

 **BESTRON**[®]
KITCHEN HEROES



1200
Watts

220
240
Volts

50
60
Hz

KB:
10 min



AKM1600S INSTRUCTION MANUAL

DE Bedienungsanleitung

EN Instruction manual

FR Mode d'emploi

IT Istruzioni per l'uso

NL Handleiding

ES Manual del usuario



HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH!

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb dieses Bestron-Produktes. In dieser Gebrauchsanweisung erläutern wir die Funktion und die Benutzung. Lesen Sie somit diese Gebrauchsanweisung aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät benutzen. Verwenden Sie das Gerät nur so, wie es in der Gebrauchsanweisung beschrieben ist. Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung danach sorgfältig auf.

Bei einem Defekt:

Sollte das Gerät unverhofft einen Defekt aufweisen, versuchen Sie dann nie, die Reparatur selbst vorzunehmen. Lassen Sie Reparaturen immer von einem qualifizierten Mechaniker ausführen.

Benutzung durch Kinder:

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern und Personen mit vermindertem körperlichen, sinnlichen oder geistigen Vermögen oder Mangel an Erfahrung und Kenntnis verwendet werden.
- Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Halten Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Kinder müssen im Auge gehalten werden, um sich dessen sicher zu sein, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

WAS SIE ÜBER ELEKTROGERÄTE WISSEN MÜSSEN

- Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung der auf dem Typenschild eines Elektrogerätes angegebenen Netzspannung entspricht, bevor Sie es benutzen.
- Kontrollieren Sie, ob die Steckdose, an die Sie ein Elektrogerät anschließen, geerdet ist.
- Stellen Sie Elektrogeräte immer an einer Stelle auf, an der sie nicht fallen können, und auf einen stabilen und ebenen Untergrund.
- Bestimmte Teile eines Elektrogerätes können warm oder manchmal heiß werden. Berühren Sie diese nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Sorgen Sie dafür, dass Ihre Hände trocken sind, wenn Sie ein Elektrogerät, ein Kabel oder einen Stecker berühren.
- Elektrogeräte müssen zur Vermeidung einer Feuergefahr ihre Wärme abgeben können. Sorgen Sie somit dafür, dass das Gerät ausreichend frei ist und nicht mit brennbarem Material in Kontakt kommen kann. Elektrogeräte dürfen nie bedeckt werden.
- Sorgen Sie dafür, dass Elektrogeräte, Kabel oder Stecker nicht mit Wasser in Berührung kommen.

- Tauchen Sie Elektrogeräte, Kabel oder Stecker nie in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.
- Fassen Sie Elektrogeräte nie an, wenn sie ins Wasser gefallen sind. Ziehen Sie direkt den Stecker aus der Steckdose. Benutzen Sie das Gerät nicht mehr.
- Sorgen Sie dafür, dass Elektrogeräte, Kabel und Stecker nicht mit Hitzequellen, wie zum Beispiel eine heiße Kochplatte oder offenes Feuer, in Berührung kommen.
- Lassen Sie Kabel nie über den Rand der Anrichte, Arbeitsplatte oder einen Tisch hängen.
- Ziehen Sie den Stecker immer aus der Steckdose, wenn Sie das Elektrogerät nicht benutzen.
- Wenn Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen, ziehen Sie dann am Stecker selbst und nicht am Kabel.
- Kontrollieren Sie regelmäßig, ob das Kabel des Elektrogerätes noch intakt ist. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel Beschädigungen aufweist. Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem technischen Kundendienst oder einer Person mit einer ähnlichen Qualifikation ersetzt werden, um jede Gefahr zu vermeiden.
- Das Gerät darf nicht mittels eines externen Zeitschalters oder durch ein separates System mit Fernbedienung eingeschaltet werden.

WAS SIE ÜBER DIESES GERÄT WISSEN MÜSSEN

- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Gerät im Freien benutzen.
- Benutzen Sie das Gerät nie in feuchten Räumen.
- Reinigen Sie das Gerät nach der Benutzung gründlich (siehe Reinigung und Wartung).
- Kommen Sie bei der Benutzung des Geräts mit Ihren Fingern nicht mit den beweglichen Teilen in Berührung.
- Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn die Zubehörteile oder die Schüssel nicht richtig befestigt sind.
- Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn der Mixerkopf nicht richtig gesichert ist.
- Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn der Mixerkopf in der obersten Stellung steht.
- Schalten Sie das Gerät immer zuerst aus, bevor Sie die Zubehörteile wechseln.

UMWELT



- Werfen Sie Verpackungsmaterial, wie zum Beispiel Plastik und Karton, in die dazu bestimmten Container.
- Dieses Produkt am Ende der Nutzungsdauer nicht als normalen Haushaltsabfall entsorgen, sondern bei einer Sammelstelle zur Wiederverwendung von elektrischem und elektronischem Gerät. Achten Sie auf das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanweisung oder Verpackung.
- Die Materialien können wie angegeben wiederverwendet werden. Durch Ihre Hilfe bei der Wiederverwendung, der Verarbeitung der Materialien oder anderen Formen der Nutzung des alten Gerätes leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt.
- Informieren Sie sich bei der Gemeinde nach der richtigen Sammelstelle bei Ihnen in der Nähe.

CE-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

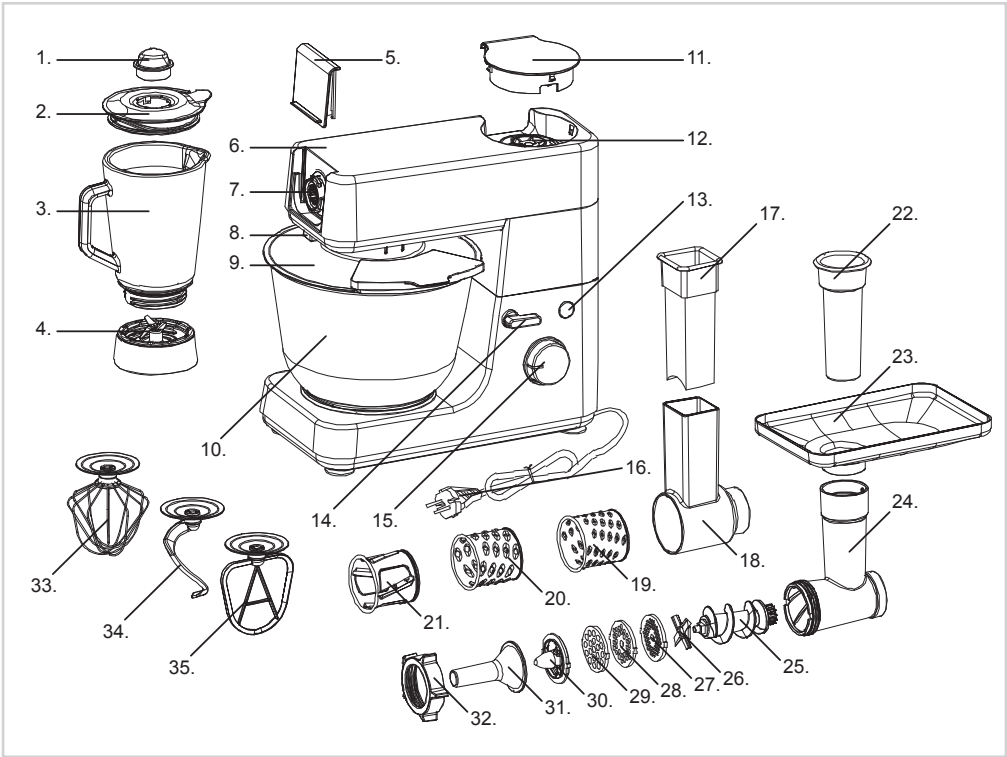
Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen gemäß den Europäischen Richtlinien.



R. Neyman
Quality control

BETRIEB – Allgemein

Dieses Gerät ist ausschließlich zur Nutzung im Privathaushalt vorgesehen. Es ist nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet.



- 1. Verschluss-Stöpsel
- 2. Verschluss
- 3. Mixer-Karaffe
- 4. Klingen
- 5. Abdeckung
- 6. Mischer-Kopf
- 7. Anschluss
- 8. Anschlussentriegler
- 9. Anti-Spritzer-Deckel mit Nachfüllöffnung
- 10. Mischer-Schüssel
- 11. Mixer-Abdeckung
- 12. Mixer-Anschluss
- 13. „PULS“-Taste
- 14. Hebeschalter
- 15. Tempo-Schalter
- 16. Stromkabel und -stecker
- 17. Hobelschieber
- 18. Schnitzwerk-Einfüllrohr

- 19. Trommel-Feinhobel
- 20. Trommel-Grobhobel
- 21. Schneidetrommel
- 22. Fleischwolf-Schieber
- 23. Füllablage
- 24. Fleischwolf-Einfüllrohr
- 25. Wolfspirale
- 26. Messer
- 27. Feine Fleischwolfscheibe
- 28. Mittlere Fleischwolfscheibe
- 29. Grobe Fleischwolfscheibe
- 30. Innerer Wursteraufsatz
- 31. Äußerer Wursteraufsatz
- 32. Ringriegel
- 33. Schneebesens
- 34. Knethaken
- 35. Mischarm

BETRIEB – Vor dem ersten Einsatz

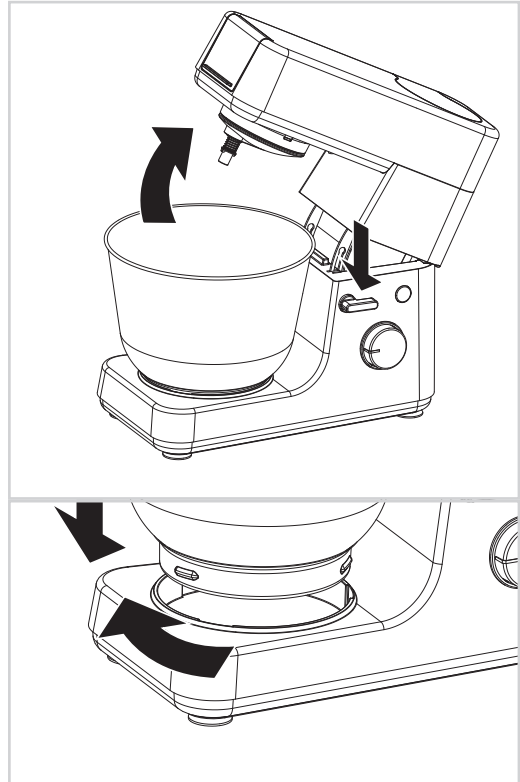
1. Das Gerät aus der Verpackung nehmen.
2. Das Gerät säubern (siehe „Wartung und Pflege“).

BETRIEB – Einsatz

Diese Küchenmaschine ist mit drei unterschiedlichen Aufsätzen und einem Anti-Spritzer-Deckel ausgestattet.

- Der Mischarm (35) dient dem Mischen von Teig für Kuchen, Biskuit, Brot, Feingebäck und Kekse.
- Der Schneebesen (33) dient dem Aufschlagen von Baisermasse, Mayonnaise und Sahne.
- Der Knehtaken (34) dient dem Durchkneten von Brotteig und anderen hefehaltigen Teigen.
- Der Anti-Spritzer-Deckel (9) hält die Küche sauber und weist eine praktische Nachfüllöffnung auf.

1. Mit einer Hand den Hebeschalter (14) drücken und mit der anderen Hand den Mischer-Kopf (6) heben, bis er einrastet. .
2. Von unten den Anti-Spritzer-Deckel auf den Mischer-Kopf drücken, bis er einrastet. Darauf achten, dass sich alles genau in die vorgesehenen Öffnungen einfügt. Die Nachfüllöffnung sollte dabei nach vorne zeigen.
3. Die Zutaten in die Mischer-Schüssel geben.
4. Die Mischer-Schüssel (10) in das Gerät einsetzen. Darauf achten, dass sich die Schüssel genau in die vorgesehenen Öffnungen einfügt. Die Schüssel bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn drehen. Die Mischer-Schüssel ist nun sicher eingesetzt.
5. Den gewünschten Aufsatz am Gerät anbringen. Den Aufsatz auf die vorgesehene Achse drücken und gegen den Uhrzeigersinn drehen. Die Verbindungsstifte des Aufsatzes müssen genau in die vorgesehenen Öffnungen an der Achse passen.
6. Mit einer Hand den Hebeschalter drücken und den Mischer-Kopf mit der anderen Hand wieder nach unten bewegen, bis er einrastet.
7. Den Stromstecker des Geräts einstecken.
8. Den Tempo-Schalter (15) nach Wunsch einstellen. Beim niedrigsten Stellwert beginnen. Die „PULS“-Taste (13) drücken, falls Sie direkt kurz auf höchstem Tempo mischen möchten.
9. Sind Sie mit dem Mischen fertig, den Tempo-Schalter auf „OFF“ stellen, um das Gerät auszuschalten.
10. Den Stromstecker ziehen.
11. Mit einer Hand den Hebeschalter drücken und mit der anderen Hand den Mischer-Kopf anheben, bis er einrastet.
12. Die Mischer-Schüssel gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis sie sich bequem aus dem Gerät herausnehmen lässt.
13. Den Aufsatz vom Gerät entfernen, indem Sie ihn nach rechts drehen und von der Achse herunterziehen.



ACHTUNG:

- Während der Mischer im Einsatz ist, können Sie durch die Nachfüllöffnung im Anti-Spritzer-Deckel weitere Zutaten nachgeben.
- Durch Drücken der „PULS“-Taste (13) läuft der Mischer kurzzeitig auf schnellster Stufe. Die „PULS“-Funktion läuft immer nur so lange, wie Sie die Taste gedrückt halten.
- Benutzen Sie das Gerät niemals länger als 10 Minuten. Warten Sie dann 20 Minuten, bevor Sie das Gerät wieder einschalten.
- Die drei Armaturen sind nicht spülmaschinengeeignet.

TIPPS – Zutaten zum Mischen

- Darauf achten, dass die Zutaten Zimmertemperatur haben.
- Mischer-Schüssel und Mischarm vorwärmen, indem Sie die Schüssel mit heißem Wasser befüllen, in das Gerät einsetzen und den Mischarm in das heiße Wasser hinab senken. Vor der weiteren Verwendung des Geräts das heiße Wasser fortschütten.
- Beim Mischen zwischendurch kurz Pause machen, um an der Schüsselwand haftende Zutaten wieder in Richtung Schüsselboden zu bewegen. Dazu das Gerät immer erst komplett ausschalten!

TIPPS – Mischen von Teig für Kuchen, Pasteteig und Biskuit

- Mischer-Schüssel und Mischarm eine Weile in den Kühlschrank stellen, um beide so weit wie möglich herunterzukühlen.
- Zum Mischen zunächst auf Schalterposition 1 beginnen. Anschließend das höchste Tempo verwenden, um einen leichten Teig zu erhalten (siehe „Empfohlene Geschwindigkeiten“).

TIPPS – Mischen von Brotteig und anderen fermentierenden Teigen

Den Teig nie zu lange durchkneten lassen, da er sonst nicht aufgeht!

TIPPS – Sahne und Eiweiß aufschlagen

- Vor dem Einsatz sicherstellen, dass Mischer-Schüssel und Schneebesen komplett sauber sind.
- Schlagsahne nie zu lange aufschlagen lassen, da sie sich sonst wieder verflüssigt.

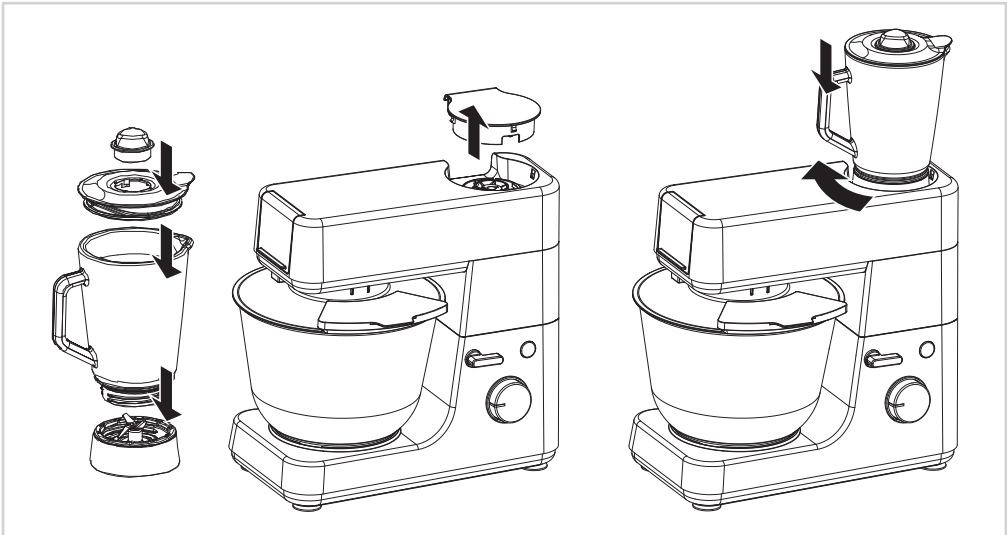
NUTZUNG – Höchstmengen

- Teig: 500g
- Flüssigteig: 2,5l

BETRIEB – Empfohlene Geschwindigkeiten

Zubehör		Stufe
Rührarm	Fett und Zucker	Stufe 1, allmählich auf Stufe 4 steigern
	Rührteig	Stufe 1
	Teig	Stufe 1, allmählich auf Stufe 4 steigern
Schneebesen		Stufe 1, allmählich auf Einstellung 6 steigern
Knethaken		Stufe 1, allmählich auf Stufe 2 steigern

BETRIEB – Verwenden des Mixers



1. Die Mixer-Karaffe (3) in den vorgesehenen Anschluss (12) einsetzen und mit Nachdruck bis zum Anschlag drehen. Der Mixer weist ein Sicherheitssystem auf, das verhindert, dass der Motor anspringt, wenn die Karaffe nicht korrekt eingesetzt ist.
2. Die festen Zutaten in zirka mundgerechte Stücke schneiden.
3. Die festen Zutaten in die Mixer-Karaffe geben. Gegebenenfalls flüssige Zutaten hinzu geben (max. 1l).
4. Den Verschluss (2) oben in die Mixer-Karaffe einsetzen.
5. Den Verschluss-Stöpsel (1) in den Verschluss einsetzen.
6. Den Stromstecker (16) einstecken.
7. Den Tempo-Schalter (15) auf die gewünschte Stufe einstellen. Je länger Sie den Mixer laufen lassen (max. 180 Sekunden) desto feiner werden die Zutaten zerkleinert und vermischt.
8. Den Mixer ausschalten (Schalterstellung: „OFF“).
9. Die Karaffe vom Anschluss nicht trennen ehe die Klingen (4) komplett stillstehen.

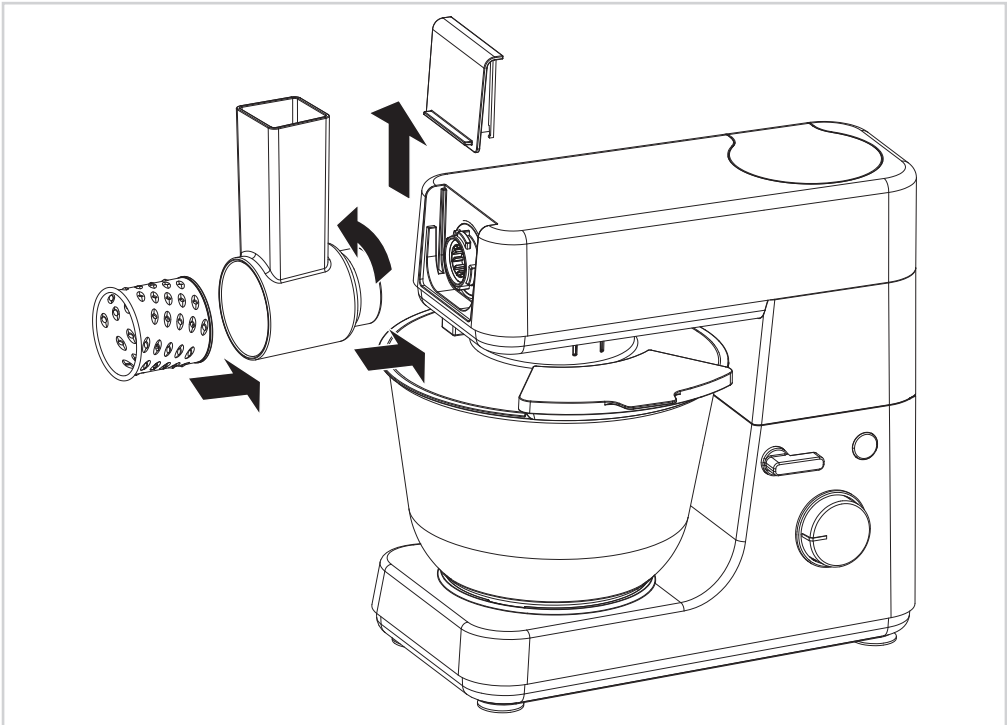
ACHTUNG:

- Niemals den Deckel die Karaffe entfernen, wenn der Mixer noch läuft!
- Den Mixer nicht gleichzeitig mit den anderen Komponenten der Küchenmaschine verwenden, da dies sonst den Motor überlastet.

TIPPS

- Während der Mixer im Einsatz ist, können Sie jederzeit durch die Nachfüllöffnung im Verschluss Zutaten nachgeben, indem Sie den Verschluss-Stöpsel herausnehmen.
- Der Mixer lässt sich kurzzeitig auf höchster Geschwindigkeitsstufe verwenden, indem Sie die „PULS“-Taste (13) drücken. Die „PULS“-Funktion läuft immer nur so lange, wie Sie die Taste gedrückt halten.
- Zerstoßenes Eis erhalten Sie, indem Sie Eiswürfel in die Mixer-Karaffe geben und wiederholt kurz die „PULS“-Taste drücken, bis Sie die gewünschte Konsistenz erhalten.
- Fleisch und andere feste Zutaten immer erst in zirka mundgerechte Stücke zerteilen, ehe Sie sie in den Mixer geben.
- Um Tomatenpüree herzustellen, Tomaten in Viertel zerteilen und während der Mixer bereits läuft durch die Nachfüllöffnung in die Karaffe geben.
- Sollte der Mixer nicht die gewählte Geschwindigkeit erreichen, so schalten Sie das Gerät aus (Schalterstellung: „OFF“) und:
 - a. drücken Sie „PULS“ oder
 - b. rühren Sie die Zutaten um oder
 - c. entnehmen Sie einen Teil der Zutaten, um den Mixer zu entlasten.

BETRIEB – Schnitzelwerk verwenden



Der Schnitzelwerk (18) weist drei Trommel-Hobel auf: den Feinhobel (19), den Grobhobel (20) und den Schneider (21).

1. Die Abdeckung (5) vom Mischer-Kopf (6) entfernen.
2. Das Füllrohr (24) des Fleischwolfs in einem 45°-Winkel am Mischer-Kopf-Anschluss (7) anbringen.
3. Das Füllrohr nach oben neigen, bis es einrastet.
4. Die gewünschte Trommel in den runden Ausgang des Rohrs einsetzen.
5. Eine Schüssel, einen Teller oder einen sonstigen Behälter unter den runden Ausgang des Füllrohrs stellen, um das Hobelgut darin aufzufangen.
6. Den Tempo-Schalter (15) auf die gewünschte Stufe einstellen. Die Trommel beginnt nun, sich zu drehen.
7. Die Zutaten in das Füllrohr geben und mit dem Schieber (17) weiter hineinschieben. Nicht fester als unbedingt nötig schieben.
8. Das Gerät ausschalten, indem Sie den Tempo-Schalter in die „OFF“-Position bringen.
9. Das Füllrohr entfernen, indem Sie den Anschlusseintriegler (8) nach vorne drücken und das Füllrohr im Uhrzeigersinn auf einen 45°-Winkel drehen.

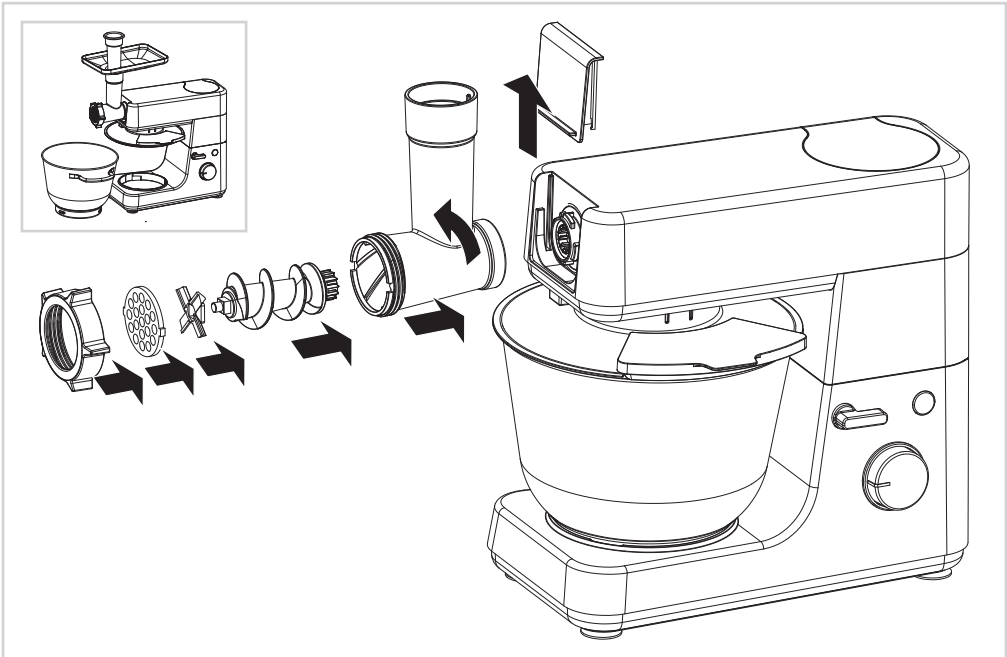
ACHTUNG:

- Den Schnitzelwerk nicht gleichzeitig mit den anderen Komponenten der Küchenmaschine verwenden, da dies sonst den Motor überlastet.
- Die Schnellreibe und die Trommeln sind nicht spülmaschinengeeignet.

TIPPS

- Zum Schieben der Zutaten ausschließlich den mitgelieferten Schieber (17) verwenden.
- Das Gerät nicht länger als drei Minuten am Stück betreiben. Anschließend ein paar Minuten abwarten, ehe Sie das Gerät erneut in Betrieb setzen.

BETRIEB – Verwenden des Fleischwolfs zum Zerkleinern von Fleisch



1. Die Abdeckung (5) vom Mischer-Kopf (6) entfernen.
2. Das Füllrohr (24) des Fleischwolfs in einem 45°-Winkel am Mischer-Kopf-Anschluss (7) anbringen.
3. Das Füllrohr nach oben neigen, bis es einrastet.
4. Die gewünschte Fleischwolfscheibe wählen: fein (27), mittel (28) oder grob (29).
5. Die Komponenten des Fleischwolfs wie oben abgebildet in der entsprechenden Reihenfolge zusammenstecken.
6. Stellen Sie eine Schüssel, einen Teller oder einen sonstigen Behälter unter den Füllrohr-Ausgang, um das zerkleinerte Fleisch darin aufzufangen.
7. Die Füllablage (23) oben am Füllrohr anbringen.
8. Den Tempo-Schalter (15) auf die gewünschte Stufe einstellen. Die Wolfspirale (25) fängt nun an, sich zu drehen.
9. Das Fleisch in das Füllrohr geben und mit dem Schieber (22) weiter hinein schieben. Nicht fester schieben als unbedingt nötig.
10. Das Gerät ausschalten, indem Sie den Tempo-Schalter in die „OFF“-Position bringen.
11. Das Füllrohr entfernen, indem Sie den Anschlussentriegler (8) nach vorne drücken und das Füllrohr im Uhrzeigersinn auf einen 45°-Winkel drehen.

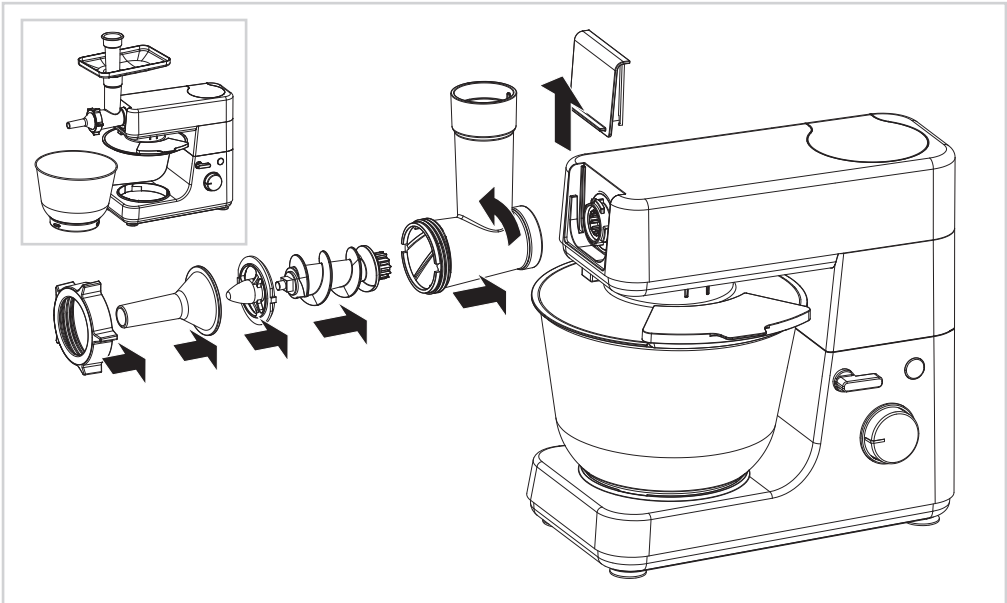
ACHTUNG:

- Den Fleischwolf nicht gleichzeitig mit den anderen Komponenten der Küchenmaschine verwenden, da dies sonst den Motor überlastet.

TIPPS

- Zum Schieben der Zutaten ausschließlich den mitgelieferten Schieber (22) verwenden.
- Alle Zutaten in Stücke zerteilen, die durch die Öffnung passen. Das Fleisch sollte frei von Knochen und möglichst ohne Sehnen sowie mager sein.
- Das Gerät nicht länger als drei Minuten am Stück betreiben. Anschließend ein paar Minuten abwarten, ehe Sie das Gerät erneut in Betrieb setzen.

BETRIEB – Verwenden des Fleischwolfs zur Wurstherstellung



1. Die Abdeckung (5) vom Mischer-Kopf (6) entfernen.
2. Das Füllrohr (24) des Fleischwolfs in einem 45°-Winkel am Mischer-Kopf-Anschluss (7) anbringen.
3. Das Füllrohr nach oben neigen, bis es einrastet.
4. Die gewünschte Fleischwolfscheibe wählen: fein (27), mittel (28) oder grob (29).
5. Die Komponenten des Fleischwolfs wie oben abgebildet in der entsprechenden Reihenfolge zusammenstecken.
6. Eine Schüssel, einen Teller oder einen sonstigen Behälter unter den Ausgang des Füllrohrs stellen, um die Wurst darin aufzufangen.
7. Die Füllablage (23) oben am Füllrohr anbringen.
8. Auf Wunsch nun die Wursthaut am entsprechenden Aufsatz anbringen.
9. Den Tempo-Schalter (15) auf die gewünschte Stufe einstellen. Die Wolfspirale (25) fängt nun an, sich zu drehen.
12. Das Fleisch in das Füllrohr geben und mit dem Schieber (22) weiter hinein schieben. Nicht fester schieben als unbedingt nötig.
11. Das Gerät ausschalten, indem Sie den Tempo-Schalter in die „OFF“-Position bringen.
12. Das Füllrohr entfernen, indem Sie den Anschlusstrießler (8) nach vorne drücken und das Füllrohr im Uhrzeigersinn auf einen 45°-Winkel drehen.

ACHTUNG:

- Den Fleischwolf nicht gleichzeitig mit den anderen Komponenten der Küchenmaschine verwenden, da dies sonst den Motor überlastet.
- Der Fleischwolf und die dazugehörigen Teile sind nicht spülmaschinengeeignet.

TIPPS

- Die Wursthaut abklammern (zum Beispiel mittels eines Brotbeutel-Clips) und bei gewünschter Länge abknoten.
- Zum Schieben der Zutaten ausschließlich den mitgelieferten Schieber (22) verwenden.
- Alle Zutaten in Stücke zerteilen, die durch die Öffnung passen. Das Fleisch sollte frei von Knochen und möglichst ohne Sehnen sowie mager sein.
- Das Gerät nicht länger als drei Minuten am Stück betreiben. Anschließend ein paar Minuten abwarten, ehe Sie das Gerät erneut in Betrieb setzen.

REINIGUNG UND WARTUNG

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
2. Drücken Sie mit einer Hand die Lifttaste ein und drücken Sie mit der anderen den Mixerkopf hoch, so dass dieser einrastet.
3. Entfernen Sie das Zubehörteil. Die Zubehörteile können Sie nur in lauwarmem Wasser abwaschen. Spülen Sie die Zubehörteile gut ab, um alle Seifenreste zu entfernen und trocknen Sie sie gründlich ab.
4. Entfernen Sie die Rührschüssel. Die Rührschüssel können Sie nur in lauwarmem Wasser abwaschen. Spülen Sie die Rührschüssel gut ab, um alle Seifenreste zu entfernen und trocknen Sie sie anschließend gründlich ab.
5. Reinigen Sie das Gerätegehäuse mit einem feuchten Tuch. Trocknen Sie das Gehäuse anschließend gründlich ab.

ACHTUNG:

- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät bei der Reinigung nicht an die Netzspannung Verwenden Sie zur Reinigung keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel oder scharfen Gegenstände (wie Messer oder harte Bürsten).
- Tauchen Sie das Gerät nie ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten.
- Reinigen Sie die Zubehörteile keinesfalls im Geschirrspüler.

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Bestron handhabt unter den folgenden Bedingungen eine Garantie von 60 Monaten ab Kaufdatum gegen Defekte, die durch Herstellungs- und/oder Materialfehler entstanden sind.

1. Im genannten Garantiezeitraum werden keine Kosten für Arbeitslohn und Material berechnet.
2. Die unter der Garantie ausgeführte Reparatur verlängert nicht die Garantiefrist.
3. Defekte Zubehörteile oder bei Umtausch die defekten Geräte selbst werden automatisch Eigentum von Bestron.
4. Die Garantie gilt ausschließlich für den ersten Käufer und ist nicht übertragbar.
5. Die Garantie gilt nicht für einen Schaden, der entstanden ist durch:
 - Unfälle
 - Falsche Benutzung
 - Verschleiß
 - Verwahrlosung
 - Fehlerhafte Installation
 - Anschluss an eine andere Netzspannung als die, die auf dem Typenschild genannt ist
 - Unautorisierte Veränderung
 - Von nicht qualifizierten Dritten ausgeführte Reparaturen
 - Benutzung entgegen den geltenden gesetzlichen, technischen oder Sicherheitsnormen
 - Unvorsichtigen Transport ohne geeignete Verpackung oder anderen Schutz
6. Ein Anspruch auf Garantie kann nicht erhoben werden bei:
 - Einem Schaden während des Transports
 - Der Entfernung oder Änderung der Seriennummer des Gerätes
7. Von der Garantie ausgenommen sind:
 - Kabel
 - Lampen
 - Zubehörteile aus Glas
8. Die Garantie berechtigt neben dem Ersatz beziehungsweise der Reparatur der defekten Zubehörteile nicht zu irgendeiner Erstattung eines eventuellen Schadens. Bestron kann nie für einen eventuellen Folgeschaden oder irgendwelche andere Konsequenzen, die durch oder in Bezug auf das von ihr gelieferte Gerät entstanden sind, haftbar gemacht werden.
9. Der Garantieanspruch kann nur bei Ihrem (Web-)Händler oder direkt beim Bestron Kundendienst geltend gemacht werden. Senden Sie ein Gerät nicht ohne vorherige Rücksprache zurück. Das Paket kann dann abgelehnt werden und eventuelle Kosten gehen zu Ihren Lasten. Nehmen Sie erst für Anweisungen, wie Sie das Gerät einpacken und versenden müssen, Kontakt auf. Jedem Garantieanspruch muss der Kaufbeleg beigefügt werden.

SERVICE

Sollte sich unverhofft eine Störung ergeben, dann können Sie mit dem BESTRON-Kundendienst Kontakt aufnehmen: www.bestron.com/service

FÉLICITATIONS !

Nous vous félicitons pour l'achat de votre produit Bestron. Dans le présent manuel d'utilisation, nous vous expliquons comment celui fonctionne et comment vous devez l'utiliser. Nous vous invitons par conséquent à lire attentivement les instructions d'utilisation avant d'utiliser l'appareil. Lorsque vous l'utilisez, prenez soin de suivre parfaitement les instructions d'utilisation. Conserver-les précautionneusement.

En cas de dysfonctionnement :

Si l'appareil devait malencontreusement ne plus fonctionner, n'essayez jamais de le réparer vous-même. Vous devez laisser le soin de le faire à un réparateur/technicien qualifié.

Utilisation par des enfants :

- Cet appareil ne peut être utilisé par des enfants ni par des personnes dont les facultés physiques, sensorielles ou psychiques sont diminuées ou des personnes n'ayant ni l'expérience ni les connaissances requises.
- Le nettoyage et l'entretien ne peuvent être effectués par des enfants.
- Conserver l'appareil et le câble hors de portée des enfants.
- Veillez à toujours surveiller les enfants de sorte à vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR AU SUJET DES APPAREILS ÉLECTRIQUES

- Avant toute utilisation, vérifiez que la tension électrique du réseau correspond à la tension électrique indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil concerné.
- Veillez toujours à placer les appareils électriques sur une surface stable et plane et à un endroit où celui-ci ne peut pas tomber.
- Certains éléments d'un appareil électrique peuvent devenir chauds ou parfois même brûlants. Prenez soin de ne pas les toucher afin d'éviter de vous brûler.
- Assurez-vous que vos mains sont sèches lorsque vous touchez un appareil électrique, un fil/câble ou une prise.
- Les appareils électriques doivent pouvoir libérer la chaleur qu'ils produisent de sorte à éviter tout risque d'incendie. Vérifiez par conséquent s'il y a suffisamment d'espace autour de l'appareil et faites en sorte que celui-ci ne puisse entrer en contact avec du matériel inflammable. Les appareils électriques ne doivent jamais être couverts.
- Assurez-vous que les appareils électriques, les fils/câbles ou les prises n'entrent pas en contact avec de l'eau.

- N'immergez jamais des appareils électriques, des fils/câbles ou prises dans de l'eau ou dans un autre liquide.
- Ne saisissez jamais un appareil électrique lorsque celui-ci est tombé dans l'eau. Débranchez-le immédiatement et ne l'utilisez plus.
- Assurez-vous que les appareils électriques, les fils/câbles ou les prises n'entrent pas en contact avec des sources de chaleur comme une plaque de cuisson brûlante ou avec du feu.
- Ne laissez pas pendre des fils/câbles sur le rebord d'un évier, d'un plan de travail ou d'une table.
- Débranchez toujours l'appareil de la prise de contact lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Lorsque vous débranchez l'appareil de la prise de contact, prenez soin de tirer en saisissant la partie dure de la prise mâle et non pas en tirant sur le fil/câble.
- Contrôlez régulièrement si le fil/câble de l'appareil électrique est encore intact. N'utilisez pas l'appareil si le fil/câble présente des signes d'endommagement. Si le fil/câble est endommagé, celui-ci doit être remplacé par le fabricant, par un service technique ou par une personne ayant une compétence/qualification similaire, ceci afin d'éviter tout danger.
- L'appareil ne peut être mis en marche en ayant recours à une minuterie externe ou à un système séparé avec télécommande.

CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR AU SUJET DE CET APPAREIL

- Soyez prudent lorsque vous utilisez l'appareil à l'extérieur.
- N'utilisez jamais l'appareil dans des pièces humides.
- Après utilisation, nettoyez soigneusement l'appareil (voir Nettoyage et entretien).
- N'approchez pas vos doigts des parties mouvantes de l'appareil pendant qu'il est en marche.
- Ne mettez pas l'appareil en marche tant que les accessoires ou le bol ne sont pas fixés comme il faut.
- Ne mettez pas l'appareil en marche si la tête du mixer n'est pas bloquée correctement.
- Ne mettez pas l'appareil en marche si la tête du mixer est relevée.
- Avant d'échanger les accessoires, arrêtez toujours l'appareil.
- Ne mettez jamais aucun objet dans le bol pendant que l'appareil est en marche.

ENVIRONNEMENT



- Débarrassez-vous du matériel d'emballage comme le plastique et les boîtes dans les containers destinés à cet effet.
- À la fin de sa durée de vie, ne jetez pas ce produit comme un simple déchet ménager mais remettez-le à un centre de collecte de recyclage des produits électriques et électroniques. Consultez le symbole sur le produit, le mode d'emploi ou l'emballage.
- Les matériels/matériaux peuvent être réutilisés comme indiqué. En apportant votre aide au recyclage et au traitement des matériels/matériaux ou à tout autre forme de réutilisation d'anciens appareils, vous contribuez à la protection de l'environnement.
- Informez-vous auprès de votre commune pour obtenir la liste des points de collecte à proximité de chez vous.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

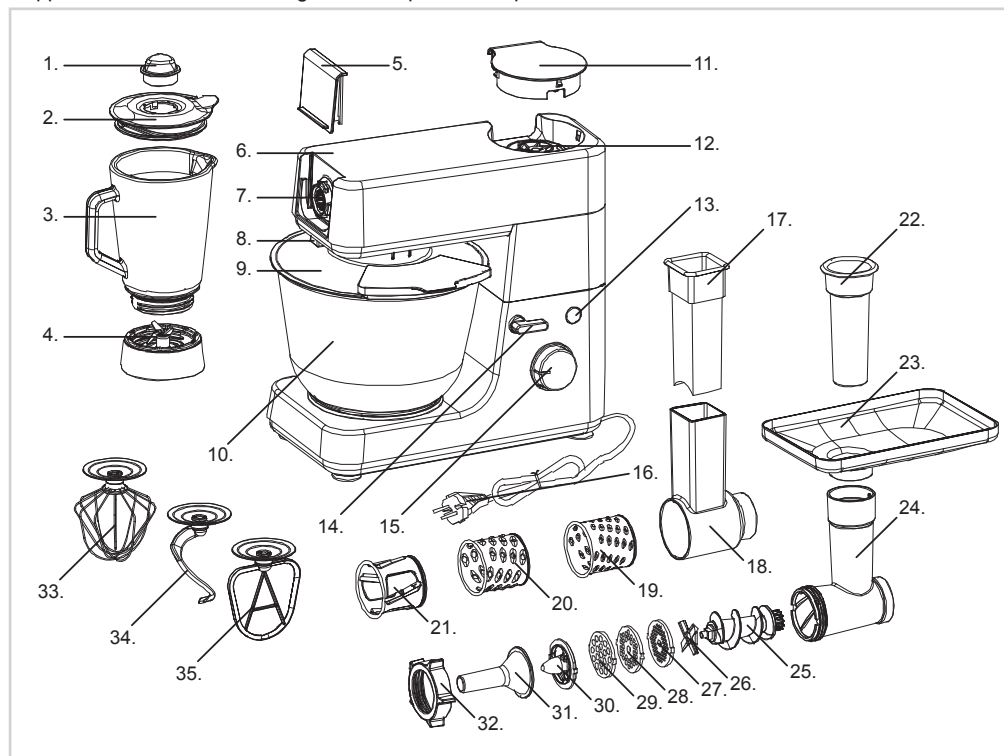
Ce produit répond aux exigences des directives Européennes.



R. Neyman
Contrôle qualité

FONCTIONNEMENT - Général

L'appareil est destiné à un usage domestique, et non professionnel.



- | | |
|---|---|
| 1. Bouchon de fermeture | 18. Cône de remplissage râpe / éminceur |
| 2. Couvercle | 19. Cartouche de râpe fine |
| 3. Récipient à mixer en verre | 20. Cartouche de râpe grossière |
| 4. Lames | 21. Cartouche trancheuse |
| 5. Cache | 22. Poussoir de hachoir |
| 6. Tête du mixeur | 23. Plateau de remplissage |
| 7. Attache | 24. Cône de remplissage du hachoir |
| 8. Déverrouillage de l'attache | 25. Vrille du hachoir |
| 9. Couvercle anti-éclaboussures avec ouverture de remplissage | 26. Couteau |
| 10. Bol du mixeur | 27. Disque de hachoir fin |
| 11. Couvercle du mixeur | 28. Disque de hachoir moyen |
| 12. Attache du mixeur | 29. Disque de hachoir grossier |
| 13. 'Bouton 'PULSE' | 30. Fixation interne saucisse |
| 14. Bouton de levage | 31. Fixation externe saucisse |
| 15. Commutateur de vitesse | 32. Anneau de verrouillage |
| 16. Cordon électrique et fiche | 33. Batteur |
| 17. Poussoir râpe/éminceur | 34. Crochet à périr |
| | 35. Bras mélangeur |

FONCTIONNEMENT - Avant la première utilisation

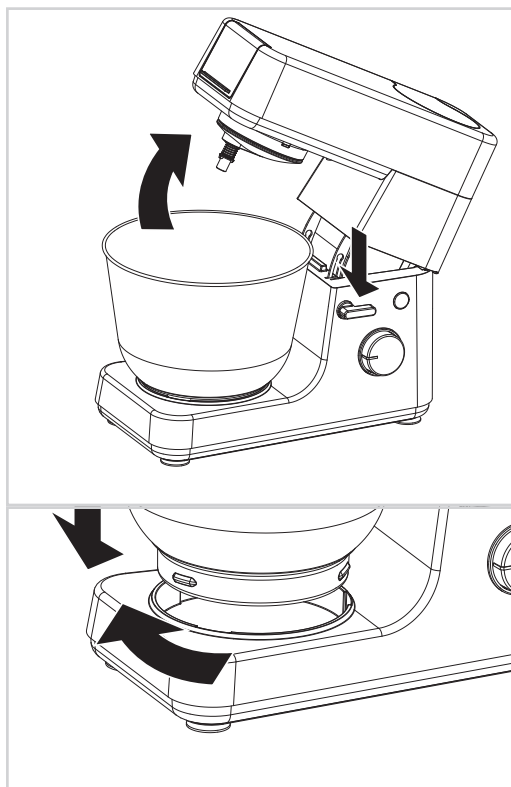
- Sortez l'appareil de l'emballage.
- Nettoyez l'appareil (voir 'Nettoyer et entretien').

FONCTIONNEMENT - Utilisation

Le robot ménager a trois fixations différentes et un couvercle anti-éclaboussure.

- Le bras mélangeur (35) est utilisé pour mélanger la pâte pour des gâteaux, des biscuits, du pain, de la pâtisserie et des cookies.
- Le batteur (33) est utilisé pour battre des ingrédients comme des œufs en neige, de la mayonnaise et de la crème fouettée.
- Le crochet à pétrir (34) sert à pétrir la pâte à pain ou d'autre pâte au levain.
- Le couvercle anti-éclaboussure (9) empêche la saleté et possède une ouverture de remplissage qui s'emploie facilement.

1. Appuyez sur le bouton de levage (14) d'une main et pousser la tête du mixeur (6) de l'autre main jusqu'à ce qu'elle se verrouille bien en place.
2. Appuyez sur le couvercle anti-éclaboussure sur la tête du mixeur jusqu'à ce qu'il se verrouille, veillez à ce qu'il s'ajuste parfaitement dans les fentes. L'ouverture de remplissage doit toujours être inclinée vers l'avant.
3. Placez les ingrédients dans le bol du mixeur.
4. Placez le bol du mixeur (10) sur le robot. Veillez à ce que le bol s'ajuste parfaitement dans les fentes. Tournez le bol dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit calé. Le bol du mixeur est à présent mis en place.
5. Placez la fixation désirée sur le robot. Appuyez sur son axe et tournez-le dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre. Les broches de la fixation doivent s'ajuster parfaitement aux fentes de l'axe.
6. Appuyez sur le bouton de lavage d'une main et abaissez la tête du mixeur de l'autre jusqu'à ce qu'elle se verrouille.
7. Placez la fiche du robot dans la prise électrique.
8. Tournez le commutateur de vitesse (15) en position désirée. Commencez par la position la plus basse. Appuyez sur le bouton 'PULSE' (13) si vous souhaitez mixer en peu de temps en position la plus élevée possible.
9. Quand vous avez fini de mixer, tournez le commutateur de vitesse sur 'OFF' pour arrêter le robot.
10. Retirez la fiche de la prise électrique.
11. Appuyez sur le bouton de lavage d'une main et relevez la tête du mixeur de l'autre main jusqu'à ce qu'elle se verrouille.
12. Tournez le bol du mixeur dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se déverrouille et retirez-le du robot.
13. Enlevez la fixation de l'appareil en la tournant vers la droite et en tirant sur l'axe.



ATTENTION:

- Chaque fois que l'on utilise le mixeur, vous pouvez ajouter des ingrédients à travers l'ouverture de remplissage dans le couvercle anti-éclaboussure.
- Vous pouvez utiliser l'appareil à la vitesse la plus élevée pendant un court moment en appuyant sur le bouton 'PULSE' (13). La fonction 'PULSE' fonctionne tant que vous appuyez dessus.
- N'utilisez pas l'appareil plus de 10 minutes consécutivement. Attendez 20 minutes avant d'allumer de nouveau l'appareil.
- Les trois raccords ne conviennent pas au lave-vaisselle.

CONSEILS - Mixer les ingrédients

- Veillez à ce que les ingrédients soient à température ambiante.
- Chauffez le bol du mixeur et le bras mélangeur en remplissant le bol avec de l'eau chaude, en le fixant à l'appareil et ensuite en abaissant le bras mélangeur. Versez l'eau avant d'utiliser l'appareil.
- Pendant que vous mixez les ingrédients, faites parfois des pauses pour gratter les côtés du bol du mixeur. Veillez à toujours éteindre l'appareil quand vous faites cela!

CONSEILS - Mixer la pâte pour gâteaux, fonds de tarte et biscuits

- Refroidissez le bol du mixeur et le bras mélangeur le plus possible en les plaçant au réfrigérateur pendant un certain temps.
- Commencez à mixer les ingrédients en position 1. Puis, battez les ingrédients pour obtenir une pâte légère à la vitesse la plus rapide (voir 'Vitesses recommandées').

CONSEILS - Mixer la pâte pour le pain, et autres pâtes fermentantes

Ne jamais pétrir la pâte trop longtemps, autrement elle ne lèvera pas.

CONSEILS - Battre la crème fouettée et les œufs en blanc

- Veillez à ce que le bol du mixeur et le fouet soient bien nettoyés avant de commencer.
- Ne battez pas la crème fouettée trop longtemps, autrement elle deviendra fluide et ne conviendra plus pour les douilles.

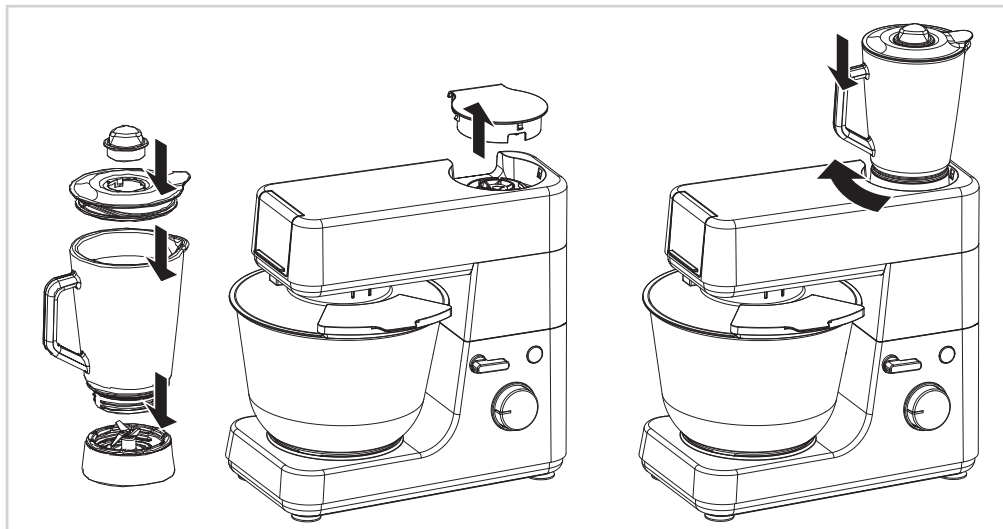
UTILISATION - Quantités maximums

- Pâte (pain): 500gr
- Pâte (pâtisserie): 2,5 L

FONCTIONNEMENT - Vitesses recommandées

Accessoire		Préilic
Bras mélangeur	matière grasse et sucre	position 1, à augmenter graduellement jusqu'à 4
	pâtes liquides	position 1
	pâte	position 1, à augmenter graduellement jusqu'à 4
Batteur		position 1, à augmenter graduellement jusqu'à 6
Crochet à pétrir		position 1, à augmenter graduellement jusqu'à 2

FONCTIONNEMENT - Utilisation du robot mixeur



1. Placez le récipient à mixer (3) sur l'attache (12) et tournez-le vigoureusement. Le robot mixeur a un système de sécurité. S'il n'est pas placé convenablement sur le boîtier moteur, le robot mixeur ne fonctionnera pas.
2. Coupez les ingrédients solides en morceaux.
3. Remplissez le récipient à mixer avec les ingrédients solides. S'il n'y en a plus, ajoutez les ingrédients liquides (1L max.)
4. Placez le couvercle (2) sur le récipient à mixer
5. Placez le bouchon de fermeture (1) sur le couvercle.
6. Placez la fiche (16) dans la prise électrique.
7. Tournez le commutateur de vitesse (15) en position désirée. Plus l'utilisation du robot mixeur est longue (180 sec max.), plus les ingrédients sont moulus finement.
8. Arrêtez le robot mixeur (position 'OFF').
9. N'enlevez pas le récipient de l'attache tant que les lames (4) ne se sont arrêtées complètement.

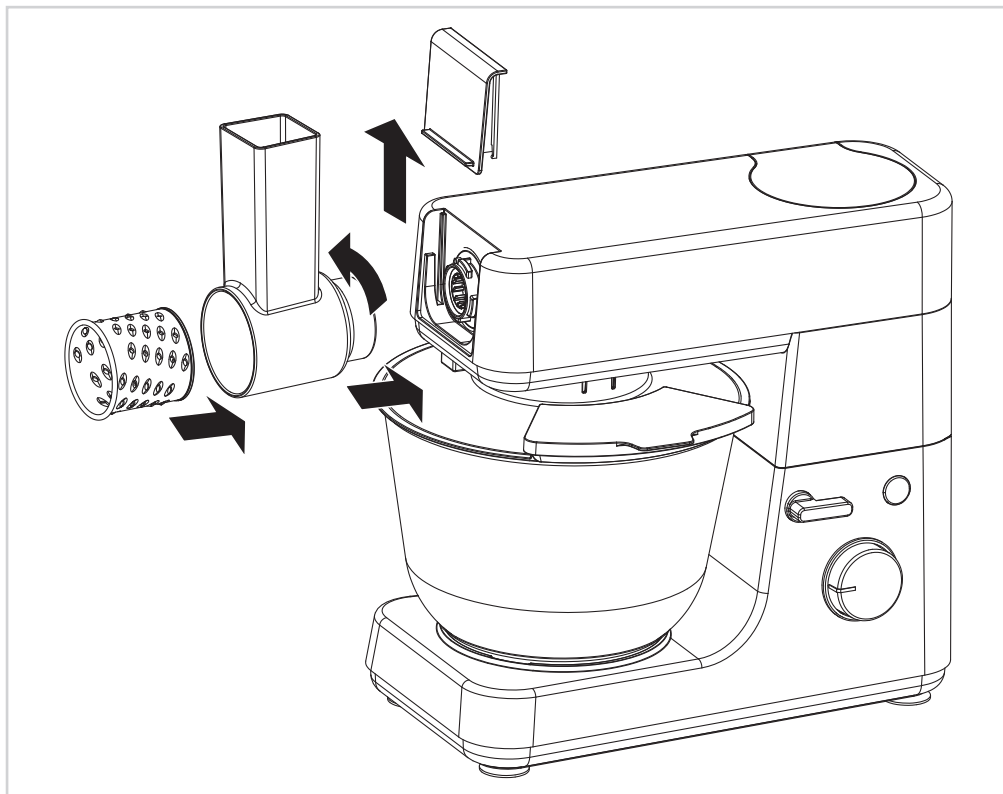
ATTENTION:

- N'utilisez pas le robot mixeur et le robot ménager simultanément, cela surcharge le moteur.
- Ne retirez jamais le couvercle du bol à mélanger lorsque le robot mixeur fonctionne encore!

CONSEILS

- Quand on utilise le robot mixeur; vous pouvez ajouter des ingrédients par l'ouverture de remplissage dans le couvercle anti-éclaboussure en enlevant le capuchon de fermeture.
- Vous pouvez utiliser l'appareil à la vitesse la plus élevée pendant un court moment en appuyant sur le bouton 'PULSE' (13). La fonction 'PULSE' fonctionne tant que vous appuyez dessus.
- Préparez de la glace pilée en remplissant le récipient à mixer avec des glaçons et en appuyant plusieurs fois sur le bouton 'PULSE' jusqu'à obtenir la glace pilée souhaitée.
- Coupez la viande et d'autres ingrédients solides en petits morceaux avant de les ajouter au récipient à mixer.
- Pour préparer du jus de tomate, coupez les tomates en quatre et insérez-les par l'ouverture de remplissage dans le récipient à mixer pendant que le robot mixeur fonctionne.
- Si le robot mixeur ne fonctionne pas à la vitesse voulue, éteignez l'appareil ('OFF') et:
 - a. appuyez sur 'PULSE', ou
 - b. mélangez les ingrédients avec une spatule, ou
 - c. retirez certains ingrédients du récipient à mixer.

FONCTIONNEMENT - Utilisation de la râpe / éminceur



La râpe / éminceur (18) a trois cartouches: la râpe fine (19), la râpe grossière (20) et la trancheuse (21).

1. Enlevez le couvercle (5) de la tête du mixeur (6).
2. Placez le cône de remplissage (18) de la râpe à un angle de 45° sur l'attache de la tête du mixeur (7).
3. Tournez le cône de remplissage vers le haut jusqu'à ce que vous entendiez un clic.
4. Placez la cartouche désirée dans l'ouverture ronde du cône.
5. Placez un bol, un plat ou un plateau sous l'ouverture ronde du cône de remplissage pour récolter les aliments.
6. Tournez le commutateur de vitesse (15) en position désirée. La cartouche commencera à tourner.
7. Insérez les aliments à travers l'ouverture de remplissage du cône et appuyez sur le poussoir (17). Ne poussez pas plus fort que nécessaire.
8. Eteignez l'appareil en plaçant le commutateur de vitesse en position 'OFF'.
9. Enlevez le cône en appuyant vers l'avant sur le déverrouillage de l'attache (8) en tournant le cône dans le sens des aiguilles d'une montre à un angle de 45°.

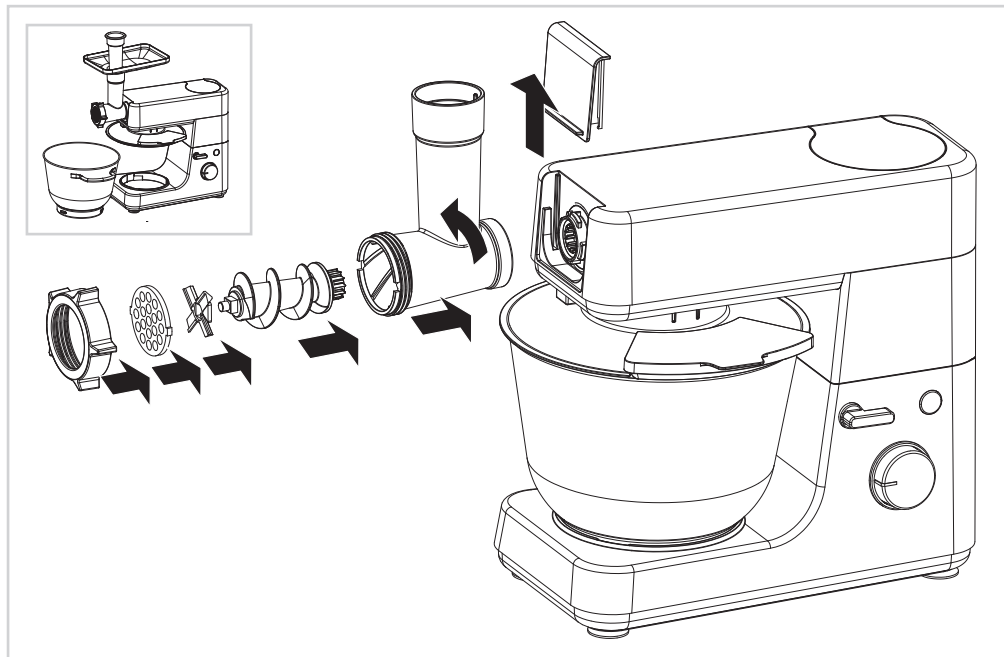
ATTENTION:

- N'utilisez pas la râpe / éminceur et le robot ménager simultanément, cela surcharge le moteur.
- La râpe à grande vitesse et les tambours ne conviennent pas au lave-vaisselle.

CONSEILS

- Utilisez uniquement le poussoir fourni (17) pour pousser les aliments dans l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil plus de 10 minutes consécutivement. Attendez 20 minutes avant d'allumer de nouveau l'appareil.

FONCTIONNEMENT - Utilisation du hachoir pour hacher la viande



1. Enlevez le couvercle (5) de la tête du mixeur (6).
2. Placez le cône de remplissage (24) du hachoir à viande à un angle de 45° sur l'attache de la tête du mixeur (7).
3. Tournez le cône de remplissage vers le haut jusqu'à ce que vous entendiez un clic.
4. Sélectionnez le disque de hachoir souhaité: fin (27), moyen (28) ou grossier (29).
5. Assemblez les pièces du hachoir à viande dans l'ordre requis comme illustré ci-avant.
6. Placez un bol, une assiette ou un plateau sous le cône de remplissage pour récolter la viande hachée.
7. Placez le plateau de remplissage (23) sur le cône.
8. Tournez le commutateur de vitesse (15) en position désirée. La vrille du hachoir (25) commencera à tourner.
9. Insérez la viande à travers l'ouverture de remplissage du cône et appuyez sur le poussoir (22). N'appuyez pas plus fort que ce qui est strictement nécessaire.
10. Eteignez l'appareil en plaçant le commutateur de vitesse en position 'OFF'.
11. Enlevez le cône en appuyant vers l'avant sur le déverrouillage de l'attache (8) en tournant le cône dans le sens des aiguilles d'une montre à un angle de 45°.

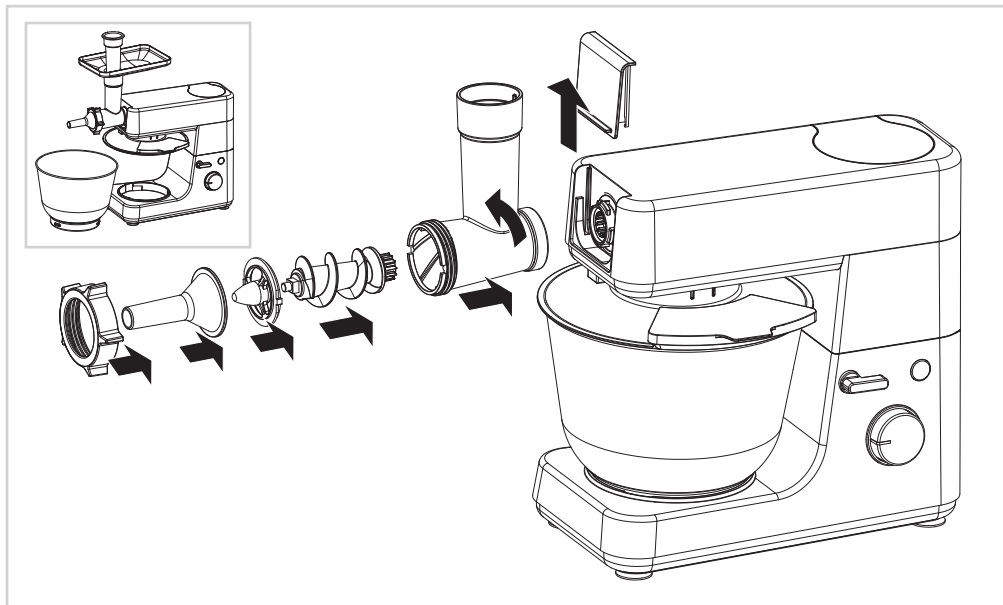
ATTENTION:

- N'utilisez pas du hachoir et le robot ménager simultanément, cela surcharge le moteur.

CONSEILS

- Utilisez uniquement le poussoir fourni (17) pour pousser les aliments dans l'appareil.
- Coupez tous les aliments en morceaux qui passent par l'ouverture. On recommande les viandes sans os, tendons ou graisse.
- N'utilisez pas l'appareil plus de 10 minutes consécutivement. Attendez 20 minutes avant d'allumer de nouveau l'appareil.

FONCTIONNEMENT - Utiliser le hachoir pour faire de la saucisse



1. Enlevez le couvercle (5) de la tête du mixeur (6).
2. Placez le cône de remplissage (24) du hachoir à viande à un angle de 45° sur l'attache de la tête du mixeur (7).
3. Tournez le cône de remplissage vers le haut jusqu'à ce que vous entendiez un clic.
4. Sélectionnez le disque de hachoir souhaité: fin (27), moyen (28) ou grossier (29).
5. Assemblez les pièces du hachoir à viande dans l'ordre requis comme illustré ci-avant.
6. Placez un bol, une assiette ou un plateau sous le cône de remplissage pour récolter la saucisse.
7. Placez le plateau de remplissage (23) sur le cône.
8. Placez un boyau de saucisse sur la fixation de la saucisse dans le cas où vous souhaiteriez l'utiliser.
9. Tournez le commutateur de vitesse (15) en position désirée. La vrille du hachoir (25) commencera à tourner.
12. Insérez la viande à travers l'ouverture de remplissage du cône et appuyez sur le poussoir (22). N'appuyez pas plus fort que ce qui est strictement nécessaire.
11. Eteignez l'appareil en plaçant le commutateur de vitesse en position 'OFF'.
12. Enlevez le cône en appuyant vers l'avant sur le déverrouillage de l'attache (8) en tournant le cône dans le sens des aiguilles d'une montre à un angle de 45°.

ATTENTION:

- N'utilisez pas du hachoir et le robot ménager simultanément, cela surcharge le moteur.
- Le hachoir à viande et les pièces associées ne conviennent pas au lave-vaisselle.

CONSEILS

- Fixez le boyau de la saucisse (par exemple en utilisant le clip pour sac à sandwich) et faites un nœud à la longueur désirée.
- Utilisez uniquement le poussoir fourni (17) pour pousser les aliments dans l'appareil.
- Coupez tous les aliments en morceaux qui passent par l'ouverture. On recommande les viandes sans os, tendons ou graisse.
- N'utilisez pas l'appareil plus de 10 minutes consécutivement. Attendez 20 minutes avant d'allumer de nouveau l'appareil.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Débranchez la fiche.
2. Enfoncez d'une main le bouton de levée; de l'autre main, relevez la tête du mixer jusqu'à ce qu'elle se bloque.
3. Retirez l'accessoire. Les accessoires ne doivent être lavés qu'à l'eau chaude savonneuse. Rincez chaque pièce avec soin, pour ne pas laisser de restes de savon, et séchez-les bien.
4. Enlevez le bol. Le bol mélangeur ne doit être lavé qu'à l'eau chaude savonneuse. Rincez le bol avec soin, pour ne pas laisser de restes de savon, et séchez-le bien.
5. Nettoyez le corps de l'appareil avec un chiffon humide. Séchez-le ensuite avec soin.

ATTENTION:

- L'appareil ne doit pas être branché sur le réseau électrique pendant que vous le
- N'utilisez pas de détergents agressifs ou décapants ni d'objets tranchants (tels que couteaux ou brosses dures) pour le nettoyage.
- N'immergez jamais l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide.
- Ne mettez jamais les accessoires au lave-vaisselle pour les nettoyer.

DISPOSITIONS CONCERNANT LA GARANTIE

Le présent produit Bestron bénéficie – aux conditions ci-après – d'une garantie de 60 mois suivant la date d'achat et couvrant toute panne résultant d'un défaut/vice de fabrication et/ou de fonctionnement.

1. Pendant la période de garantie précitée, aucun frais ne sera facturé au titre des coûts de main-d'œuvre et de matériel.
2. Les réparations effectuées au cours de la période de garantie n'entraînent pas de prolongation du délai de garantie.
3. Les éléments/composantes défectueux – ou l'appareil lui-même en cas d'échange de l'appareil – deviennent automatiquement la propriété de Bestron.
4. La garantie profite exclusivement au premier acheteur et n'est pas transmissible.
5. La garantie ne joue pas pour les dommages résultant :
 - D'accidents
 - D'une utilisation inappropriée
 - De l'usure
 - D'une manipulation négligente
 - D'une installation erronée
 - Du raccordement à un réseau électrique autre que celui indiqué sur la plaque signalétique
 - De modifications non autorisées apportées à l'appareil
 - De réparations effectuées par des personnes non qualifiées
 - D'une utilisation contraire aux normes légales, techniques ou de sécurité s'appliquant
 - D'un transport négligent sans utiliser un emballage adéquat ou une autre protection
6. Il n'est pas possible de mettre en œuvre la garantie en cas de :
 - Dommages apparus pendant le transport
 - Suppression ou modification du numéro de série de l'appareil
7. Ne bénéficient pas de la garantie :
 - Les fils/câbles
 - Les lampes
 - Les parties/composantes en verre
8. La garantie ne donne pas droit à l'indemnisation d'éventuels dommages en sus du remplacement ou de la réparation des parties/composantes défectueuses. La responsabilité de Bestron ne peut jamais être engagée pour les éventuels dommages consécutifs ou pour toute autre conséquence causés l'appareil livré par Bestron ou en relation avec celui-ci.
9. Pour faire jouer la garantie, il convient de s'adresser au vendeur (sur Internet) ou directement au Service assistance de Bestron. N'envoyez jamais un article de votre propre initiative. Le paquet peut être en effet refusé et les éventuels frais seront à votre charge. Contactez d'abord le vendeur ou le Service assistance de Bestron qui vous indiqueront comment vous devez emballer l'appareil et comment l'expédier. Toute demande de mise en œuvre de la garantie doit être accompagnée d'une preuve d'achat.

SERVICE

En cas de panne ou de dysfonctionnement de votre appareil, contactez le service assistance de BESTRON : www.bestron.com/service

PROFICIAT!

Proficiat met de aankoop van dit Bestron-product. In deze gebruiksaanwijzing leggen we de werking en het gebruik uit. Lees de gebruiksaanwijzing dus aandachtig door vóór u het apparaat gaat gebruiken. Gebruik het apparaat alleen zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing. Bewaar de gebruiksaanwijzing daarna zorgvuldig.

Bij een defect:

Mocht het apparaat onverhoopt defect raken, probeer dan nooit zélf de reparatie uit te voeren. Laat reparaties altijd uitvoeren door een gekwalificeerde monteur.

Gebruik door kinderen:

- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis.
- Reiniging en onderhoud moeten niet worden gedaan door kinderen.
- Houd het toestel en de kabel buiten bereik van kinderen.
- Kinderen moeten in de gaten gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.

WAT U MOET WETEN OVER ELEKTRISCHE APPARATEN

- Controleer of de netspanning overeenkomt met de aangegeven netspanning op het typeplaatje van een elektrisch apparaat, voordat u het gebruikt.
- Plaats elektrische apparaten altijd op een stabiele en vlakke ondergrond, op een plaats waar het niet kan vallen.
- Bepaalde delen van een elektrisch apparaat kunnen warm of soms heet worden. Raak deze niet aan om te voorkomen dat u zich verbrandt.
- Zorg ervoor dat uw handen droog zijn als u een elektrisch apparaat, een snoer of een stekker aanraakt.
- Elektrische apparaten moeten hun warmte kwijt kunnen om brandgevaar te voorkomen. Zorg er dus voor dat het apparaat voldoende vrij is en niet in contact kan komen met brandbaar materiaal. Elektrische apparaten mogen nooit worden bedekt.
- Zorg ervoor dat elektrische apparaten, snoeren of stekkers niet in aanraking komen met water.
- Dompel elektrische apparaten, snoeren of stekkers nooit onder in water of een andere vloeistof.

- Pak elektrische apparaten niet op wanneer ze in het water zijn gevallen. Trek direct de stekker uit het stopcontact. Gebruik het apparaat niet meer.
- Zorg ervoor dat elektrische apparaten, snoeren en stekkers niet in aanraking komen met hittebronnen, zoals een hete kookplaat of open vuur.
- Laat snoeren niet over de rand van het aanrecht, werkblad of een tafel hangen.
- Haal stekkers altijd uit het stopcontact wanneer u het elektrisch apparaat niet gebruikt.
- Als u de stekker uit het stopcontact neemt, trek dan aan de stekker zelf en niet aan het snoer.
- Controleer regelmatig of het snoer van het elektrisch apparaat nog intact is. Gebruik het apparaat niet als het snoer beschadigingen vertoont. Als het snoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, een technische servicedienst of een persoon met een gelijkaardige kwalificatie, om elk gevaar te vermijden.
- Het apparaat mag niet in werking worden gesteld door middel van een externe tijdschakelaar, of door een afzonderlijk systeem met afstandsbediening.

WAT U MOET WETEN OVER DIT APPARAAT

- Wees voorzichtig wanneer u het apparaat buitenshuis gebruikt.
- Gebruik het apparaat nooit in vochtige ruimten.
- Maak het apparaat na gebruik grondig schoon (zie Reiniging en onderhoud).
- Houd uw vingers weg van alle bewegende delen van het apparaat als het in gebruik is.
- Schakel het apparaat niet in als de hulpstukken of de schaal niet goed vastzitten.
- Schakel het apparaat niet in als de mixerkop niet goed vergrendeld is.
- Schakel het apparaat niet in als de mixerkop omhoog staat.
- Schakel het apparaat altijd eerst uit voordat u hulpstukken gaat wisselen.
- Steek nooit voorwerpen in de mengkom tijdens het gebruik van het apparaat.

MILIEU



- Werp verpakkingsmateriaal zoals plastic en dozen in de daarvoor bestemde containers.
- Dit product aan het eind van de gebruiksduur niet inleveren als normaal huishoudelijk afval, maar bij een inzamelpunt voor hergebruik van elektrische en elektronische apparatuur. Let op het symbool op het product, de gebruiksaanwijzing of de verpakking.
- De materialen kunnen hergebruikt worden zoals aangegeven. Door uw hulp bij hergebruik, de verwerking van de materialen of ander vormen van de benutting van oude apparatuur levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu.
- Informeer bij de gemeente naar het juiste inzamelpunt bij u in de buurt.

EU-CONFORMITEITSVERKLARING

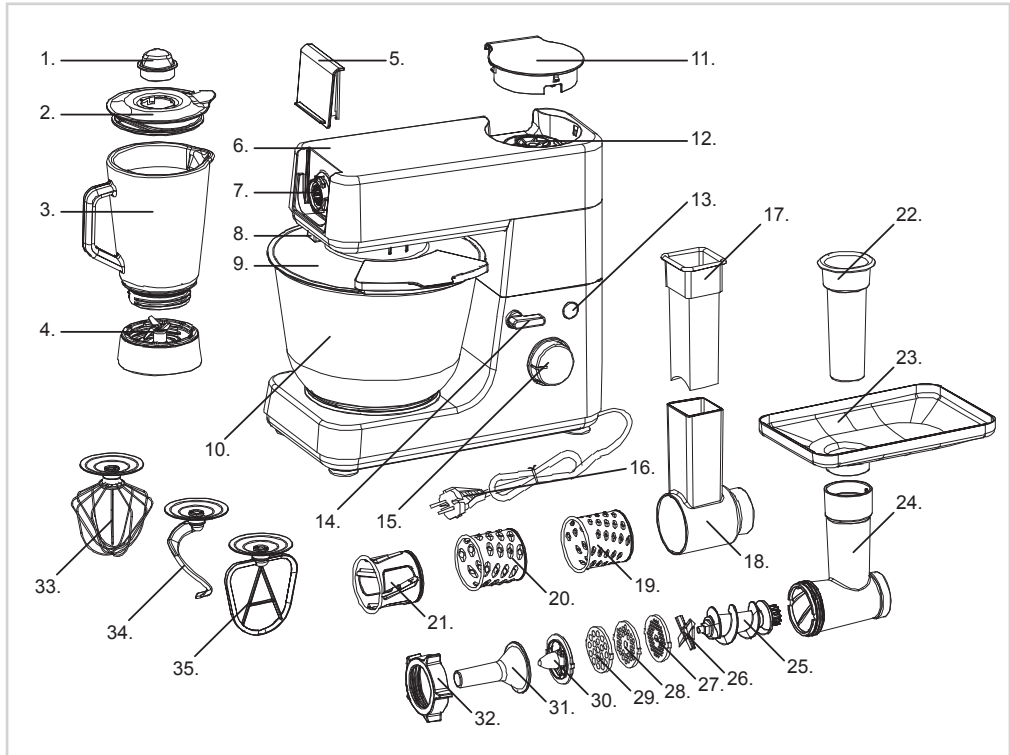
Dit product voldoet aan de eisen volgens de Europese richtlijnen.



R. Neyman
Quality control

WERKING - Algemeen

Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijke doeleinden, niet voor professioneel gebruik.



- | | |
|-----------------------------------|----------------------------|
| 1. Afsluitdop | 19. Trommel fijne rasp |
| 2. Deksel | 20. Trommel grove rasp |
| 3. Glazen mengbeker | 21. Trommel plakjessnijder |
| 4. Messen | 22. Aandrukker vleesmolen |
| 5. Afdekplaatje | 23. Vulplateau |
| 6. Mixerkop | 24. Vultrechter vleesmolen |
| 7. Koppeling | 25. Maalspiraal |
| 8. Koppelings-ontgrendeling | 26. Mes |
| 9. Antispatdeksel met vulopening | 27. Maalschijf fijn |
| 10. Mengkom | 28. Maalschijf middel |
| 11. Blender afdekplaatje | 29. Maalschijf grof |
| 12. Blender koppeling | 30. Binnenstuk worstmond |
| 13. 'PULSE' knop | 31. Buitenstuk worstmond |
| 14. Lift knop | 32. Bevestigingsring |
| 15. Snelheidsschakelaar | 33. Garde |
| 16. Snoer en stekker | 34. Kneedhaak |
| 17. Aandrukker hogesnelheidsrasp | 35. Mengarm |
| 18. Vultrechter hogesnelheidsrasp | |

WERKING - Eerste gebruik

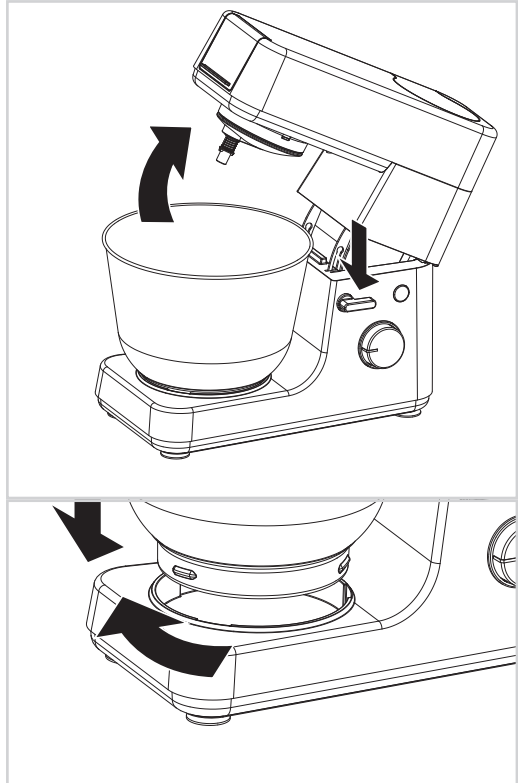
1. Verwijder de verpakking.
2. Reinig het apparaat. Zie 'Reiniging en onderhoud'.

WERKING - Gebruik

De keukenmachine wordt geleverd met drie verschillende hulpstukken en een antispatdeksel.

- De mengarm (35) gebruikt u voor het mengen van beslag voor bijvoorbeeld cake, biscuits, brood, pastei en koekjes.
- De garde (33) gebruikt u om producten luchtig te maken, zoals eiwitten, mayonaise en slagroom.
- De kneedhaak (34) gebruikt u voor het kneden van brooddeeg en ander gistend deeg.
- De antispatdeksel (9) voorkomt geknoei en is voorzien van een handige vulopening.

1. Druk met één hand de liftknop (14) in en duw met uw andere hand de mixerkop (6) omhoog totdat hij zich vergrendelt.
2. Druk de antispatdeksel van onderen tegen de mixerkop totdat hij vergrendelt en precies in de uitsparingen valt. De vulopening moet naar voren gericht zijn.
3. Doe de ingrediënten in de mengkom.
4. Plaats de mengkom (10) op het apparaat. Let erop dat de kom precies in de uitsparingen valt. Draai de kom daarna met de klok mee totdat hij niet meer verder kan. De mengkom staat nu vast op het apparaat.
5. Plaats het gewenste hulpstuk op het apparaat. Druk daartoe het hulpstuk op de as en draai het vervolgens tegen de klok in. De pinnetjes op het hulpstuk moeten in de uitsparingen van de as vallen.
6. Druk met één hand de liftknop in en duw met uw andere hand de mixerkop naar beneden totdat hij zich vergrendelt.
7. Steek de stekker (16) in het stopcontact.
8. Draai de snelheidsschakelaar (15) naar de gewenste stand. Begin op de laagste stand. Druk op de 'PULSE' knop (13) als u kortstondig op de hoogste snelheid wilt mixen.
9. Draai na het mixen de snelheidsschakelaar naar de stand 'OFF' om het apparaat uit te schakelen.
10. Neem de stekker uit het stopcontact.
11. Druk met één hand de liftknop in en duw met uw andere hand de mixerkop omhoog totdat hij zich vergrendelt.
12. Draai de mengkom linksom (tegen de klok in) totdat hij ontgrendelt en neem de kom van het apparaat.
13. Verwijder het hulpstuk van het apparaat. Draai daartoe het hulpstuk rechtop en trek het van de as.



LET OP:

- Wanneer de mixer in werking is, kunt u ingrediënten via de vulopening in het antispatdeksel (8) toevoegen.
- In de stand Pulse kunt u de keukenmachine kort op maximale snelheid laten draaien. De stand Pulse werkt alleen als u de knop ingedrukt houdt.
- Gebruik het apparaat nooit langer dan 10 minuten. Wacht daarna 20 minuten voordat u het apparaat weer inschakelt.
- De drie hulpstukken zijn niet vaatwasser geschikt.

TIPS - Het mengen van ingrediënten

- Zorg dat de ingrediënten op kamertemperatuur zijn.
- Breng de mengkom en mengarm op temperatuur. Vul daartoe de kom met warm water, plaats hem op het apparaat en dompel de mengarm onder. Verwijder het water voor gebruik.
- Schraap af en toe de wanden van de mengkom af. Zorg er dan altijd voor dat het apparaat uit staat!

TIPS - Het mengen van beslag voor cake, korst en koekjes

- Zorg dat de mengkom en de mengarm zo koel mogelijk zijn door ze enige tijd in de koelkast te plaatsen.
- Begin in stand 1 voor het mengen van de ingrediënten. Klop daarna luchtig in de hoogste stand (zie 'Aanbevolen snelheden').

TIPS - Het mengen van brooddeeg en ander gistend deeg

Kneed deeg nooit te lang om te voorkomen dat het niet meer zal rijzen.

TIPS - Het kloppen van slagroom en eiwit

- Zorg dat de mengkom en de garde zeer schoon en droog zijn voordat u begint.
- Klop slagroom niet te lang, omdat het anders zijn stijfheid verliest en niet meer spuitbaar is.

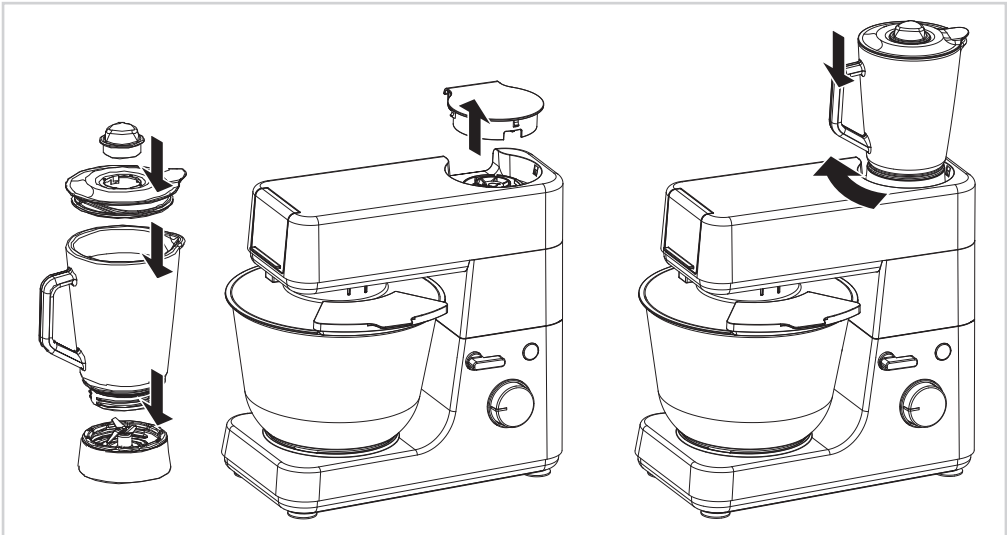
WERKING - Maximale hoeveelheden

- Vast deeg: 1 kilo
- Beslag: 3 liter

WERKING - Aanbevolen snelheden

Hulpstuk		Stand
Mengarm	boter en suiker	stand 1, geleidelijk verhogen naar stand 4
	beslag	stand 1
	deeg	stand 1, geleidelijk verhogen naar stand 4
Garde		stand 1, geleidelijk verhogen naar stand 6
Kneedhaak		stand 1, geleidelijk verhogen naar stand 2

WERKING - Gebruik blender



1. Plaats de mengbeker (3) correct op de koppeling (12) en draai deze stevig aan. De blender is voorzien van een veiligheidssysteem. Wanneer u de mengbeker niet of onjuist op de motorbehuizing plaatst, kunt u de blender niet inschakelen.
2. Snijd de vaste ingrediënten in stukjes.
3. Vul de mengbeker met de vaste ingrediënten. Voeg daarna de eventuele vloeistof toe (maximaal 1 liter).
4. Plaats de deksel (2) op de mengbeker.
5. Plaats de afsluitdop (1) op de deksel.
6. Steek de stekker in het stopcontact.
7. Draai de snelheidsschakelaar (15) in de gewenste stand. Hoe langer de blender in werking is (maximaal 180 seconden), des te fijner worden de ingrediënten gemalen.
8. Schakel de blender uit (stand OFF).
9. Verwijder de mengbeker pas van de motorbehuizing als de messen (4) in de blender volledig tot stilstand zijn gekomen.

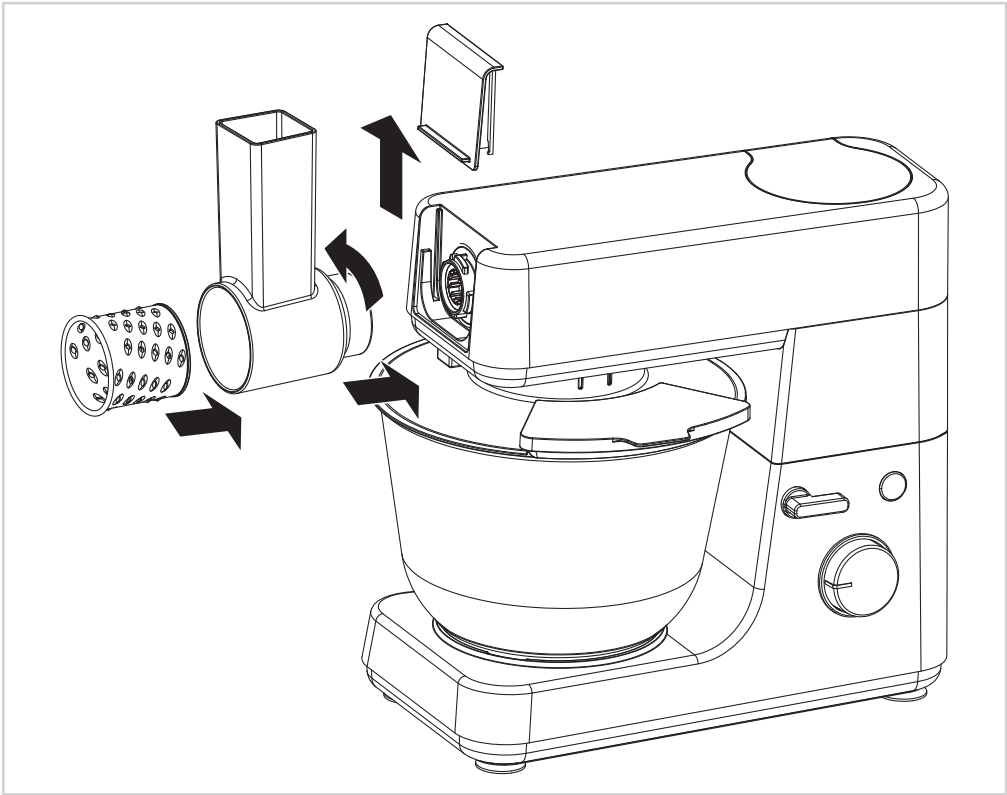
LET OP:

- Verwijder nooit de deksel van de mengbeker als de blender nog draait!
- Gebruik de blender en de keukenmachine niet gelijktijdig, dit overbelast de motor.

TIPS

- Wanneer de blender in werking is, kunt u ingrediënten via de vulopening in het deksel toevoegen door de afsluitdop uit de deksel te halen.
- Met de knop 'PULSE' (13) kunt u de blender kort op maximale snelheid laten draaien. De stand Pulse werkt alleen als u de knop ingedrukt houdt.
- Voor gemalen ijs vult u de mengbeker met ijsklontjes en drukt u meerdere keren op Pulse totdat de ijsklontjes voldoende fijn zijn gemalen.
- Snijd vlees en andere vaste ingrediënten in kleine stukjes voordat u de mengbeker vult.
- Voor het bereiden van tomatensap snijdt u de tomaten in vieren en voegt u ze via de vulopening in het deksel aan de mengbeker toe als deze in werking is.
- Indien de blender niet snel genoeg werkt, schakel het apparaat dan uit (stand 'OFF') en:
 - a. druk op 'PULSE', of
 - b. roer de ingrediënten door met een spatel, of
 - c. verwijder een gedeelte van de ingrediënten in de mengbeker.

WERKING - Gebruik hogesnelheidsrasp



De hogesnelheidsrasp (18) heeft drie trommels: de fijne rasp (19), grove rasp (20) en plakjessnijder (21).

1. Verwijder het afdekplaatje (5) op de kop (6) van het apparaat.
2. Zet de vultrechter (18) van de hogesnelheidsrasp in een hoek van 45° op de koppeling (7).
3. Draai vervolgens de vultrechter tegen de klok in tot deze vastklikt.
4. Plaats de gewenste trommel in de ronde opening van de vultrechter.
5. Plaats een kom, bord of schaal onder de ronde opening van de hogesnelheidsrasp om de etenswaren op te vangen.
6. Draai de snelheidsschakelaar (15) in de gewenste stand. De trommel begint te draaien.
7. Stop de etenswaren in de vultrechter boven de trommel en duw deze aan met de aandrukker (17). Duw hierbij niet harder dan noodzakelijk is om de etenswaren te raspen of in plakjes te snijden.
8. Schakel het apparaat uit door de snelheidsschakelaar op de stand OFF te zetten.
9. Verwijder de vultrechter door de ontgrendelknop (8) naar voren te duwen en de vultrechter vervolgens 45° met de klok mee te draaien.

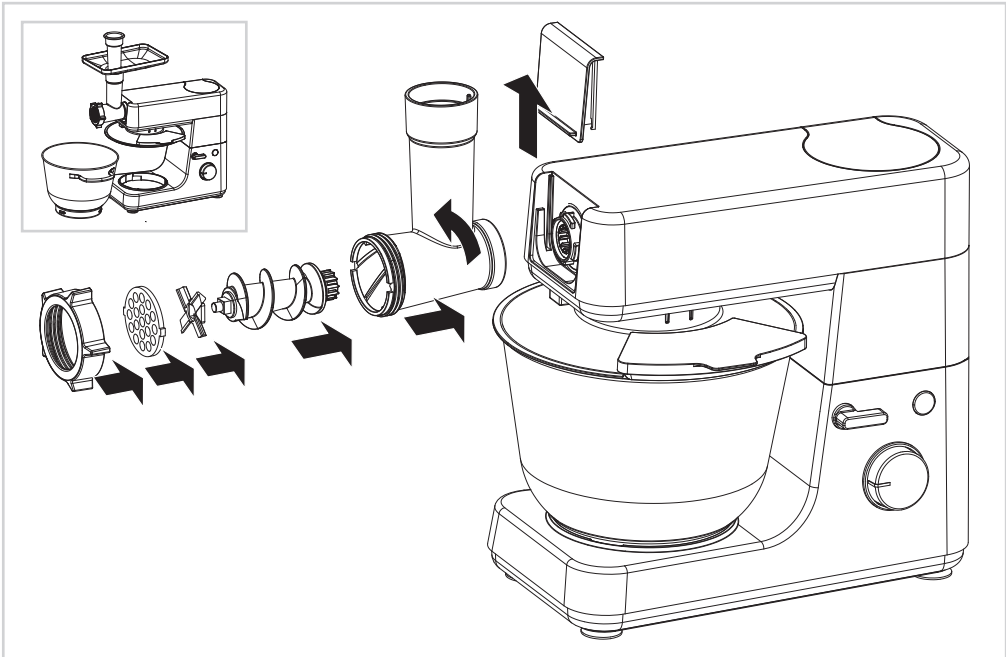
LET OP:

- Gebruik de hogesnelheidsrasp en de keukenmachine niet gelijktijdig, dit overbelast de motor.
- De hogesnelheidsrasp en trommels zijn niet vaatwasser geschikt.

TIPS

- Gebruik alléén de bijgeleverde aandrukker (17) om voedsel in het apparaat te duwen.
- Gebruik het apparaat nooit langer dan 10 minuten. Wacht daarna 20 minuten voordat u het apparaat weer inschakelt.

WERKING - Gebruik vleesmolen om gehakt te maken



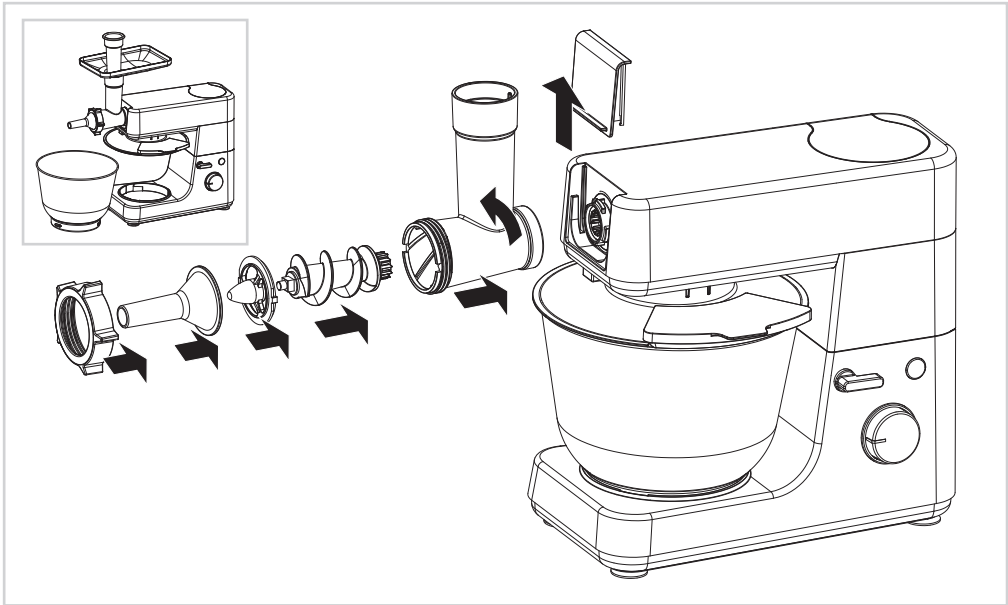
1. Verwijder het afdekplaatje (5) op de kop (6) van het apparaat.
2. Zet de vultrechter (24) van de vleesmolen in een hoek van 45° op de koppeling (7).
3. Draai de vultrechter tegen de klok in tot deze vastklikt.
4. Selecteer de gewenste maalschijf: fijn (27), middel (28) of grof (29).
5. Monteer de overige onderdelen van de vleesmolen in de juiste volgorde en zoals hierboven afgebeeld.
6. Plaats een kom, bord of schaal onder de vultrechter om het gehakt op te vangen.
7. Plaats het vulplateau bovenop de vultrechter.
8. Draai de snelheidsschakelaar (15) in de gewenste stand. De maalspiraal (25) begint te draaien.
9. Stop het vlees via het vulplateau (23) in de opening van de vultrechter en duw het aan met de aandrukker (22). Duw hierbij niet harder dan noodzakelijk is.
10. Schakel het apparaat uit door de snelheidsschakelaar op de stand OFF te zetten.
11. Verwijder de vultrechter door de ontgrendelknop (8) naar voren te duwen en de vultrechter vervolgens 45° met de klok mee te draaien.

LET OP:

- Gebruik de vleesmolen en de keukenmachine niet gelijktijdig, dit overbelast de motor.

TIPS

- Gebruik alléén de bijgeleverde aandrukker (22) om voedsel in het apparaat te duwen.
- Snij al het voedsel in stukken die gemakkelijk in de opening passen. Vlees zonder botten, pezen en vet wordt aanbevolen.
- Gebruik het apparaat nooit langer dan 10 minuten. Wacht daarna 20 minuten voordat u het apparaat weer inschakelt.

WERKING - Gebruik vleesmolen om worst te maken


1. Verwijder het afdekplaatje (5) op de kop (6) van het apparaat.
2. Zet de vultrechter (24) van de vleesmolen in een hoek van 45° op de koppeling (7).
3. Draai de vultrechter tegen de klok in tot deze vastklikt.
4. Selecteer de gewenste maalschijf: fijn (27), middel (28) of grof (29).
5. Monteer de overige onderdelen van de vleesmolen in de juiste volgorde en zoals hierboven afgebeeld.
6. Plaats een kom, bord of schaal onder de vultrechter om de worst op te vangen.
7. Plaats het vulplateau (23) bovenop de vultrechter.
8. Bevestig een natuurdarm op de worstmond (31) indien u deze voor uw zelfgemaakte worst gebruiken wilt.
9. Draai de snelheidsschakelaar (15) in de gewenste stand. De maalspiraal (25) begint te draaien.
10. Stop het vlees via het vulplateau in de opening van de vultrechter en duw het aan met de aandrukker (22). Duw hierbij niet harder dan noodzakelijk is.
11. Schakel het apparaat uit door de snelheidsschakelaar op de stand OFF te zetten.
12. Verwijder de vultrechter door de ontgrendelknop (8) naar voren te duwen en de vultrechter vervolgens 45° met de klok mee te draaien.

LET OP:

- Gebruik de vleesmolen en de keukenmachine niet gelijktijdig, dit overbelast de motor.
- Gebruik het apparaat nooit langer dan 10 minuten. Wacht daarna 20 minuten voordat u het apparaat weer inschakelt.
- De vleesmolen en bijbehorende onderdelen zijn niet vaatwasser geschikt.

TIPS

- Klem de darm af (bijvoorbeeld met een sluiting voor een boterhamzakje) en knoop de darm dicht op de gewenste lengte.
- Gebruik alléén de bijgeleverde aandrukker (22) om voedsel in het apparaat te duwen.
- Snij al het voedsel in stukken die gemakkelijk in de opening passen. Vlees zonder botten, pezen en vet wordt aanbevolen.
- Gebruik het apparaat nooit langer dan 10 minuten. Wacht daarna 20 minuten voordat u het apparaat weer inschakelt.

REINIGING EN ONDERHOUD

1. Neem de stekker uit het stopcontact.
2. Druk met één hand de liftknop in en duw met uw andere hand de mixerkop omhoog totdat hij zich vergrendelt.
3. Verwijder het hulpstuk. De hulpstukken kunt u alleen in handwarm water afwassen. Spoel de hulpstukken goed af om alle zeepresten te verwijderen en droog zegrondig.
4. Verwijder de mengkom. De mengkom kunt u alleen in handwarm water afwassen. Spoel de mengkom goed af om alle zeepresten te verwijderen en droog hem grondig.
5. Reinig de behuizing van het apparaat met een vochtige doek. Droog de behuizing daarna grondig.

LET OP:

- Zorg ervoor dat het apparaat niet is aangesloten op de netvoeding als u het gaat reinigen.
- Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen of scherpe voorwerpen (zoals messen of harde borstels) bij het reinigen.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of een andere vloeistof.
- Plaats de hulpstukken nooit in de vaatwasser om ze te reinigen.

GARANTIEBEPALINGEN

Bestron hanteert onder de volgende voorwaarden 60 maanden na aankoopdatum garantie op deze apparatuur tegen defecten die zijn ontstaan door fabricage- en/of materiaalfouten.

1. In de genoemde garantieperiode zullen geen kosten worden berekend voor arbeidsloon en materiaal.
2. De onder garantie uitgevoerde reparatie verlengt de garantietermijn niet.
3. Defecte onderdelen of bij omruiling de defecte apparaten zelf, worden automatisch eigendom van Bestron.
4. De garantie is uitsluitend geldig voor de eerste koper en niet overdraagbaar.
5. De garantie is niet geldig voor schade die is ontstaan door:
 - Ongevallen
 - Verkeerd gebruik
 - Slijtage
 - Verwaarlozing
 - Foutieve installatie
 - Aansluiting op een andere netspanning dan die op het typeplaatje is vermeld
 - Ongeautoriseerde wijziging
 - Reparaties uitgevoerd door niet-gekwalificeerde derden
 - Gebruik in strijd met de geldende wettelijke, technische of veiligheidsnormen
 - Onzorgvuldig transport zonder geschikte verpakking of andere bescherming
6. Aanspraak op garantie kan niet worden gedaan bij:
 - Schade tijdens het transport
 - Het verwijderen of wijzigen van het serienummer van het apparaat.
7. Uitgezonderd van garantie zijn:
 - Snoeren
 - Lampen
 - Glazen onderdelen
8. De garantie geeft geen enkel recht op vergoeding van eventuele schade, buiten de vervanging respectievelijk reparatie van de defecte onderdelen. Bestron kan nooit aansprakelijk gesteld worden voor eventuele vervolgschade of enigerlei andere consequenties die door of in relatie met de door hem geleverde apparatuur zijn ontstaan.
9. Aanspraak op garantie kan alleen bij uw (web-)winkelier of rechtstreeks bij de Bestron Service Dienst. Stuur echter nooit zomaar iets op. Het pakket kan dan namelijk geweigerd worden en eventuele kosten zijn voor uw rekening. Neem eerst contact op voor aanwijzingen hoe u het apparaat moet inpakken en verzenden. Elke aanspraak op garantie dient vergezeld te gaan van het aankoopbewijs.

SERVICE

Mocht zich onverhoopt een storing voordoen, dan kunt u contact opnemen met de BESTRON-servicedienst: www.bestron.com/service

CONGRATULATIONS!

Congratulations with the purchase of this Bestron product. These instructions tell you how the product works and how to use it. Read the instructions carefully before you start using the appliance. Only use the appliance in the manner described in the instructions. Keep these instructions in a safe place for future reference.

Defects:

If the appliance is defective, do not try to repair it yourself. Always have a qualified mechanic carry out any repairs.

Children:

- This device may not be used by children and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and know-how.
- Children are not allowed to clean or maintain the appliance.
- Keep the appliance and the cable out of reach of children.
- Keep an eye on children to ensure that they do not play with the appliance.

WHAT YOU SHOULD KNOW ABOUT ELECTRICAL APPLIANCES

- Check that the mains voltage corresponds with that shown on the rating plate of an electrical appliance before you use it.
- Always install electrical appliances on a stable and level surface where it cannot fall over.
- Certain parts of an electrical appliance may become warm or sometimes hot. Do not touch them as you may burn yourself.
- Make sure your hands are dry when you touch an electrical appliance, a cord or a plug.
- Electrical appliances must be able to lose their heat to avoid fire hazards. Therefore, make sure that the appliance has sufficient clearance around it and that it does not come into contact with flammable materials. Electrical appliances must never be covered.
- Make sure that electrical appliances, cords or plugs do not come into contact with water.
- Never immerse electrical appliances, cords or plugs in water or any other liquid.
- Do not touch electrical appliances if they have fallen in the water. Immediately pull the plug out of the socket. Stop using the appliance.
- Make sure that electrical appliances, cords and plugs do not come into contact with heat sources, such as a hot hob or open fire.
- Never let cords hang over the edge of the sink, a worktop or a table.

- Always remove plug from the socket when you are not using the electrical appliance.
- Remove the plug from the socket by pulling the plug itself and not the cord.
- Regularly check if the cord of the electrical appliance is not damaged. Do not use the electrical appliance if the cord shows signs of damage. If the cord is damaged, it should be replaced by the manufacturer, a technical service provider or a person with an equivalent qualification, to avoid any danger.
- The appliance may not be switched on with the aid of an external time switch, or by a separate system with remote control.

WHAT YOU SHOULD KNOW ABOUT THIS APPLIANCE

- Be careful when using the appliance outdoors.
- Never use the appliance in damp or wet locations.
- Thoroughly clean the appliance after use (see Cleaning and Maintenance).
- Keep your fingers clear of all moving parts While the appliance is in operation.
- Do not switch on the appliance unless the accessories and the bowl are fitted properly.
- Do not switch on the appliance unless the mixer head is locked in position.
- Do not switch on the appliance with the mixer head in the raised position.
- Always switch off the appliance before changing the accessories.
- Never insert objects in the mixer bowl While the appliance is in operation.

ENVIRONMENT



- Dispose of packaging material such as plastic and cardboard boxes in the designated containers.
- Do not dispose of this product as normal domestic waste at the end of its life, but hand it in at a collection point for the reuse of electric and electronic equipment. Look for the symbol on the product, the user instructions or the packaging showing the type of waste.
- The materials can be used as indicated. By helping us reuse and process the materials or otherwise recycle the old equipment, you will be making an important contribution towards the protection of the environment.
- Your municipality can tell you where to find the designated waste collection point in your neighbourhood.

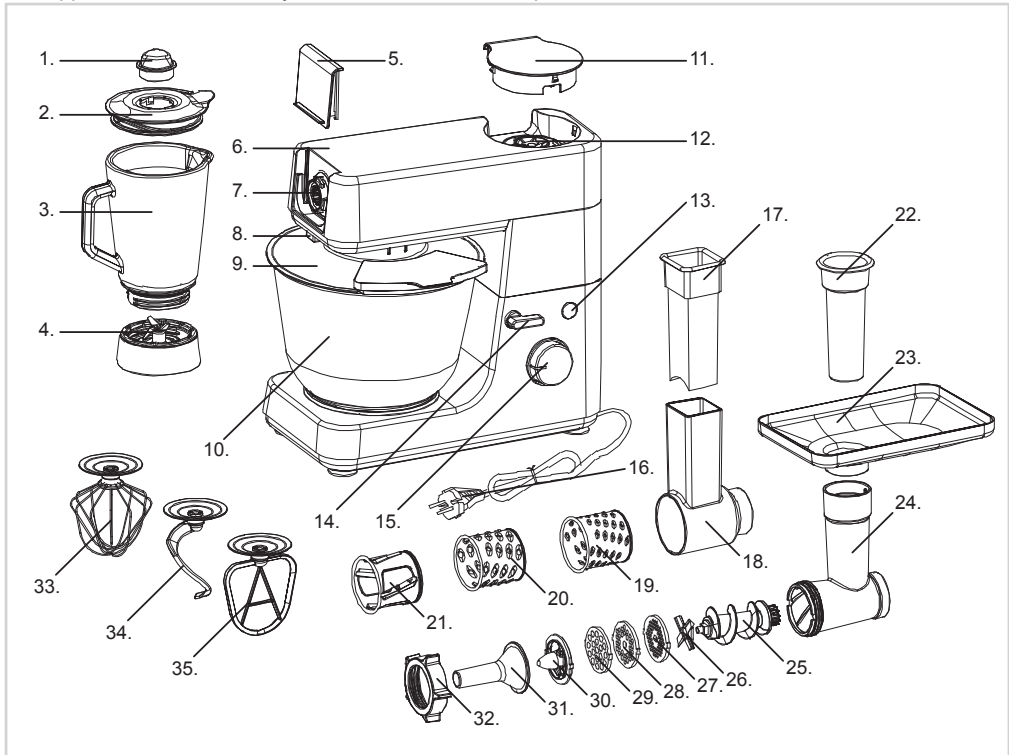
CE DECLARATION OF CONFORMITY

This product meets the requirements of European guidelines.

R. Neyman
Quality control

OPERATION - General

The appliance is intended only for domestic use, not for professional use.



- | | |
|--|---------------------------------|
| 1. Closing plug | 19. Drum fine grater |
| 2. Lid | 20. Drum coarse grater |
| 3. Glass mixing jug | 21. Drum slicer |
| 4. Blades | 22. Pusher meat grinder |
| 5. Cover | 23. Filling tray |
| 6. Mixer head | 24. Filling funnel meat grinder |
| 7. Connection | 25. Grinding spiral |
| 8. Connection unlocker | 26. Knife |
| 9. Anti-splash lid with refill opening | 27. Grinding disc fine |
| 10. Mixing bowl | 28. Grinding disc medium |
| 11. Blender cover | 29. Grinding disc coarse |
| 12. Blender connection | 30. Inner sausage attachment |
| 13. 'PULSE' button | 31. Outer sausage attachment |
| 14. Lift button | 32. Locking ring |
| 15. Speed switch | 33. Whisk |
| 16. Power cord and plug | 34. Kneading hook |
| 17. Pusher grater/cutter | 35. Mixing arm |
| 18. Filling funnel grater/cutter | |

OPERATION - Before first use

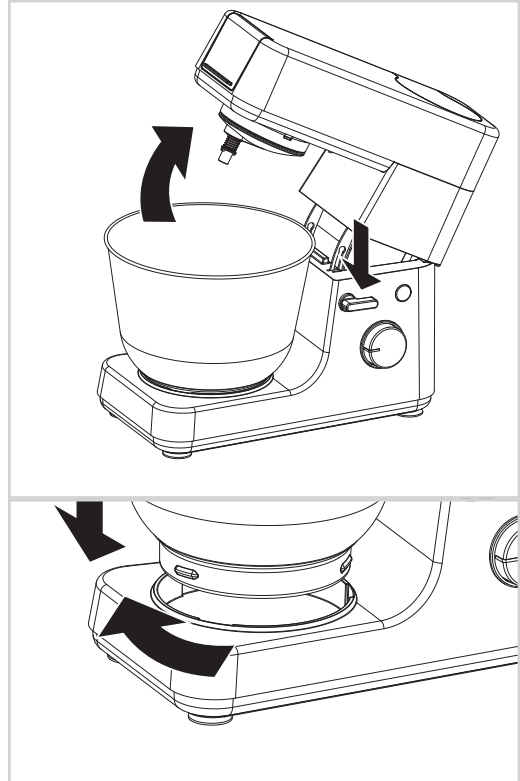
1. Take the appliance out of the packaging.
2. Clean the appliance (see 'Cleaning and maintenance').

OPERATION - Use

The kitchen machine comes with three different attachments and an anti-splash lid.

- The mixing arm (35) is used to mix batter for foods like cake, biscuits, bread, pastry and cookies.
- The whisk (33) is used to whisk ingredients, like egg whites, mayonaise and whipped cream.
- The Kneading hook (34) is used to knead bread dough and other dough using yeast.
- The anti-splash lid (9) prohibits messiness and has an easily used refill opening.

1. Press the lift button (14) with one hand and push up the mixer head (6) with your other hand until it locks in place.
2. Press the anti-splash lid onto the mixing head from below until it locks, making sure it fits exactly into the crevices. The filling opening should be angled towards the front.
3. Place the ingredients in the mixing bowl.
4. Place the mixing bowl (10) onto the appliance. Note that the bowl fits exactly into the crevices. Turn the bowl clockwise until it can't be turned further. The mixing bowl has now been locked into place.
5. Place the desired attachment onto the appliance. Press it onto the axis and turn it counter-clockwise. The pins of the attachment should fit into the crevices of the axis.
6. Press the lifting button with one hand and press the mixer head down with your other hand until it locks into place.
7. Put the appliance's plug into the socket.
8. Turn the speed switch (15) to the desired setting. Start on the lowest setting. Press the 'PULSE' button (13) if you wish to shortly mix in the highest setting possible.
9. When finished mixing, turn the speed switch to 'OFF' to switch off the appliance.
10. Pull the plug from the socket.
11. Press the lift button with one hand and push up the mixer head with your other hand until it locks in place.
12. Turn the mixing bowl counter-clockwise until it unlocks and take it from the appliance.
13. Remove the attachment from the appliance by turning it to the right and pulling it off the axis.



ATTENTION:

- Whenever the mixer is in use, you can add ingredients through the refill opening in the anti-splash lid.
- You can use the appliance at the highest speed for a short while by pressing the 'PULSE' button (13). The 'PULSE' function only works as long as you keep the button pressed down.
- Never use the device for longer than 10 minutes. Then wait 20 minutes before switching the device on again.
- The three fittings are not dishwasher-suitable.

TIPS - Mixing ingredients

- Make sure that the ingredients are at room temperature.
- Warm the mixer bowl and mixing arm by filling the bowl with hot water, fitting it to the appliance, and then lowering the mixing arm into the water. Dispose of the water before you use the appliance.
- While you are mixing the ingredients pause occasionally to scrape the sides of the mixing bowl. Always make sure the appliance is switched off before you do so!
- Never use the device for longer than 10 minutes. Then wait 20 minutes before switching the device on again.

TIPS - Mixing batter for cakes, pie crusts, and biscuits

- Cool the mixing bowl and mixing arm as much as possible by placing them in the refrigerator for a period of time.
- Begin mixing the ingredients by setting the dial to position 1. Then beat the ingredients to a light batter at the highest speed (see 'Recommended speeds').

TIPS - Mixing dough for bread, and other fermenting doughs

Never knead the dough for an excessive time, since it will not rise.

TIPS - Beating whipped cream and egg white

- Make sure that the mixing bowl and whisk are thoroughly clean before you start.
- Do not beat whipped cream for an excessive time, otherwise it will become fluid and is no longer suitable for piping.

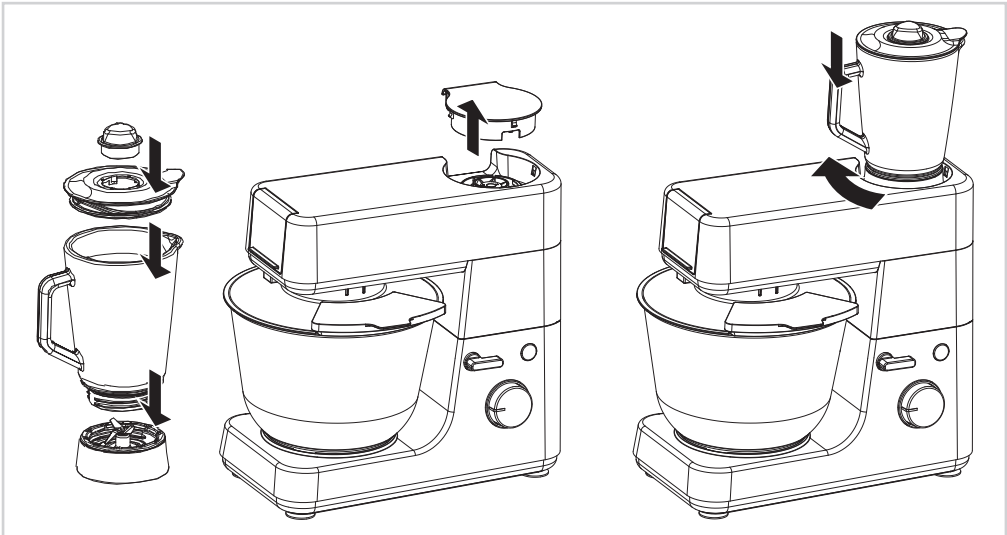
USE - Maximum quantities

- Dough: 500gr
- Batter: 2,5 L

OPERATION - Recommended speeds

Accessory		Preiliner
Mixing blade	butter and sugar	position 1, gradually increasing to position 4
	batter	position 1
	dough	position 1, gradually increasing to position 4
Whisk		position 1, gradually increasing to position 6
Dough hook		position 1, gradually increasing to position 2

OPERATION - Using the blender



1. Place the mixing jug (3) onto the connection (12) and turn it sturdily. The blender has a safety system. Whenever it has not been placed properly onto the motor housing, the blender will not turn on.
2. Cut solid ingredients into pieces.
3. Fill the mixing jug with the solid ingredients. If there are any, add the liquid ingredients (1L max.)
4. Place the lid (2) onto the mixing jug.
5. Place the closing plug (1) onto the lid.
6. Put the plug (16) into the socket.
7. Turn the speed switch (15) onto the desired setting. The longer the blender is in use (180 seconds max.), the finer the ingredients are ground.
8. Turn off the blender (setting 'OFF').
9. Do not remove the jug from the connection until the blades (4) have once again turned completely still.

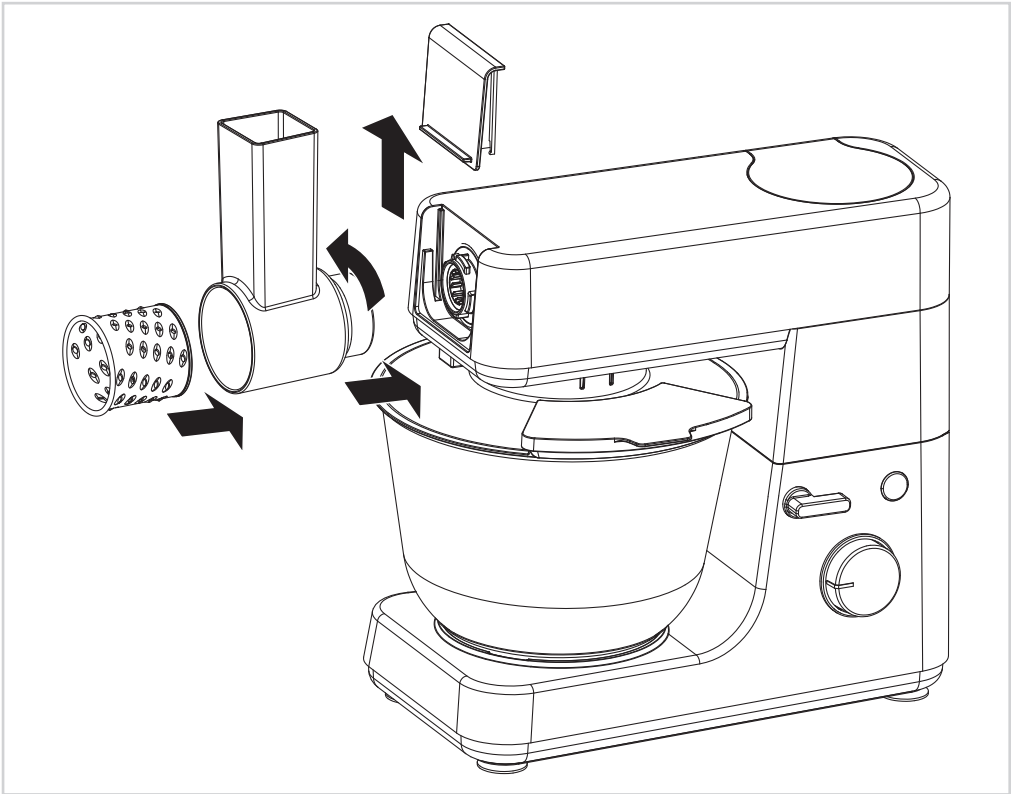
ATTENTION:

- Do not use the blender and kitchen machine simultaneously, this overloads the motor.
- Never remove the mixing jug lid when the blender is still running

TIPS

- Whenever the blender is in use, you can add ingredients through the refill opening in the anti-splash lid by removing the closing plug.
- You can use the appliance at the highest speed for a short while by pressing the 'PULSE' button (13). The 'PULSE' function only works as long as you keep the button pressed down.
- Prepare crushed ice by filling the blender jug with ice cubes and repeatedly pressing the 'PULSE' button until desired consistency of the ice is obtained.
- Cut meat and other solid ingredients into small pieces before adding them to the blender jug.
- To prepare tomato juice, cut the tomatoes into four pieces and insert them through the filling opening in the blender jug's lid while the blender is in operation.
- If the blender does not operate at the required speed switch off the appliance ('OFF') and:
 - a. press 'PULSE', or
 - b. stir the ingredients with a spatula, or
 - c. remove some of the ingredients in the blender jug.

OPERATION - Using the grater/cutter



The grater/cutter (18) has three drums: the fine grater (19), coarse grater (20) and slicer (21).

1. Remove the cover (5) from the mixer head (6).
2. Place the filling funnel (18) of the grater in a 45° angle onto the mixer head connection (7).
3. Turn the filling funnel upwards until it clicks into place.
4. Place the desired drum into round opening of the funnel.
5. Place a bowl, plate or tray underneath the round opening of the filling funnel to catch the foods.
6. Turn the speed switch (15) to the desired setting. The drum will begin to spin.
7. Insert the foods through the filling and into the opening of the funnel and press it with the pusher (17). Do not push it harder than strictly necessary.
8. Switch off the appliance by turning the speed switch onto the 'OFF' position.
9. Remove the funnel by pressing the connection unlocker (8) forward and twisting the funnel clockwise in a 45° angle.

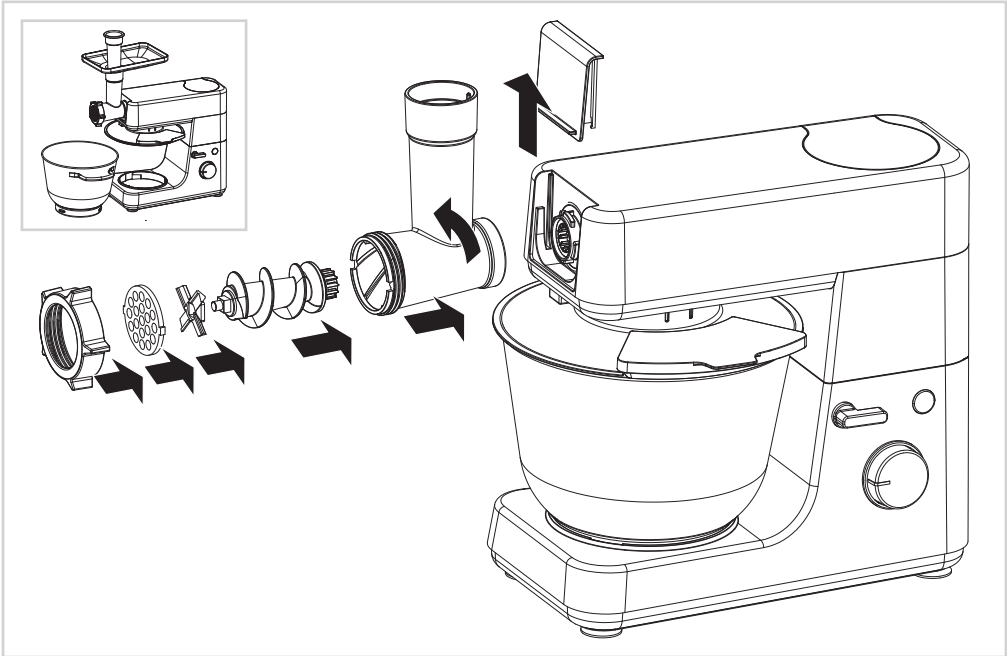
ATTENTION:

- Do not use the grater/cutter and kitchen machine simultaneously, this overloads the motor.
- The high speed grater and drums are not dishwasher suitable.

TIPS

- Use only the supplied pusher (17) to push food into the appliance.
- Do not use the appliance consecutively for more than 10 minutes. Wait a 20 minutes before switching on the appliance again.

OPERATION - Using the grinder to grind meat



1. Remove the cover (5) from the mixer head (6).
2. Place the filling funnel (24) of the meat grinder in a 45° angle onto the mixer head connection (7).
3. Turn the filling funnel upwards until it clicks into place.
4. Select the desired grinding disc: fine (27), medium (28) or coarse (29).
5. Assemble the parts of the meat grinder in the appropriate order and as illustrated above.
6. Place a bowl, plate or tray underneath the filling funnel to catch the ground meat.
7. Place the filling tray (23) onto the funnel.
8. Turn the speed switch (15) to the desired setting. The grinding spiral (25) will begin to turn.
9. Insert the meat through the filling and into the opening of the funnel and press it with the pusher (22). Do not push it harder than strictly necessary.
10. Switch off the appliance by turning the speed switch onto the 'OFF' position.
11. Remove the funnel by pressing the connection unlocker (8) forward and twisting the funnel clockwise in a 45° angle.

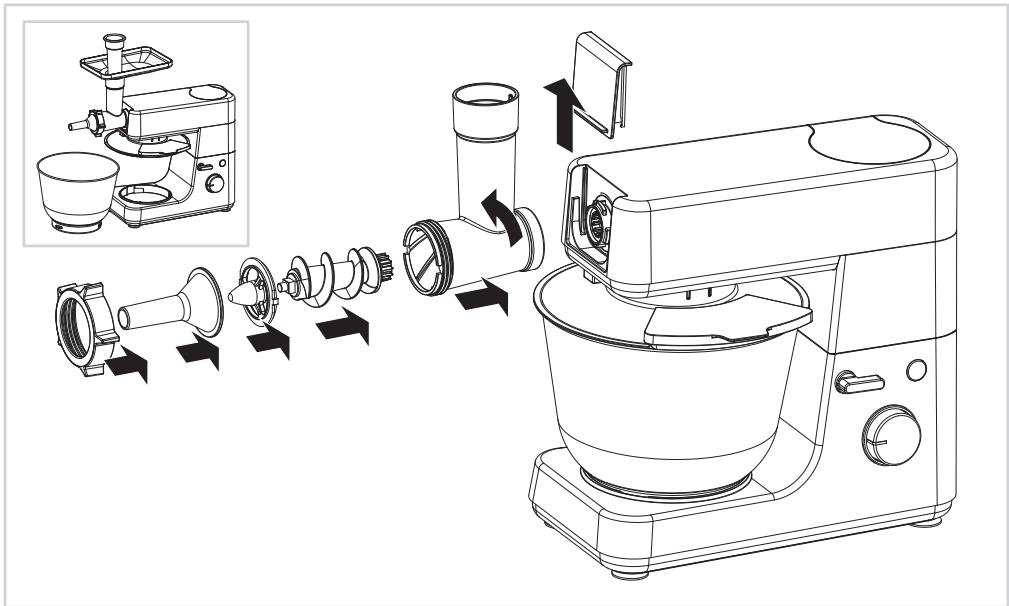
ATTENTION:

- Do not use the grinder and kitchen machine simultaneously, this overloads the motor.

TIPS

- Use only the supplied pusher (22) to push food into the appliance.
- Cut all foods into pieces that fit into the opening. Meats without bones, tendons and fat are recommended.
- Do not use the appliance consecutively for more than 10 minutes. Wait 20 minutes before switching on the appliance again.

OPERATION - Using the grinder to make sausage



1. Remove the cover (5) from the mixer head (6).
2. Place the filling funnel (24) of the meat grinder in a 45° angle onto the mixer head connection (7).
3. Turn the filling funnel upwards until it clicks into place.
4. Select the desired grinding disc: fine (27), medium (28) or coarse (29).
5. Assemble the parts of the meat grinder in the appropriate order and as illustrated above.
6. Place a bowl, plate or tray underneath the filling funnel to catch the sausage.
7. Place the filling tray (23) onto the funnel.
8. Place a sausage casing onto the sausage attachment in case you wish to use it.
9. Turn the speed switch (15) to the desired setting. The grinding spiral (25) will begin to turn.
10. Insert the meat through the filling and into the opening of the funnel and press it with the pusher (22). Do not push it harder than strictly necessary.
11. Switch off the appliance by turning the speed switch onto the 'OFF' position.
12. Remove the funnel by pressing the connection unlocker (8) forward and twisting the funnel clockwise in a 45° angle.

ATTENTION:

- Do not use the grinder and kitchen machine simultaneously, this overloads the motor.
- The meat grinder and associated parts are not dishwasher-suitable.

TIPS

- Tie off the sausage casing (for instance, by using the clip for a sandwich bag) and twist a knot at the desired length.
- Use only the supplied pusher (22) to push food into the appliance.
- Cut all foods into pieces that fit into the opening. Meats without bones, tendons and fat are recommended.
- Do not use the appliance consecutively for more than 10 minutes. Wait 20 minutes before switching on the appliance again.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Remove the plug from the wall socket.
2. Press the lift button with one hand, and lift the mixerhead with your other hand until the head locks in the raised position.
3. Remove the accessory. The accessories may be washed only in lukewarm water. After washing, rinse the accessories to remove all soap residues, and dry them thoroughly.
4. Remove the mixing bowl. The mixing bowl may be washed only in lukewarm water. After washing, rinse the mixing bowl to remove all soap residues, and dry thoroughly.
5. Clean the housing of the appliance with a damp cloth. After cleaning, dry the housing thoroughly.

ATTENTION:

- Verify that the appliance is not connected to the power supply before you clean it.
- Never use corrosive or scouring cleaning agents or sharp objects (such as knives or hard brushes) to clean the appliance.
- Do not immerse the appliance in water, or in other liquids.
- Never clean the accessories using a dishwasher.

WARRANTY CONDITIONS

Bestron offers a 60-month warranty on this equipment against defects resulting from manufacturing and/or material errors, subject to the following conditions.

1. No labour or material costs will be charged during this warranty period.
2. Any repairs carried out under the warranty will not extend the warranty period.
3. Faulty parts, or in the event of exchange, the faulty equipment itself, will automatically become the property of Bestron.
4. The warranty is valid for the first buyer only and is non-transferable.
5. The warranty is not valid for damage caused by:
 - Accidents
 - Improper use
 - Wear and tear
 - Neglect
 - Faulty installation
 - Connection to a different mains voltage than indicated on the type plate
 - Unauthorised changes
 - Repairs carried out by unqualified third parties
 - Use in violation with the applicable statutory, technical or safety standards
 - Careless transport without suitable packaging or other protection
6. Warranty cannot be claimed:
 - For damage during transport
 - If the serial number of the appliance is removed or changed
7. Items excluded from warranty are:
 - Cords
 - Lamps
 - Glass parts
8. The warranty does not entitle the purchaser to compensation for any damage other than replacement or repair of the faulty parts. Bestron cannot in any event be held liable for any indirect or consequential losses caused by or in relation to the equipment it has provided.
9. Claims under a warranty may only be submitted to your (online) retailer or directly to the Bestron Service Department. Never send items without being asked to. We may refuse the parcel and you will be liable for the costs. Contact us first and we tell you how the appliance should be packaged and sent. Each claim under a warranty must be accompanied by the relevant receipt.

SERVICE

If an unexpected problem occurs, please contact the BESTRON service department:
www.bestron.com/service

COMPLIMENTI!

Congratulazioni per l'acquisto di questo prodotto Bestron. Nelle presenti istruzioni per l'uso viene spiegato il funzionamento e l'impiego dell'apparecchio. Pertanto, prima di utilizzarlo, leggerle attentamente. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente come di seguito descritto. Conservare queste istruzioni in luogo sicuro.

In caso di guasto:

Nel caso indesiderato in cui l'unità dovesse guastarsi, non tentare mai di ripararla da soli. Far sempre eseguire le riparazioni da un tecnico qualificato.

Utilizzo da parte dei bambini:

- Questo dispositivo non deve essere utilizzato da bambini o persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza e conoscenza.
- Pulizia e manutenzione non devono essere effettuate dai bambini.
- Mantenere l'unità e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- I bambini devono essere costantemente sorvegliati per assicurarsi che non giochino con il dispositivo.

COSA È NECESSARIO SAPERE SUI DISPOSITIVI ELETTRICI

- Prima di utilizzare un dispositivo elettrico, assicurarsi che la tensione di rete corrisponda alla tensione di rete indicata sulla sua targhetta d'identificazione.
- Assicurarsi che la presa elettrica a cui si intende collegare un dispositivo elettrico sia collegata a terra.
- Collocare sempre gli apparecchi elettrici su una superficie stabile e piana, in modo che non possano cadere.
- Alcune parti di un dispositivo elettrico possono riscaldarsi o, a volte, surriscaldarsi. Per evitare le ustioni, evitare di toccarle.
- Quando si tocca un apparecchio elettrico, un cavo o una spina, assicurarsi che le mani siano asciutte.
- Le apparecchiature elettriche devono poter dissipare il calore prodotto al fine di evitare il rischio di incendio. Pertanto, assicurarsi che l'unità sia sufficientemente libera da ingombri e che non possa venire a contatto con materiale combustibile. Non coprire mai gli apparecchi elettrici.
- Evitare il contatto di apparecchi, cavi o spine elettriche con l'acqua.
- Mai immergere apparecchi elettrici, cavi o spine in acqua o in altri liquidi.

- Se gli apparecchi elettrici dovessero cadere in acqua, mai tentare di raccogliarli. Scollegare immediatamente la spina dalla presa elettrica e non riutilizzare l'apparecchio.
- Assicurarci che gli apparecchi elettrici, i cavi e le spine non entrino in contatto con fonti di calore, come piastre calde o fiamme libere.
- Non lasciare i cavi appesi sopra il bordo del lavandino, del piano di lavoro o del tavolo.
- Quando il dispositivo non è in uso, scollegare sempre il cavo di alimentazione.
- Nello scollegare il cavo di alimentazione dalla spina elettrica, assicurarsi di tirare la spina stessa e non il cavo.
- Controllare regolarmente che il cavo del dispositivo elettrico sia intatto. Non utilizzare l'unità se il cavo risulta essere danneggiato. Se il cavo è danneggiato, per evitare qualsiasi rischio, è necessario che venga sostituito dal produttore, da un servizio di assistenza tecnica o da una persona qualificata.
- L'apparecchio non deve essere azionato da un timer esterno o da un sistema separato dotato di telecomando.

COSA È NECESSARIO SAPERE SU QUESTO DISPOSITIVO

- Fare attenzione quando si utilizza l'apparecchio all'aperto.
- Non utilizzare mai l'apparecchio in luoghi umidi o bagnati.
- Pulire accuratamente l'apparecchio dopo l'uso (vedere Pulizia e manutenzione).
- Tenere le dita lontane da tutte le parti mobili mentre l'apparecchio è in funzione.
- Non accendere l'apparecchio a meno che gli accessori e la tazza non siano montati correttamente.
- Non accendere l'apparecchio a meno che la testa del miscelatore non sia bloccata in posizione.
- Non accendere l'apparecchio con la testa del miscelatore in posizione sollevata.
- Spegnerne sempre l'apparecchio prima di cambiare gli accessori.
- Non inserire oggetti nel contenitore del miscelatore mentre l'apparecchio è in funzione.

DISPOSIZIONI AMBIENTALI



- Smaltire i materiali di imballaggio, come plastica e scatole di cartone, negli appositi contenitori.
- Al termine della sua vita utile, non smaltire il prodotto come un normale rifiuto domestico, ma conferire presso un punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Osservare il relativo simbolo apposto sul prodotto, contenuto nelle istruzioni per l'uso o stampato sull'imballaggio.
- I materiali possono essere riutilizzati come indicato. Con il vostro aiuto per il riutilizzo, l'elaborazione dei materiali o altre forme di riciclaggio di vecchi apparecchi, contribuite in modo importante alla protezione dell'ambiente.
- Chiedete al vostro comune di residenza dove è ubicato il punto di raccolta appropriato.

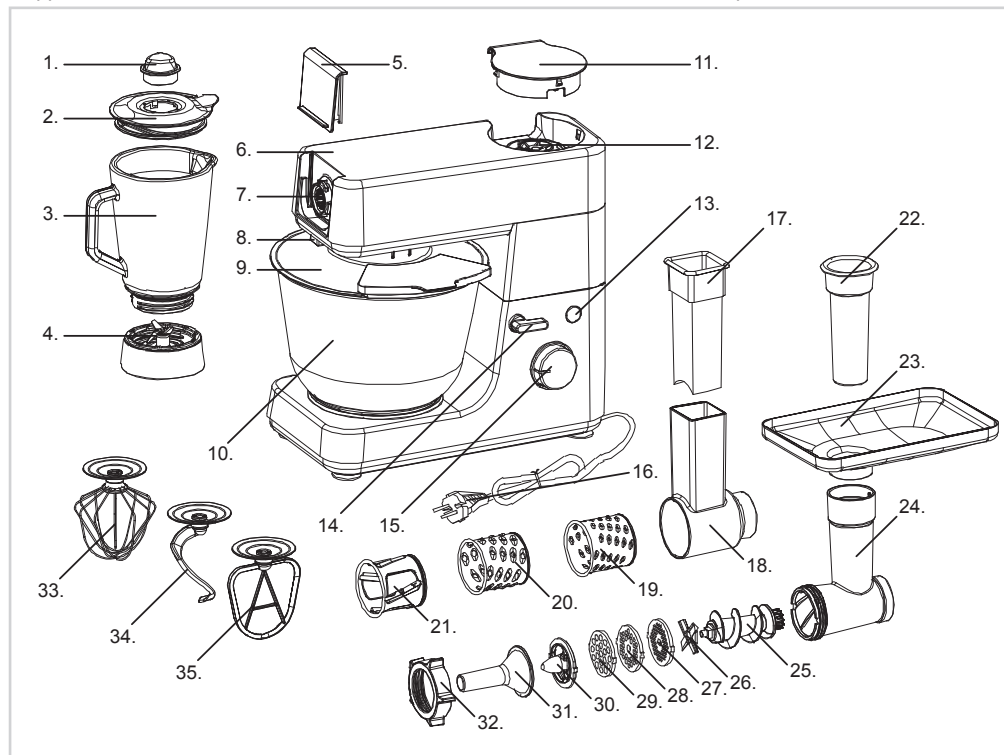
DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

Questo prodotto soddisfa i requisiti delle linee guida Europee.

R. Neyman
Controllo qualità

FUNZIONAMENTO - Generali

L'apparecchio è destinato esclusivamente a un uso domestico, non a un uso professionale.



- | | |
|--|--|
| 1. Tappo di chiusura | 18. Grattugia / taglierina imbuto di riempimento |
| 2. Coperchio | 19. Grattugia fine a tamburo |
| 3. Brocca di miscelazione del vetro | 20. Grattugia grossa a tamburo |
| 4. Lame | 21. Affettatrice a tamburo |
| 5. Cover | 22. Tritacarne Pusher |
| 6. Testa del miscelatore | 23. Vassoio di riempimento |
| 7. Connessione | 24. Tritacarne per imbuto di riempimento |
| 8. Sblocco connessione | 25. Spirale di macinazione |
| 9. Coperchio antispruzzo con apertura di riempimento | 26. Coltello |
| 10. Ciotola di miscelazione | 27. Disco abrasivo fine |
| 11. Copertura del frullatore | 28. Supporto per disco abrasivo |
| 12. Connessione del frullatore | 29. Disco abrasivo grezzo |
| 13. Pulsante "PULSE" | 30. Attacco interno per salsiccia |
| 14. Pulsante di sollevamento | 31. Accessorio per salsiccia esterna |
| 15. Interruttore di velocità | 32. Anello di bloccaggio |
| 16. Cavo di alimentazione e spina | 33. Frusta |
| 17. Grattugia / taglierina spintore | 34. Gancio per impastare |
| | 35. Braccio di miscelazione |

FUNZIONAMENTO - Prima del primo utilizzo

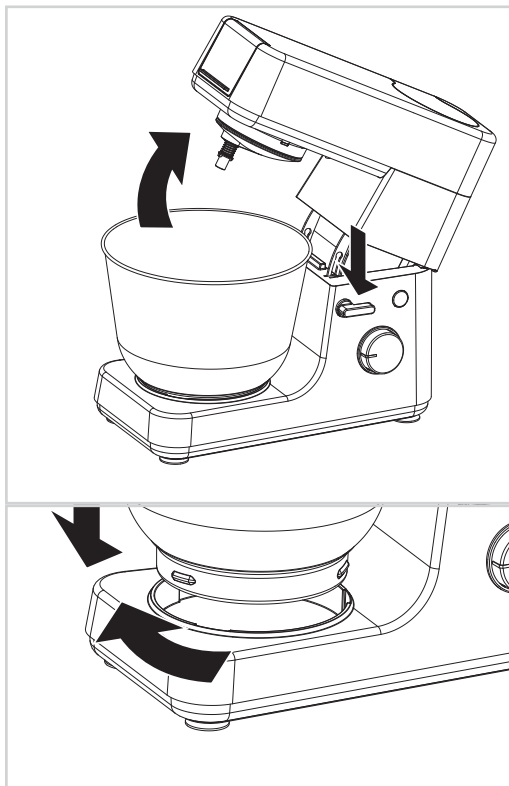
1. Estrarre l'apparecchio dalla confezione.
2. Pulire l'apparecchio (consultare "Pulizia e manutenzione").

FUNZIONAMENTO - Uso

La macchina da cucina viene fornita con tre diversi accessori e un coperchio antispruzzo.

- Il braccio di miscelazione (35) viene utilizzato per mescolare la pastella per alimenti come torte, biscotti, pane, pasticceria e biscotti.
- La frusta (33) viene utilizzata per frullare ingredienti come albumi, maionese e panna montata.
- Il gancio per impastare (34) viene utilizzato per impastare la pasta di pane e altri impasti con lievito.
- Il coperchio antispruzzo (9) impedisce il disordine e ha un'apertura di riempimento di facile utilizzo.

1. Premere il pulsante di sollevamento (14) con una mano e spingere verso l'alto la testa del mixer (6) con l'altra mano fino a quando non si blocca in posizione.
2. Premere il coperchio antispruzzo sulla testa di miscelazione dal basso fino a quando non si blocca, assicurandosi che si adatti perfettamente alle fessure. L'apertura di riempimento deve essere inclinata verso la parte anteriore.
3. Metti gli ingredienti nel boccale.
4. Posizionare il boccale (10) sull'apparecchio. Si noti che la ciotola si adatta perfettamente alle fessure. Ruota la ciotola in senso orario fino a quando non può essere ulteriormente ruotata. Il boccale è stato ora bloccato in posizione.
5. Posizionare l'accessorio desiderato sull'apparecchio. Premerlo sull'asse e ruotarlo in senso antiorario. I perni dell'attacco devono adattarsi alle fessure dell'asse.
6. Premere il pulsante di sollevamento con una mano e premere la testa del miscelatore verso il basso con l'altra finché non si blocca in posizione.
7. Inserire la spina dell'apparecchio nella presa.
8. Ruotare l'interruttore di velocità (15) sull'impostazione desiderata. Inizia con l'impostazione più bassa. Premere il pulsante "PULSE" (13) se si desidera miscelare brevemente l'impostazione più alta possibile.
9. Al termine della miscelazione, portare l'interruttore della velocità su "OFF" per spegnere l'apparecchio.
10. Staccare la spina dalla presa.
11. Premere il pulsante di sollevamento con una mano e spingere verso l'alto la testa del miscelatore con l'altra mano fino a quando non si blocca in posizione.
12. Ruotare il boccale in senso antiorario finché non si sblocca e prelevarlo dall'apparecchio.
13. Rimuovere l'accessorio dall'apparecchio ruotandolo verso destra ed estraendolo dall'asse.



ATTENZIONE:

- Ogni volta che si utilizza il miscelatore, è possibile aggiungere ingredienti attraverso l'apertura di riempimento nel coperchio antispruzzo.
- È possibile utilizzare l'apparecchio alla massima velocità per un breve periodo premendo il pulsante "IMPULSO" (13). La funzione "IMPULSO" funziona solo finché si tiene premuto il pulsante.
- Non utilizzare mai il dispositivo per più di 10 minuti. Quindi attendere 20 minuti prima di riaccendere il dispositivo.
- I tre raccordi non sono adatti alla lavastoviglie.

SUGGERIMENTI - Mescolare gli ingredienti

- Assicurarsi che gli ingredienti siano a temperatura ambiente.
- Riscaldare la ciotola del miscelatore e il braccio miscelatore riempiendo la ciotola con acqua calda, montandola sull'apparecchio e quindi abbassando il braccio miscelatore nell'acqua. Smaltire l'acqua prima di utilizzare l'apparecchio.
- Durante la miscelazione, gli ingredienti si fermano di tanto in tanto per raschiare i lati del boccale. Assicurati sempre che l'apparecchio sia spento prima di farlo!
- Non utilizzare mai il dispositivo per più di 10 minuti. Quindi attendere 20 minuti prima di riaccendere il dispositivo.

SUGGERIMENTI - Pastella per torte, crostate e biscotti

- Raffreddare il contenitore e il braccio di miscelazione il più possibile mettendoli in frigorifero per un certo periodo di tempo.
- Inizia a mescolare gli ingredienti impostando il quadrante sulla posizione 1. Quindi batti gli ingredienti a una pastella leggera alla massima velocità (vedi "Velocità consigliate").

SUGGERIMENTI - Impasto per il pane e altri impasti fermentanti

Non impastare mai per un tempo eccessivo, poiché non si alza.

SUGGERIMENTI - Battere la panna montata e l'albume

- Accertarsi che il boccale e la frusta siano completamente puliti prima di iniziare.
- Non sbattere la panna montata per un tempo eccessivo, altrimenti diventerà fluido e non sarà più adatto alle tubazioni.

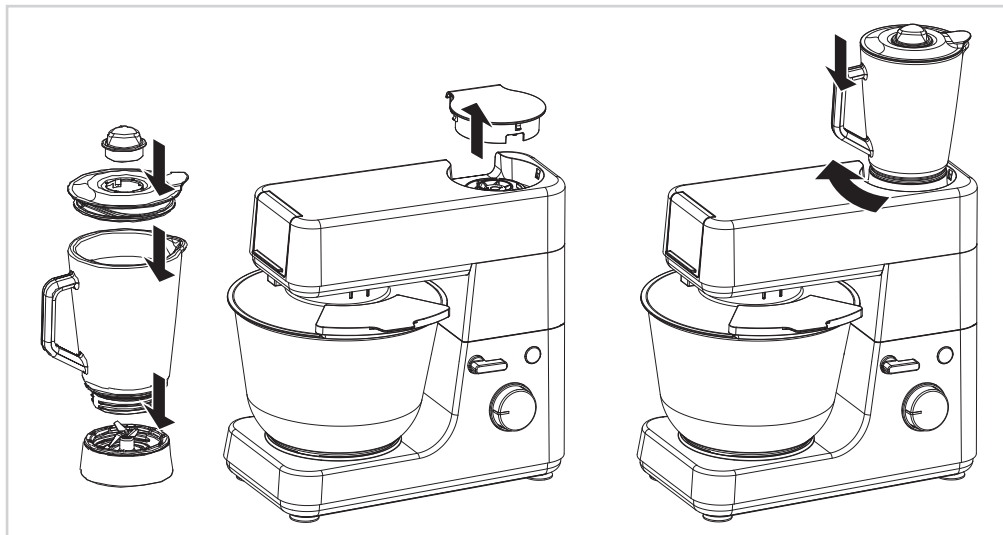
USO - Quantità massime

- Impasto: 500gr
- Pastella: 2,5 L

FUNZIONAMENTO - Velocità raccomandate

Accesorio		Posición
Cuchilla de mezcla	Mantequilla y azucar	Posición 1, aumentando gradualmente a la posición 4
	La pasta	Posición 1
	Masa	Posición 1, aumentando gradualmente a la posición 4
Batidor		Posición 1, aumentando gradualmente a la posición 6
Gancho de la pasta		Posición 1, aumentando gradualmente a la posición 2

FUNZIONAMENTO - Usando il frullatore



1. Posizionare la caraffa di miscelazione (3) sulla connessione (12) e ruotarla con forza. Il frullatore ha un sistema di sicurezza. Ogni volta che non è stato posizionato correttamente sull'alloggiamento del motore, il frullatore non si accende.
2. Tagliare gli ingredienti solidi in pezzi.
3. Riempi la caraffa con gli ingredienti solidi. Se ce ne sono, aggiungi gli ingredienti liquidi (1L max.)
4. Posizionare il coperchio (2) sulla brocca di miscelazione
5. Posizionare il tappo di chiusura (1) sul coperchio.
6. Inserire la spina (16) nella presa.
7. Ruotare l'interruttore di velocità (15) sull'impostazione desiderata. Più a lungo il frullatore è in uso (180 secondi al massimo), più fini sono gli ingredienti macinati.
8. Spegni il frullatore (impostando "OFF").
9. Non rimuovere la caraffa dalla connessione fino a quando le lame (4) non si saranno nuovamente bloccate.

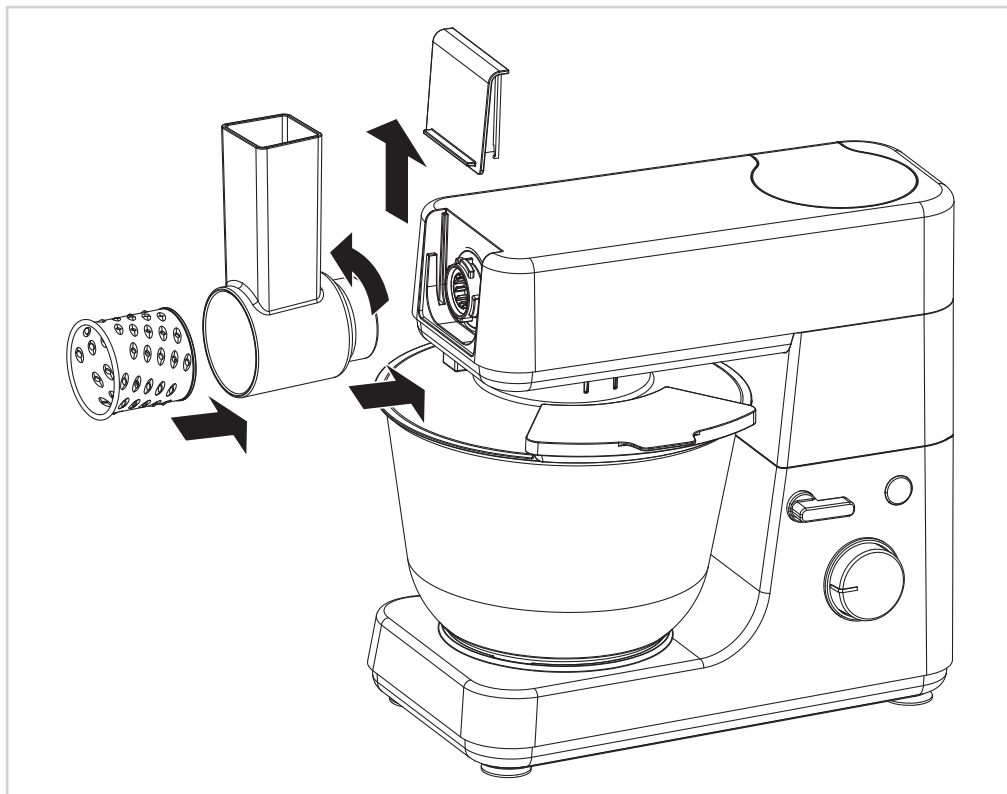
ATTENZIONE:

- Non utilizzare il frullatore e la macchina da cucina contemporaneamente, questo sovraccarica il motore.
- Non rimuovere mai il coperchio del contenitore di miscelazione quando il frullatore è ancora in funzione.

SUGGERIMENTI

- Ogni volta che si usa il frullatore, è possibile aggiungere ingredienti attraverso l'apertura di riempimento nel coperchio antispruzzo rimuovendo il tappo di chiusura.
- È possibile utilizzare l'apparecchio alla massima velocità per un breve periodo premendo il pulsante "IMPULSO" (13). La funzione "IMPULSO" funziona solo finché si tiene premuto il pulsante.
- Preparare il ghiaccio tritato riempiendo la brocca del frullatore con cubetti di ghiaccio e premendo ripetutamente il pulsante "IMPULSO" fino a ottenere la consistenza desiderata del ghiaccio.
- Tagliare la carne e altri ingredienti solidi in piccoli pezzi prima di aggiungerli alla caraffa del frullatore.
- Per preparare il succo di pomodoro, tagliare i pomodori in quattro pezzi e inserirli attraverso l'apertura di riempimento nel coperchio della caraffa del frullatore mentre il frullatore è in funzione.
- Se il frullatore non funziona alla velocità richiesta, spegnere l'apparecchio ("OFF") e:
 - a. premi "PULSE" o
 - b. mescolare gli ingredienti con una spatola, oppure
 - c. rimuovere alcuni degli ingredienti dalla caraffa del frullatore.

FUNZIONAMENTO - Usando la grattugia/taglierina



La grattugia / taglierina (18) ha tre tamburi: la grattugia fine (19), la grattugia grossa (20) e l'affettatrice (21).

1. Rimuovere il coperchio (5) dalla testa del miscelatore (6).
2. Collocare l'imbuto di riempimento (18) della grattugia con un angolo di 45° sul raccordo della testa del miscelatore (7).
3. Ruotare l'imbuto di riempimento verso l'alto fino a quando non scatta in posizione.
4. Posizionare il tamburo desiderato nell'apertura rotonda dell'imbuto.
5. Posizionare una ciotola, un piatto o un vassoio sotto l'apertura rotonda dell'imbuto di riempimento per raccogliere gli alimenti.
6. Ruotare l'interruttore di velocità (15) sull'impostazione desiderata. Il tamburo inizierà a girare.
7. Inserire gli alimenti attraverso il ripieno e nell'apertura dell'imbuto e premerlo con lo spintore (17). Non spingerlo più forte del necessario.
8. Spegner l'apparecchio portando l'interruttore di velocità in posizione "OFF".
9. Rimuovere l'imbuto premendo lo sblocco della connessione (8) in avanti e ruotando l'imbuto in senso orario in un angolo di 45°.

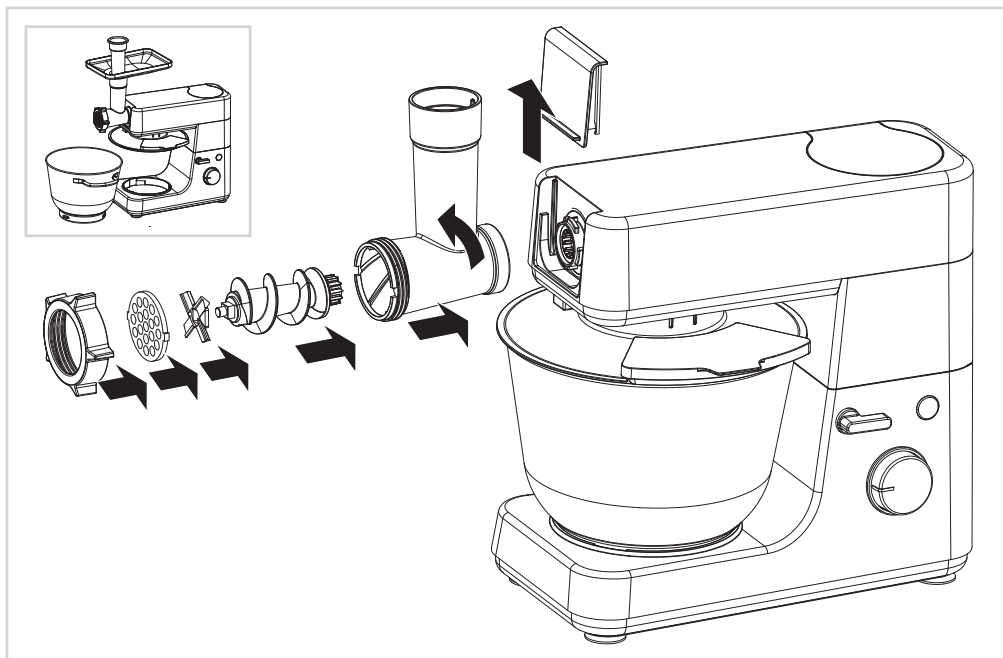
ATTENZIONE:

- Non utilizzare contemporaneamente la grattugia / taglierina e la macchina da cucina, ciò sovraccarica il motore.
- La grattugia e i tamburi ad alta velocità non sono adatti alla lavastoviglie.

SUGGERIMENTI

- Utilizzare solo lo spintore in dotazione (17) per spingere il cibo nell'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio consecutivamente per più di 10 minuti. Attendere 20 minuti prima di riaccendere l'appliance.

FUNZIONAMENTO - Usando il tritacarne per macinare la carne



1. Rimuovere il coperchio (5) dalla testa del miscelatore (6).
2. Collocare l'imbuto di riempimento (24) del tritacarne con un angolo di 45° sul raccordo della testa del miscelatore (7).
3. Ruotare l'imbuto di riempimento verso l'alto fino a quando non scatta in posizione.
4. Selezionare il disco di macinazione desiderato: fine (27), medio (28) o grosso (29).
5. Montare le parti del tritacarne nell'ordine appropriato e come illustrato sopra.
6. Posizionare una ciotola, un piatto o un vassoio sotto l'imbuto di riempimento per raccogliere la carne macinata.
7. Posizionare il vassoio di riempimento (23) sull'imbuto.
8. Ruotare l'interruttore di velocità (15) sull'impostazione desiderata. La spirale di rettifica (25) inizierà a girare.
9. Inserire la carne attraverso il ripieno e nell'apertura dell'imbuto e premerla con lo spintore (22). Non spingerlo più forte del necessario.
10. Spegnerne l'apparecchio portando l'interruttore di velocità in posizione "OFF".
11. Rimuovere l'imbuto premendo lo sblocco della connessione (8) in avanti e ruotando l'imbuto in senso orario in un angolo di 45°.

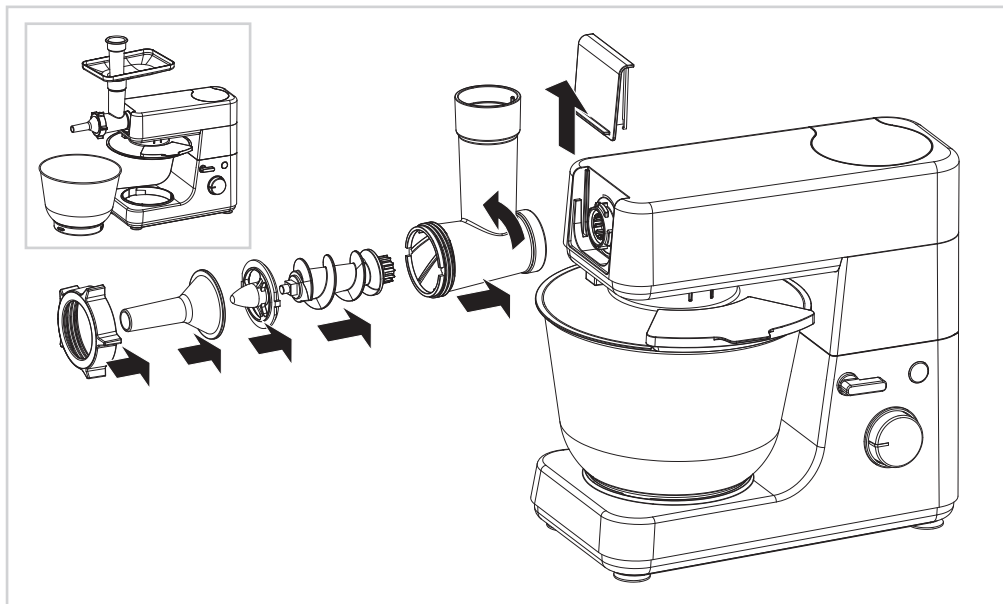
ATTENZIONE:

- Non utilizzare la smerigliatrice e la macchina da cucina contemporaneamente, questo sovraccarica il motore.

SUGGERIMENTI

- Utilizzare solo lo spintore in dotazione (22) per spingere il cibo nell'apparecchio.
- Tagliare tutti gli alimenti in pezzi che si adattano all'apertura. Si consigliano carni senza ossa, tendini e grassi.
- Non utilizzare l'apparecchio consecutivamente per più di 10 minuti. Attendere 20 minuti prima di riaccendere l'apppliance.

FUNZIONAMENTO - Usando il macinino per fare la salsiccia



1. Rimuovere il coperchio (5) dalla testa del miscelatore (6).
2. Collocare l'imbuto di riempimento (24) del tritacarne con un angolo di 45° sul raccordo della testa del miscelatore (7).
3. Ruotare l'imbuto di riempimento verso l'alto fino a quando non scatta in posizione.
4. Selezionare il disco di macinazione desiderato: fine (27), medio (28) o grosso (29).
5. Montare le parti del tritacarne nell'ordine appropriato e come illustrato sopra.
6. Posizionare una ciotola, un piatto o un vassoio sotto l'imbuto di riempimento per raccogliere la salsiccia.
7. Posizionare il vassoio di riempimento (23) sull'imbuto.
8. Posizionare un involucro per salsiccia sull'attacco per salsiccia nel caso in cui si desideri utilizzarlo.
9. Ruotare l'interruttore di velocità (15) sull'impostazione desiderata. La spirale di rettifica (25) inizierà a girare.
12. Inserire la carne attraverso il ripieno e nell'apertura dell'imbuto e premerla con lo spintore (22). Non spingerlo più forte del necessario.
11. Spegnerne l'apparecchio portando l'interruttore di velocità in posizione "OFF".
12. Rimuovere l'imbuto premendo lo sblocco della connessione (8) in avanti e ruotando l'imbuto in senso orario in un angolo di 45°.

ATTENZIONE:

- Non utilizzare la smerigliatrice e la macchina da cucina contemporaneamente, questo sovraccarica il motore.
- Il tritacarne e le parti associate non sono idonee per la lavastoviglie.

SUGGERIMENTI

- Legare l'involucro della salsiccia (ad esempio, usando la molletta per un sacchetto sandwich) e ruotare un nodo alla lunghezza desiderata.
- Utilizzare solo lo spintore in dotazione (22) per spingere il cibo nell'apparecchio.
- Tagliare tutti gli alimenti in pezzi che si adattano all'apertura. Si consigliano carni senza ossa, tendini e grassi.
- Non utilizzare l'apparecchio consecutivamente per più di 10 minuti. Attendere 20 minuti prima di riaccendere l'apppliance.

PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Rimuovere la spina dalla presa a muro.
2. Premere il pulsante di sollevamento con una mano e sollevare la testa del miscelatore con l'altra mano fino a quando la testa si blocca in posizione sollevata.
3. Rimuovere l'accessorio. Gli accessori possono essere lavati solo in acqua tiepida. Dopo il lavaggio, sciacquare gli accessori per rimuovere tutti i residui di sapone e asciugarli accuratamente.
4. Rimuovere il boccale. Il boccale può essere lavato solo in acqua tiepida. Dopo il lavaggio, sciacquare la ciotola per rimuovere tutti i residui di sapone e asciugare accuratamente.
5. Pulire l'alloggiamento dell'apparecchio con un panno umido. Dopo la pulizia, asciugare accuratamente l'alloggiamento.

ATTENZIONE:

- Verificare che l'apparecchio non sia collegato all'alimentazione prima di pulirlo.
- Non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi o oggetti appuntiti (come coltelli o spazzole dure) per pulire l'apparecchio.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- Non pulire mai gli accessori con una lavastoviglie.

DISPOSIZIONI DI GARANZIA

In base alle seguenti condizioni, Bestron garantisce questo apparecchio per la durata di 60 mesi dalla data di acquisto contro i guasti causati da difetti di fabbricazione e/o del materiale.

1. Durante il periodo di garanzia non verranno addebitati costi di manodopera e per i materiali necessari.
2. La riparazione effettuata in garanzia non prolunga il periodo di garanzia.
3. Al momento della sostituzione, le parti difettose o gli stessi apparecchi guasti, torneranno automaticamente a essere proprietà di Bestron.
4. La garanzia è valida solo per l'acquirente originale e non è trasferibile.
5. La garanzia non è valida in caso di danni causati da:
 - Incidenti ed infortuni
 - Uso improprio
 - Usura
 - Negligenza
 - Installazione errata
 - Collegamento a una tensione di rete diversa da quella indicata sulla targhetta di identificazione del dispositivo
 - Modifiche non autorizzate
 - Riparazioni effettuate da terzi non qualificati
 - Utilizzo in violazione delle norme giuridiche, tecniche o di sicurezza applicabili
 - Trasporto incauto senza idoneo imballaggio o altre protezioni
6. Non sono ammesse richieste di risarcimento in garanzia in caso di:
 - Danni subiti durante il trasporto
 - Rimozione o modifica del numero di serie del dispositivo
7. Quanto segue è escluso dalla garanzia:
 - Cavi
 - Lampade
 - Parti in vetro
8. La garanzia non dà diritto ad alcun risarcimento per danni diversi dalla sostituzione o dalla riparazione delle parti difettose. Bestron non può essere in nessun caso ritenuta responsabile per danni consequenziali o altre conseguenze derivanti da o in relazione alle apparecchiature da essa fornite.
9. I reclami in garanzia possono essere inoltrati solo al vostro rivenditore/rivenditore web o direttamente al servizio assistenza Bestron. Non limitarsi a inviare un oggetto senza preavviso. Il pacchetto può essere rifiutato e gli eventuali costi saranno a carico del mittente. In primo luogo, contattateci per ricevere le istruzioni su come imballare e spedire il dispositivo. Qualsiasi reclamo in garanzia deve essere accompagnato dalla prova di acquisto.

SERVIZIO ASSISTENZA

Nell'indesiderata eventualità di un malfunzionamento, contattare il servizio assistenza BESTRON visitando il seguente sito: www.bestron.com/service

¡FELICIDADES!

Felicidades por la compra de este producto Bestron. En estas instrucciones le explicamos su funcionamiento y cómo usarlo. Antes de usar el aparato, lea bien el manual de instrucciones. Utilice el aparato únicamente tal y como se describe en el manual de instrucciones. Guarde las instrucciones como referencia en el futuro.

En el caso de una avería:

Si el aparato se averiara inesperadamente, nunca intente arreglarlo usted mismo. Deje que las reparaciones las haga un mecánico cualificado.

Uso por niños:

- Este aparato no lo pueden usar niños menores de 8 años y personas con una limitación física, sensorial o mental o una falta de experiencia y conocimiento.
- La limpieza y mantenimiento no la pueden realizar niños.
- Mantenga el equipo y el cable alejados del alcance de los niños.
- Hay que vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

QUÉ DEBE SABER SOBRE LOS APARATOS ELÉCTRICOS

- Antes de usar un aparato eléctrico, compruebe que la tensión coincida con la tensión indicada en su placa descriptiva.
- Compruebe que el enchufe que vaya a utilizar para un aparato eléctrico tenga contacto a tierra.
- Coloque los aparatos eléctricos siempre sobre una superficie estable y plana, en un sitio donde no se puedan caer.
- Algunas partes de un aparato eléctrico pueden calentarse ligeramente o mucho. Para evitar quemaduras, no las toque.
- Procure que sus manos estén siempre secas cuando toque un aparato eléctrico, un cable o un enchufe.
- Los aparatos eléctricos tienen que poder eliminar su calor para evitar el riesgo de incendios. Procure que el aparato tenga suficiente espacio alrededor y no pueda estar en contacto con material inflamable. No cubra nunca los aparatos eléctricos.
- Procure que los aparatos eléctricos, cables o enchufes no entren en contacto con el agua.

- Nunca sumerja los aparatos eléctricos, cables o enchufes en agua ni en ningún otro líquido.
- No toque los aparatos eléctricos si se han caído al agua. Desenchúfelo inmediatamente de la toma de corriente. No vuelva a usar el aparato.

- Procure que los aparatos eléctricos, cables o enchufes no entren en contacto con fuentes de calor, como una plancha caliente o una llama.
- No deje los cables sobre el borde de la encimera, tabla de cortar o una mesa.
- Desenchufe siempre los aparatos eléctricos si no los está utilizando.
- Al desenchufarlo, no tire del cable sino del enchufe.
- Compruebe con regularidad si el cable del aparato eléctrico está todavía en buen estado. No vuelva a usar el aparato si el cable está un poco dañado. Si el cable está dañado, el fabricante, un servicio técnico o una persona con una cualificación similar lo tiene que sustituir, para evitar cualquier riesgo.
- No se puede poner el aparato en funcionamiento por medio de un interruptor externo o con un sistema especial con mandos a distancia.

QUÉ NECESITA SABER SOBRE ESTE APARATO

- Tenga cuidado al usar el dispositivo en el exterior.
- No use nunca el aparato en espacios húmedos.
- Limpie bien el aparato después de su uso, véase «Limpieza y mantenimiento».
- Mantenga los dedos alejados de todas las partes móviles mientras el aparato está en funcionamiento.
- No encienda el aparato a menos que los accesorios y la taza estén colocados correctamente.
- No encienda el aparato a menos que el cabezal mezclador esté bloqueado en su posición.
- No encienda el aparato con el cabezal mezclador en la posición elevada.
- Apague siempre el aparato antes de cambiar los accesorios.
- Nunca inserte objetos en el tazón de la batidora mientras el aparato esté en funcionamiento.

MEDIO AMBIENTE



- Tire el material de embalaje, como plástico y cajas, en el contenedor apropiado.
- Al final de su vida útil, no se desprenda de este producto como un residuo normal. Llévelo a un punto blanco de su ciudad para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Preste atención al símbolo en el producto, las instrucciones o el embalaje.
- Los materiales se pueden reutilizar tal y como se indica. Reciclando, procesando los materiales o aprovechando antiguos equipos de otra forma, hace una gran aportación a la protección del medio ambiente.
- Infórmese en su municipio del punto blanco correcto cerca de usted.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE

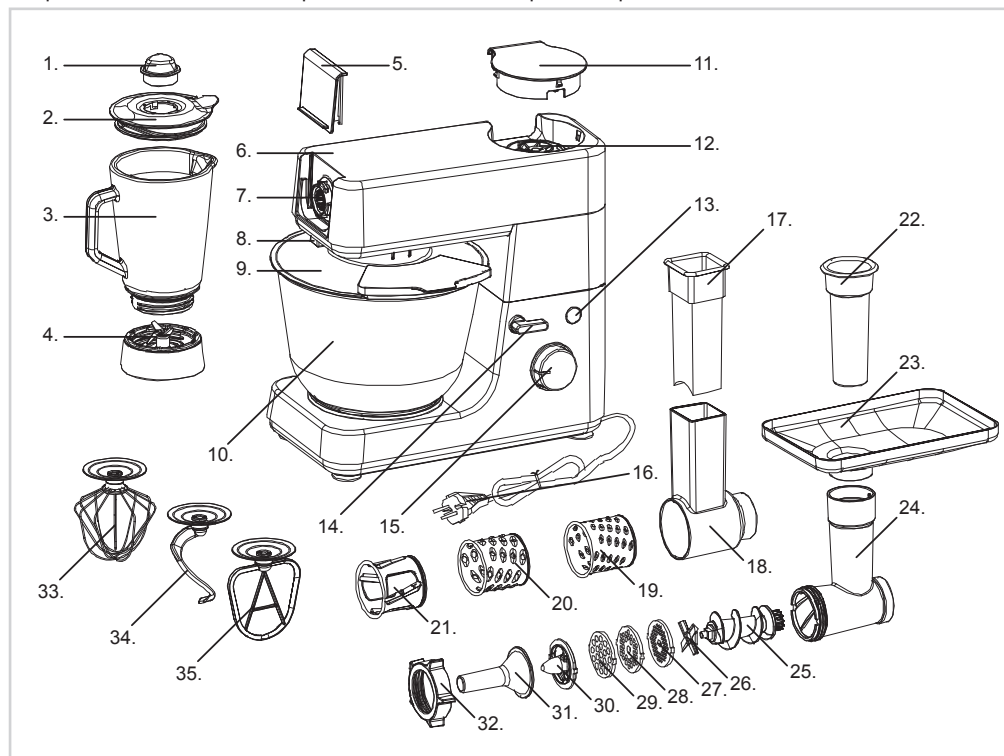
Este producto cumple con los requisitos de las directrices europeas.



R. Neyman
Control de calidad

FUNCIONAMIENTO - Generalidades

El aparato está destinado solo para uso doméstico, no para uso profesional.



- | | |
|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Tapón de cierre 2. Tapa 3. Jarra mezcladora de vidrio 4. Cuchillas 5. Cubierta 6. Cabezal mezclador 7. Conexión 8. Desbloqueo de conexión 9. Tapa antisalpicaduras con abertura de recarga 10. Tazón para mezclar 11. Tapa de la licuadora 12. Conexión de la licuadora 13. Botón "PULSE" 14. Botón de elevación 15. Interruptor de velocidad 16. Cable de alimentación y enchufe 17. Empujador rallador / cortador 18. Relleno embudo rallador / cortador | <ol style="list-style-type: none"> 19. Tambor rallador fino 20. Tambor rallador grueso 21. Rebanadora de tambor 22. Pusher picadora de carne 23. Bandeja de llenado 24. Picador de carne embudo de llenado 25. Espiral de molienda 26. Cuchillo 27. Disco de molienda fino 28. Disco de molienda medio 29. Disco abrasivo grueso 30. Accesorio de salchicha interior 31. Accesorio externo para salchichas 32. Anillo de bloqueo 33. Batir 34. Gancho de amasar 35. Brazo de mezcla |
|--|--|

FUNCIONAMIENTO - Uso por primera vez

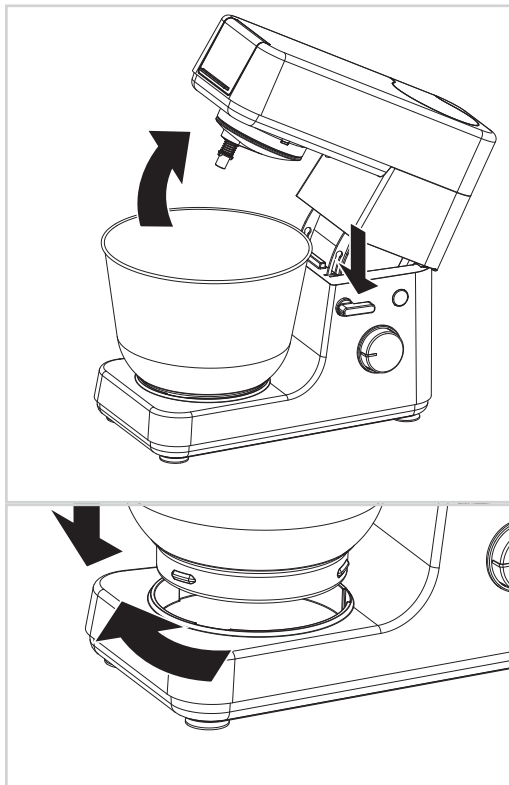
1. Saque el aparato del embalaje.
2. Limpie el aparato (consulte "Limpieza y mantenimiento").

FUNCIONAMIENTO - Uso

La máquina de cocina viene con tres accesorios diferentes y una tapa antisalpicaduras.

- El brazo mezclador (35) se usa para mezclar la masa de alimentos como pasteles, galletas, pan, pasteles y galletas.
- El batidor (33) se usa para batir ingredientes, como claras de huevo, mayonesa y crema batida.
- El gancho de amasado (34) se usa para amasar masa de pan y otras masas con levadura.
- La tapa antisalpicaduras (9) prohíbe la suciedad y tiene una abertura de recarga fácil de usar.

1. Presione el botón de elevación (14) con una mano y empuje hacia arriba el cabezal mezclador (6) con la otra mano hasta que encaje en su lugar.
2. Presione la tapa antisalpicaduras en el cabezal de mezcla desde abajo hasta que se bloquee, asegurándose de que encaje exactamente en las grietas. La abertura de llenado debe estar en ángulo hacia el frente.
3. Coloque los ingredientes en el tazón para mezclar.
4. Coloque el tazón para mezclar (10) sobre el aparato. Tenga en cuenta que el recipiente encaja exactamente en las grietas. Gire el tazón en el sentido de las agujas del reloj hasta que no pueda girarse más. El tazón para mezclar ha sido bloqueado en su lugar.
5. Coloque el accesorio deseado en el aparato. Presione sobre el eje y gírelo en sentido antihorario. Los pines del accesorio deben encajar en las grietas del eje.
6. Presione el botón de elevación con una mano y presione el cabezal mezclador hacia abajo con la otra hasta que encaje en su lugar.
7. Enchufe el aparato en la toma de corriente.
8. Gire el interruptor de velocidad (15) a la configuración deseada. Comience en la configuración más baja. Presione el botón "PULSE" (13) si desea mezclar brevemente en la configuración más alta posible.
9. Cuando termine de mezclar, gire el interruptor de velocidad a "APAGADO" para apagar el aparato.
10. Saque el enchufe del zócalo.
11. Presione el botón de elevación con una mano y empuje hacia arriba el mezclador con la otra mano hasta que encaje en su lugar.
12. Gire el tazón para mezclar en sentido antihorario hasta que se desbloquee y retírelo del aparato.
13. Retire el accesorio del aparato girándolo hacia la derecha y sacándolo del eje.



ATENCIÓN:

- Siempre que use la batidora, puede agregar ingredientes a través de la abertura de llenado en la tapa antisalpicaduras.
- Puede usar el aparato a la velocidad más alta durante un momento presionando el botón "PULSE" (13). La función "PULSO" solo funciona mientras mantenga presionado el botón.
- Nunca use el dispositivo por más de 10 minutos. Luego, espere 20 minutos antes de volver a encender el dispositivo.
- Los tres accesorios no son aptos para lavavajillas.

CONSEJOS - Mezcla de ingredientes

- Asegúrese de que los ingredientes estén a temperatura ambiente.
- Caliente el recipiente mezclador y el brazo mezclador llenando el recipiente con agua caliente, ajustándolo al aparato y luego bajando el brazo mezclador al agua. Deseche el agua antes de usar el aparato.
- Mientras esté mezclando los ingredientes, haga una pausa de vez en cuando para raspar los lados del tazón. ¡Siempre asegúrese de que el aparato esté apagado antes de hacerlo!
- Nunca use el dispositivo por más de 10 minutos. Luego, espere 20 minutos antes de volver a encender el dispositivo.

CONSEJOS - Mezcla de masa para pasteles, pasteles y galletas

- Enfríe el tazón y el brazo mezclador tanto como sea posible colocándolos en el refrigerador por un período de tiempo.
- Comience a mezclar los ingredientes colocando el dial en la posición 1. Luego bata los ingredientes hasta obtener una masa ligera a la velocidad más alta (consulte "Velocidades recomendadas").

CONSEJOS - Mezcla de masa para pan y otras masas de fermentación

Nunca amase la masa por un tiempo excesivo, ya que no se levantará.

CONSEJOS - Batir la crema batida y la clara de huevo

- Asegúrese de que el tazón y la batidora estén completamente limpios antes de comenzar.
- No batir la crema batida por un tiempo excesivo, de lo contrario se volverá fluido y ya no será adecuado para la tubería.

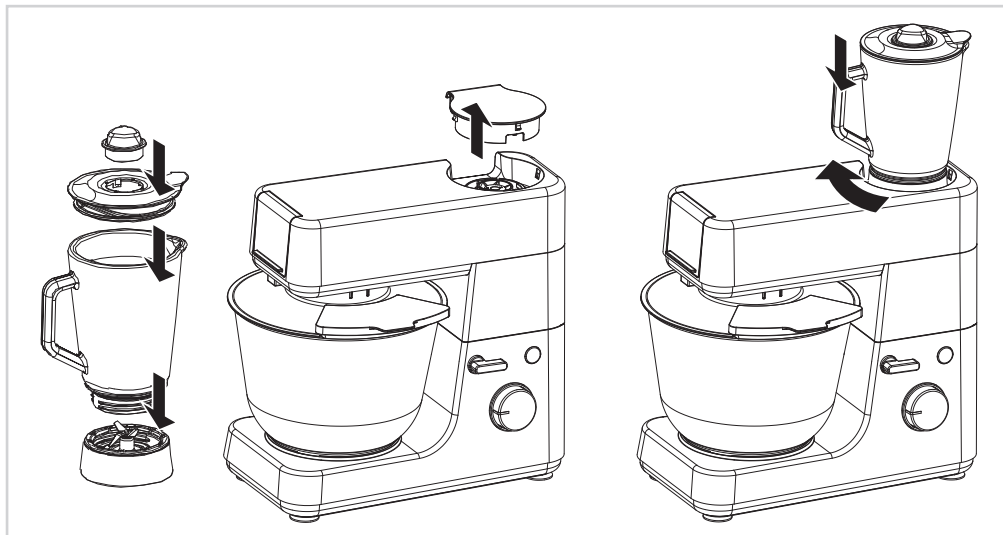
USO - Cantidades máximas

- Masa: 500gr
- Rebozado: 2,5 L

FUNCIONAMIENTO - Velocidades recomendadas

Accesorio		Posición
Cuchilla de mezcla	Mantequilla y azúcar	Posición 1, aumentando gradualmente a la posición 4
	Masa	Posición 1
	La pasta	Posición 1, aumentando gradualmente a la posición 4
Batidor		Posición 1, aumentando gradualmente a la posición 6
Gancho de la pasta		Posición 1, aumentando gradualmente a la posición 2

FUNCIONAMIENTO - Usando la licuadora



1. Coloque la jarra mezcladora (3) en la conexión (12) y gírela firmemente. La licuadora tiene un sistema de seguridad. Siempre que no se haya colocado correctamente en la carcasa del motor, la licuadora no se encenderá.
2. Cortar los ingredientes sólidos en trozos.
3. Llene la jarra mezcladora con los ingredientes sólidos. Si hay alguno, agregue los ingredientes líquidos (1L máx.)
4. Coloque la tapa (2) en la jarra mezcladora.
5. Coloque el tapón de cierre (1) en la tapa.
6. Coloque el enchufe (16) en el zócalo.
7. Gire el interruptor de velocidad (15) a la configuración deseada. Cuanto más tiempo esté en uso la licuadora (180 segundos como máximo), más finos serán los ingredientes molidos.
8. Apague la licuadora (ajuste "APAGADO").
9. No retire la jarra de la conexión hasta que las cuchillas (4) vuelvan a estar completamente quietas.

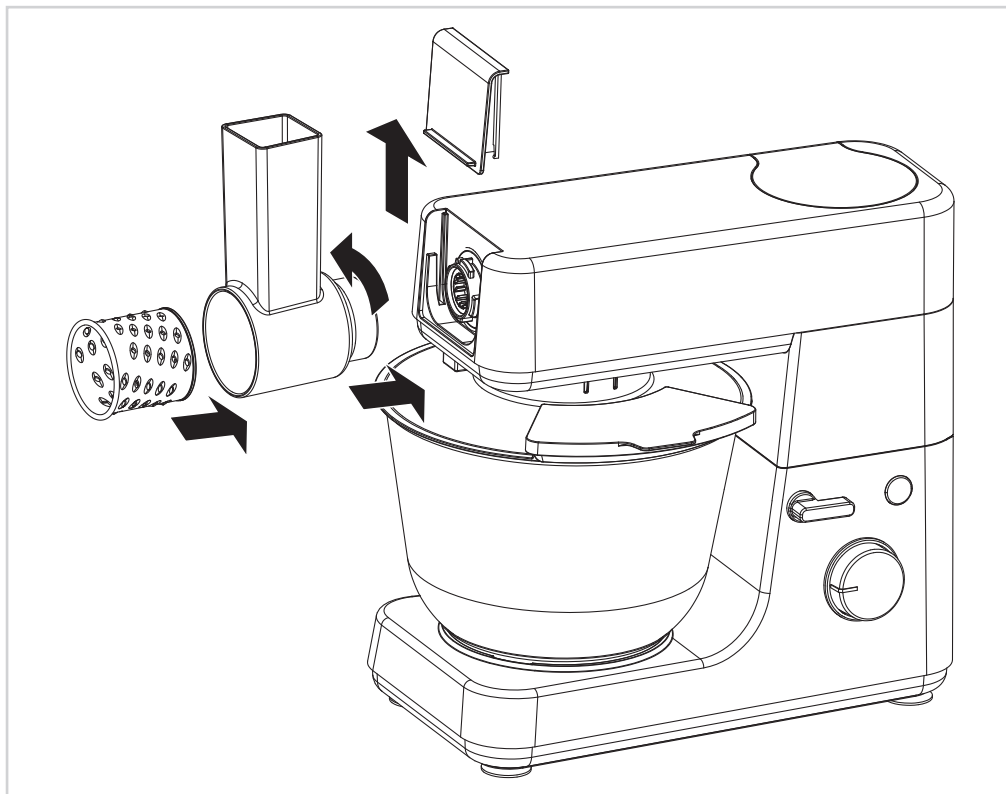
ATENCIÓN:

- No use la licuadora y la máquina de cocina simultáneamente, esto sobrecarga el motor.
- Nunca retire la tapa de la jarra mezcladora cuando la licuadora todavía esté funcionando.

CONSEJOS

- Siempre que la licuadora esté en uso, puede agregar ingredientes a través de la abertura de recarga en la tapa antisalpicaduras quitando el tapón de cierre.
- Puede usar el aparato a la velocidad más alta durante un momento presionando el botón "PULSE" (13). La función "PULSO" solo funciona mientras mantenga presionado el botón.
- Prepare hielo picado llenando la jarra de la licuadora con cubitos de hielo y presionando repetidamente el botón "PULSE" hasta obtener la consistencia deseada del hielo.
- Corte la carne y otros ingredientes sólidos en trozos pequeños antes de agregarlos a la jarra de la licuadora.
- Para preparar el jugo de tomate, córtelos en cuatro trozos e insértelos a través de la abertura de llenado en la tapa de la jarra de la licuadora mientras la licuadora está en funcionamiento.
- Si la licuadora no funciona a la velocidad requerida, apague el aparato ("APAGADO") y:
 - a. presione 'PULSE' o
 - b. revuelva los ingredientes con una espátula, o
 - c. retire algunos de los ingredientes en la jarra de la licuadora.

FUNCIONAMIENTO - Uso del rallador/cortador



El rallador / cortador (18) tiene tres tambores: el rallador fino (19), el rallador grueso (20) y el rebanador (21).

1. Retire la cubierta (5) del cabezal mezclador (6).
2. Coloque el embudo de llenado (18) del rallador en un ángulo de 45° sobre la conexión del cabezal mezclador (7).
3. Gire el embudo de llenado hacia arriba hasta que encaje en su lugar.
4. Coloque el tambor deseado en la abertura redonda del embudo.
5. Coloque un tazón, plato o bandeja debajo de la abertura redonda del embudo de llenado para atrapar los alimentos.
6. Gire el interruptor de velocidad (15) a la configuración deseada. El tambor comenzará a girar.
7. Inserte los alimentos a través del relleno y en la abertura del embudo y presione con el empujador (17). No lo presione más de lo estrictamente necesario.
8. Apague el aparato girando el interruptor de velocidad a la posición "APAGADO".
9. Retire el embudo presionando el desbloqueador de conexión (8) hacia adelante y girando el embudo en el sentido de las agujas del reloj en un ángulo de 45°.

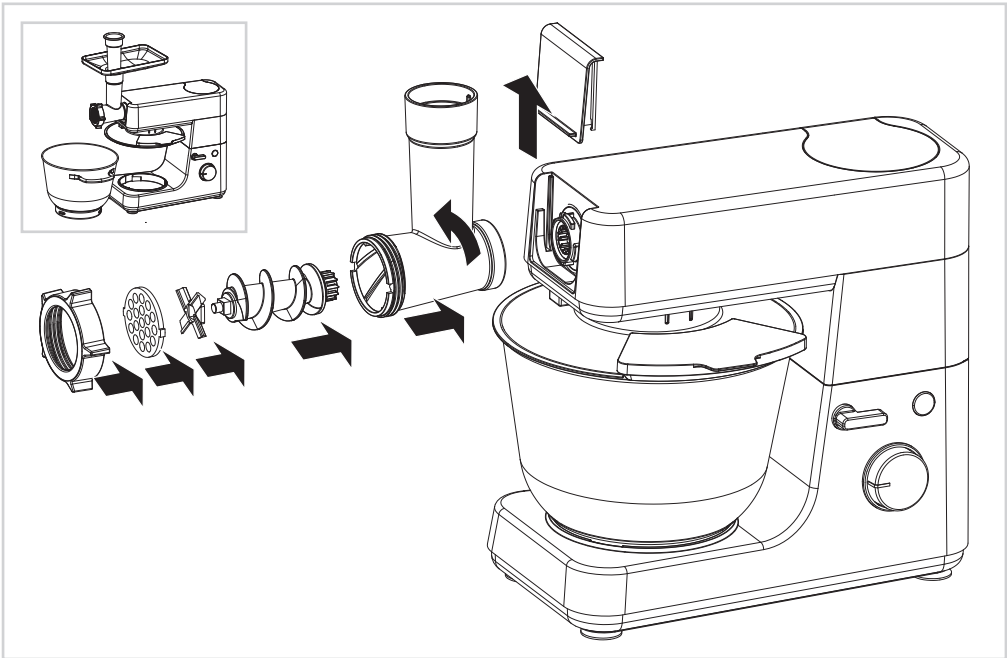
ATENCIÓN:

- No use el rallador / cortador y la máquina de cocina simultáneamente, esto sobrecarga el motor.
- El rallador y los tambores de alta velocidad no son aptos para lavavajillas.

CONSEJOS

- Utilice solo el empujador suministrado (17) para introducir alimentos en el aparato.
- No utilice el aparato de forma consecutiva durante más de 10 minutos. Espere 20 minutos antes de volver a encender el dispositivo.

FUNCIONAMIENTO - Usando la picadora para moler carne



1. Retire la cubierta (5) del cabezal mezclador (6).
2. Coloque el embudo de llenado (24) de la picadora de carne en un ángulo de 45° sobre la conexión del cabezal mezclador (7).
3. Gire el embudo de llenado hacia arriba hasta que encaje en su lugar.
4. Seleccione el disco de molienda deseado: fino (27), mediano (28) o grueso (29).
5. Ensamble las partes de la picadora de carne en el orden apropiado y como se ilustra arriba.
6. Coloque un tazón, plato o bandeja debajo del embudo de llenado para atrapar la carne molida.
7. Coloque la bandeja de llenado (23) en el embudo.
8. Gire el interruptor de velocidad (15) a la configuración deseada. La espiral de molienda (25) comenzará a girar.
9. Inserte la carne a través del relleno y dentro de la abertura del embudo y presione con el empujador (22). No lo presione más de lo estrictamente necesario.
10. Apague el aparato girando el interruptor de velocidad a la posición "APAGADO".
11. Retire el embudo presionando el desbloqueador de conexión (8) hacia adelante y girando el embudo en el sentido de las agujas del reloj en un ángulo de 45°.

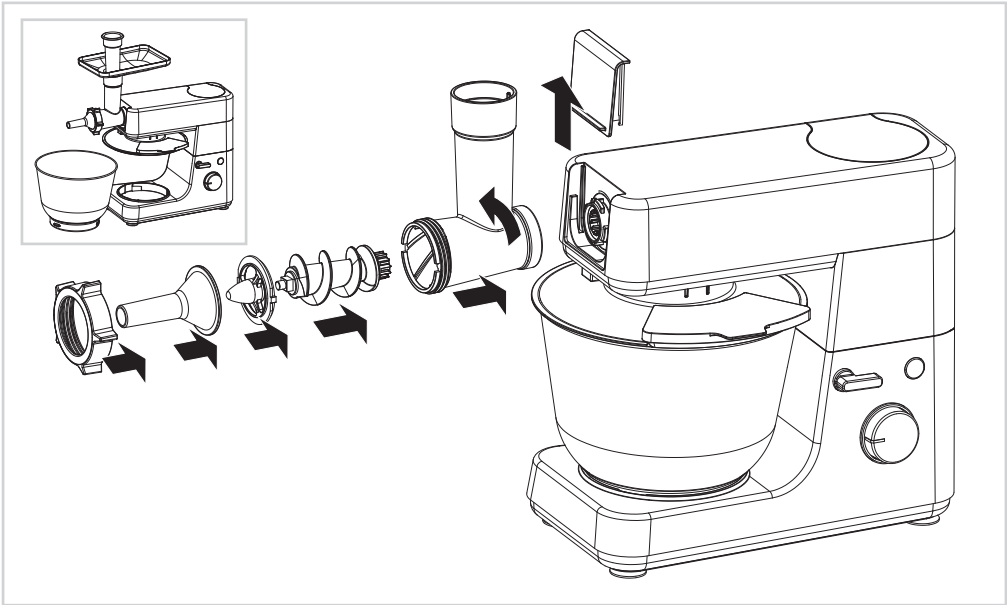
ATENCIÓN:

- No use la amoladora y la máquina de cocina simultáneamente, esto sobrecarga el motor.

CONSEJOS

- Utilice solo el empujador suministrado (22) para introducir alimentos en el aparato.
- Corte todos los alimentos en trozos que quepan en la abertura. Se recomiendan carnes sin huesos, tendones y grasas.
- No utilice el aparato de forma consecutiva durante más de 10 minutos. Espere 20 minutos antes de volver a encender el dispositivo.

FUNCIONAMIENTO - Usando el molinillo para hacer salchichas



1. Retire la cubierta (5) del cabezal mezclador (6).
2. Coloque el embudo de llenado (24) de la picadora de carne en un ángulo de 45° sobre la conexión del cabezal mezclador (7).
3. Gire el embudo de llenado hacia arriba hasta que encaje en su lugar.
4. Seleccione el disco de molienda deseado: fino (27), mediano (28) o grueso (29).
5. Ensamble las partes de la picadora de carne en el orden apropiado y como se ilustra arriba.
6. Coloque un tazón, plato o bandeja debajo del embudo de llenado para atrapar la salchicha.
7. Coloque la bandeja de llenado (23) en el embudo.
8. Coloque una envoltura de salchicha en el accesorio para salchichas en caso de que desee usarla.
9. Gire el interruptor de velocidad (15) a la configuración deseada. La espiral de molienda (25) comenzará a girar.
12. Inserte la carne a través del relleno y dentro de la abertura del embudo y presione con el empujador (22). No lo presione más de lo estrictamente necesario.
11. Apague el aparato girando el interruptor de velocidad a la posición "APAGADO".
12. Retire el embudo presionando el desbloqueador de conexión (8) hacia adelante y girando el embudo en el sentido de las agujas del reloj en un ángulo de 45°.

ATENCIÓN:

- No use la amoladora y la máquina de cocina simultáneamente, esto sobrecarga el motor.
- La picadora de carne y las partes asociadas no son aptas para lavavajillas.

CONSEJOS

- Ate la envoltura de la salchicha (por ejemplo, usando el clip para una bolsa de emparedado) y tuerza un nudo del largo deseado.
- Utilice solo el empujador suministrado (22) para introducir alimentos en el aparato.
- Corte todos los alimentos en trozos que quepan en la abertura. Se recomiendan carnes sin huesos, tendones y grasas.
- No utilice el aparato de forma consecutiva durante más de 10 minutos. Espere 20 minutos antes de volver a encender el dispositivo.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Retire el enchufe de la toma de corriente.
2. Presione el botón de elevación con una mano y levante el cabezal mezclador con la otra mano hasta que la cabeza se bloquee en la posición elevada.
3. Retire el accesorio. Los accesorios solo se pueden lavar con agua tibia. Después del lavado, enjuague los accesorios para eliminar todos los residuos de jabón y séquelos bien.
4. Retire el tazón para mezclar. El tazón para mezclar solo se puede lavar con agua tibia. Después del lavado, enjuague el tazón para eliminar todos los residuos de jabón y seque completamente.
5. Limpie la carcasa del aparato con un paño húmedo. Después de la limpieza, seque bien la carcasa.

ATENCIÓN:

- Verifique que el aparato no esté conectado a la fuente de alimentación antes de limpiarlo.
- Nunca use agentes de limpieza corrosivos o abrasivos u objetos afilados (como cuchillos o cepillos duros) para limpiar el aparato.
- No sumerja el aparato en agua u otros líquidos.
- Nunca limpie los accesorios con un lavavajillas.

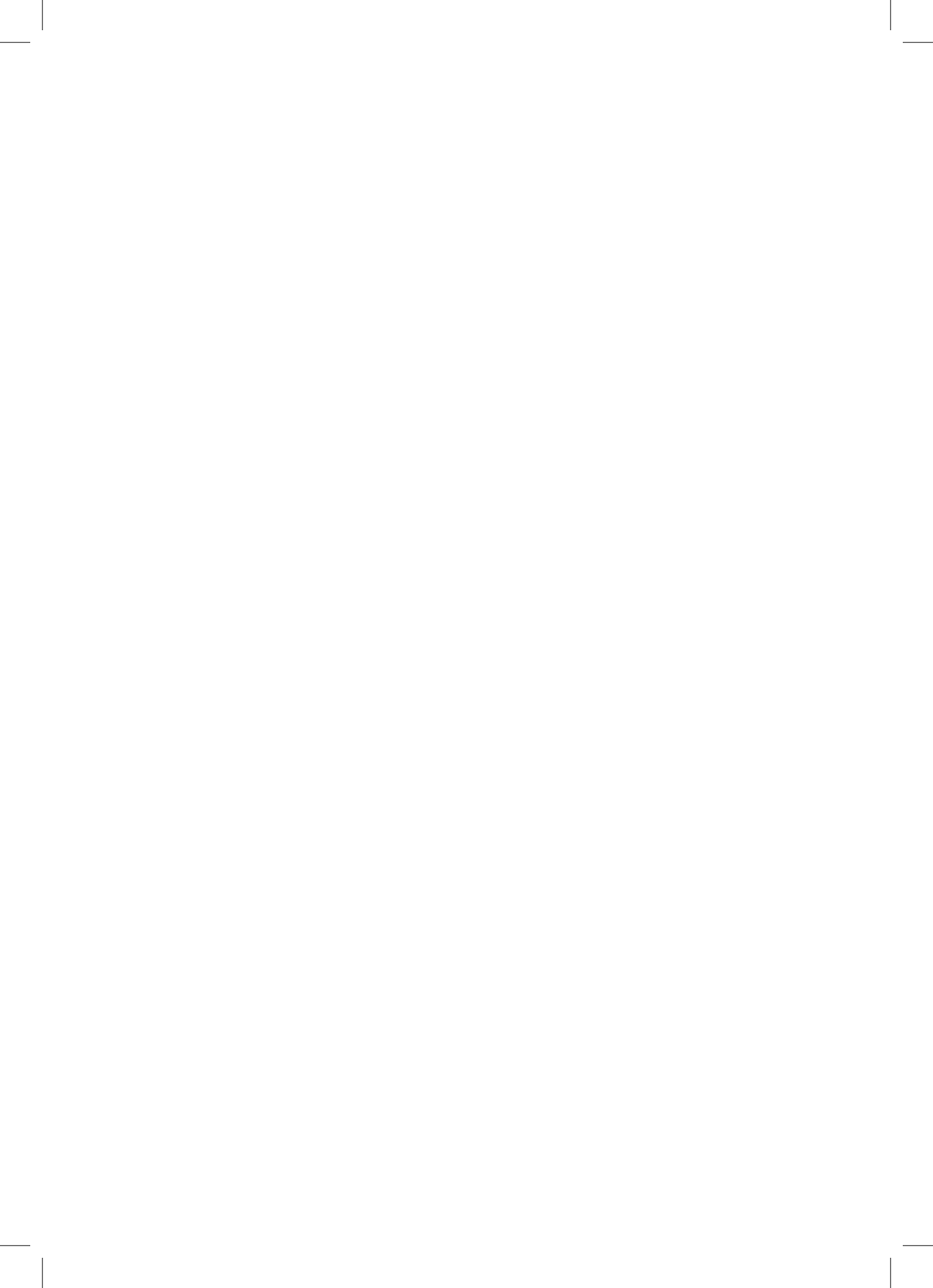
CONDICIONES DE GARANTÍA

Bestron ofrece 60 meses de garantía después de la fecha de compra de este equipo. La garantía cubre las averías por errores de fabricación y/o material y se atiene a las siguientes condiciones.

1. La garantía no cubre ningún gasto por mano de obra ni material.
2. La reparación que se realice durante el plazo de la garantía no implica una prórroga de dicho plazo.
3. Cualquier pieza defectuosa o aparatos averiados y devueltos se convierten automáticamente en propiedad de Bestron.
4. La garantía es únicamente válida para el primer comprador y no es transferible.
5. La garantía no cubre los daños por:
 - Accidentes
 - Uso equivocado
 - Desgaste
 - Descuido
 - Mala instalación
 - Conexión a otra tensión que la que se especifica en la placa de modelo.
 - Modificación no autorizada
 - Reparaciones realizadas por terceros no cualificados
 - Uso incumpliendo las normas vigentes legales, técnicas y de seguridad.
 - Descuidos en el transporte, sin embalaje adecuado o sin otra protección
6. No se puede reclamar la garantía en el caso de:
 - Daños durante el transporte
 - Quitar o modificar el número de serie del aparato.
7. La garantía no cubre:
 - Los cables
 - Las bombillas
 - Las piezas de cristal
8. La garantía no le concede el derecho a una compensación por un posible daño, aparte de sustituir o reparar las piezas defectuosas. Bestron no puede hacerse responsable de cualquier posible daño o de cualquier tipo de consecuencia que surgieran o estuvieran relacionadas con el aparato entregado.
9. Solo puede reclamar la garantía a su empresa de venta (en línea) o directamente al Servicio de atención Bestron. Sin embargo, no nos envíe ninguna pieza sin preguntar antes. Puede que rechacemos el paquete y esto podría suponer unos gastos para usted. Póngase primero en contacto con nosotros para que le expliquemos cómo tiene que embalar el aparato y mandárnoslo. Cualquier reclamación sobre la garantía debe ir acompañada de una prueba de compra.

SERVICIO DE ATENCIÓN

Si hubiera una avería inesperada, póngase en contacto con el servicio de atención BESTRON:
www.bestron.com/service



v190930-03



NEED HELP? CHAT WITH US!
WHATSAPP CUSTOMER SERVICE



BESTRON.COM/WHATSAPP