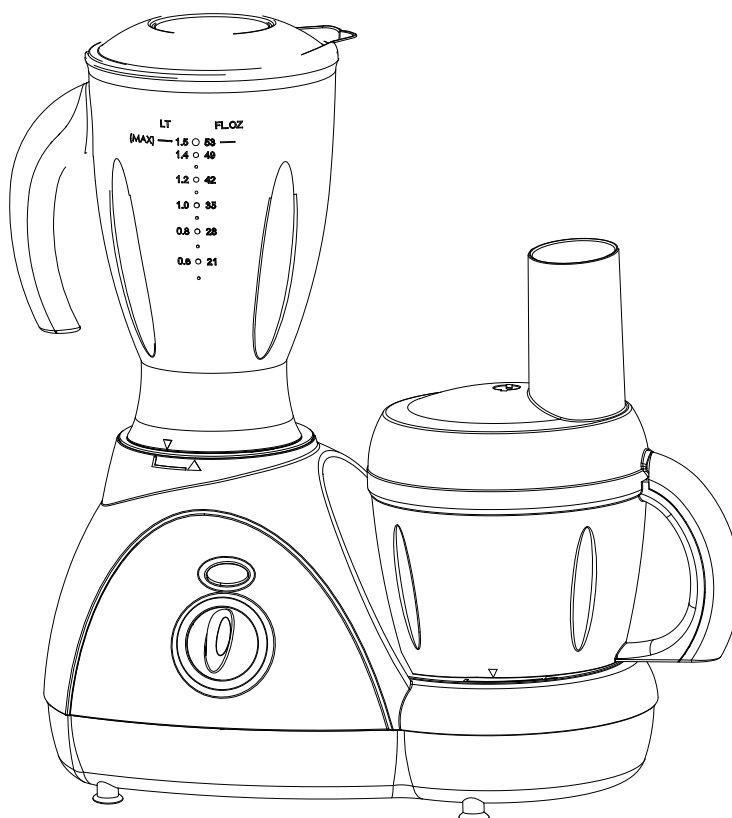




Instruction manual
Manuel d'utilisation
Bedienungsanleitung
Handboek
Manual de Utilización
Manuale d'uso



MX16

Multifunctions food processor
Robot Multifonctions
Multifunktions-Roboter
Multifunctionele Robot
Robot multifunción
Robot multifunzione



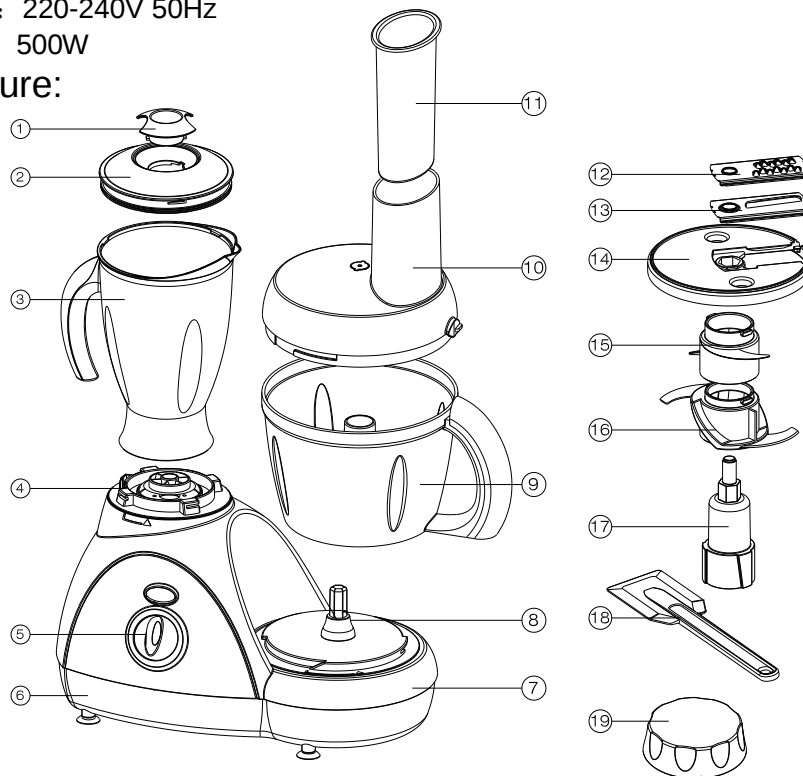
ENGLISH

TECHNICAL SPEC :

Voltage: 220-240V 50Hz

Power: 500W

Structure:



- (1) Blender Jug Cup Measuring Cup
- (2) Blender Jug cover
- (3) Blender Jug
- (4) Switch Connector
- (5) Knob
- (6) Power Unit
- (7) Button Switch
- (8) Axis Tube
- (9) Mixing Bowl
- (10) Bowl Cover(Plastic)

- (11) Measuring Cup
- (12) Shredding Knife
- (13) Slicing Knife
- (14) Knife Support
- (15) Whisking Blade
- (16) Chopping Blade
- (17) Blade Support
- (18) Scoop
- (19) Protect cover

GENERAL INSTRUCTIONS

- Please read this handbook as it gives important instructions about safety, use and maintenance of your appliances and keep it carefully for future reference.
- Do not leave parts of packaging (plastic bags, foam polystyrene, nails, etc.) within reach of children or incapable persons as they are potential sources of danger.
- Make sure the data on the appliance rating plate corresponds to that of the main power supply and of your electrical system before plugging into the outlet. In case of doubt, contact professionally qualified personnel.
- It is advisable not to use adapters, multiple plugs and extensions. Use devices certified and confirming to existing safety standards only should it be absolutely necessary, making sure they are compatible with your electrical system and with the appliance technical data.
- **Any installation not conforming to instructions may endanger your safety and forfeit the guarantee.**
- The appliance must be used for the purpose for which it was designed only, i.e. Prepare food for domestic use.
- For safety's sake be careful:
 - not to use the appliance with bare feet or wet hands or feet
 - not to use the appliance anywhere other than domestic environment
 - not to leave the appliance exposed to atmospheric agents (sun / rain...)
 - not to allow children or incapable persons to use the appliance
 - never tug on the lead or appliance itself to unplug from the outlet
 - not to leave the appliance plugged into the main power supply unattended
 - never submerge the appliance into the water or in other liquids.
- **The user must not replace the appliance lead.** Contact a professionally qualified person in

case of need.

- Switch off and do not mishandle the appliance if it should breakdown and/or work badly. Contact a authorized Service Centre for eventual repairs, asking for original spares.
- Put the appliance out of service at the end of its service life by cutting off the lead after unplugging from the outlet. Abide by local existing rules and regulations for its disposal.
- Our company may not be held liable for eventual damages to persons, animals or objects caused by incorrect installation or deriving from improper, erroneous or unreasonable use.
- Observe maximum of 1 min for continues operation of the appliance, then rest 8 min before restart. Thus after five period, the appliance should be keep rest for 30 min.

USING IT THE FIRST TIME

- Read this handbook to familiarize yourself with all the parts of your new food processor.
- Clean all the parts and accessories in contact with food before using the appliance for the first time (see paragraph "Cleaning").

Warning!

1. Always take care when you are handling the blades to fit them on, taking them out of the bowl (B1) after preparing the food and when cleaning them, as they are very sharp.
2. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
3. We suggest wearing ear protection while operating the appliance.

HOW TO USE IT

Your new food processor will help you to prepare a lot of basic mixtures that you can use for your recipes.

Please abide by the following instructions to achieve the best results and to keep your appliance in good working condition.

Attention!

Never exceed the maximum quantities below and never pour liquids hotter than 75°C into the bowl and/or blender

Follow the instructions given below every time you use it:

- Never leave the appliance unattended while it is on.
- Never make the appliance work while it is empty.
- Never touch the moving parts.
- Never put your fingers or utensils inside the lid opening.
- Never press down the ingredients into the lid opening with your hands.
- Do not use the appliance to work hard ingredients (e.g. frozen meat, crusts of cheese...), rubbery (e.g. candied peel...), and uneatable parts of ingredients (e.g. bones, fishbone...) or crush ice.
- Do not remove the lid and never replace accessories without switching off the appliance and if the accessory being used has not stopped working.
- Do not remove the ingredients from the bowl before removing the blade

A: Mixing Bowl

I. Chopping Function

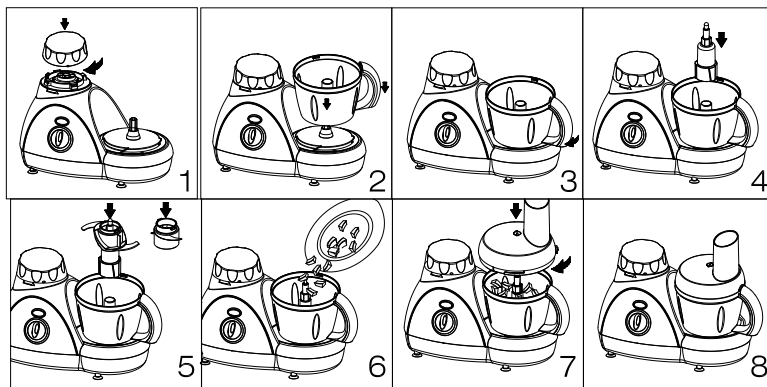
- put the plastic bowl on power unit and turn the handle in clock-wise direction, as

shown in Diagram 1.2.

- Put the blade support on the axis in the middle of the bowl, and press it to the bottom. Then fix the chopping blade to the blade support, as shown in Diagram 3&4.

Warning: The blade is sharp. Please only hold the plastic part while using.

- Put the food (e.g. Meat) into the bowl, as shown in Diagram 5. Big piece food needs to be cut into small pieces. (Approx 2 cm × 2 cm × 2 cm).
- Put the cover on the bowl, and turn it until hearing the chattering sound, as shown in Diagram 6 & 7.
- Fix the plug to the electric socket, press the button switch to choose the speed, as shown in Diagram 8. (1-3 The power increases by degree; PULSE is touch switch, used for intermittent operation)
- When the chopping is finished, press the button switch to "0". After the blade stops, pour out the food.



II. Whisking Function

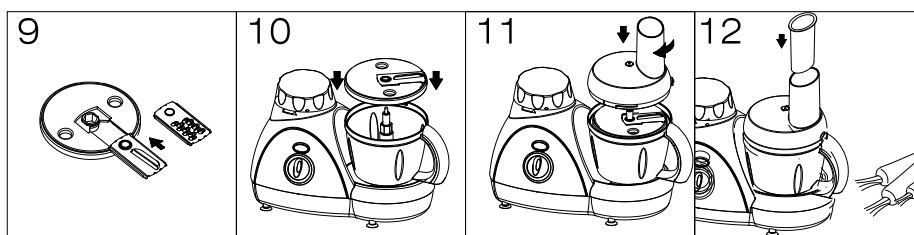
Mixing function has almost the same operating steps as chopping function. Only change the chopping blade to shredding blade. It is used for mixing and whisking of food, e.g. egg.

III. Slicing & Shredding Function

- Fix the slicing/shredding knife to the knife support, as shown in Diagram 9. Slicing knife makes the food into slices. Shredding knife make the food into shreds.
- Put the bowl on the power unit first, and then turn the bowl in clock-wise direction, until hearing the chattering sound. Then put the knife support on the axis in the middle of the bowl, as shown in Diagram 10.
- Put the cover on the bowl, and turn it until hearing the chattering sound. Then fix the plug to the

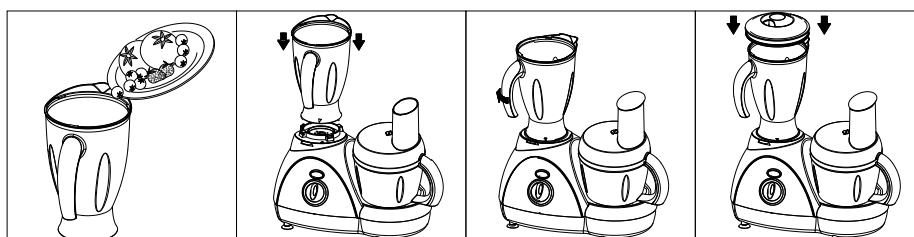
electric socket, turn the switch to choose the level. Put into the clean food in strip from the entrance of the cover, and push the food down slowly. When the food strip is short, push them down with the measuring cup, as shown in Diagram 12.

- When the operation is finished, press the switch to "0". After the blade stops completely, pour out the food.



B: Blender jug

- Put stuff into the Blender jug and fix the Blender jug cover onto the body tightly
- Put Blender jug on the power unit till cup support connects with power unit properly.
- Connect the power plug of the machine and switch on the food processor. Turn the knob to the required level (The speed is increased by levels. PULSE is the highest level. Turn the knob to the PULSE for any intervallic operation.)
- You can add some liquid material (such as oil, cream if any) to the food when mixing from material entrance if necessary;
- Turn the knob to "0" level and shut off the machine after working. Pour the mixed food out of the Blender jug.



INGREDIENTS LIST:

-Bowl:

FUNCTION	INGREDIENT	MAX QUANTITIES	MAXIMUM TIMES(S)	
			SLICING	SHREDDING
SLICING	MURPHY	400g	50s	30s
	MELON	400g	50s	30s

	CARROT	400g	50s	30s
CHOPPING & WHISKING	MEAT	300g(about 10g/piece)	30s	
	HAM	300g(about 15g/piece)	30s	
	ONIONS	400g(about 20g/piece)	30s	
	EGG	six yolks	25s	
	STRAWBERRY	200g	25s	
	CHEESE	100g	20s	
	ALMONDS	100g	20s	
	HAZELNUTS	100g	20s	
	WALNUTS	100g	20s	

-Blender jug:

material	MAX QUANTITIES	MAXIMUM TIMES (s)
apple	250g	30s
orange	300g	30s
grape	250g	30s
strawberry	250g	30s
material volume: 20X20X20mm ³ /pc, water: 400ml.		

CLEANING

Always unplug from power outlet before any cleaning jobs.

Clean the Power Unit (6) with a soft slightly damp cloth. **Do not wash it under running water and do not submerge it in water or other liquids.**

All accessories can be washed by hand or in the dishwasher:

-for hand washing use tepid water and normal washing up detergent, being **careful of the steel blade as it is very sharp;**

-washing in the dishwasher-**place accessories in the upper part and make sure the water never exceeds maximum temperature of 50°C**

Do not use chemical or abrasive substances.

Note!

When you have finished cleaning make sure the parts controlled by the bowl safety system (motor unit at the point where the lip of the lid fits into place) and for models with blender jugs (jug housing on the

motor unit, blender jug and

lids), are not obstructed by solid waste. If necessary use a soft brush to clean eventual residuals with the

appliance unplugged from the mains.

The blades cannot be sharpened. Replace them if they are not cutting properly or are worn.

Contact an authorized Service Centre to purchase accessories, parts liable to wear and for maintenance work on your appliance.

STORAGE

Make sure your appliance and all its accessories are completely dry before putting them away.

Your food processor has a space-saving storage system where all accessories can be put away tidily in the bowl.

Attention!

To avoid damages never use the appliance with accessories still inside.

ENVIRONMENT



CAUTION:

Do not dispose of this product as it has with other household products. There is a separation of this waste product into communities, you will need to inform your local authorities about the places where you can return this product. In fact, electrical and electronic products contain hazardous substances that have harmful effects on the environment or human health and should be recycled. The symbol here indicates that electrical and electronic equipment should be chosen carefully, a wheeled waste container is marked with a cross.

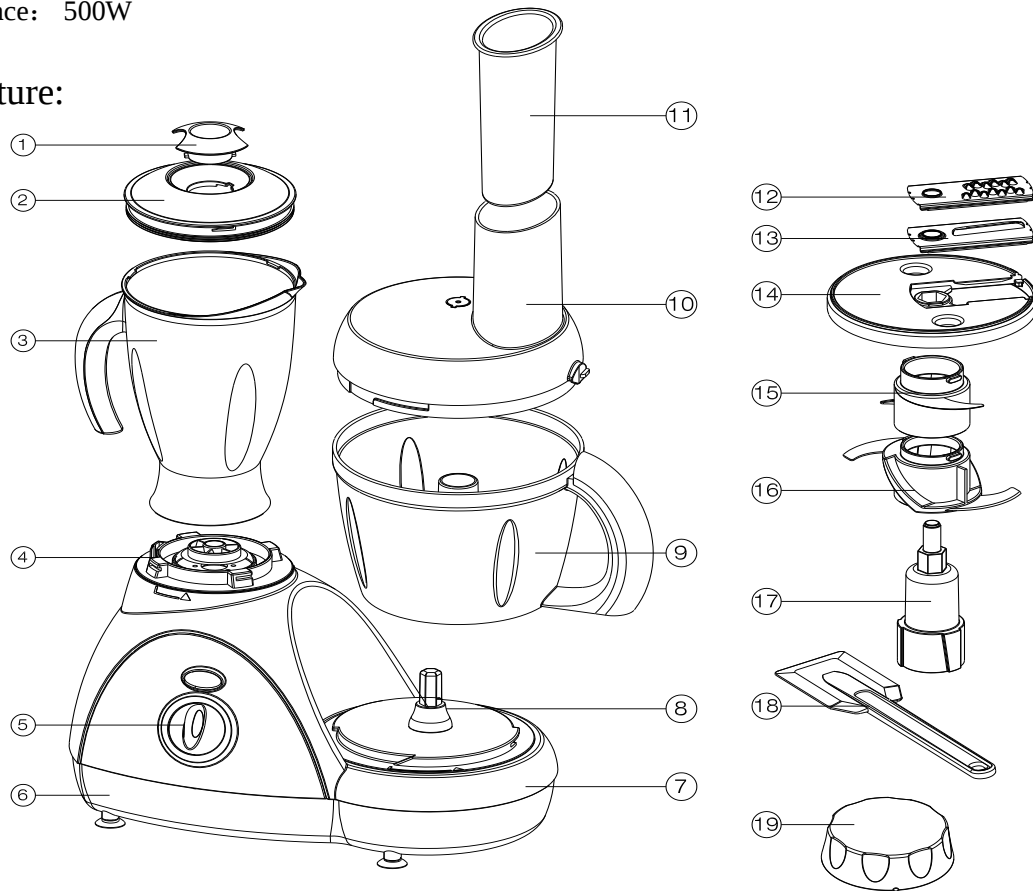
FRANCAIS

ASPECTS TECHNIQUES :

Voltage: 220-240V 50Hz

Puissance: 500W

Structure:



- 1-Coupole du mixeur
- 2- Couvercle du mixeur
- 3- Cruche du mixeur
- 4 – Bague de blocage
- 5 - Bouton de mise en marche
- 6 - Unité de puissance
- 7 – Socle
- 8 – Axe de rotation
- 9 – Bol du mixeur
- 10 – Couvercle du bol (plastique)

- 11- Verre doseur du mixeur
- 12 – Lames à broyer
- 13- Lames à trancher
- 14 – Support des lames
- 15 – Lames de fouets
- 16 – Lames à découper
- 17 – Support de lames
- 18- Spatule
- 19 – Couvercle protecteur

INSTRUCTIONS GENERALES

Lisez le manuel d'utilisation pour obtenir des informations importantes concernant la sécurité, l'utilisation et l'entretien de votre appareil et conservez le précieusement pour vous y référer ultérieurement.

Ne pas laisser les composantes de l'emballage (sac plastique, polystyrène, vis, etc.) à la portée des enfants ou personnes handicapés puisqu'ils présentent des risques de danger.

Vérifier que les informations techniques présentes sur l'étiquette de l'appareil correspondent à la tension d'alimentation et à votre système électrique avant de le brancher sur votre prise. En cas de doute, faites appel à des personnes compétentes et qualifiées.

Il n'est pas recommandé d'utiliser des adaptateurs, des multiprises et extensions. Utilisez des appareils certifiés et conformes aux standards de sécurité et seulement si cela est absolument nécessaire, en vérifiant que ces derniers soient compatibles avec votre système électrique et avec les données techniques de l'appareil.

Toute installation non-conforme aux instructions peut mettre en danger votre sécurité et annuler la garantie.

L'appareil doit être utilisé dans l'objectif pour lequel il a été conçu, c'est-à-dire : préparer des aliments à usage domestique.

Pour votre sécurité, soyez vigilant :

- Ne pas utiliser l'appareil pieds nus ou avec les mains/pieds mouillés
- Ne pas utiliser l'appareil dans un environnement autre que domestique
- Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (soleils, pluies, etc.)
- Ne pas laisser les enfants ou les personnes handicapées utiliser l'appareil
- Ne pas tirer sur le câble ni sur l'appareil lui-même pour le débrancher.
- Ne pas laisser l'appareil branché sur la prise d'alimentation sans surveillance.
- Ne jamais submerger l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- **L'utilisateur ne doit pas remplacer le câble d'alimentation de l'appareil.** Contactez un professionnel qualifié en cas de besoin.
- Eteindre l'appareil et ne pas le manipuler s'il ne fonctionne plus ou pas bien. Contactez le Centre de Service autorisé en cas d'éventuelles réparations, en demandant les pièces originales. Mettre l'appareil hors service en fin de vie en coupant le câble d'alimentation après l'avoir débrancher de la prise électrique. Pour la mise au rebut, respectez les normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur de votre pays, commune.
- Notre société ne se fera pas responsable d'éventuels dommages à personnes, animaux ou objets causés par une installation incorrecte ou provenant d'une utilisation impropre, erronée ou irraisonné.
- Ne pas laisser l'appareil fonctionné en continu plus d'une minute. Attendre ensuite 8 minutes avant de l'allumer à nouveau. Après 5 périodes d'utilisation, l'appareil doit rester éteint pendant 30 min.

LA PREMIERE UTILISATION

- Lire ce manuel pour vous familiariser avec toutes les composantes de votre nouvel appareil pour aliments.
- Nettoyez toutes les composantes et accessoires en contact avec les aliments avant d'utiliser l'appareil pour la première fois (voir paragraphe « nettoyage »)

Attention !

1. Toujours faire attention lorsque vous manipulez les lames pour les installer, les retirer du bol (B1) après avoir préparé des aliments et lorsque vous les nettoyez, puisqu'elles sont très coupantes.
2. Cet appareil ne devrait pas être utilisé par des personnes (incluant les enfants) avec des déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ni par celles qui présentent un manque d'expérience et connaissance, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité les supervise et leur donne des instructions concernant l'utilisation de l'appareil. Les enfants doivent être sous surveillance pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
3. Nous vous recommandons de porter des protections pour les oreilles pendant l'utilisation de l'appareil.

COMMENT UTILISER L'APPAREIL

Votre nouveau processeur d'aliments vous aidera à préparer beaucoup de mixtures basiques que vous pourrez utiliser pour vos recettes.

Reportez vous aux instructions suivantes pour obtenir les meilleurs résultats et maintenir votre appareil dans de bonnes conditions de fonctionnement.

Attention!

Ne jamais dépasser les quantités maximums indiquées plus bas et ne pas verser de liquides qui auraient une température supérieure à 75°C dans le bol et/ou le mixeur.

Suivez les instructions données ci-dessous à chaque utilisation :

- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil lorsqu'il est vide.
- Ne jamais toucher les composantes détachables.
- Ne jamais mettre vos doigts ou ustensiles à l'intérieur du couvercle ouvert
- Ne jamais insérer les ingrédients au fond du couvercle ouvert avec vos mains.
- Ne pas utiliser l'appareil pour mixer des aliments durs (ex : viande congelée, peau de fromage...) caoutchouc, (ex : écorce d'orange, de citron...) et les parties non comestibles des ingrédients (ex : os, arrêtes, etc.) ou glace pilée.
- Ne pas enlever le couvercle et jamais remettre les accessoires sans éteindre l'appareil et si les accessoires sont encore en marche.
- Ne pas enlever les ingrédients du bol avant d'avoir enlevé les lames.

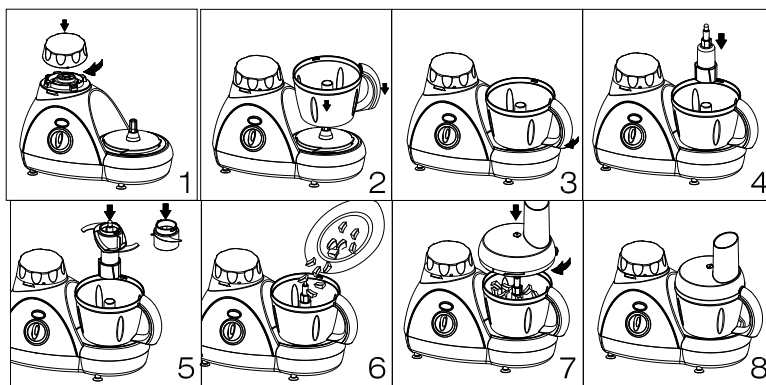
A. Le Bol Mixeur

I- La fonction de découpage

- Mettre le bol en plastique sur l'unité de puissance et tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre, comme montré sur le Diagramme 1.2.
- Mettre le support de lames sur l'axe au milieu du bol, et appuyez sur le bouton. Fixez ensuite les lames coupantes sur le support de lames, comme montré sur le Diagramme 3&4.

Attention : La lame est coupante. Tenir seulement la partie en plastique pendant l'utilisation.

- Mettre les aliments (ex : viande), dans le bol, comme montré sur le Diagramme 5. Les gros morceaux d'aliments doivent être coupés en petits morceaux (Approx. 2 cm x 2 cm x 2 cm).
- Mettre le couvercle sur le bol, et tournez le jusqu'à entendre le bruit du blocage, comme montré sur le Diagramme 6&7.
- Branchez le câble dans la prise électrique, appuyez sur le bouton de mise en marche et choisissez la vitesse, comme montré sur le Diagramme 8. (1-3 La puissance augmente par degré ; PULSE est le bouton de d'impulsion, utilisé pour des utilisations intermittentes)
- Quand le découpage est terminé, mettre le bouton de mise en marche à 0. Lorsque les lames s'arrêtent, extraire les aliments.



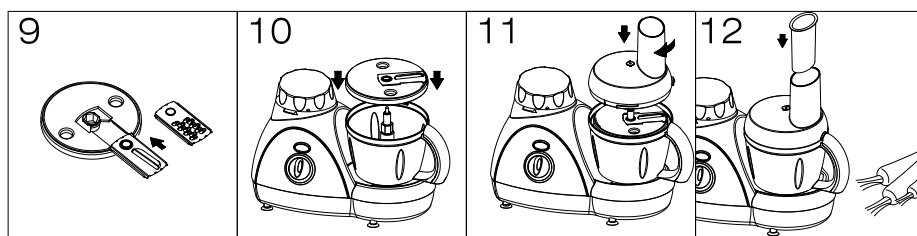
II. La fonction Batteur

La fonction de batteur a presque la même façon de fonctionner que la fonction de découpage. Le seul changement réside dans le fait que l'on remplace les lames de découpage par des lames de fouet. Cette fonction est utilisée pour mixer et battre les aliments, par exemple des œufs.

III. La fonction de trancher et broyer

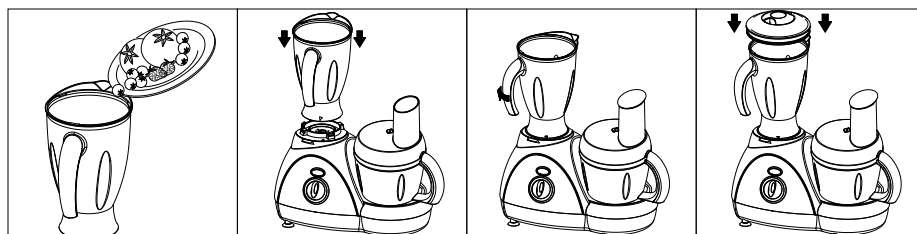
Fixer les lames à trancher /à broyer sur le support de lames, comme montré sur le Diagramme 9. La lame à trancher fait des aliments en tranches. La lame à broyer rend les aliments en purée.

- Mettre le bol sur l'unité de puissance, puis tournez le bol dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à entendre le son de blocage. Ensuite, placez le support de lames sur l'axe au milieu du bol, comme montré sur le Diagramme 10.
- Mettre le couvercle sur le bol et tournez le jusqu'à entendre le son de blocage. Branchez le câble dans la prise électrique, appuyez sur le bouton de mise en marche et choisissez la puissance. Mettre les aliments prélavés en bande dans l'entrée du couvercle et les y insérer doucement. Lorsque la bande l'aliment est courte, insérer la à l'aide du verre doseur, comme montré sur le Diagramme 12.
- Lorsque vous avez fini, appuyez sur le bouton en position 0. Lorsque les lames se sont arrêtées complètement, extraire les aliments.



B: La cruche du mixeur

- Mettre les aliments dans la cruche du mixeur et fixer le couvercle bien fort.
 - Mettre la cruche du mixeur sur l'unité de puissance pour que la bague de blocage soit connectée à l'unité de puissance.
 - Branchez l'appareil sur la prise électrique et allumer le processeur d'aliment. Tournez le bouton jusqu'au niveau de puissance souhaité (La puissance augmente par degré ; PULSE est le bouton de d'impulsion, utilisé pour des utilisations intermittentes)
- Vous pouvez ajouter des aliments liquides (tels que l'huile, toute sorte de crème) aux autres aliments si nécessaire ;
- Tournez le bouton sur la position 0 et éteignez l'appareil après son utilisation. Extraire les aliments mixés de la cruche du mixeur.



LA LISTE DES INGREDIENTS:

FONCTION	INGREDIENT	QUANTITE MAX	TEMPS MAXIMUM(s)	
			TRANCHER	BROYER
Trancher	MELON	400g	50s	30s
	CARROTTE	400g	50s	30s
Découper et battre	VIANDE	300g(environ 10g/morceau)	30s	
	JAMBON	300g(environ 15g/morceau)	30s	
	OIGNONS	400g(environ 20g/morceau)	30s	

	OEUFs	Six jaunes	25s
	FRAISE	200g	25s
	FROMAGE	100g	20s
	AMANDES	100g	20s
	NOISETTE	100g	20s
	NOIX	100g	20s

NETTOYAGE

Toujours débrancher l'appareil de la prise d'alimentation avant les travaux de nettoyage.

Nettoyez l'unité de puissance (6) avec un chiffon un peu humide. **Ne pas le laver sous l'eau et ne pas le submerger dans l'eau ou d'autres liquides.**

Tous les accessoires peuvent être lavés à la main ou dans le lave vaisselle :

- Pour un lavage à la main, utilisez de l'eau tiède et du produit détergent normal, **soyez prudent avec les lames de métal** car elles sont très coupantes.
- Pour un lavage en lave vaisselle, **mettez les accessoires dans la partie haute et s'assurer que l'eau n'excède pas une température maximum de 50°C.**

Ne pas utiliser de produits chimiques ou corrosifs.

Note!

Lorsque vous avez fini de nettoyer, assurez vous que les composantes du bol (socle du moteur où le bord du couvercle est mis en place – et pour les modèles avec la cruche du mixeur – la bague de blocage sur le socle du moteur) ne soient pas obstruées par des résidus solides. Si besoin, utilisez une brosse douce pour nettoyer les éventuels résidus, lorsque l'appareil est débranché.

Les lames ne peuvent pas être aiguisées. Remplacez-les si elles ne coupent pas bien ou sont usées.

Contactez un Centre de Service autorisé pour l'achat des accessoires et des composantes pour le fonctionnement et l'entretien de votre appareil.

Ingredients	QUANTITE MAX	TEMPS MAX (s)
pomme	250g	30s
orange	300g	30s
raison	250g	30s
fraise	250g	30s
Volume d'ingrédients : 20X20X20mm ³ /pc, eau : 400ml.		

Environnement



ATTENTION :

Vous ne devez pas vous débarrasser de cet appareil avec vos déchets ménagers. Un système de collecte sélective pour ce type de produit est mis en place par les communes, vous devez vous renseigner auprès de votre mairie afin d'en connaître les emplacements. En effet, les produits électriques et électroniques peuvent contenir des substances dangereuses qui ont des effets néfastes sur l'environnement ou la santé humaine et doivent être recyclés. Le symbole ci-contre indique que les équipements électriques et électroniques font l'objet d'une collecte sélective, il représente une poubelle sur roues barrée d'une croix.

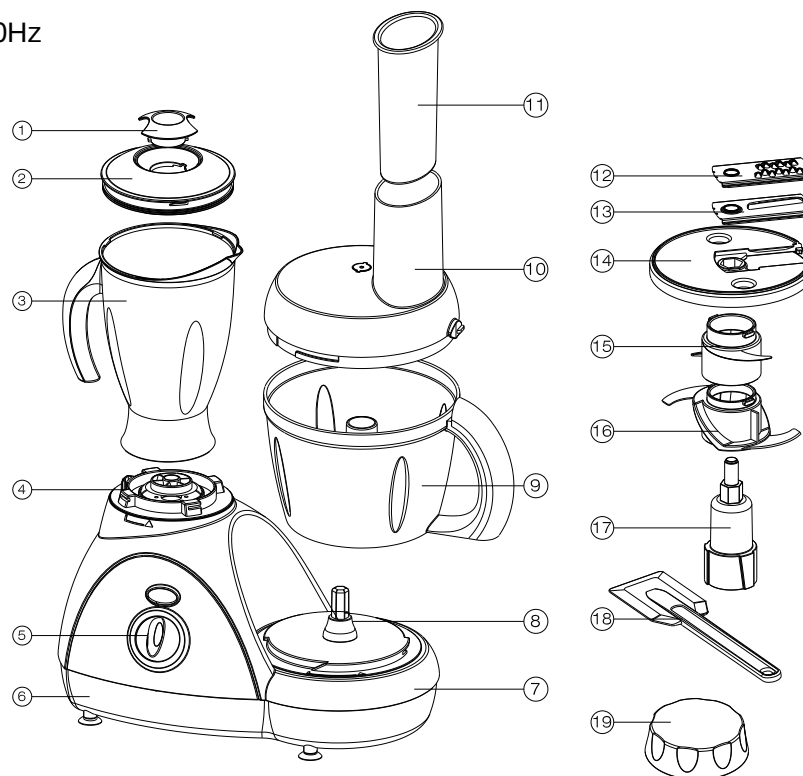
DEUTSCH

TECHNISCHE DATEN :

Spannung: 220-240V 50Hz

Lesitung: 500W

Struktur:



- 1.Mixer Krug Deckel Tasse
- 2.Mixer Krug Deckel
- 3.Mixer Krug
- 4.Mixer Verbindung
- 5.Hebel
- 6.Gehaeuse
- 7.Knopf
- 8.Achse
- 9.Mixer Schuessel
- 10.Schuessel Deckel

- 11.MessTasse
- 12.Hack Klinge
- 13.Scheiben Klinge
- 14.KlingenSupport
- 15.Schlag Klinge
- 16.Hack Klinge
- 17.Klingen Support
- 18.Spachtel
- 19.Deckel

GENERELLE ANWEISUNGEN

- Bitte lesen Sie die folgende Gebrauchsanweisung sorgfaelltig durch, Sie enthaelt wichtige Sicherheits- und Wartungshinweise. Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung fuer spaetere Zwecke gut auf.
- Lassen Sie die Verpackungsteile nicht herumliegen (Plastiktaschen, Styropor, Naegel, etc) Kinder koennten die in die Hanede kriegen und einen Unfall verursachen.
- Versichern Sie sich das die elektrischen Daten des Geraetes die Ihres Haushaltes entsprechen. Falls Sie Fragen haben wenden Sie sich an qualifiziertes Fachpersonal.
- Es wird empfohlen keine Elektrischen Adapter fuer den Betrieb des Geraetes zu benutzen. Benutzen Sie nur sicherheits zertifizierte Zubehoer das den Technischen Daten des Geraetes entspricht.
- **Jegliches Zubehoer oder Installation die nicht den Sicherheitsanweisungen entspricht kann Ihre Sicherheit in Gefahr bringen und die Garantie verfallen Lassen.**
- Das Geraet darf nuer fuer Zwecke benutzt werden fuer die es hergestellt wurde. (Haushalt, Zubereitung von Speisen)
- Fuer Ihre Sicherheit:
 - o benutzen Sie das Geraet nicht mit nassen Haenden oder oder Fuessen
 - o benutzen Sie das Geraet nur im Haushalt.
 - o lassen sie das Geraet nicht im Regen oder direkten Sonnenlicht stehen.
 - o lassen Sie Kinder nicht mit dem Geraet spielen.

- ziehen Sie niemals am Kabel oder Geraet um das Gerat aus dem Stromnetz zu entfernen.
- lassen Sie das Geraet nicht am stromnetz wenn Sie es nicht beaufsichtigen.
- tauchen Sie das Geraet niemals in Wasser.
-
- **Versuchen sie nicht das Kabel selber zu reparieren.** Bringen Sie das Geraet zu qualifiziertem Fachpersonal.
- Schalten Sie das Geraet aus und veruchen Sie nicht das Geraet selber zu reparieren falls es beschadigt sein sollte. Bringen Sie es zu qualifiziertem Fachpersonal um es zu reparieren.
- Wenn Sie das Geraet nicht mehr benutzen werden (am Ende des Lebenszyklus) schneiden Sie das Kabel ab um es unverwendbar zu machen. Entsorgen Sie es je nach den Lokalen Ensorgungs Regeln.
- Unsere Gesellschaft kann nich haftbar gemacht werden fuer falsches Handhaben und nicht folgen der Sicherheitshinweise.
- Benutzen Sie das Geraet nur durchgehend waehrend 1 Minute, lassen Sie es danach fuer 8 Minuten abkuehlen und maximal 5 mal. Danach sollte es waehrend 30 Minuten ruhen Lassen.

ERSTER GEBRAUCH

- Lesen Sie die Anweisungen um alle Teile Ihrer Kuechenmaschine zu kennen.
- Waschen Sie alle Teile die in Kontakt mit den Speisen kommen. (siehe Reinigung)

ACHTUNG!

- 1.Seien Sie immer sorgfaellting wenn sie die klingen des Geraetes handhaben, wenn Sie die Klingen aus der Schuessel nehmen (B1), nach dem vorbereiten der Speisen, die Klingen sind sehr scharf.
- 2.Das Geraet sollte nicht von Kinder oder Personen benutz werden die Psychische oder Physische Probleme haben. Sie sollten immer von einer Erwachsenen Person beaufsichtigt werden. Kinder sollten auch immer ueberwacht werden um zu vermeiden das Sie mit dem Geraet spielen.
- 3.Wir empfehlen Gehörschutz zu benutzen wenn Sei das Geraet benutzen.

WIE BENUTZ MANN DAS GERAET

Ihre neue Kuechenmaschine wird Ihnene helfen neue mischungen fuer Ihren Speisen herzustellen

Bitte folgen sie Hinweise um die besten Resultate von Geraet zu bekommen und das Geraet in einem guten zustand zu behalten.

Achtung!

Geben Sie niemals mehr Fluessikeit als der gegebene MAX. Pegel in das Geraet und geben Sie keine Fluessigkeiten oder Speisen heisser als 75°C in die Schuessel oder Mixer.

Folgen Sie die Hinweise jedes mal wenn Sie das Geraet benutzen:

- Lassen Sie das Geraet niemals ohne Beaufsichtigung laufen.
- Lassen Sie das Geraet niemals laufen wenn es leer ist.
- Behruehren Sie niemals dieTeile in Bewegung.
- Tun Sie niemals Ihre Finger oder Haende in die Oeffnungen des Geraetes.
- Geben Sie niemals Zutaten in die Oeffnung mit Ihren Haenden.
- Benutzen Sei das Geraet nicht fuer harte Speisen (gefrorenes Fleisch, etc), Knochen, Eis, etc.
- Entfernen Sie niemals den Deckel wenn das Geraet in gebracuh ist oder wenn das Teil noch in Bewegung ist.
- Entfernen Sie niemals die Speisen ohne bevor die Klingen entfernt zu haben.

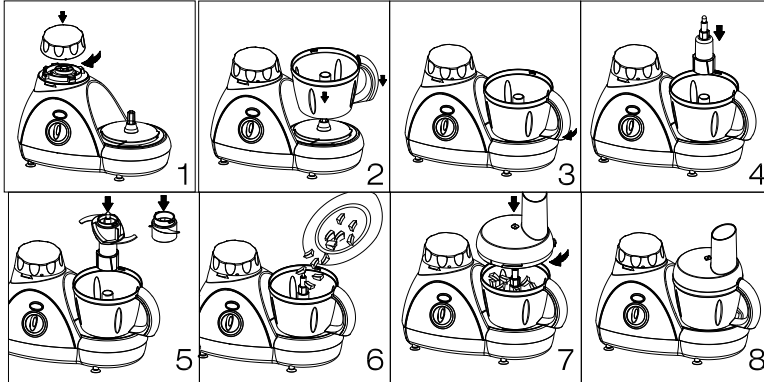
A: Misch Schuessel

I. Hacken Funktion

- setzen Sie die Schuessel auf das Gehause un drehen Sie es um Uhrzeigersinn, wie in 1.2 gezeigt wird.
- Setzen Sie den klingen support auf die Achse un druecken Sie nach unten. Danach befestigen Sie die Hack Klinge wie in 3 & 4 gezeigt wird.

Achtung: Die Klinge ist scharf fassen Sie sie nur am Plastik teil an.

- Geben Sie die Speisen in die Schuessel (5) Grosse Speisen sollten in kleinere geschnitten werden (ungefaehr 2 cm × 2 cm × 2 cm)
- Setzen Sie den Deckel auf die Schuessel und drehen Sie bis sie ein klick gerausch hoeren (6 & 7)
- Stecken Sie den Stecker ins Stromnetz, wahelen sie die gewuenschte intensitaet (8) (1-3 je nach staerke, PULSE ist nur fuer Impuls benutzt.)
- Wenn das haeckn zuende ist, druecken Sie auf den "0" Knopf. Die klinge hoert auf zu drehen, erst danahc koenne Sie die Speisen aus der Schuessel nehmen.

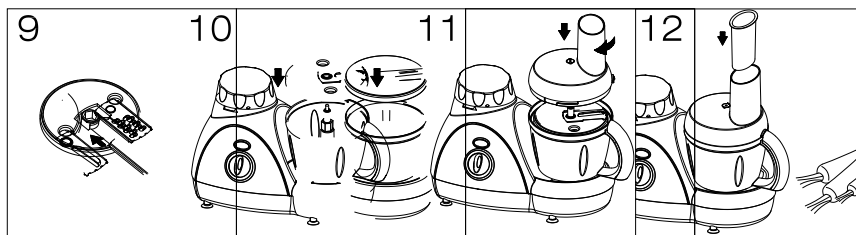


II. Schlag Funktion

Die Schlag Funktion hat die selben Schritte wie Hack Funtkion, das einzige das wechselt ist die Klinge.

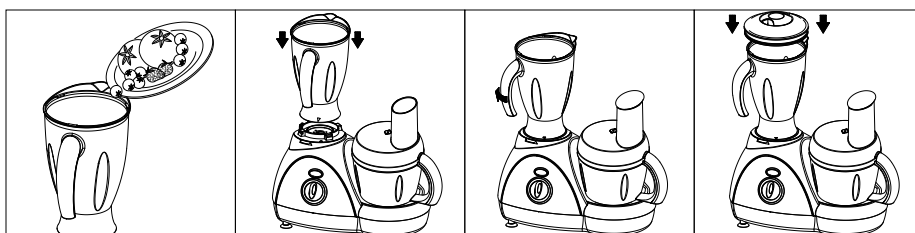
III. Scheiben und Zerkleinern Funktion

- Setzen Sie die Scheiben und Zerkleinern Funktion wie in (9) gezeigt wird.
- Setzen Sie die Schuessel auf das Gehause und drehen Sie es im Uhrzeigersinn bis Sie ein Klick Geraeusch hoeren. Danach Setzen Sie die Klinge ein (10).
- Setzen Sie den Deckel auf die Schuessel und drehen Sie bis sie ein klick gerausch hoeren
- Stecken Sie den Stecker ins Stromnetz, wahelen sie die gewuenschte intensitaet. Stecken Sie dan die sauberen Speisen sorgfaellting mit der Messtasse hinein, diese werden dan in Scheiben geschnitten oder zerkleinert. (12)
- Wenn das haeckn zuende ist, druecken Sie auf den "0" Knopf. Die klinge hoert auf zu drehen, erst danahc koenne Sie die Speisen aus der Schuessel nehmen.



B: Mixer Krug

- Geben Sie die Zutaten in den Krug und schliessen Sie Ihn gut.
- Setzen Sie den Krug auf das Gehause und stecken sie den Stecker ins Stromnetz.
- Drehen sie en Knopf in die Gewuenscht eintensitaet.
- Sie koennen Fluessigkeiten ins den Krug geben waehrned er in Gebrauch ist.
- Wenn das mixen zuende ist, druecken Sie auf den "0" Knopf. Die klinge hoert auf zu drehen, erst danach koenne Sie die Speisen aus dem Krug nehmen.



INGREDIENTENTEN:

-Schuessel:

FUNKTION	ZUTATEN	MAX KANTITAET	MAXIMUM ZEITEN(s)	
			SCHNEIDEN	ZERKLEINERN
SCHNEIDEN- ZERKLEINERN	MURPHY	400g	50s	30s
	MELON	400g	50s	30s
	KARROTEN	400g	50s	30s
HACKEN & SCHALGEN	FLEISCH	300g(ungefaehr 10g/stueck)	30s	
	SCHINKEN	300g(ungefaehr 15g/stueck)	30s	
	ZWIEBELN	400g(ungefaehr 20g/stueck)	30s	
	EIER	6 Eigelb	25s	
	ERDBEEREN	200g	25s	
	KAESE	100g	20s	
	MANDELN	100g	20s	
	WALNUESSE	100g	20s	
	HAZELNUESSE	100g	20s	

-Krug:

Zutaten	MAXIMALE MENGE	MAXIMALE ZEIT (s)
Apfel	250g	30s
Apfelsine	300g	30s
Trauben	250g	30s
Erdbeeren	250g	30s
Zutat Volumen: 20X20X20mm ³ /pc, Wasser: 400ml.		

REINIGEN

Ziehen Sie immer den Stecker aus dem Stromnetz bevor Sie es reinigen.

Reinigen Sie das Gehaeuse (6) mit einem feuchten Tuch. **Waschen Sie das Geraet nicht unter dem Wasserhahnen und tauchen Sie es auch nicht ins Wasser oder jegliche Fluessigkeit.**

Jegliches Zubehoer kann mit Wasser und Seife und in der Geschirrspuelmaschine gewaschen werden.

-Seien Sie vorsichtig wenn Sie die Klingen waschen, die koenne sehr scharf sein!

-Wenn Sie im der Geschirrspuelmaschine waschen setzen Sie das Zubehoer auf den oberen Teil und **vergewissern Sie sich dass die Wasser Temperatur nicht ueber 50°C ist.**

Benutzen Sie keine Scheuermittel

Hinweis!

Wenn Sie fertig mit dem reinigen des Geraetes sind vergewissern Sie sich das die mechanischen Teile (Motor, Teil wo die Schuessel in das Gehause einrastet) und bei Modellen mit Misch Krug) nicht von Speise resten obstruiert werden. Wenn noetig benutzen Sie eine Buerste um die Speise reste zu entfernen.

Die Klingen koenne nicht geschaerft werden, wenn noetig kaufen sie neuen Klingen, kontaktieren sie den Kundenservice.

UMWELT

ACHTUNG:

Werfen Sie nicht dieses Produkt, wie es mit anderen Haushaltsprodukten hat. Es gibt eine Mülltrennungs von diesem Produkt in Gemeinden, Sie müssen Ihre lokalen Behörden über die Orte, wo man dieses Produkt zurückgeben können zu informieren. In der Tat enthalten elektrische und elektronische Produkte gefährliche Stoffe, die schädliche Auswirkungen auf die Umwelt oder die menschliche Gesundheit haben und sollte recycelt werden. Das Symbol hier darauf hinweisen, dass elektrische oder elektronische Geräte sollten sorgfältig ausgewählt werden, ist ein fahrbarer Abfallbehälter mit einem Kreuz markiert.



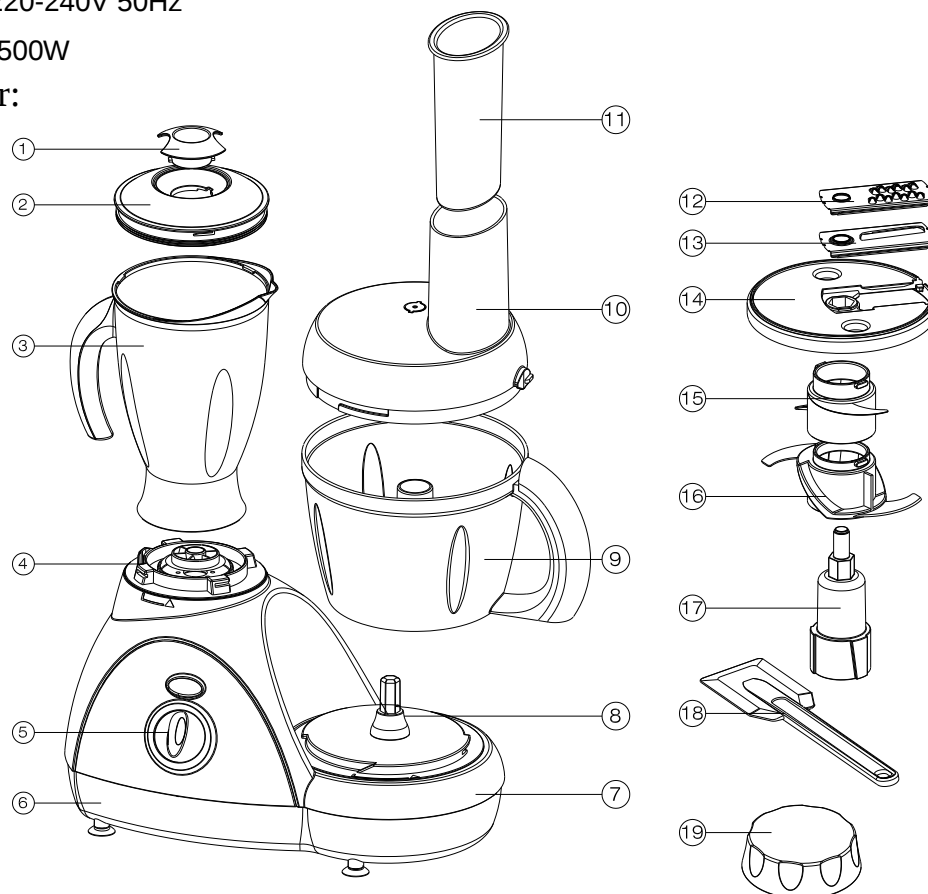
NEDERLANDS

TECHNISCHE SPECIFICATIES :

Voltage : 220-240V 50Hz

Power : 500W

Structuur:



- (1) Blender Jug Cup Measuring Cup
- (2) Blender Jug cover
- (3) Blender Jug
- (4) Switch Connector
- (5) Knob
- (6) Power Unit
- (7) Button Switch
- (8) Axis Tube
- (9) Mixing Bowl
- (10) Bowl Cover(Plastic)

- (11) Measuring Cup
- (12) Shredding Knife
- (13) Slicing Knife
- (14) Knife Support
- (15) Whisking Blade
- (16) Chopping Blade
- (17) Blade Support
- (18) Scoop
- (19) Protect cover

ALGEMEENE INSTRUCTIES

- Lees dit handboek met belangrijke instructies over veiligheid, het gebruik en onderhoud van uw apparaat en bewaar het op voor toekomstig gebruik.
- Houd onderdelen van de verpakking (plastic zakken, polysteen, spijkers, enz) buiten het bereik van kinderen omdat deze bronnen van potentiële gevaar zijn.
- Zorg ervoor dat de gegevens op het typeplaatje overeenkomstig zijn met die van de hoofdvoeding en van uw elektrische installatie voordat u het apparaat op het stopcontact aansluit. In het geval van twijfel, neem contact op met een gekwalificeerd persoon.
- Het is aan te raden geen adapters, meervoudige contactdozen en verlengingskabels te gebruiken. Gebruik alleen apparaten die gecertificeerd zijn met bestaande veiligheidsnormen, alleen als het absoluut noodzakelijk is. Zorg ervoor dat ze compatibel zijn met uw elektrische installatie en de technische gegevens van het apparaat.
- Elke installatie die niet aan de instructies voldoen kunnen uw veiligheid in gevaar brengen en uw verliest de garantie.
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt voor het doel waarvoor het ontworpen is, het bereiden van voedsel voor huishoudelijk gebruik.
- Voor uw veiligheid wees voorzichtig:
 - gebruik het apparaat nooit met blote voeten of natte handen of voeten
 - gebruik het apparaat alleen binnenshuis

- stel het apparaat niet bloot aan atmosferische invloeden (zon/regen)
- Zorg ervoor dat kinderen of onervaren personen het apparaat niet gebruiken
- Trek nooit aan het kabel zelf om het apparaat los te koppelen.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht achter als het op de netspanning aangesloten is.
- Dompel het apparaat nooit onder water of andere vloeistoffen
- De gebruiker mag het kabel nooit zelf vervangen. Neem contact op met een vakman.
- Schakel het apparaat uit en gebruik het niet als het niet goed functioneert. Neem contact op met een geautoriseerde Service Center voor eventuele reparaties of vragen voor originele onderdelen.
- Plaats het apparaat buiten dienst als het aan het einde van de levensduur is, door het kabel door te snijden zodra de stekker uit het stopcontact werd verwijderd. Volg de lokale bestaande regels en voorschriften voor de verwijdering.
- Ons bedrijf kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade aan personen, dieren of voorwerpen veroorzaakt door verkeerde installatie of als gevolg van onjuist, verkeerd of onredelijk gebruik.
- Le top: Laat het apparaat maximaal 1 minute continu draaien, en laat het dan 8 minuten rusten voor dat u het herstart. Dus na vijf keer gebruik, moet het apparaat 30 minuten rusten.

Het eerste gebruik

- Lees deze handleiding om u zelf met de keukenmachine en alle onderdelen vertrouwd te maken.
- Reinig alle onderdelen en accessoires die met voedsel in contact komen voordat u het apparaat voor het eerste keer gebruikt (zie paragraaf "Reiniging")

Waarschuwing!

1. Wees altijd voorzichtig wanneer u de messen behandelt om ze te plaatsen of uit de kom te nemen (B1) na het bereiden van het eten en bij het reinigen want ze zijn zeer scherp.
2. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met beperkte lichamelijke of geestelijke vermogens, of gebrek aan ervaring tenzij ze onder toezicht worden gehouden en geïnstrueerd werden over het gebruik van het apparaat door een verantwoordelijk persoon. Kinderen moeten onder toezicht worden gehouden om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
3. We raden het dragen van gehoorbescherming aan tijdens het gebruik van het apparaat.

Het Gebruik

Uw nieuwe food processor zal u helpen om standaard mengsels die u voor uw recepten kunt gebruiken te bereiden. Houd u eigen aan de volgende instructies om de beste resultaten te bereiken en uw apparaat in goede staat te houden.

Attentie!

Ga nooit over de maximale hoeveelheden en giet nooit vloeistoffen warmer dan 75°C in de kom/blender.

Volg de instructies hieronder bij ieder gebruik:

- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter als het in werking is.
- Schakel het apparaat nooit aan als het leeg is.
- Raak nooit roterende onderdelen aan.
- Steek nooit uw vingers of voorwerpen in het deksel opening.
- Druk nooit ingrediënten met uw vingers in de deksel opening.
- Gebruik het apparaat niet om harde ingrediënten te mengen (bijv. Bevroren vlees, korsten van kaas, rubberachtig voedsel zoals sukade, botjes, visgraat of ijsblokjes).
- Verwijder nooit het deksel en vervang nooit accessoires zonder het uitschakelen van het apparaat of als de accessoires nog in werking staan.
- Verwijder ingrediënten niet uit de kom voordat u het mes heeft verwijderd.

A: Meng Kom

I. Hak functie

- Zet de plastic kom op het power unit en draai het handvat in de richting van de klok mee, zoals aangegeven in Figuur 1.2
- Leg het mes steun op de as in het midden van de schaal en druk de onderkant aan. Bevestig vervolgens de hakmes om het mes te ondersteunen, zoals aangegeven in grafiek 3 & 4.

Waarschuwing: Het mes is scherp. Gebruik alleen het plastic onderdeel.

- Plaats het voedsel in de kom zoals aangegeven in Figuur 5. Snijd groot voedsel in kleine stukjes (ongeveer 2cm x 2cm)
- Leg het deksel op de kom en draai het tot u een kletserend geluid te horen krijgt, zoals aangegeven in grafiek 6 & 7.
- Bevestig de stekker in het stopcontact, druk op de knop schakelaar om de snelheid te kiezen, zoals aangegeven in Figuur 8. (1-3 Vermogens stijgen met mate; PULSE is een touch schakelaar voor het gebruik van intermitterende werking).

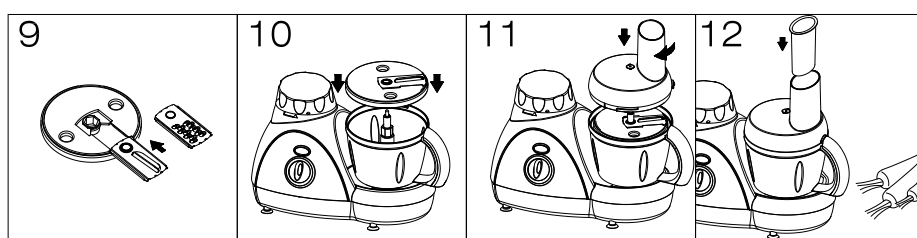
- Wanneer het hakken voltooid is, druk op stand “0”. Als het mes stopt, giet het voedsel eruit.

II. Kloppen Functie

De meng functie heeft bijna dezelfde bedieningsstappen als de hakken functie. Vervang alleen de hakmes voor het shredder mes. Het wordt gebruikt voor het mengen en kloppen van voedsel, bijvoorbeeld ei.

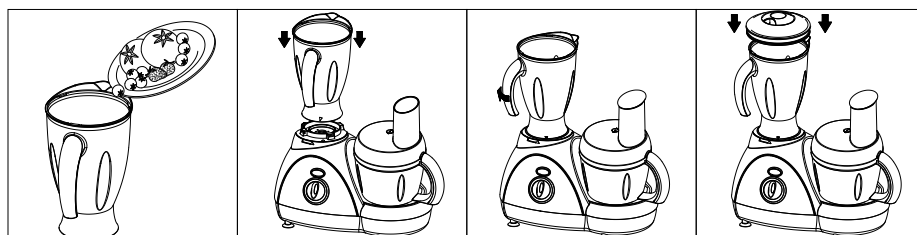
III. Snijd & Shredding Functie

- Bevestig het snijd/shredder mes op de messteun, zoals aangegeven in Afbeelding 9. Vleesmes bereid het voedsel in plakjes. Shredder mes bereid het voedsel in flarden.
- Zet de kom op de motor, en draai de kom met de klok mee, totdat het een hoorbaar klapperend geluid weergeeft. Vervolgens de messteun op de as in het midden van de schaal plaatsen, zoals aangegeven in Afbeelding 10.
- Plaats het deksel op de kom en draai deze tot u een klapperend geluid hoort. Bevestig vervolgens de stekker in het stopcontact, en draai de schakelaar om het niveau te kiezen. Plaats voedsel in het strip van de ingang van het deksel en duw het voedsel langzaam naar beneden. Als het voedsel strip kort is, druk deze naar beneden met de maatbeker zoals aangegeven in Afbeelding 12.
- Als de handeling voltooid is, druk de schakelaar op “0”. Als het blad volledig is gestopt, giet het voedsel eruit.



B: Blender kan

- Plaats voedsel in de kan en bevestig het deksel stevig op de behuizing.
- Zet de blender kan op het aggregaat tot de kan steun en het power unit goed verbonden zijn.
- Sluit de stekker van de machine op de keukenmachine aan. Draai de knop op het gewenste niveau (de snelheid wordt verhoogd met niveaus. PULSE is het hoogste niveau. Draai de knop naar PULSE voor interval werking)
- U kunt een aantal vloeibaar material (zoals olie, crème) toevoegen bij het mengen indien nodig.
- Draai de knop op “0” niveau en het apparaat wordt uitgeschakeld na het werken. Giet het mengsel uit de kom.



INGREDIËNTEN LIJST:

-Kom:

FUNCTIE	INGREDIËNTEN	MAX HOEVEELHEDEN	MAXIMUMTIMES(s)	
			SNJDEN	SHREDDEN
SNJDEN	MURPHY	400g	50s	30s
	MELOEN	400g	50s	30s
	WORTEL	400g	50s	30s
HAKEN & KLOPPEN	VLEES	300g(rond 10g/stuk)	30s	
	HAM	300g(rond15g/stuk)	30s	
	UIEN	400g(rond 20g/stuk)	30s	
	EI	Zes eierdooieren	25s	
	AARDBEEIEN	200g	25s	
	KAAS	100g	20s	
	AMANDELEN	100g	20s	
	HAZELNOTEN	100g	20s	
	WALNOTEN	100g	20s	

-Blender:

materiaal	MAX HOEVEELHEDEN	MAXIMUM TIJDEN (s)
appel	250g	30s
sinaasappel	300g	30s
druif	250g	30s
aardbei	250g	30s
materiaal volume: 20X20X20mm ³ /pc, water: 400ml.		

REINIGING

Koppel het apparaat altijd los voordat u het gaat reinigen.

Reinig de Power Unit (6) met een zachte, vochtige doek. Niet onder stromend water wassen en dompel het apparaat nooit onder water of andere vloeistoffen.

Alle accessoires kunnen per hand of in de vaatwasser gereinigd worden:

- voor het wassen per hand gebruik lauw water en normal afwasmiddel, wees voorzichtig met de messen, ze zijn erg scherp.

-reiniging in de vaatwasser-plaats accessoires in het bovenste deel en zorg ervoor dat het water nooit heter is dan maximal 50°C.

Gebruik geen chemische of scheurende middelen.

Note!

Als u klaar bent met reinigen zorg ervoor dat de onderdelen gecontroleerd door het veiligheidssysteem van de kom (aandrijving op het punt waar de rand van het deksel past) en voor modellen met blender kan (kan behuizing op de motor aandrijving, blender kan en deksel), niet door vuil geblokkeerd zijn. Indien nodig, gebruik een zachte borstel om eventuele resten schoon te maken, zodra het apparaat ontkoppeld werd.

De messen kunnen niet worden geslepen. Vervang ze als ze niet snijden of goed versleten zijn. Neem contact op met een erkend servicecentrum om accessoires en onderdelen van het apparaat te vervangen.

MILIEU



ATTENTIE:

Dit apparaat mag niet met uw ander huishoudelijke toestellen worden verwijderd. Dit product moet op een geselecteerde stortplaats verwijderd worden. U kunt bij de gemeente een indiceerde plaats aanvragen. Elektrisch en elektronische producten kunnen gevaarlijke stoffen inhouden die schadelijk zijn voor mensen en het milieu en moet recycled worden. Het symbool aan de kant geeft aan dat het een elektrisch en elektronisch toestel is en zijn dus artikelen van een selectieve collectie. Het beeld geeft een afvalbak met een X teken aan.

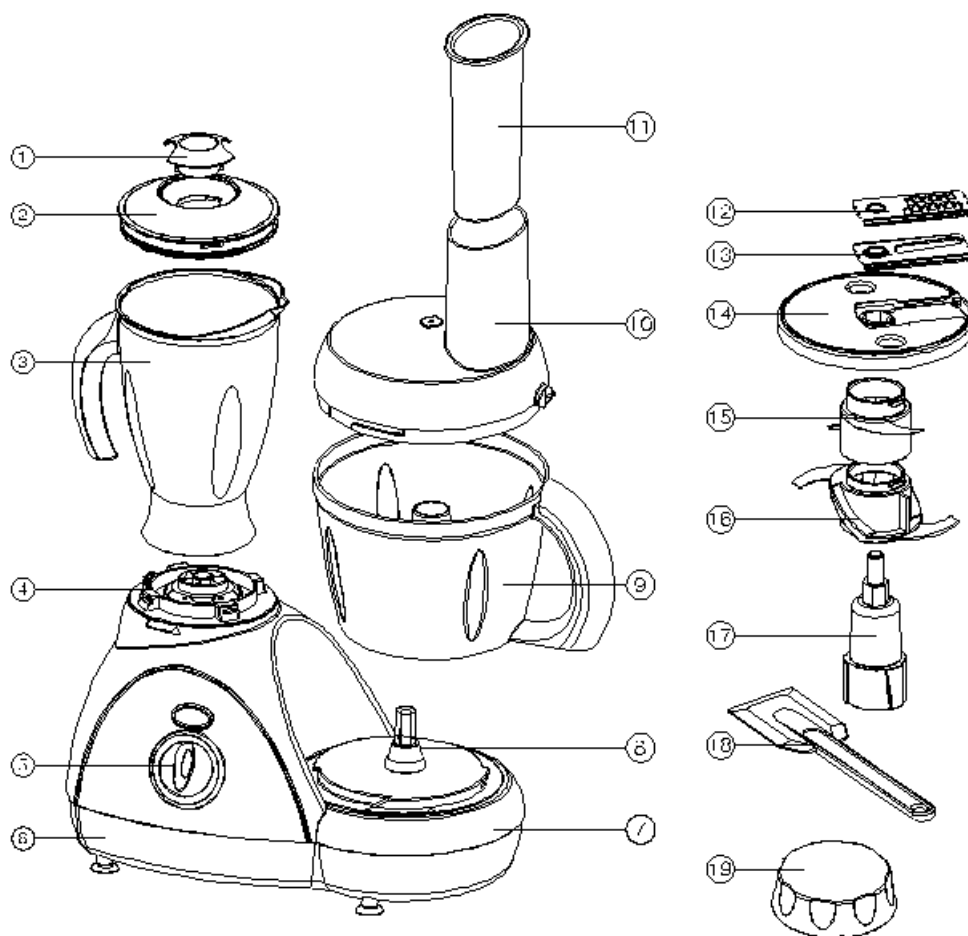
ESPAÑOL

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje :220-240V 50Hz

Potencia: 500W

Estructura:



- (1) Taza de medición de la licuadora
- (2) Tapa
- (3) Vaso
- (4) Interruptor conector
- (5) Perilla
- (6) Motor
- (7) Botón
- (8) Eje
- (9) Recipiente de mezcla
- (10) Tapa del recipiente (Plástico)

- (11) Taza de medición
- (12) Cuchilla de trituración
- (13) Cuchilla para rodajas
- (14) Soporte de cuchillas
- (15) Hoja batidora
- (16) Hoja de corte
- (17) Soporte de hojas
- (18) Cuchara
- (19) Cubierta de protección

INSTRUCCIONES GENERALES

• Por favor, lea este manual, ya que da instrucciones importantes sobre la seguridad, el uso y mantenimiento del dispositivo y guárdelo para futuras consultas.

• No dejar las piezas de embalaje (bolsas de plástico, espuma de poliestireno, clavos, etc.) al alcance de los niños o personas incapaces, ya que son fuentes potenciales de peligro.

- Asegúrese de que los datos de la placa de características del aparato correspondan con el de la fuente de alimentación principal y de su sistema eléctrico antes de enchufar el dispositivo a la toma de corriente. En caso de duda, póngase en contacto con personal cualificado.
- Es recomendable no utilizar adaptadores, tomas múltiples y extensiones. Utilice los dispositivos certificados respetando las normas de seguridad existentes sólo en caso de que sea absolutamente necesario, asegurándose de que sean compatibles con su sistema eléctrico y con los datos técnicos del dispositivo.
- **Cualquier instalación no conforme a las instrucciones puede poner en peligro su seguridad y hará que la garantía sea nula.**
- El dispositivo debe ser utilizado solamente para el propósito para el que fue diseñado, es decir, preparación de comidas en ámbito doméstico.
- Por motivos de seguridad asegúrese de:
 - No utilizar el dispositivo con los pies descalzos o con las manos o los pies mojados.
 - No utilizar el dispositivo en cualquier lugar que no sea un entorno doméstico.
 - No dejar el dispositivo expuesto a agentes atmosféricos (sol / lluvia ...).
 - No permitir que los niños o personas discapacitadas usen el dispositivo.
 - Nunca tire del cable o el dispositivo mismo para desenchufarlo.
 - No deje el dispositivo enchufado sin supervisión.
 - Nunca sumerja el dispositivo en agua u otros líquidos.
- **El usuario no debe sustituir el cable del dispositivo.** Póngase en contacto con una persona profesionalmente cualificada en caso de necesidad.
- Apague y no maltrate el dispositivo si hay avería y/o funciona mal. Póngase en contacto con un centro de servicio autorizado para las reparaciones eventuales, pida siempre piezas de repuesto originales.
- Cuando el dispositivo llegue al final de su vida útil dispóngalo para su reciclaje cortando el cable después de desconectarlo de la toma de corriente. Cumpla con las normas locales para su eliminación.
- Nuestra empresa no se hace responsable por eventuales daños a personas, animales u objetos causados por una instalación incorrecta o derivados de un uso incorrecto, erróneo o irracional del dispositivo.
- El uso máximo del dispositivo es de 1 min de funcionamiento continuo, deje que el dispositivo repose por 8 min antes de reiniciar su uso. Así, después de cinco usos, el dispositivo debe guardar reposo por 30 min.

USAR EL DISPOSITIVO POR PRIMERA VEZ

- Lea este manual para familiarizarse con todas las partes de su nuevo dispositivo.
- Limpie todas las piezas y accesorios que entrarán en contacto con los alimentos antes de utilizar el dispositivo por primera vez (consulte el apartado "Limpieza").

¡Advertencia!

1. Siempre tenga cuidado cuando usted está manejando las hojas para montarlas, desmontarlas del recipiente(B1) después de preparar la comida y al limpiarlas, ya que están muy afiladas.

2. Este dispositivo no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones relativas al uso del dispositivo por una persona responsable de su seguridad.

Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el dispositivo.

3. Le sugerimos usar protección para los oídos mientras opere el dispositivo.

CÓMO USAR EL DISPOSITIVO

Su nuevo procesador de cocina le ayudará a preparar una gran cantidad de mezclas básicas que usted puede utilizar para sus recetas.

Por favor, observe las siguientes instrucciones para obtener los mejores resultados y para mantener el dispositivo en buenas condiciones de trabajo.

¡Atención!

Nunca exceda las cantidades máximas y nunca vierta líquidos calientes de más de 75 °C en el recipiente y/o en la licuadora

Siga las instrucciones que se indican a continuación cada vez que utilice el dispositivo:

- Nunca deje el dispositivo desatendido mientras esté encendido.
- Nunca haga funcionar el dispositivo cuando está vacío.
- Nunca toque las piezas en movimiento.
- Nunca ponga los dedos ni utensilios en el interior.
- No presione hacia abajo los alimentos por la apertura de la tapa con las manos.
- No utilice el dispositivo para procesar alimentos duros (carne congelada, cortezas de queso...), caucho (cáscara confitada...), y las partes no comestibles de los alimentos (huesos, espina de pescado...) o hielo.
- No quite la tapa y nunca sustituya los accesorios sin apagar el dispositivo y si el accesorio que está usando no ha dejado de funcionar.
- No retire los ingredientes del vaso antes de retirar la hoja

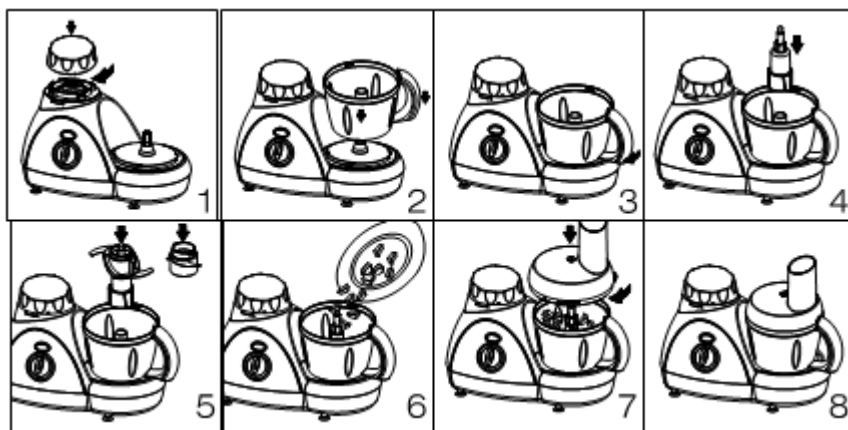
A: Recipiente de mezcla

I. Función de picado

- Ponga el recipiente de plástico en el motor y gire la manija hacia la derecha, como se muestra en el diagrama 1.2.
- Coloque el soporte de la cuchilla en el eje en el centro del recipiente y presione hasta el fondo. A continuación, fije la cuchilla de picar al soporte de la hoja, como se muestra en el Diagrama 3 y 4.

Advertencia: La cuchilla está muy afilada. Sólo toque la pieza de plástico durante el uso.

- Coloque los alimentos (como la carne) en el recipiente, como se muestra en el Diagrama 5. Los alimentos grandes deben de ser cortado en trozos pequeños. (Aproximadamente 2 cm x 2 cm x 2 cm).
- Coloque la tapa sobre el recipiente y gírela hasta que se cierre, como se muestra en el Diagrama 6 y 7.
- Enchufe el dispositivo, pulse el botón interruptor para elegir la velocidad, como se muestra en el Diagrama 8. (1-3 la potencia aumenta por grados; PULSE para mantener presionado, que se utiliza para el funcionamiento intermitente)
- Cuando el picado se termine, ponga el interruptor en la posición "0". Después de que el disco se detenga, puede sacar los alimentos.

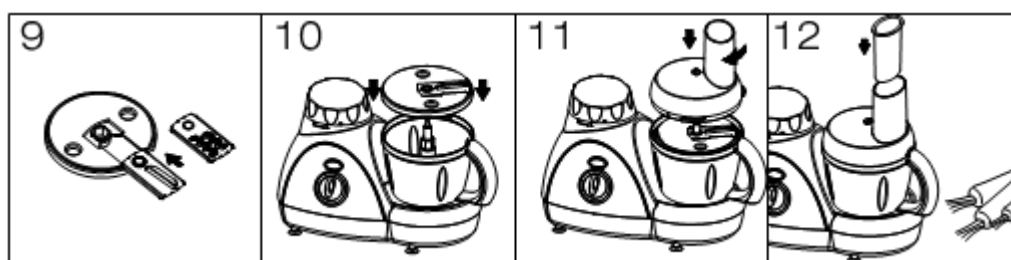


II. Función de batido

Esta función tiene casi las mismas etapas de trabajo que la función anterior. Sólo cambie la cuchilla de picar por la cuchilla de trituración. Se usa para mezclar y batir alimentos, por ejemplo, los huevos.

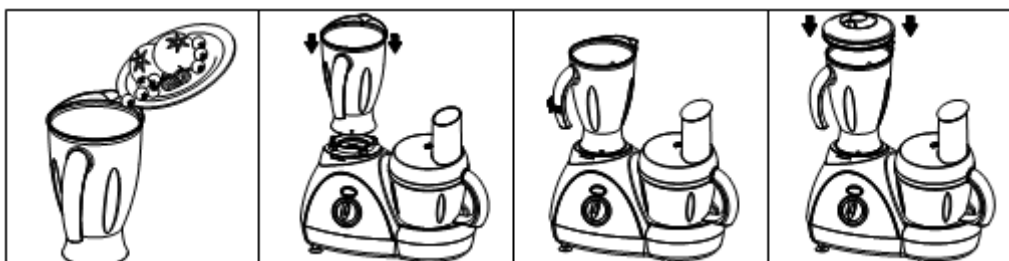
III. Función de corte y trituración

- Fije el cuchillo de corte / trituración en el soporte de la cuchilla, como se muestra en el Diagrama 9. La cuchilla de corte hace que la comida se corte en rodajas. El cuchillo de trituración hacer que la comida se corte en pedazos.
- Coloque el recipiente en motor, y luego gire el recipiente hacia la derecha. A continuación, ponga el soporte de la cuchilla en el eje en el centro del recipiente, como se muestra en el diagrama 10.
- Coloque la tapa sobre el recipiente y gírela hasta que se cierre. A continuación, enchufe el dispositivo, encienda el interruptor para seleccionar el nivel. Ponga los alimentos en la abertura de la tapa y empújelos hacia abajo lentamente. Cuando la tira de alimentos es corta, empújelos hacia abajo con la taza de medición, como se muestra en el diagrama 12.
- Cuando la operación haya terminado, coloque el interruptor a la posición "0". Después de que la hoja se detenga por completo, puede retirar los alimentos.



B: Vaso

- Llene el vaso y tápelo
- Coloque el vaso en el motor.
- Enchufe el dispositivo y encienda el procesador de alimentos. Gire la perilla hasta el nivel requerido (La velocidad se incrementa en los niveles 1-3. PULSE es el más alto nivel. Gire el mando hacia la función PULSE para procesar a intervalos).
- Se puede añadir líquidos (tal como aceite, crema, etc.) a la comida cuando se está procesando.
- Gire la perilla a "0", y apague el dispositivo después de trabajar.



LISTA DE INGREDIENTES:

- Recipiente:

FUNCIÓN	INGREDIENTES	MAX CANTIDADES	TIEMPO MAX	
			CORTAR	TRITURAR
CORTAR	MURPHY	400g	50s	30s
	MELÓN	400g	50s	30s
	ZANAHORIA	400g	50s	30s
PICADO & BATIDO	CARNE	300g(APROX. 60 (PIEZAS)	30s	
	JAMÓN	300g(APROX. 60 (PIEZAS)	30s	
	CEBOLLA	400g(APROX. 80 (PIEZAS)	30s	
	HUEVO	six yolks	25s	
	FRESA	200g	25s	
	QUESO	100g	20s	
	ALMENDRA	100g	20s	
	AVELLANAS	100g	20s	
	NUECES	100g	20s	

- Vaso:

Material	MAX CANTIDADES	TIEMPO MAX
Manzana	250g	30s
Naranja	300g	30s
Uva	250g	30s
Fresa	250g	30s
volumen : 20X20X20mm / pieza, agua: 400ml.		

LIMPIEZA

Siempre desenchufe el dispositivo antes de limpiarlo.

Limpie el motor (6) con un paño suave ligeramente húmedo. No lo lave bajo el agua y no lo sumerja en agua u otros líquidos.

Todos los accesorios se pueden lavar a mano o en el lavavajillas:

- Para el lavado manual, use agua tibia con detergente de lavado normal, teniendo cuidado con las hojas de acero, están muy afiladas.

-Lavado en lavavajillas de los accesorios, ubíquelos en la parte superior y asegúrese de que el agua no supere la temperatura máxima de 50 °C.

No utilice productos químicos o sustancias abrasivas.

¡Nota!

Cuando haya terminado de limpiar asegúrese de que las partes del recipiente (base del motor en el punto en el que el borde de la tapa encaje en su lugar) y para los modelos con vaso de licuadora (que la base del vaso encaje en el motor), además asegúrese de que no están obstruidos por desechos sólidos. Si es necesario utilice un cepillo suave para limpiar los residuos eventuales cuando el dispositivo esté desenchufado.

Las cuchillas no pueden ser afiladas. Reemplácelas cuando ya no corten correctamente o estén desgastadas.

Póngase en contacto con un centro de servicio autorizado para comprar los accesorios, piezas sujetas a desgaste y los trabajos de mantenimiento del dispositivo.

MEDIO AMBIENTE



ATENCIÓN:

No se deshaga de este producto como lo hace con otros productos del hogar. Existe un sistema selectivo de colecta de este producto puesto en marcha por las comunidades, debe de informarse en su ayuntamiento acerca de los lugares en los que puede depositar este producto. De hecho, los productos eléctricos y electrónicos pueden contener sustancias peligrosas que tienen efectos nefastos para el medio ambiente o para la salud humana y deben ser reciclados. El símbolo aquí presente indica que los equipos eléctricos o electrónicos deben de ser cuidadosamente seleccionados, representa un recipiente de basura con ruedas marcado con una X.

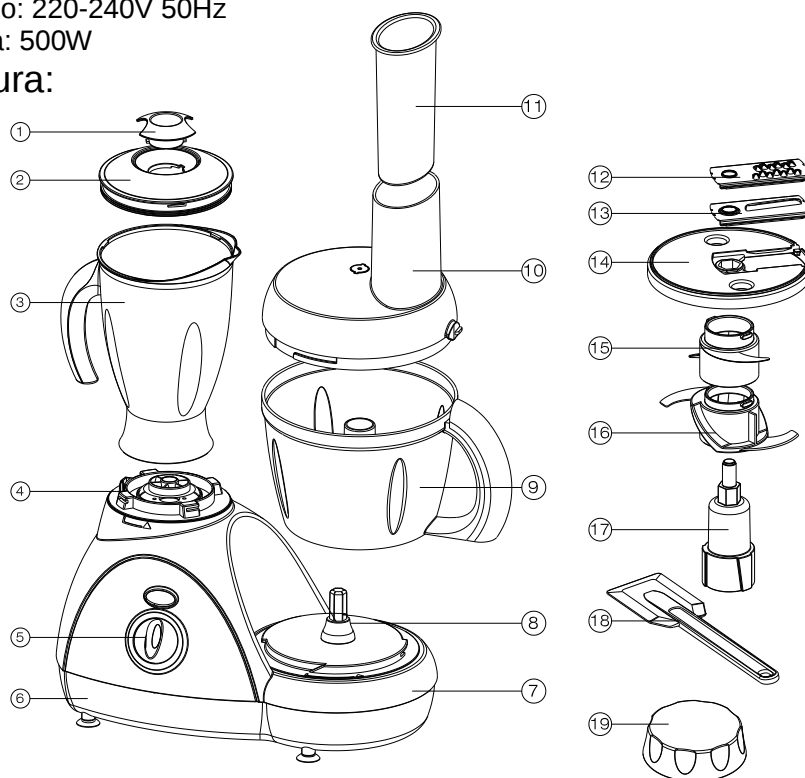
Fabricado e importado por: Adeva SAS 8 rue Marc Seguin 77290 Mitry-Mory FRANCE
www.hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tel. 01 64 67 00 01

SPECIFICHE TECNICHE:

Voltaggio: 220-240V 50Hz

Potenza: 500W

Struttura:



- | | |
|--|-----------------------------|
| 1) Tappo con misurino | 11) Pestello con misurino |
| 2) Coperchio frullatore | 12) Lama per sminuzzare |
| 3) Caraffa frullatore | 13) Lama per affettare |
| 4) Connettore frullatore | 14) Supporto lame |
| 5) Manopola velocità | 15) Lama per miscelare |
| 6) Base | 16) Lama tritatutto |
| 7) Base ciotola | 17) Supporto lame |
| 8) Asse ciotola | 18) Mestolo |
| 9) Ciotola | 19) Coperchio di protezione |
| 10) Coperchio ciotola
(in plastica) | |

ISTRUZIONI GENERALI

- Si prega di leggere attentamente questo manuale, in quanto fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza, l'utilizzo e la manutenzione dell'apparecchio. Conservare con cura per ogni riferimento futuro.
- Non lasciare parti dell'imballaggio (sacchetti di plastica, polistirolo, viti, ecc.) alla portata dei bambini o di persone disabili in quanto potrebbero rappresentare potenziali fonti di pericolo.
- Prima di collegare la spina, assicurarsi che la tensione del vostro impianto elettrico corrisponda a quella riportata sull'apparecchio. Nel dubbio, rivolgersi a un tecnico qualificato.
- Si consiglia di non utilizzare adattatori, prese multiple e prolunghe. È assolutamente necessario utilizzare dispositivi certificati e conformi agli standard di sicurezza vigenti. Inoltre, assicurarsi che siano compatibili con il sistema elettrico e con i dati tecnici dell'apparecchio.
- **Qualsiasi installazione non conforme alle istruzioni può compromettere la vostra sicurezza e la perdita della garanzia.**
- L'apparecchio deve essere utilizzato unicamente per lo scopo per il quale è stato progettato, ossia per la preparazione di cibo per uso domestico.
- Per motivi di sicurezza prestare particolare attenzione a:
 - non usare l'apparecchio a piedi nudi o con le mani e/o piedi bagnati;
 - non utilizzare l'apparecchio al di fuori delle mura domestiche;
 - non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (sole, pioggia, ecc.);
 - non permettere a bambini o persone disabili di utilizzare l'apparecchio;
 - non tirare il cavo o l'apparecchio stesso per staccare la spina dalla presa di corrente;

- non lasciare incustodito l'apparecchio quando collegato alla presa elettrica;
- non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- **Non sostituire mai il cavo di alimentazione autonomamente.** In questi casi, rivolgersi sempre a personale qualificato.
- Quando l'apparecchio presenta danni o malfunzionamenti, spegnerlo e non cercare di ripararlo autonomamente. Contattare un centro di assistenza autorizzato per eventuali riparazioni, richiedendo esclusivamente ricambi originali.
- Quando l'apparecchio non può più essere riparato, metterlo definitivamente fuori servizio, staccando la spina dalla presa e tagliando il cavo di alimentazione. Per il suo smaltimento, rispettare le disposizioni prescritte dal regolamento del vostro comune.
- Il produttore non può essere ritenuto responsabile per eventuali danni a persone, animali o cose causati da un'errata installazione o derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli dell'apparecchio.
- Utilizzare l'apparecchio per un massimo di 1 minuto continuato; se si desidera continuare a utilizzarlo, lasciarlo riposare per 8 minuti prima del riavvio. Dopo cinque cicli, l'apparecchio deve essere lasciato al riposo per 30 minuti.

UTILIZZARE L'APPARECCHIO PER LA PRIMA VOLTA

- Leggere questo manuale per familiarizzare con tutte le parti del vostro nuovo robot da cucina.
- Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, lavare tutte le parti e gli accessori destinati al contatto diretto con gli alimenti (vedi paragrafo "Pulizia").

Avviso!

1. Prestare sempre attenzione quando si maneggiano le lame poiché molto taglienti, specialmente quando: si inseriscono, si estraggono fuori della ciotola (B1), dopo aver preparato il cibo e durante la pulizia.
2. Questo dispositivo non è destinato all'uso da parte di persone con capacità fisiche, mentali o sensoriali ridotte, o da persone con scarsa conoscenza (inclusi i bambini), salvo che una persona responsabile della loro sicurezza non abbia fornito loro le dovute indicazioni. Accertarsi sempre che i bambini non giochino in prossimità dell'apparecchio..
3. Si consiglia di indossare protezioni per le orecchie durante il funzionamento dell'apparecchio.

COME UTILIZZARE L'APPARECCHIO

Il vostro nuovo robot da cucina vi aiuterà a preparare una moltitudine di miscele di base che potrete utilizzare per le vostre ricette.

Si prega di attenersi alle seguenti istruzioni per ottenere i migliori risultati e per mantenere il vostro apparecchio in buone condizioni.

Attenzione!

Non superare mai i quantitativi massimi riportati e non versare mai liquidi che raggiungono più di 75°C nella ciotola o nel frullatore.

Seguire le istruzioni qui riportate ogni volta che si utilizza l'apparecchio:

- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è in funzione.
- Non mettere in funzione l'apparecchio quando il frullatore e la ciotola sono entrambi vuoti.
- Non toccare mai le parti in movimento.
- Non mettere mai le dita o utensili all'interno dell'apertura del coperchio.
- Non premere verso il basso gli ingredienti nell'apertura del coperchio con le mani.
- Non utilizzare l'apparecchio per tritare ingredienti
 - duri (ad esempio carni congelate, croste di formaggio, ecc.),
 - gommosi (ad esempio canditi, ecc.),
 - parti di cibo non commestibili (ad esempio ossa, lisce di pesce, ecc.),
 - ghiaccio.
- Non rimuovere il coperchio e non sostituire gli accessori senza aver precedentemente spento l'apparecchio e/o se l'accessorio da sostituire è ancora in movimento.
- Non rimuovere gli ingredienti della ciotola prima di aver rimosso la lama.

A: Ciotola

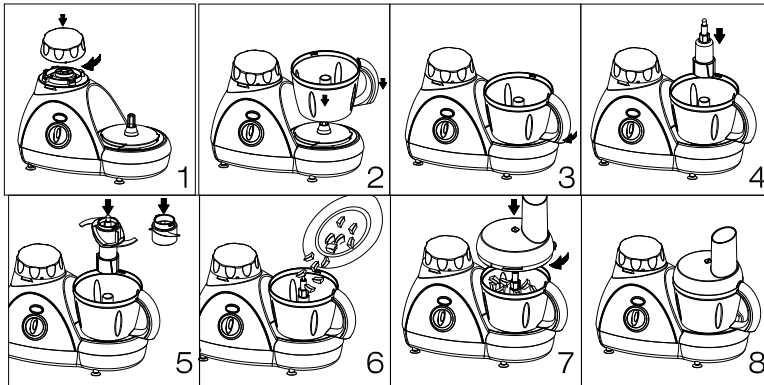
I. Funzione tritatutto

- mettere la ciotola di plastica sulla base e ruotare la sua maniglia in senso orario, come mostrato in figura 1.2.
- Inserire la lama tritatutto sull'asse situato al centro della ciotola e spingerlo verso il basso. Quindi fissare tutto appropriatamente come mostrato in figura 3 e 4.

Avviso: Le lame sono molto taglienti, perciò è opportuno maneggiarle con cura afferrandole dalle parti di plastica.

- Mettere il cibo (ad esempio carne, ecc.) nella ciotola, come mostrato in figura 5. Il cibo in pezzi grossi deve essere tagliato in pezzi più piccoli (circa 2 cm di diametro).
- Fissare il coperchio sulla ciotola e ruotarlo fino a sentire lo scatto, come mostrato nelle figure 6 e 7.

- Inserire la spina nella presa elettrica e utilizzare la manopola per scegliere la velocità, come mostrato in figura 8. (da 1 a 3 la potenza aumenta a seconda del numero, mentre PULSE indica la funzione a intermittenza).
- Quando il cibo è stato tritato ruotare la manopola su "0". Versare il cibo solo dopo l'arresto completo delle lame.

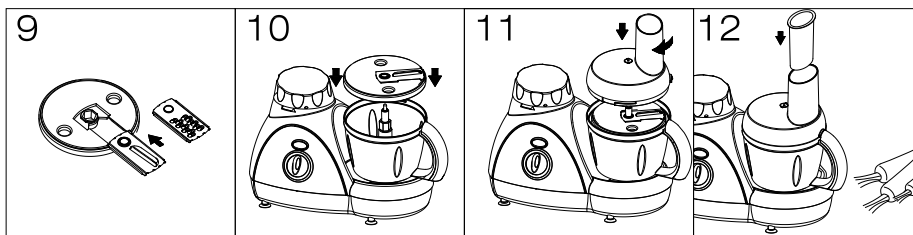


II. Funzione frusta

La funzione frusta di miscelazione ha le stesse fasi operative della funzione tritatutto; quindi sarà necessario solo cambiare il tipo di lama. Questa funzione viene utilizzata soprattutto per mescolare o montare ingredienti come ad esempio le uova.

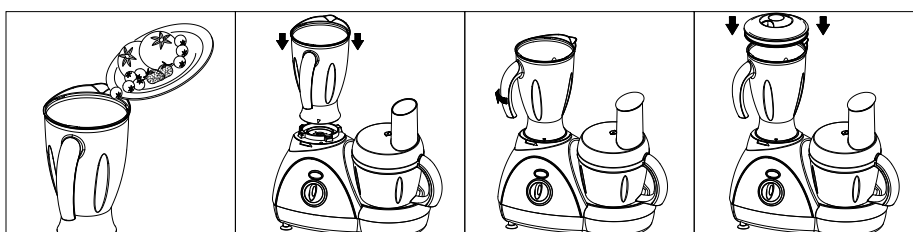
III. Funzione affetta e sminuzza

- Fissare la lama per affettare/sminuzzare al supporto lama, come mostrato in figura 9. La lama per affettare affetta il cibo mentre quella per sminuzzare lo riduce a brandelli.
- Mettete la ciotola sulla base e ruotarla in senso orario, fino a sentire lo scatto. Successivamente, inserire la lama sull'asse situato nel centro della ciotola, come mostrato in Figura 10.
- Mettere il coperchio sulla ciotola e ruotarlo fino a sentire lo scatto. Quindi inserire la spina nella presa elettrica e scegliere la velocità regolandola dall'apposita manopola. Ora inserire il cibo precedentemente lavato e tagliato a strisce (se necessario) nell'apertura del coperchio e spingere lentamente. Quando la striscia di cibo si è ridotta molto, spingere verso il basso utilizzando il pestello, come mostrato in figura 12.
- Quando l'operazione è terminata, ruotare la manopola su "0". Dopo che la lama si è fermata completamente, versare il cibo.



B: Frullatore

- Mettere gli ingredienti da frullare nella caraffa e fissare saldamente il coperchio
- Inserire la caraffa del frullatore sulla base facendo attenzione a inserirla correttamente.
- Collegare la spina alla presa di corrente e accendere il robot da cucina. Ruotare la manopola al livello di velocità desiderato (da 1 a 3 la potenza aumenta a seconda del numero, mentre PULSE indica la funzione a intermittenza).
- Se necessario, durante la miscelazione è possibile aggiungere alcuni ingredienti liquidi (come olio, crema, ecc.) inserendoli dall'apposita fessura.
- Dopo aver frullato il cibo, ruotare la manopola su "0" e scollegare la spina. Versare il cibo frullato direttamente dalla caraffa.



LISTA DEGLI INGREDIENTI:

-Ciotola:

FUNZIONE	INGREDIENTE	QUANTITÀ MASSIMA	TEMPO MASSIMO	
			AFFETTA	SVINUZZA
AFFETTA E SVINUZZA	MURPHY	400g	50s	30s
	MELONE	400g	50s	30s
	CAROTE	400g	50s	30s
MISCELA E FRUSTA	CARNE	300g (ca. 10g/pezzo)	30s	
	PROCIUTTO	300g (ca. 15g/pezzo)	30s	
	CIPOLLE	400g (ca. 20g/pezzo)	30s	
	UOVA	6 tuorli	25s	
	FRAGOLE	200g	25s	
	FORMAGGIO	100g	20s	
	MANDORLE	100g	20s	
	NOCCIOLE	100g	20s	
	NOCI	100g	20s	

-Frullatore:

INGREDIENTE	QUANTITÀ MASSIMA	TEMPO MASSIMO
MELE	250g	30s
ARANCE	300g	30s
UVA	250g	30s
FRAGOLE	250g	30s
Volume massimo di ogni pezzo: diametro 2 cm circa.		Acqua: 400 ml.

PULIZIA

Staccare sempre la spina dalla presa di corrente prima di qualsiasi lavoro di pulizia. Pulire la base (6) con un panno morbido leggermente umido. **Non lavarlo sotto l'acqua corrente e non immergerlo in acqua o altri liquidi.**

Tutti gli accessori possono essere lavati a mano o in lavastoviglie:

-per il lavaggio a mano utilizzare acqua tiepida e un comune detersivo per stoviglie, **prestando la massima attenzione alle lame, poiché molto affilate;**

-per il lavaggio in lavastoviglie disporre gli accessori nella parte superiore della lavastoviglie e assicurarsi che l'acqua non superi la temperatura massima di 50°C.

Non usare prodotti chimici o sostanze abrasive.

Nota!

Una volta terminata la pulizia **assicurarsi che non vi siano residui solidi che ostruiscano i punti della base motore (connettore) sui quali si agganciano la ciotola e la caraffa** (per i modelli con frullatore). Se necessario, utilizzare una spazzola morbida per pulire eventuali residui, sempre con l'apparecchio scollegato dalla rete elettrica.

Le lame non possono essere ri-affilate. Sostituirle qualora non tagliassero adeguatamente o se presentano segni di usura.

Per l'acquisto di accessori, parti soggette a usura e per lavori di manutenzione sul vostro apparecchio, contattare sempre un centro assistenza autorizzato.

AMBIENTE



ATTENZIONE:

Non gettare quest' apparecchio tra i rifiuti domestici. Per questo tipo di prodotti è fornito dai comuni un sistema di raccolta e ritiro in zona ed è quindi un dovere informarsi per conoscere il giusto smistamento del rifiuto. Infatti, i prodotti elettrici ed elettronici possono contenere sostanze pericolose che hanno effetti dannosi sull'ambiente o sulla nostra salute e quindi devono essere riciclati. Il simbolo al lato indica che le apparecchiature elettriche ed elettroniche fanno parte di una raccolta selettiva e differenziata (rappresentata da un bidone su due ruote sbarrato da una croce).