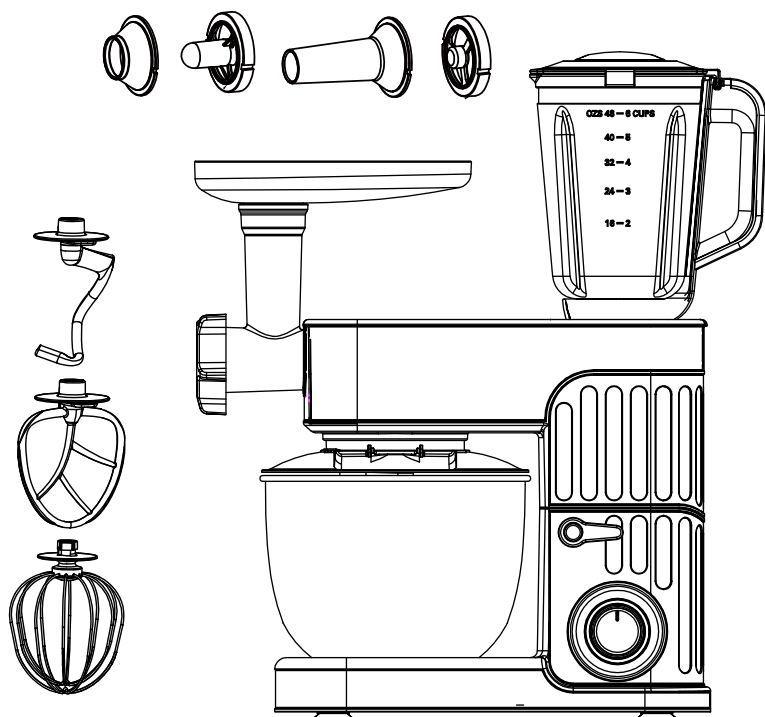


ANTARA PRO

MANUEL D'UTILISATION ROBOT MULTIFONCTION



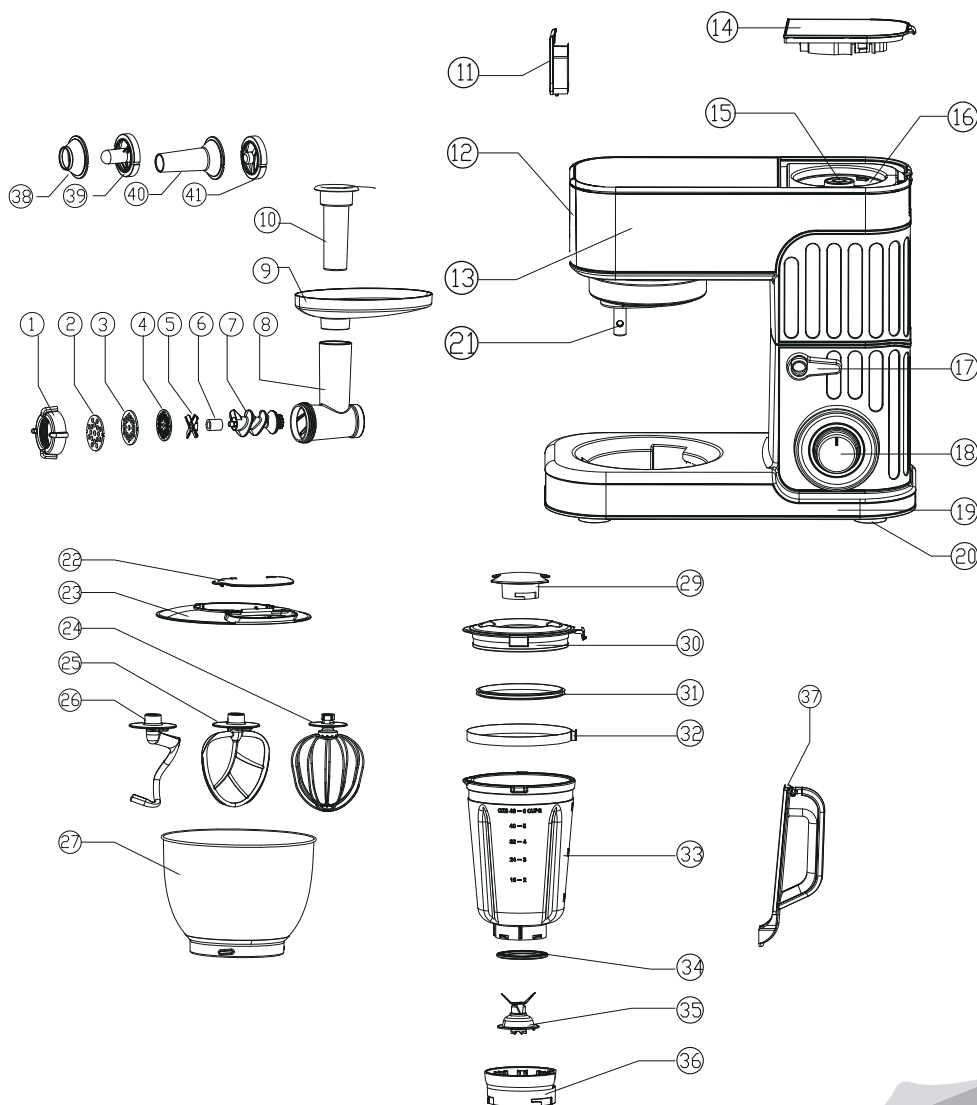
Lisez attentivement
ce mode d'emploi avant
d'utiliser l'appareil et

conservez-le pour un usage ultérieur

POUR USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

FR ROBOT MULTIFONCTION

Conservez ce mode d'emploi avec votre appareil. En cas de vente ou de cession de cet appareil à une autre personne, assurez-vous de transmettre ce mode d'emploi au nouveau propriétaire. Merci de prendre connaissance de ces conseils avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Ils ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui. Attention aux risques de blessure en cas de mauvaise utilisation de l'appareil.



1.	Anneau écrou	2.	Disque de hachage fin
3.	Disque de hachage moyen	4.	Disque de hachage grossier
5.	Lame	6.	Coupleur en silicone
7.	Spirale	8.	Boîtier du hachoir à viande
9.	Plateau à viande	10.	Cheminée
11.	Couvercle de protection	12.	Port pour accessoire
13.	Bras pivotant	14.	Capot de protection du mixeur
15.	Coupleur supérieur	16.	Micro-interrupteur de sécurité
17.	Bouton de libération	18.	Molette de sélection de la vitesse
19.	Boîtier du moteur	20.	Patin
21.	Axe du moteur	22.	Couvercle
23.	Couvercle du bol	24.	Fouet
25.	Batteur plat	26.	Crochet à pâte
27.	Bol de mixeur		
29.	Capuchon du milieu	30.	Couvercle du mixeur
31.	Bague d'étanchéité A	32.	Anneau de retenue
33.	Carafe	34.	Bague d'étanchéité B
35.	Lame à découper	36.	Base de la coupe
37.	Poignée en plastique	38.	Boîte de boulettes de viande
39.	Épandeur de viande	40.	Boîte de saucisses
41.	Épandeur de pâte		

Précautions de sécurité importantes :

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, des précautions de sécurité élémentaires doivent toujours être observées, y compris les suivantes :

- Veuillez lire toutes ces instructions.
- Pour vous préserver des risques d'électrocution, ne jamais plonger l'appareil ni son cordon d'alimentation dans l'eau ou un autre liquide.
- Soyez attentif lors de l'utilisation de l'appareil à proximité d'enfants.
- Débranchez la prise après utilisation, avant de changer un accessoire et de nettoyer.
- Éviter d'entrer en contact avec les pièces mobiles.

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit alors être remplacé par le constructeur, ses techniciens certifiés ou autre personne qualifiée.
- L'utilisation d'accessoires non certifiés ou vendus par le fabricant peut entraîner des incendies, des électrocutions ou des blessures.
- Ne pas utiliser en extérieur.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre au bord de la table ou du comptoir.
- N'approchez pas les mains ou les ustensiles des lames ou des disques en mouvement lors du traitement des aliments pour éviter les risques de blessures sérieuses ou d'endommager le mixeur.
- Les lames sont tranchantes, manipulez-les avec soin.
- Pour réduire les risques de blessure, ne jamais poser les lames de découpe ou les disques sur la base.
- Assurez-vous que les accessoires sont correctement fixés avant d'utiliser l'appareil.
- Ne jamais placer les aliments dans l'appareil à la main, utilisez le poussoir.
- Ne pas tenter de contourner la fonction de sécurité offerte par le système de verrouillage du couvercle.
- Toujours installer le couvercle avant utilisation.
- Lorsque vous ne mixez pas de liquides, retirez la pièce centrale du capuchon en deux parties.
- Éteignez l'appareil avant de remplacer un accessoire.
- Utilisez le produit et l'ensemble des accessoires uniquement dans le but décrit dans le mode d'emploi.
- Éteindre l'appareil avant de changer les accessoires ou d'approcher des pièces mobiles pendant le fonctionnement.
- **L'appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des enfants ou d'autres personnes sans assistance ou supervision si ces dernières souffrent de déficiences mentales ou physiques. Ne pas laisser l'appareil à portée des enfants sans surveillance pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec.**
- **Ne pas laisser l'appareil à portée des enfants sans surveillance pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec.**

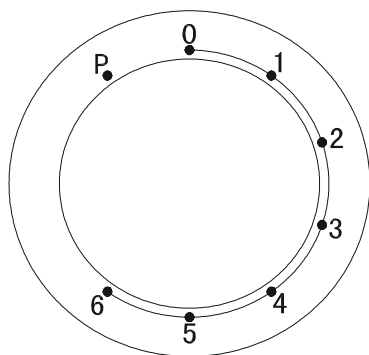
- **Pour les pays d'Europe :**
Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Ne pas laisser l'appareil et son cordon à portée des enfants.
- **Il est interdit aux enfants d'utiliser l'appareil sans surveillance. Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.**
- **Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.**
- **Ne réparez pas l'appareil vous-même. Contactez plutôt un technicien qualifié. Pour éviter toute mise en danger, ne faites remplacer le câble défectueux que par un câble équivalent et que par le fabricant, son service après-vente ou toute personne de qualification similaire.**
- **Cet appareil n'est pas conçu pour être avec une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.**
- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique. Il ne peut être utilisé qu'en milieu couvert, fermé et chauffé tel qu'une cuisine ou toute autre pièce répondant aux mêmes spécifications.
- Après avoir retiré votre produit de son emballage, vérifiez que l'appareil soit en parfait état et particulièrement que la fiche ou le câble d'alimentation ne soient pas endommagés. En cas de doute, s'adresser au service après-vente de votre revendeur.
- Avant de brancher l'appareil, s'assurer que la tension du secteur corresponde bien à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.
- L'utilisation d'adaptateurs et/ou de rallonges est déconseillée. Si ces éléments s'avéraient indispensables, utilisez seulement des adaptateurs et des rallonges qui respectent les normes de sécurité en vigueur.
- Ne pas abandonner l'appareil allumé ou le faire fonctionner à vide, car il peut représenter une source de danger.
- Oter et attacher tout ce qui risque d'être entraîné par les accessoires : foulard, cravate, cheveux longs....
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de

l'appareil peut entraîner des dangers ou des blessures.

- Le fabricant se dégage de toute responsabilité en cas d'utilisations non conformes.
- Débranchez toujours le mixeur de la prise s'il doit être laissé sans surveillance, ou avant de l'assembler, de le démonter ou de le nettoyer.

Conservez ce mode d'emploi

Réglages du panneau de contrôle



0 -----Stop

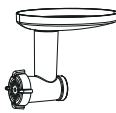
Réglages 1-6-----Vitesse de fonctionnement

Réglage 1-----Vitesse minimum—lent

Réglage 6-----Vitesse maximum—rapide

Réglage P-----Vitesse la plus élevée pour broyer la glace

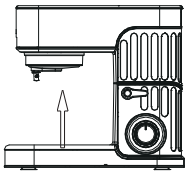
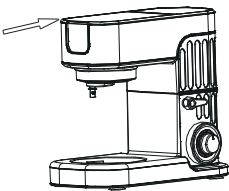
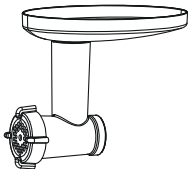
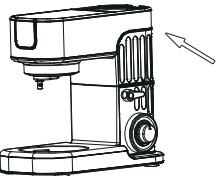
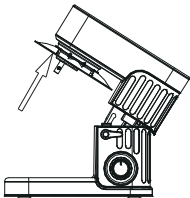
Réglage de la vitesse

Accessoires	Image	Réglage de la vitesse	Durée	Capacité
Crochet à pâte		1, 2	30 sec à vitesse 1 et 5 min à vitesse 2	1000 g de farine et 600 ml d'eau
Batteur plat		2-4	7 min	
Fouet		6	7 min	Au moins blanc d'oeuf de 3 œufs, pas plus de 16 œufs
Hachoir à viande		5-6	10 min	
Mixeur		5-6	1 min	1,5L max

Positions de fonctionnement

Avertissement !

Ne faites fonctionner l'appareil que si un accessoire ou un outil est attaché, comme décrit dans ce tableau.

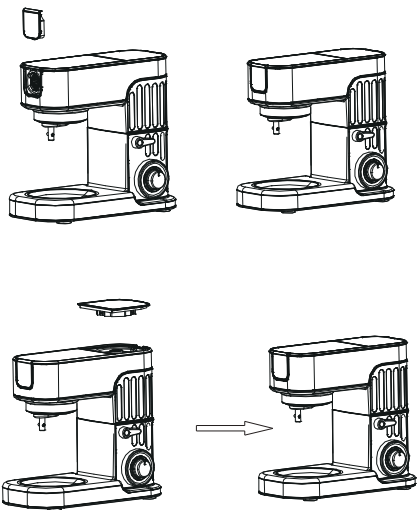
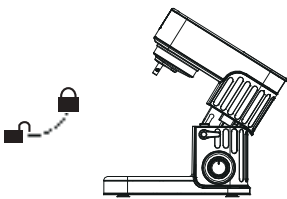
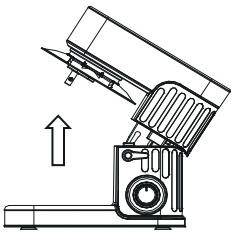
Élément	Position	Accessoire		
1.				
2.				
3.				
4.		Installez le crochet à pâte, le batteur ou le fouet comme nécessaire.		

Risque de blessures en cas de contact avec les outils en mouvement !

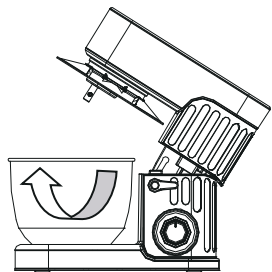
Pendant le fonctionnement de l'appareil, ne jamais mettre les doigts dans le bol de mixage.

Ne changez pas les accessoires tant qu'ils ne sont pas complètement immobiles et que l'appareil n'est pas débranché. Après débranchement, les accessoires peuvent continuer à tourner brièvement.

Utilisation du Crochet à pâte , Batteur plat et du Fouet

1. 	1. Positionnez l'appareil sur une surface plate, par exemple un comptoir de cuisine et assurez-vous qu'il ne risque pas de bouger. 2. Assurez-vous que le couvercle de protection (11) est bien présent dans le Port d'accessoires (12) 3. Placez le couvercle de protection du mixeur (14) sur le coupleur supérieur du bras pivotant (15). (voir Illustration)
2. 	Faites tourner le bouton de libération du bras (17) dans le sens horaire. Faites pivoter en même temps le bras pivotant (13) à la main de manière à ce qu'il se verrouille avec un déclic. Le bras se soulève.
3. 	Placez le couvercle du bol (23) sur le bras pivotant (13) et faites-le pivoter légèrement dans le sens horaire de manière à ce qu'il soit verrouillé en toute sécurité.

4.

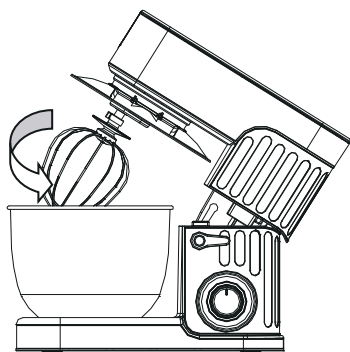


1. Mettez les aliments dans le bol de mixage (27).

2. Positionnez le bol dans le renforcement du boîtier du moteur (19).

3. Faites tourner légèrement le bol dans le sens horaire, jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

5.



1. Installez l'accessoire désiré (25 avec 24, 23 ou 26) sur l'axe du moteur (21) situé sous le bras pivotant (13).

2. A. Le crochet à pâte (26) est à utiliser avec la pâte épaisse, la viande hachée ou d'autres tâches lourdes.

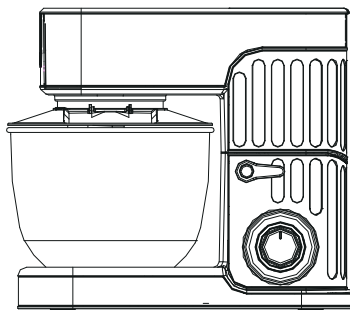
B. Le batteur plat (25) est à utiliser avec les types de pâtes moins épaisses.

C. Le fouet (24) est à utiliser pour fouetter la crème, les blancs d'œufs, etc.

3. Tournez l'accessoire de manière à ce que les goupilles sur l'axe soient alignées sur les ouvertures du dessus de l'accessoire. Pressez l'accessoire contre le bras pivotant et faites-le pivoter dans le sens anti-horaire en même temps jusqu'à ce que les goupilles s'engagent et que l'accessoire se verrouille en position

en toute sécurité. L'accessoire ne doit pas être lâche et vous ne devez pas être capable de le retirer librement.

6.



1. Abaissez le bras pivotant jusqu'à ce qu'il s'enclenche avec un déclic. Le couvercle (23) doit être installé hermétiquement sur le bol (27), sinon, il est mal positionné. L'appareil est maintenant prêt à l'emploi.

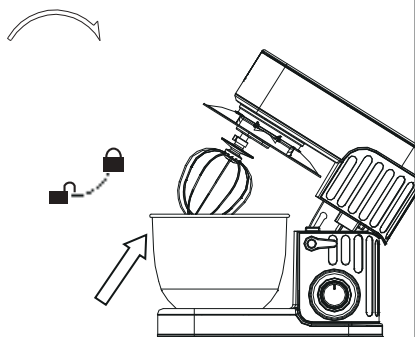
2. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise murale et ALLUMEZ l'appareil. Faites tourner la molette de réglage de vitesse sur vitesse 1 (ou un autre réglage désiré). Le voyant sur le panneau de contrôle s'illumine.

3. Sélectionnez la vitesse désirée. La vitesse 1 est la plus lente et la vitesse 6 la plus rapide.

Les vitesses recommandées, la durée et la capacité sont indiquées dans le tableau ci-dessus.

4. Si vous devez racler les bords du bol, attendez que l'accessoire soit complètement immobile avant de le faire. Utilisez une spatule, pas vos doigts.

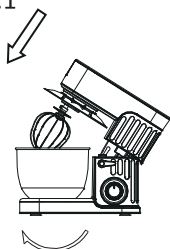
7.



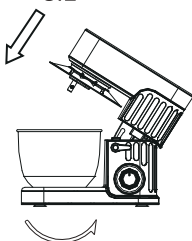
1. Éteignez l'appareil lorsque vous avez terminé. Éteignez l'appareil au niveau du bouton et débranchez-le avant de changer des accessoires, avant de démonter l'appareil et après utilisation.
2. Faites tourner le bouton de libération du bras (17) dans le sens horaire. Soulevez en même temps le bras pivotant (13) à la main de manière à ce qu'il se verrouille avec un déclic. Le bras se soulève.

8.

8.1



8.2



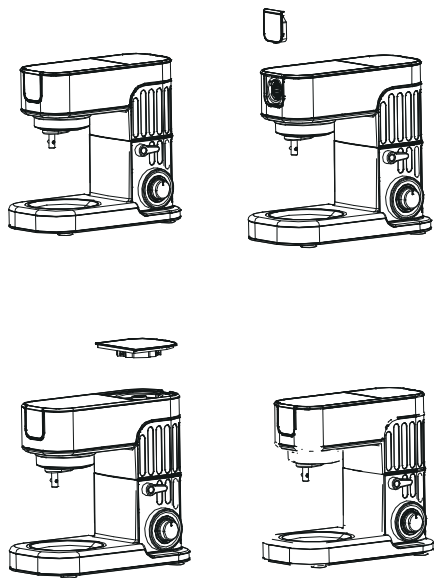
1. Retirez l'accessoire en le faisant pivoter dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Retirez le bol de mixage contenant les aliments travaillés dans le sens anti-horaire.

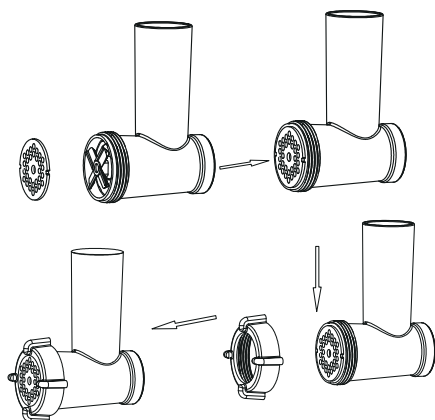
IMPORTANT !

La température de l'eau à ajouter à la pâte doit être de 5 °C autour de 40 °C.

Hachoir à viande

1.

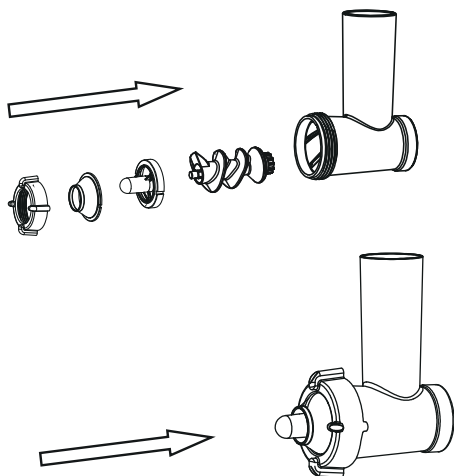




indentations soient alignées avec les goupilles sur le boîtier du hachoir. Sélectionnez le disque à hacher désiré selon la consistance voulue. Vous pouvez choisir entre fine, moyenne ou grossière.

5. Placez l'anneau-écrou (1) sur le disque à hacher sur le boîtier du hachoir (voir illustration). Faites tourner dans le sens horaire pour verrouiller. L'anneau doit maintenir le disque en place solidement. Ne pas serrer de manière excessive.

2.2

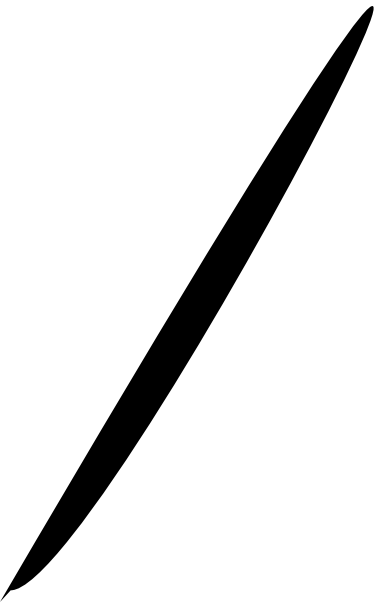


1.Installez la spirale (7) dans le boîtier du hachoir (8) avec la connexion en métal mince, et appuyez fermement.

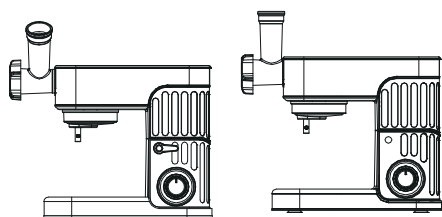
2.Insérez la boîte de boulettes de viande(38) et l'épandeur de viande (39) dans la connexion de la spirale (voir illustration). Faites le tourner de manière à ce que les indentations soient alignées avec les goupilles sur le boîtier du hachoir.

3.Placez l'anneau-écrou (1) sur la boîte de boulettes de viande sur le boîtier du hachoir (voir illustration). Faites tourner dans le sens horaire pour verrouiller. L'anneau doit maintenir la boîte de boulettes de

viande en place solidement. Ne pas
serrer de maine

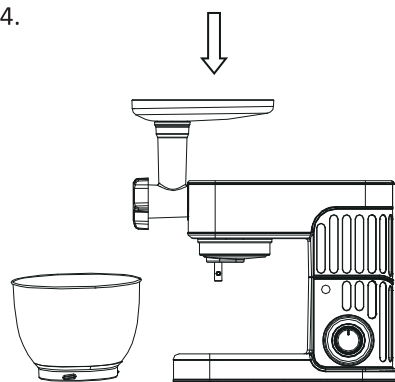


3.



Placez le boîtier du hachoir (8) dans le port à accessoires (12), de manière à ce qu'il soit aligné sur le cercle. Faites-le tourner en position verticale, de manière à faire correspondre les flèches.

4.

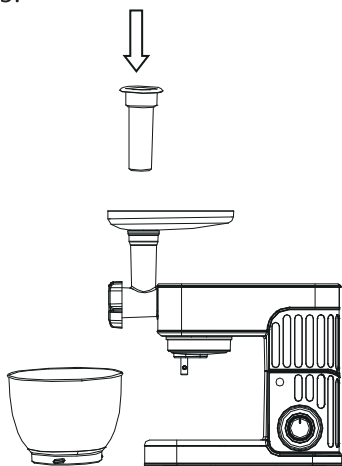


1. Placez le plateau à viande (9) sur le boîtier du hachoir (8) de manière à ce que la partie la plus large se trouve au-dessus du boîtier de l'appareil.

2. Positionnez le bol de mixage (27) ou un autre récipient sous l'ouverture du hachoir.

3. L'appareil est maintenant prêt à l'emploi.

5.



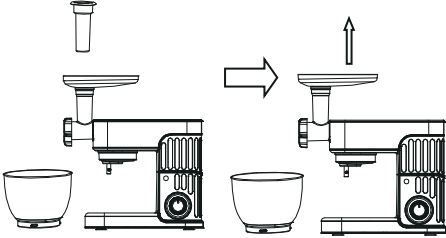
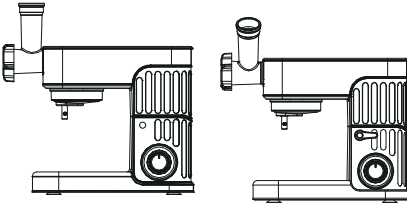
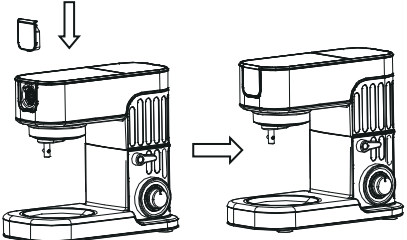
1. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise murale et **ALLUMEZ** l'appareil.

2. Faites tourner la molette de réglage de vitesse sur vitesse 1 (ou un autre réglage désiré). Le voyant sur le panneau de contrôle s'illumine.

3. Découpez la viande en plus petits morceaux pour que ces derniers puissent entrer dans la cheminée de remplissage. Découpez la viande en cubes ou lanières d'une largeur d'environ 2,5 cm.

4. Placez les morceaux sur le plateau (9).

5. Sélectionnez la vitesse désirée à

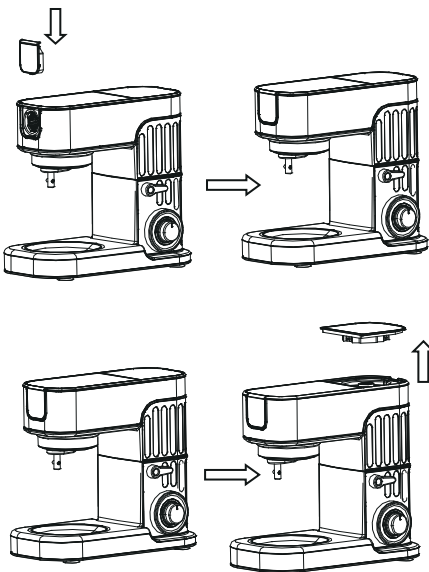
	l'aide des quatre boutons de vitesse. Les vitesses recommandées sont indiquées dans le tableau ci-dessus. 6. Les morceaux de viande descendent dans le tube de remplissage. Poussez-les avec précaution avec le poussoir (10). N'appuyez pas trop fort, sous risque d'endommager l'appareil.
6. 	1. Éteignez l'appareil au niveau du bouton et débranchez-le avant de changer des accessoires, avant de démonter l'appareil et après utilisation. 2. Retirez le poussoir et le plateau à viande.
7. 	Pour détacher le hachoir, faites tourner le boîtier de manière à faire correspondre la flèche avec le cercle, puis retirez-le.
8. 	Remettez le couvercle de protection sur le port à accessoires.

Instructions de sécurité :

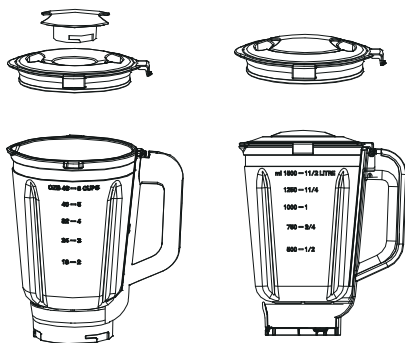
Retirez toujours les os, les nerfs, les tendons et la couenne avant de hacher la viande. Les aliments surgelés doivent être complètement décongelés avant de les travailler. Le hachoir à viande ne doit être utilisé que pour hacher la viande. Évitez de hacher les aliments à pâte sablée, car ils produisent des miettes qui peuvent endommager l'appareil.

Ne jamais faire fonctionner le hachoir pendant plus de 10 minutes sans interruption. Le faire fonctionner sans interruption pendant un temps prolongé sans repos peut réduire la durée de vie de l'appareil. Après avoir fait fonctionner l'appareil pendant 10 minutes, attendez au moins 30 minutes avant de l'utiliser de nouveau.

Mixeur

1. 	1. Positionnez le bloc moteur sur une surface plate, par exemple un comptoir de cuisine et assurez-vous qu'il ne risque pas de bouger. 2. Assurez-vous que le couvercle de protection (11) est bien présent dans le Port d'accessoires (12) 3. Placez le couvercle de protection du mixeur (14) sur le coupleur supérieur du bras pivotant. (voir Illustration)
--	--

2.

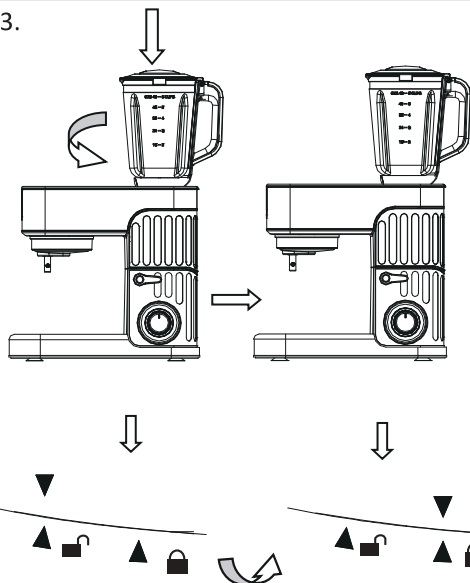


1. Placez les aliments à traiter dans la carafe (31).

2. Placez le couvercle du mixeur (30) sur la carafe en vous assurant que le tout soit hermétique.

3. Placez le bouchon du milieu (29) sur le trou du couvercle de la carafe.

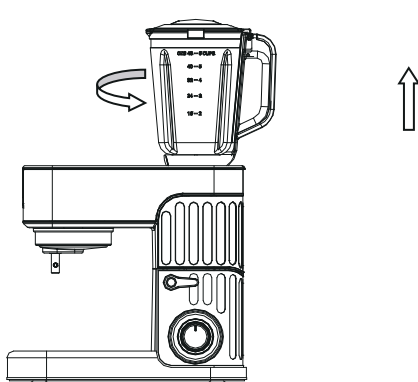
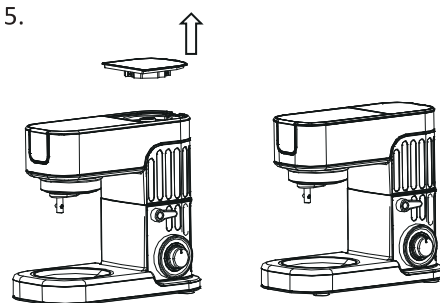
3.



1. Placez l'ensemble sur le bloc moteur, en faisant correspondre la flèche avec le cercle. Faites tourner dans le sens horaire jusqu'à ce que la flèche corresponde avec la flèche.

2. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise murale et ALLUMEZ l'appareil. Faites tourner la molette de réglage de vitesse sur vitesse 1 (ou un autre réglage désiré). Le voyant sur le panneau de contrôle s'allume.

3. Sélectionnez la vitesse désirée à l'aide des six boutons de vitesse. Les vitesses recommandées sont indiquées dans le tableau ci-dessus.

4. 	1. Éteignez l'appareil au niveau du bouton et débranchez-le avant de changer des accessoires, avant de démonter l'appareil et après utilisation. 2. Pour détacher la carafe, faites-la tourner de manière à faire correspondre la flèche avec le cercle, puis retirez-la. 3. Retirez le couvercle du mixeur pour verser les aliments traités.
5. 	Placez le couvercle de protection du mixeur sur le bras pivotant.

Instructions de sécurité :

1. Pour garantir les meilleurs résultats en mixant les ingrédients solides, ajoutez-les graduellement plutôt qu'une grande quantité à la fois.
2. Si vous mixez des aliments solides, découpez-les en plus petits morceaux (2-3 cm) au préalable.
3. Lorsque vous mixez des aliments solides, avec des liquides, ajoutez d'abord une petite quantité de liquide. Ajoutez graduellement plus de liquide par l'ouverture du couvercle.
4. Placez toujours une main sur le dessus du mixeur lorsque vous le faites fonctionner.
5. Pour mélanger les ingrédients solides ou très épais, nous vous recommandons d'utiliser la fonction de pulsion pour éviter que les lames ne se bloquent.

6. N.B. : Ne faites pas fonctionner le moteur sans interruption pendant plus de 2 minutes, sous risque de dommages.

7. Il est recommandé de nettoyer l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.

8. Nettoyez cet appareil après chaque utilisation pour éviter les dommages entraînés par l'incrustation de liquides.

9. La position « P » ne se maintient pas automatiquement. Vous devez tenir le bouton pour activer le mode « P ».

Capacité de la carafe

1500 mL

NETTOYAGE

Faites particulièrement attention aux points suivants :

- Débranchez l'appareil de la prise murale et attendez que l'appareil refroidisse complètement.
- N'immergez pas la section motorisée de l'appareil dans l'eau et assurez-vous qu'aucun liquide n'y pénètre.
- Nettoyez le boîtier à l'aide d'un chiffon humide. Vous pouvez utiliser un peu de détergent si l'appareil est particulièrement sale.
- Ne pas utiliser d'éponges à récurer, de limaille de fer ou d'autres produits solvants ou détergent puissants pour nettoyer l'appareil, car cela peut en endommager la surface.
- Nettoyez tous les accessoires séparément. Les accessoires peuvent être nettoyés à l'eau chaude.
- Veillez à ne pas toucher les lames ou d'autres surfaces coupantes pendant l'utilisation ou le nettoyage.
- IMPORTANT ! Attendez que toutes les pièces soient complètement séchées avant de les utiliser de nouveau. Ne pas utiliser l'appareil s'il est mouillé.
- Nous vous recommandons de lubrifier les grilles à viande avec de l'huile végétale après nettoyage, et de les ranger dans du papier résistant à la graisse pour éviter la

formation de rouille ou de décoloration.

- Après nettoyage et séchage, rangez immédiatement les pièces dans leurs pochettes de protection.

Capacité du bol

1,5kg de farine 900g d'eau

Exemples d'utilisation

Émulsion :



2 œufs, 2 cuillers à café de vinaigre et 250 g d'huile.

Sélectionnez la vitesse 5 et versez l'huile doucement par le bouchon du milieu. Mixez jusqu'à ce que la mayonnaise se forme.

Carottes



400 g de carottes, une quantité appropriée d'eau

Broyer des amandes



200g d'amandes.

Battre des blancs d'œufs



16 blancs d'œufs dans le bol et le FOUET à vitesse 6.

Battre la crème



600 g de crème avec le BATTEUR PLAT dans le BOL à vitesse 4.



Travailler la pâte

1000g de farine

200g d'amandes hachées

15g de sel

28g de beurre

28g de sucre

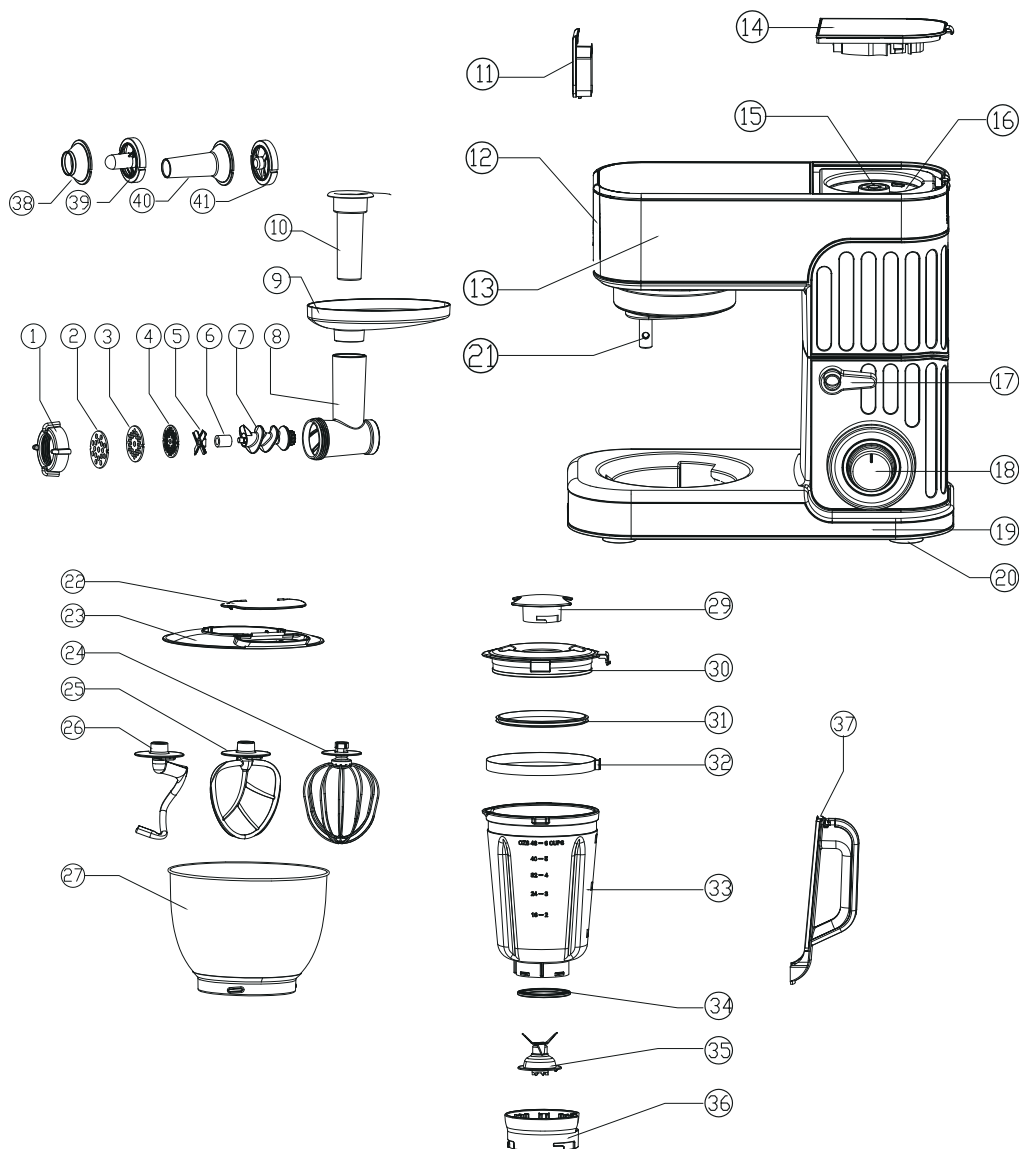
environ 600g d'eau (température 40+/-5°C.)

Caractéristiques Techniques :

AC 220-240V~, 50Hz, 1300W

EN

Read all instructions before use this product.



1.	Ring nut	2.	Fine mincing disk
3.	Medium mincing disk	4.	Coarse mincing disk
5.	Cutter	6.	Silicon coupling
7.	Scroll	8.	Meat grinder body
9.	Meat tray	10.	Tamper
11.	Protective cover	12.	Accessory socket
13.	Swivel arm	14.	Blender protective cover
15.	Upper coupler	16.	Safe micro-switch
17.	Release button	18.	Speed control knob
19.	Motor house	20.	Foot pad
21.	Motor spindle	22.	Lid
23.	Bowl cover	24.	Whisk
25.	Flat beater	26.	Kneading hook
27.	Mixing bowl		
29.	Middle cap	30.	Blender lid
31.	Sealing ring A	32.	Retainer ring
33.	Glass	34.	Sealing ring B
35.	Cutting blade	36.	Cup base
37.	Plastic handle	38.	meatball canister
39.	Meat spreader	40.	Sausage canister
41.	Dough spreader		

Important safety precaution:

When using electrical appliance, basic precautions should always be followed including the following:

- Read all instructions.
- To protect against risk of electrical shock do not put the appliance unit cord or plug in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when a appliance is used by or near children.

- Unplug the appliance when not in use, changing accessory and before cleaning.
- Avoid contacting moving parts.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electrical shock or injury.
- Do not use outdoors.
- Do let cord to hang over edge of table or counter.
- Keep hands and utensils away from moving blades or discs while processing food to reduce risk of severe injury to person or damage to the food mixer.
- Blades are sharp, handle carefully.
- To reduce the risk of injury, never place cutting blades or discs on base.
- Be certain is securely locked in place before operating the appliance.
- Never feed food by hand, always use food pusher.
- Do not attempt to defeat the lid interlock mechanism.
- Always operate blender with cap is placed.
- When blending not liquid, remove center piece of two-piece cap.
- Turn off the machine before replace attachment.
- Use the product and assembly the accessory as mentioned on user manual only.
- Switch off the appliance before changing accessories or approaching parts which move in use.
- This appliance is not intended for use by children or other persons without assistance or supervision if their physical, sensory or mental capabilities prevent them from using it safely. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with

the appliance.

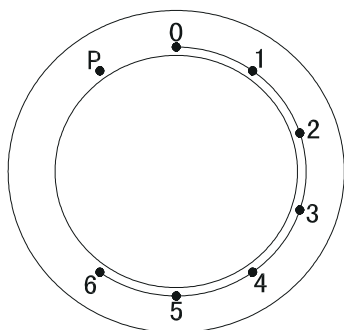
- For Europe countries:

This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.

- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.
- Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. To avoid the exposure to danger, always have faulty cable be replaced only by the manufacturer, by its customer service or by qualified person and with a cable of the same type.
- The devices are not intended to be operated by an external timer or a remote control system.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.

Save these instructions

Control panel speed setting



0 ----- Stop

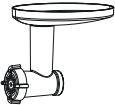
Setting 1-6---- Operating speed

Setting 1----- Minimum speed—slow

Setting 6----- Maximum speed—fast

Setting P----- Highest speed

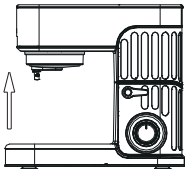
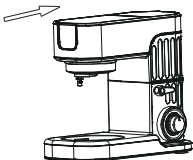
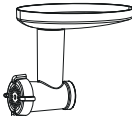
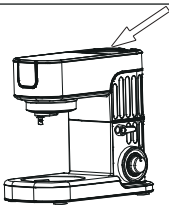
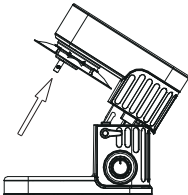
Setting Speed

Accessories	Picture	Speed seting	Time	Capacity
Kneeding Hook		1, 2	30s at speed1 and 5 min at speed2	1000 g flour and 600 ml water
Flat beater		2-4	7min	
Whisk		6	7min	At least egg white of 3 eggs No more than 16 eggs
Meat grinder		5-6	7min	
Blender		5-6, P	1min	1.5L max

Operating positions

Warning!

Operate the appliance only when the accessory/tool is attached according to this table and is in the operating position.

Item	Position	Accessory		
1.				
2.				
3.				
4.		Set up Kneading Hook, Mixing Hook, Whisk, according to your desire.		

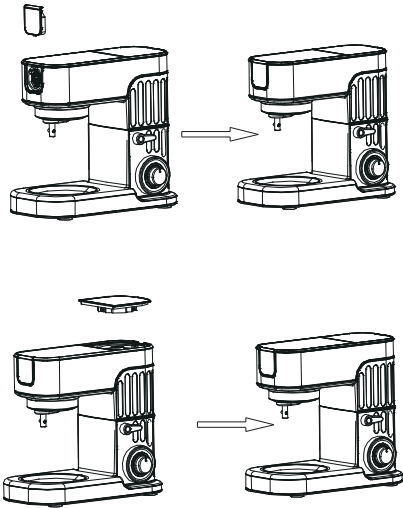
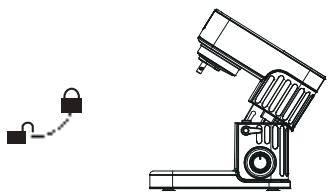
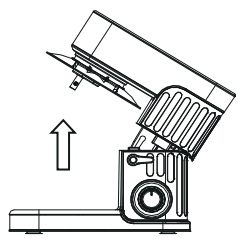
Risk of injury from the rotating tools!

While the appliance is operating, keep fingers clear of the mixing bowl.

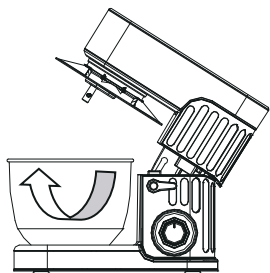
Do not change tools until the appliance is at a standstill and have been unplugged.

When switch off, the drive continues running briefly.

How to use Kneading Hook ,Flat beater ,Whisk

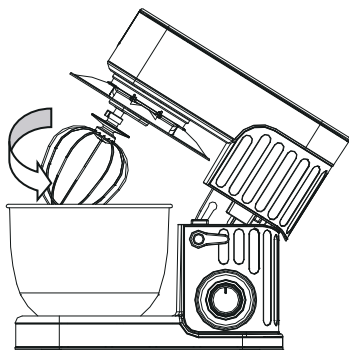
1. 	1.Place the appliance on a flat surface, e.g. a kitchen counter, and make sure it is standing firmly. 2. Ensure that the protective cover (11) is fitted to the Accessory socket (12) 3.Place the blender protective cover (14)into the upper coupler of swivel arm(15).(see illustration)
2. 	Turn the arm release button (17) clockwise. at the same time lift the swivel arm(13) with hand so that it locks into place with a click, The swivel arm tilts up.
3. 	Fit the bowl cover (23) onto the swivel arm(13) and turn it slightly clockwise, so that it locks into position securely.

4.



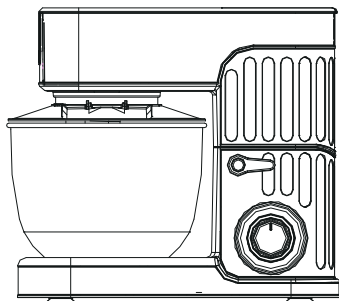
1. Place the food in the mixing bowl(27).
2. Fit the mixing bowl in the recess on the motor house(19).
3. Turn the mixing bowl slightly clockwise, so it locks into position.

5.



1. Put the splashguard to swivel arm, as shown picture. and ensure it fix well.
2. Fit the required accessory (25 with 24, 23or 26) onto the motor spindle (21) on the underside of the swivel arm(13).
3. A. The kneading hook (26) is used for heavy dough, minced meat or other demanding kneading jobs.
B. The flat beater (25) is used to mix lighter types of dough.
C. The whisk (24) is used for whisking cream, egg whites, etc.
4. Turn the accessory, so the pins on the spindle are aligned with the depressions on the accessory top edge. Press the accessory against the swivel arm and turn it anti-clockwise at the same time until the pins engage and the accessory locks into position securely. The accessory must not be loose nor should you be able to pull it free.

6.



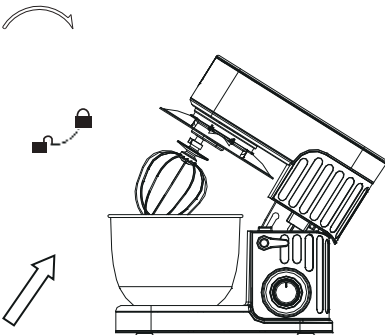
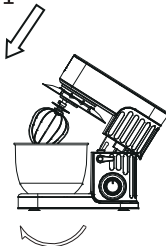
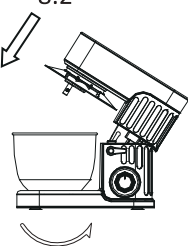
1. Lower the swivel arm so that it locks into place with a click. The lid(23) must fit tightly with the mixing bowl(27), otherwise it is fitted incorrectly. The appliance is now ready for use.

2. Plug the power cord into main power outlet and switches it ON. Turn Speed control knob to speed1(or any speed setting) indicator light on the control panel will now be illuminated.

3. Select the speed you want using . Speed button 1 is the slowest and speed button 6 is the fastest speed.

Recommended speeds, time and capacity are shown in the table above.

4. If you need to scrape inside the mixing bowl, wait until the accessory has stopped completely. Use the spatula, never your fingers.

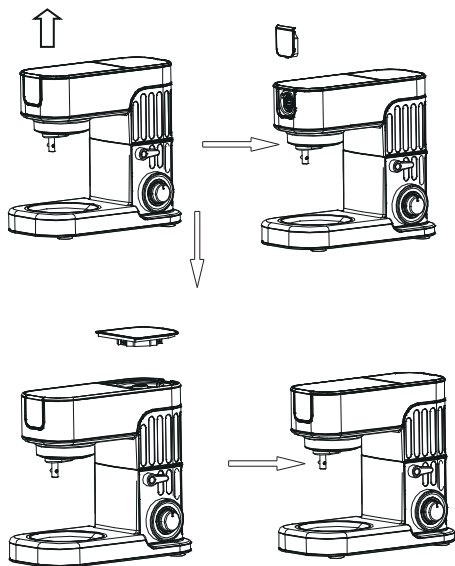
7. 	1. Switch off the appliance by pressing the OFF button when you have finished mixing. Switch off the appliance at the switch and unplug it before you change the accessories, or before you take the appliance apart or when not in use. 2. Turn the swivel arm release button (17) clockwise. at the same time lift the swivel arm with hand so that it locks into place with a click , The swivel arm(13) tilts up.
8. 8.1  8.2 	1. Detach the accessory by turning it clockwise. 2. Remove mixing bowl with prepared food anti-clockwise.

IMPORTANT!

The temperature of water which will be added into dough at 40+/-5 °C degree when preparing for dough is on progress.

Meat Grinder

1.



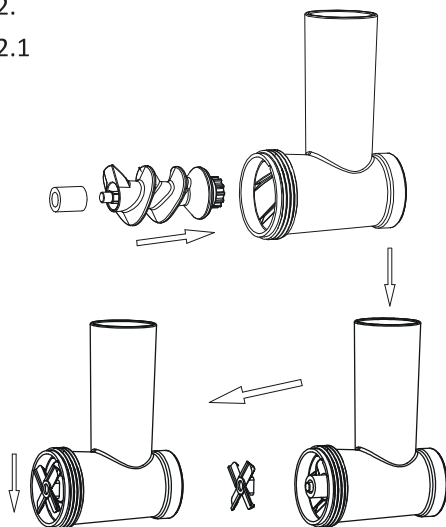
1. Place the appliance on a flat surface, e.g. a kitchen counter, and make sure it is standing firmly.

2. Ensure that the protective cover (11) is fitted to the Accessory socket (12)

3. Place the blender protective cover (14) into the swivel arm (13). (see illustration)

2.

2.1

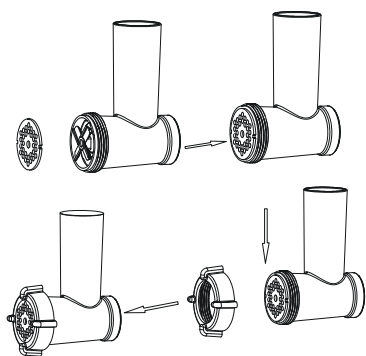


1. Fit the scroll (7) into the meat grinder body (8).

2. Fit the silicon coupling (6) onto the scroll connection (see illustration).

3. Fit the cutter (5) onto the scroll connection (see illustration). **The sharp edges of the cutter should point towards the mincing disk.**

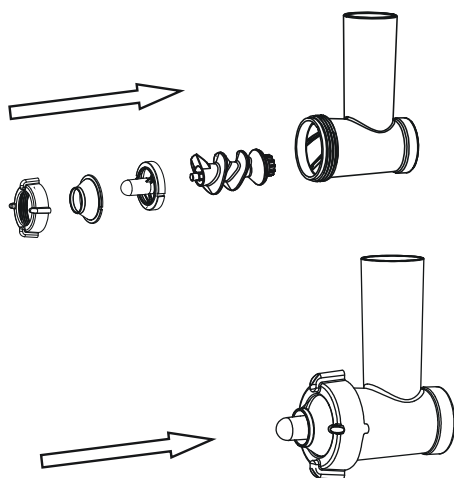
4. Fit one of the three mincing disk (2, 3, 4) on top of the cutter (see illustration). Turn the mincing disk so that two indentations are aligned with the pins on the meat grinder body. Select the mincing disk for the



required consistency. You can choose fine, medium and coarse.

5. Fit the ring nut (1) over the mincing disk on the meat grinder body (see illustration). Turn clockwise to lock. The ring nut must hold the mincing disk securely in place. But do not over tighten.

2.2

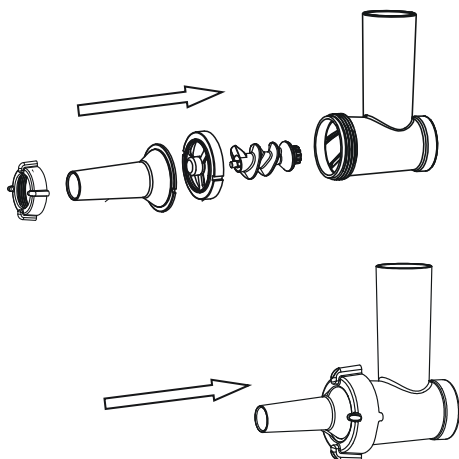


1. Fit the scroll (7) in the meat grinder body (8) with the thin metal connection outwards, and press firmly into place.

2. Fit the meat spreader (39) and the meatball canister (38) onto the scroll connection (see illustration). Turn it, so the two indentations are aligned with the pins on the meat grinder body.

3. Fit the ring nut (1) over the meatball canister on the meat grinder body (see illustration). Turn clockwise to lock. The ring nut must hold the meatball canister securely in place. But do not over tighten.

2.3

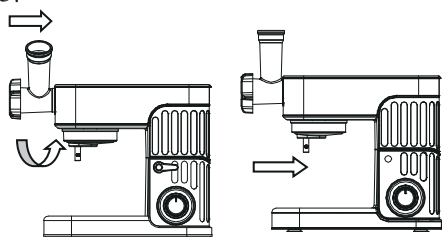


1. Fit the scroll (7) in the meat grinder body (8) with the thin metal connection outwards, and press firmly into place.

2. Fit the dough spreader (41) and the sausage canister (40) onto the scroll connection (see illustration). Turn it so the two indentations are aligned with the pins on the meat grinder body.

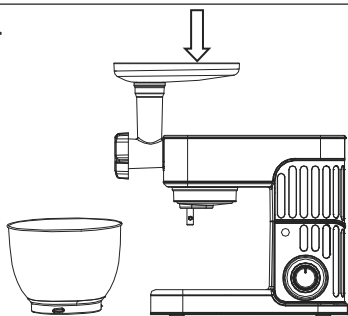
3. Fit the ring nut (1) over the round meat holder on the meat grinder body (see illustration). Turn clockwise to lock. The ring nut must hold the sausage canister securely in place. But do not over tighten.

3.



Tilt the meat grinder assembly 45° to the right, align it with accessory socket (12), then turn it counterclockwise until it is perpendicular to the horizontal plane.

4.

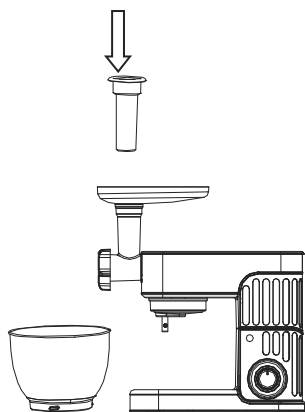


1. Fit the meat tray (9) onto the meat grinder body (8) so that the wide part is positioned over the motor house of the appliance.

2. Place the mixing bowl (27) or similar under the meat grinder body opening.

3. The appliance is now ready for use.

5.



1. Plug the power cord into main power outlet and switches it ON.

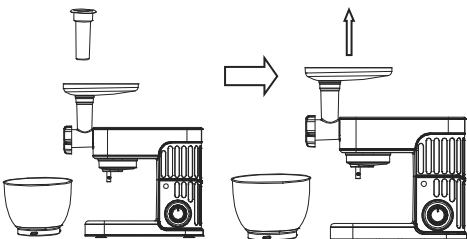
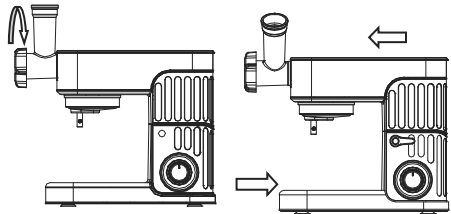
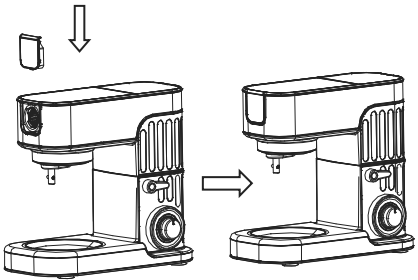
2. Plug the power cord into main power outlet and switches it ON. Turn Speed control knob to speed 1 (or any speed setting) indicator light on the control panel will now be illuminated.

3. Cut your meat into smaller pieces, so the pieces fit into the feeding tube. Dice or cut into strips with a width of approx. 2.5 cm.

4. Put the pieces onto the tray (9).

5. Select the speed you want using the four speed buttons. Recommended speeds are shown in the table above.

6. The meat pieces travel down the feeding tube. Push down carefully with the tamper (10). Do not press too hard, otherwise you may damage the appliance.

6. 	1. Switch off the appliance by pressing the OFF button when you have finished grinding the meat. Switch off the appliance at the switch and unplug it before you change the accessories, or before you take the appliance apart or when not in use. 2. Remove pusher and meat tray.
7. 	To detach the meat grinder, turn the body so the arrow is aligned with the circle and then remove.
8. 	Fit the protective cover over the accessory socket again.

Safety instructions:

Always remove bone, gristle, tendons, and rind before grinding the meat.

Frozen food must be thoroughly defrosted before grinding.

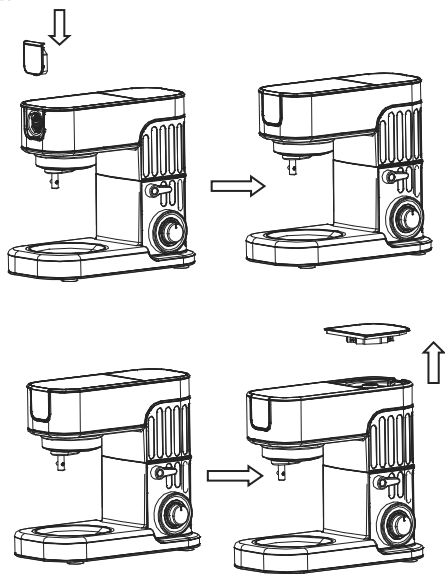
The meat grinder must only be used to grind meat. Avoid grinding pasty foods, e.g. food containing breadcrumbs, as this could damage the appliance.

Never run the meat grinder continuously for more than 7 minutes. Running the meat

grinder continuously for too long without a break may reduce the life span of the appliance. After having used the appliance for 7 minutes, take a break and wait at least 30 minutes before using it again.

Blender

1.

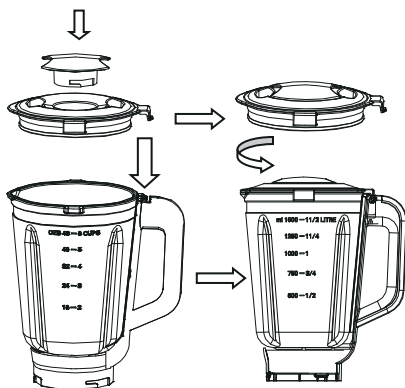


1. Place the motor section on a flat surface, e.g. a kitchen counter, and make sure it is standing firmly.

2. Ensure that the protective cover (11) is fitted to the accessory socket (12).

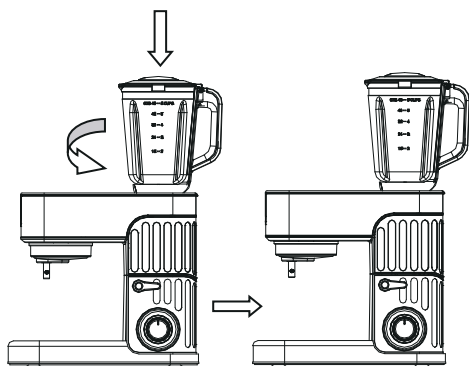
2. Remove the blender protective cover (14) from the swivel arm (see illustration).

2.



1. Place the foodstuff you wish to process into the jar(31).
2. Put the blender lid(30) into the jar and ensure it cover well.
3. Place the middle cap(29) into the hole in the blender lid.

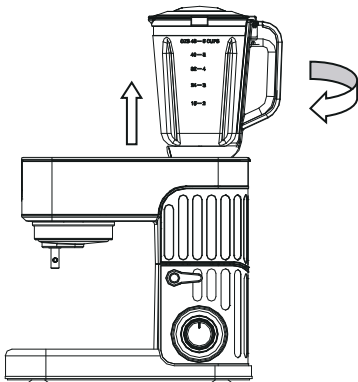
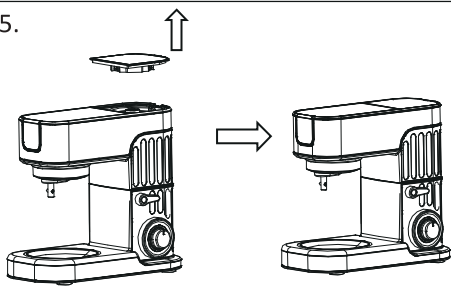
3.



1. Place the jar assembly in the motor house, so that the arrow is aligned with the circle. Turn it clockwise, so the arrow is aligned with the arrow.

2. Plug the power cord into main power outlet and switches it ON.
- 2.. Turn Speed control knob to speed1(or any speed setting) indicator light on the control panel will now be illuminated.

3. Select the speed you want using the four speed buttons. Recommended speeds are shown in the table above.

4. 	1. Switch off the appliance by pressing the OFF button after use. Switch off the appliance at the switch and unplug it before you change the accessories, or before you take the appliance apart or when not in use. 2. To detach the jar assembly, turn the jar so the arrow is aligned with the circle and then remove. 3. Remove blender lid then you may put processed food out.
5. 	Fit the blender protective cover to the swivel arm again.

Safety instructions:

1. To achieve the best results when pureeing solid ingredients, place small portions into the jar one by one instead of placing a large quantity all at once.
2. If you are processing solid ingredients, cut them into small pieces (2-3cm) first.
3. When mixing solid ingredients start off first with a small amount of liquid. Gradually add more and more liquid through the opening in the lid.
4. Always place your hand on top of the blender when you are operating the device.
5. For stirring solid or very thick liquid ingredients we recommend that you use the blender in impulse mode to prevent the blades from becoming stuck.
6. NB: Operate the motor for a maximum of 1 minutes to prevent overheating or

consequent damage.

7. It is advisable to wash appliance before using it for the first time.

8. Clean the appliance after each use, thereby avoiding liquid incrustations.

9. The switch does not permanently engage in the 'P' setting. You have to hold the switch in the 'P' setting

Capability of jar

1500mL

CLEANING

When cleaning the appliance, you should pay attention to the following points:

- Remove plug from the mains socket, and allow the appliance to cool down before cleaning it.
- Do not immerse the motor section of the appliance in water and make sure no water enters the appliance.
- Clean the housing by wiping it with a damp cloth. A little detergent can be added if the appliance is heavily soiled.
- Do not use scouring pads, steel wool or any form of strong solvents or abrasive cleaning agents to clean the appliance, as they may damage the outside surfaces of the appliance.
- Clean all accessories separately. The accessories can be cleaned with hot water.
- Be careful not to touch the blades or sharp parts during use and cleaning.
- IMPORTANT! Allow to dry fully after cleaning before using again. Do not use the appliance if damp.
- We recommend you lubricate the meat screens with vegetable oil after cleaning, and store them in grease-proof paper to minimise the risk of rust and discolouration.
- After washing and drying, immediately place attachment into the protective sleeve for storage.

Capability of bowl

1500g flour and 900g water

Application examples



Emulsion:

2 eggs, 2 tablespoon vinegar, 250g oil.

Blender adjustment to step 5 and oil slowly pouring through the MIDDLE CAP. Blend as long as the mayonnaise emulates.



Carrots

400 g carrots, appropriate water



Chopping of almonds

200g almonds.



Beating of egg-white

16 egg-white in the BOWL with the WHISK at speed 6.



Beating of cream

600g cream with the FLAT BEATER in the BOWL at speed 4.



Kneading of dough

1000g flour

200g chopped almonds

15g salt

28g butter

28g sugar

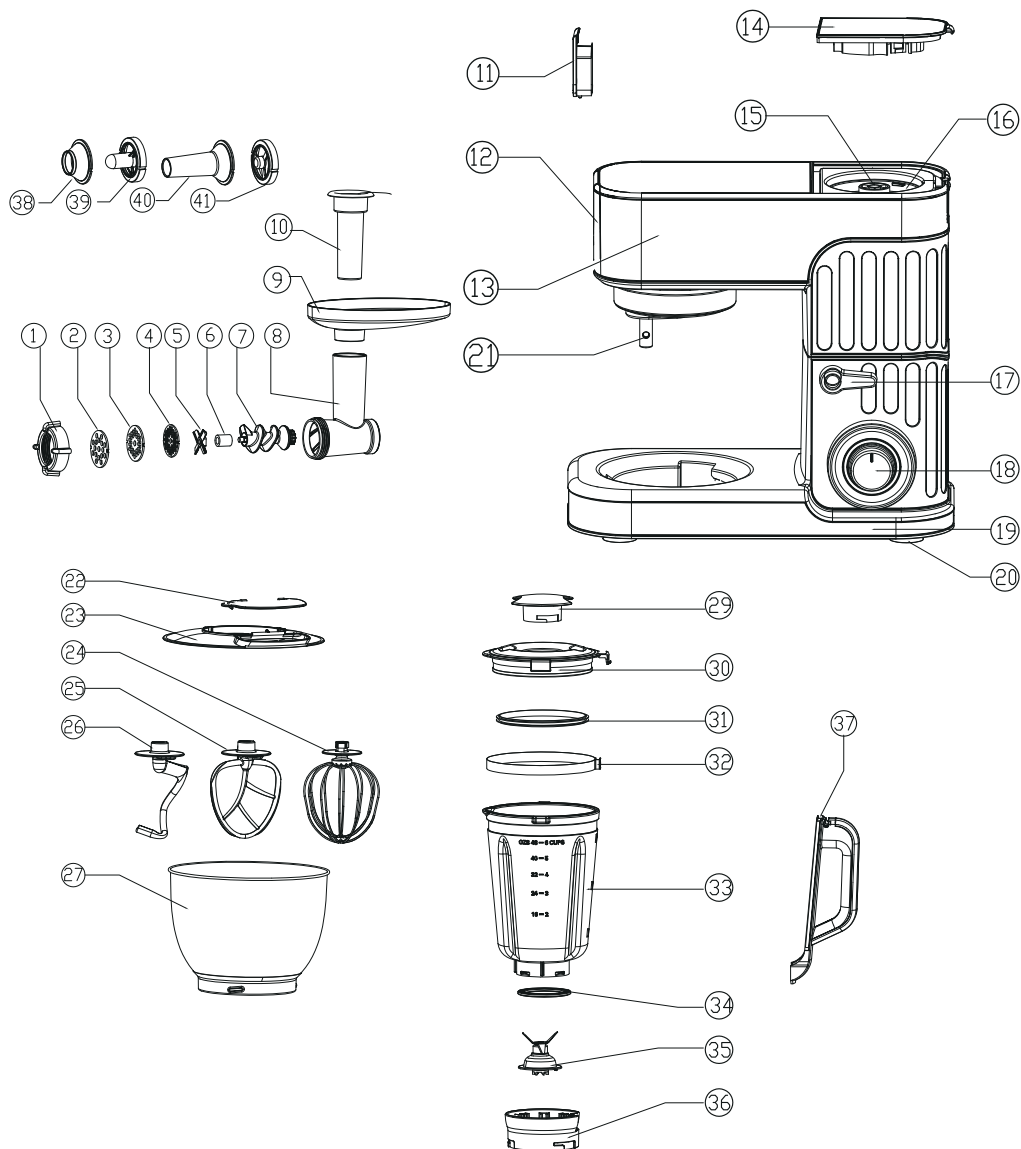
app.600g water(Temperature 40+/-5°C.)

Technical data

AC 220-240V~, 50Hz, 1300W

NL

BEDIENINGSHANDLEIDING



1.	Moer	2.	Fijne maalschijf
3.	Gemiddelde maalschijf	4.	Grove maalschijf
5.	Snijmes	6.	Siliconen koppeling
7.	Wormschroef	8.	Behuizing vleesmolen
9.	Vleesschaal	10.	Stopper
11.	Afdekkapje	12.	Aansluiting voor accessoires
13.	Zwenkarm	14.	Afdekkapje blender
15.	Bovenste koppeling	16.	Veiligheids microschakelaar
17.	Ontgrendelknop	18.	Snelheidsregelaar
19.	Motorbehuizing	20.	Voetje
21.	Motoras	22.	Deksel
23.	Deksel voor kom	24.	Garde
25.	Bisschop	26.	Kneedhaak
27.	Mengkom		
29.	Middelste dop	30.	Blender deksel
31.	Afdichtring	32.	Retainerring
33.	Glas	34.	Afdichtring B
35.	Snijmes	36.	Kopbasis
37.	Kunststof handgreep	38.	gehaktbalfles
39.	Vleesverspreider	40.	Worst jerrycan
41.	Deegroller		

Belangrijke veiligheidsvoorzorgsmaatregelen:

Bij het gebruik van elektrische apparaten, dienen de basisveiligheidsregels altijd in acht genomen te worden inclusief de onderstaande:

- Lees alle aanwijzingen.
- Om het risico op elektrische schokken te voorkomen, mogen de behuizing, het netsnoer en de stekker niet ondergedompeld worden in water of andere vloeistoffen.
- Goed toezicht is noodzakelijk wanneer een apparaat gebruikt wordt door of in de nabijheid van kinderen.

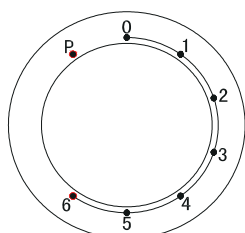
- Verwijder de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet wordt gebruikt, bij het wisselen van de hulpstukken of als het wordt gereinigd.
- Vermijd het aanraken van bewegende onderdelen.
- Als het netsnoer beschadigd is dient het vervangen te worden door de fabrikant, zijn servicedienst of andere gekwalificeerde personen om risico's te vermijden.
- Het gebruik van accessoires die niet aanbevolen of verkocht zijn door de fabrikant kunnen brand, elektrische schokken of persoonlijk letsel veroorzaken.
- Niet buitenshuis gebruiken.
- Laat het snoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen.
- Houd tijdens het gebruik handen en keukengerei weg van bewegende bladen of schijven om het risico op ernstige verwondingen of schade aan de mixer te voorkomen.
- De messen zijn scherp, wees voorzichtig bij het hanteren.
- Om het risico op verwondingen te verminderen plaatst u nooit de snijbladen of schijven op de basis.
- Zorg ervoor dat alles goed op zijn plaats gefixeerd zit voordat u het apparaat gebruikt.
- Voer het voedsel nooit handmatig in, gebruik altijd de stopper.
- Probeer niet om de beveiliging van het deksel uit te schakelen.
- Gebruik de blender alleen als het deksel geplaatst is.
- Bij het mengen van hete vloeistoffen verwijdert u de dop uit het deksel.
- Zet de machine uit voor u de hulpstukken vervangt.
- Gebruik de machine en de hulpstukken alleen zoals aangegeven in de handleiding.
- Zet het apparaat uit voordat u de accessoires verwisselt of u de onderdelen benadert die bewegen als het apparaat in bedrijf is.
- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik door kinderen of mensen zonder hulp of toezicht wanneer hun lichamelijke, zintuigelijke of

geestelijke vermogens een veilig gebruik niet mogelijk maken. Kinderen dienen onder toezicht te staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.

- Kinderen dienen onder toezicht te staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Voor Europa:
Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen. Het apparaat en het netsnoer altijd buiten bereik van kinderen houden.
- Apparaten kunnen worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, zintuigelijke of geestelijke vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis als zij onder toezicht staan of geïnstrueerd zijn voor het gebruik van het apparaat in een veilige manier en als zij de gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Altijd de stekker uit het stopcontact verwijderen wanneer het apparaat niet wordt gebruikt en voor montage, demontage of reiniging.
- Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen worden verricht, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en begeleid worden.
- Repareer het apparaat nooit zelf, maar breng het naar een geautoriseerde vakman. Voorkom gevaren en laat een defecte kabel altijd alleen door de fabrikant, zijn technische dienst of een eender gekwalificeerd persoon vervangen door een soortgelijke kabel.
- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik met een externe timer of met een afzonderlijk systeem voor afstandsbediening.

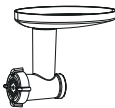
Bewaar deze instructies

Bedieningspaneel snelheidsinstellingen



- 0-----Stop
- Stand 1-6-----Gebruikssnelheid
- Stand 1----- Minimale snelheid—langzaam
- Stand 6----- Maximale snelheid—snel
- Stand P----- Hoogste snelheid ijs vermalen

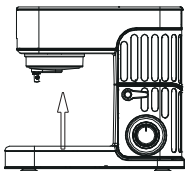
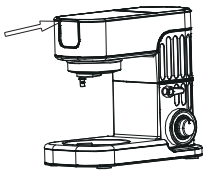
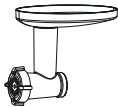
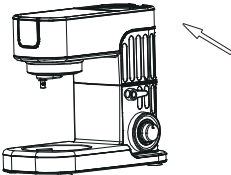
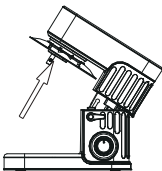
Snelheidsinstellingen

Accessoires	Afbeelding	Snelheid	Tijd	Inhoud
Deeghaak		1,2	30 sec op stand 1 en 5 min op stand 2	1000 g bloem en 600 ml water
Bisschop		2-4	7 min.	
Garde		6	10 min.	Minstens ei-wit van 3 eieren Niet meer dan 16 eieren
Vleesmolen		5-6	7 min.	
Blender		5-6,P	1 min.	max. 1,5 l

Gebruiksposities

Waarschuwing!

Gebruik de machine alleen als de hulpstukken volgens deze tabel geplaatst zijn en zich in de gebruikspositie bevinden.

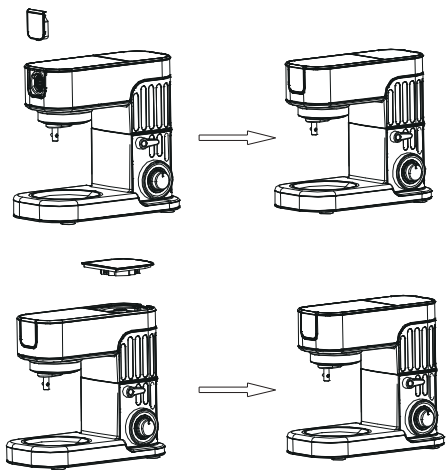
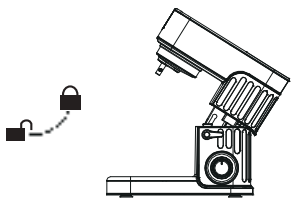
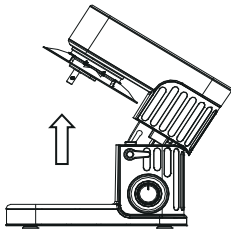
Onderdeel	Positie	Hulpstuk		
1.				
2.				
3.				
4.		Plaats de deeghaak, Bisschop of Garde naar wens.		

Risico op letsel door draaiende hulpstukken!

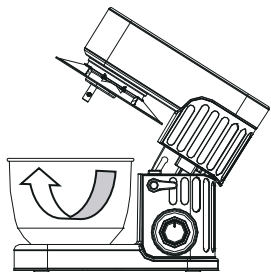
Als het apparaat in gebruik is dient u uw vingers uit de buurt van de mengkom te houden.

Wissel geen accessoires tot het apparaat volledig tot stilstand is gekomen en de stekker uit het stopcontact verwijderd is. Als de machine uitgezet wordt, draait deze nog even door.

Hoe gebruik ik de deeghaak, de bisschop en de garde

1. 	1. Plaats het apparaat op een vlak oppervlak, bijv. een aanrecht en zorg dat het stevig staat. 2. Zorg dat de beschermkap (11) is geplaatst in de aansluiting voor accessoires (12) 3. Plaats de beschermkap van de blender (14) in de bovenste aansluiting van de zwenkarm (15). (zie afbeelding)
2. 	Draai de ontgrendelknop van de arm (17) rechtsoom en beweeg tegelijk met de hand de zwenkarm (13) omhoog tot deze op zijn plaats vergrendelt. De zwenkarm staat nu omhoog.
3. 	Plaats het deksel van de mengkom (23) op de zwenkarm (13) en draai een beetje rechtsoom zodat deze in positie vergrendelt.

4.

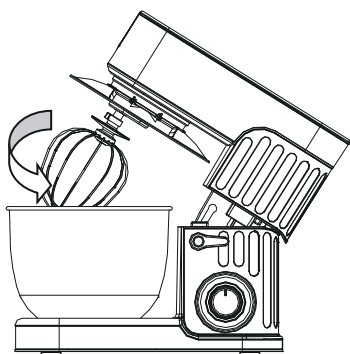


1.Doe het voedsel in de mengkom (27).

2.Plaats de mengkom in de uitsparing op de motorbehuizing (19).

3.Draai de mengkom een stukje rechtsonder zodat deze op zijn plaats vergrendelt.

5.



1.Plaats de benodigde accessoire (25 met 24, 23 of 26) op de motoras (21) aan de onderkant van de zwenkarm (13).

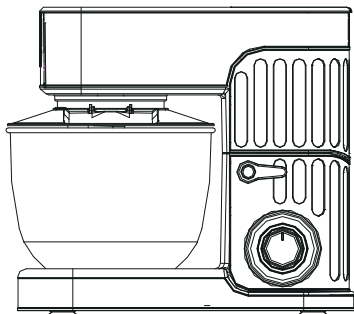
2.A.De deeghaak (26) wordt gebruikt voor zwaar deeg, gehakt of ander zwaar kneedwerk.

B.De bisschop (25) wordt gebruikt voor lichtere soorten deeg.

C.De garde (24) wordt gebruikt voor het stijfslaan van room, eiwit, etc.

3.Draai het hulpstuk zodat de pennen op de spindel in lijn liggen met de inkepingen bovenop het hulpstuk. Druk het hulpstuk tegen de zwenkarm en draai deze tegelijk linksom tot het hulpstuk stevig op zijn plaats vergrendelt. Het hulpstuk mag niet los zitten en u mag het niet zomaar weg kunnen trekken.

6.



1.Laat de zwenkarm zakken zodat deze in positie vergrendelt. Het deksel (23) dient stevig op de mengkom (27) te passen, anders zit het niet goed op zijn plaats. Het apparaat is nu gereed voor gebruik.

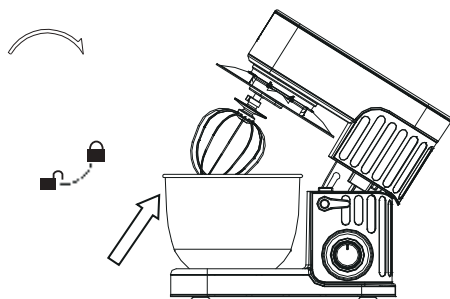
2.Steek de stekker in het stopcontact en zet de machine AAN. Zet de snelheidsregelaar op stand 1 (of een andere stand), het controlelampje op het bedieningspaneel gaat nu branden.

3.Kies de gewenste snelheid. Stand 1 is de langzaamste en stand 6 is de hoogste snelheid.

De aanbevolen stand, tijd en capaciteit zijn getoond in bovenstaande tabel.

4.Als u de binnenkant van de kom schoon wilt schrapen, wacht u tot het hulpstuk volledig tot stilstand gekomen is. Gebruik de spatel, nooit uw vingers.

7.

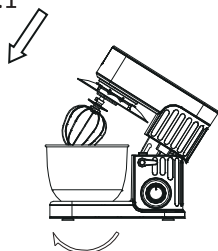


1. Zet het apparaat uit als u klaar bent. Zet de machine uit met de schakelaar en haal de stekker uit het stopcontact voor u de hulpstukken wisselt, voor u de machine uit elkaar haalt of wanneer het apparaat niet gebruikt wordt.

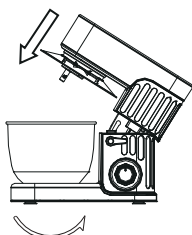
2. Draai de ontgrendelknop van de zwenkarm (17) rechtsonder en beweeg tegelijk met de hand de zwenkarm (13) omhoog tot deze op zijn plaats vergrendelt. De zwenkarm (13) staat nu omhoog.

8.

8.1



8.2



1. Verwijder het hulpstuk door deze rechtsonder te draaien.

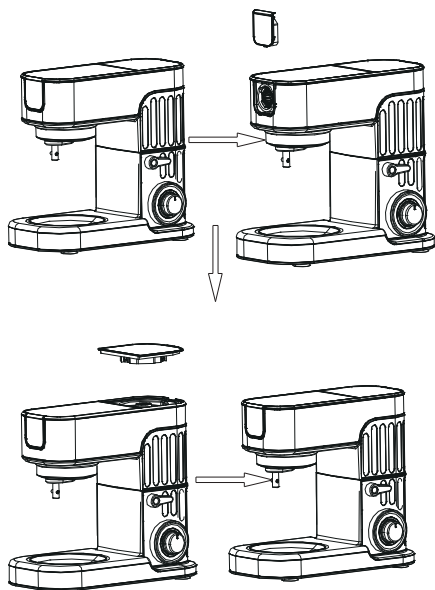
2. Verwijder de mengkom met het voedsel door deze linksom te draaien.

BELANGRIJK!

Het water dat aan het deeg toegevoegd wordt voor het kneden dient 40 +/- 5 °C te zijn.

Gehaktmolen

1.



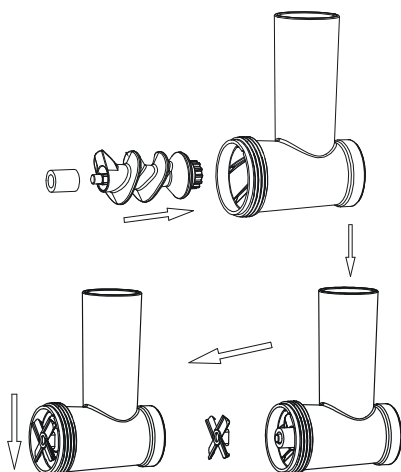
1. Plaats het apparaat op een vlak oppervlak, bijv. een aanrecht en zorg dat het stevig staat.

2. Zorg dat de beschermkap (11) is geplaatst in de aansluiting voor accessoires (12)

3. Plaats de beschermkap van de blender (14) op de zwenkarm (13). (zie afbeelding)

2.

2.1

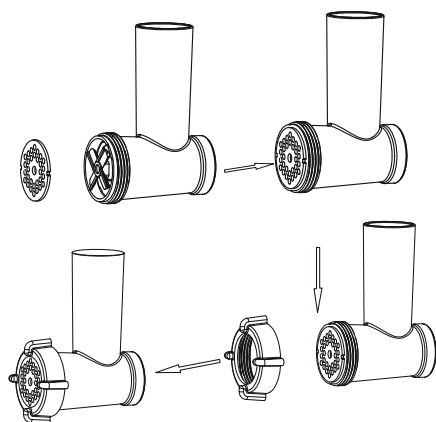


1. Plaats de wormschroef (7) in de gehaktmolen (8).

2. Plaats de siliconen koppeling (6) op de aansluiting van de wormschroef (zie afbeelding).

3. Plaats het snijmes (5) op de aansluiting van de wormschroef (zie afbeelding). De scherpe kanten van het mes dienen in de richting van de maalschijf te wijzen.

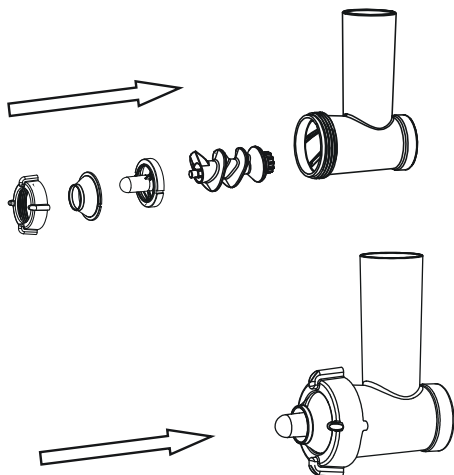
4. Plaats een van de drie maalschijven (2, 3, 4) bovenop het mes (zie afbeelding). Draai de maalschijf zo



dat de twee uitsparingen gelijk liggen met de nokjes op de behuizing van de vleesmolen. Kies de maalschijf voor de gewenste consistentie, u kunt kiezen uit fijn, gemiddeld en grof.

5. Plaats de ringmoer (1) over de maalschijf op de behuizing (zie afbeelding). Draai rechtsom om hem te vergrendelen. De moer moet de maalschijf stevig op zijn plaats houden. Draai echter niet te vast.

2.2

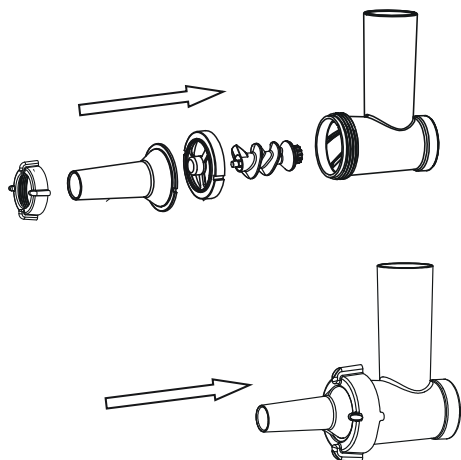


1. Schuif de schuif (7) in het vleesmolenlichaam (8) met de dunne metalen verbinding naar buiten en druk stevig op zijn plaats.

2. Plaats de vleesstrooier (39) en de gehaktbalhouder (38) op de scroll-aansluiting (zie afbeelding). Draai hem om, zodat de twee inkepingen op één lijn liggen met de pennen op het vleesmolenlichaam.

3. Plaats de ringmoer (1) over de gehaktbal-bus op het vleesmolenlichaam (zie afbeelding). Draai met de klok mee om te vergrendelen. De ringmoer moet de gehaktbalhouder stevig op zijn plaats houden. Maar draai niet te vast.

2.3

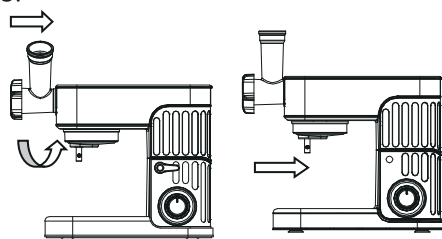


1.Schuif de schuif (7) in het vleesmolenlichaam (8) met de dunne metalen verbinding naar buiten en druk stevig op zijn plaats.

2.Plaats de deegstrooier (41) en de worstcontainer (40) op de krulaansluiting (zie afbeelding). Draai het zodat de twee inkepingen op één lijn liggen met de pennen op het vleesmolenlichaam.

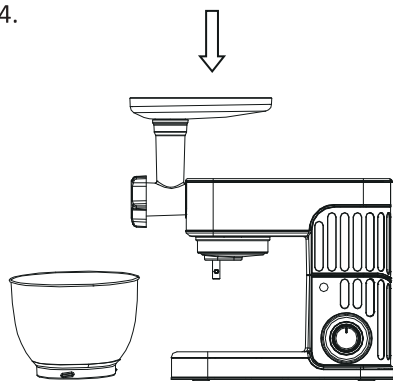
3.Plaats de ringmoer (1) over de ronde vleeshouder op het vleesmolenlichaam (zie afbeelding). Draai met de klok mee om te vergrendelen. De ringmoer moet de worstkoker stevig op zijn plaats houden. Maar draai niet te vast.

3.



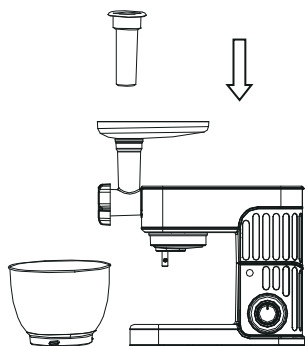
plaats de behuizing van de vleesmolen (8) in de aansluiting voor de hulpstukken (12) zodat de pijl in lijn ligt met de cirkel. Draai tot verticale positie zodat de pijlen in lijn liggen.

4.



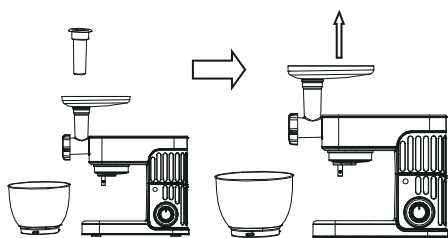
1. Plaats de vleesschaal (9) op de vleesmolenbehuizing (8) zodat het brede deel boven de motorbehuizing zit.
2. Plaats de mengkom (27) onder de opening van de vleesmolen.
3. Het apparaat is nu gereed voor gebruik.

5.



1. Steek de stekker in het stopcontact en zet de machine AAN.
2. Zet de snelheidsregelaar op stand 1 (of een andere stand), het controlelampje op het bedieningspaneel gaat nu branden.
3. Snijd het vlees in kleine stukjes zodat deze door de vultrechter passen. Snijd het vlees in blokjes of reepjes van ong. 2,5 cm breed.
4. Leg de stukjes op de vleesschaal(9).
5. Kies de gewenste snelheid. De aanbevolen standen zijn getoond in bovenstaande tabel.
6. Het vlees wordt in de vultrechter gedaan. Druk het voorzichtig omlaag met de stopper (10). Druk niet te hard, anders kunt u het apparaat beschadigen.

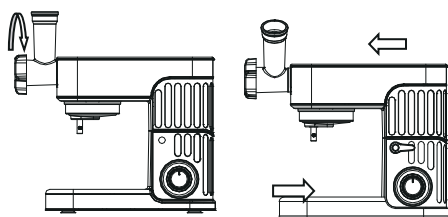
6.



1. Zet de machine uit na het malen van het vlees. Zet de machine uit met de schakelaar en haal de stekker uit het stopcontact voor u de hulpstukken wisselt, voor u de machine uit elkaar haalt of wanneer het apparaat niet gebruikt wordt.

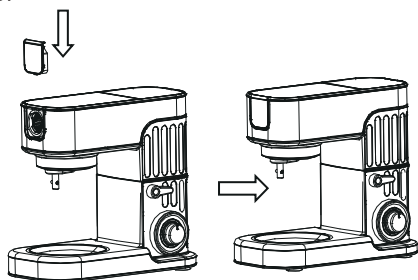
2. Verwijder de stopper en de vleesschaal.

7.



Om de vleesmolen te verwijderen, draait u de behuizing zodat de pijl in lijn ligt met de cirkel.

8.



Plaats het afdekkapje terug op de aansluiting voor hulpstukken.

Veiligheidsinstructies:

Verwijder altijd botjes, kraakbeen, pezen en zwoerd voor u het vlees maalt.

Bevroren voedsel dient helemaal ontdooid te zijn voor het malen.

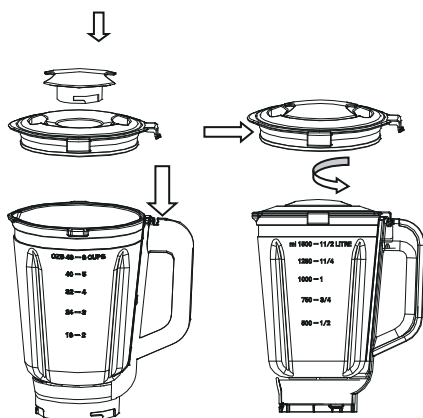
De vleesmolen mag alleen gebruikt worden om vlees te malen. Vermijd het malen van deegachtig voedsel zoals voedsel dat broodkruim bevat omdat dit het apparaat kan beschadigen.

Laat de vleesmolen nooit langer dan 10 minuten onafgebroken draaien. Het te lang laten draaien van de vleesmolen zonder pauze kan de levensduur van het apparaat verminderen. Nadat u het apparaat gedurende 10 minuten gebruikt hebt dient u tenminste 30 minuten te wachten voor u het weer gebruikt.

Blender

1.	1. Plaats het apparaat op een vlak oppervlak, bijv. een aanrecht en zorg dat het stevig staat. 2. Zorg dat de beschermkap (11) is geplaatst in de aansluiting voor accessoires (12) 2. Verwijder de beschermkap (14) van de zwenkarm (zie afbeelding).
-----------	---

2.

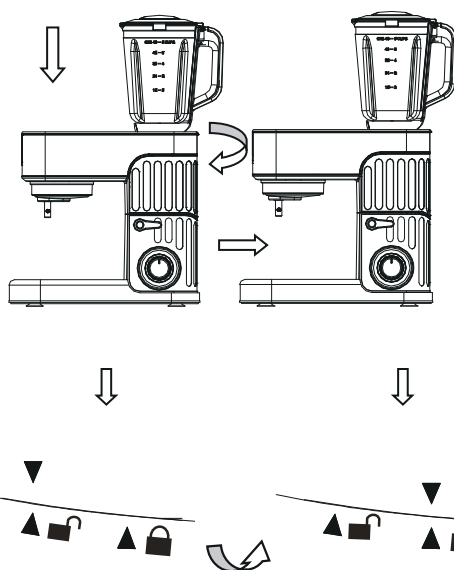


1. Plaats het voedsel dat u wilt verwerken in de kan (31).

2. Doe het deksel van de blender (30) op de kan en zorg dat het goed vast zit.

3. Plaats de dop voor de blender (29) in de opening van het deksel van de blender.

3.

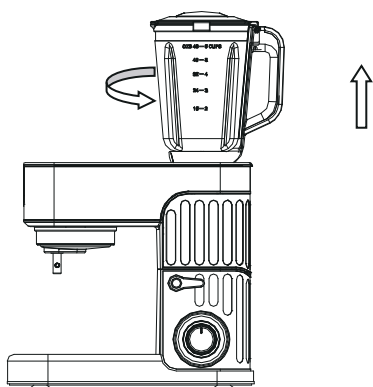


1. Plaats de kan op de behuizing zodat de pijl in lijn ligt met de cirkel. Draai rechtsom zodat de pijlen in lijn liggen.

2. Steek de stekker in het stopcontact en zet de machine AAN. Zet de snelheidsregelaar op stand 1 (of een andere stand), het controlelampje op het bedieningspaneel gaat nu branden.

3. Kies de gewenste snelheid. De aanbevolen standen zijn getoond in bovenstaande tabel.

4.

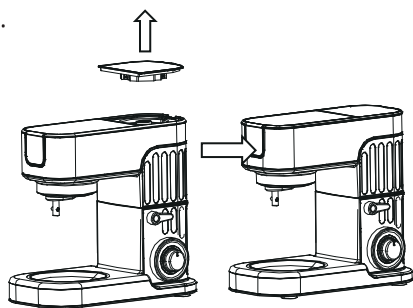


1. Zet de machine uit en haal de stekker uit het stopcontact voor u de hulpstukken wisselt, voor u de machine uit elkaar haalt of wanneer het apparaat niet gebruikt wordt.

2. Om de kan te verwijderen, draait u de kan zodat de pijl in lijn ligt met de cirkel en verwijdert de kan.

3. Verwijder het deksel van de blender om het verwerkte voedsel uit te schenken.

5.



Plaats de beschermkap van de blender weer op de zwenkarm.

Veiligheidsinstructies:

1. Om de beste resultaten te verkrijgen bij het pureren van vaste ingrediënten, dient u kleine porties in de kan te doen, een voor een in plaats van een grote hoeveelheid ineens.
2. Als u met vaste ingrediënten werkt kunt u deze het best in stukjes van 2 - 3 cm snijden.
3. Bij het mengen van vaste ingrediënten begint u met een kleine hoeveelheid vloeistof. Voeg dan langzaam meer vloeistof toe via de vulopening.
4. Leg altijd uw hand bovenop de blender wanneer u deze gebruikt.
5. Voor het roeren van erg dikke vloeistoffen raden we aan dat u de blender in de pulsstand gebruikt zodat de bladen niet vast komen zitten.

6. NB: Laat de motor maximaal 2 minuten draaien om oververhitting of beschadiging te voorkomen.

7. Reinig het apparaat vóór het eerste gebruik.

8. Het apparaat na gebruik onmiddellijk schoonmaken om aankoeien van de vloeistoffen te voorkomen.

9. De schakelaar blijft niet vanzelf in de “P” stand staan. U moet de schakelaar vasthouden in de “P” stand.

Inhoud van de kan

1500mL

REINIGEN

Bij het reinigen van de machine dient u op het volgende te letten:

- Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voor u het schoonmaakt.
- Dompel het motorgedeelte en mengkom nooit onder in water en zorg dat er geen water in het apparaat binnendringt.
- Reinig het motorgedeelte met een vochtige doek. Een beetje afwasmiddel kan gebruikt worden als het apparaat sterk vervuild is.
- Gebruik geen sc

• We bevelen aan de vleesroosters in te vetten met plantaardige olie na het reinigen, en ze op te bergen in vetvrij papier om het risico op roest en verkleuren te

minimaliseren.

- Na het afwassen en drogen dient u de hulpstukken meteen in de beschermhoes op te ruimen.

Inhoud van de kom

1,5 kg Bloem en 900 g water

Toepassingsvoorbeelden

Emulsie:



2 eieren, 2 eetlepels azijn, 250g olie.

Blender instellen op stand 5 en langzaam de olie door de VULDOP gieten. Meng zolang de mayonaise emulgeert.

Wortelen



400 g wortelen

Hakken van amandelen



200g amandelen.

Eiwit stijfslaan



16 eiwitten in de KOM met de GARDE op stand 6.



Room stijfslaan

600g room in de KOM met de BISSCHOP op stand 4.



Deeg kneden

1000g bloem

200 g gehakte amandelen

15 g zout

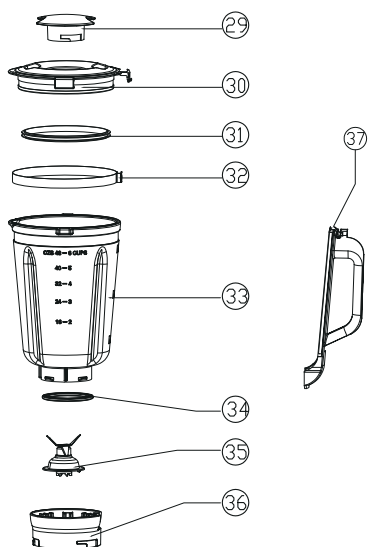
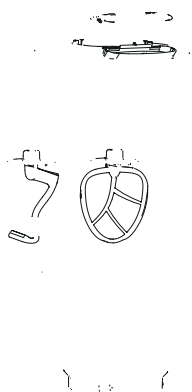
28 g boter

28 g suiker

ong. 600g water (Temperatuur 40+/-5 °C.)

Technische gegevens:

AC 220-240V~, 50Hz, 1300W



5.	Messer	6.	Silikon-Verbindungsstück
7.	Schnecke	8.	Fleischwolf
9.	Schale	10.	Stopfer
11.	Schutzabdeckung	12.	Zubehöranschluss
13.	Schwenkarm	14.	Schutzabdeckung
15.	Oberes Verbindungsstück	16.	Sicherheitsschalter
17.	Entriegelungstaste	18.	Stufenregler
19.	Motorgehäuse	20.	Gerätefuß
21.	Motorspindel	22.	Deckel
23.	Schüsseldeckel	24.	Rührbesen
25.	Rührhaken	26.	Knethaken
27.	Rührschüssel		
29.	Mittelkappe	30.	Mixerdeckel
31.	Dichtring	32.	Haltering
33.	Glas	34.	Dichtring B
35.	Schneidmesser	36.	Becherboden
37.	Kunststoffgriff	38.	Frikadelle Kanister
39.	Fleischverteiler	40.	Wurstdose
41.	Teigverteiler		

Wichtige Sicherheitshinweise:

Wenn Sie Elektrogeräte verwenden, sollten grundlegende Sicherheitsvorkehrungen, einschließlich der folgenden, immer beachtet werden:

- Alle Anweisungen lesen.
- Kabel und Stecker zum Schutz gegen die Stromschlaggefahr nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Wenn ein Gerät von oder nahe Kindern verwendet wird, ist strenge Aufsicht erforderlich.
- Bei Nichtverwendung sowie vor dem Auswechseln von Zubehör und vor der Reinigung den Netzstecker ziehen.
- Sich bewegende Teile nicht berühren.

- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienstmitarbeitern oder einer ähnlich qualifizierten Person zur Vermeidung von Gefahren ausgetauscht werden.
- Die Verwendung von Aufsätzen, die nicht vom Hersteller empfohlen oder verkauft wurden, könnte Brände, Stromschläge und Verletzungen verursachen.
- Nicht im Freien verwenden.
- Das Kabel darf nicht über die Tisch- oder Arbeitsplattenkante hängen.
- Halten Sie während der Verarbeitung von Lebensmitteln Hände und Utensilien von sich bewegenden Klingen oder Scheiben fern, um das Risiko einer schweren Körperverletzung oder Beschädigung des Mixers zu reduzieren.
- Die Klingen sind scharf, bitte mit Vorsicht handhaben.
- Zur Verringerung der Verletzungsgefahr dürfen Messerkreuz oder Scheiben keinesfalls so an die Motoreinheit angeschlossen werden.
- Vergewissern Sie sich, dass alles sicher eingerastet ist, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- Führen Sie Speise nie mit der Hand ein, benutzen Sie immer den Stopfer.
- Die Deckelverriegelung darf nicht umgangen werden.
- Bedienen Sie den Mixer nur mit aufgesetztem Deckel.
- Beim Mixen heißer Flüssigkeit, die Kappe in der Deckelmitte entfernen.
- Schalten Sie das Gerät vor dem Austauschen von Zubehör aus.
- Produkt und Zubehör dürfen nur wie in der Bedienungsanleitung beschrieben verwendet und montiert werden.
- Das Gerät ausschalten, bevor Zubehöerteile ausgetauscht oder Teile berührt werden, die sich bei Gebrauch bewegen.
- Dieses Gerät darf aus Sicherheitsgründen von Kindern und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten nicht ohne Aufsicht und Anleitung verwendet werden.

Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

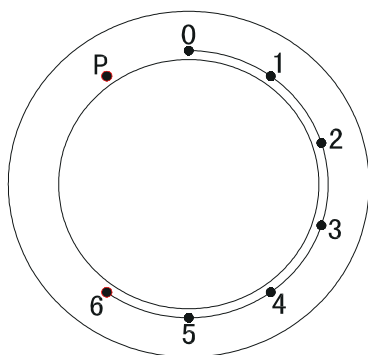
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Für Länder in Europa:
Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Gerät und Kabel dürfen nicht in Kinderhände gelangen.
- Dieses Gerät ist nicht für Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. mit mangelnder Erfahrung und fehlenden Kenntnissen vorgesehen, außer diese werden angemessen beaufsichtigt oder haben entsprechende Anleitungen zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten und die damit verbundenen Gefahren verstanden. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.

Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn es unbeaufsichtigt bleibt sowie vor der Montage, der Demontage oder Reinigung.

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Wartung durch den Benutzer werden nicht von Kindern gemacht, es sei denn sie werden von 8 Jahren gealtert und überwacht werden.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel nur vom Hersteller, seinen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mittels einer externen Zeitschaltuhr oder eines getrennten Fernbedienungssystems ausgelegt.

Diese Gebrauchsanleitung aufbewahren

Stufenwahl über das Bedienfeld



0-----Stopp

Einstellung 1-6---Betriebsstufen

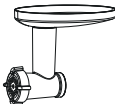
Einstellung 1-----Niedrigste Stufe- langsam

Einstellung 6-----Höchste Stufe-schnell

Einstellung P-----Höchste Stufe-zum

Zerkleinern von Eis

Eine Stufe auswählen

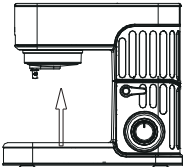
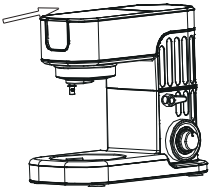
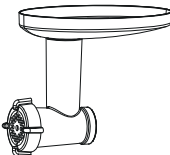
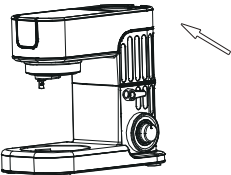
Zubehör	Bild	Eine Stufe auswählen	Zeit	Kapazität
Knethaken		1, 2	30 Sek. auf Stufe 1 und 5 Min. auf Stufe 2	1000 g Mehl und 600 ml Wasser
Rührhaken		2-4	7min	
Schneebeesen		6	7min	Mindestens Eiweiß von 3 Eiern Nicht mehr als 16 Eier
Fleischwolf		5-6	7min	

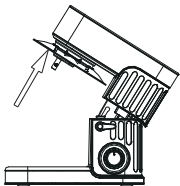
Mixer		5-6, P	1min	1,5 L max.
-------	---	--------	------	------------

Bedienpositionen

Warnung!

Betreiben Sie das Gerät nur, wenn Zubehörteil/Aufsatz gemäß dieser Tabelle befestigt ist und sich in der Betriebsstellung befindet.

Wert	Position	Zubehör		
1.				
2.				
3.				

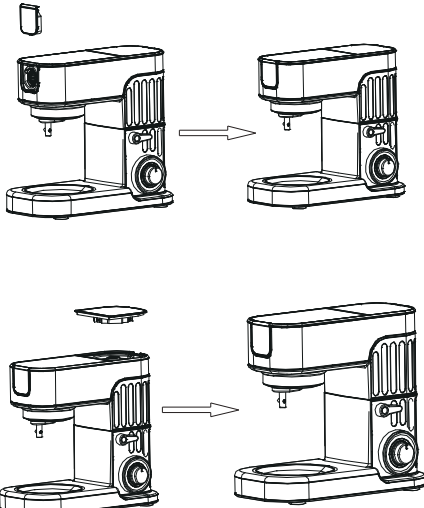
4.		Je Nach Bedarf Knethaken, Rührhaken oder Schneebeesen aufsetzen.
----	---	---

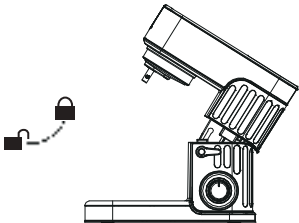
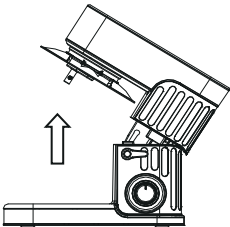
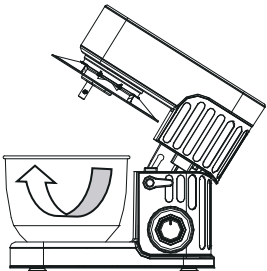
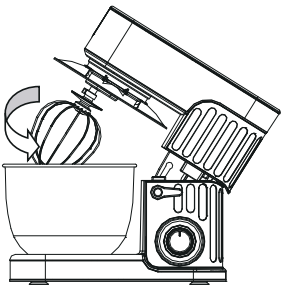
Durch sich drehendes Zubehör besteht Verletzungsgefahr!

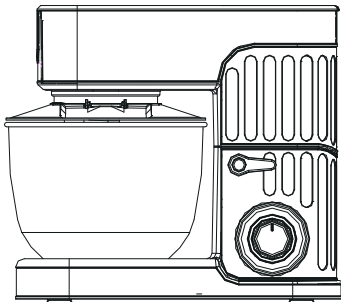
Während des Gerätebetriebs Finger von der Rührschüssel fernhalten.

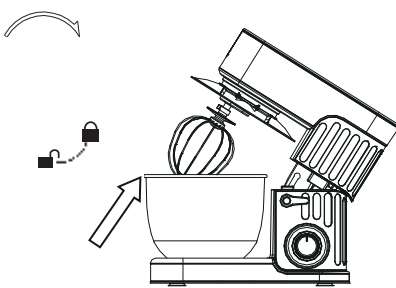
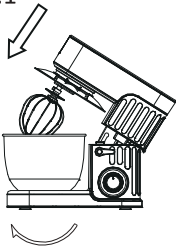
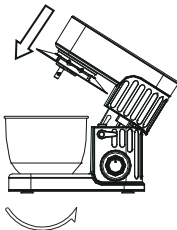
Aufsätze erst wechseln, wenn das Gerät zum Stillstand gekommen und vom Netz getrennt ist. Nach dem Ausschalten läuft der Antrieb kurzzeitig weiter.

Knethaken , Rührhaken , Schneebeesen verwenden

1. 	1.Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche, z. B. eine Küchenarbeitsplatte und stellen Sie sicher, dass es stabil steht. 2.Stellen Sie sicher, dass die Schutzabdeckung (11) an den Zubehöranschluss (12) angebracht ist 3.Die Schutzabdeckung (14) in das obere Verbindungsstück des Schwenkarms (15) stecken (siehe Abbildung)
--	--

2. 	Die Entriegelungstaste (17) im Uhrzeigersinn drehen. Gleichzeitig den Schwenkarm (13) mit der Hand anheben, so dass er mit einem Klick einrastet. Der Schwenkarm kippt nach oben.
3. 	Den Schüsseldeckel (23) auf den Schwenkarm (13) aufsetzen und zum Einrasten leicht im Uhrzeigersinn drehen.
4. 	1. Geben Sie die Lebensmittel in die Rührschüssel (27). 2. Setzen Sie die Rührschüssel auf die Aussparung am Motorgehäuse (19) auf. 3. Die Rührschüssel leicht im Uhrzeigersinn drehen, bis sie einrastet.
5. 	1. Das benötigte Zubehör (25 mit 24, 23 oder 26) auf die Motorspindel (21) auf der Unterseite des Schwenkarms (13) aufsetzen. 2. A. Der Knethaken (26) wird für feste Teigmassen, Hackfleisch oder andere anspruchsvolle Knetarbeiten verwendet.

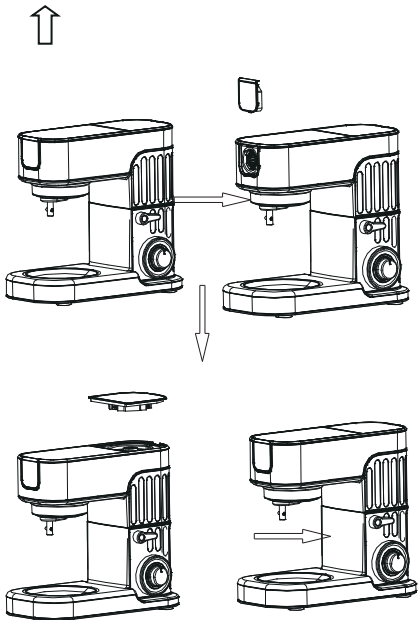
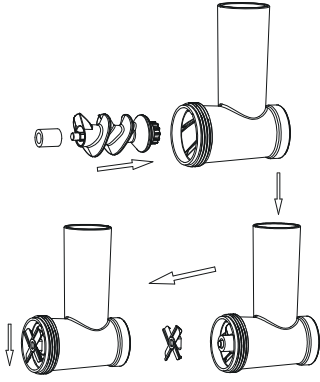
	B. Der flache Rührhaken (25) wird für leichte Teigmischungen verwendet. C. Der Schneebesen (24) dient zum Schlagen von Sahne, Eiweiß usw. 3. Die Stifte an der Spindel mit den Vertiefungen am oberen Rand des Zubehörs ausrichten. Drücken Sie das Zubehörteil gegen den Schwenkarm und drehen Sie es gleichzeitig gegen den Uhrzeigersinn, bis die Stifte einrasten und das Zubehör fest sitzt. Das Zubehör darf nicht locker sein oder herausgezogen werden können.
6. 	1. Lassen Sie den Schwenkarm zum Einrasten herab. Der Deckel (23) muss korrekt und fest auf der Rührschüssel (27) angebracht sein. Das Gerät ist nun betriebsbereit. 2. Das Netzkabel an die Steckdose anschließen und das Gerät anschalten. Den Stufenregler auf Stufe 1 (oder auf eine andere Einstellung) drehen. Die Anzeige auf dem Bedienfeld leuchtet auf. 3. Wählen Sie die gewünschte Stufe aus. Die Stufentaste 1 ist die niedrigste und die Taste 6 die höchste Stufe. Empfohlene Stufen, Zeiten und Mengen entnehmen Sie bitte der obigen Tabelle. 4. Wenn Sie die Rührschüssel abkratzen möchten, bitte warten, bis das Zubehör vollständig zum Stillstand gekommen ist.

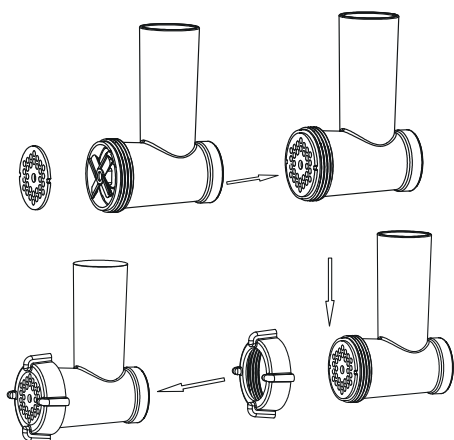
	Verwenden Sie den Schaber, keinesfalls Ihre Finger.
7. 	1. Schalten Sie das Gerät aus, wenn Sie fertig sind. Schalten Sie das Gerät am Schalter aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie ein Zubehör austauschen, vor der Reinigung und wenn das Gerät nicht verwendet wird. 2. Die Entriegelungstaste (17) im Uhrzeigersinn drehen. Gleichzeitig den Schwenkarm (13) mit der Hand anheben, so dass er mit einem Klick einrastet. Der Schwenkarm kippt nach oben.
8. 8.1  8.2 	1. Ziehen Sie das Zubehör durch Drehen im Uhrzeigersinn ab. 2. Die Rührschüssel mit den verarbeiteten Lebensmitteln gegen den Uhrzeigersinn abdrehen.

WICHTIG!

Während der Teigverarbeitung muss das hinzugefügte Wasser eine Temperatur von 40 +/- 5 °C aufweisen.

Fleischwolf

1. 	1. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche, z. B. eine Küchenarbeitsplatte und stellen Sie sicher, dass es stabil steht. 2. Stellen Sie sicher, dass die Schutzabdeckung (11) an den Zubehöranschluss (12) angebracht ist 3. Die Schutzabdeckung (14) an den Schwenkarm (13) anbringen (siehe Abbildung)
2. 2.1 	1. Bringen Sie die Schnecke (7) am Fleischwolf (8) an. 2. Bringen Sie das Silikon-Verbindungsstück (6) am Schneckenanschluss an (siehe Abbildung). 3. Bringen Sie das Messer (5) am Schneckenanschluss an (siehe Abbildung). Die scharfen Messerkanten müssen in Richtung der

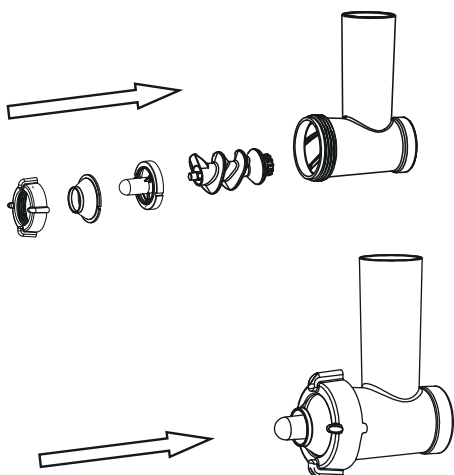


Mahlscheibe zeigen.

4. Eine der drei Mahlscheiben (2, 3, 4) auf das Messer aufsetzen (siehe Abbildung). Drehen Sie die Mahlscheibe, bis die zwei Vertiefungen an den Stiften am Fleischwolf ausgerichtet sind. Wählen Sie je nach gewünschter Konsistenz die entsprechende Mahlscheibe. Sie können zwischen fein, mittel und grob wählen.

5. Die Ringmutter (1) an der Mahlscheibe am Fleischwolf anbringen (siehe Abbildung). Zum Einrasten im Uhrzeigersinn drehen. Die Ringmutter muss die Mahlscheibe festhalten. Jedoch nicht zu fest anziehen.

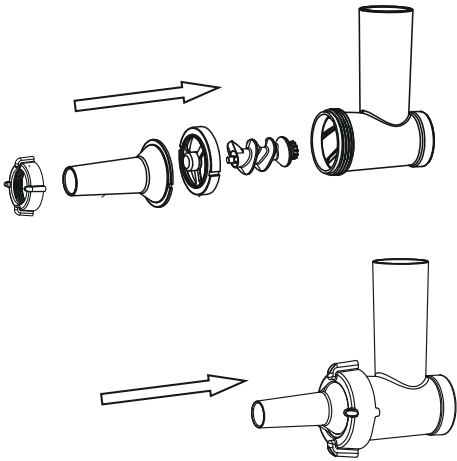
2.2

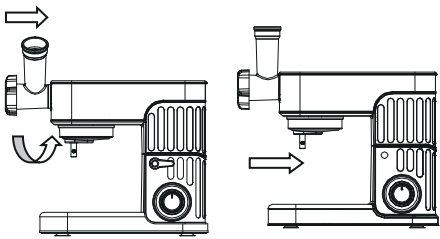
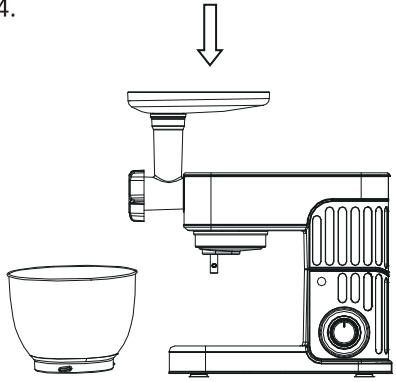
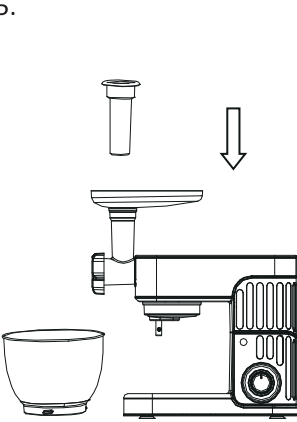


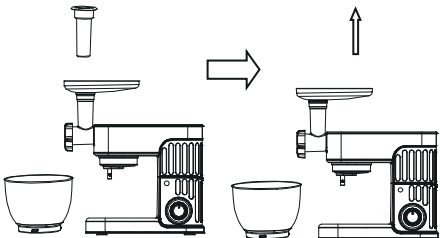
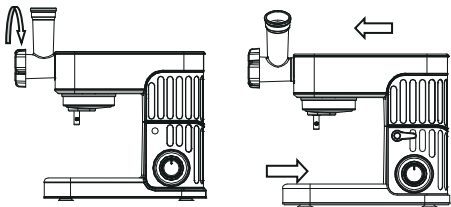
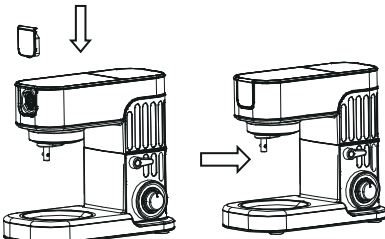
1. Setzen Sie die Spirale (7) mit der dünnen Metallverbindung nach außen in den Fleischwolfkörper (8) ein und drücken Sie sie fest an.

2. Setzen Sie den Fleischverteiler (39) und den Fleischballenbehälter (38) auf den Spiralanschluss (siehe Abbildung). Drehen Sie ihn so, dass die beiden Vertiefungen mit den Stiften am Fleischwolfkörper ausgerichtet sind.

3. Bringen Sie die Ringmutter (1) über dem Fleischbällchenbehälter am Fleischwolfgehäuse an (siehe Abbildung). Zum Verriegeln im

	Uhrzeigersinn drehen. Die Ringmutter muss den Frikadellenbehälter sicher in Position halten. Aber nicht zu fest anziehen.
2.3 	1. Setzen Sie die Spirale (7) mit der dünnen Metallverbindung nach außen in den Fleischwolfkörper (8) ein und drücken Sie sie fest an. 2. Bringen Sie den Teigverteiler (41) und den Wurstbehälter (40) an der Spiralverbindung an (siehe Abbildung). Drehen Sie ihn so, dass die beiden Vertiefungen mit den Stiften am Fleischwolfkörper ausgerichtet sind. 3. Bringen Sie die Ringmutter (1) über dem runden Fleischhalter am Fleischwolfgehäuse an (siehe Abbildung). Zum Verriegeln im Uhrzeigersinn drehen. Die Ringmutter muss den Wurstbehälter sicher in Position halten. Aber nicht zu fest anziehen.

3. 	Fleischwolf (8) und Zubehöranschluss (12) sitzen zunächst so zueinander, dass der Pfeil mit dem Kreis eine Linie bildet. In die senkrechte Position drehen, damit beide Pfeile aneinander ausgerichtet sind.
4. 	1. Die Schale (9) so auf den Fleischwolf (8) aufsetzen, dass der breite Teil über dem Motorgehäuse sitzt. 2. Die Rührschüssel (27) oder ein ähnliches Gefäß unter die Öffnung des Fleischwolfs stellen. 3. Das Gerät ist nun betriebsbereit.
5. 	1. Das Netzkabel an die Steckdose anschließen und das Gerät anschalten. 2. Den Stufenregler auf Stufe 1 (oder auf eine andere Einstellung) drehen. Die Anzeige auf dem Bedienfeld leuchtet auf. 3. Schneiden Sie Ihr Fleisch in kleinere Stücke, so dass die Stücke in das Befüllrohr passen. Würfeln oder in Streifen mit einer Breite von ca. 2,5 cm schneiden. 4. Legen Sie die Stücke in die Schale (9). 5. Wählen Sie über die vier

	Stufentasten die gewünschte Stufe aus. Empfohlene Stufen entnehmen Sie bitte der obigen Tabelle. 6. Die Fleischstücke werden müssen im Befüllrohr nach unten gleiten. Mit dem Stopfer (10) vorsichtig nach unten drücken. Nicht zu stark drücken, um das Gerät nicht zu beschädigen.
6. 	1. Schalten Sie das Gerät nach dem Zubereiten von Hackfleisch aus. Schalten Sie das Gerät am Schalter aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie ein Zubehör austauschen, vor der Reinigung und wenn das Gerät nicht verwendet wird. 2. Stopfer und Schale entfernen.
7. 	Zum Abnehmen den Fleischwolf so drehen, dass der Pfeil am Kreis ausgerichtet ist.
8. 	Die Schutzabdeckung am Zubehöranschluss anbringen.

Sicherheitshinweise:

Knochen, Knorpel, Sehnen und Rinde vor dem Mahlen des Fleisches immer entfernen.

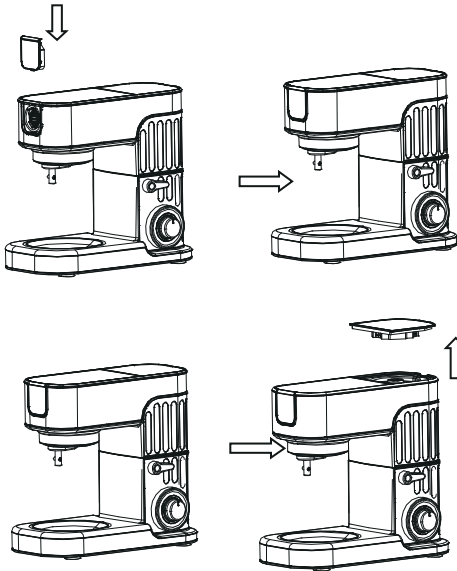
Gefrorene Lebensmittel müssen vor dem Mahlen vollständig aufgetaut sein.

Der Fleischwolf darf nur zum Mahlen von Fleisch verwendet werden. Vermeiden Sie das Mahlen von pastösen Lebensmitteln, z.B. Lebensmittel, die Paniermehl enthalten, da dies das Gerät beschädigen könnte.

Der Fleischwolf darf nicht länger als 10 Minuten ununterbrochen betrieben werden. Wenn Sie den Fleischwolf kontinuierlich zu lange ohne Unterbrechung betreiben, kann dies die Lebensdauer des Gerätes beeinträchtigen. Nach dem Gebrauch des Gerätes für 10 Minuten eine Pause von mindestens 30 Minuten einlegen.

Mixer

1.

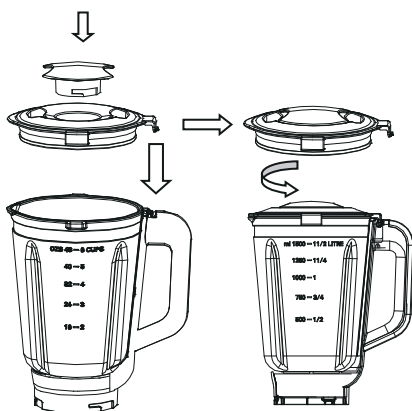


1. Stellen Sie das Gerätegehäuse auf eine ebene Fläche, z. B. eine Küchenarbeitsplatte und stellen Sie sicher, dass es stabil steht.

2. Stellen Sie sicher, dass die Schutzabdeckung (11) an den Zubehöranschluss (12) angebracht ist

3. Die Schutzabdeckung (14) vom Schwenkarm abnehmen (siehe Abbildung).

2.

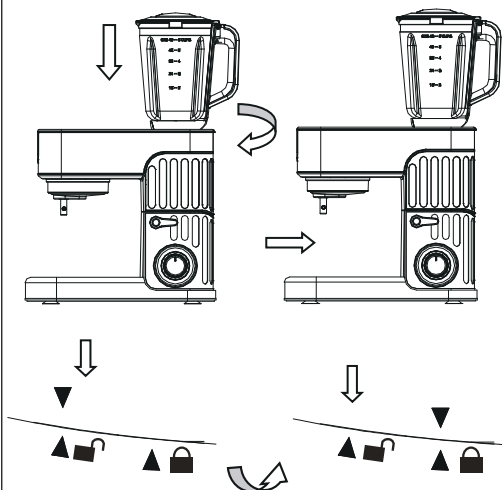


1. Geben Sie das Mixgut in den Krug (31).

2. Den Mixerdeckel (30) fest auf dem Krug anbringen.

3. Die Kappe (29) in die Mitte des Mixerdeckels einsetzen.

3.

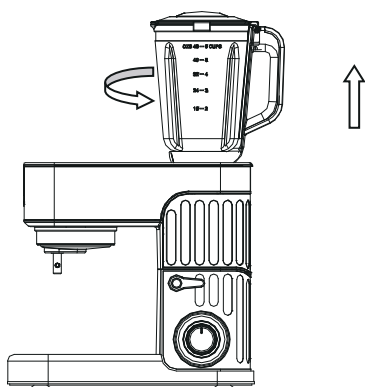


1. Stellen Sie die Krugbaugruppe so auf das Motorgehäuse, dass Pfeil und Kreis aneinander ausgerichtet sind. Im Uhrzeigersinn drehen, sodass beide Pfeile aneinander ausgerichtet sind.

2. Das Netzkabel an die Steckdose anschließen und das Gerät anschalten. Den Stufenregler auf Stufe 1 (oder auf eine andere Einstellung) drehen. Die Anzeige auf dem Bedienfeld leuchtet auf.

3. Wählen Sie über die sechs Stufentasten die gewünschte Stufe aus. Empfohlene Stufen entnehmen Sie bitte der obigen Tabelle.

4.

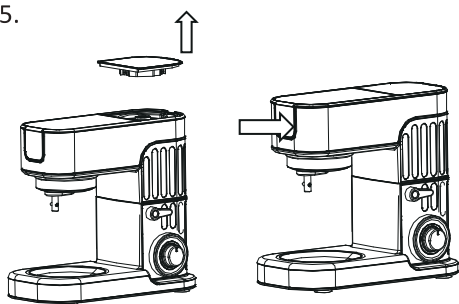


1. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie ein Zubehör austauschen, vor der Reinigung und wenn das Gerät nicht verwendet wird.

2. Zum Abnehmen den Krug so drehen, dass der Pfeil am Kreis ausgerichtet ist.

3. Den Deckel abnehmen und verarbeitete Speisen entnehmen.

5.



Die Schutzabdeckung wieder an den Schwenkarm anbringen.

Sicherheitshinweise:

1. Um beim Pürieren fester Zutaten optimale Ergebnisse zu erzielen, nach und nach kleine Portionen in den Glaskrug geben, anstatt eine große Menge auf einmal zu verarbeiten.
2. Beim Verarbeiten fester Zutaten, diese zuerst in kleine Stücke (2 - 3 cm) schneiden.
3. Beim Mixen fester Zutaten zunächst eine kleine Menge Flüssigkeit hineingeben. Durch die Deckelöffnung allmählich mehr Flüssigkeit hinzufügen.
4. Legen Sie Ihre Hand immer oben auf den Mixer, wenn Sie das Gerät bedienen.
5. Zum Rühren fester und sehr dickflüssiger Zutaten empfehlen wir, den Mixer im Impulsmodus zu verwenden, um zu verhindern, dass sich die Klingen verklemmen.
6. Wohlgermerkt: Betreiben Sie den Motor für maximal zwei Minuten, um

Überhitzung oder Folgeschäden zu vermeiden.

7. Es ist ratsam, das Gerät vor dem ersten Gebrauch zu waschen.

8. Für optimale Ergebnisse sollte das Gerät nach jedem Gebrauch gereinigt werden, damit Flüssigkeit nicht eintrocknet.

9. Der Schalter bleibt nach dem Drücken nicht in der Einstellung 'P'. Sie müssen die Taste 'P' gedrückt halten.

Fassungsvermögen des Krugs

1500 ml

REINIGUNG

Beachten Sie beim Reinigen des Gerätes folgende Punkte:

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.

- Tauchen Sie die Motoreinheit des Gerätes nicht in Wasser und stellen Sie sicher, dass kein Wasser in das Gerät gelangt.

- Reinigen Sie die Motoreinheit, indem Sie es mit einem feuchten Tuch abwischen. Bei starken Verschmutzungen kann etwas Spülmittel verwendet werden.

- Verwenden Sie keine Scheuerschwämme, Stahlwolle oder irgendwelche starken Lösungsmittel oder Scheuermittel, um das Gerät zu reinigen, da diese die Außenflächen des Gerätes beschädigen können.

- Reinig alle accessoires afzonderlijk. De accessoires kunnen worden schoongemaakt met heet water.

- Achten Sie darauf, die Klingen oder scharfen Teile während des Gebrauchs und der Reinigung nicht zu berühren.

- **WICHTIG!** Nach der Reinigung vollständig trocknen lassen. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es feucht ist.

- Wir empfehlen, die Mahlscheiben nach der Reinigung mit Pflanzenöl zu schmieren und in Pergamentpapier zu wickeln, um das Risiko von Rost und Verfärbung zu minimieren.

- Nach der Reinigung und dem Abtrocknen Zubehör sofort zur Aufbewahrung verstauen.

Fassungsvermögen der Schüssel

1,5 kg Mehl und 900g Wasser

Anwendungsbeispiele



Emulsion:

2 Eier, 2 Esslöffel Essig, 250 g Öl.

Auf Stufe 5 einstellen und das Öl langsam durch das Loch in der Deckelmitte eingießen. Mixen, solange die Mayonnaise emuliert.



Karotten

400 g Karotten, entsprechende Menge Wasser



Zerkleinerung von Mandeln

200g Mandeln



Eiweiß schlagen

16 Eiweiß in die SCHÜSSEL geben und mit dem SCHNEEBESEN auf Stufe 6 schlagen.



Sahne schlagen

600g Sahne mit dem FLACHEN RÜHRHAKEN in der SCHÜSSEL auf Stufe 4 schlagen.



Teig kneten

1000 g Mehl

200 g gehackte Mandeln

15 g Salz

28 g Butter

28 g Zucker

ca. 600 g Wasser (Temperatur 40 +/- 5 °C)

Technische Daten:

AC 220-240V~, 50Hz, 1300W

Cet appareil est conforme aux directives CE appropriées et a été fabriqué selon les règles techniques de sécurité les plus récentes.



Recyclage

Cet appareil est marqué du symbole du tri sélectif relatif aux déchets d'équipements électriques et électroniques. Cela signifie que ce produit doit être pris en charge par un système de collecte sélectif conformément à la directive européenne 2002/96/CE afin de pouvoir être soit recyclé soit démantelé dans le but de réduire tout impact sur l'environnement.

Pour plus de renseignements, vous pouvez contacter votre administration locale ou régionale.

Ne pas jeter des appareils électriques avec les déchets managers municipaux non tirés. Utiliser des équipements de collecte séparés. Contacter votre gouvernement local pour toute information concernant les systèmes de collecte disponibles.

Les produits électroniques n'ayant pas fait l'objet d'un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine en raison de la présence de substances dangereuses.



Importé par

FORTUS

28 Bis rue du Goulet,
93300 Aubervilliers, France
www.kitchencook.fr