



MULTIFUNCTIONAL KITCHEN APPLIANCE

EN MULTIFUNCTIONAL KITCHEN APPLIANCE
OPERATING INSTRUCTIONS
Original instructions

DE MULTIFUNKTIONS-KÜCHENMASCHINE
BEDIENUNGSANLEITUNG
Übersetzung der Originalanleitung

SV MULTIFUNKTIONELL KÖKSMASKIN
BRUKSANVISNING
Översättning av originalinstruktioner

FI MONIKÄYTTÖINEN YLEISKONE
KÄYTTÖOHJE
Alkuperäisten ohjeiden käännös

NO MULTIFUNKSJONELL KJØKKENMASKIN
BETJENINGSANVISNINGER
Oversettelse av originalinstruksjonene

FR APPAREIL CULINAIRE POLYVALENTE
INSTRUCTIONS D'UTILISATION
Traduction des instructions d'origine

PL WIELOFUNKCYJNA ROBOT KUCHENNY
INSTRUKCJA OBSŁUGI
Przekład instrukcji oryginalnej

NL MULTIFUNCTIONELE KEUKENMACHINE
BEDIENINGSINSTRUCTIES
Vertaling van de originele instructies

Jula AB förbehåller sig rätten att göra ändringar på produkten. Jula AB innehar upphovsrätten till denna dokumentation. Det är inte tillåtet att modifiera eller ändra denna dokumentation på något sätt och bruksanvisningen ska skrivas ut och användas som den är i förhållande till produkten. Se Julas webbplats för den senaste versionen av bruksanvisningen.

Jula AB forbeholder seg retten til å endre produktet. Jula AB innehar opphavsretten til denne dokumentasjonen. Det er ikke tillatt å modifisere eller endre denne dokumentasjonen på noen som helst måte, og håndboken skal trykkes og brukes som den er i forhold til produktet. For siste versjon av betjeningsanvisningene, se Julas nettsider.

Jula AB zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w produkcie. Jula AB zastrzega sobie prawa autorskie do niniejszej dokumentacji. Dokumentacji nie wolno w żaden sposób modyfikować ani zmieniać, a instrukcję należy drukować i używać ją w odniesieniu do produktu w stanie niezmienionym. Najnowszą wersję instrukcji obsługi można znaleźć na stronie internetowej Jula.

Jula AB reserves the right to make changes to the product. Jula AB claims copyright on this documentation. It is not allowed to modify or alter this documentation in any way and the manual shall be printed and used as it is in relation to the product. For the latest version of operating instructions, refer to the Jula website.

Jula AB behält sich das Recht vor, Änderungen am Produkt vorzunehmen. Jula AB beansprucht die Urheberrechte an dieser Dokumentation. Es ist nicht zulässig, diese Dokumentation in irgendeiner Weise zu verändern oder umzugestalten. Die Anleitung muss gedruckt und so verwendet werden, wie sie in Bezug zum Produkt steht. Die aktuellste Version der Bedienungsanleitung finden Sie auf der Website von Jula.

Jula AB pidättää oikeuden tehdä tuoteeseen muutoksia. Jula AB:llä on tämän dokumentaation tekijänoikeus. Tätä dokumentaatiota ei saa muuttaa millään tavalla ja käyttöopas on tulostettava ja sitä on käytettävä sellaisena kuin se on tämän tuotteen kanssa. Käyttöohjeiden uusin versio löytyy Julan verkkosivustolta.

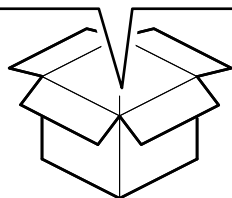
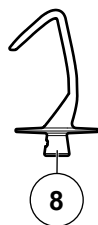
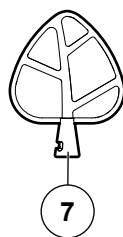
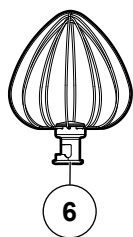
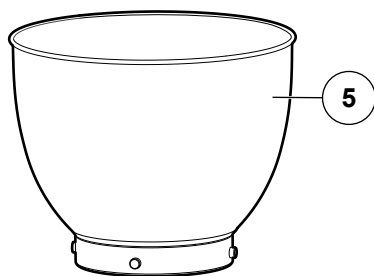
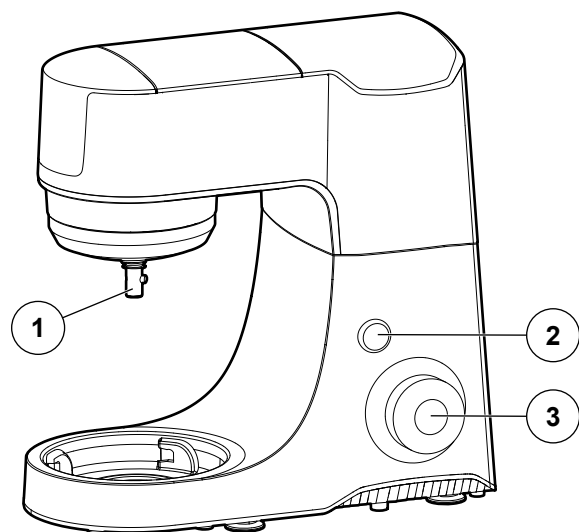
Jula AB se réserve le droit d'apporter des modifications au produit. Jula AB revendique les droits d'auteur sur cette documentation. Il est interdit de modifier ou d'altérer cette documentation de quelque manière que ce soit et le manuel doit être imprimé et utilisé tel quel en relation avec le produit. Pour obtenir la dernière version des instructions d'utilisation, consultez le site Web de Jula.

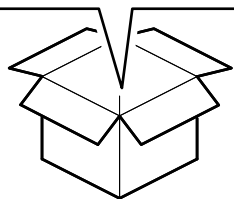
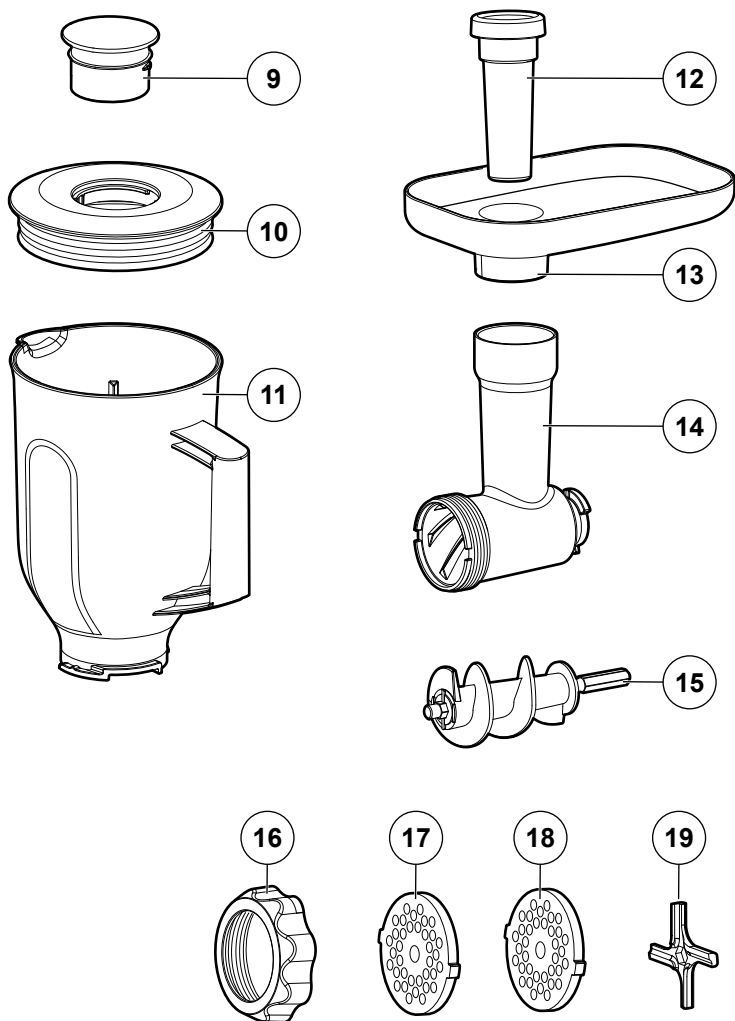
Jula AB behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan het product aan te brengen. Jula AB claimt het copyright op deze documentatie. Het is niet toegestaan om deze documentatie op welke manier dan ook te wijzigen of te veranderen. De handleiding moet worden afgedrukt en gebruikt zoals deze in relatie tot het product staat. Raadpleeg de Jula-website voor de laatste versie van de bedieningsinstructies.

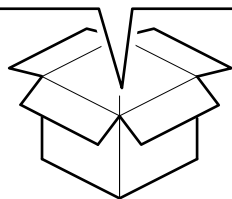
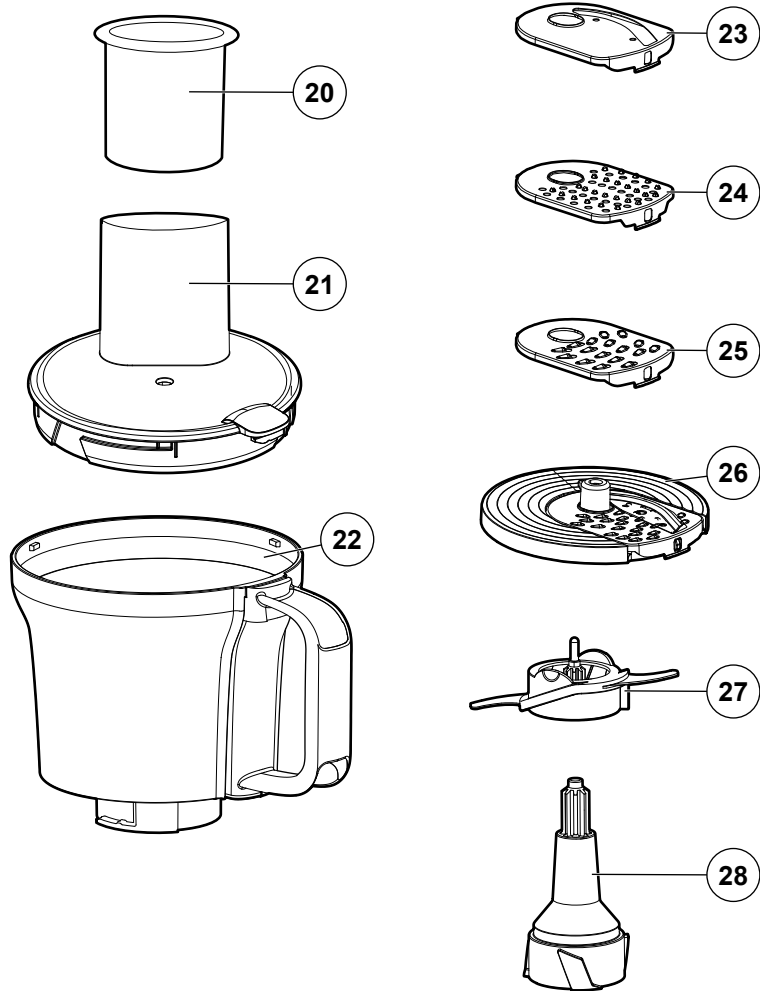
WWW.JULA.COM

© JULA AB 2024-10-07

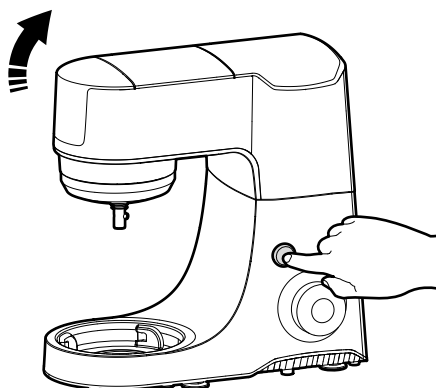
**JULA AB
BOX 363, 532 24 SKARA, SWEDEN**



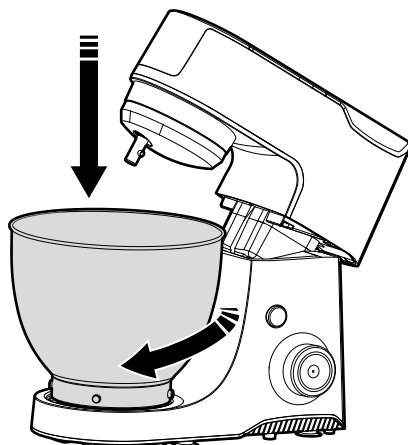




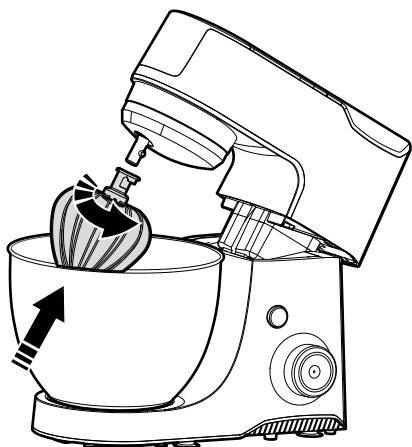
A



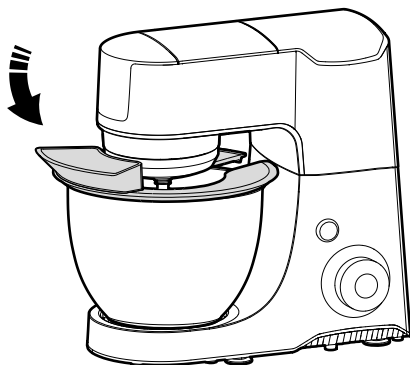
B



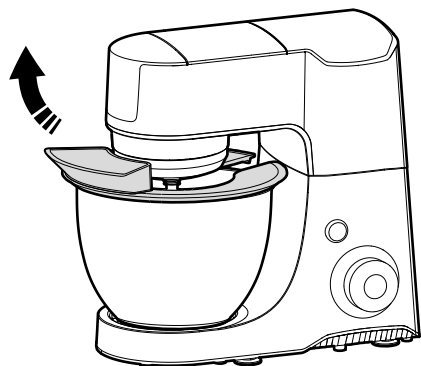
C



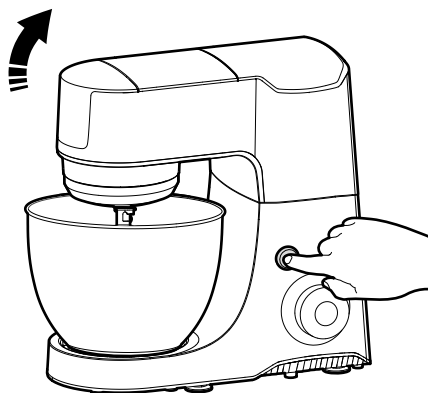
D



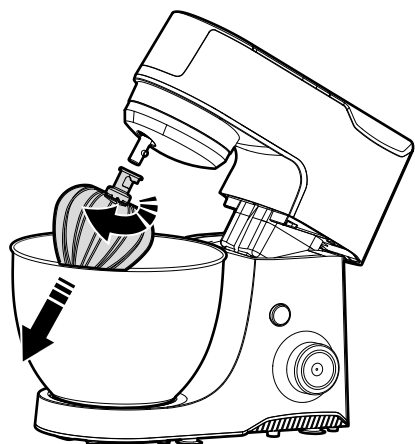
A



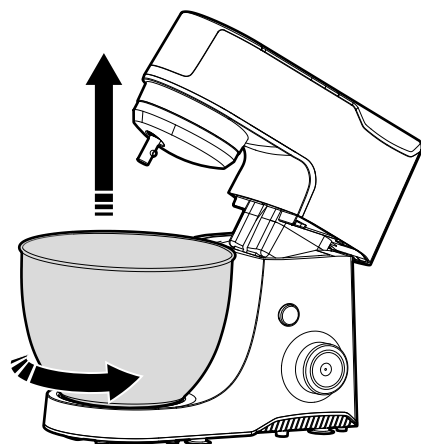
B

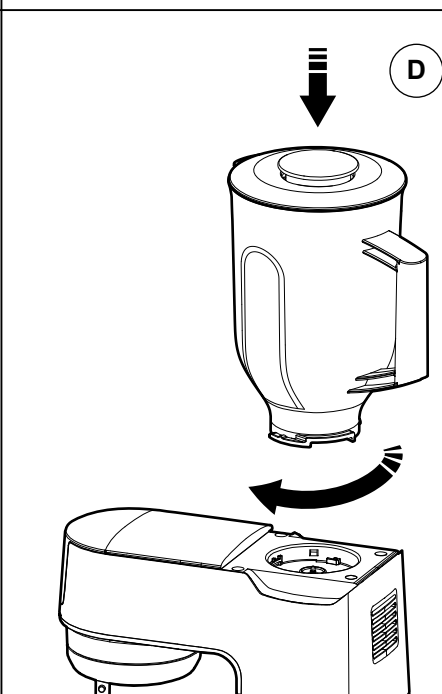
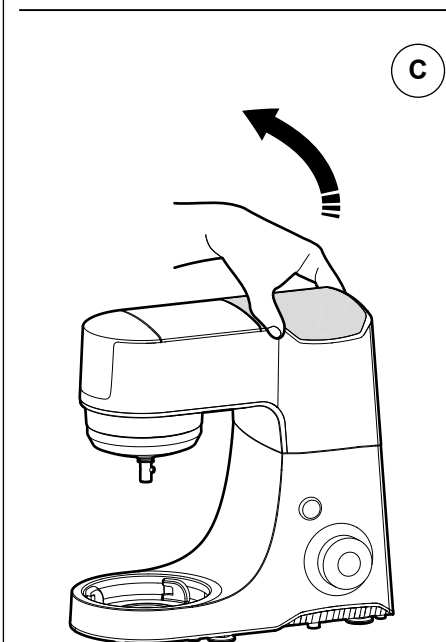
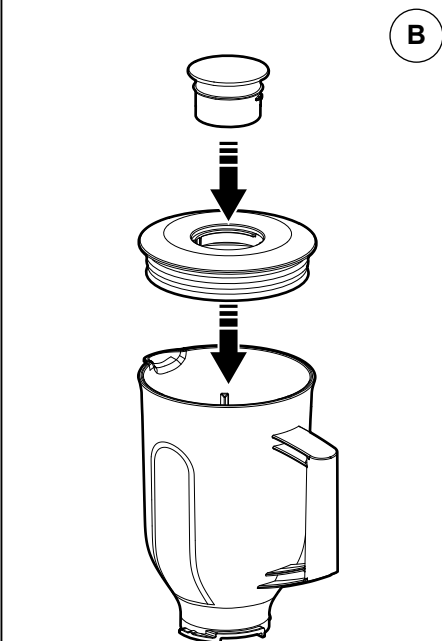
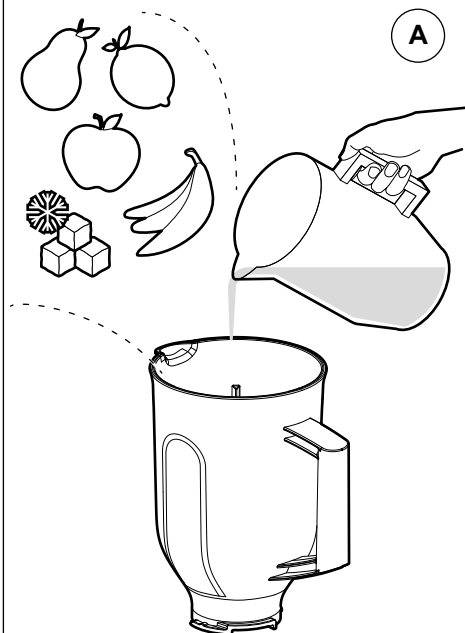


C

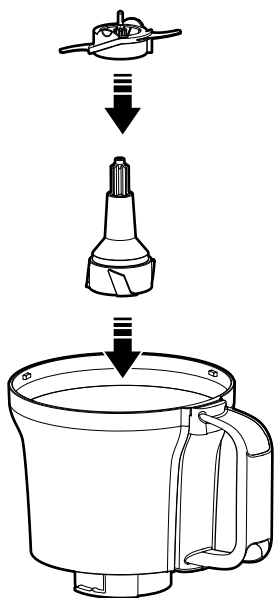


D

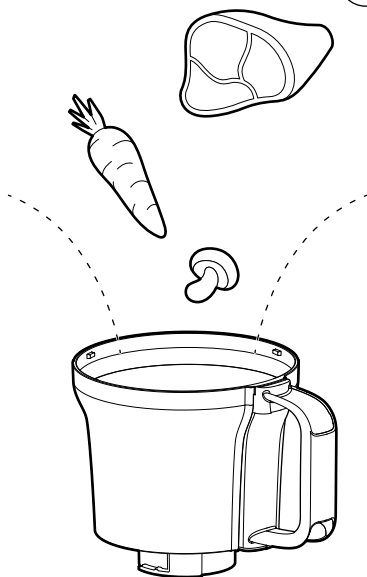




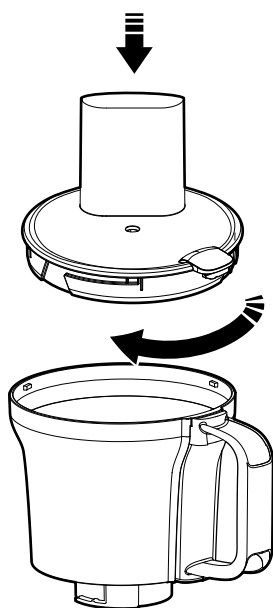
A



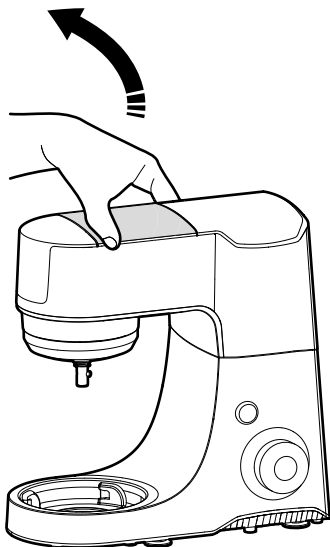
B



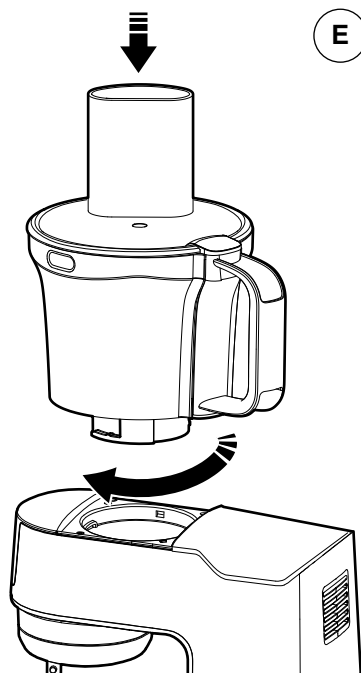
C



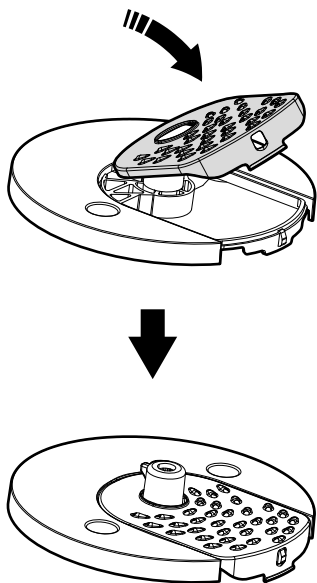
D



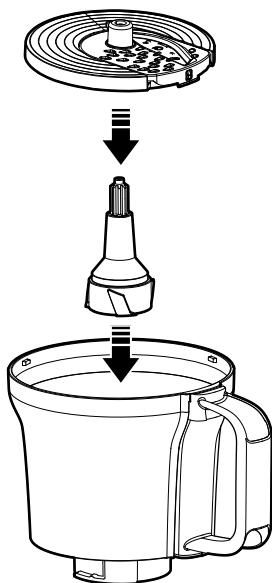
7



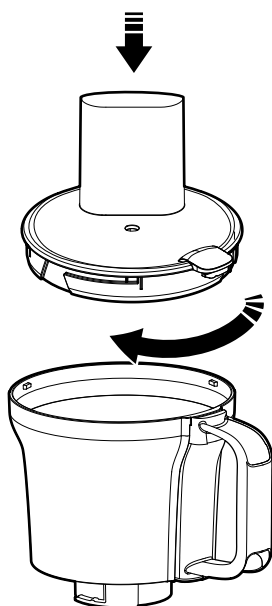
A



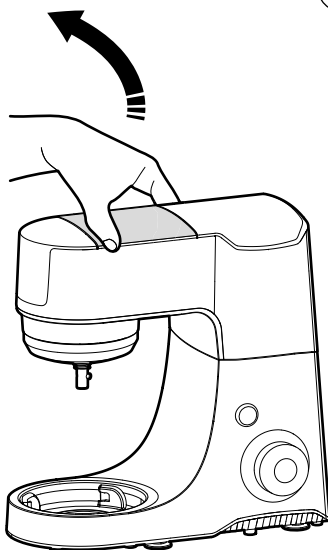
B

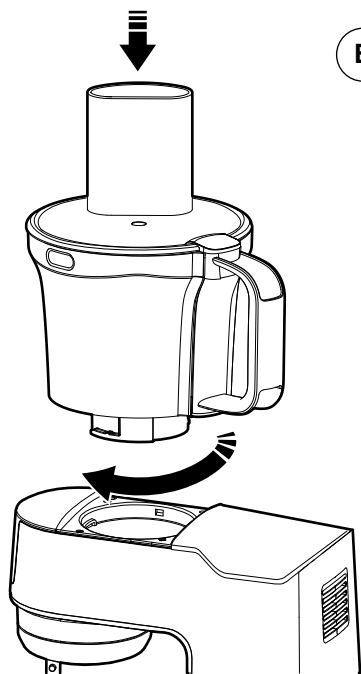


C

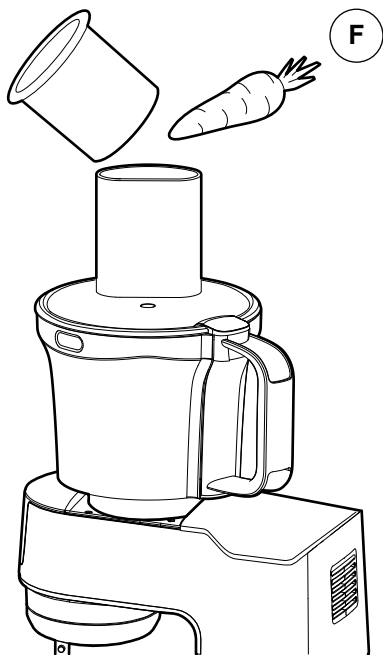


D



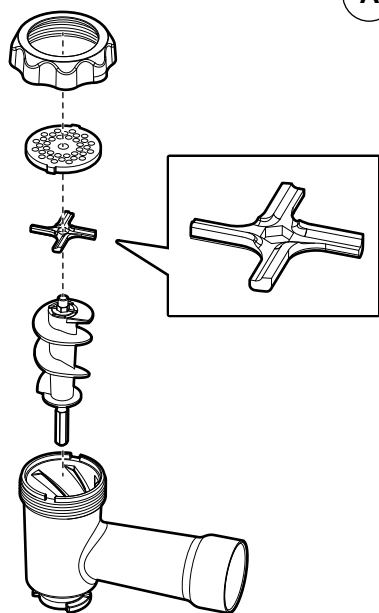


E



F

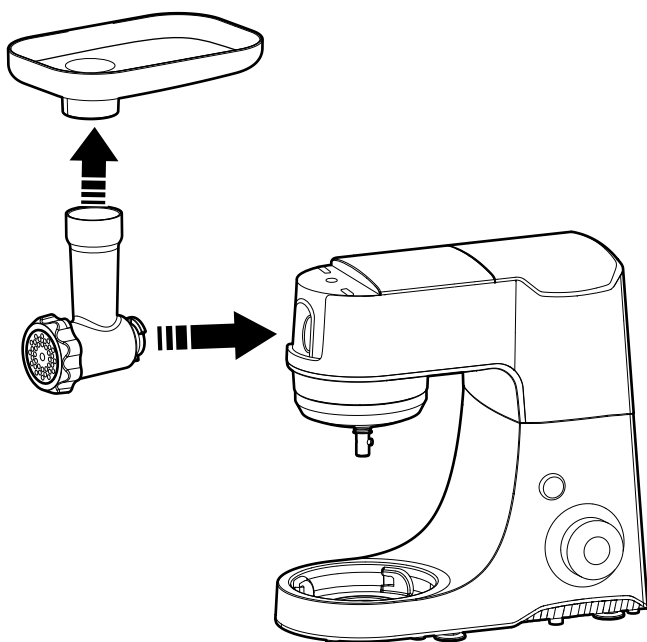
A



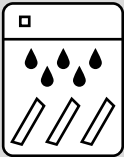
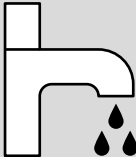
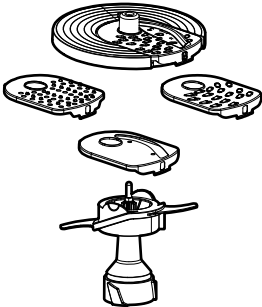
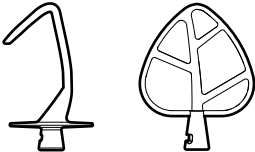
B



C





			
	✗	✗	✓
	✓	✓	✗
	✗	✓	✓

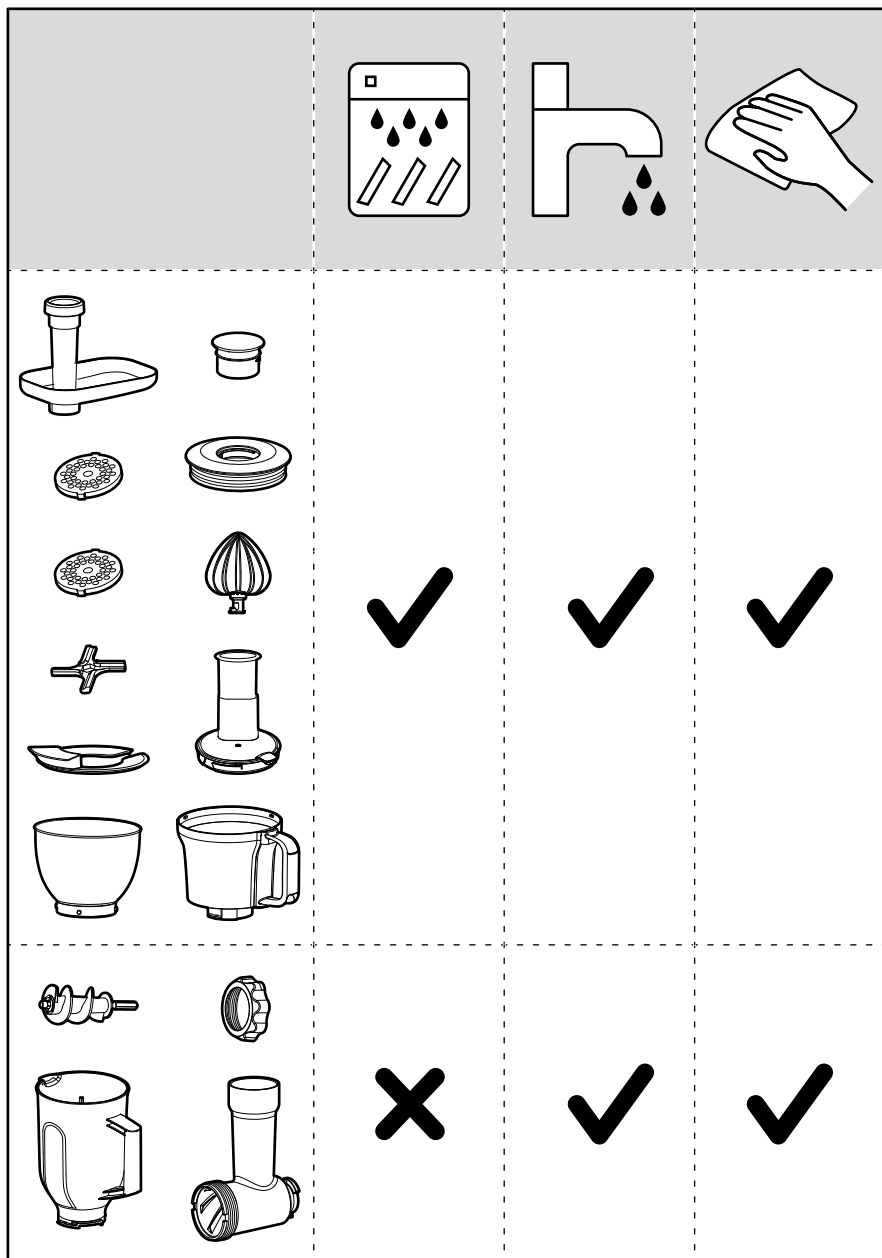


Table of contents

1 Introduction	17
1.1 The product.....	17
1.2 Dedicated use.....	17
1.3 Symbols	17
1.4 Product overview	17
2 Safety	18
2.1 Safety definitions	18
2.2 Safety instructions for operation.....	18
3 Operation	19
3.1 To do before you operate the product.....	19
3.2 To operate the product.....	19
3.3 To operate the kitchen assistant	20
3.4 To operate the blender	20
3.5 To operate the food processor	20
3.6 To operate the meat mincer.....	20
3.7 Recommended accessories usage.....	21
3.8 Automatic stop	21
4 Storage	21
5 Maintenance	21
5.1 To clean the product.....	22
6 Troubleshooting	22
7 Discard	22
8 Technical data	22

1 Introduction

1.1 The product

The product is a multifunctional kitchen appliance.

1.2 Dedicated use

The product can be used as a kitchen assistant, meat mincer, mixer and food processor.

1.3 Symbols

	Read the operating instructions carefully and make sure that you understand the instructions before you use the product. Save the instructions for future reference.
	Double insulation (safety class II), does not need to be earthed.
	Approved for contact with food.
	This product complies with applicable EU directives and regulations.
	Recycle as electrical waste.

1.4 Product overview

Kitchen assistant

Figure 1

- Accessory holder
- Release button for the top
- Speed dial
- Lid for the bowl
- Bowl
- Balloon whisk
- Whisk
- Dough paddle

Blender

Figure 2

- Measure
- Lid for the beaker
- Beaker

Meat mincer

- Feeder
- Tray

14. Mill housing
15. Pin bolt
16. Lock ring
17. Hole disc medium
18. Hole disc coarse
19. Blade

Food processor

Figure 3

20. Feeder
21. Lid
22. Food processor bowl
23. Slicing disc
24. Coarse-grating disc
25. Shredder disc
26. Fine-grating disc
27. Blade
28. S-Blade

2 Safety

2.1 Safety definitions

⚠ Warning! If you do not obey these instructions, there is a risk of death or injury.

⚠ Caution! If you do not obey these instructions, there is a risk of damage to the product, other materials or the adjacent area.

Note! Information that is necessary in a given situation.

2.2 Safety instructions for operation

⚠ Warning! If you do not obey these instructions, there is a risk of death or injury.

- Do not let children use the product.
- Make sure that children do not have access to the product and power cable.
- Only use the product in households.
- Always monitor the product during operation.
- The blades are sharp, do not touch them. It is also very dangerous to touch the blade unit when the plug is connected.
- Do not put fingers or other body parts in the bowl when the product operates.
- Do not use your fingers to push food through the feed funnel. Only use the supplied feeder.
- When there is a blockage, stop the product, then disconnect the plug before you remove the blockage.
- Be careful when you put hot liquids into the bowl.
- To prevent injury and for safe operation, only use accessories recommended by the manufacturer.
- Do not release the top part of the product when the accessories are in position.
- Only attach one accessory to the product at a time.
- Do not let sour food or acidic detergent touch the accessories.
- Read all warning and safety instructions before operation.
- Do not use the product if you are tired, ill or under the influence of alcohol, drugs or medicine. This has a negative effect on your vision, alertness, coordination and judgement.

- Some ingredients, for example carrots, can cause stains on the product. The color usually becomes lighter after some time and will not have an effect on the functions of the product.

- Do not use ingredients that are hotter than 60°C.

- Do not use the product if it is damaged.

- Do not change the product.

- Use the product only for its dedicated operation.

- Do not use water or other liquids to soak or flush the motor.

- Stop and disconnect the product before you clean, do maintenance, or replace accessories. Make sure that all mobile parts fully stop.

- Make sure that the main voltage agrees with the rated voltage on the type plate.

- Do not use a power cable that has an external switch to supply power to the product, for example a timer or a circuit that is regularly set to ON and OFF. This will prevent an accidental reset of the overheating protection.

- Do not use the product if there are damaged or missing parts.

- Only approved personnel can repair or replace broken parts to make sure that the product is safe to use.

- Make sure that adults with functional disorders, or adults who do not sufficiently know the product get full instructions and can operate the product correctly.

3 Operation

3.1 To do before you operate the product

- Before you use the product for the first time, clean all parts that will touch the food. (Figure 10 and 11)
- Remove hard items such as bones, seeds, cores and shells before you put in food into the processor. Dice the food into smaller pieces.

3.2 To operate the product

Warning! The blades are sharp, do not touch them. It is also very dangerous to touch the blade unit when the plug is connected.

Caution! Only attach one accessory to the product at a time.

Note! Do not put more than 1000 g of an ingredient in the bowl. Use the instructions for the correct amount, time and speed.

Caution! You can cause damage to the product if you operate the product at very high speeds.

Food	Max amount	Time	Speed
Onion	500 g	5x1 sec	P
Meat (blender)	500 g	5x1 sec	P/7
Herbs	50 g	30 sec	P
Nuts	250 g	60 sec	7
Chocolate	250 g	45 sec	7
Carrots	500 g	30 sec	4
Cucumber	2 pcs	30 sec	4
Potato	500 g	30 sec	4
Cheese	200 g	30 sec	4
Flour	500 g	1-10 min	1-4
Meat (mincer)	2 kg	2 min	7

3.3 To operate the kitchen assistant

- 1 Make sure that the product is not connected to a power outlet and that the speed dial is set to OFF (0).
- 2 Push the release button and lift the top of the product (A). (Figure 4)
- 3 Put the bowl onto the base and turn it clockwise to lock it in the correct position (B). (Figure 4)
- 4 Attach the applicable accessory to the accessory holder and push it upwards. Turn the accessory counter-clockwise to lock it in the correct position (C). (Figure 4)
- 5 Put in the ingredients into the bowl.
- 6 Put the lid on the bowl (D) (Figure 4)
- 7 Connect the product to a power outlet. Turn the speed dial to the applicable speed.
- 8 After the completed operation, turn the speed dial to the OFF position (0), then disconnect the product.
- 9 Remove the lid from the bowl (A). (Figure 5)
- 10 Push the release button and lift the top of the product (B). (Figure 5)
- 11 To release the accessory, push it up, turn it clockwise and then pull it from the holder (C). (Figure 5)
- 12 To release the bowl, turn it clockwise (D). (Figure 5)

3.3.1 Tips

- Increase the speed gradually to prevent spill.
- Make sure that the bowl and whisk are dry and without fat before you whisk egg whites or cream.
- Use the dough paddle for fermented dough to make bread and pizza.
- Adjust the amount of liquid in the dough to the ambient humidity and temperature.
- If you must add dough a second time, push the dough to the bottom of the bowl. This will let the dough paddle move freely during operation. Do not use more

than the recommended amount of dough.

3.4 To operate the blender

- Put the sealing ring on the blade unit and then put the blender unit on the beaker.
- Remove the measuring cup before you put liquid into the beaker.
- Cut large ingredients into smaller pieces before you put them in the beaker.
- Divide a larger volume of ingredients into smaller portions.
- Do not fill the beaker over the MAX mark.
- Divide thick mixtures into smaller portions.

Follow the instructions in the illustrations. (Figure 6)

3.5 To operate the food processor

- Put the blade unit in the correct position before you add ingredients to the bowl.
- To prevent blunt blades, do not chop hard ingredients. For example coffee beans, turmeric, nutmeg or ice cubes.
- Do not process ingredients like cheese or chocolate for too long because higher temperatures can cause them to melt.

Follow the instructions in the illustrations. (Figure 7)

3.5.1 Discs

- Select the applicable accessory and make sure that it is correctly installed before you use the product.
- Cut larger ingredients into pieces that are sufficiently small to go through the funnel.

Follow the instructions in the illustrations. (Figure 8)

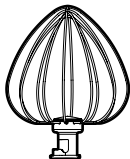
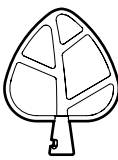
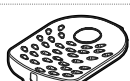
3.6 To operate the meat mincer

The meat mincer is used to mince raw or cooked meat. Follow the instructions in the illustrations. (Figure 9)

3.6.1 To remove a blockage from the funnel

- 1 Stop the product and disconnect the plug.
- 2 Remove the funnel.
- 3 Remove the blockage.
- 4 Replace the funnel in its old position.
- 5 Connect the plug, set to the correct speed, and start the product.

3.7 Recommended accessories usage

Accessorie	Designation	Use	Recommended Speed
	Dough paddle	For processing dough.	2
	Ballon whisk	For whisking egg whites or cream, and for meringue, mousse and soufflé.	7
	Whisk	For soft cakes, buns, pastry, mashed potato, pasta, gluten-free bread and cold butter.	1-4
	Disc for slicing	For slicing of ingredients.	3
	Coarse grating disc	For coarse grating of ingredients.	4
	Fine grating disc	For fine grating of ingredients.	4
	Shredder disc	For shredding potato, parmesan etc.	4

3.8 Automatic stop

- The product automatically stops after 15 min of continued operation.
- The product automatically stops if it is overloaded.

4 Storage

- If the product is not going to be used for a long period of time, keep the product in a clean and dry place, where children and pets do not have access.
- Keep the product in a dry area, protected from direct sunlight and wet conditions.

5 Maintenance

⚠ Warning! Stop and disconnect the product from the power outlet before you clean the product.

⚠ Warning! Do not use water or other liquids to soak or flush the motor.

⚠ Warning! The blades and discs are sharp, use them carefully to prevent injuries.

5.1 To clean the product

- If there is food on the walls in the beaker or bowl that you cannot remove:
 - Stop operation and disconnect the plug.
 - Use a spatula to remove the food.

- 1 Clean the motor unit with a damp cloth.
- 2 Wash the other parts in hot water (< 60°C) with washing-up liquid or in a dishwasher. (Figure 10-11)
- 3 Make sure that the product and accessories are dry before you put them into storage.

6 Troubleshooting

Problem	Possible cause	Task
The product does not start.	The speed dial is set to OFF. (0)	Set the speed dial to the applicable speed.
	The power cable is not correctly connected.	Make sure that the product is connected to a serviceable power outlet.
	The bowl or accessory is not installed correctly.	Make sure that the bowl and accessory are correctly installed.
	The automatic overload protection has been activated.	Set the speed switch to OFF (0) and remove some of the ingredients. Let the product become cool before you start the product again.
The blade unit does not move.	There is too much ingredients in the bowl.	Reduce the amount of ingredients.
	The blade unit is blocked by ingredients.	Stop the product, pull out the plug, and remove the blockage.
An unusual noise, smell, or smoke occurs from the product.	There is too much food in the bowl.	Remove the amount of food.
	The product has operated for too long without a pause and the motor has overheated.	Stop and disconnect the product immediately. Then Let an approved personnel examine and repair the product.
		Do not operate the product on a too high speed and no longer than 15 minutes.

7 Discard

- Make sure that you follow local regulations when you discard the product. Do not burn the product.

8 Technical data

Specification	Value
Voltage	230 V ~ 50 Hz
Output	1000 W
Volume	4.5 L
Cord length	1 m

Innehållsförteckning

1 Inledning	23
1.1 Produkten	23
1.2 Avsedd användning	23
1.3 Symboler	23
1.4 Produktöversikt.....	23
2 Säkerhet	24
2.1 Säkerhetsdefinitioner.....	24
2.2 Säkerhetsinstruktioner för användning	24
3 Användning	25
3.1 Att göra innan du använder produkten.....	25
3.2 Att använda produkten	25
3.3 Att använda köksassistenten	25
3.4 Att använda mixern	26
3.5 Att använda matberedaren	26
3.6 Att använda köttkvarnen	26
3.7 Rekommenderad användning av tillbehör	27
3.8 Automatiskt stopp	27
4 Förvaring	27
5 Underhåll	27
5.1 Att rengöra produkten.....	28
6 Felsökning	28
7 Kassering	28
8 Tekniska data	28

1 Inledning

1.1 Produkten

Produkten är en multifunktionell matberedare.

1.2 Avsedd användning

Produkten kan användas som köksassistent, köttkvarn, mixer och matberedare.

1.3 Symboler

	Läs bruksanvisningen noggrant och se till att du förstår instruktionerna innan du börjar använda produkten. Spara bruksanvisningen för framtida bruk.
	Dubbelisolering (säkerhetsklass II), behöver inte jordas.
	Godkänd för kontakt med livsmedel.
	Denna produkt uppfyller tillämpliga EU-direktiv och -bestämmelser.
	Återvinns som elektroniskt avfall.

1.4 Produktöversikt

Köksassistent

Bild 1

1. Hållare för tillbehör
2. Frigöringsknapp för överdelen
3. Snabbvalsrott
4. Lock till skålen
5. Skål
6. Ballongvisp
7. Visp
8. Degspade

Mixer

Bild 2

9. Mått
10. Lock till bågaren
11. Bågare

Köttkvarn

12. Matare
13. Bricka

14. Kvarnhus
15. Stiftbult
16. Låsring
17. Hålskiva, medium
18. Hålskiva, grov
19. Knivblad

Matberedare

Bild 3

20. Matare
21. Lock
22. Matberedarskål
23. Skärskiva
24. Skiva för grovrivning
25. Skiva för strimling
26. Skiva för finrivning
27. Knivblad
28. S-blad

2 Säkerhet

2.1 Säkerhetsdefinitioner

⚠ Varning! Om du inte följer dessa instruktioner finns det risk för personskador.

⚠ Försiktighet! Om du inte följer dessa instruktioner finns det risk att du skadar produkten, andra material eller det närliggande området.

Obs! Information som är nödvändig i en specifik situation.

2.2 Säkerhetsinstruktioner för användning

⚠ Varning! Om du inte följer dessa instruktioner finns det risk för personskador.

- Läs alla varnings- och säkerhetsanvisningar före användning.
- Använd inte produkten om du är trött, sjuk, eller om du är påverkad av alkohol, droger eller läkemedel. Dessa har en negativ påverkan på din syn, uppmärksamhet, koordination och omdöme.

- Låt inte barn använda produkten.
- Se till att barn inte har tillgång till produkten och strömkabeln.
- Använd endast produkten i hushåll.
- Övervaka alltid produkten under användning.
- Knivbladen är skarpa, rör dem inte. Det är också mycket farligt att röra knivenheten när kontakten är ansluten till eluttaget.
- För inte in fingrar eller andra kroppsdelar i skålen när produkten är igång.
- Använd inte fingrarna för att trycka mat genom matartratten. Använd endast den medföljande mataren.
- När det finns en blockering, stoppa produkten och dra sedan ur kontakten innan du tar bort blockeringen.
- Var försiktig när du håller heta vätskor i skålen.
- Använd endast tillbehör som rekommenderas av tillverkaren för att undvika personskador och för en säker användning.
- Frigör inte produktens överdel när tillbehören sitter på plats.
- Fäst endast ett tillbehör åt gången på produkten.
- Låt inte sura livsmedel eller sura rengöringsmedel komma i kontakt med tillbehören.
- Vissa ingredienser, t.ex. morötter, kan orsaka fläckar på produkten. Färgen blir vanligtvis ljusare efter en tid och kommer inte att påverka produktens funktion.

- Använd inte ingredienser som är varmare än 60°C.
- Använd inte produkten om den är skadad.
- Gör inga ändringar på produkten.
- Använd endast produkten för dess avsedda ändamål.
- Använd inte vatten eller andra vätskor för att dränka eller spola motorn.
- Stäng av och koppla ur produkten innan du rengör, utför underhåll eller byter tillbehör. Se till att alla rörliga delar stannar helt.
- Kontrollera att huvudspänningen stämmer överens med märkspänningen på typskylten.
- Använd inte en strömkabel med extern strömbrytare för att tillföra ström till produkten, t.ex. en timer eller en strömkrets som regelbundet sätts på och stängs av. Detta förhindrar en oavsiktlig återställning av överhettningsskyddet.
- Använd inte produkten om delar är skadade eller saknas.
- Endast behörig personal får reparera eller byta ut trasiga delar för att säkerställa att produkten är säker att använda.
- Se till att vuxna med funktionsstörningar eller vuxna som inte känner till produkten tillräckligt får fullständiga instruktioner och därmed kan använda den på rätt sätt.

3 Användning

3.1 Att göra innan du använder produkten

- Innan du använder produkten för första gången ska du rengöra alla delar som kommer i kontakt med maten. (Bild 10 och 11)
- Ta bort hårda föremål, som t.ex. ben, frön, kärnor och skal innan du lägger i maten i processorn. Tärna maten i mindre bitar.

3.2 Att använda produkten

! Varning! Knivbladen är vassa, rör dem inte. Det är också mycket farligt att röra knivenheten när kontakten är ansluten till eluttaget.

! Försiktighet! Fäst endast ett tillbehör åt gången på produkten.

Obs! Lagg inte mer än 1000 g av en ingrediens i skålen. Följ instruktionerna för rätt mängd, tid och hastighet.

! Försiktighet! Du kan skada produkten om du använder den i mycket höga hastigheter.

Mat	Maxmängd	Tid	Hastighet
Lök	500 g	5 x 1 sek	P
Kött (mixer)	500 g	5 x 1 sek	P/7
Örter	50 g	30 sek	P
Nötter	250 g	60 sek	7
Choklad	250 g	45 sek	7
Morötter	500 g	30 sek	4
Gurka	2 bitar	30 sek	4
Potatis	500 g	30 sek	4
Ost	200 g	30 sek	4
Mjöl	500 g	1-10 min	1-4
Köttfärs (kvarn)	2 kg	2 min	7

3.3 Att använda köksassistenten

- 1 Kontrollera att produkten inte är ansluten till ett eluttag och att snabbvalsratt är inställd på AV (0).
- 2 Tryck på frigöringsknappen och lyft upp produktens överdel (A). (Bild 4)
- 3 Sätt skålen på basen och vrid den medurs för att låsa den i rätt läge (B). (Bild 4)

4 Sätt in det aktuella tillbehöret i tillbehörshållaren och skjut det uppåt. Vrid tillbehöret moturs för att låsa det i rätt läge (C). (Bild 4)

5 Lägg i ingredienserna i skålen.

6 Sätt på locket på skålen (D) (Bild 4)

7 Anslut produkten till ett eluttag. Vrid snabbvalsratten till önskad hastighet.

8 Efter avslutad användning, vrid snabbvalsratten till AV-läget (0) och koppla sedan ur produkten från eluttaget.

9 Ta bort locket från skålen (A). (Bild 5)

10 Tryck på frigöringsknappen och lyft upp produktens överdel (B). (Bild 5)

11 För att frigöra tillbehöret, tryck upp det, vrid det medurs och dra sedan ut det ur hållaren (C). (Bild 5)

12 För att lossa skålen, vrid den medurs (D). (Bild 5)

3.3.1 Tips

- Öka hastigheten gradvis för att förhindra spill.
- Se till att skålen och vispen är torra och fettfria innan du vispar äggvitor eller grädde.
- Använd degspaden till jäst deg för att göra bröd och pizza.
- Anpassa mängden vätska i degen till den omgivande luftfuktigheten och temperaturen.
- Om du måste lägga till deg en andra gång, tryck ner degen till botten av skålen. Detta gör att degspaden kan röra sig fritt under arbetet. Använd inte mer än den rekommenderade mängden deg.

3.4 Att använda mixern

- Sätt tätningsringen på knivenheten och sätt sedan mixerenheten på bågaren.
- Lyft av bågaren innan du håller vätska i den.
- Skär stora ingredienser i mindre bitar innan du lägger dem i bågaren.
- Dela upp en större volym ingredienser i mindre portioner.
- Fyll inte bågaren över MAX-märket.
- Dela upp tjocka blandningar i mindre portioner.

Följ instruktionerna i bilderna. (Bild 6)

3.5 Att använda matberedaren

- Sätt knivenheten i rätt läge innan du lägger i ingredienser i skålen.
- För att förhindra slöa knivblad, hacka inte hårda ingredienser, t.ex. kaffeböner, gurkmeja, muskotnöt eller isbitar.
- Bearbeta inte ingredienser som ost eller choklad för länge eftersom högre temperaturer kan få dem att smälta.

Följ instruktionerna i bilderna. (Bild 7)

3.5.1 Skivor

- Välj ett lämpligt tillbehör och se till att det är korrekt installerat innan du använder produkten.
- Skär större ingredienser i bitar som är tillräckligt små för att passera genom tratten.

Följ instruktionerna i bilderna. (Bild 8)

3.6 Att använda köttkvarnen

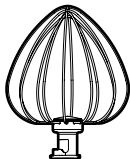
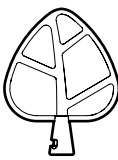
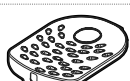
Köttkvarnen används för att mala rått eller tillagat kött.

Följ instruktionerna i bilderna. (Bild 9)

3.6.1 Att ta bort en blockering i tratten

- 1** Stäng av produkten och dra ur kontakten.
- 2** Ta bort tratten.
- 3** Ta bort blockeringen.
- 4** Sätt tillbaka tratten i dess ursprungliga läge.
- 5** Anslut kontakten, ställ in rätt hastighet och starta produkten.

3.7 Rekommenderad användning av tillbehör

Tillbehör	Beteckning	Användning	Rekommenderad hastighet
	Degspade	För bearbetning av deg.	2
	Ballongvisp	För vispning av äggvitor eller grädde samt för maräng, mousse och soufflé.	7
	Visp	För mjuka kakor, bullar, smördeg, potatismos, pasta, glutenfritt bröd och kallt smör.	1-4
	Skiva för skivning	För skivning av ingredienser.	3
	Skiva för grovrivning	För grovrivning av ingredienser.	4
	Skiva för finrivning	För finrivning av ingredienser.	4
	Skiva för strimling	För att strimla potatis, parmesanost m.m.	4

3.8 Automatiskt stopp

- Produkten stannar automatiskt efter 15 minuters kontinuerlig användning.
- Produkten stannar automatiskt om den överbelastas.

4 Förvaring

- Om produkten inte ska användas under en längre tid ska den förvaras på en ren och torr plats, utom räckhåll för barn och husdjur.
- Förvara produkten på en torr plats som är skyddad från direkt solljus och fukt.

5 Underhåll

! Varning! Koppla bort produkten från eluttaget innan du rengör produkten.

! Varning! Använd inte vatten eller andra vätskor för att dränka eller spola motorn.

! Varning! Knivbladen och skivorna är vassa, använd dem försiktigt för att förhindra personskador.

5.1 Att rengöra produkten

- Om det finns mat på bägarens eller skålens väggar som du inte kan få bort:
 - Stoppa användningen och dra ur kontakten.
 - Använd en stekspade för att ta bort maten.

- 1

Rengör motorenheten med en fuktig trasa.
- 2

Diska övriga delar i varmt vatten (<60°C) med diskmedel eller i diskmaskin. (Bild 10–11)
- 3

Se till att produkten och tillbehören är torra innan du lägger undan dem för förvaring.

6 Felsökning

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
Produkten startar inte.	Snabbvalsratten är inställd på AV. (0)	Ställ in snabbvalsratten på den önskade hastigheten.
	Strömkabeln är inte korrekt ansluten.	Se till att produkten är ansluten till ett fungerande eluttag.
	Skålen eller tillbehöret är inte korrekt installerade.	Kontrollera att skålen och tillbehöret är korrekt installerade.
	Det automatiska överbelastningsskyddet har aktiverats.	Ställ snabbvalsratten på AV (0) och ta bort några av ingredienserna. Låt produkten svalna innan du startar den igen.
Knivenheten rör sig inte.	Det är för mycket ingredienser i skålen.	Minska mängden ingredienser.
	Knivenheten är blockerad av ingredienser.	Stoppa produkten, dra ut kontakten ur eluttaget och ta bort blockeringen.
Ett ovanligt ljud, lukt eller rök uppstår från produkten.	Det finns för mycket mat i skålen.	Minska mängden mat.
	Produkten har varit igång för länge utan avbrott och motorn har överhettats.	Stoppa och koppla bort produkten omedelbart. Låt sedan en auktoriserad fackman undersöka och reparera produkten. Använd inte produkten på för hög hastighet och inte längre än 15 minuter.

7 Kassering

- Se till att du följer lokala bestämmelser när du kasserar produkten. Bränn inte produkten.

8 Tekniska data

Specifikation	Värde
Spänning	230 V ≈ 50 Hz
Uteffekt	1000 W
Volym	4,5 l
Sladdlängd	1 m

Innholdsfortegnelse

1 Introduksjon	29
1.1 Produktet.....	29
1.2 Tiltentk bruk.....	29
1.3 Symboler	29
1.4 Produktoversikt.....	29
2 Sikkerhet	30
2.1 Sikkerhetsdefinisjoner.....	30
2.2 Sikkerhetsinstruksjoner for drift.....	30
3 Drift 31	
3.1 Før du bruker produktet.....	31
3.2 Bruke produktet.....	31
3.3 Bruke kjøkkenmaskinen	31
3.4 Bruke blenderen	32
3.5 Bruke food processoren	32
3.6 Bruke kjøttkvernen	32
3.7 Anbefalt bruk av tilbehør.....	33
3.8 Automatisk stopp.....	33
4 Oppbevaring	33
5 Vedlikehold	33
5.1 Rengjøring av produktet.....	34
6 Feilsøking	34
7 Avhending	34
8 Tekniske data	34

1 Introduksjon

1.1 Produktet

Produktet er et multifunksjonelt kjøkkenapparat.

1.2 Tiltentk bruk

Produktet kan brukes som kjøkkenmaskin, kjøttkvern, mikser og food processor.

1.3 Symboler

	Les bruksanvisningen nøye og forsikre deg om at du har forstått den før du tar produktet i bruk. Lagre instruksjonene for fremtidig bruk.
	Dobbeltisolert (sikkerhetsklasse II), trenger ikke å jordes.
	Godkjent for kontakt med mat.
	Dette produktet er i samsvar med gjeldende EU-direktiver og -forskrifter.
	Gjenvinnes som elektrisk avfall.

1.4 Produktoversikt

Kjøkkenassistent

Figur 1

1. Tilbehørsholder
2. Utløserknapp for toppen
3. Hastighetsvelger
4. Lokk til bollen
5. Bolle
6. Ballongvisp
7. Visp
8. Eltespade

Blender

Figur 2

9. Mål
10. Lokk til begerglasset
11. Begerglass

Kjøttkvern

12. Mateverktøy/innskyver
13. Skuff

14. Kvernhus
15. Pinnebolt
16. Låsring
17. Hullskive medium
18. Hullskive grov
19. Blad

Food processor

Figur 3

20. Mateverktøy
21. Lokk
22. Food processor-bolle
23. Kutteskive
24. Grov raspeskive
25. Riveskive
26. Fin raspeskive
27. Blad
28. S-blad

2 Sikkerhet

2.1 Sikkerhetsdefinisjoner

⚠ Advarsel! Hvis du ikke følger disse instruksjonene, er det fare for død eller personskade.

⚠ Forsiktig! Hvis du ikke følger disse instruksjonene, er det fare for skade på produktet, annet materiell eller på omgivelsene.

Merk! Informasjon som er nødvendig i en gitt situasjon.

2.2 Sikkerhetsinstruksjoner for drift

⚠ Advarsel! Hvis du ikke følger disse instruksjonene er det fare for død eller skade.

- Ikke la barn bruke produktet.
- Pass på at barn ikke har tilgang til produktet og strømkabelen.
- Bruk produktet kun i husholdninger.
- Overvåk alltid produktet under drift.
- Knivene er skarpe, ikke ta på dem. Det er også veldig farlig å berøre bladenheten når støpselet er tilkoblet.
- Ikke stikk fingre eller andre kroppsdeler i bollen når produktet er i bruk.
- Ikke bruk fingrene til å skyve mat gjennom matetrakten. Bruk bare den medfølgende materen.
- Når det er blokkering, stopp produktet, og koble deretter fra støpselet før du fjerner blokkeringen.
- Vær forsiktig når du legger varme væsker i bollen.
- For å forhindre skade og for sikker drift, bruk kun tilbehør anbefalt av produsenten.
- Ikke slipp den øvre delen av produktet når tilbehøret er på plass.
- Fest bare ett tilbehør til produktet om gangen.
- Ikke la sur mat eller surt vaskemiddel berøre tilbehøret.
- Noen ingredienser, for eksempel gulrøtter, kan forårsake misfaring på produktet. Fargen blir vanligvis lysere etter en tid og vil ikke påvirke funksjonene til produktet.
- Les alle advarsler og sikkerhetsinstruksjoner før bruk.
- Bruk ikke produktet hvis du er trøtt, syk eller påvirket av alkohol, narkotika eller medisiner. Dette har en negativ effekt på synet, årvåkenheten, koordinasjonen og dømmekraften.

- Ikke bruk ingredienser som er varmere enn 60 °C.
- Ikke bruk produktet hvis det er skadet.
- Ikke utfør endringer på produktet.
- Ikke bruk produktet til noe annet enn dets tiltenkte funksjon.
- Ikke bruk vann eller andre væsker til å bløtlegge eller spyle motoren.
- Stopp og koble fra produktet før du rengjør, utfører vedlikehold eller skifter ut tilbehør. Pass på at alle bevegelige deler stopper helt.
- Pass på at hovedspenningen stemmer overens med merkespenningen på typeskiltet.
- Ikke bruk en strømkabel som har en ekstern bryter til å strømforsyne produktet, for eksempel et tidsur eller en krets som regelmessig slås PÅ og AV. Dette vil forhindre en utilsiktet tilbakestilling av overopphetingsvernet.
- Ikke bruk produktet hvis det er skadet eller mangler deler.
- Kun godkjent personell kan reparere eller erstatte ødelagte deler for å sikre at produktet er trygt å bruke.
- Forsikre deg om at voksne med funksjonsforstyrrelser, eller voksne som ikke kjenner produktet tilstrekkelig, får fullstendige instruksjoner og kan betjene produktet riktig.

3 Drift

3.1 Før du bruker produktet

- Før du bruker produktet for første gang, rengjør alle deler som vil berøre maten. (Figur 10 og 11)
- Fjern harde gjenstander som bein, frø, kjerner og skall før du legger mat i kjøkkenmaskinen. Skjær maten i mindre biter.

3.2 Bruke produktet

⚠ Advarsel! Bladene er skarpe, ikke rør dem. Det er også veldig farlig å berøre bladeneheten når støpselet er tilkoblet.

⚠ Forsiktig! Fest bare ett tilbehør til produktet om gangen.

Merkt! Ikke legg mer enn 1000 g av en ingrediens i bollen. Bruk instruksjonene for riktig mengde, tid og hastighet.

⚠ OBS! Du kan forårsake skade på produktet hvis du bruker produktet i svært høye hastigheter.

Mat	Maks beløp	Tid	Hastighet
Løk	500 g	5x1 sek	P
Kjøtt (blender)	500 g	5x1 sek	P/7
Urter	50 g	30 sek	P
Nøtter	250 g	60 sek	7
Sjokolade	250 g	45 sek	7
Gulrøtter	500 g	30 sek	4
Agurk	2 stk.	30 sek	4
Potet	500 g	30 sek	4
Ost	200 g	30 sek	4
Mel	500 g	1–10 min	1–4
Kjøtt (kjøttkvern)	2 kg	2 min	7

3.3 Bruke kjøkkenmaskinen

- 1 Kontroller at produktet ikke er koblet til et strømuttak og at hastighetsvelgeren er satt til AV (0).
- 2 Trykk på utløserknappen og løft toppen av produktet (A). (Figur 4)
- 3 Sett bollen i sokkelen og vri den med klokken for å låse den i riktig posisjon (B). (Figur 4)

4 Fest det aktuelle tilbehøret til tilbehørsholderen og skyv det oppover. Vri tilbehøret mot klokken for å låse det i riktig posisjon (C). (Figur 4)

5 Ha ingrediensene i bollen.

6 Sett lokket på bollen (D) (Figur 4)

7 Koble produktet til en stikkontakt. Vri hastighetsvelgeren til ønsket hastighet.

8 Etter den fullførte operasjonen, vri hastighetsvelgeren til AV-posisjon (0), og koble deretter fra produktet.

9 Fjern lokket fra bollen (A). (Figur 5)

10 Trykk på utløserknappen og løft toppen av produktet (B). (Figur 5)

11 For å frigjøre tilbehøret, skyv det opp, vri det med klokken og trekk det deretter ut av holderen (C). (Figur 5)

12 For å frigjøre bollen, vri den med klokken (D). (Figur 5)

3.3.1 Tips

- Øk hastigheten gradvis for å unngå søl.
- Pass på at bollen og vispen er tørre og uten fett før du pisker eggehvite eller fløte.
- Bruk deigspaden til gjæret deig for å lage brød og pizza.
- Tilpass væskemengden i deigen til luftfuktigheten og temperaturen.
- Hvis du må tilsette deig en gang til, skyv deigen til bunnen av bollen. Dette vil la deigspaden bevege seg fritt under bruk. Ikke bruk mer enn anbefalt mengde deig.

3.4 Bruke blenderen

- Sett tetningsringen på bladenheten og sett deretter blenderenheten på begerglasset.
- Fjern målebegeret før du legger væske i begerglasset.
- Skjær store ingredienser i mindre biter før du legger dem i begerglasset.
- Del et større volum ingredienser i mindre porsjoner.
- Ikke fyll begerglasset over MAX-merket.
- Del tykke blandinger i mindre porsjoner.

Følg instruksjonene i illustrasjonene. (Figur 6)

3.5 Bruke food processoren

- Sett bladenheten i riktig posisjon før du legger ingredienser i bollen.
- Ikke hakk harde ingredienser, det gjør knivene sløve. For eksempel kaffebønner, gurkemeie, muskat eller isbiter.
- Ikke behandle ingredienser som ost eller sjokolade for lenge fordi høyere temperaturer kan føre til at de smelter.

Følg instruksjonene i illustrasjonene. (Figur 7)

3.5.1 Skiver

- Velg det aktuelle tilbehøret og sørg for at det er riktig installert før du bruker produktet.
- Skjær større ingredienser i biter som er tilstrekkelig små til å gå gjennom trakten.

Følg instruksjonene i illustrasjonene. (Figur 8)

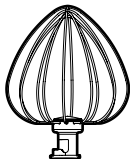
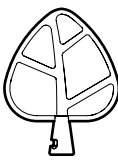
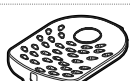
3.6 Bruke kjøttkvernen

Kjøttkvernen brukes til å hakke rått eller kokt kjøtt. Følg instruksjonene i illustrasjonene. (Figur 9)

3.6.1 Slik fjerner du en blokkering fra trakten

- 1** Stopp produktet og trekk ut støpselet.
- 2** Fjern trakten.
- 3** Fjern blokkeringen.
- 4** Sett trakten tilbake der den sto.
- 5** Koble til støpselet, sett til riktig hastighet og start produktet.

3.7 Anbefalt bruk av tilbehør

Tilbehør	Betegnelse	Bruk	Anbefalt hastighet
	Eltespade	For bearbeiding av deig.	2
	Ballongvisp	Til å vispe eggehviter eller fløte, og til marengs, mousse og sufflé.	7
	Visp	Til bløtkaker, boller, wienerbrød, potetmos, pasta, glutenfritt brød og kaldt smør.	1-4
	Skive for skjæring	For skjæring av ingredienser.	3
	Grov raspekive	For grovrasping av ingredienser.	4
	Fin raspekive	For finrasping av ingredienser.	4
	Riveskive	Til riving av potet, parmesan etc.	4

3.8 Automatisk stopp

- Produktet stopper automatisk etter 15 minutter med fortsatt drift.
- Produktet stopper automatisk hvis det er overbelastet.

4 Oppbevaring

- Dersom produktet ikke skal brukes over en lengre periode, oppbevar produktet på et rent og tørt sted utilgjengelig for barn og kjæledyr.
- Oppbevar produktet på et tørt sted, beskyttet mot direkte sollys og våte forhold.

5 Vedlikehold



Advarsel! Sopp produktet og koble det fra stikkontakten før produktet rengjøres.



Advarsel! Ikke bruk vann eller andre væsker til å bløtlegge eller spyle motoren.



Advarsel! Bladene og platene er skarpe, bruk dem forsiktig for å forhindre skader.

5.1 Rengjøring av produktet

- Hvis det er mat på veggene i begeret eller bollen som du ikke kan fjerne:
 - Stopp driften og koble fra støpselet.
 - Bruk en slikkepott for å fjerne maten.

1

Rengjør motorenheten med en fuktig klut.

2

Vask de andre delene i varmt vann (< 60 °C) med oppvaskmiddel eller i oppvaskmaskin. (Figur 10-11)

3

Sørg for at produktet og tilbehørene er tørre før du legger dem til oppbevaring.

6 Feilsøking

Problem	Mulig årsak	Oppgave
Produktet starter ikke.	Hastighetsvelgeren er satt til AV. (0)	Still inn hastighetsvelgeren til ønsket hastighet.
	Strømkabelen er ikke koblet til på riktig måte.	Sørg for at produktet er koblet til et strømuttak som fungerer.
	Bollen eller tilbehøret er ikke riktig installert.	Pass på at bollen og tilbehøret er riktig installert.
	Det automatiske overbelastningsvernet er aktivert.	Sett hastighetsbryteren til OFF (0) og fjern noen av ingrediensene. La produktet bli avkjølt før du starter produktet igjen.
Knivenheten beveger seg ikke.	Det er for mye ingredienser i bollen.	Reduser mengden ingredienser.
	Bladenheten er blokkert av ingredienser.	Stopp produktet, trekk ut støpselet og fjern blokkeringen.
En uvanlig støy, lukt eller røyk oppstår fra produktet.	Det er for mye mat i bollen.	Fjern mengden mat.
	Produktet har fungert for lenge uten pause og motoren er overopphetet.	Stopp og koble fra produktet umiddelbart. La deretter godkjent personell undersøke og reparere produktet.
		Ikke bruk produktet på for høy hastighet og ikke lenger enn 15 minutter.

7 Avhending

- Følg lokale forskrifter når du avhender produktet. Produktet må ikke brennes.

8 Tekniske data

Spesifikasjoner	Verdi
Spenning	230 V ~ 50 Hz
Effekt	1000 W
Volum	4,5 L
Lengde på kabel	1 m

Spis treści

1	Wprowadzenie	35
1.1	Produkt.....	35
1.2	Przeznaczenie.....	35
1.3	Symbol	35
1.4	Przegląd produktu	35
2	Bezpieczeństwo	36
2.1	Definicje dotyczące bezpieczeństwa.....	36
2.2	Instrukcja bezpiecznej obsługi.....	36
3	Obsługa	37
3.1	Czynności do wykonania przed rozpoczęciem użytkowania produktu	37
3.2	Obsługa produktu.....	37
3.3	Obsługa asystenta kuchennego.....	38
3.4	Obsługa blendera	38
3.5	Obsługa robota kuchennego	38
3.6	Obsługa maszyny do mięsa	38
3.7	Zalecane użycie akcesoriów	39
3.8	Automatyczne zatrzymanie.....	39
4	Przechowywanie	39
5	Konserwacja	40
5.1	Czyszczenie produktu	40
6	Usuwanie problemów	40
7	Utylizacja	40
8	Dane techniczne	40

1 Wprowadzenie

1.1 Produkt

Produkt to wielofunkcyjny robot kuchenny.

1.2 Przeznaczenie

Produkt może być używany jako asystent kuchenny, maszynka do mięsa, mikser i robot kuchenny.

1.3 Symbole

	Przed użyciem produktu należy dokładnie i ze zrozumieniem przeczytać tę instrukcję obsługi. Instrukcję tę należy zachować do wykorzystania w przyszłości.
	Podwójna izolacja (klasa bezpieczeństwa II), nie wymaga uziemienia.
	Zatwierdzony do kontaktu z żywnością.
	Niniejszy produkt spełnia wymagania stosownych dyrektyw i rozporządzeń UE.
	Utylizować jak odpady elektryczne.

1.4 Przegląd produktu

Asystent kuchenny

Rysunek 1

1. Uchwyt na akcesoria
2. Przycisk zwalniający górną część
3. Pokrętko ustawienia prędkości
4. Pokrywka do miski
5. Miska
6. Trzepaczka balonowa
7. Trzepaczka
8. Łopatką do ciasta

Blender

Rysunek 2

9. Miarka
10. Pokrywka do kielicha
11. Kielich

Maszynka do mięsa

12. Popychacz
13. Taca

14. Korpus przystawki do mielenia
15. Wałek ślimakowy
16. Nakrętka przystawki do mielenia
17. Sitko - średnie otwory
18. Sitko - duże otwory
19. Ostrze

Robot kuchenny

Rysunek 3

20. Popychacz
21. Pokrywa
22. Miska robota kuchennego
23. Tarcza do krojenia na plasterki
24. Tarcza do tarcia na duże wiórki
25. Tarcza rozdrabniająca
26. Tarcza do tarcia na drobne wiórki
27. Ostrze
28. Ostrze ślimakowe

2 Bezpieczeństwo

2.1 Definicje dotyczące bezpieczeństwa

⚠ Ostrzeżenie! W razie niestosowania się do niniejszej instrukcji zachodzi ryzyko śmierci lub obrażeń ciała.

⚠ Przestroga! W razie niestosowania się do niniejszej instrukcji zachodzi ryzyko uszkodzenia produktu lub innych materiałów w pobliżu.

Uwaga! Informacje istotne w danej sytuacji.

2.2 Instrukcja bezpiecznej obsługi

⚠ Ostrzeżenie! W razie niestosowania się do niniejszej instrukcji zachodzi ryzyko śmierci lub obrażeń ciała.

- Przed użyciem produktu zapoznaj się z wszystkimi ostrzeżeniami i instrukcjami bezpieczeństwa.
- Nie używaj produktu w stanie zmęczenia, choroby, pod wpływem alkoholu, narkotyków lub leków. Ma to negatywny wpływ na zdolność widzenia, czujność, koordynację i ocenę sytuacji.

- Nie pozwól dzieciom używać produktu.
- Upewnij się, że dzieci nie mają dostępu do produktu i przewodu zasilającego.
- Produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego.
- Zawsze nadzoruj produkt podczas pracy.
- Ostrza są ostre, nie dotykaj ich. Bardzo niebezpieczne jest również dotykanie ostrza, gdy wtyczka jest podłączona do zasilania.
- Nie wkładaj palców ani innych części ciała do miski podczas działania produktu.
- Nie używaj palców do popychania produktów żywnościowych przez lejek podajnika. Używaj wyłącznie dostarczonego popychacza.
- W przypadku zablokowania produktu, zatrzymaj produkt, a następnie odłącz wtyczkę od zasilania, zanim usuniesz blokadę.
- Zachowaj ostrożność, gdy wlewasz gorące płyny do miski.
- Aby zapobiec obrażeniom i zapewnić bezpieczne użytkowanie produktu, używaj wyłącznie akcesoriów zalecanych przez producenta.
- Nie zwalniaj górnej części produktu, gdy akcesoria są na swoim miejscu.
- Montuj tylko jedno akcesorium do produktu na raz.
- Nie pozwól, aby kwaśne jedzenie lub detergent zawierający substancje kwasowe dotykały akcesoriów.

- Niektóre składniki, na przykład marchew, mogą powodować plamy na produkcie. Przebarwienie zwykle staje się jaśniejsze po pewnym czasie i nie będzie miało wpływu na funkcje produktu.
- Nie używaj składników o temperaturze powyżej 60°C.
- Nie używaj produktu, jeśli jest uszkodzony.
- Nie modyfikuj produktu.
- Produktu należy używać wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem.
- Nie zanurzaj silnika w wodzie ani innych płynach i nie używaj wody ani innych płynów do przepłukiwania silnika.
- Zatrzymaj i odłącz produkt od zasilania zanim przystąpisz do czyszczenia, konserwacji lub wymiany akcesoriów. Upewnij się, że wszystkie części ruchome całkowicie się zatrzymały.
- Sprawdź, czy napięcie sieciowe odpowiada napięciu znamionowemu podanemu na tabliczce znamionowej.
- Do podłączenia zasilania produktu nie używaj przewodu zasilającego z zewnętrznym przełącznikiem, na przykład timera, lub obwodu, który jest cyklicznie włączany lub wyłączany. Zapobiegnie to przypadkowemu zresetowaniu zabezpieczenia przed przegrzaniem.
- Nie używaj produktu, jeśli brakuje jakiegokolwiek części lub jakiegokolwiek części jest uszkodzona.
- W celu zapewnienia bezpieczeństwa użytkowania

produktu, tylko uprawniony personel może naprawiać lub wymieniać uszkodzone części.

- Upewnij się, że osoby dorosłe z zaburzeniami czynnościowymi lub osoby dorosłe, które nie znają wystarczająco dobrze produktu, zostaną w pełni poinstruowane i potrafią prawidłowo obsługiwać produkt.

3 Obsługa

3.1 Czynności do wykonania przed rozpoczęciem użytkowania produktu

- Przed pierwszym użyciem produktu wyczyść wszystkie części, które będą miały styczność z żywnością. (Rysunek 10 i 11)
- Usuń twarde elementy, takie jak kości, nasiona, pestki i skorupki, zanim umieścisz produkty żywnościowe w robocie. Należy pokroić produkty żywnościowe na mniejsze kawałki.

3.2 Obsługa produktu

⚠ Ostrzeżenie! Ostrza są ostre, nie dotykaj ich. Bardzo niebezpieczne jest również dotykanie ostrza, gdy wtyczka jest podłączona do zasilania.

⚠ Przestroga! Montuj tylko jedno akcesorium do produktu na raz.

Uwaga! Nie umieszczaj więcej niż 1000 g składnika w misce. Wykorzystaj instrukcje dotyczące prawidłowej ilości, czasu i prędkości.

⚠ Przestroga! Możesz spowodować uszkodzenie produktu, jeśli używasz go z bardzo dużymi prędkościami.

Produkty żywnościowe	Maksymalna ilość	Czas	Prędkość
Cebula	500 g	5x1 s	P
Mięso (blender)	500 g	5x1 s	P/7
Ziola	50 g	30 s	P
Orzechy	250 g	60 s	7
Czekolada	250 g	45 s	7
Marchew	500 g	30 s	4
Ogórki	2 szt.	30 s	4
Ziemniaki	500 g	30 s	4

Produkty żywnościowe	Maksymalna ilość	Czas	Prędkość
Ser	200 g	30 s	4
Mąka	500 g	1-10 min	1-4
Mięso (maszynka do mięsa)	2 kg	2 min	7

3.3 Obsługa asystenta kuchennego

- 1 Upewnij się, że produkt nie jest podłączony do gniazdka elektrycznego oraz że pokrętko ustawienia prędkości jest ustawione na pozycję OFF (0).
- 2 Naciśnij przycisk zwalniania i podnieś górną część produktu (A). (Rysunek 4)
- 3 Umieść miskę na podstawie i obróć ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby zablokować ją we właściwej pozycji (B). (Rysunek 4)
- 4 Przymocuj odpowiednie akcesorium do uchwytu akcesoriów i wepchnij je do góry. Obróć akcesorium w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby zablokować je we właściwej pozycji (C). (Rysunek 4)
- 5 Włóż składniki do miski.
- 6 Załóż pokrywkę na miskę (D) (Rysunek 4)
- 7 Podłącz urządzenie do źródła zasilania. Obróć pokrętko ustawienia prędkości do odpowiedniej prędkości.
- 8 Po zakończeniu operacji obróć pokrętko ustawienia prędkości do pozycji OFF (0), a następnie odłącz produkt od zasilania.
- 9 Zdejmij pokrywkę z miski (A). (Rysunek 5)
- 10 Naciśnij przycisk zwalniania i podnieś górną część produktu (B). (Rysunek 5)
- 11 Aby zwolnić akcesorium, pchnij je w górę, obróć zgodnie z ruchem wskazówek zegara, a następnie wyciągnij z uchwytu (C). (Rysunek 5)
- 12 Aby zwolnić miskę, obróć ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara (D). (Rysunek 5)

3.3.1 Wskazówki

- Prędkość zwiększaj stopniowo, aby zapobiec rozlaniu.
- Przed ubiciem białek jaj lub śmietany upewnij się, że miska i trzepaczka są suche i nie ma na nich tłuszczu.

- Użyj łopatkę do ciasta przy robieniu ciasta fermentowanego, aby zrobić chleb i pizzę.
- Dostosuj ilość płynu w cieście do wilgotności i temperatury otoczenia.
- Jeśli musisz dodać ciasto po raz drugi, zepchnij ciasto na dno miski. Pozwoli to na swobodne poruszanie się łopatkę do ciasta podczas pracy. Nie przekraczaj zalecanej ilości ciasta.

3.4 Obsługa blendera

- Umieść pierścień uszczelniający na module ostrza, a następnie umieść moduł blendera na kielichu.
- Wyjmij naczynie z miarką przed waniem płynu do kielicha.
- Potnij duże składniki na mniejsze kawałki zanim umieścisz je w kielichu.
- Podziel dużą ilość składników na mniejsze porcje.
- Nie napełniaj kielicha powyżej znaku MAX.
- Podziel gęste mieszanki na mniejsze porcje.

Postępuj zgodnie z instrukcjami na ilustracjach. (Rysunek 6)

3.5 Obsługa robota kuchennego

- Umieść moduł ostrza w odpowiedniej pozycji, zanim dodasz składniki do miski.
- Aby zapobiec stępieniu ostrza, nie należy kroić twardych składników. Na przykład ziarna kawy, kurkuma, gałka muszkatołowa lub kostki lodu.
- Nie przetwarzaj składników takich jak ser lub czekolada zbyt długo, ponieważ wyższe temperatury mogą spowodować ich rozpuszczenie.

Postępuj zgodnie z instrukcjami na ilustracjach. (Rysunek 7)

3.5.1 Tarcze

- Wybierz odpowiednie akcesorium i przed użyciem produktu upewnij się, że jest prawidłowo zamocowane.
- Większe składniki należy pokroić na kawałki, które są na tyle małe, aby przejść przez lejek.

Postępuj zgodnie z instrukcjami na ilustracjach. (Rysunek 8)

3.6 Obsługa maszynki do mięsa

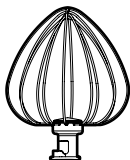
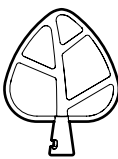
Maszynka do mielenia mięsa służy do mielenia surowego lub gotowanego mięsa. Postępuj zgodnie z instrukcjami na ilustracjach. (Rysunek 9)

3.6.1 Usuwanie blokady z lejka

- 1 Zatrzymaj produkt i wyciągnij wtyczkę z gniazda zasilania.
- 2 Zdejmij lejek.

- 3** Usun blokadę.
- 4** Zamontuj ponownie lejek.
- 5** Podłącz wtyczkę, ustaw odpowiednią prędkość i uruchom produkt.

3.7 Zalecane użycie akcesoriów

Akcesoria	Opis	Zastosowanie	Zalecana prędkość
	Łopatka do ciasta	Do mieszania ciasta.	2
	Trzepaczka balonowa	Do ubijania białek lub śmietany oraz do bezy, musu i sufletu.	7
	Trzepaczka	Do miękkich ciast, bułek, ciast cukierniczych, puree ziemniaczanego, makaronu, chleba bezglutenowego i zimnego masła.	1-4
	Tarcza do krojenia na plasterki	Do krojenia składników na plasterki.	3
	Tarcza do tarcia na duże wiórki	Do tarcia składników na duże wiórki.	4
	Tarcza do tarcia na drobne wiórki	Do tarcia składników na drobne wiórki.	4
	Tarcza rozdrabniająca	Do rozdrabniania ziemniaków, parmezanu itd.	4

3.8 Automatyczne zatrzymanie

- Produkt zatrzymuje się automatycznie po 15 minutach ciągłej pracy.
- Produkt zatrzymuje się automatycznie, jeśli jest przeciążony.

4 Przechowywanie

- Produkt, który nie będzie używany przez długi czas, należy przechowywać w czystym i suchym miejscu niedostępnym dla dzieci i zwierząt.
- Przechowuj produkt w suchym miejscu zabezpieczonym przed bezpośrednim nasłonecznieniem i wilgocią.

5 Konserwacja

⚠ Ostrzeżenie! Przed przystąpieniem do czyszczenia produktu zatrzymaj i odłącz produkt od gniazda zasilania.

⚠ Ostrzeżenie! Nie zanurzaj silnika w wodzie ani innych płynach i nie używaj wody ani innych płynów do przepłukiwania silnika.

⚠ Ostrzeżenie! Noże i tarcze są ostre, używaj ich ostrożnie, aby uniknąć urazów.

5.1 Czyszczenie produktu

- Jeśli na ściankach kielicha lub misy pozostają produkty żywnościowe, których nie możesz usunąć:
 - Zatrzymaj działanie produktu i odłącz wtyczkę od zasilania.
 - Użyj szpatułki, aby usunąć produkty.
- 1 Moduł silnika należy czyścić wilgotną ściereczką.
 - 2 Pozostałe części umyć w gorącej wodzie (< 60°C) z dodatkiem płynu do mycia naczyń lub w zmywarce do naczyń. (Rysunek 10-11)
 - 3 Upewnij się, że produkt i akcesoria są suche przed odłożeniem ich do przechowywania.

6 Usuwanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Zadanie
Produkt nie włącza się.	Pokrętko ustawienia prędkości jest ustawione na OFF. (0)	Ustaw pokrętko ustawienia prędkości do odpowiedniej prędkości.
	Przewód zasilający nie jest prawidłowo podłączony.	Upewnij się, że produkt jest podłączony do sprawnego gniazda zasilania.
	Miska lub akcesorium nie są prawidłowo zamontowane.	Upewnij się, że miska i akcesorium są prawidłowo zamontowane.
	Automatyczna ochrona przed przeciążeniem została aktywowana.	Ustaw przełącznik ustawienia prędkości na OFF (0) i usuń część składników. Przed ponownym uruchomieniem produktu poczekaj, aż ostygnie.
Ostrze nie porusza się.	W misce jest za dużo składników.	Zmniejsz ilość składników.
	Ostrze jest zablokowane przez składniki.	Zatrzymaj produkt i wyciągnij wtyczkę, a następnie usuń blokadę.
Z produktu wydobywa się nietypowy hałas, zapach lub dym.	W misce jest zbyt dużo produktów.	Usuń część produktów.
	Produkt działał zbyt długo bez przerwy i silnik uległ przegrzaniu.	Natychmiast zatrzymaj i odłącz produkt. Następnie zleć wykwalifikowanemu personelowi zbadanie i naprawę produktu.
		Nie używaj produktu ze zbyt dużą prędkością i nie dłużej niż 15 minut.

7 Utylizacja

- Pamiętaj, aby postępować zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi utylizacji. Nie spalaj produktu.

8 Dane techniczne

Specyfikacja	Wartość
Napięcie	230 V ~ 50 Hz
Moc wyjściowa	1000 W
Pojemność	4,5 l
Długość przewodu	1 m

Inhaltsverzeichnis

1 Einführung	41
1.1 Das Produkt	41
1.2 Zweckgebundene Nutzung	41
1.3 Symbole	41
1.4 Produktübersicht.....	41
2 Sicherheit	42
2.1 Sicherheitshinweise.....	42
2.2 Sicherheitshinweise für die Bedienung.....	42
3 Betrieb	43
3.1 Das müssen Sie tun, bevor Sie das Produkt verwenden	43
3.2 So verwenden Sie das Produkt.....	43
3.3 Zur Bedienung des Küchenassistenten.....	44
3.4 So bedienen Sie den Mixer	44
3.5 So bedienen Sie die Küchenmaschine	44
3.6 So bedienen Sie den Fleischwolf.....	45
3.7 Empfohlene Verwendung von Zubehör.....	45
3.8 Automatischer Stopp.....	45
4 Lagerung	46
5 Wartung	46
5.1 So reinigen Sie das Produkt.....	46
6 Fehlersuche	46
7 Entsorgung	46
8 Technische Daten	46

1 Einführung

1.1 Das Produkt

Bei dem Produkt handelt es sich um ein multifunktionales Küchengerät.

1.2 Zweckgebundene Nutzung

Das Produkt kann als Küchenhelfer, Fleischwolf, Mixer und Küchenmaschine verwendet werden.

1.3 Symbole

	Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und stellen Sie sicher, dass Sie die Anweisungen verstanden haben, bevor Sie das Produkt verwenden. Bewahren Sie die Anweisungen zum späteren Nachschlagen auf.
	Doppelt isoliert (Schutzklasse II), muss nicht geerdet werden.
	Zugelassen für den Kontakt mit Lebensmitteln.
	Dieses Produkt entspricht den geltenden EU-Richtlinien und -Vorschriften.
	Als Elektroschrott entsorgen.

1.4 Produktübersicht

Küchenhilfe

Abbildung 1

1. Zubehörhalter
2. Entriegelungsknopf für die Oberseite
3. Kurzwahl
4. Deckel für die Schüssel
5. Schüssel
6. Ballon-Schneebesen
7. Schneebesen
8. Teigspachtel

Mixer

Abbildung 2

9. Messen
10. Deckel für den Becher
11. Becher

Fleischwolf

12. Vorschub
13. Tablett

14. Gehäuse für Mühlen
15. Bolzen
16. Siegelring
17. Lochscheibe mittel
18. Lochscheibe grob
19. Klinge

Küchenmaschine

Abbildung 3

20. Vorschub
21. Deckel
22. Schüssel für die Küchenmaschine
23. Schneidescheibe
24. Grobreibscheibe
25. Reibscheibe
26. Feinreibscheibe
27. Klinge
28. S-Klinge

2 Sicherheit

2.1 Sicherheitshinweise

⚠️ Warnung! Wenn Sie diese Anweisungen nicht befolgen, besteht Lebens- und Verletzungsgefahr.

⚠️ Vorsicht! Wenn Sie diese Anweisungen nicht befolgen, besteht die Gefahr, dass das Produkt, andere Materialien oder der angrenzende Bereich beschädigt werden.

Hinweis! Informationen, die in einer bestimmten Situation notwendig sind.

2.2 Sicherheitshinweise für die Bedienung

⚠️ Warnung! Wenn Sie diese Anweisungen nicht befolgen, besteht Lebens- und Verletzungsgefahr.

- Lesen Sie vor dem Betrieb alle Warn- und Sicherheitshinweise.
- Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn Sie müde oder krank sind oder unter dem Einfluss von Alkohol, Drogen oder Medikamenten stehen. Dies wirkt sich negativ auf Ihr Sehvermögen, Ihre Aufmerksamkeit, Koordination und Ihr Urteilsvermögen aus.

- Lassen Sie Kinder das Produkt nicht benutzen.
- Stellen Sie sicher, dass Kinder keinen Zugang zum Produkt und zum Netzkabel haben.
- Verwenden Sie das Produkt ausschließlich im Haushalt.
- Beobachten Sie das Produkt stets während des Betriebs.
- Die Klingen sind scharf, berühren Sie sie nicht. Es ist auch sehr gefährlich, die Klingeneinheit zu berühren, wenn der Stecker angeschlossen ist.
- Stecken Sie während des Produktbetriebs keine Finger oder andere Körperteile in die Schüssel.
- Schieben Sie das Essen nicht mit den Fingern durch den Einfülltrichter. Verwenden Sie nur den mitgelieferten Vorschub.
- Wenn eine Verstopfung vorliegt, stoppen Sie das Produkt und ziehen Sie dann den Stecker, bevor Sie die Verstopfung entfernen.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie heiße Flüssigkeiten in die Schüssel geben.
- Um Verletzungen zu vermeiden und einen sicheren Betrieb zu gewährleisten, verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör.
- Lassen Sie den oberen Teil des Produkts nicht los, wenn das Zubehör angebracht ist.
- Bringen Sie jeweils nur ein Zubehör am Produkt an.
- Achten Sie darauf, dass keine sauren Lebensmittel oder

säurehaltigen Reinigungsmittel mit dem Zubehör in Berührung kommen.

- Einige Inhaltsstoffe, zum Beispiel Karotten, können Flecken auf dem Produkt verursachen. Die Farbe wird in der Regel nach einiger Zeit heller und hat keinen Einfluss auf die Funktionen des Produkts.
- Verwenden Sie keine Zutaten, die heißer als 60°C sind.
- Verwenden Sie das Produkt niemals, wenn es defekt ist.
- Verändern Sie das Produkt nicht.
- Verwenden Sie das Produkt nur für den bestimmungsgemäßen Gebrauch.
- Verwenden Sie zum Einweichen oder Spülen des Motors kein Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Stoppen und trennen Sie das Produkt, bevor Sie es reinigen, warten oder Zubehör austauschen. Stellen Sie sicher, dass alle beweglichen Teile vollständig zum Stillstand kommen.
- Stellen Sie sicher, dass die Netzspannung mit der Nennspannung auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Verwenden Sie zur Stromversorgung des Produkts kein Netzkabel mit einem externen Schalter, beispielsweise einen Timer oder einen Stromkreis, der regelmäßig auf EIN und AUS gestellt wird. Dadurch wird ein versehentliches Zurücksetzen des Überhitzungsschutzes verhindert.
- Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn Teile beschädigt sind oder fehlen.

- Um die sichere Verwendung des Produkts zu gewährleisten, dürfen defekte Teile nur von autorisiertem Personal repariert oder ausgetauscht werden.
- Stellen Sie sicher, dass Erwachsene mit Funktionsstörungen oder Erwachsene, die das Produkt nicht ausreichend kennen, eine vollständige Anleitung erhalten und das Produkt korrekt bedienen können.

3 Betrieb

3.1 Das müssen Sie tun, bevor Sie das Produkt verwenden

- Reinigen Sie vor der ersten Inbetriebnahme alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen. (Abbildungen 10 und 11)
- Entfernen Sie harte Gegenstände wie Knochen, Samen, Kerne und Schalen, bevor Sie Lebensmittel in den Prozessor geben. Würfeln Sie die Zutaten in kleinere Stücke.

3.2 So verwenden Sie das Produkt

! Warnung! Die Klingen sind scharf, berühren Sie sie nicht. Es ist auch sehr gefährlich, die Klingeneinheit zu berühren, wenn der Stecker angeschlossen ist.

! Achtung! Bringen Sie jeweils nur ein Zubehör am Produkt an.

Hinweis! Geben Sie nicht mehr als 1000 g einer Zutat in die Schüssel. Verwenden Sie die Anweisungen für die richtige Menge, Zeit und Geschwindigkeit.

! Achtung! Sie können das Produkt beschädigen, wenn Sie das Produkt mit sehr hohen Geschwindigkeiten betreiben.

Lebensmittel	Höchstmenge	Zeit	Geschwindigkeit
Zwiebel	500 g	5 x 1 Sek.	P
Fleisch (Mixer)	500 g	5 x 1 Sek.	P/7
Kräuter	50 g	30 Sek.	P
Nüsse	250 g	60 Sek.	7
Schokolade	250 g	45 Sek.	7
Möhren	500 g	30 Sek.	4
Gurke	2 Stk.	30 Sek.	4

Lebensmittel	Höchstmenge	Zeit	Geschwindigkeit
Kartoffel	500 g	30 Sek.	4
Käse	200 g	30 Sek.	4
Mehl	500 g	1-10 / min	1 - 4
Fleisch (Fleischwolf)	2 kg	2 min	7

3.3 Zur Bedienung des Küchenassistenten

- 1 Stellen Sie sicher, dass das Produkt nicht an eine Steckdose angeschlossen ist und die Kurzwahl auf AUS (0) steht.
- 2 Drücken Sie den Entriegelungsknopf und heben Sie die Oberseite des Produkts an (A). (Abbildung 4)
- 3 Setzen Sie die Schüssel auf die Basis und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, um sie in der richtigen Position zu verriegeln (B). (Abbildung 4)
- 4 Setzen Sie das entsprechende Zubehör auf die Zubehöralterung und schieben Sie es nach oben. Drehen Sie das Zubehör gegen den Uhrzeigersinn, um es in der richtigen Position zu verriegeln (C). (Abbildung 4)
- 5 Geben Sie die Zutaten in die Schüssel.
- 6 Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel (D) (Abbildung 4)
- 7 Schließen Sie das Produkt an eine Steckdose an. Drehen Sie den Kurzwahlschalter auf die gewünschte Geschwindigkeit.
- 8 Drehen Sie nach Abschluss des Vorgangs den Kurzwahlschalter auf die Position „AUS“ (0) und trennen Sie dann das Produkt.
- 9 Nehmen Sie den Deckel vom Produkt ab (A). (Abbildung 5)
- 10 Drücken Sie den Entriegelungsknopf und heben Sie die Oberseite des Produkts an (B). (Abbildung 5)
- 11 Um das Zubehör zu lösen, drücken Sie es nach oben, drehen Sie es im Uhrzeigersinn und ziehen Sie es anschließend aus der Halterung (C). (Abbildung 5)
- 12 Um die Schüssel zu lösen, drehen Sie sie im Uhrzeigersinn (D). (Abbildung 5)

3.3.1 Tipps

- Erhöhen Sie die Geschwindigkeit schrittweise, um ein Überlaufen zu verhindern.

- Stellen Sie sicher, dass Schüssel und Schneebesen trocken und fettfrei sind, bevor Sie Eiweiß oder Sahne schlagen.
- Verwenden Sie den Teigspachtel für fermentierten Teig, um Brot und Pizza herzustellen.
- Passen Sie die Flüssigkeitsmenge des Teiges der Umgebungsfeuchtigkeit und -temperatur an.
- Wenn Sie den Teig ein zweites Mal hinzufügen müssen, drücken Sie ihn auf den Boden der Schüssel. Dadurch kann sich der Teigknetter während des Betriebs frei bewegen. Verwenden Sie nicht mehr als die empfohlene Teigmenge.

3.4 So bedienen Sie den Mixer

- Setzen Sie den Dichtungsring auf die Messereinheit und setzen Sie dann die Mixereinheit auf das Becherglas.
- Entfernen Sie den Messbecher, bevor Sie Flüssigkeit in das Becherglas geben.
- Schneiden Sie große Zutaten in kleinere Stücke, bevor Sie sie in den Becher geben.
- Teilen Sie eine größere Menge an Zutaten in kleinere Portionen auf.
- Füllen Sie das Becherglas nicht über die MAX-Markierung.
- Dicke Mischungen in kleinere Portionen teilen.

Folgen Sie den Anweisungen auf den Abbildungen. (Abbildung 6)

3.5 So bedienen Sie die Küchenmaschine

- Bringen Sie die Klingeneinheit in die richtige Position, bevor Sie die Zutaten in die Schüssel geben.
- Um stumpfe Klingen zu vermeiden, hacken Sie keine harten Zutaten. Zum Beispiel Kaffeebohnen, Kurkuma, Muskatnuss oder Eiswürfel.
- Verarbeiten Sie Zutaten wie Käse oder Schokolade nicht zu lange, da sie bei höheren Temperaturen schmelzen können.

Folgen Sie den Anweisungen auf den Abbildungen. (Abbildung 7)

3.5.1 Scheiben

- Wählen Sie das entsprechende Zubehör aus und stellen Sie sicher, dass es korrekt installiert ist, bevor Sie das Produkt verwenden.
- Schneiden Sie größere Zutaten in Stücke, damit sie durch den Trichter passen.

Folgen Sie den Anweisungen auf den Abbildungen. (Abbildung 8)

3.6 So bedienen Sie den Fleischwolf

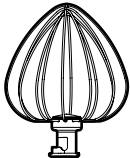
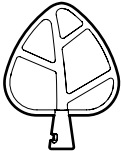
Der Fleischwolf wird zum Zerkleinern von rohem oder gekochtem Fleisch verwendet. Folgen Sie den Anweisungen auf den Abbildungen. (Abbildung 9)

3.6.1 So entfernen Sie eine Verstopfung aus dem Trichter

- 1 Halten Sie das Gerät an und ziehen Sie den Netzstecker.

- 2 Entfernen Sie den Trichter.
- 3 Beseitigen Sie die Verstopfung.
- 4 Bringen Sie den Trichter wieder in seine alte Position.
- 5 Schließen Sie den Stecker an, stellen Sie die richtige Geschwindigkeit ein und starten Sie das Produkt.

3.7 Empfohlene Verwendung von Zubehör

Zubehör	Bezeichnung	Verwendung	Empfohlene Geschwindigkeit
	Teigspachtel	Zum Verarbeiten von Teig.	2
	Ballon-Schneebesen	Zum Schlagen von Eiweiß oder Sahne sowie für Baiser, Mousse und Soufflé.	7
	Schneebesen	Für weiche Kuchen, Brötchen, Gebäck, Kartoffelpüree, Nudeln, glutenfreies Brot und kalte Butter.	1 - 4
	Scheibe zum Schneiden	Zum Schneiden von Zutaten.	3
	Grobe Reibescheibe	Zum groben Reiben von Zutaten.	4
	Feine Reibescheibe	Zum feinen Reiben von Zutaten.	4
	Reibescheibe	Zum Zerkleinern von Kartoffeln, Parmesan etc.	4

3.8 Automatischer Stopp

- Das Produkt stoppt automatisch nach 15 Minuten Dauerbetrieb.
- Bei Überlastung stoppt das Produkt automatisch.

4 Lagerung

- Wenn das Produkt längere Zeit nicht verwendet wird, lagern Sie es an einem sauberen und trockenen Ort, außerhalb der Reichweite von Kindern und Haustieren.
- Lagern Sie das Produkt an einem trockenen Ort, geschützt vor direkter Sonneneinstrahlung und Nässe.

5 Wartung

! **Warnung!** Trennen Sie das Produkt von der Steckdose, bevor Sie es transportieren.

! **Warnung!** Verwenden Sie zum Einweichen oder Spülen des Motors kein Wasser oder andere Flüssigkeiten.

! **Warnung!** Die Klingen und Scheiben sind scharf, verwenden Sie sie vorsichtig, um Verletzungen zu vermeiden.

6 Fehlersuche

Problem	Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
Das Produkt startet nicht.	Die Kurzwahl ist auf AUS gestellt. (0)	Stellen Sie den Kurzwahlschalter auf die gewünschte Geschwindigkeit ein.
	Das Netzkabel ist nicht richtig angeschlossen.	Stellen Sie sicher, dass das Produkt an eine funktionsfähige Steckdose angeschlossen ist.
	Die Schüssel oder das Zubehör ist nicht richtig installiert.	Stellen Sie sicher, dass Schüssel und Zubehör richtig installiert sind.
	Der automatische Überlastungsschutz wurde aktiviert.	Stellen Sie den Geschwindigkeitsschalter auf OFF (0) und entfernen Sie einige Zutaten. Lassen Sie das Produkt abkühlen, bevor Sie es erneut starten.
Die Klingeneinheit bewegt sich nicht.	Es sind zu viele Zutaten in der Schüssel.	Reduzieren Sie die Menge der Zutaten.
	Die Messereinheit ist durch Zutaten blockiert.	Stoppen Sie das Produkt, ziehen Sie das Produkt heraus Stecken Sie den Stecker ein und entfernen Sie die Verstopfung.
Vom Produkt gehen ungewöhnliche Geräusche, Gerüche oder Rauch aus.	Es sind zu viele Zutaten in der Schüssel.	Entnehmen Sie Zutaten.
	Das Produkt war zu lange ohne Pause in Betrieb und der Motor ist überhitzt.	Stoppen Sie das Produkt sofort und trennen Sie es vom Stromnetz. Lassen Sie das Produkt dann von autorisiertem Personal prüfen und reparieren. Betreiben Sie das Produkt nicht mit zu hoher Geschwindigkeit und nicht länger als 15 Minuten.

7 Entsorgung

- Stellen Sie sicher, dass Sie die örtlichen Vorschriften befolgen, wenn Sie das Produkt entsorgen. Verbrennen Sie das Produkt nicht.

5.1 So reinigen Sie das Produkt

- Wenn sich an den Wänden des Bechers oder der Schüssel Lebensmittel befinden, die Sie nicht entfernen können:
 - Stoppen Sie den Betrieb und ziehen Sie den Stecker.
 - Verwenden Sie einen Spatel, um das Essen zu entfernen.

- 1** Reinigen Sie die Motoreinheit mit einem feuchten Tuch.
- 2** Waschen Sie die anderen Teile in heißem Wasser (< 60 °C) mit Spülmittel oder in der Spülmaschine. (Abbildung 10-11)
- 3** Stellen Sie sicher, dass das Produkt und das Zubehör trocken sind, bevor Sie sie einlagern.

8 Technische Daten

Spezifikation	Wert
Spannung	230 V~50 Hz
Ausgangsspannung	1000 W
Volumen	4,5 l
Kabellänge	1 m

Sisällysluettelo

1 Johdanto	47
1.1 Tuote.....	47
1.2 Käyttötarkoitus.....	47
1.3 Symbolit.....	47
1.4 Tuotteen yleiskuvaus.....	47
2 Turvallisuus	48
2.1 Turvallisuusmääräykset	48
2.2 Käytön turvaohjeet.....	48
3 Käyttäminen	49
3.1 Toimenpiteet ennen tuotteen käyttöä.....	49
3.2 Tuotteen käyttäminen.....	49
3.3 Yleiskoneen käyttäminen.....	49
3.4 Tehosekoittimen käyttäminen	50
3.5 Monitoimikoneen käyttäminen	50
3.6 Lihamyllyn käyttäminen	50
3.7 Suositeltu lisävarusteiden käyttö	51
3.8 Automaattinen pysäytys.....	51
4 Säilyttäminen	51
5 Huolto	51
5.1 Tuotteen puhdistaminen.....	52
6 Vianetsintä	52
7 Hävittäminen	52
8 Tekninen data	52

1 Johdanto

1.1 Tuote

Tuote on monikäyttöinen keittiökone.

1.2 Käyttötarkoitus

Tuotetta voidaan käyttää yleiskoneena, lihamyllynä, tehosekoittimena ja monitoimikoneena.

1.3 Symbolit

	Lue käyttöohjeet huolellisesti ja varmista ennen tuotteen käytön aloittamista, että olet ymmärtänyt ohjeet. Säilytä ohjeet myöhempää käyttöä varten.
	Kaksoiseristetty (suojausluokka II), ei vaadi maadoitusta.
	Hyväksytty elintarvikekäyttöön.
	Tämä tuote on sovellettavien EU-direktiivien ja säännösten mukainen.
	Kierrätetään sähkö- ja elektroniikkajätteen mukana.

1.4 Tuotteen yleiskuvaus

Yleiskone

Kuva 1

1. Tarvikepidike
2. Yläosan vapautuspainike
3. Pikavalitsin
4. Kulhon kansi
5. Kulho
6. Pallovispilä
7. Vispilä
8. Taikinalapa

Tehosekoitin

Kuva 2

9. Mitta
10. Sekoitustastian kansi
11. Sekoitustastia

Lihamylly

12. Syöttökapula
13. Tarjotin

14. Myllykotelo
15. Pultti
16. Lukitusrengas
17. Keskikokoinen reikälevy
18. Karkea reikälevy
19. Terä

Monitoimikone

- Kuva 3
20. Syöttökapula
 21. Kansi
 22. Monitoimikoneen kulho
 23. Viipalointilevy
 24. Karkea raastinlevy
 25. Silppurilevy
 26. Hieno raastinlevy
 27. Terä
 28. S-terä

2 Turvallisuus

2.1 Turvallisuusmääräykset

! **Varoitus!** Jos näitä ohjeita ei noudateta, seurauksena voi olla kuolema tai vammautuminen.

! **Huomio!** Jos näitä ohjeita ei noudateta, tuote, muut materiaalit tai ympäröivä alue voivat vahingoittua.

Huom. Tilannekohtaiset välttämättömät tiedot.

2.2 Käytön turvaohjeet

! **Varoitus!** Jos näitä ohjeita ei noudateta, seurauksena voi olla kuolema tai vammautuminen.

- Lue kaikki varoitukset ja turvallisuusohjeet ennen käyttöä.
- Älä käytä tuotetta, jos olet väsynyt, sairaana tai alkoholin, huumeiden tai lääkkeiden vaikutuksen alainen. Nämä seikat heikentävät näkökykyäsi, valppauttasi, koordinaatiokykyäsi ja harkintakykyäsi.

- Älä anna lasten käyttää tuotetta.
- Varmista, etteivät lapset pääse käsiksi tuotteeseen ja virtajohtoon.
- Tuote sopii vain kotitalouskäyttöön.
- Valvo tuotetta aina käytön aikana.
- Terät ovat teräviä, älä koske niihin. On myös erittäin vaarallista koskettaa teräyksikköä, kun pistoke on kytketty.
- Älä laita sormia tai muita kehon osia kulhoon, kun tuote on käynnissä.
- Älä työnnä ruokaa syöttösuppiloon sormillasi. Käytä vain mukana toimitettua syöttölaitetta.
- Kun laite on tukkeutunut, pysäytä tuote ja irrota pistoke ennen kuin poistat tukoksen.
- Ole varovainen, kun kaadat kuumia nesteitä kulhoon.
- Käytä vain valmistajan suosittelemia lisävarusteita tapaturmien välttämiseksi ja turvallisen käytön varmistamiseksi.
- Älä vapauta tuotteen yläosaa, kun lisävarusteet ovat paikoillaan.
- Kiinnitä tuotteeseen vain yksi lisävaruste kerrallaan.
- Älä anna happaman ruoan tai happopitoisen puhdistusaineen koskettaa tarvikkeita.
- Jotkin ainesosat, esimerkiksi porkkanat, voivat aiheuttaa värjäytymiä tuotteeseen. Väri yleensä vaaleenee ajan myötä, eikä sillä ole vaikutusta tuotteen toimintoihin.

- Älä käytä ainesosia, jotka ovat kuumempia kuin 60 °C.
- Älä käytä tuotetta, jos se on vahingoittunut.
- Älä tee muutoksia tuotteeseen.
- Käytä tuotetta vain käyttötarkoituksensa mukaisesti.
- Älä käytä vettä tai muita nesteitä moottorin liotukseen tai huuhteluun.
- Pysäytä ja irrota tuote ennen kuin puhdistat tai huollat sitä tai vaihdat lisävarusteita. Varmista, että kaikki liikkuvat osat pysähtyvät täysin.
- Varmista, että verkkojännite vastaa tyyppikilvessä olevaa nimellisjännitettä.
- Älä käytä virtajohtoa, jossa on ulkoinen kytkin, virran syöttämiseen tuotteelle, esimerkiksi ajastinta tai kytkintä, joka asetetaan säännöllisesti ON- ja OFF-asentoon. Tämä estää ylikuumenemissuojan nollautumisen epähuomiossa.
- Älä käytä tuotetta, jos siinä on vaurioituneita tai puuttuvia osia.
- Vain valtuutettu huoltohenkilö saa korjata tai vaihtaa rikkoutuneita osia varmistaakseen, että tuote on turvallinen käyttää.
- Varmista, että aikuiset, joilla on toimintahäiriöitä tai jotka eivät tunne tuotetta riittävästi, saavat täydelliset ohjeet ja osaavat käyttää tuotetta oikein.

3 Käyttäminen

3.1 Toimenpiteet ennen tuotteen käyttöä

- Ennen kuin käytät tuotetta ensimmäistä kertaa, puhdista kaikki osat, jotka ovat kosketuksissa ruoka-aineisiin. (Kuvat 10 ja 11)
- Poista kovat osat, kuten luut, siemenet, ytimet ja kuoret, ennen kuin laitat ruokaa koneeseen. Pilko ruoka pienemmiksi paloiksi.

3.2 Tuotteen käyttäminen



Varoitus! Terät ovat teräviä, älä koske niihin. On myös erittäin vaarallista koskettaa teräyksikköä, kun pistoke on kytketty.



Huomio! Kiinnitä tuotteeseen vain yksi lisävaruste kerrallaan.

Huom. Älä laita kulhoon enempää kuin 1000 g:n verran ainesosia. Noudata ohjeita oikean määrän, ajan ja nopeuden valinnassa.



Huomio! Voit vahingoittaa tuotetta, jos käytät tuotetta erittäin suurilla nopeuksilla.

Ruoka	Enimmäis-määrä	Aika	Nopeus
Sipuli	500 g	5x1 sek	P
Liha (mylly)	500 g	5x1 sek	P/7
Yrtit	50 g	30 sek	P
Pähkinät	250 g	60 sek	7
Suklaa	250 g	45 sek	7
Porkkana	500 g	30 sek	4
Kurkku	2 kpl	30 sek	4
Peruna	500 g	30 sek	4
Juusto	200 g	30 sek	4
Jauhot	500 g	1-10 min	1-4
Liha (mylly)	2 kg	2 min	7

3.3 Yleiskoneen käyttäminen



Varmista, että tuotetta ei ole kytketty pistorasiaan ja että pikavalinta on OFF-asennossa (0).



Paina vapautuspainiketta ja nosta tuotteen yläosaa (A). (Kuva 4)

3 Aseta kulho alustalle ja lukitse se oikeaan asentoon kiertämällä sitä myötäpäivään (B). (Kuva 4)

4 Kiinnitä soveltuva lisävaruste varustepidikkeeseen ja työnnä sitä ylöspäin. Käännä lisävarustetta vastapäivään lukitaksesi sen oikeaan asentoon(C). (Kuva 4)

5 Laita ainekset kulhoon.

6 Laita kansi kulhon päälle (D) (Kuva 4)

7 Liitä tuote pistorasiaan. Käännä pikavalitsin sopivalle nopeudelle.

8 Kun toimenpide on suoritettu, käännä pikavalitsin OFF-asentoon (0) ja irrota sitten tuote.

9 Poista kansi tuotteesta (A). (Kuva 5)

10 Paina vapautuspainiketta ja nosta tuotteen yläosaa (B). (Kuva 5)

11 Vapauta lisävaruste työntämällä sitä ylöspäin, kiertämällä sitä myötäpäivään ja vetämällä se sitten pidikkeestä (C). (Kuva 5)

12 Vapauta kulho kiertämällä sitä myötäpäivään (D). (Kuva 5)

3.3.1 Vinkkejä

- Lisää nopeutta asteittain roiskeiden estämiseksi.
- Varmista, että kulho ja vispilä ovat kuivia ja rasvattomia, ennen kuin vatkaat valkuaisia tai kermää.
- Käytä fermentoidulle taikinalle taikinalapaa leivän ja pizzan valmistamisessa.
- Mukauta taikinassa olevan nesteen määrä ympäristön kosteuden ja lämpötilan mukaan.
- Jos sinun on lisättävä kulhoon taikinaa, paina taikina kulhon pohjalle. Näin taikinalapa liikkuu vapaasti käytön aikana. Älä käytä taikinaa suositeltua määrää enempää.

3.4 Tehosekoittimen käyttäminen

- Aseta tiivisterengas teräyksikköön ja sitten tehosekoitin sekoitusastiaan.
- Poista mittakuppi ennen kuin laitat nestettä sekoitusastiaan.

- Paloittele suuret ainekset ennen kuin laitat ne sekoitusastiaan.

- Jaa suurempi ainesosamäärä pienempiin osiin.
- Älä täytä sekoitusastiaa MAX-merkin yli.
- Jaa paksut seokset pienempiin osiin.

Noudata kuvien ohjeita. (Kuva 6)

3.5 Monitoimikoneen käyttäminen

- Aseta teräyksikkö oikeaan asentoon, ennen kuin lisäät ainekset kulhoon.
- Älä käsittele kovia aineksia ehkäistäksesi terän tylsymistä. Esimerkkejä näistä ovat kahvipavut, kurkuma, muskottipähkinä tai jääpalat.
- Älä käsittele juuston tai suklaan kaltaisia ainesosia liian kauan, koska korkeammat lämpötilat voivat saada ne sulamaan.

Noudata kuvien ohjeita. (Kuva 7)

3.5.1 Levyt

- Valitse sopiva lisävaruste ja varmista, että se on asennettu oikein, ennen kuin käytät tuotetta.
- Paloittele suuremmat ainekset, jotta ne mahtuvat suppilon läpi.

Noudata kuvien ohjeita. (Kuva 8)

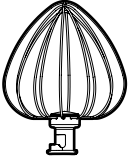
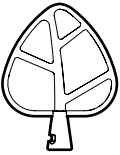
3.6 Lihamyllyn käyttäminen

Lihamyllä käytetään raa'an tai kypsennetyn lihan jauhamiseen. Noudata kuvien ohjeita. (Kuva 9)

3.6.1 Tukosten poistaminen suppilosta

- 1** Pysäytä tuote ja irrota virtapistoke.
- 2** Irrota suppilo.
- 3** Poista tukos.
- 4** Kiinnitä suppilo aiempaan asentoon.
- 5** Liitä pistoke, aseta oikea nopeus ja käynnistä tuote.

3.7 Suositeltu lisävarusteiden käyttö

Tarvike	Tarkoitus	Käyttö	Suosittelunopeus
	Taikinalapa	Taikinan käsitteleminen.	2
	Pallovispilä	Munanvalkuaisten tai kerman vatkaamiseen sekä marengin, moussen ja kohokkaiden valmistamiseen.	7
	Vispilä	Pehmeiden kakkujen, pullan, leivonnaista, perunamuusin, pastan, gluteenittoman leivän ja kylmän voin valmistamiseen.	1–4
	Viipalointilevyt	Ainesosien leikkaamiseen.	3
	Karkea raastinlevy	Karkean raasteen valmistamiseen.	4
	Hieno raastinlevy	Hienon raasteen valmistamiseen.	4
	Silppurilevy	Perunan ja parmesaanin jne. silppuamiseen.	4

3.8 Automaattinen pysäytys

- Tuote pysähtyy automaattisesti 15 minuutin jatkuvan käytön jälkeen.
- Tuote pysähtyy automaattisesti, jos se on ylikuormitettu.

4 Säilyttäminen

- Jos tuotetta ei käytetä pitkään aikaan, säilytä sitä puhtaassa ja kuivassa paikassa lasten ja lemmikkieläinten ulottumattomissa.
- Säilytä tuotetta kuivassa tilassa suojassa suoralta auringonvalolta ja kosteudelta.

5 Huolto

! Varoitus! Pysäytä ja irrota laite pistorasiasta ennen laitteen puhdistamista.

! Varoitus! Älä käytä vettä tai muita nesteitä moottorin liotukseen tai huuhteluun.

! Varoitus! Terät ja levyt ovat teräviä, käsittele niitä varovasti vammojen välttämiseksi.

5.1 Tuotteen puhdistaminen

- Jos sekoitusastiassa tai kulhossa on ruokaa, jota et voi poistaa:
 - Lopeta käyttö ja irrota pistoke.
 - Käytä lastaa ruoan poistamiseen.

- 1 Puhdista moottoriyksikkö kostealla liinalla.
- 2 Pese muut osat kuumassa vedessä (< 60°C) astianpesuaineella tai astianpesukoneessa. (Kuva 10-11)
- 3 Varmista, että tuote ja lisävarusteet ovat kuivia ennen kuin laitat ne säilytykseen.

6 Vianetsintä

Ongelma	Mahdollinen syy	Tehtävä
Laite ei käynnisty.	Pikavalitsin on asetettu asentoon OFF. (0)	Aseta pikavalitsin sopivaan nopeuteen.
	Virtakaapelia ei ole liitetty oikein.	Varmista, että tuote on kytketty huollettavaan pistorasiaan.
	Kulhoa tai lisävarustetta ei ole asennettu oikein.	Varmista, että kulho ja lisävaruste on asennettu oikein.
	Automaattinen ylikuormitussuoja on aktivoitu.	Aseta nopeuskytkin asentoon OFF (0) ja poista osa aineksista. Anna tuotteen jäähtyä ennen kuin käynnistät tuotteen uudelleen.
Teräyksikkö ei liiku.	Kulhossa on liikaa aineksia.	Vähennä ainesosien määrää.
	Ainesosat ovat tukkineet teräyksikön.	Pysäytä tuote, irrota pistoke ja poista tukos.
Tuotteesta tulee epätavallista ääntä, hajua tai savua.	Kulhossa on liikaa ruokaa.	Vähennä ruoan määrää.
	Tuote on ollut toiminnassa liian kauan ilman jäähtymistaukoa ja moottori on ylikuumentunut.	Pysäytä ja irrota tuote välittömästi. Anna valtuutetun huoltohenkilön tarkastaa ja huoltaa tuote. Älä käytä tuotetta liian suurella nopeudella tai pidempään kuin 15 minuuttia.

7 Hävittäminen

- Varmista, että hävität tuotteen paikallisten määräysten mukaisesti. Älä polta tuotetta.

8 Tekninen data

Tekniset tiedot	Arvo
Jännite	230 V ~ 50 Hz
Teho	1000 W
Tilavuus	4.5 L
Johdon pituus	1 m

Sommaire

1 Introduction	53
1.1 Le produit.....	53
1.2 Utilisation prévue.....	53
1.3 Symboles.....	53
1.4 Présentation du produit.....	53
2 Sécurité	54
2.1 Définitions relatives à la sécurité	54
2.2 Consignes de sécurité pour le fonctionnement	
54	
3 Utilisation	55
3.1 Avant d'utiliser le produit	55
3.2 Pour utiliser le produit.....	55
3.3 Pour faire fonctionner l'assistant de cuisine .	56
3.4 Pour utiliser le mixeur	56
3.5 Pour utiliser le robot culinaire.....	56
3.6 Pour utiliser le hachoir à viande.....	56
3.7 Utilisation des accessoires recommandés....	57
3.8 Arrêt automatique.....	57
4 Rangement	57
5 Maintenance	57
5.1 Pour nettoyer le produit.....	58
6 Dépannage	58
7 Mise au rebut	58
8 Données techniques	58

1 Introduction

1.1 Le produit

Le produit est un appareil de cuisine multifonctionnel.

1.2 Utilisation prévue

Le produit peut être utilisé comme assistant de cuisine, hachoir à viande, mélangeur et robot culinaire.

1.3 Symboles

	Lisez attentivement le mode d'emploi et veillez à bien en comprendre les instructions avant d'utiliser le produit. Conservez le mode d'emploi pour toute référence ultérieure.
	Double isolation (classe de sécurité II), ne nécessite pas de mise à la terre.
	Approuvé pour le contact avec les aliments.
	Ce produit est conforme aux directives et réglementations européennes en vigueur.
	Recycler comme déchet électrique.

1.4 Présentation du produit

Assistant de cuisine

Figure 1

1. Porte-accessoires
2. Bouton d'ouverture de la partie supérieure
3. Sélecteur de vitesse
4. Couvercle pour le bol
5. Bol
6. Fouet à ballons
7. Fouet
8. Rouleau à pâte

Mixeur

Figure 2

9. Mesurer
10. Couvercle pour le béccher
11. Béccher

Hachoir à viande

12. Dispositif d'alimentation
13. Plateau

14. Boîtier du moulin
15. Boulon à goupilles
16. Anneau de serrure
17. Disque troué moyen
18. Disque troué grossier
19. Lame

Robot culinaire

Figure 3

20. Dispositif d'alimentation
21. Couvercle
22. Bol de robot culinaire
23. Disque tranchant
24. Disque à grosse râpe
25. Disque déchiqueteur
26. Disque à râpe fine
27. Lame
28. Lame en S

2 Sécurité

2.1 Définitions relatives à la sécurité

⚠ Avertissement ! Le non-respect de ces instructions induit un risque de mort ou de blessure.

⚠ Attention ! Le non-respect des présentes instructions induit un risque d'endommagement du produit, de tout autre matériel ou de la zone adjacente.

Remarque ! Informations nécessaires dans une situation donnée.

2.2 Consignes de sécurité pour le fonctionnement

⚠ Avertissement ! Le non-respect de ces instructions induit un risque de mort ou de blessure.

- Lisez tous les avertissements et toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.
- N'utilisez pas le produit si vous êtes fatigué(e), malade ou sous l'influence de l'alcool, de drogues ou de médicaments. Cela a un effet négatif sur votre vision, votre vigilance, votre coordination et votre jugement.
- Ne laissez pas les enfants utiliser le produit.
- Veillez à ce que les enfants n'aient pas accès au produit et au câble d'alimentation.
- N'utilisez le produit que dans les foyers.
- Surveillez toujours le produit pendant son fonctionnement.
- Les lames sont tranchantes, ne les touchez pas. Il est également très dangereux de toucher la lame lorsque la fiche est connectée.
- Ne mettez pas les doigts ou d'autres parties du corps dans le bol lorsque le produit fonctionne.
- N'utilisez pas vos doigts pour pousser les aliments à travers le dispositif d'alimentation. Utilisez uniquement le dispositif d'alimentation fourni.
- En cas de blocage, arrêtez le produit, puis débranchez la fiche avant de supprimer le blocage.
- Faites attention lorsque vous mettez des liquides chauds dans le bol.
- Pour éviter les blessures et garantir un fonctionnement sûr, n'utilisez que les accessoires recommandés par le fabricant.
- Ne relâchez pas la partie supérieure du produit lorsque les accessoires sont en place.
- Ne fixez qu'un seul accessoire au produit à la fois.
- Ne laissez pas d'aliments acides ou de détergents acides toucher les accessoires.

- Certains ingrédients, par exemple les carottes, peuvent causer des taches sur le produit. La couleur s'estompe généralement après un certain temps et n'aura pas d'effet sur les fonctions hors du produit.
- N'utilisez pas d'ingrédients dont la température est supérieure à 60°C.
- N'utilisez pas le produit s'il est endommagé.
- Ne modifiez pas le produit.
- Utilisez le produit uniquement pour son fonctionnement prévu.
- N'utilisez pas d'eau ou d'autres liquides pour tremper ou rincer le moteur.
- Arrêtez et débranchez l'appareil avant de le nettoyer, de l'entretenir ou de remplacer des accessoires. Assurez-vous que tous les éléments mobiles sont complètement à l'arrêt.
- Assurez-vous que la tension principale correspond à la tension nominale indiquée sur la plaque signalétique.
- N'utilisez pas de câble d'alimentation doté d'un interrupteur externe pour alimenter le produit, par exemple une minuterie ou un circuit régulièrement réglé sur ON et OFF. Cela évitera une réinitialisation accidentelle de la protection contre la surchauffe.
- N'utilisez pas le produit si des pièces sont endommagées ou manquantes.
- Seul du personnel agréé peut réparer ou remplacer les pièces

cassées afin de s'assurer que le produit peut être utilisé en toute sécurité.

- Assurez-vous que les adultes souffrant de troubles fonctionnels, ou les adultes qui ne connaissent pas suffisamment le produit reçoivent des instructions complètes et peuvent utiliser le produit correctement.

3 Utilisation

3.1 Avant d'utiliser le produit

- Avant d'utiliser le produit pour la première fois, nettoyez toutes les parties qui entreront en contact avec les aliments. (Figures 10 et 11)
- Retirez les éléments durs tels que les os, les graines, les noyaux et les coquilles avant de les mettre dans le robot. Coupez les aliments en petits morceaux.

3.2 Pour utiliser le produit

⚠ Avertissement ! Les lames sont tranchantes, ne les touchez pas. Il est également très dangereux de toucher la lame lorsque la fiche est connectée.

⚠ Attention ! Ne fixez qu'un accessoire au produit à la fois.

Remarque ! Ne mettez pas plus de 1000 g d'un ingrédient dans le bol. Utilisez les instructions pour la quantité, le temps et la vitesse corrects.

⚠ Attention ! Vous pouvez causer des dommages au produit si vous utilisez le produit à très haute vitesse.

Aliment	Quantité maximum	Heure	Vitesse
Oignon	500 g	5x1 sec	P
Viande (mixeur)	500 g	5x1 sec	P/7
Herbes	50 g	30 sec	P
Noix	250 g	60 sec	7
Chocolat	250 g	45 sec	7
Carottes	500 g	30 sec	4
Concombre	2 unités	30 sec	4
Pomme de terre	500 g	30 sec	4
Fromage	200 g	30 sec	4
Farine	500 g	1-10 min	1 - 4
Viande (hachoir)	2 kg	2 min.	7

3.3 Pour faire fonctionner l'assistant de cuisine

- 1 Assurez-vous que le produit n'est pas connecté à une prise de courant et que le sélecteur de vitesse est réglé sur OFF (0).
- 2 Appuyez sur le bouton de déverrouillage et soulevez la partie supérieure du produit (A). (Figure 4)
- 3 Placez le bol sur la base et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le bloquer dans la bonne position (B). (Figure 4)
- 4 Fixez l'accessoire concerné au porte-accessoire et poussez-le vers le haut. Tournez l'accessoire dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le bloquer dans la bonne position (C). (Figure 4)
- 5 Mettez les ingrédients dans le bol.
- 6 Mettez le couvercle sur le bol (D) (Figure 4)
- 7 Branchez le produit à une prise secteur. Tournez le sélecteur de vitesse sur la vitesse applicable.
- 8 Une fois l'opération terminée, tournez le sélecteur de vitesse en position OFF (0), puis débranchez le produit.
- 9 Retirez le couvercle du bol (A). (Figure 5)
- 10 Appuyez sur le bouton de déverrouillage et soulevez la partie supérieure du produit (B). (Figure 5)
- 11 Pour libérer l'accessoire, poussez-le vers le haut, tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre et retirez-le du support (C). (Figure 5)
- 12 Pour libérer le bol, tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre (D). (Figure 5)

3.3.1 Conseils

- Augmentez progressivement la vitesse pour éviter les déversements.
- Assurez-vous que le bol et le fouet sont secs et sans matière grasse avant de monter des blancs d'œufs ou la crème.
- Utilisez le rouleau à pâte fermentée pour faire du pain et de la pizza.
- Adaptez la quantité de liquide dans la pâte à l'humidité et à la température ambiantes.
- Si vous devez ajouter de la pâte une deuxième fois, poussez la pâte au fond du bol. Cela permettra au rouleau à pâte de se déplacer librement pendant l'opération. N'utilisez pas plus que la quantité de pâte recommandée.

3.4 Pour utiliser le mixeur

- Mettez l'anneau d'étanchéité sur la lame, puis mettez le mixeur sur le bēcher.
- Retirez la tasse doseuse avant de mettre du liquide dans le bēcher.
- Coupez les gros ingrédients en petits morceaux avant de les mettre dans le bēcher.
- Divisez un grand volume d'ingrédients en petites portions.
- Ne remplissez pas le bēcher au-dessus de la marque MAX.
- Divisez les mélanges épais en portions plus petites.

Suivez les instructions figurant dans les illustrations. (Figure 6)

3.5 Pour utiliser le robot culinaire

- Mettez la lame dans la bonne position avant d'ajouter des ingrédients dans le bol.
- Pour éviter les lames émoussées, ne coupez pas des ingrédients durs. Par exemple les grains de café, le curcuma, la muscade ou les glaçons.
- Ne traitez pas les ingrédients comme le fromage ou le chocolat trop longtemps, car des températures plus élevées peuvent les faire fondre.

Suivez les instructions figurant dans les illustrations. (Figure 7)

3.5.1 Disques

- Sélectionnez l'accessoire concerné et assurez-vous qu'il est correctement installé avant d'utiliser le produit.
- Coupez les gros ingrédients en morceaux suffisamment petits pour passer dans l'entonnoir.

Suivez les instructions figurant dans les illustrations. (Figure 8)

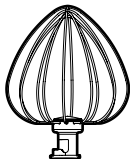
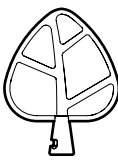
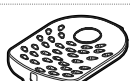
3.6 Pour utiliser le hachoir à viande

Le hachoir à viande est utilisé pour hacher la viande crue ou cuite. Suivez les instructions figurant dans les illustrations. (Figure 9)

3.6.1 Pour supprimer un blocage de l'entonnoir

- 1 Arrêtez le produit et débranchez-le du secteur.
- 2 Enlevez l'entonnoir.
- 3 Éliminez le blocage.
- 4 Remplacez l'entonnoir dans son ancienne position.
- 5 Branchez la fiche, réglez à la vitesse correcte et démarrez le produit.

3.7 Utilisation des accessoires recommandés

Accessoire	Désignation	Utilisation	Vitesse recommandée
	Rouleau à pâte	Pour traiter de la pâte.	2
	Fouet Ballon	Pour monter les blancs d'œufs ou la crème, et pour la meringue, la mousse et le soufflé.	7
	Fouet	Pour les gâteaux moelleux, les brioches, la pâtisserie, la purée de pommes de terre, les pâtes, le pain sans gluten et le beurre froid.	1 - 4
	Disque pour trancher	Pour trancher les ingrédients.	3
	Disque à grosse râpe	Pour râper grossièrement les ingrédients.	4
	Disque à râpe fine	Pour râper finement les ingrédients.	4
	Disque déchiqueteur	Pour déchiqueter les pommes de terre, le parmesan, etc.	4

3.8 Arrêt automatique

- Le produit s'arrête automatiquement après 15 minutes de fonctionnement continu.
- Le produit s'arrête automatiquement en cas de surcharge.

4 Rangement

- Si le produit n'est pas utilisé pendant une longue période, rangez-le dans un endroit propre et sec, hors de la portée des enfants et des animaux domestiques.
- Remisez le produit dans un endroit frais, à l'abri de la lumière directe du soleil et de l'humidité.

5 Maintenance

⚠ Avertissement ! Débranchez le produit de la prise de courant avant de le nettoyer.

⚠ Avertissement ! N'utilisez pas d'eau ou d'autres liquides pour tremper ou rincer le moteur.

⚠ Avertissement ! Les lames et les disques sont tranchants, utilisez-les soigneusement pour éviter les blessures.

5.1 Pour nettoyer le produit

- S'il y a de la nourriture sur les parois du b cher ou du bol que vous ne pouvez pas enlever :
 - Arrêtez le produit et débranchez la fiche.
 - Utilisez une spatule pour retirer la nourriture.

- 1 Nettoyez l'unité moteur avec un chiffon humide.
- 2 Lavez les autres pièces à l'eau chaude (< 60 C) avec du liquide vaisselle ou au lave-vaisselle. (Figure 10-11)
- 3 Assurez-vous que le produit et les accessoires sont secs avant de les ranger.

6 Dépannage

Problème	Cause possible	Tâche
Le produit ne démarre pas.	Le sélecteur de vitesse est réglé sur OFF. (0)	Réglez le sélecteur de vitesse sur la vitesse applicable.
	Le câble d'alimentation n'est pas branché correctement.	Assurez-vous que le produit est connecté à une prise de courant en état de marche.
	La cuvette ou l'accessoire n'est pas installé correctement.	Assurez-vous que la cuvette et l'accessoire sont correctement installés.
	La protection automatique contre les surcharges a été activée.	Placez le sélecteur de vitesse sur OFF (0) et retirez une partie des ingrédients. Laissez le produit refroidir avant de le remettre en marche.
La lame ne bouge pas.	Il y a trop d'ingrédients dans le bol.	Réduisez la quantité d'ingrédients.
	La lame est bloquée par des ingrédients.	Arrêtez le produit, débranchez la prise, et supprimez le blocage.
Le produit émet un bruit, une odeur ou une fumée inhabituels.	Il y a trop de nourriture dans le bol.	Retirez la quantité de nourriture.
	Le produit a fonctionné trop longtemps sans pause et le moteur a surchauffé.	Arrêtez et déconnectez immédiatement le produit. Confiez ensuite l'examen et la réparation du produit à du personnel agr�e�. Ne pas faire fonctionner le produit à une vitesse trop élevée et pas plus de 15 minutes.

7 Mise au rebut

- Veuillez à respecter la réglementation locale quand vous mettez le produit au rebut. Ne brûlez pas le produit.

8 Données techniques

Spécifications	Valeur
Tension	230V~50 Hz
Sortie	1000 W
Volume	4,5 L
Longueur du cordon	1 m

Inhoud

1 Inleiding	59
1.1 Het product.....	59
1.2 Beoogd gebruik.....	59
1.3 Symbolen.....	59
1.4 Productoverzicht.....	59
2 Veiligheid	60
2.1 Definities van veiligheid.....	60
2.2 Veiligheidsvoorschriften voor gebruik.....	60
3 Gebruik	61
3.1 Voordat u het product gebruikt	61
3.2 Het product bedienen.....	61
3.3 Om de keukenassistent te bedienen.....	61
3.4 Om de blender te bedienen.....	62
3.5 Om de keukenmachine te bedienen	62
3.6 Om de vleesmolen te bedienen.....	62
3.7 Aanbevolen gebruik van accessoires.....	63
3.8 Automatische stop	63
4 Opbergen	63
5 Onderhoud	63
5.1 Het product schoonmaken	64
6 Problemen oplossen	64
7 Afvoeren	64
8 Technische gegevens	64

1 Inleiding

1.1 Het product

Het product is een multifunctioneel keukenapparaat.

1.2 Beoogd gebruik

Het product kan gebruikt worden als keukenhulp, vleesmolen, mixer en keukenmachine.

1.3 Symbolen

	Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en zorg ervoor dat u de instructies begrijpt voordat u het product gebruikt. Bewaar de instructies voor toekomstig gebruik.
	Dubbele isolatie (veiligheidsklasse II), geen aarding nodig.
	Goedgekeurd voor contact met voedsel.
	Dit product voldoet aan de geldende EU-richtlijnen en -regelgeving.
	Recyclen als elektrisch afval.

1.4 Productoverzicht

Keukenassistent

Afbeelding 1

1. Houder voor accessoires
2. Ontgrendelingsknop voor de bovenkant
3. Snelheidsregelaar
4. Deksel voor de kom
5. Kom
6. Bolgarde
7. Kloppe
8. Deeghaak

Blender

Afbeelding 2

9. Maatbeker
10. Deksel voor de beker
11. Beker

Vleesmolen

12. Voeder
13. Blad

14. Molenbehuizing
15. Pinbout
16. Sluitring
17. Gatenschijf middelgrof
18. Gatenschijf grof
19. Mes

Keukenmachine

Afbeelding 3

20. Voeder
21. Deksel
22. Kom van keukenmachine
23. Snijschijf
24. Grof raspende schijf
25. Schaafschijf
26. Fijn raspende schijf
27. Mes
28. S-blad

2 Veiligheid

2.1 Definities van veiligheid

⚠ Waarschuwing! Als u zich niet aan deze voorschriften houdt, kan dat leiden tot (dodelijk) letsel.

⚠ Voorzichtig! Als u zich niet aan deze voorschriften houdt, kan dat leiden tot schade aan het product, overige materialen of de nabije omgeving.

Let op! Informatie die in bepaalde situaties noodzakelijk is.

2.2 Veiligheidsvoorschriften voor gebruik

⚠ Waarschuwing! Als u zich niet aan deze voorschriften houdt, kan dat leiden tot (dodelijk) letsel.

- Lees vóór gebruik alle waarschuwingen en veiligheidsinstructies.
- Gebruik het product niet als u moe, ziek of onder invloed van alcohol, drugs of medicijnen bent. Dat heeft een negatief effect op uw gezichtsvermogen, alertheid en coördinatie- en beoordelingsvermogen.
- Laat kinderen het product niet gebruiken.
- Zorg ervoor dat kinderen geen toegang hebben tot het product en de voedingskabel.
- Gebruik het product alleen in huishoudens.
- Houd het product altijd in de gaten tijdens gebruik.
- De messen zijn scherp, raak ze niet aan. Het is ook erg gevaarlijk om de mesunit aan te raken als de stekker is aangesloten.
- Plaats geen vingers of andere lichaamsdelen in de kom wanneer het product in werking is.
- Gebruik niet uw vingers om het voedsel door de vultrechter te duwen. Gebruik uitsluitend de meegeleverde voeder.
- Als er een verstopping is, zet u het product uit en haalt u de stekker uit het stopcontact voordat u de verstopping verwijdt.
- Wees voorzichtig als u hete vloeistoffen in de kom doet.
- Gebruik alleen accessoires die door de fabrikant worden aanbevolen om letsel te voorkomen en voor een veilige bediening.
- Laat het bovenste gedeelte van het product niet los wanneer de accessoires op hun plaats zitten.
- Bevestig slechts één accessoire tegelijk aan het product.
- Zorg ervoor dat de accessoires niet in aanraking komen met zure voedingsmiddelen of zure reinigingsmiddelen.

- Sommige ingrediënten, bijvoorbeeld wortels, kunnen vlekken op het product veroorzaken. De kleur wordt doorgaans na verloop van tijd lichter en heeft geen invloed op de werking van het product.
- Gebruik geen ingrediënten die warmer zijn dan 60°C.
- Gebruik het product niet als het beschadigd is.
- Pas het product niet aan.
- Gebruik het product alleen voor het beoogde doeleinde.
- Gebruik geen water of andere vloeistoffen om de motor te laten weken of te spoelen.
- Stop en koppel het product los voordat u het reinigt, onderhoud uitvoert of accessoires verwisselt. Zorg ervoor dat alle bewegende onderdelen volledig stoppen.
- Controleer of de netspanning overeenkomt met de nominale spanning op het typeplaatje.
- Gebruik geen voedingskabel met een externe schakelaar om het product van stroom te voorzien, bijvoorbeeld een timer of een circuit dat regelmatig op AAN en UIT staat. Dit voorkomt een onbedoelde reset van de oververhittingsbeveiliging.
- Gebruik het product niet als er onderdelen beschadigd zijn of ontbreken.
- Alleen goedgekeurd personeel kan kapotte onderdelen repareren of vervangen om ervoor te zorgen dat het product veilig te gebruiken is.
- Zorg dat volwassenen met een functiestoornis of die het product niet voldoende kennen, volledige instructies krijgen en het product correct kunnen bedienen.

3 Gebruik

3.1 Voordat u het product gebruikt

- Voordat u het product voor de eerste keer gebruikt, moet u alle onderdelen reinigen die in contact komen met het voedsel. (Afbeelding 10 en 11)
- Verwijder harde delen zoals botten, zaden, klokhuizen en schalen voordat u eten in de keukenmachine doet. Snijd het voedsel in kleinere stukken.

3.2 Het product bedienen

⚠ Waarschuwing! De messen zijn scherp, raak ze niet aan. Het is ook erg gevaarlijk om de mesunit aan te raken als de stekker is aangesloten.

⚠ Voorzichtig! Bevestig slechts één accessoire tegelijk aan het product.

Let op! Doe niet meer dan 1000 gram van een ingrediënt in de kom. Gebruik de instructies voor de juiste hoeveelheid, tijd en snelheid.

⚠ Voorzichtig! U kunt het product beschadigen als u het op zeer hoge snelheden gebruikt.

Voedsel	Maximale hoeveelheid	Tijd	Snelheid
Ui	500 g	5x1 sec	P
Vlees (blender)	500 g	5x1 sec	P/7
Tuinkruiden	50 g	30 sec	P
Noten	250 g	60 sec	7
Chocolade	250 g	45 sec	7
Wortels	500 g	30 sec	4
Komkommer	2 stuks	30 sec	4
Aardappel	500 g	30 sec	4
Kaas	200 g	30 sec	4
Meel	500 g	1-10 min	1-4
Vlees (gehaktmolen)	2 kg	2 min	7

3.3 Om de keukenassistent te bedienen

- 1 Controleer of het product niet is aangesloten op een stopcontact en of de snelheidsregelaar op OFF (0) staat.
- 2 Druk op de ontgrendelingsknop en zet de bovenkant van het product omhoog (A). (Afbeelding 4)

- 3** Zet de kom op de basis en draai hem rechtsonder om hem in de juiste positie te vergrendelen (B). (Afbeelding 4)
- 4** Bevestig het betreffende accessoire aan de accessoirehouder en duw deze omhoog. Draai het accessoire tegen de klok in om het in de juiste positie te vergrendelen (C). (Afbeelding 4)
- 5** Doe de ingrediënten in de kom.
- 6** Plaats de deksel op de kom (D) (Afbeelding 4)
- 7** Sluit het product aan op een stopcontact. Zet de snelheidsregelaar op de gewenste snelheid.
- 8** Nadat de bewerking is voltooid, draait u de snelheidsregelaar naar de positie OFF (0) en koppelt u het product los.
- 9** Verwijder het deksel van de kom (A). (Afbeelding 5)
- 10** Druk op de ontgrendelingsknop en zet de bovenkant van het product omhoog (B). (Afbeelding 5)
- 11** Om het accessoire los te maken, duwt u het omhoog, draait u het rechtsonder en trekt u het vervolgens uit de houder (C). (Afbeelding 5)
- 12** Om de kom los te maken, draait u deze rechtsonder (D). (Afbeelding 5)

3.3.1 Tips

- Verhoog de snelheid geleidelijk om morsen te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de kom en de garde droog en vetvrij zijn voordat u eiwit of room gaat kloppen.
- Gebruik de deeghaak voor gefermenteerd deeg om brood en pizza te maken.
- Pas de hoeveelheid vloeistof in het deeg aan de luchtvochtigheid en temperatuur aan.
- Als u een tweede keer deeg moet toevoegen, duwt u het deeg naar de bodem van de kom. Hierdoor kan de deeghaak tijdens het gebruik vrij bewegen. Gebruik niet meer deeg dan de aanbevolen hoeveelheid.

3.4 Om de blender te bedienen

- Plaats de afdichting op de mesunit en plaats vervolgens de blenderunit op de beker.
- Verwijder de maatbeker voordat u de vloeistof in de beker doet.

- Snijd grote ingrediënten in kleinere stukken voordat u ze in de beker doet.
- Verdeel een grotere hoeveelheid ingrediënten in kleinere porties.
- Vul de maatbeker niet verder dan de MAX-markering.
- Verdeel dikke mengsels in kleinere porties.

Volg de instructies in de afbeeldingen. (Afbeelding 6)

3.5 Om de keukenmachine te bedienen

- Plaats de mesunit in de juiste positie voordat u ingrediënten aan de kom toevoegt.
- Om botte messen te voorkomen, mag u geen harde ingrediënten hakken. Bijvoorbeeld koffiebonen, kurkuma, nootmuskaat of ijsblokjes.
- Verwerk ingrediënten zoals kaas of chocolade niet te lang, omdat ze door de hogere temperatuur kunnen smelten.

Volg de instructies in de afbeeldingen. (Afbeelding 7)

3.5.1 Schijven

- Selecteer het juiste accessoire en zorg ervoor dat deze correct is geïnstalleerd voordat u het product gebruikt.
- Snijd grotere ingrediënten in stukken die klein genoeg zijn om door de trechter te passen.

Volg de instructies in de afbeeldingen. (Afbeelding 8)

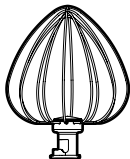
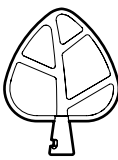
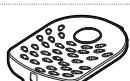
3.6 Om de vleesmolen te bedienen

De vleesmolen wordt gebruikt om rauw of gekookt vlees fijn te malen. Volg de instructies in de afbeeldingen. (Afbeelding 9)

3.6.1 Om een verstopping uit de trechter te verwijderen

- 1** Stop het product en haal de stekker uit het stopcontact.
- 2** Verwijder de trechter.
- 3** Verwijder de verstopping.
- 4** Plaats de trechter terug op de oude plaats.
- 5** Sluit de stekker aan, stel de juiste snelheid in en start het product.

3.7 Aanbevolen gebruik van accessoires

Accessorie	Aanduiding	Gebruik	Aanbevolen snelheid
	Deeghaak	Voor het verwerken van deeg.	2
	Bolgarde	Voor het kloppen van eiwitten of room, en voor meringue, mousse en soufflé.	7
	Klopper	Voor zachte cakes, broodjes, pasteideeg, aardappelpuree, pasta, glutenvrij brood en koude boter.	1-4
	Schijf om te snijden	Voor het snijden van ingrediënten.	3
	Grof raspende schijf	Voor het grof raspen van ingrediënten.	4
	Fijn raspende schijf	Voor het fijn raspen van ingrediënten.	4
	Schaafschijf	Voor het schaven van aardappelen, Parmezaanse kaas etc.	4

3.8 Automatische stop

- Het product stopt automatisch na 15 minuten continu gebruik.
- Het product stopt automatisch als het overbelast is.

4 Opbergen

- Als het product gedurende lange tijd niet wordt gebruikt, bewaar het dan op een schone en droge plaats waar kinderen en huisdieren geen toegang hebben.
- Bewaar het product op een droge plaats, waar het beschermd is tegen direct zonlicht en vochtige omstandigheden.

5 Onderhoud

! Waarschuwing! Stop het product en koppel het los van het stopcontact voordat u het reinigt.

! Waarschuwing! Gebruik geen water of andere vloeistoffen om de motor te laten weken of te spoelen.

! Waarschuwing! De messen en schijven zijn scherp, gebruik ze voorzichtig om verwondingen te voorkomen.

5.1 Het product schoonmaken

- Als er voedsel aan de wanden van de beker of kom vastzit dat u niet kunt verwijderen:
 - Stop de machine en trek de stekker uit het stopcontact.
 - Gebruik een spatel om het voedsel te verwijderen.

- Maak de motorunit schoon met een vochtige doek.
- Was de andere onderdelen in heet water (< 60 °C) met afwasmiddel of in de vaatwasser. (Afbeelding 10-11)
- Zorg ervoor dat het product en de accessoires droog zijn voordat u ze opbergt.

6 Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Taak
Het product start niet.	De snelheidsregelaar staat op OFF. (0)	Stel de snelheidsregelaar in op de toepasselijke snelheid.
	De stroomkabel is niet correct aangesloten.	Controleer of het product is aangesloten op een bruikbaar stopcontact.
	De kom of het accessoire is niet correct geïnstalleerd.	Zorg dat de kom en het accessoire correct zijn geïnstalleerd.
	De automatische overbelastingsbeveiliging is geactiveerd.	Zet de snelheidsschakelaar op OFF (0) en verwijder een deel van de ingrediënten. Laat het product afkoelen voordat u het product opnieuw start.
De mesunit beweegt niet.	Er zitten te veel ingrediënten in de kom.	Verminder de hoeveelheid ingrediënten.
	De mesunit is geblokkeerd door ingrediënten.	Stop het product, trek de stekker eruit en verwijder de verstopping.
Er komt een ongewoon geluid, geur of rook uit het product.	Er zit te veel voedsel in de kom.	Verwijder de hoeveelheid voedsel.
	Het product heeft te lang zonder onderbreking gedraaid en de motor is oververhit.	Stop het product en haal onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Laat vervolgens goedgekeurd personeel het product onderzoeken en repareren. Gebruik het product niet op een te hoge snelheid en niet langer dan 15 minuten.

7 Afvoeren

- Volg de lokale voorschriften wanneer u het product weggooit. Verbrand het product niet.

8 Technische gegevens

Specificaties	Waarde
Spanning	230 V ~ 50 Hz
Vermogen	1000 W
Inhoud	4,5 L
Snoerlengte	1 m



www.jula.com