PROFI COOK®

Bedienungsanleitung/Garantie

Gebruiksaanwijzing • Mode d'emploi • Instrucciones de servicio • Istruzioni per l'uso
Instruction Manual • Instrukcja obsługi/Gwarancja • Használati utasítás • Інструкція з експлуатації
Руководство по эксплуатации • دليل المستخدم

Kompaktküchenmaschine PC-KM 1025

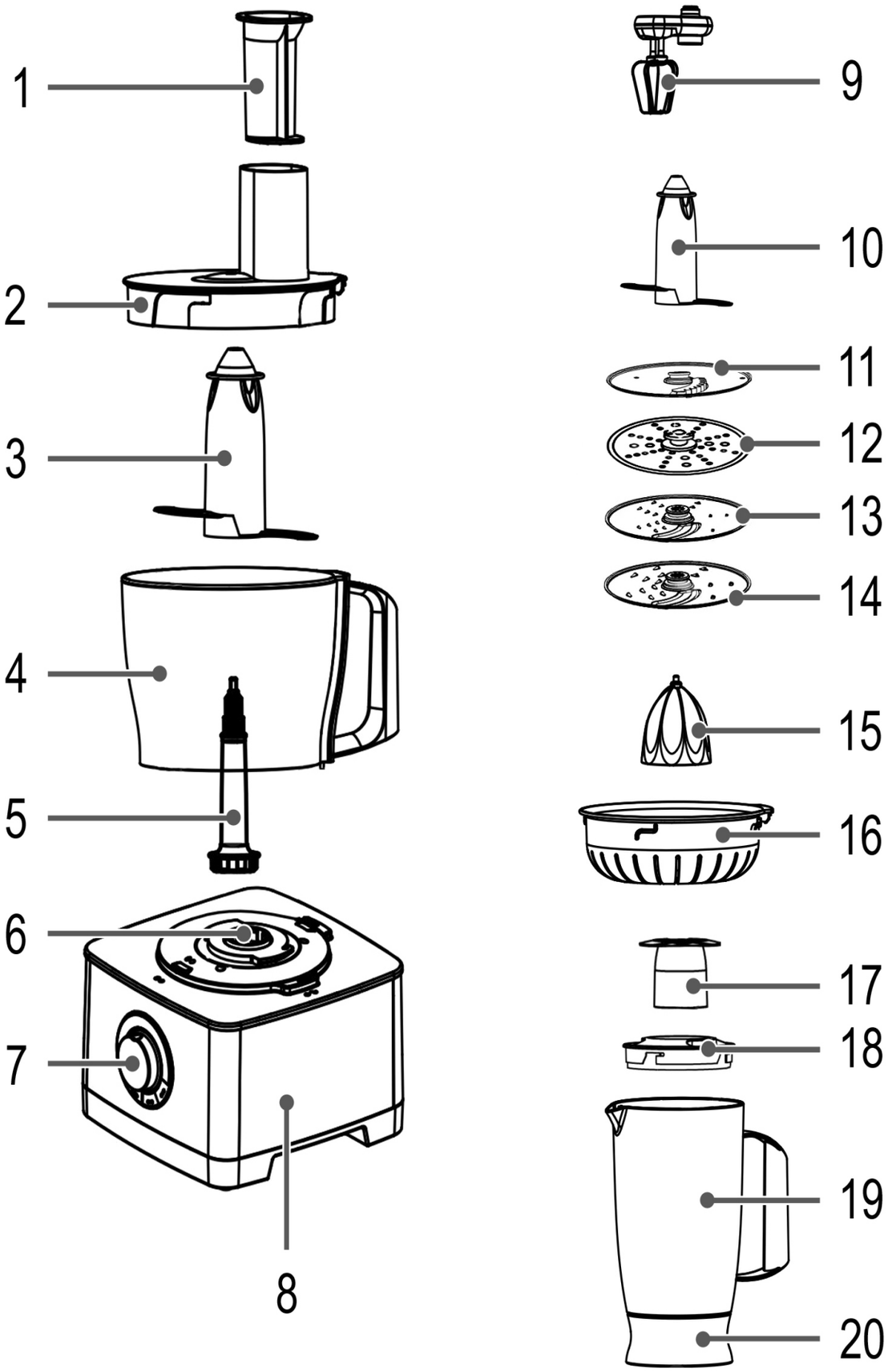
Compacte keukenmachine • Robot culinaire compact • Procesador de alimentos compacto
Robot da cucina compatto • Compact food processor • Kompaktowy robot kuchenny
Kompakt konyhai robotgép • Компактний кухонний комбайн • Компактный кухонный комбайн • خلاط طعام مدمج

CE

DEUTSCH ..... Seite 7
NEDERLANDS ..... blz 13
FRANÇAIS ..... page 19
ESPAÑOL ..... página 25
ITALIANO ..... pagina 31
ENGLISH ..... page 37
JĘZYK POLSKI ..... strona 42
MAGYARUL ..... oldal 48
УКРАЇНСЬКА ..... стор 54
РУССКИЙ ..... стр. 60
العربية ..... صفحة 70

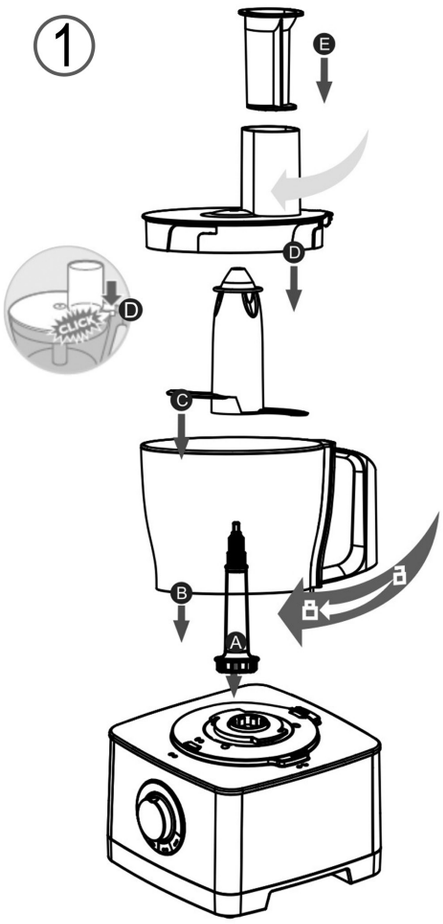
Übersicht der Bedienelemente

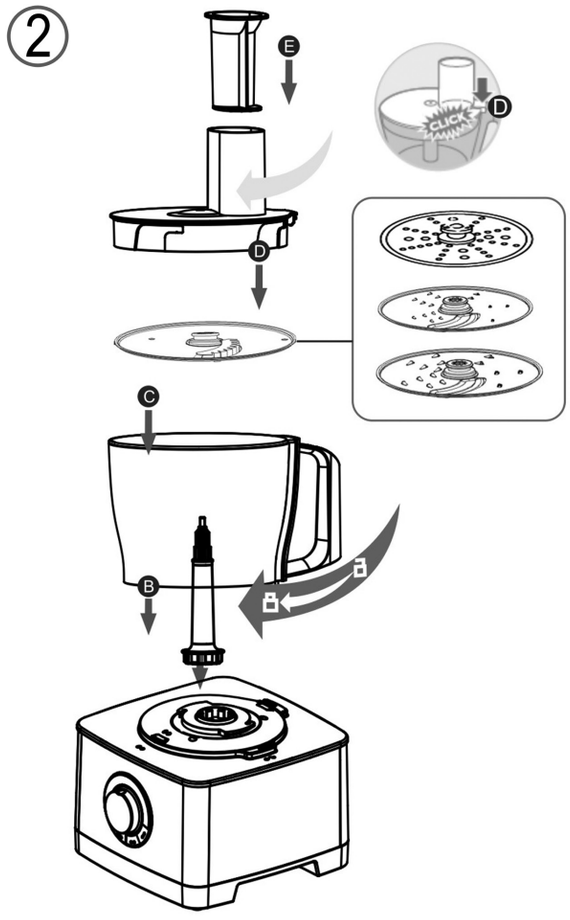
Locatie van bedieningselementen • Situation des commandes
Ubicación de los controles • Posizione dei comandi • Location of Controls
Lokalizacja kontrolek • A Kezelőszervek Elhelyezkedése
Розташування органів керування • Расположение элементов • مكان عناصر التحكم

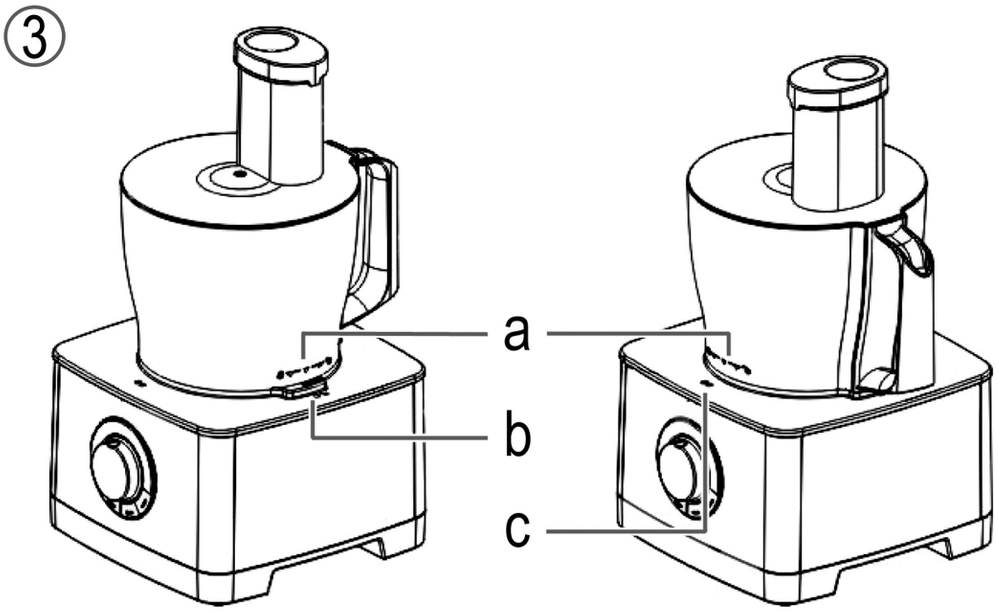


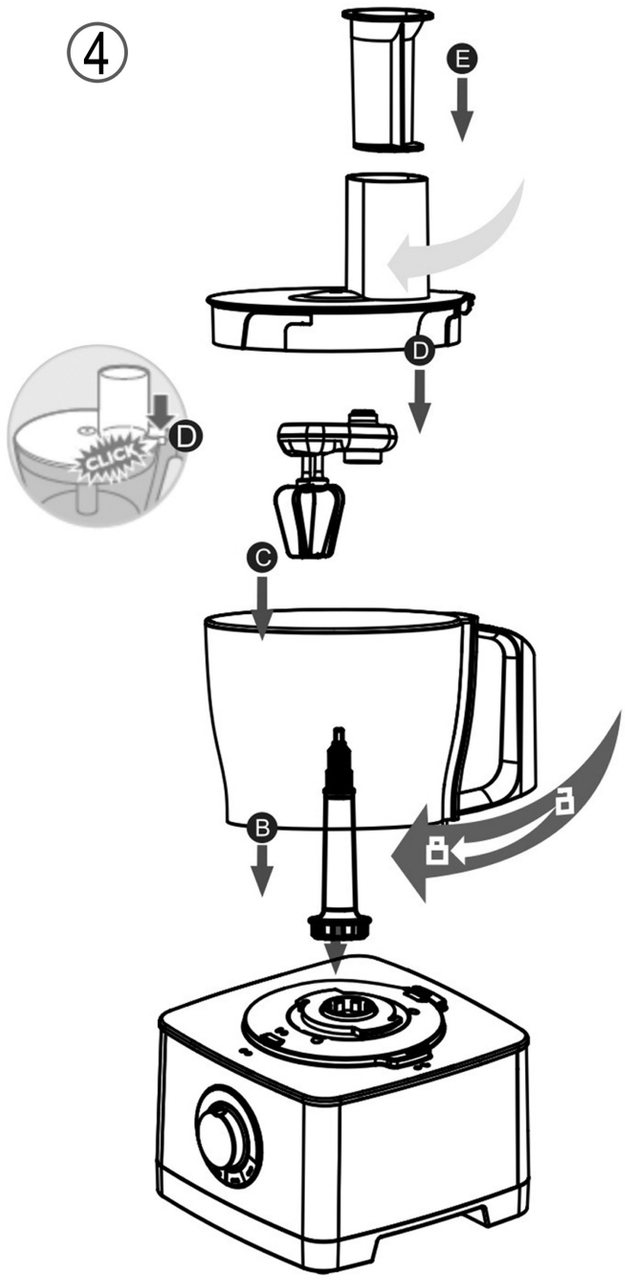
Montage Arbeitsschüssel und Zubehör

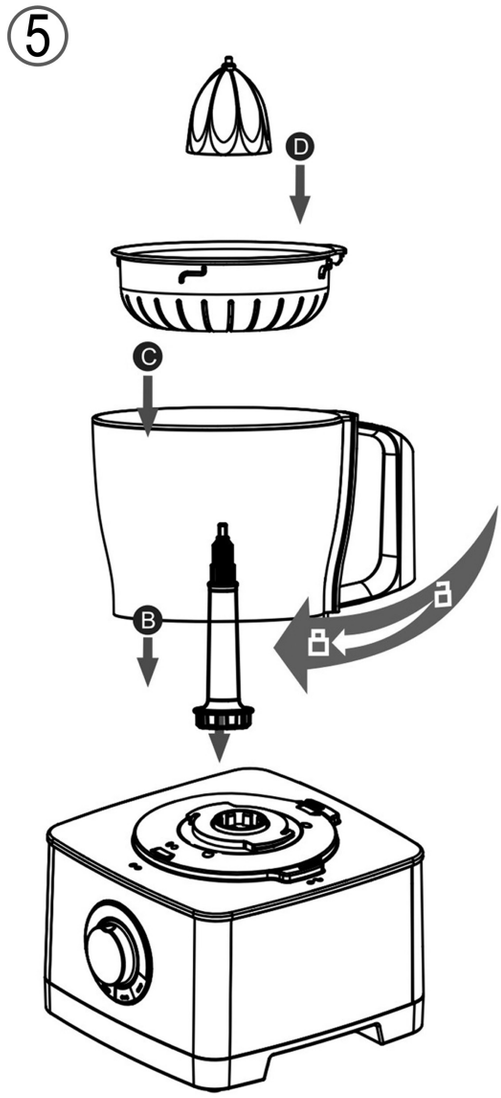
Werkkommen en toebehoren van het toestel • Accessoires et bols de travail de l'appareil
Recipientes de trabajo y accesorios del electrodoméstico • Contenitori e accessori
Appliance working bowls and accessories • Misy i końcówki do pracy z urządzeniem
A készülék edényei és tartozékai • Робоча чаша і приладдя пристрою
Рабочие чаши и приспособления комбайна • أوعية عمل الجهاز والملحقات





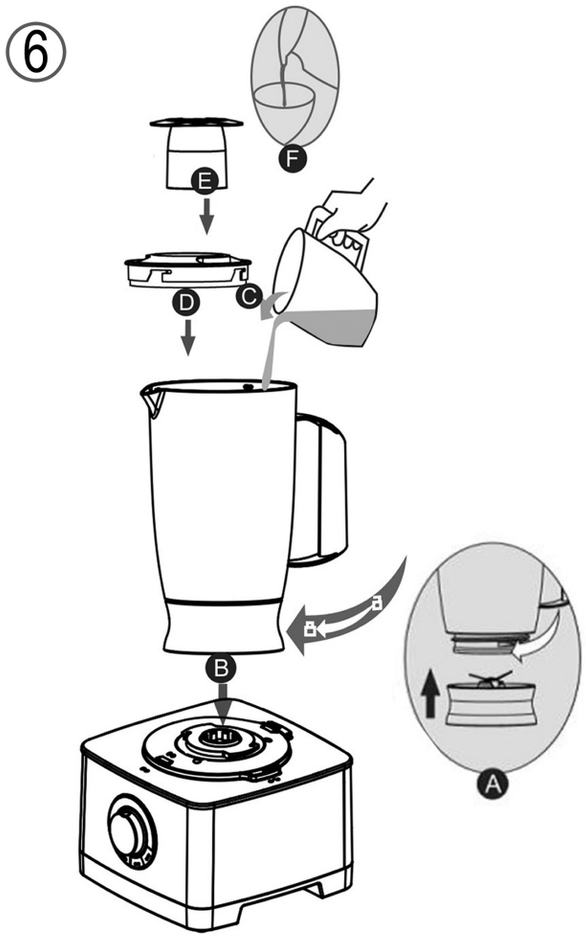


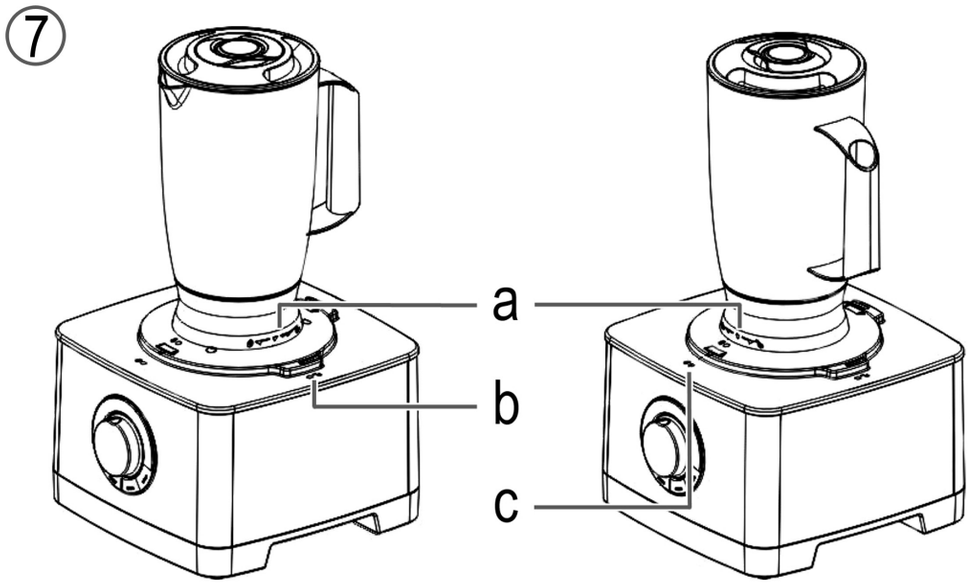

4
E
D
CLICK
D
C
B


5
D
C
B

Montage Mixbehälter

Montage mengkom • Montage du récipient à mélanger • Montaje del vaso de la batidora
Assemblaggio del contenitore per miscelare • Assembly Mixing Container
Zespół pojemnika mieszającego • Keverőedény összeszerelése • Складання ємності для змішування
Сборка емкости для смешивания • تجميع وعاء الخلط





Bedienungsanleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem Gerät.

Symbole in dieser Bedienungsanleitung

Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit sind besonders gekennzeichnet. Beachten Sie diese Hinweise unbedingt, um Unfälle und Schäden am Gerät zu vermeiden:

⚠ WARNUNG:
Warnt vor Gefahren für Ihre Gesundheit und zeigt mögliche Verletzungsrisiken auf.

⚠ ACHTUNG:
Weist auf mögliche Gefährdungen für das Gerät oder andere Gegenstände hin.

i HINWEIS:
Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

Inhalt

Übersicht der Bedienelemente 3
Abbildungen Montage Arbeitsschüssel und Zubehör 4
Abbildung Montage Mixbehälter 6
Allgemeine Sicherheitshinweise 7
Kinder und gebrechliche Personen 7
Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät 7
Bestimmungsgemäßer Gebrauch 8
Teilebeschreibung / Lieferumfang 8
Auspacken des Gerätes 8
Allgemeine Anwendungshinweise 8
Funktionsweise des Gerätes 8
Elektrischer Anschluss 8
Ein- / Ausschalten 8
Betrieb mit der Arbeitsschüssel 9
Montage der Arbeitsschüssel und des Zubehörs 9
Tabelle Verwendung des Zubehörs 9
Wichtige Hinweise für die einzelnen Anwendungen 10
Betrieb beenden und Schüssel entnehmen 10
Der Mixer 10
Anwendungshinweise für den Mixer 10
Montage des Mixbehälters 10
Vorbereitung 11
Bedienung des Mixers 11
Mixzutaten nachfüllen 11
Betrieb beenden 11
Reinigung 11
Motorgehäuse 11
Zubehör der Küchenmaschine 11
Zubehör des Mixers 11
Aufbewahrung 11
Störungsbehebung 11
Geräuschentwicklung 12
Technische Daten 12
Hinweis zur Richtlinienkonformität 12
Garantie 12
Garantiebedingungen 12
Garantieabwicklung 12
Entsorgung 12

Allgemeine Sicherheitshinweise

Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch die Bedienungsanleitung mit.

- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
  Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien. Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel), wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, zur Reinigung oder bei Störung.
- Betreiben Sie das Gerät **nicht** unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Raum verlassen, schalten Sie das Gerät immer aus. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Das Gerät und das Netzkabel müssen regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Wird eine Beschädigung festgestellt, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Beachten Sie die nachfolgenden „Speziellen Sicherheitshinweise“.

Kinder und gebrechliche Personen

- Zur Sicherheit Ihrer Kinder lassen Sie keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) erreichbar liegen.

  ⚠ WARNUNG!
  Lassen Sie kleine Kinder nicht mit Folie spielen. Es besteht **Erstickungsgefahr!**

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät

⚠ WARNUNG: Verletzungsgefahr!

- Die Raspel- und Schneidscheiben, die Kartoffelreibscheibe, die Pommes-Frites-/Julienne-Scheibe und das Schlagmesser sind an den Schneid- bzw. Raspelflächen und an den Kanten sehr scharf! Verwenden Sie dieses Zubehör deshalb mit der nötigen Sorgfalt, um Verletzungen zu vermeiden.
- Greifen Sie nicht in den Mixbehälter, da das untenliegende Messer zu Verletzungen führen kann!
- Schütten Sie keine Flüssigkeiten in den Mixbehälter oder die Schüssel, die heißer sind als 60°C! Verbrennungsgefahr!
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Stellen Sie vor dem Einschalten sicher, dass der Zubehöraufsatz korrekt angebracht ist und fest sitzt.
- Während des Betriebes dürfen sich niemals Gegenstände, wie z.B. Löffel oder Teigschaber, in der Schüssel befinden.
- Benutzen Sie zum Andrücken der Lebensmittel immer nur den mitgelieferten Stopfer und nicht Ihre Finger, eine Gabel oder andere Gegenstände, um Verletzungen bzw. Gefährdungen zu vermeiden.

⚠ ACHTUNG:
Füllen Sie keine harten Speisen wie z.B. Kaffeebohnen, Muskatnüsse oder große Stücke Blockschokolade in die Behälter! Die Messer können dadurch zerstört werden!

- Das Gerät ist mit Sicherheitsschaltern ausgestattet. Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn ein Fehler vorliegt oder die Sicherheitsschalter manipuliert wurden!
- Stellen Sie das Gerät auf eine glatte, ebene und standfeste Arbeitsfläche.
- Betreiben Sie das Gerät nicht ohne Inhalt.
- Verarbeiten Sie mit diesem Gerät nur Nahrungsmittel.
- Schalten Sie das Gerät nie durch Drehen des Mixbehälters oder der Schüssel oder des Deckels der Schüssel aus. Benutzen Sie zum Ausschalten des Gerätes immer den Drehschalter bzw. eine der Tasten.
- Tragen oder heben Sie das Gerät nicht während des Betriebs, sondern schalten Sie es zuerst aus und ziehen Sie danach den Netzstecker. Tragen Sie das Gerät immer mit beiden Händen!

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät dient als

- Knet- / Rührmaschine zum Zubereiten von Teig, Cremes, Sahne, Eischnee;
- Multizerkleinerer zum Zerkleinern von schneidfähigen Lebensmitteln;
- Zitruspresse zum Entsaften von Zitrusfrüchten;
- Mixer zum Pürieren, Schlagen, Mixen.

Es ist ausschließlich für diese Zwecke bestimmt und darf nur dafür verwendet werden.

Es darf nur in der Art und Weise benutzt werden, wie es in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben ist.

Sie dürfen das Gerät nicht für gewerbliche Zwecke einsetzen.

Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschaden oder sogar zu Personenschaden führen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstehen.

Teilebeschreibung / Lieferumfang

Übersicht der Bedienelemente auf Seite 3:

1 2-teiliger Stopfer
2 Deckel der Arbeitsschüssel mit Einfüllschacht
3 Knet- / Rührwerkzeug
4 Arbeitsschüssel
5 Führungsdorn
6 Antriebswelle
7 Bedienfeld
8 Motorgehäuse
9 Schneebesen-Einsatz
10 Schlagmesser
11 Pommes-Frites-/Julienne-Scheibe
12 Kartoffelreibscheibe
13 Raspel-/Schneidscheibe fein
14 Raspel-/Schneidscheibe grob
15 Presskegel
16 Filtersieb
17 Verschluss des Mixbehälters
18 Deckel des Mixbehälters mit Einfüllöffnung
19 Mixbehälter
20 Messerblock

Ohne Abb.: Teigschaber

Auspacken des Gerätes

⚠ WARNUNG: Verletzungsgefahr!
Einige Teile des Zubehörs sind sehr scharf!

1. Nehmen Sie das Gerät aus seiner Verpackung.
2. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, wie Folien, Füllmaterial, Kabelhalter und Kartonverpackung.
3. Prüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit.

HINWEIS:
Am Gerät können sich noch Staub oder Produktionsreste befinden. Wir empfehlen Ihnen, das Gerät wie unter „Reinigung“ beschrieben zu säubern.

Allgemeine Anwendungshinweise

Funktionsweise des Gerätes

- Das Gerät ist mit Schutzschaltern ausgestattet. Die Bedienung des Gerätes ist nur möglich, wenn Sie Folgendes beachten:
  - Bei der Montage auf das Motorteil müssen die Arbeitsschüssel oder der Mixbehälter mit Messerblock hörbar eingerastet sein.
  - Bei Verwendung der Arbeitsschüssel muss entweder der Deckel oder das Filtersieb auf der Schüssel hörbar eingerastet sein.
- Die Bedienung erfolgt entweder mit den Funktionstasten (SMOOTHIE, ICE, TURBO) oder / und mit dem stufenlosen Drehregler.
- Mit dem **Drehregler** stellen Sie die Geschwindigkeit stufenlos ein. Beginnen Sie immer mit einer niedrigen Geschwindigkeit. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit langsam.
- Die Funktionstasten sind außer Funktion, wenn Sie das Gerät mit dem Drehregler eingeschaltet haben.
- Mit den **Funktionstasten** schalten Sie die Standard-Programme ein. Die Programme schalten nicht automatisch ab.
- Während ein Standard-Programm aktiv ist, können Sie in ein anderes Programm umschalten oder mit dem Drehregler die Geschwindigkeit verändern.

Bedeutung der Tasten

Tasten	Funktion
POWER	Betriebsbereitschaft
SMOOTHIE	Maximale Geschwindigkeit, keine automatische Abschaltung
ICE	Automatischer Pulsbetrieb, keine automatische Abschaltung
TURBO	Manueller Pulsbetrieb: Solange Sie diese Taste gedrückt halten, läuft das Gerät mit max. Geschwindigkeit.

⚠ ACHTUNG:
Benutzen Sie das Gerät konstant nicht länger als 5 Minuten. Lassen sie es vor erneutem Gebrauch 10 Minuten abkühlen.

Elektrischer Anschluss

Prüfen Sie, ob die Netzspannung, die Sie benutzen wollen, mit der des Gerätes übereinstimmt. Die Angaben hierzu finden Sie auf dem Typenschild.

Ein- / Ausschalten

Schließen Sie das Gerät an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose an. Die LED der Taste **POWER** blinkt blau.

1. Stellen Sie sicher, dass der Drehregler auf Position **OFF** steht.
2. Drücken Sie die Taste **POWER**. Das Gerät ist betriebsbereit. Die LED der Taste leuchtet dauerhaft blau. Die LED´s der Funktionstasten blinken rot.

Ein- / Ausschalten mit dem Drehregler

- **Einschalten:** Drehen Sie den Regler im Uhrzeigersinn in Richtung **MAX** auf die gewünschte Geschwindigkeit. Die blauen LED´s zwischen **MIN** und **MAX** zeigen die Geschwindigkeitsstufe (1 – 5) an.
- **Ausschalten:** Drehen Sie den Regler entgegen dem Uhrzeigersinn auf Position **OFF**. Die blauen LED´s erlöschen.

Ein- / Ausschalten mit den Funktionstasten

- **Einschalten:** Drücken Sie einmal auf die gewünschte Taste. Die LED der Taste leuchtet dauerhaft rot.
- **Ausschalten:** Drücken Sie erneut auf die jeweilige Taste. Die LED der Taste blinkt wieder.

3. Möchten Sie den Betrieb beenden, drücken Sie die Taste **POWER**. Die LED´s der Funktionstasten erlöschen. Die LED in der Taste **POWER** blinkt.
4. Ziehen Sie den Netzstecker.

Betrieb mit der Arbeitsschüssel

Montage der Arbeitsschüssel und des Zubehörs

Bitte beachten Sie hierzu die Abbildungen 1 bis 5 auf den Seiten 4 und 5.

⚠ WARNUNG:
Die Raspel- und Schneidscheiben, die Kartoffelreibscheibe, die Pommes-Frites-/Julienne-Scheibe und das Schlagmesser sind an den Schneid- bzw. Raspelflächen und an den Kanten sehr scharf! Verwenden Sie dieses Zubehör deshalb mit der nötigen Sorgfalt, um Verletzungen zu vermeiden.

1. Setzen Sie den Führungsdorn auf die Antriebswelle des Motorteils.
2. Abb. 3: Setzen Sie die Arbeitsschüssel so auf das Motorteil, dass die Markierung (a) am unteren Rand der Schüssel auf die Markierung (b) des Motorteils zeigt. Drehen Sie die Arbeitsschüssel im Uhrzeigersinn, bis sie hörbar einrastet. Die Markierung (a) auf der Schüssel und die Markierung (c) auf dem Motorteil müssen genau übereinander stehen.
3. Wählen Sie ein Werkzeug. Setzen Sie es auf den Führungsdorn.
4. Schließen Sie die Arbeitsschüssel mit dem Deckel. Drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn fest, bis er hörbar in die Verriegelung des Griffs einrastet.

Verwendung des Gerätes als Zitruspresse

Montieren Sie die Arbeitsschüssel wie zuvor beschrieben.

3. Setzen Sie das Filtersieb auf den Führungsdorn. Drehen Sie es im Uhrzeigersinn, bis es hörbar in die Verriegelung des Griffs einrastet.
4. Setzen Sie den Presskegel auf den Führungsdorn.

Tabelle Verwendung des Zubehörs

Produkt / Zubereitungsart	Menge	Werkzeug	Geschwindigkeits-Stufe / Taste	Max. Betriebszeit
Schwerer Teig (z. B. Hefeteig)	Max. 1,0 kg	Knet- / Rührwerkzeug	1	2 Min.
Rührteig (Biskuitteig oder Waffelteig)	Max. 1,5 kg (1 Liter)	Knet- / Rührwerkzeug	1 - 2	2 Min.
Eischnee	Min. 2 Eiweiß Max. 8 Eiweiß	Knet- / Rührwerkzeug	3 - 4	4 Min.
Rührei	Min. 2 Eier Max. 7 Eier	Knet- / Rührwerkzeug	1 – 4	1 Min.
Sahne	Min. 200 ml Max. 800 ml	Knet- / Rührwerkzeug	1 2 - 3	2 Min. 4 Min.
Eischnee	Min. 2 Eiweiß Max. 8 Eiweiß	Schneebesen	3 – 4	4 Min.
Sahne	Min. 200 ml Max. 800 ml	Schneebesen	3 – 4	1 Min. 4 Min.
Milchschaum (3,5% Fettgehalt)	Min. 100 ml Max. 250 ml	Schneebesen	2 – 4 3 – 4	30 Sek. 2 Min.
Dressing, Pudding, Crêpes-Teig	Min. 125 ml Max. 750 ml	Schneebesen	1 – 2 1	1 Min. 30 Sek.
Flüssigkeiten, Shakes	Min. 100 ml Max. 750 ml	Schneebesen	1	30 Sek.
Obst, Gemüse, Kräuter zerkleinern	Min. 200g Max. 700g	Schlagmesser	ICE oder TURBO	30 Sek.
Gemüse pürieren	Max. 700g	Schlagmesser	2 – 3	1 Min.
Nüsse zerkleinern	Min. 100g Max. 700g	Schlagmesser	SMOOTHIE oder TURBO	1 Min.
Blockschokolade raspeln	Min. 100g Max. 500g	Schlagmesser	SMOOTHIE oder TURBO	30 Sek.
Fleisch schnetzeln	Min. 200g Max. 500g	Schlagmesser	ICE oder TURBO	30 Sek.
Eiswürfel zerkleinern	Min. 200g Max. 500g	Schlagmesser	ICE oder TURBO	20 Sek.
Gurken, Karotten schneiden	Max. 1,2 Liter	Schneidscheibe	1	5 Min.
Karotten, Rettich, Käse raspeln	Max. 1,2 Liter	Raspelscheibe	1	5 Min.
Kartoffeln, Hartkäse reiben	Max. 1,2 Liter	Kartoffelreibscheibe	1	5 Min.
Kartoffeln, Kohlrabi, Karotten schneiden	Max. 1,2 Liter	Pommes-Frites-/ Julienne-Scheibe	1	5 Min.
Zitrusfrüchte pressen	Max. 1,2 Liter	Filtersieb und Presskegel	1	5 Min.

Wichtige Hinweise für die einzelnen Anwendungen

⚠ ACHTUNG:
- Zerkleinern Sie mit dem Gerät keine harten Speisen wie z.B. Kaffeebohnen, Muskatnüsse, Kurkuma oder große Stücke Blockschokolade! Das Messer könnte dadurch zerstört werden!
- Überschreiten Sie nicht die in der Tabelle angegebenen Mengenangaben und Betriebszeiten.

- Setzen Sie immer das **Knet- / Rührwerkzeug** oder das **Schlagmesser** in die Schüssel, bevor Sie die Zutaten einfüllen. Drücken Sie das Werkzeug bis auf den Boden der Schüssel.
- Wenn Sie **schwere Teige** kneten, geben Sie nicht alle Zutaten auf einmal in die Arbeitsschüssel. Beginnen Sie den Knetvorgang nur mit Mehl, Zucker und Eiern. Geben Sie Flüssigkeiten während des Knetvorgangs durch den Einfüllschacht langsam hinzu.
- Schneiden Sie die Lebensmittel, die Sie zerkleinern wollen, vorab in **kleine Stücke**.
- Wenn Zutaten am Knet- / Rührwerkzeug oder Schlagmesser kleben oder sich an der Innenwand der Schüssel absetzen, gehen Sie wie folgt vor:
  1. Schalten Sie das Gerät aus. Warten Sie den Stillstand des Werkzeuges ab.
  2. Nehmen Sie den Deckel von der Schüssel ab.
  3. Benutzen Sie den **Teigschaber**, um die Zutaten vom Werkzeug oder der Innenwand der Schüssel zu entfernen.
- Wenn Sie **Eischnee** schlagen, achten Sie darauf, dass die Schüssel und die Schneebesen trocken und vollkommen fettfrei sind. Das Eiweiß sollte Zimmertemperatur haben.
- Um **Schokolade** zu raspeln, verwenden Sie nur das Schlagmesser, keine Raspelscheibe. Die Schokolade muss gut gekühlt sein.
- Wenn Sie **Hartkäse** oder **Schokolade** zerkleinern, lassen Sie das Gerät nicht zu lange laufen. Diese Zutaten könnten durch die Erwärmung des Gerätes schmelzen und klumpig werden.
- Beim **Schneiden und Raspeln** füllen Sie die Zutaten in den Einfüllschacht. Benutzen Sie den Stopfer, um die Lebensmittel in der Einfüllöffnung herunterzudrücken. Üben Sie nicht zu viel Druck auf den Stopfer aus.
- Der **Stopfer** besteht aus zwei Teilen. Drehen und ziehen Sie den oberen Teil ab, erhalten Sie einen kleineren Einfüllschacht. Drücken Sie dann die Zutaten mit dem inneren Stopfer nach unten.
- Benutzen Sie das Gerät als **Zitruspresse**, beachten Sie Folgendes:
  - Der Presskegel beginnt sich zu drehen, sobald Sie das Gerät einschalten.
  - Schalten Sie das Gerät nur mit dem Drehregler ein. Arbeiten Sie nur mit der kleinsten Geschwindigkeitsstufe.
  - Halbieren Sie die Zitrusfrüchte. Drücken Sie die halbierte Frucht auf den Presskegel.
  - Unterbrechen Sie den Vorgang von Zeit zu Zeit, um das Fruchtfleisch aus dem Filtersieb zu entfernen.
  - Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie die Schüssel mit Filtersieb und Presskegel entnehmen.
  - Lagern Sie Zitrussäfte kühl und nicht länger als einen Tag.
  - Bewahren Sie Zitrussäfte niemals in Metallgefäßen auf. Die Säure des Saftes greift die Metalloberfläche an. Es bilden sich Metallionen, die den Geschmack des Saftes beeinträchtigen.

Betrieb beenden und Schüssel entnehmen

1. Schalten Sie das Gerät aus. Warten Sie den Stillstand des Werkzeuges ab.
2. Ziehen Sie den Netzstecker.
3. Drehen Sie den Deckel bzw. das Filtersieb entgegen dem Uhrzeigersinn aus der Verriegelung, um die Schüssel zu öffnen.
4. Entnehmen Sie das Werkzeug.
5. Drehen Sie die Arbeitsschüssel entgegen dem Uhrzeigersinn aus der Verriegelung. Heben Sie die Schüssel nach oben vom Motorteil ab. Achten Sie auf den Führungsdorn.
6. Den Inhalt der Schüssel entnehmen Sie mit Hilfe des Teigschabers.
7. Reinigen Sie alle verwendeten Teile wie unter „Reinigung“ beschrieben.

Der Mixer

Anwendungshinweise für den Mixer

⚠ WARNUNG: Das Messer im Mixer ist scharf!
- Greifen Sie niemals mit den Händen in den fertig montierten Mixbehälter!
- Handhaben Sie das Messer des Mixers mit der nötigen Sorgfalt! Insbesondere beim Herausnehmen des Messers aus dem Mixbehälter, beim Entleeren des Mixbehälters und beim Reinigen besteht **Verletzungsgefahr!**
- Schütten Sie keine Flüssigkeiten in den Mixbehälter, die heißer als 60°C sind! **Verbrennungsgefahr!**

⚠ ACHTUNG:
- Füllen Sie keine harten Zutaten wie Nüsse oder Kaffeebohnen in den Mixbehälter.
- Das Messer im Mixbehälter ist nicht geeignet, pures Eis zu zerkleinern.

ℹ EMPFEHLUNG:
- Möchten Sie Getränke mit zerkleinertem Eis zubereiten, fügen Sie die Eiswürfel beim Mixen hinzu. Das Eis wird beim Mixen zerkleinert. Benutzen Sie dafür nur die Taste **TURBO**.

- Benutzen Sie den Mixer nicht ohne Mixgut!
- Überschreiten Sie nicht die auf dem Mixbehälter angegebene Höchstmenge (1500 ml)!
- Wenn Sie leicht schäumende Flüssigkeiten (z.B. Milch) verwenden, füllen Sie max. 900 ml in den Mixbehälter.
- Schalten Sie den Mixer nur mit Deckel und eingestecktem Verschluss ein. Der Deckel sitzt fest auf dem Mixbehälter, wenn er mit einer kleinen Drehbewegung im Uhrzeigersinn hörbar eingerastet ist.
- Entfernen Sie den Deckel nicht während des Betriebs! Warten Sie den Stillstand des Messers ab, bevor Sie den Deckel öffnen.
- Sollten Sie mit dem Mixergebnis nicht zufrieden sein, gehen Sie wie folgt vor:
  1. Schalten Sie das Gerät aus.
  2. Nehmen Sie den Deckel von dem Mixbehälter.
  3. Lösen Sie evtl. anhaftende Zutaten mit dem Teigschaber. Rühren Sie die Zutaten mit dem Teigschaber um. Achten Sie dabei auf einen Abstand von ca. 2 cm zu dem Messer.
  4. Entnehmen Sie einen Teil des Inhalts. Verarbeiten Sie kleinere Mengen oder fügen Sie etwas Flüssigkeit hinzu.

Montage des Mixbehälters

Bitte beachten Sie hierzu auch unsere Abbildungen 6 und 7 auf Seite 6.

1. Setzen Sie den Dichtungsring in den Messerblock.
2. Schrauben Sie den Mixbehälter auf den Messerblock.
3. Abb. 7: Setzen Sie den vormontierten Mixbehälter so auf das Motorteil, dass die Markierung (a) am unteren Rand des Messerblocks auf die Markierung (b) des Motorteils zeigt. Drehen Sie den Mixbehälter im Uhrzeigersinn, bis er hörbar einrastet. Die Markierung (a) auf dem Messerblock und die Markierung (c) auf dem Motorteil müssen genau übereinander stehen.

⚠ ACHTUNG:
- Vergessen Sie nie, den Dichtungsring auf den Messerblock zu legen, der Mixbehälter ist sonst undicht.
- Der Schraubverschluss darf nicht schief aufgedreht sein.

Vorbereitung

1. Zerkleinern Sie vorab alle Zutaten in kleinere Stücke.
2. Geben Sie die Mixzutaten in den Mixbehälter. Beachten Sie die maximale Füllmenge.
3. Setzen Sie den Deckel auf den Mixbehälter. Drehen Sie ihn fest, bis er hörbar einrastet.
4. Verschließen Sie den Deckel mit dem Verschluss (17).

Bedienung des Mixers

Schalten Sie das Gerät mit einer Standard-Programmtaste **SMOOTHIE / ICE / TURBO** oder mit dem Drehregler ein.

Mixzutaten nachfüllen

1. Schalten Sie das Gerät aus. Warten Sie den Stillstand des Messers ab.
2. Zutaten oder Gewürze können Sie durch die Verschlussöffnung nachfüllen.
3. Schließen Sie den Deckel wieder mit der Verschlussöffnung.
4. Setzen Sie den Betrieb fort.

Betrieb beenden

1. Schalten Sie das Gerät aus. Warten Sie den Stillstand des Messers ab.
2. Ziehen Sie den Netzstecker.
3. Drehen Sie den Mixbehälter entgegen dem Uhrzeigersinn vom Motorteil ab.
4. Nehmen Sie den Deckel ab, bevor Sie den Inhalt ausgießen.
5. Reinigen Sie die verwendeten Teile wie unter „Reinigung“ beschrieben.

⚠ WICHTIGER HINWEIS:
Bewahren Sie Zitrussäfte bzw. säurehaltige Speisen niemals in Metallgefäßen auf.

Reinigung

⚠ WARNUNG:
- Ziehen Sie immer den Netzstecker, bevor Sie das Zubehör entfernen!
- Das Motorteil auf keinen Fall zum Reinigen in Wasser tauchen. Es könnte zu einem elektrischen Schlag oder Brand führen.
- Einige Teile des Zubehörs sind sehr scharf. Es besteht **Verletzungsgefahr!**

⚠ ACHTUNG:
- Benutzen Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände.
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

Motorgehäuse

- Zur äußeren Reinigung des Gehäuses benutzen Sie nur ein feuchtes Spültuch mit ein wenig Handspülmittel. Trocknen Sie mit einem Tuch nach.

Zubehör der Küchenmaschine

⚠ WARNUNG: Verletzungsgefahr!
Einige Teile des Zubehörs sind sehr scharf!

⚠ ACHTUNG:
- Die Bauteile sind nicht zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Unter Einwirkung von Hitze und scharfen Reinigern könnten sie sich verziehen oder verfärben.
- Reinigen Sie den Schneebesen-Einsatz nicht im Spülbad oder unter fließendem Wasser. Wenn Wasser ins Innere des Einsatzes eindringt, lässt es sich nicht mehr entfernen.
- Alle anderen Bauteile die mit Lebensmitteln in Berührung gekommen sind, können Sie in einem Spülbad reinigen.
- Spülen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen Sie die Teile ab.
- Die beiden Schneebesen lassen sich von dem Einsatz einfach abziehen. Nach dem Reinigen und Trocknen stecken Sie sie wieder in den Einsatz. Prüfen Sie den Halt der Schneebesen.

Zubehör des Mixers

Vorreinigung

Füllen Sie den Mixbehälter zur Hälfte mit Wasser und schalten Sie das Gerät für ca. 10 Sekunden an. Schütten Sie die Flüssigkeit anschließend aus.

Gesamtreinigung

- Zur gründlichen Reinigung nehmen Sie den Mixbehälter ab.

  ⚠ WARNUNG: Verletzungsgefahr!
  Die Messer am Messerblock sind scharf. Gehen Sie vorsichtig vor beim Auseinandernehmen, Reinigen und Zusammensetzen der Einzelteile.
- Zerlegen Sie den Mixbehälter nach jedem Gebrauch.
- Drehen Sie den Messerblock von dem Mixbehälter ab.
- Nehmen Sie den Dichtungsring aus dem Messerblock.
- Den Messerblock und den Dichtungsring spülen Sie nur kurz mit heißem Wasser ab.
- Den Mixbehälter und den Deckel mit Verschluss können Sie in einem warmen Spülbad reinigen. Spülen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen Sie die Teile ab.
- Nach dem Reinigen und Trocknen aller Teile montieren Sie Ihren Mixbehälter in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammen.

Aufbewahrung

- Reinigen Sie das Gerät wie beschrieben. Lassen Sie das Zubehör vollständig trocknen.
- Wir empfehlen, das Gerät in der Original-Verpackung aufzubewahren, wenn Sie es über einen längeren Zeitraum nicht benutzen möchten.
- Lagern Sie das Gerät immer außerhalb der Reichweite von Kindern an einem gut belüfteten und trockenen Ort.

Störungsbehebung

Das Gerät ist ohne Funktion

Mögliche Ursache:
Das Gerät hat keine Stromversorgung.

Abhilfe:
- Überprüfen Sie die Steckdose mit einem anderen Gerät.
- Setzen Sie den Netzstecker richtig ein.
- Kontrollieren Sie die Haussicherung.

Mögliche Ursache:
Das Gerät ist defekt.

Abhilfe:
- Wenden Sie sich an unseren Service oder an einen Fachmann.

Weitere mögliche Ursachen:
Ihr Gerät ist mit **Sicherheitsschaltern** versehen.
Sie verhindern das unbeabsichtigte Anlaufen des Motors.

Abhilfe:
- Kontrollieren Sie den richtigen Sitz
  - der Arbeitsschüssel
  - des Deckels der Arbeitsschüssel oder
  - des Filtersiebs oder
  - des Mixbehälters.

Geräuschentwicklung

Gemessen wurde der Schalldruckpegel am Ohr einer Bedienperson (LpA) in Übereinstimmung mit der DIN EN ISO 3744.

Ermittelter Schalldruckpegel: 78 - 85 dB(A) (kein Limit)

Technische Daten

Modell: ..... PC-KM 1025
Spannungsversorgung: ..... 220-240 V~, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme nominal: ..... 820 - 1100 W
Leistungsaufnahme maximal: ..... 1200 W
Schutzklasse: II
Nettogewicht (Grundgerät mit Schüssel und Knetwerkzeug): ..... ca. 3,51 kg

Technische und gestalterische Änderungen im Zuge stetiger Produktentwicklungen vorbehalten.

Hinweis zur Richtlinienkonformität

Hiermit erklärt der Hersteller, dass sich das Gerät PC-KM 1025 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen, der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EG) und der Niederspannungsrichtlinie (2006/95/EG) befindet.

Garantie

Garantiebedingungen

1. Gegenüber Verbrauchern gewähren wir bei privater Nutzung des Geräts eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum.

   Ist das Gerät zur gewerblichen Nutzung geeignet, gewähren wir beim Kauf durch Unternehmer für das Gerät eine Garantie von 12 Monaten.

   Die Garantiezeit für Verbraucher reduziert sich auf 12 Monate, sofern sie ein zur gewerblichen Nutzung geeignetes Gerät – auch teilweise – gewerblich nutzen.

2. Voraussetzung für unsere Garantieleistungen sind der Kauf des Geräts in Deutschland bei einem unserer Vertragshändler sowie die Übersendung einer Kopie des Kaufbelegs und dieses Garantiescheins an uns.

   Befindet sich das Gerät zum Zeitpunkt des Garantiefalls im Ausland, muss es auf Kosten des Käufers uns zur Erbringung der Garantieleistungen zur Verfügung gestellt werden.

3. Mängel müssen innerhalb von 14 Tagen nach Erkennbarkeit uns gegenüber schriftlich angezeigt werden. Besteht der Garantieanspruch zu Recht, entscheiden wir, auf welche Art der Schaden/Mangel behoben werden soll, ob durch Reparatur oder durch Austausch eines gleichwertigen Geräts.

4. Garantieleistungen werden nicht für Mängel erbracht, die auf der Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäßer Behandlung oder normaler Abnutzung des Geräts beruhen. Garantieansprüche sind ferner ausgeschlossen für leicht zerbrechliche Teile, wie zum Beispiel Glas oder Kunststoff. Schließlich sind Garantieansprüche ausgeschlossen, wenn nicht von uns autorisierte Stellen Arbeiten an dem Gerät vornehmen.

5. Durch Garantieleistungen wird die Garantiezeit nicht verlängert. Es besteht auch kein Anspruch auf neue Garantieleistungen. Diese Garantieerklärung ist eine freiwillige Leistung von uns als Hersteller des Geräts. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte (Nacherfüllung, Rücktritt, Schadensersatz und Minderung) werden durch diese Garantie nicht berührt.

Stand 06 2012

Garantieabwicklung

24 Stunden am Tag, 7 Tage in der Woche

Sollte Ihr Gerät innerhalb der Garantiezeit einen Mangel aufweisen, steht Ihnen die schnellste und komfortabelste Möglichkeit der Reklamationsanmeldung über unser SLI - Internet-Serviceportal zur Verfügung.

www.sli24.de

Bitte melden Sie direkt den Servicevorgang auf unserem Online Serviceportal **www.sli24.de** an. Sie erhalten wenige Sekunden nach Abschluss der Anmeldung ein kostenloses Versandticket per E-Mail übermittelt. Zusätzlich erhalten Sie weitere Informationen zur Abwicklung Ihrer Reklamation.

Mit Ihren persönlichen Zugangsdaten, die direkt nach Ihrer Anmeldung per E-Mail an Sie übermittelt werden, können Sie den Status Ihres Vorgangs auf unserem Serviceportal **www.sli24.de** online verfolgen.

Sie brauchen das kostenlose Versandticket nur noch auf die Verpackung Ihres gut verpackten Gerätes zu kleben und das Paket bei der nächsten Annahmestelle der Deutschen Post / DHL abzugeben. Der Versand erfolgt für Sie kostenlos an unser Servicecenter bzw. Servicepartner.

So einfach kann Service sein!

1. **Anmelden**
2. **Einpacken**
3. **Ab zur Post damit**

Fertig, so einfach geht es!

Bitte vergessen Sie nicht, dem Gerät eine Kopie Ihres Kaufbeleges (Kassenbon, Rechnung, Lieferschein) als Garantienachweis beizulegen, da wir sonst keine kostenlosen Garantieleistungen erbringen können.

Unser Serviceportal **www.sli24.de** bietet Ihnen weitere Leistungen an:

- Downloadbereich für Bedienungsanleitungen
- Downloadbereich für Firmwareupdates
- FAQ's, die Ihnen Problemlösungen anbieten
- Kontaktformular
- Zugang zu unseren Zubehör- und Ersatzteile-Webshops

Auch nach der Garantie sind wir für Sie da! – Kostengünstige Reparaturen zum Festpreis!

Bitte nehmen Sie in keinem Fall eine unfreie Einsendung Ihres Gerätes vor. Unfreie Lieferungen werden von uns nicht angenommen. Es entstehen Ihnen damit erhebliche Kosten.

Stand 06 2012

Entsorgung

Bedeutung des Symbols „Mülltonne“

Schonen Sie unsere Umwelt, Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

Nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab, die Sie nicht mehr benutzen werden.

Sie helfen damit die potenziellen Auswirkungen, durch falsche Entsorgung, auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Sie leisten damit Ihren Beitrag zur Wiederverwertung, zum Recycling und zu anderen Formen der Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten.

Informationen, wo die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Kommunen oder die Gemeindeverwaltungen.

Gebruiksaanwijzing

Dank u voor het kiezen van ons product. We hopen dat het toestel u veel uren plezier geeft.

Symbolen in deze bedieningshandleiding

Belangrijke aanwijzingen voor uw veiligheid zijn speciaal gekenmerkt. Neem deze aanwijzingen strikt in acht om ongevallen en schade aan het apparaat te vermijden:

⚠ WAARSCHUWING:
Waarschuwt voor gevaren voor uw gezondheid en toont mogelijk letselrisico's.

⚠ LET OP:
Wijst op mogelijke gevaren voor het apparaat of andere voorwerpen.

i OPMERKING:
Kenmerkt tips en informatie voor u.

Inhoud

Locatie van bedieningselementen 3
Montageschema's voor werkkommen en toebehoren..... 4
Illustratie montage mengkom 6
Algemene veiligheidsinstructies 13
Kinderen en gebrekkige personen 13
Speciale veiligheidsmaatregelen voor dit apparaat 13
Beoogd gebruik..... 14
Beschrijving van de onderdelen / Meegeleverde onderdelen..... 14
Het apparaat uitpakken 14
Algemeen gebruik instructies..... 14
Functionaliteit van het apparaat..... 14
Elektrische aansluiting..... 14
Aan / Uit 14
De werkkom gebruiken 15
Assemblage van de werkkom en de accessoires 15
Tabel van gebruik van de accessoires 15
Belangrijke opmerkingen voor de afzonderlijke toepassingen..... 16
Beëindiging van het gebruik en het verwijderen van de kom..... 16
De blender..... 16
Gebruiksaanwijzing blender..... 16
Montage mengkoms 16
Voorbereiding..... 16
De mixer bedienen 17
Ingrediënten bijvullen..... 17
Stop bediening..... 17
Reinigen..... 17
Motorbehuizing 17
Accessoires van de keukenmachine..... 17
Blenderaccessoires..... 17
Opslaan..... 17
Probleemoplossing..... 17
Technische speciicaties..... 17
Verwijdering 18

Algemene veiligheidsinstructies

Lees vóór de ingebruikname van dit apparaat de handleiding uiterst zorgvuldig door en bewaar deze goed, samen met het garantiebewijs, de kassabon en zo mogelijk de doos met de binnenverpakking. Geef ook de handleiding mee wanneer u de machine aan derden doorgeeft.

- Gebruik het apparaat uitsluitend privé en uitsluitend voor de voorgeschreven toepassing. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik. Gebruik het apparaat niet buiten. Bescherm het tegen hitte, directe zonnestralen, vocht (in geen geval in vloeistoffen dompelen) en scherpe randen. Gebruik het apparaat niet met vochtige handen. Bij vochtig of nat geworden apparaat onmiddellijk de stroomtoevoer onderbreken.
- Schakel het apparaat uit en onderbreek altijd de stroomtoevoer (trek aan de stekker, niet aan de kabel) wanneer u het apparaat niet gebruikt, hulpstukken aanbrengt, reinigt of wanneer storingen optreden.
- Laat het ingeschakelde apparaat **niet** zonder toezicht werken. Schakel het apparaat altijd uit voordat u de ruimte verlaat. Trek de netsteker uit de contactdoos.
- Het apparaat en de netkabel moeten regelmatig op zichtbare schade worden gecontroleerd. Wanneer u schade vaststelt, mag het apparaat niet meer worden gebruikt.
- Repareer het apparaat nooit zelf, maar breng het naar een geautoriseerde vakman. Voorkom gevaren en laat een defecte kabel altijd alleen door de fabrikant, onze technische dienst of een eender gekwalificeerd persoon vervangen door een soortgelijke kabel.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Neem de onderstaande "Speciale veiligheidsinstructies" in acht.

Kinderen en gebrekkige personen

- Laat om veiligheidsredenen geen verpakkingsdelen (plasticzak, doos, piepschuim, enz.) binnen het bereik van uw kinderen liggen.

⚠ WAARSCHUWING!
Laat kleine kinderen niet met de folie spelen. Er bestaat **gevaar voor verstikking**!

- Dit product mag niet worden gebruikt door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of gebrekkige ervaring en/of kennis, tenzij een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon toezicht houdt of hun vooraf instructies gegeven heeft voor het gebruik van het product.
- Houd toezicht op kinderen om te waarborgen dat ze niet met het apparaat spelen.

Speciale veiligheidsmaatregelen voor dit apparaat

⚠ WAARSCHUWING: Gevaar voor letsel!

- Het rasp- en de snijbladen, het aardappelraspblad, het Franse frietjes/ Julienneblad en het hakblad zijn zeer scherp aan de snij- en raspvlakken! Gebruik deze accessoires daarom met de nodige zorg om verwondingen te verhinderen.
- Grijp niet in het toestel omdat het blad aan de onderkant verwondingen tot kan leiden!
- Giet geen vloeistoffen heter dan 60 °C in de mengcontainer of in de kom! Gevaar voor brandwonden!
- Zet het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact alvorens de accessoires of verbindingsstukken, die tijdens het gebruik bewegen, te verwisselen.
- Zorg dat het accessoire goed is bevestigd alvorens het apparaat in te schakelen.
- Tijdens het gebruik mogen zich **geen** voorwerpen, zoals lepels of deegschrapers, in de kom bevinden.
- Bij het omlaag duwen van het voedsel, gebruik altijd de meegeleverde duwer en niet uw vingers, een vork of andere objecten om verwondingen of gevaren te voorkomen.

⚠ LET OP:
Vul de container niet met hard voedsel zoals koffiebonen, nootmuskaat of grote stukken kookchocolade! De messen kunnen hierdoor worden beschadigd!

- Het apparaat is uitgerust met veiligheidsschakelaars. Gebruik het toestel niet als er een defect is of als met de veiligheidsschakelaars is geknoeid!
- Plaats het apparaat op een vlak, horizontaal en stevig oppervlak.
- Gebruik niet het toestel zonder inhoud.
- Bewerk alleen levensmiddelen met dit apparaat.
- Zet nooit het toestel uit door aan de mengcontainer of de kom of het deksel van de kom te draaien. Gebruik altijd de knop of één van de knoppen bij het uitschakelen van het toestel.

- Verplaats het apparaat niet wanneer het in bedrijf is. Schakel het altijd eerst uit en haal de stekker uit het stopcontact. Draag het apparaat altijd met beide handen!

Beoogd gebruik

Dit apparaat is ontworpen als een

- Kneedmachine / -mixer voor het bereiden van deeg, crèmes, room, geklopte eiwitten;
- Alles-hakker voor het hakken van gemakkelijk te snijden voedsel;
- Citruspers voor het extraheren van het sap van citrusvruchten;
- Mixer om te pureren, kloppen of mixen.

Het is uitsluitend voor deze doeleinden ontworpen en mag alleen daarvoor gebruikt worden.

Het mag alleen gebruikt worden zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing.

Het toestel mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt.

Elk ander gebruik wordt als oneigenlijk beschouwd en kan beschadiging van het toestel of zelfs persoonlijke verwondingen veroorzaken.

De fabrikant kan geen verantwoordelijkheid nemen voor schade als gevolg van oneigenlijk gebruik.

Beschrijving van de onderdelen / Meegeleverde onderdelen

Overzicht bedieningselementen op pagina 3:

1 Tweedelige duwer
2 Deksel van de werkkom met voedselopening
3 Kneed / roerhulpstuk
4 Werkkom
5 Geleidepen
6 Aandrijfas
7 Bedieningspaneel
8 Motorbehuizing
9 Garde-hulpstuk
10 Hakblad
11 Franse frietjes/Julienneblad
12 Aardappelraspblad
13 Fijn rasp/snijblad
14 Grof rasp/snijblad
15 Citrusperskegel
16 Filterzeef
17 Mengbekerdop
18 Mengbekerdeksel met vulopening
19 Mengbeker
20 Messenblok

Niet afgebeeld: Deegschraper

Het apparaat uitpakken

⚠ WAARSCUWING: Gevaar voor letsel!
Sommige delen van het accessoire zijn erg scherp!

1. Verwijder de verpakking van het apparaat.
2. Verwijder alle verpakkingsmaterialen zoals de plastic film, het vulmateriaal, de kabelbinders en de doosverpakking.
3. Controleer of de doos alle onderdelen bevat.

OPMERKING:
Er is mogelijk wat stof of productieresidu op het apparaat te vinden. Wij raden u aan het apparaat schoon te maken zoals beschreven onder “Reinigen”.

Algemeen gebruik instructies

Functionaliteit van het apparaat

- Het toestel is uitgerust met veiligheidsschakelaars. Het toestel mag alleen worden gebruikt als het volgende in acht wordt genomen:
  - Bij het monteren op de motorbehuizing, moet de werkkom of de mengbeker hoorbaar met het messenblok vastklikken.
  - Bij gebruik van de werkkom, moet ofwel het deksel of de filterzeef hoorbaar in de kom op zijn plaats vastklikken.
- Het toestel wordt bediend met ofwel de functietoetsen (SMOOTHIE, ICE, TURBO) of / en met de variabel instelbare bedieningsknop.
- U kunt de snelheid met de **bedieningsknop** variabel aanpassen. Begin altijd langzaam met een lage snelheid. Verhoog langzaam de snelheid.
- De functietoetsen worden uitgeschakeld wanneer u het toestel met de bedieningsknop hebt ingeschakeld.
- U kunt de standaard programma’s met de **functietoetsen** inschakelen. De programma’s schakelen niet automatisch uit.
- Terwijl een standaard programma actief is, kunt u naar een ander programma overschakelen of de snelheid met de bedieningsknop wijzigen.

Betekenissen van de toetsen

Toetsen	Functies
POWER	Klaar om te gebruiken
SMOOTHIE	Maximale snelheid, geen automatische uitschakeling
ICE	Automatische pulswerking, geen automatische uitschakeling
TURBO	Handmatige pulswerking: Zolang u deze toets ingedrukt houd, zal het toestel op maximale snelheid draaien.

⚠ LET OP:
Gebruik het apparaat niet langer dan 5 minuten aaneen. Laat het eerst 10 minuten afkoelen.

Elektrische aansluiting

Zorg ervoor dat de netspanning overeenkomt met de speciicaties op het typeplaatje.

Aan / Uit

Sluit het toestel aan op een correct geïnstalleerde stopcontact. De LED van de “**POWER**”-knop zal blauw knipperen.

1. Controleer of de bedieningsknop op de “**OFF**”-positie is ingesteld.
2. Druk op de “**POWER**”-knop. Het toestel is gebruiksklaar. De LED van de knop zal permanent blauw branden. De LED’s van de functietoetsen zullen rood knipperen.

   Aan- en uitzetten met de bedieningsknop
   - **Inschakelen:** Draai de knop rechtsom in de richting van **MAX** naar de gewenste snelheid. De blauwe LED’s tussen **MIN** en **MAX** geven de snelheidsinstelling (1 - 5) weer.
   - **Uitschakelen:** Draai de knop linksom naar de “**OFF**”-positie. De blauwe LED’s zullen uit gaan.

   Aan- en uitzetten met de functietoetsen
   - **Inschakelen:** Druk eenmaal op de gewenste toets. De LED van de toets zal permanent blauw branden.
   - **Uitschakelen:** Druk nog een keer op de desbetreffende toets. De LED van de toets zal weer knipperen.
3. Als u de werking wilt annuleren, druk op de “**POWER**”-knop. De LED’s van de functietoetsen zullen uit gaan. De LED in de “**POWER**”-knop zal knipperen.
4. Haal de stekker uit het stopcontact.

De werkkom gebruiken

Assemblage van de werkkom en de accessoires

Raadpleeg voor dit doel de afbeeldingen 1 tot 5 op pagina's 4 en 5.

⚠ WAARSCHUWING:
Het rasp- en de snijbladen, het aardappelraspblad, het Franse frietjes/ soepgroentenblad en het hakblad zijn zeer scherp aan de snij- en raspvlakken! Gebruik deze accessoires daarom met de nodige zorg om verwondingen te verhinderen.

1. Plaats de geleidepen op de aandrijfas van het motorgedeelte.
2. Afb. 3: Plaats de werkkom op de motorbehuizing zodat de markering (a) op de onderste rand van de kom naar de markering (b) van de motorbehuizing wijst. Draai de werkkom rechtsom totdat het hoorbaar op zijn plaats vastklikt. De markering (a) op de kom en de markering (c) op de motorbehuizing moeten precies boven elkaar worden geplaatst.
3. Selecteer een hulpstuk. Plaats het op de geleidepen.
4. Sluit de werkkom met het deksel. Draai het vast door het rechtsom te draaien totdat het hoorbaar in het vergrendelingsmechanisme van de handgreep vastklikt.

Het toestel als een citruspers gebruiken

Assembleer de werkkom zoals hierboven beschreven.

3. Plaats de filterzeef op de geleidepen. Draai het rechtsom totdat het hoorbaar in het vergrendelingsmechanisme van de handgreep vastklikt.
4 Plaats de citruspers op de geleidepen.

NEDERLANDS

Tabel van gebruik van de accessoires

Product / Type van bereiding	Aantal	Hulpstuk	Snelheidsniveau / toets	Maximale bedrijfstijd
Zware deeg (bijv. gistdeeg)	Max. 1,0 kg	Kneed/roerhulpstuk	1	2 minuten
Deeg mengen (Biscuitdeeg of wafeldeeg)	Max. 1,5 kg (1 liter)	Kneed/roerhulpstuk	1 - 2	2 minuten
Opgeklopt eiwit	Min. 2 eiwitten Max. 8 eiwitten	Kneed/roerhulpstuk	3 - 4	4 minuten
Roerei	Min. 2 eieren Max. 7 eieren	Kneed/roerhulpstuk	1 – 4	1 minuut
Room	Min. 200 ml Max. 800 ml	Kneed/roerhulpstuk	1 2 - 3	2 minuten 4 minuten
Opgeklopt eiwit	Min. 2 eiwitten Max. 8 eiwitten	Eierengarde	3 – 4	4 minuten
Room	Min. 200 ml Max. 800 ml	Eierengarde	3 – 4	1 minuut 4 minuten
Melkschuim (3,5% vetgehalte)	Min. 100 ml Max. 250 ml	Eierengarde	2 – 4 3 – 4	30 seconden 2 minuten
Dressing, pudding, pannenkoekbeslag	Min. 125 ml Max. 750 ml	Eierengarde	1 – 2 1	1 minuut 30 seconden
Vloeistoffen en shakes	Min. 100 ml Max. 750 ml	Eierengarde	1	30 seconden
Fruit, groenten en kruiden hakken	Min. 200 g Max. 700 g	Hakblad	ICE of TURBO	30 seconden
Puree groenten	Max. 700 g	Hakblad	2 – 3	1 minuut
Noten hakken	Min. 100 g Max. 700 g	Hakblad	SMOOTHIE of TURBO	1 minuut
Kookchocolade raspen	Min. 100 g Max. 500 g	Hakblad	SMOOTHIE of TURBO	30 seconden
Vlees in blokjes snijden	Min. 200 g Max. 500 g	Hakblad	ICE of TURBO	30 seconden
Ijsblokjes breken	Min. 200 g Max. 500 g	Hakblad	ICE of TURBO	20 seconden
Komkommers en wortelen versnipperen	Max. 1,2 liter	Snijblad	1	5 minuten
Wortelen, radijs en kaas raspen	Max. 1,2 liter	Raspblad	1	5 minuten
Aardappelen en harde kaas raspen	Max. 1,2 liter	Aardappelraspblad	1	5 minuten
Aardappelen, koolraap en wortelen snijden	Max. 1,2 liter	Franse frietjes/ Julienneblad	1	5 minuten
Citrusvruchten persen	Max. 1,2 liter	Filterzeef en perskegel	1	5 minuten

Belangrijke opmerkingen voor de afzonderlijke toepassingen

⚠ LET OP:
- Hak geen hard voedsel zoals koffiebonen, nootmuskaat of grote stukken kookchocolade fijn! De zaag kan als gevolg daarvan worden beschadigd!
- Overschrijd niet de hoeveelheden en werkingstijden weergegeven in de tabel.

- Plaats altijd het **kneed / roerhulpstuk** of het **hakblad** in de kom voordat u de ingrediënten toevoegt. Duw het hulpstuk naar de bodem van de kom.
- Als u **zware deeg** kneedt, voeg niet alle ingrediënten tegelijk in de werkkom toe. Start het kneedproces alleen met bloem, suiker en eieren. Voeg tijdens het kneedproces langzaam vloeistoffen via de vulopening toe.
- Snij eerst het voedsel dat u wilt hakken in **kleine stukjes**.
- Als ingrediënten tegen het kneed / roerhulpstuk of het hakmes vastzitten of als ze zich tegen de binnenwand van de kom afzetten, ga dan als volgt verder:
  1. Schakel het toestel uit. Wacht tot het hulpstuk met draaien stopt.
  2. Verwijder het deksel van de kom.
  3. Gebruik de **deegschraper** om de ingrediënten van het hulpstuk of de binnenkant van de kom te verwijderen.
- Als u het **eiwit** klopt, zorg ervoor dat de kom en de garde droog en volledig vrij van vet zijn. Het eiwit moet op kamertemperatuur zijn.
- Om **chocolade** te raspen, gebruik alleen het hakblad en geen raspblad. De chocolade moet goed gekoeld zijn.
- Wanneer u **harde kaas** of **chocolade** snijdt, laat het toestel niet te lang draaien. Deze ingrediënten kunnen door het opwarmen van het toestel smelten en klonterig worden.
- Bij het **hakken en raspen**, vul de ingrediënten via de vulopening. Gebruik de duwer om het voedsel door de vulopening te duwen. Pas niet te veel druk op de duwer toe.
- De **duwer** bestaat uit twee delen. Als u het bovenste gedeelte draait en eraf trekt, zult u een kleinere vulopening vinden. Duw vervolgens de ingrediënten met de binnen-duwer naar beneden.
- Als u het toestel als een **citruspers** gebruikt, houd u aan het volgende:
  - De perskegel zal beginnen te draaien zodra u het toestel inschakelt.
  - Schakel alleen het toestel in met de bedieningsknop. Werk alleen op de laagste snelheidsinstelling.
  - Snij de citrusvruchten in tweeën. Duw de vruchthelft op de perskegel.
  - Onderbreek van tijd tot tijd het proces om de pulp van de filterzeef te verwijderen.
  - Schakel het toestel uit voordat u de kom met de filterzeef en de perskegel verwijdert.
  - Koel het sap van citrusvruchten niet langer dan één dag.
  - Bewaar nooit het sap van citrusvruchten in een metalen container. Het zuur van het sap zal het metalen oppervlak corroderen. Metaalionen zullen gevormd worden die de smaak van het sap bederven.

Beëindiging van het gebruik en het verwijderen van de kom

1. Schakel het toestel uit. Wacht tot het hulpstuk met draaien stopt.
2. Haal de stekker uit het stopcontact,
3. Draai het deksel of de filterzeef linksom van de vergrendeling om de kom te openen.
4. Verwijder het hulpstuk.
5. Draai de werkkom linksom uit de vergrendeling. Til de kom omhoog weg van de motorbehuizing. Kijk uit voor de geleidepen.
6. Gebruik de deegschraper om de inhoud uit de kom te verwijderen.
7. Reinig alle gebruikte onderdelen zoals beschreven onder “Reinigen”.

De blender

Gebruiksaanwijzing blender

⚠ WAARSCHUWING:
Het mes in de blender is vlijmscherp!
- Reik nooit met uw handen in de gemonteerde mengkom!
- Hanteer het blendermes uiterst voorzichtig! **Risico op letsel,** vooral bij het verwijderen van het mes uit de mengkom, het legen en reinigen van de mengkom!
- Giet geen vloeistoffen warmer dan 60 °C in de mengkom! **Gevaar op brandwonden!**

⚠ LET OP:
- Plaats geen harde ingrediënten zoals noten of koffiebonen in de mengkom.
- Het mes van de mengkom is niet geschikt voor het fijnmalen van ijsblokjes.

i AANBEVELING:
- Bij het bereiden van drankjes met vermalen ijs, de ijsblokjes uitsluitend toevoegen tijdens het mixen. De ijsblokjes zullen worden vermaald tijdens het mixen. Gebruik alleen de “**TURBO**”-knop voor dat doel.

- Gebruik de blender niet zonder ingrediënten!
- Overschrijd de maximale capaciteit (1500 ml), zoals aangegeven op de mengkom!
- Als u licht schuimende vloeistoffen (bijv. melk) gebruikt, vul en giet het in de mengbeker tot maximaal 900 ml.
- Schakel de mixer alleen in met het deksel en de dop geplaatst. Het deksel zal strak op de mengbeker vastzitten wanneer het met een kleine draai rechtsom, hoorbaar op zijn plaats wordt vastgeklikt.
- Verwijder de deksel niet tijdens gebruik! Wacht tot het blad tot stilstand komt voordat u het deksel opent.
- Bent u niet tevreden met de mixresultaten, ga als volgt verder:
  1. Schakel het toestel uit.
  2. Verwijder het deksel van de mengbeker.
  3. Maak eventuele vastzittende ingrediënten met de deegschraper los. Roer de ingrediënten met de deegschraper. Handhaaf een afstand van ten minste ca. 2 cm tot het blad terwijl u dat doet.
  4. Verwijder een beetje van de inhoud. Verwerk kleinere hoeveelheden of voeg wat vloeistof toe.

Montage mengkoms

Raadpleeg hiervoor ook de afbeeldingen 6 en 7 op pagina 6.

1. Pas de pakking in het messenblok.
2. Schroef de mengbeker op het messenblok.
3. Afb. 7: Plaats de vooraf geassembleerde mengbeker op de motorbehuizing zodat de markering (a) op de onderste rand van het messenblok naar de markering (b) van de motorbehuizing wijst. Draai de mengbeker rechtsom totdat het hoorbaar op zijn plaats vastklikt. De markering (a) op het messenblok en de markering (c) op de motorbehuizing moeten precies boven elkaar worden uitgelijnd.

⚠ LET OP:
- Vergeet nooit de verzegelring op het mesassemblage to plaatsen, anders zal de schaal lekken.
- Let erop dat de schroefkoppeling niet scheef bevestigd wordt.

Voorbereiding

1. Snijd alle ingrediënten in kleine stukjes.
2. Plaats de ingrediënten in de mengkom. Neem de maximale capaciteit in acht.
3. Plaats het deksel op de mengbeker. Draai het vast totdat het hoorbaar op zijn plaats vastklikt.
4. Sluit de deksel met de stop (17).

De mixer bedienen

Schakel het toestel met een standaard programmeringstoets "**SMOOTHIE / ICE / TURBO**" of met de bedieningsknop in.

Ingrediënten bijvullen

1. Zet het apparaat uit. Wacht totdat het blad tot stilstand komt.
2. Voeg de ingrediënten of kruiden bij door de stopperopening.
3. Sluit de deksel en de stopopening.
4. Ga verder met de handeling.

Stop bediening

1. Zet het apparaat uit. Wacht totdat het blad tot stilstand komt.
2. Trek de stekker uit het stopcontact.
3. Draai de mengbeker linksom van de motorbehuizing.
4. Verwijder de deksel voordat u de inhoud van de mengkom leegt.
5. Reinig alle gebruikte onderdelen zoals omschreven bij "Reinigen".

⚠ BELANGRIJKE OPMERKING:
Bewaar citrusvruchtensap of zuurhoudend voedsel niet in metalen bakjes.

Reinigen

⚠ WAARSCHUWING:
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact voordat u de accessoires verwijdert!
- Dompel het motorgedeelte in geen enkel geval in water om te reinigen. Dit kan leiden tot elektrische schokken of brand.
- Sommige delen van het accessoire zijn erg scherp! Er bestaat **risico op letsel**!

⚠ LET OP:
- Gebruik geen staalborstel of ander scherp keukengerei voor het reinigen.
- Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen.

Motorbehuizing

- Reinig de behuizing alleen met een vochtige doek en een scheutje afwasmiddel. Droog met een doek.

Accessoires van de keukenmachine

⚠ WAARSCHUWING: Gevaar voor letsel!
Sommige delen van het accessoire zijn erg scherp!

⚠ LET OP:
- De hulpstukken zijn niet vaatwasserbestendig. Hitte en agressieve schoonmaakmiddelen kunnen de hulpstukken krom laten trekken of laten verkleuren.
- Spoel het garde-hulpstuk niet in een kom met warm water of onder stromend water. Als water in het hulpstuk binnendringt, kan het niet worden verwijderd.

- U mag alle onderdelen die met voedsel in contact zijn gekomen met de hand in een kom met warm water reinigen.
- Spoel met schoon water en droog goed.
- De twee gardes kunnen eenvoudig van het hulpstuk worden getrokken. Plaats ze na het schoonmaken en drogen terug in het hulpstuk. Controleer of de garde goed vastzit.

Blenderaccessoires

Voor-reiniging

Vul de mengkom voor de helft met water en laat het apparaat voor ongeveer 10 seconden draaien. Gooi het water weg.

Algemene reiniging

- Verwijder de mengkom voor grondige reiniging.

⚠ WAARSCHUWING: Risico op letsel!
Mes en mesassemblage zijn vlijmscherp. Hanteer met uiterste zorg tijdens demontage, reiniging en montage.

- Demonteer de mengkom altijd na gebruik.
- Ontkoppel het messenblok van de mengbeker.
- Verwijder de pakking van het messenblok.
- Spoel het messenblok en de pakking kort met warm water.
- U kunt de mengbeker en het deksel met dop in een kom met warm water reinigen. Spoel daarna met schoon water en droog de onderdelen af.
- Monteer uw mengkom in omgekeerde volgorde na het reinigen en drogen.

Opslaan

- Reinig het apparaat volgens de instructies. Zorg ervoor dat alle accessoires geheel droog zijn.
- Wij raden aan het apparaat in de originele verpakking op te bergen wanneer u het voor langere tijd niet gebruikt.
- Berg het apparaat altijd op buiten bereik van kinderen en op een droge, goed geventileerde plek.

Probleemoplossing

Het apparaat werkt niet

Mogelijke oorzaak:
Het apparaat ontvangt geen voeding.

Oplossing:
- Controleer het stopcontact met een ander apparaat.
- Steek de stekker correct in het stopcontact.
- Controleer de hoofdcircuitbreker.

Mogelijke oorzaak:
Het apparaat is defect.

Oplossing:
- Neem contact op met ons servicecentrum of een specialist.

Andere mogelijke redenen:
Uw apparaat is voorzien van **veiligheidsschakelaars**.
Zij voorkomen incidentele start van de motor.

Oplossing:
- Controleer de positie van de
  - de werkkom
  - het deksel van de werkkom, of
  - de filterzeef, of
  - de mengbeker.

Technische speciicaties

Model: ..... PC-KM 1025
Spanningstoevoer: ..... 220-240 V~, 50/60 Hz
Nominaal energieverbruik: ..... 820 - 1100 W
Max. energieverbruik: ..... 1200 W
Beschermingsklasse: II
Netto gewicht (basisapparaat met mengkom en kneedaccessoire): ..... ong. 3,51 kg

Het recht om technische en ontwerpaanpassingen te maken in de loop van voortdurende productontwikkeling blijft voorbehouden.

Dit apparaat voldoet aan alle huidige CE-richtlijnen, zoals de richtlijn elektromagnetische compatibiliteit en de laagspanningsrichtlijn, en is gefabriceerd volgens de meest recente veiligheidsvoorschriften.

Verwijdering

NEDERLANDS

Betekenis van het “vuilnisbak”-symbool

Houd rekening met het milieu, gooi elektrische apparaten niet weg bij het huishoudafval.

Breng overbodige of defecte elektrische apparaten naar gemeentelijke inzamelpunten.

Help potentiële milieu- en gezondheidsgevaren door onverantwoordelijk wegwerpen te voorkomen.

Draag bij aan hergebruik en ander opnieuw gebruik van oude elektrische en elektronische apparaten.

Uw gemeente kan u informatie geven over inzamelingspunten.

Mode d’emploi

Merci d’avoir choisi notre produit. Nous espérons que l’appareil vous offrira de nombreuses heures de plaisir.

Symboles de ce mode d’emploi

Les informations importantes pour votre sécurité sont particulièrement indiquées. Veillez à bien respecter ces indications afin d’éviter tout risque d’accident ou d’endommagement de l’appareil :

⚠ AVERTISSEMENT :
Prévient des risques pour votre santé et des risques éventuels de blessure.

⚠ ATTENTION :
Indique les risques pour l’appareil ou tout autre appareil.

i NOTE :
Attire votre attention sur des conseils et informations.

Contenu

Situation des commandes 3
Schémas sur le montage des accessoires et bols de travail 4
Montage du récipient à mélanger 6
Conseils généraux de sécurité 19
Enfants et personnes fragiles 19
Précautions de sécurité spéciales pour cet appareil 19
Utilisation prévue 20
Description des pièces / Pièces fournies 20
Déballer l‘appareil 20
Consignes générales d’utilisation 20
Fonctions de l’appareil 20
Branchement électrique 20
Allumer / éteindre 20
Utilisation du bol de travail 21
Montage du bol de travail et des accessoires 21
Tableau sur l’utilisation des accessoires 21
Notes importantes pour les utilisations individuelles 22
Terminer l’utilisation de l’appareil et enlever le bol 22
Mélangeur 22
Consignes d’utilisation du mélangeur 22
Montage du récipient à mélanger 22
Préparation 22
Utilisation du mixeur 23
Verser de nouveaux ingrédients 23
Arrêter le fonctionnement 23
Nettoyage 23
Boîtier du moteur 23
Accessoires de l’appareil de cuisine 23
Accessoires du mélangeur 23
Stockage 23
Dépannage 23
Caractéristiques techniques 23
Elimination 24

Conseils généraux de sécurité

Lisez attentivement ce mode d’emploi avant de mettre l’appareil en marche pour la première fois. Conservez le mode d’emploi ainsi que le bon de garantie, votre ticket de caisse et si possible, le carton avec l’emballage se trouvant à l’intérieur. Si vous remettez l‘appareil à des tiers, veuillez-le remettre avec son mode d‘emploi.

- N’utilisez cet appareil que pour un usage privé et pour les taches auxquelles il est destiné. Cet appareil n’est pas prévu pour une utilisation professionnelle.
  Ne l’utilisez pas en plein air. Protégez-le de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l’humidité (ne le plongez en aucun cas dans l’eau) et des objets tranchants. N’utilisez pas cet appareil avec des mains humides. S’il arrive que de l’humidité ou de l’eau atteignent l’appareil, débranchez aussitôt le câble d’alimentation.
- Arrêtez l’appareil et débranchez toujours le câble d’alimentation de la prise de courant (en tirant sur la fiche et non pas sur le câble) si vous n’utilisez pas l’appareil, si vous installez les accessoires, pour le nettoyage ou en cas de panne.
- Ne laissez **jamais** fonctionner l’appareil sans surveillance. Lorsque vous quittez la pièce, toujours arrêter l’appareil. Débranchez la fiche de la prise.
- Il y a lieu d’inspecter l’appareil et le bloc d’alimentation régulièrement en vue d’éventuels signes d’endommagements. Lorsqu’un endommagement est détecté, l’appareil ne doit plus être utilisé.
- Ne réparez pas l’appareil vous-même. Contactez plutôt un technicien qualifié. Pour éviter toute mise en danger, ne faites remplacer le câble défectueux que par un câble équivalent et que par le fabricant, notre service après-vente ou toute personne de qualification similaire.
- N’utilisez que les accessoires d’origine.
- Respectez les “Conseils de sécurité spécifiques” cidessous.

Enfants et personnes fragiles

- Par mesure de sécurité vis-à-vis des enfants, ne laissez pas les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène) à leur portée.

  ⚠ AVERTISSEMENT !
  Ne pas laisser les jeunes enfants jouer avec le film. Il y a **risque d’étouffement !**

- Le présent appareil n’est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux facultés mentales, sensorielles ou physiques limitées ou n’ayant pas l’expérience et / ou les connaissances requises, à moins d’être sous la surveillance d’une personne responsable de leur sécurité ou d’avoir reçu par elle des instructions sur le maniement de l’appareil.
- Les enfants doivent être surveillés afin de garantir qu’ils ne jouent pas avec l’appareil.

Précautions de sécurité spéciales pour cet appareil

⚠ AVERTISSEMENT : Risque de blessures !

- La râpe et la lame tranchante, la râpe à pommes de terre, la lame pour faire des frites/des lamelles fines (Julienne) et la lame pour découper en dés sont très tranchantes au niveau des surfaces de la lame et de la râpe ! Ainsi, utilisez ces accessoires avec l’attention nécessaire afin d’éviter toute blessure.
- Ne mettez pas la main dans l’appareil car la lame placée au fond peut entraîner des blessures !
- Ne versez pas du liquide dont la chaleur est supérieure à 60°C dans le récipient à mélanger ou le bol ! Risque de brûlures !
- Éteignez l’appareil et débranchez l’alimentation avant de changer un accessoire ou une fixation en mouvement pendant utilisation.
- Avant d’allumer l’appareil, assurez-vous que l’accessoire est correctement fixé.
- Si vous utilisez l’appareil, **ne** placez aucun objet, p.ex. une cuillère ou un racleur à pâte dans le bol.
- Lorsque vous placez les aliments, utilisez toujours le poussoir fourni, et non vos doigts, une fourchette ou un autre objet afin d’éviter toute blessure ou tout risque.

⚠ ATTENTION :
Ne remplissez pas les récipients d’aliments durs tels que les grains de café, les noix de muscade ou les gros morceaux de chocolat à cuire ! Les lames peuvent ainsi s’abîmer !

- L’appareil est équipé de boutons de sécurité. N’utilisez pas l’appareil en cas d’erreur ou si les boutons de sécurité ont été modifiés !
- Disposez l’appareil sur une surface plane, horizontale et stable.
- N’utilisez pas l’appareil s’il ne contient aucun aliment.

- N'utilisez cet appareil que pour traiter des aliments.
- N'éteignez jamais l'appareil en tournant le récipient à mélanger, le bol ou le couvercle du bol. Utilisez toujours le bouton de commande ou l'un des boutons lorsque vous éteignez l'appareil.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il fonctionne. Eteignez-le systématiquement avant et débranchez-le de sa prise d'alimentation. Transportez-le toujours en le tenant avec les deux mains !

Utilisation prévue

Cet appareil est conçu comme

- pétrin/machine à mélanger pour préparer la pâte, la crème, les blancs d'œufs battus ;
- hachoir multiple pour hacher des aliments faciles à couper ;
- presse-agrumes pour extraire le jus d'agrumes ;
- mélangeur pour écraser, fouetter ou mélanger ;

Il est exclusivement conçu à ces fins et ne s'utilise que pour répondre à ces fins.

Utilisez-le uniquement conformément à la description donnée dans ce mode d'emploi.

L'appareil ne doit pas être utilisé à des buts commerciaux.

L'appareil n'est pas prévu pour toute autre utilisation qui peut causer des dommages aux biens ou même des dommages corporels.

Le fabricant ne sera pas responsable des dommages causés par une utilisation autre que le celle prévue.

Description des pièces / Pièces fournies

Aperçu des commandes de la page 3 :

1 Poussoir en deux parties
2 Couvercle du bol de travail avec tube d'alimentation
3 Accessoire pour pétrir/mélanger
4 Bol de travail
5 Tige d'orientation
6 Arbre de transmission
7 Panneau de commande
8 Boîtier moteur
9 Fouet
10 Lame pour découper en dés
11 Lame pour faire des frites/des lamelles fines (Julienne)
12 Râpe à pommes de terre
13 Lame tranchante/Râpe pour lamelles fines
14 Lame tranchante/Râpe pour lamelles épaisses
15 Cône du presse-agrumes
16 Passoire
17 Bouchon du récipient à mélanger
18 Couvercle du récipient à mélanger avec orifice de remplissage
19 Récipient à mélanger
20 Bloc à lames

Sans illustration : Raclette à pâtes

Déballer l'appareil

⚠ AVERTISSEMENT : Risque de blessures !
Des parties de l'accessoire sont très tranchantes !

1. Retirez l'appareil de l'emballage.
2. Retirez tous les matériaux d'emballage comme le film plastique, le rembourrage, les attache-câbles et la boite.
3. Vérifiez que toutes les pièces sont bien dans la boite.

i NOTE :
Il se peut de la poussière ou des résidus de fabrication demeurent dans l'appareil. Nous vous recommandons de nettoyer l'appareil comme il est décrit dans le chapitre "Nettoyage".

Consignes générales d'utilisation

Fonctions de l'appareil

- L'appareil est équipé de boutons de sécurité. Il ne s'utilise que si vous respectez les points suivants :
  - Lorsque vous le fixez au boîtier moteur, le bol de travail ou le récipient à mélanger avec le bloc à lames doit s'emboîter en émettant un clic.
  - Lorsque vous utilisez le bol de travail, le couvercle ou la passoire doit se fixer au bol en émettant un clic.
- L'appareil fonctionne à l'aide de l'une des touches de fonction (SMOOTHIE, ICE, TURBO) ou/et du bouton de commande réglable en continu.
- Vous pouvez régler en continu la vitesse à l'aide du **bouton de commande**. Commencez toujours lentement à vitesse basse. Augmentez doucement la vitesse.
- Les touches de fonction sont désactivées lorsque vous allumez l'appareil à l'aide du bouton de commande.
- Activez les programmes standards à l'aide des **touches de fonction**. Les programmes ne se désactivent pas automatiquement.
- Lorsqu'un programme standard est activé, basculez sur un autre programme ou modifiez la vitesse à l'aide du bouton de commande.

Significations des touches

Touches	Fonctions
POWER	Prêt à l'emploi
SMOOTHIE	Vitesse maximale, aucun arrêt automatique
ICE	Fonctionnement par impulsion automatique, aucun arrêt automatique
TURBO	Fonctionnement par impulsion manuel. Tant que vous maintenez cette touché enfoncée, l'appareil fonctionnera à vitesse maximale.

⚠ ATTENTION :
N'utilisez pas l'appareil plus de 5 minutes en continu. Laissez-le refroidir pendant 10 minutes.

Branchement électrique

Assurez-vous que l'alimentation sur secteur corresponde aux spécifications indiquées sur l'appareil.

Allumer / éteindre

Branchez l'appareil à une prise de courant correctement reliée à la terre. Le voyant LED du bouton **POWER** clignote en bleu.

1. Assurez-vous que le bouton de commande est réglé sur **OFF**.
2. Appuyez sur le bouton **POWER**. L'appareil fonctionne. Le voyant LED du bouton s'allume toujours en bleu. Le voyant LED des touches de fonction clignote en rouge.

   Allumer et éteindre à l'aide du bouton de commande
   - **Allumer :** DTournez le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre vers **MAX** à la vitesse souhaitée. Le voyant LED bleu entre **MIN** et **MAX** indique la vitesse (1 – 5).
   - **Eteindre :** Tournez le bouton de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur **OFF**. Le voyant LED bleu disparaît.

   Allumer/Eteindre à l'aide des touches de fonction
   - **Allumer :** Appuyez une fois sur la touche souhaitée. Le voyant LED de la touche s'allume toujours en rouge.
   - **Eteindre:** Appuyez sur le bouton respectif une nouvelle fois. Le voyant LED du bouton clignote à nouveau.
3. Pour annuler le fonctionnement, appuyez sur le bouton **POWER**. Le voyant LED des touches de fonction disparaît. Le voyant LED du bouton **POWER** clignote.
4. Débranchez l'appareil de la prise.

Utilisation du bol de travail

Montage du bol de travail et des accessoires

Veuillez consulter les figures 1 à 5 des pages 4 et 5 à cette fin.

⚠ AVERTISSEMENT :
La râpe et la lame tranchante, la râpe à pommes de terre, la lame pour faire des frites/des lamelles fines (Julienne) et la lame pour découper en dés sont très tranchantes au niveau des surfaces de la lame et de la râpe ! Ainsi, utilisez ces accessoires avec l'attention nécessaire afin d'éviter toute blessure.

1. Placez la tige d'orientation sur l'arbre de transmission de la partie moteur.
2. Fig. 3 : Placez le bol de travail sur le boîtier moteur pour que la marque (a) sur le bord inférieur du bol se dirige vers la marque (b) sur le boîtier moteur. Tournez le bol de travail dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'emboîte en émettant un clic. La marque (a) sur le bol et la marque (c) sur le boîtier moteur doivent se placer exactement l'un au-dessus de l'autre.
3. Sélectionnez un accessoire. Placez-le sur la tige d'orientation.
4. Fermez le bol de travail avec le couvercle. Fixez-le en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'emboîte dans le mécanisme de verrouillage de la poignée en émettant un clic.

Utilisation de l'appareil comme presse-agrumes

Montez le bol de travail comme décrit ci-dessus.

3. Placez la passoire sur la tige d'orientation. Tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle s'emboîte dans le mécanisme de verrouillage de la poignée en émettant un clic.
4. Placez le presse-agrumes sur la tige d'orientation.

Tableau sur l'utilisation des accessoires

Produit / Type de préparation	Quantité	Accessoire	Niveau de vitesse/ Touche	Durée de fonctionnement maximum
Pâte lourde (p.ex. pâte levée)	Max. 1,0 kg	Accessoire pour pétrir/ mélanger	1	2 minutes
Pétrissage (Pâte à biscuits ou à gaufres)	Max. 1,5 kg (1 litre)	Accessoire pour pétrir/ mélanger	1 - 2	2 minutes
Blanc d'œuf fouetté	Min. 2 blancs d'œufs Max. 8 blancs d'œufs	Accessoire pour pétrir/ mélanger	3 - 4	4 minutes
Œufs brouillés	Min. 2 œufs Max. 7 œufs	Accessoire pour pétrir/ mélanger	1 – 4	1 minute
Crème	Min. 200 ml Max. 800 ml	Accessoire pour pétrir/ mélanger	1 2 - 3	2 minutes 4 minutes
Blanc d'œuf fouetté	Min. 2 blancs d'œufs Max. 8 blancs d'œufs	Fouet	3 – 4	4 minutes
Crème	Min. 200 ml Max. 800 ml	Fouet	3 – 4	1 minute 4 minutes
Mousse de lait (3,5% de matière grasse)	Min. 100 ml Max. 250 ml	Fouet	2 – 4 3 – 4	30 secondes 2 minutes
Sauce, crème-dessert, pâte à crêpe	Min. 125 ml Max. 750 ml	Fouet	1 – 2 1	1 minute 30 secondes
Liquides, boissons frappées	Min. 100 ml Max. 750 ml	Fouet	1	30 secondes
Découper des fruits, légumes, plantes aromatiques	Min. 200 g Max. 700 g	Lame pour découper en dés	ICE ou TURBO	30 secondes
Purée de légumes	Max. 700 g	Lame pour découper en dés	2 – 3	1 minute
Hacher des noix	Min. 100 g Max. 700 g	Lame pour découper en dés	SMOOTHIE ou TURBO	1 minute
Râper du chocolat à cuire	Min. 100 g Max. 500 g	Lame pour découper en dés	SMOOTHIE ou TURBO	30 secondes
Découper la viande en dés	Min. 200 g Max. 500 g	Lame pour découper en dés	ICE ou TURBO	30 secondes
Broyer des glaçons	Min. 200 g Max. 500 g	Lame pour découper en dés	ICE ou TURBO	20 secondes
Hacher des concombres, carrottes	Max. 1,2 litre	Lame tranchante	1	5 minutes
Râper des carottes, des radis, du fromage	Max. 1,2 litre	Râpe	1	5 minutes
Râper des pommes de terre, du fromage à pâte dure	Max. 1,2 litre	Disque pour râper les pommes de terre	1	5 minutes
Couper des pommes de terre, du chou-rave, des carottes	Max. 1,2 litre	Lame pour faire des frites/ des lamelles fines (Julienne)	1	5 minutes
Presser des agrumes	Max. 1,2 litre	Passoire et cône du presse-agrumes	1	5 minutes

Notes importantes pour les utilisations individuelles

⚠ ATTENTION :
- Ne hachez pas les aliments durs tels que les grains de café, les noix de muscade, le curcuma ou les gros morceaux de chocolat à cuire ! La lame peut alors s'abîmer !
- Ne dépassez pas les quantités et durées de fonctionnement indiquées dans le tableau.

- Fixez toujours **l'accessoire pour pétrir/mélanger** ou **la lame pour découper en dés** au bol avant d'ajouter les ingrédients. Appuyez sur l'accessoire au fond du bol.
- Si vous pétrissez la **pâte lourde**, n'ajoutez pas tous les ingrédients à la fois dans le bol de travail. Commencez uniquement le pétrissage avec la farine de blé, le sucre et les œufs. Ajoutez doucement le liquide dans le tube d'alimentation pendant le pétrissage.
- Coupez d'abord les aliments que vous souhaitez hacher en **petits morceaux**.
- Si les ingrédients restent collés à l'accessoire pour pétrir/mélanger, à la lame pour découper en dés ou à la paroi interne du bol, effectuez les points suivants :
  1. Éteignez l'appareil. Attendez que l'accessoire arrête de fonctionner.
  2. Retirez le couvercle du bol.
  3. Utilisez la **raclette à pâtes** pour enlever les ingrédients de l'accessoire ou de la paroi interne du bol.
- Si vous battez les **blancs d'œufs**, assurez-vous que le bol et le fouet sont secs et entièrement débarrassés de graisse. Le blanc d'œuf doit être à température ambiante.
- Pour râper le **chocolat**, n'utilisez que la lame pour découper en dés, pas une râpe. Le chocolat doit être bien refroidi.
- Lorsque vous coupez du **fromage à pâte dure** ou du **chocolat**, n'utilisez pas l'appareil trop longtemps. Ces ingrédients peuvent fondre sous la chaleur de l'appareil et devenir grumeleux.
- Lorsque vous **pétrissez et hachez**, versez les ingrédients dans le tube d'alimentation. Utilisez le poussoir pour introduire les aliments dans l'orifice de remplissage. N'appuyez pas trop sur le poussoir.
- Le **poussoir** se compose de deux parties. En tournant et enlevant la partie supérieure, vous découvrirez un tube d'alimentation plus petit. Puis, appuyez sur les ingrédients avec le poussoir intérieur.
- Si vous utilisez l'appareil comme **presse-agrumes**, veuillez suivre les points suivants :
  - Le cône du presse-agrumes commence à tourner dès que vous allumez l'appareil.
  - N'allumez l'appareil qu'avec le bouton de commande. Travaillez uniquement à la vitesse la plus basse.
  - Coupez les agrumes en deux. Pressez une moitié contre le cône du presse-agrumes.
  - Arrêtez le processus de temps en temps pour retirer la pulpe de la passoire.
  - Éteignez l'appareil avant d'enlever le bol avec la passoire et le cône du presse-agrumes.
  - Réfrigérez le jus d'agrumes pas plus d'un jour.
  - Ne rangez jamais le jus d'agrumes dans un récipient en métal. L'acide du jus endommage le métal. Les ions métalliques se forment et affectent le goût du jus.

Terminer l'utilisation de l'appareil et enlever le bol

1. Éteignez l'appareil. Attendez que l'accessoire arrête de fonctionner.
2. Débranchez l'appareil de la prise.
3. Tournez le couvercle ou la passoire dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour libérer le bol.
4. Enlevez l'accessoire.
5. Faites pivoter le bol de travail pour le déverrouiller en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Soulevez le bol en l'éloignant du boîtier moteur. Surveillez la tige d'orientation.
6. Utilisez la raclette à pâtes pour enlever le contenu du bol.
7. Nettoyez toutes les pièces utilisées comme décrit sous "Nettoyage".

Mélangeur

Consignes d'utilisation du mélangeur

⚠ AVERTISSEMENT :
Les lames du mélangeur sont tranchantes !
- Ne mettez jamais les mains dans le récipient à mélanger monté !
- Manipulez les lames du mélangeur avec grand soin ! **Risque de blessures**, particulièrement lorsque vous enlevez les lames du récipient à mélanger, videz et nettoyez le récipient à mélanger !
- Ne versez pas d'ingrédients liquides dont la température est supérieure à 60°C dans le récipient à mélanger ! **Danger de brûlures !**

⚠ ATTENTION :
- Ne placez pas des ingrédients durs tels que des noix ou des grains de café dans le récipient à mélanger.
- Les lames dans le récipient à mélanger ne servent qu'à écraser des glaçons.

CONSEILS :
- Lorsque vous préparez des boissons à base de glace pilée, ajoutez uniquement des glaçons au cours du mélange. Les glaçons seront écrasés pendant le mélange. N'utilisez que le bouton **TURBO** à cette fin.

- N'utilisez pas le mélangeur sans ingrédients !
- Ne dépassez pas la capacité maximale (1500 ml) comme indiqué sur le récipient à mélanger !
- Si vous utilisez du liquide légèrement moussant (p. ex. le lait), versez-le dans le récipient à mélanger jusqu'à 900 ml maximum.
- N'allumez le mixeur qu'avec le couvercle et le bouchon fixé. Le couvercle s'emboîte bien sur le récipient à mélanger en émettant un clic avec un petit tour dans le sens des aiguilles d'une montre.
- N'enlevez pas le couvercle pendant utilisation ! Attendez l'arrêt complet de la lame avant d'ouvrir le couvercle.
- Si le mélange ne vous satisfait pas, suivez les points suivants :
  1. Éteignez l'appareil.
  2. Enlevez le couvercle du récipient à mélanger.
  3. Libérez les ingrédients collés à l'aide de la raclette à pâtes. Remuez les ingrédients avec la raclette tout en gardant une distance par rapport à la lame d'au moins 2 cm environ.
  4. Enlevez une faible quantité d'ingrédients. Procédez à des quantités plus petites ou ajoutez du liquide.

Montage du récipient à mélanger

Pour cela, consultez également les figures 6 et 7 de la page 6.

1. Fixez le panier au bloc à lames.
2. Vissez le récipient à mélanger sur le bloc à lames.
3. Fig. 7 : Fixez le récipient à mélanger preassemblé sur le boîtier moteur pour que la marque (a) sur la partie inférieure du bloc à lames se dirige vers la marque (b) sur le boîtier moteur. Tournez le récipient à mélanger dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'emboîte en émettant un clic. La marque (a) sur le bloc à lames et la marque (c) sur le boîtier moteur doivent s'aligner exactement l'un sur l'autre.

⚠ ATTENTION :
- N'oubliez jamais de placer la bague d'étanchéité sur l'assemblage de lames ; sinon le récipient à mélanger fuira.
- Ne fixez pas le raccord à vis de travers.

Préparation

1. Coupez tous les ingrédients en petits morceaux.
2. Versez les ingrédients dans le récipient à mélanger. respectez la capacité maximale.
3. Fixez le couvercle sur le récipient à mélanger. Serrez-le jusqu'à ce qu'il s'emboîte en émettant un clic.

4. Fermez le couvercle à l'aide du bouchon (17).

Utilisation du mixeur

Allumez l'appareil à l'aide d'une touche de programmation standard **SMOOTHIE / ICE / TURBO** ou du bouton de commande.

Verser de nouveaux ingrédients

1. Éteignez l'appareil. Attendez l'arrêt complet de la lame.
2. Versez les ingrédients ou les épices au retrait du bouchon.
3. Fermez le couvercle et mettez à nouveau le bouchon.
4. Le fonctionnement continue.

Arrêter le fonctionnement

1. Éteignez l'appareil. Attendez l'arrêt complet de la lame.
2. Débranchez l'alimentation électrique.
3. Tournez le récipient à mélanger dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et enlevez-le du boîtier moteur.
4. Enlevez le couvercle avant de versez le contenu.
5. Nettoyez toutes les pièces utilisées comme décrit dans "Nettoyage".

⚠ NOTE IMPORTANTE :
Ne rangez pas les jus d'agrumes ou les aliments acides dans les récipients métalliques.

Nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT :
- Débranchez toujours l'appareil de la prise avant de retirer les accessoires !
- Quoi qu'il arrive, ne plongez pas la partie moteur dans l'eau. Ceci peut occasionner des électrocutions ou des incendies.
- Certaines parties des accessoires sont très tranchantes. Il y a un **risque de blessures** !

⚠ ATTENTION :
- N'utilisez pas de brosses métalliques ou d'autres types d'ustensiles abrasifs pour le nettoyage.
- N'utilisez pas de produits de nettoyages agressifs ou abrasifs.

Boîtier du moteur

- Nettoyez le boîtier uniquement avec un chiffon humide et une goutte de liquide vaiselle. Séchez avec un tissu.

Accessoires de l'appareil de cuisine

⚠ AVERTISSEMENT : Risque de blessures !
Des parties de l'accessoire sont très tranchantes !

⚠ ATTENTION :
- Les ustensiles ne sont pas adaptés pour le lave-vaisselle. La chaleur et les produits de nettoyage agressifs peuvent les déformer ou les décolorer.
- Ne rincez pas le fouet dans un bol d'eau chaude ou sous l'eau courante. Si l'eau s'infiltre dans l'accessoire, vous ne pouvez pas l'enlever.

- Vous pouvez nettoyer tous les autres composants qui ont touché les aliments dans un bol d'eau chaude.
- Rincez à l'eau pure et séchez bien.
- Vous pouvez simplement enlever les deux batteurs de l'accessoire. Fixez-les à nouveau sur l'accessoire après les avoir nettoyés et séchés. Vérifiez que les batteurs sont bien fixés.

Accessoires du mélangeur

Prénettoyage

Remplissez d'eau la moitié du récipient à mélanger et faites fonctionner l'appareil pendant 10 secondes environ. Jetez le liquide.

Entretien général

- Enlevez le récipient à mélanger pour bien le nettoyer.

⚠ AVERTISSEMENT : Risque de blessures !
Les lames et l'assemblage de lames sont tranchants. Manipulez avec grand soin pendant le démontage, le nettoyage et le montage.

- Démontez toujours le récipient à mélanger après utilisation.
- Détachez le bloc à lames du récipient à mélanger.
- Enlevez le panier du bloc à lames.
- Rincez légèrement le bloc à lames et le panier avec de l'eau chaude.
- Vous pouvez nettoyer le récipient à mélanger et le couvercle avec le bouchon dans un bol d'eau chaude. Puis, rincez à l'eau propre et séchez les pièces.
- Inversez le montage de votre récipient à mélanger après nettoyage et séchage.

Stockage

- Nettoyez l'appareil comme indiqué. Assurez-vous que tous les accessoires sont entièrement secs.
- Nous vous recommandons de conserver l'appareil dans son emballage d'origine si vous ne l'utilisez pas pendant longtemps.
- Conservez toujours l'appareil hors de portée des enfants dans un endroit sec et bien aéré.

Dépannage

L'appareil ne fonctionne pas

Cause possible :
L'appareil ne reçoit pas d'alimentation électrique.

Solution :
- Vérifiez la prise avec un autre appareil.
- Branchez correctement la fiche secteur.
- Vérifiez le disjoncteur principal.

Cause possible :
L'appareil est défectueux.

Solution :
- Contactez notre centre de service ou un spécialiste.

Autres causes possibles :
Votre appareil est équipé d'**interrupteurs de sécurité**.
Ils empêchent le démarrage accidentel du moteur.

Solution :
- Vérifiez la bonne position du
  - du bol de travail
  - du couvercle du bol de travail ou
  - de la passoire ou
  - du récipient à mélanger.

Caractéristiques techniques

Modèle : ..... PC-KM 1025
Alimentation : ..... 220-240 V~, 50/60 Hz
Puissance consommée nominale : ..... 820 - 1100 W
Puissance consommée max. : ..... 1200 W
Classe de protection : II
Poids net (Appareil avec bol à mélanger
et outil de pétrissage) : ..... environ. 3.51 kg

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques ainsi que des modifications de conception dans le cadre du développement continu de nos produits.

Cet appareil est conforme à toutes les directives CE en vigueur, telles que les directives sur la compatibilité électromagnétique et les faibles tensions et a été fabriqué selon les derniers règlements de sécurité.

Elimination

Signification du symbole “Elimination”

Prendre soin de l’environnement, ne pas jeter des appareils électriques avec les ordures ménagères.

Porter les appareils électriques obsolètes ou défectueux dans les centres de récupération municipaux.

Aider à éviter les impacts potentiels sur l’environnement et la santé en luttant contre les déchets sauvages.

Vous contribuerez ainsi au recyclage et autres formes de réutilisation des appareils électriques usagés.

Votre municipalité vous fournira les informations nécessaires sur les centres de collecte.

Manual de instrucciones

Gracias por elegir nuestro producto. Esperamos que este aparato le ofrezca muchas horas de disfrute.

Símbolos en este manual de instrucciones

Advertencias importantes para su seguridad están señaladas en especial. Siga estas advertencias incondicionalmente, para evitar accidentes y daños en el aparato:

⚠ AVISO:
Advierte ante los peligros para su salud y demuestra posibles riesgos de herida.

⚠ ATENCIÓN:
Indica los posibles riesgos para el aparato u otros objetos.

i NOTA:
Pone en relieve consejos e informaciones para usted.

Contenidos

Ubicación de los controles 3
Diagramas de montaje de recipientes de trabajo y accesorios..... 4
Imagen del montaje del vaso de batir..... 6
Indicaciones generales de seguridad..... 25
Niños y personas débiles..... 25
Consejos de seguridad especiales para este aparato..... 25
Uso para el que está destinado..... 26
Descripción de las partes/piezas suministradas..... 26
Desembalaje del aparato..... 26
Instrucciones de uso general..... 26
Funcionalidad del dispositivo..... 26
Conexión eléctrica..... 26
Conexión/Desconexión..... 26
Uso del recipiente de trabajo..... 27
Montaje del recipiente de trabajo y los accesorios..... 27
Tabla de uso de los accesorios..... 27
Notas importantes para los usos específicos..... 28
Fin del funcionamiento y extracción del recipiente..... 28
La batidora..... 28
Instrucciones de uso de la batidora..... 28
Montaje del vaso de batir..... 28
Preparación..... 28
Uso de la batidora..... 29
Rellenar con ingredientes..... 29
Paro del funcionamiento..... 29
Limpieza..... 29
Carcasa del motor..... 29
Accesorios del electrodoméstico de cocina..... 29
Accesorios de la batidora..... 29
Almacenamiento..... 29
Resolución de problemas..... 29
Datos técnicos..... 29
Eliminación..... 30

Indicaciones generales de seguridad

Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde éste bien incluido la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior. En caso de dejar el aparato a terceros, también entregue el manual de instrucciones.

- Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fin previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional. No lo utilice al aire libre. No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad (en ningún caso sumerja el aparato en agua) y a los cantos agudos. No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe.
- Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (por favor tire de la clavija y no del cable), cuando no quiera utilizar el aparato, montar piezas o en caso de limpieza o defectos.
- **No** utilice el aparato sin vigilancia. En caso de salir de la habitación, desconecte siempre el aparato. Retire la clavija de la caja de enchufe.
- El aparato y el cable de alimentación de red se deben controlar regularmente para garantizar que no estén dañados. En caso de que se comprobara un daño, no se podrá seguir utilizando el aparato.
- No repare el aparato por su cuenta, sino vaya a un establecimiento autorizado. Para evitar peligros, deje sustituir un cable defecto por uno de la misma calidad solamente por el fabricante, nuestro servicio al cliente o una similar persona cualificada.
- Solamente utilice accesorios originales.
- Por favor tenga atención a las “Indicaciones especiales de seguridad…” indicadas a continuación.

Niños y personas débiles

- Para la seguridad de sus niños no deje material de embalaje (Bolsas de plástico, cartón, poliestireno etc.) a su alcance.

⚠ AVISO!
No deje jugar a los niños con la lámina. **¡Existe peligro de asfixia!**

- Este equipo no está destinado al uso por personas (niños incluidos) que tengan capacidades físicas, sensóricas o mentales limitadas o una falta de experiencia y/o conocimientos. Sólo pueden utilizar el equipo si una persona responsable por su seguridad se les vigile o se les instruye sobre el uso.
- Los infantiles deberían ser vigilados, para asegurar que no jueguen con el aparato.

Consejos de seguridad especiales para este aparato

⚠ AVISO: Riesgo de lesiones.

- Las hojas de rallado y corte, la hoja de rallado de patatas, la hoja para patatas fritas/Julienne y la hoja de troceado están muy afiladas en sus superficies de corte y rallado. Use estos accesorios con el cuidado adecuado para evitar heridas.
- No intente alcanzar nada dentro del recipiente, la hoja situada en el fondo puede provocar heridas.
- No vierta líquidos a una temperatura superior a 60ºC en el recipiente de mezcla ni el recipiente de trabajo. Riesgo de quemaduras.
- Desconecte el aparato y desenchufe de la red antes de cambiar los accesorios o piezas que se mueven durante el funcionamiento.
- Antes de conectar el aparato, asegúrese de que el accesorio está correctamente acoplado.
- Mientras esté en uso, asegúrese de que **no** haya objetos, por ejemplo, cucharas o rasquetas en el recipiente.
- Cuando presione los alimentos, use siempre el émbolo incluido, no sus dedos, un tenedor u otros objetos para evitar heridas o riesgos.

⚠ ATENCIÓN:
No llene los recipientes con alimentos duros, como granos de café, nuez moscada o grandes trozos de chocolate para cocinar. Las hojas podrían dañarse si lo hace.

- El dispositivo está equipado con conmutadores de seguridad. No use el aparato si se producen anomalías o si los conmutadores de seguridad se han manipulado.
- Ponga el dispositivo sobre una superficie estable, plana y resistente.
- No use el aparato sin contenido.
- Procese exclusivamente alimentos con este dispositivo.
- No apague nunca el aparato girando la jarra de batido o el recipiente ni su tapa. Use siempre el mando o uno de los botones para apagar el aparato.

- No mueva el aparato durante el funcionamiento; apáguelo siempre primero de la alimentación. Transporte siempre el aparato con ambas manos.

Uso para el que está destinado

Este aparato está diseñado como

- Amasadora/batidora para preparar masa, cremas, crema, clara de huevo batida;
- Multi picadora para picar alimentos fáciles de cortar;
- Exprimidor de cítricos para extraer zumo;
- Batidora para purés, batir o mezclar;

Está diseñado solamente con estas finalidades y solamente puede usarse para ellas.

Sólo se puede utilizar en la forma descrita en este manual de instrucciones.

El aparato no se puede utilizar con fines comerciales.

Cualquier otro uso no se considera como el pretendido y puede dar lugar a daños materiales o incluso lesiones físicas.

El fabricante no asume ninguna responsabilidad por los daños derivados de un uso distinto al especificado.

ESPAÑOL

Descripción de las partes/piezas suministradas

Visión general de los mandos en página 3:

1 Émbolo en dos piezas
2 Tapa del recipiente de trabajo con hueco de alimentación
3 Herramienta de amasado / removido
4 Recipiente de trabajo
5 Punta de guía
6 Eje impulsor
7 Panel de control
8 Chasis motor
9 Accesorio de batido
10 Hoja de troceado
11 Hoja para patatas fritas / Julienne
12 Hoja de rallado de patata
13 Hoja de rallado fino / corte
14 Hoja de rallado grueso / corte
15 Cono de exprimido de cítricos
16 Colador de filtro
17 Tapón de la jarra de batido
18 Tapa de jarra de batido con agujero para llenado
19 Jarra de batido
20 Bloque de cuchillas

No mostrado: Espátula para masa

Desembalaje del aparato

⚠ AVISO: Riesgo de heridas.
Algunas piezas del accesorio están muy afiladas.

1. Retire el embalaje del aparato.
2. Retire todos los materiales de embalaje, tales como películas de plástico, bridas y embalaje de la caja.
3. Compruebe que todas las piezas estén en la caja.

NOTA:
Es posible que queden residuos derivados de la producción o polvo en el aparato. Le recomendamos que limpie el aparato tal como se describe en "Limpieza".

Instrucciones de uso general

Funcionalidad del dispositivo

- El dispositivo está equipado con conmutadores de seguridad. El aparato solamente puede usarse si tiene en cuenta lo siguiente:
  - Al instalarlo en el chasis motor, el recipiente de trabajo o la jarra de batido con el bloque de cuchillas debe encajar audiblemente en su lugar.
  - Cuando use el recipiente de trabajo, la tapa o el colador de filtro deben encajar audiblemente en su lugar sobre el recipiente.
- El aparato se usa con cualquiera de las teclas de función (SMOOTHIE, ICE, TURBO) y/o el mando de ajuste variable.
- Puede ajustar la velocidad con el **mando**. Comience siempre lentamente con una velocidad baja. Aumente lentamente la velocidad.
- Las teclas de función se inhabilitan si ha encendido el aparato con el mando.
- Active los programas estándar con las **teclas de función**. Los programas no se apagan automáticamente
- Cuando un programa estándar está activo, puede cambiar a un programa distinto o cambiar la velocidad con el mando.

Significado de las teclas

Teclas	Funciones
POWER	Preparación para el uso
SMOOTHIE	Velocidad máxima, sin apagado automático
ICE	Funcionamiento de pulso automático, sin apagado automático
TURBO	Funcionamiento de pulso manual. Mientras mantenga pulsada esta tecla, el aparato funcionará a velocidad máxima.

⚠ ATENCIÓN:
No utilice el aparato más de 5 minutos de manera continua. Deje enfriar durante 10 minutos.

Conexión eléctrica

Asegúrese de que la alimentación corresponda con las especificaciones de la etiqueta identificadora.

Conexión/Desconexión

Conecte el aparato a una toma de corriente con toma de tierra correctamente instalada. El LED del botón **POWER** parpadeará en azul.

1. Asegúrese de que el mando esté en posición **OFF**.
2. Pulse el botón **POWER**. El aparato está operativo. El LED del botón se encenderá fijo en azul. Los LED's de las teclas de función parpadearán en rojo.

   Encender y apagar con el mando
   - **Encender:** Gire el mando a la derecha, en dirección **MAX**, hasta la velocidad deseada. Los LED azules entre **MIN** y **MAX** mostrarán la posición de velocidad (1-5).
   - **Apagado:** Gire el mando a la izquierda hasta la posición **OFF**. Los LED azules se apagarán.

   Encender/apagar con las teclas de función
   - **Encender:** Pulse una vez la tecla deseada. El LED del botón se encenderá fijo en rojo.
   - **Apagado:** Pulse otra vez el botón correspondiente. El LED del botón parpadeará de nuevo.
3. Si quiere cancelar la operación, pulse el botón **POWER**. Los LED's de las teclas de función se apagarán. El LED del botón **POWER** parpadeará.
4. Desconecte el enchufe de alimentación.

Uso del recipiente de trabajo

Montaje del recipiente de trabajo y los accesorios

Consulte las figuras 1 a 5 en las páginas 4 y 5 para ello.

⚠ AVISO:
Las hojas de rallado y corte, la hoja de rallado de patatas, la hoja para patatas fritas/ Julienne y la hoja de troceado están muy afiladas en sus superficies de corte y rallado. Use estos accesorios con el cuidado adecuado para evitar heridas.

1. Coloque la punta de guía sobre el eje impulsor de la parte del motor.
2. Fig. 3: Coloque el recipiente de trabajo sobre el chasis del motor de forma que la marca (a) del borde inferior del recipiente apunte a la marca (b) del chasis del motor. Gire el recipiente de trabajo hacia la derecha hasta que encaje de forma audible en su lugar. La marca (a) del recipiente y la marca (c) del chasis del motor deben colocarse exactamente una sobre otra.
3. Seleccione un accesorio. Colóquelo sobre la punta de guía.
4. Cierre el recipiente de trabajo con la tapa. Fíjela girándola hacia la derecha hasta que encaje de forma audible en el mecanismo de bloqueo del asa.

Usar el aparato como exprimidor de cítricos

Monte el recipiente de trabajo del modo descrito anteriormente.

3. Coloque el colador de filtro sobre la punta de guía. Gírelo hacia la derecha hasta que encaje de forma audible en el mecanismo de bloqueo del asa.
4. Coloque el cono de exprimido de cítricos sobre la punta de guía.

Tabla de uso de los accesorios

Producto / Tipo de preparación	Cantidad	Herramienta	Velocidad / tecla	Tiempo máximo de uso
Masa densa (p. ej., masa con levadura)	Máx. 1,0 kg	Herramienta de amasado / removido	1	2 minutos
Masa de mezcla (masa de galletas o gofre)	Máx. 1,5 kg (1 litro)	Herramienta de amasado / removido	1 - 2	2 minutos
Clara de huevo batida	Mín. 2 claras de huevo Máx. 8 claras de huevo	Herramienta de amasado / removido	3 - 4	4 minutos
Huevos revueltos	Mín. 2 huevos Máx. 7 huevos	Herramienta de amasado / removido	1 – 4	1 minuto
Nata	Mín. 200 ml Máx. 800 ml	Herramienta de amasado / removido	1 2 - 3	2 minutos 4 minutos
Clara de huevo batida	Mín. 2 claras de huevo Máx. 8 claras de huevo	Batidor de huevo	3 – 4	4 minutos
Nata	Mín. 200 ml Máx. 800 ml	Batidor de huevo	3 – 4	1 minuto 4 minutos
Espuma de leche (contenido en grasa 3,5%)	Mín. 100 ml Máx. 250 ml	Batidor de huevo	2 – 4 3 – 4	30 segundos 2 minutos
Decoración, pudín, masa para panqueque	Mín. 125 ml Máx. 750 ml	Batidor de huevo	1 – 2 1	1 minuto 30 segundos
Líquidos, batidos	Mín. 100 ml Máx. 750 ml	Batidor de huevo	1	30 segundos
Cortar fruta, verdura, hierbas	Mín. 200g Máx. 700g	Hoja de troceado	ICE o TURBO	30 segundos
Puré de verdura	Máx. 700g	Hoja de troceado	2 – 3	1 minuto
Picado de frutos secos	Mín. 100g Máx. 700g	Hoja de troceado	SMOOTHIE o TURBO	1 minuto
Rallado de chocolate culinario	Mín. 100g Máx. 500g	Hoja de troceado	SMOOTHIE o TURBO	30 segundos
Troceado de carne	Mín. 200g Máx. 500g	Hoja de troceado	ICE o TURBO	30 segundos
Picado de cubitos de hielo	Mín. 200g Máx. 500g	Hoja de troceado	ICE o TURBO	20 segundos
Picado de pepino, zanahoria	Máx. 1,2 litros	Hoja de corte	1	5 minutos
Rallado de zanahoria, rábano, queso	Máx. 1,2 litros	Hoja de rallado	1	5 minutos
Rallado de patatas, queso duro	Máx. 1,2 litros	Disco de rallado de patata	1	5 minutos
Corte de patatas, colinabo, zanahoria	Máx. 1,2 litros	Hoja para patatas fritas / Julienne	1	5 minutos
Exprimido de cítrico	Máx. 1,2 litros	Colador de filtro y cono de exprimido	1	5 minutos

Notas importantes para los usos específicos

⚠ ATENCIÓN:
- No pique alimentos duros, como granos de café, nuez moscada, cúrcuma o grandes trozos de chocolate para cocinar. Podría dañar la hoja.
- No exceda las cantidades y tiempos de uso indicados en la tabla.

- Coloque siempre el **accesorio de amasado / removido** o la **hoja de troceado** en el recipiente antes de añadir los ingredientes. Presione el accesorio hasta el fondo del recipiente.
- Si está amasando una **masa densa**, no añada todos los ingredientes en el recipiente de una vez. Inicie el proceso de amasado solamente con harina, azúcar y huevos. Añada lentamente líquidos por el agujero de alimentación durante el proceso de amasado.
- Corte primero los alimentos que quiera picar en **trozos pequeños**.
- Si los ingredientes se pegan a la herramienta de amasado/removido o la hoja de corte, o si se asientan en la pared interna del recipiente, proceda como se indica a continuación:
  1. Apague el aparato. Espere a que el accesorio deje de girar.
  2. Saque la tapa del recipiente.
  3. Use la **espátula para masa** para sacar los ingredientes del accesorio o la pared lateral del recipiente.
- Si bate **claras de huevo**, asegúrese de que el recipiente y el batidor estén secos y totalmente libres de grasa. La clara de huevo debe estar a temperatura ambiente.
- Para rallar **chocolate**, use exclusivamente la hoja de troceado, no la hoja de rallado. El chocolate debe estar bien frío.
- Cuando corte **queso duro** o **chocolate**, no deje funcionar demasiado tiempo el aparato. Estos ingredientes se pueden fundir al calentarse el aparato y ponerse grumosos.
- Cuando **pique y ralle**, ponga los ingredientes por el agujero de alimentación. Use el émbolo para empujar los alimentos por el agujero de llenado. No aplique demasiada presión en el émbolo.
- El **émbolo** consiste en dos piezas. Si gira y tira de la parte superior, encontrará un agujero de alimentación más pequeño. A continuación, empuje los ingredientes hacia abajo con el émbolo interior.
- Si usa el aparato como **exprimidor de cítricos**, tenga en cuenta lo siguiente:
  - El cono de exprimido comenzará a girar en cuanto encienda el aparato.
  - Encienda el aparato exclusivamente con el mando. Trabaje exclusivamente a la velocidad más baja.
  - Corte los cítricos por la mitad. Empuje la mitad de la fruta sobre el cono de exprimido.
  - Interrumpa el proceso de vez en cuando para sacar la pulpa del colador de filtro.
  - Apague el aparato antes de sacar el recipiente con el colador de filtro y el cono de exprimido.
  - Puede conservar el zumo de cítricos en frío un máximo de un día.
  - No guarde nunca el zumo de cítricos en recipientes metálicos. El ácido del zumo corroerá la superficie metálica. Se crearían iones de metal que afectarían al sabor del zumo.

Fin del funcionamiento y extracción del recipiente

1. Apague el aparato. Espere a que el accesorio deje de girar.
2. Desconecte el enchufe de alimentación.
3. Gire la tapa o el colador de filtro hacia la izquierda para abrir el recipiente.
4. Saque el accesorio.
5. Gire el recipiente de trabajo hacia la izquierda para sacarlo. Levante el recipiente del chasis del motor. Tenga cuidado con la punta de guía.
6. Use la espátula para masa para sacar el contenido del recipiente.
7. Limpie todas las piezas usadas como se describe en “Limpieza”.

La batidora

Instrucciones de uso de la batidora

⚠ AVISO:
La cuchilla del interior de la batidora está muy afilada!
- No introduzca las manos en el vaso de batir montado
- Manipule la cuchilla de la batidora con mucho cuidado. **Existe el peligro de lesionarse** especialmente al retirar la cuchilla del vaso de batir, vaciar y limpiar el vaso de batir.
- NO vierta ingredientes líquidos más calientes que 60 °C en el vaso de batir. **Peligro de quemaduras!**

⚠ ATENCIÓN:
- No coloque ingredientes duros como frutos secos o granos de café en e l vaso de batir.
- La cuchilla del vaso de batir no es adecuada para picar cubitos de hielo.

i RECOMENDACIÓN:
- Al preparar bebidas con hielo picado añada solamente los cubitos de hielo durante el proceso. Los cubitos de hielo se picarán durante el proceso de batir. Use exclusivamente el botón **TURBO** para ello.

- No utilice la batidora sin ingredientes!
- No supere la capacidad máxima (1500 ml) según lo indicado en el vaso de batir.
- Si usa líquidos que produzcan espuma (como la leche), vierta un máximo de 900 ml en la jarra de batido.
- Encienda la batidora exclusivamente con la tapa y el tapón colocados. La tapa estará firmemente colocada sobre la jarra de batido cuando encaje audiblemente en su lugar con un ligero giro hacia la derecha.
- No retire la tapa durante el funcionamiento! Espere a que la hoja se detenga antes de abrir la tapa.
- Si no está satisfecho con los resultados, proceda del modo siguiente:
  1. Apague el aparato.
  2. Saque la tapa de la jarra de batido.
  3. Suelte cualquier ingrediente pegado con la espátula para masa. Remueva los ingredientes con la espátula. Mantenga una distancia de al menos 2 cm de la hoja al hacerlo.
  4. Saque parte del contenido. Procese cantidades más pequeñas o añada algo de líquido.

Montaje del vaso de batir

Para hacerlo, consulte las figuras 6 y 7 de la página 6.

1. Coloque la junta en el bloque de cuchilla.
2. Enrosque la jarra de batido sobre el bloque de cuchilla.
3. Fig. 7: Coloque la jarra de batido previamente montada sobre el chasis del motor de forma que la marca (a) del borde inferior del bloque de cuchilla apunte a la marca (b) del chasis del motor. Gire la jarra de batido hacia la derecha hasta que encaje de forma audible en su lugar. La marca (a) del bloque de cuchilla y la marca (c) del chasis del motor deben colocarse exactamente una sobre otra.

⚠ ATENCIÓN:
- No olvide colocar la junta anular en el conjunto de la cuchilla, si no el vaso de batir puede tener fugas.
- No acople torcido el acoplamiento roscado.

Preparación

1. Corte todos los ingredientes en trozos pequeños.
2. Llene el vaso de batir con los ingredientes. Observe la capacidad máxima.
3. Coloque la tapa sobre la jarra de batido. Apriétela hasta que encaje de forma audible en su lugar.
4. Cierre la tapa con el tope (17).

Uso de la batidora

Encienda el aparato con una tecla de programa normal **SMOOTHIE / ICE / TURBO** o el mando.

Rellenar con ingredientes

1. Desconecte el aparato. Espere a que la hoja se detenga.
2. Llene de ingredientes o especias a través de la abertura del tope.
3. Cierre la tapa o la abertura del tope de nuevo.
4. Siga el funcionamiento.

Paro del funcionamiento

1. Desconecte el aparato. Espere a que la hoja se detenga.
2. Desenchufe de la red de alimentación.
3. Gire la jarra de batido hacia la izquierda para soltarla del chasis del motor.
4. Retire la tapa antes de verter el contenido.
5. Limpie todas las piezas usadas según lo descrito en “Limpieza”.

⚠ NOTA IMPORTANTE:
No almacene zumos de futras o alimentos ácidos en recipientes metálicos.

Limpieza

⚠ AVISO:
- Desconecte siempre el enchufe antes de sacar los accesorios.
- No sumerja nunca la parte del motor en agua para limpiarla. Puede provocar electrocución o incendio.
- Algunas piezas de los accesorios están muy afiladas. **Riesgo de heridas.**

⚠ ATENCIÓN:
- No use cepillos metálicos ni otros utensilios abrasivos para limpiar.
- No use agentes limpiadores agresivos ni abrasivos.

Carcasa del motor

- Limpie la carcasa solo con un paño húmedo y un chorrito de jabón líquido. Seque con un paño.

Accesorios del electrodoméstico de cocina

⚠ AVISO: Riesgo de heridas.
Algunas piezas del accesorio están muy afiladas

⚠ ATENCIÓN:
- Los accesorios no pueden ponerse en el lavavajillas. El calor y los agentes limpiadores agresivos pueden deformar o decolorar los accesorios.
- No enjuague el accesorio de batido en un recipiente de agua caliente ni con agua corriente. Si entra agua en el accesorio no podrá eliminarse.

- Puede limpiar todos los demás componentes que entran en contacto con alimentos en un recipiente con agua caliente.
- Aclare con agua limpia y seque completamente.
- Los dos batidores pueden sacarse del accesorio. Vuelva a colocarlos en el accesorio tras limpiarlos y secarlos. Compruebe que el batidor esté bien fijado.

Accesorios de la batidora

Limpieza preliminar

Llene el vaso de batir hasta la mitad de agua y haga funcionar el aparato durante aproximadamente 10 segundos. Deseche el líquido.

Limpieza general

- Retire el vaso de batir para limpiar completamente.

⚠ AVISO: Peligro de daños físicos
La cuchilla y el conjunto de la cuchilla están muy afilados. Manipule con gran cuidado durante el desmontaje, limpieza y montaje.

- Desmonte siempre el vaso de batir después de usar.
- Desmonte el bloque de cuchilla de la jarra de batido.
- Saque la junta del bloque de cuchilla.
- Enjuague el bloque de cuchilla y la junta brevemente con agua caliente.
- Puede limpiar la jarra de batido y la tapa con tapón en un recipiente con agua caliente. A continuación, enjuague con agua limpia y seque las piezas.
- Monte el vaso de cristal en orden inverso después de limpiar y secar.

Almacenamiento

- Limpie el aparato conforme a las instrucciones. Asegúrese de que todos los accesorios están completamente secos.
- Le recomendamos que guarde el aparato en el embalaje original si no va a utilizar el aparato durante un largo período de tiempo.
- Mantenga siempre el aparato fuera del alcance de los niños en un lugar seco y bien ventilado.

Resolución de problemas

El aparato no funciona.

Posible causa
El aparato no recibe suministro eléctrico.

Solución:
- Compruebe la toma con otro aparato.
- Enchufe el cable correctamente.
- Compruebe el disruptor de circuito principal.

Posible causa:
El aparato está defectuoso.

Acción:
- Póngase en contacto con nuestro centro de servicios o con un especialista.

Otras causas posibles:
El aparato está equipado con **interruptores de seguridad**.
Evitan que el motor arranque de manera fortuita.

Solución:
- Comprobar la posición correcta de
  - el recipiente de trabajo
  - la tapa del recipiente de trabajo o
  - el colador de filtro o
  - la jarra de batido.

Datos técnicos

Modelo: ..... PC-KM 1025
Alimentación: ..... 220-240 V~, 50/60 Hz
Potencia nominal de consumo: ..... 820 - 1100 W
Potencia máxima de consumo: ..... 1200 W
Protección Clase: II
Peso neto (aparato básico con el bol de mezclar y la herramienta de amasar): ..... ca. 3,51 kg

El derecho de realizar modificaciones técnicas y de diseño en el curso del desarrollo continuo del producto está reservado.

Este dispositivo cumple con todas las directrices CE actuales, como la directriz de compatibilidad electromagnética y de bajo voltaje, y está fabricada según las últimas normas de seguridad.

Eliminación

Significado del símbolo “cubo de basura”

Cuide del medio ambiente, no deseche aparatos eléctricos con los residuos domésticos.

Deseche los aparatos eléctricos obsoletos o defectuosos en los puntos de recolección municipales.

Ayude a evitar potenciales impactos medioambientales y en la salud por una eliminación de residuos inadecuada.

Contribuye al reciclaje y otros modos de uso de aparatos eléctricos y electrónicos viejos.

Su municipalidad le proporcionará información sobre los puntos de recolección.

Istruzioni per l’uso

Vi ringraziamo per avere acquistato uno dei nostri apparecchi. Ci auguriamo che utilizzando l’apparecchio possiate passare tante ore piacevoli.

Simboli per questo manuale di istruzioni per l’ uso

Le indicazioni importanti per la propria sicurezza sono indicati appropriatamente. Osservare assolutamente queste indicazioni, per evitare incidenti e danni all’ apparecchio:

⚠ AVVISO:
Previene i rischi della propria salute ed indica possibili rischi di ferite.

⚠ ATTENZIONE:
Indica possibili pericoli per l’ apparecchio o altri oggetti.

i NOTA:
Mette in risalto consigli ed informazioni.

Indice

Posizione dei comandi 3
Diagrammi di montaggio per contenitori e accessori 4
Illustrazione dell’assemblaggio del contenitore per miscelare 6
Norme di sicurezza generali 31
Bambini e persone fragili 31
Precauzioni di sicurezza speciali per questo apparecchio 31
Uso previsto 32
Descrizione delle parti / pezzi forniti 32
Disimballaggio dell’apparecchio 32
Istruzioni d’uso generali 32
Funzionalità dell’apparecchio 32
Collegamento elettrico 32
Accensione / Spegnimento 32
Come utilizzare il contenitore d’esercizio 33
Montaggio del contenitore d’esercizio e degli accessori 33
Tabella utilizzo accessori 33
Note importanti per le applicazioni individuali 34
Fine del funzionamento e rimozione della scodella 34
Il frullatore 34
Istruzioni sull’uso del frullatore 34
Assemblaggio del contenitore per miscelare 34
Preparazione 34
Funzionamento del mixer 35
Riempire con ingredienti 35
Interrompere il funzionamento 35
Pulizia 35
Alloggiamento del motore 35
Accessori del robot da cucina 35
Accessori del frullatore 35
Conservazione 35
Risoluzione di problemi 35
Specifiche tecniche 35
Smaltimento 36

Norme di sicurezza generali

Prima di mettere in funzione questo apparecchio, leggere molto attentamente le istruzioni per l’uso e conservarle con cura unitamente al certificato di garanzia, allo scontrino e, se possibile, alla scatola di cartone con la confezione interna. Se passate l‘apparecchio a terzi, consegnate anche le istruzioni per l‘uso.

- Utilizzare l’apparecchio esclusivamente per scopi privati e conformemente al tipo di applicazione previsto. Questo prodotto non è stato concepito ai fini di un impiego in ambito industriale.
  Non utilizzarlo all’aperto. Proteggerlo dal calore, nonché dall’esposizione diretta ai raggi solari e dall’umidità (non immergerlo mai in sostanze liquide) e tenerlo a distanza da oggetti con spigoli affilati. Non utilizzare l’apparecchio con le mani umide. Nel caso in cui si bagni o si inumidisca l’apparecchio, staccare immediatamente la spina.
- Disattivare l’apparecchio e staccare sempre la spina dalla relativa presa (prendendo in mano la spina, non tirando il cavo) allorché non si utilizza l’apparecchio, quando si applicano degli accessori oppure nel caso in cui lo si debba pulire o si siano manifestate anomalie.
- **Non** mettere in funzione l’ apparecchio senza sorveglianza. Spegnere sempre l’apparecchio, se si desidera uscire dalla stanza. Estrarre la spina dalla presa.
- Controllare regolarmente che l‘apparecchio e il cavo non presentino tracce di danneggiamento. In tal caso l‘apparecchio non deve più essere utilizzato.
- Non tentare di riparare l’apparecchio, bensì rivolgersi a un tecnico autorizzato. Al fine di evitare l’insorgere di situazioni di pericolo, si raccomanda di contattare il costruttore, il nostro servizio di assistenza tecnica o un tecnico ugualmente qualificato per la sostituzione del cavo di alimentazione difettoso con un cavo equivalente.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.
- Rispettare le seguenti “Speciali norme di sicurezza”.

Bambini e persone fragili

- Per sicurezza tenere l’imballaggio (sacchetto di plastica, scatola, polistirolo, ecc,) fuori dalla portata dei bambini.

  ⚠ AVVISO!
  Non lasciar giocare i bambini piccoli con la pellicola. **Pericolo di soffocamento!**
- Quest’apparecchio non è destinato all’uso da parte di persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, psichiche, sensorie o intellettive limitate, o da persone sprovviste della necessaria esperienza e conoscenza, ad eccezione del fatto che ciò avvenga sotto la sorveglianza di una persona responsabile ed addetta alla loro sicurezza, o che ricevano da questa persona istruzioni su come debba essere utilizzato l’apparecchio.
- Evitare che i bambini giochino con l’apparecchio.

Precauzioni di sicurezza speciali per questo apparecchio

⚠ AVVISO: Rischio di lesione!

- L affettapatate, la lama per patatine fritte/Julienne e la lama per il taglio a cubetti presentano una superfcie di taglio/grattugia molto affilata. Utilizzare quindi questi accessori con la massima attenzione per evitare lesioni.
- Non infilare le mani nell’apparecchio, in quanto la lama sul fondo può provocare lesioni.
- Non versare liquidi più caldi di 60°C nel mixer o nel contenitore. Pericolo di lesioni.
- Spegnere l’apparecchio e scollegarlo dall’alimentazione principale prima di cambiare accessori o unità che si muovono durante il funzionamento.
- Prima di accendere l’apparecchio assicurarsi che l’accessorio sia montato correttamente.
- Durante l’uso, **non** devono esserci oggetti, ad es. cucchiai o raschietti, nel recipiente.
- Utilizzare sempre lo spintore in dotazione e non le dita, una forchetta o altri oggetti per spingere gli alimenti nell’apparecchio per impedire lesioni o pericoli.

⚠ ATTENZIONE:
Non riempire i recipienti con alimenti duri come chichi di caffé, noce moscata o pezzi grandi di cioccolata per non danneggiare le lame.

- L’apparecchio è dotato di interruttori di sicurezza. Non far funzionare l’apparecchio se gli interruttori di sicurezza sono stati manomessi.
- Collocare l’apparecchio su una superficie piana, non inclinata e stabile.
- Non accendere l’apparecchio vuoto.

- L'apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente per alimenti.
- Non spegnere mai l'apparecchio girando il contenitore miscelatore, il contenitore o il relativo coperchio. Spegnere sempre l'apparecchio con il volantino oppure uno dei tasti.
- Non spostare l'apparecchio quando esso è in funzione; spegnerlo e scollegarlo dall'alimentazione. Afferrare sempre l'apparecchio con entrambe le mani!

Uso previsto

L'apparecchio é stato progettato come

- Macchina per impastare / miscelare per la preparazione di impasti, creme, panna, chiara d'uovo montata;
- Multitrituratore per il taglio semplice di alimenti;
- Spremiagrumi per la spremitura di agrumi;
- Frullatore per fare purée, sbattere o miscelare;

L'apparecchio è destinato soltanto a questi usi e non deve essere utilizzato in altro modo.

Può essere utilizzato solo nel modo descritto in questo manuale d'istruzione.

Il dispositivo non può essere utilizzato per scopi commerciali.

Qualsiasi altro uso è considerato non idoneo e può determinare guasti alla proprietà e anche alle persone.

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per guasti derivanti dall'uso diverso dallo scopo previsto.

ITALIANO

Descrizione delle parti / pezzi forniti

Panoramica dei controlli a pagina 3:

1 Spintore in due parti
2 Coperchio contenitore di esercizio con lama di alimentazione
3 Attrezzo per impasto / frullatore
4 Contenitore d'esercizio
5 Perno giuda
6 Albero di azionamento
7 Pannello di comando
8 Alloggiamento motore
9 Attacco frusta
10 Lama cubettatura
11 Lama patatine fritte/Julienne
12 Lama tagliapatate
13 Lama affettamento fine/taglio
14 Lama grattugiatura grossolana/taglio
15 Cono premipagrumi
16 Setaccio filtro
17 Cappuccio contenitore miscelatore
18 Coperchio contenitore miscelatore con foro di riempimento
19 Contenitore miscelatore
20 Blocco lame

Non in figura: raschiapasta

Disimballaggio dell'apparecchio

⚠ AVVISO: Pericolo di lesioni
Alcune parti degli accessori sono molto affiliate!

1. Rimuovere l'imballaggio dal dispositivo.
2. Rimuovere tutto il materiale di imballaggio come pellicola di plastica, materiale di riempimento, fili per cavi e imballaggio.
3. Controllare che tutte le parti siano nella confezione.

i NOTA:
Potrebbe esserci polvere e residui di produzione sul dispositivo. Si consiglia di pulire il dispositivo come descritto in "Pulizia".

Istruzioni d'uso generali

Funzionalità dell'apparecchio

- L'apparecchio è dotato di interruttori di sicurezza. L'apparecchio può essere utilizzato soltanto se si osserva quanto segue:
  - Quando si monta l'alloggiamento motore, il contenitore d'esercizio o il contenitore miscelatore con il blocco lame, si deve sentire un clic che indica che il montaggio è stato effettuato correttamente.
  - Quando si utilizza il contenitore d'esercizio, il coperchio o il setaccio filtro deve sentirsi un clic che indica che essi sono stati collocati correttamente sul contenitore.
- Lapparecchio può essere messo in funzione con i tasti funzione (SMOOTHIE, ICE, TURBO) o/e il volantino di comando a regolazione variabile.
- È possibile regolare in modo variabile la velocità con il **volantino**. Iniziare sempre lentamente a bassa velocità. Aumentare lentamente la velocità.
- I tasti funzione sono disabilitati dopo l'accensione dell'apparecchio con il volantino.
- I programmi standard possono essere attivati con i **tasti funzione**. I programmi non si spengono automaticamente.
- Quando è attivo un programma standard, è possible passare a un altro programma o modificare la velocitá con il volantino di comando.

Significato dei tasti

Tasti	Funzioni
POWER	Pronto all'uso
SMOOTHIE	Velocità max, senza spegnimento automatico
ICE	Funzionamento o a impulsi, senza spegnimento automatico
TURBO	Funzionamento manuale a impulsi, per tutto il tempo in cui è premuto questo tasto, l'apparecchio funziona alla velocità max.

⚠ ATTENZIONE:
Non usare l'apparecchio per più di 5 minuti di continuo. Lasciarlo raffreddare per 10 minuti.

Collegamento elettrico

Controllare che la tensione domestica corrisponda alla tensione riportata sulla targhetta dell'apparecchio.

Accensione / Spegnimento

Collegare l'apparecchio a una presa con messa a terra correttamente installata. Il LED del tasto **POWER** lampeggia con luce blu.

1. Controllare che il volantino di comando si trovi in posizione **OFF**.
2. Premere il tasto **POWER**. L'apparecchio è operativo. Il LED del tasto si accende con luce blu fissa. Il LED's dei tasti funzione lampeggia con luce rossa.

   Accensione e spegnimento con il volantino
   - **Accensione:** girare il volantino in senso orario in direzione **MAX** alla velocità desiderata, Il LED's blu tra **MIN** e **MAX** visualizza l'impostazione velocitá (1 – 5).
   - **Spegnimento:** girare il volantino in senso antiorario in posizione **OFF**. Il LED's blu si spegne.

   Accensione/spegnimento con i tasti funzione
   - **Accensione:** premere il tasto desiderato una volta, Il LED del tasto si accende con luce fissa rossa.
   - **Spegnimento:** premere il relativo tasto un'altra volta. Il LED del tasto lampeggia nuovamente.
3. Se si desidera cancellare l'operazione, premere il tasto **POWER** . Il LED's dei tasti funzione si spegne. Il LED nel tasto **POWER** lampeggia.
4. Sfilare la spina dalla presa.

Come utilizzare il contenitore d'esercizio

Montaggio del contenitore d'esercizio e degli accessori

Fare riferimento alle figure da 1 a 5 alle pagine 4 e 5 a questo scopo.

⚠ AVVISO:
L affettapatate, la lama per patatine fritte/Julienne e la lama per il taglio a cubetti presentano una superfcie di taglio/grattugia molto affilata. Utilizzare quindi questi accessori con la massima attenzione per evitare lesioni.

1. Collocare il perno guida sull'albero di azionamento del gruppo motore.
2. Fig. 3: collocare il contenitore d'esercizio sull'alloggiamento motore in modo che il segno (a) sul bordo inferiore del contenitore sia puntato verso il segno (b) dell'alloggiamento motore. Girare il contenitore d'esercizio in senso orario finché un clic non indica che è stato montato correttamente. Il segno (a) sul contenitore e quello (c) sull'alloggiamento motore devono essere posizionati esattamente l'uno sopra all'altro.
3. Selezionare un attacco. Inserirlo nel perno guida.
4. Chiudere il contenitore d'esercizio con il coperchio. Serrarlo girandolo in senso orario finché non s'inserisce con un clic nel meccanismo di bloccaggio dell'impugnatura.

Come utilizzare l'apparecchio come spremiagrumi

Montare il contenitore d'esercizio come descritto sopra.

3. Collocare il setaccio filtro sul perno guida e girarlo in senso orario finché non si inserisce con un clic nel meccanismo di bloccaggio dell'impugnatura.
4. Collocare il cono premiagrumi sul perno guida.

Tabella utilizzo accessori

Prodotto / Tipo di preparazione	Quantità	Strumento	Livello velocità/tasto	Tempo esercizio max
Impasto duro (per es. con lievito)	Max 1,0 kg	Strumento per impasto/ frullatore	1	2 minuti
Impasto misto (Per biscotti o waffle)	Max 1,5 kg (1 l)	Strumento per impasto/ frullatore	1 - 2	2 minuti
Albume montato a neve	Min 2 albumi Max 8 albumi	Strumento per impasto/ frullatore	3 - 4	4 minuti
Uova strapazzate	Min 2 uova Ma. 7 uova	Strumento per impasto/ frullatore	1 – 4	1 minuto
Panna	Min 200 ml Max 800 ml	Strumento per impasto/ frullatore	1 2 - 3	2 minuti 4 minuti
Albumi montati a neve	Min 2 albumi Ma. 8 albumi	Frusta	3 – 4	4 minuti
Panna	Min 200 ml Ma. 800 ml	Frusta	3 – 4	1 minuto 4 minuti
Schiuma latte (contenuto grassi 3.5%)	Min 100 ml Max 250 ml	Frusta	2 – 4 3 – 4	30 secondi 2 minuti
Condimenti, Pudding, pastella per pancake	Min 125 ml Max 750 ml	Frusta	1 – 2 1	1 minuti 30 secondi
Liquidi, shake	Min 100 ml Max. 750 ml	Frusta	1	30 secondi
Taglio di frutti, verdure e spezie	Min 200 g Max 700 g	Lama cubettatura	ICE o TURBO	30 secondi
Purea di verdure	Max 700 g	Lama cubettatura	2 – 3	1 minuto
Taglio noci	Min 100 g Max 700 g	Lama cubettatura	SMOOTHIE o TURBO	1 minuto
Grattugiatura cioccolata	Min 100 g Max 500 g	Lama cubettatura	SMOOTHIE o TURBO	30 secondi
Taglio di carne a dadini	Min 200 g Max 500 g	Lama cubettatura	ICE o TURBO	30 secondi
Frantumazione cubetti di ghiaccio	Min 200 g Max 500 g	Lama cubettatura	ICE o TURBO	20 secondi
Taglio fine di cetrioli, carote	Max 1,2 l	Lama di taglio	1	5 minuti
Grattugiatura carote, ravanelli, formaggio	Max 1,2 l	Lama grattugia	1	5 minuti
Taglio patate, grattugiatura formaggi duri	Max 1,2 l	Disco tagliapatate	1	5 minuti
Taglio di patate, carrube, carote	Max 1,2 l	Disco patatine/Julienne	1	5 minuti
Spremitura agrumi	Max 1,2 l	Setaccio filtro e cono pressione	1	5 minuti

Note importanti per le applicazioni individuali

⚠ ATTENZIONE:
- Non tagliare alimenti duri come chicchi di caffè, nocemoscata, curcuma o grandi pezzi di cioccolata per non danneggiare la lama.
- Non superare le quantitá e i tempi di esercizio elencati nella tabella.

- Inserire sempre l'**attacco per impasto / miscelatore** o **la lama per cubettatura** nel contenitore prima di aggiungere gli ingredienti. Premere l'attacco sul fondo del contenitore.
- Se si sta impastando un **impasto duro**, non aggiungere tutti gli ingredienti nel contenitore di esercizio in una sola volta. Cominciare a impastare soltanto con farina, zucchero e uova. Aggiungere lentamente liquidi attraverso la lama di alimentazione durante il processo d'impasto.
- Tagliare prima gli alimenti che si desidera spezzettare in **pezzi piccoli**.
- Se gli ingredienti si attaccano all'attrezzo d'impasto / miscelatore o alla lama di cubettatura oppure alla parete interno del contenitore, procedere come segue:
  1. Spegnere l'apparecchio. Attendere che l'accessorio smetta di funzionare.
  2. Rimuovere il coperchio dal contenitore.
  3. Uare il **raschiapasta** per rimuovere gli ingredient dall'attacco o dalla parete interna del contenitore.
- Se si montano a neve gli **albumi**, controllare che il contenitore e la frusta siano asciutti e privi di grasso e che gli albumi siano a temperatura ambiente.
- Per realizzare scaglie di **cioccolata**, usare la lama di cubettatura e non quella grattugia. La cioccolata deve essere ben fredda.
- Quando si tagliano **formaggi duri** o **cioccolata**, non far funzionare l'apparecchio troppo a lungo. Gli ingredienti possono sciogliersi a causa del riscaldamento dell'apparecchio e diventare granulosi.
- Quando si **taglia e grattugia**, aggiungere ingredienti nella lama di alimentazione. Non applicare una pressione eccessiva allo spintore.
- Lo **spintore** è costituito da due parti. Se si gira e rimuove la parte superiore, si trova una piccola lama di alimentazione. Premere quindi gli ingredienti con lo spintore interno.
- Se si utilizza l'apparecchio come **spremiagrumi**, osservare quanto segue:
  - Il cono di pressione si attiva all'accensione dell'apparecchio.
  - Accendere l'apparecchio soltanto con il volantino di comando, Lavorare soltanto alla impostazione d'esercizio più bassa.
  - Tagliare l'agrume a metà. Premere metá del frutto sul cono pressione.
  - Interrompere il processo di tanto in tanto per rimuovere la polpa dal setaccio filtro.
  - Spegnere l'apparecchio prima di rimuovere il contenitore con il setaccio filtro e il cono pressione.
  - Far raffreddare la spremuta di agrumi per non più di un giorno.
  - Non conservare mai la spremuta di agrumi in un contenitore di metallo. L'acido del liquido corrode le superfici metalliche. Si formano ioni metallo che alterano il gusto della spremuta.

Fine del funzionamento e rimozione della scodella

1. Spegnere l'apparecchio. Attendere che gli accessori smettano di funzionare.
2. Sfilare la spina dalla presa.
3. Girare il coperchio o il setaccio filtro in senso antiorario dal bloccaggio per aprire il contenitore.
4. Rimuovere l'attacco.
5. Rstrarre il contenitore d'esercizio dal bloccaggio girandolo in senso antiorario. Sollevare il contenitore dall'alloggiamento motore Prestare attenzione al perno guida.
6. Utilizzare il raschiapasta per rimuovere il contenuto.
7. Pulire tutte le parti come descritto nella sezione "Pulizia".

Il frullatore

Istruzioni sull'uso del frullatore

⚠ AVVISO: La lama nel frullatore è affilata!
- Non raggiungere con le mani il contenitore di miscelazione montato!
- Gestire la lama del frullatore con cura! **Rischio di lesione**, in particolare durante la rimozione della lama dal contenitore di miscelazione, svuotando e pulendo il contenitore di miscelazione!
- Non versare ingredienti liquidi più caldi di 60°C nel contenitore di miscelazione! **Pericolo di scottature!**

⚠ ATTENZIONE:
- Non mettere ingredienti duri come noccioline o chicchi di caffè nel contenitore di miscelazione.
- La lama del contenitore di miscelazione non è adatta solo a rompere cubetti di ghiaccio.

i CONSIGLIO:
- Quando si preparano bevande con ghiaccio in scaglie durante la miscelazione. I cubetti di ghiaccio saranno resi in scaglie durante la fase di miscelazione. Utilizzare soltanto il tasto **TURBO** per questo scopo.

- Non utilizzare il frullatore senza ingredienti!
- Non superare la capacità massima (1500 ml) come indicato sul contenitore di miscelazione!
- Se si utilizzano liquidi leggermente schiumogeni (come il latte), versare nel miscelatore fino a un max di 900 ml.
- Accendere il mixer soltanto con coperchio e cappuccio. Il coperchio sará ben fissato al miscelatore quando scatta in posizione con un clic quando viene girato leggermente in senso orario.
- Non rimuovere il coperchio durante il funzionamento! Attendere che le lame si fermino prima di aprire il coperchio.
- Se non si è soddisfati del risultato di miscelazione, procedere come segue:
  1. Spegnere l'apparecchio.
  2. Rimuovere il coperchio dal miscelatore.
  3. Rimuovere eventuali ingredienti attaccati con il raschiapasta. Staccare gli ingredienti con il raschiapasta. Mantenere una distanza di circa 2 cm dalla lama.
  4. Rimuovere il contenuto. Ripetere l'operazione con quantitá di liquidi inferiori oppure aggiungere un po' di liquido.

Assemblaggio del contenitore per miscelare

Per questo, fare riferimento anche alle figure 6 e 7 a pagina 6.

1. Montare la tenuta nel blocco lame.
2. Avvitare il miscelatore sul blocco lame.
3. Fig. 7: montare il miscelatore preassemblato sull'alloggiamento motore in modo che il segno (a) sul bordo inferiore del blocco lame sia puntato contro il segno (b) dell'alloggiamento motore. Girare il miscelatore in senso orario finché non scatta in posiizone con un clic. Il segno (a) sul blocco lame e il segno (c) sull'allogiamento motore devono essere allineati esattamente l'uno all'altro.

⚠ ATTENZIONE:
- Non dimenticare di mettere la guarnizione ad anello sull'assemblaggio della lama; in caso contrario il contenitore di miscelazione perderà.
- Non montare l'unità filettata in modo obliquo.

Preparazione

1. Tagliare tutti gli ingredienti in piccoli pezzi.
2. Mettere gli ingredienti nel contenitore di miscelazione. Rispettare la capacità massima.
3. Montare il coperchio su miscelatore. Serrarlo finché non scatta in posizione con un clic.
4. Chiudere il coperchio con il dispositivo di arresto (17).

Funzionamento del mixer

Accendere l'apparecchio con un tasto di programmazione standard **SMOOTHIE / ICE / TURBO** oppure con il volantino di comando.

Riempire con ingredienti

1. Spegnere l'apparecchio. Attendere che la lama si fermi.
2. Mettere gli ingredienti o spezie nell'apertura del dispositivo di arresto.
3. Chiudere nuovamente il coperchio e l'apertura dispositivo di arresto.
4. Continuare il funzionamento.

Interrompere il funzionamento

1. Spegnere l'apparecchio. Attendere che la lama si fermi.
2. Scollegare il dispositivo dall'alimentazione principale.
3. Girare il miscelatore in senso antiorario dall'alloggiamento motore.
4. Rimuovere il coperchio prima di versare il contenuto.
5. Pulire i pezzi usati come descritto in "Pulizia".

⚠ NOTA IMPORTANTE:
Non conservare succo di limone o alimenti acidi in contenitori metallici.

Pulizia

⚠ AVVISO:
- Sfilare sempre la spina dalla presa prima di rimuovere gli accessori.
- Non immergere il motore in acqua per effettuare la pulizia. Questo può portare a scosse elettriche o incendi.
- Alcune parti degli accessori sono molto affiliate. **Pericolo di lesioni!**

⚠ ATTENZIONE:
- Non utilizzare spazzole d'acciaio o altri utensili abrasive per effettuare la pulizia.
- Non utilizzare detergenti aggressive o abrasivi.

Alloggiamento del motore

- Pulire l'alloggiamento solo con un panno umido e uno spruzzo di detersivo liquido. Asciugare con un panno.

Accessori del robot da cucina

⚠ AVVISO: Pericolo di lesioni
Alcune parti degli accessori sono molto affiliate!

⚠ ATTENZIONE:
- Gli attacchi non devono essere lavati in lavastoviglie. Calore e detergenti aggressive possono deformare o scolorire gli attacchi.
- Non risciacquare l'attacco frusta in un contenitore di acqua calda oppure sotto acqua corrente. Se penetra acqua nell'attacco, essa non può essere rimossa.

- Tutti gli altri componenti che entrano in contatto con gli alimenti possono essere lavati in un contenitore di acqua calda.
- Pulire con acqua pulita e asciugare bene.
- Rimuovere le due fruste sempliocemente tirandole. Rimontarle nell'attacco dopo averle pulite e asciugate. Controllare che le fruste siano ben fissate.

Accessori del frullatore

Pre-pulizia

Riempire il contenitore di miscelazione per metà con acqua e mettere in funzione l'apparecchio per ca. 10 secondi. Smaltire il liquido.

Pulizia generale

- Rimuovere il contenitore di miscelazione per una buona pulizia.

⚠ AVVISO: Rischio di lesione!
L'assemblaggio della lama e la lama sono molto taglienti. Maneggiare con grande cura durante lo smontaggio, la pulizia e l'assemblaggio.

- Smontare sempre il contenitore di miscelazione dopo l'uso.
- Staccare il blocco lame dal miscelatore.
- Rimuovere la tenuta dal blocco lame.
- Risciacquare brevemente il blocco lame e la tenuta in acqua calda.
- Miscelatore e coperchio con cappuccio possono essere lavati in un contenitore d'acqua calda. Risciacquare quindi con acqua pulita e asciugare.
- Assemblare il contenitore di miscelazione in ordine inverso dopo la pulizia e asciugatura.

Conservazione

- Pulire l'apparecchio come descritto. Assicurarsi che tutti gli accessori siano completamente asciutti.
- Si consiglia di tenere il dispositivo nella confezione originale se l'apparecchio non sarà usato per lunghi periodi.
- Tenere sempre l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini in un luogo asciutto e ben ventilato.

Risoluzione di problemi

L'apparecchio non funziona.

Causa possibile:
L'apparecchio non viene alimentato.

Soluzione:
- Controllare la presa con un'altro apparecchio.
- Inserire la spina correttamente.
- Controllare l'interruttore di circuito principale.

Causa possibile:
L'apparecchio risulta difettoso.

Soluzione:
- Contattare il centro assistenza e un tecnico.

Altre possibili cause:
L'apparecchio è dotato di **interruttori di sicurezza**.
Questi evitano un avvio accidentale del motore.

Soluzione:
- Controllare la posizione corretta del
  - Contenitore d'esercizio
  - Coperchio del contenitore d'esercizio o
  - Setaccio filtro o
  - Miscelatore.

Specifiche tecniche

Modello:	PC-KM 1025
Alimentazione:	220-240 V~, 50/60 Hz
Potenza:	820 - 1100 W
Consumo massimo:	1200 W
Classe di protezione:	II
Peso netto (apparecchio di base con recipiente di miscelazione e utensile per impastare):	ca. 3,51 kg

Si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche e di design nel corso dello sviluppo del prodotto.

Questo dispositivo risponde a tutte le direttive della CE, come la direttiva sulla compatibilità elettromagnetica e quella sul basso voltaggio ed è prodotto secondo le più recenti norme di sicurezza.

Smaltimento

Significato del simbolo “Eliminazione”

Rispettare l’ambiente, non smaltire dispositivi elettrici nei rifiuti domestici.

Lo smaltimento di dispositivi obsoleti o difettosi deve avvenire tramite consegna presso punti di raccolta locali.

Aiutate ad evitare pericoli potenziali per l’ambiente e la nostra salute tramite uno smaltimento non corretto.

Voi contribuite al riciclaggio e altro forme di utilizzo di dispositivi elettrici e elettronici.

Il vostro comune è in grado di fornirvi informazioni sui punti di raccolta.

Instruction manual

Thank you for choosing our product. We hope that the appliance gives you many hours of pleasure.

Symbols in these Instructions for Use

Important information for your safety is specially marked. It is essential to comply with these instructions in order to avoid accidents and prevent damage to the machine:

⚠ WARNING:
This warns you of dangers to your health and indicates possible injury risks.

⚠ CAUTION:
This refers to possible hazards to the machine or other objects.

i NOTE:
This highlights tips and information.

Contents

Location of Controls **3**
Assembly diagrams for working bowls and accessories **4**
Illustration Assembly Mixing Container **6**
General Safety Instructions **37**
Children and Frail Individuals 37
Special Safety Precautions for this Device **37**
Intended Use **38**
Description of the Parts / Supplied parts **38**
Unpacking the appliance **38**
General Use Instructions **38**
Functionality of the device 38
Electrical Connection 38
On / Off 38
Using the working bowl **38**
Assembly of the working bowl and the accessories 38
Table of use of the accessories 39
Important notes for the individual applications 39
End Operation and Remove Bowl 40
The Blender **40**
Blender Use Instructions 40
Mixing Container Assembly 40
Preparation 40
Operating the mixer 40
Refill Ingredients 40
Stop Operation 40
Cleaning **41**
Motor Housing 41
Accessories of the kitchen appliance 41
Blender Accessories 41
Storage **41**
Troubleshooting **41**
Noise Emission **41**
Technical Specifications **41**
Disposal **41**

General Safety Instructions

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing. If you give this device to other people, please also pass on the operating instructions.

- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use.
  Do not use it outdoors. Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do **not** operate the machine without supervision. If you leave the room you should always turn the device off. Remove the plug from the socket.
- The device and the mains lead have to be checked regularly for signs of damage. If damage is found the device must not be used.
- Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. To avoid the exposure to danger, always have faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by qualified person and with a cable of the same type.
- Use only original spare parts.
- Pay careful attention to the following “Special Safety Instructions”.

Children and Frail Individuals

- In order to ensure your children’s safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.

  ⚠ WARNING!
  Don’t let small children play with foils for **danger of suffocation**!
- This device is not intended to be used by individuals (including children) who have restricted physical, sensory or mental abilities and/or insufficient knowledge and/or experience, unless they are supervised by an individual who is responsible for their safety or have received instructions on how to use the device.
- Children should be supervised at all times in order to ensure that they do not play with the device.

Special Safety Precautions for this Device

⚠ WARNING: Risk of injury!

- The grating and cutting blades, the potato grating blade, the French fry /Julienne-blade and the dicing blade are very sharp on the cutting and grating surfaces! Therefore use these accessories with the necessary care to prevent injuries.
- Do not reach into the appliance as the blade positioned at the bottom can result in injuries!
- Do not pour any liquids that are hotter than 60°C into the mixing container or into the bowl! Risk of burns!
- Switch off the appliance and disconnect from mains power supply before changing accessories or attachments, which are moving during operation.
- Before switching the appliance on ensure that the attachment is properly attached.
- Whilst in use, there must be **no** objects, e.g. spoons or dough scrapers, in the bowl.
- When pushing down the food, always use the supplied pusher and not your fingers, a fork or other objects in order to prevent injuries or hazards.

⚠ CAUTION:
Do not fill the vessels with any hard food such as coffee beans, nutmeg or large pieces of cooking chocolate! The knives may be damaged by doing so!

- The device is equipped with safety switches. Do not operate the appliance if there is a fault or if the safety switches have been tampered with!
- Place the device on a flat, level and sturdy surface.
- Do not operate the appliance without any content.
- Only process foodstuffs with this device.
- Never turn off the appliance by turning the blender jug or the bowl or the lid of the bowl. Always use the knob or one of the buttons when turning off the appliance.

- Do not move the appliance during operation; always turn it off first and disconnect from mains power supply. Always carry the appliance with both hands!

Intended Use

This appliance is designed as a

- kneading / mixing machine for preparing dough, crèmes, cream, whipped egg white;
- multi-chopper for the chopping of easy to cut food;
- citrus press for extracting the juice from citrus fruit;
- blender to puree, whip or mix

It is designed solely for these purposes and may only be used for them.

It may only be used in the manner described in this instruction manual.

The appliance may not be used for commercial purposes.

Any other use is considered not as intended and may lead to damage to property or even personal injury.

The manufacturer assumes no liability for damage resulting from use other than the intended purpose.

Description of the Parts / Supplied parts

Overview controls on page 3:

1 Two-part pusher
2 Lid of the working bowl with feed shaft
3 Kneading / Stirring tool
4 Working bowl
5 Guide pin
6 Drive shaft
7 Control panel
8 Motor housing
9 Whisk attachment
10 Dicing blade
11 French fry /Julienne blade
12 Potato grating blade
13 Fine grating / cutting blade
14 Coarse grating / cutting blade
15 Citrus press cone
16 Filter sieve
17 Blender jug cap
18 Blender jug lid with filler hole
19 Blender jug
20 Knife block

Not shown: Dough scraper

Unpacking the appliance

⚠ WARNING: Risk of injury!
Some parts of the accessory are very sharp!

1. Remove the packaging of the appliance.
2. Remove all packaging material such as plastic film, filler material, cable ties and box packaging.
3. Check that all parts are in the box.

i NOTE:
Dust or production residues may still be found on the appliance. We recommend that you clean the appliance as described under “Cleaning”.

General Use Instructions

Functionality of the device

- The appliance is equipped with safety switches. The appliance can only be operated if you observe the following:
  - When fitting onto the motor housing, the working bowl or the blender jug with the knife block must audibly click into place.
  - When using the working bowl, either the lid or the filter sieve must audibly click into place onto the bowl.
- The appliance is operated with either the function keys (SMOOTHIE, ICE, TURBO) or / and with the variably adjustable control knob.
- You can variably adjust the speed with the **control knob**. Always start slowly with a low speed. Slowly increase the speed.
- The function keys are disabled when you have turned on the appliance with the control knob.
- You turn on the standard programs with the **function keys**. The programs do not turn off automatically
- While one standard program is active, you can switch to a different program or can change the speed with the control knob.

Meanings of the keys

Keys	Functions
POWER	Ready to use
SMOOTHIE	Maximum speed, no automatic shutoff
ICE	Automatic pulse operation, no automatic shutoff
TURBO	Manual pulse operation. As long as you keep this key pressed down, the appliance will run at maximum speed.

⚠ CAUTION:
Do not use the appliance longer than 5 minutes continuously. Let it first cool down for 10 minutes.

Electrical Connection

Ensure that your mains power corresponds with the specifications on the type label.

On / Off

Connect the appliance to a properly installed earthed socket. The LED of the **POWER** button will flash blue.

1. Ensure that the control knob is set to the **OFF** position.
2. Press the **POWER** button. The appliance is operational. The LED of the button will be lit up permanently blue. The LED’s of the function keys will flash red.

   Turning on and off with the control knob
   - **Turning on:** Turn the knob clockwise in the **MAX** direction to the desired speed. The blue LED’s between **MIN** and **MAX** display the speed setting (1 – 5).
   - **Turning off:** Turn the knob anticlockwise to the **OFF** position. The blue LED’s will go out.

   Turning on / off with the function keys
   - **Turning on:** Press the desired key once. The LED of the key will be lit up permanently red.
   - **Turning off:** Press the respective button one more time. The LED of the button will flash again.
3. If you want to cancel the operation, press the **POWER** button. The LED’s of the function keys will go out. The LED in the **POWER** button will flash.
4. Disconnect the mains plug.

Using the working bowl

Assembly of the working bowl and the accessories

Please refer to the figures 1 to 5 on pages 4 and 5 for this purpose.

⚠ WARNING:
The grating and cutting blades, the potato grating blade, the French fry / Julienne-blade and the dicing blade are very sharp on the cutting and grating surfaces! Therefore use these accessories with the necessary care to prevent injuries.

1. Place the guide pin onto the drive shaft of the motor part.
2. Fig. 3: Place the working bowl onto the motor housing so that the marking (a) on the lower edge of the bowl points to the marking (b) of the motor housing. Turn the working bowl clockwise until it audibly clicks into place. The marking (a) on the bowl and the marking (c) on the motor housing must be positioned exactly above each other.
3. Select an attachment. Place it onto the guide pin.
4. Close the working bowl with the lid. Tighten it by turning it clockwise until it audibly clicks into the lock mechanism of the handle.

Using the appliance as a citrus press

Assemble the working bowl as described above.

3. Place the filter sieve onto the guide pin. Turn it clockwise until it audibly clicks into the lock mechanism of the handle.
4. Place the citrus press cone onto the guide pin.

Table of use of the accessories

Product / Type of preparation	Quantity	Tool	Speed level / key	Maximum operating time
Heavy dough (e.g. yeast dough)	Max. 1.0 kg	Kneading / Stirring tool	1	2 Minutes
Mixing dough (Biscuit dough or waffle dough)	Max. 1.5 kg (1 Liter)	Kneading / Stirring tool	1 - 2	2 Minutes
Whipped egg white	Minutes 2 egg whites Max. 8 egg whites	Kneading / stirring tool	3 - 4	4 Minutes
Scrambled eggs	Min. 2 eggs Max. 7 eggs	Kneading / stirring tool	1 – 4	1 Minutes
Cream	Min. 200 ml Max. 800 ml	Kneading / stirring tool	1 2 - 3	2 Minutes 4 Minutes
Whipped egg white	Min. 2 egg white Max. 8 egg white	Egg whisk	3 – 4	4 Minutes
Cream	Min. 200 ml Max. 800 ml	Egg whisk	3 – 4	1 Minutes 4 Minutes
Milk foam (3.5% fat content)	Min. 100 ml Max. 250 ml	Egg whisk	2 – 4 3 – 4	30 seconds 2 Minutes
Dressing, Pudding, pancake batter	Min. 125 ml Max. 750 ml	Egg whisk	1 – 2 1	1 Minutes 30 Seconds
Liquids, shakes	Min. 100 ml Max. 750 ml	Egg whisk	1	30 Seconds
Chopping fruit, veggies, herbs	Min. 200g Max. 700g	Dicing blade	ICE or TURBO	30 Seconds
Puree vegetables	Max. 700g	Dicing blade	2 – 3	1 Minutes
Chopping nuts	Min. 100g Max. 700g	Dicing blade	SMOOTHIE or TURBO	1 Minutes
Grating cooking chocolate	Min. 100g Max. 500g	Dicing blade	SMOOTHIE or TURBO	30 Seconds
Dicing meat	Min. 200g Max. 500g	Dicing blade	ICE or TURBO	30 Seconds
Crushing ice cubes	Min. 200g Max. 500g	Dicing blade	ICE or TURBO	20 Seconds
Shredding cucumbers, carrots	Max. 1.2 Liter	Cutting blade	1	5 Minutes
Grating carrots, radish, cheese	Max. 1.2 Liter	Grating blade	1	5 Minutes
Grating potatoes, hard cheese	Max. 1.2 Liter	Potato grating blade	1	5 Minutes
Cutting potatoes, kohlrabi, carrots	Max. 1.2 Liter	French fry / Julienne blade	1	5 Minutes
Pressing citrus fruit	Max. 1.2 Liter	Filter sieve and press cone	1	5 Minutes

Important notes for the individual applications

⚠ CAUTION:
- Do not chop up hard food such as coffee beans, nutmeg, turmeric or large pieces of cooking chocolate! The blade could be damaged as a result!
- Do not exceed the quantities and operating times listed in the table.

- Always fit the **kneading / stirring attachment** or the **dicing blade** into the bowl before you add the ingredients. Press the attachment to the bottom of the bowl.
- If you are kneading **heavy dough**, do not add all the ingredients into the working bowl all at once. Only start the kneading process with flower, sugar, and eggs. Slowly add liquids through the feed shaft during the kneading process.
- First, cut the food that you want to chop into **small pieces**.

- If ingredients are stuck to the kneading/ stirring tool or the dicing blade or if they settle on the inside wall of the bowl, then proceed as follows:
  1. Turn off the appliance. Wait for the attachment to stop running.
  2. Remove the lid from the bowl.
  3. Use the **dough scraper** to remove the ingredients from the attachment or from the inside wall of the bowl.
- If you whip the **egg whites**, ensure that the bowl and the whisk are dry and completely free of grease. The egg white should be at room temperature.
- To grate **chocolate**, only use the dicing blade, not a grating blade. The chocolate must be well chilled.
- When you cut up **hard cheese** or **chocolate**, do not let the appliance run too long. These ingredients can melt through the warming of the appliance and may become lumpy.
- When **chopping and grating**, fill the ingredients into the feed shaft. Use the pusher to push the food down into the filler hole. Do not apply too much pressure to the pusher.
- The **pusher** consists of two parts. If you twist and pull off the top part, you will find a smaller feed shaft. Then, press the ingredients downwards with the inner pusher.
- If you use the appliance as a **citrus press**, please observe the following:
  - The press cone will start to turn as soon as you turn on the appliance.
  - Only turn on the appliance with the control knob. Only work at the lowest speed setting.
  - Cut the citrus fruits in half. Press half of the fruit onto the press cone.
  - Interrupt the process from time to time to remove the pulp from the filter sieve.
  - Turn off the appliance before you remove the bowl with the filter sieve and the press cone.
  - Chill the citrus juices for no longer than one day.
  - Never store the citrus juice in a metal container. The acid of the juice will corrode the metal surface. Metal ions will form that spoil the taste of the juice.

End Operation and Remove Bowl

1. Turn the appliance off. Wait until the attachment stops running.
2. Disconnect the mains plug.
3. Turn the lid or the filter sieve anticlockwise from the lock to open the bowl.
4. Remove the attachment.
5. Twist the working bowl out of the lock by turning anticlockwise. Lift the bowl upwards away from the motor housing. Watch out for the guide pin.
6. Use the dough scraper to remove the contents of the bowl.
7. Clean all the parts used as described under “Cleaning”.

The Blender

Blender Use Instructions

⚠ WARNING: The knife in the blender is sharp!
- Never reach with your hands into the assembled mixing container!
- Handle the blender knife with great care! **Risk of injury**, especially when removing the knife from the mixing container, emptying and cleaning the mixing container!
- Do not pour liquid ingredients hotter than 60°C into the mixing container! **Danger of burns!**

⚠ CAUTION:
- Do not place hard ingredients such as nuts or coffee beans in the mixing container.
- The knife in the mixing container is not suitable for crushing ice cubes only.

RECOMMENDATION:
- When preparing drinks with crushed ice only add the ice cubes during mixing. The ice cubes will be crushed during mixing. Only use the **TURBO** button for that purpose.

- Do not use the blender without ingredients!
- Do not exceed the maximum capacity (1500 ml) as indicated on the mixing container!
- If you are using lightly foaming liquids (e.g. milk), fill a pour it into the blender jug to a maximum of 900 ml.
- Only turn on the mixer with the lid and the fitted cap. The lid will sit tightly on the blender jug when it has audibly clicked into place with a small twist clockwise.
- Do not remove the lid during operation! Wait until the blade comes to a stop before you open the lid.
- Should you not be satisfied with the mixing results, proceed as follows:
  1. Turn off the appliance.
  2. Remove the lid from the blender jug.
  3. Loosen any stuck-on ingredients with the dough scraper. Stir the ingredients with the dough scraper. Maintain a distance of at least approx. 2 cm to the blade while doing so.
  4. Remove some of the contents. Process smaller quantities or add some liquid.

Mixing Container Assembly

For this, please also refer to figures 6 and 7 on page 6.

1. Fit the gasket into the knife block.
2. Screw the blender jug onto the knife block.
3. Fig. 7: Fit the pre-assembled blender jug onto the motor housing so that the marking (a) on the lower edge of the knife block points to the marking (b) of the motor housing. Turn the blender jug clockwise until it audibly clicks into place. The marking (a) on the knife block and the marking (c) on the motor housing must be aligned exactly above each other.

⚠ CAUTION:
- Never forget to place the sealing ring on the knife assembly; otherwise the mixing container will leak.
- Do not attach the threaded coupling askew.

Preparation

1. Cut all ingredients in small pieces.
2. Fill the ingredients into the mixing container. Observe the maximum capacity.
3. Fit the lid onto the blender jug. Tighten it until it audibly clicks into place.
4. Close the lid with the stopper (17).

Operating the mixer

Turn the appliance on with a standard programming key **SMOOTHIE / ICE / TURBO** or with the control knob.

Refill Ingredients

1. Switch the appliance off. Wait until the blade comes to a stop.
2. Fill in ingredients or spices through the stopper opening.
3. Close lid and stopper opening again.
4. Continue operation.

Stop Operation

1. Switch the appliance off. Wait until the blade comes to a stop.
2. Disconnect from mains power supply.
3. Turn the blender jug anticlockwise from the motor housing.
4. Remove the lid before pouring out the contents.
5. Clean all used parts as described under “Cleaning”.

⚠ IMPORTANT NOTE:
Do not store citrus juices or acidic foodstuffs in metal containers.

Cleaning

⚠ WARNING:
- Always disconnect the mains plug before you remove the accessories!
- Do not immerse the motor part in water for cleaning in any case. This may lead to electric shock or fire.
- Some parts of the accessories are very sharp. There is **risk of injury**!

⚠ CAUTION:
- Do not use a wire brush or other abrasive utensils for cleaning.
- Do not use aggressive or abrasive cleaning agents.

Motor Housing
- Clean the housing only with a damp cloth and a squirt of washing-up liquid. Dry with a cloth.

Accessories of the kitchen appliance

⚠ WARNING: Risk of injury!
Some parts of the accessory are very sharp!

⚠ CAUTION:
- The attachments are not suitable for dishwasher. Heat and aggressive cleaning agents may warp or discolour the attachments.
- Do not rinse the whisk attachment in a bowl of hot water or under running water. If water penetrates inside the attachment, it cannot be removed.

- You may clean all other components that have come in contact with food in a bowl of hot water.
- Rinse with clean water and dry thoroughly.
- The two whisks can simply be pulled off from the attachment. Fit them back into the attachment after cleaning and drying. Check that the whisk is secure.

Blender Accessories

Pre-Cleaning

Fill the mixing container half with water and run the appliance for approx. 10 seconds. Dispose of the liquid.

General cleaning
- Remove the mixing container for thorough cleaning.

  ⚠ WARNING: Risk of injury!
  Knife and knife assembly are sharp. Handle with great care during disassembly, cleaning and assembly.
- Always disassemble the mixing container after use.
- Detach the knife block from the blender jug.
- Remove the gasket from the knife block.
- Rinse the knife block and the gasket briefly with hot water.
- You can clean the blender jug and the lid with cap in a bowl of hot water. Afterwards, rinse with clean water and dry the parts off.
- Assemble your mixing container in reverse order after cleaning and drying.

Storage
- Clean the appliance as instructed. Ensue that all accessories are completely dry.
- We recommend that you keep the appliance in the original packaging if it will not be used for long periods.
- Always store the appliance out of the reach of children in a dry, well ventilated place.

Troubleshooting

The appliance does not function

Possible cause:
The appliance has no power supply.

Remedy:
- Check the socket with another appliance.
- Plug in the mains plug correctly.
- Check the main circuit breaker.

Possible cause:
The appliance is faulty.

Remedy:
- Contact our service center or a specialist.

Further possible causes:
Your appliance is equipped with **safety switches**.
They prevent accidental motor start.

Remedy:
- Check correct position of
  - the working bowl
  - the lid of the working bowl or
  - the filter sieve or
  - the blender jug.

Noise Emission

The sound pressure level was measured at the ear of a user (LpA) in compliance with DIN EN ISO 3744.

Determined sound pressure level: 78 - 85 dB (A) (no limit)

Technical Specifications

Model: ..... PC-KM 1025
Power supply: ..... 220-240 V~, 50/60 Hz
Rated power consumption: ..... 820 - 1100 W
Max. power consumption: ..... 1200 W
Protection class: II
Net weight (basic appliance with mixing bowl and kneading tool): ..... approx. 3.51 kg

The right to make technical and design modifications in the course of continuous product development remains reserved.

This device complies with all current CE directives, such as electromagnetic compatibility and low voltage directive and is manufactured according to the latest safety regulations.

Disposal

Meaning of the “Wheelie Bin” Symbol

Take care of our environment, do not dispose of electrical appliances via the household waste.

Dispose of obsolete or defective electrical appliances via municipal collection points.

Please help to avoid potential environmental and health impacts through improper waste disposal.

You contribute to recycling and other forms of utilization of old electric and electronic appliances.

Your municipality provides you with information about collecting points.

Instrukcje użytkowania

Dziękujemy za wybór naszego produktu. Mamy nadzieję, że urządzenie dostarczy Państwu wiele godzin przyjemności.

Symbole użyte w tej instrukcji obsługi

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa użytkownika są specjalnie wyróżnione. Koniecznie stosuj się do tych wskazówek, aby uniknąć wypadków i uszkodzenia urządzenia.

⚠ OSTRZEŻENIE:
Ostrzega przed zagrożeniami dla zdrowia i wskazuje na potencjalne ryzyka obrażeń

⚠ UWAGA:
Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

WSKAZÓWKA:
Wyróżnia porady i informacje ważne dla użytkownika.

Spis treści

Lokalizacja kontrolek 3
Wykresy montażu mis i końcówek do pra 4
Zespół pojemnika mieszającego 6
Ogólne wskazówki bezpieczeństwa 42
Dzieci i osoby niepełnosprawne 42
Specjalne Środki Ostrożności związane z Urządzeniem 42
Zastosowanie zgodne z zamierzeniem 43
Opis części / Dostarczone części 43
Wypakowanie urządzenia 43
Ogólne instrukcje użytkowania 43
Funkcje urządzenia 43
Elektryczne połączenia 43
Wł / Wył 43
Korzystanie z misy roboczej 44
Montaż misy roboczej oraz końcówek 44
Tabela użycia końcówek 44
Ważne uwagi dotyczące indywidualnych zastosowań 45
Koniec pracy i demontaż misy 45
Blender 45
Instrukcje użytkowania blendera 45
Montaż pojemnika mieszającego 45
Przygotowanie 45
Działanie miksera 46
Dokładanie składników 46
Zatrzymanie pracy 46
Czyszczenie 46
Obudowa silnika 46
Końcówki urządzenia kuchennego 46
Akcesoria blendera 46
Przechowywanie 46
Usterki i sposoby ich usuwania 46
Techniczne specyfikacje 46
Warunki gwarancji 47
Usuwanie 47

Ogólne wskazówki bezpieczeństwa

Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i w miarę możliwości również kartonem z opakowaniem wewnętrznym. Przekazując urządzenie innej osobie, oddaj jej także instrukcję obsługi.

- Proszę wykorzystywać urządzenie jedynie dla prywatnego celu, jaki został przewidziany dla urządzenia. Urządzenie to nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej.
  Proszę nie korzystać z urządzenia na zewnątrz. Proszę trzymać urządzenie z daleka od ciepła, bezpośredniego promieniowania słonecznego, wilgoci (w żadnym wypadku nie zanurzać w substancjach płynnych) oraz ostrych krawędzi. Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi. Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub mokre, proszę natychmiast wyciągnąć wtyczkę (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).
- Jeżeli nie korzystacie Państwo z urządzenia, jeżeli chcecie Państwo zamontować jakieś akcesoria, w celu wyczyszczenia lub w przypadku jakichkolwiek zakłóceń, proszę zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Pracującego urządzenia **nie** należy pozostawiać bez nadzoru. Przed opuszczeniem pomieszczenia urządzenie należy zawsze wyłączać i wyciągać wtyczkę sieciową z gniazda.
- Należy regularnie sprawdzać, czy urządzenie i kabel sieciowy nie są uszkodzone. W razie uszkodzenia należy przestać korzystać z urządzenia.
- W razie awarii proszę nie naprawiać urządzenia samemu lecz skorzystać z pomocy autoryzowanego specjalisty. Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u producenta lub w specjalnym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.
- Prosimy pamiętać o podanych dalej „Specjalnych wskazówkach dotyczących bezpiecznego użytkowania".

Dzieci i osoby niepełnosprawne

- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).

  ⚠ OSTRZEŻENIE!
  Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. **Niebezpieczeństwo uduszenia!**
- To urządzenie nie może być używane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych możliwościach fizycznych, motorycznych lub umysłowych lub nie posiadające niezbędnego doświadczenia i/lub wiedzy. Użytkowanie urządzenia przez takie osoby jest możliwe wyłącznie pod nadzorem opiekuna lub po otrzymaniu wskazówek dotyczących używania urządzenia.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem.

Specjalne Środki Ostrożności związane z Urządzeniem

⚠ OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!

- Ostrza do tarcia i krojenia, ostrze do tarcia ziemniaków, ostrze do frytek/Julienne oraz ostrze do krojenia w kostki są bardzo ostre na powierzchniach przeznaczonych do krojenia i tarcia! Używać tych ostrzy z konieczną ostrożnością, aby nie dopuścić do powstania obrażeń.
- Nie siegać do urządzenia, ponieważ ostrze ustawione na dnie może spowodować obrażenia!
- Nie wlewać płynów o temperaturze przekraczającej 60°C do pojemnika mieszającego lub do misy! Ryzyko oparzeń!
- Wyłączyć urządzenie i odłączyć od zasilania sieciowego przed wymianą akcesoriów lub końcówek, które poruszają się podczas pracy.
- Przed włączeniem urządzenia sprawdzić, czy końcówka zamocowana jest prawidłowo.
- Podczas użytkowania **nie** wolno trzymać żadnych przedmiotów, np. łyżeczek lub mieszadeł do ciasta, w misie.
- Podczas dociskania żywności, zawsze korzystać z dostarczonego popychacza, nie palców, widelców ani innych przedmiotów w celu zapobiegania obrażeniom lub powstawaniu obrażeń.

⚠ UWAGA:
Nie wkładać do naczyń żadnych twardych produktów spożywczych, jak ziarna kawy, gałka muszkatołowa czy duże kawałki czekolady do gotowania! Można przez to uszkodzić noże!

- Urządzenie wyposażone jest w przełączniki bezpieczeństwa. Nie korzystać z urządzenia, jeśli przełączniki bezpieczeństwa zostały uszkodzone bądź ktoś przy nich manipulował!

- Urządzenie umieścić na płaskiej, równej i stabilnej powierzchni.
- Nie korzystać z urządzenia, jeżeli jest puste.
- Urządzenie służy wyłącznie do obróbki produktów spożywczych.
- Nigdy nie wyłączać urządzenie poprzez obracanie dzbankiem blendera, misą lub pokrywą misy. Zawsze korzystać z regulatora lub jednego z przycisków podczas wyłączania urządzenia.
- Nie przenosić urządzenia podczas pracy; najpierw należy je wyłączyć i odłączyć zasilanie. Urządzenie należy przenosić trzymając oburącz!

Zastosowanie zgodne z zamierzeniem

Urządzenie służy jako

- mieszarka do ciasta/ mikser w celu przygotowywania ciasta, kremów, śmietany, piany z białek;
- wielofunkcyjna krajalnica do krojenia łatwych do skrojenia produktów;
- wyciskarka cytrusów w celu wyciskania soku z owoców cytrusowych;
- urządzenie do przygotowywania puree, ubijania lub mieszania;

Przeznaczone jest wyłącznie do tych celów i może być używane jedynie zgodnie z przeznaczeniem.

Może być użyte tylko zgodnie z opisem w niniejszej instrukcji użytkowania.

Urządzenia nie wolno używać w celach komercyjnych.

Inne użycie nie jest uważane za zamierzone i może prowadzić do uszkodzeń mienia lub nawet obrażeń ciała.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia wyni-kające z użytkowania innego niż zamierzone.

Opis części / Dostarczone części

Przegląd kontrolek na stronie 3:

1 Dwuczęściowy popychacz
2 Pokrywka misy roboczej wraz z wałkiem podajnika
3 Urządzenie do mieszania / ugniatania ciast
4 Misa robocza
5 Prowadnica
6 Wałek napędowy
7 Panel sterowania
8 Obudowa silniczka
9 Trzepaczka do jaj
10 Ostrze do krojenia w kostki
11 Ostrze do frytek /Julienne
12 Ostrze do tarcia ziemniaków
13 Ostrze do drobnego tarcia / krojenia
14 Ostrze do grubego tarcia / krojenia
15 Stożek do wyciskania cytrusów
16 Sitko filtrujące
17 Nakrętka dzbanka blendera
18 Pokrywka dzbanka blendera z otworem lejka
19 Dzbanek blendera
20 Blok noża

Niepokazane: Skrobak do ciasta

Wypakowanie urządzenia

⚠ OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!
Niektóre części końcówek są bardzo ostre!

1. Zdjąć opakowanie z urządzenia.
2. Usunąć cały materiał opakowaniowy, taki jak plastikowe warstwy, wypełniacze, zaciski do kabli oraz opakowanie z pudła.
3. Sprawdzić, czy wszystkie części znajdują się pudełku.

i WSKAZÓWKA:
Na urządzeniu wciąż znajduje się kurz oraz pozostałości po produkcji. Zalecamy czyszczenie urządzenia tak, jak opisano w rozdziale „Czyszczenie“.

Ogólne instrukcje użytkowania

Funkcje urządzenia

- Urządzenie wyposażone jest w przełączniki bezpieczeństwa. Urządzenie może być użyte wyłącznie, gdy dostosujemy się do następujących punktów:
  - Podczas montażu na obudowie silniczka, blokada noża na misie roboczej lub dzbanku blendera musi słyszalnie zostać zatrzaśnięta na swoim miejscu.
  - Kiedy korzystamy z misy roboczej, jej pokrywka lub sitko filtrujące musi być słyszalnie zatrzaśnięte na miejscu.
- Urządzenie obsługiwane jest albo za pomocą przycisków operacyjnych (SMOOTHIE, ICE, TURBO) lub / i regulowanych w różny sposób regulatorów sterujących.
- **Regulator kontrolny** służy do dostosowania zróżnicowanych prędkości. Zawsze zaczynać od niskiej prędkości. Powoli zwiększać prędkość.
- Przyciski funkcyjne są wyłączane, kiedy włączamy urządzenie za pomocą regulatora sterującego.
- Za pomocą **przycisków funkcyjnych** można włączać standardowe programy. Programy nie wyłączają się automatycznie.
- Podczas gdy jeden standardowy program jest aktywny, można przełączyć na inny program lub zmienić prędkość za pomocą regulatora sterującego.

Znaczenie przycisków

Przyciski	Funkcje
POWER	Gotowy do użycia
SMOOTHIE	Prędkość maksymalna, brak automatycznego wyłączania
ICE	Automatyczna praca pulsacyjna, brak automatycznego wyłączania
TURBO	Ręczna praca pulsacyjna. Dopóki trzymamy wciśnięty ten przycisk, urządzenie działa z maksymalną prędkością.

⚠ UWAGA:
Nie korzystać z urządzenia bez przerwy dłużej niż 5 minut. Poczekać najpierw na jego ostygnięcie przez 10 minut.

Elektryczne połączenia

Sprawdzić, czy zasilanie sieciowe odpowiada specyfikacji podanej na etykiecie urządzenia.

Wł / Wył

Podłączyć urządzenie do prawidłowo zainstalowanego, uziemionego gniazdka. Wskaźnik LED przycisku **POWER** zapali się na niebiesko.

1. Sprawdzić, czy regulator sterujący znajduje się w pozycji **OFF**.
2. Nacisnąć przycisk **POWER**. Urządzenie działa. Wskaźnik LED przycisku będzie stale świecić na niebiesko. Wskaźniki LED przycisków funkcyjnych będą migać na czerwono.

   Włączanie i wyłączanie regulatora sterującego
   - **Włączanie:** Obrócić regulatorem w prawo w kierunku **MAX**, aby użyć żądanej prędkości. Niebieska dioda LED między **MIN** a **MAX** pokazuje ustawienie prędkości (1 – 5).
   - **Wyłączanie:** Obrócić regulatorem w lewo do pozycji **OFF**. Niebieski wskaźnik LED wyłączy się.

   Włączanie / wyłączanie za pomocą przycisków funkcyjnych
   - **Włączanie:** Nacisnąć raz wybrany przycisk. Wskaźnik LED przycisku będzie stale świecił na czerwono.
   - **Wyłączanie:** Nacisnąć odpowiedni przycisk jeszcze jeden raz. Wskaźnik LED przycisku zapali się ponownie.
3. Jeśli chcemy anulować operację, nacisnąć przycisk **POWER**. Wskaźniki LED przycisków funkcyjnych wyłączą się. Wskaźnik LED przycisku **POWER** zapali się.

4. Odłączyć wtyczkę sieciową

Korzystanie z misy roboczej

Montaż misy roboczej oraz końcówek

Prosimy sprawdzić rysunki 1 do 5 na stronach 4 oraz 5 w tym celu.

⚠ OSTRZEŻENIE:
Ostrza do tarcia i krojenia, ostrze do tarcia ziemniaków, ostrze do frytek/ Julienne oraz ostrze do krojenia w kostki są bardzo ostre na powierzchniach przeznaczonych do krojenia i tarcia! Używać tych ostrzy z konieczną ostrożnością, aby nie dopuścić do powstania obrażeń.

1. Ustawić prowadnicę na wałku napędowym części silnikowej.
2. Rys. 3: Umieścić misę roboczą na obudowie silniczka tak, aby oznaczenie (a) na dolnej krawędzi misy wskazywało na oznaczenie (b) w obudowie silniczka. Przekręcić misę w prawo, aż wyraźnie zatrzaśnie się na miejscu. Oznaczenie (a) na misie i oznaczenie (c) na obudowie silniczka muszą być ustawione dokładnie nad sobą.
3. Wybrać końcówkę. Ustawić na prowadnicy.
4. Zamknąć pokrywkę na misie roboczej. Zakręcić je za pomocą obrotów w prawo, aż wyraźnie zatrzasną się na mechanizmie blokującym uchwytu.

Korzystanie z urządzenia jako wyciskarki soków

Zamontować misę roboczą zgodnie z powyższym opisem.

3. Umieścić sitko filtrujące na prowadnicy. Zakręcić je za pomocą obrotów w prawo aż wyraźnie zatrzaśnie się na mechanizmie blokującym uchwytu.
4. Umieścić wyciskarkę do soków cytrusowych na prowadnicy.

Tabela użycia końcówek

Produkt / rodzaj przygotowania	Ilość	Narzędzie	Przycisk/ poziom prędkości	Maksymalny czas pracy
Gęste ciasto (np. drożdżowe)	maks. 1.0 kg	Narzędzie do mieszania / ugniatania ciast	1	2 minuty
Ciasto do mieszania (kruche lub gofrowe)	maks. 1.5 kg (1 litr)	Narzędzie do mieszania / ugniatania ciast	1 - 2	2 minuty
Piana z białek	Min. 2 jaja Maks. 8 jaj	Narzędzie do mieszania / ugniatania ciast	3 - 4	4 minuty
Jajecznica	Min. 2 jajka Maks. 7 jaj	Narzędzie do mieszania / ugniatania ciast	1 – 4	1 minuta
Śmietana	Min. 200 ml Maks. 800 ml	Narzędzie do mieszania / ugniatania ciast	1 2 - 3	2 minuty 4 minuty
Piana z białek	Min. 2 jaja Maks. 8 jaj	Trzepaczka do jaj	3 – 4	4 minuty
Śmietana	Min. 200 ml Maks. 800 ml	Trzepaczka do jaj	3 – 4	1 minuta 4 minuty
Spienione mleko (zawartość tłuszczu 3,5%)	Min. 100 ml Maks. 250 ml	Trzepaczka do jaj	2 – 4 3 – 4	30 sekund 2 minuty
Sosy, pudding, ciasto naleśnikowe	Min. 125 ml Maks. 750 ml	Trzepaczka do jaj	1 – 2 1	1 minuta 30 sekund
Płyny, koktajle	Min. 100 ml Maks. 750 ml	Trzepaczka do jaj	1	30 sekund
Krojone owoce, warzywa, zioła	Min. 200g Maks. 700g	Ostrze do krojenia w kostki	ICE lub TURBO	30 sekund
Warzywa typu puree	Maks. 700g	Ostrze do krojenia w kostki	2 – 3	1 minuta
Krojenie orzechów	Min. 100g Maks. 700g	Ostrze do krojenia w kostki	SMOOTHIE lub TURBO	1 minuta
Siekanie czekolady do gotowania	Min. 100g Maks. 500g	Ostrze do krojenia w kostki	SMOOTHIE lub TURBO	30 sekund
Krojenie mięsa w kostki	Min. 200g Maks. 500g	Ostrze do krojenia w kostki	ICE lub TURBO	30 sekund
Kruszenie lodu	Min. 200g Maks. 500g	Ostrze do krojenia w kostki	ICE lub TURBO	20 sekund
Drobne krojenie ogórków, marchwi	Maks. 1,2 litra	Ostrze do krojenia	1	5 minut
Tarcie marchwi, rzodkiewki, sera	Maks. 1,2 litra	Ostrze do tarcia	1	5 minut
Tarcie ziemniaków, twardego sera	Maks. 1,2 litra	Tarcza do tarcia ziemniaków	1	5 minut
Krojenie ziemniaków, kalarepy, marchwi	Maks. 1,2 litra	Ostrze do frytek / Julienne	1	5 minut
Wyciskanie owoców cytrusowych	Maks. 1,2 litra	Sitko filtrujące i stożek do naciskania	1	5 minut

Ważne uwagi dotyczące indywidualnych zastosowań

⚠ UWAGA:
- Nie kroić żadnych twardych produktów spożywczych, jak ziarna kawy, gałka muszkatołowa, kurkuma czy duże kawałki czekolady do gotowania! W rezultacie można uszkodzić ostrze!
- Nie przekraczać ilości ani czasu pracy wymienionych w tabeli.

- Przed dodaniem składników zamontować **końcówkę do mieszania/ ugniatania ciasta** lub **ostrze do krojenia w kostkę**. Docisnąć końcówkę do dolnej części misy.
- Jeśli ugniatamy **gęste ciasto**, nie dodawać wszystkich składników do misy roboczej za jednym razem. Zacząć proces ugniatania wyłącznie po dodaniu mąki, cukru i jaj. Powoli dodawać płyn poprzez wałek z podajnikiem podczas procesu ugniatania.
- Najpierw pokroić jedzenie przeznaczone do siekania na **małe kawałki**.
- Jeśli składniki są zablokowane na narzędziu do mieszania/ ugniatania ciasta lub ostrza do krojenia w kostkę lub jeśli przywierają do wewnętrznej ścianki misy, następnie kontynuować pracę zgodnie z poniższym opisem:
  1. Wyłączyć urządzenie. Poczekać, aż końcówka skończy pracę.
  2. Zdjąć pokrywkę z misy.
  3. Użyć **skrobaka do ciasta** aby usunąć składniki z końcówki lub z wewnętrznej ścianki misy.
- Jeśli ubijamy **białka jaj**, sprawdzić, czy misa lub trzepaczka są suche i całkowicie wolne od tłuszczu. Białko jaja powinno znajdować się w pokojowej temperaturze.
- Aby zetrzeć **czekoladę**, użyć wyłącznie ostrza do krojenia w kostki, nie ostrza tarcia. Czekolada musi być dobrze schłodzona.
- Kiedy kroimy **twardy ser** lub **czekoladę**, nie pozwalać, aby urządzenie działało zbyt długo. Te składniki mogą topnieć z powodu ogrzania urządzenia i mogą stać się grudkowate.
- Podczas **krojenia** i tarcia, włożyć składniki do wałka podajnika. Użyć popychacza, aby docisnąć jedzenie do otworu lejka. Nie dociskać popychacza zbyt mocno.
- **Popychacz** składa się z dwóch części. Jeśli kręcimy i wyciągamy górną część, znajdziemy mniejszy wałek podajnika. Następnie docisnąć składniki do wewnętrznego popychacza.
- Jeśli używamy urządzenie jako **wyciskarkę cytrusów,** prosimy uwzględnić:
  - Stożek do wyciskania zacznie obracać się kiedy włączymy urządzenie.
  - Włączać urządzenie wyłącznie za pomocą regulatora sterującego. Pracować wyłącznie przy najniższym ustawieniu prędkości
  - Pokroić owoc cytrusowy na połówki. Docisnąć połówkę owocu na stożek.
  - Przerywać pracę od czasu do czasu, aby usunąć masę z sitka filtrującego.
  - Wyłączyć urządzenie przed wyjęciem misy z sitkiem filtrującym oraz stożka do wyciskania.
  - Schładzać sok cytrusowy nie dłużej niż jeden dzień.
  - Nigdy nie przechowywać soku z cytrusów w metalowym naczyniu. Kwas soku prowadzi do korozji metalowej powierzchni. Jony metalu niszczą smak soku.

Koniec pracy i demontaż misy

1. Wyłączyć urządzenie. Poczekać aż końcówka zatrzyma pracę.
2. Odłączyć wtyczkę sieciową.
3. Obrócić pokrywkę lub sitko filtrujące w lewo w celu odblokowania misy.
4. Zdjąć końcówkę.
5. Zdjąć misę roboczą z blokady przez obroty w lewo. Podnieść misę do góry z dala od obudowy silniczka. Obserwować prowadnicę.
6. Użyć skrobaka do ciasta, aby usunąć zawartość z misy.
7. Wyczyścić wszystkie używane części jak opisano w dziale „Czyszczenie“.

Blender

Instrukcje użytkowania blendera

⚠ OSTRZEŻENIE: Nóż w blenderze jest ostry!
- Nigdy nie chwytać rękami zamontowanego pojemnika mieszającego!
- Zachować szczególną ostrożność podczas posługiwania się nożem blendera! **Ryzyko obrażeń**, szczególnie podczas zdejmowania noża z pojemnika mieszającego, jego opróżniania oraz czyszczenia tego pojemnika!
- Nie nalewać płynnych składników o temperaturze powyżej 60°C do pojemnika mieszającego! **Niebezpieczeństwo oparzeń!**

⚠ UWAGA:
- Nie wkładać twardych składników, takich jak orzechy czy ziarna kawy, do pojemnika mieszającego.
- Nóż w pojemniku mieszającym nie jest odpowiedni do kruszenia kostek lodu.

ℹ ZALECENIA:
- Podczas przygotowania napojów z dodatkiem lodu, należy dodać kostki lodu podczas mieszania. Kostki lodu rozkruszą się podczas mieszania. Używać przycisku **TURBO** wyłącznie w tym celu.

- Nie korzystać z urządzenia bez umieszczonych wewnątrz składników!
- Nie przekraczać maksymalnej pojemności (1500 ml), jak wskazano w pojemniku mieszającym!
- Jeśli używamy delikatnie pieniących się płynów (np. mleka), napełnić dzbanek blendera do maksymalnej objętości 900 ml.
- Włączać mikser tylko, kiedy pokrywka i nakrętka zamocowane są ma mikserze. Pokrywka osadza się delikatnie na dzbanku, kiedy słyszalnie zostanie zatrzaśnięta za pomocą krótkiego obrotu w prawo.
- Nie zdejmować nakrywki podczas pracy! Poczekać, aż ostrza zatrzymają się przed otwarciem pokrywki.
- Jeśli nie jesteśmy usatysfakcjonowani wynikami miksowania, należy:
  1. Wyłączyć urządzenie.
  2. Zdjąć pokrywkę z dzbanka blendera.
  3. Zetrzeć wszelkie przywierające składniki za pomocą skrobaka do ciasta. Wymieszać skrobakiem składniki. Utrzymać odległość przynajmniej 2 cm od ostrza podczas tej pracy.
  4. Usunąć część zawartości. Przetwarzać mniejsze ilości lub dodać trochę płynu.

Montaż pojemnika mieszającego

W tym celu prosimy również sprawdzić rysunki 6 i 7 na stronie 6.

1. Umocować uszczelkę na blokadzie noża.
2. Dokręcić dzbanek blendera na blokadzie noża.
3. Rys. 7: Umieścić wstępnie zamontowany dzbanek blendera na obudowie silniczka tak, aby oznaczenie (a) na dolnej krawędzi misy wskazywało na oznaczenie (b) w obudowie silniczka. Przekręcić dzbanek blendera w prawo, aż wyraźnie zatrzaśnie się na miejscu. Oznaczenie (a) na blokadzie noża i oznaczenie (c) na obudowie silniczka muszą być ustawione dokładnie nad sobą.

⚠ UWAGA:
- Pamiętać o umieszczeniu pierścienia uszczelniającego na zespole noża; w przeciwnym razie pojemnik mieszający będzie przeciekał.
- Nie montować złącza gwintowanego krzywo.

Przygotowanie

1. Pokroić składniki w małe kawałki.
2. Włożyć składniki do pojemnika mieszającego. Nie przekraczać maksymalnej pojemności.
3. Zamocować pokrywkę na dzbanku blendera. Dokręcić aż wyraźnie zatrzaśnie się na miejscu.
4. Zamknąć pokrywkę za pomocą zatyczki (17).

Działanie miksera

Włączyć urządzenie za pomocą standardowego przycisku programowania **SMOOTHIE / ICE / TURBO** lub regulatorem sterującym.

Dokładanie składników

1. Wyłączyć urządzenie. Poczekać, aż ostrze zatrzyma się.
2. Dołożyć składniki lub przyprawy poprzez otwory w zatyczce.
3. Ponownie zamknąć pokrywkę i otwór zatyczki.
4. Kontynuować pracę.

Zatrzymanie pracy

1. Wyłączyć urządzenie. Poczekać, aż ostrze zatrzyma się.
2. Odłączyć od zasilania.
3. Obrócić dzbanek blendera w lewo od obudowy silnika.
4. Zdjąć pokrywkę przed wylaniem zawartości.
5. Wyczyścić wszystkie używane części, jak opisano w dziale „Czyszczenie".

⚠ WAŻNA UWAGA:
Nie wolno przetrzymywać soków z cytrusów ani artykułów spożywczych w metalowych pojemnikach.

Czyszczenie

⚠ OSTRZEŻENIE:
- Zawsze wyjmować wtyczkę z sieci przed zdjęciem końcówek!
- W żadnym wypadku nie zanurzać części silniczka w wodzie w celu czyszczenia. Może to spowodować porażenie prądem elektrycznym lub pożar.
- Niektóre części końcówek są bardzo ostre. Istnieje **ryzyko obrażeń**!

⚠ UWAGA:
- Nie stosować do czyszczenia drucianej szczotki ani in-nych ściernych przyborów.
- Nie stosować ostrych ani żrących środków czyszczących.

Obudowa silnika

- Obudowę silnika czyścić wyłącznie wilgotną ściereczką z dodatkiem niewielkiej ilości środka do mycia naczyń. Osuszyć szmatką.

Końcówki urządzenia kuchennego

⚠ OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!
Niektóre części końcówek są bardzo ostre!

⚠ UWAGA:
- Końcówek nie można myć w zmywarce. Gorąco oraz żrące środki czyszczące mogą spowodować wykrzywienie lub od-barwienie końcówek.
- Nie płukać trzepaczki do jaj w misie z gorącą wodą lub pod wodą bieżącą. Jeśli woda dostanie się do wnętrza końcówki, nie będzie można jej wyjąć.

- Można oczyścić wszystkie inne elementy, które stykają się z jedzeniem w misie z gorącą wodą.
- Opłukać czystą wodą i dokładnie osuszyć.
- Dwie trzepaczki można po prostu wyjąć z końcówki. Umocować je z powrotem na końcówce po czyszczeniu oraz osuszeniu. Sprawdzić, czy trzepaczka jest zabezpieczona.

Akcesoria blendera

Wstępnie czyszczenie

Napełnić pojemnik mieszający do połowy wodą i uruchomić urządzenie na ok. 10 sekund. Wylać płyn.

Ogólne czyszczenie

- Zdjąć pojemnik mieszający celem dokładnego czyszczenia.

⚠ OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!
Nóż oraz zespół noża są ostre. Zachować szczególną ostrożność podczas demontażu, czyszczenia oraz montażu.

- Zawsze rozmontować pojemnik mieszający po użyciu.
- Zdjąć blokadę noża z dzbanka blendera.
- Zdjąć uszczelkę z blokady noża.
- Opłukać blokadę noża oraz uszczelkę szybko gorącą wodą.
- Można oczyścić dzbanek blendera oraz pokrywkę z nakrętką w misie z gorącą wodą. Następnie opłukać czystą wodą i wysuszyć poszczególne części.
- Zamontować pojemnik mieszający w odwrotnej kolejności po czyszczeniu i osuszeniu.

Przechowywanie

- Oczyścić urządzenie zgodnie z instrukcjami. Sprawdzić, czy wszystkie komponenty są całkowicie suche.
- Zalecamy przechowywanie urządzenia w oryginalnym opakowaniu, jeśli nie jest używane przez dłuższe okresy czasu.
- Zawsze trzymać urządzenie poza zasięgiem dzieci, w suchym i dobrze wentylowanym miejscu.

Usterki i sposoby ich usuwania

Urządzenie nie działa

Możliwa przyczyna:
Urządzenie nie ma dopływu zasilania.

Działanie:
- Sprawdzić gniazdko za pomocą innego urządzenia.
- Prawidłowo podłączyć wtyczkę sieciową.
- Sprawdzić główne urządzenie odłączające zasilanie w sieci.

Możliwa przyczyna:
Urządzenie jest uszkodzone.

Działanie:
- Skontaktować się z centrum serwisowym lub wykwalifikowanych fachowcem- specjalistą.

Kolejne możliwe przyczyny:
Urządzenie wyposażone jest w **przełączniki bezpieczeństwa**.
Zapobiegają one przypadkowemu uruchomieniu silnika.

Rozwiązanie:
- Sprawdzić prawidłowe położenie
  - misa robocza
  - pokrywka miski roboczej lub
  - sitko filtrujące lub
  - dzbanek blendera.

Techniczne specyfikacje

Model: ..... PC-KM 1025
Zasilanie: ..... 220-240 V~, 50/60 Hz
Szacunkowe zużycie mocy : ..... 820 - 1100 W
Maks. zużycie mocy: ..... 1200 W
Klasa ochrony: II
Massa netto: (podstawowe urządzenie z misą mieszającą i narzędziem do ciasta): ..... ok. 3,51 kg

Zastrzegamy sobie prawo wprowadzania zmian technicznych i projektowych w trakcie ciągłego rozwoju produktu.

Urządzenie jest zgodne z aktualnymi dyrektywami CE, dotyczącymi zgodności elektromagnetycznej czy niskiego napięcia i produkowane jest zgodnie z najnowszymi przepisami bezpieczeństwa.

Warunki gwarancji

Przyznajemy 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.

W tym okresie będziemy bezpłatnie usuwać w terminie 14 dni od daty dostarczenia wadliwego sprzętu z kartą gwarancyjną do miejsca zakupu wszystkie uszkodzenia powstałe w tym urządzeniu na skutek wady materiałów lub wadliwego wykonania, naprawiając oraz wymieniając wadliwe części lub (jeśli uznamy za stosowne) wymieniając całe urządzenie na nowe.

Sprzęt do naprawy powinien być dostarczony w komplecie wraz z dowodem zakupu oraz z ważną kartą gwarancyjną do sprzedawcy w miarę możliwości w oryginalnym opakowaniu lub innym odpowiednim dla zabezpieczenia przed uszkodzeniem. W razie braku kompletnego opakowania fabrycznego, ryzyko uszkodzenia sprzętu podczas transportu do i z miejsca zakupu ponosi reklamujący.

Naprawa gwarancyjna nie dotyczy czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt.

Gwarancja nie obejmuje:

- mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad,
- uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wyładowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania i innych zdarzeń losowych,
- nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania,
- sznurów połączeniowych, sieciowych, żarówek, baterii, akumulatorów,
- uszkodzeń wyrobu powstałych w wyniku niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją jego użytkowania, przechowywania, konserwacji, samowolnego zrywania plomb oraz wszelkich przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonanych przez użytkownika lub osoby niepowołane,
- roszczeń z tytułu parametrów technicznych wyrobu, o ile są one zgodne z podanymi przez producenta,
- prawidłowego zużycia i uszkodzeń, które mają nieistotny wpływ na wartość lub działanie tego urządzenia.

Karta gwarancyjna bez pieczątki sklepu, daty sprzedaży, nie wypełniona, źle wypełniona, ze śladami poprawek, nieczytelna wskutek zniszczenia, bez możliwości ustalenia miejsca sprzedaży oraz dołączonego dowodu zakupu jest nieważna.

Korzystanie z usług gwarancyjnych nie jest możliwe po upływie daty ważności gwarancji. Gwarancja na części lub całe urządzenie, które są wymieniane kończy się, wraz z końcem gwarancji na to urządzenie.

Wszystkie inne roszczenia, wliczając w to odszkodowania są wykluczone chyba, że prawo przewiduje inaczej. Roszczenia wykraczające poza tą umowę nie są uwzględniane przez tą gwarancję.

Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczpospolitej Polskiej.

Dystrybutor:
CTC Clatronic Sp. z o.o
ul. Opolska 1 a karczów
49 - 120 Dąbrowa

Usuwanie

Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci“

Należy zadbać o środowisko i nie wyrzucać urządzeń elektrycznych razem z odpadami gospodarstwa domowego.

Stare lub uszkodzone urządzenia elektryczne należy odstawić do miejskich punktów zbiórki.

Prosimy unikać potencjalnych zagrożeń dla zdrowia i środowiska poprzez nieprawidłowe metody utylizacji odpadów.

Przyczyniasz się do recyklingu i innych form utylizacji zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Informacje na temat punktów zbiórki znajdują się na terenie danego miasta.

Használati utasítás

Köszönjük, hogy termékünket választotta. Reméljük, hogy a készülék használata sok órán át örömöt okoz Önnek.

A használati útmutatóban található szimbólu-mok

Az Ön biztonságára vonatkozó utasítások kifejezetten meg vannak különböztetve. Kérjük, mindenképpen ügyeljen ezekre annak érdekében, hogy elkerülje a baleseteket és a készülék károsodását:

⚠ FIGYELMEZTETÉS:
Egészségét károsító veszélyforrásokra figyelmeztet és rámutat a lehetséges sérülési lehető-ségekre.

⚠ VIGYÁZAT:
Lehetéges veszélyre utal, mely a készülékben vagy más tárgyakban kárt tehet.

MEGJEGYZÉS:
Tippeket és információkat emel ki.

Tartalom

A Kezelőszervek Elhelyezkedése 3
Összeszerelési diagram - a készülék edényei és tartozékai 4
Keverőedény összeszerelése 6
Általános biztonsági rendszabályok 48
Gyermekek és legyengült személyek 48
Speciális biztonsági előírások a készülékre vonatkozóan 48
Rendeltetésszerű használat 49
Alkotórészek leírása / a csomag tartalma 49
A készülék kicsomagolása 49
Általános használati utasítások 49
A készülék működése 49
Elektromos csatlakozás 49
Be-/Kikapcsolás 49
A munkaedény használata 50
A munkaedény és a tartozékainak összeszerelése 50
A tartozékok használatának táblázata 50
Fontos megjegyzések az egyedi alkalmazásokhoz 51
A használat befejezése és az edény eltávolítása 51
Aprító 51
Aprító használati utasítás 51
Keverőedény összeszerelése 51
Előkészület 51
A mixer használata 52
Összetevők újratöltése 52
A használat befejezése 52
Tisztítás 52
A motor burkolata 52
A konyhai készülék tartozékai 52
Aprító tartozékai 52
Vízkőmentesítés 52
Hibaelhárítás 52
Műszaki adatok 52
Selejtezés 53

Általános biztonsági rendszabályok

A készülék használatba vétele előtt gondosan olvassa végig a használati utasítást, és őrizze meg a garancialevéllel, a pénztári nyugtával és lehetőleg a csomagolókartonnal, ill. az abban lévő bélésanyaggal együtt! Amenynyiben a készüléket harmadik személynek adja tovább, a használati útmutatót is adja a készülékhez.

- Kizárólag személyi célra használja a készüléket, és csupán arra, amire való! A készülék nem ipari jellegű használatra készült.
  Ne használja a szabadban! Ne tegye ki erős hőhatásnak, közvetlen napsugárzásnak és nedvességnek (semmi esetre se mártsa folyadékba), és óvja az éles szélektől! Ne használja a készüléket vizes kézzel! Ha a készülék vizes vagy nedves lett, azonnal húzza ki a konnektorból.
- Kapcsolja ki a készüléket és mindig húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzatból (a csatlakozót, ne pedig a vezetéket húzza), ha nem használja a készüléket, tartozékokat szerel fel rá, tisztítja vagy zavart észlel.
- **Ne** működtesse a készüléket felügyelet nélkül! Mindig kapcsolja ki a készüléket, ha elhagyja a helyiséget! Húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzatból.
- A készüléket és a hálózati kábelt rendszeresen ellenőrizni kell, hogy nincs-e rajta sérülés jele. Ha sérülést lát rajta, a készüléket nem szabad használni.
- A kockázatok elkerülése végett ne maga javítsa a készüléket, hanem keressen fel egy erre kiképzett szakembert! Ha hibás a csatlakozó kábel, csak a gyártótól, a vevőszolgálatunktól vagy hasonló képzettségű személytől kérjen helyette azonos értékű másik kábelt.
- Csak eredeti tartozékokat használjon.
- Tartsa be az itt következő „Speciális biztonsági rendszabályokat".

Gyermekek és legyengült személyek

- Gyermekei biztonsága érdekében ne hagyja általuk elérhető helyen a csomagolóelemeket (műanyag zacskó, karton, sztiropor stb.).

  ⚠ FIGYELMEZTETÉS!
  Kisgyermekeket ne engedjen a fóliával játszani. **Fulladás veszélye állhat fenn!**
- A készülék nem arra való, hogy korlátozott fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű személyek (beleértve a gyerekeket is) vagy tapasztalat ill. tudás hiányában használják, kivéve, ha biztonságukért felelős személye felügyel rájuk vagy utasításokat kaptak arra vonatkozólag, hogy hogyan kell használni a készüléket.
- Gyermekeket nem szabad felügyelet nélkül hagyni, nehogy játsszanak a készülékkel.

Speciális biztonsági előírások a készülékre vonatkozóan

⚠ FIGYELMEZTETÉS: Sérülésveszély!

- A reszelő és aprítókések, a burgonyareszelő kés, a sültburgonya/ Julienne-kés és jégaprító kés a vágó- és a reszelőfelületein nagyon éles! Ezért a sérülések elkerülése érdekében kellő körültekintéssel kezelje a tartozékokat.
- Ne nyúljon bele a készülékbe, mert az aljára elhelyezett kés sérülést okozhat!
- Ne öntsön 60 °C-nál melegebb folyadékot a keverőtálba vagy az edénybe. Égésveszély!
- Kapcsolja ki a készüléket és húzza ki az elektromos hálózatból a használat során forgó vagy mozgó tartozékok vagy feltétek cseréje előtt.
- A készülék bekapcsolása előtt ellenőrizze, hogy a tartozék/feltét megfelelően fel van szerelve.
- Használat közben semmilyen tárgy – pl. kanál vagy tésztakeverő – **nem** lehet az edényben.
- A sérülések vagy veszélyek elkerülése érdekében az élelmiszerek lenyomásakor mindig a mellékelt nyomórudat használja, és ne az ujjait, egy villát vagy más tárgyakat.

⚠ VIGYÁZAT:
Ne töltse fel az edényeket kemény élelmiszerekkel, például kávészemekkel, szerecsendióval vagy darabos főzőcsokoládéval! Ha mégis így tesz, a késeket megsérülhetnek!

- A készülék biztonsági kapcsolókkal van ellátva. Ne működtesse a készüléket, ha meghibásodott vagy a biztonsági kapcsolók ki lettek iktatva!
- A készüléket lapos, vízszintes és csúszásmentes felületen helyezze el.
- Ne működtesse a készüléket üresen.
- Csak élelmiszereket dolgozzon fel a készülékkel.

- Ne kapcsolja ki a készüléket a turmixedény, illetve az edény vagy az edény fedelének elfogatásával. Mindig használja a forgatógombot vagy valamelyik gombot a készülék kikapcsolására.
- Ne mozgassa a készüléket használat közben; először mindig kapcsolja ki, és húzza ki az elektromos hálózatból. Mindig két kézzel fogva szállítsa a készüléket.

Rendeltetésszerű használat

A készülék a következőkre alkalmas:

- dagasztó-/keverőgépként tészta, krémek, tejszín, felvert tojásfehérje elkészítésére;
- multifunkciós aprító az élelmiszerek egyszerű felaprításához;
- citromfacsaró a citrusfélék levének kifacsarásához;
- aprítóként pürésítésre, habverésre vagy keverésre;

A készülék kizárólag ezekre a műveletekre lett kialakítva és csak erre használható.

Csak a használati útmutatóban leírtak szerint használható.

A készülék nem használható kereskedelmi célokra.

Minden más használat nem rendeltetésszerűnek minősül, és anyagi kárt vagy akár személyi sérülést is okozhat.

A gyártó nem vállal felelősséget a nem rendeltetésszerű használatból eredő sérülésekre.

Alkotórészek leírása / a csomag tartalma

A kezelőszervek áttekintése a 3. oldalon:

1 Kétrészes tolórúd
2 Munkaedény fedele adagolótengellyel
3 Dagasztó- / keverőeszköz
4 Munkaedény
5 Vezetőcsap
6 Hajtótengely
7 Kezelőpanel
8 Motorburkolat
9 Habverő tartozék
10 Aprítókés
11 Sültburgonya /Julienne kés
12 Burgonyareszelő kés
13 Finom reszelő-/vágókés
14 Durva reszelő-/vágókés
15 Citromfacsaró kúp
16 Szűrőszita
17 Turmixedény fedele
18 Turmixedény fedele beöntőnyílással
19 Turmixedény
20 Késblokk

Nem látható: Tésztakaparó

A készülék kicsomagolása

⚠ FIGYELMEZTETÉS: Sérülésveszély!
A tartozékok egyes részei nagyon élesek!

1. Távolítsa el a csomagolást a készülékről.
2. Távolítsa el az összes csomagolóanyagot, úgymint a műanyag filmet, töltőanyagot, kábelrögzítőket és a dobozt.
3. Ellenőrizze, hogy az összes tartozék a dobozban van-e.

MEGJEGYZÉS:
A készülék poros lehet, vagy gyártási maradékok lehetnek rajta. Javasoljuk, hogy a „Tisztítás“ részben leírtak szerint tisztítsa meg a készüléket.

Általános használati utasítások

A készülék működése

- A készülék biztonsági kapcsolókkal van ellátva. A készülék csak akkor működtethető, ha betartja a következő utasításokat:
  - A munkaedény vagy a turmixedény motorburkolatra helyezéskor ügyeljen rá, hogy a késblokk hallhatóan a helyére kattanjon.
  - A munkaedény használatakor a fedélnek vagy a szűrőnek hallhatóan a helyére kell pattannia az edényen.
- A készülék működtethető a funkciógombokkal (SMOOTHIE, ICE, TURBO) és/vagy a változtatható beállítású szabályozógombbal.
- Változtathatja a beállított fordulatszámot a **szabályozógombbal**. Mindig lassan indítsa a gépet alacsony fordulattal. Lassan növelje a fordulatszámot.
- A funkciógombok le vannak tiltva, ha a készüléket a szabályozógombbal kapcsolja be.
- A standard programokat kapcsolja be a **funkciógombokkal**. A programok nem kapcsolnak ki automatikusan.
- Amikor egy standard program aktív, átkapcsolhat egy másik programra vagy a szabályozógombbal módosíthatja a fordulatszámot.

A gombok jelentése

Gombok	Funkciók
POWER	Használatra kész
SMOOTHIE	Maximális fordulatszám, nem kapcsol ki automatikusan
ICE	Automatikus szakaszos működés, nem kapcsol ki automatikusan
TURBO	Kézi szakaszos működés. Amíg lenyomva tartja ezt a gombot, a készülék maximális fordulatszámon fog működni.

⚠ VIGYÁZAT:
Ne használja a készüléket 5 percnél hosszabb időtartamig. Ezután hagyja lehűlni 10 percig.

Elektromos csatlakozás

Ellenőrizze, hogy az elektromos hálózat paramétereit az. Ön otthonában egyeznek az adattáblán lévő műszaki adatokkal.

Be-/Kikapcsolás

Csatlakoztassa a készüléket egy megfelelően felszerelt földelt aljzathoz. A **POWER** gomb LED fénye kéken fog villogni.

1. Ellenőrizze, hogy a szabályozógomb **OFF** állásba van-e állítva.
2. Nyomja meg a **POWER** gombot. A készülék működésre kész. A gomb LED fénye kéken fog világítani. A funkciógombok LED fényei pirosan fognak villogni.

   Be- és kikapcsolás a szabályozógombbal
   - **Bekapcsolás:** Fordítsa a gombot az óramutató járásával megegyezően a **MAX** irányba a kívánt fordulatszámra. A **MIN** és **MAX** jelzés közötti kék LED jeleníti meg a fordulatszám-beállítást (1–5).
   - **Kikapcsolás:** Fordítsa a gombot az óramutató járásával ellentétes irányban az **OFF** állásba. A kék LED kialszik.

   Be- és kikapcsolás a funkciógombokkal
   - **Bekapcsolás:** Nyomja meg egyszer a kívánt gombot. A gomb LED fénye pirosan fog kigyulladni.
   - **Kikapcsolás:** Még egyszer nyomja meg a megfelelő gombot. A gomb LED fénye újra villogni kezd.
3. Ha meg kívánja szakítani a működést, nyomja meg a **POWER** gombot. A funkciógombok LED-jei kialszanak. A **POWER** gomb LED fénye villogni kezd.
4. Húzza ki a tápkábelt.

A munkaedény használata

A munkaedény és a tartozékainak összeszerelése

E célból lásd az 1. – 5. ábrákat a 4. – 5. oldalon.

⚠ FIGYELMEZTETÉS:
A reszelő és aprítókések, a burgonyareszelő kés, a sültburgonya/Julienne-kés és jégaprító kés a vágó- és a reszelőfelületein nagyon éles! Ezért a sérülések elkerülése érdekében kellő körültekintéssel kezelje a tartozékokat.

1. Helyezze a vezetőcsapot a motorrész meghajtótengelyére.
2. 3. ábra: Helyezze a munkaedényt a motorburkolatra, hogy az edény alsó részén lévő jelzés (a) a motorburkolaton lévő jelre (b) mutasson. Fordítsa a munkaedényt az óramutató járásával megegyező irányba, amíg hallhatóan a helyére nem kattan. Az edényen lévő jelölésnek (a) és a motorburkolaton lévő jelölésnek (c) pontosan egymás felett kell lenniük.
3. Válasszon egy tartozékot. Helyezze a vezetőcsapra.
4. Zárja le a munkaedényt a fedéllel. Húzza meg az óramutató járásával megegyező irányba forgatással, amíg hallhatóan be nem kattan a fogantyú rögzítési mechanizmusába.

A készülék használata citromfacsaróként

A fent leírt módon szerelje össze a munkaedényt.

3. Helyezze a szűrőszitát a vezetőcsapra. Forgassa el az óramutató járásával megegyező irányba, amíg hallhatóan be nem kattan a fogantyú rögzítési mechanizmusába.
4. Helyezze a citromfacsarót a vezetőcsapra.

A tartozékok használatának táblázata

Termék / elkészített étel típusa	Mennyiség	Eszköz	Fordulatszámszint / gomb	Maximális működési idő
Nehéz tészta (pl. élesztőtészta)	Max. 1,0 kg	Dagasztó- / Keverőeszköz	1	2 perc
Kevert tészta (Keksztészta vagy ostyatészta)	Max. 1,5 kg (1 liter)	Dagasztó- / Keverőeszköz	1 - 2	2 perc
Felvert tojásfehérje	Min. 2 tojás fehérje Max. 8 tojásfehérje	Dagasztó- / Keverőeszköz	3 - 4	4 perc
Tojásrántotta	Min. 2 tojás Max. 7 tojás	Dagasztó- / Keverőeszköz	1 – 4	1 perc
Tejszín	Min. 200 ml Max. 800 ml	Dagasztó- / Keverőeszköz	1 2 - 3	2 perc 4 perc
Felvert tojásfehérje	Min. 2 tojásfehérje Max. 8 tojásfehérje	Habverő	3 – 4	4 perc
Tejszín	Min. 200 ml Max. 800 ml	Habverő	3 – 4	1 perc 4 perc.
Tejhab (3,5% zsírtartalom)	Min. 100 ml Max. 250 ml	Habverő	2 – 4 3 – 4	30 másodperc 2 perc
Mártás, puding, palacsintatészta	Min. 125 ml Max. 750 ml	Habverő	1 – 2 1	1 perc 30 másodperc
Folyadékok, shakek	Min. 100 ml Max. 750 ml	Habverő	1	30 másodperc
Gyümölcs, zöldség, fűszernövények aprítása	Min. 200 g Max. 700 g	Aprítókés	ICE vagy TURBO	30 másodperc
Zöldségek pürésítése	Max. 700 g	Aprítókés	2 – 3	1 perc
Magvak aprítása	Min. 100 g Max. 700 g	Aprítókés	SMOOTHIE vagy TURBO	1 perc
Főzőcsokoládé reszelése	Min. 100 g Max. 500 g	Aprítókés	SMOOTHIE vagy TURBO	30 másodperc
Hús aprítása	Min. 200 g Max. 500 g	Aprítókés	ICE vagy TURBO	30 másodperc
Jégkocka aprítása	Min. 200 g Max. 500 g	Aprítókés	ICE vagy TURBO	20 másodperc
Uborka, sárgarépa szeletelése	Max. 1,2 liter	Vágókés	1	5 perc
Sárgarépa, retek, sajt reszelése	Max. 1,2 liter	Reszelőkés	1	5 perc
Burgonya, keménysajt reszelése	Max. 1,2 liter	Burgonyareszelő kés	1	5 perc
Burgonya, karalábé, sárgarépa darabolása	Max. 1,2 liter	Sültburgonya / Julienne kés	1	5 perc
Citrusfélék facsarása	Max. 1,2 liter	Szűrőszita és facsarókúp	1	5 perc

Fontos megjegyzések az egyedi alkalmazásokhoz

⚠ VIGYÁZAT:
- Ne aprítson kemény élelmiszereket, például kávészemeket, szerecsendiót, kurkumát vagy darabos főzőcsokoládét! A kés károsodását eredményezheti!
- Ne lépje túl a táblázatban ismertetett mennyiségeket és működési időt.

- Mindig helyezze fel a **dagasztó / keverőtartozékot** vagy az **aprítókést** az edénybe mielőtt hozzáadná az összetevőket. Nyomja a tartozékot az edény aljába.
- Ha **nehéz tésztát** dagaszt, ne helyezze az edénybe egyszerre az összes összetevőt. A dagasztást csak liszttel, cukorral és tojásokkal kezdje. Lassan adja hozzá a folyadékokat az adagolótengelyen át a dagasztás során.
- Először vágja össze **apró darabokra** az aprítani kívánt élelmiszereket.
- Ha az összetevők beragadnak a dagasztó/keverőeszközbe vagy az aprítókésbe, vagy odatapadnak az edény belső falára, a következők szerint járjon el:
  1. Kapcsolja ki a készüléket. Várja meg, amíg megáll a tartozék.
  2. Vegye le a fedelet az edényről.
  3. A **tésztakaparóval** távolítsa el az összetevőket a tartozékokról vagy az edény belső faláról.
- Ha a **tojásfehérjéket** veri fel, ügyeljen rá, hogy az edény és a habverő száraz és teljesen zsírmentes legyen. A tojásfehérjének szobahőmérsékletűnek kell lennie.
- A **csokoládé** reszeléséhez csak az aprítókést használja és ne a reszelőkést. A csokoládénak jól lehűtöttnek kell lennie.
- **Keménysajt** vagy **csokoládé** aprításakor, ne hagyja a készüléket sokáig működni. Ezek az összetevők a készülék melegedése során felolvadhatnak és darabossá válhatnak.
- **Aprításkor és reszeléskor** az adagolótengelybe töltse be az összetevőket. A tolórudat használja az élelmiszerek a betöltőnyílásba való lenyomásához. Ne alkalmazzon túlzott erőt a tolórúdra.
- A **tolórúd** két részből áll. Ha eltekeri és lehúzza a felső részt, egy kisebb méretű adagolótengelyt fog találni. Ezután nyomja le az összetevőket a belső tolórúddal.
- Ha **citromfacsaróként** használja a készüléket, tartsa be az alábbiakat:
  - A facsarókúp elkezd forogni, amint bekapcsolja a készüléket.
  - Csak a szabályozógombbal kapcsolja be a készüléket. Csak a legalacsonyabb fordulatszám-beállításon működtesse a készüléket.
  - Vágja félbe a citrusféléket. Nyomja a fél gyümölcsöt a facsarókúpra.
  - Időről időre szakítsa meg a folyamatot, hogy eltávolítsa a gyümölcshúst a szűrőszitáról.
  - Kapcsolja ki a készüléket, mielőtt eltávolítaná a szűrőszitát és a facsarókúpot.
  - Egy napnál tovább ne hűtse le a citromlét.
  - Ne tárolja a citromlét fémedényben. A citrom savja korrodálni fogja a fém felületet. Fémionok képződnek, amik rontják a lé ízét.

A használat befejezése és az edény eltávolítása

1. Kapcsolja ki a készüléket. Várjon, amíg megáll a tartozék.
2. Húzza ki a tápkábelt.
3. Fordítsa el a fedelet vagy a szűrőszitát az óramutató járásával ellentétes irányba a zárt állástól az edény kinyitásához.
4. Vegye le a tartozékot.
5. Tekerje ki a zárt állapotból a munkaedényt, az óramutató járásával ellentétes irányba forgatva azt. Emelje le a munkaedényt a motorburkolatról. Ügyeljen a vezetőcsapra.
6. A tésztakaparóval távolítsa el az edény tartalmát.
7. Tisztítsa meg az készülék összes részét a „Tisztítás“ részben leírtak szerint.

Aprító

Aprító használati utasítás

⚠ FIGYELMEZTETÉS: Az aprítóban lévő kés éles!
- Ne nyúljon bele a felszerelt keverőedénybe!
- Nagy körültekintéssel kezelje az aprító kését! **Sérülésveszély**, különösen amikor eltávolítja a kést a keverőedényből, a keverőedény kiürítésekor és tisztításakor!
- Ne öntsön 60 °C-nál melegebb folyékony összetevőt a keverőedénybe. **Égési sérülések veszélye!**

⚠ VIGYÁZAT:
- Ne helyezzen kemény összetevőket, pl. mogyorót vagy kávészemeket a keverőedénybe.
- A keverőedény kése nem alkalmas csak jégkocka aprítására.

ℹ JAVASLAT:
- Amikor aprított jéggel készít italokat, csak a keverés közben adja hozzá a jégkockákat. A jégkockák a keverés során össze lesznek aprítva. Csak a **TURBO** gombot használja erre a feladatra.

- Ne használja az aprítót összetevők nélkül!
- Ne lépje túl a keverőtálon jelzett maximális kapacitást (1500 ml)!
- Ha enyhén habzó folyadékot használ (pl. tej), maximum 900 ml folyadékot töltsön a turmixedénybe.
- Csak felhelyezett fedéllel és kupakkal indítsa be a készüléket. A fedél akkor illeszkedik szorosan a turmixedényre, amikor enyhén az óramutató járásával megegyező irányba forgatva hallhatóan a helyére kattan.
- Működés közben ne vegye le a fedelet. Mielőtt kinyitná a fedelet, várja meg, amíg a kés teljesen megáll.
- Ha nincs megelégedve turmixolási eredménnyel, a következőképpen járjon el:
  1. Kapcsolja ki a készüléket.
  2. Vegye le a fedelet a turmixedényről.
  3. A tésztakaparóval lazítsa fel a beragadt összetevőket. A tésztakaparóval keverje meg az összetevőket. Ennek végrehajtásakor tartson legalább kb. 2 cm távolságot a késtől.
  4. Távolítson el némi összetevőt. Kisebb mennyiségeket dolgozzon fel vagy adjon hozzá némi folyadékot.

Keverőedény összeszerelése

Ehhez lásd még a 6. és 7. ábrákat a 6. oldalon.

1. Helyezze fel a tömítést a késblokkra.
2. Tekerje rá turmixkancsót késblokkra.
3. 7. ábra: Illessze az előre összeszerelt turmixkancsót a motorburkolatra, hogy a késblokk alsó részén lévő jelzés (a) a motorburkolaton lévő jelre (b) mutasson. Fordítsa a turmixkancsót az óramutató járásával megegyező irányba, amíg hallhatóan a helyére nem kattan. A késblokkon lévő jelölésnek (a) és a motorburkolaton lévő jelölésnek (c) pontosan egymás felett kell lenniük.

⚠ VIGYÁZAT:
- Soha ne felejtse el felhelyezni a tömítőgyűrűt a kés szerelvényre; máskülönben a keverőedény folyni fog.
- Ne helyezze fel ferdén a menetes csatlakozót.

Előkészület

1. Darabolja össze kis darabokra az összetevőket.
2. Helyezze az összetevőket a keverőedénybe. Ügyeljen a maximális kapacitásra.
3. Helyezze fel a fedelet a turmixedényre. Addig fordítsa el, amíg hallhatóan be nem kattan a helyére.
4. Zárja be a fedelet az ütközővel (17).

A mixer használata

Kapcsolja be a készüléket a standard **SMOOTHIE / ICE / TURBO** programgombbal vagy a szabályozógombbal.

Összetevők újratöltése

1. Kapcsolja ki a készüléket. Várja meg, amíg a kés teljesen megáll.
2. Helyezze be a hozzávalókat vagy fűszereket az ütköző nyílásán át.
3. Zárja be újra a fedelet és az ütköző nyílását.
4. Folytassa a használatot.

A használat befejezése

1. A használat befejezése. Várja meg, amíg a kés teljesen megáll.
2. Húzza ki a hálózatból.
3. Fordítsa el a turmixedényt a motorburkolatától az óramutató járásával ellentétes irányba.
4. Távolítsa el a fedelet a tartalom kiöntése előtt.
5. Tisztítsa meg a készülék összes részeit a „Tisztítás“ részben leírtak szerint.

⚠ FONTOS MEGJEGYZÉS:
Ne tároljon citromlét vagy savas ételeket a fémedényekben.

Tisztítás

⚠ FIGYELMEZTETÉS:
- A tartozékok eltávolítása előtt mindig húzza ki a készüléket az elektromos hálózatból.
- A tisztításhoz semmilyen körülmények között ne merítse vízbe a motorburkolatot. Áramütést vagy tüzet okozhat.
- A tartozékok néhány része nagyon éles! **Sérülésveszély!**

⚠ VIGYÁZAT:
- Ne használjon drótkefét vagy más karcoló konyhai eszközt a tisztításhoz.
- Ne használjon agresszív vagy karcoló tisztítószereket.

A motor burkolata

- Egy nedves ruhával és egy kis adag mosogatószerrel tisztítsa meg a burkolatot. Egy ruhával szárítsa meg.

A konyhai készülék tartozékai

⚠ FIGYELMEZTETÉS: Sérülésveszély!
A tartozékok egyes részei nagyon élesek!

⚠ VIGYÁZAT:
- A tartozékok mosogatógépben nem tisztíthatók. A hő és az agresszív tisztítószerek a kiegészítők vetemedését vagy kifa-kulását okozhatják.
- Ne öblítse ki a habverő tartozékot forró vízben vagy folyó víz alatt. Ha a víz bejut a tartozékba, az nem távolítható el.

- Az összes összetevőt, mely érintkezésbe lép az élelmiszerekkel, egy forró vizes edénybe kell megtisztítania.
- Tiszta vízben öblítse le, és alaposan szárítsa meg.
- A két habverőt csak egyszerűen ki kell húzni a tartozékból. Tisztítás és szárítás után illessze vissza azokat a tartozékba. Ellenőrizze, hogy a habverő megfelelően rögzült-e.

Aprító tartozékai

Előtisztítás

Félig töltse fel vízzel a keverőedényt, és működtesse a készüléket kb. 10 másodpercig. Öntse ki a folyadékot.

Általános tisztítás

- Az alapos tisztításhoz vegye le a keverőedényt.

⚠ FIGYELMEZTETÉS: Sérülésveszély!
A kés és a kés szerelvény éles. Szétszereléskor, tisztításkor és összeszereléskor nagy körültekintéssel kezelje.

- A használat után mindig szerelje szét a keverőedényt.
- Válassza le a késblokkot a turmixkancsóból.
- Távolítsa el a tömítést a késblokkról.
- Forró vízzel röviden öblítse le a késblokkot és a tömítést.
- A turmixedényt és a kupakos fedelet megtisztíthatja egy tál forró vízben. Ezután tiszta vízben öblítse le és szárítsa meg a részeket.
- Tisztítás és szárítás után fordított sorrendben szerelje össze a keverőedényt.

Vízkőmentesítés

- A leírtaknak megfelelően tisztítsa meg a készüléket. Ügyelje rá, hogy a tartozékok teljesen szárazak legyenek.
- Ha a készülék előbb kapcsol ki, mint ahogy a víz felforrt, előbb van szükség vízkőmentesítésre.
- Ne használjon ecetet, hanem valamilyen a kereskede-lemben kapható citromsav alapú vízkőoldót. Adagolja az útmutatás szerint.

Hibaelhárítás

Hibaelhárítás

Lehetséges ok:
A készüléknek nincs áramellátása.

Megoldás:
- Ellenőrizze az aljzatot egy másik készülékkel.
- Dugja be megfelelően a csatlakozódugaszt.
- Ellenőrizze az áramkör-megszakítót.

Lehetséges ok:
A készülék meghibásodott.

Megoldás:
- Lépjen kapcsolatba a szervizközpontunkkal vagy egy szakemberrel.

További lehetséges okok:
A készülék **biztonsági kapcsolóval** van ellátva.
Ezek megakadályozzák a véletlenszerű motorindítást.

Megoldás:
- Ellenőrizze a következők megfelelő helyzetét:
  - a munkaedény
  - a munkaedény fedelét vagy
  - a szűrőszitát vagy
  - a turmixedényt.

Műszaki adatok

Típus:	PC-KM 1025
Áramforrás:	220-240 V~, 50/60 Hz
Névleges teljesítmény:	820 - 1100 W
Max. teljesítmény:	1200 W
Rövid idejű működtetés:	II
Nettó tömeg (alapkészülék keverőtál és dagasztólapát nélkül):	approx. 3,51 kg

A műszaki és kivitelezési módosítások jogát a folyamatos termékfejlesztés miatt fenntartjuk.

A készülék megfelel minden érvényes CE irányelvnek, beleértve az elektromágneses megfelelőségről, és a kisfeszültségű berendezésekről szóló irányelveket, és a legújabb biztonsági szabályozások figyelembe vételével készült.

Selejtezés

A „kuka“ piktogram jelentése

Óvja a környezetet, ne a háztartási hulladékkal semmisítse meg az elektromos készülékeket.

A fölösleges vagy hibás elektromos készülékeket a helyi gyűjtőpontokban adja le.

Segítsen elkerülni a helytelen hulladékkezelésből eredő környezeti és egészségügyi hatásokat.

Hozzájárulhat a régi elektromos és elektronikus készülékek újrahasznosításához vagy más módon való hasznosításához.

A gyűjtőpontokról a helyi hatóságok adhatnak felvilágosítást.

Посібник користувача

Дякуємо, що вибрали наш виріб. Ми сподіваємось, що пристрій подарує вам чимало задоволення.

Символи в цій інструкції з експлуатації

Важливі вказівки для Вашої безпеки спеціально відмічені. Для запобігання нещасних випадків та пошкоджень приладу обов'язково притримуйтесь цих вказівок.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ.
Попереджує про загрози для Вашого здоров'я та вказує на можливі ризики травм.

⚠ УВАГА.
Вказує на можливі загрози для приладу або інших предметів.

ℹ ПРИМІТКА.
Виділяє підказки та інформацію для Вас.

Зміст

Розташування органів керування **3**
Схеми складання робочих чаш і приладдя **4**
Складання ємності для змішування **6**
Загальні вказівки щодо безпеки **54**
Діти та немічні особи 54
Спеціальні заходи безпеки для цього пристрою **54**
Використання за призначенням **55**
Опис частин / частини, які додаються **55**
Розпаковування пристрою **55**
Загальні інструкції з використання **55**
Призначення пристрою 55
Під'єднання до електромережі 55
Увімкнення / вимкнення 55
Використання робочої чаші **56**
Складання робочої чаші і приладдя 56
Таблиця використання приладдя 56
Важливі примітки для окремих завдань 57
Закінчення роботи і виймання ємності 57
Блендер **57**
Інструкції з користування блендером 57
Складання глека для змішування 57
Підготовка 58
Використання міксера 58
Додавання інгредієнтів 58
Зупинка роботи 58
Чищення 58
Корпус двигуна 58
Приладдя кухонного комбайну 58
Приладдя для блендера 58
Зберігання **58**
Усунення несправностей **58**
Технічні характеристики **59**

Загальні вказівки щодо безпеки

Перед прийняттям в експлуатацію цього приладу дуже уважно читайте інструкцію з експлуатації та зберігайте її разом з гарантійним талоном, касовим чеком та, по мірі можливості, з картонною коробкою і внутрішньою упаковкою. У разі, що прилад буде передано третім особам, слід передавати його разом з цією інструкцією з експлуатації.

- Використайте прилад виключно в приватних цілях та за передбаченим призначенням. Прилад не призначено для промислового використання.
- Не використовуйте його на вулиці. Оберігайте його від спеки, прямого сонячного опромінювання, вологи (в жодному разі не опускайте у рідину) та гострих кутів. Не користуйтеся приладом з вологими руками. Якщо прилад зволожився або змокрів, невідкладно витягніть штепсельну вилку.
- Вимкніть прилад та обов'язково витягніть вилку з штепсельної розетки (тягніть за штекер, не за кабель), коли не користуєтесь приладом, або монтуєте комплектуючі деталі, або під час чищення або при дефектах.
- **Не** експлуатуйте прилад без огляду. Обовязково вимкніть прилад, коли ви покидаєте приміщення. Витягніть штепсельну вилку з штепсельної розетки.
- Прилад та кабель живлення слід регулярно обстежити на ознаки пошкоджень. При виявленні пошкоджень приладом заборонено користуватись.
- Не ремонтуйте прилад самі, але зверніться до авторизованого фахівця. Для запобігання загрозі пошкоджений кабель живлення слід замінити на еквівалентний виключно виробником, або нашою сервісною службою або іншою кваліфікованою особою.
- Користуйтеся виключно оригінальними комплектувальними деталями.
- Зверніть увагу на наступні "Спеціальні вказівки щодо безпеки".

Діти та немічні особи

- Для безпеки своїх дітей не залишайте доступними пакувальні матеріали (пластикові пакети, картонні коробки, пенопласт тощо).

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Не дозволяйте малим дітям гратись із пливкою. **Існує загроза задухи!**

- Цей прилад не призначений для використання людьми (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, чуттєвими або розумовими здібностями, недостатнім досвідом та/або знаннями – крім випадків, коли за ними доглядає відповідальна за їх безпеку особа або вони отримали вказівки щодо використання приладу.
- Дітям не дозволено гратись з цим приладом. Потрібен догляд за ними.

Спеціальні заходи безпеки для цього пристрою

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Існує небезпека травмування!

- Ножі для натирання та нарізання, ніж для натирання картоплі, ніж для приготування картоплі „фрі"/ніж для приготування страви Julienne і ніж для нарізання кубиками дуже гострі, зі сторони ріжучої поверхні та поверхні для натирання продуктів! Тому, щоб не травмуватись, користуючись цим приладдям, дотримуйтесь потрібних заходів безпеки.
- Не встромляйте руку у пристрій, оскільки можна отримати травму від ножа, розташованого в нижній частині пристрою!
- Не наливайте в ємність для змішування або в чашу будь-яких рідин, температура яких перевищує 60°C! Існує небезпека отримання опіків!
- Перш ніж змінювати приладдя або частини, які рухаються під час роботи, вимкніть пристрій та від'єднайте його від мережі.
- Перш ніж вмикати пристрій, перевірте, чи приладдя належно прикріплено.
- Перед використанням **виймайте** усі предмети (ложки, лопатки) з ємності.
- Щоб потиснути продукти донизу, використовуйте штовхач, який додається; не робіть цього пальцями, за допомогою виделки чи інших предметів; це дозволить уникнути травмування та небезпеки.

⚠ УВАГА.
Не кладіть у ємність тверді продукти, наприклад кавові зерна, мускатний горіх або великі шматки шоколаду! Це може призвести до пошкодження ножів!

- Цей пристрій обладнано захисними вимикачами. Не використовуйте пристрій, якщо він несправний або пошкоджено захисний вимикач!
- Встановлюйте пристрій на пласку рівну і стійку поверхню.

- Не використовуйте пристрій без продуктів.
- Цей пристрій призначений тільки для приготування харчових продуктів.
- Ніколи не вимикайте пристрій шляхом повертання глека блендера, чаші або кришки чаші. Для вимкнення пристрою завжди використовуйте перемикач або одну з кнопок.
- Не переміщуйте пристрій під час його роботи; завжди спочатку вимикайте його і від'єднуйте від мережі живлення. Завжди переносьте пристрій, тримаючи його двома руками!

Використання за призначенням

Пристрій використовується як:

- для замішування тіста / приготування (змішування) крему, збивання вершків, яєчних білків;
- багатофункціональний подрібнювач, для подрібнення їжі, яка легко нарізається;
- соковитискач, для витискання соку з цитрусових;
- для приготування пюре, збивання і змішування;

Пристрій розроблений виключно для таких цілей, і його слід використовувати відповідним чином.

Пристрій слід використовувати лише у спосіб, описаний у цій інструкції з експлуатації.

Не слід використовувати цей пристрій для комерційних цілей.

Будь-яке інше використання вважається як використання не за призначенням і може призвести до пошкодження майна чи навіть травмування користувача.

Виробник не несе відповідальності за пошкодження, які сталися внаслідок використання іншим чином, аніж за призначенням.

Опис частин / частини, які додаються

Опис елементів керування на стор. 3

1 Штовхач із двох частин
2 Кришка робочої чаші з валом подачі
3 Приладдя для замішування/перемішування
4 Робоча чаша
5 Напрямний штифт
6 Вал приводу
7 Панель керування
8 Корпус двигуна
9 Віничок для збивання
10 Ніж для нарізання кубиками
11 Ніж для приготування картоплі „фрі"/страви Julienne
12 Ніж для натирання картоплі
13 Ніж для натирання/нарізання на дрібні шматки
14 Ніж для натирання/нарізання на грубі шматки
15 Конус для витискання соку з цитрусових
16 Фільтрувальне сито
17 Чашка глека блендера
18 Кришка глека блендера з отвором для наповнення
19 Глек блендера
20 Блок для ножів

Не показано: шкребок для тіста

Розпаковування пристрою

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Небезпека травмування!
Деякі частини приладдя дуже гострі!

1. Вийміть пристрій з упаковки.
2. Зніміть увесь пакувальний матеріал, такий як пластикова плівка, наповнювачі, шнури, і вийміть пристрій із коробки.
3. Перевірте, чи наявні усі частини, які додаються.

ℹ ПРИМІТКА.
На пристрої може ще залишатись пил або залишки виробництва. Рекомендовано почистити виріб, як описано в розділі "Чищення".

Загальні інструкції з використання

Призначення пристрою

- Цей пристрій обладнано захисними вимикачами. Пристрій буде працювати у випадку дотримання описаних нижче умов.
  - У разі монтування на корпус двигуна робоча чаша або глек блендера з блоком для ножів повинні чутно клацнути на місці.
  - У разі використання робочої чаші кришка або фільтрувальне сито повинні чутно клацнути на місці у чаші.
- Пристрій приводиться в дію за допомогою однієї з функціональних кнопок (SMOOTHIE, ICE, TURBO) або/і за допомогою перемикача.
- За допомогою **перемикача** можна по-різному налаштувати швидкість роботи пристрою. Завжди розпочинайте повільно з низької швидкості. Збільшуйте швидкість поступово.
- У випадку увімкнення пристрою за допомогою перемикача функціональні кнопки буде вимкнено.
- За допомогою **функціональних кнопок** запускаються стандартні програми. Програми не вимикаються автоматично.
- Під час роботи однієї стандартної програми можна перемкнутись на іншу програму або змінити швидкість за допомогою перемикача.

Пояснення кнопок

Кнопки	Функції
POWER	Пристрій готовий до використання
SMOOTHIE	Максимальна швидкість, автоматично не вимикається
ICE	Автоматичний імпульсний режим роботи, автоматично не вимикається
TURBO	Імпульсний режим роботи, що налаштовується вручну. Пристрій буде працювати на максимальній швидкості, допоки натиснуто цю кнопку.

⚠ УВАГА.
Не використовуйте пристрій безперервно більше 5 хвилин. Дайте спершу йому охолонути упродовж 10 хвилин.

Під'єднання до електромережі

Перевірте, чи живлення відповідає характеристикам, зазначеним на спеціальній наліпці.

Увімкнення / вимкнення

Під'єднайте пристрій до належно встановленої заземленої розетки. Індикатор LED кнопки **POWER** буде блимати синім світлом.

1. Перевірте, чи перемикач встановлено у положення **OFF**.
2. Натисніть кнопку **POWER**. Пристрій готовий до роботи. Індикатор LED на кнопці буде постійно світитись синім світлом. Індикатори LED на функціональних кнопках будуть блимати червоним світлом.

Увімкнення і вимкнення пристрою за допомогою перемикача

- **Увімкнення.** Щоб вибрати потрібну швидкість, повертайте ручку за годинниковою стрілкою у напрямку позначки **MAX**. Сині індикатори LED між позначками **MIN** і **MAX** відображають налаштування швидкості (1 – 5).
- **Вимкнення.** Поверніть ручку проти годинникової стрілки у положення **OFF**. Синій індикатор LED вимкнеться.

Увімкнення/вимкнення пристрою за допомогою функціональних кнопок

- **Увімкнення.** Один раз натисніть потрібну кнопку. Індикатор на кнопці буде постійно світитись червоним світлом.
- **Вимкнення.** Ще раз натисніть відповідну кнопку. Індикатор кнопки знову почне блимати.

3. Щоб припинити роботу, натисніть кнопку **POWER**. Індикатори на функціональних кнопках вимкнуться. Індикатор LED кнопки **POWER** буде блимати.
4. Від'єднайте пристрій від мережі живлення.

Використання робочої чаші

Складання робочої чаші і приладдя

Детальніше про це можна дізнатись із малюнків 1 - 5 на сторінках 4 - 5.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

Ножі для натирання та нарізання, ніж для натирання картоплі, ніж для приготування картоплі „фрі"/ніж для приготування страви Julienne і ніж для нарізання кубиками дуже гострі, зі сторони ріжучої поверхні та поверхні для натирання продуктів! Тому, щоб не травмуватись, користуючись цим приладдям, дотримуйтесь потрібних заходів безпеки.

1. Вставте напрямний штифт на вал приводу мотора.
2. Мал. 3. Встановіть робочу чашу на корпус двигуна так, щоб позначка (a) з нижнього краю чаші вказувала на позначку (b) на корпусі мотора. Повертайте робочу чашу за годинниковою стрілкою, допоки не почуєте, як вона клацне на місці. Позначка (a) на чаші і позначка (c) на корпусі мотора мають бути розташовані точно одна над одною.
3. Виберіть приладдя. Встановіть його на напрямний штифт.
4. Закрийте робочу чашу кришкою. Затягніть її, повертаючи за годинниковою стрілкою, допоки вона чутно не клацне в механізмі блокування ручки.

Використання приладдя для витискання соку з цитрусових

Встановіть робочу чашу в описаний вище спосіб.

3. Встановіть фільтрувальне сито на напрямний штифт. Затягніть його, повертаючи за годинниковою стрілкою, допоки воно чутно не клацне в механізмі блокування ручки.
4. Встановіть конус для витискання соку з цитрусових на напрямний штифт.

Таблиця використання приладдя

Продукт / тип приготування	Кількість	Інструмент	Рівень швидкості / кнопка	Максимальний час роботи
Густе тісто (наприклад, дріжджове тісто)	Макс. 1,0 кг	Приладдя для замішування/ перемішування	1	2 хвилини
Замішування тіста (тісто для здобних булочок або вафель)	Макс. 1,5 кг (1 літр)	Приладдя для замішування/ перемішування	1 - 2	2 хвилини
Збитий яєчний білок	Мін. 2 яєчних білка Макс. 8 яєчних білків	Приладдя для замішування/ перемішування	3 - 4	4 хвилини
Яєчня	Мін. 2 яйця Макс. 7 яєць	Приладдя для замішування/ перемішування	1 – 4	1 хвилина
Вершки	Мін. 200 мл Макс. 800 мл	Приладдя для замішування/ перемішування	1 2 - 3	2 хвилини 4 хвилини
Збитий яєчний білок	Мін. 2 яєчних білка Макс. 8 яєчних білків	Віничок для збивання яєць	3 – 4	4 хвилини
Вершки	Мін. 200 мл Макс. 800 мл	Віничок для збивання яєць	3 – 4	1 хвилина 4 хвилини
Збите молоко (вміст жиру 3,5%)	Мін. 100 мл Макс. 250 мл	Віничок для збивання яєць	2 – 4 3 – 4	30 секунд 2 хвилини
Соус, пудинг, тісто для млинців	Мін. 125 мл Макс. 750 мл	Віничок для збивання яєць	1 – 2 1	1 хвилина 30 секунд
Рідини, коктейлі	Мін. 100 мл Макс. 750 мл	Віничок для збивання яєць	1	30 секунд
Подрібнення фруктів, овочів, зелені	Мін. 200 г Макс. 700 г	Ніж для нарізання кубиками	ICE або TURBO	30 секунд
Овочеве пюре	Макс. 700 г	Ніж для нарізання кубиками	2 – 3	1 хвилина
Подрібнені горіхи	Мін. 100 г Макс. 700 г	Ніж для нарізання кубиками	SMOOTHIE або TURBO	1 хвилина
Тертий шоколад	Мін. 100 г Макс. 500 г	Ніж для нарізання кубиками	SMOOTHIE або TURBO	30 секунд
Нарізання кубиками м'яса	Мін. 200 г Макс. 500 г	Ніж для нарізання кубиками	ICE або TURBO	30 секунд
Подрібнення кубиків льоду	Мін. 200 г Макс. 500 г	Ніж для нарізання кубиками	ICE або TURBO	20 секунд
Нарізання огірків, моркви	Макс. 1,2 літра	Ніж для нарізання	1	5 хвилин
Натирання моркви, редиски, сиру	Макс. 1,2 літра	Ніж для натирання	1	5 хвилин
Натирання картоплі, твердого сиру	Макс. 1,2 літра	Ніж для натирання картоплі	1	5 хвилин
Нарізання картоплі, кольрабі, моркви	Макс. 1,2 літра	Ніж для приготування картоплі „фрі"/страви Julienne	1	5 хвилин
Витискання соку з цитрусових	Макс. 1,2 літра	Фільтрувальне сито і конус для витискання	1	5 хвилин

Важливі примітки для окремих завдань

⚠ УВАГА.
- Не подрібнюйте тверді продукти, наприклад кавові зерна, мускатний горіх або великі шматки шоколаду! Внаслідок цього можна пошкодити лезо ножа!
- Не перевищуйте зазначені в таблиці кількість продуктів і час приготування.

- Перш ніж додавати інгредієнти, завжди вставляйте в чашу **приладдя для змішування/перемішування** або ніж для нарізання кубиками. Притисніть приладдя до дна чаші.
- Під час замішування **густого тіста** не додавайте відразу всі інгредієнти в робочу чашу. Починайте процес приготування лише з мукою, цукром і яйцями. Повільно додавайте рідину через вал подачі під час замішування.
- Спершу, поріжте продукти, які потрібно подрібнити, на **маленькі шматки**.
- Якщо інгредієнти прилипнуть до приладдя для замішування/перемішування або ножа для нарізання кубиками, або якщо вони осядуть на внутрішніх стінках чаші, виконайте описані нижче дії.
  1. Вимкніть пристрій. Зачекайте, допоки приладдя зупиниться.
  2. Зніміть кришку з чаші.
  3. За допомогою **шкребка для тіста** видаліть інгредієнти з приладдя або з внутрішньої стінки чаші.
- У разі збивання **яєчних білків** упевніться, що чаша і віничок сухі і не жирні. Яєчний білок має бути кімнатної температури.
- Щоб натерти **шоколад**, використовуйте ніж для нарізання кубиками, а не ніж для натирання. Шоколад має бути добре охолоджений.
- У разі нарізання **твердого сиру** чи **шоколаду** не вмикайте пристрій на надто довгий час. Ці інгредієнти можуть почати топитися, оскільки пристрій нагрівається під час роботи, і стануть грудкуватими.
- **Подрібнюючи** чи **натираючи** продукти, подавайте інгредієнти у вал подачі. Щоб проштовхнути продукти в отвір наповнювача, використовуйте штовхач. Не застосовуйте надмірну силу до штовхача.
- **Штовхач** складається з двох частин. Якщо покрутити і зняти верхню частину, ви отримаєте менший вал подачі. Тоді, можна потиснути інгредієнти вниз внутрішнім штовхачем.
- Якщо пристрій використовується як **витискач соку з цитрусових**, дотримуйтесь описаного нижче.
  - Конус для витискання соку почне обертатися, як тільки увімкнеться пристрій.
  - Вмикайте пристрій лише перемикачем. Використовуйте лише найнижче налаштування швидкості.
  - Розріжте фрукт навпіл. Потисніть половинку фрукта на конус для витискання соку.
  - Час від час переривайте процес, щоб забрати м'якоть із фільтрувального сита.
  - Перш ніж виймати чашу з фільтрувальним ситом і конусом для витискання соку, вимкніть пристрій.
  - Охолодіть сік і зберігайте його не більше одного дня.
  - Не зберігайте сік із цитрусових у металевих ємностях. Кислота соку призведе до корозії металевої поверхні. Іони металу зіпсують смак соку.

Закінчення роботи і виймання ємності

1. Вимкніть пристрій. Зачекайте, поки насадка припинить обертатися.
2. Від'єднайте шнур живлення.
3. Поверніть кришку або фільтрувальне сито проти годинникової стрілки, щоб відкрити чашу.
4. Зніміть насадку.
5. Поверніть робочу чашу проти годинникової стрілки. Поверніть чашу вгору і вийміть із корпуса мотора. Пам'ятайте про напрямний штифт.
6. Щоб усунути вміст чаші, використовуйте шкребок.
7. Почистьте усі використовувані частини, як описано у розділі "Чищення".

Блендер

Інструкції з користування блендером

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Ніж блендера гострий!
- Ніколи не засовуйте руки у змонтований глек для змішування!
- Будьте особливо обережні, користуючись ножем блендера! **Ризик травмування**, особливо у разі виймання ножа із глека для змішування, спорожнення і чищення глека для змішування!
- Не лийте углек рідину, температура якої вища за 60°C. **Небезпека отримання опіків!**

⚠ УВАГА.
- Не кладіть у глек для змішування тверді продукти, наприклад горіхи чи кавові зерна.
- Ніж у глекові для змішування не підходить для подрібнення лише кубиків льоду.

ℹ РЕКОМЕНДАЦІЯ.
- Готуючи напої з подрібненим льодом, додавайте лід під час змішування. Під час змішування кубики льоду буде подрібнено. Для цього використовуйте лише кнопку **TURBO**.

- Не використовуйте блендер без продуктів!
- Не перевищуйте максимальний об'єм (1500 мл), зазначений на глекові для змішування!
- Якщо ви використовуєте продукти, які не утворюють великої піни (наприклад, молоко), наповнюйте чашу блендера на макс. 900 мл.
- Вмикайте міксер лише, якщо встановлено кришку і ковпачок. Кришка має чутно клацнути на місці, для цього її слід злегка повернути за годинниковою стрілкою – тепер вона надійно зафіксована на чаші блендера.
- Не відкривайте кришку під час роботи пристрою! Перш ніж відкривати кришку, зачекайте поки ніж перестане обертатися.
- Якщо результати змішування вас не задовольнили, виконайте описане нижче.
  1. Вимкніть пристрій.
  2. Зніміть кришку з чаші блендера.
  3. Усуньте прилиплі інгредієнти за допомогою шкребка для тіста. Перемішайте інгредієнти за допомогою шкребка для тіста. Дотримуйтесь відстані до ножа принаймні. 2 см.
  4. Заберіть деякий вміст. Обробіть меншу кількість продуктів і додайте трохи рідини.

Складання глека для змішування

Для цього дивіться малюнки 6 і 7 на стор. 6.

1. Встановіть прокладку на блок для ножів.
2. Прикрутіть чашу блендера на блок для ножів.
3. Мал. 7. Встановіть попередньо змонтовану чашу блендера у корпус двигуна так, щоб позначка (a) з нижнього краю блока для ножів вказувала на позначку (b) на корпусі мотора. Повертайте чашу блендера за годинниковою стрілкою, поки вона чутно не клацне на місці. Позначка (a) на блоці для ножів і позначка (c) на корпусі мотора мають бути розташовані одна над одною.

⚠ УВАГА.
- Не забувайте встановлювати ущільнююче кільце на ніж; інакше глек для змішування тектиме.
- Не прикріплюйте муфту з різьбою під нахилом.

Підготовка

1. Поріжте усі інгредієнти на шматки.
2. Додайте інгредієнти у глек для змішування. Зважайте на об'єм глека.
3. Встановіть кришку на чашу блендера. Закрутіть її, поки вона чутно не клацне на місці.
4. Закрийте кришку заглушкою (17).

Використання міксера

Увімкніть пристрій стандартною програмною кнопкою **SMOOTHIE / ICE / TURBO** або перемикачем.

Додавання інгредієнтів

1. Вимкніть пристрій. Зачекайте, поки ніж зупиниться.
2. Додайте інгредієнти чи спеції через отвір заглушки.
3. Закрийте кришку і отвір заглушки.
4. Продовжте роботу.

Зупинка роботи

1. Вимкніть пристрій. Індикатор вимкнеться. Зачекайте, поки ніж зупиниться.
2. Від'єднайте пристрій від мережі.
3. Поверніть чашу блендера проти годинникової стрілки на корпусі двигуна.
4. Перш ніж виливати вміст, зніміть кришку.
5. Почистьте частини, що використовувались, як описано в розділі "Чищення".

⚠ ВАЖЛИВА ПРИМІТКА.
Не зберігайте сік із цитрусових чи продукти, які містять кислоту, у металевих ємностях.

Чищення

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ.
- Перш ніж знімати приладдя, від'єднуйте пристрій від мережі!
- У жодному разі не занурюйте мотор у воду. Це може призвести до ураження електричним струмом або пожежі.
- Деякі частини приладдя дуже гострі. **Існує ризик травмування!**

⚠ УВАГА.
- Не використовуйте дротяну щітку або абразивні засоби для чищення.
- Не використовуйте агресивні або абразивні засоби для чищення.

Корпус двигуна

- Чистьте корпус лише вологою ганчіркою, додавши трохи миючого засобу. Витріть сухою ганчіркою.

Приладдя кухонного комбайну

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Небезпека травмування!
Деякі частини приладдя дуже гострі!

⚠ УВАГА.
- Насадки не можна мити в посудомийній машині. Гарячі і агресивні засоби для чищення можуть деформувати або знебарвити насадки.
- Не замочуйте віничок у ємності з гарячою водою і не мийте його під проточною водою. Якщо вода потрапить всередину насадки, її не вдасться усунути.

- Усі інші компоненти, які контактували з продуктами, можна мити у ємності з гарячою водою.
- Сполосніть чистою водою і ретельно висушіть.
- Два вінички можна просто зняти з насадки. Помивши і висушивши їх, припасуйте їх назад до насадки. Перевірте, чи надійно зафіксовано вінички.

Приладдя для блендера

Попереднє чищення

Наповніть глек для змішування наполовину водою і увімкніть пристрій приблизно на 10 секунд. Вилийте воду.

Загальні правила чищення

- Для ретельного чищення зніміть глек для змішування.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Ризик травмування!
Блок і ножі гострі. Будьте дуже обережні під час демонтування, чищення і монтування.

- Завжди знімайте глек для змішування після використання.
- Від'єднуйте блок для ножів від чаші блендера.
- Знімайте прокладу з блока для ножів.
- Трішки сполосніть блок для ножів і прокладку у гарячій воді.
- Чашу блендера і кришку з ковпачком можна мити у ємності з гарячою водою. Після цього сполосніть приладдя чистою водою і висушіть його.
- Змонтуйте глек для змішування у зворотному порядку, попередньо почистивши і висушивши його.

Зберігання

- Почистьте виріб, як описано. Упевніться, що усе приладдя повністю сухе.
- Якщо пристрій не використовуватиметься впродовж тривалого часу, зберігайте його в оригінальній упаковці.
- Завжди зберігайте пристрій поза зоною досяжності дітей в сухому, добре провітрюваному місці.

Усунення несправностей

Пристрій не працює

Можлива причина.
Пристрій не під'єднано до мережі живлення.

Дії.
- Перевірте розетку за допомогою іншого пристрою.
- Надійно під'єднайте кабель живлення.
- Перевірте автоматичний вимикач живлення.

Можлива причина.
Пристрій несправний.

Дії.
- Зверніться в сервісний центр або до спеціаліста.

Інші можливі несправності.
Пристрій обладнано **запобіжними вимикачами**.
Вони дають змогу запобігти випадковому запуску двигуна.

Дії.
- Перевірте правильне положення
  - робочої чаші
  - кришки робочої чаші
  - фільтрувального сита
  - глека блендера.

Технічні характеристики

Модель: ..... PC-KM 1025
Подача живлення: ..... 220-240 В~, 50/60 Гц
Номінальне споживана потужність: ..... 820 - 1100 Вт
Максимальна споживана потужність: ..... 1200 Вт
Клас захисту: II
Вага нетто: (базовий пристрій із ємністю для змішування і
насадкою для замішування тіста): ..... прибл. 3,51 кг

Право на технічні зміни та зміни у дизайні зберігається продовж процесу розробки продукту.

Цей пристрій сертифіковано відповідно до діючих норм РЄ, наприклад норм електромагнітної сумісності і низької напруги, і сконструйовано відповідно до останніх характеристик із техніки безпеки.

Руководство по эксплуатации

Спасибо за то, что выбрали наш продукт. Мы надеемся, что устройство сможет доставить вам многие часы удовольствия.

Символы применяемые в данном руководстве пользователя

Важные рекомендации для обеспечения вашей безопасности обозначены по особенному. Обязательно следуйте этим рекомендациям, чтобы преотвратить несчастный случай или поломку изделия:

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:
Предупреждает об опасности для здоровья и возможном риске получения травмы.

⚠ ВНИМАНИЕ:
Указывает на возможную опасность для изделия и других окружающих предметов.

ПРИМЕЧАНИЯ:
Дает советы и информацию.

Inhalt

Расположение элементов 3
Иллюстрации по установке рабочих чаш и насадок 4
Иллюстрация сборки емкости для смешивания 6
Общие указания по технике безопасности 60
Дети и лица нуждающиеся в присмотре 60
Особые меры безопасности для данного устройства 60
Предназначение 61
Описание элементов / Комплект поставки 61
Распаковка устройства 61
Общие указания по использованию 61
Функциональность 61
Электрические соединения 61
Вкл / Выкл 61
Использование рабочей чаши 62
Сборка рабочей чаши и приспособлений 62
Таблица по использованию насадок 62
Важные замечания для отдельных операций 63
Окончание работы и снятие емкости для смешивания 63
Блендер 63
Указания по использованию блендера 63
Сборка емкости для смешивания 64
Подготовка 64
Работа миксера 64
Наполните емкость ингредиентами 64
Остановка работы 64
Чистка 64
Корпус двигателя 64
Насадки кухонного комбайна 64
Аксессуары блендера 64
Хранение 64
Устранение неисправностей 64
Технические характеристики 65

Общие указания по технике безопасности

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте прилагаемую инструкцию по эксплуатации и сохраните ее в надежном месте, вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком и, по возможности, картонной коробкой с упаковочным материалом. Если даете комулибо попользоваться прибором, обязательно дайте впридачу данную инструк-цию по эксплуатации.

- Пользуйтесь прибором только частным образом и по назначению. Прибор не предназначен для коммерческого использования. Не пользуйтесь прибором под открытым небом. Предохраняйте прибор от жары, прямых солнечных лучей, влажности (ни в коем случае не погружайте его в воду) и ударов об острые углы. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. Если прибор увлажнился или намок, тут же выньте вилку из розетки.
- После эксплуатации, монтаже принадлежностей, чистке или поломке прибора всегда вынимайте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- Не оставляйте включенные электроприборы без присмотра. Выходя из помещения всегда выключайте прибор. Выньте штекер из розетки.
- Прибор и кабель сетевого питания необходимо регулярно обследовать на наличие следов повреждения. При обнаружении повреждения пользоваться прибором запрещяется.
- Ни в коем случае не ремонтируйте прибор самостоятельно, а обращайтесь в таком случае за помощью к специалисту, имеющему соответствующий допуск. Из соображений безопасности, замена сетевого шнура на равнозначный допускается только че рез заводизготовитель, нашу сервисную мастерскую или соответствующего квалифицированного специалиста.
- Используйте только оригинальные запчасти.
- Пожалуйста, соблюдайте нижеследующие “Специальные указания по технике безопасности”.

Дети и лица нуждающиеся в присмотре

- Из соображений безопасности для детей не оставляйте лежать упаковку (пластиковые мешки, картон, пенопласт и т.д.) без присмотра.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Не позволяйте детям играть с полиэтиленовой пленкой. **Опасность удушья!**

- Этот прибор не предназначен для пользования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лицами, не имеющими опыта и/или необходимых знаний. Исключение составляют случаи, когда они находятся под присмотром лица, ответственного за их безопасность, или когда от этого лица получены указания по пользованию прибором.
- Необходимо присматривать за детьми, чтобы убедиться в том, что они не играют с прибором.

Особые меры безопасности для данного устройства

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность получения травмы!

- Терки и режущие лезвия, поверхность для натирания картофеля, лезвие для картофеля фри/Julienne и шинкующее лезвие очень острые! Поэтому пользуйтесь этими приспособлениями с особой осторожностью во избежание травм.
- Не засовывайте руки в прибор, так как лезвие на дне может травмировать вас!
- Не заливайте жидкости с температурой выше 60°C в контейнер для смешивания или в чашу! Опасность ожогов!
- Выключите устройство и отсоедините его от сети электропитания перед тем, как менять аксессуары или насадки, которые движутся во время работы устройства.
- Перед тем, как включать устройство, убе-дитесь, что насадка установлена должным образом.
- Во время использования устройства, в ем-кости **не** должно быть никаких предметов, таких как ложки или скребки для теста.
- При проталкивании продуктов всегда используйте толкач, входящий в комплект, а не пальцы, вилку или другие предметы, что позволит избежать травм и иных угроз.

⚠ ВНИМАНИЕ:
Не заполняйте емкость твердыми продуктами, такими как кофейные зерна, мускатный орех, или большие куски кулинарного шоколада! Ножи могут повредиться!

РУССКИЙ

- Устройство снабжено переключателями безопасности. Не включайте комбайн, если присутствует неисправность или переключатели безопасности были видоизменены!
- Установите устройство на ровной горизонтальной и прочной поверхности.
- Не включайте устройство без содержимого.
- С помощью устройства готовьте только продукты питания.
- Никогда не выключайте устройство поворотом кувшина блендера или чаши или крышки чаши. Всегда используйте переключатель или одну из кнопок для выключения комбайна.
- Не двигайте устройство во время его рабо ты; всегда сначала выключайте его изсети. Всегда переносите устройство двумя руками!

Предназначение

Устройство было разработано как:

- устройства для взбивания / перемешивания теста, крема, сливок, яичных белков;
- мульти-измельчитель для измельчения нетяжелых продуктов;
- соковыжималка для выжимания сока из цитрусовых фруктов;
- блендера для приготовления пюре, взбивания или смешивания;

Устройство разработано исключительно для указанных работ и должно использоваться строго по данному назначению.

Устройство можно использовать только способом, описанным в данном руководстве.

Устройство нельзя использовать в коммерческих целях.

Любое другое применение данного устройства считается использованием не по назначению и может привести к повреждению устройства или даже к травме.

Производитель не берет на себя ответственности за ущерб, причиненный в результате использования устройства не по назначению.

Описание элементов / Комплект поставки

Обзор элементов на странице 3:

1 Двусторонний толкач
2 Крышка рабочей чаши с валом подачи
3 Устройство для замешивания/размешивания
4 Рабочая чаша
5 Направляющий штифт
6 Приводной вал
7 Панель управления
8 Ниша мотора
9 Насадка венчик
10 Лезвие для нарезки кубиками
11 Лезвие для картофеля фри/Julienne
12 Терка для натирания картофеля
13 Лезвие мелкого натирания / нарезки
14 Лезвие для грубого помола / нарезки
15 Конус для выжимания сока цитрусовых
16 Сеточка фильтра
17 Колпачок кувшина блендера
18 Крышка кувшина блендера с отверстием подачи
19 Кувшин блендера
20 Блок ножей

Не показано: Скребок для теста

Распаковка устройства

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Риск травматизма!
Некоторые части комбайна очень острые!

1. Удалите упаковку устройства.
2. Удалите все упаковочные материалы, такие как полиэтиленовая пленка, материал наполнителя, кабельные стяжки и коробки.
3. Убедитесь, что в коробке есть все компоненты.

ℹ ПРИМЕЧАНИЯ:
На устройстве все еще могут оставаться мелкие частицы и пыль, оставшиеся после производственного процесса. Рекомендуется почистить устройство, как описано в разделе „Чистка“.

Общие указания по использованию

Функциональность

- Устройство оборудовано переключателями безопасности. Устройство можно включать, только соблюдая следующее:
  - При установке на корпус двигателя, рабочая чаша или кувшин блендера с блоком ножей должны слышимо защелкнуться на месте.
  - При использовании рабочей чаши крышка или сеточка фильтра должны слышимо защелкнуться на чаше.
- Устройство управляется или функциональными клавишами (SMOOTHIE, ICE, TURBO) или / и регулируемым управляющими маховиком.
- Вы можете изменять скорость **управляющим маховиком**. Всегда начинайте работу осторожно на невысокой скорости. Медленно увеличивайте скорость.
- Функциональные клавиши недоступны, если вы управляете устройством с помощью маховика.
- Вы можете включить стандартные программы с помощью **функциональных клавиш**. Программы автоматически не выключаются.
- Если включена одна стандартная программа, вы можете переключиться на другую программу или изменить скорость с помощью управляющего маховика.

Назначение клавиш

Клавиши	Функции
POWER	Готовность к работе
SMOOTHIE	Максимальная скорость, без автоматического отключения
ICE	Автоматическая пульсирующая работа, без автоматического отключения
TURBO	Ручная пульсирующая работа. Пока вы держите клавишу нажатой, комбайн работает на максимальной скорости.

⚠ ВНИМАНИЕ:
Не используйте устройство более 5 минут непрерывно. Дайте ему сначала остыть в течение, примерно, 10 минут.

Электрические соединения

Проверьте, чтобы электропитание от сети соответствовало спецификациям паспортной таблички.Функциона.

Вкл / Выкл

Подключите прибор к правильно установленной и заземленной розетке. Индикатор LED кнопки **POWER** будет мигать синим.

1. Убедитесь, что управляющий маховик установлен на **OFF**.
2. Нажмите кнопку **POWER**. прибор готов к работе. Индикатор LED кнопки будет постоянно гореть синим the button will be lit up permanently blue. Индикаторы LED функциональных клавиш будут мигать красным.

Включение и выключение с помощью управляющего маховика

- **Включение:** Поверните маховик по часовой стрелке в направлении **MAX** до желемой скорости. Синие LED между **MIN** и **MAX** отображают установку скорости (1 – 5).
- **Выключение:** Поверните маховик против часовой стрелки в положение **OFF**. Синие LED погаснут.

Включение и выключение с помощью функциональных клавиш

- **Включение:** Один раз нажмите желаемую клавишу. Индикатор LED будет постоянно гореть красным.
- **Выключение:** Нажмите соответствующую клавишу еще раз. Индикатор LED клавиши снова начнет мигать.

3. Если вы хотите отменить работу, нажмите кнопку **POWER**. Индикаторы LED функциональных клавиш погаснут. LED кнопки **POWER** будет мигать.
4. Отключите шнур от розетки.

Использование рабочей чаши

Сборка рабочей чаши и приспособлений

Пожалуйста, обратитесь к рисункам 1 – 5 на страницах 4 и 5 для этой цели.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:
Терки и режущие лезвия, поверхность для натирания картофеля, лезвие для картофеля фри/Julienne и шинкующее лезвие очень острые! Поэтому пользуйтесь этими приспособлениями с особой осторожностью во избежание травм.

1. Поместите направляющий штифт на приводной вал моторной части.
2. Рис. 3: Поместите рабочую чашу на моторный отсек таким образом, что отметка (a) нижней грани чаши указывает на отметку (b) моторного отсека. поверните рабочую чашу по часовой стрелке до слышимого щелчка на месте. Отметка (a) на чаше и отметка (c) на моторном отсеке должны располагаться прямо напротив друг друга.
3. Выберите насадку. Установите ее на направляющий штифт.
4. Закройте рабочую чашу крышкой. Закрепите ее, повернув по часовой стрелке до слышимого щелчка запирающего механизма ручки.

Использование прибора как соковыжималки

Соберите рабочую чашу, как описано выше.

3. Установите сетчатый фильтр на направляющий штифт. Поверните его по часовой стрелке до слышимого щелчка, указывающего на его блокировку механизма в ручке.
4. Установите конус соковыжималки на направляющий штифт.

Таблица по использованию насадок

Продукт / Тип готовки	Количество	Насадка	Скорость / клавиша	Максимальное время работы
Густое тесто (напр., дрожжевое)	Max. 1,0 кг	Замешивающая / размешивающая насадка	1	2 минуты
Смешанное тесто (бисквитное или вафельное)	Max. 1,5 кг (1 литр)	Замешивающая / размешивающая насадка	1 - 2	2 минуты
Взбитый яичный белок	Min 2 яичных белка Max. 8 яичных белков	Замешивающая / размешивающая насадка	3 - 4	4 минуты
Омлет	Min. 2 яйца Max. 7 яиц	Замешивающая / размешивающая насадка	1 – 4	1 минуты
Крем	Min. 200 мл Max. 800 мл	Замешивающая / размешивающая насадка	1 2 - 3	2 минуты 4 минуты
Взбитый яичный белок	Min. 2 яичных белка Max. 8 яичных белка	Венчик для яиц	3 – 4	4 минуты
Крем	Min. 200 мл Max. 800 мл	Венчик для яиц	3 – 4	1 минута 4 минуты
Молочная пена (3,5% жирность)	Min. 100 мл Max. 250 мл	Венчик для яиц	2 – 4 3 – 4	30 секунд 2 минуты
Заправка, пудинг, блинное тесто	Min. 125 мл Max. 750 мл	Венчик для яиц	1 – 2 1	1 минута 30 секунд
Жидкости, болтушки	Min. 100 мл Max. 750 мл	Венчик для яиц	1	30 секунд
Нашинкованные фрукты, овощи, травы	Min. 200 г Max. 700 г	Лезвие для нарезания кубиками	ICE или TURBO	30 секунд
Овощное пюре	Max. 700 г	Лезвие для нарезания кубиками	2 – 3	1 минута
Измельченные орехи	Min. 100 г Max. 700 г	Лезвие для нарезания кубиками	SMOOTHIE или TURBO	1 минута
Тертый кулинарный шоколад	Min. 100 г Max. 500 г	Лезвие для нарезания кубиками	SMOOTHIE или TURBO	30 секунд
Мясо, нарезанное кубиками	Min. 200 г Max. 500 г	Лезвие для нарезания кубиками	ICE или TURBO	30 секунд
Измельчение кусочков льда	Min. 200 г Max. 500 г	Лезвие для нарезания кубиками	ICE или TURBO	20 секунд
Шинкование огурцов, моркови	Max. 1,2 литра	Режущее лезвие	1	5 минут
Натирание моркови, редиса, сыра	Max. 1,2 литра	Натирающий диск	1	5 минут
Натирание картофеля, твердого сыра	Max. 1,2 литра	Диск, натирающий картофель	1	5 минут

Продукт / Тип готовки	Количество	Насадка	Скорость / клавиша	Максимальное время работы
Нарезка картофеля, кольраб, моркови	Max. 1,2 литра	Лезвие для картофеля фри / Julienne	1	5 минут
Выжимание сока из цитрусовых	Max. 1,2 литра	Фильтрующая сеточка и конус соковыжималки	1	5 минут

Важные замечания для отдельных операций

⚠ ВНИМАНИЕ:
- Не измельчайте в комбайне тяжелые продукты, например, кофейные зерна, мускатный орех, куркуму или большие куски кулинарного шоколада! В результате лезвие может быть повреждено!
- Не превышайте количество и время работы, указанные в таблице.

- Всегда подсоединяйте **замешивающую / размешивающую насадку** или **лезвие нарезки кубиками** в чаше перед подачей ингредиентов. Прижмите насадку ко дну чаши.
- Если вы замешиваете **густое тесто**, не добавляйте сразу все ингредиенты в чашу. Начинайте процесс замешивания, добавив муку, сахар и яйца. Медленно добавьте жидкость через питающий вал в процессе замешивания.
- Сперва нарежьте пищу, которую вы ходите нашинковать, на **маленькие кусочки**.
- Если ингредиенты прилипли к замешивающему устройству или к лезвию нарезки кубиками или они осели на внутренней стенке чаши, поступите следующим образом:
  1. Выключите устройство. Дождитесь, пока насадка перестанет вращаться.
  2. Снимите крышку с чаши.
  3. Используя **скребок для теста**, удалите продукты с насадки и изнутри чаши.
- Если вы взбиваете **яичные белки**, убедитесь, что чаша и венчик сухие и полностью обезжирены. Яичный белок должен быть комнатный температуры.
- Для того, чтобы натереть **шоколад**, используйте только лезвие для нарезки кубиками, а не терку. Шоколад должен быть охлажденным.
- При нарезке **твердого сыра** или **шоколада**, не включайте устройство надолго. Эти продукты могут размягчиться от нагрева и могут стать гибкими.
- При **шинковании или натирании** заполняйте чашу до подающего вала. Используйте толкач для проталкивания продуктов к отверстию подачи. Не нажимайте сильно на толкач.
- **Толкач** состоит из двух частей. Если вы повернете и снимите верхнюю часть, вы увидите подающий вал меньшего размера. Таким образом, проталкивайте продукты толкачом меньшего размера.
- Если вы используйте устройство как **соковыжималку для цитрусовых**, пожалуйста, следите за следующим:
  - Прессующий конус начнет вращаться, как только вы включите устройство.
  - Включайте комбайн только управляющим маховиком. Работайте только на низкой скорости.
  - Нарежьте цитрусовые на половинки. Прижмите половинку фрукта к прессующему конусу.
  - Время от времени прерывайте работу для удаления мякоти с сеточки фильтра.
  - Выключите устройство перед тем, как снимите чашу с фильтром и прессующим конусом.
  - Храните цитрусовые соки не дольше одних суток.
  - Никогда не храните цитрусовый сок в металлической посуде. Кислота, содержащаяся в соке, окислит металлическую поверхность. Ионы металла испортят вкус сока.

Окончание работы и снятие емкости для смешивания

1. Выключите устройство. Дождитесь, пока насадка перестанет вращаться.
2. Отключите шнур от розетки.
3. Поверните крышку или сеточку фильтра против часовой стрелки, чтобы они отщелкнуть их от чаши.
4. Снимите насадку.
5. Поверните рабочую чашу против часовой стрелки для освобождения ее из креплений. Поднимите ее с моторного отсека. Следите за направляющим штифтом.
6. используя скребок, очистите чашу от содержимого.
7. Очистите все части, как описано в части «Чистка».

Блендер

Указания по использованию блендера

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Нож блендера очень острый!
- Никогда не просовывайте свои руки в собранную емкость для смешивания!
- Обращайтесь с ножом блендера с чрезвы-чайной осторожностью! **Опасность травмирования**, особенно при извлечении ножа из емкости для смешивания, опорож-нении и чистке емкости для смешивания!
- Не заливайте в емкость для смешивания жидкие ингредиенты с температурой выше 60°C! **Опасность ожога!**

⚠ ВНИМАНИЕ:
- Не кладите в емкость для смешивания жесткие ингредиенты, такие как орехи или кофейные зерна.
- Нож в емкости для смешивания не предназначен для колки одних только кубиков льда.

ℹ РЕКОМЕНДАЦИЯ:
- При приготовлении напитков с колотым льдом добавляйте кубики льда только в процессе перемешивания. Кубики льда будут раскалоты во время процесс перемешивания. используйте только кнопку **TURBO** для этой цели.

- Не используйте блендер без ингредиентов!
- Не превышайте максимальную емкость (1500 мл), указанную на емкости для смешивания!
- Если вы используете легко пенящиеся жидкости (например, молоко), заливайте их в кувшин блендера в объеме не более 900 мл.
- Включайте миксер только с установленной крышкой и одетой пробкой. Крышка будет надежно держаться на кувшине блендера, если она слышимо щелкнула при одевании, с небольшим поворотом по часовой стрелке.
- Не снимайте крышку во время работы устройства! Дождитесь остановки лезвия, затем можно открыть крышку.
- Если вы не довольны результатами работы миксера, поступите следующим образом:
  1. Выключите устройство.
  2. Снимите крышку с кувшина блендера.
  3. Стряхните залипшие ингредиенты с помощью скребка. Помешайте ингредиенты с помощью скребка. Не приближайтесь ближе 2 см к лезвию при выполнении этих шагов.
  4. Удалите немного из содержимого кувшина. Работайте с меньшим объемом или добавьте немного воды.

Сборка емкости для смешивания

Для этих целей обратитесь к рисункам 6 и 7 на странице 6.

1. Вставьте прокладку в блок ножей.
2. Прикрутите кувшин блендера сверху на блок ножей.
3. Рис. 7: Установите уже собранный кувшин блендера на моторный отсек таким образом, чтобы отметка (a) на нижней грани чаши указывает на отметку (b) моторного отсека. поверните рабочую чашу по часовой стрелке до слышимого щелчка на месте. Отметка (a) на чаше и отметка (c) на моторном отсеке должны располагаться прямо напротив друг друга.

⚠ ВНИМАНИЕ:
- Никогда не забывайте устанавливать уплотнительное кольцо на блок ножей; в противном случае, емкость для смешивания будет протекать.
- Не присоединяйте резьбовое соединение наискось.

Подготовка

1. Нарежьте все ингредиенты на мелкие кусочки.
2. Наполните ингредиентами емкость для смешивания. Соблюдайте максимально допустимый объем наполнения.
3. Установите крышку на кувшин блендера. Прижмите ее, пока она не издаст щелчок, встав на место.
4. Закройте крышку пробкой (17).

Работа миксера

Включите устройство с помощью стандартной программирующей клавиши **SMOOTHIE / ICE / TURBO** или с помощью управляющего маховика.

Наполните емкость ингредиентами

1. Выключите устройтсво. Дождитесь, пока лезвие не остановится.
2. Наполните емкость ингредиентами или специями через отверстие для пробки.
3. Снова закройте крышку и ее отверстие пробкой.
4. Продолжите работу.

Остановка работы

1. Выключите устройство. Дождитесь, пока лезвие не остановится.
2. Отсоедините устройство от сети электропитания.
3. Поверните кувшин блендера против часовой стрелки и снимите с моторного отсека.
4. Снимите с емкости крышку пред тем, как вылить ее содержимое.
5. Почистите все использовавшиеся части, как описано в разделе “Чистка”.

⚠ ВАЖНОЕ ПРИМЕЧАНИЯ:
Не храните соки цитрусовых или кислых продуктов питания в металлических емкостях.

Чистка

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:
- Всегда отключайте сетевой шнур от розетки перед снятием насадок!
- Ни в коем случае не погружайте моторный отсек в воду для очистки. Это может привести к поражению электрическим током или пожару.
- Некоторые части насадок очень острые. Существует **риск травматизма!**

⚠ ВНИМАНИЕ:
- Не используйте металлическую щетку или иные абразивные кухонные принадлежности для очистки.
- Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства.

Корпус двигателя

- Кожух следует чистить только с помощью влажной ткани, добавив немного жидкости для мытья посуды. Вытрите насухо ветошью.

Насадки кухонного комбайна

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Риск травматизма!
Некоторые части комбайна очень острые!

⚠ ВНИМАНИЕ:
- Насадки нельзя мыть в посудомоечной машине. Нагрев и агрессивные чистящие средства могут деформировать или обесцветить насадки.
- Не полощите взбивающую насадку в чаше с горячей водой или под краном. Если вода попадет внутрь насадки, ее невозможно будет удалить оттуда.

- Все остальные части, которые был в контакте с едой, вы можете мыть в чаше с горячей водой.
- Прополощите чистой водой и полностью высушите.
- Два венчика можно просто выдернуть из насадки. Вставьте их обратно после очистки и сушки. Проверьте надежность фиксации венчиков.

Аксессуары блендера

Предварительная очистка

Наполните емкость для смешивания водой на половину ее объема и включите устройство примерно на 10 секунд. Вылейте воду.

Общая очистка

- Снимите емкость для смешивания, чтобы почистить ее более основательно.

  ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность травмирования!
  Нож и блок ножей очень острые. Обращайтесь с ними очень осторожно во время сборки, разборки и чистки.
- Всегда разбирайте емкость для смешивания после использования.
- Отсоедините блок ножей от кувшина блендера.
- Снимите прокладку с блока ножей.
- Быстро сполосните блок ножей и прокладку горячей водой.
- Можно мыть кувшин блендера и крышку в чаше с горячей водой. После этого, сполосните в чистой воде и высушите компоненты.
- Соберите емкость для смешивания в обратном порядке после чистки и сушки.

Хранение

- Почистите устройство как показано на рисунке. Убедитесь, что все аксессуары полностью сухие.
- Рекомендуется хранить устройство в его оригинальной упаковке, если оно не используется длительное время.
- Всегда храните устройство в сухом, хорошо вентилируемом месте, недоступном для детей.

Устранение неисправностей

Устройство не работает

Возможная причина:
Нет электропитания.

Действие:
- Проверьте розетку с помощью другого устройства.
- Правильно вставьте штепсель в розетку.
- Проверьте выключатель.

Возможная причина:
Устройство неисправно.

Действие:
• Обратитесь в наш сервисный центр или к специалисту.

Другие возможные причины:
Устройство оборудовано **аварийными выключателями.**
Они предотвращают случайный запуск двигателя.

Действия:
• Проверьте, правильно ли установлены
  - рабочая чаша
  - крышка рабочей чаши или
  - сеточка фильтра или
  - кувшин блендера.

Технические характеристики

Модель: ..... PC-KM 1025
Электропитание: ..... 220-240 В~, 50/60 Гц
Номинальная мощность: ..... 820 – 1100 Вт
Макс. потребляемая мощность: ..... 1200 Вт
Класс защиты: II
Вес нетто (само устройсвто с емкостью для
смешивания и насадкой для замеса): ..... примерно 3,51 кг

Сохранено право на технические и конструкционные изменения в рамках продолжающейся разработки продукта.

Данное устройство соответствует всем текущим директивам CE, таким как электромагнитная совместимость и низкое напряжение; оно произ-ведено в соответствии с новейшими пра-вилами техники безопасности.

- فك مجموعة السكين من وعاء الخلط.
- أزل الحشية من مجموعة السكين.
- اشطف مجموعة السكين والحشية بالماء الساخن لفترة قصيرة.
- يمكنك تنظيف وعاء الخلط والغطاء بالسدادة في وعاء به ماء ساخن. بعد ذلك، اشطف بماء نظيف وجفف الأجزاء جيدًا.
- قم بتركيب وعاء الخلط الخاص بالترتيب العكسي بعد التنظيف والتجفيف.

التخزين

- نظف الجهاز كما ورد بالتعليمات. تأكد من أن جميع الملحقات جافة تماما.
- ننصحك بحفظ الجهاز في صندوق التغليف الأصلي إذا لم تقم باستخدامها لفترات طويلة.
- خزّن الجهاز بعيداً عن متناول الأطفال في مكان جاف وتهويته جيدة دائماً.

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

الجهاز لا يعمل

السبب المحتمل
لا تصل طاقة كهربائية إلى الجهاز.

الإجراء:
- تحقق من عمل المقبس باستخدام جهاز آخر.
- وصل مقبس كبل التوصيل الرئيسي بصورة صحيحة.
- تحقق من قاطع الدائرة الرئيسية

السبب المحتمل
هناك عيب بالجهاز

الإجراء:
- اتصل على مركز الصيانة الخاص بنا أو بأحد المتخصصين.

الأسباب الأخرى المحتملة:
الجهاز الخاص بك مزود **بمفاتيح أمان**.
تمنع التشغيل العرضي للمحرك.

الحل:
- تأكد من صحة وضع كلا من
  - وعاء العمل
  - غطاء وعاء العمل أو
  - مصفاة المرشح أو
  - وعاء الخلط.

المواصفات الفنية

الطراز: ..... PC-KM 1025
مصدر الطاقة: ..... 220-240 فولط ~ 60/50 هرتز
استهلاك الطاقة المقنن: ..... 820-1100 وات
أقصى استهلاك للطاقة: ..... 1200 وات
درجة الحماية: II
صافي الوزن (الجهاز الأساسي مع وعاء الخلط والعجان) ..... 3.51 كجم تقريبا

نحتفظ بالحق في إجراء تغييرات فنية وتصميمية في سياق التطوير المستمر لمنتجاتنا.

هذا الجهاز متوافق مع جميع توجيهات السلع الإلكترونية مثل التوجيه الخاص بالتوافق الكهرومغناطيسي والجهد المنخفض، وتم تصنيعه طبقا لتعليمات المحافظة على السلامة الأخيرة.

إ إيقاف التشغيل وإزالة الحاوية

1. أوقف تشغيل الجهاز. انتظر حتى يتوقف الملحق عن الدوران.
2. افصل القابس الرئيسي.
3. لف الغطاء أو مصفاة المرشح عكس اتجاه عقارب الساعة من القفل لفتح الوعاء.
4. أزل الملحق.
5. لف وعاء العمل عكس اتجاه القفل بلفه عكس اتجاه عقارب الساعة. ارفع الوعاء لأعلى بعيدًا عن مبيت المحرك. انتبه لطرف الموجه.
6. استخدم مكشطة العجين لإزالة محتويات الوعاء.
7. نظف جميع الأجزاء المستخدمة كما هو مذكور في قسم "التنظيف".

الخلاط

تعليمات استخدام الخلاط

⚠ **تحذير:**
يعتبر السكين في الخلاط سلاح حاد!
- لا تمد يديك أبدا داخل وعاء الخلط المجمع!
- تعامل مع سكين الخلاط ببالغ الحرص! **خطر الإصابة!**، خاصة عند إزالة السكين من وعاء الخلط، وتفريغ وتنظيف الوعاء!
- لا تصب مكونات سائلة تزيد حرارتها على 60°سليزيوس في وعاء الخلط! **خطر الحروق!**

⚠ **تنبيه:**
- لا تضع المكونات الصلبة مثل الجوز أو بذور القهوة في وعاء الخلط.
- السكين بوعاء الخلط غير مناسب لجرش مكعبات الثلج.

ℹ **ملاحظة:**
- عند تحضير المشروبات بالثلج المجروش فقط أضف مكعبات الثلج أثناء الخلط . استخدم فقط زر **TURBO** لهذا الغرض.

- لا تستخدم الخلاط دون مكونات!
- لا تتجاوز السعة القصوى (1500مل) كما هو مشار إليه على وعاء الخلط!
- إذا كنت تستخدم السوائل التي بها القليل من الرغوة (مثل اللبن)، املء وعاء الخلط بها بحد أقصى 900 ملليتر.
- شغل الخلاط فقط والغطاء بالسدادة مثبت. يُثبت الغطاء جيدًا فوق وعاء الخلط عند سماع صوت نقرة عند إدخاله في مكانه مع لفه في اتجاه عقارب الساعة.
- لا تقم بإزالة الغطاء أثناء التشغيل! انتظر حتى تتوقف الشفرة قبل فتح الغطاء.
- إذا لم تعجبك نتائج الخلط، تابع كما يلي:
  1. أوقف تشغيل الجهاز.
  2. أزل الغطاء من على وعاء الخلط.
  3. أخرج أي مكونات محشورة باستخدام مكشطة العجين. قلب المكونات بمكشطة العجين. حافظ على وجود مسافة 2 سم على الأقل بين الشفرة عند القيام بذلك.
  4. أزل بعض المحتويات. حضر كميات أصغر أو أضف المزيد من السائل.

تركيب وعاء الخلط

لهذا الغرض، يُرجى الرجوع أيضًا للأشكال 6 و7 في صفحة 6.

1. ثبت الحشية على مجموعة السكين.
2. اربط وعاء الخلط فوق مجموعة السكين.
3. الشكل7: ثبت وعاء الخلط قبل تجميعه فوق مبيت المحرك بحيث تكون العلامة (a) على الطرف السفلي بمجموعة السكين يُشير إلى العلامة (b) على مبيت المحرك. لف وعاء الخلط في اتجاه عقارب الساعة حتى تسمع صوت نقرة عند إدخاله في مكانه. يجب محاذاة العلامة (a) على مجموعة السكين والعلامة (c) على مبيت المحرك تمامًا فوق كلا منهما.

⚠ **تنبيه:**
- لا تنس أبدا وضع حلقة منع التسربعلى مجموعة السكين؛ وإلا يحدث تسريب من وعاء الخلط.
- لا تقم بتثبيت منحنى القارنة الملولبة .

لتشغيل

1. قطع جميع المكونات إلى قطع صغيرة.
2. أملا وعاء الخلط بالمكونات. لاحظ السعة القصوى.
3. ثبت الغطاء فوق وعاء الخلط. أحكم الغلق حتى تسمعه صوت نقرة بعد إدخاله في مكانه.
4. أغلق الغطاء بالسدادة (17).

تشغيل الخلاط

شغل الجهاز باستخدام مفتاح البرمجة القياسي **SMOOTHIE / ICE / TURBO** أو باستخدام مقبض التحكم.

إعادة ملء المكونات

1. أطفئ الجهاز. نتظر حتى تتوقف الشفرة.
2. قم بملء المكونات أو التوابل من خلال فتحة السدادة.
3. اغلق الغطاء وفتحة السدادة ثانية.
4. واصل التشغيل.

إيقاف التشغيل

1. أطفئ الجهاز. نتظر حتى تتوقف الشفرة.
2. افصل الجهاز عن مزود الطاقة الرئيسي.
3. لف وعاء الخلط عكس اتجاه عقارب الساعة من مبيت المحرك.
4. أزل الغطاء قبل صب المحتويات.
5. نظف جميع الأجزاء المستخدمة كما ورد في " التنظيف".

⚠ **ملاحظة هامة:**
لا تحفظ أي عصائر أو أطعمة حمضية في أوعية معدنية.

لتنظيف

⚠ **تحذير:**
- افصل دائمًا القابس الرئيسي قبل إزالة الملحقات!
- لا تغمر جزء المحرك في الماء في أي حالة لتنظيفه. قد يؤدي ذلك إلى حدوث صدمة كهربائية أو نشوب حريق.
- بعض أجزاء الملحقات حادة جدًا. خطر الإصابة بجروح!

⚠ **تنبيه:**
- لا تستخدم فرشاة سلكية أو أي أدوات كاشطة أخرى في التنظيف.
- لا تستخدم أدوات التنظيف الحادة أو الكاشطة.

غلاف حفظ المحرك

نظف الغلاف بقطعة قماش مبللة فقط واستخدم بخاخة تحتوي على سائل تنظيف.جففه بقطعة قماش.

ملحقات خلاط الطعام

⚠ **تحذير: خطر الإصابة بجروح!**
بعض الأجزاء الملحقة حادة جدًا.

⚠ **تنبيه:**
- الأدوات الملحقة ليست مناسبة لغسلها في غسالة الأطباق. أدوات التنظيف الحرارية والشديدة قد تشوه شكل المرفقات أو تنزع لونها.
- لا تشطف ملحق الخفق في وعاء به ماء ساخن أو تحت الماء الجاري. إذا وصل الماء داخل الملحق، فلا يمكن إزالته.

- يمكنك تنظيف جميع المكونات الأخرى التي تستخدم لتحضير الطعام بوعاء به ماء ساخن.
- اشطفها بماء نظيف وجففها تمامًا.
- يمكن سحب المخفاقين بسهولة من الملحق. أعد تركيبهم ثانية فوق الملحق بعد التنظيف والتجفيف. تحقق من إذا ما كان المخفاق محكم القفل.

ملحقات الخلاط

<u>قبل التنظيف</u>

أملا وعاء الخلط حتى منتصفه بالماء ثم شغل الجهاز حوالي 10 ثواني. ثم تخلص من السائل.

<u>التنظيف العام</u>

- أزل وعاء الخلط لتنظيفه جيدًا .

⚠ **تحذير: خطر الإصابة بجروح!**
تحتوي كلا من السكين ومجموعة السكين سلاح حاد. لذا تعامل معهما بحرص بالغ أثناء الفك، والتنظيف والتركيب.

- قم دائما بفك وعاء الخلط بعد الاستخدام.

جدول استخدام الملحقات

الأداة	الكمية	المنتج / نوعه الإعداد	مستوى السرعة / المفتاح	الحد الأقصى لزمن التشغيل
عجين كثيف (مثل عجين الخميرة)	الحد الأقصى1.0 كجم	أداة العجن / التقليب	1	دقيقتين
عجين الخلط (عجين البسكوت أو عجين الوافل)	الحد الأقصى1.5 كجم (لتر واحد)	أداة العجن / التقليب	1 - 2	دقيقتين
بياض البيض المخفوق	الحد الأدنى بيضتين الحد الأقصى 8 بيضات	أداة العجن / التقليب	3 - 4	4 دقائق
البيض المسلوق	الحد الأدنى بيضتين الحد الأقصى 7 بيضات	أداة العجن / التقليب	1 – 4	دقيقة واحدة
القشدة	الحد الأدنى 200 ملليتر الحد الأقصى 800 ملليتر	أداة العجن / التقليب	1 2 - 3	دقيقتين 4 دقائق
بياض البيض المخفوق	الحد الأدنى بيضتين الحد الأقصى 8 بيضات	خفق البيض	3 - 4	4 دقائق
القشدة	الحد الأدنى 200 ملليتر الحد الأقصى 800 ملليتر	خفق البيض	3 - 4	دقيقة واحدة 4 دقائق
لبن برغاوي (3.5 محتوى دهني)	الحد الأدنى 100 ملليتر الحد الأقصى 250 ملليتر	خفق البيض	2 – 4 3 - 4	30 ثانية دقيقتين
التزيين، البودينج، زبدة الفول السوداني	الحد الأدنى 125 ملليتر الحد الأقصى 750 ملليتر	خفق البيض	1 - 2 1	دقيقة واحدة 30 ثانية
السوائل، المخفوقات	الحد الأدنى 100 ملليتر الحد الأقصى 750 ملليتر	خفق البيض	1	30 ثانية
تقطيع الفاكهة، والخضروات والأعشاب	الحد الأدنى 200 جرام الحد الأقصى 700 جرام	شفرة تقطيع المكعبات	ICE أو TURBO	30 ثانية
خضروات مسلوقة	الحد الأقصى 700 جرام	شفرة تقطيع المكعبات	2 – 3	دقيقة واحدة
تكسير المكسرات	الحد الأدنى 100جرام الحد الأقصى 700 جرام	شفرة تقطيع المكعبات	SMOOTHIE أو TURBO	دقيقة واحدة
بشر الشكولاته	الحد الأدنى 100 جرام الحد الأقصى 500 جرام	شفرة تقطيع المكعبات	SMOOTHIE و TURBO	30 ثانية
تقطيع اللحم لمكعبات	الحد الأدنى 200 جرام الحد الأقصى 500 جرام	شفرة تقطيع المكعبات	ICE أو TURBO	30 ثانية
جرش مكعبات الثلج	الحد الأدنى 200 جرام الحد الأقصى 500 جرام	شفرة تقطيع المكعبات	ICE أو TURBO	20 ثانية
بشر الخيار، الجزر	الحد الأقصى 1.2 لتر	شفرة التقطيع	1	5 دقائق
بشر الجزر، الفجل، الجبن	الحد الأقصى 1.2 لتر	شفرة البشر	1	5 دقائق
بشر البطاطس، الجبن الصلبة	الحد الأقصى 1.2 لتر	قرص بشر البطاطس	1	5 دقائق
تقطيع البطاطس، الكوهالرابي، والجزر	الحد الأقصى 1.2 لتر	قرص التقطيع على الطريقة الفرنسية / جوليان	1	5 دقائق
عصر الموالح	الحد الأقصى 1.2 لتر	مصفاة المرشح ومخروط العصر	1	5 دقائق

ملاحظات مهمة للاستخدامات المنفصلة

△ تنبيه:
- لا تقطع الأغذية صلبة مثل بذور القهوة، أو الكركم، أو جوزة الطيب أو قطع الشكولاته الكبيرة! فقد ينتج عن ذلك تلف الشفرة!
- لا تتجاوز الكميات ومرا التشغيل المذكورة في الجدول.

- ثبت دائمًا ملحق **العجن / التقليب أو شفرة التقطيع لمكعبات** في الوعاء قبل إضافة المكونات. أدخل الملحق في قاع الوعاء.
- إذا كنت تعجن عجينة سميكة، لا تضف المكونات مرة و احدة في وعاء العمل. ابدأ عملية العجن فقط باستخدام الدقيق، والسكر والبيض. أضف السوائل ببطء من خلال عمود التعبئة أثناء عملية العجن.
- أولاً، قطع الطعام الذي تريد تقطيعه إلى قطع **صغيرة**.
- إذا انحشرت المكونات في أداة العجن / التقليب أو شفرة التقطيع لمكعبات أو إذا دخلت في قاع الوعاء، اتبع ما يلي:
  1. أوقف تشغيل الجهاز. انتظر حتى يتوقف الملحق عن الدوران.
  2. أزل الغطاء من على وعاء الخلط.
  3. استخدم **مكشطة العجين** لإزالة المكونات من على الملحق أو من داخل الوعاء.
- عند خفق **بياض البيض**، تأكد من أن الوعاء والخفاق جافين تمامًا وخاليين من أي دهن. يجب أن يكون بياض البيض في درجة حرارة الغرفة.
- لبشر **الشكولاته**، استخدم شفرة التقطيع لمكعبات فقط،ولا تستخدم شفرة البشر. يجب تبريد الشكولاته جيدًا.
- عند تقطيع **الجبن الصلب** أو **الشكولاته**، لا تترك الجهاز يعمل لفترة طويلة، حيث يمكن أن تنصهر هذه المكونات مع سخونة الجهاز وتكون كتل.
- عند **التقطيع و البشر**، املء المكونات من خلال عمود التعبئة. استخدم الدافعة لدفع الطعام داخل فتحة التعبئة. لا تضغط بشدة فوق الدافعة.
- تتكون **الدافعة** من جزئين. إذا أدرت وسحبت الجزء العلوي، ستجد عمود تعبئة أصغر. ثم، اضغط على المكونات لأسفل باستخدام الدافعة الداخلية.
- عند استخدام الجهاز **كعصارة موالح**، يُرجى ملاحظة التالي:
  - سيبدأ تشغيل مخروط العصر بمجرد تشغيل الجهاز.
  - شغل الجهاز فقط باستخدام مقبض التحكم. اعمل فقط بأدنى إعداد سرعة.
  - قطع الموالح إلى نصفين. اعصر نصف قطعة الفاكهة فوق مخروط العصر.
  - أوقف عملية العصر من وقت لآخر، لإزالة البذور من مصفاة المرشح.
  - أوقف تشغيل الجهاز قبل إزالة الوعاء ومصفاة المرشح ومخروط العصر.
  - جمد عصير الموالح لمدة لا تزيد على يوم واحد.
  - لا تُخزن أبدًا عصير الموالح في وعاء معدني. حيث أن الحمض الموجود في العصير قد يضر بسطح المعدن. وستتكون الأيونات المعدنية التي تفسد طعم العصير.

وصف القطع / القطع المرفقة

مخطط عناصر التحكم في صفحة 3:

1 دافعة من قطعتين
2 غطاء وعاء العمل مزود بعمود التعبئة
3 أداة العجن / التقليب
4 وعاء العمل
5 طرف الموجه
6 عمود المحرك
7 لوحة التحكم
8 مبيت المحرك
9 ملحق الخفق
10 شفرة التقطيع لمكعبات
11 شفرة تقطيع البطاطس على الطريقة الفرنسية / جوليان
12 شفرة بشر البطاطس
13 شفرة بشر شرائح رفيعة / التقطيع
14 شفرة بشر شرائح سميكة / التقطيع
15 مخروط عصر الموالح
16 مصفاة المرشح
17 غطاء وعاء الخلط
18 غطاء وعاء الخلط مزود بفتحة تعبئة
19 غطاء الخلاط
20 مجموعة السكين

غير معروض: مكشطة العجين

تفريغ محتويات العبوة

⚠ تحذير: خطر الإصابة!
بعض الأجزاء الملحقة حادة جدًا.

1. أزل تغليف الجهاز
2. أزل جميع مواد التغليف مثل الغطاء البلاستيك ومادة الحشو وروابط الكبل وصندوق التعبئة.
3. تأكد من وجود جميع الأجزاء بالصندوق.

ℹ ملاحظة:
من الممكن إيجاد أتربة أو مخلفات إنتاج على الجهاز؛ ننصح بتنظيف الجهاز كما هو موضح تحت العنوان "التنظيف".

تعليمات الاستخدام العامة

تشغيل الجهاز

- الجهاز مزود بمفاتيح سلامة. يمكن تشغيل الجهاز فقط إذا لاحظت التالي:
  - عند تثبيته فوق مبيت المحرك، يجب سماع صوت نقرة عند تثبيت وعاء العمل أو وعاء الخلط فوق مجموعة السكين.
  - عند استخدام وعاء العمل، يجب سماع صوت نقرة عند تثبيت الغطاء أو مصفاة المرشح في مكانها فوق الوعاء.
- يتم تشغيل هذا الجهاز إما باستخدام مفاتيح التشغيل (SMOOTHIE, ICE, TURBO) أو / ومقبض التحكم القابل للضبط المتغيير.
- يمكنك ضبط السرعة المتغييرة باستخدام **مقبض التحكم**. ابدأ دائمًا بسرعة منخفضة. زد السرعة ببطء.
- يتم تعطيل مفاتيح التشغيل عند تشغيل الجهاز باستخدام مقبض التحكم.
- عند تشغيلك الجهاز بالبرامج القياسية باستخدام **مفاتيح التشغيل**. لا تتوقف البرامج تلقائيًا
- عند تنشيط أحد البرامج القياسية، يمكنك التحويل لبرنامج آخر أو تغيير السرعة باستخدام مقبض التحكم.

وظائف المفاتيح

المفاتيح	العجان
POWER	الاستعداد للاستخدام
SMOOTHIE	السرعة القصوى، دون إيقاف تلقائي
ICE	تشغيل الخفق التلقائي، دون إيقاف تلقائي
TURBO	تشغيل الخفق اليدوي. استمرار الضغط على هذا الزر، سيؤدي لتشغيل الجهاز بالسرعة القصوى.

⚠ تنبيه:
لا تستخدم الجهاز لمدة تزيد على 5 دقائق متصلة. اتركه 10 دقائق حتى يبرد.

التوصيل الكهربائي
تأكد من أن إمداد الطاقة الكهربائية متوافق مع المواصفات المبيَّنة على ملصق النوع.

التشغيل / الإيقاف
وصل الجهاز بمقبس مؤرض مركب مناسب. سيؤمض صمام LED بزر **POWER** باللون الأزرق.

1. تأكد من ضبط مقبض التحكم على الوضع **OFF**.
2. اضغط على زر **POWER**. تم تشغيل الجهاز. سيضئ صمام LED بالزر دائمًا باللون الأزرق. سيضئ صمام LED بمفاتيح التشغيل باللون الأحمر.

التشغيل وإيقاف التشغيل باستخدام مقبض التحكم

- **التشغيل**: أدر المقبض في اتجاه عقارب الساعة في اتجاه **MAX** على السرعة المطلوبة. يعرض صمام LED بين **MIN** و**MAX** إعداد السرعة (1 - 5).
- **إيقاف التشغيل**: أدر المقبض عكس اتجاه عقارب الساعة في اتجاه الوضع **OFF**. سينطفئ صمام LED الأزرق.

التشغيل / إيقاف التشغيل باستخدام مفاتيح التشغيل

- **التشغيل**: اضغط على المفتاح المطلوب مرة واحدة. سيضئ صمام LED بالمفتاح دائمًا باللون الأحمر.
- **إيقاف التشغيل**: اضغط على الزر الخاص مرة أخرى. سيؤمض صمام LED بالزر مرة أخرى.

3. إذا أردت إلغاء التشغيل، اضغط على زر **POWER**. سينطفئ صمام LED بمفاتيح التشغيل. سيؤمض صمام LED بزر **POWER**.
4. افصل القابس الرئيسي.

استخدام وعاء العمل

تجميع وعاء العمل والملحقات
يُرجى الرجوع إلى الأشكال من 1 إلى 5 في الصفحات 4 و5 لهذا الغرض.

⚠ تحذير: خطر التعرض للإصابة!
- شفرات البشر والتقطيع، وشفرة بشر البطاطس، وشفرة التقطيع على الطريقة الفرنسية / جوليان وشفرة التقطيع لمكعبات حادة جدًا فوق أسطح التقطيع والبشر! لذلك، استخدم هذه الملحقات مع مراعاة العناية اللازمة لمنع الإصابات.

1. ضع طرف الموجه فوق عمود تشغيل المحرك.
2. الشكل3: ضع وعاء العمل قبل فوق مبيت المحرك بحيث تكون العلامة (a) على الطرف السفلي بمجموعة السكين يُشير إلى العلامة (b) على مبيت المحرك. لف وعاء العمل في اتجاه عقارب الساعة حتى تسمع صوت نقرة عند إدخاله في مكانه. يجب محاذاة العلامة (a) على الوعاء والعلامة (c) على مبيت المحرك تمامًا فوق كلا منهما.
3. اختر الملحق. ضعه فوق طرف الموجه.
4. أغلق وعاء العمل باستخدام الغطاء. أحكم الغلق بلفه في اتجاه عقارب الساعة حتى تسمع صوت نقرة في آلية قفل المقبض.

استخدام الجهاز كعصارة موالح

جمع وعاء العمل كما هو مذكور أعلاه.

3. ضع مصفاة المرشح فوق طرف الموجه. أدره في اتجاه عقارب الساعة حتى تسمع صوت نقرة في آلية قفل المقبض.
4. ضع مخروط عصر الموالح فوق طرف الموجه.

دليل التعليمات

شكرًا لك لاختيارك منتجنا. نأمل أن يمنحك الجهاز الكثير من ساعات المرح.

رموز تعليمات الاستخدام

تم وضع علامات على هذه المعلومات الهامة خصيصا للحفاظ على سلامتك. من الضروري الامتثال لهذه التعليمات لتجنب وقوع حوادث ومنع إلحاق تلف بالجهاز:

⚠ تحذير:
يحذرك هذا الرمز من الإصابة بمخاطر على صحتك ويشير إلى وجود مخاطر محتملة للتعرض للإصابة.

⚠ تنبيه:
يشير هذا الرمز إلى وجود مخاطر محتملة قد يتعرض لها الجهاز أو أشياء أخرى.

ℹ ملاحظة:
يلقي هذا الرمز الضوء على النصائح والمعلومات.

المحتويات

مكان عناصر التحكم 3
شكل توضيحي لتجميع وعاء الخلط 4
تجميع وعاء الخلط 6
تعليمات السلامة العامة 70
الأطفال والأشخاص الضعفاء 70
احتياطات السلامة الخاصة بهذا الجهاز 70
الاستخدام المُراد 70
وصف القطع / القطع المرفقة 69
تفريغ محتويات العبوة 69
تعليمات الاستخدام العامة 69
تشغيل الجهاز 69
لتوصيل الكهربائي 69
التشغيل / الإيقاف 69
استخدام وعاء العمل 69
تجميع وعاء العمل والملحقات 69
جدول استخدام الملحقات 68
ملاحظات مهمة للاستخدامات المنفصلة 68
إيقاف التشغيل وإزالة الحاوية 67
الخلاط 67
تعليمات استخدام الخلاط 67
تركيب وعاء الخلط 67
لتشغيل 67
تشغيل الخلاط 67
إعادة ملء المكونات 67
إيقاف التشغيل 67
لتنظيف 67
غلاف حفظ المحرك 67
ملحقات خلاط الطعام 67
ملحقات الخلاط 67
التخزين 66
استكشاف الأخطاء وإصلاحها 66
المواصفات الفنية 66

تعليمات السلامة العامة

اقرأ تعليمات التشغيل بعناية قبل تشغيل الجهاز واحتفظ بالتعليمات بما في ذلك الضمان وإيصال الاستلام، وإذا أمكن، الصندوق الذي يحتوي. على العبوة الداخلية. عند إعطاء هذا الجهاز لأشخاص آخرين، يرجى إطلاعهم أيضا على تعليمات التشغيل.

- لا تستخدم الجهاز في الأماكن الخارجية. احفظه بعيدا عن مصادر الحرارة وأشعة الشمس المباشرة والرطوبة (لا تغمسه مطلقا في أي مادة سائلة) والأسطح الحادة. لا تستخدم الجهاز ويديك مبتلة. إذا كان الجهاز رطبا أو مبتلا، انزع القابس الكهربائي على الفور.
- عند تنظيف الجهاز أو تخزينه، أوقف تشغيله وانزع القابس من مقبس التيار الكهربائي دائما (اسحب القابس نفسه، وليس سلك التوصيل) إذا لم يكن الجهاز قيد الاستخدام وأزل الملحقات المرفقة.
- **لا** تشغل الجهاز دون أن يكون تحت المراقبة. يجب إيقاف تشغيل الجهاز دائما عند مغادرة الغرفة. انزع القابس من مقبس التيار الكهربائي.
- يجب فحص الجهاز وأسلاك الموصلات الرئيسية بانتظام لاكتشاف وجود أية علامات للتلف. عند اكتشاف أي تلف يجب التوقف عن استخدام الجهاز.
- لا تحاول إصلاح الجهاز بنفسك. اتصل دائما بفني معتمد. لتجنب التعرض للخطر، استبدل الكبل المعيب دائما عن طريق الشركة المصنِّعة فقط أو من خلال خدمة العملاء لدينا أو من قِبَل شخص مؤهل بكبل من نفس النوع.
- استخدم قطع الغيار الأصلية فقط.
- يجب مراعاة "تعليمات السلامة الخاصة" التالية بحرص.

الأطفال والأشخاص الضعفاء

- لضمان سلامة أطفالك، يرجى حفظ العبوة بالكامل (الحقائب البلاستيكية، والصناديق، والبوليسترين وغيرها) بعيدا عن متناول أيديهم.

⚠ تحذير!
لا تدع الأطفال الصغار يعبثون بالرقائق المعدنية خشية **خطر الاختناق!**

- لا يصلح استخدام هذا الجهاز من قبل الأشخاص (بمن فيهم الأطفال) ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة و/أو ممن ليست لديهم المعرفة و/أو الخبرة الكافية، إلا إذا أشرف عليهم شخص يكون مسؤولا عن سلامتهم أو اطلع على التعليمات الخاصة بطريقة استخدام الجهاز.
- يجب الإشراف على الأطفال في جميع الأوقات لضمان عدم عبثهم بالجهاز.

احتياطات السلامة الخاصة بهذا الجهاز

⚠ تحذير: خطر التعرض للإصابة!

- شفرات البشر والتقطيع، وشفرة بشر البطاطس، وشفرة التقطيع على الطريقة الفرنسية / جوليان وشفرة التقطيع لمكعبات حادة جدًا فوق أسطح التقطيع والبشر! لذلك، استخدم هذه الملحقات مع مراعاة العناية اللازمة لمنع الإصابات.
- لا تحاول لمس الجهاز من الداخل حيث يمكن أن تؤدي الشفرة الموجودة في القاع لإصابتك!
- لا تصب أي سوائل تزيد درجة حرارتها عن 60 درجة مئوية في وعاء الخلط أو في الوعاء! خطر التعرض لحروق!
- اعمل على إيقاف تشغيل الجهاز وافصله عن منفذ الطاقة الرئيسي قبل تغيير الملحقات أو الأدوات الملحقة، التي تتحرك أثناء التشغيل.
- تأكد من تركيب الأداة الملحقة بشكل صحيح قبل تشغيل الجهاز.
- عندما يكون الجهاز قيد الاستخدام، **لا** يجب أن يكون هناك أشياء، مثل الملاعق أو كاشطات العجين، في الحاوية.
- عند دفع الطعام لأسفل، يجب استخدام الدافعة المزودة وليس أصابعك، أو شوكة أو أي مواد أخرى لمنع الإصابات أو المخاطر.

⚠ تنبيه:
لا تملء الأوعية بأغذية صلبة مثل بذور القهوة، أو جوزة الطيب أو قطع الشكولاته الكبيرة! فقد تتلف السكاكين بسبب القيام بذلك!

- الجهاز مزود بمفاتيح سلامة. لا تُشغل الجهاز إذا كان به عيب أو تم تعديل المفاتيح!
- ضع الجهاز على سطح مستو ومسطح وقوي.
- لا تشغل الجهاز وليس به أي محتويات.
- استخدم الجهاز لعجن المواد الغذائية فقط.
- لا توقف تشغيل الجهاز أبدًا بلف وعاء الخلط أو الوعاء أو غطاء الوعاء. استخدم المقبض دائمًا أو أحد الأزرار عند إيقاف تشغيل الجهاز.
- لا تحرك الجهاز أثناء التشغيل؛ أوقف تشغيله أولا ثم افصل إمدادات الطاقة الرئيسية. احمل الجهاز دائما بكلتا يديك!

الاستخدام المُراد

هذا الجهاز مصمم للتالي:

- عجان / خلط لتحضير العجين، والكريمات، والقشدة، وبياض البيض المخفوق؛
- التقطيع المتعدد لسهولة تقطيع الأغذية؛
- عصر الموالح باستخراج العصير من الموالح؛
- الخلط والهرس، والخفق والخلط؛

وهي مصممة خصيصاً لهذا الغرض لذا يجب استخدامها فقط لتلك الأغراض وبالطريقة المذكورة في دليل التعليمات

لا يمكن استخدام الجهاز لأغراض تجارية.

أي استخدام آخر لا يرد ضمن الأغراض المحددة قد يؤدي إلى تلف الجهاز أو حتى التسبب في إصابة شخصية

لا يتحمل المصنع مسؤولية تلف ناتج عن استخدام مخالف للاستخدام المُراد.

Stand 06/12

GARANTIE-KARTE

Garantiebewijs • Carte de garantie
Certifi cato di garanzia • Tarjeta de garantia
Cartão de garantia • Guarantee card
Гарантійний талон • Karta gwarancyjna
Záruční list • Garancia lap • Гарантийная карточка

PC-KM 1025

24 Monate Garantie gemas Garantie-Erklarung • 24 maanden garantie overeenkomstig schriftelijke garantie • 24 mois de garantie conformement a la declaration de garantie • 24 meses de garantie segun la declaration de garantia • 24 meses de garantia, conforme a declaracao de garantia • 24 mesi di garanzia a seconda della spiegazione della garanzia • 24 months guarantee according to guarantee declaration • Гарантія терміном на два роки згідно гарантійної декларації • 24 miesiące gwarancji na podstawie karty gwarancyjnej • Zaruka 24 mesiců podle prohlašeni o zaruce • A garanciat lasd a hasznalati utasitasban • Гарантийные обязательства – смотри руководство пользователя

Kaufdatum, Handlerstempel, Unterschrift • Koopdatum, Stempel van de leverancier, Handtekening • Date d'achat, cachet du revendeur, signature • Fecha de compra, Sello del vendedor, Firma • Data de compra, Carimbo do vendedor, Assinatura • Data dell'aquisto, timbro del commerciante, fi rma • Purchase date, Dealer stamp, Signature • Дата придбання, печатка продавця, підпис • Data kupna, Pieczątka sklepu, Podpis • Datum koupě, Razitko prodejce, Podpis • A vasarlasi datum, a vasarlasi hely belyegzője, alairas • Дата покупки, печать торговца, подпись

PROFI COOK®

PROFI COOK®

Internet: http://www.proficook.de