

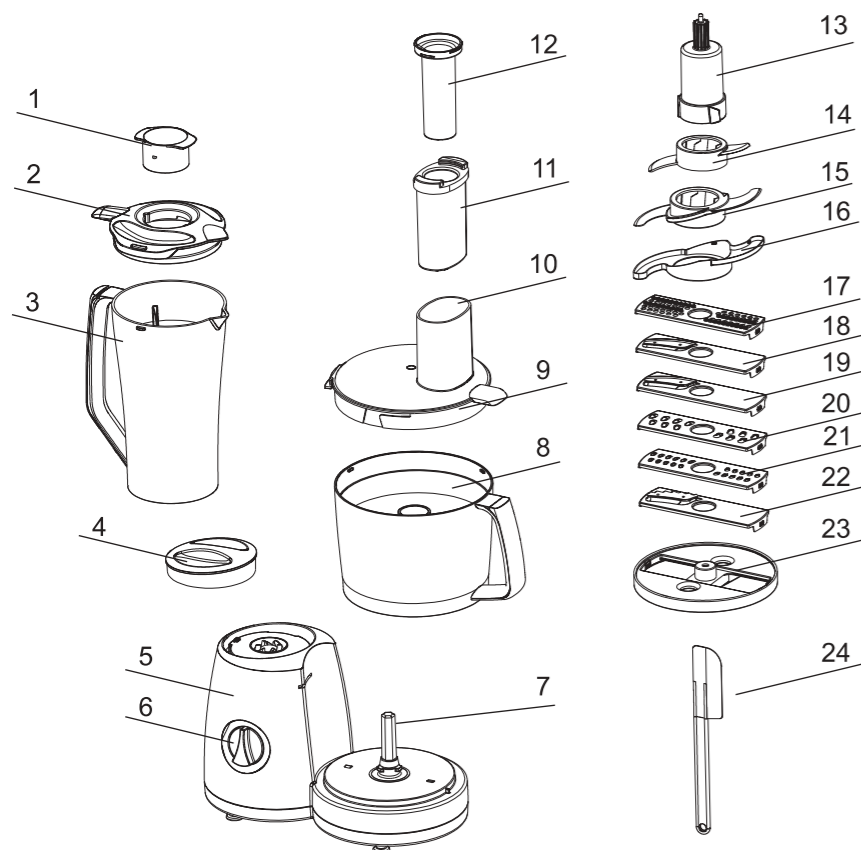


700 W



- ⓓ Bedienungs- und Sicherheitshinweise
- ⓕ Mode d'emploi et instructions de sécurité
- ⓃⓁ Bedienings- en veiligheidsaanwijzingen
- ⓖⓚ Υποδείξεις χειρισμού και ασφαλείας

G+W



1	Gerätebeschreibung	4
2	Verwendungszweck	4
3	Technische Daten	4
4	Sicherheitshinweise	4
5	Inbetriebnahme	5
6	Zusammenbau der Küchenmaschine.....	6
7	Arbeiten mit der Rührschüssel	7
7.1	Arbeiten mit dem Messer	7
7.2	Arbeiten mit den Schneid- und Raspelscheiben	8
7.3	Arbeiten mit dem Knetmesser.....	9
8	Arbeiten mit dem Mixer	9
9	Reinigung & Pflege	10
10	Im Fehlerfall	11
11	Garantie, Reparatur & Kundenservice	11
12	Entsorgung	11
13	Tabelle.....	12

Universelle Küchenmaschine Bifinett KH 700

Bewahren Sie diese Anleitung für spätere Fragen auf –
und händigen Sie diese bei Weitergabe des Gerätes an Dritte ebenfalls mit aus!

1 Gerätebeschreibung

- | | |
|-----------------------------|----------------------------|
| 1. Spritzschutzkappe | 13. Halter |
| 2. Mixer-Deckel | 14. Knetmesser |
| 3. Mixbehälter max. 1,5 l | 15. Messer |
| 4. Abdeckung für Motorblock | 16. Schutzhülle für Messer |
| 5. Motorblock | 17. Reibekuchen-Scheibe |
| 6. Geschwindigkeitsregler | 18. Feine Schneidscheibe |
| 7. Antriebsachse | 19. Grobe Schneidscheibe |
| 8. Rührschüssel max. 1,5l | 20. Grobe Raspelscheibe |
| 9. Deckel für Rührschüssel | 21. Feine Raspelscheibe |
| 10. Einfüllschacht | 22. Pommes – Scheibe |
| 11. Stopfer | 23. Scheibenhalter |
| 12. Messbecher | 24. Teigschaber |

2 Verwendungszweck

Dieses Gerät ist vorgesehen für die Verarbeitung von Lebensmitteln in Haushaltsüblichen Mengen und nur für den privaten Gebrauch in geschlossenen, regengeschützten Räumen. Das Gerät ist nicht vorgesehen für den gewerblichen oder industriellen Gebrauch oder den Betrieb im Freien.

3 Technische Daten

Spannung:230 V/50 Hz
Leistungsaufnahme:700 Watt
Fassungsvermögen Mixbehälter:1,5 l
Fassungsvermögen Rührschüssel:1,5 l

4 Sicherheitshinweise

- Bitte lesen Sie alle Sicherheitshinweise sorgfältig durch.
- Achten Sie darauf, dass im Betrieb das Netzkabel niemals nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt oder anderweitig beschädigt werden kann. Lassen Sie es auch nicht von der Arbeitsfläche herunterhängen. Sollte das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt sein, lassen Sie diese erst durch den Kundendienst ersetzen, bevor Sie das Gerät weiter verwenden.

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose wenn Sie das Gerät nicht benutzen, bevor Sie Aufsätze auswechseln und bevor Sie das Gerät reinigen. Ausschalten alleine genügt nicht, weil noch immer Netzspannung im Gerät anliegt, solange der Netzstecker in der Steckdose steckt. Auch vermeiden Sie so ein unbeabsichtigtes Einschalten des Gerätes.
- Lassen Sie Kinder und gebrechliche Personen nicht unbeaufsichtigt mit dem Gerät hantieren – weil diese mögliche Gefahren vielleicht nicht immer richtig einschätzen können.
- Verwenden Sie nur die mitgelieferten Original Zubehörteile, weil diese für das Zusammenwirken mit dem Gerät optimiert sind. Andere Teile sind möglicherweise auch nicht ausreichend sicher.
- Stellen Sie das Gerät nie an, wenn sich keine Zutaten in den Behältern befinden. Überhitzungsgefahr!
- **Vorsicht:** das Messer ist sehr scharf! Seien Sie stets besonders vorsichtig beim Einsetzen und Herausnehmen sowie bei der Reinigung des Messers!
- **Achtung:** Während die Maschine läuft, stecken Sie ausschließlich die zu verarbeitenden Zutaten in die Rührschüssel oder in den Mixer. Stecken Sie niemals Hände oder Fremdgegenstände in den Einfüllschacht oder in den Mixer, um Verletzungen und Beschädigungen der Maschine zu vermeiden.
- Versuchen Sie niemals den Deckel der Rührschüssel während des Betriebs zu öffnen.

5 Inbetriebnahme

- Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, überzeugen Sie sich davon, dass ...
 - das Gerät und alle Zubehörteile sowie der Netzstecker und das Netzkabel in einwandfreiem Zustand sind und ...
 - alle Verpackungsmaterialien vom Gerät entfernt sind.
- Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch sämtliche Geräteteile wie im Abschnitt „Reinigung“ beschrieben.
- Setzen Sie die Küchenmaschine zusammen, und beachten Sie dass...
 - die Rührschüssel nur funktioniert, wenn die Abdeckung für den Motorblock, die Rührschüssel und der Deckel der Rührschüssel richtig eingesetzt und eingerastet sind.
 - der Mixer nur funktioniert, wenn der Mixbehälter und der Mixer-Deckel richtig eingesetzt und eingerastet sind.
 - wenn Mixbehälter, Mixer-Deckel, Rührschüssel und der Deckel der Rührschüssel eingesetzt sind, wird nur der Mixer funktionieren.

6 Zusammenbau der Küchenmaschine

Die Rührschüssel aufsetzen



- Setzen Sie die Abdeckung auf den Motorblock und drehen Sie gegen den Uhrzeigersinn bis sie fest sitzt.



- Setzen Sie die Rührschüssel auf. Fassen Sie die Schüssel am Griff und drehen Sie diese im Uhrzeigersinn bis sie mit einem „Klick“ einrastet.

Den Deckel aufsetzen

Achtung: Vergewissern Sie sich stets, dass der Deckel richtig eingerastet ist bevor Sie das Gerät anschalten!



- Setzen Sie den Deckel so auf die Rührschüssel, dass die Aussparungen des Deckels mit den Nuten der Schüssel übereinstimmen.



- Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn bis er mit einem „Klick“ einrastet. Die Markierungen auf dem Deckel und der Schüssel müssen jetzt übereinstimmen. Die Nase des Deckels liegt jetzt auf dem Griff der Schüssel.

Den Einfüllschacht und den Stopfer einsetzen

Vorsicht: benutzen Sie niemals Ihre Finger, Löffelstiele oder ähnliche Gegenstände um die Lebensmittel durch den Einfüllschacht zu drücken!



- Sie können flüssige und feste Lebensmittel durch den Einfüllschacht in die Rührschüssel geben. Mit dem Stopfer können Sie den Einfüllschacht während des Betriebes verschließen, um Spritzer oder austretenden Staub (z.B. bei der Verarbeitung von Mehl) zu vermeiden.



- Benutzen Sie den Stopfer, um die Lebensmittel durch den Einfüllschacht zu drücken.



- Der Stopfer ist mit einem Messbecher ausgestattet. Wenn Sie diesen entfernen, können Sie den Einfüllschacht verkleinern. Dies kann nützlich sein, wenn Sie Lebensmittel schneiden oder raspeln.

7 Arbeiten mit der Rührschüssel

Das mitgelieferte Zubehör für die Rührschüssel besteht aus 6 Reib- und Schneidscheiben, einem Knetmesser und einem Messer. Sie können die Rührschüssel somit vielseitig einsetzen: zum Raspeln oder Schneiden, Mixen oder Zerkleinern, Kneten oder Rühren.

7.1 Arbeiten mit dem Messer

Vorsicht:

- die Klingen sind sehr scharf! Seien Sie besonders Vorsichtig beim Einsetzen und Herausnehmen sowie bei der Reinigung des Messers!
- die Schüssel muss erst richtig fixiert sein, bevor das Messer eingesetzt wird. Verletzungsgefahr!
- benutzen Sie niemals Ihre Finger, Löffelstiele oder ähnliche Gegenstände um die Lebensmittel durch den Einfüllschacht zu drücken!

Mit dem Messer können Sie Mixen, Hacken und Zerkleinern, aber auch Teig zubereiten. Nutzen Sie das Messer z.B. zum Zerkleinern oder Zerhacken von Fleisch, Käse, Zwiebeln, Kräutern und Nüssen.



- Nehmen Sie das Messer aus der Schutzhülle.



- Setzen Sie die Rührschüssel auf die Küchenmaschine.
- Setzen Sie das Messer auf den Halter und stecken diesen dann auf die Antriebsachse.



- Geben Sie die Zutaten in die Rührschüssel. Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel und den Stopfer in den Einfüllschacht.

Schalten Sie nun das Gerät ein, indem Sie den Geschwindigkeitsregler auf die in der Tabelle empfohlene Stufe stellen. Wenn Sie sich unsicher sind, welche Geschwindigkeit Sie nehmen sollen, nutzen Sie die schnellste Stufe (3).

Tipps:

- Schneiden Sie die Zutaten in ca. 3 cm große Stücke bevor Sie diese in die Schüssel geben.
- Das Gerät zerkleinert die Zutaten sehr schnell, lassen Sie es daher immer nur kurz laufen.
- Lassen Sie das Gerät nicht länger als 30 Sekunden laufen.
- Sollten sich Zutaten in der Schüssel oder am Messer verfangen haben:
 - Schalten Sie das Gerät aus
 - Entfernen Sie den Deckel von der Rührschüssel
 - Entfernen Sie die Zutaten mit einem Teigschaber / Spachtel.

7.2 Arbeiten mit den Schneid- und Raspelscheiben

Vorsicht:

- Die Schneidkanten sind sehr scharf! Seien Sie besonders Vorsichtig beim Einsetzen und Herausnehmen sowie bei der Reinigung der Scheiben!
- benutzen Sie niemals Ihre Finger, Löffelstiele oder ähnliche Gegenstände um die Lebensmittel durch den Einfüllschacht zu drücken!

Mit den Schneid- und Raspelscheiben können Sie schnell Zutaten in Scheiben schneiden oder Raspeln. Die spezielle Pommes-Scheibe ermöglicht Ihnen die fixe Zubereitung von hausgemachten Pommes Frites. Mit der Reibekuchen-Scheibe können Sie rohe Kartoffeln für den Teig zerkleinern, aber auch anderes Gemüse oder Obst fein raspeln.



- Setzen Sie die Rührschüssel auf die Küchenmaschine. Wählen Sie die passende Scheibe.

- Setzen Sie die Scheibe mit der Führungskante (die Seite ohne Markierung) in den Scheibenhalter.



- Drücken Sie die andere Seite (markiert mit zwei Kreisen an den Ecken) herunter bis die Scheibe mit einem „Klick“ einrastet.



- Stecken Sie den Halter auf die Antriebsachse. Greifen Sie mit Daumen und Zeigefinger in die Löcher des Scheibenhalters und setzen diesen auf den Halter.



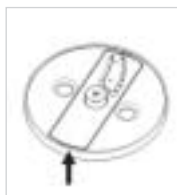
- Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel.



- Nun können Sie die Zutaten durch den Einfüllschacht einfüllen.
- Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler zum Schneiden und

Raspeln auf die Stufe 3 (höchste Geschwindigkeit). Möchten Sie weiches Obst oder Gemüse verarbeiten können Sie auch eine niedrigere Geschwindigkeit wählen.

- Drücken Sie die Zutaten langsam und stetig mit dem Stopfer in den Einfüllschacht.



- Um die Scheibe aus dem Scheibenhalter zu nehmen, drücken Sie die Scheibe an der markierten Seite nach oben aus dem Scheibenhalter heraus.

Tipps:

- Schneiden Sie die Lebensmittel vorher in Stücke, damit diese durch den Einfüllschacht passen.
- Befüllen sie den Einfüllschacht gleichmäßig und üben Sie nicht zuviel Druck aus.

- Wenn Sie große Mengen an Lebensmitteln verarbeiten möchten, machen Sie dies in kleinen Fuhren, und leeren Sie die Rührschüssel zwischendurch.

7.3 Arbeiten mit dem Knetmesser

Mit dem Knetmesser können Sie Brotteig kneten und Rührteig oder Kuchenteig rühren.



- Setzen Sie die Rührschüssel auf die Küchenmaschine.
- Setzen Sie das Knetmesser auf den Halter und stecken diesen dann auf die Antriebsachse.



- Geben Sie die Zutaten in die Rührschüssel.



- Setzen Sie nun den Deckel auf die Schüssel und den Stopfer in den Einfüllschacht. Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die in der Tabelle empfohlene Stufe.



Tipps:

- Geben Sie flüssige Zutaten zu letzt in die Schüssel und beginnen Sie das Rühren mit niedriger Geschwindigkeit um Spritzer zu vermeiden.

- Befüllen Sie die Rührschüssel nicht mehr als bis zur Markierung MAX (1,5l).
- Nutzen Sie zum mixen von dünnflüssigen Gemischen nur die Geschwindigkeitsstufe 1 und befüllen Sie den Behälter mit maximal 1 Liter Flüssigkeit um ein Herausschwappen der Flüssigkeit zu vermeiden.

8 Arbeiten mit dem Mixer

Vorsicht

- Schalten Sie den Mixer nie ein, wenn dieser leer ist.
- Stecken Sie niemals den Stecker in die Steckdose, bevor der Mixbehälter und der Mixer-Deckel korrekt zusammengesetzt sind.
- Ziehen Sie stets den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie den Mixbehälter abnehmen.
- Füllen Sie keine Zutaten in den Mixbehälter, die heißer als 80°C sind.
- Um ein Herausspritzen zu vermeiden, geben Sie nie mehr als 1,5 l Flüssigkeit in den Mixbehälter.
- Entfernen Sie nie den Mixer-Deckel im laufenden Betrieb.
- Nehmen Sie zuerst den Mixer-Deckel ab, bevor Sie den Mixbehälter abnehmen.
- Lassen Sie den Mixer nie mehr als 3 Minuten ununterbrochen laufen.

Mit dem Mixer können Sie Zutaten fein pürieren und mixen. Sie können den Mixer zur Herstellung von Suppen, Saucen, Milch Shakes, Babynahrung nutzen, oder Gemüse und Obst zu Brei verarbeiten



- Entfernen Sie zuerst die Abdeckung für den Motorblock indem Sie diese im Uhrzeigersinn drehen.



- Setzen Sie nun den Mixbehälter in die Öffnung und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn bis er fest sitzt.



- Setzen Sie den Deckel auf den Mixbehälter und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, bis er fest sitzt.



- Füllen Sie die Zutaten in den Mixbehälter. Schneiden Sie diese ggf. vorher in kleinere Stücke.



- Setzen Sie die Spritzschutzkappe ein und drehen Sie diese ggf. gegen den Uhrzeigersinn um sie zu befestigen.
- Schalten Sie den Mixer ein, indem Sie den Geschwindigkeitsregler auf die gewünschte Stufe stellen.



- Wenn Sie fertig sind, schalten Sie den Mixer aus und entfernen Sie zuerst den Deckel indem Sie diesen im Uhrzeigersinn drehen.



- Nehmen Sie dann den Mixbehälter durch Drehen im Uhrzeigersinn ab.

Tipps:

- Sie können während des Betriebes Ihre Zutaten durch die Öffnung im Deckel in den Mixbehälter geben. Nehmen Sie dazu einfach die Spritzschutzkappe ab.
- Wenn sie heiße Flüssigkeiten verarbeiten, entfernen Sie die Spritzschutzkappe, damit der Dampf entweichen kann.
- Wenn während des Betriebes Zutaten im Mixbehälter stecken bleiben, gehen Sie wie folgt vor:
 - Schalten Sie das Gerät aus (Geschwindigkeitsregler auf Stufe 0) und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose
 - Entfernen Sie die Spritzschutzkappe und den Deckel
 - Entfernen Sie die stecken gebliebenen Zutaten im Mixbehälter mit dem Teigschaber. Achten Sie darauf, den Schaber nicht mit dem Messer zu beschädigen!

9 Reinigung & Pflege

Vorsicht

- Auf keinen Fall darf das Gerät in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden! Hier kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen, wenn bei erneutem Betrieb Flüssigkeitsreste auf spannungsführende Teile gelangen.
- Seien Sie besonders vorsichtig bei der Reinigung des Messers, des Mixbehälters mit eingebautem Messer und den Schneidscheiben. Die Messer und Schneiden sind extrem scharf!

- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Stecker aus der Steckdose.
- Wischen Sie das Gehäuse nach jedem Gebrauch mit einem sauberen, feuchten Tuch ab.
- Sie können die Rührschüssel und den Deckel in heißem Seifenwasser reinigen.
- Die Geräteteile sind alle nicht spülmaschinengeeignet! Nutzen Sie auch keine Scheuermittel um Geräteteile zu reinigen.
- Reinigen Sie alle Geräteteile, die mit Lebensmitteln in Berührung gekommen sind nach dem Gebrauch mit Spülmittel und heißem Wasser.

10 Im Fehlerfall

Wenn die Küchenmaschine plötzlich stehen bleibt:

Dies bedeutet, dass das Gerät überhitzt ist, und sich die automatische Sicherheitsabschaltung der Küchenmaschine aktiviert hat.

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose
- Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf Stufe 0
- Lassen Sie das Gerät 15 Minuten abkühlen
- Ist das Gerät nach den 15 Minuten noch nicht vollständig abgekühlt, wird es nicht angehen. Warten Sie weitere 15 Minuten und schalten Sie es wieder ein.

11 Garantie, Reparatur & Kundenservice

Auf das Gerät erhalten Sie ab Verkaufsdatum 3 Jahre Garantie gemäß unseren AGB bei sachgerechter Bedienung und Pflege.

Um die Langlebigkeit des Gerätes zu unterstützen, beachten Sie die Hinweise zu „Reinigung & Pflege“.

Sollte Ihr das Gerät wider Erwarten eine Funktionsstörung haben, muss es im vom Hersteller autorisierten Fachhandel oder durch erfahrenes Fachpersonal repariert werden. Wenden Sie sich dazu an unseren Kundenservice. Entnehmen Sie die Adresse bitte dem beigefügten Garantiezettel.

12 Entsorgung

Dieses Gerät darf nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden, da es Teile enthält, die einer separaten Entsorgung bedürfen. Erkundigen Sie sich bitte bei Ihrer Gemeindebehörde nach entsprechenden Annahmestellen zur umweltgerechten Entsorgung.

13 Tabelle

Folgende Tabelle soll als Ihnen Orientierungshilfe dienen, welche Zutaten in welchen Mengen mit welcher Geschwindigkeitsstufe verarbeitet werden sollten.

Überschreiten Sie nicht die angegebene Betriebsdauer, um ein Überhitzen des Gerätes zu vermeiden.

Neben den 3 Geschwindigkeitsstufen steht Ihnen ein kurzer kraftvoller Einsatz mit der Stufe „P“ (Pulse) zur Verfügung. Der Schalter rastet in der Pulse-Stellung nicht ein. Halten Sie den Schalter in dieser Position oder drehen Sie ihn wiederholt auf die Pulse-Stellung.

Zutaten	Max. Menge	Geschwindigkeitsstufe	Zubehör	Betriebsdauer
Brotteig	700 gr. Mehl (Verhältnis Mehl: Wasser = 100:60)	3	Knetmesser	60 Sekunden
Äpfel / Möhren	500 gr.	3	Schneidaufsätze/ Raspelaufsätze	
Kartoffeln	500 gr.	3	Pommes- Aufsatz	
Fleisch / Fisch	500 gr.	3 / P	Messer	30 Sekunden
Gemüse	500 gr.	2	Messer	30 Sekunden
Obst	500 gr.	2	Messer	15 Sekunden

1	Description de l'appareil.....	14
2	Domaine d'application	14
3	Données techniques.....	14
4	Consignes de sécurité	14
5	Mise en service.....	15
6	Assemblage du robot culinaire.....	16
7	Travaux avec le bol mélangeur.....	17
	7.1 Travaux avec la lame	17
	7.2 Travaux avec les disques à émincer et à râper.....	18
	7.3 Travaux avec la lame à pétrir	19
8	Travaux avec le mixeur	19
9	Nettoyage et entretien	20
10	En cas de dérangement	21
11	Garantie, réparations et service après-vente	21
12	Mise au rebut	21
13	Tableau	22

Robot culinaire universel

Bifinett KH 700

Conservez ce mode d'emploi, il répond aux questions que vous vous poserez peut-être plus tard, Si l'appareil doit changer de propriétaire, remettez-lui aussi ce mode d'emploi.

1 Description de l'appareil

1. Coiffe anti-éclaboussures	13. Support
2. Couvercle du mixeur	14. Lame à pétrir
3. Verseuse du mixeur, 1,5 l max.	15. Lame
4. Couvercle du bloc moteur	16. Enveloppe protectrice de lame
5. Bloc moteur	17. Râpe pour râpée de pommes de terre
6. Manette de réglage de la vitesse	18. Disque à émincer fin
7. Axe d'entraînement	19. Disque à émincer épais
8. Bol mélangeur, 1,5 l max.	20. Disque à râper épais
9. Couvercle du bol mélangeur	21. Disque à râper fin
10. Ouverture d'ajout d'ingrédients	22. Disque à frites
11. Pilon poussoir	23. Porte-disque
12. Gobelet gradué	24. Spatule à pâte

2 Domaine d'application

Cet appareil a été prévu pour traiter des produits alimentaires en quantités habituelles dans un ménage, à des fins privées uniquement et dans des locaux fermés à l'abri de la pluie. Cet appareil n'est pas prévu pour un usage commercial ou industriel, ni non plus pour marcher en plein air.

3 Données techniques

Tension:230 V
 Puissance absorbée:700 watts
 Contenance de la verseuse du mixeur: ..1,5 l
 Contenance du bol mélangeur:1,5 l

4 Consignes de sécurité

- Veuillez lire toutes les consignes de sécurité attentivement et entièrement.
- Pendant l'emploi de l'appareil, veillez bien à ne jamais mouiller ou humecter son cordon d'alimentation. Posez le câble de sorte qu'il ne puisse pas se coincer ou être endommagé de toute autre manière que ce soit. Veillez à ce qu'il ne pende pas du plan de travail. Si le cordon d'alimentation ou sa fiche mâle s'est endommagée, confiez sa réparation au service après-vente (SAV) avant de poursuivre l'utilisation de l'appareil.

5 Mise en service

- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant si vous ne vous servez pas de l'appareil, avant de changer les accessoires et avant de nettoyer l'appareil. Eteindre l'appareil ne suffit pas, car ce dernier se trouve encore sous la tension du secteur tant que la fiche mâle reste reliée à prise de courant. Evitez aussi tout enclenchement involontaire de l'appareil.
 - Ne laissez jamais les enfants et personnes souffrant d'une infirmité manipuler l'appareil sans surveillance. Ces personnes ne sont en effet pas toujours capables d'anticiper les risques accompagnant son utilisation.
 - Veuillez n'utiliser que les accessoires livrés d'origine avec l'appareil, car ils ont été optimisés pour fonctionner en interaction avec l'appareil. Des accessoires autres que d'origine risquent de ne pas offrir un niveau de sécurité suffisant.
 - Ne faites jamais démarrer l'appareil si le mixeur ou le bol mélangeur est vide. L'appareil risque de surchauffer !
 - **Prudence:** la lame du couteau est très aiguisée. Soyez particulièrement prudent lors de la mise en place, du retrait et du nettoyage de la lame.
 - **Attention :** pendant que le robot marche, n'introduisez dans le bol mélangeur ou la verseuse que les ingrédients à traiter. Pour éviter de vous blesser ou d'endommager le robot, n'introduisez jamais les doigts ou des corps étrangers par l'ouverture d'ajout ou dans la verseuse.
 - Ne tentez jamais d'ouvrir le couvercle du bol mélangeur pendant que le robot marche.
- 5 Mise en service**
- Avant de mettre l'appareil en service, assurez-vous d'abord que ...
 - L'appareil et tous ses accessoires ainsi que la fiche mâle et le cordon d'alimentation se trouvent dans un état impeccable, et que ...
 - Vous avez retiré tous les matériaux d'emballage de l'appareil.
 - Avant la première utilisation, nettoyez toutes les pièces de l'appareil, comme décrit à la section "Nettoyage".
 - Assemblez le robot culinaire et vérifiez que...
 - Le bol mélangeur ne fonctionne que lorsque le couvercle du bloc moteur, le bol mélangeur et le couvercle du bol mélangeur ont été correctement mis en place et qu'ils ont encranté.
 - Le mixeur ne fonctionne que lorsque la verseuse du mixeur et son couvercle ont été correctement mis en place et qu'ils ont encranté.
 - Lorsque la verseuse du mixeur, le couvercle de la verseuse et le couvercle du bol mélangeur se trouvent en place, seul le mixeur fonctionne.

6 Assemblage du robot culinaire

Posez le bol mélangeur



- Posez le couvercle sur le bloc moteur et tournez le couvercle en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'immobilise.



- Posez le bol mélangeur. Saisissez le bol par sa poignée puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il enclante ("clic").

Posez le couvercle

Attention : assurez-vous toujours que le couvercle a correctement enclaté avant d'allumer l'appareil.



- Posez le couvercle sur le bol mélangeur de telle sorte que les évidements que présente le couvercle concordent avec les saillies prévues sur le bol mélangeur.



- Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il enclante ("clic").

Maintenant, les repères présents sur le couvercle et le bol mélangeur doivent concorder. La saillie du couvercle se trouve maintenant sur la poignée du bol mélangeur.

Mettez en place l'ouverture d'ajout d'ingrédient et le pilon poussoir

Prudence, ne vous servez jamais de vos doigts, d'un manche de cuiller ou d'objets similaires pour forcer les aliments à passer par l'ouverture d'ajout.



- L'ouverture d'ajout vous permet de verser des aliments liquides ou solides dans le bol mélangeur. Vous pouvez aussi, pendant que le robot marche, obturer cette ouverture pour éviter les éclaboussures et la sortie de poussière (lorsque vous traitez de la farine par ex.).



- Utilisez le pilon poussoir pour faire passer les aliments par l'ouverture d'ajout.



- Le pilon poussoir comporte un gobelet gradué. Lorsque vous retirez le premier du second, vous réduisez ainsi la taille de l'ouverture d'ajout. Ce peut être utile lorsque vous émincez ou râpez des aliments.

7 Travaux avec le bol mélangeur

Les accessoires d'origine accompagnant le bol mélangeur comprennent 6 disques à râper et à émincer, une lame à pétrir et un couteau. Ceci vous permet donc d'employer le bol mélangeur à des fins très diverses : pour râper ou émincer, mixer ou broyer, pétrir ou malaxer.

7.1 Travaux avec les lames

Prudence :

- Les lames sont très aiguisées ! Soyez particulièrement prudent lorsque vous mettez le couteau en place, le retirez et lors du nettoyage !
- Avant de mettre le couteau en place, il faut d'abord avoir immobilisé le bol mélangeur. Risque de blessures !
- Ne vous servez jamais de vos doigts, de manches de cuillères ou d'objets similaires pour forcer les aliments à passer dans l'ouverture d'ajout.

Le couteau vous permet de mixer, hacher et broyer, mais aussi de préparer de la pâte. Utilisez le couteau par ex. pour hacher menu ou broyer de la viande, du fromage, des oignons, des fines herbes ou des noix.



- Retirez le couteau de son étui protecteur.



- Posez le bol mélangeur sur le robot culinaire.
- Posez le couteau sur le support puis enflez ensuite ce support sur l'axe d'entraînement.



- Versez les ingrédients dans le bol mélangeur. Mettez le couvercle sur le bol puis introduisez le pilon poussoir dans l'ouverture d'ajout.

Maintenant, enclenchez l'appareil: amenez la manette de réglage de la vitesse sur le niveau de vitesse recommandé dans le tableau. Si vous n'êtes pas sûr de la vitesse à choisir, servez-vous de la plus élevée (3).

Quelques conseils:

- Découpez les ingrédients en morceaux de 3 cm env. avant de les verser dans le bol mélangeur.
- L'appareil broie les ingrédients très vite ; pour cette raison, ne le laissez marcher que brièvement.
- Ne laissez pas marcher l'appareil plus de 30 secondes d'affilée.
- Si des ingrédients se sont coincés dans le bol mélangeur ou sur le couteau :
 - Eteignez l'appareil.
 - Enlevez le couvercle du bol mélangeur.
 - Enlevez les ingrédients avec une spatule à pâte / spatule ordinaire.

7.2 Travaux avec les disques à émincer et à râper

Prudence:

- Les arêtes de coupe sont très tranchantes ! Soyez très prudent lorsque vous mettez les disques en place, les retirez et les nettoyez !
- Ne vous servez jamais de vos doigts, des manches de cuillères ou objets similaires pour forcer les aliments à passer par l'ouverture d'ajout !

Les disques à émincer et à râper vous permettent de couper rapidement les ingrédients en tranches ou de les râper. Le disque spécial frites vous permet de préparer vite et bien des pommes frites maison. Avec le disque à râpée, vous pouvez broyer les pommes de terre pour réaliser la râpée, mais aussi râper finement d'autres légumes ou encore des fruits.



- Posez le bol mélangeur sur le robot culinaire. Choisissez le disque adapté.

- Mettez le disque en place avec le bord de guidage (côté sans marquage) dans le porte-disque.



- Appuyez de l'autre côté (repéré par deux cercles dans les coins) jusqu'à ce que le disque encrante ("clic").



- Montez le support sur l'axe d'entraînement. Introduisez le pouce et l'index dans les trous du porte-disque puis posez-le sur le support.



- Posez le couvercle sur le bol mélangeur.



- Maintenant, vous pouvez verser les ingrédients par l'ouverture d'ajout.
- Pour émincer et râper, réglez la manette de

vitesse sur le niveau 3 (vitesse la plus élevée). Si vous voulez traiter des fruits ou légumes tendres, vous pouvez aussi choisir une vitesse moins élevée.

- Dans l'ouverture d'ajout, poussez les ingrédients lentement et constamment à l'aide du pilon pousoir.



- Pour retirer le disque du porte-disque, appuyez sur le disque à l'endroit marqué pour l'extraire par le haut du porte-disque.

Conseils pratiques:

- Découpez les aliments préalablement en morceaux afin qu'ils puissent passer par l'ouverture d'ajout.
- Remplissez l'ouverture d'ajout uniformément et n'exercez pas une pression trop forte.

- Si vous voulez traiter de grandes quantités d'aliments, faites-le en plusieurs étapes et videz le bol mélangeur entremis.

7.3 Travaux avec la lame à pétrir

La lame à pétrir vous permet de pétrir de la pâte à pain ou une pâte à pâtisserie.



- Posez le bol mélangeur sur le robot culinaire.
- Montez la lame à pétrir sur le support puis enfitez ce dernier sur l'axe d'entraînement.



- Versez les ingrédients dans le bol mélangeur.



- Maintenant, posez le couvercle sur le bol mélangeur, et le pilon pousoir dans l'ouverture d'ajout. Réglez la manette de vitesse sur le niveau recommandé



Conseils pratiques:

- Versez les ingrédients liquides à la fin dans le bol mélangeur et entamez le malaxage à vitesse réduite pour éviter les éclaboussures.

- Ne remplissez pas le bol mélangeur au-delà du repère MAX (1,5 l).
- Pour mixer les mélanges plutôt liquides, n'utilisez que le niveau de vitesse 1 et versez au maximum 1 litre de liquide dans le bol pour éviter que ce liquide déborde.

8 Travaux avec le mixeur

Prudence:

- N'allumez jamais le mixeur lorsqu'il est vide.
- Ne branchez jamais la fiche mâle dans la prise de courant tant que vous n'avez pas correctement assemblé la verseuse du mixeur et son couvercle.
- Avant de retirer la verseuse du mixeur, débranchez toujours auparavant la fiche mâle de la prise de courant.
- Dans la verseuse du mixeur, ne mettez jamais de liquide dont la température dépasse 80°C.
- Pour empêcher toutes éclaboussures, ne versez jamais plus de 1,5 l de liquide dans la verseuse du mixeur.
- N'enlevez jamais son couvercle pendant la marche.
- Enlevez d'abord le couvercle de la verseuse avant de retirer cette dernière.
- Ne laissez jamais le mixeur marcher plus de 3 minutes d'affilée.

Le mixeur vous permet de réduire les ingrédients en purée fine et de les mélanger. Vous pouvez utiliser le mixeur pour préparer des soupes, sauces, milk shakes, les repas de bébé, ou encore pour réduire des légumes et des fruits en bouillie.



- Commencez par enlever le couvercle du bloc moteur: tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre.



- Maintenant, posez la verseuse du mixeur dans l'orifice et tournez-la en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle s'immobilise.



- Posez le couvercle sur la verseuse du mixeur puis tournez-le en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'immobilise.



- Mettez les ingrédients dans la verseuse du mixeur. Découpez-les préalablement en petits morceaux.



- Posez la coiffe anti-éclaboussures puis tournez-la en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle s'immobilise.
- Enclenchez le mixeur: réglez la manette sur le niveau de vitesse voulu.



- Une fois que vous avez terminé, éteignez le mixeur puis retirez d'abord le couvercle: tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre.



- Ensuite, retirez la verseuse du mixeur en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

Conseils pratiques:

- Pendant que le mixeur marche, vous pouvez verser les ingrédients par l'orifice ménagé dans le couvercle. Pour ce faire, il vous suffit de retirer la coiffe anti-éclaboussures.
- Si vous traitez des liquides très chauds, enlevez cette coiffe pour permettre à la vapeur de s'échapper.
- Si pendant la marche des ingrédients restent coincés dans la verseuse, procédez comme suit:
 - Eteignez l'appareil (ramenez la manette de réglage de la vitesse sur le niveau 0) puis débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
 - Retirez la coiffe anti-éclaboussures et le couvercle.
 - A l'aide de la spatule à pâte, enlevez les ingrédients restés coincés dans la verseuse. Veillez bien à ne pas endommager les lames avec la spatule.

9 Nettoyage et entretien

Prudence:

- Ne plongez en aucun cas l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides. Vous vous exposeriez à un danger de mort par électrocution si, lorsque vous remettez l'appareil en marche, le liquide resté dedans atteignait des pièces électroconductrices.
- Soyez particulièrement prudent lors du nettoyage des lames, de la verseuse du mixeur à lames intégrées et des disques à émincer. Ces lames et leurs tranchants sont très aiguisés !

- Avant chaque opération de nettoyage, débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- A l'aide d'un essuie-tout propre et humide, essuyez le corps de l'appareil après chaque utilisation.
- Vous pouvez laver le bol mélangeur et le couvercle à l'eau savonneuse très chaude.
- Aucune des pièces de cet appareil ne va au lave-vaisselle ! N'utilisez pas non plus de produits récurants pour nettoyer des pièces de l'appareil.
- Après utilisation, nettoyez toutes les pièces entrées en contact avec les aliments avec de l'eau très chaude additionnée de produit à vaisselle.

10 En cas de dérangement

Si le robot culinaire s'arrête subitement sans raison apparente:

Cela signifie qu'il a surchauffé et que le circuit automatique d'arrêt de sécurité du robot s'est activé.

- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Ramenez la manette de réglage de la vitesse sur le niveau 0.
- Laissez l'appareil refroidir un quart d'heure.
- Si au bout de ce quart d'heure l'appareil n'a pas encore entièrement refroidi, il ne démarrera pas. Attendez 15 minutes de plus puis rallumez-le.

11 Garantie, réparations et service après-vente

Vous bénéficiez sur cet appareil d'une garantie de 3 ans à compter de la date de vente, conformément à nos conditions générales d'affaires et à condition de l'utiliser et l'entretenir correctement. Pour conférer une longue durée de vie à votre appareil, veuillez respecter les consignes figurant à la rubrique "Nettoyage et Entretien".

Si contre toute attente votre appareil devait présenter un dysfonctionnement, il faudra le faire réparer chez un revendeur spécialisé agréé par le fabricant, ou par du personnel spécialisé expérimenté. Veuillez s.v.p. vous adresser à notre service après-vente. Vous trouverez son adresse sur la feuille de garantie ci-jointe.

12 Mise au rebut

Ne jetez pas cet appareil à la poubelle des déchets ménagers car il contient des pièces nécessitant une élimination à part. Veuillez vous renseigner auprès de votre administration municipale pour connaître les centres de récupération correspondants, lesquels s'occuperont d'éliminer l'appareil en respectant l'environnement.

13 Tableau

Le tableau suivant a été conçu pour vous aider à définir quels ingrédients traiter, en quelles quantités et à quelle vitesse.

Pour éviter que l'appareil surchauffe, ne dépassez pas la durée de service indiquée.

Outre les 3 niveaux de vitesse, vous pouvez amener la manette sur la position "P" (Pulse). La manette n'encrante pas dans la position Pulse. Vous pouvez soit la maintenir dessus, soit l'amener répétitivement sur cette position.

Ingrédients	Ingrédients max.	Niveau de vitesse	Accessoires	Durée de service
Pâte à pain	700 g de farine (proportions farine: eau = 100:60)	3	Lame à pétrir	60 secondes
Pommes / Carottes	500 g	3	Accessoires à émincer / à râper	
Pommes de terre	500 g	3	Accessoires pour frites	
Viande / Poisson	500 gr	3 / P	Couteau	30 secondes
Légumes	500 g	2	Couteau	30 secondes
Fruits	500 g	2	Couteau	15 secondes

1	Beschrijving van het toestel	24
2	Gebruiksdoel	24
3	Technische gegevens	24
4	Veiligheidsaanwijzingen	24
5	Inbedrijfstelling	25
6	Samenbouw van de keukenmachine	26
7	Werken met de roerschaal	27
	7.1 Werken met het mes	27
	7.2 Werken met de snijd- en raspschijven	28
	7.3 Werken met het kneedmes	29
8	Werken met de mixer	29
9	Reiniging & onderhoud	30
10	Storingen	31
11	Garantie, reparatie & klantendienst	31
12	Verwijdering	31
13	Tabel	32

Universele keukenmachine

Bifinett KH 700

Bewaar deze handleiding voor latere vragen –
en overhandig deze handleiding indien het toestel aan derden gegeven wordt!

1 Beschrijving van het toestel

1. Spatkap	13. Houder
2. Mixerdeksel	14. Kneedmes
3. Mengreservoir max. 1,5 l	15. Mes
4. Afdekking voor motorblok	16. Veiligheidshuls voor het mes
5. Motorblok	17. Aardappelpannekoekenschijf
6. Snelheidsregelaar	18. Fijne snijdschijf
7. Aandrijfas	19. Ruwe snijdschijf
8. Roerschaal max. 1,5 l	20. Ruwe raspschijf
9. Deksel voor roerschaal	21. Fijne raspschijf
10. Vulschacht	22. Frietjesschijf
11. Stopper	23. Schijfhouder
12. Meetbeker	24. Deegschrapper

2 Gebruiksdoel

Dit toestel is voorzien voor de verwerking van levensmiddelen in normale in het huishouden gebruikte hoeveelheden en enkel voor privée gebruik in gesloten, tegen de regen beschermde ruimtes. Het toestel is niet voorzien voor commercieel of industrieel gebruik of voor gebruik in de open lucht.

3 Technische gegevens

Spanning:230 V
Vermogensopname:700 Watt
Capaciteit mixtank:1,5 l
Capaciteit roerschaal:1,5 l

4 Veiligheidsaanwijzingen

- Lees alle veiligheidsaanwijzingen aandachtig.
- Let erop dat tijdens het bedrijf de elektrische kabel nooit nat of vochtig wordt. Breng de kabel zodanig aan dat hij niet geklemd of op een andere wijze beschadigd kan worden. Laat de kabel niet van het werkvlak naar beneden hangen. Indien de kabel of de stekker beschadigd is, moet u deze eerst door de klantendienst laten vervangen vooraleer het toestel opnieuw te gebruiken.

5 Inbedrijfstelling

- Vooraleer het toestel in bedrijf te nemen moet u zich ervan overtuigen dat ...
 - dhet toestel en alle toebehoordelen evenals de stekker en de kabel in perfecte staat verkeren, en ...
 - alle verpakkingsmaterialen van het toestel verwijderd zijn.
- Reinig v or het eerste gebruik alle delen van het toestel zoals in het deel "Reiniging" beschreven.
- Bouw de keukenmachine samen, en verzeker dat ...
 - de roerschaal enkel werkt wanneer de afdekking voor het motorblok, de roerschaal en het deksel van de roerschaal correct ingezet en ingesloten zijn.
 - de mixer enkel werkt wanneer het mengreservoir en het mixerdeksel correct ingezet en ingesloten zijn.
 - wanneer het mengreservoir, het mixerdeksel, de roerschaal en het deksel van de roerschaal ingezet zijn, zal enkel de mixer werken.
- Trek de stekker uit de contactdoos wanneer u het toestel niet gebruikt, vooraleer u de opzetstukken vervangt en vooraleer u het toestel reinigt. Het volstaat niet het toestel uit te schakelen, omdat er nog altijd spanning in het toestel aanwezig is zolang de stekker in de contactdoos steekt. Ook vermijdt u op deze wijze een onvrijwillige aanschakeling van het toestel.
- Laat kinderen en personen met een handicap niet zonder toezicht met het toestel werken – omdat deze mogelijke gevaren misschien niet altijd op correcte wijze kunnen inschatten.
- Gebruik enkel de meegeleverde originele toebehoordelen, omdat deze geoptimaliseerd zijn om met het toestel samen te werken. Andere doelen zijn mogelijkerwijs ook niet veilig genoeg.
- Schakel het toestel nooit aan wanneer er zich geen ingrediënten in de reservoirs bevinden. Gevaar op oververhitting!
- **Opgepast:** het mes is zeer scherp! Wees altijd bijzonder voorzichtig bij het aanbrenge en uitnemen, evenals bij het reinigen van het mes!
- **Opgepast:** wanneer de machine loopt mag u uitsluitend de te verwerken ingrediënten in de roerschaal of in de mixer plaatsen. Steek nooit uw handen of vreemde voorwerpen in de vulschacht of in de mixer om verwondingen en beschadigingen van de machine te vermijden.
- Tracht nooit het deksel van de roerschaal tijdens het bedrijf te openen.

6 Samenbouw van de keukenmachine

De roerschaal aanbrengen



- Plaats de afdekking op het motorblok en draai tegen de richting van de wijzers van de klok tot deze stevig bevestigd is.



- Breng de roerschaal aan. Neem de schaal aan de greep vast en draai deze in de richting van de wijzers van de klok tot hij met een "klik" insluit.

Breng het deksel aan

Opgepast: verzeker altijd dat het deksel correct ingesloten is vooraleer het toestel aangeschakeld wordt!



- Plaats het deksel zodanig op de roerschaal dat de uitsparingen van het deksel met de groeven van de schaal overeenstemmen.



- Draai het deksel in de richting van de wijzers van de klok tot hij met een "klik" insluit. De markeringen op het deksel en de schaal moeten nu overeenstemmen. De neus van het deksel ligt nu op de greep van de schaal.

De vulschacht en de stopper aanbrengen.

Opgepast: gebruik nooit uw vingers, lepelstelen of soortgelijke voorwerpen om de levensmiddelen door de vulschacht te drukken!



- U kunt vloeibare en vaste levensmiddelen door de vulschacht in de roerschaal brengen. Met de stopper kunt u de vulschacht tijdens het bedrijf afsluiten om spatten of naar buiten komend stof (bijvoorbeeld bij de verwerking van meel) te vermijden.



- Gebruik de stopper om de levensmiddelen door de vulschacht te drukken.



- De stopper is met een meetbeker uitgerust. Wanneer u deze verwijdert, kunt u de vulschacht verkleinen. Dit kan nuttig zijn wanneer u levensmiddelen snijdt of raspt.

7 Werken met de roerschaal

Het meegeleverde toebehoor voor de roerschaal bestaat uit 6 rasp- en snijdmessen, een kneedmes en een mes. U kunt de roerschaal op verschillende wijzen gebruiken: om te raspen of te snijden, te mixen of te versnipperen, te kneden of te roeren.

7.1 Werken met het mes

Opgepast:

- De klingen zijn zeer scherp! Wees zeer voorzichtig bij het inzetten en het uitnemen evenals bij de reiniging van het mes!
- De schaal moet eerst correct bevestigd zijn vooraleer het mes aangebracht kan worden. Gevaar op verwondingen!
- Gebruik nooit uw vingers, lepelstelen of soortgelijke voorwerpen om de levensmiddelen door de vulschacht te drukken!

Met het mes kunt u mengen, hakken en versnipperen, maar ook deeg bereiden. Gebruik het mes bijvoorbeeld om vlees, kaas, uien, kruiden en noten te versnipperen of te fijn te hakken.



- Neem het mes uit de veiligheidshuls.



- Plaats de roerschaal op de keukenmachine.
- Plaats het mes op de houder en steek deze dan op de aandrijfjas.



- Plaats de ingrediënten in de roerschaal. Plaats het deksel op de schaal en de stopper in de vulschacht. Schakel nu het toestel aan door de

snelheidsregelaar op de in de tabel aanbevoelen positie te plaatsen. Wanneer u niet zeker bent welke snelheid u moet nemen, gebruik dan de snelste positie (3).

Tips:

- Snijd de ingrediënten in stukken met een grootte van ongeveer 3 cm vooraleer deze in de schaal te leggen.
- Het toestel versnipperd de ingrediënten zeer snel. Laat het toestel bijgevolg slechts korte tijd werken.
- Laat het toestel niet langer dan 30 seconden lopen.
- Indien ingrediënten in de schaal of op het mes zijn blijven plakken:
 - Schakel het toestel uit
 - Verwijder het deksel van de roerschaal
 - Verwijder de ingrediënten met een deegschrapper/spatel

7.2 Werken met de snijd- en raspschijven

Opgepast:

- De snijkanten zijn zeer scherp! Wees zeer voorzichtig bij het aanbrengen en het uitnemen evenals bij de reiniging van de schijven!
- Gebruik nooit uw vingers, lepelstelen of soortgelijke voorwerpen om de levensmiddelen door de vulschacht te drukken!

Met de snijd- en raspschijven kunt u snel ingrediënten in schijven snijden of raspen. De speciale frietjesschijf maakt de bereiding van huisgemaakte frietjes mogelijk. Met de aardappelpannekoekenschijf kunt u ruwe aardappelen vermalen om deeg van te maken, en kunt u ook andere groenten of fruit fijn raspen.



- Plaats de roerschaal op de keukenmachine. Kies de passende schijf.

- Plaats de schijf met de geleidingskant (de kant zonder markering) in de desbetreffende houder.



- Druk de andere kant (gekenmerkt met twee cirkels aan de hoeken) naar beneden tot de schijf met een "klik" insluit.



- Steek de houder op de aandrijfas. Grijp met duim en wijsvinger in de gaten van de schijvenhouder en plaats deze op de houder.



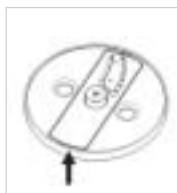
- Plaats het deksel op de schaal.



- Nu kunt u de ingrediënten door de vulschacht vullen.
- Plaats de snelheidsregelaar voor het snijden en het raspen in positie 3 (hoogste snelheid).

Indien u zacht fruit of zachte groenten wilt verwerken kunt u ook een lage snelheid kiezen.

- Druk de ingrediënten langzaam en met een constante beweging met de stopper in de vulschacht.



- Om de schijf uit de houder te nemen moet u de schijf aan de gekenmerkte kant naar boven uit de schijfhouder drukken.

Tips:

- Snijd de levensmiddelen van tevoren in stukken zodat deze door de vulschacht gaan.
- Vul de vulschacht gelijkmatig en oefen niet teveel druk uit.

- Wanneer u grote hoeveelheden levensmiddelen wilt verwerken doe dit dan in kleine porties, en maak de roerschaal ondertussen leeg.

7.3 Werken met het kneedmes

Met het kneedmes kunt u brooddeeg kneden en roerdeeg of taartdeeg roeren.



- Plaats de roerschaal op de keukenmachine.
- Plaats het kneedmes op de houder en steek deze op de aandrijfas.



- Plaats de ingrediënten in de roerschaal.



- Plaats nu het deksel op de roerschaal en de stopper in de vulschacht. Plaats de snelheidsregelaar in de in de tabel aanbevolen positie.



Tips:

- Plaats vloeibare ingrediënten als laatste in de schaal en begin met lage snelheid te roeren om spatten te vermijden.

- Vul de roerschaal niet hoger dan de markering MAX (1,5 l).
- Gebruik voor het mixen van zeer vloeibare mengsels enkel de snelheidsgraad 1 en vul het reservoir met maximum 1 liter vloeistof om te vermijden dat de vloeistof naar buiten geslingerd wordt.

8 Werken met de mixer

Opgepast:

- Schakel de mixer nooit aan wanneer deze leeg is.
- Steek de stekker nooit in de contactdoos vooraleer het mengreservoir en het deksel van de mixer correct samengebouwd zijn.
- Trek de stekker altijd uit de contactdoos vooraleer het mengreservoir af te nemen.
- Vul geen ingrediënten in het mengreservoir die heter dan 80°C zijn.
- Om te vermijden dat de ingrediënten naar buiten geslingerd worden mag u niet meer dan 1,5 l vloeistof in het mengreservoir plaatsen.
- Verwijder nooit het deksel van de mixer wanneer het toestel in bedrijf is.
- Neem altijd het deksel van de mixer af vooraleer u het mengreservoir afneemt.
- Laat de mixer nooit langer dan 3 minuten ononderbroken lopen.

Met de mixer kunt u ingrediënten fijn pureren en mixen. U kunt de mixer gebruiken voor het maken van soepen, sauzen, milkshakes, babyvoeding, of om groenten en fruit tot brij te maken.



- Verwijder eerst de afdekking voor het motorblok door deze in de richting van de wijzers van de klok te draaien.



- Plaats nu het mengreservoir in de opening en draai deze in tegengestelde richting van de wijzers van de klok, tot hij stevig bevestigd is.



- Plaats nu het deksel op het mengreservoir en draai deze in tegengestelde richting van de wijzers van de klok, tot hij stevig bevestigd is.



- Vul de ingrediënten in het mengreservoir. Snijd deze eventueel van tevoren in kleinere stukken.



- Plaats de spatkap en draai deze eventueel in tegenovergestelde richting van de wijzers van de klok om ze te bevestigen.
- Schakel de mixer aan, door de snelheidsregelaar in de gewenste positie te plaatsen.



- Wanneer u klaar bent moet u de mixer uitschakelen en eerst het deksel verwijderen door deze in de richting van de wijzers van de klok te draaien.



- Neem dan het mengreservoir af door in de richting van de wijzers van de klok te draaien.

Tips:

- U kunt tijdens het bedrijf uw ingrediënten door de opening in het deksel in het mengreservoir plaatsen. Neem daarvoor eenvoudigweg de spatkap af.
- Wanneer u hete vloeistoffen verwerkt moet u de spatkap verwijderen zodat de damp kan ontsnappen.
- Indien tijdens het bedrijf ingrediënten in het mengreservoir blijven steken, ga dan als volgt te werk:
 - Schakel het toestel uit (snelheidsregelaar in de positie 0) en trek de stekker uit het stopcontact.
 - Verwijder de spatkap en het deksel
 - Verwijder de ingrediënten die in het mengreservoir zijn blijven steken met de deegschrapper. Let erop dat de schrapper niet met het mes beschadigd wordt!

9 Reiniging & onderhoud

Opgepast:

- In geen geval mag het toestel in water of andere vloeistoffen ondergedompeld worden. Hier kan sprake zijn van levensgevaar door elektrische schokken, wanneer bij een nieuw bedrijf vloeistoffen op onder spanning staande delen terecht komen.
- Wees uiterst voorzichtig bij de reiniging van het mes, van het mengreservoir en van de snijdschijven. De messen zijn extreem scherp!

- Trek voor elke reiniging de stekker uit de contactdoos.
- Maak de behuizing na elk gebruik met een zuivere, vochtige doek zuiver.
- U kunt de roerschaal en het deksel in heet zeepwater reinigen.
- De delen van het toestel zijn niet geschikt voor vaatwasmachines! Gebruik evenmin schuurmiddelen om de delen van het toestel te reinigen.
- Reinig alle delen van het toestel die met levensmiddelen in contact gekomen zijn na gebruik met een spoelmiddel en heet water.

10 Storingen

Wanneer de keukenmachine plots blijft staan:

Dit betekent dat het toestel oververhit is, en dat de automatische veiligheidsuitschakeling van de keukenmachine geactiveerd geworden is.

- Trek de stekker uit de contactdoos.
- Plaats de snelheidsregelaar in positie 0.
- Laat het toestel 15 minuten afkoelen.
- Indien het toestel na 15 minuten nog niet volledig afgekoeld is, zal het niet starten.

Wacht nog eens 15 minuten en schakel het toestel opnieuw aan.

11 Garantie, reparatie & klantendienst

Op het toestel krijgt u vanaf de datum van verkoop een garantie van 3 jaar volgens onze Algemene Voorwaarden bij een correcte bediening en een vakkundig onderhoud. Om de lange levensduur van het toestel te ondersteunen verzoeken wij u de aanwijzingen in het deel "Reiniging & onderhoud" in acht te nemen.

Indien uw toestel tegen de verwachtingen in een storing vertoont dan moet het in de door de fabrikant bevoegde vakhandel of door ervaren vakpersoneel gerepareerd worden. Gelieve zich hiervoor tot onze klantendienst te wenden. Het adres kunt u op de bijgevoegde garantiekaart vinden.

12 Verwijdering

Dit toestel mag niet met het huisvuil verwijderd worden, omdat het delen bevat die een afzonderlijke verwijdering vereisen. Vraag informatie aan de instanties van uw gemeente met betrekking tot officiële instellingen voor een ecologische verwijdering van de delen in kwestie.

13 Tabel

De volgende tabel moet als oriëntatiehulp dienen om te weten welke ingrediënten in welke hoeveelheden en met welke snelheid verwerkt moeten worden.

Overschrijd nooit de aangegeven bedrijfsduur om een oververhitting van het toestel te vermijden.

Naast de 3 snelheden staat u een kort en krachtig gebruik met de positie "P" (pulsen) ter beschikking. De schakelaar sluit niet in de pulspositie in. Houd de schakelaar in deze positie of draai hem herhaaldelijk tot in de pulspositie.

Ingrediënten	Ingrediënten max	Snelheidsgraad Hoeveelheid	Toebehoor	Bedrijfsduur
Brooddeeg	700 gr. meel (verhouding meel: water = 100:60)	3	Kneedmes	60 seconden
Appelen / wortelen	500 gr.	3	Snijdmess/ raspmes	
Aardappelen	500 gr.	3	Frietjesmes	
Vlees / vis	500 gr.	3 / P	Mes	30 seconden
Groenten	500 gr.	2	Mes	30 seconden
Fruit	500 gr.	2	Mes	15 seconden

1	Περιγραφή της συσκευής	34
2	Σκοπός χρήσης	34
3	Τεχνικά χαρακτηριστικά.....	34
4	Υποδείξεις ασφαλείας	34
5	Έναρξη λειτουργίας.....	35
6	Συναρμολόγηση του πολυμηχανήματος κουζίνας	36
7	Εργασία με το δοχείο ανάδευσης	37
	7.1 Εργασία με το μαχαίρι	37
	7.2 Εργασία με τους δίσκους κοπής και τρίφτη	38
	7.3 Εργασία με το μαχαίρι ζύμωσης	39
8	Εργασία με το μίξερ.....	39
9	Καθαρισμός και φροντίδα	40
10	Στην περίπτωση σφάλματος	41
11	Εγγύηση, επισκευή & τεχνική υποστήριξη πελατών	41
12	Απορριμματική διαχείριση	41
13	Πίνακας	42

Γενικής χρήσεως πολυμηχάνημα κουζίνας Bifinett KH 700

Φυλάσσετε αυτές τις οδηγίες χρήσεως για μελλοντική χρήση – σε περίπτωση μεταβίβασης της συσκευής προς τρίτους παραδίδετε επίσης και τις οδηγίες

1 Περιγραφή της συσκευής

- | | |
|---|---|
| 1. Προστατευτικό κάλυμμα έναντι πιστολισματος | 13. Βάση |
| 2. Καπάκι μίξερ | 14. Μαχαίρι ζύμωσης |
| 3. Δοχείο μίξης μεγ. 1,5 λ. | 15. Μαχαίρι |
| 4. Κάλυμμα για μπλοκ κινητήρα | 16. Προστατευτικό περιβλήμα για μαχαίρι |
| 5. Μπλοκ κινητήρα | 17. Δίσκος τηγανίτων πατάτας |
| 6. Διακόπτης ταχύτητας | 18. Λεπτός δίσκος κοπής |
| 7. Κινητήριος άξονας | 19. Χοντρός δίσκος κοπής |
| 8. Δοχείο ανάδευσης μεγ. 1,5 λ. | 20. Χοντρός δίσκος τρίφτη |
| 9. Καπάκι για δοχείο ανάδευσης! | 21. Λεπτός δίσκος τρίφτη |
| 10. Άνοιγμα γεμίσματος | 22. Δίσκος για τηγανιτές πατάτες |
| 11. Πώμα | 23. Βάση δίσκων |
| 12. Κύπελλο μέτρησης | 24. Ξύστης ζύμης |

2 Σκοπός χρήσης

Η συσκευή αυτή προορίζεται για την επεξεργασία τροφίμων σε συνήθειες για το νοικοκυριό ποσότητες και μόνο για ιδιωτική χρήση σε κλειστούς, προστατευόμενους από τη βροχή χώρους. Η χρήση της συσκευής αυτής δεν επιτρέπεται για επαγγελματικούς σκοπούς ή για βιομηχανική χρήση ή για λειτουργία σε εξωτερικούς χώρους.

3 Τεχνικά χαρακτηριστικά

Ηλεκτρική τάση:	230 V
Κατανάλωση ενέργειας:	700 Watt
Χωρητικότητα δοχείο μίξης:	1,5 λ.
Χωρητικότητα δοχείο ανάδευσης:	1,5 λ.

4 Υποδείξεις ασφαλείας

- Παρακαλείσθε να διαβάσετε τις οδηγίες ασφαλείας με προσοχή.
- Προσέχετε, ώστε κατά τη λειτουργία το ηλεκτρικό καλώδιο να μην βρέχεται και να μην υγραίνεται ποτέ. Το οδηγείτε κατά τέτοιο τρόπο, ώστε αυτό να μην μαγκώσει πουθενά και να μην υποστεί ζημιά με οποιοδήποτε τρόπο. Μην το αφήνετε επίσης να κρέμεται κάτω από την επιφάνεια εργασίας. Εάν το ηλεκτρικό καλώδιο ή το φις έχουν υποστεί βλάβη, θα πρέπει αυτό να αντικατασταθεί από την τεχνική υποστήριξη πελατών, πριν χρησιμοποιήσετε εκ νέου τη συσκευή.

5 Έναρξη λειτουργίας

- Βγάζετε το φις από την πρίζα όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή, πριν αλλάξετε εξαρτήματα και πριν καθαρίσετε τη συσκευή. Το κλείσιμο μόνο από το διακόπτη δεν αρκεί, διότι εξακολουθεί να υπάρχει ηλεκτρική τάση στη συσκευή εφόσον το φις βρίσκεται ακόμα στην πρίζα. Εκτός αυτού με τον τρόπο αυτό αποφεύγετε την ακούσια ενεργοποίηση της συσκευής.
 - Μην αφήνετε παιδιά και ασθενικά άτομα να χειρίζονται τη συσκευή χωρίς επίβλεψη - διότι αυτά ίσως δεν μπορούν να εκτιμήσουν πάντα σωστά τους πιθανούς κινδύνους.
 - Χρησιμοποιείτε μόνο τα προμηθευόμενα γνήσια πρόσθετα εξαρτήματα, διότι μόνο αυτά έχουν κατασκευαστεί κατά τέτοιο τρόπο, ώστε να συνεργάζονται άριστα με τη συσκευή. Άλλα εξαρτήματα πιθανά να μην είναι τόσο ασφαλή.
 - Ποτέ μη θέτετε σε λειτουργία της συσκευής, όταν δεν έχετε τοποθετήσει υλικά στα δοχεία. Κίνδυνος υπερθέρμανσης!
 - **Προσοχή:** Το μαχαίρι είναι πολύ κοφτερό! Να είστε πάντα ιδιαίτερα προσεκτικοί κατά την τοποθέτηση και την αφαίρεση του καθώς και κατά τον καθαρισμό του μαχαιριού!
 - Προσοχή: Ενώ η μηχανή βρίσκεται σε λειτουργία, τοποθετείτε στο δοχείο ανάδευσης ή στο μίξερ μόνο τα υλικά που πρόκειται να επεξεργαστούν. Ποτέ μην τοποθετείτε τα χέρια σας ή ξένα σώματα στο άνοιγμα γεμίσματος ή στο μίξερ, για να αποφύγετε τραυματισμούς και βλάβες λειτουργίας της μηχανής.
 - Ποτέ μην προσπαθείτε κατά τη διάρκεια λειτουργίας να ανοίξετε το καπάκι του δοχείου ανάδευσης.
- Πριν θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι ...
 - η συσκευή και όλα τα πρόσθετα εξαρτήματα καθώς επίσης και το φις και το ηλεκτρικό καλώδιο βρίσκονται σε άψογη κατάσταση και ...
 - όλα τα υλικά συσκευασίας έχουν απομακρυνθεί από τη συσκευή.
 - Καθαρίζετε πριν από την πρώτη χρήση όλα τα εξαρτήματα της συσκευής, όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο "Καθαρισμός".
 - Συναρμολογείτε το πολυμηχάνημα κουζίνας και προσέχετε ότι ...
 - το δοχείο ανάδευσης λειτουργεί μόνο όταν το κάλυμμα για το μπλοκ κινητήρα, το δοχείο ανάδευσης και το καπάκι του δοχείου ανάδευσης έχουν τοποθετηθεί και ασφαλιστεί σωστά.
 - το μίξερ λειτουργεί μόνο, όταν το δοχείο μίξης και το καπάκι του μίξερ έχουν τοποθετηθεί και ασφαλιστεί σωστά
 - όταν είναι τοποθετημένα το δοχείο μίξης, το καπάκι μίξερ, το δοχείο ανάδευσης και το καπάκι του δοχείου ανάδευσης, λειτουργεί μόνο το μίξερ.

6 Συναρμολόγηση του πολυμηχανήματος κουζίνας

Τοποθετείτε το δοχείο ανάδευσης



- Τοποθετείτε το κάλυμμα επάνω στο μπλοκ κινητήρα και στρέψτε αυτό προς τα αριστερά μέχρι να εφαρμόσει σταθερά.



- Τοποθετείτε το δοχείο ανάδευσης. Πιάνετε το δοχείο από τη λαβή και στρέψτε αυτό προς τα δεξιά μέχρι αυτό να ασφαλίσει με ένα "κλικ".

Τοποθετείτε το καπάκι

Προσοχή: Να έχετε βεβαιωθεί προηγουμένως ότι το καπάκι έχει ασφαλίσει σωστά πριν θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή!



- Τοποθετείτε το καπάκι κατά τέτοιο τρόπο επάνω στο δοχείο ανάδευσης, ώστε οι εσοχές από το καπάκι να συμφωνούν με τους αύλακες του δοχείου.



- Στρέψτε το καπάκι προς τα δεξιά μέχρι αυτό να ασφαλίσει με ένα "κλικ". Οι σημάνσεις επάνω στο καπάκι και αυτές

επάνω στο δοχείο πρέπει τώρα να συμφωνούν. Η μύτη από το καπάκι βρίσκεται τώρα επάνω από τη λαβή του δοχείου.

Τοποθετείτε το άνοιγμα γεμίσματος και το πώμα

Προσοχή: Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τα δάκτυλά σας, κουτάλια ή άλλα αντικείμενα για να πιέσετε τα τρόφιμα μέσω του ανοίγματος γεμίσματος!



- Μπορείτε να βάλετε υγρά και στερεά τρόφιμα μέσω του ανοίγματος γεμίσματος στο δοχείο ανάδευσης.

Με το πώμα μπορείτε να σφραγίσετε το άνοιγμα γεμίσματος κατά την λειτουργία, για να αποφύγετε πιτσιλισματα ή την έξοδο σκόνης (π. χ. όταν χρησιμοποιείτε αλεύρι).



- Χρησιμοποιείτε το πώμα για να πιέσετε τα τρόφιμα μέσω του ανοίγματος γεμίσματος



- Το πώμα είναι εφοδιασμένο με ένα κύπελλο μέτρησης. Όταν απομακρύνετε αυτό, μπορείτε να μικραίνετε το άνοιγμα γεμίσματος. Αυτό μπορεί να είναι χρήσιμο, όταν κόβετε τα τρόφιμα ή χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως τρίφτη.

7 Εργασία με το δοχείο ανάδευσης

Τα προμηθευόμενα εξαρτήματα για το δοχείο ανάδευσης αποτελούνται από 6 δίσκους τρίφτη και κοπής, ένα μαχαίρι ζύμωσης και ένα μαχαίρι. Με τα εξαρτήματα αυτά μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το δοχείο ανάδευσης για πολλές χρήσεις: ως τρίφτη ή για κοπή, μίξη ή τεμαχισμό, ζύμωση ή ανάδευση.

7.1 Εργασία με το μαχαίρι

Προσοχή:

- Οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές! Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί κατά την τοποθέτηση και την αφαίρεση καθώς επίσης και κατά τον καθαρισμό του μαχαιριού!
- Το δοχείο πρέπει να είναι πρώτα σωστά σταθεροποιημένο, πριν τοποθετηθεί το μαχαίρι. Κίνδυνος τραυματισμού!
- Μη χρησιμοποιήσετε ποτέ τα δάκτυλά σας, κουτάλια ή παρόμοια αντικείμενα για να πιέσετε τα τρόφιμα μέσω του ανοίγματος γεμίσματος!

Με το μαχαίρι μπορείτε να κάνετε μίξη, να τεμαχίσετε και να κομματιάσετε αλλά επίσης και να ετοιμάσετε ζύμη. Χρησιμοποιείτε το μαχαίρι π. χ. για το κομμάτισμα ή τεμαχισμό κρέατος, τυριών, κρεμμυδιών, βοτάνων και ξηρών καρπών.



- Βγάζετε το μαχαίρι από το προστατευτικό περίβλημα.



- Τοποθετείτε το δοχείο ανάδευσης επάνω στο πολυμηχάνημα κουζίνας.

- Τοποθετείτε το μαχαίρι επάνω στη βάση και θέτετε αυτή επάνω στον κινητήριο άξονα.



- Βάζετε τα υλικά στο δοχείο ανάδευσης. Τοποθετείτε το καπάκι επάνω στο δοχείο και το πώμα στο άνοιγμα γεμίσματος.

Ενεργοποιείτε τώρα τη συσκευή με το να θέσετε το διακόπτη ταχύτητας στη συνιστώμενη στον πίνακα βαθμίδα. Εάν δεν είστε βέβαιος ποια ταχύτητα πρέπει να χρησιμοποιήσετε, χρησιμοποιείτε την ταχύτερη βαθμίδα (3).

Συμβουλές:

- Κόβετε τα υλικά σε τεμάχια περίπου των 3 εκατοστών πριν τοποθετήσετε αυτά στο δοχείο.
- Η συσκευή τεμαχίζει τα υλικά πολύ γρήγορα, για το λόγο αυτό την αφήνετε να λειτουργήσει μόνο για λίγο.
- Μην αφήσετε τη συσκευή να λειτουργήσει για περισσότερα από 30 δευτερόλεπτα.
- Σε περίπτωση που τα υλικά έχουν παγιδευτεί στο μαχαίρι:
 - Απενεργοποιείτε τη συσκευή
 - Απομακρύνετε το καπάκι από το δοχείο ανάδευσης
 - Απομακρύνετε τα υλικά με έναν ξύστη ζύμης / μια σπάτουλα.

7.2 Εργασία με τους δίσκους κοπής και τρίφτη

Προσοχή:

- Οι ακμές κοπής είναι πολύ κοφτερές!
- Να είστε πάντα πολύ προσεκτικοί κατά την τοποθέτηση και την αφαίρεση καθώς επίσης και κατά τον καθαρισμό των δίσκων!
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τα δάκτυλά σας, κουτάλια ή παρόμοια αντικείμενα για να πιέσετε τα τρόφιμα μέσω του ανοίγματος γεμίσματος!

Με τους δίσκους κοπής και τρίφτη μπορείτε πολύ γρήγορα να κόψετε σε φέτες ή να τρίψετε υλικά. Ο ειδικός για τηγανιτές πατάτες δίσκος σας δίνει τη δυνατότητα να ετοιμάσετε γρήγορα σπιτικές τηγανιτές πατάτες. Με το δίσκο για τηγανιτές πατάτες μπορείτε να τεμαχίσετε ωμές πατάτες για τη ζύμη, μπορείτε όμως να τρίψετε επίσης και άλλα λαχανικά ή φρούτα.



- Τοποθετείτε το δοχείο ανάδευσης επάνω στο πολυμηχάνημα κουζίνας. Επιλέγετε τον κατάλληλο δίσκο.

- Τοποθετείτε το δίσκο με την ακμή οδήγησης (η πλευρά χωρίς σήμανση) στη βάση του δίσκου.



- Πιέζετε την άλλη πλευρά (μαρκαρισμένη με δυο κύκλους στις γωνίες) προς τα κάτω μέχρι ο δίσκος να ασφαλίσει με ένα "κλικ".



- Τοποθετείτε τη βάση επάνω στον κινητήριο άξονα. Πιάνετε με τον αντίχειρα και το δείκτη στις οπές της βάσης του δίσκου και τοποθετείτε αυτήν επάνω στη βάση.



- Τοποθετείτε το καπάκι επάνω στο δοχείο.



- Τώρα μπορείτε να γεμίσετε τα υλικά μέσω του ανοίγματος γεμίσματος.
- Θέτετε το διακόπτη ταχύτητας για κοπή

και τρίψιμο στη βαθμίδα 3 (μέγιστη ταχύτητα). Θέλετε να επεξεργαστείτε μαλακά φρούτα ή λαχανικά μπορείτε να επιλέξετε επίσης και μικρότερη ταχύτητα.

- Πιέζετε τα υλικά αργά και σταθερά με το πώμα στο άνοιγμα γεμίσματος.



- Για να βγάλετε το δίσκο από τη βάση του δίσκου, πιέζετε το δίσκο από την μαρκαρισμένη πλευρά προς τα πάνω έξω από τη βάση δίσκου.

Συμβουλές:

- Κόβετε τα τρόφιμα πρώτα σε τεμάχια, ώστε αυτά μπορούν να εισέλθουν από το άνοιγμα γεμίσματος.

- Γεμίζετε το άνοιγμα γεμίσματος ομοιόμορφα και μην ασκείτε υπερβολική πίεση.
- Όταν θέλετε να επεξεργαστείτε μεγάλες ποσότητες τροφίμων, μπορείτε να το κάνετε σε μικρές παρτίδες και να αδειάζετε κατά διαστήματα το δοχείο ανάδευσης.

7.3 Εργασία με το μαχαίρι ζύμωσης

Με το μαχαίρι ζύμωσης μπορείτε να ζυμώσετε ζύμη ψωμιού αλλά και να ετοιμάσετε ζύμη για γλυκά ή κέικ.



- Τοποθετείτε το δοχείο ανάδευσης επάνω στο πολυμηχάνημα κουζίνας.



- Τοποθετείτε το μαχαίρι ζύμωσης επάνω στη βάση και τοποθετείτε αυτή επάνω στον κινητήριο άξονα.



- Βάζετε τα υλικά στο δοχείο ανάδευσης.



- Τοποθετείτε τώρα το καπάκι επάνω στο δοχείο και το πώμα στο άνοιγμα γεμίσματος. Θέτετε το διακόπτη ταχύτητας σύμφωνα με τη συνιστώμενη βαθμίδα στον πίνακα.

Συμβουλές:

- Βάζετε τα υγρά υλικά τελευταία στο δοχείο και αρχίζετε την ανάδευση με χαμηλή ταχύτητα για να αποφύγετε πιτσιλισματα.
- Γεμίζετε το δοχείο ανάδευσης όχι πιο πάνω από την ένδειξη MAX (1,5 λ.).
- Χρησιμοποιείτε για την ανάμιξη λεπτόρευστων μιγμάτων μόνο τη βαθμίδα ταχύτητας 1 και γεμίζετε το δοχείο με μέγιστο 1 λίτρο υγρά για να αποφύγετε την εκροή του υγρού μείγματος.

8 Εργασία με το μίξερ

Προσοχή:

- Μην ενεργοποιείτε ποτέ το μίξερ, όταν αυτό είναι άδειο.
- Ποτέ μην τοποθετείτε το φινιρίσμα, πριν έχουν τοποθετηθεί σωστά μαζί το δοχείο μίξης και το καπάκι του μίξερ.
- Βγάzte πάντα το φινιρίσμα από την πρίζα, πριν αφαιρέσετε το δοχείο μίξης.
- Μην βάζετε υλικά στο μίξερ, που είναι πιο ζεστά από 80°C.
- Για να αποφύγετε τα πιτσιλισματα ποτέ μην βάζετε ποσότητα περισσότερη από 1,5 λ. στο δοχείο μίξης.
- Ποτέ μην αφαιρείτε το καπάκι του μίξερ, ενώ αυτό βρίσκεται σε λειτουργία.
- Αφαιρείτε πρώτα το καπάκι του μίξερ, πριν αφαιρέσετε το δοχείο μίξης από τη συσκευή.
- Ποτέ μην αφήνετε το μίξερ να λειτουργεί περισσότερο από 3 λεπτά.

Με το μίξερ μπορείτε να κάνετε λεπτό πουρέ τα υλικά και να τα αναμίξετε. Το μίξερ μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε για να κάνετε σούπες, σάλτσες, milk shakes, παιδικές τροφές, ή να επεξεργαστείτε σε χυλό λαχανικά και φρούτα.



- Απομακρύνετε πρώτα το κάλυμμα για το μπλοκ κινητήρα με το να στρέψετε αυτό προς τα δεξιά



- Τοποθετείτε τώρα το δοχείο μίξης στο άνοιγμα και στρέψετε αυτό προς τα αριστερά μέχρι να στερεωθεί καλά



- Τοποθετείτε το καπάκι επάνω στο δοχείο μίξης και στρέψετε αυτό προς τα αριστερά μέχρι να στερεωθεί καλά.



- Γεμίζετε τα υλικά στο δοχείο μίξης. Κόβετε αυτά κατά περίπτωση προηγούμενων σε μικρότερα τεμάχια.



- Τοποθετείτε το προστατευτικό καπάκι έναντι πιτσιλίσματος και στρέψετε αυτό κατά περίπτωση προς τα αριστερά για να το στερεώσετε.

- Ενεργοποιείτε το μίξερ, με το να θέσετε το διακόπτη ταχύτητας στην επιθυμητή βαθμίδα.



- Όταν έχετε τελειώσει με την επεξεργασία απενεργοποιείτε το μίξερ και απομακρύνετε πρώτα το καπάκι με το να στρέψετε αυτό προς τα δεξιά.



- Αφαιρείτε στη συνέχεια το δοχείο μίξης με περιστροφή προς τα δεξιά.

Συμβουλές:

- Μπορείτε κατά τη διάρκεια της λειτουργίας να βάλετε τα υλικά σας στο δοχείο μίξης μέσω του ανοίγματος στο καπάκι. Για το σκοπό αυτό αφαιρείτε απλά το προστατευτικό καπάκι έναντι πιτσιλίσματος.
- Σε περίπτωση που επεξεργάζεστε ζεστά υγρά, απομακρύνετε το προστατευτικό καπάκι έναντι πιτσιλίσματος για να μπορεί να διαφύγει ο ατμός.
- Εάν κατά τη διάρκεια της λειτουργίας υλικά παγιδευτούν στο δοχείο μίξης εκτελείτε την ακόλουθη διαδικασία:
 - Απενεργοποιείτε τη συσκευή (διακόπτη ταχύτητας στη θέση 0) και βγάξετε το φιν από την πρίζα.
 - Αφαιρείτε το προστατευτικό καπάκι έναντι πιτσιλίσματος και το καπάκι.
 - Αφαιρείτε τα παγιδευμένα υλικά στο δοχείο μίξης με τον ξύστη ζύμης. Προσέχετε, ώστε να μην προκαλέσετε ζημιά στο μαχαίρι με τον ξύστη!

9 Καθαρισμός & φροντίδα

Προσοχή:

- Σε καμιά περίπτωση η συσκευή δεν επιτρέπεται να βυθιστεί σε νερό ή άλλα υγρά! Εδώ μπορεί να προκληθεί κίνδυνος για τη σωματική σας ακεραιότητα από ηλεκτροπληξία, εάν σε επόμενες λειτουργίες υπολείμματα υγρασίας έρθουν σε επαφή με ηλεκτροφόρα τμήματα
- Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικός κατά τον καθαρισμό του μαχαιριού, του δοχείου μίξης με ενσωματωμένο μαχαίρι και των δίσκων κοπής. Τα μαχαίρια και οι δίσκοι είναι πάρα πολύ αιχμηρά!

- Βγάξτε πριν από κάθε καθαρισμό το φιν από την πρίζα.
- Σκουπίζετε το περίβλημα μετά από κάθε χρήση με ένα καθαρό, υγρό πανί.
- Μπορείτε να καθαρίσετε το δοχείο ανάδευσης και το καπάκι σε ζεστό σαπουνόνερο.
- α εξαρτήματα της μηχανής δεν μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων! Μην χρησιμοποιείτε ισχυρά, διαβρωτικά υλικά καθαρισμού για να καθαρίσετε τα εξαρτήματα της συσκευής.
- Καθαρίζετε όλα τα εξαρτήματα της συσκευής, τα οποία έρχονται σε επαφή με τρόφιμα μετά τη χρήση με υγρό καθαρισμού πιάτων και ζεστό νερό.

10 Σε περίπτωση σφάλματος

Εάν το πολυμηχάνημα κουζίνας ξαφνικά σταματήσει να λειτουργεί: Αυτό σημαίνει ότι η συσκευή έχει υπερθερμανθεί και έχει ενεργοποιηθεί η αυτόματη διακοπή ασφαλείας του πολυμηχανήματος κουζίνας.

- Βγάξτε το φιν από την πρίζα
- Θέστε το διακόπτη ταχύτητας στη βαθμίδα 0
- Αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει για 15 λεπτά
- Εάν η συσκευή μετά από 15 λεπτά δεν έχει κρυώσει πλήρως, δεν θα ενεργοποιηθεί. Περιμένετε ακόμα 15 λεπτά και ενεργοποιείτε πάλι.

11 Εγγύηση, επισκευή & τεχνική υποστήριξη πελατών

Για τη συσκευή ισχύει εγγύηση 3 ετών από την ημερομηνία πώλησης σύμφωνα με τους γενικούς όρους συναλλαγής και εφόσον η συσκευή υφίσταται κατάλληλο χειρισμό και φροντίδα. Για να βοηθήσετε και εσείς τη μακρά διάρκεια ζωής της συσκευής, τηρείτε τις υποδείξεις στο κεφάλαιο "Καθαρισμός & φροντίδα".

Εάν η συσκευής σας εμφανίσει βλάβη λειτουργίας, πρέπει αυτή να επισκευαστεί στο εξουσιοδοτημένο από τον κατασκευαστή εμπορικό κατάστημα ή από έμπειρο εξειδικευμένο προσωπικό. Απευθυνθείτε για το σκοπό αυτό στην υπηρεσία τεχνικής υποστήριξης πελατών της εταιρίας μας. Στην εμπεριεχόμενη κάρτα εγγύησης θα βρείτε τη διεύθυνση.

12 Απορριμματική διαχείριση

Η συσκευή αυτή δεν επιτρέπεται να πεταχτεί στα οικιακά απορρίμματα, διότι περιέχει εξαρτήματα, τα οποία απαιτούν μια ιδιαίτερη απορριμματική διαχείριση. Ενημερωθείτε από τις τοπικές υπηρεσίες του δήμου για το που μπορεί να γίνει η παράδοση της για να μπορεί να γίνει μια φιλική προς το περιβάλλον απορριμματική διαχείριση.

13 Πίνακας

Ο ακόλουθος πίνακας οφείλει να αποτελέσει ένα βοήθημα για σας για το ποια υλικά, σε ποιες ποσότητες, με ποια βαθμίδα ταχύτητας οφείλουν να επεξεργαστούν.

Μην υπερβαίνετε την αναφερόμενη διάρκεια λειτουργίας για να αποφύγετε την υπερθέρμανση της συσκευής.

Μαζί με τις 3 βαθμίδες ταχύτητας υπάρχει στη διάθεσή σας μια βαθμίδα σύντομης δυνατής επεξεργασίας με τη βαθμίδα "P" (Pulse). Ο διακόπτης δεν ασφαλίζει στη θέση αυτή. Κρατάτε το διακόπτη στη θέση αυτή ή στρέφετε περισσότερες φορές στη θέση Pulse.

Υλικά	Μέγιστες . ποσότητες	Βαθμίδα ταχύτητας	Εξαρτήματα	Διάρκεια λειτουργίας
Ζύμη ψωμιού	700 γρ. αλεύρι (αναλογία αλεύρι: νερό = 100:60)	3	Μαχαίρι ζύμης	60 δευτερόλεπτα
Μήλα / καρότα	500 γρ.	3	Δίσκοι κοπής/ δίσκοι τρίφτη	
Πατάτες	500 γρ.	3	Δίσκος για τηγανιτές πατάτες	
Κρέας / ψάρι	500 γρ.	3 / P	Μαχαίρι	30 δευτερόλεπτα
Λαχανικά	500 γρ.	2	Μαχαίρι	30 δευτερόλεπτα
Φρούτα	500 γρ.	2	Μαχαίρι	15 δευτερόλεπτα