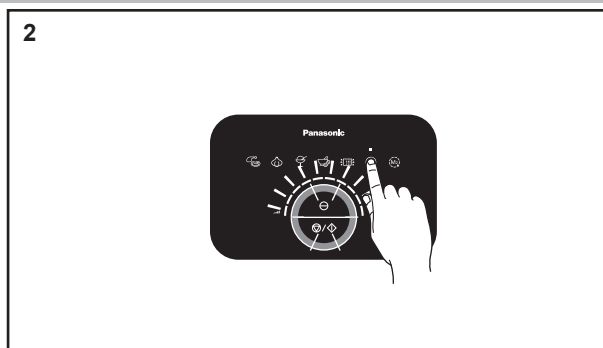
- Assurez-vous toujours que la Lame du couteau est insérée avant d'ajouter les ingrédients dans le Bol.
- Le temps d'entraînement du Menu Auto peut être augmenté ou diminué en ajustant le cadran rotatif si nécessaire.
- Le fonctionnement du menu Auto peut être arrêté prématurément en appuyant sur l'interrupteur Arrêt/Démarrage avant la fin de la durée réglée.
- Selon la vitesse et la quantité des ingrédients utilisées, il y aura d'importantes vibrations. Dans ce cas, maintenez le Couvercle du bol avec les deux mains pour le soutenir lors de son fonctionnement.

# ROBOT DE CUISINE MULTIFONCTION - LAME DU COUTEAU -

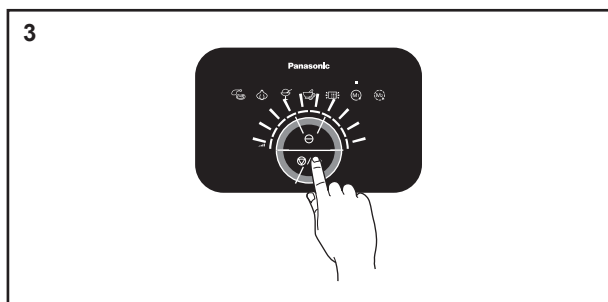
## Fonctionnement avec le Menu manuel



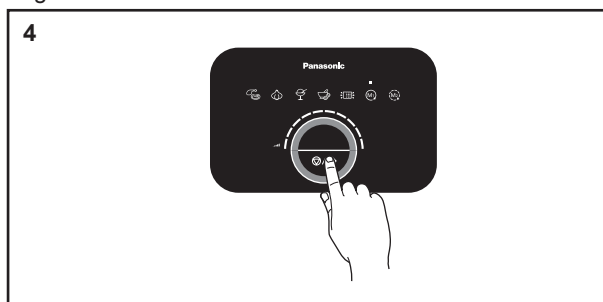
Après avoir terminé les étapes de montage, branchez la fiche dans la prise et tournez l'Interrupteur. Les LED d'Indication de mode s'allument et clignotent.



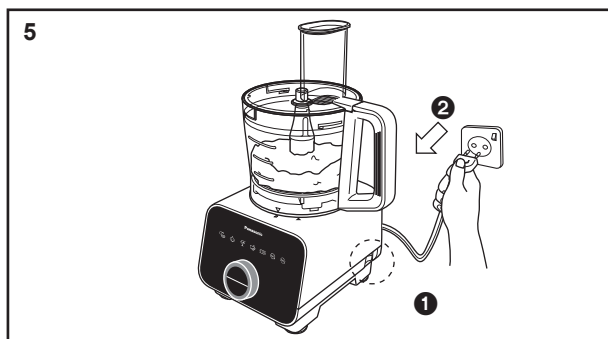
Sélectionnez le mode continu ou intermittent. La LED d'indication du mode sélectionné s'allume et un bip sonore retentit. La LED de la vitesse, de l'interrupteur Arrêt/Démarrage et du commutateur PULSE s'allume et clignote.



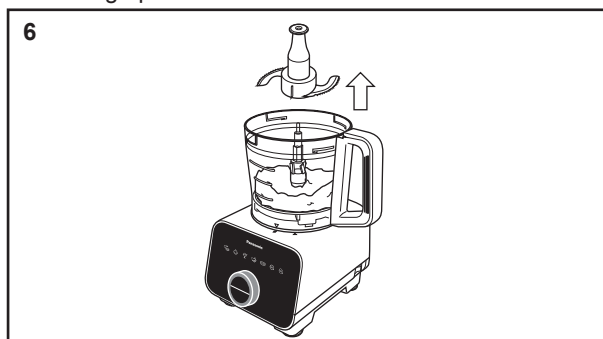
Réglez la vitesse désirée avec le cadran rotatif. Plus les barres sont allumées plus la vitesse est élevée. Poussez l'interrupteur Arrêt/Démarrage ou PULSE pour commencer le fonctionnement.



Pendant l'entraînement, la LED indicateur Arrêt/Démarrage reste allumée. La vitesse peut être réglée pendant le fonctionnement. Poussez l'interrupteur Arrêt/Démarrage pour arrêter l'entraînement.



Une fois que le traitement est terminé, éteignez l'interrupteur et débranchez de la prise.

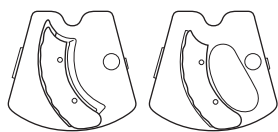


Retirez la Lame du couteau du Bol avant de retirer les ingrédients transformés.

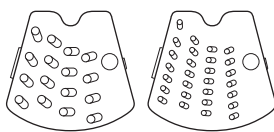
### Note :

- Assurez-vous toujours que la Lame du couteau est insérée avant d'ajouter les ingrédients dans le Bol.
- Ne dépassez pas la quantité indiquée d'ingrédients pour pétrir car une vibration anormale pourrait se produire.
- N'insérez pas d'ingrédients très chauds à traiter dans le Bol. Assurez-vous toujours que les ingrédients sont suffisamment refroidis avant de les insérer, comme des pommes de terre bouillies.
- Pour faire un jus, remplissez d'abord le Bol d'ingrédients solides, suivis par des ingrédients liquides jusqu'à ce que le volume total ne dépasse pas 1 500 mL.
- Selon la vitesse et la quantité des ingrédients utilisés, il y aura d'importantes vibrations. Dans ce cas, maintenez le Couvercle du bol pour le soutenir lors de son fonctionnement.
- Pour le pétrissage, ne retraits pas une fois que la pâte s'est formée la première fois.
- Lorsque vous transformez des ingrédients en liquides avec des glaçons, ne mettez pas plus de 10 cubes de glace (env. 170 g).

# ROBOT DE CUISINE MULTIFONCTION - LAMES DE TRANCHE • LAMES DE BROYAGE • LAME À JULIENNE. -



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



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



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

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

| Fonction | Ingrédient     | Mode                    | Max Utilisation unique | Temps de fonctionnement (env.) | Méthode de préparation   |
|----------|----------------|-------------------------|------------------------|--------------------------------|--|
| Tranche  | Concombre      | Continu<br>Vitesse: Max | 700 g                  | -                              | <br>Coupez les ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient assez petits pour tenir dans le tube d'alimentation. |
|          | Oignon         |                         | 700 g                  |                                |  |
|          | Carotte        |                         | 600 g                  |                                |  |
|          | Pomme de terre |                         | 600 g                  |                                |  |
|          | Chou           |                         | 400 g                  |                                |  |

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

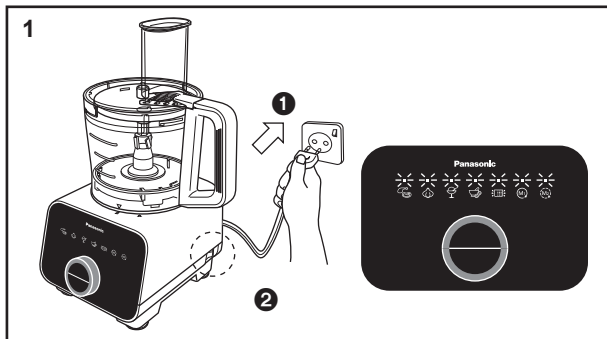
| Fonction | Ingrédient     | Mode                    | Max Utilisation unique | Temps de fonctionnement (env.) | Méthode de préparation   |
|----------|----------------|-------------------------|------------------------|--------------------------------|--|
| Broyage  | Concombre      | Continu<br>Vitesse: Max | 500 g                  | -                              | <br>Coupez les ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient assez petits pour tenir dans le tube d'alimentation.   |
|          | Carotte        |                         | 500 g                  |                                |  |
|          | Pomme de terre |                         | 650 g                  |                                |  |
|          | Cheese         |                         | 500 g                  |                                | <br>Coupez les ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient assez petits pour tenir dans le tube d'alimentation. Ne pas utiliser des ingrédients durs comme le parmesan. |

## Préparations des Ingrédients pour la Lame à julienne

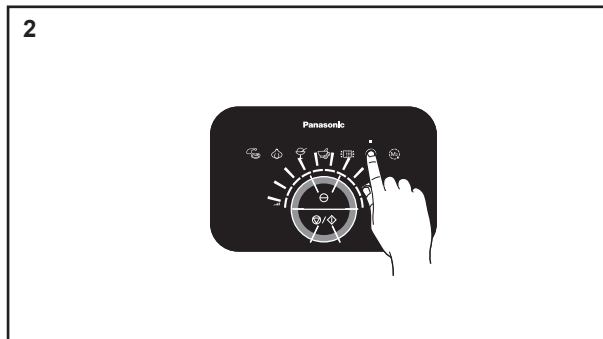
| Fonction | Ingrédient     | Mode                    | Max Utilisation unique | Temps de fonctionnement (env.) | Méthode de préparation   |
|----------|----------------|-------------------------|------------------------|--------------------------------|--|
| Frites   | Pomme de terre | Continu<br>Vitesse: Max | 800 g                  | -                              | <br>Coupez les ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient assez petits pour tenir dans le tube d'alimentation. |
| Broyage  | Chou           |                         | 500 g                  |                                |  |

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

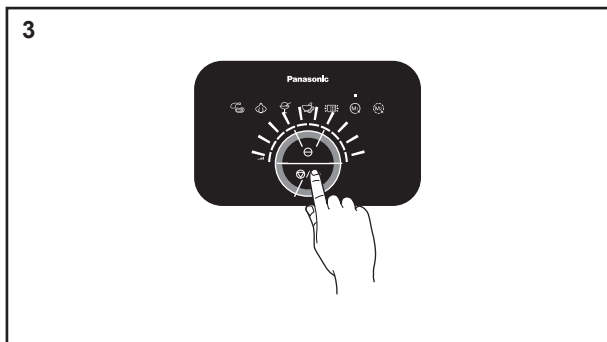
## Fonctionnement avec le Menu manuel



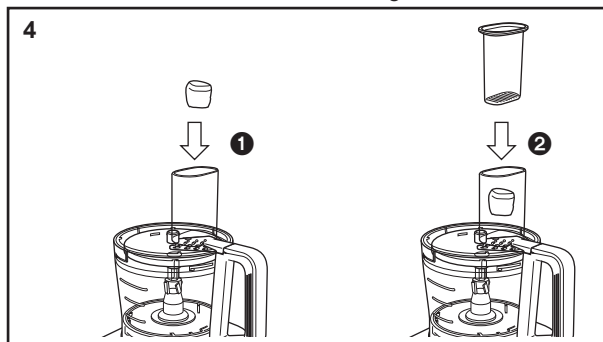
Après avoir terminé les étapes de montage, branchez la fiche dans la prise et tournez l'Interrupteur. Les LED d'Indication de mode s'allument et clignotent.



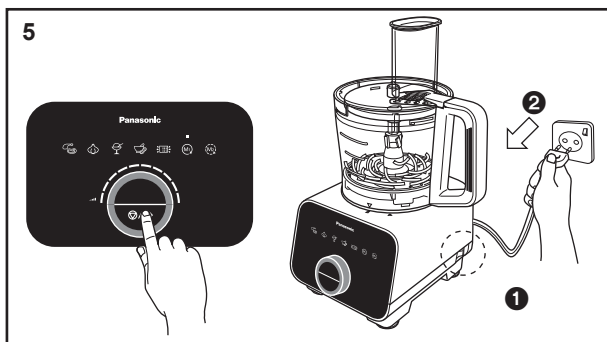
Sélectionnez le mode Continu. La LED d'indication du mode sélectionné s'allume et un bip sonore retentit. La LED de vitesse, de l'interrupteur Arrêt/Démarrage et du commutateur PULSE s'allume et clignote.



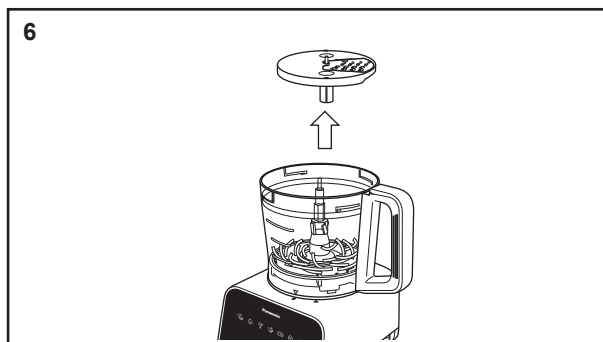
Réglez la vitesse désirée avec le cadran rotatif. Plus les barres sont allumées plus la vitesse est élevée. Poussez l'interrupteur Arrêt/Démarrage ou PULSE pour commencer le fonctionnement.



Insérez les ingrédients dans le tube d'alimentation et poussez vers le bas avec le Poussoir à aliments.



Pendant l'entraînement, la LED indicateur Arrêt/Démarrage reste allumée. Poussez l'interrupteur Arrêt/Démarrage pour arrêter l'entraînement. Une fois que le traitement est terminé, éteignez l'interrupteur et débranchez de la prise.



Retirez le Socle de lame du Bol avant de retirer les ingrédients transformés.

### Note :

- Lorsque vous utilisez des ingrédients longs et minces, placez-les contre la paroi avant du tube d'alimentation, comme indiqué sur la figure 1, pour le soutien pendant le fonctionnement afin d'éviter un traitement inégal.
- Débarrassez-vous des morceaux restants d'ingrédients non transformés.
- Alignez les ingrédients riches en fibres, comme indiqué sur la figure 2 pour un résultat de traitement cohérent.



Paroi avant

Figure 1




Figure 2

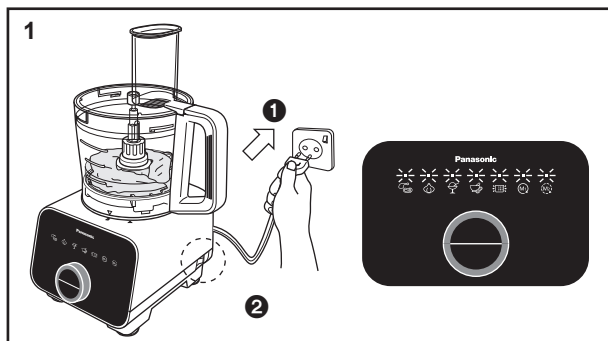


# ROBOT DE CUISINE MULTIFONCTION - LAME POUR PÉTRIR -

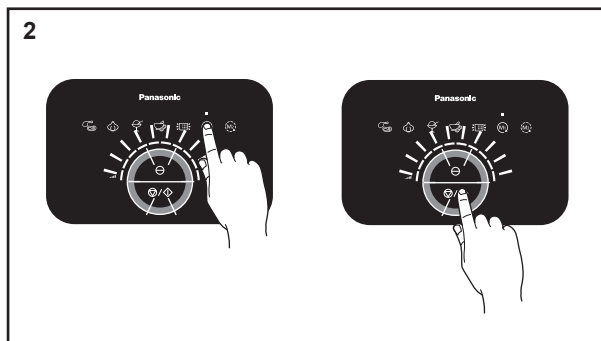
## Préparations des Ingrédients pour la Lame pour pétrir

| Fonction              | Ingrédient    | Mode   | Max Utilisation unique | Temps de fonctionnement (env.) | Méthode de préparation   |
|-----------------------|---------------|--|------------------------|--------------------------------|--|
| Pétrir (pour du pain) | Farine à pain | <br>Continu<br>Vitesse : Commencez par le niveau 1, augmentez toutes les 1 seconde jusqu'à Max. | 300 g                  | ~ 120 sec                      | Mélangez de l'eau avec de la levure et ajoutez-la au cours du traitement de la pâte (l'ajout de levure directement avant le traitement peut entraîner un effritement et le levage prématuré). Si un mélange de pâte paraît toujours friable après le traitement initial, ajoutez 1 cuillère à café d'eau dans le mélange. Lorsque de trop grandes vibrations se produisent parce que le mélange de pâte s'enroule autour de l'axe d'entraînement, ajoutez 1 cuillère de farine. Ne retraitez pas la pâte une fois le processus terminé, si la pâte n'est pas satisfaisante, pétrissez à la main. |
|                       | Liquide       |  | 160 ~ 200 mL           |                                |  |

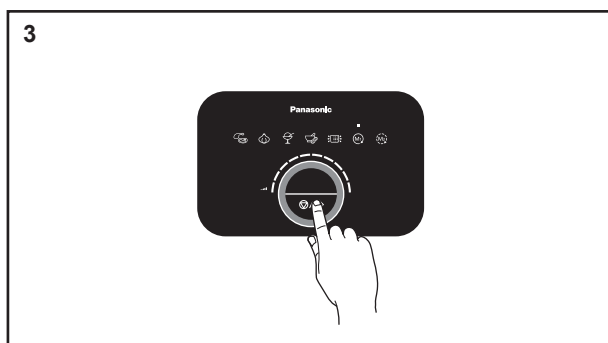
## Fonctionnement avec le Menu manuel



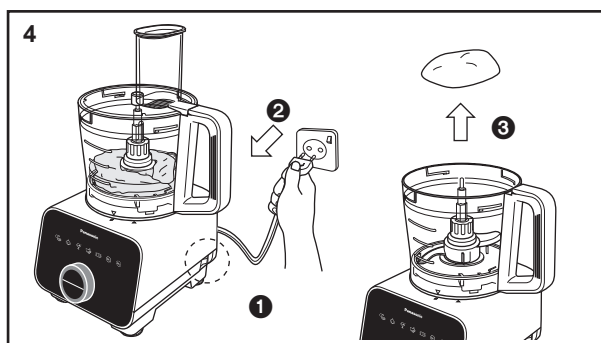
1 Après avoir terminé les étapes de montage, branchez la fiche dans la prise et tournez l'Interrupteur. Les LED d'Indication de mode s'allument et clignotent.



2 Sélectionnez le mode continu et ajustez la vitesse appropriée avec le cadran rotatif. Plus les barres sont allumées plus la vitesse est élevée. Poussez l'interrupteur Arrêt/Démarrage pour commencer le fonctionnement.



3 Pendant l'entraînement, la LED indicateur Arrêt/Démarrage reste allumée. Observez la formation de boule de pâte. Poussez l'interrupteur Arrêt/Démarrage pour arrêter l'opération d'entraînement une fois qu'une boule de pâte ferme est formée.






4 Une fois que le traitement est terminé, éteignez l'interrupteur et débranchez de la prise. Retirez la boule de pâte du Bol avant de retirer la Lame pour pétrir.

### Note:

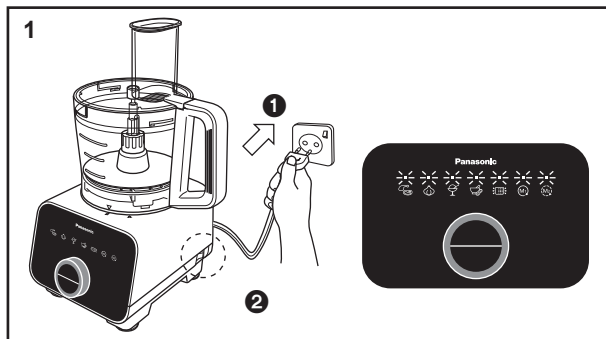
- Ne dépassez pas la quantité indiquée d'ingrédients pour la Lame à pétrir car une vibration anormale pourrait se produire.
- Selon la vitesse et la quantité des ingrédients utilisées, il y aura d'importantes vibrations. Dans ce cas, maintenez le Couvercle du bol avec les deux mains pour le soutenir lors de son fonctionnement.
- Pour le pétrissage, ne retraitez pas une fois que la pâte s'est formée la première fois.
- De grandes quantités de beurre et de sucre dans la pâte peuvent provoquer des vibrations anormales lors de l'utilisation de la lame pour pétrir.
- Utiliser de la farine autre que la farine à pain peut provoquer des vibrations anormales. Avant traitement, retirez 1 ~ 2 c. à soupe d'eau de la quantité totale fixée et rajoutez l'eau petit à petit au cours du traitement si nécessaire.

# ROBOT DE CUISINE MULTIFONCTION - LAME POUR FOUETTER -

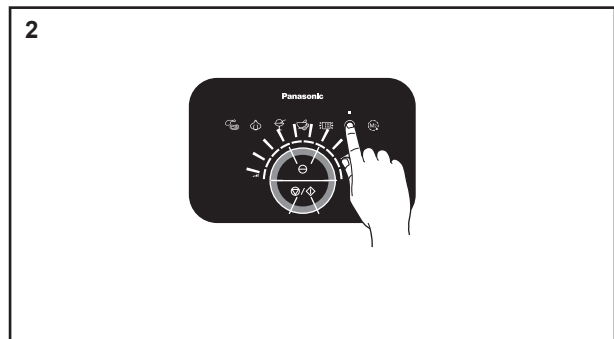
## Préparations des Ingrédients pour la Lame pour fouetter

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

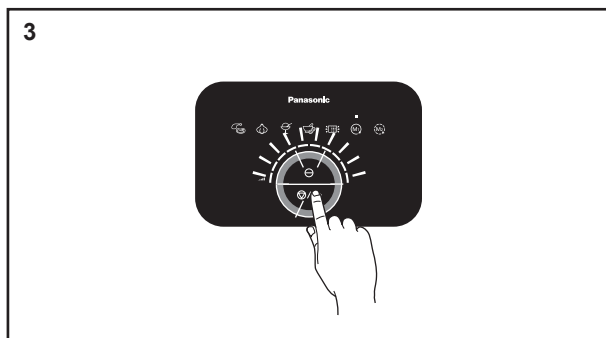
## Fonctionnement avec le Menu manuel



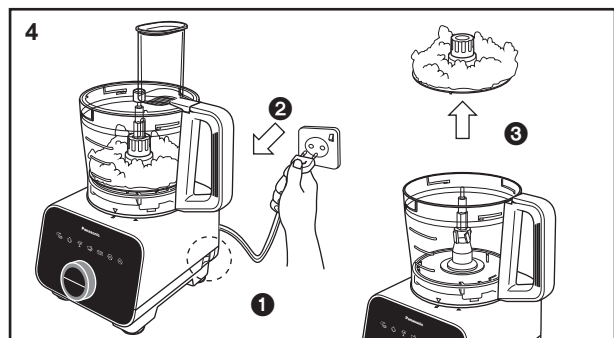
1  
Après avoir terminé les étapes de montage, branchez la fiche dans la prise et tournez l'Interrupteur. Les LED d'Indication de mode s'allument et clignotent.



2  
Sélectionnez le mode continu et ajustez la vitesse avec le cadran rotatif. Plus les barres sont allumées plus la vitesse est élevée. Poussez l'interrupteur Arrêt/Démarrage pour commencer le fonctionnement.



3  
Pendant l'entraînement, la LED indicateur Arrêt/Démarrage reste allumée. Observez la formation et la hausse des ingrédients fouettés. Poussez l'interrupteur Arrêt/Démarrage pour arrêter l'opération d'entraînement une fois la texture désirée formée.







4  
Une fois que le traitement est terminé, éteignez l'interrupteur et débranchez de la prise. Retirez délicatement la lame pour fouetter et les ingrédients transformés du Bol.

### Note :

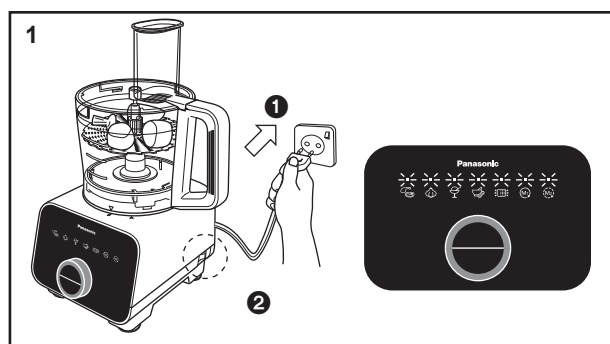
- Ne mélangez pas trop la crème à fouetter, elle peut se décomposer et former des paquets de beurre.
- Utiliser différentes marques de crème à fouetter aura des résultats variables. Il est recommandé de traiter jusqu'à ce que la crème soit suffisamment fouettée.

# ROBOT DE CUISINE MULTIFONCTION - LAME POUR RÂPER -

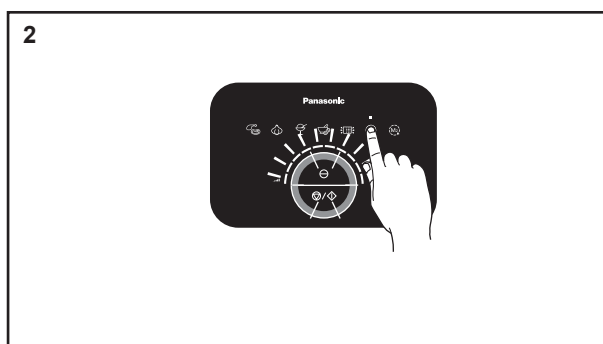
## Préparations d'ingrédients pour la lame pour râper

| Fonction | Ingrédient | Mode   | Max Utilisation unique | Temps de fonctionnement (env.) | Méthode de préparation   |
|----------|------------|--|------------------------|--------------------------------|--|
| Grille   | Carotte    | <br>Continu<br>Vitesse: Max | 200 g                  | -                              | <br><br><br>Coupez en cubes de 2 à 3 cm. |
|          | Pomme      |  | 200 g                  |                                |  |
|          | Concombre  |  | 200 g                  |                                |  |

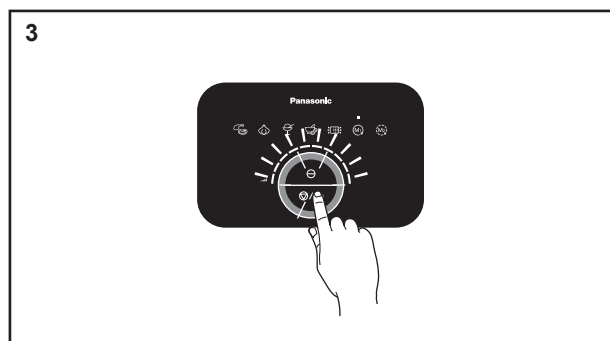
## Fonctionnement avec le Menu manuel



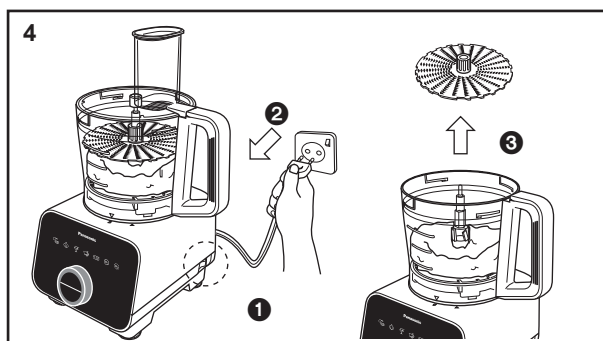
1  
Après avoir terminé les étapes de montage, branchez la fiche dans la prise et tournez l'Interrupteur. Les LED d'Indication de mode s'allument et clignent.



2  
Sélectionnez le mode continu et ajustez la vitesse maximale avec le cadran rotatif. Plus les barres sont allumées plus la vitesse est élevée. Poussez l'interrupteur Arrêt/Démarrage pour commencer le fonctionnement.



3  
Pendant l'entraînement, la LED indicateur Arrêt/Démarrage reste allumée. Poussez l'interrupteur Arrêt/Démarrage pour arrêter l'entraînement.






4  
Une fois que le traitement est terminé, éteignez l'interrupteur et débranchez de la prise. Retirez la Lame pour râper du Bol avant de retirer les ingrédients transformés.

### Note:

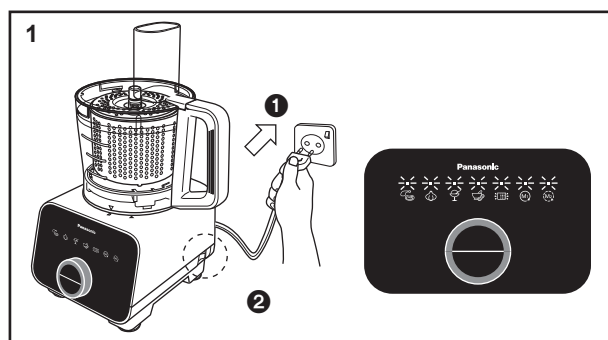
- N'insérez pas les ingrédients par le tube d'alimentation pendant le fonctionnement de la lame pour râper.

# ROBOT DE CUISINE MULTIFONCTION - ÉGOUTTOIR À SALADE -

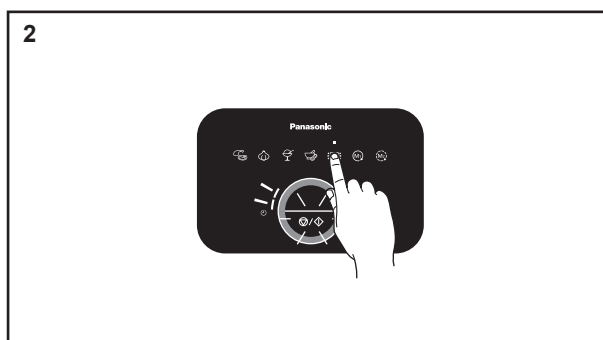
## Préparations des Ingrédients pour l'Égouttoir à salade

| Fonction  | Ingrédient                                | Mode  | Max Utilisation unique | Temps de fonctionnement (env.) | Méthode de préparation   |
|-----------|---|---|------------------------|--------------------------------|--|
| Égouttoir | Feuilles de laitue                        | <br>Auto | 100 g                  | 20 ~ 60 sec                    | <br>Broyage en tranches de 3 à 5 cm. |
|           | Le réglage initial est pour 50 g (20 sec) |   |                        |                                |  |
|           | Chou                                      |   | 200 g                  | 20 ~ 70 sec                    | <br>Coupé en 1 à 3 mm.               |

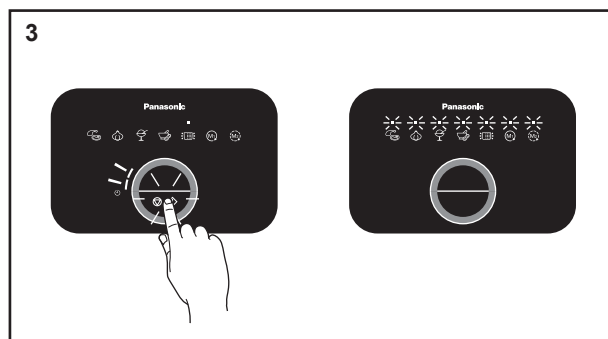
## Fonctionnant avec le Menu Auto



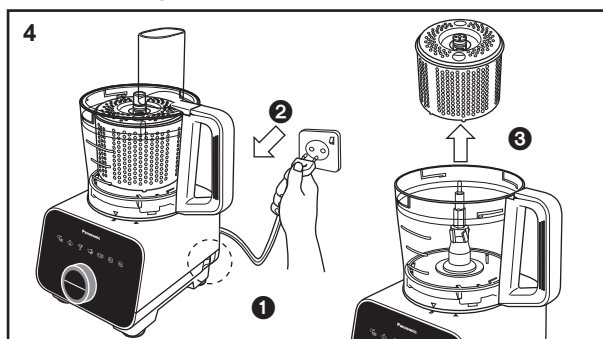
Après avoir terminé les étapes de montage, branchez la fiche dans la prise et tournez l'Interrupteur. Les LED d'Indication de mode s'allument et clignotent.



Sélectionnez le mode égouttoir. La LED d'indication du mode sélectionné s'allume et un bip sonore retentit. La LED d'indication de temps de conduite et de l'interrupteur Arrêt/Démarrage s'allument et clignotent s'allume et clignote.



Chaque menu Auto a un temps d'entraînement préprogrammé. Chaque barre lumineuse représente 10 secondes de temps de d'entraînement. Poussez l'interrupteur Arrêt/Démarrage pour commencer le fonctionnement. En fonctionnement, la LED de temps d'entraînement s'éteint une par une à 10 secondes d'intervalle jusqu'à ce que la durée de soit terminée et que 4 bips sonores retentissent. Les LED d'Indication de mode s'allument et clignotent.





Une fois que le traitement est terminé, éteignez l'interrupteur et débranchez de la prise. Retirez l'Égouttoir à salade du Bol.

### Note:

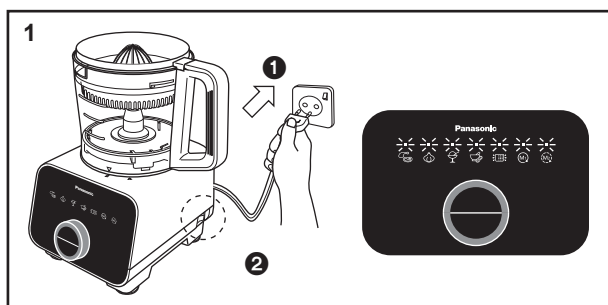
- Capacité opérationnelle maximale de l'égouttoir à salade : 200 g ou jusqu'à hauteur maximum de l'Égouttoir à salade, quelque soit le premier.
- Ingrédients interdits : Reportez-vous à la page FR6.
- Veiller à ce que les ingrédients soient répartis uniformément autour de l'égouttoir à salade avant de traiter.
- Ne pas faire fonctionner l'égouttoir à salade dans un mode autre que le Mode égouttoir.
- Assurez-vous toujours que le Couvercle de l'égouttoir est fixé sur l'égouttoir à salade avant toute opération, sinon les ingrédients pourraient sortir et se répandre autour du Bol.
- Selon la quantité d'ingrédients utilisés, il y aura d'importantes vibrations. Dans ce cas, maintenez le Couvercle du bol avec les deux mains pour le soutenir lors de son fonctionnement.

# ROBOT DE CUISINE MULTIFONCTION - PRESSE AGRUMES -

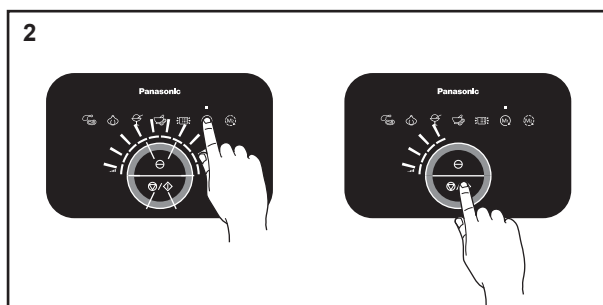
## Préparations des Ingrédients pour le presse agrumes

| Fonction       | Ingrédient        | Mode   | Max Utilisation unique | Temps de fonctionnement (env.) | Méthode de préparation  |
|----------------|-------------------|--|------------------------|--------------------------------|---|
| Presse-agrumes | Fruit type agrume | <br>Continu<br>Vitesse : Niveau 4 | 1000 mL                | -                              |  Coupez le fruit en moitiés |

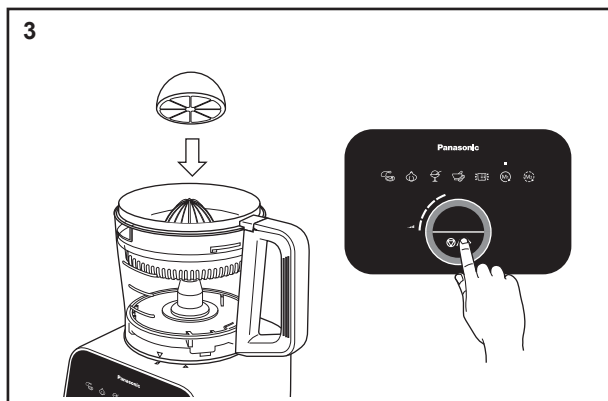
## Fonctionnement avec le Menu manuel



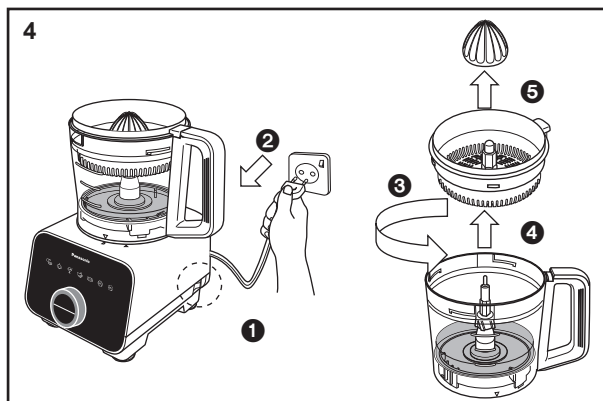
Après avoir terminé les étapes de montage, branchez la fiche dans la prise et tournez l'Interrupteur. Les LED d'Indication de mode s'allument et clignotent.



Sélectionnez le mode continu et ajustez la vitesse au niveau 4 avec le cadran rotatif. Poussez l'interrupteur Arrêt/Démarrage pour commencer le fonctionnement.



Placez les fruits coupés à moitié côté tasse sur le dessus du cône pour agrumes et appuyez fermement pour en extraire le jus. Pendant l'entraînement, la LED indicateur Arrêt/Démarrage reste allumée. Poussez l'interrupteur Arrêt/Démarrage pour arrêter l'entraînement.



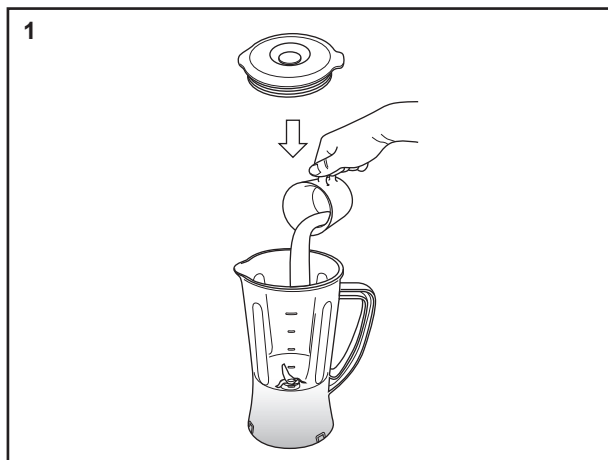
Une fois que le traitement est terminé, éteignez l'interrupteur et débranchez de la prise. Retirez le Presse agrumes du Bol avant de verser le jus extrait.

### Note :

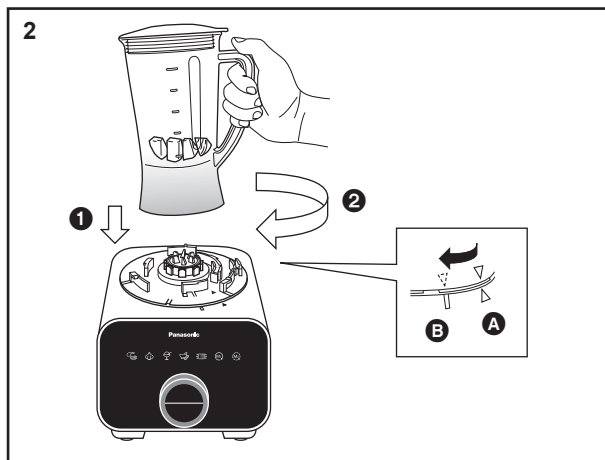
- Assurez-vous toujours que le cône pour agrumes soit placé sur la passoire à agrumes avant l'utilisation.
- Arrêtez le traitement périodiquement pour enlever la pulpe restant sur la passoire à agrumes pour faciliter l'extraction du jus.
- Il n'est pas recommandé de faire fonctionner le presse-agrumes à des niveaux de vitesse supérieurs au niveau 4.
- Évitez de toucher le cône pour agrumes pendant qu'il tourne.

# MIXEUR

## Montage et démontage des accessoires du mixeur



1 Insérez les ingrédients dans le Récipient du mixeur et fermez avec le Couvercle du mixeur.





2 Placez le Récipient du Mixeur sur le Boîtier du moteur jusqu'à ce que la marque s'aligne comme montré en **A**.

Tournez le Récipient du mixeur dans le sens horaire jusqu'à ce qu'un « clic » se fasse entendre. Assurez-vous que la marque en triangle sur le Récipient du mixeur est alignée avec la marque de rectangle sur le Boîtier du moteur comme on le voit dans la position **B**.

Pour démonter, suivez simplement les étapes d'assemblage dans le sens inverse.

## Préparations des Ingrédients pour le Mixeur

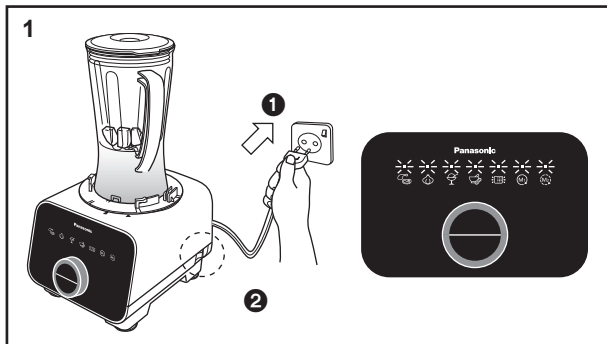
| Fonction | Ingrédient    | Mode   | Max Utilisation unique | Temps de fonctionnement (env.) | Méthode de préparation  |
|----------|---------------|--|------------------------|--------------------------------|---|
| Mixeur   | Fruit, légume | <br>Continu<br>Vitesse: Max | 1 000 mL               | ~ 2 min                        |  Coupez en cubes de 1 cm. |

### Note:

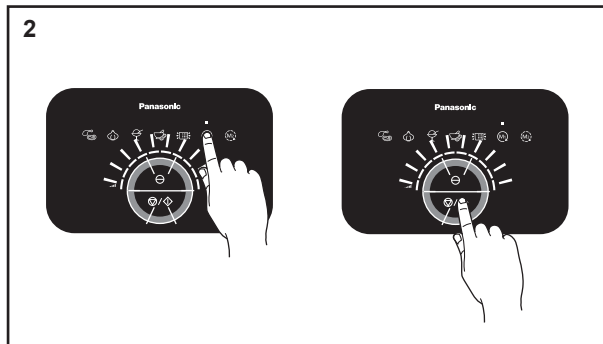
- Capacité opérationnelle maximale : 1 L.
- Ingrédients interdits pour le Récipient du mixeur : Reportez-vous à la page FR6.
- Il est recommandé de ne pas mixer les ingrédients durs et visqueux. Cependant, si nécessaire, coupez les ingrédients durs en petits morceaux (par exemple des carottes coupées en cubes de 1 cm<sup>3</sup>) et remplissez le Récipient du mixeur avec des ingrédients en ne dépassant pas la moitié de sa capacité nominale.
- Ne remplissez pas jusqu'au niveau maximal et réduisez les ingrédients lorsque l'appareil fait du bruit ou émet des vibrations anormales pendant le fonctionnement.
- Ajoutez des ingrédients mous (Fruit, légumes) dans le récipient du mixeur avant d'ajouter d'autres ingrédients.

# MIXEUR

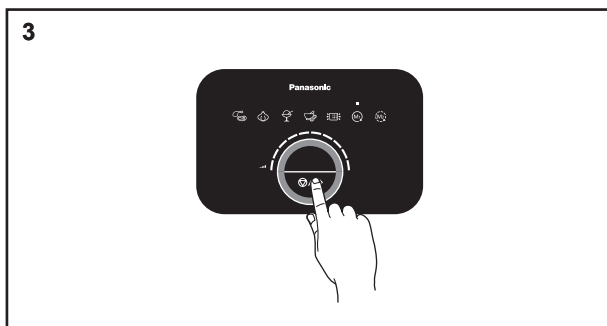
## Fonctionnement avec le Menu manuel



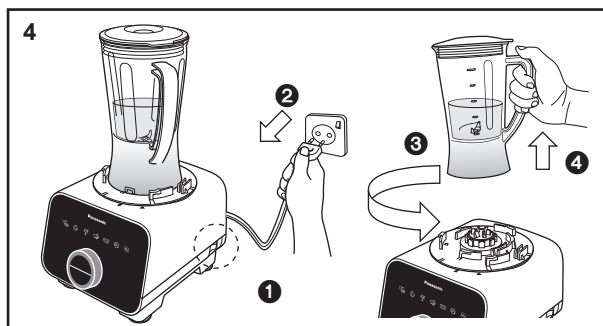
Après avoir terminé les étapes de montage, branchez la fiche dans la prise et tournez l'Interrupteur. Les LED d'Indication de mode s'allument et clignotent.



Sélectionnez le mode continu et ajustez la vitesse avec le cadran rotatif. Plus les barres sont allumées plus la vitesse est élevée. Poussez l'interrupteur Arrêt/ Démarrage pour commencer le fonctionnement.



Pendant l'entraînement, la LED indicateur Arrêt/ Démarrage reste allumée. Poussez l'interrupteur Arrêt/ Démarrage pour arrêter l'entraînement.



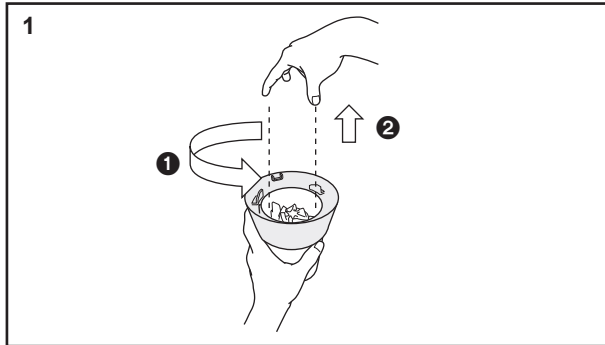
Une fois que le traitement est terminé, éteignez l'interrupteur et débranchez de la prise. Retirez l'Unité de mixeur du Boîtier du moteur et retirez les ingrédients.

### Note :

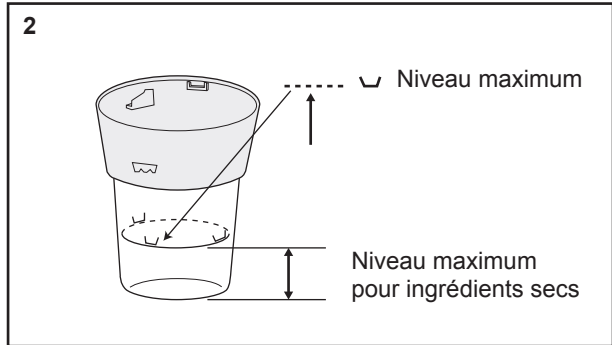
- Si la lame de coupe se coince, éteignez et débranchez immédiatement. Ne tentez pas de décoller les ingrédients avec les doigts, utilisez un objet comme une spatule en caoutchouc à la place.
- Pendant le mixage, il est possible que les ingrédients rejailissent par le trou du Couvercle du mixeur. En cas d'éclaboussures, essuyez-les avec un chiffon sec.
- Ne pas faire fonctionner en dépassant la durée nominale de fonctionnement (2 min ON, 2 min OFF).

# ACCESSOIRE DE BROYAGE À SEC

## Démontage De L'emballage

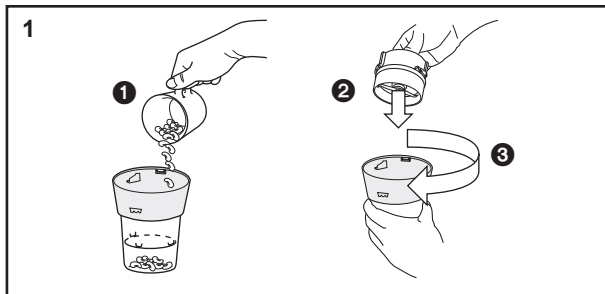


Tournez la base du récipient de broyage vers la gauche pour déverrouiller et levez le du Récipient du broyeur.

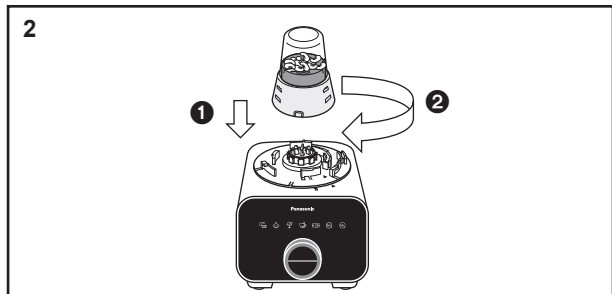


Un niveau maximal pour les ingrédients secs est indiqué sur le Récipient du broyeur. ne remplissez pas au delà de ce niveau.

## Montage et démontage des accessoires de l'accessoire de broyage à sec



Retournez le Récipient du broyeur à l'envers et remplissez-le des ingrédients sans dépasser le niveau maximum indiqué.




Placez l'Unité de broyage à sec sur le Boîtier du moteur. Tournez l'Unité de broyage à sec vers la droite jusqu'à ce qu'un « clic » se fasse entendre.

Placez la Base du récipient de broyage dans le Récipient du broyeur et tournez vers la droite jusqu'à ce qu'un « clic » se fasse entendre.

Assurez-vous que les nervures sur la surface externe de la base du récipient de broyage et la surface intérieure du récipient du broyeur sont fermement accrochées.

Pour démonter, suivez simplement les étapes d'assemblage dans le sens inverse.

## Préparations des ingrédients pour l'accessoire de broyage à sec

| Fonction | Ingrédient     | Mode   | Max Utilisation unique  | Temps de fonctionnement (env.) | Méthode de préparation |
|----------|----------------|--|-------------------------|--------------------------------|------------------------|
| Moudre   | Grains de café | <br>Continu<br>Vitesse: Max | Jusqu'au niveau maximum | ~ 60 sec                       | -                      |
|          | Poivre         |  |                         |                                |                        |

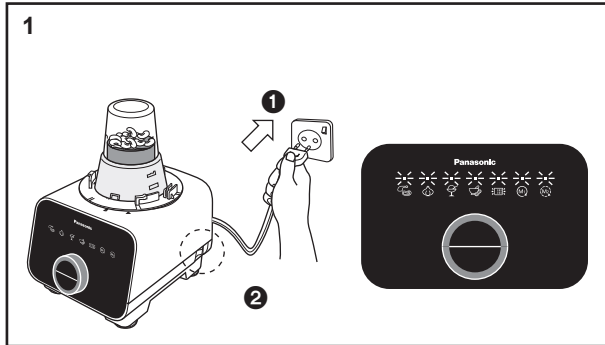
### Note :

- Ingrédients interdits : Reportez-vous à la page FR6.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil avec l'accessoire de broyage à sec vide.
- Ne remplissez pas jusqu'au niveau maximal et réduisez les ingrédients lorsque l'appareil fait du bruit ou émet des vibrations anormales pendant le fonctionnement.

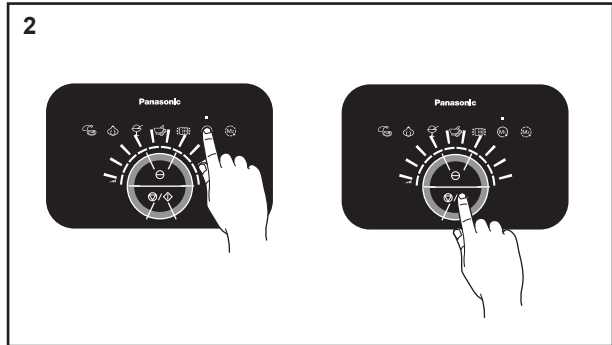


# ACCESSOIRE DE BROYAGE À SEC

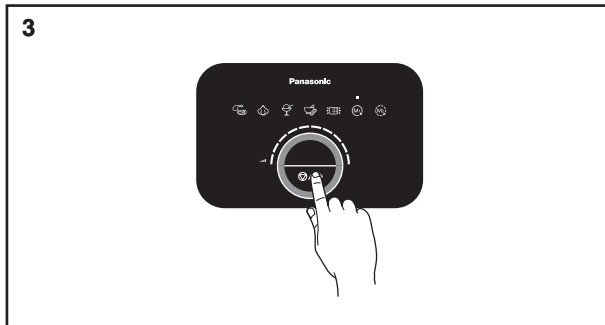
## Fonctionnement avec le Menu manuel



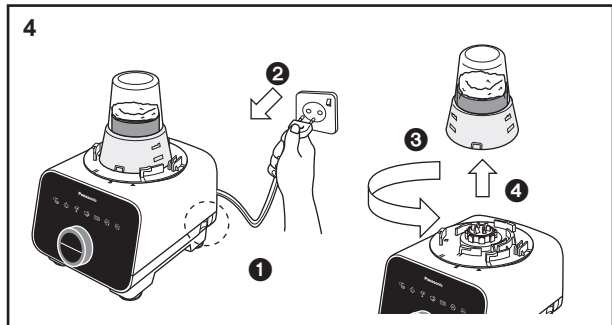
Après avoir terminé les étapes de montage, branchez la fiche dans la prise et tournez l'Interrupteur. Les LED d'Indication de mode s'allument et clignotent.



Sélectionnez le mode continu et ajustez la vitesse avec le cadran rotatif. Plus les barres sont allumées plus la vitesse est élevée. Poussez l'interrupteur Arrêt/Démarrage pour commencer le fonctionnement.



Pendant l'entraînement, la LED indicateur Arrêt/Démarrage reste allumée. Poussez l'interrupteur Arrêt/Démarrage pour arrêter l'entraînement.



Une fois que le traitement est terminé, éteignez l'interrupteur et débranchez de la prise. Retirez l'Unité de broyage à sec du Boîtier du moteur et retirez les ingrédients.

### Note :

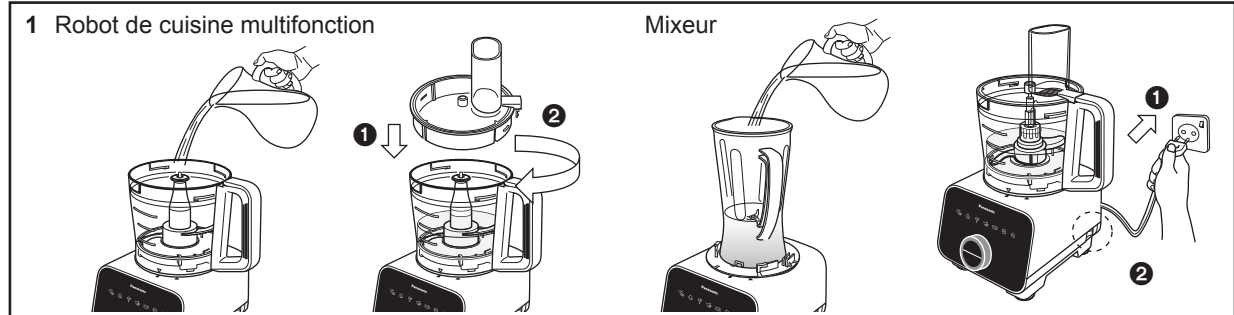
- Tout en retirant les ingrédients, faites attention à la lame de coupe.
- Ne pas faire fonctionner en dépassant la durée nominale de fonctionnement (1 min ON, 2 min OFF).

# APRÈS UTILISATION

## Nettoyage

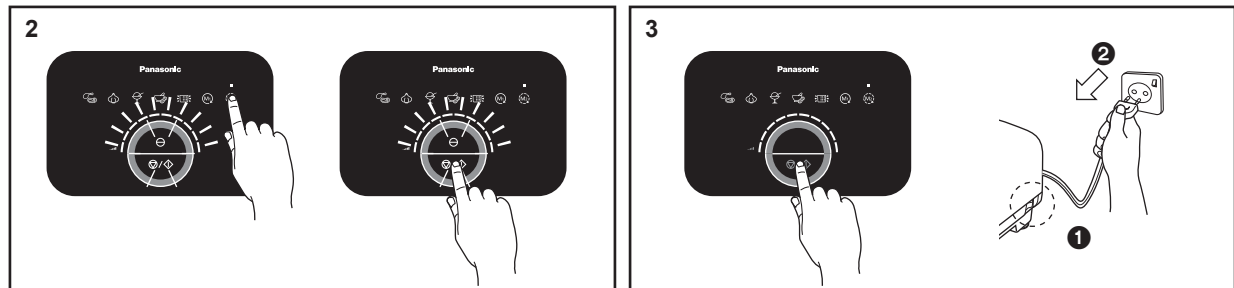
### Pré lavage

Le pré lavage permet un nettoyage plus facile. Il peut être utilisé pour le mélangeur et la lame de couteaux. Pour faire un pré lavage, suivez les étapes ci-dessous.



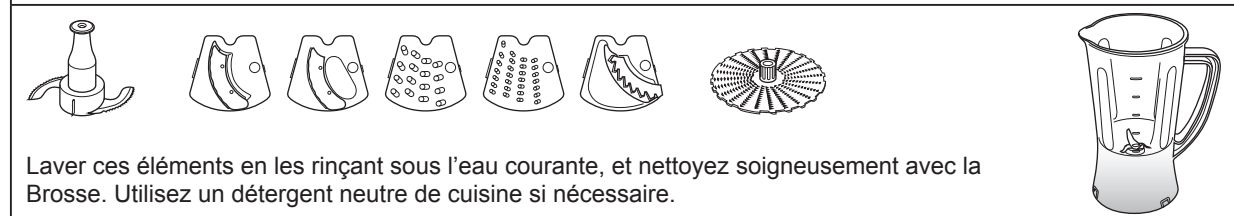
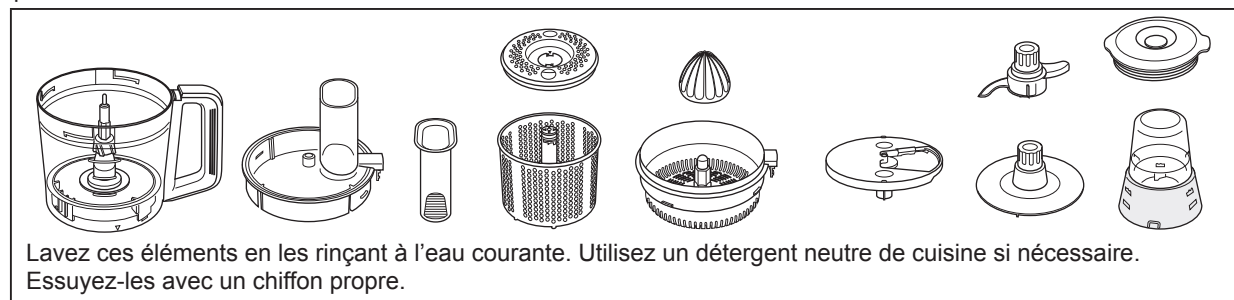
Placez l'appareil utilisé à l'intérieur du Bol, remplissez le Bol avec de l'eau jusqu'à ce que l'appareil soit immergé dans l'eau (max. 500 ml). Placez le Couvercle du bol sur le dessus du Bol et tournez vers la droite jusqu'à ce qu'un 'clic' se fasse entendre.

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



Robot de cuisine multifonction : Sélectionnez le mode intermittent, appuyez sur l'interrupteur Arrêt/Démarrage et faites fonctionner pendant 10 à 20 secondes au niveau 10. Mixeur : Sélectionnez le mode continu, appuyez sur l'interrupteur Arrêt/Démarrage et faites fonctionner pendant 10 à 20 secondes au niveau 10.

Poussez l'interrupteur Arrêt/Démarrage pour arrêter l'entraînement. Éteignez l'interrupteur et débranchez de la prise. Retirez les accessoires et nettoyez.



### Note :

- Ces éléments sont extrêmement tranchants et doivent être manipulés avec un soin particulier lors du nettoyage. Évitez de cogner ces éléments sur des objets durs pendant le nettoyage.
- La Base du récipient de broyage ne doit pas être lavée, utilisez la Brosse pour la nettoyer.

# APRÈS UTILISATION

## Boîtier du moteur/Pied en caoutchouc

Essayez toutes les traces de saleté ou les taches avec un linge propre et humide.

### Note :

- Assurez-vous que le cordon d'alimentation est débranché avant de nettoyer le Boîtier du moteur.
- Ne lavez pas le Boîtier du moteur à l'eau courante.
- N'utilisez jamais de liquides corrosifs (par exemple, de l'alcool, des diluants, etc.) pour nettoyer le Boîtier du moteur.

## Nettoyage au lave-vaisselle

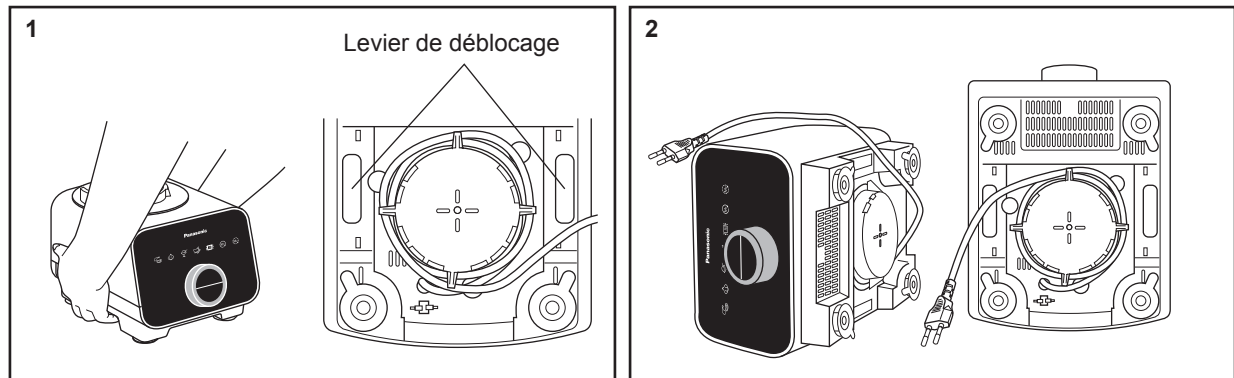
Le Bol et le Couvercle du bol de cet appareil sont adaptés pour le lave-vaisselle.

### Note :

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

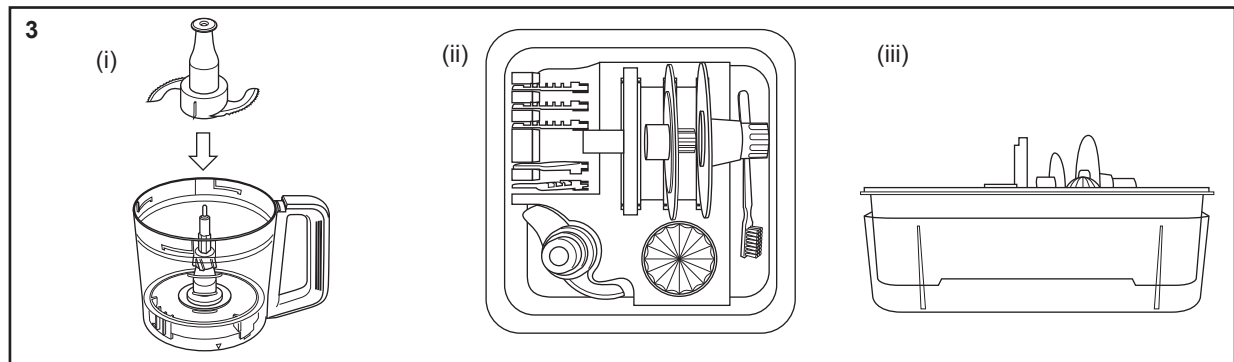
## Stockage

Assurez-vous que tous les accessoires et le Bol sont retirés du Boîtier du moteur avant le stockage.



Pour libérer l'aspiration du Pied en caoutchouc du Boîtier du moteur, appuyez sur le levier de déblocage situé sur le côté bas du Boîtier du moteur en même temps comme on le voit dans l'image ci-dessus et soulevez.

Inclinez le Boîtier du moteur sur le côté, et enroulez le Cordon d'alimentation autour de la zone d'enroulage du Cordon, en laissant la fiche sur les côtés.



(i) Rangez la Lame du couteau à l'intérieur du Bol. Une boîte de rangement est incluse pour stocker les autres accessoires. Rangez les accessoires conformément à la condition de l'emballage.

(ii) Liste des accessoires dans la Boîte de rangement : Lame pour pétrir, Cône pour agrumes, Lame pour tranches épais, Lame pour tranches fines, Lame pour broyage fin, Lame pour broyage épais, Lame pour frites, Socle de lame, Lame pour râper, Lame pour fouetter, Brosse.

(iii) Placez le couvercle de l'étui de rangement sous la boîte pour recueillir l'eau drainée des pièces jointes lavées.

### Note:

- Jetez le plastique souple après l'ouverture de l'étui de rangement.

# DÉPANNAGE

Veillez vérifier les points suivants avant d'arranger une maintenance.






| Problème  | Cause et Action   |
|---|---|
| L'appareil ne s'allume pas.   | <ul style="list-style-type: none"><li>● La fiche est lâche dans la prise.<ul style="list-style-type: none"><li>➔ Branchez-la fermement dans la prise.</li></ul></li><li>● L'Interrupteur n'a pas été activé.<ul style="list-style-type: none"><li>➔ Activez l'Interrupteur.</li></ul></li></ul>   |
| Aucune des fonctions du panneau de contrôle ne peut être sélectionnée.  | <ul style="list-style-type: none"><li>● Des gants peuvent causer une insensibilité du panneau de contrôle.<ul style="list-style-type: none"><li>➔ Sélectionnez les fonctions avec les doigts nus.</li></ul></li><li>● Presse de la fonction sur la mauvaise position.<ul style="list-style-type: none"><li>➔ Pressez fermement sur l'illustration sur le panneau de contrôle.</li></ul></li><li>● L'appareil est déjà en fonctionnement.<ul style="list-style-type: none"><li>➔ Les fonctions ne peuvent pas être modifiées lorsque l'appareil est en marche. Arrêtez la fonction précédente avant d'en choisir une nouvelle.</li></ul></li></ul>   |
| L'appareil ne démarre pas même en cas de pression sur l'interrupteur Arrêt/Marche. (Le mode Erreur est indiqué) | <ul style="list-style-type: none"><li>● Le Bol, l'Unité de mixeur ou l'Unité de broyage à sec ne sont pas correctement verrouillés sur le Boîtier du moteur.<ul style="list-style-type: none"><li>➔ Assurez-vous que la marque triangulaire sur les accessoires est alignée avec la marque rectangulaire sur le Boîtier du moteur comme vu page FR9.</li></ul></li><li>● Le Couvercle du bol ou la passoire à agrumes ne sont pas complètement verrouillés sur le Bol.<ul style="list-style-type: none"><li>➔ Sécurisez totalement le couvercle du bol ou le presse-agrumes sur le bol.</li></ul></li></ul>   |
| L'appareil ne fonctionne pas même lorsque la fonction est activée. (Pas de mode Erreur)                         | <ul style="list-style-type: none"><li>● Les ingrédients sont coincés.<ul style="list-style-type: none"><li>➔ Retirez soigneusement les ingrédients et veillez à ce que la quantité utilisée soit comme indiquée.</li></ul></li></ul>  |
| La fonction sélectionnée est annulée. (La LED d'Indication de Mode commence à clignoter).                       | <ul style="list-style-type: none"><li>● L'appareil est resté inactif plus de 10 secondes après la sélection de la fonction.<ul style="list-style-type: none"><li>➔ Assurez-vous que l'action est faite après avoir sélectionné la fonction dans les 10 secondes.</li></ul></li></ul>  |
| L'appareil s'arrête soudainement pendant le fonctionnement.   | <ul style="list-style-type: none"><li>● Le disjoncteur de protection est activé. (Reportez-vous à la page FR9)<ul style="list-style-type: none"><li>• Trop d'ingrédients ont été insérés.<ul style="list-style-type: none"><li>➔ Retirez les ingrédients en excès et veillez à ce que la quantité utilisée soit comme indiqué.</li></ul></li><li>• De gros morceaux ou des ingrédients durs ont été utilisés.<ul style="list-style-type: none"><li>➔ Veillez à ce que les ingrédients soient coupés dans les tailles indiquées. N'utilisez pas d'ingrédients durs comme les aliments congelés ou solides très denses.</li></ul></li></ul></li><li>● Le verrou de sécurité a été déclenché. (Reportez-vous à la page FR9)<ul style="list-style-type: none"><li>• Une vibration anormale pendant le fonctionnement peut déclencher le verrouillage de sécurité.<ul style="list-style-type: none"><li>➔ Veillez à ce que les ingrédients utilisés et leur quantité soient tels que décrits.</li></ul></li><li>➔ Verrouillez fermement le Couvercle du bol ou de la passoire à agrumes sur le Bol, et veillez à ce que le Bol, l'Unité de mixeur, ou l'Unité de broyage à sec soient bien verrouillés sur le Boîtier du moteur.</li></ul></li></ul> |

# DÉPANNAGE

| Problème   | Cause et Action  |
|--|--|
| <b>Il y a une vibration et un bruit anormaux pendant le fonctionnement.</b>                | <ul style="list-style-type: none"><li>● L'appareil n'a pas été placé sur une surface propre et lisse.<ul style="list-style-type: none"><li>➔ Le Pied en caoutchouc est efficace lorsqu'il est placé sur une surface propre, lisse et plane.</li></ul></li><li>● Les ingrédients utilisés pour le traitement sont en trop grande quantité ou trop durs.<ul style="list-style-type: none"><li>➔ Veillez à ce que les ingrédients utilisés soient comme indiqué, réduisez la quantité d'ingrédients si elle est supérieure à la quantité indiquée.</li></ul></li></ul>  |
| <b>La texture et la consistance des ingrédients transformés ne se présentent pas bien.</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>● Certains ingrédients pourraient être trop difficiles à traiter à l'état brut, ex. citrouille.<ul style="list-style-type: none"><li>➔ Une pré-cuisson pourrait être nécessaire pour attendrir les ingrédients avant le traitement, c.-à-d. lorsqu'une fourchette peut facilement percer.</li></ul></li><li>● La quantité d'ingrédients n'est pas conforme à la méthode de préparation.<ul style="list-style-type: none"><li>➔ Préparez en conséquence pour respecter la quantité indiquée.</li></ul></li><li>● Le traitement simultané de certains ingrédients peut résulter en morceaux restants en fonction Frozen.</li></ul> <p><b>Menu Auto</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● La durée du traitement par défaut du menu Auto est conçue pour les quantités d'ingrédients indiquées. Toute autre quantité d'ingrédients transformés affectera les performances.<ul style="list-style-type: none"><li>➔ Augmentez la durée de traitement en ajustant le cadran rotatif et le processus jusqu'à obtention de la texture et de la consistance souhaitées.</li></ul></li></ul> <p><b>Menu Manuel</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● La quantité d'ingrédients maximale et la durée maximale de traitement sont destinées à servir de ligne directrice, une quantité d'ingrédient moindre et des ingrédients différents auront une incidence sur la performance.<ul style="list-style-type: none"><li>➔ Traitez les ingrédients pendant une durée appropriée jusqu'à ce que la texture et la consistance souhaitées soient obtenues.</li></ul></li></ul> |

## Indication d'erreur de mode

### Protection par disjoncteur, Détection haute tension et Détection courant élevé



|  |   |   |
|--|---|---|
| <p>i) Protection par disjoncteur</p>  <p>Aucun LED ne s'allume.</p> | <p>ii) Détection haute tension</p>   <p>Clignotement alterné des LED émincer et intermittent.</p> | <p>iii) Détection courant élevé</p>   <p>Clignotement alterné des LED hachoir fin +émincer et continu+intermittent.</p> |
|--|---|---|

#### Action:

Pour les scénarios i) et iii), éteindre l'interrupteur d'alimentation sur le côté du boîtier du moteur, réduire la quantité d'ingrédients par deux et reprendre l'opération. S'il ne démarre toujours pas, éteignez l'interrupteur sur le côté du Boîtier du moteur et reprenez l'opération.

Pour le scénario ii), l'indication du mode Erreur s'affiche à cause d'un dépassement de la tension nominale. Utilisez une tension de 220-240 V.

#### Surchauffe du moteur.






Clignotement alterné des LED hachoir fin et intermittent and Intermittent L.E.D.s.

#### Action :

Éteignez l'Interrupteur et laissez l'appareil refroidir (env. 30 min). Réduire la quantité d'ingrédients de moitié et reprenez l'opération.

#### Le Bol, l'Unité de mixeur ou l'Unité de broyage à sec ne sont pas correctement verrouillés sur le Boîtier du moteur.

Clignotement alterné des LED hachoir fin+émincer+congelé et pâte+égouttoir+continu.

#### Action :

Remettez la pièce sur le Boîtier du moteur en position correcte. (Reportez-vous à la page FR9)

#### Dysfonctionnement d'un composant électronique



ou



ou




Clignotement alterné des LED hachoir fin ou émincer ou congelé et continu.

#### Action :

Veuillez contacter votre centre de service le plus proche pour réparation.

# SPÉCIFICATIONS

| Nom du modèle                      | MK-F800   |   |
|------------------------------------|---|---|
| Fonction                           | <b>Robot de cuisine multifonction</b>   | <b>Mixeur &amp; Accessoire de broyage à sec</b>   |
| Alimentation électrique            | 220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz  |   |
| Consommation électrique            | 180 - 200 W   |   |
| Interrupteur                       | Cadran rotatif avec interrupteur de panneau à toucher doux  |   |
| Note fonctionnement                | 2 minutes ON, 4 minutes OFF   | Mixeur : 2 minutes ON, 2 minutes OFF<br>Accessoire de broyage à sec :<br>1 minute ON, 2 minutes OFF |
|                                    | À l'exception des indications sur la page « Préparatiions des ingrédients ».  |   |
| Dimensions (Env.) (HxLxP)          | 435 x 264 x 265 mm  | Mixeur : 406 x 264 x 265 mm<br>Accessoire de broyage à sec :<br>298 x 264 x 265 mm                  |
| Poids (Env.)                       | 4,3 kg  | Mixeur : 4,0 kg<br>Accessoire de broyage à sec : 3,8 kg   |
| Capacité (Env.)                    | Capacité du récipient : 2,5 L<br>Capacité opérationnelle maximale :<br>Uniquement les liquides = 1,5 L<br>Uniquement les solides = 600 g  | Mixeur : 1 L<br>Accessoire de broyage à sec :<br>50 g (grains de café)                              |
|                                    | À l'exception des indications sur la page « Préparatiions des ingrédients ».  |   |
| Accessoires                        | Lame de métal, Lame à râper, Lame de malaxage, Fouet, Égouttoir à salade, Socle de lame, couteaux-hachoirs (Gros & Fin), Lames pour trancher (épais/fin), Éplucheur à Julienne, Presse-agrumes, et Boîte de rangement | Unité de mixeur, Unité de broyage à sec   |
| Accessoires communs                | Brosse avec Spatule   |   |
| Éléments passant au lave-vaisselle | Bol et Couvercle du bol   |   |
| Bruit acoustique aérien            | 86 (dB (A) référence 1 pW)  | 87 (dB (A) référence 1 pW)  |

Français



## L'élimination des équipements usagés

### Applicable uniquement dans les pays membres de l'Union européenne et les pays disposant de systèmes de recyclage.

Apposé sur le produit lui-même, sur son emballage, ou figurant dans la documentation qui l'accompagne, ce pictogramme indique que appareils électriques et électroniques usagés, doivent être séparées des ordures ménagères.

Afin de permettre le traitement, la valorisation et le recyclage adéquats des appareils usagés, veuillez les porter à l'un des points de collecte prévus, conformément à la législation nationale en vigueur.

En les éliminant conformément à la réglementation en vigueur, vous contribuez à éviter le gaspillage de ressources précieuses ainsi qu'à protéger la santé humaine et l'environnement. Pour de plus amples renseignements sur la collecte et le recyclage, veuillez vous renseigner auprès des collectivités locales.

Le non-respect de la réglementation relative à l'élimination des déchets est passible d'une peine d'amende.

# INDICE

|  | Pagina           |
|--|------------------|
| <b>PRECAUZIONI DI SICUREZZA</b> .....  | <b>IT3 - IT5</b> |
| INFORMAZIONI IMPORTANTI .....  | IT6              |
| NOMI DEI COMPONENTI.....   | IT7 - IT8        |
| BLOCCO DI SICUREZZA.....   | IT9              |
| INTERRUTTORE E PROTEZIONE SENSORE DI TEMPERATURA.....                                      | IT9              |
| SMONTAGGIO & MONTAGGIO   |                  |
| (i) ESTRARRE DAGLI IMBALLAGGI .....  | IT10             |
| (ii) LAMA DA TAGLIO • DISCO PANNA MONTATA • LAMA PER IMPASTARE • LAMA PER GRATTUGIARE .... | IT10             |
| (iii) LAME PER AFFETTARE • LAME PER SMINUZZARE • LAMA PER PATATINE .....                   | IT11             |
| (iv) SPREMIAGRUMI .....  | IT11             |
| (v) SCOLAINSALATA .....  | IT12             |
| ROBOT DA CUCINA  |                  |
| (i) LAMA DA TAGLIO .....   | IT13 - IT15      |
| - Preparazione degli ingredienti   |                  |
| - Modalità d'uso   |                  |
| (ii) LAME PER AFFETTARE • LAME PER SMINUZZARE • LAMA PER PATATINE .....                    | IT16 - IT17      |
| - Preparazione degli ingredienti   |                  |
| - Modalità d'uso   |                  |
| (iii) LAMA PER IMPASTARE .....   | IT18             |
| - Preparazione degli ingredienti   |                  |
| - Modalità d'uso   |                  |
| (iv) DISCO PANNA MONTATA .....   | IT19             |
| - Preparazione degli ingredienti   |                  |
| - Modalità d'uso   |                  |
| (v) LAMA PER GRATTUGIARE.....  | IT20             |
| - Preparation of Ingredients   |                  |
| - Modalità d'uso   |                  |
| (vi) SCOLAINSALATA.....  | IT21             |
| - Preparazione degli ingredienti   |                  |
| - Modalità d'uso   |                  |
| (vii) SPREMIAGRUMI .....   | IT22             |
| - Preparazione degli ingredienti   |                  |
| - Modalità d'uso   |                  |
| FRULLATORE   |                  |
| (i) FRULLATORE .....   | IT23 - IT24      |
| - Smontaggio & Montaggio   |                  |
| - Preparazione degli ingredienti   |                  |
| - Modalità d'uso   |                  |
| TRITATUTTO   |                  |
| (ii) TRITATUTTO.....   | IT25 - IT26      |
| - Smontaggio & Montaggio   |                  |
| - Preparazione degli ingredienti   |                  |
| - Modalità d'uso   |                  |
| DOPO L'USO.....  | IT27 - IT28      |
| LOCALIZZAZIONE DEI GUASTI.....   | IT29 - IT30      |
| SPECIFICHE .....   | IT32             |



## PRECAUZIONI DI SICUREZZA (Attenersi alle presenti istruzioni.)

Al fine di evitare incidenti o lesioni per l'utente, altre persone, e danni materiali, seguire le istruzioni riportate di seguito.

■ I grafici seguenti indicano il grado di danni causati da un uso sbagliato.



### AVVERTENZA

Indica infortuni gravi o mortali.



### ATTENZIONE

Indica il rischio di infortuni o danni agli oggetti.

■ I simboli sono classificati e spiegati come segue.



Questo simbolo indica divieto.



Questo simbolo indica la necessità di adottare determinati accorgimenti.



## AVVERTENZA



### ● Non danneggiare il Cavo o la Spina.

(Ciò potrebbe provocare scosse elettriche o incendi causati da corto circuito.)

### ● Non utilizzare l'apparecchio se il Cavo o la Spina sono danneggiati o la Spina non è collegata saldamente alla presa.

(Ciò potrebbe provocare scosse elettriche o incendi causati da corto circuito.)

➔ Se il Cavo è danneggiato, deve essere sostituito dal costruttore, dal responsabile per l'assistenza o da una persona similmente qualificata, in modo da prevenire ogni rischio.

### ● Non collegare o scollegare la Spina con le mani bagnate.

(Ciò potrebbe provocare scosse elettriche.)

### ● Non superare la tensione in uscita e non utilizzare una corrente alternata diversa da quanto indicato sull'apparecchio.

(Ciò potrebbe provocare scosse elettriche o incendi.)

- Assicurarsi che la tensione fornita all'apparecchio sia la stessa della propria rete locale.
- Collegare altri dispositivi nella stessa presa elettrica potrebbe provocare surriscaldamento.

### ● Non immergere l'apparecchio in acqua o a contatto con spruzzi d'acqua.

(Ciò potrebbe provocare scosse elettriche o incendi causati da corto circuito.)

### ● Non smontare, riparare o modificare l'apparecchio.

(Ciò potrebbe causare incendi, scosse elettriche o lesioni.)

➔ Contattare il centro di assistenza per le riparazioni.

### ● Non inserire oggetti nella ventola o nello spazio libero.

(Ciò potrebbe provocare scosse elettriche o malfunzionamenti.)

- In particolare oggetti metallici quali puntine o fili.

### ● Non sostituire le parti del prodotto con pezzi di ricambio diversi dai prodotti originali.

(Ciò può causare lesioni, scosse elettriche o incendi.)

### ● Non cercare di togliere il Coperchio quando l'apparecchio è ancora in funzione.

(Può provocare lesioni.)

### ● Non utilizzare acqua calda (oltre 60 °C) per pulire né calore per asciugare l'apparecchio.

(Potrebbe causare bruciore o un funzionamento scorretto.)



# AVVERTENZA

- **Non posizionare ingredienti caldi (oltre i 60 °C) nella Ciotola o nel Contenitore del Frullatore.**  
(Potrebbe causare lesioni o un funzionamento scorretto.)
  - **Non utilizzare senza aver posizionato correttamente il Coperchio del Frullatore sopra il Contenitore del Frullatore.**  
(Può provocare lesioni.)
  - **Non inserire le dita o utensili come cucchiaini, forchette, ecc nella Ciotola o nel Contenitore del Frullatore durante l'utilizzo.**  
(Può provocare lesioni, scosse elettriche, o incendi per corto circuito.)
  - **Non spingere il Perno di Sicurezza e la Leva di Sicurezza con nessun strumento, bastone ecc, in quanto l'apparecchio potrebbe essere acceso.**  
(Può provocare lesioni.)
- 
- **Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini. Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con scarsa esperienza e conoscenza, a condizione che siano controllate o istruite all'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se non siano informati sui rischi del caso. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.**  
(Può causare bruciature, lesioni o scosse elettriche.)
  - **Inserire saldamente la Spina.**  
(In caso contrario si possono verificare delle scosse elettriche e incendi causati dal calore generato intorno alla Spina.)
  - **Pulire regolarmente la Spina.**  
(Una Spina sporca può causare isolamento insufficiente a causa dell'umidità, e può causare un incendio.)
  - **In caso di anomalie o di rottura, non utilizzare l'apparecchio e scollegare immediatamente.**  
(Possono verificarsi fumo, incendi o scosse elettriche.)  
ad esempio per le anomalie o rottura.
    - La Spina e il Cavo diventano eccessivamente caldi.
    - Il Cavo è danneggiato o vi è interruzione di corrente.
    - L'alloggiamento del Motore è deformato o eccessivamente caldo.
      - ➔ Scollegare l'apparecchio e rivolgersi immediatamente al centro di assistenza per il controllo o la riparazione.
  - **Assicurarsi di tenere la Spina quando la si stacca. Non tirare mai il Cavo.**  
(In caso contrario possono verificarsi scosse elettriche o incendi causati da corto circuito.)
  - **Fare attenzione se il liquido caldo si versa nella Ciotola o nel Contenitore del Frullatore in quanto può essere espulso fuori dall'apparecchio a causa di un improvviso vapore.**  
(Può causare bruciore).

# **ATTENZIONE**

- **Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è in uso.**  
(Ciò potrebbe provocare incendi o bruciare.)
  - Quando non è in uso, staccare la corrente.
- **Non utilizzare l'apparecchio nei seguenti posti.**
  - Una superficie irregolare, un tappeto non resistente al calore o una tovaglia, ecc.  
(Ciò potrebbe causare incendi o lesioni.)
  - Un luogo a contatto con acqua o vicino ad una fonte di calore.  
(Ciò potrebbe provocare scosse elettriche o dispersione di corrente.)
- **Non lavorare superando la capacità massima indicata rispettivamente su ogni contenitore. Rispettare la quantità raccomandata degli ingredienti per l'elaborazione.**  
(Può provocare lesioni.)
- **Non continuare l'utilizzo per molto tempo. Si raccomanda di lasciare riposare l'apparecchio dopo un certo tempo di utilizzo.**  
(Può provocare ustioni.)

| Funzione        | Durata (minuti) | Tempo di riposo (minuti) |
|-----------------|-----------------|--------------------------|
| Robot da cucina | 2               | 4                        |
| Frullatore      | 2               | 2                        |
| Tritatutto      | 1               | 2                        |

\* Con eccezione per "Preparazioni ingrediente" citate in queste Istruzioni d'Uso.

- **Staccare sempre la spina dell'apparecchio quando non viene utilizzato e prima di montare, smontare o pulire.**  
(La mancata osservanza di questo accorgimento potrebbe provocare ustioni o infortuni.)
- **Rimuovere la Ciotola e la Caraffa del Frullatore e il Contenitore del Tritatutto prima di sollevare l'Alloggiamento del Motore dal tavolo.**  
(Può provocare lesioni.)
- **Spegnere l'apparecchio e scollegare la corrente prima di cambiare gli accessori o di avvicinarsi alle parti che servono per l'uso.**  
(Ciò può causare lesioni.)
- **Quando si trasporta l'apparecchio, assicurarsi di tenere l'Alloggiamento del Motore con entrambe le mani. Non trasportarlo tenendo solo la Ciotola o il Contenitore del Frullatore o il Contenitore del Tritatutto.**  
(Può provocare lesioni.)
- **Se la Lama da Taglio del Frullatore si blocca, spegnere il Frullatore, poi staccare la spina. Non inserire le dita nella Caraffa del Frullatore. Utilizzare una spatola di gomma per rimuovere gli ingredienti che bloccano la Lama da Taglio del Frullatore.**  
(Può provocare lesioni.)
- **Usare cautela quando si maneggiano le lame taglienti, nel svuotare la ciotola o il Contenitore del Frullatore e nella pulizia. (es: Lama da taglio, lame per affettare ecc.)**  
(Può provocare lesioni.)

## Informazioni importanti

- **Non posizionare l'apparecchio nei seguenti luoghi.**
  - In un luogo in cui l'apparecchio sia esposto a eccessiva umidità, calore o luce solare diretta.  
(Potrebbe causare un funzionamento scorretto.)
  - Luogo con alta o bassa temperatura come il frigorifero, il congelatore, microonde o forno.  
(Può causare un funzionamento scorretto o una rottura.)
- **Non lavorare ingredienti difficili (ad esempio carne dura, carne con le ossa) o materiale viscoso.**  
(Può causare un funzionamento scorretto.)

### Ingredienti vietati:

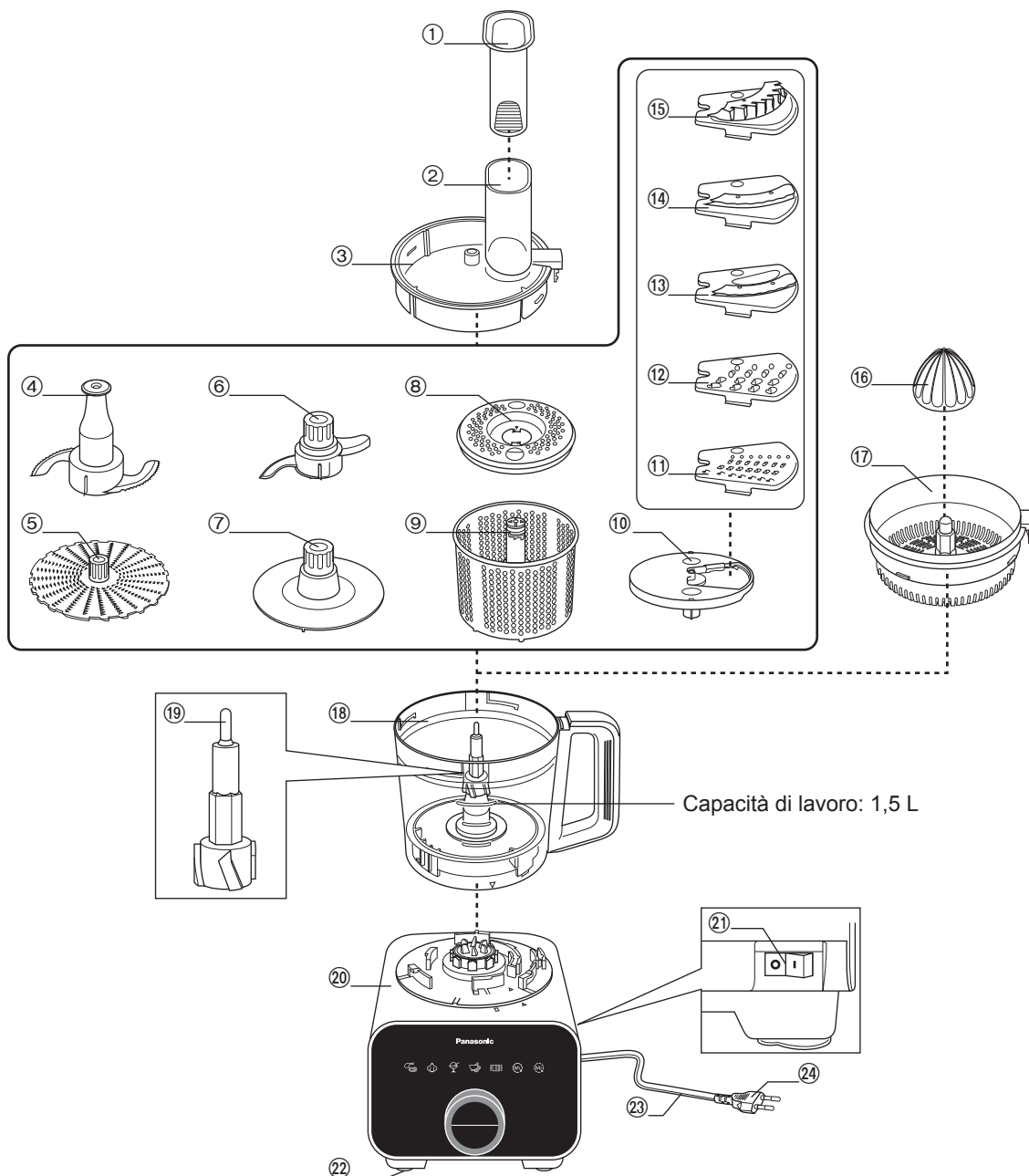
| Accessori   | Descrizione   |
|---|---|
| Lama da taglio  | Ingredienti duri, ingredienti viscosi, ad esempio chicchi di caffè, semi di soia secchi, surgelati, calamari secchi, ecc.   |
| Lame per affettare, lame per sminuzzare e lama per patatine | Ingredienti con alta concentrazione di fibre dure, ingredienti viscosi, ingredienti troppo morbidi, ad esempio, verdure dure, surgelati, prosciutto, curcuma, zenzero, lattuga, pomodoro, pesca, cioccolato, ecc.         |
| Lama per impastare  | Ingredienti non adatti a fare impasti, ad esempio carne, verdura, noci, salse, creme spalmabili.  |
| Disco panna montata   | Eventuali altri ingredienti a parte bianchi d'uovo e panna fresca.  |
| Lama per grattugiare  | Ingredienti viscosi, ingredienti con alta concentrazione di fibre dure, ingredienti troppo piccoli e sottili, ad esempio, patata dolce, patate, sedano, porro, pinoli, ecc.   |
| Scolainsalata   | Ingredienti grossi, ingredienti morbidi e fragili, ad esempio, la carota grande o pezzi di patata, pomodoro, tofu, pasta, pasta, noodle, ecc.   |
| Spremiagrumi  | Eventuali altri ingredienti a parte gli agrumi, ad esempio, mela, kiwi ecc.   |
| Frullatore  | Ingredienti duri, ingredienti altamente appiccicosi, ingredienti a basso contenuto di acqua, ad esempio curcuma, semi di soia essiccati, alimenti surgelati, carne, pesce, patate lesse, o solo cubetti di ghiaccio, ecc. |
| Tritatutto  | Noci dure, frutta secca, ingredienti con alta concentrazione di fibre dure, ingredienti umidi, liquidi, ad es. noci varie, uva passa, carne, verdure, uova sode, curcuma, ecc.  |

### Prima dell'uso:

Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie pulita, asciutta, piana, dura e liscia e pulire il Piedino in Gomma (p. IT7) prima dell'uso per garantire che l'aspirazione in gomma del piede è a prestazioni ottimali.

# NOMI DEI COMPONENTI

## Robot Da Cucina



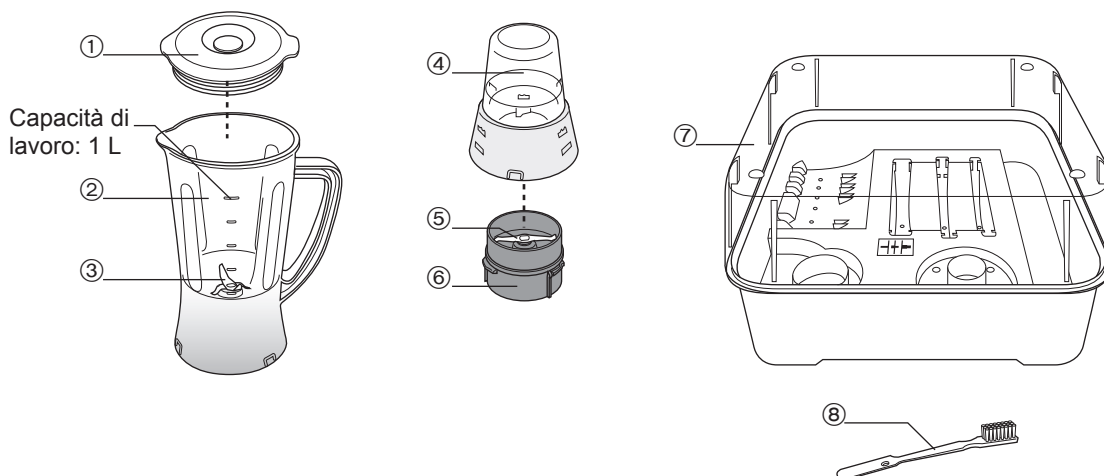
- |   |  |
|---|--|
| 1. Pressatore                           | 13. Lama per affettare finemente       |
| 2. Tubo di riempimento                  | 14. Lama per affettare grossolanamente |
| 3. Coperchio                            | 15. Lama per patatine                  |
| 4. Lama frullatore                      | 16. Cono spremiagrumi                  |
| 5. Lama per grattugiare                 | 17. Filtro                             |
| 6. Lama per impastare                   | 18. Recipiente                         |
| 7. Disco panna montata                  | 19. Albero di rotazione                |
| 8. Coperchio sgocciolatore              | 20. Blocco motore                      |
| 9. Scolainsalata                        | 21. Interruttore di accensione         |
| 10. Supporto lame                       | 22. Piedino in gomma                   |
| 11. Lama per sminuzzare finemente       | 23. Cavo                               |
| 12. Lama per sminuzzare grossolanamente | 24. *Spina                             |

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

Italiano

# NOMI DEI COMPONENTI

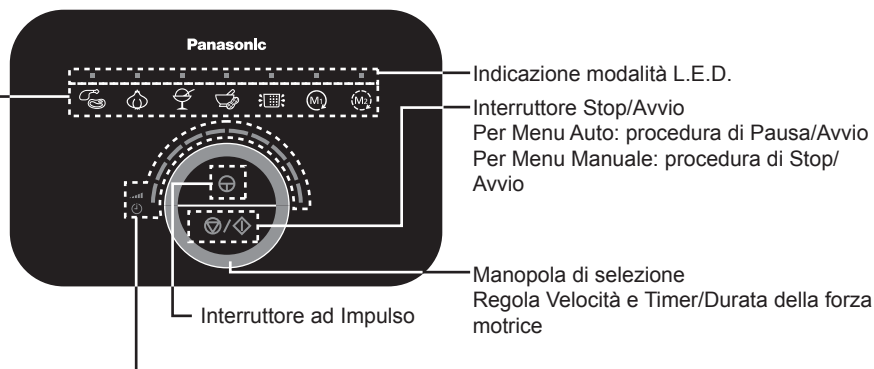
## Frullatore, Tritatutto & Accessori



- |                    |                          |
|--------------------|--------------------------|
| 1. Coperchio       | 6. Supporto tritatutto   |
| 2. Caraffa         | 7. Contenitore accessori |
| 3. Lama frullatore | 8. Spatola               |
| 4. Tritatutto      |                          |
| 5. Lama tritatutto |                          |

## Quadro di comando

- Selezione modalità**
- Menu Auto -**
- Modalità Sminuzzamento
  - Modalità Tagliare a pezzi
  - Modalità Congelamento
  - Modalità Impasto
  - Modalità Sgocciolatoio
- Menu Manuale -**
- Modalità continua
  - Modalità Alternata



LED di indicazione Velocità e Timer/Durata della forza motrice.

: si accende quando Menu Manuale è operativo e indica il livello di velocità mediante barre.

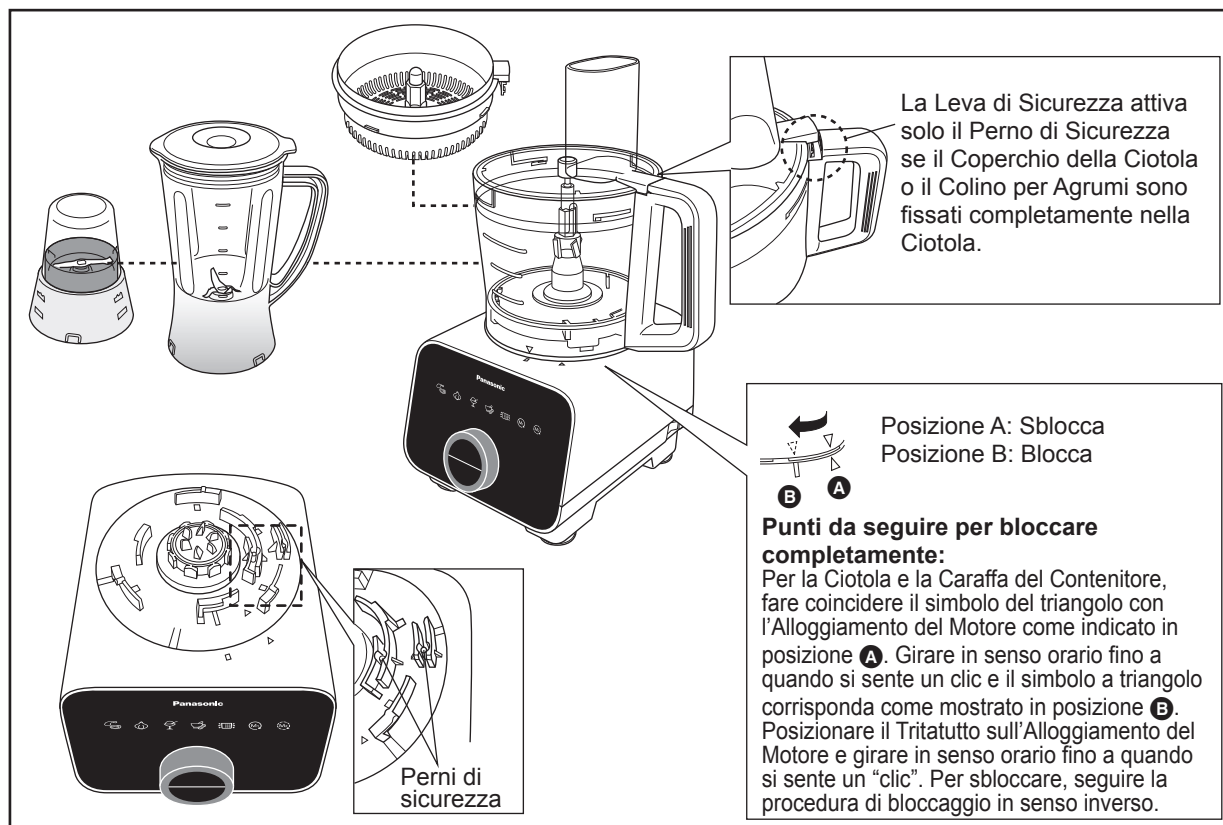
: si accende quando Menu Auto sta elaborando e indica Timer/Durata della forza motrice mediante barre.

- Nota:**
- Il programma si arresta e si ripristina dopo 10 secondi se non viene eseguita nessuna ulteriore azione dopo aver selezionato una funzione.
  - Girando la Manopola di Selezione in senso orario aumentano le barre luminose e viceversa.
  - La velocità predefinita per le modalità Continua e Alternata è al massimo, (livello 10).
  - Il programma si arresta e si resetta dopo 20 secondi se il programma viene messo in pausa durante l'uso e non viene eseguita nessuna ulteriore azione.
  - La Modalità continua si arresterà automaticamente dopo circa 19 minuti e la Modalità alternata dopo circa 7 minuti dall'inizio della lavorazione.

## BLOCCO DI SICUREZZA

Il Perno di Sicurezza è progettato per impedire all'apparecchio di accendersi o quando

- Il Coperchio della Ciotola o il Colino per Agrumi e la Ciotola non sono completamente fissati.
- La Ciotola, il Contenitore del Frullatore o il Contenitore del Tritatutto non sono fissati completamente con l'Alloggiamento del Motore.



### Nota:

- Non spingere il Perno di Sicurezza e la Leva di Sicurezza con nessun strumento, bastone, ecc.
- Non versare liquidi o ingredienti nell'area del Perno di Sicurezza o della Leva di Sicurezza.
- Mantenere pulita l'area del Perno di Sicurezza e della Leva di Sicurezza per evitare che le particelle estranee si accumulino intorno.

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

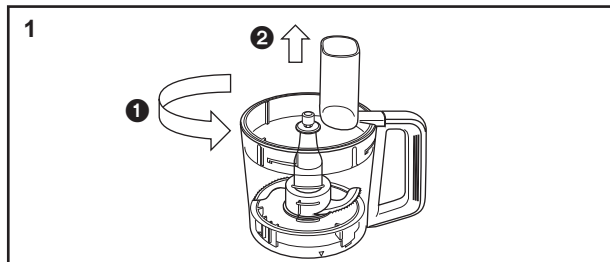
## INTERRUTTORE E PROTEZIONE SENSORE DI TEMPERATURA

Questo apparecchio è dotato di sistema salvavita e funzioni sensore temperatura per arrestare il motore quando questo è sovraccarico.

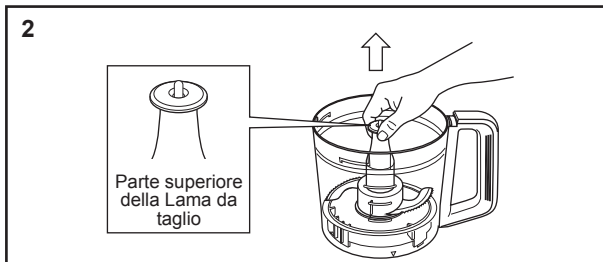
(consultare la pagina IT31)

# ROBOT DA CUCINA - SMONTAGGIO & MONTAGGIO -

## Estrarre dagli imballaggi



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



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

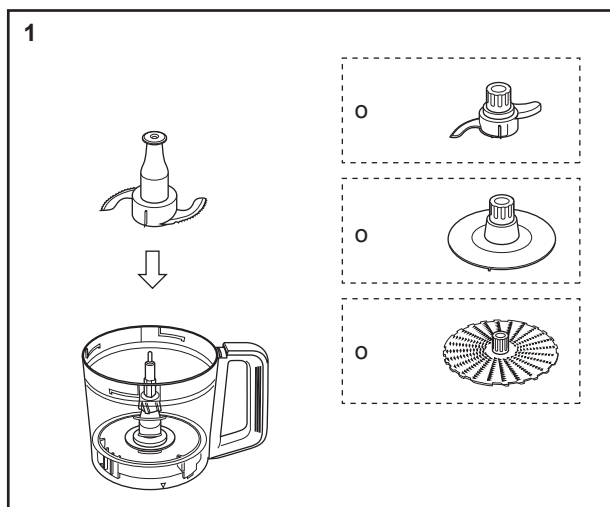
### Nota:

Attenzione ai bordi taglienti della Lama da taglio quando lo si rimuove dalla Ciotola.

## Montaggio degli Accessori del Robot da Cucina

Si consiglia vivamente di pulire tutti gli accessori e le parti e asciugare bene prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, consultare le pagine IT27 e IT28 per il metodo di pulizia. Staccare la spina durante il montaggio dell'unità. Prima di inserire la spina, assicurarsi che l'Interruttore di Accensione sia spento. Please refer to Pagina IT28 under 'Conservazione' on how to re-position the Alloggiamento del Motore.

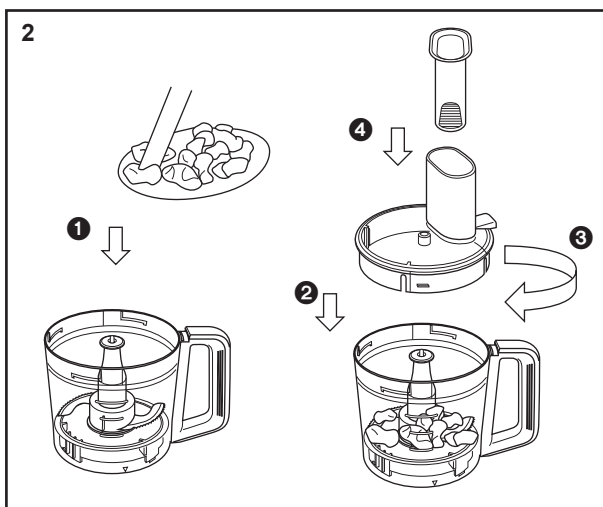
## Lama da taglio • Lama per impastare • Disco panna montata • Lama per grattugiare



Posizionare la Lama da taglio (Lama per impastare, Disco panna montata o Lama per grattugiare) nella Ciotola.

### Nota:

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



Mettere gli ingredienti nella Ciotola.

### Nota:

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

Mettere il Coperchio della Ciotola sopra quest'ultima e ruotare in senso orario fino a quando si sente un "clic". Inserire lo Pressatore Alimenti nel Tubo di Alimentazione.

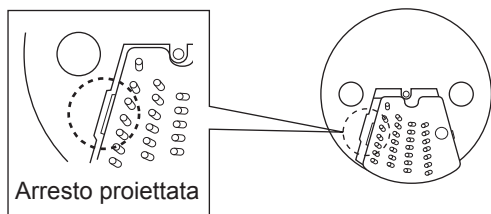


# ROBOT DA CUCINA - SMONTAGGIO & MONTAGGIO -

## Montaggio degli Accessori del Robot da Cucina

### Lame per affettare (Spesse / Sottili) • Lame per sminuzzare (Grosse/ Fini) • Lama per patatine

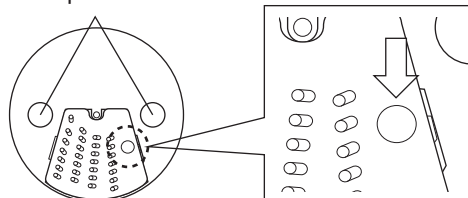
1



Montare il blocco previsto della lama desiderata sul Supporto per Lama e assicurarsi che sia posizionato correttamente.

2

Fori per le dita

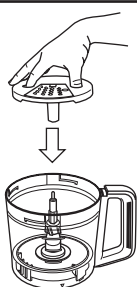


Spingere verso il basso la lama come mostrato sopra fino a quando si sente uno schiocco.

#### Nota:

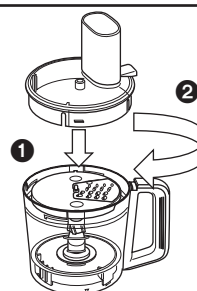
- Attenzione ai bordi taglienti delle lame durante l'inserimento nel Supporto per Lama.
- Per rimuovere la lama, girare il Supporto per Lama e spingere verso il basso sul retro della lama.

3



Inserire un dito e il pollice nei fori appositi per afferrare il Supporto della Lama. Posizionare il Supporto della Lama montato nella Ciotola.

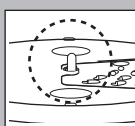
4



Mettere il Coperchio della Ciotola sopra quest'ultima e ruotare in senso orario fino a quando si sente un "clic".

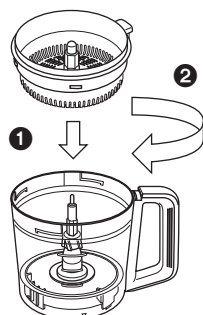
#### Nota:

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



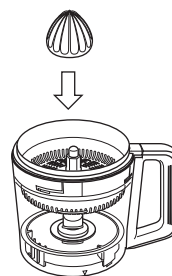
### Spremiagrumi

1



Posizionare il Colino per Agrumi sulla Ciotola. Girare in senso orario fino a quando si sente un "clic".

2

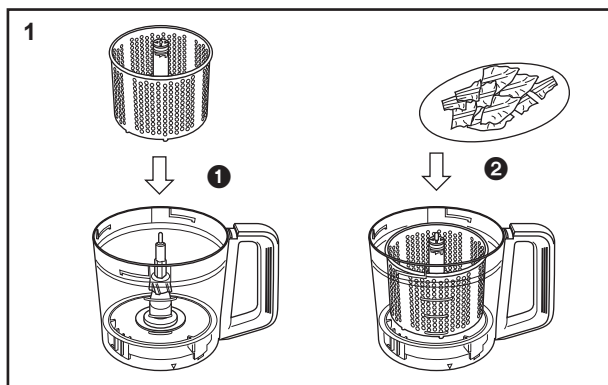


Fissare il Cono per Agrumi sull'Albero Motore.

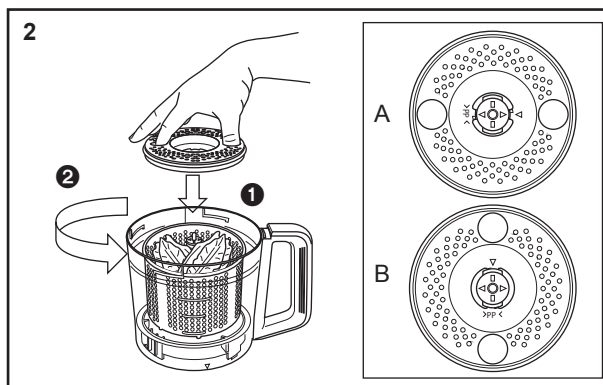
# ROBOT DA CUCINA - SMONTAGGIO & MONTAGGIO -

## Montaggio degli Accessori del Robot da Cucina

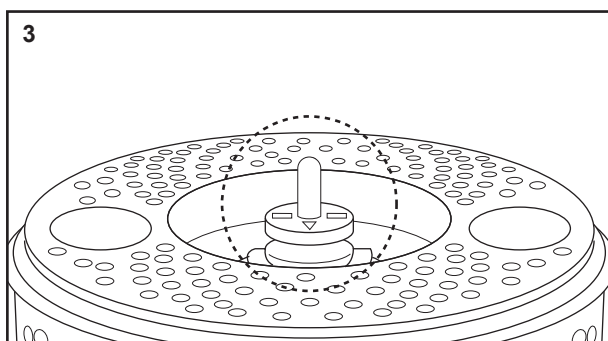
### Scolainsalata



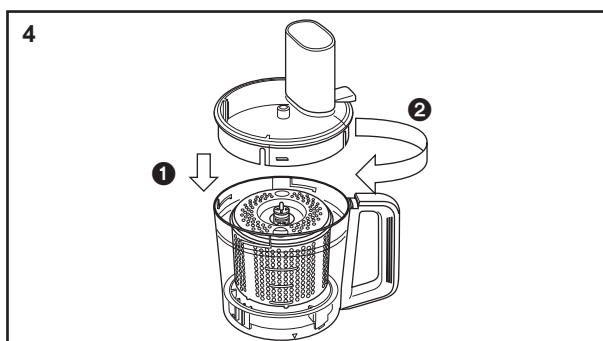
1 Posizionare lo Scolainsalata nella Ciotola. Inserire gli ingredienti nello Scolainsalata.



2 Posizionare il Coperchio dello Sgocciolatore sulla parte superiore dello Scolainsalata fino a quando il simbolo corrisponde come mostrato in A. Ruotare il Coperchio dello Sgocciolatore in senso antiorario fino a quando il segnale si allinea come mostrato in B.

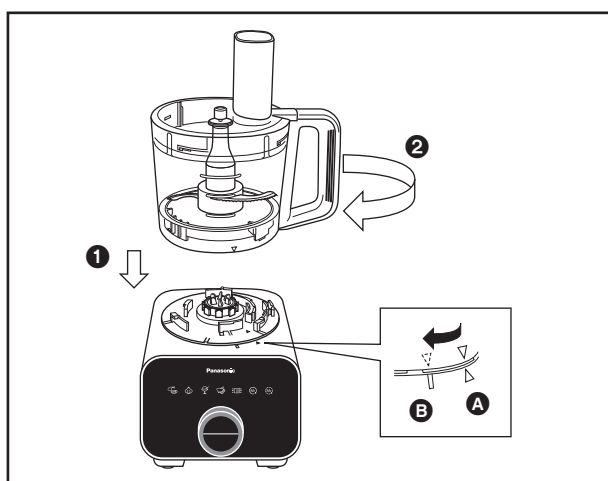


3 Assicurarsi che l'albero di metallo sporga fuori dallo Scolainsalata dopo l'inserimento.



4 Place the Bowl Lid on top of the Bowl and turn it clockwise until a 'click' sound is heard.

### Collegamento delle unità montate con l'Alloggiamento del Motore







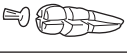
























1. Posizionare la Ciotola sopra l'Alloggiamento del Motore fino a che il simbolo corrisponda come mostrato in **A**.
2. Girare la Ciotola in senso orario fino a quando si sente un "clic". Assicurarsi che il simbolo a triangolo sulla Ciotola coincida con il simbolo a rettangolo dell'Alloggiamento del Motore come mostrato in **B**.

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

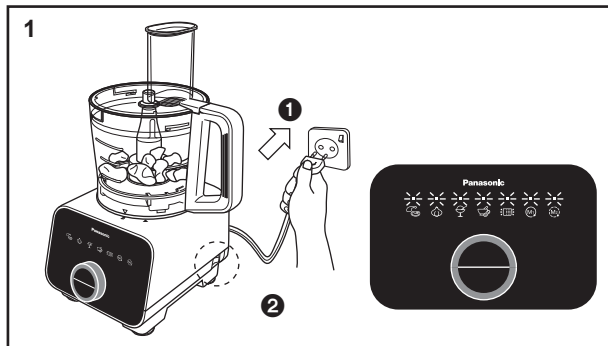
# ROBOT DA CUCINA - LAMA DA TAGLIO -

## Preparazione ingredienti

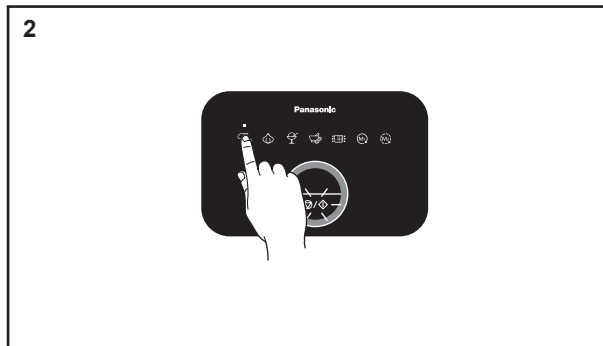
| Funzione              | Ingredienti                                  | Modalità   | Quantità                                     | Tempo di funzionamento (ca.)  | Metodo di preparazione  |
|-----------------------|--|--|--|---|---|
| Tagliare a pezzi      | Carne  | <br>Auto                        | 50 ~ 400 g                                   | 5 ~ 40 sec  | <br>Rimuovere la pelle, le ossa e i tendini, tagliare a cubetti di 2 ~ 3 cm.  |
|                       | Pesce  |  | L'impostazione iniziale è per 200 g (10 sec) |   |   |
| Impasto               | Cipolla                                      | <br>Auto                        | 150 ~ 500 g                                  | 10 ~ 50 sec   | <br>Rimuovere la pelle, tagliare a cubetti di 2 ~ 3 cm.   |
|                       | L'impostazione iniziale è per 300 g (20 sec) |  |  |   |   |
|                       | Aglio  | <br>Continua<br>Velocità: Max   | 5 ~ 500 g                                    | 10 ~ 30 sec   | <br>Rimuovere la pelle.   |
|                       | Carota                                       |  | 50 ~ 450 g                                   | 10 ~ 30 sec   | <br>Rimuovere la pelle, tagliare a cubetti di 2 ~ 3 cm.   |
|                       | Prezzemolo                                   |  | 5 ~ 70 g                                     | 10 ~ 40 sec   | <br>Rimuovere il gambo.   |
| Funghi                | 30 ~ 250 g                                   |  | 3 ~ 15 sec                                   | <br>Tagliare a cubetti di 2 ~ 3 cm. |   |
| Triturare             | Parmigiano                                   | <br>Continua<br>Velocità: Max   | 10 ~ 200 g                                   | 10 ~ 60 sec   | <br>Tagliare a cubetti di 2 ~ 3 cm.   |
| Puré                  | Patate bollite                               | <br>Alternata<br>Velocità: Max  | 100 ~ 400 g                                  | 10 ~ 40 sec   | <br>Tagliare a cubetti di 2 ~ 3 cm. Non abusare.  |
| Congelamento          | Banana congelata                             | <br>Auto                      | 250 ~ 450 g                                  | 40 ~ 120 sec  | <br>1 ~ 2 cm di larghezza, condizione di semi congelamento, ad esempio quando può penetrare uno stuzzicadenti.  |
|                       |  |  | L'impostazione iniziale è per 350 g (60 sec) |   |   |
| Tritare il ghiaccio   | Cubetti di ghiaccio                          | <br>Continua<br>Velocità: Max | ~ 10 pezzi                                   | ~ 20 sec  | <br>Cubetti di ghiaccio da 2 ~ 3 cm.  |
| Granelli              | Arachidi                                     | <br>Continua<br>Velocità: Max | 10 ~ 200 g                                   | 15 ~ 30 sec   | <br>Rimuovere il guscio e la buccia degli arachidi.   |
| Paste                 | Noccioline tostate                           | <br>Auto                      | 100 ~ 400 g                                  | 4 ~ 10 min  | <br>Rimuovere il guscio e la buccia degli arachidi.   |
|                       |  |  | L'impostazione iniziale è per 300 g (7 min)  |   |   |
| Briciole              | Pane bianco morbido                          | <br>Continua<br>Velocità: Max | 10 ~ 200 g                                   | 15 ~ 60 sec   | <br>Affettare il pane morbido in 6 ~ 8 fette.   |
| Impastare (Per dolci) | Farina                                       | <br>Continua<br>Velocità: Max | ~ 300 g                                      | ~ 120 sec   | <br>Usare per la pasticceria come dolci e torte.  |
| Fare un succo         | Frutta, liquidi, ecc.                        | <br>Continua<br>Velocità: Max | ~ 1500 mL                                    | ~ 120 sec   | <br>Tagliare a cubetti di 2 ~ 3 cm. Lavorare i pezzi solidi prima. Riempire con i liquidi senza superare i 1500 mL. Non aggiungere più di 10 pezzetti di cubetti di ghiaccio durante la preparazione. |
| Fare una zuppa        | Verdure bollite, liquidi, ecc.               | <br>Continua<br>Velocità: Max | ~ 1500 mL                                    | ~ 120 sec   | <br>Tagliare a cubetti di 2 ~ 3 cm. Lavorare i pezzi solidi prima. Riempire con i liquidi senza superare i 1500 mL.   |

# ROBOT DA CUCINA - LAMA DA TAGLIO -

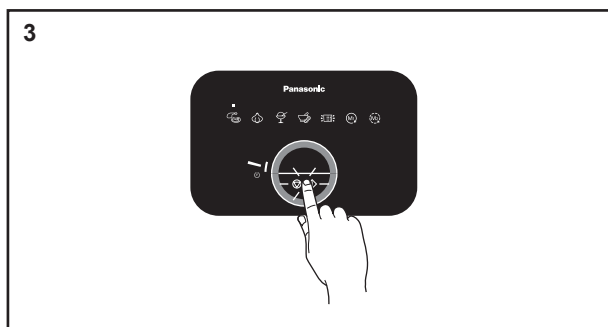
## Usare il Menu Auto



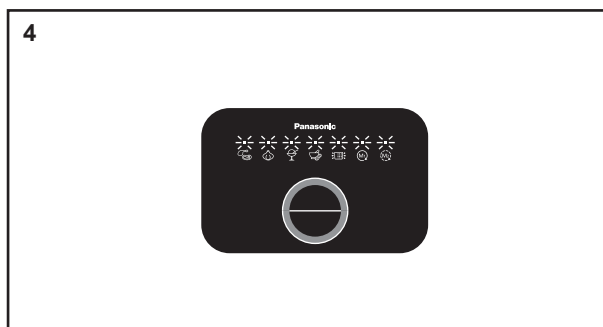
Dopo aver completato le fasi di montaggio, inserire la spina nella presa di corrente e accendere l'Interruttore. Il L.E.D. per l'Indicazione della Modalità si accende e lampeggia.



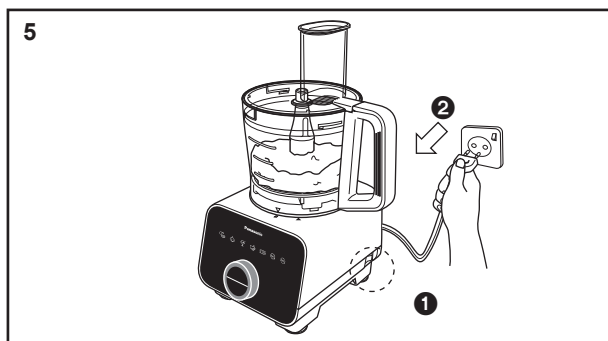
Selezionare la modalità Menu Auto (eccetto per la Modalità Sgocciolatore). La Modalità di Indicazione a L.E.D. selezionata si illumina e si sente un segnale acustico. L'indicazione della durata e dell'Interruttore Stop/Avvio a L.E.D. si accende e lampeggia.



Ciascun Menu Auto ha una durata prestabilita. Ciascuna barra luminosa rappresenta 10 secondi\* di tempo. Premere l'Interruttore Stop/Avvio per avviare.

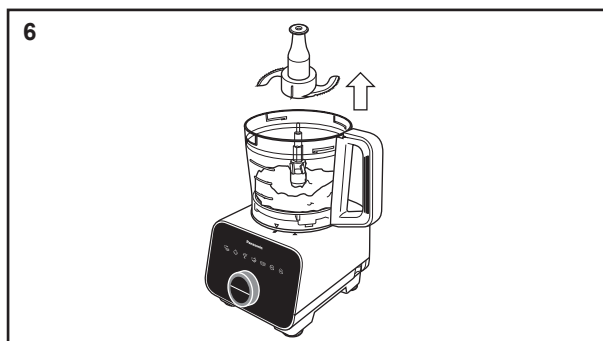


Durante l'uso, il L.E.D. di durata si spegne mano a mano a intervalli di 10 secondi fino a che si completa la durata della serie e vengono emessi 4 segnali acustici. Il L.E.D. per l'Indicazione della Modalità si accende e lampeggia.



Dopo che la preparazione è stata terminata, spegnere l'Interruttore di Accensione e staccare la spina dalla presa di corrente.

\*Per il Menu Auto Impasta, ogni barra luminosa rappresenta 1 minuto. La barra luminosa diminuisce con un intervallo di 1 minuto.



Rimuovere la Lama da taglio dalla Ciotola prima di rimuovere gli ingredienti trasformati.

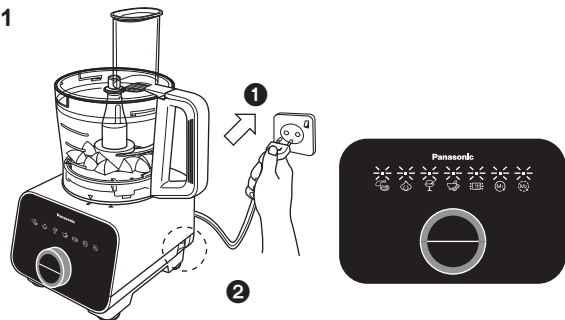
### Nota:

- Verificare sempre che la Lama da taglio è inserita prima di aggiungere gli ingredienti nella ciotola.
- La Durata del Menu Auto può essere aumentata o diminuita regolando la Manopola di selezione, se necessario.
- Il funzionamento del Menu Auto può essere interrotto prima premendo l'Interruttore Stop/Avvio prima che la durata della serie si concluda.
- A seconda della velocità e la quantità degli ingredienti utilizzati, potranno verificarsi forti vibrazioni. In tal caso, tenere premuto il Coperchio della Ciotola con entrambe le mani per fissarla durante l'utilizzo.

# ROBOT DA CUCINA - LAMA DA TAGLIO -

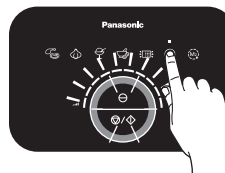
## Utilizzare il Menu Manuale

1



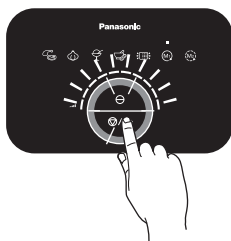
Dopo aver completato le fasi di montaggio, inserire la spina nella presa di corrente e accendere l'Interruttore. Il L.E.D. per l'Indicazione della Modalità si accende e lampeggia.

2



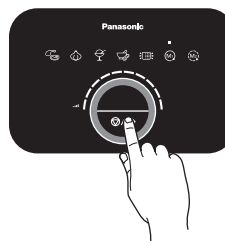
Selezionare la modalità Continua o Alternata. La Modalità di Indicazione a L.E.D. selezionata si illumina e si sente un segnale acustico. La velocità, l'Interruttore Stop/Avvio e il L.E.D. di Indicazione dell'Interruttore a Impulso si illumina e lampeggia.

3



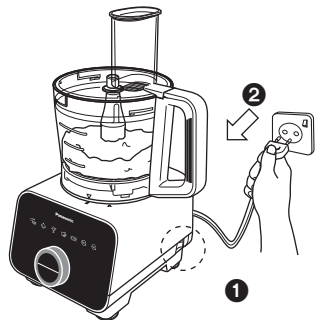
Modificare la velocità desiderata con la Manopola di Selezione. Meno barre sono illuminate, maggiore è la velocità. Premere l'Interruttore Stop/Avvio o PULSE per avviare.

4



Durante l'accensione, il L.E.D. di Indicazione Stop/Avvio rimane acceso. La velocità può essere regolata durante l'uso. Premere l'Interruttore Stop/Avvio per arrestare l'uso.

5



Dopo che la preparazione è stata terminata, spegnere l'Interruttore di Accensione e staccare la spina dalla presa di corrente.

6

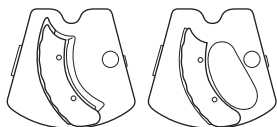


Rimuovere la Lama da taglio dalla Ciotola prima di rimuovere gli ingredienti trasformati.

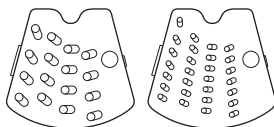
### Nota:

- Verificare sempre che la Lama da taglio è inserita prima di aggiungere gli ingredienti nella ciotola.
- Non superare la quantità indicata di ingredienti per impastare in quanto possono verificarsi delle vibrazioni anomale.
- Non inserire ingredienti caldi nella Ciotola per la trasformazione. Assicurarsi sempre che gli ingredienti siano sufficientemente raffreddati prima di inserirli, ad esempio le patate bollite.
- Per preparare i Succhi, riempire gli ingredienti solidi prima nella ciotola e poi gli ingredienti liquidi fino a quando il volume totale non supera i 1.500 ml.
- A seconda della velocità e la quantità degli ingredienti utilizzati, potranno verificarsi forti vibrazioni. In tal caso, tenere premuto il Coperchio della Ciotola per fermarlo durante l'uso.
- Per l'impasto, non rielaborare dopo che la pasta si è formata la prima volta.
- Mentre gli ingredienti liquidi si trasformano insieme, mettere dei cubetti di ghiaccio, non più di 10 pezzi (circa 170 g).

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



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


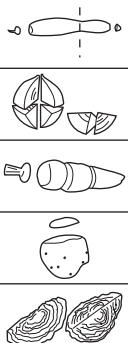


Lame per sminuzzare (Grosse/Fini)  
- usate per sminuzzare e grattugiare gli ingredienti.


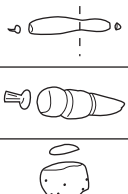



Lama per patatine  
- usata per preparare patatine fritte e ingredienti da sminuzzare.



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

| Funzione | Ingredienti | Modalità   | Un solo utilizzo Max | Tempo di funzionamento (ca.) | Metodo di preparazione   |
|----------|-------------|--|----------------------|------------------------------|--|
| Fetta    | Cetriolo    | <br>Continua<br>Velocità: Max | 700 g                | -                            | <br>Tagliare gli ingredienti fino a che siano abbastanza piccolo da entrare nel Tubo di Alimentazione. |
|          | Cipolla     |  | 700 g                |                              |  |
|          | Carota      |  | 600 g                |                              |  |
|          | Patate      |  | 600 g                |                              |  |
|          | Cavolo      |  | 400 g                |                              |  |

## Preparazione degli ingredienti per le lame per sminuzzare (Grosse/Fini)

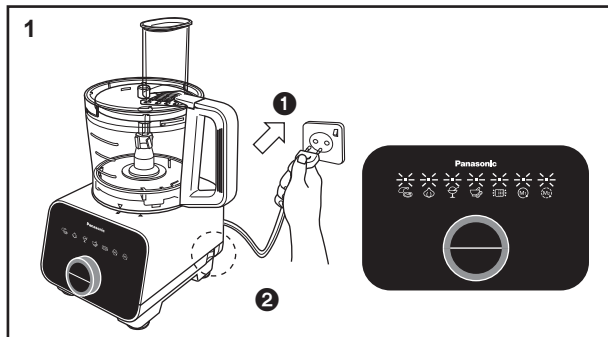
| Funzione      | Ingredienti | Modalità   | Un solo utilizzo Max | Tempo di funzionamento (ca.) | Metodo di preparazione  |
|---------------|-------------|--|----------------------|------------------------------|---|
| Sminuzzamento | Cetriolo    | <br>Continua<br>Velocità: Max | 500 g                | -                            | <br>Tagliare gli ingredienti fino a che siano abbastanza piccolo da entrare nel Tubo di Alimentazione.  |
|               | Carota      |  | 500 g                |                              |   |
|               | Patate      |  | 650 g                |                              |   |
|               | Formaggio   |  | 500 g                |                              | <br>Tagliare gli ingredienti fino a che siano abbastanza piccolo da entrare nel Tubo di Alimentazione. Non usare ingredienti duri come il parmigiano. |

## Preparazione degli ingredienti per la Lama per patatine

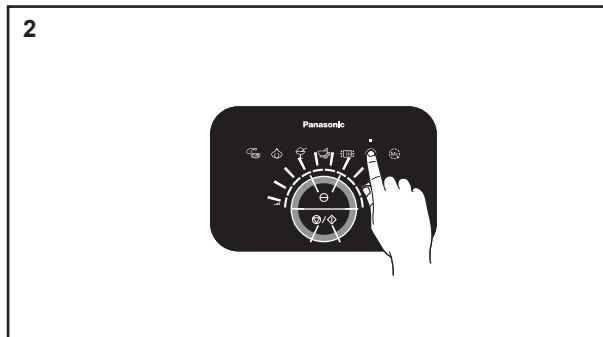
| Funzione        | Ingredienti | Modalità   | Un solo utilizzo Max | Tempo di funzionamento (ca.) | Metodo di preparazione   |
|-----------------|-------------|--|----------------------|------------------------------|--|
| Patatine Fritte | Patate      | <br>Continua<br>Velocità: Max | 800 g                | -                            | <br>Tagliare gli ingredienti fino a che siano abbastanza piccolo da entrare nel Tubo di Alimentazione. |
| Sminuzzamento   | Cavolo      |  | 500 g                |                              |  |

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

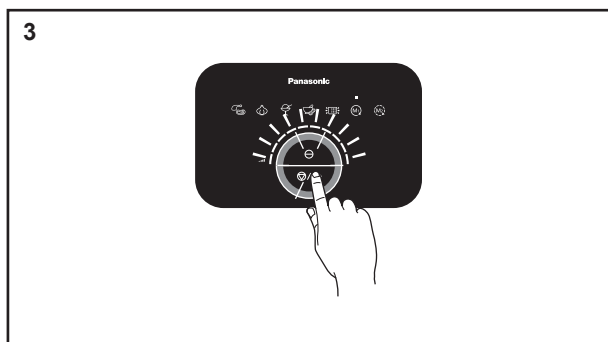
## Utilizzare il Menu Manuale



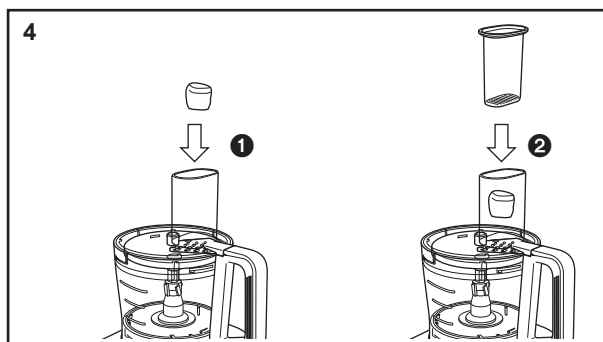
Dopo aver completato le fasi di montaggio, inserire la spina nella presa di corrente e accendere l'Interruttore. Il L.E.D. per l'Indicazione della Modalità si accende e lampeggia.



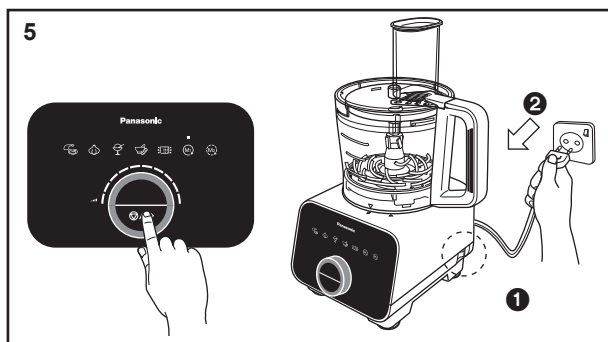
Selezionare la modalità Continua. La Modalità di Indicazione a L.E.D. selezionata si illumina e si sente un segnale acustico. La Velocità, il L.E.D. di Indicazione dell'Interruttore Stop/Avvio a Impulso si accende e lampeggia.



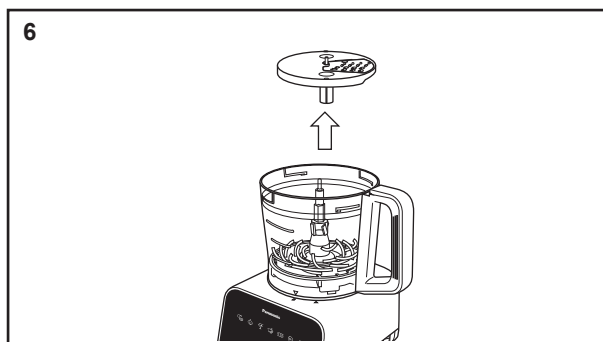
Modificare la velocità desiderata con la Manopola di Selezione. Meno barre sono illuminate, maggiore è la velocità. Premere l'Interruttore Stop/Avvio o PULSE per avviare.



Inserire gli ingredienti nel Tubo di Alimentazione e spingere verso il basso con lo Pressatore.



Durante l'accensione, il L.E.D. di Indicazione Stop/Avvio rimane acceso. Premere l'Interruttore Stop/Avvio per arrestare l'uso. Dopo che la preparazione è stata terminata, spegnere l'Interruttore di Accensione e staccare la spina dalla presa di corrente.



Rimuovere il Supporto per Lama dalla Ciotola prima di rimuovere gli ingredienti trasformati.

### Nota:

- Quando si utilizzano ingredienti lunghi e sottili, posizionarli contro la parete anteriore del tubo di alimentazione come indicato nella Figura 1, come supporto durante l'uso per evitare una lavorazione non uniforme.
- Smaltire eventuali grumi residui di ingredienti non lavorati.
- Allineare gli ingredienti ad alto contenuto di fibre come indicato in Figura 2 per un risultato omogeneo.




Figura 1



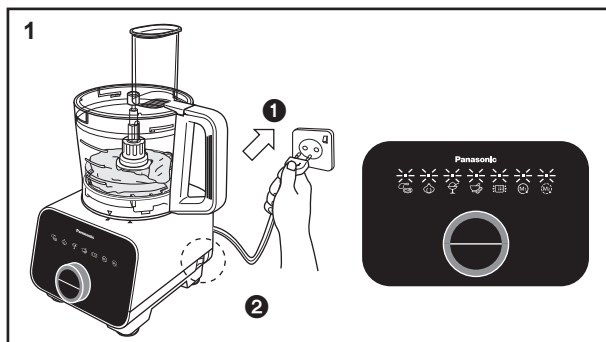
Figura 2

# ROBOT DA CUCINA - LAMA PER IMPASTARE -

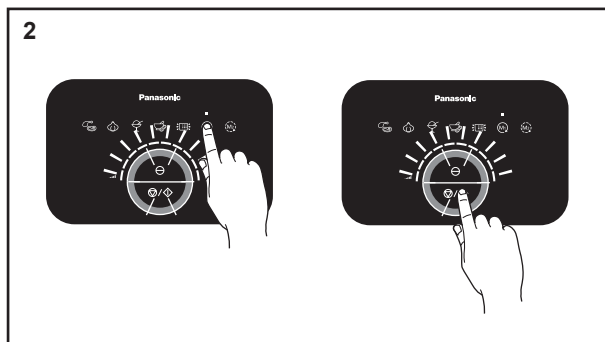
## Preparazione ingredienti per la Lama per Impastare

| Function                   | Ingredient     | Mode  | Max Single Use | Operating Time (approx.) | Preparation Method  |
|----------------------------|----------------|---|----------------|--------------------------|---|
| Impastare<br>(Per il pane) | Farina di pane | <br>Continua Velocità:<br>Iniziare con il livello 1, aumentare ogni secondo fino al massimo. | 300 g          | ~ 120 sec                | Aggiungere il lievito con acqua durante la lavorazione della pasta (aggiungere il lievito direttamente prima della lavorazione può far sì che la pasta si sfaldi o si alzi prematuramente). Se la pasta appare ancora friabile dopo la preparazione iniziale, aggiungere 1 cucchiaino di acqua nel mix.<br>Quando si verificano grandi vibrazioni dovute alla preparazione dell'impasto con il mix intorno all'Albero Principale, aggiungere 1 cucchiaino di farina. Non rilavorare l'impasto dopo avere completato l'operazione, se l'impasto non è soddisfacente, impastare a mano. |
|                            | Liquido        |   | 160 ~ 200 mL   |                          |   |

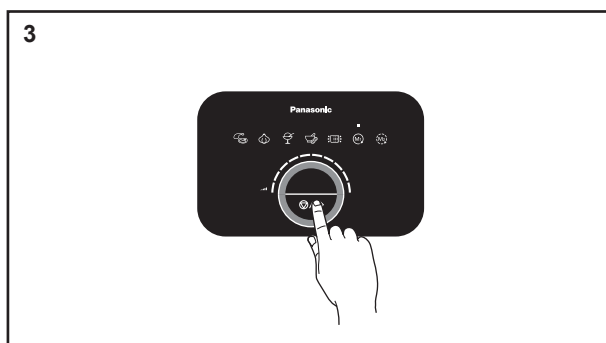
## Utilizzare il Menu Manuale



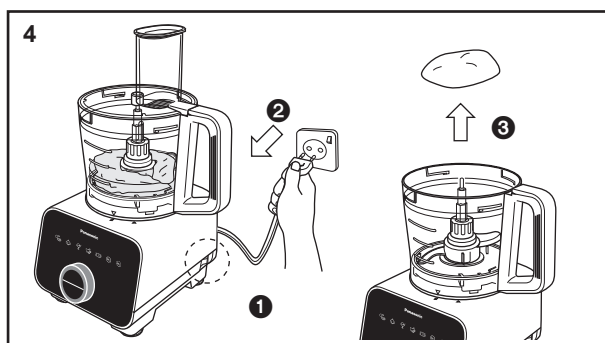
1 Dopo aver completato le fasi di montaggio, inserire la spina nella presa di corrente e accendere l'Interruttore. Il L.E.D. per l'Indicazione della Modalità si accende e lampeggia.



2 Selezionare la modalità Continua e regolare la velocità massima con la Manopola di Selezione. Meno barre sono illuminate, maggiore è la velocità. Premere l'Interruttore Stop/Avvio per avviare.



3 Durante l'accensione, il L.E.D. di Indicazione Stop/Avvio rimane acceso. Osservare la formazione del panetto. Premere l'Interruttore Stop/Avvio per interrompere l'operazione ogni volta che si forma un panetto saldo.



4 Dopo che la preparazione è stata terminata, spegnere l'Interruttore di Accensione e staccare la spina dalla presa di corrente. Rimuovere il panetto dalla Ciotola prima di estrarre la Lama per Impastare.

### Nota:

- Non superare la quantità indicata di ingredienti per la Lama per Impastare in quanto possono verificarsi delle vibrazioni anomale.
- A seconda della velocità e la quantità degli ingredienti utilizzati, potranno verificarsi forti vibrazioni. In tal caso, tenere premuto il Coperchio della Ciotola con entrambe le mani per fissarla durante l'utilizzo.
- Per l'impasto, non rilavorare dopo che la pasta si è formata la prima volta.
- Elevate quantità di burro e zucchero nell'impasto possono causare vibrazioni anomale quando si utilizza la Lama per Impastare.
- L'utilizzo di farina diversa dalle farine di pane può causare vibrazioni anomale. Prima della trasformazione, rimuovere 1 ~ 2 cucchiaini di acqua dalla quantità totale indicata e aggiungere l'acqua a poco a poco durante la lavorazione, se necessario.

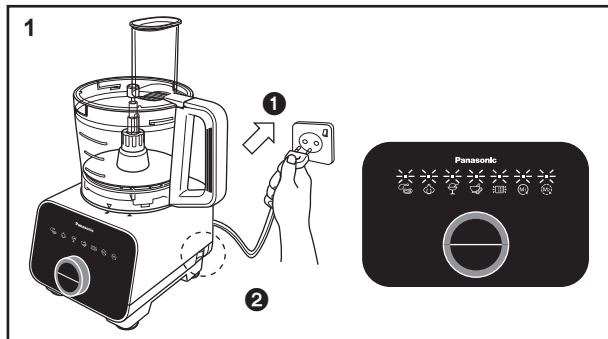


# ROBOT DA CUCINA - DISCO PANNA MONTATA -

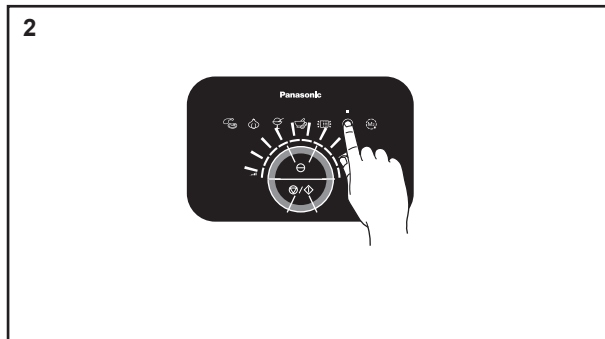
## Preparazione degli ingredienti per il Disco panna montata

| Funzione | Ingredienti | Modalità                  | Un solo utilizzo Max | Tempo di funzionamento (ca.) | Metodo di preparazione |   |
|----------|-------------|---------------------------|----------------------|------------------------------|------------------------|---|
| Frusta   | Albume      | M1                        | 2 ~ 6 pezzi          | 50 ~ 90 sec                  |                        | Separare l'albume dal tuorlo per ottenere una meringa omogenea. |
|          | Panna       | Continua<br>Velocità: Max | 100 ~ 300 mL         | 15 sec ~ 2 min               |                        | Utilizzare panna fresca con il 35% di grassi o superiore a 5 °C |

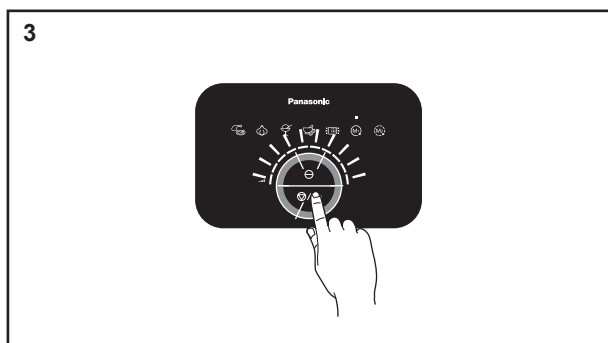
## Utilizzare il Menu Manuale



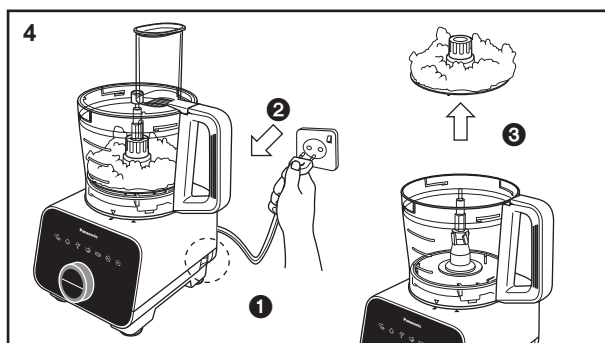
1 Dopo aver completato le fasi di montaggio, inserire la spina nella presa di corrente e accendere l'Interruttore. Il L.E.D. per l'Indicazione della Modalità si accende e lampeggia.



2 Selezionare la modalità Continua e regolare la velocità massima con la Manopola di Selezione. Meno barre sono illuminate, maggiore è la velocità. Premere l'Interruttore Stop/Avvio per avviare.



3 Durante l'accensione, il L.E.D. di Indicazione Stop/Avvio rimane acceso. Osservare la formazione e la crescita degli ingredienti montati. Premere l'Interruttore Stop/Avvio per interrompere l'operazione una volta che si sia formata la consistenza desiderata.







4 Dopo che la preparazione è stata terminata, spegnere l'Interruttore di Accensione e staccare la spina dalla presa di corrente. Rimuovere con attenzione il Disco panna montata insieme agli ingredienti lavorati nella Ciotola.

### Nota:

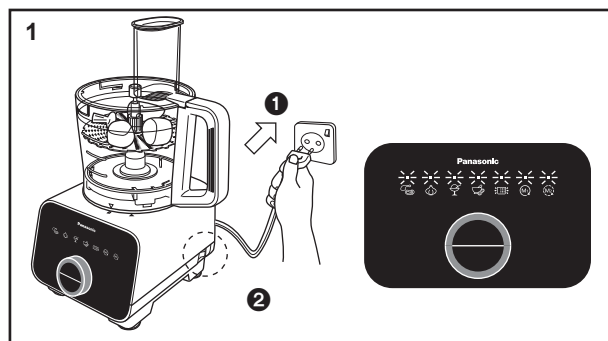
- Non elaborare la panna da montare più del necessario, potrebbe decomporsi per formare grumi di burro.
- Utilizzando diverse marche di panna da montare si possono ottenere risultati differenti. Si consiglia di lavorare fino a quando la panna è sufficientemente montata.

# ROBOT DA CUCINA - LAMA PER GRATTUGIARE -

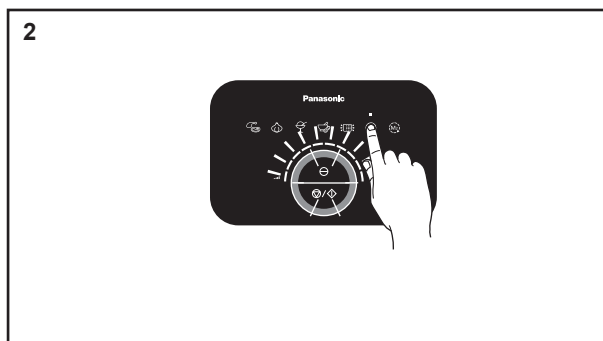
## Preparazione degli ingredienti per la Lama da Grattugia

| Funzione  | Ingredienti | Modalità   | Un solo utilizzo Max | Tempo di funzionamento (ca.) | Metodo di preparazione  |
|-----------|-------------|--|----------------------|------------------------------|---|
| Grattugia | Carota      | <br>Continua<br>Velocità: Max | 200 g                | -                            | <br><br><br>Tagliare a cubetti di 2-3 cm. |
|           | Mela        |  | 200 g                |                              |   |
|           | Cetriolo    |  | 200 g                |                              |   |

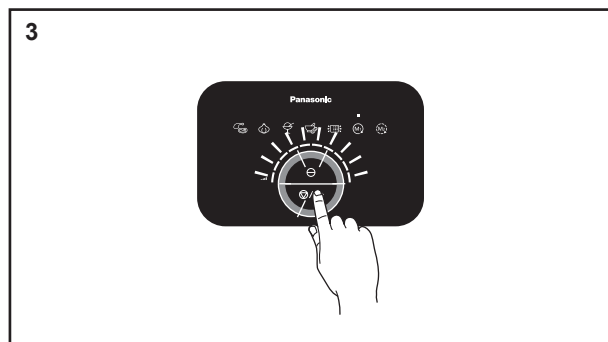
## Utilizzare il Menu Manuale



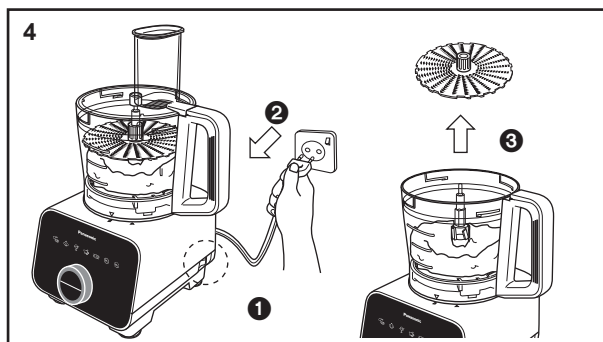
Dopo aver completato le fasi di montaggio, inserire la spina nella presa di corrente e accendere l'Interruttore. Il L.E.D. per l'Indicazione della Modalità si accende e lampeggia.



Selezionare la modalità Continua e regolare la velocità massima con la Manopola di Selezione. Meno barre sono illuminate, maggiore è la velocità. Premere l'Interruttore Stop/Avvio per avviare.



Durante l'accensione, il L.E.D. di Indicazione Stop/Avvio rimane acceso. Premere l'Interruttore Stop/Avvio per arrestare l'uso.





Dopo che la preparazione è stata terminata, spegnere l'Interruttore di Accensione e staccare la spina dalla presa di corrente. Estrarre la Lama da Grattugia dalla Ciotola prima di rimuovere gli ingredienti.

### Nota:

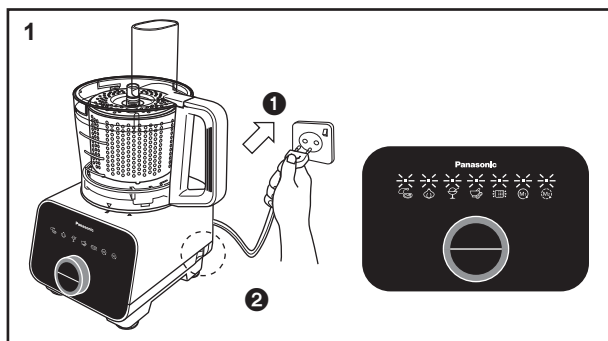
- Non inserire gli ingredienti attraverso il Tubo di riempimento durante il funzionamento della Lama per grattugiare.

# ROBOT DA CUCINA - SCOLAINALATA -

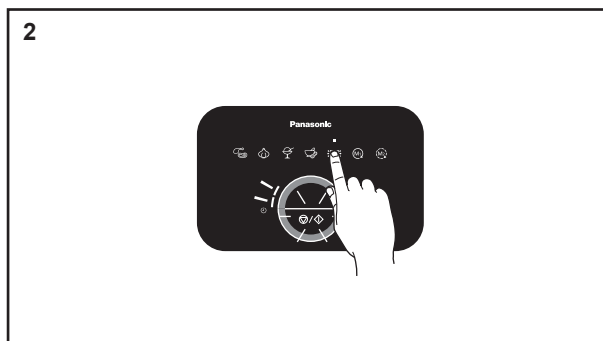
## Preparazione degli ingredienti per lo Scolainsalata

| Funzione      | Ingredienti       | Modalità  | Un solo utilizzo Max | Tempo di funzionamento (ca.) | Metodo di preparazione  |
|---------------|-------------------|---|----------------------|------------------------------|---|
| Sgocciolatore | Foglie di lattuga | <br>Auto | 100 g                | 20 ~ 60 sec                  |  Tagliare a strati di 3-5 cm. |
|               | Cavolo            |   | 200 g                | 20 ~ 70 sec                  |   |

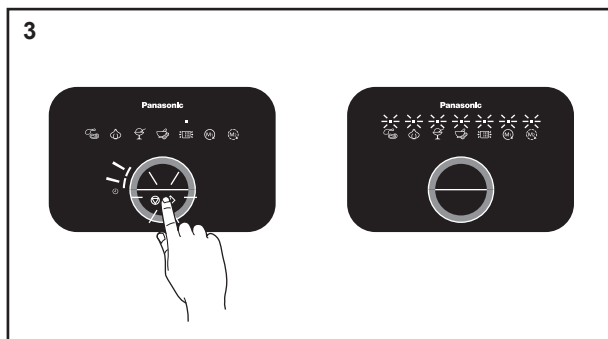
## Usare il Menu Auto



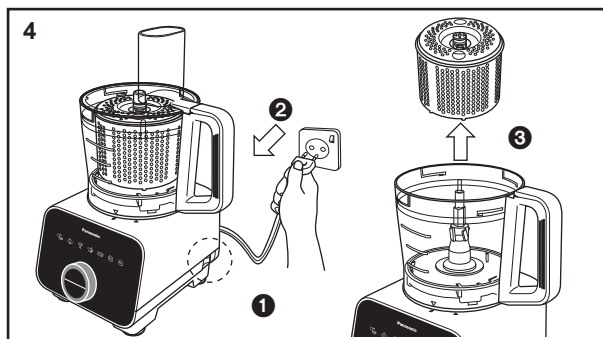
1 Dopo aver completato le fasi di montaggio, inserire la spina nella presa di corrente e accendere l'Interruttore. Il L.E.D. per l'Indicazione della Modalità si accende e lampeggia.



2 Selezionare la modalità Sgocciolatore. La Modalità di Indicazione a L.E.D. selezionata si illumina e si sente un segnale acustico. L'indicazione della durata e dell'Interruttore Stop/Avvio a L.E.D. si accende e lampeggia.



3 Ciascun Menu Auto ha una durata prestabilita. Ciascuna barra luminosa rappresenta 10 secondi di tempo. Premere l'Interruttore Stop/Avvio per avviare. Durante l'uso, il L.E.D. di durata si spegne mano a mano a intervalli di 10 secondi fino a che si completa la durata della serie e vengono emessi 4 segnali acustici. Il L.E.D. per l'Indicazione della Modalità si accende e lampeggia.





4 Dopo che la preparazione è stata terminata, spegnere l'Interruttore di Accensione e staccare la spina dalla presa di corrente. Rimuovere lo Scolainsalata dalla Ciotola.

### Nota:

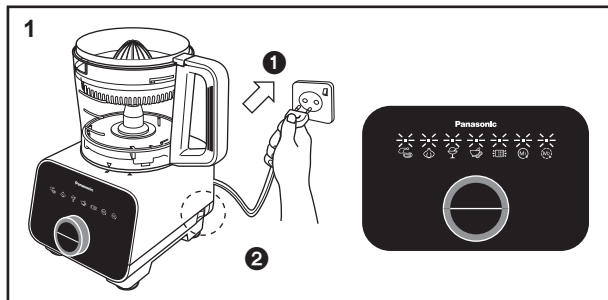
- Capacità di lavoro massima dello Scolainsalata: 200 g o fino all'altezza massima dello Scolainsalata, a seconda di quale dei due si verifichi per primo.
- Ingredienti vietati: Consultare pagina IT6.
- Assicurarsi che gli ingredienti siano distribuiti in modo uniforme intorno allo Scolainsalata prima dell'uso.
- Non utilizzare lo Scolainsalata in qualsiasi altra modalità ad eccezione della modalità Sgocciolatoio.
- Verificare sempre che il Coperchio dello Sgocciolatore sia fissato sopra lo Scolainsalata prima dell'uso, altrimenti gli ingredienti potrebbero saltare fuori e scheggiare la Ciotola.
- A seconda della quantità degli ingredienti utilizzati, potranno verificarsi forti vibrazioni. In tal caso, tenere premuto il Coperchio della Ciotola con entrambe le mani per fissarlo durante l'utilizzo.

# ROBOT DA CUCINA - SPREMIAGRUMI -

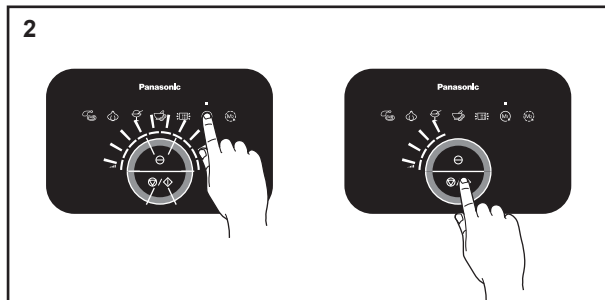
## Preparazione degli ingredienti per lo Spremiagrumi

| Funzione | Ingredienti | Modalità  | Un solo utilizzo Max | Tempo di funzionamento (ca.) | Metodo di preparazione  |
|----------|-------------|---|----------------------|------------------------------|---|
| Spremere | Agrume      | <br>Continua<br>Velocità:<br>Livello 4 | 1000 mL              | -                            |  Tagliare la frutta a metà. |

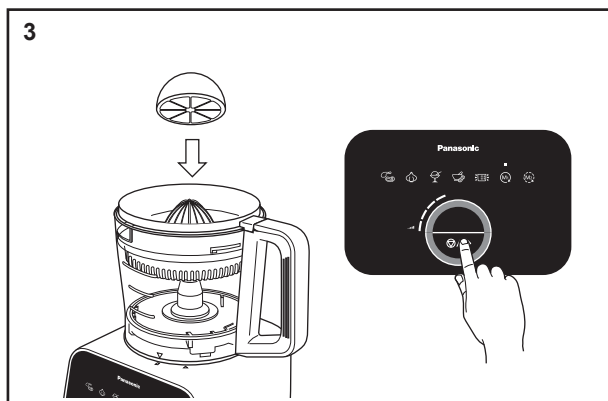
## Utilizzare il Menu Manuale



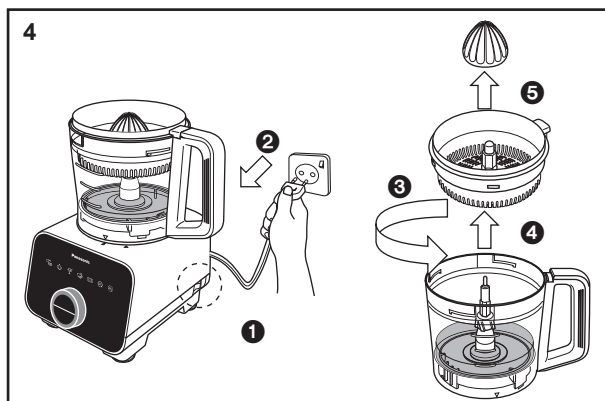
1 Dopo aver completato le fasi di montaggio, inserire la spina nella presa di corrente e accendere l'Interruttore. Il L.E.D. per l'Indicazione della Modalità si accende e lampeggia.



2 Selezionare la modalità Continua e regolare al livello 4 con la Manopola di Selezione. Premere l'Interruttore Stop/Avvio per avviare.



3 Posizionare il frutto tagliato a metà con la parte da spremere sopra il Cono per Agrumi e premere con forza per estrarre il succo. Durante l'accensione, il L.E.D. di Indicazione Stop/Avvio rimane acceso. Premere l'Interruttore Stop/Avvio per arrestare l'uso.



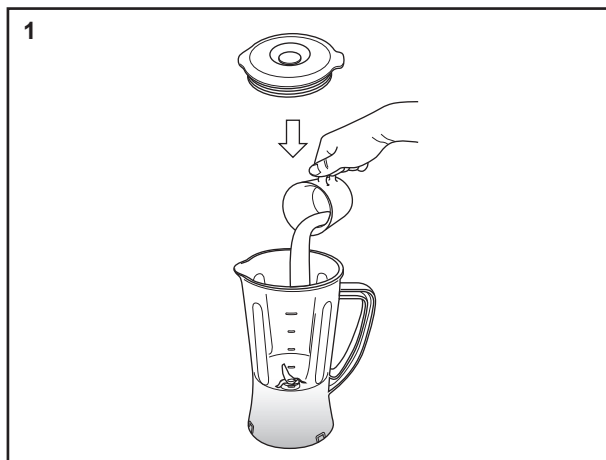
4 Dopo che la preparazione è stata terminata, spegnere l'Interruttore di Accensione e staccare la spina dalla presa di corrente. Rimuovere lo Spremiagrumi dalla Ciotola prima di versare fuori il succo estratto.

### Nota:

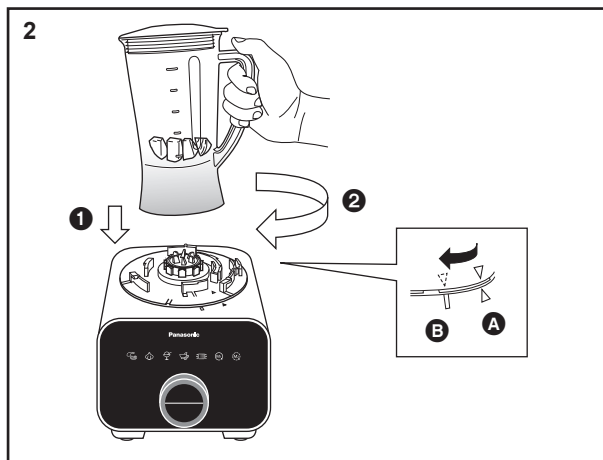
- Assicurarsi che il Cono per Agrumi sia posizionato sul Colino per Agrumi prima dell'uso.
- Arrestare la preparazione a intervalli per togliere la polpa rimanente dal Colino per Agrumi e facilitare il processo di estrazione del succo.
- Si raccomanda di non usare lo Spremiagrumi a livelli di velocità superiori al livello 4.
- Evitare di toccare il Cono spremiagrumi quando sta girando.

# FRULLATORE

## Montaggio e smontaggio dell'Accessorio per il Frullatore



Inserire gli ingredienti nel Contenitore del Frullatore e chiudere utilizzando il Coperchio del Frullatore.





Posizionare il Contenitore del Frullatore nella parte superiore dell'Alloggiamento del Motore finché il simbolo corrisponde come mostrato in **A**.

Girare il Contenitore del Frullatore in senso orario fino a quando si sente un "clic". Assicurarsi che il simbolo a triangolo del Contenitore del Frullatore coincida con il simbolo a rettangolo dell'Alloggiamento del Motore come mostrato in **B**.

Per smontare, è sufficiente seguire le fasi di montaggio al contrario.

## Preparazione degli ingredienti per il Frullatore

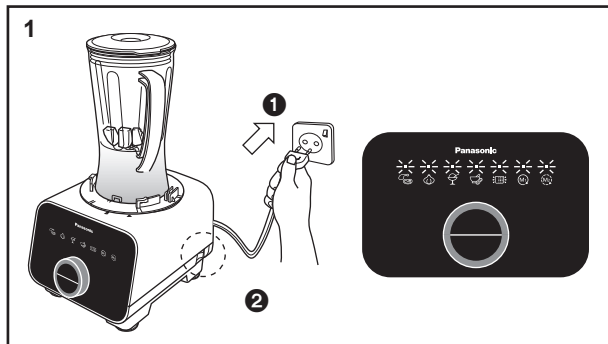
| Funzione  | Ingredienti     | Modalità   | Un solo utilizzo Max | Tempo di funzionamento (ca.) | Metodo di preparazione   |
|-----------|-----------------|--|----------------------|------------------------------|--|
| Liquidize | Frutta, verdura | <br>Continua<br>Velocità: Max | 1,000 mL             | ~ 2 min                      |  Tagliare a cubetti da 1 cm. |

### Nota:

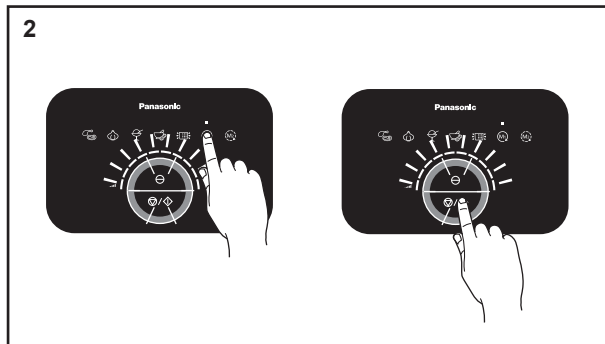
- Capacità di lavoro massima: 1 L.
- Ingredienti vietati per il Contenitore del Frullatore: Consultare pagina IT6.
- Non è consigliabile frullare gli ingredienti duri e viscosi. Tuttavia, se necessario, tagliare gli ingredienti duri in piccoli pezzi (ad es. tagliare la carota a pezzetti da 1 cm<sup>3</sup>) e riempire il Contenitore del Frullatore con gli ingredienti senza superare la metà della sua capacità nominale.
- Non superare il livello massimo consentito di riempimento e ridurre gli ingredienti quando l'apparecchio emette un rumore anomalo o vibrazioni durante l'uso.
- Aggiungere ingredienti morbidi (frutta, verdure) nella Caraffa del Frullatore prima di aggiungere altri ingredienti.

# FRULLATORE

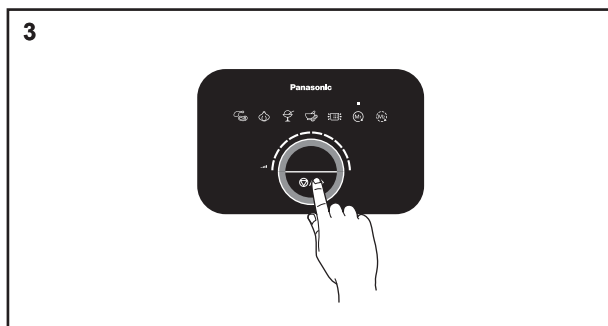
## Utilizzare il Menu Manuale



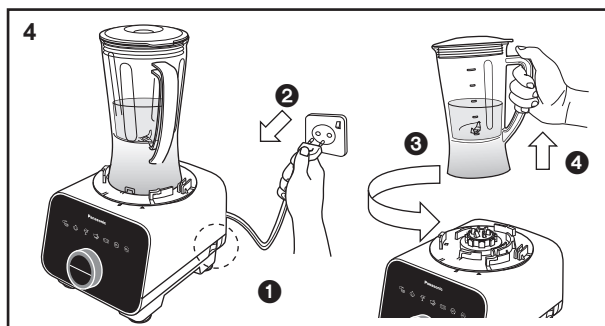
Dopo aver completato le fasi di montaggio, inserire la spina nella presa di corrente e accendere l'Interruttore. Il L.E.D. per l'Indicazione della Modalità si accende e lampeggia.



Selezionare la modalità Continua e regolare la velocità massima con la Manopola di Selezione. Meno barre sono illuminate, maggiore è la velocità. Premere l'Interruttore Stop/Avvio per avviare.



Durante l'accensione, il L.E.D. di Indicazione Stop/Avvio rimane acceso. Premere l'Interruttore Stop/Avvio per arrestare l'uso.



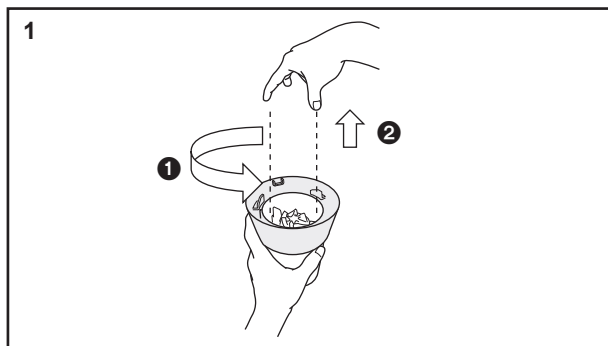
Dopo che la preparazione è stata terminata, spegnere l'Interruttore di Accensione e staccare la spina dalla presa di corrente. Rimuovere l'Unità del Frullatore dall'Alloggiamento del Motore e procedere a rimuovere gli ingredienti.

### Nota:

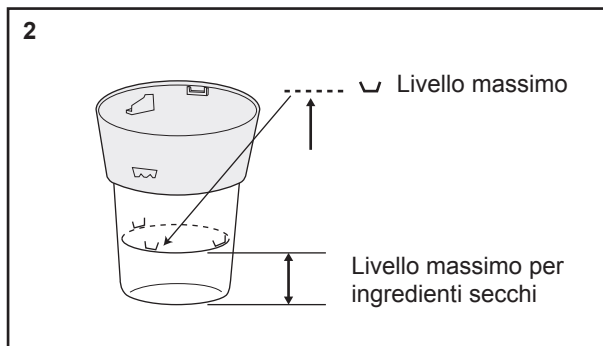
- Se la Lama da Taglio si blocca, spegnere immediatamente e staccare la spina. Non tentare di staccare gli ingredienti con le dita, usare un oggetto come ad esempio una spatola di gomma.
- Durante la miscelazione, potrebbe accadere che gli ingredienti schizzino fuori dal foro del Coperchio del Frullatore. In tal caso, rimuovere lo sporco con un panno asciutto.
- Non utilizzare superando la durata nominale (2 min ON, 2 min OFF).

# TRITATUTTO

## Estrarre Dagli Imballaggi

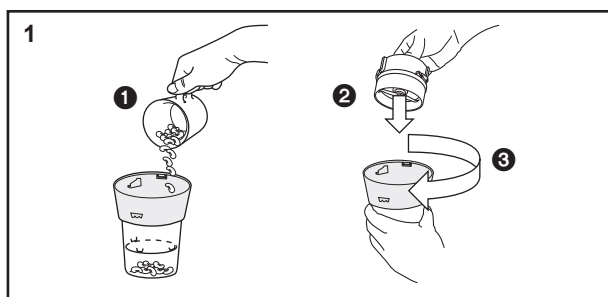


Girare la Base del Contenitore del Tritatutto in senso antiorario per sbloccare e sollevare dal Contenitore del Tritatutto.

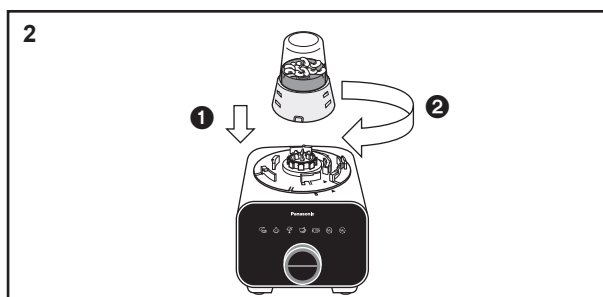


Il livello massimo per gli ingredienti secchi è indicato sul Contenitore del Tritatutto. Non riempire superando questo livello.

## Montaggio e smontaggio dell'Allegato Tritatutto



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




Posizionare l'Unità del Tritatutto sulla parte superiore dell'Alloggiamento del Motore. Girare l'Unità del Tritatutto in senso orario fino a quando si sente un "clic".

Posizionare la Base del Contenitore del Tritatutto nel Contenitore del Tritatutto e girare in senso orario fino a quando si sente un "clic".

Assicurarsi che le scanalature sulla superficie esterna della base del contenitore tritatutto e sulla superficie interna del contenitore del tritatutto siano saldamente agganciate.

**Per smontare, è sufficiente seguire le fasi di montaggio al contrario.**

## Preparazione degli ingredienti per il Tritatutto

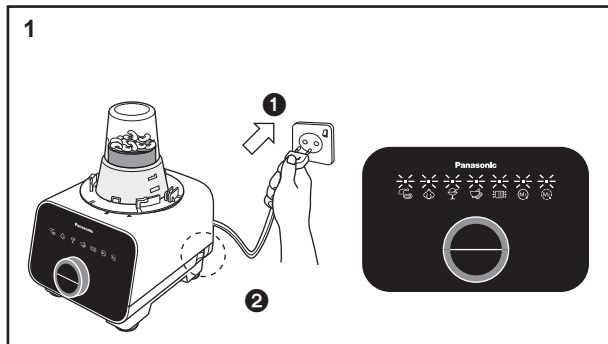
| Funzione | Ingredienti     | Modalità   | Un solo utilizzo Max    | Tempo di funzionamento (ca.) | Metodo di preparazione |
|----------|-----------------|--|-------------------------|------------------------------|------------------------|
| Granelli | Chicco di caffè | <br>Continuous Speed: Max | Fino al livello massimo | ~ 60 sec                     | -                      |
|          | Pepe            |  |                         |                              |                        |

### Note:

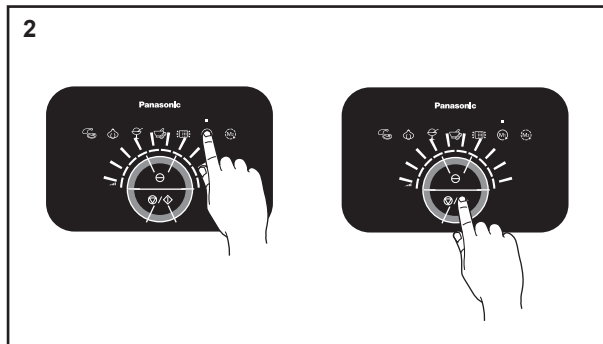
- Ingredienti vietati: consultare la pagina IT6.
- Non azionare l'unità con il Tritatutto vuoto.
- Non superare il livello massimo consentito di riempimento e ridurre gli ingredienti quando l'apparecchio emette un rumore anomalo o vibrazioni durante l'uso.

# TRITATUTTO

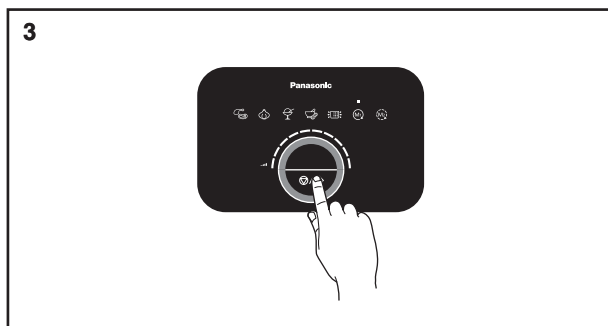
## Utilizzare il Menu Manuale



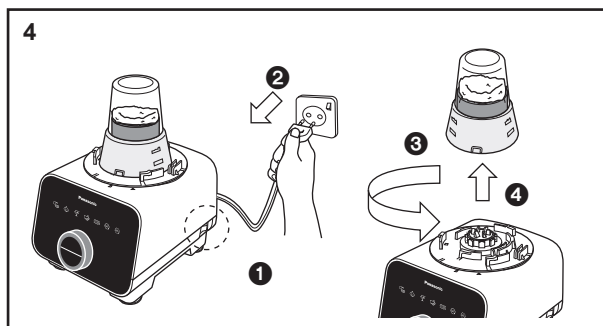
Dopo aver completato le fasi di montaggio, inserire la spina nella presa di corrente e accendere l'Interruttore. Il L.E.D. per l'Indicazione della Modalità si accende e lampeggia.



Selezionare la modalità Continua e regolare la velocità massima con la Manopola di Selezione. Meno barre sono illuminate, maggiore è la velocità. Premere l'Interruttore Stop/Avvio per avviare.



Durante l'accensione, il L.E.D. di Indicazione Stop/Avvio rimane acceso. Premere l'Interruttore Stop/Avvio per arrestare l'uso.



Dopo che la preparazione è stata terminata, spegnere l'Interruttore di Accensione e staccare la spina dalla presa di corrente. Rimuovere l'Unità Tritatutto dall'Alloggiamento del Motore e procedere a rimuovere gli ingredienti.

### Nota:

- Mentre si rimuovono gli ingredienti, fare attenzione alla Lama da Taglio.
- Non superare la durata nominale per l'utilizzo (1 min ON, 2 min OFF).

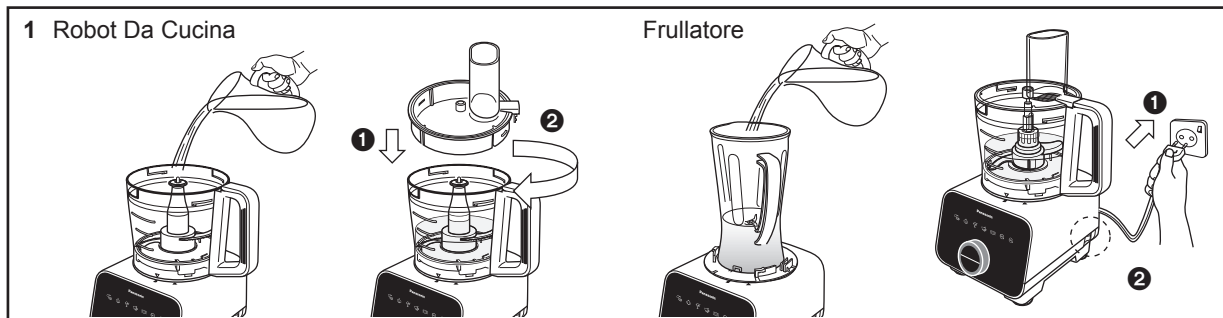


# DOPO L'USO

## Pulizia

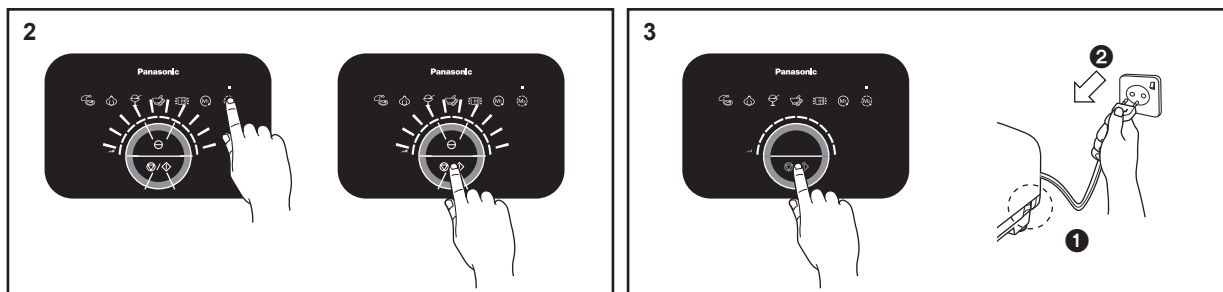
### Prelavaggio

Il prelavaggio permette una pulizia più semplice. Può essere utilizzato per la Lama da taglio e l'Unità del Frullatore. Per il prelavaggio, è sufficiente seguire la seguente procedura.



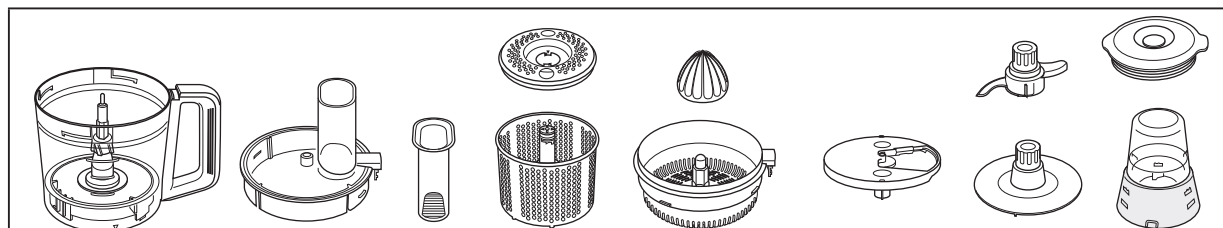
**1 Robot Da Cucina**  
Inserire l'accessorio usato nella Ciotola, riempire la Ciotola con acqua fino a che l'accessorio risulta sommerso (max 500 mL). Mettere il Coperchio della Ciotola sopra quest'ultima e ruotare in senso orario fino a quando si sente un "clac".

**Frullatore**  
Per l'Unità Frullatore riempire la caraffa con 500 mL di acqua e coprire con il coperchio. Inserire la spina nella presa di corrente e accendere l'Interruttore.

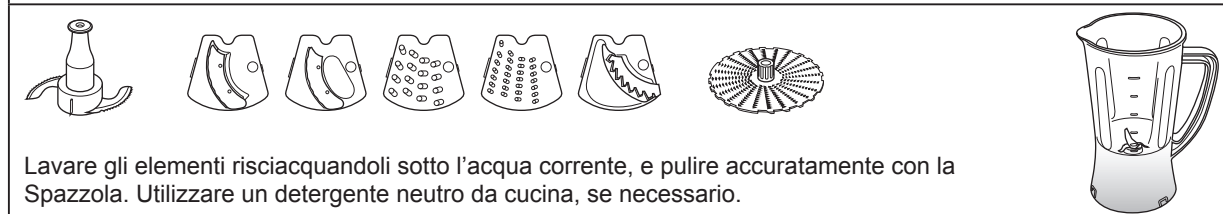


**2**  
Robot da cucina: Selezionare la modalità intermittente, premere l'Interruttore Stop/Avvio e lavorare per 10-20 secondi a livello 10.  
Frullatore: Selezionare la modalità Continua, premere l'Interruttore Stop/Avvio e lavorare per 10 ~ 20 secondi a livello 10.

**3**  
Premere l'Interruttore Stop/Avvio per arrestare l'uso. Spegner l'Interruttore e staccare la spina dalla presa di corrente. Rimuovere gli accessori e procedere con la pulizia.



Lavare gli elementi risciacquandoli sotto l'acqua corrente. Utilizzare un detergente neutro da cucina, se necessario. Procedere ad asciugarli con un panno pulito.



Lavare gli elementi risciacquandoli sotto l'acqua corrente, e pulire accuratamente con la Spazzola. Utilizzare un detergente neutro da cucina, se necessario.

### Nota:

- Questi elementi sono estremamente taglienti e devono essere maneggiati con cautela durante la pulizia. Evitare di fare sbattere questi elementi con oggetti duri durante la pulizia.
- La Base del Contenitore per Tritatutto non deve essere lavata, utilizzare la Spazzola per la pulizia.

Italiano

## DOPO L'USO

### Alloggiamento del Motore/Piedino in gomma

Pulire lo sporco e le macchie con un panno umido.

#### Nota:

- Assicurarsi che il cavo dell'alimentazione sia scollegato prima di pulire l'Alloggiamento del Motore.
- Non lavare l'Alloggiamento del Motore sotto l'acqua corrente.
- Non usare mai liquidi corrosivi (ad esempio, alcol, diluenti, ecc) per pulire l'Alloggiamento del Motore.

### Pulire con la lavastoviglie

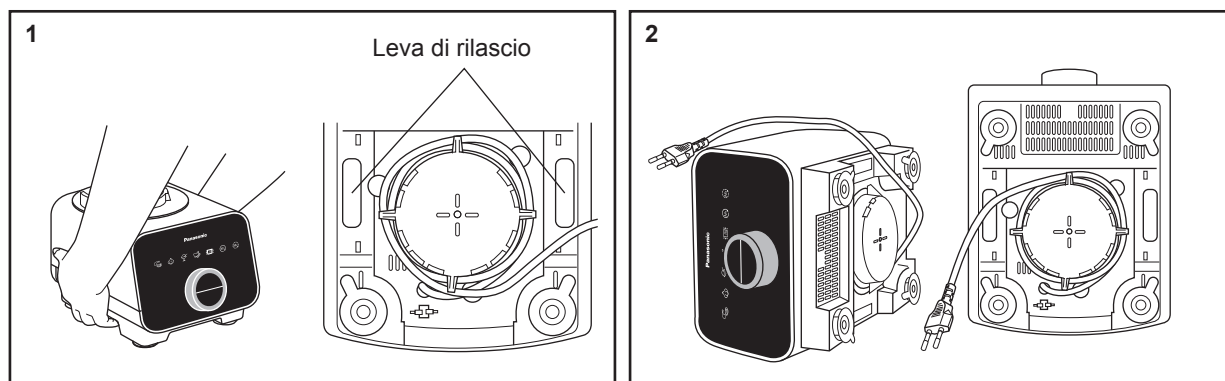
La Ciotola e il Coperchio della Ciotola sono lavabili in lavastoviglie.

#### Nota:

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

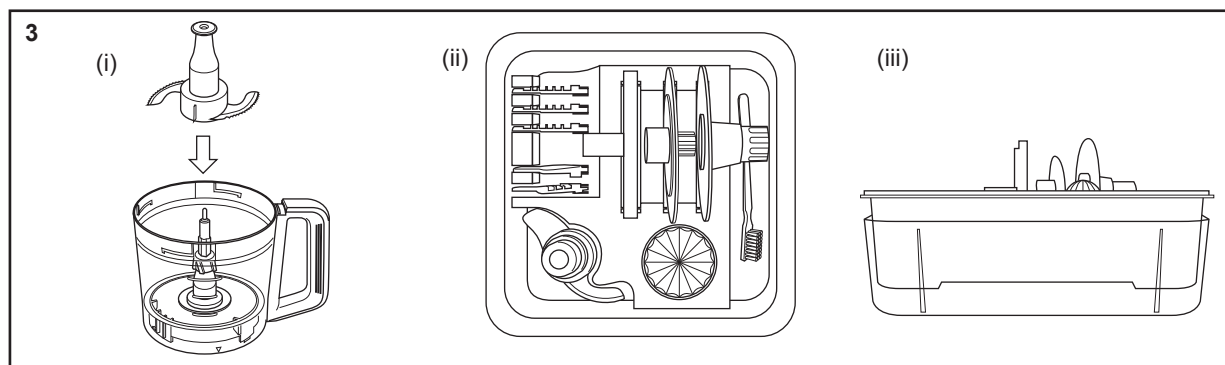
### Conservazione

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



Per rilasciare la presa del Piedino in Gomma dell'Alloggiamento del Motore, premere la leva di rilascio situata sul lato inferiore dell'alloggiamento del motore contemporaneamente come si vede nella figura sopra e sollevare.

Inclinare l'Alloggiamento del Motore su un lato e procedere ad avvolgere il Cavo di Alimentazione attorno alla Zona di Avvolgimento del Cavo parzialmente, lasciando la Spina ai lati.



(i) Conservare la Lama da taglio dentro la Ciotola. Per conservare gli altri allegati è inclusa in dotazione una Scatola apposita. Conservare gli allegati correttamente come da condizioni di imballaggio.

(ii) Elenco degli allegati nella Scatola di Conservazione: Lama per Impastare, Cono per Agrumi, Lama per affettare grossolanamente, Lama per affettare finemente, Lama per sminuzzare fine, Lama per sminuzzare grossa, Lama per patate fritte, Lama per grattugiare, Disco panna montata, Spazzola.

(iii) Mettere il coperchio Contenitore accessori sotto la custodia alla raccogliere l'acqua drenata dagli allegati lavati.

#### Nota:

- Smaltire la plastica flessibile coprire dopo l'apertura della Contenitore accessori.

# Localizzazione dei guasti

Controllare i seguenti punti prima di contattare il centro di assistenza.

| Problema  | Causa e Azione  |
|---|---|
| L'apparecchio non si accende.   | <ul style="list-style-type: none"><li>● La spina è allentata nella presa.<ul style="list-style-type: none"><li>➔ Inserire la spina saldamente nella presa.</li></ul></li><li>● L'interruttore di accensione non è stato acceso.<ul style="list-style-type: none"><li>➔ Accendere l'Interruttore di Accensione.</li></ul></li></ul>  |
| Non è selezionabile nessuna delle Funzioni del Quadro di Comando.   | <ul style="list-style-type: none"><li>● I guanti possono causare insensibilità al Quadro di Comando.<ul style="list-style-type: none"><li>➔ Selezionare le funzioni con le dita nude.</li></ul></li><li>● Premere la funzione della posizione errata.<ul style="list-style-type: none"><li>➔ Premere con forza la figura sul Quadro di Comando.</li></ul></li><li>● L'apparecchio è già in funzione.<ul style="list-style-type: none"><li>➔ Le funzioni non possono essere modificate quando l'apparecchio è in funzione. Interrompere la funzione precedente prima di selezionarne una nuova.</li></ul></li></ul>  |
| L'apparecchio non si avvia nemmeno se si preme l'interruttore Stop/Avvio. (Viene visualizzata la modalità Errore) | <ul style="list-style-type: none"><li>● La Ciotola, l'Unità del Frullatore o l'Unità Tritatutto non sono fissate correttamente sull'Alloggiamento del Motore.<ul style="list-style-type: none"><li>➔ Assicurarsi che il simbolo a triangolo presente sugli allegati corrisponda al rettangolo posto sull'Alloggiamento del Motore come si vede a pagina IT9.</li></ul></li><li>● Il Coperchio della Ciotola o Spremiagrumi non è completamente fissato sulla Ciotola.<ul style="list-style-type: none"><li>➔ Fissare saldamente il Coperchio della Ciotola o il Filtro sulla Ciotola.</li></ul></li></ul>   |
| L'apparecchio non si accende anche quando si attiva la funzione. (Nessuna modalità Errore)                        | <ul style="list-style-type: none"><li>● Gli ingredienti sono inceppati.<ul style="list-style-type: none"><li>➔ Rimuovere accuratamente gli ingredienti e assicurarsi che la quantità utilizzata sia quella indicata.</li></ul></li></ul>  |
| La funzione selezionata è cancellata. (Il L.E.D. di Indicazione della Modalità inizia a lampeggiare).             | <ul style="list-style-type: none"><li>● L'apparecchio è stato lasciato inattivo per più di 10 secondi dopo aver selezionato la funzione.<ul style="list-style-type: none"><li>➔ Assicurarsi che l'azione venga eseguita dopo aver selezionato la funzione entro 10 secondi.</li></ul></li></ul>   |
| L'apparecchio si spegne improvvisamente durante l'uso.  | <ul style="list-style-type: none"><li>● La protezione dell'interruttore è attivata. (Consultare pagina IT9)<ul style="list-style-type: none"><li>• Sono stati inseriti troppi ingredienti.<ul style="list-style-type: none"><li>➔ Rimuovere gli ingredienti in eccesso e assicurarsi che la quantità utilizzata sia quella indicata.</li></ul></li><li>• Sono stati utilizzati pezzi di grandi dimensioni o ingredienti duri.<ul style="list-style-type: none"><li>➔ Assicurarsi che gli ingredienti siano stati tagliati nelle dimensioni indicate. Non utilizzare ingredienti duri come alimenti surgelati o solidi ad alta densità.</li></ul></li></ul></li><li>● Il blocco di sicurezza è stato attivato. (Consultare pagina IT9)<ul style="list-style-type: none"><li>• Anomale vibrazioni durante l'uso possono controbilanciare il blocco di sicurezza.<ul style="list-style-type: none"><li>➔ Assicurarsi che gli ingredienti utilizzati e le quantità siano quelli indicati.</li></ul></li><li>➔ Fissare il Coperchio della Ciotola o il Colino per Agrumi con fermezza sulla Ciotola, e assicurarsi che la Ciotola, l'Unità per il Frullatore o l'Unità Tritatutto siano bloccate saldamente sull'Alloggiamento del Motore.</li></ul></li></ul> |

## Localizzazione dei guasti

| Problema   | Causa e Azione   |
|--|--|
| <b>Vibrazioni anomale e rumore si verificano durante l'uso.</b>                    | <ul style="list-style-type: none"><li>● Il Piedino in Gomma e/ o il piano di lavoro non sono puliti.<ul style="list-style-type: none"><li>➔ Pulire lo sporco e le macchie con un panno umido. Il Piedino in Gomma è efficace solo quando è posto su una superficie pulita, liscia e piana.</li></ul></li><li>● Gli ingredienti utilizzati per la trasformazione sono troppi o troppo duri.<ul style="list-style-type: none"><li>➔ Assicurarsi che gli ingredienti utilizzati siano quelli indicati, ridurre gli ingredienti se sono in eccesso rispetto alla quantità consigliata.</li></ul></li></ul>   |
| <b>L'aspetto e la consistenza degli ingredienti lavorati non sono venuti bene.</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>● Alcuni ingredienti potrebbero essere troppo difficili da trasformare crudi, come ad esempio la zucca.<ul style="list-style-type: none"><li>➔ Potrebbe essere necessario precuocere alcuni ingredienti per ammorbidirli prima di lavorarli, ad esempio fino a quando una forchetta possa facilmente forare.</li></ul></li><li>● La dimensione dell'ingrediente non si basa sul metodo di preparazione.<ul style="list-style-type: none"><li>➔ Preparare seguendo il formato indicato.</li></ul></li><li>● Trasformare determinati ingredienti allo stesso tempo può causare la formazione di grumi rimanenti per la modalità Congelato.</li></ul> <p><b>Menu Auto</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● La durata predefinita dei tempi di preparazione del Menu Auto si riferisce alla quantità degli ingredienti indicati. Quantità superiori di ingredienti possono compromettere la prestazione.<ul style="list-style-type: none"><li>➔ Aumentare la durata della preparazione regolando la Manopola di Selezione e il processo fino a ottenere l'aspetto e la consistenza desiderata.</li></ul></li></ul> <p><b>Menu Manuale</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● La quantità massima di ingredienti e la durata del processo hanno lo scopo di servire da guida, una minore quantità di ingredienti e ingredienti diversi possono influire sulla prestazione.<ul style="list-style-type: none"><li>➔ Lavorare gli ingredienti con una durata adeguata fino a ottenere l'aspetto e la consistenza desiderati.</li></ul></li></ul> |

## Indicazione Modalità di Errore

### Protezione Interruttore, Rilevamento alta tensione e Rilevamento alta tensione



|  |   |   |
|--|---|---|
| <p>i) Protezione Interruttore</p>  <p>Non si illumina nessuna luce LED.</p> | <p>ii) Rilevamento alta tensione</p>   <p>Lampeggio alternato di Pezzi e LED intermittenti.</p> | <p>iii) Rilevamento alta tensione</p>   <p>Lampeggio alternato di Tritato+Pezzi e LED continua+intermittenti.</p> |
|--|---|---|

#### Azione:

Per i punti i) e iii), spegnere l'interruttore di Accensione a lato dell'Alloggiamento del Motore, ridurre la quantità di ingredienti a metà e riprendere l'uso. Se ancora non si avvia, spegnere l'Interruttore di Accensione a lato dell'Alloggiamento del Motore e riprendere l'uso.

Per lo scenario ii), l'Indicazione Modalità Errore viene visualizzata a causa del superamento della tensione nominale. Utilizzare 220-240 V.

### Surriscaldamento del motore


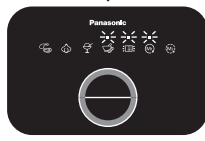



Lampeggio alternato per il Tritato e LED intermittenti.

#### Azione:

Spegnere l'Interruttore di Accensione e lasciare che l'apparecchio si raffreddi (circa. 30 min). Dimezzare gli ingredienti e riprendere il funzionamento.

### La Ciotola, l'Unità del Frullatore o l'Unità del Tritatutto non sono fissate correttamente sull'Alloggiamento del Motore.

Alternare il lampeggio di Tritato+Pezzi+Surgelati e Impasto+Sgocciolatore+LED in modalità continua

#### Azione:

Rimontare la parte sull'Alloggiamento del Motore in posizione corretta. (Consultare pagina IT9).

### Funzionamento anomalo del componente elettrico



O



O



↔



Alternare il lampeggio di Tritati o Pezzi o Surgelati e LED in modalità continua.

#### Azione:

Contattare il centro di assistenza più vicino per la riparazione.

## SPECIFICHE

| Nome modello                           | MK-F800   |  |
|--|---|--|
| Funzione                               | <b>Robot Da Cucina</b>  | <b>Frullatore &amp; Tritatutto</b>   |
| Alimentazione                          | 220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz  |  |
| Consumo di energia                     | 180 - 200 W   |  |
| Interruttore                           | Manopola di Selezione con Interruttore morbido del Quadro di Comando  |  |
| Tensione nominale                      | 2 minuti ON, 4 minuti OFF   | Frullatore: 2 minuti ON, 2 minuti OFF<br>Tritatutto: 1 minuto ON, 2 minuti OFF |
|  | Fatta eccezione per quanto indicato alla pagina "Preparazione degli ingredienti".   |  |
| Dimensioni prodotto (Circa)<br>(AxLxP) | 435 x 264 x 265 mm  | Blender : 406 x 264 x 265 mm<br>Dry Mill : 298 x 264 x 265 mm                  |
| Larghezza prodotto (Circa)             | 4,3 kg  | Blender : 4,0 kg<br>Dry Mill : 3,8 kg  |
| Capacità (Circa)                       | Capacità contenitore: 2,5 L<br>Capacità d'uso massima:<br>Solo liquidi = 1,5 L<br>Solo solidi = 600 g   | Frullatore: 1L<br>Tritatutto: 50 g (Chicchi di caffè)                          |
|  | Fatta eccezione per quanto indicato alla pagina "Preparazione degli ingredienti".   |  |
| Componenti & Accessori                 | Lama per Coltello, Lama per Grattugiare, Lama per Impastare, Lama per Montare, Scolainsalata, Supporto per Lama, Lama per Tritare (Grossa & Sottile), Lama per Affettare (Spesse/Sottili), Lama per Julienne, Spremiagrumi e Unità per la conservazione | Unità del frullatore, Unità Tritatutto   |
| Accessori comuni                       | Spazzola con Spatola  |  |
| Elementi lavabili in lavastoviglie     | Ciotola e Coperchio della Ciotola   |  |
| Rumore aereo                           | 86 (dB (A) re 1 pW)   | 87 (dB (A) re 1 pW)  |



### Smaltimento di vecchie apparecchiature

#### Solo per Unione Europea e Nazioni con sistemi di raccolta e smaltimento

Questo simbolo sui prodotti, sull'imballaggio e/o sulle documentazioni o manuali accompagnanti i prodotti indica che i prodotti elettrici, elettronici non devono essere buttati nei rifiuti domestici generici.

Per un trattamento adeguato, recupero e riciclaggio di vecchi prodotti vi invitiamo a portarli negli appositi punti di raccolta secondo la legislazione vigente nel vostro paese.

Con uno smaltimento corretto, contribuirete a salvare importanti risorse e ad evitare i potenziali effetti negativi sulla salute umana e sull'ambiente.

Per ulteriori informazioni su raccolta e riciclaggio, vi invitiamo a contattare il vostro comune.

Lo smaltimento non corretto di questi rifiuti potrebbe comportare sanzioni in accordo con la legislazione nazionale.

# TABLA DE CONTENIDO

|   | Página           |
|---|------------------|
| <b>PRECAUCIONES DE SEGURIDAD</b> .....  | <b>SP3 - SP5</b> |
| INFORMACIÓN IMPORTANTE .....  | SP6              |
| NOMBRES DE LAS PIEZAS .....   | SP7 - SP8        |
| SEGURO .....  | SP9              |
| INTERRUPTOR DE CIRCUITO Y PROTECCIÓN DEL SENSOR DE TEMPERATURA .....                                    | SP9              |
| <b>DESMONTAJE Y MONTAJE</b>   |                  |
| (i) DESMONTAR DE LA CONDICIÓN DE ENVASADO .....   | SP10             |
| (ii) CUCHILLAS ROTATIVAS • CUCHILLAS PARA AMASAR • CUCHILLA PARA MONTAR<br>• CUCHILLA PARA RALLAR ..... | SP10             |
| (iii) CUCHILLAS PARA RODAJAS • CUCHILLAS PARA TIRAS • CUCHILLAS PARA TIRAS EN<br>JULIANA .....          | SP11             |
| (iv) EXPRIMIDOR DE CÍTRICOS .....   | SP11             |
| (v) ESCURRIDOR DE ENSALADA .....  | SP12             |
| <b>PROCESADOR DE ALIMENTOS</b>  |                  |
| (i) CUCHILLAS ROTATIVAS .....   | SP13 - SP15      |
| - Preparación de ingredientes   |                  |
| - Modo de uso   |                  |
| (ii) CUCHILLAS PARA RODAJAS • CUCHILLAS PARA TIRAS • CUCHILLAS PARA TIRAS EN<br>JULIANA .....           | SP16 - SP17      |
| - Preparación de ingredientes   |                  |
| - Modo de uso   |                  |
| (iii) CUCHILLAS PARA AMASAR .....   | SP18             |
| - Preparación de ingredientes   |                  |
| - Modo de uso   |                  |
| (iv) CUCHILLA PARA MONTAR .....   | SP19             |
| - Preparación de ingredientes   |                  |
| - Modo de uso   |                  |
| (v) CUCHILLA PARA RALLAR .....  | SP20             |
| - Preparación de ingredientes   |                  |
| - Modo de uso   |                  |
| (vi) ESCURRIDOR DE ENSALADA .....   | SP21             |
| - Preparación de ingredientes   |                  |
| - Modo de uso   |                  |
| (vii) EXPRIMIDOR DE CÍTRICOS .....  | SP22             |
| - Preparación de ingredientes   |                  |
| - Modo de uso   |                  |
| <b>LICUADORA</b>  |                  |
| (i) LICUADORA .....   | SP23 - SP24      |
| - Desmontar y montar  |                  |
| - Preparación de ingredientes   |                  |
| - Modo de uso   |                  |
| <b>ACCESORIO PARA MOLER EN SECO</b>   |                  |
| (ii) ACCESORIO PARA MOLER EN SECO .....   | SP25 - SP26      |
| - Desmontar y montar  |                  |
| - Preparación de ingredientes   |                  |
| - Modo de uso   |                  |
| <b>DESPUÉS DEL USO</b> .....  | SP27 - SP28      |
| <b>SOLUCIÓN DE PROBLEMAS</b> .....  | SP29 - SP30      |
| <b>ESPECIFICACIONES</b> .....   | SP32             |

## PRECAUCIONES DE SEGURIDAD (Asegúrese de seguir estas instrucciones)


Para evitar accidentes o lesiones para el usuario, terceras personas o daños materiales, siga las siguientes instrucciones.


■ Los siguientes cuadros indican el grado de daño causado por la operación errónea.

 **ADVERTENCIA** Indica lesión grave o muerte.


 **PRECAUCIÓN** Indica riesgo de lesión o daños materiales.

■ Los símbolos se clasifican y explican como sigue.

 Este símbolo indica prohibición.

 Este símbolo indica que se debe seguir este requerimiento.

## ADVERTENCIA


-  ● **No dañe el Cable o el Enchufe.**  
(Puede causar una descarga eléctrica, o incendio causado por corto circuito.)
- **No use el dispositivo si el Cable o el Enchufe están dañados o el Enchufe está conectado en forma floja a la toma.**  
(Puede causar una descarga eléctrica, o incendio causado por corto circuito.)
  - ➔ Si el Cable está dañado, debe ser remplazado por el fabricante, su agente de reparación o persona similarmente calificada para evitar un peligro.
- **No enchufe o desenchufe el enchufe con las manos húmedas.**  
(Puede causar una descarga eléctrica.)
- **No exceda el voltaje en la toma y no use corriente alterna que no sea la mencionada en el dispositivo.**  
(Puede causar una descarga eléctrica e incendio.)
  - Asegúrese de que el voltaje suministrado al dispositivo es el mismo que el de su suministro local.
  - Si se enchufan otros dispositivos en la misma toma se puede producir un sobre calentamiento eléctrico.
- **No sumerja el dispositivo en agua ni lo salpique con agua.**  
(Puede causar una descarga eléctrica o incendio causado por corto circuito.)
- **No desmonte, repare o modifique el dispositivo.**  
(Puede causar una descarga eléctrica e incendio o lesión.)
  - ➔ Contacte con el centro de reparaciones para la reparación.
- **No inserte ningún objeto en la ventilación o la abertura.**  
(Puede causar una descarga eléctrica o malfuncionamiento.)
  - Especialmente objetos de metal tales como alfileres o alambres.
- **No remplace ninguna parte del dispositivo con repuestos que no sean los originales de este producto.**  
(Puede causar lesión, una descarga eléctrica o incendio.)
- **No trate de quitar la Tapa cuando el aparato está aún funcionando.**  
(Puede causar lesión.)
- **No use agua caliente (más de 60 °C) para fines de limpieza, o fuego para secar el aparato.**  
(Puede causar quemadura o mal funcionamiento.)



# ADVERTENCIA


- **No coloque los ingredientes calientes (más de 60 °C) en el Recipiente o la Jarra de la licuadora.**  
(Puede causar lesión o malfuncionamiento.)
  - **No opere sin la Tapa de la licuadora en el lugar correcto para la Jarra de la licuadora.**  
(Puede causar lesión.)
  - **No ponga los dedos ni utensilios como una cuchara, un tenedor, etc. en el Recipiente o la Jarra de la licuadora durante la operación.**  
(Puede causar, lesión, descarga eléctrica o un incendio.)
  - **No empuje el Pin de seguridad y la palanca de seguridad con cualquier instrumento, palito, etc. ya que el aparato podría estar encendido.**  
(Puede causar lesión.)
- 
- **Este dispositivo no debe ser usado por niños.**  
**Mantenga el dispositivo y su cable fuera del alcance de los niños.**  
**Los dispositivos pueden ser usados por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado supervisión o instrucciones con respecto al uso del dispositivo de manera segura y entienden los peligros involucrados.**  
**Los niños no deben jugar con el dispositivo.**  
(Puede causar quemadura, lesión o una descarga eléctrica.)
  - **Inserte el Enchufe firmemente.**  
(De otro modo puede causar una descarga eléctrica e incendio causado por el calor que puede generarse alrededor del Enchufe.)
  - **Limpie el Enchufe con regularidad.**  
(Un Enchufe húmedo puede causar aislación insuficiente debido a la humedad, y puede causar incendio.)
  - **Si ocurre algo anormal o hay una rotura, deje de usar el dispositivo inmediatamente y desenchufe.**  
(Puede causar humo, incendio o una descarga eléctrica.)  
Ejemplos de algo anormal o rotura.
    - El Enchufe y el Cable se tornan anormalmente calientes.
    - El Cable está dañado o hay un corte en el suministro de corriente.
    - La Carcasa del Motor está deformada o anormalmente caliente.
      - ➔ Desenchufe el dispositivo inmediatamente y contacte con el centro de reparaciones para la verificación o reparación.
  - **Asegúrese de sostener el Enchufe al desenchufarlo. Nunca tire del Cable.**  
(De otro modo puede causar una descarga eléctrica e incendio causado por corto circuito.)
  - **Tenga cuidado si se vierte líquido caliente en el Recipiente o la Jarra de la licuadora ya que podría salirse del aparato debido a un calentamiento repentino.**  
(Puede causar quemaduras.)

# PRECAUCIÓN

-  ● **No deje el dispositivo sin supervisión cuando esté en uso.**  
(Puede causar incendio o quemadura.)
  - Al dejarlo, apáguelo.
- **No use el dispositivo en los siguientes lugares.**
  - Una superficie no pareja, o una alfombra o mantel no resistente al calor, etc.  
(Puede causar incendio o lesión.)
  - Un lugar que pueda estar salpicado con agua o cerca de una fuente de calor.  
(Puede causar una descarga eléctrica o fuga corriente.)
- **No procese más de la capacidad máxima indicada en cada contenedor, respectivamente. Siga la cantidad de ingredientes recomendados para su procesamiento.**  
(Puede causar lesiones.)
- **No continúe el funcionamiento durante un largo tiempo. Se recomienda dejar descansar el aparato después de cierto tiempo de funcionamiento.**  
(Puede causar quemaduras.)

| Función                   | Tiempo de funcionamiento (minutos) | Tiempo de descanso (minutos) |
|---------------------------|------------------------------------|------------------------------|
| Procesador de alimentos   | 2                                  | 4                            |
| Licuada                   | 2                                  | 2                            |
| Unidad seca del Molinillo | 1                                  | 2                            |

\* Con excepción de las “Preparaciones de Ingredientes” establecidas en estas Instrucciones de funcionamiento.

-  ● **Siempre desconecte el dispositivo del suministro eléctrico si se lo deja sin supervisión y antes de montar, desmontar o limpiar.**  
(Puede causar una quemadura o lesiones.)
- **Saque el Recipiente, la Jarra de la Licuadora y el contenedor del molinillo antes de levantar el Alojamiento del motor de la mesa.**  
(Puede causar lesiones.)
- **Apague el dispositivo y desconéctelo del suministro eléctrico antes de cambiar accesorios o acercarse a las partes que se mueven al estar en uso.**  
(Puede causar lesiones.)
- **Cuando se lleva el aparato, asegúrese de sostener el motor del Alojamiento con ambas manos. Para transportarlo no lo tome solo del Recipiente o la Jarra de la licuadora o Contenedor del molinillo.**  
(Puede causar lesiones.)
- **Si las Cuchillas cortantes de la licuadora se atorán, apague la Licuadora, luego desenchufe. No inserte el dedo en la Jarra de la licuadora. Use una espátula de goma para sacar los ingredientes que están bloqueando las Cuchillas cortantes de la licuadora.**  
(Puede causar lesiones.)
- **Se debe tener cuidado al manipular las cuchillas afiladas y cortantes, vaciar el Recipiente o Jarra de la licuadora y limpiar. (ej. Cuchillas rotativas, Cuchillas para rodajas y etc.)**  
(Puede causar lesiones.)

## Información Importante

- **No coloque el aparato en los siguientes lugares.**
  - En un lugar en el que el aparato se exponga a la humedad excesiva, la temperatura o la luz directa del sol.  
(Puede causar un mal funcionamiento.)
  - Cualquier lugar con temperaturas altas o bajas, tales como la nevera, el congelador, el horno o el microondas.  
(Puede causar mal funcionamiento o rotura.)
- **No procese ingredientes duros (ej. Carne dura, carne con huesos) o material viscoso.**  
(Puede causar mal funcionamiento.)

### Ingredientes prohibidos:

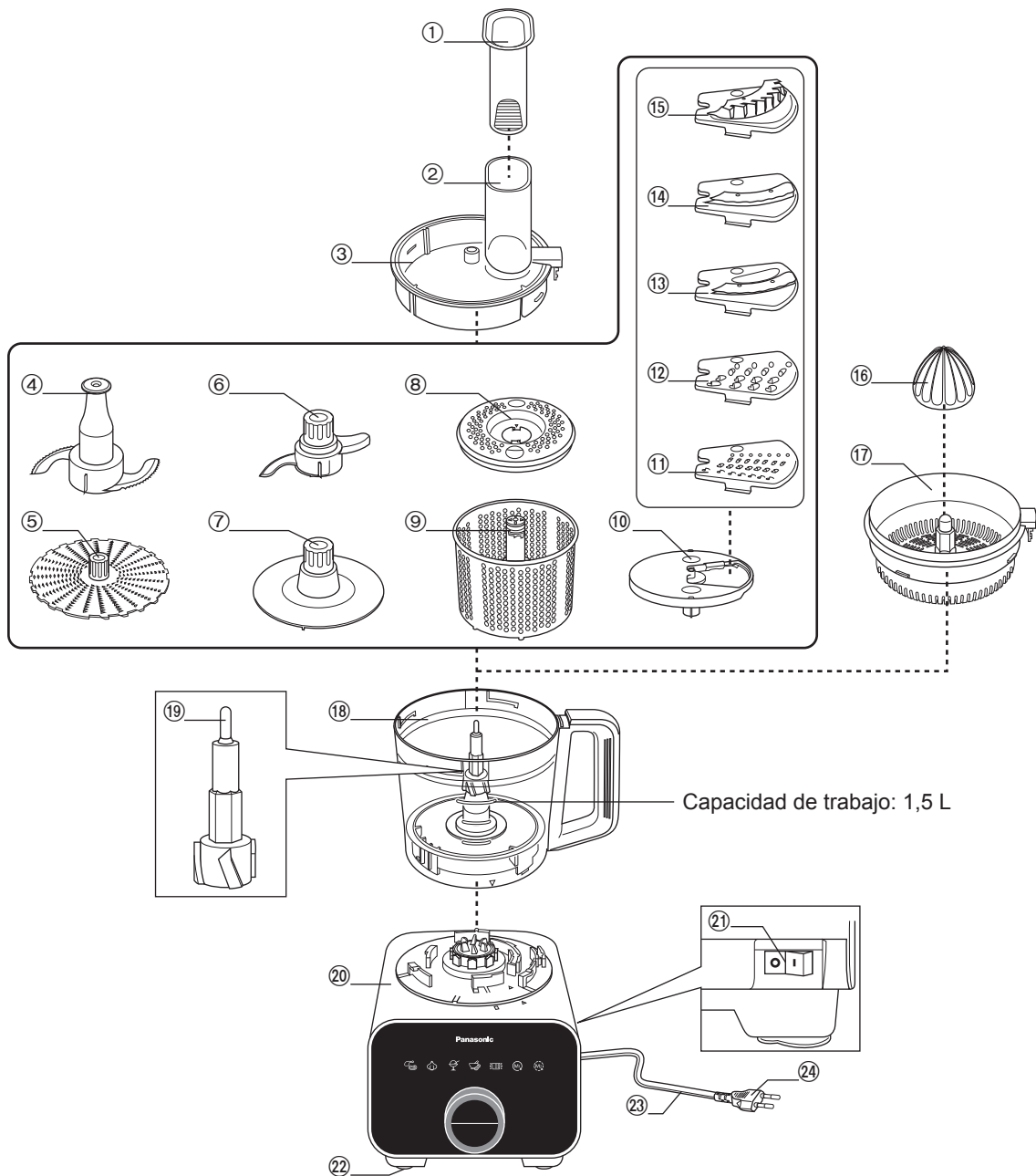
| Complementos   | Descripción  |
|--|--|
| Cuchillas rotativas  | Ingredientes duros, ingredientes viscosos, ej. Granos de café, porotos de soja secos, alimentos congelados, calamares secos y etc.   |
| Cuchillas para rodajas, cuchillas para tiras y cuchilla para cortar en juliana | Ingredientes con altas concentraciones de fibra, ingredientes viscosos, ingredientes que son demasiado suaves, ej. verduras duras, comida congelada, jamón, cúrcuma, jengibre, lechuga, tomate, durazno, chocolate y etc.    |
| Cuchillas para amasar  | Ingredientes no adecuados para hacer masa, ej. Carne, verduras, nueces, salsas, untables.  |
| Cuchilla para montar   | Cualquier otro ingrediente aparte de claras de huevo y crema fresca.   |
| Cuchilla para rallar   | Ingredientes viscosos, ingredientes con altas concentraciones de fibra, ingredientes que son demasiado pequeños y delgados, ej. Batata, patata, apio, puerro, piñones y etc.   |
| Escurredor de ensalada   | Ingredientes gruesos grandes, ingredientes que son suaves y frágiles, por ejemplo, trozos grandes de zanahoria o patata, tomate, queso de soja, pasta, fideos, y etc...  |
| Exprimidor de cítricos   | Cualesquiera otros ingredientes aparte de los cítricos, por ejemplo, manzana, kiwi y etc.  |
| Licuada  | Ingredientes duros, ingredientes pegajosos, ingredientes con bajo contenido de agua, por ejemplo, cúrcuma, porotos de soja secos, alimentos congelados, carne, pescado, patatas hervidas o simplemente cubos de hielo y etc. |
| Unidad seca del Molinillo  | Frutos secos duros, fruta seca, ingredientes con alta concentración de fibra dura, ingredientes húmedos, líquidos, por ejemplo, varios frutos secos, pasas, carne, verduras, huevo duro, cúrcuma, etc.                       |

### Antes de usar:

Siempre haga funcionar el aparato sobre una superficie limpia, seca, plana, resistente y suave y limpie los topes de goma (P.SP7) antes del uso para asegurarse de que la succión de goma del pie es con un rendimiento óptimo.

# NOMBRES DE LAS PIEZAS

## Procesador De Alimentos



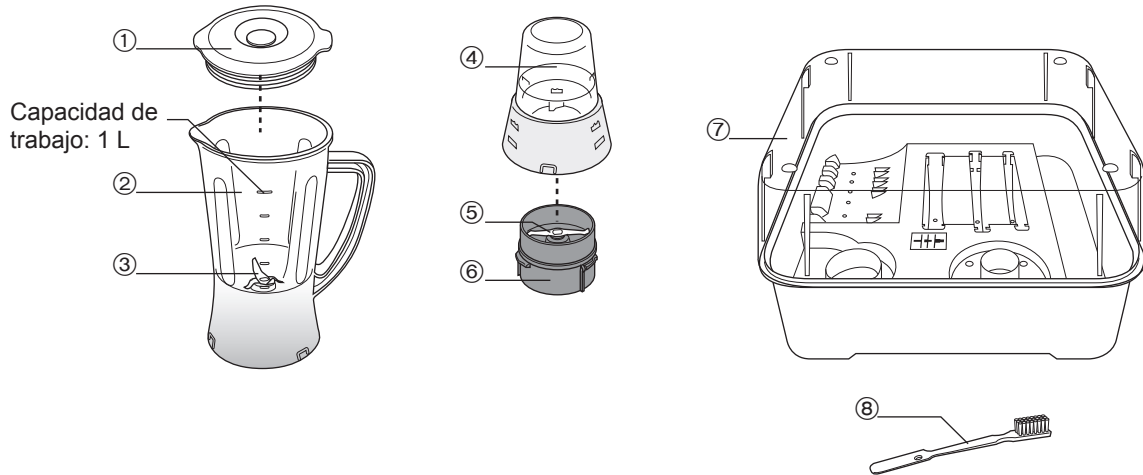
- |                                 |                                     |
|---------------------------------|-------------------------------------|
| 1. Empujador de alimentos       | 13. Cuchilla para rodajas finas     |
| 2. Tubo de entrada de alimentos | 14. Cuchilla para rodajas gruesas   |
| 3. Tapa del recipiente          | 15. Cuchilla para cortar en juliana |
| 4. Cuchillas rotativas          | 16. Cono para cítricos              |
| 5. Cuchilla para rallar         | 17. Colador para cítricos           |
| 6. Cuchillas para amasar        | 18. Recipiente                      |
| 7. Cuchilla para montar         | 19. Eje central                     |
| 8. Tapa del escurridor          | 20. Alojamiento del motor           |
| 9. Escurridor de ensalada       | 21. Botón de encendido              |
| 10. Base para cuchillas         | 22. Topes de goma                   |
| 11. Cuchilla para tiras finas   | 23. Cable                           |
| 12. Cuchilla para tiras gruesas | 24. *Enchufe                        |

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

SP7

# NOMBRES DE LAS PIEZAS

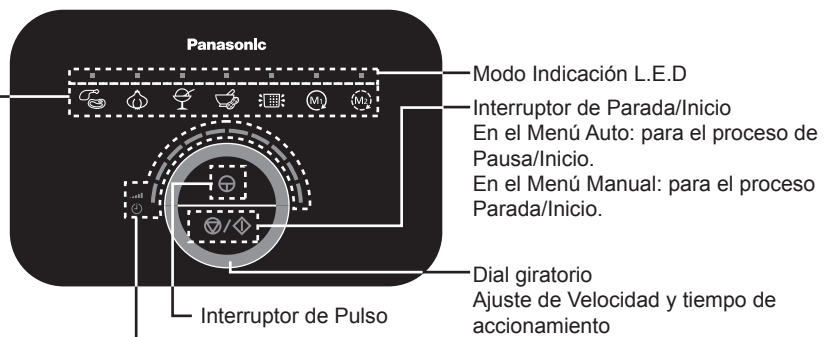
## Licadora, Accesorio para moler en seco y Accesorios



- |                                       |                                      |
|---------------------------------------|--------------------------------------|
| 1. Tapa de la licadora                | 6. Base del contenedor del molinillo |
| 2. Jarra de la licadora               | 7. Unidad de almacenaje              |
| 3. Cuchillas cortantes de la licadora | 8. Cepillo                           |
| 4. Contenedor del molinillo           |                                      |
| 5. Cuchilla del molinillo             |                                      |

## Panel de Control

- Selección de modo  
**- Menú Auto -**
- Modo Moler
  - Modo Picar
  - Modo Congelado
  - Modo Pasta
  - Modo Escurridor
- Manual del Menú -**
- Modo Continuo
  - Modo intermitente



L.E.D. de indicación de Velocidad y tiempo de accionamiento.  
 : se ilumina cuando está funcionando el Menú Manual e indican la velocidad mediante barras.  
 : se ilumina cuando el Menú Auto está en proceso muestran el Temporizador/Tiempo de accionamiento mediante barras.

### Nota:

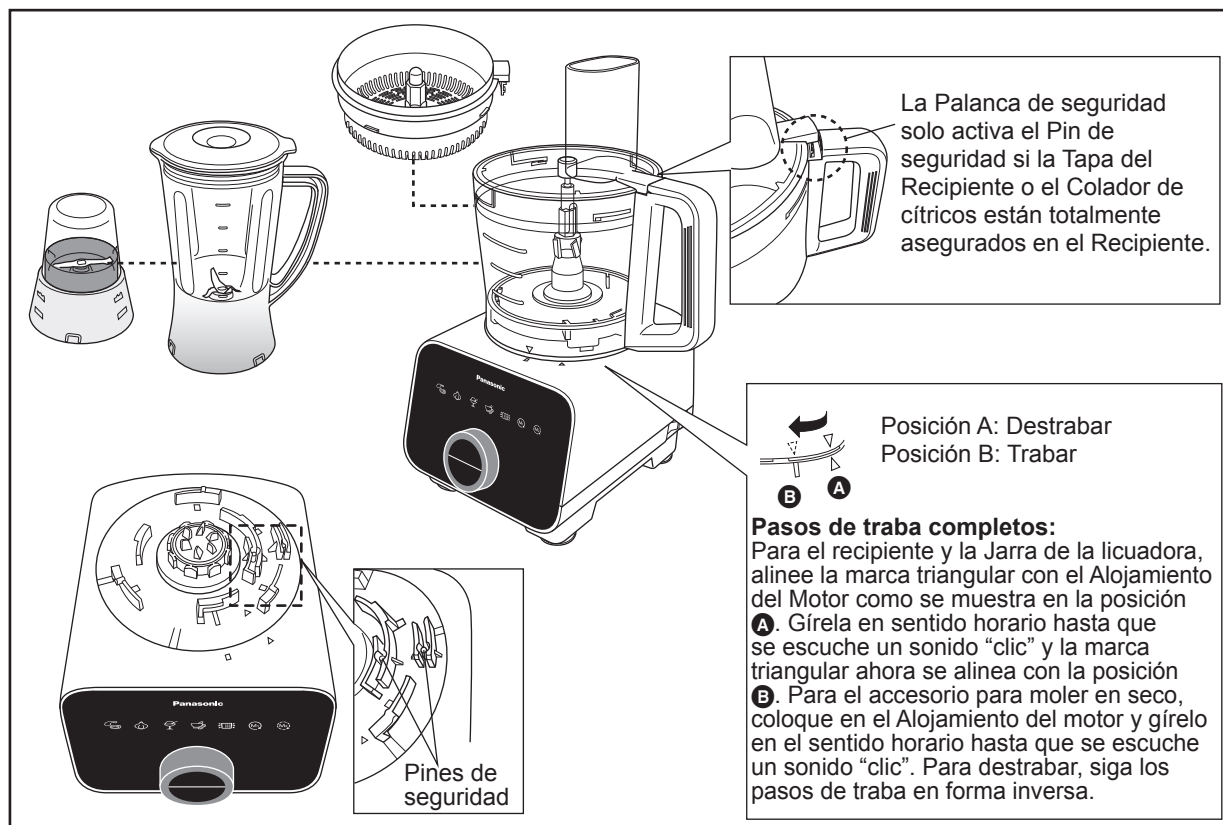
- El programa terminará y se reiniciará después de 10 segundos si no se realiza otra acción después de que se selecciona una función.
- Si gira el Dial giratorio en sentido horario aumentará el número de barras iluminadas y vice versa.
- La velocidad por defecto para los modos Continuo e Intermitente están al máximo (nivel 10).
- El programa terminará y se reiniciará después de 20 segundos si se pausa el programa durante el procesamiento y no se realiza otra acción.
- El modo Continuo se parará de forma automática tras, aproximadamente, 19 minutos y el modo Intermitente se parará de forma automática tras, aproximadamente, 7 minutos, desde el momento en que se inicie el procesamiento.

Español

## SEGURO

El Pin de seguridad está diseñado para evitar que el aparato se encienda cuando

- La Tapa del recipiente o Colador de cítricos y el Recipiente no están completamente trabados entre sí.
- El Recipiente, la Jarra de la licuadora o el Contenedor del molinillo no están completamente trabados con el Alojamiento del motor.



### Nota:

- No empuje el Pin de seguridad y la palanca de seguridad con cualquier instrumento, palito, etc.
- No vierta líquidos o ingredientes en el área del Pin de seguridad y área de la Palanca de seguridad.
- Mantenga limpia el área del Pin de seguridad y de la Palanca de seguridad para evitar que se acumulen partículas extrañas en el área.

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

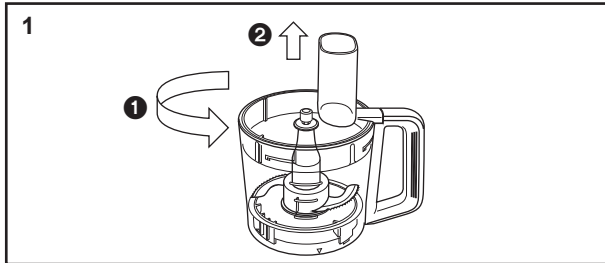
## INTERRUPTOR DE CIRCUITO Y PROTECCIÓN DEL SENSOR DE TEMPERATURA

Este aparato dispone de las funciones de disyuntor y sensor de temperatura, que paran el motor en caso de sobrecarga.

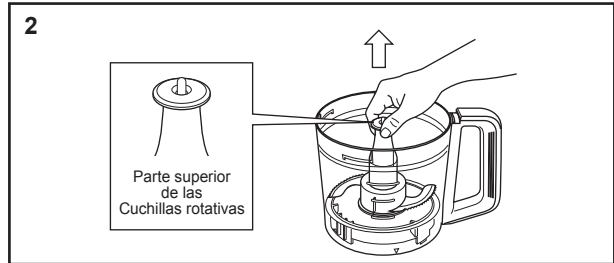
(consulte la página SP31).

# PROCESADOR DE ALIMENTOS - DESMONTAR Y MONTAR -

## Desmontar de la condición de envasado



Rote la Tapa del recipiente en sentido antihorario y levántela del Recipiente.



Sostenga la parte superior de las Cuchillas rotativas y elévela para retirarla del Recipiente.

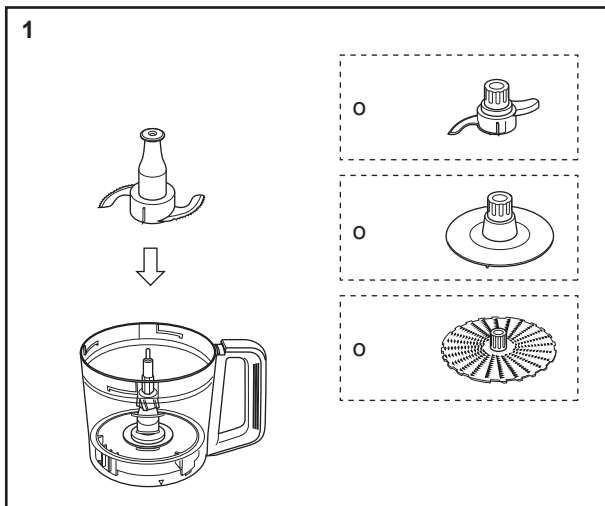
### Nota:

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

## Montaje de los complementos del Procesador de alimentos

Se recomienda limpiar todos los complementos y accesorios y secarlos bien antes de usar el aparato por primera vez, consulte las páginas SP27 y SP28 para ver el método de limpieza. Desenchufar al montar la unidad. Antes de enchufarlo, asegúrese de que el Botón de encendido esté desconectado (off). Consulte la página SP28, en "Almacenaje" sobre cómo volver a posicionar el Alojamiento del motor.

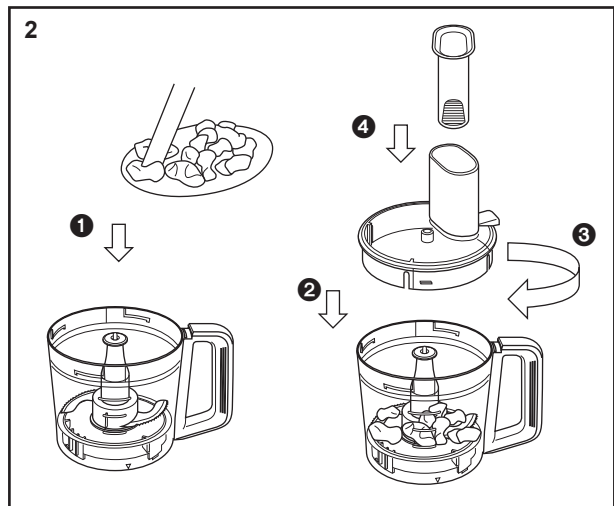
## Cuchillas rotativas · Cuchillas para amasar · Cuchilla para montar · Cuchilla para rallar



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

### Nota:

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



Coloque los ingredientes en el Recipiente.

### Nota:

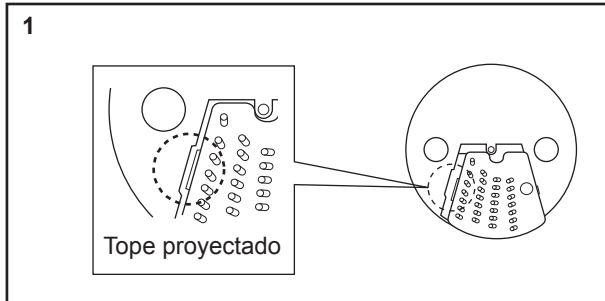
Para la cuchilla para rallar, coloque los ingredientes sobre la cuchilla y repártalos en forma pareja.

Coloque la Tapa del recipiente sobre el Recipiente y gírela en sentido horario hasta que se escuche un sonido 'clic'. Inserte el Empujador de alimentos en el Tubo de entrada de alimentos.

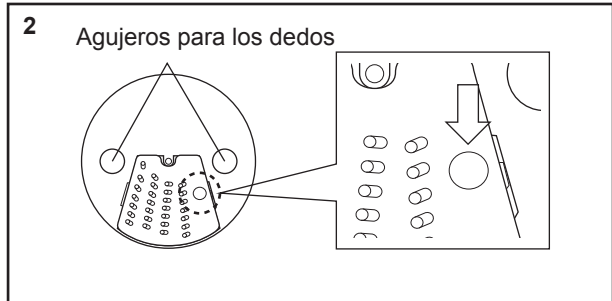
# PROCESADOR DE ALIMENTOS - DESMONTAR Y MONTAR -

## Montaje de los complementos del Procesador de alimentos

### Cuchillas para rodajas (gruesas y finas) · Cuchillas para tiras (gruesas y finas) · Cuchilla para patatas fritas



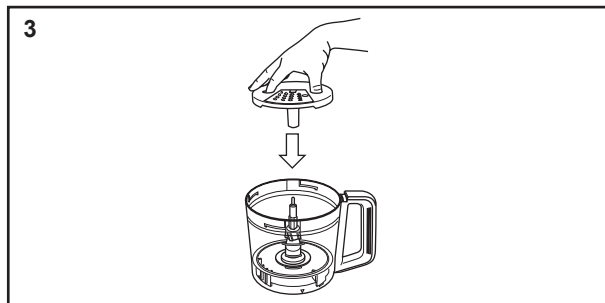
Ajuste el retén que sobresale de la cuchilla deseada en la Base para cuchillas y asegúrese de que esté asentada apropiadamente.



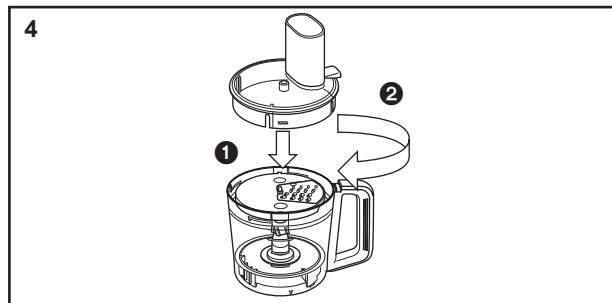
Empuje hacia abajo en el surco en la cuchilla como se ve arriba hasta que se escuche un sonido de "chasquido".

#### Nota:

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



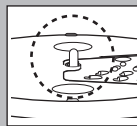
Coloque el dedo y el pulgar en los agujeros para los dedos para tomar la Base para cuchillas. Coloque la Base para cuchillas montada en el Recipiente.



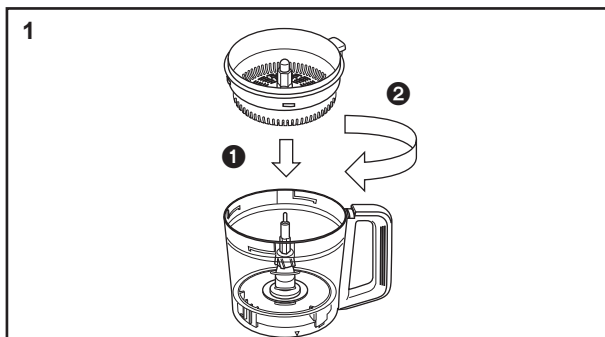
Coloque la Tapa del recipiente sobre el Recipiente y gírela en sentido horario hasta que se escuche un sonido 'clic'.

#### Nota:

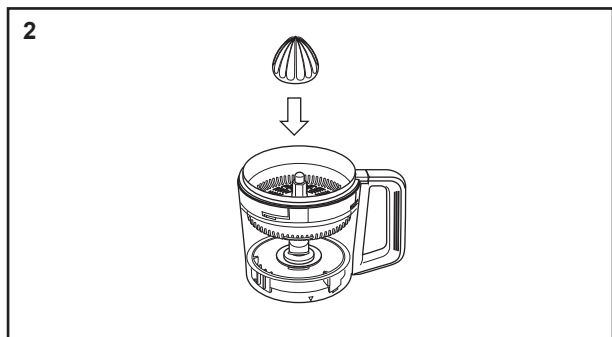
Asegúrese de que el eje de metal esté sobresaliendo de la Base para cuchillas después de la inserción.



### Exprimidor de cítricos



Coloque el colador de cítricos en el Recipiente. Gírela en el sentido horario hasta que se escuche un sonido "clic".



Fije el Cono para cítricos en el Eje central.

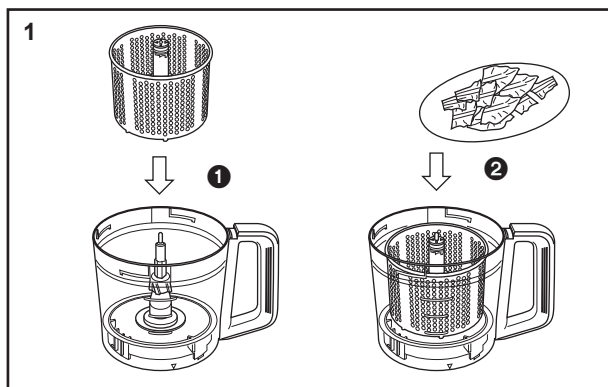
SP11



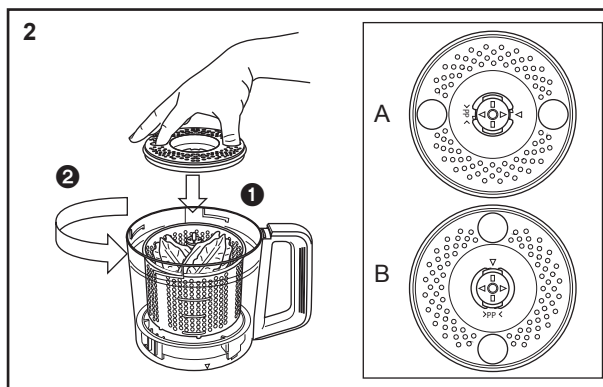
# PROCESADOR DE ALIMENTOS - DESMONTAR Y MONTAR -

## Montaje de los complementos del Procesador de alimentos

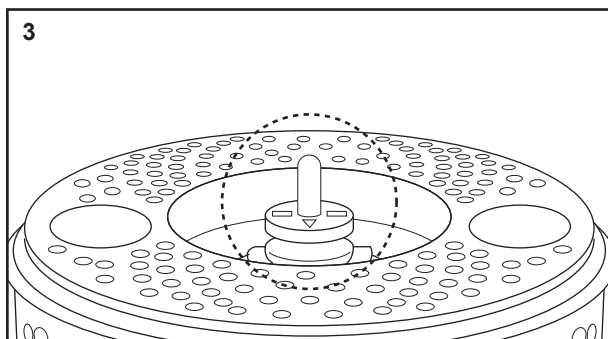
### Escurreador de ensalada



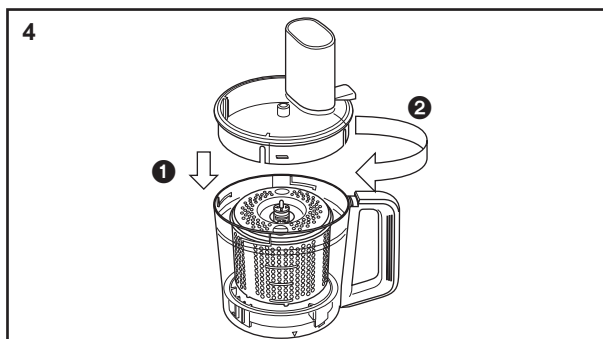
Coloque el Escurreador de ensalada en el Recipiente. Inserte los ingredientes en el Escurreador de ensalada.



Coloque la Tapa del escurreador sobre el Escurreador de ensalada hasta que la marca se alinee como se muestra en A. Gire la Tapa del escurreador en sentido antihorario hasta que la marca se alinee como se muestra en B.

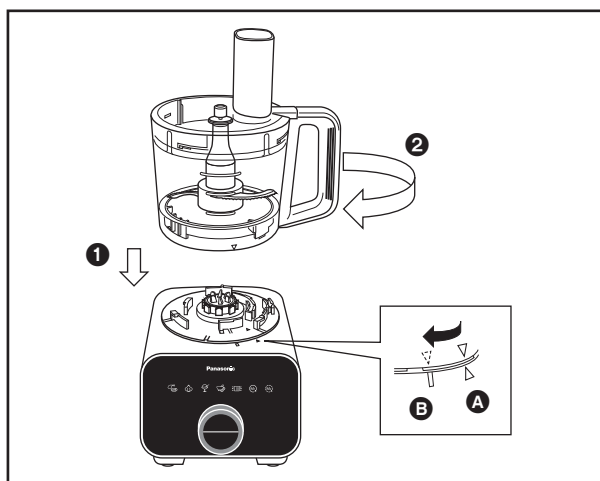


Asegúrese de que el eje de metal esté sobresaliendo del Escurreador de ensalada después de la inserción.



Coloque la Tapa del recipiente sobre el Recipiente y gírela en sentido horario hasta que se escuche un sonido 'clic'.

### Sujeción de las unidades montadas al Alojamiento del motor





























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

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

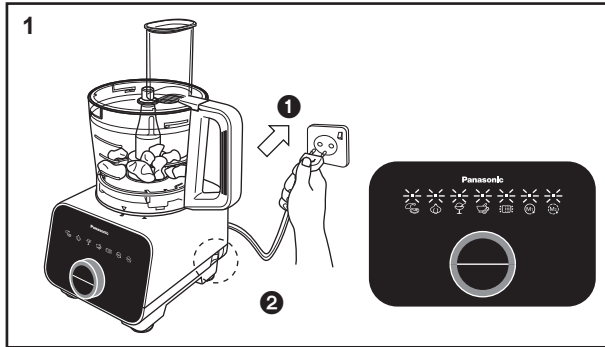
# PROCESADOR DE ALIMENTOS - CUCHILLAS ROTATIVAS -

## Preparaciones de ingredientes

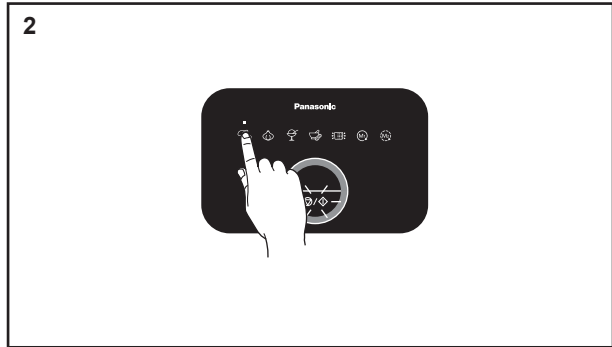
| Función                  | Ingrediente                     | Modo   | Cantidad                                | Tiempo de funcionamiento(aprox.) | Método de preparación   |
|--------------------------|---------------------------------|--|---|----------------------------------|---|
| Moler                    | Carne                           | <br>Auto                            | 50 ~ 400 g                              | 5 ~ 40 seg.                      | <br>Quite la piel, los huesos y los tendones, corte en cubos de 2 ~ 3 cm.   |
|                          | Pescado                         |  | 50 ~ 500 g                              | 3 ~ 30 seg.                      |   |
| Picar                    | Cebolla                         | <br>Auto                            | 150 ~ 500 g                             | 10 ~ 50 seg.                     | <br>Quite la piel y los huesos, corte en cubos de 2 ~ 3 cm.   |
|                          | Ajo                             |  | 5 ~ 500 g                               | 10 ~ 30 seg.                     |   |
|                          | Zanahoria                       | <br>Continuo<br>Velocidad: Máx.     | 50 ~ 450 g                              | 10 ~ 30 seg.                     | <br>Quite la piel y los huesos, corte en cubos de 2 ~ 3 cm.   |
|                          | Perejil italiano                |  | 5 ~ 70 g                                | 10 ~ 40 seg.                     |   |
|                          | Hongo                           |  | 30 ~ 250 g                              | 3 ~ 15 seg.                      |   |
| Machucar                 | Queso parmesano                 | <br>Continuo<br>Velocidad: Máx.     | 10 ~ 200 g                              | 10 ~ 60 seg.                     | <br>Cortar en cubos de 2 ~ 3 cm.  |
| Puré                     | Patata hervida                  | <br>Intermitente<br>Velocidad: Máx. | 100 ~ 400 g                             | 10 ~ 40 seg.                     | <br>Cortar en cubos de 2 ~ 3 cm. No procese en exceso.  |
| Congelado                | Banana congelada                | <br>Auto                          | 250 ~ 450 g                             | 40 ~ 120 seg.                    | <br>1 ~ 2 cm ancho, estado congelado medio, es decir un escarbadientes puede atravesarlo.   |
|                          |                                 |  | El ajuste inicial es de 350 g (60 seg.) |                                  |   |
| Picar hielo              | Cubos de hielo                  | <br>Continuo<br>Velocidad: Máx.   | ~ 10 piezas                             | ~ 20 seg.                        | <br>Cubos de hielo de 2 ~ 3 cm.   |
| Moler                    | Cacahuets                       | <br>Continuo<br>Velocidad: Máx.   | 10 ~ 200 g                              | 15 ~ 30 seg.                     | <br>Saque la cáscara y la piel de los maníes.   |
| Pasta                    | Maní tostado                    | <br>Auto                          | 100 ~ 400 g                             | 4 ~ 10 min                       | <br>Saque la cáscara y la piel de los maníes.   |
|                          |                                 |  | El ajuste inicial es de 300 g (7 min)   |                                  |   |
| Migas                    | Pan blanco suave                | <br>Continuo<br>Velocidad: Máx.   | 10 ~ 200 g                              | 15 ~ 60 seg.                     | <br>Cortar el pan blando en 6 ~ 8 piezas.   |
| Amasar (para pastelería) | Harina                          | <br>Continuo<br>Velocidad: Máx.   | ~ 300 g                                 | ~ 120 seg.                       | <br>Usar para hacer dulces como caramelos y tortas.   |
| Hacer jugo               | Fruta, Líquido etc.             | <br>Continuo<br>Velocidad: Máx.   | ~ 1.500 mL                              | ~ 120 seg.                       | <br>Cortar en cubos de 2 ~ 3 cm. Procese los sólidos primero. Llene de líquido sin sobrepasar el total de 1.500 mL. No agregue más de 10 piezas de cubos de hielo durante el procesamiento. |
| Hacer sopa               | Verduras hervidas, Líquido etc. | <br>Continuo<br>Velocidad: Máx.   | ~ 1.500 mL                              | ~ 120 seg.                       | <br>Cortar en cubos de 2 ~ 3 cm. Procese los sólidos primero. Llene de líquido sin sobrepasar el total de 1.500 mL.   |

# PROCESADOR DE ALIMENTOS - CUCHILLAS ROTATIVAS -

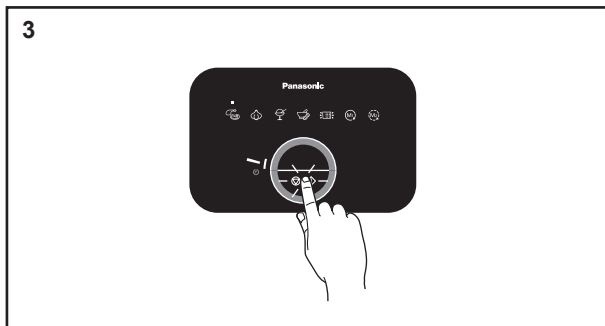
## Hacer funcionar con Menú Auto



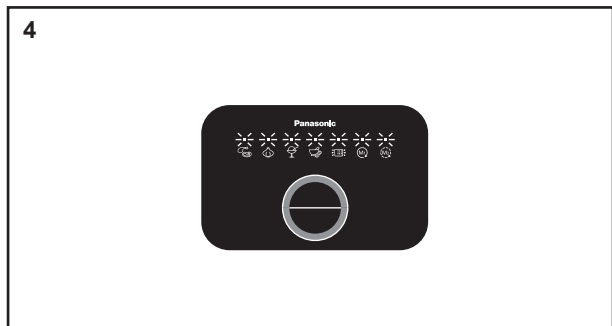
Después de completar los pasos de montaje, enchufe en la toma y active el Botón de encendido. La Indicación L.E.D. de modo se encenderá y parpadeará.



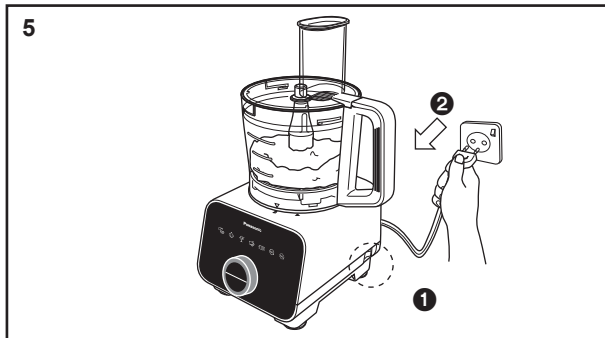
Seleccione el modo Menú Auto requerido (excepto el Modo Escurridor). La indicación LED del modo seleccionado se encenderá y se escuchará 1 sonido "bip". El tiempo de accionamiento y la indicación LED del interruptor de Parada/Inicio se encenderá y parpadeará.



Cada Menú Auto tiene un tiempo de accionamiento pre-programado. Cada barra iluminada representa 10 segundos\* de tiempo de accionamiento. Pulse el interruptor de Parada/Inicio para iniciar el funcionamiento.

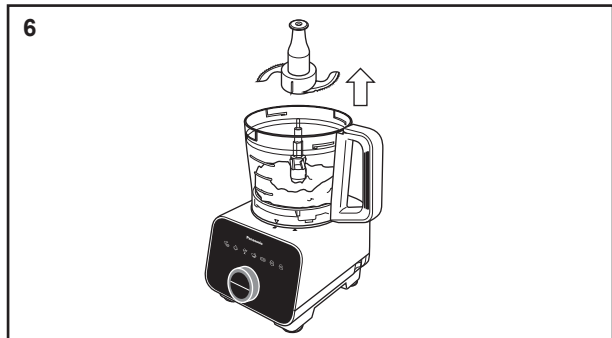


Durante el funcionamiento la LED de tiempo de accionamiento se apagará una a una en intervalos de 10 segundos hasta que la duración del ajuste se complete y se escuchen 4 sonidos "bip". La Indicación L.E.D. de modo se encenderá y parpadeará.



Después de que se completa el procesamiento, apague el Botón de encendido y desenchufe de la toma.

\*Para el Menú Auto para Pasta, cada barra iluminada representa 1 minuto. La barra iluminada disminuirá en cada intervalo de 1 minuto.



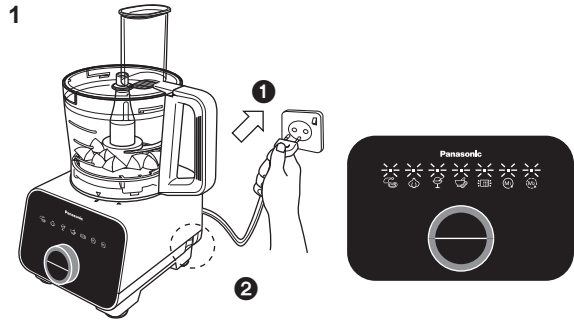
Saque las Cuchillas rotativas del Recipiente antes de sacar los ingredientes procesados.

### Nota:

- Siempre asegúrese de que las Cuchillas rotativas estén insertadas antes de agregar ingredientes en el Recipiente.
- Se puede aumentar o disminuir el tiempo de accionamiento del Menú Auto mediante el ajuste del Dial giratorio si es necesario.
- Se puede detener en forma prematura el funcionamiento del Menú Auto. Para ello presione el interruptor de Parada/Inicio antes de que termine la duración establecida.
- En función de la velocidad y la cantidad de ingredientes usados, habrá vibraciones significativas presentes. En ese caso, sostenga la Tapa del recipiente con ambas manos para sujetarla durante su funcionamiento.

# PROCESADOR DE ALIMENTOS - CUCHILLAS ROTATIVAS -

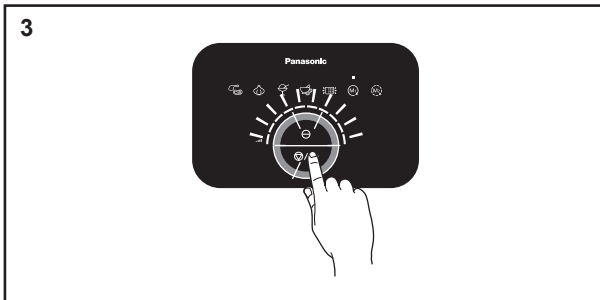
## Funcionamiento con el Menú Manual



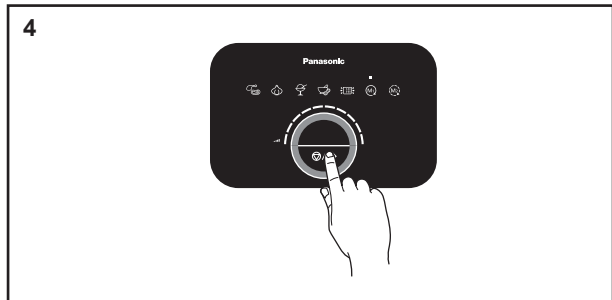
Después de completar los pasos de montaje, enchufe en la toma y active el Botón de encendido. La Indicación L.E.D. de modo se encenderá y parpadeará.



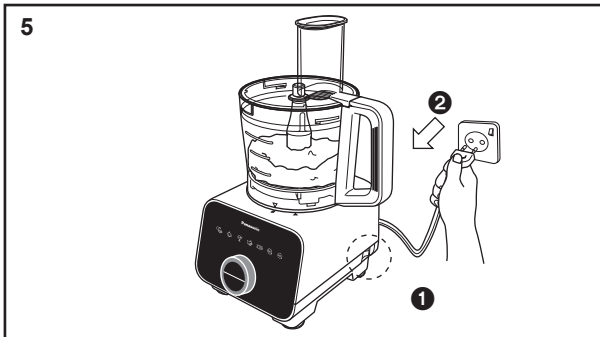
Seleccione el Modo Continuo o Intermitente. La indicación LED del modo seleccionado se encenderá y se escuchará 1 sonido "bip". La indicación LED de Velocidad, el interruptor de Parada/Inicio y de PULSO se encenderán y parpadearán.



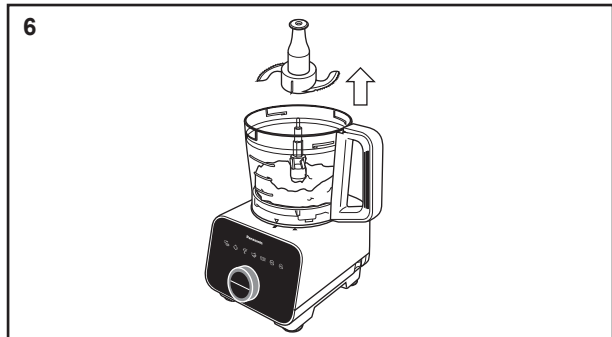
Ajuste la velocidad deseada con el Dial giratorio. Cuantas más barras estén encendidas, mayor la velocidad. Pulse el interruptor de Parada/Inicio o el de PULSO para iniciar el funcionamiento.



Durante la operación de accionamiento, la indicación LED de Parada/Inicio permanecerá iluminada. Se puede ajustar la velocidad durante la operación de accionamiento. Pulse el interruptor de Parada/Inicio para detener la operación de accionamiento.



Después de que se completa el procesamiento, apague el Botón de encendido y desenchufe de la toma.

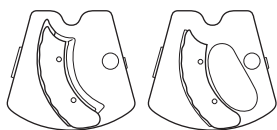


Saque las Cuchillas rotativas del Recipiente antes de sacar los ingredientes procesados.

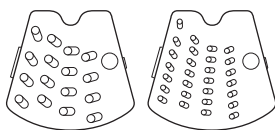
### Nota:

- Siempre asegúrese de que las Cuchillas rotativas estén insertadas antes de agregar ingredientes en el Recipiente.
- No exceda la cantidad establecida de ingredientes para amasar ya que podría producirse una vibración anormal.
- No inserte ingredientes calientes en el Recipiente para procesar. Siempre asegúrese de que los ingredientes estén lo suficientemente fríos antes de introducirlos, por ejemplo, patatas hervidas.
- Para hacer jugo, llene los ingredientes sólidos primero en el Recipiente, y después los ingredientes líquidos y que el volumen total no exceda los 1.500 mL.
- En función de la velocidad y la cantidad de ingredientes usados, habrá vibraciones significativas presentes. En ese caso, sostenga la Tapa del recipiente para sostenerla durante el funcionamiento.
- Para amasar, no reprocese después de que se haya formado la masa la primera vez.
- Cuando procese los ingredientes líquidos junto con los cubos de hielo, no coloque más de 10 piezas de cubos de hielo (Aproximadamente 170 g).

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



Cuchillas para rodajas (Gruesas/ finas)  
- Usadas para cortar ingredientes en rodajas


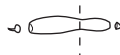






Cuchillas para tiras (gruesas y finas)  
- Usadas para cortar en tiras y rallar ingredientes.


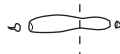





Cuchilla para cortar en juliana  
- Usada para hacer patatas fritas y cortar ingredientes en tiras.




## Preparaciones de ingredientes para Cuchillas para rodajas (gruesas y finas)

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

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

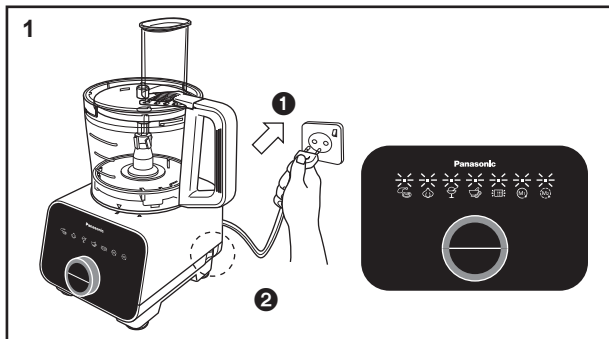
| Función | Ingrediente | Modo   | Uso único Máx | Tiempo de funcionamiento(aprox.) | Método de preparación   |
|---------|-------------|--|---------------|----------------------------------|---|
| Tiras   | Pepino      | <br>Continuo<br>Velocidad: Máx. | 500 g         | -                           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

## Preparaciones de ingredientes para Cuchilla para cortar en juliana

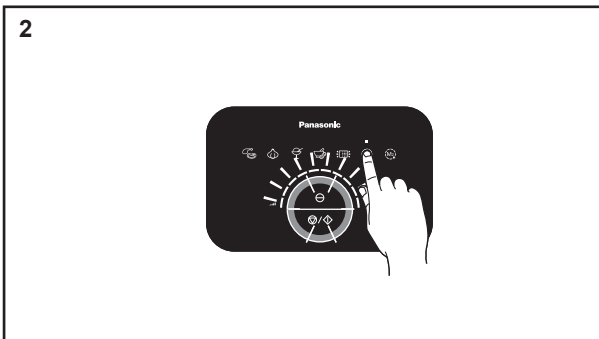
| Función      | Ingrediente | Modo   | Uso único Máx | Tiempo de funcionamiento(aprox.) | Método de preparación   |
|--------------|-------------|--|---------------|----------------------------------|---|
| Patata frita | Papa        | <br>Continuo<br>Velocidad: Máx. | 800 g         | -            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

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

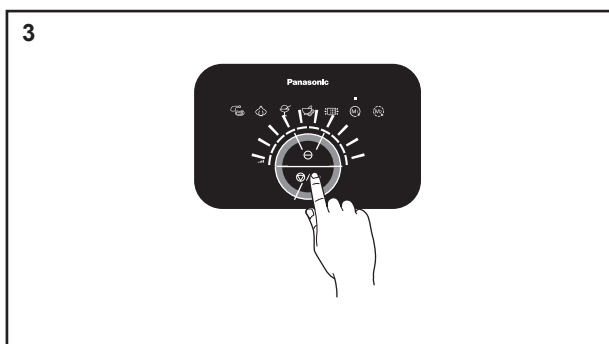
## Funcionamiento con el Menú Manual



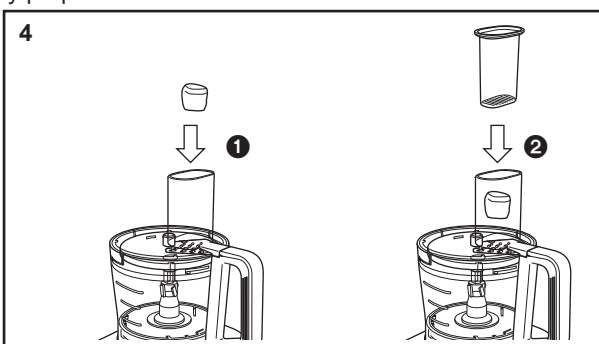
Después de completar los pasos de montaje, enchufe en la toma y active el Botón de encendido. La Indicación L.E.D. de modo se encenderá y parpadeará.



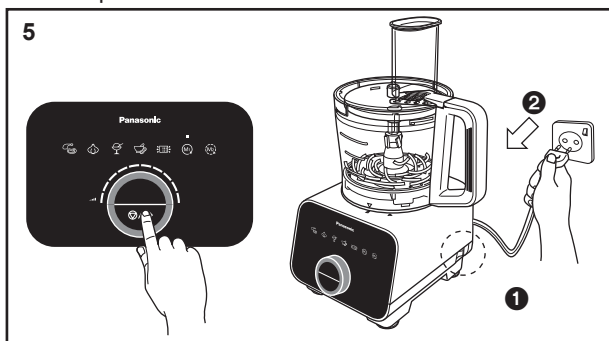
Seleccione el modo Continuo. La indicación LED del modo seleccionado se encenderá y se escuchará 1 sonido "bip". La indicación LED de Velocidad, el interruptor de Parada/Inicio y de PULSO se encenderán y parpadearán.



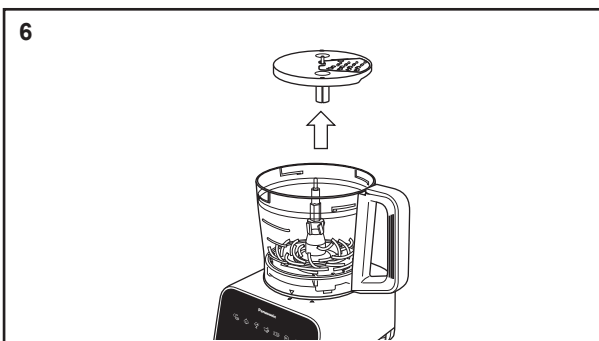
Ajuste la velocidad deseada con el Dial giratorio. Cuantas más barras estén encendidas, mayor la velocidad. Pulse el interruptor de Parada/Inicio o el de PULSO para iniciar el funcionamiento.



Inserte los ingredientes en el Tubo de entrada de alimentos y empuje hacia abajo con el Empujador de alimentos.



Durante la operación de accionamiento, la indicación LED de Parada/Inicio permanecerá iluminada. Pulse el interruptor de Parada/Inicio para detener la operación de accionamiento. Después de que se completa el procesamiento, apague el Botón de encendido y desenchufe de la toma.



Retire la Base para cuchillas del Recipiente antes de quitar los ingredientes procesados.

### Nota:

- Cuando utilice ingredientes finos y largos, colóquelos contra la pared frontal del Tubo de entrada de alimentos, como se indica en la Figura 1, para que se apoyen durante la operación y evitar, así, el procesamiento irregular.
- Descarte los restos de los ingredientes no procesados.
- Alinee los ingredientes ricos en fibra como se indica en la Figura 2 para un resultado de procesamiento consistente.




Figura 1



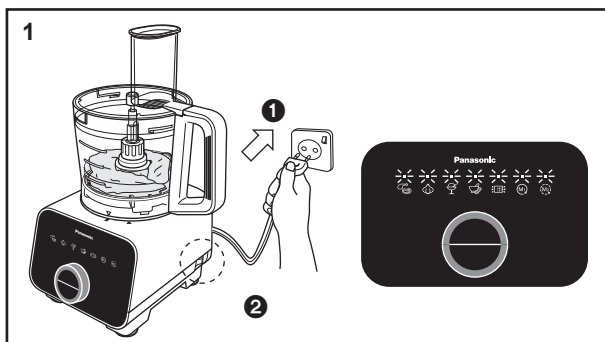
Figura 2

# PROCESADOR DE ALIMENTOS - CUCHILLAS PARA AMASAR -

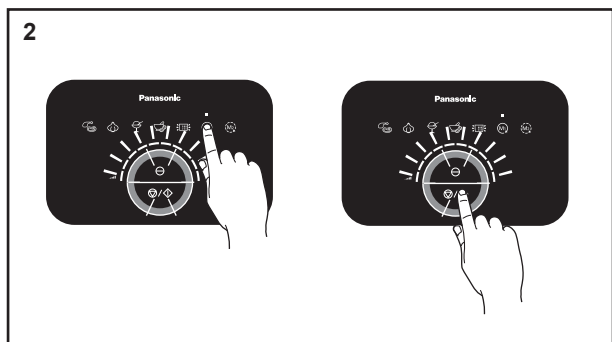
## Preparaciones de ingredientes para Cuchillas para amasar

| Función           | Ingrediente     | Modo  | Uso único Máx | Tiempo de funcionamiento(aprox.) | Método de preparación   |
|-------------------|-----------------|---|---------------|----------------------------------|---|
| Amasar (para pan) | Harina para pan | <br>Continuo<br>Velocidad: Comience con nivel 1, aumentar cada 1 segundo hasta la máx. | 300 g         | ~ 120 seg.                       | Mezcle levadura con agua y agregue durante el procesamiento de la masa (agregar levadura directamente antes del procesamiento puede causar escamas y elevación prematura). Si la mezcla de masa aún aparece escamosa después del procesamiento inicial, agregue 1 cucharadita de agua a la mezcla. Cuando se producen grandes vibraciones debido a que se derrama la mezcla de la masa sobre el Eje principal, agregue 1 cucharada de harina. No vuelva a procesar la masa después de que el proceso esté completo, si la masa no está satisfactoria, amase a mano. |
|                   | Líquido         |   | 160 ~ 200 mL  |                                  |   |

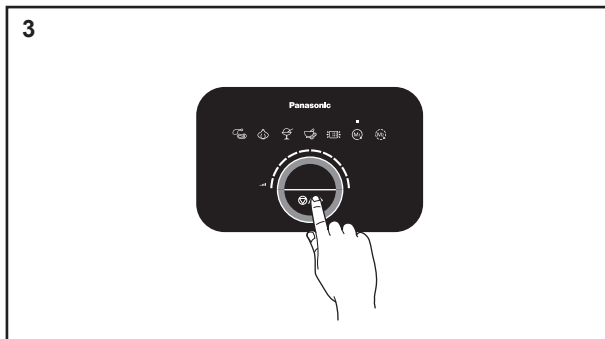
## Funcionamiento con el Menú Manual



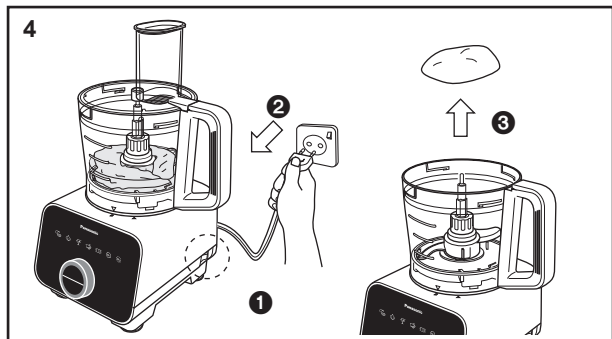
Después de completar los pasos de montaje, enchufe en la toma y active el Botón de encendido. La Indicación L.E.D. de modo se encenderá y parpadeará.



Seleccione el modo Continuo y ajuste a la velocidad adecuada con el Dial giratorio. Cuantas más barras estén encendidas, mayor la velocidad. Pulse el interruptor de Parada/Inicio para iniciar el funcionamiento.



Durante la operación de accionamiento, la indicación LED de Parada/Inicio permanecerá iluminada. Observe la formación de la bola de masa. Pulse el interruptor de Parada/Inicio para detener el funcionamiento una vez que se forma una masa firme.





Después de que se completa el procesamiento, apague el Botón de encendido y desenchufe de la toma. Quite la bola de masa del Recipiente antes de sacar las Cuchillas para amasar.

### Nota:

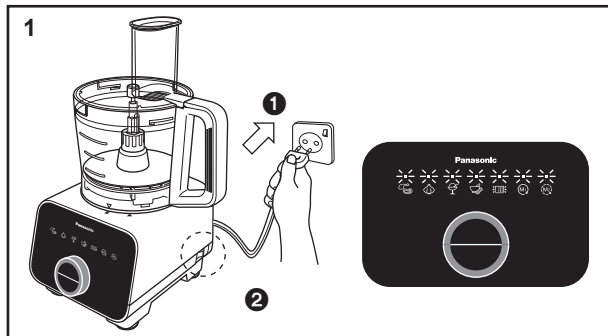
- No exceda la cantidad establecida de ingredientes para las Cuchillas para amasar ya que podría producirse una vibración anormal.
- En función de la velocidad y la cantidad de ingredientes usados, habrá vibraciones significativas presentes. En ese caso, sostenga la Tapa del recipiente con ambas manos para sujetarla durante su funcionamiento.
- Para amasar, no reprocese después de que se haya formado la masa la primera vez.
- Grandes cantidades de azúcar y manteca pueden causar vibración anormal cuando se usa la Cuchilla para amasar.
- Usar harina que no sea harina para pan para amasar puede causar vibración. Antes de procesar quite 1 ~ 2 cucharaditas de agua de la cantidad total establecida y agregue el agua de a poco durante el procesamiento si necesario.

# PROCESADOR DE ALIMENTOS - CUCHILLA PARA MONTAR -

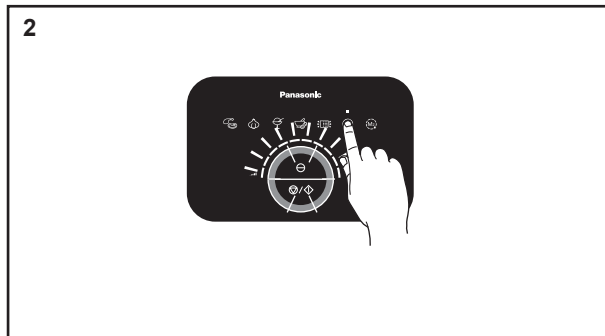
## Preparaciones de ingredientes para Cuchilla para montar

| Función | Ingrediente    | Modo                        | Uso único Máx | Tiempo de funcionamiento(aprox.) | Método de preparación  |
|---------|----------------|-----------------------------|---------------|----------------------------------|--|
| Batir   | Clara de huevo | M1                          | 2 ~ 6 piezas  | 50 ~ 90 seg.                     |  Separe la clara de la yema para un merengue suave.          |
|         | Crema          | Continuo<br>Velocidad: Máx. | 100 ~ 300 mL  | 15 seg. ~ 2 min                  |  Use crema fresca de 35% de contenido de grasa o más a 5 °C. |

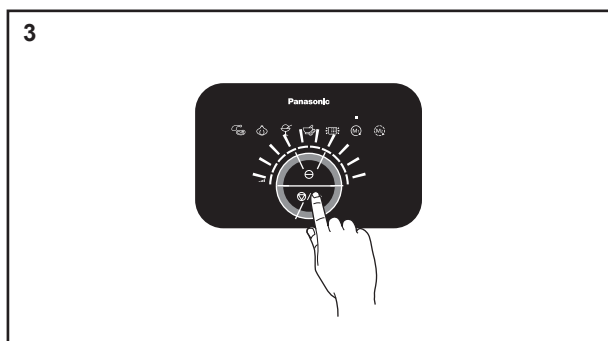
## Funcionamiento con el Menú Manual



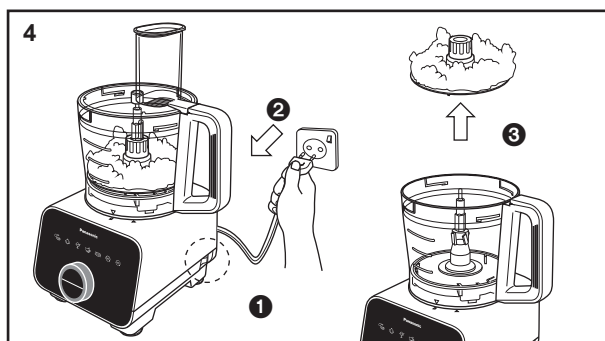
Después de completar los pasos de montaje, enchufe en la toma y active el Botón de encendido. La Indicación L.E.D. de modo se encenderá y parpadeará.



Seleccione el modo Continuo y ajuste la velocidad con el Dial giratorio. Cuantas más barras estén encendidas, mayor la velocidad. Pulse el interruptor de Parada/Inicio para iniciar el funcionamiento.



Durante la operación de accionamiento, la indicación LED de Parada/Inicio permanecerá iluminada. Observe la elevación y formación de los ingredientes batidos. Pulse el interruptor de Parada/Inicio para detener el funcionamiento una vez que se forma la textura deseada.



Después de que se completa el procesamiento, apague el Botón de encendido y desenchufe de la toma. Saque la Cuchilla para montar con cuidado junto con los ingredientes procesados del Recipiente.




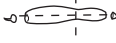
### Nota:

- No procese en exceso la crema batida, puede descomponerse y formar manteca.
- Si usa marcas diferentes de crema batida, tendrá resultados variados. Se recomienda procesar hasta que la crema esté suficientemente batida.

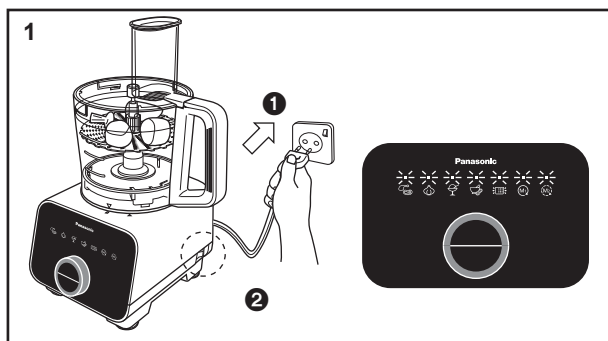


# PROCESADOR DE ALIMENTOS - CUCHILLA PARA RALLAR -

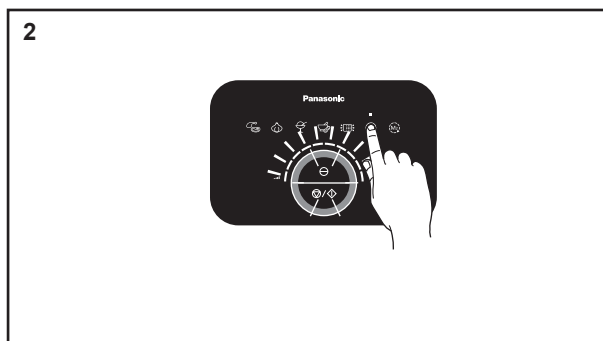
## Preparaciones de ingredientes para Cuchilla para rallar

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

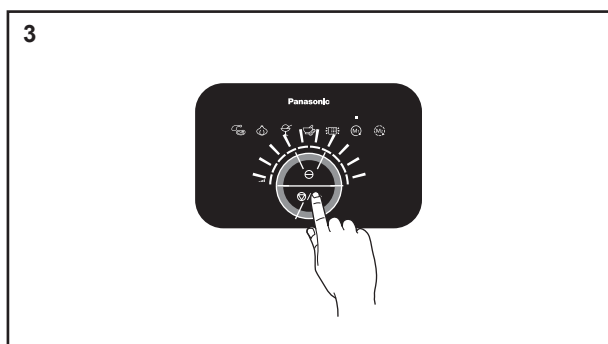
## Funcionamiento con el Menú Manual



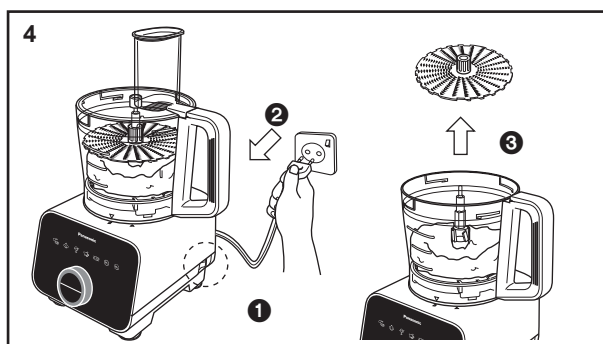
1 Después de completar los pasos de montaje, enchufe en la toma y active el Botón de encendido. La Indicación L.E.D. de modo se encenderá y parpadeará.



2 Seleccione el modo Continuo y ajuste la velocidad con el Dial giratorio. Cuantas más barras estén encendidas, mayor la velocidad. Pulse el interruptor de Parada/Inicio para iniciar el funcionamiento.



3 Durante la operación de accionamiento, la indicación LED de Parada/Inicio permanecerá iluminada. Pulse el interruptor de Parada/Inicio para detener la operación de accionamiento.






4 Después de que se completa el procesamiento, apague el Botón de encendido y desenchufe de la toma. Saque la Cuchilla para rallar del Recipiente antes de sacar los ingredientes.

### Nota:

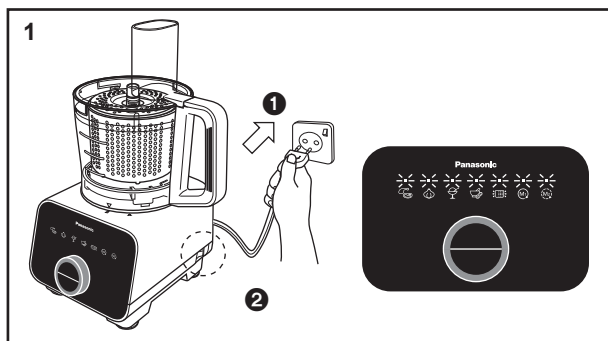
- No inserte los ingredientes a través del Tubo de entrada de alimentos durante el funcionamiento de la cuchilla para rallar.

# PROCESADOR DE ALIMENTOS - ESCURRIDOR DE ENSALADA -

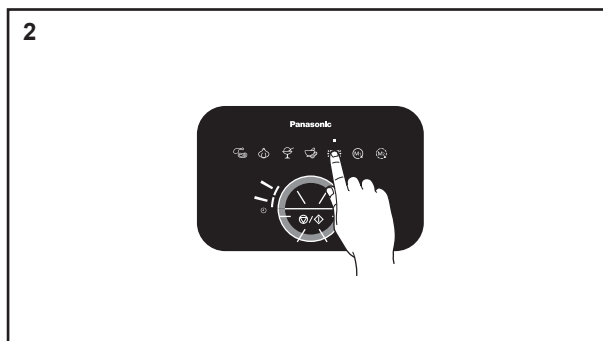
## Preparaciones de ingredientes para el Escurridor de ensalada

| Función    | Ingrediente      | Modo  | Uso único Máx | Tiempo de funcionamiento(aprox.) | Método de preparación   |
|------------|------------------|---|---------------|----------------------------------|---|
| Escurridor | Hojas de lechuga | <br>Auto | 100 g         | 20 ~ 60 seg.                     |  Cortar en rodajas de 3 ~ 5 cm. |
|            | Repollo          |   | 200 g         | 20 ~ 70 seg.                     |  Cortados en tiras de 1 ~ 3 mm. |

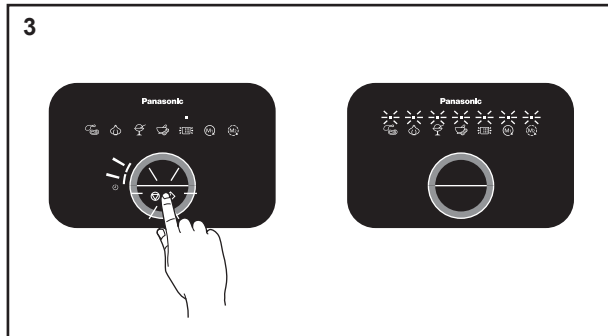
## Hacer funcionar con Menú Auto



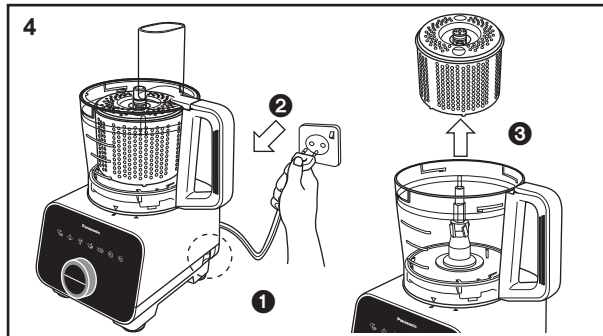
Después de completar los pasos de montaje, enchufe en la toma y active el Botón de encendido. La Indicación L.E.D. de modo se encenderá y parpadeará.



Seleccione el modo Escurridor. La indicación LED del modo seleccionado se encenderá y se escuchará 1 sonido "bip". El tiempo de accionamiento y la indicación LED del interruptor de Parada/Inicio se encenderán y parpadearán.



Cada Menú Auto tiene un tiempo de accionamiento pre-programado. Cada barra iluminada representa 10 segundos de tiempo de accionamiento. Pulse el interruptor de Parada/Inicio para iniciar el funcionamiento. Durante el funcionamiento la LED de tiempo de accionamiento se apagará una a una en intervalos de 10 segundos hasta que la duración del ajuste se complete y se escuchen 4 sonidos "bip". La Indicación L.E.D. de modo se encenderá y parpadeará.





Después de que se completa el procesamiento, apague el Botón de encendido y desenchufe de la toma. Saque el Escurridor de ensalada del Recipiente.

### Nota:

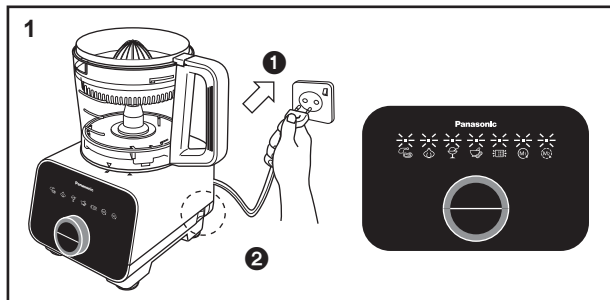
- Capacidad de trabajo máxima del Escurridor de ensalada: 200 g o hasta la altura máxima del Escurridor de ensalada, lo que ocurra primero.
- Ingredientes prohibidos: Consulte la página SP6.
- Asegúrese de que los ingredientes estén diseminados en forma pareja alrededor del Escurridor de ensalada antes del procesamiento.
- No haga funcionar el Escurridor de ensalada en otro modo que no sea el modo de Escurridor.
- Siempre asegúrese de que la Tapa del escurridor esté unida al Escurridor de ensalada antes del funcionamiento, de lo contrario los ingredientes podrían salirse y diseminarse alrededor del Recipiente.
- En función de la velocidad y la cantidad de ingredientes usados, habrá vibraciones significativas presentes. En ese caso, sostenga la Tapa del recipiente para sostenerla durante el funcionamiento.

# PROCESADOR DE ALIMENTOS - EXPRIMIDOR DE CÍTRICOS -

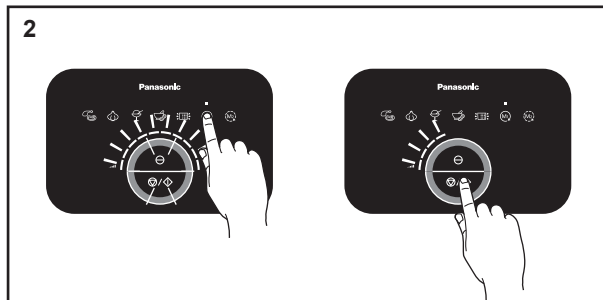
## Preparaciones de ingredientes para Exprimidor de cítricos

| Función  | Ingrediente   | Modo   | Uso único Máx | Tiempo de funcionamiento(aprox.) | Método de preparación   |
|----------|---------------|--|---------------|----------------------------------|---|
| Exprimir | Fruta cítrica | <br>Continuo<br>Velocidad:<br>Nivel 4 | 1000 mL       | -                                |  Cortar fruta en mitades. |

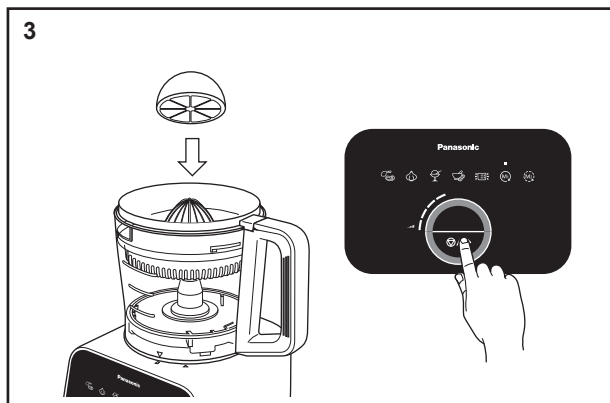
## Funcionamiento con el Menú Manual



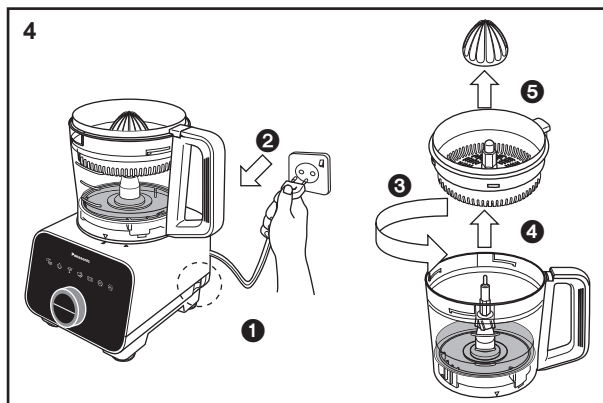
Después de completar los pasos de montaje, enchufe en la toma y active el Botón de encendido. La Indicación L.E.D. de modo se encenderá y parpadeará.



Seleccione el modo Continuo y ajuste al nivel 4 con el Dial Giratorio. Pulse el interruptor de Parada/Inicio para iniciar el funcionamiento.



Coloque la mitad de la fruta cortada con el lado de la taza sobre el Cono para cítricos y presione firmemente para extraer el jugo. Durante la operación de accionamiento, la indicación LED de Parada/Inicio permanecerá iluminada. Pulse el interruptor de Parada/Inicio para detener la operación de accionamiento.



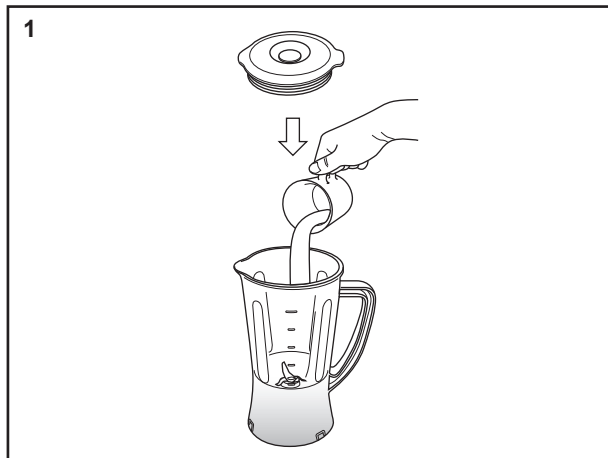
Después de que se completa el procesamiento, apague el Botón de encendido y desenchufe de la toma. Retire el complemento del Exprimidor de cítricos del Recipiente antes de verter el jugo extraído.

### Nota:

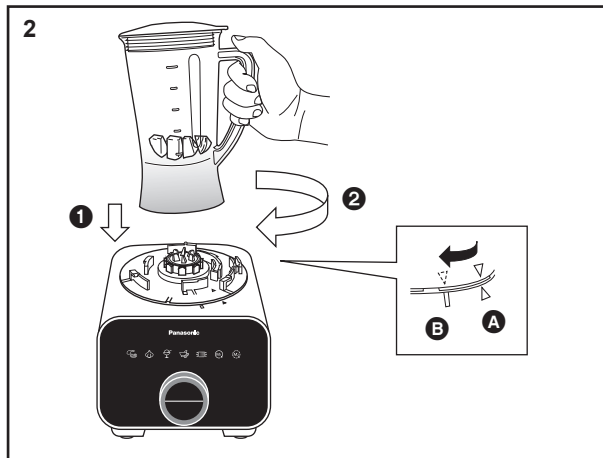
- Siempre asegúrese de que el Cono para cítricos esté colocado en el Colador de cítricos antes del uso.
- Detenga el procesamiento en forma periódica para quitar la pulpa restante en el Colador para cítricos para facilitar el proceso de extracción de jugo.
- No se recomienda hacer funcionar el Exprimidor de cítricos a velocidades más altas que el nivel 4.
- Evite tocar el Cono para cítricos mientras esté girando.

# LICUADORA

## Montar y desmontar del dispositivo de la Licuadora



Inserte ingredientes en la Jarra de la licuadora y cierre la Tapa de la licuadora.





Coloque la Jarra de la licuadora sobre el Alojamiento del motor hasta que la marca se alinee como se muestra en **A**.

Gire la Jarra de la licuadora en el sentido horario hasta que se escuche un sonido "clíc". Asegúrese de que la marca de triángulo en la Jarra de la licuadora esté alineada con la marca del rectángulo en el Alojamiento del motor como se ve en **B**.

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

## Preparaciones de ingredientes para Licuadora

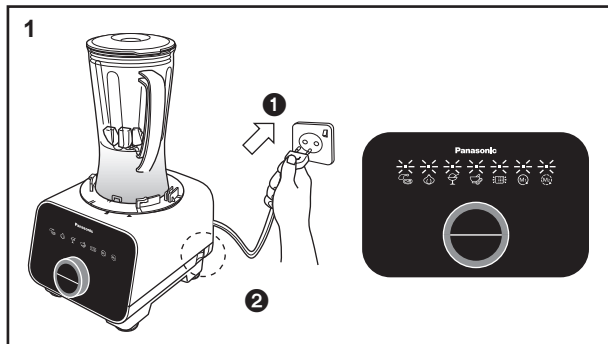
| Función | Ingrediente    | Modo   | Uso único Máx | Tiempo de funcionamiento(aprox.) | Método de preparación  |
|---------|----------------|--|---------------|----------------------------------|--|
| Licuar  | Fruta, Verdura | <br>Continuo<br>Velocidad: Máx. | 1,000 mL      | ~ 2 min                          |  Corte en cubos de 1 cm. |

### Nota:

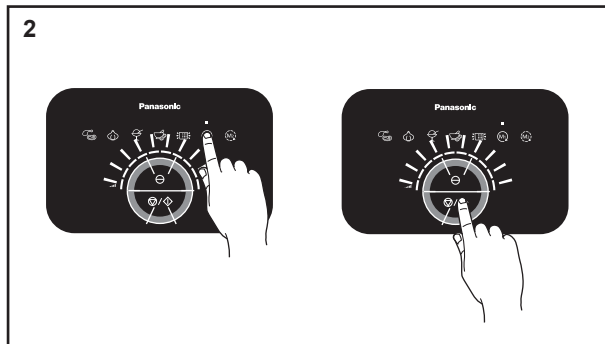
- Capacidad de trabajo máxima: 1 L.
- Ingredientes prohibidos para la Jarra de la licuadora: Consulte la página SP6.
- No se recomienda mezclar ingredientes duros y viscosos. Sin embargo, si es necesario, corte los ingredientes duros en piezas pequeñas (ej. Corte la zanahoria en cubos de 1 cm<sup>3</sup>) y llene la Jarra de la licuadora con los ingredientes sin exceder la mitad de su capacidad especificada.
- No llene hasta pasar el nivel máximo y reduzca los ingredientes cuando el aparato hace un sonido o vibración anormal durante el funcionamiento.
- Agregue ingredientes blandos (Fruta, verdura) en la Jarra de la licuadora antes de agregar otros ingredientes.

# LICUADORA

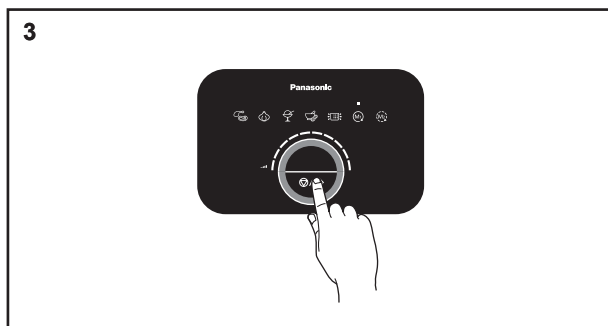
## Funcionamiento con el Menú Manual



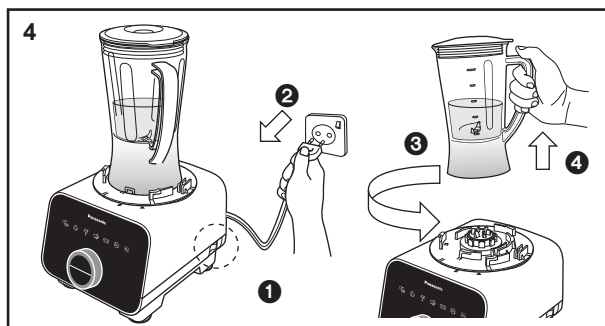
Después de completar los pasos de montaje, enchufe en la toma y active el Botón de encendido. La Indicación L.E.D. de modo se encenderá y parpadeará.



Seleccione el modo Continuo y ajuste la velocidad con el Dial giratorio. Cuantas más barras estén encendidas, mayor la velocidad. Pulse el interruptor de Parada/Inicio para iniciar el funcionamiento.



Durante la operación de accionamiento, la indicación LED de Parada/Inicio permanecerá iluminada. Pulse el interruptor de Parada/Inicio para detener la operación de accionamiento.



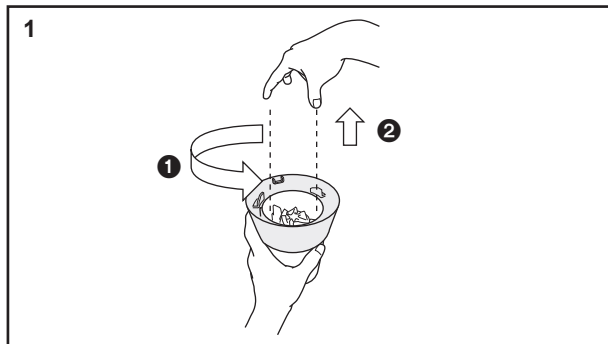
Después de que se completa el procesamiento, apague el Botón de encendido y desenchufe de la toma. Quite la Unidad de la licuadora del Alojamiento del motor y proceda a quitar los ingredientes.

### Nota:

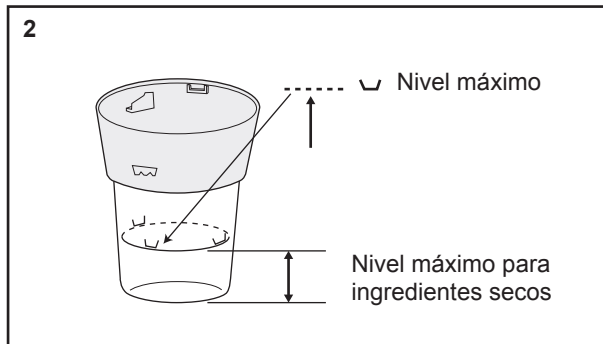
- Si la cuchilla cortadora se atora, apague inmediatamente y desenchufe. No intente tratar de liberar los ingredientes con los dedos, use un objeto como una espátula de goma en su lugar.
- Durante la mezcla, hay una posibilidad de que los ingredientes se derramen fuera del agujero de la Tapa de la licuadora. En caso de que salpique, seque con un paño seco.
- No haga funcionar por un término que exceda la duración de funcionamiento estipulada (2 min. ON (ENCENDIDA), 2 min. OFF (APAGADA)).

# ACCESORIO PARA MOLER EN SECO

## Desmontar De La Condición De Envasado

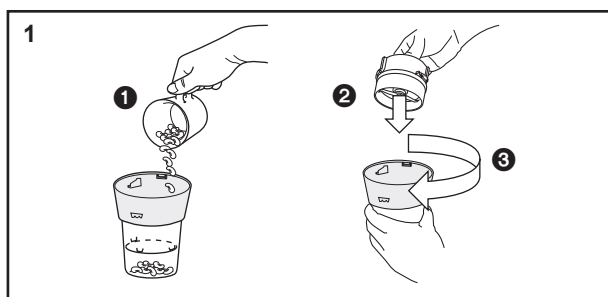


Gire la Base del contenedor del molinillo en el sentido antihorario para destrabarla y retírela del Contenedor del molinillo.



Se indica un Nivel máximo para ingredientes secos en el Contenedor del molinillo. No exceda este nivel.

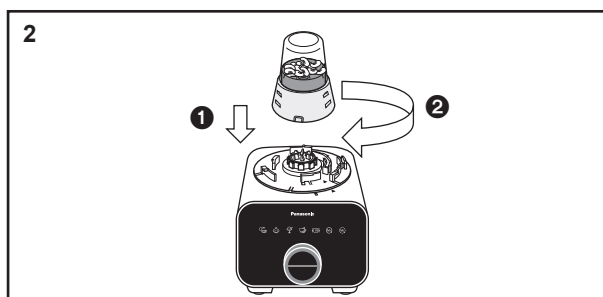
## Montaje y desmontaje del complemento de accesorio para moler en seco



Gire el Contenedor del molinillo hacia arriba y llene los ingredientes sin exceder el nivel máximo indicado.

Coloque la Base del contenedor del molinillo en el Contenedor del molinillo y gírelo en el sentido horario hasta que se escuche un sonido "clic".


Asegúrese de que las nervaduras de la superficie exterior de la Base del contenedor del molinillo y de la superficie interior del Contenedor del molinillo estén acopladas firmemente.



Coloque la Unidad seca del molinillo sobre el Alojamiento del motor. Gire la Unidad seca del molinillo en el sentido horario hasta que se escuche un sonido "clic".

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

## Preparaciones de ingredientes para Accesorio para moler en seco

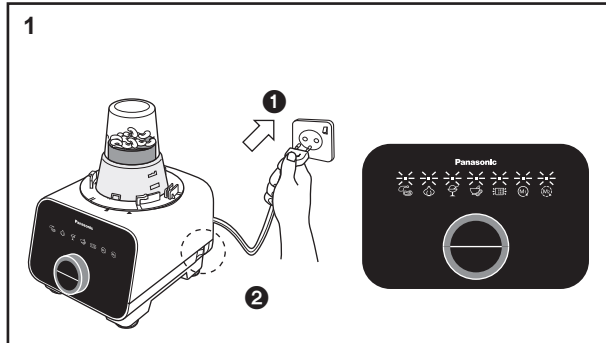
| Función | Ingrediente    | Modo   | Uso único Máx      | Tiempo de funcionamiento(aprox.) | Método de preparación |
|---------|----------------|--|--------------------|----------------------------------|-----------------------|
| Moler   | Granos de café | <br>Continuo<br>Velocidad: Máx. | Hasta nivel máximo | ~ 60 seg.                        | -                     |
|         | Pimienta       |  |                    |                                  |                       |

### Nota:

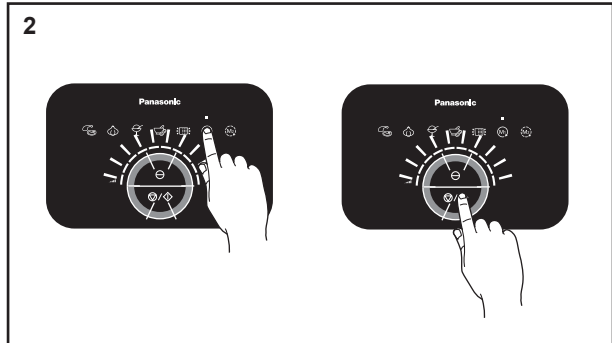
- Ingredientes prohibidos: Consulte la página SP6.
- No haga funcionar la unidad con el Accesorio para moler en seco vacío.
- No llene hasta pasar el nivel máximo y reduzca los ingredientes cuando el aparato hace un sonido o vibración anormal durante la operación.

# ACCESORIO PARA MOLER EN SECO

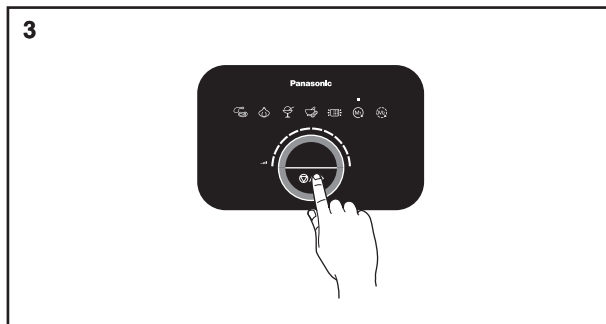
## Funcionamiento con el Menú Manual



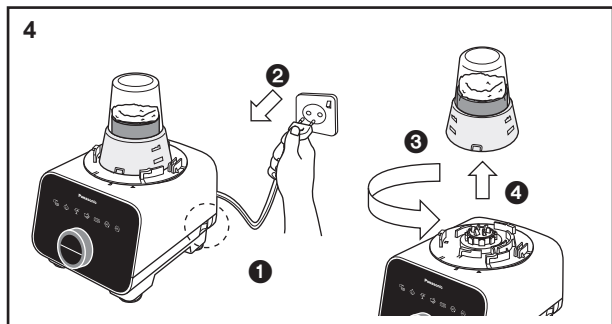
Después de completar los pasos de montaje, enchufe en la toma y active el Botón de encendido. La Indicación L.E.D. de modo se encenderá y parpadeará.



Seleccione el modo Continuo y ajuste la velocidad con el Dial giratorio. Cuantas más barras estén encendidas, mayor la velocidad. Pulse el interruptor de Parada/Inicio para iniciar el funcionamiento.



Durante la operación de accionamiento, la indicación LED de Parada/Inicio permanecerá iluminada. Pulse el interruptor de Parada/Inicio para detener la operación de accionamiento.



Después de que se completa el procesamiento, apague el Botón de encendido y desenchufe de la toma. Saque la Unidad seca del molinillo del Alojamiento del motor y saque los ingredientes.

### Nota:

- Mientras saca los ingredientes, tenga cuidado con la cuchilla cortadora.
- No haga funcionar por un término que exceda la duración de funcionamiento estipulada (1 min ON, 2 min OFF).

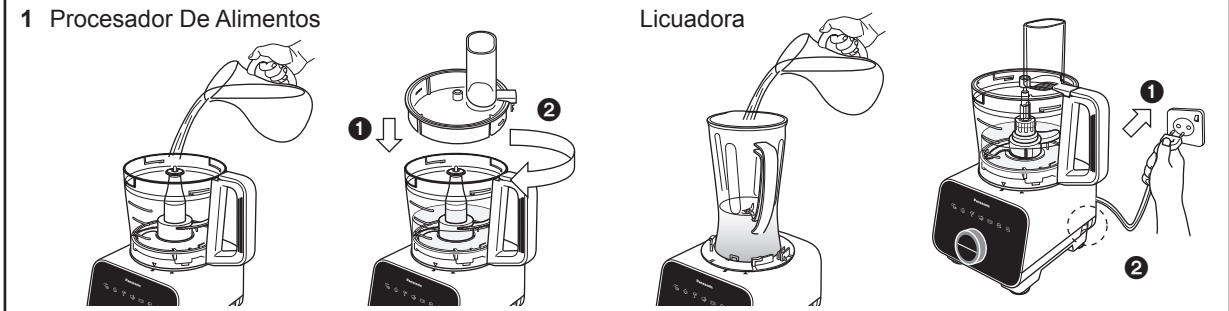
# DESPUÉS DE USO

## Limpieza

### Pre-lavado

El pre-lavado facilita la limpieza posterior. Se puede usar para las Cuchillas rotativas y la Unidad de la licuadora. Para pre-lavar, simplemente siga los siguientes pasos.

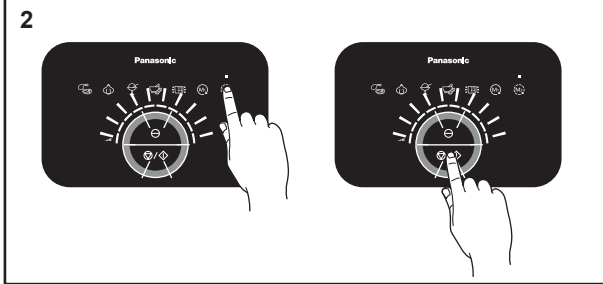
#### 1 Procesador De Alimentos



Coloque el accesorio usado dentro del Recipiente, llene el Recipiente con agua hasta que el accesorio esté sumergido en agua (máx. 500mL). Coloque la Tapa del recipiente sobre el Recipiente y gírela en sentido horario hasta que se escuche un sonido 'clíc'.

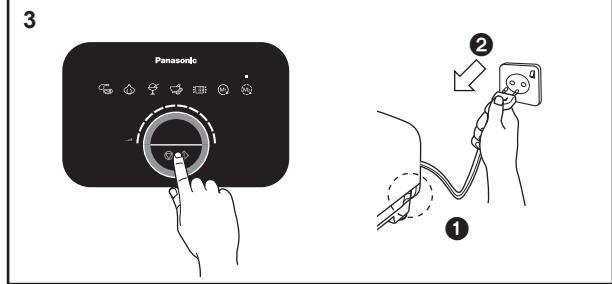
Para la unidad de la licuadora, llene 500mL de agua en la Jarra de la licuadora y cubra con la tapa de la licuadora. Enchufe en la toma y active el Botón de encendido.

#### 2

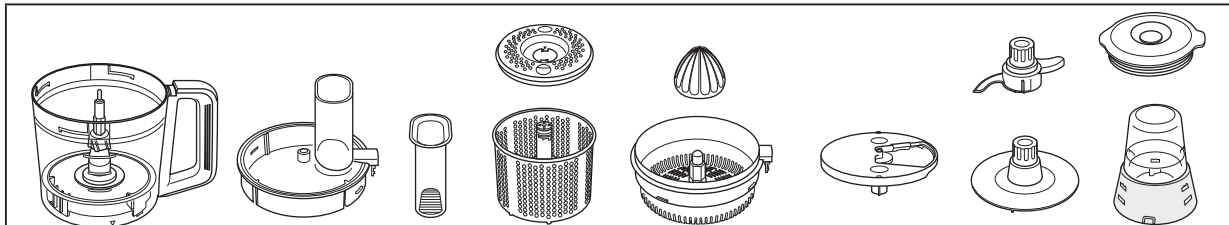


Procesador de alimentos: Seleccione el modo intermitente, pulse el interruptor de Parada/Inicio y haga funcionar por 10 ~ 20 segundos a nivel 10.  
Licuadora: Seleccione el Modo Continuo, presione el interruptor de Parada/Inicio y haga funcionar durante 10 ~ 20 segundos a nivel 10.

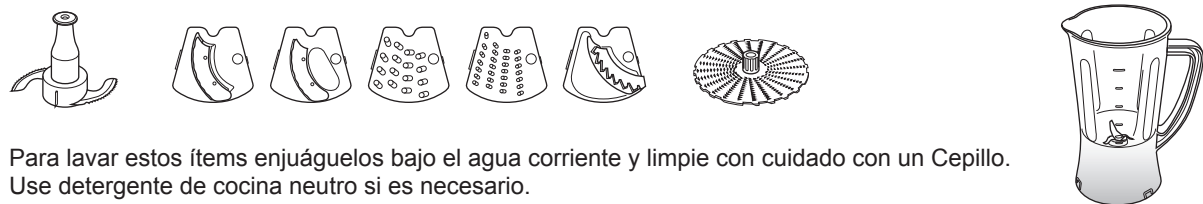
#### 3



Pulse el interruptor de Parada/Inicio para detener la operación de accionamiento. Apague el Botón de encendido y desenchufe de la toma. Saque los complementos y proceda a limpiar.



Para lavar estos ítems enjuáguelos bajo el agua corriente. Use detergente de cocina neutro si es necesario. Lávelos y séquelos con un paño limpio.



Para lavar estos ítems enjuáguelos bajo el agua corriente y limpie con cuidado con un Cepillo. Use detergente de cocina neutro si es necesario.

#### Nota:

- Estos ítems son extremadamente afilados y se deben manipular con cuidado adicional mientras se limpian. Evite golpear estos ítems con objetos duros durante el proceso de limpieza.
- La Base del contenedor del molinillo no debe lavarse, use un Cepillo para limpiarla.



# DESPUÉS DE USO

## Alojamiento del motor/Topes de goma

Seque toda suciedad o manchas con un trapo limpio húmedo.

### Nota:

- Asegúrese de que el cable de alimentación esté desenchufado antes de limpiar el Alojamiento del motor.
- No lave el Alojamiento del motor bajo el agua corriente.
- Nunca use líquidos corrosivos (ej. alcohol, disolvente, etc.) para limpiar el Alojamiento del motor.

## Limpieza con lavavajillas

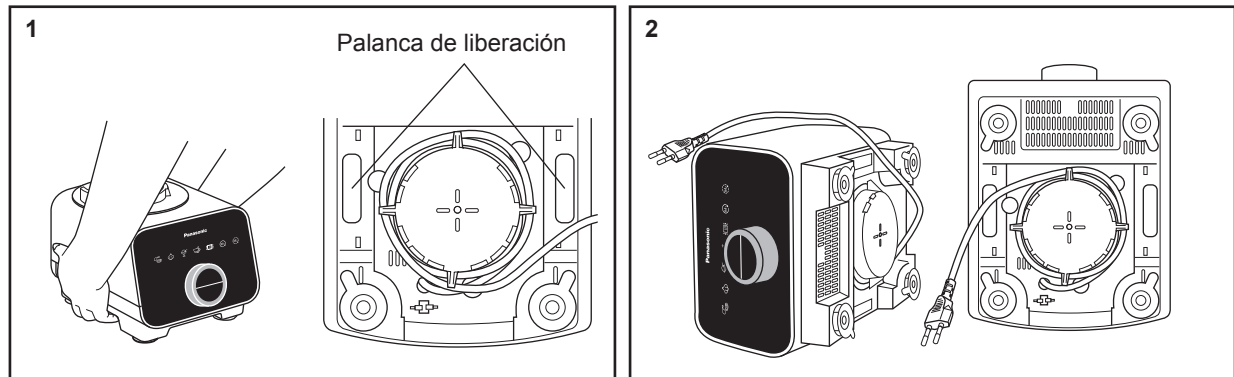
El Recipiente y la Tapa del recipiente de este aparato pueden lavarse en el lavavajillas.

### Nota:

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

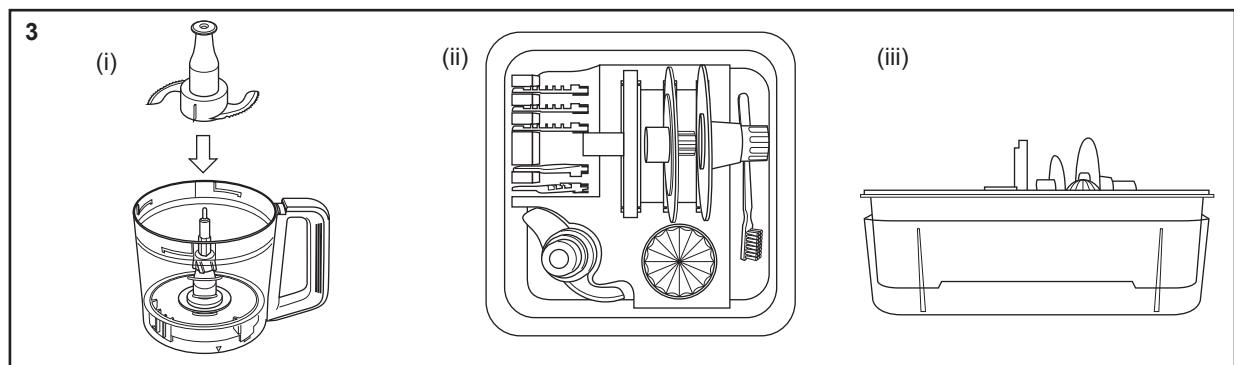
## Almacenaje

Asegúrese de que los complementos y el Recipiente estén quitados del Alojamiento del motor antes del almacenaje.



Para liberar la succión de los Topes de goma del Alojamiento del motor, presione en la palanca de liberación ubicada en el extremo inferior del Alojamiento del motor al mismo tiempo como se ve en la figura anterior y levántelos.

Incline el Alojamiento del motor a su lado, y proceda a enrollar el Cable de suministro alrededor del área de enrollado de cable en forma parcial, y deje cable a los costados.



(i) Almacene las Cuchillas rotativas dentro del Recipiente. Se incluye una Unidad de almacenaje para almacenar otros complementos. Almacene los complementos conforme a la condición del envase.

(ii) Lista de complementos en la Unidad de almacenaje: Cuchillas para amasar, Cono para cítricos, Cuchilla para rodajas gruesas, Cuchilla para rodajas finas, Cuchilla para tiras gruesas, Cuchilla para tiras finas, Cuchilla para patatas fritas, Base para cuchillas, Cuchilla para rallar, Cuchilla para montar, Cepillo.

(iii) Coloque la tapa de la Unidad de almacenaje bajo la misma para recoger el agua drenada de los complementos lavados.

### Nota:

- Eliminar el plástico flexible cubrir después de abrir la Caja de almacenamiento.

# Solución de Problemas

Verifique los siguientes puntos antes de solicitar una reparación.

| Problem   | Causa y acción   |
|---|--|
| El aparato no enciende.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>● El enchufe está suelto en la toma.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Enchufe firmemente en la toma.</li> </ul> </li> <li>● El Botón de encendido no ha sido encendido.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Encienda el Botón de encendido.</li> </ul> </li> </ul>   |
| No se puede seleccionar ninguna de las funciones del Panel de Control.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Los guantes pueden causar insensibilidad del panel de Control.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Seleccione las funciones con dedos desnudos.</li> </ul> </li> <li>● Presionar la función en la posición equivocada.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Presione firmemente en la ilustración en el Panel de Control.</li> </ul> </li> <li>● El aparato ya está funcionando.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ No se pueden cambiar las funciones cuando el aparato está en funcionamiento. Detenga la función anterior antes de seleccionar una nueva.</li> </ul> </li> </ul>  |
| El aparato no se pone en funcionamiento tras haber pulsado el interruptor de Parada/ Inicio. (Se indica un modo de error) | <ul style="list-style-type: none"> <li>● El Recipiente, la Unidad de la licuadora o la Unidad seca del molinillo no están ajustados apropiadamente en el Alojamiento del motor.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Asegúrese de que la marca de triángulo en los complementos esté alineada con la marca del rectángulo en el Alojamiento del motor como se ve en la página SP9.</li> </ul> </li> <li>● La Tapa del recipiente o el Colador para cítricos no están ajustados apropiadamente en el Recipiente.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Asegure completamente la Tapa del recipiente o Colador de cítricos en el Recipiente.</li> </ul> </li> </ul>   |
| El aparato no enciende aun cuando se activa la función. (Sin modo de error)   | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Los ingredientes están atascados.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Saque los ingredientes cuidadosamente y asegúrese de usar la cantidad establecida.</li> </ul> </li> </ul>  |
| La función seleccionada está cancelada. (La LED de indicación LED de modo se encenderá y parpadeará).                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>● El aparato permaneció inactivo durante más de 10 segundos después de seleccionar la función.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Asegúrese de realizar la acción dentro de los 10 segundos posteriores a seleccionar la función.</li> </ul> </li> </ul>  |
| El aparato se detiene de repente durante el funcionamiento.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Se activa la protección del interruptor de circuito. (Consulte la página SP9)                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se introdujeron demasiados ingredientes.                                     <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Saque el exceso de ingredientes y asegúrese de usar la cantidad establecida.</li> </ul> </li> <li>• Se usaron pedazos grandes o ingredientes duros.                                     <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Asegúrese de que los ingredientes sean cortados en las medidas establecidas. No use ingredientes duros como alimentos congelados o sólidos muy densos.</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>● Se activó el cierre de seguridad. (Consulte la página SP9)                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• La vibración anormal durante el funcionamiento puede soltar el cierre de seguridad.                                     <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Asegúrese de usar la cantidad y los ingredientes establecidos.</li> </ul> </li> <li>➔ Trabe la Tapa del recipiente o Colador para cítricos en el Recipiente firmemente, y asegúrese de que el Recipiente, la Unidad de la licuadora, o la Unidad seca del molinillo estén firmemente ajustados en el Alojamiento del motor.</li> </ul> </li> </ul> |

# Solución de Problemas

| Problem   | Causa y acción  |
|---|---|
| <b>Hay vibración y ruidos anormales durante el funcionamiento.</b>                  | <ul style="list-style-type: none"><li>● Los topes de goma o la superficie de trabajo no están limpios.<ul style="list-style-type: none"><li>➔ Seque toda suciedad o manchas con un trapo limpio húmedo. Los Topes de goma solo son eficaces cuando son colocados sobre una superficie limpia, lisa y plana.</li></ul></li><li>● Los Ingredientes utilizados para el procesamiento son demasiados o demasiado duros.<ul style="list-style-type: none"><li>➔ Asegúrese de que los ingredientes sean usados en las medidas establecidas, reduzca los ingredientes si sobrepasan las medidas establecidas.</li></ul></li></ul>  |
| <b>La textura y consistencia de los ingredientes procesados no resultaron bien.</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>● Puede que sea muy difícil procesar algunos ingredientes crudos, ej., zapallo.<ul style="list-style-type: none"><li>➔ Puede que sea necesaria la precocción para suavizar los ingredientes antes de procesar, es decir hasta que se puedan atravesar fácilmente con un tenedor.</li></ul></li><li>● La medida de los ingredientes no está de acuerdo con el método de preparación.<ul style="list-style-type: none"><li>➔ Prepare de acuerdo con el tamaño establecido.</li></ul></li><li>● El procesamiento de ciertos ingredientes al mismo tiempo puede causar que queden bultos para el modo Congelar.</li></ul> <p><b>Menú Auto</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● La duración predeterminada del menú Auto se aplica a las cantidades de ingredientes indicadas. Cualesquiera otras cantidades de ingredientes procesados afectarán el desempeño.<ul style="list-style-type: none"><li>➔ Aumente la duración de procesamiento mediante el ajuste del Dial giratorio y procese hasta obtener la textura y la consistencia deseadas.</li></ul></li></ul> <p><b>Menú Manual</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● La cantidad máxima de ingredientes y la duración del procesamiento son indicadas como guías, cantidades menores de ingredientes e ingredientes diferentes afectarán el desempeño.<ul style="list-style-type: none"><li>➔ Procese los ingredientes con una duración adecuada hasta obtener la textura y la consistencia deseadas.</li></ul></li></ul> |

## Indicación de modo de Error

### Protección de interruptor de Circuito, Detección de alto voltaje y Detección de corriente alta

i) Protección de interruptor de Circuito



No hay L.E.D. encendidas.

ii) Detección de alto voltaje



Las luces LED del modo picar e intermitentes parpadean en forma alternada.

iii) Detección de corriente alta



Las luces LED del modo Moler+ picar e continuas+intermitentes parpadean en forma alternada.

#### Acción:

Para el escenario i) y iii), apague el botón de encendido al costado del Alojamiento del Motor, reduzca la cantidad de ingredientes a la mitad y reanude la operación. Si aún no se inicia, apague el Botón de encendido de nuevo al costado del Alojamiento del motor y reanude el funcionamiento.

Para la situación ii), la Indicación de modo de error se muestra debido a que se supera la tensión nominal. Utilice 220-240 V.

### Sobrecalentamiento del Motor

**El Recipiente, la Unidad de la licuadora o la Unidad seca del molinillo no están ajustados apropiadamente en el Alojamiento del motor.**



Las luces LED del modo Moler e intermitentes parpadean en forma alternada.



Las luces LED del modo Moler+ Picar +Congelado y Pasta + Escurridor + continuas parpadean en forma alternada.

#### Acción:

Apague el Botón de encendido y deje que se enfríe el aparato (Aproximadamente 30 min). Reduzca los ingredientes a la mitad y reanude la operación.

#### Acción:

Vuelva a sujetar la parte en el Alojamiento del motor en la posición adecuada. (Consulte la página SP9).

### Mal funcionamiento de componente electrónico



o



o



Las luces LED del modo Moler o Picar o Congelado y Continuas parpadean en forma alternada.

#### Acción:

Contacte con su centro de servicio más cercano para reparaciones.

# ESPECIFICACIONES

|                                    |  |  |
|------------------------------------|--|--|
| Nombre del modelo                  | <b>MK-F800</b>   |  |
| Función                            | <b>Procesador De Alimentos</b>   | <b>Licuidora &amp; Accesorio para moler en seco</b>  |
| Alimentación                       | 220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz   |  |
| Consumo de energía                 | 180 - 200 W  |  |
| Botón                              | Dial giratorio con botón de Panel suave al tacto   |  |
| Velocidad de operación             | 2 minutos ON, 4 minutos OFF  | Licuidora:<br>2 minutos ON, 2 minutos OFF<br>Accesorio para moler en seco:<br>1 minuto ON, 2 minutos OFF |
|                                    | Con excepción de las "Preparaciones de Ingredientes" establecidas en estas Instrucciones de funcionamiento.  |  |
| Dimensiones (Approx.) (HxWxD)      | 435 x 264 x 265 mm   | Licuidora : 406 x 264 x 265 mm<br>Accesorio para moler en seco: 298 x 264 x 265 mm                       |
| Peso (Aprox.)                      | 4,3 kg   | Licuidora : 4,0 kg<br>Accesorio para moler en seco: 3,8 kg   |
| Capacidad (Aprox.)                 | Capacidad del recipiente: 2,5 L<br>Capacidad de trabajo máxima:<br>Solo líquidos = 1,5 L<br>Solo sólidos = 600 g   | Licuidora : 1 L<br>Accesorio para moler en seco: 50 g<br>(Granos de café)                                |
|                                    | Con excepción de las "Preparaciones de Ingredientes" establecidas en estas Instrucciones de funcionamiento.  |  |
| Complementos y Accesorios          | Cuchillas rotativas, Cuchillas para rallar, Cuchillas para amasar, Cuchilla para montar, Escurridor de ensalada, Base para cuchillas, Cuchillas para tiras (Gruesas y finas), Cuchillas para rodajas (Gruesas y finas), Cuchilla para cortar en juliana, Exprimidor de cítricos y Unidad de almacenaje | Unidad de la licuidora,<br>Unidad seca del molinillo   |
| Accesorios comunes                 | Cepillo con espátula   |  |
| Elementos seguros del lavavajillas | Recipiente y Tapa del recipiente   |  |
| Ruido acústico aéreo               | 86 (dB (A) ref 1 pW)   | 87 (dB (A) ref 1 pW)   |



## Eliminación de Aparatos Viejos

### Solamente para la Unión Europea y países con sistemas de reciclado.

Este símbolo en los productos, su embalaje o en los documentos que los acompañen significa que los productos eléctricos y electrónicos usadas no deben mezclarse con los residuos domésticos.

Para el adecuado tratamiento, recuperación y reciclaje de los productos viejos llévelos a los puntos de recogida de acuerdo con su legislación nacional.

Si los elimina correctamente ayudará a preservar valuosos recursos y evitará potenciales efectos negativos sobre la salud de las personas y sobre el medio ambiente.

Para más información sobre la recogida u reciclaje, por favor contacte con su ayuntamiento. Puede haber sanciones por una incorrecta eliminación de este residuo, de acuerdo con la legislación nacional.

# INHOUD

|  | Pagina           |
|--|------------------|
| <b>VEILIGHEIDSMATREGELEN</b> .....                       | <b>NL3 - NL5</b> |
| BELANGRIJKE OPMERKINGEN .....                            | NL6              |
| ONDERDEELNAMEN .....                                     | NL7 - NL8        |
| VEILIGHEIDSSLOT .....                                    | NL9              |
| STROOMONDERBREKER EN BESCHERMING TEMPERATUURSENSOR ..... | NL9              |
| DEMONTAGE & MONTAGE                                      |                  |
| (i) VERWIJDEREN UIT DE VERPAKKING .....                  | NL10             |
| (ii) MESBLAD • KNEEDBLAD • KLOPSCHIJF • RASPSCHIJF ..... | NL10             |
| (iii) SNIJBLADEN • SNIPPEREN • JULIENNE-MES .....        | NL11             |
| (iv) PERSKEGEL .....                                     | NL11             |
| (v) SALADECENTRIFUGE .....                               | NL12             |
| KEUKENMACHINE  |                  |
| (i) MESBLAD .....  | NL13 - NL15      |
| - Ingrediënten voorbereiden                              |                  |
| - De machine gebruiken                                   |                  |
| (ii) SNIJBLADEN • SNIPPEREN • JULIENNE-MES .....         | NL16 - NL17      |
| - Ingrediënten voorbereiden                              |                  |
| - De machine gebruiken                                   |                  |
| (iii) KNEEDBLAD .....                                    | NL18             |
| - Ingrediënten voorbereiden                              |                  |
| - De machine gebruiken                                   |                  |
| (iv) KLOPSCHIJF .....                                    | NL19             |
| - Ingrediënten voorbereiden                              |                  |
| - De machine gebruiken                                   |                  |
| (v) RASPSCHIJF .....                                     | NL20             |
| - Ingrediënten voorbereiden                              |                  |
| - De machine gebruiken                                   |                  |
| (vi) SALADECENTRIFUGE .....                              | NL21             |
| - Ingrediënten voorbereiden                              |                  |
| - De machine gebruiken                                   |                  |
| (vii) PERSKEGEL .....                                    | NL22             |
| - Ingrediënten voorbereiden                              |                  |
| - De machine gebruiken                                   |                  |
| BLENDER  |                  |
| (i) BLENDER .....  | NL23 - NL24      |
| - Demontage & montage                                    |                  |
| - Ingrediënten voorbereiden                              |                  |
| - De machine gebruiken                                   |                  |
| HAKMOLEN   |                  |
| (ii) HAKMOLEN .....                                      | NL25 - NL26      |
| - Demontage & montage                                    |                  |
| - Ingrediënten voorbereiden                              |                  |
| - De machine gebruiken                                   |                  |
| NA GEBRUIKEN .....                                       | NL27 - NL28      |
| PROBLEEMOPLOSSING .....                                  | NL29 - NL30      |
| SPECIFICATIES .....                                      | NL32             |

## VEILIGHEIDSMATREGELEN (Houdt u zich aan de volgende instructies.)

Om ongelukken of letsel van de gebruiker, anderen en schade aan eigendommen te voorkomen dient u de onderstaande instructies te volgen.

■ De volgende indicatie geeft de ernst van de schade weer door verkeerd gebruik.



### WAARSCHUWING

Geeft ernstig letsel of de dood aan.



### LET OP

Geeft risico op letselschade of eigendommen aan.

■ De symbolen zijn als volgt geclassificeerd en hebben de volgende betekenissen.




Dit symbool geeft een verbod aan.



Dit symbool geeft aan dat het verplicht is om deze instructie te volgen.

## WAARSCHUWING

-  ● **De stekker of plug niet beschadigen.**  
(dit kan leiden tot elektriciteitsschokken of brand veroorzaakt door kortsluiting.)
- **Het apparaat niet gebruiken indien de stekker of plug beschadigd is of indien de plug te los verbonden is met het stopcontact.**  
(dit kan leiden tot elektriciteitsschokken of brand veroorzaakt door kortsluiting.)
  - ➔ Indien de stekker beschadigd is, dient deze door de fabrikant, het onderhoudscentrum of soortgelijk gekwalificeerde persoon vervangen te worden om gevaar te voorkomen.
- **De stekker niet met natte handen in het stopcontact steken en uit het stopcontact halen.**  
(dit kan leiden tot elektriciteitsschokken)
- **Het voltage van het stopcontact niet overschrijden en geen wisselstroom gebruiken anders dan aangegeven op het apparaat.**  
(anders kan dit tot elektriciteitsschokken of brand leiden)
  - Zorg ervoor dat het voltage naar het apparaat hetzelfde is als dat van uw plaatselijke stroomvoorziening.
  - Het aansluiten van andere apparatuur op hetzelfde stopcontact kan leiden tot oververhitting.
- **De motorbehuizing van het apparaat niet onderdompelen in water of besprenkelen met water**  
(dit kan leiden tot elektriciteitsschokken of brand door kortsluiting.)
- **Het apparaat niet demonteren, repareren of aanpassen.**  
(dit kan leiden tot elektriciteitsschokken, brand of letsel.)
  - ➔ Neem voor reparaties contact op met uw onderhoudscentrum.
- **Geen voorwerpen in de luchtopeningen of andere openingen steken.**  
(dit kan leiden tot elektriciteitsschokken of storingen.)
  - Dit heeft voornamelijk betrekking op metalen voorwerpen zoals pinnen of elektriciteitsdraden.
- **Onderdelen van het apparaat niet vervangen door reserveonderdelen anders dan echte onderdelen voor dit product.**  
(dit kan leiden tot letsel, elektriciteitsschokken of brand.)
- **Verwijder het deksel niet als het apparaat nog in gebruik is.**  
(dit kan tot letsel leiden.)
- **Gebruik geen water (warmer dan 60 °C) om het apparaat schoon te maken of vuur om het apparaat te drogen.**  
(dit kan tot brand of defecten leiden.)

# WAARSCHUWING

- **Plaats geen ingrediënten (warmer dan 60 °C) in de kom of de blenderkan.**  
(dit kan tot letsel of defecten leiden.)
- **Niet gebruiken zonder het blenderdeksel juist geplaatst te hebben op de blenderkan.**  
(dit kan tot letsel leiden.)
- **Plaats je vingers of keukengereedschap zoals een lepel, vork, etc. tijdens gebruik niet in de kom of blender.**  
(dit kan tot letsel, elektrische schokken of brand leiden, veroorzaakt door kortsluiting.)
- **Duw de veiligheidspen en veiligheidshendel met eventuele hulpstukken, stokjes, etc. in het apparaat terwijl deze ingeschakeld is.**  
(dit kan tot letsel leiden.)
  
- **Dit apparaat dient niet door kinderen te worden gebruikt.**  
**Houd het apparaat en haar snoer buiten bereik van kinderen. Apparaten kunnen worden gebruikt door personen met een verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteit en kennis indien zij onder supervisie of instructie staan omtrent een veilig gebruik van het apparaat en indien zij de gevaren begrijpen die met het gebruik gemoeid zijn. Kinderen dienen niet te spelen met het apparaat**  
(dit kan brandwonden, elektriciteitsschokken of ander letsel veroorzaken.)
- **Plaats de stekker stevig in het stopcontact**  
(anders kan dit leiden tot elektriciteitsschokken en brand, veroorzaakt door de hitte die rondom de plug kan worden gegenereerd.)
- **Maak de plug regelmatig schoon**  
(een vuile plug kan tot onvoldoende isolatie leiden door het vocht en kan leiden tot brand.)
- **Indien er zich een abnormaal gebruik of onregelmatig afsluiten voordoet, stopt u het gebruik van het apparaat onmiddellijk en haalt u de stekker uit het stopcontact.**  
(dit kan anders leiden tot rook, brand of elektriciteitsschokken).  
Voorbeelden van abnormaliteiten of onregelmatig afsluiten:
  - De plug en de stekker worden buitengewoon heet.
  - De stekker is beschadigd of heeft zich een stroomstoring voorgedaan.
  - De behuizing van de motor is vervormd of wordt uitzonderlijk heet.
    - ➔ Haal de stekker van het apparaat onmiddellijk uit het stopcontact en neem contact op met het onderhoudscentrum voor advies of een reparatie.
- **De plug vasthouden terwijl u de plug uit het stopcontact haalt. Trek bijv. nooit aan de stekker zelf.**  
(anders kan dit leiden tot elektriciteitsschokken of brand veroorzaakt door kortsluiting.)
- **Pas op bij het gieten van warme vloeistoffen in de kom of blenderkan. Deze vloeistof kan namelijk uit het apparaat worden geslingerd door een plotselinge stoomontwikkeling.**  
(Dit kan tot brandwonden leiden.)



# LET OP

- **Laat het apparaat niet onbeheerd achter wanneer het in gebruik is.**  
(dit kan brand of brandwonden veroorzaken.)
  - Als u het apparaat onbeheerd wilt achterlaten, schakel dan het stroom dan uit.
- **Het apparaat niet gebruiken op de volgende plaatsen:**
  - Plaatsen met een ongelijk oppervlak, op niet-hittebestendig tapijt of tafelkleed, etc.  
(dit kan leiden tot brand of letsel.)
  - Plaatsen waar een grote kans bestaat dat het apparaat met water in aanraking komt of nabij hittebronnen.  
(dit kan leiden tot elektriciteitsschokken of het weglekken van stroom.)
- **Verwerk niet meer ingrediënten dan de maximale capaciteit die op elke kan of kom is aangegeven. Volg de aanbevolen hoeveelheid ingrediënten voor verwerking.**  
(Dit kan tot letsel leiden.)
- **Niet gedurende lange tijd gebruiken. Aanbevolen wordt om het apparaat even te laten rusten na een bepaalde gebruikstijd.**  
(Dit kan brandwonden veroorzaken.)

| Functie       | Gebruikstijd (minuten) | Rusttijd (minuten) |
|---------------|------------------------|--------------------|
| Keukenmachine | 2                      | 4                  |
| Blender       | 2                      | 2                  |
| Hakmolen      | 1                      | 2                  |

\* Met uitzondering van de aangegeven "Ingrediënten voorbereiden" in deze gebruikershandleiding.

- **Haal het apparaat altijd uit het stroom indien deze zonder toezicht wordt achtergelaten, evenals bij montage, demontage of reiniging.**  
(dit kan brandwonden of letsel veroorzaken.)
- **Verwijder de kom en de kan voordat u de behuizing van de motor optilt.**  
(Dit kan tot letsel leiden.)
- **Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact vooraleer de accessoires te verwisselen of onderdelen te vervangen die tijdens gebruik bewegen.**  
(anders kan dit tot letsel leiden.)
- **Als u het apparaat moet dragen, dan doet u dit door de behuizing van de motor met twee handen vast te houden. Draag het apparaat niet door de kom, blenderkan of maalkoker vast te houden.**  
(Anders kan dit tot letsel leiden.)
- **Schakel de blender uit en haal de stekker uit het stopcontact als het snijblad van de blender vastloopt. Steek uw vingers niet in de blenderkan. Gebruik een spatel om ingrediënten te verwijderen die het snijblad van de blender blokkeren anders kan dit tot letsel leiden.**  
(Anders kan dit tot letsel leiden.)
- **Pas op de scherpe snijbladen wanneer u de kom of blenderkan leegmaakt en schoonmaakt. (bijv. mesblad, snijblad, etc.)**  
(Dit kan tot letsel leiden.)

## BELANGRIJKE OPMERKINGEN

- **Plaats het apparaat niet op de volgende plaatsen:**
  - Op een locatie waar het apparaat wordt blootgesteld aan buitengewoon veel vocht, hoge temperaturen of direct zonlicht.  
(dit kan tot defecten leiden.)
  - Een locatie met een hoge of lage temperatuur, zoals een koelkast, vriezer, magnetron of oven.  
(Dit kan tot defecten of schade leiden.)
- **Verwerk geen harde ingrediënten (bijv. hard vlees, vlees met botten of kleverige materialen).**  
(Dit kan tot defecten leiden.)

### Verboden ingrediënten:

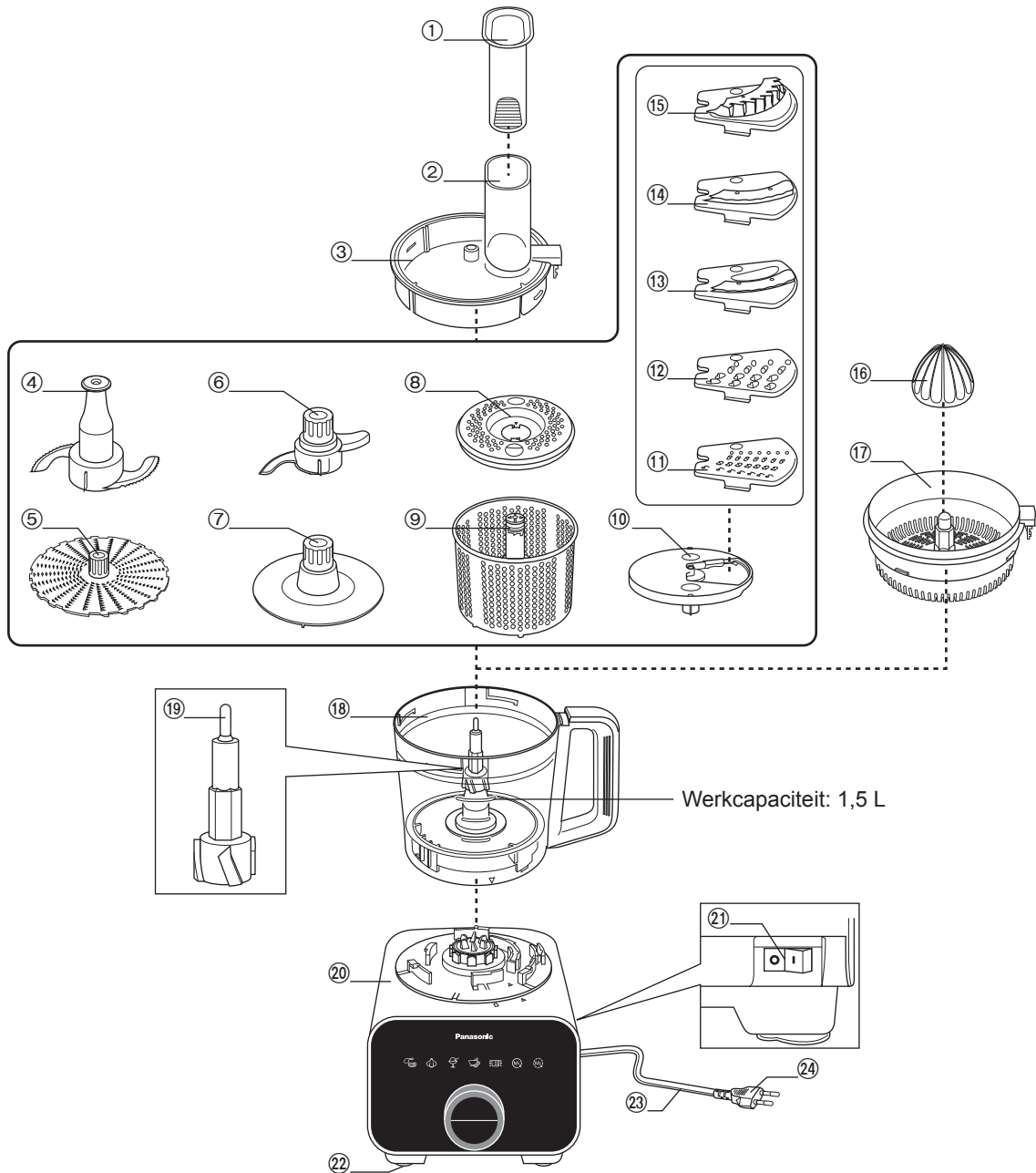
| Bijlagen                                     | Beschrijving  |
|--|---|
| Mesblad                                      | Harde ingrediënten, kleverige ingrediënten, bijv. koffiebonen, gedroogde sojabonen, bevroren Voedsel, gedroogde inktvis, etc.   |
| Snijbladen, Versnipperbladen en Julienne-mes | Ingrediënten met een hoge concentratie vezels, kleverige ingrediënten, ingrediënten die te zacht zijn, bijv. harde groenten, ham, kurkuma, gember, sla, tomaten, perziken, chocolade, etc.          |
| Kneedblad                                    | Ingrediënten die niet geschikt zijn voor het maken van deeg, bijv. vlees, groenten, noten, sauzen, smeersels.   |
| Klopschijf                                   | Andere ingrediënten buiten eiwitten en verse room.  |
| Raspschijf                                   | Kleverige ingrediënten, ingrediënten met een hoge concentratie harde vezels, ingrediënten die te klein en te dun zijn, bijv. yams, aardappels, selderij, prei, pijnboompitten, etc.                 |
| Slacentrifuge                                | Grote stukken ingrediënten, ingrediënten die zacht en breekbaar zijn, bijv. grote wortelen of stukken aardappel, tomaten, tofu, pasta, noodles, etc.  |
| Perskegel                                    | Andere ingrediënten buiten citrusfruit bijv. appels, kiwi's, etc.   |
| Blender                                      | Harde ingrediënten, zeer plakkerige ingrediënten, ingrediënten die weinig water bevatten, bijv. kurkuma, gedroogde sojabonen, beroren voedsel, vlees, vis, gekookte aardappelen of ijsblokjes, etc. |
| Hakmolen                                     | Harde noten, gedroogde noten, ingrediënten met een hoge concentratie vezels, vochtige ingrediënten, vloeistoffen, bijv. diverse noten, rozijnen, vlees, groenten, gekookte eieren, geelwortel, etc. |

### Voorafgaand aan gebruik:

Gebruik het apparaat altijd op een schoon, droog, vlak, hard en glad oppervlak en maak de rubberen voet (P.NL7) voor gebruik om ervoor te zorgen dat de rubberen voet zuigkracht is op optimale prestaties.

# ONDERDEELNAMEN

## Keukenmachine

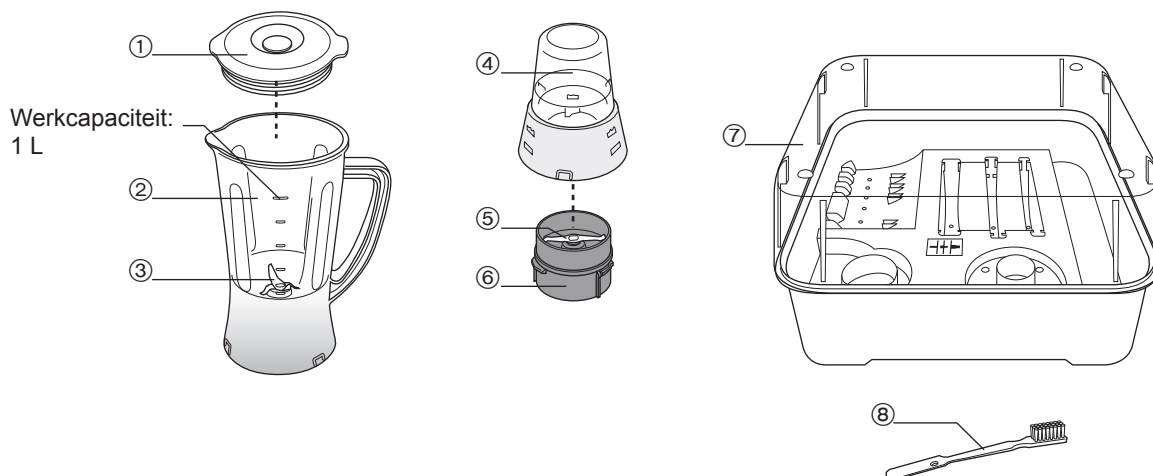


- |                             |                        |
|-----------------------------|------------------------|
| 1. Stamper                  | 13. Dun Snijblad       |
| 2. Invoerbuis               | 14. Dik Snijblad       |
| 3. Deksel                   | 15. Julienne-mes       |
| 4. Mesblad                  | 16. Perskegel          |
| 5. Raspschijf               | 17. Citruszeef         |
| 6. Kneedblad                | 18. Kom                |
| 7. Klopschijf               | 19. Aandrijving        |
| 8. Centrifuge Deksel        | 20. Behuizing Motor    |
| 9. Salade Centrifuge        | 21. Aan/uit-Schakelaar |
| 10. Mesbladhouder           | 22. Rubberen Voet      |
| 11. Snijblad Fijn Snipperen | 23. Kabel              |
| 12. Snijblad Grof Snipperen | 24. *Stekker           |

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

# ONDERDEELNAMEN

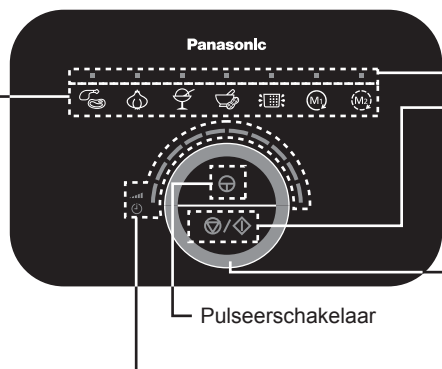
## Blender, hakmolen & accessoires



- |                    |                   |
|--------------------|-------------------|
| 1. Deksel Blender  | 6. Basis hakmolen |
| 2. Blenderkan      | 7. Opbergbox      |
| 3. Mesblad Blender | 8. Borstel        |
| 4. Maalbeker       |                   |
| 5. Maalblad        |                   |

## Bedieningspaneel

- Modus selecteren
- Automatisch menu -**
- Hakmodus
  - Snijmodus
  - Bevroren modus
  - Pastamodus
  - Centrifugemodus
- Handmatige modus -**
- Voortdurende modus
  - Pulseermodus



- LED modusindicatie
- Stop/Start-schakelaar  
Voor Auto Menu: om de werking te pauzeren/starten  
Voor Handmatig Menu: om de werking te stoppen/starten
- Draaischakelaar  
Snelheid en timer/inschakeltijd aanpassen
- Pulseerschakelaar

Ledlampje voor snelheids- en timer/indicatie inschakeltijd.

: Brandt wanneer het Handmatige menu wordt gebruikt en geeft het snelheidsniveau met streepjesbalken weer.

: Brandt wanneer het Automatische menu wordt gebruikt en geeft de timer/inschakeltijd met streepjesbalken weer.

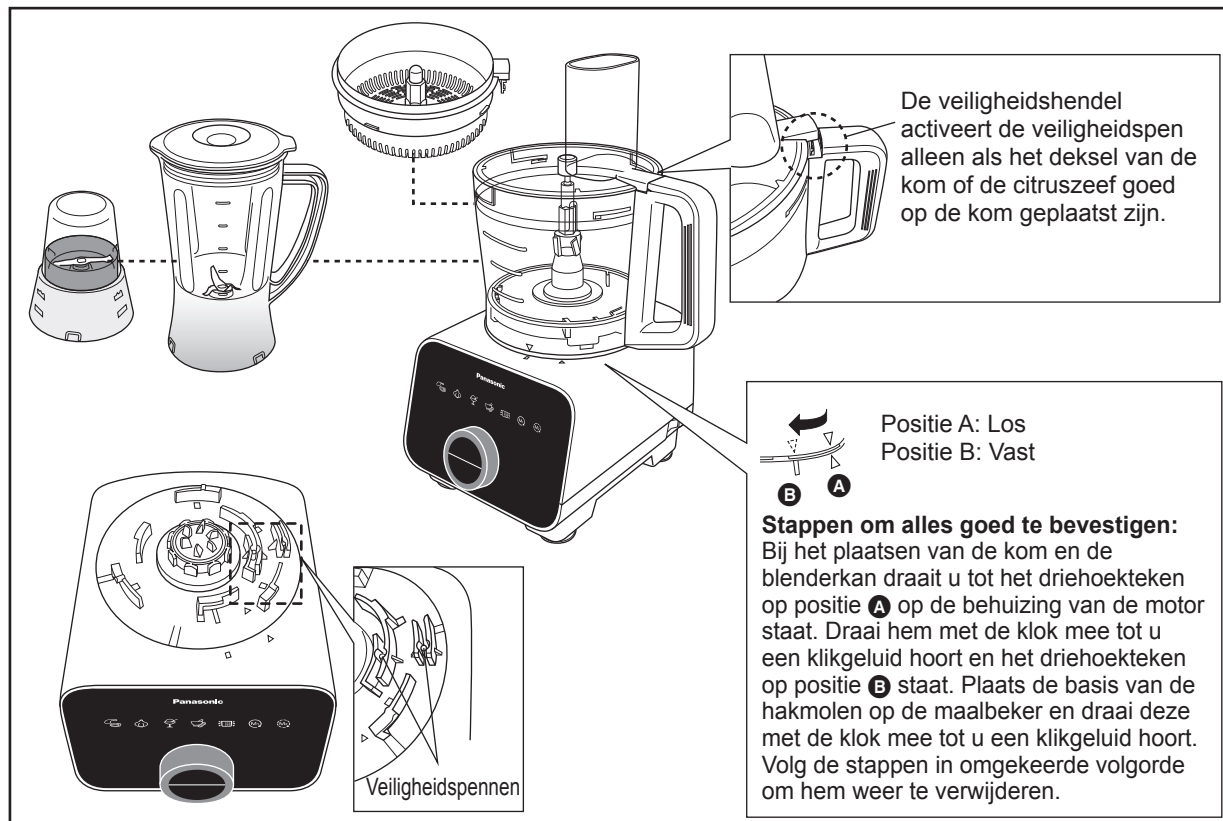
### Opmerking:

- Het programma zal na 10 seconden automatisch stoppen en resetten als geen verdere actie wordt ondernomen nadat een functie is geselecteerd.
- Door de draaischakelaar met de klok mee te draaien wordt het aantal verlichte balken verhoogd.
- De standaard snelheid voor de voortdurende modus en de pulseermodus zijn maximaal (niveau 10).
- Het programma zal na 20 seconden automatisch stoppen en resetten als het programma wordt gepauzeerd tijdens de verwerking en geen verdere actie wordt ondernomen.
- Voortdurende modus stopt automatisch ongeveer 19 minuten en Intermitterende modus stopt automatisch ongeveer 7 minuten nadat het verwerken is gestart.

## VEILIGHEIDSSLOT

De veiligheidspen is ontworpen om te voorkomen dat het apparaat wordt ingeschakeld als:

- Het deksel van de kom of de citruszeef en de kom niet goed op elkaar zijn vergrendeld.
- De kom, blenderkan en maalbeker niet goed op de behuizing van de motor zijn geplaatst.



### Opmerking:

- Duw niet met instrumenten, stokjes, etc. op de veiligheidspen en veiligheidshendel.
- Giet geen vloeistoffen of ingrediënten in het gebied rondom de veiligheidspen en de veiligheidshendel.
- Houd het gebied rondom de veiligheidspen schoon en voorkom dat er zich vreemde deeltjes ophopen in dit gebied.

Door de voornoemde handelingen zullen de veiligheidspen en de veiligheidshendel goed blijven werken. Indien u deze handelingen niet doet, kan dit leiden tot beschadiging van de onderdelen waar de veiligheidspen op werkt.

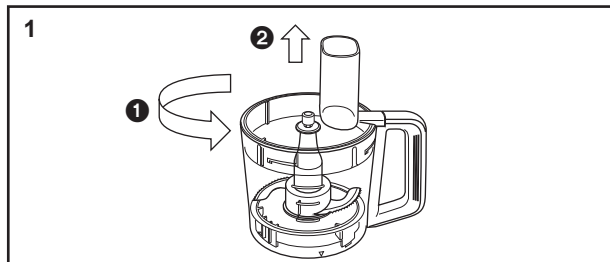
## STROOMONDERBREKER EN BESCHERMING TEMPERATUURSENSOR

Dit apparaat heeft de stroomonderbreker en temperatuursensorfuncties om de motor te stoppen als deze overbelast is.

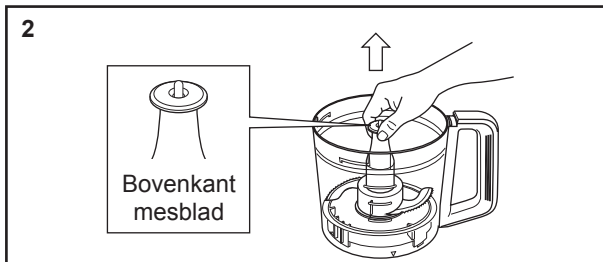
(raadpleeg pagina NL31)

# KEUKENMACHINE - DEMONTAGE & MONTAGE -

## Verwijderen uit de verpakking



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



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

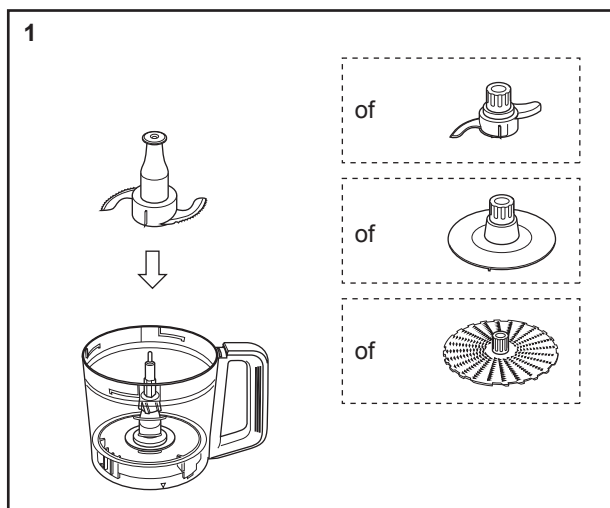
### Opmerking:

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

## Montage hulpstukken keukenmachine

Het wordt ten eerste aanbevolen om alle hulpstukken en accessoires goed schoon te maken en te drogen voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt. Raadpleeg pagina NL27 en NL28 voor de reinigingsmethode. Haal de stekker uit het stopcontact als u de eenheid in elkaar zet. Voordat u de stekker in het stopcontact steekt controleert u of de AAN/UIT-schakelaar uit staat. Raadpleeg pagina NL28 onder 'Opslag' om te zien hoe u de behuizing van de motor opnieuw plaatst.

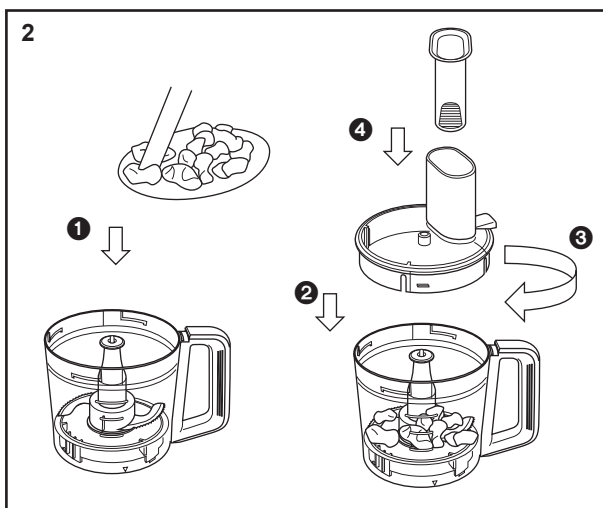
## Mesblad · Kneedblad · Klopschijf · Raspschijf



Plaats het mesblad (kneedblad, klopschijf of raspschijf) in de kom.

### Opmerking:

Zorg er bij het mesblad voor dat de aandrijving uit het mesblad steekt nadat u het mesblad heeft geplaatst.



Plaats de ingrediënten in de kom.

### Opmerking:

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

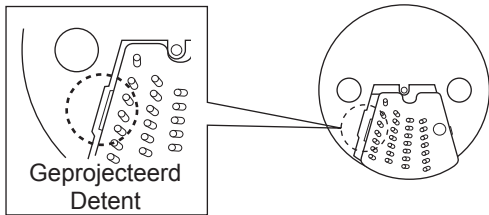
Plaats het deksel op de kom en draai deze met de klok mee tot u een klikgeluid hoort. Plaats de stamper in de invoerbuis.

# KEUKENMACHINE - DEMONTAGE & MONTAGE -

## Montage hulpstukken keukenmachine

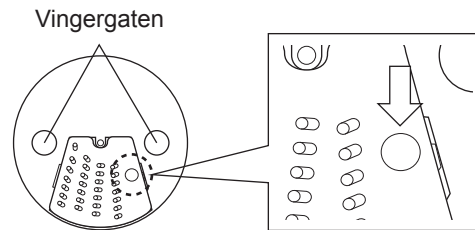
### Snijbladen (dik/dun) · Snipperbladen (grof/fijn) · Julienne mes

1



Plaats het gewenste snijblad in de mesbladhouder en zorg ervoor dat deze goed bevestigd is.

2

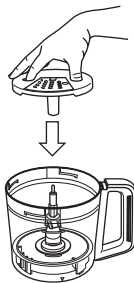


Duw op het snijblad op het kuiltje tot u een klikgeluid hoort.

#### Opmerking:

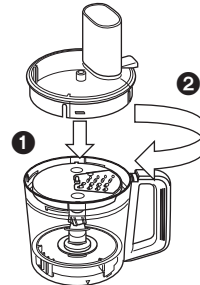
- Pas op de scherpe randen van het mesblad tijdens het plaatsen in de mesbladhouder.
- Om het snijblad te verwijderen draait u de mesbladhouder om en drukt u op de andere zijde van het snijblad op het kuiltje.

3



Plaats uw vinger en duim in de vingergaten om de mesbladhouder vast te pakken. Plaats de gemonteerde mesbladhouder in de kom.

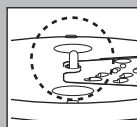
4



Plaats het deksel op de kom en draai deze met de klok mee tot u een klikgeluid hoort.

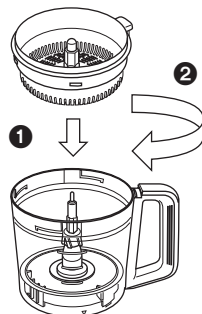
#### Opmerking:

Zorg ervoor dat de aandrijving uit de mesbladhouder steekt nadat u het snijblad heeft geplaatst.



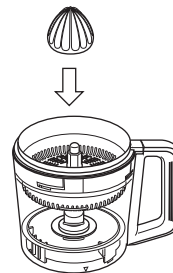
### Perskegel

1



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

2

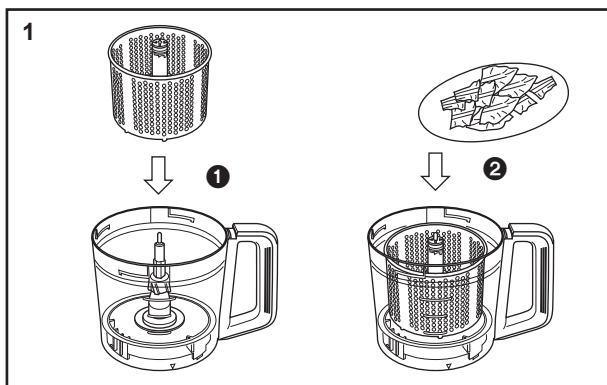


Plaats de perskegel op de aandrijving.

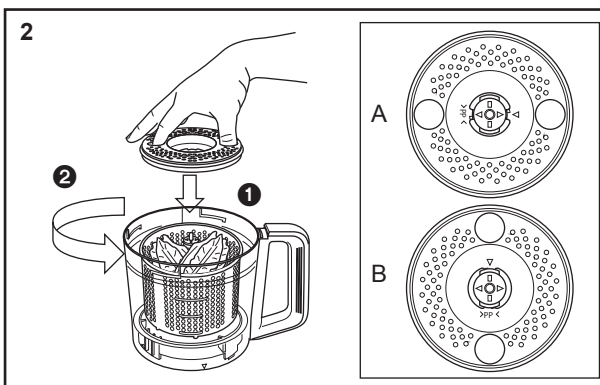
# KEUKENMACHINE - DEMONTAGE & MONTAGE -

## Montage hulpstukken keukenmachine

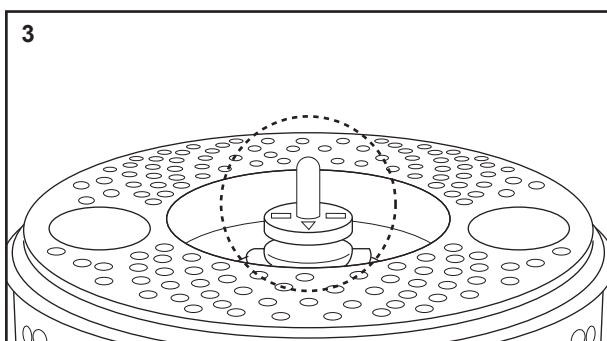
### Saladecentrifuge



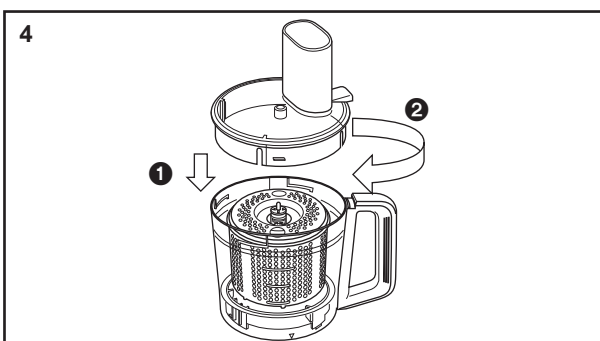
Plaats de slacentrifuge in de kom. Plaats de ingrediënten in de slacentrifuge.



Plaats het centrifugedeksel op de slacentrifuge tot de markering overeenkomt als getoond in A. Draai het centrifugedeksel tegen de klok in tot de markering overeenkomt zoals in B.

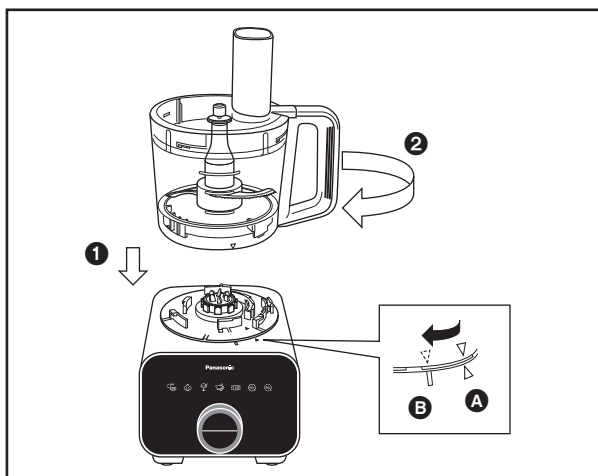


Zorg ervoor dat de aandrijving uit de slacentrifuge steekt wanneer deze in de kom is geplaatst.



Plaats het deksel op de kom en draai deze met de klok mee tot u een klikgeluid hoort.

### De gemonteerde eenheden op de behuizing van de motor plaatsen









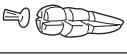






















1. Plaats de kom op de behuizing van de motor tot de markering overeenkomt zoals getoond in **A**.
2. Draai de kom met de klok mee tot u een klikgeluid hoort. Zorg ervoor dat het driehoekteken op de kom overeenkomt met het rechthoekteken op de behuizing van de motor zoals getoond in **B**.

Om te demonteren volgt u de montageschappen in omgekeerde volgorde.



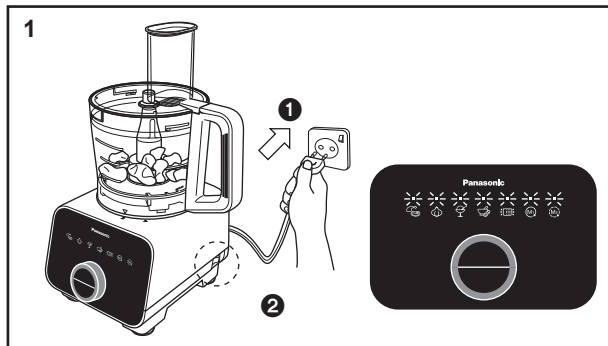
# KEUKENMACHINE - MESBLAD -

## Ingrediënten voorbereiden

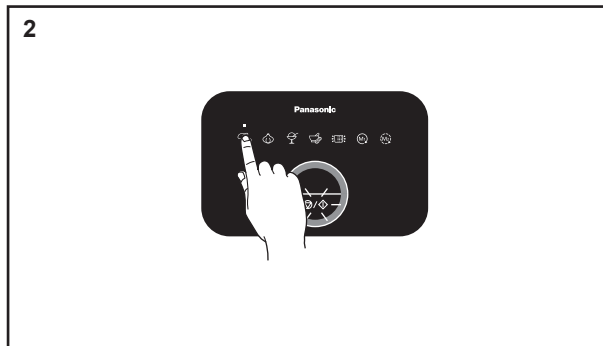
| Functie              | Ingrediënt             | Modus  | Aantal stuks   | Bedrijfstijd (Ong.) | Vorbereidingswijze  |
|----------------------|------------------------|--|--|---------------------|---|
| Hakken               | Vlees                  | <br>Auto                            | 50 ~ 400 g   | 5 ~ 40 sec          | <br>Verwijder alle huid, botten en pezen, snijd in blokjes van 2~3 cm.  |
|                      | Vis                    |  | 50 ~ 500 g   | 3 ~ 30 sec          |   |
| Snijden              | Uien                   | <br>Auto                            | 150 ~ 500 g  | 10 ~ 50 sec         | <br>Schil de vruchten en snijd ze in blokjes van 2~3 cm.  |
|                      |                        |  | Initiële instelling is voor 300 g (20 sec)   |                     |   |
|                      | Knoflook               | <br>Voortdurende<br>Snelheid: Mac   | 5 ~ 500 g  | 10 ~ 30 sec         | <br>Schillen.   |
|                      | Wortel                 |  | 50 ~ 450 g   | 10 ~ 30 sec         | <br>Schil de vruchten en snijd ze in blokjes van 2~3 cm.  |
|                      | Italiaanse peterselie  |  | 5 ~ 70 g   | 10 ~ 40 sec         | <br>Steel verwijderen.  |
| Champignons          | 30 ~ 250 g             | 3 ~ 15 sec   | <br>In blokjes van 2~3 cm snijden. |                     |   |
| Pletten              | Parmezaanse kaas       | <br>Voortdurende<br>Snelheid: Mac   | 10 ~ 200 g   | 10 ~ 60 sec         | <br>In blokjes van 2~3 cm snijden.  |
| Pureren              | Pureren                | <br>Pulseer<br>Snelheid: Mac        | 100 ~ 400 g  | 10 ~ 40 sec         | <br>In blokjes van 2~3 cm snijden.<br>Niet oververwerken.   |
| Bevroren             | Bevroren banaan        | <br>Auto                          | 250 ~ 450 g  | 40 ~ 120 sec        | <br>1~2 cm breed, half bevroren, bijv. een tandenstoker kan er doorheen.  |
|                      |                        |  | Initiële instelling is voor 350 g (60 sec)   |                     |   |
| Ijs vermalen         | Ijsklontjes            | <br>Voortdurende<br>Snelheid: Mac | ~ 10 stuks   | ~ 20 sec            | <br>Ijsklontjes van 2~3 cm.   |
| Malen                | Pinda's                | <br>Voortdurende<br>Snelheid: Mac | 10 ~ 200 g   | 15 ~ 30 sec         | <br>Verwijder de dop en het velletje.   |
| Pasta                | Geroosterde pinda's    | <br>Auto                          | 100 ~ 400 g  | 4 ~ 10 min          | <br>Verwijder de dop en het velletje.   |
|                      |                        |  | Initiële instelling is voor 300 g (7 min)  |                     |   |
| Verkrumelen          | Zacht witbrood         | <br>Voortdurende<br>Snelheid: Mac | 10 ~ 200 g   | 15 ~ 60 sec         | <br>Snijd zacht brood in 6 tot 8 stukken.   |
| Kneden (voor banket) | Bloem                  | <br>Voortdurende<br>Snelheid: Mac | ~ 300 g  | ~ 120 sec           | <br>Gebruiken voor het maken van zoetigheid zoals snoep en koek.  |
| Sap maken            | Fruit, vloeistof, etc. | <br>Voortdurende<br>Snelheid: Mac | ~ 1.500 mL   | ~ 120 sec           | <br>In blokjes van 2~3 cm snijden. Eerst vast voedsel verwerken. Vullen met vloeistof tot een totaal van niet meer dan 1.500 mL. Voeg niet meer dan 10 stuks ijsklontjes toe tijdens het verwerken. |
| Soep maken           | Fruit, vloeistof, etc. | <br>Voortdurende<br>Snelheid: Mac | ~ 1.500 mL   | ~ 120 sec           | <br>In blokjes van 2~3 cm snijden. Eerst vast voedsel verwerken. Vullen met vloeistof tot een totaal van niet meer dan 1.500 mL.  |

# KEUKENMACHINE - MESBLAD -

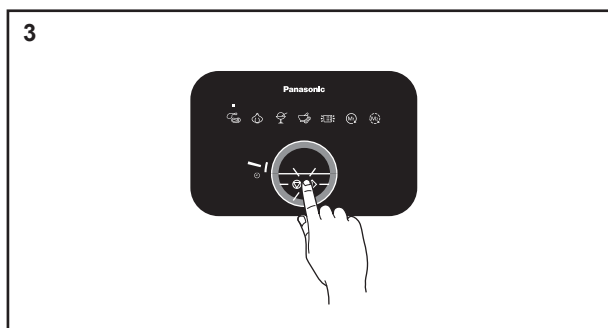
## Gebruik met het automatische menu



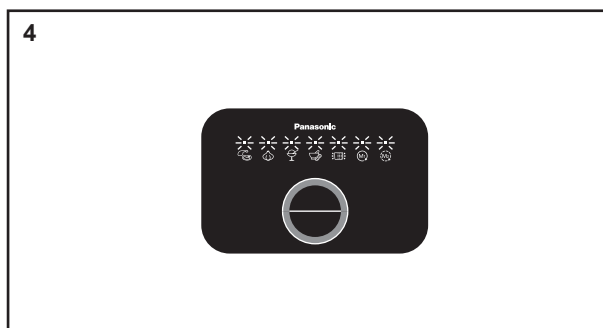
Na de montage­stap­pen steekt u de stekker in het stop­con­tact en zet u de AAN/UIT-schake­laar op aan. De LED's van de modus lichten op en knip­peren.



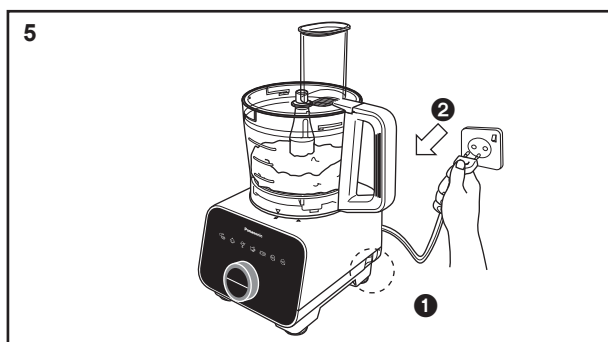
Selecteer de gewenste modus in het automatische menu (behalve de centrifugeermodus). De geselecteerde LED indicatie van de modus licht op en er klinkt een piepgeluid. De aandrijftijd en de LED indicatie van de Stop/Start-schakelaar lichten op en knip­peren.



Elk automatisch menu heeft een vooraf geprogrammeerde aandrijftijd. Elke verlichte balk staat voor 10 seconden\* aandrijftijd. Druk op de Stop/Start-schakelaar om het gebruik te starten.



Tijdens gebruik schakelen de LED's van de aandrijftijd één voor één uit in intervallen van 10 seconden tot de aandrijftijd is afgerond. Er zijn 4 piepjes hoorbaar. De LED's van de modus lichten op en knip­peren.



Nadat de verwerking is voltooid zet u de AAN/UIT-schakelaar uit en haalt u de stekker uit het stop­con­tact.

\*Voor het pasta automatische menu staat elke verlichte balk voor 1 minuut. De verlichte balk neemt af in intervallen van 1 minuut.



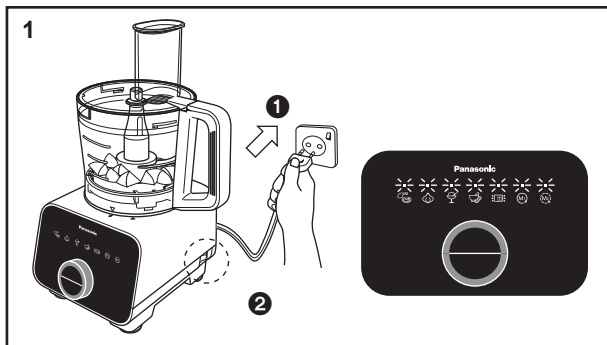
Verwijder het mesblad uit de kom voordat u de verwerkte ingrediënten uit de kom haalt.

### Opmerking:

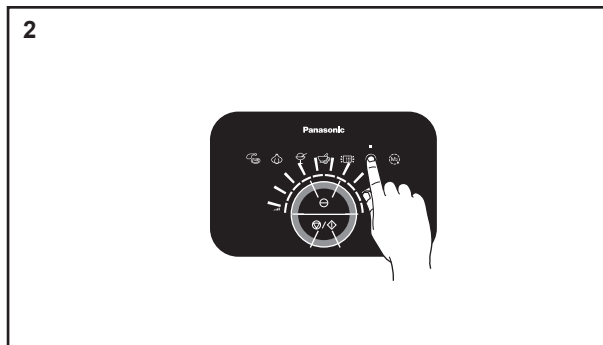
- Zorg er altijd voor dat het mesblad is geplaatst voordat u ingrediënten in de kom plaatst.
- De aandrijftijd van het automatische menu kan indien nodig worden verlengd of verkort door aan de draaischakelaar te draaien.
- Het gebruik van het automatische menu kan voortijdig worden gestopt door op de Stop/Start-schakelaar te drukken voordat de ingestelde duur eindigt.
- Afhankelijk van de snelheid en hoeveelheid ingrediënten doen er zich aanzienlijke trillingen voor. Houd in dat geval het deksel van de kom met beide handen vast om deze tijdens gebruik te ondersteunen.

# KEUKENMACHINE - MESBLAD -

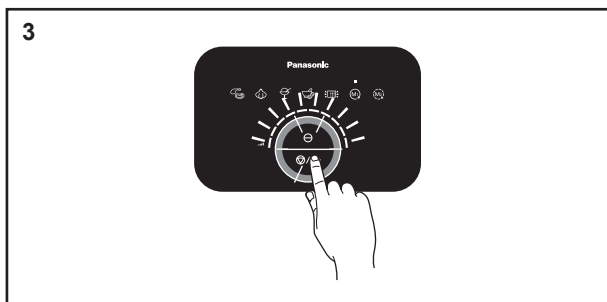
## Gebruik met het handmatig menu



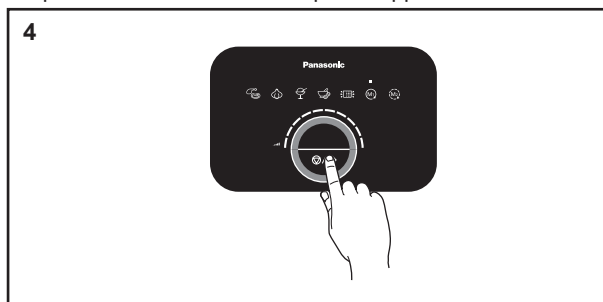
Na de montage stappen steekt u de stekker in het stopcontact en zet u de AAN/UIT-schakelaar op aan. De LED's van de modus lichten op en knipperen.



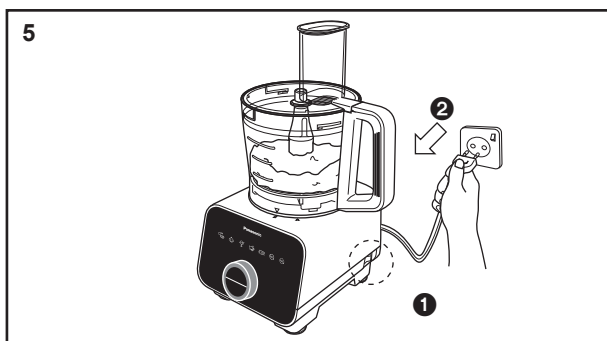
Selecteer de voortdurende modus of de pulseermodus. De geselecteerde LED indicatie van de modus licht op en er klinkt een piepgeluid. De snelheid, Stop/Start-schakelaar en de pulseerschakelaar lichten op en knipperen.



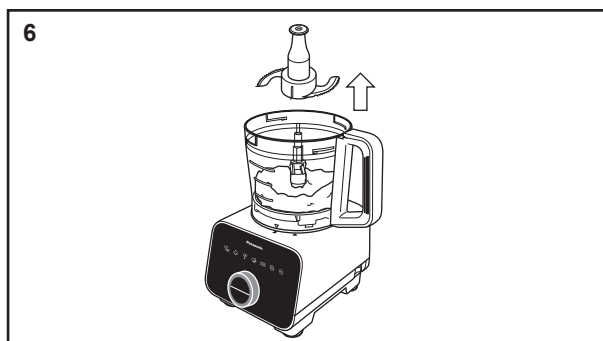
Pas de gewenste snelheid aan met de draaischakelaar. Hoe meer balken verlicht zijn, hoe hoger de snelheid. Druk op de Stop/Start-schakelaar of pulseerschakelaar om het gebruik te starten.



Tijdens de aandrijving blijft de LED indicatie van de Stop/Start-schakelaar verlicht. De snelheid kan tijdens gebruik worden aangepast. Druk op de Stop/Start-schakelaar om de aandrijving te stoppen.



Nadat de verwerking is voltooid zet u de AAN/UIT-schakelaar uit en haalt u de stekker uit het stopcontact.



Verwijder het mesblad uit de kom voordat u de verwerkte ingrediënten uit de kom haalt.

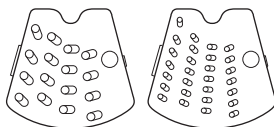
### Opmerking:

- Zorg er altijd voor dat het mesblad is geplaatst voordat u ingrediënten in de kom plaatst.
- Plaats niet meer ingrediënten dan de aangegeven hoeveelheid gezien tijdens het kneden zich dan buitengewone trillingen kunnen voordoen.
- Plaats geen warme ingrediënten in de kom om te verwerken. Zorg er altijd voor dat de ingrediënten voldoende zijn afgekoeld voordat u ze gaat verwerken, bijv. gekookte aardappelen.
- Als u sap wilt maken vult u de kom eerst met de vaste ingrediënten, gevolgd door de vloeibare ingrediënten. Overschrijd het totaalvolume van 1.500 ml niet.
- Afhankelijk van de snelheid en hoeveelheid ingrediënten doen er zich aanzienlijke trillingen voor. Houd in dat geval het deksel tegen tijdens gebruik.
- Verwerk het deeg niet nog een keer nadat deze voor de eerste keer is gevormd wanneer u kneedt.
- Als u de vloeibare ingrediënten verwerkt samen met ijsklontjes plaatst u niet meer dan circa 10 ijsklontjes ongeveer (circa. 170 g).

# KEUKENMACHINE - SNIJBLADEN • SNIPPENREN • JULIENNE MES -



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


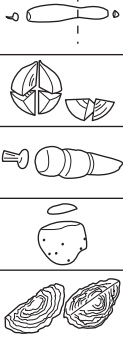


**Snipperbladen (grof/fijn)**  
- worden gebruikt voor het snipperen en raspen van ingrediënten.


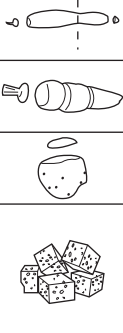


**Julienne-mes**  
- wordt gebruikt voor het maken van Franse frietjes en voor het snipperen van ingrediënten.

## Ingrediënten voorbereiden op snijbladen (dik/dun)

| Functie | Ingredient | Modus  | Max enkel gebruik | Bedrijfstijd (Ong.) | Vorbereidingswijze   |
|---------|------------|--|-------------------|---------------------|--|
| Snijden | Komkommer  | <br>Voortdurende<br>Snelheid: Mac | 700 g             | -                   |  Snijd het ingrediënt tot het klein genoeg is om in de invoerbuis te passen. |
|         | Uien       |  | 700 g             |                     |  |
|         | Wortel     |  | 600 g             |                     |  |
|         | Aardappel  |  | 600 g             |                     |  |
|         | Kool       |  | 400 g             |                     |  |

## Ingrediënten voorbereiden op snijbladen (grof/fijn)

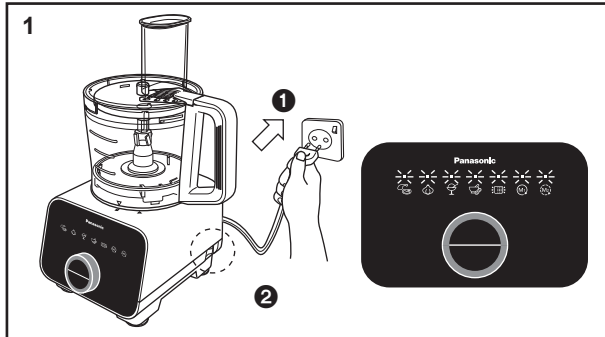
| Functie   | Ingredient | Modus  | Max enkel gebruik | Bedrijfstijd (Ong.) | Vorbereidingswijze   |
|-----------|------------|--|-------------------|---------------------|--|
| Snipperen | Komkommer  | <br>Voortdurende<br>Snelheid: Mac | 500 g             | -                   |  Snijd het ingrediënt tot het klein genoeg is om in de invoerbuis te passen. Gebruik geen harde ingrediënten zoals Parmezaanse kaas. |
|           | Wortel     |  | 500 g             |                     |  |
|           | Aardappel  |  | 650 g             |                     |  |
|           | Kaas       |  | 500 g             |                     |  |

## Ingrediënten voorbereiden op Julienne-mes

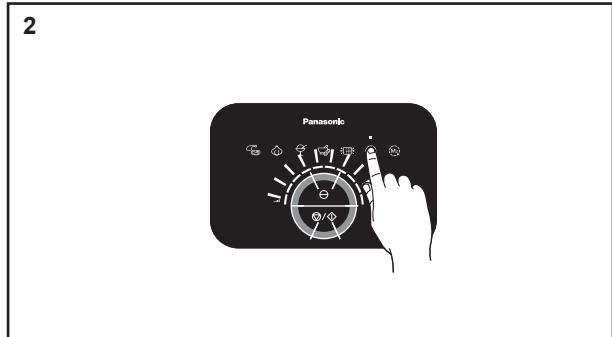
| Functie         | Ingredient | Modus  | Max enkel gebruik | Bedrijfstijd (Ong.) | Vorbereidingswijze   |
|-----------------|------------|--|-------------------|---------------------|--|
| Franse frietjes | Aardappel  | <br>Voortdurende<br>Snelheid: Mac | 800 g             | -                   |  Snijd het ingrediënt tot het klein genoeg is om in de invoerbuis te passen. |
| Snipperen       | Kool       |  | 500 g             |                     |  |

# KEUKENMACHINE - MESBLADHOUDER -

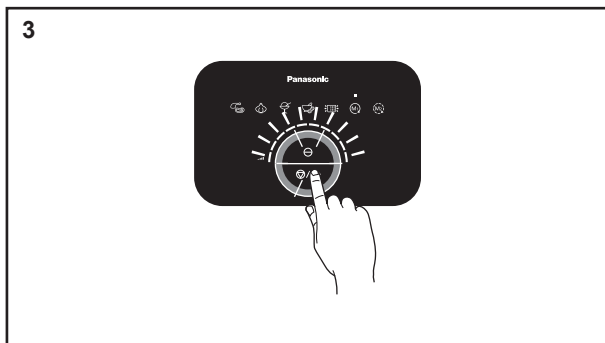
## Gebruik met het handmatig menu



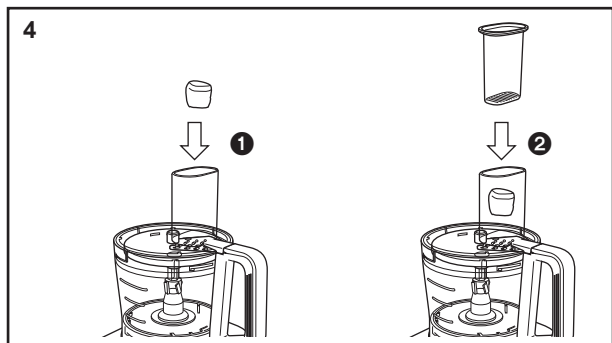
Na de montagestappen steekt u de stekker in het stopcontact en zet u de AAN/UIT-schakelaar op aan. De LED's van de modus lichten op en knipperen.



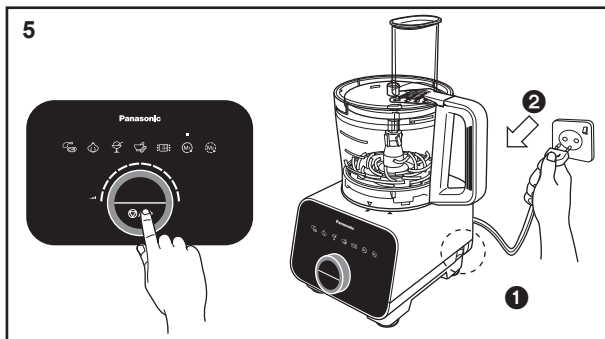
Selecteer de voortdurende modus. De geselecteerde LED indicatie van de modus licht op en er klinkt een piepgeluid. De snelheid, Stop/Start-schakelaar en de LED indicatie van de pulseerschakelaar lichten op en knipperen.



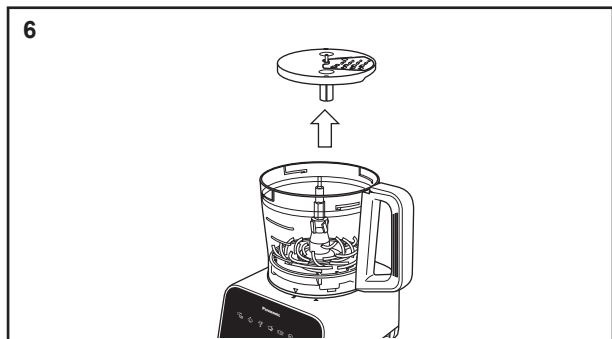
Pas de gewenste snelheid aan met de draaischakelaar. Hoe meer balken verlicht zijn, hoe hoger de snelheid. Druk op de Stop/Start-schakelaar of pulseerschakelaar om het gebruik te starten.



Plaats de ingrediënten in de invoerbuis en duw ze naar beneden met de stamper.



Tijdens de aandrijving blijft de LED indicatie van de Stop/Start-schakelaar verlicht. Druk op de Stop/Start-schakelaar om de aandrijving te stoppen. Nadat de verwerking is voltooid zet u de AAN/UIT-schakelaar uit en haalt u de stekker uit het stopcontact.



Verwijder de mesbladhouder uit de kom voordat u de verwerkte ingrediënten uit de kom haalt.

### Opmerking:

- Als u lange, dunne ingrediënten gebruikt plaatst u deze tegen de zijkant van de invoerbuis, zoals afgebeeld op Afbeelding 1. Zo worden de ingrediënten even ondersteund om te voorkomen dat ze ongelijk worden verwerkt.
- Gooi eventuele overgebleven stukken onverwerkte ingrediënten weg.
- Plaats ingrediënten met veel vezels zoals aangegeven op Afbeelding 2 zodat deze consistent verwerkt worden.




Afbeelding 1



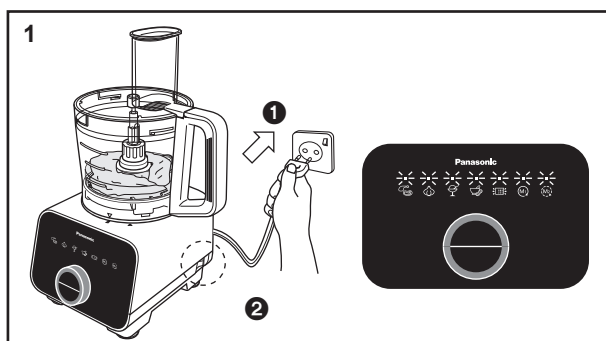
Afbeelding 2

# KEUKENMACHINE - KNEEDBLAD -

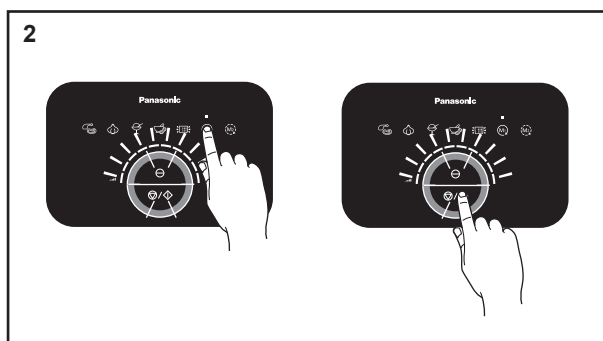
## Ingrediënten voorbereiden op het kneedblad

| Functie             | Ingrediënt       | Modus  | Max enkel gebruik | Bedrijfstijd (Ong.) | Vorbereidingswijze  |
|---------------------|------------------|--|-------------------|---------------------|---|
| Knenen (voor brood) | Bloem voor brood | <br>Voortdurende Snelheid:<br>Begin met niveau 1, verhoog elke seconde tot max. | 300 g             | ~ 120 sec           | Voeg tijdens de verwerking van deeg gist toe (door gist direct toe te voegen voorafgaand aan de verwerking krijgt u klonten in uw deel en rijst het te vroeg). Als het deeg nog altijd klonten bevat nadat deze verwerkt is voegt u 1 theelepel water toe aan uw mengsel. Als er zich veel trillingen voordoen doordat het deegmengsel zich rondom de invoerbuis wikkelt voegt u 1 eetlepel bloem toe. Verwerk het deeg niet opnieuw nadat de eerste verwerking is voltooid. Als het deeg niet naar uw wens is kneedt u het met de hand verder. |
|                     | Vloeistof        |  | 160 ~ 200 mL      |                     |   |

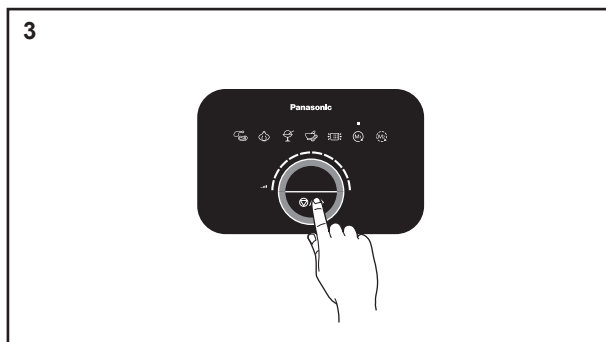
## Gebruik met het handmatige menu



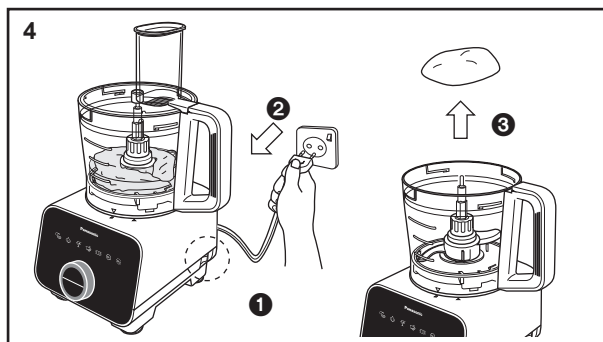
Na de montage stappen steekt u de stekker in het stopcontact en zet u de AAN/UIT-schakelaar op aan. De LED's van de modus lichten op en knipperen.



Selecteer de voortdurende modus en stel met de draaischakelaar de snelheid in. Hoe meer balken verlicht zijn, hoe hoger de snelheid. Druk op de Stop/Start-schakelaar om het gebruik te starten.



Tijdens de aandrijving blijft de LED indicatie van de Stop/Start-schakelaar verlicht. Kijk goed naar de vorming van de deegbal. Druk op de Stop/Start-schakelaar om het gebruik te stoppen zodra er zich een stevige bal deeg heeft gevormd.





Nadat de verwerking is voltooid zet u de AAN/UIT-schakelaar uit en haalt u de stekker uit het stopcontact. Verwijder de bal deeg uit de kom voordat u het kneedblad verwijdert.

### Opmerking:

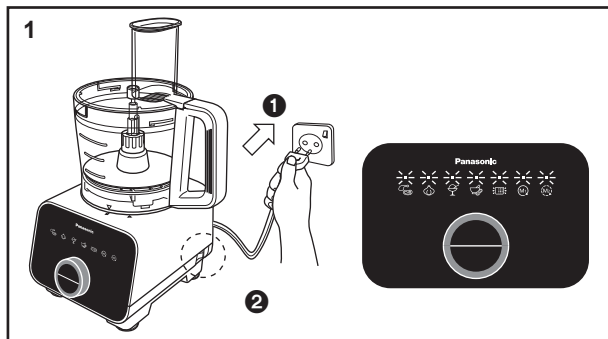
- Overschrijd de aangegeven hoeveelheid ingrediënten niet gezien er zich buitengewone trillingen kunnen voordoen tijdens het kneden.
- Afhankelijk van de snelheid en hoeveelheid ingrediënten doen er zich aanzienlijke trillingen voor. Houd in dat geval het deksel van de kom met beide handen vast om deze tijdens gebruik te ondersteunen.
- Verwerk het deeg niet nog een keer nadat deze voor de eerste keer is gevormd wanneer u kneedt.
- Een grote hoeveelheid boter en suiker in het deeg kan tot abnormale trillingen leiden als u het kneedblad gebruikt.
- Het gebruik van andere bloem dan reguliere bloem kan tot buitengewone trillingen leiden. Verwijder voor verwerking 1 ~ 2 eetlepels water van de aangegeven totaalhoeveelheid en voeg vervolgens indien nodig tijdens de verwerking steeds een beetje water toe.

# KEUKENMACHINE - KLOPSCHIJF -

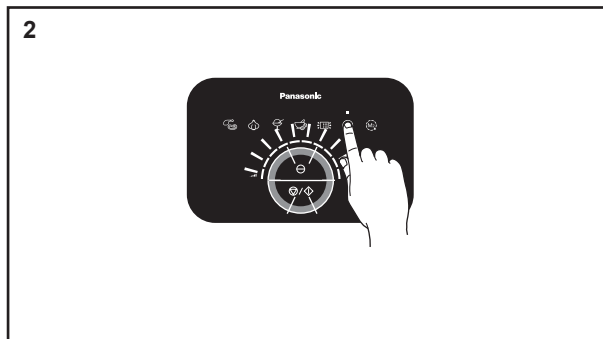
## Ingrediënten voorbereiden op de klopschijf

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

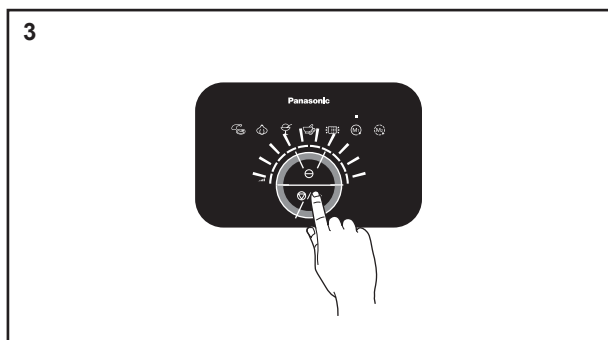
## Gebruik met het handmatige menu



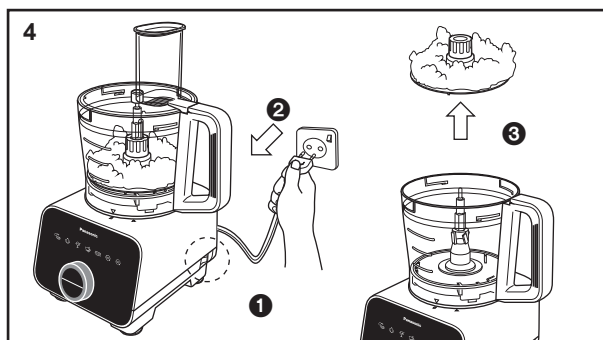
1 Na de montage­stap­pen steekt u de stekker in het stop­con­tact en zet u de AAN/UIT-schakelaar op aan. De LED's van de modus lichten op en knipperen.



2 Selecteer de voortdurende modus en stel met de draaischakelaar de snelheid. Hoe meer balken verlicht zijn, hoe hoger de snelheid. Druk op de Stop/Start-schakelaar om het gebruik te starten.



3 Tijdens de aandrijving blijft de LED indicatie van de Stop/Start-schakelaar verlicht. Kijk goed naar het rijzen en vormen van de ingrediënten die worden geklopt. Druk op de Stop/Start-schakelaar om het gebruik te stoppen zodra er zich een gerezen textuur heeft gevormd.







4 Nadat de verwerking is voltooid zet u de AAN/UIT-schakelaar uit en haalt u de stekker uit het stop­con­tact. Verwijder voorzichtig de klopschijf met de verwerkte ingrediënten uit de kom.

### Opmerking:

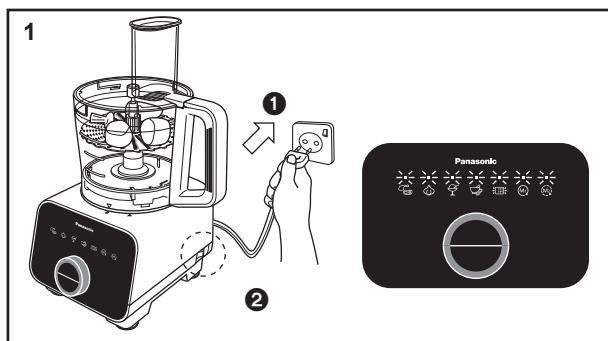
- Klop slagroom niet te lang of te hard. Hierdoor kan het namelijk gaan schiften en uiteenvallen in klonten boter.
- U bereikt verschillende resultaten met verschillende merken slagroom. Aanbevolen wordt om te kloppen tot de room voldoende is geklopt.

# KEUKENMACHINE - RASPSCHIJF -

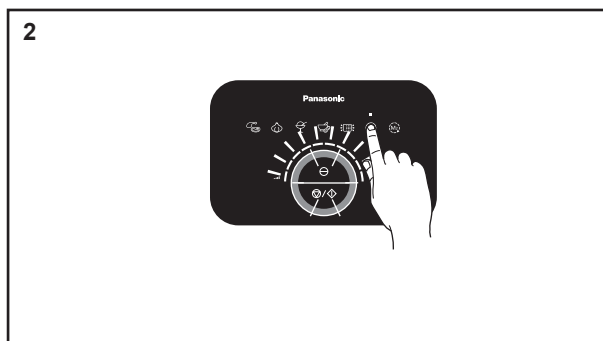
## Ingrediënten voorbereiden op de raspschijf

| Functie | Ingrediënt | Modus  | Max enkel gebruik | Bedrijfstijd (Ong.) | Vorbereidingswijze   |
|---------|------------|--|-------------------|---------------------|--|
| Raspen  | Wortel     | <br>Voortdurende<br>Snelheid: Mac | 200 g             | -                   | <br><br><br>In blokjes van 2~3 cm snijden. |
|         | Appel      |  | 200 g             |                     |  |
|         | Komkommer  |  | 200 g             |                     |  |

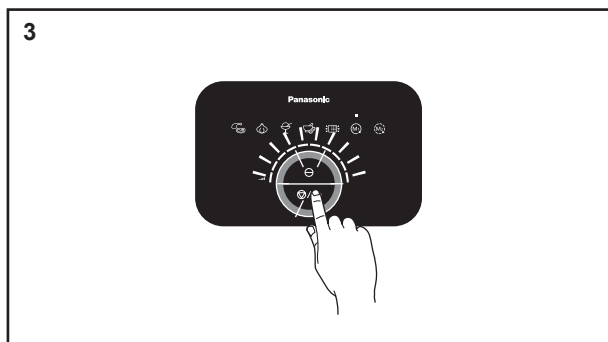
## Gebruik met het handmatige menu



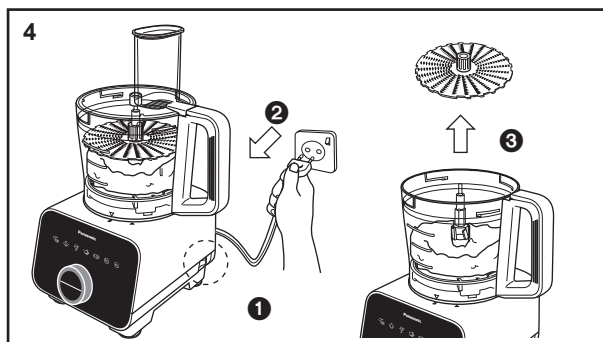
Na de montageschappen steekt u de stekker in het stopcontact en zet u de AAN/UIT-schakelaar op aan. De LED's van de modus lichten op en knipperen.



Selecteer de voortdurende modus en stel met de draaischakelaar de snelheid in. Hoe meer balken verlicht zijn, hoe hoger de snelheid. Druk op de Stop/Start-schakelaar om het gebruik te starten.



Tijdens de aandrijving blijft de LED indicatie van de Stop/Start-schakelaar verlicht. Druk op de Stop/Start-schakelaar om de aandrijving te stoppen.



Nadat de verwerking is voltooid zet u de AAN/UIT-schakelaar uit en haalt u de stekker uit het stopcontact. Verwijder de raspschijf uit de kom voordat u de ingrediënten verwijdert.

### Opmerking:

- Voeg de ingrediënten tijdens gebruik van de raspschijf niet toe via de invoerbuis.

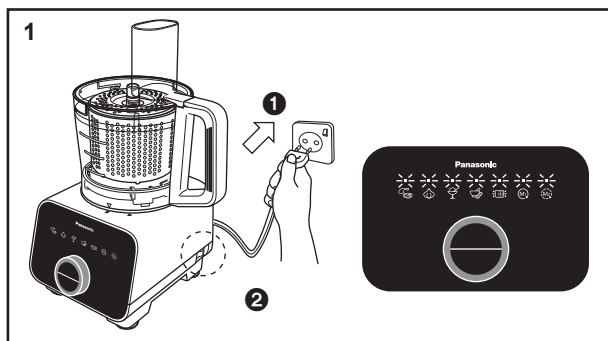


# KEUKENMACHINE - SALADECENTRIFUGE -

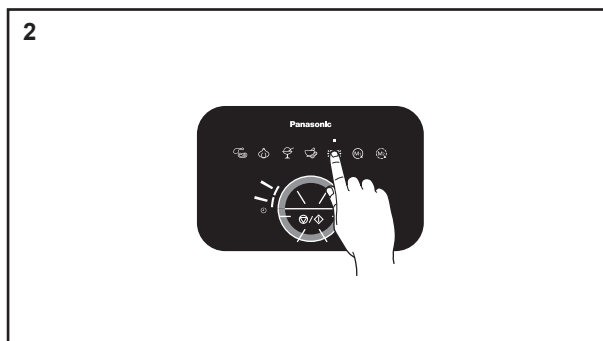
## Ingrediënten voorbereiden op de saladecentrifuge

| Functie         | Ingrediënt  | Modus   | Max enkel gebruik | Bedrijfstijd (Ong.) | Vorbereidingswijze  |
|-----------------|-------------|---|-------------------|---------------------|---|
| Centrifugereren | Slablaadjes | <br>Auto | 100 g             | 20 ~ 60 sec         | <br>Snij in stukken van 3~5 cm. |
|                 | Kool        |   | 200 g             | 20 ~ 70 sec         | <br>Snipper tot 1~3 mm.         |

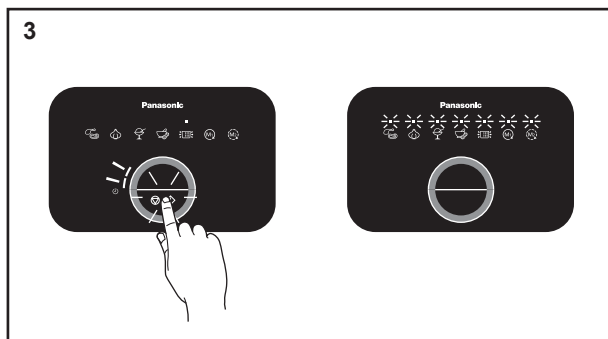
## Gebruik met het automatische menu



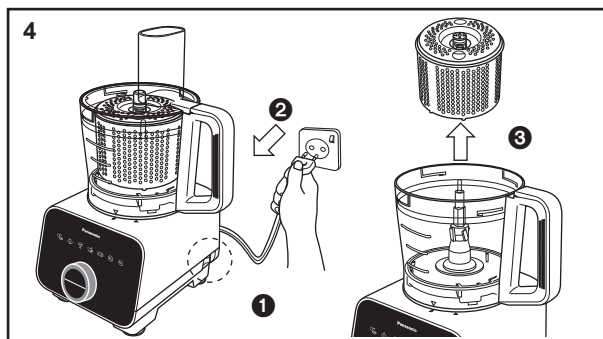
Na de montage­stap­pen steekt u de stekker in het stop­con­tact en zet u de AAN/UIT-schake­laar op aan. De LED's van de modus lichten op en knip­peren.



Selecteer de cen­tri­fugeer­mo­dus. De ge­se­lecteerde LED in­di­ca­tie van de mo­dus licht op en er klinkt een piep­ge­luid. De aan­drijftijd en de LED in­di­ca­tie van de Stop/Start-schake­laar lichten op en knip­peren.



Elk auto­ma­ti­sch menu heeft een vooraf ge­pro­gram­meerde aan­drijftijd. Elke ver­lichte balk staat voor 10 se­con­den aan­drijftijd. Druk op de Stop/Start-schake­laar om het ge­bruik te starten. Tijden ge­bruik schake­len de LED's van de aan­drijftijd één voor één uit in in­ter­val­len van 10 se­con­den tot de aan­drijftijd is af­ge­ron­d. Er zijn 4 piep­jes hoor­baar. De LED's van de mo­dus lichten op en knip­peren.



Nadat de ver­wer­king is vol­tooid zet u de AAN/UIT-schake­laar uit en haalt u de stekker uit het stop­con­tact. Ver­wijder de sla­cen­tri­fuge uit de kom.

### Opmerking:

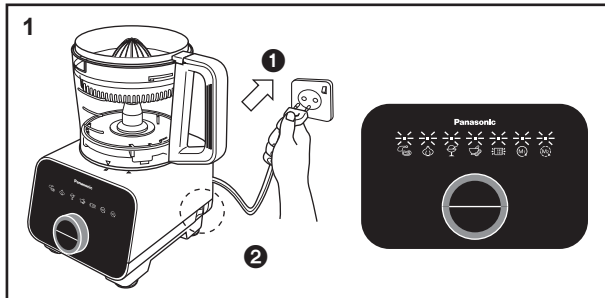
- Maximale werkcapaciteit van de saladecentrifuge: 200 g of tot de maximale hoogte van de saladecentrifuge, naar gelang wat eerder van toepassing is.
- Ingrediënten die niet zijn toegestaan: Raadpleeg pagina NL6.
- Zorg ervoor dat de ingrediënten gelijk zijn verspreid in de slacentrifuge voordat u ze gaat verwerken.
- Gebruik de slacentrifuge niet in een andere modus dan de slacentrifugemodus.
- Zorg er altijd voor dat het centrifugedeksel goed op de slacentrifuge is geplaatst voordat u ingrediënten gaat verwerken. Anders kunnen de ingrediënten eruit komen en rond worden geslingerd in de kom.
- Afhankelijk van de snelheid en hoeveelheid ingrediënten doen er zich aanzienlijke trillingen voor. Houd in dat geval het deksel met beide handen vast om het tijdens gebruik te ondersteunen.

# KEUKENMACHINE - PERSKEGEL -

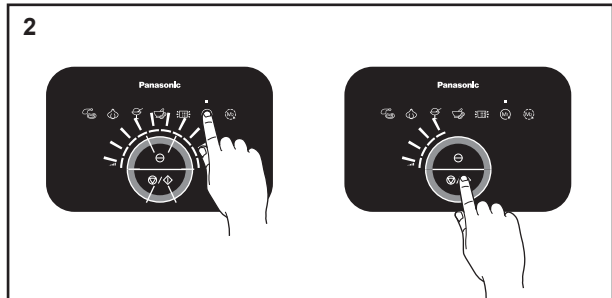
## Ingrediënten voorbereiden op de perskegel

| Functie | Ingrediënt  | Modus  | Max enkel gebruik | Bedrijfstijd (Ong.) | Vorbereidingswijze  |
|---------|-------------|--|-------------------|---------------------|---|
| Persen  | Citrusfruit | <br>Voortdurende<br>Snelheid:<br>Niveau 4 | 1.000 mL          | -                   |  Halveer het fruit. |

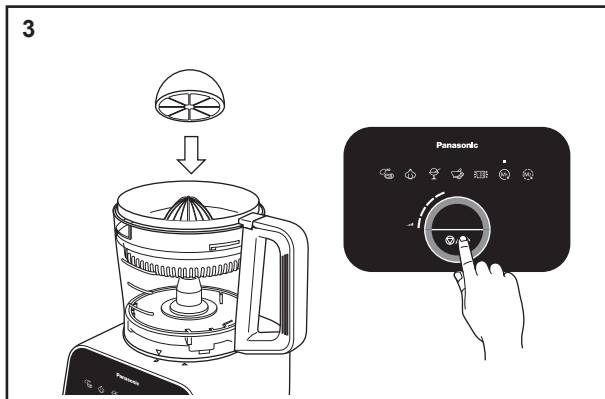
## Gebruik met het handmatige menu



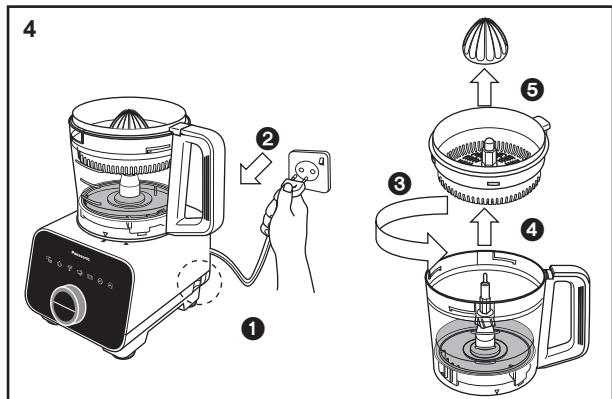
1 Na de montage­stap­pen steekt u de stekker in het stop­con­tact en zet u de AAN/UIT-schakelaar op aan. De LED's van de modus lichten op en knipperen.



2 Selecteer de voortdurende modus en zet op niveau 4 met de draaischakelaar. Druk op de Stop/Start-schakelaar om het gebruik te starten.



3 Plaats het gehalveerde fruit met de fruitzijde op de perskegel en duw er stevig op om het fruit te persen. Tijdens de aandrijving blijft de LED indicatie van de Stop/Start-schakelaar verlicht. Druk op de Stop/Start-schakelaar om de aandrijving te stoppen.



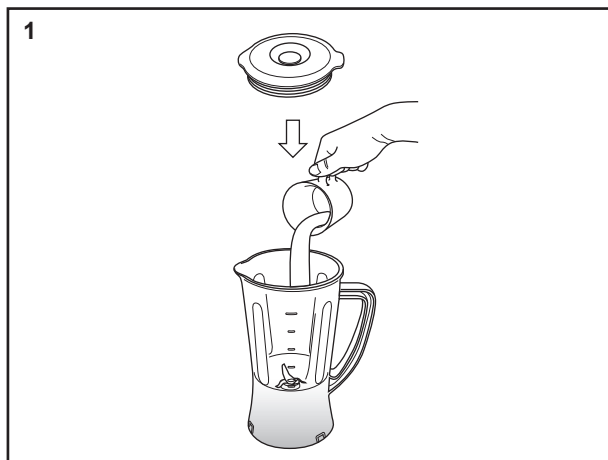
4 Nadat de verwerking is voltooid zet u de AAN/UIT-schakelaar uit en haalt u de stekker uit het stop­con­tact. Verwijder de perskegel uit de kom voordat u het geperste sap in een glas giet.

### Opmerking:

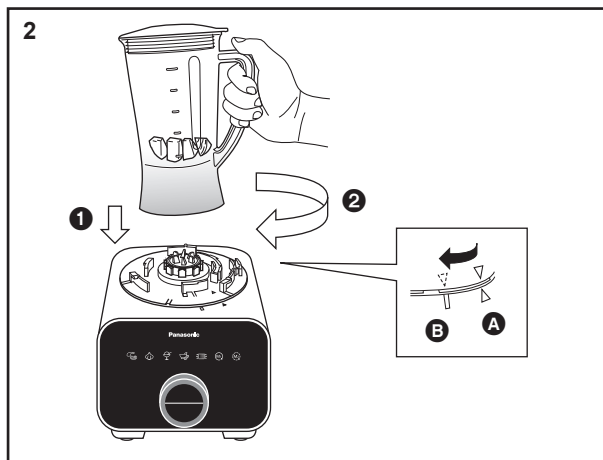
- Zorg er altijd voor dat de perskegel op de citruszeef is geplaatst voordat u ingrediënten gaat verwerken.
- Stop de verwerking regelmatig om het pulp te verwijderen dat op de citruszeef achterblijft zodat het fruit verder goed geperst kan worden.
- Het wordt afgeraden om de perskegel te gebruiken op een snelheid hoger dan niveau 4.
- Raak de perskegel niet aan als deze draait.

# BLENDER

## De blendereenheid monteren en demonteren



Plaats ingrediënten in de blenderkan en sluit de blenderkan af met het blenderdeksel.



Plaats de blenderkan op de behuizing van de motor tot de markering overeenkomt zoals afgebeeld in **A**.

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

Volg de montageschappen in omgekeerde volgorde om hem te demonteren.

## Ingrediënten voorbereiden op de blender

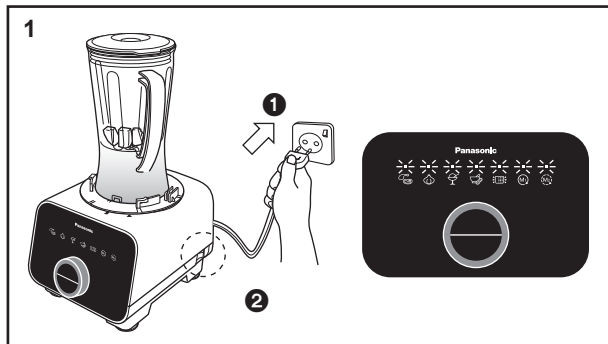
| Functie | Ingrediënt      | Modus                         | Max enkel gebruik | Bedrijfstijd (Ong.) | Vorbereidingswijze         |
|---------|-----------------|-------------------------------|-------------------|---------------------|----------------------------|
| Persen  | Fruit, groenten | Voortdurende<br>Snelheid: Mac | 1.000 mL          | ~ 2 min             | Snijd in blokjes van 1 cm. |

### Opmerking:

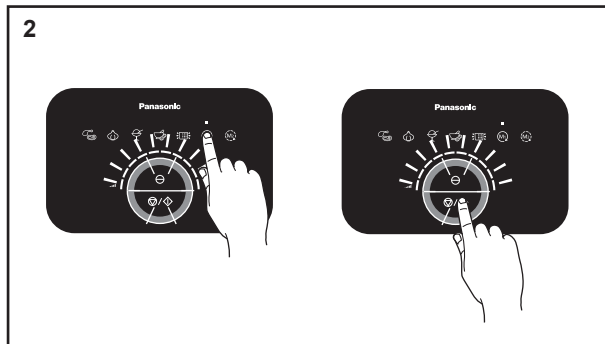
- Maximale werkcapaciteit: 1 L
- Ingrediënten die niet zijn toegestaan voor gebruik in de blenderkan: Raadpleeg pagina NL6.
- Het wordt afgeraden om harde, kleverige ingrediënten in de blender te verwerken. Snijd indien nodig harde ingrediënten in kleine stukjes (bijv. wortels in blokjes van 1 cm<sup>3</sup>) en vul de blenderkan met de ingrediënten tot de helft van de aangegeven capaciteit.
- Vul de kan niet tot meer dan het maximale niveau en verwijder ingrediënten als de keukenmachine een vreemd geluid maakt of als er tijdens gebruik zich veel trillingen voordoen.
- Voeg zachte ingrediënten (Fruit, groenten) toe aan de blenderkan voordat u andere ingrediënten toevoegt.

# BLENDER

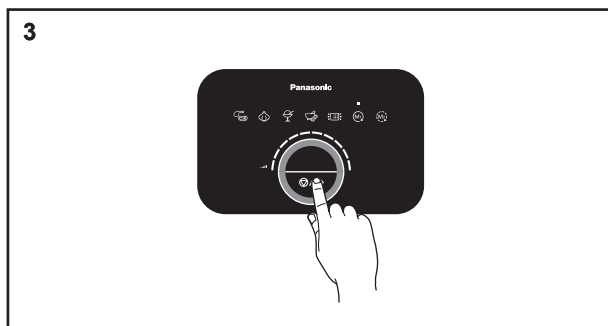
## Gebruik met het handmatig menu



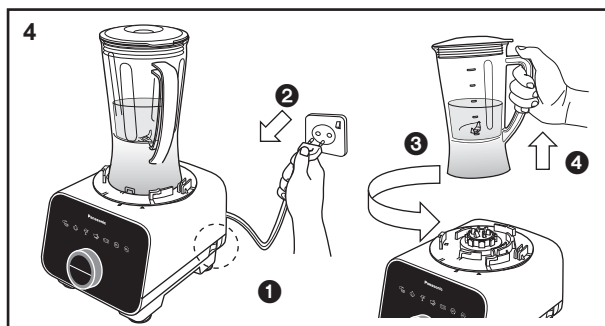
Na de montage stappen steekt u de stekker in het stopcontact en zet u de AAN/UIT-schakelaar op aan. De LED's van de modus lichten op en knipperen.



Selecteer de voortdurende modus en stel met de draaischakelaar de snelheid in. Hoe meer balken verlicht zijn, hoe hoger de snelheid. Druk op de Stop/Start-schakelaar om het gebruik te starten.



Tijdens de aandrijving blijft de LED indicatie van de Stop/Start-schakelaar verlicht. Druk op de Stop/Start-schakelaar om de aandrijving te stoppen.



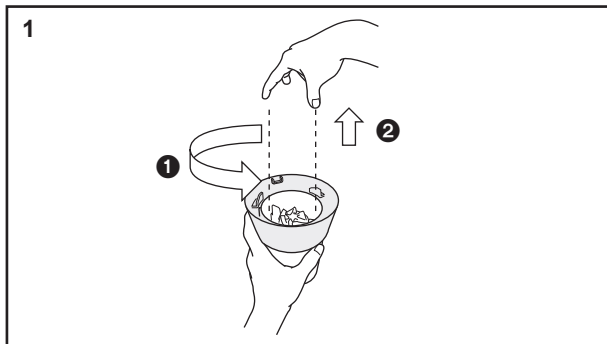
Nadat de verwerking is voltooid zet u de AAN/UIT-schakelaar uit en haalt u de stekker uit het stopcontact. Verwijder de blendereenheid van de behuizing van de motor en verwijder de ingrediënten uit de blenderkan.

### Opmerking:

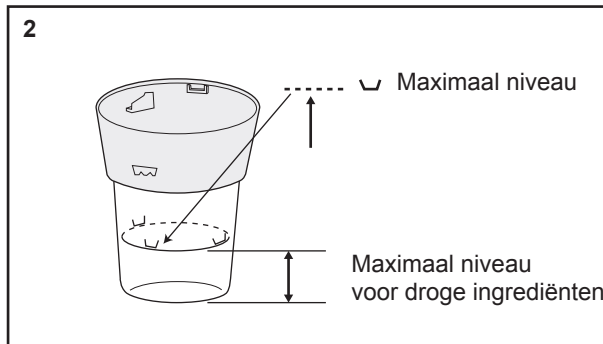
- Als de blender van het mesblad vastraakt schakelt u de keukenmachine onmiddellijk uit en haalt u de stekker uit het stopcontact. Probeer de ingrediënten niet met uw vingers te verwijderen, maar gebruik een voorwerp zoals een lepel.
- Tijdens het mengen kan het voorkomen dat ingrediënten uit het gat in het blenderdeksel spatten. In dat geval veegt u het af met een droge doek.
- Gebruik de keukenmachine niet langer dan de beoordeelde duur (2 min AAN, 2 min UIT).

# HAKMOLEN

## Verwijderen Uit Dd Verpakking

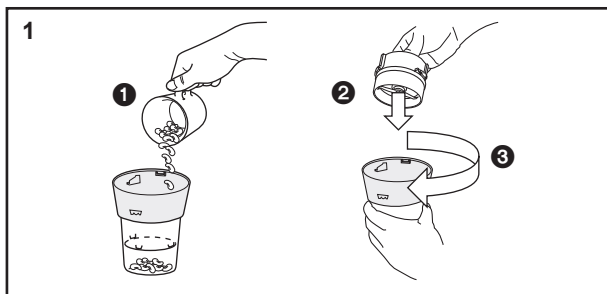


Draai de basis van de hakmolen tegen de klok in om hem los te maken en til hem op van de maalbeker.



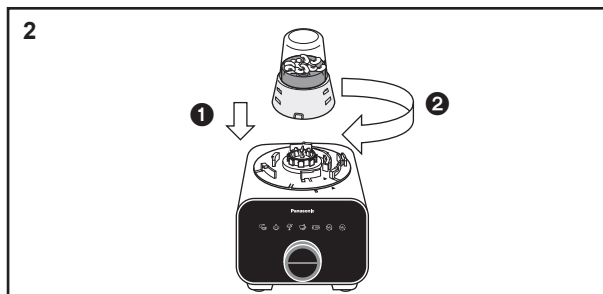
Op de maalbeker wordt een maximaal niveau aangegeven voor droge ingrediënten. Overschrijd dit niveau niet.

## De hakmolen monteren en demonteren



Zet de maalbeker op zijn kop en plaats de ingrediënten zonder het maximale niveau te overschrijden.

Plaats de basis van de hakmolen op de maalbeker en draai deze met de klok mee tot u een klikgeluid hoort. Controleer of de ribbels op de basismaler en het oppervlak aan de binnenkant van de maalbeker stevig zijn vastgehaakt.



Plaats de hakmolen op de behuizing van de motor. Draai de onderkant van de hakmolen met de klok mee tot u een klikgeluid hoort.

Volg de montageschappen in omgekeerde volgorde om hem te demonteren.

## Ingrediënten voorbereiden op malen

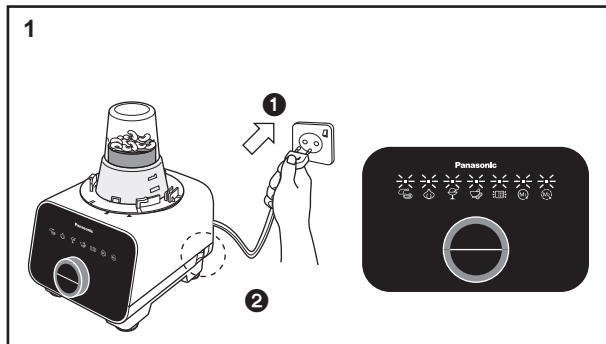
| Functie | Ingrediënt  | Modus                             | Max enkel gebruik | Bedrijfstijd (Ong.) | Vorbereidingswijze |
|---------|-------------|-----------------------------------|-------------------|---------------------|--------------------|
| Malen   | Koffiebonen | <br>Voortdurende<br>Snelheid: Mac | Tot max niveau    | ~ 60 sec            | -                  |
|         | Peper       |                                   |                   |                     |                    |

### Opmerking:

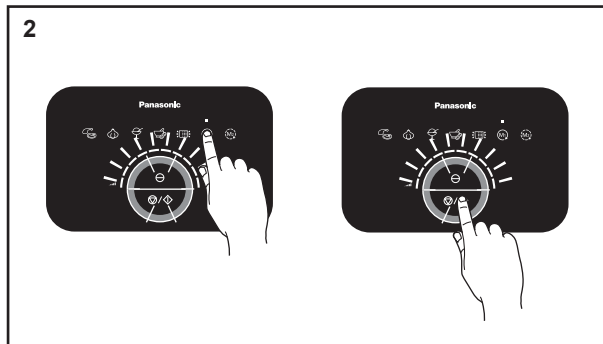
- Ingrediënten die niet zijn toegestaan: Raadpleeg pagina NL6.
- Gebruik de eenheid niet met een lege hakmolen.
- Plaats niet meer ingrediënten dan het maximale niveau en verwijder ingrediënten als de keukenmachine een vreemd geluid maakt of als er zich trillingen voordoen.

# HAKMOLEN

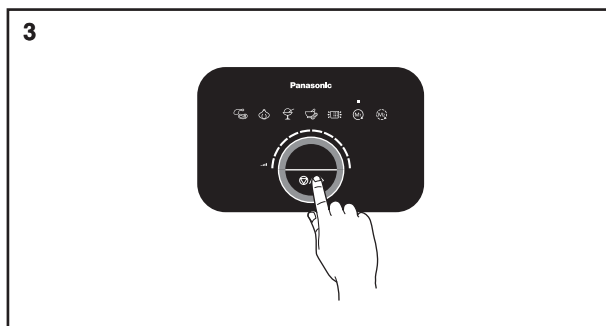
## Gebruik met het handmatige menu



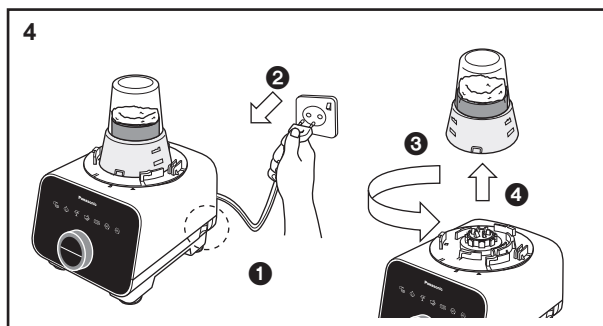
Na de montage stappen steekt u de stekker in het stopcontact en zet u de AAN/UIT-schakelaar op aan. De LED's van de modus lichten op en knipperen.



Selecteer de voortdurende modus en stel met de draaischakelaar de snelheid in. Hoe meer balken verlicht zijn, hoe hoger de snelheid. Druk op de Stop/Start-schakelaar om het gebruik te starten.



Tijdens de aandrijving blijft de LED indicatie van de Stop/Start-schakelaar verlicht. Druk op de Stop/Start-schakelaar om de aandrijving te stoppen.



Nadat de verwerking is voltooid zet u de AAN/UIT-schakelaar uit en haalt u de stekker uit het stopcontact. Verwijder de basis van de hakmolen van de behuizing van de motor en verwijder de ingrediënten.

### Opmerking:

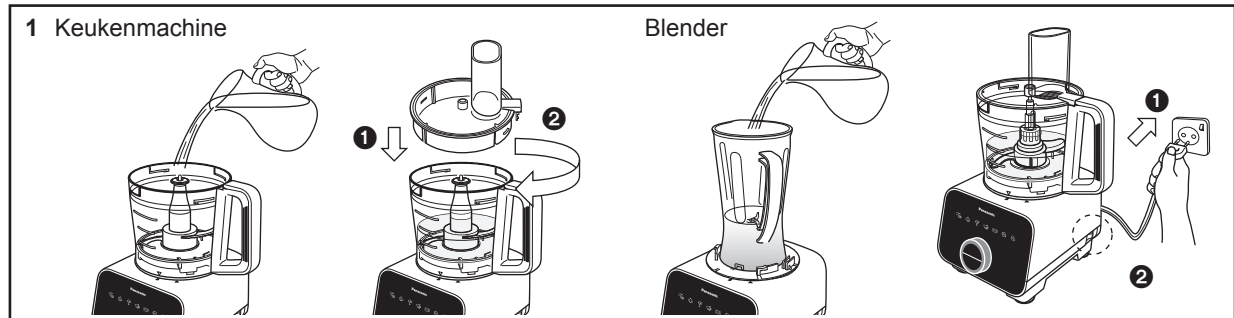
- Pas op dat u het maalblad niet raakt terwijl u de ingrediënten verwijderd.
- Gebruik de keukenmachine niet langer dan de beoordeelde duur (1 min AAN, 2 min UIT).

# NA GEBRUIK

## Schoonmaken

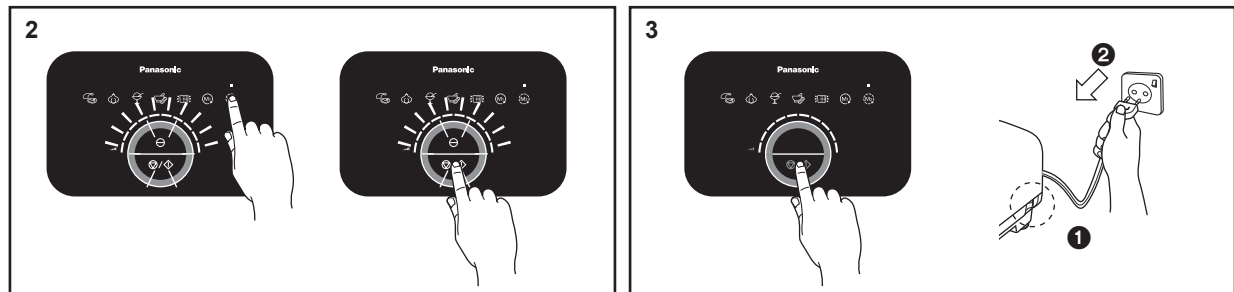
### Vooraf wassen

Door vooraf te wassen wordt het schoonmaken gemakkelijker. Deze kan worden gebruikt voor het mesblad en de blendereenheid. Voor vooraf wassen volgt u de onderstaande stappen.



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

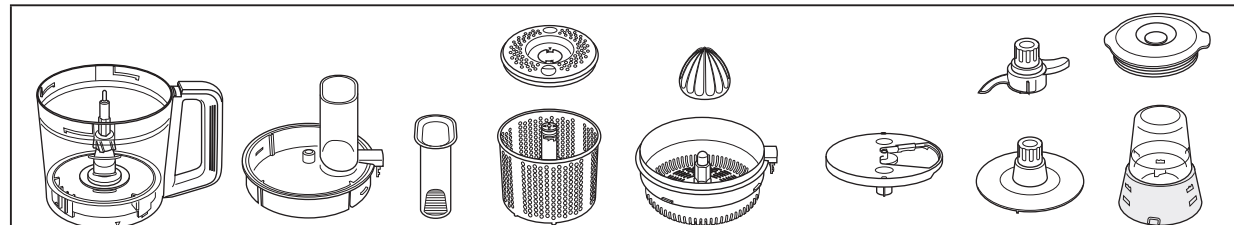
Vul de blenderkan met 500ml water en sluit deze af met het deksel om de blendereenheid schoon te maken. Steek de stekker in het stopcontact en zet de Aan/uitschakelaar aan.



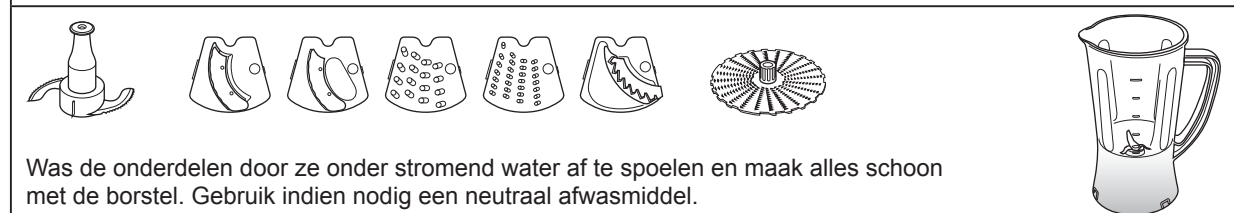
Keukenmachine: Selecteer de intermitterende modus, druk op de Stop/Start-schakelaar en gebruik gedurende 10 ~ 20 seconden op niveau 10.

Blender: Selecteer de Voortdurende modus, druk op de Stop/Start-schakelaar en gebruik gedurende 10 ~ 20 seconden op niveau 10.

Druk op de Stop/Start-schakelaar om de aandrijving te stoppen. Zet de Aan/uit-schakelaar uit en haal de stekker uit het stopcontact. Verwijder de hulpstukken en maak de keukenmachine verder schoon.



Was de onderdelen door ze goed af te spoelen onder stromend water. Gebruik indien nodig een neutraal afwasmiddel. Droog alles met een schone doek.



Was de onderdelen door ze onder stromend water af te spoelen en maak alles schoon met de borstel. Gebruik indien nodig een neutraal afwasmiddel.

### Opmerking:

- Deze onderdelen zijn ontzettend scherp. Tijdens het schoonmaken moet u hier dus extra voorzichtig mee omgaan. Sla tijdens het schoonmaken deze onderdelen niet op harde voorwerpen.
- De hakmolen basis van de hakmolen mag niet worden gewassen. Gebruik de borstel om deze schoon te maken.

## NA GEBRUIK

### Behuizing van de motor / Rubberen Voet

Veeg vuil of vlekken eraf met een schone, vochtige doek.

#### Opmerking:

- Zorg ervoor dat de stekker uit het stopcontact is gehaald voordat u de behuizing van de motor gaat schoonmaken.
- Maak de behuizing van de motor niet schoon onder stromend water.
- Gebruik nooit schurende vloeistoffen (bijv. alcohol, thinner, etc.) om de behuizing van de motor schoon te maken.

### Schoonmaken in een vaatwasser

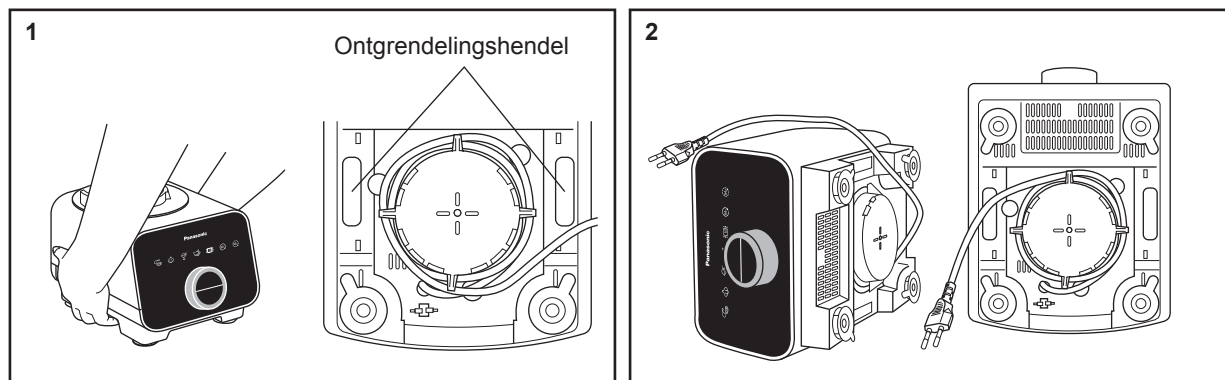
De kom en het deksel van de kom van dit apparaat zijn vaatwasserbestendig

#### Opmerking:

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

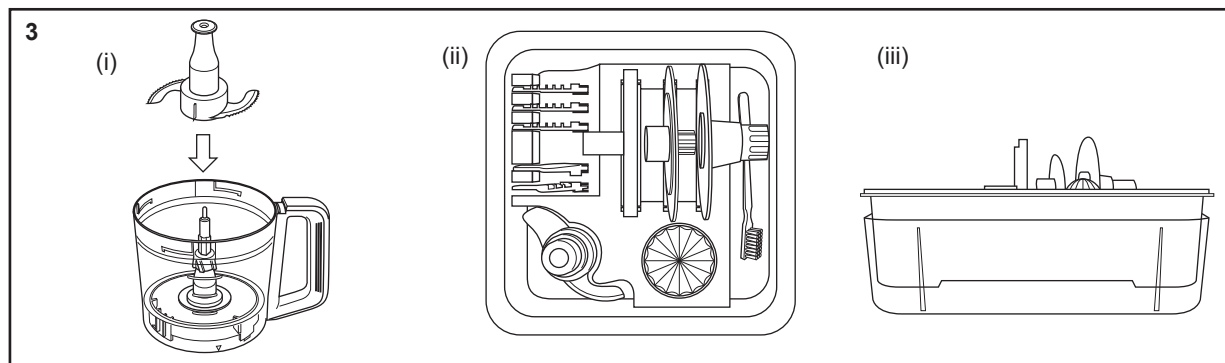
### Opslag

Zorg ervoor dat alle hulpstukken en de kom van de behuizing van de motor zijn verwijderd voordat u alles opslaat.



Om de rubberen voet op de voet van de behuizing van de motor te verwijderen maakt u de ontgrendelingshendel onderaan de behuizing van de motor los, zoals afgebeeld op de bovenstaande afbeelding. Hierna tilt u de hendel op.

Kantel de behuizing van de motor en wikkel het snoer gedeeltelijk rondom het wikkelpunt, waarbij u de stekker aan de zijkant laat hangen.



(i) Sla het mesblad op in de kom. Er is een opbergbox meegeleverd om de andere hulpstukken op te slaan. Sla de hulpstukken op als aangegeven op de verpakking.

(ii) Een lijst van de hulpstukken in de opbergbox: mesblad, perskegel, dik snijblad, dun snijblad, snijblad Fijn Snipperen, Snijblad Grof Snipperen, Julienne-mes, mesbladhouder, raspschijf, klopschijf en borstel.

(iii) Plaats de Opbergbox Deksel onder de Opbergbox om de uitgelekte water op te vangen uit de gewassen bijlagen.

#### Opmerking:

- Gooi de flexibele kunststof deksel na opening van de Opbergbox.



# PROBLEEMOPLOSSING

Controleer de volgende punten voordat u onderhoud regelt.

| Probleem   | Oorzaak en oplossing  |
|--|---|
| Het apparaat schakelt niet in.   | <ul style="list-style-type: none"><li>● De stekker zit te los in het stopcontact.<ul style="list-style-type: none"><li>➔ Steek de stekker stevig in het stopcontact.</li></ul></li><li>● De AAN/UIT-schakelaar staat niet aan.<ul style="list-style-type: none"><li>➔ Zet de AAN/UIT-schakelaar aan.</li></ul></li></ul>  |
| De functies op het bedieningspaneel kunnen niet worden geselecteerd.   | <ul style="list-style-type: none"><li>● Handschoenen kunnen ertoe leiden dat het bedieningspaneel ongevoeliger wordt voor aanraking.<ul style="list-style-type: none"><li>➔ Selecteer de functies met uw blote handen.</li></ul></li><li>● De functie is ingedrukt op de verkeerde positie.<ul style="list-style-type: none"><li>➔ Druk stevig op de afbeelding op het bedieningspaneel.</li></ul></li><li>● Het apparaat werkt al.<ul style="list-style-type: none"><li>➔ De functies kunnen niet worden gewijzigd als het apparaat in werking is. Stop de vorige functie voordat u een nieuwe selecteert.</li></ul></li></ul>   |
| Het apparaat start niet, zelfs niet als de Stop/Start-schakelaar wordt ingedrukt. (Foutmodus wordt aangegeven) | <ul style="list-style-type: none"><li>● De kom, blendereenheid of maaleenheid is niet goed op de behuizing van de motor geplaatst.<ul style="list-style-type: none"><li>➔ Zorg ervoor dat het driehoekteken overeenkomt met het rechthoekteken op de behuizing van de motor, als afgebeeld op pagina NL9.</li></ul></li><li>● Het deksel van de kom of de citruszeef is niet goed op de kom geplaatst.<ul style="list-style-type: none"><li>➔ Zorg ervoor dat het deksel van de kom of de citruszeef goed op de kom is geplaatst.</li></ul></li></ul>   |
| Het apparaat werkt niet, zelfs niet als de functie is gestart. (Geen foutmodus)                                | <ul style="list-style-type: none"><li>● De ingrediënten zijn vastgelopen.<ul style="list-style-type: none"><li>➔ Verwijder voorzichtig de ingrediënten en zorg ervoor dat de aangegeven hoeveelheid wordt gebruikt.</li></ul></li></ul>   |
| De geselecteerde functie wordt steeds geannuleerd. (De LED van de modusindicatie begint te knipperen.)         | <ul style="list-style-type: none"><li>● Het apparaat staat langer dan 10 seconden stil nadat een functie is geselecteerd.<ul style="list-style-type: none"><li>➔ Zorg ervoor dat u binnen 10 seconden in actie komt nadat u een functie heeft geselecteerd.</li></ul></li></ul>   |
| Het apparaat stopt ineens tijdens gebruik.   | <ul style="list-style-type: none"><li>● De bescherming van de stroomonderbreker is geactiveerd. (Raadpleeg pagina NL9)<ul style="list-style-type: none"><li>• Er zijn te veel ingrediënten ingevoerd.<ul style="list-style-type: none"><li>➔ Verwijder de overtollige ingrediënten en zorg ervoor dat u de aangegeven hoeveelheid gebruikt.</li></ul></li><li>• Grote stukken of harde ingrediënten zijn gebruikt.<ul style="list-style-type: none"><li>➔ Zorg ervoor dat de ingrediënten in de aangegeven grootte zijn gesneden. Gebruik geen harde ingrediënten zoals bevroren voedsel of zeer dicht voedsel.</li></ul></li></ul></li><li>● Het veiligheidsslot is geactiveerd. (Raadpleeg pagina NL9)<ul style="list-style-type: none"><li>• Buitengewone trillingen tijdens het gebruik kunnen ertoe leiden dat het veiligheidsslot wordt geactiveerd.<ul style="list-style-type: none"><li>➔ Zorg ervoor dat ingrediënten worden gebruikt in hoeveelheden en afmetingen zoals aangegeven.</li></ul></li><li>➔ Plaats het deksel of de citruszeef goed op de kom en zorg ervoor dat de kom, blendereenheid of maaleenheid goed op de behuizing van de motor is geplaatst.</li></ul></li></ul> |

# PROBLEEMOPLOSSING

| Probleem   | Oorzaak en oplossing   |
|--|--|
| <p>Er doen zich buitengewone trillingen en een vreemd geluid voor tijdens gebruik.</p> | <ul style="list-style-type: none"><li>● De rubberen voet en/of het werkblad zijn niet schoon.<ul style="list-style-type: none"><li>➔ Veeg vuil of vlekken eraf met een schone, vochtige doek. De rubberen voet werkt alleen als deze op een schone, gladde ondergrond is geplaatst.</li></ul></li><li>● De ingrediënten die u heeft gebruikt zijn te hard of het zijn er te veel.<ul style="list-style-type: none"><li>➔ Zorg ervoor dat u de ingrediënten gebruikt zoals aangegeven en verwijder wat ingrediënten als het er te veel zijn.</li></ul></li></ul>  |
| <p>De textuur en consistentie van de verwerkte ingrediënten waren niet goed.</p>       | <ul style="list-style-type: none"><li>● Sommige ingrediënten zijn rauw te lastig om te verwerken, bijv. pompoen.<ul style="list-style-type: none"><li>➔ Het kan nodig zijn om ingrediënten voor te koken om ze zachter te maken voor verwerking, d.w.z. dat u er gemakkelijk een vork in kunt prikken.</li></ul></li><li>● De afmetingen van de ingrediënten zijn niet volgens de voorbereidingsmethode.<ul style="list-style-type: none"><li>➔ Bereid de ingrediënten voor volgens de aangegeven afmetingen.</li></ul></li><li>● Verwerking van bepaalde ingrediënten tegelijkertijd kan tot klonten leiden als u de bevroren modus gebruikt.</li></ul> <p><b>Automatisch menu</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● De standaard verwerkingsduur van het automatische menu is bedoeld voor de aangegeven hoeveelheid ingrediënten. Als u een andere hoeveelheid verwerkt dan zullen de prestaties hierdoor anders zijn.<ul style="list-style-type: none"><li>➔ Verhoog de verwerkingsduur door aan de draaischakelaar te draaien en verwerk de ingrediënten tot de gewenste textuur en consistentie is bereikt.</li></ul></li></ul> <p><b>Handmatig menu</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● De maximale hoeveelheid ingrediënten en verwerkingsduur zijn bedoeld als richtlijn. Als u minder ingrediënten of andere ingrediënten gebruikt dan zullen de prestaties anders zijn.<ul style="list-style-type: none"><li>➔ Verwerk de ingrediënten met een geschikte duur tot de gewenste textuur en consistentie zijn bereikt.</li></ul></li></ul> |

## Foutindicatie

### Bescherming stroomonderbreker, Hoog voltage detectie en Hoge spanning detectie.

#### i) Bescherming stroomonderbreker



Er lichten geen LED-lampjes op.

#### ii) Hoog voltage detectie



De LED-lampjes voor hakken en interval knippen.

#### iii) Hoge spanning detectie

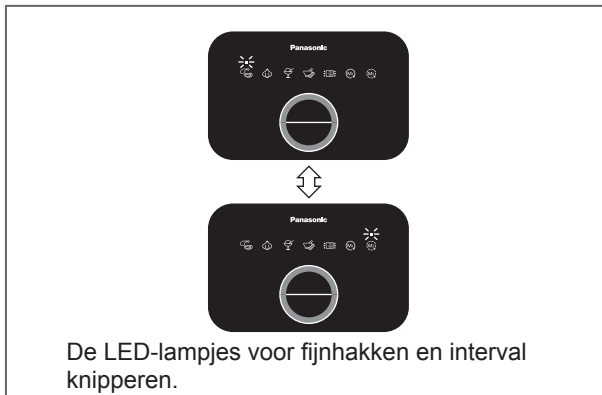


De LED-lampjes fijnhakken+voor hakken en voortdurend+interval knippen.

#### Actie:

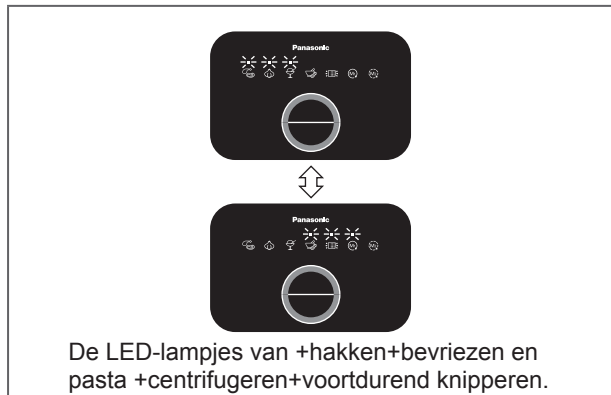
In situatie i) en iii) zet u de aan/uit-schakelaar aan de zijkant van de behuizing van de motor uit, verwijdert u de helft van de ingrediënten en hervat u het gebruik. Als de keukenmachine nog steeds niet start, zet u de AAN/UIT-schakelaar aan de zijkant van de behuizing van de motor uit, waarna u opnieuw probeert het gebruik te hervatten. Voor scenario ii), de foutmodus-indicatie wordt weergegeven omdat de voedingsspanning te hoog is. Gebruik 220-240 V.

#### Motor oververhit.



De LED-lampjes voor fijnhakken en interval knippen.

#### De kom, blendereenheid of hakmolen is niet goed op de behuizing van de motor geplaatst.



De LED-lampjes van +hakken+bevriezen en pasta +centrifugeren+voortdurend knippen.

#### Actie:

Zet de AAN/UIT-schakelaar uit en laat het apparaat afkoelen (circa 30 min). Halveer de ingrediënten en hervat het gebruik.

#### Actie:

Plaats het onderdeel weer op de juiste positie op de behuizing van de motor. (Raadpleeg pagina NL9.)

#### Elektrisch onderdeel defect.



De LED-lampjes van fijnhakken of hakken of bevroren en voortdurend knippen.

#### Actie:

Raadpleeg uw dichtstbijzijnde onderhoudscentrum voor reparatie.

## SPECIFICATIES

| Modelnr.                         | MK-F800   |   |
|----------------------------------|---|---|
| Funcie                           | Keukenmachine   | Blender & Hakmolen  |
| Stroomtoevoer                    | 220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz  |   |
| Stroomverbruik                   | 180 - 200 W   |   |
| Schakelaar                       | Draaischakelaar met zachte paneelschakelaar   |   |
| Classificatie gebruik            | 2 minuten AAN, 4 minuten UIT  | Blender: 2 minuten AAN, 2 minuten UIT<br>Maalbeker: 1 minuut AAN, 2 minuten UIT |
|                                  | Met uitzondering van wat aangegeven staat op de pagina "Ingrediënten voorbereiden" in deze gebruikershandleiding.   |   |
| Afmetingen (ongeveer)<br>(LxBxH) | 435 x 264 x 265 mm  | Blender : 406 x 264 x 265 mm<br>Hakmolen : 298 x 264 x 265 mm                   |
| Gewicht (ongeveer)               | 4,3 kg  | Blender : 4,0 kg<br>Hakmolen : 3,8 kg   |
| Capaciteit (ongeveer)            | Capaciteit kan: 2,5 L<br>Maximale werkcapaciteit:<br>Vloeistoffen = 1,5 L<br>Vast voedsel = 600 g   | Blender : 1 L<br>Hakmolen : 50 g (koffiebonen)                                  |
|                                  | Met uitzondering van wat aangegeven staat op de pagina "Ingrediënten voorbereiden" in deze gebruikershandleiding.   |   |
| Hulpstukken & accessoires        | Mesblad, raspschijf, kneedblad, klopschijf, slacentrifuge, mesbladhouder, raspschijven (grof & fijn), snijbladen (dik/dun), Julienne-mes, perskegel en opbergenheid | Blendereenheid, maaleenheid   |
| Algemene accessoires             | Borstel met spatel  |   |
| Vaatwasserbestendige onderdelen  | Kom en deksel van de kom  |   |
| Akoestisch geluidsniveau         | 86 (dB (A) re 1 pW)   | 87 (dB (A) re 1 pW)   |



### Het ondoen van oude apparatuur.

#### Enkel voor de Europese Unie en landen met recycle systemen.

Dit symbool op de producten, verpakkingen en/of begeleidende documenten betekent dat gebruikte elektrische en elektronische producten niet samen mogen worden weggegooid met de rest van het huishoudelijk afval.

Voor een juiste verwerking, hergebruik en recycling van oude producten, gelieve deze in te leveren bij de desbetreffende inleverpunten in overeenstemming met uw nationale wetgeving. Door ze op de juiste wijze weg te gooien, helpt u mee met het besparen van kostbare hulpbronnen en voorkomt u potentiële negatieve effecten op de volksgezondheid en het milieu. Voor meer informatie over inzameling en recycling kunt u contact opnemen met uw plaatselijke gemeente.

Afhankelijk van uw nationale wetgeving kunnen er boetes worden opgelegd bij het onjuist weggooien van dit soort afval.







Panasonic Test and Development Kitchen  
Panasonic Consumer Electronics U.K.  
A Division of Panasonic U.K. Ltd  
Willoughby Road, Bracknell, Berks, RG12 8FP

Representative in EU :  
Panasonic Marketing Europe GmbH  
Panasonic Testing Centre  
Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Germany

**Panasonic Manufacturing Malaysia Berhad.**  
No. 3, Jalan Sesiku 15/2, Section 15, Shah Alam Industrial Site,  
40200 Shah Alam, Selangor Darul Ehsan, Malaysia.  
<http://www.panasonic.com>

Printed in Malaysia

© Panasonic Manufacturing Malaysia Berhad 2016

UZ50E153  
F0416-0

**E**