



www.brabantia.com | follow us on/brabantialife

 **brabantia**



TECHNICAL DATA

Rated Voltage: 220-240V~50/60Hz
Power: 1000W

TECHNISCHE GEGEVENS

Nominale spanning: 220-240V~50/60Hz
Voeding: 1000W

SPECIFICATION

Tension nominale : 220-240 V~50/60 Hz
Puissance : 1 000 W

ESPECIFICACIONES

Voltaje especificado: 220-240V~50/60Hz
Alimentación: 1000W

SPECIFICHE

Tensione nominale: 220-240V~50/60Hz
Potenza: 1000 Watt

TECHNISCHE DATEN

Nennspannung: 220-240V~50/60Hz
Leistungsaufnahme: 1000 W

TEKNISKA DATA

Spänning: 220-240V~50/60Hz
Ström: 1000W

TEKNISKE OPLYSNINGER

Nominal spænding: 220-240 V, 50/60Hz
Effekt: 1000 W

TEKNISET TIEDOT

Nimellisjännite: 220-240V ~ 50/60 Hz
Teho: 1000 W

TEKNISK INFORMASJON

Merkespenning: 220-240 V~50/60 Hz
Effekt: 1000 W

TECHNICKÉ ÚDAJE

Menovitě napětí: 220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Výkon: 1000 W

TECHNICKÉ ÚDAJE

Jmenovitě napětí: 220-240 V při 50/60 Hz
Příkon: 1 000 W

BBEK1113

Elmarc B.V.
Kolenbranderstraat 28
2984 AT Ridderkerk
Tel: (NL) 09003555333
(BE) 070355505
E-mail: helpdesk@elmarc.nl

INSTRUCTION MANUAL
FOOD PROCESSOR

HANDLEIDING
KEUKENMACHINE

MANUEL D'INSTRUCTIONS
ROBOT DE CUISINE

MANUAL DE INSTRUCCIONES
PROCESADOR DE ALIMENTOS

ISTRUZIONI D'USA
ROBOT DA CUCINA

BEDIENUNGSANLEITUNG
KÜCHENMASCHINE

ANVÄNDARHANDBOK
MATBEREDARE

BETJENINGSVEJLEDNING
FOODPROCESSOR

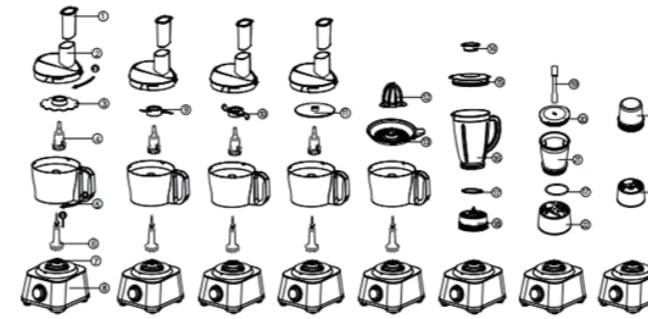
KÄYTTÖOPAS
MONITOIMIKONE

BRUKSANVISNING
FOODPROSESSOR

NÁVOD NA POUŽITIE
KUCHYNSKÝ ROBOT

NÁVOD K OBSLUZE
KUCHYŇSKÝ ROBOT

PARTS AND FEATURES
ONDERDELEN EN FUNCTIES
ACCESSOIRES ET CARACTÉRISTIQUES
PARTES Y CARACTERÍSTICAS
PARTI E FUNZIONI
TEILE UND FUNKTIONEN
DELAR OCH FUNKTIONER
DELE OG FUNKTIONER
OSAT JA OMINAISUUDET
DELER OG FUNKSJONER
ČASTI A PRVKY
SOUČÁSTI A FUNKCE



1. Pusher
2. Lid
3. Maxi-blend canopy
4. Moving axle sleeve
5. Bowl
6. Motor shaft
7. Rotor
8. Main unit
9. Dough tool
10. Knife blade
11. Thin slicing/fine shredding disc
12. Rotating head

13. Screening plate
14. Top cover
15. Blender cup cover
16. Blender cup
17. Sealing ring
18. Blender base
19. Scraper
20. Mincing cup cover
21. Mincing cup
22. Mincing base
23. Grinder cup
24. Grinder base

1. Stamper
2. Deksel
3. Maxi-mixdeksel
4. Aandrijving
5. Kom
6. Motor-as
7. Rotor
8. Hoofdeenheid
9. Kneedhaak
10. Sikkelmes
11. Fijnsnijder/fijnsnipperaar schijf
12. Roterende kop

13. Screeningplaat
14. Bovenklep
15. Deksel blenderkom
16. Blenderkom
17. Afdichtring
18. Blenderbasis
19. Spatel
20. Deksel hakkom
21. Hakkom
22. Hakbasis
23. Maalkom
24. Maalbasis

1. Pousoir
2. Couvercle
3. Disque super mélangeur
4. Manchon d'arbre mobile
5. Bol
6. Arbre moteur
7. Rotor
8. Bloc moteur
9. Dispositif de pétrissage
10. Lame
11. Disque éminceur fin/déchiporteur fin
12. Tête rotative

13. Tamis
14. Couvercle supérieur
15. Couvercle de bol du mixeur
16. Bol du mixeur
17. Anneau d'étanchéité
18. Base du mixeur
19. Raclette
20. Couvercle du bol éminceur
21. Bol éminceur
22. Base du bol éminceur
23. Bol broyeur
24. Base du bol broyeur

1. Empujador de alimentos
2. Tapa
3. Cubierta de mezclado máximo
4. Manga del eje
5. Vaso
6. Eje del motor
7. Rotor
8. Unidad principal
9. Herramienta para amasar
10. Cuchilla
11. Disco para rebanadas delgadas y rallado fino
12. Cabezal giratorio
13. Filtro
14. Tapa superior
15. Tapa del vaso de la licuadora
16. Vaso de la licuadora
17. Anillo de sellado
18. Base de la licuadora
19. Espátula
20. Tapa del vaso para picado
21. Vaso para picado
22. Base para picado
23. Vaso para molido
24. Base para molido

1. Pressino
2. Coperchio
3. Componente di impastatura
4. Manicotto asse mobile
5. Ciotola
6. Albero motore
7. Rotore
8. Unità principale
9. Strumento impastatore
10. Lama di taglio
11. Disco per affettare/sminuzzare finemente
12. Testa rotante
13. Passino
14. Tappo del coperchio
15. Coperchio vaschetta del frullatore
16. Vaschetta del frullatore
17. Guarnizione ad anello
18. Base del frullatore
19. Raschietto
20. Coperchio vaschetta del tritatutto
21. Vaschetta del tritatutto
22. Base del tritatutto
23. Vaschetta del macinatutto
24. Base del macinatutto

1. Stopfer
2. Deckel
3. Große Mixscheibe
4. Abnehmbarer Wellenaufsatz
5. Schüssel
6. Motorwelle
7. Rotor
8. Motoreinheit
9. Kneteinsatz
10. Messerklinge
11. Schneide-/Raspelscheibe für dünnes Scheiden/feines Raspeln
12. Drehkegel
13. Siebschale
14. Deckel
15. Mixbecherdeckel
16. Mixbecher
17. Dichtungsring
18. Klingenaufsatz
19. Spatel
20. Hackbecherdeckel
21. Hackbecher
22. Hackwerk
23. Mahlbecher
24. Mahlwerk

1. Pämatare
2. Lock
3. Maxi-blend canopy
4. Pörlig axelhylsa
5. Bägare
6. Motoraxel
7. Rotor
8. Huvudenhet
9. Degverktug
10. Knivblad
11. Skiva för tunn skivning/finrivning
12. Roterande huvud
13. Hällskiva
14. Lockpropp
15. Mixerbägarens lock
16. Mixerbägare
17. Förseglingsring
18. Mixerns underdel
19. Skrapa
20. Hackbägarens lock
21. Hackbägare
22. Hackbägarens underdel
23. Malbägare
24. Malbägarens underdel

1. Nedskubber
2. Låg
3. Overdækning til Maxi-blend
4. Aftagelig akseladapter
5. Skål
6. Motoraksel
7. Rotor
8. Motorenhed
9. Dejredskab
10. Knivblad
11. Plade til finsnitning/finrivning
12. Roterende kegle
13. Frugtkødsfilter
14. Toplåg
15. Låg til blenderkande
16. Blenderkande
17. Tætningsring
18. Adapter til blender
19. Skraber
20. Låg til hakkeskål
21. Hakkeskål
22. Adapter til hakkeskål
23. Kværnskål
24. Adapter til kværn

1. Työntöyökälu
2. Kanssi
3. Maxi-blend-kansi
4. Irrotettava käyttöistukka
5. Kulho
6. Moottorin akseli
7. Roottori
8. Pääyksikkö
9. Taikinatyökälu
10. Leikkuuterä
11. Levy ohueen viipalointiin/hienoon silppuamiseen
12. Pyörivä pää
13. Sihtilevy
14. Yläkansi
15. Sekoituskannun kansi
16. Sekoituskannu
17. Tiivisterengas
18. Sekoitimen alusta
19. Kaavin
20. Lihanjauhantakupin kansi
21. Lihanjauhantakuppi
22. Lihanjauhanta-alusta
23. Jauhamiskuppi
24. Jauhamisalusta

- | | |
|----------------------------|---------------------|
| 1. Mater | 13. Skjermplate |
| 2. Lokk | 14. Toppløkk |
| 3. Multiblandeløkk | 15. Lokk på blender |
| 4. Bevegelig akselhylse | 16. Blender |
| 5. Bolle | 17. Pakning |
| 6. Motorskaft | 18. Blenderbase |
| 7. Rotor | 19. Skrape |
| 8. Hovedenhet | 20. Kvernlokk |
| 9. Deigkroker | 21. Kvern |
| 10. Knivblad | 22. Kvernbase |
| 11. Tynnt skjære-/riveblad | 23. Minihakker |
| 12. Roterende hode | 24. Minihakkerbase |

- | | |
|---|---------------------------------|
| 1. piest | 13. filtračná miska |
| 2. veko | 14. vrchný kryt |
| 3. nadstavec na zväčšenie objemu nádoby | 15. kryt nádoby na mixovanie |
| 4. pohybujúci sa adaptér hriadeľa | 16. nádoba na mixovanie |
| 5. miska | 17. tesniaci krúžok |
| 6. hriadeľ motora | 18. podstavec mixéra |
| 7. rotor | 19. škrabka |
| 8. hlavná jednotka | 20. kryt nádoby na sekanie |
| 9. pomocníka na hrietenie cesta | 21. nádoba na sekanie |
| 10. čepeľ noža | 22. podstavec nádoby na sekanie |
| 11. kotúč na tenké krájanie/jemné strúhanie | 23. nádoba na mletie |
| 12. rotačná hlavica | 24. podstavec nádoby na mletie |

- | | |
|--|------------------------|
| 1. Pěchovač | 13. Destička se sítkem |
| 2. Víko | 14. Horní kryt |
| 3. Kryt maxi-blend | 15. Kryt nádoby mixéru |
| 4. Pouzdro s pohyblivou osou | 16. Nádoba mixéru |
| 5. Nádoba | 17. Těsnící kroužek |
| 6. Hřídel motoru | 18. Základna mixéru |
| 7. Rotor | 19. Stěrka |
| 8. Hlavní jednotka | 20. Kryt sekací nádoby |
| 9. Nástroj na těsto | 21. Sekací nádoba |
| 10. Čepel nože | 22. Sekací základna |
| 11. Kotouč pro tenké krájení/jemné strouhání | 23. Miska mlýnku |
| 12. Rotující hlavice | 24. Mlečící základna |

EN IMPORTANT SAFEGUARDS

Please read this instruction manual carefully before using and keep instructions in a safe place for future reference. When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read and save all instructions.
2. To protect against risk of electrical shock, do not immerse base, motor, cord or plug in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. This appliance should not be used by children.
5. This appliance is not intended for use by person (including children) with reduced sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
6. Unplug the cord from the power outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
7. Avoid contact with moving parts.
8. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug; after the appliance malfunctions or is dropped; or the appliance is damaged in any manner. Call our

toll-free customer service number for information, examination and repair, electrical or mechanical adjustment. Never attempt to service this appliance yourself.

9. The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer, may cause fire, electric shock or injury and is strictly prohibited.
10. Do not use your food processor if any part is broken.
11. Do not let the power cord hang over the edge of a table or counter, or touch a hot surface.
12. Keep hands and utensils away from moving blades and discs while processing food so as to avoid severe personal injury and/or damage to the food processor. A rubber scraper may be used, but ONLY when the food processor is not running.
13. The blades and discs are sharp! Handle carefully!
14. Never feed food into the food chute by hand. Always use the food pusher.
15. To reduce the risk of injury, never place the cutting blade or disc on the base without first putting the bowl properly into place.
16. Ensure that the lid is securely locked into place before operating the appliance.
17. Never attempt to override the lid interlocking mechanism.
18. Make sure that a blade or a disc has come to a complete halt before removing the lid.
19. Caution: To reduce the risk of injury, be sure to insert or remove blades and discs using the hubs provided for this purpose. Use caution when removing blades and discs from the bowl, when emptying the bowl and when cleaning.
20. Ensure that the switch is turned to the OFF (O) position after each use. Always use the pusher to clear the food chute. When this method is not possible, turn the motor off and disassemble the unit to remove the remaining food.
21. This appliance is not intended for commercial, professional or industrial use. It is designed and built exclusively for household use only.
22. Do not use this appliance outdoors.
23. Do not use appliance for other than its intended use.
24. Never use the appliance for a longer period or with a larger amount of ingredients than recommended by the appliance manufacturer.
25. The maximum rating of this unit is based on use of the chopping/mixing blade. The slicing/shredding disc may draw significantly less power.
26. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
27. Store this appliance out of the reach of children.

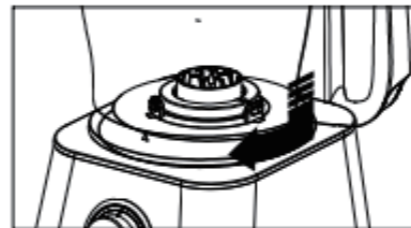
SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only. **WARNING: Shock Hazard!** This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way. To avoid an electrical circuit overload do not use another high wattage appliance on the same circuit as your food processor. The length of the cord provided with this appliance was selected to reduce the hazards of becoming entangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the appliance. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the counter top or table top where it may be pulled by children, or accidentally tripped over.

USING YOUR FOOD PROCESSOR

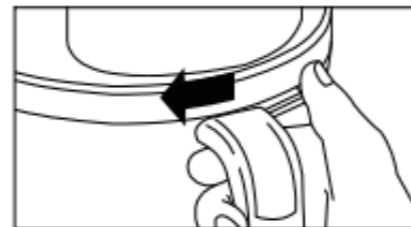
How To Lock The Bowl



Align the base and the bowl as illustrated. Turn the bowl clockwise until it locks into place. The bowl will lock onto the base in 3 different positions for user convenience.

NOTE: The food processor will not work unless the bowl is locked into position.

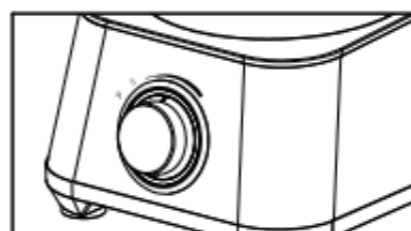
How To Assemble And Lock The Lid



Align the lid as illustrated, by placing a thumb on the lid tab and twisting the lid clockwise. Four visual alignment markers are provided (see illustration), one on the bowl, one on the handle and two on the bowl lid.

NOTE: The food processor will not work unless the lid is locked into position.

How To Operate The Controls



The control dial is conveniently located on the front of the base.

Rotate the knob clockwise to increase speed. Rotate counter-clockwise to reduce speed. For instant on and off control, use the PULSE (P) button by rotating the knob counter-clockwise. To turn off the machine, rotate the switch to OFF (O).

Processing Tips And Techniques

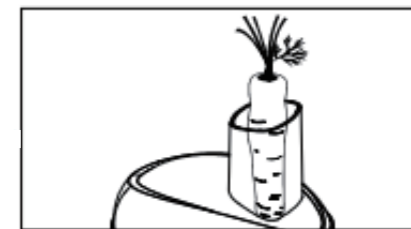
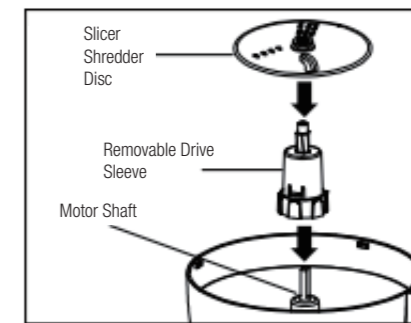
This food processor is excellent for chopping, mixing, slicing and shredding most foods. However, to maintain peak performance, do not use your food processor for: grinding grain, coffee beans or spices; slicing frozen meat or crushing ice.

Operating time will depend on the quantity of food being processed. Most foods can be sliced, chopped or shredded in seconds.

NOTE: If the unit is operated for 30 seconds continuously, let the processor rest for about 3 minutes before continuing.

Processing Using Chopping/Mixing Blade

For a more uniform consistency, start with pieces of food that are similar in size. Carrots, for example, should all be cut in 1-inch (2.5 cm) chunks. Do not process 4-inch (10cm) pieces with 1/2-inch (1 cm) pieces.



The Chopping/Mixing Blade can be used to chop coarsely, mince finely, mix or puree food to a smooth consistency.

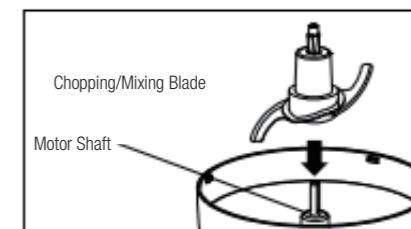
1. Make sure that the Control Switch is turned to the OFF (O) position and that the unit is unplugged
2. Lock the bowl onto the base (See "How to Lock the Bowl")
3. Place the Chopping/Mixing Blade onto the motor shaft of the food processor in the center of the bowl. Turn slowly until the blade drops into place.

Caution: Handle carefully; the blade is sharp!

4. Lock the lid onto the bowl. Insert the food pusher into the food chute. Do not puree or mash starchy vegetables like potatoes. They will be over-processed in a second and turn gummy.
5. Plug the unit into the power outlet and process the food. The processing speed and time will determine the finished consistency of the food. Use the Pulse button to avoid over processing.
6. When finished processing, select OFF (O) or release the PULSE button.

Caution: Wait until the blades have stopped rotating completely before removing the lid.

7. Unplug the unit.



Processing Using Slicer/Shredder

* To slice or shred cheese, select firm cheese like Cheddar, Monterey Jack or Swiss. Tip: Place cheese in the freezer for 30 minutes before processing.

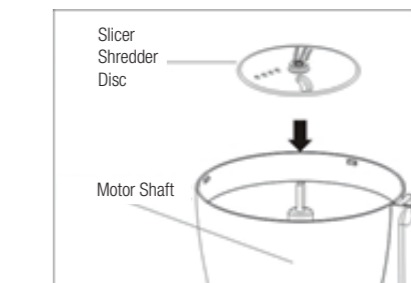
* The Reversible Slicer/Shredder Disc has a slicing blade on one side and shredding teeth on the other. Place on the motor shaft with the desired cutting edge facing upwards.

1. Make sure that the Control Switch is turned to OFF (O) and that the unit is unplugged
2. Lock the bowl onto the base (See "How to Lock the Bowl")
3. Put the Slicer/Shredder Disc on the Removable Drive Sleeve with the desired side facing up for either slicing or shredding. Lock the lid onto the bowl (See "How to Assemble and Lock the Lid")
4. Insert the food pusher into the chute. Always use the food pusher to feed food into the chute. NEVER PUSH FOOD THROUGH THE CHUTE WITH YOUR HANDS.
5. Plug in the unit.
6. Select the speed. While pressing on the food pusher, rotate the switch for optimum slicing and shredding performance or press PULSE to process the food.

NOTE: The food chute lid is designed to pivot towards the right when processing food in order to fill the entire food chute.

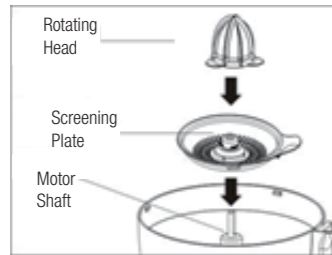
7. When the food chute is empty, select OFF (O) or release from PULSE position.

Caution: Wait until the blade has stopped rotating completely before removing the lid. Unplug the unit.



Processing Citrus Juice

1. Make sure that the Control Switch is turned to OFF (O) and that the unit is unplugged.
2. Lock the bowl onto the base. (See "How to Lock the Bowl")
3. Put the Citrus Juicer Disc on the Removable Drive Sleeve (clockwise for fastening).
4. Fit the appropriate cone onto the drive shaft. (The large cone is suitable for juicing larger citrus fruit, such as grapefruit, oranges etc. The small cone is suitable for juicing small citrus fruit, such as lemons, limes etc.)
5. Cut a citrus fruit in half and press the cut end of one fruit half onto the cone. Turn on the machine and choose the speed. Choose a low speed rotation and increase to a higher rotation if necessary. Increase speed gradually to avoid juice being ejected due to excessively high speed rotation.
The cone will scrape the pulp out and squeeze the juice from the fruit.
6. To maximize the quantity of juice extracted from a fruit, press the fruit onto the cone several times.



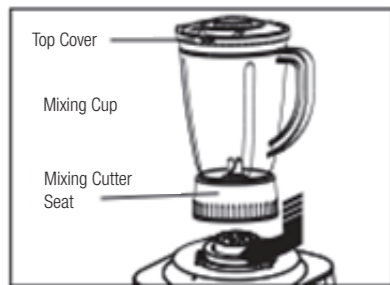
Processing Using The Mixing Cup

1. Make sure that the Control Switch is turned to OFF (O) and that the unit is unplugged.
2. Put the sealing ring into the cutter seat slot and screw and fasten the mixing cup into the cutter seat (clockwise to fasten and counter-clockwise to loosen). Put the mixing cup cover and the feed cover on.
3. Screw the cutter seat clockwise into the main machine.

Note: When disassembling, (counterclockwise) do not hold and unscrew the cup only as then the cup will unscrew from the cutter seat and the food in the cup will leak out. Hold the cup and cutter seat together to disassemble.

MIXING FRUIT OR VEGETABLES

Peel and shell fruit or vegetables and cut into cut into small blocks or sections. Put 600g into the mixer at a time, pour in the appropriate amount of cool boiled water and mix for 1 min on high speed.



Processing Using The Mincing Cup

1. Screw the mincing cup into the cutter seat (clockwise).
2. To process meat, remove all tendons, bones and skin. Wash meat and cut into small 2 centimeter squares. Put 200g into the mincing cup at a time. Put the cup cover on the mincing cup and mount it on the main machine according to the position shown in the diagram. Turn clockwise and screw the mincing cup tightly into position. Turn the mincing button switch on.
3. While mincing, add some edible oil or flavoring to the meat to produce better results.

Note: If the rotating speed slows down abruptly due to too much meat being processed at a time or because tendons become entangled in the blade, turn the machine off and remove excess meat or tendons.



Processing Using Grinding Cup

1. The grinding cup may be used to grind dried food into powder.
2. To grind food put 150g into the grinding cup, cover with the grinding cutter seat, and fasten tight in a clockwise direction. Mount on the main machine according to the position shown in the diagram. Turn clockwise and screw the grinding cup tightly into position. Turn the grinding button switch on.
3. When grinding sesame, walnut and other oily food, add a spoon of granulated sugar into the grinding cup for better results.

Note: If the cutter does not make contact with the food, switch off the power supply, mix the food softly and then turn on to grind again.



TROUBLESHOOTING GUIDE

Before calling the Customer Service Number, carefully check the list below for a possible solution.

PROBLEM	CAUSE/SOLUTION
Unit does not operate on any speed or Pulse.	<ul style="list-style-type: none"> • Is the unit plugged in? Does the outlet work? • Are the bowl, bowl lid and food chute lid all locked into place? See page 4 "How to Assemble."
Food is not chopped, sliced or shredded uniformly.	<ul style="list-style-type: none"> • Packing too much food in the food chute, or pushing too hard on the food pusher may cause the processed food to be irregularly sliced or shredded.
Unit stops and will not switch on again.	<ul style="list-style-type: none"> • Are the bowl, bowl lid and food chute lid all locked into place? They may have moved slightly during processing. See page 4 "How to Assemble." • Is the power outlet still working? Check by plugging in a working lamp or other appliance. You may have overloaded the circuit and blown a fuse or tripped the circuit breaker. • Turn the unit OFF, allow it to stand for 3 to 4 minutes and then turn back ON. <p>If none of these suggestions correct the problem, DO NOT attempt to repair the unit. Call the customer service number to get the name of your nearest Authorized Service Centre.</p>
Unit emits a burning smell	<ul style="list-style-type: none"> • There may be some residue left on the motor from the manufacturing process, causing a slight odour during initial use. This will go away. If a strong odour or any visible smoke appears, unplug the unit IMMEDIATELY and call your nearest Authorized Service Centre.
Motor seems weak	<ul style="list-style-type: none"> • Are you using the recommended speed for the item you are processing? • Are you using the recommended food size and quantity to be processed? <p>DO NOT OVERLOAD YOUR PROCESSOR</p>

CLEANING, STORAGE AND MAINTENANCE

1. Wash bowl, lids, blade, discs, and removable drive sleeve and food pusher in hot, soapy water.

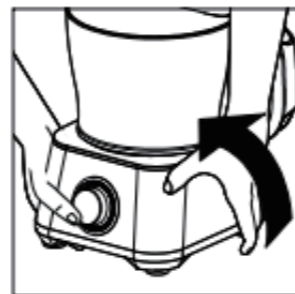
NOTE: Do not store the unit with lid in locked position as this may put a strain on the interlock tab.

2. Wipe base, control panel and cord with a damp cloth or sponge. To remove stubborn stains, use a mild non-abrasive cleanser.
3. To store, place the bowl on the base. Then place the chopping/mixing blade on the motor shaft and the slicer/shredder disc on the chopping/mixing blade. The removable drive sleeve may be stored in the bowl. Place the lid on the bowl but do not lock.
4. Place a drop of vegetable oil on each screw in the food chute once a month.

HOW TO RELEASE THE SUCTION CUP FEET AFTER USE

The suction cup feet on the bottom of your Food Processor are designed to keep the unit stationary during use.

To maximize the life of the suction cup feet: Lift the fully assembled Food Processor off the counter by placing your hands under the unit (as illustrated) and lifting up one side.



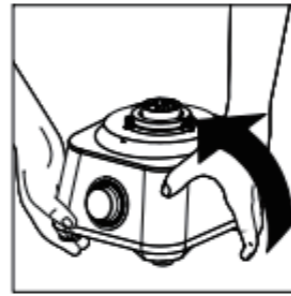
OR

Lift the fully assembled Food Processor off the counter by holding the handle (as illustrated) and lifting from the same side as the handle.



OR

With bowl and lid removed from the Food Processor, lift it off the counter by placing hands the under unit as illustrated and lifting to one side.



WARRANTY EXCLUSIONS


The warranty will not be valid if:

1. The product has not been installed, operated or maintained in accordance with the manufacturers operating instructions provided with the product.
2. The product has been used for any purpose other than its intended function.
3. The damage or malfunction of the product is caused by any of the following:
 - Incorrect voltage
 - Accidents (including liquid or moisture damage)
 - Misuse or abuse of the product
 - Faulty or improper installation
 - Mains supply problems, including power spikes or lightning damage
 - Infestation by insects
 - Tampering or modification of the product by persons other than authorized service personnel
 - Exposure to abnormally corrosive materials
 - Insertion of foreign objects into the unit
 - Used with accessories not pre-approved by Brabantia

Please refer to and heed all warnings and precautions in the Instruction Manual.

Due to continuous product development, specifications may be subjected to change without prior notification

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL

 Correct Disposal of this product (Waste Electrical & Electronic Equipment) (Applicable in the European Union and other European countries with separate collection systems) The European Directive 2012/19/UE on Waste Facilities Electrical and Electronic (WEEE) This marking shown on the product or its literature, indicates that it should not be disposed with other household wastes at the end of its working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate this from other types of wastes and recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. Household users should contact either the retailer where they purchased this product or their local authority office, for details of where and how they can take this item for environmentally safe recycling.

Non-contractual photo

Conscious of the quality of its products, the manufacturer reserves the right to make changes without prior notice

NL BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

Gelieve deze handleiding aandachtig te lezen voor gebruik en houd de instructies op een veilige plaats voor toekomstig gebruik.

Bij het gebruik van elektrische apparaten, moeten er altijd standaard veiligheidsmaatregelen worden genomen, waaronder:

1. Lees en bewaar alle instructies.
2. Zorg ervoor dat de onderkant, de motor, het snoer of de stekker niet in aanraking komt met water om elektrische schokken te voorkomen.

3. Indien het apparaat wordt gebruikt in de buurt van kinderen is nauw toezicht nodig.
4. Dit apparaat mag niet gebruikt worden door kinderen.
5. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met beperkte zintuiglijke of verstandelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij dit onder toezicht gebeurt van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of wanneer zij instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat van een dergelijk persoon. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
6. Koppel het snoer los van de voedingsbron wanneer het apparaat niet in gebruik is, voor u het apparaat aanzet of wanneer u het apparaat uit elkaar haalt om te reinigen.
7. Voorkom aanraking met bewegende onderdelen.
8. Gebruik het apparaat niet als het een beschadigd snoer of beschadigde stekker heeft; nadat het apparaat niet goed werkt of is gevallen; of als het apparaat op wat voor manier dan ook beschadigd is. Neem contact op met ons gratis klantenservicenummer voor informatie, onderzoek en reparatie of elektrische of mechanische aanpassingen. Probeer nooit zelf het apparaat te repareren.
9. Het gebruik van hulpstukken die niet worden aanbevolen of verkocht door de fabrikant van het apparaat, kunnen vuur, elektrische schokken of verwondingen veroorzaken en is strikt verboden.
10. Gebruik de keukenmachine niet als er een onderdeel kapot is.
11. Laat de voedingskabel niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen of in aanraking komen met een heet oppervlak.
12. Houd uw handen en keukengereedschap uit de buurt van bewegende bladen en schijven tijdens het verwerken van voedsel om ernstige persoonlijke verwondingen en/of schade aan de keukenmachine te voorkomen. U kunt een rubberen spatel gebruikte, MITS de keukenmachine uitstaat.
13. De bladen en schijven zijn scherp! Wees voorzichtig!
14. Gebruik nooit uw handen om voedsel in de voedselkoker te stoppen. Gebruik altijd de voedselstamper.
15. Plaats het snijblad of de -schijf nooit op de basis zonder eerst de kom goed te plaatsen, om risico op verwonding te verminderen.
16. Zorg ervoor dat de deksel goed op zijn plaats zit voordat u het apparaat gebruikt.
17. Probeer de deksel nooit te forceren in het mechanisme.
18. Zorg ervoor dat het blad of de schijf volledig gestopt is voordat u de deksel verwijdert.
19. Let op: Zorg ervoor dat u de bladen en schijven plaatst en verwijdert met behulp van de hub die is meegeleverd voor dit doeleinde, om risico op verwondingen te

- verkleinen. Wees voorzichtig wanneer u de bladen en schijven van de kom verwijdert, wanneer u de kom leegmaakt en wanneer u deze schoonmaakt.
- Zorg ervoor dat de schakelaar op UIT (O) staat na gebruik. Gebruik altijd de stamper om de voedselkoker leeg te maken. Als deze methode niet mogelijk is, schakelt u de motor uit, haalt u de eenheid uit elkaar en verwijdert u de voedselrestanten.
 - Dit apparaat is niet bedoeld voor commercieel, professioneel of industrieel gebruik. Het is exclusief ontworpen en gemaakt voor huishoudelijk gebruik.
 - Gebruik dit apparaat niet buitenshuis.
 - Gebruik dit apparaat uitsluitend voor het gebruiksdoel.
 - Gebruik het apparaat nooit langer of met meer ingrediënten dan aanbevolen door de fabrikant van het apparaat.
 - Het maximale niveau van deze eenheid is gebaseerd op het gebruik van het hak-/mixblad. De snij-/snipperschijf zal aanzienlijk minder voeding verbruiken.
 - Plaats het apparaat niet op of in de buurt van heet gas, een elektrische brander of een hete oven.
 - Bewaar dit apparaat buiten bereik van kinderen.

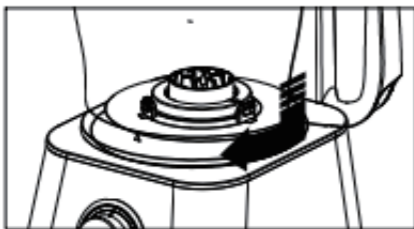
BEWAAR DEZE INSTRUCTIES!

Consumenten veiligheidsinformatie

Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik. **WAARSCHUWING:** Schokgevaar! Het apparaat heeft een gepolariseerde stekker (een poot is breder dan de andere). Deze stekker past maar op één manier in een gepolariseerd stopcontact, om het risico op elektrische schok te verminderen. Als de stekker niet goed in het stopcontact past, keert u de stekker om. Neem contact op met een gekwalificeerde elektricien, als hij nog steeds niet past. Probeer de stekker nooit te modificeren. Gebruik geen ander apparaat met een hoog vermogen op hetzelfde circuit als de keukenmachine, om overbelasting van het elektrische circuit te voorkomen. De lengte van het snoer die bij dit apparaat geleverd is, is geselecteerd om het risico van verstreming in of struikelen over een langer snoer te verminderen. Als een langer snoer nodig is, kunt u een goedgekeurd verlengsnoer gebruiken. De elektrische spanning van het verlengsnoer moet gelijk of groter zijn dan de spanning van het apparaat. U moet het verlengsnoer met voorzorg plaatsen zodat het niet over het aanrecht of een tafel hangt waar kinderen aan het snoer kunnen trekken of erover kunnen struikelen.

DE KEUKENMACHINE GEBRUIKEN

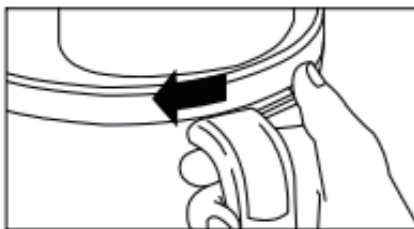
De kom vergrendelen



Lijn de basis en de kom uit zoals geïllustreerd. Draai de kom met de klok mee tot deze op zijn plaats vastklikt. De kom zal op drie verschillende posities in de basis vastklikken voor gebruikersgemak.

OPMERKING: De keukenmachine werkt niet tenzij de kom op zijn plaats is vastgeklit.

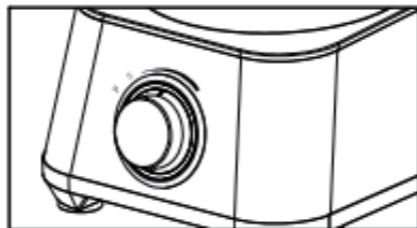
Het deksel monteren en vastklikken



Lijn het deksel uit zoals geïllustreerd door een duim op het lijn van het deksel te plaatsen en het deksel met de klok mee te draaien. Er zijn vier visuele uitlijningsmarkeringen voorzien (zie illustratie), één op de kom, één op de hendel en twee op het deksel van de kom.

OPMERKING: De keukenmachine werkt niet tenzij het deksel op zijn plaats is vastgeklit.

De bedieningselementen gebruiken



De draaiknop is handig geplaatst aan de voorkant van de basis.

Draai de knop met de klok mee om de snelheid te verhogen. Draai de knop tegen de klok in om de snelheid te verminderen. Als u het apparaat direct aan of uit wilt zetten, draait u de PULSE-knop (P) tegen de klok in. U schakelt de machine uit door de schakelaar naar OFF (O) te draaien.

Verwerkingstips en technieken

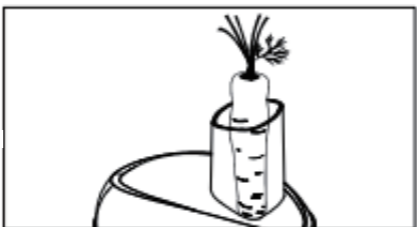
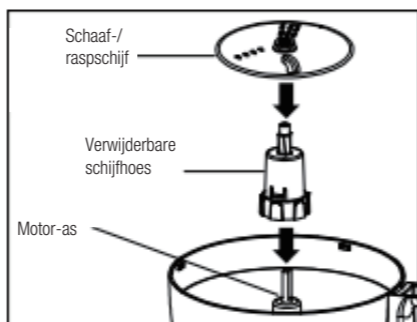
Deze keukenmachine is perfect voor het hakken, mixen, schaven en raspen van het meeste voedsel. Om topprestaties te behouden, kunt u de keukenmachine beter niet gebruiken voor het malen van granen, koffiebonen of specerijen, het snijden van bevroren vlees of het malen van ijs.

Gebruikertijd is afhankelijk van de hoeveelheid voedsel die wordt verwerkt. Het meeste voedsel kan worden geschaafd, gehakt of geraspt in enkele seconden.

OPMERKING: Als de eenheid langer dan 30 seconden achter elkaar in gebruik is, moet u de machine laten rusten gedurende 3 minuten voordat u verder gaat.

Verwerken met behulp van het hak-/mixblad

Voor een gelijke consistentie, begint u met stukjes voedsel van een gelijk formaat. Wortels moeten bijvoorbeeld allemaal in stukjes van 2,5 cm worden gesneden. Verwerk geen stukken van 10 cm met stukken van 1 cm.



Het hak-/mixblad kan worden gebruikt om voedsel grof te hakken, fijn te snijden, te mixen of glad te pureren.

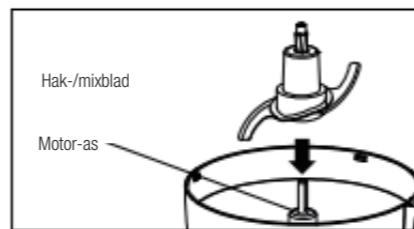
- Zorg ervoor dat de bedieningsschakelaar is op UIT (O) staat en dat de eenheid is ontkoppeld
- Vergrendel de kom in de basis (zie "De kom vergrendelen")
- Plaats het hak-/mixblad op de motor-as van de keukenmachine in het midden van de kom. Draai langzaam tot het blad op zijn plaats valt.

Let op: Wees voorzichtig, het blad is scherp!

- Vergrendel het deksel op de kom. Plaats de voedselstamper in de voedseltrechter. Pureer geen zetmeelhoudende groenten zoals aardappelen. Dit zal snel overbewerkt raken en kleverig worden.
- Sluit de eenheid aan op het stopcontact en verwerk het voedsel. De verwerkingssnelheid en tijd bepalen de consistentie van het voedsel. Gebruik de Pulse-knop om overbewerking te voorkomen.
- Als u klaar bent met verwerken, selecteert u UIT (O) of laat u de PULSE-knop los.

Let op: Wacht tot de bladen zijn gestopt met draaien voordat u het deksel verwijdert.

- Ontkoppel de eenheid.



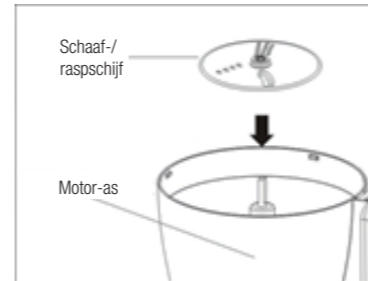
Verwerken met behulp van de schaafrasp

- Gebruik cheddar, Monterey Jack of Zwitserse kaas als u kaas wilt schaven of raspen. Tip: Plaats de kaas 30 minuten in de vriezer voor het verwerken.
 - De omkeerbare schaafrasp heeft een schaaflaad aan één kant en een rasptand aan de andere. Plaats met de gewenste snijkant naar boven op de motor-as/
- Zorg ervoor dat de bedieningsschakelaar is op UIT (O) staat en dat de eenheid is ontkoppeld
 - Vergrendel de kom in de basis (zie "De kom vergrendelen")
 - Plaats de schaafrasp op de verwijderbare schijfhoes met de gewenste kant naar boven om te schaven of raspen. Vergrendel het deksel op de kom (zie "Het deksel monteren en vergrendelen")
 - Plaats de voedselstamper in de trechter. Gebruik altijd de voedselstamper om voedsel in de trechter te stoppen. **DUW NOOIT VOEDSEL DOOR DE TRECHTER MET UW HANDEN.**
 - Sluit de eenheid aan.
 - Selecteer de snelheid. Roteer de schakelaar naar optimale schaafraspinstelling terwijl u op de voedselstamper duwt of druk op PULSE om het voedsel te verwerken.

OPMERKING: Het deksel van de voedseltrechter is ontworpen om naar rechts te draaien tijdens het verwerken van voedsel om de hele voedseltrechter te vullen.

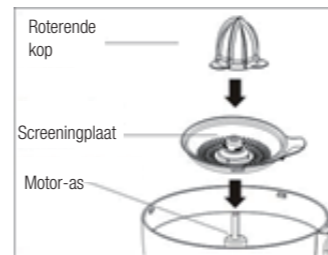
- Als de voedseltrechter leeg is, selecteert u UIT (O) of laat u de PULSE-knop los.

Let op: Wacht tot het blad is gestopt met draaien voordat u het deksel verwijdert. Ontkoppel de eenheid.



Citrusap verwerken

- Zorg ervoor dat de bedieningsschakelaar is op UIT (O) staat en dat de eenheid is ontkoppeld.
- Vergrendel de kom in de basis (zie "De kom vergrendelen")
- Plaats de persschijf voor citrusap op de verwijderbare schijfhoes (met de klok mee om vast te maken).
- Plaats de juiste kegel op de schijf-as. (De grote kegel is geschikt voor grotere citrusvruchten zoals grapefruit, sinaasappels etc. de kleine kegel is geschikt voor het persen van kleine citrusvruchten zoals citroenen en limoenen etc.)
- Snij een citrusvrucht doormidden en druk het gesneden einde van de halve vrucht op de kegel. Schakel de machine aan en kies de snelheid. Kies een lage draaisnelheid en vergroot de draaisnelheid indien nodig. Vergroot de snelheid geleidelijk om te voorkomen dat er sap wordt gelekt door te hoge draaisnelheid. De kegel zal de pulp uit de vrucht schrapen en het sap eruit knijpen.
- Druk het fruit meerdere malen op de kegel om de hoeveelheid sap dat uit het fruit komt te maximaliseren.



Verwerken met behulp van de mengkom

- Zorg ervoor dat de bedieningsschakelaar is op UIT (O) staat en dat de eenheid is ontkoppeld.
- Plaats de afdichting in de sleuf van het sikkelmес and schroef en bevestig de kom aan het sikkelmес (met de klok mee om te bevestigen en tegen de klok in om los te maken). Plaats het deksel van de mengkom en de kap van het onderdeel.
- Schroef het sikkelmес met de klok mee vast aan de hoofdmachine.

Opmerking: Bij de montage, (tegen de klok in) schroeft u de kom niet los omdat de kom dan los komt van het sikkelmес and het voedsel in de kom zal gaan lekken. Houd de kom en het sikkelmес samen voor demontage.

FRUIT OF GROENTEN MIXEN

Schil het fruit of de groenten en snijd ze in kleine blokjes of plakjes/ Plaats per keer 600 g in de mixer, giet de juiste hoeveelheid gekookt water in de kom en mix 1 minuut op hoge snelheid.



Verwerken met behulp van de hakkom

- Schroef de hakkom op het sikkelmес (met de klok mee).
- Verwijder alle pezen, botten en huid als u vlees wilt verwerken. Was het vlees en snijd het in blokjes van 2 centimeter. Plaats 200g per keer in de kom. Plaats de bovenklep op de hakkom en bevestig het op de hoofdmachine zoals weergegeven in het diagram. Draai met de klok mee en schroef de hakkom stevig op zijn plaats. Draai de hakkom aan.
- Tijdens het hakken kunt u eetbare olie of kruiden toevoegen voor betere resultaten.

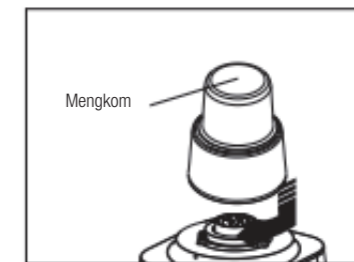
Opmerking: Als de draaisnelheid ineens langzamer wordt door een te grote hoeveelheid vlees of omdat er pezen in het blad verstrengeld raken, schakelt u de machine uit en verwijdert u het teveel aan vlees of pezen.



Verwerken met behulp van de mengkom

- De mengkom kan worden gebruikt om gedroogd voedsel tot poeder te vermalen.
- Plaats 150g voedsel in de mengkom om voedsel te vermalen, bedenk met het sikkelmес and draai stevig vast met de klok mee. Bevestig de hoofdmachine zoals weergegeven in het diagram. Draai met de klok mee en schroef de mengkom stevig op zijn plaats. Draai de mengknop aan.
- Bij het vermalen van sesam, walnoten en ander olieachtig voedsel, voegt u een lepel suiker toe aan de mengkom voor betere resultaten.

Opmerking: Als het sikkelmес geen contact maakt met het voedsel, schakelt u de voedingsbron uit, mixt u het voedsel langzaam en schakelt u het apparaat vervolgens weer opnieuw aan om te malen.



GIDS VOOR OPLOSSEN VAN PROBLEMEN

Voordat u het nummer van de klantenservice belt, controleert u onderstaande lijst voor een mogelijke oplossing.

PROBLEEM	OORZAAK/PROBLEEM
Het apparaat werkt met geen enkele snelheid of Pulse.	<ul style="list-style-type: none"> Is de eenheid aangesloten? Werkt het stopcontact? Zijn de kom, de deksel van de kom en de voedseltrechter goed op hun plaats vastgeklit? Raadpleeg pagina 4 "Monteren."
Voedsel is niet gelijk gehakt, geschaafd of geraspt.	<ul style="list-style-type: none"> Te veel voedsel in de voedseltrechter of te hard duwen met de stamper kan ervoor zorgen dat het verwerkte voedsel niet gelijk geschaafd of geraspt is.
Eenheid stopt en schakelt niet meer in.	<ul style="list-style-type: none"> Zijn de kom, de deksel van de kom en de voedseltrechter goed op hun plaats vastgeklit? Het kan zijn dat ze enigszins zijn verplaatst tijdens de verwerking. Raadpleeg pagina 4 "Monteren." Werkt het stopcontact nog? Controleer door een werkende lamp of een ander apparaat aan te sluiten. Het is mogelijk dat het circuit is overbelast en er een zekering is gesprongen of de hoofdschakelaar is uitgevallen. Draai de eenheid UIT, laat het 3 tot 4 minuten rusten en schakel het apparaat weer IN. <p>Als geen van deze suggesties het probleem oplossen, probeer dan NIET zelf het apparaat te repareren. Bel het nummer van de klantenservice om de naam van het dichtstbijzijnde Geautoriseerde servicecentrum te verkrijgen.</p>

Er komt een branderige geur uit het apparaat	<ul style="list-style-type: none"> Het is mogelijk dat er wat resten in de motor zitten van het verwerkingsproces waardoor er tijdens bij het eerste gebruik een lichte geur vrij kan komen. Dit zal weggaan. Als er een sterke geur en zichtbare rook vrijkomt, schakelt u het apparaat ONMIDDELIJK uit en belt u het dichtstbijzijnde Geautoriseerde servicecentrum.
Motor lijkt zwak	<ul style="list-style-type: none"> Gebruikt u de aanbevolen snelheid voor het artikel dat u verwerkt? Gebruikt u het aanbevolen voedselmaat en de aanbevolen hoeveelheid om te verwerken? <p>OVERBELAST DE KEUKENMACHINE NIT</p>

REINIGEN, BEWAREN EN ONDERHOUD

- Reinig de kom, deksels, bladen, schijven en verwijderbare aandrijving en voedselstamper in heet water met zeep.

Spoel en droog goed af. Zie "Het deksel van de voedseltrechter verwijderen voor reiniging". **Week de kom, het deksel en de voedseltrechter in heet water met zeep om ze goed schoon te maken.**

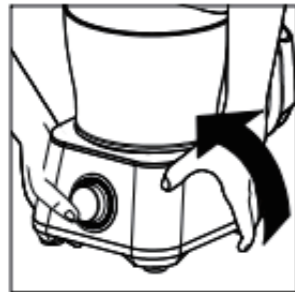
OPMERKING: Berg het apparaat niet op met een vergrendelde deksel omdat dit het vergrendelingslipje kan belasten.

- Veeg de basis, het bedieningspaneel en het snoer af met een vochtige doek of spons. Gebruik een mild, niet-schurend reinigingsmiddel om hardnekkige vlekken te verwijderen.
- Plaats de kom op de basis bij het opbergen. Plaats vervolgens de hak-/mixblad op de motor-as en de schaaft-/raspschijf op het hak-/mixblad. De verwijderbare schijf kan in de kom worden bewaard. Plaats het deksel op de kom maar vergrendel deze niet.
- Plaats één keer per maand een druppel plantaardige olie op elke schroef van de voedseltrechter.

DE ZUINAP LOSMAKEN NA GEBRUIK

De zuignap aan de onderkant van uw keukenmachine is ontworpen om de eenheid op zijn plaats te houden tijdens gebruik.

De levensduur van de zuignappen maximaliseren: Til de volledig gemonteerde keukenmachine van het aanrecht door uw handen onder het apparaat te plaatsen (zoals geïllustreerd) en til één kant op.



OF

Til de volledig gemonteerde keukenmachine van het aanrecht door de hendel beet te houden (zoals afgebeeld) en dezelfde kant op te tillen.



OF

Als de kom en het deksel van de keukenmachine zijn verwijderd, tilt u het apparaat van het aanrecht door beide handen onder het apparaat te plaatsen, zoals geïllustreerd, en één kant op te tillen.



GARANTIEVOORWAARDEN

De garantie is niet geldig als:

- Het product niet is geïnstalleerd, gebruikt of onderhouden volgens de gebruikersinstructies die door de fabrikant zijn meegeleverd bij het product.
- Het product is gebruikt voor andere doeleinden dan de bedoelde functie.
- De schade of het defect aan het product is veroorzaakt door het volgende:
 - Onjuiste spanning
 - Ongelukken (inclusief vloeibare of vochtshade)
 - Misbruik van het product
 - Onjuiste installatie
 - Problemen met de netvoeding, inclusief stroompieken of schade door bliksem
 - Besmetting door insecten
 - Sabotage of aanpassen van het product door personen die niet geautoriseerd zijn
 - Blootstelling aan abnormaal bijtende materialen
 - Plaatsen van onbekende objecten in de eenheid
- Gebruik met accessoires die niet vooraf zijn goedgekeurd door Brabantia

Gelieve alle waarschuwingen en voorzorgsmaatregelen in de handleiding te raadplegen en in acht te nemen.

Door continue productontwikkeling, kunnen specificaties zonder voorafgaande melding worden gewijzigd.

MILIEUVRIENDELIJKE AFVALVERWERKING

 De juiste afvalverwerking van dit product (Afgedankte Elektrische & Elektronische Apparatuur) (Van toepassing in de Europese unie en andere Europese landen met speciale inzamelpunten) De Europese Richtlijn 2012/19/UE betreffende Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparaten (AEEA). Deze markering weergegeven op het product en de bijbehorende literatuur geeft aan dat het niet mag worden weggegooid met ander huishoudelijk afval aan het einde van de levensduur. Om mogelijke schade aan het milieu en de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwerking te voorkomen, gelieve dit apparaat van andere types afval te onderscheiden en recycle verantwoordelijk om het duurzaam gebruik van materiële bronnen te promoten. Huishoudelijke gebruikers kunnen ofwel contact opnemen met het verkooppunt waar ze het product hebben aangeschaft of met de gemeente voor informatie over het apparaat naartoe kan worden gebracht voor milieuvriendelijke recycling.

Niet-contractuele foto

Vanwege onafgebroken productverbetering, behoudt de fabrikant het recht voor wijzigingen aan te brengen zonder voorafgaande kennisgeving

FR

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Veillez lire attentivement ce mode d'emploi avant toute utilisation et le conserver en lieu sûr pour une référence future.

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, veillez toujours respecter les mesures de sécurité élémentaires, notamment :

- Veillez lire et conserver toutes les instructions.
- Afin d'éviter tout risque d'électrocution, n'immergez pas la base, le moteur, le cordon ou la fiche dans l'eau ou un autre liquide.
- Veillez exercer une surveillance étroite lorsque l'appareil est utilisé par ou près des enfants.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- Cet appareil ne peut être manipulé par des personnes, y compris les enfants, aux capacités mentales ou sensorielles réduites, inexpérimentées ou ayant des connaissances limitées que si elles bénéficient de l'assistance ou de conseils d'utilisation de la part d'un adulte qui répond de leur sécurité. Ne laissez pas les enfants manipuler l'appareil sans assistance, par crainte qu'ils l'utilisent comme un jouet.
- Débranchez l'appareil de la prise électrique lorsque vous ne l'utilisez pas, avant d'installer ou démonter des pièces et de procéder au nettoyage.
- Ne touchez pas aux pièces mobiles.
- N'utilisez jamais un appareil si le cordon ou la prise est défectueux, après une défectuosité ou une chute de

l'appareil ou s'il a été endommagé d'une quelconque manière. Veuillez appeler gratuitement notre service client pour toute information, examen et réparation, ainsi que pour tout réglage électrique ou mécanique. N'essayez jamais de réparer vous-même l'appareil.

- Il est strictement interdit d'utiliser des accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant de l'appareil, car ils peuvent provoquer incendie, électrocution ou blessures.
- Cessez d'utiliser votre robot de cuisine si l'une des pièces est cassée.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre de la table ou du plan de travail, ni toucher aux surfaces chaudes.
- Afin d'éviter des blessures et/ou dégâts matériels graves sur l'appareil, éloignez vos mains et ustensiles des pièces mobiles et disques en cours d'utilisation. Vous pouvez utiliser une raclette en caoutchouc, mais **UNIQUEMENT** lorsque l'appareil est au repos.
- Les lames et les disques sont tranchants ! Manipulez-les avec précaution !
- N'introduisez jamais à la main les aliments dans l'entonnoir. Utilisez toujours le poussoir d'aliments.
- Afin de réduire le risque de blessures, ne placez jamais la lame ou le disque coupant sur la base sans au préalable installer correctement le bol.
- Vérifiez que le couvercle est bien verrouillé avant de mettre l'appareil en marche.
- N'essayez jamais de passer outre le mécanisme d'interverrouillage du couvercle.
- Assurez-vous que la lame ou le disque est entièrement au repos avant d'ouvrir le couvercle.
- Mise en garde : Afin de réduire le risque de blessures, veillez à tenir lames et disques par leurs moyeux dédiés pour les fixer ou les retirer. Usez de précaution pour retirer les lames et disques du bol, le vider et le nettoyer.
- Vérifiez que le commutateur est sur OFF (0) après chaque utilisation. Utilisez toujours le poussoir pour vider l'entonnoir. Si ce n'est pas possible, arrêtez le moteur et séparez le bol du bloc moteur pour enlever les aliments résiduels.
- Cet appareil n'est pas destiné à un usage commercial, professionnel ou industriel. Il a été conçu et fabriqué exclusivement pour un usage domestique.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- N'utilisez pas l'appareil pour autre fonction que celle pour laquelle il a été conçu.
- N'utilisez jamais l'appareil pour une durée ou avec une quantité d'aliments supérieure aux recommandations du fabricant.
- La puissance nominale de l'appareil repose sur la rotation de la lame hachoir/mélangeuse. Le disque éminceur/déchiqeteur quant à lui peut consommer bien moins d'énergie.

26. Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur chaud ou électrique ou dans un four chaud.

27. Conservez l'appareil hors de la portée des enfants.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS !

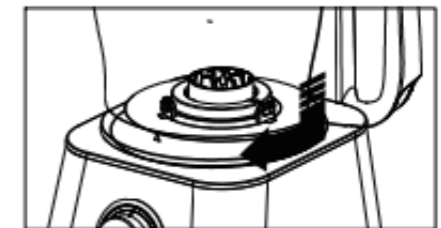
Informations sur la sécurité des consommateurs

Cet appareil est destiné à l'usage domestique exclusivement.

AVERTISSEMENT : Risque d'électrocution ! L'appareil dispose d'une fiche polarisée (une des broches est plus longue que l'autre). Par mesure de prévention contre les décharges électriques, cette fiche s'insère dans la prise polarisée d'une seule manière. Si la fiche n'épouse pas correctement la prise, retournez-la. Si le problème persiste, contactez un électricien qualifié. N'essayez en aucune façon de modifier la fiche. Pour éviter toute surcharge du circuit électrique, ne branchez pas un autre appareil haute puissance sur le même circuit que le robot. Le choix de la longueur du cordon d'alimentation fourni avec cet appareil vise à réduire les risques d'accident par emmêlement ou par trébuchement causés par un cordon plus long. En cas de nécessité d'une rallonge, utilisez-en une qui soit approuvée. Les valeurs électriques nominales de la rallonge doivent être supérieures ou égales à celles de l'appareil. La rallonge doit être disposée avec soin, de manière à ne pas reposer sur le plan de travail ou sur la table où elle peut être tirée par un enfant ou provoquer un trébuchement accidentel.

GUIDE D'UTILISATION DE VOTRE ROBOT DE CUISINE

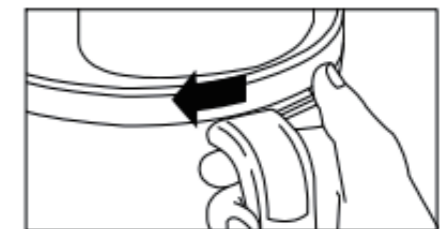
Comment verrouiller le bol



Alignez la base et le bol comme illustré. Tournez le bol dans le sens horaire jusqu'au verrouillage. Pour votre commodité, il s'accroche à la base en trois points différents.

REMARQUE : La mise en marche du robot est conditionnée par le verrouillage du bol.

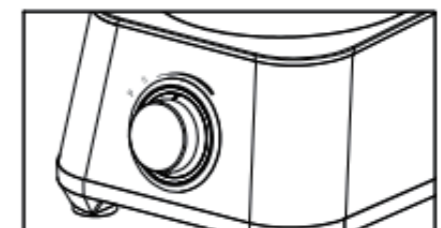
Comment fixer et verrouiller le couvercle



Alignez le couvercle comme illustré, en plaçant le doigt sur sa languette, puis tournez celui-ci dans le sens horaire. Quatre marqueurs d'alignement visuels sont fournis à cet effet (voir image) : un sur le bol et sur la poignée et deux sur son couvercle.

REMARQUE : La mise en marche du robot est conditionnée par le verrouillage du couvercle.

Comment manipuler le tableau de commande



Le tableau de commande est idéalement placé à l'avant du bloc moteur.

Tournez le bouton dans le sens horaire pour augmenter la vitesse ou dans le sens antihoraire pour la réduire. Pour la commande marche et l'arrêt instantanés, utilisez la fonction PULSE (P) en tournant le bouton dans le sens antihoraire. Pour arrêter l'appareil, commutez sur OFF (0).

Conseils et techniques de transformation

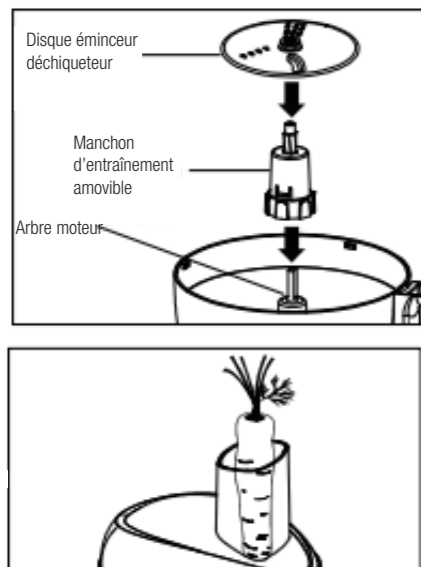
Ce robot de cuisine est excellent pour le hachage, le mélange, l'éminçage et le déchiqetage de la plupart des aliments. Toutefois, pour maintenir des performances maximales, ne l'utilisez pas pour mouler le grain, les grains de café ou les épices, émincer la viande congelée ou broyer la glace.

La durée opérationnelle varie en fonction de la quantité d'aliments dans le bol. La plupart des aliments peuvent être émincés, hachés ou déchiqetés en quelques secondes.

REMARQUE : Si vous faites fonctionner l'appareil 30 secondes en continu, laissez-le au repos pendant 3 minutes environ avant de continuer.

Transformation au moyen de la lame hachoir/mélangeuse

Pour une consistance plus uniforme, commencez par les morceaux d'aliments de taille similaire. Les carottes par exemple doivent être introduites par morceaux de 1 po (2,5 cm). Évitez d'introduire des morceaux de 4 po (10 cm) avec ceux de 0,5 po (1 cm).



La lame hachoir/mélangeuse permet de hacher grossièrement, d'émincer finement, de mélanger ou de réduire en purée les aliments jusqu'à obtention d'une consistance fluide.

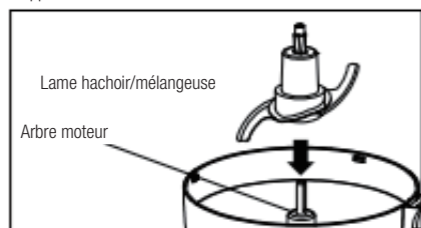
1. Vérifiez que le commutateur est sur OFF (O) et que l'appareil est débranché.
2. Verrouillez le bol à la base (voir « Comment verrouiller le bol »)
3. Fixez la lame hachoir/mélangeuse sur l'arbre moteur du robot situé au centre du bol. Tournez légèrement jusqu'à sa mise en place.

Mise en garde : La lame est tranchante, manipulez-la avec précaution !

4. Verrouillez le couvercle au bol. Introduisez le poussoir d'aliments dans l'entonnoir. Ne réduisez pas en purée ou en pâte les féculents comme la pomme de terre. Ils seront très rapidement surbroyés pour former une masse gélatineuse.
5. Branchez l'appareil sur la prise d'alimentation et transformez les aliments. La consistance finale des aliments est fonction de la vitesse et du temps de transformation. Utilisez le bouton Pulse pour éviter toute surtransformation.
6. À la fin de l'opération, commutez sur OFF (O) ou lâchez le bouton PULSE.

Mise en garde : Patientez jusqu'à l'arrêt complet des lames pour ouvrir le couvercle.

7. Débranchez l'appareil.



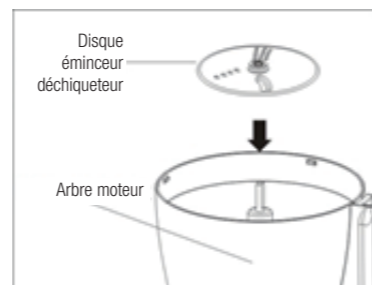
Transformation au moyen de la lame éminceuse/déchiporteur

- * Convient pour émincer ou déchiporter le fromage, le fromage à pâte ferme haut de gamme tel que le Cheddar, le Monterey Jack ou le Suisse. Conseils : Congelez le fromage pendant 30 minutes en vue du déchiportage.
 - * Le disque éminceur/déchiporteur réversible comporte une lame éminceuse sur une face et des dents déchiporteuses sur l'autre. Fixez-le sur l'arbre moteur, la face de votre choix tournée vers le haut.
1. Vérifiez que le commutateur est sur OFF (O) et que l'appareil est débranché.
 2. Verrouillez le bol sur la base (voir « Comment verrouiller le bol »).
 3. Fixez le disque éminceur/déchiporteur sur le manchon d'entraînement amovible, la face de votre choix tournée vers le haut en vue de l'éminçage ou du déchiportage. Verrouillez le couvercle au bol (voir « Comment fixer et verrouiller le couvercle »).
 4. Introduisez le poussoir d'aliments dans l'entonnoir. Introduisez toujours les aliments dans l'entonnoir au moyen du poussoir d'aliments. N'INTRODUISEZ JAMAIS À LA MAIN LES ALIMENTS DANS L'ENTONNOIR.
 5. Branchez l'appareil.
 6. Sélectionnez la vitesse. Tout en pressant sur le poussoir d'aliment, tournez le bouton de commande pour un éminçage et un déchiportage optimaux ou appuyez sur PULSE pour transformer les aliments.

REMARQUE : Le couvercle d'entonnoir est conçu pour pivoter à droite pendant la transformation des aliments afin de remplir l'entonnoir tout entier.

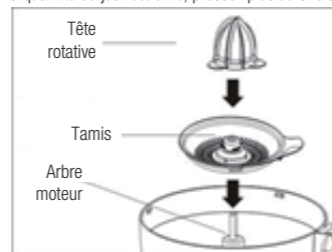
7. Lorsque l'entonnoir est vide, commutez sur OFF (O) ou lâchez le bouton PULSE.

Mise en garde : Patientez jusqu'à l'arrêt complet des lames pour ouvrir le couvercle. Débranchez l'appareil.



PRESSAGE DES AGRUMES

1. Vérifiez que le commutateur est sur OFF (O) et que l'appareil est débranché.
2. Verrouillez le bol sur la base (voir « Comment verrouiller le bol »)
3. Fixez le disque presse-agrumes sur le manchon d'entraînement amovible (tournez dans le sens horaire pour serrer).
4. Fixez le cône approprié sur l'arbre moteur (le cône large est idéal pour presser de gros agrumes tels que le pamplemousse et les oranges, tandis que le petit convient pour les petits agrumes tels que le citron et la lime).
5. Coupez l'agrumes en deux et pressez l'extrémité coupée d'une moitié de fruit sur le cône. Mettez l'appareil en marche et sélectionnez la vitesse désirée. Optez pour une faible vitesse de rotation que vous pourrez accroître en cas de besoin. Augmentez progressivement la vitesse pour éviter la projection de jus résultant d'une survitesse. Le cône va racler la pulpe pour extraire le jus du fruit.
6. Afin de maximiser la quantité de jus recueillie, pressez plusieurs fois le fruit sur le cône.



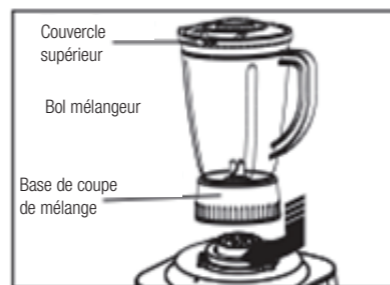
Transformation au moyen du bol mélangeur

1. Vérifiez que le commutateur est sur OFF (O) et que l'appareil est débranché.
2. Insérez l'anneau d'étanchéité dans l'évidement de base de coupe et vissez correctement le bol mélangeur dans la base de coupe (dans le sens horaire pour serrer et dans le sens inverse pour desserrer). Fixez le couvercle du bol mélangeur et celui de l'entonnoir.
3. Vissez dans le sens horaire la base de coupe sur le bloc moteur.

Remarque : Lors du désassemblage (dans le sens antihoraire), évitez de tenir et de dévisser le bol seul, par crainte que le bol se désolidarise de sa base de coupe et provoque une fuite des aliments y contenus. Maintenez le bol et la base de coupe solidaires lors du désassemblage.

MÉLANGE DE FRUITS OU DE LÉGUMES

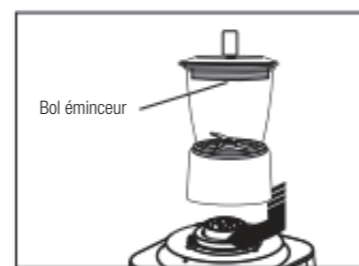
Pelez et dénoyotez les fruits ou légumes, puis coupez-les en petits morceaux ou sections. Mettez 600 g d'un trait dans le mélangeur, ajoutez la quantité d'eau chaude refroidie nécessaire et mélangez à grande vitesse pendant une minute.



Transformation au moyen du bol éminceur

1. Vissez dans le sens horaire le bol éminceur sur la base de coupe.
2. Pour hacher la viande, ôtez tous les tendons, os et peau. Lavez la viande et coupez-la en petits morceaux de 2 cm². Mettez 200 g d'un trait dans le bol éminceur. Placez le couvercle du bol éminceur et fixez l'ensemble sur le bloc moteur comme illustré. Vissez dans le sens horaire le bol éminceur pour l'y emboîter solidement. Allumez le commutateur à bouton d'éminçage.
3. Pendant l'éminçage, ajoutez un peu d'huile comestible ou d'assaisonnement à la viande pour de meilleurs résultats.

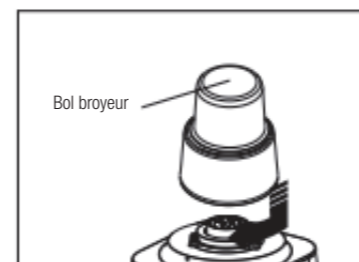
Remarque : En cas de ralentissement subit de la vitesse de rotation dû à une quantité trop importante de viande à hacher d'un seul trait ou à des tendons qui s'emmêlent dans la lame, éteignez l'appareil et retirez l'excès de viande ou les tendons.



Transformation au moyen du bol broyeur

1. Vous pouvez utiliser le bol broyeur pour broyer en poudre les aliments secs.
2. Pour ce faire, introduisez 150 g d'aliments dans le bol broyeur, puis recouvrez-le de la base de coupe de broyage et vissez fermement dans le sens horaire. Fixez l'ensemble sur le bloc moteur comme illustré. Vissez dans le sens horaire le bol broyeur pour l'y emboîter solidement. Allumez le commutateur à bouton de broyage.
3. Pour broyer le sésame, les noix et d'autres aliments gras, ajoutez une cuiller de sucre granulé dans le bol broyeur pour obtenir de meilleurs résultats.

Remarque : Si la lame de coupe ne touche pas les aliments, éteignez l'appareil, mélangez doucement ces aliments et remettez le robot en marche.



GUIDE DE DÉPANNAGE

Avant d'appeler le service client, veuillez rechercher attentivement dans la liste ci-dessous une solution possible à vos problèmes.

PROBLÈME	CAUSE/SOLUTION
L'appareil ne fonctionne sur aucune vitesse ou sur Pulse.	<ul style="list-style-type: none"> • L'appareil est-il branché ? La prise fonctionne-t-elle ? • Le bol et l'entonnoir ainsi que leurs couvercles sont-ils tous verrouillés ? Voir page 4, « Comment fixer et verrouiller le couvercle ».
Les aliments ne sont pas hachés, émincés ou déchiportés de manière uniforme.	<ul style="list-style-type: none"> • L'excès d'aliments dans l'entonnoir ou une trop grande pression exercée sur le poussoir peut provoquer un éminçage ou un déchiportage irrégulier.
L'appareil s'arrête et ne se rallume plus.	<ul style="list-style-type: none"> • Le bol et l'entonnoir ainsi que leurs couvercles sont-ils tous verrouillés ? Ils pourraient avoir légèrement bougé en cours de fonctionnement. Voir page 4, « Comment fixer et verrouiller le couvercle ». • La prise d'alimentation est-elle encore en bon état ? Pour le savoir, branchez-y une lampe de travail ou tout autre appareil. Le circuit pourrait être surchargé, avec pour conséquence la rupture du fusible ou le déclenchement du disjoncteur. • Éteignez l'appareil et laissez-le reposer 3 à 4 minutes avant de le rallumer. <p>Si aucune de ces suggestions ne résout le problème, N'essayez PAS de réparer l'appareil. Appelez le service client pour connaître le nom du centre de dépannage agréé le plus proche.</p>
Une odeur de brûlé s'échappe de l'appareil	<ul style="list-style-type: none"> • Le moteur pourrait être couvert de débris issus du processus de fabrication, à l'origine d'une légère odeur à la première utilisation. L'odeur va disparaître. En cas d'émission d'une forte odeur ou d'une fumée visible, débranchez IMMÉDIATEMENT l'appareil et appelez le centre de dépannage agréé le plus proche.
Le moteur semble faible	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisez-vous la vitesse recommandée pour les aliments à transformer ? • Respectez-vous la taille et la quantité recommandées pour les aliments à transformer ? <p>NE SURCHARGEZ PAS VOTRE ROBOT DE CUISINE</p>

NETTOYAGE, CONSERVATION ET ENTRETIEN

1. Lavez bol, couvercles, lames, disques, manchon d'entraînement amovible et poussoir à l'eau chaude savonneuse.

Rincez et séchez soigneusement. Voir « Comment retirer le couvercle d'entonnoir aux fins de nettoyage ». **Plongez bol, couvercle et entonnoir dans l'eau chaude savonneuse pour y éliminer complètement tous résidus d'aliments.**

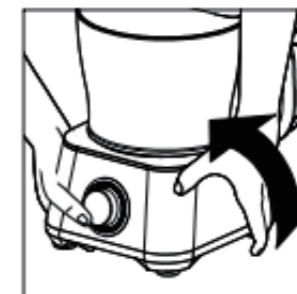
REMARQUE : Ne conservez pas l'appareil avec le couvercle verrouillé, car cela peut laisser des tâches sur la patte d'interverrouillage.

2. Essuyez le bloc moteur, le panneau de commande et le cordon avec un chiffon ou une éponge humide. Utilisez un produit nettoyant doux non abrasif pour éliminer les tâches rebelles.
3. Pour conserver l'appareil, fixez le bol sur la base. Disposez ensuite la lame hachoir/mélangeuse sur l'arbre moteur et le disque éminceur/déchiporteur sur la lame hachoir/mélangeuse. Conservez le manchon d'entraînement dans le bol. Placez le couvercle sur le bol sans le verrouiller.
4. Une fois par mois, versez une goutte d'huile végétale sur chaque vis de l'entonnoir.

COMMENT DÉCOLLER LES PIEDS À VENTOUSE APRÈS USAGE

Les pieds à ventouse installés au bas de votre robot de cuisine visent à assurer sa stabilité en cours d'utilisation.

Afin de maximiser la durée de vie de ces pieds de ventouse, procédez comme suit : Soulevez le robot complètement monté du plan de travail en plaçant vos mains en dessous (voir illustration) et en soulevant un côté ;



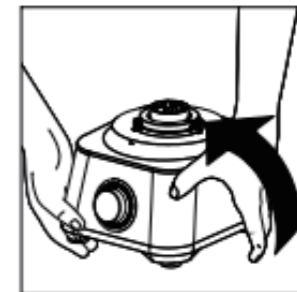
OU

Soulevez le robot complètement monté du plan de travail en tenant la poignée (voir illustration) et en soulevant ce même côté ;



OU

Lorsque le bol et le couvercle sont détachés du robot, soulevez l'appareil du plan de travail en plaçant vos mains en dessous comme illustré et en soulevant d'un côté.



EXCLUSIONS DE GARANTIE

La garantie est nulle dans les cas suivants :

1. L'installation, la manipulation ou l'entretien du produit n'a pas respecté les instructions opérationnelles du fabricant fournies avec le produit.
2. Le produit a été utilisé à d'autres fins que celles prescrites.
3. L'endommagement ou le dysfonctionnement du produit résulte de l'une des causes ci-après :
 - Mauvaise tension ;
 - Accidents (y compris les dégâts causés par un liquide ou l'humidité) ;
 - Mauvaise utilisation ou surutilisation du produit ;
 - Mauvaise installation ;
 - Problèmes d'alimentation électrique, y compris les dégâts causés par des pics de puissance ou la foudre ;
 - Envahissement par les insectes ;
 - Altération ou modification du produit par des personnes non autorisées ;
 - Exposition aux matériaux anormalement corrosifs ;
 - Introduction de corps étrangers dans l'appareil ;
 - Utilisation d'accessoires non préapprouvés par Brabantia.

Veuillez consulter et respecter tous les avertissements et mises en garde contenus dans le présent mode d'emploi.

En raison du développement permanent du produit, les spécifications peuvent être modifiées sans préavis.

MISE AU REBUT CORRECTE DE L'APPAREIL

(Equipement électrique et électronique)
(Applicable dans l'Union européenne et dans les autres pays d'Europe qui ont adopté des systèmes de collecte séparés) La directive Européenne 2012/19/UE sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets ménagers. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations de la collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur appareil.

Photo non contractuelle
Soucieux de la qualité de ses produits le constructeur se réserve le droit d'effectuer des modifications sans préavis

ES INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Por favor lea atentamente el manual de instrucciones antes de hacer uso del artefacto y guarde este manual para su consulta en el futuro.

Cumpla con las medidas básicas de seguridad al usar electrodomésticos, sobre todo las que se detallan a continuación:

1. Lea y conserve todas las instrucciones.
2. Para evitar riesgo de descargas eléctricas, no sumerja la base del motor, el cable o el enchufe en agua o en otros líquidos.
3. Se debe supervisar atentamente si el artefacto es utilizado cerca de niños.
4. Este artefacto no debe ser utilizado por niños.
5. El uso de este artefacto no está permitido para personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas a menos que estén supervisados por personas responsables de su seguridad. Supervise a los niños para asegurarse que no jueguen con el artefacto.
6. Desenchufe el artefacto de la toma de corriente cuando no se encuentre en uso. Proceda de la misma manera antes de limpiar.
7. Evite el contacto con las partes en movimiento del artefacto.
8. No utilice ningún artefacto con el cable o enchufe dañado, ni después de que presente alguna falla, se haya caído o haya sufrido cualquier otro daño. Devuelva el artefacto al centro de servicio técnico autorizado más cercano para su inspección, reparación y ajuste eléctrico o mecánico. No intente reparar el artefacto usted mismo.
9. Se encuentra estrictamente prohibido el uso de accesorios no recomendados por el fabricante del artefacto puesto que pueden ocasionar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
10. No utilice el procesador de alimentos si alguna pieza está dañada.
11. No permita que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni que roce con cualquier superficie caliente.

12. Asegúrese de mantener las manos o cualquier otro utensilio fuera del alcance de las cuchillas y discos cuando el aparato esté funcionando para evitar el riesgo de lesiones personales graves o daños al procesador de alimentos. Se puede utilizar una espátula, pero solamente mientras el procesador de alimentos no esté en funcionamiento.
13. ¡Las cuchillas y los discos son filosos! ¡Hágalo con cuidado!
14. No introduzca alimentos en el vertedor de alimentos con la mano. Utilice siempre el empujador de alimentos.
15. No coloque la cuchilla ni los discos en la base sin primero haber colocado el vaso en su lugar adecuadamente para reducir el riesgo de lesiones.
16. Asegúrese de que la tapa esté asegurada correctamente en su lugar antes de utilizar el artefacto.
17. No intente desactivar el mecanismo de bloqueo de la tapa.
18. Asegúrese de que la cuchilla o el disco se hayan detenido completamente antes de retirar la tapa.
19. Precaución: Asegúrese de insertar o remover las cuchillas y discos utilizando los ejes proporcionados para este propósito para reducir el riesgo de lesiones. Tenga cuidado cuando retire las cuchillas y discos del vaso, al vaciar el vaso o al limpiarlos.
20. Asegúrese de que el interruptor esté en la posición de APAGADO (OFF) después de cada uso. Utilice siempre el empujador de alimentos para limpiar el vertedor de alimentos. Cuando no es posible utilizar este método, apague el motor y desmonte la unidad para retirar los restos de alimentos.
21. Este artefacto no está destinado para uso comercial, profesional o industrial. Este artefacto está diseñado solo para uso doméstico.
22. No utilice este artefacto al aire libre.
23. No utilice el artefacto para usos distintos de los indicados.
24. No utilice el artefacto por un período más largo o con una mayor cantidad de ingredientes que las recomendadas por el fabricante.
25. La calificación máxima de esta unidad se basa en el uso de la cuchilla para mezclar y picar. El disco para rebanar y rallar puede reducir la potencia del artefacto.
26. No coloque el artefacto sobre o cerca de una hornilla de gas o eléctrica o en un horno caliente.
27. Conserve este artefacto fuera del alcance de los niños.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

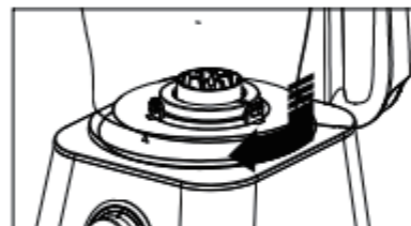
Información de seguridad para el consumidor

Este artefacto está diseñado solamente para uso doméstico.
ADVERTENCIA: ¡Peligro de descarga eléctrica! Este artefacto tiene un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). Para evitar riesgo de descargas eléctricas, este enchufe encaja en una toma de corriente polarizada en un solo sentido. Si el enchufe no entra en la toma de corriente, inviértalo. Si aún así no encaja, consulte con un electricista calificado. Por favor no intente cambiar el enchufe de ninguna manera. Para evitar una sobrecarga eléctrica, no utilice otro artefacto de alto

voltaje en el mismo circuito que su procesador de alimentos. La longitud del cable de alimentación suministrado con este artefacto es para reducir el riesgo de que se enrede o de que alguien pueda tropezarse con un cable más largo. Si se requiere un cable más largo, se debe utilizar un cable de extensión aprobado. La especificación eléctrica del cable de extensión debe ser igual o mayor que la especificación eléctrica del artefacto. Se debe tener cuidado al colocar el cable de extensión para que no quede colgando de la mesa en donde los niños puedan tirar o tropezar con el cable accidentalmente.

Instrucciones de uso del procesador de alimentos

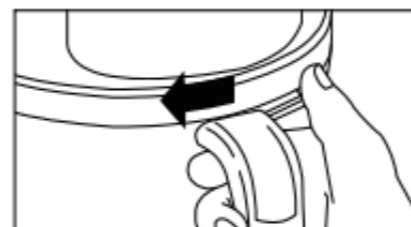
Cómo asegurar el vaso



Alinee la base y el vaso como se muestra en la figura. Gire el vaso hacia la derecha hasta que encaje en su lugar. El vaso se asegura en la base en 3 posiciones diferentes para comodidad del usuario.

NOTA: El procesador de alimentos no funcionará si el vaso no queda fijado en la base.

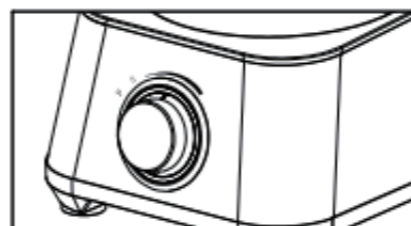
Cómo ensamblar y asegurar la tapa



Alinee la tapa como se muestra en la imagen, colocando el pulgar en la lengüeta de la tapa y girándola hacia la derecha. Se proporcionan cuatro marcas visuales para alinear (Ver imagen); una en el vaso, otra en el asa y dos en la tapa del vaso.

NOTA: El procesador de alimentos no funcionará si la tapa no queda fijada en la base.

Cómo operar los controles



El selector de control está situado en la parte frontal de la base.

Gire la perilla hacia la derecha para aumentar la velocidad. Gire la perilla hacia la izquierda para reducir la velocidad. Para un control rápido de encendido y apagado, utilice el botón PRESIONAR (P) girando la perilla hacia la izquierda. Para detener el artefacto, gire el interruptor en la posición APAGADO (OFF).

Consejos y técnicas para procesar alimentos

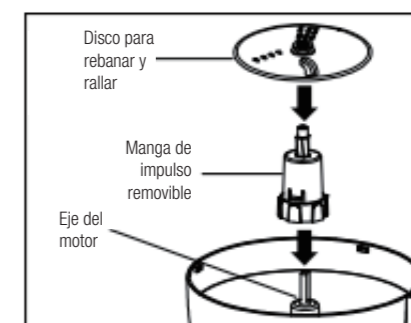
Este procesador de alimentos es excelente para picar, mezclar, rebanar y rallar la mayoría de los alimentos. Sin embargo, para mantener el máximo rendimiento de su procesador de alimentos, no lo utilice para moler granos, café o especias, ni para cortar carne congelada o triturar hielo.

El tiempo de funcionamiento dependerá de la cantidad de alimento que se esté procesando. La mayoría de los alimentos se pueden rebanar, picar o rallar en segundos.

NOTA: Si la unidad funciona durante 30 segundos continuamente, deje que el procesador descanse durante 3 minutos antes de continuar.

Cómo procesar con la cuchilla para picar y mezclar

Para obtener una consistencia más uniforme, comience con trozos de comida que tengan un tamaño similar. Las zanahorias, por ejemplo, se deben cortar en trozos de 1 pulgada (2,5 cm). No procese pedazos de 4 pulgadas (10 cm) con pedazos de 1/2 pulgada (1 cm).



La cuchilla para picar y mezclar se puede utilizar para picar gruesa o finamente y para mezclar o hacer puré los alimentos hasta dejarlos con una consistencia suave.

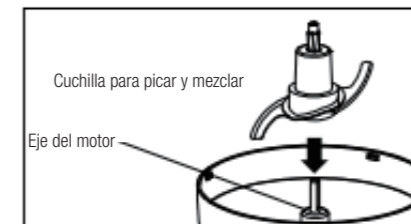
1. Asegúrese de que el interruptor del control esté en la posición APAGADO (OFF) y de que la unidad esté desenchufada.
2. Asegure el vaso en la base (Ver "Cómo asegurar el vaso")
3. Coloque la cuchilla para picar y mezclar en el eje del motor del procesador de alimentos en el centro del vaso. Gire lentamente hasta que la cuchilla esté en su lugar.

Precaución: ¡Hágalo con cuidado; la cuchilla está afilada!

4. Asegure la tapa en el vaso. Introduzca el empujador de alimentos en el vertedor de alimentos. No haga puré ni aplaste las verduras con almidón como papas. Puesto que se sobre procesarán en un segundo y se volverán pegajosas.
5. Conecte la unidad a la toma de corriente para procesar los alimentos. La velocidad y el tiempo de procesamiento determinan la consistencia final de la comida. Utilice el botón PRESIONAR para evitar un sobre procesamiento.
6. Cuando termine de procesar los alimentos, seleccione APAGADO (OFF) o suelte el botón PRESIONAR.

Precaución: Espere hasta que las cuchillas dejen de girar completamente antes de retirar la tapa.

7. Desenchufe la unidad.



Cómo procesar alimentos con el disco para rebanar y rallar

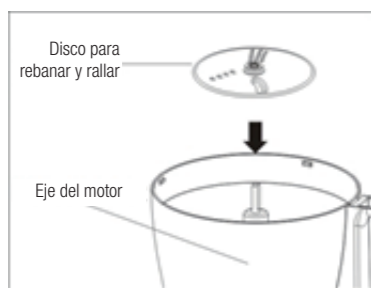
* Para rebanar o rallar queso, seleccione un queso consistente como el Cheddar, Monterey Jack o suizo. Consejo: Coloque el queso en el congelador 30 minutos antes de procesarlo.
* El disco reversible para rebanar y rallar tiene una cuchilla rebanadora en un lado y dientes ralladores en el otro lado. Coloque hacia arriba el eje del motor con el borde de corte deseado.

1. Asegúrese de que el interruptor del control esté en la posición APAGADO (OFF) y de que la unidad esté desenchufada.
2. Asegure el vaso en la base (Ver "Cómo asegurar el vaso").
3. Coloque el disco para rebanar y rallar en la manga de impulso removible con el lado deseado hacia arriba, ya sea para rebanar o rallar. Asegure la tapa en el vaso (Ver "Cómo ensamblar y asegurar la tapa").
4. Introduzca el empujador de alimentos en el vertedor de alimentos. Utilice siempre el empujador de alimentos para introducir los alimentos en el vertedor. NUNCA EMPUJE CON LAS MANOS LOS ALIMENTOS POR EL VERTEDOR.
5. Conecte la unidad.
6. Seleccione la velocidad. Al presionar en el empujador de alimentos, gire el interruptor para obtener un óptimo rendimiento para rebanar y rallar o seleccione el botón PRESIONAR para procesar los alimentos.

NOTA: La tapa del vertedor de alimentos está diseñada para girar hacia la derecha durante el procesamiento de alimentos para llenar completamente el vertedor de alimentos.

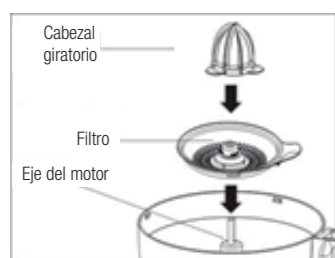
7. Si el vertedor de alimentos está vacío, seleccione APAGADO (OFF) o suelte el botón PRESIONAR.

Precaución: Espere hasta que las cuchillas dejen de girar completamente antes de retirar la tapa. Desenchufe la unidad.



Cómo procesar jugos cítricos

- Asegúrese de que el interruptor del control esté en la posición APAGADO (OFF) y de que la unidad esté desenchufada.
- Asegure el vaso en la base (Ver "Como asegurar el vaso")
- Coloque el disco de exprimidor de cítricos en la manga de impulso removible (Para asegurar la posición del disco, gírelo hacia la derecha).
- Ajuste el cono apropiado en el eje del motor. (El cono grande es apropiado para hacer jugos con frutas cítricas grandes como el pomelo, naranjas, etc. Mientras que el cono pequeño es apropiado para hacer jugos con frutas cítricas pequeñas como cítricos, limones, limas, etc.).
- Corte una fruta cítrica por la mitad y presione el extremo cortado de la fruta sobre el cono. Encienda el artefacto y elija la velocidad. Elija una rotación de baja velocidad y aumente a una rotación de mayor velocidad de ser necesario. Aumente gradualmente la velocidad para evitar que el jugo sea expulsado debido a una excesiva velocidad de rotación. El cono removerá la pulpa y exprimirá el jugo de la fruta.
- Para maximizar la cantidad de jugo extraído de la fruta, presione la fruta sobre el cono varias veces.



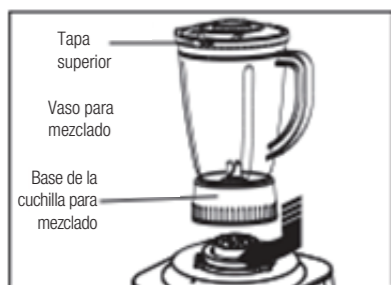
Cómo procesar alimentos con el vaso para mezclar

- Asegúrese de que el interruptor del control esté en la posición APAGADO (OFF) y de que la unidad esté desenchufada.
- Coloque el anillo de sellado sobre la base de la cuchilla y enrosque y asegure el vaso para mezclar sobre la base de la cuchilla (Gire hacia la derecha para asegurar el vaso y gire hacia la izquierda para aflojar el vaso). Coloque la tapa del vaso para mezclar y la tapa para alimentos.
- Enrosque la base de la cuchilla sobre la base del artefacto.

Nota: Al desmontar (hacia la izquierda) no sostenga ni desenrosque el vaso, solo de esta manera se desenroscará el vaso de la base de la cuchilla y se verterán los alimentos del vaso. Para desmontar, no separe el vaso ni la cuchilla.

Cómo mezclar frutas o vegetales

Pele las cáscaras de frutas o vegetales y córtelos en trozos o pedazos pequeños. Al mismo tiempo, coloque en el mezclador 600g de frutas o vegetales, luego vierta una cantidad apropiada de agua hervida fría y mezcle a máxima velocidad durante 1 minuto.



Cómo procesar alimentos con el vaso para picado

- Enrosque el vaso para picado sobre la base de la cuchilla (hacia la derecha).
- Para procesar carne, remueva nervios, huesos y piel. Lave y corte la carne en pequeños cuadrados de 2 centímetros. Al mismo tiempo, coloque en el vaso para picado 200g. Coloque la tapa del vaso para picado y enrósqelo sobre la base del artefacto según la posición mostrada en la imagen. Gire el vaso hacia la derecha y enrosque firmemente el vaso para picado en su posición. Gire el botón de encendido del interruptor del picador.
- Mientras utilice el picador, agregue aceite comestible o saborizante a la carne para obtener mejores resultados.

Nota: Si la velocidad de rotación disminuye bruscamente debido a que se está procesando demasiada carne o debido a que los nervios de la carne están enredados en la cuchilla, apague el artefacto y retire el exceso de carne o nervios.



Cómo procesar alimentos con el vaso para molido

- El vaso para molido se puede utilizar para moler y pulverizar alimentos secos.
- Para moler alimentos, coloque 150g en el vaso para molido, cubra con la base de cuchilla del molidor y asegure hacia la derecha firmemente. Coloque el vaso sobre la base del artefacto según la posición mostrada en la imagen. Gire el vaso hacia la derecha y enrosque firmemente el vaso para molido en su posición. Gire el botón de encendido del interruptor del molidor.
- Al moler sésamo, nueces y otros alimentos grasos, agregue una cucharada de azúcar granulada en el vaso para molido para obtener mejores resultados.

Nota: Si la cuchilla no hace contacto con los alimentos, desconecte el conector y mezcle los alimentos suavemente, luego vuelva a encender el molidor.



Guía para solucionar problemas

Antes de llamar al número de servicio al cliente, revise con cuidado la lista mostrada a continuación para encontrar una posible solución a su problema.

PROBLEMA	CAUSA/SOLUCIÓN
No funciona ninguna velocidad ni posición "Presionar" de la unidad.	<ul style="list-style-type: none"> ¿Está conectada la unidad? ¿Funciona la toma de corriente? ¿Están asegurados correctamente el vaso, la tapa del vaso y la tapa del vertedor de alimentos? Ver página 4 "Cómo ensamblar".
Los alimentos no están picados, rebanados o rallados de manera uniforme.	<ul style="list-style-type: none"> Amontonar demasiada comida en el vertedor de alimentos o introducir de manera brusca con el empujador de alimentos puede provocar que la comida procesada quede rebanada o rallada irregularmente.
La unidad se detiene y no vuelve a funcionar.	<ul style="list-style-type: none"> ¿Están asegurados correctamente el vaso, la tapa del vaso y la tapa del vertedor de alimentos? Es posible que se hayan movido ligeramente durante el procesamiento. Ver página 4 "Cómo ensamblar". ¿Está funcionando la toma de corriente? Revise conectando una lámpara que funcione correctamente o cualquier otro electrodoméstico. Es posible que se haya sobrecargado el circuito y quemado un fusible o se haya activado el cortacircuitos. Apague la unidad, y déjela reposar durante 3 a 4 minutos, luego vuelva a encenderla. <p>Si ninguna de estas sugerencias soluciona el problema, NO INTENTE reparar la unidad. Llame al número de servicio al cliente para obtener el nombre del centro de servicio autorizado más cercano.</p>
La unidad emite un olor a quemado	<ul style="list-style-type: none"> Es posible que exista algún residuo dejado en el motor debido al proceso de fabricación que provoca un leve olor a quemado durante el uso inicial del artefacto. Este problema desaparecerá. Si aparece un olor fuerte o cualquier señal visible de humo, desenchufe la unidad INMEDIATAMENTE y llame al número del Centro de servicio autorizado
El motor no tiene potencia	<ul style="list-style-type: none"> ¿Está utilizando la velocidad recomendada para el alimento que está procesando? ¿Está utilizando el tamaño de alimento recomendado y la cantidad adecuada de alimento a ser procesado? NO SOBRECARGUE EL PROCESADOR

LIMPIEZA, ALMACENAMIENTO Y MANTENIMIENTO

- Lave el vaso, tapa, cuchilla, discos, manga de impulso removible y el empujador de alimentos en agua caliente con jabón.

Enjuague y seque completamente. Ver "Cómo retirar la tapa del vertedor de alimentos para su limpieza". **Para limpiar completamente los alimentos del vaso, tapa y vertedor de alimentos, sumérgalos en agua caliente con jabón.**

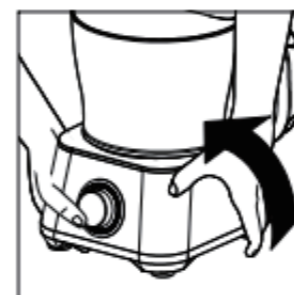
NOTA: No guarde el procesador de alimentos con la tapa en posición asegurada puesto que esto puede provocar presión en la lengüeta de bloqueo.

- Limpie la base, el panel de control y el cable con una esponja o un trapo húmedo. Si necesita eliminar manchas persistentes, utilice un limpiador suave y no abrasivo.
- Para guardar, coloque el vaso en la base. Luego, coloque la cuchilla para picar y mezclar en el eje del motor y el disco para rebanar y rallar en la cuchilla para picar y mezclar. La manga de impulso removible puede guardarse en el vaso. Coloque la tapa en el vaso pero sin asegurarla.
- Coloque una vez al mes una gota de aceite vegetal en cada tornillo del vertedor de alimentos.

CÓMO EXTRAER LAS PATAS DEL VASO DE SUCCIÓN DESPUÉS DE SU USO

Las patas del vaso de succión se encuentran en la parte inferior del procesador de alimentos y están diseñadas para mantener la unidad estable durante su uso.

Para maximizar la vida útil de las patas del vaso de succión: Levante el procesador de alimentos completamente colocando las manos debajo de la unidad (Como se muestra en la imagen) y levantando de un lado.



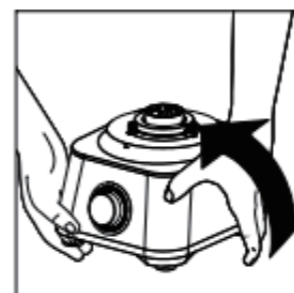
0

Levante el procesador de alimentos completamente sosteniendo el asa (Como se muestra en la imagen) y levantando del mismo lado del asa.



0

Con el vaso y la tapa retirados del procesador de alimentos, levante colocando las manos debajo de la unidad como se muestra en la imagen y levantando hacia un lado.



Exclusiones de la garantía

Esta garantía no será válida en los siguientes casos:

- Cuando el producto no ha sido instalado, operado o mantenido según las instrucciones de uso del fabricante entregadas con el producto.
- Cuando el producto se ha utilizado para cualquier propósito que no sea su función.
- El daño o falla del producto es provocado por cualquiera de las siguientes causas:
 - Voltaje incorrecto
 - Accidentes (incluyendo daño líquido o humedad)
 - Mal uso o abuso del producto
 - Instalación defectuosa o inadecuada
 - Problemas de alimentación, incluyendo corte de alimentación o daño de iluminación.
 - Plaga por insectos
 - Alteración o modificación del producto por personas ajenas al personal de servicio autorizado

- Exposición a agentes corrosivos
- Inserción de objetos extraños en la unidad
- Uso de accesorios no aprobados por Brabantia.

Por favor consulte y preste atención a todas las advertencias y precauciones en el Manual de instrucciones.

Debido al continuo desarrollo del producto, las especificaciones del producto pueden sufrir cambios sin previo aviso.

DESECHAR CORRECTAMENTE EL APARATO

(Equipo eléctrico y electrónico)
 (Aplicable en la Unión Europea y en los demás países de Europa que han adoptado sistemas de recogida por separado) La Directiva Europea 2012/19/UE sobre los Residuos de los Equipamientos Eléctricos y Electrónicos (DEEE), exige que los aparatos domésticos usados no se desechen en el flujo normal de los residuos domésticos. Los aparatos usados deben recogerse por separado con el fin de optimizar el porcentaje de recuperación y el reciclaje de los materiales que los componen y, reducir el impacto en la salud humana y el medio ambiente. El símbolo del cubo de basura rayado está colocado en todos los productos para recordar las obligaciones de la recogida por separado. Los consumidores deberán contactar con las autoridades locales o con su minorista para que les informen sobre la manera de desechar su aparato.

Foto no contractual
 Sobre la calidad de sus productos, el fabricante se reserva el derecho de hacer modificaciones sin aviso previo

IT PRECAUZIONI IMPORTANTI

Leggere attentamente questo manuale di istruzioni prima di utilizzare il prodotto e conservarlo in un luogo sicuro e facilmente accessibile per futuro riferimento.

Quando si utilizzano apparecchi elettrici è sempre molto importante rispettare le precauzioni per la sicurezza basilari, tra cui certamente vi sono le seguenti:

- Leggere e conservare tutte le istruzioni.
- Per proteggersi dal rischio di scosse elettriche, non immergere o bagnare la base, motore, il cavo o la spia in acqua o altri liquidi.
- Quando l'apparecchio è utilizzato in presenza di bambini è essenziale prestare la massima attenzione.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato da bambini.
- L'apparecchio non è pensato per essere impiegato da persone (inclusi minori) con ridotte capacità sensoriali e cognitive, o a digiuno di esperienza e conoscenza, a meno che non sia garantita un'attenta supervisione da parte di una persona responsabile della sicurezza che impartisca tutte le dovute istruzioni. I bambini devono essere controllati attentamente per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Scollegare il cavo dalla presa di corrente quando l'apparecchio non è in uso, prima di montare o smontare componenti e prima della pulizia.
- Evitare il contatto con le parti in movimento.
- Non utilizzare qualsiasi apparecchio quando il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, se l'apparecchio non funziona correttamente, se è caduto o se riporta danni di qualsiasi genere. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti utilizzando le informazioni di contatto fornite, provvedere a un'ispezione ed eventualmente alla riparazione o alla regolazione elettrica o meccanica. Non tentare in alcun modo di riparare l'apparecchio da soli.

9. L'uso di accessori non raccomandato o non forniti dal produttore dell'apparecchio è strettamente vietato perché possono verificarsi incendi, scosse elettriche e infortuni.
10. Non utilizzare il Robot da cucina se una qualsiasi delle sue parti è danneggiata.
11. Non lasciare che il cavo di alimentazione resti in sospeso dai bordi di un tavolo o un bancone, evitare che tocchi superfici calde.
12. Tenere le mani e gli utensili lontani dalle lame e dai dischi in movimento mentre si lavorano i cibi, così da evitare seri infortuni e/o danni al Robot da cucina. È possibile utilizzare un raschietto di gomma, ma SOLO quando il Robot da cucina non è in funzione.
13. Le lame e i dischi sono molto affilati. Maneggiare con cura.
14. Non usare mai le mani per inserire i cibi all'interno del tubo di alimentazione. Utilizzare sempre l'apposito pressino.
15. Per evitare rischi di infortuni, non collocare mai la lama di taglio o il disco sulla base senza prima aver installato la ciotola in posizione.
16. Assicurarsi che il coperchio sia bloccato con saldamente in posizione prima di utilizzare l'apparecchio.
17. Non tentare mai di forzare il meccanismo di interblocco del coperchio.
18. Assicurarsi che la lama o il disco si siano completamente arrestati prima di rimuovere il coperchio.
19. Avvertenza: per ridurre il rischio di infortunio, montare/rimuovere le lame o i dischi utilizzando i perni appositamente forniti. Prestare attenzione quando si rimuovono le lame e i dischi dalla ciotola, quando si svuota la ciotola e durante la pulizia.
20. Dopo ogni uso verificare che l'interruttore di accensione sia in posizione OFF (O), cioè spento. Utilizzare sempre il pressino per pulire il tubo di alimentazione. Quando questo sistema non può essere applicato, spegnere il motore e smontare l'unità per rimuovere i residui di cibo rimanenti.
21. L'apparecchio non è pensato per l'uso commerciale, professionale o industriale. Il prodotto è stato progettato e costruito esclusivamente per l'uso domestico.
22. Non utilizzare l'apparecchio in ambienti esterni.
23. Non utilizzare l'apparecchio per usi diversi da quelli per cui è stato progettato.
24. Non utilizzare l'apparecchio per periodi di tempo superiori o con quantità di ingredienti maggiori rispetto a quelli raccomandati dal produttore.
25. Il valore nominale massimo dell'unità è basato sull'uso della lama per tritare/frullare. Il disco per affettare/sminuzzare potrebbe utilizzare una potenza significativamente inferiore.

26. Non posizionare in prossimità di fornelli a gas o elettrici caldi o a un forno caldo.
27. Conservare l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.

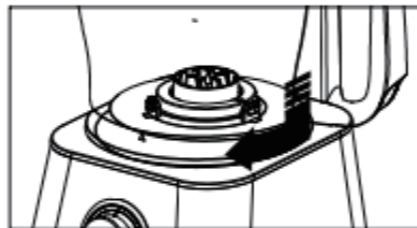
CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI.

Informazioni importanti per la sicurezza

L'apparecchio è pensato esclusivamente per l'uso domestico. ATTENZIONE: pericolo di scossa elettrica. L'apparecchio è dotato di una spina polarizzata (un polo è più grande dell'altro). Per ridurre il rischio di scossa elettrica, questa spina polarizzata può essere collegata in un solo verso. Se la spina non entra nella presa, girare la presa invertendo i poli. Se la spina continua a non entrare nella presa, rivolgersi a un elettricista. Non provare a modificare la spina in alcun modo. Per evitare di sovraccaricare il circuito elettrico, non utilizzare un altro apparecchio ad alta potenza sullo stesso circuito a cui è stato collegato il Robot da cucina. La lunghezza del cavo fornito a corredo con l'apparecchio è stato selezionato al fine di ridurre la possibilità che si formino grovigli o che si inciampi, eventualità più probabili con fili di lunghezza maggiore. Se è necessario utilizzare un cavo più lungo, è possibile utilizzare una prolunga approvata. I valori nominali elettrici della prolunga devono essere uguali o superiori rispetto a quelli del prodotto. Prestare molta attenzione quando si posa il cavo di prolunga per far sì che non passi su una scrivania o un ripiano, onde evitare che qualcuno possa calpestarlo o inciamparvi accidentalmente.

USO DEL ROBOT DA CUCINA

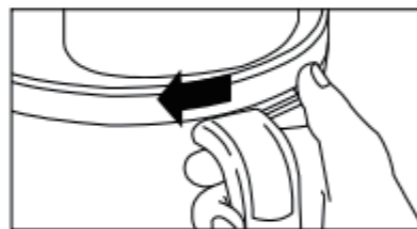
Montaggio della ciotola



Allineare la base e la ciotola come illustrato in figura. Ruotare la ciotola in senso orario finché non si blocca in posizione. La ciotola si blocca sulla base in 3 diverse posizioni per comodità dell'utilizzatore.

NOTA: il Robot da cucina non funziona se la ciotola non è bloccata in posizione di chiusura.

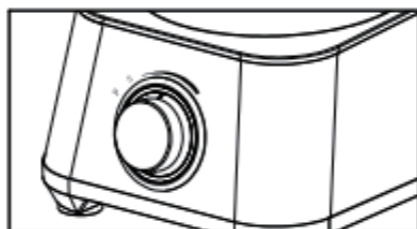
Montaggio e blocco del coperchio



Allineare il coperchio come illustrato, appoggiando un pollice sul bordo del coperchio e girandolo in senso orario. Sono presenti quattro indicatori visivi di allineamento (vedere la figura), uno sulla ciotola, uno sulla maniglia e due sul coperchio della ciotola.

NOTA: il Robot da cucina non funziona se il coperchio non è bloccato in posizione di chiusura.

Funzioni dei controlli



La ghiera di controllo è comodamente situata sulla parte anteriore della base.

Ruotare la manopola in senso orario per aumentare la velocità. Ruotare in senso antiorario per ridurre la velocità. Per un'azione accendi-spegni istantanea, utilizzare il pulsante P (PULSE) ruotando la manopola in senso antiorario. Per spegnere la macchina, ruotare il selettore fino alla posizione OFF (O).

Suggerimenti e tecniche di impiego

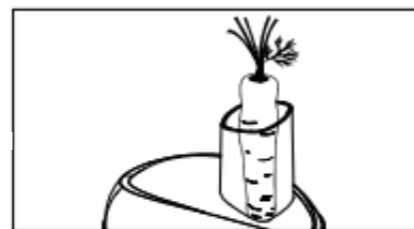
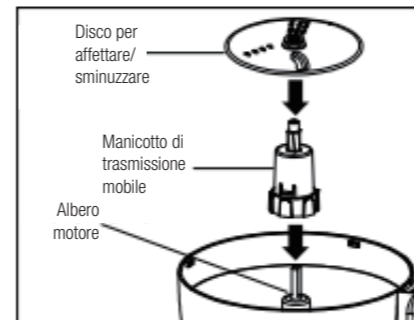
Il Robot da cucina è eccellente per tritare, frullare, affettare e sminuzzare la maggior parte dei cibi. Tuttavia, per ottenere sempre le prestazioni massime, non utilizzare il Robot da cucina per: macinare semi e granaglie, chicchi di caffè o spezie, affettare carne congelata o tritare ghiaccio.

Il tempo di funzionamento dipende dalla quantità di cibo da trattare. La maggior parte dei cibi verrà affettata, tritata o sminuzzata in pochi secondi.

NOTA: se l'unità viene fatta funzionare continuamente per 30 secondi, lasciarla riposare per circa 3 minuti prima di continuare.

Uso della lama per tritare/frullare

Per ottenere una consistenza più uniforme, iniziare con pezzi di cibo di dimensioni simili. Le carote, ad esempio, andrebbero tagliate in tocchetti di 2,5 cm circa. Non trattare tocchetti di 10 cm insieme a tocchetti di 1 cm.



La lama per tritare/frullare può essere utilizzata per tritare grossolanamente, macinare finemente, frullare o ridurre il cibo in purea o a una consistenza omogenea e amalgamata.

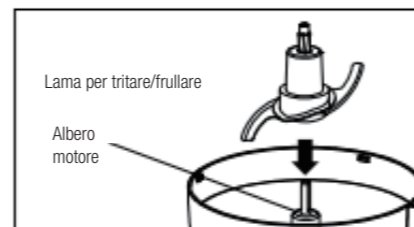
1. Assicurarsi che l'interruttore di controllo sia in posizione OFF (O), cioè spento, e che l'unità sia scollegata dalla corrente.
2. Fissare la ciotola alla base (vedere "Montaggio della ciotola").
3. Posizionare la lama per tritare/frullare sull'albero motore del Robot da cucina, al centro della ciotola. Ruotare la ciotola fino a far cadere la lama in posizione.

Avvertenza: la lama è tagliente, maneggiarla con cura.

4. Installare il coperchio sulla ciotola. Inserire il pressino nel tubo di alimentazione del cibo. Non ridurre in purea o passare verdure amidacee come le patate, poiché queste verrebbero lavorate eccessivamente in un secondo, fino a diventare gommose.
5. Collegare l'unità alla presa di corrente e procedere alla lavorazione dei cibi. La velocità e il tempo di lavorazione determineranno la consistenza finale dei cibi. Utilizzare il pulsante Pulse per evitare un'eccessiva lavorazione.
6. Terminata la lavorazione, selezionare OFF (O) o rilasciare il pulsante PULSE.

Avvertenza: attendere che la rotazione delle lame si arresti completamente prima di rimuovere il coperchio.

7. Scollegare l'unità.



Uso dell'affettatore/sminuzzatore

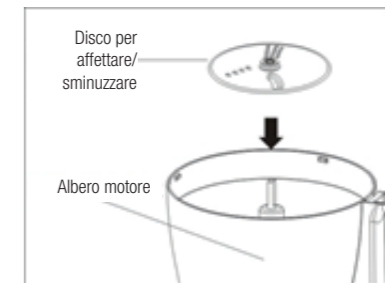
* Per affettare o sminuzzare formaggi, scegliere prodotti quali cheddar, Monterey Jack o svizzero. Suggerimento: mettere il formaggio in freezer per 30 minuti prima di lavorarlo.
* Il disco affettatore/sminuzzatore reversibile è dotato di una lama affettatrice su un lato e di denti sminuzzatori sull'altro. Posizionare sull'albero motore rivolgendolo verso l'alto la faccia di taglio desiderata.

1. Assicurarsi che l'interruttore di controllo sia in posizione OFF (O), cioè spento, e che l'unità sia scollegata dalla corrente.
2. Fissare la ciotola alla base (vedere "Montaggio della ciotola").
3. Installare il disco affettatore/sminuzzatore sul manicotto di trasmissione removibile con il lato desiderato rivolto verso l'alto per affettare o sminuzzare. Installare il coperchio sulla ciotola (vedere "Montaggio e blocco del coperchio").
4. Inserire il pressino nel tubo di alimentazione del cibo. Utilizzare sempre il pressino per inserire i cibi nel tubo di alimentazione. NON USARE MAI LE MANI PER SPINGERE I CIBI NEL TUBO DI ALIMENTAZIONE.
5. Collegare l'unità.
6. Selezionare la velocità. Tenendo premuto il pressino, ruotare il selettore per ottenere un taglio o uno sminuzzamento ottimale o premere PULSE per lavorare a piacimento il cibo.

NOTA: il coperchio del tubo di alimentazione è progettato per ruotare verso destra durante la lavorazione dei cibi al fine di riempire l'intero tubo di alimentazione.

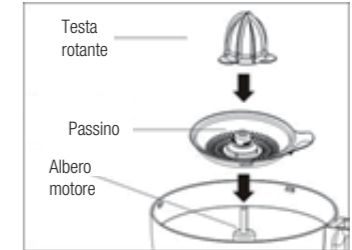
7. Una volta svuotato il tubo di alimentazione, selezionare OFF (O) o rilasciare il pulsante PULSE.

Avvertenza: attendere che la rotazione della lama si arresti completamente prima di rimuovere il coperchio. Scollegare l'unità.



Spremute di agrumi

1. Assicurarsi che l'interruttore di controllo sia in posizione OFF (O), cioè spento, e che l'unità sia scollegata dalla corrente.
2. Fissare la ciotola alla base (vedere "Montaggio della ciotola").
3. Installare il disco per spremere agrumi sul manicotto di trasmissione removibile (serrare in senso orario).
4. Installare il cono appropriato sull'albero motore (il cono grande è adatto a spremere agrumi più grandi, come arance, pompelmi, ecc., mentre quello piccolo è adatto a spremere limoni, lime, ecc.).
5. Tagliare l'agrume a metà e premere la parte tagliata della metà del frutto sul cono. Accendere la macchina e selezionare la velocità. Prediligere una rotazione a bassa velocità e poi incrementarla se necessario. Aumentare la velocità gradualmente onde evitare che il succo schizzi per l'eccessiva rotazione. Il cono premerà la polpa e estrarrà il succo dal frutto.
6. Per massimizzare la quantità di succo estratto da un frutto, premerlo più volte sul cono.



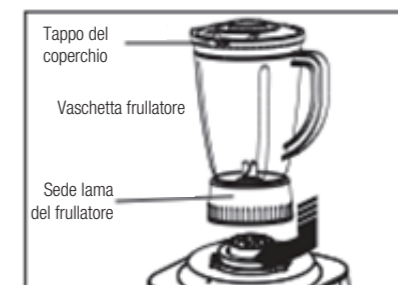
Uso della vaschetta per impastare

1. Assicurarsi che l'interruttore di controllo sia in posizione OFF (O), cioè spento, e che l'unità sia scollegata dalla corrente.
2. Collocare la guarnizione ad anello nella fessura della sede della lama e avvitare la vaschetta per impastare nella sede della lama (in senso orario per serrare e antiorario per svitare).
3. Mettere in posizione il coperchio della vaschetta per impastare e il coperchio di alimentazione. Avvitare la sede della lama in senso orario nella macchina.

Nota: quando si smonta (in senso antiorario) non mantenere e svitare solo la vaschetta perché in tal modo questa si sverrà dalla sede della lama e il cibo in essa contenuto fuoriuscirà. Smontare tenendo insieme vaschetta e sede della lama.

FRULLARE FRUTTA O VERDURE

Pelare e aprire la frutta o la verdura e tagliarla a piccoli pezzi. Inserire 600 g. alla volta nel frullatore, versare la quantità appropriata di acqua fresca o bollita e frullare per 1 minuto ad alta velocità.



Uso della vaschetta del tritatutto

1. Avvitare la vaschetta del tritatutto nella sede della lama (in senso orario).
2. Per lavorare la carne, rimuovere tendini, ossa e pelle. Lavare la carne e tagliarla a dadini di 2 centimetri. Inserire 200 g. alla volta nella vaschetta del tritatutto. Posizionare il coperchio della vaschetta del tritatutto e montarla sulla macchina nella posizione mostrata in figura. Ruotare il senso orario e avvitare la vaschetta del tritatutto saldamente in posizione. Accendere l'unità dal selettore del tritatutto.
3. Mentre l'alimento è in lavorazione, aggiungere dell'olio o aromi alla carne per ottenere risultati migliori.

Nota: se la velocità di rotazione diminuisce improvvisamente perché è stata inserita troppa carne o perché si sono accumulati tendini sulla lama, spegnere la macchina e rimuovere la carne in eccesso o i tendini.



Uso della vaschetta del macinatutto

1. La vaschetta del macinatutto può essere utilizzata per ridurre in polvere cibi solidi e secchi.
2. Inserire 150 g. di alimento da macinare nella vaschetta, coprire con la sede della lama di macinazione e serrare saldamente in direzione oraria. Montare sulla macchina nella posizione mostrata in figura. Ruotare il senso orario e avvitare la vaschetta del macinatutto saldamente in posizione. Accendere l'unità dal selettore del macinatutto.
3. Quando si macina sesamo, noci o altri alimenti oleosi, aggiungere un cucchiaino di zucchero granulato nella vaschetta del macinatutto per risultati ottimali.

Nota: se la lama non entra a contatto con l'alimento, spegnere la macchina, agitare delicatamente l'alimento e riaccenderla.



GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Prima di rivolgersi all'assistenza clienti, controllare gli aspetti riportati nell'elenco di seguente per individuare da soli la possibile soluzione.

PROBLEMA	CAUSA/SOLUZIONE
L'unità non funziona a qualsiasi velocità e anche selezionando Pulse	<ul style="list-style-type: none"> • L'unità è collegata alla corrente? La presa di corrente è funzionante? • Ciotola, coperchio della ciotola e coperchio del tubo di alimentazione sono tutti installati e bloccati correttamente in posizione? Vedere pagina 4 "Montaggio".
L'alimento non viene tritato, affettato o sminuzzato uniformemente.	<ul style="list-style-type: none"> • Se si inserisce troppo cibo nel tubo di alimentazione o si spinge troppo forte il pressino, il Robot da cucina potrebbe non affettare o sminuzzare uniformemente.
L'unità si arresta e non riaccende.	<ul style="list-style-type: none"> • Ciotola, coperchio della ciotola e coperchio del tubo di alimentazione sono tutti installati e bloccati correttamente in posizione? Potrebbero essersi spostate durante la lavorazione degli alimenti. Vedere pagina 4 "Montaggio". • La presa di corrente è funzionante? Controllare la presa collegando una lampadina o un altro apparecchio. Potrebbe essere stato sovraccaricato il circuito, fuso un fusibile o fatto scattare il salvavita. • Spegnerla l'unità, lasciarla riposare per 3-4 minuti e riaccenderla. <p>Se nessuno di questi suggerimenti risolve il problema, NON tentare di riparare l'unità. Rivolgersi all'assistenza clienti utilizzando le informazioni di contatto qui fornite per conoscere il centro assistenza autorizzato più vicino.</p>
L'unità emette odore di bruciato	<ul style="list-style-type: none"> • Potrebbero esserci residui di produzione nel motore, i quali causano il leggero odore di bruciato nei primi utilizzi. Il problema sparirà presto. Se l'odore si fa forte o si vede del fumo, scollegare l'unità IMMEDIATAMENTE e rivolgersi al centro assistenza autorizzato più vicino.
Il motore sembra debole	<ul style="list-style-type: none"> • Si sta usando la velocità raccomandata per l'alimento lavorato? • Si sta usando la velocità raccomandata per la dimensione e la quantità dell'alimento da lavorare? <p>NON SOVRACCARICARE IL ROBOT DA CUCINA</p>

PULIZIA, CONSERVAZIONE E MANUTENZIONE

1. Lavare ciotola, coperchi, lama, dischi, manicotto di trasmissione rimovibile e pressino dei cibi in acqua saponata.

Sciquare e asciugare accuratamente. Vedere "Rimozione del coperchio del tubo di alimentazione per la pulizia". **Eliminare completamente i cibi da ciotola, coperchio e tubo di alimentazione immergendoli in acqua saponata calda.**

NOTA: No conservare l'unità con il coperchio bloccato in posizione poiché ciò causerebbe la comparsa di condensa nella linguetta di interblocco.

2. Strofinare la base, il pannello di controllo e il cavo di alimentazione con un panno o una spugna inumidita. Per rimuovere le macchie difficili, utilizzare un detergente leggero e non abrasivo.
3. Per conservarla, installare la ciotola sulla base. Quindi collocare la lama per tritare/frullare sull'albero motore e il disco per affettare/sminuzzare sulla lama per tritare/frullare. Il manicotto di trasmissione rimovibile può essere conservato dentro la ciotola. Posizionare il coperchio sulla ciotola ma non bloccarlo in posizione.
4. Bagnare tutte le viti nel tubo di alimentazione con una goccia d'olio vegetale, una volta al mese.

RILASCIO DEI PIEDINI A VENTOSA DOPO L'USO

I piedini a ventosa sotto il Robot da cucina hanno lo scopo di tenere ferma l'unità durante l'uso. Per massimizzare la vita utile dei piedini a ventosa: Sollevare il Robot da cucina completamente montato dal ripiano afferrandolo con le mani da sotto (vedere la figura), quindi sollevare prima da un lato.



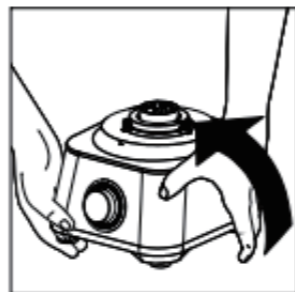
OPPURE

Sollevare il Robot da cucina completamente montato dal ripiano tenendolo dalla maniglia (vedere la figura), quindi sollevare dallo stesso lato della maniglia.



OPPURE

Dopo aver rimosso ciotola e coperchio dal Robot da cucina, sollevarlo dal ripiano afferrandolo con le mani da sotto (vedere la figura), quindi sollevare prima da un lato.



ESCLUSIONI DI GARANZIA

La garanzia non sarà ritenuta valida nei casi elencati di seguito.

1. Il prodotto non è stato installato, utilizzato o curato nel rispetto delle istruzioni operative del produttore fornite a corredo.
2. Il prodotto è stato utilizzato per un qualsiasi scopo diverso da quello per cui è stato progettato.
3. Il danno o il malfunzionamento del prodotto sono dovuti a uno dei seguenti fattori:
 - Tensione errata
 - Incidenti (inclusi danni da liquidi o umidità)
 - Uso errato o abuso del prodotto
 - Installazione errata o impropria
 - Problemi di alimentazione elettrica, come picchi di corrente o danni da fulmini
 - Infestazione di insetti
 - Manomissione o modifica del prodotto effettuata da persone diverse dal personale dell'assistenza clienti autorizzati
 - Esposizione a materiali eccessivamente corrosivi
 - Ingresso di oggetti estranei nell'unità
 - Uso con accessori non approvati da Brabantia

Rispettare tutte le avvertenze e le precauzioni riportate nel presente Manuale d'istruzioni.

Lo sviluppo continuo del prodotto comporta la possibilità di variazioni delle specifiche del prodotto senza preavviso.

IL CORRETTO SMALTIMENTO DELL'UNITÀ



(Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche)
(Applicabile nell'Unione Europea e nel resto d'Europa che hanno adottato sistemi di raccolta differenziata paesi) La direttiva Europea 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti domestici. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute umana e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata. I consumatori devono contattare la propria autorità locale o il rivenditore per informazioni sulla corretta dismissione del loro prodotto.

Foto non vincolante

Al fine di assicurare sempre la qualità dei suoi prodotti, il produttore si riserva il diritto di apportare modifiche senza preavviso.

DE

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bitte lesen Sie sich diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie Ihr Produkt in Betrieb nehmen und bewahren Sie die Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf, damit Sie bei Bedarf darin nachschauen können. Beim Gebrauch elektrischer Geräte müssen immer grundsätzliche Sicherheitsmaßnahmen beachtet werden, einschließlich der folgenden:

1. Lesen Sie alle Anleitungen und bewahren Sie sie auf.
2. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, da das zu einem elektrischen Schlag führen könnte.
3. Besondere Aufsicht ist notwendig, wenn das Gerät in der Nähe von Kindern benutzt wird.
4. Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
5. Dieses Gerät wurde nicht für die Benutzung durch Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung bzw. Wissen (einschließlich Kindern) entwickelt. Sie müssen durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder Anleitungen von ihr erhalten haben, wie das Gerät richtig zu benutzen ist. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
6. Ziehen Sie stets den Netzstecker, wenn das Gerät nicht benutzt wird, Teile montiert oder abgenommen werden oder vor einer Reinigung.
7. Kommen Sie nicht in die Nähe von sich bewegenden Komponenten.
8. Nehmen Sie kein Gerät in Betrieb, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker Schäden aufweisen, wenn Fehlfunktionen auftreten, falls das Gerät auf den Boden gefallen sein sollte oder anderweitig beschädigt wurde. Rufen Sie unsere gebührenfreie Kundendienstnummer für Informationen, Überprüfung und Reparatur sowie die elektrische oder mechanische Einstellung an. Versuchen Sie niemals das Gerät selbst zu reparieren.
9. Die Verwendung von Erweiterungen oder Zubehörteilen, die nicht vom Gerätehersteller empfohlen oder verkauft wurden, kann zu einem Brand, elektrischen Schlag oder Verletzungen führen und ist streng verboten.
10. Nehmen Sie die Küchenmaschine nicht in Betrieb, wenn ein Teil defekt ist.

11. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante der Tisch- oder Arbeitsplatte hängen oder heiße Oberflächen berühren.
12. Halten Sie während der Verarbeitung von Lebensmitteln die Hände und Utensilien von sich drehenden Messern und Scheiben fern, um schwere Verletzungen bzw. Schäden an der Küchenmaschine zu vermeiden. Ein Gummischaber darf NUR verwendet werden, wenn die Küchenmaschine nicht läuft.
13. Die Messer und Scheiben sind scharf! Vorsichtig damit umgehen!
14. Geben Sie Lebensmittel niemals mit der Hand in den Einfüllschacht. Verwenden Sie stets den Stopfer.
15. Zur Verringerung der Verletzungsgefahr, setzen Sie das Schneidmesser oder die Scheibe niemals auf das Geräterwerk, ohne zuerst die Schüssel ordnungsgemäß einzusetzen.
16. Stellen Sie sicher, dass der Deckel sicher verriegelt ist, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
17. Versuchen Sie niemals den Verriegelungsmechanismus des Deckels außer Kraft zu setzen.
18. Stellen Sie sicher, dass das Messer oder die Scheibe völlig zum Stillstand gekommen ist, bevor Sie den Deckel entfernen.
19. Achtung: Um die Verletzungsgefahr zu minimieren, müssen Sie zum Einsetzen oder Abnehmen der Messer und Scheiben die für diesen Zweck vorgesehenen Antriebsachsen verwenden. Vorsicht beim Entfernen der Messer oder Scheiben aus der Schüssel, wenn diese ausgeleert oder gereinigt wird.
20. Stellen Sie sicher, dass der Schalter nach jedem Gebrauch auf die Position AUS (0) gedreht wird. Verwenden Sie zum Freimachen des Einfüllschachts immer den Stopfer. Wenn dies nicht möglich ist, schalten Sie den Motor aus und bauen Sie das Gerät zum Entfernen der Speisereste auseinander.
21. Das Gerät ist nicht für den gewerblichen, professionellen oder industriellen Gebrauch bestimmt. Es wurde ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt entwickelt und hergestellt.
22. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
23. Benutzen Sie das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck.
24. Verwenden Sie das Gerät nie für einen längeren Zeitraum oder mit einer größeren Zutatenmenge als vom Gerätehersteller empfohlen wird.
25. Bei Gebrauch von Hackmesser/Flachklinge hat dieses Gerät die größte Leistungsaufnahme. Die Raspel-/ Schneidescheibe braucht wesentlich weniger Leistung.
26. Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe eines Gas- oder Elektroherds oder in einen aufgeheizten Ofen.
27. Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

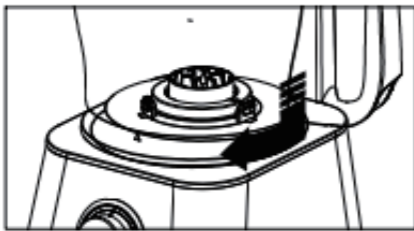
HEBEN SIE DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG AUF!

Informationen zur Verbrauchersicherheit

Das Gerät wurde ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.
WARNUNG: Stromschlaggefahr! Dieses Gerät besitzt einen polarisierten Stecker (ein Stift ist breiter als der andere). Um das Risiko eines Stromschlags zu reduzieren, muss der Stecker vollständig in einer polarisierten Steckdose passen. Wenn der Stecker nicht ganz in die Steckdose passt, drehen Sie den Stecker um. Wenn der Stecker immer noch nicht in die Steckdose passt, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker. Nehmen Sie keinerlei Veränderungen an dem Netzstecker vor. Überlasten Sie den Stromkreis nicht. Betreiben Sie kein anderes Elektrogerät mit hohem Stromverbrauch am gleichen Stromkreis wie Ihre Küchenmaschine. Mit dem Gerät wurde ein kurzes Netzkabel mitgeliefert, um die Gefahr zu verringern, sich in einem langen Netzkabel zu verfangen oder darüber zu stolpern. Wenn ein längeres Kabel erforderlich ist, kann ein zugelassenes Verlängerungskabel verwendet werden. Die elektrische Leistung des Verlängerungskabels muss mindestens so groß sein, wie die Leistungsaufnahme des Geräts. Das Verlängerungskabel muss so verlegt werden, dass es nicht über die Kante der Tisch- oder Arbeitsplatte hängt, um zu verhindern, dass Kinder an ihm ziehen können und es nicht zur Stolperfalle wird.

GEBRAUCH DER KÜCHENMASCHINE

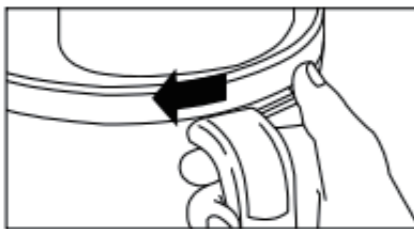
Verriegeln der Schüssel



Richten Sie das Motorwerk und die Schüssel wie dargestellt aus. Drehen Sie die Schüssel im Uhrzeigersinn, bis sie fest einrastet. Als Benutzerkomfort kann die Schüssel auf dem Motorwerk in 3 verschiedenen Positionen einrasten.

HINWEIS: Die Küchenmaschine funktioniert nur, wenn die Schüssel fest eingerastet wurde.

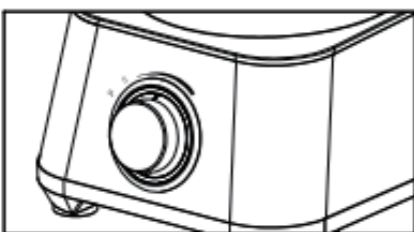
Zusammenbau und Verriegeln des Deckels



Richten Sie den Deckel wie dargestellt aus, indem Sie einen Daumen auf die Deckellase legen und den Deckel im Uhrzeigersinn drehen. Es sind vier sichtbare Ausrichtungsmarkierungen vorhanden (siehe Markierung auf der Küchenmaschine). Eine auf der Schüssel, eine auf dem Griff und zwei auf dem Schüsseldeckel.

HINWEIS: Die Küchenmaschine funktioniert nur, wenn der Deckel fest eingerastet wurde.

Gebrauch der Bedienelemente



Der Bediendrehknopf ist bequem auf der Vorderseite des Motorwerks zu erreichen. Drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn, um die Drehzahl zu erhöhen. Drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, um die Drehzahl zu verringern. Für sofortiges Ein-/Ausschalten können Sie Funktion IMPULS (P) an der Vorderseite der Küchenmaschine verwenden, indem Sie den Knopf gegen den Uhrzeigersinn drehen. Drehen Sie den Knopf zum Ausschalten des Geräts auf die Position AUS (O).

Verarbeitungstipps und -techniken

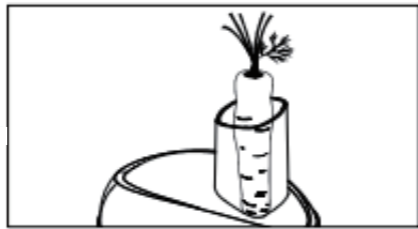
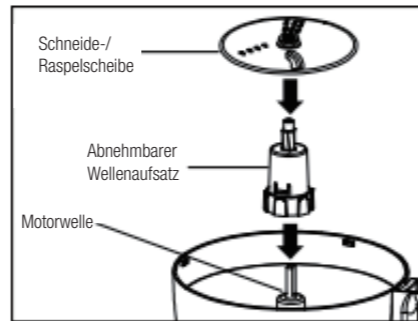
Diese Küchenmaschine ist hervorragend zum Zerkleinern, Mixen, Schneiden und Raspeln der meisten Lebensmittel geeignet. Um jedoch eine optimale Leistung beizubehalten, verwenden Sie die Küchenmaschine nicht zum Mahlen von Getreide, Kaffeebohnen oder Gewürzen bzw. Schneiden von gefrorenem Fleisch oder zum Zerkleinern von Eis.

Die Betriebsdauer hängt von der Menge der zu verarbeitenden Lebensmittel ab. Die meisten Lebensmittel können in Sekunden geschnitten, gehackt oder zerkleinert werden.

HINWEIS: Wenn die Küchenmaschine 30 Sekunden lang kontinuierlich betrieben wurde, warten Sie etwa 3 Minuten, bevor Sie sie wieder in Betrieb nehmen.

Verarbeitung mit Hackmesser/Flachklinge

Verwenden Sie für eine einheitlichere Konsistenz ähnlich große Speisestücke. Karotten sollten beispielsweise in 2,5 cm große Stücke geschnitten werden. Mischen Sie keine 10 cm großen Stücke mit 1 cm großen Stücken.



Das Hackmesser/Flachklinge kann zum groben Zerhacken, feinen Zerkleinern, Mixen oder Pürieren von Lebensmitteln einer glatten Konsistenz verwendet werden.

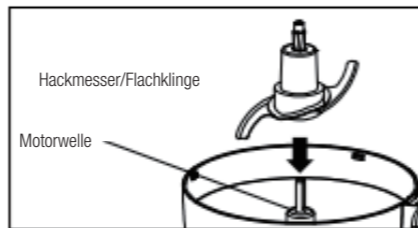
1. Achten Sie darauf, dass sich der Drehknopf in der Position AUS (O) befindet und dass der Netzstecker des Geräts gezogen ist.
2. Rasten Sie die Schüssel auf dem Motorwerk fest ein (Siehe „Einrasten/Verriegelung der Schüssel“).
3. Stecken Sie das Hackmesser/Flachklinge in der Mitte der Schüssel auf die Motorwelle der Küchenmaschine. Drehen Sie es langsam, bis das Messer einrastet.

Achtung: Vorsicht damit umgehen, das Messer ist scharf!

4. Verriegeln Sie den Deckel auf der Schüssel. Schieben Sie den Stopfer in den Einfüllschacht. Keine stärkehaltigen Gemüse pürieren oder zerkleinern, wie z. B. Kartoffeln. Diese werden innerhalb von Sekunden übermäßig zerkleinert und sie verkleben.
5. Schließen Sie das Gerät an die Steckdose an und verarbeiten Sie die Lebensmittel. Die Konsistenz der fertig verarbeiteten Lebensmittel wird durch Verarbeitungsgeschwindigkeit und Dauer bestimmt. Verwenden Sie die Funktion IMPULS (P), um übermäßiges Zerkleinern zu vermeiden.
6. Wenn die Verarbeitung beendet ist, wählen Sie AUS (O) oder lassen Sie den Drehknopf IMPULS (P) los.

Achtung: Warten Sie, bis die Messer vollständig zum Stillstand gekommen sind, bevor Sie den Deckel entfernen.

7. Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts.



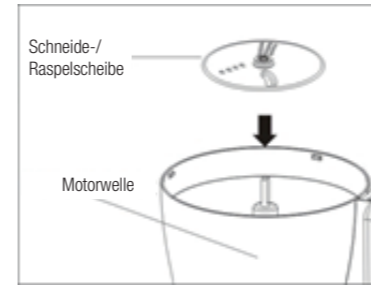
Verarbeitung mit Schneide-/Raspelscheibe

- * Wählen Sie zum Schneiden oder Raspeln einen Hartkäse, wie Cheddar, Monterey Jack oder Emmentaler. Tipp: Geben Sie den Käse vor der Verarbeitung für 30 Minuten in den Tiefkühlschrank.
- * Die zweiseitige Schneide-/Raspelscheibe hat eine Schneidescheibe auf der einen und Raspelzähne auf der anderen Seite. Stecken Sie sie mit der gewünschten Schneideseite nach oben auf die Motorwelle.

1. Achten Sie darauf, dass der Knopf auf AUS (O) gedreht und der Netzstecker des Geräts gezogen wurde.
2. Rasten Sie die Schüssel auf dem Motorwerk fest ein (Siehe „Einrasten/Verriegelung der Schüssel“).
3. Stecken Sie die Schneide-/Raspelscheibe für das Schneiden oder für das Raspeln mit der gewünschten Seite nach oben auf den abnehmbaren Wellenaufsatz. Verriegeln Sie den Deckel auf der Schüssel (Siehe „Zusammenbau und Verriegeln des Deckels“).
4. Stecken Sie den Stopfer in den Einfüllschacht. Verwenden Sie stets den Stopfer um Lebensmittel in den Einfüllschacht zu schieben. **SCHIEBEN SIE NIEMALS LEBENSMITTEL MIT IHREN HÄNDEN IN DEN EINFÜLLSCHACHT.**
5. Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an.
6. Wählen Sie die Geschwindigkeit aus. Während Sie auf den Stopfer drücken, drehen Sie den Kopf für optimale Schneid- und Raspelleistung oder drücken Sie IMPULS (P) zur Verarbeitung der Lebensmittel.

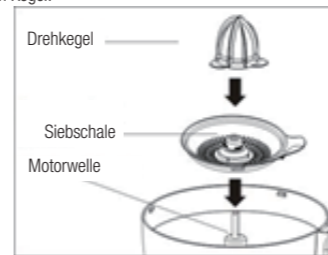
HINWEIS: Der Deckel des Einfüllschachts lässt sich bei der Verarbeitung von Lebensmitteln nach rechts schwenken, damit der gesamte Einfüllschacht gefüllt werden kann.
 7. Wenn der Einfüllschacht leer ist, wählen Sie die Position AUS (O) oder geben Sie die Position IMPULS frei.

Achtung: Warten Sie, bis das Messer vollständig zum Stillstand gekommen ist, bevor Sie den Deckel entfernen. Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts.



Verarbeitung von Zitrusfrüchten

1. Achten Sie darauf, dass der Knopf auf AUS (O) gedreht und das der Netzstecker des Geräts gezogen wurde.
2. Rasten Sie die Schüssel auf dem Motorwerk fest ein (Siehe „Einrasten/Verriegelung der Schüssel“).
3. Stecken Sie den Drehkegel zum Entsaften von Zitrusfrüchten auf den abnehmbaren Wellenaufsatz (zur Befestigung im Uhrzeigersinn drehen).
4. Montieren Sie den entsprechenden Kegel auf der Antriebswelle. (Der große Kegel ist zum Entsaften von größeren Zitrusfrüchten wie Grapefruits, Orangen usw. geeignet. Der kleine Kegel ist zum Entsaften von kleinen Zitrusfrüchten wie Zitronen, Limetten, usw. geeignet).
5. Halbieren Sie eine Zitrusfrucht und drücken Sie das abgeschnittene Ende einer Fruchthälfte auf den Kegel. Schalten Sie das Gerät ein und wählen Sie die Drehzahl. Wählen Sie eine niedrige Drehzahl und erhöhen Sie diese gegebenenfalls. Erhöhen die Drehzahl langsam, um ein Herausprützen von Saft aufgrund einer zu hohen Drehzahl zu vermeiden. Der Kegel kratzt das Fruchtfleisch heraus und drückt den Saft aus der Frucht.
6. Um die aus einer Frucht extrahierte Saftmenge zu maximieren, drücken Sie die Frucht mehrmals auf den Kegel.



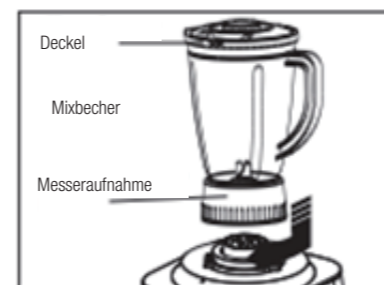
Verarbeitung mit dem Mixbecher

1. Achten Sie darauf, dass der Knopf auf AUS (O) gedreht und das der Netzstecker des Geräts gezogen wurde.
2. Legen Sie den Dichtungsring in den Schlitz der Messeraufnahme und schrauben Sie den Mixbecher auf der Messeraufnahme fest. (Ziehen Sie ihn im Uhrzeigersinn fest und lösen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn.) Schließen Sie den Deckel des Mixbechers und die Einfüllöffnung.
3. Schrauben Sie die Messeraufnahme im Uhrzeigersinn in das Hauptgerät.

Hinweis: Halten Sie beim Auseinanderbauen (gegen den Uhrzeigersinn) den Becher nicht fest und schrauben ihn ab, sonst der Becher von der Messeraufnahme gelöst wird und die Lebensmittel aus dem Becher auslaufen können. Halten Sie Becher und Messeraufnahme beim Auseinanderbauen beide fest.

MIXEN VON OBST ODER GEMÜSE

Schälen und pellen Sie Obst oder Gemüse und schneiden Sie es in kleine Würfel oder Stücke. Geben Sie 600 g auf einmal in den Mixer, füllen Sie mit der entsprechenden Menge abgekochten Wassers auf und mixen Sie für 1 Min. bei hoher Drehzahl.



Verarbeitung mit dem Hackbecher

1. Schrauben Sie den Hackbecher in die Messeraufnahme (im Uhrzeigersinn).
2. Entfernen Sie zur Verarbeitung von Fleisch die gesamten Sehnen, Knochen und Haut. Waschen Sie das Fleisch und schneiden Sie es in kleine 2 cm große Würfel. Geben Sie 200 g auf einmal

in den Hackbecher. Schließen Sie den Deckel des Hackbechers und setzen Sie ihn auf die Motoreinheit, wie in der Abbildung dargestellt. Schrauben Sie den Hackbecher im Uhrzeigersinn gut fest. Schalten Sie den Knopf zum Zerkleinern ein.
 3. Geben Sie beim Zerkleinern etwas Speiseöl oder Gewürze zum Fleisch hinzu, um ein besseres Ergebnis zu erreichen.

Hinweis: Wenn sich die Drehzahl bei der Verarbeitung von zu viel Fleisch plötzlich verringert oder weil sich Sehnen im Messer verfangen haben, schalten Sie das Gerät aus und entfernen Sie überschüssiges Fleisch oder Sehnen.



Verarbeitung mit dem Mühlenbecher

1. Der Mühlenbecher kann zum Pulverisieren von getrockneten Lebensmitteln verwendet werden.
2. Geben Sie 150 g Lebensmittel zum Mahlen in den Mühlenbecher, decken Sie ihn mit der Mühlenaufnahme ab und schrauben Sie ihn gut im Uhrzeigersinn fest. Befestigen Sie ihn an der entsprechenden Stelle an der Motoreinheit, wie in der Abbildung dargestellt. Drehen ihn im Uhrzeigersinn und schrauben Sie den Mühlenbecher gut fest. Schalten Sie den Knopf zum Mahlen ein.
3. Geben Sie beim Mahlen von Sesam, Walnüssen und andere ölhaltigen Lebensmitteln einen Löffel Kristallzucker für bessere Ergebnisse in den Mühlenbecher.

Hinweis: Wenn das Messer die Lebensmittel nicht erreicht, schalten Sie die Stromversorgung aus, schütteln Sie die Lebensmittel etwas und schalten Sie das Gerät erneut ein.



FEHLERBEHEBUNG

Bevor Sie sich an den Kundendienst wenden, überprüfen Sie die nachstehende Liste auf eine mögliche Lösung.

PROBLEM	URSACHE/LÖSUNG
Gerät funktioniert bei keiner Drehzahl und auch nicht im Pulsbetrieb.	<ul style="list-style-type: none"> • Wurde das Gerät an eine Steckdose angeschlossen? Funktioniert die Steckdose? • Wurden Schüssel, Schüsseldeckel und Einfüllschacht ordnungsgemäß verriegelt? Siehe Seite 4 „Zusammenbau“.
Die Lebensmittel werden nicht einheitlich gehackt, geschnitten oder zerkleinert.	<ul style="list-style-type: none"> • Es befindet sich eine zu große Lebensmittelmenge im Einfüllschacht oder es wurde zu kräftig auf den Stopfer gedrückt. Das kann dazu führen, dass die verarbeiteten Lebensmittel unregelmäßig geschnitten oder zerkleinert werden.
Gerät stoppt und lässt sich nicht wieder einschalten.	<ul style="list-style-type: none"> • Wurden Schüssel, Schüsseldeckel und Einfüllschacht ordnungsgemäß verriegelt? Sie haben sich möglicherweise während der Verarbeitung etwas verschoben. Siehe Seite 4 „Zusammenbau“. • Funktioniert die Steckdose noch? Kontrollieren Sie sie, indem eine funktionierende Lampe oder ein anderes Gerät anschließen. Sie haben möglicherweise den Stromkreis überlastet und eine Sicherung ist durchgebrannt oder hat ausgelöst. • Schalten Sie das Gerät aus, lassen Sie es 3 bis 4 Minuten lang ruhen und schalten Sie es dann wieder ein. <p>Wenn keiner dieser Vorschläge das Problem behoben hat, versuchen Sie NICHT das Gerät selbst zu reparieren. Rufen Sie die Kundendienstnummer an, um die Adresse des nächstgelegenen autorisierten Kundendienstes zu erhalten.</p>
Aus dem Gerät tritt Brandgeruch aus.	<ul style="list-style-type: none"> • Es können sich eventuelle, unerwünschte Fertigungsrückstände am Motor befinden, die beim ersten Gebrauch einen leichten Geruch verursachen. Dies hört bald auf. Bei starkem Geruch oder wenn Rauch sichtbar austritt, ziehen Sie sofort den Netzstecker des Geräts und wenden Sie sich an Ihren nächstgelegenen autorisierten Kundendienst.

Die Motorleistung ist scheinbar schwach.

- Verwenden Sie die empfohlene Drehzahl für das Lebensmittel, das Sie verarbeiten möchten?
 - Verwenden Sie zur Verarbeitung die empfohlenen Speisegrößen und -mengen?
- ÜBERLASTEN SIE DIE KÜCHENMASCHINE NICHT

REINIGUNG, AUFBEWAHRUNG UND WARTUNG

1. Reinigen Sie Schüssel, Deckel, Messer, Scheiben, abnehmbarer Wellenaufsatz und Stopfer in heißer Seifenlauge.

Gut abspülen und gründlich trocknen. Siehe „Entfernen des Einfüllschachtdeckels für die Reinigung“. **Entfernen Sie Speisereste gründlich von Schüssel, Deckel und Einfüllschacht, indem Sie sie in heißer Seifenlauge einweichen.**

HINWEIS: Bewahren Sie das Gerät nicht mit verriegeltem Deckel auf, da dies möglicherweise den Verriegelungsmechanismus belastet.

2. Wischen Sie Gerätebasis, Bedienfeld und Kabel mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab. Verwenden Sie zum Entfernen von hartnäckigen Verschmutzungen ein mildes, nicht-scheuerndes Reinigungsmittel.
3. Setzen Sie die Schüssel zur Aufbewahrung auf die Motorbasis. Setzen Sie das Hackmesser/Flachklinge und anschließend die Schneide-/Raspelscheibe auf die Motorwelle. Der abnehmbare Wellenaufsatz kann in der Schüssel aufbewahrt werden. Setzen Sie den Deckel unverriegelt auf die Schüssel.
4. Geben Sie einmal im Monat einen Tropfen Pflanzenöl auf jede Schraube im Einfüllschacht.

LÖSEN DERSAUGFÜSSE NACH DEM GEBRAUCH

Die Saugfüße auf der Unterseite der Küchenmaschine sind so konzipiert, dass sie das Gerät während des Gebrauchs fixieren.

Verlängern der Lebensdauer der Saugfüße: Heben Sie die vollständig zusammengebaute Küchenmaschine von der Arbeitsplatte ab, indem Sie Ihre Hände unter das Gerät schieben (wie dargestellt) und es auf einer Seite anheben.



ODER

Heben Sie die vollständig zusammengebaute Küchenmaschine von der Arbeitsplatte ab, indem Sie sie am Griff halten (wie dargestellt) und an der gleichen Seite wie der Griff anheben.



ODER

Heben Sie die Küchenmaschine mit entfernter Schüssel und Deckel von der Arbeitsplatte ab, indem sie die Hände unter das Gerät wie dargestellt schieben und es an einer Seite anheben.



GARANTIEAUSSCHLÜSSE

Die Garantie erlischt, wenn:


1. Das Produkt nicht in Übereinstimmung mit der Bedienungsanleitung des Herstellers, die mit dem Produkt mitgeliefert wurde, installiert, betrieben oder gewartet wird.
2. Das Produkt für andere Zwecke verwendet wurde, als für seine vorgesehene Funktion.
3. Die Beschädigung oder Fehlfunktion des Produkts ist bei jedem der folgenden Punkte möglich:

- Falsche Netzspannung
- Unfälle (einschließlich Beschädigung durch Flüssigkeit oder Feuchtigkeit)
- Unsachgemäße Benutzung oder Zweckentfremdung des Produkts
- Fehlerhafte oder unsachgemäße Installation
- Netzversorgungsprobleme, einschließlich Spannungsspitzen oder Blitzschlagschäden
- Insektenbefall
- Manipulationen oder Veränderung des Produkts durch andere Personen als das autorisierte Kundendienstpersonal
- Aussetzung ungewöhnlich ätzender Materialien
- Einführen von Fremdkörpern in das Gerät
- Verwendung von Zubehör, das nicht von Brabantia zugelassen wurde

Bitte lesen und beachten Sie alle Warnhinweise und Vorsichtsmaßnahmen in der Bedienungsanleitung.

Durch kontinuierliche Produktentwicklung können Änderungen an den technischen Daten ohne Ankündigung vorgenommen werden.

KORREKTE ENTSORGUNG DES GERÄTS

 (Electrical and Electronic Equipment) (Gültig in der Europäischen Union und dem Rest Europas, dass die Länder einem separaten Sammelsystem eingeführt haben) Die europäische Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE), in Verbindung bleiben Das alte elektrische Haushaltsgeräte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Altgeräte müssen separat gesammelt werden, um die Wiederverwertung und das Recycling der beinhaltenen Materialien zu optimieren und die Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt. Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne auf alle Produkte gekennzeichnet, die aus der getrennten Sammlung zu erinnern. Die Verbraucher sollten ihre Kontaktdaten lokalen Behörden oder Ihren Händler für Informationen über die korrekte Entsorgung ihrer Produkte.

Außervertragliches Foto

Bewusst der Qualität seiner Produkte behält sich der Hersteller sich das Recht vor, Änderungen ohne vorherige Ankündigung zu tätigen

SV

VIKTIG SÄKERHETSINFORMATION

Läs igenom den här användarhandboken noggrant innan användning och spara den på en säker plats för eventuella framtida behov.

När man använder elektriska apparater måste alltid grundläggande säkerhetsföreskrifter följas, inklusive följande:

1. Läs och spara alla instruktioner.
2. För att skydda mot elektriska stötar får varken motordelen, motorn, sladden eller kontakten doppas ned i vatten eller annan vätska.
3. Håll apparaten under uppsikt om den används då barn finns i närheten.
4. Apparaten får inte användas av barn.
5. Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt sensorisk eller mental kapacitet eller av personer som inte känner till hur apparaten ska användas, såvida inte dessa personer har instruerats i hur apparaten används av någon som är ansvarig för dessa personers säkerhet. Barn bör hållas under uppsikt för att se till att de inte leker med apparaten.
6. Dra ut kontakten när matberedaren inte används, innan delar sätts på eller tas av och innan rengöring.
7. Undvik kontakt med apparatens rörliga delar.
8. Använd aldrig någon typ av apparater om sladden eller kontakten är skadad eller om apparaten inte fungerar som den ska eller om den har skadats på något sätt. Ring vårt avgiftsfria kundtjänstnummer för information, undersökning och reparation eller

elektrisk eller mekanisk justering. Försök aldrig reparera matberedaren på egen hand.

9. Användning av tillbehör som inte rekommenderas eller säljs av tillverkaren kan orsaka brand, elektriska stötar eller skada och är strikt förbjuden.
10. Använd inte matberedaren om någon del är skadad.
11. Låt aldrig sladden hänga över bordskant, köksbänkens kant eller över varma ytor.
12. Håll händer och köksredskap borta från de rörliga bladen eller skivorna medan du bereder mat för att undvika risk för allvarlig skada på personer eller skada på matberedaren. En gummiskrapa kan användas, dock ENDAST när matberedaren inte är igång.
13. Skärbladen och skivorna är vassa! Var försiktig när du hanterar dessa!
14. Stoppa aldrig i mat i matarröret med händerna. Använd alltid påmataren.
15. För att minska risken för skador bör du aldrig sätta dit skärbladet eller skivan på motordelen utan att först sätta dit skålen ordentligt på sin plats.
16. Se till att locket sitter ordentligt på innan du använder apparaten.
17. Försök aldrig åsidosätta låsmekanismen.
18. Se till att bladet eller skivan har stannat helt och hållet innan du tar bort locket.
19. Varning: För att minska risken för skador ska man alltid använda de medföljande naven för att sätta i och lossa på bladen och skivorna. Var försiktig när bladen och skivorna lossas från skålen, när skålen töms och när den rengörs.
20. Se till att strömbrytaren är i OFF-läget (O) efter varje användning. Använd alltid påmataren för att tömma matarröret. Om detta inte fungerar, stäng av motorn och montera isär matberedaren för att kunna plocka bort bitarna som sitter fast.
21. Denna matberedare är inte lämplig för kommersiellt, professionellt eller industriellt bruk. Den är designad och tillverkad endast för hushållsbruk.
22. Använd aldrig matberedaren utomhus.
23. Använd aldrig apparaten för annat än det den är avsedd för.
24. Använd aldrig apparaten under längre tid eller med större mängder ingredienser än vad som rekommenderas av tillverkaren.
25. Maximal effekt för enheten är baserad på användning av hack-/vispblad. Skivnings-/strimlingskivorna kan använda betydlig mindre ström.
26. Ställ aldrig matberedaren på eller i närheten av varm gas, elplatta eller varm ugn.
27. Förvara matberedaren oåtkomlig för barn.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER!

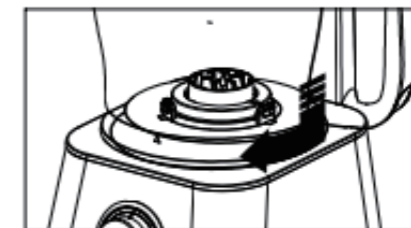
Säkerhetsinformation för konsumenter

Denna apparat är endast avsedd för hushållsbruk.

WARNING: Risk för elektriska stötar! Denna apparat har en polariserad kontakt (ett blad är bredare än det andra). För att minska risken för elektriska stötar är kontakten avsiktligt designad så att den bara passar in i ett polariserat eluttag på ett sätt. Om kontakten inte går att sätta i ordentligt i eluttaget vänder du på den. Om den fortfarande inte passar i uttaget kontaktar du en behörig elektriker. Försök inte modifiera kontakten på något sätt. För att undvika överbelastning på elkretsen bör inga andra högeffektsapparater användas på samma krets som din matberedare. Apparaten sladd har medvetet gjorts relativt kort för att undvika risken för trassel eller att någon ska råka snubbla över sladden. Om en längre sladd behövs måste en godkänd förlängningssladd användas. Förlängningssladdens märkspänning måste vara samma eller högre än matberedarens. Man måste vara försiktig när man använder en förlängningssladd så att denna inte hänger över köksbänken eller en bordsskiva där barn skulle kunna råka dra i den eller någon skulle kunna snubbla över sladden.

ANVÄNDA MATBEREDAREN

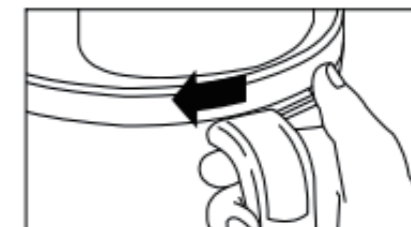
Hur man låser fast skålen



Justera motordelen och skålen enligt bilden. Vrid skålen medsols tills den låses på plats. Skålen har tre lägen där den låses på plats för enkelhetens skull.

OBS! Matberedaren fungerar inte om skålen inte är ordentligt fastsatt.

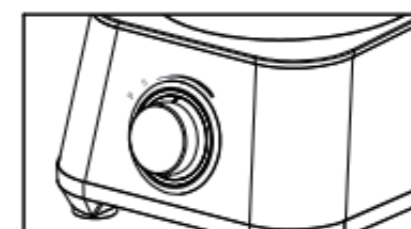
Hur man monterar och låser fast locket



Justera locket enligt bilden genom att sätta en tumme på lockets flik och vrida locket medsols. Fyra synliga markeringar (se bilden) – en på skålen, en på handtaget och två på skålens lock, gör det enklare att justera locket.

OBS! Matberedaren fungerar inte om locket inte är ordentligt fastsatt.

Hur man använder kontrollerna



Kontrollreglaget finns på matberedarens framsida (på motordelen).

Vrid reglaget medsols för att öka hastigheten. Vrid motsols för att minska hastigheten. För att direkt sätta på och stänga av matberedaren, använder du PULSE (P)-knappen genom att vrida reglaget motsols. För att stänga av apparaten vrider du strömbrytaren till OFF (O).

Matberedningstips och tekniker

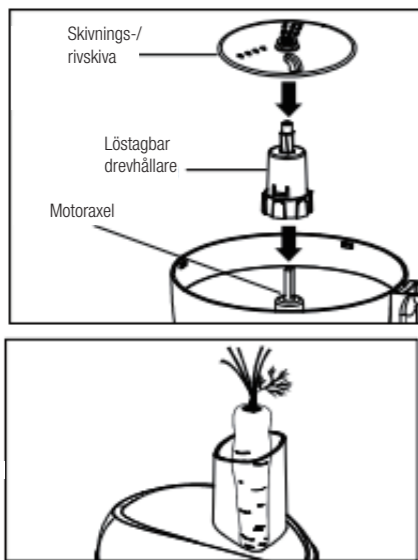
Denna matberedare är utmärkt till att hacka, vispa, skiva och riva de allra flesta livsmedel. För bästa möjliga prestanda bör matberedaren dock inte användas till att mala gryn, kaffeböner eller kryddor, skiva djupfryst kött eller krossa is.

Användningstiden varierar beroende på hur mycket som bereds. De flesta livsmedel kan skivas, hackas eller rivas på några sekunder.

OBS! Om apparaten används i mer än 30 sekunder i sträck måste du låta den svalna i 3 minuter innan du fortsätter använda den.

Använda matberedaren med hack-/vispbladet

För en jämnare konsistens bör du börja med matbitar som är ungefär lika stora. Morötter bör exempelvis skäras i 2,5 cm stora bitar. Blanda inte till exempel 10 cm stora bitar med 1 cm stora bitar.



Hack-/vispbladet kan användas för att grovhacka, finhacka, blanda eller köra livsmedel till puré med en jämn konsistens.

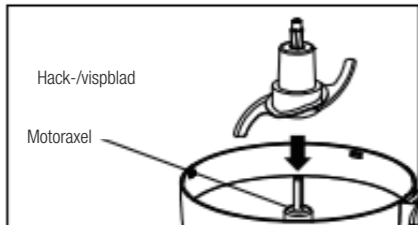
1. Se till att kontrollreglaget vrids till OFF (O)-läget och att kontakten är utdragen
2. Lås fast skålen på motordelen (se "Hur man låser fast skålen")
3. Sätt hack-/vispbladet på matberedarens motoraxel i mitten av skålen. Vrid långsamt tills bladet faller på plats.

Varning: Var försiktig när du hanterar bladen eftersom de är mycket vassa!

4. Lås fast locket på skålen. Sätt i påmataren i matarröret. Gör inte puré eller mosa stärkelserika grönsaker som potatis. De kommer direkt att köras för hårt och bli klubbiga.
5. Sätt i kontakten i ett eluttag och sätt igång matberedaren. Hastighet och tid för matberedningen kommer att avgöra matens konsistens. Använd Pulse-knappen för att undvika att köra livsmedlen för hårt.
6. Välj OFF (O) eller släpp PULSE-knappen när du är klar.

Varning: Vänta tills bladen har stannat helt och hållet innan du öppnar locket.

7. Dra ut kontakten.



Använda matberedaren med skiv-/rivbladet

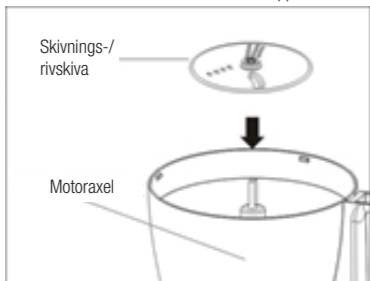
- * För att skiva eller riva ost bör du välja ost som cheddar, Monterey Jack eller schweizerost. Tips: Lägg osten i frysen i 30 minuter innan du kör den i matberedaren.
- * Den vändbara skivnings-/rivskivan har ett skivblad på en sida och rivtänder på den andra. Placera skivan på motoraxeln med önskad skärtyta vänd uppåt.

1. Se till att kontrollreglaget vrids till OFF (O)-läget och att kontakten är utdragen
2. Lås fast skålen på motordelen (se "Hur man låser fast skålen").
3. Sätt skivnings-/rivskivan på den löstagbara drevhållaren med önskad sida vänd uppåt, antingen för att skiva eller för att riva. Lås fast locket på skålen (se "Hur man monterar och låser fast locket").
4. Sätt i påmataren i röret. Använd alltid påmataren för att fylla på mat i röret. TRYCK ALDRIG IN MAT I RÖRET MED HÄNDERNA.
5. Sätt i kontakten i ett eluttag.
6. Välj hastighet. Samtidigt som du trycker på påmataren vrider du reglaget för optimal skivning och rivning eller trycker på PULSE för att att bereda maten.

OBS! Matarrörets lock är designat så att det justeras åt höger när man använder matberedaren så att hela röret kan fyllas.

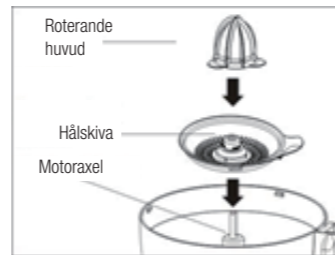
7. När matarröret är tomt väljer du OFF (O) eller släpper PULSE-knappen.

Varning: Vänta tills bladet har stannat helt och hållet innan du öppnar locket. Dra ut kontakten.



Göra citrusjuice i matberedaren

1. Se till att kontrollreglaget vrids till OFF (O)-läget och att kontakten är utdragen.
2. Lås fast skålen på motordelen (se "Hur man låser fast skålen")
3. Sätt citrusjuiceskivan på den löstagbara drevhållaren (medsols för att sätta fast den).
4. Sätt på lämplig citruspress på drivaxeln. (Den stora citruspressen passar för att göra juice på större citrusfrukter som grapefrukt, apelsin etc. Den mindre citruspressen passar till små citrusfrukter som citron, lime etc.)
5. Skär en citrusfrukt i två delar och tryck den skurna änden av en frukthalva mot citruspressen. Sätt på matberedaren och välj hastighet. Välj en låg hastighet och öka till högre hastighet om nödvändigt. Öka hastigheten gradvis för att undvika att juice stänker ut på grund av alltför hög hastighet. Citruspressen kommer att skrapa ur fruktköttet och pressa ut juicen ur frukten.
6. För att få ut mesta möjliga mängd juice av en frukt pressar du frukten i pressen flera gånger.



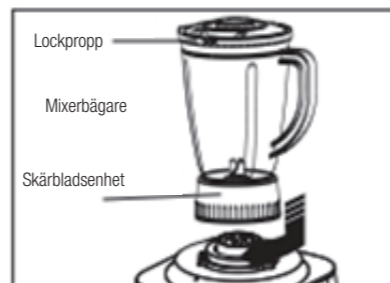
Använda matberedaren med mixbägaren

1. Se till att kontrollreglaget vrids till OFF (O)-läget och att kontakten är utdragen.
2. Sätt förseglingsringen i skärbladsenhetens fära och skruva fast mixbägaren i skärbladsenheten (medsols för att fästa och motsols för att lossa). Sätt på mixbägarens skydd och matarskyddet.
3. Skruva fast skärbladsenheten medsols på matberedaren.

Obs! När du monterar isär (motsols), håll inte bara i bägaren när den skruvas loss eftersom bägaren då skruvas loss från skärbladsenheten och maten i bägaren kommer att läcka ut. Håll ihop bägaren och skärbladsenheten för att montera isär.

MIXA FRUKT ELLER GRÖNSAKER

Skala frukt eller grönsaker och skär i små kuber eller bitar. Lägg i 600 g i mixern i taget, tillsätt lämplig mängd kokat vatten och blanda i 1 minut på högsta hastighet.



Använda matberedaren med finhackningsbägaren

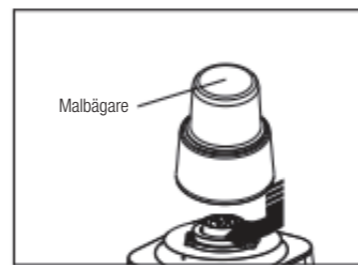
1. Skruva i finhackningsbägaren i skärbladsenheten (medsols).
 2. Om du ska köra kött i matberedaren måste du först ta bort alla senor, ben och skinn. Tvätta köttet och skär i 2 centimeter stora kuber. Lägg 200 g i finhackningsbägaren i taget. Sätt på bågarskyddet på finhackningsbägaren och montera det på matberedaren enligt diagrammet. Vrid medsols och skruva fast finhackningsbägaren ordentligt i sitt läge. Sätt på knappen för finhackning.
 3. Tillsätt lite matolja eller kryddor medan du finhackar för att få bättre resultat.
- Obs!** Om roteringshastigheten plötsligt blir väldigt långsam på grund av att alltför mycket mat körs på samma gång, eller för att senor fastnar i bladet, stänger du av apparaten och avlägsnar överflödigt kött eller senor.



Använda matberedaren med malbägaren

1. Malbägaren kan användas för att mala torkade livsmedel till pulver.
2. För att mala livsmedel lägger du 150 g i malbägaren, täcker med skärbladet för malning, och fäster ordentligt genom att vrida medsols. Montera på matberedaren enligt diagrammet. Vrid medsols och skruva fast malbägaren ordentligt i sitt läge. Sätt på knappen för malning.
3. När du mal sesamfrön, valnötter och andra feta livsmedel kan du tillsätta en sked strösocker i malbägaren för bästa resultat.

Obs! Om skärbladen inte hamnar i kontakt med livsmedlen stänger du av strömmen, mixar livsmedlen lite lätt och sätter sedan på för att mala igen.



FELSÖKNINGSGUIDE

Innan du ringer kundtjänst ber vi dig först kontrollera om lösningen på ditt problem finns bland våra vanliga frågor.

PROBLEM	ORSAK/LÖSNING
Matberedaren fungerar inte med någon hastighet eller med Pulse-knappen.	<ul style="list-style-type: none"> • Är matberedarens kontakt i? Fungerar eluttaget? • Är skålen, skålens lock och matarrörets lock samtliga låsta på plats? Se sidan 4 "Hur man monterar"
Maten hackas, skivas eller rivs inte jämnt.	<ul style="list-style-type: none"> • Om du stoppar för mycket mat i matarröret eller trycker för hårt på påmataren kan det leda till att maten blir oregelbundet skivad eller rivet.
Matberedaren stannar och går inte att sätta på igen.	<ul style="list-style-type: none"> • Är skålen, skålens lock och matarrörets lock samtliga låsta på plats? De kan ha flyttat på sig något under användning. Se sidan 4 "Hur man monterar" • Fungerar eluttaget fortfarande? Kontrollera genom att ansluta någon annan apparat till eluttaget, som till exempel en arbetslampa. Du kan ha överbelastat kretsen så att en säkring eller en huvudsäkring har gått. • Stäng av matberedaren, låt den stå i 3 till 4 minuter och sätt sedan på den igen. <p>Om inget av dessa förslag avhjälper problemet bör du INTE försöka reparera apparaten på egen hand. Ring kundtjänstnumret för att få namnet på ditt närmaste behöriga servicecenter.</p>
Matberedaren avger en bränd lukt	<ul style="list-style-type: none"> • Rester kan ha fastnat på motorn efter användning vilket gör att det luktar lite bränt när man först sätter igång matberedaren. Denna lukt kommer att försvinna. Om det luktar mycket starkt eller om synlig rök uppstår, ska du OMEDELBART dra ut kontakten och ringa ditt närmaste behöriga servicecenter.
Motorn verkar svag	<ul style="list-style-type: none"> • Använder du den rekommenderade hastigheten för det du kör i matberedaren? • Kör du så mycket mat och så stora bitar som rekommenderas i matberedaren? <p>FYLL INTE PÅ FÖR MYCKET MAT I MATBEREDAREN</p>

RENGÖRING, FÖRVARING OCH UNDERHÅLL

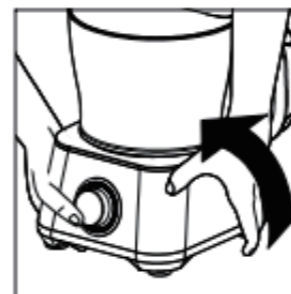
1. Diska skålen, locken, blad, skivor och de löstagbara drevhållaren och påmataren med varmt vatten med diskmedel.

OBS! Förvara inte matberedaren med locket i låst läge eftersom det kan påfresta låsmekanismen.

2. Torka rent motordelen, kontrollpanelen och sladden med en fuktig trasa eller svamp. Använd ett mildt rengöringsmedel utan slipmedel för att avlägsna envisa fläckar.
3. Sätt skålen på motordelen för förvaring. Sätt sedan på hack-/vispbladet på motoraxeln och skivnings-/rivskivan på hack-/vispbladet. Den löstagbara drevhållaren kan förvaras i skålen. Sätt på locket på skålen utan att låsa det.
4. Droppa en droppe vegetabilisk olja på varje skruv i matarröret en gång per månad.

HUR MAN LOSSAR PÅ SUGFÖTTERNA EFTER ANVÄNDNING

Sugfötterna under matberedaren ser till att matberedaren står stilla under användning. För att sugfötterna ska hålla så länge som möjligt: Lyft upp den monterade matberedaren från bänken genom att sätta händerna under matberedaren (enligt bilden) och lyfta upp en sida.



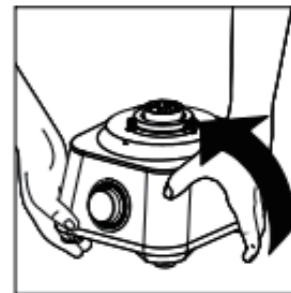
ELLER

Lyft upp den monterade matberedaren från bänken genom att hålla i handtaget (enligt bilden) och lyfta från samma sida som handtaget.



ELLER

När skålen och locket har tagits bort från matberedaren lyfter du av den från bänken genom att sätta händerna under matberedaren enligt bilden och lyfta upp en sida.



UNDANTAG FÖR GARANTIN

Garantin kommer att bli ogiltig om:

1. produkten inte har installerats, använts eller underhållits i enlighet med användningsinstruktionerna från tillverkaren som medföljer produkten.
2. produkten har använts för andra syften än de den är avsedd för.
3. produkten har skadats eller inte fungerar på grund av något av följande:
 - felaktigt spänningstal
 - olyckshändelse (inklusive skada orsakad av vätska eller fukt)
 - felaktig användning av produkten
 - felaktig installation
 - problem med eluttaget, inklusive spänningstoppar eller skada orsakad av blixtnedslag
 - angrepp av skadedjur
 - manipulerande eller modifiering av produkten av personer som inte är behöriga tekniker
 - exponering för onormalt frätande material
 - främmande objekt har införts i enheten
 - användning med tillbehör som inte godkännts på förhand av Brabantia

Läs igenom och följ alla varningar och försiktighetsåtgärder som finns i användarhandboken.

På grund av kontinuerlig produktutveckling kan produktens specifikationer komma att ändras utan föregående avisering

MILJÖVÄNLIG KASSERING

Korrekt kassering av denna produkt (Waste Electrical & Electronic Equipment) (Gäller i den Europeiska unionen och i andra europeiska länder med separata insamlingsssystem) Europeiska unionens direktiv (2012/19/EU) för elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE) Om denna symbol finns på en produkt eller i dess instruktioner, betyder det att den inte får kasseras tillsammans med andra hushållssopor när dess livstid är slut. För att förhindra sådana skador på miljön eller människors hälsa som kan uppstå från okontrollerad avfallshantering, separera från andra typer av sopor och återvinn apparaten på ett ansvarfullt sätt för att stödja återanvändning av materiella resurser. Privata användare bör kontakta antingen återförsäljaren där de köpt produkten eller lokala myndigheter för information om var och hur man kan lämna in denna produkt för miljösäker återvinning.

Utombiligatoriskt foto

Då tillverkaren är mycket mån om kvaliteten på sina produkter, förbehåller denna sig rätten att göra ändringar på produkten utan föregående avisering

DA VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

Du skal læse denne betjeningsvejledning omhyggeligt, inden du bruger apparatet, og opbevare den et sikkert sted til senere brug.

Når du bruger elektriske apparater, skal grundlæggende sikkerhedsregler altid følges, inkl. følgende:

1. Læs, og gem alle anvisninger.
2. Nedsænk ikke basisenheden, motoren, netledningen eller stikket i vand eller anden væske.

- Der skal føres omhyggeligt opsyn, når apparatet bruges af eller i nærheden af børn.
- Apparatet må ikke bruges af børn.
- Dette produkt er ikke beregnet til brug af personer (inkl. børn) med nedsatte sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring og viden, medmindre de er under opsyn eller instrueret i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed. Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Træk netledningen ud af stikket til strømforsyningen, når apparatet ikke bruges, før montering eller afmontering af dele og før rengøring.
- Undgå kontakt med dele i bevægelse.
- Brug ikke apparatet, hvis netledningen eller stikket er beskadiget, når der er opstået en funktionsfejl i apparatet, når apparatet er blevet tabt, eller hvis apparatet på nogen måde er beskadiget. Ring til vores kundeservice på frikaldsnummeret for oplysninger, eftersyn og reparation samt elektrisk og mekanisk justering. Forsøg aldrig selv at udføre service på apparatet.
- Brug af tilbehør, der ikke anbefales eller sælges af producenten af apparatet, kan forårsage brand, elektrisk stød eller personskade og er strengt forbudt.
- Brug ikke foodprocessoren, hvis den er beskadiget på nogen måde.
- Lad ikke netledningen hænge ud over kanten af et bord eller en disk. Rør ikke ved varme overflader.
- Hold hænder og køkkengrej væk fra roterende knive og plader, når du bruger foodprocessoren for at undgå alvorlig personskade og/eller beskadigelse af foodprocessoren. Du kan bruge en gummiskraber men KUN, når foodprocessoren ikke kører.
- Knivene og pladerne er skarpe! Håndtér forsigtigt!
- Kom aldrig madvarer i påfyldningsrøret med hånden. Brug altid nedskubberen.
- Placér aldrig kniven eller pladen på motorenheden uden først at sætte skålen korrekt på plads for at undgå risiko for personskade.
- Sørg for, at låget er låst forsvarligt på plads, før du bruger apparatet.
- Forsøg aldrig at omgå låsemekanismen på låget.
- Sørg for, at kniven eller pladen er stoppet fuldstændigt, før du åbner låget.
- Forsigtig: Sørg for, når du monterer eller afmonterer knive eller plader at bruge navene, der er beregnet til formålet. Vær forsigtig, når du afmonterer knive og plader fra skålen, når du tømmer skålen, og ved rengøring.
- Kontrollér, at kontakten er drejet til stillingen SLUKKET (O) efter hver brug. Brug altid nedskubberen for at

rensede påfyldningshullet. Er dette ikke muligt, skal du slukke motoren og adskille enheden for at fjerne den resterende mad.

- Apparatet er ikke beregnet til erhvervs- eller professionel eller industriel brug. Det er designet og bygget alene til husholdningsbrug.
- Brug ikke apparatet udendørs.
- Brug kun apparatet til det tiltænkte formål.
- Brug aldrig apparatet i længere perioder eller med større mængder af ingredienser end anbefalet af producenten af apparatet.
- Den maksimale klassificering af apparatet er fastsat på grundlag af brugen af hakke-/blendekniven. Snitte- og rivepladen kan bruge betydeligt mindre strøm.
- Placér ikke apparatet på eller nær ved et varmt gasblus eller en elektrisk kogeplade eller i en opvarmet ovn.
- Opbevar apparatet uden for børns rækkevidde.

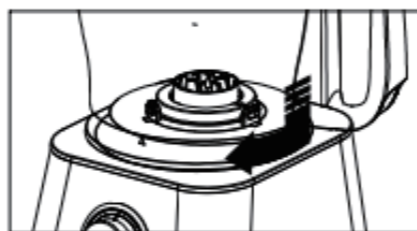
GEM DISSE ANVISNINGER!

Information om forbrugersikkerhed

Apparatet er kun beregnet til husholdningsbrug.
ADVARSEL: Fare for elektrisk stød! Apparatet har et polariseret stik (det ene ben er bredere end det andet). For at reducere risikoen for elektrisk stød kan stikket kun sættes ind i en polariseret stikkontakt på én måde. Hvis stikket ikke passer helt i stikkontakten, skal du vende stikket om. Passer det stadig ikke, skal du kontakte en uddannet elektriker. Forsøg ikke at ændre stikket på nogen måde. For at undgå overbelastning af det elektriske kredsløb må du ikke bruge et andet apparat med højt wattforbrug på samme ledningsnet som foodprocessoren. Længden af den medfølgende netledning til apparatet er fastsat for at undgå risiciene ved en snoet ledning, og at ledningen udgør en snublefare. Er der behov for en længere netledning, kan du bruge en godkendt forlængerledning. Den elektriske mærkning af forlængerledningen skal svare til eller være højere end mærkningen af apparatet. Forlængerledningen skal anbringes således, at den ikke hænger ud over disk- eller bordpladen, hvor børn kan trække i den, eller ledningen kan udgøre en snublefare.

SÅDAN BRUGES DIN FOODPROCESSOR

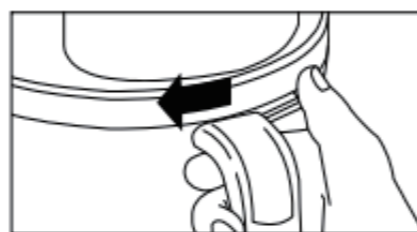
Låsning af skålen



Ret motorenheden og skålen ind som illustreret. Drej skålen med uret, indtil den klikker på plads. Skålen kan låses fast på motorenheden i 3 forskellige stillinger af hensyn til brugeren.

BEMÆRK: Foodprocessoren virker ikke, før skålen er låst.

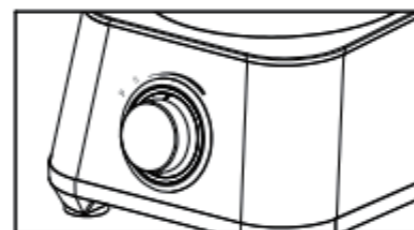
Samling og låsning af låget



Ret låget ind som illustreret ved at anbringe en tommelfinger på lågets tap og dreje låget med uret. Der findes fire synlige positionsmærker (se illustrationen): En på skålen, én på håndtaget og to på skålens låg.

BEMÆRK: Foodprocessoren virker ikke, før låget er låst.

Betjening af kontakterne



Kontroldrejeknappen er af praktiske grunde placeret på forsiden af motorenheden.

Drej knappen med uret for at øge hastigheden. Drej knappen mod uret for at reducere hastigheden. Brug knappen PULS (P) for at tænde og slukke foodprocessoren i korte perioder ved at dreje knappen mod uret. Drej kontakten til SLUKKET (O) for at slukke for apparatet.

Tips og metoder ved brug af foodprocessoren

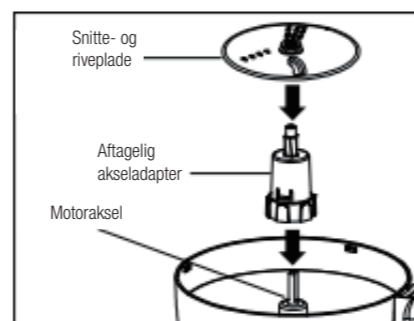
Foodprocessoren er fortræffelig til at hakke, mixe, snitte og rive de fleste madvarer. For at opretholde maksimal ydeevne må du ikke bruge foodprocessoren til at male korn, kaffebønner eller krydderier, hakke frossent kød eller knuse is.

Betjeningstiden afhænger af mængden af madvarer i foodprocessoren. De fleste madvarer kan snittes, hakkes eller rives på få sekunder.

BEMÆRK: Hvis apparatet bruges kontinuerligt i 30 sekunder, skal processoren hvile i ca. 3 minutter, før du fortsætter.

Hakke-/blendekniven

For at få en mere ensartet konsistens skal du starte med ensartede stykker af madvarerne. Fx skal gulerødder skæres i stykker på 2,5 cm. Kom ikke stykker på 10 cm i foodprocessoren sammen med stykker på 1 cm.



Hakke-/blendekniven kan bruges til grovhakning, finhakning, mixing eller purering af madvarer til en blød konsistens.

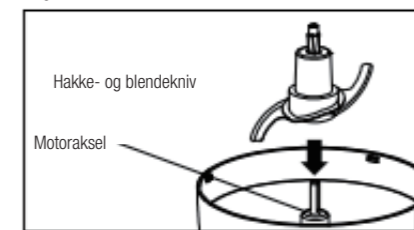
- Kontrollér, at kontakten er drejet til stillingen SLUKKET (O), og at apparatets netledning er trukket ud af stikket.
- Lås skålen på motorenheden (se "Låsning af skålen").
- Placér hakke-/blendekniven på foodprocessorens motoraksel i midten af skålen. Drej langsomt, indtil kniven falder på plads.

Forsigtig: Håndtér forsigtigt. Kniven er skarp!

- Lås låget fast på skålen. Sæt nedskubberen i påfyldningshullet. Purér eller mos ikke grøntsager med stivelse såsom kartofler. De bliver meget hurtigt forarbejdet for meget og bliver klistrede.
- Sæt netledningen i stikkontakten, og forarbejd madvarerne. Forarbejdningshastighed og -tid afgør madens endelige konsistens. Brug knappen Puls for at undgå at forarbejde maden for meget.
- Når du har afsluttet forarbejdningen, skal du vælge SLUKKET (O) eller slippe knappen PULS.

Forsigtig: Vent med at fjerne låget, indtil kniven er stoppet helt.

- Træk netledningen ud af stikket.



Snitning og rivning

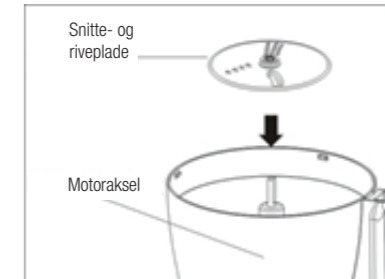
* For at skære eller rive ost skal du vælge hårde ostetyper som fx cheddar, emmentaler eller schweizerost. Tip: Læg osten i fryseren i 30 minutter før forarbejdningen.
 * Den vendbare snitte- og riveplade har en skærekniv på den ene side og rivetænder på den anden. Placér pladen på motorakslen med den ønskede skæreflade vendende opad.

- Kontrollér, at kontakten er drejet til SLUKKET (O), og at netledningen er trukket ud af stikket.
- Lås skålen på motorenheden (se afsnittet "Låsning af skålen").
- Placér snitte- og rivepladen på den aftagelige akseladapter med den ønskede side vendende opad for enten at snitte eller rive. Lås låget på skålen (se afsnittet "Samling og låsning af låget").
- Sæt nedskubberen i påfyldningshullet. Brug altid nedskubberen til at skubbe maden ind i påfyldningshullet. SKUB ALDRIG MAD GENNEM PÅFYLDNINGSHULLETS MED HÆNDERNE.
- Sæt netledningen i stikkontakten.
- Vælg hastighed. Samtidig med at du trykker på nedskubberen, skal du dreje kontakten til den bedste hastighed til snitning og rivning eller trykke på PULS for at forarbejde maden.

BEMÆRK: Påfyldningshullet til maden er designet til at dreje rundt mod højre, når maden forarbejdes, for at fylde hele påfyldningshullet.

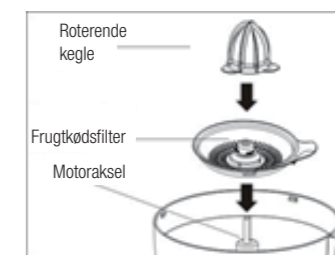
- Når påfyldningshullet er tomt, skal du vælge SLUKKET (O) eller slippe knappen PULS.

Forsigtig: Vent med at fjerne låget, indtil kniven er stoppet helt. Træk netledningen til apparatet ud.



Saftpresning

- Kontrollér, at kontakten er drejet til SLUKKET (O), og at netledningen er trukket ud af stikket.
- Lås skålen på motorenheden (se afsnittet "Låsning af skålen").
- Placér pladen til saftpresning på den aftagelige akseladapter (fastspænd ved at dreje med uret).
- Sæt den relevante kegle på motorakslen. (Den store kegle er til presning af større citrusfrugter som fx grapefrugt, appelsiner osv. Den lille kegle er til presning af mindre citrusfrugter som fx citroner, lime osv.)
- Halvér citrusfrugten, og tryk den afskårne ende mod keglen. Tænd for apparatet, og vælg hastighed. Vælg en lav hastighed, og øg om nødvendigt hastigheden. Øg gradvist hastigheden for at undgå, at juice sprøjter ud på grund af for høj hastighed. Keglen skraber frugtkødet ud og presser juicen af frugten.
- Tryk frugten mod keglen adskillige gange for at få så meget juice som muligt ud af frugten.



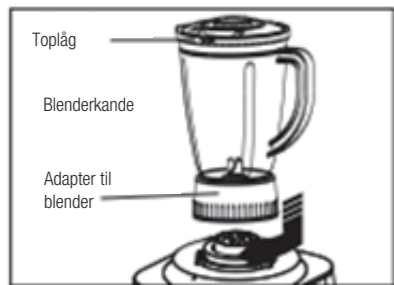
Blenderkanden

- Kontrollér, at kontakten er drejet til SLUKKET (O), og at netledningen er trukket ud af stikket.
- Sæt tætningsringen ind i drevadapteren, og fastgør blenderkanden i adapteren (fastspænd ved at dreje med uret, løs ved at dreje mod uret). Sæt låget på blenderkanden og på påfyldningshullet.
- Skru drevadapteren på motorenheden ved at dreje med uret.

Bemærk: Når du tager blenderkanden af motorenheden (ved at dreje mod uret), må du ikke kun holde i og løse kanden, da det vil skille kanden fra adapteren, og maden vil løbe ud. Hold kanden og adapteren sammen, når du skal tage kanden af.

MIXNING AF FRUGT ELLER GRØNTSAGER

Skræl, eller tag frugten eller grøntsagerne ud af skallen, og skær dem i små blokke eller stykker. Læg 600 g i blenderkanden ad gangen, hæld den korrekte mængde af lukket kogt vand ved, og mix i 1 minut ved høj hastighed.



Hakning

1. Skru hakkeskålen på drevadapteren (drej med uret).
2. Når du forarbejder kød, skal du fjerne alle sener, ben og skind. Vask kødet, og skær det i firkanter på 2 cm. Læg 200 g i hakkeskålen ad gangen. Sæt låget på hakkeskålen, og sæt skålen på motorenheden som vist i diagrammet. Drej med uret for at skru hakkeskålen forsvarligt på plads. Tænd for knappen til hakning.
3. Når du hakker, kan du tilføje lidt madolie eller krydderier for bedre resultater.

Bemærk: Hvis rotationshastigheden pludseligt bliver langsom på grund af for store mængder af kød i foodprocessoren, eller fordi sener vikles om kniven, skal du slukke apparatet og fjerne det overskydende kød eller senerne.



Kværning

1. Kværnskålen kan bruges til at kværne tørre madvarer til pulver.
2. For at kværne madvarer skal du lægge 150 g i kværnskålen, sætte drevadapteren på og fastgøre kværnskålen forsvarligt ved at dreje med uret. Anbring på motorenheden i stillingen vist på diagrammet. Drej med uret, skru kværnskålen forsvarligt på plads. Tænd for knappen til kværnen.
3. Når du kværner sesamfrø, valnødder og andre olieholdige madvarer, kan du tilføje en skefuld stødt melis for bedre resultater.

Bemærk: Hvis kniven ikke rører ved maden, skal du slukke for strømmen, blande maden forsigtigt, og så tænde igen for at kværne maden.



GUIDE TIL FEJLFINDING

Før du ringer til kundeservice, skal du omhyggeligt kontrollere nedenstående liste for en mulig løsning.

PROBLEM	ÅRSAG/LØSNING
Apparatet virker ikke på nogen hastighed eller puls.	<ul style="list-style-type: none"> • Er apparatets netledning sat i stikkontakten? Virker stikkontakten? • Er skålen, låget til skålen og låget til påfyldningsrøret alle låst på plads? Se side 4 "Sådan samles".
Maden er ikke ensartet hakket, snittet eller revet.	<ul style="list-style-type: none"> • Hvis der anbringes for store mængder mad i påfyldningsrøret, eller der skubbes for hårdt med nedskubberen, kan den forarbejdede mad være uensartet snittet eller revet.
Apparatet stopper og vil ikke starte igen.	<ul style="list-style-type: none"> • Er skålen, låget til skålen og låget til påfyldningsrøret alle låst på plads? De kan have bevæget sig lidt under brugen. Se side 4 "Sådan samles". • Virker stikkontakten fortsat? Kontrollér ved at tilslutte en arbejdslampe eller et andet apparat. Du kan have overbelastet kredsløbet og brændt en sikring eller udløst et fejlsikringsrørel. • Sluk for apparatet, lad det stå i 3-4 minutter, og tænd så igen. <p>Hvis disse forslag ikke afhjælper problemet, må du IKKE forsøge at reparere enheden. Ring til kundeservice for at få oplyst navnet på det nærmeste autoriserede servicecenter.</p>

Apparatet lugter brændt	<ul style="list-style-type: none"> • Der kan være rester fra fremstillingsprocessen, som giver en lettere lugt under den første brug. Lugten vil forsvinde. Er lugten stærk, eller er der synlig røg, skal du STRAKS trække stikket ud af stikkontakten og ringe til det nærmeste autoriserede servicecenter.
Motoren mangler kraft	<ul style="list-style-type: none"> • Bruger du den anbefalede hastighed til den mad, som du forarbejder? • Bruger du den anbefalede størrelse og mængde af mad, der skal forarbejdes? <p>OVERBELAST IKKE FOODPROCESSOREN</p>

RENGØRING, OPBEVARING OG VEDLIGEHOLDELSE

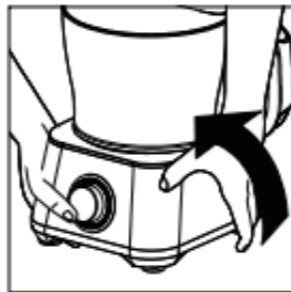
1. Vask skål, låg, kniv, plader og aftagelig akseladapter og nedskubber i varmt sæbevand.

BEMÆRK: Opbevar ikke apparatet med låget i låst stilling, da det kan belaste låsetappen.

2. Tør motorenhed, kontrolpanel og netledning med en fugtig klud eller svamp. Brug et mildt, ikke-slibende rengøringsmiddel.
3. Placér skålen på motorenheden under opbevaringen. Placér derefter hakke- og blendekniven på motorakslen og snitte- og rivepladen på hakke- og blendekniven. Den aftagelige akseladapter kan opbevares i skålen. Læg låget på skålen uden at låse det.
4. Dryp alle skruer i påfyldningstragten med en dråbe planteolie en gang om måneden.

SÅDAN FRIGØRES SUGEKOPFØDDERNE EFTER BRUG

Sugekopfødderne i bunden af foodprocessoren er designet til at holde apparatet fast under brug. Sådan kan du forlænge levetiden for sugekopfødderne: Løft den samlede foodprocessor af bordet ved at placere dine hænder under apparatet (som vist), og løft op i den ene side.



ELLER

Løft den samlede foodprocessor af bordet ved at holde i håndtaget (som vist) og, løft fra samme side som håndtaget.



ELLER

Løft foodprocessoren uden skål og låg af bordet ved at placere hænderne under apparatet som vist, og løft til den ene side.



GARANTIUNDTAGELSER

Garantien bortfalder hvis:

1. Produktet ikke er samlet, betjent eller vedligeholdt i overensstemmelse med producentens betjeningsvejledning, der fulgte med produktet.
2. Produktet er anvendt til andet formål end det tilsigtede.
3. Skaden eller funktionsfejlen skyldes en af følgende:
 - Forkert spænding
 - Ulykker (inkl. skade forårsaget af væske eller fugtighed)
 - Misbrug eller mishandling af produktet

- Fejlagtig eller forkert samling
- Elforsyningsproblemer, inkl. overspænding eller skade forårsaget af lyn
- Insektangreb
- Indgreb i eller ændring af produktet af andre personer end autoriseret servicepersonale
- Anvendelse af stærkt ætsende materialer
- Fremmedlegemer stukket ind i apparatet
- Brug af tilbehør ikke på forhånd godkendt af Brabantia

Du skal læse og følge alle advarsler og sikkerhedsforanstaltninger i brugevejledningen.

Specifikationer kan ændres uden forudgående varsel som følge af løbende produktudvikling.

MILJØVENLIG BORTSKAFFELSE

Korrekt bortskaffelse af produktet (affald af elektrisk og elektronisk udstyr) (Gælder i EU og andre europæiske lande med separate indsamlingssystemer) EU's direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE) Mærkatens på produktet eller tilhørende dokumenter angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald, når det kasseres efter brug. For at forhindre mulig skade på miljøet eller menneskers sundhed som følge af ukontrolleret affaldshåndtering skal produktet adskilles fra andre typer af affald og genbruges ansvarligt for at fremme bæredygtig genbrug af materialer. Husstandsbrugere skal kontakte enten butikken, hvor de købte produktet eller deres kommune for oplysninger om, hvor og hvordan de kan aflevere produktet til miljøsikker genbrug.

Ikke-kontraktmæssigt billede

Af hensyn til kvaliteten af sine produkter forbeholder producenten sig retten til at foretage ændringer uden forudgående varsel

FI

TÄRKEITÄ VAROTOIMENPITEITÄ

Lue tämä käyttöopas huolellisesti ennen käyttöä ja säilytä ohjeet turvallisessa paikassa myöhempää käyttöä varten. Sähkölaitteita käytettäessä on aina noudatettava turvallisuuden perusvarotoimenpiteitä, mukaan lukien seuraavat:

1. Lue ja säilytä kaikki ohjeet.
2. Suojaudu sähköiskun vaaralta olemalla upottamatta alustaa, moottoria, johtoa tai pistoketta veteen tai muuhun nesteeseen.
3. Tarkka valvonta on tarpeen, kun laite on lasten käytössä tai sitä käytetään lasten läheisyydessä.
4. Lapset eivät saa käyttää laitetta.
5. Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden (lapset mukaan lukien) käytettäväksi, joilla on alentuneet aistinvaraiset tai henkiset kyvyt, tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa, ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvo ja ohjeista heitä laitteen käytössä. Lapsia tulee valvoa, jotta he eivät leikkisi laitteella.
6. Irrota pistoke pistorasiasta, kun laite ei ole käytössä, siihen asennetaan tai siitä irrotetaan osia ja ennen puhdistamista.
7. Vältä liikkuviin osiin koskettamista.
8. Älä käytä laitetta, jos johto tai pistoke on vahingoittunut, jos laitteessa on toimintahäiriö tai jos se on pudonnut tai siinä on muita vaurioita. Soita maksuttomaan asiakaspalvelunumeroomme, jos haluat yleistä tietoa tai tietoja laitteen tutkimisesta ja korjaamisesta tai sähkö- tai mekaniikkasäädöistä. Älä koskaan yritä huoltaa laitetta itse.
9. Muiden kuin laitteen valmistajan suosittelemien tai myymien lisälaitteiden käyttö voi aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai loukkaantumisen, ja se on ehdottomasti kiellettyä.

10. Älä käytä monitoimikonetta, jos jokin sen osa on rikki.
11. Älä anna virtajohdon roikkua pöydän tai tason reunan yli tai joutua kosketuksiin kuumien pintojen kanssa.
12. Pidä kädet ja välineet etäällä liikkuvista teristä ja levyistä ruuan käsittelyn aikana välttääksesi vakavat henkilövahingot ja/tai monitoimikoneen vaurioitumisen. Kumista kaavinta voidaan käyttää, mutta VAIN silloin, kun monitoimikone ei ole käynnissä.
13. Terät ja levyt ovat teräviä! Käsittele varoen!
14. Älä ikinä laita ruokaa syöttökouruun käsin. Käytä aina työntötyökälyä.
15. Pienennä loukkaantumiskälyä olemalla asettamatta leikkuuterää tai -levyä alustaan, ennen kuin kulho on asetettu kunnolla paikalleen.
16. Varmista ennen laitteen käyttämistä, että kansi on kunnolla kiinni.
17. Älä koskaan yritä ohittaa kannen lukitusmekanismia.
18. Varmista ennen kannen avaamista, että terä tai levy on pysähtynyt kokonaan.
19. Huomio: Pienennä loukkaantumiskälyä kiinnittämällä ja irrottamalla terät ja levyt siihen tarkoitetuilla työkaluilla. Ole varovainen, kun poistat teriä ja levyjä kulhosta, tyhjentäessäsi kulhoa ja puhdistuksen aikana.
20. Varmista, että kytkin on käännetty OFF (O) -asentoon kunkin käyttökerran jälkeen. Puhdista ruuan syöttökouru aina työntötyökälyllä. Mikäli se ei ole mahdollista, sammuta moottori ja pura yksikkö jäljelle jääneen ruuan poistamista varten.
21. Tätä laitetta ei ole tarkoitettu kaupalliseen käyttöön tai ammatti- tai teollisuuskäyttöön. Se on suunniteltu ja rakennettu vain kotitalouskäyttöön.
22. Älä käytä laitetta ulkona.
23. Käytä laitetta vain sille tarkoitettuun käyttötarkoitukseen.
24. Älä koskaan käytä laitetta pidempään tai suuremmalla määrällä ainesosia, kuin mitä laitteen valmistaja suosittelee.
25. Laitteen ilmoitettu enimmäisteho on laskettu paloittelu-/sekoitusterän käytöstä. Viipalointi-/silppuamislevyn käyttö voi vaatia huomattavasti vähemmän tehoa.
26. Älä aseta laitetta kuuman kaasu- tai sähköpolttimen tai lämmitetyn uunin lähelle.
27. Säilytä laite poissa lasten ulottuvilta.

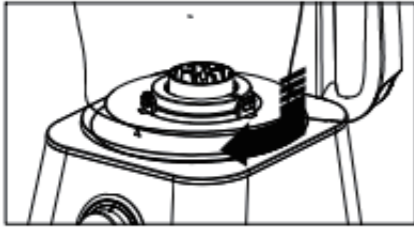
SÄÄSTÄ NÄMÄ OHJEET!

Kuluttajien turvallisuustiedot

Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön. VAROITUS: Sähköiskun vaara! Tässä laitteessa on polarisoitu pistoke (toinen piikeistä on leveämpi). Sähköiskun vaaran vähentämiseksi pistoke on suunniteltu sopimaan polarisoitua pistorasiaa vain yhdellä tavalla. Jos pistoke ei sovi kokonaan pistorasiaan, käännä pistoke ympäri. Jos se ei vielä sovi, ota yhteyttä valtuutettuun sähkömieheen. Älä yritä tehdä pistokkeeseen mitään muutoksia. Vältä virtapiirin ylikuormitus olemalla käyttämättä toista paljon tehoa vaativaa laitetta samassa virtapiirissä monitoimikoneen kanssa. Laitteen mukana toimitetun virtajohdon pituus on valittu niin, että soikeutumisen tai kompastumisen riski on pienempi kuin pidempää johtoa käytettäessä. Mikäli pidempi johto on tarpeen, voidaan hyväksyttävä jatkojohtoa käyttää. Jatkojohdon sähköluokituksen on oltava vähintään sama kuin laitteen. Jatkojohto tulee asetella huolellisesti niin, ettei se roiku tason tai pöydän reunan yli, jolloin lapset voivat vetää siitä tai siihen voi vahingossa kompastua.

MONITOIMIKONEEN KÄYTTÄMINEN

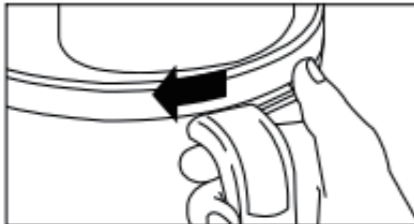
Kulhon lukitseminen



Kohdista alusta ja kulho kuvan osoittamalla tavalla. Kierrä kulhoa myötäpäivään, kunnes se kiinnittyy paikalleen. Kulho lukittuu alustaan kolmessa eri asennossa käytön helpottamiseksi.

HUOMAUTUS: monitoimikone ei toimi, jos kulhoa ei ole lukittu paikalleen.

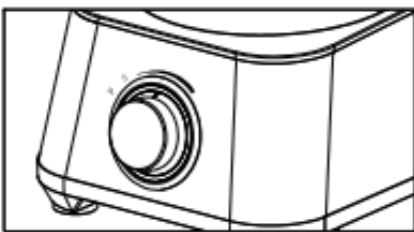
Kannen kokoaminen ja lukitseminen



Kohdista kansi kuvan osoittamalla tavalla asettamalla peukalo kannen kielen kohdalle ja kiertämällä kannta myötäpäivään. Laitteessa on neljä kohdistamista helpottavaa merkintää (katso kuva): yksi kulhossa, yksi kahvassa ja kaksi kulhon kannessa.

HUOMAUTUS: monitoimikone ei toimi, jos kannta ei ole lukittu paikalleen.

Säädinten käyttäminen



Hallintasäädin sijaitsee kätevästi alustan etuosassa.

Lisää nopeutta kiertämällä säädintä myötäpäivään. Vähennä nopeutta kiertämällä vastapäivään. Vaihda päällä- ja pois päältä -tilojen välillä välittömästi käyttämällä PULSE (P) -painiketta kiertämällä säädintä vastapäivään. Sammuta laite kiertämällä kytkin OFF (O) -asentoon.

Käyttövinkkejä ja -tekniikoita

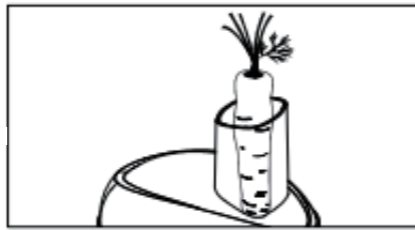
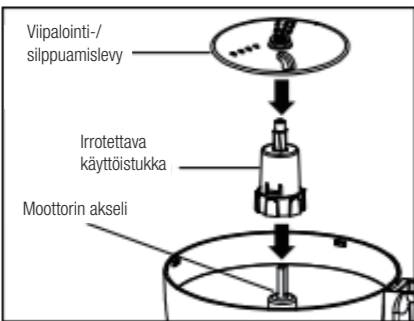
Monitoimikone soveltuu erinomaisesti useimpien ruoka-aineiden paloitteluun, sekoitukseen, viipalointiin ja silppuamiseen. Se säilyy kuitenkin parhaassa kunnossa, mikäli sitä ei käytetä viljan, kahvipapujen tai mausteiden jauhamiseen, jäisen lihan paloitteluun tai jään murskaamiseen.

Käyttöaika vaihtelee käsiteltävän ruuan määrän mukaan. Useimmat ruoka-aineet voidaan viipaloida, pilkkoa tai silputa muutamassa sekunnissa.

HUOMAUTUS: jos laitetta käytetään 30 sekunnin ajan jatkuvasti, pidä taukoa noin 3 minuuttia ennen jatkamista.

Paloittelu-/sekoitusterän käyttäminen

Takaa yhtenäisempi tulos aloittamalla samankokoista paloista. Esimerkiksi porkkanat tulisi kaikki leikata noin 2,5 cm:n paloiksi. Älä käsittele 10 cm:n paloja yhdessä 1 cm:n palojen kanssa.



Paloittelu-/sekoitusterää voidaan käyttää karkeaan paloitteluun, hienoon jauhantaan, sekoittamiseen tai tasaiseksi soseuttamiseen.

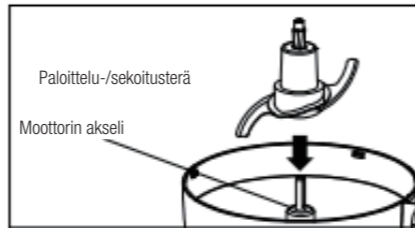
1. Varmista, että hallintakytkin on käännetty OFF (O) -asentoon ja laite irrotettu verkkovirrasta
2. Lukitse kulho alustaan (katso kohta "Kulhon lukitseminen")
3. Aseta paloittelu-/sekoitusterä kulhon keskellä olevaan monitoimikoneen moottorin akseliin. Kierrä hitaasti, kunnes terä laskeutuu paikalleen.

Huomio: käsittele varoen, terä on terävä!

4. Lukitse kansi kulhoon. Aseta työntötyökalu ruuan syöttökouruun. Älä soseuta tai muhenna paljon tärkkelystä sisältäviä aineksia, kuten perunoita. Ne muuttuvat muuten helkessä tahmaisiksi.
5. Kytke laite pistorasiaan ja käynnistä ruoka-aineiden käsittely. Käsittelynopeus ja -aika vaikuttavat ruoka-aineiden lopulliseen koostumukseen. Vältä liiallinen käsittely käyttämällä Pulse-painiketta.
6. Kun käsittely on päättynyt, valitse tilaksi OFF (O) tai vapauta PULSE-painike.

Huomio: Odota, että terät ovat pysähtyneet kokonaan, ennen kannen irrottamista.

7. Irrota laite sähköverkosta.



Viipalointi/silppuaminen

* Jos haluat viipaloida tai silputa juustoa, valitse Cheddarin, Monterey Jackin tai sveitsiläisen juuston kaltainen kiinteä juusto. Vinkki: anna juuston kovettua pakastimessa 30 minuuttia ennen sen käsittelyä.

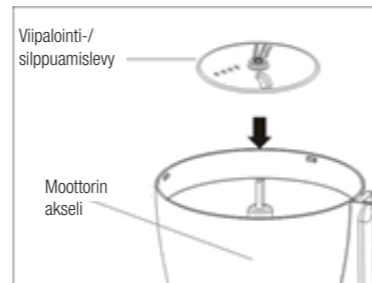
* Käännettävässä viipalointi-/silppuamislevyssä on viipaloitinterä toisella puolella ja silppuamishampaat toisella. Aseta se moottorin akseliin niin, että haluttu leikkupuoli on ylöspäin.

1. Varmista, että hallintakytkin on käännetty OFF (O) -asentoon ja laite irrotettu verkkovirrasta
2. Lukitse kulho alustaan (katso kohta "Kulhon lukitseminen")
3. Aseta viipalointi-/silppuamislevy irrotettavaan käyttöistukkaan joko leikkuu- tai silppuamispuoli ylöspäin käyttötärpeen mukaan. Lukitse kansi kulhoon (katso kohta "Kannen kokoaminen ja lukitseminen")
4. Aseta ruuan työntötyökalu syöttökouruun. Lisää ruoka-aineita syöttökouruun aina työntötyökalulla. ÄLÄ KOSKAAN TYÖNNÄ RUOKA-AINEITA SYÖTTÖKOURUUN KÄSILLÄSI.
5. Kytke yksikkö sähköverkkoon.
6. Valitse nopeus. Kun painat ruuan työntötyökalua, kierrä säädintä optimaalinen viipalointiin ja silppuamisen takaamiseksi tai käsittele ruoka-aineita painamalla PULSE-painiketta.

HUOMAUTUS: ruuan syöttökourun kansi on suunniteltu kiertymään oikealle ruuan käsittelyn aikana, jotta se täyttää koko syöttökourun.

7. Kun ruuan syöttökouru on tyhjä, käännä säädin OFF (O) -asentoon tai vapauta PULSE-painike.

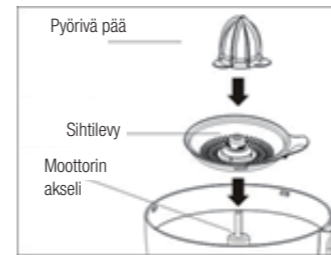
Huomio: Odota, että terä on pysähtynyt kokonaan, ennen kannen irrottamista. Irrota laite sähköverkosta.



Sitruhedelmien mehun puristaminen

1. Varmista, että hallintakytkin on käännetty OFF (O) -asentoon ja laite irrotettu verkkovirrasta.
2. Lukitse kulho alustaan (katso kohta "Kulhon lukitseminen")
3. Aseta sitruשמehulevy irrotettavaan käyttöistukkaan (kiinnitys myötäpäivään).
4. Sovita oikea kartio käyttöakseliin. (Suuri kartio soveltuu mehun puristamiseen suurista sitruhedelmistä, kuten greipeistä ja appelsiineista. Pieni kartio soveltuu mehun puristamiseen pienistä sitruhedelmistä, kuten sitruunoista ja limeistä.)

5. Leikkaa sitruhedelmä puoliksi ja paina toisen puolikkaan leikattu pää kartioon. Kytke laitteeseen virta ja valitse nopeus. Valitse alhainen pyörimisnopeus ja kasvata sitä tarvittaessa. Lisää nopeutta asteittain, jottei liian suuri pyörimisnopeus aiheuta mehun lentämistä laitteesta. Kartio kaappi hedelmällän pois ja puristaa mehun hedelmästä.
6. Voit maksimoida hedelmästä saatavan mehun määrän painamalla hedelmää kartioon useita kertoja.



Sekoituskupin käyttäminen

1. Varmista, että hallintakytkin on käännetty OFF (O) -asentoon ja laite irrotettu verkkovirrasta.
2. Aseta tiivistysrenas leikkurialustan paikkaan ja kiinnitä sekoituskuppi leikkurialustaan (kristä kiertämällä myötäpäivään ja löysää kiertämällä vastapäivään). Kiinnitä sekoituskupin kansi ja syöttöaukon kansi.
3. Kiinnitä leikkurialusta laitteeseen kiertämällä myötäpäivään.

Huomautus: Älä avatessa (vastapäivään) pidä kiinni vain kupista ja kierrä sitä, sillä silloin kuppi irtoaa leikkurialustasta ja avatessa ruoka-aine vuotaa ulos. Avaa pitämällä kuppi ja leikkurialusta yhdessä.

HEDELMIEN TAI VIHANNESTEN SEKOITTAMINEN

Kuori hedelmät tai vihannekset ja leikkaa ne pieniksi kuutioiksi tai paloiksi. Lisää laitteeseen 600 g kerrallaan, kaada sekaan sopivasti kylmää keitettyä vettä ja sekoita suurella nopeudella 1 minuutin ajan.



Lihanjauhantakupin käyttäminen

1. Kierrä lihanjauhantakuppi leikkurialustaan (myötäpäivään).
2. Poista lihasta kaikki jänteet, luut ja iho. Pese liha ja leikkaa se pieniksi 2 cm:n paloiksi. Lisää lihanjauhantakuppiin 200 g kerrallaan. Aseta kupin kansi lihanjauhantakupin päälle ja kiinnitä kuppi laitteeseen kuvassa esitetyllä tavalla. Kiristä lihanjauhantakuppi tiukasti paikalleen kiertämällä myötäpäivään. Käynnistä jauhaminen lihanjauhantakupin painikkeesta.
3. Voit parantaa lopputulosta lisäämällä lihan sekaan jauhamisen aikana hieman öljyä tai mausteita.

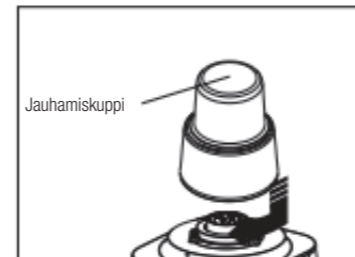
Huomautus: jos pyörimisnopeus hidastuu äkillisesti liian suuren lihamäärän vuoksi tai siksi, että lihan jänteet ovat juuttuneet terään, sammuta laite ja poista ylimääräinen liha tai jänteet.



Jauhamiskupin käyttäminen

1. Jauhamiskuppia voidaan käyttää kuivattujen ruoka-aineiden jauhamiseen jauheeksi.
2. Aloita jauhaminen laittamalla 150 g ruoka-ainetta jauhamiskuppiin, kiinnitä siihen jauhanta-alusta ja kiristä tiukkaan kiertämällä myötäpäivään. Kiinnitä kuppi laitteeseen kuvassa esitetyllä tavalla. Kiristä jauhamiskuppi tiukasti paikalleen kiertämällä myötäpäivään. Käynnistä jauhaminen jauhamispainikkeesta.
3. Lisää seesaminsiemeniä, pähkinöitä tai muita öljyisiä ruoka-aineita jauhaessa jauhamiskuppiin lusikallinen kidesokeria paremman lopputuloksen takaamiseksi.

Huomautus: jos leikkuri ei ole kosketuksissa ruokaan, katkaise virta, sekoita ruokaa hieman ja käynnistä sitten jauhaminen uudelleen.



ONGELMANRATKAISUOPAS

Käy läpi seuraava luettelo mahdollisista ratkaisuista ennen asiakaspalveluun soittamista.

ONGELMA	SYY/RATKAISU
Yksikkö ei toimi millään nopeudella tai Pulse-toiminnolla.	<ul style="list-style-type: none"> • Onko laite kytketty verkkovirtaan? Toimiiko pistorasia? • Onko kulho, kulhon kansi ja syöttökourun kansi lukittu paikalleen? Katso sivun 4 kohta "Kokoaminen"
Ruoka-aineita ei ole paloitteltu, leikattu tai hienonnettu tasaisesti.	<ul style="list-style-type: none"> • Mikäli syöttökouruun asetetaan liikaa ruoka-ainetta tai ruuan työntötyökalua painetaan liian kovaa, käsitelty ruoka voi olla epäsäännöllisesti leikattua tai silputtua.
Laitte pysähtyy eikä käynnisty enää uudelleen.	<ul style="list-style-type: none"> • Onko kulho, kulhon kansi ja syöttökourun kansi lukittu paikalleen? Ne ovat voineet liikkua hieman käytön aikana. Katso sivun 4 kohta "Kokoaminen" • Toimiiko pistorasia edelleen? Tarkista kytkemällä siihen toimiva valaisin tai muu laite. Virtapiiri on voinut ylikuormittua ja sulake tai virrankatkaisija laueta. • Katkaise laitteen virta, annan sen olla 3-4 minuuttia ja kytke sitten virta takaisin päälle. <p>Mikäli mikään näistä ehdotuksista ei ratkaise ongelmaa, ÄLÄ yritä korjata laitetta. Soittamalla asiakaspalvelunumeroon saat lähimmän valtuutetun huoltoilikeen nimen.</p>
Yksikkö tuottaa palaneen hajua	<ul style="list-style-type: none"> • Moottoriin on voinut jäädä aineenjäämiä valmistusvaiheesta, mikä voi aiheuttaa mietoja hajua ensimmäisen käytön yhteydessä. Se häviää ajan myötä. Mikäli laite tuottaa voimakasta hajua tai näkyvää savua, irrota laite pistorasiasta VÄLITTÖMÄSTI ja soita lähimpään valtuutettuun huoltoilikeeseen.
Moottori vaikuttaa heikolta	<ul style="list-style-type: none"> • Käytätkö ruoka-aineelle suositeltua nopeutta? • Käytätkö suositeltuja ruoka-aineiden kokoja ja määriä? <p>ÄLÄ YLIKUORMITA MONITOIMIKONETTA</p>

PUHDISTUS, VARASTOINTI JA HUOLTO

1. Pese kulho, kannet, levyt ja irrotettava käyttöistukka ja ruuan työntötyökalu kuumalla saippuavedellä.

HUOMAUTUS: älä säilytä laitetta kansi lukittuna, sillä se voi rasittaa lukitusmekanismin kieltä.

2. Pyyhi alusta, ohjauspaneeli ja johto kostealla liinalla tai sienellä. Käytä pinttyneen liian poistamiseen mietoja, hankaamatonta puhdistusainetta.
3. Aseta varastoitaessa kulho alustaan. Aseta sitten paloittelu-/sekoitusterä moottorin akseliin ja viipalointi-/silppuamislevy paloittelu-/sekoitusterään. Irrotettava käyttöistukka voi säilyttää kulhossa. Aseta kulhoon kansi, mutta älä lukitse sitä.
4. Lisää pisarallinen kasviöljyä kuhunkin ruuan syöttökourun ruuviin kerran kuukaudessa.

IMUKUPPIJALKOJEN VAPAUTTAMINEN KÄYTÖN JÄLKEEN

Monitoimikoneen pohjassa olevien imukuppijalkojen tarkoituksena on pitää laite paikallaan käytön aikana.

Imukuppijalkojen pisimmän mahdollisen käyttöajan takaamiseksi: Nosta kokonaan koottu monitoimikone tasolta asettamalla kätesi laitteen alle (kuten kuvassa) ja nostamalla toiselta puolelta.

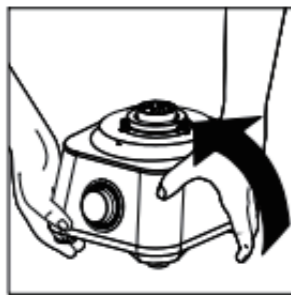


TAI
Nosta kokonaan koottu monitoimikone tasolta pitämällä kiinni kahvasta (kuten kuvassa) ja nostamalla kahvan puolelta.



TAI

Nosta monitoimikone, josta on irrotettu kulho ja kansi, tasolta asettamalla kätesi laitteen alle kuvassa osoitetulla tavalla ja nostamalla toiselta puolelta.



TAKUUN ULKOPUOLISET VAHINGOT

Takuu ei ole voimassa seuraavissa tilanteissa:

1. Tuotetta ei ole asennettu, käytetty tai huollettu valmistajan tuotteen mukana toimittamien käyttöohjeiden mukaisesti.
2. Tuotetta on käytetty muuhun kuin sille tarkoitettuun käyttötarkoitukseen.
3. Tuotteen vioittuminen tai toimintahäiriö johtuu jostakin seuraavista syistä:
 - väärä jännite
 - onnettomuudet (mukaan lukien nesteen tai kosteuden aiheuttamat vahingot)
 - tuotteen väärinkäyttö
 - virheellinen tai ohjeiden vastainen asennus
 - verkkojänniteviat, kuten virtapiikki tai salaman aiheuttamat vahingot
 - hyönteisten pääsy tuotteeseen
 - tuotteen peukalointi tai siihen tehdyt muutokset, jos tekijänä ei ole valtuutettu huoltohenkilö
 - altistuminen poikkeuksellisen syövyttävälle aineille
 - vieraiden esineiden asettaminen yksikköön
 - käyttö muiden kuin Brabantian ennalta hyväksymien lisävarusteiden kanssa.

Noudata kaikkia käyttöohjeessa mainittuja varoituksia ja varoitoimenpiteitä.

Tekniset tiedot voivat muuttua ilman ennakkoilmoitusta jatkuvan tuotekehityksen seurauksena.

YMPÄRISTÖYSTÄVÄLLINEN HÄVITTÄMINEN

Tuotteen oikeanlainen hävittäminen (sähkö- ja elektroniikkalaiteromu) (Koskee Euroopan unionia ja muita Euroopan maita, joissa jätteet lajitellaan.) Sähkö- ja elektroniikkalaiteromusta annettu direktiivi 2012/19/EU. Oheinen merkintä tuotteessa tai sen käyttöohjeessa osoittaa, että sitä ei saa hävittää kotitalousjätteen mukana sen elinkaaren lopussa. Kierrättämällä tuotteen vastuullisesti erillään muista jätteistä edistät materiaalien kestävää uudelleenkäyttöä ja ehkäiset mahdollisia ympäristölle ja ihmisten terveydelle koituvia haittavaikutuksia, joita jätteiden valvoton hävittäminen voi aiheuttaa. Kotitalouskäyttäjien tulee olla yhteydessä joko siihen jälleenmyyjään, jolta tuote ostettiin, tai paikallisiin viranomaisiin saadakseen lisätietoa tuotteen ympäristöystävällisestä kierrättämisestä.

Tuote voi poiketa kuvassa esitetyistä

Valmistaja pidättää oikeuden tehdä tuotteisiin muutoksia niiden laadun parantamiseksi ilman ennakkoilmoitusta.

NO

VIKTIG SIKKERHETSINFORMASJON

Les nøye igjennom denne bruksanvisningen før du bruker produktet, og oppbevar bruksanvisningen på et trygt sted for fremtidig referanse.

Ved bruk av elektriske apparater må grunnleggende sikkerhetsregler alltid overholdes, deriblant:

1. Lese og ta vare på alle instruksjoner.
2. For å unngå elektrisk støt må ikke basen, motoren, kablet eller støpslet senkes ned i vann eller annen væske.
3. Apparater som brukes av eller i nærheten av barn må gjøres under nøye oppsyn.
4. Dette apparatet må ikke brukes av barn.
5. Apparatet er ikke beregnet for bruk av personer (inkludert barn) med reduserte sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring eller kunnskap i å bruke det, med mindre de er under oppsyn eller har

mottatt opplæring i trygg bruk av produktet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet. Barn må være under oppsyn for å forsikre om at de ikke leker med apparatet.

6. Trekk ut kablet fra strømuttaket når apparatet ikke er i bruk, før det monteres eller demonteres deler på det, eller før apparatet rengjøres.
7. Unngå å komme i kontakt med bevegelige deler.
8. Ikke bruk apparatet dersom kablet eller støpslet er skadet, hvis apparatet viser tegn til funksjonsfeil, hvis det er mistet i gulvet, eller hvis det er skadet på noen måte. Ring vår kundeserviceavdelingen på grønt nummer for å motta informasjon, eller for å få produktet undersøkt, reparert eller justert. Du må aldri forsøke å reparere dette apparatet selv.
9. Bruk av tilbehør som ikke anbefales eller selges av produsenten kan forårsake brann, elektrisk støt eller personskade, og er derfor strengt forbudt.
10. Ikke bruk foodprosessoren dersom en eller flere deler på den er ødelagt.
11. Ikke la strømkablet henge over en bordkant eller komme i kontakt med en varm overflate.
12. Hold hendene unna kniver og blader som er i bevegelse under bearbeiding av mat for å unngå alvorlig personskade og/eller skade til foodprosessoren. Du kan bruke en gummislikkepott i bollen, men KUN når foodprosessoren er slått av.
13. Knivene og bladene er skarpe! Vær forsiktig når du håndterer dem!
14. Ikke dytt mat ned i materøret ved bruk av hendene dine. Bruk alltid materen.
15. For å redusere faren for personskade må du aldri legge kniven eller bladet på basen før bollen er forsvarlig festet.
16. Pass på at lokket er låst forsvarlig på plass før du slår på apparatet.
17. Forsøk aldri å oppheve lokkets låsemekanisme.
18. Pass på at kniven eller bladet har stoppet helt før du tar av lokket.
19. Advarsel: For å redusere faren for personskade bør kniver eller blader settes inn eller tas ut ved bruk av navene. Vær forsiktig når du fjerner kniver eller blader fra bollen, når du tømmer bollen, og når du rengjør den.
20. Pass på at bryteren er stilt til OFF (O)-stillingen (AV) etter hver bruk. Bruk alltid materen til å fjerne mat i materøret. Hvis dette ikke lar seg gjøre, slå av motoren og demonter enheten for å fjerne matrester.
21. Dette apparatet er ikke beregnet til kommersiell, profesjonell eller industriell bruk. Det er konstruert og produsert kun til hjemmebruk.
22. Ikke bruk dette apparatet utendørs.
23. Bruk kun apparatet til de formålene det er beregnet på.

24. Bruk aldri apparatet lengre eller med en større mengde ingredienser enn det produsenten anbefaler.
25. Den maksimale merkedataen for denne enheten er basert på bruk av kutte-/miksebladet. Skjære-/rivebladet kan bruke betydelig mindre strøm.
26. Ikke plasser apparatet på eller i nærheten av en gasskomfyr, en elektrisk komfyr eller i en varm stekeovn.
27. Oppbevar apparatet utenfor barns rekkevidde.

TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE!

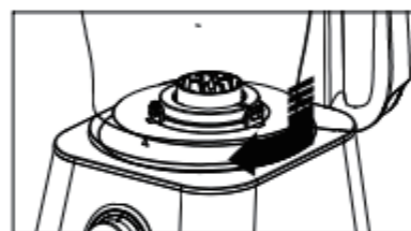
Sikkerhetsinformasjon for brukeren

Dette apparatet er kun beregnet til hjemmebruk.

ADVARSEL: Fare for elektrisk støt! Dette apparatet er utstyrt med et polarisert støpsel (hvor den ene pinnen er bredere enn den andre). For å redusere faren for elektrisk støt kan støpslet kun settes inn én vei i et polarisert strømuttak. Hvis støpslet ikke passer helt inn i strømuttaket, snu støpslet. Hvis det fortsatt ikke passer må du kontakte en kvalifisert elektriker. Ikke prøv å tilpasse eller endre støpslet på noen måte. Ikke bruk et annet apparat med høy effekt på den samme kretsen som foodprosessoren, for å unngå å overbelaste strømkretsen. Lengden på apparatets strømkabel forhindrer at noen kan henge seg fast eller snuble i den. Du kan bruke en godkjent skjøteledning hvis du trenger en lenger strømkabel. Den elektriske ytelsen for skjøteledningen må tilsvare eller være større enn apparatets ytelse. Legg skjøteledningen slik at den ikke henger over kjøkkenbenken eller bordplaten, hvor barn kan dra i den eller noen kan snuble i den.

BRUKE FOODPROSESSOREN

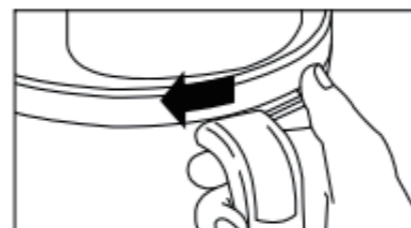
Låse bollen



Sett basen og bollen på linje med hverandre, slik vist i illustrasjonen. Vri bollen med urviseren til den låses på plass. Bollen kan låses på basen i tre forskjellige stillinger for enkel bruk.

MERK: Foodprosessoren vil ikke virke med mindre bollen er låst på plass.

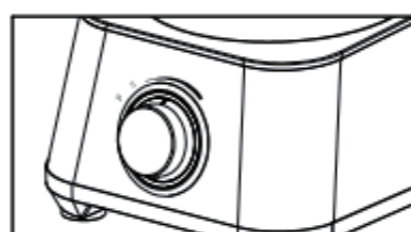
Montere og låse lokket



Sett lokket i den stillingen som er vist i illustrasjonen. Du gjør dette ved å plassere tommelfingeren på tappen på lokket og deretter vri lokket med urviseren. Det er fire stillingsmerker på foodprosessoren (se illustrasjonen); én på bollen, én på håndtaket og to på bollelokket.

MERK: Foodprosessoren vil ikke virke med mindre lokket er låst på plass.

Bruke styrekontrollene



Kontrollbryteren er plassert midt foran på basen for enkel bruk.

Vri bryteren med urviseren for å øke hastigheten. Vri bryteren mot urviseren for å redusere hastigheten. For å slå foodprosessoren raskt av og på, bruk PULSE (P)-knappen ved å vri bryteren mot urviseren. For å slå av maskinen, vri bryteren til OFF (O)-stillingen (AV).

Tips og teknikker for bearbeiding av mat

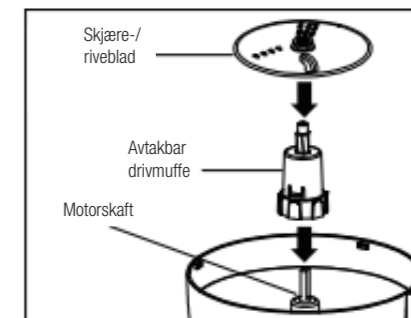
Denne foodprosessoren egner seg ypperlig til å kutte, mikse, skjære og rive de fleste matvarer. For å opprettholde maksimal ytelse må foodprosessoren ikke brukes til å male kjerner/korn, kaffebønner eller krydder, skjære frossent kjøtt eller knuse is.

Driftstiden er avhengig av mengden mat som bearbeides i maskinen. De fleste matvarer kan skjæres, kuttet eller rives i løpet av få sekunder.

MERK: Hvis du bruker maskinen kontinuerlig i 30 sekunder, la den hvile i ca. 3 minutter før du bruker den på nytt.

Bruke kutte-/miksebladet

For en mer enhetlig konsistens, start med matbiter som er like store. For eksempel bør gulrøtter kuttet opp i 2,5 cm store biter. Ikke bland matbiter på 10 cm med matbiter på 1 cm.



Kutte-/miksebladet kan brukes til å grovhakke, finhakke, mikse eller mose mat til en jevn konsistens.

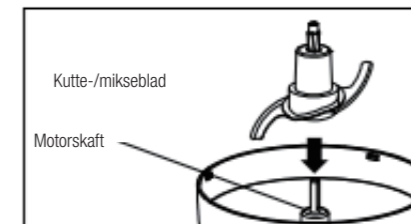
1. Pass på at bryteren er stilt til OFF (O)-stillingen (AV) og at kablet er trukket ut fra strømuttaket
2. Lås bollen på basen (se avsnittet «Låse bollen»)
3. Legg kutte-/miksebladet på motorskaffet midt i bollen på foodprosessoren. Vri bladet forsiktig til det faller ned på plass.

Advarsel: Bladet er skarpt så vær forsiktig!

4. Lås lokket på bollen. Sett materen inn i materøret. Ikke knus eller mos stivelsesrike grønnsaker, som poteter. De vil overbearbeides på få sekunder og bli seige.
5. Koble foodprosessoren til et strømuttak og bearbeid maten. Hvor lenge og med hvilken hastighet maten bearbeides vil være avgjørende for den endelige konsistensen. Bruk PULSE-knappen for å unngå å bearbeide maten for mye.
6. Når du er ferdig, vri bryteren til OFF (O)-stillingen (AV) eller slipp opp PULSE-knappen.

Advarsel: Vent til bladene/knivene har stoppet å rotere helt før du tar av lokket.

7. Koble apparatet fra strømuttaket.



Bruke skjære-/rivebladet

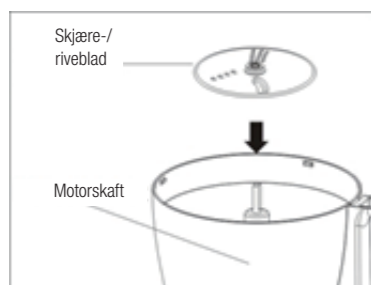
* For å rive eller skjære ost i skiver, velg harde osteslag som Cheddar, Monterey Jack eller Swiss. Tips: Legg osten i fryseboksen i 30 minutter før du river eller skjærer den i foodprosessoren.

- * Det vendbare skjære-/rivebladet har et skjæreblad på den ene siden og et rivjern på den andre siden. Legg bladet på motorskaffet med den siden du vil bruke pekende opp.
1. Pass på at bryteren er stilt til OFF (O)-stillingen (AV) og at kablet er trukket ut fra strømuttaket.
 2. Lås bollen på basen (se avsnittet «Låse bollen»).
 3. Legg skjære-/rivebladet på den avtakbare drivmuffen med siden du vil bruke pekende opp, for enten å skjære eller rive maten. Lås lokket på bollen (se avsnittet «Montere og låse lokket»).
 4. Sett materen inn i materøret. Bruk alltid materen til å dytte mat gjennom røret. DYT ALDRI MAT GJENNOM RØRET VED BRUK AV HENDENE DINE.
 5. Koble foodprosessoren til et strømuttak.
 6. Velg hastighet. Mens du trykker på materen, vri bryteren for optimal skjæring eller riving, eller trykk på PULSE-knappen for å bearbeide maten.

MERK: Lokket på materøret er konstruert til å svinge mot høyre under bearbeiding av mat, slik at hele materøret kan fylles.

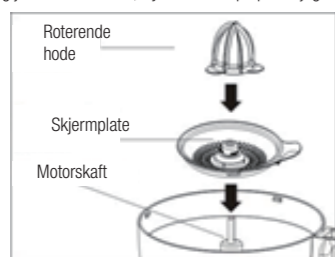
7. Når materøret er tomt, vri bryteren til AV (O)-stillingen eller slipp opp PULSKNAPPEN.

Advarsel: Vent til bladet har stoppet å rotere helt før du tar av lokket. Koble apparatet fra strømuttaket.



Bruke sitruspressen

- Pass på at bryteren er stilt til OFF (O)-stillingen (AV) og at kabelen er trukket ut fra strømuttaket.
- Lås bollen på basen (se avsnittet «Låse bollen»).
- Legg sitruspressebladet på den avtakbare drivmuffen (vri det med urviseren for å feste det).
- Fest den passende presskjeglen på drivakselen. (Den store presskjeglen brukes til å juice større sitrusfrukter, slik som grapefrukt, appelsiner o.l. Den lille presskjeglen brukes til å juice mindre sitrusfrukter, slik som sitroner, lime o.l.)
- Del en sitrusfrukt i to og press den kuttede siden på frukten ned på presskjeglen. Slå på maskinen og velg hastighet. Velg en lav hastighet og øk hastigheten om nødvendig. Øk hastigheten gradvis slik at frukten ikke slynges ut på grunn av for stor fart. Presskjeglen vil skrape ut fruktkjøttet og presse ut juice fra frukten.
- For å få mest mulig juice ut av frukten, trykk den ned på presskjeglen gjentatte ganger.



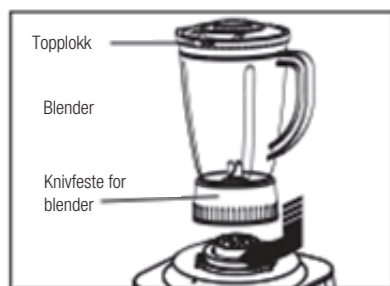
Bruke blenderen

- Pass på at bryteren er stilt til OFF (O)-stillingen (AV) og at kabelen er trukket ut fra strømuttaket.
- Legg pakningen inn i sporet på knivfestet, og skru og fest blenderen til knivfestet (vri med urviseren for å feste den og mot urviseren for å løsne den). Sett lokket på blenderen og materen.
- Skru knivfestet med urviseren på maskinens hoveddel.

Merk: Ved demontering (som gjøres ved å vri mot urviseren) ikke bare hold og skru opp blenderen, fordi blenderen vil da skru seg løs fra knivfestet slik at maten i blenderen vil lekke ut. Hold i både blenderen og knivfestet samtidig ved demontering.

MIKSE FRUKT ELLER GRØNNSAKER

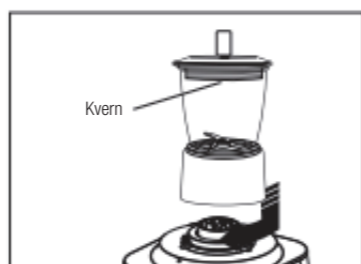
Skrell frukt eller grønnsaker og del dem opp i små terninger eller biter. Legg 600 g frukt eller grønnsaker i blenderen av gangen, hell i en passende mengde med kjølig kokt vann, og miks i ett minutt på høy hastighet.



Bruke kvernen

- Skru kvernen på knivfestet (vri med urviseren).
- Fjern alle sener, bein og skinn fra kjøtt som skal hakkes. Skyll kjøttet og kutt det opp i små terninger på 2 cm. Legg 200 g kjøtt i kvernen av gangen. Sett lokket på kvernen og fest den på hovedmaskinen, slik vist i diagrammet. Vri med urviseren og skru kvernløkket forsvarlig på plass. Slå på kvernkappen.
- Mens kjøttet kvernes kan du ha i spiselig olje eller naturlige smakstilsetninger for å oppnå et bedre resultat.

Merk: Hvis rotasjonshastigheten plutselig reduseres fordi det er for mye kjøtt i beholderen eller fordi sener har viklet seg rundt bladet, må du slå av maskinen og fjerne overflødig kjøtt eller sener.



Bruke minihakkeren

- Minihakkeren kan brukes til å male tørkede ingredienser til pulver.
- Legg 150 g ingredienser i minihakkeren, dekk den med knivfestet og stram forsvarlig ved å vri med urviseren. Fest minihakkeren på hovedmaskinen, slik vist i diagrammet. Vri med urviseren og skru minihakkeren forsvarlig på plass. Slå på hakkerknappen.
- Når du hakker sesamfrø, valnøtter og andre oljeholdige matvarer, ha en skje med strøsuksker i minihakkeren for å oppnå bedre resultater.

Merk: Hvis minihakkeren ikke kommer i kontakt med maten, slå av strømtilførselen, bland maten lett, og slå deretter minihakkeren på igjen.



FEILSØKING

Før du ringer kundeavdelingen vår, les igjennom listen nedenfor for å se om du kan rette opp problemet selv.

PROBLEM	ÅRSAK/LØSNING
Maskinen virker ikke med noen hastigheter eller pulsfunksjonen.	<ul style="list-style-type: none"> Er maskinen koblet til et strømuttak? Virker strømuttaket? Er bollen, lokket på bollen og lokket på materøret låst helt på plass? Se avsnittet «Montere og låse lokket» på side 4.
Maten kuttes, skives eller rives ikke jevnt.	<ul style="list-style-type: none"> Hvis du legger for mye mat i materøret eller trykker materen for hardt ned, kan det gjøre at maten kuttes, skives eller rives ujevnt.
Maskinen stopper og kan ikke slås på igjen.	<ul style="list-style-type: none"> Er bollen, lokket på bollen og lokket på materøret låst helt på plass? De kan ha flyttes på seg under bruk av maskinen. Se avsnittet «Montere og låse lokket» på side 4. Virker strømuttaket fortsatt? Kontroller strømuttaket ved å plugge inn en lampe eller en annen elektrisk enhet du vet virker. Det kan være at strømkretsen er overbelastet, slik at en sikring har gått eller strømbryteren er koblet ut. Slå maskinen AV i 3-4 minutter før du slår den PÅ igjen. <p>Hvis ingen av disse forslagene løser problemet må du IKKE prøve å reparere maskinen selv. Ring nummeret til kundeavdelingen for å få informasjon om ditt nærmeste autoriserte verksted.</p>
Det lukter brent når enheten brukes	<ul style="list-style-type: none"> Det kan være noen gjenværende rester fra produksjonsprosessen som forårsaker litt lukt første gang maskinen brukes. Dette vil forsvinne. Hvis det oppstår kraftig lukt eller røykdannelse, trekk ut kabelen fra strømuttaket umiddelbart og ring ditt nærmeste autoriserte verksted.
Det er lite kraft i motoren	<ul style="list-style-type: none"> Bruker du hastigheten som anbefales for maten du bearbeider? Bruker du størrelse og mengde mat som anbefales i maskinen? <p>IKKE LEGG FOR MYE MAT I FOODPROSESSOREN</p>

RENGJØRING, OPPBEVARING OG VEDLIKEHOLD

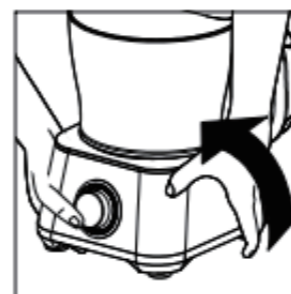
- Vask bollen, loddene, knivene, bladene, den avtakbare drivmuffen og materen i varmt såpevann.

MERK: Ikke lås lokket når maskinen skal oppbevares, da dette vil legge press på låsetappen.

- Tørk over basen, kontrollpanelet og kabelen med en fuktig klut eller svamp. Bruk et mildt, ikke-ripende rengjøringsmiddel for å fjerne flekker.
- Sett bollen på basen når maskinen skal oppbevares. Legg deretter kutte-/miksebladet på motorskaftet, og skjære-/rivebladet oppå kutte-/miksebladet. Den avtakbare drivmuffen kan oppbevares i bollen. Sett lokket på bollen, men ikke lås det.
- Drypp en dråpe matolje på hver skrue i materøret én gang i måneden.

FRIGJØRE SUGEKOPPFØTTENE ETTER BRUK

Sugekoppføttene på undersiden av foodprosessoren gjør at maskinen står stadig under bruk. For å forlenge levetiden til sugekopfføttene: Løft den sammensatte foodprosessoren opp fra kjøkkenbenken ved å plassere hendene dine under maskinen (slik vist i illustrasjonen) mens du løfter den ene siden opp.



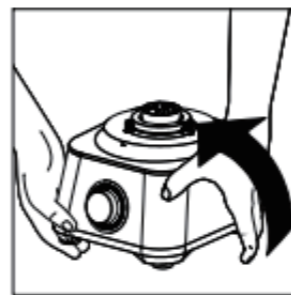
ELLER

Løft den sammensatte foodprosessoren opp fra kjøkkenbenken ved å holde i håndtaket (slik vist i illustrasjonen) mens du løfter opp siden som håndtaket er montert på.



ELLER

Fjern bollen og lokket fra foodprosessoren, plasser hendene dine under maskinen slik vist i illustrasjonen, og løft maskinen opp fra én side fra kjøkkenbenken.



GARANTIUNTAK

Garantien vil ikke være gyldig hvis:

- Produktet ikke er montert, brukt eller vedlikeholdt i samsvar med produsentens informasjonen som er angitt i bruksanvisningen som leveres med produktet.
- Produktet er brukt til andre formål enn den funksjonen den er beregnet på.
- Skaden eller funksjonsfeilen er forårsaket av følgende:
 - Feil spenning
 - Ulykker (inkludert skade forårsaket av væske eller fuktighet)
 - Feilaktig bruk av produktet
 - Mangelfull eller feilaktig montering
 - Problemer med strømforsyningen, inkludert spenningsvingninger eller lynskade
 - Skadedyrangrep
 - Produktet er endret eller modifisert av en eller flere personer som ikke er autoriserte teknikere
 - Produktet er utsatt for unormalt korroderende materialer
 - Fremmedlegemer er dyttet inn i enheten
 - Produktet er brukt med utstyr som ikke er godkjent av Brabantia

Les igjennom og overhold alle advarsler og forholdsregler i brukerveiledningen.

Fordi vi kontinuerlig utvikler våre produkter, kan spesifikasjoner endres uten forhåndsvarsel.

MILJØVENNLIG AVHENDING

Riktig avhending av dette produktet (elektrisk og elektronisk utstyr) (Gjelder i EU og andre europeiske land med separat kildesortering). Europaparlaments- og Rådsdirektiv 2012/19/EU om elektrisk og elektronisk avfall (WEEE). Når dette merket er festet på produktet eller tilhørende dokumentasjon, indikerer det at produktet ikke må kastes sammen med annet husholdningsavfall når det skal avhendes. For å forhindre å skade miljøet eller menneskelig helse fra ukontrollert avfallsdeponering, må dette produktet kastes separat fra andre typer avfall, samt resirkuleres på forsvarlig måte for å fremme bærekraftig gjenbruk av materialressurser. Private brukere bør enten kontakte forhandleren de kjøpte dette produktet fra eller sine lokale myndigheter, for å få informasjon om hvor og hvordan produktet kan resirkuleres på en trygg og miljøvennlig måte.

Ikke-kontraktmessig bilde
Produsenten er opptatt av kvaliteten på sine produkter, og forbeholder seg derfor retten til å foreta endringer uten forhåndsvarsel

SK DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

Pred použitím si dôkladne prečítajte tento návod na použitie a uchovajte si ho na dostupnom mieste pre budúce použitie. Počas používania elektrických prístrojov treba vždy dodržiavať základné bezpečnostné opatrenia, vrátane nasledujúcich:

- Prečítajte a uchovajte si všetky pokyny.
- Ak sa chcete chrániť pred rizikom úrazu elektrickým prúdom, neponorte základňu, motor, kábel ani zástrčku do vody, ani do žiadnej inej tekutiny.
- Ak prístroj používajú deti alebo ak sa používa v ich blízkosti, vyžaduje sa prísny dohľad.
- Deti by tento prístroj nemali používať.
- Tento prístroj nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, ak nie sú pod dohľadom a kým im osoba zodpovedná za ich bezpečnosť nedá pokyny obsahujúce spôsob použitia prístroja. Deti by mali byť pod dozorom, aby ste sa uistili, že sa nehrajú s prístrojom.
- Ak sa nepoužíva, pred vkladáním alebo vyberaním častí a pred čistením odpojte kábel zo zásuvky.
- Vyhňte sa kontaktu s pohyblivými časťami.
- Nezapínajte žiaden prístroj s poškodeným káblom alebo zástrčkou, po poruchách prístroja, alebo ak prístroj spadol, alebo ak sa akýmkoľvek spôsobom poškodil. Informácie, podrobnosti o kontrole a oprave, elektrickom alebo mechanickom nastavení sa dozviete na našej bezplatnej linke zákazníckeho servisu. Nikdy sa nepokúšajte opravovať tento prístroj sami.
- Prísne sa zakazuje použitie prídavných zariadení, ktoré výrobca prístroja neodporúča ani nepredal, môže to spôsobiť požiar, úraz elektrickým prúdom alebo zranenie.
- Ak sa pokazila akákoľvek časť vášho kuchynského robota, nepoužívajte ho.
- Nedovoľte, aby napájací kábel visel cez hrany stola alebo pultu, alebo aby prišiel do kontaktu s horúcim povrchom.
- Počas prípravy potravín držte ruky a náradie mimo pohyblivých sa čepeľí a kotúčov, vyhnite sa mnohým zraneniam a/alebo poškodeniu kuchynského robota. Použití gumenú škrabku môžete, IBA ak sa kuchynský robot nepoužíva.
- Čepele a kotúče sú ostré! Narábajte s nimi opatrne!
- Do plniaceho otvoru nikdy nedávajte potraviny rukou. Vždy používajte piest.

15. Ak chcete znížiť riziko zranenia, nikdy nekladajte rezáciu čepeľ ani kotúč do základne bez toho, aby ste najprv správne neumiestnili misku na miesto.
16. Pred uvedením prístroja do prevádzky sa uistite, že je veko bezpečne zaistené na svojom mieste.
17. Nikdy sa nepokúšajte vyradiť blokovací mechanizmus veka.
18. Pred vyberaním veka sa uistite, že sa čepeľ alebo kotúč úplne zastavili.
19. Pozor! Ak chcete znížiť riziko zranenia, čepele a kotúče treba vkladať alebo vyberať pomocou úchytiak určených na tento účel. Počas vyberania čepele a kotúčov z misky, pri jej vyprázdňovaní a čistení dávajte pozor.
20. Po každom použití sa uistite, že sa prepínač nachádza v pozícii vypnúť (O). Na vyprázdnenie plniaceho otvoru vždy použite piest. Ak tento spôsob nie je možný, vypnite motor a rozoberte jednotku, aby ste vybrali zvyšné potraviny.
21. Tento prístroj nie je určený na komerčné, profesionálne ani priemyselné použitie. Navrhol a zostavil sa výlučne na použitie v domácnosti.
22. Nepoužívajte tento prístroj v exteriéri.
23. Nepoužívajte prístroj inak, ako na jeho určený účel.
24. Prístroj nikdy nepoužívajte dlhšie alebo s väčším množstvom prísad ako odporúčal jeho výrobca.
25. Maximálny výkon tejto jednotky bol určený na základe použitia čepele na rezanie/mixovanie. Kotúč na krájanie/strúhanie môže podstatne znižovať výkon.
26. Neumiestňujte na plynový ani elektrický sporák, do rozohriatej rúry, ani do ich blízkosti.
27. Tento prístroj skladujte mimo dosahu detí.

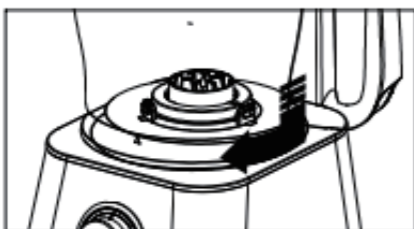
UCHOVAJTE SI TIETO POKYNY!

Bezpečnostné informácie pre spotrebiteľa

Tento prístroj je určený iba na použitie v domácnosti. **VAROVANIE:** Nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom! Tento prístroj má polarizovanú zástrčku (jeden kolík je širší ako druhý). Ak chcete znížiť riziko úrazu elektrickým prúdom, zástrčku treba zasunúť do polarizovanej zásuvky iba jedným spôsobom. V prípade, ak zástrčka úplne nezapadne do zásuvky, otočte zástrčku. Ak ešte stále nezapadne, kontaktujte kvalifikovaného elektrikára. Nepokúšajte sa upravovať zástrčku žiadnym spôsobom. V rovnakom obvode, kde používate váš kuchynský robot, nepoužívajte žiadny iný prístroj s vysokým wattovým výkonom, predídete rizikám preťaženia elektrického obvodu. Dĺžka kábla poskytnutého s týmto prístrojom sa vyberala kvôli zníženiu rizik zamotania alebo zakopnutia o dlhší kábel. Ak potrebujete dlhší kábel, môžete použiť schválený predĺžovací kábel. Elektrický výkon predĺžovacieho kábla musí byť rovný alebo väčší ako výkon prístroja. Dajte pozor, aby ste umiestnili predĺžovací kábel tak, aby nevisel cez hranu pultu alebo stola, kde ho môžu tahať deti alebo sa o neho môže náhodne zakopnúť.

POUŽITIE VÁŠHO KUCHYNSKÉHO ROBOTA

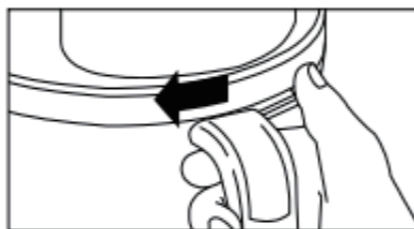
Ako zaistiť misku



Umiestnite základňu a misku podľa obrázka. Otočte misku v smere hodinových ručičiek, kým sa nezaistí na miesto. Kvôli pohodliu používateľa sa miska zaistí do 3 rôznych pozícií.

POZNÁMKA: Kuchynský robot nebude pracovať, kým nebude miska zaistená na mieste.

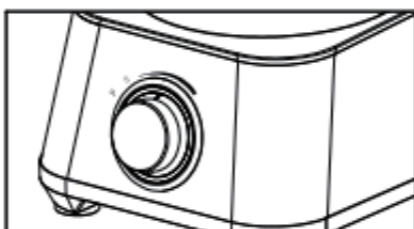
Ako zostaviť a zaistiť veko



Umiestnite veko podľa obrázka, palec dajte na uško veka a otáčajte veko v smere hodinových ručičiek. K dispozícii sú aj štyri vizuálne značky (pozri obrázok), jedna na miske, jedna na rúčke a dve na veku misky.

POZNÁMKA: Kuchynský robot nebude pracovať, kým nebude veko zaistené na mieste.

Ako ovládať ovládacie tlačidlá



Ovládacie gombík je umiestnený v prednej časti základne.

Ak chcete zvýšiť rýchlosť, otáčajte gombíkom v smere hodinových ručičiek. Ak chcete znížiť rýchlosť, otáčajte gombíkom proti smeru hodinových ručičiek. Ak chcete okamžite ovládať vypnutie a zapnutie, použite tlačidlo impulz (P) otočením gombíka proti smeru hodinových ručičiek. Ak chcete vypnúť prístroj, otočte prepínač do polohy vypnúť (O).

Tipy a techniky na prípravu

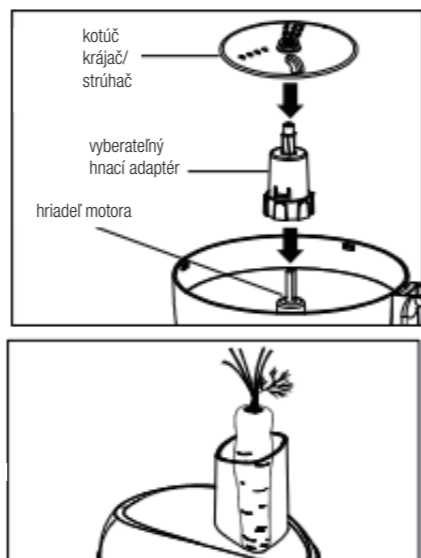
Tento kuchynský robot je vynikajúci na rezanie, mixovanie, krájanie a strúhanie väčšiny potravín. Avšak, ak chcete udržať špičkový výkon, nepoužívajte váš kuchynský robot na: mletie obilnín, kávových zŕn ani korenín, krájanie mrazeného mäsa ani drvenie ľadu.

Čas prevádzky bude závisieť od množstva spracovávaných potravín. Väčšina potravín sa dá nakrájať, narezat' alebo nastrúhať v priebehu niekoľkých sekúnd.

POZNÁMKA: Ak je jednotka v prevádzke nepretržite 30 sekúnd, pred ďalším použitím ju zastavte na 3 minúty.

Príprava pomocou čepele na rezanie/mixovanie

Začnite kúskami potravín, ktoré majú podobnú veľkosť, dosiahnete tak jednotnú konzistenciu. Napríklad všetka mrkva sa nareže na 2,5 cm kúsky. Nespracovávajte 10 cm kúsky s 1 cm kúskami.



Čepeľ na rezanie/mixovanie sa môže použiť na hrubé rezanie, jemné mletie, mixovanie alebo prípravu pyré s hladkou konzistenciou.

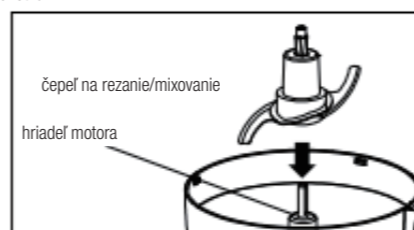
1. Uistite sa, že sa spínač ovládania nachádza v pozícii vypnúť (O) a že je prístroj odpojený.
2. Zastavte misku do základne (pozri „Ako zaistiť misku“).
3. Umiestnite čepeľ na rezanie/mixovanie na hriadeľ motora kuchynského robota v strede misky. Pomaly otáčajte, kým čepeľ neklesne na miesto.

Pozor! Čepeľ je ostrá, zaobchádzajte s ňou opatrne!

4. Zastavte veko na miske. Do plniaceho otvoru vložte piest. Nerobte pyré ani neroztlačujte zeleninu s obsahom škrobu, ako sú zemiaky. Roztlačia sa nadmerne a budú lepkavé.
5. Zapojte jednotku do elektrickej zásuvky a spracujte potraviny. Rýchlosť a čas prípravy budú určovať konečnú konzistenciu potravín. Tlačidlo impulzu použite na to, aby ste predišli nadmernému rozmixovaniu.
6. Po skončení prípravy zvolte vypnúť (O) alebo uvoľnite tlačidlo impulzu.

Pozor! Pred vyberaním veka počkajte, kým sa úplne nezastaví otáčanie čepele.

7. Odpojte jednotku.



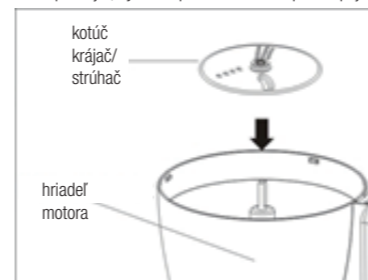
Príprava pomocou krájača/strúhača

- * Ak chcete krájať alebo strúhať syr, vyberte si tvrdý syr, ako čedar, Monterey Jack alebo švajčiarsky syr. Tip: Pred prípravou vložte syr na 30 minút do mrazničky.
 - * Obojstranný kotúč na krájanie/strúhanie má na jednej strane čepeľ na krájanie a na druhej ozubenie na strúhanie. Umiestnite na hriadeľ motora s požadovaným ostrým smerom hore.
1. Uistite sa, že sa ovládacie prepínač nachádza v pozícii (O) a že je jednotka odpojená.
 2. Misku zaistite do základne (pozri „Ako zaistiť misku“).
 3. Ak chcete krájať alebo strúhať, položte kotúč na krájanie/strúhanie na vyberateľný hnací adaptér s požadovanou stranou kotúča smerom hore. Zastavte veko na miske (pozri „Ako zostaviť a zaistiť veko“).
 4. Do plniaceho otvoru vložte piest. Ak chcete naplniť plniaci otvor, vždy používajte piest. DO PLNIAČEHO OTVORU NIKDY NEDÁVAJTE POTRAVINY RUKAMI.
 5. Zapojte jednotku.
 6. Vyberte rýchlosť. Pri príprave potravín otáčajte počas tlačenia na piest prepínačom, aby ste zvolili optimálny výkon krájania a strúhania alebo stlačte tlačidlo impulzu.

POZNÁMKA: Veko plniaceho otvoru sa navrhlo tak, aby sa pri príprave potravín otáčalo smerom doprava a tým sa naplnil celý plniaci otvor.

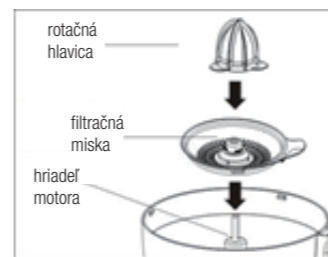
7. Ak je plniaci otvor prázdny, vyberte pozíciu vypnúť (O) alebo uvoľnite tlačidlo impulzu.

Pozor! Pred vyberaním veka počkajte, kým sa úplne nezastaví čepeľ. Odpojte jednotku.



Príprava citrusovej šťavy

1. Uistite sa, že sa ovládacie prepínač nachádza v pozícii vypnúť (O) a že je jednotka odpojená.
2. Misku zaistite do základne (pozri „Ako zaistiť misku“).
3. Kotúč odšťavovača citrusov položte na vyberateľný hnací adaptér (upevnite v smere pohybu hodinových ručičiek).
4. Na hnací hriadeľ nasadte vhodný kužeľ (veľký kužeľ je vhodný na odšťavovanie väčšieho citrusového ovocia, ako sú grapefruity, pomaranče atď., malý kužeľ je vhodný na odšťavovanie menšieho citrusového ovocia, ako sú citróny, limety atď.).
5. Citrusové ovocie prekrojte na polovicu a odrezanou časťou ho pritlačte na kužeľ. Zapnite stroj a zvolte rýchlosť. Zvoľte najnižšiu rýchlosť otáčania a v prípade potreby zvýšte otáčanie. Rýchlosť zvyšujte postupne, vyhnete sa tak vystreknutiu šťavy spôsobenému príliš vysokou rýchlosťou otáčania. Kužeľ z ovocia vyškabe dužinu a vytlačí šťavu.
6. Ak chcete maximalizovať množstvo získanej ovocnej šťavy, ovocie niekoľkokrát pritlačte na kužeľ.



Príprava pomocou nádoby na mixovanie

1. Uistite sa, že sa ovládacie prepínač nachádza v pozícii vypnúť (O) a že je jednotka odpojená.

2. Položte tesniaci kružok do otvoru podstavca s krájačom, otočte a upevnite nádobu na mixovanie do podstavca s krájačom (upevnite v smere pohybu hodinových ručičiek, uvoľnite proti smeru pohybu hodinových ručičiek). Nasadte veko nádoby na mixovanie a veko plnenia.
3. Podstavec s krájačom upevnite otočením v smere pohybu hodinových ručičiek do hlavnej časti stroja.

Poznámka: Počas rozoberania nedržte a neuvolňujte otočením iba nádobu (proti smeru pohybu hodinových ručičiek). Týmto spôsobom sa potom nádobu uvoľní z podstavca s krájačom a potraviny z nej vytečú. Počas rozoberania držte súčasne nádobu a podstavec s krájačom.

MIXOVANIE OVOCIA ALEBO ZELENINY

Očistite a ošúpte ovocie alebo zeleninu a pokrájajte ich na malé kocky alebo časti. Do mixéra vložte naraz 600 g potraviny, pridajte primerané množstvo studenej prevarenej vody a mixujte 1 minútu pri vysokej rýchlosti.



Príprava pomocou nádoby na sekanie

1. Otočením (v smere pohybu hodinových ručičiek) upevnite nádobu na sekanie do podstavca s krájačom.
2. Ak chcete sekať mäso, vyberte z neho všetky šlachy, kosti a kožu. Mäso umyte a nakrájajte na malé 2 cm kocky. Do nádoby na sekanie vložte naraz 200 g potraviny. Na nádobu na sekanie nasadte veko nádoby a upevnite ju do hlavnej časti stroja podľa pozície zobrazenej v nákrese. Otočte v smere pohybu hodinových ručičiek a upevnite nádobu na sekanie pevne na miesto. Zapnite tlačidlo sekania.
3. Ak chcete počas sekania dosiahnuť lepšie výsledky, do mäsa pridajte jedlý olej alebo korenie.

Poznámka: Ak sa kvôli spracovaniu príliš veľkého množstva mäsa alebo kvôli zamotaniu šliach do krájača náhle spomalí rýchlosť otáčania, vypnite stroj a vyberte prebytočné mäso alebo šlachy.



Príprava pomocou nádoby na mletie

1. Nádobu na mletie sa môže použiť na rozmletie potravín na prášok.
2. Ak chcete mlieť, vložte 150 g potraviny do nádoby na mletie, spojte ju s podstavcom na mletie s krájačom a pevne upevnite v smere pohybu hodinových ručičiek. Upevnite do hlavnej časti stroja podľa pozície zobrazenej v nákrese. Otočte v smere pohybu hodinových ručičiek a upevnite nádobu na mletie pevne na miesto. Zapnite tlačidlo mletia.
3. Ak chcete počas mletia sezamu, orechov a iných potravín obsahujúcich oleje dosiahnuť lepšie výsledky, do nádoby na mletie pridajte lyžicu kryštálového cukru.

Poznámka: Ak nie je krájač v kontakte s potravinami, vypnite napájanie, jemne premiešajte potraviny a potom znova zapnite mletie.



RIEŠENIE PROBLÉMOV

Pred zavolaním na číslo zákazníckeho servisu dôkladne skontrolujte nižšie uvedený zoznam možných riešení.

PROBLÉM	PRÍČINA/RIEŠENIE
Jednotka nepracuje pri žiadnej rýchlosti ani použitím impulzu.	<ul style="list-style-type: none"> • Je jednotka zapojená? Funguje zásuvka? • Sú miska, veko misky a veko plniaceho otvoru zaistené na svojom mieste? Pozri „Ako zostaviť“ na strane 4.
Potraviny sa nenarezali, nenakrájali alebo nenastrúhali jednotne.	<ul style="list-style-type: none"> • Príčinou nepravideľne nakrájaných alebo nastrúhaných pripravených potravín môže byť vloženie príliš veľkého množstva potravín do plniaceho otvoru, alebo príliš silné tlačenie na piest.
Jednotka sa zastavila a nedá sa znova zapnúť.	<ul style="list-style-type: none"> • Sú miska, veko misky a veko plniaceho otvoru zaistené na svojom mieste? Počas prípravy sa mohli trochu pohnúť. Pozri „Ako zostaviť“ na strane 4. • Funguje elektrická zásuvka? Skontrolujte zapojením stolovej lampy alebo iného prístroja. Možno ste preťažili obvod, vybili poistku alebo vyplli istič. • Vypnite jednotku a nechajte ju v pokoji 3 až 4 minúty a potom je znova zapnite. <p>Ak žiadny z týchto návrhov nevyriešil problém, NEPOKÚŠAJTE SA opraviť jednotku. Zavolať na číslo zákazníckeho servisu, aby vám poskytli názov vášho najbližšieho autorizovaného servisného centra.</p>
Z jednotky sa šíri zápach spáleniny.	<ul style="list-style-type: none"> • V motore mohli ostať nejaké zvyšky z výrobného procesu, ktoré počas prvotného použitia spôsobujú mierny zápach. Prestane to. Ak sa objaví silný zápach alebo akýkoľvek viditeľný dym, OKAMŽITE odpojte jednotku a zavolať do vášho najbližšieho autorizovaného servisného centra.
Motor má nižší výkon.	<ul style="list-style-type: none"> • Používate odporúčanú rýchlosť pre zložku, ktorú spracováivate? • Používate odporúčanú veľkosť a množstvo potravín na prípravu? <p>NEPREŤAŽUJTE VÁŠ ROBOT</p>

ČISTENIE, SKLADOVANIE A ÚDRŽBA

1. Misku, čepeľ, kotúče, vyberateľný hnací adaptér a plniaci otvor umyte v horúcej mydlovej vode.

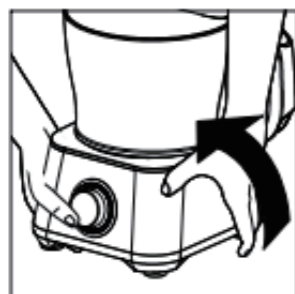
POZNÁMKA: Neskladujte jednotku s vekom v zaistenej pozícii, pretože to môže spôsobiť tlak na poistku.

2. Utrite základňu, ovládací panel a kábel pomocou vlhkej handričky alebo spongie. Na odstránenie odolných škvŕn použite jemný neabrazívny čistiaci prostriedok.
3. Pri skladovaní umiestnite misku na základňu. Potom umiestnite čepele na rezanie/mixovanie na hriadeľ motora a kotúč na krájanie/strúhanie na čepeľ na rezanie/mixovanie. Vyberateľný hnací adaptér sa môže skladovať v miske. Veko umiestnite na misku, ale nezaistujte ho.
4. Raz za mesiac kvapnite na každú skrutku plniaceho otvoru kvapku rastlinného oleja.

AKO PO POUŽITÍ UVOĽNIŤ NOŽIČKY S PRÍSAVKAMI

Nožičky s príslušenstvom v spodnej časti vášho kuchynského robota sa navrhli tak, aby počas použitia stabilne udržali jednotku.

Ak chcete maximalizovať životnosť nožičiek s príslušenstvom: Zdvihnite úplne zostavený kuchynský robot z pultu tak, že ruky umiestnite pod jednotku (ako je znázornené) a zdvihnete jednu stranu.



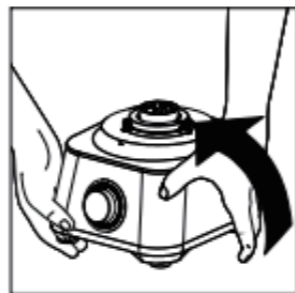
ALEBO

Zdvihnite úplne zostavený kuchynský robot z pultu tak, že držíte rúčku (ako je znázornené) a zdvihnete ho z tej istej strany ako rúčku.



ALEBO

Ak sa na kuchynskom robote nenachádza miska ani veko, zdvihnite robot z pultu tak, že ruky položíte pod jednotku ako je znázornené a zdvihnete ho na jednu stranu.



VYLÚČENIE ZO ZÁRUKY


Záruka nebude platiť v týchto prípadoch:

1. Produkt sa neinštaloval, neprevádzkoval alebo neudržiaval v súlade s prevádzkovými pokynmi výrobcu poskytnutými s produktom.
2. Produkt sa používal na iný účel ako na svoju vymedzenú funkciu.
3. Niektoré z nasledujúcich spôsobilo poškodenie alebo poruchu:
 - nesprávne napätie
 - nehoda (vrátenie poškodenia tekutinou alebo vlhkosťou)
 - nesprávne použitie alebo zaošchádzanie s produktom
 - chybná alebo nesprávna inštalácia
 - problémy sieťového napájania, vrátane výkyvov napätia alebo poškodení bleskom
 - zamorenie hmyzom
 - manipulácia alebo modifikácia produktu inými osobami ako autorizovaným servisným personálom
 - vystavenie abnormálne korozívnym materiálom
 - vkladanie cudzích predmetov do jednotky
 - použitie s iným príslušenstvom ako vopred schváleným spoločnosťou Brabantia

Berte do úvahy a dbajte na všetky varovania a bezpečnostné opatrenia v návode na použitie.

Vzhľadom na neustály vývoj produktu, špecifikácie môžu podliehať zmenám bez predchádzajúceho upozornenia.

LIKVIDÁCIA ŠETRNÁ K ŽIVOTNÉMU PROSTREDIU

 Správna likvidácia tohto produktu (likvidácia elektrického a elektronického zariadenia) (platí v Európskej únii a iných európskych krajinách so systémami separovaného zberu) Európska smernica 2012/19/EÚ o odpade z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ) Toto označenie produktu alebo označenie v jeho dokumentácii indikuje, že sa po skončení jeho životnosti nesmie likvidovať s iným komunálnym odpadom. Aby sa zabránilo možnému poškodeniu životného prostredia alebo ľudského zdravia pri nekontrolovanej likvidácii odpadu, oddelte od ostatného odpadu a recyklujte zodpovedne, podporí sa tým opätovné využitie materiálnych zdrojov. Na získanie podrobností o tom, ako sa dá tento druh tovaru bezpečne odovzdať na recykliáciu bezpečnú pre životné prostredie, by sa mali používatelia v domácnostiach obrátiť na predajcu, u ktorého kúpili tento produkt alebo na miestny kompetentný úrad.

Fotografia mimo zmluvy
Výrobca, vedomý si kvality svojich produktov, si vyhradzuje právo urobiť zmeny bez predchádzajúceho upozornenia

CS

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Před použitím tento návod k obsluze pečlivě přečtete a uchovejte jej na bezpečném místě k pozdějšímu nahlédnutí. Při používání elektrických spotřebičů je vždy nutné dodržovat základní bezpečnostní opatření včetně následujících:

1. Přečtete si a uložte všechny pokyny.
2. Z důvodu ochrany před rizikem úrazu elektrickým proudem základnu, motor, kabel ani zástrčku nikdy neponořujte do vody nebo jiné tekutiny.
3. Pokud je přístroj používán v blízkosti dětí, je nezbytný bezprostřední dohled.
4. Tento přístroj nesmí používat děti.
5. Tento přístroj není určen k používání osobami (včetně dětí) s omezenými smyslovými nebo duševními schopnostmi, nebo bez patřičných zkušeností a znalostí,

pokud jim nebyl poskytnut dohled nebo pokyny ohledně bezpečného používání přístroje osobou zodpovědnou za jejich bezpečnost. Děti by měly být pod dohledem, aby si s přístrojem nehrály.

6. Pokud přístroj nepoužíváte, před montáží a demontáží součástí a před čištěním odpojte kabel ze zásuvky.
7. Zabraňte kontaktu s pohyblivými součástmi.
8. Přístroj neobsluhujte, jestliže je poškozen jeho kabel nebo zástrčka, pokud přístroj nefunguje správně, spadl na zem nebo je jakýmkoli způsobem poškozen. Obratě se zdarma na naši zákaznickou službu, která vám poskytne informace, posouzení, opravy a elektrické nebo mechanické seřízení. Nikdy se nepokoušejte přístroj opravovat sami.
9. Je přísně zakázáno používání přídavných zařízení, která nejsou doporučena nebo prodávána výrobcem; mohla by působit požár, úraz elektrickým proudem nebo zranění.
10. Kuchyňský robot nepoužívejte, pokud je kterákoli jeho část poškozena.
11. Napájecí kabel nenechávejte viset přes hranu stolu nebo kuchyňské linky a zamezte kontaktu s horkými povrchy.
12. Při zpracování potravin vždy udržujte ruce a nádoby v dostatečné vzdálenosti od pohyblivých nožů a kotoučů, předejdete tak vážnému zranění osob a/nebo poškození kuchyňského robota. Lze použít gumovou stěrku, ale POUZE tehdy, není-li kuchyňský robot v chodu.
13. Nože a kotouče jsou ostré! Manipulujte s nimi opatrně!
14. Do vstupního otvoru nikdy nevkładějte potraviny rukou. Vždy používejte pěchovač potravin.
15. Abyste snížili riziko zranění, krájecí nože ani kotouče nedávejte na základnu, pokud jste nejprve řádně neumístili nádobu.
16. Před zahájením provozu přístroje zkontrolujte, že je víko bezpečně na místě.
17. Nikdy se nepokoušejte vyřadit blokovací mechanismus víka.
18. Před sejmutím víka se ujistěte, že se nůž nebo kotouč zcela zastavil.
19. Varování: Abyste snížili riziko zranění, dbejte vždy na to, abyste nože a kotouče vkládali a vyjímali pomocí k tomuto účelu poskytnutých adaptérů. Při vyjímání nožů a kotoučů z nádoby, při vyprazdňování nádoby a během čištění buďte opatrní.
20. Po každém použití se ujistěte, že je vypínač otočen do polohy VYPNUTO (O). Vstupní otvor na potraviny vždy uvolňujte pomocí pěchovače. Pokud tato metoda není možná, vypněte motor a zbývající potraviny odstraňte po rozebrání přístroje.
21. Tento přístroj není určen pro komerční, profesionální nebo průmyslové použití. Je navržen a vyroben výhradně pro použití v domácím prostředí.
22. Přístroj nepoužívejte v exteriérech.

23. Nepoužívejte přístroj k jinému než zamýšlenému účelu.
24. Přístroj nikdy nepoužívejte po delší dobu nebo s větším množstvím přísad, než doporučuje výrobce přístroje.
25. Maximální výkon tohoto přístroje je založen na použití sekacího/míchacího nože. Krájecí/strouhací kotouč může odebírat výrazně méně energie.
26. Přístroj nepokládějte na plynové nebo elektrické topení nebo do jeho blízkosti, ani na rozpálenou troubu.
27. Uchovávejte tento přístroj mimo dosah dětí.

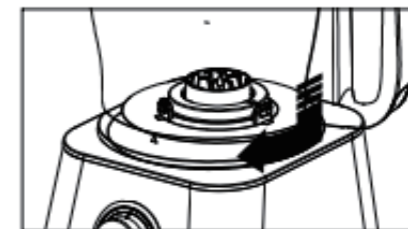
TYTO POKYNY SI USCHOVEJTE!

Informace ohledně bezpečnosti spotřebitele

Tento přístroj je určen výhradně pro použití v domácím prostředí. VARNÍ: Nebezpečí úrazu elektrickým proudem! Tento přístroj je vybaven polarizovanou zástrčkou (jeden kontakt je širší než druhý). Kvůli snížení nebezpečí úrazu elektrickým proudem je tato zástrčka navržena tak, aby do polarizované zásuvky pasovala pouze jedním způsobem. Pokud zástrčku nejde zcela zasunout do zásuvky, otočte zástrčku. Pokud problém trvá, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře. V žádném případě nezkoušejte upravovat zástrčku. Aby nedocházelo k přetížení elektrického obvodu, nepoužívejte jiné přístroje s vysokým příkonem ve stejném obvodu jako kuchyňský robot. Délka kabelu dodaného s přístrojem byla stanovena tak, aby snižovala nebezpečí zapletení nebo zakopnutí o delší kabel. Pokud je nutný delší kabel, lze použít schválený prodlužovací kabel. Elektrické hodnoty prodlužovacího kabelu musí být stejné nebo vyšší než hodnoty přístroje. Při uspořádání prodlužovacího kabelu dbejte na to, aby nevisel přes pult nebo stůl v místě, kde by jej mohly stáhnout děti nebo o něj někdo mohl zakopnout.

POUŽÍVÁNÍ KUCHYŇSKÉHO ROBOTA

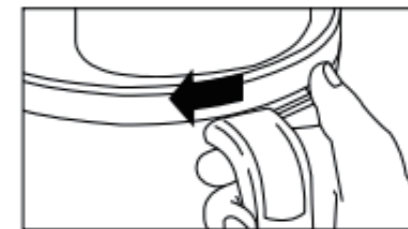
Zajištění nádoby



Podle obrázku zarovnejte základnu a nádobu. Otáčejte nádobou po směru hodinových ručiček, dokud nezapadne na místo. Z důvodu pohodlí uživatele může nádoba zapadnout do základny ve 3 různých pozicích.

POZNÁMKA: Dokud nádoba nezapadne na místo, kuchyňský robot nebude fungovat.

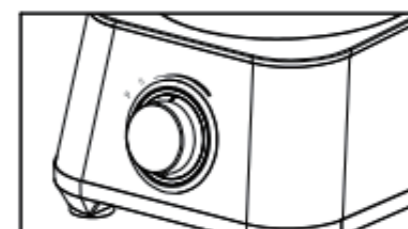
Sestavení a zajištění víka



Podle obrázku zarovnáte víko tak, že na západku dáte palec a víkem otáčíte po směru hodinových ručiček. K ovládní okamžitého zapnutí a vypnutí slouží tlačítko PULZ (P) otočením knoflíku proti směru hodinových ručiček. Přístroj vypnete otočením vypínače do polohy VYPNUTO (O).

POZNÁMKA: Dokud víko nezapadne na místo, kuchyňský robot nebude fungovat.

Obsluha ovládacích prvků



Otáčecí ovladač je prakticky umístěn na přední straně základny.

Otáčením ovladače po směru hodinových ručiček zvyšujete rychlost. Otáčením proti směru hodinových ručiček rychlost snižujete. K ovládní okamžitého zapnutí a vypnutí slouží tlačítko PULZ (P) otočením knoflíku proti směru hodinových ručiček. Přístroj vypnete otočením vypínače do polohy VYPNUTO (O).

Tipy a techniky zpracování

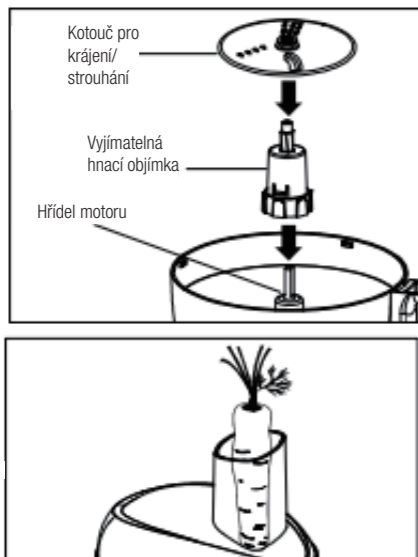
Tento kuchyňský robot je vynikající pro sekání, míchání, krájení a strouhání většiny potravin. Aby však byl špičkový výkon nadále zachován, nepoužívejte kuchyňský robot k následujícím činnostem: mletí obilnin, kávových zrn nebo kofeinů, krájení zmrazeného masa nebo drcení ledu.

Doba provozu bude záviset na množství zpracovávaných potravin. Většinu potravin lze nakrájet, nasekat nebo nastrouhat během několika sekund.

POZNÁMKA: Pokud je přístroj nepřetržitě v chodu po dobu 30 sekund, před pokračováním nechte robot 3 minuty odpočinout.

Zpracování pomocí sekacího/míchacího nože

Více homogenní konzistence dosáhnete, začnete-li s kousky potravin podobné velikosti. Například mrkev by měla být pokrájena na kousky o velikosti 2,5 cm. Kousky o velikosti 10 cm nezpracovávejte s kousky o velikosti 1 cm.



Sekací/míchací nůž může být používán k nasekání nahuřbu, k jemnému nasekání nebo k vytvoření pyré hladké konzistence.

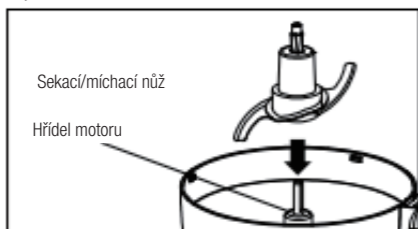
1. Ujistěte se, že je vypínač otočen do polohy VYPNUTO (O) a přístroj je odpojen
2. Připevněte nádobu k základně (viz část „Zajištění nádoby“)
3. Ve středu nádoby umístěte na hřídel motoru kuchyňského robota sekací/míchací nůž. Pomalu otáčejte, dokud nůž nezapadne na místo.

Varování: Pracujte opatrně, nůž je ostrý!

4. Připevněte víko k nádobě. Do vstupního otvoru na potraviny vložte pěchovač potravin. Nedělejte pyré ze zeleniny bohaté na škrob, jako jsou brambory. Během okamžiku by důsledkem přemíry zpracování získaly gumovitou konzistenci.
5. Zapojte přístroj do zásuvky a zpracujte potraviny. Rychlost a doba zpracování bude určovat konečnou konzistenci potraviny. Přílišnému zpracování předejdete použitím tlačítka Pulz.
6. Po dokončení zpracování vyberte možnost VYPNUTO (O), nebo uvolněte tlačítko PULZ.

Varování: Před sejmutím víka počkejte, až se nože zcela přestanou otáčet.

7. Odpojte přístroj.



Zpracování pomocí kráječe/strouhače

* Ke krájení nebo strouhání vyberte tvrdý sýr, jako je čedar, Monterey Jack nebo sýr švýcarského typu. Tip: 30 minut před zpracováním vložte sýr do mrazničky

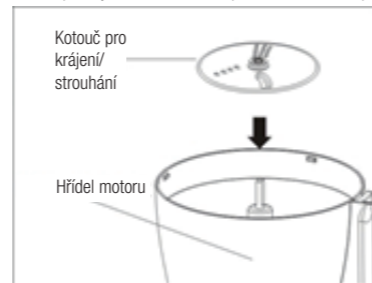
* Oboustranný krájecí/strouhací kotouč má krájecí čepel na jedné straně a strouhací zuby na straně druhé. Nasadte jej na hřídel motoru tak, aby čepel požadované funkce směřovala nahoru.

1. Ujistěte se, že je vypínač otočen do polohy VYPNUTO (O) a že je přístroj odpojen
2. Připevněte nádobu k základně (viz část „Zajištění nádoby“).
3. Nasadte krájecí/strouhací kotouč na vyjímatelnou hnací objímku tak, aby nahoru směřovala strana požadovaná buď ke krájení, nebo ke strouhání. Připevněte víko k nádobě (viz část „Sestavení a zajištění víka“).
4. Do vstupního otvoru vložte pěchovač potravin. Potraviny do vstupního otvoru vždy tlačte pomocí pěchovače potravin. POTRAVINY NIKDY NETLAČTE DO VSTUPNÍHO OTVORU POMOCÍ RUKOU.
5. Zapojte přístroj.
6. Vyberte rychlost. Zatímco tlačíte na pěchovač potravin, otáčejte voličem rychlosti a nebo potraviny zpracovávejte stisknutím tlačítka PULZ; tak dosáhnete optimálního výkonu krájení nebo strouhání.

POZNÁMKA: Víko pěchovače potravin je navrženo tak, aby během zpracování potravin vylučovalo směrem doprava. Tím je zajištěno vyplnění celého vstupního otvoru na potraviny.

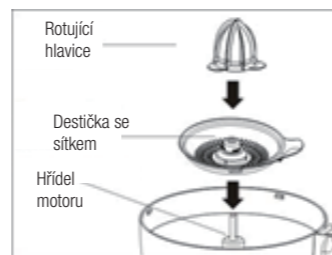
7. Pokud je vstupní otvor na potraviny prázdný, vyberte možnost VYPNUTO (O) nebo pusťte tlačítko v poloze PULZ.

Varování: Před sejmutím víka počkejte, až se nůž zcela přestane otáčet. Odpojte přístroj.



Zpracování citrusové šťávy

1. Ujistěte se, že je vypínač otočen do polohy VYPNUTO (O) a že je přístroj odpojen.
2. Připevněte nádobu k základně (viz část „Zajištění nádoby“)
3. Kotouč odšťavňovače citrusových plodů umístěte na vyjímatelnou hnací objímku (utahujte po směru hodinových ručiček).
4. Na hnací hřídel nasadte vhodný kužel. (Velký kužel je vhodný k odšťavňování větších citrusových plodů, jako jsou grapefruity, pomeranče atd. Malý kužel je vhodný k odšťavňování menších citrusových plodů, jako jsou citrony, limety atd.)
5. Citrusový plod v polovině rozřízněte stranou řezu přitlačte polovinu ovoce na kužel. Zapněte přístroj a zvolte rychlost. Zvolte nízkou rychlost otáčení a v případě potřeby ji zvýšte. Rychlost zvyšujte postupně, aby kvůli příliš vysoké rychlosti otáčení nedošlo k vystříkávání šťávy. Kužel vyškrábe dužinu a vymačká z ovoce šťávu.
6. Abyste z ovoce získali maximální množství šťávy, přitlačte ovoce na kužel několikrát.



Zpracování s využitím nádoby mixéru

1. Ujistěte se, že je vypínač otočen do polohy VYPNUTO (O) a že je přístroj odpojen.
2. Těsnicí kroužek umístěte do lůžka nožové jednotky a do lůžka zašroubujte a utáhněte nádobu mixéru (utahování po směru hodinových ručiček, povolování proti směru hodinových ručiček). Nasadte kryt nádoby a plnicí kryt.
3. Lůžko nožové jednotky zašroubujte po směru hodinových ručiček do hlavního přístroje.

Poznámka: Při rozebírání (proti směru hodinových ručiček) nedržte při odšroubování pouze nádobu, neboť by došlo k jejímu odšroubování od lůžka nožové jednotky a následnému vytlití potravin z nádoby. Při rozebírání držte nádobu a lůžko nožové jednotky společně.

MIXOVÁNÍ OVOCE NEBO ZELENINY

Oloupejte nebo očistěte ovoce nebo zeleninu a nakrájejte je na malé kostky nebo části. Do mixéru vždy dávejte nejednou 600 g, dolijte odpovídajícím množstvím studené převařené vody a mixujte vysokou rychlostí po dobu 1 minuty.



Zpracování s využitím sekací nádoby

1. Sekací nádobu našroubujte do lůžka nožové jednotky (po směru hodinových ručiček).
 2. Před zpracováním masa vyhodte všechny šlachy, kosti a kůže. Maso omyjte a nakrájejte na malé kostičky o délce hrany 2 cm. Do sekací nádoby vždy dávejte nejednou 200 g. Na sekací nádobu nasadte kryt a podle polohy znázorněné na nákrese ji připevněte na hlavní přístroj. Otáčejte sekací nádobou po směru hodinových ručiček a pevně ji zašroubujte na místo. Zapněte spínač sekání.
 3. Během sekání přidejte stolní olej nebo koření, dosáhnete tak lepších výsledků.
- Poznámka:** Pokud dojde ke snížení rychlosti otáčení v důsledku příliš velkého množství zpracovávaného masa nebo kvůli šlaše namotané na nožovou jednotku, vypněte přístroj a odeberte přebytečné maso nebo šlachy.



Zpracování s využitím mlecí misky

1. Mlecí miska může být použita k rozemletí sušených potravin na prášek.
2. Při mletí potravin vložte do mlecí misky 150 g, zakryjte lůžkem mlecí jednotky a pevně utáhněte po směru hodinových ručiček. Montáž na hlavní přístroj proveďte podle polohy znázorněné na nákrese. Otáčejte mlecí miskou po směru hodinových ručiček a pevně ji zašroubujte na místo. Zapněte spínač mletí.
3. Pokud melejte sezam, vlašské ořechy a jiné tučné potraviny, dosáhnete lepších výsledků, jestliže do mlecí misky přidáte lžičku krystalového cukru.

Poznámka: Pokud nemá nožová jednotka kontakt s potravinami, vypněte napájení, potraviny lehce promíchejte a znovu pokračujte v mletí.



PRŮVODCE ŘEŠENÍM POTÍŽÍ

Než zavoláte na zákaznickou linku, pečlivě zkontrolujte, zda se možné řešení nenachází v níže uvedeném seznamu.

PROBLÉM	PŘÍČINA/ŘEŠENÍ
Přístroj nefunguje na žádné rychlosti nebo v režimu Puls.	<ul style="list-style-type: none"> • Je přístroj zapojený? Funguje zásuvka správně? • Jsou nádoba, víko nádoby i víko vstupního otvoru pro potraviny zajištěny na svém místě? Viz strana 4 „Sestavení.“
Potraviny nejsou nakrájené, nasekané nebo nastrouhané rovnoměrně.	<ul style="list-style-type: none"> • Příliš velké množství potravin ve vstupním otvoru pro potraviny vyvíjením příliš velké síly na pěchovač potravin může způsobit nepravidelnost v krájení nebo strouhání zpracovávaných potravin.
Přístroj se zapne a už znovu nezapne.	<ul style="list-style-type: none"> • Jsou nádoba, víko nádoby i víko vstupního otvoru pro potraviny zajištěny na svém místě? Během zpracování se mohly trochu pohout. Viz strana 4 „Sestavení.“ • Funguje ještě elektrická zásuvka? Funkčnost zkontrolujte zapojením fungující lampy nebo jiného přístroje. Je možné, že jste přetížili okruh a spálili pojistky nebo vypnuli jistič. • VYPNĚTE přístroj, nechte ho po dobu 3 až 4 minut stát a poté jej znovu ZAPNĚTE. <p>Pokud žádný z těchto návrhů problém neřeší problém, NEPOKOUŠEJTE SE přístroj opravit. Zavolejte na číslo zákaznické linky, kde vám sdělí název nejbližšího autorizovaného servisního střediska.</p>
Přístroj vydává pach po spálení	<ul style="list-style-type: none"> • Na motoru mohou být určité zbytky z výroby, které při prvním použití způsobují mírný zápach. Tento jev časem zmizí. Pokud je zápach silný nebo se objevuje viditelný kouř, OKAMŽITĚ přístroj odpojte a obraťte se na nejbližší autorizované servisní středisko.
Motor se jeví jako slabý	<ul style="list-style-type: none"> • Používáte rychlost doporučenou pro zpracovávanou položku? • Dodržujete při zpracování doporučenou velikost a množství potravin? <p>NEPŘETĚŽUJTE SVÉHO ROBOTU</p>

ČIŠTĚNÍ, SKLADOVÁNÍ A ÚDRŽBA

1. Nádobu, víka, nože, kotouče, vyjímatelnou hnací objímku a pěchovač potravin omyvejte v teplé mýdlové vodě.

POZNÁMKA: Přístroj neskladujte v víkem v zajištěné poloze, jinak by mohlo dojít k namáhání blokovací západky.

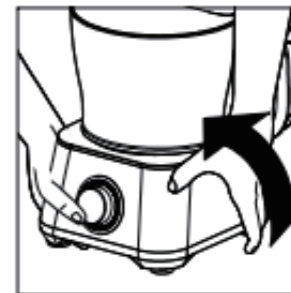
2. Základnu, ovládací panel a kabel otírejte vlhkým hadříkem nebo houbou. K odstraňování nepodstatných skvrn použijte jemný neabrazivní čisticí prostředek.

3. Při skladování umístěte nádobu na základnu. Poté nasadte sekací/míchací nůž na hřídel motoru a na něj umístěte krájecí/strouhací kotouč. Vyjímatelnou hnací objímku lze skladovat v nádobě. Víko dejte na nádobu, ale nezajišťujte ho.
4. Na každý šroubek ve vstupním otvoru pro potraviny naneste jednu za měsíc kapku rostlinného oleje.

JAK PO POUŽITÍ UVOLNIT NOŽKY S PŘÍSAVKAMI

Nožky s přísavkami ve spodní části kuchyňského robota jsou určeny k zajištění stability přístroje během použití.

Pro maximalizaci životnosti nožek s přísavkami: Plně sestaveného kuchyňského robota zvedněte z kuchyňské linky tak, že dáte ruce pod přístroj (podle obrázku) a zvednete jednu stranu.



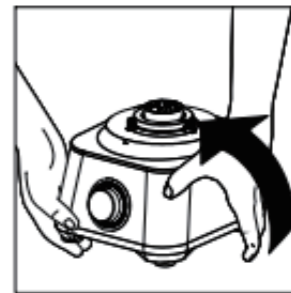
NEBO

Plně sestaveného kuchyňského robota zvedněte z kuchyňské linky tak, že uchopíte rukojeť a přístroj zvednete ze strany rukojeti.



NEBO

Po sejmutí nádoby a víka z kuchyňského robota zvednete přístroj z kuchyňské linky tak, že dáte podle obrázku ruce pod přístroj a zvednete jednu stranu.



VYLOUČENÍ ZE ZÁRUKY

Záruka nebude platná, jestliže:

1. Výrobek není nainstalován, provozován nebo udržován v souladu s provozními pokyny výrobce dodanými s výrobkem.
2. Výrobek byl použit k jakékoli jiné než zamýšlené funkci.
3. Poškození nebo závada výrobku je způsobena některou z následujících příčin:
 - Nesprávné napětí
 - Nehody (včetně škod způsobených tekutinami nebo vlhkostí)
 - Nesprávné použití nebo zneužití výrobku
 - Chybná nebo nesprávná instalace
 - Problémy s napájením ze sítě včetně napětových špiček nebo poškození bleskem
 - Napadení hmyzem
 - Neoprávněný zásah do výrobku nebo úprava výrobku jinými osobami než oprávněným servisním personálem
 - Působení abnormálně korozivních materiálů
 - Vložení cizí předmětu do jednotky
 - Použití s příslušenstvím, které nebylo předem schváleno společností Brabantia

Respektujte všechna upozornění a bezpečnostní opatření, která jsou uvedena v návodu k obsluze.

Z důvodu nepřetržitého vývoje výrobku mohou být technické údaje změněny bez předchozího upozornění

LIKVIDACE ŠETRNÁ K ŽIVOTNÍMU PROSTŘEDÍ



Správná likvidace tohoto výrobku (odpadní elektrická a elektronická zařízení)
(Týká se Evropské unie a ostatních evropských zemí se systémy odděleného sběru
odpadu.) Evropská směrnice 2012/19/UE ohledně zařízení pro nakládání s elektrickými a
elektronickými odpady (WEEE) Toto označení uvedené na výrobku nebo na jeho dokumentaci
značí, že by na konci své životnosti neměl být likvidován s ostatním domácím odpadem.
Oddělte tento výrobek od ostatního odpadu a odpovědně ho recyklujte, abyste podpořili
udržitelné opětovné použití materiálních zdrojů a aby v důsledku neřízené likvidace odpadu
nedošlo k poškození životního prostředí nebo lidského zdraví. Uživatelé v domácnostech by
se měli ohledně podrobností o místě a způsobu recyklace šetrné k životnímu prostředí obrátit
buď na prodejce, u kterého tento výrobek zakoupili, nebo na kancelář místního úřadu.

Mimosmluvní fotografie

S cílem zajistit kvalitu svých výrobků si výrobce vyhrazuje právo provádět změny bez předchozího
upozornění