

Betty Bossi

Betty Bossi Küchenmaschine Classic Betty Bossi Robot de cuisine Classic



Betriebs- und Montageanleitung Instructions de montage et mode d'emploi

Erfahren Sie mehr über unsere cleveren Produkte
und entdecken Sie leckere Rezepte:
www.bettybossi.ch

Pour en savoir plus sur nos idées ingénieuses
et découvrir de délicieuses recettes:
www.bettybossi.ch

Art.-Nr./Nr. d'art. 32061

Inhalt

| | |
|---|----|
| Sicherheitshinweise..... | 4 |
| Gerätebeschreibung..... | 10 |
| Montage des Geräts | 12 |
| Inbetriebnahme | 13 |
| Rührbetrieb beenden | 15 |
| Reinigung | 16 |
| Lagerung | 17 |
| Service | 17 |
| Entsorgung | 17 |
| Technische Daten | 18 |
| Optionales Zubehör für Küchenmaschine: Fleischwolf und Gemüseschneider | 19 |

Sommaire

| | |
|--|----|
| Directives de sécurité | 26 |
| Description de l'appareil..... | 32 |
| Montage de l'appareil..... | 34 |
| Mise en service | 35 |
| Fin d'utilisation..... | 37 |
| Nettoyage | 38 |
| Rangement | 39 |
| Service..... | 39 |
| Mise au rebut..... | 39 |
| Données techniques..... | 40 |
| Accessoire facultatif pour robot culinaire: hachoir à viande et coupe-légumes | 41 |

Sicherheitshinweise

Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanleitung vor der Inbetriebnahme des Gerätes genau durch. Bewahren Sie die Anleitung für späteres Nachschlagen an einem sicheren Ort auf. Wenn Sie das Gerät an eine andere Person weitergeben, denken Sie daran, auch die Gebrauchsanleitung beizulegen.

- Wird dieses Produkt zweckentfremdet, falsch bedient oder nicht fachgerecht repariert, kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden. In diesem Fall entfällt der Garantieanspruch.
- Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen mit verminderter körperlicher, sensorischer oder mentaler Fähigkeiten bestimmt, und nicht für Personen, die nicht über die nötige Erfahrung und das nötige Wissen für die Benutzung verfügen, es sei denn, sie werden überwacht oder ihnen wurde die entsprechende Anweisung zum sicheren Betrieb durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person gegeben und sie wurden auf die möglichen Gefahren hingewiesen.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Kinder dürfen nicht mit den Klebebändern und Verpackungsmaterialien des Gerätes spielen, da Lebensgefahr durch Ersticken droht.
- Bewahren Sie das Gerät und das Kabel immer ausserhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Das Gerät ist nur für den Gebrauch in Privathaushalten und in Innenräumen bestimmt. Setzen Sie das Gerät weder Regen noch Feuchtigkeit aus und verwenden Sie es nicht im Freien. Schliessen Sie das Gerät nur in Innenräumen an die Steckdose an. Jede abweichende Verwendung

Sicherheitshinweise

führt zum Verlust der Garantie.

- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Spülbecken und an anderen Orten, wo es mit Wasser in Kontakt kommen könnte. Das Motorgehäuse, das Netzkabel und der Netzstecker dürfen nicht mit Wasser in Kontakt kommen. Stromschlaggefahr!
- Fassen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker nicht mit nassen Händen an.
- Sollte das Gerät ins Wasser fallen, vor dem Herausnehmen immer den Netzstecker ziehen. Das Gerät muss in diesem Fall vor der nächsten Benutzung von einem qualifizierten Fachpersonal überprüft werden.
- Tauchen Sie das Motorgehäuse zur Reinigung nicht ins Wasser.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es an der Steckdose angeschlossen ist.
- Ziehen Sie in folgenden Fällen immer den Netzstecker:
 - bei Störungen während des Gebrauchs,
 - vor der Montage und dem Entfernen der Zubehörteile,
 - vor der Reinigung des Geräts,
 - nach dem Gebrauch,
 - wenn Sie das Gerät nicht verwenden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen wie Kochherd und Backofen. Gerät nie starker Hitze wie Heizquellen, Feuer oder Sonnenbestrahlung aussetzen. Brennende Geräte nur mit einer Löschdecke löschen.
- Während des Betriebs niemals die Rührwerkzeuge berühren. Die Rührwerkzeuge auch nicht auswerfen oder einsetzen, wenn das Gerät am Stromnetz angeschlossen ist. Verletzungsgefahr!
- Während des Betriebs niemals den Funktionsarm entriegeln.

Sicherheitshinweise

- Keine Finger oder Gegenstände in die Geräteöffnungen stecken und diese niemals abdecken. Es dürfen keine Flüssigkeiten in das Innere des Geräts gelangen. Gerät nie leer in Betrieb nehmen, nicht überfüllen und das gefüllte Gerät nicht umplatzieren.
- Seien Sie besonders aufmerksam, wenn Sie das Gerät in Gegenwart von Kindern und Haustieren verwenden. Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht von Erwachsenen verwenden.
- Bringen Sie keine Gegenstände in die Nähe der Rührwerkzeuge, während diese sich drehen. Die Rührwerkzeuge oder der Gegenstand können dabei beschädigt oder Sie selber verletzt werden.
- Vergewissern Sie sich vor dem Anschliessen des Geräts an der Steckdose, dass die auf dem Typenschild angezeigte Nennspannung mit der hausinternen Nennspannung übereinstimmt.
- Halten Sie das Netzkabel beim Ein- und Ausstecken immer am Stecker fest. Nie am Kabel ziehen.
- Das Gerät sollte nicht mit einem externen Timer oder mit einer separaten Fernsteuerung verwendet werden.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nirgends eingeklemmt und nicht durch spitze oder scharfe Gegenstände beschädigt wird.
- Lassen Sie das Kabel nicht von der Arbeitsfläche herabhängen.
- Verwenden Sie mit diesem Gerät kein Verlängerungskabel.
- Bringen Sie das Netzkabel nicht mit Wärmequellen (z. B. Herdplatten) in Berührung.
- Schliessen Sie das Netzkabel an eine leicht zugängliche Steckdose an, damit Sie im Notfall sofort den Stecker ziehen können.
- Kontrollieren Sie regelmässig, ob sich das Netzkabel in einwandfreiem

Sicherheitshinweise

- Zustand befindet. Lassen Sie das Kabel bei Beschädigung durch einen Fachmann ersetzen (es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags!).
- Gerät nie am Netzkabel tragen oder ziehen. Netzkabel nicht knicken, einklemmen oder über scharfe Kanten ziehen. Netzkabel nicht um das Gerät wickeln. Stromschlaggefahr durch Kabelbruch!
- Kontrollieren Sie, ob das Gerät richtig zusammengesetzt wurde, bevor Sie es an die Steckdose anschliessen.
- Das Gerät ist ausschliesslich für den privaten Gebrauch bestimmt, und nicht für den kommerziellen Gebrauch. Verwenden Sie das Gerät nur gemäss der in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Vorschriften. Jeglicher Missbrauch des Geräts ist wegen der damit verbundenen Gefahren strengstens verboten! Wird das Gerät zweckentfremdet oder falsch bedient, kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.
- Wird das Gerät für gewerbliche Zwecke eingesetzt, erlischt jeder Garantieanspruch.
- Verwenden Sie das Gerät immer in aufrecht stehender Position auf einer trockenen, ebenen, stabilen, feuchtigkeits- und hitzebeständigen Unterlage. Lassen Sie das Gerät vor dem Verstauen immer abkühlen.
- Vermeiden Sie, das Gerät fallen zu lassen und harten Schlägen auszusetzen.
- Verwenden Sie nur das im Lieferumfang enthaltene oder von Betty Bossi zu diesem Produkt angebotene Zubehör. Anderes Zubehör aus Sicherheitsgründen nicht verwenden.
- Beachten Sie unbedingt die in der Anleitung angegebenen Betriebs- und Ruhezeiten, um eine Überlastung des Motors zu verhindern.

Sicherheitshinweise

- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Motorgehäuse, das Netzkabel oder eines der Zubehöreile beschädigt ist oder nachdem Defekte aufgetreten sind.
- Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren. Bauen Sie das Gerät nicht selbst auseinander und reparieren Sie es nicht. Gefahr von Stromschlägen! Wenden Sie sich bei Funktionsstörungen nur an qualifiziertes Fachpersonal oder an den Betty Bossi Kundendienst. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, dessen Vertreter oder entsprechend qualifiziertes Personal ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Angesichts der Vielfalt an Oberflächenmaterialien von Möbeln ist es nicht ausgeschlossen, dass diese durch Kontakt mit der Rührmaschine Spuren erhalten. Der Hersteller kann nicht für Schäden oder Rückstände an

Möbeln u. Ä. haftbar gemacht werden.



Achtung, Verletzungsgefahr:

- Beim Blockieren der Rührwerkzeuge das Gerät sofort ausschalten und den Netzstecker ziehen. Erst dann die Ursache der Blockade beheben, andernfalls könnten Sie eine schwere Handverletzung erleiden.
 - Die Rührwerkzeuge nur montieren oder abnehmen, wenn der Netzstecker gezogen ist.
 - Haare, Kleidung und Finger immer von den Rührwerkzeugen fernhalten, besonders, wenn der Netzstecker steckt!
 - Fassen Sie niemals in das Gerät bzw. in die Rührschüssel, solange die Rührmaschine am Stromnetz angeschlossen ist.
- Beachten Sie unbedingt die nachfolgenden, speziellen Sicherheitshinweise zur Rührmaschine.

Sicherheitshinweise

- Für Schäden, die durch Nichtbeachten dieser Gebrauchsanleitung entstehen, lehnt Betty Bossi jegliche Haftung ab.
- ### **Spezielle Sicherheitshinweise zu diesem Gerät**
- Nehmen Sie das Gerät niemals mit leerer Rührschüssel in Betrieb.
 - Überfüllen Sie die Rührschüssel nicht. Maximal können 1,5 kg Lebensmittel eingefüllt werden.
 - Nach 30 Minuten Dauerbetrieb muss das Gerät mindestens 10 Minuten abkühlen.
 - Beginnen Sie den Rührbetrieb immer mit einer geringen Stufe, um Spritzer und Aufstäuben von pulverartigen Zutaten (z. B. Mehl) zu verhindern.
 - Verarbeiten Sie niemals kochende Lebensmittel. Verbrennungsgefahr!
 - Tiefgekühlte Lebensmittel vor dem Rühren immer auftauen lassen, damit sie Zimmertemperatur erreichen.
 - Um Eischnee zu schlagen, muss der Rührbehälter absolut sauber, fettfrei und trocken sein.
 - Schlagen Sie Eier immer in einer separaten Schüssel auf, damit keine Eierschalen oder faule Eier in die Rührmasse gelangen.
 - Wenn das Gerät 10 Minuten auf Stufe 0 geschaltet ist und nicht in Betrieb genommen wurde, schaltet es sich automatisch in den Standby-Betrieb.

Gerätebeschreibung



- A** Funktionsarm
- B** Schutzkappe und darunterliegender Anschluss für optionales Zubehör
- C** Feststell-Schraube der Schutzkappe (**B**)
- D** Anschluss für Rührwerkzeug
- E** Rührschüssel aus Edelstahl
- F** Drehschalter und berührungsempfindliches Bedienfeld mit Display
- G** Entriegelungshebel des Funktionsarms
- H** Spritzschutz mit abnehmbarer Nachfüllöffnung
- I** Halterungen zum Verstauen der beiden Rührwerkzeuge



Gerätebeschreibung

| Rührwerkzeug | Ideal für die Zubereitung von | Leistungsstufen |
|---|---|-----------------|
|  Rührhaken | Gebäck, leichten Teigen wie Kuchen und Tortenböden | 1-8 |
|  Schwingbesen | geschlagenem Rahm, Eischnee, Saucen, Suppen | 1-8 |
|  Knethaken | schweren Teigen wie Hefe-, Mürbe- und Kartoffelteig | 1-3 |

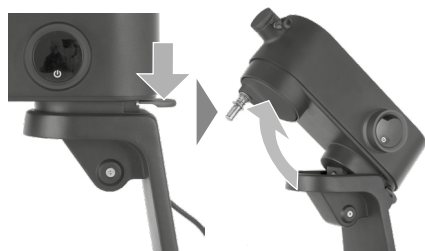
Montage des Geräts

Montage des Geräts

Achtung:

Zur Reinigung und zum Aufstellen des Geräts bzw. zur Montage der Rührwerkzeuge muss das Gerät immer ausgesteckt und ausgeschaltet sein!

- Das Gerät muss vor der Inbetriebnahme und nach jeder Benutzung gereinigt werden. Verfahren Sie wie im Kapitel „Reinigung“ auf Seite 16 beschrieben.
- Stellen Sie die Motoreinheit aufrecht auf eine trockene, ebene, stabile, feuchtigkeits- und hitzebeständige Arbeitsfläche, in die Nähe einer Steckdose.
- Drücken Sie den Entriegelungshebel (G) nach unten und schwenken Sie den Funktionsarm (A) gleichzeitig nach oben.



- Setzen Sie die Rührschüssel in die Ausbuchtung und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag, sodass sie fest in der Basis sitzt.



- Wählen Sie das passende Rührwerkzeug aus. Richten Sie die Halterung des Rührwerkzeugs mit den Zapfen im Anschluss (D) aus, drücken Sie das Rührwerkzeug nach oben und drehen Sie es gleichzeitig im Gegenuhrzeigersinn, sodass es fest am Anschluss arretiert ist.

Achtung: Das Rührwerkzeug muss fest im Anschluss stecken, bevor Sie das Gerät einschalten!



Inbetriebnahme

Inbetriebnahme

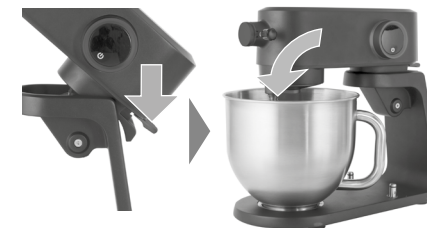


Ein Stromschlag kann tödlich sein! Befolgen Sie bitte die Sicherheitsvorschriften!

1. Prüfen Sie, dass die Rührschüssel bis zum Anschlag in der Basis sitzt und das Rührwerkzeug fest im Anschluss des Funktionsarms steckt, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen! Der Netzstecker darf noch nicht in der Steckdose stecken!
2. Der Funktionsarm mit Rührwerkzeug befindet sich noch in der hochgeschwenkten Position. Füllen Sie die Zutaten, mit welchen der Rührprozess startet, in die Rührschüssel. Bedenken Sie, dass insgesamt maximal **1,5 kg Zutaten** verarbeitet werden können.



3. Drücken Sie nun den Entriegelungshebel (G) nach unten und schwenken Sie den Funktionsarm nach unten, so dass er einrastet.



4. Setzen Sie den Spritzschutz (H) ohne Nachfüllöffnung auf die Rührschüssel.

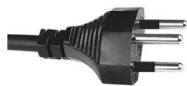



5. Setzen Sie nun die Nachfüllöffnung mittels der beiden Führungsschienen in den Spritzschutz ein.



Inbetriebnahme

6. Stecken Sie den Netzstecker in eine passende Steckdose.



7. Schalten Sie nun das Gerät in den Standby-Betrieb, indem Sie die Taste  auf dem Bedienfeld drücken.




8. Wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeitsstufe, indem Sie den Drehschalter im Uhrzeigersinn in kurzen Vierteldrehungen drehen. Die gewählte Stufe leuchtet links im Display auf. **Achtung:** Bedenken Sie, dass Sie immer mit einer niedrigen Geschwindigkeitsstufe starten und dann langsam steigern!



9. Das Gerät startet automatisch. Durch kurze Vierteldrehungen des Drehschalters im Uhrzeigersinn kann die Geschwindigkeitsstufe während des Betriebs erhöht werden. Durch kurze Vierteldrehungen im Gegenuhrzeigersinn kann die Geschwindigkeitsstufe wieder reduziert werden.

Wenn gewünscht, kann auch eine Betriebsdauer mit Countdown-Funktion eingestellt werden, wie nachfolgend beschrieben.

Betriebsdauer mit Countdown-Funktion einstellen:

Das Gerät ist mit einer Countdown-Funktion ausgestattet. Diese kann eingestellt werden, **bevor** Sie die Geschwindigkeitsstufe einstellen. Schalten Sie das Gerät mit der Taste  ein. Drehen Sie den Drehschalter für 3 Sekunden im Gegenuhrzeigersinn in die 9-Uhr-Position. Nun blinkt die Minuten- und Sekunden-Anzeige, 02:00 wird angezeigt. Sie können durch kurze Vierteldrehungen im Uhrzeiger- oder Gegenuhrzeigersinn die Countdown-Funktion im 10-Sekunden-Takt einstellen. Wenn Sie den Drehschalter im Uhrzeigersinn gedrückt halten, zählt der Timer im 1-Minuten-Takt schnell nach oben. Wenn die gewünschte Betriebsdauer eingestellt ist, bestätigen Sie diese nochmals, indem Sie den Drehschalter 3 Sekunden im Gegenuhrzeigersinn gedrückt halten. Nun wird die eingestellte Betriebsdauer im Display nach unten gezählt.

Es kann maximal eine Betriebsdauer von 30 Minuten eingestellt werden.



Achtung:

Bleiben Sie während des Betriebs immer anwesend, auch wenn Sie die Countdown-Funktion eingestellt haben.

Inbetriebnahme / Rührbetrieb beenden

10. Fügen Sie nach und nach bei Bedarf die weiteren Zutaten hinzu, verfahren Sie dazu wie folgt:

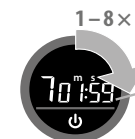
- Schalten Sie die Geschwindigkeit auf Stufe 0, indem Sie den Drehregler im Gegenuhrzeigersinn in mehreren Vierteldrehungen drehen.



- Füllen Sie die Zutaten über die Nachfüllöffnung im Spritzschutz ein.




- Stellen Sie die Geschwindigkeitsstufe wieder ein, indem Sie den Drehregler im Uhrzeigersinn in kurzen Vierteldrehungen drehen.



Hinweis:

Die Countdown-Funktion wird während dieser Pause gestoppt und zählt dann wieder weiter.

Rührbetrieb beenden

- Wenn die Zubereitung beendet wird, schalten Sie das Gerät aus, indem Sie die Taste  auf dem Bedienfeld drücken.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

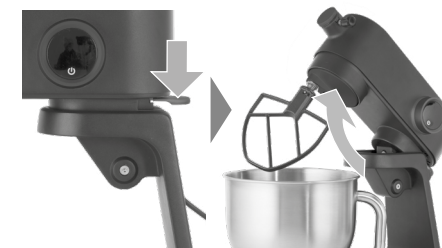
Hinweis:

Der Netzstecker muss immer gezogen sein, nur dann ist das Gerät definitiv ausgeschaltet.

- Ziehen Sie die Einfüllöffnung aus dem Spritzschutz und nehmen Sie dann den Spritzschutz ab.



- Drücken Sie den Entriegelungshebel (G) nach unten und schwenken Sie den Funktionsarm nach oben.



Reinigung

- Entfernen Sie das Rührwerkzeug, indem Sie es im Uhrzeigersinn aus dem Anschluss drehen.



- Entnehmen Sie die Rührschüssel, indem Sie sie im Gegenuhrzeigersinn aus der Basis drehen.



Reinigung

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

1. Bauen Sie das Gerät auseinander, wie im Kapitel „Rührbetrieb beenden“ beschrieben.
2. Spülen Sie alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt gekommen sind, in warmem Spülwasser mit einem weichen Schwamm oder Tuch. Danach spülen Sie alles unter klarem Wasser nach. Trocken Sie alle Teile sorgfältig.



Hinweis:

Alle abnehmbaren Teile (mit Ausnahme des Schwingbesens) sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet!

3. Die Motoreinheit mit Netz Kabel und Netzstecker darf nur mit einem leicht feuchten Tuch gereinigt werden, danach trocknen lassen.
4. Lassen Sie alle Teile komplett trocknen, bevor Sie sie wieder zusammensetzen.

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

Lagerung

Tauchen Sie die Motoreinheit mit Netz Kabel und Netzstecker niemals ins Wasser und halten Sie sie niemals unter fließendes Wasser.

Lagerung

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

Service


Kundenservice

- Bei Funktionsstörungen oder für Beratung hinsichtlich der Benutzung, wenden Sie sich bitte an das geschulte Personal des Betty Bossi Kundenservice:
Tel.: +41 (0) 44 209 19 29
Mail: info@bettybossi.ch

Garantie

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

Entsorgung

 Alle Elektrogeräte müssen im Interesse der Umwelt am Ende ihrer Lebensdauer einer ordnungsgemässen Entsorgung zugeführt werden. Ausgediente Geräte müssen durch Abtrennen des Netzkabels unbrauchbar gemacht werden und dürfen nicht im

Hausmüll entsorgt werden. Bringen Sie Ihr Gerät in die nächste Wertstoff-Sammlung oder zu Ihrer Verkaufsstelle, damit recyclebares Material wiederverwendet wird und Ihr Gerät einer umweltgerechten Entsorgung zugeführt wird.

Technische Daten

| | |
|-------------------------------|------------------------------------|
| Produktbezeichnung | Betty Bossi Küchenmaschine Classic |
| Artikel-Nummer | 32061 |
| Nennspannung | 220-240 V ~ 50/60 Hz |
| Nennleistung | 800 W |
| Absicherung | 5 A |
| Abmessungen (L x B x H) | 37,78 x 18,86 x 34,98 cm |
| Kabellänge | 1,0 m |
| Material Gehäuse | Alu-Guss |
| Material Rührschüssel | Edelstahl |
| Fassungsvermögen Rührschüssel | 5,2 L |
| Gewicht (ohne Zubehör) | 8,9 kg |
| Geprüft | CE |
| Erfüllt EU-Vorschriften | Ja |
| Produkt-Garantie | 2 Jahre |

Technische Änderungen vorbehalten.

Betty Bossi

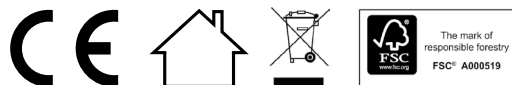
Optionales Zubehör für Küchenmaschine: Fleischwolf mit Wurstaufsatz und Spritzgebäckaufsatz Gemüseschneider

Betriebs- und Montageanleitung

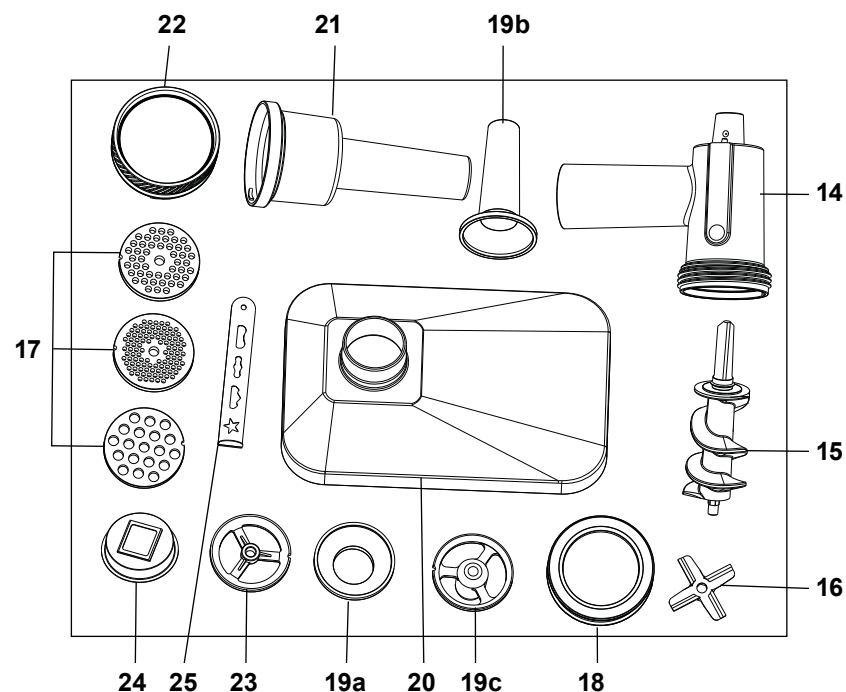
Erfahren Sie mehr über unsere cleveren Produkte
und entdecken Sie leckere Rezepte:
www.bettybossi.ch

Fleischwolf zu Betty Bossi Küchenmaschine/
Art.-Nr. 32062

Gemüseschneider zu Betty Bossi Küchenmaschine/
Art.-Nr. 32063



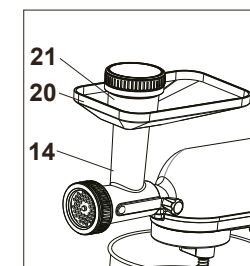
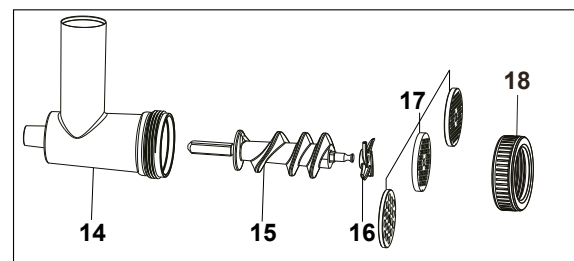
Fleischwolf



Einzelteile

- 14 Gehäuse des Fleischwolfs
- 15 Spirale
- 16 Messer
- 17 Lochscheiben
- 18 Sicherungsring
- 19a Wurstaufsatz gross
- 19b Wurstaufsatz klein
- 19c Spiralaufsatz
- 20 Einfüllschale
- 21 Stopfer
- 22 Abdeckung des Stopfers
- 23 Spritzgebäckaufsatz 1
- 24 Spritzgebäckaufsatz 2
- 25 Formscheibe

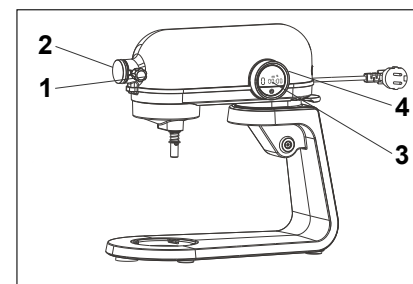
Fleischwolf



Scheibe und die Aussparungen am Gehäuse. Schrauben Sie den Sicherungsring (18) auf, bis er fest sitzt.

Inbetriebnahme

1. Legen Sie die Fleischstücke (ca. 2,5 cm gross geschnitten) auf die Einfüllschale (20) und in die Öffnung.
2. Stellen Sie ein Gefäss unter den Fleischwolf.
3. Schliessen Sie das Gerät an der Steckdose an.
4. Starten Sie den Vorgang, indem Sie die EIN/AUS-Taste (3) drücken und stellen Sie eine Geschwindigkeit zwischen 1–8 mit dem Drehschalter (4) ein.
5. Drücken Sie das Fleisch mit dem Stopfer (21) ein.



Montage Fleischwolf

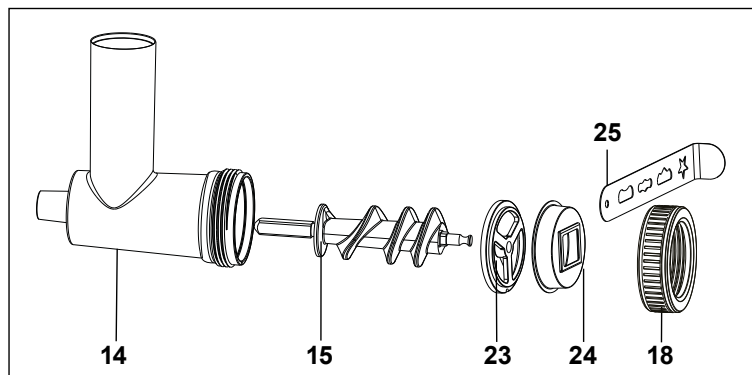
1. Lösen Sie die Schraube (1) und entfernen Sie die Schutzkappe (2) vom Spiralantrieb.
2. Setzen Sie den Fleischwolf-Aufsatz (14) mit der Einfüllöffnung nach oben in den Spiralantrieb ein und sichern Sie diesen wieder mit der Schraube (1).
3. Setzen Sie die Einfüllschale (20) so auf den Einfüllschacht, dass der lange Teil der Schale über dem Arm der Küchenmaschine positioniert ist.
4. Schieben Sie die Spirale (15) in den horizontalen Teil des Spiralgehäuses (14), bis die Achse einrastet.
5. Setzen Sie dann das Messer (16) auf das Ende der Spirale und eine Lochscheibe (17) Ihrer Wahl. Achten Sie dabei auf die

Achtung: Niemals die Finger in den Fleischwolf stecken!

Hinweis:

Nehmen Sie den Fleischwolf nicht länger als 15 Minuten in Betrieb und lassen Sie ihn dann für ca. 10 Minuten abkühlen.

Fleischwolf: Gebäckverarbeitung

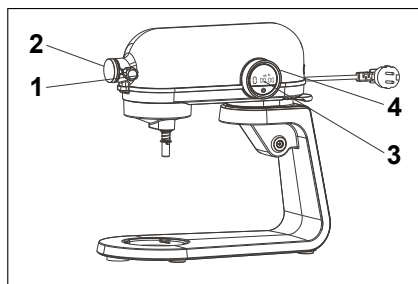


Gebäckverarbeitung Montage

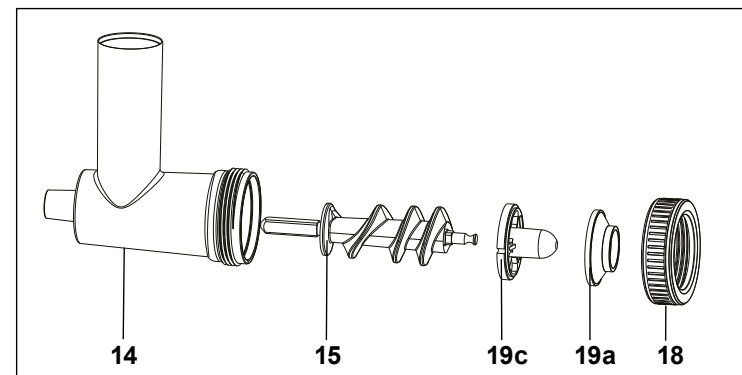
- Schrauben Sie den gewünschten Gebäckaufsatz (23/24) auf und wählen Sie die gewünschte Form mit der Formscheibe (25).
- Schrauben Sie den Sicherungsring (18) auf, bis er fest sitzt.

Inbetriebnahme

- Befüllen Sie die Einfüllschale (20) und die Öffnung mit dem Teig.
- Schliessen Sie das Gerät an der Steckdose an.
- Starten Sie den Vorgang, indem Sie die EIN/AUS-Taste (3) drücken und stellen Sie eine Geschwindigkeit zwischen 1–8 mit dem Drehschalter (4) ein.
- Drücken Sie den Teig mit dem Stopfer (21) ein.
Achtung: Niemals mit den Fingern eindrücken!
- Halten Sie den Teig am Ausgang fest und schneiden Sie die Form in der gewünschten Länge ab.



Fleischwolf: Wurstverarbeitung



Wurstverarbeitung Montage

- Setzen Sie den Spiralaufsatz (19c) auf die Achse der Spirale (15).
- Stecken Sie den gewünschten Wurstaufsatz (19a oder 19b) auf den Spiralaufsatz.
- Schrauben Sie den Sicherungsring (18) auf, bis er fest sitzt.
- Schieben Sie die Spirale (15) in den horizontalen Teil des Spiralgehäuses (14), bis die Achse einrastet.

Inbetriebnahme

- Schieben Sie die Wursthaut (echt oder synthetisch) über den Ausgang und verknoten Sie das Ende.
- Befüllen Sie die Einfüllschale (20) und die Öffnung mit Fleisch.
- Schliessen Sie das Gerät an der Steckdose an.
- Starten Sie den Vorgang, indem Sie die EIN/AUS-Taste (3) drücken und stellen Sie eine Geschwindigkeit zwischen 1–8 mit dem Drehschalter (4) ein.

- Drücken Sie das Fleisch mit dem Stopfer (21) ein.
Achtung: Niemals die Finger in den Fleischwolf stecken!
- Wenn die erste Wurst die gewünschte Länge erreicht hat, drücken Sie das offene Ende der Wurst mit den Fingern zusammen. Drehen Sie die Wursthaut ein- bis zweimal um ihre eigene Achse.

Hinweise:

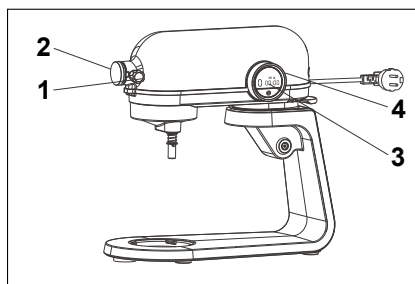
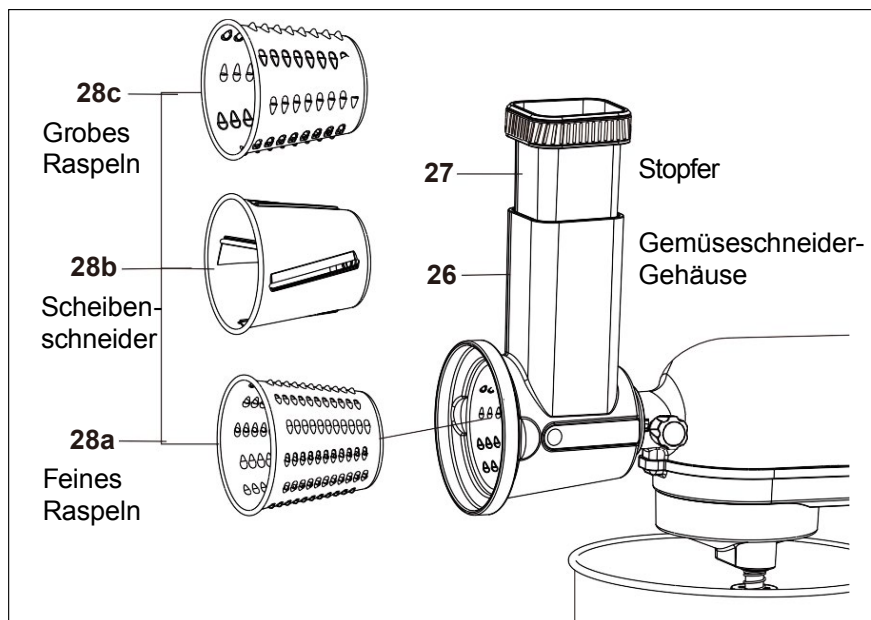
Nehmen Sie das Gerät mit dem Wurstaufsatz nicht länger als 15 Minuten in Betrieb und lassen Sie es dann für ca. 10 Minuten abkühlen.

Sie können das Gerät nach jeder einzelnen Wurst ausschalten, bis Sie etwas geübt sind. Führen Sie Schritt 6 wie beschrieben durch und schalten dann erst den Fleischwolf wieder ein.

Wenn Sie sich für die Verwendung von echter Haut entscheiden, lassen Sie diese vor der Verwendung eine Weile in Wasser einweichen.

Achten Sie darauf, dass die Wursthaut „locker“ gefüllt ist, da sich die Wurst beim Kochen oder Braten ausdehnt und die Haut reißen könnte.

Gemüseschneider



Gemüseschneider

Gemüseschneider Montage

1. Entfernen Sie die Schraube (1) und nehmen Sie die Schutzkappe (2) vom Spiralantrieb ab.
2. Setzen Sie das Gemüseschneider-Gehäuse (26) mit dem Einfüllschacht nach oben in den Spiralantrieb ein. Mit der Schraube (1) sichern.
3. Wählen Sie einen Schneideinsatz (feines Raspeln (28a)/ grobes Raspeln (28c) oder Scheibenschneider (28b)) und setzen Sie den zylinderförmigen Einsatz mit der Öffnung nach vorne in das Gemüseschneider-Gehäuse.

Hinweis: Der Schneideinsatz wird eingeklickt und mit einer Drehung vorsichtig befestigt. Beim Herausnehmen den Einsatz vorsichtig drehen und durch Klopfen auf die Hand vorsichtig herausnehmen.

Inbetriebnahme

1. Schliessen Sie das Gerät an der Steckdose an.
2. Starten Sie den Vorgang, indem Sie die EIN/AUS-Taste (3) drücken und stellen Sie eine Geschwindigkeit zwischen 1-8 mit dem Drehschalter (4) ein.
3. Drücken Sie die Lebensmittel mit dem Stopfer nach unten.

Achtung: Niemals mit den Fingern drücken!

Hinweis:

Nehmen Sie das Gerät mit dem Gemüseschneider nicht länger als 15 Minuten in Betrieb und lassen Sie es dann für ca. 10 Minuten abkühlen.

Directives de sécurité

Veillez lire attentivement ce mode d'emploi avant la mise en service de l'appareil. Conservez le mode d'emploi en lieu sûr pour pouvoir le relire ultérieurement. Si vous transmettez l'appareil à une autre personne, pensez à lui remettre également le mode d'emploi.

- Si cet appareil est détourné de sa fonction première, mal utilisé ou n'est pas réparé dans les règles de l'art, le fabricant ne peut pas être tenu pour responsable en cas d'endommagement. Dans ce cas la garantie est annulée.
 - Cet appareil ne peut pas être utilisé par des personnes aux capacités corporelles, sensorielles ou mentales réduites et par des personnes ne disposant pas de l'expérience nécessaire ou des connaissances nécessaires pour une bonne utilisation, sauf si une personne responsable de leur sécurité les surveille ou les instruit sur le bon fonctionnement et leur
- indique les dangers possibles.
- Les enfants doivent être surveillés pour garantir qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Cet appareil ne peut pas être utilisé par des enfants.
 - Les enfants ne doivent pas jouer avec les rubans adhésifs et les matériaux d'emballage de l'appareil. Danger de mort en cas d'étouffement.
 - Rangez toujours l'appareil et le cordon hors portée des enfants.
 - L'appareil est seulement conçu pour une utilisation à usage domestique et seulement pour une utilisation à l'intérieur. N'exposez pas l'appareil à la pluie ou à l'humidité et ne l'utilisez pas à l'extérieur. Ne branchez l'appareil à une prise secteur que s'il se trouve dans une pièce. Un non-respect de cette consigne entraîne l'annulation de la garantie.
 - N'utilisez pas l'appareil à proximité d'un évier ou d'un autre endroit où

Directives de sécurité

il risquerait d'entrer en contact avec de l'eau. Le châssis du moteur, le cordon et la prise ne doivent pas entrer en contact avec de l'eau. Risque d'électrocution!

- Ne touchez pas l'appareil, le cordon et la prise avec des mains humides.
- Si l'appareil devait tomber dans de l'eau, débranchez-le toujours avant de le retirer. Dans ce cas, l'appareil doit ensuite être vérifié par un professionnel qualifié avant d'être réutilisé.
- Ne plongez jamais le châssis du moteur dans de l'eau pour le nettoyer.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- Débranchez toujours l'appareil dans les cas suivants:
 - en cas de pannes pendant l'utilisation,
 - avant le montage et le démontage des accessoires,
 - avant le nettoyage de l'appareil,
- après l'utilisation,
- si vous n'utilisez pas l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité d'une source de chaleur comme une plaque de cuisson ou un four. N'exposez jamais l'appareil à une chaleur importante, comme un radiateur, un feu ou les rayons du soleil. Eteignez un appareil en feu uniquement avec une couverture anti-feu.
- Ne touchez jamais le fouet, batteur ou crochet à pétrir lorsque l'appareil est en marche. Ne les montez ou démontez également jamais lorsque l'appareil est branché. Risque de blessure!
- Pendant que l'appareil est en marche, ne déverrouillez jamais la tête du robot.
- N'introduisez pas vos doigts ou des objets dans les orifices de l'appareil et ne les recouvrez jamais. Aucun liquide ne doit être introduit à l'intérieur de l'appareil. Ne mettez jamais l'appareil

Directives de sécurité

- en marche à vide, ne le remplissez pas de trop et ne déplacez l'appareil lorsqu'il est plein.
- Soyez particulièrement vigilant lorsque vous utilisez l'appareil en présence d'enfants ou d'animaux domestiques. Les enfants ne peuvent utiliser l'appareil que sous la surveillance d'un adulte.
 - Ne mettez pas d'objets à proximité du fouet, batteur, crochet à pétrir lorsqu'il est en rotation. Les accessoires ou l'objet pourraient être endommagés ou vous pourriez vous blesser vous-même.
 - Avant de brancher l'appareil dans une prise secteur, vérifiez que la tension nominale indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension nominale du réseau électrique.
 - Tenez toujours le cordon au niveau de la prise pour brancher ou débrancher l'appareil. Jamais au niveau du cordon lui-même!
 - N'utilisez pas l'appareil avec une minuterie externe ou avec une télécommande externe.
 - Placez le cordon de manière qu'il ne puisse pas être coincé ou endommagé par des objets pointus ou tranchants.
 - Ne laissez pas le cordon pendre du plan de travail.
 - N'utilisez pas de rallonge électrique avec cet appareil.
 - Ne mettez pas le cordon en contact avec une source de chaleur (p.ex. une plaque de cuisson).
 - Branchez l'appareil à une prise facile d'accès pour pouvoir le débrancher en cas d'urgence.
 - Vérifiez régulièrement le bon état du cordon. En cas d'endommagement, demandez à un professionnel de remplacer le cordon (risque de choc électrique!).
 - Ne portez pas l'appareil en le tenant par le cordon et ne tirez pas dessus. Ne pliez pas le cordon, ne le

Directives de sécurité

- coincez pas et ne le faites pas passer le long de rebords tranchants. N'enroulez pas le cordon autour de l'appareil. Risque d'électrocution en cas de rupture du cordon!
- Vérifiez que l'appareil est correctement monté avant de le brancher dans une prise secteur.
 - L'appareil est exclusivement conçu pour un usage domestique et non pas pour un usage commercial. Utilisez l'appareil exclusivement conformément aux consignes indiquées dans ce mode d'emploi. Toute utilisation non-conforme de l'appareil est strictement interdite en raison des dangers qui peuvent en découler. En cas d'utilisation non conforme ou de mauvaise utilisation les dommages pouvant en résulter ne sont pas couverts par la garantie.
 - Si l'appareil est utilisé à un usage commercial, tout droit à la garantie est annulé.
 - Utilisez toujours l'appareil en position verticale, sur un plan de travail sec, plat, stable et résistant à l'humidité et à la chaleur. Laissez toujours l'appareil refroidir avant de le ranger.
 - Évitez de faire tomber l'appareil et de l'exposer à des chocs violents.
 - Utilisez exclusivement les accessoires fournis ou recommandés pour cet appareil par Betty Bossi. N'utilisez pas d'autres accessoires pour des raisons de sécurité.
 - Respectez absolument les temps de fonctionnement et de repos indiqués dans le mode d'emploi pour éviter une surcharge du moteur.
 - N'utilisez pas l'appareil si le châssis du moteur, le cordon ou un accessoire est endommagé ou après l'apparition d'un défaut.
 - N'essayez jamais de réparer vous-même l'appareil. Ne démontez jamais vous-même l'appareil et

Directives de sécurité

ne le réparez pas. Risque d'électrocution! En cas de panne, prenez contact avec un professionnel qualifié ou avec le service client de Betty Bossi. Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son représentant ou une personne adéquatement qualifiée afin d'éviter tout risque.

- Étant donné la diversité des revêtements des meubles, il ne peut pas être exclu que le robot de cuisine laisse des traces en cas de contact. Le fabricant ne peut pas être tenu pour responsable pour les dommages ou taches sur meubles.



Attention, risque de blessure:

- Si le fouet, batteur ou crochet à pétrir est bloqué, éteignez immédiatement l'appareil et débranchez-le. Retirez alors seulement ce qui bloque, sinon vous pourriez avoir de graves blessures au niveau des mains.

- Ne montez ou retirez le fouet, batteur ou crochet à pétrir que lorsque l'appareil est débranché.
- Tenez toujours vos doigts, cheveux et vêtements à l'écart du fouet, batteur, crochet à pétrir, en particulier lorsque l'appareil est branché!
- Ne mettez jamais les mains dans l'appareil ou dans le bol tant que le robot de cuisine est branché sur le secteur.
- Veuillez impérativement respecter les consignes de sécurité spéciales pour ce robot de cuisine qui sont indiquées ci-dessous!
- Betty Bossi décline toute responsabilité en cas de dommages résultant d'un non-respect des consignes indiquées dans ce mode d'emploi.

Directives de sécurité

Consignes de sécurité spéciales pour cet appareil

- Ne mettez jamais l'appareil en marche à vide.
- Ne remplissez pas de trop le bol. Ne mettez pas plus de 1,5 kg d'ingrédients dans le bol.
- Au bout de 30 minutes d'utilisation en continu, l'appareil doit refroidir pendant au moins 10 minutes.
- Mettez toujours l'appareil en marche tout d'abord sur la vitesse faible pour éviter les éclaboussures et la pulvérisation d'ingrédients en poudre (p.ex. de la farine).
- N'utilisez jamais des aliments en ébullition. Risque de brûlure!
- Laissez toujours les aliments congelés décongeler avant de les mélanger, pour qu'ils soient à température ambiante.
- Pour monter des blancs d'œufs en neige, le bol doit être parfaitement propre, sec et sans graisse.
- Cassez toujours les œufs dans un autre récipient pour éviter que des coquilles d'œufs ou des œufs avariés se mélangent à la pâte.
- Si l'appareil est allumé sur le niveau 0 pendant 10 minutes et n'est pas mis en marche, il passe automatiquement sur le mode de veille.




Description de l'appareil



- A Tête du robot
- B Cache de protection et raccord situé en-dessous pour des accessoires en option
- C Vis de fixation pour le cache de protection (B)
- D Raccord pour le fouet, batteur et crochet à pétrir
- E Bol en acier inoxydable
- F Interrupteur rotatif et tableau de commande avec touche tactile et écran
- G Levier de déverrouillage de la tête du robot
- H Couvercle de protection contre les éclaboussures avec orifice amovible pour ajouter des aliments
- I Supports pour ranger le fouet, batteur ou crochet à pétrir



Description de l'appareil

| Accessoire | Idéal pour la préparation de | Niveau de puissance |
|---|--|---------------------|
|  Batteur | Gâteaux, pâtes légères comme la génoise ou les fonds de tarte | 1-8 |
|  Fouet | Crème chantilly, blancs d'œufs en neige, sauces, soupes | 1-8 |
|  Crochet à pétrir | Pâtes lourdes comme les pâtes levées, pâtes sablées ou à base de pommes de terre | 1-3 |

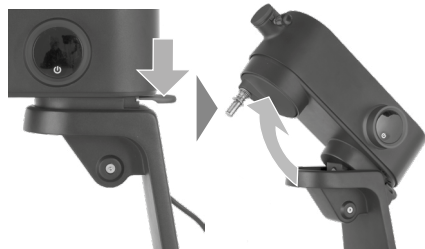
Montage de l'appareil

Montage de l'appareil

Attention:

L'appareil doit toujours être éteint et débranché si vous voulez le nettoyer, le déplacer ou monter un des accessoires!

- Avant la mise en service et après chaque utilisation, l'appareil doit être nettoyé. Procédez comme indiqué dans le chapitre « Nettoyage » page 32.
- Placez l'unité moteur en position verticale sur un plan de travail sec, plat, stable, résistant à l'humidité et à la chaleur, à proximité d'une prise murale.
- Appuyez sur le levier de déverrouillage (G) vers le bas tout en relevant la tête du robot (A).



- Placez le bol dans l'échancrure et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée pour qu'il soit bien fixé sur le socle.



- Sélectionnez l'accessoire approprié (fouet, batteur ou crochet). Orientez son manche avec les embouts dans le raccord (D), enfoncez-le vers le haut tout en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le fixer. **Attention:** L'accessoire doit être correctement fixé dans le raccord avant de mettre l'appareil en marche!



Mise en service

Mise en service

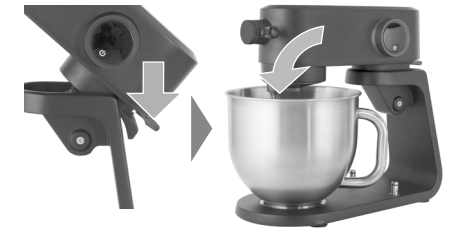


Une électrocution peut être mortelle! Veuillez respecter les consignes de sécurité!

1. Prenez soin que le bol soit correctement fixé sur le socle (il doit être vissé jusqu'à la butée) et que le fouet, batteur ou crochet soit correctement monté sur la tête du robot avant de mettre l'appareil en marche! L'appareil ne doit pas encore être branché!
2. La tête du robot avec le fouet, le batteur ou le crochet se trouve à ce moment-là encore sur la position relevée. Mettez les ingrédients que vous souhaitez commencer à travailler dans le bol. Pensez à ne pas dépasser la quantité maximale de 1,5 kg d'ingrédients.



3. Appuyez alors sur le levier de déverrouillage (G) vers le bas et rabattez la tête du robot pour qu'elle s'enclenche.



4. Mettez le couvercle anti-éclaboussures (H) sans l'orifice de remplissage sur le bol.



5. Ajoutez ensuite l'orifice de remplissage à l'aide des deux glissières d'entraînement sur le couvercle.



Mise en service

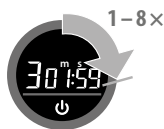
6. Branchez l'appareil dans une prise secteur appropriée.



7. Mettez ensuite l'appareil en marche sur le mode de veille en appuyant sur la touche **⏻** sur le tableau de commande.



8. Sélectionnez la vitesse souhaitée en tournant le bouton rotatif dans le sens des aiguilles d'une montre en effectuant de brefs quarts de tours. La vitesse sélectionnée s'affiche à gauche sur l'écran. **Attention:** Prenez soin de commencer avec la vitesse la plus faible puis de l'augmenter progressivement!



9. L'appareil se met automatiquement en marche. La vitesse peut être augmentée pendant que l'appareil est en marche en tournant le bouton rotatif dans le sens des aiguilles d'une montre en effectuant de brefs quarts de tours. La vitesse peut être diminuée pendant que l'appareil est en marche en tournant le bouton rotatif dans le sens inverse des aiguilles d'une montre en effectuant de brefs quarts de tours.

Si souhaité, il est possible de régler également une minuterie avec un compte à rebours en procédant comme décrit ci-dessous.

Réglage de la minuterie avec compte à rebours:

L'appareil est équipé d'un compte à rebours. Celui-ci peut être réglé **avant** de régler la vitesse. Mettez l'appareil en marche avec la touche **⏻**. Tournez le bouton rotatif pendant 3 secondes dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur la position 9 heures. L'affichage des minutes et des secondes clignote, 02:00 s'affiche. Vous pouvez alors modifier la minuterie par étape de 10 secondes en tournant le bouton rotatif dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse en effectuant des quarts de tours. Si vous maintenez le bouton rotatif enfoncé dans le sens des aiguilles d'une montre, le réglage de la minuterie se fait plus rapidement par étape d'1 minute. Une fois la minuterie souhaitée réglée, confirmez en maintenant le bouton rotatif enfoncé pendant 3 secondes dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. La minuterie maximale réglable est de 30 minutes.

La minuterie maximale réglable est de 30 minutes.



Mise en service / Fin d'utilisation

Attention:

Ne vous éloignez pas de l'appareil lorsqu'il est en marche, même si la minuterie est activée.

10. Si nécessaire, ajoutez peu à peu d'autres ingrédients. Procédez pour cela comme suit:

- Placez la vitesse sur 0 en effectuant plusieurs quarts de tours du bouton rotatif dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



- Ajoutez les ingrédients à travers l'orifice de remplissage situé sur le couvercle anti-éclaboussures.



- Augmentez à nouveau la vitesse en effectuant plusieurs brefs quarts de tours du bouton rotatif dans le sens des aiguilles d'une montre.



Remarque:

La minuterie fait une pause pendant que vous rajoutez des ingrédients puis se remet à décompter.

Fin d'utilisation

- Une fois les ingrédients mélangés, éteignez l'appareil en appuyant sur la touche **⏻** située sur le tableau de commande.
- Débranchez l'appareil.

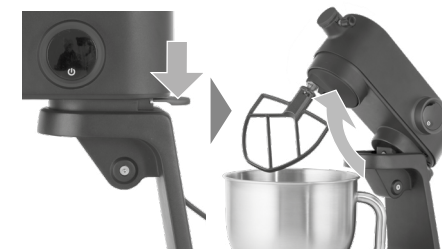
Remarque:

L'appareil doit toujours être débranché pour que être vraiment éteint.

- Retirez l'orifice de remplissage du couvercle anti-éclaboussures puis retirez le couvercle lui-même.



- Appuyez sur le levier de déverrouillage (**G**) vers le bas tout en relevant la tête du robot.



Nettoyage

- Retirez le fouet, le batteur ou le crochet en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre pour le détacher.



- Retirez le bol du socle en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



Nettoyage

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

1. Démontez l'appareil comme indiqué dans le chapitre « Fin d'utilisation ».
2. Lavez tous les éléments qui sont entrés en contact avec des aliments dans de l'eau de vaisselle chaude avec une éponge ou un chiffon. Rincez-les ensuite sous de l'eau claire. Séchez soigneusement tous les éléments.



Remarque:

Tous les éléments amovibles (à l'exception du fouet) peuvent également être lavés en machine!

3. Le bloc moteur et le cordon ne doivent être nettoyés qu'avec un chiffon légèrement humide. Laissez-les ensuite séchés.
4. Laissez tous les éléments complètement séchés avant de les remettre en place.

N'utilisez pas d'éponges-grattoir, de laines d'acier, de détergents ou solvants agressifs, d'acétone ou d'alcool pour nettoyer l'appareil.

Rangement

Ne plongez jamais l'unité moteur et le cordon / la prise dans de l'eau et ne les maintenez jamais sous de l'eau courante.

Rangement

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

Service

Service client

- En cas de pannes ou si vous avez besoin d'un conseil sur l'utilisation de l'appareil, veuillez prendre contact avec le personnel qualifié du service client de Betty Bossi:
Tél.: +41 (0) 44 209 19 29
Mail: info@bettybossi.ch

Garantie

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

Mise au rebut



Dans l'intérêt de l'environnement, tous les appareils électriques en fin de vie doivent être mis au rebut de manière appropriée. Les appareils usagés doivent être mis hors service en sectionnant le cordon électrique et ne doivent pas être

jetés avec les ordures ménagères. Rapportez votre appareil au centre de tri sélectif le plus proche ou à votre point de vente pour que les matériaux recyclables puissent être réutilisés et votre appareil puisse être mis au rebut en respectant l'environnement.

Données techniques

| | |
|------------------------------------|--------------------------------------|
| Déclaration du produit | Betty Bossi Robot de cuisine Classic |
| No. d'article | 32061 |
| Tension nominale | 220-240 V ~ 50/60 Hz |
| Puissance nominale | 800 W |
| Fusible | 5 A |
| Dimensions (l x l x h) | 37,78 x 18,86 x 34,98 cm |
| Longueur du câble | 1,0 m |
| Matériel du châssis | fonte d'aluminium |
| Matériel du bol | acier inoxydable |
| Volume du bol | 5,2 l |
| Poids (sans accessoires) | 8,9 kg |
| Certifié | CE |
| Conforme aux normes EU européennes | oui |
| Durée de la garantie | 2 ans |

Modifications techniques réservées.

Betty Bossi

Accessoire facultatif pour robot culinaire: Hachoir à viande avec attache de saucisse et accessoire pour pâtisserie Coupe-légumes

Instructions de montage et mode d'emploi

Pour en savoir plus sur nos idées ingénieuses
et découvrir de délicieuses recettes:
www.bettybossi.ch

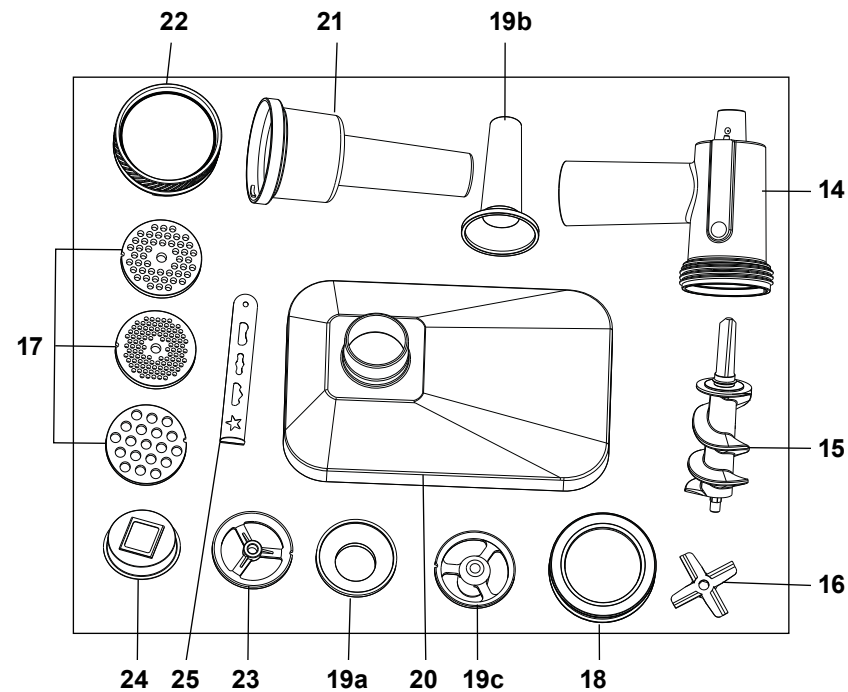
Hachoir à viande pour le robot de cuisine de Betty Bossi
Nr. d'art. 32062

Coupe-légumes pour le robot de cuisine de Betty Bossi
Nr. d'art. 32063



version 04/2023

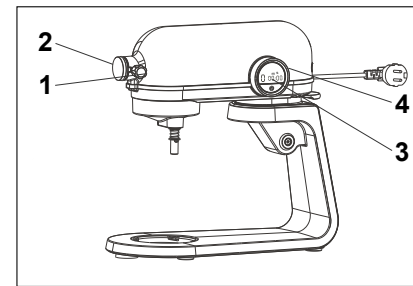
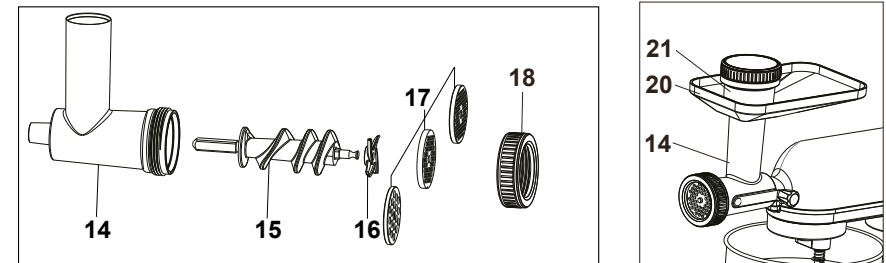
Hachoir à viande



Parties individuelles

- 14 Logement du hachoir de viande
- 15 Spirale
- 16 Couteau
- 17 Disques perforés
- 18 Bague de verrouillage
- 19a Attache de saucisse grande
- 19b Attache de saucisse petite
- 19c Attache spirale
- 20 Plateau de remplissage
- 21 Presse
- 22 Couverture de la presse
- 23 Accessoire de pâtisserie 1
- 24 Accessoire de pâtisserie 2
- 25 Disque de mise en forme

Hachoir à viande



choix. Faites attention au disque et aux encoches sur le boîtier. Vissez la bague de verrouillage (18) jusqu'à ce qu'elle soit bien serrée.

Mise en service

1. Placez les morceaux de viande (env. 2.5 cm) sur le plateau de remplissage (20) et dans l'ouverture.
2. Placez un récipient sous le hachoir.
3. Branchez l'appareil.
4. Démarrez le processus en appuyant sur la touche Marche/Arrêt (3) et réglez la vitesse de 1 à 8 avec l'interrupteur rotatif (4).
5. Pressez la viande avec la presse (21).

Attention: Ne pas mettre les doigts dans le hachoir à viande!

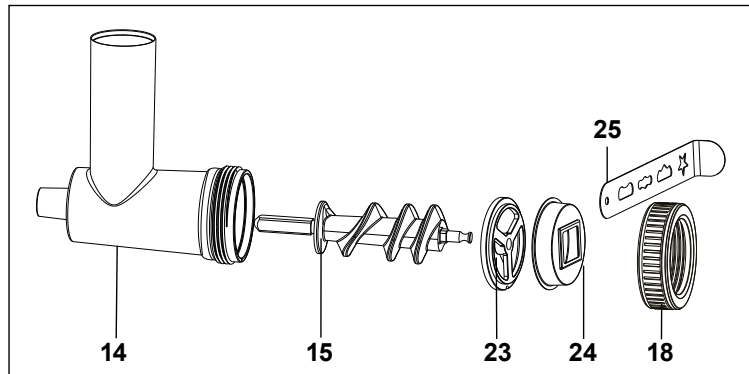
Remarque:

Ne faites pas fonctionner l'appareil pendant plus de 15 minutes, puis laissez-le refroidir pendant environ 10 minutes.

Montage du hachoir à viande

1. Desserrez la vis (1) et retirez la cache de protection (2) de l'entraînement en spirale.
2. Insérez le logement du hachoir de viande (14) dans l'entraînement en spirale avec l'ouverture d'alimentation vers le haut et fixez-le à nouveau avec la vis (1).
3. Placez le plateau de remplissage (20) sur le chemin de remplissage de manière à ce que la partie longue du plateau soit positionnée au-dessus du bras du robot culinaire.
4. Poussez la spirale (15) dans la partie horizontale du logement (14) jusqu'à ce que l'axe s'enclenche.
5. Ensuite, placez le couteau (16) sur l'extrémité de la spirale et un disque perforé (17) de votre

Hachoir à viande : Préparer des pâtisseries

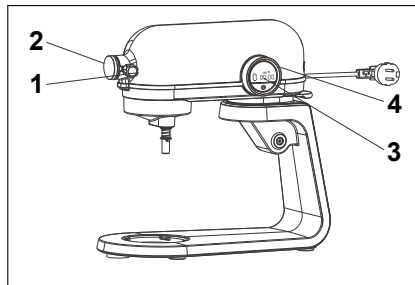


Montage de l'accessoire pâtisserie

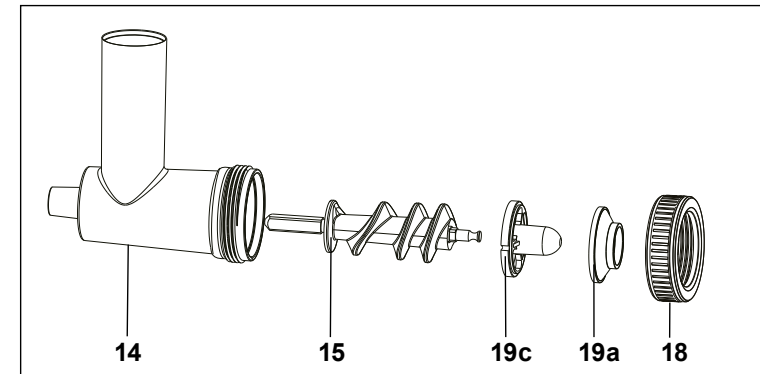
1. Vissez l'accessoire à pâtisserie souhaité (23/24) et sélectionnez le moule souhaité (25).
2. Serrez la bague de verrouillage (18).

Mise en service

1. Remplissez le plateau de remplissage (20) et l'ouverture avec la pâte.
2. Branchez l'appareil.
3. Démarrez le processus en appuyant sur la touche Marche/Arrêt (3) et réglez la vitesse de 1 à 8 avec l'interrupteur rotatif (4).
4. Pressez la pâte avec la presse (21).
Attention: Ne jamais presser avec vos doigts!
5. Tenez la pâte à la sortie et coupez la forme à la longueur souhaitée.



Hachoir à viande : Traitement de la saucisse



Montage de l'accessoire saucisse

1. Placez l'attache spirale (19c) sur l'axe de la spirale (15).
2. Fixez l'attache de saucisse souhaitée (19a ou 19b) à l'attache spirale.
3. Serrez la bague de verrouillage (18).
4. Poussez la spirale (15) dans la partie horizontale du logement (14) jusqu'à ce que l'axe s'enclenche.

Mise en service

1. Faites glisser la peau de la saucisse (réelle ou synthétique) sur la sortie et nouez l'extrémité.
2. Remplissez le plateau de remplissage (20) et l'ouverture avec la viande.
3. Branchez l'appareil.
4. Démarrez le processus en appuyant sur la touche Marche/Arrêt (3) et réglez la vitesse de 1 à 8 avec l'interrupteur rotatif (4).

5. Pressez la viande avec la presse (21).
Attention: Ne jamais presser avec vos doigts!
6. Lorsque la première saucisse a atteint la longueur souhaitée, pressez l'extrémité ouverte de la saucisse avec vos doigts. Faites tourner la peau de la saucisse une ou deux fois autour de son propre axe.

Remarques:

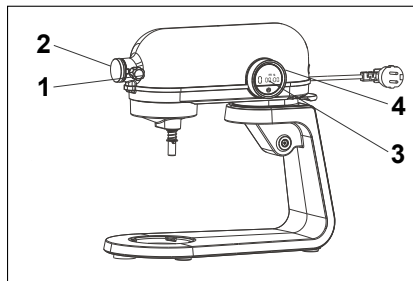
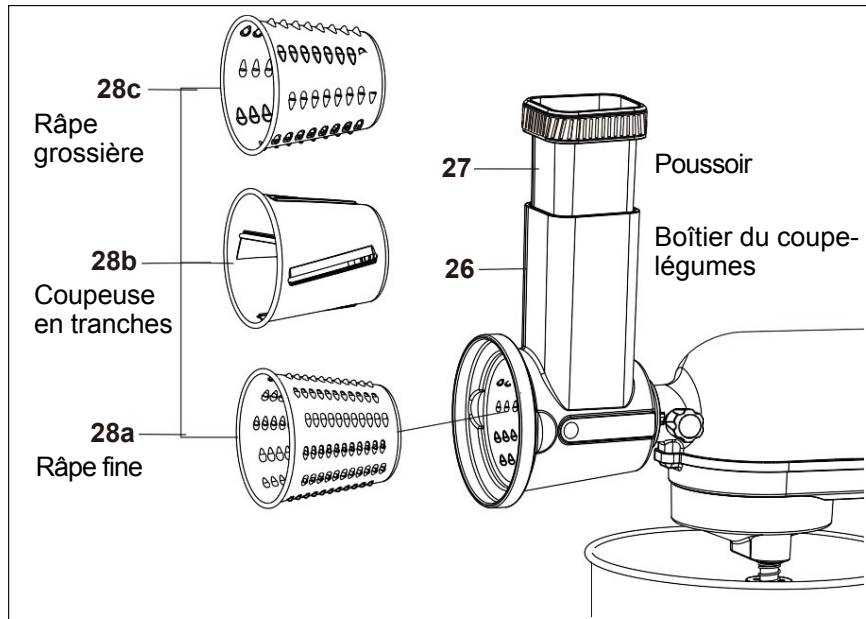
Ne faites pas fonctionner l'appareil pendant plus de 15 minutes, puis laissez-le refroidir pendant environ 10 minutes.

Vous pouvez éteindre l'appareil après chaque saucisse jusqu'à ce que vous soyez plus expérimenté. Effectuez étape 6 comme décrit et seulement ensuite, allumez à nouveau le hachoir.

Si vous choisissez d'utiliser de la peau réelle, laissez-la tremper dans l'eau pendant un certain temps avant de l'utiliser.

Veillez à ce que la peau de la saucisse soit farcie "sans serrer", car la saucisse se dilate pendant la cuisson et la peau peut se fissurer.

Coupe-légumes



Coupe-légumes

Montage du coupe-légumes

1. Retirez la vis (1) et retirez la cache de protection (2) de l'entraînement en spirale.
2. Insérez le boîtier du coupe-légumes (26) dans l'entraînement en spirale avec le chemin de remplissage vers le haut. Fixez-le avec la vis (1).
3. Choisissez un insert de coupe (râpe fine (28a) / râpe grossière (28c) ou coupeuse en tranches (28b)) et placez l'insert cylindrique avec l'ouverture vers l'avant dans le boîtier du coupe-légumes.

Remarque: L'insert de coupe est clipsé puis fixé en le tournant avec précaution. Pour le retirer, tournez-le prudemment et retirez-le en le tapotant doucement contre la main.

Mise en service

1. Branchez l'appareil.
2. Démarrez le processus en appuyant sur la touche Marche/Arrêt (3) et réglez la vitesse de 1 à 8 avec l'interrupteur rotatif (4).
3. Continuez à pousser les aliments vers le bas avec le poussoir (27).
Attention: Ne jamais pousser avec vos doigts!

Remarque:

Ne faites pas fonctionner l'appareil avec le coupe-légumes pendant plus de 15 minutes, puis laissez-le refroidir pendant env. 10 minutes.