

HKoenig

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



MIX330

**FOOD PROCESSOR
ROBOT CULINAIRE
KÜCHENMASCHINE
VOEDSEL VERWERKER
PROCESADOR DE ALIMENTOS
ROBOT DA CUCINA**



ENGLISH

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions for future reference.

- This appliance is for household use only.
- Never dip machine into any liquid and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and 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 understand the hazards involved
- Children shall not play with the appliance. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Always disconnect the blender from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacture of its service agent or a similar qualified person in order to avoid a hazard.
- Keep your finger away from moving parts and fitted tools. Never put your fingers etc in hinge mechanism.
- Use only original spare parts.
- In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.
- Do not interfere with any safety switches.
- Place the machine on a smooth, flat and stable working surface.
- Never use your fingers or an object (e.g. a spatula) to push ingredients down the feed tube while the appliance is running.
- Be very careful when you handle the blades or inserts. Be especially careful when you remove them from the bowl or jar, when you empty the bowl or jar and when you clean them. Their

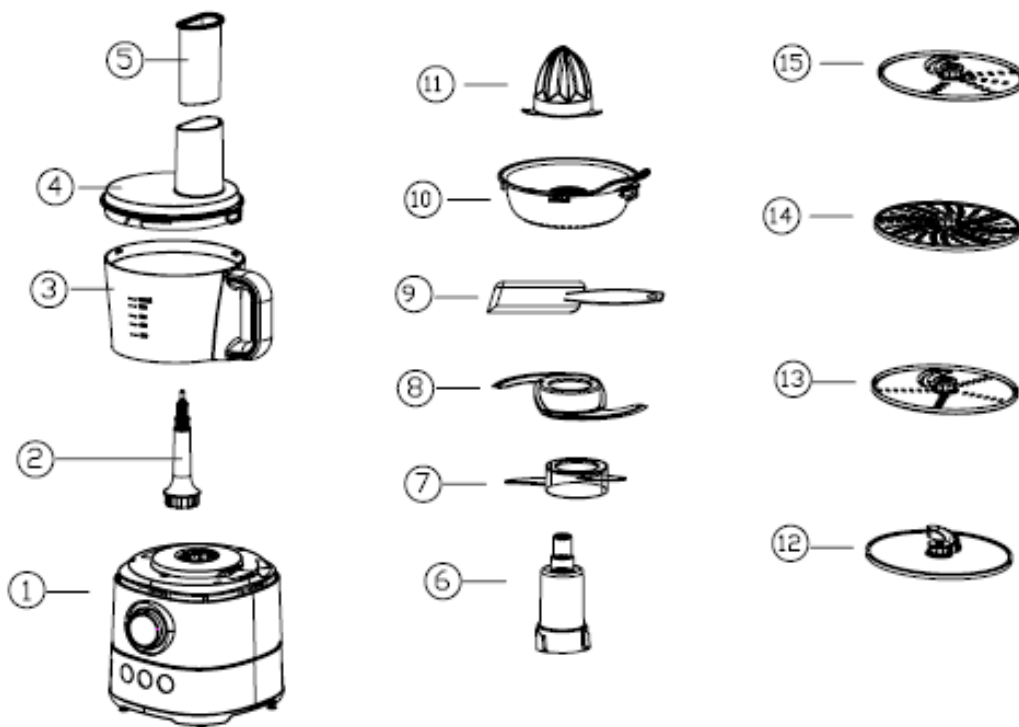
cutting edges are very sharp.

- Wait until moving parts stop running before you remove the lid of the bowl or jar.
- Do not exceed the maximum content indicated on the bowl or the blender jar.

BEFORE CONNECTING TO POWER

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

KNOW YOUR KITCHEN MACHINE



1	Motor Body Unit	9	Spatula
2	Drive Shaft	10	Citrus Juicer Body Unit
3	Bowl	11	Citrus Juicer Runner
4	Bowl Cover	12	Full Stainless Steel French Fries potato cutter
5	Feed Tube Pusher	13	Full Stainless Steel Fine Slicer and Julienne
6	Detachable Drive Shaft B	14	Full Stainless Steel Shredding Disc
7	Plastic dough mixer	15	Full Stainless Steel Rough Slicer and Julienne
8	S/S chopper blade		

SPEED – Stepless Speed Regulating & Pulse Speed

After settle down the parts you need, turn on the stepless speed regulating to start the operation.

If you want the food processor move slowly, turn the adjustment for a little.

If you need the food processor move fast, turn the adjustment for more.

There is another adjustment: pulse switch.

Turn the pulse switch, the machine will move into the fastest speed.
Stop the pulse switch, the machine will stop moving.

USING THE PLASTIC DOUGH MIXER AND S/S CHOPPER BLADE

These 2 knife blades (Item No.7 Plastic dough mixer and item No. 8 Stainless Steel chopper Blade) could be the most versatile of all the attachments. The length of the processing time is different base on different food. For coarser textures use the pulse control.

Use these 2 knife blades for cake and pastry making, chopping raw and cooked meat, vegetables, nuts, pate, dips, pureeing soups and to also make crumbs from biscuits and bread.

- ▲ For Stainless Steel chopper Blade: Not allowed to continuously use more than 3 minutes, Should cool down the motor before next operation.
- ▲ For Plastic dough mixer: Not allowed to continuously use more than 3 minutes, Should cool down the motor before next operation. The Max dough could be used is 250g dough with 160g water.
- ▲ Before processed, please cut the meat into 3 X 3 cm Size. Never put more than 500g such meat into the container. After 1 minute, the meat will be processed finely.
- ▲ Do not use the stainless steel knife blade for mixing flour.
- ▲ Plastic knife blade could for mixing flour, not more than 3 minutes. Should cool down the motor before next operation.

* Always put the blade in the bowl before you start to add the ingredients.

* If you chop onions, use the pulse function a few times to prevent the onions into too finely chopped.

* Do not let the appliance run too long when you chop (hard) cheese or chocolate. Otherwise these ingredients become too hot, start to melt and turn lumpy.

OPÉRATION:

·Follow the flows as picture in right side one step by one step to assemble components into machine.

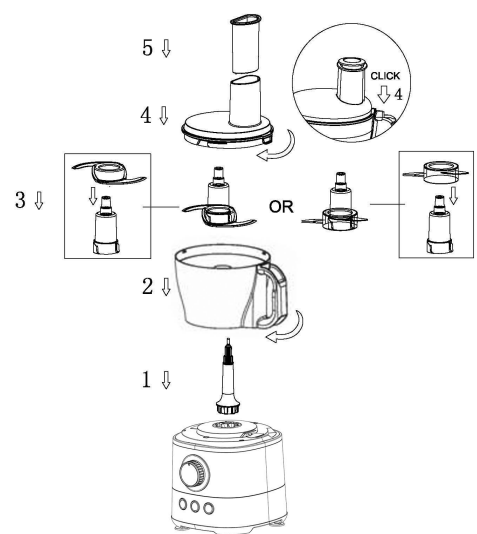
·Sure the bowl in step 2 and lid in step 4 is locked well or the machine will not work.

·After operation, you could disassemble 2 kinds blades from Drive Shaft B for clean in opposition against assembly way.

·Always take care of Stainless steel knife blade, it is very sharp.

·Only open the lid to take out the food when the blades in bowl are already stopped.

·1.2 L Bowl and 2.0 L Bowl are both available for this function.



USING THE SHREDDER / SLICER / JULIENNE DISC

Use the Slicer Disc for cheese, carrots, potatoes, cabbage, cucumber, courgette, beetroot and onions.

Use the Julienne Disc / French Fried Potato Julienne Disc for Julienne style French fries potatoes; firm ingredients for salads, garnishes, casseroles and stir fries.

Use the Shredding Disc for cheese, carrots, potatoes and foods of a similar texture.

▲ **Not allowed to continuously use more than 4 minute each time, no more than 5 times and then cool down the motor before next operation.** But suggest to pay attention on the container capacity. Once the food come to max line of container, need to stop operation and pour out the food from container.

▲ Switch on and push down evenly with the Pushers - never put your fingers in the feed tube.

OPERATION FOR FULL STAINLESS STEEL BLADE DISC:

•Blades disc details:



French Fried Potato
Julienne Disc



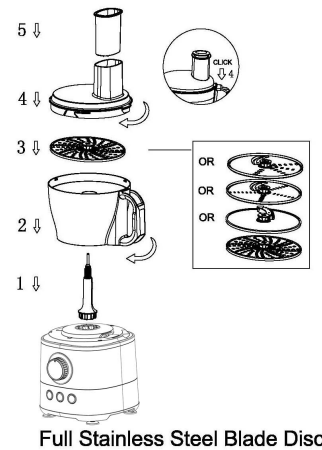
2 in 1 blade:
Rough Slicer & Julienne Disc



2 in 1 blade:
Fine Slicer & Julienne Disc



Shredder Disc



Full Stainless Steel Blade Disc

•Follow the flows as picture in right side one step by one step to assemble components into machine.

•Always take care of blade disc, it is very sharp.

•This function is only for 2.0 L Bowl.

USING THE CITRUS JUICER

•Use this citrus juicer to squeeze the juice from citrus fruits (e.g. oranges, lemons, limes and grapefruits).

▲ **Not allowed to continuously use more than 500g juicer each time, not Allowed to continuously use more than 4 minutes each time. No more than 5 times and then cool down the motor before next operation.**

• Pay attention on the container capacity. Once the food come to max line of container, need to stop operation and pour out the food from container.

• Besides, Suggest Stop pressing from time to time to remove the pulp from the sieve.

•Follow the flows as picture in right side one step by one



step to assemble components into machine.

·Use the lowest speed to squeeze the juice in case of splash.

·1.2 L Bowl and 2.0 L Bowl are both available for this function.

CLEANING

- Before cleaning remove the power cord from the socket.
- Never immerse the housing with motor in water!
- Do not use any sharp or abrasive detergents.
- Only a damp rinsing cloth should be used to clean the outside of the housing.
- Components that have come into contact with food can be cleaned in soapy water.
- Allow the parts to dry thoroughly before reassembling the device.

NOISE

We hereby declared that our product have a working noise level more than 80dB(A) but less than 85dB(A). We suggest wearing ear protection while operating the appliance.

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.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin - 77290 Mitry Mory - France
www.hkoenig.com - sav@hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tél: +33 1 64 67 00 05

FRANÇAIS

INSTRUCTIONS GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

Lisez attentivement les instructions d'utilisation avant d'employer l'appareil et gardez-les en lieu sûr.

- Cet appareil est uniquement à usage domestique.
- Ne plongez jamais le robot dans un liquide et ne le placez pas près de rebords contondants. Ne le maniez pas avec les mains mouillées. Si l'appareil est humide ou mouillé, débranchez-le immédiatement
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes possédant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou encore un manque d'expérience et de connaissance, seulement si elles ont reçu une surveillance ou des instructions concernant l'usage de l'appareil en toute sécurité et compris les risques encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Il ne doit pas être utilisé par les enfants. Conservez le robot et son câble d'alimentation à l'écart des enfants.
- Le robot doit toujours être débranché s'il n'est pas utilisé et avant de l'assembler, de le démonter ou de le nettoyer.
- Si le câble d'alimentation est abîmé, il doit être remplacé par le fabricant ou son agent, ou encore une personne qualifiée afin d'éviter tout risque.
- Gardez les doigts à l'écart des parties mobiles et des éléments de l'appareil. Ne placez jamais vos doigts dans les engrenages.
- Employez uniquement des pièces détachées d'origine.
- Pour la sécurité de vos enfants, placez les emballages (sacs plastiques, boîtes, polystyrène, etc.) hors de leur portée.
- Ne gênez pas le fonctionnement des interrupteurs de sécurité.
- Placez la machine sur une surface lisse, plane et stable.
- N'employez jamais vos doigts ou un objet comme une spatule pour enfoncer les ingrédients dans le tube d'alimentation pendant que l'appareil fonctionne.
- Faites très attention quand vous manipulez les lames ou les éléments coupants. Soyez particulièrement attentif lorsque vous

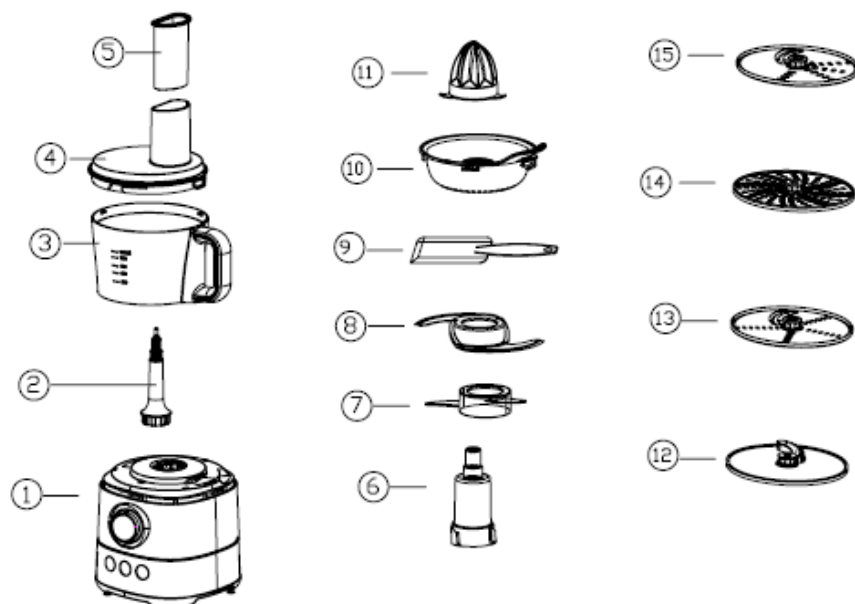
les retirez du bol ou que vous le videz, ou bien que vous les nettoyez.

- Attendez que l'appareil s'arrête avant d'enlever le couvercle ou le bol.
- Ne dépassez pas le niveau maximum indiqué sur le bol.

AVANT D'EFFECTUER LE BRANCHEMENT

- Avant de brancher l'appareil, merci de vérifier si le type de courant et le voltage correspondent aux indications de l'étiquette.
- Si vous l'utilisez pour la première fois, enlevez tous les emballages et nettoyez les pièces d'assemblage.

DESCRIPTION DE VOTRE ROBOT DE CUISINE



1	Bloc moteur	9	Spatule
2	Axe d'entraînement	10	Cuve du presse agrume
3	Bol	11	Cône du presse agrume
4	Couvercle	12	Disque à frites en acier inoxydable
5	Poussoir du tube d'alimentation	13	Disque rapeur fin julienne en acier inoxydable
6	Axe d'entraînement B amovible	14	Disque hachoir en acier inoxydable
7	Couteau à pétrir en plastique	15	Disque rapeur épais julienne en acier inoxydable
8	Couteau S/S de hachoir		

VITESSE – Régulation de la vitesse en continu & Vitesse maximale

Après avoir assemblé les éléments dont vous avez besoin, allumez la régulation de la vitesse en continu pour commencer l'opération.

Si vous désirez que le robot tourne lentement, ajustez un petit peu le réglage.

Si vous désirez que le robot tourne rapidement, ajustez davantage le réglage.
Il existe un autre réglage à l'aide du bouton-poussoir
Appuyez sur le bouton-poussoir, le robot tournera à la vitesse maximale.
Détendez le bouton-poussoir, le robot s'arrêtera.

UTILISATION DU COUTEAU À PÉTRIR EN PLASTIQUE ET DU COUTEAU S/S DE HACHOIR

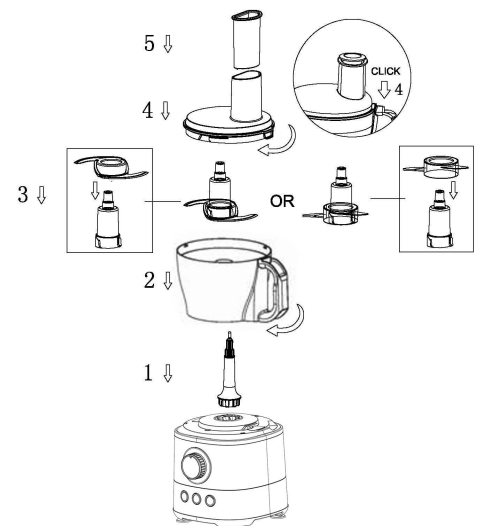
Ces deux couteaux (élément No.7 couteau à pétrir en plastique et élément No. 8 couteau de hachoir en acier inoxydable) sont les composants les plus polyvalents de tous. La durée de l'opération est variable en fonction de la nourriture. Pour des textures plus épaisses, utilisez la vitesse maximale.

Utilisez ces couteaux pour faire de la pâtisserie, pour hacher la viande crue ou cuite, les légumes, les noix, les pâtes, les sauces, les soupes épaisses et aussi pour réduire le pain et les biscuits en miettes.

- ▲ Pour le couteau de hachoir en acier inoxydable : Ne l'utilisez pas plus de 3 minutes, puis laissez le moteur refroidir avant une prochaine opération.
- ▲ Pour le couteau à pétrir en plastique : Ne l'utilisez pas plus de 3 minutes, puis laissez le moteur refroidir avant une prochaine opération. La quantité maximale de pâte autorisée est de 250g avec 160g d'eau.
- ▲ Avant de hacher la viande, coupez-la en dés de 3cm de côté. Ne mettez pas plus de 500g de viande dans le bol. Après 1mn, la viande sera hachée finement.
- ▲ Ne pas utiliser le couteau de hachoir pour mélanger la farine.
- ▲ Le couteau en plastique sert à mélanger la farine, mais pas plus de 3 minutes, puis laissez le moteur refroidir avant une prochaine opération.
 - * Toujours disposer le couteau dans le bol avant d'y mettre les ingrédients.
 - * Si vous hachez des oignons, pressez le bouton-poussoir juste quelques fois pour ne pas les hacher trop fin.
 - * Ne laissez pas fonctionner le robot trop longtemps quand vous hachez du fromage dur ou du chocolat car sinon les ingrédients se réchauffent, commencent à fondre et deviennent grumeleux.

OPÉRATION:

- Suivez l'ordre d'assemblage comme indiqué sur la figure de droite pas à pas.
- Assurez-vous que le bol en 2 et le couvercle en 4 sont bien verrouillés ou sinon l'appareil ne fonctionnera pas.
- Après l'opération, vous pourrez démonter les 2 couteaux de l'axe d'entraînement B amovible pour les nettoyer, dans le sens inverse de celui de l'assemblage.
- Faites bien attention quand vous manipulez le couteau de hachoir qui est très coupant.



- N'enlevez le couvercle pour retirer la nourriture que lorsque le couteau s'est arrêté.
- Le bol d'1,2l et celui de 2l sont adaptés pour cette fonction.

UTILISATION DU HACHOIR / DU RAPEUR / DU DISQUE POUR JULIENNE

Employez le disque rapeur pour le fromage, les carottes, les patates, les choux, le concombre, la courgette, la betterave et les oignons.

Employez les disques rapeur fin julienne / rapeur épais julienne pour la julienne style frites ; pour des ingrédients résistants destinés aux salades, aux garnitures et aux fritures.

Utilisez le couteau de hachoir pour le fromage, les carottes, les patates et les aliments de texture similaire.

▲ **Ne pas faire fonctionner en continu plus de 4 minutes chaque fois, pas plus de 5 fois, puis laissez le moteur refroidir avant l'opération suivante.** Faites attention à la capacité du bol. Une fois que la nourriture atteint la limite supérieure du bol, il faut stopper le robot et vider le contenu.

▲ Allumez puis enfoncez de manière continue les ingrédients avec le poussoir; ne jamais mettre vos doigts dans le tube d'alimentation.

MODE OPÉRATOIRE AVEC LES DISQUES EN ACIER INOXYDABLE:

·Détails des disques :



Disque à frites



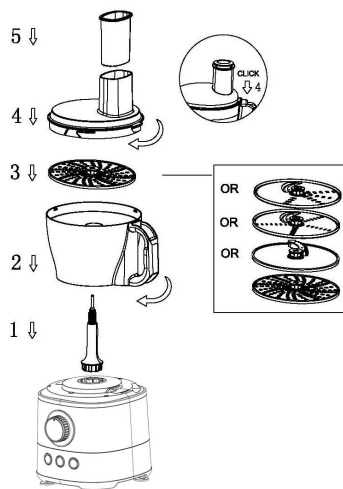
Couteau 2 en 1 :
Disque rapeur épais julienne



Couteau 2 en 1 :
Disque rapeur fin julienne



Disque hachoir



Full Stainless Steel Blade Disc

- Suivez l'ordre d'assemblage comme indiqué sur la figure de droite pas à pas.
- Faites bien attention au couteau qui est très coupant.
- Cette fonction n'est disponible que pour le bol de 2l.

UTILISATION DU PRESSE AGRUME

·Employez ce presse agrume pour presser les citrons, les oranges et les pamplemousses.

Ne pas faire fonctionner en continu avec plus de 500g de jus à chaque fois, ne pas faire fonctionner en continu plus de 4 minutes. A chaque fois, pas plus de 5 fois, puis laissez le moteur refroidir avant l'opération suivante.

- Faites attention à la capacité du bol. Une fois que la nourriture atteint la limite supérieure du bol, il faut stopper le robot et vider le contenu.
- En outre, nous vous suggérons de stopper le pressage de temps à autre pour enlever la pulpe du filtre.
- Suivez l'ordre d'assemblage comme indiqué sur la figure de droite pas à pas.
- Sélectionnez la vitesse la plus lente pour éviter d'écraser le fruit.
- Cette fonction est disponible pour les bols de 1,2l et 2l.



ENTRETIEN

- Avant de nettoyer le robot, débranchez-le de la prise de courant.
- Ne mettez jamais le bloc moteur dans l'eau.
- N'employez pas de détergent agressif.
- N'utilisez qu'un chiffon humide pour nettoyer la surface du bloc.
- Les éléments qui ont été en contact avec les aliments peuvent être nettoyés avec de l'eau savonneuse.
- Laissez bien sécher les éléments avant de les réassembler.

BRUIT

Nous déclarons que notre appareil produit un niveau sonore supérieur à 80dB(A) mais inférieur à 85dB(A). Nous vous suggérons de porter un casque de protection pendant l'emploi du robot.

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

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie bitte alle Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen und bewahren Sie diese als künftige Referenz auf.

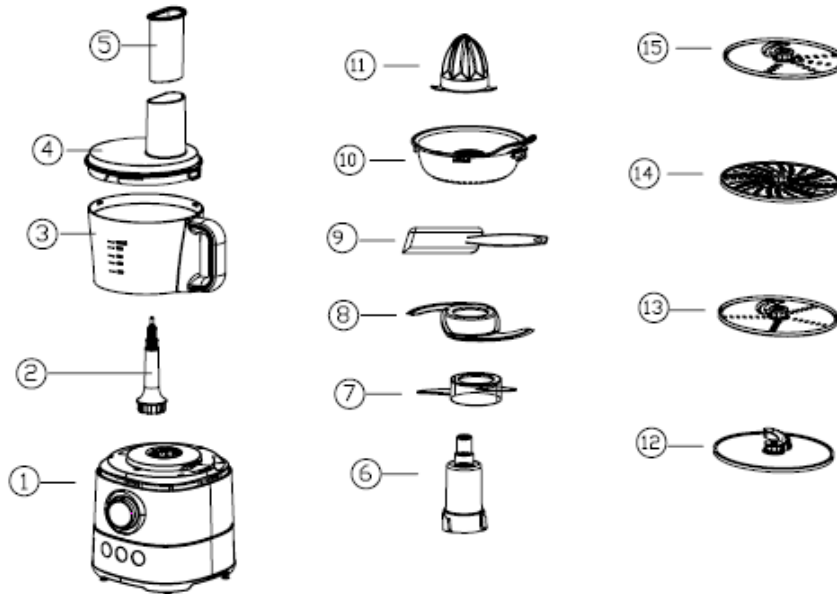
- Dieses Gerät ist ausschließlich für die Haushaltsnutzung geeignet.
- Tauchen Sie bitte die Maschine nie in Flüssigkeiten und verwenden Sie diese nicht auf scharfen Kanten. Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen. Wenn das Gerät feucht oder nass wird, ziehen Sie direkt den Stecker.
- Das Gerät kann durch Kinder ab 8 Jahren und über und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder erhalten Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist und kennen die damit angebundene Gefahren.
- Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Das Gerät darf nicht von Kindern bedient werden. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außer Reichweite von Kindern auf.
- Trennen Sie immer den Mixer von dem Netzstecker, wenn es unbeaufsichtigt wird oder vor Zusammenbau, Ausbau oder Reinigung.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, darf es nur vom Hersteller, einer von ihm beauftragten Werkstatt oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Halten Sie Ihre Finger von beweglichen Teilen und Werkzeugen fern. Platzieren Sie Ihre Finger etc. nie in dem Scharniermechanismus.
- Verwenden Sie nur originale Ersatzteile.
- Um Kindersicherheit zu garantieren, Bewahren Sie bitte alle Verpackungen (Plastiktüten, Kästen, Styropor etc.) außer Reichweite von Kindern auf.
- Beeinträchtigen Sie die Sicherheitsschalter nicht.

- Platzieren Sie die Maschine auf einer ebenen, flachen und stabilen Arbeitsfläche.
- Benutzen Sie nie Ihre Finger oder einen Gegenstand (z. B. einen Spachtel), um Zutaten den Zuführschlauch hinunterzudrücken, während das Gerät im Betrieb ist.
- Seien Sie bitte vorsichtig, wenn Sie die Schneiden oder Einsätze bedienen. Seien Sie besonderes aufmerksam, wenn Sie diese aus der Schüssel oder dem Glas entnehmen, wenn Sie die Schüssel oder das Glas entleeren oder wenn Sie diese reinigen. Die Schneidkanten sind sehr scharf.
- Warten Sie, bis die beweglichen Teile nicht mehr laufen, bevor Sie den Deckel der Schüssel oder des Glases entfernen.
- Überschreiten Sie bitte die maximale Menge nicht, die auf der Schüssel oder dem Mixer-Glas angezeigt ist.

VOR DEM ANSCHIEßEN

- Bevor Sie das Gerät anschließen, vergewissern Sie sich bitte, ob die Netzspannung und Stromversorgung mit allen auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spezifikationen übereinstimmen.
- Vor dem ersten Gebrauch, entfernen Sie das ganze Verpackungspapier und die Plastiktüten. Reinigen Sie alle Armaturen.

KENNEN SIE IHRE KÜCHENMASCHINE



1	Motorgehäuse Einheit	9	Spachtel
2	Antriebswelle	10	Zitruspresse-Grundkörper
3	Schüssel	11	Zitruspresse-Laufrad
4	Schüsseldeckel	12	Volledelstahl Pommes Frites Schneider
5	Zuführschlauch-Schieber	13	Volledelstahl Feinschneider und Julienne
6	Abnehmbare Antriebswelle B	14	Volledelstahl Zerkleinerungsscheibe
7	Plastik Teigknetmaschine	15	Volledelstahl Grobschneider und Julienne
8	Volledelstahl Häckslermesser		

SPEED – Stufenlos Geschwindigkeitsregulation & Pulsgeschwindigkeit

Nachdem alle benötigten Teile eingebaut sind, schalten Sie die stufenlose Geschwindigkeitsregulation an, um die Operation zu starten.

Wenn Sie möchten, dass die Küchenmaschine langsam arbeitet, drehen Sie die Einstellung ein wenig.

Wenn Sie möchten, dass die Küchenmaschine schnell arbeitet, drehen Sie die Einstellung etwas mehr.

Es gibt noch eine Einstellung: Pulsschalter.

Machen Sie den Pulsschalter, um die schnellste Geschwindigkeit einzusetzen.

Machen Sie den Pulsschalter aus, um die Maschine zu stoppen.

NUTZUNG VON DER PLASTIK TEIGKNETMASCHINE UND VOLLEDELSTAHL HÄCKSLERMESSER

Diese 2 Messerklingen (Artikel No.7 Plastik Teigknetmaschine und Artikel No. 8 Volledelstahl Häckslermesser) sind unter allen Anlagen wahrscheinlich meist vielseitig einsetzbar. Die Länge der Bearbeitungszeit ist unterschiedlich und hängt von den verschiedenen Lebensmitteln ab. Für gröbere Texturen benutzen Sie die Pulskontrolle.

Benutzen Sie diese 2 Messerklingen für die Anfertigung von Kuchen und Gebäck, das Zerkleinern von rohem oder gekochtem Fleisch, für Gemüse, Nüsse, Pasteten, Dips, um Suppen zu pürieren und Kekse oder Brot zu bröseln.

- ▲ Für Volledelstahl Häckslermesser: Es ist nicht gestattet, es mehr als 3 Minuten durchlaufend zu benutzen. Den Motor vor der nächsten Operation abkühlen lassen.
 - ▲ Für Plastik Teigknetmaschine: Es ist nicht gestattet, sie mehr als 3 Minuten durchlaufend zu benutzen. Den Motor vor der nächsten Operation abkühlen lassen. Die maximale Teigportion beträgt 250 g Teig und 160 g Wasser.
 - ▲ Vor dem Gebrauch, schneiden Sie bitte das Fleisch in 3x3 cm Stücke. Legen Sie nie mehr als 500 g in den Behälter. Nach 1 Minute wird das Fleisch fein verarbeitet sein.
 - ▲ Verwenden Sie die volledgehlstein Messerklinge nicht, um Mehl zu mischen.
 - ▲ Die Plastik- Messerklinge darf zum Vermischen von Mehl benutzt werden, aber nicht länger, als 3 Minuten. Den Motor vor der nächsten Operation abkühlen lassen.
- * Platzieren Sie die Klinge immer in der Schüssel, bevor Sie die Zutaten hinzufügen.
- * Beim Zerkleinern von Zwiebeln verwenden Sie die Pulsfunktion, damit die Zwiebeln nicht zu klein geschnitten werden.
- * Lassen Sie das Gerät nicht zu lange laufen, wenn Sie (harten) Käse oder Schokolade hacken. Ansonsten werden diese Zutaten zu heiß, fangen an zu schmelzen und werden klumpig.

BEDIENUNG:

- Folgen Sie auf den Bildern gezeigte Anweisungen Schritt für Schritt, um die Bestandteile in die Maschine zu montieren.

- Vergewissern Sie sich, dass die Schüssel aus dem Schritt 2 und der Deckel aus dem Schritt 4 richtig verriegelt sind, sonst wird die Maschine nicht starten.

- Nach dem Gebrauch können Sie die 2 verschiedenen Klingen von der Antriebswelle B zum Reinigen demontieren, indem Sie es gegen die Montage-Richtung drehen.

- Achten Sie bitte immer auf die Volledelstahl-Messerklinge, diese ist sehr scharf.

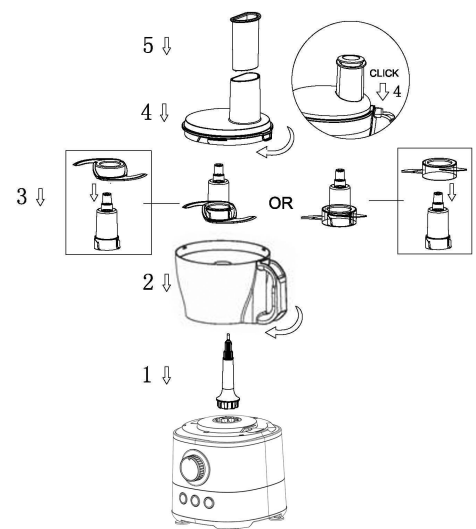
- Öffnen Sie den Deckel, um das Lebelmittel zu entnehmen, nur wenn die Klingen in der Schüssel schon angehalten haben.

- Die 1.2 L Schüssel und 2.0 L Schüssel sind für diese Funktion verfügbar.

NUTZUNG DES ZERKLEINERS/ FEINSCHNEIDER/ JULIENNE- SCHEIBE

Benutzen Sie die Feinschneider-Scheibe für Käse, Karotten, Kartoffeln, Kohl, Gurken, Zucchini, Bete und Zwiebel.

Benutzen Sie die Julienne-Scheibe/ Pommes Frites Julienne-Scheibe für Julienne-



Art Pommes Frites; feste Zutaten für Salate, Beilagen, Aufläufe und gedünste Speisen.

Benutzen Sie die Zerkleinerungsscheibe für Käse, Karotten, Kartoffeln und Lebensmitteln von ähnlicher Textur.

▲ **Es ist nicht gestattet, das Gerät länger als 4 Minuten pro ein Mal zu benutzen. Nicht mehr als 5 Mal in Folge, danach den Motor vor der nächsten Operation abkühlen lassen.** Achten Sie bitte auf die Behälterkapazität. Sobald das Lebensmittel die Max. Markierung erreicht, muss die Operation angehalten werden, um das Essen aus dem Behälter auszugießen.

▲ Schalten Sie das Gerät an und drücken Sie das Lebensmittel gleichmäßig mit dem Schieber hinunter- setzen Sie ihre Finger nie in den Zuführschlauch.

OPERATION VON VOLLEDELSTAHL- MESSERTELLER:

-Messerteller-Einzelheiten



Pommes Frites
Julienne- Scheibe



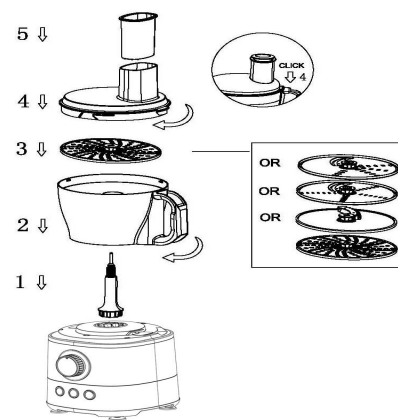
2 in 1 Klinge:
Grobschneider & Julienne-Scheibe



2 in 1 Klinge:
Fineschneider & Julienne- Scheibe



Zerkleinerungsscheibe



Volledelstahl Klingescheibe

- Folgen Sie den Bilder-Anweisungen auf der rechten Seite Schritt für Schritt, um die Bestandteile in das Gerät zu montieren.
- Achten Sie bitte immer auf den Messerteller, dieser ist sehr scharf.
- Diese Funktion ist nur für die 2.0 L Schüssel geeignet.

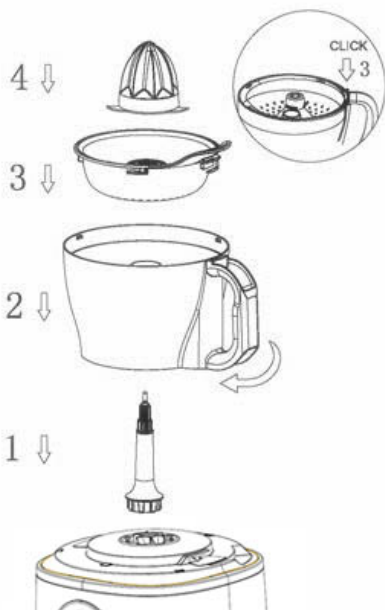
NUTZUNG DER ZITRUSPRESSE

- Nutzen Sie diese Zitruspresse, um den Saft aus Zitrusfrüchten auszupressen.

▲ **Es ist nicht gestattet, mehr als 500 g Früchte andauernd zu verwenden, oder das Gerät länger als 4 Minuten nacheinander zu bedienen. Benutzen Sie es nicht mehr, als 5 Mal in Folge, danach lassen Sie den Motor vor der nächsten Operation abkühlen.**

- Achten Sie bitte auf die Behälterkapazität. Sobald die Lebensmittel die Max. Markierung erreicht, muss die Operation angehalten werden, um das Essen aus dem Behälter auszugießen.

- Außerdem, halten Sie die Presse ab und zu an, um



das Fruchtfleisch aus dem Sieb zu entfernen.

- Folgen Sie den Bilder-Anweisungen auf der rechten Seite Schritt für Schritt, um die Bestandteile in das Gerät zu montieren.
- Benutzen Sie die niedrigste Geschwindigkeitseinstellung, um das Spritzen zu vermeiden.
- Die 1.2 L Schüssel und 2.0 L Schüssel sind für diese Funktion verfügbar.

REINIGUNG

- Vor der Reinigung, entnehmen Sie das Netzkabel aus der Steckdose.
- Tauchen Sie nie das Gehäuse mit dem Motor in Wasser!
- Verwenden Sie bitte keine scharfen und scheuernden Reinigungsmittel.
- Ausschließlich ein feuchtes Wischtuch darf für die Reinigung der Außenfläche benutzt werden.
- Bestandteile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kamen, können in Seifenwasser gereinigt werden.
- Erlauben Sie den Teilen zu trocknen, bevor Sie diese in das Gerät erneut montieren.

LÄRM

Wir erklären hiermit, dass unser Produkt über ein Arbeitsgeräusch von mehr als 80dB(A), aber weniger als 85dB(A) verfügt. Wir empfehlen, beim Bedienen des Gerätes Gehörschutz zu tragen.

UMWELT

ACHTUNG:



Werfen Sie nicht dieses Produkt, wie es mit anderen Haushaltsprodukten hat. Es gibt eine Mülltrennung 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

ALGEMENE VEILIGHEID INSTRUCTIES

Lees zorgvuldig de handleiding voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar de handleiding voor toekomstige referentie.

- Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik.
- Dompel dit apparaat nooit onder in een vloeistof en kijk uit met scherpe randen. Gebruik het apparaat niet met natte handen. Als het apparaat nat of vochtig is, haal meteen de stekker eruit.
- Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met beperkte geestelijke of lichamelijke capaciteiten, of met een gebrek aan ervaring en kennis, zolang ze toezicht krijgen of instructies voor het veilig gebruik van dit apparaat en de bijbehorende gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen niet met dit apparaat spelen. Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen. Houd het apparaat en de stroomkabel uit de buurt van kinderen.
- Altijd de stekker uit het stopcontact halen als het apparaat onbeheerd wordt achtergelaten en voor het in elkaar zetten, uit elkaar halen of het schoonmaken.
- Als de stroomkabel beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, een servicemonteur of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon om gevaren te vermijden.
- Houd u vingers weg van bewegende delen en aangesloten hulpmiddelen. Nooit uw vingers en dergelijke in de aandrijving steken. // Gebruik alleen originele reserve onderdelen.
- Voor de veiligheid van uw kinderen, houd alle verpakkingsmaterialen (plastic zakken, dozen en piepschuim etc.) buiten hun bereik.
- Rommel niet met veiligheidsschakelaars.
- Plaats het apparaat op een glad, vlak en stabiel werkplek.
- Gebruik nooit uw vingers of een object (zoals een spatel) om ingrediënten door de vulopening te duwen als het apparaat in werking is.
- Wees heel voorzichtig als u met de messen omgaat. Wees

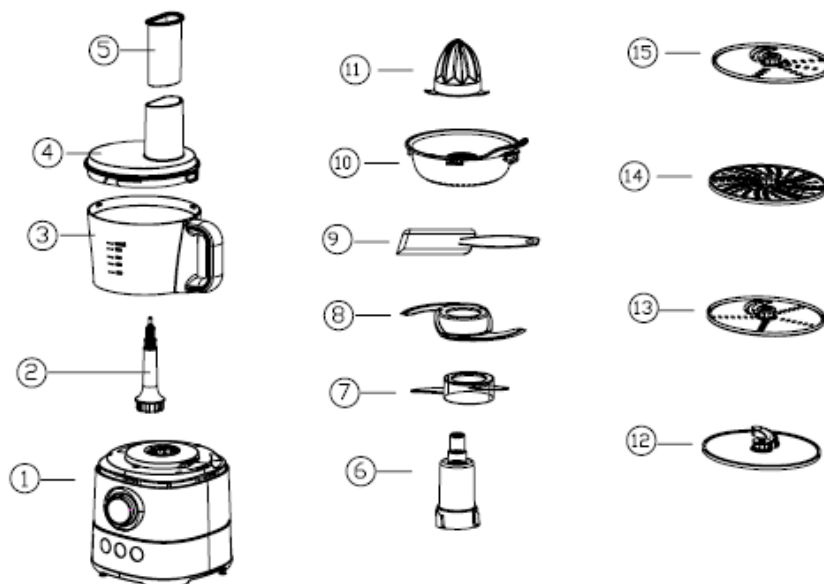
extreem voorzichtig als u ze verwijdert uit de schaal of kan, als u de schaal of kan leeg maakt of als u ze schoon maakt. De snijranden zijn erg scherp.

- Wacht met het verwijderen van de deksel van de schaal of kan totdat alle beweegbare delen zijn gestopt.
- Nooit meer inhoud in de schaal of kan doen dan dat erop staat aangegeven.

VOORDAT U HET APPARAAT AANSLUIT

- Voordat u de het apparaat aansluit, controleer dan eerst of de spanningsbron overeenkomt met de data die staan aangegeven op het typeplaatje.
- Voor het eerste gebruik, verwijder al het inpakmateriaal en plastic zakken. Maak de aansluitingen schoon.

KEN UW KEUKENMACHINE



1	Motor Basis Unit	9	Spatel
2	Aandrijving	10	Citrus Pers Basis Unit
3	Schaal	11	Citrus Pers Loper
4	Schaal Deksel	12	Volledig Roestvrij Stalen Friet aardappel snijder
5	Vulopening Drukker	13	Volledig Roestvrij Stalen Fijne Snijder en Julienne
6	Verwijderbare Aandrijving B	14	Volledig Roestvrij Stalen Rasp Schijf
7	Plastic deeg mixer	15	Volledig Roestvrij Stalen Grove Snijder en Julienne
8	S/S snij blad		

SNELHEID – Traploze Snelheid Regelsnelheid & Pulserende Snelheid

Na het plaatsen van de benodigde onderdelen, schakel de traploze regelsnelheid in om te beginnen.

Als u de keukenmachine langzaam wilt laten draaien, draait u een klein beetje aan de knop.

Als u de keukenmachine snel wilt laten draaien, draait u meer aan de knop.

Er is nog een andere instelling: pulserende knop.

Schakel de pulserende knop in, de machine zal gaan draaien in de snelste stand.

Schakel de pulserende knop uit, de machine zal stoppen met draaien.

HET GEBRUIK VAN DE PLASTIC DEEG MIXER EN HET S/S MES BLAD

Deze 2 messen bladen (Item No.7 Plastic deeg mixer en item No.8 Roestvrij Stalen snij blad) kunnen de meest veelzijdige hulpstukken zijn. De lengte van het proces is afhankelijk van het type voedsel. Voor grovere texturen gebruik de pulserende stand.

Gebruik deze 2 messen voor cake en deeg, het snijden van rauw en gekookt vlees, groentes, noten, paté, dipsaus, pureren van soep en ook voor het maken van paneermeel van brood en beschuit.

- ▲ Voor Roestvrij Stalen Snij Blad: Het is niet toegestaan het langer dan 3 minuten te gebruiken, daarna moet de motor eerst afkoelen voor volgend gebruik.
- ▲ Voor Plastic deeg mixer: Het is niet toegestaan het langer dan 3 minuten te gebruiken, daarna moet de motor eerst afkoelen voor volgend gebruik. De maximale hoeveelheid deeg dat gebruikt kan worden is 250gr deeg met 160gr water.
- ▲ Voor het verwerken, snij het vlees in stukken van 3 X 3 cm grootte. Doe nooit meer dan 500gr dit soort vlees in de houder. Na 1 minuut zal het vlees fijn gehakt zijn.
- ▲ Gebruik het roestvrij stalen snij blad niet voor het mixen van bloem.
- ▲ Het plastic mes blad kan worden gebruikt voor het mixen van bloem, maar niet langer dan 3 minuten. Altijd de motor laten afkoelen voor het volgende gebruik.
 - * Altijd eerst het snijblad in de schaal aanbrengen voor het toevoegen van ingrediënten.
 - * Als u uien snijdt, gebruik dan de pulserende functie een aantal keer om te voorkomen dat ze te fijn worden gesneden.
 - * Laat het apparaat niet te lang draaien als u (harde) kaas of chocolade snijdt. Anders kunnen de ingrediënten te warm worden, smelten en samenklonteren.

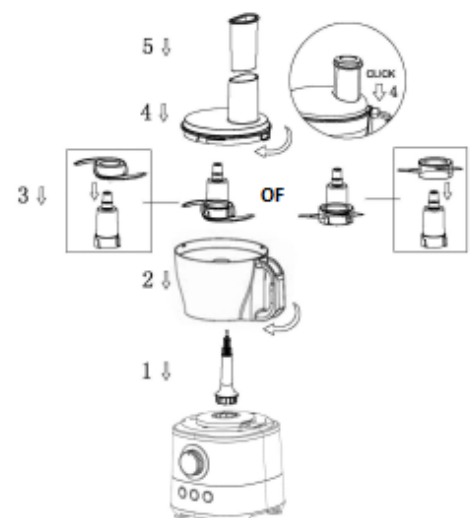
GEBRUIK:

•Volg de richtingen zoals aangegeven in de afbeelding aan de rechterkant, stap voor stap om alles te assembleren.

•Controleer dat de schaal in stap 2 en de deksel in stap 4 goed gesloten zijn anders zal het apparaat niet werken.

•Na gebruik kunt u de 2 snijbladen verwijderen van aandrijving B om ze schoon te maken door ze tegen de assembleer richting in te draaien.

•Wees altijd voorzichtig met het Roestvrij stalen



snijblad, het is erg scherp.

•Alleen de deksel openen om het voedsel eruit te halen als de messen gestopt zijn met draaien.

•1.2 L Schaal en 2.0 L Schaal kunnen allebei worden gebruikt voor deze functie.

GEBRUIK VAN DE RASP / SLICER / JULIENNE SCHIJF

Gebruik het Snijblad voor kaas, wortels, aardappels, kool, komkommer, courgette, rode bieten en uien.

Gebruik de Julienne Schijf / Friet Gebakken Aardappel Julienne Schijf voor friet in Julienne stijl; stevige ingrediënten voor een salade, garnering, ovenschotels en stevige frietjes.

Gebruik de Rasp Schijf voor kaas, wortels, aardappels en voedsel met vergelijkbare textuur.

▲ **Het is niet toegestaan langer dan 4 minuten te draaien en niet meer dan 5 keer, laat de motor dan afkoelen voor het volgende gebruik.** Let op de maximale capaciteit van de houder. Als het voedsel tot de maximale indicatie van de houder komt, stop het proces en schenk wat voedsel uit de houder.

▲ Schakel het apparaat in en druk het voedsel erin met de drukker - nooit je vingers in de vulopening steken.

GEBRUIK VAN HET VOLLEDIG ROESTVRIJ STALEN Snij Schijf:

•Snij schijf details:



Gebakken Aardappel
Julienne Schijf



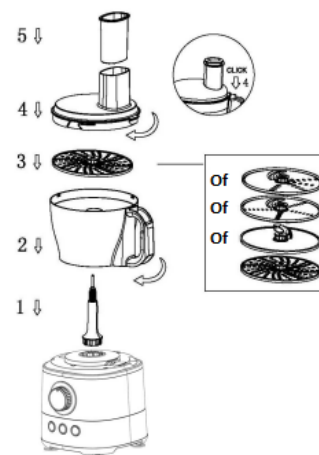
2 in 1 mes:
Grove Snijder & Julienne



2 in 1 mes:
Fijne Snijder & Julienne Schijf



Rasp Schijf



Volledig Roestvrij Stalen Snij Schijf

•Volg de richtingen zoals aangegeven in de afbeelding aan de rechterkant, stap voor stap om de onderdelen te assembleren in het apparaat.

•Altijd voorzichtig zijn met de mes schijf, het is erg scherp.

•Deze functie is er alleen voor de 2.0 L Schaal.

GEBRUIK VAN DE CITRUS PERS

•Gebruik deze citrus pers om het sap uit citrus vruchten te persen (zoals sinaasappels, citroenen, limoenen en grapefruits)

▲ **Het is niet toegestaan om meer dan 500g sap per keer te persen, het is niet toegestaan om langer dan 4 minuten per keer te persen en niet meer dan 5 keer omdat de motor moet afkoelen voor het volgende gebruik.**



- Let op de capaciteit van de houder. Als het voedsel tot de max van de houder komt, stop het proces en schenk het voedsel uit de houder.
- Verder, stop af en toe om het vruchtvlees te verwijderen van de zeef.
- Volg de richtingen zoals aangegeven in de afbeelding aan de rechterkant, stap voor stap om de onderdelen te assembleren in het apparaat.
- Gebruik de laagste snelheid om te persen als het spettert.
- 1.2 L Schaal en 2.0 L Schaal kunnen allebei worden gebruikt voor deze functie.

SCHOONMAKEN

- Voor het schoonmaken, verwijder de stekker uit het stopcontact.
- Laat nooit water in de behuizing lopen!
- Gebruik geen scherpe of bijtende schoonmaakmiddelen.
- Alleen een vochtige zachte doek gebruiken bij het schoonmaken van de behuizing.
- Onderdelen die in contact zijn gekomen met voedsel kunnen worden schoongemaakt in een sopje.
- Laat de onderdelen goed opdrogen voordat u het apparaat weer assembleert.

GELUID

Hierbij verklaren we dat ons product een werkend geluidsniveau heeft van meer dan 80dB(A) maar minder dan 85dB(A). Wij bevelen aan om gehoorbescherming te dragen tijdens gebruik van dit apparaat.

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

INSTRCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

Lea atentamente las instrucciones de uso antes de poner el aparato en funcionamiento y guarde este manual de instrucciones para consultas futuras.

- Este aparato está diseñado únicamente para usos domésticos.
- Nunca sumerja el aparato en ningún líquido y mantenga su cable de alimentación lejos de bordes afilados. No manipule el aparato con las manos mojadas. Si el aparato está húmedo o se ha mojado, desenchúfelo del tomacorriente inmediatamente.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más y personas con discapacidad física, sensorial o motora, o con falta de experiencia y conocimiento siempre que sean supervisados o hayan sido previamente instruidos en el uso seguro del aparato y entiendan los peligros involucrados.
- Los niños no deben jugar con el aparato. Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
- Siempre desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso o esté desatendido y también antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicios o una persona de calificación similar para evitar riesgos potenciales.
- Mantenga sus dedos alejados de las piezas móviles y accesorios encajados. Nunca coloque los dedos en el mecanismo de la bisagra.
- Utilice únicamente piezas de repuesto originales.
- Para garantizar la seguridad de sus hijos, mantenga todo el material de embalaje (bolsas de plástico, cajas, poliestireno, etc.) fuera de su alcance.
- No obstruya los cierres de seguridad.
- Siempre utilice el aparato sobre una superficie de lisa, plana y estable.
- Nunca use sus manos ni cualquier otro objeto (por ejemplo, una

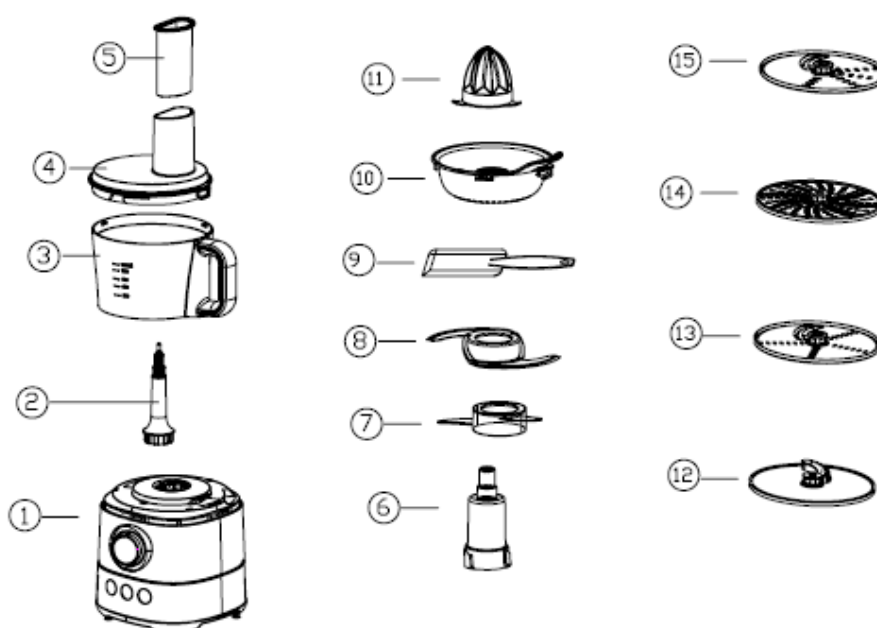
espátula) para empujar alimentos por el tubo de alimentación mientras el aparato esté en funcionamiento.

- Tenga extremo cuidado al manipular las cuchillas o los discos, especialmente al sacarlos del recipiente, al vaciar el contenido del mismo o cuando vaya a lavarlos. La cuchilla y los discos son muy afilados.
- Espere a que las piezas móviles dejen de funcionar antes de retirar la tapa del recipiente.
- No exceda la capacidad máxima indicada en el recipiente de su procesador de alimentos.

ANTES DE ENCHUFAR EL APARATO AL TOMACORRIENTE

- Antes de conectar el aparato a la red eléctrica, verifique que el enchufe sea compatible con el tomacorriente y que la tensión coincida con la indicada en la placa de características del aparato.
- Antes de utilizar el aparato por primera vez, retire todo el material de embalaje y las bolsas de plástico. Debe limpiar todos los accesorios

DESCRIPCIÓN DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS



1	Base del motor	9	Espátula
2	Eje	10	Tamiz del exprimidor de cítricos
3	Recipiente	11	Exprimidor giratorio
4	Tapa del recipiente	12	Disco cortador de papas fritas a la francesa
5	Empujador de alimentos	13	Disco rebanador fino y Juliana
6	Eje desmontable para las cuchillas	14	Disco rallador
7	Cuchilla mezcladora de plástico	15	Disco rebanador grueso y Juliana
8	Cuchilla picadora de acero inoxidable		

VELOCIDAD - Regulador de velocidad continuo / Pulso de velocidad

Después de montar las piezas necesarias para su propósito, gire el regulador de velocidad en el sentido de las manecillas del reloj para iniciar el proceso.

Si necesita aumentar la velocidad de procesamiento, gire un poco más el regulador. Si desea disminuir la velocidad de procesamiento, gire el regulador en sentido contrario.

Hay otro ajuste de velocidad: Botón de pulso (P).

Presione el botón de pulso, el procesador de alimentos funcionará a la velocidad máxima. Libere el botón de pulso, el procesador de alimentos dejará de funcionar.

USO DE LA CUCHILLA MEZCLADORA Y LA CUCHILLA PICADORA

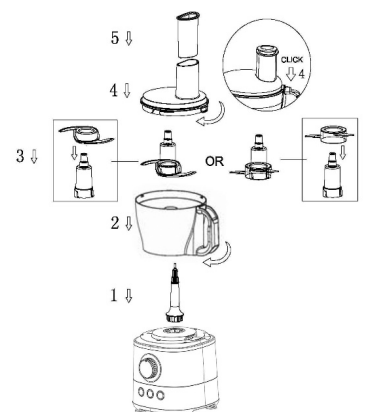
Estas dos cuchillas (accesorios 7: Cuchilla mezcladora de plástico y 8: Cuchilla picadora de acero inoxidable) podrían ser los accesorios más versátiles de su Procesador de Alimentos. El tiempo de procesamiento es diferente para los diferentes tipos de alimento. Para obtener texturas más gruesas haga uso del botón de pulso.

Utilice estas 2 cuchillas para procesar masas de pastelería y repostería, para picar carne cruda y cocida, verduras, nueces, pastas, especias, hacer puré y también para rallar pan o galletas.

- ▲ Para la cuchilla picadora: No se debe utilizar continuamente por más de 3 minutos, debe esperar a que se enfríe el motor antes de la siguiente operación.
- ▲ Para la cuchilla mezcladora: No se debe utilizar continuamente por más de 3 minutos, debe esperar a que se enfríe el motor antes de la siguiente operación. La cantidad de mezcla máxima admisible es 250 g de masa con 160 g de agua.
- ▲ Antes de iniciar el proceso, corte la carne en trozos pequeños de 3 x 3 cm. Nunca ponga más de 500 g de carne en el recipiente. Después de 1 minuto, la carne ya está finamente procesada.
- ▲ No utilice la cuchilla picadora de acero inoxidable para mezclar harina.
- ▲ Puede utilizar la cuchilla mezcladora de plástico para mezclar harina, por no más de 3 minutos. Deje enfriar el motor antes de la siguiente operación.
- Siempre monte la cuchilla en el recipiente antes de empezar a añadir los ingredientes.
- Si pretende cortar cebollas, use la función de pulso varias veces para evitar que las cebollas queden demasiado picadas.
- No prolongue el procesamiento de queso (duro) o chocolate demasiado tiempo. De lo contrario, estos pueden sobrecalentarse al punto de derretirse y se vuelven grumos.

MONTAJE DE LAS CUCHILLAS:

- Siga los pasos tal y como se muestran en la figura de al lado para ensamblar los componentes de su Procesador de Alimentos para utilizar las cuchillas.
- Asegúrese de que en los pasos 2 y 4, el recipiente y la tapa del recipiente, respectivamente, queden bien ajustados y



bien cerrados, de lo contrario el Procesador no funcionará.

- Después del uso, puede desmontar ambos tipos de cuchilla del eje desmontable para efectuar su limpieza, siempre siguiendo el procedimiento inverso al utilizado para el montaje.
- Siempre sea precavido al manipular la cuchilla picadora de acero inoxidable, es muy afilada.
- Nunca abra la tapa del recipiente para sacar los alimentos procesados hasta que las cuchillas no estén completamente detenidas.
- Este procedimiento es válido para ambos tipos de recipiente, de 1.2 L y 2.0 L.

USO DE LOS DISCOS RALLADOR/ REBANADOR/ JULIANA

- Utilice el disco rebanador para picar queso, zanahoria, papas, col, pepino, calabaza, remolacha y cebolla.
 - Utilice el disco cortador de papas fritas o disco Juliana para cortar papas al estilo francés o a la Juliana; preparar ingredientes para ensaladas, guarniciones, guisos y papitas fritas.
 - Utilice el disco rallador para picar queso, zanahoria, papas y otros alimentos de textura similar.
- ▲ **No use el Procesador de Alimentos continuamente por más de 4 minutos y tampoco más de 5 veces consecutivas. Deje enfriar el motor antes de la siguiente operación.**
- ▲ Esté atento a la capacidad del recipiente, si los alimentos llegan al nivel máximo indicado en el recipiente, debe detener la operación y verter el exceso de alimento del recipiente.
- ▲ Encienda el Procesador y empuje los alimentos uniformemente con los empujadores – Nunca introduzca sus dedos en el tubo de alimentación.

MONTAJE DE LOS DISCOS:

Descripción de los discos:



Disco cortador de papas fritas a la francesa y Juliana.



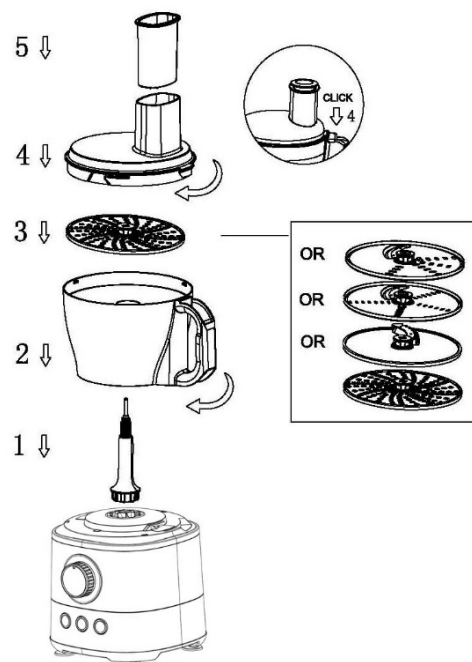
Disco 2 funciones en 1:
Rebanador grueso y Juliana



Disco 2 funciones en 1:
Rebanador fino y Juliana



Disco rallador



- Siga los pasos tal y como se muestran en la figura de al lado para ensamblar los componentes de su Procesador de Alimentos para utilizar los discos.
- Siempre sea precavido al manipular los discos ya que son muy afilados.
- Este procedimiento es válido solamente para el recipiente de 2.0 L.

USO DEL EXPRIMIDOR DE CÍTRICOS

Utilice este exprimidor giratorio para extraer el jugo de los cítricos (por ejemplo: naranjas, limones, limas, toronjas o pomelos).

- ▲ **No use el Procesador de Alimentos para exprimir más de 500 g de cítricos de forma continua ni durante más de 4 minutos, tampoco lo haga más de 5 veces consecutivas. Deje enfriar el motor antes de la siguiente operación.**



- Esté atento a la capacidad del recipiente, si el jugo llega al nivel máximo indicado en el recipiente, debe detener la operación y verter el jugo del recipiente.
- Se recomienda que pare de exprimir regularmente para retirar la pulpa del tamiz.
- Siga los pasos tal y como se muestran en la figura de al lado para ensamblar los componentes de su Procesador de Alimentos para utilizar el exprimidor de cítricos.
- Use la velocidad mínima para exprimir el jugo de sus cítricos y evitar salpicaduras.
- Este procedimiento es válido para ambos tipos de recipiente, de 1.2 L y 2.0 L

LIMPIEZA

- Antes de proceder con la limpieza, desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente.
- ¡Nunca sumerja la base del motor en agua ni en cualquier otro líquido!
- No use detergentes fuertes o abrasivos para lavar los accesorios.
- Para limpiar el exterior de la base del motor use apenas un paño suave húmedo.
- Los accesorios que entran en contacto directo con los alimentos se pueden lavar con agua jabonosa.
- Deje que las piezas se sequen completamente antes de volver a ensamblar el aparato.

RUIDO

Declaramos que nuestro producto funciona con un nivel de ruido superior a 80 dB (A), aunque inferior a 85 dB (A). Recomendamos el uso de protectores auditivos para utilizar este Procesador de Alimentos.

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.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin, 77290 Mitry-Mory, France
www.hkoenig.com - sav@hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tél: +33 1 64 67 00 05

ITALIANO

NORME GENERALI DI SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni prima di mettere in funzione l'apparecchio e conservare le istruzioni per riferimento futuro.

- Questo apparecchio è solo per uso domestico.
- Non immergere la macchina in qualsiasi liquido e non poggiarla su bordi taglienti. Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate. Se l'apparecchio è umido o bagnato, staccare immediatamente la spina.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenza se sono controllate o sono state istruite all'uso dell'apparecchio in modo sicuro e ne comprendono i pericoli coinvolti.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini. Mantenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini.
- Scollegare sempre il robot dalla rete se viene lasciato incustodito e prima di montarlo, smontarlo o effettuare la pulizia.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o da un suo agente di servizio o da una persona qualificata per evitare rischi.
- Tenete le dita lontano dalle parti mobili e strumenti montati. Mai mettere le dita nel meccanismo a cerniera.
- Utilizzare solo ricambi originali.
- Al fine di garantire la sicurezza dei vostri bambini, si prega di tenere tutti gli imballaggi (sacchetti di plastica, scatole, polistirolo, ecc) fuori dalla loro portata.
- Non interferire con eventuali interruttori di sicurezza.
- Posizionare la macchina su una superficie di lavoro liscia, piana e stabile.
- Non usare mai le dita o un oggetto (ad esempio una spatola) per spingere gli ingredienti lungo il tubo di alimentazione mentre l'apparecchio è in funzione.
- Fare molta attenzione quando si maneggiano lame o inserti.

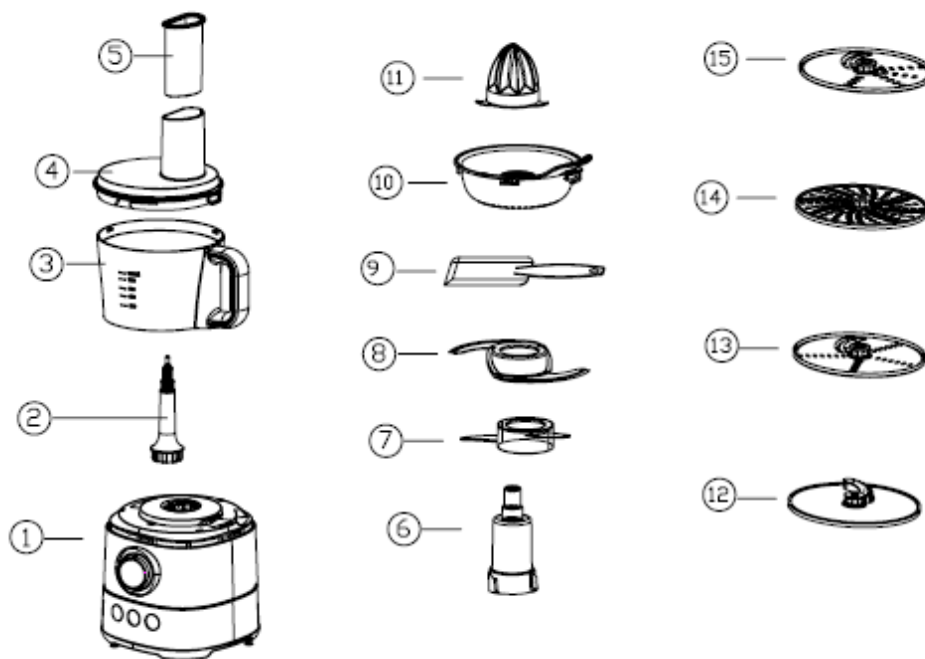
Prestare particolare attenzione quando si rimuove la ciotola o il vasetto, quando si svuota la ciotola o il vasetto e quando li si pulisce. I loro bordi sono molto taglienti.

- Attendere fino a quando le parti in movimento si fermano prima di rimuovere il coperchio del contenitore o vasetto.
- Non superare il livello massimo indicato sulla ciotola o sul vasetto del frullatore.

PRIMA DI ACCENDERLO

- Prima di collegare il robot alla rete, si prega di verificare se il tipo di alimentazione e la tensione di rete combacino con i dati riportati sulla targhetta posta sull'apparecchio.
- Quando lo si utilizza per la prima volta, strappare tutta la carta e i sacchetti di plastica da imballaggio. Pulire i raccordi.

CONOSCENZA DELLA ROBOT DA CUCINA



1	Unità corpo motore	9	Spatola
2	Albero di trasmissione	10	Unità spremiagrumi
3	Ciotola	11	Spremiagrumi
4	Coprire la ciotola	12	Taglia patatine fritte in Acciaio inossidabile
5	Alimentazione Tubo Pusher	13	Affettatrice e Julienne in Acciaio
6	Albero motore staccabile B	14	Disco Triturazione Acciaio
7	impastatrice di plastica	15	affettatrice a Julienne in acciaio grezzo
8	Lama S / S		

VELOCITA' - Regolazione di velocità continua & velocità a percussione

Dopo aver assemblato le parti necessarie, accendere la regolazione continua della velocità per avviare l'operazione.

Se si desidera che rallentare il robot da cucina, rettificare la velocità

Se è necessario velocizzare il robot da cucina, aumentare la velocità.

C'è un altro tipo di regolazione Interruttore di impulso.

Avviare l'interruttore di impulso, la macchina si sposterà nella velocità più veloce.

Fermare l'interruttore di impulso, la macchina si ferma.

UTILIZZO DEL MIXER PASTA IN PLASTICA E LAMA S / S

Queste lame di coltello 2 (No.7 voce impastatrice di plastica e la voce No. 8 lama in acciaio inox Potrebbe essere il più versatile di tutti gli accessori. La lunghezza del tempo di elaborazione è differente in base al cibo. Per le texture grossolane utilizzare il controllo degli impulsi.

Utilizzare queste 2 lame per le torte e per la pasticceria, tagliare cibi crudi e cotti a base di carne, verdure, frutta secca, patè, salse, zuppe dopo averli passati al setaccio e per ricavare briciole da biscotti e pane.

- ▲ Per la Lama in Acciaio inossidabile: Non è consentito usarla continuamente più di 3 minuti, si dovrebbe far raffreddare il motore prima operazione successiva.
- ▲ Per impastatrice di plastica: Non è consentito usala continuamente più di 3 minuti, si dovrebbe raffreddare il motore prima operazione successiva. L'impasto Max che può essere utilizzato è di 250g di impasto e di 160g di acqua

- ▲ Prima di lavorarla si prega di tagliare la carne in pezzi da 3 x 3 cm .Non mettere mai più di 500g di carne nel contenitore. Dopo 1 minuto, la carne verrà tritata finemente.
- ▲ Non usare la lama del coltello in acciaio inox per la farina .
- ▲ LA lama del coltello di plastica può essere utilizzata per la farina, per non più di 3 minuti. Si dovrebbe far raffreddare il motore prima operazione successiva.

* Mettere sempre la lama nella ciotola prima di iniziare di aggiungere gli ingredienti.

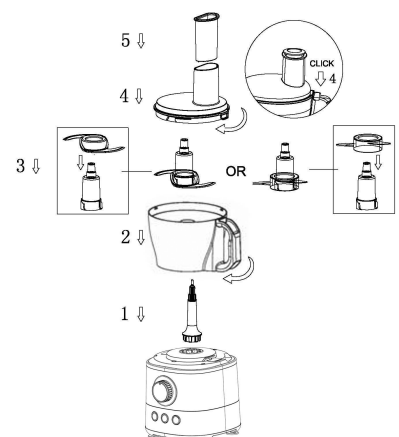
* Se tritate le cipolle, utilizzare la funzione di impulso un paio di volte per evitare che le cipolle siano tritate troppo finemente.

* Non lasciare l'apparecchio in funzione troppo a lungo quando si trita formaggio o cioccolato (duro). In caso contrario, questi ingredienti diventano troppo caldi, iniziano a sciogliersi e formano grumi.

OPERAZIONE:

•Seguire i flussi come nell'immagine nel lato destro passo dopo passo per assemblare i componenti nella macchina.

•Assicurarsi che la ciotola al punto 2 e il coperchio al punto 4 vengano bloccati bene o la macchina non funziona.



- Dopo l'operazione, bisogna smontare 2 tipi lame dall'albero motore B per la pulizia in senso opposto a quello di montaggio
- Fare attenzione alla lama in acciaio inossidabile, è molto forte.
- Aprire il coperchio per prendere il cibo solo quando le lame nella ciotola ssi ono già fermate.
- I contenitori 1.2 L e 2.0 L sono entrambi disponibili per questa funzione.

UTILIZZO DEL DISCO TRINCIATRICE / AFFETTATRICE / JULIENNE

Utilizzare il disco affettatrice per il formaggio, carote, patate, cavoli, cetrioli, zucchine, barbabietole e cipolle.

Utilizzare il Disco Julienne per patatine fritte o a Julienne; ingredienti solidi per insalate, contorni, casseruole e patatine fritte di ogni tipo

Utilizzare il disco trinciatrice per formaggio, carote, patate e cibi di consistenza simile.

▲ **Non è consentito usare continuamente per più di 4 minuti ogni volta, non più di 5 volte e raffreddare il motore prima operazione successiva** Si suggerisce si prestare attenzione sulla capacità del contenitore. Una volta che il cibo raggiunge òa linea di massima di contenitore, è necessario arrestare il funzionamento e versare il cibo dal contenitore.

▲ Accendere e spingere verso il basso in modo uniforme con l'apposito attrezzo - non mettere le dita nel tubo di alimentazione.

OPERAZIONE PER DISCO LAMA IN ACCIAIO:

•Lame dettagli del disco:



Patate fritte

Julienne



2 in 1 lama:

Affettatrice & Julienne

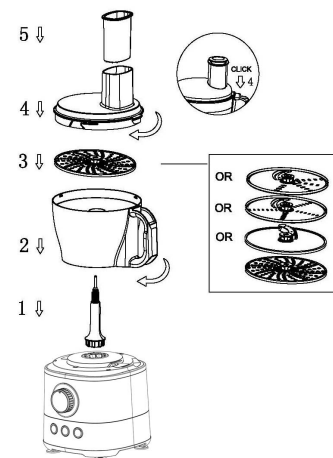


Lama 2 in 1 :

Affettatrice & Disco Julienne



Disco Trituratore



Full Stainless Steel Blade Disc

•Seguire i flussi come nell'immagine a lato destro passo doopo passo per assemblare i componenti nella macchina.

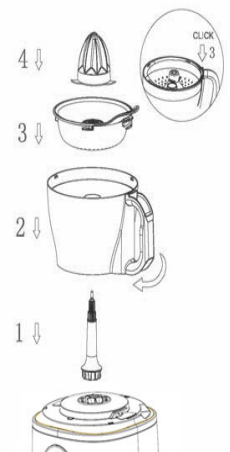
•Fare sempre attenzione alla lama, è molto forte.

•Questa funzione è solo per la ciotola da 2.0 L .

UTILIZZO DELLO SPREMIAGRUMI

•Utilizzare questo spremiagrumi per spremere il succo di agrumi (ad esempio arance, limoni, lime e pompelmi).

▲ **Non è consentito usare continuamente per più di 500g di agrumi per volta. Non è consentito usare continuamente per più di 4 minuti per volta. Non usare per più di 5 volte e poi raffreddare il motore prima dell'operazione successiva.**



- Prestare attenzione sulla capacità del contenitore. Una volta che il cibo arriva alla linea di massima del contenitore, è necessario arrestare il funzionamento e versare il cibo dal contenitore.
- Inoltre, di fermarsi di volta in volta per rimuovere la polpa dal setaccio.
- Seguire i flussi come immagine a lato destro passo dopo passo per assemblare i componenti nella macchina.
- Usare la velocità minima per spremere il succo in caso di spruzzi.
- Le ciotole da 1.2 L e 2.0 L sono entrambi disponibili per questa funzione.

PULIZIA

- Prima della pulizia rimuovere il cavo di alimentazione dalla presa di corrente.
- Non immergere mai il corpo motore in acqua!
- Non utilizzare detergenti abrasivi o taglienti.
- Solo un panno umido deve essere utilizzato per pulire l'esterno dell'alloggiamento.
- I componenti che sono venuti a contatto con gli alimenti possono essere lavati in acqua saponata.
- Lasciare asciugare completamente le parti prima di rimontare il dispositivo.

RUMORE

Si dichiara che il nostro prodotto ha un livello di rumore di lavoro superiore agli 80 dB (A), ma inferiore a 85 dB (A). Vi proponiamo di indossare protezioni per le orecchie durante il funzionamento dell'apparecchio.

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).