

Multi-Küchenmaschine
Robot de cuisine multifonction
Robot da cucina multifunzione
« Kompakt »



Fust Service
0848 559 111 • www.fust.ch

Betty Bossi

Inhalt / Sommaire

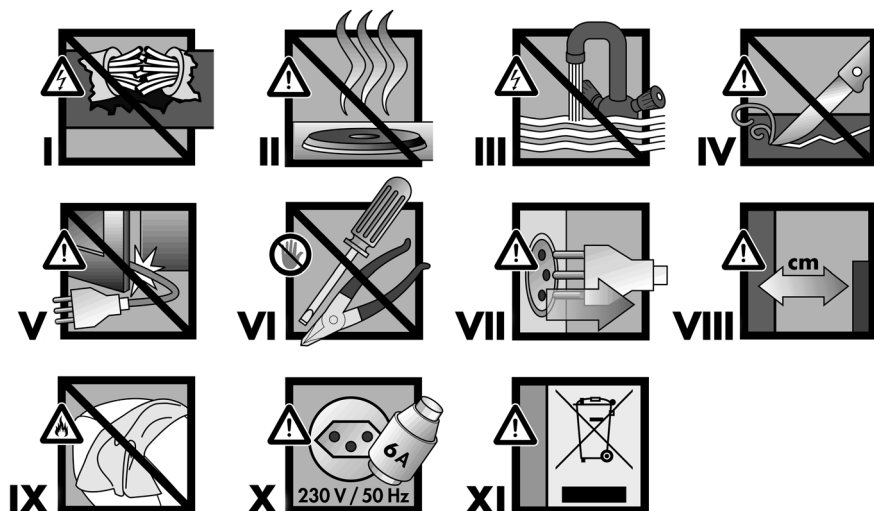
Sicherheit	4
Sicherheitshinweise	7
Verletzungsgefahr	14
Vor der Inbetriebnahme / Verriegelungsmechanismus	16
Gerätebeschreibung	17
Bedienfeld / Drehschalter	20
Gebrauch mit Rühr-Aufsatz oder Universalmesser	21
Gebrauch mit den 2-in-1 Hobeln	24
Gebrauch mit der Schlagscheibe	26
Optional erhältliches Zubehör: Zitruspresse	28
Optional erhältliches Zubehör: Standmixer	30
Die Automatik-Programme	32
Die maximalen Betriebszeiten	33
Reinigung / Lagerung	34
Problembehebung	35
Service	94
Reparatur	95
Technische Daten	96

Sécurité	5
Directives de sécurité	36
Risques de blessures	43
Avant la mise en service / Mécanisme de verrouillage	45
Description de l'appareil.....	46
Tableau de commande / bouton rotatif	49
Utilisation avec le pétrin ou la lame universelle	50
Utilisation des disques 2 en 1	53
Utilisation avec le fouet.....	55
Accessoire disponible en option: Presse-agrumes	57
Accessoire disponible en option: Mixeur	59
Les programmes automatiques	61
Les temps de fonctionnement maximum	62
Nettoyage / Rangement	63
Dépannage	64
Service	94
Réparation	95
Dates techniques	97

Indice

Sicurezza	6
Istruzioni di sicurezza	65
Rischi di lesioni	72
Prima della messa in funzione / Meccanismo di chiusura	74
Descrizione del dispositivo	75
Pannello di controllo / Manopola	78
Utilizzo con lama impastatrice o lama universale	79
Utilizzo con i dischi da taglio 2 in 1	82
Utilizzo con il disco emulsionatore	84
Accessorio opzionale: spremiagrumi	86
Accessorio opzionale: frullatore	88
I programmi automatici	90
I tempi di funzionamento massimi	91
Pulizia / Deposito	92
Risoluzione problemi	93
Servizio	94
Riparazione	95
Dati tecnici	98

Sicherheit / Sécurité / Sicurezza



Hinweise zum Verständnis

Die nummerierten Warnbilder zeigen Ihnen Hinweise, die für Ihre Sicherheit wichtig sind. Bitte befolgen Sie diese, um allfällige Verletzungen zu vermeiden.

I. Bei beschädigtem Netzkabel Gerät zum nächsten FUST-Reparaturdienst bringen.

II. Gerät nicht auf heiße Flächen stellen.

III. Gerät nicht unter fließendes Wasser halten oder in Wasser tauchen.

IV. Keine scharfen Gegenstände verwenden.

V. Netzkabel nicht einklemmen.

VI. Gerät nicht selbst reparieren.

VII. Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

VIII. Raum freihalten für das Gerät.

IX. Gerät nicht bedecken.

X. Gerät nur an Steckdosen mit der vorgesehenen Spannung hängen, siehe „Stromanschluss“ Seite 11.

XI. Ausgediente Geräte müssen unbrauchbar gemacht und dürfen nicht im Hausmüll entsorgt werden. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und trennen Sie das Netzkabel vom Gerät. Bringen Sie das Gerät zur nächsten FUST-Filiale.

Remarques pour la compréhension

Les symboles d'avertissement numérotés du rabat de couverture vous montrent des directives qui sont importantes pour votre sécurité. Veuillez les observer pour éviter des blessures éventuelles.

I. Si le cordon est défectueux, apporter l'appareil au service de réparation FUST le plus proche.

II. Ne pas poser l'appareil sur des surfaces brûlantes.

III. Ne pas passer l'appareil sous l'eau courante ni le plonger dans l'eau.

IV. N'utilisez pas des objets coupants.

V. Veiller à ne pas coincer le cordon.

VI. Ne pas réparer vous-même l'appareil.

VII. Tirer la fiche hors de la prise.

VIII. Veiller à ce qu'il y ait suffisamment d'espace autour de l'appareil.

IX. Ne pas couvrir l'appareil.

X. Brancher l'appareil uniquement à une prise de courant de la tension indiquée, voir paragraphe „Branchement électrique“ page 40.

XI. Les appareils usagés doivent être rendus inutilisables. On n'a pas le droit de rejeter les appareils électriques dans les ordures ménagères. Débranchez la fiche de la prise et détachez le cordon d'alimentation de l'appareil. Apportez l'appareil à la prochaine succursale FUST.

Notizie per la comprensione

I segni d'avvertimento numerati al risvolto di copertina mostrano istruzioni importanti per la Sua sicurezza. Si prega di rispettarli, per evitare eventuali lesioni.

I. In caso di un danneggiamento del cavo d'alimentazione consegnare l'apparecchio al più vicino centro di riparazione FUST.

II. Non posizionare l'apparecchio su una superficie calda.

III. Non porre l'apparecchio sotto l'acqua corrente né immergerlo in acqua.

IV. Non utilizzare oggetti taglienti.

V. Non incastrare il cavo d'alimentazione.

VI. Non eseguire alcuna riparazione sull'apparecchio.

VII. Estrarre la spina dalla presa di corrente.

VIII. Lasciare spazio libero attorno all'apparecchio.

IX. Non coprire l'apparecchio.

X. Allacciare l'apparecchio solamente a una presa di corrente con la tensione prevista, veda il paragrafo „Allacciamento elettrico“ pg. 69.

XI. Gli apparecchi divenuti inservibili devono essere resi inutilizzabili e non possono essere gettati nelle immondizie. Estrarre la spina dalla presa di corrente e separare il cavo di alimentazione dall'apparecchio. Consegnare l'apparecchio alla succursale FUST più vicina.

Liebe Kundin, lieber Kunde
wir gratulieren Ihnen zum
Kauf dieser praktischen Kü-
chenmaschine von Betty Bossi
und FUST, mit der Sie dank
der verschiedenen Werkzeu-
ge mühelos Lebensmittel rei-
ben und hobeln, Eiweiss oder
Sahne schlagen, Dips oder
Teig zubereiten oder Lebens-
mittel hacken und zerkleinern
können.



**Lesen Sie diese Ge-
brauchsanweisung vor
der Installation und der
ersten Inbetriebnahme
des Gerätes aufmerk-
sam durch.**

**Nur dann können Sie
beste Ergebnisse und
höchste Betriebssicher-
heit erzielen. Beachten
Sie unbedingt alle Si-
cherheitshinweise um
Unfälle und Schäden zu
vermeiden. Bitte bewah-
ren Sie diese Anleitung
zum späteren Nachle-
sen sorgfältig auf.**

**⚡ Bringen Sie die stromfüh-
renden Teile niemals mit
Wasser in Kontakt.**

Gebrauch

- Die Küchenmaschine ist ausschliesslich für den pri-
vaten Gebrauch bestimmt.
Jeglicher Missbrauch des
Gerätes ist wegen der da-
mit verbundenen Gefahren
strengstens verboten! Ver-
wenden Sie das Gerät nur
gemäss der in dieser Bedie-
nungsanleitung enthaltenen
Vorschriften. Wird das Gerät
zweckentfremdet oder falsch
bedient, kann keine Haftung
für eventuelle Schäden über-
nommen werden.
- Verwenden Sie die Küchen-
maschine nur zum Verarbei-
ten von Lebensmitteln. Jeder
andere, vom Hersteller nicht
empfohlene Einsatz, kann zu
Bränden, Stromschlag oder
Verletzungen führen.
- Wird das Gerät für ge-
werbliche Zwecke eingesetzt,
erlischt jeder Garantiean-
spruch.

- Verwenden Sie nur die Zubehörteile, die mit diesem Gerät mitgeliefert wurden. Die Verwendung von falschem Zubehör kann zur Beschädigung des Gerätes führen.
- Bitte achten Sie darauf, dass die Gerätebasis niemals mit Wasser in Kontakt kommen darf.
- Wartung und Reparaturen, einschliesslich Austausch des Netzkabels, nur von Ihrem FUST-Reparaturdienst durchführen lassen. Für Reparaturen dürfen nur Original-Ersatzteile benutzt werden, andernfalls könnte Ihr Gerät beschädigt oder Sie selbst verletzt werden.
- Tauchen Sie die Motoreinheit niemals ins Wasser oder eine Flüssigkeit. Halten Sie sie von spitzen Gegenständen fern.
- Halten Sie Hände und Finger von den sich bewegendenden Teilen und den Schneidmessern fern. Fassen Sie niemals in das Gerät bzw. in den Einfüllschacht, solange die Küchenmaschine am Stromnetz angeschlossen ist.
- Stellen Sie immer sicher, dass die Küchenmaschine korrekt zusammengebaut ist, bevor Sie sie in Betrieb nehmen.
- Berühren Sie nie die Schneidmesser in den Werkzeugen – sie sind sehr scharf, Sie könnten sich daran verletzen!
- Gerät nie leer in Betrieb nehmen. Motor nicht zu lange am Stück laufen lassen, er könnte sich überhitzen. Legen Sie immer eine Pause ein, damit der Motor abkühlen kann.
- Halten Sie das Gerät und besonders alle Teile, die mit Lebensmittel in Kontakt kommen, sauber!
- Gerät nie mit einer externen Zeitschaltuhr oder Fernbedienung in Betrieb nehmen.

Achtung!

Bei Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise oder falschem Gebrauch kann das Gerät ernsthafte Verletzungen verursachen.

Benutzer

Das Gerät darf nur von Personen bedient werden, die mit dem Inhalt dieser Gebrauchsanweisung vertraut sind.

Kinder und Personen unter Alkohol- oder Medikamenteneinfluss sind nicht befugt, das Gerät zu benutzen.

- Besondere Vorsicht gilt, wenn sich Kinder, ältere Personen oder Tiere in der Nähe der Küchenmaschine befinden.
- Gerät nie unbeaufsichtigt in Betrieb lassen.
- **Dieses Gerät kann von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung bzw. Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die Gefahren, die bei der Benutzung entstehen könnten, verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern vorgenommen werden.**

- **Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden!**

- Das Gerät und dessen Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.

Schutz für Kinder

Elektrische Geräte sind kein Spielzeug für Kinder. Lassen Sie die Küchenmaschine deshalb nie unbeaufsichtigt, während sie angeschlossen ist.

- Kinder dürfen nicht mit den Klebebändern und Verpackungsmaterialien des Gerätes spielen, da Lebensgefahr durch Erstickern droht.
- **Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.**
- Wenn Sie das Gerät in der Nähe von Kindern benutzen, seien Sie bitte besonders vorsichtig, dass die Kinder nicht in Reichweite des Gerätes kommen.
- Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.

Stromschlag (X)

Achten Sie darauf, dass Sie die unter Spannung stehenden Teile nie berühren. Ein elektrischer Schlag kann zu schweren Verletzungen oder sogar zum Tod führen. Bitte beachten Sie die nachfolgenden Vorschriften.

- **Prüfen Sie Ihre Küchenmaschine vor jedem Gebrauch. Um einen Stromschlag zu vermeiden, verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Kabel oder Netzstecker beschädigt sind oder das Gerät anderweitige Störungen aufweist, heruntergefallen oder beschädigt ist. Führen Sie Reparaturen niemals selbst durch, sondern bringen Sie das Gerät zum nächsten FUST-Reparaturdienst, damit es überprüft und gegebenenfalls repariert werden kann.**

- **Sollte die Küchenmaschine im Wasser stehen, berühren Sie sie unter keinen Umständen! Berühren Sie das Gerät nie mit nassen oder feuchten Händen! Sollte die Küchenmaschine nass oder feucht geworden sein, ziehen Sie**

sofort mit Gummihandschuhen den Netzstecker, bevor Sie sie berühren!

- Halten Sie das Gerät von Hitze, direkter Sonneneinstrahlung und scharfen Kanten fern.
- Tauchen Sie das Netzkabel, den Netzstecker oder die Gerätebasis niemals ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten.

Netzkabel (I, II, III, IV, V, VI, VII)

- Im Falle eines beschädigten Netzkabels muss dieses durch den FUST-Reparaturdienst ersetzt werden, da dazu Spezialwerkzeug erforderlich ist. Klemmen Sie das Netzkabel nicht ein und schützen Sie es vor heißen Gegenständen.
- Eine Beschädigung des Netzkabels kann einen Kurzschluss, Feuer und /oder Stromschlag verursachen.
- Ziehen Sie den Stecker niemals am Netzkabel oder mit nassen Händen aus der Steckdose.

- Ziehen Sie nie zuerst den Netzstecker, um das Gerät auszuschalten, dadurch könnte es beschädigt werden. Schalten Sie das Gerät immer erst mit dem Drehschalter aus (Position OFF).
- Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, nur dann ist das Gerät definitiv ausgeschaltet.
- Keine schweren Gegenstände bzw. das Gerät selbst auf das Netzkabel stellen. Kurzschluss- und Brandgefahr!
- Verlegen Sie das Netzkabel immer so, dass niemand darüber stolpern kann. Es könnten Verletzungen auftreten oder das Gerät könnte beschädigt werden.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht herunterhängen, damit niemand das Gerät herunterziehen oder sich daran verletzen kann.
- Das Netzkabel darf nicht mit den Schneidmessern in Berührung kommen.
- Knicken Sie das Netzkabel nicht und wickeln Sie es nicht um das Gerät.

Stromanschluss (I, X)

 **Ein nicht ordnungsgemäßer Umgang mit Strom kann tödliche Folgen haben.**

- Schliessen Sie die Küchenmaschine nur an eine Wandsteckdose mit Wechselstrom mit einer Spannung von 230V/50 Hz an. Als Mindestabsicherung der Steckdose gilt 6 Ampère (siehe auch Angaben auf dem Typenschild).
- Schliessen Sie das Gerät niemals an einen Mehrfachstecker an oder an eine Steckdose, an der auch noch andere Geräte angeschlossen sind.
- Den Netzstecker niemals in eine lockere oder beschädigte Steckdose stecken. Stromschlag- und Brandgefahr!
- Verwenden Sie niemals ein defektes Stromkabel. Im Falle einer Beschädigung kontaktieren Sie bitte den FUST-Reparaturdienst.
- Ein Verlängerungskabel sollten Sie nur verwenden, wenn sich dieses in einwandfreiem Zustand befindet.

- Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in die Gerätebasis bzw. auf die elektrischen Kontakte gelangt.
 - Schalten Sie das Gerät immer mit dem Drehschalter aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Zubehör oder Teile am Gerät anbringen oder wegnehmen. Dies gilt auch, wenn Sie das Gerät verstellen wollen.
 - Vor dem Reinigen, Warten oder Aufbewahren immer Gerät vom Netz trennen.
 - Das Gerät ist nur vom Netz getrennt, wenn Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
 - Bei Nichtbenutzung der Küchenmaschine muss diese ausgesteckt sein.
 - Prüfen Sie Gerät und Kabel regelmässig auf Schäden. Ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb nehmen.
 - Greifen Sie keinesfalls nach einem Gerät, das ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie immer erst den Netzstecker, bevor Sie es herausnehmen.
 - Als zusätzlichen Schutz empfehlen wir die Installation eines Fehlerstrom-Schutzschalters (max. 30mA). Ihr Elektroinstallateur berät Sie gerne.
- ### **Standort (II, III, VIII, IX)**
- Benutzen Sie das Gerät auf einer trockenen, feuchtigkeitsbeständigen und stabilen Arbeitsfläche. Stellen Sie das Gerät nicht auf eine Unterlage aus Metall.
 - Das Gerät darf auch nicht auf einen empfindlichen Untergrund wie einen Glastisch, ein Tischtuch, lackierte Möbel etc. gestellt werden.
 - Wählen Sie einen gut belüfteten Standort für das Gerät mit einem Abstand von mindestens 20 cm zum nächsten Gegenstand oder zur nächsten Wand und decken Sie das Gerät nicht zu.
 - Stellen Sie das Gerät niemals in der Nähe von Apparaten auf, die Wärme abgeben wie z.B. Öfen, Gasherde, Kochplatten, etc..
 - Achten Sie darauf, dass das Gerät sicher und stabil steht, während es in Gebrauch ist.

- Platzieren Sie das Netzkabel so, dass niemand darüber stolpern und sich daran verletzen kann.
- Das Gerät nicht in Räumen mit explosiven oder entflammenden Stoffen bzw. Flüssigkeiten betreiben (z.B. Haar- oder Deospray).
- Sorgen Sie dafür, dass nichts auf das Gerät fallen kann und das Gerät selbst nirgends herunterfallen kann.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wasser (z.B. Spülbecken, Schwimmbecken etc.) und setzen Sie es weder Regen noch anderer Feuchtigkeit aus.
- Nichts auf das Gerät stellen.
- Während des Betriebs ist das Gerät ausserhalb der Reichweite von Kleinkindern, Tieren oder Personen mit Beeinträchtigungen zu halten.
- Reservieren Sie sich für die Küchenmaschine genügend Arbeitsfläche und achten Sie darauf, dass diese trocken und ausser Reichweite von Kindern ist.

- Lassen Sie das Netzkabel nicht herunterhängen, damit niemand das Gerät herunterziehen oder sich daran verletzen kann.

- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien und halten Sie es von Hitze und offenen Flammen fern.

Besondere Sicherheitshinweise zu diesem Gerät

- Gerät nie ohne Stopfer oder ohne Gemüse bzw. Früchte im Einfüllschacht oder in der Schüssel benutzen. Das Gerät könnte beschädigt werden!
- Schüssel immer leeren, wenn sie voll ist (Markierung 1200 ml). Zuvor das Gerät mit dem Drehschalter ausschalten (Position OFF).
- Netzkabel, Netzstecker oder Gerätebasis niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen!
- Das Gerät sollte nach jedem Gebrauch wie in der Rubrik „Reinigung“ beschrieben gereinigt werden. Keine

Teile des Geräts in der Spülmaschine reinigen. Die Gerätebasis darf nicht in Wasser getaucht werden.

- Gerät nie leer in Betrieb nehmen. Nach einigen Minuten Betrieb immer eine Pause einlegen, damit das Gerät abkühlen kann; die genauen Betriebsdauern variieren je nach Werkzeug und sind in dieser Anleitung genau vorgegeben (siehe S. 34).
- Bewegen Sie das Gerät nicht, während es am Stromnetz angeschlossen ist.

Verletzungsgefahr

- Halten Sie Ihre Finger und Hände jederzeit von den beweglichen Teilen und dem montierten Werkzeug fern. Greifen Sie nicht in die Dreh-Mechanismen bzw. in die Nähe der Messer. Das Gerät muss immer ausgeschaltet und ausgesteckt sein und alle beweglichen Teile absolut zum Stillstand gekommen sein, bevor Sie Zubehör und Werkzeug vom Gerät demonstrieren oder montieren dürfen.

- Niemals etwas anderes als den Stopfer bzw. das Gemüse/die Früchte in den Einfüllschacht stecken, solange das Gerät am Stromnetz angeschlossen ist bzw. noch nachläuft.

- Seien Sie mit den scharfen Messern und Einsätzen extrem vorsichtig, Sie könnten sich verletzen. Dies gilt vor allem, wenn Sie die Messer oder Einsätze aus der Schüssel oder dem Mixkrug nehmen oder diese leeren bzw. reinigen.

- Warten Sie immer auf den kompletten Stillstand des Gerätes, bevor Sie den Deckel der Schüssel oder des Mixkrugs öffnen.

- Überschreiten Sie nie die oberste Mengen-Markierung in der Schüssel oder im Mixkrug. Leeren Sie die Schüssel, sobald sie bis zur obersten Mengen-Markierung gefüllt ist.

- Beachten Sie die angegebenen Maximal-Betriebszeiten und lassen Sie das Gerät immer abkühlen, bevor Sie es erneut einschalten.

Verletzungsgefahr

- Gerät immer mit eingesetztem Stopfer verwenden (ausser beim Schlagen von Eiweiss und Schlagsahne mit der Schlagscheibe).
- Halten Sie Hände und Finger von den sich bewegendenden Teilen und den Schneidmessern fern. Fassen Sie niemals in das Gerät bzw. in den Einfüllschacht, solange die Küchenmaschine am Stromnetz angeschlossen ist.
- Verwenden Sie ausschliesslich den mitgelieferten Stopfer, um Frucht- oder Gemüsestücke anzudrücken, die sich in der Öffnung festgesetzt haben.
- Niemals mit den Händen das Gemüse / die Früchte im Einfüllschacht nach unten schieben! Benutzen Sie dazu ausschliesslich den mitgelieferten Stopfer!

Vor der Inbetriebnahme

Vor der Inbetriebnahme

- Nehmen Sie alle Teile der Küchenmaschine aus der Verpackung und entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien. Achten Sie darauf, dass mit diesen keine Kinder spielen, vor allem nicht mit Plastiktüten (Erstickengefahr).
- Reinigen Sie alle Werkzeuge, die Schüssel, den Deckel sowie den Stopfer mit warmem Spülwasser und trocknen Sie alle Teile sorgfältig.
- Reinigen Sie die Motoreinheit mit einem leicht feuchten Tuch, danach alles trocknen.

- Tauchen Sie die Gerätebasis nicht in Wasser. Verwenden Sie keine scheuernden oder aggressiven Reinigungsmittel.
- Überprüfen Sie, ob die Küchenmaschine unbeschädigt ist. Wenn nicht, wenden Sie sich an den nächsten FUST-Kundendienst.
- Überprüfen Sie vor Gebrauch immer, ob sich der Gerätestecker und die Steckdose in einwandfreiem Zustand befinden. Ungenügender Kontakt könnte das Gerät beschädigen.

Verriegelungsmechanismus



Setzen Sie die Schüssel (3) auf die Motoreinheit, der Griff steht erst in der 2-Uhr-Position und wird dann im Uhrzeigersinn in die 3-Uhr-Position gedreht, so dass die Schüssel auf der Motoreinheit einrastet und fest arretiert ist. **Achtung:** Wenn die Schüssel nicht fest auf der Motoreinheit sitzt und eingerastet ist, lässt sich das Gerät nicht in Betrieb nehmen.



Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel, auch hier steht der Verschluss des Deckels erst in der 2-Uhr-Position, hinter dem Griff und wird dann über den Griff geschoben, so dass der Deckel hörbar im Griff einrastet. **Achtung:** Wenn der Deckel nicht hörbar im Griff der Schüssel einrastet, lässt sich das Gerät nicht in Betrieb nehmen.

Grundgerät

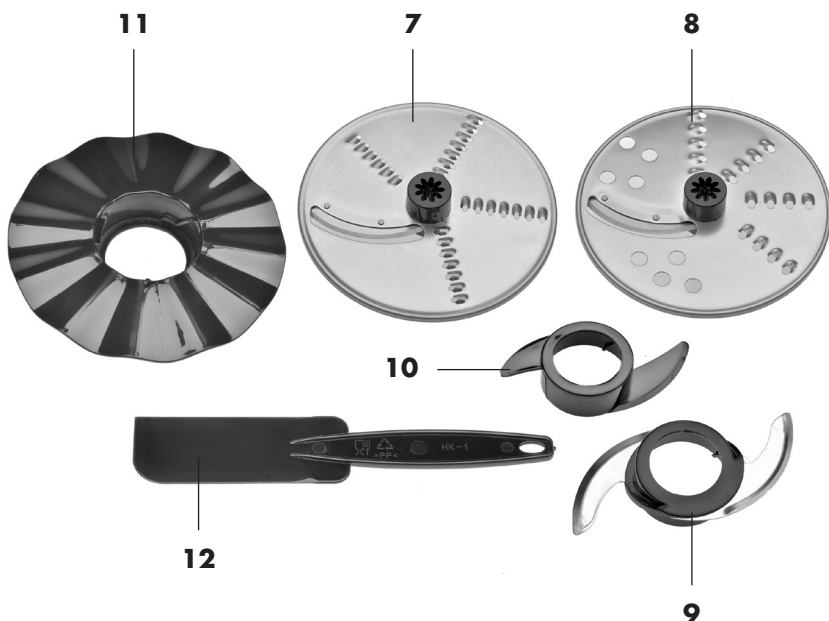
- 1 Motoreinheit mit Bedienfeld und Antrieb
- 2 Antriebsachse
- 3 Schüssel
- 4 Werkzeugträger (im Beispiel mit Universalmesser)
- 5 Deckel mit Einfüllschacht
- 6 Stopfer (2-in-1)



2-in-1 Prinzip des Stopfers:

Werden längliche oder kleine bzw. schmale Gemüse- oder Fruchtstücke mit den Hobeln verarbeitet, z.B. Karotten, so empfehlen wir, den grossen Stopfer im Einfüllschacht zu lassen und nur den kleinen Stopfer abzunehmen. Füllen Sie dann das Gemüse bzw. die Früchte in den schmalen Einfüllschacht und schieben Sie es mit dem kleinen Stopfer nach unten in Richtung Hobel. So verhindern Sie, dass sich die schmalen Stücke quer über den Hobel legen und nicht geschnitten werden.

Gerätebeschreibung



Werkzeuge

- 7** Hobel fein / Reibe fein (2-in-1)
- 8** Hobel grob / Reibe grob (2-in-1)
- 9** Universalmesser zum Zerkleinern und Hacken
- 10** Rühr-Aufsatz zur Teigzubereitung
- 11** Schlagscheibe, z.B. für das Schlagen von Rahm und Eiweiss
- 12** Kunststoff-Spachtel



Mixkrug*

- a** Verschluss für Einfüllöffnung
- b** Deckel für Mixkrug
- c** Mixkrug aus Glas mit Messerbasis



Zitruspresse*

- d** Presse-Aufsatz
- e** Saftsieb

*Zubehör, welches je nach Lieferumfang enthalten ist bzw. optional erhältlich ist.



Drehschalter

Sie können das Gerät in drei verschiedene Funktionen schalten:

Position OFF

Wenn Sie den Drehschalter in die OFF-Position drehen, ist das Gerät im Standby-Modus, das rote Funktionslicht blinkt. OFF müssen Sie auch immer als Ausgangs-Position einstellen, um von der Geschwindigkeits-Einstellung in den MODE-Modus zu wechseln und umgekehrt.

Geschwindigkeits-Einstellung

Sie können die Geschwindigkeit mit dem Drehschalter stufenlos, von langsam bis MAX, einstellen.

Position MODE für Automatik-Programme

Wenn der Drehschalter in der Einstellung MODE steht, blinken die blauen Tastenleuchten der drei Tasten und zeigen an, dass sie nun in der MODE-Einstellung bedient werden können:

Taste PULSE (Automatik-Programm)

Drücken Sie auf die PULSE-Taste, wenn Sie kräftige Geschwindigkeits-Impulse benötigen. Solange Sie die Taste PULSE drücken, arbeitet das Gerät in der höchsten Geschwindigkeit, sobald Sie die Taste loslassen, stoppt das Gerät.

Taste MIX (Automatik-Programm)

Wenn Sie die MIX-Taste drücken, steigert sich die Rotations-Geschwindigkeit kontinuierlich, bis sie bei der optimalen Mix-Geschwindigkeit angekommen ist. Nach 15 Sekunden stoppt das Gerät automatisch. Das Programm MIX eignet sich zum Vermischen und Hacken von Lebensmitteln.

Taste Teig/Pâte (Automatik-Programm)

Wenn Sie die „Teig/Pâte“-Taste drücken, steigert sich die Rotations-Geschwindigkeit kontinuierlich, bis sie bei der optimalen Rühr-Geschwindigkeit für Teig angekommen ist, und senkt sich danach automatisch wieder. Nach 1,5 Minuten (90 Sekunden) stoppt das Gerät automatisch. Das Programm „Teig/Pâte“ eignet sich zur Zubereitung von Hefe- und Rührteig.

Hinweis:

Die Taste, deren Funktion momentan in Betrieb ist, leuchtet konstant blau, die anderen Tastenleuchten sind erloschen. Sobald ein Automatik-Programm beendet ist bzw. die PULSE-Taste nicht mehr gedrückt wird, blinken wieder alle drei blauen Tastenleuchten.

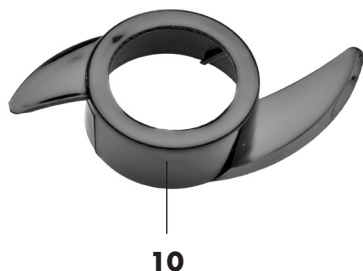
Die Anwendung der Automatik-Programme finden Sie auf S. 32.

Gebrauch der Küchenmaschine mit dem Rühr-Aufsatz oder Universalmesser

Der Rühr-Aufsatz und das Universalmesser sind wohl die beiden Werkzeuge, die am vielseitigsten eingesetzt werden können. Je nach Lebensmittel, das verarbeitet wird, variiert die Mix- bzw. Schneidezeit. Für gröbere Texturen sollten Sie die PULSE-Funktion verwenden.

Rühr-Aufsatz aus Kunststoff (10) zur Herstellung von Teig

- Mit dem Rühr-Aufsatz aus Kunststoff können Sie sowohl Hefeteig als auch Rührteig mit dem Automatik-Programm „Teig/Pâte“ herstellen.
- **Der Rühr-Aufsatz darf maximal 3 Minuten eingesetzt werden, danach den Motor abkühlen lassen. Maximal kann für einen Teig 250 g Mehl und 160 g Wasser verarbeitet werden.**



Universalmesser aus Edelstahl (9) zum Zerkleinern und Hacken

- Mit dem Edelstahl-Universalmesser können Sie rohe und gekochte Lebensmittel wie Fleisch, Gemüse oder Nüsse zerkleinern bzw. hacken oder Krümel aus Brot oder Biskuits herstellen. Sie können den Aufsatz aber auch zur Zubereitung von Dips oder zum Pürieren von Suppen verwenden.
- **Das Universalmesser darf maximal 3 Minuten eingesetzt werden, danach den Motor abkühlen lassen.**



Gebrauch mit Rühr-Aufsatz oder Universalmesser

Montage des Rühr-Aufsatzes (10) und des Universalmessers (9)

1. Setzen Sie die Antriebsachse (2) auf den Antrieb in der Motoreinheit (1).

2. Setzen Sie die Schüssel (3) auf die Motoreinheit, der Griff steht erst in der 2-Uhr-Position und wird dann im Uhrzeigersinn in die 3-Uhr-Position gedreht, so dass die Schüssel auf der Motoreinheit einrastet und fest arretiert ist.

Achtung: Wenn die Schüssel nicht fest auf der Motoreinheit sitzt und eingerastet ist, lässt sich das Gerät nicht in Betrieb nehmen.

3. Setzen Sie den Rühr-Aufsatz (10) oder das Universalmesser (9) auf den Werkzeugträger (4), dann stecken Sie den Werkzeugträger mit Aufsatz / Messer auf die Antriebsachse und schieben ihn nach unten bis zum Schüsselboden.

4. Nun können Sie die Teigzutaten in die Schüssel geben bzw. die Lebensmittel, die zerkleinert und gehackt werden müssen. Wir empfehlen, beim Einsatz der Automatik-Programme die Lebensmittel direkt in die Schüssel zu geben und nur evtl. Gewürze oder kleinere Mengen an Zutaten über den Einfüllschacht einzufüllen, da sonst die Zeit des MIX- oder Teigprogramms zu kurz ist.

5. Setzen Sie den Deckel (5) auf die Schüssel, auch hier steht der Verschluss des Deckels erst in der 2-Uhr-Position, hinter dem Griff und wird dann über den Griff geschoben, so dass der Deckel hörbar im Griff einrastet. **Achtung:** Wenn der Deckel nicht hörbar im Griff der Schüssel einrastet, lässt sich das Gerät nicht in Betrieb nehmen.

6. Stecken Sie den Stopfer (6) in den Einfüllschacht des Deckels.

7. Wenn das Gerät montiert ist und die Lebensmittel eingefüllt sind, Gerät einschalten. Maximal 3 Minuten in Betrieb lassen, danach immer den Motor abkühlen lassen. Die Automatik-Programme dürfen maximal ein Mal wiederholt werden.



Gebrauch mit Rühr-Aufsatz oder Universalmesser

Achtung!
Fassen Sie das Universalmesser (9) nur am Kunststoffteil an und achten Sie darauf, sich nicht an den scharfen Messern zu verletzen.
Öffnen Sie den Deckel der Schüssel erst dann wieder, wenn die Messer bzw. der Rühr-Aufsatz komplett zum Stillstand gekommen sind.
Der Rühraufsatz ist nicht zum Schneiden zu verwenden und das Universalmesser nicht zur Zubereitung von Teig geeignet.
Nach 3 Minuten Betrieb immer den Motor abkühlen lassen.
Immer den Rühraufsatz bzw. das Universalmesser mit dem Werkzeugträger auf der Antriebsachse montieren, bevor Sie die Lebensmittel in die Schüssel geben.
Die Lebensmittel, welche über den Einfüllschacht eingefüllt werden, immer mit dem Stopfer nach unten drücken. Nie mit etwas anderem als den Stopfer in den Einfüllschacht fassen, niemals mit den Händen oder Fingern hineingreifen – Verletzungsgefahr!
Überfüllen Sie die Schüssel nicht! Maximal 250 g Mehl für die Teigzubereitung einfüllen bzw. soviel Lebensmittel, dass die 1200 ml Markierung in der Schüssel nicht überschritten wird.

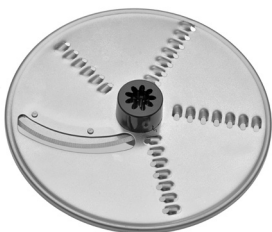
Wichtige Tipps
Beim Gebrauch des Universalmessers: Wenn Sie Zwiebel schneiden wollen, drücken Sie mehrmals die PULSE-Taste, damit die Zwiebel nicht zu klein geschnitten werden. Lassen Sie das Gerät nicht zu lange in Betrieb, wenn Sie Hartkäse oder Schokolade zerkleinern, sonst könnten diese heiss werden und schmelzen. Fleisch immer in 3 x 3 cm grosse Würfel schneiden, bevor Sie es zerkleinern. Maximal 500 g Fleisch in einem Arbeitsgang verarbeiten. Keine harten Lebensmittel wie Kaffeebohnen, Muskatnüsse oder Eiskugeln zerkleinern, da sonst die Messer stumpf werden.
Beim Gebrauch des Rühr-Aufsatzes: Maximal 250 g Mehl verarbeiten. Es kann sowohl Hefe- als auch Rührteig mit dem Gerät hergestellt werden. Beim Hefe-/Brotteig bitte permanent anwesend bleiben und die Küchenmaschine überwachen, da Hefeteig sehr zäh ist. Nach dem Rühr-Durchgang muss der Hefeteig noch von Hand fertig geknetet werden.

Gebrauch mit den 2-in-1 Hobeln

Gebrauch der Küchenmaschine mit den 2-in-1 Hobeln

Zur Auswahl stehen Ihnen zwei Hobel bzw. Reiben / Raspeln:

Der 2-in-1 Hobel „fein“ (7) zum feinen Hobeln und Reiben von Kartoffeln, Gemüse und Rohkost.



Der 2-in-1 Hobel „grob“ (8) zum groben Hobeln und Reiben von Kartoffeln, Gemüse und Rohkost.



Montage der Hobel

1. Setzen Sie die Antriebsachse (2) auf den Antrieb in der Motoreinheit (1).

2. Setzen Sie die Schüssel (3) auf die Motoreinheit, der Griff steht erst in der 2-Uhr-Position und wird dann im Uhrzeigersinn in die 3-Uhr-Position gedreht, so dass die Schüssel auf der Motoreinheit einrastet und fest arretiert ist. **Achtung:** Wenn die Schüssel nicht fest auf der Motoreinheit sitzt und eingerastet ist, lässt sich das Gerät nicht in Betrieb nehmen.

3. Setzen Sie den Hobel (7) oder (8) auf die Antriebsachse, je nach gewünschtem Einsatz müssen entweder die Reibemesser oder die Schneide des Schneidmessers nach oben zeigen.

4. Setzen Sie den Deckel (5) auf die Schüssel, auch hier steht der Verschluss des Deckels erst in der 2-Uhr-Position, hinter dem Griff und wird dann über den Griff geschoben, so dass der Deckel hörbar im Griff einrastet. **Achtung:** Wenn der Deckel nicht hörbar im Griff der Schüssel einrastet, lässt sich das Gerät nicht in Betrieb nehmen.

Für Scheiben muss der Schneidhobel nach oben zeigen.

Für Raspel bzw. zum Reiben müssen die Zacken des Reibemessers nach oben zeigen.

Gebrauch mit den 2-in-1 Hobeln

5. Wenn das Gerät komplett montiert ist, Gerät einschalten, Geschwindigkeit einstellen, Lebensmittel in den Einfüllschacht füllen und mit dem Stopfer langsam nach unten drücken. Üben Sie nicht zu viel Druck auf den Stopfer aus.

6. Die Hobel dürfen maximal 4 Minuten pro Durchgang eingesetzt werden. Maximal dürfen 5 Durchgänge durchgeführt werden, dann Motor abkühlen lassen.



Achtung!

Fassen Sie die Hobel (7) bzw. (8) nur am Kunststoffteil an und achten Sie darauf, sich nicht an den scharfen Messern zu verletzen.

Öffnen Sie den Deckel der Schüssel erst dann wieder, wenn der Hobel komplett zum Stillstand gekommen ist.

Nach 4 Minuten Betrieb immer eine kleine Pause einlegen, nach maximal 5 Durchgängen eine längere Pause einlegen und den Motor abkühlen lassen.

Immer erst den Hobel auf der Antriebsachse montieren und den Deckel schliessen, bevor Sie die Lebensmittel über den Einfüllschacht in die Schüssel geben.

Sobald die Schüssel bis zur obersten Markierung (1200 ml) mit gehobelten oder geriebenen Lebensmitteln gefüllt ist, unbedingt Küchenmaschine ausschalten, auf den kompletten Stillstand des Hobels warten, dann Deckel öffnen, Hobel abnehmen und die Schüssel leeren.

Niemals mit einem anderen Gegenstand als den Stopfer die Lebensmittel nach unten drücken. Niemals mit den Händen oder Fingern in den Einfüllschacht greifen. Verletzungsgefahr!

Verarbeiten Sie mit den Hobeln keine harten Lebensmittel wie z.B. Eiskwürfel.

Gebrauch mit der Schlagscheibe

Gebrauch der Küchenmaschine mit der Schlagscheibe

Die Schlagscheibe (11) eignet sich ideal zur Herstellung von Schlagrahm, Eischnee, Instant-Puddings, Mayonnaise oder Aioli.



Montage der Schlagscheibe

1. Setzen Sie die Antriebsachse (2) auf den Antrieb in der Motoreinheit (1).
2. Setzen Sie die Schüssel (3) auf die Motoreinheit, der Griff steht erst in der 2-Uhr-Position und wird dann im Uhrzeigersinn in die 3-Uhr-Position gedreht, so dass die Schüssel auf der Motoreinheit einrastet und fest arretiert ist. **Achtung:** Wenn die Schüssel nicht fest auf der Motoreinheit sitzt und eingerastet ist, lässt sich das Gerät nicht in Betrieb nehmen.
3. Setzen Sie die Schlagscheibe (11) auf den Werkzeugträger (4), dann stecken Sie den Werkzeugträger mit Schlagscheibe auf die Antriebsachse und schieben ihn nach unten bis zum Schüsselboden.
4. Geben Sie die Zutaten in die Schüssel.



Gebrauch mit der Schlagscheibe

5. Setzen Sie den Deckel (5) auf die Schüssel, auch hier steht der Verschluss des Deckels erst in der 2-Uhr-Position, hinter dem Griff und wird dann über den Griff geschoben, so dass der Deckel hörbar im Griff einrastet. **Achtung:** Wenn der Deckel nicht hörbar im Griff der Schüssel einrastet, lässt sich das Gerät nicht in Betrieb nehmen.

6. Stecken Sie den Stopfer (6) in den Einfüllschacht des Deckels. **Achtung:** Beim Schlagen von Sahne und Eischnee keinen Stopfer verwenden, da sonst die ausreichende Luftzufuhr nicht sichergestellt ist.

7. Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf MAX. Die Schlagscheibe darf max. 3 Minuten eingesetzt werden, danach Motor 30 Minuten abkühlen lassen.

Tipps

Für beste Ergebnisse, den Geschwindigkeits-Drehschalter in die maximale Position MAX drehen.

Zum Schlagen von Eiweiss sollte das Eiweiss Zimmertemperatur haben. Die Schüssel und die Schlagscheibe müssen komplett sauber und fettfrei sein.

Reinigen Sie die Schlagscheibe in warmem Spülwasser nach jeder Benutzung.

Die Schlagscheibe eignet sich nicht zur Zubereitung von Teig, welcher mit Butter oder Margarine verrührt wird oder geknetet werden muss, allerdings zur Zubereitung von Biskuitteig.

Achtung!

Beim Schlagen von Sahne und Eischnee keinen Stopfer verwenden, da sonst die ausreichende Luftzufuhr nicht sichergestellt ist.

Öffnen Sie den Deckel der Schüssel erst dann wieder, wenn die Schlagscheibe komplett zum Stillstand gekommen ist.

Immer die Schlagscheibe mit dem Werkzeugträger auf der Antriebsachse montieren, **bevor** Sie die Lebensmittel in die Schüssel geben.

Nach 3 Minuten Betrieb immer den Motor abkühlen lassen. Die Abkühlphase dauert 30 Minuten, bevor Sie die Küchenmaschine wieder in Betrieb nehmen können.

Optional erhältliches Zubehör: Zitruspresse

Optional erhältliches Zubehör:

Gebrauch der Küchenmaschine mit Zitruspresse

Die Zitruspresse ist ideal, um den Saft aus Orangen, Zitronen, Limonen oder Grapefruits zu pressen.



Montage der Zitruspresse

1. Setzen Sie die Antriebsachse (2) auf den Antrieb in der Motoreinheit (1).

2. Setzen Sie die Schüssel (3) auf die Motoreinheit, der Griff steht erst in der 2-Uhr-Position und wird dann im Uhrzeigersinn in die 3-Uhr-Position gedreht, so dass die Schüssel auf der Motoreinheit einrastet und fest arretiert ist. **Achtung:** Wenn die Schüssel nicht fest auf der Motoreinheit sitzt und eingerastet ist, lässt sich das Gerät nicht in Betrieb nehmen.

3. Setzen Sie das Saftsieb (e) auf die Antriebsachse.

4. Das Saftsieb muss mit der Schüssel arretiert werden, so wie bei dem Gebrauch mit Hobel oder Universalmesser der Deckel auf der Schüssel arretiert wird. Auch hier steht der Verschluss des Saftsiebs (unter dem Griff) erst in der 2-Uhr-Position, hinter dem Griff und wird dann über den Griff geschoben, so dass das Saftsieb hörbar im Griff einrastet.



Optional erhältliches Zubehör: Zitruspresse

Achtung: Wenn das Saftsieb nicht hörbar im Griff der Schüssel einrastet, lässt sich das Gerät nicht in Betrieb nehmen. Tipp: Sie erkennen die richtige Position des Saftsiebs auch an der Markierung im Sieb, welches erst über dem Symbol  in der Schüssel steht, und nach dem Arretieren über dem Symbol .

5. Stecken Sie den Presse-Aufsatz (**d**) auf das Saftsieb, so dass er fest sitzt.

6. Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler in die gewünschte Position.

7. Nach 500 ml Saft oder maximal 4 Minuten Betrieb immer eine kleine Pause einlegen, nach maximal 5 Durchgängen eine längere Pause einlegen und den Motor abkühlen lassen.

Achtung!

Fassen Sie während des Pressens nicht direkt an den Presse-Aufsatz (**d**), Sie könnten sich durch die Rotation daran verletzen.

Nach 500 ml Saft oder maximal 4 Minuten Betrieb immer eine kleine Pause einlegen, nach maximal 5 Durchgängen eine längere Pause einlegen und den Motor abkühlen lassen.

Achtung!

Wir empfehlen, den Drehschalter öfter zurück in die OFF-Position zu drehen, auf den kompletten Stillstand des Presse-Aufsatzes zu warten und den Trester aus dem Sieb zu entfernen.

Sobald die Schüssel bis zur Markierung 500 ml mit Saft gefüllt ist, unbedingt Küchenmaschine ausschalten, auf den kompletten Stillstand des Presse-Aufsatzes warten, dann Saftsieb abnehmen und die Schüssel leeren. Gerät abkühlen lassen.

Optional erhältliches Zubehör: Standmixer

Optional erhältliches Zubehör:

Gebrauch der Küchenmaschine mit Standmixer

Der Mixkrug eignet sich hervorragend zur Herstellung von Drinks und Smoothies bzw. zum Pürieren von festen Zutaten.



Montage des Standmixers

1. Stellen Sie den Mixkrug (c) mit Messerbasis auf den Antrieb (1), drehen Sie den Mixkrug im Uhrzeigersinn fest.
2. Geben Sie die Zutaten in den Mixkrug.
3. Schliessen Sie den Mixkrug mit dem Deckel (b), schrauben Sie den Verschluss (a) in den Deckel, so dass er fest verschlossen ist.
4. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler in die gewünschte Position, die Position MAX ist empfehlenswert, oder benutzen Sie die PULSE-Funktion.
5. Nach 2 Minuten Betrieb immer eine kleine Pause von 1 Minute einlegen, nach maximal 2 Durchgängen eine längere Pause einlegen und den Motor abkühlen lassen.



Optional erhältliches Zubehör: Standmixer

Achtung!

Lassen Sie während des Mixens den Deckel und den Verschluss im Deckel immer geschlossen. Öffnen Sie den Deckel erst dann wieder, wenn die Messer komplett zum Stillstand gekommen sind.

Nach 2 Minuten Betrieb immer eine kleine Pause von 1 Minute einlegen, nach maximal 2 Durchgängen eine längere Pause einlegen und den Motor abkühlen lassen.

Wollen Sie während des Mixvorgangs Flüssigkeit zufügen, öffnen Sie vorsichtig den Verschluss im Deckel und giessen Sie die Flüssigkeit über die Öffnung hinein.

Keine tiefgefrorenen Zutaten (ausgenommen Eiswürfel) verarbeiten.

Beim Verarbeiten von heissem Mixgut kann Dampf durch den Verschluss austreten.

Warme Zutaten oder Zutaten, welche durch das Schlagen schaumig werden (z.B. Milch), sollten maximal ein Volumen von 1 Liter haben, damit sie nicht übertreten. Keine kochendheissen Zutaten in den Mixkrug füllen.

Krug nie überfüllen, maximale Markierung (1500 ml) immer beachten.

Achtung!

Niemals mit den Händen in den Mixkrug fassen, solange der Netzstecker in der Steckdose steckt. Immer auf den kompletten Stillstand der Messer warten, bevor Sie den Mixkrug von der Motoreinheit abheben.

Bei der Reinigung immer auf die scharfen Messer achten und eine Reinigungsbürste verwenden! Verletzungsgefahr!

Tipps

Feste Lebensmittel immer in kleine Stücke schneiden, bevor Sie sie in den Mixkrug geben.

Keine zu grosse Menge in einem Durchgang verarbeiten, die Menge lieber auf mehrere Durchgänge aufteilen.

Eventuell Zutaten nach dem ersten Mixdurchgang mit einem Kunststoffspachtel lockern, dann erneut mixen.

Die Automatik-Programme

PULSE

Mit der PULSE-Funktion wählen Sie die höchste Geschwindigkeit.

- Füllen Sie Ihre Lebensmittel in die komplett montierte Küchenmaschine und achten Sie darauf, den Deckel danach korrekt zu verschliessen, oder geben Sie die Lebensmittel über den Einfüllschacht und mit dem Stopfer in das Gerät. Stecken Sie den Netzstecker in eine passende Steckdose.
- Stellen Sie den Drehschalter in die Position MODE, die 3 Automatik-Tasten blinken blau. Drücken Sie die PULSE-Taste. Solange die PULSE-Taste gedrückt ist, arbeitet das Gerät in der höchsten Geschwindigkeit.

Achtung

Halten Sie die PULSE-Taste niemals länger als 3 Sekunden gedrückt.

- Wiederholen Sie den Vorgang maximal ein Mal.

Tipp

Die PULSE-Funktion eignet sich auch hervorragend zur Reinigung der Einsätze bzw. des Mixkrugs. Einfach Schüssel oder Krug mit warmem Spülwasser füllen und einige Sekunden die PULSE-Funktion einschalten.

MIX

Mit der MIX-Funktion steigert sich die Rotations-Geschwindigkeit kontinuierlich, bis sie bei der optimalen Mixgeschwindigkeit angelangt ist, und endet nach 15 Sekunden automatisch. Mit der MIX-Funktion können Sie mixen und hacken.

- Füllen Sie Ihre Lebensmittel in die komplett montierte Küchenmaschine und achten Sie darauf, den Deckel danach korrekt zu verschliessen. Stecken Sie den Netzstecker in eine passende Steckdose.
- Stellen Sie den Drehschalter in die Position MODE, die 3 Automatik-Tasten blinken blau.
- Drücken Sie die MIX-Taste einmal. Die Küchenmaschine mixt bzw. hackt nun die Lebensmittel in der optimalen Geschwindigkeit für 15 Sekunden und stoppt dann automatisch.
- Wiederholen Sie den Vorgang maximal ein Mal.

Teig/Pâte

Mit der „Teig/Pâte“-Funktion und dem Rühr-Aufsatz aus Kunststoff können Sie in kürzester Zeit Rühr- und Hefeteig zubereiten.

- Füllen Sie Ihre Lebensmittel in die komplett montierte Küchenmaschine und achten Sie darauf, den Deckel danach korrekt zu verschliessen. Stecken Sie den Netzstecker in eine passende Steckdose.

Die Automatik-Programme

- Stellen Sie den Drehschalter in die Position MODE, die 3 Automatik-Tasten blinken blau. Drücken Sie die „Teig Pâte“-Taste einmal. Die Küchenmaschine mischt und rührt die Teigzutaten in an- und absteigender Geschwindigkeit 90 Sekunden lang, danach stoppt das Programm automatisch.
- Wiederholen Sie den Vorgang maximal ein Mal.

Hinweis

Es kann sowohl Hefe- als auch Rührteig mit dem Gerät hergestellt werden. Beim Hefe-/Brotteig bitte permanent anwesend bleiben und die Küchenmaschine überwachen, da Hefeteig sehr zäh ist. Nach dem Rühr-Durchgang muss der Hefeteig noch von Hand fertig geknetet werden.

Die maximalen Betriebszeiten

Werkzeug	maximale Betriebszeit pro Durchgang – dann Motor abkühlen lassen	maximal mögliche Durchgänge
Rühr-Aufsatz (10)	3 Minuten, dann abkühlen lassen	
Universalmesser (9)	3 Minuten, dann abkühlen lassen	
2-in-1 Hobel „fein“ (7) und „grob“ (8)	4 Minuten	5
Schlagscheibe (11)	3 Minuten auf Position MAX	1, danach Gerät 30 Minuten abkühlen lassen
Zitruspresse	4 Minuten	5
Standmixer	2 Minuten, danach 1 Minute Pause	2

Reinigung

Bevor Sie das Gerät reinigen, stellen Sie sicher, dass es ausgeschaltet ist und der Netzstecker gezogen ist.

1. Bauen Sie das Gerät auseinander. Verfahren Sie dabei umgekehrt wie in den Kapiteln „Montage“ beschrieben.

2. Spülen Sie alle Teile, die mit Lebensmittel in Kontakt gekommen sind, in warmem Spülwasser mit einem weichen Schwamm oder Tuch. Alle Werkzeuge mit scharfen Schneidmessern spülen Sie am besten mit einer Spülbürste. Danach spülen Sie alles unter klarem Wasser nach. Trocknen Sie alle Teile sorgfältig.

Universalmesser und Hobeln nur am Kunststoff anfassen! Verletzungsgefahr!

Achtung!

Keines der Teile ist für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet!

3. Die Motoreinheit darf nur mit einem leicht feuchten Tuch gereinigt werden, danach trocknen.

4. Lassen Sie alle Teile komplett trocknen, bevor Sie sie wieder zusammensetzen.

Hinweis!

Die Pigmente von farbigen Früchten oder Gemüse wie z.B. Karotten, Orangen, Rinden, können die Plastikteile des Gerätes verfärben. Eine Reinigung nach jeder Benutzung ist deshalb unbedingt erforderlich. Entfernen Sie evtl. Verfärbungen mit Speiseöl. Verfärbungen sind nicht durch die Garantie abgedeckt.

- Verwenden Sie keine Scheuerlappen, Stahlwolle, scheuernde Reinigungsmittel, Lösungsmittel oder Azeton bzw. Alkohol, um das Gerät zu reinigen.

- **Tauchen Sie die Motoreinheit niemals ins Wasser und halten Sie sie niemals unter fließendes Wasser.**

Lagerung

- Lagern Sie das saubere und trockene Gerät an einem trockenen Ort, am besten in der Originalverpackung, um es vor Staub zu schützen, ausserhalb der Reichweite von Kindern.

Problembehebung

Problem	Lösung
Maschine lässt sich nicht in Betrieb nehmen.	• Die Sicherheitsverriegelung zwischen Motoreinheit und Schüssel bzw. zwischen Schüssel und Deckel wurden nicht korrekt verschlossen. Nur wenn beides korrekt verschlossen ist, lässt sich das Gerät in Betrieb nehmen. (Siehe S. 16) • Netzstecker und Steckdose prüfen.
Einige Lebensmittel bleiben auf dem Hobel liegen.	• Es ist normal, dass kleine Reste auf dem Hobel liegen bleiben.
Bei der Teigzubereitung verlangsamt sich der Motor.	• Ist die Zutatenmenge zu hoch? Maximal 250g Mehl verarbeiten, evtl. Teig in zwei Arbeitsgängen zubereiten.
Der Teig ist zu trocken.	• Geben Sie etwas Wasser durch den Einfüllschacht in die laufende Maschine, Wasser immer esslöffelweise einarbeiten und Teigkonsistenz überprüfen.
Der Teig ist zu nass.	• Geben Sie etwas Mehl durch den Einfüllschacht in die laufende Maschine, Mehl immer esslöffelweise einarbeiten und Teigkonsistenz überprüfen.
Der Motor verlangsamt sich bei der Fleischzerkleinerung mit dem Universalmesser.	• Ist die Fleischmenge zu hoch? Maximal 500 g Fleisch verarbeiten, Fett vorher vom Fleisch weg schneiden und in 3 x 3 cm grosse Würfel schneiden. Evtl. Fleischmenge halbieren und in zwei Durchgängen zerkleinern.
Maschine vibriert während des Betriebs.	• Reinigen und trocknen Sie die Anti-Rutsch-Füsse aus Kunststoff am Boden der Motoreinheit. • Beachten Sie immer die angegebenen Maximalmenge der Lebensmittel und überschreiten Sie die Maximalzeiten nicht.

Chère cliente, cher client

Nous vous félicitons pour l'achat de ce robot de cuisine pratique de Betty Bossi et FUST qui vous permettra grâce à ses différents accessoires de râper ou d'effiler des aliments en toute simplicité, de monter des blancs d'œufs en neige ou de la crème en chantilly, de préparer des sauces et des gâteaux ou de hacher ou couper en morceaux des aliments.



Avant d'installer et d'utiliser votre nouvel appareil, nous vous conseillons de lire attentivement ce mode d'emploi. Cela vous permettra d'en tirer les meilleurs résultats et de garantir une utilisation en toute sécurité.

Veuillez respecter impérativement toutes les consignes de sécurité pour éviter tout risques d'accidents et dommages. Nous vous prions de conserver

cette notice d'utilisation, afin de vous y référer éventuellement ultérieurement.

⚡ Ne mettez jamais les pièces conductrices de courant en contact avec de l'eau.

Usage

- Le robot de cuisine est exclusivement destiné à un usage domestique. Toute utilisation non conforme de l'appareil est strictement interdite en raison des risques inhérents ! N'utilisez l'appareil que comme indiqué dans ce mode d'emploi. En cas d'une utilisation abusive ou d'une fausse manipulation de l'appareil, aucune responsabilité ne peut être assumée pour les dommages éventuels.
- Utilisez le robot de cuisine exclusivement pour cuisiner. Tout autre usage non indiqué par le fabricant pourrait provoquer des incendies, des décharges électriques ou des blessures.
- Si l'appareil est utilisé à des fins professionnelles, ceci met fin à toute garantie.

- Utilisez exclusivement les accessoires qui ont été livrés avec cet appareil. L'utilisation d'accessoires non appropriés peut entraîner un endommagement de l'appareil.
- Veuillez prendre soin que le socle de l'appareil n'entre jamais en contact avec de l'eau.
- Faites faire l'entretien et les réparations, incluant le remplacement du cordon d'alimentation, uniquement par votre service de réparation FUST. Lors des réparations, servez-vous exclusivement des pièces de rechange originales FUST, sinon votre appareil risque d'être endommagé ou vous risquez de vous blesser.
- Ne plongez jamais l'unité moteur dans de l'eau ou autre liquide. Tenez-le à l'écart d'objets pointus.
- Tenez vos mains à l'écart des parties mobiles de l'appareil et des lames. Ne mettez jamais vos mains dans l'appareil ou dans la cheminée de remplissage lorsque l'appareil est branché.
- Vérifiez toujours que le robot de cuisine est correcte-

ment assemblé avant de le mettre en marche.

- Ne touchez jamais les lames des différents accessoires – elles sont très tranchantes. Vous pourriez vous blesser !
- Ne mettez jamais l'appareil en marche à vide. Ne laissez pas le moteur fonctionner trop longtemps sans interruption, il risquerait de surchauffer. Observez toujours des pauses pour permettre au moteur de refroidir.
- Maintenez l'appareil propre et tout particulièrement les éléments qui entrent en contact avec les aliments.
- Ne mettez jamais l'appareil en fonction à l'aide d'une minuterie externe ou d'une télécommande.

Attention !

En cas de non-respect des consignes de sécurité ou d'une utilisation non conforme, l'appareil peut entraîner de graves blessures.

Utilisateurs

Cet appareil ne doit être utilisé que par des personnes familiarisées avec le contenu de ce mode d'emploi. Les enfants et les personnes sous influence de l'alcool ou de médicaments ne sont pas autorisés à utiliser l'appareil.

- Soyez particulièrement prudent lorsque des enfants, des personnes âgées ou des animaux se trouvent à proximité du robot de cuisine.
- Ne jamais laisser l'appareil en fonctionnement sans surveillance.
- **Les personnes avec des déficiences physiques, sensorielles ou intellectuelles et des personnes mal instruites ou mal informées peuvent utiliser cet appareil lorsqu'elles sont supervisées ou instruites consciencieusement et lorsqu'elles ont compris les risques inhérents. Ne laissez jamais les enfants jouer avec l'appareil. Les enfants ne sont pas autorisés à nettoyer ou entretenir l'appareil.**
- **L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.**

- Tenez l'appareil et son cordon à l'écart des enfants.

Protection des enfants

Les appareils électriques ne sont pas des jouets pour les enfants. Ne laissez jamais le robot de cuisine sans surveillance lorsqu'il est branché.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec les bandes adhésives et les emballages de l'appareil, il y a risque de mort par étouffement.
- **Les enfants doivent être surveillés afin de les empêcher de jouer avec l'appareil.**
- Si vous utilisez l'appareil à proximité d'enfants, soyez particulièrement prudent pour que les enfants ne s'approchent pas trop près de l'appareil.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.

Risque de décharge électrique (X)

Faites attention à ne pas toucher les parties sous tension. Une décharge électrique peut provoquer de graves blessures ou même entraîner

la mort. Veuillez respecter les directives suivantes.

- **Vérifiez l'état de votre robot de cuisine avant chaque utilisation. Afin d'éviter un choc électrique, n'utilisez pas l'appareil lorsque le cordon ou la prise est endommagé ou lorsque l'appareil présente un quelconque anomalie ou a subi une chute. N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même. Remettez-le au service après vente FUST le plus proche qui pourra le vérifier et, si nécessaire, réparer.**

- **Dans le cas où le robot de cuisine est stationné dans l'eau, ne le touchez pas en aucune circonstance ! Ne touchez jamais l'appareil avec des mains mouillées ou humides ! Lorsque le robot de cuisine est devenu humide ou mouillé, débranchez-le immédiatement du courant avec des gants en caoutchouc, avant de le toucher !**

- Evitez d'exposer l'appareil directement aux rayons du soleil. Tenez-le à l'écart de la chaleur et de rebords tranchants.

- Ne plongez jamais le cordon, la prise ou le socle de l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides.

Cordon d'alimentation (I, II, III, IV, V, VI, VII)

- Si le cordon d'alimentation est défectueux, vous devez le faire remplacer par le service après-vente FUST puisque cela nécessite des outils spéciaux. Ne pliez et ne tordez pas le cordon et maintenez-le à l'écart d'objets chauds.

- L'endommagement du cordon d'alimentation peut provoquer un court circuit, un incendie et/ou une décharge électrique.

- Ne débranchez jamais l'appareil en le tenant par le cordon ou avec des mains humides.

- Ne débranchez pas tout d'abord l'appareil de la prise secteur pour l'éteindre. Risque d'endommagement de l'appareil. Eteignez l'appareil toujours tout d'abord à l'aide du bouton rotatif (position OFF).

- Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé. L'appareil est alors définitivement éteint et en mode « ARRET ».

- Ne posez pas d'objets lourds ou l'appareil lui-même sur le cordon d'alimentation. Risque de court circuit et d'incendie !

- Placez le cordon d'alimentation de telle façon que personne ne risque pas de trébucher ou se blesser. Risque de blessure ou d'endommagement de l'appareil.

- Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation, afin que l'appareil ne tombe pas ou que personne ne se blesse.

- Le cordon ne doit pas entrer en contact avec les lames.

- Ne pliez pas le cordon d'alimentation et ne l'enroulez pas autour de l'appareil.

Branchement électrique (I, X)

 Une mauvaise utilisation d'un branchement électrique peut provoquer la mort.

- Branchez le robot de cuisine exclusivement à une prise de courant murale alternatif avec une tension de 230V/50Hz. Le fusible minimum de la prise murale est de 6 ampères (référez-vous aux données figurant sur la plaque signalétique).

- Ne branchez jamais l'appareil à une multiprise ou à une prise sur laquelle d'autres appareils sont également branchés.

- Ne branchez jamais l'appareil dans une prise endommagée ou mal fixée. Risque de décharge électrique et d'incendie !

- N'utilisez jamais de cordon d'alimentation défectueux. Contactez le service après-vente de FUST en cas d'un mauvais fonctionnement.

- Utilisez seulement des rallonges électriques en bon état.

- Prenez soin que du liquide ne s'introduise pas dans le socle de l'appareil ou sur les contacts électriques.
- Eteignez toujours l'appareil à l'aide du bouton rotatif puis débranchez-le avant d'installer ou de retirer des accessoires ou des éléments de l'appareil. Cette consigne est également valable lorsque vous voulez déplacer l'appareil.
- Avant le nettoyage, l'entretien ou le rangement, débranchez toujours l'appareil.
- L'appareil n'est considéré comme étant débranché que lorsque le cordon n'est plus branché dans la prise.
- Lors de la non utilisation du robot de cuisine, il doit être débranché.
- Vérifiez de temps en temps que l'appareil et la fiche sont en bon état. Un appareil endommagé ne doit pas être mis en service.
- Ne portez en aucun cas la main à un appareil qui est tombé dans l'eau. Débranchez toujours d'abord l'appareil avant de le sortir de l'eau.

- Afin de garantir une protection supplémentaire, nous vous recommandons d'utiliser un interrupteur de sécurité avec une sensibilité différentielle de maximum 30 mA. Demandez conseil à votre électricien.

Emplacement (II, III, VIII, IX)

- Utilisez l'appareil sur un plan de travail sec, stable et résistant à l'humidité. Ne placez pas l'appareil sur une surface métallique.
- L'appareil ne doit pas non plus être posé sur une surface sensible comme une table en verre, une nappe, des meubles peints etc..
- Utilisez un emplacement bien aéré pour l'appareil avec un espace de 20 cm minimum jusqu'au prochain objet ou le prochain mur, et ne couvrez pas l'appareil.
- Ne posez jamais l'appareil à proximité d'appareils qui produisent de la chaleur comme par exemple un four, une gazinière, une plaque de cuisson etc..

- Prenez soin que l'appareil soit placé de manière stable et sécurisée lorsqu'il est en marche.
 - Placez le cordon d'alimentation de telle façon que personne ne risque pas de trébucher ou se blesser.
 - Ne pas utiliser l'appareil dans des pièces contenant des matières explosives ou inflammables (par exemple du spray pour cheveux ou déodorant).
 - Assurez-vous que rien ne peut tomber sur l'appareil, et que l'appareil lui-même ne peut pas tomber.
 - N'utilisez jamais l'appareil à proximité d'une source d'eau (par ex. une évier, une piscine etc.) et ne l'exposez ni à la pluie, ni à l'humidité.
 - Ne placez rien sur l'appareil.
 - Pendant son emploi, veillez à ce que l'appareil ne se trouve pas à portée de main des enfants, personnes présentant un handicap ou près des animaux domestiques.
 - Réservez-vous suffisamment de surface de travail pour l'appareil, et assurez-vous qu'elle est sèche et hors de portée des enfants.
 - Ne laissez pas pendre le cordon pour que personne ne puisse renverser l'appareil ni se blesser.
 - N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur et protégez-le de la chaleur et des flammes.
- ### Directives de sécurité particulières pour le robot de cuisine
- N'utilisez jamais l'appareil sans poussoir ou légumes / fruits dans la cheminée de remplissage ou le bol. Risque d'endommagement de l'appareil.
 - Videz toujours le bol lorsqu'il est plein (marquage 1200 ml). Eteignez pour cela tout d'abord l'appareil à l'aide du bouton rotatif (position OFF).
 - Ne plongez jamais le cordon, la prise ou le socle de l'appareil dans de l'eau ou autre liquide !

Risque de blessures

- Nous vous recommandons de nettoyer l'appareil après chaque utilisation comme indiqué dans le chapitre « Nettoyage ». Ne nettoyez aucun des éléments de l'appareil dans le lave-vaisselle. Ne plongez également jamais le socle de l'appareil dans de l'eau.

- Ne mettez jamais l'appareil en marche à vide. Après quelques minutes de pause observez toujours une pause pour que l'appareil puisse refroidir ; les durées de fonctionnement exactes dépendent des accessoires et sont indiquées dans le mode d'emploi (voir page 62).

- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est branché.

Risque de blessures

- Tenez vos doigts et mains à l'écart des parties mobiles et des accessoires utilisés. Ne touchez jamais les mécanismes de rotation et ne mettez pas vos mains à proximité des lames. L'appareil doit toujours être éteint et débranché et toutes les parties mobiles doivent être à l'arrêt complet avant de démonter

ou monter des accessoires de l'appareil.

- Ne mettez jamais rien d'autre que le poussoir ou des légumes / fruits dans la cheminée de remplissage tant que l'appareil est branché et qu'il n'est pas à l'arrêt complet.

- Soyez extrêmement prudent avec les lames et embouts tranchants, vous risqueriez de vous blesser. Ceci est particulièrement valable lorsque vous retirez les lames ou embouts du bol / bol mixeur, que vous videz ceux-ci ou que vous les nettoyez.

- Patientez toujours jusqu'à l'arrêt complet de l'appareil avant d'ouvrir le couvercle du bol / bol mixeur.

- Ne dépassez jamais le marquage supérieur des quantités indiqué sur le bol / le bol mixeur. Videz le bol dès qu'il est rempli jusqu'au marquage supérieur.

- Respectez les durées de fonctionnement indiquées et laissez toujours l'appareil refroidir avant de le remettre en marche.

Risque de blessures

- Utilisez l'appareil toujours avec le poussoir mis en place dans la cheminée de remplissage (sauf lorsque vous voulez battre des blancs d'œufs en neige ou de la crème en chantilly avec le fouet).
- Tenez vos mains à l'écart des parties mobiles de l'appareil et des lames. N'introduisez jamais vos mains dans l'appareil ou dans la cheminée de remplissage lorsque le robot de cuisine est branché.
- Utilisez exclusivement le poussoir fourni pour enfoncer les fruits ou légumes qui restent coincer.
- N'enfoncez jamais les fruits ou légumes avec vos mains dans la cheminée de remplissage ! Utilisez pour cela toujours exclusivement le poussoir fourni !

Avant la mise en service

Avant la mise en service

- Sortez l'appareil de son emballage et retirez tous les matériaux d'emballage. Assurez-vous que les enfants ne jouent pas avec les matériaux d'emballage, surtout avec les sacs en plastique (risque d'étouffement !).
- Nettoyez tous les accessoires, le bol, le couvercle ainsi que le poussoir dans de l'eau de vaisselle chaude puis séchez soigneusement tous les éléments.
- Nettoyez le bloc moteur avec un chiffon légèrement humide puis séchez bien le tout.

- Ne plongez jamais le socle de l'appareil dans de l'eau. N'utilisez pas de détergents agressifs ou récurant.

- Vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé. Si c'est le cas, contactez votre service client FUST.

- Vérifiez toujours avant l'usage que le cordon d'alimentation, la fiche et la prise électrique sont en bon état. Un contact insuffisant pourrait endommager l'appareil.

Mécanisme de verrouillage



Placez le bol (3) sur l'unité moteur, la poignée doit être tout d'abord sur la position 2 heures puis est déplacée dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à 3 heures afin que le bol s'enclenche sur l'unité moteur et soit bien fixé. **Attention :** Si le bol n'est pas correctement fixé sur l'unité moteur et enclenché, l'appareil ne peut pas être mis en marche.



Placez le couvercle sur le bol. Là aussi vous devez tout d'abord mettre le verrou du couvercle sur la position 2 heures, derrière la poignée, puis le pousser au-dessus de la poignée afin que le couvercle s'enclenche de manière audible dans la poignée. **Attention :** Si le couvercle ne s'enclenche pas de manière audible dans la poignée du bol, l'appareil ne peut pas être mis en marche.

Description de l'appareil

Appareil de base

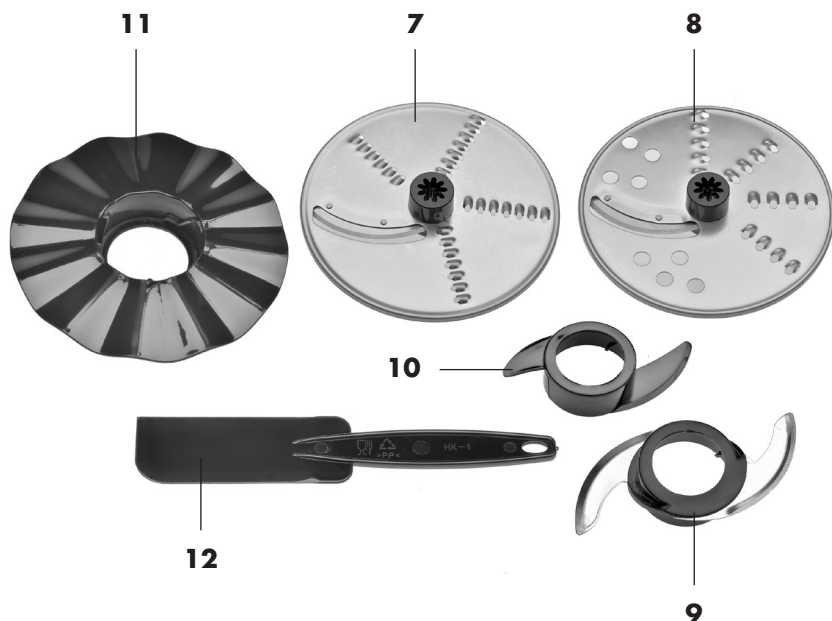
- 1 Unité moteur avec tableau de commande et système d'entraînement
- 2 Axe d'entraînement
- 3 Bol
- 4 Porte-accessoires (par exemple avec la lame universelle)
- 5 Couvercle avec cheminée de remplissage
- 6 Poussoir (2 en 1)



Principe 2 en 1 du poussoir :

Si vous voulez râper des morceaux de fruits ou légumes fins ou petits, comme p.ex. des carottes, nous vous recommandons de laisser le poussoir de grande taille dans la cheminée de remplissage et de retirer seulement le poussoir de petite taille. Remplissez la cheminée de remplissage étroite avec les légumes / les fruits et enfoncez-les en direction du disque avec le poussoir de petite taille. Vous éviterez ainsi que les morceaux fins se couchent sur le disque et ne puissent pas être râpés.

Description de l'appareil



Accessoires

- 7** Disque pour râper / trancher finement (2 en 1)
- 8** Disque pour râper / trancher grossièrement (2 en 1)
- 9** Lame universelle pour couper en morceaux et hacher
- 10** Pétrin pour mélanger les pâtes
- 11** Fouet, p.ex. pour monter la crème en chantilly
ou les blancs d'œufs en neige
- 12** Spatule en plastique

Description de l'appareil



Bol mixeur*

- a** Bouchon de l'orifice de remplissage
- b** Couvercle du bol mixeur
- c** Bol mixeur en verre avec unité porte lame



Presse-agrumes*

- d** Cône
- e** Tamis

*** accessoire qui est soit compris dans la livraison ou disponible en option**

Tableau de commande / bouton rotatif



Bouton rotatif

Vous disposez de trois programmes différents avec votre appareil :

Position OFF

Si vous tournez le bouton rotatif sur la position OFF, l'appareil est en mode de veille, le témoin rouge clignote. Vous devez également toujours régler OFF comme position de départ, pour passer du réglage de la vitesse à la programmation MODE et vice versa.

Réglage de la vitesse

Vous pouvez régler la vitesse en continu avec le bouton rotatif, d'une vitesse lente à MAX.

Position MODE pour les programmes automatiques

Lorsque le bouton rotatif est sur le réglage MODE, les témoins des trois touches clignotent en bleu et indiquent qu'elles peuvent être utilisées sur le réglage MODE :

Touche PULSE

(programme automatique)

Appuyez sur la touche PULSE si vous avez besoin de fortes impulsions de la vitesse. Tant que vous maintenez la touche PULSE enfoncée, l'appareil

fonctionne sur la vitesse maximale puis s'arrête lorsque vous relâchez la touche.

Touche MIX

(programme automatique)

Si vous appuyez sur la touche MIX, la vitesse de rotation augmente en continu jusqu'à la vitesse optimale pour mélanger. L'appareil s'éteint automatiquement au bout de 15 secondes. Le programme MIX est idéal pour mélanger ou hacher des aliments.

Touche Teig/Pâte

(programme automatique)

Si vous appuyez sur la touche « Teig/Pâte », la vitesse de rotation augmente en continu jusqu'à atteindre la vitesse optimale pour mélanger la pâte puis elle diminue ensuite automatiquement. Après 1,5 minute (90 secondes) l'appareil s'éteint automatiquement. Le programme « Teig/Pâte » est idéal pour la préparation de pâte levée ou à base de levure chimique.

Remarque :

Le témoin de la touche dont le programme est actuellement en marche est allumé en continu en bleu, les autres témoins des touches sont éteints. Dès qu'un programme automatique est achevé ou que vous n'appuyez plus sur la touche PULSE, les trois témoins bleus des touches clignotent à nouveau.

Une description de l'utilisation des programmes automatiques se trouve page 61 de ce mode d'emploi.

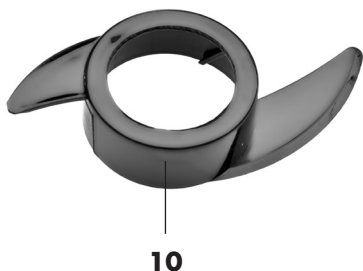
Utilisation avec le pétrin ou la lame universelle

Utilisation du robot de cuisine avec le pétrin ou la lame universelle

Le pétrin et la lame universelle sont les deux accessoires qui sont le plus souvent utilisés. Selon les ingrédients le temps de fonctionnement pour les mixer ou les couper varie. Pour des textures plus grossières nous vous recommandons d'utiliser le programme PULSE.

Pétrin en plastique (10) pour la préparation de pâte

- Vous pouvez aussi bien préparer des pâtes levée que des pâtes à base de levure chimique sur le programme automatique « Teig/Pâte » avec le pétrin en plastique.
- **Le pétrin ne peut être utilisé que pendant 3 minutes maximum. Laissez ensuite le moteur refroidir. La quantité maximale de farine qui peut être pétrie est de 250 g avec 160 g d'eau.**



Lame universelle en acier inoxydable (9) pour couper en morceaux et hacher

- Avec la lame universelle en acier inoxydable vous pouvez couper en morceaux ou hacher des aliments crus ou cuits comme de la viande, des légumes ou des fruits à coque ou obtenir de la chapelure à base de pain ou de biscuits. Vous pouvez toutefois également utiliser l'embout pour préparer des sauces ou de la soupe.
- **La lame universelle ne peut être utilisée que 3 minutes au maximum. Laissez ensuite le moteur refroidir.**



Utilisation avec le pétrin ou la lame universelle

Montage du pétrin (10) et de la lame universelle (9)

1. Placez l'axe d'entraînement (2) sur le système d'entraînement situé dans l'unité moteur (1).

2. Placez le bol (3) sur l'unité moteur, la poignée doit tout d'abord être sur la position 2 heures puis doit ensuite être déplacée dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position 3 heures afin que le bol s'enclenche sur l'unité moteur et soit bien fixé. **Attention :** Si le bol n'est pas correctement placé sur l'unité moteur et n'est pas enclenché, l'appareil ne peut pas être mis en marche.



3. Placez le pétrin (10) ou la lame universelle (9) sur le porte-accessoires (4) puis placez le porte-accessoires avec le pétrin / la lame sur l'axe d'entraînement et enfoncez-le jusque dans le fond du bol.

4. Vous pouvez alors mettre les ingrédients pour la pâte ou les aliments que vous voulez hacher ou couper en morceaux dans le bol. Nous vous recommandons de mettre les aliments directement dans le bol si vous utilisez un des programmes automatiques et de n'utiliser éventuellement la cheminée de remplissage que pour les épices ou pour des petites quantités d'ingrédients, sinon le temps restant pour le programme « MIX » ou « Teig/Pâte » sera trop bref.

5. Placez le couvercle (5) sur le bol, lui aussi en plaçant tout d'abord le verrou sur la position 2 heures derrière la poignée puis en le faisant glisser au-dessus de la poignée afin que le couvercle s'enclenche de manière audible dans la poignée.

Attention : Si le couvercle ne s'est pas enclenché de manière audible dans la poignée du bol, l'appareil ne peut pas être mis en marche.

6. Mettez le poussoir (6) dans la cheminée de remplissage du couvercle.

7. Lorsque l'appareil est monté et rempli avec des aliments, mettez-le en marche. Laissez l'appareil en marche pendant au maximum 3 minutes puis laissez le moteur refroidir. Les programmes automatiques ne peuvent être utilisés qu'une fois de suite au maximum.

Utilisation avec le pétrin ou la lame universelle

Attention !

Ne touchez la lame universelle (9) qu'au niveau de la partie en plastique et prenez soin de ne pas vous blesser avec la lame tranchante.

Ouvrez le couvercle du bol seulement lorsque la lame / le pétrin est à nouveau à l'arrêt complet.

Le pétrin n'est pas conçu pour couper des aliments et la lame universelle ne peut pas être utilisée pour préparer des pâtes.

Laissez toujours le moteur refroidir après 3 minutes d'utilisation.

Montez toujours tout d'abord le pétrin / la lame universelle avec le porte-accessoires sur l'axe d'entraînement, **avant** de mettre les aliments dans le bol.

Les aliments qui sont introduits dans le bol à travers la cheminée de remplissage doivent toujours être enfoncés à l'aide du poussoir. N'utilisez jamais autre chose que le poussoir dans la cheminée de remplissage, ne mettez jamais vos mains ou doigts dans la cheminée de remplissage – Risque de blessure !

Ne remplissez pas de trop le bol ! Mettez au maximum 250 g de farine pour préparer de la pâte ou des aliments au maximum jusqu'au marquage de 1200 ml dans le bol.

Conseils importants

Lors de l'utilisation de la lame universelle :

Si vous voulez couper des oignons, appuyez plusieurs fois sur la touche PULSE afin de ne pas broyer de trop les oignons.

Ne laissez jamais l'appareil trop longtemps en marche si vous voulez couper en morceaux des fromages à pâte dure ou du chocolat, sinon il risquerait de devenir trop chaud et de fondre.

Coupez toujours la viande en morceaux de 3 x 3 cm avant de les mettre dans l'appareil.

Mettez au maximum 500 g de viande à la fois dans l'appareil.

Ne mettez pas d'aliments trop fermes comme des grains de café, des noix de muscade ou des glaçons, car la lame pourrait devenir obtuse.

Lors de l'utilisation du pétrin :

Mettez au maximum 250 g de farine.

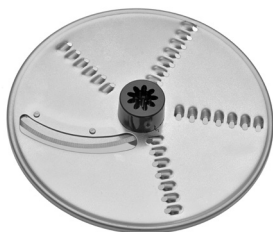
Vous pouvez préparer des pâtes à base de levure chimique ou de levure de boulanger avec cet appareil. Soyez présent en permanence lorsque vous préparez de la pâte levée ou du pain et surveillez le robot de cuisine car la pâte levée est très épaisse. Une fois la pâte pétrie avec le robot, elle doit encore être pétrie à la main.

Utilisation des disques 2 en 1

Utilisation du robot avec les disques 2 en 1

Vous disposez de deux disques pour râper ou trancher :

Le disque 2 en 1 « fin » (7) pour râper ou trancher finement des pommes de terre, des légumes et des crudités.



Le disque 2 en 1 « grossier » (8) pour râper ou trancher grossièrement des pommes de terre, des légumes ou des crudités.



Montage des disques

1. Placez l'axe d'entraînement (2) sur le système d'entraînement dans l'unité moteur (1).

2. Placez le bol (3) sur l'unité moteur, la poignée doit tout d'abord être sur la position 2 heures puis doit ensuite être déplacée dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position 3 heures afin que le bol s'enclenche sur l'unité moteur et soit bien fixé. **Attention :** Si le bol n'est pas correctement placé sur l'unité moteur et n'est pas enclenché, l'appareil ne peut pas être mis en marche.

3. Placez le disque (7) ou (8) sur l'axe d'entraînement. Selon l'utilisation souhaitée, placez la râpe ou l'embout pour trancher sur le dessus.

4. Placez le couvercle (5) sur le bol, lui aussi en plaçant tout d'abord le verrou sur la position 2 heures derrière la poignée puis en le faisant glisser au-dessus de la poignée afin que le couvercle s'enclenche de manière audible dans la poignée.

Attention : Si le couvercle ne s'est pas enclenché de manière audible dans la poignée du bol, l'appareil ne peut pas être mis en marche.

Pour trancher les lames pour trancher doivent être placées sur le dessus.

Pour râper les dentures de la râpe doivent être placées sur le dessus.

Utilisation des disques 2 en 1

5. Lorsque l'appareil est entièrement monté, mettez-le en marche, réglez la vitesse, mettez les aliments dans la cheminée de remplissage et enfoncez-les lentement à l'aide du poussoir. N'exercez pas trop de pression sur le poussoir.

6. Les disques ne peuvent être utilisés que pendant 4 minutes d'affilée au maximum. Utilisez les disques au maximum 5 fois de suite puis laissez le moteur refroidir.



Attention !

Ne touchez le disque (7) ou (8) qu'au niveau de la partie en plastique et prenez soin de ne pas vous blesser avec les lames tranchantes.

Ouvrez le couvercle du bol seulement lorsque le disque est à nouveau à l'arrêt complet.

Après 4 minutes d'utilisation observez toujours une petite pause et après avoir utilisé le robot avec le disque 5 fois de suite, observez une pause plus longue et laissez le moteur refroidir.

Montez toujours tout d'abord le disque sur l'axe d'entraînement et refermez le couvercle avant de mettre les aliments dans le bol à travers la cheminée de remplissage.

Dès que le bol est rempli jusqu'au marquage supérieur (1200 ml) avec des aliments râpés ou en tranches, éteignez absolument le robot, attendez jusqu'à ce que le disque soit à l'arrêt complet, ouvrez ensuite le couvercle, retirez le disque et videz le bol.

N'utilisez jamais autre chose que le poussoir dans la cheminée de remplissage, ne mettez jamais vos mains ou doigts dans la cheminée de remplissage – Risque de blessure !

N'utilisez pas les disques avec des aliments trop fermes comme p.ex. des glaçons.

Utilisation du robot de cuisine avec le fouet

Le fouet (11) est idéal pour monter de la crème en chantilly, des blancs d'œufs en neige, des puddings instantanés, de la mayonnaise ou de l'aïoli.



Montage du fouet

1. Placez l'axe d'entraînement (2) sur le système d'entraînement dans l'unité moteur (1).

2. Placez le bol (3) sur l'unité moteur, la poignée doit tout d'abord être sur la position 2 heures puis doit ensuite être déplacée dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position 3 heures afin que le bol s'enclenche sur l'unité moteur et soit bien fixé. **Attention :** Si le bol n'est pas correctement placé sur l'unité moteur et n'est pas enclenché, l'appareil ne peut pas être mis en marche.

3. Placez le fouet (11) sur le porte-accessoires (4) puis placez le porte-accessoires avec le fouet sur l'axe d'entraînement et enfoncez-le jusque dans le fond du bol.

4. Mettez les ingrédients dans le bol.



Utilisation avec le fouet

5. Placez le couvercle (5) sur le bol, lui aussi en plaçant le verrou tout d'abord sur la position 2 heures derrière la poignée puis en le faisant glisser au-dessus de la poignée afin que le couvercle s'enclenche de manière audible dans la poignée.

Attention : Si le couvercle ne s'est pas enclenché de manière audible dans la poignée du bol, l'appareil ne peut pas être mis en marche.

6. Mettez le poussoir (6) dans la cheminée de remplissage du couvercle. **Attention :** N'utilisez pas le poussoir pour monter de la crème en chantilly ou des blancs d'œufs en neige car sinon une circulation d'air suffisante n'est pas assurée.

7. Placez le bouton régulateur de la vitesse sur la position MAX. Le fouet ne peut être utilisé que pendant 3 minutes au maximum. Laissez ensuite le moteur refroidir pendant 30 minutes.

Conseils

Pour un résultat optimal placez le bouton rotatif de la vitesse sur la position MAX.

Pour battre des blancs d'œufs en neige, nous vous conseillons d'utiliser des blancs d'œufs à température ambiante. Le bol et le fouet doivent être très propres et sans graisse.

Nettoyez le fouet dans de l'eau de vaisselle chaude après chaque utilisation.

Conseils

Le fouet n'est pas approprié pour mixer ou pétrir de la pâte à base de beurre ou de margarine, toutefois il peut être utilisé pour préparer de la pâte à biscuit.

Attention !

N'utilisez pas le poussoir pour monter de la crème en chantilly ou des blancs d'œufs en neige car sinon une circulation d'air suffisante n'est pas assurée.

Ouvrez le couvercle du bol seulement lorsque le fouet est à l'arrêt complet.

Montez toujours tout d'abord le fouet avec le porte-accessoire sur l'axe d'entraînement **avant** de mettre les aliments dans le bol.

Après 3 minutes d'utilisation laissez toujours l'appareil refroidir. La phase de refroidissement dure 30 minutes avant de pouvoir remettre l'appareil en marche.

Accessoire disponible en option : Presse-agrumes

Accessoire disponible en option :

Utilisation du robot de cuisine avec presse-agrumes

Le presse-agrumes est idéal pour presser le jus d'oranges, de citrons, de citrons verts ou de pamplemousses.



Montage du presse-agrumes

1. Placez l'axe d'entraînement (2) sur le système d'entraînement dans l'unité moteur (1).

2. Placez le bol (3) sur l'unité moteur, la poignée doit être tout d'abord sur la position 2 heures puis est déplacée dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à 3 heures afin que le bol s'enclenche sur l'unité moteur et soit bien fixé. **Attention :** Si le bol n'est pas correctement fixé sur l'unité moteur et enclenché, l'appareil ne peut pas être mis en marche.

3. Placez le tamis du presse-agrumes (e) sur l'axe d'entraînement.

4. Le tamis du presse-agrumes doit être fixé sur le bol, de la même façon que le couvercle est fixé sur le bol lors de l'utilisation des disques ou de la lame universelle. Dans ce cas également le verrou du tamis du presse-agrumes (situé sous la poignée) doit tout d'abord être sur la position 2 heures, derrière la poignée, puis est déplacé au-dessus



Accessoire disponible en option : Presse-agrumes

de la poignée afin que le tamis s'enclenche de manière audible dans la poignée. **Attention :** Si le tamis du presse-agrumes ne s'est pas enclenché dans la poignée du bol de manière audible, l'appareil ne peut pas être mis en marche. Conseil : Vous pouvez également constater la position exacte du tamis du presse-agrumes au marquage situé sur le tamis, qui doit tout d'abord être sur le symbole  situé dans le bol, puis une fois le tamis fixé au bol, sur le symbole .

5. Placez correctement le cône (d) sur le tamis du presse-agrumes.

6. Tournez le bouton régulateur de la vitesse sur la position souhaitée.

7. Après avoir obtenu 500 ml de jus ou après maximum 4 minutes d'utilisation observez toujours une petite pause et après avoir utilisé le robot avec le presse-agrumes 5 fois de suite, observez une pause plus longue et laissez le moteur refroidir.

Attention !

Pendant que l'appareil est en marche, ne touchez pas directement le cône (d). Vous risqueriez de vous blesser avec l'appareil en rotation.

Attention !

Après avoir obtenu 500 ml de jus ou après maximum 4 minutes d'utilisation observez toujours une petite pause et après avoir utilisé le robot avec le presse-agrumes 5 fois de suite, observez une pause plus longue et laissez le moteur refroidir.

Nous vous recommandons de replacer régulièrement le bouton régulateur de la vitesse sur la position OFF, d'attendre l'arrêt complet du cône et de retirer la pulpe du tamis.

Dès que le bol est rempli avec du jus jusqu'au marquage 500 ml, éteignez absolument le robot de cuisine, patientez jusqu'à l'arrêt complet du cône puis retirez le tamis du presse-agrumes et videz le bol. Laissez l'appareil refroidir.

Accessoire disponible en option : Mixeur

Accessoire disponible en option :

Utilisation du robot de cuisine avec le mixeur

Le mixeur est idéal pour préparer des boissons et des smoothies ou pour réduire en purée des ingrédients fermes.



Montage du mixeur

1. Placez le bol du mixeur (c) avec l'unité porte-lame sur le système d'entraînement (1), tournez le bol du mixeur dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer.
2. Mettez les ingrédients dans le bol du mixeur.
3. Fermez le bol du mixeur avec le couvercle (b), vissez le bouchon (a) sur le couvercle pour qu'il soit hermétiquement fermé.
4. Tournez le bouton régulateur de la vitesse sur la position souhaitée. Nous vous recommandons la position MAX ou d'utiliser le programme PULSE.
5. Après 2 minutes d'utilisation observez toujours une petite pause d'1 minute et après avoir utilisé le mixeur 2 fois de suite, observez une pause plus longue et laissez le moteur refroidir.



Accessoire disponible en option : Mixeur

Attention !

Pendant l'utilisation du mixeur, maintenez le couvercle et son bouchon toujours fermés. N'ouvrez le couvercle que lorsque la lame est à l'arrêt complet.

Après 2 minutes d'utilisation observez toujours une petite pause d'1 minute et après avoir utilisé le mixeur 2 fois de suite, observez une pause plus longue et laissez le moteur refroidir.

Si vous voulez rajouter du liquide pendant l'utilisation du mixeur, ouvrez prudemment le bouchon du couvercle et versez le liquide dans le bol du mixeur.

Ne mixez pas des ingrédients congelés (à l'exception de glaçons).

Si vous mixez des aliments chauds, de la vapeur peut s'échapper du bouchon du couvercle.

Les ingrédients chauds ou les ingrédients qui moussent lorsqu'on les bat (p.ex. le lait) doivent avoir un volume maximal d'1 litre afin qu'ils ne débordent pas. Ne mettez pas des aliments bouillant dans le bol du mixeur.

Ne remplissez pas de trop le bol, respectez toujours le marquage (1500 ml).

Attention !

Ne mettez jamais vos mains dans le bol du mixeur, lorsque l'appareil est branché. Attendez toujours l'arrêt complet de la lame avant de détacher le bol du mixeur de l'unité moteur.

Faites toujours attention à la lame tranchante lorsque vous nettoyez l'appareil ou utilisez une brosse de nettoyage ! Risque de blessure !

Conseils

Coupez toujours les aliments fermes en petits morceaux avant de les mettre dans le bol du mixeur.

Ne mixez pas trop d'aliments à la fois, répartissez de préférence les aliments pour les mixer en plusieurs fois.

Détachez éventuellement les aliments avec une spatule en plastique après les avoir mixés une première fois, puis mixez-les à nouveau.

Les programmes automatiques

Les programmes automatiques

PULSE

Le programme PULSE vous permet de sélectionner la vitesse la plus élevée.

- Mettez vos aliments dans le robot de cuisine entièrement monté et prenez ensuite soin que le couvercle est correctement fermé ou ajoutez les aliments dans l'appareil avec le poussoir à travers la cheminée de remplissage. Branchez l'appareil dans une prise secteur appropriée.
- Placez le bouton rotatif sur la position MODE, les 3 touches automatiques clignotent en bleu. Appuyez sur la touche PULSE. L'appareil fonctionne sur la vitesse la plus élevée tant que vous maintenez la touche PULSE enfoncée.

Attention

Ne maintenez jamais la touche PULSE enfoncée pendant plus de 3 secondes.

- Répétez l'opération au maximum une fois.

Conseil

Le programme PULSE est également idéal pour nettoyer les accessoires et le bol du mixeur. Il suffit de remplir le bol du robot ou le bol du mixeur avec de l'eau de vaisselle chaude et de mettre le programme PULSE en marche pendant quelques secondes.

MIX

Le programme MIX permet d'augmenter la vitesse de rotation en continu jusqu'à ce qu'elle soit à la vitesse optimale pour mixer puis qu'elle s'arrête automatiquement au bout de 15 secondes. Le programme MIX vous permet de mixer ou hacher.

- Mettez vos aliments dans le robot de cuisine entièrement monté et prenez soin que le couvercle soit correctement verrouillé. Branchez l'appareil dans une prise secteur appropriée.
- Placez le bouton rotatif sur la position MODE, les 3 touches automatiques clignotent en bleu.
- Appuyez une fois sur la touche MIX. L'appareil mixe ou hache alors les aliments à la vitesse optimale pendant 15 secondes puis s'arrête automatiquement.
- Répétez l'opération au maximum une fois.

Teig/Pâte

Le programme « Teig/Pâte » et le pétrin en plastique vous permettent de préparer en peu de temps des pâtes levée ou à base de levure chimique.

- Mettez les aliments dans le robot de cuisine entièrement monté et prenez soin que le couvercle soit correctement verrouillé. Branchez l'appareil dans une prise secteur appropriée.

Les programmes automatiques

- Placez le bouton rotatif sur la position **MODE**, les 3 touches automatiques clignotent en bleu. Appuyez une fois sur la touche « **Teig/Pâte** ». L'appareil mélange et mixe les aliments à vitesse croissante et décroissante pendant 90 secondes puis le programme s'arrête automatiquement.
- Répétez l'opération au maximum une fois.

Remarque

Vous pouvez préparer aussi bien de la pâte levée que de la pâte à base de levure chimique avec cet appareil. Si vous préparez de la pâte levée / de la pâte à pain, soyez présent en permanence et surveillez le robot de cuisine, car la pâte levée est très ferme. Il faut finir de pétrir la pâte levée à la main après l'avoir pétrie avec l'appareil.

Les temps de fonctionnement maximum

Accessoire / Embout	Temps de fonctionnement maximal à chaque utilisation – avant de devoir laisser le moteur refroidir	Nombre d'utilisations possible maximum
Pétrin (10)	3 minutes puis laisser refroidir	
Lame universelle (9)	3 minutes puis laisser refroidir	
Disques 2 en 1 « fin » (7) et « grossier » (8)	4 minutes	5
Fouet (11)	3 minutes sur la position MAX	1, puis laisser l'appareil refroidir pendant 30 minutes
Presse-agrumes	4 minutes	5
Mixeur	2 minutes, puis observer une pause d'1 minute	2

Nettoyage

Avant de nettoyer l'appareil, vérifiez qu'il est éteint et débranché.

1. Démontez l'appareil. Procédez dans l'ordre inverse indiqué dans les chapitres « Montage ».

2. Lavez tous les éléments qui ont été en contact avec les aliments dans de l'eau de vaisselle chaude avec un chiffon ou une éponge douce. Lavez tous les accessoires ayant des lames tranchantes de préférence avec une brosse. Rincez-les ensuite sous de l'eau claire. Séchez alors tous les éléments soigneusement.

Ne touchez la lame universelle et les disques qu'au niveau de la partie en plastique ! Risque de blessure !

Attention !

Aucun des éléments ne peut être lavé dans le lave-vaisselle !

3. Le bloc moteur ne peut être nettoyé qu'avec un chiffon légèrement humide, puis séché.

4. Laissez tous les éléments sécher entièrement avant de les assembler à nouveau.

Remarque !

Les pigments de fruits ou légumes colorés comme p.ex. les carottes, les oranges, les betteraves, risquent de décolorer les éléments en plastique de l'appareil. C'est pourquoi un nettoyage après chaque utilisation est absolument nécessaire. Éliminez une éventuelle coloration avec de l'huile alimentaire. Une décoloration n'est pas couverte par la garantie.

- N'utilisez pas de serpillière d'éponge-grattoir, de laine d'acier ou de produits d'entretien ou détergents récurant, d'acétone ou d'alcool pour nettoyer l'appareil.

- **Ne plongez jamais le bloc moteur dans de l'eau et ne le placez pas sous de l'eau courante.**

Rangement

- Rangez l'appareil propre et sec dans un endroit sec, hors portée des enfants, de préférence dans son emballage d'origine pour le protéger de la poussière.

Dépannage

Problème	Solution
Le robot ne peut pas être mis en marche.	• Les verrous de sécurité situés entre l'unité moteur et le bol et entre le bol et le couvercle n'ont pas été correctement fermés. L'appareil ne peut être mis en marche que si les deux verrous sont correctement fermés (voir page 45). • Vérifier la prise et la fiche de secteur.
Certains aliments restent sur le disque.	• Il est normal que quelques restes restent sur le disque.
Le moteur ralentit lors de la préparation de pâte.	• Est-ce que la quantité d'ingrédients est trop élevée ? Mettre au maximum 250 g de farine. Si nécessaire préparer la pâte en deux fois.
La pâte est trop sèche.	• Ajouter une peu d'eau à travers la cheminée de remplissage pendant que le robot est en marche. Ajouter l'eau cuiller par cuiller et vérifier la consistance de la pâte.
La pâte est trop humide.	• Ajouter une peu de farine à travers la cheminée de remplissage pendant que le robot est en marche. Ajouter la farine cuiller par cuiller et vérifier la consistance de la pâte.
Le moteur se ralentit lorsque vous hachez de la viande avec la lame universelle.	• Est-ce que la quantité de viande est trop élevée ? Mettre au maximum 500 g de viande. Retirer tout d'abord la graisse et couper la viande en morceaux de 3 x 3 cm. Si nécessaire dédoubler la quantité de viande et la hacher en deux fois.
Le robot vibre lorsqu'il est en marche.	• Nettoyer et sécher les pieds anti-dérapants en plastique situés en-dessous de l'unité moteur. • Respecter toujours les quantités maximales d'ingrédients et ne pas dépasser les temps maximum indiqués.

Caro cliente

Congratulazioni per l'acquisto di questo pratico robot da cucina Betty Bossi e FUST con il quale, grazie ai vari utensili, è possibile macinare e tagliare alimenti, sbattere albumi o panna, preparare salse o impasti o tritare e sminuzzare alimenti senza fatica.



Leggere con attenzione questo manuale d'istruzioni prima dell'installazione e prima della messa in funzione dell'apparecchio. Solo così è possibile ottenere i migliori risultati e la massima sicurezza d'uso.

Seguire le norme di sicurezza per evitare danni ed incidenti. Conservare sempre questo libretto di istruzioni.

⚡ Non mettere mai le parti che conducono corrente a contatto con acqua.

Uso

- Il robot da cucina è destinato esclusivamente all'uso domestico. Qualsiasi uso improprio o modificazione dell'apparecchio è severamente vietato a causa dei rischi ad esso collegati! Utilizzare l'apparecchio solamente nel modo illustrato in queste istruzioni. Se l'apparecchio è usato abusivamente o per uno scopo diverso da quello previsto, non potrà essere assunta alcuna responsabilità per eventuali danni.
- Utilizzare il robot da cucina solo per la lavorazione di alimenti. Ogni altro uso non raccomandato dal fabbricante può provocare incendi, scariche elettriche o lesioni.
- Se l'apparecchio viene utilizzato a scopo commerciale o industriale non potrà essere più data alcuna garanzia.

- Utilizzare solo gli accessori in dotazione con questa unità. L'uso di accessori non originali può danneggiare l'apparecchio.
- Fare attenzione che la base del dispositivo non venga mai a contatto con l'acqua.
- L'assistenza tecnica come riparazioni e cambio del cavo di alimentazione devono essere effettuate esclusivamente dal Suo servizio riparazione FUST. Per le riparazioni devono essere utilizzati soltanto pezzi di ricambio originali, altrimenti l'apparecchio potrebbe essere danneggiato o Lei potrebbe ferirsi.
- Non immergere mai l'unità motore in acqua o in un liquido. Tenerlo lontano da oggetti appuntiti.
- Tenere le mani e le dita lontane dalle parti in movimento e lontani dalle lame. Non toccare mai l'apparecchio o il tubo di riempimento mentre il dispositivo è collegato alla rete elettrica.
- Assicurarsi sempre che il robot da cucina sia montato correttamente prima di metterlo in funzione.
- Non toccare mai le lame degli utensili – sono estremamente affilate e potrebbero provocare lesioni!
- Non utilizzare mai il dispositivo vuoto. Non lasciare il motore acceso troppo a lungo, potrebbe surriscaldarsi. Fare sempre una pausa, in modo che il motore possa raffreddarsi.
- Mantenere l'apparecchio sempre pulito e soprattutto tutte le parti che vengono a contatto con gli alimenti.
- Non mettere mai in funzione l'apparecchio con un timer esterno o un telecomando.

Attenzione!

La mancata osservanza delle norme di sicurezza o un uso improprio, può causare gravi lesioni.

Utenti

L'apparecchio deve essere utilizzato solamente da persone che sono familiari con queste istruzioni per l'uso. Bambini e persone sotto l'influenza d'alcol o medicinali non sono autorizzati ad utilizzare l'apparecchio.

- Fare particolare attenzione quando intorno o vicino al robot da cucina si trovano bambini, animali o persone anziane.
- Non lasciare mai incustodito l'apparecchio mentre è in uso.
- **Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensorie o mentali limitate, o da persone non a conoscenza dell'apparecchio o inesperte, se vengono sorvegliati o abbiano potuto beneficiare di istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio e abbiano compreso i pericoli risultanti dall'impiego di questo. Bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e manutenzione effettuate dall'utente non possono essere eseguite dai bambini.**

- **Il dispositivo non deve essere utilizzato da bambini.**

- L'apparecchio e il suo allacciamento elettrico sono da tenere lontani da bambini.

Protezione per bambini

Apparecchi elettrici non sono giocattoli per bambini. Non lasciare, quindi, mai il robot da cucina incustodito mentre è collegato alla rete elettrica.

- Bambini non devono giocare con i nastri adesivi e il materiale di imballaggio dell'apparecchio perché ciò comporta un rischio di soffocamento.
- **I bambini devono essere sorvegliati, affinché non giochino con l'apparecchio.**
- Se si utilizza il dispositivo vicino ai bambini, fare attenzione che il dispositivo non sia alla portata dei bambini.
- **Il dispositivo non deve essere utilizzato da bambini.**

Scossa elettrica (X)

Fare attenzione di non toccare mai le parti sotto tensione. Una scossa elettrica può provocare gravi ferite o addirittura portare alla morte. Si prega di osservare le seguenti norme.

- **Esaminare il robot da cucina prima di ogni uso. Per evitare una scossa elettrica, non utilizzare l'apparecchio quando il cavo elettrico o la spina di alimentazione sono danneggiati o l'apparecchio accusa altri disturbi, è caduto o è danneggiato. Non effettuare mai riparazioni da soli, ma portare l'apparecchio presso il prossimo servizio di riparazione FUST, in modo che possa essere esaminato e, eventualmente, venire riparato.**

- **Se il dispositivo dovesse trovarsi in acqua, non toccarlo in nessun caso! Non toccare mai l'apparecchio con mani umide o bagnate! Se il dispositivo dovesse essere bagnato o umido, staccare subito la spina di corrente con guanti in gomma, prima che Lei lo tocchi!**

- Tenere l'apparecchio lontano da calore, raggi diretti del sole e bordi appuntiti.

- Non immergere mai il cavo elettrico, la spina di alimentazione o la base del dispositivo nell'acqua o in altri liquidi.

Cavo di alimentazione (I, II, III, IV, V, VI, VII)

- In presenza di un cavo di alimentazione danneggiato, questo deve essere sostituito dal servizio di riparazione FUST poiché sono necessari degli attrezzi speciali. Non incastrare il cavo di alimentazione e proteggerlo da oggetti caldi.

- Un danneggiamento del cavo elettrico può provocare un corto circuito, incendio e/o una scossa elettrica.

- Non estrarre mai la spina dalla presa di corrente tirando il cavo né toccandola con mani bagnate.

- Non tirare mai per primo la spina dalla presa di corrente per spegnere l'apparecchio in quanto ciò potrebbe

danneggiarlo. Spegnerne il dispositivo sempre prima con la manopola (posizione OFF).

- Staccare sempre la spina dalla presa di corrente, quando l'apparecchio non è in funzione, solo così l'apparecchio è definitivamente spento.

- Non appoggiare sul cavo elettrico oggetti pesanti così come l'apparecchio stesso. Pericolo di corto circuito e incendio!

- Collocare il cavo di alimentazione in modo che nessuno possa inciamparvi. Ciò potrebbe provocare ferite o l'apparecchio potrebbe essere danneggiato.

- Non lasciare pendere il cavo di alimentazione affinché nessuno possa tirare giù l'apparecchio e ferirsi.

- Il cavo di alimentazione non deve venire a contatto con le lame.

- Non schiacciare il cavo di alimentazione e non avvolgerlo intorno all'apparecchio.

Allacciamento elettrico (I, X)

 **Un uso improprio della corrente può avere conseguenze mortali.**

- Collegare il robot da cucina solamente ad una presa di corrente a muro alternata con una tensione di 230V/50Hz. La sicurezza minima della presa deve essere di 6 ampère (vedi le indicazioni nella targhetta di identificazione).

- Non collegare mai l'apparecchio a una presa multipla o a una presa alla quale sono collegati altri apparecchi.

- La spina non deve mai essere inserita in una presa di corrente danneggiata o non fissata bene. Pericolo di scossa elettrica e incendio!

- Non utilizzare mai un cavo elettrico danneggiato. In presenza di un danno si prega di contattare il servizio di riparazione FUST.

- Non utilizzare una prolunga che non si trovi in perfetto stato.

- Assicurarsi che nessun liquido penetri nella base del dispositivo o finisca sui contatti elettrici.

- Spegnerne il dispositivo con la manopola e scollegare il cavo di alimentazione prima di montare accessori o componenti all'unità o smontare. Ciò vale anche se si desidera spostare il dispositivo.

- Prima di iniziare con la pulizia, la manutenzione o il deposito fare attenzione che l'apparecchio non sia collegato alla rete elettrica.

- L'apparecchio è staccato dalla rete elettrica, soltanto quando la spina viene tirata dalla presa di corrente.

- Se il robot da cucina non viene utilizzato, questo deve essere staccato dalla presa di corrente.

- Controllare sempre che l'apparecchio o il cavo siano in perfetto stato. Non mettere in funzione un apparecchio danneggiato.

- Non cercare mai di afferrare un apparecchio che è caduto nell'acqua. Staccare

sempre la spina prima di tirarlo fuori dall'acqua.

- Come protezione supplementare si raccomanda di installare un interruttore di protezione della corrente residua (30mA massimo). Si prega di rivolgersi ad un elettricista.

Collocazione (II, III, VIII, IX)

- Utilizzare il dispositivo su una superficie di lavoro asciutta, resistente all'umidità e stabile. Non posizionare l'apparecchio su una superficie metallica.

- L'apparecchio non deve essere posto neanche su una superficie delicata come un tavolo in vetro, una tovaglia, mobili laccati ecc..

- Scelga un luogo ben ventilato per l'apparecchio con una distanza minima di 20 cm tra l'apparecchio e l'oggetto od il muro più prossimo e non copra l'apparecchio.

- Non posizionare l'apparecchio mai nelle vicinanze di apparecchi che emanano

calore, per esempio forni, fornelli a gas, piastre elettriche ecc..

- Assicurarsi che il dispositivo sia stabile e sicuro mentre è in uso.

- Collocare il cavo di alimentazione in modo che nessuno possa inciamparvi.

- Non mettere in funzione l'apparecchio in luoghi con materiali o liquidi esplosivi o infiammabili (per esempio deodoranti o lacche per capelli).

- Assicurarsi che nulla possa cadere sull'apparecchio e che questo non possa cadere.

- Non utilizzare l'apparecchio nelle vicinanze di acqua (per esempio lavandino, piscine ecc.) e non esporlo alla pioggia o altra umidità.

- Non appoggiare nulla sull'apparecchio.

- Durante il funzionamento l'apparecchio deve essere tenuto lontano dalla portata di bambini, animali o persone con disabilità.

- Riservare per il robot da cucina abbastanza superficie da lavoro, facendo attenzione che questa sia asciutta e fuori dalla portata dei bambini.

- Non lasciare pendere il cavo di alimentazione affinché nessuno possa buttare giù l'apparecchio e ferirsi.

- Non utilizzare l'apparecchio all'esterno e tenerlo lontano da calore e da fiamme aperte.

Istruzioni di sicurezza particolare per il robot da cucina

- Non utilizzare mai il dispositivo senza il pestello o verdure, frutti nel tubo di riempimento o ciotola. Il dispositivo potrebbe venir danneggiato!

- Svuotare sempre la ciotola quando è piena (marcatura 1200 ml). Spegner prima il dispositivo con la manopola (posizione OFF).

- Non immergere mai il cavo di alimentazione, la spina di alimentazione o la base dell'apparecchio in acqua o altri liquidi!

- Il dispositivo deve essere pulito dopo ogni utilizzo come descritto nella sezione "Pulizia". Non pulire nessuna parte dell'apparecchio in lavastoviglie. La base dell'apparecchio non deve essere immersa in acqua.

- Non utilizzare mai il dispositivo vuoto. Dopo alcuni minuti di funzionamento, fare sempre una breve pausa per consentire al dispositivo di raffreddarsi, i tempi operativi esatti variano a seconda degli utensili e sono specificati in questo manuale (vedere pagina 91).

- Non spostare il dispositivo mentre è collegato all'alimentazione.

Rischi di lesioni

- Tenere sempre le dita e le mani lontane dalle parti mobili e dagli utensili montati. Non toccare mai i meccanismi di rotazione o le lame. Il dispositivo deve sempre essere spento e scollegato e tutte le parti mobili devono essere completamente ferme prima di poter smontare o

montare accessori e utensili dal dispositivo.

- Non inserire niente al di fuori del pestello o alle verdure/frutta nel tubo di riempimento finché l'apparecchio è collegato all'alimentazione o è ancora in funzione.

- Fare molta attenzione con le lame e gli inserti affilati, vige il pericolo di ferite. Ciò è particolarmente vero se si prelevano le lame o gli inserti dalla ciotola o dalla caraffa del frullatore o si svuotano o puliscono quest'ultimi.

- Attendere sempre che l'apparecchio si fermi completamente prima di aprire il coperchio della ciotola o dalla caraffa del frullatore.

- Non superare mai la marcatura di riempimento superiore nella ciotola o nella caraffa del frullatore. Svuotare la ciotola non appena è riempita fino alla marcatura di riempimento superiore.

- Rispettare i tempi operativi massimi specificati e lasciare sempre raffreddare il dispositivo prima di riaccenderlo.

- Utilizzare sempre il dispositivo con il pestello inserito (tranne quando si montano albumi e panna montata con il disco emulsionatore).
- Tenere le mani e le dita lontane dalle parti in movimento e lontani dalle lame da taglio. Non inserire mai la mani nell'apparecchio o nel tubo di riempimento mentre il robot da cucina è collegato alla rete elettrica.
- Utilizzare solo il pestello in dotazione per premere i pezzi di frutta o verdura che si sono bloccati nell'apertura.
- Non spingere mai le verdure/la frutta nel tubo di riempimento con le mani! A questo scopo, utilizzare solo il pestello in dotazione!

Prima della messa in funzione

Prima della messa in funzione

- Estrarre il robot da cucina dalla confezione ed eliminare tutte le parti dell'imballaggio. Fare attenzione che i bambini non giochino con queste e soprattutto con le buste in plastica (pericolo di soffocamento).
- Pulire gli utensili, la ciotola, il coperchio e il pestello con acqua tiepida e detergente e asciugare accuratamente tutte le parti.
- Pulire l'unità motore con un panno leggermente umido, quindi asciugare il tutto.

- Non immergere la base dell'apparecchio in acqua. Non utilizzare detergenti abrasivi o aggressivi.
- Assicurarci che il robot da cucina non sia danneggiato. In caso contrario contattare il prossimo servizio clienti FUST.
- Controllare sempre prima dell'uso che il connettore dell'apparecchio e la presa di corrente siano in un buon stato. Un contatto elettrico insufficiente potrebbe danneggiare l'apparecchio.

Meccanismo di chiusura



Posizionare la ciotola (3) sull'unità motore, la maniglia si trova inizialmente in posizione ore 2 e viene poi ruotata in senso orario fino alla posizione ore 3 in modo che la ciotola scatti in posizione sull'unità motore e sia saldamente bloccata in posizione. **Attenzione:** se la ciotola non è saldamente installata sull'unità motore e bloccata in posizione, l'apparecchio non funzionerà.



Collocare il coperchio sulla ciotola; anche qui, il coperchio si trova inizialmente in posizione ore 2, dietro alla maniglia, e viene poi spinto sopra la maniglia in modo che il coperchio scatti udibilmente in posizione sulla maniglia.

Attenzione: se il coperchio non scatta in posizione sulla maniglia della ciotola, l'apparecchio non funzionerà.

Descrizione del dispositivo

Dispositivo di base

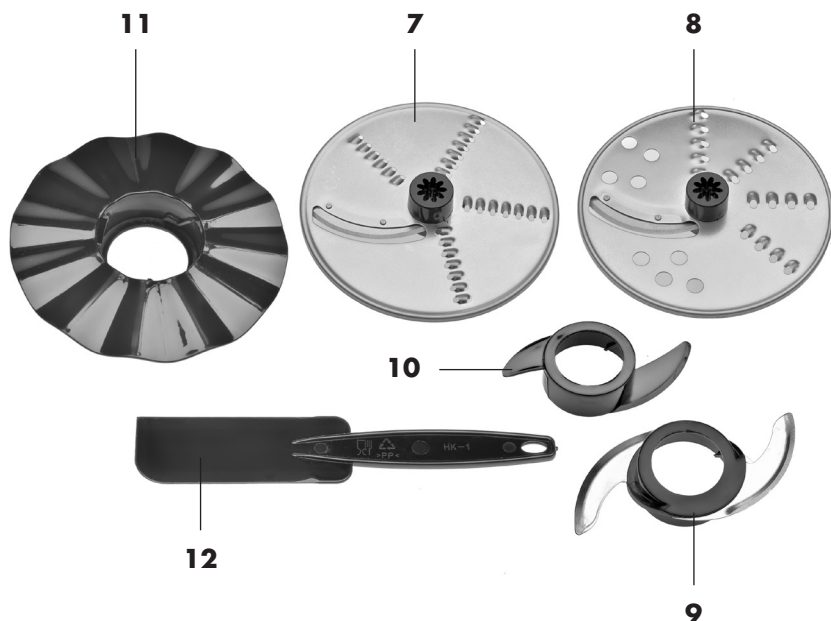
- 1 Unità motore con pannello di controllo e trazione
- 2 Albero motore
- 3 Ciotola
- 4 Portautensili (nell'esempio con una lama universale)
- 5 Coperchio con tubo di riempimento
- 6 Pestello (2 in 1)



Principio 2 in 1 del pestello:

Se pezzi di frutta o verdura allungati, piccoli o stretti vengono lavorati con il disco da taglio, ad es. carote, si consiglia di lasciare il pestello grosso nel tubo di riempimento e di rimuovere solo il pestello piccolo. Quindi, inserire le verdure o la frutta nel tubo di riempimento ristretto e spingerli con il pestello piccolo verso il disco da taglio. Ciò impedisce che i pezzi piccoli si depositino sul disco da taglio e non vengano tagliati.

Descrizione del dispositivo



Utensili

- 7** Disco da taglio/grattugia fine (2 in 1)
- 8** Disco da taglio/grattugia grosso (2 in 1)
- 9** Lama universale per sminuzzare e tritare
- 10** Lama impastatrice per la preparazione dell'impasto
- 11** Disco emulsionatore, per montare ad es. panna o albumi
- 12** Spatola di plastica

Descrizione del dispositivo



Caraffa per frullatore *

- a** Tappo dell'apertura di riempimento
- b** Coperchio per la caraffa
- c** Caraffa per frullatore in vetro con gruppo lame



Spremiagrumi *

- d** Cono di spremitura
- e** Setaccio

*** Accessorio che, a seconda della dotazione, è incluso o è disponibile come opzione.**

Pannello di controllo / Manopola



Manopola

È possibile impostare il dispositivo su tre diverse funzioni:

Posizione OFF

Quando si ruota la manopola in posizione OFF, l'unità è in modalità standby e la spia di funzione rossa lampeggia. È sempre necessario impostare OFF come posizione iniziale per passare dall'impostazione della velocità alla modalità MODE e viceversa.

Impostazione della velocità

È possibile regolare la velocità in modo continuo con la manopola, da lento a MAX.

Posizione MODE per programmi automatici

Quando la manopola si trova in modalità MODE, gli indicatori luminosi blu dei 3 tasti lampeggiano per indicare che ora possono essere azionati nell'impostazione MODE:

Tasto PULSE

(programma automatico)

Premere il tasto PULSE se si necessita di potenti impulsi di velocità. Finché si preme il tasto PULSE, l'unità funzionerà alla massima velocità, quando si rilascia il tasto, l'unità si fermerà.

Tasto MIX (programma automatico)

Quando si preme il tasto MIX, la velocità di rotazione aumenta continuamente fino a raggiungere la velocità ottimale di miscelazione. Dopo 15 secondi il dispositivo si arresta automaticamente. Il programma MIX è adatto per mescolare e macinare alimenti.

Tasto programma impasto

"Teig/Pâte" (programma automatico)

Se si preme il tasto "Teig/Pâte", la velocità di rotazione aumenta continuamente fino a raggiungere la velocità ottimale di miscelazione dell'impasto, quindi si abbassa nuovamente automaticamente. Dopo 1,5 minuti (90 secondi), il dispositivo si arresta automaticamente. Il programma impasto "Teig/Pâte" è adatto per la preparazione di pasta a lievito e pastella.

Nota:

Il tasto, la cui funzione è attualmente in funzione, si illumina costantemente in blu, gli indicatori luminosi degli altri tasti sono spenti. Non appena un programma automatico termina o il tasto PULSE non viene più premuto, tutti e tre gli indicatori luminosi blu dei tasti lampeggiano nuovamente.

L'applicazione dei programmi automatici si trova a pagina 90.

Utilizzo con lama impastatrice o lama universale

Utilizzo del robot da cucina con lama impastatrice o lama universale

La lama impastatrice e la lama universale sono probabilmente i due utensili che possono essere utilizzati nei modi più versatili. A seconda degli alimenti in lavorazione, il tempo di miscelazione o di taglio varia. Per consistenze più grossolane, si consiglia l'utilizzo della funzione PULSE.

Lama impastatrice in plastica (10) per la preparazione di impasto

- Con la lama impastatrice di plastica, è possibile produrre sia pasta a lievito che pastella con il programma automatico impasto "Teig/Pâte".
- La lama impastatrice può essere utilizzata per un massimo di 3 minuti, quindi lasciare raffreddare il motore. Per un impasto è possibile lavorare un massimo di 250 g di farina e 160 g di acqua.



10

Lama universale in acciaio inox (9) per sminuzzare e tritare

- Con la lama universale in acciaio inox, è possibile sminuzzare o tritare alimenti crudi e cotti come carne, verdure o noci, o produrre briciole di pane o biscotti. È inoltre possibile utilizzare la lama per preparare salse o zuppe di purea.
- La lama universale può essere utilizzata per un massimo di 3 minuti, quindi lasciare raffreddare il motore.



9

Utilizzo con lama impastatrice o lama universale

Montaggio della lama impastatrice (10) e della lama universale (9)

1. Posizionare l'albero motore (2) sulla trazione dell'unità motore (1).
2. Posizionare la ciotola (3) sull'unità motore, la maniglia si trova inizialmente in posizione ore 2 e viene poi ruotata in senso orario fino alla posizione ore 3 in modo che la ciotola scatti in posizione sull'unità motore e sia saldamente bloccata in posizione.



Attenzione: se la ciotola non è saldamente installata sull'unità motore e bloccata in posizione, l'apparecchio non funzionerà.

3. Posizionare la lama impastatrice (10) o la lama universale (9) sul portautensili (4), quindi inserire il portautensili con lama sull'albero motore e spingerlo verso il basso sul fondo della ciotola.

4. Ora è possibile inserire gli ingredienti per l'impasto o gli alimenti che devono essere macinati e tritati nella ciotola. Quando si utilizzano i programmi automatici, si consiglia di inserire gli alimenti direttamente nella ciotola e di aggiungere solo spezie o quantità minori di ingredienti tramite il tubo di riempimento, altrimenti la durata del programma MIX o del programma pasta sarà troppo breve.

5. Collocare il coperchio (5) sulla ciotola; anche qui, il coperchio si trova inizialmente in posizione ore 2, dietro alla maniglia, e viene poi spinto sopra la maniglia in modo che il coperchio scatti udibilmente in posizione sulla maniglia. **Attenzione:** se il coperchio non scatta in posizione sulla maniglia della ciotola, l'apparecchio non funzionerà.

6. Inserire il pestello (6) nel tubo di riempimento del coperchio.

7. Quando il dispositivo è montato e gli alimenti sono inseriti, accendere il dispositivo. Lasciare in funzione per un massimo di 3 minuti, quindi far sempre raffreddare il motore. I programmi automatici possono essere ripetuti al massimo una volta.

Utilizzo con lama impastatrice o lama universale

Attenzione!
Afferrare la lama universale (9) solo per la parte in plastica e fare attenzione a non ferirsi con le lame affilate.
Aprire il coperchio della ciotola solo quando la lama universale o la lama impastatrice si sono completamente arrestate.
La lama impastatrice non deve essere utilizzata per tagliare e la lama universale non è adatta per preparare l'impasto.
Dopo 3 minuti di funzionamento lasciare sempre raffreddare il motore.
Montare sempre la lama universale o la lama impastatrice con il portautensili sull'albero motore, prima di inserire gli alimenti nella ciotola.
Gli alimenti che vengono inseriti nel tubo di riempimento, devono essere sempre spinti verso il basso con il pestello. Non inserire altro che il pestello nel tubo di riempimento, non inserire mai mani o dita – pericolo di lesioni!
Non riempire eccessivamente la ciotola! Inserire al massimo 250 g di farina per la preparazione della pasta o una quantità di alimenti tale da superare la marcatura di 1200 ml nella ciotola.

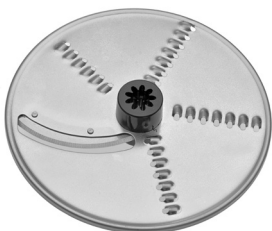
Suggerimenti importanti
Quando si utilizza la lama universale: Se si desidera tagliare la cipolla, premere più volte il tasto PULSE in modo che le cipolle non vengano tagliate troppo finemente. Non lasciare l'apparecchio in funzione troppo a lungo quando si taglia il formaggio a pasta dura o il cioccolato, altrimenti potrebbero scaldarsi e sciogliersi. Tagliare sempre la carne in cubetti da 3 x 3 cm prima di macinarla. Lavorare un massimo di 500 g di carne in un'unica operazione. Non tritare alimenti duri come chicchi di caffè, noce moscata o cubetti di ghiaccio, altrimenti le lame potrebbero smussarsi.
Quando si utilizza la lama impastatrice: Lavorare un massimo di 250 g di farina. Con il dispositivo possono essere realizzati sia impasti a lievito che pastella. Per gli impasti a lievito/pasta per pane, si prega di rimanere permanentemente presenti e monitorare il robot da cucina, poiché la pasta a lievito è molto dura. Dopo averla amalgamata, la pasta a lievito deve essere impastata a mano.

Utilizzo con i dischi da taglio 2 in 1

Utilizzo del robot da cucina con i dischi da taglio 2 in 1

È possibile scegliere tra due dischi o grattugie:

Disco da taglio "fine" (7) per tagliare e grattugiare finemente patate, verdure e vegetali crudi.



Disco da taglio "grosso" (8) per tagliare e grattugiare grossolanamente patate, verdure e vegetali crudi.



Montaggio del disco

1. Posizionare l'albero motore (2) sulla trazione dell'unità motore (1).
2. Posizionare la ciotola (3) sull'unità motore, la maniglia si trova inizialmente in posizione ore 2 e viene poi ruotata in senso orario fino alla posizione ore 3 in modo che la ciotola scatti in posizione sull'unità motore e sia saldamente bloccata in posizione. **Attenzione:** se la ciotola non è saldamente installata sull'unità motore e bloccata in posizione, l'apparecchio non funzionerà.
3. Posizionare i dischi (7) o (8) sull'albero motore, a seconda dell'applicazione desiderata, deve essere rivolto verso l'alto il lato con le lame da taglio o la grattugia.
4. Collocare il coperchio (5) sulla ciotola; anche qui, il coperchio si trova inizialmente in posizione ore 2, dietro alla maniglia, e viene poi spinto sopra la maniglia in modo che il coperchio scatti udibilmente in posizione sulla maniglia. **Attenzione:** se il coperchio non scatta in posizione sulla maniglia della ciotola, l'apparecchio non funzionerà.

Per le fette, il disco da taglio deve puntare verso l'alto.

Per raschiare o grattugiare, le dentellature della grattugia devono essere rivolte verso l'alto.

Utilizzo con i dischi da taglio 2 in 1

5. Quando il dispositivo è completamente assemblato, accendere il dispositivo, impostare la velocità, inserire gli alimenti nel tubo di riempimento e premerli lentamente verso il basso con il pestello. Non esercitare troppa pressione sul pestello.

6. I dischi possono essere utilizzati per un massimo di 4 minuti a operazione. È possibile effettuare un massimo di 5 operazioni, quindi lasciare raffreddare il motore.



Attenzione!

Afferrare il disco (7) o (8) solo per la parte in plastica e fare attenzione a non ferirsi con le lame affilate.

Aprire il coperchio della ciotola solo quando il disco si è completamente arrestato.

Dopo 4 minuti di funzionamento, fare sempre una breve pausa, dopo un massimo di 5 operazioni fare una pausa più lunga e lasciare che il motore si raffreddi.

Montare sempre prima il disco sull'albero motore, prima di inserire gli alimenti nella ciotola.

Non appena la ciotola è riempita fino alla marcatura superiore (1200 ml) con alimenti tagliati o grattugiati, spegnere il robot da cucina, attendere che il disco si fermi completamente, quindi aprire il coperchio, rimuovere il disco e svuotare la ciotola.

Non spingere mai gli alimenti verso il basso con qualcosa di diverso dal pestello. Non inserire mai le mani o le dita nel tubo di riempimento. Pericolo di lesioni!

Non lavorare con i dischi alimentari duri come ad esempio cubetti di ghiaccio.

Utilizzo con il disco emulsionatore

Utilizzo del robot da cucina con il disco emulsionatore

Il disco emulsionatore (11) è ideale per la produzione di panna montata, albume d'uovo, budini istantanei, maionese o aioli.



Montaggio del disco emulsionatore

1. Posizionare l'albero motore (2) sulla trazione dell'unità motore (1).
2. Posizionare la ciotola (3) sull'unità motore, la maniglia si trova inizialmente in posizione ore 2 e viene poi ruotata in senso orario fino alla posizione ore 3 in modo che la ciotola scatti in posizione sull'unità motore e sia saldamente bloccata in posizione. **Attenzione:** se la ciotola non è saldamente installata sull'unità motore e bloccata in posizione, l'apparecchio non funzionerà.
3. Posizionare il disco emulsionatore (11) sul portautensili (4), quindi inserire il portautensili con disco emulsionatore sull'albero motore e spingerlo verso il basso sul fondo della ciotola.
4. Inserire gli ingredienti nella ciotola.



5. Collocare il coperchio (5) sulla ciotola; anche qui, il coperchio si trova inizialmente in posizione ore 2, dietro alla maniglia, e viene poi spinto sopra la maniglia in modo che il coperchio scatti udibilmente in posizione sulla maniglia. **Attenzione:** se il coperchio non scatta in posizione sulla maniglia della ciotola, l'apparecchio non funzionerà.

6. Inserire il pestello (6) nel tubo di riempimento del coperchio.

Attenzione: non usare un pestello per montare panna o albume d'uovo, altrimenti non è garantito un adeguato afflusso d'aria.

7. Impostare la manopola della velocità su MAX. Il disco emulsionatore può essere impiegato per un massimo di 3 minuti, quindi lasciare raffreddare il motore per 30 minuti.

Suggerimenti

Per risultati ottimali, ruotare la manopola della velocità sulla posizione massima MAX.

Per montare l'albume d'uovo, questo dovrebbe avere temperatura ambiente. La ciotola e il disco devono essere completamente puliti e privi di grasso.

Pulire il disco emulsionatore con acqua tiepida dopo ogni uso.

Il disco emulsionatore non è adatto per la preparazione di impasti, che vengono mescolati o impastati con burro o margarina, ma può essere utilizzato per la preparazione del pan di Spagna.

Attenzione!

Per montare panna o albume d'uovo non usare un pestello, altrimenti non è garantito un adeguato afflusso d'aria.

Aprire il coperchio della ciotola solo quando il disco emulsionatore si è completamente arrestato.

Montare sempre il disco emulsionatore con il portautensili sull'albero motore, **prima** di inserire gli alimenti nella ciotola.

Dopo 3 minuti di funzionamento lasciare sempre raffreddare il motore. La fase di raffreddamento, prima di poter rimettere in funzione il robot da cucina, dura 30 minuti.

Accessorio opzionale: spremiagrumi

Accessori opzionali:

Utilizzo del robot da cucina con spremiagrumi

Lo spremiagrumi è ideale per spremere il succo da arance, limoni o pompelmi.



Montaggio dello spremiagrumi

1. Posizionare l'albero motore (2) sulla trazione dell'unità motore (1).
2. Posizionare la ciotola (3) sull'unità motore, la maniglia si trova inizialmente in posizione ore 2 e viene poi ruotata in senso orario fino alla posizione ore 3 in modo che la ciotola scatti in posizione sull'unità motore e sia saldamente bloccata in posizione. **Attenzione:** se la ciotola non è saldamente installata sull'unità motore e bloccata in posizione, l'apparecchio non funzionerà.
3. Posizionare il setaccio (e) sull'albero motore.
4. Il setaccio deve essere bloccato in posizione sulla ciotola, così come il coperchio è bloccato sulla ciotola quando si utilizza un disco o la lama universale. Anche in questo caso, la chiusura del setaccio (sotto la maniglia) si trova inizialmente nella posizione a ore 2 dietro la



Accessorio opzionale: spremiagrumi

maniglia e viene quindi spinta sopra la maniglia, in modo che il setaccio scatti in posizione udibilmente sulla maniglia.

Attenzione: se il setaccio non scatta in posizione nella maniglia della ciotola, l'apparecchio non funzionerà. Suggerimento: è possibile riconoscere la posizione corretta del setaccio dalla marcatura nel setaccio che si trova sopra il simbolo  nella ciotola, e dopo essere stato bloccato sopra il simbolo .

5. Collocare il cono di spremitura (**d**) sul setaccio in modo che sia posizionato saldamente.

6. Impostare la manopola della velocità sulla posizione desiderata.

7. Dopo 500 ml di succo o un massimo di 4 minuti di funzionamento, fare sempre una breve pausa, dopo un massimo di 5 operazioni fare una pausa più lunga e lasciare che il motore si raffreddi.

Attenzione!

Non toccare il cono (**d**) durante la spremitura, vige il rischio di ferirsi a causa della rotazione.

Dopo 500 ml di succo o un massimo di 4 minuti di funzionamento, fare sempre una breve pausa, dopo un massimo di 5 operazioni fare una pausa più lunga e lasciare che il motore si raffreddi.

Attenzione!

Si consiglia di ruotare la manopola più volte in posizione OFF, attendere che il cono di spremitura si fermi completamente e rimuovere la polpa dal setaccio.

Non appena la ciotola è riempita fino alla marcatura 500 ml con succo, spegnere il robot da cucina, attendere che il cono di spremitura si fermi completamente, quindi rimuovere il setaccio, e svuotare la ciotola. Lasciare raffreddare il dispositivo.

Accessorio opzionale: frullatore

Accessori opzionali:

Utilizzo del robot da cucina con frullatore

La caraffa del frullatore è ideale per la produzione di bevande e frullati o ridurre in purea ingredienti solidi.



Montaggio del frullatore

1. Posizionare la caraffa del frullatore (c) con base di lame sulla trazione dell'unità motore (1), ruotare la caraffa del frullatore in senso orario

2. Inserire gli ingredienti nella caraffa del frullatore.

3. Chiudere la caraffa con il coperchio (b), avvitare il tappo (a) nel coperchio in modo che sia ben chiuso.

4. Ruotare la manopola della velocità nella posizione desiderata, si consiglia la posizione MAX o l'utilizzo della funzione PULSE.

5. Dopo 2 minuti di funzionamento, fare sempre una piccola pausa di 1 minuto, dopo un massimo di 2 operazioni fare una pausa più lunga e lasciare che il motore si raffreddi.



Accessorio opzionale: frullatore

Attenzione!

Durante la miscelazione lasciare sempre il coperchio e il tappo nel coperchio chiusi. Aprire il coperchio solo quando le lame si sono fermate completamente.

Dopo 2 minuti di funzionamento, fare sempre una piccola pausa di 1 minuto, dopo un massimo di 2 operazioni fare una pausa più lunga e lasciare che il motore si raffreddi.

Se si desidera aggiungere del liquido durante il processo di miscelazione, aprire con cautela il tappo nel coperchio e versare il liquido attraverso l'apertura.

Non utilizzare ingredienti surgelati (ad eccezione dei cubetti di ghiaccio).

Durante la lavorazione di alimenti caldi, vapore potrebbe fuoriuscire attraverso il tappo.

Gli ingredienti caldi o gli ingredienti che diventano schiumosi quando frullati (ad esempio il latte) dovrebbero avere un volume massimo di 1 litro, in modo che non trabocchino. Non inserire nella caraffa del frullatore ingredienti bollenti.

Non riempire troppo la caraffa, prestare sempre attenzione alla marcatura del limite massimo (1500 ml).

Attenzione!

Non inserire mai le mani nella caraffa del frullatore mentre la spina di alimentazione è inserita nella presa. Attendere sempre che le lame si fermino completamente, prima di sollevare la caraffa del frullatore dall'unità motore.

Durante la pulizia, prestare sempre attenzione alle lame affilate e utilizzare una spazzola per la pulizia! Pericolo di lesioni!

Suggerimenti

Tagliare sempre gli alimenti solidi in piccoli pezzi, prima di inserirli nella caraffa del frullatore.

Non lavorare troppo in una volta, dividere piuttosto la quantità in più operazioni.

Se necessario, dopo il primo ciclo di miscelazione, allentare gli ingredienti con una spatola di plastica, quindi mescolare nuovamente.

I programmi automatici

PULSE

Con la funzione PULSE si seleziona la velocità più alta.

- Inserire gli alimenti nel robot da cucina completamente assemblato, avendo cura di chiudere correttamente il coperchio, o inserire gli alimenti nell'apparecchio tramite il tubo di riempimento e il pestello. Collegare la spina di alimentazione a una presa di corrente adeguata.
- Impostare la manopola sulla posizione MODE, i 3 tasti automatici lampeggeranno in blu. Premere il tasto PULSE. Finché il tasto PULSE rimane premuto, il dispositivo funziona alla massima velocità.

Attenzione

Non tenere mai premuto il tasto PULSE per più di 3 secondi.

- Ripetere il processo al massimo una volta.

Suggerimento

La funzione PULSE è ideale anche per la pulizia degli inserti o della caraffa del frullatore. Basta riempire la ciotola o la caraffa con acqua tiepida e detergente e attivare la funzione PULSE per alcuni secondi.

MIX

Con la funzione MIX, la velocità di rotazione aumenta continuamente fino a raggiungere la velocità ottimale e termina automaticamente dopo 15 secondi. Con la funzione MIX è possibile mescolare e tritare.

- Inserire gli alimenti nel robot da cucina completamente assemblato, avendo cura di chiudere correttamente il coperchio. Collegare la spina di alimentazione a una presa di corrente adeguata.
- Impostare la manopola sulla posizione MODE, i 3 tasti automatici lampeggeranno in blu.
- Premere una volta il tasto MIX. Il robot da cucina ora mescola o trita gli alimenti alla velocità ottimale per 15 secondi e poi si ferma automaticamente.
- Ripetere il processo al massimo una volta.

“Teig/Pâte” (programma impasto)

Con la funzione impasto “Teig/Pâte” e la lama impastatrice in plastica, è possibile preparare rapidamente pastelle e impasti a lievito.

- Inserire gli alimenti nel robot da cucina completamente assemblato, avendo cura di chiudere correttamente il coperchio. Collegare la spina di alimentazione a una presa di corrente adeguata.

I programmi automatici

- Impostare la manopola sulla posizione **MODE**, i 3 tasti automatici lampeggeranno in blu. Premere una volta il tasto "Teig/Pâte". Il robot da cucina mescola e miscela gli ingredienti dell'impasto in velocità ascendente e discendente per 90 secondi, dopodiché il programma si ferma automaticamente.

- Ripetere il processo al massimo una volta.

Nota

Con il dispositivo possono essere realizzati sia impasti a lievito che pastella. Per gli impasti a lievito/pasta per pane, si prega di rimanere permanentemente presenti e monitorare il robot da cucina, poiché la pasta a lievito è molto dura. Dopo aver amalgamato, la pasta a lievito deve essere impastata a mano.

I tempi di funzionamento massimi

Utensili	Tempo massimo di funzionamento per operazione – quindi lasciare raffreddare il motore	Quantità massima di operazioni possibili
Lama impastatrice (10)	3 minuti, quindi lasciare raffreddare	
Lama universale (9)	3 minuti, quindi lasciare raffreddare	
Disco da taglio 2 in 1 "fine" (7) e "grosso" (8)	4 minuti	5
Disco emulsionatore (11)	3 minuti sulla posizione MAX	1, quindi lasciare raffreddare il dispositivo per 30 minuti
Spremiagrumi	4 minuti	5
Frullatore	2 minuti, quindi 1 minuto di pausa	2

Pulizia

Prima di pulire il dispositivo, assicurarsi che sia spento e che la spina di alimentazione sia scollegata.

1. Smontare il dispositivo. Procedere in modo inverso come descritto nel capitolo "Montaggio".

2. Lavare tutte le parti che sono venute a contatto con il cibo in acqua tiepida e detergente con una spugna o un panno morbido. Lavare tutti gli utensili con le lame affilate preferibilmente con una spazzola per stoviglie. Quindi sciacquare il tutto con acqua pulita. Asciugare accuratamente tutte le parti.

Afferrare la lama universale e i dischi da taglio solo per la parte in plastica! Rischio di lesioni!

Attenzione!

Nessuna delle parti è adatta per il lavaggio in lavastoviglie!

3. L'unità motore può essere pulita solo con un panno leggermente umido, in seguito asciugare.

4. Lasciare asciugare completamente tutte le parti prima di rimontarle.

Nota!

I pigmenti di frutta o verdura colorata, ad es. carote, arance e barbabietole possono colorare le parti in plastica del dispositivo. La pulizia dopo ogni utilizzo è quindi essenziale. Rimuovere eventuali scolorimenti con olio da cucina. La colorazione non è coperta dalla garanzia.

- Non utilizzare panni abrasivi, lana d'acciaio, detergenti abrasivi, solventi, acetone o alcool per pulire l'unità.
- **Non immergere mai l'unità motore in acqua o tenerla sotto l'acqua corrente.**

Deposito

- Conservare il dispositivo pulito e asciutto in un luogo asciutto, preferibilmente nella sua confezione originale per proteggerlo dalla polvere, fuori dalla portata dei bambini.

Problema	Soluzione
L'apparecchio non può essere messo in funzione.	• Il blocco di sicurezza tra unità motore e ciotola o tra ciotola e coperchio non sono stati serrati correttamente. Solo se entrambi sono correttamente chiusi, il dispositivo può essere messo in funzione. (Vedi pagina 74) • Controllare la spina e la presa di corrente.
Alcuni alimenti rimangono sul disco da taglio.	• È normale che resti di piccole dimensioni rimangano sul disco da taglio.
Nella preparazione dell'impasto, il motore rallenta.	• La quantità di ingredienti è troppo alta? Lavorare al massimo 250 g di farina, se necessario preparare l'impasto in due fasi di lavoro.
L'impasto è troppo asciutto.	• Inserire un po' d'acqua per il tubo di riempimento nel dispositivo in funzione, aggiungere l'acqua a cucchiainate e controllare la consistenza dell'impasto.
L'impasto è troppo bagnato.	• Inserire un po' di farina per il tubo di riempimento nel dispositivo in funzione, aggiungere la farina a cucchiainate e controllare la consistenza dell'impasto.
Il motore rallenta durante la triturazione della carne con la lama universale.	• La quantità di carne è troppo alta? Lavorare al massimo 500 g di carne, rimuovere il grasso dalla carne e tagliarla a cubetti di 3 x 3 cm. Eventualmente dimezzare la quantità di carne e tritarla in due passaggi.
L'apparecchio vibra durante il funzionamento.	• Pulire e asciugare i piedini antiscivolo in plastica sul fondo dell'unità motore. • Rispettare sempre la quantità massima specificata di alimenti e non superare i tempi massimi.

Ihr zuständiger FUST-Kundendienst bietet Ihnen folgende Leistungen:

- Die Reparatur und Instandsetzung des Gerätes mit und ohne Garantie.
- Den Verkauf von Ersatzteilen und Zubehör.
- Beratung hinsichtlich der Benutzung und Wartung der Geräte.
- Bei Funktionsstörungen wenden Sie sich bitte an das geschulte Personal des Kundendienstes.
Unter Telefon-Nr. 0848 559 111 oder auf www.fust.ch erfahren Sie die Adresse der nächsten FUST-Filiale.

Die Garantie:

- FUST übernimmt für Ihr Gerät zwei Jahre Garantie ab Verkaufsdatum.
- Die Garantiebedingungen entnehmen Sie bitte dem Kaufvertrag.

Votre service FUST vous offre les services suivants:

- La réparation et la mise en état de l'appareil avec et sans garantie.
- La vente des pièces de rechange et d'accessoires.
- Conseils concernant l'utilisation et l'entretien des appareils.
- En cas de défaillances techniques, adressez-vous au personnel formé du service après-vente.

Téléphonez au numéro 0848 559 111 ou regardez sur www.fust.ch pour connaître l'adresse de la prochaine succursale FUST.

La garantie:

- FUST vous offre une garantie valable de 2 ans à compter de la date d'achat de l'appareil.
- Vous trouverez les conditions de garantie dans le contrat de vente.

Il Suo servizio FUST competente Le offre le seguenti prestazioni:

- La riparazione e la manutenzione correttiva dell'apparecchio con e senza garanzia.
- La vendita di pezzi di ricambio e d'accessori.
- La consulenza per quanto riguarda l'uso e la manutenzione dell'apparecchio.
- Si rivolga al personale qualificato del servizio dopo vendita nel caso di disturbi del funzionamento.
Telefonate il numero 0848 559 111 o consultate presso www.fust.ch per apprendere l'indirizzo della prossima succursale FUST.

Garanzia:

- FUST assume responsabilità per il Suo apparecchio per 2 anni a partire dalla data d'acquisto.
- Prenda le condizioni di garanzia dal contratto di compravendita.

Les instructions en français suivant les instructions en allemand.

Le istruzioni in italiano seguono le istruzioni in tedesco.

Zur Gebrauchsanleitung

Selbstverständlich kann die Gebrauchsanleitung nicht alle Einsatzmöglichkeiten für dieses Gerät aufzeigen.

Sollten Sie also weitere Informationen benötigen, wenden Sie sich bitte an Ihre nächste FUST-Filiale.

Unter Telefon-Nr. 0848 559 111 erfahren Sie die Adresse der nächsten FUST-Filiale.

A propos du mode d'emploi

Naturellement, le mode d'emploi ne peut pas décrire toutes les possibilités qu'offre cet appareil. Adressez-vous à la prochaine succursale FUST, si vous désirez plus d'informations.

Téléphonez au numéro 0848 559 111 pour connaître l'adresse de la prochaine succursale FUST.

Sulle istruzioni per l'uso

Le istruzioni per l'uso non possono indicare ovviamente ogni possibile impiego dell'apparecchio. Si rivolga alla prossima succursale FUST se ha bisogno di più informazioni.

Telefoni il numero 0848 559 111 per apprendere l'indirizzo della prossima succursale FUST.

Reparatur (VI, VII)

Bei Verdacht auf einen Gerätedefekt ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Kontaktieren Sie den nächsten FUST-Reparaturdienst und lassen Sie es überprüfen. Für allfällige Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung entstanden sind, wird keine Haftung übernommen.

Achtung: Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

Réparation (VI, VII)

En cas de soupçon d'une défectuosité de l'appareil, débranchez aussitôt la fiche de la prise. Entrez en contact avec le service après-vente FUST le plus proche de chez vous et faites-le réviser. Il ne sera assumé aucune responsabilité de dommages éventuels provoqués par un traitement incorrect.

Attention: Des réparations incorrectes peuvent constituer un très grand danger pour l'utilisateur.

Riparazione (VI, VII)

Nel caso di un sospetto di difetto all'apparecchio, stacchi immediatamente la spina dalla presa di corrente. Contattare il prossimo servizio dopo vendita FUST e lo faccia esaminare. Nessuna responsabilità sarà assunta per danni eventuali causati da un trattamento inappropriato.

Attenzione: Riparazioni non appropriate possono causare dei pericoli gravi per l'utente.

Technische Daten

Modell	Betty Bossi I FUST Multi-Küchenmaschine « Kompakt »
Art.-Nr.	250825
Netzspannung	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Leistung	1000 W
Gehäusematerial	Kunststoff und Edelstahl
Kabellänge	1,2 m
Abmessungen (B x T x H) (mit Schüssel)	255 x 245 x 400 mm
Gewicht (Standardset ohne den Standmixer)	3 kg
Geprüft	S+ FO 7
Erfüllt EU-Vorschriften	Ja
Produkt-Garantie	2 Jahre

Technische Änderungen vorbehalten.



Dates techniques

Type	Betty Bossi FUST Robot de cuisine multifonction «Compact »
Art.-Nr.	250825
Tension nominale	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Puissance nominale	1000 W
Matériau du boîtier	matière plastique et acier affiné
Longueur du cordon	1,2 m
Dimensions (l x p x h) (avec bol)	255 x 245 x 400 mm
Poids (Kit standard sans mixeur)	3 kg
Homologation	S+ FO 7
Conforme aux prescriptions UE	Oui
Garantie de produit	2 ans

Modifications techniques réservées.



Dati tecnici

Tipo	Betty Bossi I FUST Robot da cucina multifunzione « Compact »
Art.-Nr.	250825
Tensione nominale	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Potenza nominale	1000 W
Materiale involucro	materia plastica e acciaio raffinato
Lunghezza del cavo	1,2 m
Dimensioni (l x p x a) (con ciotola)	255 x 245 x 400 mm
Peso (Set standard senza frullatore)	3 kg
Approvato	S+ FO 7
Conforme alle norme UE	Si
Garanzia prodotto	2 anni

Salvo modifiche tecniche.



Version 07/2018