

HOLT



**Кухонный комбайн /
Food processor / Küchenmaschine**

HT-FP-004

**Руководство по эксплуатации
Manual
Handbuch**

RU	МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	2
	ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	4
	РЕКОМЕНДАЦИИ ПОКУПАТЕЛЮ	5
	ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	5
	УКАЗАНИЕ ПО УТИЛИЗАЦИИ	5
	КОМПЛЕКТНОСТЬ И ОПИСАНИЕ	6
	СБОРКА И ЭКСПЛУАТАЦИЯ	7
	ОЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ	13
	УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	13
	ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	14
	ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ	14
	ПЕРЕЧЕНЬ РАБОТ, ВЫПОЛНЯЕМЫХ ПРИ ПРОДАЖЕ ПРИБОРА	14
	ПЕРЕЧЕНЬ РЕМОНТНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ	15
EN	SAFETY INSTRUCTIONS	16
	SPECIFICATIONS	18
	BUYER RECOMMENDATIONS	18
	COMPONENTS AND DESCRIPTION	19
	BEFORE THE FIRST USE	20
	ASSEMBLY AND OPERATION	20
	CLEANING AND STORAGE	25
	TROUBLESHOOTING	25
	MAINTENANCE	26
	MANUFACTURER'S WARRANTY	26
	DISPOSAL INSTRUCTIONS	26
DE	SICHERHEITSHINWEISE	27
	TECHNISCHE DATEN	29
	EMPFEHLUNGEN AN DEN KÄUFER	30
	VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH	30
	ENTSORGUNGSHINWEISE	30
	LIEFERUMFANG UND BESCHREIBUNG	31
	MONTAGE UND INBETRIEBNAHME	32
	REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG	37
	BEHEBEN VON FUNKTIONSBÖRERUNGEN	38
	WARTUNG	38
	GARANTIE DES HERSTELLERS	38

Уважаемый покупатель!

Поздравляем вас с приобретением нового прибора торговой марки HOLT. При правильном использовании он прослужит вам долгие годы.

Внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации и сохраните его для дальнейшего использования. Если вы передали прибор другому лицу, то следует передать и данное руководство по эксплуатации.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Прибор предназначен только для использования в домашних условиях!

Используйте прибор для измельчения, нарезки, шинкования, выжимания сока, рубки мяса в домашних условиях!

Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.

Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором.

- Не оставляйте включенный в розетку электросети прибор без присмотра.
- Всегда отключайте прибор в следующих ситуациях:
 - перед чисткой прибора;
 - перед установкой/отсоединением модулей и насадок;
 - после завершения использования;
 - при оставлении прибора без присмотра.
- Используйте прибор только по его прямому назначению.
- Не прикасайтесь к насадкам кухонного комбайна во время работы прибора.
- Отсоединяйте насадки перед их чисткой.

Примечание: прибор оснащен защитой от перегрева мотора и автоматически выключится при перегрузке. Отключите прибор и дайте мотору остыть несколько минут, после чего можно продолжить работу.

ВНИМАНИЕ! Во избежание перегрева мотора, не держите прибор включенным слишком долго. Максимальное время бесперебойной работы составляет 5 минут. После чего необходимо дать мотору остыть не менее 5 минут.

- Не используйте насадки прибора для замешивания твердых продуктов.
- Используйте только насадки, идущие в комплекте с прибором.
- **Перед включением прибора в сеть убедитесь, что напряжение, указанное на кухонном комбайне, соответствует напряжению вашей сети.**
- Никогда не погружайте кухонный комбайн (корпус) или шнур питания в воду или в любую другую жидкость.

- Не включайте/выключайте прибор из розетки электросети, а также не прикасайтесь к панели управления мокрыми руками.
- Держите кухонный комбайн вдали от детей.
- Не кладите кухонный комбайн на горячую поверхность.
- Никогда не эксплуатируйте поврежденный прибор или прибор с поврежденным шнуром питания/вилкой.
- Никогда не подключайте прибор к поврежденной розетке электросети.
- Никогда не позволяйте шнуру питания перегибаться под острым углом и касаться горячих поверхностей.

ВНИМАНИЕ! Если шнур питания поврежден, то во избежание опасных ситуаций его необходимо заменить. Замену должен осуществить либо изготовитель, либо сотрудник сервисного центра изготовителя, либо иное лицо, имеющее соответствующую квалификацию.

- Не выключайте кухонный комбайн за шнур питания. Для отключения кухонного комбайна от розетки электросети беритесь за вилку шнура питания, а не за шнур питания.
- Перед тем как вставлять вилку шнура питания в розетку электросети или вынимать вилку из розетки электросети, выключите прибор.
- Всегда отключайте прибор от розетки электросети, если он не эксплуатируется.
- Будьте особенно внимательны, если вблизи работающего прибора находятся дети.
- Никогда не подвергайте прибор ударам или другому механическому воздействию.
- Во время работы прибора никогда не прикасайтесь к его движущимся частям руками или какими-либо предметами.
- Во время смены/установки модулей/насадок обязательно отключайте прибор от электросети.
- Перед отключением прибора от электросети обязательно выключите его, повернув переключатель скоростей в положение «0».
- В случае, если какой-либо застрявший предмет привел к остановке вращения вала, немедленно выключите прибор, вытащите сетевой шнур питания из розетки электросети и удалите застрявший предмет.
- Никогда не помещайте/наливайте в модули кухонного комбайна воду температурой свыше 60°C.
- Не включайте прибор, если в модулях отсутствуют продукты.
- Никогда не извлекайте продукты из модулей до тех пор, пока режущий нож в ней продолжают двигаться. Дождитесь полной остановки режущего ножа.
- Будьте особенно осторожны с ножами блендера и кофемолки, а также режущего диска! Ножи острые и при неаккуратном обращении могут поранить пользователя.
- Никогда не включайте кофемолку без стеклянной крышки!
- Никогда не проталкивайте продукты пальцами или столовыми приборами в загрузочное сопло. Используйте для этого специальный толкатель.

- Никогда не используйте замороженное мясо в мясорубке!
- Не давите на блок соковыжималки/рубки/резки слишком сильно! Если в блоке что-то застряло и не проталкивается, выключите прибор, обесточьте и прочистите блок/насадку/терку.
- Не ремонтируйте прибор самостоятельно, обратитесь к сертифицированному специалисту.

Примечание: ремонт прибора должен осуществляться только в авторизованном сервисном центре. Список сервисных центров вы найдете на последней странице данного руководства по эксплуатации или на гарантийном талоне.

- В процессе работы с прибором, пожалуйста, соблюдайте технику безопасности.
- Неправильное обращение с прибором может привести к его поломке и нанести вред пользователю.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение питания:	220-240 В~, 50/60 Гц
Потребляемая мощность:	950 Вт
Скорость вращения:	17000 об/мин
Функции:	соковыжималка, мясорубка, овощерезка, измельчитель, блендер, кофемолка
Тип управления:	механическое, с плавной регулировкой скоростей
Режим пульс	+
Объем основной чаши:	1,5 л
Объем чаши блендера:	1,5 л
Объем чаши кофемолки	200 мл
Система защиты при неправильной сборке	+
Система защиты от перегрева мотора	+
Резиновые ножки-присоски	+
Отсек для смотки шнура	+
Размер упаковки:	455 x 425 x 300 мм
Вес брутто:	8,1 кг

Примечание: производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПОКУПАТЕЛЮ

При покупке прибора необходимо проверить его на:

- отсутствие механических повреждений конструкции, внешнего оформления и упаковки;
- функционирование;

соответствие комплекта поставки разделу «Комплектность и описание» данного руководства по эксплуатации.

Примечание: проверка на функционирование является обязанностью продавца.

Необходимо проверить наличие гарантийного и отрывных талонов и правильность их заполнения (наличие даты продажи и печати фирмы-продавца).

Необходимо сохранить кассовый чек, руководство по эксплуатации, гарантийный талон и потребительскую упаковку до конца гарантийного срока эксплуатации.

Во избежание повреждения прибора при его транспортировке в упаковке изготовителя, следует соблюдать осторожность.

Документация, прилагаемая к прибору, при утрате не восстанавливается.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Достаньте прибор из упаковки. Не оставляйте упаковочные материалы (пластиковые пакеты, полистирол и т.д.) в доступных для детей местах во избежание опасных ситуаций. Сохраните упаковку для дальнейшего хранения прибора.

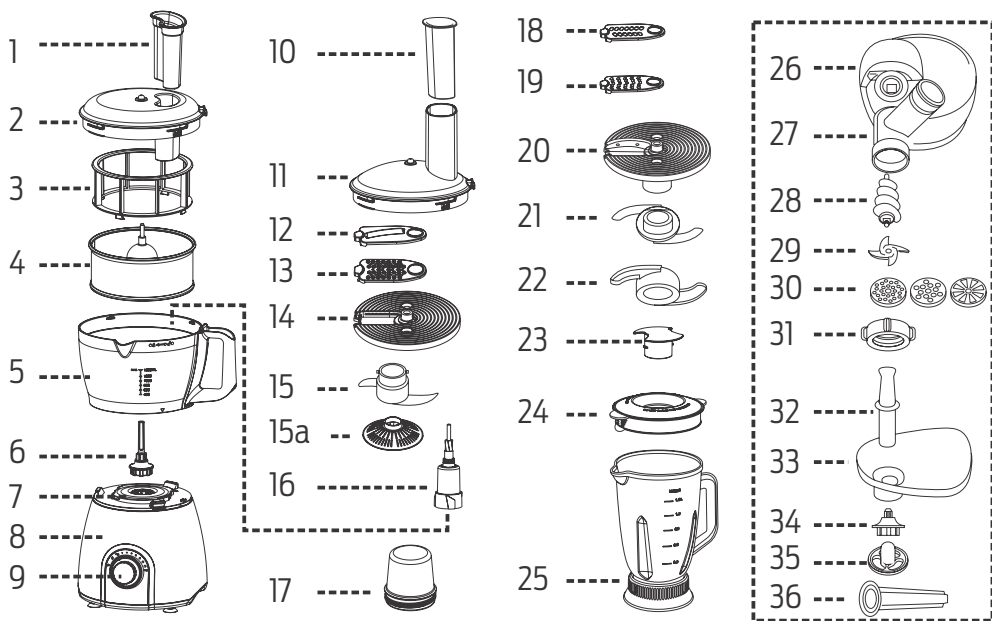
2. Перед первым использованием рекомендуется промыть насадки кухонного комбайна в теплой воде с небольшим количеством моющего средства. Корпус прибора следует протереть влажной тряпочкой.

УКАЗАНИЕ ПО УТИЛИЗАЦИИ

Устройство включает в себя электрические и электронные компоненты и не пригодно для утилизации вместе с бытовым мусором. Обязательно учитывайте действующее государственное и местное законодательство. При этом выполняйте требования новой директивы WEEE (Об утилизации электрического и электронного оборудования).



КОМПЛЕКТНОСТЬ И ОПИСАНИЕ



- 1 – толкатель соковыжималки
- 2 – крышка соковыжималки
- 3 – сетка-кольцо
- 4 – центрифуга
- 5 – основная чаша
- 6 – ось основная
- 7 – крепление на корпусе
- 8 – корпус кухонного комбайна
- 9 – регулятор скоростей
- 10 – основной толкатель
- 11 – крышка чаши
- 12 – терка для картофеля фри
- 13 – терка для драников
- 14 – диск для терок

- 15 – насадка для замешивания
- 15а – фильтр
- 16 – ось для насадок
- 17 – кофемолка
- 18 – терка крупная
- 19 – терка мелкая
- 20 – регулируемый режущий диск
- 21 – измельчитель
- 22 – чехол измельчителя
- 23 – мерный стаканчик
- 24 – крышка блендера
- 25 – чаша блендера
- 26 – модуль мясорубки
- 27 – блок рубки

- 28 – шнек
- 29 – нож мясорубки
- 30 – решетка (3 шт.)
- 31 – зажимная гайка
- 32 – толкатель мясорубки
- 33 – поддон мясорубки
- 34 – дополнительная ось
- 35 – насадка кеббе
- 36 – насадка для колбасы

- Шайба для мясорубки – 1 шт.
- Руководство по эксплуатации – 1 шт.
- Гарантийный талон – 1 шт.
- Потребительская упаковка – 1 шт.

СБОРКА И ЭКСПЛУАТАЦИЯ

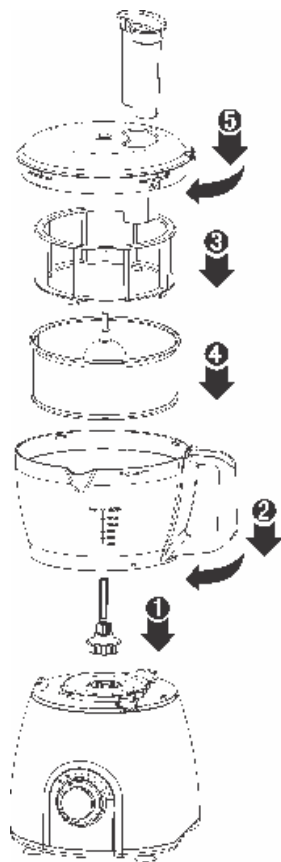
ВАЖНО! При эксплуатации прибора с нарушениями руководства по эксплуатации, описанными в данной инструкции, прибор снимается с гарантии и ремонт производится за счет владельца.

- Отключите систему «защиты от детей», нажав на кнопку, которая находится внизу на задней стенке корпуса кухонного комбайна.
- Перед началом работы с прибором обязательно вымойте все насадки и модули.
- Перед началом сборки обязательно отключите прибор от электросети.
- Расположите прибор на ровной и твердой поверхности.

Соковыжималка: Сборка

Соковыжималка идеально подходит для выжимания сока из разнообразных овощей и фруктов.

- Подсоедините основную ось к корпусу кухонного комбайна.
- Подсоедините основную чашу к корпусу кухонного комбайна и закрепите, повернув чашу в направлении по часовой стрелке до упора. Вы услышите щелчок. Это означает, что чаша установлена правильно.
- Вставьте центрифугу в середину чаши на ось.
- Вставьте сетку-кольцо в центрифугу в специальные отверстия и закрепите, повернув сетку в направлении против часовой стрелки.
- Накройте чашу крышкой соковыжималки и закрепите, повернув крышку в направлении по часовой стрелке до упора. Вы услышите щелчок. Это означает, что крышка соковыжималки установлена правильно.
- Вставьте толкатель соковыжималки в загрузочную горловину крышки.
- Подключите кухонный комбайн к электросети.
- Проверьте правильность сборки. Для этого поверните регулятор скоростей в направлении по часовой стрелке, а после верните в положение «0». Если прибор не начал работу, то, скорее всего, прибор собран неправильно, и поэтому сработала система защиты от неправильной сборки. Разберите и соберите прибор правильно, согласно данному руководству по эксплуатации.



Соковыжималка: Эксплуатация

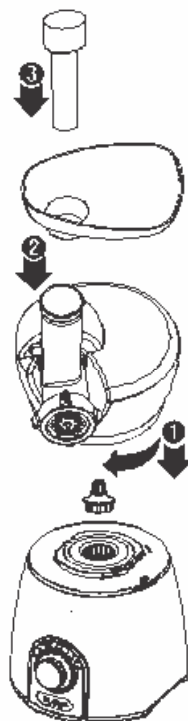
- Подготовьте продукты для сока: отделите продукт от кожуры, косточек и порежьте на небольшие кусочки – примерно 2,5 см x 2,5 см. в поперечном сечении. Масса обрабатываемого продукта за один цикл не должна превышать 450 гр.
- Поверните регулятор скоростей в направлении по часовой стрелке до желаемого уровня.
- Забрасывайте продукты небольшими порциями в загрузочную горловину крышки, проталкивая при помощи толкателя соковыжималки.
- Продолжайте выжимать сок из продуктов до тех пор, пока не почувствуете, что прибора стал сильно вибрировать. Это означает, что пора очистить центрифугу от жмыха.
- Поверните регулятор скоростей в направлении против часовой стрелки в положение «0».
- Отключите прибор от электросети.
- Достаньте сетку-кольцо из центрифуги и очистите ее. Прочищайте центрифугу по мере засорения.

Мясорубка: Сборка

- Подсоедините дополнительную ось к корпусу кухонного комбайна.
- Подсоедините модуль мясорубки к корпусу кухонного комбайна так, чтобы значок « » на модуле мясорубки совпал со значком «открытый замок» на корпусе кухонного комбайна. Затем закрепите модуль, повернув его в направлении по часовой стрелке до упора (до значка «закрытый замок»). Вы услышите щелчок. Это означает, что модуль установлен правильно.
- Соберите блок рубки, как показано на рисунке.

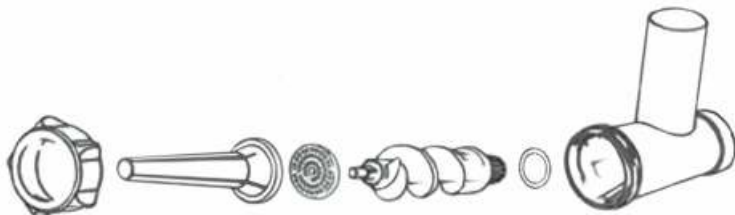


- Наденьте на резьбу шнека шайбу, которая идет в комплекте, и вставьте в блок рубки. Наденьте нож на шнек так, чтобы лезвие ножа было повернуто в сторону решетки, а затем наденьте одну из решеток (следите за тем, чтобы выемки по окружности решетки совпали с выступами на блоке рубки). Затем плотно закрутите зажимную гайку (не перетягивая ее при закручивании).
- Вставьте блок рубки в модуль мясорубки (следите за тем, чтобы выемки по окружности блока рубки совпали с выступами на модуле мясорубки) и поверните блок в направлении против часовой стрелки. Вы услышите щелчок фиксатора мясорубки. Это означает, что блок рубки установлен правильно.



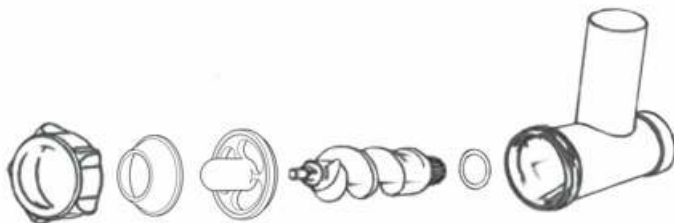
- Затем установите поддон мясорубки и вставьте толкатель.
- Подсоедините вилку прибора к розетке электросети. Прибор готов к работе.

Для приготовления домашней колбасы соберите блок рубки, как показано на рисунке ниже.



Наденьте на резьбу шнека шайбу, которая идет в комплекте и вставьте в блок рубки. Наденьте на ось шнека нож, большую решетку и насадку для колбасы (как показано на рисунке). Затем плотно закрутите зажимную гайку (не перетягивая ее при закручивании).

Для приготовления кеббе соберите блок рубки, как показано на рисунке ниже.



Наденьте на резьбу шнека шайбу, которая идет в комплекте и вставьте в блок рубки. Наденьте на ось шнека насадку кеббе, которая состоит из двух частей (как показано на рисунке). Затем плотно закрутите зажимную гайку (не перетягивая ее при закручивании).

Мясорубка: Эксплуатация

- Разрежьте мясо на кусочки (приблизительно 10 см длиной и 2x2 см в поперечном сечении). Удалите кости, хрящи, пленки и сухожилия. Не используйте для переработки замороженное твердое мясо. Для получения фарша соответствующего вкуса добавляйте необходимые ингредиенты (соль, специи, хлеб и т.д.).
- Выложите небольшое количество мяса на поддон.
- Поверните регулятор скоростей в направлении по часовой стрелке до желаемого уровня.
- Забрасывайте продукты небольшими порциями в загрузочную горловину блока рубки, проталкивая при помощи толкателя мясорубки.
- По окончании поверните регулятор скоростей в направлении против часовой стрелки в положение «0».
- Отключите прибор от электросети.

Советы по приготовлению домашней колбасы

Оболочки для колбас (говяжьи, бараньи и т. д. промытые кишки) выдерживаются в теплой воде в течение 30 минут, чтобы сделать их более мягкими и гладкими. Затем оболочка надевается на насадку для колбасы.

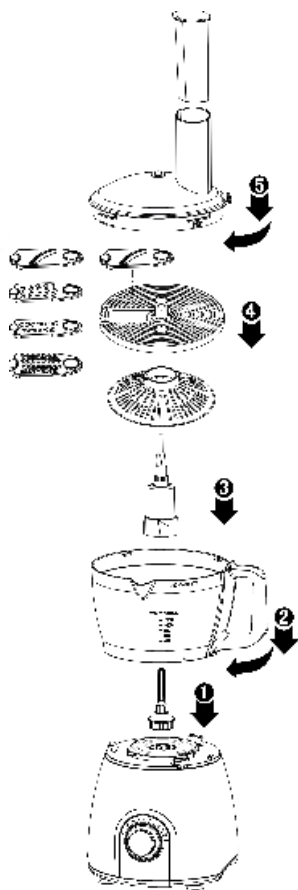
Следите за тем, чтобы оболочки для колбас наполнялись не слишком плотно, т. к. во время последующей термической обработки колбаса расширяется, и оболочка может лопнуть.

Измельчитель, терки, насадка для замешивания, режущий диск: Сборка

- Подсоедините основную ось к корпусу кухонного комбайна.
- Установите основную чашу к корпусу кухонного комбайна и закрепите, повернув чашу в направлении по часовой стрелке до упора. Вы услышите щелчок. Это означает, что чаша установлена правильно.
- Подсоедините ось для насадок к основной чаше. Подсоедините фильтр на ось для насадок (по желанию). Фильтр позволяет отделить жидкость/сок от обрабатываемого продукта.
- Установите на ось одну из насадок, идущую в комплекте: измельчитель, диск для терок, насадка для замешивания, регулируемый режущий диск.
- Подключите кухонный комбайн к электросети. Поверните регулятор скоростей в направлении по часовой стрелки, а после верните в положение «0». Если прибор не начал работу, то, скорее всего, прибор собран неправильно, и поэтому сработала система защиты от неправильной сборки. Разберите и соберите прибор правильно, согласно данному руководству по эксплуатации.

Измельчитель, терки, насадка для замешивания, режущий диск: Эксплуатация

- Подготовьте продукты для обработки: отделите продукт от кожуры, косточек, костей, хрящей, пленок, сухожилий и т.д. и порежьте на небольшие кусочки – примерно 3 см x 3 см. в поперечном сечении.
- Поверните регулятор скоростей в направлении по часовой стрелки до желаемого уровня.
- Забрасывайте продукты небольшими порциями в загрузочную горловину крышки, проталкивая при помощи основного толкателя.
- Время работы не должно превысить 30-180 секунд. После чего следует дать остыть прибору в течение не менее 60 секунд.
- Поверните регулятор скоростей в направлении против часовой стрелки в положение «0».



• Для быстрой обработки воспользуйтесь режимом «пульс» - поверните регулятор скоростей в направлении против часовой стрелки до значка «Р» и удерживайте. По окончании обработки верните регулятор в положение «0».

• Отключите прибор от электросети.

Советы по эксплуатации измельчителя

1. Измельчитель – это одна из самых универсальных насадок в кухонном комбайне. Она подойдет для обработки и приготовления кондитерских изделий и пирогов, сырого и вареного мяса, овощей, фруктов, орехов, паштетов, соусов, супов-пюре и т.д.

2. Время обработки продукта этой насадкой определяется качеством структуры продукта, т.е. продукты с более грубой структурой следует обрабатывать дольше, чем с мягкой.

3. Для измельчения лука пользуйтесь режимом «пульс» для того, чтобы лук был нарезан не слишком мелко и не превратился в пюре.

4. Измельчайте такие продукты как сыр, шоколад и т.п. не слишком долго, т.к. они могут потерять свою консистенцию под воздействием высокой температуры.

Советы по эксплуатации насадки для замешивания

1. Поместите сухие ингредиенты (например, муку) в основную чашу.

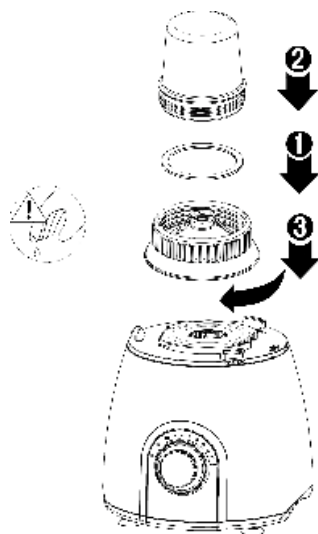
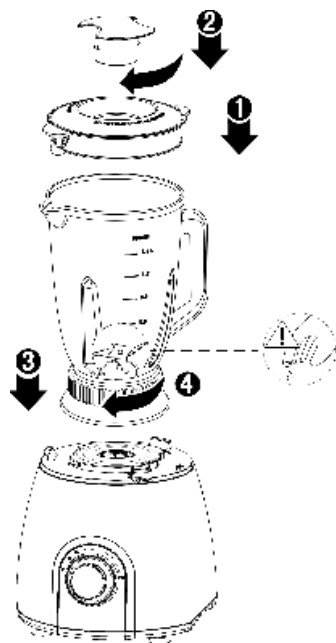
2. Наливайте воду в чашу через горловину во время работы прибора.

3. Продолжайте обработку в течение 60–90 секунд до тех пор, пока не образуется однородная масса.

4. Не используйте прибор для повторного замеса теста. Это может привести к поломке прибора.

Блендер и кофемолка: Сборка и Эксплуатация

• Подсоедините чашу блендера или кофемолки к корпусу кухонного комбайна так, чтобы значок «▼» на чаше блендера или кофемолки совпал со значком «открытый замок» на корпусе кухонного комбайна. Затем закрепите чашу, повернув ее в направлении по часовой стрелке до упора (до значка «закрытый замок»). Вы услышите щелчок. Это означает, что чаша установлена правильно.



- Будьте особенно осторожны с ножами блендера и кофемолки! Ножи острые и при неаккуратном обращении могут поранить пользователя.
- Не включайте кофемолку без стеклянной крышки.
- Подготовьте продукты для обработки: отделите продукт от кожуры, косточек, костей, хрящей, пленок, сухожилий и т.д и порежьте на небольшие кусочки: примерно 3 см x 3 см в поперечном сечении.
- Забросьте продукты в чашу (объемом не более 1,5 литра).
- Поверните регулятор скоростей в направлении по часовой стрелке до желаемого уровня.
- Время работы не должно превышать 60 секунд. После чего следует дать остыть прибору в течение не менее 60 секунд.
- По окончании поверните регулятор скоростей в направлении против часовой стрелки в положение «0».
- Для быстрой обработки воспользуйтесь режимом «пульс» - поверните регулятор скоростей в направлении против часовой стрелки до значка «P» и удерживаете. По окончании обработки верните регулятор в положение «0».
- Отключите прибор от электросети.

Советы по эксплуатации блендера

1. Чтобы приготовить майонез в домашних условиях, поместите все необходимые ингредиенты кроме масла в чашу блендера. Масло налейте в мерный стаканчик. Затем, когда включите блендер, лейте масло из стаканчика в чашу через специальное отверстие в крышке.
2. Для приготовления паштетов и соусов используйте больше жидкости.
3. Для колки льда пользуйтесь режимом «пульс» короткими очередями.
4. Отключайте прибор сразу, как только обрабатываемый продукт дошел до необходимой консистенции.
5. Не обрабатывайте в блендере сухие продукты. Добавляйте жидкость.

ОЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ

ВНИМАНИЕ!

Перед каждой очисткой или техническим обслуживанием вынимайте вилку шнура питания из розетки электросети.

Никогда не мойте части прибора (насадки, терки др.) в посудомоечной машине.

- Все пластмассовые части и аксессуары прибора следует мыть в теплой воде с моющим средством для посуды, затем сполоснуть и высушить.
- Металлические режущие аксессуары следует мыть исключительно в холодной воде во избежание преждевременного затупления лезвий. Затем металлические насадки необходимо вытереть насухо.
- Корпус прибора рекомендуется протирать влажной тряпочкой.
- Все аксессуары прибора, имеющие непосредственный контакт с приготавливаемой пищей, необходимо чистить каждый раз после использования прибора.
- При необходимости включите систему «защиты от детей», нажав на кнопку внизу на задней стенке корпуса кухонного комбайна.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Прибор не включается	1. Прибор не подключен к электросети. 2. Отсутствует электричество 3. Не нажата кнопка включения/выключения.	1. Подключите прибор к электросети. 2. Проверьте предохранитель или выключатель. 3. Нажмите кнопку включения/выключения.
Прибор перестал работать в процессе использования	1. Перегрузка чаши, блока рубки продуктами, наматывание волокон на шнек. 2. Перегрев двигателя.	1. Отключите прибор от электросети. Разберите прибор. Освободите чашу, блок рубки от излишнего количества продуктов, шнек от волокон, нарежьте продукты небольшими кусками согласно инструкции, если необходимо. 2. Сделайте перерыв в работе и дайте отдохнуть двигателю в течение 30 минут. Не превышайте максимально допустимое время непрерывной работы. В процессе работы с большим количеством продуктов соблюдайте интервал между включениями прибора.
Посторонний звук или сильная вибрация в процессе работы прибора	1. Съемные части установлены неправильно или не зафиксированы. 2. Прибор установлен на неровной или неустойчивой поверхности.	1. Отключите прибор от электросети и убедитесь, что прибор собран правильно. 2. Установите прибор на ровную твердую поверхность.

ВАЖНО! Если не одна из вышеперечисленных мер не устраняет неисправность, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Срок службы кухонного комбайна – 5 лет с даты продажи. В течение этого времени изготовитель обеспечивает потребителю возможность использования товара по назначению, а также выпуск и поставку запасных частей в торговые и ремонтные организации.

Ремонт у лиц, не имеющих специального разрешения, запрещен!

За эксплуатацию прибора по истечении срока службы ответственность несет потребитель.

Производитель (поставщик) не несет ответственности за все повреждения, вызванные неправильным использованием оборудования или в случае его подделки.

ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Гарантийные обязательства на прибор изложены в гарантийном талоне.

Срок хранения до момента реализации не ограничен.

ПЕРЕЧЕНЬ РАБОТ, ВЫПОЛНЯЕМЫХ ПРИ ПРОДАЖЕ ПРИБОРА

1. Распаковать прибор, проверив целостность упаковки.
2. Проверить комплектность прибора согласно разделу «Комплектность и описание» данного руководства по эксплуатации.
3. Проверить правильность заполнения гарантийных документов: сверить номер прибора с номером, указанным в гарантийном талоне.
4. Подключить прибор к электросети.
5. Проверить работоспособность прибора, потребительских параметров в соответствии с руководством по эксплуатации.
6. Заpackовать прибор.

Выполнение этих работ подтверждается подписью продавца (исполнителя) в гарантийном талоне и ремонтом не считается.

Город	Адрес	Фирма	Телефон
Брестская область			
Брест	ул. Гоголя, 82	ОДО "Лебедь"	(8-0162) 21-37-06, (8-0162) 23-73-33, (8-029) 724-79-28
Брест	пр-т Машерова, 17А	ООО "Золак"	(8-0162) 51-12-12, (8-033) 318-69-39
Береза	ул. Свердлова, 62	ООО "Техно-Запад"	(8-01643) 2-11-31, (8-029) 226-13-31
Пинск	ул. Первомайская, 10	ИП Балюк И.В.	(8-0165) 31-13-64, (8-029) 612-05-13
Барановичи	ул. Кирова, 56/а	ИП Рацкевич В.Э.	(8-0163) 63-35-02, (8-029) 793-51-58
Иваново	ул. Первомайская, 1	ООО "БонСЛАВтрейд"	(8-01652) 2-13-22, (8-033) 640-17-15
Витебская область			
Витебск	ул. Бровки, 50/1	УЧРП "Р-плюс"	(8-0212) 51-77-77
Полоцк	ул. Октябрьская, 3	ООО "Колибриклимат"	(8-0214) 49-28-35, (8-029) 519-45-47 (8-029) 119-45-47
Гродненская область			
Гродно	ул. Горького, 72-207	ЧСУП "Салби-плюс"	(8-0152) 55-30-99, (8-033) 621-79-99
Лида	бульвар Гедемина, 3	ЧУП "ПрофиТехСервис"	(8-01545) 4-48-06, (8-029) 171-01-01 (8-029) 8-801-801
Гомельская область			
Гомель	ул. Гагарина, 20, ул. Советская, 119	ЧП "Техносити"	(8-0232) 20-20-30, (8-029) 651-90-71 (8-0232) 30-90-90, (8-029) 357-15-48
Жлобин	ул. Речная, 1Г	ЧУП "Империя сервиса"	(8-02334) 5-11-15, (8-029) 663-60-11 (8-044) 750-58-55
Речица	ул. Строителей, 14	ИП Головаченко В.И.	(8-02340) 9-56-20, (8-029) 686-97-07
Минск и Минская область			
Минск	ул. Тимирязева, 65Б (здание паркинга, вход со двора, красная дверь)	ООО "АдимаксСервис"	(8-017) 397-79-94, (8-044) 596-06-07
Молодечно	ул. Б. Хмельницкого, 3	ООО "ТВ Стандарт"	(8-01767) 7-17-85, (8-025) 517-59-85
Могилевская область			
Могилев	ул. Якубовского, 23	ООО "Элси Могилев"	(8-0222) 33-00-88, (8-029) 189-13-50 (8-029) 740-07-52

Dear customer!

Congratulations on your purchase of a new food processor from HOLT. When used properly, it will serve you for many years.

Read operation manual carefully and keep it for future usage. If you gave the appliance to another person, then operation manual should also be given.

SAFETY INSTRUCTIONS**The appliance is intended for domestic use only!**

Use the appliance for grinding, slicing, chopping, squeezing juice, chopping meat at home!

This appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction by a person responsible for their safety.

Children should be supervised so they do not play with the appliance.

- Do not leave the appliance plugged into an electrical socket unattended.
- Always unplug the appliance in the following situations:
 - before cleaning the appliance;
 - before attaching / detaching modules and nozzles;
 - after completion of usage;
 - when leaving the appliance unattended.
- Use the appliance only for its intended purpose.
- Do not touch the nozzles of the food processor while it is in operation.

Note: the appliance is equipped with protection against motor overheating and will automatically turn off when overloaded. Turn off the appliance and let the motor cool down for a few minutes. After the cool down you can continue operating the appliance.

WARNING! To prevent the motor from overheating, do not keep the appliance turned on for too long. The maximum continuous operation time of the appliance is 5 minutes. After 5 minutes of continuous operation it is necessary to let the motor cool down for at least 5 minutes.

- Do not use the nozzles of the appliance for mixing hard food.
- Use only the nozzles which are supplied with the appliance.
- Before plugging the appliance into the mains supply, make sure that the voltage indicated on the food processor corresponds to the voltage of your mains supply.
- Do not immerse the power cord or the body of the food processor in water or any other liquid.
- Do not plug/unplug the appliance into/from an electrical socket, and do not touch the control panel with wet hands.
- Keep the food processor out of the reach of children.

- Do not place the food processor on a hot surface.
- Do not operate a damaged appliance or an appliance with a damaged power cord/plug.
- Do not plug the appliance into a damaged electrical socket.
- Do not let the power cord bend over at an acute angle or touch hot surfaces.

WARNING! If the power cord is damaged, it must be replaced in order to avoid dangerous situations. The replacement must be made either by the manufacturer, or by an employee of the manufacturer's service center, or by a person who has the appropriate qualification.

- Do not unplug the food processor by the power cord. To unplug the appliance from the electrical socket, hold the power plug, not the power cord.
- Turn off the appliance before plugging the power plug into the electrical socket or before unplugging the power plug from the electrical socket.
- Always unplug the appliance from the electrical socket when it is not being operated.
- Be especially careful if children are near the operational appliance.
- Do not subject the appliance to hits or other mechanical impact.
- While the appliance is in operation, do not touch its moving parts with your hands or any objects.
- When changing/fitting modules/nozzles, be sure to unplug the appliance from the mains supply.
- Turn off the appliance by turning the speed switch to position «0» before unplugging it from the mains supply.
- If any stuck object stops the shaft from turning, turn off the appliance immediately, unplug the power cord from the electrical socket and remove the stuck object.
- Do not put food/pour liquids with a temperature above 60 °C into the modules of the food processor.
- Do not turn on the appliance if there is no food in the modules.
- Do not remove food from the modules while the chopper blade in them continues to rotate. Wait for the chopper blade to stop rotating completely.
- Be especially careful with the blades of the blender and the coffee grinder, as well as the cutting disc! Blades are sharp and, if handled carelessly, may injure the user.
- Do not turn on the coffee grinder without a glass lid!
- Do not push food with your fingers or cutlery into the loading hole. Use a special pusher for this.
- Do not put frozen meat in the meat grinder!
- Do not push on the juicer/chopper/cutting unit too strongly! If something is stuck/not going through in the unit, turn off the appliance, unplug it from the mains supply and clean the unit/nozzle/grater. Do not repair the appliance by yourself. Contact a certified specialist.

Note: the repair of the appliance must only be carried out at the authorized service center.

When working with the appliance, please comply with the safety instructions

- Improper handling of the appliance may cause it to malfunction and harm the user.

SPECIFICATIONS

Rated voltage	220-240 V~, 50/60 Hz
Rated power	950 W
Rotational speed	17000 rpm
Functions	juicer, meat grinder, vegetable cutter, multi-purpose blade, blender, coffee grinder
Control system:	mechanical, with smooth speed control
Pulse mode	+
Detachable bowl capacity	1,5 l
Blender jug capacity	1,5 l
Coffee grinder bowl capacity	200 ml
Incorrect assembly protection system	+
Motor overheat protection system	+
Rubber suction-feet	+
Place for cord storage	+
Package size	455 x 425 x 300 mm
Gross weight	8,1 kg

The manufacturer has the right to make changes to the design, packaging, as well as to the technical characteristics of the product in the course of improving its product line without further notice of these changes.

BUYER RECOMMENDATIONS

When buying an appliance, it is important to check:

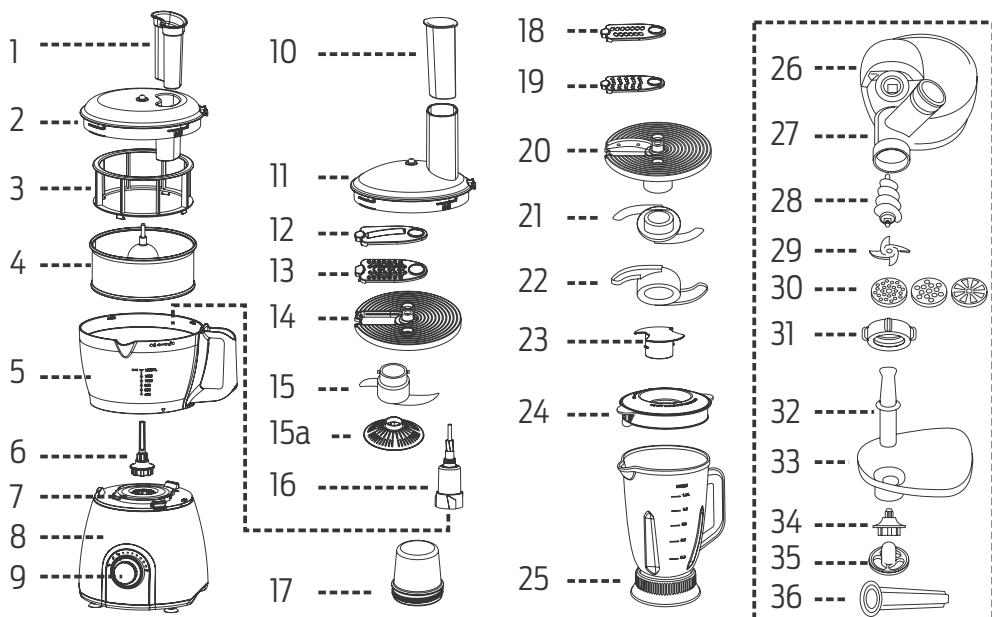
- if there is any mechanical damage to the structure, external design and packaging;
- if the appliance is functional;
- if the delivery set complies with the «Components and description» section of the operation manual.

It is necessary to keep the cashier's check, operation manual, warranty ticket and the manufacturer packaging until the end of the warranty period.

In order to avoid personal injuries as well as damage to the appliance, care must be taken when transporting it in the manufacturer packaging.

The documentation included with the appliance is not restored upon loss.

COMPONENTS AND DESCRIPTION



- 1 – juicer pusher
- 2 – juicer lid
- 3 – mesh ring
- 4 – centrifuge
- 5 – main bowl
- 6 – main shaft
- 7 – body mount
- 8 – food processor body
- 9 – speed switch
- 10 – main pusher
- 11 – funnel lid
- 12 – french fries grater
- 13 – potato pancake grater
- 14 – grater disc

- 15 – kneading nozzle
- 15a – filter
- 16 – drive pin
- 17 – coffee grinder
- 18 – coarse grater
- 19 – fine grater
- 20 – adjustable cutting disc
- 21 – multi-purpose blade
- 22 – multi-purpose blade cover
- 23 – measuring cap
- 24 – blender lid
- 25 – blender jug
- 26 – meat grinder module
- 27 – grinding head

- 28 – feed screw
 - 29 – cutting blade
 - 30 – cutting plate (3pc.)
 - 31 – fixing ring
 - 32 – meat grinder pusher
 - 33 – feed tray
 - 34 – meat grinder shaft
 - 35 – kubbe nozzle
 - 36 – sausage nozzle
- Meat grinder washer – 1pc.
 Operation manual – 1pc.
 Warranty ticket – 1pc.
 Consumer packaging – 1pc

BEFORE THE FIRST USE

1. Carefully remove the appliance from the box, remove all packaging materials, including advertising stickers. Do not leave packaging materials (plastic bags, polystyrene, etc.) in a place accessible to children in order to avoid dangerous situations. Keep the packaging for future storage
2. Before the first use, it is recommended to rinse the attachments of the food processor in warm water with a small amount of detergent. The body of the appliance should be wiped with a damp cloth.

ASSEMBLY AND OPERATION

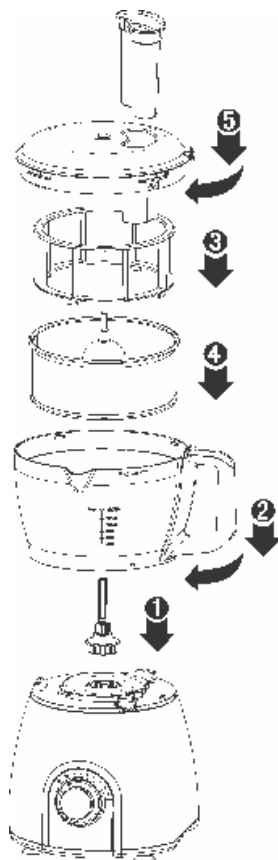
IMPORTANT! When operating the appliance in violation of the requirements described in this operation manual, the appliance is removed from the warranty and any further repairs will be carried out by the owner.

- Disable the «protection from children» system by pressing the button located on the bottom of the back of the food processor body.
- Before working with the appliance, make sure to wash all the nozzles and modules.
- Before starting the assembly, the appliance must be unplugged from the mains supply.
- Place the appliance on a flat and firm surface.

Juicer: Assembly

The juicer is perfect for squeezing juice from a variety of vegetables and fruits.

- Fit the main shaft on the body of the food processor.
- Fit the main bowl on the body of the food processor and lock it by turning the bowl clockwise until it stops. You will hear a click. This means that the bowl is fitted properly.
- Insert the centrifuge in the middle of the bowl onto the shaft.
- Insert the mesh ring in the centrifuge in special holes and lock it by turning the mesh ring counterclockwise.
- Place the juicer lid on the bowl and lock it by turning it clockwise until it stops. You will hear a click. This means that the juicer lid is fitted properly.
- Insert the juicer pusher in the loading hole of the juicer lid.
- Plug the food processor to the mains supply.
- Check if the appliance is assembled properly. To do this, turn the speed switch in a clockwise direction, and then return it to the «0» position. If the appliance did not start working, then most likely the appliance was not assembled properly, and therefore the system of protection against



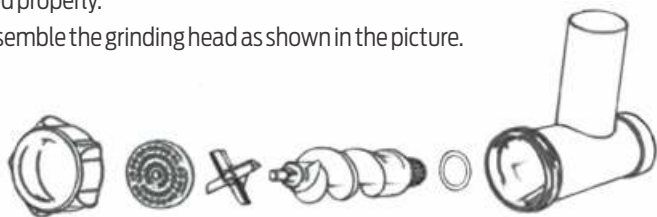
incorrect assembly was activated. Disassemble and assemble the appliance properly in accordance with this operation manual.

Juicer: Operation

- Prepare the food for juicing: separate the peel and seeds from the food, and cut into small pieces - approximately 2.5 cm x 2.5 cm in cross section. The mass of the processing food in one cycle should not exceed 450 g.
- Turn the speed switch clockwise to the desired level.
- Insert food in small portions into the loading hole of the lid while pushing with the juicer pusher.
- Continue squeezing the juice from the food until you feel that the appliance has begun to strongly vibrate. This means it is time to clean the centrifuge.
- Turn the speed switch counterclockwise to the «0» position. Unplug the appliance from the mains supply.
- Take out the mesh ring grid from the centrifuge and clean it. Clean centrifuge as well if it is clogged.

Meat grinder: Assembly

- Fit the grinding head on the body of the food processor.
- Fit the meat grinder module on the body of the food processor so that the « » icon on the meat grinder module matches the «open lock» icon on the body of the food processor. Then lock the module by turning it clockwise to the full stop (to the «closed lock» icon). You will hear a click. This means that the module is fitted properly.
- Assemble the grinding head as shown in the picture.



- Fit the feed screw on the washer included in the set and insert it into the grinding head. Fit the cutting blade on the feed screw. The cutting blade should be turned with cutting edges to the outside, to the plate, and then fit one of the plates on the feed screw (aligning protrusions of the plates with recesses of the grinding head). Then tighten the fixing ring (without over tightening it while turning).

- Insert the grinding head into the meat grinder module (make sure that the notches around the grinding head coincide with the protrusions on the meat grinder module) and turn the grinding head counterclockwise. You will hear the click of the meat grinder lock. This means that the grinding head is fitted properly.



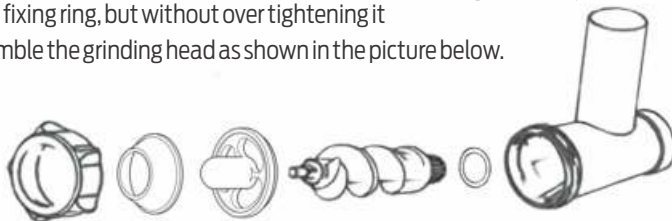
- Fit the feed tray and insert the pusher.
- Plug the appliance into the electrical socket. The appliance is ready for use.

For making homemade sausage assemble the grinding head as shown in the picture below.



Fit the feed screw on the washer included in the set and insert it into the grinding head. Fit a cutting blade and a large cutting plate on the feed screw, and then fit the sausage nozzle (as shown in the picture). Then tighten the fixing ring, but without over tightening it

For making kubbe assemble the grinding head as shown in the picture below.



Fit the feed screw on the washer included in the set and insert it into the grinding head. Fit the kubbe nozzle which consists of two parts, on the feed screw (as shown in the picture). Then tighten the fixing ring, but without over tightening it

Meat grinder: Operation

- Cut the meat into pieces (approximately 10 cm long and 2x2 cm in cross section). Remove bones, cartilage, casings and tendons. Do not use frozen hard meat for processing. To get the minced meat of the appropriate taste, add the necessary ingredients (salt, spices, bread, etc.).
- Put a small amount of meat on the feed tray.
- Turn the speed switch clockwise to the desired level.
- Insert food in small portions into the loading hole of the grinding head, pushing it with the meat grinder pusher.
- At the end of the operation, turn the speed switch counterclockwise to the «0» position.
- Unplug the appliance from the mains supply.

Homemade sausage making tips

Sausage casings (beef, lamb, washed intestines and etc.) are kept in warm water for 30 minutes to make them softer and smoother. Then the casing put on the sausage nozzle.

Make sure that the casings for sausages are not filled too densely, because during the subsequent heat treatment the sausage expands and the casing can burst.

Multi-purpose blade, graters, kneading nozzle, cutting disc: Assembly

- Fit the main shaft on the body of the food processor.
- Fit the main bowl on the body of the food processor and lock it by turning the bowl clockwise until it

stops. You will hear a click. This means that the bowl is fitted properly.

- Attach the drive pin to the main bowl. Attach the filter on the drive pin (optional). The filter separates the liquid/juice from the processed food.

- Fit one of the nozzles included in the set on the drive pin: multi-purpose blade, grater disc, kneading nozzle, adjustable cutting disc

- Plug the food processor to the mains supply. Turn the speed switch in a clockwise direction, and then return it to the «0» position. If the appliance did not start working, then most likely the appliance was not assembled properly, and therefore the system of protection against incorrect assembly was activated. Disassemble and assemble the appliance properly in accordance with this operation manual.

Multi-purpose blade, graters, kneading nozzle, cutting disc: Operation

- Prepare the food for processing: separate the food from the peel, little bones, bones, cartilage, casings, tendons, etc. and cut into small pieces - approximately 3 cm x 3 cm in cross section.

- Turn the speed switch clockwise to the desired level.

- Insert food in small portions into the lid funnel pushing it with the main pusher.

- Operating time should not exceed 30-180 seconds. After that let the appliance cool down for at least 60 seconds.

- Turn the speed switch counterclockwise to the «0» position.

- For quick processing, use the «pulse» mode - turn the speed switch counterclockwise to the «P» icon and hold it. At the end of processing, return the speed switch to the «0» position

- Unplug the appliance from the mains supply.

Multi-purpose blade operation tips

1. Multi-purpose blade – is one of the most versatile nozzles for the food processor. It is suitable for the processing and preparation of confectionery and pies, raw and boiled meat, vegetables, fruits, nuts, pate, sauces, mashed soups, etc.

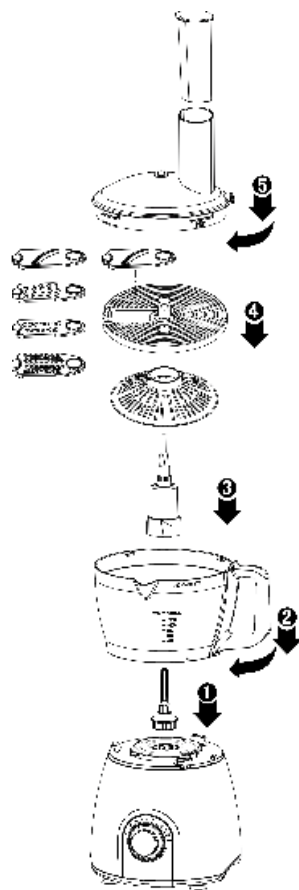
2. The processing time of the food with this nozzle is determined by the quality of the food structure, i.e. food with a coarser structure should be processed longer than with soft.

3. For chopping onions, use the «pulse» mode so that the onions are not chopped too small and become mashed.

4. Chop fusible food (such as cheese or chocolate) for not too long, because this type of food may lose its shape from the heat.

Kneading nozzle operation tips

1. Place dry ingredients (such as flour) in the main bowl.



2. Pour water into the bowl through the funnel during operation.
3. Continue processing for 60-90 seconds until a homogeneous mass is formed.
4. Do not use the appliance to re-knead the dough. This may cause damage to the appliance.

Blender and coffee grinder: Assembly and operation

• Fit the blender jug or the coffee grinder on the body of the food processor so that the «▼» icon on the blender jug or the coffee grinder matches the «open lock» icon on the body of the food processor. Then lock it by turning it clockwise to the full stop (to the «closed lock» icon). You will hear a click. This means that the blender jug or the coffee grinder is fitted properly.

• Be especially careful with blender and coffee grinder blades! Blades are sharp and, if handled carelessly, can injure the user.

• Do not turn on the coffee grinder without a glass lid.

• Prepare the food for processing: separate the food from the peel, little bones, bones, cartilage, casings, tendons, etc. and cut into small pieces - approximately 3 cm x 3 cm in cross section.

• Put food into the bowl (not exceeding the capacity of 1.5 liters).

• Turn the speed switch clockwise to the desired level.

• Operating time should not exceed 60 seconds. After that let the appliance cool down for at least 60 seconds.

• At the end of the operation, turn the speed switch counterclockwise to the «0» position.

• For quick processing, use the «pulse» mode - turn the speed switch counterclockwise to the «P» icon and hold it. At the end of processing, return the speed switch to the «0» position

• Unplug the appliance from the mains supply.

Blender operation tips

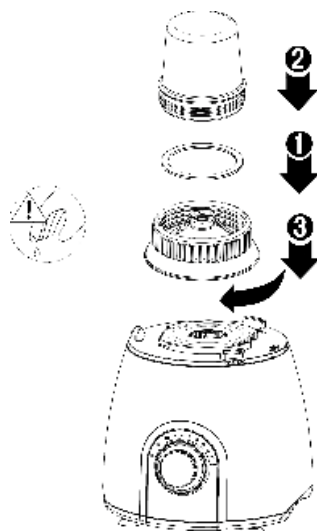
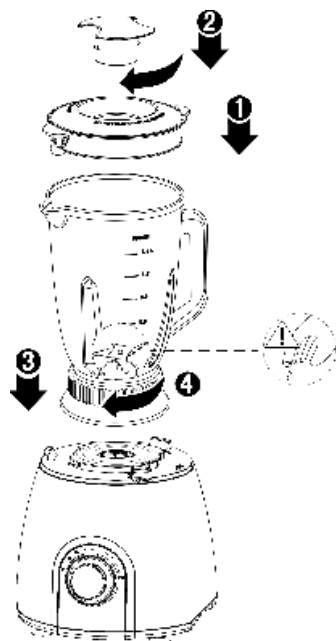
1. To make homemade mayonnaise, place all the necessary ingredients in a blender jar except oil. Pour oil into a measuring cap. Then, when you turn on the blender, pour oil from a cap into a jar through the special hole in the lid.

2. Use more liquid to prepare the pate or sauces.

3. Use the «pulse» mode in short bursts to chop ice.

4. Turn off the appliance as soon as the processed food reaches the required consistency.

5. Do not process dry food in a blender. Add fluid.



CLEANING AND STORAGE

WARNING!

Before each cleaning or maintenance, remove the plug from the electrical socket.

Do not wash parts of the appliance (nozzles, graters, etc.) in a dishwasher.

- All plastic parts and accessories should be washed in warm water with a dishwashing detergent, then rinsed and dried.
- Cutting metal accessories should only be washed in cold water to prevent premature blunting of the blades. Then the metal nozzles must be wiped dry.
- It is recommended to wipe the body of the appliance with a damp cloth.
- Parts of the appliance (nozzles, bowls, etc.) that have direct contact with the food must be cleaned every time after using the appliance.
- If necessary, turn on the «protection from children» system by clicking on the button below on the back of the body of the food processor.

Shelf life until implementation is unlimited.

TROUBLESHOOTING

Problem	Cause	Solution
The appliance does not turn on	<ol style="list-style-type: none"> 1. The appliance is not plugged into the mains supply. 2. No electricity. 3. On/off button is not pressed. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Plug the appliance to the mains supply. 2. Check fuse or circuit breaker. 3. Press the on/off button.
The appliance has stopped working during use.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Overload of the bowl, overload of grinding head with food, wound of fibers around the feed screw. 2. Overheat of the motor. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Unplug the appliance from the mains supply. Disassemble the appliance. Free the bowl, the grinding head from excessive amount of food, free feed screw from the fibers, cut the food into small pieces according to the instructions, if necessary. 2. Take a break from work and let the motor rest for 30 minutes. <p>Do not exceed the maximum continuous operating time. When working with a large amount of food, follow the interval between switching on/off the appliance.</p>
Abnormal noise or strong vibration during operation of the appliance	<ol style="list-style-type: none"> 1. Detachable parts are not fitted properly or not fixed. 2. The appliance is mounted on an uneven or unstable surface. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Unplug the appliance from mains supply and make sure that the appliance is assembled properly. 2. Place the appliance on a flat hard surface.

IMPORTANT! If none of the above measures resolve the problem, contact an authorized service center.

MAINTENANCE

The service life of the food processor is 5 years from the date it was sold. During this time, the manufacturer provides the consumer with the possibility to use the product for its intended purpose, as well as the release and supply of spare parts to trade and repair organizations

Repair by persons who do not have special permission is prohibited!

After the end of its service life, the consumer is responsible for the operation of the appliance.

The manufacturer (supplier) is not responsible for all damage caused by improper use of the equipment or in the case of its counterfeiting.

MANUFACTURER'S WARRANTY

Warranty obligations for the appliance are written in the warranty ticket.

Shelf life until implementation is unlimited.

DISPOSAL INSTRUCTIONS

The appliance includes electrical and electronic components and may not be disposed of in domestic rubbish. Make sure to follow current state and local laws. In doing so, comply with the new WEEE directive (On the disposal of electrical and electronic equipment).



Sehr geehrte Kunden und Kundinnen!

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer neuen Geräts der Handelsmarke HOLT. Bei einem richtigen Gebrauch wird sie Ihnen jahrelang dienen.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese für die weitere Nutzung auf. Sollten Sie dieses Gerät an Dritte weitergeben, müssen Sie diese Bedienungsanleitung beilegen.

SICHERHEITSHINWEISE

Das Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt!

WICHTIG! Das Gerät ist zum Zerkleinern, Schneiden, Raspeln, Entsaften von Obst und Gemüse und Hacken von Fleisch zu Hause geeignet!

Dieses Gerät ist nicht geeignet für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen, sofern sie nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt oder bei der Bedienung angeleitet werden.

Kinder sind vom Gerät fernzuhalten und dürfen mit dem Gerät nicht spielen.

- Lassen Sie das an das Stromnetz angeschlossene Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- Das Gerät muss vom Stromnetz getrennt werden:
- bevor Sie das Gerät reinigen;
- bevor Sie Zubehörteile und Vorsätze installieren oder abnehmen;
- nach jedem Gebrauch;
- bei nicht vorhandener Aufsicht.
- Gebrauchen Sie das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß.
- Fassen Sie niemals die Aufsätze der Küchenmaschine während des Gebrauchs an.
- Trennen Sie Werkzeuge und Aufsätze vom Gerät vor der Reinigung.

Hinweis: das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Das Gerät schaltet sich automatisch aus, wenn es zu einer Überhitzung kommt. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und lassen Sie den Motor einige Minuten abkühlen. Danach können Sie das Gerät wieder in Betrieb nehmen.

Lassen Sie das Gerät nicht zu lange im Dauerbetrieb arbeiten, um eine Überhitzung des Motors zu vermeiden. Die maximale Betriebsdauer beträgt 45 Minuten. Lassen Sie den Motor danach mindestens 5 Minuten abkühlen.

- Das Gerät ist für die Zerkleinerung harter Lebensmittel nicht geeignet.
- Verwenden Sie nur den mitgelieferten Satz von Zubehörteilen.
- Bevor Sie die Küchenmaschine an das Stromnetz anschließen, vergewissern Sie sich, dass Ihre Netzspannung der auf dem Gerät angegebenen Nennspannung entspricht.
- Lassen Sie die Küchenmaschine (das Gehäuse) oder das Netzkabel niemals in Wasser oder andere

Flüssigkeiten tauchen.

- Fassen Sie den Netzstecker und das Bedienfeld des Gerätes niemals mit feuchten Händen an.
- Halten Sie die Küchenmaschine von Kindern fern
- Stellen Sie die Küchenmaschine nicht auf oder in der Nähe heißer Oberflächen.
- Niemals das Gerät betreiben, wenn es beschädigt ist oder wenn Netzkabel/Netzstecker Beschädigungen aufweisen.
- Schließen Sie das Gerät niemals an eine beschädigte Steckdose an.
- Lassen Sie das Netzkabel niemals knicken oder mit heißen Oberflächen in Berührung kommen.

ACHTUNG! Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es ersetzt werden, um eine Gefährdung durch Elektrizität zu vermeiden. Lassen Sie das Netzkabel durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine Person mit entsprechender Qualifikation austauschen.

- Schalten Sie die Küchenmaschine niemals am Netzkabel aus. Um das Netzkabel aus der Steckdose zu ziehen, fassen Sie am Gehäuse des Netzsteckers und nicht am Kabel selbst.
- Schalten Sie das Gerät nicht am Netzkabel aus. Um das Netzkabel aus der Steckdose zu ziehen, fassen Sie am Gehäuse des Netzsteckers an und nicht am Kabel selbst.
- Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, wenn Sie es nicht benutzen.
- Seien Sie besonders vorsichtig, wenn sich Kinder in der Nähe des Geräts während seines Gebrauchs befinden.
- Setzen Sie das Gerät niemals Stößen oder anderen mechanischen Belastungen aus.
- Während des Betriebs fassen Sie niemals rotierende Teile des Geräts mit bloßen Händen oder anderen Gegenständen an.
- Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz beim Auswechseln von Zubehörteilen/Aufsätzen.
- Bevor Sie das Gerät vom Stromnetz trennen, schalten Sie es aus, indem Sie den Drehschalter auf "0" stellen.
- Wenn die Drehung der Welle durch einen festgeklemmten Gegenstand zum Stillstand kommt, schalten Sie das Gerät sofort aus, ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose und lösen Sie den festsitzenden Gegenstand.
- Füllen Sie niemals Wasser über 60 °C in die Schalen/Becher der Küchenmaschine.
- Betreiben Sie das Gerät nicht im Leerlauf, wenn sich keine Lebensmittel in der Schüssel /im Mixbecher befinden.
- Lösen Sie Lebensmittel aus der Rührschüssel/dem Mixbecher nur beim Stillstand des Schneidmessers. Warten Sie immer bis der Antrieb der Küchenmaschine zum Stillstand kommt, bevor Sie in die Schüssel greifen.
- Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie mit den Schneidmessern des Mixers, der Kaffemühle und Schneidescheiben arbeiten! Die Messer und die Kanten der Zerkleinerungsscheiben sind scharf, achten Sie darauf, sich nicht zu schneiden!

- Arbeiten Sie nur mit aufgesetztem Glasdeckel der Kaffeemühle!
- Schieben Sie niemals Lebensmittel mit Fingern oder mit Tafelbesteck in den Einfüllschacht nach. Niemals gefrorenes Fleisch im Fleischwolf verarbeiten!
- Drücken Sie nicht zu stark auf das Fleischwolf-/Schneider-Gehäuse während des Gebrauchs! Falls im Gehäuse etwas festsetzt oder nicht nach vorne geschoben wird, schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie das Netzkabel und reinigen Sie das Gehäuse/den Aufsatz/die Schneidescheibe.
- Versuchen Sie niemals das Gerät selbständig zu reparieren. Wenden Sie sich dazu an einen qualifizierten Techniker.

Hinweis: die Reparaturen am Gerät dürfen nur von dafür autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden.

- Befolgen Sie die Sicherheitshinweise, wenn Sie das Gerät betreiben.
- Ein nicht bestimmungsgemäßer Gebrauch kann zu Sachschäden oder zu Personenschäden führen.

TECHNISCHE DATEN

Stromversorgung:	220-240 V~, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme:	950 Wt
Maximale Motordrehzahl:	17000 Ud/Min.
Funktionen:	Entsafter, Fleischwolf, Gemüseschneider, Zerkleinerer, Standmixer, Kaffeemühle
Typ der Gerätesteuerung:	Mechanisch mit sanfter Geschwindigkeitsregelung
Puls-Funktion	+
Fassungsvermögen der Rührschüssel:	1,5 l
Fassungsvermögen des Mixbechers: :	1,5 l
Fassungsvermögen der Kaffeemühle	200 ml
Sicherheitsverriegelung bei falscher Montage	+
Überhitzungsschutz	+
Anti-Rutsch-GummifüÙe	+
Ablagefach für das Netzkabel	+
Verpackungsabmessungen:	455 x 425 x 300 mm
Bruttogewicht:	8,1 kg

Hinweis: der Hersteller behält sich das Recht vor, im Zuge der Verbesserung seiner Produkte Änderungen am Design, an der Ausstattung und an den technischen Eigenschaften dieser Ware ohne weitere Ankündigung solcher Änderungen vorzunehmen.

EMPFEHLUNGEN AN DEN KÄUFER

Wenn Sie ein Gerät kaufen, sollten Sie überprüfen:

- Dass keine mechanische Beschädigung am Gehäuse und Bauteilen, am äußeren Design und an der Verpackung vorliegen;
- ob das Gerät funktioniert;
- die Übereinstimmung des mitgelieferten Satzes mit dem Abschnitt "Lieferumfang und Beschreibung" dieser Bedienungsanleitung.

Hinweis: sie müssen den Kassenbeleg, die Bedienungsanleitung, die Garantiekarte und die Verkaufsverpackung bis zum Ablauf der Garantiezeit aufbewahren.

Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Gerät in der Verkaufsverpackung transportieren um Sach- und Personenschäden zu vermeiden.

Die dem Gerät beigelegte Dokumentation wird im Falle eines Verlustes nicht wiederhergestellt.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Packen Sie das Gerät und alle Zubehörteile vorsichtig aus: Lassen Sie Verpackungsmaterialien (Plastiktüten, Polystyrol usw.) an einem für Kinder unzugänglichen Ort, um Gefährdungen zu vermeiden. Bewahren Sie die Verpackung zur weiteren Lagerung des Geräts auf.

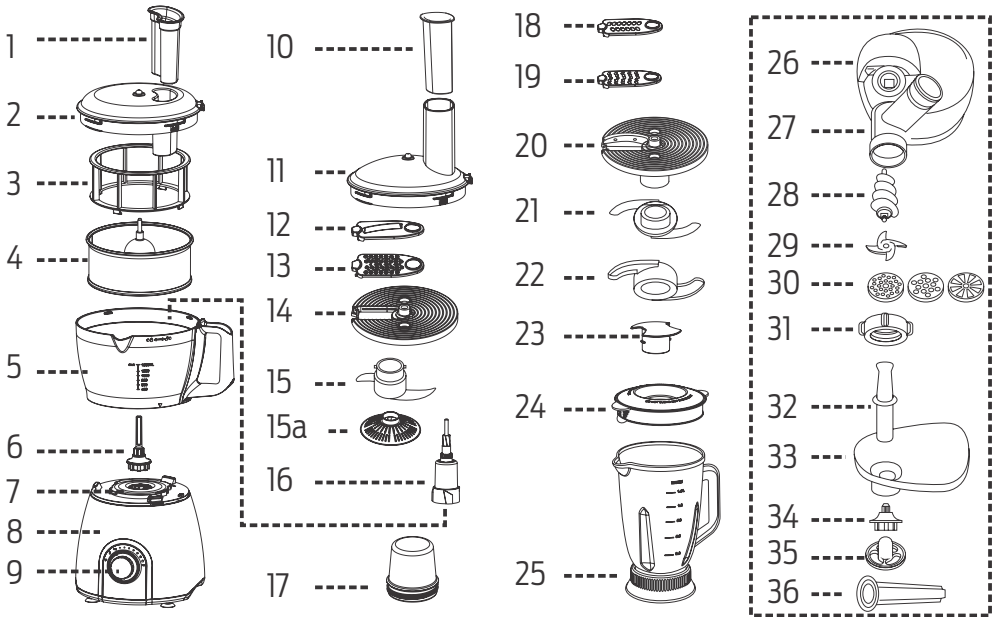
2. Reinigen Sie die Zubehörteile und Vorsätze der Küchenmaschine vor dem ersten Gebrauch in warmem Wasser mit etwas Spülmittellösung. Wischen Sie die Außenseiten des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.

ENTSORGUNGSHINWEISE

Das Gerät enthält elektrische und elektronische Bauteile und darf nicht im Hausmüll entsorgt werden. Beachten Sie die geltenden staatlichen und örtlichen Bestimmungen zur Entsorgung von Haushaltsgeräten. Dabei sollten Sie sich an die Empfehlungen der neuen WEEE-Richtlinie (engl. Waste Electrical and Electronic Equipment) halten.



LIEFERUMFANG UND BESCHREIBUNG



- | | | | |
|--|-----------------------------------|--------------------------------|---------------------------------------|
| 1 – Stopfer des Entsafters | 10 – Stopfer | 18 – Reibscheibeneinsatz, grob | 26 – Fleischwolfgehäuse |
| 2 – Entsafterdeckel | 11 – Durchlaufschneider-Deckel | 19 – Reibscheibeneinsatz, fein | 27 – Schneckengehäuse |
| 3 – Ringsieb | 12 – Pommes frites-Scheibe | 20 – Schneidwendescheibe | 28 – Schnecke |
| 4 – Zentrifuge/Schleuder | 13 – Reibevorsatz für Reibekuchen | 21 – 2-Flügel-Messer | 29 – Kreuzmesser |
| 5 – Rührschüssel | 14 – Reibwendescheibe | 22 – 2-Flügel-Messer | 30 – Lochscheiben (3 Stck.) |
| 6 – Achse | 15 – Rühraufsatz | 23 – Messbecher | 31 – Lochscheibenhalterung |
| 7 – Öffnung am Gehäuse | 15a – Sieb | 24 – Mixbecher-Deckel | 32 – Stopfer des Fleischwolfs |
| 8 – Gehäuse der Küchenmaschine | 16 – Scheibenträger | 25 – Mixbecher | 33 – Einfüllschale |
| 9 – Drehschalter der Geschwindigkeiten | 17 – Kaffeemühle | | 34 – Achse für die Fleischwolfeinheit |
| | | | 35 – Kebabvorsatz |
| | | | 36 – Wurstfüllvorsatz |
| | | | Lochscheibe für Fleischwolf – 1 Stck. |
| | | | Bedienungsanleitung – 1 Stck. |
| | | | Garantiekarte – 1 Stck. |
| | | | Verkaufsverpackung – 1 Stck. |

MONTAGE UND INBETRIEBNAHME

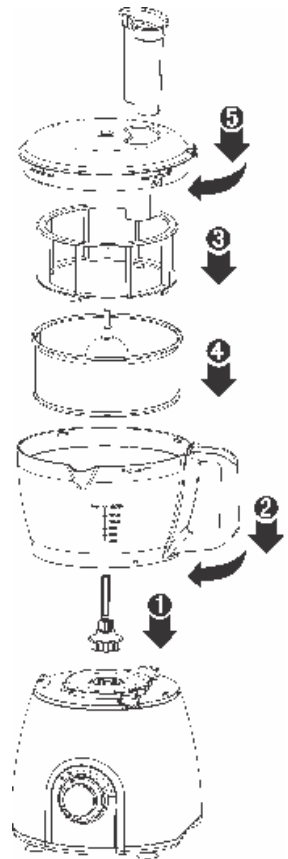
WICHTIG! Beim Verwenden des Geräts unter Verstoß gegen die Anforderungen dieser Bedienungsanleitung sind Garantieansprüche des Benutzers ausgeschlossen. Die Reparaturen werden auf Kosten des Eigentümers durchgeführt!

- Deaktivieren Sie die Kindersicherung, indem Sie die Taste unten auf der Rückseite der Küchenmaschine drücken.
- Reinigen Sie vor der ersten Verwendung des Geräts alle Zubehörteile und Werkzeuge.
- Trennen Sie das Gerät unbedingt vom Stromnetz, bevor Sie das Gerät zusammensetzen.
- Stellen Sie das Gerät auf einen flachen und festen Untergrund.

Entsafter: Montage

Der Entsafter eignet sich hervorragend zum Auspressen von Obst und Gemüse.

- Setzen Sie die Achse auf das Motorgehäuse der Küchenmaschine.
- Setzen Sie die Rührschüssel in das Motorgehäuse der Küchenmaschine indem Sie die Schüssel im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen. Die Rührschüssel ist korrekt einsetzt, wenn sie mit einem Klick einrastet.
- Setzen Sie die Zentrifuge auf die Achse in der Schüssel.
- Stecken Sie das Ringsieb in die Aussparungen an der Zentrifuge und drehen Sie das Sieb gegen den Uhrzeigersinn bis zum Einrasten.
- Setzen Sie den Deckel des Entsafters auf und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag. Der Deckel ist korrekt aufgesetzt, wenn er mit einem Klick einrastet.
- Stecken Sie den Stopfer in den Einfüllschacht am Deckel.
- Schließen Sie die Küchenmaschine an das Stromnetz an.
- Überprüfen Sie die korrekte Montage. Drehen Sie dazu den Geschwindigkeitsregler im Uhrzeigersinn und stellen Sie ihn wieder auf "0". Wenn das Gerät nicht angeht, ist das Gerät höchstwahrscheinlich nicht richtig zusammengesetzt und die Sicherheitsverriegelung bei falscher Montage ist aktiv. Nehmen Sie das Gerät auseinander und setzen Sie es wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben wieder zusammen.



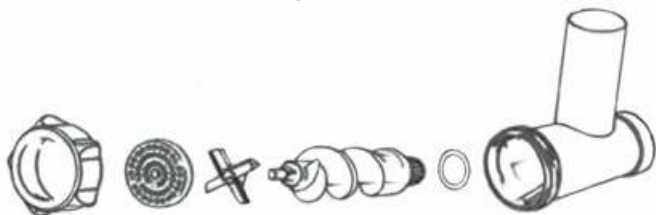
Entsafter: Inbetriebnahme

- Bereiten Sie die Lebensmittel zum Auspressen vor: entfernen Sie Schale und Steine. Schneiden Sie Lebensmittel in kleine Stücke von ca. 2,5 cm x 2,5 cm. Die Höchstmenge an zu verarbeitenden Lebensmittel in einem Zyklus sollte 450 g nicht überschreiten.

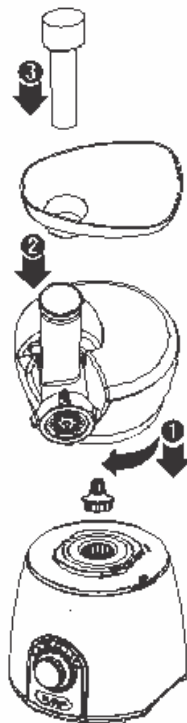
- Drehen Sie den Drehschalter im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Geschwindigkeitsstufe.
- Füllen Sie die Zutaten nach und nach in den Einfüllschacht am Deckel der Rührschüssel ein. Verwenden Sie den Stopfer, um die Lebensmittel in den Einfüllschacht nachzuschieben.
- Arbeiten Sie mit der Entsaftereinheit solange keine starken Vibrationen des Geräts auftreten. Wenn das Gerät stark vibriert, soll die Zentrifuge von Tresterrückständen gereinigt werden.
- Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler gegen den Uhrzeigersinn und stellen Sie ihn auf "0".
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Nehmen Sie den Siebring aus der Zentrifuge heraus und reinigen Sie ihn. Reinigen Sie die Zentrifuge, wenn sie verstopft ist.

Fleischwolf: Montage

- Setzen Sie die Antriebskupplung in das Gehäuse der Küchenmaschine ein.
- Setzen Sie die Fleischwolfereinheit auf das Gehäuse der Küchenmaschine so, dass das Dreieck-Zeichen auf der Fleischwolfereinheit mit dem Zeichen „offenes Schloss“ auf dem Gerätegehäuse ausgerichtet ist. Drehen Sie die Fleischwolfereinheit im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag (bis zum Zeichen „offenes Schloss“). Die Einheit ist korrekt eingesetzt, wenn sie mit einem Klick einrastet.



- Setzen Sie das Schneckengehäuse wie in Abbildung gezeigt zusammen.
- Setzen Sie die Schnecke in das Schneckengehäuse ein. Stecken Sie das Kreuzmesser mit der scharfen Schneidkante zur Lochscheibe auf die Achse der Schnecke. Legen Sie anschließend eine der mitgelieferten Lochscheiben (achten Sie darauf, dass die Aussparung in der Scheibe über den Führungszapfen im Schneckengehäuse gleitet). Schrauben Sie die Lochscheibenhalterung vorn am Schneckengehäuse an (Wenden Sie keine Gewalt an!).
- Setzen Sie das Schneckengehäuse in die Öffnung des Motorgehäuses (achten Sie darauf, dass die Aussparungen am Schneckengehäuse über die Führungszapfen im Motorgehäuse gleiten). Drehen Sie das Schneckengehäuse gegen den Uhrzeigersinn, bis es mit einem Klick einrastet. Das bedeutet, dass das Schneckengehäuse korrekt eingesetzt ist.
- Setzen Sie die Einfüllschale oben auf den Füllschacht und setzen Sie den Stopfer in die Öffnung der Einfüllschale.
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Das Gerät ist betriebsbereit.



Zur Herstellung hausgemachter Wurst setzen Sie das Schneckengehäuse wie in Abbildung unter gezeigt zusammen.



- Setzen Sie auf die Achse der Schnecke das Kreuzmesser und legen Sie danach die grobe Lochscheibe. Stecken Sie die Schnecke in das Schneckengehäuse ein. Setzen Sie jetzt den Wurstfüll-Vorsatz auf das Schneckengehäuse und setzen Sie die Lochscheibenhalterung darüber. Schrauben Sie die Lochscheibenhalterung vorn am Schneckengehäuse an (Wenden Sie keine Gewalt an!).

Zur Kebabherstellung setzen Sie das Schneckengehäuse wie in Abbildung unter gezeigt zusammen.



- Setzen Sie auf die Achse der Schnecke die mitgelieferte Lochscheibe und stecken Sie die Schnecke in das Schneckengehäuse ein. Setzen Sie den Kebab-Vorsatz, der aus 2 Teilen besteht, auf das Schneckengehäuse. Schrauben Sie die Lochscheibenhalterung vorn am Schneckengehäuse an (Wenden Sie keine Gewalt an!).

Fleischwolf: Inbetriebnahme

- Schneiden Sie das Fleisch am besten in 10 cm lange und 2 cm dicke Streifen. Entfernen Sie alle Knochen, Schalen und Stiele. Verarbeiten Sie niemals hartes gefrorenes Fleisch mit der Fleischwolfleinheit. Geben Sie gewünschte Zutaten (Salz, Gewürze, Brot u.s.w.) zur Herstellung von Hackfleisch hinzu.
- Geben Sie die Zutaten in die Einfüllschale.
- Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler im Uhrzeigersinn und bringen Sie ihn auf die gewünschte Stufe.
- Füllen Sie die Zutaten in kleineren Mengen nach und nach in den Einfüllschacht und schieben Sie diese mit dem Stopfer nach unten.
- Nach Abschluss stellen Sie den Drehschalter auf „0“ indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.

Empfehlungen zur Wurstherstellung

Weichen Sie die Wursthüllen (vom Rind, Schaf u.a. gespülte Därme) ca. 30 Minuten in lauwarmem Wasser ein, damit sie weicher und glatter werden. Schieben Sie die feuchte Wursthülle im Anschluss über den Wurstfüll-Vorsatz.

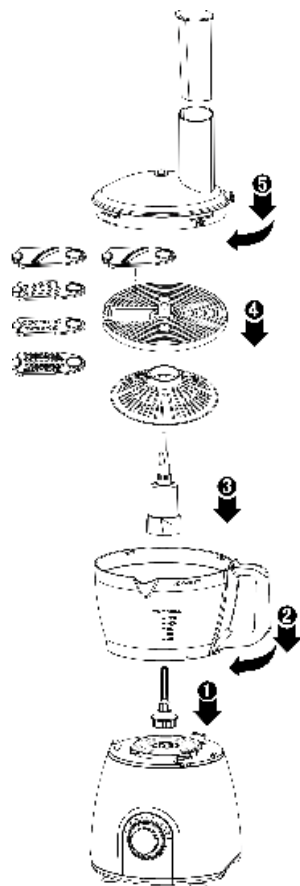
Achten Sie darauf, dass die Hüllen nicht zu dicht gefüllt werden, da sich die Wurst durch nachfolgende Wärmebehandlung ausdehnt und zum Platzen der Hülle führen kann.

Zerkleinerer, Reibscheibeneinsätze, Rührschüssel, Schneidwendescheibe: Montage

- Setzen Sie die Achse auf das Motorgehäuse der Küchenmaschine.
- Setzen Sie die Rührschüssel in das Motorgehäuse der Küchenmaschine indem Sie die Schüssel im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen. Die Rührschüssel ist korrekt eingesetzt, wenn sie mit einem Klick einrastet.
- Setzen Sie den Scheibenträger in die Rührschüssel ein. Legen Sie das Sieb in den Siebkorb auf den Scheibenträger (auf Wunsch). Das sorgt dafür, dass Flüssigkeiten/Saft von den verarbeitenden Zutaten getrennt werden.
- Setzen Sie einen der mitgelieferten Einsätze auf die Achse: Zerkleinerer, Reibscheibe, Messer zum Kneten oder Schneidwendescheibe.
- Schließen Sie die Küchenmaschine an das Stromnetz an. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler im Uhrzeigersinn und stellen Sie ihn auf «0». Wenn das Gerät nicht angeht, ist das Gerät höchstwahrscheinlich nicht richtig zusammengesetzt und die Sicherheitsverriegelung bei falscher Montage ist aktiv. Nehmen Sie das Gerät auseinander und setzen Sie es wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben wieder zusammen.

Zerkleinerer, Reibscheibeneinsätze, Rührschüssel, Schneidwendescheibe: Inbetriebnahme

- Bereiten Sie die Lebensmittel vor: entfernen Sie Schalen, Steine, Knochen, Knorpel, Haut und Stiele und schneiden Sie die Zutaten in ca. 3 cm x 3 cm große Stücke.
- Drehen Sie den Drehschalter im Uhrzeigersinn und bringen Sie ihn auf die gewünschte Geschwindigkeitsstufe.
- Füllen Sie die Zutaten in kleineren Mengen nach und nach in den Einfüllschacht und schieben Sie diese mit dem Stopfer nach unten.
- Beschränken Sie die Betriebsdauer auf 30-180 Sekunden. Lassen Sie das Gerät mindestens 60 Sekunden vor erneutem Gebrauch abkühlen.
- Nach Abschluss stellen Sie den Drehschalter auf „0“ indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- Für eine schnelle Verarbeitung von Zutaten schalten Sie die Funktion „Puls“ ein. Drehen Sie dazu den Drehschalter gegen den Uhrzeigersinn bis zum Zeichen „P“ und halten Sie ihn für die gewünschte Dauer



fest. Nach Abschluss der Verarbeitung stellen Sie den Drehschalter auf „0“ zurück.

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.

Empfehlungen zum Verwenden des Zerkleinerers

1. Der Zerkleinerer ist eine der am meisten benutzten Einheiten einer Küchenmaschine. Er eignet sich zur Verarbeitung und Herstellung von Feingebäck und Kuchen, Rohfleisch und gekochtem Fleisch, Gemüse, Obst, Nüssen, Pasten, Soßen, Püree-Suppen u.s.w.

2. Die Mixdauer wird nach der Struktur der zu verarbeitenden Lebensmittel bestimmt – die Zutaten mit harter und grober Struktur werden länger verarbeitet, als weiche Lebensmittel.

3. Um Zwiebeln zu zerkleinern verwenden sie die „Puls“-Funktion, damit Zwiebeln weder zu fein geschnitten noch püriert werden.

4. Zerkleinern Sie Lebensmittel mit schmelzender Konsistenz (Käse oder Schokolade) nicht zu lange, da die Zutaten wegen der hohen Temperatur ihre Form verlieren.

Empfehlungen zum Verwenden des Knethackens

1. Geben Sie die trockenen Zutaten (z.B. Mehl) in die Rührschüssel.

2. Gießen Sie das Wasser langsam durch den Trichter in die Rührschüssel, wenn das Gerät in Betrieb ist.

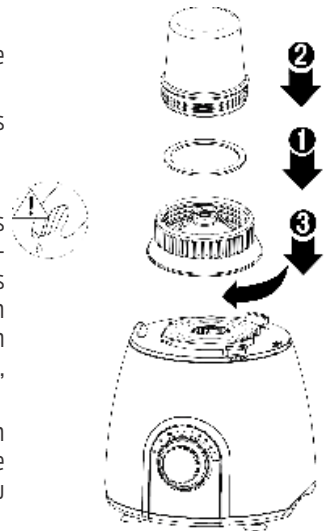
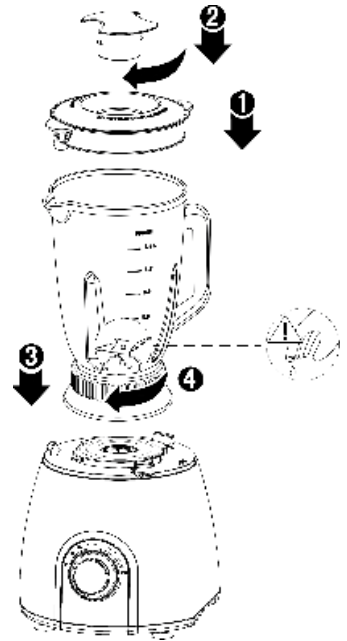
3. Lassen Sie das Gerät für 60-90 Sekunden Teig kneten bis eine geschmeidige Masse entsteht.

4. Lassen Sie den zubereiteten Teig nicht erneuert kneten, da es zur Beschädigung des Geräts führen kann.

Mixer und Kaffeemühle: Montage und Inbetriebnahme

- Setzen Sie den Mixbecher oder die Kaffeemühle-Einheit in das Motorgehäuse der Küchenmaschine so ein, dass das Dreieck-Zeichen auf dem Mixbecher oder der Kaffeemühle auf das Zeichen „offenes Schloss“ auf dem Gerätegehäuse zeigt. Drehen Sie den Mixbecher im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag (bis zum Zeichen „offenes Schloss“). Der Mixbecher ist korrekt eingesetzt, wenn er mit einem Klick einrastet.

- Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie mit den Schneidmessern des Mixers und der Kaffeemühle arbeiten! Die Messer sind scharf und können beim unrichtigen Gebrauch zu Verletzungen führen.



- Niemals die Kaffemühle ohne Glasdeckel betreiben.
- Bereiten Sie die Lebensmittel vor: entfernen Sie Schalen, Steine, Knochen, Knorpel, Haut und Stiele und schneiden Sie die Zutaten in ca. 3 cm x 3 cm dicke Stücke.
- Geben Sie die Zutaten in den Becher (Höchstmenge 1.5l).
- Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler im Uhrzeigersinn und bringen Sie ihn auf die gewünschte Stufe.
- Beschränken Sie die Betriebsdauer auf 60 Sekunden und lassen Sie das Gerät danach mindestens 60 Sekunden abkühlen.
- Nach Abschluss stellen Sie den Drehschalter auf „0“ indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- Für eine schnelle Verarbeitung von Zutaten schalten Sie die Funktion „Puls“ ein. Drehen Sie dazu den Drehschalter gegen den Uhrzeigersinn bis zum Zeichen „P“ und halten Sie ihn für die gewünschte Dauer fest. Nach Abschluss der Verarbeitung stellen Sie den Drehschalter auf „0“ wieder.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.

Empfehlungen zum Verwenden von Standmixer

1. Zum Zubereiten von Mayonnaise zu Hause, geben Sie alle Zutaten außer Öl in die Rührschüssel. Gießen Sie Öl in den Messbecher ein. Schalten Sie das Gerät ein und gießen Sie das Öl langsam durch den Trichter in die Rührschüssel.
2. Zur Herstellung von Pasten und Soßen verwenden Sie mehr Flüssigkeit.
3. Zum Eis-Crushen gebrauchen Sie die „Puls“-Funktion mit kurzfristigem Festhalten und Loslassen der Puls-Taste.
4. Schalten Sie das Gerät sofort aus, wenn die gewünschte Konsistenz der Zutaten erreicht ist.
5. Geben Sie immer Flüssigkeit hinzu, wenn Sie trockene Lebensmittel mit dem Mixer verarbeiten.

REINIGUNG UND LAGERUNG

ACHTUNG!

Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz bevor Sie das Gerät reinigen, auseinandernehmen oder zusammenbauen.

Niemals Geräteteile (Aufsätze, Schalen usw.) in der Spülmaschine reinigen.

- Reinigen Sie alle Geräteteile und Werkzeuge aus Kunststoff in warmem Wasser mit etwas Geschirrspülmittel. Spülen Sie die Geräteteile mit klarem Wasser anschließend ab und lassen sie trocknen.
- Reinigen Sie Metallaufsätze und Schneidewerkzeuge ausschließlich in kaltem Wasser, um ein vorzeitiges Abstumpfen der Klingen zu verhindern. Wischen Sie die Metallteile des Geräts dann trocken.
- Wischen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab.
- Teile des Geräts (Aufsätze, Behälter usw.), die in direkten Kontakt mit den zubereiteten Lebensmitteln kommen, müssen nach jedem Gebrauch des Gerätes gereinigt werden.
- Betätigen Sie gegebenenfalls die Kindersicherung, indem Sie die Taste unten auf der Rückseite der Küchenmaschine drücken.

BEHEBEN VON FUNKTIONSSTÖRUNGEN

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät geht nicht an.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Das Gerät ist nicht an das Stromnetz angeschlossen. 2. Es gibt keinen Strom. 3. Die Ein/Aus-Taste ist nicht gedrückt. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an. 2. Überprüfen Sie die Stromsicherung oder den Schalter. 3. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste.
Das Gerät schaltet sich während der Benutzung ab.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Es befinden sich zu viel Lebensmittel im Mixbehälter (Schale). 2. Der Motor ist überhitzt. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz. Nehmen Sie das Gerät auseinander. Entleeren Sie den Mixbehälter (die Schale) und schneiden Sie die Lebensmittel in kleine Stücke gemäß dieser Anleitung. 2. Machen Sie eine Arbeitspause und lassen Sie den Motor 30 Minuten abkühlen. Beachten Sie die maximal zulässige Betriebsdauer. Beim Verarbeiten großer Mengen an Lebensmitteln schalten Sie das Gerät immer wieder für einige Minuten aus.
Fremdgeräusche oder starke Vibrationen treten während des Betriebs des Geräts auf.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Die abnehmbaren Teile sind nicht richtig installiert oder sitzen nicht fest. 2. Das Gerät befindet sich auf einem unebenen oder unstabilen Untergrund. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und stellen Sie sicher, dass das Gerät richtig zusammengesetzt ist. 2. Bringen Sie das Gerät auf einen flachen und stabilen Untergrund.

WICHTIG! Sollten keine der oben aufgeführten Lösungen die aufgetretenen Störungen beseitigen, wenden Sie sich bitte an eine der autorisierten Fachwerkstätten.

WARTUNG

Die Lebensdauer des Geräts beträgt 5 Jahre ab Verkaufsdatum. Während dieser Zeit bietet der Hersteller dem Verbraucher die Möglichkeit, das Produkt für den vorgesehenen Zweck zu verwenden sowie gewährleistet die Produktion und Lieferung von Ersatzteilen an die Handels- und Reparaturstellen.

Die Reparatur durch Personen ohne spezielle Einwilligung des Herstellers ist verboten!

Der Verbraucher haftet für den Betrieb des Geräts nach dem Ablauf seiner Lebensdauer.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch einen bestimmungswidrigen Gebrauch oder Fälschung des Geräts entstanden sind.

GARANTIE DES HERSTELLERS

Die Gewährleistungsverpflichtungen des Herstellers sind in der Garantiekarte angegeben.

Die Lagerung bis zum Zeitpunkt des Verkaufes ist nicht befristet.