

Comfortcook

Model 99394



Bedienungsanleitung Küchenmaschine

Handleiding Keukenmachine

Manual Food processor

Mode d'emploi de Machine à cuisiner

Index

Deutsch3
Nederlands12
Français20
English29

DEUTSCH

Bitte lesen Sie sich die Bedienungsanleitung vor der Benutzung des Produkts gründlich durch und bewahren Sie sie dann für zukünftige Referenzen auf.

Diese Bedienungsanleitung stellt Ihnen alle notwendigen Anleitungen bzgl. des Anschlusses, der Benutzung und der Wartung des Produkts zur Verfügung.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem Anschluss und der Benutzung des Produkts gründlich durch, damit Sie es ordnungsgemäß und sicher bedienen können.

SICHERHEITSHINWEISE

Wenn Sie elektrische Geräte verwenden, müssen einige grundlegende Sicherheitsvorschriften eingehalten werden. Dazu gehören die folgenden:

1. Lesen Sie alle Anleitungen durch und bewahren Sie sie anschließend alle gut auf.
2. Legen/Stellen Sie das Motorgehäuse, den Motor, das Netzkabel oder den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um sich vor der Gefahr des elektrischen Schocks zu schützen.
3. Ist das Gerät in der Nähe von Kindern, ist eine ständige Beaufsichtigung der Kinder notwendig.
4. Dieses Gerät sollte nicht von Kindern benutzt werden.
5. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose, wenn Sie das Produkt nicht benutzen, bevor Sie Teile einsetzen oder herausnehmen sowie vor der Reinigung des Produkts.
6. Vermeiden Sie Kontakt mit den sich bewegenden Teilen.
7. Benutzen Sie das Produkt nicht, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt oder eine Fehlfunktion des Produkts aufgetreten ist, es heruntergefallen ist oder es in irgendeiner anderen Weise beschädigt wurde. Rufen Sie die Kundendienstnummer für Informationen bezüglich Prüfung sowie Reparatur oder Einstellung elektrischer oder mechanischer Teile an.
8. Das Benutzen von entweder nicht vom Hersteller empfohlenen oder nicht durch den Hersteller verkauften Zubehörteilen kann zu Brand, elektrischem Schock oder Verletzungen führen.
9. Benutzen Sie Ihre Küchenmaschine nicht, wenn Teile von ihr beschädigt sind.
10. Benutzen Sie das Produkt nicht im Freien.
11. Lassen Sie das Kabel nicht über Tisch- oder Schrankkanten hängen und achten Sie darauf, dass es keine heißen Flächen berührt.
12. Halten Sie bei der Verarbeitung der Lebensmittel Ihre Hände sowie andere Gegenstände von den rotierenden Klingen und Scheiben fern, um das Risiko schwerer Körperverletzungen und/oder Beschädigungen der Küchenmaschine zu verringern. Wenn die Küchenmaschine nicht läuft, dann können Sie einen Gummischaber zu Hilfe nehmen.
13. Die Klingen und Schneidscheiben sind scharf. Seien Sie beim Umgang vorsichtig. Bewahren Sie sie außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
14. Setzen Sie niemals die Schneidmesser oder Schneidscheiben in die Schüssel ein, ohne diese vorher ordnungsgemäß auf das Motorgehäuse zu setzen, um Verletzungen vorzubeugen.
15. Vergewissern Sie sich, dass der Deckel fest und sicher verschlossen ist, bevor Sie das Produkt in Betrieb nehmen.
16. Drücken Sie die Lebensmittel im Einfülltrichter niemals mit der Hand hinein. Benutzen Sie hierfür immer den Stampfer.
17. Versuchen Sie nicht, den Verschlussmechanismus des Deckels zu umgehen.
18. Vergewissern Sie sich, dass das Messer oder die Scheibe stillsteht, bevor Sie den Deckel abnehmen.

19. Vergewissern Sie sich, dass Sie zum Einsetzen oder Herausnehmen des Messers oder der Scheibe die für diesen Zweck mitgelieferten Naben benutzen, um die Gefahr von Verletzungen zu verringern. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Messer und die Scheibe herausnehmen, um den Behälter zu entleeren und/oder zu reinigen.
20. Achten Sie darauf, dass Sie den Schalter nach jeder Benutzung auf OFF (0) stellen. Benutzen Sie zum Entleeren des Einfülltrichters immer den Stampfer. Wenn dies nicht möglich sein sollte, dann schalten Sie den Motor aus und nehmen Sie anschließend die Einheit auseinander, um die zurückgebliebenen Lebensmittel zu entfernen.
21. Das Produkt ist nicht für eine gewerbliche, professionelle oder industrielle Nutzung bestimmt. Es wurde ausschließlich für die Verwendung in Haushalten designt und konstruiert.
22. Benutzen Sie das Produkt niemals über längere Zeit oder mit mehr eingefüllten Zutaten als vom Hersteller empfohlen.
23. Stellen Sie das Gerät weder in die Nähe eines Gas- oder Elektrokochfeldes noch in einen geheizten Ofen.
24. Dieses Gerät ist nicht geeignet für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, oder ohne Erfahrung und Wissen, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit zuständigen Person beaufsichtigt oder bzgl. der Nutzung des Geräts angeleitet.
25. Das Gerät darf nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder ein Fernbedienungssystem betrieben werden.

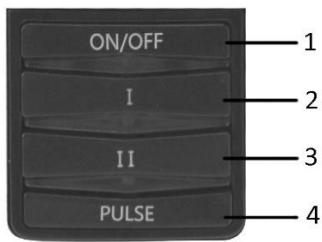
TEILEBESCHREIBUNG

1. Stampfer
2. Einfülltrichter
3. Küchenmaschinenschüssel
4. Motorgehäuse
5. Bedienfeld
6. Schubfach für Zubehör
7. Scheibenschneider
8. Pommessmesser
9. Reibemesser
10. Messerhalteplatte
11. Butterscheibe
12. Werkzeughalter
13. Messereinheit
14. Knetzubehör
15. Rührschüssel



Bitte beachten Sie: alle losen Teile werden in der Aufbewahrungsschublade aufbewahrt

Bedienfeld:



1. Ein/Aus-Schalter
2. Langsame Geschwindigkeitseinstellung
3. Schnelle Geschwindigkeitseinstellung
4. Impulsfunktion

BEDIENUNG

- Bitte lassen Sie die Zutaten vor der Verarbeitung abkühlen (<80 °C).
- Bitte bauen Sie das Produkt vor der Benutzung den obenstehenden Abbildungen folgend zusammen.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose, nachdem Sie das Produkt zusammengebaut und die Zutaten hinzugegeben haben. Wenn Sie den Ein/Ausschalter drücken, dann befindet sich das Produkt im Standby-Modus. Wählen Sie nun die gewünschte Geschwindigkeitseinstellung aus.
- Drücken Sie nach der Benutzung des Produkts den Ein/Ausschalter, um das Produkt auszuschalten. Trennen Sie es nun vom Stromnetz.

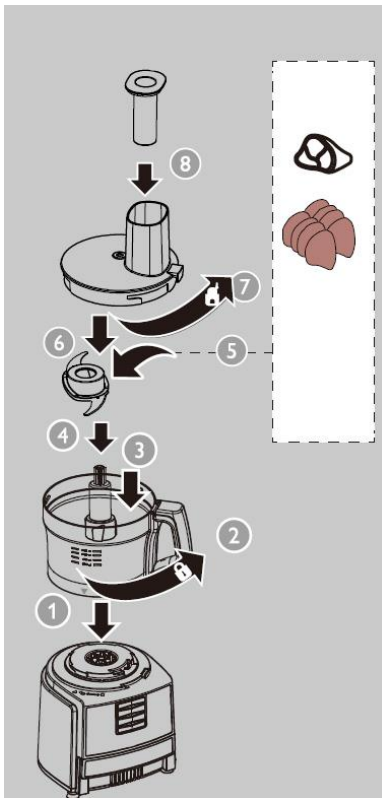
HINWEIS: Dieses Produkt besitzt eine integrierte Sicherheitssperre. Sie können die Küchenmaschine nur dann einschalten, wenn Sie die nachstehenden Teile ordnungsgemäß zusammengebaut haben: Motorgehäuse, Küchenmaschinenschüssel mit Deckel, das Minimahlwerk und die Rührschüssel mit Deckel.

1. Küchenmaschine:

- Drehen Sie die Küchenmaschinenschüssel gegen den Uhrzeigersinn, damit diese im Motorgehäuse einrastet.
- Stecken Sie den Werkzeughalter auf die Welle der Schüssel. Wählen Sie nun das gewünschte Zubehör aus.
- **Für die Messereinheit, das Knetzubehör und die Butterscheibe:** Stecken Sie sie auf den Werkzeughalter und geben Sie anschließend die Zutaten in die Schüssel. Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel und drehen Sie diesen dann gegen Uhrzeigersinn, damit dieser auf der Schüssel einrastet. Stecken Sie den Stampfer in den Einfülltrichter.
- **Für das Reibemesser, das Pommessmesser und den Scheibenschneider:** Stecken Sie sie auf den Werkzeughalter und schließen Sie anschließend den Deckel. Geben Sie nun die Zutaten über den Einfülltrichter hinzu.

1) Messereinheit

- Mit Hilfe der Messereinheit können Sie Zutaten zerkleinern, verrühren, vermischen oder pürieren.
- Benutzen Sie die Messereinheit nicht, um harte Zutaten wie Kaffeebohnen, Kurkuma, Muskatnuss und Eiswürfel zu zerkleinern, weil dadurch die Klingen stumpf werden würden.
- Lassen Sie das Produkt nicht zu lange laufen, wenn Sie (harten) Käse oder Schokolade zerkleinern. Bei Missachtung werden diese Zutaten zu heiß, beginnen zu schmelzen und verklumpen.
- Schneiden Sie große Lebensmittel in ca. 3 x 3 x 3 cm große Stücke.



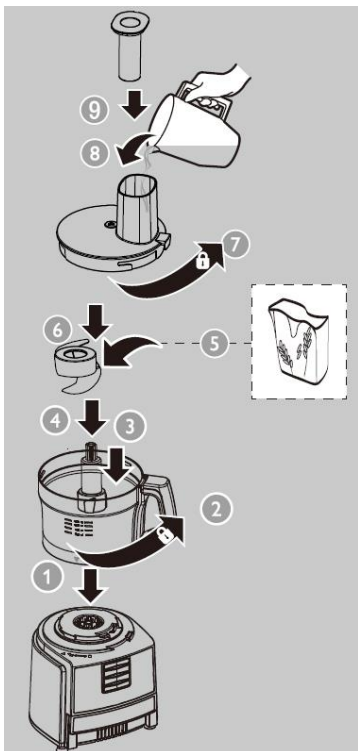
		5 x 1 sec	500g	I
		5 x 1 sec	500g	II
		30 sec	50g	II
		30 sec	500g	I
		45 sec	250g	II
		30 sec	200g	II

Tipp

- Wenn Sie Zwiebeln zerkleinern, dann drehen Sie den Geschwindigkeitswähler für einige Male auf „PULSE“, um zu verhindern, dass die Zwiebeln in zu kleine Stücke zerkleinert werden.
- Wie werden Lebensmittel entfernt, die im Messer eingeklemmt sind oder an der Schüsselinnenseite haften?
 - a. Schalten Sie das Produkt aus und trennen Sie es anschließend vom Stromnetz.
 - b. Nehmen Sie den Deckel von der Schüssel ab.
 - c. Entfernen Sie die Zutaten mit Hilfe eines Schabers von der Messerklinge oder der Innenseite der Schüssel.

2) Knetzubehör

Mit dem Knetzubehör können Sie Hefeteig für Brote und Pizzen kneten. Sie müssen die benötigte Flüssigkeitsmenge hinzugeben, um den Teig entsprechend den Feuchtigkeits- und Temperaturbedingungen zu formen.



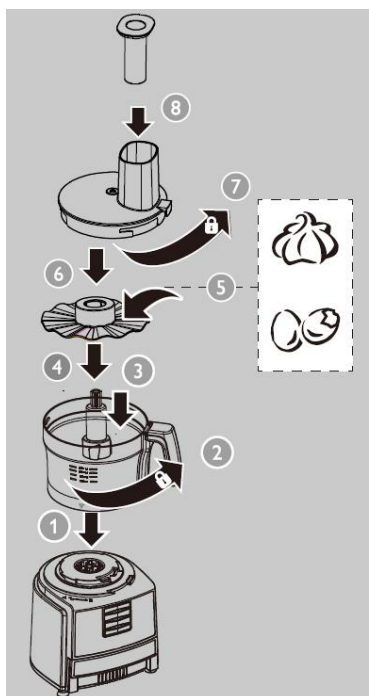
		2-3 min	500g 360 ml	I

Tipp

Gießen Sie je nach Rezept die notwendigen flüssigen Zutaten bei eingeschaltetem Gerät in den Einfülltrichter.

3) Butterscheibe

Mit der Butterscheibe können Sie Butter, Creme und Eiklar emulgieren.



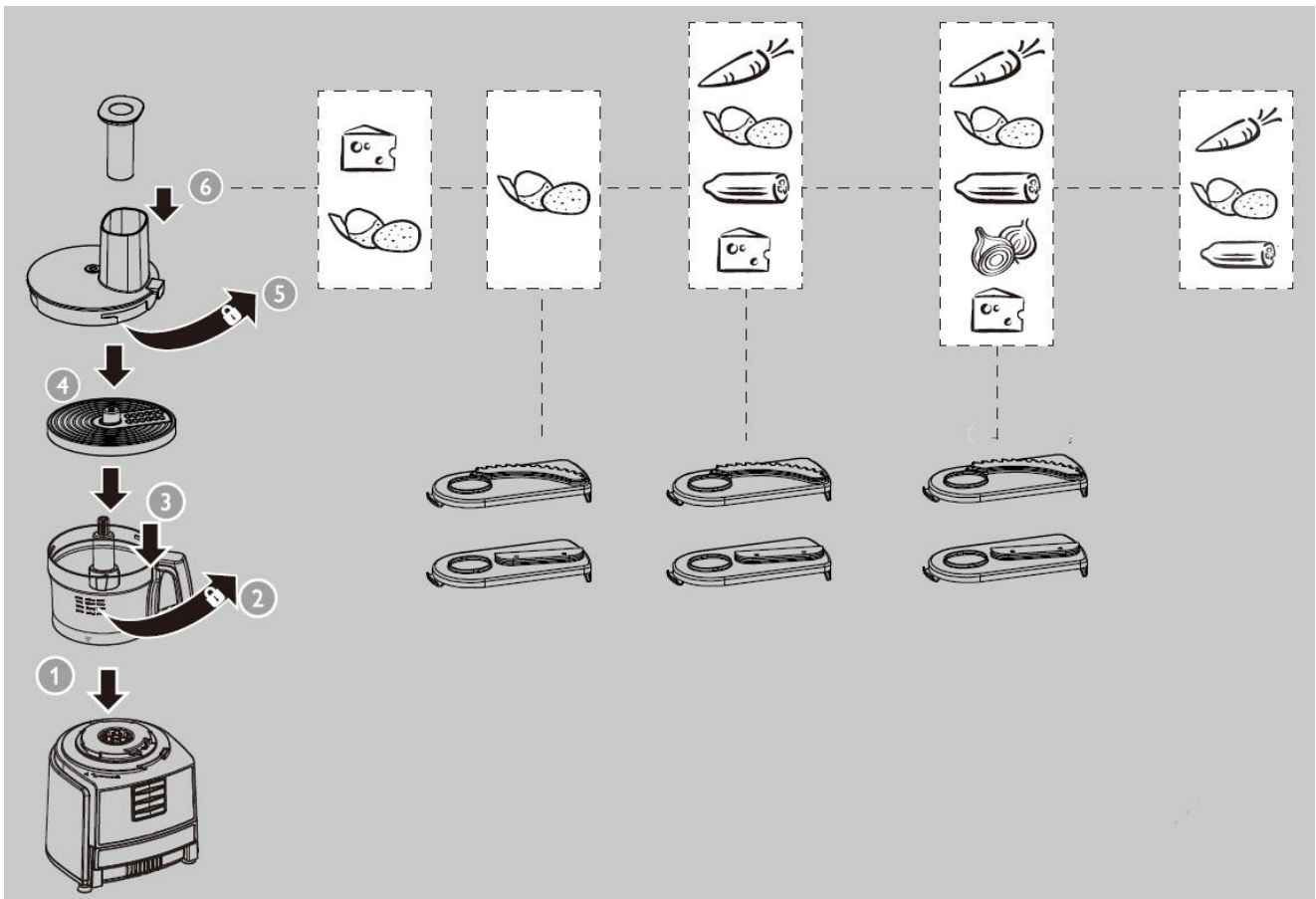
		60-180 sec	350 ml	I
		60-180 sec	4 pcs	I













Tipp

Benutzen Sie die Scheibe niemals für harte Zutaten wie Eiswürfel.

4) Reibmesser/Pommessmesser/Scheibenschneider

- Wählen Sie vor der Benutzung das gewünschte Messer aus und setzen Sie es dann in der Messerhalteplatte ein. Geben Sie besonders beim Umgang mit dem Scheibenschneider acht, denn die Schneidekante ist sehr scharf.
- Wenn Sie sehr viele Zutaten zubereiten möchten, dann bereiten Sie sie bitte in mehreren kleineren Einheiten zu und leeren Sie die Schüssel jeweils nach Fertigstellung einer Einheit.



			 (MAX)	
		30 sec	500g	I
		30 sec	200g	I
		30 sec	2 pcs	I
		30 sec	500g	I
		30 sec	300g	I

Tipp
Üben Sie nicht zu viel Druck auf den Stampfer aus, wenn Sie die Lebensmittel in den Einfülltrichter drücken. Füllen Sie die Lebensmittel gleichmäßig verteilt in den Einfülltrichter ein, um das beste Ergebnis zu erhalten.

2. Röhreinsatz:

- Der Röhreinsatz ist geeignet für:
 - Das Verrühren von Flüssigkeiten wie Milchprodukte, Saucen, Fruchtsäften, Suppen, Mixgetränken und Shakes;
 - Das Vermischen weicher Zutaten wie Pfannkuchenteig;
 - Das Pürieren gekochter Zutaten wie Babynahrung.
- Üben Sie nicht zu viel Druck auf den Griff der Rührschüssel aus.
- Öffnen Sie niemals den Deckel, um mit Ihrer Hand oder irgendwelchen Gegenständen das Innere der Schüssel zu erreichen, wenn der Röhreinsatz in Betrieb ist.
- Wenn Sie während des Vermischens flüssige Zutaten hinzugeben möchten, dann gießen Sie diese über den

Einfülltrichter in die Rührschüssel.

- Schneiden Sie feste Zutaten vor der Verarbeitung in kleine Stücke.
- Bitte benutzen Sie gekochte Zutaten, wenn Sie eine Suppe verrühren.
- Wenn Sie Flüssigkeiten verarbeiten, die heiß sind oder zu Schaumbildung (wie z. B. Milch) neigen, dann gießen Sie nicht mehr als 1 Liter dieser Flüssigkeit in die Rührschüssel.
- Wenn Sie eine größere Menge zubereiten möchten, dann verarbeiten Sie kleinere Mengen der Zutaten und nicht alles auf einmal.
- Wenn Sie mit dem Ergebnis nicht zufrieden sind, dann schalten Sie das Produkt aus und verrühren Sie anschließend die Zutaten mit Hilfe eines Schabers. Entfernen Sie etwas vom Inhalt, um eine kleinere Menge zu verarbeiten oder geben Sie etwas Flüssigkeit hinzu.

















			 Kg (MAX)	
		1 min	1 L	II
		1 min	1 L	II
		3 min	400g 600 ml 	II

Tipp
Wie werden Zutaten entfernt, die an den Seiten der Rührschüssel haften?

- Schalten Sie das Produkt aus und trennen Sie es anschließend vom Stromnetz.
- Öffnen Sie den Deckel und entfernen Sie die Zutaten mit Hilfe eines Schabers von den Seiten der Rührschüssel.
- Halten Sie dabei einen Mindestabstand von 2 cm zwischen Schaber und Messer ein.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Trennen Sie das Produkt vom Stromnetz, bevor Sie es reinigen.
- Achten Sie darauf, dass die Schneidflächen der Klingen nicht mit harten Gegenständen in Berührung kommen. Dadurch könnten die Klingen stumpf werden. Die Messerklingen sind scharf. Seien Sie deshalb vorsichtig, wenn Sie sie reinigen.
- Reinigen Sie die Motoreinheit mit einem angefeuchteten Tuch.
- Reinigen Sie die anderen Teile in warmem Wasser (<60 °C) mit etwas Spülmittel. Spülen Sie alles gut ab und trocknen Sie anschließend alles.

							
	✓	✓	✗		✓	✓	✓
	✓	✓	✗			✓	✓
	✓	✓	✓		✓	✓	✗
	✓	✓	✗		✓	✓	✓
	✓	✓	✗		✗	✗	✓

- Außer der Motoreinheit sind alle Teile spülmaschinenfest.
- Lagern Sie das Produkt an einem trockenen Platz.

ENTSORGUNG ALTER GERÄTE



Elektrische und elektronische Geräte können wertvolle Materialien, jedoch auch gefährliche Substanzen enthalten, die für die Funktionalität und Sicherheit des Geräts erforderlich sind. Wenn letztere nicht recycelt oder nicht sachgemäß behandelt werden, können sie negative Auswirkungen auf die Gesundheit und Umwelt haben. Entsorgen Sie Ihr Gerät unter keinen Umständen über den normalen, nicht recycelbaren Haushaltsmüll.

HINWEIS

- Geben Sie elektrische und elektronische Altgeräte an Sammelstellen zum Recyceln ab. Wenden Sie sich mit Fragen an Ihre örtliche Gemeinde, Ihren Sperrmülldienst oder Einzelhändler.
- Bewahren Sie Altgeräte bis zur Entsorgung für Kinder unzugänglich auf.

TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Artikel: Küchenmaschine
 Artikelnummer: 99394
 Netzspannung: 220-240V~ 50-60Hz
 Leistung: 550W

GARANTIE

Sie müssen die Garantie mit Ihrem Fachhändler registrieren.

Die Garantie unterliegt folgenden Bedingungen:

- Wir bieten für dieses Gerät eine 24-monatige Garantie, beginnend ab Kaufdatum, für Mängel aufgrund von Hersteller- oder Materialfehlern.
- Gesetzliche Garantieansprüche gemäß § 439 ff. BGB-E bleiben davon unberührt.

- Die Garantie erstreckt sich nicht auf Schäden aufgrund einer unsachgemäßen Handhabung oder Verwendung sowie auf Fehlfunktionen, die die Funktionsweise oder den Wert des Geräts nur geringfügig beeinträchtigen. Wir haften weder für Verbrauchsmaterial oder Transportschäden, noch für Schäden aufgrund von Reparaturen, die nicht von uns durchgeführt wurden.
- Dieses Gerät ist für den Gebrauch in privaten Haushalten vorgesehen und verfügt über entsprechende Leistungsparameter.
- Die Verwendung für gewerbliche Zwecke unterliegt der Garantie nur bis zu einem Ausmaß, das mit dem Einsatz in einer häuslichen Umgebung vergleichbar ist. Darüberhinausgehende, gewerbliche Verwendungszwecke sind nicht bestimmungsgemäß.
- Bei begründeten Schadenersatzansprüchen werden wir nach eigenem Ermessen das fehlerhafte Gerät reparieren oder durch ein einwandfreies Gerät ersetzen.

Bestehende Störungen müssen innerhalb von 14 Tagen nach Lieferung gemeldet werden. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.

Zur Geltendmachung eines Schadenersatzanspruches kontaktieren Sie uns bitte vor dem Einsenden des Geräts (wir benötigen immer den Kaufbeleg).

CE-RICHTLINIEN

Hiermit erklärt Trebs B.V., Thermiekstraat 1a, 6361 HB Nuth, Niederlande, dass dieses Produkt den grundlegenden Anforderungen der EU-Richtlinie entspricht.

Die Konformitätserklärung kann über techdoc@commaxxgroup.com angefordert werden.



KUNDENDIENST

Wenn Fragen, bitte wenden sie sich an:

Trebs BV

Thermiekstraat 1a

6361 HB Nuth

The Netherlands

Internet: www.trebs.nl / www.trebsshop.com

NEDERLANDS

Lees deze gebruikshandleiding a.u.b. zorgvuldig voordat u het apparaat in gebruik neemt en bewaar deze instructies.

Deze gebruikshandleiding is ontworpen om u van alle nodige instructies te voorzien met betrekking tot de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.

Lees deze gebruikshandleiding a.u.b. zorgvuldig voorafgaand aan gebruik, zodat u het apparaat correct en veilig weet te gebruiken.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Tijdens het gebruik van elektrische apparatuur, dient u altijd bepaalde algemene veiligheidsmaatregelen te treffen, waaronder de volgende:

1. Lees en bewaar alle instructies.
2. Om het risico op elektrische schokken te voorkomen, dient u de basis, motor, kabel of stekker nooit in water of andere vloeistoffen te dompelen.
3. Strikte supervisie is vereist wanneer enigerlei apparaat wordt gebruikt door of in de buurt van kinderen.
4. Dit apparaat dient niet te worden gebruikt door kinderen
5. Trek de stekker uit het stopcontact wanneer niet in gebruik, voordat u onderdelen bevestigt of verwijdert en voorafgaand aan reiniging.
6. Vermijd contact met bewegende onderdelen.
7. Gebruik geen enkel apparaat met een beschadigde kabel of nadat deze storingen vertoont, gevallen is of op enigerlei wijze beschadigd is geraakt. Bel het nummer van de klantendienst voor informatie over inspectie, reparatie of elektrische of mechanische aanpassingen.
8. Het gebruik van uitbreidingen die niet zijn aanbevolen of worden verkocht door de fabrikant van het apparaat, kan leiden tot brand, elektrische schokken of letsel.
9. Gebruik uw keukenmachine niet wanneer een van de onderdelen gebroken is.
10. Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
11. Laat het netsnoer niet over de rand van een tafel of het aanrecht hangen en laat het geen hete oppervlakken raken.
12. Houd handen en andere voorwerpen uit de buurt van de bewegende messen en schijf terwijl u het voedsel bereidt om het risico op ernstig persoonlijk letsel en/of schade aan de keukenmachine te voorkomen. U kunt een rubberen schraper gebruiken, echter alleen wanneer de keukenmachine niet draait.
13. Het mes en de schijf zijn erg scherp. Ga er zeer voorzichtig mee om. Berg alles compleet op buiten het bereik van kinderen.
14. Om het risico op letsel te voorkomen, dient u het snijmes of de schijf nooit op de basis te plaatsen zonder eerst de mengkom(en) goed op zijn plek te bevestigen.
15. Controleer of het deksel stevig op zijn plek is vergrendeld voordat u het apparaat gebruikt.
16. Plaats voedsel nooit met de hand in de voedseltrechter. Gebruik hiervoor altijd de voedseldrukker.
17. Houd het vergrendelmechanisme van het deksel in goede staat.
18. Controleer of het mes of de schijf tot een volledige stop is gekomen voordat u het deksel verwijdert.
19. Om het risico op letsel te voorkomen, dient u het mes en de schijf altijd met de hiervoor bestemde naven te installeren of verwijderen. Wees voorzichtig wanneer u het mes en de schijf uit de kom verwijdert, wanneer u de kom leegt en tijdens het reinigen.

20. Zorg ervoor de schakelaar na elk gebruik op de stand OFF (0) te zetten. Gebruik altijd de voedseldrukker om voedselresten uit de voedseltrechter te verwijderen. Wanneer dit op deze manier niet lukt, schakel dan de motor uit en haal het apparaat uit elkaar om het resterende voedsel te verwijderen.
21. Het apparaat is niet bestemd voor commercieel, professioneel of industrieel gebruik. Het is uitsluitend ontworpen en gefabriceerd voor huishoudelijk gebruik.
22. Gebruik het apparaat nooit voor een langere periode of met een grotere hoeveelheid ingrediënten anders dan die aanbevolen door de fabrikant.
23. Plaats het apparaat nooit op of in de buurt van een hete gas- of elektrische kookpit of in een verwarmde oven.
24. Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met gereduceerde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of met een tekort aan kennis en ervaring, tenzij een persoon verantwoordelijk voor hun veiligheid toezicht houdt of instructies heeft gegeven m.b.t. het gebruik van het apparaat
25. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat zij niet met het apparaat spelen.
26. Dit apparaat is niet bedoeld om te worden bediend d.m.v. een externe timer of afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

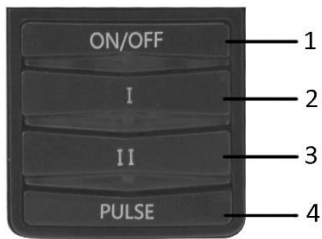
ONDERDELENBESCHRIJVING

1. Voedseldrukker
2. Toevoertrechter
3. Bereidingscontainer (mengkom)
4. Motorbasis
5. Toetsenpaneel
6. Lade voor accessoires
7. Snijmes
8. Aardappelmes
9. Raspmes
10. Plaat voor mesondersteuning
11. Boterschijf
12. Accessoirehouder
13. Meseenheid
14. Kneedaccessoire
15. Blenderkom



Let op: alle losse onderdelen zijn opgeborgen in de opberglade

Toetsenpaneel:



1. Aan/Uit-schakelaar
2. Lage snelheidsinstelling
3. Hoge snelheidsinstelling
4. Pulsfunctie

GEBRUIK APPARAAT

- Voordat u begint met het bereiden van de ingrediënten, dient u deze af te laten koelen ($<80^{\circ}\text{C}$).
- Voorafgaand aan gebruik, zet u uw apparaat in elkaar volgens de afbeeldingen hierboven.
- Steek de stekker in het stopcontact nadat het apparaat in elkaar is gezet en de ingrediënten zijn toegevoegd. Druk op de aan-/uitschakelaar; het apparaat staat op stand-by. Kies de gewenste snelheidsinstelling.
- Druk na gebruik op de aan-/uitschakelaar om het apparaat uit te schakelen. Trek de stekker uit het stopcontact.

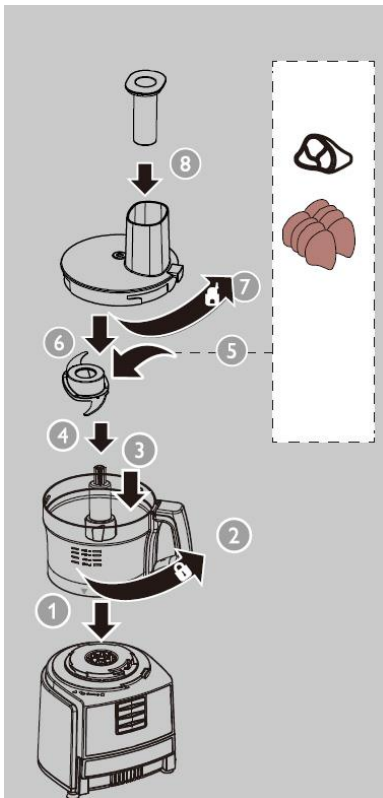
OPMERKING: Dit apparaat is voorzien van een ingebouwde veiligheidsvergrendeling. U kunt het apparaat alleen inschakelen nadat u de volgende onderdelen correct op de motoreenheid hebt bevestigd: de bereidingscontainer (mengkom) met het deksel ervan; de messen; de blenderkom en het deksel ervan.











1. Keukenmachine:

- Draai het deksel van de keukenmachine linksom om deze op de motorbasis te vergrendelen.
- Plaats de accessoirehouder op de schacht van de kom. Kies het gewenste accessoire-onderdeel.
- **Voor meseenheid, kneedaccessoire en boterschijf**, plaats deze op de houder en voeg vervolgens ingrediënten toe aan de kom. Sluit het deksel en draai linksom om deze op de kom te vergrendelen. Steek de voedseldrukker in de toevoertrechter.
- **Voor het raspmes, aardappelmes en snijmes**, plaats deze op de houder en sluit vervolgens het deksel. Voeg de ingrediënten toe aan de toevoertrechter.

1) Meseenheid

- U kunt de meseenheid gebruiken om ingrediënten te hakken, mixen, mengen of pureren.
- Gebruik deze niet om harde ingrediënten te hakken zoals koffiebonen, kurkuma, nootmuskaat en ijsblokjes, omdat deze het mes bot kunnen maken.
- Laat het apparaat niet te lang werken wanneer u (harde) kaas of chocolade hakt. Deze ingrediënten kunnen anders te heet worden, beginnen te smelten of klonterig worden.
- Snijd grotere stukken voedsel eerst in stukjes van ongeveer 3 X 3 X 3 cm.



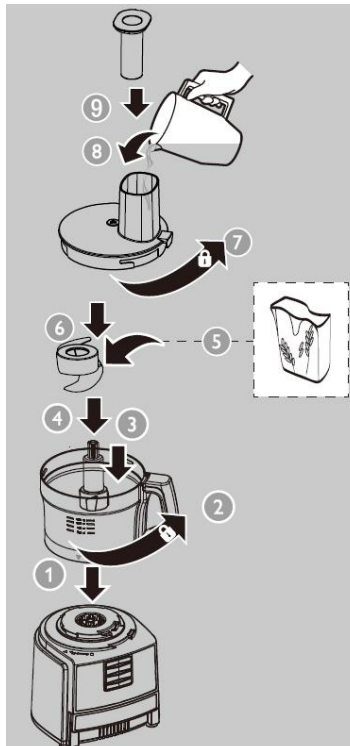
			 (MAX)	
		5 x 1 sec	500 g	I
		5 x 1 sec	500 g	II
		30 sec	50 g	II
		30 sec	500 g	I
		45 sec	250 g	II
		30 sec	200 g	II




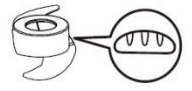


Tip

- Wanneer u uien hakt, zet de snelheidsschakelaar dan enkele keren in op "PULSE" om te voorkomen dat de uien te fijn worden gehakt.
- Hoe verwijdert u voedsel dat aan het mes of aan de binnenzijde van de kom plakt?
 - a. Schakel het apparaat uit en trek de stekker vervolgens uit het stopcontact.
 - b. Haal het deksel van de kom af.
 - c. Gebruik een spatel om de ingrediënten van het mes of van de binnenzijde van de kom te verwijderen.

2) Kneedaccessoire

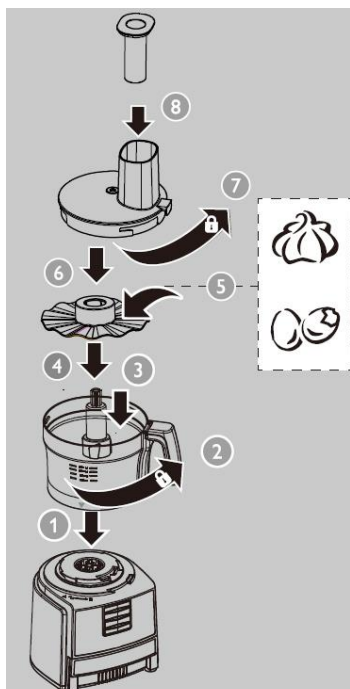
U kunt het kneedaccessoire gebruiken om gistdeeg te kneden voor brood en pizza's. U dient de hoeveelheid vloeistof voor het vormen van het deeg te bepalen op basis van de vochtigheid en temperatuur.









				 (MAX)	
			2-3 min	500g 360 ml	I
<p>Tip Afhankelijk van het recept, giet u vloeibare ingrediënten in de toevoertrechter terwijl het apparaat is ingeschakeld.</p>					

3) Boterschijf

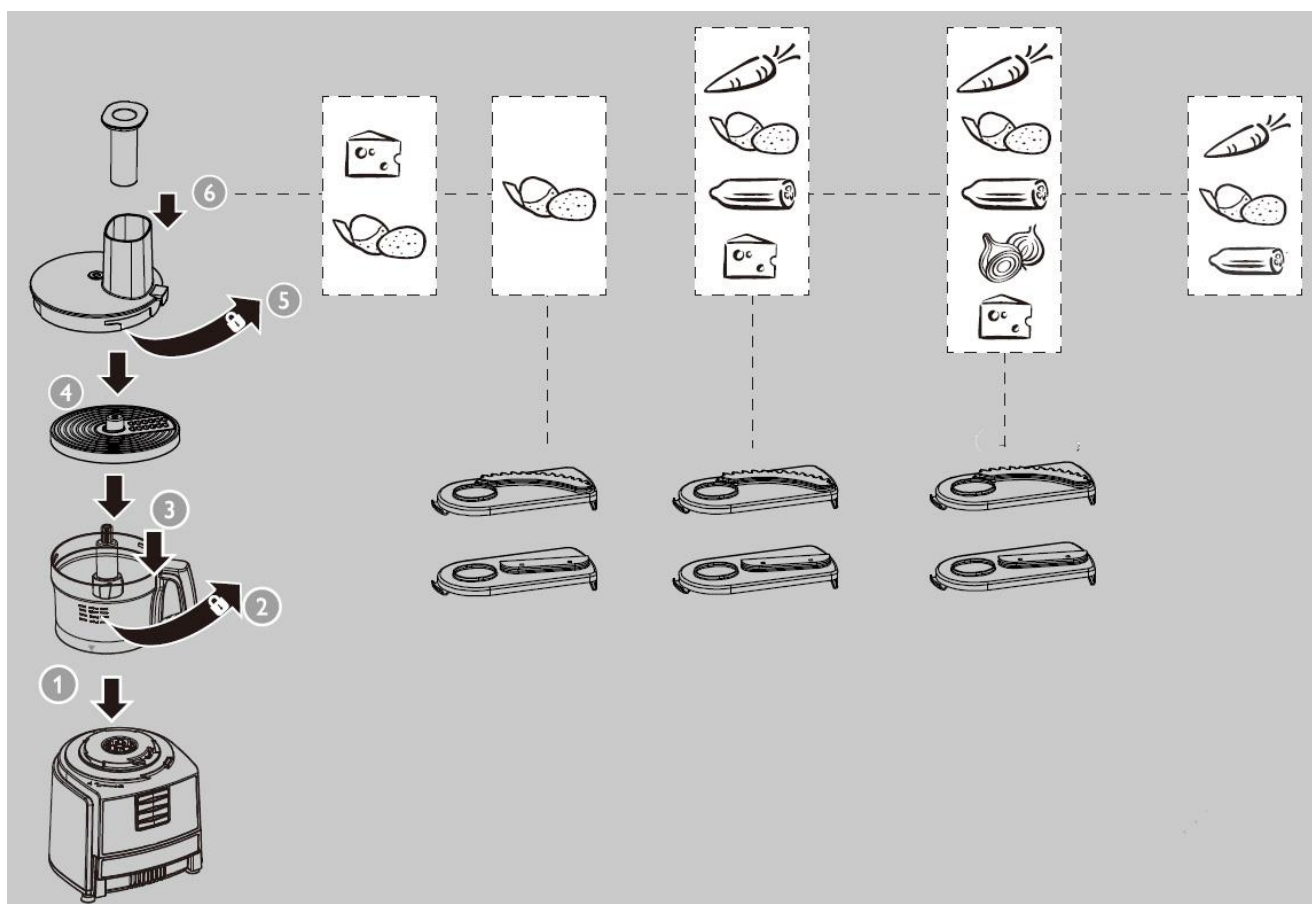
U kunt de boterschijf gebruiken om boter, room en eiwit te emulgeren.












				 (MAX)	
			60-180 sec	350 ml	I
			60-180 sec	4 pcs	I
<p>Tip Gebruik de schijf nooit om harde ingrediënten te bereiden, zoals ijsblokjes.</p>					

4) Rasplaat/aardappelplaat/snijplaat

- Selecteer vóór gebruik uw mes en steek deze in het paneel. Wees voorzichtig wanneer u de snijplaat hanteert, omdat het mes een zeer scherpe snijrand heeft.
- Wanneer u een grote hoeveelheid ingrediënten bereidt, werk dan a.u.b. met telkens kleine porties en leeg de kom tussentijds.

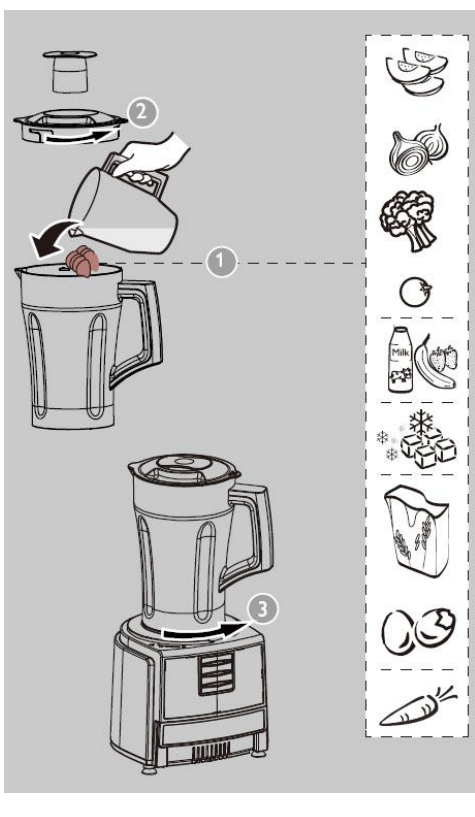









			 Kg (MAX)		Tip Druk niet te hard op de voedseldrukker wanneer u ingrediënten door de toevoertrechter drukt. Vul de toevoertrechter gelijkmatig voor optimale resultaten.
		30 sec	500g	I	
		30 sec	200g	I	
		30 sec	2 pcs	I	
		30 sec	500g	I	
		30 sec	300g	I	

2. Blender:

- De blender is bestemd voor:
 - Het mengen van vloeistoffen zoals zuivelproducten, sauzen, vruchtensap, gemengde drankjes en shakes;
 - Het mixen van zachte ingrediënten zoals pannenkoekbeslag;

- Het pureren van gekookte ingrediënten zoals babyvoeding.
- Druk niet te hard op het hendel van de blenderkom.
- Open het deksel nooit om uw hand of andere voorwerpen in de kom te steken terwijl de blender werkzaam is.
- Voeg vloeibare ingrediënten toe tijdens de bereiding door deze door de opening van de blenderkom in te gieten.
- Snijd vaste ingrediënten in kleine stukjes voordat u deze in het apparaat bereidt.
- Gebruik a.u.b. gekookte ingrediënten wanneer u soep mengt.
- Wanneer u vloeistof bereidt dat heet is of neigt te schuimen (zoals melk), vul de blenderkom dan met niet meer dan 1 liter vloeistof.
- Als u een grotere hoeveelheid wilt bereiden, werk dan met kleine porties ingrediënten in plaats van een grote hoeveelheid in één keer.
- Als u ontevreden bent met het resultaat, schakel het apparaat dan uit en roer de ingrediënten met een spatel. Verwijder een deel van de inhoud om een kleinere hoeveelheid te bereiden of voeg wat vloeistof toe.



			 (MAX)	
		1 min	1 L	II
		1 min	1 L	II
		3 min	400g 600 ml	II

Tip
Hoe verwijdert u ingrediënten die aan de zijkant van de blenderkom plakken?

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker vervolgens uit het stopcontact.
- Open het deksel en gebruik een spatel om de ingrediënten van de zijkant van de kom te verwijderen.
- Houd de spatel minstens 2 cm uit de buurt van het mes.

REINIGING EN ONDERHOUD

- Trek de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.



















- Zorg ervoor dat de snijranden van de messen niet in contact komen met harde voorwerpen. Het mes kan hierdoor anders bot raken. De snijmessen zijn scherp. Wees voorzichtig terwijl u de onderdelen reinigt.

- Reinig de motoreenheid met een vochtig doekje.

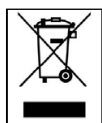
- Reinig de andere onderdelen in heet water (< 60°C) met wat afwasmiddel. Afspoelen en drogen.

- Met uitzondering van de motoreenheid, zijn alle andere onderdelen geschikt voor de vaatwasser.

- Berg het product op een droge plek op.

							
	✓	✓	✗		✓	✓	✓
	✓	✓	✗			✓	✓
	✓	✓	✓		✓	✓	✓
	✓	✓	✗		✓	✓	✗
					✓	✓	✓
	✓	✓	✗		✗	✗	✓
	✓	✓	✗				

VERWIJDERING VAN OUDE APPARATEN



Oude elektrische en elektronische apparaten bevatten vaak nog waardevolle materialen. Ze bevatten echter ook schadelijke stoffen die noodzakelijk waren voor hun functionaliteit en veiligheid. Als deze bij het niet-recyclebaar afval worden geplaatst of onjuist worden verwijderd, dan kunnen ze schadelijk zijn voor de menselijke gezondheid en het milieu. Zet uw apparaat daarom nooit bij het niet-recyclebaar afval.

OPMERKING

- Maak gebruik van de inzamelpunten die zijn opgericht in uw stad en recycle oude elektrische en elektronische apparaten. Neem indien nodig voor meer informatie contact op met uw gemeentehuis, het lokale afvalwerkingsbedrijf of uw dealer.
- Zorg ervoor dat u uw oude apparaat, tot het wordt opgehaald, veilig opbergt uit de buurt van kinderen.

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Naam: Keukenmachine
 Artikelnummer: 99394
 Spanning: 220-240V~ 50-60Hz
 Vermogen: 550W

GARANTIE

U dient zich voor garantiegevallen altijd tot uw leverancier te wenden.

- We bieden 24 maanden garantie op dit product. De garantie start op de datum van aanschaf en is bedoeld voor fouten die te wijten zijn aan de productie of het materiaal dat is gebruikt.
- Uw wettelijke garantierechten in overeenstemming met § 439 ff. BGB-E blijven hierdoor onaangetast.

- De garantie geldt niet voor schade die is ontstaan als gevolg van onjuiste behandeling of gebruik, alsmede voor storingen die slechts een gering effect hebben op de functionaliteit of waarde van het product. Normale slijtage, transportschade, voor zover wij niet verantwoordelijk zijn voor deze, evenals schade die is ontstaan door reparaties die niet zijn uitgevoerd door ons, zijn ook uitgesloten van de garantierechten.
- Dit apparaat is ontworpen voor huishoudelijk gebruik en beschikt over de juiste prestatieniveaus.
- Elk gebruik in commerciële situaties wordt alleen gedekt door de garantie als het apparaat niet zwaarder wordt belast dan in een huishoudelijke situatie. Het apparaat is niet bedoeld voor aanvullend commercieel gebruik.
- In het geval van gegronde klachten zullen we het defecte apparaat repareren naar eigen goeddunken of het vervangen met een apparaat dat geen problemen vertoont.

Alle mogelijke fabricage fouten moeten worden gemeld binnen 14 dagen na levering. Alle verdere claims zijn uitgesloten.

Neem, om een garantieclaim af te dwingen, eerst contact met ons op voordat u het apparaat terug stuurt (u dient ons altijd van een bewijs van aanschaf te voorzien).

CE RICHTLIJNEN

Trebs B.V., Thermiekstraat 1a, 6361 HB Nuth, Nederland, verklaart hierbij dat dit product voldoet aan de essentiële EU-richtlijnen.

De conformiteitsverklaring kan worden geraadpleegd via techdoc@commaxxgroup.com



SERVICE

Als u na het lezen van deze gebruiksaanwijzing nog vragen heeft over het product, kunt u contact opnemen met de Trebs klantenservice:

Trebs BV

Thermiekstraat 1a

6361 HB, Nuth

Nederland

Internet: www.trebs.nl / www.trebsshop.com

FRANÇAIS

Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement ce mode d'emploi et conservez-le pour référence ultérieure.

Ce mode d'emploi est conçu pour vous fournir toutes les instructions nécessaires relatives à l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil.

Afin de faire fonctionner l'appareil correctement et en toute sécurité, veuillez lire ce mode d'emploi attentivement avant de procéder à son installation et de l'utiliser.

MESURES DE SÉCURITÉ

Lors de toute utilisation d'un appareil électrique, il est essentiel de prendre un certain nombre de précautions élémentaires, notamment les suivantes :

1. Lisez et conservez toutes les instructions.
2. Pour vous protéger contre les risques d'électrocution, ne plongez pas la base, le moteur, le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
3. Redoublez d'attention si cet appareil est utilisé par des enfants ou s'il est à proximité d'enfants.
4. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
5. Débranchez le cordon de la prise de courant lorsque vous ne l'utilisez pas, avant d'y ajouter des pièces ou de les retirer ainsi qu'avant de le nettoyer.
6. Évitez tout contact avec les pièces en mouvement.
7. Ne faites fonctionner aucun appareil avec un cordon abîmé ou après un dysfonctionnement, une chute ou un endommagement quelconque. Appelez le numéro du service client pour des informations concernant l'inspection, la réparation ou le réglage mécanique ou électrique.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant de l'appareil peut être source d'incendies, d'électrocutions ou de blessures.
9. N'utilisez pas votre robot de cuisson si l'une de ses pièces est cassée.
10. Ne laissez pas l'appareil à l'extérieur.
11. Ne laissez pas le cordon pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail ou entrer en contact avec une surface chaude.
12. Gardez les mains et autres parties saillantes loin de la lame en mouvement et du disque pendant le mixage de la nourriture pour réduire le risque de graves blessures corporelles ou de dommages au robot de cuisine. Vous pouvez utiliser un grattoir en caoutchouc, mais uniquement lorsque le robot de cuisine n'est pas en marche.
13. La lame et le disque sont tranchants. À manipuler avec précaution. Rangez l'appareil hors de portée des enfants.
14. Pour réduire le risque de blessure, ne placez jamais le disque ou la lame de coupe sur la base sans avoir mis d'abord le pot correctement en place.
15. Assurez-vous que le couvercle est bien verrouillé en position avant d'utiliser l'appareil.
16. Ne mettez jamais de nourriture dans l'entonnoir à la main. Utilisez toujours le poussoir.
17. Ne tentez pas de déjouer le mécanisme de verrouillage du couvercle.
18. Assurez-vous que la lame ou le disque est complètement arrêté avant de retirer le couvercle.
19. Pour réduire le risque de blessure, assurez-vous d'insérer ou de retirer la lame et le disque à l'aide des moyens prévus à cet effet. Soyez prudent lorsque vous retirez la lame et le disque du pot, lorsque vous videz le pot et lorsque vous nettoyez.

20. Assurez-vous de mettre l'interrupteur en position OFF (0) après chaque utilisation. Utilisez toujours le poussoir pour dégager l'entonnoir. Lorsque cette méthode n'est pas possible, éteignez le moteur et démontez le robot de cuisine pour enlever les aliments restants.
21. L'appareil n'est pas destiné à un usage commercial, professionnel ou industriel. Il est conçu et construit exclusivement pour un usage domestique.
22. N'utilisez jamais l'appareil pendant une période plus longue ou avec une plus grande quantité d'ingrédients que celle recommandée par le fabricant.
23. Ne placez pas l'appareil à proximité d'une cuisinière à gaz ou électrique chaude ou dans un four chaud.
24. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient supervisées ou aient reçu des instructions concernant son utilisation par une personne responsable de leur sécurité.
25. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
26. L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'un minuteur externe ou d'un système de contrôle à distance séparé.

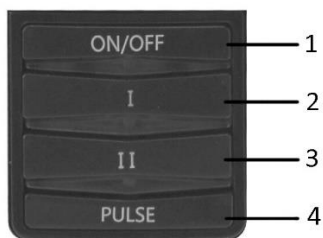
DESCRIPTION DES PIÈCES

1. Poussoir des aliments
2. Entonnoir
3. Pot du robot culinaire
4. Base du moteur
5. Panneau de commande
6. Tiroir des accessoires
7. Lame de trancheuse
8. Lame pour frites
9. Lame de râpe
10. Plaque de support de lame
11. Disque à beurre
12. Porte-outil
13. Porte-lame
14. Accessoire de pétrissage
15. Pot mélangeur



Attention : veuillez noter que toutes les pièces détachées sont rangées dans le tiroir de rangement

Panneau de commande :



1. Interrupteur Marche/Arrêt
2. Réglage du bas régime
3. Réglage du régime élevé
4. Fonction d'impulsion

UTILISATION

- Avant de mixer les ingrédients, laissez-les refroidir (< 80 °C).
- Avant toute utilisation, assemblez votre appareil selon les images ci-dessus.
- Après avoir assemblé et ajouté les ingrédients, branchez la fiche d'alimentation à l'alimentation électrique. Appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt et l'appareil passe en veille. Choisissez le réglage de vitesse souhaité.
- Après utilisation, appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt pour éteindre l'appareil. Débranchez-le.

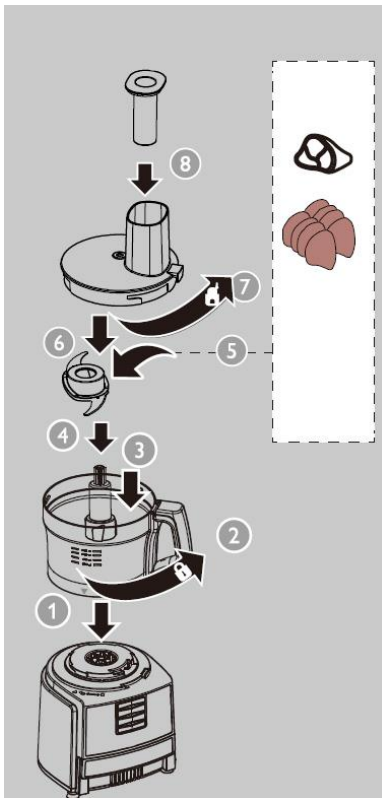
REMARQUE : Cet appareil est équipé d'un verrou de sécurité intégré. Vous ne pouvez allumer l'appareil qu'après avoir correctement assemblé les pièces suivantes sur le bloc-moteur : le pot du robot de cuisine et son couvercle ; le mini broyeur ; le pot mélangeur et son couvercle.











1. Robot de cuisine :

- Tournez le pot du robot de cuisine dans le sens antihoraire pour le verrouiller sur la base du moteur.
- Placez le porte-outil sur l'axe du pot. Choisissez l'accessoire que vous voulez.
- **En ce qui concerne l'unité de lame, l'outil de pétrissage et le disque à beurre**, placez-les sur le support, puis ajoutez les ingrédients dans le pot. Fermez le couvercle et tournez-le dans le sens antihoraire pour le verrouiller sur le pot. Insérez le poussoir de nourriture dans l'entonnoir.
- **En ce qui concerne la râpeuse, la plaque à frites et la trancheuse**, placez-les sur le support, puis fermez le couvercle. Ajouter les ingrédients dans l'entonnoir.

1) Porte-lame

- Vous pouvez utiliser l'unité de lame pour hacher, mixer, mélanger ou réduire en purée des ingrédients.
- N'utilisez pas l'unité de lame pour hacher des ingrédients durs tels que des grains de café, du curcuma, de la muscade et des glaçons, car ceux-ci peuvent émousser la lame.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner trop longtemps lorsque vous hachez du fromage (dur) ou du chocolat. Sinon, ces ingrédients deviendront trop chauds, commenceront à fondre et deviendront grumeleux.
- Prédécoupez les gros morceaux de nourriture en morceaux d'environ 3 x 3 x 3 cm.



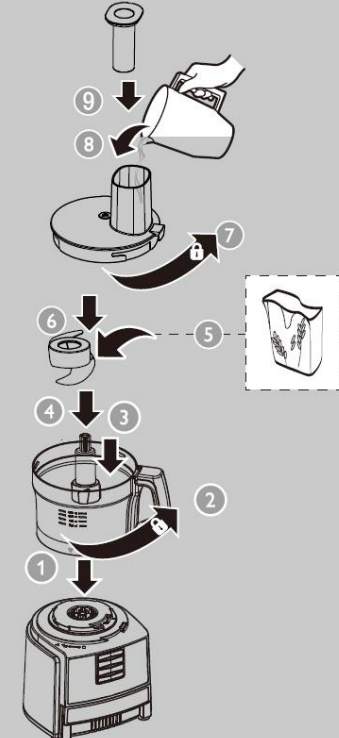
			 (MAX)	
		5 x 1 sec	500 g	I
		5 x 1 sec	500 g	II
		30 sec	50 g	II
		30 sec	500 g	I
		45 sec	250 g	II
		30 sec	200 g	II




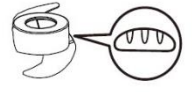


Conseil

- Lorsque vous hachez des oignons, tournez le sélecteur de vitesse sur « PULSE » à plusieurs reprises pour éviter que les oignons ne soient trop finement hachés.
- Comment retirer les aliments qui collent à la lame ou à l'intérieur du pot ?
 - a. Éteignez l'appareil, puis débranchez-le.
 - b. Retirez le couvercle du pot.
 - c. Retirer les ingrédients de la lame ou sur le côté du pot avec une spatule.

2) Accessoire de pétrissage

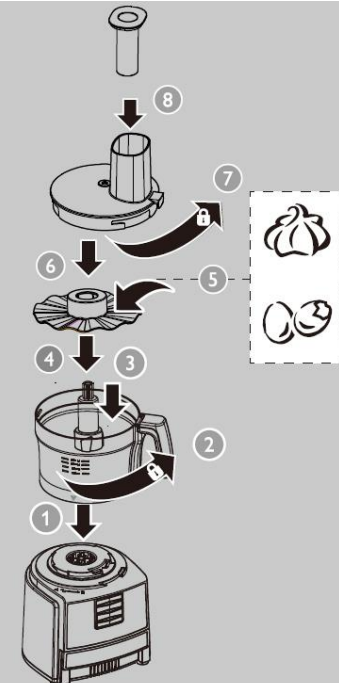
Vous pouvez utiliser l'accessoire de pétrissage pour pétrir la pâte à levure pour le pain et les pizzas. Vous devez ajuster la quantité de liquide pour former la pâte en fonction de l'humidité et de la température.




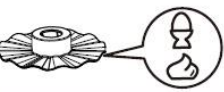



				 Kg (MAX)	
			2-3 min	500g 360 ml	I
<p>Conseil Selon la recette, versez l'ingrédient liquide dans l'entonnoir pendant que l'appareil est allumé.</p>					

3) Disque à beurre

Vous pouvez utiliser le disque à beurre pour émulsionner le beurre, la crème et le blanc d'œuf.

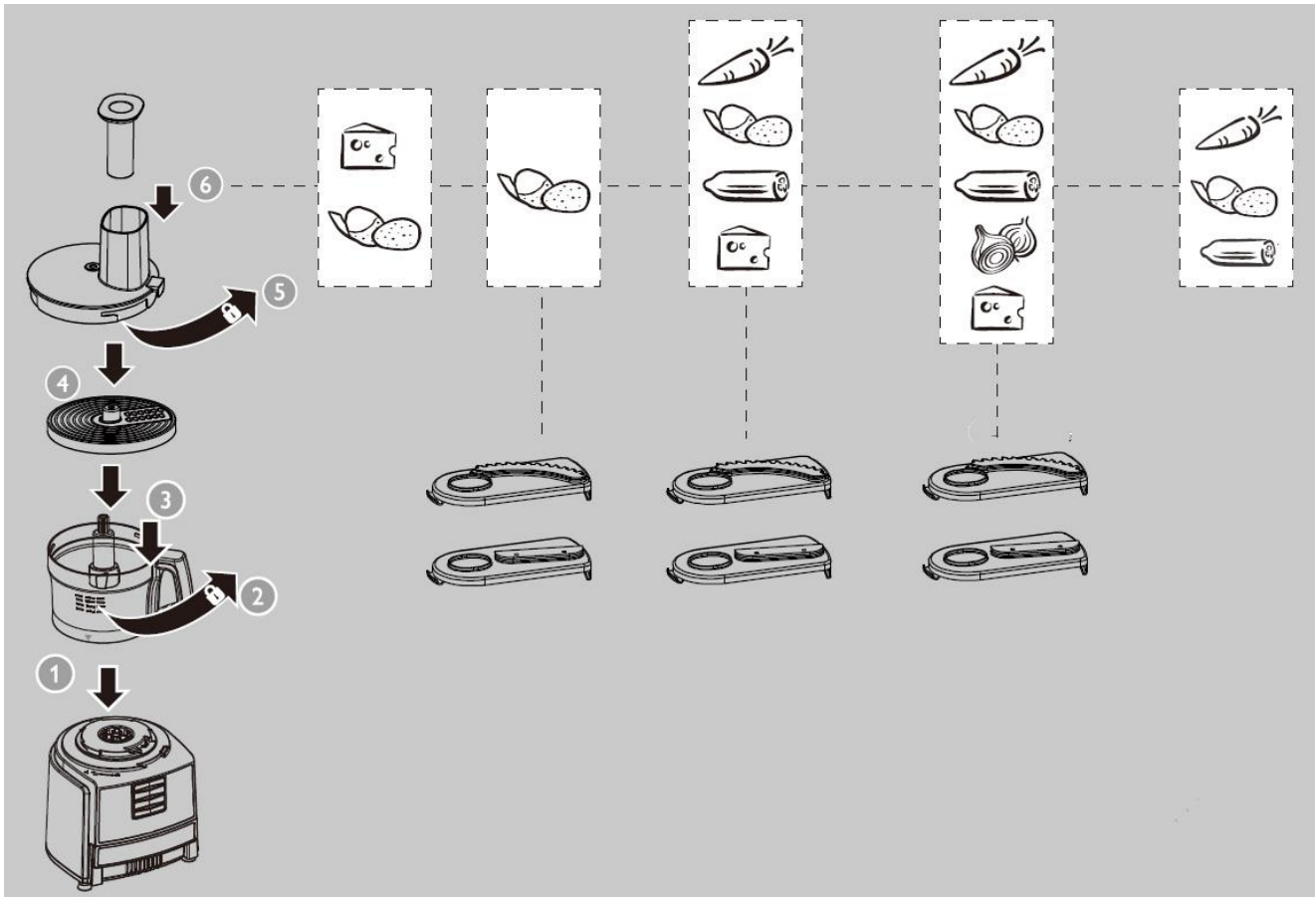













				 Kg (MAX)	
			60-180 sec	350 ml	I
			60-180 sec	4 pcs	I
<p>Conseil N'utilisez jamais le disque pour mixer des ingrédients durs comme des glaçons.</p>					

4) Râpeuse/plaque à frites/trancheuse

- Avant toute utilisation, choisissez votre lame et insérez-la dans la plaque. Soyez prudent lorsque vous manipulez la trancheuse, car le tranchant de la lame est très coupant.

- Lorsque vous devez traiter une grande quantité d'ingrédients, mixez-les par petits lots et videz le pot entre chaque lot.



			 (MAX)		Conseil N'exercez pas trop de pression sur le poussoir lorsque vous pressez les ingrédients dans l'entonnoir. Remplissez uniformément l'entonnoir pour obtenir les meilleurs résultats.
		30 sec	500g	I	
		30 sec	200g	I	
		30 sec	2 pcs	I	
	 	30 sec	500g	I	
		30 sec	300g	I	

2. Mélangeur :

- Le mélangeur est destiné à :
 - Mélange de liquides tels que des produits laitiers, des sauces, des jus de fruits, de la soupe, des boissons mélangées et des shakes ;
 - Mélange d'ingrédients mous comme la pâte à crêpes ;
 - Réduction des ingrédients cuits comme les aliments pour bébés.
- N'exercez pas trop de pression sur la poignée du pot du mélangeur.
- N'ouvrez jamais le couvercle pour mettre votre main ou tout autre objet dans le pot pendant le

fonctionnement du mélangeur.

- Pour ajouter des ingrédients liquides pendant le mixage, versez-les dans le pot du mélangeur à travers le trou de remplissage.
- Précoupez les ingrédients solides en petits morceaux avant de les mixer.
- Veuillez utiliser des ingrédients cuits lorsque vous mélangez la soupe.
- Lorsque vous mixez le liquide qui est chaud ou qui a tendance à mousser (comme le lait), ne mettez pas plus de 1 litre de liquide dans le pot du mélangeur.
- Si vous voulez préparer une grande quantité, mixez de petits lots d'ingrédients au lieu d'une grande quantité immédiatement.
- Si vous n'êtes pas satisfait du résultat, éteignez l'appareil et remuez les ingrédients avec une spatule. Retirez une partie du contenu pour mixer une plus petite quantité ou ajouter un peu de liquide.



















		🕒	Kg (MAX)	
		1 min	1 L	II
		1 min	1 L	II
		3 min	400 g 600 ml	II

Conseil
Comment retirer les ingrédients qui collent sur le côté du pot du mélangeur ?

- Éteignez l'appareil, puis débranchez-le.
- Ouvrez le couvercle et utilisez une spatule pour retirer les ingrédients du côté du pot.
- Gardez la spatule à au moins 2 cm de la lame.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Avant de nettoyer l'appareil, débranchez-le.
- Assurez-vous que les bords coupants des lames n'entrent pas en contact avec des objets durs. Cela peut entraîner l'érouissage de la lame. Les lames de coupe sont tranchantes. Faites attention quand vous les nettoyez.
- Nettoyez le bloc-moteur avec un chiffon humide.
- Nettoyez les autres pièces à l'eau chaude (< 60 °C) avec un peu de liquide de lavage. Rincez et séchez.
- À part le bloc-moteur, toutes les autres pièces sont lavables au lave-vaisselle.
- Rangez l'appareil au sec dans un endroit sec.

							
	✓	✓	✗		✓	✓	✓
	✓	✓	✗			✓	✓
	✓	✓	✓		✓	✓	✓
	✓	✓	✗		✓	✓	✗
					✓	✓	✓
	✓	✓	✗		✗	✗	✓
	✓	✓	✗				

ELIMINATION DES APPAREILS USAGÉS



Les appareils électriques et électroniques usagés contiennent souvent des matériaux valorisables. Toutefois, ils contiennent aussi des substances dangereuses, qui ont été nécessaires pour leur fonctionnement et leur sécurité. S'ils sont jetés avec les déchets non recyclables, ou manipulés incorrectement, ils peuvent devenir nuisibles pour la santé humaine et pour l'environnement. Par conséquent, ne jetez pas votre ancien appareil avec les déchets non recyclables, sous aucune circonstance.

REMARQUE

- Utilisez les points de collecte établis dans votre ville, pour rendre et recycler les vieux appareils électriques et électroniques. Si nécessaire, contactez votre mairie, votre service de collecte des déchets local ou votre vendeur pour plus d'informations.
- Assurez-vous que votre ancien appareil est rangé de manière sûre et hors de portée des enfants jusqu'à ce que vous l'emmeniez.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUE

Nom: Machine à cuisine
 Numéro de l'article: 99394
 Tension: 220-240V~ 50-60Hz
 Puissance: 550 W

GARANTIE

Vous devez être inscrit pour pouvoir effectuer une demande de garantie auprès de votre fournisseur.

La garantie est sujette aux conditions suivantes :

- Nous proposons une garantie de 24 mois pour ce produit, à compter de la date d'achat, pour les défauts

attribuables à la production ou au matériel.

- Vos droits légaux de garantie sont conformes au § 439 ff. Le BGB-E reste in affecté par cela.
- La garantie n'inclut pas les dégâts survenus du fait d'une manipulation ou utilisation incorrecte, ainsi que les dysfonctionnements qui n'ont qu'un effet mineur sur le fonctionnement ou la valeur de l'appareil. Les pertes de biens périssables, les dégâts dus au transport, tant que nous n'en sommes pas responsables, qui sont survenus du fait de réparation n'ayant pas été effectuée par nos services, sont également exclus de cette garantie.
- Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique et avec les niveaux de performance appropriés.
- Toute utilisation en contexte commercial est également couverte par la garantie dans la mesure où elle serait comparable à un niveau d'utilisation domestique. L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation commerciale.
- Dans le cas de plainte justifiée, nous réparerons l'appareil défectueux ou le remplacerons à notre discrétion par un appareil sans défaut.

Tout défaut en attente doit être signalé sous 14 jours après livraison. Toutes les réclamations supplémentaires sont exclues. Pour faire appliquer une demande de garantie, veuillez nous contacter avant de renvoyer l'appareil (fournissez-nous toujours une preuve d'achat).

NORMES CE

Trebs B.V., Thermiekstraat 1a, 6361 HB Nuth, Pays-Bas, déclare par la présente que ce produit est conforme aux exigences essentielles des directives européennes.

La déclaration de conformité peut être consultée sur techdoc@commaxxgroup.com



SERVICE

Si vous avez d'autres questions concernant le produit après avoir lu ce mode d'emploi, contactez le service après-vente de Trebs:

Trebs BV

Thermiekstraat 1a

6361 HB Nuth

aux pays bas

Internet: www.trebs.nl / www.trebsshop.com

ENGLISH

Before using the appliance, please read carefully this instruction manual and keep it for future reference.

This instruction manual is designed to provide you with all required instructions related to the installation, use and maintenance of the appliance.

In order to operate the unit correctly and safety, please read this instruction manual carefully before installation and usage.

SAFETY PRECAUTIONS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read and save all instructions.
2. To protect against risk of electrical shock, do not immerse base, motor, cord or plug in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. This appliance should not be used by children
5. Unplug the cord from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
6. Avoid contact with moving parts.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Call the customer service number for information regarding examination, repair electrical or mechanical adjustment.
8. The use of attachments is not recommended or sold by the appliance manufacturer, may cause fire, electric shock or injury.
9. Do not use your food processor if any part is broken.
10. Do not use the appliance outdoors.
11. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
12. Keep hands and other projections away from the moving blade and disc while processing the food to reduce the risk of severe personal injury and/or damage to the food processor. A rubber scraper may be used but only when the food processor is not running.
13. The blade and disc are sharp. Handle carefully. Store out of reach of children.
14. To reduce the risk of injury, never place the cutting blade or disc on the base without first putting the bowl properly in place.
15. Be certain the lid is securely locked in place before operating the appliance.
16. Never put food into the food chute by hand. Always use the food pusher.
17. Do not attempt to defeat the lid interlock mechanism.
18. Make sure the blade or disk has come to a full stop before removing the lid.
19. To reduce the risk of injury, be sure to insert or remove the blade and disc using hubs provided for this purpose. Use caution when removing the blade and disc from the bowl, when emptying the bowl and when cleaning.
20. Be sure to turn the switch to the OFF (0) position after each use. Always use the pusher to clear the food chute. When this method is not possible, turn the motor off and disassemble the unit to remove the remaining food.
21. The appliance is not intended for commercial, professional or industrial use. It is designed and built exclusively for household use only.
22. Never use the appliance for a longer period or with a larger amount of ingredients other than that

recommended by the manufacturer.

23. Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.

24. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

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

26. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

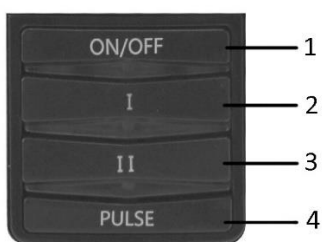
PARTS DESCRIPTION

1. Food pusher
2. Feeding tube
3. Food processor jar
4. Motor base
5. Switch panel
6. Drawer for accessories
7. Slicer blade
8. French fry blade
9. Grater blade
10. Plate to hold blade
11. Butter disc
12. Tool holder
13. Blade unit
14. Kneading accessory
15. Blender jar



Please note: all loose parts are stored in the storage drawer

Switch panel:



1. On/off switch
2. Low speed setting
3. High speed setting
4. Pulse function

OPERATION

- Before processing the ingredients, please let them cool down ($<80^{\circ}\text{C}$).
- Before use, assemble your appliance according to above pictures.

- After assembly and add ingredients, connect the power plug to the power supply. Press the on/off switch; the appliance is standby. Choose your desired speed setting.
- After use, press the on/off switch to turn off the appliance. Unplug it.

NOTE: This appliance is equipped with a built-in safety lock. You can only switch on the appliance after you correctly assemble the following parts on the motor unit: the food processor jar and its lid; the mini grinder; the blender jar and its lid.

1. Food processor:

- Turn the food processor jar anticlockwise to have it locked on the motor base.
- Put the tool holder onto the shaft of the jar. Choose the attachment you want.
- **For the blade unit, kneading tool and butter disc**, put them onto the holder and then add ingredients into the jar. Close the lid and turn it anticlockwise to have it locked on the jar. Insert the food pusher into the feeding tube.
- **For grater plate, French fry plate and slicer plate**, put them onto the holder and then close the lid. Add the ingredients through the feeding tube.

1) Blade unit

- You can use the blade unit to chop, mix, blend or puree ingredients.
- Do not use the blade unit to chop hard ingredients like coffee beans, turmeric, nutmeg and ice cubes, as these may cause the blade to get blunt.
- Do not let the appliance run too long when you chop (hard) cheese or chocolate. Otherwise these ingredients will become too hot, start to melt and turn lumpy.
- Precut large pieces of food into pieces of approximately 3 X 3 X 3 cm.

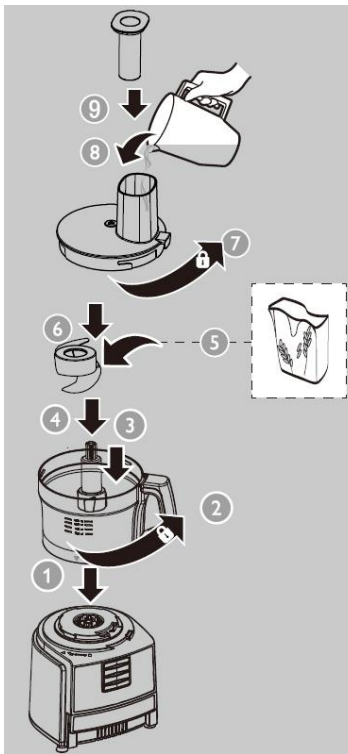
			 (MAX)	
		5 x 1 sec	500g	I
		5 x 1 sec	500g	II
		30 sec	50g	II
		30 sec	500g	I
		45 sec	250g	II
		30 sec	200g	II




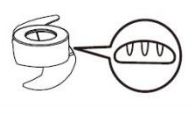

Tip

- When you chop onions, turn the speed selector to “PULSE” for a few times to prevent the onions from becoming chopped too finely.
- How to remove food that sticks to the blade or to the inside of the jar?
 - Switch off the appliance and then unplug it.
 - Remove the lid from the jar.
 - Remove the ingredients from the blade or from the side of the jar with a spatula.

2) Kneading accessory

You can use the kneading accessory to knead yeast dough for bread and pizzas. You need to adjust the amount of liquid to form the dough according to the humidity and temperature condition.

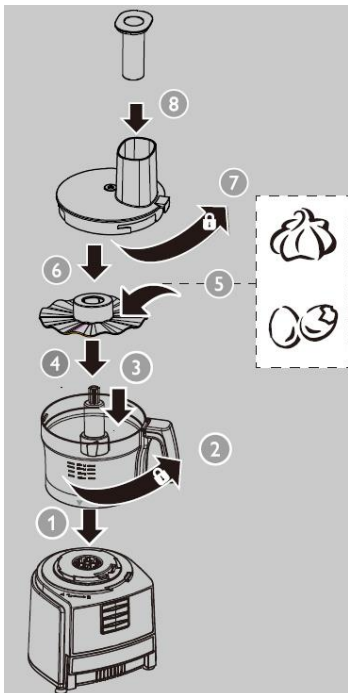





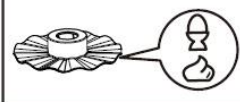


			 (MAX)	
		2-3 min	500g 360 ml	I

Tip
Depending on the recipe, pour liquid ingredient into the feeding tube while the appliance is turned on.

3) Butter disc

You can use the butter disc to emulsify the butter, cream and egg white.

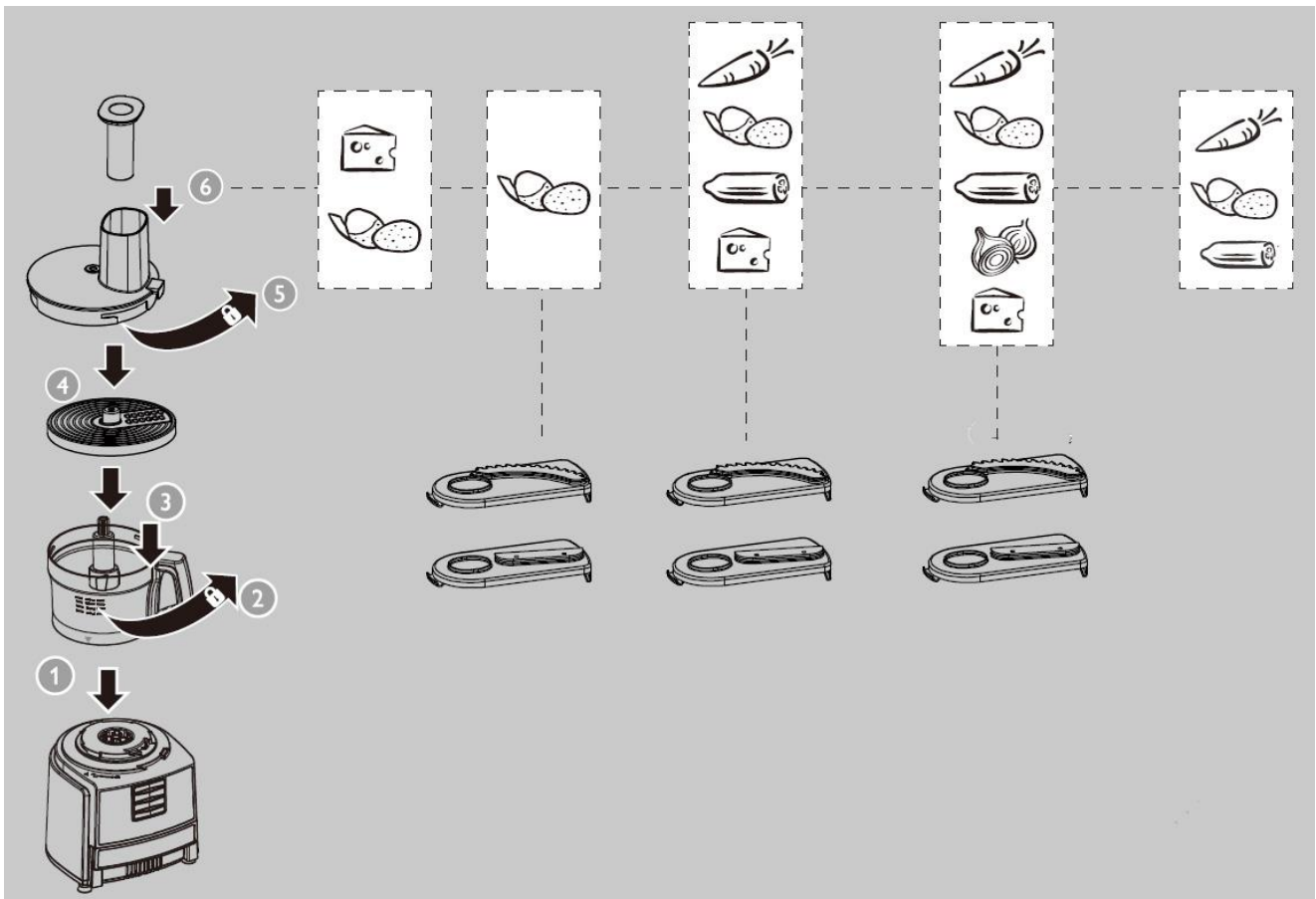





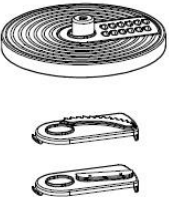





			 (MAX)	
		60-180 sec	350 ml	I
		60-180 sec	4 pcs	I

Tip
Never use the disc to process hard ingredients like ice cubes.

4) Grater plate/ French fry plate/ slicer plate

- Before use, choose your blade and insert it into the plate. Be careful when you handle the slicer plate as the blade has a very sharp cutting edge.
- When you have to process a large amount of ingredients, please process small batches and empty the jar between batches.



			 Kg (MAX)		Tip Do not exert too much pressure on the pusher when you press ingredients into the feeding tube. Fill the feeding tube evenly for the best results.
		30 sec	500g	I	
		30 sec	200g	I	
		30 sec	2 pcs	I	
		30 sec	500g	I	
		30 sec	300g	I	

2. Blender:

- The blender is intended for:
 - Blending fluids like dairy products, sauces, fruit juice, soup, mixed drinks and shakes;
 - Mixing soft ingredients like pancake batter;
 - Pureeing cooked ingredients like baby food.
- Do not exert too much pressure on the handle of the blender jar.
- Never open the lid to put your hand or any other object into the jar while the blender is running.
- To add liquid ingredients during processing, pour them into the blender jar through the feeding hole.
- Precut solid ingredients into small pieces before you process them.
- Please use cooked ingredients when you blend soup.

- When you process the liquid that is hot or tends to foam (like milk), do not put more than 1 liter of liquid in the blender jar.
- If you want to prepare a large quantity, process small batches of ingredients instead of a large quantity at once.
- If you are not satisfied with the result, switch off the appliance and stir the ingredients with a spatula. Remove some of the content to process a smaller quantity or add some liquid.

			 Kg (MAX)	
		1 min	1 L	II
		1 min	1 L	II
		3 min	400 g 600 ml	II

Tip

How to remove the ingredients that stick to the side of the blender jar?

- Switch off the appliance and then unplug it.
- Open the lid and use a spatula to remove the ingredients from the side of the jar.
- Keep the spatula at least 2 cm from the blade.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Before you clean the appliance, unplug it.
- Make sure that the cutting edges of the blades do not come into contact with hard objects. This may cause the blade to get blunt. The cutting blades are sharp. Be careful when you do the cleaning.
- Clean the motor unit with a moist cloth.
- Clean the other parts in hot water (< 60°C) with some washing-up liquid. Rinse and dry.
- Except the motor unit, all the other parts are dishwasher safe.
- Store the product in a dry place.

	✓	✓	✗		✓	✓	✓
	✓	✓	✗		✓	✓	✓
	✓	✓	✓		✓	✓	✓
	✓	✓	✗		✓	✓	✗
	✓	✓	✗		✓	✓	✓
	✓	✓	✗		✗	✗	✓

DISPOSAL OF THE OLD DEVICE



Old electric and electronic devices frequently still contain valuable materials. However, they also contain damaging substances, which were necessary for their functionality and safety. If these were put in the non-recyclable waste or were handled incorrectly,

they could be detrimental to human health and the environment. Therefore, do not put your old device into the non-recyclable waste under any circumstances.

PLEASE NOTE

- Utilize the collection point, established in your town, to return and recycle old electric and electronic devices. If necessary, contact your town hall, local refuse collection service or your dealer for information.
- Ensure that your old device is stored safely away from children until it is taken away.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product: FOOD PROCESSOR
Article number: 99394
Voltage: 220-240V~ 50-60Hz
Power: 550W

WARRANTY

You have to be registered for warranty with your supplier.

This warranty is subject to the following provisions:

- We provide a 24 month guarantee for this product, commencing from the date of sale, for faults
- which are attributable to production or material faults.
- Your legal guarantee entitlements in accordance with § 439 ff. BGB-E remain unaffected by this.
- The guarantee does not include damages, which were incurred as a result of improper handling or use, as well as malfunctions which only have a minor effect on the function or the value of the device. Consumables, transit damages, inasmuch as we are not responsible for these, as well as damages, which were incurred as a result of any repairs that were not performed by us, are also excluded from the guarantee entitlements.
- This device is designed for use in domestic situations and has the appropriate performance levels.
- Any use in commercial situations is only covered under the guarantee to the extent that it would be comparable with the stresses of being used in a domestic situation. It is not intended for any additional, commercial use.
- In the event of justified complaints, we will repair the faulty device at our discretion or replace it with a trouble-free device.

Any pending faults must be reported within 14 days of delivery. All further claims are excluded.

To enforce a guarantee claim, please contact us prior to returning the device (always provide us with proof of purchase).

CE REGULATIONS

Hereby, Trebs B.V., Thermiekstraat 1a, 6361 HB Nuth, The Netherlands, declares that this product is in compliance with the essential EU directive requirements.

The declaration of conformity may be consulted via techdoc@commaxxgroup.com



SERVICE

If you have any further questions about the product after reading this manual, please contact the Trebs customer service.

Trebs BV

Thermiekstraat 1a

6361 HB Nuth

The Netherlands

Internet: www.trebs.nl / www.trebsshop.com

