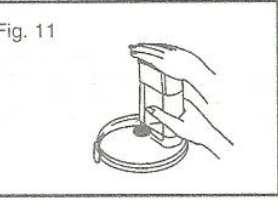
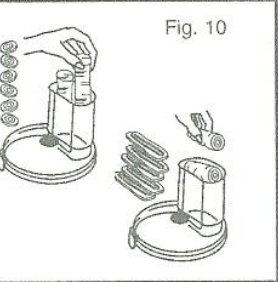
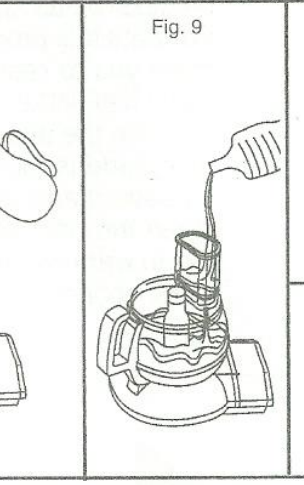
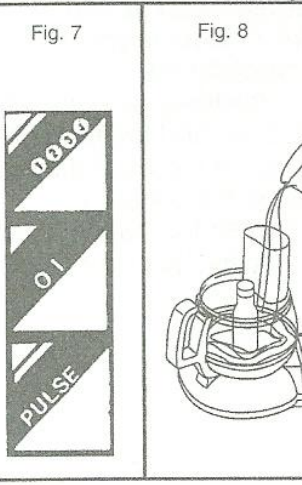
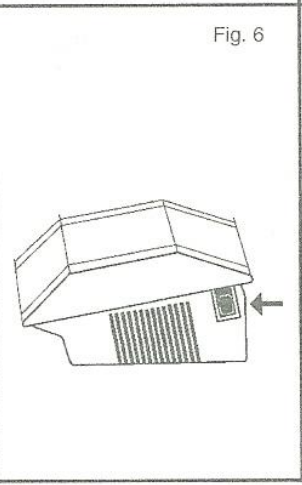
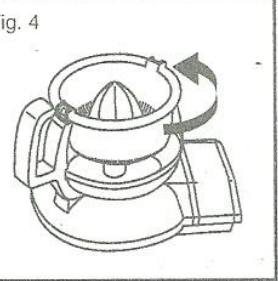
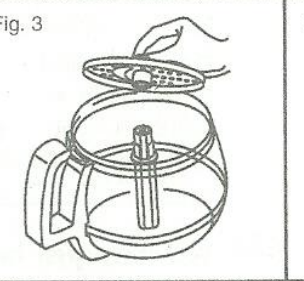
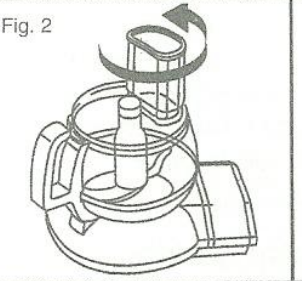
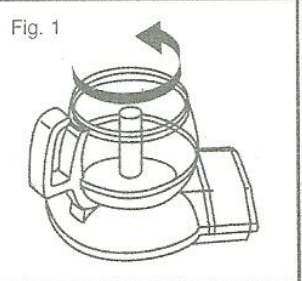


- 1 Motorblock
- 2 Kugelbehälter
- 3 Rotationsmesser
- 4 Deckel
- 5 Stöpsel
- 6 Scheibenträger
- 7 Scheibe R 1,5 / E 3
- 8 Pommes-Frites Scheibe
- 9 Scheibe R 3 / E 1,5
- 10 Korb der Zitruspresse
- 11 Kegel der Zitruspresse
- 12 Spachtel
- 13 Scheibe eischnee und mayonnaise

- 1 Bloc moteur
- 2 Bol
- 3 Hélice
- 4 Couvercle
- 5 Poussoir
- 6 Support disque
- 7 Disque R 1,5 / E 3
- 8 Disque coupe frites
- 9 Disque R 3 / E 1.5
- 10 Panier presse-agrumes
- 11 Cône presse-agrumes
- 12 Spatule
- 13 Disque à blancs en neige et mayonnaise

- 1 Motor block
- 2 Bowl
- 3 Blade
- 4 Lid
- 5 Pusher
- 6 Disc stem
- 7 Disc R 1.5 / E 3
- 8 Frenche fries disc
- 9 Disc R 3 / E 1.5
- 10 Basket citrus fruit squeezer
- 11 Cone of squeezer
- 12 Spatula
- 13 Egg white whipping disc



D Elektrischer Anschluss

Bevor Sie Ihr Gerät anschliessen, sollten Sie prüfen, ob die auf dem Boden des Gerätes angegebene Stromspannung mit Ihrem elektrischen Anschluss übereinstimmt (bei einem eventuell fehlerrichten Anschluss enthält die Garantie).

Bei Beschädigung des Kabels darf dieses nur durch eine vom Hersteller benannte Reparaturwerkstatt ersetzt werden, da hierfür Spezialwerkzeug erforderlich ist.

Erster Gebrauch und Sicherheitsvorkehrungen


Bitte fassen Sie das Rotationsmesser sowie die Schiben nur am weissen Plastikteil an da die Klingen sehr scharf sind! Das Gerät ist mit einer elektronischen Bremse ausgestattet, welche Ihre Sicherheit gewährleistet. Wenn die Funktionssicherheit der Maschine nicht mehr garantiert ist, bringt diese Bremse beim Öffnen des Deckels das Gerät umgehend zum Stillstand.


Lassen Sie die Küchenmaschine und die Zubehöre nicht in der Nähe von Kindern.


Stellen am Gerät oder am Kabel irgendwelche Schäden erkennbar sein, senden Sie das Gerät unbedingt zu einer der angegebenen Kundendienststellen.

Montage der Küchenmaschine

Rotationsmesser

Legen Sie den Kugelbehälter auf dem Motorblock und drehen Sie ihn in Gegenrichtungsgang  bis er einrastet. Der weisse Griff befindet sich dabei in Ihrer linken Hand (Skizze 1).


Setzen Sie das Rotationsmesser auf die Motorachse. Legen Sie den Deckel auf den Kugelbehälter, so dass sich der Einfüllschacht gegenüber vom weissen Griff befindet (sehr wichtig). Nun rasen Sie ihn in Pfeilrichtung  ein (Skizze 2).

Der Deckel dient ebenfalls als Sicherheit. Erst nach richtigem Einrasten des Deckels (bis zum Anschlag) ist das Gerät funktionsbereit. Nach Gebrauch öffnen Sie den Deckel und nehmen ihn ab. Danach entfernen Sie das Rotationsmesser vom Kugelbehälter und rasen Sie den Behälter in Pfeilrichtung  aus.

Gemüsechneider

Wenn der Kugelbehälter auf dem Motorblock eingesteckt ist (Skizze 1), setzen Sie den Scheibenträger (Nr. 6) direkt auf die Motorachse. Legen Sie die entsprechende Scheibe auf den Scheibenträger (Skizze 3). Beachten Sie, dass die Klinge der zusammensetzten Scheibe oben ist. Rasen Sie den Deckel ein (Skizze 2).

Zitruspresse

Rasen Sie den Kugelbehälter auf den Motorblock ein (Skizze 1). Danach setzen Sie den Korb der Zitruspresse (Nr. 10) auf den Behälter und warten jedoch mit Einrasten des Korbes. Legen Sie den Kegel auf die Motorachse und erst jetzt dürfen Sie den Zitruskorb in Pfeilrichtung  einrasten (Skizze 4).

WICHTIGER HINWEIS: Nur auf Geschwindigkeitsstufe 1 arbeiten. Das Fruchtfleisch bleibt im Korb, der Saft im Behälter.

Bedienungstasten

Den Stecker der Küchenmaschine in die Steckdose stecken. Drücken Sie den Hauptschalter, der sich auf der rechten Seite des Motorblocks befindet (Skizze 6). Somit ist Ihr Gerät an das Stromnetz angeschlossen. Die Anzeige der Geschwindigkeits-Wahlhebeln leuchtet bei Stufe 1 rot auf. Ausserdem leuchtet auf dem unteren Teil des Motorblocks ein rotes Licht auf, welches anzeigt, dass das Gerät am Stromnetz angeschlossen ist. Je nach vorgegebenem Rezept können Sie eine andere Geschwindigkeitsstufe wählen (1 = niedrigste Stufe (Zitruspresse), 2 = niedrige Stufe (Salzschabe), 3 = mittlere Stufe, 4 = höchste Stufe, (sämtliche Zubereitungen). Indem Sie die oberste, graue Dreiecks-Taste drücken, können Sie die Geschwindigkeitsstufe der Reihenfolge nach wählen (Skizze 7).

Das grüne Licht auf dem unteren Teil des Motorblocks leuchtet erst nach richtigem Schliessen und ganzem Einrasten des Deckels auf (oberer Korb der Zitruspresse).

Das rote Licht zeigt an: Gerät am Stromnetz angeschlossen, das grüne Licht zeigt an: Gerät ist funktionsbereit. Um den Motor nun laufen zu lassen, drücken Sie auf Taste 0/1. Wenn Sie das Gerät abschalten wollen, drücken Sie erneut die Taste 0/1.

Die unterste Taste PULSE dient zur Momentfunktion, das heisst der Motor läuft solange Sie die Taste PULSE drücken. Diese Taste können Sie zum Vermischen einer Menge oder z.B. bei einem Mischstrategie verwenden, das heisst Sie gehen die Nüsse in den Fertigeib und zerklümmen sie nach Belieben mit der PULSE-Taste.

WICHTIGER HINWEIS: nach Benutzung der Küchenmaschine muss das Gerät unbedingt ausgeschaltet werden. Dazu tätigen Sie den Hauptschalter (Skizze 6).

Besondere Bedienungsanweise zum ORIGINAL 4000/5000

1 - Kräutern - Mischen

Bei den Funktionen Kräteln und Mischen können Sie bei der Zubereitung eines schweren Teiges bis zu 1 kg Fertigeib

b.3

(Mürbe-oder Brotteig) mit dem Rotationsmesser herstellen. Im Falle eines leichten Teiges könne Sie bis zu 1,5 kg Fertigeib zubereiten (zum Beispiel Plankuchenartig, Biskuitteig oder Rührteig).

Beachte Sie, dass der Teig innerhalb von Sekunden (ca. 60 Sekunden) fertig durchgearbeitet ist. Beim Brotteig lassen Sie das Gerät solange laufen, bis sich ein Teigballen bildet. Während des Arbeitenganges besteht für Sie die Möglichkeit, weitere Zutaten durch die Deckelöffnung hinzuzugliessen (zum Beispiel die lauwarme Flüssigkeit für den Brotteig) (Skizze 8).

2 - Milken

Bei Herstellung von Rohkostsuppe geben Sie das rohe Gemüse mit 2 - 3 gekochten -Kartoffeln sowie wenig Wasser zum Messer in den Kugelbehälter. Danach auf Stufe 4 gut pürieren.

Nachdem geben Sie etwa 1 Liter kochend heisse Bouillon in den Behälter und stellen die Stufe 2 ein. Nun abdrehen Sie mit der Taste PULSE, welche Sie 3 - 4 mal kurz drücken. Warten Sie, bis sich die Flüssigkeit geliegt hat.

3 - Schlagen

Bei Schnee (2 - 6 Eier) raten wir Ihnen, Eier mit Raumtemperatur zu nehmen. Setzen Sie das Rotationsmesser oder die Salzschabe ein. Geben Sie die Eiweiss in den gut gereinigten, fettfreien Kugelbehälter und schlagen Sie diese auf der Stufe 2. Bis sich ein fester Schnee bildet. TIP: Nehmen Sie den Stöpsel aus dem Einfüllschacht, damit viel Luft dazu kommt! Bei

der Herstellung von Mayonaisse verwenden Sie ebenso das Rotationsmesser oder die Salzschabe und geben die Zutaten in den Behälter. Stellen Sie die Stufe 2 ein und glessen Sie das Öl zügig durch die Deckelöffnung in das laufende Gerät (Skizze 9).

4 - Hacken

Sie können Obst, Gemüse oder rohes, frei von Knochen und Sehnen und in Würfel von etwa 3 cm geschnittenes Fleisch hacken. Es kann eine Menge von bis zu 800 g verarbeitet werden. Stellen Sie immer die Stufe 4 ein!

5 - Reiben - Schneiden

Die Reib- und Schnittschreiben sind doppelseitig verwendbar.

1. Scheibe Raspel 1,5 mm/Schnittel 3 mm

2. Scheibe Raspel 3 mm/Schnittel 1,5 mm

Die Porzellan-Scheibe können Sie nur einseitig benutzen.

Je nach gewünschter Zubereitung wählen Sie die entsprechende Scheibe und setzen Sie sie mit der Schneidseite nach oben gerichtet auf den Scheibenträger. Rasen Sie danach den Deckel richtig ein. Geben Sie die Zutaten horizontal oder vertikal, je nach dem ob Sie runde oder längliche Schreiben, kurze oder lange Rebstücke wünschen. In den Einfüllschacht (Skizze 10). Wählen Sie die Stufe 4. Nun nehmen Sie den Stöpsel und platzieren ihn in die Öffnung (Skizze 11). Erst jetzt bedienen Sie die Taste 0/1 und schalten den Motor an. Bei leisterem Drücken ergibt es dickere, bei leichterem Drücken feinere Stückchen. Anmerkung: Es ist nicht zu vermeiden, dass nach jedem Abschaltvorgang Nahrungsmittelreste entstehen. Dies ist auf den Leerraum, welcher zwischen Scheibe und Schacht besteht, zurückzuführen. Dieser dient als Sicherheitsvorkehrung.

6 - Zitrusfrucht-Pressen

Halbieren Sie die Früchte (Orange, Zitronen, Grapefruit, Mandarine) und legen Sie sie auf den Zitruskegel. Stellen Sie nun das Gerät auf Stufe 1 und rasen Sie den Zitruskorb ein. Nun bedienen Sie die Taste 0/1 und schalten somit den Motor ein. Es kann bis zu 1 Liter ausgepresst werden, ohne den Behälter zu leeren.

WICHTIGER HINWEIS: Benutzen Sie die Zitruspresse immer auf der Stufe 1.

E Recordement électrique

Avant de brancher votre appareil, assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique sous le bloc moteur, correspond bien à celle de votre installation électrique (toute erreur de branchement annule la garantie).

Un enrouleur de cordon, situé à l'arrière du bloc moteur, vous permet de régler la longueur de celui-ci, suivant votre besoin.

1^{re} utilisation et sécurité

Prenez garde en manipulant l'hélice (uniquement par le moyen) ou les disques coupe-légumes, de ne pas vous blesser, car les lames sont très affûtées.

Voire sécurité est assurée par le ferrage électromagnétique puissant qui arrête instantanément l'hélice, les disques ou les autres accessoires dès que la sécurité de fonctionnement n'est plus assurée, par exemple à l'ouverture du couvercle.

Placez l'appareil et les accessoires hors de portée des enfants.

Si vous avez endommagé votre appareil ou son cordon d'alimentation, vous devez contacter un agent agréé du fabricant.

Montage du robot

Hélice

Placez le bol sur le bloc moteur et tournez-le dans le sens  jusqu'à sa position de verrouillage, la poignée à votre main gauche (Fig. 1).

Placez le couvercle sur le bol, l'hélice directement sur l'arbre moteur. Posez sur le bol le couvercle en mettant la charnière à l'opposé de la poignée.