



Multi-Function Food Mixer

Semi-Professional



TT-007

INSTRUCTION MANUAL

This heavy duty Stand Mixer has the power, capacity, precision and planetary mixing action ensure efficient mixing and beating, not only can knead even the toughest whole grain bread, also has a sufficient wide range usage. Different speed is engineered for whipping custards, cream, meringues and so on.

What is more, this mixer with blending & meat grinding function, which will enlarge your food preparation range and make all convenient and ready in a short time.

In words, with this heavy duty stand mixer you could prepare the meals, snack, and desserts and so on.

TECHNICAL DATA

Model: TT-007

Rated voltage: 220-240V, 50/60Hz

Power consumption: 1500W (Max)

Protection class: I

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

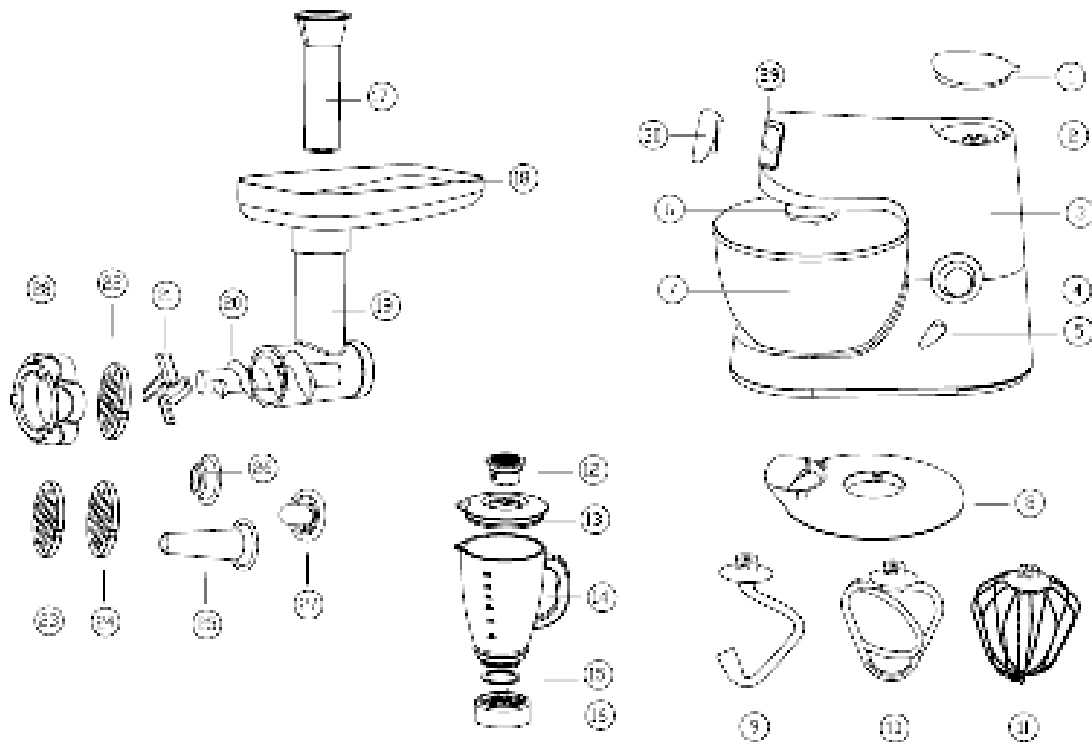
Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions for future reference.

- This appliance is suitable for household use only.
- Never dip machine into any liquid and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.
- Always disconnect the product from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Avoid children or other people who do not know the operation of this machine to use it, unless they are under proper instruction. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacture of its service agent or a similar qualified person in order to avoid a hazard.
- Keep your finger away from moving parts and fitted tools .Never put your fingers etc in hinge mechanism.
- Use only original spare parts.
- In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.
- Do not interfere with any safety switches.
- Do not insert anything into the rotating hooks while the machine is working.
- Place the machine on a smooth, flat and stable working surface.
- Take care when rise up the arm of this appliance in case any strikes.

BEFORE CONNECTING TO POWER

- Before connecting to the power, please check whether the type of supply and the mains voltage match with the details given on the rating label on the appliance.
- Using for the first time, rip off all wrapping paper and plastic bags. Clean the fittings.

PARTS DESCRIPTION



1	Lid of Blender Outlet	11	Whisk	21	Cut Blade
2	Blender Outlet	12	Cup of blender lid	22	Small hole Filter
3	Motor Unit	13	Blender Lid	23	Middle hole Filter
4	Speeds Selector	14	Blender Jar	24	Big hole Filter
5	Locking Bar	15	Seal Ring	25	Long Sausage Feeder
6	Accessories Outlet	16	Blender blade set	26	Small Sausage Feeder
7	Mixing bowl	17	Food Presser	27	Sausage Feeder Fixer
8	Bowl Lid	18	Tray	28	Accessories lock fixer
9	Kneading hook	19	Meat Grinder Tube	29	Meat Grinder Outlet
10	Stirrer beater	20	Spiraled Presser	30	Cover

USING THE MIXING BOWL

1. Press down the Locking Bar to lift up the arm.
2. Place the mixing bowl into the housing and turn the bowl until it locks into place.
3. Inserting the Bowl Lid and then Kneading hook / Stirrer beater / Whisk into Accessories Outlet. Sure the Accessory is inserted well.
4. Now fill in your ingredients through the Bowl Lid .
5. Press the Locking Bar down again and in the same time press down the arm to lock into body unit
6. Turn Speeds Selector to start the machine and set the right speed.
7. After operation, turn the Speeds Selector back to "0" position to stop machine. Then remove the mains plug.
8. Press the Locking Bar down again to disassemble Kneading hook / Stirrer beater / Whisk , Bowl Lid , and

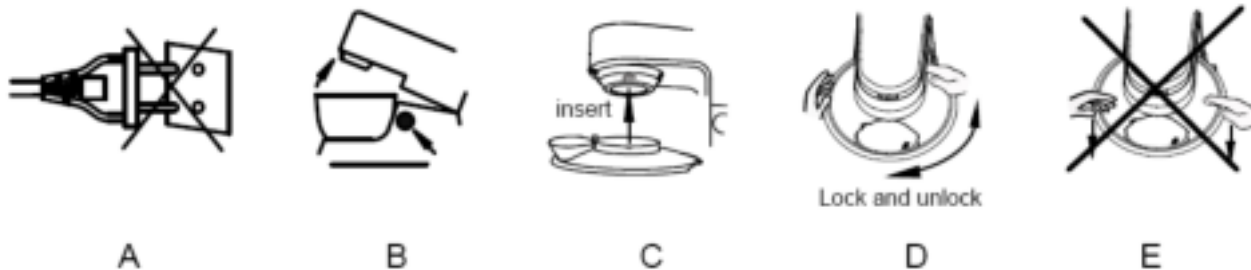
then remove mixing bowl ,

9. The mixture can now be released with the help of a spatula and removed from the mixing bowl.

10. Clean the parts as described under “Cleaning”

How to assemble / disassemble Accessory

I) Bowl lid

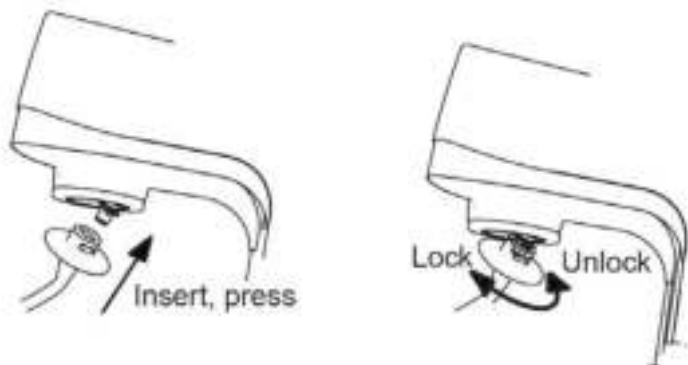


- A) Plug off before assemble / disassemble bowl lid
B) Press the button and rise up the arm
C) Assemble -- Insert the lid into the outlet of arm, turn right
Disassemble – Turn left the lid
E) Do not disassemble the lid as E picture.

II) Kneading hook / Stirrer beater / Whisk

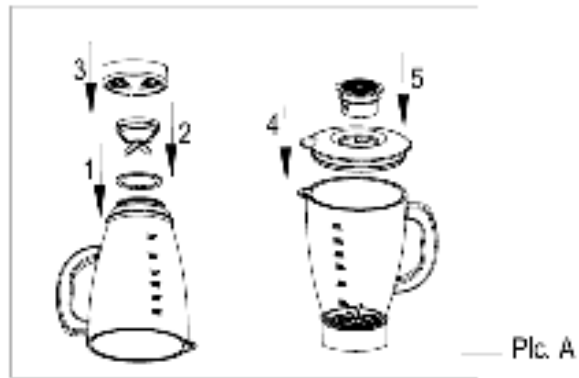
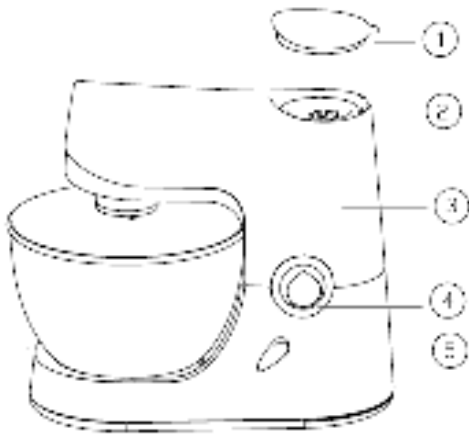
The Assembly or disassembly way as below:

- Insert the accessory into the pin of Accessories Outlet, and then press it inside the pin lock.
- Turn right for lock
- Turn left for release / unlock



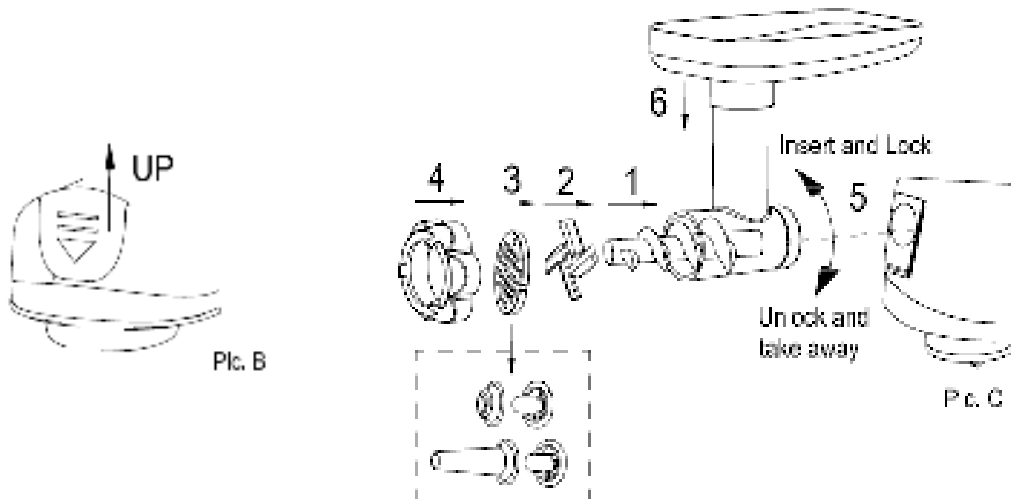
III) Blender


- Assemble the blender jar as below picture A:
 - ① Upset the jar and Place the Seal Ring onto the jar base
 - ② Settle the blade set down on to the Seal Ring
 - ③ Lock the plastic base on to the jar and lock well the blade set
 - ④ settle the lid down and press into jar
 - ⑤ settle the Cup of blender lid
- Take off lid (No. 1)
- Place the blender into Blender Outlet (No. 2),
- Turn right the blender jar to lock the Jar onto the Motor Unit (No. 3),
- Disassembly the blender jar only after the motor is stopped
- Turn left the blender jar to release blender from the Blender Outlet (No. 2)
- Cover the lid into the Motor Unit (No. 3),





IV) Meat Grinder / Sausage Maker

- Take the cover away from the outlet as pic.B
- Assemble the meat grinder as below picture C
- Change the filter (No.3) with Sausage Feeder, the Sausage Maker will be ready.



Speed Levels	Use	Type of Mixture
Foreside 1/3 of full speed	<p>Kneading hook</p> 	<p>Heavy mixtures (e.g. bread or short pastry)</p> <p>BASE RECIPES TIPS:</p> <p>*** Ingredients: Max 1000g strong white bread flour; 700ml water (flour weight : water weight= 1 : 0.7)</p> <p>*** Operation: ** Lock well the lid into body ** Insert Kneading hook into body, sure it is inserted well. ** Put the strong white bread flour into mixing bowl and then the remaining ingredients ** Start the stirrer for 15 seconds at slow speed ** Approximately 3-5 minutes on a faster till to 1/3 max speed (operation time depends on kinds of food and volume)</p>

<p>Foreside 1/2 of full speed</p>	<p>Stirrer beater</p> 	<p>Medium-heavy mixtures</p> <p>(e.g. crepes or sponge mixture)</p> <p>OPERATION:</p> <p>** Lock well the lid into body ** Insert Stirrer beater into body, sure it is inserted well. ** Start the stirrer for 30 seconds at slow speed ** Approximately 5 minutes on a faster till to 1/2 max speed (operation time depends on kinds of food and volume)</p>
<p>Full speed</p>	<p>Whisk</p> 	<p>Light mixtures</p> <p>(e.g. cream, egg white, blanchmange)</p> <p>BASE RECIPES TIPS:</p> <p>*** Ingredients:</p> <p>5-6 egg whites</p> <p>*** Operation:</p> <p>** Lock well the lid into body ** Insert whisk into body, sure it is inserted well. ** Put the eggs white to the mixing bowl, ** Start the Whisk approximately 8-10 minutes on the fastest / Max speed. (operation time depends on kinds of food and volume)</p>
<p>Min. speed</p>	<p>Meat Grinder Sausage Maker</p>	<p>Use the min. speed for the best result of meat grinder and Sausage Maker</p>
<p>P</p>	<p>Stirrer beater Kneading hook Whisk Blender</p>	<p>Use " P" (pulse speed) for</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. One shot / fast operation 2. Settle the best location to assemble or disassemble the accessories <p>(Not need to use this speed for Meat Grinder / Sausage Maker)</p>

CLEANING

1. Before cleaning remove the power cord from the socket.
2. Never immerse the housing with motor in water!
3. Do not use any sharp or abrasive detergents.
4. Only a damp rinsing cloth should be used to clean the outside of the housing.
5. Components that have come into contact with food can be cleaned in soapy water.
6. Allow the parts to dry thoroughly before reassembling the device.



Multifunctionele Foodprocessor



TT-007 GEBRUIKSAANWIJZING

INTRODUCTIE

Deze heavy duty multifunctionele stand mixer heeft de kracht, het vermogen, de precisie en planetaire mixactie voor het waarborgen van efficiënt mixen en kloppen; niet alleen kan het zelfs het zwaarste volkorenbrood kneden, maar het heeft ook een zeer breed gebruiksbereik. Verschillende snelheden worden ontwikkeld voor het kloppen van vla, slagroom, meringues enzovoorts.

Wat meer is, deze mixer, met zijn mix-& vleesmaalfunctie, zal het bereik van uw voedselbereiding vergroten en alles handig, binnen korte tijd klaarmaken.

Kortom, met deze heavy duty mixer kunt u oneindig veel variaties maaltijden, snacks en desserts bereiden .

TECHNISCHE KENMERKEN

Model: TT-007

Nominale spanning: 220-240V, 50/60Hz

Stroomverbruik: 1500W (Max)

Veiligheidsklasse: I

ALGEMENE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

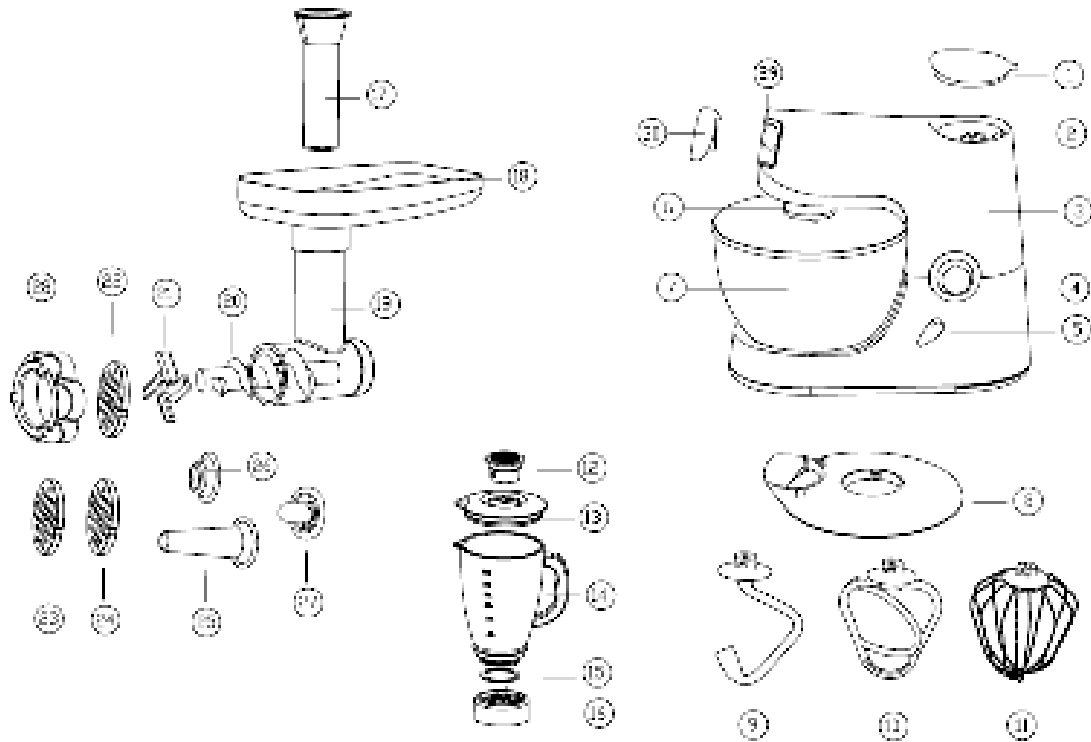
Lees de handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt en bewaar de instructies voor toekomstig gebruik.

- Dit apparaat is uitsluitend geschikt voor huishoudelijk gebruik.
- Dompel de machine nooit in enig vloeistof en scherpe randen. Gebruik het apparaat niet met natte handen. Als het apparaat vochtig of nat is, haal dan direct de stekker uit het stopcontact.
- Haal altijd het product uit de stroomtoevoer als het onbeheerd wordt achtergelaten en vóór montage, demontage of reiniging.
- Vermijd gebruik door kinderen en andere mensen die de werking van dit apparaat niet kennen, tenzij zij onder correcte instructie staan. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of geïnstrueerd worden over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Als het snoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant van zijn dealer of een soortgelijk gekwalificeerd persoon om gevaar te vermijden.
- Houd uw vinger uit de buurt van bewegende onderdelen en gemonteerde hulpmiddelen. Steek nooit uw vingers e.d. in het scharniermechanisme.
- Gebruik alleen originele onderdelen.
- Om de veiligheid van uw kinderen te garanderen, houd al het verpakkingsmateriaal (plastic zakken, dozen, polystyreen, enz.) buiten hun bereik.
- Bemoei u niet met de veiligheidsschakelaars.
- Steek niets in de draaiende haken terwijl de machine aanstaat.
- Plaats het apparaat op een glad, vlak en stabiel werkoppervlak.
- Wees voorzichtig bij het omhoog doen van de arm van dit apparaat voor het geval van stoten.

VOOR DE AANSLUITING

- Voordat u het apparaat aansluit, controleer dan of het stroomtype en de netspanning overeenkomen met de gegevens op het typeplaatje op het apparaat.
- Verwijder alle verpakkingsmaterialen en plastic zakken voor het eerste gebruik. Reinig de hulpstukken.

ONDERDELENBESCHRIJVING



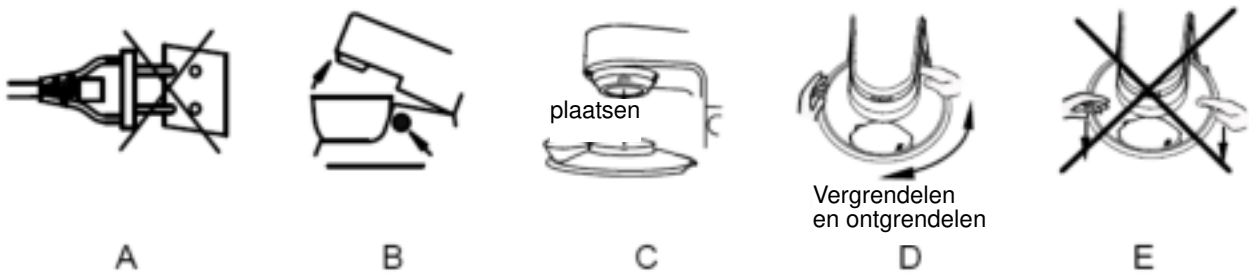
1	Deksel van blendersaansluitstuk	11	Klopper	21	Snijblad
2	Blendersaansluitstuk	12	Beker van blenderdeksel	22	Filter met kleine gaatjes
3	Motor unit	13	Blenderdeksel	23	Filter met middelgrote gaatjes
4	Snelheidskeuzeschakelaar	14	Blenderpot	24	Filter met grote gaten
5	Vergrendelingsstuk	15	Afdichtingsring	25	Lange worst aanvoer
6	Accessoires aansluitstuk	16	Blender bladenset	26	Kleine worst aanvoer
7	Mengkom	17	Voedsel persvoet	27	Worst aanvoeraansluitstuk
8	Komdeksel	18	Lade	28	Accessoires vergrendelingbevestiging
9	Kneedhaak	19	Vleesmaler koker	29	Vleesmaler aansluitstuk
10	Roerspaan klopper	20	Spiraalvormige persvoet	30	Behuizing

GEbruik VAN DE MENGKOM

1. Druk het vergrendelingsstuk naar beneden om de arm omhoog te doen.
2. Plaats de mengkom in de behuizing en draai de kom tot deze op zijn plaats klikt.
3. Plaatsen van de komdeksel en dan de kneedhaak / roerspaan klopper / gardein aansluitstuk voor de accessoires . Controleer of de accessoire goed is geplaatst.
4. Vul nu met uw ingrediënten via de komdeksel.
5. Druk het vergrendelingsstuk opnieuw naar beneden en druk de arm tegelijkertijd naar beneden in de basis unit.
6. Draai snelheidskeuzeschakelaar om het apparaat aan te zetten en stel de juiste snelheid in.
7. Draai, na de werking, de snelheidskeuzeschakelaar terug naar de "0" stand om het apparaat uit te zetten. Trek dan de stekker uit het stopcontact.
8. Druk het vergrendelingsstuk opnieuw naar beneden om de kneedhaak / roerspaan klopper / garde, komdeksel en dan de mengkom te verwijderen.
9. Het mengsel kan nu los worden gemaakt met behulp van de spatel en verwijderd uit de mengkom.
10. Reinig de onderdelen zoals beschreven onder "Reinigen"

Het monteren / demonteren van de accessoires

I) Komdeksel

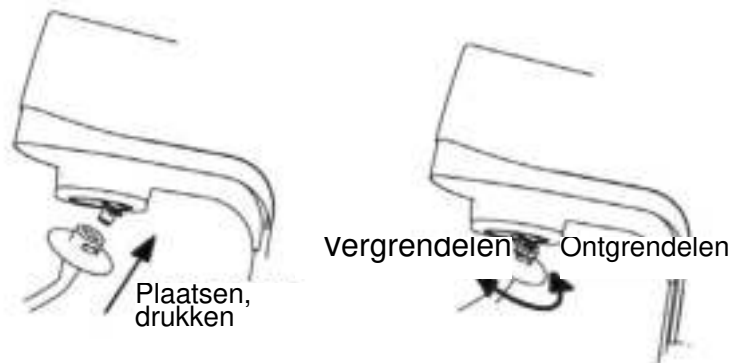


- A) Trek de stekker uit het stopcontact voor het monteren / demonteren van de komdeksel
B) Druk op de knop en doe de arm omhoog
C) Monteren -- Plaats de deksel in het aansluitstuk van de arm, draai naar rechts
D) Demonteren – Draai de deksel naar links
E) Demonteer de deksel niet zoals in afbeelding E.

II) Kneedhaak / Roerspaan klopper / Garde

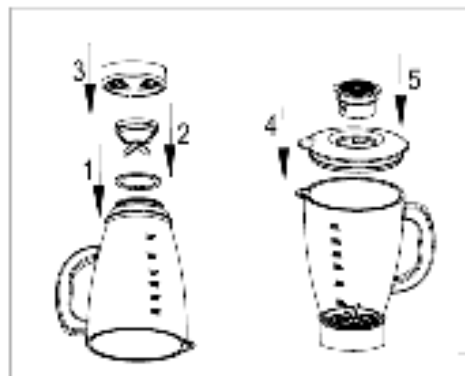
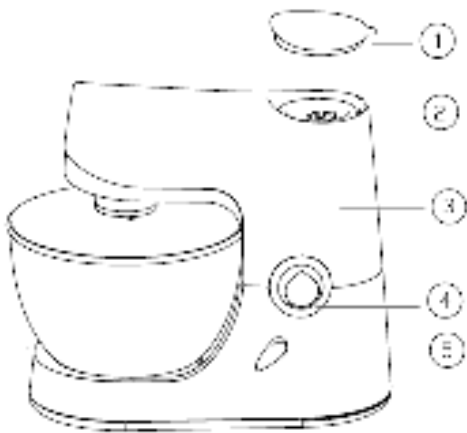
Het monteren of demonteren op de manier zoals

- Plaats de accessoire op de pin van het accessoire aansluitstuk en duw deze op de pinvergrendeling.
- Draai naar rechts om te vergrendelen
- Draai naar links om los te maken / ontgrend



III) Blender

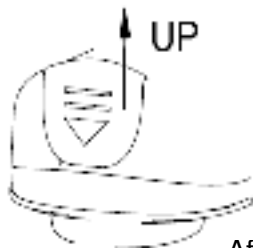
- Monteer de blenderpot zoals hieronder in afbeelding A:
 - ① Zet de pot op zijn kop en Plaats de afdichtingsring op de basis van de pot
 - ② Plaats de snijbladenset onderaan bovenop de afdichtingsring
 - ③ Vergrendel de plastic basis op de pot en vergrendel de snijbladenset goed
 - ④ druk de deksel naar beneden en op de pot
 - ⑤ plaats de beker van de blenderdeksel
- Neem de deksel eraf (Nr. 1)
 - Plaats de blender op het aansluitstuk van de blender (Nr. 2),
 - Draai de blenderpot naar rechts om de pot te vergrendelen op de motor unit (Nr. 3),
 - Demonteer de blenderpot pas nadat de motor is gestopt
 - Draai de blenderpot naar links om de blender los te maken van het blenderaansluitstuk (Nr. 2)
 - Bedek de deksel op de motor unit (Nr. 3),



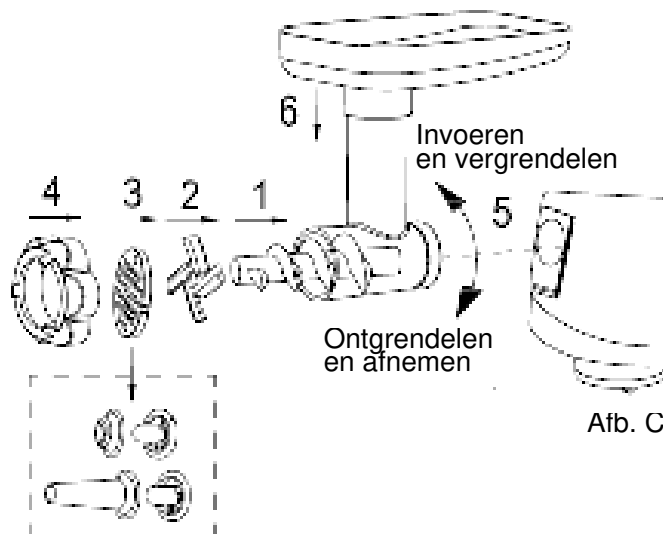
Afb. A

IV) Vleesmaler / Worstmaker




- Neem de klep weg van het aansluitstuk zoals in afb. B
- Monteer de vleesmaler zoals hieronder in afbeelding C
- Vervang het filter (Nr.3) met het worst aanvoerstuk, de worstmaker is klaar.



Afb. B



Afb. C

Snelheid Niveaus	Gebruik	Type mengsel
Vorkant 1/3 van volle snelheid	Kneedhaak 	Zware mengsels (bijv. brood of kruimeldeeg) BASIS RECEPTTIPS: *** Ingrediënten: Max 1000g glutenrijk wit broodmeel; 700ml water (meelgewicht : watergewicht = 1 : 0,7. *** Werking: ** Vergrendel de deksel goed in het apparaat ** Plaats de kneedhaak in het apparaat, zorg dat het goed vastzit. ** Doe het glutenrijke witte broodmeel in de mengkom en daarna de overige ingrediënten ** Start de roerspaan voor 15 seconden op lage snelheid ** Ongeveer 3-5 minuten op een snellere tot 1/3van de maximale snelheid (werktijd is afhankelijk van de soorten eten en het volume)
Vorkant 1/2 van volle snelheid	Roerspaan klopper 	Gemiddeld zware mengsels (bijv. pannenkoeken of roerdeeg) WERKING: ** Vergrendel de deksel goed in het apparaat ** Plaats de roerspaan in het apparaat, zorg dat het goed vastzit. ** Start de roerspaan voor 30 seconden op lage snelheid ** Ongeveer 5 minuten op een snellere tot 1/2van de maximale snelheid (werktijd is afhankelijk van de soorten eten en het volume)
Volle snelheid	Klopper 	Lichte mengsels (bijv. room, eiwit, blancmange) BASIS RECEPTTIPS: *** Ingrediënten: 5-6 eiwitten *** Werking: ** Vergrendel de deksel goed in het apparaat ** Plaats de garde in het apparaat, zorg dat het goed vastzit. ** Plaats de eiwitten in de mengkom, ** Start de garde ongeveer 8-10 minuten op de snelste / maximale snelheid. (werktijd is afhankelijk van de soorten eten en het volume)
Minimale snelheid	Vleesmaler Worstmaker	Gebruik de minimale snelheid voor het beste resultaat voor de vleesmaler en worstmaker

P	Roerspaan klopper Kneedhaak Klopper Blender	Gebruik “ P” (pulssnelheid) voor 1. In een keer / snelle werking 2. Zorg voor de meest geschikte plek voor het monteren of demonteren van de accessoires (Deze snelheid niet gebruiken voor Vleesmaler / Worstmaker)
---	--	--

REINIGEN

1. Trek voor het reinigen het snoer uit het stopcontact.
2. Dompel de behuizing met de motor nooit in water!
3. Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.
4. Alleen een vochtige vaatdoek kan worden gebruikt om de buitenkant van de behuizing te reinigen.
5. Onderdelen die met levensmiddelen in contact zijn gekomen kunnen in een sopje worden gereinigd.
6. Laat de onderdelen grondig drogen voordat u het apparaat weer in elkaar zet.

 **TurboTronic**
Kitchen Electronics

Multifunktionsmischer



TT-007 BEDIENUNGSANLEITUNG

EINFÜHRUNG

Diese Hochleistungs-Multifunktions-Küchenmaschine verfügt über die Leistung, Kapazität, Genauigkeit und Planeten-Mischfunktion, um effizientes Mischen und Schlagen zu gewährleisten und kann nicht nur das härteste Vollkornbrot kneten sondern bietet auch eine ausreichend umfassende Verwendung. Eine andere Geschwindigkeit wird für das Aufschlagen von Puddings, Sahne, Baisers und so weiter angepasst.

Ferner wird dieser Mixer mit Misch- & Fleischzerkleinerungsfunktion Ihren Speisenzubereitungsbereich erweitern und alles in kurzer Zeit passend und bereit machen.

Mit anderen Worten, mit dieser Hochleistungs-Küchenmaschine können Sie die Mahlzeiten, Snacks und Desserts etc. zubereiten.

TECHNISCHE DATEN

Modell: TT-007

Nennspannung: 220-240V, 50/60Hz

Stromverbrauch: 1500W (Max)

Schutzklasse: I

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

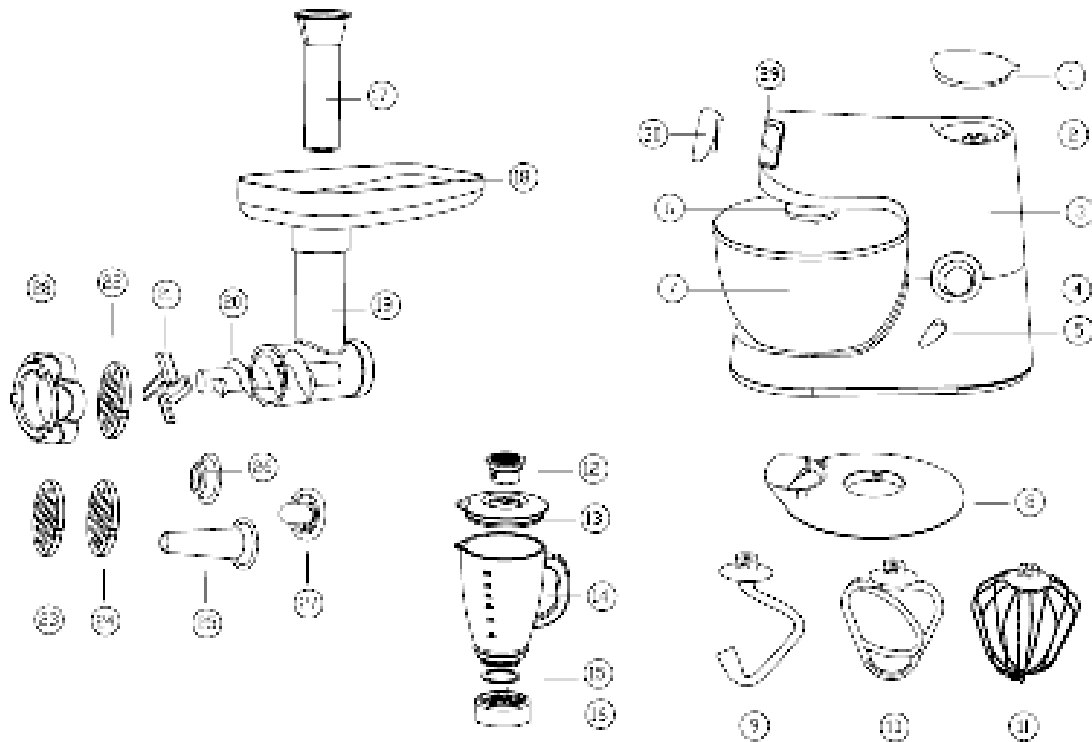
Lesen Sie die Betriebsanleitung sorgfältig, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen und bewahren Sie die Anleitungen für die Zukunft auf.

- Dieses Gerät ist nur für den Einsatz im Haushalt geeignet.
- Tauchen Sie diese Maschine niemals in Flüssigkeiten ein und stoßen Sie es nicht an scharfe Kanten. Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen. Wenn das Gerät feucht oder nass ist, sofort den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Trennen Sie das Produkt immer von der Stromversorgung, wenn es unbeaufsichtigt ist sowie vor der Montage, Demontage und Reinigung.
- Verhindern Sie, dass Kinder oder andere Personen, die nicht wissen wie diese Maschine betrieben wird, dass Sie diese verwenden, sofern Sie nicht unter Aufsicht stehen. Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kindern) mit reduzierten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen geeignet, es sei denn sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt und angeleitet.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Halten Sie Ihre Finger fern von beweglichen Teilen und Anbaugeräten. Stecken Sie Ihre Finger etc. niemals in einen Scharniermechanismus.
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile.
- Um die Sicherheit Ihrer Kinder sicherzustellen, halten Sie bitte jegliches Verpackungsmaterial (Plastikbeutel, Kisten, Polystyrol etc.) aus ihrer Reichweite.
- Manipulieren Sie keine Sicherheitsschalter.
- Stecken Sie nicht in die drehbaren Haken, während die Maschine in Betrieb ist.
- Stellen Sie die Maschine auf eine glatte, ebene und stabile Arbeitsoberfläche.
- Achten Sie darauf, wenn Sie den Schwenkarm dieses Geräts im Falle von Stößen hochklappen.

VOR DEM STROMANSCHLUSS

- Überprüfen Sie bitte vor dem Stromanschluss, über die Versorgungsart und die Netzspannungen mit den auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Details übereinstimmen.
- Bei Erstverwendung entfernen Sie die Verpackung und die Kunststoffbeutel. Reinigen Sie die Armaturen.

TEILEBESCHREIBUNG



1	Deckel des Mixerausgang	11	Schlagbesen	21	Schneidmesser
2	Mixerausgang	12	Becher des Mixerdeckels	22	Filter mit kleinen Löchern
3	Motoreinheit	13	Mixerdeckel	23	Filter mit mittelgroßen Löchern
4	Geschwindigkeitswähler	14	Mixergefäß	24	Filter mit großen Löchern
5	Verschlussriegel	15	Dichtungsring	25	Langer Wurstfüller
6	Zubehörausgang	16	Messersatz des Mixers	26	Kleiner Wurstfüller
7	Mischschüssel	17	Speisepresse	27	Fixierer des Wurstfüllers
8	Schüsseldeckel	18	Ablage	28	Fixierer der Zubehörverriegelung
9	Knethaken	19	Rohr des Fleischzerkleinerers	29	Ausgang des Fleischzerkleinerers
10	Rührbesen	20	Spiralförmige Presse	30	Abdeckung

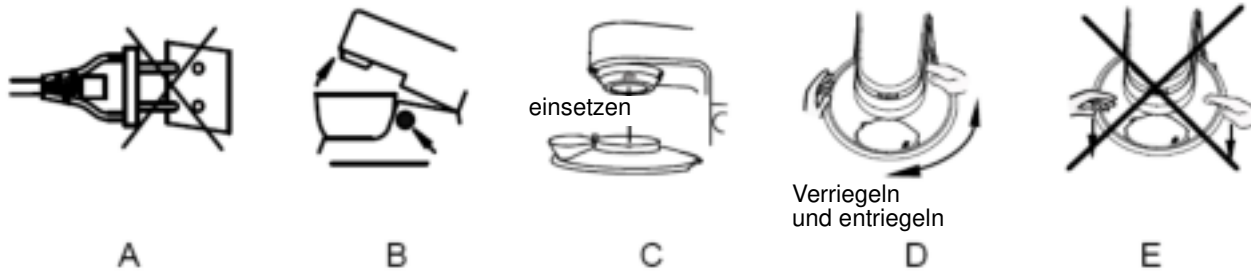
VERWENDUNG DER MISCHSCHÜSSEL

1. Drücken Sie den Verschlussriegel herunter, um den Schwenkarm hochzuklappen.
2. Stellen Sie die Mischschüssel in das Gehäuse und drehen Sie die Schüssel bis Sie einrastet.
3. Setzen Sie den Schüsseldeckel auf und dann den Knethaken / Rührbesen / Schlagbesen in den Zubehörausgang. Stellen Sie sicher, dass das Zubehör richtig eingesteckt ist.
4. Geben Sie nun Ihre Zutaten durch den Schüsseldeckel .
5. Drücken Sie den Verschlussriegel erneut herunter und drücken Sie gleichzeitig den Schwenkarm herunter damit dieser in der Einheit einrastet

6. Drehen Sie den Geschwindigkeitswähler, um die Maschine zu starten und die richtige Geschwindigkeit einzustellen.
7. Drehen Sie nach dem Betrieb den Geschwindigkeitswähler zurück auf die Position „ 0“ , um die Maschine zu stoppen. Ziehen Sie dann den Netzstecker.
8. Drücken Sie den Verschlussriegel erneut herunter, um dann den Knethaken / Rührbesen / Schlagbesen , Schüsseldeckel und dann die Mischschüssel zu entfernen.
9. Die Mischung kann jetzt mit Hilfe eines Spatels freigegeben und aus der Mischschüssel entfernt werden.
10. Reinigen Sie die unter „ Reinigung“ beschriebenen Teile.

Montage / Demontage des Zubehörs

I) Schüsseldeckel

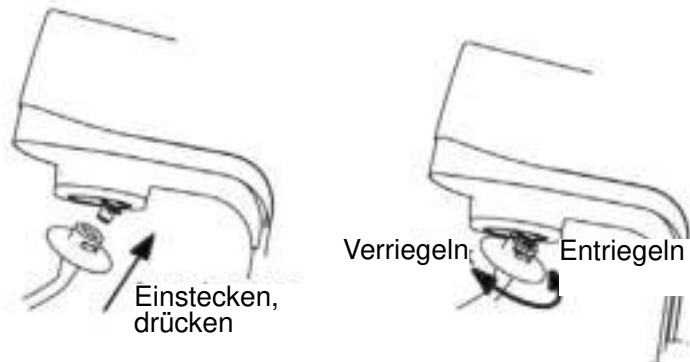


- A) Ziehen Sie vor der Montage /Demontage des Schüsseldeckels den Netzstecker
- B) Drücken Sie die Taste und klappen Sie den Schwenkarm hoch
- C) Montage -- Setzen Sie den Deckel in den Ausgang des Arm und drehen Sie diesen nach rechts
- D) Demontage – Drehen Sie den Deckel nach links
- E) Demontieren Sie den Deckel nicht wie in Abbildung E.

II) Knethaken / Rührbesen / Schlagbesen

Die Montage- oder Demontageweg wie nachstef

- Stecken Sie das Zubehör in den Stift des Zubehörausgang und drücken Sie es dann in die Stiftverriegelung.
- Nach rechts drehen zum Verriegeln
- Nach links drehen zum freigeben / entriegeln



III) Mixer

- Montieren Sie das Mixergefäß wie in der nachstehenden Abbildung A:
- ① Kippen Sie das Gefäß und platzieren Sie den Dichtungsring auf der Gefäßbasis
 - ② Lassen Sie den Messersatz herunter auf den Dichtungsring
 - ③ Verriegeln Sie die Kunststoffbasis auf dem Gefäß und verriegeln Sie den Messersatz gut
 - ④ lassen Sie den Deckel herunter und drücken Sie diesen auf das Gefäß
 - ⑤ stecken Sie den Becher des Mixerdeckels ein
- Nehmen Sie den Deckel ab (Nr.1)
 - Platzieren Sie den Mixer im Mixerausgang (Nr. 2),
 - Drehen Sie das Mixergefäß nach rechts, um das Gefäß auf der Motoreinheit zu verriegeln (Nr. 3),
 - Demontieren Sie das Mixergefäß nachdem der Motor gestoppt ist.
 - Drehen Sie das Mixergefäß nach links, um den Mixer vom Mixerausgang freizugeben (Nr. 2)
 - Decken Sie den Deckel in der Motoreinheit ab (Nr. 3),

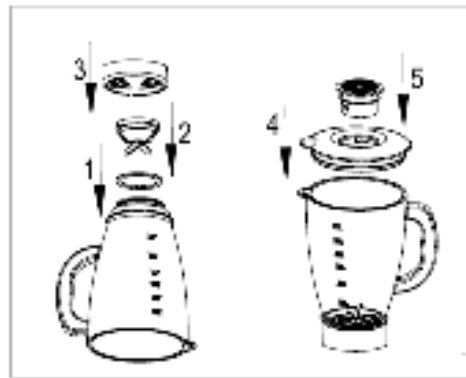
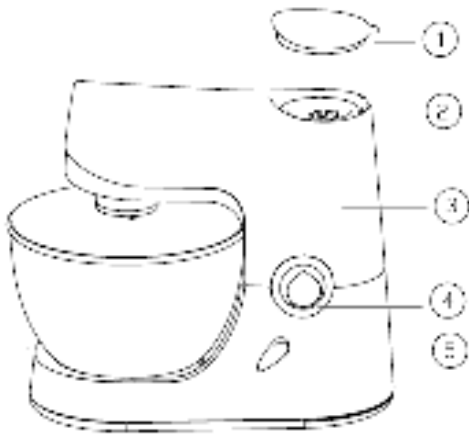
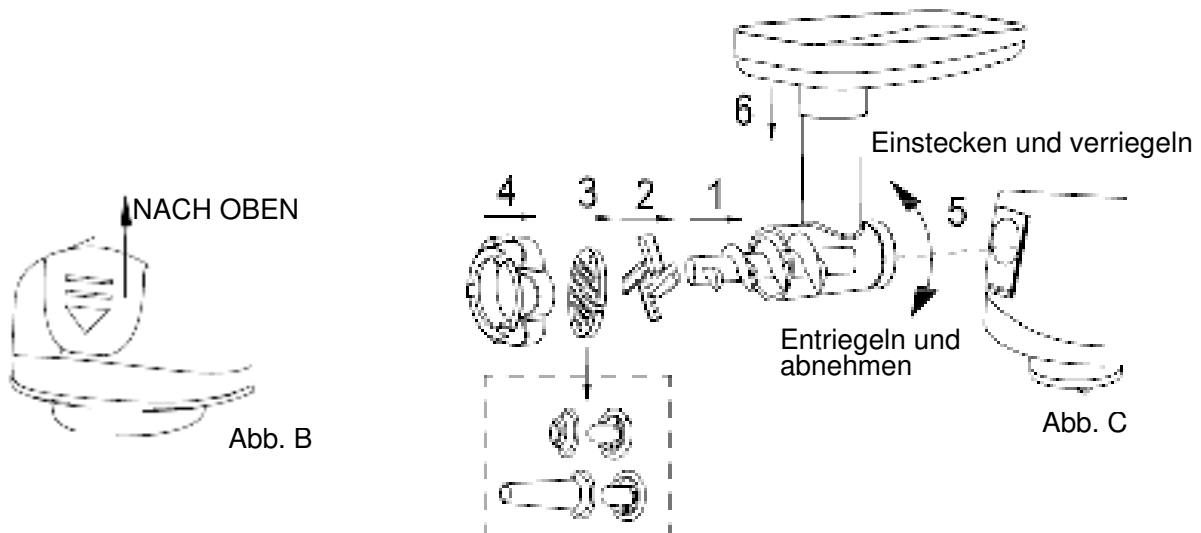





Abb. A

IV) Fleischzerkleinerer / Wursthersteller

- Nehmen Sie die Abdeckung von der Steckdose ab wie in Abb. B
- Montieren Sie den Fleischzerkleinerer wie in der nachstehenden Abbildung C
- Wechseln Sie den Filter (Nr. 3) mit dem Wurstfüller, der Wursthersteller wird bereit sein.



Geschwindigkeitsdrehzahl	Verwendung	Mischart
Vorderseite 1/3 der gesamten Geschwindigkeit	Knethaken 	Schwere Mischungen (z.B. Brot oder Mürbeteig) BASISREZEPTTIPPS: *** Zutaten: Max 1000g starkes Hefebrotmehl; 700 ml Wasser (Mehlgewicht : Wassergewicht= 1 : 0,7) *** Betrieb: ** Verriegeln Sie den Deckel gut ** Stecken Sie den Knethaken in das Gehäuse und stellen Sie sicher, dass er gut eingesteckt ist. ** Geben Sie das starke Hefebrotmehl in die Mischschüssel und dann die restlichen Zutaten hinzu

		<p>** Starten Sie den Rührer für 15 Sekunden bei niedriger Geschwindigkeit ** Etwa 3-5 Minuten bei schnellerer bis zur 1/3 max Geschwindigkeit (die Betriebszeit hängt von der Art und Menge der Speisen ab)</p>
Vorderseite 1/2 der gesamten Geschwindigkeit	<p>Rührbesen</p> 	<p>Mittelschwerre Mischungen</p> <p>(z.B. Crepes oder Biskuitteig)</p> <p>BETRIEB:</p> <p>** Verriegeln Sie den Deckel gut ** Stecken Sie den Rührbesen in das Gehäuse und stellen Sie sicher, dass er gut eingesteckt ist. ** Starten Sie den Rührer für 30 Sekunden bei niedriger Geschwindigkeit ** Etwa 5 Minuten bei schnellerer bis zur 1/2 max. Geschwindigkeit (die Betriebszeit hängt von der Art und Menge der Speisen ab)</p>
Gesamte Geschwindigkeit	<p>Schlagbesen</p> 	<p>Leichte Mischungen</p> <p>(z.B. Sahne, Eiweiß, Puddingpulver)</p> <p>BASISREZEPTTIPPS:</p> <p>*** Zutaten:</p> <p>5-6 Eiweiß</p> <p>*** Betrieb:</p> <p>** Verriegeln Sie den Deckel gut ** Stecken Sie den Schlagbesen in das Gehäuse und stellen Sie sicher, dass er gut eingesteckt ist. ** Geben Sie das Eiweiß in die Mischschüssel, ** Starten Sie den Schlagbesen etwa 8-10 Minuten auf der schnellsten / Max Geschwindigkeit. (die Betriebszeit hängt von der Art und Menge der Speisen ab)</p>
Min. Geschwindigkeit	Fleischzerkleinerer Wursthersteller	Verwenden Sie die min. Geschwindigkeit für das beste Ergebnis des Fleischzerkleinerers und den Wursthersteller
P	Rührbesen Knethaken Schlagbesen Mixer	<p>Verwenden Sie „ P“ (Impulsgeschwindigkeit) für</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ein Schuss / schneller Betrieb 2. Legen Sie den besten Standort fest, um zur Montage oder Demontage des Zubehörs <p>(Keine Notwendigkeit diese Geschwindigkeit für den Fleischzerkleinerer / Wursthersteller zu verwenden)</p>

REINIGUNG

1. Ziehen Sie vor dem Reinigen des Gerätes das Stromkabel aus der Steckdose.
2. Tauchen Sie das Motorgehäuse niemals in Wasser!
3. Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel.
4. Wischen Sie die Außenseite des Gehäuses nur mit einem feuchten Tuch ab.
5. Komponenten, die mit Lebensmitteln in Berührung gekommen sind, können mit Seifenwasser gereinigt werden.
6. Lassen Sie die Teile gründlich trocknen, bevor Sie das Gerät wieder zusammenbauen.



ROBOT PETRIN Multifonction

Semi professionnel



TT-007

MODE D'EMPLOI

INTRODUCTION

Ce robuste batteur sur socle multifonction a la puissance, la capacité, la précision et une action de mélange planétaire qui assure un mélange et un battage efficaces. Il peut non seulement pétrir les pains complets les plus difficiles, mais il offre également de nombreuses possibilités. Il est doté de plusieurs vitesses pour fouetter des crèmes pâtisseries, crèmes, meringues, etc.

De plus, ce mixeur peut mélanger et hacher la viande, ce qui vous permettra de préparer des plats plus variés de façon pratique et rapide.

En bref, ce batteur robuste sur socle permet de préparer des repas, goûters, desserts, etc.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle : TT-007

Tension nominale : 220-240V, 50/60Hz

Puissance consommée : 1500 W (Max)

Indice de protection : I

CONSIGNES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

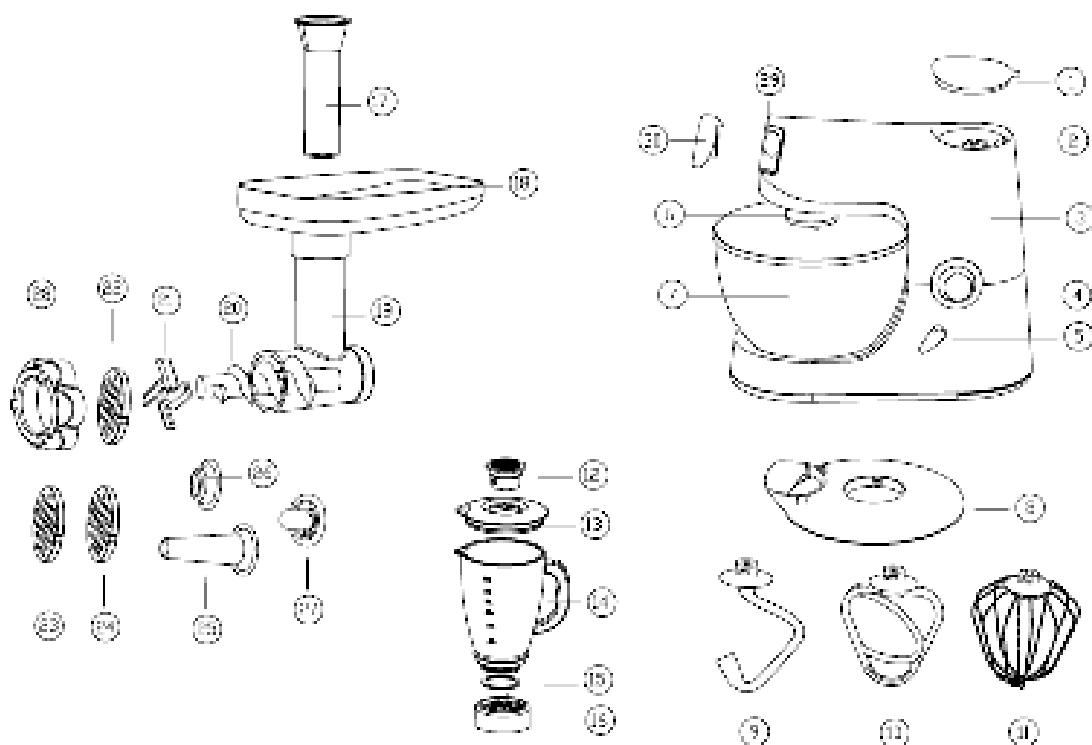
Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement ce mode d'emploi et conservez-les pour pouvoir les consulter par la suite.

- Cet appareil est réservé à un usage familial.
- N'immergez jamais la machine dans du liquide et évitez de le toucher avec des objets coupants. N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées. Si de l'eau coule sur l'appareil, débranchez-le immédiatement.
- Débranchez toujours l'appareil du secteur si vous quittez la pièce et avant de le monter, le démonter ou le nettoyer.
- Les enfants et les autres personnes ne sachant pas se servir de la machine s'en servir, à moins qu'ils n'aient reçu des instructions appropriées. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou sans expérience ou connaissances de l'appareil, à moins qu'elles ne soient sous supervision ou instruites concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, son représentant après-vente ou par un personnel qualifié afin d'éviter tout danger.
- N'approchez pas les doigts des pièces rotatives et des accessoires montés. Ne mettez jamais les doigts, etc. dans le mécanisme à charnière.
- Utilisez uniquement des pièces détachées d'origine.
- Afin de protéger vos enfants, veillez à ce que tous les emballages (sachets en plastique, boîtes, polystyrène, etc.) soient hors de leur portée.
- Ne désactivez pas les interrupteurs de sécurité.
- N'insérez rien dans les crochets rotatifs lorsque la machine fonctionne.
- Placez la machine sur une surface de travail lisse, plane et stable.
- Soyez prudent en levant le bras de cet appareil.

AVANT DE BRANCHER L'ALIMENTATION

- Avant de brancher l'appareil sur le secteur, vérifiez que l'alimentation et la tension correspondent à la plaque signalétique de l'appareil.
- Avant la première utilisation, enlevez tous les emballages en papier et en plastique. Nettoyez les raccords.

DESCRIPTION DES PIÈCES



1	Couvercle de la sortie du mixeur	11	Fouet	21	Lame de coupe
2	Sortie du mixeur	12	Doseur du couvercle du mixeur	22	Filtre à petits trous
3	Bloc moteur	13	Couvercle du mixeur	23	Filtre à moyens trous
4	Sélecteur de vitesse	14	Récipient du mixeur	24	Filtre à grands trous
5	Barre de verrouillage	15	Joint d'étanchéité	25	Poussoir à saucisse long
6	Sortie à accessoires	16	Jeu de lames du mixeur	26	Petit poussoir à saucisse
7	Bol à mélanger	17	Poussoir	27	Fixation du poussoir à saucisse
8	Couvercle du bol	18	Plateau	28	Fixation de verrouillage des accessoires
9	Crochet de pétrissage	19	Tube du hachoir à viande	29	Sortie du hachoir à viande
10	Agitateur-batteur	20	Vis sans fin	30	Couvercle

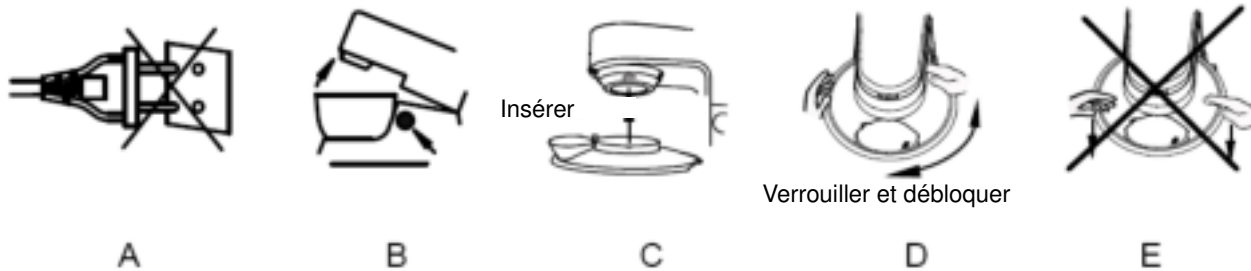
UTILISATION DU BOL À MÉLANGER

1. Enfoncez la barre de verrouillage pour faire remonter le bras.
2. Placez le bol à mélanger dans le boîtier et tournez le bol jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
3. Insérez le couvercle du bol puis le crochet de pétrissage/agitateur-batteur/fouet dans la sortie à accessoires. Vérifiez que l'accessoire est inséré correctement.
4. Maintenant, ajoutez les ingrédients par le couvercle du bol.
5. Enfoncez à nouveau la barre de verrouillage et en même temps enfoncez le bras pour le verrouiller dans le corps de l'appareil.

6. Tournez le sélecteur de vitesse pour démarrer la machine et réglez-le sur vitesse élevée.
7. Ensuite, remettez le sélecteur de vitesse en position initiale "0" pour arrêter la machine. Débranchez ensuite la prise du secteur.
8. Enfoncez à nouveau la barre de verrouillage pour démonter le crochet de pétrissage / agitateur-batteur / fouet et le couvercle du bol, puis démontez le bol mélangeur.
9. Vous pouvez maintenant sortir le mélange du bol à mélanger grâce à une spatule.
10. Nettoyez les pièces comme indiqué dans "Nettoyage".

Montage/démontage des accessoires

I) Couvercle du bol

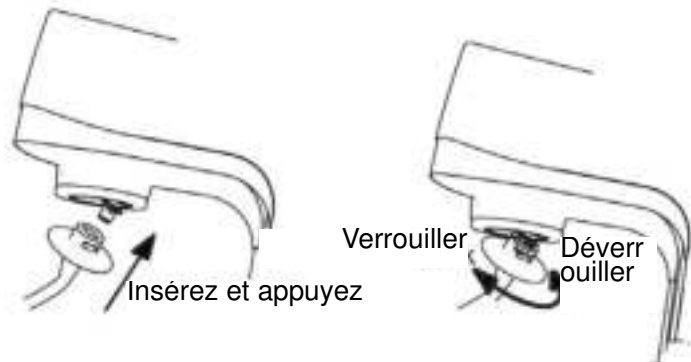


- A) Débranchez l'alimentation avant de monter/démonter le couvercle du bol.
- B) Appuyez sur le bouton et levez le bras mécanique.
- C) Montage : insérez le couvercle dans la sortie du bras et tourner vers la droite.
- D) Démontage : Tournez le couvercle vers la gauche.
- E) Ne démontez pas le couvercle comme sur l'image E.

II) Crochet de pétrissage / agitateur-batteur / fouet

Voici la procédure de montage et de démontage

- Insérez l'accessoire dans la broche de la sortie à accessoire, puis l'enfoncer dans le verrouillage de la broche.
- Tournez vers la droite pour verrouiller.
- Tournez vers la gauche pour débloquer.



III) Mixeur

- Montez le récipient du mixeur comme sur l'image A ci-dessus :
 - ① Mettez le récipient debout et placez le joint d'étanchéité sur la base du récipient.
 - ② Installez les lames en bas sur le joint d'étanchéité.
 - ③ Verrouillez la base en plastique sur le récipient et verrouillez correctement les lames.
 - ④ Installez le couvercle en l'enfonçant sur le récipient.
 - ⑤ Installez le doseur sur le couvercle du mixeur.
- Enlevez le couvercle (n° 1).
- Placez le mixeur sur la sortie du mixeur (n° 2).
- Tournez le récipient du mixeur vers la droite afin de le verrouiller sur le bloc-moteur (n° 3).
- Ne démontez le récipient du mixeur qu'après l'arrêt du moteur.
- Tournez le récipient du mixeur vers la gauche afin de libérer le mixeur de la sortie (n° 2).
- Fermez le couvercle du bloc-moteur (n° 3).

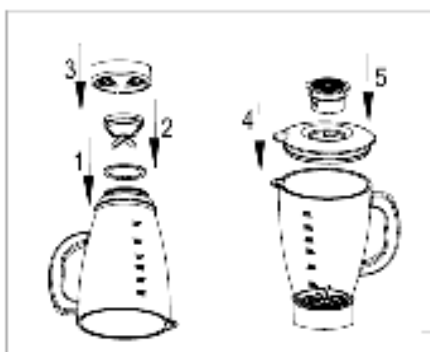
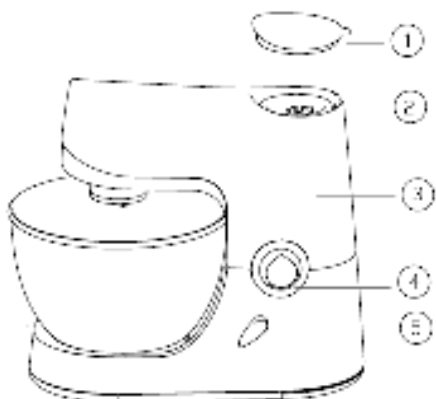


Image A

IV) Hachoir à viande / machine à saucisse

- Enlevez le couvercle de la sortie comme sur l'image B.
- Montez le hachoir à viande comme sur l'image C ci-dessous :
- Remplacez le filtre (n° 3) par le poussoir à saucisse, et la machine à saucisse set prête.

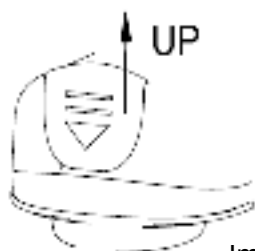


Image B

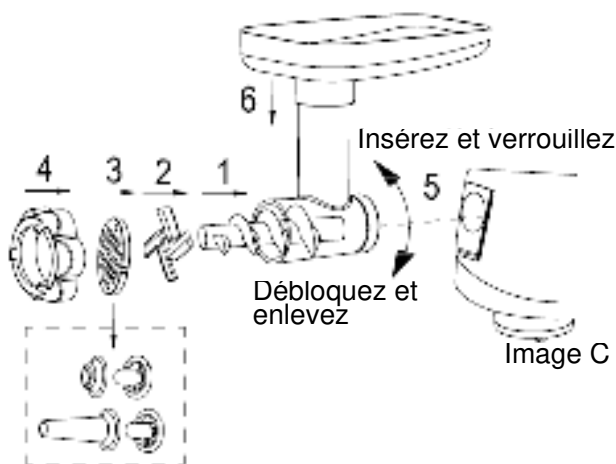





Image C

Réglages de vitesse	Utilisation	Type de mélange
Avancer de 1/3 de la vitesse maximale	<p>Crochet de pétrissage</p> 	<p>Mélanges épais</p> <p>(par ex. : pain ou pâte brisée)</p> <p>RECETTES DE BASE :</p> <p>*** Ingrédients :</p> <p>Max. 1000 g de farine blanche ; 700 mL d'eau (poids de farine : poids d'eau = 1 : 0,7)</p> <p>*** Marche à suivre :</p> <p>** Verrouillez bien le couvercle sur le corps de l'appareil. ** Insérez le crochet pétrisseur dans le corps de l'appareil et vérifiez qu'il est bien inséré. ** Mettez la farine blanche dans le bol mélangeur puis ajoutez les ingrédients restants. ** Mettre en marche l'agitateur pendant 15 secondes à basse vitesse. ** Environ 3 à 5 minutes à vitesse plus rapide jusqu'à de 1/3 de la vitesse max. (la durée dépend du type et du volume des ingrédients)</p>

<p>Avancer de 1/2 de la vitesse maximale</p>	<p>Agitateur-batteur</p> 	<p>Mélanges moyens à épais</p> <p>(par ex. : crêpes ou mélange spongieux)</p> <p>FONCTIONNEMENT :</p> <p>** Verrouillez bien le couvercle sur le corps de l'appareil. ** Insérez l'agitateur-batteur dans le corps de l'appareil et vérifiez qu'il est bien inséré. ** Mettre en marche l'agitateur pendant 30 secondes à basse vitesse. ** Environ 5 minutes à vitesse plus rapide jusqu'à de 1/2 de la vitesse max. (la durée dépend du type et du volume des ingrédients)</p>
<p>Vitesse max</p>	<p>Fouet</p> 	<p>Mélanges légers</p> <p>(par ex. : crème, blanc d'œuf, blanc-manger)</p> <p>RECETTES DE BASE :</p> <p>*** Ingrédients :</p> <p>5-6 blancs d'œufs</p> <p>*** Marche à suivre :</p> <p>** Verrouillez bien le couvercle sur le corps de l'appareil. ** Insérez le fouet dans le corps de l'appareil et vérifiez qu'il est bien inséré. ** Mettez les blancs d'œufs dans le bol à mélanger. ** Mettez en marche le fouet pendant environ 8-10 minutes à vitesse max. (la durée dépend du type et du volume des ingrédients)</p>
<p>Vitesse min.</p>	<p>Hachoir à viande Machine à saucisse</p>	<p>Utilisez la vitesse min. pour obtenir de meilleurs résultats avec le hachoir à viande. et machine à saucisse</p>
<p>P</p>	<p>Agitateur-batteur Crochet de pétrissage Fouet Mixeur</p>	<p>Utilisez le "P" (mixer par impulsions) pour :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Un seul coup/fonctionnement rapide 2. Déterminez le meilleur endroit pour monter ou démonter les accessoires. <p>(inutile d'utiliser cette vitesse pour le hachoir à viande / la machine à saucisse)</p>

NETTOYAGE

1. Avant de nettoyer l'appareil, débranchez sa fiche d'alimentation du secteur.
2. N'immergez jamais le bloc-moteur dans l'eau !
3. N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs.
4. Utilisez uniquement un chiffon humide pour nettoyer l'extérieur du boîtier.
5. Les pièces qui sont entrées en contact avec la nourriture peuvent être nettoyées à l'eau savonneuse.
6. Laissez bien sécher les pièces avant de les remonter sur l'appareil.

 **TurboTronic**
Kitchen Electronics

خلاط أطعمة متعدد الوظائف



TT-007
دليل التعليمات

مقدمة

إن هذا الخلاط شديد التحمل ومتعدد الوظائف يتميز بالقوة والقدرة والدقة الفائقة في عملية الخلط، ومن ثم ضمان ضرب المحتويات وخلطها بشكل مثالي، ولا يتوقف الأمر على عجن حبوب الخبز الصلبة لكن له استخدامات أخرى متعددة. هذا الجهاز مزود بسرعات مختلفة لتجهيز الكسترد، والكريم، وكعك المرغ وغيرها.

علاوة على ذلك، فإن هذا الجهاز مزود بوظيفة فرم اللحم وخلطها، ومن ثم يتوفر لديك العديد من الخيارات لتجهيز الطعام في سهولة وسرعة. باختصار، إنه الجهاز المثالي لإعداد الوجبات الأساسية والوجبات الخفيفة والحلويات وغيرها.

البيانات الفنية

الموديل: TT-007

الجهد الكهربائي المقدر: 220-240 فولت، 50/60 هرتز

استهلاك الطاقة: 1500 وات. (Max)

فئة الحماية: I

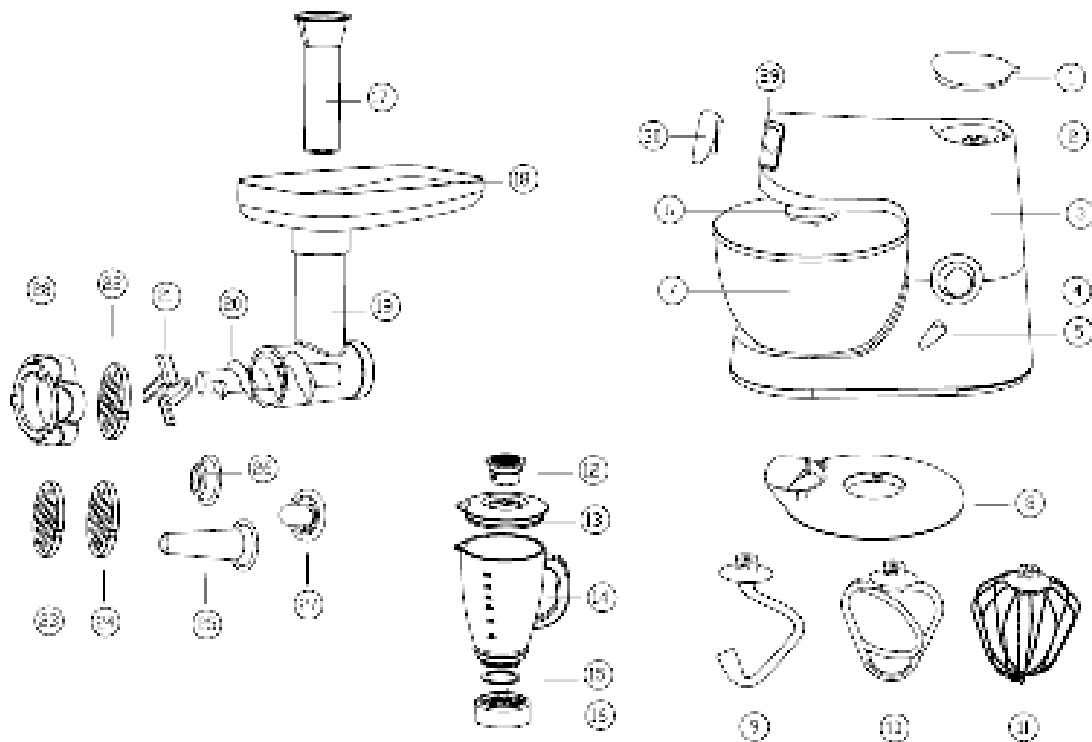
تعليمات السلامة العامة

اقرأ تعليمات التشغيل بعناية قبل الشروع في تشغيل الجهاز، واحتفظ بتعليمات التشغيل للرجوع إليها عند الحاجة.

- هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط.
- لا تغمس الجهاز أبداً في سائل أو حواف حادة. لا تستخدم الجهاز ويديك مُبتلة. إذا كان الجهاز رطباً أو مبللاً، افصل القابس على الفور.
- افصل الجهاز دوماً من مصدر الطاقة إذا تركته دون مراقبة وقبل التجميع، أو التفكيك، أو التنظيف.
- لا تسمح للأطفال أو الآخرين بتشغيل الجهاز إلا إذا كان هناك إشراف مناسب. يجب عدم قيام الأشخاص (بما في ذلك الأطفال) الذين يعانون من إعاقات جسمانية، حسية أو عقلية، أو نقص في الخبرة والمعرفة باستخدام هذا الجهاز، ما لم يتم مراقبتهم أو إعطائهم تعليمات فيما يتعلق باستخدام الجهاز من خلال شخص مسؤول عن سلامتهم.
- إذا تلف كبل الطاقة، يجب استبداله عن طريق المُصنِّع، أو وكيل الصيانة التابع له أو شخص مؤهل لتجنب أي خطر.
- ابعد أصابعك عم الأجزاء المتحركة والأدوات المثبتة. لا تضع أصابعك أبداً بالقرب من آلية المفصلة.
- لا تستخدم إلا قطع الغيار الأصلية.
- لضمان سلامة الأطفال، يُرجى الاحتفاظ بجميع أجزاء العبوة (الأكياس البلاستيكية، والصناديق، ومواد العزل (البوليسترين)، وغيرها) بعيداً عن متناول الأطفال.
- لا تعبت بأي مفاتيح خاصة بالسلامة.
- لا تدخل أي شيء في الخطاطيف الدوارة عندما تكون الماكينة قيد التشغيل.
- ضع الجهاز أعلى سطح مستو وثابت.
- توخ الحذر عند رفع ذراع الجهاز لتجنب حدوث صدمات.

قبل توصيل الجهاز بمصدر الطاقة

- قبل توصيل الجهاز بمصدر الطاقة، تحقق من أن نوع مصدر الطاقة والفولطية يتناسبان مع ما ورد في ملصق بيانات التصنيف الموجود على الجهاز.
- عند الاستخدام لأول مرة، تخلص من جميع أوراق التغليف والعلب البلاستيكية. نظف التركيبات.



1	غطاء فتحة الخلاط	11	المضرب	21	شفرة التقطيع
2	فتحة الخلاط	12	قفل غطاء الخلاط	22	مرشح الفتحة الصغيرة
3	وحدة الموتور	13	غطاء الخلاط	23	مرشح الفتحة الوسطى
4	مفتاح السرعات	14	إبريق الخلاط	24	مرشح الفتحة الكبيرة
5	15	حلفة منع تسريب	25	وحدة تغذية النفاثات الطويلة	
6	فتحة الملحقات	16	مجموعة شفرات الخلاط	26	وحدة تغذية النفاثات الصغيرة
7	وعاء الخلط	17	عصارة الطعام	27	مثبت وحدة تغذية النفاثات
8	غطاء الإناء	18	صينية	28	مثبت قفل الملحقات
9	خطاف العجن	19	أنبوب فرم اللحم	29	فتحة فرم اللحم
10	أداة خفق القلابة	20	العصارة الدوارة	30	غطاء

استخدام إناء الخلط

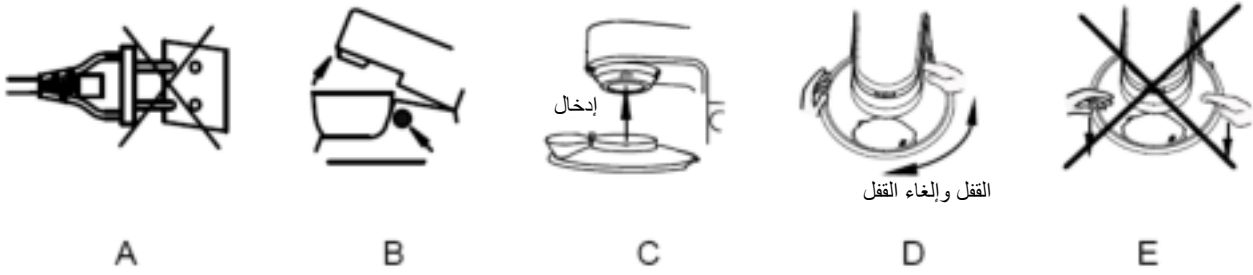
1. اضغط لأسفل على قضيب القفل حتى يرفع الذراع لأعلى.
2. ضع إناء الخلط في المبيت وأدر الإناء حتى يستقر في مكانه.
3. أدخل غطاء الإناء ثم خطاف العجن/أداة خفق القلابة/مضرب الخفق في فتحة الملحقات. تأكد من أن المرفقات قد تم تركيبها جيدا.
4. الآن قم بإضافة المحتويات من فتحة غطاء الإناء.
5. اضغط على قضيب القفل لأسفل مرة أخرى وفي نفس الوقت اضغط الذراع لأسفل حتى تقفل الوحدة.
6. أدر مفتاح السرعات لبدء تشغيل الجهاز واضبطه على السرعة الصحيحة.
7. بعد الانتهاء من التشغيل، أدر مفتاح السرعات واضبطه على الوضع "0" لإيقاف الجهاز. ثم انزع قابس الطاقة.
8. اضغط على قضيب القفل لأسفل مرة أخرى لتفكيك خطاف العجن/أداة خفق القلابة/مضرب الخفق وغطاء الإناء، ثم أزل إناء الخلط.

9. يمكن الآن تفريغ المحتوى من إناء الخلط باستخدام ملعقة كبيرة.

10. نظف أجزاء الجهاز كما هو موضح في قسم "التنظيف".

كيفية تركيب/تفكيك الملحقات

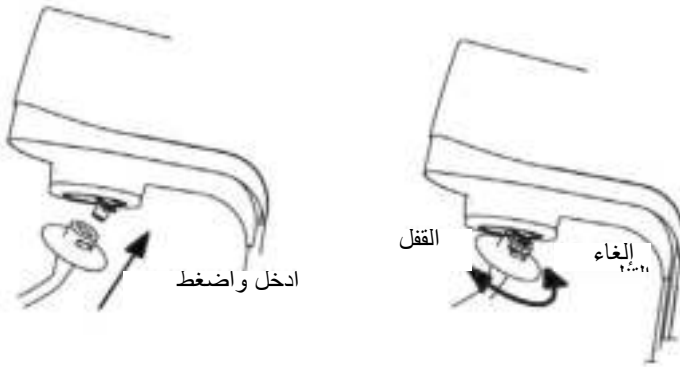
I (غطاء الإناء



- (A) افصل كابل الطاقة قبل الشروع في تركيب/تفكيك غطاء الإناء
(B) اضغط الزر وارفع الذراع
(C) التركيب -- أدخل الغطاء في فتحة الذراع، وأدر ناحية اليمين
(D) التفكيك -- أدر الغطاء ناحية اليسار
(E) لا تقم بتفكيك الغطاء كما في الصورة E.

II (خطاف العجن/أداة خفق القلابية/مضرب الخفق

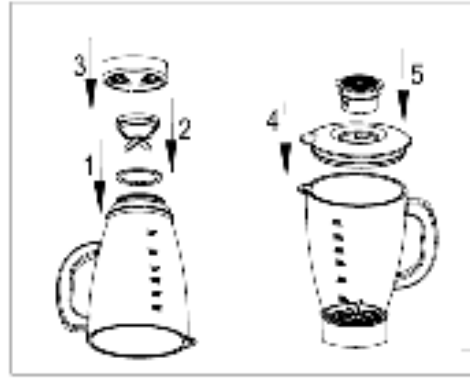
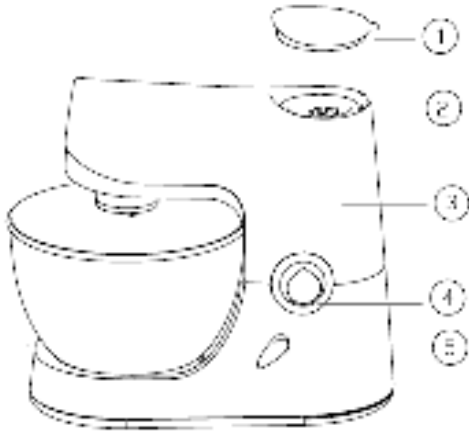
طريقة التفكيك والتركيب كما هي موضحة أدناه:



- أدخل الملحق في مسمار
- فتحة الملحقات واضغط عليه داخل
- قفل المسمار.
- أدر ناحية اليمين للقفل
- أدر ناحية اليسار للفتح/إلغاء القفل

III (الخلاط

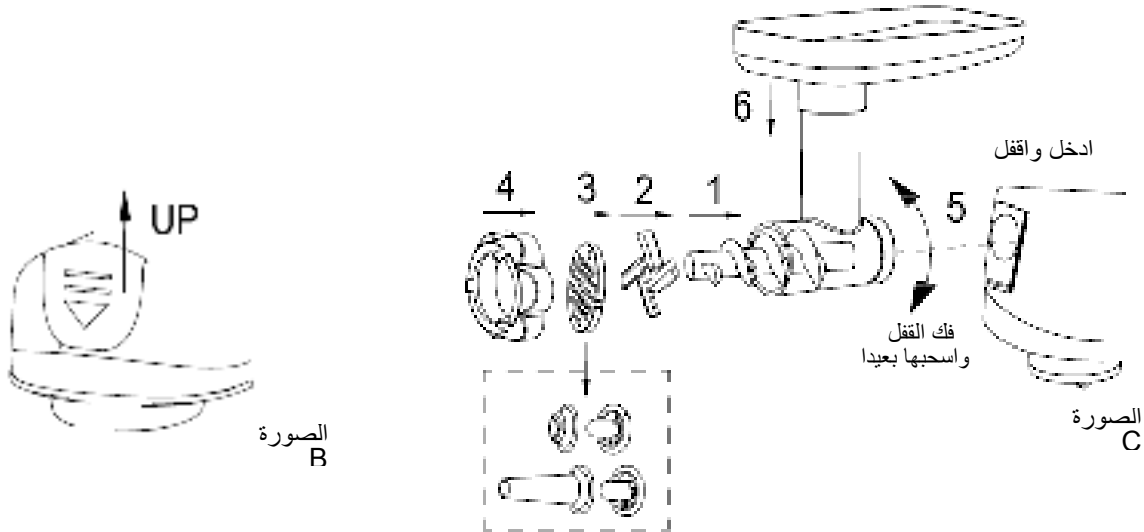
- قم بتجميع إبريق الخلاط كما هو موضح في الصورة A:
- ① اقلب الإبريق وضع حلقة منع التسريب في قاعدة الإبريق
- ② ثبت مجموعة الشفرات في حلقة منع التسريب
- ③ اقلل القاعدة البلاستيكية في الإبريق وأحكم غلق مجموعة الشفرات
- ④ ثبت الغطاء واضغط عليه للأسفل لتثبيته في الإبريق
- ⑤ ثبت قفل غطاء الخلاط
- افصل الغطاء (رقم. 1)
- ضع الخلاط في فتحة الخلاط (رقم. 2)
- أدر إبريق الخلاط ناحية اليمين لتثبيت الإبريق في وحدة الموتور (رقم. 3)
- قم بتفكيك إبريق الخلاط فقط بهد توقف الموتور
- أدر إبريق الخلاط ناحية اليسار لفصل الخلاط من فتحة الخلاط (رقم. 2)
- ضع الغطاء على وحدة الموتور (رقم. 3)



الصورة A

(IV) مفرمة اللحم/ آلة صنع النقانق



- انزع الغطاء من على الفتحة كما هو موضح في الصورة ب
- قم بتركيب مفرمة اللحم كما هو موضح في الصورة ج
- قم بتغيير المرشح (رقم 3) بوحدة تغذية النقانق، ومن ثم تكون آلة صنع النقانق جاهزة للاستخدام.



الصورة B

الصورة C

نوع الخليط	الاستخدام	مستويات السرعة
<p>خليط ثقيل</p> <p>(مثل الخبز والكعك الصغير)</p> <p>نصائح أساسية حول الوصفات:</p> <p>*** المكونات:</p> <p>بحد أقصى 1000 جرام من دقيق القمح الأبيض الجامد؛ 700 مل من المياه (وزن الدقيق: وزن الماء = 1 : 0.7)</p> <p>*** التشغيل:</p> <p>** ثبت الغطاء جيدا في الجهاز</p> <p>** أدخل خطاف العجن في الجهاز، وتأكد من تثبيته جيدا.</p> <p>** ضع دقيق القمح الأبيض الجامد في إناء الخلط ثم ضع باقي المكونات</p> <p>** ابدأ في استخدام القلاية لمدة 15 ثانية على سرعة بطيئة</p> <p>** ثم استخدم سرعة أعلى لمدة 3-5 دقائق حتى تصل إلى 1/3 من السرعة القصوى (يعتمد وقت التشغيل على نوع وحجم الطعام)</p>	<p>خطاف العجن</p>	<p>1/3 من</p> <p>السرعة القصوى</p>

<p>خليط متوسط الجمودية</p> <p>(مثل الكريب أو خليط إسفنجي)</p> <p>التشغيل:</p> <p>** ثبت الغطاء جيدا في الجهاز ** أدخل أداة خفق القلاية في الجهاز، وتأكد من تثبيتها جيدا. ** ابدأ في استخدام القلاية لمدة 30 ثانية على سرعة بطيئة ** ثم استخدم سرعة اعلى لمدة 5 دقيقة حتى تصل إلى 1/2 من السرعة القصوى (يعتمد وقت التشغيل على نوع وحجم الطعام)</p>	<p>أداة خفق القلاية</p> 	<p>1/2 من السرعة القصوى</p>
<p>الخليط الخفيف</p> <p>(مثل بياض البيض، المهلبية)</p> <p>نصائح أساسية حول الوصفات:</p> <p>*** المكونات:</p> <p>5-6 بياض بيض</p> <p>*** التشغيل:</p> <p>** ثبت الغطاء جيدا في الجهاز ** أدخل مضرب الخفق في الجهاز، وتأكد من تثبيته جيدا. ** ضع بياض البيض في إناء الخلط، ** ابدأ في الخفق لمدة 8-10 دقائق على أعلى سرعة/ السرعة القصوى. (يعتمد وقت التشغيل على نوع وحجم الطعام)</p>	<p>المضرب</p> 	<p>السرعة القصوى</p>
<p>استخدم أقل سرعة للحصول على أفضل النتائج عند استخدام مفرمة اللحم وآلة صنع النقانق</p>	<p>مفرمة اللحم آلة صنع النقانق</p>	<p>أقل سرعة</p>
<p>استخدام "P" (سرعة النيضات) مع</p> <p>1. التشغيل السريع/ لمرّة واحدة 2. تحديد أفضل المواقع لتركيب أو تفكيك الملحقات</p> <p>(ليس هناك حاجة لاستخدام هذه السرعة مع مفرمة اللحم/ آلة صنع النقانق)</p>	<p>أداة خفق القلاية خطاف العجن المضرب الخلاط</p>	<p>P</p>

التنظيف

1. افصل كبل الطاقة من المقبس قبل التنظيف.
2. لا تغمر مبيت الموتور أبداً في الماء!
3. لا تستخدم أي منظفات حادة أو كاشطة.
4. استخدم فقط قطعة قماش مبللة لتنظيف الجزء الخارجي من المبيت.
5. يجب تنظيف المكونات التي تلامس الأغذية بماء وصابون.
6. اترك الأجزاء تجف تماماً قبل إعادة تجميع الجهاز.