

FP 1000



150148

Bedienungsanleitung**Food Prozessor**

Seite 1 bis 18

D/A/CH

Instruction manual**Food processor**

from page 19 to 36

GB/UK

Mode d'emploi**Robot de cuisine**

de page 37 à page 54

F/B/CH

Gebruiksaanwijzing**Foodprocessor**

blz. 109 t/m 126

NL/B

Instrukcja obsługi**Robot kuchenny**

strony od 181 do 198

PL

DEUTSCH
Original-Bedienungsanleitung



**Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme lesen
und griffbereit am Gerät aufbewahren!**

- 1. Allgemeines 2**
 - 1.1 Informationen zur Bedienungsanleitung 2
 - 1.2 Symbolerklärung 2
 - 1.3 Haftung und Gewährleistung 3
 - 1.4 Urheberrecht 3
 - 1.5 Konformitätserklärung 3
- 2. Sicherheit 4**
 - 2.1 Allgemeines 4
 - 2.2 Sicherheitshinweise für die Nutzung des Gerätes 4
 - 2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung 5
- 3. Transport, Verpackung und Lagerung 6**
 - 3.1 Transportinspektion 6
 - 3.2 Verpackung 6
 - 3.3 Lagerung 6
- 4. Technische Daten 7**
 - 4.1 Technische Angaben 7
 - 4.2 Baugruppenübersicht 8
- 5. Installation und Bedienung 9**
 - 5.1 Sicherheitshinweise 9
 - 5.2 Aufstellen und Anschließen 10
 - 5.3 Bedienung 11
- 6. Reinigung und Wartung 16**
 - 6.1 Sicherheitshinweise 16
 - 6.2 Reinigung 16
 - 6.3 Sicherheitshinweise zur Wartung 17
- 7. Mögliche Funktionsstörungen 17**
- 8. Entsorgung 18**

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

Service-Hotline: 0180 5 971 197
(14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)

1. Allgemeines

1.1 Informationen zur Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Gerätes und dient als wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk.

Die Kenntnis aller in ihr enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät.

Darüber hinaus sind die für den Einsatzbereich des Gerätes geltenden örtlichen Unfallverhütungsvorschriften und allgemeinen Sicherheitsbestimmungen einzuhalten.

Die Bedienungsanleitung ist Produktbestandteil und in unmittelbarer Nähe des Gerätes für das Installations-, Bedienungs-, Wartungs- und Reinigungspersonal jederzeit zugänglich aufzubewahren.

1.2 Symbolerklärung

Wichtige sicherheits- und gerätetechnische Hinweise sind in dieser Bedienungsanleitung durch Symbole gekennzeichnet. Die Hinweise sind unbedingt zu befolgen, um Unfälle, Personen- und Sachschäden zu vermeiden.



WARNUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet Gefahren, die zu Verletzungen führen können.

Halten Sie die angegebenen Hinweise zur Arbeitssicherheit unbedingt genau ein und verhalten Sie sich in diesen Fällen besonders vorsichtig.



WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

Dieses Symbol macht auf gefährliche Situationen durch elektrischen Strom aufmerksam.

Bei Nichtbeachten der Sicherheitshinweise besteht Verletzungsgefahr oder Lebensgefahr.



ACHTUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet Hinweise, deren Nichtbeachtung Beschädigung, Fehlfunktionen und/oder Ausfall des Gerätes zur Folge haben kann.



HINWEIS!

Dieses Symbol hebt Tipps und Informationen hervor, die für eine effiziente und störungsfreie Bedienung des Gerätes zu beachten sind.

1.3 Haftung und Gewährleistung

Alle Angaben und Hinweise in dieser Bedienungsanleitung wurden unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften, des aktuellen ingenieurtechnischen Entwicklungsstandes sowie unserer langjährigen Erkenntnisse und Erfahrungen zusammengestellt.

Die Übersetzungen der Bedienungsanleitung wurden ebenfalls nach bestem Wissen erstellt. Eine Haftung für Übersetzungsfehler können wir jedoch nicht übernehmen. Maßgebend ist die beiliegende deutsche Version dieser Bedienungsanleitung.

Der tatsächliche Lieferumfang kann bei Sonderausführungen, der Inanspruchnahme zusätzlicher Bestelloptionen oder auf Grund neuester technischer Änderungen u. U. von den hier beschriebenen Erläuterungen und zeichnerischen Darstellungen abweichen.



HINWEIS!

Diese Bedienungsanleitung ist vor Beginn aller Arbeiten am und mit dem Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, sorgfältig durchzulesen!

Der Hersteller übernimmt **keine Haftung** für Schäden und Störungen bei:

- Nichtbeachtung der Anweisungen zur Bedienung und Reinigung;
- nicht bestimmungsgemäßer Verwendung;
- technischen Änderungen durch den Benutzer;
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile.

Technische Änderungen am Produkt im Rahmen der Verbesserung der Gebrauchseigenschaften und der Weiterentwicklung behalten wir uns vor.

1.4 Urheberschutz

Die Bedienungsanleitung und die in ihr enthaltenen Texte, Zeichnungen, Bilder und sonstigen Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigungen in jeglicher Art und Form – auch auszugsweise – sowie die Verwertung und/oder Mitteilung des Inhaltes sind ohne schriftliche Freigabeerklärung des Herstellers nicht gestattet. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Weitere Ansprüche bleiben vorbehalten.



HINWEIS!

Die grafischen Darstellungen in dieser Anleitung können unter Umständen leicht von der tatsächlichen Ausführung des Gerätes abweichen.

1.5 Konformitätserklärung



Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU. Dies bescheinigen wir in der EG-Konformitätserklärung. Bei Bedarf senden wir Ihnen gern die entsprechende Konformitätserklärung zu.

2. Sicherheit

Dieser Abschnitt bietet einen Überblick über alle wichtigen Sicherheitsaspekte.

Zusätzlich sind in den einzelnen Kapiteln konkrete Sicherheitshinweise zur Abwendung von Gefahren gegeben und mit Symbolen gekennzeichnet. Darüber hinaus sind am Gerät befindliche Piktogramme, Schilder und Beschriftungen zu beachten und in ständig lesbarem Zustand zu halten.

Die Beachtung aller Sicherheitshinweise ermöglicht optimalen Schutz vor Gefährdungen und gewährleistet sicheren und störungsfreien Betrieb des Gerätes.

2.1 Allgemeines

Das Gerät ist nach den derzeit gültigen Regeln der Technik gebaut. Es können jedoch von diesem Gerät Gefahren ausgehen, wenn es unsachgemäß oder nicht bestimmungsgemäß verwendet wird.

Die Kenntnis des Inhalts der Bedienungsanleitung ist eine der Voraussetzungen, um Sie vor Gefahren zu schützen, sowie Fehler zu vermeiden und somit das Gerät sicher und störungsfrei zu betreiben.

Zur Vermeidung von Gefährdungen und zur Sicherung der optimalen Leistung dürfen am Gerät weder Veränderungen noch Umbauten vorgenommen werden, die durch den Hersteller nicht ausdrücklich genehmigt worden sind.

Das Gerät darf nur in technisch einwandfreiem und betriebssicherem Zustand betrieben werden.

2.2 Sicherheitshinweise für die Nutzung des Gerätes

Die Angaben zur Arbeitssicherheit beziehen sich auf die zum Zeitpunkt der Herstellung des Gerätes gültigen Verordnungen der Europäischen Union.

Der Betreiber ist verpflichtet, während der gesamten Einsatzzeit des Gerätes die Übereinstimmung der benannten Arbeitssicherheitsmaßnahmen mit dem aktuellen Stand der Regelwerke festzustellen und neue Vorschriften zu beachten. Außerhalb der Europäischen Union sind die am Einsatzort des Gerätes geltenden Arbeitssicherheitsgesetze und regionalen Bestimmungen einzuhalten.

Neben den Arbeitssicherheitshinweisen in dieser Bedienungsanleitung sind die für den Einsatzbereich des Gerätes allgemein gültigen Sicherheits- und Unfallverhütungsvorschriften sowie die geltenden Umweltschutzbestimmungen zu beachten und einzuhalten.



ACHTUNG!

- Dieses Gerät kann von **Kindern ab 8 Jahren** sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen nur dann benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

- **Kinder** dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und **Benutzerwartung** dürfen **nicht durch Kinder** durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- **Kinder jünger als 8 Jahre** sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf. Wenn das Gerät an eine dritte Person weitergegeben wird, muss die Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.
- Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Angaben in der Bedienungsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.
- Das Gerät nur in geschlossenen Räumen betreiben.

2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Betriebssicherheit des Gerätes ist nur bei bestimmungsgemäßer Verwendung entsprechend der Angaben in der Bedienungsanleitung gewährleistet.

Alle technischen Eingriffe, auch die Montage und die Instandhaltung sind ausschließlich von qualifiziertem Kundendienst vorzunehmen.

Dieses Gerät kann im Haushalt und ähnlichen Bereichen verwendet werden, wie beispielsweise:

- in Küchen für die Mitarbeiter in Läden, Büros oder anderen gewerblichen Bereichen;
- in landschaftlichen Anwesen;
- von Kunden in Hotels, Motels und ähnlichen Wohneinrichtungen;
- in Frühstückspensionen.

Dieses Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Betrieb geeignet.

Der Food Processor ist zum **Mixen, Shaken, Pürieren** von Speisen oder Drinks sowie zum **Schneiden, Hacken, Raspeln und Reiben** von Obst und Gemüse bestimmt.



ACHTUNG!

Jede über die bestimmungsgemäße Verwendung hinausgehende und/oder andersartige Verwendung des Gerätes ist untersagt und gilt als nicht bestimmungsgemäß. Ansprüche jeglicher Art gegen den Hersteller und/oder seine Bevollmächtigten wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung des Gerätes sind ausgeschlossen.

Für alle Schäden bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung haftet allein der Betreiber.

3. Transport, Verpackung und Lagerung

3.1 Transportinspektion

Lieferung bei Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden prüfen. Bei äußerlich erkennbarem Transportschaden Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen nehmen.

Schadensumfang auf Transportunterlagen/Lieferschein des Transporteurs vermerken. Reklamation einleiten.

Verdeckte Mängel sofort nach Erkennen reklamieren, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der geltenden Reklamationsfristen geltend gemacht werden können.

3.2 Verpackung

Werfen Sie den Umkarton Ihres Geräts nicht weg. Sie benötigen ihn eventuell zur Aufbewahrung, beim Umzug oder wenn Sie das Gerät bei eventuellen Schäden an unsere Service-Stelle senden müssen. Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme das äußere und innere Verpackungsmaterial vollständig vom Gerät.



HINWEIS!

Falls Sie die Verpackung entsorgen möchten, beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften. Führen Sie wieder verwertbare Verpackungsmaterialien dem Recycling zu.

Bitte prüfen Sie, ob das Gerät und das Zubehör vollständig sind. Falls irgendwelche Teile fehlen sollten, nehmen Sie bitte mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

3.3 Lagerung

Packstücke bis zur Installation verschlossen und unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung aufbewahren.

Packstücke nur unter folgenden Bedingungen lagern:

- Nicht im Freien aufbewahren.
- Trocken und staubfrei aufbewahren.
- Keinen aggressiven Medien aussetzen.
- Vor Sonneneinstrahlung schützen.
- Mechanische Erschütterungen vermeiden.
- Bei längerer Lagerung (> 3 Monate) regelmäßig allgemeinen Zustand aller Teile und der Verpackung kontrollieren.
Bei Erfordernis auffrischen oder erneuern.

4. Technische Daten

4.1 Technische Angaben

Bezeichnung	Food Prozessor FP 1000
Art.-Nr.:	150148
Material:	Sockel: Aluminium, Mixbecher: Glas, Mixschüssel: Kunststoff
Anschlusswert:	1,0 kW / 230-240 V~ 50 Hz
Umdrehungen/Min	max. 18000
Geschwindigkeitsstufen:	2 + Pulse-Funktion
Abmessungen:	B 230 x T 250 x H 435 mm
Inhalt Mixbecher:	1,6 Liter
Inhalt Mixschüssel:	2,0 Liter
Gewicht:	6,35 kg
Zubehör:	1 Edelstahl-Sichelmesser, zum Pürieren und Hacken; 1 Kunststoff-Sichelmesser, zum Pürieren von gegarten Speisen; 1 Schneidscheibe für Scheiben mit 2 Scheibenstärken: 2 mm und 3 mm; 1 Schneidscheibe für Raspel mit 1 Raspelstärke: 0,3 mm; 1 Schneidscheibe für Raspel mit 2 Raspelstärken: 1 mm und 3,5 mm

Technische Änderungen vorbehalten!

4.2 Baugruppenübersicht



- | | | | |
|---|-------------------------|---|--|
| ① | Blender-Messbecher | ⑩ | Mixschüssel |
| ② | Abdeckung Mixbecher | ⑪ | Messer-Adapterhalter |
| ③ | Mixbecher | ⑫ | Motoraufnahme |
| ④ | Sockel Mixbecher | ⑬ | Motorblock |
| ⑤ | Edelstahl-Sichelmesser | ⑭ | Geschwindigkeitsdrehregler |
| ⑥ | Kunststoff-Sichelmesser | ⑮ | Schneidscheibe für Scheiben mit
2 Scheibenstärken: 2 mm und 3 mm; |
| ⑦ | Stopfer | ⑯ | Schneidscheibe für Raspel
mit 1 Raspelstärke: 0,3 mm |
| ⑧ | Deckel Mixschüssel | ⑰ | Schneidscheibe für Raspel mit
2 Raspelstärken: 1 mm und 3,5 mm |
| ⑨ | Einfüllschacht | ⑱ | Schneidscheibenhalter |

5. Installation und Bedienung

5.1 Sicherheitshinweise



WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

Das Gerät darf nur an ordnungsgemäß installierten Einzelsteckdosen mit Schutzkontakt betrieben werden.

Die Netzanschlussleitung nicht am Kabel aus der Steckdose ziehen, immer am Gehäuse des Netzsteckers anfassen.

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit Wärmequellen bzw. scharfen Kanten in Berührung kommt. Netzkabel nicht vom Tisch oder von der Theke herunter hängen lassen. Achten Sie darauf, dass niemand auf das Netzkabel treten oder darüber stolpern kann.
- Das Netzkabel nicht knicken, quetschen, verknoten, immer vollständig abwickeln.
- Stellen Sie niemals das Gerät oder andere Gegenstände auf das Netzkabel.
- Netzkabel nicht über Teppichstoff oder andere Wärmeisolierungen verlegen. Netzkabel nicht abdecken. Netzkabel von Arbeitsbereichen fernhalten und nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es nicht korrekt funktioniert, beschädigt oder zu Boden gefallen ist.

- Keine Zubehör- und Ersatzteile verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden. Diese könnten eine Gefahr für den Benutzer darstellen oder Schäden am Gerät verursachen und zu Personenschäden führen, zudem erlischt die Gewährleistung.
- Gerät während des Betriebes nicht bewegen und nicht kippen.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes **niemals** unbeaufsichtigt.
- Bedienen Sie das Gerät **niemals** mit nassen oder feuchten Händen.
- Greifen Sie **niemals** in die Behälter mit den Händen oder Küchenutensilien während des Betriebes.
- Stellen Sie vor der Inbetriebnahme immer sicher, dass das Gerät komplett und richtig zusammengesetzt wurde.

Sicherheitsvorrichtungen

Sicherheitsfunktion

Diese Funktion stellt sicher, dass das Gerät nur bei korrekt auf der Motoreinheit angebrachten Mixschüssel oder Mixbecher in Betrieb genommen werden kann.

Wird die Mixschüssel oder der Mixbecher von dem Motorblock abgenommen, schaltet der Motor ab.

Überhitzungsschutz

Dieser löst bei Überhitzung durch zu lange Betriebsdauer oder Überlastung automatisch aus und schaltet das Gerät ab und nach dem Abkühlen (ca. 15 Min.) automatisch wieder ein.

5.2 Aufstellen und Anschließen

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen, sicheren Platz, der das Gewicht des Gerätes aushält und kippsicher ist.
- Verwenden Sie das Gerät auf einer glatten, sauberen und trockenen Oberfläche, auf der sich die Saugnäpfe des Gerätes festsaugen können.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** in nasser oder feuchter Umgebung auf.
- Das Gerät nicht in der Nähe von offenen Feuerstellen, Elektroöfen, Heizöfen oder anderen Hitzequellen aufstellen.



WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

Gerät kann bei unsachgemäßer Installation Verletzungen verursachen!

Vor Installation Daten des örtlichen Stromnetzes mit technischen Angaben des Gerätes vergleichen (siehe Typenschild).

Gerät nur bei Übereinstimmung anschließen! Sicherheitshinweise beachten!


- Der Steckdosenstromkreis muss mit mindestens 16A abgesichert sein. Anschluss nur direkt an eine Wandsteckdose; Verteiler oder Mehrfachsteckdosen dürfen nicht verwendet werden.
- Gerät so aufstellen, dass der Stecker zugänglich ist, damit das Gerät bei Bedarf schnell vom Netz getrennt werden kann.

5.3 Bedienung

Gerät vorbereiten

- Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch das Gerät und Zubehör gemäß Anweisungen im Abschnitt **6.2 „Reinigung“**.
- Positionieren Sie den Motorblock auf einer ebenen und stabilen Fläche.


Verwendung der Mixschüssel und Zubehör

- Setzen Sie die Mixschüssel auf den Motorblock, drehen Sie diese im Uhrzeigersinn, bis sie fixiert ist.
- Verwenden Sie das mitgelieferte Zubehör folgendermaßen:
 - das Edelstahl-Sichelmesser zum Hacken und Pürieren;
 - das Kunststoff-Sichelmesser zum Pürieren von gegarten Speisen;
 - die Schneidscheiben zum Schneiden, Raspeln und Reiben von Obst oder Gemüse;
- Befestigen Sie den Messer-Adapterhalter auf der Motoraufnahme im Inneren der Mixschüssel und achten Sie darauf, dass dieser vertikal sitzt.
- Setzen Sie das gewünschte Messer bzw. Schneidscheiben, je nach dem wie und welche Lebensmittel Sie verarbeiten möchten, ein.
- Legen Sie das gewählte Sichelmesser auf den Messer-Adapterhalter.
- Bei Verwendung der Schneidscheiben befestigen Sie zuerst den Schneidscheibenhalter auf dem Messer-Adapterhalter und legen dann die Schneidscheibe auf.
- Setzen Sie den Deckel auf die Mixschüssel und verriegeln Sie diese.
- Schließen Sie das Gerät an eine Einzelsteckdose mit Schutzkontakt an.
- Prüfen Sie die Funktion des Gerätes, dazu kurz den Geschwindigkeitsdrehregler auf die Impulsstufe  drehen. Sollte das Gerät nicht funktionieren, trennen Sie es von der Steckdose und montieren Sie die Zubehöreile korrekt auf dem Motorblock.



ACHTUNG!

Das Gerät kann nur bei korrekt auf der Motoreinheit angebrachten Mixschüssel in Betrieb genommen werden. Wird die Mixschüssel von dem Motorblock abgenommen, schaltet der Motor automatisch ab.

- Bereiten Sie die zu verarbeitende Lebensmittel vor. Waschen Sie das Gemüse oder Obst/Früchte und schneiden es in geeignete Stücke, welche in den Einfüllschacht der Mixschüssel passen.
- Mit dem Geschwindigkeitsdrehregler können Sie die gewünschte Geschwindigkeitsstufe wählen:
 - Stufe „1“ für niedrige Geschwindigkeit,
 - Stufe „2“ für hohe Geschwindigkeit,
 - Impulsstufe  (wird benutzt, wenn die Zutaten nur kurz verarbeitet werden sollen)



Die Position „0“ ist zum Abschalten des Gerätes.

- Nach Auswahl der Geschwindigkeitsstufe geeignetes Obst oder Gemüse in den Einfüllschacht geben und mit dem Stopfer nach unten drücken.



WARNUNG! Verletzungsgefahr!

Niemals Obst und Gemüse mit den Fingern oder Küchenutensilien nachschieben. Benutzen Sie immer den dafür vorgesehenen Stopfer!



ACHTUNG!

Das Gerät niemals betreiben, wenn Zubehör zwar angebracht ist, aber keine Lebensmittel eingeführt wurden.



Betriebszeiten



ACHTUNG!

Das Gerät darf nicht für länger als 1 Minute ohne Unterbrechung in Betrieb genommen werden. Dann eine Pause von 3 Minuten einhalten. Höchstens 5 Betriebszyklen hintereinander durchführen und danach das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

Bei Überhitzung durch zu lange Betriebsdauer oder Überlastung löst der Überhitzungsschutz aus, der Motor wird automatisch abgeschaltet und nach dem Abkühlen (ca. 15 Minuten) wieder eingeschaltet.

Folgende Angaben der Betriebszeiten und Volumen der Lebensmittel bei Verwendung der gewählten Werkzeuge sollten eingehalten werden, um eine Überhitzung des Gerätes zu vermeiden:

Edelstahl-Sichelmesser	30 Sekunden bis 1 Minute
Schokolade	≤ 200 g
Käse	≤ 350 g
Mett	≤ 800 g
Gemüse, Gewürze	100 - 150 g
Obst	300 - 500 g
Zwiebeln	≤ 800 g
Kunststoff-Sichelmesser	20 Sekunden bis 30 Sekunden
Mehl und Weichkäse	≤ 800 g
Eier	≤ 10 Stück

Achtung! Wählen Sie bei Teigzubereitung folgendes Verhältnis: 1:0,6 (100 g Mehl: 60 g Wasser oder andere Flüssigkeit). Die optimale Verarbeitungszeit beträgt 30 Sek.

Schneidscheibe für Scheiben max. 1 Minute

Setzen Sie die mitgelieferte Schneidscheibe für Scheiben mit der gewählten Stärke (2 mm oder 3 mm) nach oben auf den Schneidscheibenhalter, fixieren Sie dann die Abdeckung auf der Mixschüssel und beginnen mit der Verarbeitung der gewählten Lebensmittel. Füllen Sie die Lebensmittel nach und nach in den Einfüllschacht und drücken diese mit dem Stopfer nach unten.

Niemals Gewalt auf den Stopfer ausüben, nur leicht darauf drücken.

Wählen Sie bei weichen Lebensmitteln die niedrige Geschwindigkeitsstufe „1“, bei harten - die hohe Geschwindigkeitsstufe „2“.

Schneidscheiben für Raspel max. 1 Minute

Setzen Sie eine der mitgelieferten Schneidscheiben für Raspel (je nach Lebensmittel und gewünschten Raspelstärke) auf den Schneidscheibenhalter, fixieren Sie dann die Abdeckung auf der Mixschüssel und beginnen mit der Verarbeitung der gewählten Lebensmittel. Füllen Sie die Lebensmittel nach und nach in den Einfüllschacht und drücken diese mit dem Stopfer nach unten.



ACHTUNG!

Sollten Sie mit dem Schneidevorgang in der angegebenen Zeit noch nicht fertig sein, schalten Sie das Gerät ab (Geschwindigkeitsdrehregler auf Position „0“ drehen) und lassen es einige Zeit abkühlen, bevor Sie mit dem Schneiden/ Raspeln fortfahren.

- Wenn das Gerät nicht mehr benutzt wird, bringen Sie den Geschwindigkeitsdrehregler auf Position „0“ und trennen es von der Steckdose (Netzstecker ziehen!).

Verwendung des Mixbechers

- Verwenden Sie den Mixbecher zum Mixen, Shaken oder Pürieren von Lebensmitteln.
- Positionieren Sie den Motorblock auf einer ebenen und stabilen Fläche.
- Setzen Sie den Mixbecher mit Sockel auf den Motorblock, drehen Sie diesen im Uhrzeigersinn, bis er fixiert ist.
- Bereiten Sie die zu verarbeiteten Lebensmittel vor und füllen diese in den Mixbecher. Die **max. Nutzfüllmenge** des Behälters beträgt **1600 ml**.

! **ACHTUNG!**


Verarbeiten Sie keine Flüssigkeiten oder Speisen im Mixbecher, die heißer als 80 °C sind! Der Mixbecher kann zerspringen und Verletzungen verursachen!

- Legen Sie die Abdeckung auf den Mixbecher und verschließen Sie die Öffnung der Abdeckung, indem Sie den Blender-Messbecher durch Drehen darin fixieren.

! **ACHTUNG!**

Verschließen Sie immer den Mixbecher mit der Abdeckung, bevor Sie das Gerät einschalten.

- Schließen Sie das Gerät an eine Einzelsteckdose mit Schutzkontakt an.
- Mit dem Geschwindigkeitsdrehregler können Sie die gewünschte Geschwindigkeitsstufe wählen:

- Stufe „1“ für niedrige Geschwindigkeit,
- Stufe „2“ für hohe Geschwindigkeit.
- Impulsstufe  (Geschwindigkeitsdrehregler nach links drehen) wird benutzt, wenn die Zutaten nur kurz verarbeitet werden sollen.

Die Position „0“ ist zum Abschalten des Gerätes.

- Die **Betriebszeit** ohne Unterbrechung beträgt **1 Minute**. Das Gerät verarbeitet die eingefüllten Zutaten sehr schnell. Überprüfen Sie nach einigen Sekunden die Konsistenz der verarbeiteten Zutaten und schalten dann bei Bedarf nach einer Abkühlphase das Gerät noch einmal ein.

! **ACHTUNG!**

Nach jedem Mixvorgang das Gerät abkühlen lassen!



- Fügen Sie nach Bedarf während des Betriebes Zutaten durch die Öffnung in der Abdeckung zu. Nehmen Sie den Blender-Messbecher heraus, füllen Zutaten ein und schließen die Abdeckung mit dem Blender-Messbecher, bevor Sie das Gerät wieder einschalten und mit der Verarbeitung fortfahren.
- Verarbeiten Sie keine großen Mengen fester oder gefrorener Zutaten auf einmal. Um bessere Resultate zu erzielen, sollten Sie diese Zutaten immer nacheinander in kleineren Portionen verarbeiten.
- Überfüllen Sie den Mixbecher nicht, den Füllstand können Sie an den Markierungen des Mixbechers ablesen. Beachten Sie die Füllmenge besonders beim Verarbeiten von heißen oder schäumenden Zutaten und bei Betrieb auf hoher Geschwindigkeitsstufe. Die maximale Nutzfüllmenge beträgt 1600 ml.
- Wenn das Messer blockiert ist und der Motor anfängt zu stottern, schalten Sie das Gerät sofort ab, ziehen Sie den Netzstecker und entfernen Sie einige Zutaten aus dem Mixbecher. Setzen Sie dann den Mixvorgang fort.



WARNUNG! Verletzungsgefahr!

Greifen Sie niemals während des Betriebes des Gerätes mit der Hand oder einem Gegenstand in den Mixbecher!

Benutzen Sie während des Mixvorgangs keine Hilfsmittel, um die Zutaten im Mixbecher nach unten zu drücken. Diese könnten vom Messer erfasst werden und zu Verletzungen der Bedienperson oder Beschädigungen am Gerät führen!

- Wenn die Zutaten die gewünschte Konsistenz erreicht haben, den Geschwindigkeitsdrehregler in Position „O“ bringen und nach dem Stillstand des Motors den Mixbecher von der Motoreinheit abnehmen.



ACHTUNG!

Das Gerät kann nur bei korrekt auf der Motoreinheit angebrachtem Mixbecher in Betrieb genommen werden. Wird der Mixbecher vom Motorblock abgenommen, schaltet der Motor ab.

- Bringen Sie den Geschwindigkeitsdrehregler in Position „O“ und trennen Sie das Gerät von der Steckdose (Netzstecker ziehen!), wenn es nicht mehr benutzt wird.

6. Reinigung und Wartung

6.1 Sicherheitshinweise

- Vor der Reinigung sowie vor der Durchführung von Reparaturen das Gerät von der Stromversorgung trennen und abkühlen lassen.
- Keine ätzenden Reinigungsmittel verwenden und darauf achten, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.
- Um sich vor Stromschlägen zu schützen, Gerät, Kabel und Stecker **niemals** in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.



ACHTUNG!

Das Gerät ist nicht für das direkte Absprühen mit einem Wasserstrahl geeignet. Verwenden Sie daher keinen Druckwasserstrahl, um dieses Gerät zu reinigen!

6.2 Reinigung

- Das Gerät nach jeder Benutzung reinigen.
- Demontieren Sie die verwendete Einzelteile und Zubehör der Mixschüssel.
- Die Messer und die Schneidscheiben besonders vorsichtig abnehmen und reinigen, da sie sehr scharf sind. **Verletzungsgefahr!**
- Zur einfacheren Reinigung nehmen Sie durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn den Sockel des Mixbechers mit Messer ab.
- Reinigen Sie die Einzelteile in warmem Wasser unter Verwendung von mildem Reinigungsmittel, weichem Tuch, Schwamm oder Spülbürste. Spülen Sie mit klarem Wasser nach und lassen die Zubehörteile an der Luft trocknen oder trocknen diese gründlich mit einem Tuch ab, bevor sie erneut am Gerät montiert werden.
- Alle abnehmbaren Teile des Gerätes sind spülmaschinengeeignet.



ACHTUNG!

Den Motorblock niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen, unter fließendem Wasser reinigen oder in eine Geschirrspülmaschine geben.

- Wischen Sie den Motorblock und die Netzanschlussleitung mit einem weichen feuchten Tuch ab. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Motoraufnahme und Netzstecker eindringt. Trocknen Sie das Gerät gründlich ab.
- Verwenden Sie ausschließlich ein weiches Tuch und benutzen Sie **niemals** grobe Reinigungsmittel, welche das Gerät und die Zubehörteile zerkratzen könnten.
- Setzen Sie nach der Reinigung ein weiches, trockenes Tuch zum Trocknen und Polieren der Oberfläche ein.

6.3 Sicherheitshinweise zur Wartung

- Das Netzkabel von Zeit zu Zeit auf Beschädigungen überprüfen. Gerät niemals benutzen, wenn das Netzkabel beschädigt ist. Wenn dieses Schäden aufweist, muss es durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Bei Schäden oder Störungen wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder an unseren Kundendienst. Beachten Sie zuvor die Hinweise zur Fehlersuche im Abschnitt 7.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifizierten Fachleuten unter Verwendung von Original-Ersatz- und Zubehörteilen ausgeführt werden. **Versuchen Sie niemals, selber an dem Gerät Reparaturen durchzuführen!**

7. Mögliche Funktionsstörungen

Problem	Ursache	Lösung
Gerät funktioniert nicht.	<ul style="list-style-type: none"> • Netzstecker nicht korrekt eingesteckt. • Stromausfall oder Sicherung der Stromversorgung hat ausgelöst. • Zubehörteile nicht korrekt montiert. 	<ul style="list-style-type: none"> • Netzstecker korrekt anschließen. • Stromversorgung prüfen, Sicherung austauschen. • Stellen Sie sicher, dass alle Zubehörteile korrekt montiert sind.
Gerät stoppt plötzlich während des laufenden Betriebes.	<ul style="list-style-type: none"> • Mixschüssel hat sich gelöst. • Überhitzungsschutz hat ausgelöst. 	<ul style="list-style-type: none"> • Mixschüssel erneut montieren. • Gerät abkühlen lassen (ca. 15 Minuten), danach wieder in Betrieb nehmen.

Sollten sich die Funktionsstörungen durch die oben beschriebenen Maßnahmen nicht beseitigen lassen:

- Gerät von der Stromversorgung trennen (Netzstecker ziehen!),
- Gehäuse **nicht** öffnen,
- Kundendienst benachrichtigen oder Händler kontaktieren.

8. Entsorgung

Altgeräte

Das ausgediente Gerät ist am Ende seiner Lebensdauer entsprechend den nationalen Bestimmungen zu entsorgen. Es empfiehlt sich, mit einer auf Entsorgung spezialisierten Firma Kontakt aufzunehmen, oder sich mit der Entsorgungsabteilung Ihrer Kommune in Verbindung zu setzen.



WARNUNG!

Damit der Missbrauch und die damit verbundenen Gefahren ausgeschlossen sind, machen Sie Ihr Altgerät vor der Entsorgung unbrauchbar. Dazu Gerät von der Netzversorgung trennen und das Netzanschlusskabel vom Gerät entfernen.



HINWEIS!



Für die Entsorgung des Gerätes beachten Sie die in Ihrem Land und in Ihrer Kommune geltenden Vorschriften.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tel.: +49 (0) 5258 971-0

Service-Hotline: 0180 5 971 197

Fax: +49 (0) 5258 971-120 (14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)

ENGLISH
Translation
of the original instruction manual



Read these instructions before using and keep them available at all times!

- 1. General information 20**
 - 1.1 Information about the instruction manual 20
 - 1.2 Key to symbols 20
 - 1.3 Liability and Warrantees 21
 - 1.4 Copyright protection 21
 - 1.5 Declaration of conformity 21
- 2. Safety 22**
 - 2.1 General information 22
 - 2.2 Safety instructions for use of the device 22
 - 2.3 Intended use 23
- 3. Transport, packaging and storage 24**
 - 3.1 Delivery check 24
 - 3.2 Packaging 24
 - 3.3 Storage 24
- 4. Technical data 25**
 - 4.1 Technical specification 25
 - 4.2 Overview of parts 26
- 5. Installation and operation 27**
 - 5.1 Safety instructions 27
 - 5.2 Installation and connection 28
 - 5.3 Operation 29
- 6. Cleaning and maintenance 34**
 - 6.1 Safety advice 34
 - 6.2 Cleaning 34
 - 6.3 Safety instructions for maintenance 35
- 7. Possible Malfunctions 35**
- 8. Waste disposal 36**

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

phone: +49 (0) 5258 971-0
fax: +49 (0) 5258 971-120

1. General information

1.1 Information about the instruction manual

This instruction manual contains information about the installation, operation and maintenance of the device and should be consulted as an important source of information and reference guide.

Awareness of the safety instructions and instructions for use in this manual will ensure the safe and correct use of the device.

In addition to the information given here, you should comply with any local Health and safety Controls and generally applicable safety regulations.

The instruction manual forms part of the product and should be kept near the device and easily accessible for anyone carrying out the installation, servicing, maintenance or cleaning.

1.2 Key to symbols

In this manual, symbols are used to highlight important safety instructions and any advice relating to the device. The instructions should be followed very carefully to avoid any risk of accident, personal injury or material damage.



WARNING!

This symbol highlights hazards, which could lead to injury.

Please follow the instructions very carefully and proceed with particular attention in these cases.



WARNING! Electrical hazard!

This symbol draws attention to potential electrical hazards. If you do not follow the safety instructions, you may risk injury or death.



CAUTION!

This symbol highlights instructions, which should be followed to avoid any risk of damage, malfunctioning and/or breakdown of the device.



NOTE!

This symbol highlights tips and information, which have to be followed for an efficient and trouble-free operation of the device.

1.3 Liability and Warrantees

All the information and instructions in this manual take into account standard safety regulations, current levels of technical engineering as well as the expertise and experience we have developed over the years.

The instruction manual was translated with all due care and attention. However, we do not accept liability for any translation errors. The German version of this instruction manual is definitive.

If the delivery consists of a special model, the actual scope of delivery may differ from the descriptions and illustrations in this manual. This is also the case for special orders or when the device has been modified in line with new technology.



NOTE!

Read this manual carefully and thoroughly before any operation of the device, and especially before turning it on!

Manufacturer **is not liable** for any damages or faults caused by:

- violation of advice concerning operation and cleaning;
- use other than designed;
- alterations made by user;
- use of inadequate spare parts.

We reserve the right to make technical changes for purposes of developing and improving the useful properties.

1.4 Copyright protection

The instruction manual including any texts, drawings, images or other illustrations is copyright. No part of this publication may be reproduced, transmitted or used in any form or by any means without permission in writing from the manufacturer. Any person who commits any unauthorized act in relation to this publication shall be liable to claims for damages. All rights reserved.



NOTE!

The contents, texts, drawings, pictures and any other illustrations are copyright and subject to other protection rights. Any person unlawfully using this publication is liable to criminal prosecution.

1.5 Declaration of conformity



The device complies with the current standards and directives of the EU. We certify this in the EC declaration of conformity. If required we will be glad to send you the according declaration of conformity.

2. Safety

This section provides an overview of all important safety aspects.

In addition every chapter provides precise safety advice for the prevention of dangers which are highlighted by the use of the above mentioned symbols.

Furthermore, attention should be paid to all pictograms, markers and labels on the device, which must be kept in a permanent state of legibility.

By following all the important safety advice you gain an optimal protection against all hazards as well as the assurance of a safe and trouble-free operation.

2.1 General information

This device is designed in accordance with the presently applicable technological standards. However, the device can pose a danger if handled improperly and inappropriately.

Knowing the contents of the instruction manual as well as avoiding mistakes and thus operating this device safely and in a fault-free manner is very essential to protect yourselves from the hazards.

To prevent hazards and to ensure optimum efficiency, no modifications or alterations to the device that are not explicitly approved by the manufacturer may be undertaken.

This device may only be operated in technically proper and safe condition.

2.2 Safety instructions for use of the device

The specifications regarding the industrial safety are based on the Regulations of the European Union applicable at the time of manufacturing the device.

The user is obliged to ensure that the said industrial safety measures concur with the state of the rules and regulations applicable at the time in question for the entire period of use of the device and to comply with the new specifications.

Outside the European Union, the industrial safety laws applicable at the place of installation of the device and the regional territorial provisions must be complied with.

Besides the industrial safety instructions in the instruction manual, the general safety and accident prevention regulations as well as environment protection regulations applicable for area of application of the device must be followed and complied with.



CAUTION!

- The device can be used by children **8 years and up**, as well as by people with disabilities and those with limited experience/knowledge as long as they are under supervision or have been instructed on proper use of the device and its possible dangers.

- **Children** should not play with the device.
- Cleaning and **maintenance cannot be performed by children** younger than 8 years old and must be done under supervision.
- **Children under the age of 8 years old** must be kept away from the device and its power cord.
- Please keep these instructions and give them to future owners of the device.
- All people using the device should follow the instructions and tips contained in these instructions.
- Only use the device indoors.

2.3 Intended use

Safe operation is only guaranteed when using the device for its intended purpose.

Any technical interventions, as well as assembly and maintenance are to be made by a qualified customer service only.

The device is intended for home use or in similar places such as:

- in kitchens for store or office employees or in other service locations;
- in suburban properties;
- by guests of hotels, motels and other places of accommodation;
- in Bed & Breakfasts.

The device is not suitable for continuous commercial use.

The food processor is designed for **mixing, making milkshakes, preparing** purée and beverages, and also **for cutting, chopping, grating and slicing** fruits and vegetables.



CAUTION!

Any use going beyond the intended purpose and/or any different use of the device is forbidden and is not considered as conventional.

Any claims against the manufacturer or his authorized representative as a consequence of experiencing damages resulting from unconventional use are impossible.

The operator is liable for all damages resulting from inappropriate use.

3. Transport, packaging and storage

3.1 Delivery check

Please check the delivery upon completeness and transport damage immediately after receipt. In case of visible damage do not accept or accept the delivery with reservation only.

Note the extent of damage on the carrier's bill of delivery. Trigger off the complaint.

Hidden damages should be reclaimed immediately after notice, as claims for damages can only be asserted within the effective period for complaints.

3.2 Packaging

Please do not throw away the covering carton of your device as it might be useful for storage purposes, when moving or, in case of damages, when the device must be sent back to a repair center. The outer and inner packing material should be removed completely from the device before installation.



NOTE!

If you liked to dispose the packing, consider the regulations applicable in your country. Supply re-usable packing materials to the recycling.

Please inspect the device upon completeness. In case any part is missing please contact our customer service center immediately.

3.3 Storage

Keep the package closed until installation and under consideration of the outside indicated positioning- and storage markings.

Packages should be stored under consideration of the following:

- Do not store outdoors.
- Keep it dry and dust-free.
- Do not expose it to aggressive media.
- Do not expose it to direct sunlight.
- Avoid mechanical shocks and vibration.
- In case of longer storage (> 3 months) make sure you check the state of the packaging and the parts regularly.
If required refresh or renew.

4. Technical data

4.1 Technical specification

Name	Food processor FP 1000
Code-No.:	150148
Construction:	Base: aluminum, mixing cup: glass, mixing bowl: plastic
Power:	1.0 kW / 230-240 V~ 50 Hz
Revolutions/min.:	max. 18000
Speeds:	2 + pulse function
Dimensions:	W 230 x D 250 x H 435 mm
Mixing cup capacity:	1.6 liters
Mixing bowl capacity:	2.0 liters
Weight:	6.35 kg
Accessories:	1 stainless steel blade for pureeing and chopping; 1 plastic blade for pureeing cooked food; 1 cutting disc for slicing with 2 slicing thicknesses: 2 mm and 3 mm 1 cutting disc for grating with grating thickness of 0.3 mm; 1 cutting disc with two grating thicknesses of 1 mm and 3.5 mm

We reserve the right to make technical changes!

4.2 Overview of parts



- | | |
|-------------------------|--|
| ① Blender mixing cup | ⑩ Mixing bowl |
| ② Mixing cup lid | ⑪ Blade lock |
| ③ Mixing cup | ⑫ Power transfer switch |
| ④ Mixing cup base | ⑬ Motor housing |
| ⑤ Stainless steel blade | ⑭ Speed dial |
| ⑥ Plastic blade | ⑮ Cutting disc for slicing with 2 slicing thicknesses: 2 mm and 3 mm |
| ⑦ Pusher | ⑯ Cutting disc for grating with one grating thickness of 0.3 mm |
| ⑧ Mixing bowl cover | ⑰ Cutting disc for grating with two thicknesses of 1 mm and 3.5 mm |
| ⑨ Feed chute | ⑱ Knife handle |

5. Installation and operation

5.1 Safety instructions



WARNING! Risk of electric shock!

The device must only be connected to a properly installed single socket with protective contact.

Never remove the power cable by pulling the cable itself; always grab the plug housing.

- Never allow the power cable to come into contact with heat sources or sharp edges. The power cable should not hang over the side of the working surface. Ensure that no one can step on or trip over the cable.
- The power cable must not be folded, bent or tangled, and must always remain fully unrolled.
- Never place the device or other objects on the power cable.
- Do not lay the cable over carpets or heat insulations. Do not cover the cable. Keep away the cable from operating range and do not dunk it into water.
- Do not use the device in case it does not function properly, has been damaged or dropped.

- Do not use any accessory or spare parts that have not been recommended by the manufacturer. These can be dangerous for the user or lead to damages of the device or personal injury, and further, the warranty expires.
- Do not move or tilt the device when in operation.
- **Never** leave the device unsupervised when in use.
- **Never** operate the device with wet hands.
- **Never** place your hands or kitchen utensils inside the device when in use.
- Always ensure the device is properly assembled prior to use.

Safety mechanisms

Safety function

This function allows the device to be activated only when the mixing cup or bowl is properly installed on the motor housing.

When the mixing cup or bowl is removed from the motor housing, the motor turns off.

Overheating prevention

This function is automatically activated when the device overheats from being used for too long or from being overloaded. The device turns off automatically, then comes back on after around 15 minutes.

5.2 Installation and connection

- Unpack the device and remove all packing material.
- Put the device in a safe place which can support its weight and maintain stability.
- Use the device on a smooth, clean and dry surface the device's suction cups can stick to.
- **Never** use the device in wet or moist surroundings.
- Do not place the device near open flames, electric ovens or other sources of heat.



WARNING! Hazard via electrical current!

The device can cause injuries due to improper installation!

Before installation the local power grid specification should be compared with that of the device (see type label).

Connect the device only in case of compliance!

Take note of the security advice!

- The electrical circuit must be secured to a minimum of 16A. Only connect the device to a wall socket, do not use extension cords or power strips.
- Ensure the device's plug is easily accessible in order to quickly turn the device off if necessary.

5.3 Operation

Setup

- Clean the device and accessories prior to use in accordance with the instructions in **6.2 „Cleaning“**.
- Place the motor housing on a level, stable surface.


Using the mixing bowl and accessories

- Place the mixing bowl on the motor housing and turn it clockwise to fix it securely.
- Use the supplied accessories in the following manner:
 - the stainless steel blade for pureeing and chopping;
 - the plastic knife for pureeing cooked food;
 - the cutting discs for cutting, grating and chopping fruit and vegetables.
- Place the blade adapter upright inside the mixing bowl on the blade lock.
- Install the appropriate blade for the type of foodstuff to be processed and manner of processing.
- Install the desired blade on the adapter.
- When a cutting disc is to be used, first install the appropriate blade handle, then place the cutting blade on it.
- Put the lid on the mixing bowl and lock it in place.
- Connect the device to a single grounded outlet.
- Ensure the device is working properly by turning the speed dial to the pulse setting. If the device does not operate, disconnect it from its power source and mount the accessories properly on the motor housing.



CAUTION!

The device operates only when the mixing bowl is properly mounted on the motor housing. If the mixing bowl is removed from the motor housing, the motor turns off.

- Prepare the desired food products. Wash the fruit and/or vegetables and cut into pieces that fit in the feed chute.
- Use the speed dial to select the appropriate speed:
 - Level „1“ for low speed,
 - Level „2“ for high speed,
 - Pulse  (for quick processing)

The position marked „0“ is for turning the device off.



- After selecting a speed, place the fruits and/or vegetables in the feed chute and push down using the pusher.



WARNING! Danger of injury!

Never use fingers or kitchen utensils to push fruits and vegetables into the processor. Always use the pusher!



CAUTION!

Never leave the device to operate without food inside, even if it is properly assembled.



Operating time



ATTENTION!

The device can not be operated continuously for longer than 1 minute.

After this time the device should be given a 3-minute break.

A maximum of 5 cycles in a row can be performed, after which the device should be left to cool to room temperature.

If the device overheats from being used for too long or from being overloaded, the motor will automatically turn itself off and reactivate after cooling (around 15 minutes).

To avoid overheating the device, adhere to the following guidelines for operating time and quantities of food products for selected implements.

Stainless steel knife

30 seconds to 1 minute

chocolate	≤ 200 g
cheese	≤ 350 g
meat spread	≤ 800 g
vegetables, spices	100 - 150 g
fruit	300 - 500 g
onion	≤ 800 g

Curved plastic knife

20 to 30 seconds

flour and soft cheese	≤ 800 g
eggs	≤ 10 pcs.

Attention! The follow proportions are for preparing cake: 1:0.6 (100 g/flour to 60 g/ water or other liquid). Optimal mixing time is 30 seconds.

Cutting disc for slicing

max. 1 minute

Insert the cutting disc for slicing (2 mm or 3 mm) on the knife support with the blade facing up, then attach and lock the mixing cup lid to the blender mixing cup and begin processing the selected products. Add products by placing them into the feed chute and pressing them with the pusher.

Avoid using excessive force.

For soft products select level „1“, while for harder ones select level „2“.

Cutting disc for grating

max. 1 minute

Place one of the included cutting discs for grating (depending on the product and desired thickness of the slices) on the blade lock, then secure the lid and begin processing the selected foodstuffs by pushing them through the feed chute using the pusher.



ATTENTION!

If it is not possible to complete processing the food in the time given, turn the device off (set the speed dial to „0“) and leave the device to cool before further use.

- When finished using the device, turn the speed dial to „0“and remove the plug from its socket.

Using the mixing cup

- The mixing cup is for mixing, making shakes or preparing puree from food products.
- Place the motor housing on a stable, level surface.
- Place the mixing cup on the motor housing and turn clockwise to secure it in place.
- Prepare the food products for mixing and place them inside the cup. **The maximum capacity** of the cup is **1600 ml**.



CAUTION!


Do not prepare liquids or dishes at temperatures above 80 °C! The cup can be damaged and cause injury!

- Place the lid on the mixing cup and secure it by turning.



CAUTION!

Before using the device, ensure the mixing cup is closed using the lid.

- Connect the device to a single grounded outlet.
- Use the speed dial to select the desired speed:
 - Level „1“ for low speed,
 - Level „2“ for high speed,
 - Pulse  (turn the speed dial left) is used when food is to be processed for a short time only.



- The position marked „0“ is for disconnecting the device.
- The device can **operate continuously for 1 minute**, and it processes the ingredients inside very quickly. Check the consistency of the food after a few seconds, and turn it on again if necessary.



CAUTION!

After every mixing cycle, leave the device to cool!

- Additional ingredients can be added during mixing through the opening in the lid. Remove the mixing cup, add the desired ingredients and close the lid before turning the device on again.
- Do not process large amounts of hard or frozen food. For best results, process such ingredients in small portions.
- Do not overfill the mixing cup; use the markings on the side to determine the amount of ingredients in the cup. Be especially careful when processing hot ingredients and when processing at high speed. The maximum operating capacity is 1600 ml.
- If the cutting implement gets blocked and the motor begins operating unevenly, disconnect the device immediately by removing the plug from its socket and some of the food from the mixing cup. Begin mixing again.



WARNING! Danger of injury!

Never place hands or other objects inside the mixing cup when in operation!

Do not use any objects to help push food products into the device, as they can get caught in the disc or knife and cause damage to the device and injury to its operator!

- When the food products have reached the desired consistency, turn the speed dial to „0“ and remove the mixing cup when the motor has stopped working.



CAUTION!

The device can only be operated when the mixing cup is properly secured to the motor housing. When it is removed, the motor turns off.

- When finished using the device, turn the speed dial to „0“ and remove the plug from its socket.

6. Cleaning and maintenance

6.1 Safety advice

- Before beginning with repair or cleaning works make sure the device has been disconnected from power supply and has cooled down.
- Do not use any acid agents and make sure no water ingresses the device.
- To protect yourself from electric shock, **never** immerse the device, its cables and the plug in water or other liquids.



CAUTION!

The device is not suited for direct washing via water jets.

Therefore, you must not use any kind of pressure water jet for cleaning the device!

6.2 Cleaning

- Always clean the device after use.
- Disassemble the accessories and other parts used.
- Be very careful when disassembling and cleaning discs and knives as they are very sharp. **Danger of injury!**
- For easier cleaning of the bowl with knife, remove it from the base by turning it counterclockwise.
- Clean individual elements in warm water with a mild cleaning agent, using a soft cloth, sponge or brush for washing up. Next, rinse in clean water and leave to dry or dry thoroughly with a cloth. Later, reassemble any accessories as desired.
- All of the device's removable parts are dishwasher-safe.



CAUTION!

Never immerse the motor housing in water or other liquids, nor place under running water or in the dishwasher.

- Wipe the motor housing and power cable with a soft, moist cloth. Ensure that water does not get inside the cable or motor housing. Dry the device thoroughly.
- Use only soft cloths for cleaning, **never** use any aggressive cleaning substances that could damage the device and its accessories.
- After cleaning, wipe and polish the surface with a dry cloth.

6.3 Safety instructions for maintenance

- Inspect the power cable regularly for damage. Never use the device if the cable is damaged. If the power cable is damaged, have an authorised service center or qualified electrician replace it.
- In case of damage or malfunction, please contact your stockist or our customer service centre. Pay attention to the troubleshooting tips in pt. 7.
- Only a qualified technician and using original spare parts and accessories should carry out repairs and maintenance of the device. **Do not attempt to repair the device yourself.**

7. Possible Malfunctions

Problem	Cause	Solution
Device does not work	<ul style="list-style-type: none">• Plug improperly connected.• Power failure or blown safety fuse.• Improperly installed accessories.	<ul style="list-style-type: none">• Connect the plug to its socket properly.• Check the power source, change the fuse.• Check that all accessories are installed properly.
The device suddenly stops working.	<ul style="list-style-type: none">• Mixing bowl loose!• Overheating safety feature triggered.	<ul style="list-style-type: none">• Mount the mixing bowl again.• Leave the device to cool (approx. 15 minutes), then begin operating again.

If you are unable to solve the problem following the instructions above:

- disconnect the device's plug from its socket,
- **do not** open the device's housing,
- call a service technician or sales agent.

8. Waste disposal

Discarding old devices

At the end of its service life the discarded device has to be disposed in accordance with the national regulations. It is advisable to contact a company which is specialized in waste disposal, or just contact the local disposal service in your community.



WARNING!

To exclude any abuse and the dangers involved make the waste device unfit for use before disposal. For that purpose disconnect device from mains supply and remove mains connection cable from the device.



NOTE!



For the disposal of the device please consider and act according to the national and local rules and regulations.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

phone: +49 (0) 5258 971-0
fax: +49 (0) 5258 971-120

FRANÇAIS
Traduction
du mode d'emploi original



Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement la notice et la conserver en un lieu facilement accessible !

- 1. Généralités..... 38**
 - 1.1 Informations concernant la notice d'utilisation 38
 - 1.2 Explication des symboles 38
 - 1.3 Responsabilité et garantie 39
 - 1.4 Protection des droits d'auteur..... 39
 - 1.5 Déclaration de conformité 39
- 2. Sécurité 40**
 - 2.1 Généralités..... 40
 - 2.2 Consignes de sécurité relatives à l'usage de l'appareil 40
 - 2.3 Utilisation conforme..... 41
- 3. Transport, emballage et stockage 42**
 - 3.1 Inspection suite au transport 42
 - 3.2 Emballage 42
 - 3.3 Stockage 42
- 4. Données techniques 43**
 - 4.1 Indications techniques..... 43
 - 4.2 Aperçu des composants..... 44
- 5. Installation et utilisation 45**
 - 5.1 Consignes de sécurité..... 45
 - 5.2 Installation et branchement 46
 - 5.3 Utilisation..... 47
- 6. Nettoyage et maintenance..... 52**
 - 6.1 Consignes de sécurité..... 52
 - 6.2 Nettoyage..... 52
 - 6.3 Consignes de sécurité relatives à la maintenance 53
- 7. Anomalies de fonctionnement 53**
- 8. Elimination des éléments usés 54**

Bartscher GmbH
 Franz-Kleine-Str. 28
 D-33154 Salzkotten
 Germany

Tél.: +49 (0) 5258 971-0
 Fax: +49 (0) 5258 971-120

1. Généralités

1.1 Informations concernant la notice d'utilisation

La présente notice d'utilisation décrit l'installation, la manipulation et la maintenance de l'appareil, elle sert de source d'informations et d'ouvrage de référence.

La connaissance et l'observation de toutes les consignes de sécurité et des instructions mentionnées dans le mode d'emploi sont la condition sine qua non d'une utilisation sûre et correcte de l'appareil.

En outre, il convient de respecter les consignes locales de prévention des accidents et les dispositions générales de sécurité valables pour l'utilisation de l'appareil.

La présente notice d'utilisation fait partie intégrante du produit; la conserver à proximité de l'appareil afin que le personnel d'installation, de commande, de maintenance et de nettoyage puisse y accéder en tout temps pour une future consultation.

1.2 Explication des symboles

Les consignes de sécurité et informations techniques importantes concernant l'appareil sont indiquées dans la présente notice d'utilisation par des symboles. Il est impératif de respecter ces consignes afin d'éviter les accidents ou les dommages corporels et matériels.



AVERTISSEMENT !

Ce symbole caractérise les dangers pouvant entraîner des blessures. Respecter exactement les avertissements indiqués concernant la sécurité du travail et faire preuve de prudence dans ces situations.



AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !

Ce symbole attire l'attention sur les situations dangereuses liées au courant électrique. Risque de blessure ou risque de mort en cas de non-respect des consignes de sécurité.



ATTENTION !

Ce symbole désigne les consignes dont la inobservation peut entraîner l'endommagement, les dysfonctionnements et/ou une panne complète de l'appareil.



REMARQUE !

Ce symbole met en valeur les conseils et informations devant être respectés afin de d'assurer une utilisation efficace et sans défaut de l'appareil.

1.3 Responsabilité et garantie

Toutes les indications et consignes contenues dans la présente notice d'utilisation ont été réunies en tenant compte des prescriptions en vigueur, du niveau actuel de développement technique ainsi que de nos connaissances et expériences de plusieurs années.

Les traductions de la notice d'utilisation ont été également effectuées consciencieusement. Nous déclinons toutefois toute responsabilité en cas d'erreurs de traduction.

La version allemande ci-jointe de la présente notice d'utilisation fait foi.

Le contenu effectif de la livraison peut différer éventuellement des explications décrites ici et des représentations graphiques pour les modèles spéciaux, lorsque vous bénéficiez d'options de commande supplémentaires, ou liées aux dernières modifications techniques.



REMARQUE !

Avant de commencer toute activité en lien avec l'appareil, et surtout avant de l'utiliser, lire attentivement ce mode d'emploi !

Le fabricant **n'est pas tenu responsable** de tout dommage ou dysfonctionnement dus à :

- un non respect des indications de mise en service et de nettoyage ;
- une utilisation non conforme à l'utilisation de base ;
- des réparations effectuées par l'utilisateur ;
- l'utilisation de pièces de rechange non approuvées.

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques sur le produit pour améliorer ses qualités fonctionnelles et son développement.

1.4 Protection des droits d'auteur

La notice d'utilisation et les textes, les dessins, figures et autres représentations qui y sont contenus sont protégés par la loi sur les droits d'auteur. Les reproductions de tous types et de toutes formes – même partielles – ainsi que l'exploitation et/ou la transmission de son contenu ne sont pas permises sans autorisation écrite du fabricant. Toute violation des ces dispositions ouvre droit à des dommages et intérêts. Les autres droits demeurent réservés.



REMARQUE !

Les indications du contenu, les textes, dessins, figures et autres représentations sont protégés par les droits d'auteur et soumis à d'autres droits de propriété industrielle. Toute exploitation abusive est passible de peine.

1.5 Déclaration de conformité



L'appareil correspond aux normes et directives actuelles de l'Union européenne. Nous l'attestons dans la déclaration de conformité CE. Nous vous ferons volontiers parvenir sur demande la déclaration de conformité correspondante.

2. Sécurité

Ce chapitre donne un aperçu de tous les aspects importants de la sécurité.

De plus, des consignes concrètes de sécurité visant à écarter les dangers sont mentionnées dans les chapitres individuels et caractérisées par des symboles. Veiller en outre à respecter les pictogrammes indiqués sur l'appareil, les étiquettes et les inscriptions et à en préserver leur lisibilité.

L'observation de toutes les consignes de sécurité permet une protection optimale contre les risques et garantit un fonctionnement sûr et sans défaut de l'appareil.

2.1 Généralités

L'appareil est conçu d'après les règles techniques valables actuellement. Néanmoins, celui-ci peut comporter des risques en cas d'utilisation non conforme ou inappropriée.

La connaissance du contenu de la présente notice d'utilisation constitue une des conditions qui vous permet de vous protéger contre les risques, d'éviter les erreurs et, par conséquent, d'assurer une utilisation sûre et à l'abri des pannes.

Pour éviter tout risque et garantir une performance optimale de l'appareil, celui-ci ne doit être ni modifié ni transformé sans autorisation expresse du fabricant.

N'utiliser l'appareil que lorsque celui-ci est en parfait état de sécurité et de fonctionnement.

2.2 Consignes de sécurité relatives à l'usage de l'appareil

Les indications afférentes à la sécurité du travail se réfèrent aux ordonnances de l'Union européenne valables au moment de la fabrication de l'appareil.

L'exploitant s'engage, pendant la durée totale de son utilisation, à constater la conformité des mesures citées en matière de sécurité du travail avec l'état actuel de l'arsenal de conseils et à respecter les nouvelles prescriptions.

A l'extérieur de l'Union européenne, respecter les lois sur la sécurité du travail et les dispositions régionales en vigueur sur le lieu d'exploitation de l'appareil.

Outre les consignes en matière de sécurité du travail mentionnées dans la présente notice d'utilisation, il convient d'observer et de respecter les consignes de sécurité et de prévention des accidents universelles pour le domaine d'utilisation de l'appareil, ainsi que les dispositions de protection de l'environnement en vigueur.



ATTENTION !

- L'appareil peut être utilisé par les **enfants à partir de 8 ans**, ainsi que par des personnes handicapées physique, moteur et/ou mentale, ou des personnes sans expérience ou sans connaissances, pour peu qu'elles utilisent l'appareil sous surveillance, ou qu'elles aient reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil et les risques encourus.

- **Ne pas** laisser les **enfants** s'amuser avec l'appareil.
- Les **enfants ne sont pas** autorisés à nettoyer et à **entretenir** l'appareil, à moins qu'ils n'aient plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés.
- **Ne pas laisser les enfants de moins de 8 ans** approcher de l'appareil et du câble d'alimentation.
- Conserver cette notice. En présentant l'appareil à une tierce personne, penser à présenter également la notice d'utilisation.
- Toute personne utilisant cet appareil doit respecter les instructions et recommandations présentées dans la présente notice.
- L'appareil est conçu pour une utilisation en intérieur uniquement.

2.3 Utilisation conforme

La sécurité de fonctionnement de l'appareil est garantie uniquement lors de l'utilisation conforme de celui-ci.

Toutes les interventions techniques, également le montage et la mise en état doivent être uniquement effectués par le service après-vente qualifié.

L'appareil est conçu pour une utilisation domestique ou des lieux similaires, tels que :

- dans les coins cuisine aménagés dans les magasins, bureaux ou autres sites d'activités de services ;
- dans l'immobilier rural ;
- pour les clients dans les hôtels, motels et autres lieux d'habitation similaires ;
- dans des Bed & Breakfast.

L'appareil n'est pas destiné à un usage industriel permanent.

Ce **robot de cuisine** est destiné au **mixage**, à la **préparation de milk shake**, de **purée** ou de **boissons**, ainsi qu'à **couper, émincer, hacher, et râper** fruits et légumes.



ATTENTION !

Toute autre utilisation que celle indiquée et/ou toute utilisation différente de l'appareil est interdite et est considérée comme non conforme.

Les prétentions de tous types contre le fabricant et/ou ses fondés de pouvoir par suite de dommages résultant d'une utilisation non conforme de l'appareil sont exclues.

L'exploitant est seul responsable en cas de dommages liés à une utilisation non conforme.

3. Transport, emballage et stockage

3.1 Inspection suite au transport

Vérifier l'intégralité et l'absence de dommages dus au transport dès réception du produit. En cas de dommages identifiables extérieurement dus au transport, refuser ou accepter le produit livré uniquement sous réserve.

Noter l'étendue du dommage sur les documents de transport/le bon de livraison du transporteur. Engager une réclamation.

Dès détection des défauts cachés, formuler immédiatement une réclamation, les prétentions à dommages et intérêts étant valables uniquement dans les délais prescrits.

3.2 Emballage

Ne jeter le carton extérieur de l'appareil. Vous en avez besoin éventuellement pour garder l'appareil, lors d'un déménagement ou lorsque vous devez envoyer l'appareil à notre service après-vente en cas d'éventuels dommages. Retirer complètement les emballages extérieur et intérieur avant la mise en service de l'appareil.



REMARQUE !

Si vous désirez éliminer l'emballage, respectez les consignes en vigueur dans votre pays. Réintroduisez les matériaux d'emballage récupérables dans le circuit de recyclage.

Contrôlez si l'appareil et les accessoires sont complets. S'il devait manquer des éléments, veuillez contacter notre service après-vente.

3.3 Stockage

Garder les emballages fermés jusqu'à l'installation de l'appareil et en respectant les indications d'installation et de stockage apposées à l'extérieur.

Stocker les emballages uniquement dans les conditions suivantes :

- Ne pas garder les emballages à l'extérieur.
- Les tenir à l'abri de l'humidité et de la poussière.
- Ne pas les exposer aux fluides agressifs.
- Les protéger des rayons du soleil.
- Eviter les secousses mécaniques.
- En cas de stockage prolongé (> 3 mois), contrôler régulièrement l'état général de tous les éléments et de l'emballage.
Si nécessaire, les rafraîchir et les renouveler.

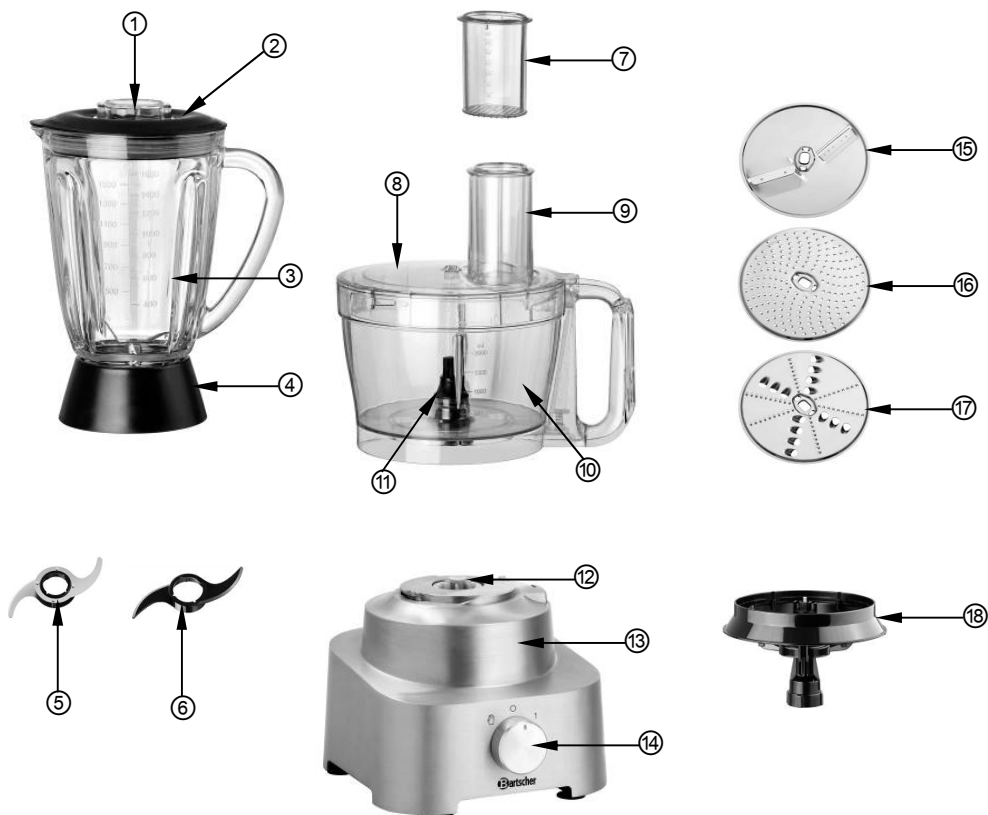
4. Données techniques

4.1 Indications techniques

Nom	Robot de cuisine FP 1000
Code-No. :	150148
Matériau :	Socle: aluminium, blender : verre, bol : plastique
Valeurs d'alimentation :	1,0 kW / 230-240 V~ 50 Hz
Nombre de tours /min.:	max. 18000
Nombre de vitesses :	2 + 1 fonction pulse
Dimensions :	larg. 230 x prof. 250 x haut. 435 mm
Contenance du blender:	1,6 l
Contenance du bol :	2,0 l
Poids :	6,35 kg
Accessoires :	1 lame en S en acier inoxydable, pour réduire en purée et hacher; 1 lame en S en plastique, pour réduire en purée les aliments cuits; 1 disque à émincer avec 2 épaisseurs de tranche : 2 mm et 3 mm 1 disque à râper avec 1 épaisseur de râpe : 0,3 mm; 1 disque à râper avec 2 épaisseurs de râpe: 1 mm et 3,5 mm

Sous réserve de modifications !

4.2 Aperçu des composants



- | | |
|---------------------------------|--|
| ① Récipient gradué du blender | ⑩ Bol |
| ② Couvercle du blender | ⑪ Support – adaptateur de lame |
| ③ Récipient du blender | ⑫ Axe de transmission motrice |
| ④ Base du blender | ⑬ Bloc moteur |
| ⑤ Lame en S en acier inoxydable | ⑭ Bouton régulateur de vitesse |
| ⑥ Lame en S en plastique | ⑮ Disque à émincer avec 2 épaisseurs de tranche : 2 mm et 3 mm |
| ⑦ Poussoir | ⑯ Disque à râper une seule épaisseur 0,3 mm |
| ⑧ Couvercle du bol | ⑰ Disque à râper, deux épaisseurs 1 mm et 3,5 mm |
| ⑨ Cheminée de remplissage | ⑱ Adaptateur à disques |

5. Installation et utilisation

5.1 Consignes de sécurité



AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !

L'appareil ne peut être branché qu'à une prise monophasée conforme, avec système de protection.

Ne pas débrancher le cordon d'alimentation en tirant sur le câble ; toujours tirer par la fiche.

- Éviter tout contact du câble avec des sources de chaleur et des objets pointus. Ne pas laisser le câble pendre d'une table ou de tout autre plan de travail. Veiller à ce que personne ne puisse marcher ou trébucher sur le câble.
- Ne pas plier, tordre, emmêler le câble d'alimentation ; toujours le garder tendu.
- Ne jamais placer l'appareil ou tout autre objet sur le câble d'alimentation.
- Ne pas poser le cordon sur la moquette ou autres isolations thermiques. Ne pas couvrir le cordon. Tenir le cordon éloigné des zones de travail.
- Ne pas utiliser l'appareil lorsque celui-ci ne fonctionne pas correctement, est endommagé ou tombé par terre.
- N'utiliser aucun accessoire ou aucune pièce détachée non recommandés par le fabricant. Ceux-ci pourraient présenter un danger pour l'utilisateur ou endommager l'appareil et entraîner des dommages corporels, en plus la garantie expire.

- Ne pas déplacer ou incliner l'appareil en cours de fonctionnement.
- Lors de l'utilisation de l'appareil, **ne jamais** laisser celui-ci sans surveillance.
- **Ne jamais** utiliser l'appareil avec les mains mouillées ou humides.
- Lors du fonctionnement de l'appareil, ne **jamais** placer les doigts ni aucun ustensile de cuisine à l'intérieur du récipient.
- Avant de le mettre en marche, assurez-vous à chaque fois que l'appareil est assemblé complètement et convenablement.

Mécanismes de sécurité

Fonction de sécurité

Grâce à cette fonction l'appareil ne peut être mis en route que lorsque le récipient du blender ou le bol a été assemblé correctement au bloc moteur.

Si le bol ou le récipient du blender sont enlevés du bloc moteur, le fonctionnement du moteur est arrêté.

Système de sécurité contre la surchauffe

Ce système se déclenche automatiquement lorsqu'il se produit une surchauffe due à un fonctionnement excessivement long ou à une surcharge du moteur et procède à l'extinction automatique de l'appareil, puis il le rallume à nouveau après refroidissement (environ 15 minutes).

5.2 Installation et branchement

- Oter l'appareil de l'emballage et enlever tous les matériaux d'emballage.
- Placer l'appareil en un lieu suffisamment stable et solide pour supporter son poids et lui assurer de la stabilité.
- Utilisez l'appareil sur une surface lisse, propre et sèche à laquelle peuvent adhérer sans problème les ventouses de l'appareil.
- Ne **jamais** placer l'appareil dans un environnement humide ou mouillé.
- Ne pas placer l'appareil à proximité d'une flamme nue, d'un four électrique, d'un appareil de chauffage ni d'aucune autre source de chaleur.



AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !

L'appareil peut causer des blessures en cas d'installation non conforme.

Avant de procéder à son installation, comparer les données du réseau électrique local aux indications techniques de l'appareil (voir plaque signalétique).

Brancher l'appareil uniquement lorsqu'il y a conformité!

Respecter les consignes de sécurité !


- Le circuit électrique de la prise doit assurer au minimum 16A. Ne raccorder l'appareil que directement à une prise murale ; ne pas utiliser de rallonge ou de multiprise.
- Placer l'appareil de telle sorte que la fiche soit facilement accessible, afin de pouvoir débrancher l'appareil rapidement en cas de besoin.

5.3 Utilisation

Préparation de l'appareil

- Avant de commencer à utiliser l'appareil et ses accessoires, veuillez le nettoyer selon les instructions figurant au point **6.2 „Nettoyage“**.
- Placer le bloc moteur sur une surface plane et stable.


Utilisation du bol et des accessoires

- Placer le bol sur le bloc moteur et tournez-le selon de sens horaire afin de le verrouiller.
- Utilisez les accessoires fournis selon les indications suivantes :
 - utiliser la lame en S en acier inoxydable pour confectionner les purées et les aliments hachés;
 - utiliser la lame en S en plastique pour confectionner les purées à partir de légumes déjà cuits;
 - utiliser les disques pour couper, émincer, ou râper les fruits et les légumes.
- Sur l'axe de transmission motrice, à l'intérieur du bol, monter l'adaptateur de lames en prenant soin qu'il soit fixé bien verticalement.
- Monter la lame voulue en tenant compte du type de lame à utiliser selon l'effet voulu et les aliments utilisés.
- Sur l'adaptateur à lames, installer la lame en S choisie.
- Dans le cas où vous utilisez un disque à couper ou émincer, sur l'adaptateur à lame installer d'abord l'adaptateur à disques puis sur celui-ci, installer le disque voulu.
- Sur le bol, placer le couvercle du bol et le verrouiller.
- Brancher l'appareil à une prise de terre unique.
- Vérifier le fonctionnement de l'appareil; à cette fin, régler pendant un court instant le bouton de régulation de vitesse sur la fonction pulse . Si l'appareil ne fonctionne pas, débrancher-le de la prise électrique et remontez correctement les accessoires sur le bloc moteur.



ATTENTION !

L'appareil peut être mis en route uniquement lorsque le bol est correctement installé sur le bloc moteur. Si le bol est enlevé du bloc moteur, le moteur ne peut être mis en marche.

- Préparer les articles alimentaires de votre choix. Nettoyer et couper en morceaux de taille adéquate les légumes ou les fruits afin de pouvoir les insérer dans la cheminée de remplissage de remplissage.
 - A l'aide du bouton de réglage de la vitesse, vous pouvez choisir la vitesse convenable :
 - Vitesse „1“ rotation lente,
 - Vitesse „2“ rotation rapide,
 - Fonction pulse  (à utiliser lorsque les ingrédients doivent être préparés en un temps très court).
- La position „0“ permet d'éteindre l'appareil.



- Après avoir choisi la vitesse, placer les morceaux de fruits ou de légumes dans la cheminée de remplissage à l'aide du poussoir et les pousser vers le bas.



AVERTISSEMENT ! Risque de blessures !

Ne jamais pousser les morceaux de fruits et légumes avec les doigts ni l'aide d'ustensiles de cuisine. Pour cela, utilisez uniquement le poussoir prévu à cet effet !



ATTENTION !

Ne jamais laisser fonctionner l'appareil sans article alimentaire même si l'appareil est monté correctement.



Temps de fonctionnement



ATTENTION !

L'appareil ne peut fonctionner de manière continue plus d'une minute. Il faut ensuite laisser reposer l'appareil 3 minutes. Cinq cycles de fonctionnement de ce type maximum peuvent être effectués directement les uns après les autres; l'appareil doit être ensuite laissé à refroidir à température ambiante.

En cas de surchauffe due à un fonctionnement continu trop long ou à une surcharge du moteur, un système de sécurité anti-surchauffe se déclenche, le moteur s'éteint automatiquement puis la possibilité de remise en marche est restaurée après refroidissement (environ 15 minutes).

Afin d'éviter la surchauffe de l'appareil, il convient de se conformer aux données ci-dessous concernant le temps de fonctionnement et la quantité d'articles alimentaires pour un outil donné.

Lame en S en acier inoxydable

30 secondes à 1 minute

chocolat	≤ 200 g
fromage	≤ 350 g
viande hachée	≤ 800 g
légumes, épices	100 - 150 g
fruits	300 - 500 g
oignon	≤ 800 g

Lame en S en plastique

20 secondes à 30 secondes

farine et fromage blanc	≤ 800 g
oeufs	≤ 10 oeufs

Attention ! Pour la préparation de pâte à gâteau, veuillez choisir les proportions suivantes : 1:0,6 (100 g de farine: 60 g d'eau ou autres liquides). Le temps optimal de préparation s'élève à 30 secondes.

Disque à émincer

max. 1 minute

Disque de coupe pour tranches d'épaisseurs différentes (2 mm lub 3 mm) : placer le disque sur le support, avec le tranchant vers le haut, placer ensuite le couvercle sur le bol, le verrouiller et commencer la préparation des produits choisis. Ajouter les produits en les plaçant dans le goulot de remplissage et les insérer à l'aide du poussoir.

A cette fin, **ne pas pousser avec force.**

Dans le cas d'articles alimentaires à la consistance molle, régler la vitesse sur la rotation lente „1“, dans le cas d'articles à la consistance dure, sur la rotation rapide „2“.

Disques à râper

max. 1 minute

Placer l'un des disques à râper livrés avec l'appareil (selon le produit et l'épaisseur souhaitée) sur le support à disque, placer ensuite le couvercle du bol sur le bol, le verrouiller et commencer la préparation des produits choisis. Ajouter les produits en les plaçant dans la cheminée de remplissage et les pousser vers le bas à l'aide du



ATTENTION !

Si la préparation ne peut être terminée à temps, veuillez débrancher l'appareil (bouton de régulation de la vitesse en position „O“) et avant de continuer le travail d'émincage / râpage, laisser l'appareil à refroidir pendant le temps nécessaire.

- Après l'utilisation de l'appareil, le bouton de régulation de la vitesse doit être mis en position „O“ et l'appareil doit être débranché (retirer la fiche de la prise électrique!).

Utilisation du blender

- Le récipient du blender est destiné à mixer, préparer des milk shake ou de la purée à partir d'articles alimentaires.
- Placer le bloc moteur sur une surface plane et stable.
- Placer le récipient du blender sur le bloc moteur et le tourner dans le sens horaire afin de le verrouiller.
- Préparer les articles alimentaires destinés à être mixés et les placer dans le récipient. **La quantité maximale effective du récipient est de 1600 ml.**


! ATTENTION !

Ne pas préparer de liquide ni de mets dont la température dépasse 80 °C! Le récipient risque de se briser, et de provoquer ainsi des blessures !

- Sur le récipient du blender, insérer le couvercle pour en fermer l'ouverture et en tournant le récipient gradué du blender.

! ATTENTION !

Avant de mettre en marche l'appareil, il faut toujours fermer le récipient du blender à l'aide du couvercle.

- Brancher l'appareil à une prise de terre unique.
- A l'aide du bouton de réglage de la vitesse, vous pouvez choisir la vitesse adéquate :
 - Vitesse „1“ pour une rotation lente,
 - Vitesse „2“ pour une rotation rapide,
 - La fonction Pulse  (tourner le réglage de la vitesse vers la gauche) est utilisée lorsque les ingrédients doivent être mixés en un temps très court.

- La position „0“ permet d'éteindre l'appareil.
- Le temps de fonctionnement **continu** maximum est de **1 minute**. L'appareil mixe les ingrédients qu'il contient de manière très rapide. Après quelques secondes, veuillez vérifier la consistance des aliments préparés et en cas de besoin, après avoir laissé refroidir le moteur, mettez à nouveau l'appareil en marche.

! ATTENTION !

Après chaque cycle de mixage, laisser le moteur de l'appareil refroidir !



- En cas de besoin lors du mixage, vous pouvez rajouter des ingrédients par l'ouverture du couvercle. Enlever le récipient gradué du blender, ajouter les ingrédients, et refermer le couvercle et le récipient gradué, avant de remettre en marche l'appareil.
- Ne pas mixer une trop grande quantité d'ingrédients de consistance dure ou congelés à la fois. Afin d'obtenir un meilleur effet, de tels ingrédients doivent être mixés par petites portions.
- Ne pas remplir le récipient du blender jusqu'au bord, le niveau maximal est visible sur les graduations du récipient du blender. Veuillez porter une attention particulière au niveau de remplissage lorsque des ingrédients chauds sont mixés et lors d'un fonctionnement à grande vitesse. La quantité maximale effective est de 1600 ml.
- Si le couteau est bloqué et que le moteur commence à fonctionner de manière inégale, éteignez immédiatement l'appareil, retirez la fiche de la prise et retirez les ingrédients gênants du récipient du blender. Recommencer ensuite à mixer.



AVERTISSEMENT ! Risques de blessures !

Lors du fonctionnement de l'appareil, ne jamais placer les mains ni d'ustensiles de cuisine dans le récipient du blender !

Lors du mixage, ne jamais utiliser d'outils pour pousser les ingrédients.

Ceux-ci pourraient être attrapés par le couteau et provoquer des blessures chez la personne opérant l'appareil, ou endommager l'appareil !

- Lorsque les ingrédients obtiennent la consistance voulue, tourner le bouton du réglage de la vitesse à la position „O“ et lorsque le moteur s'arrête de tourner, retirer le récipient du blender du bloc moteur.



ATTENTION !

L'appareil ne peut être mis en marche que lorsque le récipient du blender est placé correctement sur le bloc moteur. Si le récipient est enlevé du bloc moteur, le moteur ne peut pas être mis en marche.

- lorsque l'appareil ne sera plus utilisé, il convient alors de placer le réglage de la vitesse sur la position „O“ et de débrancher l'appareil de la prise (retirer la fiche!).

6. Nettoyage et maintenance

6.1 Consignes de sécurité

- Avant de nettoyer et de réparer de l'appareil, débrancher l'alimentation électrique et laisser refroidir l'appareil.
- Ne pas utiliser de détergents caustiques et veiller à ce que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil.
- Ne **jamais** plonger l'appareil, le cordon et la fiche dans l'eau ou autres liquides.



ATTENTION !

L'appareil n'est pas conçu pour le nettoyage par jet d'eau direct.

Par conséquent, vous ne devez jamais le laver avec un jet d'eau sous pression !

6.2 Nettoyage

- Après l'avoir utilisé, nettoyez toujours l'appareil.
- Démontez les accessoires et les équipements utilisés du bol.
- Il convient de se montrer prudent en démontant et en nettoyant les lames ou les disques car ceux-ci sont particulièrement coupants. **Risque de blessures !**
- Afin de faciliter le nettoyage du bol avec ses lames/disques, enlevez-le de son support en le tournant dans le sens anti-horaire.
- Nettoyer chaque partie dans l'eau chaude avec un produit nettoyant doux et en utilisant un chiffon doux, une éponge ou une brosse à vaisselle. Rincer ensuite à l'eau claire et laisser sécher soigneusement ou sécher à l'aide d'un torchon, vous pouvez ensuite les remonter.
- Tous les accessoires de l'appareil sont adaptés à un lavage au lave-vaisselle.



ATTENTION !

Ne jamais plonger le bloc-moteur dans l'eau ou tout autre liquide, ne jamais le laver à l'eau courante ou le laver au lave-vaisselle.

- Le bloc-moteur et le câble d'alimentation doivent être nettoyés à l'aide d'un chiffon doux et humide Attention à ce que l'eau ne pénètre pas dans l'appareil ni dans la fiche. Sécher l'appareil avec soin.
- Pour sécher, utiliser uniquement un chiffon doux et ne jamais utiliser de produits de produits nettoyants abrasifs qui pourraient endommager la surface de l'appareil ou de ses accessoires.
- Après l'avoir nettoyée, il convient de sécher et polir la surface à l'aide d'un chiffon doux.

6.3 Consignes de sécurité relatives à la maintenance

- Inspecter périodiquement le câble d'alimentation pour vérifier s'il n'est pas abîmé. Ne jamais utiliser l'appareil lorsque le câble d'alimentation est endommagé. Afin d'éviter tout risque, si le câble est endommagé, le faire remplacer immédiatement par un réparateur agréé ou par un électricien qualifié.
- En cas de dommages ou de pannes, adressez-vous à votre commerce spécialisé ou à notre service après-vente. Se reporter aux indications concernant la recherche des anomalies au point 7.
- Toute intervention de maintenance ou de réparation ne doit être effectuée que par un spécialiste ou un atelier spécialisé qui utilise les pièces de rechange et les accessoires d'origine. **Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil !**

7. Anomalies de fonctionnement

Problèmes	Causes	Solutions
L'appareil ne marche pas	<ul style="list-style-type: none">• Fiche électrique mal branchée.• Absence de tension dans le circuit ou déclenchement du disjoncteur.• Les équipements et accessoires ne sont pas montés correctement.	<ul style="list-style-type: none">• Brancher correctement la fiche dans la prise.• Vérifier l'alimentation électrique, changer ou remettre le disjoncteur.• Vérifier que toutes les parties et accessoires sont montés correctement.
L'appareil s'arrête soudainement lors du fonctionnement.	<ul style="list-style-type: none">• Le bol s'est défilé du bloc moteur !• Le système de sécurité contre la surchauffe s'est déclenché.	<ul style="list-style-type: none">• Remettre correctement le bol sur le bloc-moteur.• Laisser refroidir l'appareil (env. 15 min.), ensuite remettre en marche.

Si des anomalies de fonctionnement ne peuvent être éliminées selon les indications ci-dessus :

- débrancher l'appareil de l'alimentation électrique (retirer la fiche !),
- **ne pas** ouvrir le boîtier du bloc-moteur,
- contacter le service ou le vendeur.

8. Elimination des éléments usés

Appareils usagés

Procéder à l'élimination de l'appareil usagé à la fin de sa durée de vie conformément aux prescriptions nationales. Il est recommandé de contacter une entreprise spécialisée dans la gestion des éléments usés ou de contacter le département d'élimination de votre commune.



AVERTISSEMENT !

Afin d'exclure l'abus et les risques encourus, rendre l'appareil usagé inutilisable avant son élimination. Débrancher pour cela l'appareil de l'alimentation secteur et retirer le câble d'alimentation de l'appareil.



REMARQUE !



Pour l'élimination de l'appareil veuillez respecter les prescriptions en vigueur dans votre pays et votre commune.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tél.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

NEDERLANDS
Vertaling
van de originele gebruiksaanwijzing


Lees voor het gebruik de gebruiksaanwijzing door en bewaar hem op een goed bereikbare plaats!

1. Algemeen	110
1.1 Informatie over de gebruiksaanwijzing	110
1.2 Symboolverklaring	110
1.3 Aansprakelijkheid en vrijwaring	111
1.4 Auteursrecht	111
1.5 Verklaring van Conformiteit	111
2. Veiligheid	112
2.1 Algemeen	112
2.2 Aanwijzingen voor de veiligheid bij het gebruik van het apparaat	112
2.3 Reglementair gebruik	113
3. Transport, verpakking en bewaring	114
3.1 Controle bij aflevering	114
3.2 Verpakking	114
3.3 Bewaring	114
4. Specificaties	115
4.1 Technische Gegevens	115
4.2 Overzicht van onderdelen	116
5. Installatie en bediening	117
5.1 Veiligheidsvoorschriften	117
5.2 Installatie en aansluiting	118
5.3 Bediening	119
6. Reiniging en onderhoud	124
6.1 Veiligheidsvoorschriften	124
6.2 Reiniging	124
6.3 Veiligheidsvoorschriften voor onderhoud	125
7. Mogelijke storingen	125
8. Afvalverwijdering	126

Bartscher GmbH
 Franz-Kleine-Str. 28
 D-33154 Salzkotten
 Germany

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
 Fax: +49 (0) 5258 971-120

1. Algemeen

1.1 Informatie over de gebruiksaanwijzing

Deze gebruiksaanwijzing bevat de beschrijving van de installatie, de bediening en het onderhoud van het apparaat en dient als belangrijke informatiebron en naslagwerk.

De kennis en het in acht nemen van alle hier beschreven veiligheidsvoorschriften en instructies is een voorwaarde voor veilig en juist gebruik van het apparaat.

Daarom moeten de voor het toepassingsgebied van het apparaat geldende lokale voorschriften inzake ongevallenpreventie en algemene veiligheidsvoorschriften worden opgevolgd.

De gebruiksaanwijzing is een integraal onderdeel van het product en moet altijd binnen handbereik bewaard worden, zodat deze installatie-, bedienings-, onderhouds- en reinigingspersoneel er gebruik van kan maken.

1.2 Symboolverklaring

Belangrijke veiligheids- en technische instructies zijn in deze gebruiksaanwijzing aangeduid door symbolen. Deze instructies moeten bij het gebruik van dit apparaat absoluut in acht worden genomen om ongelukken, gevaar voor personen of materiële schade te vermijden.



WAARSCHUWING!

Dit symbool waarschuwt voor gevaren, die tot lichamelijk letsel kunnen leiden. Volg u de aangegeven veiligheidsinstructies op en wees in deze gevallen heel voorzichtig.



WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrische schokken!

Bij dit symbool moet men op gevaarlijke situaties letten, die elektrische schokken kunnen veroorzaken. Als de veiligheidsvoorschriften niet worden opgevolgd, bestaat het gevaar van lichamelijke letsel en levensgevaar.



OPGELET!

Met dit symbool worden aanwijzingen gegeven, die als zij niet in acht worden genomen, tot beschadiging, slecht functioneren en/of storing van het apparaat kunnen leiden.



AANWIJZING!

Dit symbool wijst op tips en informatie die wezenlijk zijn voor efficiënt en storingsvrij gebruik van het apparaat.

1.3 Aansprakelijkheid en vrijwaring

Alle gegevens en tips die zijn opgenomen in deze gebruiksaanwijzing zijn samengesteld rekening houdend met de geldende voorschriften, de actuele technische stand van zaken en onze langdurige inzichten en ervaring.

Ook de tekst van deze gebruiksaanwijzing is zo goed mogelijk vertaald. Wij zijn echter niet aansprakelijk voor eventuele fouten in de vertaling. Doorslaggevend is de bijgevoegde Duitse versie van deze gebruiksaanwijzing.

Het geleverde apparaat kan bij speciale bestellingen, aanvullende bestelopties of vanwege de nieuwste technische ontwikkelingen afwijken van de hier beschreven regels en grafische afbeeldingen.



AANWIJZING!

Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door, voordat u handelingen verricht met het apparaat, met name voordat u het in gebruik neemt.

De producent is niet aansprakelijk voor de schade en gebreken die zijn ontstaan als gevolg van:

- het niet in acht nemen van de aanwijzingen voor bediening en reiniging;
- oneigenlijk gebruik;
- het aanbrengen van wijzigingen door de gebruiker;
- de toepassing van ongeoorloofde reserveonderdelen.

Wij behouden ons het recht voor om technische veranderingen in het product aan te brengen die leiden tot verbetering van de gebruikseigenschappen en de verdere ontwikkeling van het apparaat.

1.4 Auteursrecht

De gebruiksaanwijzing en de erin opgenomen teksten, tekeningen, foto's en andere afbeeldingen zijn auteursrechtelijk beschermd. Niets (ook gedeeltelijk) uit deze uitgave mag in ongeacht welke vorm worden veelevoudigd, verwerkt en/of gepubliceerd zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de fabrikant. Overtreding van het bovenstaande verplicht tot schadevergoeding. Wij behouden ons het recht voor tot verdere vorderingen.



AANWIJZING!

De inhoudelijke gegevens, teksten, tekeningen, foto's en andere afbeeldingen vallen onder het auteursrechten het recht op de bescherming van de industriële eigendom. Ieder misbruik is strafbaar.

1.5 Verklaring van Conformiteit



Het apparaat beantwoordt aan de actuele EU-normen en richtlijnen. Dit bevestigen we in de EG-verklaring van Conformiteit. Indien gewenst, sturen we u graag de betreffende Verklaring van Conformiteit toe.

2. Veiligheid

In dit gedeelte wordt een overzicht gegeven van alle belangrijke veiligheidsaspecten. Bovendien zijn er in de onderstaande hoofdstukken concrete veiligheidsvoorschriften opgenomen (aangeduid met symbolen) om risico's te voorkomen. Daarom moeten de op het apparaat aangebrachte pictogrammen, tekens en opschriften in acht genomen worden en steeds goed leesbaar gehouden.

Het in acht nemen van alle veiligheidsvoorschriften garandeert een optimale bescherming tegen gevaren en een veilig en storingsvrij gebruik van het apparaat.

2.1 Algemeen

Het apparaat is gemaakt volgens de laatste stand der techniek. Het kan echter een bron van gevaar vormen als het apparaat niet in overeenstemming met zijn bestemming gebruikt wordt.

Kennis van de inhoud van deze gebruiksaanwijzing is een van de voorwaarden, om gevaren en fouten te vermijden waardoor het apparaat veilig en storingsvrij gebruikt kan worden. Om gevaren te vermijden en om de optimale werking te garanderen mag het apparaat zonder uitdrukkelijke toestemming van de fabrikant niet veranderd of omgebouwd worden.

Het apparaat mag alleen gebruikt worden als het zich in goede technische en veilige staat bevindt.

2.2 Aanwijzingen voor de veiligheid bij het gebruik van het apparaat

De veiligheidsinstructies hebben betrekking op de EU-verordeningen, die op het tijdstip van productie van het apparaat van kracht zijn.

De gebruiker is ertoe verplicht, om gedurende de hele exploitatieperiode van het apparaat te controleren of de genoemde veiligheidsvoorschriften overeenstemmen met de actuele regels en om nieuwe voorschriften na te leven.

Buiten de Europese Unie moeten de geldende veiligheidsvoorschriften en regels in acht worden genomen van de plaats waar het apparaat gebruikt wordt.

Behalve de arbeidsveiligheidsvoorschriften uit deze gebruiksaanwijzing moeten de voor het toepassingsgebied van het apparaat algemeen geldende veiligheidsvoorschriften, voorschriften inzake ongevallenpreventie en de geldende richtlijnen inzake milieubescherming in acht worden genomen en opgevolgd.



OPGELET!

- Het apparaat mag worden gebruikt door **kinderen vanaf 8 jaar** en door personen met fysieke, sensorische of verstandelijke beperkingen, met weinig ervaring en/of kennis, wanneer dit onder toezicht gebeurt of nadat zij zijn geïnstrueerd over veilig gebruik van het apparaat en zij begrijpen welke gevaren het gebruik van het apparaat met zich meebrengt.

- **Kinderen** mogen niet met het apparaat spelen.
- **Kinderen** mogen het apparaat niet schoonmaken of **onderhoud plegen**, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- **Kinderen jonger dan 8 jaar** mogen zich niet in de buurt van het apparaat en de aansluitingskabel bevinden.
- Deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig bewaren. Als u het apparaat overdraagt aan een derde dient u deze gebruiksaanwijzing ook mee te geven.
- Alle personen die het apparaat gebruiken, moeten zich houden aan de aanbevelingen en aanwijzingen uit deze gebruiksaanwijzing.
- Gebruik het apparaat uitsluitend in gesloten ruimten.

2.3 Reglementair gebruik

De veiligheid is alleen dan gegarandeerd als het apparaat gebruikt wordt in overeenstemming met zijn bestemming.

Alle technische ingrepen, ook de montage en het onderhoud, mogen uitsluitend worden uitgevoerd door de gekwalificeerde klantenservice.

Het apparaat is bestemd voor gebruik in het huishouden en op vergelijkbare plaatsen, zoals:

- personeelskeukens van winkels, kantoren of andere dienstverlenende bedrijven;
- landgoederen;
- voor klanten in hotels, motels en vergelijkbare huisvestingsvoorzieningen;
- bed and breakfast.

Dit apparaat is niet bestemd voor permanent professioneel gebruik.

De foodprocessor is bestemd voor mixen, het maken van shakes, het bereiden van purees of dranken, alsmede voor het snijden, hakken, schaven en raspens van fruit en groenten.



OPGELET!

Elk gebruik van het apparaat voor andere en/of afwijkende doeleinden dan waarvoor het bestemd is, is verboden en wordt aangemerkt als niet in overeenstemming met zijn bestemming.

Alle vorderingen, ongeacht in welke vorm op de fabrikant en/of zijn gemachtigde met betrekking tot schade die is veroorzaakt door oneigenlijk gebruik, zijn uitgesloten.

Voor alle schade die is veroorzaakt door verkeerde bediening van het apparaat is alleen en uitsluitend de gebruiker aansprakelijk.

3. Transport, verpakking en bewaring

3.1 Controle bij aflevering

Als het apparaat afgeleverd is, onmiddellijk controleren of het compleet en zonder transportschade is. Als er duidelijk zichtbare transportschade is, het geleverde apparaat niet of alleen onder voorbehoud aannemen.

De schade opschrijven op de transportdocumenten/ het leveringsdocument van de leverancier. Vervolgens reclameren.

Verborgene gebreken onmiddellijk nadat ze zijn geconstateerd, reclameren, omdat eisen tot schadevergoeding alleen binnen de reclamatieperiode mogelijk zijn.

3.2 Verpakking

Gooi het verpakkingsmateriaal van het apparaat niet weg. U kunt het eventueel gebruiken voor het bewaren van het apparaat, bij een verhuizing of als u het apparaat bij eventuele schade aan ons servicepunt moet sturen. Verwijder voor de ingebruikname het buitenste en binnenste verpakkingsmateriaal volledig van het apparaat.



AANWIJZING!

Indien u de verpakking wilt weggooien, let dan op de in uw land geldende regels. Lever het verwerkbare verpakkingsmateriaal aan voor recycling.

Controleer of het apparaat en de accessoires compleet zijn. Indien er onderdelen ontbreken, neem dan contact op met onze Klantenservice.

3.3 Bewaring

Bewaar de gesloten verpakking tot de installatie en volgens de op de buitenkant aangebrachte plaats- en bewaringsmarkering.

Verpakte apparaten alleen als volgt bewaren:

- Niet buitenshuis bewaren.
- Droog en stofvrij bewaren.
- Niet blootstellen aan agressieve middelen.
- Tegen straling van de zon beschermen.
- Mechanische schokken vermijden.
- Bij langere bewaring (> 3 maanden) regelmatig de algemene toestand van alle bestanddelen en van de verpakking controleren. Indien nodig verbeteren of vernieuwen.

4. Specificaties

4.1 Technische Gegevens

Naam	Foodprocessor FP 1000
Art.-Nr:	150148
Materiaal:	Sokkel: aluminium, mengbeker: glas mengkom: kunststof
Aansluitwaarden:	1,0 kW / 230-240 V~ 50 Hz
Aantal omwentelingen per minuut:	max. 18000
Snelheden:	2 + pulsfunctie
Afmetingen:	B 230 x D 250 x H 435 mm
Inhoud mengbeker	1,6 liter
Inhoud mengkom:	2,0 liter
Gewicht:	6,35 kg
Accessoires:	1 sikkelmes van edelstaal voor pureren en hakken; 1 sikkelmes van kunststof voor het pureren van gare gerechten; 1 snijschijf voor het snijden in plakjes met 2 snijdikten: 2 mm en 3 mm 1 raspschijf met een raspdikte van 0,3 mm; 1 raspschijf met een 2 raspdiktes van 1 en 3,5 mm;

Wijzigingen voorbehouden!

4.2 Overzicht van onderdelen



- | | |
|---------------------------|--|
| ① Mengbeker blender | ⑩ Mengkom |
| ② Deksel van de mengbeker | ⑪ Mesadapterhouder |
| ③ Mengbeker | ⑫ Aandrijvingsaansluiting |
| ④ Sokkel mengbeker | ⑬ Motorblok |
| ⑤ Sikkelmes van edelstaal | ⑭ Regelaar draaisnelheid |
| ⑥ Kunststof sikkelmes | ⑮ Snijmes voor het snijden in plakjes met 2 snijdikten: 2 mm en 3 mm |
| ⑦ Naduwstop | ⑯ Raspschijf met een raspdikte van 0,3 mm |
| ⑧ Deksel van de mengkom | ⑰ Raspschijf met 2 raspdiktes van 1 en 3,5 mm |
| ⑨ Vulschacht | ⑱ Mesadapter |

5. Installatie en bediening

5.1 Veiligheidsvoorschriften



WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrische schokken!

Het apparaat mag uitsluitend aangesloten worden op correct geïnstalleerde, eenvoudige geaarde stopcontacten.

Haal de voedingskabel nooit uit het stopcontact door aan de kabel te trekken maar pak altijd de stekker beet.

- Let erop dat de voedingskabel niet in contact komt met warmtebronnen en scherpe randen. Laat de voedingskabel niet van de tafel of het aanrecht naar beneden hangen. Zorg ervoor dat niemand op de kabel kan stappen of erover kan struikelen.
- De voedingskabel niet knikken, pletten of knopen en altijd volledig uitrollen.
- Plaats het apparaat of andere voorwerpen nooit op de voedingskabel.
- De kabel niet onder tapijt of andere warmte-isolatie leggen. De kabel niet afdekken. De kabel weghouden van het werkvlak en niet in water onderdompelen.
- Gebruik het apparaat niet als het niet juist functioneert, beschadigd is of is gevallen.
- Gebruik uitsluitend accessoires en onderdelen die door de fabrikant worden aanbevolen. De garantie vervalt als er andere accessoires worden gebruikt, ze

kunnen gevaarlijk zijn voor de gebruiker, schade aan het apparaat veroorzaken en leiden tot lichamelijke letsel.

- Het apparaat niet bewegen of kantelen terwijl het in werking is.
- Laat het apparaat **nooit** zonder toezicht werken.
- Het apparaat **nooit** bedienen met natte of vochtige handen.
- Steek tijdens de werking van het apparaat **nooit** uw handen of keukengerei in de kom.
- Voordat u het apparaat inschakelt moet u er altijd voor zorgen dat het apparaat volledig en naar behoren is gemonteerd.

Beveiligingsmechanismen

Beveiligingsfunctie

Dankzij deze functie kan het apparaat alleen worden ingeschakeld wanneer de mengbeker of mengkom juist op het motorhuis is gemonteerd.

Zodra de mengkom of mengbeker van het motorblok gehaald wordt, schakelt de motor uit.

Bescherming tegen oververhitting

Wanneer het apparaat oververhit raakt door te lange werking of bij overbelasting, dan schakelt deze beveiliging het apparaat automatisch uit en na afkoeling (ca. 15 minuten) schakelt hij het automatisch weer in.

5.2 Installatie en aansluiting

- Pak het apparaat uit en verwijder het verpakkingsmateriaal.
- Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond die het gewicht van het apparaat kan dragen.
- Gebruik het apparaat op een gladde, schone en droge oppervlakte, waar de zuignapjes op de onderkant van het apparaat zich aan vast kunnen zuigen.
- Plaats het apparaat **nooit** in een vochtige of natte omgeving.
- Plaats het apparaat nooit in de buurt van open vuur, elektrische kachels, verwarmingsketels of andere warmtebronnen.



WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrische schokken!

Ondeskundige installatie van het apparaat kan verwondingen veroorzaken!

Vergelijk de installatiegegevens van het lokale stroomnetwerk met de technische gegevens van het apparaat (zie typeschild).

Het apparaat alleen aansluiten als bovenstaande gegevens overeenkomen!

De veiligheidsvoorschriften in acht nemen!


- De stroomkring van het stopcontact moet met minimaal 16A beveiligd zijn. Verbind het apparaat uitsluitend rechtstreeks met het wandstopcontact. Gebruik van verlengsnoeren en verdeelstekkers is verboden.
- Plaats het apparaat zodanig dat de stekker altijd bereikbaar is om het apparaat indien nodig snel uit te kunnen schakelen.

5.3 Bediening

Vorbereitung van het apparaat

- Maak het apparaat en zijn accessoires voor het eerste gebruik grondig schoon in overeenstemming met de aanwijzingen uit hoofdstuk 6.2 „Reiniging”.
- Plaats het motorblok op een vlakke en stabiele oppervlakte.


Toepassing van de mengkom en accessoires

- Plaats de mengkom op het motorblok en draai hem met de wijzers van de klok mee om hem vast te zetten.
- Gebruik de meegeleverde accessoires op de volgende manier:
 - gebruik het sikkelmes van edelstaal voor pureren en hakken;
 - gebruik het sikkelmes van kunststof voor het pureren van gare gerechten;
 - gebruik de raspschijven voor het snijden, schaven en raspen van vruchten en groenten.
- Monteer de mesadapter op de mesadapterhouder in de mengkom en zorg ervoor dat hij verticaal staat.
- Monteer het gewenste mes, afhankelijk van welk voedingsmiddel u op welke wijze wilt voorbereiden.
- Plaats het gewenste sikkelmes op de mesadapter.
- Wanneer u een snijschijf gebruikt moet u eerst de houder voor dit type mes op de mesadapter plaatsen en daarop de snijschijf.
- Plaats het deksel op de mengkom en blokkeer hem.
- Sluit het apparaat aan op een enkel, geaard stopcontact.
- Controleer de werking van het apparaat door de snelheidsregelaar kort op de positie voor de pulsfunctie te zetten . Als het apparaat niet werkt, moet u het loskoppelen van het stopcontact en de uitrusting juist op het motorblok monteren.



OPGELET!

Het apparaat kan alleen worden ingeschakeld wanneer de mengkom juist op het motorhuis is gemonteerd. Zodra de mengkom van het motorblok gehaald wordt, schakelt de motor uit.

- Bereid de gewenste voedingsmiddelen voor. Was de groeten of de vruchten en snijd ze in stukjes die passen in de vulschacht.
- Stel de snelheid in met behulp van de regelaar:
 - Trap „1” voor lage snelheid;
 - Trap „2” voor hoge snelheid;
 - Pulsfunctie  (gebruik deze functie als de ingrediënten slechts kort verwerkt moeten worden).

De positie „0” dient voor het uitschakelen van het apparaat.



- Plaats na de keuze voor een snelheid de vruchten of groenten in de vulschacht en duw ze met de naduwstop naar beneden.



WAARSCHUWING! Gevaar voor verwondingen!

Duw de vruchten en groenten nooit met de vingers of keukengerei naar beneden. Gebruik hiervoor altijd de hiervoor bestemde naduwstop!



OPGELET!

Laat het ingeschakelde apparaat nooit zonder voedingsmiddelen draaien, zelfs wanneer de accessoires juist zijn gemonteerd.



Werktijd



OPGELET!

Het apparaat mag niet langer dan 1 minuut ononderbroken werken. Hierna moet u een pauze van 3 minuten inlassen.

U mag hoogstens 5 werkingscycli direct na elkaar uitvoeren. Daarna moet u het apparaat laten afkoelen tot kamertemperatuur.

Wanneer er sprake is van oververhitting vanwege te lange werking of overbelasting, dan treedt de beveiliging tegen oververhitting in werking, de motor wordt automatisch uitgeschakeld en het schakelt pas na afkoeling opnieuw in (ca. 15 minuten).

Houd u aan onderstaande gegevens over werkingstijd en hoeveelheden voedingsmiddelen voor de verschillende gereedschappen om oververhitting te voorkomen:

Sikkelmes van edelstaal	30 seconden tot 1 minuut
chocolade	≤ 200 g
kaas	≤ 350 g
metworst	≤ 800 g
groenten, kruiden	100 - 150 g
vruchten	300 - 500 g
ui	≤ 800 g

Kunststof sikkelmes 20 tot 30 seconden

meel en zachte kaas	≤ 800 g
ei	≤ 10 stuks

Attentie! Ga bij deegbereiding uit van de volgende verhouding: 1:0,6 (100 g meel: 60 g water of andere vloeistof). De optimale verwerkingstijd bedraagt 30 seconden.

Snijschijf voor het snijden in plakjes max. 1 minuut

Plaats de snijschijf van de gewenste dikte (2 mm of 3 mm) met het mes naar boven op de mesadapter en doe vervolgens het deksel op de mengkom en blokkeer hem. Begin met de verwerking van de gekozen producten. Voeg producten toe via de vulschacht en druk ze aan met behulp van de naduwstop.

Gebruik hiertoe **niet veel kracht**.

Stel voor zachte producten de snelheid in op laag „1”, en voor harde producten op hoog „2”.

Snijschijf voor raspen max. 1 minuut

Plaats een van de meegeleverde raspschijven (afhankelijk van het product en de gewenste grofheid) op de mesadapter en doe vervolgens het deksel op de mengkom en blokkeer hem. Begin met de verwerking van de gekozen producten.

Voeg producten toe via de vulschacht en druk ze aan met behulp van de naduwstop.



OPGELET!

Wanneer het niet lukt om de producten binnen de gestelde tijd te verwerken, moet u het apparaat uitschakelen (zet de snelheidsregelaar in de positie „O”) en enige tijd laten afkoelen voordat u verdergaat met het snijden/raspen.

- Wanneer u klaar bent met het gebruik van het apparaat, zet de snelheidsregelaar dan in de stand „O” en trek de stekker uit het stopcontact.

Gebruikmaken van de mengbeker

- De mengbeker gebruikt u voor mengen, het maken van shakes of puree van voedingsmiddelen.
- Plaats het motorblok op een vlakke en stabiele oppervlakte.
- Plaats de mengbeker op het motorblok en draai hem met de wijzers van de klok mee om hem vast te zetten.
- Bereid de voedingsmiddelen die u wilt mengen voor en doe ze in de mengbeker. De **maximale werkinhoud** van de mengbeker bedraagt **1600 ml**.


! OPGELET!

Verwerk geen vloeistoffen of gerechten die warmer zijn dan 80 °C! De mengbeker kan dan barsten en verwondingen veroorzaken!

- Doe het deksel op de mengbeker en sluit de opening ervan, terwijl u de maatbeker van de blender vastdraait.

! OPGELET!

Voordat u het apparaat inschakelt moet de mengbeker altijd zijn afgedekt met het deksel.

- Sluit het apparaat aan op een enkel, geaard stopcontact.
- Stel de snelheid in met behulp van de regelaar:
 - Trap „1” voor lage snelheid;
 - Trap „2” voor Hoge snelheid;
 - Pulsfunctie  (draai de snelheidsregelaar naar links), gebruik deze functie als de ingrediënten slechts kort verwerkt moeten worden.

- De positie „0” dient voor het uitschakelen van het apparaat.
- De ononderbroken **werktijd** bedraagt **1 minuut**. Het apparaat verwerkt de erin geplaatste ingrediënten bijzonder snel. Controleer na enkele seconden de consistentie van de verwerkte ingrediënten en schakel indien gewenst het apparaat na een afkoelperiode opnieuw in.

! OPGELET!

Laat het apparaat na iedere mengbeurt afkoelen!



- Indien gewenst kunt u tijdens het mengen ingrediënten toevoegen door de opening in het deksel. Haal de maatbeker van de blender, voeg de ingrediënten toe en sluit de mengbeker voordat u het apparaat opnieuw inschakelt.
- Verwerk niet teveel harde of bevroren ingrediënten ineens. Verwerk deze ingrediënten in kleine hoeveelheden voor een beter resultaat.
- Maak de mengbeker niet te vol. U kunt het vulniveau aflezen door middel van de maatstreepjes op de mengbeker. Wees vooral voorzichtig met het vulniveau wanneer u hete ingrediënten verwerkt of een hoge snelheid gebruikt. De maximale werkinhoud bedraagt 1600 ml.
- Wanneer het mes blokkeert en de motor onregelmatig werkt moet u het apparaat onmiddellijk uitschakelen. Trek de stekker uit het stopcontact en verwijder sommige ingrediënten uit de mengbeker. Zet het mengproces vervolgens voort.



WAARSCHUWING! Gevaar voor verwondingen!

Steek tijdens de werking van het apparaat nooit de handen of voorwerpen in de mengbeker!

Gebruik tijdens het mengen nooit hulpmiddelen om de ingrediënten aan te drukken. Deze kunnen door het mes worden gegrepen en verwondingen veroorzaken bij de persoon die het apparaat bedient of het apparaat beschadigen.

- Wanneer de ingrediënten de gewenste consistentie hebben bereikt zet u de snelheidsregelaar in de positie „O”. Als de motor stopt kunt u de mengbeker van het motorblok nemen.



OPGELET!

Het apparaat kan alleen worden ingeschakeld wanneer de mengbeker juist op het motorhuis is gemonteerd. Zodra de mengbeker van het motorblok gehaald wordt, schakelt de motor uit.

- Als u het apparaat niet meer gebruikt, zet u de snelheidsregelaar in de positie „O” en koppelt u het los van het lichtnet (trek de stekker eruit!).

6. Reiniging en onderhoud

6.1 Veiligheidsvoorschriften

- Zowel voor reiniging als voor reparatie onderbreek voordat u het apparaat de stroomtoevoer en het apparaat laten afkoelen.
- Gebruik geen bijtende reinigingsmiddelen en zorg ervoor, dat er geen water in het apparaat komt.
- Het is **niet** toegestaan het apparaat, de kabel of de stekker in water of een andere vloeistof onder te dompelen, om elektrische schokken te vermijden.



OPGELET!

Het apparaat is niet geschikt voor het direct uitspoelen met een waterstraal. Daarom is het niet toegestaan het apparaat met een hoogdruk waterstraal te reinigen!

6.2 Reiniging

- Maak het apparaat na gebruik altijd schoon.
- Demonteer de gebruikte onderdelen en accessoires van de mengkom.
- Wees bijzonder voorzichtig bij het demonteren en reinigen van de messen, zij zijn namelijk bijzonder scherp. **Gevaar voor verwondingen!**
- Om het schoonmaken van de kom met het mes te vereenvoudigen moet u hem van de sokkel halen door tegen de klok in te draaien.
- Maak de verschillende onderdelen schoon met warm water en een mild schoonmaakmiddel. Gebruik hiervoor een zacht doekje, sponsje of afwasborsteltje. Spoel ze vervolgens af met schoon water en laat drogen, of droog ze zorgvuldig af met een doekje. Monteer de onderdelen later opnieuw.
- Alle demonteerbare onderdelen van het apparaat zijn geschikt voor de afwasmachine.



OPGELET!

De motorhuis nooit onderdompelen in water of een andere vloeistof, noch schoonmaken met stromend water of afwassen in de afwasmachine.

- Neem het motorhuis en de voedingskabel af met een zacht, vochtig doekje. Zorg ervoor dat er geen water in het apparaat of de stekker kan komen. Maak het apparaat nauwkeurig droog.
- Gebruik uitsluitend zachte doekjes en pas **nooit** grofkorrelige schoonmaakmiddelen toe die krassen kunnen veroorzaken op de oppervlakte van het apparaat en de accessoires.
- Gebruik na het reinigen een zacht, droog doekje om de oppervlakten droog te maken en te polijsten.

6.3 Veiligheidsvoorschriften voor onderhoud

- Controleer de voedingskabel regelmatig op beschadigingen. Het apparaat nooit gebruiken wanneer de voedingskabel beschadigd is. Laat een beschadigde voedingskabel vervangen door de servicedienst of een gekwalificeerde elektricien om gevaar te voorkomen.
- Bij schade en storingen neemt u contact op met uw verkoper of onze Klantenservice. Let op de aanwijzingen uit punt 7 betreffende het opzoeken van de storingen.
- Onderhoud- en reparatiewerkzaamheden mogen alleen door gekwalificeerde vaklui worden uitgevoerd, onder gebruikmaking van originele reserveonderdelen en accessoires. **Probeer u nooit zelf het apparaat te repareren!**

7. Mogelijke storingen

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Het apparaat werkt niet.	<ul style="list-style-type: none">• De stekker zit niet goed in het stopcontact.• Geen elektrische spanning of de zekering is uitgeslagen.• De accessoires zijn niet goed gemonteerd.	<ul style="list-style-type: none">• Doe de stekker juist in het stopcontact.• Controleer de stroomtoevoer, vervang de zekering.• Controleer of alle onderdelen op de juiste manier zijn gemonteerd.
Tijdens de werking staat het apparaat plotseling stil.	<ul style="list-style-type: none">• De mengkom is losgeschoten!• De beveiliging tegen oververhitting is ingeschakeld.	<ul style="list-style-type: none">• Maak de mengkom opnieuw vast.• Laat het apparaat afkoelen (ca. 15 minuten), schakel het apparaat vervolgens opnieuw in.

Indien u de storing niet op basis van de bovenstaande aanwijzingen kunt verhelpen:

- koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet (trek de stekker eruit!);
- maak de behuizing **niet** open;
- roep de hulp in van de klantenservice of neem contact op met de leverancier.

8. Afvalverwijdering

Oude apparaten

Het gebruikte apparaat moet worden verwijderd in overeenstemming met in uw land geldende voorschriften. Aanbevolen wordt om contact op te nemen met een bedrijf dat gespecialiseerd is in verwijdering.



WAARSCHUWING!

Om misbruik en de daaraan verbonden gevaren te voorkomen, maakt u uw oude apparaat vóór de verwijdering onbruikbaar. Het apparaat uit het stopcontact halen en de aansluitkabel uit het apparaat verwijderen.



AANWIJZING!



Bij de verwijdering van het apparaat dient u de in uw land geldende voorschriften in acht te nemen.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

POLSKI
Tłumaczenie
oryginalnej instrukcji obsługi



Przed rozpoczęciem użytkowania należy przeczytać instrukcję obsługi, a następnie przechowywać ją w dostępnym miejscu!

1. Informacje ogólne	182
1.1 Informacje dotyczące instrukcji obsługi	182
1.2 Wyjaśnienie symboli	182
1.3 Odpowiedzialność i gwarancja	183
1.4 Ochrona praw autorskich	183
1.5 Deklaracja zgodności	183
2. Bezpieczeństwo	184
2.1 Informacje ogólne	184
2.2 Wskazówki bezpieczeństwa dla użytkownika urządzenia	184
2.3 Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem	185
3. Transport, opakowanie i magazynowanie	186
3.1 Kontrola dostawy	186
3.2 Opakowanie	186
3.3 Magazynowanie	186
4. Parametry techniczne	187
4.1 Dane techniczne	187
4.2 Zestawienie podzespołów urządzenia	188
5. Instalacja i obsługa	189
5.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	189
5.2 Ustawienie i podłączenie	190
5.3 Obsługa	191
6. Czyszczenie i konserwacja	196
6.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	196
6.2 Czyszczenie	196
6.3 Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące konserwacji	197
7. Możliwe usterki	197
8. Utylizacja	198

Bartscher GmbH
 Franz-Kleine-Straße 28
 D-33154 Salzkotten
 Niemcy

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
 Faks: +49 (0) 5258 971-120

1. Informacje ogólne

1.1 Informacje dotyczące instrukcji obsługi

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera opis instalacji urządzenia, jego obsługi oraz konserwacji i służy jako ważne źródło informacji oraz poradnik. Znajomość i przestrzeganie wszystkich zawartych w niej wskazówek dotyczących bezpieczeństwa i obsługi stanowi warunek bezpiecznej i prawidłowej pracy z urządzeniem.

Ponadto należy przestrzegać lokalnych przepisów dotyczących zapobiegania wypadkom oraz zasad BHP.

Instrukcja obsługi stanowi integralny element urządzenia i należy ją przechowywać w pobliżu urządzenia, aby osoby instalujące urządzenie, prowadzące prace konserwacyjne i obsługujące lub czyszczące urządzenie miały do niej stały dostęp.

1.2 Wyjaśnienie symboli

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa oraz kwestii technicznych oznaczono w niniejszej instrukcji obsługi odpowiednimi symbolami. Wskazówek tych należy bezwzględnie przestrzegać, aby uniknąć ewentualnych wypadków, uszczerbku na życiu i zdrowiu osób oraz szkód rzeczowych.



UWAGA!

Symbol ten oznacza zagrożenia mogące prowadzić do powstania obrażeń ciała. Należy bezwzględnie i skrupulatnie przestrzegać niniejszych wskazówek BHP, a w odpowiednich sytuacjach zachować szczególną ostrożność.



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zagrożenie prądem elektrycznym!

Symbol ten zwraca uwagę na zagrożenia prądem elektrycznym. Ignorowanie wskazówek dotyczących bezpieczeństwa stwarza niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń ciała lub utraty życia.



OSTRZEŻENIE!

Tym symbolem oznaczono wskazówki, których ignorowanie może, w konsekwencji, doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, jego nieprawidłowego działania lub / i awarii.



WSKAZÓWKA!

Ten symbol wskazuje na porady oraz informacje istotne dla efektywnej i bezawaryjnej pracy urządzenia.

1.3 Odpowiedzialność i gwarancja

Wszystkie informacje zawarte w niniejszej instrukcji obsługi zostały zestawione przy uwzględnieniu obowiązujących przepisów, aktualnej wiedzy konstruktorskiej i inżynierskiej oraz naszej wiedzy, a także naszych wieloletnich doświadczeń.

Również tłumaczenia instrukcji obsługi zostały wykonane jak najbardziej rzetelnie. Nie możemy jednak przejąć odpowiedzialności za ewentualne błędy w tłumaczeniu. Wersją rozstrzygającą jest załączona instrukcja obsługi w języku niemieckim.

W przypadku zamówienia modeli specjalnych lub opcji dodatkowych, oraz w sytuacji zastosowania najnowszych zdobyczy wiedzy technicznej, dostarczone urządzenie może różnić się od objaśnień oraz rysunków zawartych w niniejszej instrukcji obsługi.



WSKAZÓWKA!

Przed rozpoczęciem wszelkich czynności związanych z urządzeniem, zwłaszcza przed jego uruchomieniem, należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi!

Producent **nie ponosi odpowiedzialności** za szkody i usterki wynikające z:

- nieprzestrzegania wskazówek dotyczących obsługi i czyszczenia;
- użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem;
- wprowadzania zmian przez użytkownika;
- zastosowania niedopuszczonych części zamiennych.

Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian technicznych w produkcie, służących poprawie właściwości użytkowych urządzenia oraz jego ulepszaniu.

1.4 Ochrona praw autorskich

Niniejsza instrukcja obsługi oraz zawarte w niej teksty, rysunki, zdjęcia i inne elementy podlegają ochronie prawem autorskim. Bez uzyskania pisemnej zgody producenta, zabrania się powielania treści instrukcji obsługi w jakiegokolwiek formie i w jakikolwiek sposób (także fragmentów), oraz wykorzystywania lub / i przekazywania jej zawartości osobom trzecim. Naruszenia powyższego skutkują obowiązkiem wypłaty odszkodowania. Zastrzegamy sobie prawo do dochodzenia dalszych roszczeń.



WSKAZÓWKA!

Dane, teksty, rysunki, zdjęcia i inne opisy zawarte w niniejszej instrukcji, podlegają ochronie prawem autorskim oraz prawem ochrony własności przemysłowej. Każde nadużycie w jej wykorzystaniu jest karalne.

1.5 Deklaracja zgodności



Urządzenie spełnia aktualnie obowiązujące normy oraz wytyczne Unii Europejskiej. Powyższe potwierdzamy w Deklaracji Zgodności WE. W razie potrzeby chętnie prześlemy Państwu odpowiednią Deklarację Zgodności.

2. Bezpieczeństwo

Niniejszy rozdział zawiera zarys informacji, dotyczących wszystkich istotnych aspektów związanych z bezpieczeństwem.

Ponadto poszczególne rozdziały zawierają konkretne wskazówki (oznaczone symbolami), dotyczące bezpieczeństwa i mające zapobiegać powstawaniu zagrożeń. Należy także przestrzegać informacji z piktogramów, tabliczek oraz napisów umieszczonych na urządzeniu i zadbać o to, aby były one czytelne. Przestrzeganie wszystkich wskazówek dotyczących bezpieczeństwa gwarantuje optymalną ochronę oraz bezpieczną i bezawaryjną pracę urządzenia.

2.1 Informacje ogólne

Urządzenie zostało wykonane wg aktualnie uznanych zasad techniki. Jednakże urządzenie może stanowić źródło zagrożeń, jeśli będzie używane niewłaściwie lub niezgodnie z jego przeznaczeniem.

Znajomość treści zawartych w instrukcji obsługi jest jednym z warunków koniecznych do unikania zagrożeń oraz błędów, a tym samym pozwala na bezpieczne i bezawaryjne użytkowanie urządzenia.

O ile nie uzyskano wyraźniej zgody producenta, zabrania się dokonywać jakichkolwiek zmian lub modyfikacji urządzenia, aby uniknąć ewentualnych zagrożeń i zapewnić optymalne działanie.

Urządzenie wolno używać tylko wtedy, gdy jego stan techniczny nie budzi zastrzeżeń i pozwala na bezpieczną pracę.

2.2 Wskazówki bezpieczeństwa dla użytkownika urządzenia

Dane dotyczące bezpieczeństwa pracy odnoszą się do obowiązujących w momencie wyprodukowania urządzenia zarządzeń Unii Europejskiej.

Użytkownik jest zobowiązany podczas całego okresu użytkowania urządzenia do ustalania zgodności podanych środków bezpieczeństwa pracy z aktualnym stanem regulacji i do przestrzegania nowych przepisów. Poza Unią Europejską przestrzegać należy obowiązujących w miejscu użytkowania przepisów miejscowych i przepisów dotyczących bezpieczeństwa pracy.

Obok przepisów bezpieczeństwa pracy w tej instrukcji obsługi przestrzegać też należy ogólnie obowiązujących przepisów BHP oraz obowiązujących przepisów ochrony środowiska w miejscu użytkowania urządzenia.



OSTRZEŻENIE!

- o Urządzenie może być użytkowane przez **dzieci od 8 roku życia**, jak również przez osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi, umysłowymi oraz o niewielkim doświadczeniu i/lub wiedzy, jeśli pozostają pod nadzorem lub zostały poinstruowane odnośnie bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumiały wynikające z tego zagrożenia.

- **Dzieci** nie powinny się bawić urządzeniem.
- Czyszczenia i **konserwacji użytkowej nie mogą** przeprowadzać **dzieci**, chyba, że ukończyły one 8 lat i pozostają pod nadzorem.
- **Dzieci poniżej 8 roku** życia nie mogą znajdować się w pobliżu urządzenia i przewodu przyłączeniowego.
- Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji obsługi. Gdy urządzenie zostanie przekazane osobie trzeciej, wówczas należy jej przekazać także niniejszą instrukcję obsługi.
- Wszystkie osoby, które użytkują urządzenie, muszą uwzględniać zalecenia i wskazówki zawarte w niniejszej instrukcji obsługi.
- Urządzenie należy użytkować wyłącznie w pomieszczeniach zamkniętych.

2.3 Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem

Urządzenie pracuje bezpiecznie tylko wtedy, kiedy jest używane zgodnie ze swoim przeznaczeniem.

Wszelka ingerencja w urządzenie, jego montaż oraz prace konserwacyjne, musi wykonywać odpowiedni serwis specjalistyczny.

Urządzenie jest przeznaczone do użytkowania w gospodarstwie domowym i tym podobnych miejscach, jak na przykład:

- w kuchniach dla pracowników w sklepach, biurach lub innych miejscach działalności usługowej;
- w nieruchomościach poza miejskich;
- przez klientów w hotelach, motelach i tym podobnych lokalach mieszkalnych;
- w lokalach Bed & Breakfast.

Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej zastosowaniu przemysłowym.

Robot kuchenny jest przeznaczony do miksowania, robienia shake'ow, przygotowywania purée, lub napojów, a także do krojenia, siekania, rozdrabniania i tarcia owoców i warzyw.



OSTRZEŻENIE!

Stosowanie urządzenia w celu różnym lub odbiegającym od jego normalnego przeznaczenia jest zabronione i uznawane za użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem.

Wyklucza się jakiegokolwiek roszczenia wobec producenta lub / i jego pełnomocników z tytułu szkód powstałych wskutek użytkowania urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem.

Odpowiedzialność za szkody powstałe w czasie użytkowania urządzenia w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem ponosi tylko i wyłącznie użytkownik.

3. Transport, opakowanie i magazynowanie

3.1 Kontrola dostawy

Po dotarciu dostawy należy niezwłocznie sprawdzić, czy urządzenie jest kompletne i czy nie zostało uszkodzone podczas transportu. W przypadku stwierdzenia widocznych uszkodzeń transportowych, należy odmówić przyjęcia urządzenia lub dokonać przyjęcia warunkowego.

Zakres szkody należy wpisać do dokumentów przewozowych / listu przewozowego spedytora. Następnie należy zgłosić reklamację.

Ukryte szkody należy zgłosić bezpośrednio po ich stwierdzeniu, gdyż roszczenia odszkodowawcze można zgłaszać tylko w ramach obowiązujących terminów reklamacji.

3.2 Opakowanie

Prosimy nie wyrzucać kartonu od urządzenia. Może on być potrzebny do przechowywania urządzenia, przy przeprowadzce lub podczas wysyłki urządzenia do naszego punktu serwisowego w razie wystąpienia ewentualnych uszkodzeń. Przed uruchomieniem urządzenia należy całkowicie usunąć z niego zewnętrzny i wewnętrzny materiał opakowaniowy.



WSKAZÓWKA!

Przy utylizacji opakowania należy przestrzegać przepisów obowiązujących w danym kraju. Materiały opakowaniowe nadające się do powtórnego użytku, należy wprowadzić do recyklingu.

Prosimy sprawdzić, czy urządzenie oraz akcesoria są w komplecie. Jeżeli brakowałoby jakiś części, prosimy skontaktować się z naszym Działem Obsługi Klienta.

3.3 Magazynowanie

Opakowanie należy pozostawić zamknięte do momentu instalacji urządzenia, a podczas przechowywania należy stosować się do oznaczeń dotyczących sposobu ustawienia i magazynowania opakowania.

Opakowane urządzenia należy przechowywać zawsze zgodnie z poniższymi warunkami:

- nie składować na wolnym powietrzu,
- przechowywać w suchym pomieszczeniu, chroniąc przed kurzem,
- nie wystawiać na działanie agresywnych środków,
- chronić przed działaniem promieni słonecznych,
- unikać wstrząsów mechanicznych,
- w przypadku dłuższego magazynowania (powyżej trzech miesięcy), regularnie kontrolować stan wszystkich części oraz opakowania, w razie konieczności urządzenie odświeżyć i odnowić.

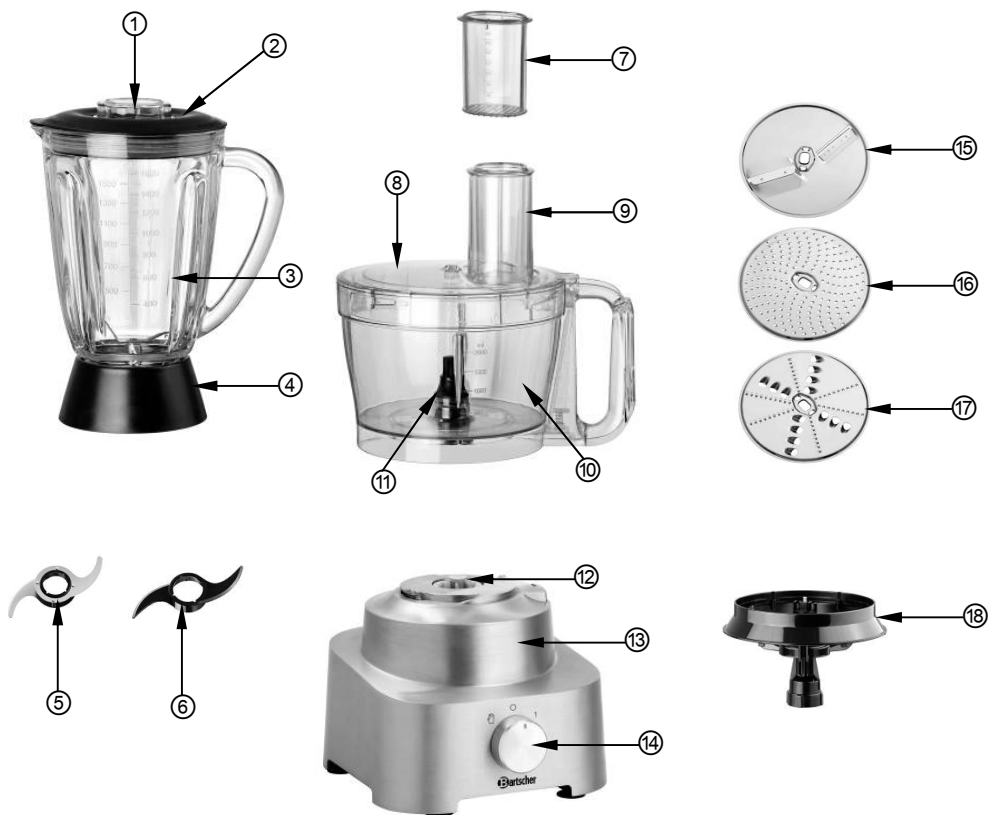
4. Parametry techniczne

4.1 Dane techniczne

Nazwa	Robot kuchenny FP 1000
Nr art.:	150148
Materiał:	Podstawa: aluminium, pojemnik do miksowania: szkło, miska malaksera: tworzywo sztuczne
Wartości przyłączeniowe:	1,0 kW / 230-240 V~ 50 Hz
Liczba obrotów/min.:	maks. 18000
Stopnie prędkości:	2 + funkcja pulsowania
Wymiary:	szer. 230 x gł. 250 x wys. 435 mm
Pojemność pojemnika do miksowania:	1,6 litra
Pojemność miski malaksera	2,0 litry
Ciężar:	6,35 kg
Wyposażenie:	1 nóż sierpowaty ze stali szlachetnej, do robienia purée i siekania; 1 nóż sierpowaty z tworzywa sztucznego, do robienia purée z gotowanych potraw; 1 nóż do plastrów o 2 grubościach: 2 mm i 3 mm; 1 nóż do rozdrabniania z jedną grubością rozdrobnienia 0,3 mm; 1 nóż do rozdrabniania z 2 grubościami rozdrobnienia 1 mm i 3,5 mm

Zastrzegamy sobie prawo dokonywania zmian technicznych!

4.2 Zestawienie podzespołów urządzenia



- | | |
|--|---|
| ① Kubek miarowy blendera | ⑩ Miska malaksera |
| ② Pokrywa pojemnika do miksowania | ⑪ Wspornik – adapter do noży |
| ③ Pojemnik do miksowania | ⑫ Złącze przeniesienia napędu |
| ④ Podstawa pojemnika do miksowania | ⑬ Blok silnika |
| ⑤ Nóż sierpowaty ze stali szlachetnej | ⑭ Pokrętko regulatora prędkości obrotowej |
| ⑥ Nóż sierpowaty z tworzywa sztucznego | ⑮ Nóż do plastrów o 2 grubościach: 2 mm i 3 mm |
| ⑦ Popychacz | ⑯ Nóż do rozdrabniania z jedną grubością rozdrobnienia 0,3 mm |
| ⑧ Pokrywa miski malaksera | ⑰ Nóż do rozdrabniania o 2 grubościach: 1 mm i 3,5 mm |
| ⑨ Wlot do napełniania | ⑱ Uchwyt do noży |

5. Instalacja i obsługa

5.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zagrożenie prądem elektrycznym!

Urządzenie może pracować tylko podłączone do prawidłowo zainstalowanego gniazda pojedynczego z uziemieniem.

Przewodu zasilającego nie należy odłączać ciągnąc za kabel, zawsze należy chwycić za obudowę wtyczki.

- Nie dopuszczać do kontaktu przewodu zasilającego ze źródłami ciepła i ostrymi krawędziami. Przewód zasilający nie powinien zwiisać ze stołu lub innego blatu. Należy uważać, aby nikt nie mógł nadepnąć na kabel lub potknąć się o niego.
- Kabel zasilający nie może być zagięty, zgnieciony, splątany, zawsze musi być całkowicie rozwinięty.
- Nigdy nie stawiać urządzenia lub innych przedmiotów na kablu zasilającym.
- Przewodu nie wolno układać na wykładzinie dywanowej ani na innych materiałach termoizolacyjnych. Przewodu nie wolno zakrywać. Przewód należy trzymać z dala od obszaru roboczego i nie wolno zanurzać go w wodzie.
- Nie należy używać urządzenia, jeśli jest ono niesprawne lub uszkodzone, albo spadło na podłogę.

- Nie należy używać akcesoriów ani części zamiennych, które nie są zalecane przez producenta. Może to prowadzić do powstania sytuacji niebezpiecznych dla użytkownika, urządzenie może ulec uszkodzeniu lub spowodować uszczerbek na zdrowiu i życiu osób, a ponadto skutkuje to utratą gwarancji.
- Nie przesuwaj i nie przechylaj urządzenia podczas pracy.
- Podczas eksploatacji urządzenia, **nigdy** nie pozostawiaj go bez nadzoru.
- **Nigdy** nie obsługuj urządzenia mokrymi lub wilgotnymi rękoma.
- Podczas pracy urządzenia **nigdy** nie umieszczaj dłoni lub narzędzi kuchennych w pojemniku.
- Przed uruchomieniem zawsze należy się upewnić, że urządzenie jest złożone kompletnie i poprawnie.

Mechanizmy zabezpieczające

Funkcja zabezpieczająca

Dzięki tej funkcji urządzenie może zostać uruchomione tylko przy prawidłowym umieszczeniu pojemnika lub miski malaksera na jednostce silnikowej.

Jeśli miska malaksera lub pojemnik do miksowania zostaną zdjęte z bloku silnika, silnik wyłączy się.

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

To zabezpieczenie zadziała automatycznie w przypadku przegrzania wynikającego ze zbyt długiej pracy lub przeciążenia i automatycznie wyłączy urządzenie, a następnie po jego ostygnięciu (ok. 15 minut) włączy je ponownie.

5.2 Ustawienie i podłączenie

- Rozpakować urządzenie i usunąć materiał opakowaniowy.
- Ustawić urządzenie w bezpiecznym miejscu o nośności wystarczającej dla ciężaru urządzenia i zapewniającym mu stabilność.
- Z urządzenia należy korzystać na gładkiej, czystej i suchej powierzchni, do której mogą się pewnie przyssać ssawki urządzenia.
- **Nigdy** nie należy ustawiać urządzenia w wilgotnym lub mokrym otoczeniu.
- Nie ustawiać urządzenia w pobliżu stanowisk z otwartym ogniem, pieców elektrycznych, pieców grzewczych lub innych źródeł ciepła.



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zagrożenie prądem elektrycznym!

W przypadku niewłaściwej instalacji, urządzenie może spowodować obrażenia ciała. Przed instalacją urządzenia, należy porównać parametry prądu miejscowej sieci z parametrami zasilania urządzenia (patrz tabliczka znamionowa).

Urządzenie podłączyć tylko, jeżeli powyższe dane są ze sobą zgodne! Należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa!


- Obwód prądowy gniazdka elektrycznego musi mieć zabezpieczenie co najmniej 16A. Podłączanie wyłącznie bezpośrednio do gniazdka ściennego, zabrania się stosowania rozgałęźników lub gniazdek wielowejściowych.
- Urządzenie należy ustawić tak, aby wtyczka była dostępna w celu szybkiego odłączenia urządzenia, jeśli zajdzie taka potrzeba.

5.3 Obsługa

Przygotowanie urządzenia

- Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenie i jego wyposażenie należy oczyścić zgodnie ze wskazówkami zawartymi w punkcie **6.2 „Czyszczenie“**.
- Ustawić blok silnika na równej i stabilnej powierzchni.


Zastosowania miski malaksera i wyposażenia

- Umieścić miskę malaksera na bloku silnika i obrócić ją zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara, aby ją zamocować.
- Z dostarczonego wyposażenia należy korzystać w następujący sposób:
 - nóż sierpowaty ze stali szlachetnej stosować do robienia purée i siekania;
 - nóż sierpowaty z tworzywa sztucznego stosować do robienia purée z gotowanych potraw;
 - noże tnące stosować do krojenia, rozdrabniania i tarcia owoców lub warzyw.
- Na wsporniku silnika, we wnętrzu miski malaksera, zamontować adapter do noży uwzględniając to, że powinien on być osadzony pionowo.
- Zamontować żądany nóż uwzględniając rodzaj przetwarzania i artykułów spożywczych.
- Na adapterze do noży zamontować wybrany nóż sierpowaty.
- W przypadku stosowania noży do krojenia, na adapterze do noży zamontować najpierw uchwyt do tego rodzaju noży i na nim umieścić nóż do krojenia.
- Na misce malaksera umieścić pokrywę i zablokować ją.
- Podłączyć urządzenie do pojedynczego, uziemionego gniazdka.
- Sprawdzić działanie urządzenia, w tym celu pokrętko regulatora prędkości ustawić na krótko w pozycji dla pulsowania . Jeśli urządzenie nie zadziała, odłączyć je od gniazdka elektrycznego i poprawnie zamontować wyposażenie na bloku silnika.



OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zostać uruchomione tylko przy prawidłowym osadzeniu miski malaksera na bloku silnika. Jeśli miska malaksera zostanie zdjęta z bloku silnika, silnik wyłączy się.

- Przygotować wybrane artykuły spożywcze. Warzywa lub owoce umyć i pokroić na odpowiednie kawałki, które zmieszczą się we wlocie do napełniania.
- Za pomocą pokrętki regulatora prędkości można wybrać właściwy stopień prędkości:
 - Stopień „1” dla małej prędkości,
 - Stopień „2” dla dużej prędkości,
 - Stopień pulsowania  (jest używany, gdy składniki mają być przetwarzane krótko)



Pozycja „0” służy do wyłączenia urządzenia.

- Po wyborze stopnia prędkości wybrane owoce lub warzywa umieszczają we wlocie do napełniania i za pomocą popychacza naciskają na nie w dół.



UWAGA! Zagrożenie obrażeniami!

Nigdy nie popychać owoców i warzyw za pomocą palców lub narzędzi kuchennych. W tym celu zawsze należy używać przeznaczonego do tego popychacza!



OSTRZEŻENIE!

Nigdy nie należy pozostawiać uruchomionego urządzenia bez artykułów spożywczych mimo, iż wyposażenie jest prawidłowo zamocowane.



Czas pracy



OSTRZEŻENIE!

Urządzenie nie może nieprzerwanie pracować dłużej niż 1 minutę. Następnie powinna nastąpić 3 minutowa przerwa.

Można zrealizować najwyżej 5 cykli pracy następujących bezpośrednio po sobie, a następnie należy pozostawić urządzenie do ostygnięcia w temperaturze pokojowej.

W przypadku przegrzania z powodu zbyt długiej pracy lub przeciążenia zadziała zabezpieczenie przed przegrzaniem, silnik zostanie automatycznie wyłączony i ponowne uruchomienie nastąpi dopiero po ostygnięciu (ok 15 minut).

Aby uniknąć przegrzania urządzenia, należy przestrzegać poniższych danych dotyczących czasu pracy i ilości artykułów spożywczych dla wybranych narzędzi.

Nóż sierpowaty ze stali szlachetnej

30 sekund do 1 minuty

czekolada	≤ 200 g
ser	≤ 350 g
metka	≤ 800 g
warzywa, przyprawy	100 - 150 g
owoce	300 - 500 g
cebula	≤ 800 g

Nóż sierpowaty z tworzywa sztucznego

20 sekund do 30 sekund

mąka i miękki ser	≤ 800 g
jaja	≤ 10 sztuk

Uwaga ! Do przygotowania ciasta należy wybrać następujące proporcje: 1:0,6 (100 g mąki: 60 g wody lub innego płynu). Optymalny czas przetwarzania wynosi 30 sekund.

Nóż do krojenia w plastry

maks. 1 minuta

Nóż do krojenia w plastry o wybranej grubości (2 mm lub 3 mm) osadzić ostrzem w kierunku do góry na wsporniku do noży, następnie na misce do miksowania umieścić i zablokować pokrywkę miski i rozpocząć przetwarzanie wybranych produktów. Produkty dodawać umieszczając je we wlocie do napełniania i dociskać za pomocą popychacza.

W tym celu **nie należy używać dużej siły.**

W przypadku miękkich artykułów spożywczych ustawiać niski stopień prędkości „1“, w przypadku twardych - wysoki stopień prędkości „2“.

Nóż do tarcia

maks. 1 minuta

Osadzić jeden z dołączonych noży do tarcia (w zależności od produktu i żądanej grubości) na wsporniku do noży, następnie na misce malaksera umieścić i zablokować pokrywkę miski i rozpocząć przetwarzanie wybranych produktów. Produkty dodawać umieszczając je we wlocie do napełniania i dociskać za pomocą popychacza.



OSTRZEŻENIE!

Jeśli przetwarzania nie uda się zakończyć w podanym czasie, należy wyłączyć urządzenie (pokrętko regulatora prędkości ustawić w pozycji „0“) i przed rozpoczęciem kontynuacji krojenia/tarcia pozostawić urządzenie na pewien czas do ostygnięcia.

- Po zakończeniu korzystania z urządzenia, pokrętko regulatora prędkości należy ustawić w pozycji „0“ i odłączyć urządzenie od gniazdka (wyciągnąć wtyczkę!).

Korzystanie z pojemnika do miksowania

- Pojemnik do miksowania stosuje się do miksowania, robienia shake'ów lub przygotowywania purée z artykułów spożywczych.
- Ustawić blok silnika na równej i stabilnej powierzchni.
- Umieścić pojemnik do miksowania na bloku silnika i obrócić go zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara, aby go zamocować.
- Przygotować artykuły spożywcze przeznaczone do miksowania i umieścić je w pojemniku. **Maksymalna pojemność robocza** pojemnika wynosi **1600 ml**.



OSTRZEŻENIE!


Nie przetwarzać płynów lub potraw, których temperatura przekracza 80 °C! Pojemnik może ulec rozerwaniu i spowodować zranienia!

- Na pojemniku do miksowania umieścić pokrywę i zamknąć jej otwór umieszczając w nim i przekręcając kubek miarowy blendera.



OSTRZEŻENIE!

Przed uruchomieniem urządzenia zawsze należy zamknąć pojemnik do miksowania za pomocą pokrywki.

- Podłączyć urządzenie do pojedynczego, uziemionego gniazdka.
- Za pomocą pokrętła regulatora prędkości można wybrać właściwy stopień prędkości:
 - Stopień „1” dla małej prędkości,
 - Stopień „2” dla dużej prędkości,
 - Stopień pulsowania  (pokrętło regulatora prędkości przekręcić w lewo) jest używany, gdy składniki mają być przetwarzane krótko.

Pozycja „0” służy do wyłączenia urządzenia.

- Nieprzerwany **czas pracy** wynosi **1 minutę**. Urządzenie bardzo szybko przetwarza umieszczone w nim składniki. Po kilku sekundach należy sprawdzić konsystencję przetwarzanych składników i w razie potrzeby, po fazie stygnięcia, ponownie włączyć urządzenie.



OSTRZEŻENIE!

Po każdym cyklu miksowania pozostawić urządzenie do ostygnięcia!



- W razie potrzeby podczas miksowania można dokładać składniki przez otwór w pokrywie. Wyjąć kubek miarowy blendera, dodać składniki i za pomocą kubka miarowego zamknąć pokrywę przed ponownym włączeniem urządzenia.
- Jednorazowo nie należy przetwarzać dużych ilości twardych lub zamrożonych składników. Aby uzyskać lepsze efekty, takie składniki należy przetwarzać mniejszymi porcjami.
- Nie przepelniać pojemnika do miksowania, poziom napełnienia można określić na podstawie znaczników na pojemniku do miksowania. Szczególną uwagę na poziom napełnienia należy zwracać podczas przetwarzania gorących składników i pracy z dużą prędkością. Maksymalna pojemność użytkowa wynosi 1600 ml.
- Jeśli nóż zostanie zablokowany i silnik zacznie nierówno pracować, należy natychmiast wyłączyć urządzenie, wyciągnąć wtyczkę z gniazdka i usunąć niektóre składniki z pojemnika do miksowania. Ponownie uruchomić proces miksowania.



UWAGA! Zagrożenie obrażeniami!

Podczas pracy urządzenia nigdy nie umieszczać dłoni lub przedmiotów w pojemniku do miksowania!

Podczas miksowania nigdy nie należy stosować środków pomocniczych do dociskania składników. Mogą one zostać pochwycone przez nóż i spowodować obrażenia u osoby obsługującej lub uszkodzenie urządzenia!

- Gdy składniki uzyskają odpowiednią konsystencję, ustawić pokrętko regulatora prędkości w pozycji „O” i po zatrzymaniu silnika zdjąć pojemnik do miksowania z bloku silnika.



OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zostać uruchomione tylko przy prawidłowym osadzeniu pojemnika do miksowania na bloku silnika. Jeśli pojemnik do miksowania zostanie zdjęty z bloku silnika, silnik wyłączy się.

- Gdy urządzenie nie będzie już używane, wówczas należy ustawić pokrętko regulacji prędkości na „O” i odłączyć urządzenie od gniazdka (wyciągnąć wtyczkę!).

6. Czyszczenie i konserwacja

6.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- Przed czyszczeniem urządzenia lub rozpoczęciem prac naprawczych, odłączyć dopływ prądu do urządzenia i odczekać, aż ostygnie.
- Nie wolno stosować żadnych żrących detergentów i należy uważać, aby do urządzenia nie przedostała się woda.
- Aby uniknąć porażenia prądem nie wolno **nigdy** zanurzać urządzenia, kabla ani wtyczki w wodzie lub innej cieczy.



OSTRZEŻENIE!

Urządzenie nie jest przystosowane do bezpośredniego spryskiwania strumieniem wody. Dlatego nie wolno używać do czyszczenia urządzenia strumienia wody pod ciśnieniem!

6.2 Czyszczenie

- Zawsze po zakończeniu pracy należy wyczyścić urządzenie.
- Zdemontować wykorzystywane części i wyposażenie miski malaksera.
- Ze szczególną ostrożnością należy demontować i czyścić noże, ponieważ są one bardzo ostre. **Zagrożenie obrażeniami!**
- W celu ułatwienia czyszczenia miskę z nożem należy zdjąć z podstawy obracając ją uprzednio przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara.
- Poszczególne części umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego środka myjącego i używając miękkiej ściereczki, gąbki lub szczotki do mycia naczyń. Następnie opłukać je czystą wodą i pozostawić do wyschnięcia lub dokładnie osuszyć za pomocą ściereczki, później można je ponownie zamontować.
- Wszystkie rozłączne części urządzenia są przystosowane do mycia w zmywarkach do naczyń.



OSTRZEŻENIE!

Nigdy nie zanurzać blok silnika w wodzie lub innej cieczy, czyścić pod bieżącą wodą lub wkładać do zmywarki.

- Blok silnika i przewód przyłączeniowy należy przetrzeć miękką, wilgotną ściereczką. Uważać, aby do urządzenia i wtyczki nie dostała się woda. Dokładnie osuszyć urządzenie.
- Do czyszczenia używać wyłącznie miękkiej ściereczki i **nigdy** nie stosować szorstkich środków czyszczących, które mogłyby uszkodzić powierzchnię urządzenia i jego wyposażenia.
- Po oczyszczeniu, powierzchnie należy osuszyć i wypolerować za pomocą suchej ściereczki.

6.3 Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące konserwacji

- Okresowo kontrolować przewód zasilający pod kątem uszkodzeń. Nigdy nie użytkować urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym. Jeśli przewód jest uszkodzony, wówczas w celu uniknięcia zagrożeń należy zlecić jego wymianę zakładowi serwisowemu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.
- W razie wystąpienia uszkodzeń lub usterek należy zwrócić się do sklepu specjalistycznego lub do naszego serwisu. Należy zwrócić uwagę na wskazówki dot. szukania usterek w punkcie 7.
- Prace konserwacyjne i naprawcze mogą prowadzić wyłącznie osoby wykwalifikowane, stosując przy tym oryginalne części zamienne oraz akcesoria.
Nie należy podejmować prób naprawy urządzenia na własną rękę.

7. Możliwe usterki

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa	<ul style="list-style-type: none">• Źle podłączona wtyczka.• Brak napięcia w sieci lub zadziałał bezpiecznik.• Elementy wyposażenia nie są prawidłowo zamontowane.	<ul style="list-style-type: none">• Prawidłowo włączyć wtyczkę do gniazdka• Sprawdzić zasilanie elektryczne, wymienić bezpiecznik.• Sprawdzić, czy wszystkie części wyposażenia są prawidłowo zamontowane.
Urządzenie zatrzymuje się nagle podczas pracy.	<ul style="list-style-type: none">• Poluzowała się miska malaksera!• Zadziałało zabezpieczenie przed przegrzaniem.	<ul style="list-style-type: none">• Ponownie zamocować miskę malaksera.• Pozostawić urządzenie do ostygnięcia (ok. 15 minut), następnie uruchomić ponownie.

Jeśli zakłócenia działania nie można wyeliminować na podstawie powyższych wskazówek:

- odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego (wyciągnąć wtyczkę!),
- **nie** otwierać obudowy,
- wezwać serwis lub skontaktować się ze sprzedawcą.

8. Utylizacja

Stare urządzenia

Po zakończeniu okresu eksploatacji, stare urządzenie należy poddać utylizacji, zgodnie z obowiązującymi w danym kraju regulacjami. Zalecamy skontaktować się ze specjalistyczną firmą lub nawiązać kontakt z komórką ds. utylizacji we władzach gminy.



UWAGA!

Aby wykluczyć ewentualne nadużycia i związane z tym zagrożenia, należy przed oddaniem urządzenia do utylizacji zadbać o to, by nie dało się go ponownie uruchomić. W tym celu należy odłączyć urządzenie od zasilania i odciąć kabel zasilający.



WSKAZÓWKA!



Podczas utylizacji urządzenia należy postępować zgodnie z właściwymi przepisami państwowymi lub regionalnymi.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Niemcy

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Faks: +49 (0) 5258 971-120