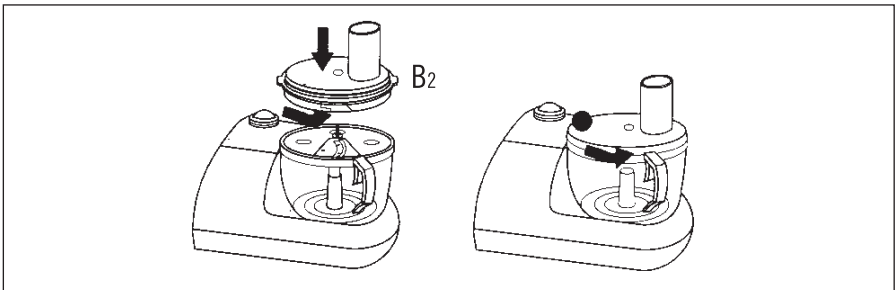
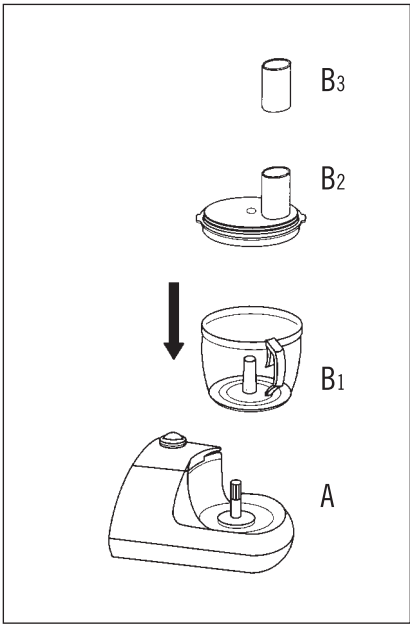
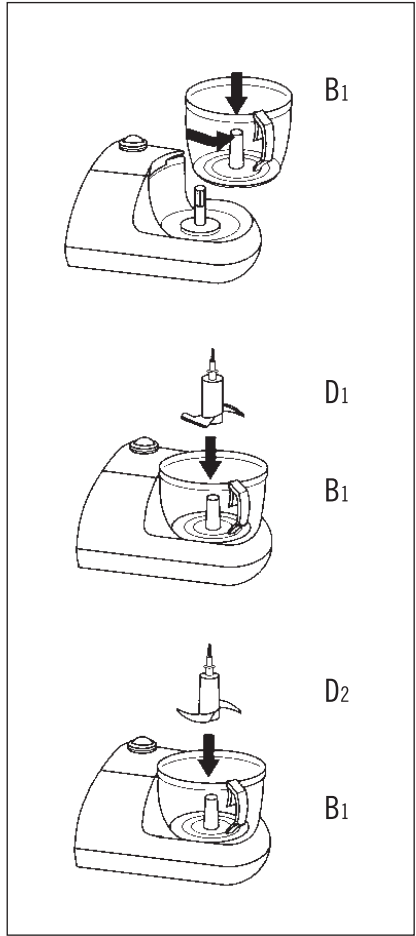
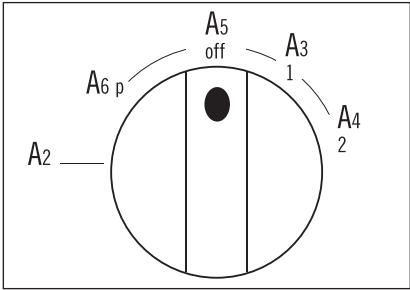
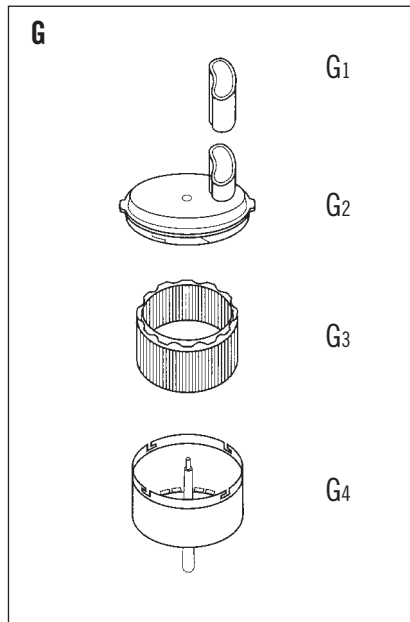
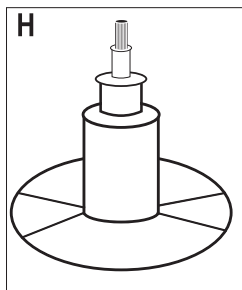
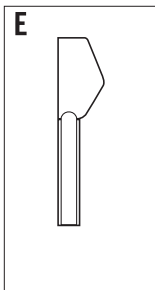
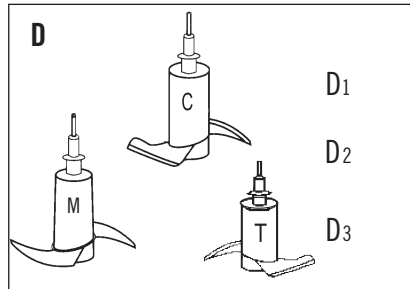
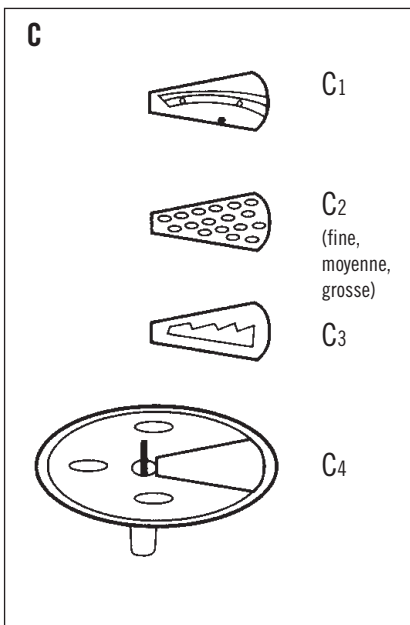
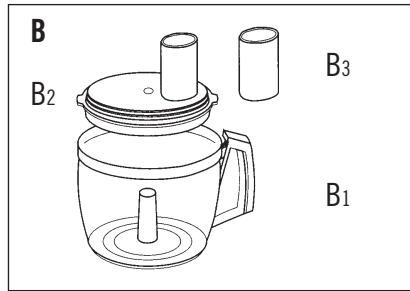
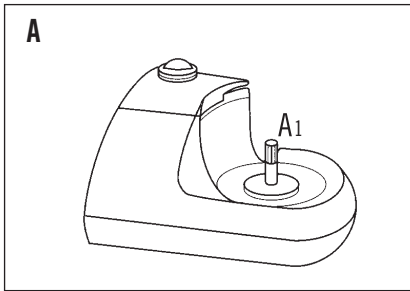
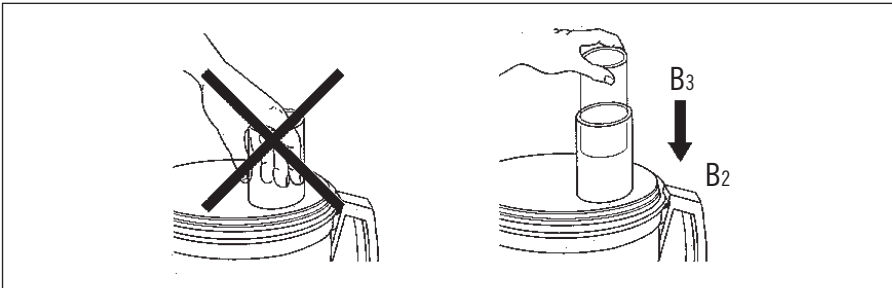
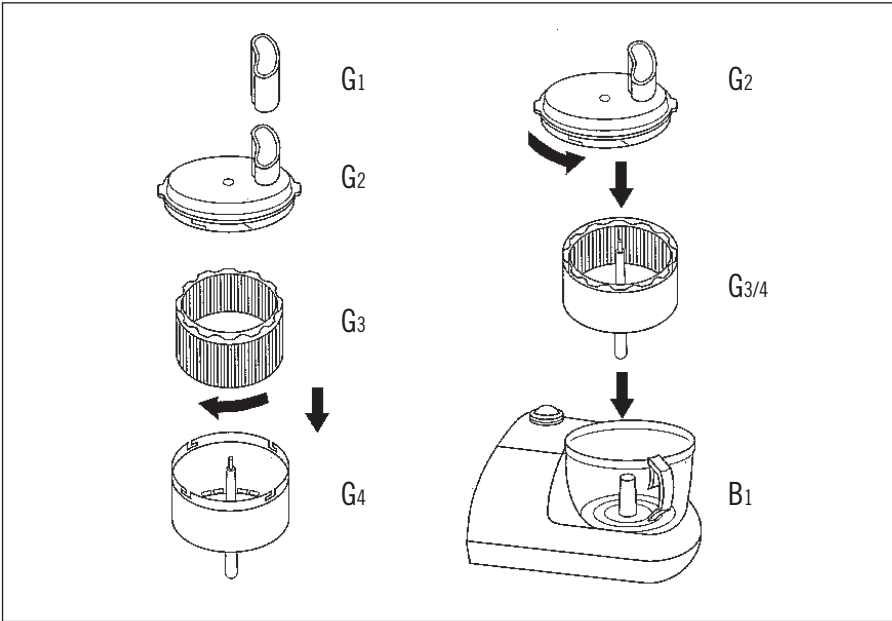
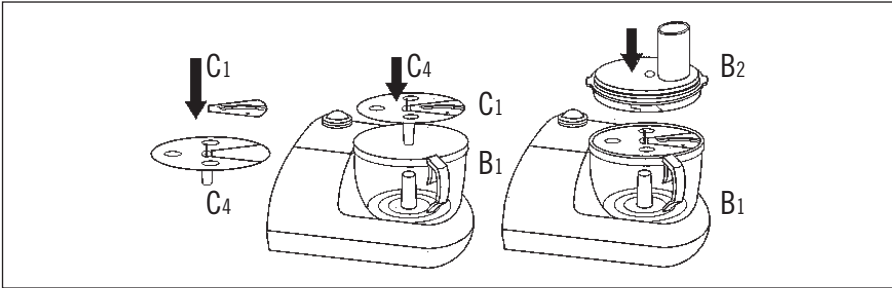


OSKAR *the best*









Chère cliente, cher client,

Vous venez d'acquérir OSKAR®. Pour faire connaissance, consacrez donc un petit quart d'heure à votre nouvel aide de cuisine.

Accordez lui une place fixe dans votre cuisine.

OSKAR® se fait un plaisir de vous seconder chaque jour. Il ne refuse pas d'être employé pour de petits travaux. Il hache volontiers une petite poignée de fines herbes ou prépare une simple sauce à salade. Il est ravi de vous faciliter la préparation d'un menu élaboré, il vous aide de l'entrée au dessert raffiné.

Il réalise aisément tout ce qui est mentionné dans les recettes. Mais il attend volontiers vos créations personnelles. Tous changements l'amuse.

Si vous n'êtes pas encore familiarisé avec OSKAR®, vous trouverez réponse à vos questions dans le présent manuel ou sur le DVD de présentation.

Pour dire simplement, les salades se font avec les râpes, les jus avec la centrifugeuse évidemment et tout le reste peut se faire avec le couteau. Mais dans un esprit de qualité, vous obtiendrez de meilleurs résultats en vous aidant des accessoires adaptés. Avec OSKAR® c'est en forgeant que l'on devient forgeron.

En lisant attentivement le mode d'emploi, le maniement d'OSKAR® ne sera jamais un défi. OSKAR® n'est pas exigeant, toutes les pièces - naturellement sans le moteur - vont dans le lave-vaisselle.

Si vous avez une question ou un problème, vous pourrez en tout temps vous adresser à l'un de nos distributeurs dont vous trouverez les coordonnées dans le présent livret ou nous rendre visite lors d'une prochaine foire ou exposition.

Devenez-vous aussi un adepte et pour ce, une seule recommandation - sollicitez les services d'OSKAR® au quotidien.

Bon appétit.



Description de l'appareil

A	= Bloc-moteur	D	= Set de couteaux
A1	= Axe de transmission	D1	= Couteau métallique
A2	= Bouton de mise en marche / arrêt	D2	= Mélangeur
A3	= Position 1, vitesse lente	D3	= Couteau TITAN (option)
A4	= Position 2, vitesse rapide	E	= Spatule en plastique
A5	= Position arrêt	G	= Centrifugeuse (option)
A6	= Position "PULSE"	G1	= Poussoir centrifugeuse
B	= Ensemble cuve	G2	= Couvercle centrifugeuse
B1	= Cuve	G3	= Filtre centrifugeuse
B2	= Couvercle	G4	= Porte-filtre centrifugeuse
B3	= Poussoir gradué	H	= Batteur à blanc / Emulsionneur
C	= Set de râpes		
C1	= Eminceur		
C2	= Râpes (fine, moyenne ou grosse)		
C3	= Râpe à frites		
C4	= Support de râpe		

Que faire avant la première utilisation

Lisez attentivement le mode d'emploi. Apprenez à connaître l'appareil et ses accessoires. Lavez les différents accessoires à l'eau chaude.

Attention: le bloc-moteur ne doit en aucun cas être immergé, mais simplement nettoyé à l'aide d'un chiffon humide.

Première mise à contribution

Certaines pièces du moteur et du système d'entraînement ont été graissées. Il est possible qu'à l'occasion des premières mises à contribution une légère odeur se dégage suite à l'échauffement de ces graisses. Cette odeur disparaîtra après quelques emplois ou laissez tourner votre appareil 2 minutes à vide.

Utilisez le bouton marche/arrêt (A2) afin de mettre en marche et arrêter OSKAR®. Si pour ce faire, vous utilisez le couvercle de sécurité, le frein moteur entrera en fonction et une légère étincelle peut éventuellement être perçue à l'arrière du moteur (sans danger).

Caractéristiques techniques

Puissance: 600 W

L'appareil ne fonctionne pas si la cuve et le couvercle ne sont pas parfaitement disposés.

Lors de l'utilisation de la touche 'PULSE', un contrôle de votre préparation est possible.

La vitesse de travail se règle à l'aide du bouton marche/arrêt (A2) sur le dessus de l'appareil. (Position I ou position II).

Capacité de travail: 0.75 litre ou 600 grammes.

Mélanger / hacher / concasser ou pétrir

Accessoires utilisés

Ensemble cuve / couvercle / poussoir B

Couteau D1 ou D3 ou mélangeur D2.

Assemblage

Disposez la cuve B1 par-dessus l'axe A1 sur le bloc-moteur A et tournez dans le sens contraire de la montre jusqu'à fixation complète.

Posez l'accessoire désiré D1, D2 ou D3 sur l'axe A1.

Versez les aliments dans la cuve.

Positionnez le couvercle B2 ainsi que le poussoir B3 sur la cuve B1 et tournez dans le sens contraire de la montre jusqu'à fixation complète.

Mise en marche / arrêt

Tournez le bouton de mise en marche A2 sur la position I (A3) et augmentez la vitesse en tournant le bouton sur la position II (A4).

Si vous désirez contrôler la consistance, placez le bouton A2 sur la position "PULSE" A6.

Pour arrêter l'appareil, remplacez le bouton de mise en marche/arrêt, sur la position Off A5.

Emulsionner / Battre

Accessoires à utiliser

Ensemble cuve / couvercle / poussoir B

Batteur à blanc / Emulsionneur H

Assemblage / Mise en marche / arrêt

Comme mentionné au chapitre précédent.

Râper / Emincer / Couper des frites

Accessoires à utiliser

Ensemble cuve / couvercle / poussoir B

Support de râpe C4 + râpes C1, C2 ou C3

Assemblage

Disposez la cuve B1 par-dessus l'axe A1 sur le bloc-moteur A et tournez dans le sens contraire de la montre jusqu'à fixation complète.

Disposez la râpe C1, C2 ou C3 désirée sur le support de râpe C4.

Posez le support de râpe C4 muni de la râpe de votre choix sur l'axe A1.

Positionnez le couvercle B2 ainsi que le poussoir B3 sur la cuve B1 et tournez dans le sens contraire de la montre jusqu'à fixation complète.

Insertion des aliments

Vous devez introduire les aliments par la cheminée du couvercle B2, après avoir enlevé le poussoir B3. **Attention:** Pour râper les aliments, utilisez uniquement le poussoir B3, NE JAMAIS INSERER LES DOIGTS ou un autre objet dans la cheminée.

Mise en marche / arrêt

Tournez le bouton de mise en marche A2 sur la position 1 (A3) ou 2 (A4).

Pour arrêter l'appareil, replacez le bouton de mise en marche/arrêt, sur la position Off (A5).

Centrifuger

Accessoires

Cuve B1

Ensemble centrifugeuse G

Assemblage

Positionnez la cuve B1 par-dessus l'axe A1 sur le bloc-moteur A et tournez dans le sens contraire de la montre jusqu'à fixation complète.

Installez le filtre de la centrifugeuse G3 dans le porte-filtre centrifugeuse G4 et tournez le dans le sens de la montre jusqu'à fixation complète.

Positionnez le filtre G3 ainsi que le porte-filtre G4 sur l'axe A1.

Installez le couvercle de la centrifugeuse G avec le poussoir G1 sur la cuve B1 et tournez dans le sens contraire de la montre jusqu'à fixation complète.

Utilisation

Mettez en marche OSKAR sur la position I. Insérez fruits et légumes par la cheminée du couvercle G2 après avoir enlevé le poussoir G1.

Poussez les aliments doucement, utilisez pour ce faire uniquement le poussoir G1, NE JAMAIS INSERER LES DOIGTS ou un autre objet dans la cheminée.

Laissez le temps à la centrifugeuse d'extraire le jus des fruits et légumes.

Une fois les fruits et légumes râpés, mettez OSKAR® sur la position II afin de les essorer.

Lorsque la centrifugeuse ne produit plus de jus, replacez le bouton de mise en marche/arrêt sur la position Off A5.

Si vous souhaitez passer une grande quantité de fruits et légumes, il est conseillé de vider régulièrement le filtre G3.

Conseils pratiques

Liquides

Si vous travaillez avec des liquides, exercez une pression permanente sur le couvercle B2.

En 15 s mélanger jusqu'à 0.75 litre de soupe

En 15 s mélanger jusqu'à 0.8 litre de pâte à crêpes

En 30 à 45 s pétrir la pâte de votre choix

En 15 – 20 s hacher jusqu'à 400 g d'aliments (poissons et viandes sans os, pommes de terre, céleri, carottes, oignons, poireaux, épinards etc., ainsi que noix, noisettes, amandes et fromages durs).



Couteau métal: Pour hacher, mélanger, concasser, broyer et pétrir.

Pétrir les pâtes, broyer ou concasser les glaçons et les fruits congelés (coupés en morceaux avant congélation).

Hacher fruits et légumes, noisettes, noix, amandes sucre etc.

Le chocolat noir ou les fromages à pâte dure sont également râpés avec le couteau métal.

Astuce: Pour la pâte, mettez tous les ingrédients dans la cuve. Mettez en marche sur vitesse 1. Versez doucement le liquide par la cheminée. Dès que la pâte forme une boule et roule autour de la cuve n'ajoutez plus de liquide, votre pâte est prête.



Couteau Titan: Pour hacher et mélanger

Utilisez le couteau Titan pour les viandes nécessitant une coupe précise, par ex. un tartare. Cette lame très affûtée vous sera très utile pour toutes les fines herbes, oignon, ail etc.

Astuce: Pour couper au mieux une gousse d'ail, faire tourner OSKAR® sur 2 et jeter la gousse d'ail par la cheminée dans l'appareil en marche.



Mélangeur: Cet ustensile vous permet d'insérer, dans une masse, des aliments ne devant pas être coupés.

Par exemple des lardons ou des raisins secs dans une pâte.



Batteur à blanc / émulsionneur: Battre des blancs d'œufs ou faire une crème chantilly.

Astuces: ne mettez pas le poussoir B3 dans la cheminée du couvercle B2 afin de favoriser l'aération.

Pour le fameux dessert à 0 calorie, utilisez du lait très froid à 0% de matière grasse.



Eminceur: Couper en rondelles ou en anneaux des légumes tels que concombres, oignons, poireaux, pommes, pommes de terre, choux etc.



Râpe à frites: Pour pommes-de-terre, oignons. Evitez les légumes durs tels que les carottes ou le céleri.



Râpes: Pour râper tous les fruits et légumes de votre choix.

Attention: Les fromages à pâte dure ou le chocolat noir doivent être coupés avec le couteau métal.



Astuces pour éminceur et râpes: Variez la position verticale ou horizontale des fruits et légumes dans la cheminée. Vous obtiendrez des résultats totalement différents selon la position.



La vitesse choisie sur OSKAR® et la pression exercée sur le poussoir B3 peuvent varier fortement le résultat obtenu.



Centrifugeuse: Réalisez des jus avec tous les fruits et légumes de votre choix.

Nettoyage et entretien

Enlevez la prise d'alimentation électrique de votre OSKAR®. Enlevez les accessoires utilisés dans l'ordre contraire de leur installation et lavez-les sous l'eau chaude.

Attention: Le bloc-moteur ne doit en aucun cas être immergé mais simplement nettoyé à l'aide d'un chiffon humide. Nous vous conseillons de nettoyer la partie moteur ainsi que les accessoires directement après utilisation, ceci afin d'éviter une coloration possible des accessoires par des restes d'aliments.

Que faire en cas de panne ou de question

Contrôlez si le cordon électrique est correctement positionné dans la prise électrique. Contrôlez si tous les accessoires ont été disposés correctement. Si votre appareil ne fonctionne toujours pas, veuillez vous adresser à notre service après-vente.

Vous trouverez nos adresses sur la dernière page du présent manuel.

Consignes de sécurité importantes

Afin de réduire les risques d'incendie, d'électrocution et/ou de blessure, des précautions élémentaires de sécurité doivent toujours être prises, lors de l'utilisation d'appareils électriques. Contrôlez, si l'appareil OSKAR® peut fonctionner sur votre système électrique.

1. Lisez toutes les instructions.
2. Pour éviter les risques d'électrocution, ne posez pas le bloc moteur de l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
3. Débranchez OSKAR® quand vous ne l'utilisez pas, avant de le monter ou de le démonter et avant de le nettoyer.
4. Ne jamais toucher des pièces en mouvement.
5. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
6. Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation électrique de la table ou du plan de travail.
7. N'utilisez pas OSKAR®, si l'appareil présente un défaut de fonctionnement, s'il est tombé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Renvoyez l'appareil au centre de service agréé pour le faire examiner, réparer ou simplement pour un réglage électrique ou mécanique.
8. N'utilisez pas OSKAR® à l'extérieur.
9. Les couteaux et les râpes sont très coupants. Des précautions doivent être prises lors de la manipulation des couteaux et des râpes affûtés aussi lorsqu'on vide la cuve et lors du nettoyage.
10. Gardez les mains et les ustensiles en dehors de la cuve lorsque OSKAR® est sous tension pour éviter les risques de blessures graves et d'endommagement de l'appareil. N'utilisez le grattoir que si OSKAR® n'est pas sous tension.
11. Vérifiez à ce que toutes les pièces soient assemblées correctement et que le couvercle est bien fermé avant une mise en marche.
12. Pour introduire les différents aliments dans OSKAR®, n'utilisez que les poussoirs prévus à cet effet. Lorsque des ingrédients sont coincés dans la cuve d'OSKAR®, veuillez à mettre OSKAR® hors tension avant d'entreprendre quoi que ce soit. Attendez l'arrêt total du moteur avant de démonter les différents accessoires. Ôtez en premier lieu le couvercle, le couteau ou la râpe avant de vider la cuve d'OSKAR®.
Pour gratter la cuve, n'utilisez que la spatule en plastique fournie avec OSKAR®.
13. Utilisez uniquement les pièces d'origine.
14. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
15. Ne forcez jamais les différents systèmes de verrouillage de votre OSKAR®.
16. Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS DANS UN ENDROIT SÛR.

Liebe Kundin, lieber Kunde,

Sie haben sich für einen OSKAR® entschieden. Nehmen Sie sich eine Viertelstunde Zeit, und machen Sie sich mit Ihrem neuen Küchenhelfer vertraut.

Geben Sie ihm einen festen Platz in Ihrer Küche.

OSKAR® freut sich, wenn er Ihnen jeden Tag behilflich sein kann. Dabei stört es ihn nicht, wenn Sie ihn für kleine Dinge brauchen. Er hackt Ihnen gerne eine Handvoll Kräuter und ist beim Zubereiten einer einfachen Salatsauce für Sie da. Natürlich ist er auch begeistert, wenn er Ihnen bei einem „Gala-Menü“ von der Vorspeise bis zum raffinierten Dessert viel Arbeit abnehmen kann.

Alles, was unter den Rezepten aufgeschrieben ist, erledigt OSKAR® spielend. Gespannt ist er auch auf Ihre eigenen Kreationen, denn auch ihm macht Abwechslung Spass.

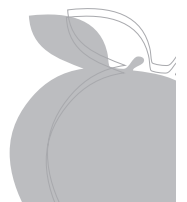
Wir haben für Ihren Einsatz eine einfache Regel aufgestellt. Salate machen Sie mit den Raffeln. Säfte – ist ja klar – mit dem Entsafter und alles andere kann mit dem Messer erledigt werden. Klar erhalten Sie aber ein noch besseres Ergebnis, wenn Sie die extra entwickelten Zubehöre richtig anwenden. Auch bei OSKAR® macht Übung den Meister.

Wenn Sie die Handgriffe anhand der Gebrauchsanweisung einmal durchgehen, wird Ihnen der Umgang mit OSKAR® keine Mühe bereiten. OSKAR® ist sehr anspruchslos, Sie dürfen sämtliche Teile (natürlich ohne Motor) in die Abwaschmaschine stellen.

Bei Fragen oder Problemen können Sie sich zu jeder Zeit an einen in dieser Anleitung erwähnten Verteiler wenden.

Natürlich können Sie uns auch auf einer Messe besuchen.

Guten Appetit.



Gerätebeschreibung

A	= Gerätegehäuse	C4	= Arbeitsscheibe mit Scheibenhalter
A1	= Antriebswelle	D	= Messer/Mischer (Mischer-Knethaken-Teigmesser)
A2	= Ein-/Ausschalter	D1	= Messer zum Hacken
A3	= Geschwindigkeitsstufe 1	D2	= Mischer zum Kneten/Rühren (separates Zubehör)
A4	= Geschwindigkeitsstufe 2	D3	= Titan Messer zu Hacken (separates Zubehör)
A5	= Ein-/Ausschalter Position "Aus"	E	= Schaber
A6	= Ein-/Ausschalter Position "Pulse"	G	= Entsafterset (separates Zubehör)
B	= Arbeitsschüsselset	G1	= Stopfer
B1	= Arbeitsschüssel	G2	= Deckel mit Einfüllstutzen
B2	= Deckel mit Einfüllstutzen	G3	= Entsaftersieb
B3	= Stopfer	G4	= Halter für Entsaftersieb
C	= Scheibenset	H	= Schwingscheibe / Sahnescheibe / Eiweiss-Schläger
C1	= Arbeitsaufsatz zum Scheiben oder Ringe schneiden		
C2	= Arbeitsaufsatz zum Reiben – fein, mittel, grob		
C3	= Arbeitsaufsatz zum Schneiden von Pommes-frites		

Was vor dem ersten Gebrauch zu tun ist

Lesen Sie die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch. Lernen Sie das Gerät und seine Zubehörteile kennen. Reinigen Sie die Zubehörteile in heissem Wasser.

Achtung: Gerätegehäuse nicht in Wasser eintauchen, nur feucht abwischen.

Erster Einsatz

Motor- und Antriebseinheit sind fabrikseitig teilweise geschmiert. Bei erstmaligen starken Belastungen kann durch Erwärmung dieser Schmiermittel ein unangenehmer Geruch entstehen. Nach einigen Einsätzen verschwindet diese Wahrnehmung, oder lassen Sie das Gerät 2 Minuten auf Stufe 2 leer laufen.

Benutzen Sie zum Ein- und Ausschalten den dazu geeigneten Knopf A2. Das Ein- und Ausschalten über eine Deckeldrehung B2 belastet die Motorbremse und erzeugt im Gerät einen kleinen Funken (ohne Gefahr).

Technische Besonderheiten

Leistung: 600 W

Das Gerät funktioniert nicht, wenn die Arbeitsschüssel und deren Deckel nicht ordnungsgemäss aufgesetzt und verriegelt sind. Mit der Benutzung der Pulstaste ist eine Kontrolle des Ergebnisses während des Arbeitsvorganges möglich. Die Arbeitsgeschwindigkeit lässt sich über den Geschwindigkeitsregelknopf auf Stufe 1 oder Stufe 2 regulieren.

Fassungsvermögen der Arbeitsschüssel: 0,75 Liter oder 600 g feste Lebensmittel.

Rühren / Kneten / Hacken

Zubehör

Arbeitsschüsselset B

Messer D1 oder D3 oder Mischer D2

Zusammensetzen

Setzen Sie die Arbeitsschüssel B1 über die Antriebswelle A1 auf das Gerätegehäuse A und drehen Sie gegen den Uhrzeigersinn bis sie einrastet.

Stecken Sie das Messer D1 oder den Mischer D2 über die Antriebswelle A1 in der Schüsselmitte.

Füllen Sie die Nahrungsmittel in die Schüssel.

Setzen Sie den Deckel B2 mit dem Stopfer B3 auf die Arbeitsschüssel B1 und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn bis er einrastet.

Inbetriebnahme / Ausschalten

Drehen Sie den Ein-/Ausschalter A2 zunächst auf die Geschwindigkeitsstufe "1"/A3 und erhöhen Sie dann die Geschwindigkeit falls nötig indem Sie auf Stufe "2"/A4 schalten.

Wenn Sie das Ergebnis während des Arbeitsvorganges über den Pulse kontrollieren möchten, drehen Sie den Ein-/Ausschalter auf Position "P"/A6.

Zum Abschalten des Gerätes drehen Sie den Ein-/Ausschalter auf Position "OFF"/"0"/A5.

Schwingscheibe / Sahnescheibe H wird gleich eingesetzt wie Messer und Mischer

Reiben / Scheiben schneiden / Pommes-Frites schneiden

Zubehör

Arbeitsschüssel B

Arbeitsscheibe C4 + Arbeitsaufsätze C1 / C2 / C3

Zusammensetzen

Setzen Sie die Arbeitsschüssel B1 über die Antriebswelle A1 auf das Gerätegehäuse A und drehen Sie gegen den Uhrzeigersinn bis sie einrastet. Befestigen Sie den entsprechenden Aufsatz C1/C2/C3 auf der Arbeitsscheibe C4. Stecken Sie die Arbeitsscheibe C4 über die Antriebswelle A1 in der Schüsselmitte. Setzen Sie den Deckel B2 mit dem Stopfer B3 auf die Arbeitsschüssel B1 und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn bis er einrastet.

Lebensmittelzugabe

Über den Einfüllstutzen auf dem Deckel B2 können Sie das in passende Stücke geschnittene Obst und Gemüse einfüllen.

Achtung: verwenden Sie zum Nachstopfen nur den Stopfer B3. Niemals mit den Fingern nachstopfen.

Inbetriebnahme / Ausschalten

Drehen Sie den Ein-/Ausschalter A2 zunächst auf die Geschwindigkeitsstufe "1"/A3 und erhöhen Sie dann die Geschwindigkeit falls nötig indem Sie auf Stufe "2"/A4 schalten. Zum Abschalten des Gerätes drehen Sie den Ein-/Ausschalter auf Position "OFF"/"0"/A5

Entsaften

Zubehör

Arbeitsschüssel B

Entsafterset G

Zusammensetzen

Setzen Sie die Arbeitsschüssel B1 über die Antriebswelle A1 auf das Gerätegehäuse A und drehen Sie gegen den Uhrzeigersinn bis sie einrastet. Setzen Sie das Entsaftersieb G3 in den Halter für das Entsaftersieb G4 ein und drehen Sie im Uhrzeigersinn bis es einrastet. Stecken Sie den Halter für das Entsaftersieb G4 mit dem eingesetzten Entsaftersieb G3 auf die Antriebswelle A1 in der Schüsselmitte. Setzen Sie den Deckel G2 mit dem Stopfer G1 auf die Arbeitsschüssel B1 und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn bis er einrastet.

Lebensmittelzugabe

Über den Einfüllstutzen auf dem Deckel G2 können Sie das in passende Stücke geschnittene Obst und Gemüse einfüllen.

Achtung: verwenden Sie zum Nachfüllen nur den Stopfer G1. Niemals mit den Fingern nachfüllen

Inbetriebnahme / Ausschalten

Drehen Sie den Ein-/Ausschalter A2 zunächst auf die Geschwindigkeitsstufe "1"/A3 und geben Sie Gemüse und Früchte in den Einfüllstutzen. Stossen Sie Gemüse und Früchte nur langsam runter. Lassen Sie OSKAR® Zeit, so viel Saft wie möglich rauszuholen.

Wenn Früchte und Gemüse vollständig geraffelt sind, OSKAR® auf Stufe 2 Stellen bis kein Saft mehr rauskommt. Zum Abschalten des Gerätes drehen Sie den Ein-/Ausschalter auf Position "OFF"/0/A5.

Falls Sie viel Saft herstellen möchten, empfehlen wir das Entsaftersieb G3 regelmässig zu reinigen.

Praktische Tipps

Flüssigkeiten

Wenn mit viel Flüssigkeit gearbeitet wird, den Deckel am Einfüllstutzen leicht zudrücken. Man vermeidet damit Über- und Ausfliessen.

Sie können:

In 15 S bis zu 0.75 Liter Suppe mixen / rühren

In 15 S bis zu 0,8 Liter Waffelteig herstellen

In 30 bis 45 S jeden beliebigen Knetteig zubereiten

In 15 bis 20 S bis 400 g Lebensmittel hacken und zwar Fisch/Fleisch gekocht oder roh aber ohne Knochen, hartes Gemüse wie Kartoffeln, Sellerie, Rüben, weiches Gemüse wie Zwiebeln, Lauch, Spinat, Obst, Trockenobst, Nüsse, Hartkäse.

Metalmesser

Zum Hacken, Mischen, Mahlen und Kneten.

Teig kneten, Eiswürfel oder gefrorene Früchte zerkleinern. Nüsse, Mandeln usw. mahlen



Hartkäse und schwarze Schokolade werden ebenfalls mit dem Metalmesser gerieben.

Tipp: Beim Teig kneten, alle Zutaten in den Behälter geben. Auf Stufe 1 laufen lassen. Die Flüssigkeit nur langsam durch den Einfüllstutzen eingiessen. Sobald der Teig eine Kugel bildet und sich im Behälter dreht, keine Flüssigkeit mehr dazugeben, ihr Teig ist fertig.



Titanmesser

Verwenden Sie das Titanmesser für ein feines Tartar oder um Kräuter wie Schnittlauch, Petersilie oder Zwiebeln fein zu hacken.

Tipp: Um eine einzige Knoblauchzehe fein zu schneiden, diese ins laufende Gerät durch den Einfüllstutzen reinwerfen.



Mischer

Der Mischer erlaubt es zum Beispiel, Weinbeeren oder Speckwürfeli unter eine Masse zu mischen, ohne dass diese zerschnitten werden.

Schwingscheibe / Sahnescheibe / Eiweiss Schläger



Schwingscheibe / Sahnescheibe / Eiweiss Schläger

Eiweiss oder Sahne steif schlagen oder eine luftige Mousse hinaubern.

Tipp: Den Stopfer B3 nicht einsetzen, damit mehr Luft dazu kommt.

Für den O-Kalorien Dessert, der Ihnen gezeigt wurde, nur sehr kalte 0%-Fettmilch verwenden.



Scheibchen-Schneider

Kann Scheiben oder Ringe ergeben, je nachdem wie Gemüse oder Früchte reingelegt werden.

Gurken, Zwiebelringe, Lauchringe, Äpfel, Kartoffeln usw.



Pommes-frites-Schneider

Sie können auch mit diesem Aufsatz viele verschiedene Früchte und Gemüse schneiden.

Vermeiden Sie aber zu harte Zutaten.



Raffeln

Hier haben Sie freie Gemüse- und Früchtewahl.

Achtung! Hartkäse und Schokolade werden nicht mit den Raffeln gerieben, sondern mit dem Metalmesser zerkleinert.



Varianten zum Scheibchen-Schneiden und Raffeln. Das Ergebnis ist unterschiedlich, wenn Sie die Früchte oder das Gemüse horizontal oder vertikal in den Einfüllstutzen einführen.



Die Wahl der Stufe I oder II sowie der Druck auf den Stopfer B3 beeinflussen ebenfalls das Schneideergebnis.



Entsafter

Sie können damit fast alle Früchte und Gemüse entsaften.

Reinigung

Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose. Nehmen Sie die Zubehörteile in entgegengesetzter Reihenfolge ab. Reinigen Sie die Zubehörteile im Spülwasser.

Achtung, Ausnahme: Gerätegehäuse mit einem feuchten Tuch abwischen. Es empfiehlt sich, Zubehörteile und Gerätegehäuse sofort nach Gebrauch zu reinigen, da ein Antrocknen der Reste die Reinigung erschwert und es insbesondere beim Entsafter zu Verfärbungen der Zubehörteile kommen kann.

Wichtige Sicherheitshinweise

Bei der Benutzung elektrischer Geräte sollten stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, um das Risiko von Bränden, Elektroschocks und/oder Körperverletzungen zu verringern. Prüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.

1. Lesen Sie sämtliche Anleitungen.
2. Zur Vermeidung eines Stromschlags stellen Sie die Motoreinheit niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
3. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie Zubehör vom Gerät anbringen oder entfernen, um es zu reinigen.
4. Niemals bewegliche Teile berühren.
5. Sollte das Netzkabel beschädigt sein, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer autorisierten Person repariert werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
6. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Tischkante oder die Kante von Anrichten hängen.

7. Betreiben Sie den Mixer nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist, nachdem das Gerät Fehlfunktionen hatte, es fallen gelassen wurde oder wenn es auf andere Art beschädigt wurde. Senden Sie OSKAR® zur Überprüfung, Reparatur oder elektrischen bzw. mechanischen Neueinstellung an das autorisierte Wartungszentrum.
8. Benutzen Sie OSKAR® nicht im Freien.
9. Die Klingen und Scheiben sind scharf. Gehen Sie vorsichtig damit um. Vorsichtsmassnahmen müssen beim Entleeren des Behälters sowie bei der Reinigung der Messer und Scheiben genommen werden.
10. Fassen Sie beim Mixen nicht mit den Händen oder Hilfsmitteln in den Behälter, da es ansonsten zu Körperverletzungen oder Geräteschäden kommen könnte. Sie können einen Schaber verwenden, aber nur, wenn OSKAR® nicht in Betrieb ist.
11. Achten Sie stets darauf, dass alle Zubehörteile ordnungsgemäss eingesetzt und eingerastet sind, bevor Sie OSKAR® in Betrieb nehmen.
12. Verwenden Sie zum Nachfüllen von Nahrungsmitteln während des Betriebes ausschliesslich den dafür vorgesehenen Stopfer. Wenn Nahrungsmittel den Einfüllstutzen verstopfen, schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie Abhilfe schaffen. Vergewissern Sie sich, dass der Motor zum Stillstand gekommen ist, bevor Sie einen neuen Arbeitsgang starten. Achten Sie darauf, dass der Motor völlig zum Stillstand gekommen ist, bevor Sie die Zubehörteile abnehmen. Entfernen Sie zuerst Messer, Arbeitsscheiben usw. bevor Sie die Arbeitsschüssel leeren. Verwenden Sie zum Ausschaben nur den Originalschaber.
13. Verwenden Sie nur die originalen Zubehör- und Ersatzteile.
14. Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch von Kinder oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder unerfahrenen und unwissenden Personen geeignet, sofern diese nicht unter Aufsicht einer anderen Person, die für die Sicherheit der erstgenannten Personen verantwortlich ist, stehen oder von dieser Aufsichtsperson in die Benutzung des Gerätes eingewiesen wurden.
15. Forcieren Sie nie die verschiedenen Verriegelungssysteme Ihres OSKAR®.
16. OSKAR® ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.

Was zu tun ist, wenn das Gerät nicht funktioniert

Kontrollieren Sie, ob der Netzstecker ordnungsgemäss in der Steckdose steckt. Sollte das Gerät trotz ordnungsgemäsem Netzanschluss nicht funktionieren, überprüfen Sie, ob ein Zubehörteil nicht richtig aufgesetzt oder nicht eingerastet ist. Sollte das Gerät trotzdem nicht funktionieren, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst. Die entsprechenden Adressen finden Sie auf der letzten Seite dieser Gebrauchsanweisung.

HEBEN SIE DIESE ANLEITUNG GUT AUF



Service après-vente/Kundendienst
Suisse – Schweiz

PRODEMO SA: Clos Donzel 4 - CP 172 - CH-2114 Fleurier

Tél.+41 (0)32 861 41 00 - Fax +41 (0)32 861 43 07 - info@prodemo.com - www.oskar-the-best.ch



Deutschland, Österreich, Luxembourg

PROVERA Warenhandels GmbH: Am Riederloh 4a - DE-87600 Kaufbeuren

Tel.+49 (0)8341 10 00 53 - Fax +49 (0)8341 10 11 61 - info@provera.de - www.provera.de



France

PRODEMO SA (France): B.P. 202 - FR-25303 Pontarlier

Tél.+33 (0)3 39 88 00 42 - Fax +41 (0)32 861 43 07 - france@prodemo.com