

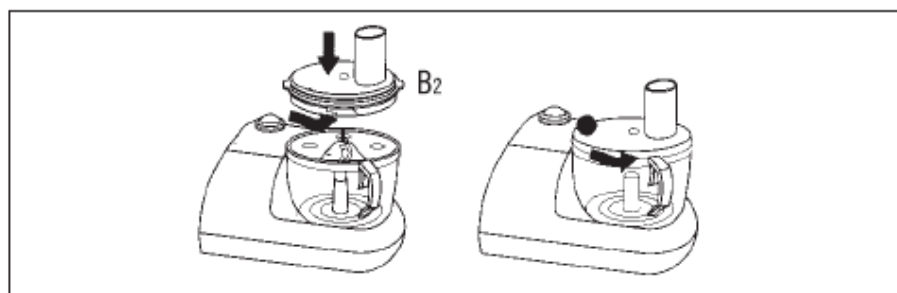
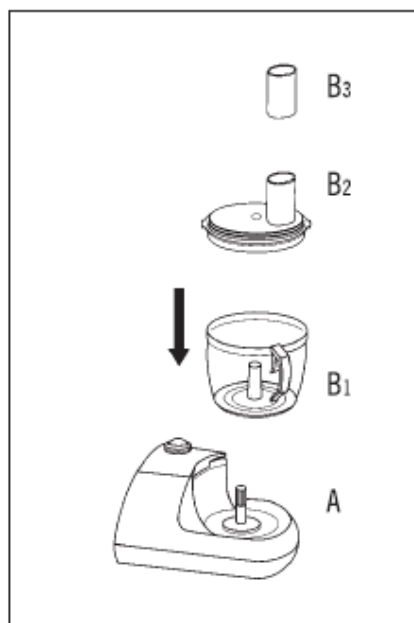
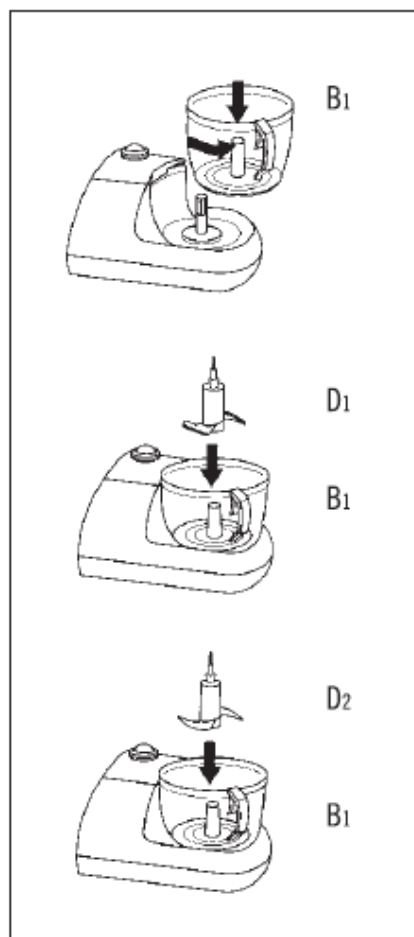
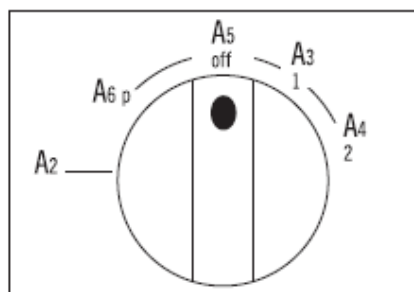
OSKAR

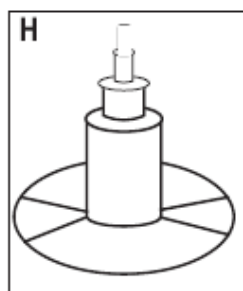
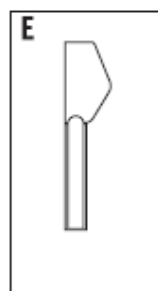
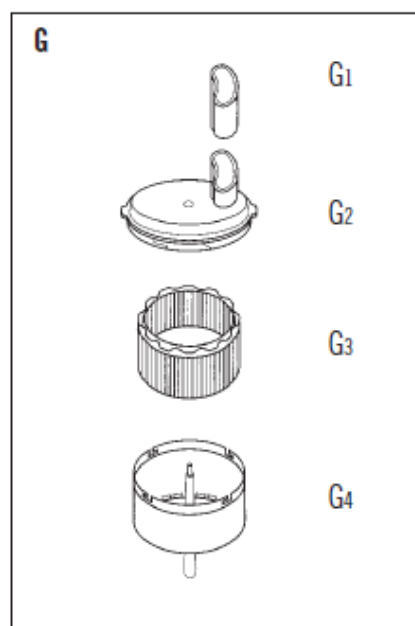
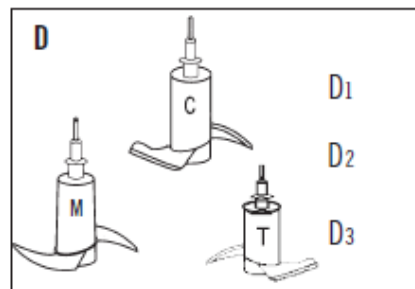
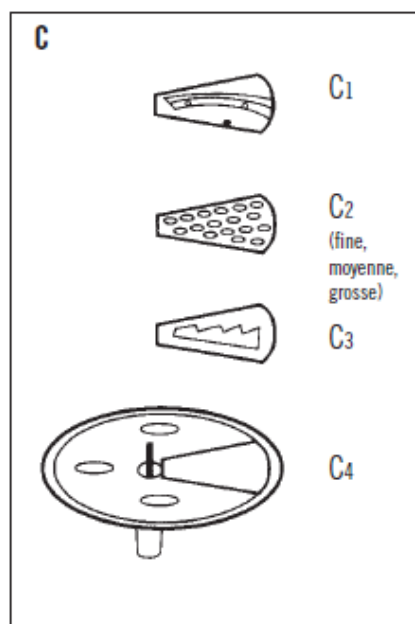
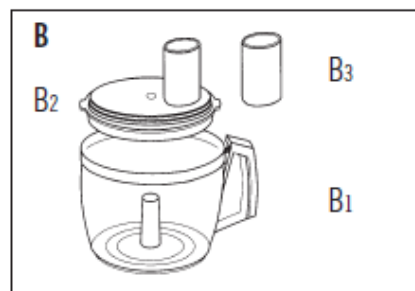
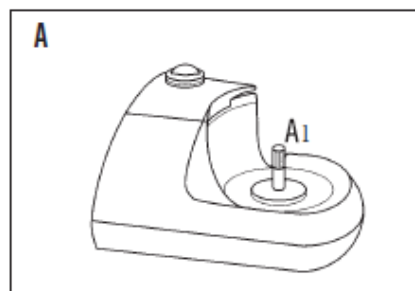
— the best —

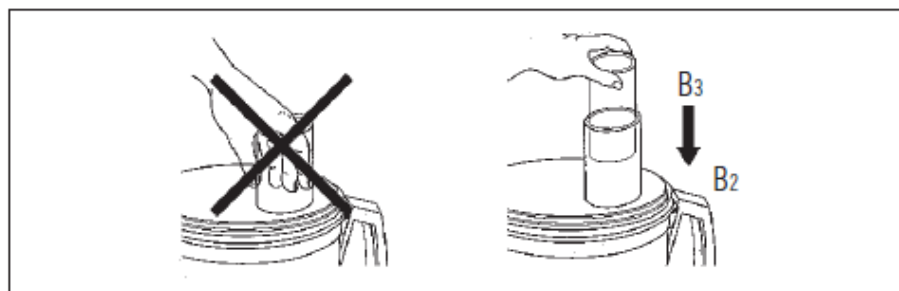
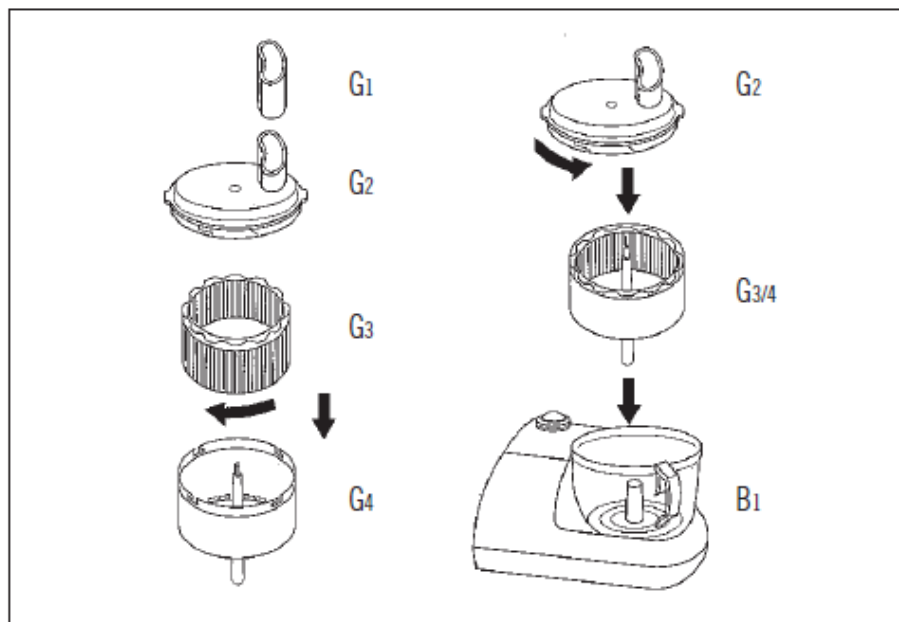
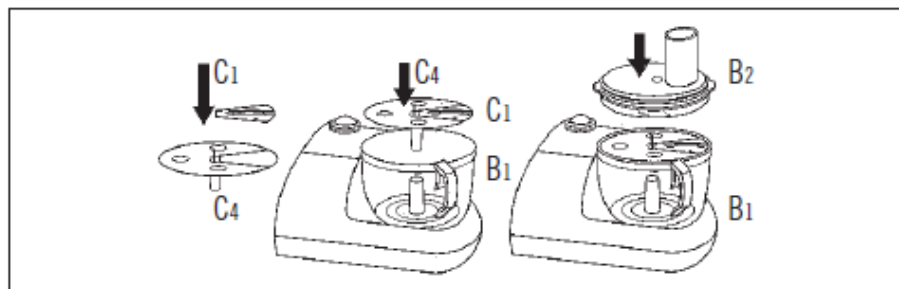
Bedienungsanleitung
Mode d'emploi



Deutsch	5 - 15
Français	16 - 26
Kundendienst	28
Service après-vente	28







Herzlichen Glückwunsch

Sie haben sich für eine **OSKAR®** Küchenmaschine entschieden.

Finden Sie Ihn einen festen Platz in Ihrer Küche somit er Ihnen Täglich möglichst viele mühsame Arbeiten abnehmen kann.

Zu Ihrer Sicherheit

Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig vor dem Gebrauch, um wichtige Sicherheits- und Bedienungshinweise für dieses Gerät zu erhalten. Das Nichtbeachten der Anweisungen für die richtige Anwendung des Gerätes schließt eine Haftung des Herstellers für daraus resultierende Schäden aus.

Dieses Gerät ist für die Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen im Haushalt oder in haushaltsähnlichen, nicht-gewerblichen Anwendungen bestimmt. Haushaltsähnliche Anwendungen umfassen z. B. die Verwendung in Mitarbeiterküchen von Läden, Büros, landwirtschaftlichen und anderen gewerblichen Betrieben, sowie die Nutzung durch Gäste von Pensionen, kleinen Hotels und ähnlichen Wohneinrichtungen. Das Gerät nur für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und -Zeiten benutzen.

Dieses Gerät ist zum Rühren, Kneten, Schlagen, Schneiden, Mixen, Raspeln und Entsaften von Lebensmitteln geeignet. Bei Verwendung des vom Hersteller zugelassenem Zubehörs sind weitere Anwendungen möglich. Es darf nicht zur Verarbeitung von anderen Gegenständen bzw. Substanzen benutzt werden.

Das Gerät nur mit Originalzubehör benutzen.

Gebrauchsanleitung bitte aufbewahren. Bei Weitergabe des Gerätes an Dritte, Gebrauchsanleitung mitgeben.



Generelle Sicherheitshinweise



Stromschlag-Gefahr

Dieses Gerät darf von Kindern nicht benutzt werden.

Das Gerät und seine Anschlussleitung ist von Kinder fernzuhalten.

Geräte können von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben. Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen.

Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.

Zuleitung nicht über scharfe Kanten oder heiße Flächen ziehen. Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden. Reparaturen am Gerät nur durch unseren Kundendienst vornehmen lassen.



Sicherheitshinweise für dieses Gerät



Verletzungsgefahr - Stromschlag-Gefahr

Bei Stromunterbrechung bleibt das Gerät eingeschaltet und läuft nach der Unterbrechung wieder an.

Zubehör und Werkzeug nur bei Stillstand (Drehschalter auf OFF) und gezogenem Netzstecker wechseln.

Das Grundgerät nie in Flüssigkeiten tauchen, nie unter fließendes Wasser halten und nicht in der Spülmaschine reinigen.

Vor Behebung einer Störung Netzstecker ziehen.

! Verletzungsgefahr durch rotierende Werkzeuge!



Während des Betriebes nie in die Schüssel greifen. Zum Nachdrücken von Zutaten immer den Stopfer (B3 oder G1) verwenden. Nach dem Ausschalten läuft der Antrieb noch kurze Zeit nach. Werkzeug nur bei Stillstand des Antriebes (Drehesalter auf OFF) und gezogenem Netzstecker wechseln.

Verletzungsgefahr durch scharfe Messer/rotierenden Antrieb!

! Verletzungsgefahr - durch scharfe Messer!

Besondere Vorsicht beim Hantieren mit den Einsätzen! Form und Lage des Einsatzes beim Einsetzen in die Trägerscheibe beachten.

Scheibenhalter nur an den vorgesehenen Löchern anfassen.

Nicht in die Nachfüllöffnung greifen. Zum Nachschieben nur den Stopfer verwenden.

Universalmesser und Titanmesser nur am Kunststoff anfassen. Bewahren Sie die Messer bei Nichtgebrauch immer in einer Schublade oder einem Schrank außerhalb der Reichweite von Kindern oder Unbefugten Personen auf.

Mixermesser nicht mit bloßen Händen berühren. Zum Reinigen Bürste benutzen.

! Verbrühungsgefahr!

Beim Verarbeiten von heißem Mixgut kann Dampf durch den Einfüllstutzen im Deckel austreten. Maximal 0,4 Liter heiße oder schäumende Flüssigkeit einfüllen.

Gerätebeschreibung

A = Motorblock

A1 = Antriebswelle

A2 = Ein-/Ausschalter

A3 = Geschwindigkeitsstufe 1

A4 = Geschwindigkeitsstufe 2

A5 = Ein-/Ausschalter Position "OFF"

A6 = Ein-/Ausschalter Position "Pulse"

B = Arbeitsschüsselset

B1 = Arbeitsschüssel

B2 = Deckel mit Einfüllstutzen

B3 = Stopfer

C = Scheibenset

C1 = Arbeitsaufsatz zum Scheiben
oder Ringe schneiden

C2 = Arbeitsaufsatz zum Reiben – fein, mittel,
grob

C3 = Arbeitsaufsatz zum Schneiden von
Pommes-frites

C4 = Arbeitsscheibe mit Scheibenhalter

D = Messer/Mischer (Mischer-Knethaken
Teigmesser)

D1 = Messer zum Hacken

D2 = Mischer zum Kneten/Rühren (separates
Zubehör)

D3 = Titan Messer zu Hacken (separates
Zubehör)

E = Schaber

G = Entsafterset (separates Zubehör)

G1 = Stopfer

G2 = Deckel mit Einfüllstutzen

G3 = Entsaftersieb

G4 = Halter für Entsaftersieb

H = Schwingscheibe / Sahnescheibe /
Eiweiss-Schläger

Was vor dem ersten Gebrauch zu tun ist

Lesen Sie die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch. Lernen Sie das Gerät und seine Zubehörteile kennen.



Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

Messer, Titanmesser nur am Kunststoff anfassen. Reiben-, Scheibchen- und Pommes-Frites-Arbeitsaufsätze mit Sorgfalt an den Seiten halten. Bewahren Sie diese Teile bei Nichtgebrauch immer in einer Schublade oder einem Schrank außerhalb der Reichweite von Kindern oder Unbefugten Personen auf.

Reinigen Sie die Zubehörteile in heissem Wasser.



Stromschlag-Gefahr!

Motorblock niemals in Wasser tauchen und nie unter fließendes Wasser halten.

Achtung: Motorblock 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.



Wichtige Hinweise

Gerät ausschliesslich mit dem Drehschalter A2 ein- und ausschalten.

Das Gerät niemals durch Drehen der Schüssel B1, oder eines Werkzeugs ausschalten.

Gerät nur einschalten, wenn Werkzeuge bzw. Zubehör vollständig montiert sind.

Rühren / Kneten / Hacken

Zubehör

Arbeitsschüsselset B

Messer D1, D3 oder Mischer D2



Verletzungsgefahr durch rotierende Werkzeuge!

Während des Betriebes nie in die Schüssel greifen. Zum Nachdrücken von Zutaten immer den Stopfer B3 verwenden. Nach dem Ausschalten läuft der Antrieb noch kurze Zeit nach. Zubehör und Werkzeug nur bei Stillstand (Drehschalter auf OFF) und gezogenem Netzstecker anfassen.



Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

Messer oder Titanmesser nur am Kunststoff anfassen. Bewahren Sie die Messer bei Nichtgebrauch immer in einer Schublade oder einem Schrank außerhalb der Reichweite von Kindern oder Unbefugten Personen auf.

Zusammensetzen

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

Stecken Sie das Messer D1, D3 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.



Achtung!

Bei Arbeiten in der Schüssel B1 kann das Gerät nur mit aufgesetzter Schüssel B1 sowie aufgesetztem und festgedrehtem Deckel B2 eingeschaltet werden.

Inbetriebnahme / Ausschalten

Drehen Sie den Ein-/Ausschalter A2 zunächst auf die Geschwindigkeitsstufe 1 A3 und erhöhen Sie dann die Geschwindigkeit falls notwendig 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 Ausschalten des Gerätes drehen Sie den Ein-/Ausschalter auf Position "OFF" A5.

Schwingscheibe / Sahnescheibe

Zubehör

Arbeitsschüsselset B

Schwingscheibe / Sahnescheibe H



Verletzungsgefahr durch rotierende Werkzeuge!

Während des Betriebes nie in die Schüssel greifen. Zum Nachdrücken von Zutaten immer den Stopfer B3 verwenden. Nach dem Ausschalten läuft der Antrieb noch kurze Zeit nach. Zubehör und Werkzeug nur bei Stillstand (Dreheschalter auf OFF) und gezogenem Netzstecker anfassen.



Achtung!

Bei Arbeiten in der Schüssel B1 kann das Gerät nur mit aufgesetzter Schüssel B1 sowie aufgesetztem und festgedrehtem Deckel B2 eingeschaltet werden.

Zusammensetzen

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

Stecken Sie die Schwingscheibe / Sahnescheibe H 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.

Reiben / Scheibchen schneiden / Pommes-Frites schneiden

Zubehör

Arbeitsschüssel B

Arbeitsscheibe C4 + Arbeitsaufsätze C1 / C2 / C3



Verletzungsgefahr durch rotierende Werkzeuge!

Während des Betriebes nie in die Schüssel greifen. Zum Nachdrücken von Zutaten immer den Stopfer B3 verwenden. Nach dem Ausschalten läuft der Antrieb noch kurze Zeit nach. Zubehör und Werkzeug nur bei Stillstand (Dreheschalter auf OFF) und gezogenem Netzstecker anfassen.



Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

Reiben-, Scheibchen- und Pommes-Frites- Arbeitsaufsätze mit Sorgfalt an den Seiten halten. Bewahren Sie diese Teile bei Nichtgebrauch immer in einer Schublade oder einem Schrank außerhalb der Reichweite von Kindern oder Unbefugten Personen auf.

Zusammensetzen

Setzen Sie die Arbeitsschüssel B1 über die Antriebswelle A1 auf den Motorblock 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 Schüsselmittle. 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.



Achtung!

Bei Arbeiten in der Schüssel B1 kann das Gerät nur mit aufgesetzter Schüssel B1 sowie aufgesetztem und festgedrehtem Deckel B2 eingeschaltet werden.

Inbetriebnahme / Ausschalten

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

Entsaften

Zubehör

Arbeitsschüssel B1

Entsafterset G



Verletzungsgefahr durch rotierende Werkzeuge!

Während des Betriebes nie in die Schüssel greifen. Zum Nachdrücken von Zutaten immer den Stopfer G1 verwenden. Nach dem Ausschalten läuft der Antrieb noch kurze Zeit nach. Zubehör und Werkzeug nur bei Stillstand (Drehschalter auf OFF) und gezogenem Netzstecker anfassen.

Zusammensetzen

Setzen Sie die Arbeitsschüssel B1 über die Antriebswelle A1 auf den Motorblock 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 Schüsselmittle. 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.



Achtung!

Bei Arbeiten in der Schüssel B1 kann das Gerät nur mit aufgesetzter Schüssel B1 sowie aufgesetztem und festgedrehtem Deckel G1 eingeschaltet werden.

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 der Maschine Zeit, so viel Saft wie möglich rauszuholen.

Wenn Früchte und Gemüse vollständig geraffelt sind, auf Stufe 2 A4 Stellen bis kein Saft mehr rauskommt. Zum Ausschalten des Gerätes drehen Sie den Ein-/Ausschalter auf Position OFF A5.

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

Suppe

Zubehör

Arbeitsschüsselset B

Messer D1 oder D3



Verletzungsgefahr durch rotierende Werkzeuge!

Während des Betriebes nie in die Schüssel greifen. Zum Nachdrücken von Zutaten immer den Stopfer B3 verwenden. Nach dem Ausschalten läuft der Antrieb noch kurze Zeit nach. Zubehör und Werkzeug nur bei Stillstand (Dreheschalter auf OFF) und gezogenem Netzstecker anfassen.



Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

Messer oder Titanmesser nur am Kunststoff anfassen. Bewahren Sie die Messer bei Nichtgebrauch immer in einer Schublade oder einem Schrank außerhalb der Reichweite von Kindern oder Unbefugten Personen auf.



Verbrühungsgefahr!

Beim Verarbeiten von heissem Mixgut kann Dampf durch den Einfüllstutzen austreten. Maximal 0.4 Liter heisse oder Schäumende Flüssigkeit einfüllen.

Zusammensetzen

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

Stecken Sie das Messer D1 oder D3 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.



Achtung!

Bei Arbeiten in der Schüssel B1 kann das Gerät nur mit aufgesetzter Schüssel B1 sowie aufgesetztem und festgedrehtem Deckel B2 eingeschaltet werden.

Inbetriebnahme / Ausschalten

Mit einer Hand den Deckel B2 leicht andrücken mit der anderen Hand Drehen Sie den Ein-/Ausschalter A2 zunächst auf die Geschwindigkeitsstufe 1 A3 und erhöhen Sie dann die Geschwindigkeit falls notwendig 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 Ausschalten des Gerätes drehen Sie den Ein-/Ausschalter auf Position OFF A5.

Nach der Arbeit

Reinigung und Pflege



Stromschlag-Gefahr!

Motorblock niemals in Wasser tauchen und nie unter fließendes Wasser halten.



Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

Messer, Titanmesser nur am Kunststoff anfassen. Reiben-, Scheibchen- und Pommes-Frites-Arbeitsaufsätze mit Sorgfalt an den Seiten halten.

- Drehschalter auf OFF A5 stellen.
- Netzstecker ziehen.
- Sämtliche Werkzeuge und Zubehör inklusive Arbeitsschüssel B1 von dem Motorblock entfernen.

Motorblock mit einem feuchten Tuch und Spülmittel abwischen.
Niemand unter fließendem Wasser oder im Geschirrspüler reinigen!
Anschließend Motorblock gut trockenreiben.

Arbeitsschüssel, Werkzeuge und Zubehör können von Hand oder im Geschirrspüler gereinigt werden.

Bei der Verarbeitung von z.B. Möhren und Rotkohl entstehen Verfärbungen an den Kunststoffteilen, die mit einigen Tropfen Speiseöl entfernt werden können.

Aufbewahrung

- Netzstecker ziehen
- Das Gerät muss vor der Lagerung vollständig abgekühlt sein
- Das Gerät, das Stromkabel und sämtliche Zubehör ausser Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufbewahren.

Hilfe bei Störungen



Verletzungsgefahr!

Vor Behebung einer Störung Netzstecker ziehen.

Der Motor läuft nicht an

Überprüfen Sie folgende Punkte:

- Funktioniert Ihre Stromversorgung ?
- Ist der Stecker richtig mit dem Stromnetz verbunden ?
- ist die Arbeitsschüssel B1 richtig verschlossen ?
- ist der Deckel (B2 oder G2) richtig verriegelt ?
- ist der Drehschalter A2 in Position A3 oder A4 ?

Bleibt das Problem bestehen, senden Sie bitte das Gerät an den Kundendienst zurück.

Der Motor hat während der Zubereitung von schwerem Teig angehalten

Der Motor wurde sehr heiß. Der Motor ist mit einem Thermoschutz ausgestattet.

- Ziehen Sie den Stecker vom Stromnetz.
- Lassen Sie den Motor einige Stunden abkühlen.
- Testen Sie den Betrieb erneut.

Bleibt das Problem bestehen, senden Sie bitte das Gerät an den Kundendienst zurück.

Der Scheibenhalter hat sich am Gerät verklemmt.

- Ziehen Sie den Stecker vom Stromnetz.
 - Senden Sie das Gerät an den Kundendienst,
- Die Antriebswelle muss von einer Fachstelle ausgetauscht werden.

Praktische Tipps

Flüssigkeiten

Wenn mit warmen oder kalten Flüssigkeit gearbeitet wird, den Deckel B2 mit der einen Hand nach unten drücken. Sie vermeiden damit Ausfliessen von Flüssigkeit.

Flüssigkeiten, wie z.B. eine Suppe wird in ca. 15 Sekunden gemixt, genauso wie einen Crêpe- oder Waffelteig.

Zopf oder Brotteig

In 30 bis 45 S jeden beliebigen Knetteig zubereiten.

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 bereit.

Metalmesser D1

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» und nicht mit den Raffeln.

Titanmesser D3

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 D2

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

Schwingscheibe / Sahnescheibe / Eiweiss Schläger H

Eiweiss oder Sahne steif schlagen oder eine luftige Mousse hinzaubern.

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

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

Scheibchen-Schneider C1

Kann Scheiben oder Ringe ergeben, je nachdem wie Gemüse oder Früchte reingelegt werden.
Gurken, Zwiebelringe, Lauchringe, Äpfel, Kartoffeln usw.

Pommes-frites-Schneider C3

Sie können auch mit diesem Aufsatz viele verschiedentliche Früchte und Gemüse schneiden.
Vermeiden Sie aber zu harte Zutaten.

Raffeln C2

Hier haben Sie freie Gemüse- und Früchtewahl.

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.

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

Entsafter G

Sie können damit fast alle Früchte und Gemüse entsaften.

Technische Daten

OSKAR® Typ 118-3

Nennspannung: 220-230 Volt ~ 50-60 Hz

Nennleistung: 600 Watt

Schaltung: Aus, 2 Geschwindigkeiten, Impuls

Masse Grundgerät/Motoreinheit: 26,5 x 17 x 21 cm

Gewicht Grundgerät/Motoreinheit: 2,5 kg

Arbeitsschüssel Volumen: 0.75 L – 600 Grammes

Funkentstört: EU-Norm

Zulassung: CE

Hersteller : Prodemo SA, Clos Donzel 4, 2114 Fleurier, Schweiz

Importeur Deutschland: Gastrolux GmbH, Im Grund 2, 35239 Steffenberg

KUNDENDIENST

nur möglich durch die auf letzter Seite dieser

Anleitung aufgeführten Geschäftsstellen

CE Mit dem CE-Kennzeichen auf diesem Produkten erklärt der Inverkehrbringer, dass alle rechtlichen Anforderungen für dieses Produkt erfüllt werden. Vor Anbringung des CE-Kennzeichens auf dem Produkt ist eine Konformitätsbewertung und die Ausstellung einer EU-Konformitätserklärung erforderlich.

Hinweise zur Entsorgung



Die Entsorgung über den Hausmüll, wie bspw. Restmülltonnen ist untersagt. Vermeiden Sie Fehlwürfe durch die korrekte Entsorgung in speziellen Sammel- und Rückgabestellen. Maßnahmen der Abfallvermeidung haben grundsätzlich Vorrang vor Maßnahmen der Abfallbewirtschaftung. Als Maßnahmen der Abfallvermeidung kommen bei Elektrogeräten insbesondere die Verlängerung ihrer Lebensdauer durch Reparatur defekter Geräte und die Veräußerung funktionstüchtiger gebrauchter Geräte anstelle ihrer Zuführung zur Entsorgung in Betracht. Besitzer von Altgeräten können diese im Rahmen der durch öffentlich-rechtliche Entsorgungsträger eingerichteten und zur Verfügung stehenden Möglichkeiten der Rückgabe oder Sammlung von Altgeräten unentgeltlich abgeben. Außerdem ist die Rückgabe unter bestimmten Voraussetzungen auch bei Vertreibern möglich.

Félicitations !

Vous venez d'acquérir un robot de cuisine **OSKAR®**, votre nouvel aide de cuisine.

Accordez-lui une place fixe sur votre plan de travail, il se fera un plaisir de vous seconder quotidiennement.

Pour votre sécurité

Veillez lire la présente notice attentivement avant utilisation pour connaître les consignes de sécurité et d'utilisation importantes.

Le non-respect des instructions permettant d'utiliser correctement l'appareil dégage le fabricant de toute responsabilité envers les dommages qui pourraient en résulter.

Cet appareil est destiné à la préparation de quantités habituellement nécessaires dans un foyer, ou dans des applications non professionnelles similaires à celles d'un foyer. Les applications similaires à celles d'un foyer comprennent par exemple l'utilisation dans les coins cuisine du personnel de magasins, de bureaux, d'entreprises agricoles et autres entreprises commerciales et industrielles, ainsi que l'utilisation par les clients de pensions, petits hôtels et immeubles d'habitation similaire. Utilisez cet appareil uniquement pour des quantités de préparations culinaires courantes et pour des durées de service normales.

Cet appareil convient pour mélanger, pétrir, fouetter, couper hacher, râper et centrifuger des produits alimentaires. D'autres applications sont possible à condition d'utiliser les accessoires homologués par le fabricant. Il ne doit pas servir à transformer d'autres objets ou substances.

N'utilisez l'appareil qu'avec des accessoires d'origine.

Conservez soigneusement la notice d'instructions.

Si vous remettez l'appareil à un tiers, joignez sa notice d'utilisation.

Consignes générales de sécurité

Risque d'électrocution

L'utilisation de l'appareil par des enfants est interdite.

Eloignez des enfants l'appareil et son cordon de raccordement.

Les personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental ou ne détenant pas l'expérience et / ou les connaissances nécessaires pourront utiliser l'appareil à condition de le faire sous surveillance, ou que son utilisation sûre leur ait été enseignée et qu'elles aient compris les dangers qui en émane.

Ne permettez jamais aux enfants de jouer avec l'appareil.

Ne branchez et faites marcher l'appareil que conformément aux indications figurant sur la plaque signalétique. N'utilisez l'appareil que si son cordon d'alimentation et l'appareil lui-même ne présentent aucun dommage.

Débranchez toujours l'appareil du secteur s'il se trouve sans surveillance, avant de l'assembler, de le démonter ou de le nettoyer. Veillez à ce que le cordon de branchement ne frotte pas sur des arêtes vives ou des surfaces très chaudes. Afin d'écartier tout danger, seul le fabricant ou son service après-vente ou une personne détenant une qualification équivalente est habilité à remplacer un cordon de branchement endommagé.

Les réparations sur l'appareil sont réservées à notre service après-vente.

Consignes de sécurité pour cet appareil

Risque de blessure et risque d'électrocution !

Si une coupure de courant se produit, l'appareil reste en position allumée et redémarrera dès le retour du courant.

Ne changez les accessoires uniquement sur l'appareil éteint (interrupteur rotatif sur la position OFF) et après avoir débranché la fiche mâle de la prise de courant.

Ne plongez jamais l'appareil de base dans des liquides et ne le lavez pas au lave-vaisselle.

Avant de supprimer un dérangement, débranchez la fiche mâle de la prise de courant.

Risque de blessures avec les accessoires en rotation !



Pendant le fonctionnement, n'introduisez jamais les doigts dans le bol mélangeur. Pour pousser des ingrédients, utilisez toujours le poussoir (B3 ou G1). Après avoir éteint l'appareil, son moteur continue de tourner brièvement. Ne changez les accessoires uniquement sur l'appareil éteint (interrupteur rotatif sur la position OFF) et après avoir débranché la fiche mâle de la prise de courant.

Risque de blessures avec les lames tranchantes !

Faites preuve d'une prudence particulière pendant les manipulations des râpes, éminceur et râpe à frites ! Attention à la forme et à la position de l'insert lorsque vous le mettez en place dans le support de râpes. Ne saisissez le support de râpes uniquement par les trous prévus à cet effet.

N'introduisez jamais doigts dans l'orifice d'ajout (cheminée). Pour ajouter des aliments, utilisez uniquement le poussoir.

Ne saisissez les couteaux uniquement par la partie plastique. Lorsque les couteaux ne sont pas utilisés, conservez les toujours rangés dans un tiroir ou une armoire hors de portée des enfants ou des personnes non-autorisées. Ne touchez pas les lames à mains nues. Pour nettoyer, utilisez une brosse.

Risque de brûlure !

Lorsque vous traitez des aliments mélangés très chauds, de la vapeur peut s'échapper par la cheminée. Versez au maximum 0,4 litre de liquide très chaud ou moussant.

Description de l'appareil

A = Bloc-moteur

A1 = Axe de transmission

A2 = Bouton de mise en marche / arrêt

A3 = Position 1, vitesse lente

A4 = Position 2, vitesse rapide

A5 = Position arrêt OFF

A6 = Position "PULSE"

B = Ensemble cuve

B1 = Cuve

B2 = Couvercle

B3 = Poussoir gradué

C = Set de râpes

C1 = Eminceur

C2 = Râpes (fine, moyenne ou grosse)

C3 = Râpe à frites

C4 = Support de râpe

D = Set de couteaux

D1 = Couteau métallique

D2 = Mélangeur

D3 = Couteau TITAN (option)

E = Spatule en plastique

G = Centrifugeuse (option)

G1 = Poussoir centrifugeuse

G2 = Couvercle centrifugeuse

G3 = Filtre centrifugeuse

G4 = Porte-filtre centrifugeuse

H = Batteur à blanc / Emulsionneur

Que faire avant la première utilisation

Lisez attentivement le mode d'emploi. Apprenez à connaître l'appareil et ses accessoires.



Risque de blessures avec les lames tranchantes !

Saisissez les couteaux uniquement par la partie plastique et les râpes et éminceur avec précaution sur les côtés. Lorsque ces ustensiles ne sont pas utilisés, conservez les toujours rangés dans un tiroir ou une armoire hors de portée des enfants ou des personnes non autorisées.

Lavez les différents accessoires à l'eau chaude.



Risque d'électrocution !

Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau et ne le tenez jamais sous l'eau du robinet !

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

Première mise en service

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.

Placez l'appareil sur une surface lisse, robuste et propre.



Consignes importantes

Allumez et éteignez l'appareil uniquement par le bouton A2 de mise en marche / arrêt.

Pour éteindre l'appareil, ne tournez jamais le bol B1 ou les couvercles B2 ou G2.

Allumez l'appareil uniquement après avoir entièrement monté les différents accessoires.

Mélanger / hacher / concasser ou pétrir

Accessoires utilisés

Ensemble cuve / couvercle / poussoir B

Couteau D1 ou D3 ou mélangeur D2.



Risque de blessures avec les accessoires en rotation !

Pendant le fonctionnement, n'introduisez jamais les doigts dans le bol mélangeur. Pour pousser des ingrédients, utilisez toujours le poussoir B3. Après avoir éteint l'appareil, son moteur continue de tourner brièvement. Ne changez d'accessoire qu'après immobilisation complète de l'entraînement (interrupteur rotatif sur la position OFF) et après avoir débranché la fiche mâle de la prise de courant.

Risque de blessures avec les lames tranchantes !

Saisissez les couteaux uniquement par la partie plastique. Lorsque les couteaux ne sont pas utilisés, conservez les toujours rangés dans un tiroir ou une armoire hors de portée des enfants ou des personnes non autorisées.

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.

Attention !

Si vous travaillez avec la cuve B1, vous ne pourrez allumer l'appareil uniquement après avoir fixé la cuve B1, inséré l'ustensile nécessaire puis posé et tourné le couvercle B2 à fond jusqu'en position fermée.

Mise en marche / arrêt

Tournez le bouton de mise en marche A2 sur la position 1 A3 et augmentez la vitesse en tournant le bouton sur la position 11 A4.

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

Pour arrêter l'appareil, replacez 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

Risque de blessures avec les accessoires en rotation !

Pendant le fonctionnement, n'introduisez jamais les doigts dans le bol mélangeur. Pour pousser des ingrédients, utilisez toujours le poussoir B3. Après avoir éteint l'appareil, son moteur continue de tourner brièvement. Ne changez d'accessoire qu'après immobilisation complète de l'entraînement (interrupteur rotatif sur la position OFF) et après avoir débranché la fiche mâle de la prise de courant.

Attention !

Si vous travaillez avec la cuve B1, vous ne pourrez allumer l'appareil uniquement après avoir fixé la cuve B1 inséré l'ustensile nécessaire et posé et tourné le couvercle B2 à fond jusqu'en position fermée.

Assemblage / Mise en marche / arrêt

Tournez le bouton de mise en marche A2 sur la position 1 A3 et augmentez la vitesse en tournant le bouton sur la position 11 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.

Râper / Emincer / Couper des frites

Accessoires à utiliser

Ensemble cuve / couvercle / poussoir B

Support de râpe C4 + râpes C1, C2 ou C3



Risque de blessures avec les accessoires en rotation !

Pendant le fonctionnement, n'introduisez jamais les doigts dans le bol mélangeur. Pour pousser des ingrédients, utilisez toujours le poussoir B3. Après avoir éteint l'appareil, son moteur continue de tourner brièvement. Ne changez d'accessoire qu'après immobilisation complète de l'entraînement (interrupteur rotatif sur la position OFF) et après avoir débranché la fiche mâle de la prise de courant.



Risque de blessures avec les lames tranchantes !

Faites preuve d'une prudence particulière pendant les manipulations des râpes, éminceur et râpe à frites ! Attention à la forme et à la position de l'insert lorsque vous le mettez en place dans le support de râpes. Ne saisissez le support de râpes uniquement par les trous prévus à cet effet.

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.



Attention !

Ajoutez les aliments uniquement après avoir monté les accessoires

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.



Attention !

Si vous travaillez avec la cuve B1, vous ne pourrez allumer l'appareil uniquement après avoir fixé la cuve B1 inséré l'ustensile nécessaire et posé et tourné le couvercle B2 à fond jusqu'en position fermée.

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 A2.

Centrifuger

Accessoires

Cuve B1

Ensemble centrifugeuse G



Risque de blessures avec les accessoires en rotation !

Pendant le fonctionnement, n'introduisez jamais les doigts dans le bol mélangeur. Pour pousser des ingrédients, utilisez toujours le poussoir G1. Après avoir éteint l'appareil, son moteur continue de tourner brièvement. Ne changez d'accessoire qu'après immobilisation complète de l'entraînement (interrupteur rotatif sur la position OFF) et après avoir débranché la fiche mâle de la prise de courant.

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 G2 avec le poussoir G1 sur la cuve B1 et tournez dans le sens contraire de la montre jusqu'à fixation complète.



Attention !

Si vous travaillez avec la cuve B1, vous ne pourrez allumer l'appareil uniquement après avoir fixé la cuve B1 inséré l'ustensile nécessaire et posé et tourné le couvercle G2 à fond jusqu'en position fermée.

Utilisation

Mettez en marche OSKAR sur la position 1. 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 11 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.

Soupe

Accessoires utilisés

Ensemble cuve / couvercle / poussoir B

Couteau D1 ou D3



Risque de blessures avec les accessoires en rotation !

Pendant le fonctionnement, n'introduisez jamais les doigts dans le bol mélangeur. Pour pousser des ingrédients, utilisez toujours le poussoir B3. Après avoir éteint l'appareil, son moteur continue de tourner brièvement. Ne changez d'accessoire qu'après immobilisation complète de l'entraînement (interrupteur rotatif sur la position OFF) et après avoir débranché la fiche mâle de la prise de courant.



Risque de blessures avec les lames tranchantes !

Pendant le fonctionnement, n'introduisez jamais les doigts dans le bol mélangeur. Pour pousser des ingrédients, utilisez toujours le poussoir B3. Après avoir éteint l'appareil, son moteur continue de tourner brièvement. Ne changez d'accessoire qu'après immobilisation complète de l'entraînement (interrupteur rotatif sur la position OFF) et après avoir débranché la fiche mâle de la prise de courant.



Risque de brûlure!

Lorsque vous traitez des aliments ou du liquide très chauds, de la vapeur peut s'échapper par la cheminée

Versez au maximum 0,4 litre de liquide très chaud ou moussant.

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 ou D3 sur l'axe A1.

Versez les aliments dans la cuve y compris le liquide (chaud ou froid).

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.



Attention !

Si vous travaillez avec la cuve B1, vous ne pourrez allumer l'appareil uniquement après avoir fixé la cuve B1 inséré l'ustensile nécessaire et posé et tourné le couvercle B2 à fond jusqu'en position fermée.

Mise en marche / arrêt

Tournez le bouton de mise en marche sur la position 1 A3 et augmentez la vitesse en tournant le bouton sur la position 2 A4.

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

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

Après le travail

Nettoyage et entretien



Risque d'électrocution !

Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau et ne le tenez jamais sous l'eau du robinet !



Risque de blessures avec les lames tranchantes !

Saisissez les couteaux uniquement par la partie plastique et les râpes et éminceur avec précaution sur les côtés.

- Amenez l'interrupteur A2 sur la position OFF.
- Débranchez la fiche mâle de la prise secteur.
- Retirez tous les accessoires du bloc moteur en terminant par la cuve B1.

Nettoyez le bloc moteur avec un chiffon humide et un peu de produit vaisselle.
Bien essuyer le bloc moteur avant son rangement.

Procéder au nettoyage de la cuve et des accessoires.
Tous les accessoires peuvent être nettoyés dans le lave-vaisselle.

Les carottes, ou le chou rouge par exemple, peuvent colorer certains accessoires. Vous pourrez supprimer cette coloration avec quelques gouttes d'huile alimentaire.

Rangement

- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- L'appareil doit être complètement refroidi.
- L'appareil, le cordon électrique et tous les accessoires doivent être rangés hors de portée de main des enfants de moins de 8 ans.

En cas de panne



Risque de blessures !

Avant de supprimer un dérangement, débranchez la fiche mâle de la prise de courant.

Le moteur ne démarre pas, vérifier si :

- L'alimentation secteur fonctionne.
- La prise mâle est bien connectée au secteur.
- La cuve B1 est bien verrouillée.
- Le couvercle (B2 ou G2) est bien verrouillé.
- Le bouton A soit sur une position A3 ou A4.

Si le problème subsiste, retourner l'appareil au service après-vente.

Le moteur s'est arrêté lors de la confection d'une pâte lourde.

Le moteur est devenu très chaud.

Le moteur est équipé d'une protection thermique.

- Le moteur est équipé d'une protection thermique.
- Débranchez la fiche mâle du secteur.
- Laissez refroidir votre moteur durant plusieurs heures.
- Testez à nouveau le fonctionnement.
- Si le problème subsiste, retourner l'appareil au service après-vente.

Le support de râpe est resté bloqué sur l'appareil.

- Débranchez la fiche mâle du secteur.
- Retournez l'appareil au service après-vente mentionné à la dernière page du présent manuel.
- L'axe d'entraînement devra changé.

Conseils pratiques

Liquides

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

Les liquides ou des pâtes à crêpes ou gaufres sont mélangés en 15 secondes environ.

Pâtes à tresse

Une pâte à pain ou tresse est prête en 30 à 45 secondes !

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 métal D1

Pour hacher, mélanger, concasser, broyer et pétrir.

Il est de préférence de congeler les fruits en petits morceaux pré-coupés.

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

Le chocolat noir ou les fromages à pâte dure doivent être travaillés « râpés » avec le couteau métal.

Couteau Titan D3

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 vitesse 2 et jeter la gousse d'ail par la cheminée dans l'appareil en rotation.

Mélangeur D2

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 H

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 C1

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

Râpe à frites C3

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

Râpes C2

Pour râper tous les fruits et légumes de votre choix.

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 ainsi que et la pression exercée sur le poussoir B3 peuvent modifier fortement le résultat obtenu.

Attention ! Les fromages à pâte dure ou le chocolat noir ne doivent pas être râpés mais réduit avec le couteau métal.

Centrifugeuse G

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

Caractéristiques techniques

OSKAR® Type 118-3

Tension nominale : 220-230 Volt ~ 50-60 Hz

Puissance: 600 Watts

Commandes : arrêt, 2 vitesses, impulsions

Dimensions du bloc moteur : 26,5 x 17 x 21 cm

Poids : 2,5 kg

Contenance recommandée : 0.75 L – 600 gr.

Normes électromagnétiques : EU

Conformité : CE

Fabricant : Prodemo SA, Clos Donzel 4, 2114 Fleurier, Schweiz

Importateur Allemagne : Gastrolux GmbH, Im Grund 2, 35239 Steffenberg

SERVICE APRÈS VENTE

uniquement aux adresses mentionnées sur la

dernière page du présent manuel



Par le marquage CE sur ce produit, le distributeur déclare que toutes les exigences légales pour ce produits sont respectées.

Élimination / Recyclage



L'élimination avec les ordures ménagères, telles que les poubelles résiduelles, est interdite. Les mesures visant à éviter le gaspillage dans le cas d'un appareil électrique consiste à prolonger sa durée de vie, en réparant l'appareil défectueux ou en vendant un appareil usagé fonctionnel au lieu de l'envoyer à l'élimination. Cet appareil électrique doit être éliminé par son dépôt dans une déchetterie où il sera recyclé. Un ancien appareil électrique peut être remis gratuitement dans le cadre des options mises en place par les services publics d'élimination des déchets pour le retour ou la collecte des anciens appareils. De plus, sous certaines conditions, le retour est également possible auprès de certains distributeurs ou commerçants locaux.

Service après-vente – Kundendienst

**Hersteller – Fabricant
Suisse – Schweiz**

PRODEMO SA
Clos Donzel 4
CH-2114 Fleurier / Suisse

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

France

Veillez-vous référer aux informations détaillées sous
www.oskar-the-best.fr

Tél. +41 32 861 41 00
france@prodemo.com

**Deutschland – Österreich
Luxembourg – Italia**

PROVERA Warenhandels GmbH
Am Riederloh 4a
DE-87600 Kaufbeuren / Deutschland

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