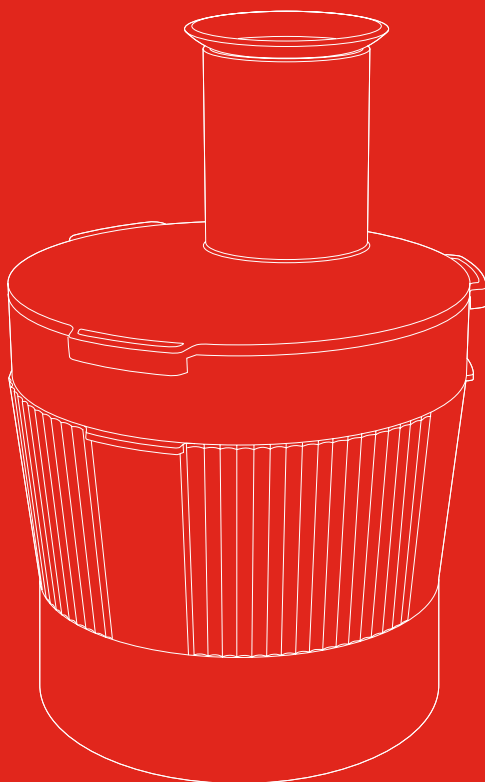




Bedienungsanleitung 2 | Operating instructions 14 | Manuel d'utilisation 26 | Manual de instrucciones 38 | Istruzioni per l'uso 50 | Bedieningshandleiding 62 | Kullanım kılavuzu 74 | Betjeningsvejledning 86 | Bruksanvisning 98 | Инструкция по применению 110

ZWILLING® ENFINIGY POWER BLENDER PRO

53104-5

Sicherheit

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vollständig durch, bevor Sie Ihren Food Processor benutzen. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung gut auf. Falls Sie den Food Processor an Dritte weitergeben, geben Sie auch die Bedienungsanleitung mit.

Die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann zu schweren Verletzungen oder

Schäden am Gerät führen. Für Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung entstehen, übernimmt Zwilling keine Haftung.

Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit sind besonders gekennzeichnet. Beachten Sie diese Hinweise unbedingt, um Unfälle und Schäden am Gerät zu vermeiden.

Sicherheitshinweise

Der ZWILLING Food Processor (im Folgenden „Gerät“) ist ausschließlich zum Einsatz mit dem ZWILLING Power Blender Pro zugelassen. Vor dem Einsatz mit diesem Gerät lesen Sie sich dessen Bedienungsanleitung und insbesondere die Sicherheitshinweise vollständig durch.

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vollständig durch, bevor Sie das Gerät benutzen. Bewahren Sie sie gut auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch diese Bedienungsanleitung mit.

Die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann zu schweren Verletzungen führen. Für Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung entstehen, übernimmt ZWILLING keine Haftung.

Das Gerät dient ausschließlich zum Zerkleinern von Lebensmitteln, Rühren und Schlagen von flüssigen Speisen (Sahne, Mayonnaise) und Kneten von Teig. Es darf ausschließlich mit dem ZWILLING Power Blender Pro genutzt werden.

Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Personen- oder Sachschäden führen.

Keine heißen Flüssigkeiten, Fette oder Öle, und keine Gegenstände in die Arbeitsschüssel geben.

Die Geräte sind für die Verwendung im Haushalt bestimmt, nicht für den gewerblichen Einsatz.

Die Geräte dürfen nicht von Kindern benutzt werden.

Kinder dürfen nicht mit den Geräten spielen. Bewahren Sie das Gerät für Kinder unzugänglich auf.

Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern. Es besteht Erstickungsgefahr.

Durch scharfkantige und rotierende Messer besteht erhebliche Verletzungsgefahr:

Seien Sie beim Befüllen, beim Leeren und beim Reinigen der Arbeitsschüssel sehr vorsichtig und fassen Sie nicht in die Messer.

Beim Reinigen trennen Sie das Gerät vom Power Blender Pro.

Lecken Sie die Messer niemals zum Probieren von Speisen mit der Zunge ab.

Durch mangelhafte Hygiene besteht Gesundheitsgefahr:

Lassen Sie keine Speisen in der Arbeitsschüssel, wenn Sie sie nicht benutzen. Arbeitsschüsseln sind nicht zur längeren Lagerung von Lebensmitteln geeignet.

Reinigen Sie alle Zubehöerteile gründlich vor der ersten Verwendung und unmittelbar nach jeder Anwendung.

Defektes Zubehör kann zu Sachschäden und Verletzungen führen:

Prüfen Sie das Gerät vor jeder Benutzung auf Schäden. Falls Sie einen Transportschaden feststellen, wenden Sie sich umgehend an den Händler, von dem Sie es erworben haben. Betreiben Sie niemals defekte Zubehör-

teile. Betreiben Sie niemals Zubehöerteile, die heruntergefallen sind.

Durch falsche Handhabung des Gerätes können Schäden entstehen.

Stellen Sie das Gerät nicht auf einer heißen Oberfläche oder in der Nähe von starken Hitzequellen auf.

Beim Zubereiten von Speisen und Getränken können Flüssigkeiten herauspritzen oder herauslaufen und Verletzungen und Sachschäden verursachen:

Stellen Sie die gefüllte Arbeitsschüssel stets auf einer ebenen, rutschfesten Oberfläche ab.

Verwenden Sie die Arbeitsschüssel niemals zum Erwärmen von Speisen oder Getränken in der Mikrowelle.

Überfüllen Sie die Arbeitsschüssel niemals.

Öffnen Sie den Deckelverschluss nicht im laufenden Betrieb.

Symbolerklärung



Schnittgefahr an den Messern



Gefahr von Sachschäden und Schäden am Gerät

Inhalt

Sicherheitshinweise	2
Technische Daten	4
Programmfunktionen	5
Übersicht	6
Bedienung	7
Pflege	12
Kundendienst	13
Zubehör	13
Entsorgung	13

Technische Daten

Bitte den ZWILLING Food Processor nur in Kombination mit dem ZWILLING Power Blender Pro benutzen. Weitere technische Daten entnehmen Sie bitte der Anleitung dieses Gerätes. Der ZWILLING Power Blender Pro ist über den Online-Shop auf www.zwilling.com erhältlich.

Umdrehungszahl	ca. 12.000 Umdrehungen/ Minute*
Fassungsvermögen Arbeitsschüssel	1,2 l
Länge Anschlusskabel	1 m
Abmessungen Aufsatz für die Basisstation mit Arbeitsschüssel (L x B x H)	194 x 214 x 426 mm
Gewicht	ca. 5,6 kg



Nicht im Hausmüll entsorgen.

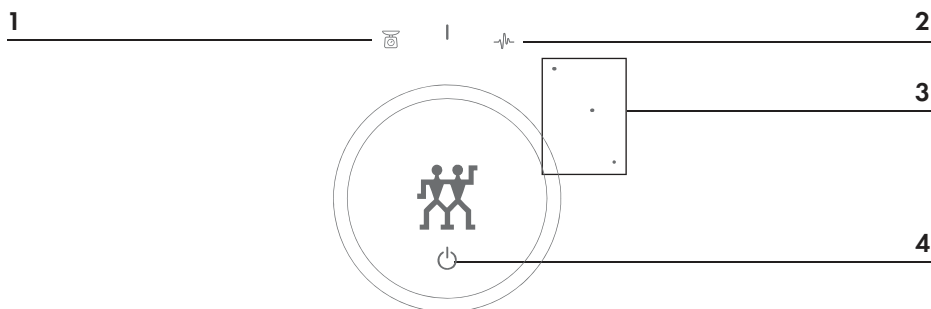
Kennzeichnungen



Das Gerät entspricht den Richtlinien für die CE-Kennzeichnung.

Programmfunktionen

Folgende Programmfunktionen können mit dem ZWILLING Food Processor angesteuert werden. Sie leuchten auf, sobald das Gerät auf der Basisstation fest aufsitzt und der Deckel richtig aufgesetzt ist.



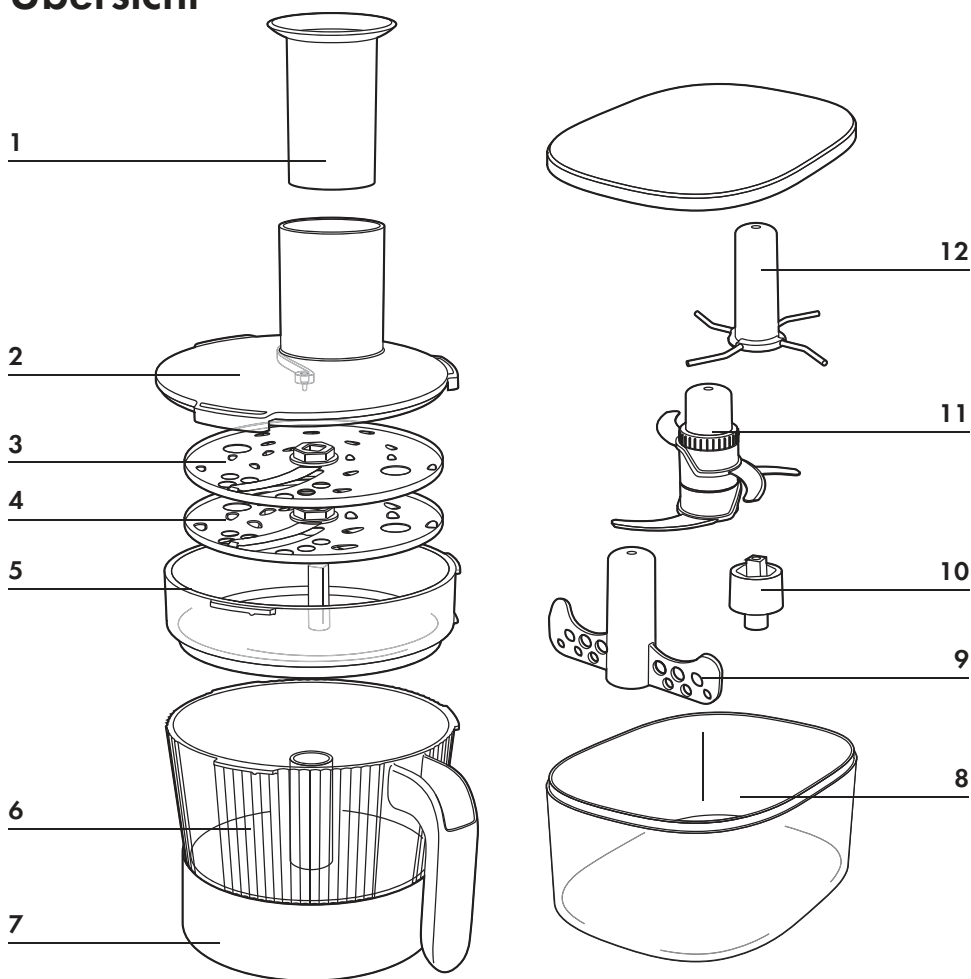
1 Waage – Wiegen von Zutaten in der Arbeitsschüssel

3 Variable Geschwindigkeit – Zubereitung mit gewünschter Konsistenz von stückig bis flüssig

2 Multifunktion (Pulse) – Nach- oder Vorbereitung von Produkten oder einzelnen Zutaten

4 Ein/ Aus

Übersicht



1 Schieber

2 Deckel

3 Wechselscheibe fein (1 A+B)

4 Wechselscheibe grob (2 A+B)

5 Aufbewahrungsbox Wechselscheiben

6 Arbeitsschüssel

7 Aufsatz für Basisstation

8 Aufbewahrungsbox Aufsätze

9 Rühraufsatz

10 Verbindungsstück

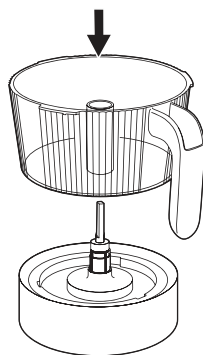
11 Hackmesser

12 Knethaken

Bedienung

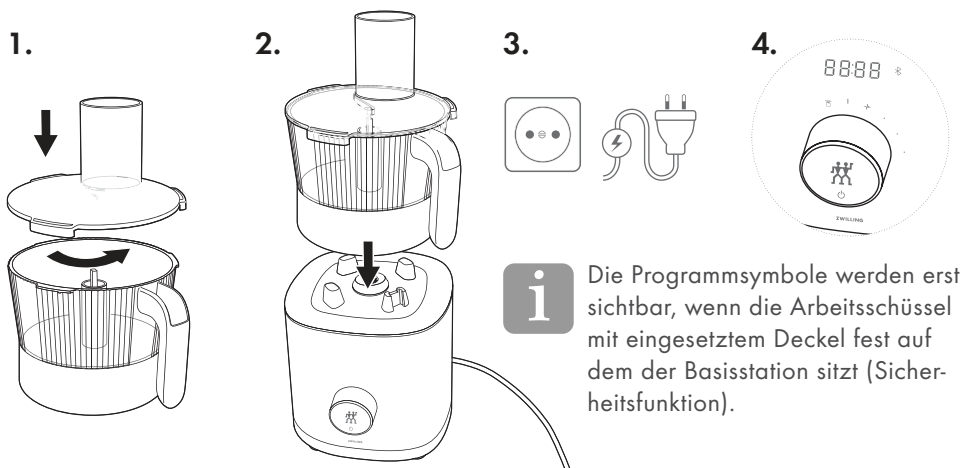
1 Food Processor in Betrieb nehmen

Spülen Sie die Arbeitsschüssel, das Verbindungsstück sowie die Aufsätze und Scheiben vor erstmaliger Nutzung mit klarem Wasser aus. Die Arbeitsschüssel ist spülmaschineneeignet. Der Aufsatz für die Basisstation darf nur mit einem feuchten Tuch abgewischt werden. Setzen Sie die Arbeitsschüssel auf den Aufsatz für die Basisstation.



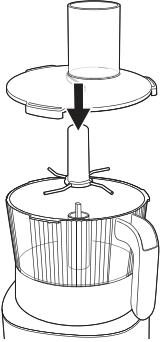
2 Food Processor auf die Basisstation setzen

Verschließen Sie die Arbeitsschüssel mit dem Deckel. Setzen Sie das Gerät so auf die Basisstation, dass der Handgriff der Arbeitsschüssel nach rechts vorn weist. Schließen Sie die Basisstation ans Stromnetz an. Die für den Food Processor anwählbaren Programme werden angezeigt.

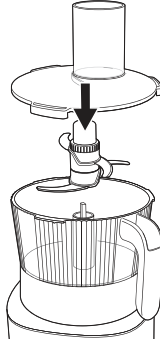


3 Aufsätze verwenden

Setzen Sie den gewünschten Aufsatz in die Arbeitsschüssel ein. Füllen Sie das zu bearbeitende Lebensmittel in die Arbeitsschüssel und verschließen Sie diese mit dem Deckel.



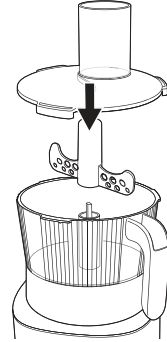
Knethaken: Zum Kneten von Teig (Kuchen-/Brotteig etc.).



Hackmesser: Zum Hacken von Fleisch, Zwiebeln.
Vorsicht: Bei starken Vibrationen Schüssel festhalten!



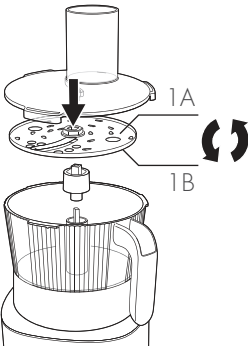
Vorsicht:
Schneide-
gefahr!



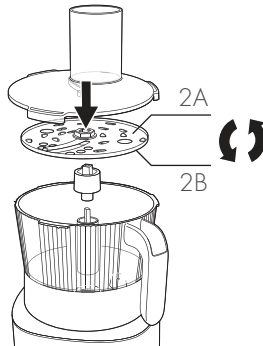
Rühraufsatz: z.B. zum Aufschlagen von Sahne oder Eiweiß und zum Herstellen von Mayonnaise.

4 Wechselscheiben verwenden

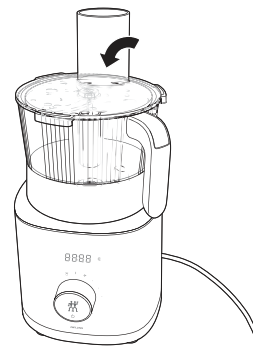
Um Lebensmittel wie z.B. Gemüse oder Käse zu raspeln, setzen Sie zunächst das Verbindungsstück ein und passen Sie die gewünschte Wechselscheibe ein. Verschließen Sie die Arbeitsschüssel mit dem Deckel.



Feine Wechselscheibe:
Zum feinen Raspeln (1A)
oder Schneiden (1B).



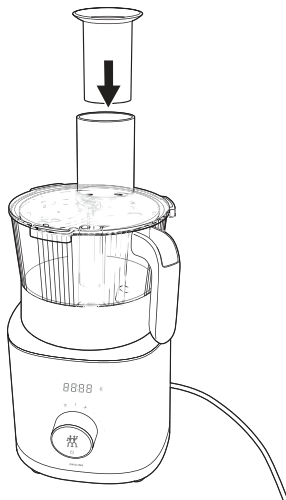
Grobe Wechselscheibe:
Zum groben Raspeln (2A)
oder Schneiden (2B).



Führen Sie die Lebensmittel durch den Einführschacht im Deckel ein.

5 Schieber verwenden

Setzen Sie den Schieber in den Einführschacht im Deckel ein, um die Zutaten in der Arbeitsschüssel in Richtung der Wechselscheiben und Aufsätze zu schieben.



6 Multifunktionsprogramm benutzen

Drehen Sie den Wahlschalter nach rechts auf das Programmsymbol „Multifunktion“ und halten Sie die Powertaste gedrückt, bis die gewünschte Konsistenz des Produkts erreicht ist. Die abgelaufene Bearbeitungsdauer wird im Display angezeigt. Wenn Sie die Powertaste loslassen, stoppt die Bearbeitung.

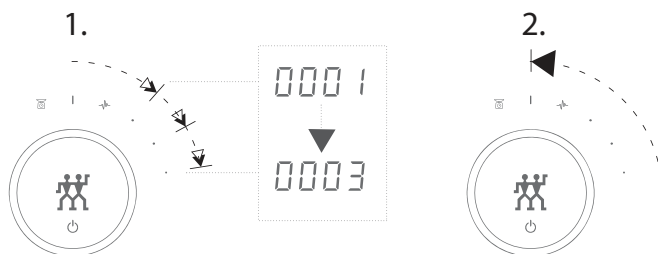


7 Produkte mit selbst gewählter Bearbeitungsgeschwindigkeit zubereiten

Zum Wählen einer Bearbeitungsgeschwindigkeit müssen Sie den Wahlschalter nach rechts drehen, bis das Gerät anläuft und die gewünschte Geschwindigkeit erreicht hat. Wenn die gewünschte Konsistenz des Produkts erreicht ist, müssen Sie den Wahlschalter in die Ein/Aus-Stellung zurückdrehen.



Die gewählte Geschwindigkeit wird im Display und über drei Punkte angezeigt.



8 Ausschalten

Um das Gerät auszuschalten, müssen Sie den Wahlschalter in die Ein/Aus-Stellung zurückdrehen und die Powertaste drücken.



9 Inhalt der Arbeitsschüssel wiegen

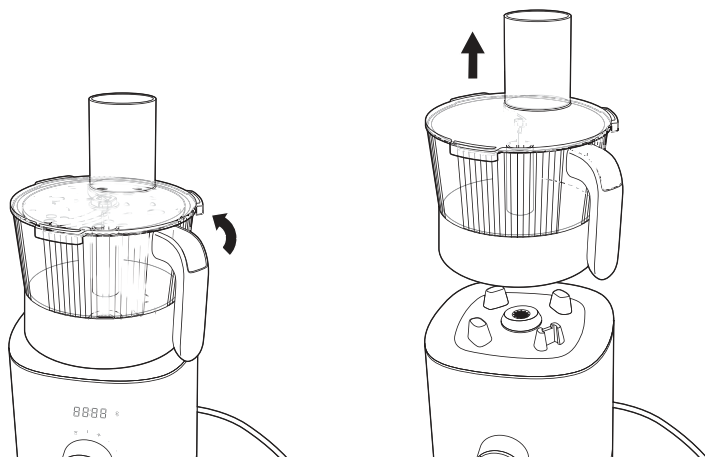
Um den Inhalt der Arbeitsschüssel zu wiegen, müssen Sie den Wahlschalter nach links auf das Programmsymbol Waage drehen. Das Gewicht der eingefüllten Zutaten wird im Display angezeigt. Um weitere Zutaten zu wiegen, können Sie die Powertaste erneut drücken und die hinzugefügten Zutaten einzeln abwiegen (Tara-Funktion).



Wenn Sie die Powertaste lang gedrückt halten, können Sie die Anzeige von Gramm auf Unzen umstellen.

10 Food Processor von der Basisstation entfernen

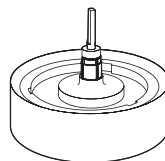
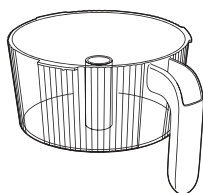
Zur besseren Stabilisierung ist der Food Processor unten mit zusätzlichen Saugfüßen ausgestattet. Das ermöglicht einen besseren Halt auf der Basisstation. Drücken Sie den Handgriff vorsichtig schräg nach oben, bis sich der Food Processor von der Basisstation löst, und nehmen Sie ihn ab.



Pflege

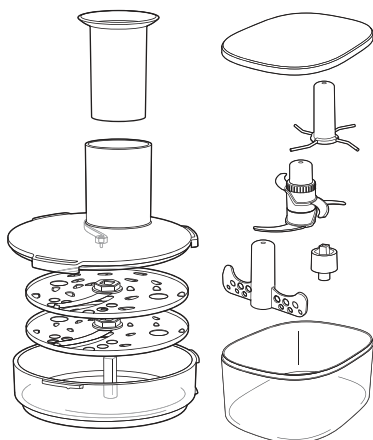
1 Reinigung der Arbeitsschüssel und des Aufsatzes für die Basisstation

Die Arbeitsschüssel mit Wasser und etwas Spülmittel reinigen und abschließend unter fließendem Wasser ausspülen. Die Arbeitsschüssel ist spülmaschineneeignet. Zur Reinigung des Aufsatzes für die Basisstation bitte ausschließlich ein feuchtes Tuch verwenden.



2 Reinigung der restlichen Bestandteile

Die Scheiben, Aufsätze und restlichen Bestandteile können unter fließendem Wasser mit einem feuchten, fusselfreien Tuch oder in der Spülmaschine gereinigt werden.



Messer vorsichtig säubern. Nicht hineinfassen.

Kundendienst

Wenden Sie sich bei Problemen mit Ihrem Food Processor an unseren Kundendienst.

Detaillierte Hinweise zu Service, Reparatur, Garantie und der Produktregistrierung finden Sie unter www.zwilling.com/service.

Zubehör

Passendes Zubehör zu Ihrem Gerät finden Sie auf www.zwilling.com.

Entsorgung



Das Symbol „durchgestrichene Mülltonne“ erfordert die separate Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE). Elektrische und elektronische Geräte können gefährliche und umweltgefährdende Stoffe enthalten. Dieses Gerät und seine Verpackung nicht im unsortierten Hausmüll sondern an einer ausgewiesenen Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte entsorgen. Dadurch tragen Sie zum Schutz der Ressourcen und der Umwelt bei. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an die örtlichen Behörden.

Safety

Read these operating instructions in their entirety and with care before using the food processor. Keep these operating instructions in a safe place. If you transfer the food processor to a third party, ensure that you include the operating instructions in such a transfer.

Non-observance of these operating instructions can lead to serious injury or damage

Safety instructions

The ZWILLING Food Processor (referred to as "device" in the following) is exclusively approved for use with the ZWILLING Power Blender Pro. Before using this device, please read the operating manual and, in particular, the safety information in full.

Please read the entire operating manual before using the device. Keep the operating manual in a safe place. If you pass the device on to a third party, also hand over this operating manual.

Failure to observe this operating manual can lead to serious injuries. ZWILLING does not accept any liability for damage caused by non-observance of these operating instructions.

The device is used exclusively for chopping solid food, stirring and

to the device. Zwillling accepts no liability for damage caused by failure to observe these operating instructions.

Important information for your safety is specifically marked. Be sure to observe this information in order to avoid accidents and damage to the device.

beating liquid food (cream, mayonnaise, etc.) and kneading dough. It should only be used with the ZWILLING Power Blender Pro.

Any other use is considered improper and may result in bodily injury or property damage.

Do not put hot liquids, fats, oils or objects in the working bowl.

The devices are intended for household use, not for commercial use.

The devices must not be used by children.

Children must not play with the devices. Keep the device in a location that is not accessible to children.

Keep children away from the packaging material. Risk of suffocation!

The sharp and rotating blade poses a serious risk of injury:

Be very careful when filling, emptying

and cleaning the working bowl, and do not reach into the blades.

When cleaning, disconnect the device from the Power Blender Pro.

Never lick the blade with your tongue to taste the food.

Poor hygiene poses a health hazard:

Do not leave food in the working bowl when not in use. Blender jars are not suitable for long-term storage of food.

Clean all accessories thoroughly before first use and immediately after each use.

A faulty accessory can lead to material damage and injuries:

Always check the device for damage prior to use. If you notice any transport damage, immediately contact the retailer from whom you purchased the accessory. Never use faulty accessories. Never use an accessory that has been dropped.

Damage may occur if the device is handled incorrectly.

Do not place the device on a hot surface or in the vicinity of strong sources of heat.

When preparing food and drinks, liquid may spray or flow out and cause injury or property damage:

Always place the filled working bowl on a flat, non-slip surface.

Never use the working bowl to heat food or drinks in the microwave.

Never overfill the working bowl.

Do not open the lid closure during operation.

Explanation of symbols



Danger of cuts at the blades



Risk of property damage and damage to the device

Contents

Safety instructions	14
Technical data	16
Program functions	17
Overview	18
Operation	19
Maintenance	24
Customer service	25
Accessories	25
Disposal	25

Technical data

Please only use the ZWILLING Food Processor in combination with the ZWILLING Power Blender Pro. For further technical data, please refer to the instructions supplied with this device. The ZWILLING Power Blender Pro is available online from www.zwilling.com.

Speed	approx. 12,000 rpm*
Capacity of the working bowl	1.2 l
Length of power cord	1 m
Dimensions of the blender base with bowl (L x W x H)	194 x 214 x 426 mm
Weight	approx. 5.6 kg

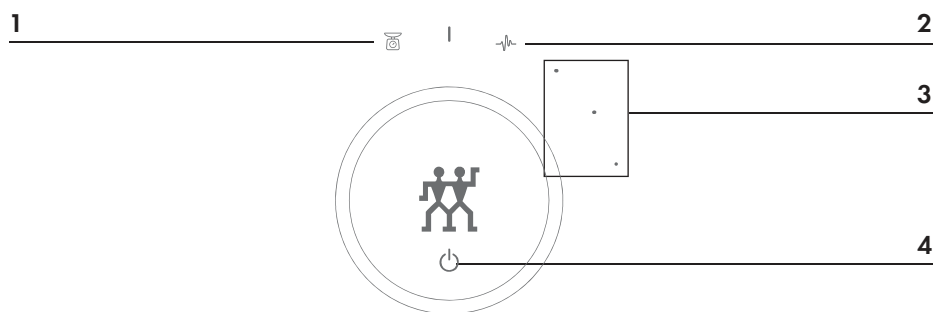
Markings



The appliance complies with the directives for CE, UKCA and ETL markings.

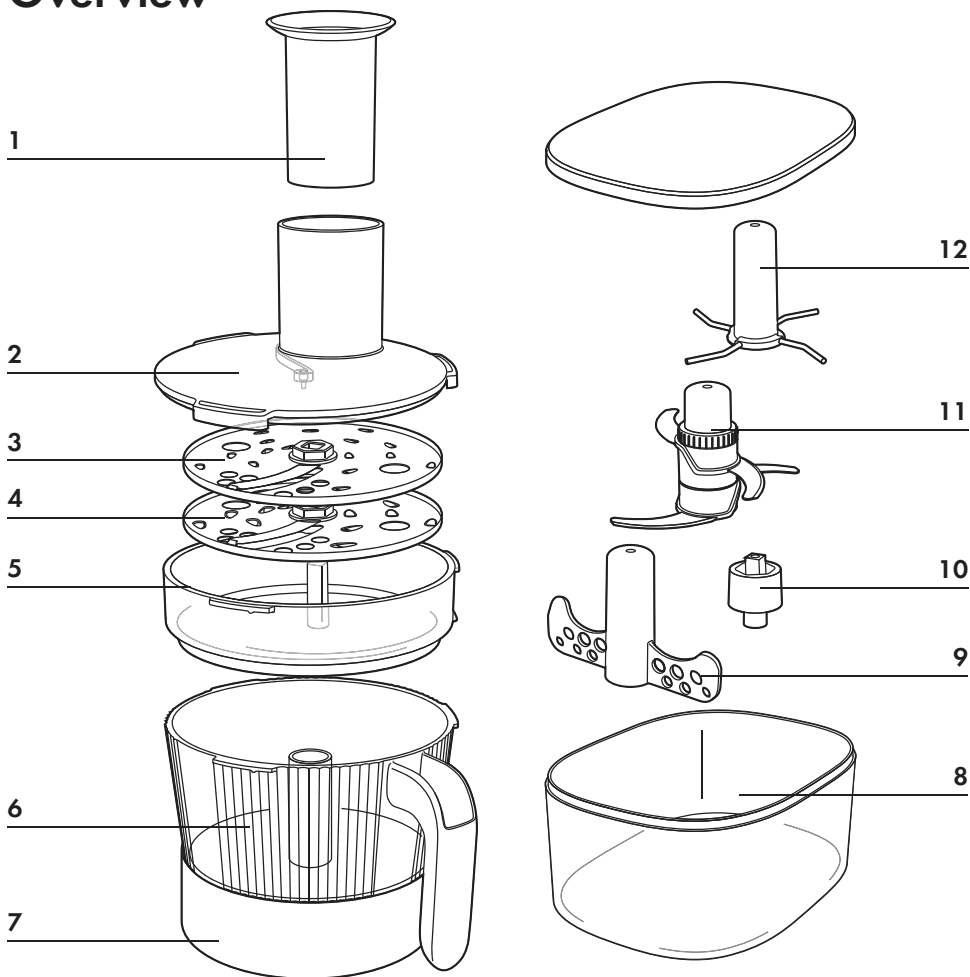
Program functions

The following program functions can be controlled using the ZWILLING Food Processor. They light up as soon as the device is firmly seated on the base station and the lid has been attached correctly.



- | | |
|--|--|
| 1 Scales - Weighing of ingredients in the bowl | 3 Variable speed - Preparation with the desired consistency, from lumpy to liquid |
| 2 Multi-function (pulse) - Post-processing or preparation of products or individual ingredients | 4 On/Off |

Overview



1 Pusher

2 Lid

3 Interchangeable disc, fine (1 A+B)

4 Interchangeable disc, coarse (2 A+B)

5 Storage box interchangeable discs

6 Working bowl

7 Base station attachment

8 Storage box for attachments

9 Stirrer attachment

10 Adapter

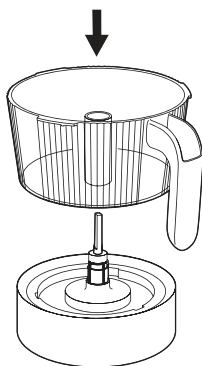
11 Chopping blade

12 Kneading hook

Operation

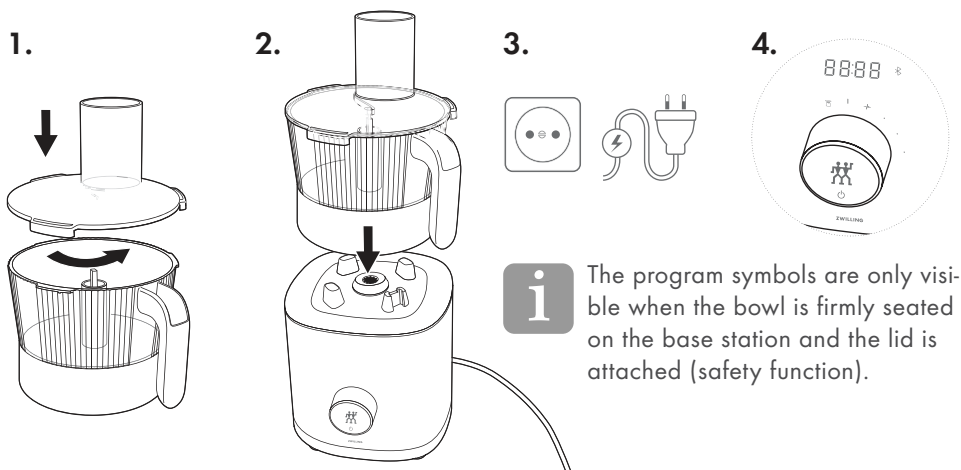
1 Starting to use the food processor

Rinse the working bowl, adapter, attachments and discs with clean water before using them for the first time. The working bowl is dishwasher safe. The base station attachment should only be wiped using a damp cloth. Place the working bowl onto the base station attachment.



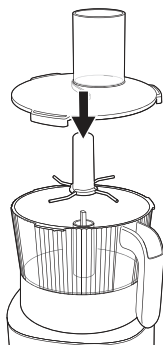
2 Placing the food processor onto the base station

Close the lid on the working bowl. Place the device onto the base station so that the handle of the working bowl is facing forwards and to the right. Connect the base station to the power supply. The programs that can be selected for the food processor are displayed.

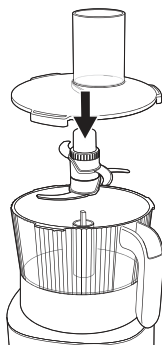


3 Using attachments

Insert the desired attachment into the working bowl. Add the food to be processed into the working bowl and close the lid.



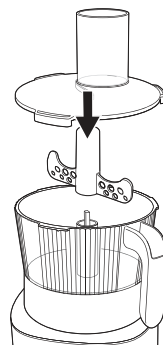
Kneading hook: For kneading dough (cake/bread dough, etc.).



Chopping blade: For chopping meat, onions, etc.
Caution: Hold firm in case of strong vibrations.



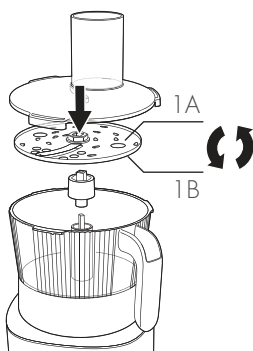
Caution:
Cutting hazard!



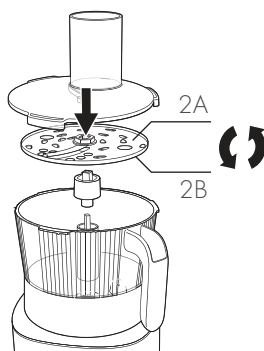
Stirrer attachment: e.g. for whipping cream or egg white and for making mayonnaise.

4 Using interchangeable discs

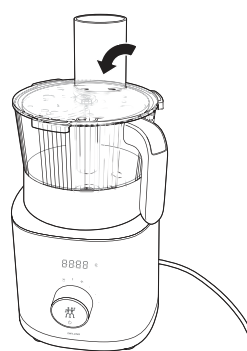
To grate various food such as vegetables or cheese, first insert the adapter and then attach the corresponding interchangeable disc. Close the lid on the working bowl.



Fine interchangeable disc:
For fine grating (1A) or cutting processes (1B).



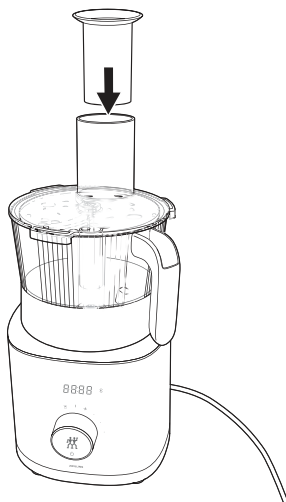
Coarse interchangeable disc:
For coarse grating (2A) or cutting processes (2B).



Insert the food through the insertion slot in the lid.

5 Using the pusher

To push the ingredients towards the interchangeable discs and attachments in the working bowl, insert the pusher into the insertion slot in the lid.



6 Using the multi-function program

Turn the selector switch to the right to the "Multi-function" program symbol, then press and hold the power button until the desired consistency of the product is achieved. The elapsed processing time is shown on the display. The process stops as soon as you release the power button.

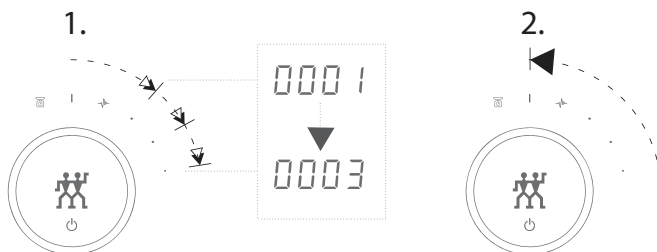


7 Preparing products at your own processing speed

To select a processing speed, turn the selector switch to the right until the device starts up and reaches the desired speed. Once the desired consistency of the product has been achieved, turn the selector switch back to the on/off position.



The selected speed is shown on the display and by means of three dots.



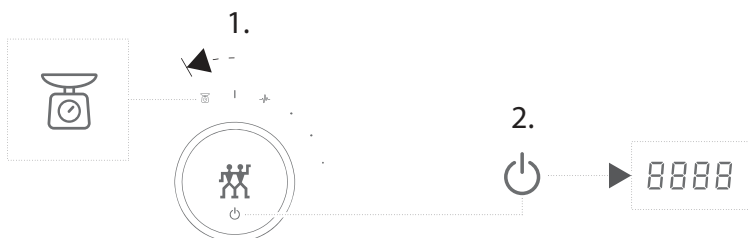
8 Switching off

To switch off the device, turn the selector switch back to the on/off position and press the power button.



9 Weighing the contents of the working bowl

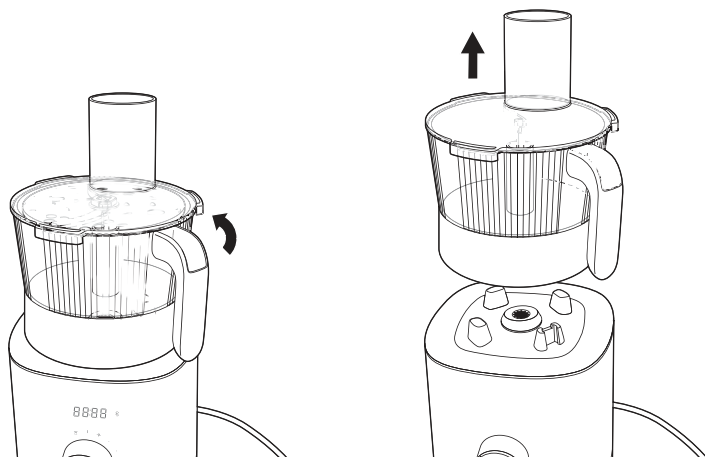
To weigh the contents of the working bowl, turn the selector switch to the left to the "scales" program symbol. The weight of the ingredients that have been filled is shown on the display. To weigh further ingredients, you can press the power button again and weigh the ingredients that have been added individually (tare function).



If you hold down the power button, you can change the display from grams to ounces.

10 Remove the food processor from the base station

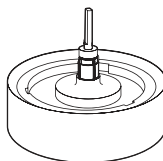
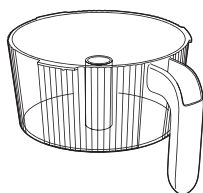
The food processor is equipped with suction cups on the lower side. They provide an additional stability for the food processor on the base station. Carefully press the handle diagonally upwards until the food processor disengages from the base station, and remove it.



Maintenance

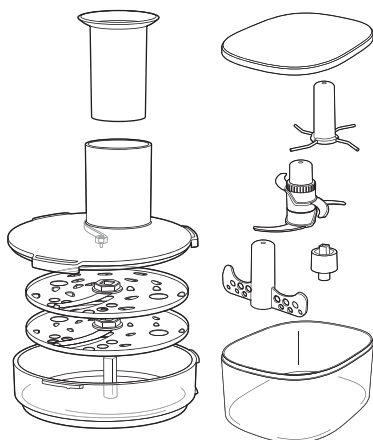
1 Cleaning the working bowl and base station attachment

Clean the working bowl using water and some washing-up liquid, then rinse it under running water. The working bowl is dishwasher safe. To clean the base station attachment, please only use a damp cloth.



2 Cleaning the remaining components

The discs, attachments and other components can be cleaned under running water using a damp, lint-free cloth or they can be placed in a dishwasher.



Carefully clean the blades. Do not reach into the blades.

Customer service

Please contact our customer service should you encounter any problems with your food processor.

Detailed information on service, repairs, warranty and product registration can be found on www.zwilling.com/service.

ZWILLING J.A. HENCKELS (UK) LTD
16 Handley Page Way, Old Parkbury Lane,
Colney Street, St Albans, AL2 2DQ
UNITED KINGDOM

Accessories

You will find accessories to match your device on www.zwilling.com.

Disposal



The “crossed-out refuse bin” symbol demands separate disposal of electrical and electronic old devices (WEEE). Such equipment may contain dangerous and hazardous substances. Do not dispose of this device and its packaging as unsorted domestic waste; instead, return it to a designated collection point for the recycling of end-of-life electrical and electronic equipment. In this way, you can contribute to the protection of resources and the environment. Contact your local authorities for more information.

Sécurité

Lisez entièrement cette notice d'emploi avant d'utiliser votre Food Processor. Conservez précieusement cette notice d'emploi. Si vous cédez le Food Processor à un tiers, remettez-lui également la notice d'emploi.

Le non-respect de cette notice d'emploi peut entraîner des blessures graves ou la détérioration de l'appareil. La société Zwilling décline

toute responsabilité pour les dommages résultant du non-respect de la présente notice d'emploi.

Les consignes importantes relatives à votre sécurité sont expressément indiquées. Veuillez impérativement respecter ces consignes afin d'éviter tout accident corporel ou dommage causé à l'appareil.

Consignes de sécurité

Le ZWILLING Food Processor (ci-après dénommé l'« appareil ») est destiné exclusivement à une utilisation avec le Power Blender Pro ZWILLING. Vous devez prendre connaissance, avant de l'utiliser avec cet appareil pour la première fois, de l'intégralité de sa propre notice d'emploi, et notamment des consignes de sécurité.

Vous devez lire l'intégralité de la présente notice d'emploi avant d'utiliser l'appareil. Conservez précieusement la notice d'emploi. En cas de cession de l'appareil à un tiers, remettez-lui aussi la présente notice d'emploi.

Le non-respect de cette notice d'emploi peut engendrer de graves blessures. La société ZWILLING décline toute responsabilité pour les dommages résultant du non-respect

de cette notice d'emploi.

L'appareil sert exclusivement à hacher des aliments, à mixer et battre des denrées alimentaires liquides (crème, mayonnaise) et à pétrir une pâte. Il ne doit être utilisé qu'avec le Power Blender Pro ZWILLING.

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme et peut causer des blessures et des dommages matériels.

Ne pas verser de graisses, d'huiles ou de liquides très chauds, ni mettre d'objets dans le bol de travail.

Les appareils sont destinés à une utilisation par des particuliers, à l'exclusion de tout usage professionnel.

Ces appareils ne doivent pas être utilisés par des enfants.

Ne pas laisser les enfants jouer avec les appareils. Garder l'appareil hors de portée des enfants.

Tenir les enfants à l'écart des matériels d'emballage. Risque d'asphyxie.

Les lames aiguisées rotatives représentent un risque de blessures considérable :

Il convient d'être très prudent pour remplir, vider et nettoyer le bol de travail. Ne jamais toucher les lames.

Lors du nettoyage, séparer l'appareil du Power Blender Pro.

Ne jamais lécher les lames pour goûter les aliments.

Un manque d'hygiène représente un risque sanitaire :

Ne pas laisser d'aliments dans le bol de travail lorsqu'il n'est pas utilisé. Les bols de travail ne sont pas appropriés à la conservation prolongée d'aliments.

Nettoyer soigneusement tous les accessoires avant la première utilisation et immédiatement après chaque utilisation.

Un accessoire défectueux peut provoquer des dommages matériels et des blessures :

Vérifier avant chaque utilisation que l'appareil n'est pas endommagé.

Si un dommage dû au transport est constaté, il convient de s'adresser dans les meilleurs délais au revendeur auprès duquel il a été acheté.

Ne jamais utiliser d'accessoires

défectueux. Ne jamais utiliser d'accessoires qui sont tombés.

Une mauvaise manipulation de l'appareil peut entraîner des dommages.

Ne pas poser l'appareil sur une surface chaude ou à proximité de fortes sources de chaleur.

Lors de la préparation d'aliments et de boissons, des liquides peuvent jaillir ou déborder et provoquer des blessures et des dommages matériels :

Toujours poser le bol de travail sur une surface plane et antidérapante lorsqu'il est plein.

Ne jamais utiliser le bol de travail pour réchauffer des aliments ou des boissons au micro-ondes.

Ne jamais remplir trop le bol de travail.

Ne pas ouvrir la fermeture du couvercle pendant le fonctionnement.

Explication des symboles



Risque de coupure sur les lames



Risque de dommages matériels et de détérioration de l'appareil

Sommaire

Consignes de sécurité	26
Caractéristiques techniques	28
Fonctions	29
Vue d'ensemble	30
Utilisation	31
Entretien	36
Service clientèle	37
Accessoires	37
Élimination	37

Caractéristiques techniques

Veillez n'utiliser le ZWILLING Food Processor qu'en combinaison avec le ZWILLING Power Blender Pro. Pour toute caractéristique technique supplémentaire, veuillez vous reporter à la notice d'emploi de cet appareil. Vous pouvez vous procurer le ZWILLING Power Blender Pro dans la boutique en ligne sur www.zwilling.com.

Vitesse de rotation	env. 12 000 tours/minute*
Capacité du bol de travail	1,2 l
Longueur du câble d'alimenta- tion	1 m
Dimensions du socle du mixeur avec le bol de travail (L x l x h)	194 x 214 x 426 mm
Poids	env. 5,6 kg



Ne pas jeter avec les ordures ménagères.

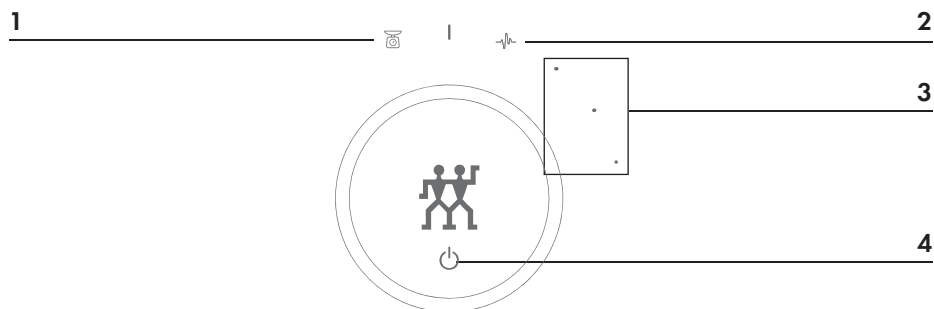
Marquages



L'appareil satisfait aux directives pour le marquage CE.

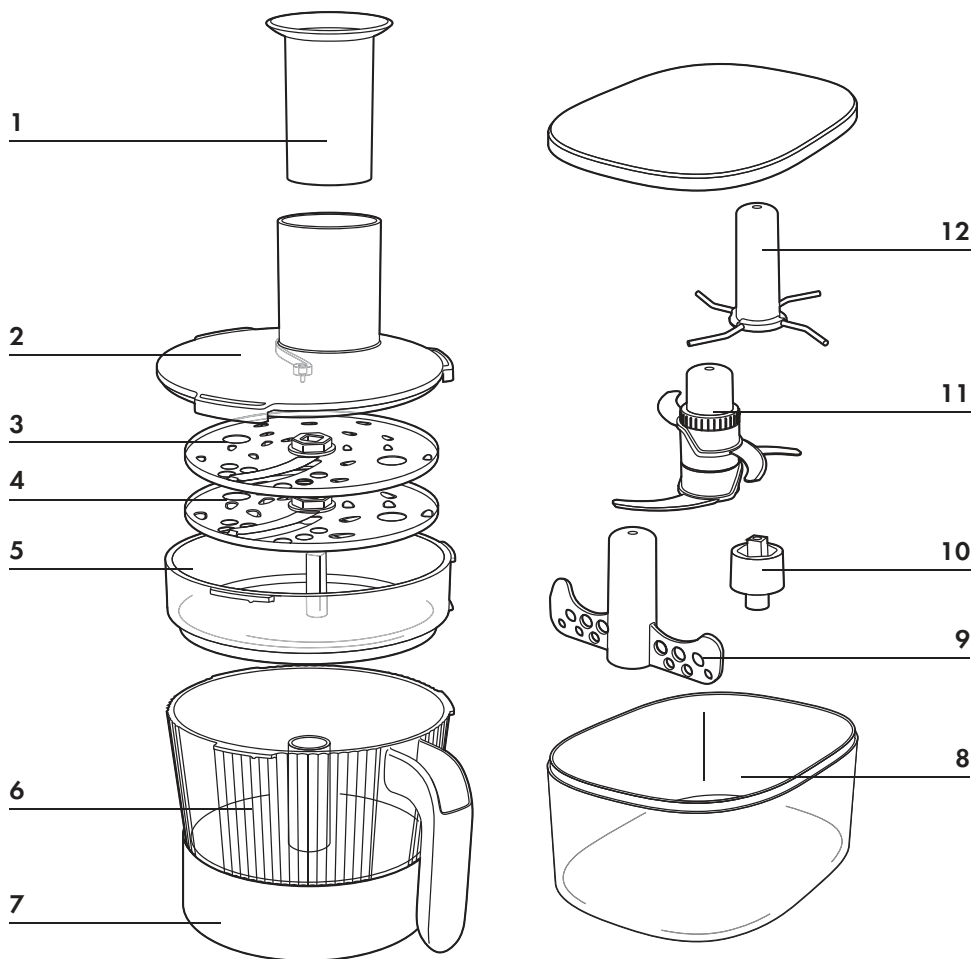
Fonctions

Les fonctions programmées suivantes peuvent être activées avec le ZWILLING Food Processor. Elles sont allumées dès que l'appareil est fixé sur la station de base et que le couvercle est correctement mis en place.



- | | |
|---|--|
| <p>1 Balance – pesage des ingrédients dans le bol de travail</p> | <p>3 Vitesse variable – préparation à la consistance souhaitée, en petits morceaux ou liquide</p> |
| <p>2 Multifonction (impulsions) – préparation préalable ou ultérieure de produits ou d'ingrédients séparés</p> | <p>4 Marche / Arrêt</p> |

Vue d'ensemble

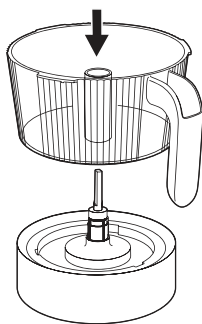


1	Poussoir	7	Insert pour support de base
2	Couvercle	8	Boîte de rangement des accessoires
3	Disque éminceur fin (1 A+B)	9	Élément mixeur
4	Disque éminceur épais (2 A+B)	10	Adaptateur
5	Boîte de rangement des disques éminceurs	11	Lame-couteau
6	Bol de travail	12	Lame à pétrir

Utilisation

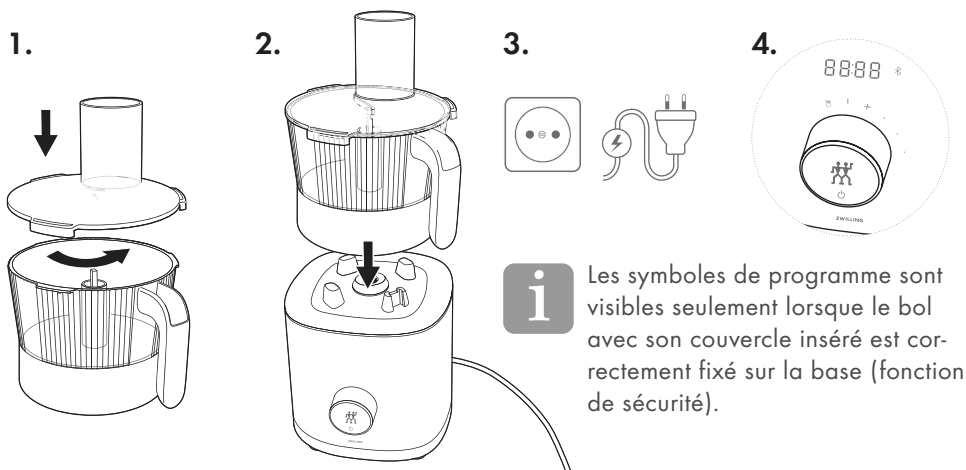
1 Mettre le Food Processor en service

Rincez le bol de travail, l'adaptateur, les accessoires et les disques à l'eau claire avant utilisation. Le bol de travail peut être lavé au lave-vaisselle. L'insert de la station de base doit être uniquement essuyé avec un chiffon humide. Posez le bol de travail sur l'insert de la station de base.



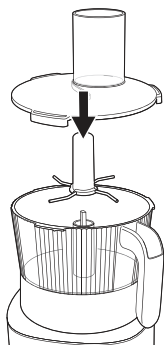
2 Poser le Food Processor sur la station de base

Fermez le bol de travail avec le couvercle. Posez l'appareil sur la station de base de manière à ce que la poignée du bol de travail soit orientée vers la droite. Branchez la station de base sur le secteur. Les programmes sélectionnables avec le Food Processor sont affichés.

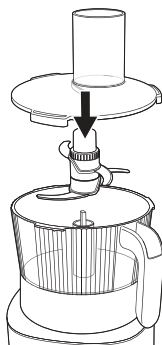


3 Utiliser des accessoires

Posez l'accessoire que vous souhaitez dans le bol de travail. Versez l'ingrédient à travailler dans le bol de travail et refermez ce bol de travail avec le couvercle.



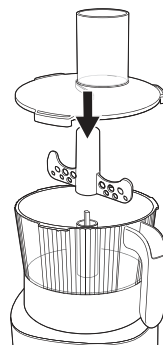
Lame à pétrir : pour pétrir une pâte (gâteau, pâte à pain, etc.).



Lame-couteau : pour hacher de la viande, des oignons. Attention ! Bien tenir le bol si l'appareil vibre fortement.



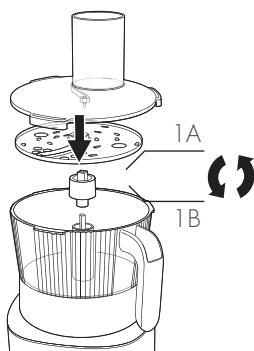
Attention !
Risque de coupe.



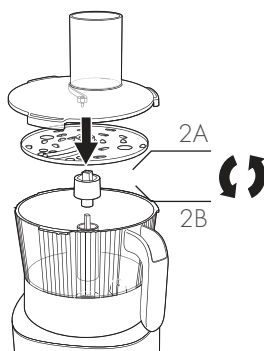
Élément mixeur : pour par ex. battre de la crème fraîche ou des blancs d'œufs et pour monter une mayonnaise.

4 Utiliser des disques éminceurs

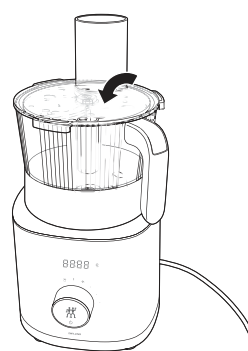
Pour râper des aliments comme les légumes ou le fromage, mettez en premier l'adaptateur en place et ajustez le disque éminceur choisi. Fermez le bol de travail avec le couvercle.



Disque éminceur fin : pour râper (1A) ou émincer (1B) finement.



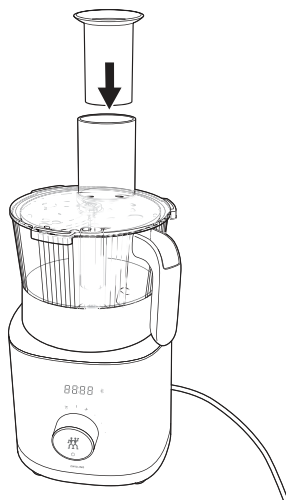
Disque éminceur épais : pour râper (2A) ou émincer (2B) grossièrement.



Introduisez les aliments par la goulotte d'alimentation du couvercle.

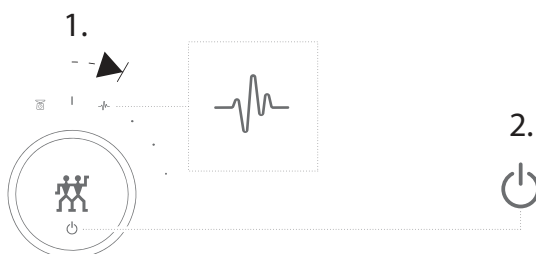
5 Utiliser le poussoir

Insérez le poussoir dans la goulotte d'alimentation du couvercle pour pousser les ingrédients dans le bol de travail vers les disques ou les accessoires.



6 Utiliser le programme multifonction

Tournez le sélecteur vers la droite sur le symbole de programme « Multifonction » et appuyez sur la touche Power jusqu'à obtenir la consistance souhaitée pour le produit. La durée de processus écoulée est affichée sur l'écran. Le processus s'arrête lorsque la touche Power est relâchée.

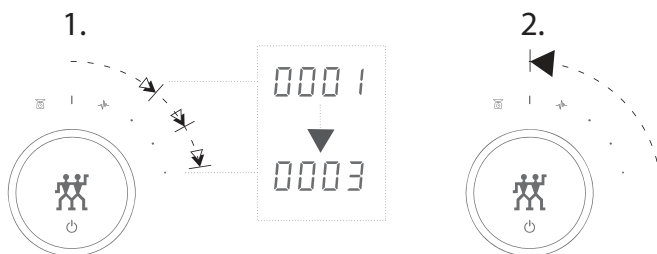


7 Préparer des produits à une vitesse de processus choisie librement

Pour choisir une vitesse de processus, tournez le sélecteur vers la droite jusqu'à ce que l'appareil démarre et ait atteint la vitesse souhaitée. Lorsque la consistance souhaitée du produit est atteinte, remettez le sélecteur dans la position marche/arrêt.

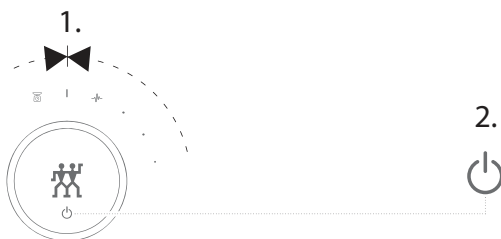


La vitesse choisie est affichée sur l'écran et à l'aide de trois points.



8 Mettre à l'arrêt

Pour éteindre l'appareil, remettez le sélecteur dans la position marche/arrêt et appuyez sur la touche Power.



9 Peser le contenu du bol de travail

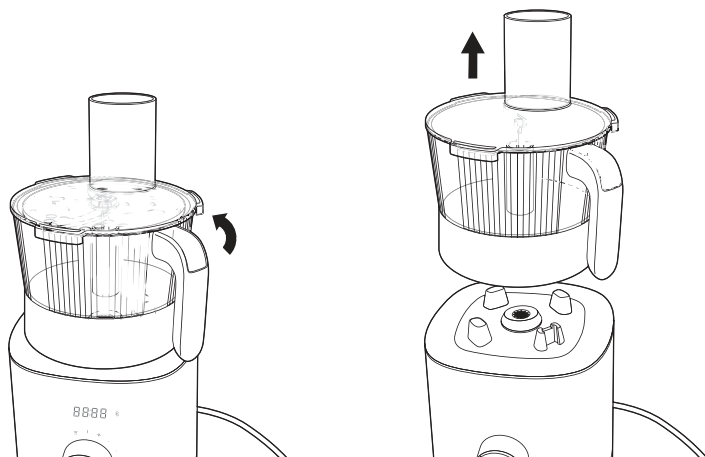
Pour peser le contenu du bol de travail, tournez le sélecteur vers la gauche sur le symbole du programme Balance. Le poids des ingrédients versés est affiché sur l'écran. Pour peser des ingrédients supplémentaires, vous pouvez rappuyer sur la touche Power et peser individuellement les ingrédients rajoutés (fonction de tarage).



En maintenant appuyée la touche Power, vous pouvez commuter l'affichage de gramme sur once.

10 Retirer le Food Processor de la station de base

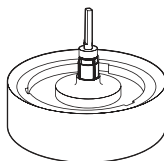
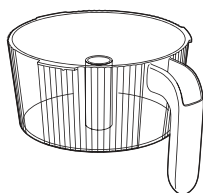
Pour une meilleure stabilisation, le Food Processor est équipé en bas de pieds à ventouses supplémentaires. Cela permet de mieux tenir sur la station de base. Poussez délicatement la poignée en biais vers le haut jusqu'à ce que le Food Processor se sépare de la station de base, puis retirez-le.



Entretien

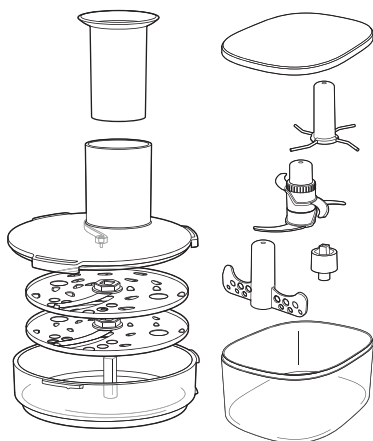
1 Nettoyage du bol de travail et de l'insert de la station de base

Nettoyer le bol de travail à l'eau et un peu de produit à vaisselle, puis le rincer sous l'eau courante. Le bol de travail peut être lavé au lave-vaisselle. Pour nettoyer l'insert de la station de base, veuillez n'utiliser qu'un chiffon humide.



2 Nettoyage des autres éléments

Vous pouvez nettoyer les disques, les accessoires et les autres éléments sous l'eau courante avec un chiffon humide non pelucheux ou les laver au lave-vaisselle.



Nettoyer avec précaution
les lames. Ne pas les
saisir avec les doigts.

Service clientèle

En cas de problèmes avec votre Food Processor, contactez notre service après-vente.

Vous trouverez de plus amples informations sur l'assistance, les réparations, la garantie et l'enregistrement des produits à l'adresse www.zwilling.com/service.

Accessoires

Les accessoires adaptés à l'appareil sont disponibles sur www.zwilling.com.

Élimination



Le symbole « poubelle barrée » impose l'élimination séparée de vieux appareils électriques et électronique (WEEE). Les appareils électriques et électroniques peuvent contenir des substances dangereuses et nocives pour l'environnement. Ne pas jeter cet appareil et son emballage aux ordures ménagères non triées, mais le remettre à un point de collecte identifié pour les appareils électriques et électroniques usagés. Cela contribue à la protection des ressources et de l'environnement. Pour de plus amples informations, s'adresser aux autorités locales.

Seguridad

Lea todas las partes de este manual de instrucciones antes de utilizar el procesador de alimentos. Guarde este manual de instrucciones en un lugar seguro. En caso de que facilite el procesador de alimentos a terceros, proporciónales también este manual de instrucciones.

La inobservancia de este manual de instrucciones puede provocar lesiones graves o daños

en el aparato. Zwilling no se hace responsable de los daños causados por la inobservancia de este manual de instrucciones.

Las advertencias importantes para su seguridad están marcadas de forma especial. Es obligatorio respetar estas advertencias para evitar accidentes y daños en el aparato.

Indicaciones de seguridad

El procesador de alimentos ZWILLING (en adelante, el "aparato") está autorizado exclusivamente para el uso con la batidora Power Blender Pro de ZWILLING. Antes de usar este aparato, lea por completo el manual de instrucciones y, especialmente, las indicaciones de seguridad.

Lea todo el manual de instrucciones antes de utilizar el aparato. Guárdelo en un lugar seguro. Si entrega el aparato a un tercero, entregue también el manual de instrucciones.

La inobservancia del presente manual de instrucciones puede provocar lesiones graves. ZWILLING no se hace responsable de los daños causados por la inobservancia de este manual de instrucciones.

El aparato sirve exclusivamente para

triturar alimentos, mezclar y batir líquidos (nata, mayonesa) y para amasar. Se debe utilizar exclusivamente con la batidora Power Blender Pro de ZWILLING.

Cualquier otro uso se considera inadecuado y puede causar lesiones personales o daños materiales.

No introduzca líquidos, grasas o aceites calientes ni objetos en el recipiente de trabajo.

Los aparatos están destinados únicamente para el uso doméstico, no para un uso industrial.

Los niños no deben usar estos aparatos.

Los niños no deben jugar con estos aparatos. Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.

Mantenga a los niños alejados del material de embalaje. Existe peligro de asfixia.

Existe un riesgo considerable de lesiones debido a las cuchillas de filo cortante y giratorias:

Tenga mucho cuidado al llenar, al vaciar y al limpiar el recipiente de trabajo y no toque las cuchillas.

Extraiga el aparato de la batidora Power Blender Pro durante la limpieza.

Nunca lama las cuchillas con la lengua para probar la comida.

Una higiene deficiente representa un peligro para la salud:

No deje alimentos en el recipiente de trabajo si no lo está utilizando.

Los recipientes de trabajo no son adecuados para la conservación prolongada de alimentos.

Limpie todos los accesorios antes del primer uso e inmediatamente después de cada aplicación.

Unos accesorios defectuosos pueden causar daños materiales y lesiones:

Antes de cada uso, compruebe si el aparato está dañado. Si detecta un daño de transporte, diríjase de inmediato al establecimiento en el que los haya adquirido. Nunca haga funcionar accesorios defectuosos.

Nunca haga funcionar accesorios que se hayan caído.

Una manipulación incorrecta del aparato puede provocar daños.

No coloque el aparato sobre una superficie caliente o cerca de una fuente de calor intenso.

Al preparar alimentos y bebidas, los líquidos pueden salpicar o derramarse, causando lesiones y daños materiales:

Coloque el recipiente de trabajo lleno siempre sobre una superficie llana y antideslizante.

Nunca utilice el recipiente de trabajo para calentar alimentos o bebidas en el microondas.

Nunca llene demasiado el recipiente de trabajo.

No abra el cierre de la tapa durante el funcionamiento.

Explicación de los símbolos

	Peligro de cortes en las cuchillas
	Riesgo de daños materiales y daños en el aparato

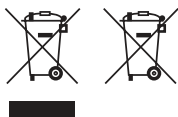
Contenido

Indicaciones de seguridad	38
Datos técnicos	40
Funciones del programa	41
Vista general	42
Manejo	43
Cuidados	48
Servicio de atención al cliente	49
Accesorios	49
Eliminación	49

Datos técnicos

Utilice el procesador de alimentos ZWILLING únicamente en combinación con la batidora Power Blender Pro de ZWILLING. Consulte otros datos técnicos en las instrucciones del aparato. La batidora ZWILLING Power Blender Pro está disponible a través de la tienda en línea en www.zwilling.com.

Velocidad	aprox. 12.000 r.p.m.*
Capacidad del recipiente de trabajo	1,2 l
Longitud del cable de conexión	1 m
Dimensiones de la base con el recipiente de trabajo (largo x ancho x alto)	194 x 214 x 426 mm
Peso	aprox. 5,6 kg



No tire el aparato a la basura doméstica.

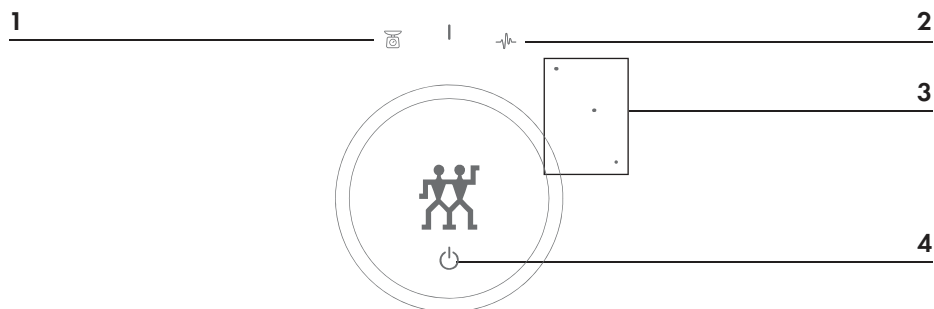
Símbolos



El aparato cumple con las directivas para llevar el identificador CE.

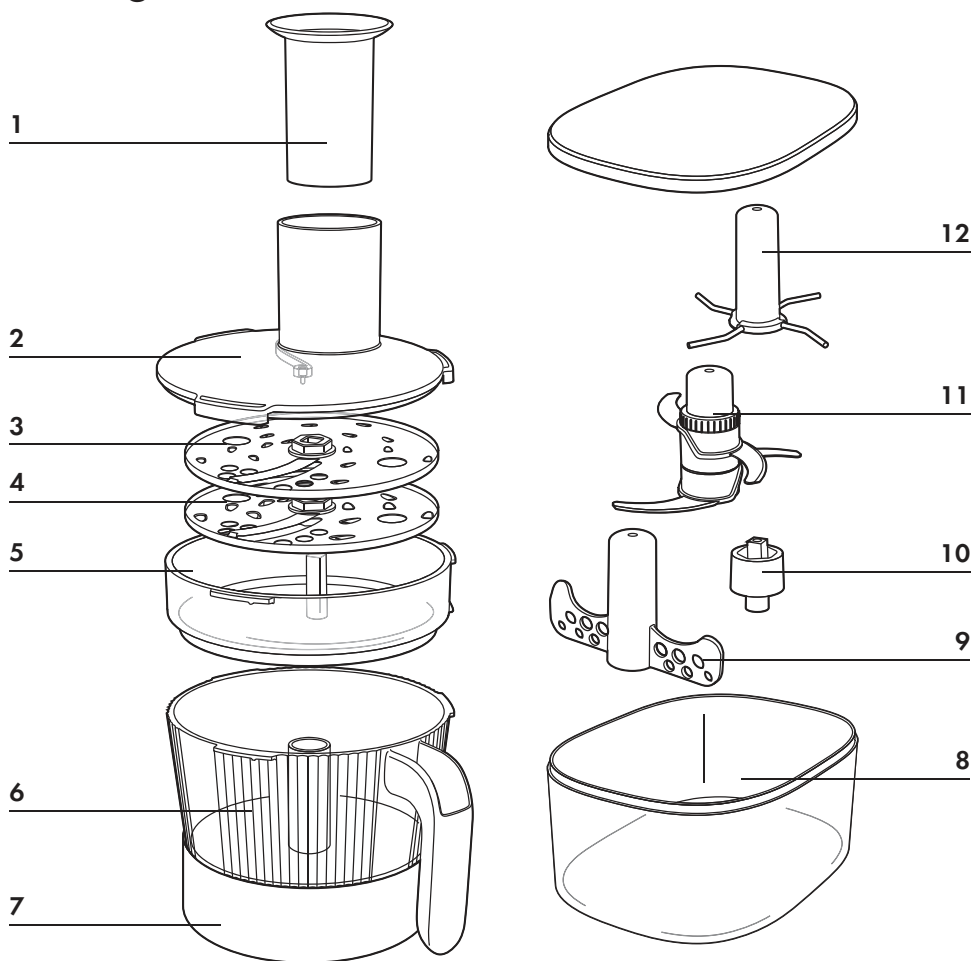
Funciones del programa

Las siguientes funciones del programa se pueden activar con el procesador de alimentos ZWILLING. Se iluminan en cuanto el aparato está bien colocado en la base y la tapa está bien colocada.



- | | |
|--|--|
| <p>1 Balanza: pesaje de ingredientes en el recipiente de trabajo</p> | <p>3 Velocidad variable: preparación con la consistencia deseada de grumosa a líquida</p> |
| <p>2 Multifunción (Pulse): preparación posterior o previa de productos o ingredientes sueltos</p> | <p>4 Conexión/desconexión</p> |

Vista general



1 Empujador

2 Tapa

3 Disco intercambiable fino (1 A+B)

4 Disco intercambiable grueso (2 A+B)

5 Caja para guardar los discos

6 Recipiente de trabajo

7 Soporte para la base

8 Caja para guardar los accesorios

9 Batidor

10 Pieza de unión

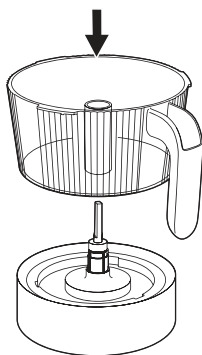
11 Cuchilla picadora

12 Amasador

Manejo

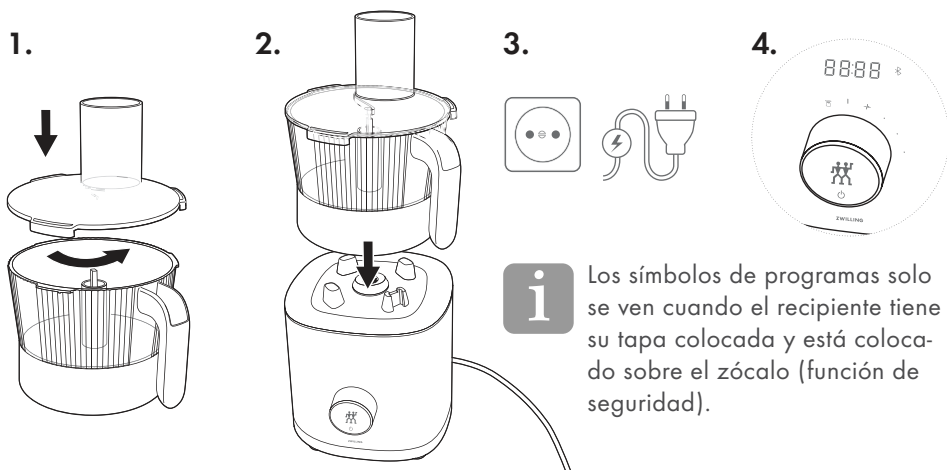
1 Puesta en funcionamiento del procesador de alimentos

Enjuague el recipiente de trabajo, la pieza de unión y los accesorios y discos con agua limpia antes del primer uso. El recipiente de trabajo es apto para lavavajillas. El soporte para la base solo se puede limpiar con un paño húmedo. Coloque el recipiente de trabajo en el soporte para la base.



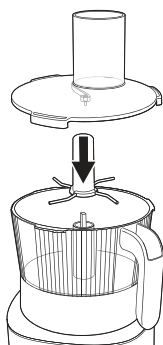
2 Colocación del procesador de alimentos en la base

Cierre el recipiente de trabajo con la tapa. Coloque el aparato sobre la base de forma que el asa del recipiente de trabajo apunte hacia la derecha. Conecte la base con la red eléctrica. Se muestran los programas seleccionables para el procesador de alimentos.

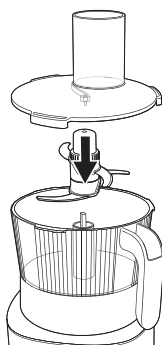


3 Uso de accesorios

Coloque el accesorio que desee en el recipiente de trabajo. Introduzca los alimentos en el recipiente de trabajo y ciérrelo con la tapa.



Amasador: para amasar (masa de pastel, pan, etc.).

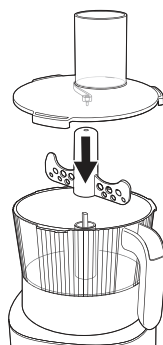


Cuchilla picadora: para picar carne, cebollas.

Precaución: ¡Sujete el recipiente si se producen vibraciones fuertes!



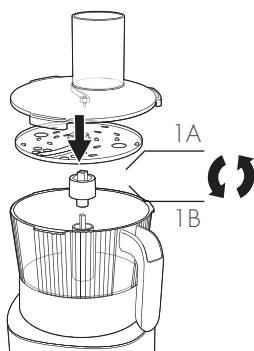
Cuidado:
¡Peligro de corte!



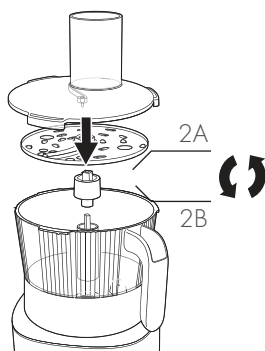
Batidor: p. ej., para montar nata o claras de huevos u para preparar mayonesa.

4 Uso de los discos intercambiables

Para rallar alimentos como, p. ej., verdura o queso, coloque primero la pieza de unión y encaje el disco intercambiable deseado. Cierre el recipiente de trabajo con la tapa.



Disco intercambiable fino: para rallar (1A) o cortar (1B) fino.



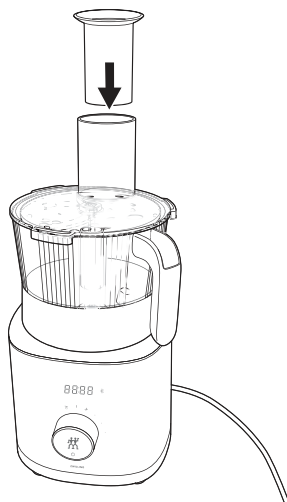
Disco intercambiable grueso: para rallar (2A) o cortar (2B) grueso.



Introduzca los alimentos por la boca de llenado en la tapa.

5 Uso del empujador

Inserte el empujador en la boca de llenado de la tapa para empujar los ingredientes en el recipiente de trabajo hacia los discos y accesorios.



6 Uso del programa multifunción

Gire el selector hacia la derecha hasta el símbolo de programa "Multifunción" y mantenga presionado el botón de alimentación hasta que el producto alcance la consistencia deseada. El tiempo de procesamiento transcurrido se muestra en la pantalla. Al soltar el botón de alimentación, el procesamiento se detiene.

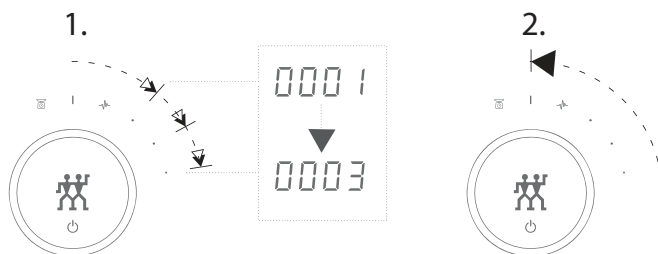


7 Preparación de productos a una velocidad seleccionada por usted mismo

Para seleccionar una velocidad, gire el selector en el sentido de las agujas del reloj hasta que el aparato arranque y alcance la velocidad deseada. Cuando el producto haya alcanzado la consistencia deseada, gire de nuevo el selector a la posición de encendido/apagado.



La velocidad seleccionada se muestra en la pantalla y está graduada en tres puntos.



8 Desconexión

Para apagar el aparato, vuelva a poner el selector en la posición de encendido/apagado y presione el botón de alimentación.



9 Pesaje del contenido del recipiente de trabajo

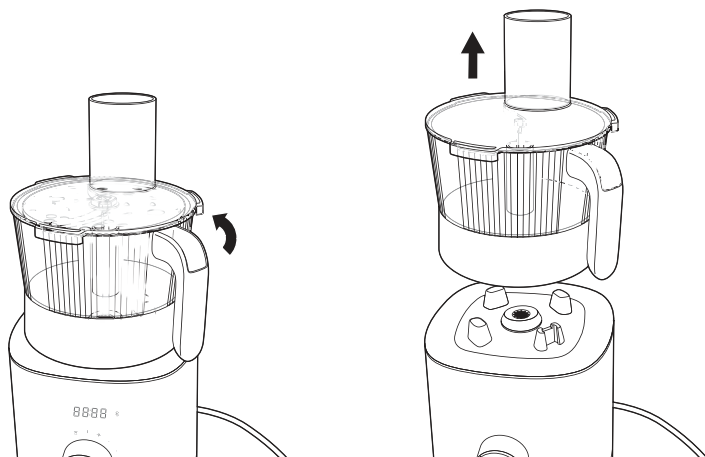
Para pesar el contenido del recipiente de trabajo, gire el selector a la izquierda al símbolo de balanza. El peso de los ingredientes vertidos se muestra en la pantalla. Para pesar ingredientes adicionales, puede volver a presionar el botón de alimentación y pesar los ingredientes añadidos individualmente (función de tara).



Si mantiene presionado el botón de alimentación durante mucho tiempo, puede cambiar la indicación de gramos a onzas.

10 Extracción del procesador de alimentos de la base

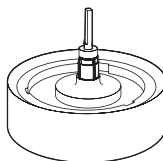
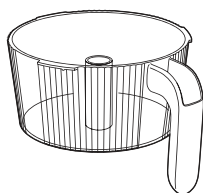
Para una mayor estabilidad, el procesador de alimentos está equipado con ventosas en la parte inferior. Esto permite una sujeción más firme en la base. Empuje el asa hacia arriba inclinando el recipiente hasta que el procesador de alimentos se suelte de la base y extráigalo.



Cuidados

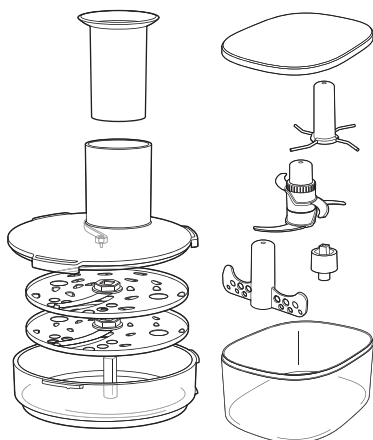
1 Limpieza del recipiente de trabajo y del soporte para la base

Limpiar el recipiente de trabajo con agua y un poco de detergente y, a continuación, enjuagarlo con agua corriente. El recipiente de trabajo es apto para lavavajillas. Para limpiar el soporte para la base se debe utilizar únicamente un paño húmedo.



2 Limpieza del resto de componentes

Los discos, accesorios y demás componentes se pueden limpiar con agua corriente con un paño húmedo y sin pelusas o en el lavavajillas.



Limpie cuidadosamente la cuchilla. No la toque.

Servicio de atención al cliente

Si tiene problemas con su procesador de alimentos, póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente.

Encontrará indicaciones detalladas sobre el servicio, la reparación, la garantía y el registro del producto en www.zwilling.com/service.

Accesorios

En www.zwilling.com encontrará accesorios adecuados para su aparato.

Eliminación



El icono del "cubo de basura tachado" exige el reciclado de piezas eléctricas y electrónicas por separado (WEEE). Los equipos eléctricos y electrónicos pueden contener sustancias peligrosas o tóxicas. No elimine este aparato y su embalaje con la basura doméstica sin separar, sino en un punto de recogida de reciclado de piezas eléctricas y electrónicas. Con ello ayudará a preservar los recursos naturales y a proteger el medio ambiente. Contacte con las autoridades locales para obtener más información.

Sicurezza

Leggere completamente le presenti istruzioni per l'uso prima di utilizzare il robot da cucina. Custodire le istruzioni per l'uso in un luogo sicuro. Se si cede il robot da cucina a terzi, consegnare anche le istruzioni per l'uso.

La mancata osservanza di queste istruzioni per l'uso può causare lesioni gravi o danni all'apparecchio.

Avvertenze di sicurezza

Il robot da cucina ZWILLING (di seguito denominato "dispositivo") può essere utilizzato esclusivamente con il frullatore Power Blender Pro ZWILLING. Prima di utilizzare il presente dispositivo, leggere per intero le rispettive istruzioni per l'uso ed in particolare le avvertenze di sicurezza.

Leggere integralmente le presenti istruzioni per l'uso prima di utilizzare il dispositivo. Conservarle bene. Se si cede il dispositivo a terzi, consegnare anche le presenti istruzioni per l'uso.

La mancata osservanza delle presenti istruzioni per l'uso può provocare lesioni gravi. ZWILLING declina ogni responsabilità per i danni derivanti dalla mancata osservanza di queste istruzioni per l'uso.

Il dispositivo serve esclusivamente per sminuzzare alimenti, mescolare

parecchio. Zwilling declina ogni responsabilità per i danni derivanti dalla mancata osservanza di queste istruzioni per l'uso.

Le avvertenze di sicurezza importanti per l'utente sono contrassegnate specificamente. È imprescindibile attenersi a tali indicazioni per evitare infortuni e danni all'apparecchio.

e montare alimenti liquidi (panna, maionese) e lavorare gli impasti. L'apparecchio può essere utilizzato esclusivamente con il frullatore Power Blender Pro ZWILLING.

Qualsiasi altro impiego è da considerarsi improprio e può causare danni a persone o cose.

Non versare nella ciotola di lavoro liquidi bollenti, oli o grassi e piccoli oggetti.

Gli apparecchi da cucina sono intesi per l'uso domestico, non per quello professionale.

I bambini non devono utilizzare gli apparecchi.

I bambini non devono giocare con gli apparecchi. Conservare il dispositivo fuori dalla portata dei bambini.

Tenere lontani i bambini dal materiale di imballaggio. Sussiste il pericolo di soffocamento.

Le lame taglienti e rotanti comportano un notevole pericolo di lesioni:

Procedere con estrema attenzione durante il riempimento, lo svuotamento e la pulizia della ciotola di lavoro, senza inserire le dita nelle lame.

Durante la pulizia separare il dispositivo dal frullatore Power Blender Pro.

Non leccare mai le lame per provare i cibi.

Un'igiene insufficiente comporta pericoli per la salute:

Non lasciare gli alimenti nella ciotola di lavoro se non la si utilizza. La ciotola di lavoro non è idonea per conservare a lungo gli alimenti.

Pulire a fondo tutti gli accessori prima di utilizzarli per la prima volta e subito dopo ciascun utilizzo.

Accessori difettosi possono provocare danni materiali e lesioni:

Prima di ogni utilizzo verificare che l'apparecchio non presenti danni.

Se si constata l'esistenza di danni di trasporto, rivolgersi immediatamente al rivenditore presso cui è stato acquistato l'apparecchio. Non azionare mai accessori difettosi. Non azionare mai gli accessori se sono caduti a terra.

L'uso non corretto dell'apparecchio può essere causa di danni.

Non posizionare il dispositivo su superfici bollenti o nei pressi di sorgenti di calore intenso.

Quando si preparano alimenti e bevande, possono schizzare o fuoriuscire liquidi che possono causare lesioni e danni materiali:

Posare la ciotola di lavoro sempre su di una superficie piana e non scivolosa.

Non utilizzare mai la ciotola di lavoro per scaldare cibi o bevande nel microonde.

Non riempire troppo la ciotola di lavoro.

Non aprire la chiusura del coperchio durante il funzionamento.

Spiegazione dei simboli



Pericolo di taglio sulle lame



Pericolo di danni materiali e danni all'apparecchio

Contenuto

Avvertenze di sicurezza	50
Dati tecnici	52
Funzioni del programma	53
Panoramica	54
Uso	55
Manutenzione	60
Servizio clienti	61
Accessori	61
Smaltimento	61

Dati tecnici

Utilizzare il robot da cucina ZWILLING solo insieme al frullatore Power Blender Pro ZWILLING. Ulteriori dati tecnici sono riportati nelle istruzioni del presente apparecchio. Il frullatore Power Blender Pro ZWILLING è disponibile nello shop online del sito www.zwilling.com.

Numero di giri	ca. 12.000 giri/minuto*
Capacità della ciotola di lavoro	1,2 l
Lunghezza del cavo di alimentazione	1 m
Dimensioni della base con la ciotola di lavoro (L x P x A)	194 x 214 x 426 mm
Peso	circa 5,6 kg



Non smaltire tra i rifiuti domestici.

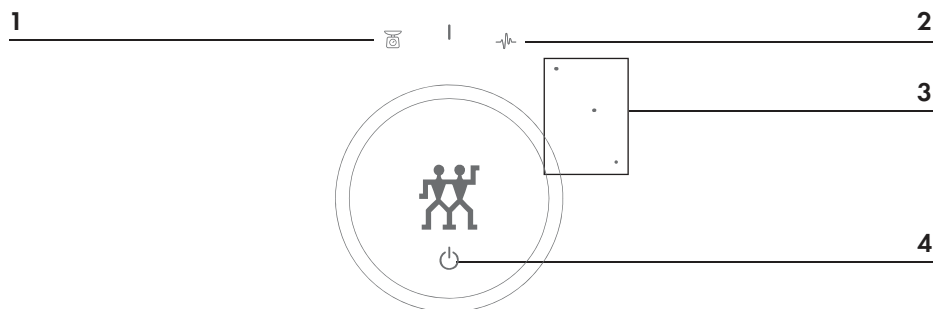
Indicazioni



L'apparecchio soddisfa le direttive per la marcatura CE.

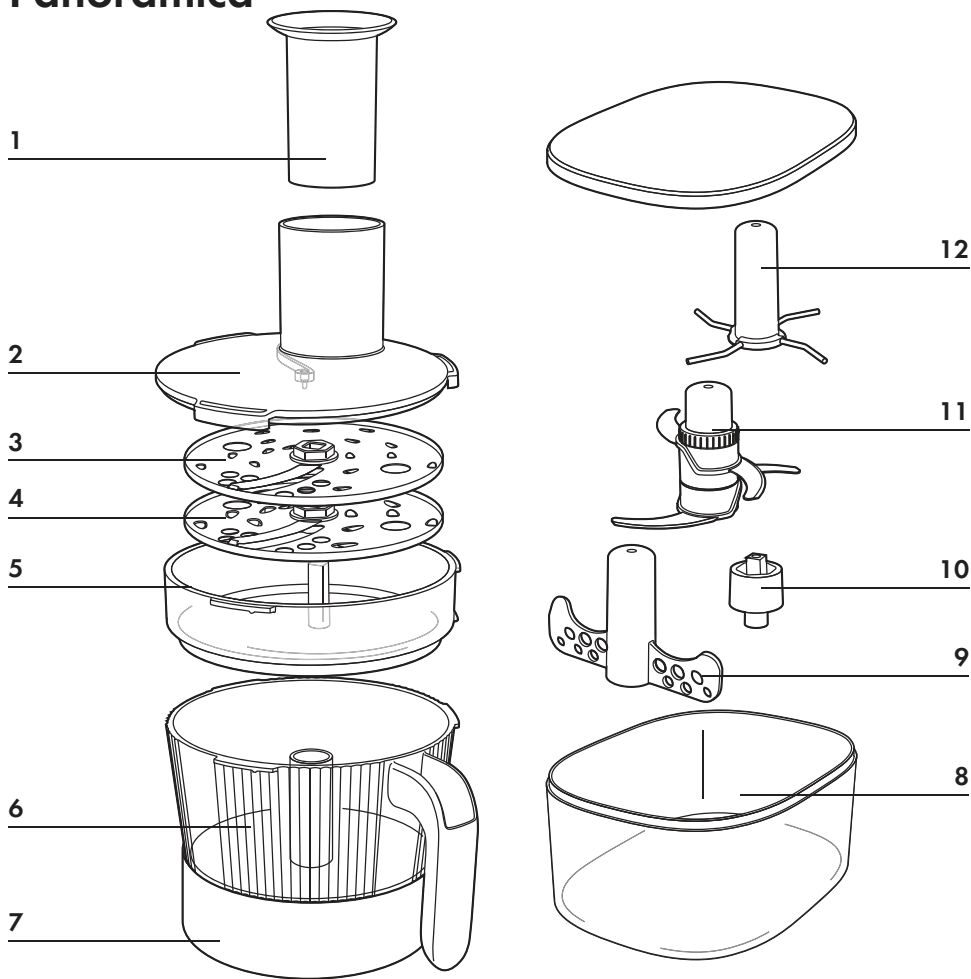
Funzioni del programma

Sul robot da cucina ZWILLING possono essere utilizzate le seguenti funzioni di programma. Queste si accendono non appena il dispositivo viene posizionato in modo stabile sulla stazione di base e il coperchio è stato montato correttamente.



- | | |
|--|--|
| <p>1 Bilancia - Pesatura degli ingredienti nella ciotola</p> | <p>3 Velocità variabile - Preparazione della consistenza desiderata, da granulosa a liquida</p> |
| <p>2 Multifunzione (a impulsi) - Lavorazione successiva o preparazione di prodotti o di singoli ingredienti</p> | <p>4 On/Off</p> |

Panoramica



1 Pressino

2 Coperchio

3 Disco intercambiabile per taglio sottile (1 A+B)

4 Disco intercambiabile per taglio spesso (2 A+B)

5 Custodia per dischi intercambiabili

6 Ciotola

7 Innesto per la stazione di base

8 Custodia per accessori

9 Frusta

10 Raccordo

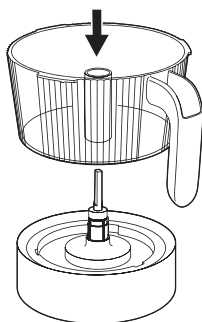
11 Lama

12 Gancio impastatore

Uso

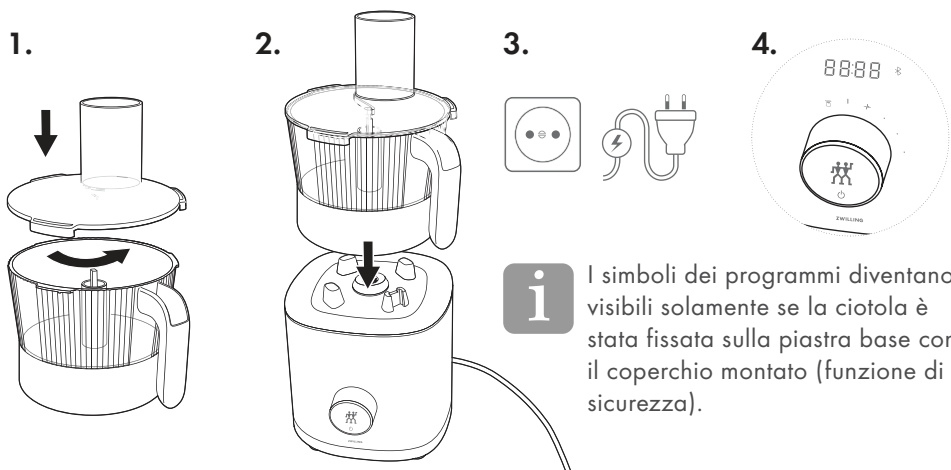
1 Messa in funzione del robot da cucina

Sciacquare con acqua pulita la ciotola, il raccordo come pure gli accessori e i dischi prima del primo utilizzo. La ciotola è adatta al lavaggio in lavastoviglie. Pulire l'innesto per la stazione di base solamente con un panno umido. Collocare la ciotola sull'innesto per la stazione di base.



2 Posizionamento del robot da cucina sulla stazione di base

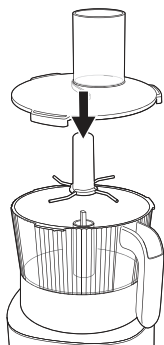
Chiudere la ciotola con il coperchio. Collocare il dispositivo sulla stazione di base di modo che l'impugnatura della ciotola sia rivolta in avanti verso destra. Collegare la stazione di base alla rete elettrica. Compaiono i programmi selezionabili per il robot da cucina.



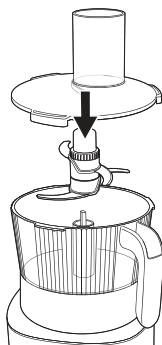
i I simboli dei programmi diventano visibili solamente se la ciotola è stata fissata sulla piastra base con il coperchio montato (funzione di sicurezza).

3 Utilizzo degli accessori

Montare l'accessorio desiderato nella ciotola. Versare l'alimento da lavorare nella ciotola e chiudere quest'ultima con il coperchio.



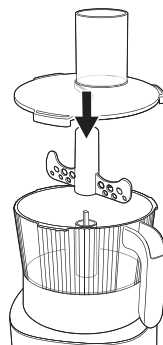
Gancio per impastare: per lavorare gli impasti (pane, torte, ecc.).



Lama: per tritare carne, cipolle. Attenzione: tenere ferma la ciotola se l'apparecchio vibra fortemente!



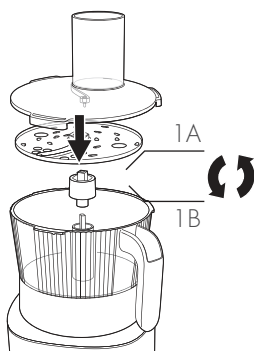
Attenzione:
pericolo di
taglio!



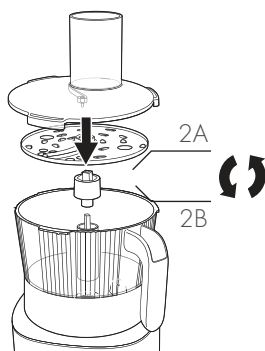
Frustra: ad esempio per montare la panna o gli albumi, e per preparare la maionese.

4 Utilizzo dei dischi intercambiabili

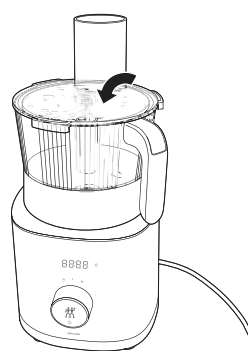
Per grattugiare alimenti come ad es. verdure o formaggi, montare dapprima il raccordo, poi il disco intercambiabile desiderato. Chiudere la ciotola con il coperchio.



Disco intercambiabile per tagliare sottile: per tagliare a julienne (1A) o a fette sottili (1B).



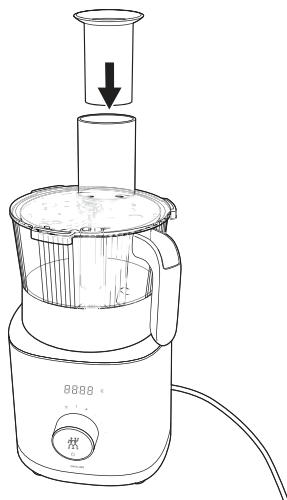
Disco intercambiabile per tagliare spesso: per tagliare a julienne (2A) o a fette spesse (2B).



Inserire gli alimenti nel vano di riempimento del coperchio.

5 Utilizzo del pressino

Inserire il pressino nel vano di riempimento del coperchio per inserire gli alimenti nella ciotola in direzione dei dischi intercambiabili e degli accessori.



6 Uso del programma multifunzione

Girare il selettore verso destra sul simbolo di programma "Multifunzione", poi tenere premuto il tasto di accensione fino a raggiungere la consistenza desiderata per il prodotto. Sul display viene indicato il tempo di lavorazione già trascorso. La lavorazione si arresta rilasciando il tasto di accensione.

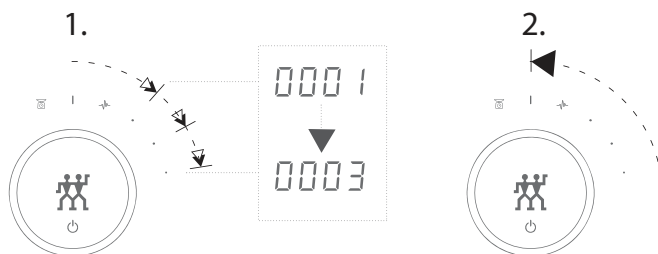


7 Preparazione di prodotti con la velocità di lavorazione desiderata

Per scegliere una velocità di lavorazione, girare il selettore verso destra finché il dispositivo non si avvia e non raggiunge la velocità desiderata. Una volta raggiunta la consistenza desiderata per il prodotto, riportare il selettore nella posizione On/Off.

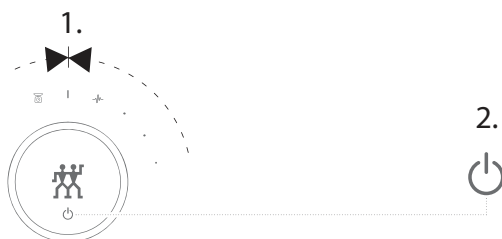


La velocità selezionata viene indicata sul display in tre livelli.



8 Spegnimento

Per spegnere il dispositivo riportare il selettore in posizione On/Off e premere il tasto di accensione.



9 Pesatura del contenuto della ciotola

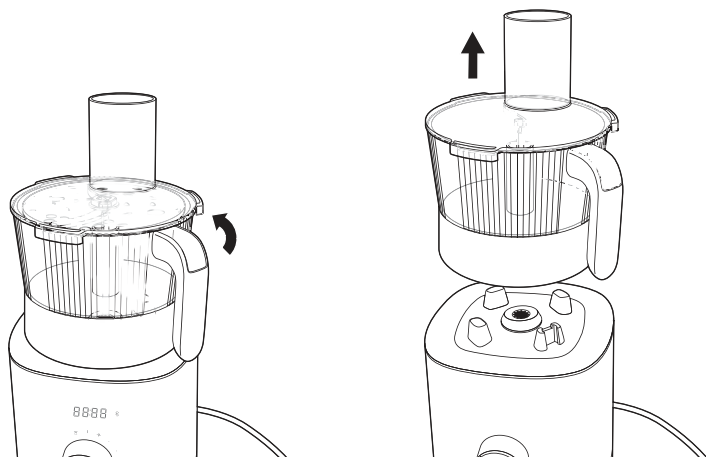
Per pesare il contenuto della ciotola, girare il selettore verso sinistra sul simbolo di programma della bilancia. Il peso degli ingredienti versati compare sul display. Per pesare ulteriori ingredienti, è possibile premere nuovamente il tasto di accensione e pesare singolarmente gli ingredienti aggiunti (funzione di tara).



Mantenendo premuto a lungo il tasto di accensione, si può cambiare l'indicazione da grammi a once.

10 Rimozione del robot da cucina dalla stazione di base

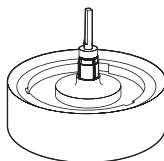
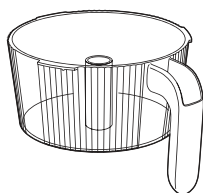
Per una migliore stabilizzazione, il robot da cucina è provvisto di ulteriori ventose nella parte inferiore. Che garantiscono un miglior sostegno sulla stazione di base. Premere con attenzione l'impugnatura in obliquo verso l'alto finché il robot da cucina non si stacca dalla stazione di base, e rimuoverlo.



Manutenzione

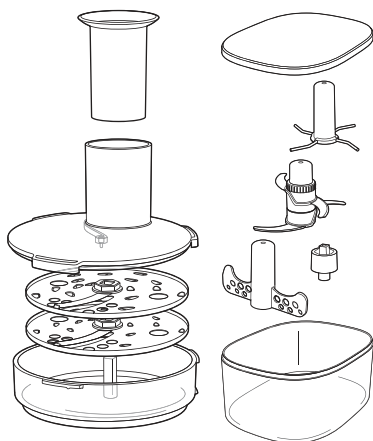
1 Pulizia della ciotola e degli accessori per la stazione di base

Pulire la ciotola con acqua e un po' di detersivo, infine sciacquarla sotto l'acqua corrente. La ciotola è adatta al lavaggio in lavastoviglie. Per la pulizia dell'accessorio per la stazione di base utilizzare esclusivamente un panno umido.



2 Pulizia dei componenti restanti

È possibile pulire i dischi, gli accessori e i restanti componenti sotto l'acqua corrente, con un panno umido senza filacce o in lavastoviglie.



Pulire le lame con cautela. Non introdurre le mani tra le lame.

Servizio clienti

In caso di problemi con il robot da cucina, rivolgersi al nostro servizio clienti.

Per indicazioni dettagliate su assistenza, riparazione, garanzia e registrazione del prodotto, visitare www.zwilling.com/service.

Accessori

Gli accessori adatti per l'apparecchio sono disponibili su www.zwilling.com.

Smaltimento



Il "cestino barrato" richiede la raccolta separata delle apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). L'equipaggiamento elettrico ed elettronico può contenere delle sostanze nocive. Non smaltire il presente apparecchio e il suo imballaggio insieme ai rifiuti domestici indifferenziati ma consegnarlo presso un punto di raccolta per il riciclaggio. Così aiutate a risparmiare le risorse ed a proteggere l'ambiente. Contattare le autorità locali per ulteriori informazioni.

Veiligheid

Lees deze gebruiksaanwijzing volledig door alvorens uw food processor te gebruiken. Bewaar de gebruiksaanwijzing goed. Indien u de food processor aan derden doorgeeft, geef dan ook de gebruiksaanwijzing mee.

Het niet in acht nemen van deze gebruiksaanwijzing kan leiden tot ernstig letsel of beschadiging van het apparaat. Voor schade die

wordt veroorzaakt door het niet in acht nemen van deze gebruiksaanwijzing is Zwilling niet aansprakelijk.

Belangrijke aanwijzingen voor uw veiligheid zijn bijzonder gekenmerkt. Neem deze aanwijzingen in acht om ongevallen en schade aan het apparaat te vermijden.

Veiligheidsinstructies

De ZWILLING food processor (hierna "apparaat") is alleen goedgekeurd voor gebruik met de ZWILLING Power Blender Pro. Lees voor gebruik van dit apparaat de gebruiksaanwijzing en vooral de veiligheidsinstructies volledig door. Lees deze gebruiksaanwijzing volledig door alvorens het apparaat te gebruiken. Bewaar de gebruiksaanwijzing goed. Indien u het apparaat aan derden doorgeeft, geef dan ook de gebruiksaanwijzing mee.

Het niet in acht nemen van deze gebruiksaanwijzing kan leiden tot ernstig letsel. Voor schade die wordt veroorzaakt door het niet in acht nemen van deze gebruiksaanwijzing is ZWILLING niet aansprakelijk.

Het apparaat is uitsluitend bestemd voor het hakken van voedsel, het

roeren en kloppen van vloeibare gerechten (room, mayonaise) en het kneden van deeg. Het mag alleen worden gebruikt met de ZWILLING Power Blender Pro.

Elk ander gebruik geldt als niet beoogd en kan persoonlijk letsel en materiële schade tot gevolg hebben.

Geen hete vloeistoffen, vetten of oliën en geen voorwerpen in de werkkom doen.

De apparaten zijn bedoeld voor huishoudelijk gebruik, niet voor commercieel gebruik.

De apparaten mogen niet door kinderen worden gebruikt.

Kinderen mogen niet met de apparaten spelen. Bewaar het apparaat buiten het bereik van kinderen.

Houd kinderen uit de buurt van verpakkingsmateriaal. Er bestaat gevaar voor verstikking.

Door scherpe en roterende messen bestaat ernstig gevaar voor letsel:

Wees bij het vullen, het leegmaken en het reinigen van de werkkom zeer voorzichtig en raak de messen niet aan.

Koppel het apparaat bij het schoonmaken los van de Power Blender Pro. Lik de messen nooit met uw tong af om te proeven.

Door gebrekkige hygiëne bestaat gevaar voor de gezondheid:

Laat geen etenswaren in de werkkom achter als u deze niet gebruikt. Werkkommen zijn niet geschikt voor het langdurig bewaren van voedsel.

Reinig alle accessoires grondig voor het eerste gebruik en onmiddellijk na elk gebruik.

Defecte accessoires kunnen leiden tot materiële schade en letsel:

Controleer het apparaat voor elk gebruik op beschadiging. Als u transportschade vaststelt, moet u onmiddellijk contact opnemen met de handelaar van wie u het apparaat hebt gekocht. Gebruik nooit defecte accessoires. Gebruik nooit accessoires die op de grond zijn gevallen.

Door een onjuiste hantering van het apparaat kan schade worden veroorzaakt.

Plaats het apparaat niet op een heet oppervlak of in de buurt van krachtige hittebronnen.

Bij het bereiden van etenswaren en dranken kunnen vloeistoffen uit het apparaat spatten of overlopen en letsel of materiële schade veroorzaken:

Plaats de gevulde werkkom steeds op een vlakke, slipvaste ondergrond.

Gebruik de werkkom nooit om etenswaren of dranken te verwarmen in de magnetron.

Overvul de werkkom nooit.

Open het afsluitdeksel niet tijdens het bedrijf.

Verklaring van de symbolen



Gevaar voor snijwonden door de messen



Gevaar voor materiële schade en schade aan het apparaat

Inhoud

Veiligheidsinstructies	62
Technische gegevens	64
Programmafuncties	65
Overzicht	66
Bediening	67
Onderhoud	72
Klantenservice	73
Accessoires	73
Afvoer	73

Technische gegevens

Gebruik de ZWILLING foodprocessor alleen in combinatie met de ZWILLING Power Blender Pro. Raadpleeg de gebruiksaanwijzing van dit apparaat voor meer technische gegevens. De ZWILLING Power Blender Pro is verkrijgbaar in de online shop op www.zwilling.com.

Toerental	ca. 12.000 omwentelingen / minuut*
Inhoud werkkom	1,2 l
Lengte aansluitkabel	1 m
Afmetingen mixersokkel met werkkom (L x B x H)	194 x 214 x 426 mm
Gewicht	ca. 5,6 kg



Niet bij het huishoudelijk afval afvoeren.

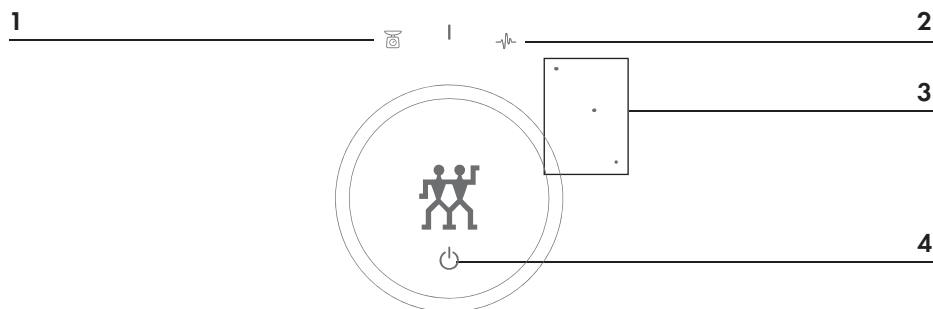
Kenmerkingen



Het apparaat voldoet aan de richtlijnen voor de CE-kenmerking.

Programmafuncties

De volgende programmafuncties kunnen met de ZWILLING foodprocessor worden gebruikt. Ze lichten op zodra het apparaat stevig op het basisstation is geplaatst en de deksel correct is geplaatst.



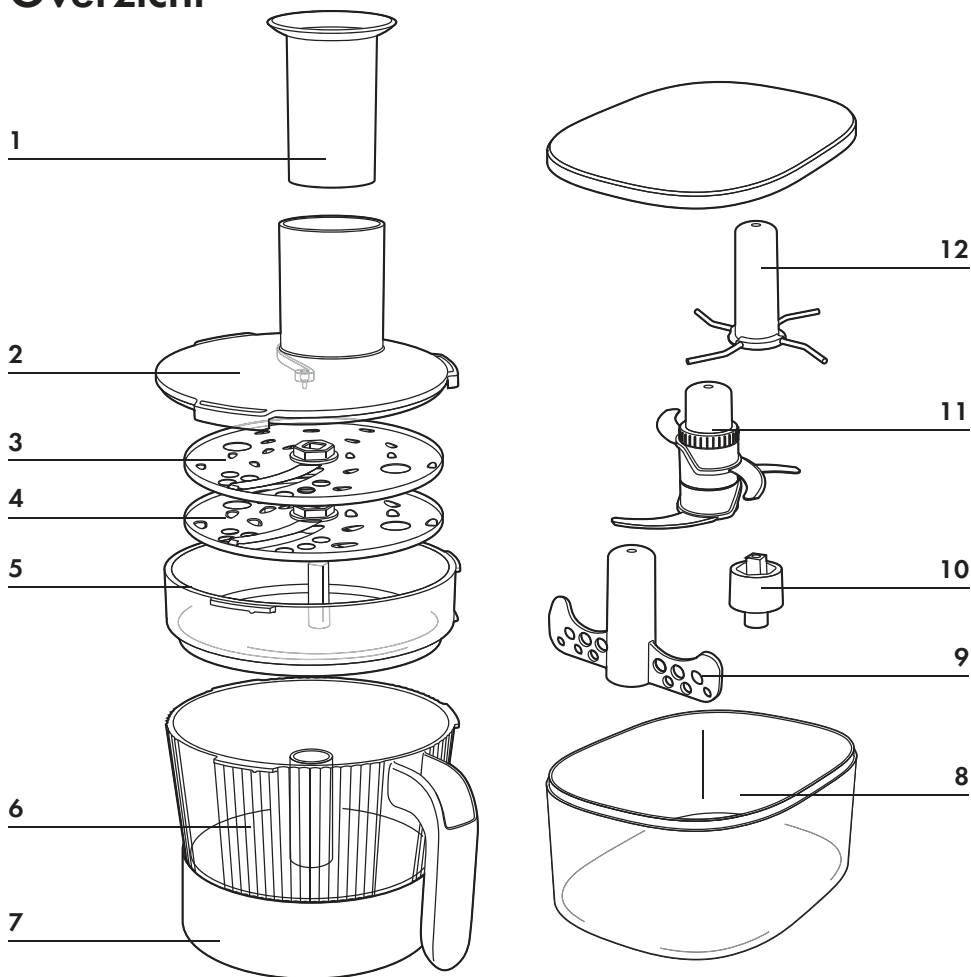
1 Weegschaal - Wegen van ingrediënten in de werkkom

3 Variabele snelheid - bereiding met gewenste consistentie, van stukjes tot vloeibaar

2 Multifunctie (Pulse) - na- of voorbereiding van producten of afzonderlijke ingrediënten

4 Aan/Uit

Overzicht

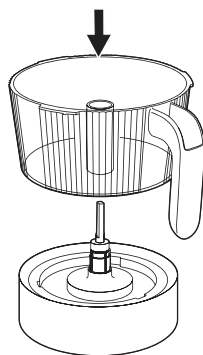


1	Schuif	7	Opzetstuk voor basisstation
2	Deksel	8	Bewaarbox opzetstukken
3	Wisselschijf fijn (1 A+B)	9	Roeropzetstuk
4	Wisselschijf grof (2 A+B)	10	Verbindingsstuk
5	Bewaarbox wisselschijven	11	Hakmes
6	Werkkom	12	Kneedhaak

Bediening

1 Foodprocessor in bedrijf stellen

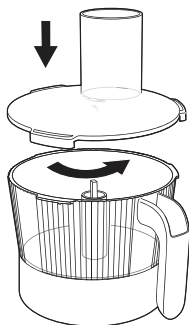
Spoel de werkkom, het verbindingstuk, de opzetstukken en de schijven met schoon water voor het eerste gebruik. De werkkom is vaatwasmachinebestendig. Het opzetstuk voor het basisstation mag alleen met een vochtige doek worden afgeveegd. Plaats de werkkom op het opzetstuk voor het basisstation.



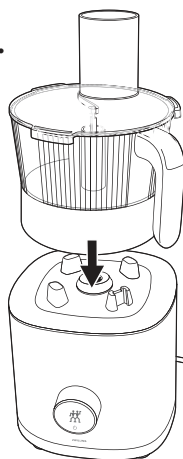
2 Foodprocessor op het basisstation zetten

Sluit de werkkom af met de deksel. Plaats het apparaat zodanig op het basisstation dat de handgreep van de werkkom naar rechts vooraan wijst. Sluit het basisstation op het lichtnet aan. De programma's die voor de foodprocessor kunnen worden geselecteerd, worden weergegeven.

1.



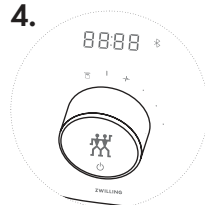
2.



3.



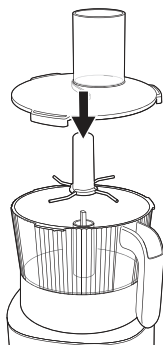
4.



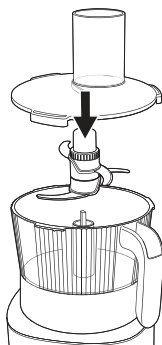
i De programmasymbolen worden pas zichtbaar als de kom met geplaatste deksel stevig op de sokkel is geplaatst (veiligheidsfunctie).

3 Opzetstukken gebruiken

Plaats het gewenste opzetstuk in de werkkom. Vul het te verwerken voedsel in de werkkom en sluit deze af met de deksel.



Kneedhaak: voor het kneden van deeg (gebak/brood-deeg etc.).

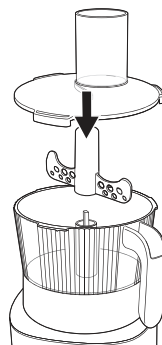


Hakmes: voor het hakken van vlees, uien.

Voorzichtig: Houd de kom stevig vast bij sterke trillingen!



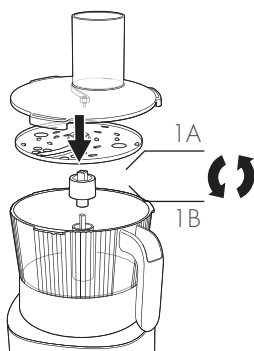
Voorzichtig:
gevaar voor
snijdwon-
den!



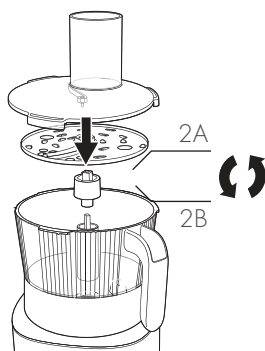
Roeropzetstuk: bijvoorbeeld voor slagroom of eiwit en voor het maken van mayonaise.

4 Wisselschijven gebruiken

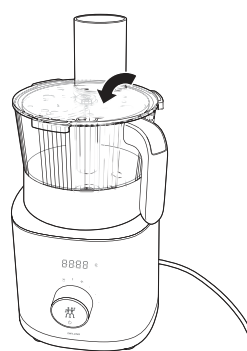
Om voedsel zoals groenten of kaas te raspen, plaatst u eerst het verbindingsstuk en vervolgens de gewenste wisselschijf. Sluit de werkkom af met de deksel.



Fijne wisselschijf:
Voor fijn raspen (1A) of
snijden (1B).



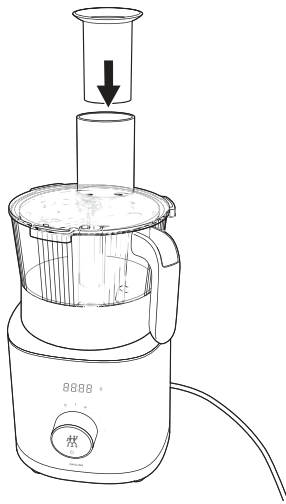
Grove wisselschijf:
Voor grof raspen (2A) of
snijden (2B).



Plaats het voedsel door de
invoerschacht in de deksel.

5 Schuif gebruiken

Steek de schuif in de invoerschacht in de deksel om de ingrediënten in de werkkom naar de verwisselbare schijven en opzetstukken te schuiven.



6 Multifunctieprogramma gebruiken

Draai de selectieschakelaar naar rechts op het programmasymbool "multifunctie" en houd powertoets ingedrukt tot de gewenste consistentie van het product is bereikt. De afgelopen bewerkingstijd wordt op het display weergegeven. Als u de powertoets loslaat, stopt de bewerking.

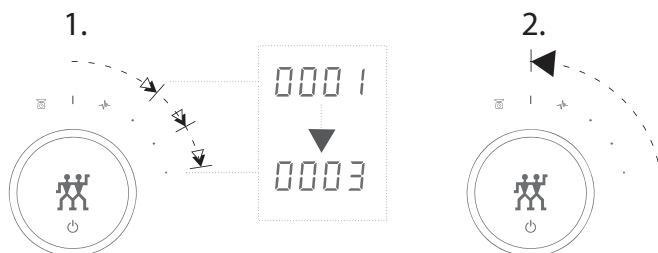


7 Producten met zelf gekozen bewerkingsnelheid bereiden

Om een bewerkingsnelheid te kiezen, moet u de selectieschakelaar naar rechts draaien, tot het apparaat start en de gewenste snelheid is bereikt. Als de gewenste consistentie van het product is bereikt, moet u de selectieschakelaar weer in de stand Aan/Uit terugzetten.



De geselecteerde snelheid wordt op het display en met drie punten weergegeven.



8 Uitschakelen

Om het apparaat uit te schakelen, moet u de selectieschakelaar weer in de stand Aan/Uit draaien en op de powertoets drukken.



9 Inhoud van de werkkom wegen

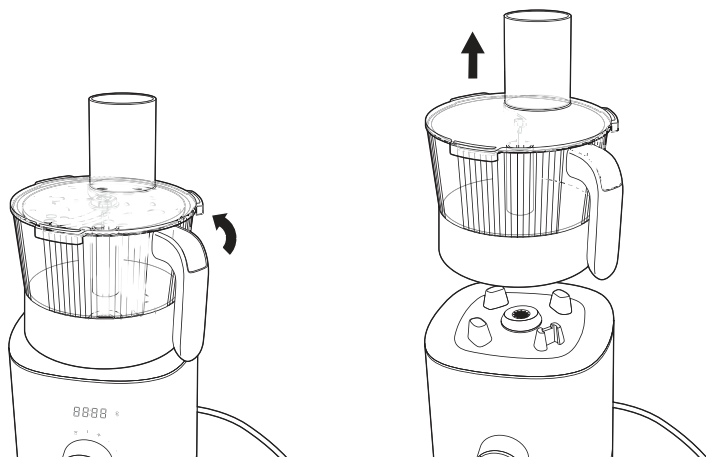
Om de inhoud van de werkkom te wegen, moet u de selectieschakelaar naar links op het programmasymbool weegschaal draaien. Het gewicht van de toegevoegde ingrediënten wordt op het display weergegeven. Om meer ingrediënten te wegen, kunt u opnieuw op de powertoets drukken en de toegevoegde ingrediënten afzonderlijk afwegen (tara-functie).



Als u de powertoets lang ingedrukt houdt, kunt u de indicatie omschakelen van gram naar ounces.

10 Foodprocessor van het basisstation verwijderen

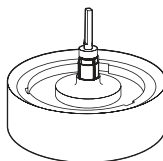
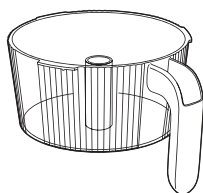
Voor een betere stabilisatie is de foodprocessor aan de onderkant voorzien van extra zuigvoetjes. Dit zorgt voor een betere bevestiging op het basisstation. Duw de handgreep voorzichtig schuin omhoog totdat de foodprocessor loskomt van het basisstation en verwijder hem vervolgens.



Onderhoud

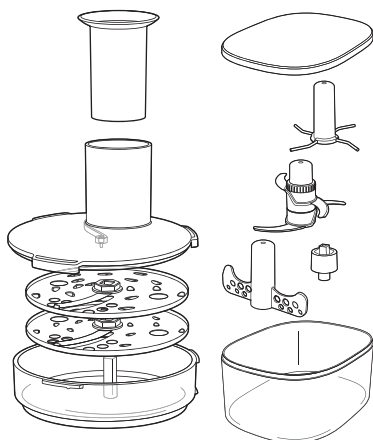
1 Reiniging van de werkkom en het opzetstuk voor het basisstation

Maak de werkkom schoon met water en een beetje afwasmiddel en spoel hem daarna af onder stromend water. De werkkom is vaatwasmachinebestendig. Gebruik alleen een vochtige doek om het opzetstuk voor het basisstation schoon te maken.



2 Reiniging van de andere onderdelen

De schijven, opzetstukken en andere onderdelen kunnen onder stromend water met een vochtige, pluisvrije doek of in de vaatwasser worden gereinigd.



Mes voorzichtig schoonmaken. Niet aanraken.

Klantenservice

Neem bij problemen met uw foodprocessor contact op met onze klantenservice.

Gedetailleerde aanwijzingen over service, reparatie, garantie en de productregistratie vindt u onder www.zwilling.com/service.

Accessoires

Bijpassend toebehoren/accessoires voor uw apparaat vindt u op www.zwilling.com.

Afvoer



Het symbool met de doorgestreepte afvalcontainer wijst erop dat afgedankte elektrische en elektronica-apparaten als speciaal afval moeten worden verwijderd. Elektrische en elektronische apparaten kunnen gevaarlijke en milieuschadelijke stoffen bevatten. Gooi  dit apparaat en de verpakking ervan daarom niet met het ongesorteerde huishoudelijk afval weg, maar lever het in bij een speciaal inzamelpunt voor afgedankte elektrische en elektronica-apparaten. Hierdoor levert u een bijdrage aan de bescherming van bronnen en het milieu. Neem voor verdere informatie contact op met de milieu-afdeling of milieustraat van uw gemeente.

Güvenlik

Food Processor mutfak robotunuzu kullanmadan önce bu kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyun. Kullanım kılavuzunu güvenli bir yerde saklayın. Food Processor mutfak robotunu bir başkasına devrettiğinizde kullanım kılavuzunu da birlikte verin.

Bu kullanım kılavuzunun dikkate alınmaması ağır yaralanmalara veya cihazın hasar gör-

mesine neden olabilir. Bu kullanım kılavuzunun dikkate alınmamasından kaynaklanan hasarlardan Zwilling firması sorumlu tutulamaz.

Güvenliğiniz için önemli olan talimatlar belirgin şekilde işaretlenmiştir. Kazaları ve cihazda meydana gelebilecek zararları önlemek için bu açıklamalara mutlaka uyun.

Güvenlik Talimatları

ZWILLING Food Processor mutfak robotu (bundan böyle "cihaz" olarak anılacaktır) yalnızca ZWILLING Power Blender Pro cihazıyla birlikte kullanılması için tasarlanmıştır. Blenderi bu cihazla birlikte kullanmadan önce lütfen blenderin kullanım kılavuzunu ve özellikle güvenlik talimatlarını tam olarak okuyun. Cihazı kullanmadan önce bu kullanım kılavuzunu tam olarak okuyun. Onu güvenli bir yerde saklayın. Cihazı bir başkasına devrettiğinizde bu kullanım kılavuzunu da birlikte verin.

Bu kullanım kılavuzunun dikkate alınmaması ağır yaralanmalara neden olabilir. Bu kullanım kılavuzunun dikkate alınmamasından kaynaklanan hasarlardan ZWILLING firması sorumlu tutulamaz.

Bu cihaz sadece gıdaların doğran-

ması, sıvı gıdaların karıştırılması ve çırpılması (krem şanti, mayonez) ve hamurun yoğurulması için tasarlanmıştır. Yalnızca ZWILLING Power Blender Pro ile beraber kullanılmalıdır.

Başka her türlü kullanım amaç dışı kullanım olarak değerlendirilip yaralanmalara veya maddi hasarlara neden olabilir.

İşlem haznesinin içine sıcak sıvılar ve yağlar ya da nesneler koymayın.

Cihazlar ticari kullanım için değil, ev kullanımı için tasarlanmıştır.

Cihazlar çocuklar tarafından kullanılmalıdır.

Çocuklar cihazlarla oynamamalı. Cihazı çocukların erişemeyeceği bir yerde saklayın.

Çocukları ambalaj malzemesinden uzak tutun. Aksi takdirde boğulma tehlikesi vardır.

Keskin ve dönen bıçaklar ciddi yaralanmalara neden olabilir.

İşlem haznesini doldururken, boşaltırken ve temizlerken çok dikkatli olun ve bıçaklara dokunmayın.

Temizlerken cihazı Power Blender Pro'dan çıkarın.

Yiyeceklerin tadına bakmak için asla bıçağı yalamayın.

Yetersiz hijyen sağlığı tehdit eder:

İşlem haznesini kullanmadığınız zaman içinde yiyecek bırakmayın. İşlem hazneleri gıdaların uzun süre saklanması için uygun değildir.

Tüm aksesuarları ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan hemen sonra iyice temizleyin.

Arızalı aksesuarlar maddi hasarlara ve yaralanmalara neden olabilir:

Her kullanımdan önce cihazı hasarlar açısından kontrol edin. Bir nakliye hasarı tespit ettiğinizde gecikmeden cihazı satın aldığınız satıcıya danışın. Asla arızalı aksesuarları kullanmayın. Asla yere düşmüş aksesuarları kullanmayın.

Cihazın uygunsuz kullanımı hasarlara neden olabilir.

Cihazı sıcak bir yüzeye veya güçlü ısı kaynaklarının yakınına yerleştirmeyin.

Yiyecek ve içecek hazırlarken dışarıya sıvı sıçrayabilir ya da dökülebilir ve yaralanmalara veya maddi hasarlara neden olabilir:

Dolu işlem haznesini her zaman düz ve kaymaz bir yüzeye koyun.

İşlem haznesini asla mikrodalgada yiyecek veya içecek ısıtmak için kullanmayın.

İşlem haznesini hiçbir zaman fazla doldurmayın.

Cihaz çalışırken kapak kilidini açmayın.

Sembollerin Anlamı



Bıçaklar kesilmelere yol açabilir



Maddi hasara ve cihazın arızalanmasına neden olabilir

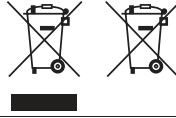
Ürün Kapsamı

Güvenlik Talimatları	74
Teknik Bilgiler	76
Program Fonksiyonları	77
Genel Bakış	78
Kullanım	79
Bakım	84
Müşteri Servisi	85
Aksesuar	85
Tasfiye	85

Teknik Bilgiler

ZWILLING Food Processor mutfak robotunu lütfen yalnızca ZWILLING Power Blender Pro ile beraber kullanın. Başka teknik bilgiler için lütfen bu cihazın kullanım kılavuzuna bakın. ZWILLING Power Blender Pro cihazını online mağazamızda www.zwilling.com sitesinde sipariş edebilirsiniz.

Devir sayısı	yakl. 12.000 devir/dakika*
İşlem haznesi kapasitesi	1,2 l
Güç kablosu uzunluğu	1 m
İşlem haznesiyle birlikte blende- rin boyutları (U x G x Y)	194 x 214 x 426 mm
Ağırlık	yakl. 5,6 kg



Evsel atıklarla birlikte atmayın.

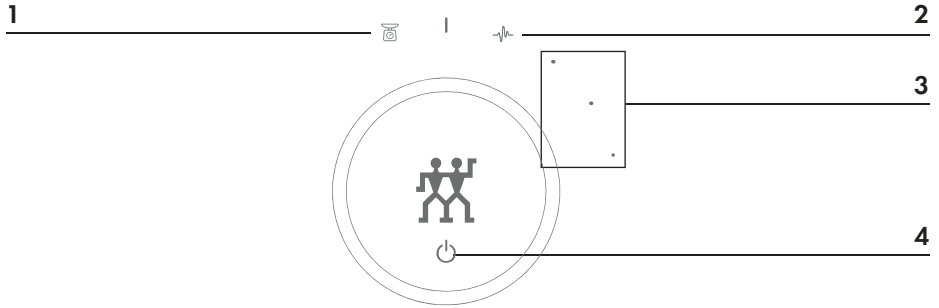
İşaretler



Cihaz CE işareti yönetmeliklerine uygundur.

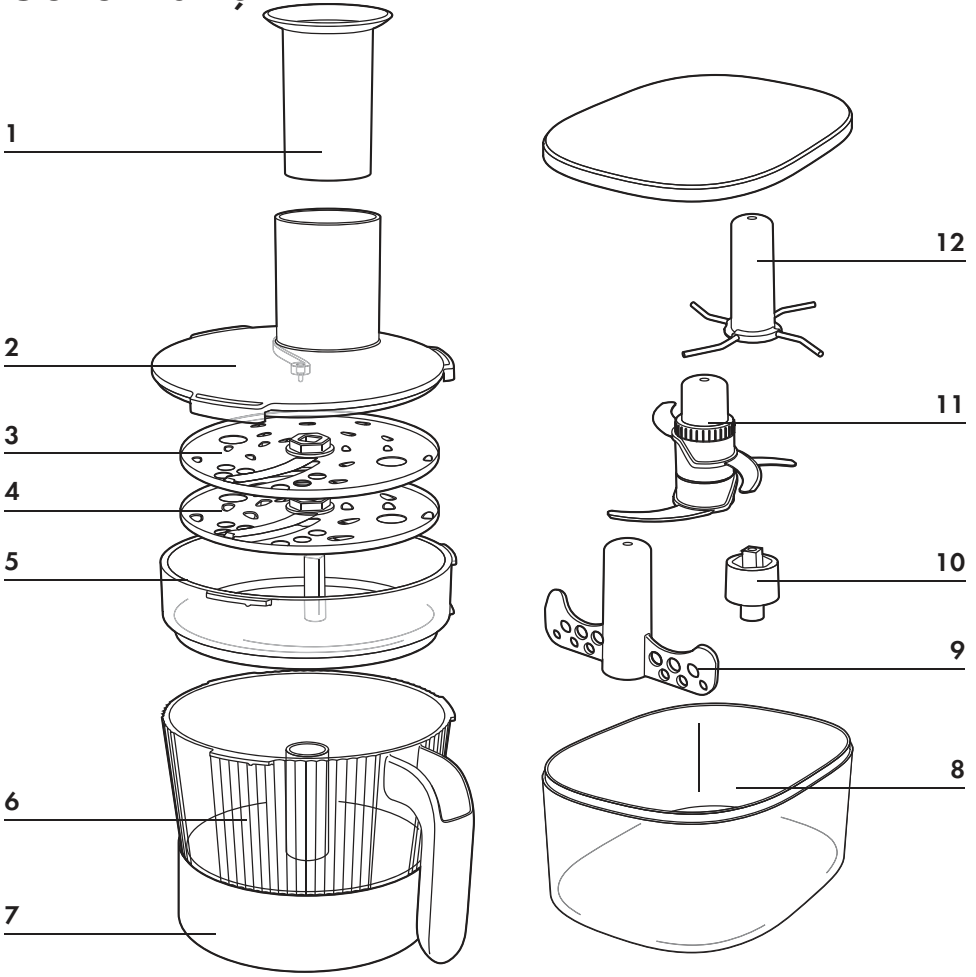
Program Fonksiyonları

Aşağıdaki program fonksiyonları ZWILLING Food Processor mutfak robotu ile çalıştırılabilir. Cihaz tabana tam olarak oturtulup kapak doğru yerleştirildiğinde ilgili program simgeleri yanacak.



- | | |
|--|---|
| 1 Tartı - İşlem haznesindeki malzemeleri tartma | 3 Farklı hız ayarları - Parçacıklı ya da sıvı olsun istenen kıvamlarda hazırlama |
| 2 Çok işlevli (Pulse) - Gıdaların ya da tek tek malzemelerin önceden ya da sonradan hazırlanışı | 4 Açma/kapama |

Genel Bakış



1 İtici

2 Kapak

3 Doğrama diski - ince (1 A+B)

4 Doğrama diski - kaba (2 A+B)

5 Doğrama diski saklama kutusu

6 İşlem haznesi

7 Taban bağlantı aparatı

8 Aparat saklama kutusu

9 Karıştırıcı

10 Bağlantı parçası

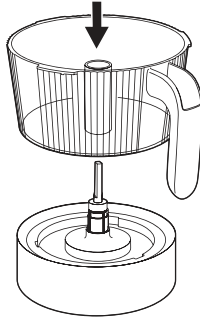
11 Doğrama bıçağı

12 Yoğurma aparatı

Kullanım

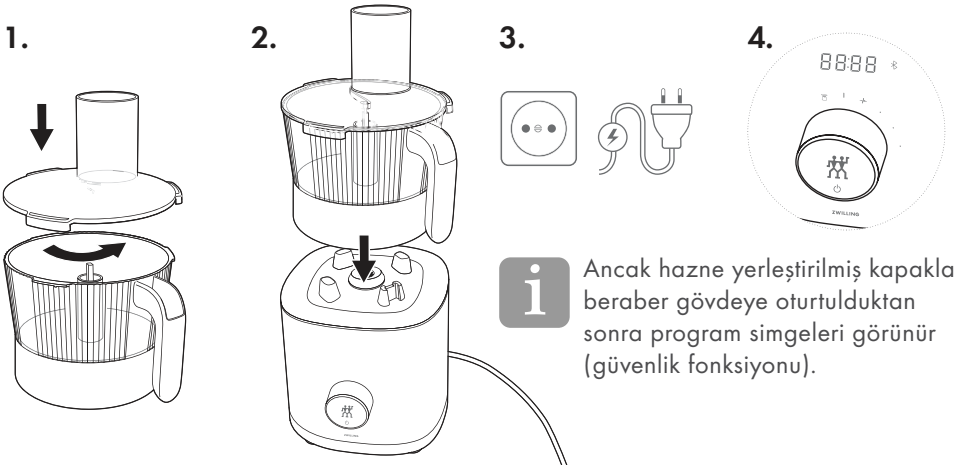
1 Food Processor Mutfak Robotunun Çalıştırılması

İşlem haznesi, bağlantı parçası, aparatları ve diskleri ilk kullanımdan önce temiz su ile durulayın. İşlem haznesi bulaşık makinesinde yıkanabilir. Taban bağlantı aparatı sadece nemli bir bezle silinmelidir. İşlem haznesini taban bağlantı aparatına takın.



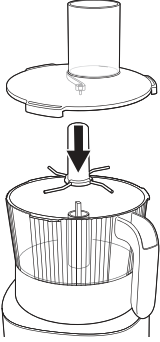
2 Food Processor mutfak robotunu tabana yerleştirin

İşlem haznesini kapakla kapatın. Cihazı, işlem haznesinin kulpu sağ ön tarafa gelecek şekilde tabana yerleştirin. Tabanın güç kablosunu fişe takın. Food Processor mutfak robotu için seçilebilecek programlar görüntülenir.

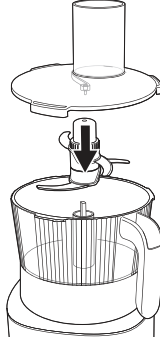


3 Aparatların Kullanımı

İstediğiniz aparatı işlem haznesine takın. İşlenecek gıdayı işlem haznesine doldurun ve kapakla kapatın.



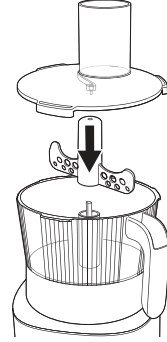
Yoğurma aparatı: Hamuru yoğurmak için (pasta / ekmek hamuru vb.).



Doğrama bıçağı: Et ve soğanları doğramak için.
Dikkat: Şiddetli titreşimler meydana geldiğinde hazneyi sıkı tutun!



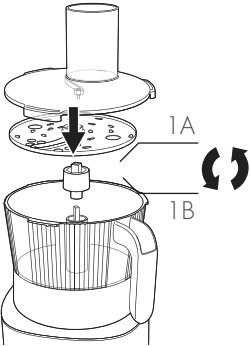
Dikkat:
Kesme
tehlikesi!



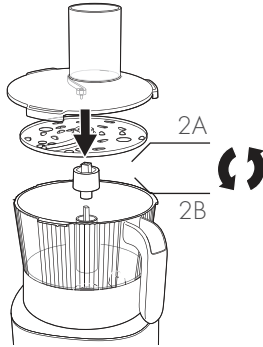
Karıştırıcı: Örn. krem şanti hazırlamak, yumurta akı köpürtmek ve mayonez hazırlamak için.

4 Doğrama Disklerinin Kullanımı

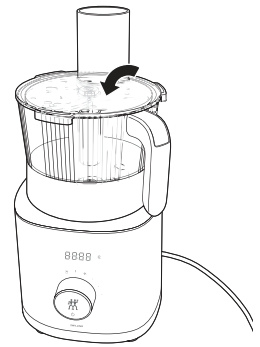
Sebze veya peynir gibi gıdaları rendelemek için önce bağlantı parçasını yerleştirin ve sonra istediğiniz doğrama diskini yerine takın. İşlem haznesini kapakla kapatın.



İnce doğrama disk:
Gıdaların ince şekilde rendelenmesi (1A) veya doğranması (1B) için.



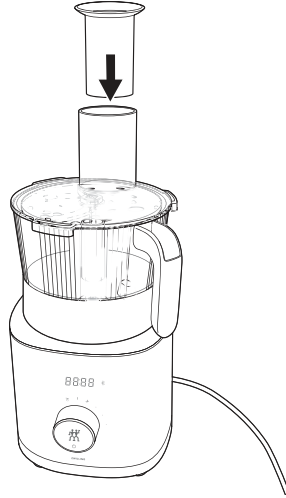
Kaba doğrama disk:
Gıdaların kaba şekilde rendelenmesi (2A) veya doğranması (2B) için.



Gıdaları kapaktaki besleme borusundan geçirin.

5 İtıcinin Kullanımı

İşlem haznesindeki gıdaları doğrama disklerine ya da aparatlara doğru itmek için iticiyi kapaktaki besleme borusuna sokun.



6 Çok İşlevli Programın Kullanımı

Seçim düğmesini sağa çevirip "Çok İşlevli" programına getirin ve gıda istediğiniz kıvama gelene kadar güç düğmesini basılı tutun. Geçen işleme süresi göstergede gösterilir. Güç düğmesini bıraktığınızda işleme duracaktır.

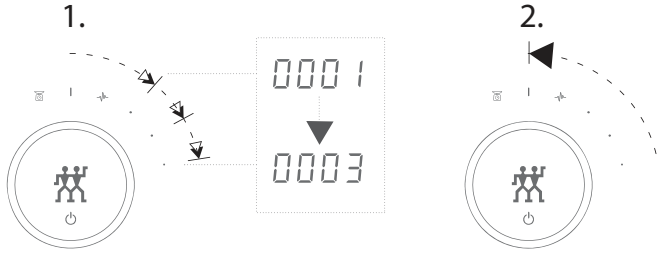


7 Gıdaların İstedığınız İşleme Hızıyla Hazırlanması

İşleme hızını seçmek için seçim düğmesini cihaz çalışmaya başlayıp istediğiniz hıza erişene kadar sağa doğru çevirin. Gıdalar istediğiniz kıvama geldiğinde seçim düğmesini açma/kapama konumuna geri çevirin.



Seçilen hız göstergede ve üç noktayla gösterilir.



8 Kapatma

Cihazı durdurmak için seçim düğmesini tekrar açma/kapama konumuna çevirin ve güç düğmesine basın.



9 İşlem Haznesinin İçeriğinin Tartılması

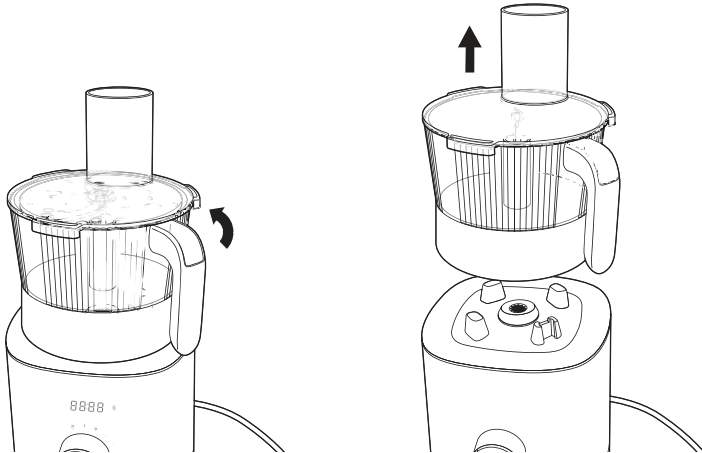
İşlem haznesinin içeriğini tartmak için seçim düğmesini sola çevirerek tartı işaretine getirin. Doldurulan malzemenin ağırlığı göstergede gösterilir. Başka malzemeleri tartmak için güç düğmesine tekrar basın ve ilave edilen malzemeleri tek tek tartın (dara fonksiyonu).



Güç düğmesine uzunca basarak gösterge birimini gramdan onza değiştirebilirsiniz.

10 Food Processor Mutfak Robotunun Tabandan Çıkarılması

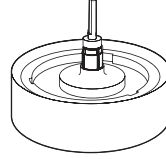
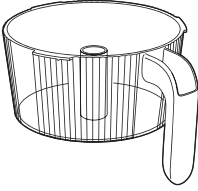
Cihazın sabit duruşu için Food Processor mutfak robotunun altında ek vantuzlu ayaklar bulunmaktadır. Bu sayede cihaz tabanda daha sabit duruyor. Food Processor mutfak robotu tabandan çözülmeye kadar kulpu dikkatlice çapraz olarak yukarıya doğru itin ve robotu çıkarın.



Bakım

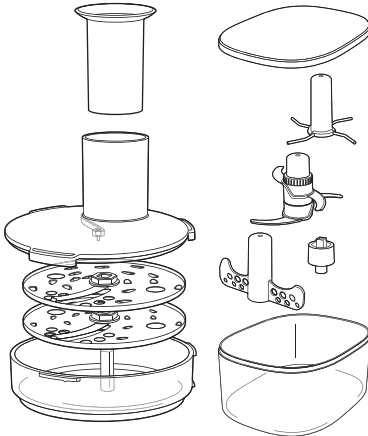
1 İşlem Haznesinin ve Taban Bağlantı Aparatının Temizlenmesi

İşlem haznesini su ve biraz deterjan ile temizleyin ve sonra akan su altında durulayın. İşlem haznesi bulaşık makinesinde yıkanabilir. Taban bağlantı aparatını temizlemek için lütfen sadece nemli bir bez kullanın.



2 Diğer Parçaların Temizlenmesi

Doğrama disklerini, aparatları ve diğer parçaları akan su altında nemli, tiftiksiz bir bezle veya bulaşık makinesinde temizleyebilirsiniz.



Bıçakları dikkatlice temizleyin. Bıçaklara dokunmayın.

Müşteri Servisi

Mutfak robotu ile ilgili sorunlar için müşteri servisimize danışın.

Servis, onarım, garanti ve ürün kaydetme ile ilgili detaylı bilgileri için şu sayfaya bakın: www.zwilling.com/service.

Aksesuar

Cihazınıza uygun aksesuarları www.zwilling.com sayfasında bulabilirsiniz.

Tasfiye



"Çarpı işaretli tekerlekli çöp kutusu" simgesi atık elektrikli ve elektronik eşyaların ayrı olarak bertaraf edilmesi gerektiğine işaret eder (AEEE). Elektrikli ve elektronik cihazlar tehlikeli ve çevreye zarar veren maddeler içerebilir. Bu cihazı ve ambalajını ayrılmamış evsel atık olarak değil, bir atık elektrikli ve elektronik eşyalar toplama noktasına götürerek bertaraf edin. Bu şekilde kaynakların ve çevrenin korunmasına katkıda bulunuyorsunuz. Daha fazla bilgi için lütfen belediyenize danışın.

Sikkerhed

Læs denne betjeningsvejledning fuldstændigt igennem, inden foodprocessoren anvendes. Opbevar betjeningsvejledningen på et sikkert sted. Hvis foodprocessoren overdrages til andre personer, skal betjeningsvejledningen også følge med.

Tilsidesættelse af anvisningerne i denne betjeningsvejledning kan medføre alvorlig tilska-

dekomst eller skader på apparatet. Zwilling påtager sig intet ansvar for skader, der skyldes, at denne betjeningsvejledning ikke følges.

Vigtige anvisninger om sikkerhed er specielt markeret. Overhold ubetinget disse anvisninger for at undgå ulykker og skader på apparatet.

Sikkerhedsanvisninger

ZWILLING foodprocessoren (i det følgende omtalt som „apparatet“) er udelukkende beregnet til brug med ZWILLING Power Blender Pro. Læs hele den tilhørende betjeningsvejledning og herunder især sikkerhedsanvisningerne, inden dette apparatet tages i brug.

Læs denne betjeningsvejledning fuldstændigt igennem, inden apparatet anvendes. Pas godt på betjeningsvejledningen. Hvis apparatet overdrages til andre personer, skal betjeningsvejledningen også følge med.

Tilsidesættelse af anvisningerne i denne betjeningsvejledning kan medføre alvorlig tilskadekomst. ZWILLING påtager sig intet ansvar for skader, der skyldes, at denne betjeningsvejledning ikke følges.

Apparatet er udelukkende beregnet

til findeling af madvarer samt til omrøring og piskning af flydende madvarer (fløde, mayonnaise) og til æltning af dej. Apparatet må udelukkende anvendes sammen ZWILLING Power Blender Pro.

Enhver anden anvendelse anses ikke som værende i overensstemmelse med formålet og kan medføre tilskadekomst eller materielle skader.

Der må ikke hældes varme væsker, fedt eller olie i arbejdsskålen, og der må ikke stikkes genstande ind i den.

Apparaterne er beregnet til husholdningsbrug, ikke til erhvervsmæssig anvendelse.

Apparaterne må ikke anvendes af børn.

Børn må ikke lege med apparaterne. Opbevar apparatet utilgængeligt for børn.

Emballagemateriale skal holdes

utilgængeligt for børn. Der er fare for kvælning.

Der er alvorlig fare for kvæstelser som følge af de skarpe og roterende knive:

Vær meget forsigtig under fyldning, tømning og rengøring af arbejdsskålen, og rør ikke ved knivene.

Afbryd strømforsyningen til Power Blender Pro under rengøring af apparatet.

Du må aldrig slikke knivene med tungen for at prøvesmage tilberedningen.

Der er sundhedsfare som følge af dårlig hygiejne:

Lad ikke madvarer blive i arbejdsskålen, når den ikke benyttes. Arbejdsskålen er ikke beregnet til længerevarende opbevaring af madvarer.

Rengør apparatet grundigt inden den første ibrugtagning og umiddelbart efter hver anvendelse.

Defekt tilbehør kan medføre materielle skader og tilskadekomst:

Kontroller altid apparatet for skader inden brug. Kontakt straks forhandleren, hvor apparatet er købt, hvis der konstateres en transportskade. Anvend aldrig defekte tilbehørsdele.

Anvend aldrig tilbehørsdele, der er faldet på gulvet.

Der kan opstå skader som følge af forkert håndtering af apparatet.

Apparatet må ikke placeres på en varm overflade eller i nærheden af kraftige varmekilder.

Under tilberedning af mad og drikke kan der sprøjte eller løbe væsker ud, som kan medføre person- eller tingskader:

Stil altid den fyldte arbejdsskål på en plan og skridsikker overflade.

Arbejdsskålen må aldrig anvendes til opvarmning af mad eller drikkevarer med mikrobølger.

Arbejdsskålen må aldrig overfyldes. Åbn aldrig låglukningen under anvendelsen.

Forklaring af symboler



Fare for snitsår på knivene



Fare for materielle skader og skader på apparatet

Indhold

Sikkerhedsanvisninger	86
Tekniske data	88
Programfunktioner	89
Oversigt	90
Betjening	91
Pleje	96
Kundeservice	97
Tilbehør	97
Bortskaffelse	97

Tekniske data

Brug kun ZWILLING foodprocessoren i kombination med ZWILLING Power Blender Pro. Der findes flere tekniske data i vejledningen til dette apparat. ZWILLING Power Blender Pro kan fås via Online-Shop på www.zwilling.com.

Omdrejningstal	Ca. 12.000 omdrejninger/minut*
Arbejdsskål, rumindhold	1,2 l
Tilslutningsledningens længde	1 m
Mål, basisstation med arbejds-skål (L x B x H)	194 x 214 x 426 mm
Vægt	Ca. 5,6 kg



Må ikke bortskaffes som husholdningsaffald.

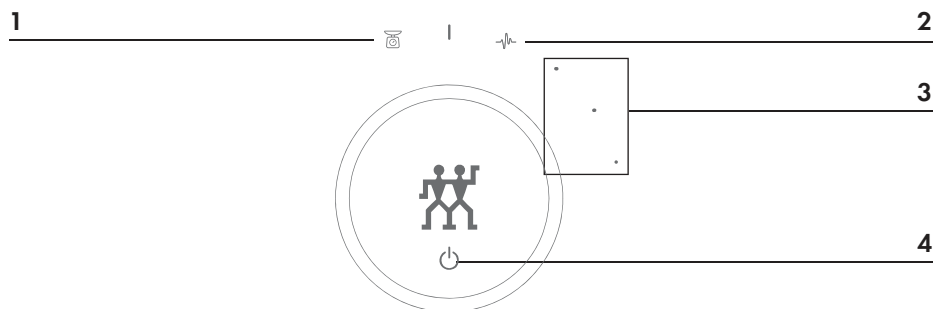
Mærkninger



Apparatet opfylder kravene til CE-mærkning.

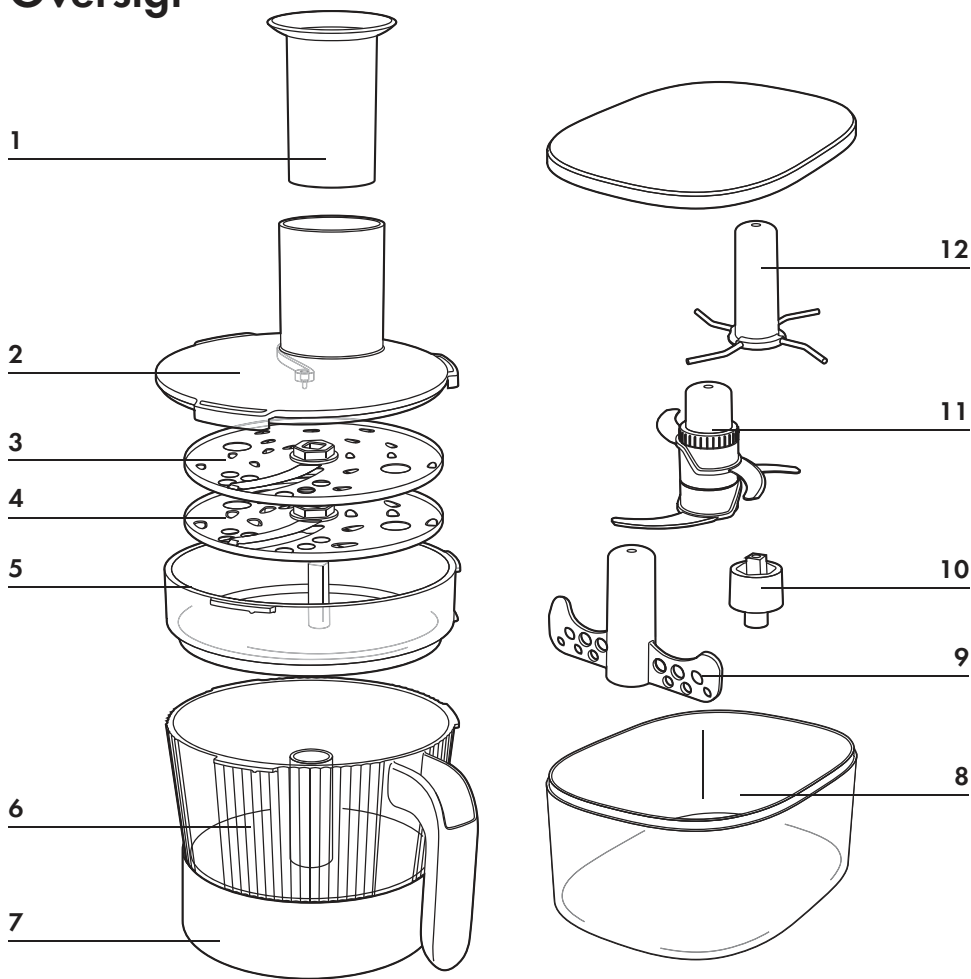
Programfunktioner

Følgende programfunktioner kan anvendes med ZWILLING foodprocessoren. De lyser, når apparatet er fast placeret på basisstationen, og låget er sat korrekt på.



- | | |
|--|--|
| <p>1 Vægt - vejning af ingredienser i arbejds-skål</p> | <p>3 Variabel hastighed - tilberedning med ønsket konsistens fra grove stykker til flydende</p> |
| <p>2 Multifunkt (puls) - til forberedelse eller efterbehandling af produkter eller enkelte ingredienser</p> | <p>4 Tænd/sluk</p> |

Oversigt



1 Nedstopper

2 Låg

3 Rive-/snitteskive, fin (1 A+B)

4 Rive-/snitteskive, grov (2 A+B)

5 Opbevaringsboks til rive-/snitteskiver

6 Arbejdsskål

7 Opsats til basisstation

8 Opbevaringsboks til påsatser

9 Rørepåsats

10 Forbindelsesstykke

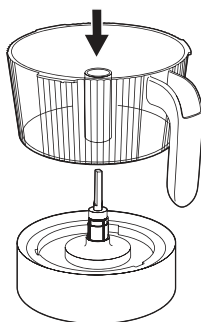
11 Hakkekniv

12 Dejrog

Betjening

1 Ibrugtagning af foodprocessor

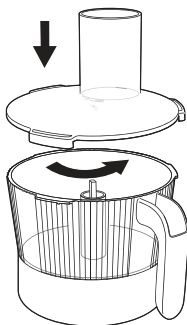
Skyl arbejdsskålen, forbindelsesstykket og påsætser samt rive-/snitteskiver med rent vand inden den første anvendelse. Arbejdsskålen tåler opvaskemaskine. Påsætser på basisstationen må kun tørres af med en fugtig klud. Sæt arbejdsskålen på påsætser til basisstationen.



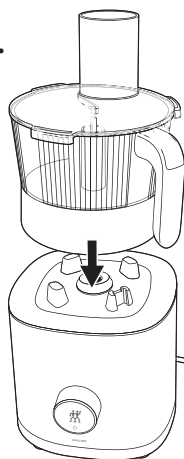
2 Sæt foodprocessoren på basisstationen

Luk arbejdsskålen med låget. Anbring apparatet på basisstationen, så arbejdsskålens håndtag vender fremad i højre side. Tilslut strømforsyningen til basisstationen. De valgbare programmer for foodprocessoren vises.

1.



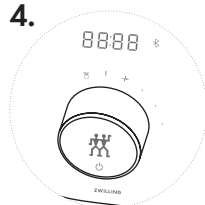
2.



3.



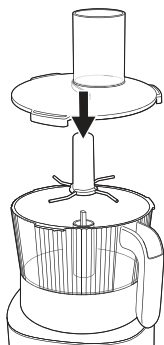
4.



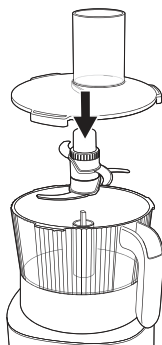
i Programsymbole er først synlige, når skålen med låg er fast anbragt på soklen (sikkerhedsfunktion).

3 Anvendelse af påsatser

Sæt den ønskede påsats i arbejdsskålen. Fyld madvarerne i arbejdsskålen, og luk den med låget.



Dejkrog: Til æltning af dej (kage-/brøddej etc.).

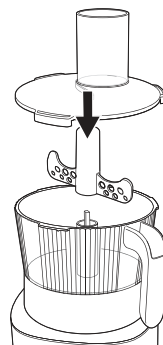


Hakkekniv: Til hakning af kød, løg.

Pas på: Hold fast i skålen ved kraftige vibrationer!



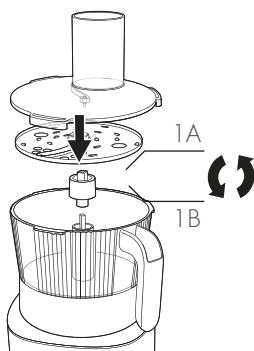
Pas på:
Fare for
snitsår!



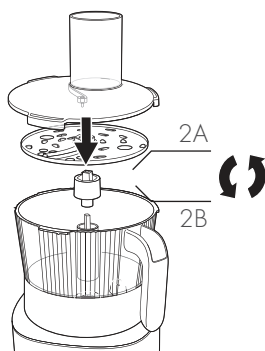
Rørepåsats: F.eks. til piskning af flødeskum eller æggehvider og til fremstilling af mayonnaise.

4 Anvendelse af rive-/snitteskiver

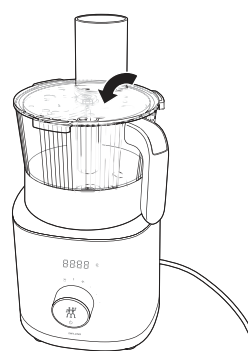
Sæt først forbindelsesstykket og derefter den ønskede rive-/snitteskive på for at rive f.eks. grøntsager eller ost. Luk arbejdsskålen med låget.



Fin rive-/snitteskive:
Til fin rasping (1A) eller
snitning (1B).



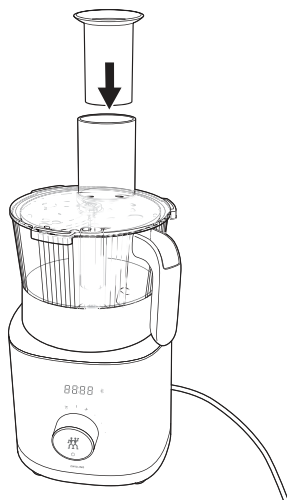
Grov rive-/snitteskive:
Til grov rasping (2A) eller
snitning (2B).



Madvarerne tilføres gennem
indføringskanten i låget.

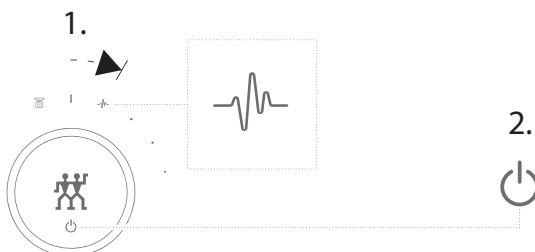
5 Anvendelse af nedstopper

Sæt nedstopperen i påfyldningsskakten i låget, så ingredienserne i arbejdsskålen kan presses i retning af rive-/snitteskiver og påsatser.



6 Sådan anvendes multifunktionsprogrammet

Drej vælgerknappen mod højre til programsymbolet "Multifunktion", og tryk vedvarende på Power-knappen, til produktet har fået den ønskede konsistens. Varigheden af bearbejdningen vises på displayet. Når Power-knappen slippes, standser bearbejdningen.

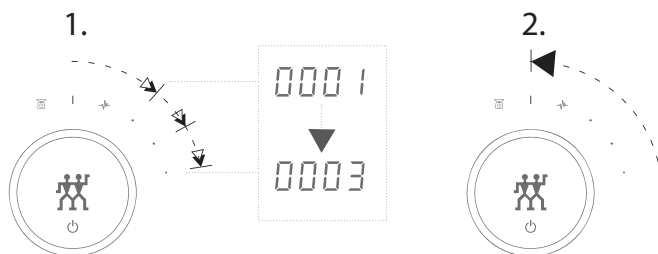


7 Tilberedning med selvvalgt arbejdhastighed

For at vælge arbejdhastighed skal vælgerknappen drejes mod højre, til apparatet starter, og den ønskede hastighed er nået. Når produktet har fået den ønskede konsistens, skal du dreje valgkontakten tilbage på On/Off-stillingen.



Den valgte hastighed vises på displayet og med tre punkter.



8 Slukning

Drej vælgerknappen tilbage på Tænd/Sluk-stillingen, og tryk på Power-knappen for at slukke apparatet.



9 Vejning af indhold i arbejdsskål

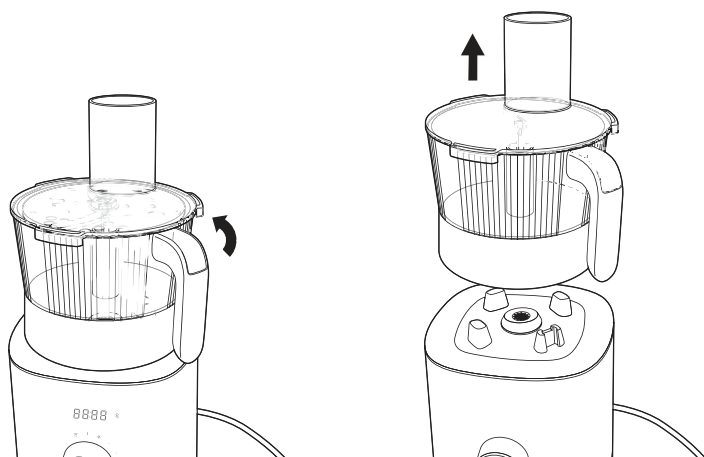
For at veje indholdet i arbejdsskålen skal vælgerknappen drejes mod venstre til programsymbolet Vægt. Vægten for de ingredienser, der er fyldt i, vises på displayet. For at veje andre ingredienser kan du trykke på Power-knappen igen og veje de tilsatte ingredienser enkeltvist (tareringsfunktion).



Hvis du trækker længe nok på Power-knappen, kan du ændre visningen fra gram til oz.

10 Fjernelse af foodprocessor fra basisstation

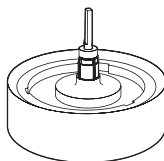
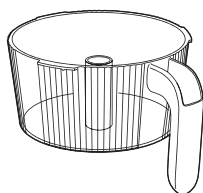
For at forøge foodprocessorsens stabilitet er den forsynet med ekstra sugefødder på undersiden. Derved får den et bedre hold på basisstationen. Tryk med forsigtighed håndtaget skråt opad, til foodprocessoren løsner sig fra basisstationen, og tag den af.



Pleje

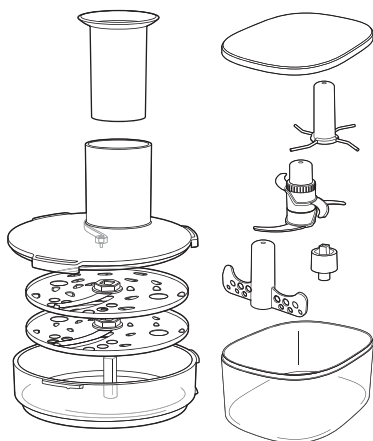
1 Rengøring af arbejdsskål og påsatsen til basisstationen

Rengør arbejdsskålen med vand og lidt opvaskemiddel, og skyl den derefter med rent vand. Arbejdsskålen tåler opvaskemaskine. Påsatsen til basisstationen må kun rengøres med en fugtig klud.



2 Rengøring af resten af komponenterne

Skiver, påsatser og de resterende komponenter kan skylles under rindende vand og rengøres med en fugtig og frugfri klud eller vaskes i opvaskemaskinen.



Rengør knivene forsigtigt.
Grib ikke ind i dem.

Kundeservice

Kontakt kundeservice, hvis der opstår problemer med foodprocessoren.

Du kan finde detaljerede oplysninger om service, reparation, garanti og produktregistrering på www.zwilling.com/service.

Tilbehør

Der findes passende tilbehør til dette apparat på www.zwilling.com.

Bortskaffelse



Piktogrammet „Overkrydset affaldsspand“ symboliserer, at kasserede elektro- og elektronik-apparater skal bortskaffes separat (WEEE). Elektro- og elektronik-apparater kan indeholde farlige og miljøskadelige stoffer. Dette apparat og dets emballage må ikke bortskaffes sammen med usorteret husholdningsaffald, men skal bortskaffes på et hertil godkendt indsamlingssted for kasserede elektro- og elektronik-apparater. Dette bidrager til beskyttelse af ressourcer og miljøet. Ret henvendelse til de lokale myndigheder for yderligere oplysninger.

Säkerhet

Läs igenom hela bruksanvisningen innan du använder Food Processorn. Förvara bruksanvisningen på ett säkert ställe. Om Food Processor får en ny ägare ska bruksanvisningen följa med.

Om instruktionerna i denna bruksanvisning inte följs kan det leda till svåra personskador eller

skador på apparaten. Zwilling ansvarar inte för skador som uppstår på grund av att denna bruksanvisning inte följs.

Viktiga anvisningar gällande din säkerhet är speciellt markerade. Följ dessa anvisningar för att undvika olycksfall och skador på apparaten.

Säkerhetsanvisningar

ZWILLING Food Processor (nedan kallad "apparat") är endast godkänd för användning tillsammans med ZWILLING Power Blender Pro. Läs hela bruksanvisningen och särskilt säkerhetsanvisningarna innan denna apparat används.

Läs igenom hela bruksanvisningen innan du använder apparaten. Förvara den på säkert ställe. Om apparaten får en ny ägare ska bruksanvisningen följa med.

Om instruktionerna i denna bruksanvisning inte följs kan det leda till svåra personskador eller skador på apparaten. ZWILLING ansvarar inte för skador som uppstår på grund av att denna bruksanvisning inte följs.

Apparaten är uteslutande avsedd för krossning av livsmedel, omrörning och vispning av flytande maträtter (gräddor, majonnäs) och knådning

av deg. Den får endast användas tillsammans med ZWILLING Power Blender Pro.

All annan användning är att beakta som icke avsedd användning och kan leda till personskador eller materiella skador.

Tillsätt inga heta fetter eller oljor, och inga föremål i arbetsskålen.

Apparaten är avsedd för användning i hemmet och inte för kommersiell användning.

Apparaten får inte användas av barn.

Barn får inte leka med apparaterna. Förvara apparaten utom räckhåll för barn.

Låt inte barn leka med förpackningsmaterial. Det finns risk för kvävning.

Det finns risk för svåra skador på grund av de vassa och roterande knivarna:

Var mycket försiktig vid påfyllning, tömning och rengöring av arbetsskålen.

Koppla från apparaten från Power Blender Pro vid rengöringen.

Slicka aldrig på knivarna om du vill prova blandningen.

Vid dålig hygien finns det hälsorisker:

Lämna inga maträtter i arbetsskålen när du inte använder den. Arbetsskålen är inte lämplig för längre förvaring av livsmedel.

Rengör alla tillbehör delar noggrant före första användningen och direkt efter varje användning.

Defekta tillbehör kan leda till materiella skador och personskador:

Kontrollera att apparaten inte är skadad före varje användning. Om du fastställer en transportskada ska du omedelbart ta kontakt med återförsäljaren som du köpte den av. Använd aldrig defekta tillbehör delar. Använd aldrig tillbehör delar som har fallit ned på golvet.

Felaktig hantering av apparaten kan orsaka skador.

Ställ aldrig apparaten på en het yta eller i närheten av starka värmekällor.

Vid tillredning av mat och drycker kan vätskor spruta ut eller läcka ut och orsaka personskador och materiella skador:

Ställ alltid den fyllda arbetsskålen på en plan, halsäker yta.

Använd aldrig arbetsskålen för uppvärmning av mat eller dryck i mikrovågsugnen.

Fyll aldrig på för mycket i arbetsskålen.

Öppna inte locket under drift.

Symbolförklaring



Risk för skärsår på knivarna



Risk för materiella skador och personskador

Innehåll

Säkerhetsanvisningar	98
Tekniska data	100
Programfunktioner	101
Översikt	102
Användning	103
Skötsel	108
Kundtjänst	109
Tillbehör	109
Avfallshantering	109

Tekniska data

Använd endast ZWILLING Food Processor tillsammans med ZWILLING Power Blender Pro. Ytterligare tekniska data finns i bruksanvisningen till apparaten. ZWILLING Power Blender Pro kan köpas via online-shopen på www.zwilling.com.

Varvtal	ca 12 000 varv/minut*
Innehåll arbetsskål	1,2 l
Anslutningskabelns längd	1 m
Mått på mixersockeln med arbetsskål (L x B x H)	194 x 214 x 426 mm
Vikt	ca 5,6 kg



Kasta inte i hushållsavfall.

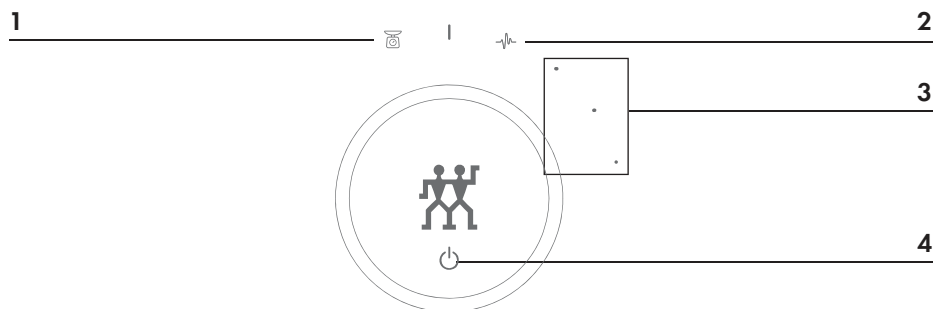
Märkningar



Apparaten motsvarar riktlinjerna för CE-märkning.

Programfunktioner

Följande programfunktioner kan styras med ZWILLING Food Processor. Den lyser så snart apparaten sitter fast på basstationen och locket är korrekt påsatt.



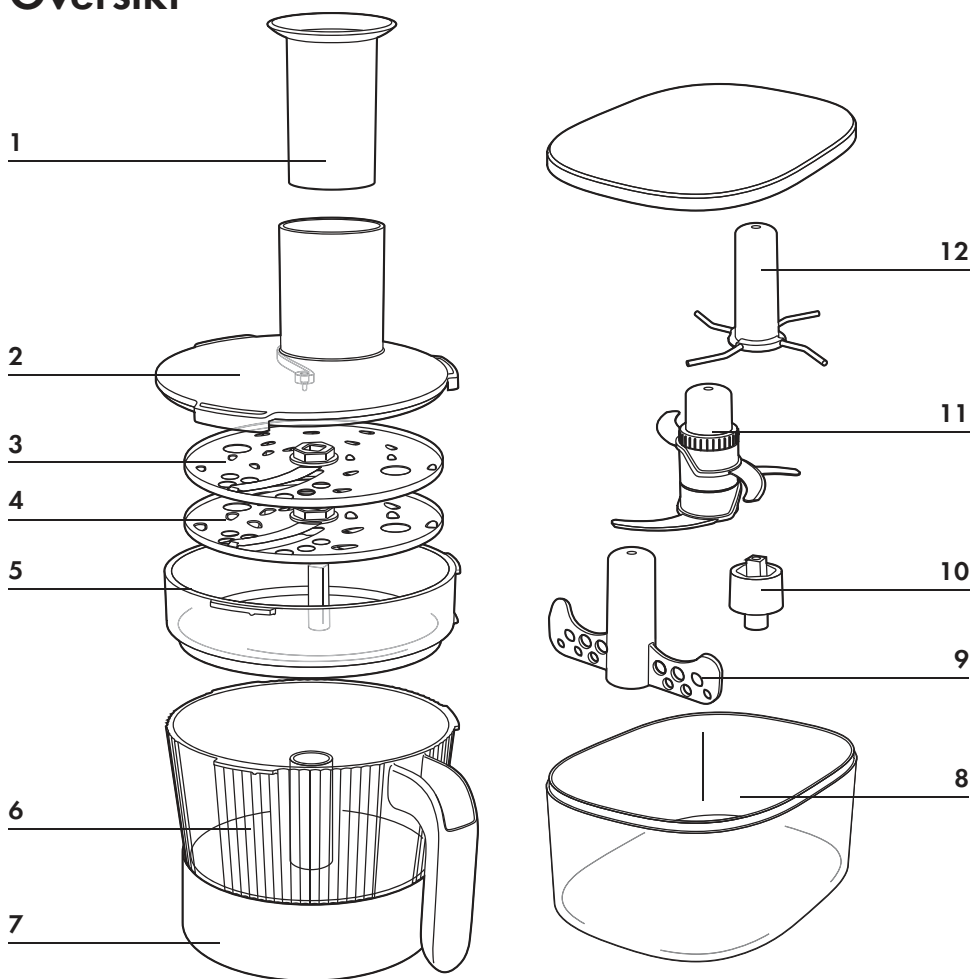
1 Våg – väger ingredienserna i arbetsskålen

3 Variabel hastighet – tillredning med önskad konsistens, med bitar till flytande

2 Multifunktion (puls) – efter- eller förberedning av produkter eller enskilda ingredienser

4 Till/från

Översikt



1 Påmatare

2 Lock

3 Vändbar skiva fin (1 A+B)

4 Vändbar skiva grov (2 A+B)

5 Förvaringsbox för vändbara skivor

6 Arbetsskål

7 Förhöjning för basstation

8 Förvaringsbox för verktyg

9 Blandarverktyg

10 Förbindelsestycke

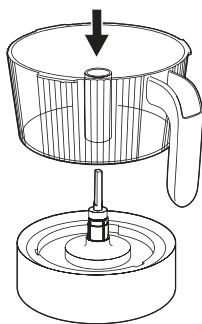
11 Hackkniv

12 Degkrokar

Användning

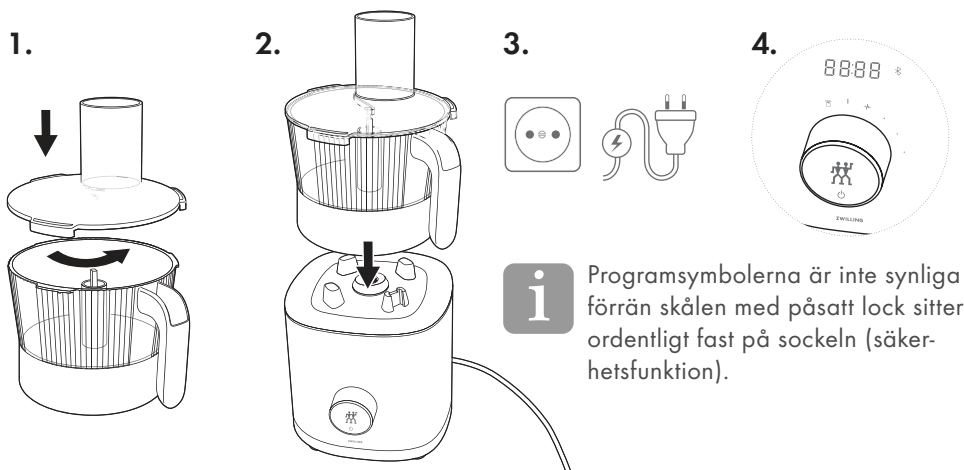
1 Ta Food Processor i drift

Spola ur arbetsskålen, adaptern samt verktygen och skivorna med rent vatten före första användningen. Arbetsskålen kan diskas i maskin. Förhöjningen för basstationen får endast torkas av med en fuktig trasa. Sätt på arbetsskålen på förhöjningen för basstationen.



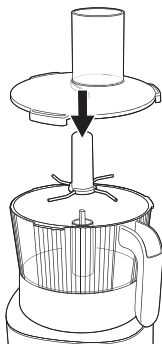
2 Sätt på Food Processor på basstationen

Sätt på locket på arbetsskålen. Sätt på apparaten på basstationen så att arbetsskålens handtag pekar framåt. Anslut basstationen till elnätet. Programmen som an väljas för matberedaren visas.

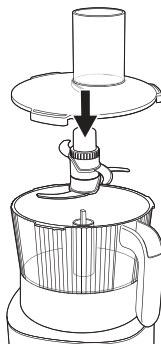


3 Använda verktyg

Sätt i önskat verktyg i arbetsskålen. Fyll i livsmedlet som ska bearbetas i arbetsskålen och sätt på locket.



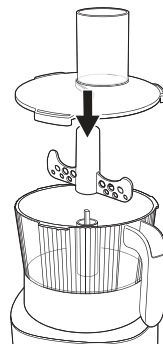
Degkrokar: för knådning av deg (kak-/brödegdeg etc.).



Hackkniv: för hackning av kött, lök.
Observera! Håll fast skålen vid kraftiga vibrationer!



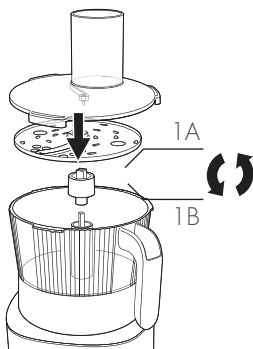
Observera!
Risk för
skärska-
dor!



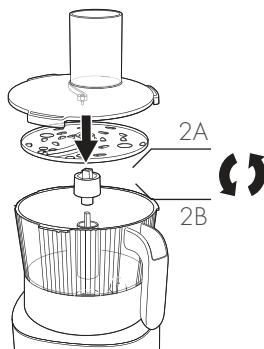
Omrörarverktyg: t.ex. för vispning av gräddor eller äggvita och för tillagning av majonnäs.

4 Använda de vändbara skivorna

För att riva livsmedel som exempelvis grönsaker eller ost sätter man först på adaptorn och därefter önskad skiva. Sätt på locket på arbetsskålen.



Fin skiva:
För fin rivning (1A) eller skärning (1B).



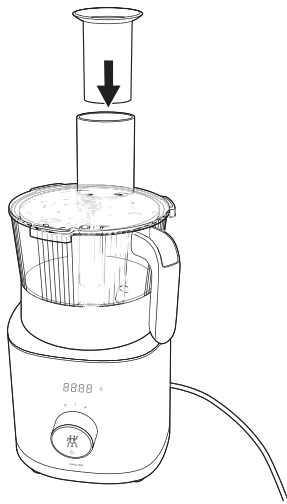
Grov skiva:
För grov rivning (2A) eller skivning (2B).



För in livsmedlet genom påfyllningsöppningen i locket.

5 Använda påmatare

Sätt i påmataren i påfyllningsröret för att mata in ingredienserna i arbetsskålen mot de vändbara skivorna och verktygen.



6 Använda multifunktionsprogram

Vrid lägesknappen åt höger till programsymbolen "Multifunktion" och håll på/av-knappen intryckt tills produkten har fått önskad konsistens. Tillredningstiden visas på displayen. När du släpper på/av-knappen upphör bearbetningen.

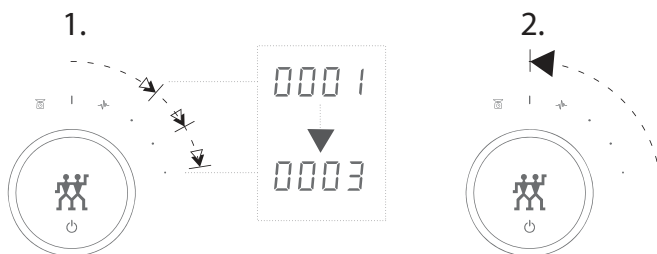


7 Tillreda produkter med vald bearbetningshastighet

För att välja bearbetningshastighet måste man vrida lägesknappen åt höger tills apparaten startar och önskad hastighet har uppnått. När önskad konsistens på produkten är uppnådd ska lägesknappen vridas tillbaka till läget på/av.

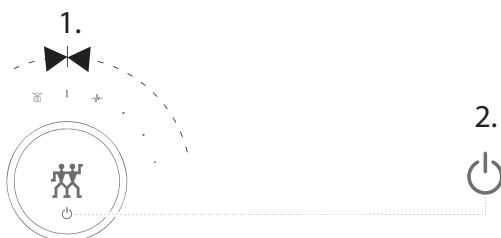


Vald hastighet visas på displayen och med tre punkter.



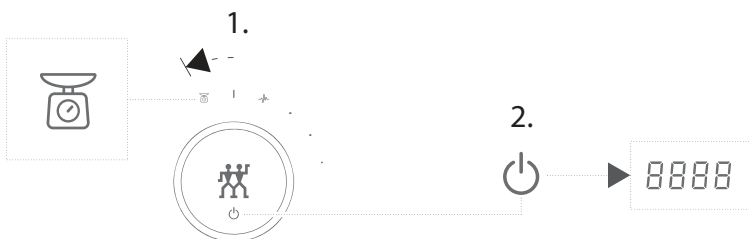
8 Stänga av

För att stänga av apparaten ska först lägesknappen vridas tillbaka till läget på/av och sedan ska på/av-knappen tryckas in.



9 Väga innehållet i arbetsskålen

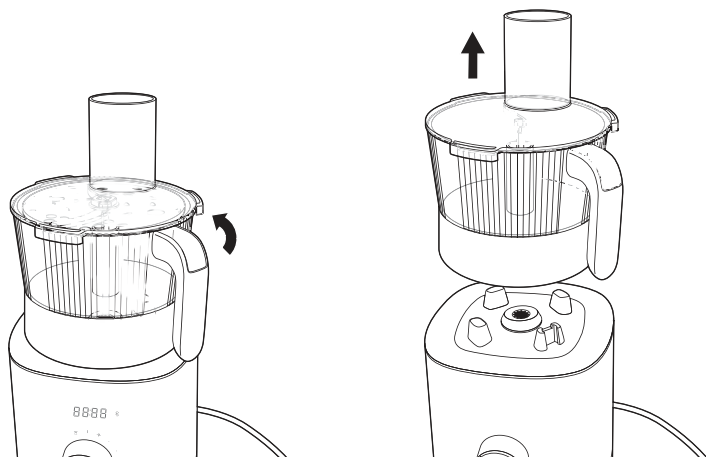
För att väga innehåll i arbetsskålen måste lägesknappen vridas åt vänster till programsymbolen Våg. Vikten på de påfyllda ingredienserna visas på displayen. För att väga ytterligare ingredienser kan på/av-knappen tryckas in så att ingredienserna som fylls på kan vägas enskilt (tara-funktion).



Om på/av-knappen hålls intryckt länge kan visningen ändras från gram till uns.

10 Ta av Food Processor från basstationen

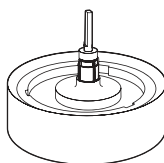
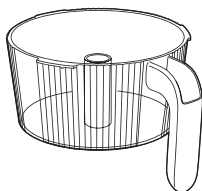
För bättre stabilisering är Food Processor utrustad med extra sugfötter. Det möjliggör bättre fasthållning på basstationen. Tryck försiktigt handtaget snett uppåt tills Food Processor lossnar från basstationen och ta av den.



Skötsel

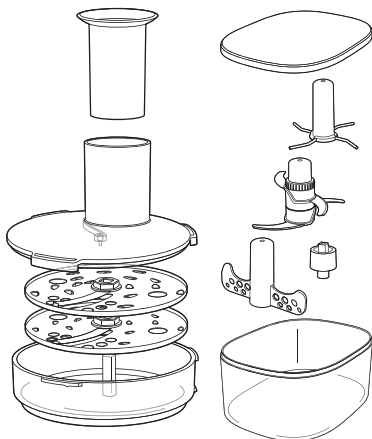
1 Rengöring av arbetsskålen och förhöjningen för basstationen

Rengör arbetsskålen med vatten och lite diskmedel och skölj sedan av den under rinnande vatten. Arbetsskålen kan diskas i maskin. Använd endast en fuktig trasa för rengöring av förhöjningen för basstationen.



2 Rengöring av resten av delarna

Skivorna, verktygen och övriga delar kan rengöras under rinnande vatten med en fuktig trasa eller i diskmaskinen.



Rengör kniven försiktigt.
Stoppa inte in fingrarna.

Kundtjänst

Kontakta vår kundtjänst om du har problem med Food Processor.

Detaljerade anvisningar om service, reparation, garanti och produktregistrering fins på www.zwilling.com/service.

Tillbehör

Passande tillbehör till apparaten finns på www.zwilling.com.

Avfallshantering



Symbolen "överstruken soptunna" kräver separat avfallshantering av elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE). Elektriska och elektroniska produkter kan innehålla farliga och miljöskadliga ämnen. Denna enhet och dess förpackning ska inte kastas i det osorterade hushållsavfallet utan lämnas in för återvinning på en anvisad samlingsplats för elektriskt och elektroniskt avfall. Därmed bidrar du till att skydda resurserna och miljön. Kontakta lokala myndigheter för mer information.

Техника безопасности

Полностью прочитайте эту инструкцию по применению, прежде чем начать пользоваться кухонным комбайном. Храните инструкцию в надежном месте. Передавайте кухонный комбайн третьим лицам только вместе с инструкцией по применению.

Несоблюдение данной инструкции по применению может привести к тяжелым травмам

или повреждениям прибора. За ущерб, вызванный несоблюдением этой инструкции по применению, компания Zwilling не несет никакой ответственности.

Важные указания по технике безопасности выделены особым образом. Во избежание несчастных случаев и повреждений прибора строго соблюдайте эти указания.

Указания по технике безопасности

Кухонный комбайн ZWILLING (далее «прибор») может использоваться только с блендером ZWILLING Power Blender Pro. Перед началом использования этого прибора полностью прочитайте инструкцию по применению к нему, в частности указания по технике безопасности.

Полностью прочитайте эту инструкцию по применению, прежде чем начать пользоваться прибором. Храните инструкцию в надежном месте. Передавайте прибор третьим лицам только вместе с этой инструкцией по применению.

Несоблюдение данной инструкции по применению может привести к тяжелым травмам. За ущерб, вызванный несоблюдением этой инструкции по приме-

нению, компания ZWILLING не несет никакой ответственности.

Прибор предназначен только для измельчения пищевых продуктов, перемешивания и взбивания жидких блюд (сливки, майонез) и замешивания теста. Он может использоваться только с блендером ZWILLING Power Blender Pro.

Любое другое применение считается использованием не по назначению и может привести к травмам людей или материальному ущербу.

Не помещать в рабочую чашу горячие жидкости, жиры или масла, а также какие-либо предметы.

Приборы предназначены для бытового использования, не для коммерческого использования.

Детям запрещается пользоваться этими приборами.

Дети не должны играть с приборами. Храните прибор в недоступном для детей месте.

Не допускайте игр детей с упаковочным материалом. Имеется опасность задохнуться.

Вращающиеся ножи с острыми кромками вызывают значительную опасность получения травм:

При заполнении, опорожнении и очистке рабочей чаши будьте предельно осторожны и не беритесь руками за ножи.

Для очистки отсоедините прибор от блендера Power Blender Pro.

Не облизывайте ножи языком, чтобы попробовать пищу.

Из-за недостаточной гигиены существует опасность для здоровья:

Не оставляйте пищу в рабочей чаше, если вы не используете прибор. Рабочие чаши не предназначены для длительного хранения в них пищевых продуктов.

Тщательно очищайте все аксессуары перед первым использованием и сразу же после каждого использования.

Неисправные аксессуары могут приводить к материальному ущербу и травмам:

Перед каждым использованием

убедитесь в исправности прибора. В случае обнаружения повреждений, полученных при перевозке, незамедлительно обратитесь в торговую организацию, в которой вы приобрели прибор. Не используйте неисправные аксессуары. Не используйте упавшие аксессуары.

Неправильное обращение с прибором может привести к его повреждению.

Не устанавливайте прибор на горячей поверхности или вблизи сильных источников тепла.

При приготовлении пищи и напитков могут выплескиваться или вытекать жидкости, что может привести к травмам и материальному ущербу:

Всегда ставьте заполненную рабочую чашу на ровную, не скользкую поверхность.

Не используйте рабочую чашу для нагрева продуктов или напитков в СВЧ-печи.

Не переполняйте рабочую чашу. Не открывайте затвор крышки во время работы.

Пояснение символов



Опасность порезов ножами



Опасность материального ущерба и повреждений прибора

Оглавление

Указания по технике безопасности	110
Технические характеристики	112
Функции программы	113
Обзор	114
Управление	115
Уход	120
Сервисный центр	121
Принадлежности	121
Утилизация	121

Технические характеристики

Используйте кухонный комбайн ZWILLING только в комбинации с блендером ZWILLING Power Blender Pro. Дополнительную информацию о технических характеристиках см. в инструкции к этому прибору. Блендер ZWILLING Power Blender Pro можно приобрести в интернет-магазине на сайте: www.zwilling.com.

Количество оборотов	прибл. 12 000 об/мин*
Емкость рабочей чаши	1,2 л
Длина сетевого кабеля	1 м
Размеры основания блендера с рабочей чашей (Д x Ш x В)	194 x 214 x 426 мм
Вес	ок. 5,6 кг



Не утилизировать вместе с бытовыми отходами.

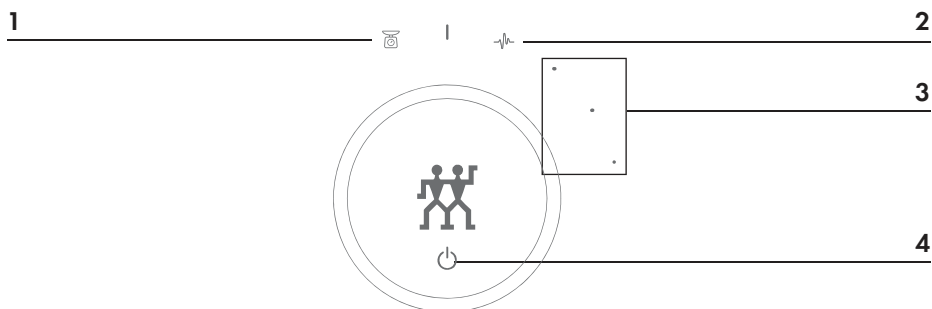
Маркировка



Прибор соответствует директивам для маркировки CE.

Функции программы

Кухонный комбайн ZWILLING позволяет выполнять следующие функции программ. Эти функции начинают светиться, как только прибор будет установлен на базовую станцию, а крышка правильно закрыта.



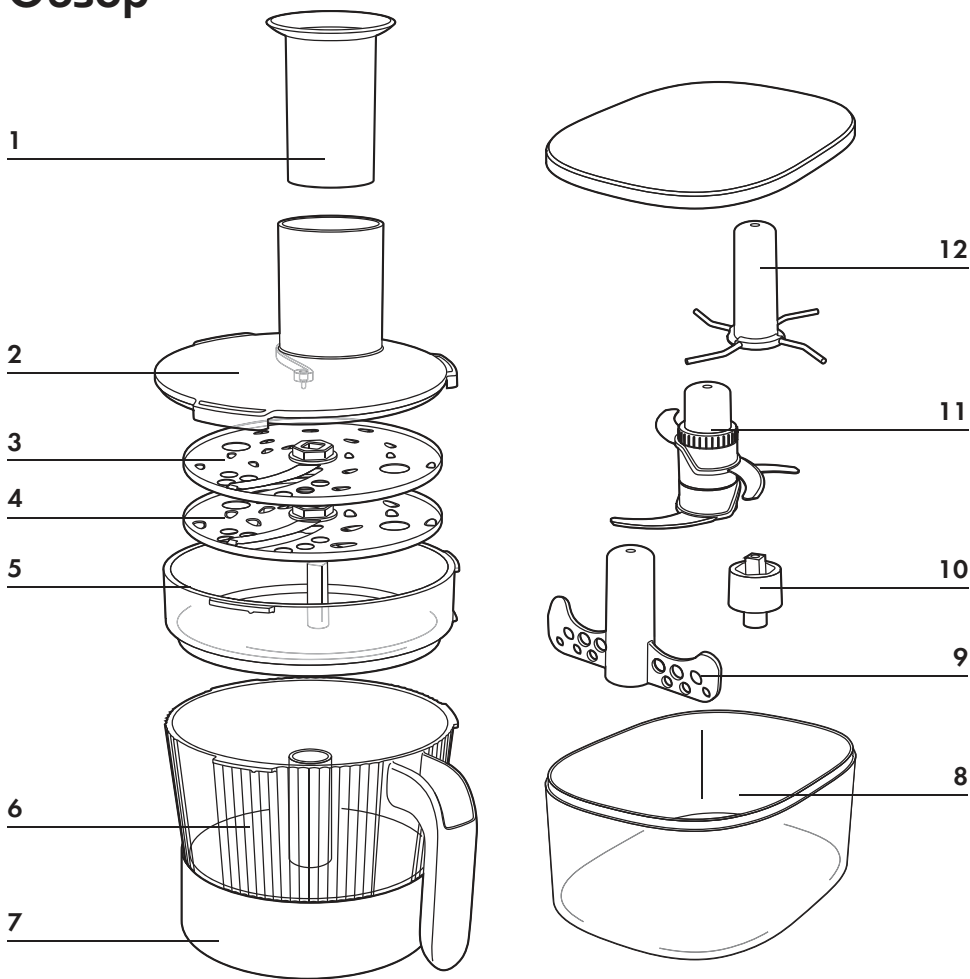
1 Весы – Взвешивание ингредиентов в рабочей чаше

3 Переменная скорость – Приготовление с желаемой консистенцией от кускового до жидкого состояния

2 Мультифункция (импульсная) – Дополнительное или предварительное смешивание продуктов или отдельных ингредиентов

4 Вкл./Выкл.

Обзор



1 Толкатель

2 Крышка

3 Сменный нож, мелкая нарезка (1 A+B)

4 Сменный нож, крупная нарезка (2 A+B)

5 Коробка для хранения сменных ножей

6 Рабочая чаша

7 Насадка для базовой станции

8 Коробка для хранения насадок

9 Насадка-мешалка

10 Переходник

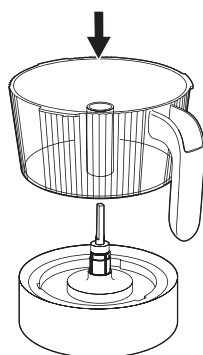
11 Измельчительный нож

12 Насадка-крюк для теста

Управление

1 Ввод кухонного комбайна в эксплуатацию

Перед первым использованием ополосните рабочую чашу, переходник, а также насадки и ножи холодной водой. Рабочая чаша пригодна для мытья в посудомоечной машине. Насадку для базовой станции можно вытирать только влажной тканью. Установите рабочую чашу на насадку для базовой станции.



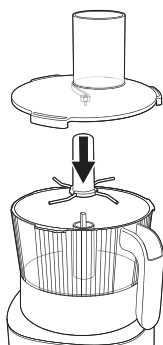
2 Установка кухонного комбайна на базовую станцию

Закройте рабочую чашу крышкой. Установите прибор на базовую станцию так, чтобы рукоятка рабочей чаши была направлена вправо и вперед. Подключите базовую станцию к электросети. На дисплее отобразятся доступные для кухонного комбайна программы.

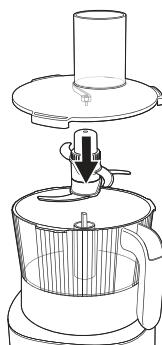


3 Использование насадок

Установите необходимую насадку в рабочую чашу. Положите обрабатываемые продукты в рабочую чашу и закройте ее крышкой.



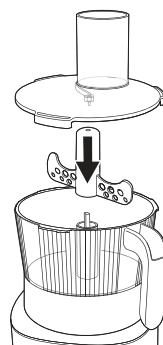
Насадка-крюк для теста: для замешивания теста (сдобное тесто / тесто для хлеба и т. д.).



Измельчительный нож: для измельчения мяса, лука. Осторожно! При сильной вибрации придерживайте чашу!



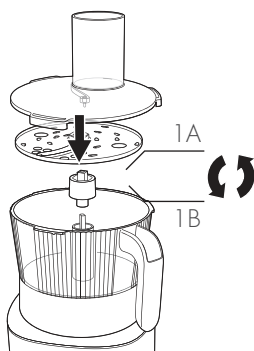
Осторожно!
Опасность
пореза!



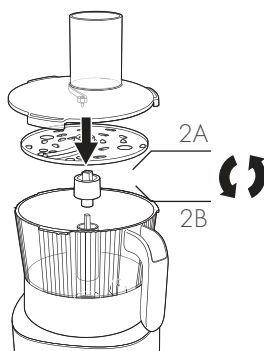
Насадка-мешалка, например, для взбивания сливок или яичного белка и для приготовления майонеза.

4 Использование сменных ножей

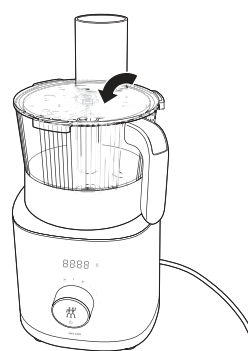
Чтобы натереть продукты, такие как овощи или сыр, сначала вставьте переходник и установите необходимый сменный нож. Закройте рабочую чашу крышкой.



Сменный нож для мелкой нарезки: для мелкого натирания (1A) или нарезки (1B).



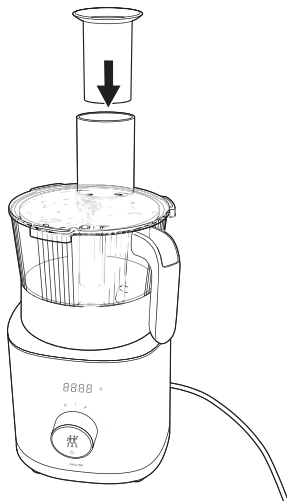
Сменный нож для крупной нарезки: для крупного натирания (2A) или нарезки (2B).



Загружайте продукты через загрузочное отверстие в крышке.

5 Использование толкателя

Вставьте толкатель в загрузочное отверстие в крышке для подачи ингредиентов в рабочую чашу в направлении сменных ножей.



6 Использование multifunctional программы

Поверните переключатель вправо на символ программы «Мультифункция» и удерживайте нажатой кнопку питания до достижения желаемой консистенции продукта. Истекшее время обработки отображается на дисплее. Когда вы отпускаете кнопку питания, процесс обработки прекращается.

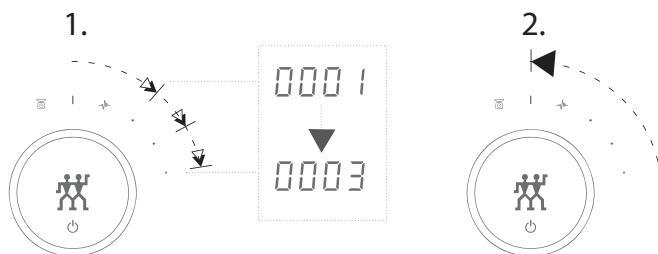


7 Приготовление продуктов с индивидуально выбранной скоростью обработки

Чтобы выбрать скорость обработки, вы должны повернуть переключатель вправо, пока прибор не начнет работать и не достигнет желаемой скорости. Когда требуемая консистенция продукта достигнута, необходимо повернуть переключатель обратно в положение «Вкл./Выкл.»



Выбранная скорость отображается на дисплее и над тремя точками.



8 Выключение

Для выключения прибора необходимо повернуть переключатель обратно в положение «Вкл./Выкл.» и нажать кнопку питания.



9 Взвешивание ингредиентов в рабочей чаше

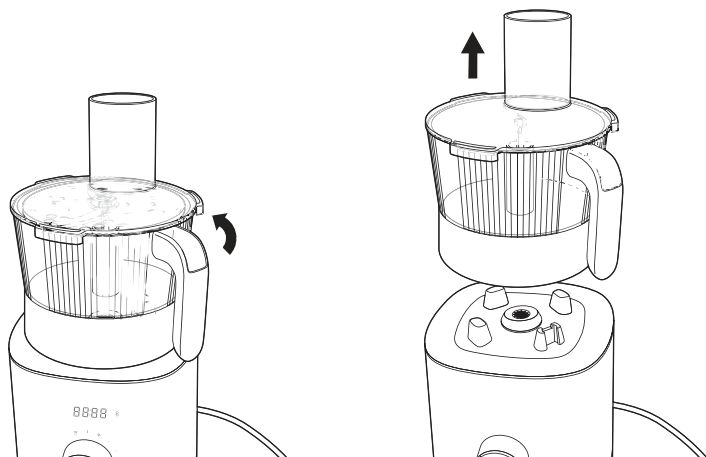
Чтобы взвесить содержимое рабочей чаши, необходимо повернуть переключатель влево на символ программы «Весы». Вес загруженных ингредиентов отображается на дисплее. Чтобы взвесить другие ингредиенты, вы можете снова нажать кнопку питания и взвесить добавленные ингредиенты по отдельности (функция «Тара»).



Длительно удерживая нажатой кнопку питания, вы можете переключить индикацию с граммов на унции.

10 Снятие кухонного комбайна с базовой станции

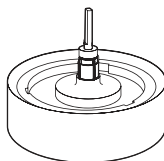
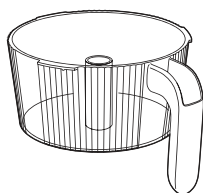
Для повышения стабилизации снизу на кухонном комбайне имеются дополнительные присоски. Они обеспечивают лучшую фиксацию прибора на базовой станции. Осторожно потяните за рукоятку под углом вверх, пока кухонный комбайн не отсоединится от базовой станции, и снимите его.



Уход

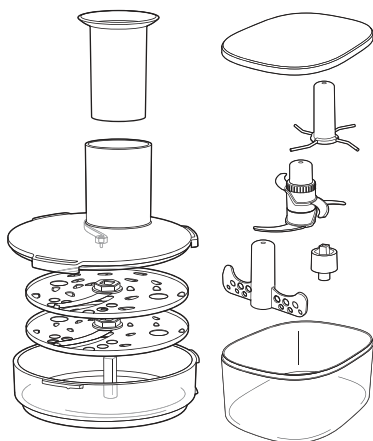
1 Очистка рабочей чаши и насадки для базовой станции

Очистите рабочую чашу водой с небольшим количеством моющего средства, а затем ополосните проточной водой. Рабочая чаша пригодна для мытья в посудомоечной машине. Для очистки насадки для базовой станции используйте только влажную ткань.



2 Очистка остальных деталей

Ножи, насадки и остальные детали можно очищать под проточной водой и влажной, не оставляющей ворс тканью или в посудомоечной машине.



Осторожно очистить
нож. Не трогать руками.

Сервисный центр

В случаях проблем с кухонным комбайном обращайтесь в наш сервисный центр.

Подробная информация о сервисе, ремонте, гарантии и регистрации изделия приведена на сайте www.zwilling.com/service.

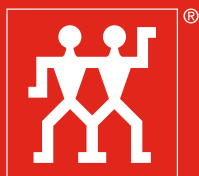
Принадлежности

Подходящие к вашему прибору принадлежности вы найдете на сайте www.zwilling.com.

Утилизация



Знак «зачеркнутого мусорного бака» означает отдельную утилизацию от электрического и электронного оборудования (WEEE). Электрическое и электронное оборудование может содержать опасные и вредные для окружающей среды материалы. Данное устройство и его упаковку нельзя утилизировать с несортированными бытовыми отходами, а в специально отведенных сборных пунктах для электрического и электронного оборудования. Этим Вы способствуете экономии ресурсов и защите окружающей среды. За дополнительной информацией обращайтесь, пожалуйста, в местные органы власти.



ZWILLING



ZWILLING J.A. Henckels AG
Gruenewalder Strasse 14–22 · 42657 Solingen
Germany · www.zwilling.com