

# KÖHERSEN®

Robot do sałatek i deserów

Model VC05S

Instrukcja obsługi



[www.koheresen.pl](http://www.koheresen.pl)

# ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

## Informacje ogólne

PL

1. Należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi i przechowywać ją w bezpiecznym miejscu.
2. Urządzenie należy używać wyłącznie w sposób opisany w niniejszej instrukcji.
3. W przypadku wystąpienia szkód wynikających z nieprzestrzegania wytycznych określonych z niniejszej instrukcji, gwarancja natychmiast traci swoją ważność. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikające z nieprzestrzegania wytycznych niniejszej instrukcji, niewłaściwego użytkowania lub użytkowania niezgodnego z wymogami niniejszej instrukcji.
4. Urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
5. Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub nie posiadających odpowiedniego doświadczenia czy wiedzy, chyba, że pozostają oni pod nadzorem lub uzyskali odpowiedni instruktaż w zakresie użytkowania urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
6. Dzieci powinny znajdować się pod odpowiednim nadzorem. Należy upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.
7. Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie do użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe. Dzieci nie powinny bawić się sprzętem. Dzieci bez nadzoru nie powinny wykonywać czyszczenia i konserwacji sprzętu.
8. Urządzenie i przewód zasilający należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla małych dzieci (do 8 lat).
9. Przewód zasilający należy odłączyć:
  - przed przeniesieniem urządzenia,
  - przed odłożeniem urządzenia do przechowania,
  - przed przystąpieniem do montażu lub demontażu części,
  - przed czyszczeniem lub pracami konserwacyjnymi,
  - po użyciu.
10. Naprawę urządzenia należy zlecać wyłącznie autoryzowanemu centrum serwisowemu.
11. Autoryzowane centrum serwisowe to serwis posprzedażny producenta, który posiada uprawnienia do wykonywania napraw i usuwania wszelkiego rodzaju usterek. W razie problemów prosimy o zwrot urządzenia do tego centrum.

## Elektryczność i ciepło

1. Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy sprawdzić, czy napięcie zasilania jest takie samo jak napięcie podane na urządzeniu.
2. Urządzenie należy zawsze podłączać do uziemionego gniazda zasilania.
3. Przewód zasilający należy regularnie sprawdzać pod kątem uszkodzeń.
4. Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu - w celu uniknięcia niebezpieczeństwa porażenia prądem - musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub inny wykwalifikowany personel.
5. Nie można używać urządzenia z uszkodzonym przewodem lub wtyczką, gdy urządzenie działa niewłaściwie lub gdy zostało upuszczone lub uszkodzone w inny sposób. Urządzenie należy zwrócić do producenta lub najbliższego autoryzowanego serwisu w celu przeprowadzenia kontroli, naprawy lub regulacji elementów elektrycznych lub mechanicznych.
6. Aby wyjąć wtyczkę z gniazda zasilania, należy ciągnąc za wtyczkę. Nie wolno ciągnąć za przewód zasilający.

7. Należy upewnić się, że kabel zasilający nie styka się z gorącymi powierzchniami lub parą.
8. Przed przeniesieniem urządzenia należy zawsze wyjąć wtyczkę z gniazda zasilania.
9. Urządzenie nie powinno być obsługiwane za pomocą zewnętrznego wyłącznika czasowego lub autonomicznego systemu z pilotem zdalnego sterowania.
10. Jeżeli konieczne jest zastosowanie przedłużacza, należy użyć przewodu 10 kA. Przewody o mniejszym natężeniu prądu mogą się przegrzewać. Przewód należy ułożyć w taki sposób, aby nie było można przypadkowo go pociągnąć lub potknąć się o niego.
11. Aby uniknąć przeciężenia, nie wolno używać innego urządzenia wysokiego napięcia na tym samym obwodzie.
12. Aby wyeliminować ryzyko porażenia prądem nie wolno zanurzać przewodu, wtyczki ani obudowy w wodzie lub innej cieczy.
13. Nie wolno dotykać urządzenia, jeżeli wpadnie do wody. Należy wówczas wyjąć wtyczkę z gniazda zasilania, wyłączyć urządzenie i nie używać go ponownie.
14. Nie wolno używać urządzenia w pobliżu gorących przedmiotów, takich jak kuchenka lub piekarnik.

## Użytkowanie urządzenia

1. Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań, takich jak:
  - w kuchni pracowniczej, w sklepie, biurze i innym miejscu pracy,
  - w gospodarstwach rolnych,
  - przez klientów w hotelach, motelach i innych pomieszczeniach mieszkalnych,
  - pensjonatach i domach gościnnych.
2. Użycie akcesoriów, które nie są zalecane przez producenta może spowodować obrażenia ciała lub uszkodzenia mienia.
3. Urządzenie należy używać wyłącznie w pomieszczeniach zamkniętych, w miejscach suchych, z dala od wody.
4. Nie wolno zanurzać urządzenia lub wtyczki zasilania w wodzie lub innych płynach. Istnieje zagrożenie życia w wyniku porażenia prądem!
5. Aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem, nie wolno używać urządzenia na zewnątrz / na mokrych powierzchniach.
6. Urządzenie należy umieścić na stabilnej i równej powierzchni, z której nie może spaść.
7. Urządzenie należy używać na płaskiej, suchej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni (nie na lakierowanych meblach!).
8. Urządzenie należy umieścić w odległości co najmniej 5 cm od ściany lub łatwopalnych elementów (takich jak zasłony, świece lub ręczniki).
9. Urządzenie należy ustawić na stabilnej, równej powierzchni i nie zbliżać do gorących przedmiotów lub otwartego ognia (np. płyt grzejnych).
10. Wtyczkę zasilania należy odłączyć: po każdym uruchomieniu, jeżeli występują zakłócenia w pracy oraz przed czyszczeniem urządzenia.
11. Należy upewnić się, że przewód sieciowy nie wisi na ostrych krawędziach i znajduje się z dala od gorących przedmiotów i otwartego ognia.
12. Nie wolno używać urządzenia, jeżeli przewód sieciowy lub wtyczka wykazują oznaki uszkodzenia, jeżeli urządzenie spadło na podłogę lub inne jego części uległy uszkodzeniu. W takich przypadkach należy przekazać urządzenie do specjalistycznego centrum serwisowego w celu kontroli jego działania i ewentualnej naprawy.
13. Dzieci nie są w stanie rozpoznać zagrożeń związanych z niewłaściwym użytkowaniem urządzeń elektrycznych. Dlatego też dzieci nigdy nie powinny używać urządzeń elektrycznych bez nadzoru dorosłych.
14. Konieczne jest zapewnienie pełnego nadzoru, gdy urządzenie jest używane przez dzieci lub znajduje się w ich pobliżu.
15. Nie wolno pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas jego użytkowania.
16. Urządzenie należy utrzymywać w czystości, ponieważ ma bezpośredni kontakt z żywnością.
17. Urządzenie nie nadaje się do rozdrabniania bardzo twardych produktów (np. gałki muszkatołowej, ziaren kawy lub produktów zbożowych).

18. Urządzenie nie jest maszyną do mielenia mięsa! Urządzenie nie nadaje się do siekania mięsa.
19. Głowę, ręce, włosy, biżuterię i odzież należy trzymać z dala od wirujących części urządzenia.
20. Nie wolno wpychać składników w dolną część rury podającej. Do tego celu należy używać wyłącznie popychacza.
21. Ostrza i krawędzie noży są bardzo ostre! Podczas wymiany noży należy zachować szczególną ostrożność. Przed włożeniem lub wyjęciem noży należy wyłączyć urządzenie.
22. Urządzenie należy zawsze umieszczać na suchej, równej, twardej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni oraz w odpowiedniej odległości od łatwopalnych przedmiotów. W razie potrzeby pod urządzeniem należy umieścić podkładkę odporną na wysoką temperaturę.
23. Podczas pracy urządzenia nie wolno wkładać żadnych przedmiotów (łyżek, noży itp.) do rury podającej ani zbliżać do obracających się noży.
24. Urządzenie nie nadaje się do ciągłego użytkowania. Nie wolno używać urządzenia dłużej niż przez 2 minuty bez przerwy!
25. Nie wolno używać urządzenia, gdy jest puste (bez włożonych składników).
26. W przypadku wystąpienia uszkodzenia/usterki należy natychmiast wyłączyć urządzenie.
27. Nie wolno pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
28. Nie wolno wystawiać urządzenia na działanie ekstremalnych temperatur ani na bezpośrednie światło słoneczne.

## OPIS CZĘŚCI

1. Popychacz
2. Rynna podająca
3. Przycisk On/Off
4. Silnik
5. Nóż
6. Mocowanie noża



## Akcesoria:

1. Wkładka nr 1 służy do cięcia cienkich, gładkich plasterków. Ta nakładka nadaje się do krojenia: marchewek, cukinii, ziemniaków, ogórków, papryki, cebuli, rzepy, kapusty czerwonej, kapusty białej, jabłek lub twardego sera.
2. Wkładka nr 2 służy do cięcia grubych, falistych plastrów. Ta nakładka nadaje się do krojenia: marchewek, cukinii, ziemniaków, ogórków, papryki, cebuli, rzepy, kapusty czerwonej, kapusty białej, jabłek lub twardego sera.
3. Wkładka nr 3 służy do gruboziarnistego tarcia: marchewek, cukinii, ziemniaków, papryki, twardego sera (np. parmezanu) lub czekolady.
4. Wkładka nr 4 nadaje się do drobnego tarcia: marchewek, cukinii, twardego sera (np. parmezanu), czekolady lub orzechów kokosowych.
5. Wkładka nr 5 nadaje się do rozdrabniania / ścierania: twardego sera (np. parmezanu), czekolady, suchego chleba/ bułek lub ciastek, orzechów laskowych, orzechów włoskich, migdałów lub kokosów.
6. Wkładka nr 6 służy do cięcia ziemniaków na frytki.
7. Akcesoria do deserów owocowych: Za pomocą tych akcesoriów można robić lody owocowe.



1

2

3

4

5



6



7

## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

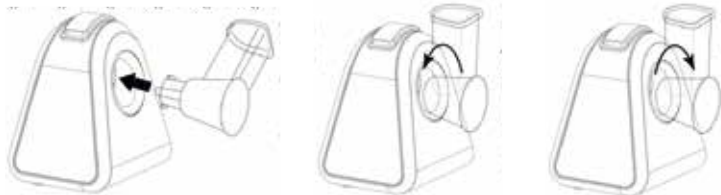
Na urządzeniu mogą znajdować się pozostałości fabryczne. Aby uniknąć ich szkodliwego wpływu na zdrowie, przed pierwszym użyciem należy dokładnie wyczyścić urządzenie.

## UŻYTKOWANIE

1. Podczas pracy należy trzymać dzieci z dala od urządzenia.
2. Urządzenie powinno być używane tylko wtedy, gdy jest w pełni sprawne i prawidłowo zmontowane!
3. Podczas pracy nie wolno zbliżać rąk do obracających się noży lub rury podającej.
4. Włosy i odzież należy trzymać z dala od wirujących części urządzenia.
5. Należy zachować ostrożność podczas cięcia; ostrza są bardzo ostre! Podczas wyjmowania lub wkładania noży należy dotykać tylko plastikowych części. Nie wolno dotykać samych ostrzy!
6. Przed wymianą/wyjęciem noży / ich uchwytu, należy wyłączyć urządzenie i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka zasilania (aby zapobiec przypadkowemu włączeniu urządzenia)!
7. Nie wolno używać urządzenia dłużej niż przez 2 minuty bez przerwy!
8. Nie wolno wpychać składników na siłę do rury podającej.
9. Aby osiągnąć najlepszą jakość krojenia / cięcia, przed włożeniem składników do rury podającej zalecamy pokroić je na mniejsze kawałki.
10. Mycie i konserwację, które powinien wykonywać użytkownik nie powinny być wykonywane przez dzieci młodsze niż 8 lat i powinno się to odbywać pod kontrolą rodziców.
11. Należy utrzymywać podłączone do sieci urządzenie poza zasięgiem dzieci młodszych niż 8 lat.

## ROBOT DO SAŁATEK - wkładanie / wyjmowanie uchwytu noży

1. Lekko pochylić w prawo uchwyt noży i włożyć go do otworu w korpusie urządzenia.
2. Obracać uchwyt noży w lewo aż do zatrzaśnięcia.
3. Aby zwolnić uchwyt noży z wału napędowego, należy obrócić go w prawo i zdjąć z korpusu urządzenia.

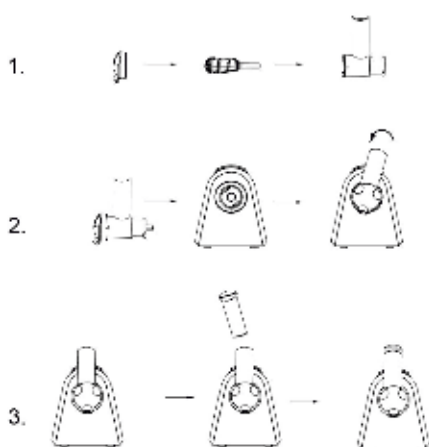


## ROBOT DO SAŁATEK - wkładanie / wyjmowanie noży



1. W pierwszej kolejności należy wybrać odpowiedni nóż i włożyć go do uchwytu. Upewnić się, że nóż jest prawidłowo osadzony na wale napędowym.
2. Umieścić mocowanie na wale napędowym. Upewnić się, że mocowanie jest prawidłowo osadzone na wale napędowym.
3. Obróć mocowanie w lewo, aby odpowiednio zabezpieczyć nakładkę.
4. Aby wyjąć nóż, należy obrócić mocowanie w prawo i go zwolnić.

## ROBOT DO DESERÓW - Montaż



1. Włożyć Rozdrabniacz do Rynny podającej. Upewnić się, uszczelka jest prawidłowo umieszczona wewnątrz dozownika. Następnie przymocować dozownik do Rynny podającej, umieszczając go z przodu i obracając w lewo, aby go zablokować.
2. Włożyć końcówkę Rozdrabniacza do podstawy urządzenia. Obróć w lewo, aby zablokować Zespół rynny podającej.
3. Włożyć Przepychacz do Rynny podającej.



1. Najpierw należy mrozić wybrane owoce przez 12-24 godzin (w zależności od temperatury w zamrażalce).
2. Zamrożone owoce wyjąć z zamrażarki i pozostawić na około 3-5 minut w temperaturze pokojowej do częściowego rozmrożenia.
3. Włożyć wtyczkę do gniazdka zasilania i umieścić małą miskę pod dozownikiem.
4. Wyjąć Popychacz z Rynny podającej i przez jej górną część powoli wkładać zmrożone owoce. **NIE WOLNO** nadmiernie wypełniać Rynny podającej. Następnie nacisnąć włącznik.
5. Wykonać powyższe czynności również dla zmrożonej czekolady, śmietany lub mleka.
6. Równo naciskając Popychacz, powoli dociskać zawartość w dół przez Rynnę podającą. **NIE WOLNO** przykładać zbyt dużej siły do Popychacza. Starać się powoli i delikatnie przepychać składniki jednocześnie naciskając włącznik.
7. Miska wypełni się śmietankowym mrożonym miksem owocowym. Aby zapewnić ich równomierne rozłożenie, można również wymieszać zmrożone owoce przed samym podaniem.
8. Aby uzyskać odpowiednio zmrożone lody należy włożyć je do zamrażarki na pewien czas (ponad 1 godzinę). Wtedy będą idealne do podania.

### UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

1. Urządzenie należy umieścić na równej, antypoślizgowej powierzchni.
2. Należy podłączyć do prawidłowo zainstalowanego gniazdka zasilania.
3. Należy umieścić miskę na składniki pod otworem uchwytu noża.
4. Włączyć urządzenie przytrzymując przycisk On/Off [Wł/Wył]. Przed włożeniem składników do rynny podającej należy na krótko nacisnąć włącznik (jeden, dwa razy), tak aby nóż zablokował się na wale napędowym.
5. Do popychania składników w dół należy używać popychacza.
6. Po zakończeniu pracy należy wyjąć wtyczkę z gniazdka zasilania.
7. Zdjąć nóż.
8. Po każdym użyciu wyczyścić urządzenie i akcesoria.
9. Nie wolno używać urządzenia dłużej niż przez 2 minuty bez przerwy!

# PRZEPISY

PL

<p><b>CHWILA Z MIĘTOWĄ CZEKOLADĄ</b></p> <p><b>Składniki:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 2 zmrożone dojrzałe banany,</li><li>• 30 gramów miętowej, gorzkiej czekolady.</li></ul> <p>Włożyć do rynny zamrożonego banana, następnie dodać czekoladę. Na koniec włożyć drugiego banana. Wszystko dokładnie wymieszać w misce.</p>	<p><b>DESER MALINOWO-CYTRYNOWY</b></p> <p><b>Składniki:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 2 zmrożone dojrzałe banany,</li><li>• 1 łyżeczka cytryny (skórka z jednej cytryny),</li><li>• 1/2 szklanki zmrożonych malin.</li></ul> <p>Włożyć do rynny jednego zamrożonego banana. Następnie dodać łyżeczkę skórki z cytryny oraz pół szklanki zamrożonych malin. Na koniec dodać drugiego banana. Wszystko dokładnie wymieszać w misce.</p>
<p><b>BRZOSKWINIA PEŁNĄ GĘBĄ</b></p> <p><b>Składniki:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1/2 szklanki brzoskwiń,</li><li>• 1/4 szklanki zmrożonego kantalupa,</li><li>• 1/4 szklanki mrożonej śmietany.</li></ul> <p>Włożyć do rynny ćwierć szklanki zamrożonej kantalupy. Dodać 1/8 szklanki zamrożonej śmietany i pół szklanki mrożonych brzoskwiń. Na koniec ponownie dodać 1/8 szklanki śmietany. Całość dokładnie wymieszać.</p>	<p><b>DESER TRUSKAWKOWY</b></p> <p><b>Składniki:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 2 szklanki zmrożonych truskawek,</li><li>• 1/2 szklanki zmrożonej śmietany,</li><li>• 1/2 szklanki zmrożonego mleka.</li></ul> <p>Wsypaną jedną szklankę zmrożonych truskawek. Dodać zmrożonej śmietany. Wsypaną drugą szklankę zmrożonych truskawek. Dodać zmrożone mleko.</p>
<p><b>JEŻYNY Z WANILIĄ</b></p> <p><b>Składniki:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 2 laski wanilii,</li><li>• 3/4 szklanki zmrożonych jeżyn,</li><li>• 1/4 szklanki pistacji (zmiążdżone),</li><li>• 1/4 szklanki zmrożonej śmietany.</li></ul> <p>Przepołówić 2 laski wanilii i wyskrobać nasiona. Nożem rozprowdzić nasiona wanilii po jeżynach. Włożyć do rynny połowę przygotowanych zmrożonych jeżyn. Dodać 1/4 śmietany. Włożyć pozostałą część zmrożonych jeżyn. Dodać 1/4 szklanki pistacji.</p>	<p><b>TROPIKALNA POKUSA</b></p> <p><b>Składniki:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1/2 szklanki zmrożonych kawałków ananasa,</li><li>• 1/2 szklanki zmrożonych kawałków mango,</li><li>• 1/4 szklanki rozdrobnionego kokosa,</li><li>• 1/4 szklanki zmrożonej śmietany.</li></ul> <p>Dodać 1/2 szklanki mrożonego ananasa. Dodać 1/8 szklanki zmrożonej śmietany. Dodać 1/2 szklanki mrożonych kawałków mango. Rozdrobnione orzechy kokosowe posypać na wierzchu deseru owocowego.</p>



# CZYSZCZENIE I PRZECHOWYWANIE

1. Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy wyjąć wtyczkę z gniazdka zasilania.
2. NIE wolno zanurzać silnika w wodzie lub w innych płynach.
3. Należy zachować ostrożność podczas cięcia; ostrza są bardzo ostre!
4. Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać żrących lub ściernych środków czyszczących.
5. W razie potrzeby zespół silnika należy przetrzeć wilgotną ściereczką. Następnie osuszyć urządzenie suchą ściereczką.
6. Uchwyt noży, noże i popychacze należy czyścić czystą, ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.
7. Urządzenie należy przechowywać w suchym miejscu, niedostępnym dla dzieci i zwierząt domowych.
8. Nie wolno myć żadnych części urządzenia w zmywarce.

## Utylizacja urządzenia

### Prawidłowa utylizacja niniejszego produktu



Ten znak wskazuje, że na terenie UE produkt nie powinien być wyrzucany z odpadami z gospodarstwa domowego. Aby uniknąć skażenia środowiska i zagrożenia zdrowia ludzi, wynikającego z niekontrolowanej utylizacji odpadów, należy poddać produkt recyklingowi, który umożliwi odzyskanie części surowców. Aby zwrócić urządzenie używane, należy skorzystać z systemów zwrotu i odbioru lub skontaktować się ze sprzedawcą w miejscu, w którym produkt został nabyty. Będą oni mogli zabrać produkt i oddać go do bezpiecznego dla środowiska recyklingu. Pamiętaj, że każdy człowiek, za pośrednictwem swoich zachowań i postępowania, ma bezpośredni wpływ na środowisko, w którym żyje. Nie stosując się do powyższych zaleceń przyczyniasz się do pogłębienia negatywnych skutków dla środowiska i zdrowia ludzkiego.

Robot do sałatek i deserów KOHERSEN

Model: VC05S

Napięcie 230 V~ ; 50/60 Hz

Moc 150 W

Producent: DLF Sp. z o.o.

ul. Sportowa 8c, 81-300 Gdynia

Tel: +48 58 781 43 63

NIP: 586-20-86-226

Wyprodukowano w PRC



# Karta gwarancyjna

PL

Model:																						
Pełny nr seryjny:																						
Data sprzedaży:																						

## TABELA OBSŁUGI SERWISOWEJ

Data usługi	Zakres czynności	Pieczęć punktu serwisowego	Podpis serwisanta

1. Gwarancja uprawnia do skorzystania z serwisu gwarancyjnego świadzonego przez autoryzowany serwis Gwaranta na terenie Rzeczypospolitej Polskiej polegającego na bezpłatnej naprawie Produktu poprzez usunięcie wad fizycznych powstałych z przyczyn tkwiących w Produkcji.
2. Produkt Kohersen objęty jest 24 miesięczną gwarancją obowiązującą od dnia zakupu Produktu objętego gwarancją przez klienta detalicznego.
3. Gwarancja obejmuje urządzenia pochodzące wyłącznie z oficjalnej sieci dystrybucji DLF Sp. z o.o. z siedzibą w Gdyni na terytorium Polski (aktualna lista podmiotów znajdujących się w oficjalnej sieci dystrybucyjnej DLF Sp. z o.o. znajduje się na [www.kohersen.pl](http://www.kohersen.pl) w zakładce „Gdzie kupić”).
4. Warunkiem skorzystania z uprawnień gwarancyjnych jest przedstawienie przez nabywcę:
  - a) Karty Gwarancyjnej,
  - b) Dowodu Zakupu (faktura VAT, paragon fiskalny lub inny dokument poświadczający rzeczywistość datę zakupu), chyba że data zakupu Produktu wynika z Karty Gwarancyjnej.
5. W przypadku stwierdzenia wady objętej gwarancją uprawniony z gwarancji może zgłosić odpowiednie żądanie do Gwaranta za pośrednictwem jednego z dostępnych kanałów – listownie, telefonicznie, elektronicznie lub osobiście.
6. Rekomendujemy, by wysyłając Produkt do autoryzowanego serwisu zadbał Państwo o prawidłowe jego zabezpieczenie – w tym celu radzimy wykorzystać oryginalne opakowanie wraz z wypełnieniem zapewniającym bezpieczny transport. Gdy wybiorą Państwo zastosowanie opakowania zastępczego radzimy by gwarantowało ono odpowiednią ochronę Produktu przed uszkodzeniem podczas transportu. Zalecamy oklejenie opakowania odpowiednimi nalepkami wskazującymi na wrażliwość Produktu na wstrząsy np. „uwaga szkło”.
7. Koszty związane z dostarczeniem Produktu do autoryzowanego serwisu i odbiorem tego Produktu z autoryzowanego serwisu i dostarczeniem go do osoby uprawnionej z tytułu niniejszej gwarancji obciążają Gwaranta.
8. Zgłoszenie wady objętej gwarancją zostanie rozpatrzone niezwłocznie, nie później niż w terminie 14 dni, licząc od dnia dostarczenia rzeczy przez uprawnionego z gwarancji.
9. Gwarancja nie obejmuje wykonywania czynności konserwacyjnych i podobnych przewidzianych w Instrukcji obsługi, do wykonania których użytkownik zobowiązany jest we własnym zakresie.
10. Gwarancją nieobjęte są akcesoria eksploatacyjne jeżeli wada powstała w wyniku naturalnego zużycia w toku ich wykorzystywania, w szczególności takie jak noże i ostrza. Każde akcesorium eksploatacyjne, o którym mowa w niniejszym punkcie 10, podlega bezpłatnej wymianie w przypadku wady fizycznej.
11. Gwarancja nie obejmuje:
  - a) uszkodzeń mechanicznych powstałych z winy użytkownika i wad Produktu powodowanych tymi uszkodzeniami,
  - b) uszkodzeń spowodowanych niezgodnym z Instrukcją obsługi sposobem użytkowania Produktu.
12. Uprawnienia z tytułu gwarancji wygasają w przypadku:
  - a) usunięcia numeru seryjnego z Produktu,
  - b) podjęcia czynności prowadzących do usunięcia wady fizycznej Produktu poza autoryzowanym serwisem,
  - c) dokonania zmian konstrukcyjnych w Produkcji.
13. Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wobec sprzedawcy, wynikających z przepisów o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej.
14. Zobowiązania Gwaranta wynikające z niniejszej gwarancji obowiązują w granicach Rzeczypospolitej Polskiej.

**GWARANT**

Producent urządzeń Kohersen:

DLF Sp. z o.o.

81-300 Gdynia, ul. Sportowa 8c

tel. +48 58 781 43 63

fax +48 58 781 43 65

e-mail: [sekretariat@dlf.pl](mailto:sekretariat@dlf.pl)[www.dlf.pl](http://www.dlf.pl)**AUTORYZOWANY SERWIS CENTRALNY:**

DLF Sp. z o.o.

ul. Hutnicza 53D, 81-061 Gdynia

tel. +48 58 781 43 63, fax +48 58 781 43 65

e-mail: [kontakt@kohersen.pl](mailto:kontakt@kohersen.pl)[www.kohersen.pl](http://www.kohersen.pl)

\*koszt połączenia jak za 1 impuls wg taryfy operatora



# KÖHERSEN®

Dessert and Salad Maker

Model VC05S

Manual



# SAFETY INSTRUCTIONS

## General Information

EN

1. Read these instructions carefully and keep them in a safe place.
2. Only use the appliance as described in this manual.
3. In case of damage caused by the failure of not following this manual the warranty will be void immediately. The manufacturer/importer accepts no liability for damages caused by failure to not follow the manual, for negligent use or use not in accordance with the requirements of this manual.
4. Keep the appliance out of the reach of children.
5. This appliance is not intended for use by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
6. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
7. Children may clean or maintain the device provided that they are at least 8 years old and are properly supervised.
8. Keep the appliance and its cord out of reach of small children (up to 8 years).
9. Always remove the power cord and let it cool:
  - Before moving the unit;
  - Before the unit is stored;
  - Before assembling or disassembling parts;
  - Before cleaning or maintenance work;
  - After use.
10. Have the appliance repaired only by a qualified service centre.
11. Qualified service centre: after-sales service of the manufacturer/importer, which is qualified to carry out a repair to avoid any kind of danger. In case of problems please return the appliance to this service centre.

## Electricity and heat

1. Before use, check that the mains power supply voltage is the same and the voltage is the same as the voltage indicated on the appliance.
2. Always plug the appliance into an earthed plug socket.
3. Regularly check the power cord for damage.
4. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified person in order to avoid a hazard.
5. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the manufacturer or the nearest authorised service agent for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
6. To remove the plug from the plug socket, pull the plug. Do not pull the power cord.
7. Make sure the power cord does not come into contact with hot surfaces or steam.
8. Always remove the plug from the plug socket before you move the appliance.
9. The machine should not be operated by means of an external timer-switch or by means of a separate system with remote control.
10. If an extension cord is absolutely necessary, a 10-ampere cord should be used. Cords rated for less amperage may overheat. Care should be taken to arrange the cord so that it cannot

- be pulled or tripped over.
11. To avoid a circuit overload, do not operate another high voltage appliance on the same circuit.
  12. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or housing in water or other liquid.
  13. Do not touch the appliance if it falls into the water. Remove the plug from its socket, turn off the appliance and do not use it again.
  14. Do not use the appliance close to hot objects such as a stove or oven.

## Using the appliance

1. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - Staff kitchen areas in a shop, offices and other working environment;
  - Farmhouses;
  - By clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - Bed and breakfast type environments.
2. The use of accessory attachment not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
3. Only use the appliance indoors, in dry areas away from water.
4. Do not immerse the appliance or the mains plug in water or other liquids. There is a danger to life due to an electric shock!
5. To reduce the risk of electric shock, do not use the appliance outdoors or on wet surfaces.
6. Place the appliance on a stable, level surface from which it cannot fall.
7. Use the appliance on a flat, dry and heat resistance surface, not on varnished furniture.
8. Place the appliance at least 5 cm from the wall or flammable objects (such as curtains, candles or towels).
9. Place the appliance on a stable, level surface and not close to hot objects or open flames (e.g. hotplates).
10. Disconnect the mains plug: after each time operating; if there is any interference with the operation; before cleaning.
11. Ensure that the mains cable is not hung over sharp edges and keep it away from hot objects and open flames.
12. Do not use the appliance if the mains cable or plug shows signs of damage if the appliance has fallen on the floor or has other parts been damage. In such cases take the appliance to a specialist for checking and repair is necessary.
13. Children are unable to recognise the hazards associated with incorrect handling of electrical appliances. Therefore, children should never use electric household appliances unsupervised.
14. Close supervision is necessary for any appliance being used by or near children.
15. Never leave the appliance unattended during use.
16. It is necessary to keep this appliance clean because it is in direct contact with food.
17. This appliance is not suitable for chopping up extremely hard products (e. g. nutmegs, coffee beans or cereals).
18. The appliance is not a meat grinder! The appliance is not suitable for chopping up meat.
19. Keep your head, hands, hair, jewellery and clothing away from rotating parts of the appliance.
20. Do not reach into the feed tube to push food further down. Only use the plunger to push food further down.
21. The blades and edges of the cutters are very sharp! Be careful when changing the cutters. Switch off the appliance before inserting or removing the cutters.

22. Always place the appliance on a dry, level, firm and heat-resistant surface and at a sufficient distance from flammable objects. If necessary, place a heat-resistant surface below the appliance.
23. During operation of the appliance, do not place any objects (spoons, knives etc.) into the feed tube or into the rotating cutters.
24. The appliance is not suitable for constant use. Do not operate the appliance for more than 2 minutes without interruption.
25. Do not operate the appliance for a lengthy period without food.
26. In the event of damage/faults, switch the appliance off immediately.
27. Do not leave the appliance unattended when it is switched on.
28. Do not expose the appliance to extreme temperatures or direct sunlight.

## PARTS DESCRIPTION

1. Plunger
2. Feeding tube
3. On/Off switch
4. Motor unit
5. Cutter
6. Fastener for cutter



### Accessories:

1. Cutter insert is for cutting thin, smooth slices. This insert is suitable for cutting: carrots, courgettes, potatoes, cucumbers, peppers, onions, turnips, red cabbage, white cabbage, apples or hard cheese.
2. Cutter insert is for cutting thick, wavy slices. This insert is suitable for cutting: carrots, courgettes, potatoes, cucumbers, peppers, onions, turnips, red cabbage, white cabbage, apples or hard cheese.
3. This cutter is suitable for coarse grating of: carrots, courgettes, potatoes, peppers, hard cheese (e. g. Parmesan) or chocolate.
4. Fine grater insert, this cutter is suitable for fine grating of: carrots, courgettes, hard cheese (e.g. Parmesan), chocolate or coconuts.
5. Grinder cutter, this cutter is suitable for grinding/grating: hard cheese (e. g. Parmesan), chocolate, dry bread/rolls or pastries, hazelnuts, walnuts, almonds or coconuts.
6. French Fry insert. This insert is suitable for potatoes.
7. Fruit dessert function: Use these parts to prepare the fruit ice cream.





1

2

3

4

5



6



7

## BEFORE INITIAL USE

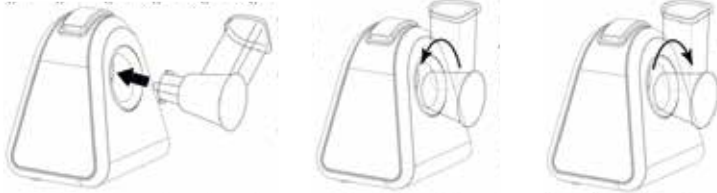
There may still be some product residues on the appliance. To avoid harmful effects to your health, clean the appliance thoroughly before initial use.

## USE

1. Keep children away from the appliance during operation.
2. The appliance should only be used when it is fully and correctly assembled!
3. Do not reach into the rotating cutters or the feed tube during operation.
4. Keep hair and clothing away from rotating parts of the appliance.
5. Be careful when handling the cutters; the blades are sharp! When removing or inserting the cutters, only over touch the plastic parts and never touch the blades themselves!
6. Switch off the appliance and pull the mains plug out of the plug socket before you change/remove any cutters/cutters holder in order to prevent the appliance from accidentally switching on!
7. Do not operate the appliance for more than 2 minutes without interruption!
8. Do not force food into the feed tube.
9. To achieve the best cutting results, we recommend that you chop the food up into smaller pieces before placing it into the feeding tube.

## SALAD MAKER - Inserting/removing the cutters holder:

1. Hold the cutters holder tilted slightly to the right and insert it into the motor unit.
2. Rotate the cutter holder anti-clockwise until it engages.
3. To release the cutter holder from the driveshaft, rotate the cutter holder clockwise and remove it from the motor unit.

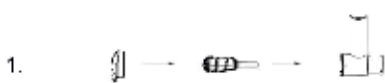


## SALAD MAKER - Inserting/Removing the cutters:



1. Select a suitable cutter and Insert the cutter into the holder. Make sure that the cutter is seated correctly on the drive shaft.
2. Place the fastener on the drive shaft. Make sure that the fastener is seated correctly on the drive shaft.
3. Turn the fastener anti-clockwise to secure the insert.
4. In order to remove the cutter, turn the fastener clockwise to release the cutter.

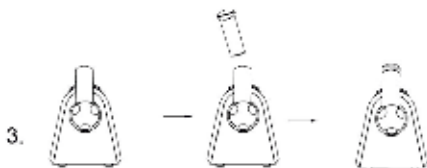
## FRUIT DESSERT MAKER - Assembly



1. Insert the Grinder into the Feeding tube. Be sure the gasket is properly placed inside the Dispenser. Then, affix the Dispenser to the Feeding tube by placing on the front and turning anti-clockwise to lock.

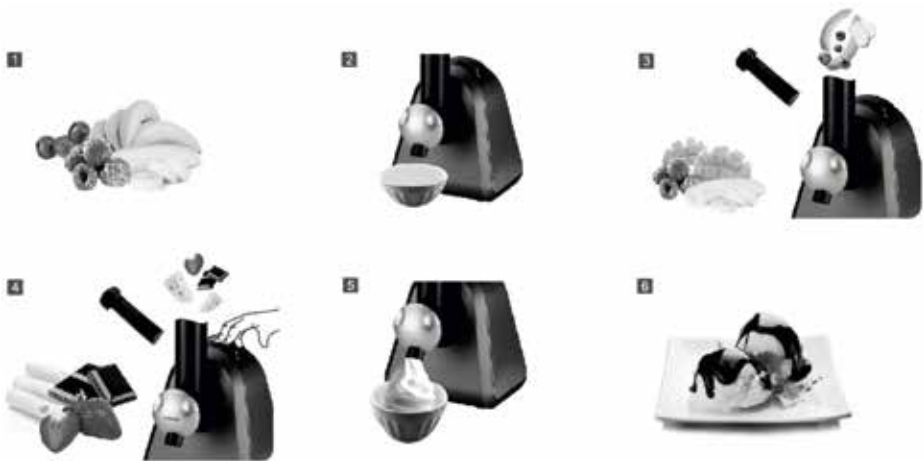


2. Insert the tip of the Grinder into the base of the unit. Turn anti-clockwise to lock the Feeding tube assembly in place.



3. Insert the Plunger into the Feeding tube.

## FRUIT DESSERT MAKER - How to operate.



EN

1. Freeze your desired fruit for 12-24 hours (depending on the temperature of your refrigerator).
2. Take the frozen fruit out from the refrigerator and let fruit partially thaw at room temperature for around 3-5 minutes.
3. Insert the plug into the power outlet and place a small bowl below the dispenser.
4. Remove the plunger from the Feeding tube and insert frozen fruit, slowly into the top of the Feeding tube. DO NOT overfill the Feeding tube and press the switch.
5. Proceed with frozen chocolate, cream or milk accordingly.
6. Apply steady pressure on the Plunger to slowly press the contents down through the Feeding tube. DO NOT apply too much force to the Plunger. Slowly and gently push the ingredients through, also press the switch at the same time.
7. The creamy frozen fruit mixture will dispense into your bowl. You may also choose to stir the frozen fruit before serving to ensure it is evenly mixed
8. For hard ice cream, please put into the freezer for a period of time (more than 1 hour). Then it will be perfect to serve.

## USING THE APPLIANCE

1. Place the appliance on a level, non-slip surface.
2. Connect the appliance to a properly installed plug socket.
3. Place a bowl beneath the opening of the cutter holder in order to catch your food.
4. Switch on the appliance by holding down the On/Off switch. Press the On/Off switch briefly 1-2 times before you place any food into the feed tube so that the cutter locks on the drive shaft.
5. Use the plunger to push food further down.
6. Remove the mains plug from the socket after use.
7. Remove the cutter after use.
8. Clean the appliance and the accessories after each use.
9. Do not operate the appliance for more than 2 minutes without interruption!

# RECIPES

EN

<p><b>MINT CHOCOLATE CHIP</b></p> <p><b>Ingredients:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 frozen ripe bananas,</li> <li>• 1 oz of mint dark chocolate.</li> </ul> <p>Insert one frozen banana; Add 1 oz of dark mint chocolate; Insert second frozen banana; Mix in a bowl.</p>	<p><b>LEMON RASPBERRY</b></p> <p><b>Ingredients:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 frozen ripe bananas,</li> <li>• 1 tbs of lemon (zest of one lemon),</li> <li>• 1/2 cup of frozen raspberries.</li> </ul> <p>Insert one frozen banana; Add 1 tbs of lemon zest; Add 1/2 cup of frozen raspberries; Insert second frozen banana; Mix in a bowl.</p>
<p><b>PERFECTLY PEACH</b></p> <p><b>Ingredients:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1/2 cup of peaches,</li> <li>• 1/4 cup of frozen cantaloupe,</li> <li>• 1/4 cup of frozen cream.</li> </ul> <p>Insert 1/4 cup of frozen cantaloupe; Add 1/8 cup of frozen cream; Insert 1/2 cup peaches; Add 1/8 cup frozen cream.</p>	<p><b>STRAWBERRY</b></p> <p><b>Ingredients:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 cups of frozen strawberries,</li> <li>• 1/2 cup of frozen cream,</li> <li>• 1/2 cup of frozen milk.</li> </ul> <p>Insert one cup of frozen strawberries; Add frozen cream; Insert the second strawberry; Add frozen milk.</p>
<p><b>BLACKBERRY VANILLA BEAN</b></p> <p><b>Ingredients:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 vanilla beans,</li> <li>• 3/4 cup of frozen blackberries,</li> <li>• 1/4 cup of pistachios (crushed),</li> <li>• 1/4 cup of frozen cream.</li> </ul> <p>Split 2 vanilla bean lengthwise and scrape seeds from vanilla bean; With a knife spread the vanilla seeds over blackberry; Insert 1/2 of prepared frozen blackberries; Add 1/4 cup of cream; Insert remain portion of frozen blackberries; Add 1/4 cup of pistachios.</p>	<p><b>TROPICAL TEASE</b></p> <p><b>Ingredients:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1/2 cup frozen pineapple chunks,</li> <li>• 1/2 cup frozen mango chunks,</li> <li>• 1/4 cup of shredded coconut,</li> <li>• 1/4 cup of frozen cream.</li> </ul> <p>Add 1/2 cup of frozen pineapple; Add 1/8 cup of frozen cream; Add 1/2 cup of frozen mango chunks; Sprinkle shredded coconut on top of fruit dessert.</p>

# CLEANING AND STORAGE



1. Remove the plug from the mains socket before cleaning the appliance.
2. Never immerse the motor unit in water or other liquids.
3. Be careful when handling the cutters; the blades are sharp!
4. Do not use corrosive or abrasive cleaning agents to clean the appliance.
5. As required, wipe down the motor unit with a damp cloth. Then dry the appliance with a dry cloth.
6. Clean the cutter holder, the cutters and the plungers with clear, warm water and a little mild detergent.
7. Store the appliance in a dry place that is not accessible to children and pets.
8. Do not clean any parts in the dishwasher.

## TECHNICAL DATA

Voltage supply: 230V~ ; 50/60Hz

Output: 150W

## ENVIRONMENT-FRIENDLY DISPOSAL

You can help protect the environment!

Please remember to respect the local regulations: non-working electrical devices should be delivered to an appropriate waste disposal point.



# KÖHERSEN®

Robot pour salades et desserts

Modèle VC05S

Notice d'utilisation



# CONSIGNES DE SECURITÉ

## Informations générales

1. Lisez attentivement la présente notice d'utilisation et gardez-la à un endroit sûr.
2. Utilisez l'appareil uniquement selon le mode d'utilisation décrit dans la présente notice.
3. En cas de dommages découlant du non-respect des consignes indiquées dans la présente notice d'utilisation, la garantie perd immédiatement sa validité. Le fabricant / l'importateur n'est en aucun cas responsable pour les dommages causés par le non-respect des consignes de la présente notice d'utilisation ou par une utilisation non conforme aux indications de la présente notice d'utilisation.
4. Entrez l'appareil hors de portée des enfants.
5. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou par des personnes sans expérience et connaissances suffisantes, sauf si elles restent sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou si elles ont reçu de cette personne des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil.
6. Les enfants doivent rester sous surveillance. Assurez-vous que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
7. Les enfants peuvent nettoyer l'appareil ou procéder à son entretien s'ils sont âgés de plus de 8 ans et s'ils sont sous surveillance.
8. Entrez l'appareil et le câble d'alimentation hors de portée des enfants (jusqu'à 8 ans).
9. Débranchez le câble d'alimentation et laissez refroidir :
  - avant de déplacer l'appareil,
  - avant d'entreposer l'appareil,
  - avant de monter ou de démonter les pièces,
  - avant le nettoyage ou l'entretien,
  - après l'utilisation.
10. Seul un service technique agréé peut procéder aux travaux de réparation de l'appareil.
11. Un service technique agréé et le service après-vente du fabricant/de l'importateur qui possède les autorisations nécessaires pour les travaux de réparation et d'élimination des défaillances. En cas de problème, retournez l'appareil au service.

## Électricité et chaleur

1. Avant la première utilisation de l'appareil, vérifiez si la tension d'alimentation correspond à la tension indiquée sur l'appareil.
2. Branchez toujours l'appareil à une prise d'alimentation mise à la terre.
3. Vérifiez régulièrement si le câble n'est pas endommagé.
4. Si le câble d'alimentation est endommagé, pour éviter tout risque de choc électrique, faites-le remplacer par le fabricant, son représentant de service technique ou un autre technicien agréé.
5. N'utilisez pas l'appareil (1) si le câble ou la fiche sont endommagés, (2) lorsque l'appareil ne fonctionne pas correctement ou (3) si l'appareil est tombé ou a été endommagé autrement. Renvoyez l'appareil au fabricant ou au service agréé le plus proche pour réaliser un contrôle, une réparation ou un réglage des éléments électriques ou mécaniques.
6. Pour retirer la fiche de la prise, tirez par la fiche. Ne tirez pas par le câble d'alimentation.
7. Assurez-vous que le câble d'alimentation ne touche pas des surfaces chaudes ou n'est pas en contact avec de la vapeur.
8. Avant de déplacer l'appareil, retirez toujours la fiche de la prise d'alimentation.
9. L'appareil ne peut pas être utilisé avec une minuterie extérieure ou un dispositif autonome avec télécommande.
10. Si vous devez utiliser une rallonge, utilisez un câble de 10A. Les câbles à moindre tension peuvent se surchauffer. Veillez à placer le câble de manière à empêcher qu'on trébuche dessus ou qu'on le tire.



11. Pour éviter la surcharge, n'utilisez pas un autre appareil à tension élevée sur le même circuit.
12. Pour éliminer tout risque de choc électrique, ne plongez pas le câble, la fiche ou le corps de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
13. Ne touchez pas l'appareil s'il tombe dans l'eau. Retirez d'abord la fiche de la prise d'alimentation, éteignez l'appareil et ne l'utilisez plus.
14. N'utilisez pas l'appareil à proximité d'objets chauds tels que les fours ou les cuisinières.

## Utilisation de l'appareil

1. L'appareil est destiné à une utilisation ménagère et similaires, comme:
  - les cuisines de bureau, à l'endroit de travail,
  - les exploitations agricoles,
  - l'utilisation par les clients dans les hôtels, motels et autres hébergements,
  - les maisons d'hôtes.
2. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut causer des blessures ou des dommages matériels.
3. Utilisez l'appareil uniquement dans les pièces fermées, sèches, éloigné de l'eau.
4. Ne plongez pas l'appareil, la fiche d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide. Danger de mort - choc électrique!
5. Pour réduire le risque de choc électrique, il est interdit d'utiliser l'appareil à l'extérieur / sur des surfaces mouillées.
6. Placez l'appareil sur une surface stable et plane, pour éviter qu'il tombe.
7. Utilisez l'appareil sur une surface plane, sèche et résistante aux températures élevées (ne posez pas l'appareil sur des meubles vernis!).
8. Placez l'appareil à une distance d'au moins 5 cm des murs et des matériaux inflammables (tels que les rideaux, les bougies ou les serviettes).
9. Placez l'appareil sur une surface stable et plane, ne l'approchez pas des objets chauds ou des flammes nues (p.ex. les plaques de cuisson).
10. Retirez la fiche d'alimentation : (1) après chaque utilisation, (2) si des défaillances de fonctionnement surviennent (3) avant le nettoyage de l'appareil.
11. Assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas suspendu sur des bords tranchants et qu'il est éloigné des objets chauds et des flammes nues.
12. N'utilisez pas l'appareil si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, si l'appareil est tombé par terre ou si l'un de ces autres éléments a été endommagé.  
Dans ces cas, renvoyez l'appareil au service technique spécialisé pour contrôler son fonctionnement et le réparer le cas échéant.
13. Les enfants ne sont pas en mesure d'identifier les risques liés à une utilisation incorrecte des appareils électriques. Pour cette raison, les enfants ne peuvent pas utiliser les appareils électriques sans surveillance des adultes.
14. Il est impératif d'assurer une surveillance continue, lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou s'il est utilisé à proximité d'eux.
15. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé.
16. Maintenez la propreté de l'appareil, car il est en contact constant avec les aliments.
17. L'appareil n'est pas destiné au broyage des produits très durs (comme p.ex. les noix de muscade, les grains de café ou les céréales).
18. L'appareil n'est pas destiné au hachage de la viande ! L'appareil n'est pas destiné au tranchage de la viande.
19. Éloignez les mains, les cheveux, les bijoux et les vêtements des éléments en rotation de l'appareil.
20. Ne poussez pas les aliments dans la partie inférieure du tube d'alimentation. N'utilisez que le poussoir.
21. Les lames sont très tranchantes ! Faites particulièrement attention en remplaçant les lames. Éteignez l'appareil avant de fixer ou de retirer les lames.
22. Placez l'appareil sur une surface plane, dure et résistante aux températures élevées et à une distance suffisante des objets inflammables. Si nécessaire, posez une plaque qui résiste aux températures élevées sous l'appareil.

23. Lors du fonctionnement de l'appareil, il est interdit de placer tout objet (cuillère, couteau, etc.) dans le tube d'alimentation ou d'approcher les lames en rotation.
24. L'appareil n'est pas destiné à une utilisation en continu. N'utilisez pas l'appareil pendant plus de 2 minutes en continu!
25. N'utilisez pas l'appareil lorsqu'il est vide (sans les ingrédients).
26. En cas de dommage/défaillance, éteignez immédiatement l'appareil.
27. Ne laissez pas l'appareil en marche sans surveillance.
28. N'exposez pas l'appareil à des températures extrêmes ni au rayonnement direct du soleil.

FR

## TEILEBESCHREIBUNG

1. Poussoir
2. Tube d'alimentation
3. Interrupteur marche / arrêt
4. Moteur
5. Lame
6. Fixation de la lame



## Accessoires:

1. Cet outil de découpe sert à découper des tranches fines et lisses. Il est adapté à la découpe : des carottes, des courgettes, des pommes de terre, des concombres, des poivrons, des oignons, des navets, du chou rouge, du chou blanc, des pommes ou du fromage à pâte dure.
2. Cet outil de découpe sert à découper des tranches épaisses et ondulées. Il est adapté à la découpe : des carottes, des courgettes, des pommes de terre, des concombres, des poivrons, des oignons, des navets, du chou rouge, du chou blanc, des pommes ou du fromage à pâte dure.
3. Cette lame est adaptée au râpage grossier : des carottes, des courgettes, des pommes de terre, des poivrons, du fromage à pâte dure (p.ex. le parmesan) ou du chocolat.
4. Outil de découpe - la râpe fine est adaptée au râpage fin : des carottes, des courgettes, du fromage à pâte dure (p.ex. le parmesan), du chocolat ou des noix de coco.
5. La lame de broyage est destinée au broyage / râpage du fromage à pâte dure (p.ex. le parmesan), du chocolat, du pain sec ou des biscuits, des noisettes, des noix, des amandes ou des noix de coco.
6. Outil de découpe à frites. Il est adapté à la découpe des pommes de terre.
7. Accessoires pour desserts aux fruits : Ces accessoires permettent de préparer des glaces aux fruits.



1

2

3

4

5

FR



6



7

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

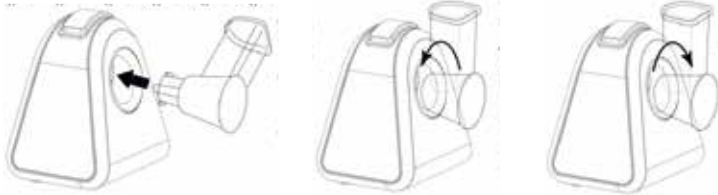
Des restes de fabrication peuvent se trouver sur l'appareil. Pour éviter leur impact négatif sur la santé, nettoyez soigneusement l'appareil avant sa première utilisation.

### UTILISATION

1. Éloignez les enfants de l'appareil en marche.
2. L'appareil peut être utilisé seulement s'il ne présente aucune défaillance et s'il est correctement assemblé !
3. Lors du fonctionnement de l'appareil, n'approchez pas vos mains des lames en rotation ni du tube d'alimentation.
4. Éloignez les cheveux et les vêtements des éléments en rotation de l'appareil.
5. Faites attention lors du tranchage ; les lames sont très tranchantes ! Ne touchez que les éléments en plastique en retirant et fixant les lames. Ne touchez pas les lames !
6. Avant de remplacer/retirer les lames / leur support, éteignez l'appareil et retirez la fiche de la prise d'alimentation (pour empêcher une mise en marche accidentelle de l'appareil)!
7. N'utilisez pas l'appareil pendant plus de 2 minutes en continu!
8. N'insérez pas en force les ingrédients dans le tube d'alimentation.
9. Pour obtenir la meilleure qualité de tranchage / découpe, il est conseillé de couper les aliments en des morceaux plus petits avant de les insérer dans le tube d'alimentation.

## ROBOT SALADES - insertion / retrait du support des lames :

1. En tenant le support des lames légèrement incliné vers la droite, insérez-le dans le bloc moteur.
2. Tournez le support des lames à gauche jusqu'au blocage.
3. Pour desserrer le support des lames de l'arbre de transmission, tournez-le à droite et retirez-le du bloc moteur.

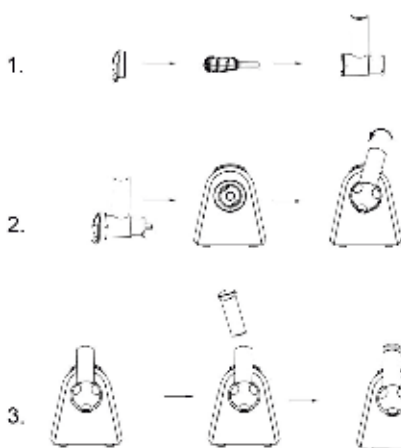


## ROBOT SALADES - insertion / retrait des lames :



1. Choisissez d'abord la lame ou l'outil correspondant et insérez-le dans le support. Assurez-vous que la lame est correctement positionnée sur l'arbre de transmission.
2. Fixez le support sur l'arbre de transmission. Assurez-vous que le support est bien positionné sur l'arbre de transmission.
3. Tournez le support à gauche pour verrouiller l'outil ou la lame.
4. Pour retirer la lame ou l'outil, tournez le support à droite et desserrez.

## DESSERTMASCHINE - Montage



1. Insérez la lame de broyage dans le tube d'alimentation. Assurez-vous que le joint est correctement placé à l'intérieur du doseur. Fixez ensuite le doseur au tube d'alimentation en le plaçant à l'avant et en le tournant à gauche pour le bloquer.

2. Insérez l'extrémité de la lame de broyage dans le socle de l'appareil. Tournez à gauche pour verrouiller l'ensemble du tube d'alimentation.

3. Insérez le poussoir dans le tube d'alimentation.

## ROBOT DESSERTS - Comment utiliser l'appareil.



FR

1. Congelez d'abord les fruits pendant 12-24 heures (selon la température dans le réfrigérateur).
2. Retirez les fruits congelés du réfrigérateur et laissez-les reposer à température ambiante pendant 3-5 minutes.
3. Branchez la fiche à la prise d'alimentation et déposez un petit bol sous le doseur.
4. Retirez le poussoir du tube d'alimentation et glissez les fruits gelés dans le tube. IL EST INTERDIT de surcharger le tube d'alimentation. Appuyez ensuite sur l'interrupteur.
5. Faites les mêmes opérations pour du chocolat gelé, de la crème ou du lait.
6. Utilisez le poussoir pour presser délicatement les produits insérés à travers le tube d'alimentation. IL EST INTERDIT d'appliquer une trop grande force sur le poussoir. Faites glisser délicatement et lentement les aliments, en appuyant en même temps sur l'interrupteur.
7. Le bol se remplira d'un mélange de crème et de fruits. Pour une répartition égale des fruits, mélangez-les avant de les servir.
8. Pour obtenir une crème bien glacée, mettez le mélange au congélateur pour une durée de plus d'une heure. Le dessert sera alors parfait pour être servi.

### UTILISATION DE L'APPAREIL

1. Posez l'appareil sur une surface plane qui ne glisse pas.
2. Branchez l'appareil à une prise d'alimentation correctement installée.
3. Placez le bol pour les ingrédients sous l'ouverture du support de la lame.
4. Mettez en marche l'appareil en appuyant sur On/Off [Marche/Arrêt]. Avant de placer les ingrédients dans le tube d'alimentation, appuyez brièvement sur l'interrupteur (une, deux fois) pour verrouiller la lame sur l'arbre de transmission.
5. Utilisez le poussoir pour pousser les aliments.
6. Une fois le travail terminé, retirez la fiche de la prise d'alimentation.
7. Retirez la lame.
8. Après chaque utilisation, nettoyez l'appareil et les accessoires.
9. N'utilisez pas l'appareil pendant plus de 2 minutes en continu !

# RECETTES

FR

<p><b>DOUCEUR CHOCOLAT À LA MENTHE</b></p> <p><b>Ingrédients:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 2 bananes mûres gelées,</li><li>• 1 once de chocolat noir à la menthe</li></ul> <p>Insérez une banane; Ajoutez une once de chocolat noir à la menthe; Insérez la deuxième banane; Mélangez dans le bol.</p>	<p><b>DESSERT À LA FRAMBOISE ET AU CITRON</b></p> <p><b>Ingrédients:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 2 bananes mûres gelées,</li><li>• 1 cuillère de citron (un zeste de citron),</li><li>• 1/2 verre de framboises gelées</li></ul> <p>Insérez une banane; Ajoutez le zeste de citron; Ajoutez 1/2 verre de framboises gelées; Insérez la deuxième banane; Mélangez dans le bol.</p>
<p><b>PÊCHE PARFAITE</b></p> <p><b>Ingrédients:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1/2 verre de pêches,</li><li>• 1/4 de verre de cantaloup,</li><li>• 1/4 de verre de crème gelée</li></ul> <p>Insérez 1/4 de verre de cantaloup; Ajoutez 1/8 de verre de crème gelée; Insérez 1/2 verre de pêches; Ajoutez 1/8 de verre de crème gelée.</p>	<p><b>DESSERT À LA FRAISE</b></p> <p><b>Ingrédients:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 2 verres de fraises gelées,</li><li>• 1/2 verre de crème gelée,</li><li>• 1/2 verre de lait glacé</li></ul> <p>Versez un verre de fraises gelées; Ajoutez la crème; Verser le deuxième verre de fraises gelées; Ajoutez le lait glacé.</p>
<p><b>MÛRES À LA VANILLE</b></p> <p><b>Ingrédients:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 2 gousses de vanille,</li><li>• 3/4 de verre de mûres gelées,</li><li>• 1/4 de verre de pistaches (broyées),</li><li>• 1/4 de verre de crème gelée</li></ul> <p>Fendez les 2 gousses de vanille et grattez pour prélever les grains; Étalez les grains de vanille avec le couteau sur les mûres; Insérez la moitié des mûres préparées; Ajoutez 1/4 de verre de crème; Insérez l'autre moitié des mûres préparées; Ajoutez 1/4 de verre de pistaches.</p>	<p><b>TENTATION TROPICALE</b></p> <p><b>Ingrédients:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1/2 verre de morceaux d'ananas gelé,</li><li>• 1/2 verre de morceaux de mangue gelée,</li><li>• 1/4 de verre de noix de coco broyée,</li><li>• 1/4 de verre de crème gelée</li></ul> <p>Ajoutez 1/2 verre de morceaux d'ananas gelé; Ajoutez 1/8 de verre de crème gelée; Ajoutez 1/2 verre de morceaux de mangue gelée; Saupoudrez le tout de noix de coco préparée.</p>

# NETTOYAGE ET ENTREPOSAGE



1. Avant le nettoyage de l'appareil, retirez la fiche de la prise d'alimentation.
2. Ne plongez PAS le moteur dans l'eau ni tout autre liquide.
3. Faites attention lors du tranchage ; les lames sont très tranchantes !
4. N'utilisez pas de produits corrosifs ou abrasifs pour nettoyer l'appareil.
5. Si nécessaire, essuyez le bloc moteur avec un chiffon humide. Ensuite, séchez l'appareil avec un chiffon sec.
6. Lavez le support des lames, les lames et le poussoir à l'eau claire tiède avec un peu de détergent délicat.
7. Entrez l'appareil dans un endroit sec, hors de portée des enfants et des animaux domestiques.
8. Ne lavez pas les éléments de l'appareil dans un lave-vaisselle.

FR

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension d'alimentation : 230 V~ ; 50/60 Hz

Sortie : 150 W

## ÉLIMINATION RESPECTUEUSE DE L'ENVIRONNEMENT

Vous pouvez aider à la protection de l'environnement !

Respectez les règlements et les dispositions de la loi locale en vigueur : transmettez les appareils électriques usés aux points de collecte et de traitement de ce type d'appareils correspondants.





# KÖHERSEN®

Küchenmaschine für Salate und Desserts

Model VC05S

Bedienungsanleitung



# SICHERHEITSBESTIMMUNGEN

## Allgemeine Informationen

1. Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie an einem sicheren Ort auf.
2. Verwenden Sie das Gerät nur wie in dieser Anleitung beschrieben.
3. Im Falle von Schäden, die durch Nichteinhaltung der in dieser Anleitung festgelegten Bestimmungen entstehen, erlischt die Garantie sofort. Der Hersteller / Importeur haftet nicht für Schäden, die durch Nichtbeachtung der Anweisungen in dieser Anleitung, unsachgemäße Verwendung oder Verwendung entgegen den Anforderungen dieser Anleitung entstehen.
4. Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
5. Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne einschlägige Erfahrung oder Kenntnisse bestimmt, es sei denn, sie stehen unter Aufsicht oder haben entsprechende Anweisungen zur Verwendung des Geräts durch die für ihre Sicherheit verantwortliche Person erhalten.
6. Kinder sollten ordnungsgemäß beaufsichtigt werden. Stellen Sie sicher, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
7. Kinder dürfen das Gerät reinigen oder warten, sofern sie mindestens 8 Jahre alt sind und ordnungsgemäß beaufsichtigt werden.
8. Bewahren Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite kleiner Kinder (bis zu 8 Jahren) auf.
9. Ziehen Sie das Netzkabel ab und lassen Sie es abkühlen,
  - bevor Sie das Gerät bewegen,
  - bevor Sie das Gerät zur Lagerung ablegen,
  - bevor Sie mit dem Zusammenbauen oder Zerlegen von Teilen beginnen,
  - bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen, sowie
  - nach Gebrauch.
10. Lassen Sie das Gerät nur von einem autorisierten Servicecenter reparieren.
11. Das autorisierte Service-Center ist der Kundendienst des Herstellers / Importeurs, der zur Durchführung von Reparaturen und dem Beseitigen aller Arten von Reparaturen befugt ist. Bei Problemen senden Sie das Gerät bitte an dieses Center zurück.

## Elektrizität und Wärme

1. Vergewissern Sie sich vor der Verwendung des Geräts, dass die Versorgungsspannung mit der auf dem Gerät angegebenen Spannung übereinstimmt.
2. Schließen Sie das Gerät immer an eine geerdete Steckdose an.
3. Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen.
4. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es – um das Risiko eines Stromschlags zu vermeiden – vom Hersteller, seinem Kundendienstmitarbeiter oder einem anderen qualifizierten Personal ausgetauscht werden.
5. Ein Gerät darf dann nicht verwendet werden, wenn (1) das Kabel oder der Stecker beschädigt sind, (2) das Gerät eine Fehlfunktion aufweist oder (3) es fallen gelassen oder auf andere Weise beschädigt wurde. Das Gerät muss in einem solchen Fall zur Inspektion, Reparatur oder Einstellung elektrischer oder mechanischer Komponenten an den Hersteller oder das nächstgelegene autorisierte Servicecenter zurückgesandt werden.
6. Um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen, ziehen Sie am Stecker. Ziehen Sie nicht am Netzkabel.
7. Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht mit heißen Oberflächen oder Dampf in Berührung kommt.
8. Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät bewegen.
9. Das Gerät darf nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder ein autonomes System mit Fernbedienung bedient werden.

10. Wenn ein Verlängerungskabel erforderlich ist, verwenden Sie ein 10-A-Kabel. Leichtere Kabel können überhitzen. Achten Sie darauf, das Kabel so zu positionieren, dass Sie nicht versehentlich daran ziehen oder darüber stolpern können.
11. Um eine Überlastung zu vermeiden, verwenden Sie kein anderes Hochspannungsgerät im selben Stromkreis.
12. Um das Risiko eines Stromschlags zu vermeiden, tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder das Gehäuse niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
13. Berühren Sie das Gerät nicht, wenn es ins Wasser fällt. Entfernen Sie in diesem Fall den Stecker aus der Steckdose, schalten Sie das Gerät aus und verwenden Sie es nicht erneut.
14. Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von heißen Gegenständen wie einem Herd oder einem Ofen.

## Verwendung des Geräts

1. Das Gerät ist für den Heimgebrauch und ähnliche Anwendungen vorgesehen, z.B.
  - in der Mitarbeiterküche in einem Geschäft, Büro und einem anderen Arbeitsplatz,
  - auf Bauernhöfen,
  - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnräumen,
  - in Pensionen und Gästehäusern.
2. Die Verwendung von Zubehör, das vom Hersteller nicht empfohlen wird, kann zu Verletzungen oder Sachschäden führen.
3. Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen, an trockenen Orten und nicht in der Nähe von Wasser.
4. Tauchen Sie das Gerät oder den Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Es besteht Lebensgefahr durch Stromschlag!
5. Um das Risiko eines Stromschlags zu verringern, verwenden Sie das Gerät nicht im Freien / auf nassen Oberflächen.
6. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile und ebene Oberfläche, von der es nicht herunterfallen kann.
7. Das Gerät sollte auf einer ebenen, trockenen und hitzebeständigen Oberfläche verwendet werden (nicht auf lackierten Möbeln!).
8. Das Gerät sollte mindestens 5 cm von der Wand oder leicht brennbaren Elementen (wie Vorhängen, Kerzen oder Handtüchern) entfernt aufgestellt werden.
9. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Oberfläche und halten Sie es von heißen Gegenständen oder offenen Flammen (z. B. Kochplatten) fern.
10. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose: (1) nach jedem Start, (2) wenn Betriebsstörungen auftreten (3), bevor Sie das Gerät reinigen.
11. Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht an scharfen Kanten hängt und nicht in der Nähe von heißen Gegenständen und einer offenen Flamme verläuft.
12. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker Anzeichen von Beschädigungen aufweist, wenn das Gerät auf den Boden gefallen ist oder andere Teile davon beschädigt wurden. In solchen Fällen übergeben Sie das Gerät bitte einem spezialisierten Servicecenter, um dessen Funktion zu überprüfen und mögliche Reparaturen durchzuführen.
13. Kinder können die Gefahren einer unsachgemäßen Verwendung elektrischer Geräte nicht erkennen. Daher sollten Kinder niemals elektrische Geräte ohne Aufsicht eines Erwachsenen benutzen.
14. Wenn das Gerät von Kindern oder in deren Nähe verwendet wird, muss die vollständige Überwachung der Situation gegeben sein.
15. Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt.
16. Das Gerät sollte sauber gehalten werden, da es direkten Kontakt mit Lebensmitteln hat.
17. Das Gerät ist nicht zum Mahlen sehr harter Produkte (z. B. Muskatnuss, Kaffeebohnen oder Getreideprodukte) geeignet.
18. Die Maschine ist kein Fleischwolf! Das Gerät ist nicht zum Zerkleinern von Fleisch geeignet.

19. Halten Sie Kopf, Hände, Haare, Schmuck und Kleidung von rotierenden Teilen des Geräts fern.
20. Schieben Sie die Zutaten nicht mit den Händen in den Boden des Einfüllstutzens. Zu diesem Zweck sollte nur der Stopfer verwendet werden.
21. Klingen und Messerkanten sind sehr scharf! Seien Sie beim Ersetzen von Messern vorsichtig. Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie Messer einsetzen oder entfernen.
22. Stellen Sie das Gerät immer auf eine trockene, ebene, harte und hitzebeständige Oberfläche und in angemessenem Abstand von brennbaren Gegenständen. Legen Sie gegebenenfalls eine hitzebeständige Unterlage unter das Gerät.
23. Legen Sie während des Betriebs der Maschine keine Gegenstände (Löffel, Messer usw.) in den Einfüllstutzen und halten Sie diese nicht in die Nähe von rotierenden Messern.
24. Das Gerät ist nicht für den Dauereinsatz geeignet. Verwenden Sie das Gerät nicht länger als 2 Minuten ohne Pause!
25. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es leer ist (ohne Zutaten).
26. Schalten Sie das Gerät im Falle einer Beschädigung / einer Fehlfunktion sofort aus.
27. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet.
28. Setzen Sie das Gerät keinen extremen Temperaturen oder direkter Sonneneinstrahlung aus.

## TEILEBESCHREIBUNG

1. Stopfer
2. Einfüllstutzen
3. Ein-/Ausschalter
4. Motor
5. Messer
6. Befestigung des Messers



## Zubehör:

1. Dieser Messeraufsatz dient zum Schneiden dünner, glatter Scheiben. Diese Auflage eignet sich zum Schneiden von Karotten, Zucchini, Kartoffeln, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Rüben, Rotkohl, Weißkohl, Äpfeln oder Hartkäse.
2. Diese Messeraufsatz dient zum Schneiden von dicken, gewellten Scheiben. Dieser Aufsatz eignet sich zum Schneiden von Karotten, Zucchini, Kartoffeln, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Rüben, Rotkohl, Weißkohl, Äpfeln oder Hartkäse.
3. Dieses Messer eignet sich zum Grobreiben von Karotten, Zucchini, Kartoffeln, Paprika, Hartkäse (z. B. Parmesan) oder Schokolade.
4. Einsatz - feinkörnige Reibe, geeignet für das Zerreiben von Karotten, Zucchini, Hartkäse (z. B. Parmesan), Schokolade oder Kokosnüssen.
5. Das Zerkleinerungsmesser eignet sich zum Zerkleinern / Mahlen von Hartkäse (z. B. Parmesan), Schokolade, trockenem Brot / Brötchen oder Kuchen, Haselnüssen, Walnüssen, Mandeln oder Kokosnüssen.
6. Aufsatz für Pommes Frites. Geeignet zum Schneiden von Kartoffeln.
7. Zubehör für Fruchtdesserts: Mit diesem Zubehör können Sie Fruchteis herstellen.



1

2

3

4

5



6



7

DE

## VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

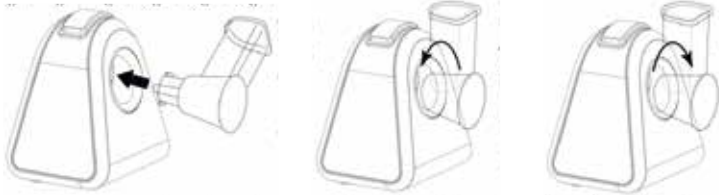
Auf dem Gerät befinden sich möglicherweise Werksrückstände. Um Ihre Gesundheit nicht zu schädigen, reinigen Sie das Gerät gründlich, bevor Sie es zum ersten Mal verwenden.

### BENUTZUNG

1. Halten Sie Kinder während des Betriebs vom Gerät fern.
2. Das Gerät darf nur verwendet werden, wenn es voll funktionsfähig und ordnungsgemäß montiert ist!
3. Halten Sie die Hände während des Betriebs von rotierenden Messern oder vom Einfüllstutzen fern.
4. Halten Sie Ihre Haare und Kleidung von rotierenden Teilen des Geräts fern.
5. Seien Sie vorsichtig beim Schneiden; Die Klingen sind sehr scharf! Berühren Sie beim Entfernen oder Einsetzen von Messern nur Kunststoffteile. Berühren Sie nicht direkt die Klingen!
6. Schalten Sie vor dem Ersetzen / Entfernen der Messer / ihrer Halterung das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose (um ein versehentliches Einschalten des Geräts zu verhindern)!
7. Verwenden Sie das Gerät nicht länger als 2 Minuten ohne Pause!
8. Drücken Sie die Zutaten nicht mit Gewalt in den Einfüllstutzen.
9. Um die beste Schnitt- / Schneidqualität zu erzielen, empfehlen wir, die Zutaten vor dem Einführen in den Einfüllstutzen in kleinere Stücke zu schneiden.

## SALATMASCHINE - Einsetzen / Entfernen des Messerhalters:

1. Halten Sie den Messerhalter leicht nach rechts geneigt und setzen Sie ihn in die Motorbaugruppe ein.
2. Drehen Sie den Messerhalter gegen den Uhrzeigersinn, bis er einrastet.
3. Um den Messerhalter von der Antriebswelle zu lösen, drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn und entfernen Sie ihn von der Motorbaugruppe.

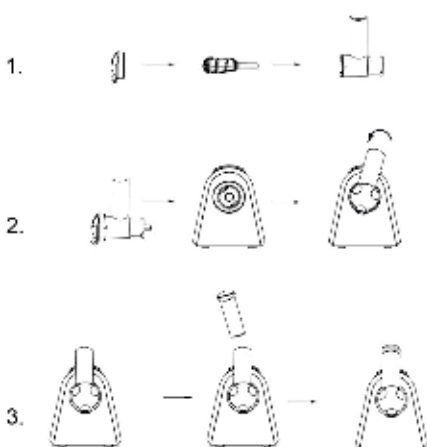


## SALATMASCHINE - Einsetzen / Entfernen des Messers:



1. Wählen Sie zuerst das entsprechende Messer aus und setzen Sie es in den Halter ein. Stellen Sie sicher, dass das Messer richtig auf der Antriebswelle sitzt.
2. Setzen Sie die Halterung auf die Antriebswelle. Stellen Sie sicher, dass die Halterung richtig auf der Antriebswelle sitzt.
3. Drehen Sie die Halterung gegen den Uhrzeigersinn, um die Kappe ordnungsgemäß zu sichern.
4. Um das Messer zu entfernen, drehen Sie den Halter im Uhrzeigersinn und lassen Sie ihn los.

## DESSERTMASCHINE - Montage



1. Setzen Sie den Zerkleinerer in den Einfüllstutzen ein. Stellen Sie sicher, dass die Dichtung korrekt im Dosierer positioniert ist. Befestigen Sie dann den Dosierer am Einfüllstutzen, indem Sie ihn von vorne platzieren und gegen den Uhrzeigersinn drehen, um ihn zu verriegeln.
2. Setzen Sie das Endstück des Zerkleinerers in den Boden des Geräts ein. Nach links drehen, um die Baugruppe des Einfüllstutzens zu verriegeln.
3. Führen Sie den Stopfer in den Einfüllstutzen ein.

## DESSERTMASCHINE – Bedienung des Geräts.



DE

1. Frieren Sie zunächst ausgewählte Früchte 12 bis 24 Stunden lang ein (abhängig von der Temperatur im Kühlschrank).
2. Gefrorene Früchte aus dem Kühlschrank nehmen und ca. 3-5 Minuten bei Raumtemperatur stehen lassen, bis sie teilweise aufgetaut sind.
3. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und stellen Sie eine kleine Schüssel unter den Dosierer.
4. Entfernen Sie den Stopfer aus dem Einfüllstutzen und führen Sie langsam gefrorenes Obst in den oberen Teil ein. Überfüllen Sie den Einzugschacht NICHT. Betätigen Sie anschließend des Schalter.
5. Führen Sie die obigen Schritte auch für gefrorene Schokolade, Sahne oder Milch aus.
6. Wenn Sie den Stopfer gleichmäßig drücken, pressen Sie den Inhalt langsam durch den Einfüllstutzen nach unten. Üben Sie NICHT zu viel Kraft auf den Stopfer aus. Versuchen Sie, die Zutaten langsam und vorsichtig zu hineinzupressen, während Sie den Schalter drücken.
7. Die Schüssel füllt sich mit einer cremigen gefrorenen Fruchtmischung. Um eine gleichmäßige Verteilung zu gewährleisten, können Sie auch gefrorenes Obst kurz vor dem Servieren verrühren.
8. Um richtig gefrorenes Eis zu erhalten, legen Sie es für eine Weile (über 1 Stunde) in den Gefrierschrank. Dann erreicht es die ideale Konsistenz zum Servieren.

## VERWENDUNG DES GERÄTS

1. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, rutschfeste Oberfläche.
2. Schließen Sie das Gerät an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose an.
3. Stellen Sie die Schüssel für die Zutaten unter das Loch des Messerhalters.
4. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie die Ein-/Aus-Taste gedrückt halten. Drücken Sie kurz vor dem Einsetzen der Komponenten in den Einfüllstutzen kurz (ein-, zweimal) auf den Schalter, damit das Messer auf der Antriebswelle einrastet.
5. Drücken Sie die Zutaten mit dem Stopfer nach unten.
6. Ziehen Sie nach Abschluss des Betriebs das Netzkabel aus der Steckdose.
7. Entfernen Sie das Messer.
8. Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör nach jedem Gebrauch.
9. Verwenden Sie das Gerät nicht länger als 2 Minuten ohne Pause!

# REZEPTE

DE

<p><b>EIN MOMENT MIT MINT-SCHOKOLADE</b></p> <p><b>Zutaten:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 2 gefrorene reife Bananen,</li><li>• 1 Unze dunkle Pfefferminzschokolade</li></ul> <p>Legen Sie die erste gefrorene Banane ein 1 Unze dunkler Pfefferminzschokolade hinzufügen; Zweite Banane hinzugeben Im Mixer vermischen.</p>	<p><b>HIMBEER-ZITRONEN-DESSERT</b></p> <p><b>Zutaten:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 2 gefrorene reife Bananen,</li><li>• 1 Löffelchen Zitrone (Schale einer Zitrone),</li><li>• 1/2 Glas gefrorener Himbeeren</li></ul> <p>Legen Sie die erste gefrorene Banane ein 1 Löffelchen mit Zitronenschale hinzufügen; 1/2 Glas gefrorener Himbeeren hinzufügen Zweite Banane hinzugeben; Im Mixer vermischen.</p>
<p><b>ALLES PFIRSICH</b></p> <p><b>Zutaten:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1/2 Glas Pfirsiche,</li><li>• 1/4 Glas gefrorene Cantaloupmelone,</li><li>• 1/4 Glas gefrorener Sahne</li></ul> <p>1/4 Glas gefrorene Cantaloupmelone einführen; 1/8 Glas gefrorener Sahne hinzufügen; 1/2 Glas Pfirsiche einführen; 1/8 Glas gefrorener Sahne hinzugeben.</p>	<p><b>ERDBEERDESSERT</b></p> <p><b>Zutaten:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 2 Gläser gefrorener Erdbeeren,</li><li>• 1/2 Glas gefrorener Sahne,</li><li>• 1/2 Glas gefrorener Milch</li></ul> <p>Ein Glas mit gefrorenen Erdbeeren hineinschütten Gefrorene Sahne hinzufügen Zweites Glas mit gefrorenen Erdbeeren hineinschütten Gefrorene Milche hinzugeben.</p>
<p><b>BROMBEEREN MIT VANILLE</b></p> <p><b>Zutaten:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 2 Vanilleschoten,</li><li>• 3/4 Glas gefrorener Brombeere,</li><li>• 1/4 Glas Pistazien (zerkleinert),</li><li>• 1/4 Glas gefrorener Sahne</li></ul> <p>2 Vanilleschoten halbieren und die Samen herauskratzen; Vanillesamen mit einem Messer auf den Brombeeren verteilen; Hälfte der vorbereiteten Brombeeren einführen; 1/4 Glas Sahne hinzufügen; Den Rest der gefrorenen Brombeeren hinzugeben; 1/4 Glas Pistazien hinzugeben.</p>	<p><b>TROPISCHE VERSUCHUNG</b></p> <p><b>Zutaten:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1/2 Glas gefrorener Ananasstücke,</li><li>• 1/2 Glas gefrorener Mangostücke,</li><li>• 1/4 Glas zerkleinerte Kokosnuss,</li><li>• 1/4 Glas gefrorene Sahne</li></ul> <p>1/2 Glas gefrorener Ananas einführen; 1/8 Glas gefrorener Sahne hinzugeben; 1/2 Glas gefrorener Mangostücke hinzufügen; Die Kokosnusssplitter oben auf das Dessert streuen.</p>



# REINIGUNG UND LAGERUNG



1. Entfernen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.
2. Tauchen Sie den Motor NICHT in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
3. Seien Sie vorsichtig beim Schneiden; Die Klingen sind sehr scharf!
4. Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel.
5. Wischen Sie die Motorbaugruppe bei Bedarf mit einem feuchten Tuch ab. Trocknen Sie das Gerät anschließend mit einem trockenen Tuch.
6. Der Messerhalter, die Messer und Stopfer sollten mit sauberem, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel gereinigt werden.
7. Das Gerät sollte an einem trockenen Ort außerhalb der Reichweite von Kindern und Haustieren aufbewahrt werden.
8. Waschen Sie keine Teile des Geräts in der Spülmaschine.

DE

## TECHNISCHE DATEN

Versorgungsspannung: 230 V~ ; 50/60 Hz

Ausgang: 150 W

## UMWELTFREUNDLICHE ENTSORGUNG

Sie können zum Umweltschutz beitragen!

Beachten Sie die örtlichen Vorschriften: Bringen Sie nicht funktionierende elektrische Geräte zu einer geeigneten Abfallentsorgungsstelle.





PRODUCENT



**DLF Sp. z o.o.**  
ul. Sportowa 8c  
81-300 Gdynia  
e-mail: sekretariat@dlf.pl  
www.dlf.pl

W przypadku pytań  
zapraszamy do kontaktu  
z Biurem Obsługi Klienta  
tel.: +48 58 781 43 63  
fax: +48 58 781 43 65  
e-mail: kontakt@kohersen.pl  
www.kohersen.pl