Qilive

Food processor
Q.5681

FR Robot de cuisine
ES Procesador de alimentos
PT Processador de alimentos
PL Robot kuchenny
HU Konyhai robotgép
RO Procesor de alimente
RU Кухонный комбайн
UA Кухонний комбайн

EN **User manual** P. 4

FR **Manuel d’utilisation** P. 11

ES **Manual de instrucciones** P. 19

PT **Manual de utilização** P. 27

PL **Instrukcja obsługi** S. 35

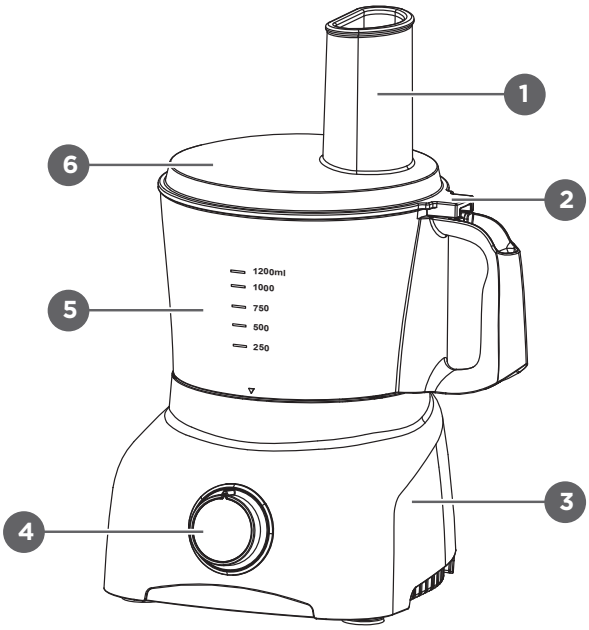
HU **Használati utasítás** 43. o.

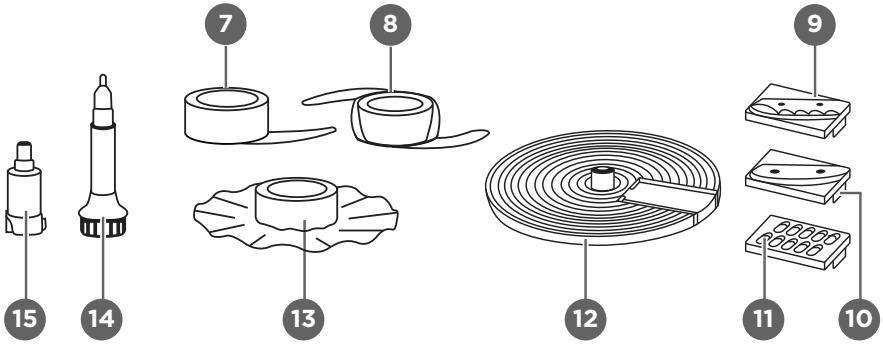
RO **Manual de instrucţiuni** P. 51

RU **Руководство пользователя** С. 59

UA **Довідник користувача** С. 67

EN
FR
ES
PT
PL
HU
RO
RU
UA





EN

CONTENT OVERVIEW:

1. SAFETY INSTRUCTIONS P. 4
2. TECHNICAL SPECIFICATIONS P. 5
3. PRODUCT DESCRIPTION P. 6
4. USE P. 6
5. MAINTENANCE AND CLEANING P. 10
6. TROUBLESHOOTING P. 10

1. SAFETY INSTRUCTIONS

Before using this product, carefully read these instructions and keep the user manual for future reference.

1. Read all instructions. Misuse of appliance may result in personal injury.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put Food Processor in water or other liquid.
3. This appliance 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.
4. Turn the appliance OFF, then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
5. Avoid contact with moving parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest Authorised Service Centre for examination, repair or adjustment.
7. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock, or injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter.
10. Keep hands and utensils away from moving Blades or discs while processing food to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the Food Processor. A spatula may be used but must be used only when the Food Processor is not running.
11. **Blades are sharp. Handle carefully.** Care should be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
12. To reduce the risk of injury, never place cutting blade or discs on base without first putting bowl properly in place.
13. Be certain lid is securely locked in place before operating the Food Processor.
14. Never feed food by hand. Always use the Food Pusher.
15. Do not attempt to defeat the interlock mechanism.
16. Do not fill the bowl above the marked maximum fill line to avoid risk of injury due to damage to the lid or bowl.
17. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
18. Be careful if hot liquid is poured into the Food Processor as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.

19. Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
20. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
21. Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
22. This instruction manual contains information about the operating times and speed settings for accessories. Refer to the “Use” section.
23. Refer to the “Maintenance and Cleaning” section for instructions on cleaning the surfaces in contact with food.
24. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

– staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
– farmhouses;
– by clients in hotels, motels and other residential type environments;
– bed and breakfast type environments.

1.1. BEFORE CONNECTING TO POWER

1. Before connecting to the power, re-check the type of supply and the mains voltage match with the details given on the rating label on the appliance.
2. Before using for the first time, rip off all wrapping paper and plastic bags. Clean the fittings.

1.2. DISPOSAL

1.
The marking of this device (symbol of a crossed-out dustbin) complies with European Directive 2012/19/EU relating to “used electrical and electronic equipment”. This marking means that this equipment, at the end of its useful life, cannot be disposed of with other household waste. The user is required to deliver it to operators who collect used electrical and electronic equipment. Collection operators, including local collection points, shops and local authorities, create an appropriate system for collecting equipment. Appropriate collection of used electrical and electronic equipment helps avoid harmful impacts on human health and the environment, resulting from the presence of hazardous components, as well as from improper storage and treatment of this equipment.

2. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power supply	220-240 V~, 50-60 Hz
Power consumption	600 W
Speed	1 (low), 2 (high), Pulse (highest)
Net weight	2.0 kg

EN

3. PRODUCT DESCRIPTION

1. Food pusher
2. Lid lock
3. Motor base
4. Control knob
5. Bowl (Full 2.1L, Max workable 1.2L)
6. Work bowl lid
7. Dough blade
8. Multipurpose blade
9. French fry cutting blade
10. Slicing blade
11. Julienne blade
12. Plastic blade holder
13. Emulsifying disc
14. Drive shaft
15. Blade adapter

4. USE

4.1. BEFORE FIRST USE

Before using your food processor for the first time, wash the work bowl and all the accessories except the drive shaft in warm, soapy water, then rinse and dry thoroughly. Do not immerse the motor base in water or any other liquid.

1. Remove the work bowl lid. Turn the lid counterclockwise to unlock, then remove it from the bowl.
2. Remove all parts and accessories from the bowl, and lift the food pusher out of the feed tube.
3. To remove the bowl from the motor base, turn the bowl counterclockwise and then lift it up.

4.2. ASSEMBLING THE FOOD PROCESSOR

⚠ **IMPORTANT:** Place the food processor on a clean, dry, level surface, such as a countertop or table, with the control knob facing forward. Do not plug in the food processor until it is completely assembled.

1. Place the work bowl on the base. Align the bowl handle with the recess on the right side of the base, then turn the bowl clockwise until it clicks into place. The bowl should be flush with the base.
2. Install the desired blade or disc. See the following sections.
3. Place the blade or disc in the work bowl, lowering it onto the drive shaft.
4. Attach the lid to the work bowl. Align the lid with the bowl and turn the lid clockwise until you will hear a click to fix it on the bowl.

Note: Your food processor will not operate unless the work bowl lid is fully closed and the work bowl is properly seated on the base.

4.3. OPERATING THE FOOD PROCESSOR

Before operating the food processor, make sure the work bowl, blades, and lid are properly assembled on the base (see “Assembling the food processor”).

⚠WARNING	**Rotating Blade Hazard**
	Always use the food pusher. Keep fingers out of openings. Keep away from children. Failure to do so can result in amputation or cuts.

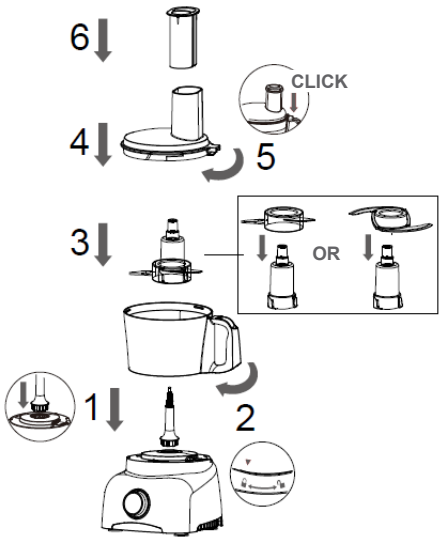
1. To turn on, turn the control knob to the **“1”** (low) or **“2”** (high) position. The food processor will run continuously.
2. To use the Pulse function: Turn the control knob to the **“P”** position and keep holding the knob in that position. The Pulse function runs at the highest speed. The food processor will stop when you release the knob.

3. When finished, turn the control knob to the **“0”** position to turn off. The blade or disc will slow to a stop.
4. Wait until the blade or disc comes to a complete stop before removing the work bowl lid.
   Be sure to turn off the food processor before removing the work bowl lid, or before unplugging the food processor.

4.4. USING THE MULTIPURPOSE BLADE OR DOUGH BLADE

IMPORTANT: The multipurpose blade and dough blade can only be used with the work bowl.

1. Position the drive shaft on the motor base.
2. Lower the processor bowl onto the motor base and rotate the bowl clockwise until it clicks into place.
3. Install the multipurpose blade or dough blade onto the blade adapter. Then place the blade adapter in the work bowl, lowering it onto the drive shaft.
4. Place the lid on the bowl and turn it clockwise until it locks onto the bowl.
5. Ensure the bowl in step 2 and the lid in step 4 are locked well, or the machine will not work.
6. Ensure the blade is fixed well on adapter.
7. Only open the lid when blades have completely stopped.



For stainless steel multipurpose blade:

- Before processing, cut the food into pusher size pieces.
- Do not use the multipurpose blade for more than **2 minutes** continuously. Allow the appliance to cool down and do not use it again within at least 30 minutes.
- Do not use the multipurpose blade continuously for more than **40 seconds** when chopping meat.
- For coarser foods use the Pulse function.

Food	Processing size	Quantity	Processing time	Speed
Onion	Cut into 4 pcs without skin	100g	approx. 20-40 s	Pulse
Garlic	Without skin	100g	approx. 30-60 s	Pulse
Carrot	< 2x2 cm	100g	approx. 30-60 s	Speed 2/ Pulse
Meat	< 2x2 cm without bone	100g	approx. 20-40 s	Speed 2/ Pulse

EN

For plastic dough blade:

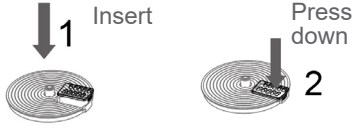
- Do not use the dough blade for more than **2 minutes** continuously. Allow the appliance to cool down and do not use it again within at least 30 minutes.
- Do not use the dough blade continuously for more than **60 seconds** when mixing yeast dough.

Food	Suggest quantity		Processing time	Speed
Flour / water	Flour	100g	approx. 50-60 s	Speed 1
	water	60g		
Mixing of cake batter	Eggs	1 pc	approx. 2 min	Speed 1
	Margarine	50g		
	Sugar	50g		
	Flour	50g		
	Baking powder	1g		

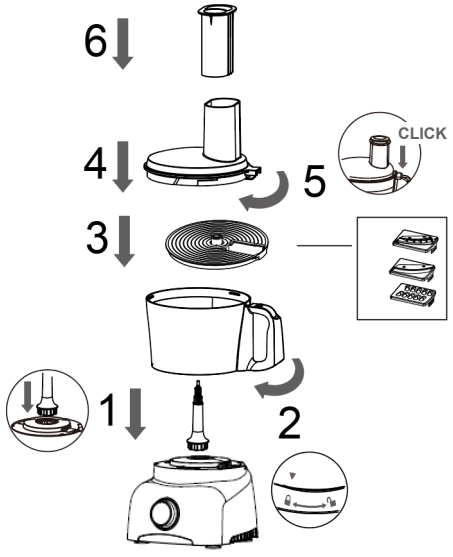
4.5. USING THE SLICER / JULIENNE / FRENCH FRIED POTATO BLADE

- Observe the capacity line of work bowl. Once the food approaches the max line on the bowl, stop operation and pour out food.
- Switch on and push down food evenly with the food pusher. **NEVER** put your fingers in the feed tube.
- Do not use slicing or shredding discs for more than **3 minutes** continuously. After this, the appliance must remain switched off until it has cooled down to room temperature.
- Always take care when handling the stainless steel blades, they are very sharp.
- To get the best processing result, use the speed 1.

1. Position the drive shaft on the motor base.
2. Lower the processor bowl onto the motor base and rotate the bowl clockwise until it clicks into place.
3. Install the desired blade onto the blade holder (see the figures below). Then place the blade holder onto the drive shaft (hold the disc by its centre hub). The disc should be level with the top of the bowl.



4. Place the lid on the bowl and turn it clockwise until it locks onto the bowl.



5. Ensure the bowl in step 2 and the lid in step 4 are locked well, or the machine will not work.

6. Only open the lid when blades have completely stopped.

To disassemble the blade from the holder:

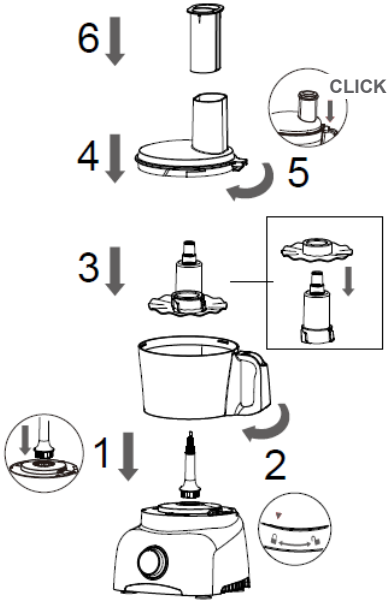
After use, turn the blade holder upside down, then push on the blade with a small amount of force to separate it from the holder.

4.6. USING THE EMULSIFYING DISC

- Do not use the emulsifying disc for more than **2 minutes** continuously. Allow the appliance to cool down and do not use it again within at least 30 minutes.
- Use for aioli, instant pudding, mayonnaise, whipping cream, whisking eggs, egg whites, and sponge cake mixtures.
- For egg white whisking, use room temperature eggs. Ensure the bowl and emulsifying disc is dry and free from grease.
- Clean the emulsifying disc after each use.

Ingredients	Quantity	Processing time	Speed
Whipping cream	100 ml	approx. 10-20 s	Speed 2
Egg white	3 eggs	approx. 1-2 min	Speed 2

1. Position the drive shaft on the motor base.
2. Lower the processor bowl onto the motor base and rotate the bowl clockwise until it clicks into place.
3. Install the emulsifying disc onto the blade adapter. Then place the blade adapter in the work bowl, lowering it onto the drive shaft.
4. Place the lid on the bowl and turn it clockwise until it locks onto the bowl.
5. Ensure the bowl in step 2 and the lid in step 4 are locked well, or the machine will not work.
6. Only open the lid when the disc has completely stopped.



4.7. REMOVING PROCESSED FOODS

1. Turn the control knob to the “0” position and then unplug the food processor.
2. Remove the work bowl lid. Turn the lid counterclockwise to unlock, then remove it from the bowl.
3. If using a slicing/cutting disc, remove it before removing the bowl. Holding the disc by the centre hub, lift it straight up.

4. Remove the blade adapter, then the multipurpose blade or dough blade, if using. The blade will remain attached to the blade adapter when you remove the adapter.
5. Lift the work bowl off the base to remove food from the bowl with a spatula.

5. MAINTENANCE AND CLEANING

⚠ **WARNING!** Remove the plug from the power socket before cleaning.

- Never immerse the power cord, power plug or motor base in water or any other liquid.
- Do not use any abrasive detergents or scouring pads.
- Clean the housing of the motor base with a damp cloth and then wipe dry.
- Parts that have come into contact with food can be cleaned in soapy water.
- Allow the parts to dry thoroughly before reassembling the device.
- Accessories can be stored in the bowl.

CAUTION: Be careful when handling the cutting accessories as they are very sharp.

6. TROUBLESHOOTING

You may try to solve the following simple problems by yourself. If they cannot be solved, please contact the after-sales service department.

Problem	Recommended solution
Machine does not work	• There is a safety interlock switch on the processing bowl/blender. Ensure that the bowl and lock are securely locked into position. • If the motor still does not start, check the power cord and power outlet.
French fried potato/ Julienne disc	• Always clear any jammed potatoes from the chipper disc before processing more potatoes.
Some food remains on the disc after processing	• It is normal for small pieces to remain after processing.
Motor slows down when mixing dough	• The amount of dough may exceed the maximum capacity. Remove half and process in two batches.
Dough is too dry	• Add water through the feed tube, 1 tablespoon at a time, until the dough cleans the inside of the processing bowl.
Dough is too wet	• Add flour through the feed tube, 1 tablespoon at a time, until the dough cleans the inside of the processing bowl.
Motor slows down when chopping meat	• There may be too much meat. Remove half and process in two batches. • For the best result, trim the fat from the meat before processing.
Machine vibrates/ moves during processing	• Clean and dry the rubber feet at the bottom of the unit. • Also make sure that the maximum load capacity is not being exceeded.

⚠ **WARNING**

Self-repair or non-professional repair may cause serious risks to the safety of the user of the appliance and impact warranty.

APERÇU DU CONTENU :

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ P. 11
2. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES P. 12
3. DESCRIPTION DU PRODUIT P. 13
4. UTILISATION P. 13
5. ENTRETIEN ET NETTOYAGE P. 17
6. DÉPANNAGE P. 18

FR

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'utiliser cet accessoire, lisez attentivement ces instructions et conservez le manuel d'utilisation comme référence.

1. Lire toutes les instructions. Une mauvaise utilisation de l'appareil peut entraîner des dommages corporels.
2. Pour éviter tout risque de décharge électrique, ne mettez pas le robot dans de l'eau ou dans tout autre liquide.
3. Les appareils peuvent être utilisés par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou manquant de connaissances ou d'expérience si celles-ci sont surveillées ou ont été informées quant à l'utilisation sûre de l'appareil et des risques existants. Les enfants ne doivent pas prendre cet accessoire pour un jouet.
4. Mettez l'appareil HORS TENSION, puis débranchez-le de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'assembler ou de désassembler des pièces et de le nettoyer. Pour débrancher, saisissez la fiche et retirez-la de la prise. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation.
5. Évitez tout contact avec des pièces mobiles.
6. Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un cordon ou une fiche endommagé, après un dysfonctionnement de celui-ci, ou après une chute ou un endommagement de quelque nature que ce soit. Renvoyez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour vérification, réparation ou réglage.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant peut provoquer un incendie, une décharge électrique ou des blessures.
8. N'utilisez pas le four à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le câble pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir.
10. Gardez les mains et les ustensiles à l'écart des lames ou des disques en mouvement pendant le broyage des aliments afin de réduire les risques de blessures graves ou d'endommagement du robot de cuisine. Vous pouvez utiliser une spatule, mais uniquement lorsque le robot de cuisine est à l'arrêt.
11. **Les lames sont tranchantes. À manipuler avec précaution.** Des précautions devraient être prises lors de la manipulation des lames tranchantes, de la vidange du bol et pendant le nettoyage.
12. Pour réduire le risque de blessure, ne placez jamais la lame ou les disques de coupe sur la base sans avoir au préalable correctement mis le bol en place.
13. Assurez-vous que le couvercle est bien fermé avant d'utiliser le robot de cuisine.
14. N'introduisez jamais les aliments à la main. Utilisez toujours le poussoir à aliments.
15. N'essayez pas de dérégler le mécanisme de verrouillage.

16. Ne dépassez pas la capacité maximale du bol indiquée afin d'éviter tout risque de blessure dû à un endommagement du couvercle ou du bol.
17. Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent d'entretien ou une personne qualifiée pour éviter tout danger.
18. Soyez prudent lorsque vous versez un liquide chaud dans le robot de cuisine, car il peut être éjecté de l'appareil sous l'effet d'une vapeur soudaine.
19. Débranchez toujours l'appareil du secteur s'il est laissé sans surveillance et avant toute opération de montage, démontage ou nettoyage.
20. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de la portée des enfants.
21. Éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur avant de changer d'accessoire ou d'approcher des pièces qui sont en mouvement pendant que l'appareil est en marche.
22. Ce manuel d'instructions contient des informations sur les durées de fonctionnement et les réglages de vitesse des accessoires. Referez-vous à la section « Utilisation ».
23. Referez-vous à la section « Entretien et nettoyage » afin de prendre connaissance des instructions relatives au nettoyage des surfaces pouvant entrer en contact avec les aliments.
24. Cet appareil est destiné à un usage domestique et pour des applications similaires telles que :

– les coins cuisine dédiés aux employés dans des boutiques, des bureaux et tout autre environnement de travail ;
– les fermes ;
– pour les clients des hôtels, motels et autres environnements résidentiels ;
– environnements de type bed-and-breakfast.

1.1. AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL À L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

1. Avant de brancher l'appareil, vérifiez que le type d'alimentation et la tension du réseau correspondent aux informations indiquées sur la plaque signalétique de celui-ci.
2. Avant de l'utiliser pour la première fois, déchirez tous les papiers d'emballage et les sacs en plastique. Nettoyez les raccords.

1.2. ÉLIMINATION

1. Le marquage de cet appareil (symbole d'une poubelle barrée) est conforme à la directive européenne 2012/19/UE relative aux « équipements électriques et électroniques usagés ». Ce marquage signifie que cet équipement, à la fin de son cycle de vie, ne peut pas être mis au rebut avec les autres déchets ménagers. L'utilisateur est tenu de le remettre aux opérateurs de collecte des équipements électriques et électroniques usagés. Les opérateurs de collecte, y compris les points de collecte locaux, les magasins et les autorités locales, créent un système approprié pour la collecte des équipements. Une collecte appropriée des équipements électriques et électroniques usagés permet d'éviter les effets néfastes sur la santé humaine et l'environnement, résultant de la présence de composants dangereux, ainsi que d'un rangement et d'un traitement inappropriés de ces équipements.

2. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Alimentation	220-240 V~, 50-60 Hz
Consommation	600 W
Vitesse	1 (faible), 2 (élevé), Impulsion (la plus élevée)
Poids net	2,0 kg

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

1. Pousseur d'aliments
2. Verrou du couvercle
3. Base du moteur
4. Bouton de commande
5. Bol (plein 2,1 L, maximum utilisable 1,2 L)
6. Couvercle du bol de travail
7. Lame à pâte
8. Lame polyvalente
9. Lame à couper les pommes de terre frites
10. Lame à trancher
11. Lame julienne
12. Porte-lame en plastique
13. Disque émulsifiant
14. Arbre d'entraînement
15. Adaptateur de lame

4. UTILISATION

4.1. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant d'utiliser votre robot de cuisine pour la première fois, lavez le bol de travail et tous les accessoires, à l'exception de l'arbre d'entraînement que vous lavez à l'eau tiède savonneuse, puis rincez et séchez soigneusement. N'immergez pas la base du moteur dans l'eau ou dans tout autre liquide.

1. Enlevez le couvercle du bol de travail. Tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller, puis enlevez-le du bol.
2. Retirez toutes les pièces et tous les accessoires du bol, soulevez le poussoir à aliments pour le sortir du tube d'alimentation.
3. Pour retirer le bol de la base du moteur, tournez celui-ci dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis soulevez-le.

4.2. ASSEMBLAGE DU ROBOT DE CUISINE

⚠ **IMPORTANT :** Placez le robot de cuisine sur une surface propre, sèche et plane, telle qu'un comptoir ou une table, en orientant le bouton de commande vers l'avant. Ne branchez pas le robot de cuisine avant qu'il ne soit complètement assemblé.

1. Placez le bol de travail sur la base. Alignez la poignée du bol avec la cavité située sur le côté droit de la base, puis tournez celui-ci dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il entre en place avec un déclic. Le bol doit être au même niveau que la base.
2. Montez la lame ou le disque désiré. Voir les sections suivantes.
3. Placez la lame ou le disque dans le bol de travail, en l'abaissant sur l'arbre d'entraînement.
4. Fixez le couvercle sur le bol de travail. Alignez le couvercle sur le bol et tournez celui-ci dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un déclic indiquant qu'il est fixé sur le bol.

Remarque : Votre robot de cuisine ne fonctionnera pas si le couvercle du bol de travail n'est pas complètement fermé et si celui-ci également n'est pas correctement fixé sur la base.

4.3. FONCTIONNEMENT DU ROBOT DE CUISINE

Avant d'utiliser le robot de cuisine, assurez-vous que le bol de travail, les lames et le couvercle sont correctement assemblés sur la base (voir « Assemblage du robot de cuisine »).

FR

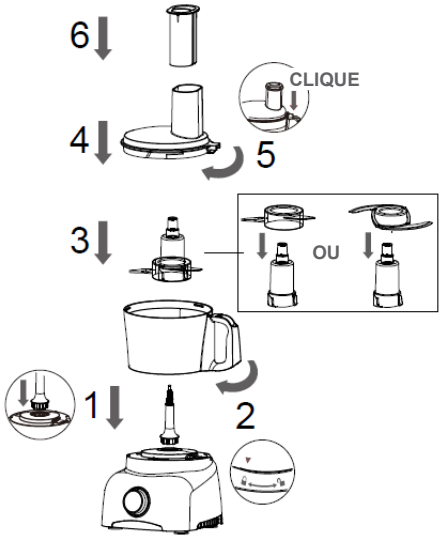
⚠AVERTISSEMENT	**Danger causé par la lame rotative**
	Utilisez toujours le poussoir à aliments. Gardez les doigts à l'écart des ouvertures. Tenez hors de portée des enfants. Le non-respect de cette consigne peut entraîner une amputation ou des coupures.

1. Pour le mettre en marche, tournez le bouton de commande sur la position « **1** » (basse) ou « **2** » (haute). Le robot de cuisine fonctionne en continu.
2. Pour utiliser la fonction impulsion : Tournez le bouton de commande en position « **P** » et maintenez-le dans cette position. La fonction impulsion fonctionne à la vitesse la plus élevée. Le robot de cuisine s'arrêtera lorsque vous relâcherez le bouton.
3. Lorsque vous avez terminé, tournez le bouton de commande en position **« 0 »** pour éteindre l'appareil. La lame ou le disque ralentira avant de s'arrêter.
4. Attendez jusqu'à ce que la lame ou le disque s'arrête complètement avant d'enlever le couvercle du bol de travail.
   Assurez-vous d'éteindre le robot de cuisine avant d'enlever le couvercle du bol de travail ou avant de débrancher celui-ci.

4.4. UTILISATION DE LA LAME POLYVALENTE OU DE LA LAME À PÂTE

IMPORTANT : La lame polyvalente et la lame à pâte ne peuvent être utilisées qu'avec le bol de travail.

1. Positionnez l'arbre d'entraînement sur la base du moteur.
2. Abaissez le bol du processeur sur la base du moteur et tournez celui-ci dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il entre en place avec un déclic.
3. Installez la lame polyvalente ou la lame à pâte sur l'adaptateur de lame. Ensuite, placez la lame de l'adaptateur dans le bol de travail, en l'abaissant sur l'arbre d'entraînement.
4. Placez le couvercle sur le bol et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se verrouille sur le bol.
5. Assurez-vous que le bol à l'étape 2 et le couvercle à l'étape 4 sont bien verrouillés, sinon la machine ne fonctionnera pas.
6. Assurez-vous que la lame est bien fixée sur l'adaptateur.
7. N'ouvrez le couvercle uniquement lorsque les lames se sont complètement arrêtées.



S'agissant de la lame polyvalente en acier inoxydable :

- Avant le broyage, coupez les aliments en morceaux de la taille du poussoir à

aliments.
- N'utilisez pas la lame polyvalente sans interruption pendant plus de **2 minutes**. Laissez l'appareil refroidir et ne l'utilisez plus pendant au moins 30 minutes.
- N'utilisez pas la lame polyvalente sans interruption pendant plus de **40 secondes** lorsque vous hachez de la viande.
- Pour les aliments plus volumineux, utilisez la fonction Impulsion.

Aliment	Taille de broyage	Quantité	Durée du broyage	Vitesse
Oignon	Coupez en 4 morceaux sans la peau	100 g	Environ 20 à 40 s	Impulsion
Ail	Sans peau	100 g	Environ 30 à 60 s	Impulsion
Carotte	< 2 x 2 cm	100 g	Environ 30 à 60 s	Vitesse 2 / Impulsion
Viande	< 2 x 2 cm sans os	100 g	Environ 20 à 40 s	Vitesse 2 / Impulsion

S'agissant de la lame de pâte en plastique :

- N'utilisez pas la lame à pâte sans interruption pendant plus de **2 minutes.** Laissez l'appareil refroidir et ne l'utilisez plus pendant au moins 30 minutes.
- N'utilisez pas la lame à pâte sans interruption pendant plus de **60 secondes** lorsque vous mélangez une pâte à base de levure.

Aliment	Quantité suggérée		Durée du broyage	Vitesse
Farine / eau	Farine	100 g	Environ 50 à 60 s	Vitesse 1
	Eau	60 g		
Mélange de la pâte à gâteau	Œufs	1 œuf	Environ 2 min	Vitesse 1
	Margarine	50 g		
	Sucre	50 g		
	Farine	50 g		
	Levure chimique	1 g		

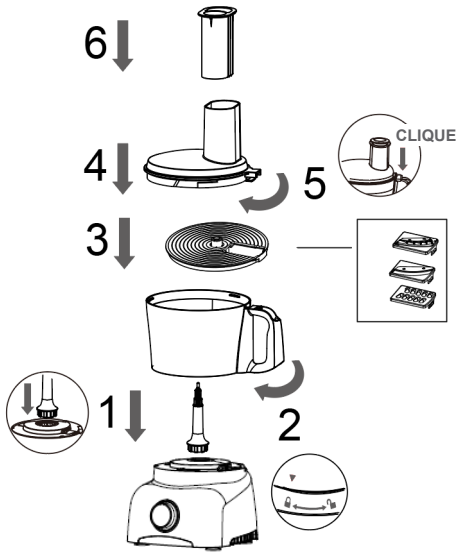
4.5. UTILISATION DE LA TRANCHEUSE / JULIENNE / LAME POUR POMMES DE TERRE FRITES

- Respectez la capacité du bol de travail. Une fois que les aliments approchent de la ligne maximale sur le bol, arrêtez l'opération et videz les aliments.
- Mettez l'appareil en marche et introduisez les aliments de manière uniforme à l'aide du poussoir à aliments. Ne mettez **JAMAIS** vos doigts dans le tube d'alimentation.
- N'utilisez pas les disques de tranchage ou de déchiquetage sans interruption pendant plus de **3 minutes**. Après quoi, l'appareil doit rester éteint jusqu'à ce qu'il ait refroidi à la température ambiante.
- Faites toujours attention lorsque vous manipulez les lames en acier inoxydable,

car elles sont très tranchantes.
- Pour obtenir le meilleur résultat de broyage, utilisez la vitesse 1.

FR

1. Positionnez l'arbre d'entraînement sur la base du moteur.
2. Abaissez le bol du processeur sur la base du moteur et tournez celui-ci dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il entre en place avec un déclic.
3. Montez la lame souhaitée sur le porte-lame (voir les figures ci-dessous). Ensuite, placez le porte-lame sur l'arbre d'entraînement (tenez le disque par son moyeu central). Le disque devrait être au même niveau que le sommet du bol.



4. Placez le couvercle sur le bol et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se verrouille sur le bol.
5. Assurez-vous que le bol à l'étape 2 et le couvercle à l'étape 4 sont bien verrouillés, sinon la machine ne fonctionnera pas.
6. N'ouvrez le couvercle uniquement lorsque les lames se sont complètement arrêtées.

Pour démonter la lame de son support :

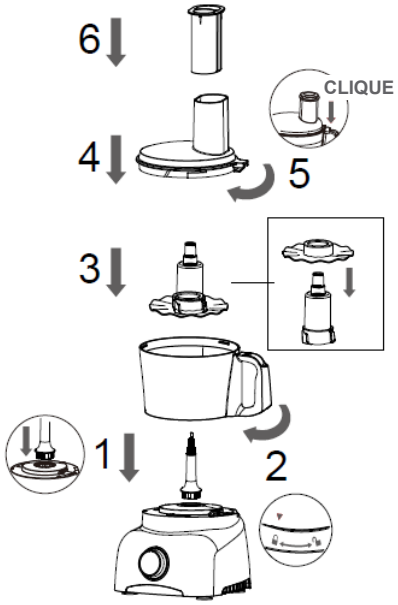
Après utilisation, retournez le porte-lame, puis poussez sur la lame avec un peu de force pour la séparer de celui-ci.

4.6. UTILISATION DU DISQUE ÉMULSIFIANT

- N'utilisez pas le disque émulsifiant sans interruption pendant plus de **2 minutes**. Laissez l'appareil refroidir et ne l'utilisez plus pendant au moins 30 minutes.
- Il est utilisé pour l'aïoli, le pouding instantané, la mayonnaise, la crème fouettée, les œufs en neige, les blancs d'œufs et les mélanges pour génoises.
- Pour monter les blancs en neige, utiliser des œufs à température ambiante. Assurez-vous que le bol et le disque émulsifiant sont secs et exempts de graisse.
- Nettoyez le disque émulsifiant après chaque utilisation.

Ingrédients	Quantité	Durée du broyage	Vitesse
Crème à fouetter	100 ml	Environ 10 à 20 s	Vitesse 2
Blanc d'œuf	3 œufs	Environ 1 à 2 min	Vitesse 2

1. Positionnez l'arbre d'entraînement sur la base du moteur.
2. Abaissez le bol du processeur sur la base du moteur et tournez celui-ci dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il entre en place avec un déclic.
3. Installez le disque émulsifiant sur l'adaptateur de lame. Ensuite, placez la lame de l'adaptateur dans le bol de travail, en l'abaissant sur l'arbre d'entraînement.
4. Placez le couvercle sur le bol et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se verrouille sur le bol.
5. Assurez-vous que le bol à l'étape 2 et le couvercle à l'étape 4 sont bien verrouillés, sinon la machine ne fonctionnera pas.
6. N'ouvrez le couvercle uniquement lorsque le disque s'est complètement arrêté.



4.7. RETRAIT DES ALIMENTS BROYÉS

1. Tournez le bouton de commande en position « 0 », puis débranchez le robot de cuisine.
2. Enlevez le couvercle du bol de travail. Tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller, puis enlevez-le du bol.
3. Si vous utilisez un disque à trancher / couper, sortez-le avant de retirer le bol. En tenant le disque par le moyeu central, soulevez-le tout droit.
4. Retirez l'adaptateur de lame, puis la lame polyvalente ou la lame à pâte, si vous l'utilisez. La lame restera fixée à l'adaptateur de lame lorsque vous retirerez celui-ci.
5. Soulevez le bol de travail de la base pour retirer les aliments de celui-ci à l'aide d'une spatule.

5. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

⚠ **MISE EN GARDE !** Retirez la fiche de la prise de courant avant de procéder au nettoyage.

- N'immergez jamais le cordon d'alimentation, la fiche d'alimentation ou la base du moteur dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- N'utilisez pas de détergents abrasifs ou de tampons à récurer.
- Nettoyez le boîtier de la base du moteur à l'aide d'un chiffon humide, puis séchez-le.

- Les pièces qui sont entrées en contact avec des aliments peuvent être nettoyées à l'eau savonneuse.
- Laissez les pièces sécher complètement avant d'assembler à nouveau l'appareil.
- Les accessoires peuvent être rangés dans le bol.

FR

ATTENTION : Soyez prudent lorsque vous manipulez les accessoires de coupe, car ils sont très tranchants.

6. DÉPANNAGE

Vous pouvez essayer de résoudre tout seul les problèmes simples suivants. S'ils ne peuvent être résolus, veuillez contacter le service après-vente.

Problème	Solution recommandée
La machine ne fonctionne pas	• Il existe un dispositif de sécurité sur le bol de broyage / le mixeur. Assurez-vous que le bol et le verrou sont bien verrouillés à leur position. • Si le moteur ne démarre toujours pas, vérifiez le cordon d'alimentation et la prise de courant.
Pommes de terre frites / disque Julienne	• Débarrassez toujours le disque de déchiquetage des pommes de terre coincées avant de broyer d'autres pommes de terre.
Certains aliments restent sur le disque après le broyage	• Il est normal que de petits morceaux subsistent après le broyage.
Le moteur ralentit lors du mélange de la pâte	• La quantité de pâte peut dépasser la capacité maximale. Enlevez la moitié et broyez en deux temps.
La pâte est trop sèche	• Ajoutez de l'eau par le tube d'alimentation, 1 cuillère à soupe à la fois, jusqu'à ce que la pâte nettoie l'intérieur du bol de broyage.
La pâte est trop humide	• Ajoutez de la farine par le tube d'alimentation, 1 cuillère à soupe à la fois, jusqu'à ce que la pâte nettoie l'intérieur du bol de broyage.
Le moteur ralentit lors du hachage de la viande	• Il se peut qu'il y ait trop de viande. Enlevez la moitié et broyez en deux temps. • Pour obtenir un meilleur résultat, il convient de dégraisser la viande avant de la broyer.
La machine vibre / se déplace pendant le broyage	• Nettoyez et séchez les pieds en caoutchouc situés à la base de l'appareil. • Assurez-vous également que la capacité de charge maximale n'a est pas dépassée.

⚠ AVERTISSEMENT

L'autoréparation ou la réparation non professionnelle peut entraîner des risques graves pour la sécurité de l'utilisateur de l'appareil et avoir une incidence sur la garantie.

RESUMEN DEL CONTENIDO:

1. **INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD** **P. 19**
2. **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS** **P. 20**
3. **DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO** **P. 21**
4. **USO** **P. 21**
5. **MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA** **P. 25**
6. **SOLUCIÓN DE PROBLEMAS** **P. 26**

1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Antes de usar este producto, lea atentamente estas instrucciones y conserve el manual del usuario para futuras consultas.

1. Lea todas las instrucciones. El uso indebido de este aparato puede provocar lesiones personales.
2. Para evitar posibles descargas eléctricas, no sumerja el procesador de alimentos en agua ni en ningún otro líquido.
3. Este aparato puede ser utilizado por personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, siempre que sea bajo supervisión o siguiendo las instrucciones relativas al uso seguro del aparato, y que comprendan los peligros existentes. Los niños no deben jugar con el aparato.
4. Apague el aparato y desenchúfelo de la toma de corriente cuando no lo utilice, antes de montar o desmontar las piezas y antes de limpiarlo. Para desconectarlo, sujete el enchufe y tire de él. No tire nunca del cable de alimentación.
5. Evite el contacto con las piezas en movimiento.
6. No utilice ningún aparato con un cable o enchufe dañado, ni tampoco en caso de avería, golpe o desperfecto. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten.
7. El uso de accesorios no recomendados o comercializados por el fabricante puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
8. No lo utilice al aire libre.
9. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador.
10. No introduzca las manos ni los utensilios en las cuchillas o discos en movimiento mientras procesa alimentos para reducir el riesgo resultar gravemente herido o dañar el procesador de alimentos. Puede utilizar una espátula, pero solo cuando el procesador de alimentos no esté en funcionamiento.
11. **Las cuchillas están afiladas. Manipúlelas con cuidado.** Se debe tener cuidado al manipular las afiladas cuchillas de corte, al vaciar el recipiente y durante la limpieza.
12. Para reducir el riesgo de lesiones, no coloque nunca la cuchilla de corte o los discos en la base sin haber colocado antes el recipiente correctamente en su sitio.
13. Asegúrese de que la tapa está bien cerrada antes de utilizar el procesador de alimentos.
14. No empuje los alimentos directamente con la mano. Utilice siempre el empujador de alimentos.
15. No intente anular el mecanismo de bloqueo.
16. No llene el recipiente por encima de la línea de llenado máximo marcada para evitar el riesgo de lesiones producidas por daños en la tapa o el recipiente.

ES

17. En caso de que el cable de alimentación esté dañado debe ser reemplazado por el fabricante, el servicio técnico autorizado u otra persona con una cualificación similar para evitar accidentes.
18. Tenga cuidado si vierte líquido caliente en el procesador de alimentos, ya que puede salir despedido fuera del aparato debido a un vapor repentino.
19. Desconecte siempre el aparato de la corriente si queda desatendido y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
20. Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y el cable lejos del alcance de los niños.
21. Apague el aparato y desconéctelo de la red antes de cambiar los accesorios o acercarse a piezas que se muevan durante su funcionamiento.
22. Este manual de instrucciones contiene información sobre los tiempos de funcionamiento y los ajustes de velocidad de los accesorios. Consulte la sección "Uso".
23. Consulte la sección "Mantenimiento y limpieza" para obtener instrucciones sobre cómo limpiar las superficies que están en contacto con los alimentos.
24. Este aparato está destinado al uso doméstico y a aplicaciones similares como las siguientes:

– cocinas de personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales;
– granjas;
– en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
– entornos tipo pensión u hostal.

1.1. ANTES DE LA CONEXIÓN A LA ALIMENTACIÓN

1. Antes de conectar el aparato a la alimentación eléctrica, compruebe que el tipo de alimentación y la tensión de red coinciden con los datos indicados en la etiqueta de características del aparato.
2. Antes de utilizar el aparato por primera vez, retire el papel de envolver y las bolsas de plástico. Limpie los conectores.

1.2. ELIMINACIÓN DEL APARATO

1. La marca que aparece en este dispositivo (símbolo de un contenedor tachado) cumple con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a "equipos eléctricos y electrónicos usados". Dicha marca significa que este equipo, al final de su vida útil, no se debe desechar con otros residuos domésticos. El usuario debe entregarlo a algún agente de recogida de equipos electrónicos y eléctricos usados. Los agentes de recogida, incluidos los puntos de recogida locales, comercios y autoridades locales, crean un sistema adecuado para la recogida de equipos. La recogida adecuada de los equipos electrónicos y eléctricos usados ayuda a evitar efectos nocivos en la salud humana y en el medio ambiente, derivados de componentes peligrosos, así como de un almacenamiento o tratamiento inadecuado de este equipo.

2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Alimentación	220-240 V~, 50-60 Hz
Consumo de potencia	600 W
Velocidad	1 (baja), 2 (alta), Pulso (máximo)
Peso neto	2,0 kg

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

1. Empujador de alimentos
2. Bloqueo de la tapa
3. Base del motor
4. Botón de control
5. Tazón (lleno 2,1 L, máximo viable 1,2 L)
6. Tapa del recipiente de trabajo
7. Cuchilla de amasar
8. Cuchilla multiusos
9. Cuchilla para cortar patatas fritas
10. Cuchilla de corte
11. Cuchilla de juliana
12. Portacuchillas de plástico
13. Disco emulsionador
14. Eje de transmisión
15. Adaptador de cuchilla

ES

4. USO

4.1. ANTES DEL PRIMER USO

Antes de utilizar el procesador de alimentos por primera vez, lave el recipiente de trabajo y todos los accesorios, excepto el eje de transmisión, con agua tibia y jabón, luego enjuáguelos y séquelos bien. No sumerja la base del motor en agua ni en ningún otro líquido.

1. Retire la tapa del recipiente de trabajo. Gire la tapa en sentido antihorario para desbloquearla y extráigala del recipiente.
2. Retire todas las piezas y accesorios del recipiente, y levante el empujador de alimentos del tubo de alimentación.
3. Para extraer el recipiente de la base del motor, gírela en sentido antihorario y levántela.

4.2. MONTAJE DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS

⚠ **IMPORTANTE:** Coloque el procesador de alimentos sobre una superficie limpia, seca y nivelada, como una encimera o una mesa, con el mando de control orientado hacia delante. No enchufe el procesador de alimentos hasta que esté completamente montado.

1. Coloque el recipiente de trabajo sobre la base. Alinee el asa del recipiente con el hueco situado en el lado derecho de la base y, a continuación, gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que haga clic. El recipiente debe quedar alineado con la base.
2. Instale la cuchilla o el disco deseado. Consulte las siguientes secciones.
3. Coloque la cuchilla o el disco en el recipiente de trabajo, bajándolo sobre el eje de transmisión.
4. Coloque la tapa sobre el recipiente de trabajo. Alinee la tapa con el recipiente y gírela en sentido horario hasta que oiga un clic para fijarla al recipiente.

Observación: Su procesador de alimentos no funcionará a menos que la tapa del recipiente de trabajo esté completamente cerrada y el recipiente de trabajo esté correctamente asentado en la base.

4.3. FUNCIONAMIENTO DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS

Antes de poner en funcionamiento el procesador de alimentos, asegúrese de que el recipiente de trabajo, las cuchillas y la tapa están correctamente montados en la base (consulte "Montaje del procesador de alimentos").

⚠ADVERTENCIA	**¡Peligro! Cuchilla giratoria**
	Utilice siempre el empujador de alimentos. Mantenga los dedos fuera de las aberturas. Mantener fuera del alcance de los niños. No hacerlo puede provocar amputaciones o cortes.

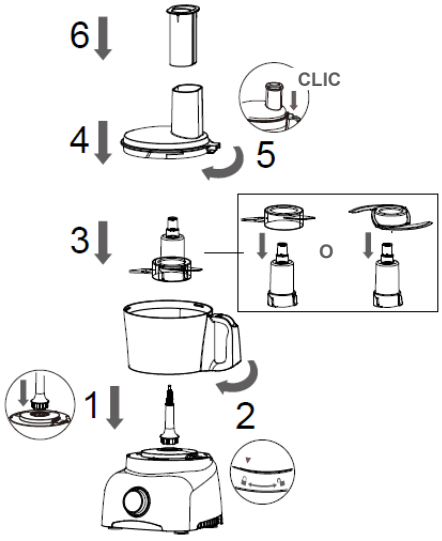
1. Para ponerlo en marcha gire el mando de control a la posición **"1"** (bajo) o **"2"** (alto). El procesador de alimentos funcionará de forma continua.
2. Para utilizar la función Pulso: Gire el mando de control a la posición **"P"** y manténgalo en esa posición. La función Pulso funciona a la máxima velocidad. El procesador de alimentos se detendrá al soltar el mando.
3. Cuando haya terminado, gire el mando de control a la posición **"0"** para apagarlo. La cuchilla o el disco se detendrán lentamente.

4. Espere a que la cuchilla o el disco se detengan por completo antes de retirar la tapa del recipiente de trabajo.
   Asegúrese de apagar el procesador de alimentos antes de quitar la tapa del recipiente de trabajo o antes de desenchufarlo.

4.4. USO DE LA CUCHILLA MULTIUSOS O DE LA CUCHILLA DE AMASAR

IMPORTANTE: La cuchilla multiusos y la cuchilla de amasar solo se pueden utilizar con el recipiente de trabajo.

1. Coloque el eje de transmisión en la base del motor.
2. Baje el recipiente del procesador sobre la base del motor y gírelo en sentido horario hasta que haga clic.
3. Instale la cuchilla multiusos o la cuchilla de amasar en el adaptador de la cuchilla. A continuación, coloque el adaptador de la cuchilla en el recipiente de trabajo, bajándolo sobre el eje de transmisión.
4. Coloque la tapa en el recipiente y gírela en sentido horario hasta que encaje correctamente.
5. Asegúrese de que el recipiente en el paso 2 y la tapa en el paso 4 estén bien cerrados, o el aparato no funcionará.
6. Asegúrese de que la cuchilla está bien fijada en el adaptador.
7. Abra la tapa únicamente cuando las cuchillas se hayan detenido por completo.



Al usar la cuchilla multiusos de acero inoxidable:

- Antes de procesar, corte los alimentos en trozos del tamaño del empujador.
- No utilice la cuchilla multiusos durante más de **2 minutos seguidos**. Deje que el aparato se enfríe y no vuelva a utilizarlo hasta que no pasen 30 minutos.
- Al picar carne, no utilice la cuchilla multifunción de forma continuada durante más de **40 segundos**.
- Para alimentos más gruesos utilice la función Pulso.

Alimento	Tamaño de procesamiento	Cantidad	Tiempo de procesamiento	Velocidad
Cebolla	Cortar en 4 piezas sin piel	100 g	aprox. 20-40 s	Pulso
Ajo	Sin piel	100 g	aprox. 30-60 s	Pulso
Zanahoria	< 2x2 cm	100 g	aprox. 30-60 s	Velocidad 2 / Pulso
Carne	< 2x2 cm sin hueso	100 g	aprox. 20-40 s	Velocidad 2 / Pulso

Al usar la cuchilla de plástico de amasar:

- No utilice la cuchilla de amasar durante más de **2 minutos** seguidos. Deje que el aparato se enfríe y no vuelva a utilizarlo hasta que no pasen 30 minutos.
- Al amasar masa con levadura, no utilice la cuchilla de forma continuada durante más de **60 segundos**.

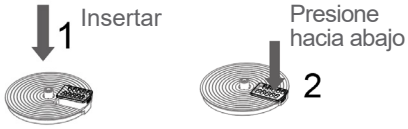
Alimento	Cantidad sugerida		Tiempo de procesamiento	Velocidad
Harina / agua	Harina	100 g	aprox. 50-60 s	Velocidad 1
	agua	60 g		
Amasado de masa para pasteles	Huevos	1 pza	aprox. 2 min	Velocidad 1
	Margarina	50 g		
	Azúcar	50 g		
	Harina	50 g		
	Levadura en polvo	1 g		

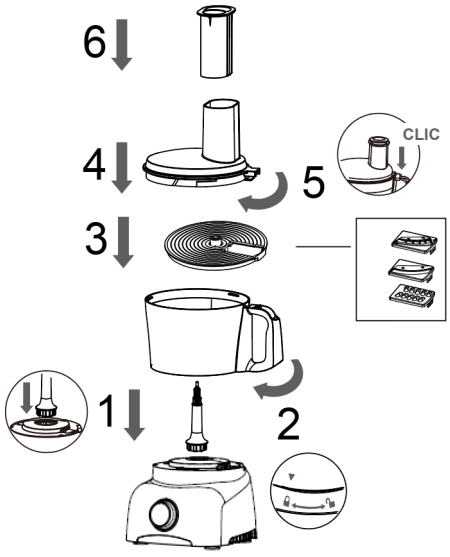
4.5. USO DE LA CUCHILLA CORTADORA / JULIANA / PATATAS FRITAS

- Observe la línea de capacidad del recipiente de trabajo. Una vez que los alimentos se acerquen a la línea de máximo del recipiente, detenga el funcionamiento y vierta los alimentos.
- Enciéndalo y empuje los alimentos uniformemente hacia abajo con el empujador de alimentos. **NUNCA** introduzca los dedos en el tubo de alimentación.
- No utilice los discos de corte o rallado durante más de **3 minutos** seguidos. Después, el aparato debe permanecer apagado hasta que se haya enfriado a temperatura ambiente.
- Al manipular las cuchillas de acero inoxidable, tenga siempre cuidado, ya que están muy afiladas.
- Para obtener el mejor resultado de procesado, utilice la velocidad 1.

ES

1. Coloque el eje de transmisión en la base del motor.
2. Baje el recipiente del procesador sobre la base del motor y gírelo en sentido horario hasta que haga clic.
3. Instale la cuchilla deseada en el portacuchillas (consulte las figuras que se muestran a continuación). A continuación, coloque el soporte de la cuchilla en el eje de transmisión (sujete el disco por el eje central). El disco debe estar nivelado con la parte superior del recipiente.





4. Coloque la tapa en el recipiente y gírela en sentido horario hasta que encaje correctamente.
5. Asegúrese de que el recipiente en el paso 2 y la tapa en el paso 4 estén bien cerrados, o el aparato no funcionará.
6. Abra la tapa únicamente cuando las cuchillas se hayan detenido por completo.

Para desmontar la cuchilla del soporte:

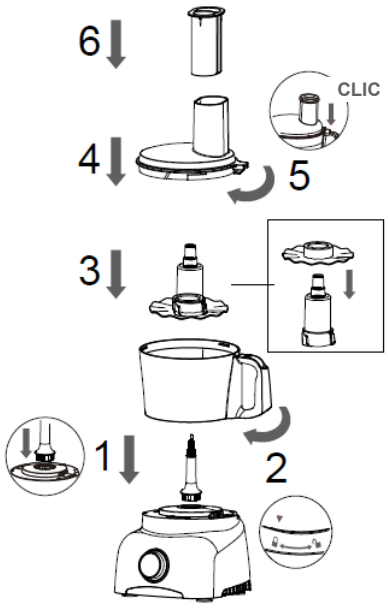
Después del uso, dé la vuelta al soporte de la cuchilla y, a continuación, empuje la cuchilla ejerciendo un poco de fuerza para separarla del soporte.

4.6. USO DEL DISCO EMULSIONADOR

- No utilice el disco emulsionador durante más de **2 minutos** seguidos. Deje que el aparato se enfríe y no vuelva a utilizarlo hasta que no pasen 30 minutos.
- Se utiliza para preparar alioli, flan instantáneo, mayonesa, nata montada, batir huevos, claras de huevo y mezclas para bizcochos.
- Para batir las claras, utilice huevos que estén a temperatura ambiente. Asegúrese de que el recipiente y el disco emulsionador estén secos y sin grasa.
- Limpie el disco emulsionador después de cada uso.

Ingredientes	Cantidad	Tiempo de procesamiento	Velocidad
Nata montada	100 ml	aprox. 10-20 s	Velocidad 2
Clara de huevo	3 huevos	aprox. 1-2 min	Velocidad 2

1. Coloque el eje de transmisión en la base del motor.
2. Baje el recipiente del procesador sobre la base del motor y gírelo en sentido horario hasta que haga clic.
3. Instale el disco emulsionador en el adaptador de la cuchilla. A continuación, coloque el adaptador de la cuchilla en el recipiente de trabajo, bajándolo sobre el eje de transmisión.
4. Coloque la tapa en el recipiente y gírela en sentido horario hasta que encaje correctamente.
5. Asegúrese de que el recipiente en el paso 2 y la tapa en el paso 4 estén bien cerrados, o el aparato no funcionará.
6. Abra la tapa únicamente cuando el disco se haya detenido por completo.



4.7. EXTRACCIÓN DE ALIMENTOS PROCESADOS

1. Gire el mando de control a la posición "0" y desenchufe el procesador de alimentos.
2. Retire la tapa del recipiente de trabajo. Gire la tapa en sentido antihorario para desbloquearla y extráigala del recipiente.
3. Si está utilizando un disco de corte, retírelo antes de retirar el recipiente. Sujete el disco por el eje central y levántelo en línea recta.
4. Retire el adaptador de la cuchilla y, a continuación, la cuchilla multiusos o la cuchilla para amasar, si la está utilizando. La cuchilla permanecerá unida al adaptador de cuchillas cuando retire el adaptador.
5. Levante el recipiente de trabajo de la base para extraer los alimentos del recipiente con una espátula.

5. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

⚠ **¡ADVERTENCIA!** Desconecte el enchufe de la toma de corriente antes de proceder a la limpieza.

- No sumerja el cable de alimentación, el enchufe ni la base del motor en agua ni en ningún otro líquido.
- No utilice detergentes abrasivos ni estropajos.
- Limpie la carcasa de la base del motor con un paño húmedo y séquela.
- Puede limpiar con agua jabonosa las piezas que hayan estado en contacto con alimentos.
- Deje secar bien las piezas antes de volver a montar el aparato.
- Los accesorios se pueden guardar en el recipiente.

PRECAUCIÓN: Tenga cuidado al manipular los accesorios de corte, ya que están muy afilados.

6. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Puede tratar de resolver los siguientes problemas sencillos por sí mismo. Si no se pueden resolver, póngase en contacto con el departamento de servicio postventa.

ES

Problema	Solución recomendada
La máquina no funciona	• Hay un interruptor de bloqueo de seguridad en el recipiente de procesamiento / licuadora. Asegúrese de que el recipiente y la cerradura estén bien bloqueados en su posición. • Si el motor sigue sin arrancar, compruebe el cable de alimentación y la toma de corriente.
Disco de patatas fritas / juliana	• Retire siempre las patatas atascadas del disco de corte antes de procesar más patatas.
Quedan restos de comida en el disco tras el procesado	• Es normal que queden pequeños trozos después del procesado.
El motor se ralentiza al amasar	• Es posible que la cantidad de masa esté por encima de la capacidad máxima. Retire la mitad y procésela en dos tandas.
La masa está demasiado seca	• Añada una cucharada de agua por el tubo de alimentación hasta que la masa limpie el interior del recipiente de procesamiento.
La masa está demasiado líquida	• Añada una cucharada de harina por el tubo de alimentación hasta que la masa limpie el interior del recipiente de procesamiento.
El motor se ralentiza al picar carne	• Es posible que haya demasiada carne. Retire la mitad y procésela en dos tandas. • Para obtener el mejor resultado, elimine la grasa de la carne antes de procesarla.
La máquina vibra / se mueve durante el procesamiento	• Limpie y seque las patas de goma de la parte inferior de la unidad. • Asegúrese también de que no se sobrepasa la capacidad máxima de carga.

⚠ ADVERTENCIA

La reparación por su cuenta o de forma no profesional puede suponer serios riesgos para la seguridad del usuario del aparato y afectar la garantía.

RESUMO DO CONTEÚDO:

1. **INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA** P. 27
2. **ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS** P. 28
3. **DESCRIÇÃO DO PRODUTO** P. 29
4. **UTILIZAÇÃO** P. 29
5. **MANUTENÇÃO E LIMPEZA** P. 33
6. **RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS** P. 34

PT

1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Antes de usar este produto, leia atentamente as presentes instruções e guarde o manual de instruções para consulta futura.

1. Leia todas as instruções. A utilização incorreta do aparelho pode provocar lesões corporais.
2. Para se proteger contra o risco de choque elétrico, não mergulhe o Processador de alimentos em água ou outros líquidos.
3. Os aparelhos podem ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, se forem supervisionadas ou se tiverem recebido instruções relativas à utilização do aparelho de uma forma segura e se compreenderem os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho.
4. Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada quando não estiver a ser utilizado, antes de montar ou desmontar peças e antes de limpar. Para desligar o aparelho da tomada, segure a ficha e puxe-a da tomada. Nunca puxe pelo cabo de alimentação.
5. Evite o contacto com as peças em movimento.
6. Não utilize qualquer aparelho com um cabo ou ficha danificados, ou depois de o aparelho avariar, cair ou ficar danificado de qualquer forma. Entregue o aparelho no Centro de Assistência Técnica Autorizado mais próximo para ser examinado, reparado ou ajustado.
7. A utilização de acessórios não recomendados ou vendidos pelo fabricante pode provocar incêndios, choques elétricos ou ferimentos.
8. Não utilize no exterior.
9. Não deixe o cabo suspenso na beira da mesa ou da bancada.
10. Mantenha as mãos e os utensílios afastados das lâminas ou discos em movimento durante o processamento de alimentos para reduzir o risco de ferimentos graves em pessoas ou danos no Processador de alimentos. Pode ser utilizada uma espátula, mas só deve ser utilizada quando o Processador de alimentos não estiver a funcionar.
11. **As lâminas são afiadas. Manuseie com cuidado.** Deve ter-se cuidado ao manusear as lâminas de corte afiadas, ao esvaziar a cuba e durante a limpeza.
12. Para reduzir o risco de lesão, nunca coloque as lâminas ou os discos de corte na base sem que a cuba esteja devidamente fixada.
13. Certifique-se de que a tampa está bem colocada antes de utilizar o Processador de alimentos.
14. Nunca coloque os alimentos à mão. Utilize sempre o empurrador de alimentos.
15. Não tente desativar o mecanismo de bloqueio.

16. Não encher a cuba acima da linha de enchimento máximo marcada para evitar o risco de ferimentos devido a danos na tampa ou na cuba.
17. Se o cabo de alimentação estiver danificado, este deve ser substituído pelo fabricante, pelo agente de serviço ou por pessoal igualmente qualificado, de modo a evitar perigos.
18. Tenha cuidado se deitar líquido quente no Processador de alimentos, pois este pode ser ejetado para fora do aparelho devido a uma vaporização súbita.
19. Desligue sempre o aparelho da tomada quando o mesmo não estiver sob supervisão e antes da montagem, desmontagem ou limpeza.
20. Este aparelho não deve ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o seu cabo de alimentação fora do alcance das crianças.
21. Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada elétrica antes de mudar os acessórios ou de se aproximar das peças móveis em utilização.
22. Este manual de instruções contém informações sobre os tempos de funcionamento e as definições de velocidade dos acessórios. Consulte a secção "Utilização".
23. Consulte a secção "Manutenção e limpeza" para obter instruções sobre a limpeza das superfícies em contacto com os alimentos.
24. Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como:

– áreas de cozinha para os funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
– quintas;
– por clientes em hotéis, motéis e outros tipos de ambientes residenciais;
– ambientes do tipo alojamento e pequeno-almoço.

1.1. ANTES DE LIGAR À CORRENTE

1. Antes de ligar o aparelho à corrente elétrica, verifique novamente se o tipo de alimentação e a tensão de rede correspondem às indicações da etiqueta de caraterísticas do aparelho.
2. Antes da primeira utilização, retire o papel de proteção e os sacos de plástico. Limpe os acessórios.

1.2. ELIMINAÇÃO

1.
A marcação deste dispositivo (símbolo de um caixote de lixo riscado) está em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/UE relativa a "equipamentos elétricos e eletrónicos usados". Esta marcação significa que este equipamento, no final da sua vida útil, não pode ser eliminado juntamente com outros resíduos domésticos. O utilizador é obrigado a entregá-lo aos operadores que recolhem o equipamento elétrico e eletrónico usado. Os operadores de recolha, incluindo pontos de recolha locais, lojas e autoridades locais, criam um sistema apropriado para a recolha de equipamento. A recolha adequada de equipamento elétrico e eletrónico usado ajuda a evitar impactos nocivos na saúde humana e no ambiente, resultantes da presença de componentes perigosos, bem como do armazenamento e tratamento inadequados deste equipamento.

2. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Alimentação	220-240 V~, 50-60 Hz
Consumo de energia	600 W
Velocidade	1 (baixo), 2 (alto), Pulsar (mais elevada)
Peso líquido	2,0 kg

3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

1. Empurrador de alimentos
2. Bloqueio da tampa
3. Base do motor
4. Botão de controlo
5. Tigela (completa 2,1L, máx. viável 1,2L)
6. Tampa da cuba de preparação
7. Lâmina para massa
8. Lâmina multiusos
9. Lâmina de corte para batatas fritas
10. Lâmina para fatiar
11. Lâmina para juliana
12. Suporte de plástico para lâminas
13. Disco de emulsão
14. Eixo de acionamento
15. Adaptador da lâmina

PT

4. UTILIZAÇÃO

4.1. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Antes de utilizar o seu processador de alimentos pela primeira vez, lave a cuba de preparação e todos os acessórios, exceto o eixo de acionamento, em água morna com sabão, depois enxague e seque bem. Não mergulhe a base do motor em água ou em qualquer outro líquido.

1. Remova a tampa da cuba de preparação. Rode a tampa no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a desbloquear e, em seguida, retire-a da cuba.
2. Retire todas as peças e acessórios da cuba e levante o empurrador de alimentos para fora do tubo de alimentação.
3. Para retirar a cuba da base do motor, rode a cuba no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e, em seguida, levante-a.

4.2. MONTAGEM DO PROCESSADOR DE ALIMENTOS

⚠ **IMPORTANTE:** Coloque o processador de alimentos numa superfície limpa, seca e nivelada, como uma bancada ou mesa, com o botão de controlo virado para a frente. Não ligue o processador de alimentos até que esteja completamente montado.

1. Coloque a cuba de preparação na base. Alinhe a pega da cuba com a reentrância no lado direito da base e, em seguida, rode a cuba no sentido dos ponteiros do relógio até encaixar no lugar. A cuba deve ficar nivelada com a base.
2. Instale a lâmina ou o disco pretendido. Consulte as secções seguintes.
3. Coloque a lâmina ou o disco na cuba de preparação, baixando-o para o eixo de acionamento.
4. Encaixe a tampa na cuba de preparação. Alinhe a tampa com a cuba e rode a tampa no sentido dos ponteiros do relógio até ouvir um clique para a fixar na cuba.

Nota: O seu processador de alimentos não funcionará a menos que a tampa da cuba de preparação esteja totalmente fechada e a cuba de preparação esteja corretamente encaixada na base.

4.3. OPERAÇÃO DO PROCESSADOR DE ALIMENTOS

Antes de utilizar o processador de alimentos, certifique-se de que a cuba de preparação, as lâminas e a tampa estão corretamente montadas na base (consulte "Montagem do processador de alimentos").

⚠ AVISO	**Perigo de lâmina rotativa**
	Utilize sempre o empurrador de alimentos. Mantenha os dedos fora das aberturas. Mantenha o aparelho afastado das crianças. Se não o fizer, pode resultar em amputação ou cortes.

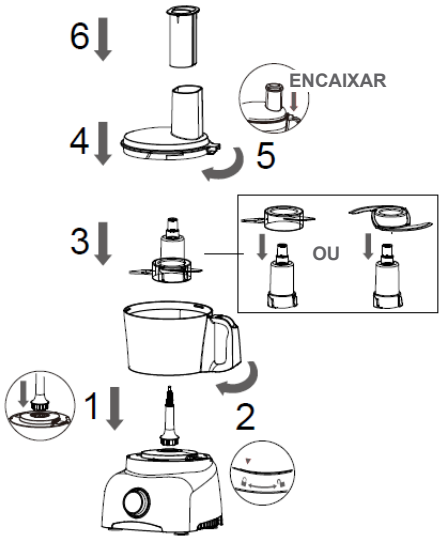
1. Para ligar, rode o botão de controlo para a posição **"1"** (baixo) ou **"2"** (alto). O processador de alimentos funcionará continuamente.
2. Para utilizar a função Pulsar: Rode o botão de controlo para a posição **"P"** e mantenha-o nessa posição. A função Pulsar funciona na velocidade definida. O processador de alimentos para quando soltar o botão.
3. Quando terminar, rode o botão de controlo para a posição **"0"** para desligar. A lâmina ou o disco para lentamente.
4. Espere até que a lâmina ou o disco pare completamente antes de retirar a tampa da cuba de preparação.
   Certifique-se de que desliga o processador de alimentos antes de retirar a tampa da cuba de preparação ou antes de desligar o processador de alimentos da tomada.

PT

4.4. UTILIZAÇÃO DA LÂMINA MULTIUSO OU DA LÂMINA PARA MASSA

IMPORTANTE: A lâmina multifunções e a lâmina para massa só podem ser utilizadas com a cuba de preparação.

1. Posicione o eixo de acionamento na base do motor.
2. Baixe a cuba de preparação sobre a base do motor e rode a cuba no sentido dos ponteiros do relógio até encaixar no lugar.
3. Instale a lâmina multiusos ou a lâmina para massa no adaptador da lâmina. Em seguida, coloque o adaptador da lâmina na cuba de preparação, baixando-o para o eixo de acionamento.
4. Coloque a tampa na cuba e rode-a no sentido dos ponteiros do relógio até encaixar na cuba.
5. Certifique-se de que a cuba no passo 2 e a tampa no passo 4 estão bem bloqueadas, caso contrário a máquina não funcionará.
6. Certifique-se de que a lâmina está bem fixa no adaptador.
7. Abra a tampa apenas quando as lâminas estiverem completamente paradas.



Para lâmina multiusos em aço inoxidável:

- Antes de processar, corte os alimentos em pedaços do tamanho do empurrador.
- Não utilize a lâmina multifunções durante mais de **2 minutos** seguidos. Deixe o aparelho arrefecer e não o volte a utilizar durante pelo menos 30 minutos.
- Não utilize a lâmina multifunções continuamente durante mais de **40 segundos** quando estiver a cortar carne.
- Para alimentos mais grossos, utilize a função Pulsar.

Alimento	Tamanho para processar	Quantidade	Tempo de processamento	Velocidade
Cebola	Cortar em 4 pedaços sem casca	100 g	cerca de. 20-40 s	Pulsar
Alho	Sem casca	100 g	cerca de. 30-60 s	Pulsar
Cenoura	< 2x2 cm	100 g	cerca de. 30-60 s	Velocidade 2 / Pulsar
Carne	< 2x2 cm sem osso	100 g	cerca de. 20-40 s	Velocidade 2 / Pulsar

Para a lâmina de plástico para massa:

- Não utilizar a lâmina para massa durante mais de **2 minutos** seguidos. Deixe o aparelho arrefecer e não o volte a utilizar durante pelo menos 30 minutos.
- Não utilize a lâmina da massa continuamente durante mais de **60 segundos** quando estiver a misturar massa de levedura.

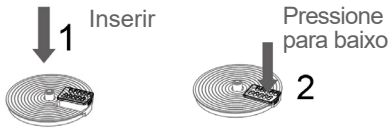
Alimento	Quantidade sugerida		Tempo de processamento	Velocidade
Farinha / água	Farinha	100 g	cerca de. 50-60 s	Velocidade 1
	água	60 g		
Misturar massa para bolo	Ovos	1	cerca de. 2 min	Velocidade 1
	Margarina	50 g		
	Açúcar	50 g		
	Farinha	50 g		
	Fermento em pó	1 g		

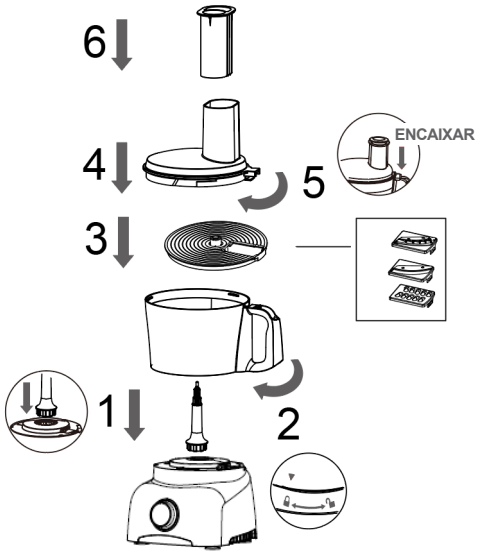
4.5. UTILIZAR A LÂMINA PARA CORTAR / JULIANA / BATATA FRITA

- Observe a linha de capacidade da cuba de preparação. Quando os alimentos se aproximarem da linha máxima da cuba, pare o funcionamento e retire o excedente.
- Ligue a máquina e empurre os alimentos uniformemente para baixo com o empurrador de alimentos. **NUNCA** coloque os dedos no tubo de alimentação.
- Não utilize os discos de corte ou de trituração durante mais de **3 minutos** seguidos. Depois disso, o aparelho deve permanecer desligado até arrefecer até à temperatura ambiente.
- Tenha sempre cuidado ao manusear as lâminas de aço inoxidável, pois estas são muito afiadas.
- Para obter o melhor resultado de processamento, utilize a velocidade 1.

PT

1. Posicione o eixo de acionamento na base do motor.
2. Baixe a cuba de preparação sobre a base do motor e rode a cuba no sentido dos ponteiros do relógio até encaixar no lugar.
3. Instale a lâmina desejada no suporte da lâmina (veja as figuras abaixo). Em seguida, coloque o suporte da lâmina no eixo de acionamento (segure o disco pelo seu cubo central). O disco deve ficar nivelado com a parte superior da cuba.





4. Coloque a tampa na cuba e rode-a no sentido dos ponteiros do relógio até encaixar na cuba.
5. Certifique-se de que a cuba no passo 2 e a tampa no passo 4 estão bem bloqueadas, caso contrário a máquina não funcionará.
6. Abra a tampa apenas quando as lâminas estiverem completamente paradas.

Para desmontar a lâmina do suporte:

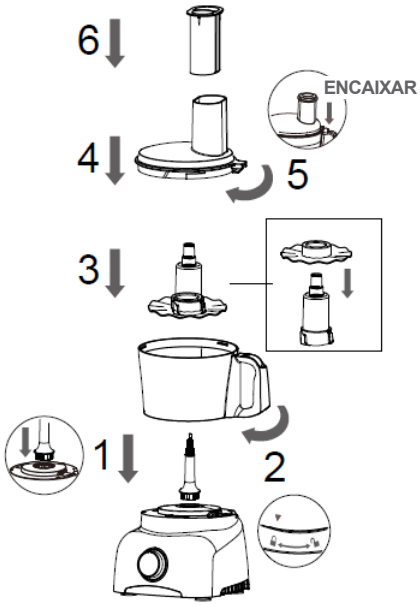
Após a utilização, vire o suporte da lâmina ao contrário e, em seguida, empurre a lâmina com um pouco de força para a separar do suporte.

4.6. UTILIZAÇÃO DO DISCO DE EMULSÃO

- Não utilize o disco de emulsão durante mais de **2 minutos** seguidos. Deixe o aparelho arrefecer e não o volte a utilizar durante pelo menos 30 minutos.
- Utilize para aioli, pudim instantâneo, maionese, natas para bater, bater ovos, claras de ovo e misturas para pão de ló.
- Para bater claras de ovo, utilize ovos à temperatura ambiente. Certifique-se de que a cuba e o disco de emulsão estão secos e sem gordura.
- Limpe o disco de emulsão após cada utilização.

Ingredientes	Quantidade	Tempo de processamento	Velocidade
Natas batidas	100 ml	cerca de. 10-20 s	Velocidade 2
Claras de ovo	3 ovos	cerca de. 1-2 min	Velocidade 2

1. Posicione o eixo de acionamento na base do motor.
2. Baixe a cuba de preparação sobre a base do motor e rode a cuba no sentido dos ponteiros do relógio até encaixar no lugar.
3. Instale o disco de emulsão no adaptador da lâmina. Em seguida, coloque o adaptador da lâmina na cuba de preparação, baixando-o para o eixo de acionamento.
4. Coloque a tampa na cuba e rode-a no sentido dos ponteiros do relógio até encaixar na cuba.
5. Certifique-se de que a cuba no passo 2 e a tampa no passo 4 estão bem bloqueadas, caso contrário a máquina não funcionará.
6. Abra a tampa apenas quando o disco estiver completamente parado.



PT

4.7. REMOVER OS ALIMENTOS PROCESSADOS

1. Rode o botão de controlo para a posição "0" e desligue o processador de alimentos da tomada.
2. Remova a tampa da cuba de preparação. Rode a tampa no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a desbloquear e, em seguida, retire-a da cuba.
3. Se utilizar um disco de corte, retire-o antes de retirar a cuba. Segurando o disco pelo cubo central, levante-o a direito.
4. Retire o adaptador da lâmina e, em seguida, a lâmina multifunções ou a lâmina para massa, se estiver a utilizar. A lâmina permanecerá presa ao adaptador da lâmina quando retirar o adaptador.
5. Levante a cuba de preparação da base para retirar os alimentos da cuba com uma espátula.

5. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

⚠ **AVISO!** Retire a ficha da tomada de alimentação antes de limpar.

- Nunca mergulhe o cabo de alimentação, a ficha de alimentação ou a base do motor em água ou em qualquer outro líquido.
- Não utilize detergentes abrasivos ou esfregões.
- Limpe a caixa da base do motor com um pano húmido e depois seque.
- As peças que tenham estado em contacto com alimentos podem ser limpas com água e sabão.
- Deixar secar bem as peças antes de voltar a montar o aparelho.
- Os acessórios podem ser guardados na cuba.

ATENÇÃO: Tenha cuidado ao manusear os acessórios de corte, pois são muito afiados.

6. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

O utilizador pode tentar resolver os seguintes problemas simples. Se não puderem ser resolvidos, entre em contacto com o departamento do serviço de pós-vendas.

Problema	Solução recomendada
O aparelho não funciona	• Existe um interruptor de bloqueio de segurança na cuba de preparação / misturadora. Certifique-se de que a cuba e o fecho estão bem fixos na posição correta. • Se o motor continuar a não arrancar, verifique o cabo de alimentação e a tomada elétrica.
Disco para batatas fritas / juliana	• Retire sempre as batatas encravadas do disco picador antes de processar mais batatas.
Alguns alimentos permanecem no disco após o processamento	• É normal que fiquem pequenos pedaços após o processamento.
O motor abranda ao misturar a massa	• A quantidade de massa pode exceder a capacidade máxima. Retire metade e processe em dois lotes.
A massa está demasiado seca	• Adicione água através do tubo de alimentação, 1 colher de sopa de cada vez, até a massa limpar o interior da cuba de preparação.
A massa está demasiado molhada	• Adicione farinha através do tubo de alimentação, 1 colher de sopa de cada vez, até a massa limpar o interior da cuba de preparação.
O motor abranda ao cortar carne	• Poderá ter demasiada carne. Retire metade e processe em dois lotes. • Para obter o melhor resultado, corte a gordura da carne antes de a processar.
A máquina vibra / move-se durante o processamento	• Limpe e seque os pés de borracha na parte inferior da unidade. • Certifique-se também de que a capacidade máxima de carga não está a ser excedida.

⚠ AVISO

A reparação autónoma ou não profissional pode apresentar riscos graves à segurança do utilizador do aparelho e afetar a garantia.

PRZEGLĄD TREŚCI:

1. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA S. 35
2. SPECYFIKACJA TECHNICZNA S. 36
3. OPIS PRODUKTU S. 37
4. OBSŁUGA S. 37
5. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE S. 41
6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW S. 42

PL

1. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Przed użyciem urządzenia należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi i zachować ją w celu skorzystania w przyszłości.

1. Przeczytaj wszystkie instrukcje. Niewłaściwe użycie urządzenia może spowodować obrażenia.
2. Aby zapobiec porażeniu prądem, nie zanurzaj robota kuchennego w wodzie lub innej cieczy.
3. Z urządzenia mogą korzystać osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, postrzegania i umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli pozostają pod nadzorem lub zostały poinstruowane odnośnie korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób i jeśli rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
4. Wyłącz urządzenie, a następnie odłącz od gniazdka elektrycznego, gdy urządzenie nie jest użytkowane, przed demontażem lub czyszczeniem. W celu odłączenia chwyć wtyczkę i wyjmij ją z gniazdka. Nigdy nie ciągnij za przewód zasilania.
5. Należy unikać kontaktu z ruchomymi elementami.
6. Nie należy obsługiwać żadnego urządzenia z uszkodzonym kablem lub wtyczką lub jeśli urządzenie nie działa prawidłowo bądź zostało upuszczone lub w jakikolwiek sposób uszkodzone. Zwróć urządzenie do najbliższego Autoryzowanego centrum serwisowego w celu sprawdzenia, naprawy lub regulacji.
7. Korzystanie z akcesoriów nie zalecanych lub nie sprzedawanych przez producenta może spowodować pożar, porażenie elektryczne lub obrażenia ciała.
8. Nie należy używać na zewnątrz.
9. Nie wolno dopuścić, aby przewód zwisał nad krawędzią stołu lub blatu.
10. Trzymaj ręce i przybory kuchenne z dala od poruszających się ostrzy lub tarcz podczas obróbki żywności, aby ograniczyć ryzyko wystąpienia poważnych obrażeń ciała i uszkodzenia robota kuchennego. Możesz korzystać ze szpatułki wyłącznie, gdy robot kuchenny jest wyłączony.
11. **Ostrza są ostre. Używaj ich ostrożnie.** Zachowaj ostrożność podczas obchodzenia się z ostrymi ostrzami, opróżniania miski oraz podczas czyszczenia.
12. Aby zmniejszyć ryzyko spowodowania obrażeń ciała, nie umieszczaj ostrzy ani tarcz w urządzeniu przed zablokowaniem miski.
13. Upewnij się, że pokrywa jest prawidłowo zamocowana na swoim miejscu przed włączeniem robota kuchennego.
14. Nigdy umieszczaj żywności w urządzeniu za pomocą rąk. Zawsze korzystaj z popychacza.
15. Nie naprawiaj urządzenia samodzielnie.

16. Nie napełniaj miski ponad oznaczony linią maksymalny poziom, aby uniknąć ryzyka obrażeń spowodowanych przez uszkodzenie pokrywy lub miski.
17. Aby uniknąć zagrożenia w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, musi zostać on wymieniony przez producenta, serwisanta lub osobę posiadającą podobne kwalifikacje.
18. Zachowaj ostrożność, jeśli do robota kuchennego wlewany jest gorący płyn, gdyż może być on wydalony z urządzenia z powodu nagłego parowania.
19. Jeśli zostawiasz urządzenie bez nadzoru, przystępujesz do jego demontażu, montażu lub czyszczenia, odłącz jego przewód od źródła zasilania.
20. Niniejsze urządzenie nie powinno być używane przez dzieci. Urządzenie oraz jego kabel należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.
21. Przed zmianą akcesoriów lub zbliżeniem się do elementów ruchomych podczas korzystania należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania.

PL

22. Ta instrukcja obsługi zawiera informacje na temat czasu pracy oraz ustawień prędkości dla akcesoriów. Zapoznaj się z rozdziałem dotyczącym użytkowania.
23. Informacje na temat czyszczenia powierzchni mających kontakt z żywnością znajdują się w rozdziale „Konserwacja i czyszczenie”.
24. Urządzenie jest przeznaczone do użytku w domach i podobnych miejscach, np.:

– kuchnie pracownicze w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
– gospodarstwa rolnicze;
– przez gości w hotelach, motelach i w innych rodzajach miejsc zamieszkania;
– w pensjonatach.

1.1. PRZED PODŁĄCZENIEM DO ZASILANIA

1. Przed podłączeniem do zasilania sprawdź, czy typ zasilania oraz napięcie sieci elektrycznej są zgodne z danymi umieszczonymi na tabliczce znamionowej urządzenia.
2. Przed pierwszym użyciem usuń papier oraz torby plastikowe, w których znajduje się urządzenie. Oczyść mocowania.

1.2. UTYLIZACJA

1. Oznaczenie urządzenia (symbol przekreślonego pojemnika na odpady) jest zgodne z dyrektywą europejską 2012/19/UE w sprawie „zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego”. Takie oznakowanie oznacza, że po zakończeniu okresu użytkowania urządzenia nie można wyrzucić wraz z innymi odpadami gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do dostarczenia urządzenia odpowiednim służbom, które zajmują się zbieraniem zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Służby odpowiedzialne za zbiórkę takiego sprzętu, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy i organy lokalne, tworzą odpowiedni system zbierania sprzętu. Odpowiednia zbiórka zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego pomaga uniknąć szkodliwego wpływu na zdrowie ludzkie i środowisko, wynikającego z obecności niebezpiecznych składników, a także z niewłaściwego przechowywania i obróbki takiego sprzętu.

2. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Zasilanie	220–240 V~, 50–60 Hz
Moc urządzenia	600 W
Prędkość	1 (wolne), 2 (szybkie), Pulsowanie (najszybsze)
Masa netto	2 kg

3. OPIS PRODUKTU

1. Popychacz
2. Blokada pokrywy
3. Podstawa silnika
4. Pokrętło sterujące
5. Miska (pełna 2,1 l, maks. wykonalna 1,2 l)
6. Pokrywa miski roboczej
7. Końcówka do wyrabiania ciasta
8. Ostrze wieloczynnościowe
9. Ostrze do frytek
10. Ostrze do siekania
11. Ostrze do tarcia w słupek
12. Plastikowy uchwyt ostrza
13. Tarcza emulgująca
14. Wałek napędowy
15. Adapter ostrza

4. OBSŁUGA

PL

4.1. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przed pierwszym użyciem robota kuchennego umyj miskę roboczą i wszystkie akcesoria za wyjątkiem wałka napędowego w ciepłej wodzie z mydłem, następnie wytrzyj je i dokładnie osusz. Nie zanurzaj silnika w wodzie ani żadnych innych płynach.

1. Zdejmij pokrywę miski roboczej. Przekręć pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby ją odblokować, następnie zdejmij ją z miski.
2. Usuń wszystkie części i akcesoria z miski, następnie wyjmij popychacz z rury wejściowej.
3. Aby odłączyć miskę od podstawy silnika, przekręć miskę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, a następnie ją unieś.

4.2. MONTAŻ ROBOTA KUCHENNEGO

⚠ **WAŻNE:** Umieść robota kuchennego na czystej, suchej i płaskiej powierzchni, takiej jak blat lub stół, z pokrętłem sterującym skierowanym do przodu. Nie podłączaj robota kuchennego do zasilania przed całkowitym montażem.

1. Umieść miskę roboczą na podstawie. Dopasuj dźwignię miski z wypustem po prawej stronie podstawy, a następnie obracaj miskę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara aż zaskoczy w odpowiednim miejscu. Miska powinna przylegać do podstawy.
2. Zainstaluj odpowiednie ostrze lub tarczę. Patrz rozdziały poniżej.
3. Umieść ostrze lub tarczę w misce roboczej na wałku napędowym.
4. Zamocuj pokrywę na misce roboczej. Aby zamocować pokrywę, dopasuj ją do miski i przekręcaj w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara do momentu usłyszenia kliknięcia.

Uwaga: Twój robot kuchenny nie włączy się, jeżeli pokrywa miski nie jest w pełni zamknięta, a miska robocza odpowiednio zamocowana na podstawie.

4.3. OBSŁUGA ROBOTA KUCHENNEGO

Przed rozpoczęciem obsługi robota kuchennego upewnij się, że miska robocza, ostrza oraz pokrywa są odpowiednio zamontowane na podstawie (patrz „Montaż robota kuchennego").

⚠OSTRZEŻENIE	**Niebezpieczne obracające się ostrza**
	Zawsze korzystaj z popychacza. Trzymaj palce z dala od otworów. Trzymaj poza zasięgiem dzieci. Niezastosowanie się do tej instrukcji może spowodować amputacje lub skaleczenia.

1. Aby włączyć robota, przekręć pokrętło sterowania w położenie **„1"** (wolne) lub **„2"** (szybkie). Robot kuchenny będzie działał nieprzerwanie.

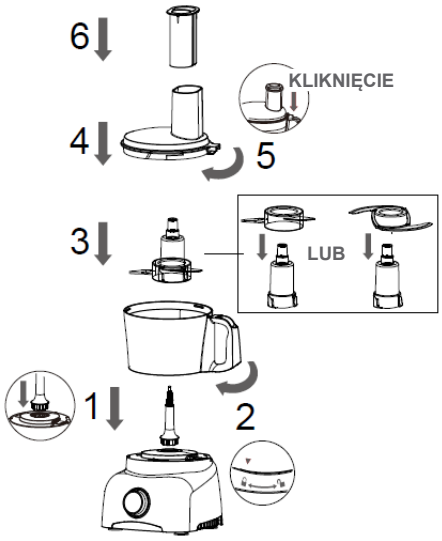
2. Aby skorzystać z funkcji pulsowania: Przekręć pokrętło sterowania w położenie **„P”** i trzymaj pokrętło w tym położeniu. Funkcja pulsowania pracuje z najwyższą prędkością. Robot kuchenny wyłączy się po zwolnieniu pokrętła.
3. Po zakończeniu pracy przekręć pokrętło w położenie **„0”**, aby wyłączyć urządzenie. Ostrze lub tarcza zatrzymają się powoli.
4. Poczekaj do całkowitego zatrzymania ostrza lub tarczy przed zdjęciem pokrywy miski roboczej.
   Przed zdjęciem pokrywy miski lub odłączeniem robota od zasilania upewnij się, że urządzenie jest wyłączone.

4.4. UŻYWANIE OSTRZA WIELOCZYNNOŚCIOWEGO LUB KOŃCÓWKI DO WYRABIANIA CIASTA

PL

WAŻNE: Ostrze wieloczynnościowe i końcówka do wyrabiania ciasta mogą być używane wyłącznie z zamontowaną miską roboczą.

1. Umieść wałek napędowy na podstawie silnika.
2. Umieść miskę na podstawie i obracaj ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara do momentu usłyszenia kliknięcia.
3. Zainstaluj ostrze wieloczynnościowe lub końcówkę do wyrabiania ciasta na adapterze. Następnie umieść adapter w misce roboczej, nakładając go na wałek napędowy.
4. Umieść pokrywę na misce i obracaj ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek do momentu zablokowania na misce.
5. Upewnij się, że miska z punktu 2 i pokrywa z punktu 4 są dobrze zamocowane, w przeciwnym wypadku urządzenie nie będzie działać.
6. Upewnij się, że ostrze jest dobrze zamocowane na adapterze.
7. Otwieraj pokrywę wyłącznie po całkowitym zatrzymaniu ostrzy.



Dotyczy ostrza wieloczynnościowego ze stali nierdzewnej:

- Przed obróbką należy pokroić żywność na kawałki wielkości średnicy popychacza.
- Nie używać ostrza wieloczynnościowego przez dłużej niż **2 minuty** bez przerwy. Przed kolejnym użyciem pozostawić urządzenie do schłodzenia przez co najmniej 30 minut.
- Nie używać ostrza wieloczynnościowego bez przerwy przez ponad **40 sekund** podczas siekania mięsa.
- W przypadku grubszej żywności należy stosować funkcję pulsowania.

Żywność	Wielkość kawałków	Ilość	Czas obróbki	Prędkość
Cebula	Obraną pokroić na 4 części	100 g	około 20–40 s	Pulsowanie
Czosnek	Bez skórki	100 g	około 30–60 s	Pulsowanie
Marchew	< 2x2 cm	100 g	około 30–60 s	Prędkość 2 / Pulsowanie
Mięso	< 2x2 cm bez kości	100 g	około 20–40 s	Prędkość 2 / Pulsowanie

Dotyczy plastikowej końcówki do wyrabiania ciasta:

- Nie używać końcówki do wyrabiania ciasta przez dłużej niż **2 minuty** bez przerwy. Przed kolejnym użyciem pozostawić urządzenie do schłodzenia przez co najmniej 30 minut.
- Nie używać końcówki do wyrabiania ciasta przez dłużej niż **60 sekund** bez przerwy podczas wyrabiania ciasta drożdżowego.

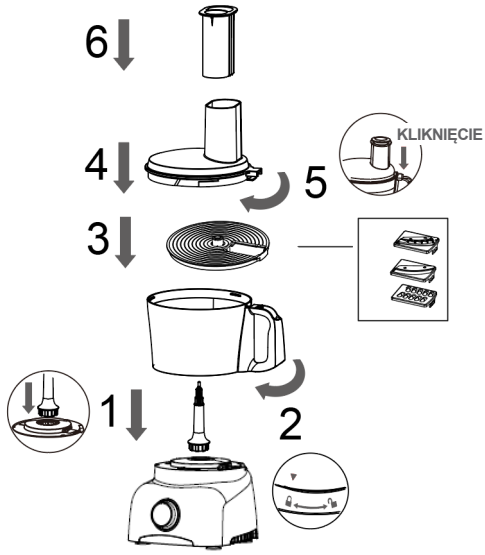
Żywność	Sugerowana ilość		Czas obróbki	Prędkość
Mąka / woda	Mąka	100 g	około 50–60 s	Prędkość 1
	woda	60 g		
Miksowanie ciasta ucieranego	Jaja	1 szt.	około 2 min	Prędkość 1
	Margaryna	50 g		
	Cukier	50 g		
	Mąka	50 g		
	Proszek do pieczenia	1 g		

4.5. KORZYSTANIE Z KRAJALNICY / SZATKOWNICY / KOŃCÓWKI DO FRYTEK

- Obserwuj linię maksymalnej pojemności miski roboczej. Gdy zawartość miski zacznie przekraczać poziom linii, zatrzymaj obróbkę i wyjmij nadmiar żywności.
- Włącz urządzenie i równomiernie dociskaj żywność za pomocą popychacza. **NIGDY** nie wkładaj palców do rury wejściowej.
- Nie używaj tarcz siekających lub trących nieprzerwanie przez czas dłuższy niż **3 minuty**. Po użyciu urządzenie musi zostać wyłączone i pozostawione do ostygnięcia w temperaturze pokojowej.
- Zachowaj ostrożność podczas obchodzenia się z ostrzami ze stali nierdzewnej, są bardzo ostre.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty stosuj ustawienie prędkości 1.

PL

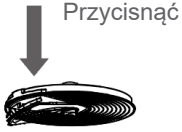
1. Umieść wałek napędowy na podstawie silnika.
2. Umieść miskę na podstawie i obracaj ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara do momentu usłyszenia kliknięcia.
3. Zainstaluj odpowiednie ostrze na uchwycie (zobacz poniższe ilustracje). Następnie umieść uchwyt ostrza na wałku napędowym (trzymaj tarczę za część środkową). Tarcza powinna być umieszczona poziomo względem górnej części miski.



4. Umieść pokrywę na misce i obracaj ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek do momentu zablokowania na misce.
5. Upewnij się, że miska z punktu 2 i pokrywa z punktu 4 są dobrze zamocowane, w przeciwnym wypadku urządzenie nie będzie działać.
6. Otwieraj pokrywę wyłącznie po całkowitym zatrzymaniu ostrzy.

Demontaż ostrza z uchwytu:

Po użyciu odwróć uchwyt i lekko pchnij ostrze, aby odłączyć je od uchwytu.

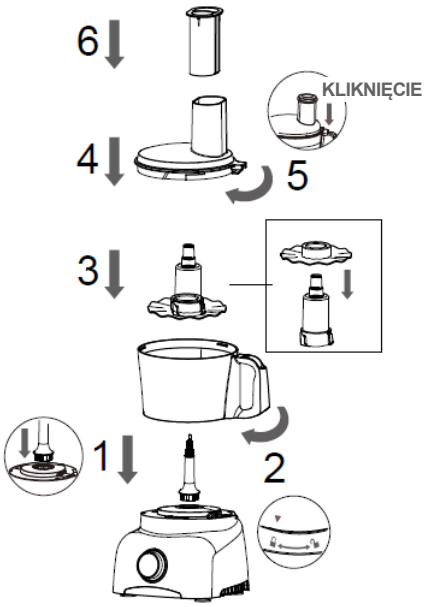


4.6. KORZYSTANIE Z TARCZY EMULGUJĄCEJ

- Nie używaj tarczy emulgującej nieprzerwanie przez czas dłuższy niż **2 minuty**. Przed kolejnym użyciem pozostawić urządzenie do schłodzenia przez co najmniej 30 minut.
- Używaj podczas przygotowywania aioli, budyniu, majonezu, bitej śmietany, ubijania piany z jaj, białek i biszkoptów.
- Do ubijania piany używaj jej w temperaturze pokojowej. Upewnij się, że miska i tarcza emulgująca są suche i odtłuszczone.
- Po każdym użyciu wyczyść tarczę emulgującą.

Składniki:	Ilość	Czas obróbki	Prędkość
Bita śmietana	100 ml	około 10–20 s	Prędkość 2
Białko jaj	3 jaja	około 1–2 min	Prędkość 2

1. Umieść wałek napędowy na podstawie silnika.
2. Umieść miskę na podstawie i obracaj ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara do momentu usłyszenia kliknięcia.
3. Zainstaluj tarczę emulgującą na adapterze ostrza. Następnie umieść adapter w misce roboczej, nakładając go na wałek napędowy.
4. Umieść pokrywę na misce i obracaj ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek do momentu zablokowania na misce.
5. Upewnij się, że miska z punktu 2 i pokrywa z punktu 4 są dobrze zamocowane, w przeciwnym wypadku urządzenie nie będzie działać.
6. Otwieraj pokrywę wyłącznie po całkowitym zatrzymaniu tarczy.



PL

4.7. WYJMOWANIE PRZETWORZONEJ ŻYWNOŚCI.

1. Przekręć pokrętło w położenie „0”, a następnie odłącz robota od zasilania.
2. Zdejmij pokrywę miski roboczej. Przekręć pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby ją odblokować, następnie zdejmij ją z miski.
3. W przypadku używania tarczy siekającej/tnącej usuń ją przed wyjęciem miski. Unieś tarczę, trzymając ją za część środkową.
4. Usuń adapter ostrza, a następnie ostrze wieloczynnościowe lub końcówkę do wyrabiania ciasta. Ostrze pozostaje dołączone do adaptera po wyjęciu.
5. Odłącz miskę roboczą od podstawy, aby usunąć zawartość miski szpatułką.

5. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

⚠ **OSTRZEŻENIE!** Wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego przed czyszczeniem urządzenia.

- Nigdy nie zanurzaj przewodu zasilającego, wtyczki ani podstawy silnika w wodzie lub innej cieczy.
- Nie używaj ściernych detergentów ani drapaków.
- Oczyść obudowę silnika za pomocą wilgotnej szmatki i wytrzyj do sucha.
- Części mające kontakt z żywnością mogą być czyszczone w wodzie z mydłem.
- Przed ponownym zmontowaniem urządzenia dokładnie wysusz części.
- Akcesoria mogą być przechowane w misce.

OSTROŻNIE: Należy zachować ostrożność w trakcie obchodzenia się z akcesoriami tnącymi, ponieważ są bardzo ostre.

6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Następujące proste problemy można spróbować rozwiązać samodzielnie. Jeżeli problemów nie można rozwiązać, należy skontaktować się z działem serwisu.

Problem	Zalecane rozwiązanie
Urządzenie nie działa	• Na misce znajduje się przełącznik blokady zabezpieczającej. Upewnij się, że miska i blokada są dokładnie zamocowane na swoim miejscu. • Jeżeli silnik nie uruchomi się, sprawdź przewód i gniazdko zasilania.
Tarcza do frytek / słupków	• Przed dalszą obróbką ziemniaków usuń warzywa zacięte w tarczy siekającej.
Niektóre produkty pozostają na tarczy po przetworzeniu.	• Jest normalne, że po pracy pozostają niewielkie kawałki.
Silnik zwalnia w trakcie mieszania ciasta.	• Ilość ciasta może przekroczyć maksymalną pojemność. Usuń połowę zawartości i mieszaj w dwóch częściach.
Ciasto jest zbyt suche	• Dodawaj wodę przez rurę wejściową, 1 łyżkę na raz, do momentu uzyskania odpowiedniej konsystencji we wnętrzu miski roboczej.
Ciasto jest zbyt mokre	• Dodawaj mąkę przez rurę wejściową, 1 łyżkę na raz, do momentu uzyskania odpowiedniej konsystencji we wnętrzu miski roboczej.
Silnik zwalnia podczas siekania mięsa	• Może być dodana zbyt duża ilość mięsa. Usuń połowę zawartości i mieszaj w dwóch częściach. • W celu uzyskania najlepszych rezultatów przed obróbką oddziel tłuszcz od mięsa.
Urządzenie wibruje / porusza się podczas pracy	• Oczyść i wysusz gumowe nóżki urządzenia. • Upewnij się, że nie została przekroczona maksymalna pojemność.

⚠ OSTRZEŻENIE

Samodzielna lub nieprofesjonalna naprawa może spowodować powstanie poważnych zagrożeń dla bezpieczeństwa użytkownika urządzenia i może wpłynąć na gwarancję urządzenia.

A TARTALOM ÁTTEKINTÉSE:

1. **BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK** 43. o.
2. **MŰSZAKI ADATOK** 44. o.
3. **TERMÉKLEÍRÁS** 45. o.
4. **HASZNÁLAT** 45. o.
5. **KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS** 49. o.
6. **HIBAELHÁRÍTÁS** 50. o.

HU

1. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

A termék használata előtt olvassa el figyelmesen az alábbi utasításokat, és őrizze meg a használati útmutatót, mert később is szüksége lehet rá.

1. Olvassa el az utasításokat. A termék nem megfelelő használata személyes sérülést okozhat.
2. Az áramütés elkerülése érdekében ne merítse a konyhai robotgépet vízbe vagy más folyadékba.
3. A készüléket korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű személyek, valamint megfelelő tudással vagy ismeretekkel nem rendelkező személyek kizárólag felügyelet mellett, illetve abban az esetben használhatják, ha a készülék biztonságos kezeléséről tájékoztatást kaptak, és tisztában vannak az ahhoz kapcsolódó kockázatokkal. A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
4. Kapcsolja ki a gépet, majd húzza ki a konnektorból, amikor nem használja, mielőtt össze- vagy szétszereli, illetve takarítás előtt. A kihúzáshoz fogja meg a csatlakozódugaszt, és húzza ki a konnektorból. Soha ne a tápkábelt húzza!
5. Kerülje a mozgó alkatrészekkel való érintkezést.
6. Ne használja a készüléket sérült kábellel vagy csatlakozódugasszal, valamint, ha hibásan működik, leejtették vagy bármilyen módon megsérült. Vizsgálat, javítás vagy beállítás céljából vigye vissza a készüléket a legközelebbi hivatalos szervizközpontba.
7. A nem a gyártó által ajánlott vagy forgalmazott tartozékok használata tüzet, áramütést vagy sérülést okozhat.
8. Ne használja kültéren.
9. Ne hagyja, hogy a tápkábel lelógjon az asztal vagy konyhapult széléről.
10. Tartsa távol a kezét és az egyéb eszközöket a mozgó pengéktől vagy tárcsáktól az ételek feldolgozása közben, hogy csökkentse a súlyos személyi sérülések vagy a konyhai robotgép károsodásának kockázatát. Spatula használható, de csak akkor, amikor a konyhai robotgép nem üzemel.
11. **A pengék élesek. Óvatosan használja.** Az éles vágópengék kezelése, a tál kiürítése és a tisztítás óvatosságot igényel.
12. A sérülés kockázatának elkerülése érdekében soha ne helyezze be a vágópengéket vagy -tárcsákat, ha az edény nincs megfelelően rögzítve.
13. Győződjön meg arról, hogy a gép fedele biztosan rögzítve van-e, mielőtt használni kezdi a konyhai robotgépet.
14. Soha ne tegyen bele ételt kézzel. Mindig használja az ételnyomót.
15. Ne próbálja meg megkerülni a reteszelési mechanizmust.
16. Ne töltse a tálat a megjelölt maximális töltési vonal fölé, hogy elkerülje a fedél vagy a tál sérülése miatti sérülésveszélyt.

17. Ha a tápkábel sérült, a balesetek elkerülése érdekében a gyártónak, az értékesítés utáni szervizszolgáltató cég képviselőjének, vagy hasonlóan képzett szakembernek kell kicserélnie.
18. Legyen óvatos, ha forró folyadékot önt a konyhai robotgépbe, mivel a készülékből gőz távozhat.
19. A készüléket mindig húzza ki az elektromos hálózatból, ha felügyelet nélkül hagyja, illetve az összeszerelést, a szétszerelést és a tisztítás megelőzően.
20. A készüléket gyermekek nem használhatják. Tartsa a készüléket és annak tápkábelét gyermekektől távol.
21. A tartozékok cseréjét, vagy a mozgó alkatrészek érintését megelőzően kapcsolja ki a készüléket, és csatlakoztassa le az elektromos hálózatról.
22. Ez a használati útmutató a tartozékok üzemidejére és sebességbeállításaira vonatkozó információkat tartalmazza. Olvassa el a „Használat” című részt.
23. Olvassa el a „Karbantartás és tisztítás” című részt, ahol tájékoztatást kap, hogyan tisztítsa az élelmiszerrel érintkező felületeket.
24. A készülék rendeltetésszerűen háztartási célokra, vagy hasonló körülmények között használható, például:

HU

– üzletek, irodák és más munkahelyek személyzeti konyháiban;
– lakóházak;
– szállodák, motelek ügyfelei által, vagy egyéb lakóhelyeken;
– reggelit is biztosító szálláshelyeken.

1.1. TÁPELLÁTÁSHOZ VALÓ CSATLAKOZTATÁS ELŐTT

1. Mielőtt áram alá helyezi a készüléket, ellenőrizze újra, hogy a tápellátás típusa és a hálózati feszültség megegyezik-e a készüléken lévő minősítési címkén látható adatokkal.
2. Az első használat előtt szedje le a készülékről a csomagolópapírt és a műanyag tasakokat. Tisztítsa meg az illesztéseket.

1.2. HULLADÉKKEZELÉS

1.
A készülék jelölése (áthúzott szemeteskuka szimbólum) a „Használt elektromos és elektronikus berendezésekről” szóló 2012/19/EU európai irányelvnek megfelel. Ez a jelölés azt jelenti, hogy ez a berendezés hasznos élettartamának végén nem ártalmatlanítható más háztartási hulladékkal együtt. A felhasználó köteles átadni a használt elektromos és elektronikus berendezéseket begyűjtését végző üzemeltetőknek. A begyűjtési üzemeltetők, beleértve a helyi gyűjtőpontokat, üzleteket és helyi hatóságokat, megfelelő rendszert hoznak létre a berendezések begyűjtésére. A használt elektromos és elektronikus berendezések megfelelő gyűjtése segít elkerülni azokat az emberi egészségre és a környezetre gyakorolt káros hatásokat, amelyek a veszélyes összetevők jelenlétéből, valamint a berendezések nem megfelelő tárolásából és kezeléséből erednek.

2. MŰSZAKI ADATOK

Tápellátás	220-240 V~, 50-60 Hz
Teljesítményfelvétel	600 W
Sebesség	1 (alacsony), 2 (magas), Pulzáló (legmagasabb)
Nettó tömeg	2,0 kg

3. TERMÉKLEÍRÁS

1. Ételnyomó
2. Fedélzár
3. Motoralap
4. Vezérlőgomb
5. Tál (Teljes 2,1L, Maximum feldolgozható 1,2L)
6. Munkatál fedele
7. Tésztapenge
8. Többfunkciós penge
9. Sültburgonya penge
10. Szeletelő penge
11. Julienne-penge
12. Műanyag pengetartó
13. Emulgeáló tárcsa
14. Hajtótengely
15. Pengeadapter

4. HASZNÁLAT

4.1. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

HU

A konyhai robotgép első használata előtt alaposan mossa el a munkatálat és az összes tartozékot (kivéve a hajtótengelyt) meleg, szappanos vízben. Ne merítse a motort vízbe vagy más folyadékba.

1. Távolítsa el a munkatál fedelét. Fordítsa a fedelet óramutató járásával ellentétes irányba a kinyitásához, majd vegye le a tálról.
2. Távolítson el minden alkatrészt és tartozékot a tálból, majd emelje ki az ételadagolót a töltőcsőből.
3. Ahhoz, hogy eltávolítsa a tálat a motorról, fordítsa a tálat az óramutató járásával ellentétes irányba, majd emelje fel.

4.2. A KONYHAI ROBOTGÉP ÖSSZESZERELÉSE

⚠ **FONTOS:** Helyezze a konyhai robotgépet tiszta, száraz, egyenes felületre, például konyhapultra vagy asztalra úgy, hogy a vezérlőgomb előre nézzen. Ne dugja be a konyhai robotgépet, amíg nincs teljesen összeszerelve.

1. Helyezze a munkatálat az alapra. Igazítsa a tál fogantyúját az alap jobb oldalán lévő mélyedéshez, majd forgassa a tálat az óramutató járásával megegyező irányba, amíg be nem kattan a helyére. A tálnak egy szintben kell lennie az alappal.
2. Helyezze be a kívánt pengét vagy tárcsát. Lásd a következő pontokat.
3. Helyezze a pengét vagy tárcsát a munkatálba, engedje rá a hajtótengelyre.
4. Tegye a fedelet a munkatálra. Igazítsa a fedelet a tálhoz, és forgassa a fedelet az óramutató járásával megegyező irányba, amíg egy kattanást nem hall.

Megjegyzés: A konyhai robotgép addig nem fog működni, amíg a munkatál fedele nincs teljesen zárva és a munkatál nincs megfelelően az alapon.

4.3. A KONYHAI ROBOTGÉP MŰKÖDTETÉSE

A konyhai robotgép használata előtt ügyeljen arra, hogy a munkatál, a pengék és a fedél megfelelően az alapra vannak szerelve (lásd: „A konyhai robotgép összeszerelése” című részt).

⚠FIGYELMEZTETÉS	**Forgó penge veszély**
	Mindig használja az ételnyomót. Ne tegye az ujját a nyílásokba. Gyermekektől tartsa távol. Ennek elmulasztása amputálást vagy vágási sérüléseket okozhat.

1. A bekapcsoláshoz fordítsa a vezérlőgombot **„1”** (alacsony) vagy **„2”** (magas) állásba. A konyhai robotgép folyamatosan menni fog.

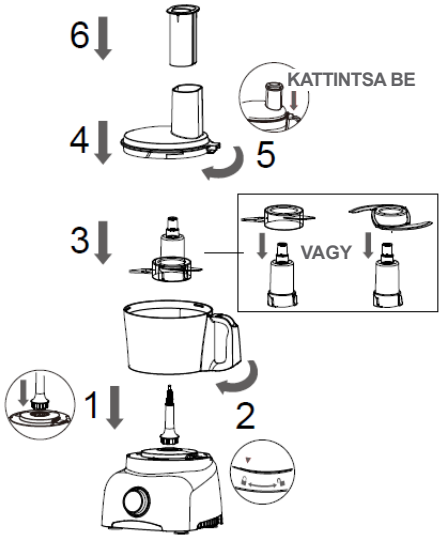
2. A pulzáló funkció használatához: Fordítsa a vezérlőgombot **„P”** állásba és tartsa is itt. A pulzáló funkció a legmagasabb sebességfokozaton működik. A konyhai robotgép megáll, amikor elengedi a gombot.
3. Amikor készen van, fordítsa a vezérlőgombot **„0”** állásba a kikapcsoláshoz. A penge vagy tárcsa lelassul, majd leáll.
4. Várjon, amíg a penge vagy tárcsa teljesen megáll, mielőtt a munkatál fedelét leveszi. Mindenképpen kapcsolja ki a konyhai robotgépet, mielőtt leveszi a munkatál fedelét, vagy mielőtt kihúzza a konyhai robotgépet.

4.4. A TÖBBFUNKCIÓS PENGE VAGY TÉSZTAPENGE HASZNÁLATA

FONTOS: A többfunkciós penge vagy tésztapenge csak a munkatállal használható.

HU

1. Helyezze a hajtótengelyt a motoralapra.
2. Helyezze a konyhagép tálját a motoralapra, majd forgassa el a tálat óramutató járásával megegyező irányba, míg a helyére nem kattan.
3. Szerelje fel a többfunkciós pengét vagy tésztapengét a pengeadapterre. Ezután helyezze a pengeadaptert a munkatálba, ráengedve a hajtótengelyre.
4. Helyezze a fedelet a tálra, majd fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányba, míg a tálra nem kattan.
5. Győződjön meg arról, hogy a tál (2. lépés) és a fedél (4. lépés) megfelelően van-e lezárva, vagy a gép nem fog működni.
6. Győződjön meg arról, hogy a penge jól rögzül-e az adapterhez.
7. Csak akkor nyissa ki a fedelet, amikor a pengék teljesen megálltak.



A rozsdamentes acélból készült többfunkciós penge esetében:

- A feldolgozás előtt vágja az ételt tolóméretű darabokra.
- Ne használja a többfunkciós pengét **2 percnél** hosszabb ideig folyamatosan. Hagyja, hogy a készülék lehűljön, és ne használja újra legalább 30 percig.
- Ne használja a többfunkciós pengét folyamatosan több mint **40 másodpercig**, amikor húst aprít.
- Szilárdabb ételekhez használja a pulzáló funkciót.

Élelmiszer	Feldolgozási méret	Mennyiség	Feldolgozási idő	Sebesség
Hagyma	Vágja 4 darabra a héja nélkül	100g	kb. 20–40 mp.	Pulzáló
Fokhagyma	Héj nélkül	100g	kb. 30–60 mp.	Pulzáló

Répa	< 2x2 cm	100g	kb. 30–60 mp.	2-es sebességfokozat / Pulzáló
Hús	< 2x2 cm csont nélkül	100g	kb. 20–40 mp.	2-es sebességfokozat / Pulzáló

A műanyag tésztapenge esetében:

- Ne használja a tésztapengét **2 percnél** hosszabb ideig folyamatosan. Hagyja, hogy a készülék lehűljön, és ne használja újra legalább 30 percig.
- Ne használja a tésztapengét folyamatosan több mint **60 másodpercig**, amikor élesztős tésztát kever.

Élelmiszer	Ajánlott mennyiség		Feldolgozási idő	Sebesség
Liszt / víz	Liszt	100g	kb. 50–60 mp.	1-es sebességfokozat
	víz	60 g		
Süteménytészta keverése	Tojás	1 db	kb. 2 perc	1-es sebességfokozat
	Margarin	50 g		
	Cukor	50 g		
	Liszt	50 g		
	Sütőpor	1 g		

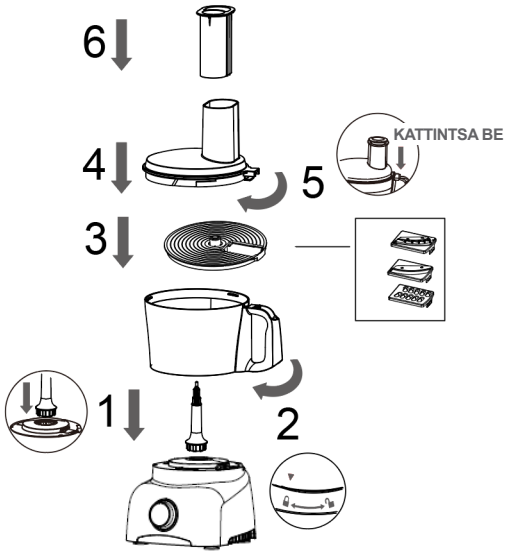
HU

4.5. A SZELETELŐ- / JULIENNE- / SÜLTBURGONYA PENGE HASZNÁLATA

- Nézze meg a munkatál kapacitását. Mikor az étel eléri a tálon lévő max. vonalat, ne használja a készüléket tovább, és öntse ki a tálból az ételt.
- Kapcsolja be és egyenletesen nyomja le az ételt az ételnyomóval. **SOHA** ne tegye az ujját az adagolócsőbe.
- Ne használja a szeletelő- vagy daráló tárcsákat több mint **3 percig** folyamatosan. Ezután a készüléknek kikapcsolva kell maradni, míg szobahőmérsékletűre nem hűl.
- Mindig figyeljen, amikor a rozsdamentes acél pengéket kezeli, nagyon élesek.
- A legjobb feldolgozási eredmény elérése érdekében használja az 1-es sebességfokozatot.

HU

1. Helyezze a hajtótengelyt a motoralapra.
2. Helyezze a konyhagép tálját a motoralapra, majd forgassa el a tálat óramutató járásával megegyező irányba, míg a helyére nem kattan.
3. Szerelje fel a kívánt pengét a pengetartóra (lásd a lenti ábrákat). Ezután helyezze a pengetartót a hajtótengelyre (tartsa a tárcsát a közepénél). A tárcsának egy szinten kell lennie a tál tetejével.



4. Helyezze a fedelet a tálra, majd fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányba, míg a tálra nem kattan.
5. Győződjön meg arról, hogy a tál (2. lépés) és a fedél (4. lépés) megfelelően van-e lezárva, vagy a gép nem fog működni.
6. Csak akkor nyissa ki a fedelet, amikor a pengék teljesen megálltak.

A penge leszerelése a tartóról:

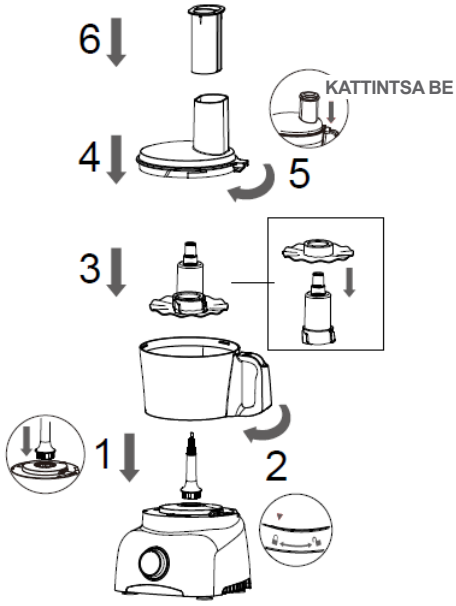
Használat után fordítsa fejjel lefelé a pengetartót, majd nyomja a pengét kis erővel, hogy levegye a tartóról.

4.6. AZ EMULGEÁLÓ TÁRCSA HASZNÁLATA

- Ne használja az emulgeáló tárcsát **2 percnél** hosszabb ideig folyamatosan. Hagyja, hogy a készülék lehűljön, és ne használja újra legalább 30 percig.
- Használja aioli, instant puding, majonéz, tejszínhab, tojáshab, tojásfehérje felveréséhez és piskótakeverékekhez.
- A tojásfehérje felveréséhez használjon szobahőmérsékletű tojásokat. Ügyeljen arra, hogy a tál és az emulgeáló tárcsa száraz és nem zsíros.
- Minden használat után tisztítsa meg az emulgeáló tárcsát.

Összetevők	Mennyiség	Feldolgozási idő	Sebesség
Tejszínhab	100 ml	kb. 10–20 mp.	2-es fokozat
Tojásfehérje	3 tojás	kb. 1–2 perc	2-es fokozat

1. Helyezze a hajtótengelyt a motoralapra.
2. Helyezze a konyhagép tálját a motoralapra, majd forgassa el a tálat óramutató járásával megegyező irányba, míg a helyére nem kattan.
3. Szerelje fel az emulgeáló tárcsát a pengeadapterre. Ezután helyezze a pengeadaptert a munkatálba, ráengedve a hajtótengelyre.
4. Helyezze a fedelet a tálra, majd fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányba, míg a tálra nem kattan.
5. Győződjön meg arról, hogy a tál (2. lépés) és a fedél (4. lépés) megfelelően van-e lezárva, vagy a gép nem fog működni.
6. Csak akkor nyissa ki a fedelet, amikor a tárcsa teljesen megállt.



HU

4.7. A FELDOLGOZOTT ÉTELEK ELTÁVOLÍTÁSA

1. Fordítsa a vezérlőgombot „0” állásba, majd húzza ki a konyhai robotgépet.
2. Távolítsa el a munkatál fedelét. Fordítsa a fedelet óramutató járásával ellentétes irányba a kinyitásához, majd vegye le a tálról.
3. Szeletelő / vágópenge használata esetén távolítsa el ezt a tál eltávolítása előtt. A tárcsát a középpontjánál fogva emelje fel egyenesen.
4. Távolítsa el a pengeadaptert, majd többfunkciós pengét vagy tésztapengét, ha használta ezeket. A penge rögzítve marad a pengeadapterhez, amikor eltávolítja az adaptert.
5. Emelje le a munkatálat az alapról, hogy az ételt spatulával eltávolíthassa a tálból.

5. KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

⚠ **FIGYELMEZTETÉS!** Húzza ki a csatlakozódugaszt a konnektorból tisztítás előtt.

- Soha ne merítse a tápkábelt, a csatlakozódugaszt vagy a motoralapot vízbe vagy más folyadékba.
- Ne használjon súroló tisztítószereket vagy dörzsszivacsot.
- A motoralap házát nedves ronggyal tisztítsa meg, majd törölje szárazra.
- Az étellel érintkező alkatrészek szappanos vízben tisztíthatók.
- Hagyja, hogy az alkatrészek megszáradjanak, mielőtt újra összeszereli a készüléket.
- A tartozékok a tálban tárolhatók.

FIGYELEM: Vigyázzon, mikor a vágótartozékokat kezeli, mert nagyon élesek.

6. HIBAELHÁRÍTÁS

Az alábbi egyszerű problémákat megpróbálhatja saját maga is megoldani. Ha nem oldódnak meg, forduljon a vevőszolgálathoz.

Probléma	Javasolt megoldás
A gép nem működik	• Van egy biztonsági reteszkapcsoló a robotgép tálján / a keverőgépen. Győződjön meg arról, hogy a tál és a zár a helyükön vannak. • Ha a motor még így sem indul be, ellenőrizze a tápkábelt és a konnektort.
Sültburgonya / Julienne-tárcsa	• Mindig távolítsa el a beragadt burgonyát a vágótárcsáról, mielőtt további burgonyát dolgoz fel.
Némi étel marad a tárcsán a feldolgozás után	• Az normális, ha marad egy kevés a feldolgozás után.
A motor lelassul, amikor tésztát kever	• A tészta mennyisége meghaladhatja a maximális kapacitást. Távolítsa el a felét, és dolgozza fel két részletben.
A tészta túl száraz	• Adjon hozzá vizet az adagolócsövön keresztül, egyszerre csak 1 evőkanálnyit, míg a tészta ki nem tisztul a robotgép táljának belsejében.
A tészta túl nedves	• Adjon hozzá lisztet az adagolócsövön keresztül, egyszerre csak 1 evőkanálnyit, míg a tészta ki nem tisztul a robotgép táljának belsejében.
A motor lelassul, amikor húst aprít	• Túl sok lehet benne a hús. Távolítsa el a felét, és dolgozza fel két részletben. • A legjobb eredmény érdekében vágja le a zsírt a húsról a feldolgozás előtt.
A gép rezeg / mozog a feldolgozás alatt	• Tisztítsa és szárítsa meg a gumitalpat a készülék alján. • Ügyeljen arra is, hogy ne haladja meg a maximális töltöttséget.

HU

⚠ FIGYELMEZTETÉS

A mosogatógép saját vagy nem szakszerű javítása komoly veszélyt jelenthet a készülék használójának biztonságára és befolyásolja a garanciát.

CUPRINS:

1. **INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ** **P. 51**
2. **SPECIFICAȚII TEHNICE** **P. 52**
3. **DESCRIEREA PRODUSULUI** **P. 53**
4. **UTILIZARE** **P. 53**
5. **ÎNTREȚINERE ȘI CURĂȚARE** **P. 57**
6. **REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR** **P. 57**

1. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

RO

Înainte de a folosi acest produs, citiți cu atenție aceste instrucțiuni și păstrați manualul pentru o utilizare ulterioară.

1. Citiți toate instrucțiunile. Utilizarea greșită a aparatului poate duce la vătămări corporale.
2. Pentru a vă proteja împotriva riscului de electrocutare, nu introduceți procesorul de alimente în apă sau alt lichid.
3. Aparatul poate fi utilizat de către persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, dacă au fost supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea aparatului într-un mod sigur și înțeleg riscurile implicate. Copiii nu au voie să se joace cu acest aparat.
4. OPRIȚI aparatul, apoi deconectați-l de la priză atunci când nu este utilizat, înainte de a asambla sau dezasambla piesele și înainte de curățare. Pentru a deconecta, apucați ștecherul și trageți-l din priză. Nu trageți niciodată de cablul de alimentare.
5. Evitați contactul cu piesele mobile.
6. Nu utilizați niciun aparat cu cablul sau ștecherul deteriorat sau după ce aparatul funcționează defectuos sau a căzut sau a fost deteriorat în vreun fel. Returnați aparatul la cel mai apropiat centru de service autorizat pentru examinare, reparare sau reglare.
7. Utilizarea atașamentelor nerecomandate sau vândute de producător poate provoca incendii, șocuri electrice sau vătămări.
8. Nu utilizați în aer liber.
9. Nu lăsați cablul să atârne peste marginea mesei sau a blatului.
10. Țineți mâinile și ustensilele departe de Lamele sau discurile în mișcare în timpul procesării alimentelor, pentru a reduce riscul de rănire gravă a persoanelor sau de deteriorare a robotului de bucătărie. Poate fi folosită o spatulă, dar trebuie folosită numai când procesorul de alimente nu funcționează.
11. **Lamele sunt ascuțite. Manipulați cu grijă.** Aveți grijă la manipularea lamelor de tăiere ascuțite, în timpul golirii vasului și la curățare.
12. Pentru a reduce riscul de rănire, nu așezați niciodată lama de tăiere sau discurile pe bază fără a pune mai întâi bolul în poziție corectă.
13. Asigurați-vă că capacul este bine blocat înainte de a utiliza Procesorul de Alimente.
14. Nu introduceți niciodată mâncarea cu mâna. Utilizați întotdeauna Împingătorul de Alimente.
15. Nu încercați să forțați mecanismul de blocare.
16. Nu umpleți vasul peste linia de umplere maximă marcată, pentru a evita riscul de rănire din cauza deteriorării capacului sau vasului.

17. Dacă este deteriorat cablul de alimentare, acesta trebuie să fie înlocuit de către producător, de agentul de service sau de persoane cu calificare similară, pentru a se evita pericolele posibile.
18. Aveți grijă dacă se toarnă lichid fierbinte în procesorul de alimente, deoarece acesta poate fi ejectat din aparat din cauza aburului brusc.
19. Dacă aparatul este lăsat nesupravegheat și înainte de montare, demontare sau curățare, deconectați-l întotdeauna de la sursa de alimentare.
20. Acest aparat nu trebuie folosit de către copii. Nu lăsați aparatul și cablul acestuia la îndemâna copiilor.
21. Opriţi aparatul și deconectaţi-l de la sursă înainte de a schimba accesoriile sau de a vă apropia de componentele care se deplasează în uz.
22. Acest manual de instrucțiuni conține informații despre timpii de funcționare și setările de viteză pentru accesorii. Consultați secțiunea „Utilizare”.
23. Consultați secțiunea „Întreținere și curățare” pentru instrucțiuni privind curățarea suprafețelor în contact cu alimentele.
24. Acest aparat este destinat uzului casnic şi aplicaţiilor similare, cum ar fi:

– în bucătăriile destinate angajaților din magazine, birouri sau alte medii de lucru;
– ferme;
– de către clienți în hoteluri, moteluri și alte medii rezidențiale;
– locaţii de cazare tip „Pat și mic dejun”.

RO

1.1. ÎNAINTE DE CONECTAREA LA SURSA DE ALIMENTARE

1. Înainte de a conecta la sursa de alimentare, verificați din nou dacă tipul de alimentare și tensiunea de la rețea se potrivesc cu detaliile indicate pe eticheta de identificare a aparatului.
2. Înainte de prima utilizare, scoateți toată hârtia de ambalaj și pungile de plastic. Curățați componentele.

1.2. ELIMINAREA

1. Marcajul acestui dispozitiv (simbolul unui coș de gunoi cu un x deasupra) este în conformitate cu Directiva europeană 2012/19/UE privind „echipamentele electrice și electronice uzate”. Acest marcaj înseamnă că acest echipament nu poate fi eliminat împreună cu alte deșeuri menajere la sfârșitul duratei sale de viață utile. Utilizatorul este obligat să îl predea operatorilor care colectează echipamente electrice și electronice uzate. Operatorii de colectare, inclusiv punctele de colectare locale, magazinele și autoritățile locale, creează un sistem adecvat pentru colectarea echipamentelor. Colectarea adecvată a echipamentelor electrice și electronice uzate contribuie la evitarea efectelor nocive asupra sănătății umane și a mediului, care rezultă din existența componentelor periculoase, precum și din depozitarea și tratarea necorespunzătoare a acestor echipamente.

2. SPECIFICAȚII TEHNICE

Alimentare	220-240 V~, 50-60 Hz
Consum de putere-energie	600 W
Viteză	1 (scăzută), 2 (mare), Pulsare (cea mai mare)
Greutate netă	2.0 kg

3. DESCRIEREA PRODUSULUI

1. Împingător de mâncare
2. Blocare capac
3. Baza motorului
4. Buton de control
5. Bol (plin de 2,1 l, maxim 1,2 l de lucru)
6. Capacul bolului de lucru
7. Lamă pentru aluat
8. Lamă multifuncțională
9. Lamă de tăiere pentru cartofi prăjiți
10. Lamă pentru feliere
11. Lamă pentru Julienne
12. Suport pentru lama din plastic
13. Disc emulsionant
14. Axă de antrenare
15. Adaptor lamă

4. UTILIZARE

4.1. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Înainte de a utiliza procesorul de alimente pentru prima dată, spălați bolul de lucru și toate accesoriile, cu excepția axei de antrenare, în apă caldă cu săpun, apoi clătiți și uscați bine. Nu scufundați baza motorului în apă sau în orice alt lichid.

1. Scoateți capacul vasului de lucru. Rotiți capacul în sens invers acelor de ceasornic pentru a debloca, apoi scoateți-l din bol.
2. Scoateți toate piesele și accesoriile din bol și ridicați dispozitivul de împingere a alimentelor din tubul de alimentare.
3. Pentru a scoate vasul de pe baza motorului, rotiți vasul în sens invers acelor de ceasornic și apoi ridicați-l.

RO

4.2. ASAMBLAREA PROCESORULUI DE ALIMENTE

⚠ **IMPORTANT:** Așezați procesorul de alimente pe o suprafață curată, uscată și plană, cum ar fi un blat sau o masă, cu butonul de comandă îndreptat în față. Nu conectați procesorul de alimente până când nu este complet asamblat.

1. Așezați bolul de lucru pe bază. Aliniați mânerul bolului cu nișa din partea dreaptă a bazei, apoi rotiți bolul în sensul acelor de ceasornic până când se fixează în poziție. Vasul trebuie să fie la un nivel cu baza.
2. Instalați lama sau discul dorit. Consultați următoarele secțiuni.
3. Așezați lama sau discul în bolul de lucru, coborând-o pe axa de antrenare.
4. Atașați capacul la bolul de lucru. Aliniați capacul cu bolul și rotiți capacul în sensul acelor de ceasornic până când veți auzi un clic pentru a-l fixa pe bol.

Notă: Procesorul dumneavoastră de alimente nu va funcționa decât dacă capacul bolului de lucru este complet închis și bolul de lucru este așezat corect pe bază.

4.3. OPERAREA PROCESORULUI DE ALIMENTE

Înainte de a utiliza procesorul de alimente, asigurați-vă că bolul de lucru, lamele și capacul sunt asamblate corect pe bază (consultați „Asamblarea procesorului de alimente”).

⚠AVERTIZARE	**Pericolul lamei rotative**
	Utilizați întotdeauna Împingătorul de Alimente. Țineți degetele departe de deschideri. Nu permiteți accesul copiilor. Nerespectarea acestui lucru poate duce la amputare sau tăieturi.

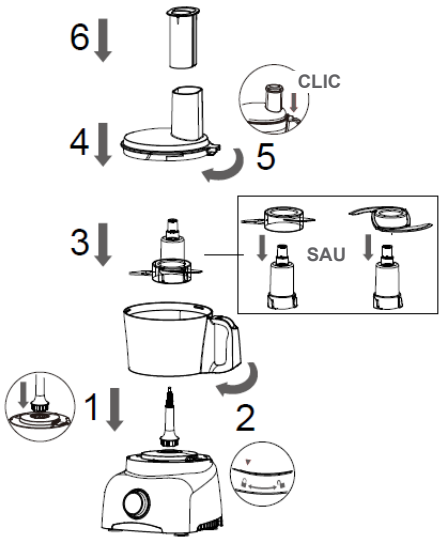
1. Pentru a porni, rotiți butonul de comandă în poziția **„1”** (joasă) sau **„2”** (înaltă). Procesorul de alimente va funcționa continuu.
2. Pentru a utiliza funcția Pulsare: Rotiți butonul de comandă în poziția **„P”** și continuați să țineți butonul în acea poziție. Funcția Pulsare rulează la cea mai mare viteză. Procesorul de alimente se va opri când eliberați butonul.

3. Când ați terminat, rotiți butonul de control în poziția **„0”** pentru a opri. Lama sau discul vor încetini până la oprire.
4. Așteptați până când lama sau discul se oprește complet înainte de a scoate capacul bolului de lucru.
   Asigurați-vă că opriți procesorul de alimente înainte de a scoate capacul bolului de lucru sau înainte de a deconecta procesorul de alimente.

4.4. UTILIZAREA LAMEI MULTIFUNCȚIONALE SAU A LAMEI PENTRU ALUAT

IMPORTANT: Lama multifuncțională și lama pentru aluat pot fi folosite numai cu bolul de lucru.

1. Poziționați axa de antrenare pe baza motorului.
2. Coborâți bolul procesorului pe baza motorului și rotiți bolul în sensul acelor de ceasornic până când se fixează în poziție.
3. Instalați lama multifuncțională sau lama pentru aluat pe adaptorul pentru lamă. Apoi așezați adaptorul pentru lamă în bolul de lucru, coborându-l pe axa de antrenare.
4. Puneți capacul pe bol și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic până se blochează pe bol.
5. Asigurați-vă că vasul de la pasul 2 și capacul de la pasul 4 sunt bine blocate, altfel aparatul nu va funcționa.
6. Asigurați-vă că lama este bine fixată pe adaptor.
7. Deschideți capacul numai când lamele s-au oprit complet.



Pentru lama multifunctionala din otel inoxidabil:

- Înainte de procesare, tăiați alimentele în bucăți pe mărimea împingătorului.
- Nu utilizați lama multifuncțională mai mult de **2 minute** continuu. Lăsați aparatul să se răcească și nu îl mai utilizați în următoarele cel puțin 30 de minute.
- Atunci când tăiați carnea, nu folosiți lama multifuncțională în mod continuu mai mult de **40 de secunde**.
- Pentru alimente mai grosiere utilizați funcția Pulsare.

Aliment	Mărimea alimentelor procesate	Cantitate	Timpul de procesare	Viteză
Ceapă	Tăiați în 4 bucăți fără coajă	100 g	aprox. 20-40 s	Pulsare
Usturoi	Fără coajă	100 g	aprox. 30-60 s	Pulsare
Morcov	< 2x2 cm	100 g	aprox. 30-60 s	Viteza 2 / Pulsare
Carne	< 2x2 cm fără os	100 g	aprox. 20-40 s	Viteza 2 / Pulsare

Pentru lama din plastic pentru aluat:

- Nu folosiți lama pentru aluat mai mult de **2 minute** continuu. Lăsați aparatul să se răcească și nu îl mai utilizați în următoarele cel puțin 30 de minute.
- Când amestecați aluatul pe drojdie, nu folosiți lama pentru aluat în mod continuu mai mult de **60 de secunde**.

Aliment	Cantitatea sugerată		Timpul de procesare	Viteză
Făină / apă	Făină	100 g	aprox. 50-60 s	Viteza 1
	apă	60 g		
Amestecarea compoziției pentru tort	Ouă	1 bucată	aprox. 2 min	Viteza 1
	Margarin	50 g		
	Zahăr	50 g		
	Făină	50 g		
	Praf de copt	1 g		

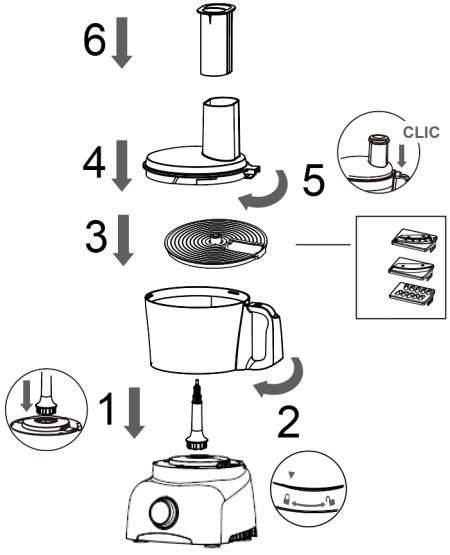
RO

4.5. UTILIZAREA FELIATORULUI / JULIENNE / LAMA DE CARTOF PRĂJIT

- Țineți cont de linia de capacitate a vasului de lucru. Odată ce mâncarea se apropie de linia maximă de pe bol, opriți funcționarea și răsturnați mâncarea.
- Porniți aparatul și împingeți în jos alimentele în mod uniform cu împingătorul de alimente. **Nu** băgați NICIODATĂ degetele în tubul de alimentare.
- Nu folosiți discurile de feliere sau mărunțire mai mult de **3 minute** continuu. După aceasta, aparatul trebuie să rămână oprit până când se răcește la temperatura camerei.
- Aveți întotdeauna grijă când manipulați lamele din oțel inoxidabil, acestea sunt foarte ascuțite.
- Pentru a obține cel mai bun rezultat de procesare, utilizați viteza 1.

1. Poziționați axa de antrenare pe baza motorului.
2. Coborâți bolul procesorului pe baza motorului și rotiți bolul în sensul acelor de ceasornic până când se fixează în poziție.
3. Instalați lama dorită pe suportul lamei (vezi figurile de mai jos). Apoi așezați suportul lamei pe axa de antrenare (prindeți discul de butucul central). Discul trebuie să fie la nivel cu partea superioară a vasului.

4. Puneți capacul pe bol și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic până se blochează pe bol.



5. Asigurați-vă că vasul de la pasul 2 și capacul de la pasul 4 sunt bine blocate, altfel aparatul nu va funcționa.
6. Deschideți capacul numai când lamele s-au oprit complet.

Pentru demontarea lamei de pe suport:

După utilizare, întoarceți suportul pentru lamă cu susul în jos, apoi împingeți lama cu o mică forță pentru a o separa de suport.

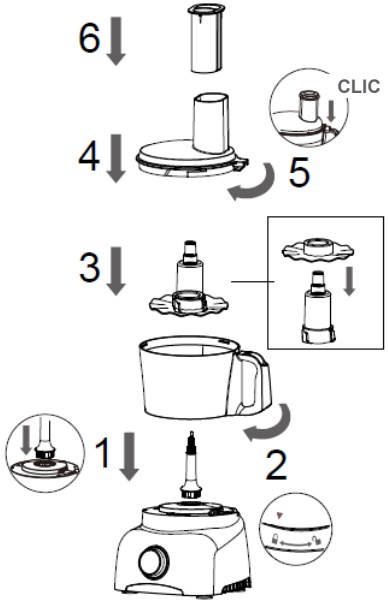
4.6. UTILIZAREA DISCULUI EMULSIONANT

- Nu utilizați discul de emulsionare mai mult de **2 minute** continuu. Lăsați aparatul să se răcească și nu îl mai utilizați în următoarele cel puțin 30 de minute.
- Utilizați pentru aioli, budincă instant, maioneză, smântână, ouă, albușuri și amestecuri de pandișpan.
- Pentru baterea albușului, folosiți ouă la temperatura camerei. Asigurați-vă că vasul și discul de emulsionare sunt uscate și fără grăsime.
- Curățați discul de emulsionare după fiecare utilizare.

RO

Ingrediente	Cantitate	Timpul de procesare	Viteză
Frișcă	100 ml	aprox. 10-20 s	Viteza 2
Albuș de ou	3 ouă	aprox. 1-2 min	Viteza 2

1. Poziționați axa de antrenare pe baza motorului.
2. Coborâți bolul procesorului pe baza motorului și rotiți bolul în sensul acelor de ceasornic până când se fixează în poziție.
3. Instalați discul de emulsionare pe adaptorul pentru lame. Apoi așezați adaptorul pentru lamă în bolul de lucru, coborându-l pe axa de antrenare.
4. Puneți capacul pe bol și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic până se blochează pe bol.
5. Asigurați-vă că vasul de la pasul 2 și capacul de la pasul 4 sunt bine blocate, altfel aparatul nu va funcționa.
6. Deschideți capacul numai când discul s-a oprit complet.



4.7. ELIMINAREA ALIMENTELOR PROCESATE

1. Rotiți butonul de comandă în poziția „0” și apoi deconectați procesorul de alimente.
2. Scoateți capacul vasului de lucru. Rotiți capacul în sens invers acelor de ceasornic pentru a debloca, apoi scoateți-l din bol.
3. Dacă utilizați un disc de feliere / tăiere, scoateți-l înainte de a scoate vasul. Ținând discul de butucul central, ridicați-l drept în sus.
4. Scoateți adaptorul pentru lame, apoi lama multifuncțională sau lama pentru aluat, dacă utilizați. Lama va rămâne atașată la adaptorul pentru lamă atunci când scoateți adaptorul.
5. Ridicați bolul de lucru de pe bază pentru a îndepărta alimentele din bol cu o spatulă.

5. ÎNTREȚINERE ȘI CURĂȚARE

⚠ **AVERTIZARE!** Scoateți ștecherul din priză înainte de curățare.

- Nu scufundați niciodată cablul de alimentare, ștecherul sau baza motorului în apă sau în orice alt lichid.
- Nu utilizați detergenți abrazivi sau bureți de curățat.
- Curățați carcasa bazei motorului cu o cârpă umedă și apoi ștergeți-l.
- Părțile care au intrat în contact cu alimentele pot fi curățate în apă cu săpun.
- Lăsați piesele să se usuce complet înainte de a reasambla aparatul.
- Accesoriile pot fi depozitate în bol.

RO

PRECAUŢIE: Aveți grijă când manipulați accesoriile de tăiere, deoarece acestea sunt foarte ascuțite.

6. REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR

Puteți încerca să rezolvați singur următoarele probleme simple. Dacă nupot fi rezolvate, vă rugăm să contactați departamentul post-vânzare.

Problemă	Soluție recomandată
Aparatul nu funcționează	• Există un comutator de blocare de siguranță pe bolul de procesare/blender. Asigurați-vă că bolul și dispozitivul de blocare sunt bine blocate în poziție. • Dacă motorul tot nu pornește, verificați cablul de alimentare și priza de alimentare.
Disc pentru cartofi prajiti / Julienne	• Îndepărtați întotdeauna cartofii blocați de pe discul de tocat înainte de a procesa mai mulți cartofi.
Unele alimente rămân pe disc după procesare	• Este normal ca unele piese mici să rămână după prelucrare.
Motorul încetinește la amestecarea aluatului	• Cantitatea de aluat poate depăși capacitatea maximă. Scoateți jumătate și procesați în două părți.
Aluatul este prea uscat	• Adăugați câte 1 lingură de apă prin tubul de alimentare, până când aluatul curăță interiorul vasului de procesare.
Aluatul este prea umed	• Adăugați câte 1 lingură de făină prin tubul de alimentare, până când aluatul curăță interiorul vasului de procesare.

Motorul încetinește în timpul tocării cărnii	• Poate fi prea multă carne. Scoateți jumătate și procesați în două părți. • Pentru un rezultat bun, îndepărtați grăsimea din carne înainte de procesare.
Aparatul vibrează / se mișcă în timpul procesării	• Curățați și uscați picioarele de cauciuc din partea inferioară a unității. • De asemenea, asigurați-vă că capacitatea maximă de încărcare nu este depășită.

⚠ AVERTIZARE

Reparațiile efectuate individual sau de către neprofesioniști pot cauza riscuri grave pentru siguranța utilizatorului aparatului și pot afecta garanția ca urmare a impactului.

RO

ОБЗОР СОДЕРЖАНИЯ:

1. **ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ** **С. 59**
2. **ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ** **С. 61**
3. **ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ** **С. 61**
4. **ЭКСПЛУАТАЦИЯ** **С. 61**
5. **ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА** **С. 65**
6. **ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ** **С. 66**

1. ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед использованием этого устройства внимательно изучите следующие инструкции и сохраните руководство пользователя, чтобы обращаться к нему при необходимости.

RU

1. Внимательно прочтите все инструкции. Неверное использование устройства может привести к травмам.
2. Для защиты от поражения электрическим током не помещайте кухонный комбайн в воду или другую жидкость.
3. Этим прибором могут пользоваться лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями либо с недостаточным опытом и знаниями при условии, что они находятся под присмотром или были проинструктированы о безопасном использовании прибора и осознают потенциальную опасность. Детям запрещается играть с прибором.
4. Выключайте устройство и отключайте его от сети электропитания, если устройство не используется, а также перед его сборкой или разборкой и очисткой. Чтобы отключить устройство от сети электропитания, возьмитесь за штепсельную вилку и извлеките ее из розетки. Категорически запрещено вытягивать вилку за шнур питания.
5. Не прикасайтесь к движущимся элементам.
6. Не используйте прибор с поврежденным шнуром или штепсельной вилкой, неисправный прибор после его падения или повреждения каким-либо образом. Возвратите прибор в ближайший авторизованный сервисный центр для его осмотра, ремонта или настройки.
7. Использование насадок, которые не рекомендует и не реализует производитель, может привести к возгоранию, поражению электрическим током или травмам.
8. Запрещена эксплуатация прибора вне помещения.
9. Не допускайте свисания шнура с края стола или столешницы.
10. Чтобы избежать тяжелых травм и поломок кухонного комбайна, не подносите руки и столовые приборы к движущимися ножам или дискам во время обработки продуктов питания. Допустимо использовать лопатку, но только в тех случаях, когда кухонный комбайн не работает.
11. **Острые ножи. Обращайтесь с ними осторожно.** Соблюдайте осторожность при обращении с острыми режущими ножами во время опорожнения чаши и очистки.
12. Чтобы избежать получения травм, запрещено помещать режущие ножи или диски на основание без надлежащего крепления чаши.

13. Перед началом работы с кухонным комбайном убедитесь, что крышка надежно зафиксирована.
14. Запрещено загружать продукты вручную. Всегда используйте толкатель для продуктов.
15. Не пытайтесь отключить механизм блокировки.
16. Не заполняйте чашу выше максимальной отметки, чтобы избежать получения травм из-за повреждения крышки или чаши.
17. Если шнур питания поврежден, то во избежание опасности он должен быть заменен представителем производителя или его официального сервиса, либо лицом, обладающим надлежащей квалификацией.
18. Соблюдайте особую осторожность, наливая в кухонный комбайн горячую жидкость, поскольку она может разбрызгиваться из устройства из-за внезапного образования пара.
19. Если собираетесь оставить прибор без присмотра или собрать, разобрать или очистить его, обязательно отключите вилку от розетки.
20. Прибор не предназначен для использования детьми. Храните прибор и шнур питания в недоступном для детей месте.
21. Перед заменой принадлежностей или движущихся деталей выключите прибор и отсоедините его от электропитания.
22. Данное руководство по эксплуатации содержит информацию о времени работы и настройках скорости для аксессуаров. См. раздел «Использование».
23. Информацию по очистке поверхностей, контактирующих с продуктами питания, см. в разделе «Обслуживание и очистка».

RU

24. Данный прибор предназначен для использования в бытовых и схожих условиях, таких как:

– кухни, магазины, офисы и другие производственные условия;
– загородные дома;
– номера в гостиницах и мотелях, а также другие жилые помещения;
– предприятия, предоставляющие услуги ночлега и завтрака.

1.1. ПЕРЕД ПОДКЛЮЧЕНИЕМ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

1. Перед подключением к электросети еще раз проверьте соответствие типа электросети и сетевого напряжения данным, указанным на заводской табличке устройства.
2. Перед первым использованием уберите всю оберточную бумагу и пластиковые пакеты. Распакуйте детали крепления.

1.2. УТИЛИЗАЦИЯ

1.
Маркировка устройства (символ перечеркнутой мусорной корзины) отвечает европейской директиве 2012/19/EU, относящейся к лому электрического и электронного оборудования. Эта маркировка означает, что оборудование в конце срока службы нельзя утилизировать с бытовым мусором. Пользователь обязан сдать его операторам, занимающимся сбором использованного электрического и электронного оборудования. Операторы по сбору, в том числе местные пункты приема, цеха и местные власти, создают подходящую систему для сбора оборудования. Надлежащий сбор использованного электрического и электронного оборудования помогает избежать вредного влияния на здоровье людей и окружающую среду, которое может возникать из-за наличия опасных компонентов, а также из-за нарушения правил хранения оборудования и обращения с ним.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Источник питания	220–240 В~, 50–60 Гц
Потребляемая мощность	600 Вт
Скорость	1 («Низкая скорость»), 2 («Высокая скорость»), P («Импульс», самая высокая)
Масса нетто	2,0 кг

3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

1. Толкатель для продуктов питания
2. Механизм блокировки на крышке
3. Моторное основание
4. Ручка управления
5. Чаша (полная 2,1 л, максимальный рабочий 1,2 л)
6. Крышка рабочей чаши
7. Насадка для теста
8. Универсальный нож
9. Нож для нарезки картофеля фри
10. Нож для шинковки
11. Нож для нарезки соломкой
12. Пластиковый держатель ножей
13. Диск для взбивания
14. Приводной вал
15. Адаптер ножей

RU

4. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

4.1. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Перед первым использованием кухонного комбайна вымойте теплой водой с мылом рабочую чашу и все аксессуары, за исключением приводного вала, а затем тщательно промойте и высушите их. Не погружайте моторное основание в воду или другую жидкость.

1. Снимите крышку рабочей чаши. Откройте крышку, повернув ее против часовой стрелки, а затем снимите ее с чаши.
2. Снимите с чаши все детали и аксессуары, а также извлеките толкатель из загрузочной горловины.
3. Чтобы снять чашу с моторного основания, поверните чашу против часовой стрелки, а затем поднимите ее вверх.

4.2. СБОРКА КУХОННОГО КОМБАЙНА

⚠ **ВАЖНО:** Установите кухонный комбайн на чистую сухую ровную поверхность (например, столешницу или стол) таким образом, чтобы ручка управления была направлена вперед. Не подключайте кухонный комбайн к розетке до его полной сборки.

1. Поместите рабочую чашу на основание. Совместите ручку чаши с углублением на правой стороне основания, а затем поверните чашу по часовой стрелке до щелчка, пока она не встанет на место. Чаша должна занимать ровное положение относительно основания.
2. Установите необходимый нож или диск. Информацию см. в соответствующем разделе.
3. Поместите нож или диск в рабочую чашу, установив его на приводной вал.
4. Установите крышку на рабочей чаше. Совместите крышку с чашей и поверните ее по часовой стрелке до щелчка, что указывает на ее фиксацию.

Примечание. Кухонный комбайн не будет работать, если крышка рабочей чаши не полностью закрыта и рабочая чаша неверно установлена на основании.

4.3. ЭКСПЛУАТАЦИЯ КУХОННОГО КОМБАЙНА

Перед началом эксплуатации кухонного комбайна убедитесь, что рабочая чаша, ножи и крышка верно установлены на основании (см. «Сборка кухонного комбайна»).

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ	**Опасность вращающегося ножа** Всегда используйте толкатель для продуктов. Не вставляйте пальцы в отверстия. Ограничьте доступ детей к устройству. В противном случае это может привести к порезам или ампутации.

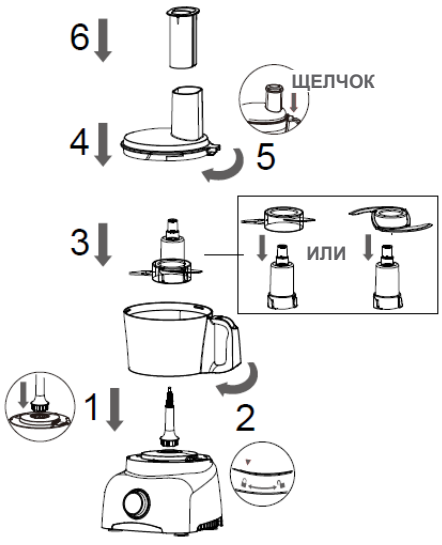
1. Для включения поверните ручку управления в положение **«1»** («Низкая скорость») или **«2»** («Высокая скорость»). Кухонный комбайн будет непрерывно работать.
2. Использование функции импульса: Поверните ручку управления в положение **«P»** и удерживайте ее в этом положении. Функция импульса предусматривает работу на самой высокой скорости. Кухонный комбайн остановится, когда вы отпустите ручку.
3. После завершения работы поверните ручку управления в положение **«0»**, чтобы выключить устройство. Вращение ножа или диска замедлится до полной остановки.
4. Дождитесь полной остановки ножа или диска, прежде чем снимать крышку рабочей чаши.
   Обязательно выключите кухонный комбайн перед снятием крышки рабочей чаши или перед отключением кухонного комбайна от электросети.

RU

4.4. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УНИВЕРСАЛЬНОГО НОЖА ИЛИ НАСАДКИ ДЛЯ ТЕСТА

ВАЖНО: Универсальный нож и насадку для теста можно использовать только с рабочей чашей.

1. Установите приводной вал на моторное основание.
2. Опустите чашу комбайна на моторное основание и поверните ее по часовой стрелке до щелчка, пока она не встанет на место.
3. Установите универсальный нож или насадку для теста на адаптер ножей. Затем поместите адаптер ножей в рабочую чашу, установив его на приводной вал.
4. Поместите крышку на чашу и поверните ее по часовой стрелке, пока она не зафиксируется на чаше.
5. Убедитесь, что чаша (шаг 2) и крышка (шаг 4) надежно зафиксированы, иначе устройство не будет работать.
6. Убедитесь, что нож надежно закреплен на адаптере.
7. Открывайте крышку только после полной остановки ножа.



Для универсального ножа из нержавеющей стали:

- Перед обработкой нарежьте продукты на кусочки размером с толкатель.
- Не используйте универсальный нож более **2 минут** непрерывно. Дайте устройству остыть и не используйте его повторно в течение как минимум 30 минут.
- При измельчении мяса не используйте универсальный нож более **40 секунд** непрерывно.
- Используйте функцию импульса для обработки более грубых продуктов.

Продукт питания	Размер для обработки	Количество	Время обработки	Скорость
Лук	Разрезать на 4 части (без шелухи)	100 г	около 20–40 сек.	Импульс
Чеснок	Без шелухи	100 г	около 30–60 сек.	Импульс
Морковь	< 2x2 см	100 г	около 30–60 сек.	Скорость 2/ Импульс
Мясо	< 2x2 см (без кости)	100 г	около 20–40 сек.	Скорость 2/ Импульс

RU

Для пластиковой насадки для теста:

- Не используйте насадку для теста более **2 минут** непрерывно. Дайте устройству остыть и не используйте его повторно в течение как минимум 30 минут.
- При замешивании дрожжевого теста не используйте насадку для теста более **60 секунд** непрерывно.

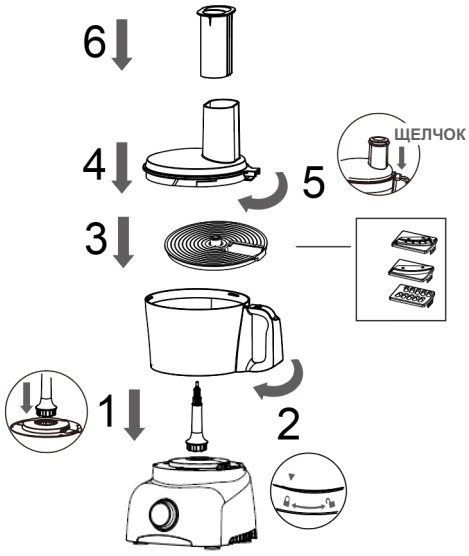
Продукт питания	Рекомендуемый объем		Время обработки	Скорость
Мука / вода	Мука	100 г	около 50–60 сек.	Скорость 1
	Вода	60 г		
Замешивание бисквитного теста	Яйца	1 шт.	около 2 мин.	Скорость 1
	Маргарин	50 г		
	Сахар	50 г		
	Мука	50 г		
	Разрыхлитель	1 г		

4.5. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НОЖА ДЛЯ ШИНКОВКИ / ДЛЯ НАРЕЗКИ СОЛОМКОЙ / ДЛЯ НАРЕЗКИ КАРТОФЕЛЯ ФРИ

- Следите за наполняемостью рабочей чаши. Если объем продуктов приблизится к максимальной отметке на чаше, прекратите работу и извлеките продукты.
- Включите устройство и равномерно подавайте продукты в чашу с помощью толкателя. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** помещать пальцы в загрузочную горловину.

- Не используйте диски для нарезки или шинковки более **3 минут** непрерывно. После этого устройство должен быть выключено до тех пор, пока не остынет до комнатной температуры.
- Всегда будьте осторожны при обращении с ножами из нержавеющей стали, поскольку они очень острые.
- Для наилучшей обработки используйте скорость 1.

1. Установите приводной вал на моторное основание.
2. Опустите чашу комбайна на моторное основание и поверните ее по часовой стрелке до щелчка, пока она не встанет на место.
3. Установите необходимый нож на держатель ножей (см. рисунки ниже). Затем установите держатель ножей на приводной вал (держите диск за центральную часть). Диск должен находиться на одном уровне с верхней частью чаши.



RU

4. Поместите крышку на чашу и поверните ее по часовой стрелке, пока она не зафиксируется на чаше.
5. Убедитесь, что чаша (шаг 2) и крышка (шаг 4) надежно зафиксированы, иначе устройство не будет работать.
6. Открывайте крышку только после полной остановки ножа.

Чтобы извлечь нож из держателя:

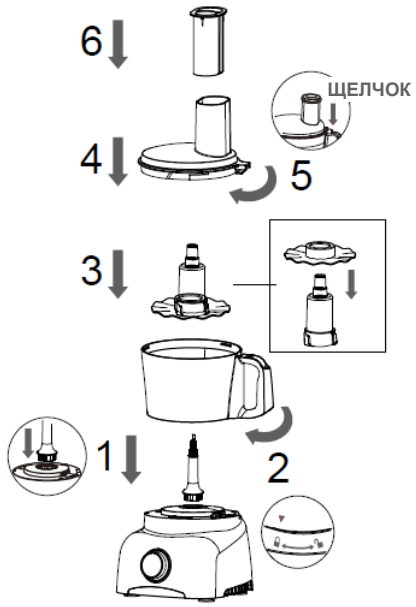
После использования переверните держатель ножей вверх дном, затем с небольшим усилием надавите на нож, чтобы снять его с держателя.

4.6. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДИСКА ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ

- Не используйте диск для взбивания более **2 минут** непрерывно. Дайте устройству остыть и не используйте его повторно в течение как минимум 30 минут.
- Используйте для приготовления соусов, пудингов быстрого приготовления, майонеза, а также для взбивания сливок, яиц, яичных белков и смесей для бисквитов.
- При взбивании яичных белков используйте яйца комнатной температуры. Убедитесь, что чаша и диск для взбивания сухие и чистые.
- Очищайте диск для взбивания после каждого использования.

Ингредиенты	Количество	Время обработки	Скорость
Взбивание сливок	100 мл	около 10–20 сек.	Скорость 2
Яичный белок	3 яйца	около 1–2 мин.	Скорость 2

1. Установите приводной вал на моторное основание.
2. Опустите чашу комбайна на моторное основание и поверните ее по часовой стрелке до щелчка, пока она не встанет на место.
3. Установите диск для взбивания на адаптер ножей. Затем поместите адаптер ножей в рабочую чашу, установив его на приводной вал.
4. Поместите крышку на чашу и поверните ее по часовой стрелке, пока она не зафиксируется на чаше.
5. Убедитесь, что чаша (шаг 2) и крышка (шаг 4) надежно зафиксированы, иначе устройство не будет работать.
6. Открывайте крышку только после полной остановки диска.



RU

4.7. ИЗВЛЕЧЕНИЕ ОБРАБОТАННЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

1. Поверните ручку управления в положение «0», а затем отключите кухонный комбайн от электросети.
2. Снимите крышку рабочей чаши. Откройте крышку, повернув ее против часовой стрелки, а затем снимите ее с чаши.
3. Если вы используете диск для шинковки/нарезки, извлеките его перед снятием чаши. Держите диск за центральный элемент и поднимите вертикально вверх.
4. Снимите адаптер ножей, а затем универсальный нож или насадку для теста, если используется. При извлечении адаптера нож будет закреплен на нем.
5. Снимите рабочую чашу с основания и лопаткой извлеките из нее продукты питания.

5. ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Перед очисткой извлеките штепсельную вилку из розетки.

- Запрещено погружать шнур питания, штепсельную вилку или моторное основание в воду или любую другую жидкость.
- Не используйте абразивные моющие средства или скребки.
- Протрите корпус моторного основания влажной тканью, а затем вытрите насухо.

- Детали, контактировавшие с пищевыми продуктами, можно очистить мыльной водой.
- Тщательно просушите детали перед повторной сборкой устройства.
- Аксессуары можно хранить в чаше.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Будьте осторожны при обращении с режущими аксессуарами, поскольку они очень острые.

6. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Простые проблемы, указанные ниже, можно устранить самостоятельно. Если проблемы устранить не удается, свяжитесь с отделом послепродажного обслуживания.

Неисправность	Рекомендуемое решение
Устройство не работает	• На рабочей чаше / измельчителе имеется механизм блокировки. Убедитесь, что чаша и механизм блокировки надежно зафиксированы в необходимом положении. • Если мотор по-прежнему не запускается, проверьте шнур питания и розетку электропитания.
Диск для нарезки соломкой / картофеля фри	• Всегда очищайте измельчающий диск от застрявшего картофеля перед дальнейшем обработкой.
После обработки на диске остается немного продуктов	• Наличие небольших остатков после обработки — нормальное явление.
Мотор замедляется при замешивании теста	• Количество теста может превышать максимальный объем. Извлеките половину теста и обработайте его в два захода.
Тесто слишком сухое	• Добавляйте воду через загрузочную горловину по 1 столовой ложке, пока внутренняя поверхность рабочей чаши не станет чистой.
Тесто слишком влажное	• Добавляйте муку через загрузочную горловину по 1 столовой ложке, пока внутренняя поверхность рабочей чаши не станет чистой.
Мотор замедляется при измельчении мяса	• Возможно, вы поместили в чашу слишком много мяса. Извлеките половину теста и обработайте его в два захода. • Для наилучшего результата срежьте жир с мяса перед обработкой.
Устройство вибрирует / перемещается во время работы	• Очистите и высушите резиновые ножки в нижней части устройства. • Также убедитесь, что максимальная загрузка не превышена.

RU

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Самостоятельный или непрофессиональный ремонт может привести к серьезным рискам для безопасности пользователя прибора и повлиять на предоставление гарантии.

ОГЛЯД ЗМІСТУ:

1. **ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ** С. 67
2. **ТЕХНІЧНІ СПЕЦИФІКАЦІЇ** С. 68
3. **ОПИС ПРИСТРОЮ** С. 69
4. **ВИКОРИСТАННЯ** С. 69
5. **ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ЧИЩЕННЯ** С. 73
6. **УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ** С. 74

1. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед використанням цього пристрою уважно ознайомтеся з цими інструкціями та зберігайте цей посібник користувача для використання в майбутньому.

1. Ознайомтеся з інструкцією. Неправильне використання пристрою може призвести до тілесних ушкоджень.
2. Щоб запобігти ризику ураження електричним струмом, не занурюйте кухонний комбайн у воду або іншу рідину.
3. Цей пристрій можуть використовувати особи з обмеженою фізичною, сенсорною або психічною дієздатністю, а також особи з браком досвіду або знань, але лише під наглядом або після проведення з ними інструктажу щодо безпечного використання цього пристрою та усвідомлення ними небезпеки, що випливає з використання цього пристрою. Діти не повинні гратися з цим приладом.
4. Перед збиранням або розбиранням пристрою вимкніть його, тільки після цього витягніть вилку з розетки. Щоб витягнути вилку з розетки, візьміться за вилку й потягніть її. Ніколи не тягніть за шнур живлення.
5. Уникайте контакту з частинами, що рухаються.
6. Якщо шнур або вилка пошкоджені, пристрій вийшов із ладу, впав або був пошкоджений, не вмикайте його. Зверніться до найближчого авторизованого сервісного центру, щоб пристрій оглянули, відремонтували або відрегулювали його роботу.
7. Не використовуйте насадки, що не рекомендуються або не продаються виробником. Це може призвести до пожежі, ураження електричним струмом або тілесних ушкоджень.
8. Пристрій призначений лише для використання у приміщеннях.
9. Стежте за тим, щоб шнур не звисав із краю столу або робочої поверхні.
10. Щоб запобігти ризику серйозних тілесних ушкоджень або пошкодження кухонного комбайна, під час подрібнення продуктів тримайте руки й посуд подалі від працюючих ножів або дисків. Шпатель можна використовувати, лише якщо кухонний комбайн не працює.
11. **Ножі гострі. Використовуйте їх з обережністю.** Будьте обережні, використовуючи гострі ножі, спорожняючи чашу й під час чищення.
12. Щоб зменшити ризик травмування, у жодному разі не встановлюйте ножі або диски на базу, попередньо не закріпивши надійно чашу.
13. Перед увімкненням кухонного комбайна переконайтеся, що кришка надійно зафіксована.
14. Ніколи не проштовхуйте продукти руками. Завжди використовуйте штовхач для продуктів.
15. Не намагайтеся відкрити механізм блокування силоміць.

UA

16. Щоб уникнути ризику травмування через пошкодження кришки або чаші, не заповнюйте останню вище лінії максимального завантаження.
17. Щоб запобігти виникненню небезпечних ситуацій, заміна пошкодженого кабелю живлення має виконуватися виробником, його представником із технічного обслуговування або особами з відповідною кваліфікацією.
18. З обережністю наливайте в кухонний комбайн гарячі рідини, оскільки вони можуть випліскуватися з пристрою через різке утворення пари.
19. Завжди від'єднуйте прилад від джерела живлення, якщо він залишається без нагляду, а також перед його збиранням, розбиранням або очищенням.
20. Не допускається використання цього пристрою дітьми. Зберігайте прилад і шнур до нього в недоступному для дітей місці.
21. Перед заміною аксесуарів або в разі, якщо необхідно отримати доступ до деталей, що рухаються під час роботи приладу, вимикайте прилад і від'єднуйте його від джерела живлення.
22. Цей довідник користувача містить інформацію щодо налаштувань часу й швидкості роботи аксесуарів. Див. розділ «Використання».
23. З інструкцією щодо чищення поверхонь, що контактують із харчовими продуктами, можна ознайомитись у розділі «Обслуговування та чищення».
24. Цей прилад призначений для використання в домашніх господарствах та інших подібних умовах, наприклад:

– у зонах для приготування їжі в магазинах, офісах та інших робочих приміщеннях;
– у сільських житлових будинках;
– клієнтами в готелях, мотелях та інших приміщеннях житлового типу;
– у житлових приміщеннях типу «ліжко та сніданок».

UA

1.1. ПЕРЕД ПІДКЛЮЧЕННЯМ ДО ДЖЕРЕЛА ЖИВЛЕННЯ

1. Перед підключенням живлення переконайтеся, що тип джерела живлення й напруга в мережі відповідають характеристикам, зазначеним у паспортній табличці пристрою.
2. Перед першим використанням зніміть весь обгортковий папір і поліетиленові пакети. Очистіть деталі.

1.2. УТИЛІЗАЦІЯ

1.
Маркування на пристрої (знак закресленого бака для сміття) відповідає Директиві 2012/19/ЄС щодо «утилізації електричного й електронного обладнання». Це маркування вказує на неможливість утилізації обладнання, строк експлуатації якого закінчився, разом з іншим побутовим сміттям. Користувач повинен доставите таке обладнання операторам, які збирають вживане електричне й електронне обладнання. Оператори збору, включно з місцевими пунктами збору, магазинами й місцевими органами влади, створюють відповідну систему збору обладнання. Належний збір вживаного електричного й електронного обладнання допомагає уникнути шкідливого впливу на здоров'я людини й навколишнє середовище через вміст у ньому небезпечних компонентів, а також через неправильне зберігання й поводження з цим обладнанням.

2. ТЕХНІЧНІ СПЕЦИФІКАЦІЇ

Джерело живлення	220 – 240 В~, 50 – 60 Гц
Споживана потужність	600 Вт
Швидкість	1 (низька), 2 (висока), імпульс (найвища)
Вага нетто	2,0 кг

3. ОПИС ПРИСТРОЮ

1. Штовхач продуктів
2. Фіксатор кришки
3. База з мотором
4. Регулятор
5. Чаша (повна 2,1 л, максимальний робочий 1,2 л)
6. Кришка чаші
7. Ніж для замішування тіста
8. Багатофункціональний ніж
9. Ніж для нарізання картоплі фрі
10. Ніж для нарізання скибками
11. Ніж для нарізання соломкою
12. Тримач для пластикового ножа
13. Емульгуючий диск
14. Шток
15. Адаптер для ножів

4. ВИКОРИСТАННЯ

4.1. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Перед першим використанням кухонного комбайна вимийте чашу й усі аксесуари, крім штока, теплою мильною водою, потім промийте та ретельно висушіть. Не занурюйте базу з мотором у воду або інші рідини.

1. Зніміть кришку чаші. Поверніть кришку проти годинникової стрілки, щоб розблокувати фіксатор, а потім зніміть її з чаші.
2. Вийміть усі деталі й аксесуари з чаші та витягніть штовхач продуктів з труби для завантаження продуктів.
3. Щоб зняти чашу з бази з мотором, поверніть першу проти годинникової стрілки, а потім підніміть її вгору.

4.2. ЗБИРАННЯ КУХОННОГО КОМБАЙНА

UA

⚠ **ВАЖЛИВО:** Поставте кухонний комбайн на чисту, суху, рівну поверхню, як-от стільницю або стіл, регулятором до себе. Не підключайте кухонний комбайн до джерела живлення, доки не зберете його повністю.

1. Поставте чашу на базу. Вирівняйте ручку чаші з виїмкою на правій стороні бази, потім поверніть чашу за годинниковою стрілкою, доки вона не стане на місце, а ви не почуєте клацання. Чаша повинна бути в рівень з базою.
2. Встановіть потрібний ніж або диск. Див. наступні розділи.
3. Поставте ніж або диск у чашу, встановивши його на шток.
4. Поставте кришку на чашу. Щоб зафіксувати кришку на чаші, вирівняйте їх відносно одна одної та поверніть першу за годинниковою стрілкою, доки не почуєте клацання.

Примітка: кухонний комбайн не буде працювати, якщо кришка не буде повністю закрита, а чаша не буде правильно встановлена на базі.

4.3. РОБОТА З КУХОННИМ КОМБАЙНОМ

Перед використанням кухонного комбайна переконайтеся, що чаша, ножі й кришка правильно встановлені на базу (див. розділ «Збирання кухонного комбайна»).

⚠ УВАГА	**Застереження щодо ножів, що обертаються**
	Завжди використовуйте штовхач для продуктів. Не сувайте пальці в отвори. Тримайте подалі від дітей. Невиконання цієї вказівки може призвести до ампутації або порізів.

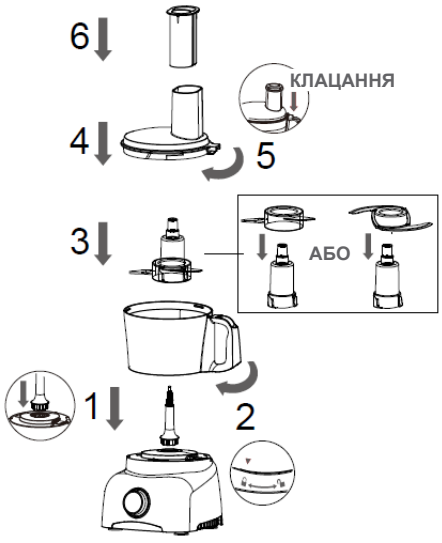
1. Щоб увімкнути пристрій, поверніть регулятор у положення **«1»** (низька швидкість) або **«2»** (висока швидкість). Кухонний комбайн працюватиме безперервно.

2. Щоб увімкнути функцію імпульсу: поверніть регулятор у положення **«P»** і утримуйте його в цьому положенні. Функція імпульсу працює за максимальної швидкості. Робота кухонного комбайна припиниться, щойно ви відпустите регулятор.
3. Щоб вимкнути пристрій, поверніть регулятор у положення **«0»**. Ніж або диск почне працювати повільніше до повної зупинки.
4. Не знімайте кришку чаші, доки ніж або диск повністю не зупиниться. Перш ніж знімати кришку чаші й витягати вилку з розетки, переконайтеся, що кухонний комбайн вимкнений.

4.4. ВИКОРИСТАННЯ БАГАТОФУНКЦІОНАЛЬНОГО НОЖА АБО НОЖА ДЛЯ ЗАМІШУВАННЯ ТІСТА

ВАЖЛИВО: Багатофункціональний ніж і ніж для замішування тіста можна використовувати тільки з чашею.

1. Поставте шток на базу з мотором.
2. Поставте чашу комбайна на базу з мотором і поверніть першу за годинниковою стрілкою, доки вона не стане на місце, а ви не почуєте клацання.
3. Встановіть багатофункціональний ніж або ніж для замішування тіста на адаптер для ножів. Потім поставте адаптер для ножів у чашу, встановивши його на шток.
4. Поставте кришку на чашу й поверніть першу за годинниковою стрілкою, доки вона не зафіксується на чаші.
5. Переконайтеся, що кроки 2 і 4 виконані, в іншому випадку машина не буде працювати.
6. Переконайтеся, що ніж надійно зафіксований на адаптері.
7. Відкривайте кришку, тільки коли ножі повністю зупинилися.



Багатофункціональний ніж із нержавіючої сталі:

- Перед подрібненням поріжте продукти на шматочки, що відповідають розміру штовхача.
- Не використовуйте багатофункціональний ніж довше **2 хвилин** поспіль. Дайте пристрою охолонути й не використовуйте його щонайменше протягом 30 хвилин.
- Під час нарізання м'яса не використовуйте багатофункціональний ніж довше **40 секунд** поспіль.
- Для твердіших продуктів харчування використовуйте функцію імпульсу.

Продукт харчування	Розмір для обробки	Кількість	Час обробки	Швидкість
Цибуля	Розрізати на 4 частини без лушпиння	100 г	прибл. 20 - 40 сек	Імпульс
Часник	Без лушпиння	100 г	прибл. 30 - 60 сек	Імпульс
Морква	< 2x2 см	100 г	прибл. 30 - 60 сек	Швидкість 2 / імпульс
М'ясо	< 2x2 см без кісток	100 г	прибл. 20 - 40 сек	Швидкість 2 / імпульс

Пластиковий ніж для замішування тіста:

- Не використовуйте ніж для замішування тіста довше **2 хвилин** поспіль. Дайте пристрою охолонути й не використовуйте його щонайменше протягом 30 хвилин.
- Під час замішування дріжджового тіста не використовуйте ніж для замішування тіста довше **60 секунд** поспіль.

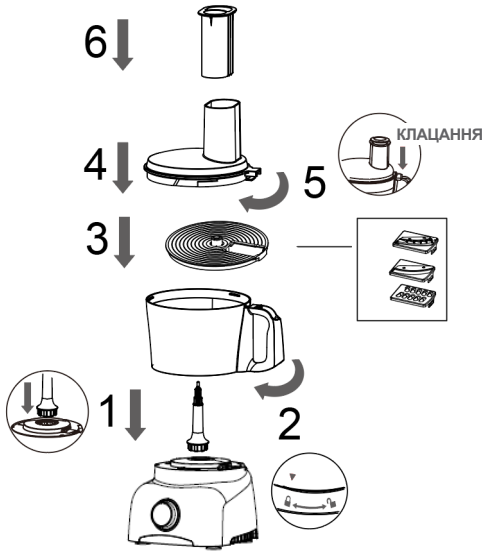
Продукт харчування	Приблизна кількість		Час обробки	Швидкість
Борошно / вода	Борошно	100 г	прибл. 50 - 60 сек	Швидкість 1
	вода	60 г		
Замішування тіста для торта	Яйця	1 шт.	прибл. 2 хв	Швидкість 1
	Маргарин	50 г		
	Цукор	50 г		
	Борошно	50 г		
	Пекарний порошок	1 г		

UA

4.5. ВИКОРИСТАННЯ НОЖА ДЛЯ НАРІЗАННЯ СКИБКАМИ / СОЛОМКОЮ / КАРТОПЛІ ФРІ

- Слідкуйте за лінією максимального завантаження. Щойно продукти харчування досягнуть цієї позначки на чаші, зупиніть роботу й висипте продукти.
- Увімкніть пристрій і поступово проштовхуйте продукти за допомогою штовхача. **НІКОЛИ** не вставляйте пальці в трубу для завантаження продуктів харчування.
- Не використовуйте диски для нарізання скибками або для подрібнення довше **3 хвилин** поспіль. Після цього не вмикайте пристрій, доки він не охолоне до кімнатної температури.
- З обережністю використовуйте ножі з нержавіючої сталі, вони дуже гострі.
- Щоб досягти найкращих результатів подрібнення продуктів харчування, використовуйте швидкість 1.

1. Поставте шток на базу з мотором.
2. Поставте чашу комбайна на базу з мотором і поверніть першу за годинниковою стрілкою, доки вона не стане на місце, а ви не почуєте клацання.
3. Встановіть потрібний ніж на тримач (див. рисунки нижче). Потім поставте тримач для ножів на шток (тримайте диск за центральну втулку). Диск повинен бути на одному рівні з верхньою частиною чаші.



4. Поставте кришку на чашу й поверніть першу за годинниковою стрілкою, доки вона не зафіксується на чаші.

UA

5. Переконайтеся, що кроки 2 і 4 виконані, в іншому випадку машина не буде працювати.
6. Відкривайте кришку, тільки коли ножі повністю зупинилися.

Щоб зняти ніж з тримача:

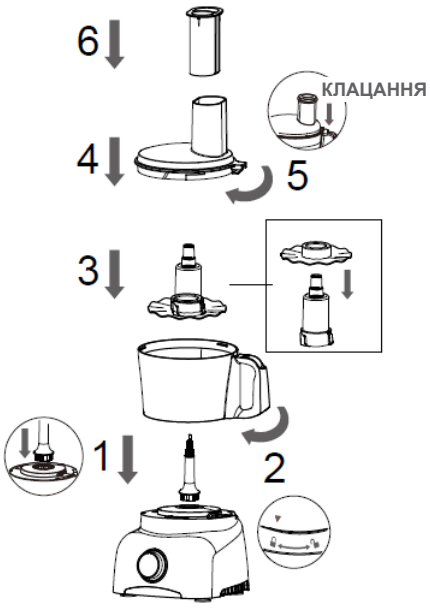
після використання переверніть тримач для ножів догори дном, потім трохи надавіть на ніж, щоб зняти його з тримача.

4.6. ВИКОРИСТАННЯ ЕМУЛЬГУЮЧОГО ДИСКА

- Не використовуйте емульгуючий диск довше **2 хвилин** поспіль. Дайте пристрою охолонути й не використовуйте його щонайменше протягом 30 хвилин.
- Використовуйте для айолі, пудингу швидкого приготування, майонезу, вершків для збивання, збивання яєць, яєчних білків і сумішей для бісквіта.
- Для збивання яєчних білків використовуйте яйця кімнатної температури. Переконайтеся, що чаша й емульгуючий диск чисті й знежирені.
- Очищайте емульгуючий диск після кожного використання.

Інгредієнти	Кількість	Час обробки	Швидкість
Вершки для збивання	100 мл	прибл. 10 - 20 сек	Швидкість 2
Яєчний білок	3 яйця	прибл. 1 - 2 хв	Швидкість 2

1. Поставте шток на базу з мотором.
2. Поставте чашу комбайна на базу з мотором і поверніть першу за годинниковою стрілкою, доки вона не стане на місце, а ви не почуєте клацання.
3. Встановіть емульгуючий диск на адаптер для ножів. Потім поставте адаптер для ножів у чашу, встановивши його на шток.
4. Поставте кришку на чашу й поверніть першу за годинниковою стрілкою, доки вона не зафіксується на чаші.
5. Переконайтеся, що кроки 2 і 4 виконані, в іншому випадку машина не буде працювати.
6. Відкривайте кришку, тільки коли диск повністю зупиниться.



UA

4.7. ВИЙМАННЯ ПОДРІБНЕНИХ ПРОДУКТІВ

1. Поверніть регулятор у положення «0», а потім від'єднайте кухонний комбайн від джерела живлення.
2. Зніміть кришку чаші. Поверніть кришку проти годинникової стрілки, щоб розблокувати фіксатор, а потім зніміть її з чаші.
3. Якщо ви використовували диск для нарізання скибками, вийміть його перед зняттям чаші. Тримаючи диск за центральну втулку, потягніть його вгору.
4. Витягніть адаптер для ножів, а потім багатофункціональний ніж або ніж для замішування тіста, якщо вони використовувались. Коли ви будете витягати адаптер, ніж буде на ньому закріплений.
5. Підніміть чашу з бази, щоб вийняти продукти харчування з чаші за допомогою шпателя.

5. ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ЧИЩЕННЯ

⚠ **УВАГА!** Перед чищенням витягніть вилку з розетки.

- Ніколи не занурюйте шнур живлення, вилку або базу з мотором у воду або інші рідини.
- Не використовуйте жодних абразивних мийних засобів або губок для чищення.
- Очистіть корпус бази з мотором вологою ганчіркою, а потім протріть насухо.
- Деталі, які контактували з продуктами харчування, можна очищати за допомогою мильної води.
- Перед збиранням пристрою ретельно висушіть деталі.
- Аксесуари можна зберігати в чаші.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: використовуйте ріжучі аксесуари з обережністю, вони дуже гострі.

6. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Ви можете спробувати самостійно вирішити перелічені нижче прості проблеми. Якщо їхнеможливо вирішити, зверніться у відділ післяпродажного обслуговування.

Проблема	Рекомендоване рішення
Машина не працює	• На чаші (блендері) є захисний блокуючий вимикач. Переконайтеся, що чаша й фіксатор надійно закриті. • Якщо пристрій все ще не вмикається, перевірте шнур живлення й розетку.
Диск для нарізання картоплі фрі / соломкою	• Завжди очищайте диск від будь-якої застряглої картоплі, перш ніж продовжувати її подрібнювати.
Після роботи на диску є залишки харчових продуктів	• Це нормально, що після подрібнення залишаються маленькі шматочки.
Мотор уповільнюється під час замішування тіста	• Кількість тіста може перевищувати максимально допустиму норму. Вийміть половину й замішайте тісто двома порціями.
Тісто занадто сухе	• Додайте воду через трубку для завантаження продуктів, по 1 столовій ложці, доки тісто не почне відставати від чаші.
Тісто занадто мокре	• Додайте борошно через трубку для завантаження продуктів, по 1 столовій ложці, доки тісто не почне відставати від чаші.
Мотор уповільнюється під час нарізання м’яса.	• Забагато м’яса. Вийміть половину й замішайте тісто двома порціями. • Щоб результат був якнайкращим, зачистіть м’ясо від жиру перед подрібненням.
Машина вібрує або рухається під час роботи	• Очистіть і висушіть гумові ніжки в нижній частині пристрою. • Також переконайтеся, що не перевищена місткість.

⚠ УВАГА

Самостійний або непрофесійний ремонт може створити серйозний ризик для безпеки користувача і вплинути на гарантію.

600145956
CY-363

SAS OIA, 200, rue de la Recherche, Le Colibri
BP 169, 59650 Villeneuve d'Ascq, France
www.auchan-retail.com/contact

Made in China