



UltraMix Stand Mixer KM4xxx

D • GR • NL • F • GB

D Anleitung.....3–19

Vor der ersten Inbetriebnahme
des Geräts lesen Sie bitte die
Sicherheitshinweise auf Seite 4.

GR Εγχειρίδιο Οδηγιών3–19

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή
για πρώτη φορά, διαβάστε τις υπο-
δείξεις ασφαλείας στη σελίδα 5.

NL Gebruiksaanwijzing.....3–19

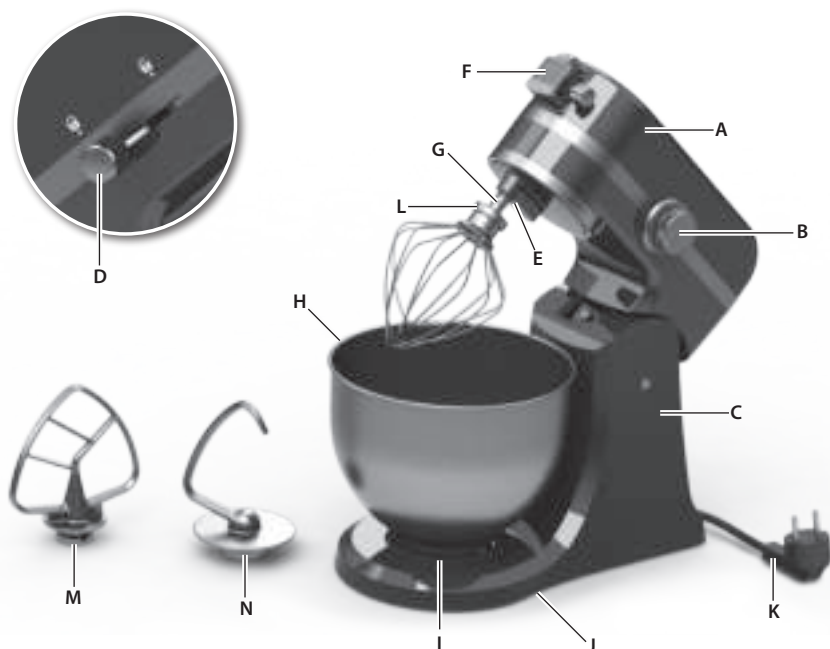
Lees het veiligheidsadvies op pagina
6 voordat u het apparaat voor het
eerst gebruikt.

F Mode d'emploi.....3–19

Avant d'utiliser cet appareil pour
la première fois, veuillez lire les
consignes de sécurité en page 7.

GB Instruction book21–27

Before using the appliance for the
first time, please read the safety
advice on page 22 carefully.



D

Teile

- A. Motorkopf (kippbär)
- B. Geschwindigkeitsregler
- C. Motorblock
- D. Neigekopf-Verriegelungshebel
- E. Arbeitslicht
- F. Zubehörvorrichtung
- G. Rührerwelle
- H. Edelstahlschüssel
- I. Schlüsselverriegelungsplatte
- J. Rutschfeste Füße
- K. Netzkabel
- L. Schneebesen
- M. Beschichteter Flachrührer
- N. Beschichteter Kneithaken

GR

Εξαρτήματα

- A. Κεφαλή μοτέρ (με δυνατότητα κλίσης)
- B. Επιλογέας ταχύτητας
- C. Περιβλήμα
- D. Μοχλός ασφάλισης κλίσης κεφαλής
- E. Φωτισμός εργασίας
- F. Υποδοχή εξαρτημάτων
- G. Άξονας εξαρτημάτων
- H. Μπολ από ανοξείδωτο ατσάλι
- I. Πλάκα συγκράτησης μπολ
- J. Αντιολισθητικά πέλματα
- K. Καλώδιο τροφοδοσίας
- L. Συρμάτινος αναδευτήρας
- M. Επικαλυμμένος επίπεδος αναδευτήρας
- N. Επικαλυμμένος γάντζος ζύμης

NL

Onderdelen

- A. Motorkopf (kantelbaar)
- B. Snelheidsknop
- C. Behuizing
- D. Kantelvergrendeling kop
- E. Werkverlichting
- F. Bevestigingshub
- G. Bevestigingsschacht
- H. Roestvrijstalen kom
- I. Klemplaat kom
- J. Anti-slip pootjes
- K. Stroomkabel
- L. Garde
- M. Gecoate platte klopper
- N. Gecoate deeghaak

F

Éléments

- A. Bras moteur (inclinable)
- B. Sélecteur de vitesse
- C. Socle moteur
- D. Levier de verrouillage du bras moteur
- E. Voyant de fonctionnement
- F. Adaptateur à accessoires
- G. Tige de fixation des accessoires
- H. Bol en acier inoxydable
- I. Plaque de fixation du bol
- J. Pieds antidérapants
- K. Cordon d'alimentation
- L. Fouet métallique
- M. Batteur plat (avec revêtement)
- N. Crochet à pétrir (avec revêtement)

Lesen Sie sich die folgenden Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden.

D

- Kinder dürfen dieses Gerät nicht benutzen. Halten Sie Kinder vom Gerät und dem Netzkabel fern.
- Gehen Sie beim Umgang mit den scharfkantigen Messern, beim Entleeren des Behälters und während der Reinigung vorsichtig vor.
- Die Geräte können von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät darf nur an eine Stromversorgung angeschlossen werden, deren Spannung und Frequenz mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt!
- Das Gerät niemals verwenden, wenn– das Netzkabel oder– das Gehäuse beschädigt ist.
- Wenn das Gerät oder das Netzkabel beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren vom Hersteller, vom Kundendienst oder von einer entsprechend qualifizierten Person ausgetauscht werden.
- Das Gerät immer auf eine ebene Fläche stellen.
- Das Gerät vor dem Zusammensetzen, Auseinandernehmen, Reinigen oder wenn es unbeaufsichtigt ist, immer von der Stromversorgung trennen.
- Das Gerät darf nicht im Freien verwendet werden.
- Tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Das Kabel nicht über die Kante des Tisches oder der Arbeitsfläche hängen lassen. Das Kabel darf nicht mit einer heißen Fläche, einschließlich Ofen, in Kontakt kommen.
- Niemals Zubehör oder Teile anderer Hersteller, die nicht empfohlen oder verkauft werden, verwenden. Dies könnte zu Verletzungen führen.
- Vergewissern Sie sich vor dem Auseinanderbauen und der Reinigung, dass der Motor zum Stillstand gekommen ist.
- Vermeiden Sie die Kontakt mit beweglichen Teilen. Die Berührung kann Verletzungen zur Folge haben! Beim Gebrauch des Gerätes keine anderen Werkzeuge oder Utensilien verwenden.
- Das Gerät im Betrieb nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Sicherstellen, dass sich alle losen Teile und Ihre Kleidung/Accessoires beim Betrieb außer Reichweite des Gerätes befinden.
- Arbeiten Sie nie mit kochenden Flüssigkeiten (maximal 90°C).
- Verwenden Sie das Gerät nicht zum Umrühren von Farbe. Unmittelbar drohende Gefahr einer Explosion!
- Schalten Sie das Gerät nicht ohne Schüssel ein, wenn Sie den Schneebesen, Flachrührer oder Knethaken verwenden.
- Dieses Gerät ist nur für den Einsatz im Haushalt geeignet. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für durch unsachgemäßen Einsatz verursachte mögliche Schäden.

Διαβάστε προσεκτικά τις παρακάτω οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά τη συσκευή.

- Η παρούσα συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο μακριά από παιδιά.
- Χρειάζεται προσοχή κατά το χειρισμό των κοφτερών λεπίδων κοπής, το άδειασμα του μπολ και το πλύσιμο.
- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με περιορισμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα χωρίς εμπειρία και γνώσεις, με την προϋπόθεση ότι τη χρησιμοποιούν υπό επίβλεψη ή ότι έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της και εφόσον αντιλαμβάνονται τους ενεχόμενους κινδύνους.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.
- Η συσκευή πρέπει να συνδεθεί μόνο σε παροχή ρεύματος του οποίου η τάση και η συχνότητα συμμορφώνονται με τις προδιαγραφές που αναγράφονται στην πλακέτα με τα χαρακτηριστικά της συσκευής!
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ και μην πιάνετε τη συσκευή εάν
 - το καλώδιο τροφοδοσίας έχει φθαρεί,
 - το περίβλημα έχει φθαρεί.
- Εάν υπάρχει βλάβη στη συσκευή ή στο καλώδιο τροφοδοσίας, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο σέρβις ή από άλλο εξειδικευμένο άτομο για την αποφυγή κινδύνου.
- Τοποθετείτε πάντα τη συσκευή σε επίπεδη, λεία επιφάνεια.
- Να αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την παροχή ρεύματος, εάν δεν επιτηρείται και πριν τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση και τον καθαρισμό.
- Η συσκευή προορίζεται μόνο για χρήση σε εσωτερικούς χώρους.
- Μη βυθίζετε τη συσκευή, το καλώδιο ή το φις σε νερό ή σε άλλο υγρό.
- Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από την άκρη τραπέζιου ή πάγκου, μην αφήνετε το καλώδιο να έρχεται σε επαφή με ζεστές επιφάνειες, συμπεριλαμβανομένης της μονάδας εστίων μαγειρέματος.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ εξαρτήματα ή ανταλλακτικά από άλλους κατασκευαστές που δεν συνιστούνται ή πωλούνται. Μπορεί να προκληθεί κίνδυνος τραυματισμού ατόμων.
- Βεβαιωθείτε ότι το μοτέρ έχει σταματήσει τελείως πριν την αποσυναρμολόγηση και τον καθαρισμό.
- Αποφεύγετε την επαφή με κινούμενα εξαρτήματα. Η επαφή μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό! Μη χρησιμοποιείτε άλλα εργαλεία ή μαγειρικά σκεύη κατά τη χρήση της συσκευής.
- Επιτηρείτε αυτό το προϊόν όταν λειτουργεί.
- Φροντίστε όλα τα ελεύθερα υλικά και τα ρούχα/αξεσουάρ σας να βρίσκονται μακριά όταν χρησιμοποιείτε αυτό το προϊόν.
- Να μην επεξεργάζεστε ποτέ υγρά σε θερμοκρασία βρασμού (μέγ. θερμοκρασία 90°C)
- Μη χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή για ανάμιξη μπογιάς. Κίνδυνος, ενδέχεται να προκληθεί έκρηξη!
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή με το συρμάτινο αναδευτήρα, επίπεδο αναδευτήρα ή το γάντζο ζύμης χωρίς το μπολ στη θέση του.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση. Ο κατασκευαστής δεν φέρει ευθύνη για ενδεχόμενη ζημία που προκλήθηκε από ανάρμοστη ή εσφαλμένη χρήση.

Lees de volgende instructies zorgvuldig door voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt.

- Dit apparaat mag niet door kinderen gebruikt worden. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
- Wees voorzichtig met scherpe snijbladen wanneer u de kom leegmaakt en tijdens het reinigen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door mensen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de eventuele gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Het apparaat mag alleen worden aangesloten op een stopcontact met een voltage en frequentie die overeenkomen met de specificaties op het modelplaatje.
- Gebruik het apparaat niet en til het niet op als
 - het netsnoer is beschadigd,
 - de behuizing is beschadigd.
- Als het apparaat of de voedingskabel is beschadigd, moet de vervanging door de fabrikant, de servicevertegenwoordiger of een andere gekwalificeerde persoon worden uitgevoerd om risico's te vermijden.
- Plaats het apparaat altijd op een horizontale, vlakke ondergrond.
- Haal altijd de stekker van het apparaat uit het stopcontact als er niemand bij het apparaat is en voordat u het apparaat in elkaar zet, uit elkaar haalt of reinigt.
- Gebruik het apparaat alleen binnenshuis.
- Dompel het apparaat, het snoer of de stekker nooit in water of andere vloeistoffen.
- Laat het snoer niet over de rand van een tafel of werkblad hangen en zorg dat het snoer niet in contact komt met een heet oppervlak, inclusief het fornuis.
- Gebruik nooit accessoires of onderdelen van andere fabrikanten die niet door ons worden aanbevolen of verkocht; dit brengt het risico van persoonlijk letsel met zich mee.
- Controleer of de motor volledig is gestopt voordat u het apparaat demonteert en reinigt.
- Vermijd contact met bewegende onderdelen. Dit kan lichamelijk letsel veroorzaken! Gebruik nooit andere hulpmiddelen of keukengerei tijdens gebruik van het apparaat.
- Laat dit product nooit onbeheerd achter als het in werking is.
- Houd alle losse items en uw kleding/accessoires uit de buurt tijdens gebruik van dit apparaat.
- Verwerk nooit kokende vloeistoffen (max 90°C).
- Gebruik dit apparaat niet om verf te mengen. Dit is gevaarlijk en kan leiden tot een explosie!
- De hulpstukken garde, klopper of deeghaak niet gebruiken zonder de kom bij gebruik van het apparaat.
- Dit apparaat is enkel bedoeld voor huishoudelijk gebruik. De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor mogelijke schade vanwege oneigenlijk of onjuist gebruik.

Les instructions suivantes doivent être lues attentivement avant d'utiliser la machine pour la première fois.

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. L'appareil et son cordon d'alimentation doivent être conservés hors de portée des enfants.
- Soyez prudent lors de la manipulation des lames, qui sont coupantes, lors du vidage du bol et lors du nettoyage.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés ou d'avoir reçu des instructions concernant l'utilisation sécurisée de l'appareil et de comprendre les risques encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- L'appareil doit être branché sur un réseau électrique correspondant à la tension et à la fréquence d'alimentation indiquées sur la plaque signalétique.
- Ne jamais utiliser ou mettre en marche l'appareil si
 - le cordon d'alimentation est endommagé ;
 - le corps de l'appareil est endommagé.
- Si l'appareil ou le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'un de ses réparateurs ou toute autre personne dûment qualifiée afin d'éviter tout danger.
- L'appareil doit toujours être placé sur une surface de travail plane et horizontale.
- Toujours débrancher l'appareil de l'alimentation s'il est laissé sans surveillance et avant assemblage, démontage ou nettoyage.
- Cet appareil est réservé à une utilisation à l'intérieur uniquement.
- Ne plongez pas l'appareil, son cordon ou sa prise dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation dépasser du bord de la table ou du comptoir. Ne le mettez pas en contact avec une surface chaude, notamment sur une cuisinière.
- N'utilisez jamais d'accessoires ou pièces faites par un autre fabricant qui n'est pas recommandé ou vendu ; risque de blessure.
- Assurez-vous que le moteur est complètement arrêté avant de démonter et de nettoyer les pièces de l'appareil.
- Évitez le contact avec les parties mobiles, qui pourrait provoquer des blessures ! N'utilisez pas d'autres outils ni d'autres ustensiles lors de l'utilisation de l'appareil.
- Ne quittez pas cet appareil des yeux lorsqu'il est en marche.
- Assurez-vous de tenir à l'écart toutes les matières libres ainsi que vos vêtements/ accessoires lorsque vous utilisez ce produit.
- Ne jamais utiliser l'appareil avec des liquides bouillants (max. 90°C).
- Ne pas utiliser cet appareil pour mélanger de la peinture. Attention, danger, risque d'explosion !
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil avec le fouet métallique, le batteur plat ou le crochet de pétrissage si le bol n'est pas en place.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation incorrecte ou inadaptée de l'appareil.



D

1. Vor der ersten Inbetriebnahme:

Ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose. Reinigen Sie die Zubehörteile von Hand mit einer warmen Spülmittellösung oder im Geschirrspüler. **(Abgesehen vom Schneebesen** sind die Zubehörteile spülmaschinenfest.) Wischen Sie die Motoreinheit mit einem feuchten Tuch ab. **Vorsicht: Tauchen Sie die Motoreinheit nicht in Wasser!** Lassen Sie alle Teile gründlich trocknen.

2. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche. **Zurückkippen des Motorkopfs:** Setzen Sie mit der einen Hand den Verriegelungshebel auf die Position „Entriegelt“ und kippen Sie mit der anderen Hand den Motorkopf zurück. In der zurückgekippten Position rastet der Motorkopf ein. **Achtung: Finger und Hände dürfen nicht in Kontakt mit beweglichen Teilen kommen.**

3. Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf „OFF“. **Setzen Sie die Edelstahlschüssel auf die Schlüsselverriegelungsplatte.** Drehen Sie die Schüssel im Uhrzeigersinn fest. **Achtung:** Schalten Sie das Gerät nicht ohne Schüssel ein, wenn Sie den Schneebesen, Flachrührer oder Knethaken verwenden.

GR

1. **Πριν από την πρώτη χρήση της συσκευής:** Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα. Πλύνετε όλα τα εξαρτήματα στο χέρι με ζεστό σαπουνό νερό ή στο πλυντήριο πιάτων. (Τα εξαρτήματα είναι κατάλληλα για πλύσιμο σε πλυντήριο πιάτων, **εκτός ευρμάτων αναδευτήρας**.) Τα εξαρτήματα πρέπει να πλένονται στο χέρι. Καθαρίστε τη μονάδα motor με ένα υγρό πανί. **Προσοχή: Μην βυθίζετε ποτέ τη μονάδα motor σε νερό!** Αφήστε όλα τα εξαρτήματα να στεγνώσουν πλήρως.

2. Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια επίπεδη επιφάνεια. **Μετακίνηση της κεφαλής motor προς τα επάνω:** Μετακινήστε το μοχλό ασφάλισης κλίσης της κεφαλής στην ξεκλειδωμένη θέση με το ένα χέρι και σηκώστε την κεφαλή motor επάνω με το άλλο χέρι. Μόλις φτάσει στην επάνω θέση κλειδώνει. **Προειδοποίηση: Κρατήστε τα δάχτυλα και τα χέρια σας μακριά από περιοχές με κινούμενα μέρη.**

3. Μετακινήστε τον επιλογέα ταχύτητας στη θέση «OFF». **Τοποθετήστε το μπολ από ανοξείδωτο ατσάλι στην πλάκα συγκράτησης μπολ.** Μετακινήστε το μπολ δεξιόστροφα για να ασφαλίσει στη θέση του. **Προειδοποίηση:** Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή με το συρμάτινο αναδευτήρα, επίπεδο αναδευτήρα ή το γάντζο ζύμης χωρίς το μπολ στη θέση του.

NL

1. **Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt:** Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact. Was alle accessoires met de hand af in een warm sopje of met de afwasautomaat. (De accessoires zijn vaatwasbestendig, **behalve de garde**.) Veeg het motorblok schoon met een vochtige doek. **Let op: Dompel het motorblok nooit onder in water!** Laat alle onderdelen goed drogen.

2. Plaats het apparaat op een vlak oppervlak. **Kantel de motorkop omhoog:** Zet met de ene hand de kantelvergrendeling van de kop op "Open" en kantel met uw andere hand de motorkop omhoog. De kop vergrendelt wanneer deze omhoog staat. **Waarschuwing: Houd uw vingers en handen uit de buurt van draaiende delen.**

3. Zet de snelheidsknop op "OFF". **Zet de roestvrij stalen kom op de klemplaat.** Draai de kom rechtsom vast. **Waarschuwing:** De hulpstukken garde, klopper of deeghaak niet gebruiken zonder de kom bij gebruik van het apparaat.

F

1. **Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois :** Débrancher l'appareil et nettoyer toutes les pièces. Lavez tous les accessoires à la main, à l'eau tiède savonneuse ou au lave-vaisselle. (Les accessoires sont lavables au lave-vaisselle **sauf le fouet métallique**.) Nettoyer l'unité du moteur à l'aide d'un tissu humide. **Attention : Ne jamais immerger le moteur dans l'eau !** Laisser soigneusement sécher toutes les pièces.

2. Placer l'appareil sur une surface plane. **Inclinaison du capot du moteur vers le haut :** Mettre le levier de verrouillage du bras moteur en position "déverrouillage", puis basculer le bras moteur vers le haut. Une fois le bras incliné vers le haut, il se verrouille. **Avertissement : Garder les doigts et les mains hors de portée des pièces mobiles.**

3. Mettre le sélecteur de vitesse sur « OFF ». **Placer le bol en acier inoxydable sur sa plaque de fixation.** Tourner le bol dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à atteindre la position de verrouillage. **Avertissement :** Ne faites jamais fonctionner l'appareil avec le fouet métallique, le batteur plat ou le crochet de pétrissage si le bol n'est pas en place.



4. Befestigen von Zubehörteilen an der Rührerwelle: Richten Sie die Kerbe oben auf dem Zubehörteil am Stift der Rührerwelle aus. Drücken Sie das Zubehörteil nach oben und drehen Sie es gegen den Uhrzeigersinn, bis der Stift einrastet. Zum Entfernen des Zubehörteils drehen Sie dieses im Uhrzeigersinn und ziehen es von der Welle ab.

4. Τοποθετήστε ένα εξάρτημα στον άξονα εξαρτημάτων: Ευθυγραμμίστε την υποδοχή στο πάνω μέρος του εξαρτήματος με τον πείρο στον άξονα εξαρτημάτων. Σπρώξτε το εξάρτημα προς τα επάνω και στρέψτε το αριστερόστροφα έως ότου ο πείρος ασφαλίσει στη θέση του. Για να αφαιρέσετε το εξάρτημα, γυρίστε το δεξιόστροφα και τραβήξτε.

4. Zet een opzetstuk op de schacht: Zorg ervoor dat de opening aan de bovenkant van het opzetstuk over het pinnetje valt op de schacht. Druk het opzetstuk omhoog en draai het linksom tot het pinnetje vastklikt. Draai het opzetstuk rechtsom om het te verwijderen en trek het omlaag.

4. Placer un accessoire sur tige à accessoires à accessoires : Positionner l'accessoire en respectant le sens d'introduction de celui-ci, enclencher le en exerçant une pression puis tourner d'un quart sur la droite pour le verrouiller. Pour le retrait appuyer sur l'accessoire et le tourner d'un quart sur la gauche.



5. Absenken des Motorkopfs: Stellen Sie mit der einen Hand den Verriegelungshebel auf die Position „Entriegelt“ und senken Sie mit der anderen Hand den Motorkopf nach unten ab. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.

5. Μετακίνηση της κεφαλής μοτέρ προς τα κάτω: Μετακινήστε το μοχλό ασφαλίσης κλίσης της κεφαλής στην ξεκλειδωμένη θέση με το ένα χέρι και κατεβάστε την κεφαλή μοτέρ κάτω με το άλλο χέρι. Συνδέστε το φις στην πρίζα.

5. Kantel de motorkop omlaag: Zet met de ene hand de kantelvergrendeling van de kop op "Open" en kantel met uw andere hand de motorkop omlaag. Steek de stekker in het stopcontact.

5. Abaisser le bras du robot : positionner le levier en mode déverrouillage puis incliner le bras vers le bas. Brancher la prise sur le secteur.

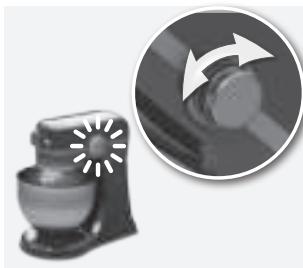


6. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler von der Position „OFF“ zur gewünschten Geschwindigkeit (1 - 10). Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler nach Abschluss des Rührvorgangs durch Drehung zurück auf „OFF“ und ziehen Sie den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose.

6. Μετακινήστε τον επιλογέα ταχύτητας από τη θέση «OFF» στην επιθυμητή ταχύτητα (1-10). Όταν η ανάμιξη έχει ολοκληρωθεί, στρέψτε τον επιλογέα ταχύτητας στη θέση «OFF» και αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.

6. Zet de snelheidsknop van "OFF" op de gewenste snelheid (1-10). Zet als het mixen klaar is de snelheidsknop op "OFF" en haal de stekker uit het stopcontact.

6. Sélectionner la vitesse souhaitée (1 à 10). Une fois l'utilisation terminée, positionner le sélecteur de vitesse en position "OFF" et débrancher l'appareil.



D

7. Arbeitslicht und Betriebsanzeige:

Wenn das Gerät an die Steckdose angeschlossen ist und eine Geschwindigkeit ausgewählt wurde, leuchtet am Geschwindigkeitsregler eine blaue LED-Anzeige auf. Ein zusätzliches Licht beleuchtet die Arbeitsfläche. Wenn der Geschwindigkeitsregler auf „OFF“ gestellt wird, schaltet sich das Licht nach 3 Minuten automatisch aus.

8. Hinweis:

Falls der Geschwindigkeitsregler eingeschaltet wird, bevor der Netzstecker in die Steckdose gesteckt wird, blinken sowohl die blaue LED des Geschwindigkeitsreglers als auch die Betriebsanzeige, um anzuzeigen, dass der Geschwindigkeitsregler nicht ausgeschaltet wurde. Sobald der Geschwindigkeitsregler auf „OFF“ gestellt wird, hören die Anzeigen auf zu blinken. Sie können jetzt normal weiterarbeiten.

GR

7. Φωτισμός εργασίας και ενδεικτική

λυχνία λειτουργίας: Εάν η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην πρίζα και είναι επιλεγμένη μια ταχύτητα, μια μπλε λυχνία LED ανάβει γύρω από τον επιλογέα ταχύτητας. Ένας φωτισμός εργασίας ανάβει επίσης πάνω από την περιοχή εργασίας. Εάν ο επιλογέας ταχύτητας μετακινηθεί στη θέση «OFF», ο φωτισμός εργασίας θα απενεργοποιηθεί αυτόματα μετά από 3 λεπτά.

8. Σημείωση:

Αν ο επιλογέας ταχύτητας είναι ήδη ενεργοποιημένος προτού η συσκευή συνδεθεί, η μπλε λυχνία LED του επιλογέα ταχύτητας και ο φωτισμός εργασίας θα αναβοσβήνουν για να υποδείξουν ότι ο επιλογέας ταχύτητας έχει μείνει ενεργοποιημένος. Στρέψτε τον επιλογέα ταχύτητας στη θέση OFF και η λυχνία και ο φωτισμός θα σταματήσουν να αναβοσβήνουν. Κατόπιν συνεχίστε τη λειτουργία κανονικά.

NL

7. Werkverlichting en stroomlampje:

Als de stekker van het apparaat in het stopcontact zit en er een snelheid is geselecteerd, dan branden er blauwe LED-lampjes bij de snelheidsknop. De werkverlichting verlicht ook het werkgebied. Als de snelheidsknop op “OFF” wordt gezet, gaat de werkverlichting automatisch na 3 minuten uit.

8. Opmerking:

Als de snelheidsknop al is aangezet voordat het apparaat is aangezet, dan knipperen zowel het blauwe LED-lampje van de snelheidsknop als het werkklampje om u te laten weten dat de snelheidsknop nog aan staat. Draai de snelheidsknop naar uit en de lampjes stoppen met knipperen. Vervolgens kunt u verder gaan met het gebruik.

F

7. Voyant de fonctionnement et rétroéclairage du sélecteur de vitesse :

Si l'appareil est branché et qu'une vitesse est sélectionnée, une LED bleue s'allume autour du sélecteur de vitesse. Un voyant de fonctionnement placé sous le bras moteur s'allume automatiquement lors de la mise en route de la machine et s'éteint automatiquement 3 mn après l'arrêt de celle-ci.

8. Remarque :

Si le sélecteur de vitesse est déjà activé avant que l'appareil soit branché, la LED bleue du sélecteur de vitesse et le voyant de fonctionnement clignoteront tous les deux pour vous avertir que le sélecteur de vitesse est resté activé. Mettre le sélecteur de vitesse sur « OFF » pour que les voyants s'éteignent, puis reprendre l'utilisation normale de l'appareil.



1. Zubehörvorrichtung: Das Gerät wird mit einer integrierten Zubehörvorrichtung geliefert. Lesen und beachten Sie stets die den Zubehörteilen beigegebenen Anleitungen zur korrekten und sicheren Nutzung.

1. Υποδοχή εξαρτημάτων: Η συσκευή διαθέτει ενσωματωμένο υποδοχέα εξαρτημάτων πολλαπλών χρήσεων. Διαβάστε και ακολουθήστε προσεκτικά τις οδηγίες που παρέχονται με κάθε εξάρτημα για τη σωστή και ασφαλή χρήση.

1. Bevestigingshub: Het apparaat heeft een ingebouwde multifunctionele bevestigingshub. Lees en volg de instructies van elk opzetstuk zorgvuldig voor correct en veilig gebruik.

1. Adaptateur à accessoires : L'appareil est équipé d'un adaptateur à accessoires multi-usage. Merci de lire et de suivre attentivement les instructions fournies avec chaque accessoire pour une utilisation correcte et sécurisée.

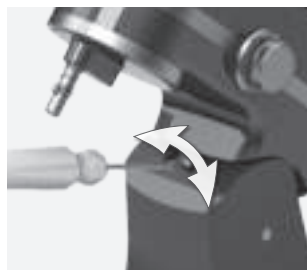


2. Anpassen der Rührerwelle: Das Gerät ist ab Werk so eingestellt, dass der Flachrührer den Boden der Schüssel nicht berührt. Wenn der Flachrührer den Boden der Schüssel berührt oder zu weit von den Seiten entfernt ist, lässt sich der Abstand leicht korrigieren. *Weitere Informationen finden Sie unter 3.*

2. Ρύθμιση του άξονα εξαρτημάτων: Η συσκευή είναι ρυθμισμένη από το εργοστάσιο έτσι ώστε ο επίπεδος αναδευτήρας να μην ακουμπάει τον πάτο από το μπολ. Εάν ο επίπεδος αναδευτήρας ακουμπάει στον πάτο του μπολ ή εάν βρίσκεται πολύ μακριά από τις πλευρές, μπορείτε να τον ρυθμίσετε σωστά. *Δείτε το βήμα 3 για περαιτέρω οδηγίες.*

2. Afstellen van de bevestigingsschacht: Het apparaat is in de fabriek afgesteld zodat de platte klopper tot op de bodem van de kom komt. Als de platte klopper de bodem raakt van de kom of te ver van de kant is, dan kunt u het afstellen. *Zie 3 voor verdere instructies.*

2. Réglage de la tige de fixation des accessoires : L'appareil est réglé en usine de sorte que le batteur plat ne touche pas le fond du bol. Si le batteur plat touche le fond du bol ou est trop éloigné des côtés, il est possible de le régler manuellement. *Voir la section 3 pour plus d'instructions.*

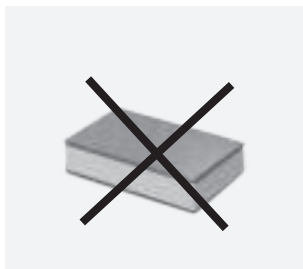


3. Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf „OFF“ und ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose. Kippen Sie den Motorkopf zurück. Passen Sie die Schraube mit Hilfe eines Schlitzschraubendrehers an. Drehen Sie gegen den Uhrzeigersinn, um die Rührerwelle anzuheben bzw. im Uhrzeigersinn, um sie abzusenken.

3. Στρέψτε τον επιλογή ταχύτητας στη θέση «OFF» και αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα. Μετακινήστε την κεφαλή μοτέρ προς τα πίσω. Χρησιμοποιήστε ένα επίπεδο κατσαβίδι για να ρυθμίσετε τη βίδα. Στρέψτε αριστερόστροφα για να σηκώσετε τον άξονα εξαρτημάτων, στρέψτε δεξιόστροφα για να τον κατεβάσετε.

3. Zet de snelheidsknop op “OFF” en haal de stekker uit het stopcontact. Kantel de motorkop naar achteren. Gebruik een schroevendraaier om de schroef af te stellen. Draai linksom om de bevestigingsschacht hoger af te stellen en rechtsom om deze lager af te stellen.

3. Positionner le sélecteur de vitesse sur “OFF” et débrancher l'appareil. Incliner le bras moteur du moteur vers l'arrière. Utiliser un tournevis plat pour régler la vis. Tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour faire remonter la tige de fixation des accessoires ; tourner la vis dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'abaisser.



D

1. **Ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose.** Reinigen Sie die Zubehörteile von Hand mit einer warmen Spülmittellösung oder im Geschirrspüler. (**Abgesehen vom Schneebesen** sind die Zubehörteile spülmaschinenfest.) Wischen Sie die Motoreinheit mit einem feuchten Tuch ab.
Vorsicht: Tauchen Sie die Motoreinheit nicht in Wasser!
Lassen Sie alle Teile gründlich trocknen.

2. **Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine Scheuermittel oder Metallschwämme.**

GR

1. **Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.** Πλύνετε όλα τα εξαρτήματα στο χέρι με ζεστό σαπουνόνερο ή στο πλυντήριο πιάτων. (Τα εξαρτήματα είναι κατάλληλα για πλύσιμο σε πλυντήριο πιάτων, **εκτός ευρμάτινος αναδευτήρα**.) Τα εξαρτήματα πρέπει να πλένονται στο χέρι. Καθαρίστε τη μονάδα μοτέρ με ένα νωπό πανί.
Προσοχή: Μη βυθίζετε ποτέ τη μονάδα μοτέρ σε νερό!
Αφήστε όλα τα εξαρτήματα να στεγνώσουν πλήρως.

2. **Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά ή συρμάτινα σφουγγαράκια όταν καθαρίζετε την συσκευή.**

NL

1. **Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.** Was alle accessoires met de hand af in een warm sopje of met de afwasautomaat. (De accessoires zijn vaatwasbestendig, **behalve de garde**.) Veeg het motorblok schoon met een vochtige doek.
Let op: Dompel het motorblok nooit onder in water!
Laat alle onderdelen goed drogen.

2. **Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen of schuursponsjes om het apparaat schoon te maken.**

F

1. **Débrancher l'appareil et nettoyer toutes les pièces.** Lavez tous les accessoires à la main, à l'eau tiède savonneuse ou au lave-vaisselle. (Les accessoires sont lavables au lave-vaisselle **sauf le fouet métallique**.) Nettoyer l'unité du moteur à l'aide d'un tissu humide.
Attention : Ne jamais immerger le moteur dans l'eau !
Laisser soigneusement sécher toutes les pièces.

2. **N'utiliser ni produits nettoyants abrasifs ni grattoirs pour le nettoyage de l'appareil.**

D

Fehlersuche		
Symptom	Ursache	Abhilfe
Der Motor verlangsamt sich während des Betriebs.	Die Teigmenge überschreitet möglicherweise die maximale Füllmenge.	Den Teig entfernen und in zwei Portionen aufteilen.
	Der Teig ist möglicherweise zu feucht und klebt daher am Schüsselrand.	Mehr Mehl hinzugeben, jeweils 1 Teelöffel bis der Motor wieder beschleunigt. Solange weiterverarbeiten, bis sich der Teig vom Rand der Schüssel gelöst hat.
Der Motor funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht an einer Steckdose angeschlossen.	Das Gerät vor Betrieb an eine Steckdose anschließen.
Das Gerät vibriert/bewegt sich während des Betriebs.	Die Gummifüße sind nass.	Sicherstellen, dass die Gummifüße auf der Geräteunterseite sauber und trocken sind.
	Dies ist normal bei schweren Lebensmitteln (z. B. Teig oder Käse).	Lebensmittel entfernen und in zwei Portionen aufteilen.
Das Zubehörteil berührt während des Rührvorgangs den Boden der Edelstahlschüssel.	Die Höhe der Rührerwelle ist falsch eingestellt.	Passen Sie die Höhe der Rührerwelle an.
Arbeitslicht und Betriebsanzeige blinken.	Der Geschwindigkeitsregler wurde nicht ausgeschaltet.	Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die Position „OFF“.

D
GR
NL
F

GB

GR

Επίλυση προβλημάτων		
Σύμπτωμα	Αιτία	Αντιμετώπιση
Ο κινητήρας μειώνει ταχύτητα κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.	Η ποσότητα της ζύμης ενδέχεται να υπερβαίνει τη μέγιστη ποσότητα για επεξεργασία.	Αφαιρέστε τη μισή ποσότητα και επεξεργαστείτε την σε δύο δόσεις.
	Η ζύμη ενδέχεται να είναι πολύ υγρή, κολλάει στις πλευρές του μπολ.	Προσθέστε περισσότερο αλεύρι, 1 κουταλιά της σούπας τη φορά έως ότου αυξηθεί η ταχύτητα του κινητήρα. Επεξεργαστείτε τη ζύμη έως ότου καθαρίσει τις πλευρές του μπολ.
Ο κινητήρας δεν λειτουργεί.	Η συσκευή δεν έχει συνδεθεί στην πρίζα.	Βεβαιωθείτε ότι έχετε συνδέσει τη συσκευή στην πρίζα πριν από τη λειτουργία.
Η συσκευή δονείται/κινείται κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.	Τα ελαστικά πέλματα είναι υγρά.	Βεβαιωθείτε ότι τα ελαστικά πέλματα στο κάτω μέρος της μονάδας είναι καθαρά και στεγνά.
	Αυτό είναι φυσιολογικό για βαριά φορτία (π.χ. βαριά ζύμη, τυρί).	Αφαιρέστε τη μισή ποσότητα και επεξεργαστείτε την σε δύο δόσεις.
Το εξάρτημα γέρνει το μπολ από ανοξείδωτο ατσάλι κατά τη λειτουργία.	Το ύψος του άξονα εξαρτημάτων δεν είναι σωστό.	Ρυθμίστε το ύψος του άξονα εξαρτημάτων.
Ο φωτισμός εργασίας και η ενδεικτική λυχνία λειτουργίας αναβοσβήνουν.	Ο επιλογέας ταχύτητας έχει μείνει στη θέση ενεργοποίησης.	Στρέψτε τον επιλογέα ταχύτητας στη θέση «OFF».

NL

Problemen oplossen		
Symptoom	Oorzaak	Oplossing
Tijdens het gebruik vertraagt de motor.	De hoeveelheid deeg overschrijdt de maximale capaciteit.	Verwijder de helft van het deeg en verwerk het in twee delen.
	Het deeg is misschien te nat. Het kleeft tegen de zijkant van de kom.	Voeg meer bloem toe, 1 theelepel per keer totdat de motor sneller draait. Bewerk het deeg totdat het deeg niet meer aan de kom kleeft.
De motor werkt niet.	Het apparaat is niet aangesloten op het elektriciteitsnet.	Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact voordat u het apparaat gebruikt.
Het apparaat trilt/beweegt tijdens het gebruik.	De rubberen voeten zijn nat.	Zorg dat de rubberen voeten, aan de onderzijde van het apparaat, droog en netjes zijn.
	Dit is normaal bij een zware belasting (bijv. zwaar deeg, kaas).	Verwijder de helft en verwerkt in twee batches.
Het opzetstuk schraapt langs de roestvrij stalen kom tijdens gebruik.	De hoogte van de bevestigingsschacht is niet goed.	Stel de hoogte van de bevestigingsschacht in.
De werkverlichting en het stroomlampje knipperen.	De snelheidsknop staat nog aan.	Draai de snelheidsknop op "OFF".

FR

Gestion des pannes		
Problème	Cause	Solution
Le moteur ralentit pendant l'utilisation.	La quantité de pâte dépasse peut-être la capacité maximale.	Enlevez-en la moitié et procédez en deux fois.
	La pâte est peut-être trop liquide et colle aux parois du bol.	Ajoutez plus de farine, 1 cuillère à soupe à la fois, jusqu'à ce que le moteur accélère. Continuez jusqu'à ce que la pâte n'accroche plus aux parois du bol.
Le moteur ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Veillez à brancher l'appareil avant de l'utiliser.
L'appareil vibre/bouge lors de l'utilisation.	Les pieds en caoutchouc sont mouillés.	Assurez-vous que les pieds en caoutchouc situés au bas de l'appareil sont propres et secs.
	C'est normal pour des charges lourdes (par ex. pâte épaisse, fromage).	Enlevez-en la moitié et procédez en deux fois.
L'accessoire érafle le bol en acier inoxydable lors de l'utilisation.	La hauteur de la tige à accessoires est inadaptée.	Régler la hauteur de la tige de fixation des accessoires.
Le voyant de fonctionnement et la LED du sélecteur de vitesse clignotent.	Le sélecteur est resté sur une vitesse.	Mettre le sélecteur de vitesse sur « OFF ».

Quirfunktion - Mengen und Verarbeitungsdauer				
Zutaten	Menge	Einheit	Zeit	Geschwindigkeit
Sahne	2.1~6.1	dl	60-80 s	8~10
Eiweiß	1.2~2.4	dl	Min. 100 s	8~10

Rührfunktion - Mengen und Verarbeitungsdauer (Mischen von leichtem Teig, z.B. Kuchenteig)					
Rezept	Zutaten	Menge	Einheit	Zeit	Geschwindigkeit
Biskuit	Mehl	6,0	dl	200-230 s	Mittlere Einstellung (Stufe 5-6)
	Margarine	1,5	dl		
	Zucker	1,7	dl		
	Backpulver	1,0	TL		
Schokolade- kuchen	Mehl	8,0	dl	300-360 s	Mittlere Einstellung (Stufe 4-6)
	Eier	4,0	St.		
	Butter	2,0	dl		
	Zucker	1,7	dl		
	Vanillezucker	2,0	TL		
	Sauerrahm	1,0	dl		
	Nougatmasse	100 g	g		
	Backpulver	3,0	TL		
	Zubereitung				
Die Butter darf nicht hart sondern muss weich sein. Weiche Butter mit dem Zucker verrühren, bis der Teig cremig ist. Eier nacheinander dazugeben. Weiter rühren und den Sauerrahm und Vanillezucker hinzufügen. Zum Schluss das Mehl mit dem Backpulver hineingeben.					
Butterkuchen	Mehl	3,0	dl	200-230 s	Mittlere Einstellung (Stufe 4-6)
	Margarine	1,5	dl		
	Zucker	1,7	dl		
	Frische Eier	3	St.		
	Backpulver	1,0	TL		
	Zubereitung				
Alle Zutaten in die Schüssel geben und vermischen, bis ein glatter Teig entsteht.					

Knetfunktion - Mengen und Verarbeitungsdauer					
Rezept	Zutaten	Menge	Einheit	Zeit	Geschwindigkeit
Hefeteig* (Brot) Mindestmengen	Mehl	6,0	dl	350-380 s	Niedrige Einstellun (Stufe 1-2)
	Wasser	2,0	dl		
	Zucker	2,4	dl		
	Margarine	1,0	TL		
	Salz	1,0	TL		
	Zubereitung				
Alle Zutaten in die Schüssel geben und kneten, bis sie gewünschte Konsistenz erreicht ist.					
Hefeteig* (Pizza- teig) Höchstmen- gen	Weizenmehl	16,0	dl	Min. 480 s	Stufe 1-2
	Wasser	4,0	dl		
	Öl	1,0	dl		
	Frische Eier	2,0	St.		
	Salz	3,0	TL		
	Zucker	2,0	TL		
	Trockenhefe	1,0	TL		
	Zubereitung				
1. In einer Schüssel die Hälfte der Hefe mit dem Salz und Zucker vermischen und zur Seite stellen. 2. Restliche Hefe, Wasser und Öl in die Schüssel des Standmixers geben. 3. Dieser Teig sollte mit den normalen Rührbesen bei Mindestgeschwindigkeit gemischt werden, bis eine glatte Masse entstanden ist. 4. Eier und die mit Salz und Zucker vermischte Hefe hinzugeben. 5. Die Geschwindigkeit sollte auf die mittlere Stufe erhöht und das Mehl nach und nach dazugegeben werden. 6. Wenn der Teig an den Rührbesen hoch steigt, müssen die Rührbesen für schweren Teig verwendet werden. 7. Mehl hinzugeben und mischen, bis eine gleichmäßige Masse entstanden ist. 8. Zu diesem Zeitpunkt muss die Eingangsleistung des Standmixers geprüft werden, so dass sie nicht den vom Hersteller angegebenen Höchstwert überschreitet. 9. Der Teig ist fertig, wenn er nicht mehr an den Händen haftet.					

*Bei der Zubereitung von Hefeteig keine höhere Geschwindigkeit als Stufe 2 einstellen. Der Mixer kann dadurch beschädigt werden.

Ποσότητες και χρόνοι επεξεργασίας λειτουργίας ανάδευσης				
Υλικά	Ποσότητα	Μονάδα	Χρόνος	Ταχύτητα
Κρέμα	2.1~6.1	dL	60~80δ	8~10
Αβγό- ασπράδι	1.2~2.4	dL	Τουλάχιστον 100δ	8~10

Ποσότητες και χρόνοι επεξεργασίας λειτουργίας ανάδευσης (ανάμιξη μαλακής ζύμης (π.χ.: ζύμη κέικ))					
Συνταγή	Υλικά	Ποσότητα	Μονάδα	Χρόνος	Ταχύτητα
Αφράτο κέικ	Αλεύρι	6,0	dL	200~230δ	Μεσαία ρύθμιση (ρύθμιση 5~6)
	Μαργαρίνη	1,5	dL		
	Ζάχαρη	1,7	dL		
	Μπέικιν πάουντερ	1,0	κ.γ.		
Κέικ σοκολάτας	Αλεύρι	8,0	dL	300~360δ	Μεσαία ρύθμιση (ρύθμιση 4~6)
	Αβγό	4,0	τμχ.		
	Βούτυρο	2,0	dL		
	Ζάχαρη	1,7	dL		
	Σκόνη βανίλιας	2,0	κ.γ.		
	Ξινή κρέμα	1,0	dL		
	Μείγμα νουγκα	100g	g		
	Μαγειρική σόδα	3,0	κ.γ.		
	Εκτέλεση				
	Το βούτυρο πρέπει να είναι μαλακό και όχι σκληρό. Ανακατέψτε το μαλακό βούτυρο με τη ζάχαρη μέχρι να γίνει κρεμώδες. Προσθέστε τα αβγά ένα ένα. Ενώ ανακατεύετε, προσθέστε τη ξινή κρέμα και τη σκόνη βανίλιας. Στο τέλος προσθέστε ανακατεύοντας το αλεύρι με τη μαγειρική σόδα.				
Κέικ βουτύρου	Αλεύρι	3,0	dL	200~230δ	Μεσαία ρύθμιση (ρύθμιση 4~6)
	Μαργαρίνη	1,5	dL		
	Ζάχαρη	1,7	dL		
	Φρέσκο αβγό	3	τμχ.		
	Μπέικιν πάουντερ	1,0	κ.γ.		
Εκτέλεση					
Τοποθετήστε όλα τα υλικά στο μπλντ, και ανακατέψτε τα μέχρι να είναι έτοιμα.					

Ποσότητες και χρόνοι επεξεργασίας λειτουργίας άγκιστρων					
Συνταγή	Υλικά	Ποσότητα		Χρόνος	Ταχύτητα
Ζύμη μαγιιάς* (ψωμί) ελάχ. ποσότητες	αλεύρι	6,0	dL	350~380δ	Χαμηλή ρύθμιση (ρύθμιση 1~2)
	νερό	2,0	dL		
	Ζάχαρη	2,4	dL		
	Μαργαρίνη	1,0	κ.σ.		
	Αλάτι	1,0	κ.γ.		
	Εκτέλεση				
Τοποθετήστε όλα τα υλικά στο μπολ και ζυμώστε όσο χρειάζεται.					
Ζύμη μαγιιάς* (ζύμη πίτσας) μέγ. ποσότητες	Σταρένιο αλεύρι	16,0	dL	Τουλάχιστον 480δ	Ρύθμιση 1~2
	Νερό	4,0	dL		
	Λάδι	1,0	dL		
	Φρέσκο αβγό	2,0	τμχ.		
	Αλάτι	3,0	κ.γ.		
	Ζάχαρη	2,0	κ.γ.		
	Ξηρή μαγιά	1,0	κ.σ.		
	Εκτέλεση				
1. Σε ένα δοχείο αναμίξτε τη μισή μαγιά με το αλάτι και τη ζάχαρη και αφήστε το. 2. Στο μπολ του μίξερ με βάση προσθέστε την υπόλοιπη μαγιά, το νερό και το λάδι. 3. Αυτή η ζύμη πρέπει να αναμιχθεί με τους κανονικούς αναδευτήρες, στη χαμηλότερη ταχύτητα έως ότου το μείγμα γίνει ομοιόμορφο. 4. Στη συνέχεια, προσθέστε το αβγό και το μείγμα της μαγιιάς με το αλάτι και τη ζάχαρη. 5. Η ταχύτητα θα πρέπει να αυξηθεί στη μεσαία ρύθμιση και το αλεύρι θα πρέπει να προστίθεται σταδιακά. 6. Όταν προσέξετε ότι η ζύμη τείνει να ανέβει πάνω από τους αναδευτήρες, θα πρέπει να τους αλλάξετε με τους αναδευτήρες για σκληρές ζύμες. 7. Ρίξτε όλο το αλεύρι και ανακατέψτε έως ότου έχετε ένα ομοιόμορφο μείγμα. 8. Σε αυτό το σημείο θα πρέπει να παρακολουθείτε την ισχύ εισόδου του μίξερ με βάση, έτσι ώστε να μην υπερβεί τη μέγιστη τιμή που έχει καθορίσει ο κατασκευαστής. 9. Η ζύμη φτάνει στο σημείο όπου πλέον δεν κολλάει στο χέρι.					

*Μην υπερβαίνεται την ταχύτητα 2 όταν ετοιμάζετε ζύμη μαγιιάς. Μπορεί να προκληθεί βλάβη στη συσκευή.

Mixer: hoeveelheden en verwerkingstijden				
Ingrediënten	Hoeveelheid	Eenheid	Tijd	Snelheid
Room	2.1~6.1	dl	60~80 sec.	8~10
Ei - eiwit	1.2~2.4	dl	Ten minste 100 sec.	8~10

Kloppen: hoeveelheden en verwerkingstijden (zachte deeg mengen (bijv.: taartdeeg))					
Recept	Ingrediënten	Hoeveelheid	Eenheid	Tijd	Snelheid
Cake, zacht	Bloem	6,0	dl	200~230 sec.	Medium -stand (stand 5~6)
	Margarine	1,5	dl		
	Suiker	1,7	dl		
	Bakpoeder	1,0	tl		
Chocoladetaart	Bloem	8,0	dl	300~360 sec.	Medium-stand (stand 4~6)
	Ei	4,0	st		
	Boter	2,0	dl		
	Suiker	1,7	dl		
	Vanillesuiker	2,0	tl		
	Zure room	1,0	dl		
	Amandelmengsel	100g	g		
	Bicarbonaat	3,0	tl		
	Methode				
De boter moet zacht zijn en niet hard. Roer de zachte boter en de suiker tot een romige massa. Voeg één na één de eieren toe. Blijf roeren en voeg de zure room en vanillesuiker toe. Roer er tenslotte de bloem en het bicarbonaat onder.					
Botercake	Bloem	3,0	dl	200~230 sec.	Medium- stand (stand 4~6)
	Margarine	1,5	dl		
	Suiker	1,7	dl		
	Verse eieren	3	st		
	Bakpoeder	1,0	tl		
Methode					
Doe alle ingrediënten in de kom en meng ze tot het klaar is.					

Deeghaken: hoeveelheden en verwerkingstijden					
Recept	Ingrediënten	Hoeveelheid	Eenheid	Tijd	Snelheid
Gistdeeg* (brood) min. hoeveelheden	Bloem	6,0	dl	350~380 sec.	Lage- stand (stand 1~2)
	Water	2,0	dl		
	Suiker	2,4	dl		
	Margarine	1,0	tl		
	Zout	1,0	tl		
	Methode				
Doe alle ingrediënten in de kom en kneed tot u tevreden bent.					
Gistdeeg* (Pizzadeeg) max. hoeveelheden	Tarwebloem	16,0	dl	Ten minste 480 sec.	Stand 1~2
	Water	4,0	dl		
	Olie	1,0	dl		
	Verse eieren	2,0	st		
	Zout	3,0	tl		
	Suiker	2,0	tl		
	Droge gist	1,0	tl		
	Methode				
1. Meng in een kom de helft van de gist met het zout en de suiker en laat even rusten; 2. Doe in de kom van de blender de rest van de gist, het water en de olie; 3.Dit deeg moet met de gewone kloppers gemengd worden, op de laagste stand, tot u een glad mengsel hebt; 4. Voeg daarna de eieren en het gist-, zout- en suikermengsel toe; 5. De snelheid mag naar de middelste stand worden verhoogd en de bloem moet geleidelijk worden toegevoegd; 6. Als u merkt dat de massa boven de kloppers uitstijgt, moet u deze vervangen door de kloppers voor stevige massa's; 7. Doe al de bloem in het mengsel en meng tot een homogeen mengsel; 8. Op dit moment moet u de stand van de blender in de gaten houden zodat deze de door de fabrikant aanbevolen stand niet overschrijdt; 9. De massa bereikt "het punt" waarop er geen deeg meer aan de handen blijft kleven.					

*Bij het bereiden van gistdeeg mag u de snelheid niet hoger zetten dan Stand 2. Dit zou het apparaat kunnen beschadigen.

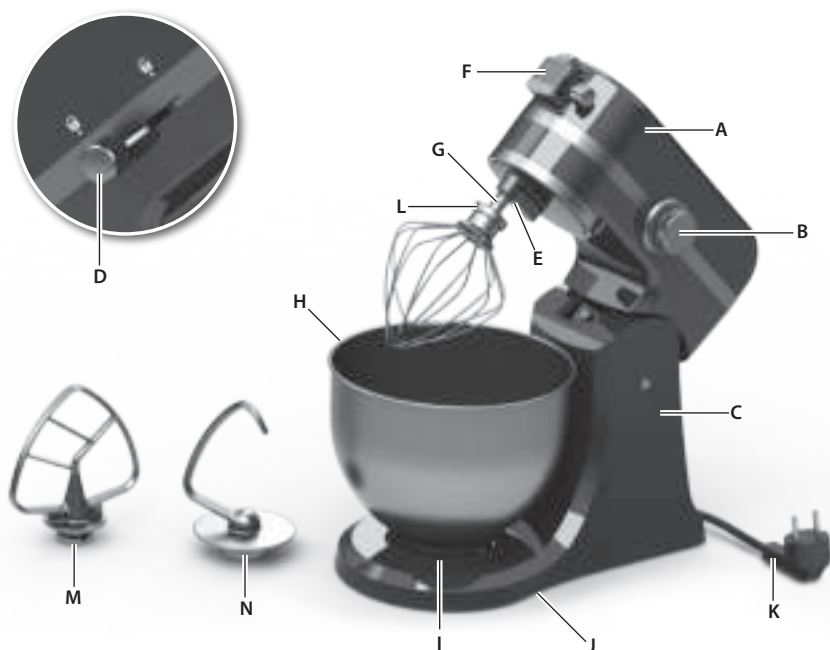
Quantités à fouetter et durées de fouettage				
Ingrédients	Quantité	Unité	Durée	Vitesse
Crème	2.1~6.1	dl	60~80 s	8~10
Blanc d'œuf	1.2~2.4	dl	Au moins 100 s	8~10

Quantités à battre et temps de mélange (mélange de pâte légère (par ex. : pâte à gâteau))					
Recette	Ingrédients	Quantité	Unité	Durée	Vitesse
Génoise	Farine	6,0	dl	200~230 s	Réglage moyen (position 5~6)
	Margarine	1,5	dl		
	Sucre	1,7	dl		
	Levure chimique	1,0	c. à café		
Gâteau au choco- lat	Farine	8,0	dl	300~360 s	Réglage moyen (position 4~6)
	Œuf	4,0	œufs		
	Beurre	2,0	dl		
	Sucre	1,7	dl		
	Sucre vanillé	2,0	c. à café		
	Crème aigre	1,0	dl		
	Mélange au nougat	100 g	g		
	Bicarbonate	3,0	c. à café		
	Préparation				
Le beurre doit être mou. Mélangez le beurre doux avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne crémeux. Ajoutez les œufs un par un. Tout en mélangeant, ajoutez la crème et le sucre vanillé. Ajoutez enfin la farine et le bicarbonate.					
Gâteau au beurre	Farine	3,0	dl	200~230 s	Réglage moyen (position 4~6)
	Margarine	1,5	dl		
	Sucre	1,7	dl		
	Œuf frais	3	œufs		
	Levure chimique	1,0	c. à café		
	Préparation				
Versez tous les ingrédients dans le bol et mélangez-les jusqu'à ce la pâte soit prête.					

Quantités à pétrir et durées de pétrissage					
Recette	Ingrédients	Quantité	Unité	Durée	Vitesse
Pâte levée* (pain) quantités minimales	farine	6,0	dl	350~380 s	Réglage bas (position 1~2)
	eau	2,0	dl		
	Sucre	2,4	dl		
	Margarine	1,0	c. à soupe		
	Sel	1,0	c. à café		
Préparation					
Placez tous les ingrédients dans le bol et pétrissez jusqu'à obtenir un résultat satisfaisant.					
Pâte levée* (pâte à pizza) quantités maximales	Farine de blé	16,0	dl	Au moins 480 s	Position 1~2
	Eau	4,0	dl		
	Huile	1,0	dl		
	Œuf frais	2,0	œufs		
	Sel	3,0	c. à café		
	Sucre	2,0	c. à café		
	Levure sèche	1,0	c. à soupe		
	Préparation				
1. Dans un récipient, mélangez la moitié de la levure avec le sel et le sucre, et laissez de côté ; 2. Dans le bol du robot, versez la levure restante, l'eau et l'huile ; 3. Cette pâte doit être pétrie avec les batteurs de base, à vitesse minimale, jusqu'à obtenir un mélange homogène ; 4. Ensuite, ajoutez l'œuf et le mélange levure, sel et sucre ; 5. Augmentez la vitesse au niveau moyen et versez la farine petit à petit ; 6. Dès que la pâte semble gonfler et s'élever au-dessus des batteurs, remplacez-les par les batteurs conçus pour les mélanges lourds ; 7. Versez toute la farine et pétrissez jusqu'à obtenir un mélange homogène ; 8. À ce niveau de la préparation, vous devez surveiller la puissance d'entrée du robot afin de vous assurer qu'elle ne dépasse pas la valeur maximale définie par le fabricant ; 9. La pâte est prête lorsqu'elle ne colle plus dans la main.					

***Ne dépassez pas la vitesse 2 lorsque vous préparez une pâte levée. Cela pourrait endommager le robot.**

D	<p>Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol . Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern.</p>	<p>Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte mit diesem .</p> <p>Symbol  nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.</p>
GR	<p>Ανακυκλώστε τα υλικά που φέρουν το σύμβολο . Τοποθετήστε τα υλικά συσκευασίας σε κατάλληλα δοχεία για ανακύκλωση. Συμβάλλετε στην προστασία του περιβάλλοντος και της ανθρώπινης υγείας ανακυκλώνοντας τις άχρηστες ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές.</p>	<p>Μην απορρίψετε με τα οικιακά απορρίμματα  συσκευές που φέρουν το σύμβολο . Επιστρέψτε το προϊόν στην τοπική σας μονάδα ανακύκλωσης ή επικοινωνήστε με τη δημοτική αρχή.</p>
NL	<p>Recycle de materialen met het symbool . Gooi de verpakking in een geschikte verzamelcontainer om het te recyclen. Help om het milieu en de volksgezondheid te beschermen en recycle het afval van elektrische en elektronische apparaten.</p>	<p>Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool  niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.</p>
F	<p>Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques.</p>	<p>Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.</p>



GB

Components

- A. Motor head (tiltable)
- B. Speed selector
- C. Housing
- D. Tilt head locking lever
- E. Working light
- F. Attachment hub
- G. Attachment shaft
- H. Stainless steel bowl
- I. Bowl clamping plate
- J. Non-slip feet
- K. Power cord
- L. Wire whip
- M. Coated flat beater
- N. Coated dough hook

Read the following instruction carefully before using the appliance for the first time.

GB

- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- The appliance may only be connected to a power supply whose voltage and frequency comply with the specifications on the rating plate!
- Never use or pick up the appliance if
 - the supply cord is damaged,
 - the housing is damaged.
- If the appliance or the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified person, in order to avoid hazard.
- Always place the appliance on a flat, level surface.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Appliance is for indoor use only.
- Do not immerse the appliance, cord or plug in water or any other liquid.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, do not let cord contact hot surface, including the stove.
- Never use accessories or parts made by other manufactures not recommended or sold; may cause a risk of injury to persons.
- Make sure the motor has completely stopped before disassembling and cleaning.
- Avoid contact with moving parts. Contact could result in injury! Do not use other tools or utensils during the appliance usage.
- Do not leave this product out of your sight when it is running.
- Ensure all loose matters and your clothes/accessories are kept away while using this product.
- Never process boiling liquids (max 90°C).
- Do not use this appliance to stir paint. Danger, could result in an explosion!
- Never operate appliance with the attachments wire whip, flat beater or dough hook unless the bowl is in place.
- This appliance is intended for domestic use only. The manufacturer cannot accept any liability for possible damage caused by improper or incorrect use.

Getting started



- 1. Before using the appliance for the first time:** Unplug the appliance. Wash all the accessories by hand in warm soapy water or in the dishwasher.

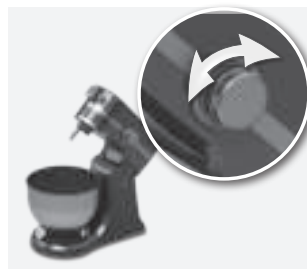
(The accessories are dishwasher-proof, **except for the Wire whip**.) Clean the motor unit with a damp cloth.

Caution: Never immerse the motor unit in water!

Let all parts dry thoroughly.



- Place the appliance on a flat surface.
Tilting the Motor head up: Move the Tilt head locking lever to "Unlocked" with one hand, tilt the Motor head up with the other hand. Once in up position it locks. **Warning: Keep fingers and hands away from areas with movable parts.**



- Move Speed selector to "OFF".
Place the Stainless steel bowl on the bowl clamping plate. Move the bowl clockwise to lock into position.

Warning: Never operate the appliance with the attachments wire whip, flat beater or dough hook unless the bowl is in place.



- 4. Place an attachment on the Attachment shaft:** Align the slot at the top of the attachment with the pin on the Attachment shaft. Push attachment up and turn it counter-clockwise until the pin is locked into position. To remove attachment, move it clockwise and pull off.

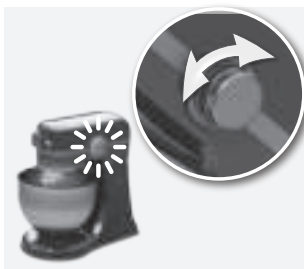


- 5. Tilting the Motor head down:** Move the Tilt head locking lever to "Unlocked" with one hand, tilt the Motor head down with the other hand. Insert the plug in the main socket.



- 6. Move the Speed selector from "OFF" to desired speed (1-10).** Once mixing is complete, turn the Speed selector to "OFF" and unplug the appliance.

Getting started



GB

7. Work light and Power indicator light: If the appliance is plugged in and a speed is selected, a blue LED lights up around the Speed selector. A work light will also light up over the working area. If the Speed selector is moved to "OFF", the working light will automatically shut off after 3 min.

8. Note: If the Speed selector is already turned on before the appliance is plugged in, both the blue Speed selector LED light and the Work light will flash OFF and ON to let you know the Speed selector has been left on. Turn the Speed selector to OFF and the lights will stop flashing. Then resume operating normally.

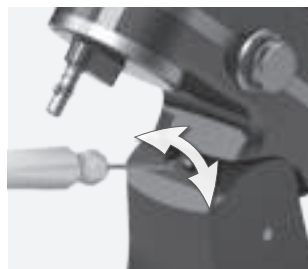
Other functions



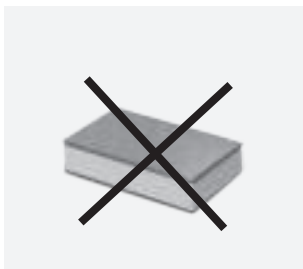
1. Attachment hub: The appliance comes with a built in multipurpose Attachment hub. Read and carefully follow the instructions that comes with each attachment for correct and safe use.



2. Adjusting the Attachment shaft: The appliance is adjusted at the factory so that the Flat Beater clears the bottom of the Bowl. If the Flat Beater hits the bottom of the Bowl or is too far away from the sides, you can adjust it correctly. *See 3 for further instructions.*



3. Turn the Speed selector to "OFF" and unplug the appliance. Tilt the Motor head back. Use a slotted point Head screwdriver to adjust the screw. Turn counter clockwise to raise the Attachment shaft, turn clockwise to lower it.



GB

1. Unplug the appliance. Wash all the accessories by hand in warm soapy water or in the dishwasher. (The accessories are dishwasher-proof, **except for the Wire whip.**) Clean the motor unit with a damp cloth.

Caution: Never immerse the motor unit in water!

Let all parts dry thoroughly.

2. Do not use abrasive cleaners or scouring pads when cleaning the appliance.


D
GR
NL
F



GB

GB

Troubleshooting		
Problem	Possible cause	Solution
The motor slows down during operation.	Amount of dough may exceed maximum capacity.	Remove half and process in two batches.
	Dough may be too wet, it sticks onto the side of the bowl.	Add more flour, 1 tablespoon at a time until the motor speeds up. Process until dough cleans the side of the bowl.
The motor does not work.	The appliance is not connected to the mains.	Make sure to plug in the appliance before operation.
The appliance vibrates/ moves during operation.	The rubber feet are wet.	Make sure the rubber feet at the bottom of the unit are clean and dry.
	It is normal for heavy loads (e.g heavy dough, cheese).	Remove half and process in two batches.
The attachment scrapes the Stainless steel bowl during operation.	The height of the attachment shaft is incorrect.	Adjust the height of the attachment shaft.
The Work light and Power indicator light flashes on and off.	The Speed selector has been left turned on.	Turn the Speed selector to "OFF".

Disposal

Recycle the materials with the symbol . Put the packaging in applicable containers to recycle it. Help protect the environment and human health and to recycle waste of electrical and electronic appliances.

Do not dispose appliances marked with  the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

Recipes

Whisking function quantities and Processing Times				
Ingredients	Quantity	Unit	Time	Speed
Cream	2.1~6.1	dL	60~80s	8~10
Egg-white	1.2~2.4	dL	At least 100s	8~10

Beating function quantities and Processing Times (mixing light dough (e.g: cake dough))					
Recipe	Ingredients	Quantity	Unit	Time	Speed
Cake sponge	Flour	6,0	dL	200~230s	Medium setting (5~6setting)
	Margarine	1,5	dL		
	Sugar	1,7	dL		
	Baking powder	1,0	tsp		
Chocolate cake	Flour	8,0	dL	300~360s	Medium setting (4~6setting)
	Egg	4,0	pcs		
	Butter	2,0	dL		
	Sugar	1,7	dL		
	Vanilla Sugar	2,0	tsp		
	Sour cream	1,0	dL		
	Nougat raw mixture	100	g		
	Baking soda	3,0	tsp		
Method					
The butter should be soft not hard. Stir the soft butter with sugar until creamy. Add the eggs one after another. While stirring, add the sour cream and vanilla sugar. Finally stir in the flour together with baking soda.					
Butter Cake	Flour	3,0	dL	200~230s	Medium setting (4~6setting)
	Margarine	1,5	dL		
	Sugar	1,7	dL		
	Fresh egg	3	pcs		
	Baking powder	1,0	tsp		
	Method				
Place all ingredients in the bowl, and mix them, till it is ready.					

Hooks function quantities and Processing Times					
Recipe	Ingredients	Quantity	Unit	Time	Speed
Yeast dough* (bread)min. Quantities	flour	6,0	dL	350~380s	Low setting (1~2 setting)
	water	2,0	dL		
	Sugar	2,4	dL		
	Margarline	1,0	tbs		
	Salt	1,0	tsp		
Method					
Place all the ingredients into the bowl and knead until satisfactory.					
Yeast dough* (Pizza dough) max quantities	Wheat flour	16,0	dL	At least 480s	Low setting (1~2 setting)
	Water	4,0	dL		
	Oil	1,0	dL		
	Fresh egg	2,0	pcs		
	Salt	3,0	tsp		
	Sugar	2,0	tsp		
	Dry Yeast	1,0	tbs		
	Method				
1. In a container mix the half of yeast with the salt and the sugar and set aside; 2. In the bowl of stand mixer put the remaining yeast, the water and the oil; 3.This dough should be mixed with common beaters, at minimum speed until obtain a smooth mixture; 4. After, add the egg and the yeast mixed with salt and sugar; 5. The speed should be increased to medium and the flour should be added gradually; 6. After realizing that the mass tends to rise by the beaters, they must be changed by the beaters for heavy mass; 7. Put all the flour and mix until obtain a homogenous mixture; 8. At this point you will need to monitor the input power of stand mixer, so that it not exceed the maximum value determined by the manufacturer; 9. The mass reaches the point when no more paste in the hand.					

***Do not exceed Speed 2 when preparing yeast dough. This may damage the mixer.**



Electrolux Hausgeräte Vertriebs GmbH
Further Strasse 246
D-90429 Nürnberg
Germany

3483 A KM4XXX 02011113