

紙質:

128gsm雙粉紙(雙銅紙)

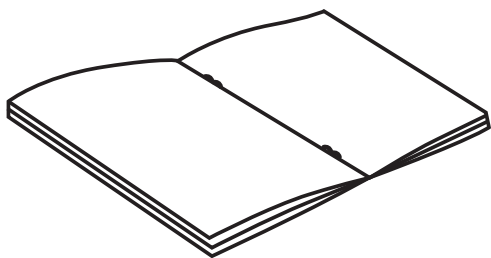
印刷顏色:

封面－ 彩色印刷

封面以後－ 黑白印刷

摺合尺寸: A5 - 148.5(W) x 210(H)mm

加工方式: 騎馬釘書刊



BRABANTIA STAND MIXER

Instruction Manual
D3



NL HANDLEIDING
PROFESSENELE STAANDE MIXER
FR NOTICE D'UTILISATION
MÉLANGEUR SUR SOCLE
PROFESSIONNEL
DE BEDIENUNGSANLEITUNG
PROFI-KÜCHENMASCHINE

 **brabantia**

www.brabantia-appliances.com



THANK YOU FOR PURCHASING OUR STAND MIXER

We hope it will delight you and that it will get a special place in your home. Enjoy!

EN

IMPORTANT SAFEGUARDS

1. Please read the information and safety advice contained in these operating instructions carefully and thoroughly before you use the Stand Mixer for the first time.
2. The Stand Mixer should only be used for its intended purpose.
3. Before use, place the Stand Mixer on a horizontal and flat surface.
4. Place this Stand Mixer as close as possible to the power source so that you can disconnect the plug quickly and easily.
5. This Stand Mixer should not be set up in close proximity to a naked flame, inflammable materials (curtains, textiles, etc.), a radiator, an oven or any other heat source.
6. To avoid an electric shock do not use this Stand Mixer in the vicinity of water. Do not immerse the mains lead in water or other liquid.
7. Do not kink or clamp the mains lead. To avoid an accident do not allow the mains lead to hang over the edge of a table or a counter.
8. Switch off the Stand Mixer before changing accessories or approaching parts which move in use.
9. Make sure that the voltage shown on the rating plate corresponds to the voltage of the mains supply. The rating plate can be found on the bottom of the motor block. The Stand Mixer may only be connected to an AC power supply (220~240V). The motor must always be switched off before the Stand Mixer is connected to the mains supply.
10. The Stand Mixer must be operated with the type of power specified on the rating plate. If you are unsure about the details of the available power supply, ask your dealer or the local power supply company.
11. Unplug the appliance when not in use or before cleaning.
12. Do not use outdoors. This Stand Mixer is suitable for indoor use only.
13. Do not use the Stand Mixer when the head unit is lifted up.
14. During use, do not touch moving parts with your fingers.
15. Never operate the Stand Mixer when it is empty. Never leave the Stand Mixer unsupervised when switched on.
16. Repairs should only be carried out by an authorised service centre.
17. Do not attempt to repair the Stand Mixer yourself, as opening or removing covers will expose you to live components and other hazardous conditions.
18. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorised service centre or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
19. This is not a toy! Keep this Stand Mixer out of the reach of children. This Stand Mixer should be used and stored out of the reach of children.
20. Careful supervision is required when the Stand Mixer is used by or in the vicinity of

children.

21. This Stand Mixer is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capacities, 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.
22. Please note that when passing this Stand Mixer on to a third party, the operating instructions must be included.
23. No liability is accepted for damage due to improper use or the failure to observe the operating instructions or the safety notices.
24. **IMPORTANT:** Do not operate the mixer for more than 8 minutes (continuously) at a time.*

KNOW YOUR STAND MIXER

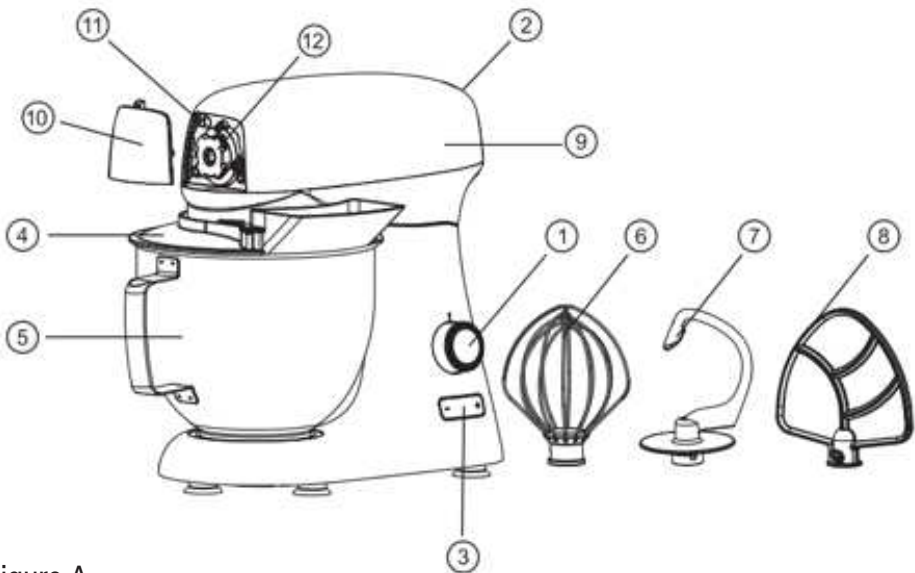


Figure A

- | | |
|---|---------------------------------|
| 1. Speed switch | 7. Dough hook |
| 2. Release button for multi-functional head | 8. Beater |
| 3. Timer | 9. Multi-function head |
| 4. Bowl cover | 10. Removable cover for output |
| 5. Stainless steel bowl with handle | 11. Meat grinder release button |
| 6. Stainless steel whisk | 12. Outlet drive |

Figure B

- 13. Cutting housing
- 14. Worm shaft
- 15. Cutter blade
- 16. Coarse grinding disc
- 17. Fine grinding disc
- 18. Medium grinding disc
- 19. Screw ring
- 20. Pusher
- 21. Tray

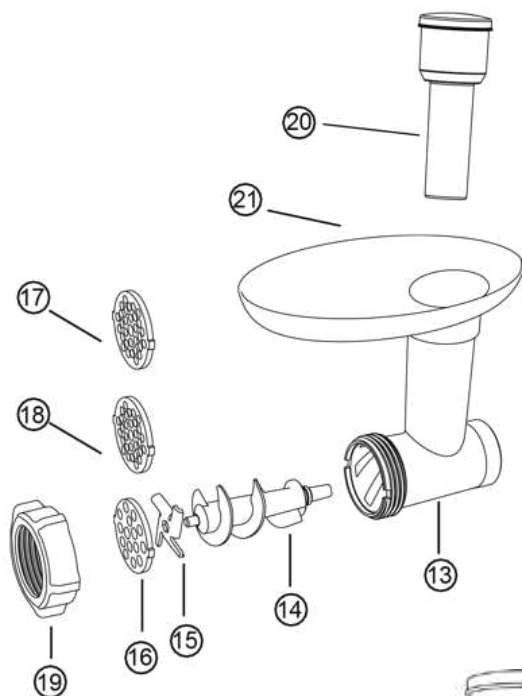
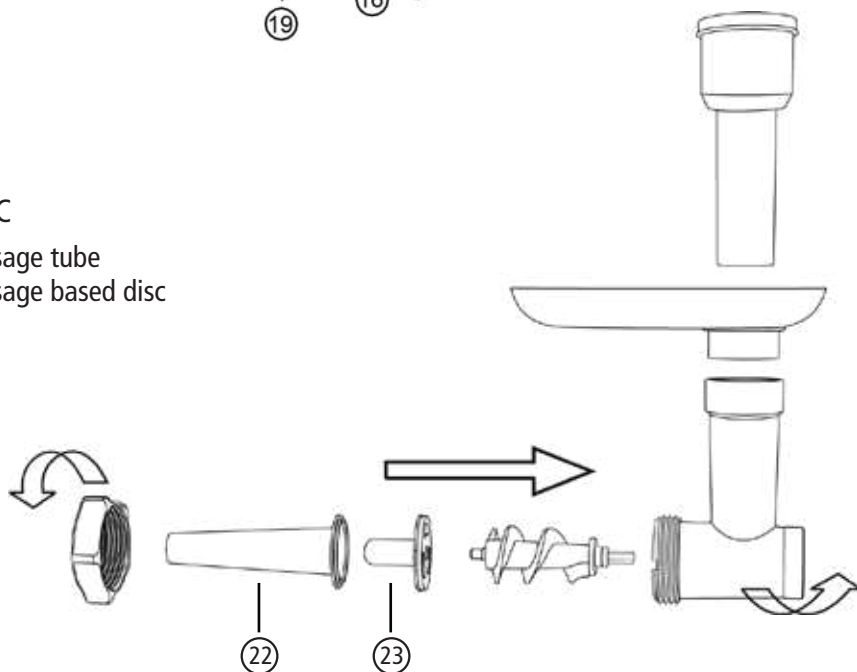


Figure C

- 22. Sausage tube
- 23. Sausage based disc



USING THE STAND MIXER

Depending on the nature of the ingredients, the bowl (5) with its cover can be used to prepare up to 1kg of dough (500g flour).

1. Press button (2) to release the multifunctional head (9) and to raise it to a vertical position. (Fig. 1 & 2)
2. Fit the bowl (5) onto the appliance by turning until it locks in position and place the ingredients in it. (Fig. 3)
3. Position the cover (4) on the bowl with the filling opening at the front of the appliance. Fit the desired accessory (6/7/8) into the power outlet. Push the shaft of the accessory home and turn it a quarter turn towards you, to lock it into position. (Fig.4)
5. Lower the multifunctional head of the appliance to a horizontal position and press the button again until it clicks into place. (Fig. 5 & 6)
6. Set the timer (3) to control the working time of your recipe. Set from a min time of "0" to a max time of "30" minutes (plus 30 seconds to adjust) in one set. (Fig.7)
7. During preparation, you can add ingredients through the opening in the cover.
8. To stop the appliance, turn off the switch (1).



Fig. 1



Fig. 2



Fig.3



Fig.4



Fig. 5



Fig. 6



Fig. 7

MEAT GRINDER (Figure B)

1. Lift the cutting housing upward facing towards the outlet drive before using the meat grinder.
2. Insert the worm shaft (14) (drive pins first) in the cutter housing (13). Fit the cutter blade (15) on the shaft with the cutting edges facing upwards. (Fig. 9)
3. Place the selected hole-plate (16/17/18) over the blades ensuring that the two lugs fit into the two cut-outs in the cutting housing. (Fig. 9)
4. Screw the ring cap nut (19) fully home on the cutting housing. (Fig. 10)
5. Insert the assembled meat grinder attachment (tilted towards you) into the outlet drive (12) and engage it fully. Return the feed tube to a vertical position by turning to the anticlockwise direction until it stops and clicks into place. (Fig. 11)
6. Place the removable tray (21) on the feed tube. (Fig. 12)

CAUTION:

1. To release the cutting housing (13), press top left corner to open the cover then press the button (11).
2. Insert pieces of meat into the feed tube piece by piece using the pusher (20),
WARNING: Never push the meat with your fingers or any other utensil. Always use the pusher!



Fig. 8

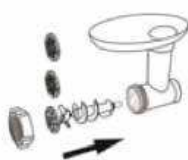


Fig. 9



Fig. 10



Fig. 11



Fig. 12

SAUSAGE STUFFER KEBAB

1. Assemble the sausage stuffer kebab attachment according to FIGURE C.
2. Insert the assembled sausage stuffer kebab attachment (tilted towards you) into the cutting housing (13) by turning in a anti clockwise direction until it locks into place.
3. Put the sausage casing into water and soak for 10 mins. Slowly and carefully slip it over the sausage tube (22). Plug it in and set the speed switch to 1 or 2
4. Insert the ground meat into the cutting housing (13) using the pusher(20).

TIMERS

The count-up timer (Fig 13)

The count-up timer is especially useful to gauge mixing time or when a recipe does not specify the mixing time. You can monitor the time it takes to thoroughly mix the ingredients, so that the next time you mix the same ingredients you can set the count-down timer to a specific time. The count-up timer will automatically begin counting up as soon as the Speed Control Dial is rotated from the OFF position to one of the mixing speeds. When the Speed Control Dial is rotated back to the OFF position, the LCD screen will display 0:00.

The count-down timer (Fig 14)

The count-down timer is especially useful for any recipe that specifies the length of time ingredients should be mixed. For example, if a recipe reads, "beat for 3 minutes", you can set the count-down timer to 3 minutes by pressing the "+" "-". after 3 minutes of mixing, the lcd screen will display off, an alert will sound and the stand mixer will automatically turn off. The Speed Control Dial must be rotated back to the OFF position to reset the timer and continue mixing. To set the count-down timer, press the up or down arrows until the desired mixing time is displayed on the LCD screen. Rotate the Speed Control Dial clockwise to select the desired speed and to begin mixing. Once the Mixer automatically turns off, the Speed Control Dial must be rotated back to the OFF position to reset the count-down timer and continue mixing.

Fig. 13



Fig. 14



PROCESSING GUIDE

Accessory	Food	Maximum	Operating time	Speeds
Whisk	Cream (38%fat)	250ml	10minutes	5-Max
	Egg white/Egg	12pcs (min:2pcs)	2-10minutes	Min-2(3min) 5-Max(7min)
Dough hook	Flour	800g	15 minutes	Min-3(5 min) 4(10min)
	Salt	10g		
	Yeast	10g		
	Sugar	5ml		
	Water	400g		
	Oil	20g		
Beater	Flour	500g	5 minutes	Min-4
	Berry Sugar	250g		
	Butter	250g		
	Egg	4pcs		

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Unplug the Stand Mixer from the power supply.
2. Never immerse the motor in water or put it under running water. Wipe it with a soft, slightly damp cloth and immediately wipe dry.
3. For easier cleaning, quickly rinse the accessories after use.
4. If your accessories are colored by food (carrots, oranges etc), rub them gently with kitchen towel dipped in cooking oil and then clean in the usual way.
5. Clean accessories thoroughly every time they are used in order.
6. Never immerse accessories in hot water over 50 degrees.
7. Do not wash accessories in the dishwasher as doing so may cause the surfaces to oxidize

SPECIFICATIONS

Rated Voltage: 220-240V~50-60Hz

Power: 1000W

Mixing bowl capacity: 4.8 Litre

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



This marking indicates that this product should not be disposed of with other household waste. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable re-use of material resources. To dispose of your appliance correctly, please contact or take it to your local refuse/recycling centre. Alternatively, contact your local council for information on your local re-use centre.

WARRANTY

IMPORTANT: In order for your warranty to be valid, you must keep your sales receipt. A warranty CANNOT be claimed without proof of purchase.

We also highly recommend that you keep both your instruction manual and original packaging. The original packaging will prove useful if you need to return your product.

Warranty exclusions:

The warranty will not be valid if:

1. The product has not been installed, operated or maintained in accordance with the manufacturer's operating instructions provided with the product.
2. The product has been used for any purpose other than its intended function.
3. The damage or malfunction of the product is caused by any of the following:
 - Incorrect voltage
 - Accidents (including liquid or moisture damage)
 - Misuse or abuse of the product
 - Faulty or improper installation
 - Mains supply problems, including power spikes or lightning damage
 - Infestation by insects
 - Tampering or modification of the product by persons other than authorised service personnel
 - Exposure to abnormally corrosive materials
 - Insertion of foreign objects into the unit
 - Usage with accessories not pre-approved by Brabantia
 - General wear and tear, including, but not limited to, minor discolouration and scratches

Please refer to and heed all warnings and precautions in this Instruction Manual.

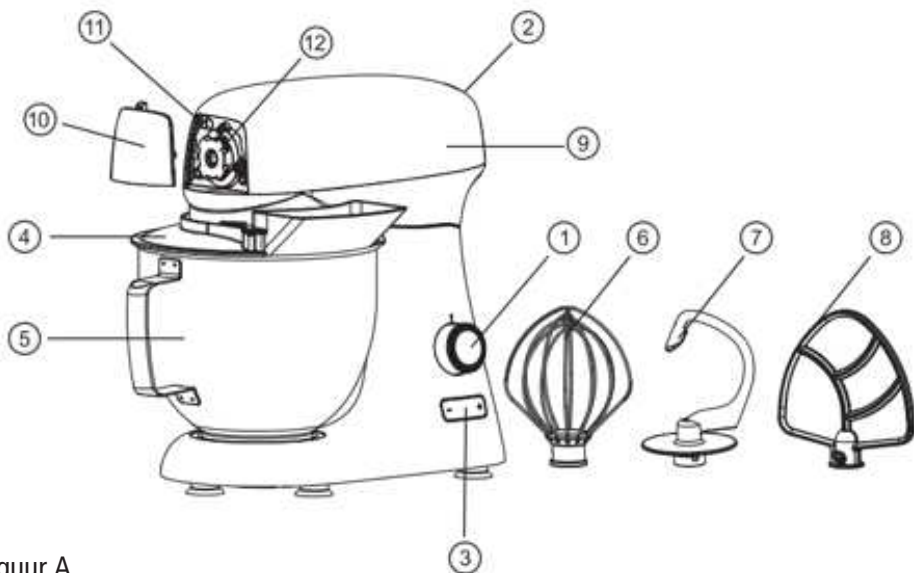
Due to continuous product development, specifications may be subject to change without prior notification.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

1. Lees de informatie en veiligheidsadviezen in deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig en grondig door voordat u de staande mixer voor de eerste keer gebruikt.
2. De staande mixer mag alleen voor het beoogde doel worden gebruikt.
3. Plaats de staande mixer voor gebruik op een horizontaal en plat oppervlak.
4. Plaats dit apparaat zo dicht mogelijk bij het stopcontact, zodat u de stekker snel en eenvoudig kunt loskoppelen.
5. Dit apparaat mag niet worden geplaatst in de buurt van een open vlam, ontvlambare materialen (gordijnen, textiel, enz.), een radiator, een oven of een andere warmtebron.
6. Gebruik dit apparaat niet in de buurt van water om elektrische schokken te voorkomen. Dompel het netsnoer niet onder in water of een andere vloeistof.
7. Knik of klem het netsnoer niet. Laat het netsnoer niet over de rand van een tafel of een aanrecht hangen om een ongeluk te voorkomen.
8. Schakel het apparaat uit voordat u accessoires verwisselt of delen benadert die in gebruik zijn.
9. Zorg ervoor dat de gegevens op het typeplaatje overeenkomen met de spanning van de netvoeding. Het typeplaatje is te vinden op de onderkant van het motorblok. De staande mixer mag alleen worden aangesloten op een wisselspanning (220 ~ 240 V). De motor moet altijd worden uitgeschakeld voordat de staande mixer op de netvoeding wordt aangesloten.
10. De staande mixer moet worden gebruikt met het type voeding aangegeven op het typeplaatje. Als u twijfelt over de gegevens van de beschikbare voeding, neem dan contact op met uw leverancier of het plaatselijke energiebedrijf.
11. Haal de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is of voordat u gaat reinigen.
12. Niet buitenshuis gebruiken. Dit apparaat is uitsluitend geschikt voor gebruik binnenshuis.
13. Gebruik de staande mixer niet wanneer de hoofdeenheid is opgetild.
14. Raak tijdens gebruik geen bewegende delen aan met uw vingers.
15. Gebruik de staande mixer nooit als deze leeg is. Laat het apparaat nooit onbeheerd achter wanneer deze is ingeschakeld.
16. Reparaties mogen alleen door een erkend servicecentrum worden uitgevoerd.
17. Probeer de staande mixer niet zelf te repareren. Door het openen of verwijderen van de deksels kunt u worden blootgesteld aan onder spanning staande componenten en andere gevaarlijke omstandigheden.
18. Als het netsnoer is beschadigd dient het ter voorkoming van gevaar door de fabrikant, een erkend servicecentrum of een vergelijkbaar bevoegde persoon te worden vervangen.
19. Dit is geen speelgoed! Houd dit apparaat buiten bereik van kinderen. Dit apparaat

- dient buiten bereik van kinderen te worden gebruikt en opgeborgen.
20. Zorgvuldig toezicht is vereist wanneer het apparaat wordt gebruikt door of in de buurt van kinderen.
 21. Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (waaronder kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale mogelijkheden, of door personen met gebrek aan ervaring en kennis, tenzij deze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen van een voor hun veiligheid verantwoordelijk persoon.
 22. Houdt er rekening mee dat wanneer dit apparaat aan derden wordt gegeven, dat de gebruiksaanwijzing moet worden meegeleverd.
 23. Er is geen aansprakelijkheid voor schade als gevolg van onjuist gebruik of het niet naleven van de bedieningsinstructies of de veiligheidsaanwijzingen.
 24. BELANGRIJK: Gebruik de mixer niet langer dan 8 minuten (continu) per keer.

MAAK KENNIS MET DE STAANDE MIXER

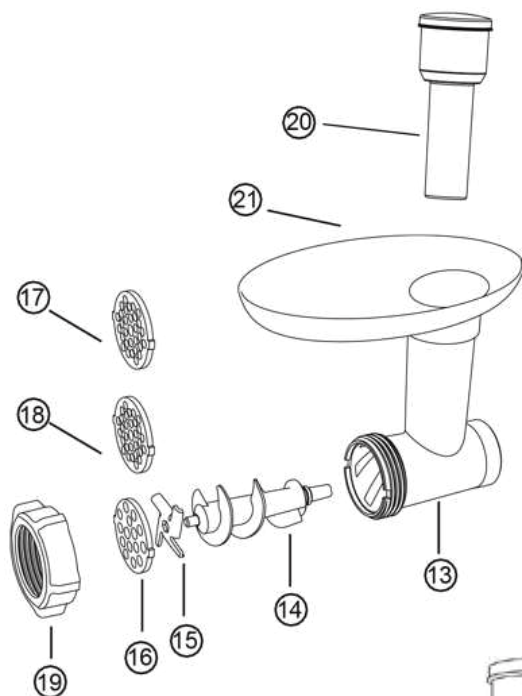


Figuur A

- | | |
|---|-----------------------------------|
| 1. Snelheidschakelaar | 7. Deeghaak |
| 2. Ontgrendelknop voor multifunctionele kop | 8. Garde |
| 3. Timer | 9. Multifunctionele kop |
| 4. Deksel voor kom | 10. Afneembare cover voor uitvoer |
| 5. Roestvrijstalen kom met hendel | 11. Ontgrendelknop vleesmodel |
| 6. Roestvrijstalen klopper | 12. Uitgangaandrijving |

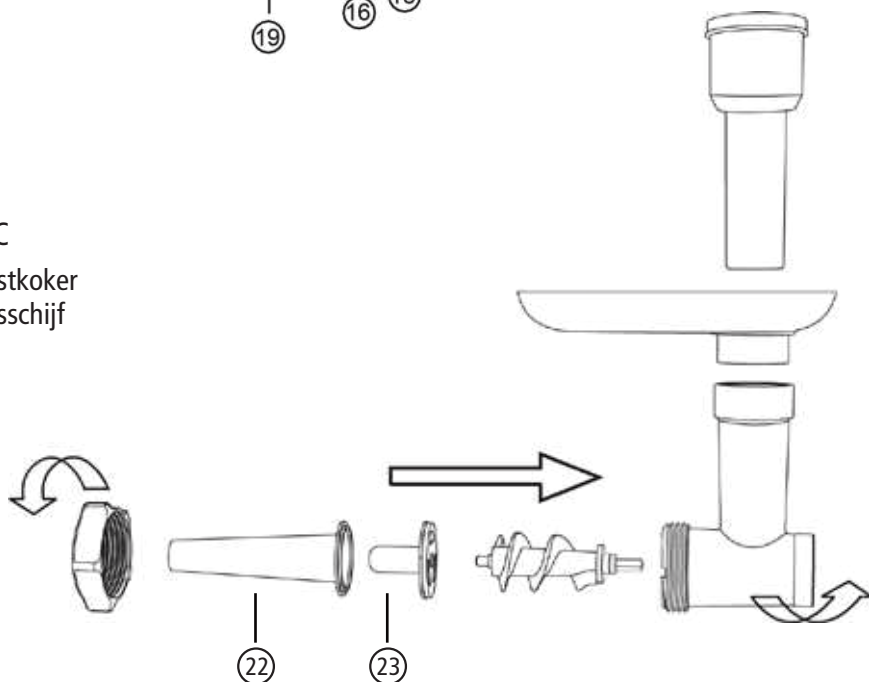
Figuur B

- 13. Snijbehuizing
- 14. Wormwielas
- 15. Snijmes
- 16. Ruwe maalschijf
- 17. Fijne maalschijf
- 18. Gemiddelde maalschijf
- 19. Schroefring
- 20. Stamper
- 21. Blad



Figuur C

- 22. Worstkoker
- 23. Basisschijf



DE STAANDE MIXER GEBRUIKEN (zie afbeelding A).

Afhankelijk van de ingrediënten, kan de kom (5) met deksel worden gebruikt voor het bereiden van 1 kilo deeg (500 gram bloem).

1. Druk op de knop (2) om de multifunctionele kop (9) los te maken en deze rechtop te zetten. (Afb. 1 en 2)
2. Plaats de kom (5) op het apparaat door deze te draaien tot hij op zijn plek vastklikt en plaats de ingrediënten in de kom. (Afb. 3)
3. Plaats de deksel (4) op de kom met de vulopening aan de voorkant van het apparaat. Plaats het gewenste accessoire (6/7/8) in het stopcontact. Duw de schacht van de accessoirebehuizing omlaag en draai deze een kwartslag uw richting op tot deze op zijn plek vastklikt. (Afb.4)
5. Doe de multifunctionele kop van het apparaat omlaag en druk nogmaals op de knop tot deze op zijn plek vastklikt. (Afb. 5 en 6)
6. Stel de timer (3) op het bedieningspaneel in volgens de bedrijfstijd van het recept. Stel een minimumtijd van '0' in en een maximumtijd van '30' minuten (plus 30 seconden om aan te passen) voor één set. (Afb.7)
7. Tijdens de bereiding kunt u ingrediënten toevoegen door de opening in het deksel.
8. Schakel de schakelaar (1) uit om het apparaat te stoppen.



Fig. 1



Fig. 2



Fig.3



Fig.4



Fig. 5



Fig. 6



Fig. 7

VLEESMALER (Afbeelding B)

1. Til de snijbehuizing op richting de uitlaataandrijving voordat u de vleesmaler gebruikt.
2. Plaats de wormwielas (14) (met aandrijfpinnen eerst) in de snijbehuizing (13). Plaats de snijbladen (15) op de as met de snijranden naar boven gericht. (Afb. 9)
3. Plaats de geselecteerde plaat met gaten (16/17/18) over de bladen en zorg ervoor dat de twee nokken in de twee uitsneden van de snijbehuizing passen. (Afb. 9)
4. Schroef de ringdopmoer (19) helemaal aan op de snijbehuizing (Afb. 10).
5. Plaats de gemonteerde vleesmaalhulpstuk (naar u toe gericht) in de uitlaataandrijving (12) en plaats het er helemaal in. Zet de invoerbuis weer rechtop door deze naar links te draaien tot het niet meer verder kan en op zijn plek vastklikt. (Afb.11)
6. Plaats de verwijderbare lade (21) op de invoerbuis. (Afb.12)

WAARSCHUWING:

1. Druk op de linkerhoek om de deksel te openen druk op de knop (11) om de snijbehuizing (13) vrij te geven.
2. Plaats stukken vlees stuk voor stuk in de invoerbuis met behulp van de duwer (20),

WAARSCHUWING: Duw het vlees nooit met uw vingers of keukengerei in de invoerbuis. Gebruik altijd de duwer!



Fig. 8



Fig. 9



Fig. 10



Fig. 11



Fig. 12

SAUSAGE STUFFER KEBAB (Afbeelding C)

1. Bevestig de kebabaccessoires voor het vullen van de worstjes volgens FIGUUR C.
2. Steek de kebabaccessoires voor het vullen van de worstjes (naar uw lichaam gekanteld) in de snijbehuizing (13) door deze rechtsom te draaien totdat hij op zijn plek vast klikt.
3. Leg het worstvel in water en laat 10 minuten weken. Schuif het vel geleidelijk aan en voorzichtig over de worstkoker (22). Steek de stekker in het stopcontact en stel de snelheidsschakelaar in op 1 of 2.
4. Gebruik de drukker (20) om de snijbehuizing (13) met gehakt te vullen.

REINIGEN EN ONDERHOUD

1. Koppel het apparaat los van de voeding.
2. Dompel de motor nooit onder water en houd het nooit onder stromend water. Veeg af met een zachte, vochtige doek en veeg de motor daarna gelijk droog.
3. Voor eenvoudigere reiniging, kunt u de accessoires na gebruik snel afspoelen.
4. Als uw accessoires zijn verkleurd door etenswaren (wortels, sinaasappels, enz.), veegt u deze voorzichtig af met een keukendoek met olie en vervolgens reinigt u de accessoires zoals normaal.
5. Reinig de accessoires na elk gebruik grondig.
6. Dompel de accessoires nooit onder water dat heter is dan 50 graden.
7. Was de accessoires niet in de afwasmachine, dit kan oxidatie aan de oppervlakken veroorzaken.

EXTRA FUNCTIES

De opteltimer (Afb. 13)

De opteltimer is vooral nuttig om de mixtijd te meten wanneer een recept dit niet duidelijk aangeeft. U kunt controleren hoe lang het duurt voor de ingrediënten goed zijn gemixt, zodat u de volgende keer wanneer u diezelfde ingrediënten mixt, u de afteltimer op een bepaalde tijd in kunt stellen. De optel-timer begint automatisch met tellen, zodra de Snelheidsbediening van de UIT-positie naar een van de mixsnelheden is ingesteld. Wanneer de Snelheidsbediening weer naar de UIT-positie wordt gedraaid, ziet u 0:00 op het LCD-scherm staan.

De afteltimer (Afb. 14)

De afteltimer is vooral nuttig voor een recept waarin wordt aangegeven hoe lang de ingrediënten moeten worden gemixt. Als er bijvoorbeeld in het recept staat: '3 minuten opkloppen.' kunt u de afteltimer op 3 minuten instellen door op de '+' of '-' te drukken. Na 3 minuten mixen, wordt er UIT weergegeven op het scherm, u hoort een waarschuwingstoon en de mixer wordt automatisch afgesloten. De snelheidsbediening

moet naar de UIT-positie worden gedraaid om de timer opnieuw in te stellen en door te gaan met mixen. Om de afteltimer in te stellen, drukt u op de pijltoetsen omhoog of omlaag tot de gewenste mixtijd wordt weergegeven op het LCD-scherm. Draai de snelheidsbediening naar rechts om de geselecteerde snelheid te selecteren om te beginnen met mixen. Zodra de mixer automatisch wordt uitgeschakeld, moet de snelheidsbediening terug worden gedraaid naar de UIT-positie om de afteltimer opnieuw in te stellen en door te gaan met mixen.



VERWERKINGSHANDLEIDING

Accessoires	Maximum	Maximum	Werkingstijd	Snelheden
Garde	Room (38% vet)	250ml	10 minuten	5-Max
	Eiwit/Eieren	12 stuks (min: 2 stuks)	2-10 minuten	Min-2 (3min) 5-Max (7min)
Deeghaak	Bloem	800g	15 minuten	Min-3(5 min) 4(10min)
	Zout	10g		
	Gist	10g		
	Suiker	5ml		
	Water	400g		
	Olie	20g		
Opkloppen	Bloem	500g	5 minuten	Min-4
	Bessensuiker	250g		
	Boter	250g		
	Eieren	4 stuks		

SPECIFICATIES

Nominale spanning: 220-240V~ 50-60Hz

Voeding: 1000W

Capaciteit mixkom: 4,8 liter

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



Dit etiket geeft aan dat dit product niet moet worden weggegooid met ander huishoudelijk afval. Om mogelijke schade aan het milieu of gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen dient het apparaat verantwoordelijk gerecycled te worden om het hergebruik van materiële bronnen te stimuleren. Voor meer informatie over het weggooien van uw apparaat, dient u contact op te nemen met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf. Of neem contact op met de lokale gemeente voor meer informatie over uw lokale kringloop. Laat dit product milieuvriendelijk recycelen.

GARANTIEVOORWAARDEN

De garantie is alleen geldig als het product wordt geretourneerd met het aankoopbewijs en in de originele verpakking

De garantie vervalt als:

1. Het product niet is geïnstalleerd, gebruikt of onderhouden volgens de gebruikersinstructies van de fabrikant die zijn meegeleverd bij het product.
2. Het product gebruikt is voor andere doeleinden dan de bedoelde functie.
3. De schade of het defect aan het product is veroorzaakt door het volgende:



- Onjuiste spanning
- Onjuiste spanning
- Ongelukken (inclusief vloeibare of vochtschade)
- Misbruik van het product
- Onjuiste installatie
- Problemen met de netvoeding, inclusief stroompieken of schade door bliksem
- Besmetting door insecten
- Sabotage of aanpassen van het product door personen die hierin niet gespecialiseerd zijn
- Blootstelling aan abnormaal bijtende materialen
- Plaatsen van onbekende objecten in de eenheid
- Gebruik van accessoires die niet vooraf zijn goedgekeurd door Brabantia

Gelieve alle waarschuwingen en voorzorgsmaatregelen in de handleiding te raadplegen en in acht te nemen.

Door voortdurende productontwikkelingen kunnen specificaties worden gewijzigd zonder voorafgaand bericht.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

1. Veuillez lire attentivement les informations et les consignes de sécurité contenues dans ce manuel d'utilisation avant la toute première utilisation du mélangeur sur socle.
2. Le mélangeur sur socle ne doit servir qu'aux fins prévues.
3. Avant toute utilisation, placez le mélangeur sur socle sur une surface plane et horizontale.
4. Installez l'appareil le plus proche possible de la source d'alimentation de manière à pouvoir débrancher rapidement et facilement la fiche.
5. N'installez pas l'appareil à proximité des flammes nues, des matières inflammables telles que les rideaux, les textiles, les radiateurs, les fours ou toute autre source de chaleur.
6. Afin d'éviter toute électrocution, n'utilisez pas l'appareil à proximité de l'eau. N'immergez pas le cordon d'alimentation de l'appareil dans l'eau ou un autre liquide.
7. Ne pliez et ne pincez pas le cordon d'alimentation de l'appareil. Par mesure de précaution contre les accidents, ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre de la table ou du comptoir.
8. Éteignez l'appareil avant de remplacer les accessoires ou de toucher aux pièces mobiles pendant l'utilisation.
9. Vérifiez que la tension marquée sur la plaque signalétique correspond à celle de l'alimentation électrique. La plaque signalétique se trouve sur la partie inférieure du bloc moteur. Le mélangeur sur socle ne peut être branché qu'à une alimentation à courant alternatif de 220 à 240 V. Arrêtez toujours le moteur avant de brancher le mélangeur sur socle sur l'alimentation.
10. Veuillez utiliser le mélangeur sur socle avec le même type d'alimentation que celui indiqué sur la plaque signalétique. En cas de doute sur les détails de l'alimentation électrique disponible, veuillez demander conseil à votre distributeur ou à la compagnie d'électricité locale.
11. Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer.
12. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur. Il est destiné exclusivement à l'usage intérieur.
13. N'utilisez pas l'appareil lorsque la tête est soulevée.
14. Ne touchez pas les pièces mobiles avec les doigts en cours d'utilisation de l'appareil.
15. N'utilisez jamais l'appareil avec le bol vide. Ne laissez jamais l'appareil sous tension sans surveillance.
16. Confiez toutes réparations à un centre de dépannage agréé.
17. N'essayez pas de réparer la machine vous-même, car vous pouvez être exposé à des pièces sous tension ou à d'autres dangers en ouvrant et en retirant les capots.
18. Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites le remplacer par le fabricant, un prestataire agréé ou une personne semblable qualifiée afin d'éviter tous risques.

19. Cet appareil n'est pas un jouet ! Gardez-le hors de la portée des enfants. Utilisez et conservez l'appareil hors de la portée des enfants.
20. Veuillez exercer une surveillance étroite lorsque l'appareil est utilisé par ou près des enfants.
21. Cet appareil ne peut être manipulé par des personnes, y compris les enfants, aux capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites, inexpérimentées ou ayant des connaissances limitées que si elles bénéficient de l'assistance ou de conseils d'un adulte qui répond de leur sécurité.
22. Remarque : si vous confiez l'appareil à un tiers, veuillez également lui remettre le manuel d'utilisation.
23. La société décline toute responsabilité quant à la mauvaise utilisation de l'appareil et au non-respect des instructions d'utilisation ou des consignes de sécurité.
24. IMPORTANT : n'utilisez pas l'appareil sans interruption pendant plus de 8 minutes.*

PRÉSENTATION DU MÉLANGEUR SUR SOCLE

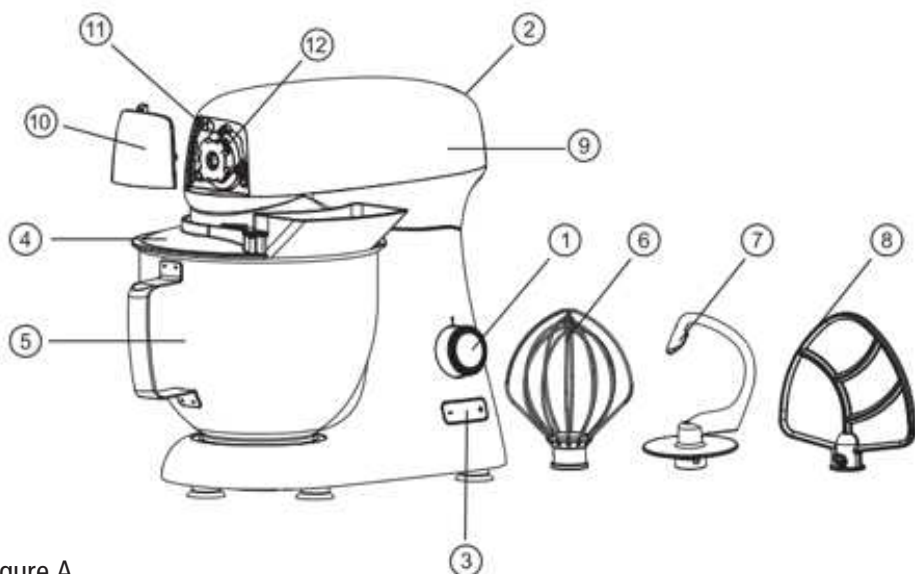


Figure A

- | | |
|--|---|
| 1. Sélecteur de vitesse | 7. Crochet pétrisseur |
| 2. Relâcher le bouton de la tête multifonction | 8. Batteur |
| 3. Minuteur | 9. Tête multifonction |
| 4. Couvercle du bol | 10. Couvercle de vidage amovible |
| 5. Bol en acier inoxydable à poignée | 11. Bouton de libération du broyeur de viande |
| 6. Fouet en acier inoxydable | 12. Mécanisme d'entraînement |

Figure B

- 13. Boîtier de coupe
- 14. Axe à vis sans fin
- 15. Lame de coupe
- 16. Disque de broyage grossier
- 17. Disque de broyage fin
- 18. Disque de broyage moyen
- 19. Bague filetée
- 20. Poussoir
- 21. Plateau

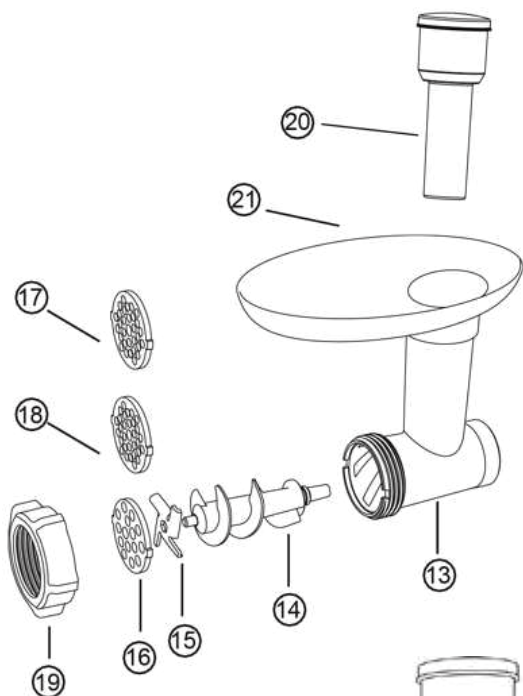
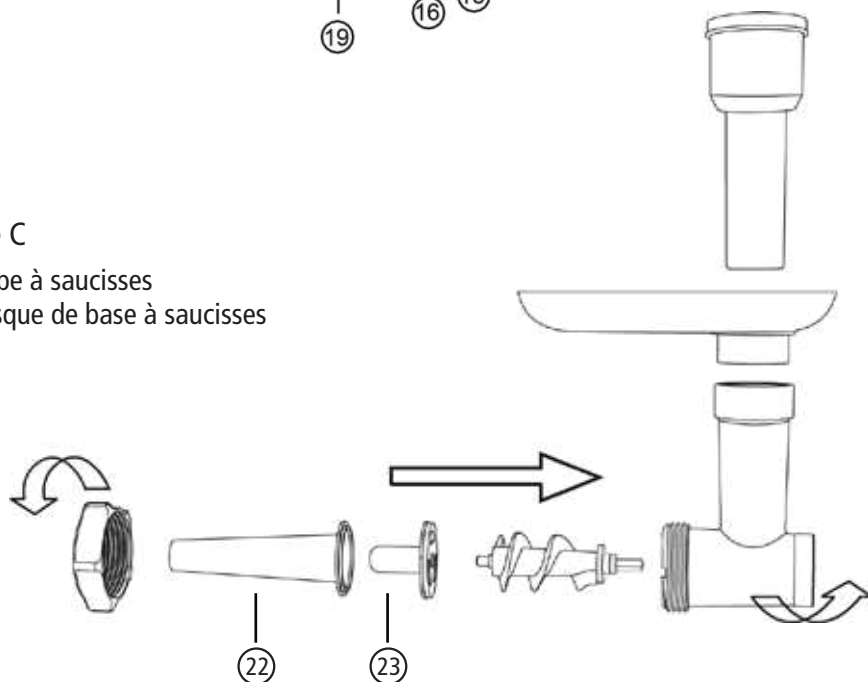


Figure C

- 22. Tube à saucisses
- 23. Disque de base à saucisses



COMMENT UTILISER L'APPAREIL (voir figure A)

En fonction de la nature de vos ingrédients, le bol (5) et son couvercle peuvent être utilisés pour préparer jusqu'à 1 kg de pâte (500 g de farine).

1. Appuyez sur le bouton (2) pour libérer la tête multifonction (9) et la mettre en position verticale. (Fig. 1 et 2)
2. Fixez correctement le bol (5) sur l'appareil en le tournant jusqu'à ce qu'il se verrouille. Mettez-y les ingrédients. (Fig. 3)
3. Placez le couvercle (4) sur le bol, avec l'ouverture de remplissage sur la partie frontale de l'appareil. Connectez l'accessoire désiré (6/7/8) sur la prise d'alimentation. Appuyez à fond sur l'axe de l'accessoire et tournez d'un quart de tour pour l'enclencher. (Fig. 4)
5. Baissez la tête multifonction de l'appareil jusqu'à la position horizontale et appuyez de nouveau sur le bouton pour la verrouiller. (Fig. 5 et 6)
6. Réglez le minuteur (3) pour contrôler la durée de préparation de votre recette. Réglez la durée entre « 0 » (minimum) et « 30 » minutes (maximum) (plus « 30 » secondes pour le réglage) d'un trait. (Fig. 7)
7. Durant la préparation, vous pouvez ajouter des ingrédients à travers l'orifice de remplissage situé sur le couvercle.
8. Pour éteindre l'appareil, arrêtez le commutateur (1).



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4



Fig. 5



Fig. 6



Fig. 7

BROYEUR DE VIANDE (Figure B)

1. Soulevez le boîtier de coupe et placez-le face au mécanisme d'entraînement avant d'utiliser le broyeur de viande.
2. Insérez l'axe à vis sans fin (14) (les broches d'entraînement d'abord) dans le boîtier de coupe (13). Fixez la lame de coupe (15) sur l'axe, les bords coupants orientés vers l'avant. (Fig. 9)
3. Placez la plaque perforée (16/17/18) sur la lame, en veillant à ce que les deux ergots se logent dans les trous du boîtier de coupe. (Fig. 9)
4. Vissez l'écrou borgne de la bague (19) à fond sur le boîtier de coupe (Fig. 10).
5. Insérez l'accessoire assemblé du broyeur de viande (en l'inclinant vers vous) dans le mécanisme d'entraînement (12) et poussez à fond. Ramenez la goulotte en position verticale en la tournant dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'elle se bloque et s'encliquette. (Fig. 11)
6. Placez le plateau démontable (21) sur la goulotte. (Fig. 12)

ATTENTION :

1. Pour libérer le boîtier de coupe (13), appuyez sur le coin supérieur gauche pour ouvrir le couvercle, puis sur le bouton (11).
2. Mettez un à un les morceaux de viande dans la goulotte à l'aide du poussoir (20).

AVERTISSEMENT : n'utilisez jamais les doigts ou un autre ustensile à cet effet. Utilisez toujours le poussoir!



Fig. 8



Fig. 9



Fig. 10



Fig. 11



Fig. 12

KEBAB STUFFER À SAUCISSES (Figure C)

1. Assemblez l'accessoire pour brochettes de la bourreuse à saucisses comme illustré à la FIGURE C.
2. Insérez l'accessoire pour brochettes de la bourreuse à saucisses (incliné vers vous) dans le boîtier de coupe (13) en tournant dans le sens horaire jusqu'à son encliquetement.
3. Trempez le boyau à saucisses dans l'eau pendant 10 min. Introduisez-le délicatement et doucement dans le tube à saucisses (22). Branchez l'appareil et réglez le sélecteur de vitesse sur 1 ou 2.
4. Insérez la viande hachée dans le boîtier de coupe (13) à l'aide du poussoir (20).

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Débranchez l'appareil.
2. N'immergez jamais le moteur dans l'eau et ne le mettez jamais sous l'eau courante. Nettoyez-le avec un chiffon doux légèrement humide, puis essuyez-le immédiatement avec un autre sec.
3. Pour un nettoyage plus facile, rincez immédiatement les accessoires après utilisation.
4. Si les accessoires prennent la couleur de certains aliments (carottes, orange, etc.), frottez ces accessoires délicatement à l'aide d'un essuie-tout imbibé d'huile de cuisson, puis nettoyez-les comme prescrit.
5. Nettoyez soigneusement les accessoires après chaque utilisation.
6. Ne plongez jamais les accessoires dans de l'eau chauffée à plus de 50 °C.
7. Ne lavez pas les accessoires dans le lave-vaisselle, car cela peut causer l'oxydation de leur surface.

AUTRES FONCTIONNALITÉS

Minuteur à comptage croissant (Fig 13)

Le minuteur à comptage croissant est particulièrement utile pour contrôler la durée du mélange ou lorsque la recette n'en prescrit aucune. Vous pouvez contrôler la durée nécessaire pour bien mélanger des ingrédients. Ainsi, vous pourrez régler le minuteur à comptage décroissant sur une durée spécifique la prochaine fois que vous mélangerez les mêmes ingrédients. Le minuteur à comptage croissant démarre automatiquement dès que vous tournez la molette de contrôle de vitesse de la position ARRÊT à l'une des positions des vitesses de mélange. Lorsque vous ramenez la molette de contrôle de la vitesse sur la position ARRÊT, l'écran LCD affiche « 0:00 ».

Minuteur à comptage décroissant (Fig 14)

Le minuteur à comptage décroissant est très utile pour les recettes avec une durée de mélange des ingrédients bien spécifiée. Par exemple, si une recette indique : « battre les ingrédients pendant 3 minutes », vous pouvez régler le minuteur à comptage décroissant sur 3 minutes, en appuyant sur les touches « + » et « - ». Après 3 minutes de mélange, ARRÊT s'affiche à l'écran LCD, une alarme retentit et l'appareil s'éteint automatiquement. Vous devez tourner la molette de contrôle de vitesse sur la position ARRÊT pour réinitialiser le minuteur et poursuivre le mélange. Pour régler le minuteur à comptage décroissant, appuyez plusieurs fois sur la flèche haut ou bas jusqu'à ce que la durée de mélange désirée s'affiche à l'écran LCD. Tournez la molette de contrôle de vitesse dans le sens horaire pour sélectionner la vitesse désirée et démarrer le mélange. Lorsque l'appareil s'éteint automatiquement, vous devez tourner la molette de contrôle de vitesse sur la position ARRÊT pour réinitialiser le minuteur et poursuivre le mélange.

Fig. 13



Fig. 14



GUIDE D'UTILISATION

Accessoires	Aliment	Durée opérationnelle	Maximum	Vitesses
Fouet	Crème (38% gras)	250ml	10 min	5-Max
	Blanc d'œufs/œufs	12 stuks (min: 2 stuks)	2-10 min	Min-2 (3min) 5-Max (7min)
Crochet pétrisseur	Farine	800g	15 min	Min-3(5 min) 4(10min)
	Sel	10g		
	Levure	10g		
	Sucre	5ml		
	Eau	400g		
	Huile	20g		
Batteur	Farine	500g	5 min	Min-4
	Sucre pour petits fruits	250g		
	Beurre	250g		
	Œufs	4		

SPÉCIFICATIONS

Tension nominale: AC 220-240V~50-60Hz

Puissance: 1000W

Capcité du bol de mélange: 4,8 litres

MISE AU REBUT CORRECTE DE L'APPAREIL



Ce symbole indique que ce produit doit être éliminé séparément des ordures ménagères. Pour protéger l'environnement et la santé humaine contre une élimination incontrôlée des déchets, veuillez le recycler de manière responsable en vue de promouvoir la réutilisation durable de ressources. Pour l'élimination correcte du produit, veuillez contacter votre déchetterie ou votre centre de recyclage local. Par ailleurs, contactez votre municipalité pour plus d'informations sur votre centre de recyclage local. Veuillez garder ce produit propre pour un recyclage en toute sécurité.

EXCLUSIONS DE GARANTIE

La garantie n'est valide que si le produit est retourné avec une preuve d'achat, le bon de livraison et l'emballage original.

La garantie ne sera pas valable si:

1. Le produit n'a pas été installé, utilisé ou entretenu conformément au mode d'emploi du fabricant fourni avec le produit.
2. Le produit a été utilisé pour n'importe quel autre but que sa fonction destinée.
3. Les dégâts ou la défaillance du produit sont causés par :
 - Une tension incorrecte
 - Tout accident (y compris les dégâts dus aux liquides ou à l'humidité)
 - Une mauvaise utilisation ou abus du produit
 - Une mauvaise ou défectueuse installation
 - Des problèmes d'alimentation secteur, y compris les pics de puissance ou dommages occasionnés par la foudre
 - L'infestation par les insectes
 - Altération ou modification du produit par des personnes non habilitées.
 - Une exposition à des matériaux anormalement corrosifs
 - Insertion d'objets étrangers dans l'unité
 - Utilisation d'accessoires sans l'accord préalable de Brabantia

Veuillez consulter et respecter tous les avertissements et mises en garde contenus dans le présent mode d'emploi.

En raison du développement permanent du produit, les spécifications peuvent être modifiées sans préavis.

DE

SICHERHEITSHINWEIS

1. Bitte lesen Sie die Informationen und Sicherheitshinweise in dieser Bedienungsanleitung sorgfältig und vollkommen durch, bevor Sie die Küchenmaschine zum ersten Mal benutzen.
2. Die Küchenmaschine sollte nur für den vorgesehenen Zweck verwendet werden.
3. Stellen die Küchenmaschine vor dem Gebrauch auf eine horizontale und flache Oberfläche.
4. Stellen Sie dieses Gerät so nah wie möglich an die Stromquelle, damit Sie den Stecker schnell und einfach abziehen können.
5. Dieses Gerät sollte nicht in der Nähe von offenem Feuer, brennbaren Materialien (Gardinen, Textilien usw.), einem Heizkörper, einem Ofen oder einer anderen Wärmequelle aufgestellt werden.
6. Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, verwenden Sie dieses Gerät nicht in der Nähe von Wasser. Tauchen Sie das Netzkabel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
7. Knicken oder klemmen Sie das Netzkabel nicht. Um einen Unfall zu vermeiden, darf das Netzkabel nicht über die Kante eines Tisches oder eines Tresens hängen.
8. Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie Zubehörteile wechseln oder sich Teilen nähern, die sich bewegen.
9. Stellen Sie sicher, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung der Netzspannung entspricht. Das Typenschild befindet sich auf der Unterseite des Motorblocks. Die Küchenmaschine darf nur an eine Wechselstromquelle (220 - 240 V) angeschlossen werden. Der Motor muss immer ausgeschaltet sein, bevor die Küchenmaschine an das Stromnetz angeschlossen wird.
10. Die Küchenmaschine muss mit der auf dem Typenschild angegebenen Stromart betrieben werden. Wenn Sie sich bezüglich der Details der verfügbaren Stromversorgung nicht sicher sind, fragen Sie Ihren Händler oder das örtliche Stromversorgungsunternehmen.
11. Ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht benutzen oder bevor Sie es reinigen.
12. Nicht im Freien verwenden. Diese Küchenmaschine ist nur für den Gebrauch in Innenräumen vorgesehen.
13. Verwenden Sie die Küchenmaschine nicht, wenn die Kopfeinheit angehoben ist.
14. Berühren Sie während des Gebrauchs keine beweglichen Teile mit den Fingern.
15. Betreiben Sie die Küchenmaschine niemals, wenn sie leer ist. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es eingeschaltet ist.
16. Reparaturen sollten nur von einem autorisierten Kundendienst durchgeführt werden.
17. Versuchen Sie nicht, die Küchenmaschine selbst zu reparieren, da Sie durch das Öffnen oder Entfernen von Abdeckungen einen Stromschlag bekommen oder andere

gefährliche Situationen entstehen könnten.

18. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen autorisierten Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
19. Dieses Gerät ist kein Spielzeug! Stellen Sie dieses Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Dieses Gerät sollte außerhalb der Reichweite von Kindern benutzt und gelagert werden.
20. Eine sorgfältige Überwachung ist erforderlich, wenn das Gerät von oder in der Nähe von Kindern benutzt wird.
21. Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten und ohne Erfahrung oder Vorwissen geeignet, außer wenn eine angemessene Aufsicht oder ausführliche Anleitung zur Benutzung des Gerätes durch eine verantwortliche Person sichergestellt ist.
22. Bitte beachten Sie, dass bei der Weitergabe dieses Gerätes an Dritte die Bedienungsanleitung mitgeliefert werden muss.
23. Für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung oder der Sicherheitshinweise entstehen, wird keine Haftung übernommen.
24. **WICHTIG:** Betreiben Sie die Küchenmaschine nicht länger als 8 Minuten (kontinuierlich) am Stück.*

LERNEN SIE IHRE KÜCHENMASCHINE KENNEN

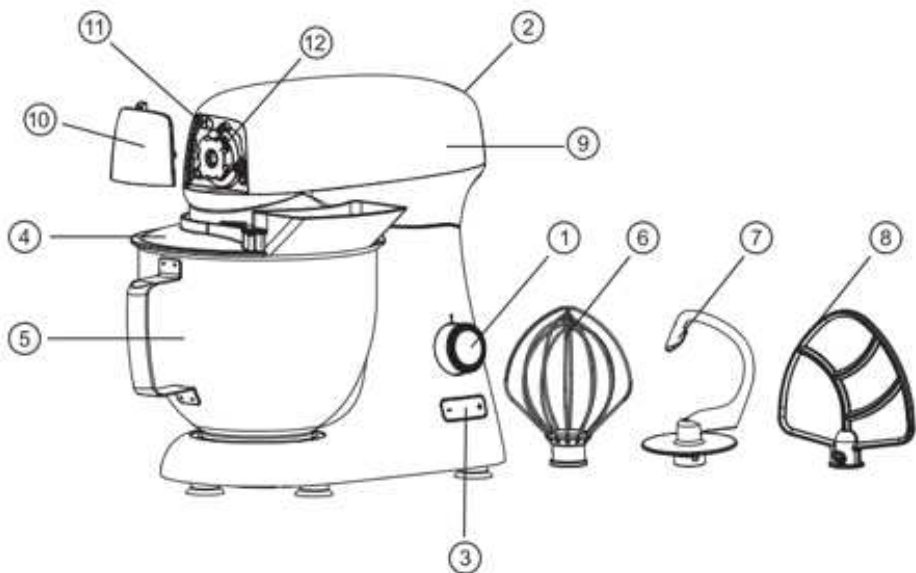


Abbildung A

1. Geschwindigkeitsschalter
2. Entriegelungstaste für Multifunktionskopf
3. Timer
4. Schüsselabdeckung
5. Edelstahlschüssel mit Griff
6. Edelstahlschneebeesen
7. Kneithaken
8. Quirl
9. Multifunktionskopf
10. Abnehmbare Abdeckung für die Ausgabe
11. Taste für die Fleischwolf-Freigabe
12. Ausgabe

Abbildung B

13. Gehäuse der Schneideinheit

14. Schneckenwelle

15. Schneidmesser

16. Grobe Mahlscheibe

17. Feine Mahlscheibe

18. Mittlere Mahlscheibe

19. Schraubenring

20. Stopfer

21. Schale

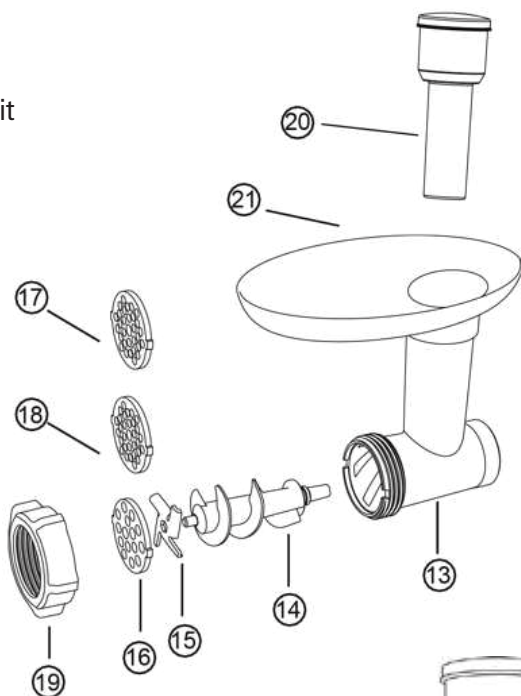
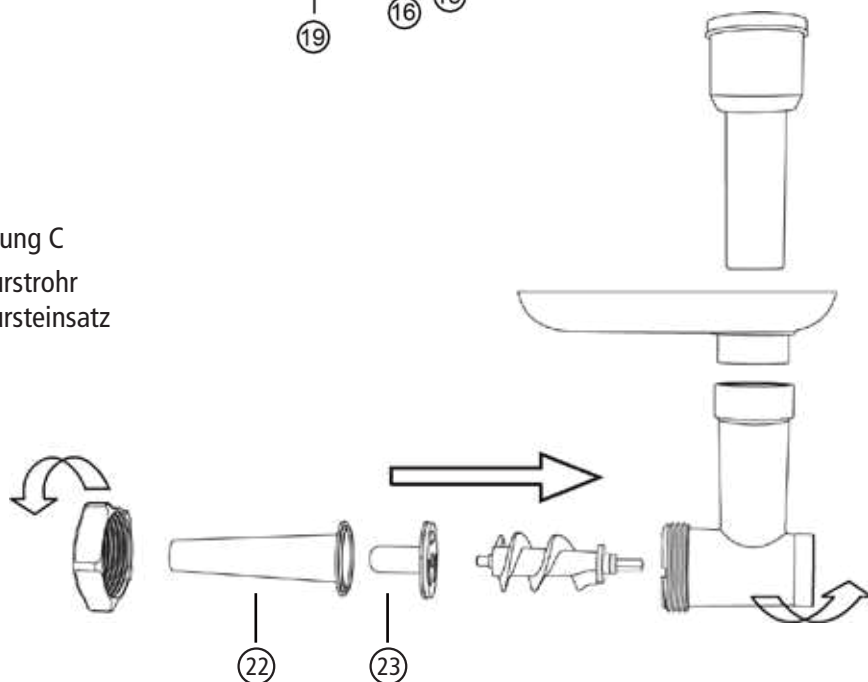


Abbildung C

22. Wurstrohr (sausage tube)

23. Wursteinsatz (sausage insert)



BENUTZUNG IHRER KÜCHENMASCHINE (siehe Abbildung A).

Je nach Art der Zutaten kann die Schale (5) mit ihrem Deckel für die Zubereitung von bis zu 1 kg Teig (500 g Mehl) verwendet werden.

1. Drücken Sie die Taste (2), um den Multifunktionskopf (9) freizugeben in eine vertikale Position zu bringen. (Abb. 1 & 2)
2. Setzen Sie die Schüssel (5) auf das Gerät, indem Sie sie drehen, bis sie einrastet, und geben Sie die Zutaten hinein. (Abb. 3)
3. Setzen Sie den Deckel (4) auf die Schüssel, so dass die Einfüllöffnung zur Vorderseite des Geräts zeigt. Stecken Sie das gewünschte Zubehör (6/7/8) in die Steckdose. Schieben Sie den Schaft des Zubehörs nach unten und drehen Sie ihn eine Vierteldrehung in Ihre Richtung, um ihn zu arretieren. (Abb. 4)
5. Senken Sie den Multifunktionskopf des Geräts in eine horizontale Position hinab und drücken Sie die Taste erneut, bis sie einrastet. (Abb. 5 & 6)
6. Stellen Sie den Timer (3) ein, um die Zeit für Ihr Rezept einzustellen. Sie können ihn von einer minimalen Zeit von „0“ bis zu einer maximalen Zeit von „30“ Minuten (plus 30 Sekunden zum Einstellen) in einem Durchgang einstellen. (Abb. 7)
7. Während der Zubereitung können Sie Zutaten durch die Öffnung in der Abdeckung hinzufügen.
8. Um das Gerät zu stoppen, schalten Sie den Schalter (1) aus.



Fig. 1



Fig. 2



Fig.3



Fig.4



Fig. 5



Fig. 6



Fig. 7

FLEISCHWOLF (Abbildung B)

1. Heben Sie das Schneidgehäuse vor dem Gebrauch des Fleischwols nach oben zum Auslauf hin an.
2. Setzen Sie die Schneckenwelle (14) (Antriebszapfen zuerst) in das Klingengehäuse (13) ein. Setzen Sie die Schneidklinge (15) mit den Schneidkanten nach oben auf die Welle. (Abb. 9)
3. Setzen Sie die gewählte Lochplatte (16/17/18) über die Klingen und stellen Sie sicher, dass die beiden Nasen in die beiden Aussparungen im Schneidgehäuse passen. (Abb. 9)
4. Schrauben Sie die Überwurfmutter (19) vollständig auf das Schneidgehäuse (Abb. 10)
5. Setzen Sie den montierten Fleischwolfaufsatz (zu Ihnen gekippt) in den Auslaufantrieb (12) und schließen Sie ihn vollständig an. Bringen Sie das Zufuhrrohr in eine vertikale Position zurück, indem Sie es gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis es stoppt und einrastet. (Abb. 11)
6. Legen Sie das herausnehmbare Tablett (21) auf das Zufuhrrohr. (Abb. 12)

VORSICHT:

1. Um das Schneidgehäuse (13) zu lösen, drücken Sie auf die obere linke Ecke, um die Abdeckung zu lösen. Dann drücken Sie die Taste (11).
2. Geben Sie Fleischstücke mit dem Drücker (20) Stück für Stück in das Zufuhrrohr.

ACHTUNG: Drücken Sie das Fleisch niemals mit Ihren Fingern oder anderen Utensilien in das Gerät. Benutzen Sie immer den Drücker!



Fig. 8



Fig. 9



Fig. 10



Fig. 11



Fig. 12

WÜSTENSTOFFER KEBAB (Abbildung C)

1. Montieren Sie den Wurstfüllhorn-/Döneraufsatz wie in ABBILDUNG C dargestellt.
2. Setzen Sie den zusammengebauten, zu Ihnen geneigten Wurstfüllhorn-/Döneraufsatz in das Schneidgehäuse (13), indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen, bis er einrastet.
3. Legen Sie die Wursthaut in Wasser und lassen Sie sie 10 Minuten einweichen. Schieben Sie sie langsam und vorsichtig über das Wurstrohr (22). Stecken Sie das Gerät ein und stellen Sie den Geschwindigkeitsschalter auf 1 oder 2.
4. Geben Sie das Hackfleisch mit dem Stopfer (20) in das Schneidgehäuse (13).

REINIGUNG UND WARTUNG

1. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.
2. Tauchen Sie den Motor niemals in Wasser oder halten Sie ihn unter fließendes Wasser. Wischen Sie ihn mit einem weichen, leicht feuchten Tuch ab und wischen Sie ihn danach sofort trocken.
3. Reinigen Sie das Zubehör direkt nach dem Gebrauch, um die Reinigung zu erleichtern.
4. Wenn Ihr Zubehör durch Lebensmittel gefärbt ist (Karotten, Orangen usw.), reiben Sie es vorsichtig mit Küchenpapier ein, das Sie zuvor in Speiseöl getaucht haben, und reinigen Sie dann auf die übliche Weise.
5. Reinigen Sie das Zubehör nach jeder Verwendung gründlich.
6. Tauchen Sie das Zubehör niemals in heißes Wasser mit einer Temperatur über 50 Grad.
7. Waschen Sie das Zubehör nicht in der Spülmaschine, da dies zu Rost auf den Oberflächen führen kann.

ZUSÄTZLICHE FUNKTIONEN

Zeitmessfunktion (Abb. 13)

Die Zeitmessfunktion ist besonders nützlich, um die Mischzeit zu messen oder wenn ein Rezept keine Mischzeit angibt. Sie können die Zeit überwachen, die benötigt wird, um die Zutaten gründlich zu vermischen, damit Sie beim nächsten Mischen derselben Zutaten den Timer auf eine bestimmte Zeit einstellen können. Der Zeitmesser beginnt automatisch mit dem Zählen der Zeit, sobald der Drehzahlregler von der OFF-Position auf eine der Mischgeschwindigkeiten gedreht wird. Wenn der Geschwindigkeitsregler in die Position OFF zurückgedreht wird, erscheint auf dem LCD-Bildschirm 0:00.

Countdown-Timer (Abb. 14)

Der Countdown-Timer ist besonders nützlich für jedes Rezept, das die Länge der Zeit angibt, für die Zutaten gemischt werden sollen. Beispiel: Wenn ein Rezept „3 Minuten

lang schlagen“ angibt, können Sie den Countdown-Timer durch Drücken von „+“ oder „-“ auf 3 Minuten einstellen. Nach 3 Minuten Mischen zeigt der LCD-Bildschirm OFF an, ein Alarmton ertönt und der Mixer schaltet sich automatisch aus. Der Geschwindigkeitsregler muss in die Position OFF zurückgedreht werden, um den Timer zurückzusetzen und mit dem Mischen fortzufahren. Um den Countdown-Timer einzustellen, drücken Sie die Aufwärts- oder Abwärtspfeile, bis die gewünschte Mischzeit auf dem LCD-Bildschirm angezeigt wird. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler im Uhrzeigersinn, um die gewünschte Geschwindigkeit auszuwählen und mit dem Mischen zu beginnen. Wenn der Mixer sich automatisch ausgeschaltet hat, muss der Geschwindigkeitsregler in die Position OFF zurückgedreht werden, um den Countdown-Timer zurückzusetzen und mit dem Mischen fortzufahren.



TECHNISCHE DATEN

Nennspannung: 220-240 V~50-60Hz

Leistung: 1000W

Fassungsvermögen der Rührschüssel: 4,8 Liter

ANLEITUNG ZUR VERARBEITUNG VON LEBENSMITTELN

Zubehör	Lebensmittel	Max.	Betriebszeit	Geschwindigkeiten
Schneebesen	Sahne (38% Fett)	250ml	10 min	5-Max
	Eiweiß/Ei	12 Stück (min.: 2 Stück)	2-10 min	Min-2 (3min) 5-Max (7min)
Teighaken	Mehl	800g	15 min	Min-3(5 min) 4(10min)
	Salz	10g		
	Hefe	10g		
	Zucker	5ml		
	Wasser	400g		
	Öl	20g		
Quirl	Mehl	500g	5 min	Min-4
	Fruchtzucker	250g		
	Butter	250g		
	Eier	4		

KORREKTE ENTSORGUNG DES GERÄTS



Diese Markierung zeigt an, dass dieses Produkt nicht mit dem üblichen Hausmüll entsorgt werden darf. Um mögliche Schäden an Umwelt oder menschlicher Gesundheit durch unkontrollierte Müllentsorgung zu vermeiden, recyceln Sie dieses Produkt ordnungsgemäß, um materielle Ressourcen nachhaltig zu nutzen. Für die ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produkts kontaktieren Sie bitte die örtliche Müllentsorgung oder bringen das Produkt direkt zum Recyclinghof. Alternativ wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeinde um mehr zum Thema „Recycling“ zu erfahren. Bitte machen Sie dieses Produkt umweltfreundlich für das Recycling.

GARANTIE-AUSSCHLÜSSE

Die garantie ist nur gültig, wenn das produkt mit einem kaufnachweis und der originalverpackung zurückgeschickt wird.

Die Garantie ist nicht gültig, wenn:

1. Das Produkt nicht in Übereinstimmung mit der beigelegten Hersteller-Betriebsanleitung installiert, betrieben oder gewartet wurde.
2. Das Produkt für andere, als die vorgesehene Funktionszwecke, verwendet wurde.
3. Die Beschädigung oder Fehlfunktion des Produktes durch eines der folgenden Dinge verursacht wurde:
 - Falsche Spannung
 - Unfälle (einschließlich Flüssigkeit oder Feuchtigkeitsschäden)
 - Fehlanwendung oder Missbrauch des Produktes
 - Fehlerhafte oder unsachgemäße Installation
 - Hauptstromversorgungsprobleme, einschließlich Spannungsspitzen oder Blitzschaden
 - Befall durch Insekten
 - Manipulationen oder Veränderung des Produkts durch andere Personen als das autorisierte Kundendienstpersonal
 - Kontakt mit unnormalen, ätzenden Materialien
 - Einfügen von Fremdkörpern in das Gerät
 - Verwendung mit nicht von Brabantia anerkanntem Zubehör

Bitte lesen und beachten Sie alle Warnhinweise und Vorsichtsmaßnahmen in der Bedienungsanleitung.

Durch kontinuierliche Produktentwicklung können sich Spezifikationen ohne vorherige Mitteilung ändern.

Dear Customer

Should you experience any technical difficulty in setting up or using your new product, please feel free to contact our dedicated customer service help desk.

For customers from Netherlands and Belgium please contact Elmarc B.V.

Elmarc B.V.
Kolenbranderstraat 28
2984 AT RLdderkerk
Tel: (NL) 09003555333
(BE) 070355505
E-mail: helpdesk@elmarc.nl



Manufactured by Rank Sharp Industries under
exclusive licence of Brabantia Nederland B.V.

Rank Sharp Industries, 11th Floor, SML Tower,
165 Hoi Bun Road, Kwun Tong, Kowloon, Hong
Kong

PRODUCT INFORMATION

D3 STAND MIXER