

Betty Bossi

Betty Bossi Food Processor - Set Betty Bossi Robot ménager - kit



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. 32124

Inhalt

Sicherheitshinweise.....	4
Vor der Inbetriebnahme	10
Gerätebeschreibung.....	11
Der Drehschalter	12
Inbetriebnahme	12
Gebrauch mit dem Universalmesser aus Edelstahl.....	12
Gebrauch mit den Hobel- und Raffelaufsätzen.....	14
Gebrauch mit der Schlagscheibe	15
Gebrauch mit dem Rühraufsatz	17
Gebrauch als Zitruspresse.....	18
Gebrauch mit dem Mühleaufsatz aus Glas	19
Gebrauch als Standmixer	20
Mengen- und Betriebszeiten für die verschiedenen Zubehörteile	22
Reinigung	23
Lagerung	24
Problembehebung	24
Service	26
Entsorgung	26
Technische Daten	27

Sommaire

Directives de sécurité	28
Avant la mise en service.....	34
Description de l'appareil.....	35
Le bouton rotatif	36
Mise en service	36
Utilisation avec la lame universelle en acier inoxydable	36
Utilisation avec les disques à découper / râper	38
Utilisation avec le disque émulsifiant.....	39
Utilisation avec l'accessoire pour mélanger	41
Utilisation avec le presse-agrume	42
Utilisation avec le moulin en verre	43
Utilisation comme blender	44
Quantités et temps de fonctionnement selon le type d'utilisation	46
Nettoyage	47
Rangement	48
Dépannage.....	48
Service	50
Mise au rebut.....	50
Données techniques.....	51

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.
- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie die Lebensmittel einfüllen bzw. entnehmen und wenn Ihre Hände in die Nähe der Messer kommen.
- 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.
- Beachten Sie, dass die Messerklingen sehr scharf sind. Berühren Sie

Sicherheitshinweise

- die Messer während des Betriebs nicht mit den Fingern. Berühren Sie die Messer auch dann nicht, wenn das Gerät ausgeschaltet, aber noch an der Steckdose angeschlossen ist. Verletzungsgefahr!
- Gehen Sie bei der Reinigung der Messerklingen vorsichtig vor, um Verletzungen zu vermeiden.
 - 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 umplatzen.
 - Seien Sie besonders aufmerksam, wenn Sie das Gerät in Gegenwart von Kindern und Haustieren verwenden. Kinder dürfen das Gerät nicht verwenden.
 - Bringen Sie keine Gegenstände in die Nähe der Messer, während diese sich drehen. Die Messer 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.
 - Halten Sie das Netzkabel von den Edelstahlmessern fern.
 - Lassen Sie das Kabel nicht von der Arbeitsfläche herabhängen.

Sicherheitshinweise

- 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 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.

Sicherheitshinweise

- 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.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Motorgehäuse, das Netzkabel oder eines der Zubehörtteile bzw. die Schüssel 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 oder Beschädigungen an den Betty Bossi Kundenservice. 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 dem Food Processor Spuren erhalten. Der Hersteller kann nicht für Schäden oder Rückstände an Möbeln u. Ä. haftbar gemacht werden.



Achtung, Verletzungsgefahr:

- Halten Sie Ihre Finger und Hände jederzeit von den beweglichen Teilen und dem montieren Werkzeug fern. Greifen Sie nicht in die Nähe der Messer!
- Sollten die Lebensmittel während des Betriebs im Einfülltrichter festklemmen, drücken Sie sie immer mit dem Stopfer nach unten,

Sicherheitshinweise

- fassen Sie niemals mit den Händen oder einem anderen Küchenutensil in den Einfülltrichter!
- Beim Blockieren der Messer das Gerät sofort ausschalten und den Netzstecker ziehen. Erst dann die Ursache der Blockade beheben, andernfalls könnten Sie eine schwere Handverletzung erleiden.
- Die Zubehörtteile nur montieren oder abnehmen, wenn der Netzstecker gezogen ist.
- Achten Sie auf die extrem scharfen Messer! Haare, Kleidung und Finger immer von den Messern fernhalten, besonders, wenn der Netzstecker steckt!
- Fassen Sie niemals in das Gerät bzw. in die Schüssel/den Einfülltrichter, solange der Food Processor am Stromnetz angeschlossen ist.
- Beachten Sie unbedingt die nachfolgenden, speziellen Sicherheitshinweise zum Food Processor.
- Für Schäden, die durch Nichtbeachten dieser Gebrauchsanleitung entstehen, lehnt Betty Bossi jegliche Haftung ab.

Spezielle Sicherheitshinweise zu diesem Gerät

- Schneiden Sie grosse Zutaten vor dem Zerkleinern in kleinere Stücke.
- Geben Sie während des Betriebs niemals harte Lebensmittel wie Nüsse oder hartfaserige Lebensmittel wie Zuckerrohr in den Einfülltrichter, sonst könnte das Gerät beschädigt werden.
- Nehmen Sie das Gerät niemals in Betrieb, wenn sich in der Schüssel/im Behälter/im Mixkrug/in der Mühle keine Lebensmittel befinden.
- Überfüllen Sie die Behälter nicht. Maximal können Lebensmittel bis zur 1500 ml-Markierung eingefüllt werden.

Sicherheitshinweise

- Das Gerät eignet sich nur für den Kurzzeitbetrieb. Nach einer Minute Betrieb muss das Gerät mindestens zwei Minuten abkühlen. Bitte beachten Sie die Hinweise bei den entsprechenden Werkzeugen!
- Verarbeiten Sie niemals kochend-heisse Lebensmittel. Maximal-Temperatur: 60 °C.
- Tiefgekühlte Lebensmittel vor dem Zerkleinern immer auftauen lassen, damit sie Zimmertemperatur erreichen.
- Gerät niemals unbeobachtet lassen, wenn es eingeschaltet ist. Bleiben Sie während des Betriebs immer anwesend.

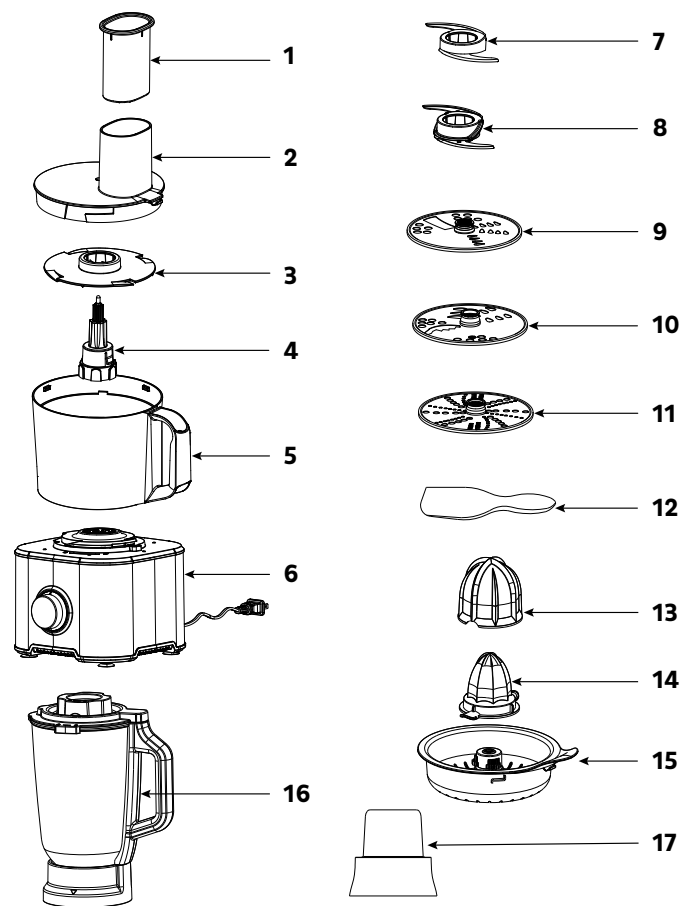
Vor der Inbetriebnahme

Achtung:

Die Messer und Klingen sind extrem scharf, seien Sie vorsichtig! Stellen Sie immer sicher, dass der Netzstecker gezogen ist, bevor Sie das Gerät zusammenbauen oder auseinanderbauen und reinigen.

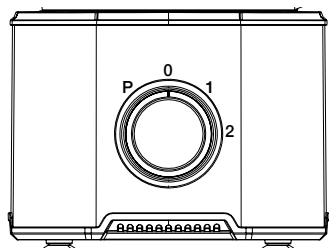
1. Packen Sie das Gerät aus und vergewissern Sie sich, dass alle Teile vorhanden und unbeschädigt sind. Bei Transportschäden oder unvollständiger Lieferung melden Sie sich beim Betty Bossi Kundenservice.
2. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Folien. Eventuelle Sicherheitsaufkleber vom Gerät nicht entfernen.

Gerätebeschreibung



- | | |
|--|--|
| 1 Stopfer | 10 Aufsatz für grobes Raffeln und Hobeln |
| 2 Deckel mit Einfüllschacht | 11 Aufsatz für feines Raffeln |
| 3 Schlagscheibe | 12 Kunststoff-Spachtel |
| 4 Antriebsachse | 13 Aufsatz Zitruspresse gross |
| 5 Schüssel (1,5 l) | 14 Aufsatz Zitruspresse klein |
| 6 Motoreinheit mit Funktionsschalter | 15 Saftsieb |
| 7 Rühraufsatz aus Kunststoff | 16 Mixkrug |
| 8 Edelstahl-Messer (Universalmesser) | 17 Mühle-Aufsatz aus Glas (300 ml) |
| 9 Aufsatz für klassisches Hobeln und Raffeln | |

Der Drehschalter



Position 0: Das Gerät ist ausgeschaltet

Position 1: Das Gerät arbeitet kontinuierlich bei niedriger Geschwindigkeit

Position 2: Das Gerät arbeitet kontinuierlich bei hoher Geschwindigkeit

Position P: Das Gerät arbeitet in der Pulse-Funktion, d.h. solange Sie den Drehschalter in die Position P drücken, solange mixt das Gerät in der höchsten Geschwindigkeit.

Inbetriebnahme

Inbetriebnahme



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

Gebrauch mit dem Universalmesser aus Edelstahl

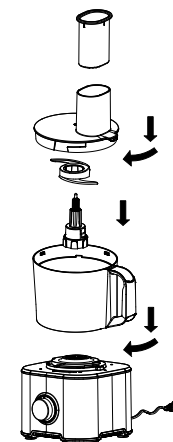
Das Universalmesser eignet sich, um rohes oder gekochtes Fleisch oder Gemüse bzw. Nüsse (z.B. Erdnüsse, Mandeln etc.) zu zerkleinern und zu hacken. **Achtung:** Harte Lebensmittel oder Knochen im Fleisch können nicht mit dem Universalmesser zerkleinert werden. Auch kann das Universalmesser Nüsse nicht zu Puder oder Mehl zerkleinern; dafür eignet sich dann die Mühle.

1. Setzen Sie die Schüssel auf die Motoreinheit, der Griff steht erst in der 2-Uhr-Position, dann drehen Sie den Griff im Uhrzeigersinn, bis die Schüssel in der Motoreinheit einrastet und der Griff in der 3-Uhr-Position steht. **Achtung:** Nur wenn die Schüssel fest auf der Motoreinheit arretiert ist, lässt sich das Gerät in Betrieb nehmen.
2. Legen Sie die Antriebsachse (4) über den Antrieb in der Schüssel.
3. Legen Sie das Universalmesser (Achtung: Nur am Kunststoffteil anfassen!) über die Antriebsachse und drücken Sie es nach unten, so dass es hörbar einrastet.
4. Sie können nun die Lebensmittel direkt in die Schüssel legen oder später über den Einfüllschacht hineinfüllen. Maximal 500 g Gemüse, Obst oder

Inbetriebnahme

Fleisch einfüllen, mindestens aber 200 g (Ausnahme: Kräuter 50 bis 100 g).

5. Legen Sie nun den Deckel auf die Schüssel: Der Verschluss des Deckels steht auch hier erst in der 2-Uhr-Stellung, dann drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, so dass der Verschluss im Griff der Schüssel hörbar einrastet. **Achtung:** Wenn der Deckel nicht hörbar einrastet, lässt sich das Gerät nicht in Betrieb nehmen.
6. Wenn das Gerät komplett montiert ist, können Sie den Netzstecker einstecken und das Gehäuse einschalten, indem Sie den Drehschalter in die Position 2 drehen und die Lebensmittel über den Einfüllschacht in die Schüssel geben (wenn sie noch nicht darin liegen sollten). Maximal darf das Gerät 15 bis 20 Sekunden mit dem Universalmesser in Betrieb sein. Drücken Sie die Lebensmittel mit dem Stopfer langsam nach unten, üben Sie dabei nicht zu viel Druck aus.



Achtung:

- Niemals harte Lebensmittel oder Fleisch mit Knochen und Fett zerkleinern!
- Der Betrieb mit dem Universalmesser darf maximal 15 bis 20 Sekunden dauern. Sollten bis dahin nicht alle Lebensmittel zerkleinert sein, legen Sie unbedingt eine Pause von zwei Minuten ein, bevor Sie das Gerät erneut einschalten.
- Immer erst das Universalmesser korrekt und eben auf die Antriebsachse legen, so dass es einrastet, und darauf achten, dass auch der Deckel hörbar eingerastet ist, bevor Sie das Gerät einschalten.
- Immer das Universalmesser zuerst auf die Antriebsachse montieren und erst dann die Lebensmittel einfüllen.
- Bei der Benutzung des Universalmessers den Drehschalter in die Position 2 drehen, oder die Pulse-Funktion benutzen.
- Fassen Sie das Universalmesser nur am Kunststoffteil an und achten Sie darauf, sich nicht an den scharfen Klingen zu verletzen.
- Öffnen Sie den Deckel der Schüssel erst dann, wenn das Universalmesser komplett zum Stillstand gekommen ist.
- Niemals mit einem anderen Gegenstand als dem Stopfer die Lebensmittel im Einfüllschacht nach unten drücken. Verletzungsgefahr!

Inbetriebnahme

Lösen des Universalmessers von der Antriebsachse:

Um das Universalmesser wieder von der Antriebsachse zu trennen, müssen Sie die beiden Laschen am Schaft der Antriebsachse nach innen drücken und so von dem Universalmesser entriegeln. Dann Antriebsachse nach unten durch das Universalmesser schieben. Dabei das Universalmesser nur am Kunststoffteil anfassen!

Gebrauch mit den Hobel- und Raffelaufsätzen

Sie können zwischen drei Aufsätzen wählen, welche die Lebensmittel in unterschiedlich grosse und dicke Scheiben und Raspel schneiden bzw. raffeln:

Der **mittlere Aufsatz (9)** eignet sich bestens zum klassischen Hobeln und Scheibeln oder Reiben von Gemüse und Obst wie Rüebli, Rettich, Kartoffeln, Gurken, Sellerie, Äpfel etc. in normal dicke Scheiben oder Raspel.



Der **grobe Aufsatz (10)** ist ideal zum Raspeln für Pommes oder zum groben Reiben von Rüebli, Rettich, Kartoffeln, Gurken etc.



Der **feine Aufsatz (11)** ist ideal zum besonders feinen Raspeln, z.B. für Knoblauch, Rettich oder Meerrettich



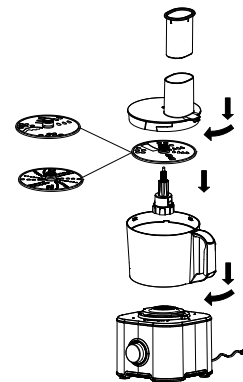
Wichtig:

Sie können die Aufsätze immer in beiden Richtungen auf die Antriebsachse legen. Die Messer, die oben liegen, schneiden, raspeln oder hobeln dann das Gemüse.

1. Setzen Sie die Schüssel auf die Motoreinheit, der Griff steht erst in der 2-Uhr-Position, dann drehen Sie den Griff im Uhrzeigersinn, bis die Schüssel in der Motoreinheit einrastet und der Griff in der 3-Uhr-Position steht. **Achtung:** Nur wenn die Schüssel fest auf der Motoreinheit arretiert ist, lässt sich das Gerät in Betrieb nehmen.
2. Legen Sie die Antriebsachse (4) über den Antrieb in der Schüssel.
3. Setzen Sie den gewünschten Hobel- und Raffelaufsatz auf die Antriebsachse. Je nach Einsatz müssen entweder die Reibmesser oder die Schneidmesser nach oben zeigen.
4. Legen Sie nun den Deckel auf die Schüssel: Der Verschluss des Deckels steht auch hier erst in der 2-Uhr-Stellung, dann drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, so dass der Verschluss im Griff der Schüssel hörbar einrastet. **Achtung:** Wenn der Deckel nicht hörbar einrastet, lässt sich das Gerät nicht in Betrieb nehmen.
5. Wenn das Gerät komplett montiert ist, können Sie den Netzstecker einstecken und das Gerät einschalten, indem Sie den Drehschalter in die Position 1 drehen und die Lebensmittel über den Einfüllschacht

Inbetriebnahme

in die Schüssel geben. Drücken Sie die Lebensmittel mit dem Stopfer langsam nach unten, üben Sie dabei nicht zu viel Druck aus.



Achtung:

- Der Betrieb mit den Hobel- und Raffelaufsätzen darf maximal zwei Minuten dauern. Sollten bis dahin nicht alle Lebensmittel zerkleinert sein, legen Sie unbedingt eine Pause von zwei Minuten ein, bevor Sie das Gerät erneut einschalten.
- Immer erst den Aufsatz korrekt und eben auf die Antriebsachse legen und darauf achten, dass der Deckel hörbar eingerastet ist, bevor Sie das Gerät einschalten.
- Bei der Benutzung der Hobel- und Raffelaufsätze immer den Drehschalter in die Position 1 oder 2 drehen, nicht die Pulse-Funktion benutzen. Wir empfehlen für optimale Ergebnisse die Geschwindigkeit 1 zu benutzen.

- Fassen Sie die Hobel- und Raffelaufsätze nur an der Seite an und achten Sie darauf, sich nicht an den scharfen Klingen zu verletzen.
- Öffnen Sie den Deckel der Schüssel erst dann, wenn der Hobel komplett zum Stillstand gekommen ist.
- Niemals mit einem anderen Gegenstand als dem Stopfer die Lebensmittel im Einfüllschacht nach unten drücken. Verletzungsgefahr!

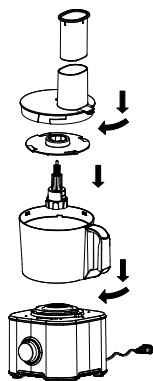
Gebrauch mit der Schlagscheibe

Mit der Schlagscheibe können Sie schnell und unkompliziert Rahm aufschlagen (max. 200 ml) oder Eiweiss steifschlagen (max. 4 Eiweiss). Aber auch Mayonnaise oder Aioli können damit zubereitet werden.

1. Setzen Sie die Schüssel auf die Motoreinheit, der Griff steht erst in der 2-Uhr-Position, dann drehen Sie den Griff im Uhrzeigersinn, bis die Schüssel in der Motoreinheit einrastet und der Griff in der 3-Uhr-Position steht. **Achtung:** Nur wenn die Schüssel fest auf der Motoreinheit arretiert ist, lässt sich das Gerät in Betrieb nehmen.
2. Legen Sie die Antriebsachse (4) über den Antrieb in der Schüssel.
3. Legen Sie die Schlagscheibe über die Antriebsachse und drücken Sie sie nach unten, so dass sie hörbar einrastet.
4. Sie können nun die Eiweiss oder den Rahm bzw. die Zutaten direkt in die Schüssel geben.

Inbetriebnahme

- Legen Sie nun den Deckel auf die Schüssel: Der Verschluss des Deckels steht auch hier erst in der 2-Uhr-Stellung, dann drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, so dass der Verschluss im Griff der Schüssel hörbar einrastet. **Achtung:** Wenn der Deckel nicht hörbar einrastet, lässt sich das Gerät nicht in Betrieb nehmen.
- Wenn das Gerät komplett montiert ist, können Sie den Netzstecker einstecken und das Gerät einschalten, indem Sie den Drehschalter in die Position 2 drehen. Lassen Sie das Gerät für 60 bis 90 Sekunden in Betrieb, bis der Rahm oder das Eiweiss steifgeschlagen ist. Maximal darf das Gerät 2 Minuten in Betrieb bleiben.



Tipps:

- Für beste Ergebnisse sollten Sie die Geschwindigkeitsstufe 2 einstellen.
- Beim Schlagen von Eiweiss immer darauf achten, dass die Schüssel und Schlagscheibe absolut fettfrei sind.
- Öffnen Sie den Deckel der Schüssel erst dann wieder, wenn die Schlagscheibe komplett zum Stillstand gekommen ist.
- Immer die Schlagscheibe zuerst auf die Antriebsachse montieren und erst dann die Lebensmittel einfüllen.
- Nach maximal zwei Minuten Betrieb muss der Motor 20 Minuten abkühlen.
- Niemals mit einem Küchenwerkzeug in den Einfüllschacht stochern. Bei Bedarf den Stopfer verwenden. Verletzungsgefahr!

Lösen der Schlagscheibe von der Antriebsachse:

Um die Schlagscheibe wieder von der Antriebsachse zu trennen, müssen Sie die beiden Laschen am Schaft der Antriebsachse nach innen drücken und so von der Schlagscheibe entriegeln. Dann Antriebsachse nach unten durch die Schlagscheibe schieben.

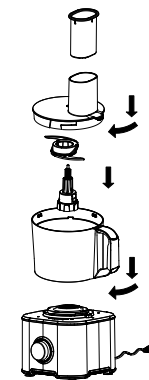
Inbetriebnahme

Gebrauch mit dem Rühr-aufsatz

Mit dem Rühraufsatz aus Kunststoff können Sie verschiedene Rührteige und auch leichte Hefeteige zubereiten. Maximal können 500 g Mehl verarbeitet werden.

- Setzen Sie die Schüssel auf die Motoreinheit, der Griff steht erst in der 2-Uhr-Position, dann drehen Sie den Griff im Uhrzeigersinn, bis die Schüssel in der Motoreinheit einrastet und der Griff in der 3-Uhr-Position steht. **Achtung:** Nur wenn die Schüssel fest auf der Motoreinheit arretiert ist, lässt sich das Gerät in Betrieb nehmen.
- Legen Sie die Antriebsachse (4) über den Antrieb in der Schüssel.
- Legen Sie den Rühraufsatz über die Antriebsachse und drücken Sie ihn nach unten, so dass er hörbar einrastet.
- Sie können nun die Lebensmittel direkt in die Schüssel legen oder später über den Einfüllschacht hineinfüllen. Maximal 500 g Mehl und 300 g Wasser verarbeiten.
- Legen Sie nun den Deckel auf die Schüssel: Der Verschluss des Deckels steht auch hier erst in der 2-Uhr-Stellung, dann drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, so dass der Verschluss im Griff der Schüssel hörbar einrastet. **Achtung:** Wenn der Deckel nicht hörbar einrastet, lässt sich das Gerät nicht in Betrieb nehmen.

- Wenn das Gerät komplett montiert ist, können Sie den Netzstecker einstecken und das Gerät einschalten, indem Sie den Drehschalter in die Position 2 drehen und die Lebensmittel über den Einfüllschacht in die Schüssel geben (wenn sie noch nicht darin liegen sollten). Maximal darf das Gerät 60 bis 90 Sekunden mit dem Rühraufsatz in Betrieb sein. **Wichtig: Das Gerät muss während des Rührvorgangs festgehalten werden.** Nach maximal drei Arbeitsdurchgängen muss der Motor für circa 20 Minuten abkühlen, bevor Sie das Gerät erneut einschalten.



Tipps:

- Für beste Ergebnisse sollten Sie die Geschwindigkeitsstufe 2 einstellen.
- Überfüllen Sie die Schüssel nicht! Maximal 500 g Mehl und 300 g Wasser einfüllen!
- Öffnen Sie den Deckel der Schüssel erst dann wieder, wenn der Rühraufsatz komplett zum Stillstand gekommen ist.

Inbetriebnahme

Tipps:

- Immer den Rühraufsatz zuerst auf die Antriebsachse montieren und erst dann die Lebensmittel einfüllen.
- Nach maximal drei Arbeitsdurchgängen von jeweils 90 Sekunden Betrieb muss der Motor 20 Minuten abkühlen.
- Niemals mit einem Küchenwerkzeug in den Einfüllschacht stochern. Bei Bedarf den Stopfer verwenden. Verletzungsgefahr!

Lösen des Rühraufsatzes von der Antriebsachse:

Um den Rühraufsatz wieder von der Antriebsachse zu trennen, müssen Sie die beiden Laschen am Schaft der Antriebsachse nach innen drücken und so von dem Rühraufsatz entriegeln. Dann Antriebsachse nach unten durch den Rühraufsatz schieben.

Gebrauch als Zitruspresse

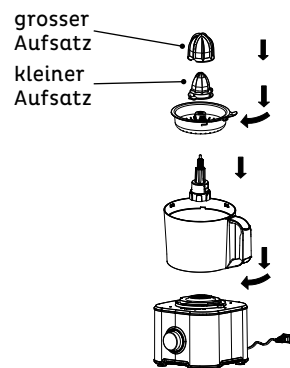
Mit der Zitruspresse können Sie Orangen, Grapefruits oder Zitronen schnell und effizient auspressen.

Nach der Montage können Sie entscheiden, ob Sie auf den kleinen Aufsatz noch den grossen Aufsatz legen, je nach Grösse der zu pressenden Zitrusfrucht.

1. Setzen Sie die Schüssel auf die Motoreinheit, der Griff steht erst in der 2-Uhr-Position, dann drehen Sie den Griff im Uhrzeigersinn, bis die Schüssel in der Motoreinheit einrastet und der Griff in der 3-Uhr-Position steht. **Achtung:** Nur wenn die

Schüssel fest auf der Motoreinheit arretiert ist, lässt sich das Gerät in Betrieb nehmen.

2. Legen Sie die Antriebsachse (4) über den Antrieb in der Schüssel.
3. Legen Sie das Saftsieb (15) über die Antriebsachse und drehen Sie es so lange auf der Antriebsachse, bis es nach unten gleitet und hörbar einrastet.
4. Legen Sie nun noch den kleinen Aufsatz (13) auf die Antriebschraube. Wenn Sie eine grosse Zitrusfrucht pressen wollen, können Sie über den kleinen Aufsatz noch den grossen Aufsatz legen.
5. Wenn das Gerät komplett montiert ist, können Sie den Netzstecker einstecken und das Gerät einschalten, indem Sie den Drehschalter in die Position 1 drehen und die halbierte Zitrusfrucht auf den Aufsatz drücken. Die Frucht wird entsaftet. Drücken Sie nicht zu fest auf die Frucht! Maximal darf das Gerät 1 Minute pressen, danach 1 Minuten pausieren. Nach maximal 5 Arbeitsdurchgängen muss der Motor für circa 15 Minuten abkühlen, bevor Sie das Gerät erneut einschalten.



Inbetriebnahme

Tipps:

- Fassen Sie während des Pressens nicht direkt an den Press-Aufsatz, Sie könnten sich durch die Rotation daran verletzen.
- Nach einer Minute Pressen immer eine Minute das Gerät abkühlen lassen. Nach fünfmaligem, je einminütigem Gebrauch unbedingt 15 Minuten warten, bis der Motor abgekühlt ist.

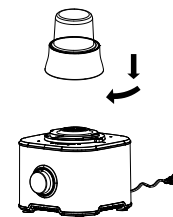
Gebrauch mit dem Mühleaufsatz aus Glas

Mit der Mühle können Sie Kräuter, Nüsse, Pfefferkörner und Kaffeebohnen mahlen, wenn gewünscht, bis sie eine pudrige Konsistenz bekommen.

1. Drehen Sie den Messeraufsatz vom Glasbehälter ab.
2. Füllen Sie die zu mahlenden Lebensmittel in den Glasbehälter, circa 90 g.
3. Drehen Sie den Messeraufsatz im Uhrzeigersinn auf den Glasbehälter, bis er komplett aufgeschraubt ist.
4. Drehen Sie den Glasbehälter um und setzen Sie den Messeraufsatz auf die Motoreinheit. Drehen Sie die Mühle, indem Sie sie am Messeraufsatz festhalten, im Uhrzeigersinn auf der Motoreinheit fest, bis sie eingearastet ist.
5. Wenn das Gerät komplett montiert ist, können Sie den Netzstecker einstecken und das Gerät einschalten, indem Sie den Drehschalter in die

Position 2 drehen und den Behälterinhalt für 60 Sekunden mahlen.

6. Nach dem Mahlen drehen Sie den Messeraufsatz wieder im Gegenzeigersinn von der Motoreinheit ab.
7. Drehen Sie die Mühle wieder um, so dass der Glasbehälter unten liegt, und drehen Sie den Messeraufsatz im Gegenzeigersinn vom Glas ab.



Achtung:

- Wenn das Mahlgut in den Leerlauf geht, kann das Messer den Inhalt des Glases nicht erfassen. In diesem Fall Gerät sofort ausschalten, Netzstecker ziehen und die Mühle von der Motoreinheit abdrehen. Schütteln Sie die Mühle etwas, so dass sich das Mahlgut darin wieder lockert. Dann können Sie die Mühle wieder auf die Motoreinheit schrauben und mit dem Mahlvorgang erneut starten.
- Wenn der Mahlprozess beendet ist, müssen Sie immer auf den kompletten Stillstand der Messer warten, bevor Sie die Mühle wieder von der Motoreinheit abschrauben können.

Inbetriebnahme




Achtung:

- Achten Sie immer darauf, die Mühle am Kunststoffteil des Messeraufsatzes auf die Motoreinheit zu schrauben oder abzuschrauben. Wenn Sie am Glas schrauben, so löst sich das Glas von dem Messeraufsatz und der Inhalt fließt aus dem Glas.

Gebrauch als Standmixer

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

1. Schneiden Sie die Lebensmittel in 2cm x 2cm grosse Würfel. Geben Sie die kleingeschnittenen Lebensmittel in den Mixkrug.
2. Fügen Sie eine ausreichende Menge an Flüssigkeit wie Wasser, Saft, Milch etc. in den Mixkrug. Tipp: Sie können den Deckelverschluss auch als Messbecher für kleine Mengen benutzen.
3. Setzen Sie den Deckel auf den Mixkrug. Die Verschlusslasche des Deckels steht auch hier zuerst in der 2-Uhr-Position, dann wird der Deckel im Uhrzeigersinn zuge dreht, so dass die Verschlusslasche im Kruggriff liegt und mit diesem abschliesst.
4. Den Messbecher-Verschluss des Deckels legen Sie in die Deckelöffnung und drehen ihn im Uhrzeigersinn, so dass der Verschluss fest arretiert ist.

5. Setzen Sie nun den Krug auf die Motoreinheit. Der Pfeil am unteren Kunststoffrahmen des Mixkruges steht dabei zuerst über dem Symbol  der Motoreinheit. Drehen Sie den Krug im Uhrzeigersinn in Richtung . Wenn der Pfeil des Mixkrugs über dem Symbol  steht, ist der Mixkrug fest in der Motoreinheit arretiert und kann in Betrieb genommen werden.
6. Schalten Sie das Gerät mit dem Drehschalter ein, wählen Sie die Geschwindigkeit 1 oder 2 oder aktivieren Sie die Pulse-Funktion, indem Sie den Drehschalter mehrmals in Richtung P drücken.

Empfohlene Mixzeiten:

Wenn der Krug zur Hälfte gefüllt ist, wird eine Mixzeit von 30 bis 60 Sekunden empfohlen.


Wenn der Krug bis zu 1500 ml, also ganz gefüllt ist, kann die Mixzeit auch ein bis zwei Minuten dauern.

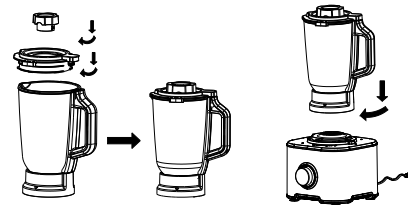
Achtung:

Die maximale Mixzeit von zwei Minuten darf nicht überschritten werden, dann muss der Motor mindestens zwei Minuten abkühlen. Sollten Sie mit dem Standmixer fünf Mixdurchgänge durchführen, muss der Motor danach mindestens 25 Minuten abkühlen, bevor Sie das Gerät erneut in Betrieb nehmen.

7. Nach dem Mixen Drehschalter zurück auf 0 drehen und auf den kompletten Stillstand des Motors und der Messer warten.

Inbetriebnahme

Danach kann der Mixkrug abgenommen werden, indem Sie ihn wieder Richtung  drehen.



Achtung:

- Damit der Inhalt des Krugs durch das Mixen nicht herausquillt (durch das Mixen wird das Volumen oftmals vergrößert), dürfen Sie Lebensmittel bis maximal zur 1500 ml-Linie einfüllen.
- Nie vergessen: Nach zwei Minuten Mixzeit immer zwei Minuten Ruhephase einlegen. Nach fünf Durchgängen muss der Motor 25 Minuten abkühlen.
- Füllen Sie nur Lebensmittel und Flüssigkeiten mit einer Maximal-Temperatur von 60 °C in den Krug. Niemals heissere Lebensmittel oder Flüssigkeiten einfüllen!
- Standmixer niemals mit leerem Mixkrug bzw. ohne Flüssigkeiten im Mixkrug einschalten.
- Niemals harte Lebensmittel im Mixkrug mixen! Eiskwürfel können mit der Pulse-Funktion gecrusht werden.

Achtung:


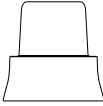





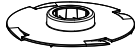
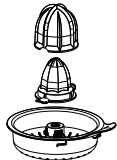
- Lassen Sie während des Mixens den Deckel und den Verschluss immer geschlossen. Öffnen Sie den Deckel erst, wenn die Messer komplett zum Stillstand gekommen sind und der Mixkrug abgehoben ist.
- Wollen Sie während des Mixvorgangs Flüssigkeiten zufügen, können Sie vorsichtig den Messbecher-Verschluss aufdrehen und über diese Öffnung Flüssigkeit in den Krug gießen.
- Krug nie überfüllen. Von Lebensmitteln, welche durch das Schlagen schaumig werden, wie z.B. Milch, sollten nur 1000 ml eingefüllt werden, sonst können Sie über den Krugdeckel ausfließen.
- Niemals mit den Händen in den Mixkrug fassen, solange der Netzstecker steckt.
- Zutaten nach dem ersten Mixdurchgang bei Bedarf mit dem Kunststoffspachtel lockern, dann weiter mixen.
- Zutaten immer in kleine Stücke schneiden und keine zu grosse Menge in einem Durchgang mixen.

Tipp:

- Der Messereinsatz lässt sich vom Mixkrug abschrauben, wenn Sie den schwarzen Drehverschluss unterhalb des Mixkrugs im Gegenuhrzeigersinn drehen.

Inbetriebnahme

Mengen- und Betriebszeiten für die verschiedenen Zubehörteile

Zubehör	Zutaten	Gewicht/Menge	Geschwindigkeit	Betriebsdauer
	Rüebli	600 g Rüebli und 900 g Wasser	2	60 Sek.
	Eiswürfel	10 Würfel	10 x P (3 Sek. auf P drücken, 2 Sek. auf 0 drehen)	50 Sek.
	Kaffeebohnen	90 g	P oder 2	30 Sek.
	Sojabohnen	90 g	P oder 2	30-60 Sek.
	Rüebli, Fleisch, Zwiebel	200-500 g max.	P oder 2	15-20 Sek.
	Petersilie	50-100 g max.	P oder 2	15-20 Sek.
	Rüebli, Gurken, Zwiebel	1000 g max.	1	30-60 Sek.
	weisser Rettich	800 g max.	2	30-60 Sek.
	Kartoffel	1000 g max.	2	30-60 Sek.
	Mehl und Wasser	500 g Mehl, 300 ml Wasser	2	60-90 Sek.
	Eiweiss	4 Stück (ca. 150 ml)	2	60-90 Sek.
	Rahm	200 ml max.	2	30-60 Sek.
	Orange	500 g max.	1	60 Sek.

Reinigung

Reinigung

Bevor Sie mit der Demontage und der Reinigung starten, prüfen Sie immer, dass das Gerät ausgeschaltet und der Netzstecker gezogen ist.

1. Bauen Sie das Gerät auseinander.
2. Spülen Sie alle Geräteteile, die mit den Lebensmitteln in Kontakt gekommen sind, in warmem Spülwasser mit einem weichen Tuch oder Schwamm. Alle Werkzeuge, die mit scharfen Klingen ausgestattet sind, sollten mit einer Kunststoffspülbürste gereinigt werden.
3. Danach alle Teile unter fließendem Wasser nachspülen und sorgfältig trocknen bzw. an der Luft trocknen lassen.

Achtung:

Universalmesser nur am Kunststoff und die Hobel- und Raffelaufsätze nur an der Seite anfassen! Sie könnten sich sonst an den scharfen Messern verletzen!

Hinweis:

Sie können alle Kunststoff-Teile auch in der Spülmaschine reinigen. Um den Mixkrug in der Spülmaschine zu reinigen, muss der Messereinsatz vorab entfernt werden.

Der Messereinsatz kann vom Mixkrug abgeschraubt werden, indem Sie den schwarzen Drehverschluss unterhalb des Mixkrugs im Gegenuhrzeigersinn drehen.

Achtung:

Alle Messer müssen von Hand gespült werden, damit die Klingen lange scharf bleiben.

4. Die Motoreinheit darf nur mit einem leicht feuchten, weichen Tuch sauber gewischt werden, danach trocknen.
5. Lassen Sie alle Teile komplett trocknen, bevor Sie sie wieder zusammensetzen.

Wichtig:

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

Tauchen Sie die Motoreinheit, das Netzkabel oder den Netzstecker niemals in Wasser und halten Sie sie niemals unter fließendes Wasser!

Keines der Teile darf mit hohen Temperaturen, z.B. in der Mikrowelle, desinfiziert werden!

Lagerung

Lagerung

Lagern Sie das saubere und absolut trockene Gerät an einem trockenen Ort, am besten in der Original-Verpackung, um es vor Staub zu schützen. Lassen Sie den Deckel des Mixkruges offen oder nehmen

Sie den Verschlussdeckel ab, so dass eventuelle Restfeuchtigkeit entweichen kann. Achten Sie darauf, das Gerät so zu verstauen, dass es ausser der Reichweite von Kindern ist.

Problembhebung

Problem	mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Netzstecker und Steckdose prüfen. 2. Wurde der Drehschalter betätigt? 3. Wurden die Schüssel und die Mühle bzw. der Mixkrug korrekt auf die Motoreinheit geschraubt? Sind die Deckel richtig zuge dreht? 4. Haben Sie zu viele Lebensmittel eingefüllt? Wurden die Mixmesser blockiert, weil evtl. die Lebensmittel-Stücke zu gross sind? 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Die Spannung der Steckdose sollte 220-240V~ 50/60 Hz betragen. 2. Drehen Sie das Gerät auf die Position 1, 2 oder P. 3. Alle Teile festdrehen, so dass sie einrasten. 4. Gerät ausschalten, Netzstecker ziehen und evtl. einen Teil der Zutaten entnehmen bzw. kleiner schneiden.
Wasser tritt aus.	Ist zu viel Flüssigkeit im Mixkrug?	Gerät ausschalten, Netzstecker ziehen und einen Teil des Kruginhalts ausgiessen.

Problembhebung

Problem	mögliche Ursache	Lösung
Die Lebensmittel können nicht gemixt werden.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Haben Sie zu viele Lebensmittel eingefüllt? 2. Die Lebensmittel sind zu hart. 3. Befindet sich keine Flüssigkeit im Mixkrug? 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gerät ausschalten, Netzstecker ziehen und evtl. einen Teil der Zutaten entnehmen bzw. kleiner schneiden. 2. Das Gerät kann sehr harte Lebensmittel wie z. B. Knochen nicht zerkleinern. 3. Es muss sich immer auch eine ausreichende Menge an Wasser oder Flüssigkeit im Mixkrug befinden, sonst lassen sich die Lebensmittel nicht mixen. Rechnen Sie immer die doppelte Menge an Flüssigkeit in Relation zum festen Lebensmittel.

Sollte sich das Problem nicht wie oben beschrieben beheben lassen, so kontaktieren Sie bitte Ihren Betty Bossi Kundenservice. Bauen Sie die Motoreinheit niemals selbst auseinander!

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 Food Processor - Set
Artikel-Nummer	32124
Nennspannung	220-240 V ~ 50-60 Hz
Nennleistung	800 W
Abmessungen mit Mixkrug (L x B x H)	250 x 219 x 383 mm
Kabellänge	1,2 m
Material	Edelstahl, AS, PP, ABS
Fassungsvermögen Schüssel	1.5 l max.
Fassungsvermögen Mixkrug	1.5 l max.
Fassungsvermögen Mühle-Aufsatz	300 ml max.
Gewicht (mit Zubehör)	5.6 kg
Geprüft	CE, S+
Erfüllt EU-Vorschriften	Ja
Produkt-Garantie	2 Jahre

Technische Änderungen vorbehalten.



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

Directives de sécurité

ou d'un autre endroit où 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.
 - Éteignez toujours l'appareil et débranchez-le avant d'ajouter des aliments ou de les retirer ou lorsque vos mains sont à proximité des lames.
 - 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. Éteignez un appareil en feu uniquement avec une couverture anti-feu.
 - Prenez en compte que les lames sont très tranchantes. N'effleurez jamais les lames avec vos doigts lorsque l'appareil est en marche. N'effleurez également pas les lames lorsque l'appareil est éteint mais encore branché. Risque de blessure!

Directives de sécurité

- Soyez particulièrement prudent lors du nettoyage des lames pour éviter toute blessure.
- 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 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 sont pas autorisés à utiliser l'appareil.
- Ne placez pas d'objets à proximité des lames lorsqu'elles sont en rotation. Risque d'endommagement des lames ou de l'objet ou risque de blessure de l'utilisateur.
- 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.
- Tenez le cordon à l'écart des lames en acier inoxydable.
- 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.

Directives de sécurité

- 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 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.

Directives de sécurité

- N'utilisez pas l'appareil si le châssis du moteur, le cordon ou un accessoire comme le bol multifonction 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 ne le réparez pas. Risque d'électrocution! En cas de dysfonctionnement ou d'endommagement, prenez contact 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 ménager 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:

- Tenez vos doigts et mains à tout moment à l'écart des parties en mouvement et de l'accessoire monté. N'approchez pas vos mains des lames!
- Si des aliments se coincent dans la cheminée de remplissage pendant que l'appareil est en marche, appuyez toujours dessus avec le poussoir pour les enfoncer. Ne mettez jamais vos mains ou avec un autre ustensile de cuisine dans la cheminée de remplissage!
- Si les lames sont bloquées, 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 les accessoires que lorsque l'appareil est débranché.

Directives de sécurité

- Soyez particulièrement prudent avec les lames qui sont extrêmement tranchantes! Tenez toujours vos doigts, cheveux et vêtements à l'écart des lames, en particulier lorsque l'appareil est branché!
- Ne mettez jamais vos mains dans l'appareil, le bol ou la cheminée de remplissage tant que le robot ménager est branché.
- Veuillez impérativement respecter les consignes de sécurité spéciales pour ce robot ménager 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.

Consignes de sécurité spéciales pour cet appareil

- Coupez les aliments de grande taille en petits morceaux avant de les hacher.
- N'ajoutez jamais des aliments fermes comme des fruits à coque ou des aliments fibreux comme du sucre de canne dans la cheminée de remplissage lorsque l'appareil est en marche pour ne pas endommager l'appareil.
- Ne mettez jamais l'appareil en marche s'il n'y a pas d'aliments dans le bol multifonction / le récipient / le bol mixeur / le moulin.
- Ne remplissez pas de trop les récipients. La quantité maximale d'aliments ne doit pas dépasser le marquage des 1500 ml.
- L'appareil est uniquement conçu pour un usage de courte durée. Il est nécessaire de laisser refroidir l'appareil pendant au moins 2 minutes

Directives de sécurité

après l'avoir utilisé pendant 1 minute.

Veillez respecter les consignes indiquées pour chacun des accessoires!

- Ne mettez jamais des aliments trop chauds dans l'appareil. Température maximale: 60 °C.
- Laissez toujours décongeler les aliments

congelés avant de les hacher, afin qu'ils soient à température ambiante.

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche. Soyez toujours présent pendant l'utilisation de l'appareil.

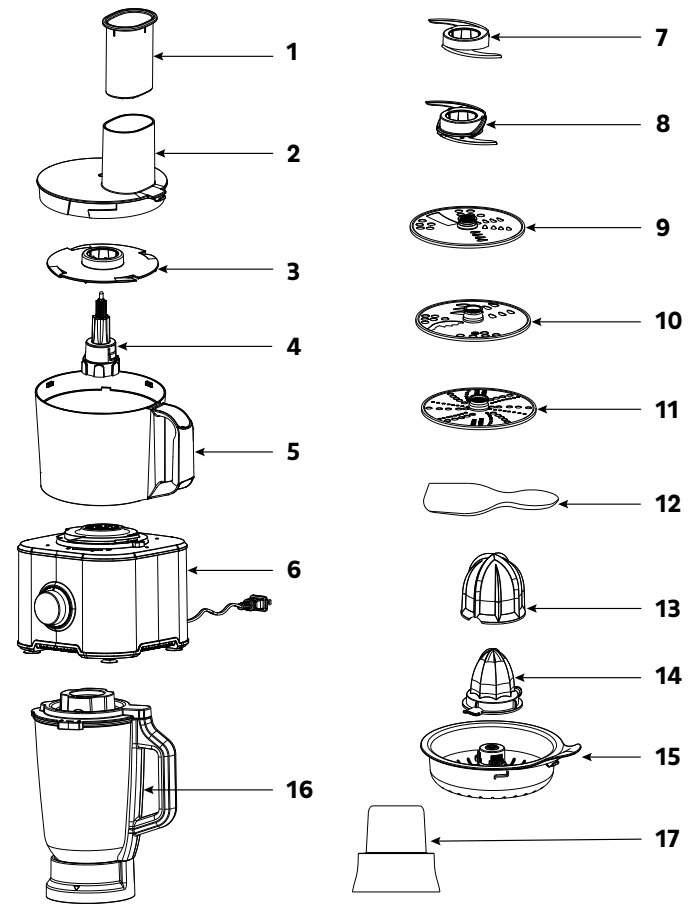
Avant la mise en service

Attention:

Les lames sont extrêmement tranchantes, soyez particulièrement prudent! Vérifiez toujours que l'appareil est débranché avant de monter ou démonter l'appareil ou avant de le nettoyer.

1. Déballez l'appareil et vérifiez que le contenu est complet et en bon état. En cas de dommages causés pendant le transport ou d'une livraison incomplète, veuillez prendre contact avec le service client de Betty Bossi.
2. Retirez tous les matériaux d'emballage et les plastiques. Veuillez ne pas retirer les éventuels autocollants de sécurité.

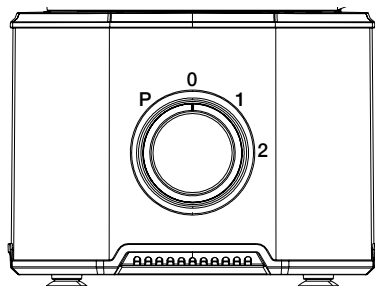
Description de l'appareil



- 1 Poussoir
- 2 Couvercle avec cheminée de remplissage
- 3 Disque émulsifiant
- 4 Axe d'entraînement
- 5 Bol multifonction (1,5 l)
- 6 Bloc moteur avec bouton rotatif
- 7 Accessoire en plastique pour mélanger
- 8 Lame en acier inoxydable (lame universelle)

- 9 Disque à découper / râper, classique
- 10 Disque à découper / râper, épais
- 11 Disque à découper / râper, fin
- 12 Spatule en plastique
- 13 Presse-agrume, large
- 14 Presse-agrume, petit
- 15 Tamis
- 16 Bol mixeur
- 17 Moulin en verre (300 ml)

Le bouton rotatif



Position 0: L'appareil est éteint.

Position 1: L'appareil fonctionne en continu à faible vitesse.

Position 2: L'appareil fonctionne en continu à vitesse élevée.

Position P: L'appareil fonctionne par impulsion, c'est-à-dire que tant que vous maintenez le bouton sur la position P, l'appareil fonctionne sur la vitesse maximale.

Mise en service

Mise en service



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

Utilisation avec la lame universelle en acier inoxydable

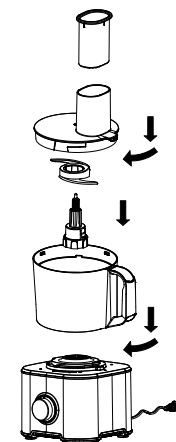
La lame universelle est appropriée pour réduire en morceaux ou hacher de la viande crue ou cuite ou des légumes, des fruits à coque (p.ex. cacahuètes, amandes, etc.). **Attention:** Les aliments trop fermes ou les os présents dans la viande ne peuvent pas être réduits en morceaux avec la lame universelle. La lame universelle ne peut également pas réduire en poudre les fruits à coque. Utilisez pour cela le moulin.

1. Mettez le bol multifonction sur le bloc moteur, la poignée doit tout d'abord se trouver sur la position 2 heures, puis tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le bol s'enclenche sur le bloc moteur et que la poignée se trouve sur la position 3 heures. **Attention:** L'appareil ne peut être mis en marche que si le bol est bien enclenché sur le bloc moteur.
2. Placez l'axe d'entraînement (4) sur le dispositif dans le bol.
3. Placez la lame universelle (**Attention: Tenez-la qu'au niveau de la partie en plastique!**) sur l'axe d'entraînement et enfoncez-la pour qu'elle s'enclenche de manière audible.
4. Vous pouvez alors mettre les aliments directement dans le bol ou les ajouter ultérieurement à travers la cheminée de remplissage. Mettez au maximum 500 g de légumes,

Mise en service

de fruits ou de viande, mais au moins 200 g (exception: 50 à 100 g d'herbes).

5. Placez ensuite le couvercle sur le bol: Le verrou du couvercle est lui-même également tout d'abord sur la position 2 heures, puis doit être tourné dans le sens des aiguilles d'une montre pour s'enclencher dans la poignée du bol de manière audible. **Attention:** Si le couvercle ne s'enclenche pas de manière audible, l'appareil ne peut pas être mis en marche.
6. Lorsque l'appareil est entièrement monté, vous pouvez le brancher et le mettre en marche en tournant le bouton rotatif sur la position 2 et ajouter les aliments dans le bol à travers la cheminée de remplissage (si vous ne les avez pas préalablement placés dans le bol). Avec la lame universelle, l'appareil ne doit pas fonctionner plus de 15 à 20 secondes. Enfoncez lentement les aliments avec le poussoir, sans toutefois exercer trop de pression.



Attention:

- Ne réduisez jamais en morceaux des aliments trop fermes ou de la viande avec des os et de la graisse!
- La durée d'utilisation avec la lame universelle est de maximum 15 à 20 secondes. Si tous les aliments ne sont pas réduits en morceaux au bout de ce temps, il faut absolument que vous respectiez une pause de 2 minutes avant de remettre l'appareil en marche.
- Placez toujours tout d'abord la lame universelle correctement et bien à plat sur l'axe d'entraînement pour qu'elle s'enclenche et prenez soin que le couvercle s'enclenche également de manière audible avant de mettre l'appareil en marche.
- Montez toujours tout d'abord la lame universelle sur l'axe d'entraînement avant de placer des aliments dans le bol.
- Lors de l'utilisation de la lame universelle, placez le bouton rotatif sur la position 2 ou utilisez la fonction pulse.
- Ne touchez la lame universelle qu'au niveau de la partie en plastique et prenez soin de ne pas vous blesser avec la lame tranchante.
- N'ouvrez le couvercle du bol que lorsque la lame universelle est à l'arrêt complet.
- N'enfoncez jamais les aliments dans la cheminée de remplissage avec un autre ustensile que le poussoir. Risque de blessure!

Mise en service

Détacher la lame universelle de l'axe d'entraînement:

Pour détacher à nouveau la lame universelle de l'axe d'entraînement, vous devez enfoncer les deux languettes qui se trouvent sur la tige de l'axe d'entraînement vers l'intérieur pour déverrouiller ainsi la lame universelle. Enfoncez ensuite l'axe d'entraînement vers le bas à travers la lame universelle. Ne tenez la lame universelle qu'au niveau de la partie en plastique!

Utilisation avec les disques à découper / râper

Vous avez le choix entre trois disques, qui râpent ou coupent les aliments en tranches de différentes épaisseurs:

Le **disque moyen (9)** est le disque classique pour râper ou couper en tranches d'épaisseur normale des légumes ou des fruits comme des carottes, des radis, des pommes de terre, des concombres, du céleri, des pommes, etc.



Le **disque plus gros (10)** est idéal pour couper des pommes de terre en frites ou pour râper grossièrement des carottes, des radis, des pommes, des concombres, etc.



Le **disque plus fin (11)** est idéal pour râper très finement, p.ex. de l'ail, des radis ou du raifort.



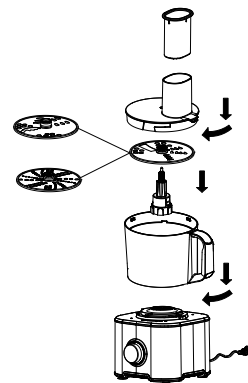
Important:

Vous pouvez toujours placer chacun des trois disques dans les deux sens. Les lames qui se trouvent sur le dessus coupent, tranchent ou râpent les légumes.

1. Placez le bol multifonction sur le bloc moteur, la poignée est tout d'abord placée sur la position 2 heures, puis tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le bol s'enclenche dans le bloc moteur et que la poignée soit sur la position 3 heures. **Attention:** L'appareil ne peut être mis en marche que si le bol est correctement fixé sur le bloc moteur.
2. Placez l'axe d'entraînement (4) sur le dispositif dans le bol.
3. Placez le disque souhaité pour découper ou râper sur l'axe d'entraînement. Selon le résultat que vous souhaitez obtenir, placez le côté râpe ou le côté tranche sur le dessus.
4. Placez ensuite le couvercle sur le bol: Le verrou du couvercle est lui-même également tout d'abord sur la position 2 heures, puis doit être tourné dans le sens des aiguilles d'une montre pour qu'il s'enclenche dans la poignée du bol de manière audible. **Attention:** Si le couvercle ne s'enclenche pas de manière audible, l'appareil ne peut pas être mis en marche.
5. Lorsque l'appareil est entièrement monté, vous pouvez le brancher et le mettre en marche, en plaçant le bouton rotatif sur la position 1 et ajouter les aliments dans le bol à travers la cheminée de rem-

Mise en service

plissage. Enfoncez lentement les aliments avec le poussoir, sans toutefois exercer trop de pression.



Attention:

- L'utilisation avec les disques à découper ou râper est limitée à 2 minutes maximum. Si tous les aliments n'ont pas été réduits en morceaux d'ici là, il est impératif de respecter une pause de 2 minutes avant de remettre l'appareil en marche.
- Placez toujours tout d'abord le disque correctement et bien à plat sur l'axe d'entraînement et vérifiez que le couvercle s'est bien enclenché de manière audible, avant de mettre l'appareil en marche.
- Lors de l'utilisation des disques à découper ou râper, placez toujours le bouton rotatif sur la position 1 ou 2, n'utilisez jamais la fonction pulse. Nous vous recommandons la vitesse 1 pour un résultat optimal.

- Ne tenez les disques à découper ou râper que sur les côtés et prenez soin de ne pas vous blesser avec les lames tranchantes.
- Ouvrez le couvercle du bol seulement en fin d'utilisation, lorsque l'appareil est à l'arrêt complet.
- N'enfoncez jamais les aliments dans la cheminée de remplissage avec un autre ustensile que le poussoir. Risque de blessure!

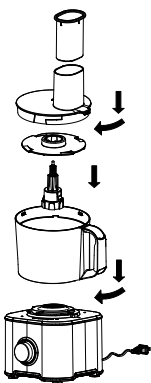
Utilisation avec le disque émulsifiant

Le disque émulsifiant vous permet de fouetter de la crème (max. 200 ml) ou monter des œufs en neige (max. 4 blancs d'œufs) rapidement et en toute simplicité. Vous pouvez également préparer une mayonnaise ou un aioli.

1. Placez le bol multifonction sur le bloc moteur, la poignée est tout d'abord placée sur la position 2 heures, puis tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le bol s'enclenche dans le bloc moteur et que la poignée soit sur la position 3 heures. **Attention:** L'appareil ne peut être mis en marche que si le bol est correctement fixé sur le bloc moteur.
2. Placez l'axe d'entraînement (4) sur le dispositif dans le bol.
3. Placez le disque émulsifiant sur l'axe d'entraînement et appuyez dessus pour qu'il s'enclenche de manière audible.
4. Vous pouvez alors mettre les blancs d'œufs, la crème ou les autres ingrédients directement dans le bol.

Mise en service

- Placez ensuite le couvercle sur le bol: Le verrou du couvercle est lui-même également tout d'abord sur la position 2 heures, puis doit être tourné dans le sens des aiguilles d'une montre pour qu'il s'enclenche dans la poignée du bol de manière audible. **Attention:** Si le couvercle ne s'enclenche pas de manière audible, l'appareil ne peut pas être mis en marche.
- Lorsque l'appareil est entièrement monté, vous pouvez le brancher et le mettre en marche, en plaçant le bouton rotatif sur la position 2. Laissez l'appareil fonctionner pendant 60 à 90 secondes jusqu'à ce que la crème ou les blancs d'œufs soient fermes. Le temps de fonctionnement maximal est de 2 minutes.



Conseils:

- Nous vous recommandons la vitesse 2 pour un résultat optimal.
- Pour monter des blancs d'œufs en neige, prenez soin que le bol multifonction et le disque émulsifiant soient absolument propres et exempt de graisse.
- Ouvrez le couvercle du bol seulement lorsque l'appareil est à nouveau à l'arrêt complet.
- Placez tout d'abord le disque émulsifiant sur l'axe d'entraînement avant d'ajouter les aliments dans le bol.
- Après une utilisation de max. 2 minutes, l'appareil doit refroidir pendant 20 minutes.
- Ne piquez jamais avec un ustensile de cuisine dans la cheminée de remplissage. Si nécessaire, utilisez le poussoir. Risque de blessure!

Détacher le disque émulsifiant de l'axe d'entraînement:

Pour détacher à nouveau le disque émulsifiant de l'axe d'entraînement, vous devez enfoncer les deux languettes qui se trouvent sur la tige de l'axe d'entraînement vers l'intérieur pour déverrouiller ainsi le disque émulsifiant. Enfoncez ensuite l'axe d'entraînement vers le bas à travers le disque émulsifiant.

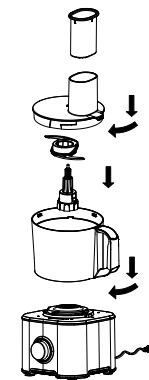
Mise en service

Utilisation avec l'accessoire pour mélanger

L'accessoire en plastique pour mélanger permet de préparer différentes pâtes à base de levure chimique ainsi que des pâtes de levure de boulanger légères. Max. 500 g de farine.

- Mettez le bol multifonction sur le bloc moteur, la poignée doit tout d'abord se trouver sur la position 2 heures, puis tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le bol s'enclenche sur le bloc moteur et que la poignée se trouve sur la position 3 heures. **Attention:** L'appareil ne peut être mis en marche que si le bol est bien enclenché sur le bloc moteur.
- Placez l'axe d'entraînement (4) sur le dispositif dans le bol.
- Placez l'accessoire pour mélanger sur l'axe d'entraînement et enfoncez-le pour qu'il s'enclenche de manière audible.
- Vous pouvez alors mettre les aliments directement dans le bol ou les ajouter ultérieurement à travers la cheminée de remplissage. Mettez au maximum 500 g de farine et 300 g d'eau.
- Placez ensuite le couvercle sur le bol: Le verrou du couvercle est lui-même également tout d'abord sur la position 2 heures, puis doit être tourné dans le sens des aiguilles d'une montre pour que le verrou s'enclenche dans la poignée du bol de manière audible. **Attention:** Si le couvercle ne s'enclenche pas de manière audible, l'appareil ne peut pas être mis en marche.

- Lorsque l'appareil est entièrement monté, vous pouvez le brancher et le mettre en marche en tournant le bouton rotatif sur la position 2 et ajouter les aliments dans le bol à travers la cheminée de remplissage (si vous ne les avez pas préalablement placés dans le bol). Avec l'accessoire pour mélanger, l'appareil ne doit pas fonctionner plus de 60 à 90 secondes. **Important: Pendant l'utilisation, il est nécessaire de bien tenir l'appareil.** Au bout de max. trois utilisations, le moteur doit refroidir pendant env. 20 minutes avant de pouvoir remettre l'appareil en marche.



Conseils:

- Nous vous recommandons la vitesse 2 pour un résultat optimal.
- Ne remplissez pas de trop le bol! Mettez au maximum 500 g de farine et 300 g d'eau!
- Ouvrez le couvercle du bol seulement lorsque l'appareil est à nouveau à l'arrêt complet.

Mise en service

Conseils:

- Placez tout d'abord l'accessoire pour mélanger sur l'axe d'entraînement avant d'ajouter les aliments dans le bol.
- Après max. trois utilisations de 90 secondes chacune, le moteur doit refroidir pendant 20 minutes.
- Ne piquez jamais avec un ustensile de cuisine dans la cheminée de remplissage. Si nécessaire, utilisez le poussoir. Risque de blessure!

Détacher l'accessoire pour mélanger de l'axe d'entraînement:

Pour détacher à nouveau l'accessoire pour mélanger de l'axe d'entraînement, vous devez enfoncer les deux languettes qui se trouvent sur la tige de l'axe d'entraînement vers l'intérieur pour déverrouiller ainsi l'accessoire pour mélanger. Enfoncez ensuite l'axe d'entraînement vers le bas à travers l'accessoire pour mélanger.

Utilisation avec le presse-agrume

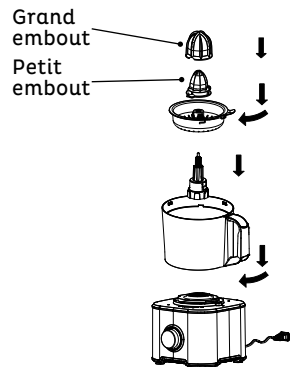
Le presse-agrume permet de presser le jus d'oranges, de pamplemousses ou de citrons en toute simplicité et rapidement.

Après le montage, vous pouvez décider si vous voulez placer le grand presse-agrume sur le petit pour extraire le fruit d'agrumes.

1. Placez le bol multifonction sur le bloc moteur, la poignée est tout d'abord placée sur la position 2 heures, puis tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le bol

s'enclenche dans le bloc moteur et que la poignée soit sur la position 3 heures. **Attention:** L'appareil ne peut être mis en marche que si le bol est correctement fixé sur le bloc moteur.

2. Placez l'axe d'entraînement (4) sur le dispositif dans le bol.
3. Placez le tamis (15) sur l'axe d'entraînement et tournez-le jusqu'à ce qu'il glisse vers le bas et s'enclenche de manière audible.
4. Placez ensuite le petit embout (14) sur la vis d'entraînement. Si vous voulez presser un agrume de grande taille, vous pouvez ajouter le grand embout au-dessus du petit embout.
5. Lorsque l'appareil est entièrement monté, vous pouvez le brancher et le mettre en marche, en plaçant le bouton rotatif sur la position 1 et en appuyant une moitié d'un agrume sur l'embout. Le jus du fruit est alors pressé. N'exercez pas trop de pression sur le fruit! Laissez l'appareil fonctionner pendant max. 1 minute, puis respectez une pause d'1 minute. Au bout de 5 fois, le moteur doit refroidir pendant env. 15 minutes avant de pouvoir remettre l'appareil en marche.



Mise en service

Conseils:

- Pendant l'extraction du jus, ne touchez jamais directement le presse-agrume. Risque de blessure avec l'appareil en rotation.
- Au bout d'1 minute d'utilisation, laissez l'appareil refroidir pendant 1 minute. Vous pouvez répéter cette opération 5 fois, puis vous devez impérativement respecter une pause de 15 minutes pour laisser le moteur refroidir.

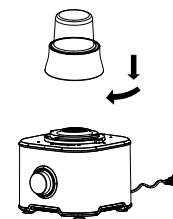
Utilisation avec le moulin en verre

Le moulin à verre permet de hacher des herbes et de moudre des fruits à coque, des grains de poivre ou de café, si souhaité jusqu'à obtenir une consistance poudreuse.

1. Dévissez l'ensemble porte-lames du récipient en verre.
2. Remplissez le récipient en verre avec les aliments que vous souhaitez moudre, env. 90 g.
3. Revissez l'ensemble porte-lames sur le récipient en verre en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce qu'il soit bien fixé.
4. Retournez le récipient en verre et placez l'ensemble porte-lames sur le bloc moteur. Tournez le moulin dans le sens des aiguilles d'une montre en le tenant au niveau de l'ensemble porte-lames pour qu'il s'enclenche bien sur le bloc moteur.
5. Lorsque l'appareil est entièrement monté, vous pouvez le brancher et le mettre en marche, en plaçant le bou-

ton rotatif sur la position 2. Le contenu du récipient en verre peut être moulu pendant 60 secondes.

6. En fin d'utilisation, tournez l'ensemble porte-lames dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le détacher du bloc moteur.
7. Retournez à nouveau le moulin pour que le récipient en verre soit en bas et dévissez l'ensemble porte-lames du récipient en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



Attention:

- Si les lames se mettent à tourner dans le vide, elles ne peuvent pas saisir le contenu du récipient. Dans ce cas, éteignez immédiatement l'appareil, débranchez-le et détachez le moulin du bloc moteur. Secouez un peu le moulin pour que le contenu se détache un peu. Vous pouvez alors revisser le moulin sur le bloc moteur et remettre l'appareil en marche.
- En fin d'utilisation, vous devez toujours attendre l'arrêt complet de l'appareil avant de pouvoir dévisser le moulin du bloc moteur.

Mise en service




Attention:

- Prenez toujours soin de tenir le moulin au niveau de la partie en plastique de l'ensemble porte-lames lorsque vous le vissez ou dévissez du bloc moteur. Si vous le tenez au niveau du verre, le récipient en verre se détache de l'ensemble porte-lames et les aliments qui se trouvent à l'intérieur tombent hors récipient.

Utilisation comme blender

Le bol mixeur est idéal pour préparer des boissons ou des smoothies ou pour réduire en purée des aliments fermes.

1. Coupez les aliments en morceaux de 2 x 2 cm puis mettez-les dans le bol mixeur.
2. Ajoutez suffisamment de liquide comme de l'eau, du jus, du lait, etc. dans le bol mixeur. Conseil: Vous pouvez également utiliser le bouchon du couvercle pour mesurer de petites quantités.
3. Placez le couvercle sur le bol mixeur. La languette de verrouillage du couvercle est dans ce cas également tout d'abord sur la position 2 heures, puis le couvercle est tourné dans le sens des aiguilles d'une montre pour que la languette de verrouillage soit dans la poignée du bol mixeur et s'intègre dans la poignée.
4. Placez le bouchon-mesureur du couvercle dans l'orifice du couvercle et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre, afin que le bouchon soit bien fixé.

5. Placez ensuite le bol mixeur sur le bloc moteur. La flèche qui se trouve en-dessous du cadre en plastique du bol mixeur doit tout d'abord être placée en face du symbole  situé sur le bloc moteur. Tournez alors le bol mixeur dans le sens des aiguilles d'une montre en direction de . Lorsque la flèche du bol mixeur est au-dessus du symbole , le bol mixeur est correctement fixé sur le bloc moteur et peut être mis en marche.
6. Mettez l'appareil en marche avec le bouton rotatif, sélectionnez la vitesse 1 ou 2 ou activez la fonction pulse en plaçant plusieurs fois de suite le bouton rotatif sur P.

Temps conseillé d'utilisation:


Lorsque le bol mixeur est rempli à moitié, nous vous recommandons un temps d'utilisation de 30 à 60 secondes.

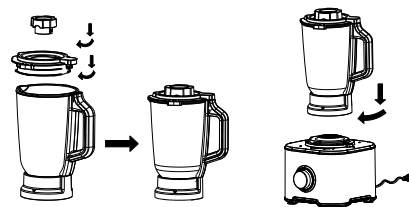
Lorsque le bol mixeur est plein, c'est-à-dire rempli avec 1500 ml, nous vous recommandons un temps d'utilisation de 1 à 2 minutes.

Attention:

Le temps maximum d'utilisation de 2 minutes ne doit pas être dépassé. Respectez alors impérativement un temps de refroidissement du moteur d'au moins 2 minutes. Si vous avez utilisé le bol mixeur 5 fois de suite, vous devez ensuite laisser le moteur refroidir pendant au moins 25 minutes avant de pouvoir remettre l'appareil en marche.

Mise en service

7. En fin d'utilisation, replacez le bouton rotatif sur 0 et patientez jusqu'à l'arrêt complet. Vous pouvez ensuite retirer le bol mixeur en le tournant en direction de .



Attention:

- Afin de garantir que le contenu (qui prend souvent du volume en étant mixé) ne déborde pas du bol mixeur, ne dépassez pas la ligne de 1500 ml lorsque vous mettez des aliments dans le bol mixeur.
- Ne jamais oublier: Respectez toujours une phase de repos de 2 minutes après avoir utilisé l'appareil pendant 2 minutes. Après 5 utilisations de suite, le moteur doit refroidir pendant 25 minutes.
- Ne mettez dans le bol mixeur que des aliments et liquides dont la température ne dépasse pas 60 °C. Ne mettez jamais des aliments ou liquides plus chauds!
- Ne mettez jamais le bol mixeur en marche à vide ou sans liquides dedans!
- Ne mettez jamais des aliments trop fermes dans le bol mixeur! Les glaçons peuvent être pilés avec la fonction pulse.

Attention:


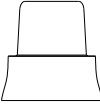





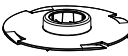
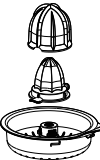
- Maintenez toujours le couvercle et le bouchon fermés pendant que le bol mixeur est en marche. Ne retirez le couvercle que lorsque les lames sont à l'arrêt complet et le bol mixeur a été détaché du bloc moteur.
- Si vous voulez ajouter des liquides au cours de l'utilisation, vous pouvez dévisser prudemment le bouchon du couvercle et versez le liquide dans le bol mixeur à travers l'orifice du bouchon.
- Ne remplissez jamais de trop le bol mixeur. En cas d'aliments qui moussent lorsqu'ils sont mixés, comme le lait, la quantité maximale est de 1000 ml, sinon ils risqueraient de déborder du couvercle.
- Ne mettez jamais vos mains dans le bol mixeur lorsque l'appareil est branché.
- Si nécessaire, détachez les aliments des parois avec la spatule en plastique après les avoir mixés une fois, puis remettez l'appareil en marche.
- Coupez toujours les aliments en petits morceaux et ne mettez pas une trop grande quantité d'aliments à la fois dans le bol mixeur.

Conseil:

- L'ensemble porte-lames peut être dévisser du bol mixeur en tournant la partie inférieure noire du bol mixeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Mise en service

Quantités et temps de fonctionnement selon le type d'utilisation

Accessoire	Ingrédients	Poids/quantité	Vitesse	Durée de fonctionnement
	Carottes	600 g de carottes et 900 g d'eau	2	60 sec.
	Glaçons	10 glaçons	10 x P (activez la fonction P pendant 3 sec., puis replacez le bouton sur 0 pendant 2 sec.)	50 sec.
	Grains de café	90 g	P ou 2	30 sec.
	Graines de soja	90 g	P ou 2	30 à 60 sec.
	Carottes, viande, oignons	200 à 500 g max.	P ou 2	15 à 20 sec.
	Persil	50 à 100 g max.	P ou 2	15 à 20 sec.
	Carottes, concombres, oignons	1000 g max.	1	30 à 60 sec.
	Radis blanc	800 g max.	2	30 à 60 sec.
	Pommes de terre	1000 g max.	2	30 à 60 sec.
	Farine et eau	500 g de farine et 300 g d'eau	2	60 à 90 sec.
	Blancs d'œufs	4 blancs (env. 150 ml)	2	60 à 90 sec.
	Crème liquide	200 ml max.	2	30 à 60 sec.
	Oranges	500 g max.	1	60 sec.

Nettoyage

Nettoyage

Avant de commencer le démontage et le nettoyage, prenez toujours soin que l'appareil soit éteint et débranché.

- Démontez l'appareil.
- Nettoyez tous les éléments de l'appareil qui sont entrés en contact avec des aliments dans de l'eau de vaisselle chaude avec un chiffon doux ou une éponge. Nous vous recommandons de nettoyer tous les éléments qui sont tranchants avec une brosse en plastique.
- Rincez ensuite le tout sous de l'eau courante et séchez soigneusement ou laissez sécher à l'air libre.

Attention:

Ne touchez la lame universelle qu'au niveau de la partie en plastique et les disques à découper ou râper que sur les côtés! Risque de blessure avec les lames tranchantes!

Remarque:

Vous pouvez également laver tous les éléments en plastique dans le lave-vaisselle. Pour nettoyer le bol mixeur dans le lave-vaisselle, il faut d'abord retirer l'ensemble porte-lames. L'ensemble porte-lames peut être dévissé du bol mixeur en tournant la partie inférieure noire du bol mixeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Attention:

Toutes les lames doivent être lavées à la main afin qu'elles restent bien affûtées.

- Le bloc moteur doit être nettoyé seulement avec un chiffon doux et légèrement humide puis être séché.
- Laissez tous les éléments entièrement sécher avant de les remettre en place dans l'appareil.

Important:

N'utilisez pas de détergents agressifs, de laines d'acier, de produits de nettoyage récurant, de dissolvants ou d'acétone / d'alcool pour nettoyer l'appareil et tous ses accessoires.

Ne plongez jamais le bloc moteur, le cordon ou la prise dans de l'eau et ne les tenez jamais sous de l'eau courante!

Aucun des éléments de l'appareil ne peut être désinfecté à haute température, par exemple dans un four microondes!

Rangement

Rangement

Rangez l'appareil propre et absolument sec dans un endroit sec, de préférence dans son emballage d'origine pour le protéger de la

poussière. Laissez le couvercle du bol mixeur ouvert ou retirez le bouchon du couvercle afin que le résidu d'humidité puisse s'échapper. Prenez soin de ranger l'appareil hors portée des enfants.

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	<ol style="list-style-type: none"> Vérifiez la prise murale et la prise du cordon. Avez-vous activé le bouton rotatif? Avez-vous correctement monté le bol multifonction et le moulin / le bol mixeur sur le bloc moteur? Est-ce que le couvercle est correctement mis en place? Avez-vous mis trop d'aliments? Est-ce que les lames sont bloquées, éventuellement parce que les morceaux sont trop gros? 	<ol style="list-style-type: none"> La tension de la prise murale doit être de 220-240V ~ 50/60 Hz. Placez le bouton rotatif sur la position 1, 2 ou P. Fixez bien tous les éléments pour qu'ils s'enclenchent. Éteignez l'appareil, débranchez-le et retirez éventuellement une partie des aliments ou coupez-les en plus petits morceaux.
De l'eau s'échappe.	Est-ce qu'il y a trop de liquides dans le bol mixeur?	Éteignez l'appareil, débranchez-le et videz une partie du contenu.

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
Les aliments ne peuvent pas être mixés.	<ol style="list-style-type: none"> Avez-vous mis trop d'aliments? Est-ce que les aliments sont trop fermes? Est-ce qu'il n'y a pas de liquides dans le bol mixeur? 	<ol style="list-style-type: none"> Éteignez l'appareil, débranchez-le et retirez éventuellement une partie des aliments ou coupez-les en plus petits morceaux. L'appareil ne peut pas réduire en morceaux des aliments trop fermes, comme des os. Il est nécessaire de toujours mettre assez d'eau ou autre liquide dans le bol mixeur sinon il n'est pas possible de mixer les aliments. Comptez environ la double quantité de liquides par rapport à la quantité d'aliments fermes.

Si le problème ne peut pas être résolu avec les conseils indiqués ci-dessus, veuillez prendre contact avec le service clients de Betty Bossi. Ne démontez jamais vous-même le bloc moteur!

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 ménager – kit
No. d'article	32124
Tension nominale	220-240 V ~ 50-60 Hz
Puissance nominale	800 W
Dimensions avec le bloc moteur (l x l x h)	250 x 219 x 383 mm
Longueur du câble	1,2 m
Matériau	Acier inoxydable, AS, PP, ABS
Volume bol multifonction	1.5 l max.
Volume bol mixeur	1.5 l max.
Volume moulin	300 ml max.
Poids (accessoires inclus)	5.6 kg
Certifié	CE, S+
Conforme aux normes EU européennes	oui
Durée de la garantie	2 ans

Modifications techniques réservées.



version 11/2023