

ROYALTY  LINE

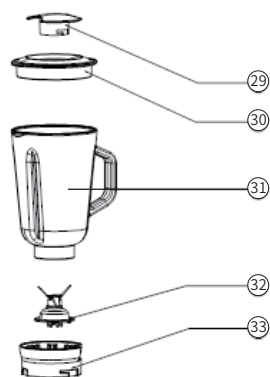
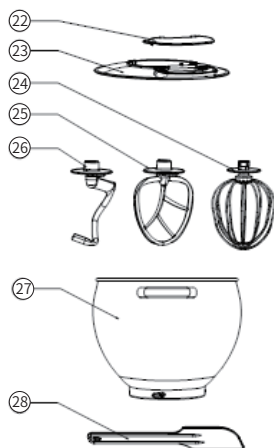
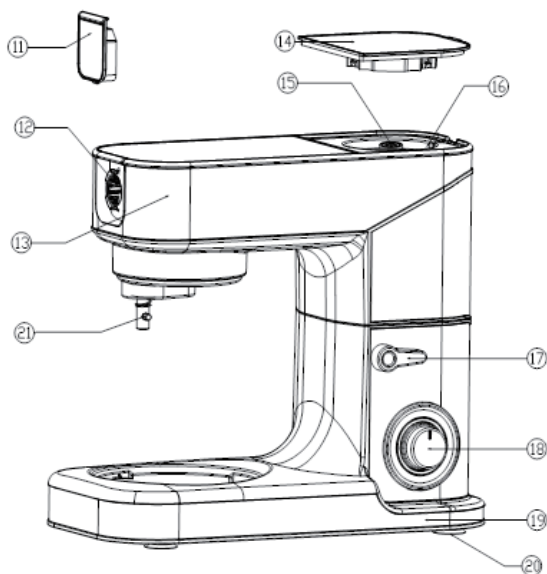
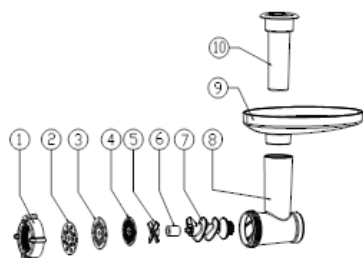
Bedienungsanleitung
Instruction Manual
Handleiding
Mode d'emploi
Manuale Di Istruzioni
Návod k použití
كتيب التعليمات



Standrührgerät
Stand Mixer
Staande mixer
Mixeur sur socle
Miscelatore di verticale
Kuchyňský robot
الخلاط

PKM-2500.472.10BG

Lesen Sie alle Anweisungen vor Gebrauch dieses Produktes



1. Ringmutter
3. Mittlere Mahlscheibe
5. Messer
7. Schnecke
9. Schale
11. Schutzabdeckung
13. Schwenkarm
15. Oberes Verbindungsstück
17. Entriegelungstaste
19. Motorgehäuse
21. Motorspindel
23. Schüsseldeckel
25. Rührhaken
27. Rührschüssel
29. Kappe für die Deckelmitte
31. Krug
33. Krugsockel
2. Feine Mahlscheibe
4. Grobe Mahlscheibe
6. Silikon-Verbindungsstück
8. Fleischwolf
10. Stopfer
12. Zubehöranschluss
14. Schutzabdeckung
16. Sicherheitsschalter
18. Stufenregler
20. Gerätefuß
22. Deckel
24. Rührbesen
26. Knethaken
28. Schaber
30. Mixerdeckel
32. Messerkreuz

Wichtige Sicherheitshinweise:

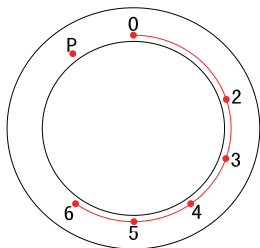
Wenn Sie Elektrogeräte verwenden, sollten grundlegende Sicherheitsvorkehrungen, einschließlich der folgenden, immer beachtet werden:

- Alle Anweisungen lesen.
- Kabel und Stecker zum Schutz gegen die Stromschlaggefahr nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Wenn ein Gerät von oder nahe Kindern verwendet wird, ist strenge Aufsicht erforderlich.
- Bei Nichtverwendung sowie vor dem Auswechseln von Zubehör und vor der Reinigung den Netzstecker ziehen.
- Sich bewegende Teile nicht berühren.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienstmitarbeitern oder einer ähnlich qualifizierten Person zur Vermeidung von Gefahren ausgetauscht werden.
- Die Verwendung von Aufsätzen, die nicht vom Hersteller empfohlen oder verkauft wurden, könnte Brände, Stromschläge und Verletzungen verursachen.

- Nicht im Freien verwenden.
- Das Kabel darf nicht über die Tisch- oder Arbeitsplattenkante hängen.
- Halten Sie während der Verarbeitung von Lebensmitteln Hände und Utensilien von sich bewegenden Klingen oder Scheiben fern, um das Risiko einer schweren Körperverletzung oder Beschädigung des Mixers zu reduzieren.
- Die Klingen sind scharf, bitte mit Vorsicht handhaben.
- Zur Verringerung der Verletzungsgefahr dürfen Messerkreuz oder Scheiben keinesfalls so an die Motoreinheit angeschlossen werden.
- Vergewissern Sie sich, dass alles sicher eingerastet ist, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- Führen Sie Speise nie mit der Hand ein, benutzen Sie immer den Stopfer.
- Die Deckelverriegelung darf nicht umgangen werden.
- Bedienen Sie den Mixer nur mit aufgesetztem Deckel.
- Beim Mixen heißer Flüssigkeit, die Kappe in der Deckelmitte entfernen.
- Schalten Sie das Gerät vor dem Austauschen von Zubehör aus.
- Produkt und Zubehör dürfen nur wie in der Bedienungsanleitung beschrieben verwendet und montiert werden.
- Das Gerät ausschalten, bevor Zubehöerteile ausgetauscht oder Teile berührt werden, die sich bei Gebrauch bewegen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Gerät und Kabel dürfen nicht in Kinderhände gelangen.
- Dieses Gerät ist nicht für Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. mit mangelnder Erfahrung und fehlenden Kenntnissen vorgesehen, außer diese werden angemessen beaufsichtigt oder haben entsprechende Anleitungen zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten und die damit verbunden Gefahren verstanden. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.
Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn es unbeaufsichtigt bleibt sowie vor der Montage, der Demontage oder Reinigung.

Diese Gebrauchsanleitung aufbewahren

Stufenwahl über das Bedienfeld



0 ----- Stopp

Einstellung 1 - 6 ----- Betriebsstufen

Einstellung 1 ----- Niedrigste Stufe — langsam

Einstellung 6 ----- Höchste Stufe — schnell

Einstellung P ----- Höchste Stufe - zum Zerkleinern von Eis

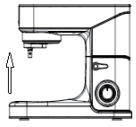



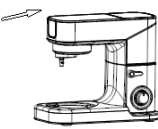



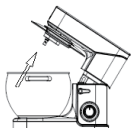
Eine Stufe auswählen

Zubehör	Bild	Eine Stufe auswählen	Zeit	Kapazität
Knethaken		1,2	30 Sek. auf Stufe 1 und 5 Min. auf Stufe 2	2500 g Mehl und 1500 ml Wasser
Rührhaken		2-4	7min	
Schneebesen		6	7 min	Mindestens Eiweiß von 3-24eggs
Fleischwolf		5-6	7 min	
Mixer		5-6,P	1 min	1.5 L max

Bedienpositionen

Warnung!

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

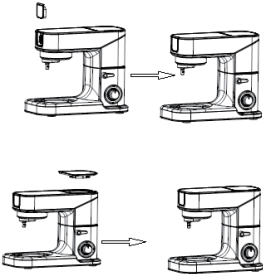
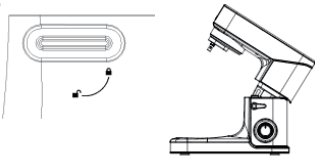
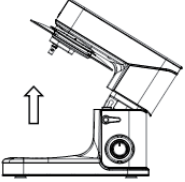
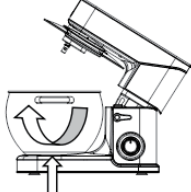
Wert	Position	Zubehör		
1				
2				
3				
4		Je Nach Bedarf Knethaken, Rührhaken oder Schneebesen aufsetzen.		

Durch sich drehendes Zubehör besteht Verletzungsgefahr!

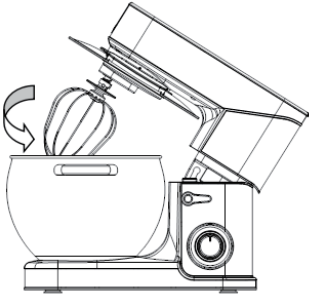
Während des Gerätebetriebs Finger von der Rührschüssel fernhalten.

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

Knethaken , Rührhaken , Schneebesen verwenden

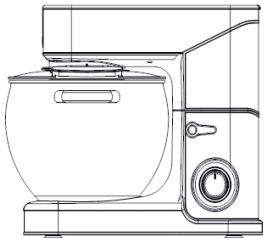
<p>1.</p> 	<ol style="list-style-type: none">1. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche, z. B. eine Küchenarbeitsplatte und stellen Sie sicher, dass es stabil steht.2. Stellen Sie sicher, dass die Schutzabdeckung (11) an den Zubehöranschluss (12) angebracht ist3. Die Schutzabdeckung (14) in das obere Verbindungsstück des Schwenkarms (13) stecken (siehe Abbildung)
<p>2.</p> 	<p>Die Entriegelungstaste (17) im Uhrzeigersinn drehen. Gleichzeitig den Schwenkarm (13) mit der Hand anheben, so dass er mit einem Klick einrastet. Der Schwenkarm kippt nach oben.</p>
<p>3.</p> 	<p>Den Schüsseldeckel (23) auf den Schwenkarm (13) aufsetzen und zum Einrasten leicht im Uhrzeigersinn drehen.</p>
<p>4.</p> 	<ol style="list-style-type: none">1. Geben Sie die Lebensmittel in die Rührschüssel (27).2. Setzen Sie die Rührschüssel auf die Aussparung am Motorgehäuse (19) auf.3. Die Rührschüssel leicht im Uhrzeigersinn drehen, bis sie einrastet.

5.

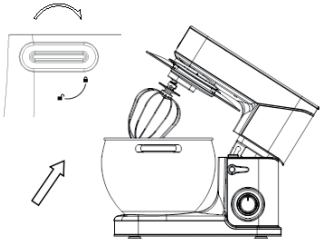
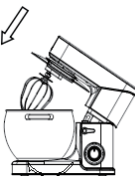
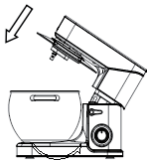


1. Das benötigte Zubehör (24 , 25 oder 26) auf die Motorspindel (21) auf der Unterseite des Schwenkarms (13) aufsetzen.
2. A. Der Knetgabel (26) wird für feste Teigmassen, Hackfleisch oder andere anspruchsvolle Knetarbeiten verwendet.
B. Der flache Rührhaken (25) wird für leichte Teigmischungen verwendet.
C. Der Schneebesen (24) dient zum Schlagen von Sahne, Eiweiß usw.
3. Die Stifte an der Spindel mit den Vertiefungen am oberen Rand des Zubehörs ausrichten. Drücken Sie das Zubehörteil gegen den Schwenkarm und drehen Sie es gleichzeitig gegen den Uhrzeigersinn, bis die Stifte einrasten und das Zubehör fest sitzt. Das Zubehör darf nicht locker sein oder herausgezogen werden können.

6.



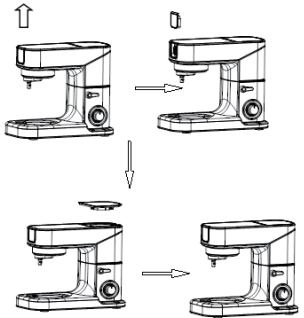
1. Lassen Sie den Schwenkarm zum Einrasten herab. Der Deckel (23) muss korrekt und fest auf der Rührschüssel (27) angebracht sein. Das Gerät ist nun betriebsbereit.
2. Das Netzkabel an die Steckdose anschließen und das Gerät anschalten. Den Stufenregler auf Stufe 1 (oder auf eine andere Einstellung) drehen. Die Anzeige auf dem Bedienfeld leuchtet auf.
3. Wählen Sie die gewünschte Stufe aus. Die Stufentaste 1 ist die niedrigste und die Taste 6 die höchste Stufe.
Empfohlene Stufen, Zeiten und Mengen entnehmen Sie bitte der obigen Tabelle.
4. Wenn Sie die Rührschüssel abkratzen möchten, bitte warten, bis das Zubehör vollständig zum Stillstand gekommen ist. Verwenden Sie den Schaber, keinesfalls Ihre Finger.

<p>7.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie das Gerät aus, wenn Sie fertig sind. Schalten Sie das Gerät am Schalter aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie ein Zubehör austauschen, vor der Reinigung und wenn das Gerät nicht verwendet wird. 2. Die Entriegelungstaste (17) im Uhrzeigersinn drehen. Gleichzeitig den Schwenkarm (13) mit der Hand anheben, so dass er mit einem Klick einrastet. Der Schwenkarm kippt nach oben.
<p>8.</p> <p>8.1</p>  <p>8.2</p> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ziehen Sie das Zubehör durch Drehen im Uhrzeigersinn ab. 2. Die Rührschüssel mit den verarbeiteten Lebensmitteln gegen den Uhrzeigersinn abdrehen.

WICHTIG!

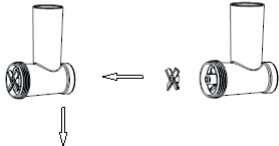
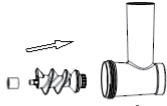
Während der Teigverarbeitung muss das hinzugefügte Wasser eine Temperatur von $40 \pm 5 \text{ }^{\circ}\text{C}$ aufweisen.

Fleischwolf

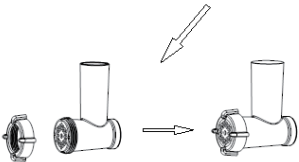
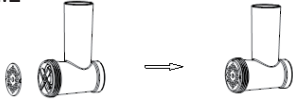
<p>1.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche, z. B. eine Küchenarbeitsplatte und stellen Sie sicher, dass es stabil steht. 2. Stellen Sie sicher, dass die Schutzabdeckung (11) an den Zubehöranschluss (12) angebracht ist 3. Die Schutzabdeckung (14) an den Schwenkarm (13) anbringen (siehe Abbildung)
--	--

2.

2.1

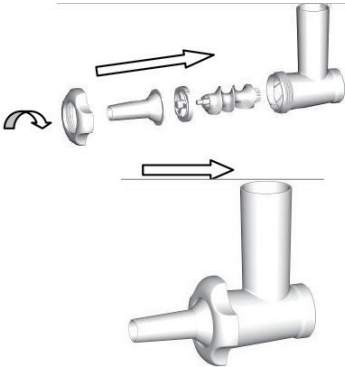


2.2



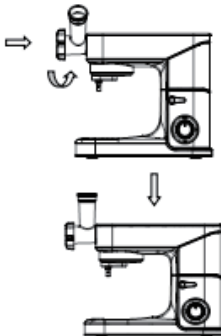
1. Bringen Sie die Schnecke (7) am Fleischwolf (8) an.
2. Bringen Sie das Silikon-Verbindungsstück (6) am Schneckenanschluss an (siehe Abbildung).
3. Bringen Sie das Messer (5) am Schneckenanschluss an (siehe Abbildung). Die scharfen Messerkanten müssen in Richtung der Mahlscheibe zeigen.
4. Eine der drei Mahlscheiben (2, 3, 4) auf das Messer aufsetzen (siehe Abbildung). Drehen Sie die Mahlscheibe, bis die zwei Vertiefungen an den Stiften am Fleischwolf ausgerichtet sind. Wählen Sie je nach gewünschter Konsistenz die entsprechende Mahlscheibe. Sie können zwischen fein, mittel und grob wählen.
5. Die Ringmutter (1) an der Mahlscheibe am Fleischwolf anbringen (siehe Abbildung). Zum Einrasten im Uhrzeigersinn drehen. Die Ringmutter muss die Mahlscheibe festhalten. Jedoch nicht zu fest anziehen.

2.3



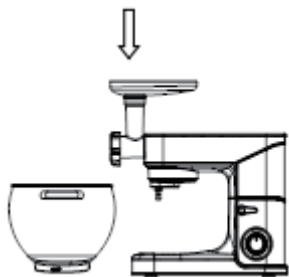
1. Setzen Sie die Schnecke (7) mit dem dünnen Verbindungsstück aus Metall nach außen durch kräftiges Drücken in das Fleischwolfgehäuse (8) ein.
2. Befestigen Sie den Teigverteiler (34) und das Wurstthorn (35) am Verbindungsstück der Schnecke (siehe Abbildung). Drehen Sie sie, sodass die beiden Aussparungen mit den Stiften am Fleischwolfgehäuse ausgerichtet sind.
3. Setzen Sie die Ringmutter (1) auf den runden Metallhalter am Fleischwolfgehäuse (siehe Abbildung). Schrauben Sie sie im Uhrzeigersinn fest. Die Ringmutter muss den Metallhalter sicher an Ort und Stelle halten. Ziehen Sie sie aber nicht zu fest an.

3.



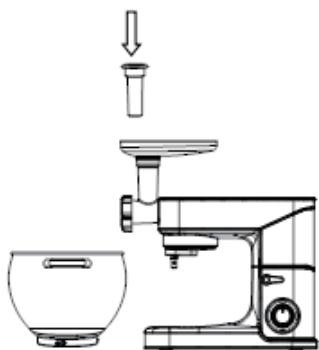
Fleischwolf (8) und Zubehöranschluss (12) sitzen zunächst so zueinander, dass der Pfeil mit dem Kreis eine Linie bildet. In die senkrechte Position drehen, damit beide Pfeile aneinander ausgerichtet sind.

4.



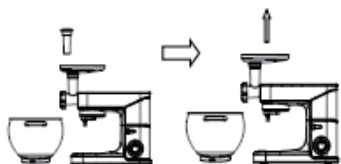
1. Die Schale (9) so auf den Fleischwolf (8) aufsetzen, dass der breite Teil über dem Motorgehäuse sitzt.
2. Die Rührschüssel (27) oder ein ähnliches Gefäß unter die Öffnung des Fleischwolfs stellen.
3. Das Gerät ist nun betriebsbereit.

5.

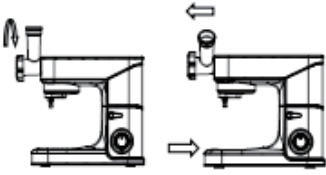
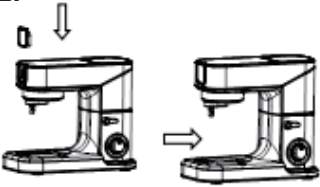


1. Das Netzkabel an die Steckdose anschließen und das Gerät anschalten.
2. Den Stufenregler auf Stufe 1 (oder auf eine andere Einstellung) drehen. Die Anzeige auf dem Bedienfeld leuchtet auf.
3. Schneiden Sie Ihr Fleisch in kleinere Stücke, so dass die Stücke in das Befüllrohr passen. Würfeln oder in Streifen mit einer Breite von ca. 2,5 cm schneiden.
4. Legen Sie die Stücke in die Schale (9).
5. Wählen Sie über die vier Stufentasten die gewünschte Stufe aus. Empfohlene Stufen entnehmen Sie bitte der obigen Tabelle.
6. Die Fleischstücke werden müssen im Befüllrohr nach unten gleiten. Mit dem Stopfer (10) vorsichtig nach unten drücken. Nicht zu stark drücken, um das Gerät nicht zu beschädigen.

6.



1. Schalten Sie das Gerät nach dem Zubereiten von Hackfleisch aus. Schalten Sie das Gerät am Schalter aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie ein Zubehör austauschen, vor der Reinigung und wenn das Gerät nicht verwendet wird.
2. Stopfer und Schale entfernen.

<p>7.</p> 	<p>Zum Abnehmen den Fleischwolf so drehen, dass der Pfeil am Kreis ausgerichtet ist.</p>
<p>8.</p> 	<p>Die Schutzabdeckung am Zubehöranschluss anbringen.</p>

Sicherheitshinweise:

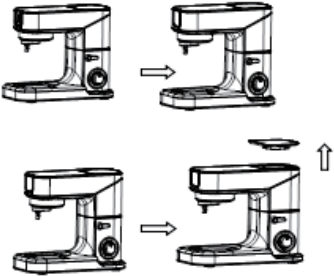
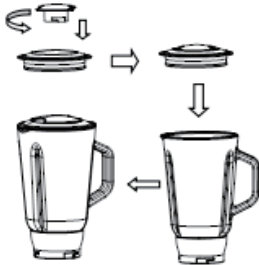
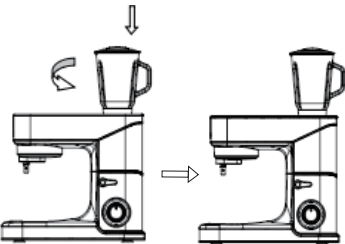

Knochen, Knorpel, Sehnen und Rinde vor dem Mahlen des Fleisches immer entfernen.

Gefrorene Lebensmittel müssen vor dem Mahlen vollständig aufgetaut sein. Der Fleischwolf darf nur zum Mahlen von Fleisch verwendet werden.

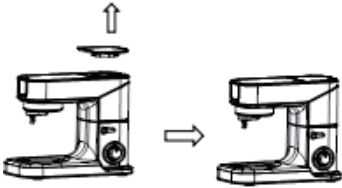
Vermeiden Sie das Mahlen von pastösen Lebensmitteln, z.B. Lebensmittel, die Paniermehl enthalten, da dies das Gerät beschädigen könnte.

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

Mixer

<p>1.</p> 	<ol style="list-style-type: none">1. Stellen Sie das Gerätegehäuse auf eine ebene Fläche, z. B. eine Küchenarbeitsplatte und stellen Sie sicher, dass es stabil steht.2. Stellen Sie sicher, dass die Schutzabdeckung (11) an den Zubehöranschluss (12) angebracht ist3. Die Schutzabdeckung (14) vom Schwenkarm abnehmen (siehe Abbildung).
<p>2.</p> 	<ol style="list-style-type: none">1. Geben Sie das Mixgut in den Krug (31).2. Den Mixerdeckel (30) fest auf dem Krug anbringen.3. Die Kappe (29) in die Mitte des Mixerdeckels einsetzen.
<p>3.</p> 	<ol style="list-style-type: none">1. Stellen Sie die Krugbaugruppe so auf das Motorgehäuse, dass Pfeil und Kreis aneinander ausgerichtet sind. Im Uhrzeigersinn drehen, sodass beide Pfeil aneinander ausgerichtet sind.2. Das Netzkabel an die Steckdose anschließen und das Gerät anschalten. Den Stufenregler auf Stufe 1 (oder auf eine andere Einstellung) drehen. Die Anzeige auf dem Bedienfeld leuchtet auf.3. Wählen Sie über die sechs Stufentasten die gewünschte Stufe aus. Empfohlene Stufen entnehmen Sie bitte der obigen Tabelle.
<p>4.</p> 	<ol style="list-style-type: none">1. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie ein Zubehör austauschen, vor der Reinigung und wenn das Gerät nicht verwendet wird.2. Zum Abnehmen den Krug so drehen, dass der Pfeil am Kreis ausgerichtet ist.3. Den Deckel abnehmen und verarbeitete Speisen entnehmen.

5.



Die Schutzabdeckung wieder an den Schwenkarm anbringen.

Sicherheitshinweise:

1. Um beim Pürieren fester Zutaten optimale Ergebnisse zu erzielen, nach und nach kleine Portionen in den Glaskrug geben, anstatt eine große Menge auf einmal zu verarbeiten.
2. Beim Verarbeiten fester Zutaten, diese zuerst in kleine Stücke (2 - 3 cm) schneiden.
3. Beim Mixen fester Zutaten zunächst eine kleine Menge Flüssigkeit hineingeben. Durch die Deckelöffnung allmählich mehr Flüssigkeit hinzufügen.
4. Legen Sie Ihre Hand immer oben auf den Mixer, wenn Sie das Gerät bedienen.
5. Zum Rühren fester und sehr dickflüssiger Zutaten empfehlen wir, den Mixer im Impulsmodus zu verwenden, um zu verhindern, dass sich die Klingen verklemmen.
6. Wohlgermerkt: Betreiben Sie den Motor für maximal zwei Minuten, um Überhitzung oder Folgeschäden zu vermeiden.
7. Es ist ratsam, das Gerät vor dem ersten Gebrauch zu waschen.
8. Für optimale Ergebnisse sollte das Gerät nach jedem Gebrauch gereinigt werden, damit Flüssigkeit nicht eintrocknet.
9. Der Schalter bleibt nach dem Drücken nicht in der Einstellung 'P'. Sie müssen die Taste 'P' gedrückt halten.

Fassungsvermögen des Krugs

1500 ml

REINIGUNG

Beachten Sie beim Reinigen des Gerätes folgende Punkte:

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Tauchen Sie die Motoreinheit des Gerätes nicht in Wasser und stellen Sie sicher, dass kein Wasser in das Gerät gelangt.
- Reinigen Sie die Motoreinheit, indem Sie es mit einem feuchten Tuch abwischen. Bei starken Verschmutzungen kann etwas Spülmittel verwendet werden.
- Verwenden Sie keine Scheuerschwämme, Stahlwolle oder irgendwelche starken Lösungsmittel oder Scheuermittel, um das Gerät zu reinigen, da diese die Außenflächen des Gerätes beschädigen können.
- Nehmen Sie das Gerät auseinander und reinigen Sie das Zubehör separat. Der Fleischwolf und andere Teile können in warmem Seifenwasser oder in der gereinigt werden.
- Achten Sie darauf, die Klingen oder scharfen Teile während des Gebrauchs und der Reinigung nicht zu berühren.
- **WICHTIG!** Nach der Reinigung vollständig trocknen lassen. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es feucht ist.
- Wir empfehlen, die Mahlscheiben nach der Reinigung mit Pflanzenöl zu schmieren und in Pergamentpapier zu wickeln, um das Risiko von Rost und Verfärbung zu minimieren.
- Nach der Reinigung und dem Abtrocknen Zubehör sofort zur Aufbewahrung verstauen.

Fassungsvermögen der Schüssel

2500g Mehl und 1500g Wasser

Anwendungsbeispiele

Emulsion:

2 Eier, 2 Esslöffel Essig, 250 g Öl.

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



Karotten

400 g Karotten, entsprechende Menge Wasser



Zerkleinerung von Mandeln
200g Mandeln



Eiswürfel

Gewicht eines Eiswürfels: $\sim 12\text{g} - 16\text{g}/\text{Stück}$ $140\text{g} = \sim 9$ Stück



Eiweiß schlagen

27Eiweiß in die SCHÜSSEL geben und mit dem SCHNEEBESEN auf Stufe 6 schlagen.



Sahne schlagen

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



Teig kneten

1000 g Mehl

200 g gehackte Mandeln

15 g Salz



28 g Butter

28 g Zucker

ca. 600 g Wasser (Temperatur 40 ± 5 °C.)

TECHNISCHE DATEN

Nennspannung: 220-240V~ 50Hz

Stromverbrauch: 2000W



UMWELTGERECHTE ENTSORGUNG

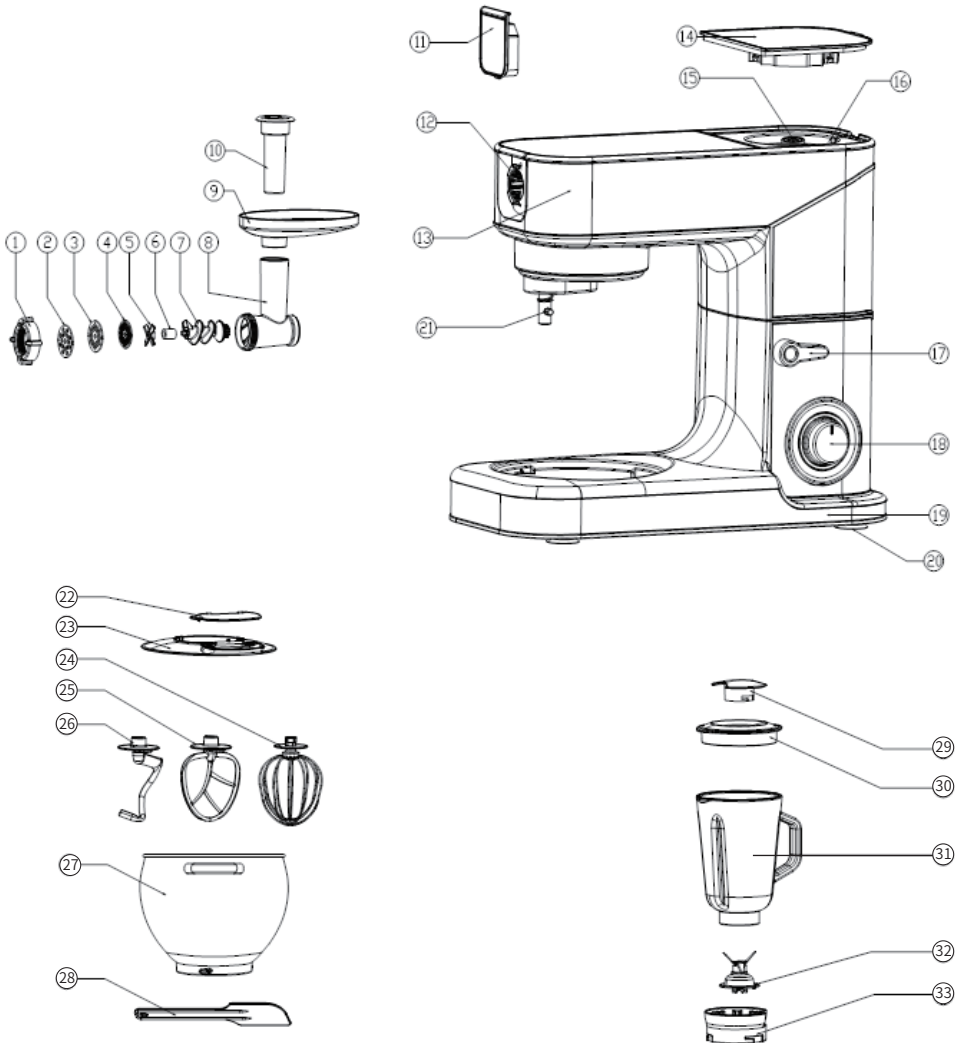


Dieses Symbol auf dem Produkt zeigt an, dass Ihr Elektro- oder Elektronik-Altgerät von Haushaltsabfällen getrennt entsorgt werden muss.



Die WEEE-Richtlinie (von engl.: Waste of Electrical and Electronic Equipment; deutsch: Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall) (2012/19/EU) wurde etabliert, um Produkte unter Verwendung der bestmöglichen Recyclingtechniken wiederzuverwerten, um die Auswirkungen auf die Umwelt zu minimieren, gefährliche Substanzen zu behandeln und weitere Deponien zu vermeiden. Wenden Sie sich für weitere Informationen über die korrekte Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall bitte an Ihre örtlichen Behörden.

Read all instructions before use this product



1. Ring nut
3. Medium mincing disk
5. Cutter
7. Scroll
9. Meat tray
11. Protective cover
13. Swivel arm
15. Upper coupler
17. Release button
19. Motor house
21. Motor spindle
23. Bowl cover
25. Flat beater
27. Mixing bowl
29. Middle cap
31. Jar
33. Cup base
2. Fine mincing disk
4. Coarse mincing disk
6. Silicon coupling
8. Meat grinder body
10. Tamper
12. Accessory socket
14. Blender protective cover
16. Safe micro-switch
18. Speed control knob
20. Foot pad
22. Lid
24. Whisk
26. Kneading hook
28. Spatula
30. Blender lid
32. Cutting blade

Important safety precaution:

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

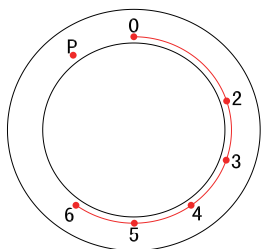
- Read all instructions.
- To protect against risk of electrical shock do not put the appliance unit cord or plug in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when a appliance is used by or near children.
- Unplug the appliance when not in use, changing accessory and before cleaning.
- Avoid contacting moving parts.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electrical shock or injury.
- Do not use outdoors.
- Do let cord to hang over edge of table or counter.
- Keep hands and utensils away from moving blades or discs while processing food to reduce risk of severe injury to person or damage to the food mixer.
- Blades are sharp, handle carefully.

- To reduce the risk of injury, never place cutting blades or discs on base.
- Be certain is securely locked in place before operating the appliance.
- Never feed food by hand, always use food pusher.
- Do not attempt to defeat the lid interlock mechanism.
- Always operate blender with cap is placed.
- When blending not liquid, remove center piece of two-piece cap.
- Turn off the machine before replace attachment.
- Use the product and assembly the accessory as mentioned on user manual only.
- Switch off the appliance before changing accessories or approaching parts which move in use.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.






Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.

Save these instructions

Control panel speed setting



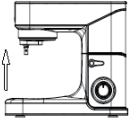



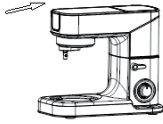



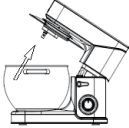
- 0 -----Stop
- Setting1-6-----Operating speed
- Setting1-----Minimum speed—slow
- Setting6-----Maximum speed—fast
- SettingP----- Highest speed-ice crushed

Accessories	Picture	Speed setting	Time	Capacity
Kneeding Hook		1,2	30sec at speed1 and 5min at speed2	2500 g flour and 1500 ml water
Flat beater		2-4	7min	
Whisk		6	7 min	At least egg white of 3-24eggs
Meat grinder		5-6	7 min	
Blender		5-6,P	1 min	1.5 L max

Operating positions

Warning!

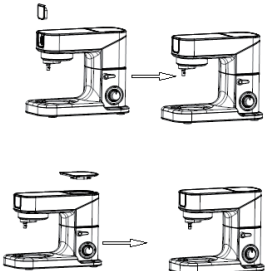
Operate the appliance only when the accessory/tool is attached according to this table and is in the operating position.

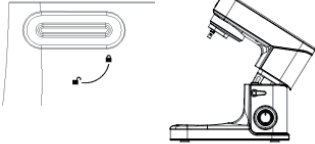
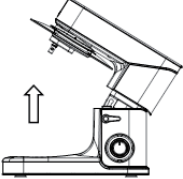
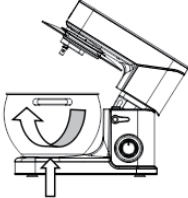
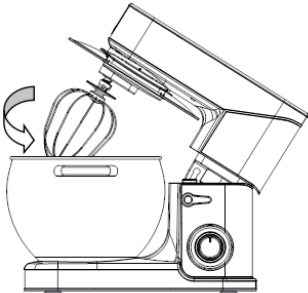
Item	Position	Accessory		
1				
2				
3				
4		<p>Set up Kneading Hook, Mixing Hook, Whisk, according to your desire.</p>		

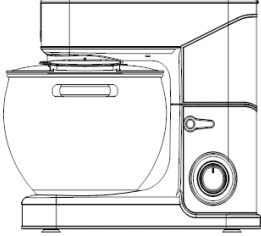
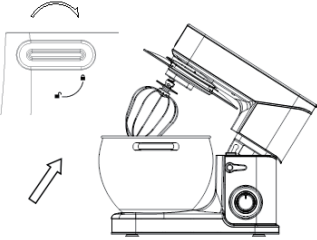

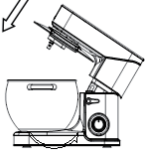
Risk of injury from the rotating tools!

While the appliance is operating, keep fingers clear of the mixing bowl. Do not change tools until the appliance is at a standstill and have been unplugged. When switch off, the drive continues running briefly.

How to use Kneading Hook ,Flat beater ,Whisk

<p>1.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Place the appliance on a flat surface, e.g. a kitchen counter, and make sure it is standing firmly. 2. Ensure that the protective cover (11) is fitted to the Accessory socket (12) 3. Place the blender protective cover (14) into the upper coupler of swivel arm (13). (see illustration)
---	---

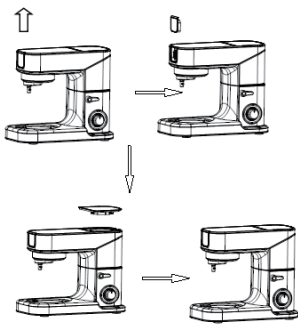
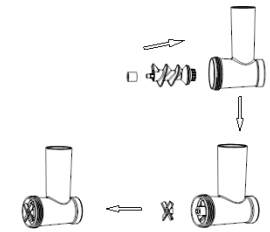
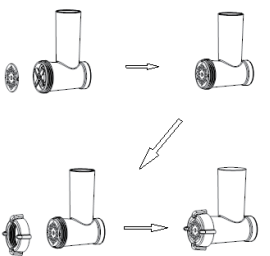
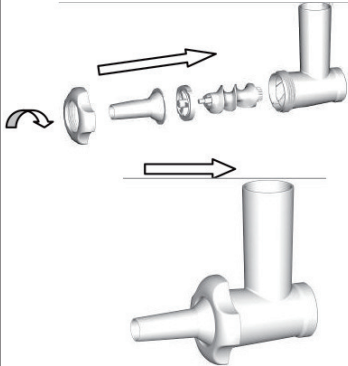
<p>2</p> 	<p>Turn the arm release button (17) clockwise. at the same time lift the swivel arm(13) with hand so that it locks into place with a click, The swivel arm tilts up.</p>
<p>3.</p> 	<p>Fit the bowl cover (23) onto the swivel arm(13) and turn it slightly clockwise, so that it locks into position securely.</p>
<p>4.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Place the food in the mixing bowl(27). 2. Fit the mixing bowl in the recess on the motor house(19). 3. Turn the mixing bowl slightly clockwise, so it locks into position.
<p>5.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Fit the required accessory (24 , 25 or 26) onto the motor spindle (21) on the underside of the swivel arm(13). 2. A. The kneading hook (26) is used for heavy dough,minced meat or other demanding kneading jobs. B. The flat beater (25) is used to mix lighter types of dough. C. The whisk (24) is used for whisking cream, egg whites, etc. 3. Turn the accessory, so the pins on the spindle are aligned with the depressions on the accessory top edge. Press the accessory against the swivel arm and turn it anti-clockwise at the same time until the pins engage and the accessory locks into position securely. The accessory must not be loose nor should you be able to pull it free.

<p>6.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lower the swivel arm so that it locks into place with a click. The bowl cover(23) must fit tightly with the mixing bowl(27), otherwise it is fitted incorrectly. The appliance is now ready for use. 2. Plug the power cord into main power outlet and switches it ON. Turn Speed control knob to speed 1 (or any speed setting) indicator light on the control panel will now be illuminated. 3. Select the speed you want using . Speed button 1 is the slowest and speed button 6 is the fastest speed. Recommended speeds, time and capacity are shown in the table above. 4. If you need to scrape inside the mixing bowl, wait until the accessory has stopped completely. Use the spatula, never your fingers.
<p>7.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch off the appliance when you have finished mixing. Switch off the appliance at the switch and unplug it before you change the accessories, or before you take the appliance apart or when not in use. 2. Turn the swivel arm release button (17) clockwise. at the same time lift the swivel arm with hand so that it locks into place with a click,The swivel arm (13) tilts up.
<p>8.</p> <p>8.1</p>  <p>8.2</p> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Detach the accessory by turning it clockwise. 2. Remove mixing bowl with prepared food anti-clockwise.

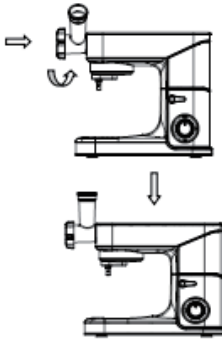
IMPORTANT!

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

Meat Grinder

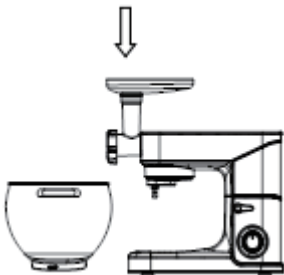
<p>1.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Place the appliance on a flat surface, e.g. a kitchen counter, and make sure it is standing firmly. 2. Ensure that the protective cover (11) is fitted to the Accessory socket (12) 3. Place the blender protective cover (14) into the swivel arm (13). (see illustration)
<p>2.</p> <p>2.1</p>  <p>2.2</p> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Fit the scroll (7) into the meat grinder body (8). 2. Fit the silicon coupling (6) onto the scroll connection (see illustration). 3. Fit the cutter (5) onto the scroll connection (see illustration). The sharp edges of the cutter should point towards the mincing disk. 4. Fit one of the three mincing disk (2,3,4) on top of the cutter (see illustration). Turn the mincing disk so that two indentations are aligned with the pins on the meat grinder body. Select the mincing disk for the required consistency. You can choose fine, medium and coarse. 5. Fit the ring nut (1) over the mincing disk on the meat grinder body (see illustration). Turn clockwise to lock. The ring nut must hold the mincing disk securely in place. But do not over tighten.
<p>2.3</p> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Fit the scroll (7) in the meat grinder body (8) with the thin metal connection outwards, and press firmly into place. 2. Fit the dough spreader (34) and the sausage canister (35) onto the scroll connection (see illustration). Turn it so the two indentations are aligned with the pins on the meat grinder body. 3. Fit the ring nut (1) over the Sausage canister on the meat grinder body (see illustration). Turn clockwise to lock. The ring nut must hold the sausage canister securely in place. But do not over tighten.

3.



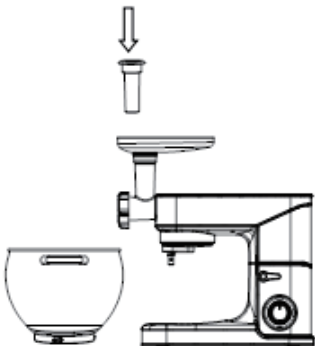
Fit the meat grinder body(8) in the accessory socket (12),so that the arrow is aligned with the circle. Turn it to the vertical position, so the arrow is aligned with the arrow.

4.

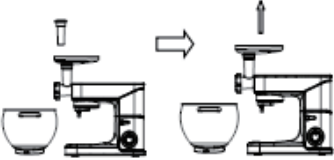
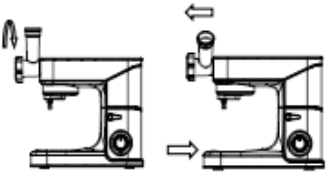
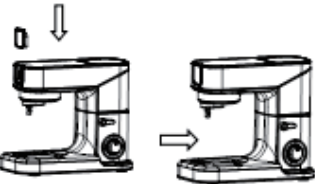


1. Fit the meat tray (9) onto the meat grinder body (8) so that the wide part is positioned over the motor house of the appliance.
2. Place the mixing bowl(27) or similar under the meat grinder body opening.
3. The appliance is now ready for use.

5.



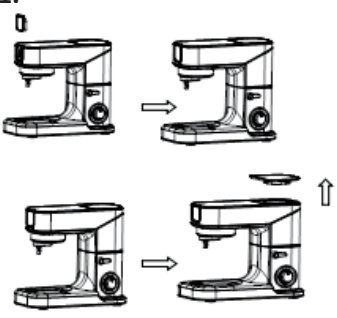
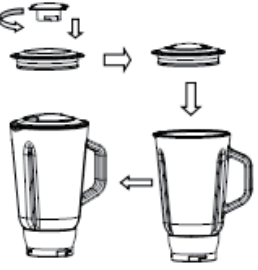
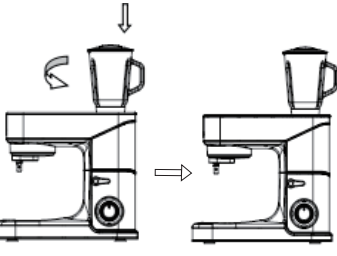

1. Plug the power cord into main power outlet and switches it ON.
2. Turn Speed control knob to speed1(or any speed setting) indicator light on the control panel will now be illuminated.
3. Cut your meat into smaller pieces, so the pieces fit into the feeding tube. Dice or cut into strips with a width of approx. 2.5 cm.
4. Put the pieces onto the tray(9).
5. Select the speed you want using the four speed buttons. Recommended speeds are shown in the table above.
6. The meat pieces travel down the feeding tube. Push down carefully with the tamper (10). Do not press too hard, otherwise you may damage the appliance.

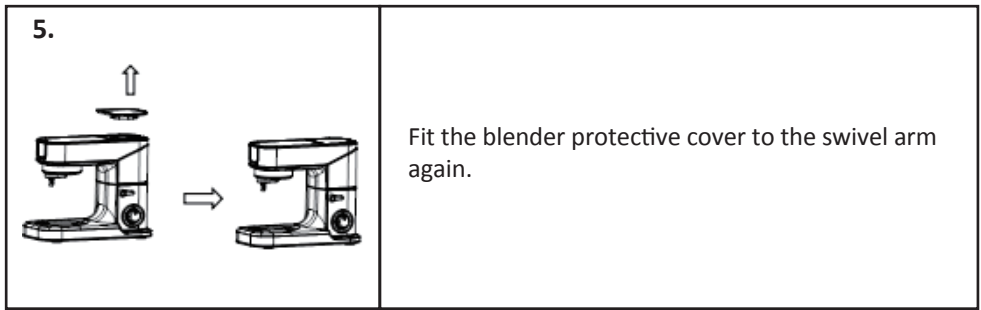
<p>6.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch off the appliance when you have finished grinding the meat. Switch off the appliance at the switch and unplug it before you change the accessories, or before you take the appliance apart or when not in use. 2. Remove pusher and meat tray.
<p>7.</p> 	<p>To detach the meat grinder, turn the body so the arrow is aligned with the circle and then remove.</p>
<p>8.</p> 	<p>Fit the protective cover over the accessory socket again.</p>

Safety instructions:

Always remove bone, gristle, tendons, and rind before grinding the meat. Frozen food must be thoroughly defrosted before grinding. The meat grinder must only be used to grind meat. Avoid grinding pasty foods, e.g. food containing breadcrumbs, as this could damage the appliance. Never run the meat grinder continuously for more than 10 minutes. Running the meat grinder continuously for too long without a break may reduce the life span of the appliance. After having used the appliance for 10 minutes, take a break and wait at least 30 minutes before using it again.

Blender

<p>1.</p> 	<ol style="list-style-type: none">1. Place the motor section on a flat surface, e.g. a kitchen counter, and make sure it is standing firmly.2. Ensure that the protective cover (11) is fitted to the accessory socket (12).3. Remove the blender protective cover(14) from the swivel arm(see illustration).
<p>2.</p> 	<ol style="list-style-type: none">1. Place the foodstuff you wish to process into the jar(31).2. Put the blender lid(30) into the jar and ensure it cover well.3. Place the middle cap(29) into the hole in the blender lid.
<p>3.</p> 	<ol style="list-style-type: none">1. Place the jar assembly in the motor house,so that the arrow is aligned with the circle.Turn it clockwise, so the arrow is aligned with the arrow.2. Plug the power cord into main power outlet and switches it ON. Turn Speed control knob to speed 1 (or any speed setting) indicator light on the control panel will now be illuminated.3. Select the speed you want using the six speed buttons. Recommended speeds are shown in the table above.
<p>4.</p> 	<ol style="list-style-type: none">1. Switch off the appliance and unplug it before you change the accessories, or before you take the appliance apart or when not in use.2. To detach the jar assembly, turn the jar so the arrow is aligned with the circle and then remove.3. Remove blender lid then you may put processed food out.



Safety instructions:

1. To achieve the best results when pureeing solid ingredients, place small portions into the jar one by one instead of placing a large quantity all at once.
2. If you are processing solid ingredients, cut them into small pieces (2-3cm) first.
3. When mixing solid ingredients start off first with a small amount of liquid. Gradually add more and more liquid through the opening in the lid.
4. Always place your hand on top of the blender when you are operating the device.
5. For stirring solid or very thick liquid ingredients we recommend that you use the blender in impulse mode to prevent the blades from becoming stuck.
6. NB: Operate the motor for a maximum of 2 minutes to prevent overheating or consequent damage.
7. It is advisable to wash appliance before using it for the first time.
8. Clean the appliance after each use, thereby avoiding liquid incrustations.
9. The switch does not permanently engage in the 'P' setting. You have to hold the switch in the 'P' setting

Capability of jar

1500mL

CLEANING

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

- Remove plug from the mains socket, and allow the appliance to cool down

before cleaning it.

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

Capability of bowl

2500g flour and 1500g water

Application examples

Emulsion:

2 eggs, 2 tablespoon vinegar, 250g oil.

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

Carrots

400 g carrots, appropriate water



Chopping of almonds

200g almonds.



Ice-cubes

Weight of one ice-cube:~12g-16g/piece 140g=~9 pieces



Beating of egg-white

27egg-white in the BOWL with the WHISK at speed 6.



Beating of cream

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



Kneading of dough

1000g flour

200g chopped almonds

15g salt

28g butter

28g sugar

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



Technical Data

Voltage supply: 220-240V~50Hz

Power input: 2000W



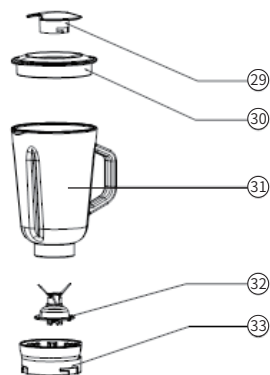
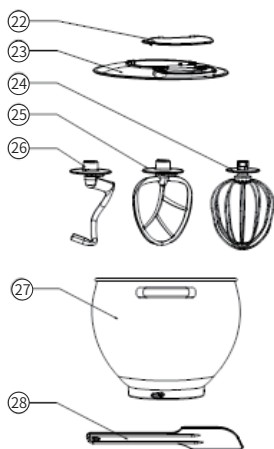
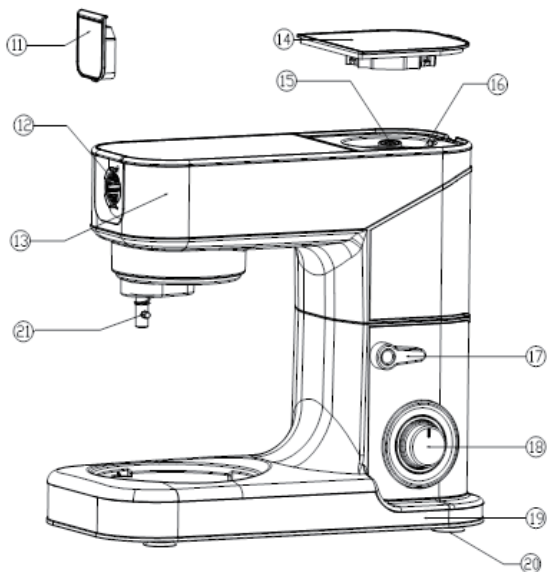
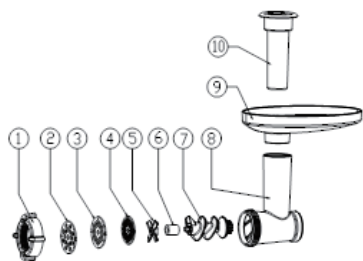
ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



The symbol above and on the product means that the product is classed as Electrical or Electronic equipment and should not be disposed with other household or commercial waste at the end of its useful life.

The Waste of Electrical and Electronic Equipment (WEEE) Directive (2012/19/EU) has been put in place to recycle products using best available recovery and recycling techniques to minimise the impact on the environment, treat any hazardous substances and avoid the increasing landfill. Contact local authorities for information on the correct disposal of Electrical or Electronic equipment.

Lees alle instructies voor het gebruik van dit product



1. Moer
3. Gemiddelde maalschijf
5. Snijmes
7. Wormschroef
9. Vleesschaal
11. Afdekkapje
13. Zwenkarm
15. Bovenste koppeling
17. Ontgrendelknop
19. Motorbehuizing
21. Motoras
23. Deksel voor kom
25. Bisschop
27. Mengkom
29. Dop voor deksel
31. Kan
33. Basis voor blender
2. Fijne maalschijf
4. Grove maalschijf
6. Siliconen koppeling
8. Behuizing vleesmolen
10. Stopper
12. Aansluiting voor accessoires
14. Afdekkapje blender
16. Veiligheids microschakelaar
18. Snelheidsregelaar
20. Voetje
22. Deksel
24. Garde
26. Kneedhaak
28. Spatel
30. Deksel blender
32. Snijmes

Belangrijke veiligheidsvoorzorgsmaatregelen:

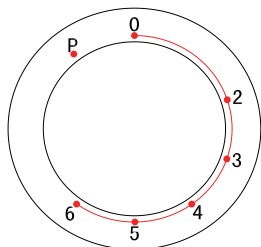
Bij het gebruik van elektrische apparaten, dienen de basisveiligheidsregels altijd in acht genomen te worden inclusief de onderstaande:

- Lees alle aanwijzingen.
- Om het risico op elektrische schokken te voorkomen, mogen de behuizing, het netsnoer en de stekker niet ondergedompeld worden in water of andere vloeistoffen.
- Goed toezicht is noodzakelijk wanneer een apparaat gebruikt wordt door of in de nabijheid van kinderen.
- Verwijder de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet wordt gebruikt, bij het wisselen van de hulpstukken of als het wordt gereinigd.
- Vermijd het aanraken van bewegende onderdelen.
- Als het netsnoer beschadigd is dient het vervangen te worden door de fabrikant, zijn servicedienst of andere gekwalificeerde personen om risico's te vermijden.
- Het gebruik van accessoires die niet aanbevolen of verkocht zijn door de fabrikant kunnen brand, elektrische schokken of persoonlijk letsel veroorzaken.

- Niet buitenshuis gebruiken.
 - Laat het snoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen.
 - Houd tijdens het gebruik handen en keukengerei weg van bewegende bladen of schijven om het risico op ernstige verwondingen of schade aan de mixer te voorkomen.
 - De messen zijn scherp, wees voorzichtig bij het hanteren.
 - Om het risico op verwondingen te verminderen plaatst u nooit de snijbladen of schijven op de basis.
 - Zorg ervoor dat alles goed op zijn plaats gefixeerd zit voordat u het apparaat gebruikt.
 - Voer het voedsel nooit handmatig in, gebruik altijd de stopper.
 - Probeer niet om de beveiliging van het deksel uit te schakelen.
 - Gebruik de blender alleen als het deksel geplaatst is.
 - Bij het mengen van hete vloeistoffen verwijdert u de dop uit het deksel.
 - Zet de machine uit voor u de hulpstukken vervangt.
 - Gebruik de machine en de hulpstukken alleen zoals aangegeven in de handleiding.
 - Zet het apparaat uit voordat u de accessoires verwisselt of u de onderdelen benadert die bewegen als het apparaat in bedrijf is.
 - Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen. Het apparaat en het netsnoer altijd buiten bereik van kinderen houden.
 - Apparaten kunnen worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, zintuigelijke of geestelijke vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis als zij onder toezicht staan of geïnstrueerd zijn voor het gebruik van het apparaat in een veilige manier en als zij de gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Altijd de stekker uit het stopcontact verwijderen wanneer het apparaat niet wordt gebruikt en voor montage, demontage of reiniging.






Bewaar deze instructies

Bedieningspaneel snelheidsinstellingen



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

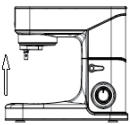



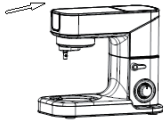



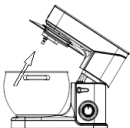
Snelheidsinstellingen

Accessoires	Afbeelding	Snelheid	Tijd	Inhoud
Deeghaak		1,2	30 sec op stand 1 en 5 min op stand 2	2500 g bloem en 1500 ml water
Bisschop		2-4	7min	
Garde		6	7 min	Minimaal eiwit van 3-24 eieren
Vleesmolen		5-6	7 min	
Blender		5-6,P	1 min	max. 1,5 L

Gebruiksposities

Waarschuwing!

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

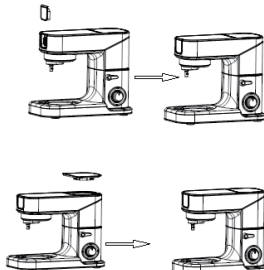
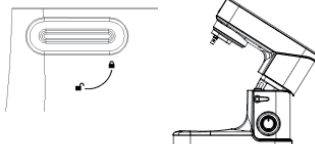
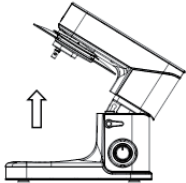
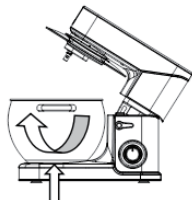
Onderdeel	Positie	Hulpstuk		
1				
2				
3				
4		Plaats de deeghaak, Bisschop of Garde naar wens.		

Risico op letsel door draaiende hulpstukken!

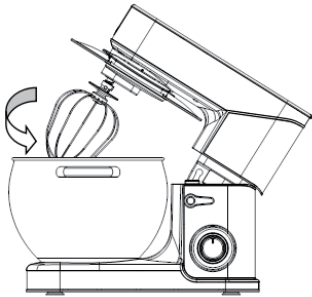
Als het apparaat in gebruik is dient u uw vingers uit de buurt van de mengkom te houden.

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

Hoe gebruik ik de deeghaak, de bisschop en de garde

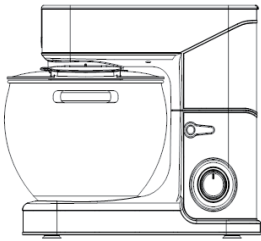
<p>1.</p> 	<ol style="list-style-type: none">1. Plaats het apparaat op een vlak oppervlak, bijv. een aanrecht en zorg dat het stevig staat.2. Zorg dat de beschermkap (11) is geplaatst in de aansluiting voor accessoires (12)3. Plaats de beschermkap van de blender (14) in de bovenste aansluiting van de zwenkarm (13). (zie afbeelding)
<p>2.</p> 	<p>Draai de ontgrendelknop van de arm (17) rechtsonder en beweeg tegelijk met de hand de zwenkarm (13) omhoog tot deze op zijn plaats vergrendelt. De zwenkarm staat nu omhoog.</p>
<p>3.</p> 	<p>Plaats het deksel van de mengkom (23) op de zwenkarm (13) en draai een beetje rechtsonder zodat deze in positie vergrendelt.</p>
<p>4.</p> 	<ol style="list-style-type: none">1. Doe het voedsel in de mengkom (27).2. Plaats de mengkom in de uitsparing op de motorbehuizing (19).3. Draai de mengkom een stukje rechtsonder zodat deze op zijn plaats vergrendelt.

5.

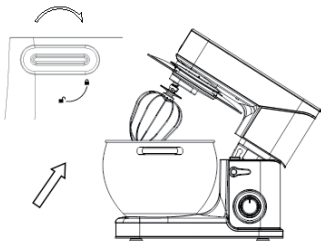
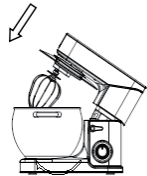
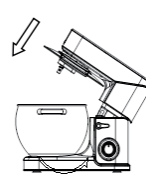


1. Plaats de benodigde accessoire (24, 25 of 26) op de motoras (21) aan de onderkant van de zwenkarm (13).
2. A. De deeghaak (26) wordt gebruikt voor zwaar deeg, gehakt of ander zwaar kneedwerk.
B. De bisschop (25) wordt gebruikt voor lichtere soorten deeg.
C. De garde (24) wordt gebruikt voor het stijfslaan van room, eiwit, etc.
3. Draai het hulpstuk zodat de pennen op de spindel in lijn liggen met de inkepingen bovenop het hulpstuk. Druk het hulpstuk tegen de zwenkarm en draai deze tegelijk linksom tot het hulpstuk stevig op zijn plaats vergrendelt. Het hulpstuk mag niet los zitten en u mag het niet zomaar weg kunnen trekken.

6.



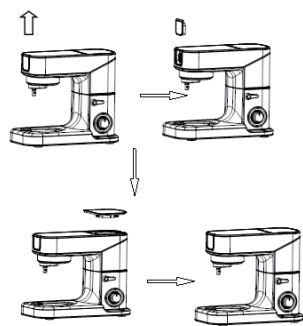
1. Laat de zwenkarm zakken zodat deze in positie vergrendelt. Het deksel (23) dient stevig op de mengkom (27) te passen, anders zit het niet goed op zijn plaats. Het apparaat is nu gereed voor gebruik.
2. Steek de stekker in het stopcontact en zet de machine AAN. Zet de snelheidsregelaar op stand 1 (of een andere stand), het controlelampje op het bedieningspaneel gaat nu branden.
3. Kies de gewenste snelheid. Stand 1 is de langzaamste en stand 6 is de hoogste snelheid. De aanbevolen stand, tijd en capaciteit zijn getoond in bovenstaande tabel.
4. Als u de binnenkant van de kom schoon wilt schrapen, wacht u tot het hulpstuk volledig tot stilstand gekomen is. Gebruik de spatel, nooit uw vingers.

<p>7.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zet het apparaat uit als u klaar bent. Zet de machine uit met de schakelaar en haal de stekker uit het stopcontact voor u de hulpstukken wisselt, voor u de machine uit elkaar haalt of wanneer het apparaat niet gebruikt wordt. 2. Draai de ontgrendelknop van de zwenkarm (17) rechtsover en beweeg tegelijk met de hand de zwenkarm (13) omhoog tot deze op zijn plaats vergrendelt. De zwenkarm (13) staat nu omhoog.
<p>8.</p> <p>8.1</p>  <p>8.2</p> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Verwijder het hulpstuk door deze rechtsover te draaien. 2. Verwijder de mengkom met het voedsel door deze linksom te draaien.

BELANGRIJK!

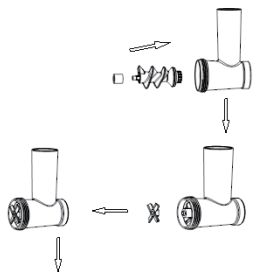
Het water dat aan het deeg toegevoegd wordt voor het kneden dient 40 +/- 5 °C te zijn.

Gehaktmolen

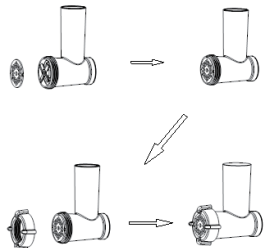
<p>1.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Plaats het apparaat op een vlak oppervlak, bijv. een aanrecht en zorg dat het stevig staat. 2. Zorg dat de beschermkap (11) is geplaatst in de aansluiting voor accessoires (12) 3. Plaats de beschermkap van de blender (14) op de zwenkarm (13).(zie afbeelding)
---	---

2.

2.1

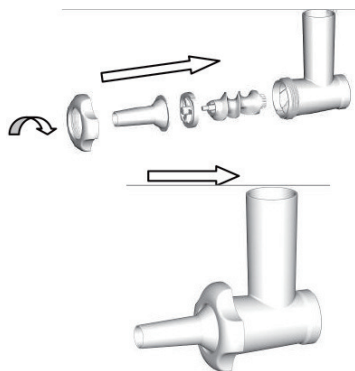


2.2



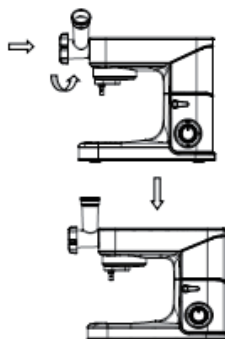
1. Plaats de wormschroef (7) in de gehaktmolen(8).
2. Plaats de siliconen koppeling (6) op de aansluiting van de wormschroef (zie afbeelding).
3. Plaats het snijmes (5) op de aansluiting van de wormschroef (zie afbeelding). De scherpe kanten van het mes dienen in de richting van de maalschijf te wijzen.
4. Plaats een van de drie maalschijven (2, 3, 4) bovenop het mes (zie afbeelding). Draai de maalschijf zo dat de twee uitsparingen gelijk liggen met de nokjes op de behuizing van de vleesmolen. Kies de maalschijf voor de gewenste consistentie, u kunt kiezen uit fijn, gemiddeld en grof.
5. Plaats de ringmoer (1) over de maalschijf op de behuizing (zie afbeelding). Draai rechtsom om hem te vergrendelen. De moer moet de maalschijf stevig op zijn plaats houden. Draai echter niet te vast.

2.3



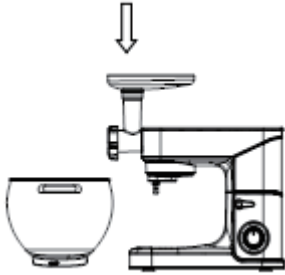
1. Monteer de rol (7) in het vleessnijderlichaam (8) met de dunne metaalverbinding naar buiten en druk stevig op de plaats.
2. Monteer de deegspreider (34) en de worstbus (35) op de scrollverbinding (zie afbeelding). Draai het zo, dat de twee inkepingen in lijn zijn met de pennen op het vleesmolenhuis.
3. Monteer de ringmoer (1) over de worstbus op het vleesmolenhuis (zie afbeelding). Draai met de klok in om te vergrendelen. De ringmoer moet de worsthouder op zijn plaats vastzetten. Maar doe niet meer vast.

3.



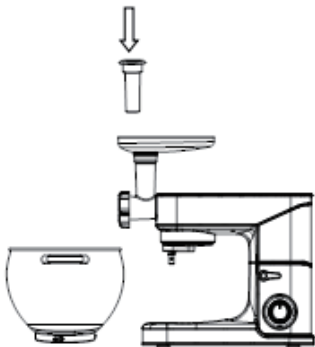
plaats de behuizing van de vleesmolen (8) in de aansluiting voor de hulpstukken (12) zodat de pijl in lijn ligt met de cirkel. Draai tot verticale positie zodat de pijlen in lijn liggen.

4.



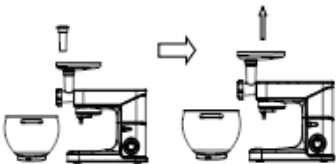
1. Plaats de vleesschaal (9) op de vleesmolenbehuizing (8) zodat het brede deel boven de motorbehuizing zit.
2. Plaats de mengkom (27) onder de opening van de vleesmolen.
3. Het apparaat is nu gereed voor gebruik.

5.



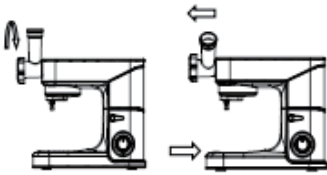
1. Steek de stekker in het stopcontact en zet de machine AAN.
2. Zet de snelheidsregelaar op stand 1 (of een andere stand), het controlelampje op het bedieningspaneel gaat nu branden.
3. Snijd het vlees in kleine stukjes zodat deze door de vultrechter passen. Snijd het vlees in blokjes of reepjes van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

6.



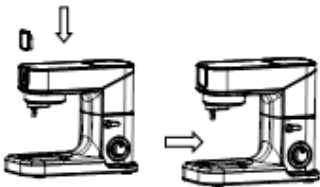
1. Zet de machine uit na het malen van het vlees. Zet de machine uit met de schakelaar en haal de stekker uit het stopcontact voor u de hulpstukken wisselt, voor u de machine uit elkaar haalt of wanneer het apparaat niet gebruikt wordt.
2. Verwijder de stopper en de vleesschaal.

7.



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

8.



Plaats het afdekkapje terug op de aansluiting voor hulpstukken.

Veiligheidsinstructies:

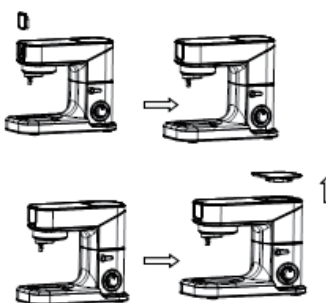
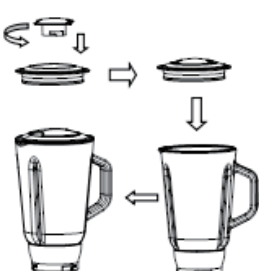
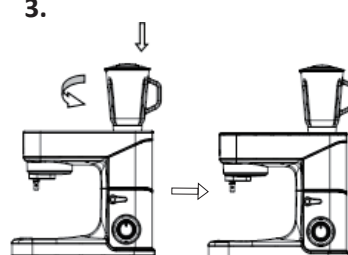
Verwijder altijd botjes, kraakbeen, pezen en zwoerd voor u het vlees maalt. Bevroren voedsel dient helemaal ontdooid te zijn voor het malen.


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

Laat de vleesmolen nooit langer dan 10 minuten onafgebroken draaien.

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

Blender

<p>1.</p> 	<ol style="list-style-type: none">1. Plaats het apparaat op een vlak oppervlak, bijv. een aanrecht en zorg dat het stevig staat.2. Zorg dat de beschermkap (11) is geplaatst in de aansluiting voor accessoires (12)2. Verwijder de beschermkap (14) van de zwenkarm (zie afbeelding).
<p>2.</p> 	<ol style="list-style-type: none">1. Plaats het voedsel dat u wilt verwerken in de kan (31).2. Doe het deksel van de blender (30) op de kan en zorg dat het goed vast zit.3. Plaats de dop voor de blender (29) in de opening van het deksel van de blender.
<p>3.</p> 	<ol style="list-style-type: none">1. Plaats de kan op de behuizing zodat de pijl in lijn ligt met de cirkel. Draai rechtsonder zodat de pijlen in lijn liggen.2. Steek de stekker in het stopcontact en zet de machine AAN. Zet de snelheidsregelaar op stand 1 (of een andere stand), het controlelampje op het bedieningspaneel gaat nu branden.3. Kies de gewenste snelheid. De aanbevolen standen zijn getoond in bovenstaande tabel.

<p>4.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zet de machine uit en haal de stekker uit het stopcontact voor u de hulpstukken wisselt, voor u de machine uit elkaar haalt of wanneer het apparaat niet gebruikt wordt. 2. Om de kan te verwijderen, draait u de kan zodat de pijl in lijn ligt met de cirkel en verwijder de kan. 3. Verwijder het deksel van de blender om het verwerkte voedsel uit te schenken.
<p>5.</p> 	<p>Plaats de beschermkap van de blender weer op de zwenkarm.</p>

Veiligheidsinstructies:

1. Om de beste resultaten te verkrijgen bij het pureren van vaste ingrediënten, dient u kleine porties in de kan te doen, een voor een in plaats van een grote hoeveelheid ineens.
2. Als u met vaste ingrediënten werkt kunt u deze het best in stukjes van 2 - 3 cm snijden.
3. Bij het mengen van vaste ingrediënten begint u met een kleine hoeveelheid vloeistof. Voeg dan langzaam meer vloeistof toe via de vulopening.
4. Leg altijd uw hand bovenop de blender wanneer u deze gebruikt.
5. Voor het roeren van erg dikke vloeistoffen raden we aan dat u de blender in de pulsstand gebruikt zodat de bladen niet vast komen zitten.
6. NB: Laat de motor maximaal 2 minuten draaien om oververhitting of beschadiging te voorkomen.
7. Reinig het apparaat vóór het eerste gebruik.
8. Het apparaat na gebruik onmiddellijk schoonmaken om aankoeken van de vloeistoffen te voorkomen.
9. De schakelaar blijft niet vanzelf in de "P" stand staan. U moet de schakelaar vasthouden in de "P" stand.

Inhoud van de kan

1500mL

REINIGEN

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

- Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voor u het schoonmaakt.
- Dompel het motorgedeelte en mengkom nooit onder in water en zorg dat er geen water in het apparaat binnendringt.
- Reinig het motorgedeelte met een vochtige doek. Een beetje afwasmiddel kan gebruikt worden als het apparaat sterk vervuild is.
- Gebruik geen schuursponsjes, staalwol of iets soortgelijks, sterke oplosmiddelen of schurende schoonmaakmiddelen om het apparaat te reinigen omdat deze de buitenkant van het apparaat kunnen beschadigen.
- Demonteer de machine en reinig alle accessoires afzonderlijk. De vleesmolen en andere onderdelen kunnen in warm water met zeep of in de vaatwasser worden gereinigd.
- Pas op dat u de messen of scherpe delen niet aanraakt tijdens het gebruik of bij het reinigen.
- **BELANGRIJK!** Laat volledig drogen na het reinigen alvorens weer te gebruiken. Gebruik het apparaat niet als het nat is.
- We bevelen aan de vleesroosters in te vetten met plantaardige olie na het reinigen, en ze op te bergen in vetvrij papier om het risico op roest en verkleuren te minimaliseren.
- Na het afwassen en drogen dient u de hulpstukken meteen in de beschermhoes op te ruimen.

Inhoud van de kom

2500g Bloem en 1500g water

Toepassingsvoorbeelden

Emulsie:

2 eieren, 2 eetlepels azijn, 250g olie.

Blender instellen op stand 5 en langzaam de olie door de

VULDOP gieten. Meng zolang de mayonaise emulgeert.

Wortelen

400 g wortelen



Hakken van amandelen

200g amandelen.

Ijsblokjes

Gewicht van een ijsblokje: ~12-16g/st 140g=~9 st



Eiwit stijfslaan

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



Room stijfslaan

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



Deeg kneden

1000g bloem

200 g gehakte amandelen

15 g zout

28 g boter

28 g suiker

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



TECHNISCHE GEGEVENS

Bedrijfsspanning: 220-240V~ 50Hz

Stroomverbruik: 2000W

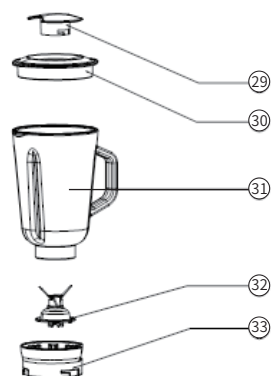
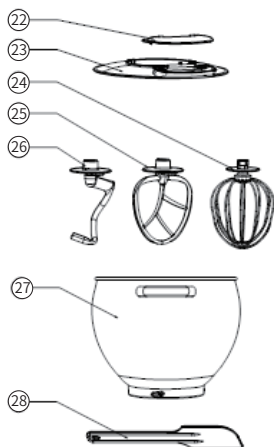
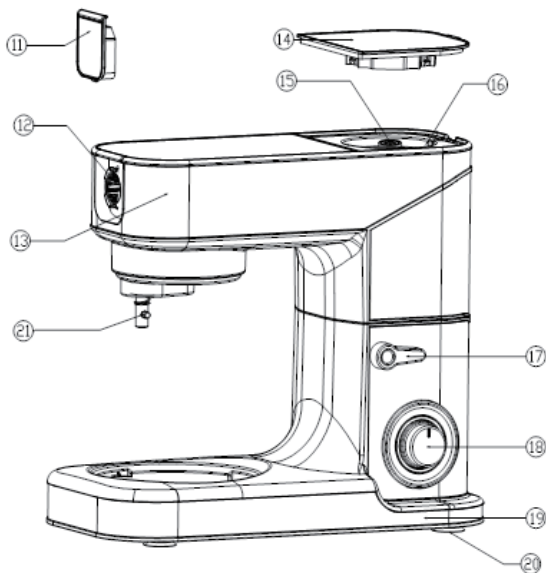
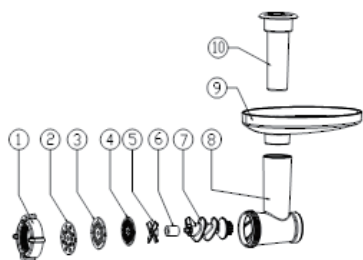


MILIEUVRIENDELIJKE AFVALVERWERKING



Het symbool boven en op het apparaat houdt in dat het product geclassificeerd is als elektrische of elektronische apparatuur en niet met het huishoudelijke of bedrijfsafval dient te worden afgevoerd wanneer het niet meer bruikbaar is. De Waste of Electrical and Electronic Equipment (WEEE) richtlijn (2012/19/EU) is opgesteld om producten te recyclen met de beste beschikbare terugwinning en recycling technieken om zo de invloed op het milieu te minimaliseren, gevaarlijke stoffen te behandelen en de groeiende afvalbergen tegen te gaan. Neem contact op met uw lokale overheid voor informatie over de correcte afvoer van elektrische of elektronische apparatuur.

Lire toutes les instructions avant d'utiliser ce produit



1. Anneau écrou
3. Disque de hachage moyen
5. Lame
7. Spirale
9. Plateau à viande
11. Couvercle de protection
13. Bras pivotant
15. Coupleur supérieur
17. Bouton de libération
19. Boîtier du moteur
21. Axe du moteur
23. Couvercle du bol
25. Batteur plat
27. Bol de mixeur
29. Capuchon du milieu
31. Carafe
33. Base de la coupe
2. Disque de hachage fin
4. Disque de hachage grossier
6. Coupleur en silicone
8. Boîtier du hachoir à viande
10. Cheminée
12. Port pour accessoire
14. Capot de protection du mixeur
16. Micro-interrupteur de sécurité
18. Molette de sélection de la vitesse
20. Patin
22. Couvercle
24. Fouet
26. Crochet à pâte
28. Spatule
30. Couvercle du mixeur
32. Lame à découper

Précautions de sécurité importantes :

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

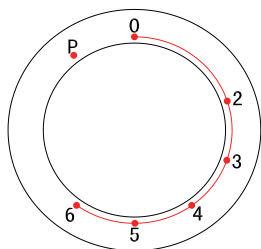
- Veuillez lire toutes ces instructions.
- Pour vous préserver des risques d'électrocution, ne jamais plonger l'appareil ni son cordon d'alimentation dans l'eau ou un autre liquide.
- Soyez attentif lors de l'utilisation de l'appareil à proximité d'enfants.
- Débranchez la prise après utilisation, avant de changer un accessoire et de nettoyer.
- Éviter d'entrer en contact avec les pièces mobiles.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit alors être remplacé par le constructeur, ses techniciens certifiés ou autre personne qualifiée.
- L'utilisation d'accessoires non certifiés ou vendus par le fabricant peut entraîner des incendies, des électrocutions ou des blessures.
- Ne pas utiliser en extérieur.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre au bord de la table ou du comptoir.
- N'approchez pas les mains ou les ustensiles des lames ou des disques en

mouvement lors du traitement des aliments pour éviter les risques de blessures sérieuses ou d'endommager le mixeur.

- Les lames sont tranchantes, manipulez-les avec soin.
 - Pour réduire les risques de blessure, ne jamais poser les lames de découpe ou les disques sur la base.
 - Assurez-vous que les accessoires sont correctement fixés avant d'utiliser l'appareil.
 - Ne jamais placer les aliments dans l'appareil à la main, utilisez le poussoir.
 - Ne pas tenter de contourner la fonction de sécurité offerte par le système de verrouillage du couvercle.
 - Toujours installer le couvercle avant utilisation.
 - Lorsque vous ne mixez pas de liquides, retirez la pièce centrale du capuchon en deux parties.
 - Éteignez l'appareil avant de remplacer un accessoire.
 - Utilisez le produit et l'ensemble des accessoires uniquement dans le but décrit dans le mode d'emploi.
 - Éteindre l'appareil avant de changer les accessoires ou d'approcher des pièces mobiles pendant le fonctionnement.
 - Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Ne pas laisser l'appareil et son cordon à portée des enfants.
 - Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités mentales ou sensorielles réduites, un niveau de connaissances ou d'expérience limité, tant qu'elles le font sous surveillance, ou qu'elles ont reçu des instructions d'utilisation pour leur sécurité et qu'elles comprennent les risques possibles. Il est interdit aux enfants d'utiliser l'appareil sans surveillance.
- Débranchez toujours le mixeur de la prise s'il doit être laissé sans surveillance, ou avant de l'assembler, de le démonter ou de le nettoyer.

Conservez ce mode d'emploi

Réglages du panneau de contrôle



0 -----Stop

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

Réglage 1-----Vitesse minimum—lent

Réglage 6-----Vitesse maximum—rapide

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

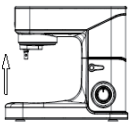



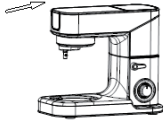



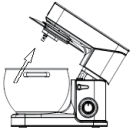
Réglage de la vitesse

Accessoires	Image	Réglage de la vitesse	Durée	Capacité
Crochet à pâte		1,2	30 sec à vitesse 1 et 5 min à vitesse 2	2500 g de farine et 1500 ml d'eau
Batteur plat		2-4	7min	
Fouet		6	7 min	Au moins blanc d'oeuf de 3-24eggs
Vleesmolen		5-6	7 min	
Blender		5-6,P	1 min	1,5L max

Positions de fonctionnement

Avertissement !

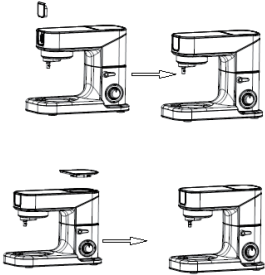
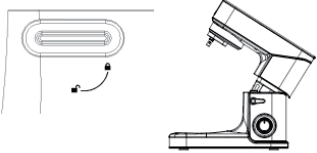
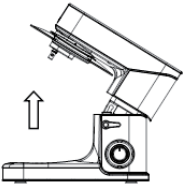

Ne faites fonctionner l'appareil que si un accessoire ou un outil est attaché, comme décrit dans ce tableau.

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

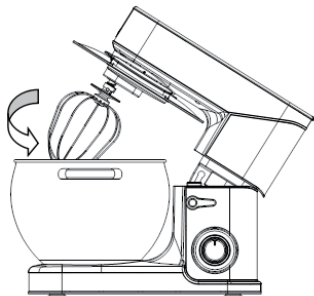
Risque de blessures en cas de contact avec les outils en mouvement !
Pendant le fonctionnement de l'appareil, ne jamais mettre les doigts dans le bol de mixage.

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

Utilisation du Crochet à pâte , Batteur plat et du Fouet

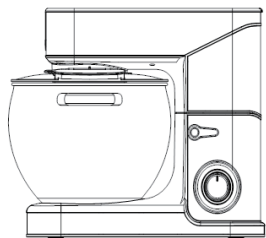
<p>1.</p> 	<ol style="list-style-type: none">1. Positionnez l'appareil sur une surface plate, par exemple un comptoir de cuisine et assurez-vous qu'il ne risque pas de bouger.2. Assurez-vous que le couvercle de protection (11) est bien présent dans le Port d'accessoires (12)3. Placez le couvercle de protection du mixeur (14) sur le coupleur supérieur du bras pivotant (15). (voir Illustration)
<p>2.</p> 	<p>Faites tourner le bouton de libération du bras (17) dans le sens horaire. Faites pivoter en même temps le bras pivotant (13) à la main de manière à ce qu'il se verrouille avec un déclic. Le bras se soulève.</p>
<p>3.</p> 	<p>Placez le couvercle du bol (23) sur le bras pivotant (13) et faites-le pivoter légèrement dans le sens horaire de manière à ce qu'il soit verrouillé en toute sécurité.</p>
<p>4.</p> 	<ol style="list-style-type: none">1. Mettez les aliments dans le bol de mixage (27).2. Positionnez le bol dans le renforcement du boîtier du moteur (19).3. Faites tourner légèrement le bol dans le sens horaire, jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

5.

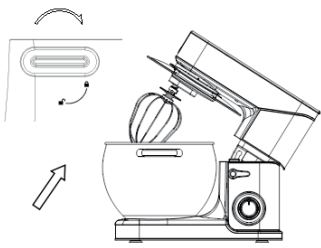
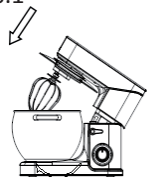



1. Installez l'accessoire désiré (25 avec 24, 23 ou 26) sur l'axe du moteur (21) situé sous le bras pivotant (13).
2. A. Le crochet à pâte (26) est à utiliser avec la pâte épaisse, la viande hachée ou d'autres tâches lourdes.
B. Le batteur plat (25) est à utiliser avec les types de pâtes moins épaisses.
C. Le fouet (24) est à utiliser pour fouetter la crème, les blancs d'œufs, etc.
3. Tournez l'accessoire de manière à ce que les goupilles sur l'axe soient alignées sur les ouvertures du dessus de l'accessoire. Pressez l'accessoire contre le bras pivotant et faites-le pivoter dans le sens anti-horaire en même temps jusqu'à ce que les goupilles s'engagent et que l'accessoire se verrouille en position en toute sécurité. L'accessoire ne doit pas être lâche et vous ne devez pas être capable de le retirer librement.

6.



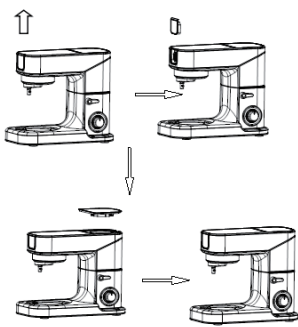
1. Abaissez le bras pivotant jusqu'à ce qu'il s'enclenche avec un déclic. Le couvercle (23) doit être installé hermétiquement sur le bol (27), sinon, il est mal positionné. L'appareil est maintenant prêt à l'emploi.
2. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise murale et ALLUMEZ l'appareil. Faites tourner la molette de réglage de vitesse sur vitesse 1 (ou un autre réglage désiré). Le voyant sur le panneau de contrôle s'allume.
3. Sélectionnez la vitesse désirée. La vitesse 1 est la plus lente et la vitesse 6 la plus rapide. Les vitesses recommandées, la durée et la capacité sont indiquées dans le tableau ci-dessus.
4. Si vous devez raclez les bords du bol, attendez que l'accessoire soit complètement immobile avant de le faire. Utilisez une spatule, pas vos doigts.

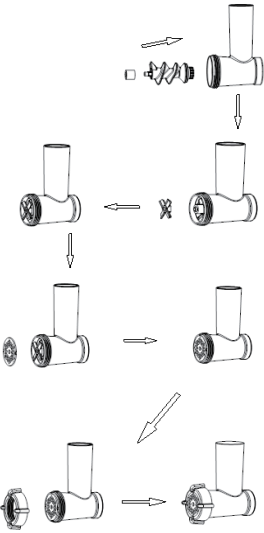
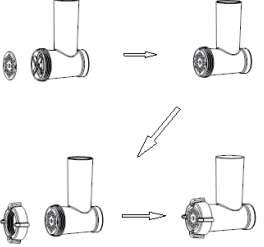
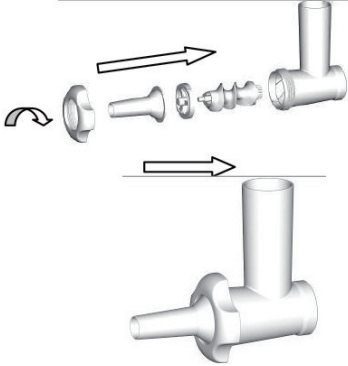
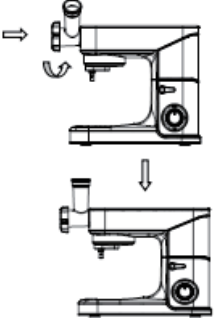
<p>7.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Éteignez l'appareil lorsque vous avez terminé. Éteignez l'appareil au niveau du bouton et débranchez-le avant de changer des accessoires, avant de démonter l'appareil et après utilisation. 2. Faites tourner le bouton de libération du bras (17) dans le sens horaire. Soulevez en même temps le bras pivotant (13) à la main de manière à ce qu'il se verrouille avec un déclic. Le bras se soulève.
<p>8.</p> <p>8.1</p>  <p>8.2</p> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Retirez l'accessoire en le faisant pivoter dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. 2. Retirez le bol de mixage contenant les aliments travaillés dans le sens anti-horaire.

IMPORTANT !

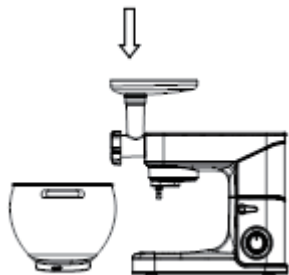
La température de l'eau à ajouter à la pâte doit être de 5 °C autour de 40 °C.

Hachoir à viande

<p>1.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Positionnez l'appareil sur une surface plate, par exemple un comptoir de cuisine et assurez-vous qu'il ne risque pas de bouger. 2. Assurez-vous que le couvercle de protection (11) est bien présent dans le Port d'accessoires (12) 3. Placez le couvercle de protection du mixeur (14) sur le coupleur supérieur du bras pivotant (13). (voir Illustration)
--	--

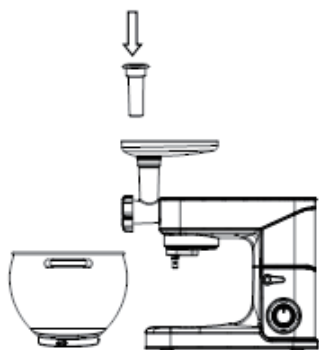
<p>2.</p> <p>2.1</p>  <p>2.2</p> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Installez la spirale (7) dans le boîtier du hachoir (8). 2. Insérez le coupleur de silicone (6) dans la connexion de la spirale (voir illustration). 3. Insérez la lame (5) dans la connexion de la spirale (voir illustration). Les bords coupants de la lame doivent être orientés dans la direction du disque à hacher. 4. Positionnez l'un des trois disques à hacher (2, 3, 4) sur la lame (voir illustration). Faites tourner le disque à hacher de manière à ce que les indentations soient alignées avec les goupilles sur le boîtier du hachoir. Sélectionnez le disque à hacher désiré selon la consistance voulue. Vous pouvez choisir entre fine, moyenne ou grossière. 5. Placez l'anneau-écrou (1) sur le disque à hacher sur le boîtier du hachoir (voir illustration). Faites tourner dans le sens horaire pour verrouiller. L'anneau doit maintenir le disque en place solidement. Ne pas serrer de manière excessive.
<p>2.3</p> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Placez le défilement (7) dans le corps du moulin à viande (8) avec le raccord métallique mince vers l'extérieur et appuyez fermement sur place. 2. Monter l'épandeuse de pâte (34) et la cartouche de saucisse (35) sur la connexion de défilement (voir illustration). Tournez-le pour que les deux indentations soient alignées avec les broches du corps de meule de viande. 3. Monter l'anneau (1) sur la cartouche de saucisse sur le corps du broyeur de viande (voir illustration). Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller L'anneau doit maintenir solidement la cartouche de saucisse en place. Mais ne pas trop serrer.
<p>3.</p> 	<p>Placez le boîtier du hachoir (8) dans le port à accessoires (12), de manière à ce qu'il soit aligné sur le cercle. Faites-le tourner en position verticale, de manière à faire correspondre les flèches.</p>

4.



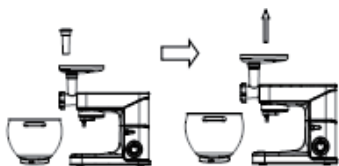
1. Placez le plateau à viande (9) sur le boîtier du hachoir (8) de manière à ce que la partie la plus large se trouve au-dessus du boîtier de l'appareil.
2. Positionnez le bol de mixage (27) ou un autre récipient sous l'ouverture du hachoir.
3. L'appareil est maintenant prêt à l'emploi.

5.



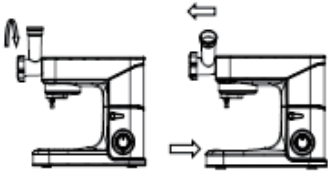
1. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise murale et ALLUMEZ l'appareil.
2. Faites tourner la molette de réglage de vitesse sur vitesse 1 (ou un autre réglage désiré). Le voyant sur le panneau de contrôle s'allume.
3. Découpez la viande en plus petits morceaux pour que ces derniers puissent entrer dans la cheminée de remplissage. Découpez la viande en cubes ou lanières d'une largeur d'environ 2,5 cm.
4. Placez les morceaux sur le plateau (9).
5. Sélectionnez la vitesse désirée à l'aide des quatre boutons de vitesse. Les vitesses recommandées sont indiquées dans le tableau ci-dessus.
6. Les morceaux de viande descendent dans le tube de remplissage. Poussez-les avec précaution avec le poussoir (10). N'appuyez pas trop fort, sous risque d'endommager l'appareil.

6.



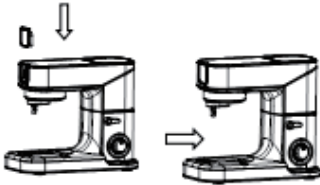
1. Éteignez l'appareil au niveau du bouton et débranchez-le avant de changer des accessoires, avant de démonter l'appareil et après utilisation.
2. Retirez le poussoir et le plateau à viande.

7.



Pour détacher le hachoir, faites tourner le boîtier de manière à faire correspondre la flèche avec le cercle, puis retirez-le.

8.



Remettez le couvercle de protection sur le port à accessoires.

Instructions de sécurité :

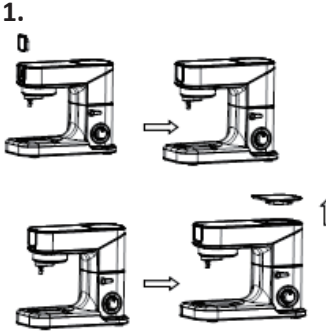
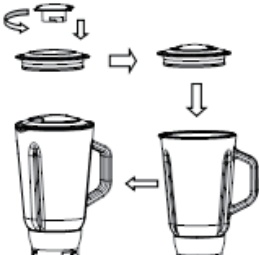
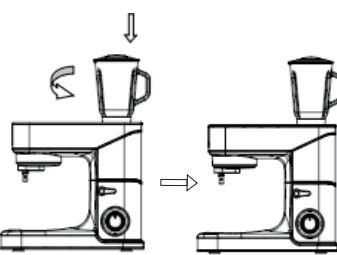
Retirez toujours les os, les nerfs, les tendons et la couenne avant de hacher la viande.


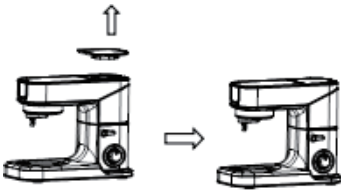
Les aliments surgelés doivent être complètement décongelés avant de les travailler.

Le hachoir à viande ne doit être utilisé que pour hacher la viande. Évitez de hacher les aliments à pâte sablée, car ils produisent des miettes qui peuvent endommager l'appareil.

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

Mixeur

<p>1.</p> 	<ol style="list-style-type: none">1. Positionnez le bloc moteur sur une surface plate, par exemple un comptoir de cuisine et assurez-vous qu'il ne risque pas de bouger.2. Assurez-vous que le couvercle de protection (11) est bien présent dans le Port d'accessoires (12)3. Placez le couvercle de protection du mixeur (14) sur le coupleur supérieur du bras pivotant. (voir Illustration)
<p>2.</p> 	<ol style="list-style-type: none">1. Placez les aliments à traiter dans la carafe (31).2. Placez le couvercle du mixeur (30) sur la carafe en vous assurant que le tout soit hermétique.3. Placez le bouchon du milieu (29) sur le trou du couvercle de la carafe.
<p>3.</p> 	<ol style="list-style-type: none">1. Placez l'ensemble sur le bloc moteur, en faisant correspondre la flèche avec le cercle. Faites tourner dans le sens horaire jusqu'à ce que la flèche corresponde avec la flèche.2. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise murale et ALLUMEZ l'appareil. Faites tourner la molette de réglage de vitesse sur vitesse 1 (ou un autre réglage désiré). Le voyant sur le panneau de contrôle s'allume.3. Sélectionnez la vitesse désirée à l'aide des six boutons de vitesse. Les vitesses recommandées sont indiquées dans le tableau ci-dessus.

<p>4.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Éteignez l'appareil au niveau du bouton et débranchez-le avant de changer des accessoires, avant de démonter l'appareil et après utilisation. 2. Pour détacher la carafe, faites-la tourner de manière à faire correspondre la flèche avec le cercle, puis retirez-la. 3. Retirez le couvercle du mixeur pour verser les aliments traités.
<p>5.</p> 	<p>Placez le couvercle de protection du mixeur sur le bras pivotant.</p>

Instructions de sécurité :

1. Pour garantir les meilleurs résultats en mixant les ingrédients solides, ajoutez-les graduellement plutôt qu'une grande quantité à la fois.
2. Si vous mixez des aliments solides, découpez-les en plus petits morceaux (2-3 cm) au préalable.
3. Lorsque vous mixez des aliments solides, avec des liquides, ajoutez d'abord une petite quantité de liquide. Ajoutez graduellement plus de liquide par l'ouverture du couvercle.
4. Placez toujours une main sur le dessus du mixeur lorsque vous le faites fonctionner.
5. Pour mélanger les ingrédients solides ou très épais, nous vous recommandons d'utiliser la fonction de pulsion pour éviter que les lames ne se bloquent.
6. N.B. : Ne faites pas fonctionner le moteur sans interruption pendant plus de 2 minutes, sous risque de dommages.
7. Il est recommandé de nettoyer l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.
8. Nettoyez cet appareil après chaque utilisation pour éviter les dommages entraînés par l'incrustation de liquides.
9. La position « P » ne se maintient pas automatiquement. Vous devez

tenir le bouton pour activer le mode « P ».

Capacité de la carafe

1500 mL

NETTOYAGE

Faites particulièrement attention aux points suivants :

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

Capacité du bol

2500g de farine 1500g d'eau

Exemples d'utilisation

Émulsion :

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

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

Carottes

400 g de carottes, une quantité appropriée d'eau



Broyer des amandes

200g d'amandes.



Glaçons

Poids d'un glaçon : ~12g-16g/morceau 140g=~9 morceaux



Battre des blancs d'œufs

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



Battre la crème

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



Travailler la pâte

1000g de farine

200g d'amandes hachées

15g de sel

28g de beurre

28g de sucre

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



DONNÉES TECHNIQUES

Tension d'opération: 220-240V~ 50Hz

Consommation énergétique: 2000W



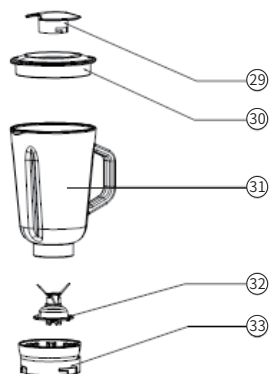
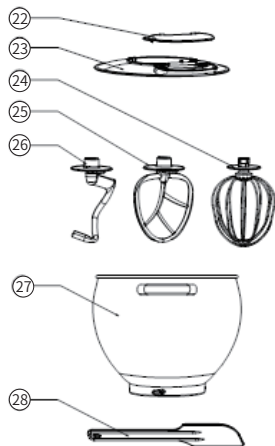
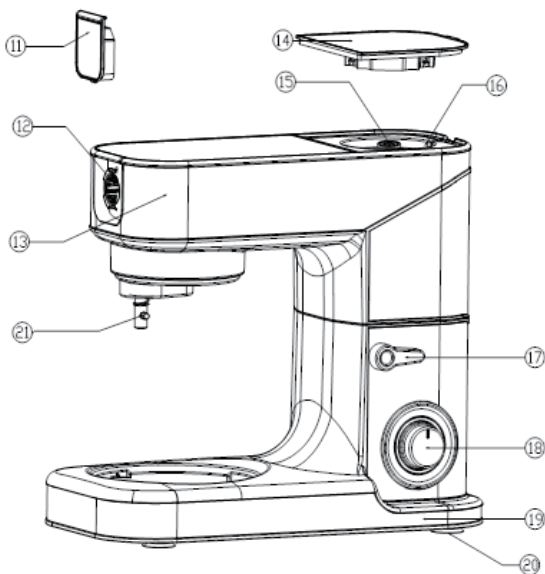
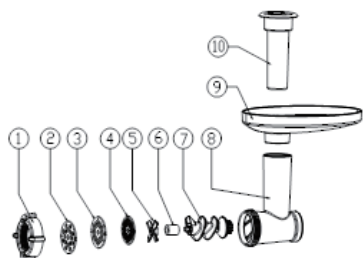
APPAREIL RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT



Le symbole ci-dessus et apposé sur le produit indique que ce dernier appartient à la catégorie des équipements électriques et électroniques et ne doit donc pas être mis au rebut avec les autres déchets domestiques ou

commerciaux en fin de vie utile. La directive Waste of Electrical and Electronic Equipment (WEEE) Directive (2012/19/EU) a été mise en place pour encourager la mise en place des meilleures techniques disponibles pour la récupération et le recyclage, minimisant ainsi l'impact négatif des substances nocives et dangereuses sur l'environnement et éviter la prolifération des décharges. Prenez contact avec les autorités locales compétentes pour en savoir plus sur la manière correcte de disposer des équipements électriques et électroniques.

Prima di utilizzare questo prodotto, si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni



- 1.Ghiera
- 3.Medio di tritare disco
- 5.Fresa
- 7.Scorrere
- 9.Vassoio di carne
- 11.Copertura di protettiva
- 13.Braccio orientabile
- 15.Accoppiatore superiore
- 17.Pulsante di rilascio
- 19.Motore casa
- 21.Elettromandrino
- 23.Copertura boccia
- 25.Frusta piatta
- 27.Terrina
- 29.Calotta medio
- 31.Vaso
- 33.Basso coppa
- 2.Bene di tritare disco
- 4.Grossolano di tritare disco
- 6.Accoppiamento silicon
- 8.Corpo di tritacarne
- 10.Manomettere
- 12.Presa accessori
- 14.Miscelatore di .copertura protettiva
- 16.Sicuro microinterruttore
- 18.Manopola di controllo velocità
- 20.Rilievo del piede
- 22.Coperchio
- 24.Frusta
- 26.Gancio impastare
- 28.Spatola
- 30.Coperchio di miscelatore
- 32.Lama da taglio

Importanti misure di sicurezza:

Quando si usano apparecchi elettrici, seguire sempre le precauzioni di base, incluse le seguenti:

- Leggere tutte le istruzioni.
- Per evitare il rischio di scosse elettriche, non collocare l'apparecchiatura cavo di unità o la spina in acqua o altri liquidi.
- Quando i bambini o vicino a bambini devono essere tenuti sotto controllo.
- Cambiare accessori e pezzi prima di pulire Scollegare il prodotto quando non in uso.
- Evitare il contatto con parti in movimento.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o dal fornitore, agente di servizio o da personale qualificato simili per evitare il pericolo.
- Utilizzare l'allegato non viene venduto dal produttore può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni.
- Non utilizzare all'aperto.
- Si prega di lasciare la linea di appendere al bordo di un tavolo o bancone.
- Nel processo, tenere le mani e gli utensili da lame in movimento o dischi

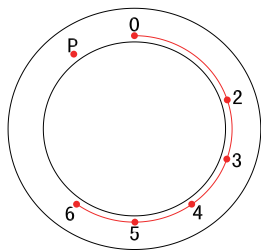
per ridurre il rischio di lesioni gravi alle persone o danni al frullatore.

- Lama affilata, maneggiarlo con cura.
- Per ridurre il rischio di lesioni, non posizionare mai lama o dischi di taglio sulla base.
- Saldamente bloccato in posizione prima di azionare l'apparecchiatura.
- Non alimentare cibo a mano, è necessario utilizzare il pestello.
- Non cercare di aprire il meccanismo di interblocco della copertura.
- Funziona sempre con il tappo collocato frullatore.
- Quando la miscelazione non è liquido, rimuovere i due pezzi centro del coperchio.
- Spegnerne la macchina prima di cambiare gli accessori.
- Solo il manuale nell'utilizzo degli accessori del prodotto e di montaggio.
- Prima di cambiare gli accessori o avvicinarsi alle parti in uso, spegnere il dispositivo.
- Questo prodotto non deve essere utilizzato da bambini. Le attrezzature e fili della portata dei bambini.
- Il dispositivo non è una persona con capacità fisiche, sensoriali o mentali o la mancanza di esperienza e conoscenza da utilizzare, se sono in un modo sicuro per ottenere supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio, e capire i pericoli che possono essere utilizzati. I bambini non devono giocare con il dispositivo.

Se il dispositivo viene lasciato incustodito e prima di montare, smontare o la pulizia, è necessario scollegare il dispositivo dalla rete elettrica.

Conservare queste istruzioni

Pannello di controllo impostazione della velocità








0 ----- Arresta

Impostare 1-6 ----- Velocità di lavoro

Impostare 1 ----- Velocità di minima-- Lento

Impostare 6 ----- Velocità di massima-- Veloce

Impostare P ----- Velocità di alta-- Ghiaccio tritato

Accessori	Immagine	Impostazione di velocità	Tempo	Capacità
Gancio impastare		1,2	30 sec a velocità 1 e 5 min a velocità 2	2500 g di farina e 1500 ml di acqua
Frusta piatta		2-4	7min	
Frustra		6	7 min	Almeno albume d'uovo di 3-24 uova
Tritacarne		5-6	7 min	
Miscelatore		5-6,P	1 min	1.5 L max

Posizione di funzionamento

ATTENZIONE!

Solo quando l'operazione di fissaggio del dispositivo/e strumento di installazione nella posizione operativa secondo la tabella.

Articolo	Posizione	Accessorio		
1				
2				
3				
4		A seconda della necessità di impostare l'impasto gancio, mescolando gancio, agitatore.		

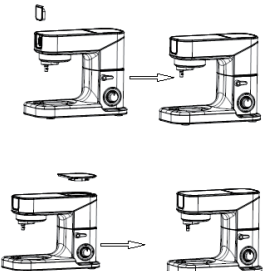
Utensile rotante Pericolo di lesioni!

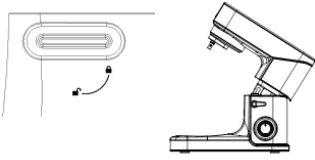
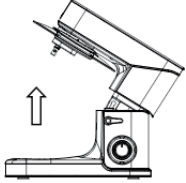

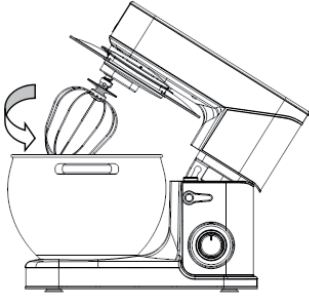
Quando l'apparecchio è in funzione, tenere le dita lontano dal mixer.

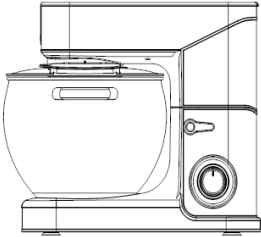
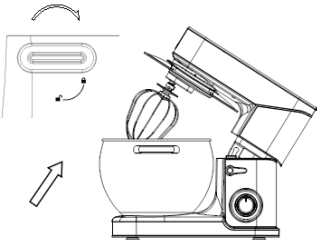
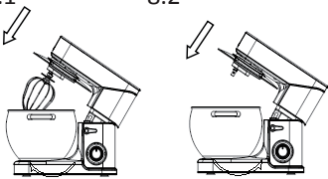
Prima di apparecchiature tempi di inattività e staccare la spina, non

sostituire lo strumento. Quando è chiuso, l'unità continua a funzionare per breve tempo.

Come utilizzare il gancio per impastare, coltello piatto, agitatore

1.		<ol style="list-style-type: none">1. Il dispositivo è posizionato su una superficie piana, come un contatore di cucina, e assicurarsi che ferma.2. Copertura di protezione (11) alla slitta accessori (12).3. Il coperchio di protezione agitatore (14) nel braccio rotante (13) del connettore. (Vedi figura).
----	---	---

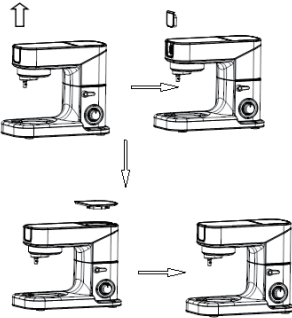
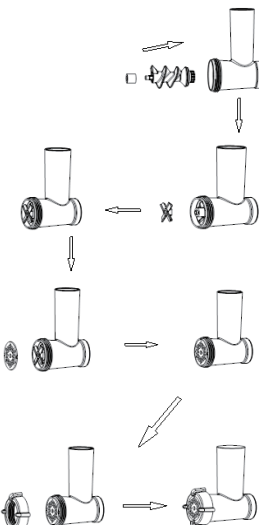
<p>2.</p> 	<p>La rotazione oraria del pulsante di rilascio della maniglia (17). E una mano sollevare il braccio rotante (13) per bloccare in posizione per click. Braccio rotante inclinazione verso l'alto.</p>
<p>3.</p> 	<p>Montare il coperchio della ciotola (23) sul braccio orientabile (13) e ruotarla leggermente in senso orario, in modo che si blocca in posizione in modo sicuro.</p>
<p>4.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mettere il cibo nella ciotola di miscelazione (27). 2. Montare la ciotola nella rientranza sulla casa del motore (19). 3. Girare la ciotola leggermente in senso orario, in modo da non si blocca in posizione.
<p>5.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gli accessori necessari (24, 25 o 26) montati sul braccio rotante (13) sul lato del motore mandrino (21). 2. A. Impastare gancio (26) per la pasta pesante, carne macinata o altri lavori mescolando esigenti. B. Aereo agitatore (25) per miscelare un tipo più leggero di pasta. C. Un agitatore (24) per montare la panna, albume d'uovo e altri. 3. Rotazione allegati, accessori e un perno incassata sul bordo superiore del allineamento mandrino. L'attaccamento al braccio di pressatura rotante, mentre in senso antiorario fino a innestare il perno di fissaggio e serrature saldamente in posizione. Accessori non sciolto, né estrarla.

<p>6.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Giù braccio rotante scatta in posizione. Il coperchio (23) deve essere strettamente allineata con il mixer (27), oppure non è installato correttamente. È ora possibile utilizzare il dispositivo. 2. Collegare il cavo di alimentazione alla presa di corrente e aprirlo. La manopola di controllo della velocità sul pannello di controllo per velocità 1 (o qualsiasi le impostazioni di velocità) indicatore ora essere accesa 3. Selezionare la velocità da usare. 1 è il pulsante di velocità più bassa, tasto di velocità 6 è la velocità più veloce. La velocità, tempo consigliato e la capacità della tabella precedente. 4. Se è necessario raschiare all'interno del mixer, si prega di attendere anettere un arresto completo. Utilizzando una spatola, non usare le dita.
<p>7.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Al termine della miscelazione spegnimento del dispositivo. Prima di cambiare gli accessori, o smontare il dispositivo prima o non è in uso, spegnere il dispositivo e staccare la spina. 2. La rotazione oraria del pulsante rotante di rilascio braccio (17). Sollevare il braccio rotante e una mano per bloccarla in posizione da clic. Rotazione braccio (13) è inclinato verso l'alto.
<p>8.</p> <p>8.1</p> <p>8.2</p> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rotazione in senso orario per rimuovere l'allegato. 2. Rimuovere il boccale con senso antiorario.

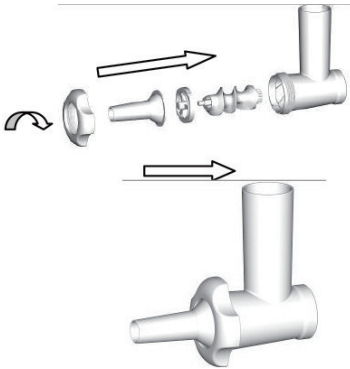
IMPORTANTE!

La temperatura dell'acqua che verrà aggiunto in pasta a 40 ± 5 °C gradi durante la preparazione per la pasta è in progresso

Tritacarne.

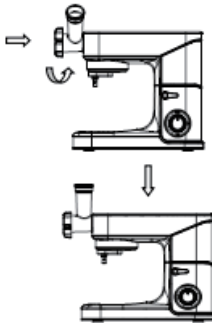
<p>1.</p> 	<ol style="list-style-type: none">1. Il dispositivo è posizionato su una superficie piana, come un contatore di cucina, e assicurarsi che ferma.2. Copertura di protezione (11) alla slitta accessori (12).3. Posizionare il coperchio di protezione frullatore (14) nel braccio orientabile (13). (Vedi figura)
<p>2.</p> <p>2.1</p>  <p>2.2</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Inserire il rotolo (7) nel corpo tritacarne (8).2. Montare il giunto di silicio (6) sul collegamento di scorrimento (vedi figura).3. Montare la taglierina (5) sul raccordo di scorrimento (Vedi figura). Il bordi taglienti della fresa devono essere rivolte verso il disco di macinazione.4. Montare uno dei tre tritare disco (2,3,4) sulla parte superiore della fresa (Vedi figura). Ruotare il disco di macinazione in modo che due rientranze siano allineati con i perni sul corpo tritacarne. Selezionare il disco di macinazione per la consistenza desiderata. È possibile scegliere fine, media e grossa.5. Montare la ghiera (1) sopra il disco di macinazione sul corpo tritacarne (vedi figura). Girare in senso orario per bloccare. La ghiera deve tenere il disco di macinazione saldamente in posizione. Ma non stringere troppo.

2.3



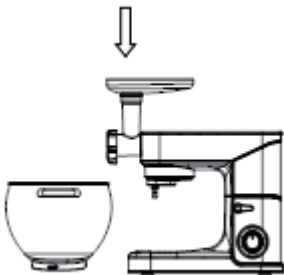
1. Montare il rotolo (7) nel corpo della macinaia (8) con il sottile filo metallico verso l'esterno e premere saldamente in posizione.
2. Montare lo spianatore per pasta (34) e il contenitore di salsiccia (35) sul collegamento a scorrimento (vedere l'illustrazione). Toglietelo in modo che i due indentazioni siano allineati con i perni sul corpo della macinaia.
3. Inserire la ghiera (1) sul contenitore della salsiccia sul corpo della macinaia (vedere figura). Girare in senso orario per bloccare. Il dado anello deve tenere saldamente il contenitore di salamoci in posizione. Ma non stringere più.

3.



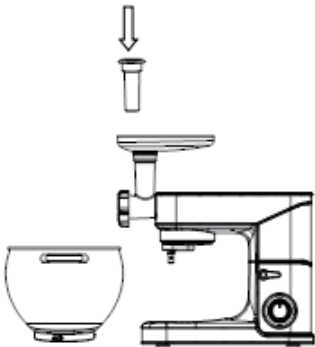
È del corpo tritacarne (8) nella presa accessori (12), in modo che la freccia è allineata con il cerchio. Ruotare alla posizione verticale, in modo che la freccia sia allineata con la freccia.

4.



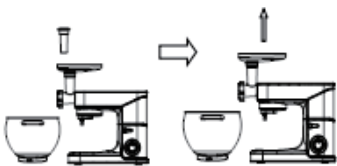
1. Inserire il vassoio carne (9) sul corpo tritacarne (8) in modo che la parte larga viene posizionato sulla casa motore dell'apparecchio.
2. Posizionare la ciotola di miscelazione (27) o simili sotto l'apertura carne corpo smerigliatrice.
3. L'apparecchio è pronto per l'uso.

5.



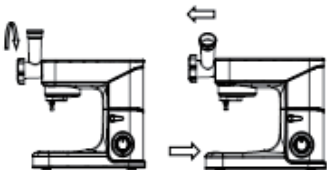
1. Collegare il cavo di alimentazione alla presa di corrente principale e lo accende.
2. Ruotare la manopola di controllo della velocità di velocità¹ (o qualsiasi impostazione di velocità) sarà ora illuminato spia sul pannello di controllo.
3. Tagliare la carne in pezzi più piccoli, in modo che i pezzi si incastrano nel tubo di alimentazione. Dadi o tagliato in strisce con una larghezza di circa 2,5 cm.
4. Mettete i pezzi sul vassoio (9).
5. Selezionare la velocità desiderata utilizzando i pulsanti quattro velocità. Velocità consigliati sono riportati nella tabella di cui sopra.
6. Il pezzi di carne viaggiano lungo il tubo di alimentazione. Spingere verso il basso con cautela con il pressino (10). Non premere troppo forte, altrimenti si rischia di danneggiare l'apparecchio.

6.



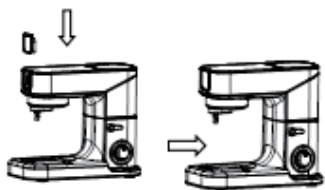
1. Carne di macinazione completa spegnere il dispositivo. Prima di accessori che cambiano, o prima o smontare il dispositivo non viene utilizzato, spegnere il dispositivo e staccare la spina.
2. Rimuovere il piatto di spinta e la carne.

7.



Rimozione del tritacarne, ruotare la freccia è allineato con il cerchio, e poi rimosso.

8.



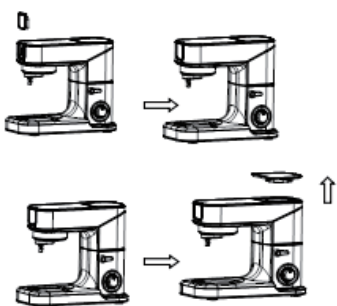
Reinstallare il coperchio di protezione sulla slitta accessori.

Codice di sicurezza:

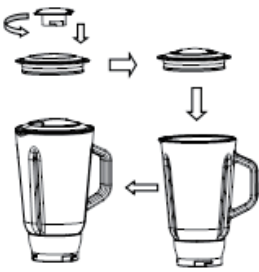
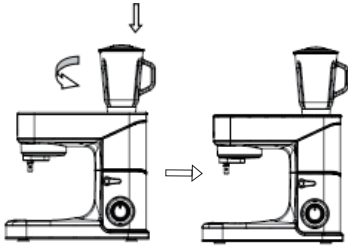

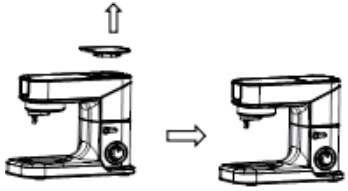
Cancella le ossa, criniera, tendini, e macinare la carne prima. Alimenti congelati devono essere completamente scongelati prima della macinazione. Solo tritacarne per macinare la carne. Evitare cibi pasta abrasiva come ad esempio: gli alimenti contenenti briciole di pane, in quanto ciò potrebbe causare danni alle apparecchiature elettriche. Mai più di 10 minuti di continuo tritacarne operazione. Il tritacarne esegue continuamente per un lungo tempo senza frattura può ridurre la vita dell'apparecchio. Dopo aver utilizzato 10 minuti, prendere una pausa e attendere almeno 30 minuti prima di utilizzarlo nuovamente.

Miscelatore

1.



1. La sezione del motore è posto su una superficie piana, come: contatore di cucina, e assicurarsi che ferma.
2. Copertura di protezione (11) alla slitta accessori (12).
3. Rimuovere il coperchio di protezione frullatore (14) dal braccio girevole (vedi figura).

<p>2.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Posizionare il prodotto alimentare che si desidera elaborare nel barattolo (31). 2. Mettere il coperchio frullatore (30) nel barattolo e assicurarsi che copre bene. 3. Posizionare il tappo centrale (29) nel foro del coperchio frullatore.
<p>3.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. La bottiglia è stata collocata nella camera di montaggio del motore, in modo che la freccia è allineato con il cerchio. In senso orario in modo che la freccia sia allineata con la freccia. 2. Collegare il cavo di alimentazione alla presa di corrente e aprirlo. La manopola di controllo della velocità sul pannello di controllo per velocità 1 (o qualsiasi impostazioni di velocità) indicatore ora essere accesa 3. Utilizzare a sei velocità tasto per selezionare la velocità desiderata. Come la tabella mostra la velocità consigliata.
<p>4.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Prima di accessori che cambiano, o smontare il dispositivo, o quando non è in uso, spegnere il dispositivo e staccare la spina. 2. Rimozione del gruppo del serbatoio, ruotare il piatto in modo che la freccia è allineato con il cerchio, e poi rimosso. 3. Togliere il coperchio frullatore, poi i prodotti alimentari trasformati fuori.
<p>5.</p> 	<p>Il coperchio di protezione agitatore di nuovo sul braccio orientabile.</p>

Codice di sicurezza:

1. Per ottenere i migliori risultati nella produzione di contenuto solido, una piccola porzione di uno a uno nel serbatoio, indecenti volta posizionato troppo.
2. Se si elaborano ingredienti solidi, prima tagliato in piccoli pezzi (2-3 cm).
3. Mescolando il contenuto solido a partire da una piccola quantità di liquido. Gradualmente aggiungere più liquido attraverso l'apertura nel coperchio.
4. Nel funzionamento del dispositivo, consegnare sempre sulla parte superiore del mixer.
5. Mescolando ingredienti liquidi solidi o molto spessi, si consiglia di utilizzare un agitatore in modalità impatto, al fine di impedire che la lama bloccata.
6. Nota: Evitare il surriscaldamento o danni conseguenti, fino a far funzionare il motore per 2 minuti.
7. Consigliato prima di attrezzature primo utilizzo di pulizia.
8. Macchine per la pulizia dopo ogni uso, per evitare incrostazioni di liquido.
9. Interruttore non permanentemente impegnato con impostazione 'P'.
Deve tenere premuto l'interruttore in posizione "P".

Capacità di vaso

1500mL

PULITURA

Quando pulite l'apparecchiatura, si dovrebbe notare quanto segue:

- Staccare la spina dalla presa di corrente prima di pulire attendere che il dispositivo si raffreddi.
- Fare la parte del motore del dispositivo è immerso in acqua, e assicurarsi che l'acqua non entra nel dispositivo.
- Pulire con un panno umido per pulire la sezione del motore. Se l'apparecchio è molto sporco, è possibile aggiungere una piccola quantità di detersivo.
- Non utilizzare spugne abrasive, lana d'acciaio, o qualsiasi forma di solventi forti o detersivi abrasivi per pulire l'apparecchiatura, perché può causare danni alla superficie esterna del dispositivo.

- Il dispositivo a parte e pulire tutti allegato separato. Tritacarne, e altre parti del corpo possono essere lavate in acqua tiepida e sapone o la .
- Fare attenzione a non toccare le lame o parti taglienti durante l'uso e la pulizia.
- **IMPORTANTE!** Lasciare asciugare completamente dopo la pulizia prima di utilizzare nuovamente. Non utilizzare l'apparecchio se umido.
- Si consiglia di pulire con olio vegetale dopo la lubrificazione setaccio carne, memorizzato nella carta oleata, al fine di minimizzare il rischio di ruggine e scolorimento.
- Dopo il lavaggio e l'asciugatura, l'accessorio immediatamente essere memorizzato in una custodia protettiva.

Capacità di ciotola

2500g farina e 1500g acqua

Esempi di applicazione

Emulsione:

2 uova, 2 cucchiai di aceto, 250g olio. Agitatore regolato al passaggio 5, l'olio lentamente nel centro del coperchio. Finché ibrido maionese analogico.

Carote

400 g carote, acqua di adeguata



Tagliere di mandorle

200g mandorle .



Cubetto di ghiaccio

Un peso cubetto di ghiaccio: ~ 12g-16g / foglio 140g = ~ 9 foglio



Battito del bianco d'uovo

27 albume nella CIOTOLA con le FRUSTE a velocità 6.



Battito di crema
600g crema con la FRUSTA PIATTA nella CIOTOLA a velocità 4.



Impastare di pasta

1000g farina
200g mandorle tritate
15g sale
28g burro
28g zucchero
Circa 600g acqua (Temperatura 40 +/- 5 °C.)



Dati di tecnici

Tensione di alimentazione: 220-240 V ~ 50Hz
Ingresso di alimentazione: 2000W



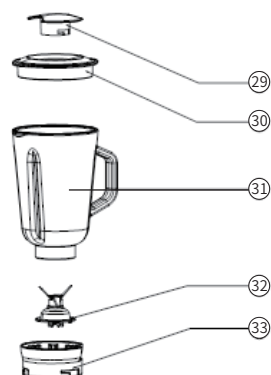
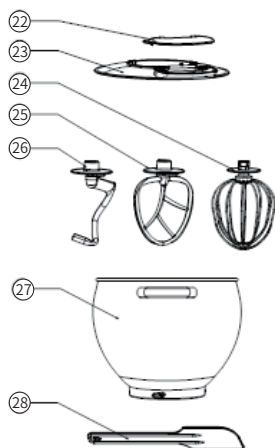
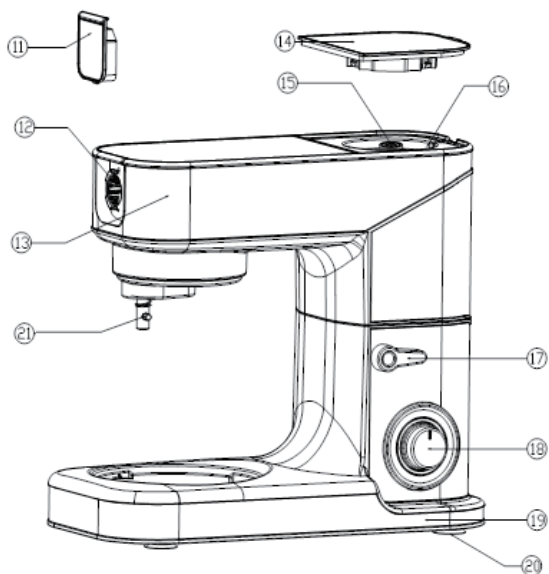
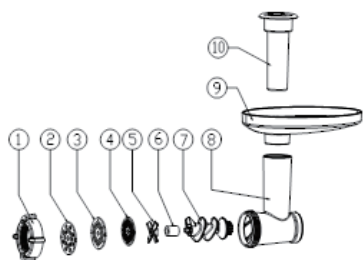
Smaltimento di apparecchiature e batterie



Il simbolo sopra e sul prodotto indica che è classificato come apparecchiatura elettrica ed elettronica e non deve essere smaltito con rifiuti domestici o commerciali al termine del suo ciclo di vita.

La Direttiva sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE) (2012/19/EU) è in vigore perché i prodotti vengano riciclati attraverso le migliori tecniche di recupero e riciclaggio disponibili per ridurre al minimo l'impatto sull'ambiente, trattare le sostanze pericolose ed evitare l'accumulo in discarica. Contattare le autorità locali per informazioni sul corretto smaltimento delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Před použitím tohoto produktu si přečtěte všechny pokyny



1. Matice
3. Mlecí destička pro střední mletí
5. Řezací čepel
7. Spirálový podavač
9. Násypka
11. Odnímatelný kryt
13. Multifunkční hlava
15. Vývod pro mixér
17. Uvolňovací páčka
19. Pohonná jednotka
21. Motorové vřeteno
23. Kryt mísy
25. Mísící metla
27. Mísa
29. Odnímatelná zátka
31. Skleněná nádoba
33. Pohárek
2. Mlecí destička pro jemné mletí
4. Mlecí destička pro hrubé mletí
6. Křemíkový upevňovací šroub
8. Tělo mlýnku na maso
10. Pěchovadlo
12. Vývod pro příslušenství
14. Kryt
16. Bezpečnostní spínač
18. Otočný regulátor rychlosti
20. Podložka
22. Víčko
24. Šlehací metla
26. Hnětací hák
28. Špachtle
30. Víko nádoby
32. Nůž

Důležitá bezpečnostní opatření:

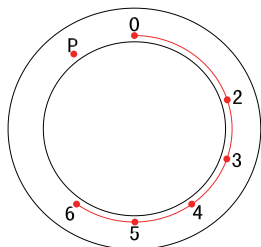
Při používání elektrického spotřebiče je třeba vždy dodržovat základní preventivní opatření, včetně následujících:

- Přečtěte si všechny pokyny.
- Aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem, nepokládejte šňůru nebo zástrčku přístroje do vody nebo jiné kapaliny.
- Je-li spotřebič používán dětmi nebo v jejich blízkosti, je nutný přísný dohled.
- Vždy odpojte spotřebič od napájení, pokud ho necháváte bez dozoru a před montáží, demontáží nebo čištěním.
- Vyvarujte se kontaktu s pohyblivými částmi.
- Jestliže je napájecí přívod tohoto spotřebiče poškozen, musí být nahrazen výrobcem, jeho servisním technikem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se tak zabránilo vzniku nebezpečné situace.
- Použití příslušenství, které výrobce nedoporučuje ani neprodává, může způsobit požár, úraz elektrickým proudem nebo zranění.
- Nenechávejte kabel viset přes okraj stolu nebo pracovní desky.

- Při zpracování potravin držte ruce a nádoby mimo dosah pohyblivých nožů nebo mlecích destiček. Snížíte tak riziko vážného poranění a poškození přístroje.
 - S přístrojem pracujte opatrně, nože jsou ostré.
 - Ke snížení rizika poranění nepokládejte nože a mlecí destičky na přístroj.
 - Před použitím přístroje se ujistěte, že je bezpečně zajištěn.
 - Nikdy během chodu spotřebiče do něj nevsunujte ruku. Vždy používejte pěchovadlo.
 - Nepokoušejte se překonat blokovací mechanismus víčka..
 - Vždy používejte spotřebič s nasazeným víčkem.
 - Pokud nemícháte tekutinu, odstraňte středovou část dvoudílného uzávěru.
 - Před výměnou příslušenství spotřebič vypněte.
 - Spotřebiče a jeho příslušenství používejte podle pokynů uvedených v návodu.
 - Spotřebič vypněte před výměnou příslušenství nebo přístupných částí, které se při používání pohybují.
 - Tento spotřebič nesmí být používán dětmi. Udržujte spotřebič a jeho přívod mimo dosah dětí.
 - Spotřebiče mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
- Vždy odpojte spotřebič od napájení, pokud ho necháváte bez dozoru a před montáží, demontáží nebo čištěním.

Uložte tento návod

Nastavení rychlosti otočného regulátoru rychlosti








0---Stop

Nastavení1-6---Provozní rychlost

Nastavení1---Minimální rychlost - pomalá

Nastavení6---Maximální rychlost - rychlá

NastaveníP---Nejvyšší rychlost drtící ledové kostky

Příslušenství	Obrázek	Nastavení rychlosti	Čas	Množství
Hnětací hák		1,2	30 sekund rychlost 1 a 5 min. rychlost 2	2500 g mouky a 1500 ml vody
Mísící metla		2-4	7min	
Šlehací metla		6	7 min	Alespoň vejce bílé 3-24ggs
Mlýnek na maso		5-6	7 min	
Mixér		5-6,P	1 min	1.5 L max

Provozní polohy Upozornění!

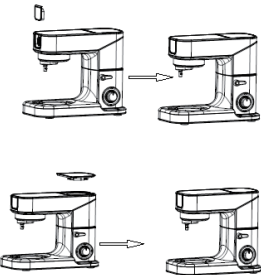
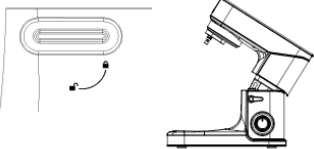
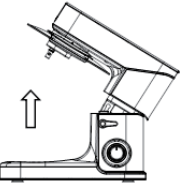
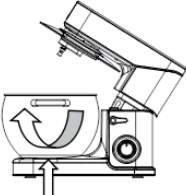
Používejte spotřebič pouze tehdy, je-li příslušenství / nářadí upevněno podle této tabulky a je v provozní poloze.

Položka	Poloha	Příslušenství		
1				
2				
3				
4		Nastavte hnětací hák, mísící metlu a šlehací metru podle vašich potřeb.		

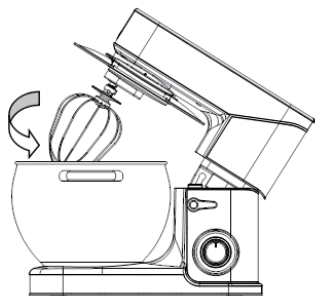
Nebezpečí poranění rotačními nástroji!

Během provozu spotřebiče nevsunujte prsty do mísy. Neměňte příslušenství, dokud není spotřebič v klidu a nebyl odpojen. Po vypnutí je vřeteno ještě chvíli v pohybu.

Jak pracovat s hnětacím hákem, mísící metlou a šlehací metlou

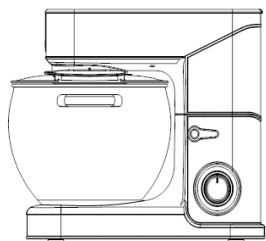
<p>1.</p> 	<ol style="list-style-type: none">1. Umístěte spotřebič na plochý povrch, např. kuchyňskou linku a ujistěte se, že stojí pevně.2. Zajistěte, aby byl ochranný kryt (11) nasazen do zásuvky pro příslušenství (12).3. Nasadte ochranný kryt mixéru (14) do horní spojky multifunkční hlavy (13). (viz obrázky)
<p>2.</p> 	<p>Otočte multifunkční hlavu (17) ve směru hodinových ručiček. Současně zvedněte multifunkční hlavici (13) tak, aby se zacvaknutím zamkla v poloze. Multifunkční hlava bude nakloněna nahoru.</p>
<p>3.</p> 	<p>Nasadte kryt misky (23) na multifunkční hlavu(13) a lehce pootočte ve směru hodinových ručiček tak, aby bezpečně zapadla do správné polohy.</p>
<p>4.</p> 	<ol style="list-style-type: none">1. Vložte jídlo do mísy (27).2. Namontujte mísící mísu do výklenku na pohonné jednotce (19).3. Míchací mísu mírně otočte po směru hodinových ručiček, aby zapadla na své místo.

5.

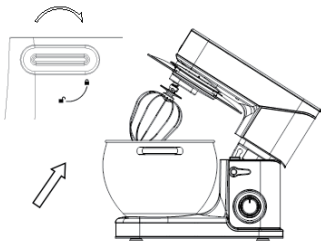
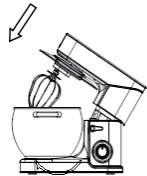



1. Ze spodní strany multifunkční hlavy namontujte na motorové vřeteno (21) požadované příslušenství (24 , 25 or 26).
2. A. Hnětací hák (26) se používá pro těžké těsto, mleté maso nebo jiné náročné hnětací práce.
B. Mísící metla (25) se používá pro lehké směsi těsta.
C. Šlehací metla (24) se používá ke šlehání šlehačky, vaječných bílků atd.
3. Otočte příslušenstvím tak, aby kolíky na vřetenu byly zarovnaný s prohlubněmi na horním okraji příslušenství. Zatlačte příslušenství proti multifunkční hlavici a současně jej otáčejte proti směru hodinových ručiček, až kolíky s příslušenstvím do sebe bezpečně zapadnou. Příslušenství nesmí být volné a nemělo by být možné jej volně vytáhnout.

6.



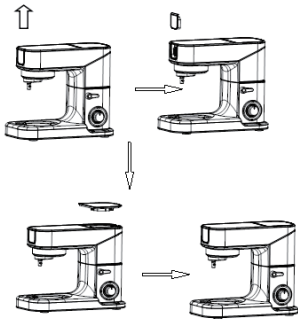
1. Multifunkční hlavu sklopte tak, aby se zacvaknutím zamkla na místě. Víčko (23) musí být na mísící mísu pevně nasazeno (27) . Spotřebič je nyní připraven k použití.
2. Zasuňte napájecí kabel do zásuvky a spotřebič zapněte. Otočením regulátoru rychlosti na rychlost 1 (nebo jakoukoli jinou rychlost) se rozsvítí osvětlení okolo regulátoru.
3. Pootočením regulátoru zvolte některou z rychlostí. Rychlost 1 je nejpomalejší, rychlost 6 je nejrychlejší. Doporučená rychlost, čas a množství je uvedeno v tabulce výše.
4. Pokud potřebujete odstranit směs z míchací mísy, počkejte až se příslušenství úplně zastaví. Poté použijte stěrku místo prstů.

<p>7.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> Po ukončení míchání spotřebič vypněte a odpojte od el. sítě, před výměnou příslušenství, demontáží, čištěním nebo pokud ho necháte bez dozoru. Pomocí uvolňovací páčky (17) otočte multifunkční hlavu ve směru hodinových ručiček a současně sklopte multifunkční hlavu do pracovní polohy tak, aby se zacvaknutím zamkla v poloze.
<p>8.</p> <p>8.1</p>  <p>8.2</p> 	<ol style="list-style-type: none"> Příslušenství odejměte otáčením proti směru hodinových ručiček. Vyjměte míchací mísu s připraveným jídlem proti směru hodinových ručiček.

DŮLEŽITÉ!

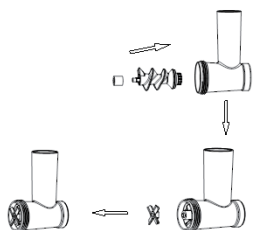
Teplota vody do těsta by měla odpovídat teplotě 40 +/- 5 ° C.

Mlýnek na maso

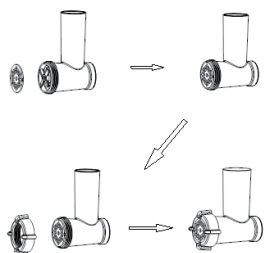
<p>1.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> Umístěte spotřebič na plochý povrch, např. kuchyňskou linku a ujistěte se, že stojí pevně. Zajistěte, aby byl ochranný kryt (11) nasazen do zásuvky pro příslušenství (12). Nasaděte ochranný kryt mixéru (14) do horní spojky multifunkční hlavy (13). (viz obrázek).
---	--

2.

2.1

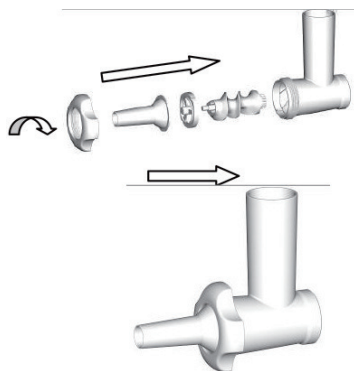


2.2



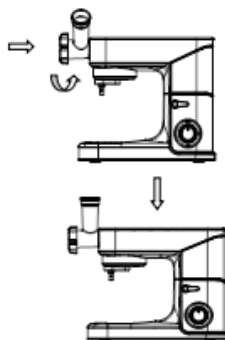
1. Nasadíte spirálový podavač (7) na tělo mlýnku na maso (8).
2. Nasadíte křemíkovou násadu (6) na upevňovací šroub (viz obrázek).
3. Nasadíte řezací čepel (5) na upevňovací šroub (viz obrázek). Ostré hrany řezací čepel musí směřovat k mlecí destičce.
4. Nasadíte jeden ze tří mlecích destiček (2,3,4) na horní část řezací čepel (viz obrázek). Otáčejte mlecí destičkou tak, aby oba drážky byly zarovnány s kolíky na těle mlýnku na maso. Vyberte mlecí destičky pro požadovanou konzistenci. Můžete si vybrat jemný, střední a hrubý.
5. Nasadíte matici (1) na mlecí destičku na těle mlýnku na maso (viz obrázek). Otočte ve směru hodinových ručiček, aby došlo k upevnění do pracovní polohy. Spojení musí být pevné. Není žádoucí, aby bylo utažení příliš silné.

2.3



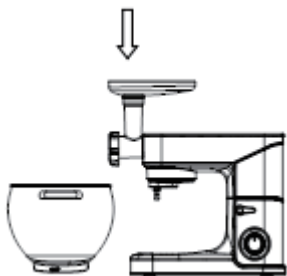
1. Nasadíte spirálový podavač (7) do těla mlýnku na maso (8) s tenkým plechem a pevně utáhněte.
2. Nasadíte rozmetadlo těsta (34) a nástavec na výrobu uzenin (35) upevňovací šroub (viz obrázek). Otočte jej tak, aby obě drážky byly zarovnány s kolíky na těle mlýnku na maso.
3. Nasadíte matici (1) přes nástavec na výrobu uzenin na tělo mlýnku na maso (viz obrázek). Otočte ve směru hodinových ručiček. Matice musí držet pevně nádobu na uzeniny. Není žádoucí, aby bylo utažení příliš silné.

3.



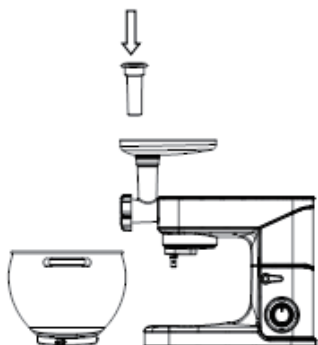
Tělo mlýnku na maso (8) nasadíte do vývodu pro příslušenství (12) tak, aby šipka směřovala do kroužku. Otočte jej do svislé polohy tak, aby obě šipky byly ve stejné rovině.

4.



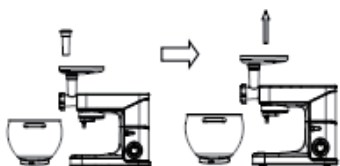
1. Nasadte násypku (9) na tělo mlýnku na maso (8) tak, aby širší otvor byl přímo nad pohonnou jednotkou spotřebiče.
2. Umístěte míchací mísu (27), případnou jakoukoliv jinou mísu, pod tělo mlýnku na maso.
3. Spotřebič je nyní připraven k použití.

5.



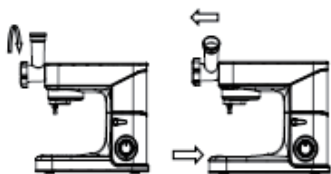
1. Zasuňte napájecí kabel do zásuvky a spotřebič zapněte.
2. Zasuňte napájecí kabel do zásuvky a spotřebič zapněte. Otočením regulátoru rychlosti na rychlost 1 (nebo jakoukoli jinou rychlost) se rozsvítí osvětlení okolo regulátoru.
3. Maso nakrájejte na menší kousky, aby se vešlo do pěchovadla. Mlete nebo nakrájejte do proužků o tloušťce 2,5 cm.
4. Masové kousky vložte do násypky (9).
5. Rychlost si nastavte na regulátoru rychlosti. Doporučená rychlost je uvedeno v tabulce výše.
6. Mleté maso se pohybuje přívodní trubicí. Opatrně jej zatlačte pěchovadlem (10). Netlačte moc silně, jinak může dojít k poškození příslušenství.

6.



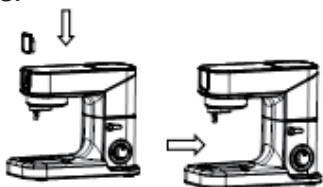
1. Po ukončení mletí masa spotřebič vypněte a odpojte od el. sítě, před výměnou příslušenství, demontáží, čištěním nebo pokud ho necháte bez dozoru. Vyměňte pěchovadlo a násypku.

7.



Chcete-li odpojit mlýnek na maso, otočte tělem tak, aby šipka byla zarovnána s kroužkem a poté vyjměte.

8.

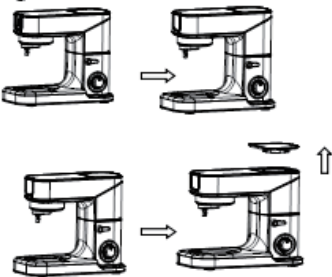
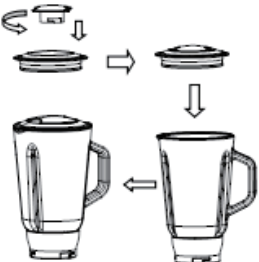
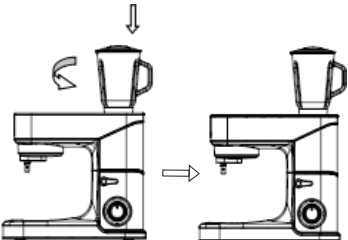



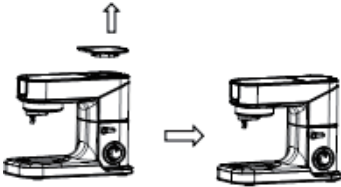
Na vývod pro příslušenství znovu nasadte ochranný kryt.

Bezpečnostní upozornění:

Vždy odstraňte kosti, chrupavky, šlachy a kůži před mletím masa. Zmrazené potraviny musí být před mletím důkladně rozmrazeny. Mlýnek na maso se smí používat pouze k mletí masa. Vyhněte se mletí těstovin a jídel obsahujících strouhanku, mohou poškodit spotřebič. Nikdy neprovozujte mlýnek na maso delší dobu než 10 minut. Nepřetržitý provoz mlýnku může významně zkrátit jeho životnost. Po 10 minutovém používání spotřebiče je nutná alespoň 30 minutová pauza. Poté můžete opět spotřebič používat.

Mixér

<p>1.</p> 	<ol style="list-style-type: none">1. Umístěte spotřebič na plochý povrch, např. kuchyňskou linku a ujistěte se, že stojí pevně.2. Zajistěte, aby byl ochranný kryt (11) nasazen do zásuvky pro příslušenství (12).3. Sejměte ochranný kryt (14) z multifunkční hlavy (viz obrázek)
<p>2.</p> 	<ol style="list-style-type: none">1. Potraviny, které chcete zpracovat vložte do skleněné nádoby (31).2. Vložte víčko od mixéru (30) na skleněnou nádobu a ujistěte se, že je správně nasazeno.3. Vložte střední víčko (29) do otvoru v mixéru.
<p>3.</p> 	<ol style="list-style-type: none">1. Umístěte skleněnou nádobu na pohonnou jednotku tak, aby šipka byla zarovnána s kroužkem. Otočte ji ve směru hodinových ručiček, aby obě šipky byly ve stejné rovině.2. Zasuňte napájecí kabel do zásuvky a spotřebič zapněte. Otočením regulátoru rychlosti na rychlost 1 (nebo jakoukoli jinou rychlost) se rozsvítí osvětlení okolo regulátoru.3. Pootočením regulátoru zvolte některou z rychlostí. Doporučená rychlost, čas a množství je uvedeno v tabulce výše.

<p>4.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Po ukončení mletí masa spotřebič vypněte a odpojte od el. sítě, před výměnou příslušenství, demontáží, čištěním nebo pokud ho necháte bez dozoru. 2. Chcete-li vyjmout skleněnou nádobu, otočte sklenici tak, aby šipka byla zarovnána s kroužkem a poté vyjměte. 3. Sejměte víčko mixéru a pak můžete vyjmout zpracované jídlo.
<p>5.</p> 	<p>Ochranný kryt mixéru opět nasadte na multifunkční hlavu.</p>

Bezpečnostní upozornění:

1. Pro dosažení nejlepších výsledků vkládejte do sklenice menší kousky, vždy po jednom. Vkládání velkého množství potravin najednou není optimální.
2. Pokud zpracováváte pevné ingredience, tak je nejprve rozkrájejte na menší kousky (2 - 3 cm).
3. Při míchání pevných přísad začněte s menším množstvím tekutiny. Otvorem ve víku postupně přidávejte více a více tekutiny.
4. Vždy mějte položenou ruku na mixéru, když jej obsluhujete.
5. Pro míchání pevných nebo velmi hustých tekutých přísad doporučujeme používat mixér v impulzním režimu, abyste zabránili zadření nožů.
6. Pozn.: Spotřebič provozujte maximálně 2 minuty, abyste zabránili přehřátí nebo následnému poškození.
7. Je vhodné před prvním použitím spotřebič umýt.
8. Po každém použití spotřebič očistěte, abyste předešli hromadění usadlin.
9. Regulátor trvale nezapíná nastavení „P“. Musíte ho manuálně přepnout na nastavení „P“.

Objem skleněné nádoby

1500mL

ÚDRŽBA

Věnujte prosím pozornost následujícím bodům při čištění spotřebiče:

- Před čištěním vytáhněte napájecí kabel ze zásuvky a nechte spotřebič vychladnout.
- Neponořujte motorovou část spotřebiče do vody - dbejte na to, aby se do této části nedostala voda.
- Vyčistěte část motoru otřením vlhkým hadříkem. Pokud je spotřebič silně znečištěný, můžete přidat trochu saponátu.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí podložky, drátěnku ani jiné formy silných rozpouštědel nebo abrazivních čisticích prostředků, protože by mohly poškodit vnější povrchy spotřebiče.
- Zařízení rozeberte a veškeré příslušenství čistěte samostatně. Tělo mlýnku na maso a další části lze čistit v teplé mýdlové vodě.
- Během používání a čištění se nedotýkejte nožů nebo ostrých částí.
- **DŮLEŽITÉ!** Před opětovným použitím nechte zcela uschnout. Nepoužívejte spotřebič, pokud je vlhký.
- Po údržbě doporučujeme sítko od masa namazat rostlinným olejem a uložit do pergamenového papíru.
- Po dokončení údržby okamžitě vložte příslušenství do ochranného pouzdra pro skladování.

Nosnost mísy

2500g mouky a 1500g vody

Příklady využití:

Emulsion:

2 vajíčka, 2 lžičky octu, 250ml oleje.

Rychlost nastavíme na stupeň 5. Olej pomalu lijeme přes odnímatelnou zátku. Směs necháme míchat tak dlouho, dokud nevznikne majonéza.

Mrkve
400g mrkví, voda



Nasekané mandle
200g mandlí

Ledové kostky

Váha jedné ledové kostky:~12g-16g/kostka 140g=~9 kostek



Šlehání vaječného bílku
27 vaječných bílků v míse s šlehačí metlou.



Šlehání šlehačky 600g šlehačka s mísicí metlou v
míse na rychlost 4.



Hnětení těsta

1000g mouky
200g nasekaných mandlí
15g soli
28g másla
28g cukru
cca 600ml vody (teplota 40+/-5 °C.)



Technické údaje

Napájecí napětí: 220-240V~50Hz
Příkon: 2000W



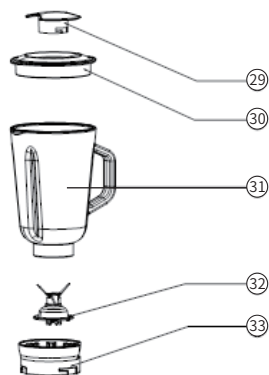
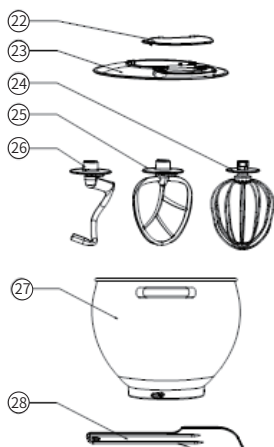
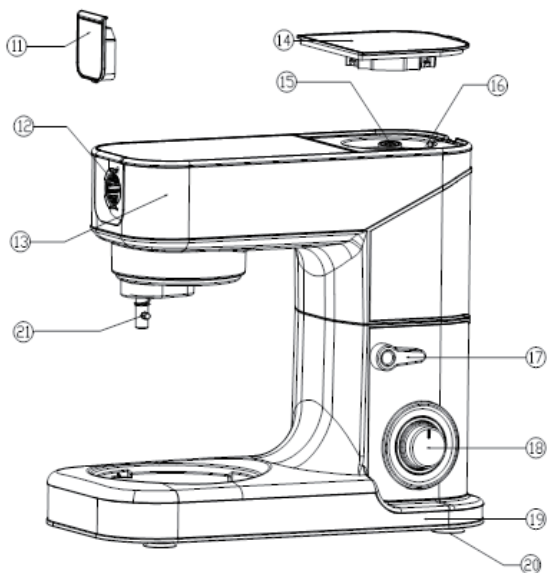
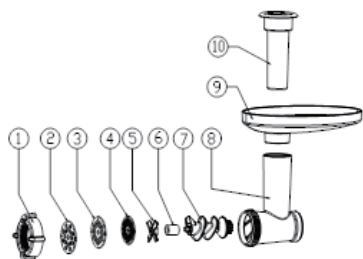
SPRÁVNÁ LIKVIDACE PRO ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ



Výše uvedený symbol na výrobku znamená, že produkt je klasifikován jako elektrické nebo elektronické zařízení a po skončení jeho životnosti by neměl být likvidován s jiným domácím nebo komerčním odpadem.

Směrnice o odpadech z elektrických a elektronických zařízení (WEEE) (2012/19 / EU) byla zavedena za účelem recyklace produktů pomocí nejlepších dostupných technik zhodnocování a recyklace, aby se minimalizoval dopad na životní prostředí, ošetřovaly se všechny nebezpečné látky a zabránilo se zvyšujícímu se znečištění. Informace o správné likvidaci elektrických nebo elektronických zařízení získáte od místních úřadů.

اقرأ كل التعليمات قبل استخدام المنتج



1. صامولة الحلقة
2. قرص الفرغ الرقيق
3. قرص الفرغ المتوسط
4. قرص الفرغ الخشن
5. القاطعة
6. الموصل السليكون
7. الليفة
8. جسم مفرمة اللحم
9. صينية اللحم
10. المدك
11. غطاء الحماية
12. مقبس الملحقات
13. ذراع الدوران
14. غطاء حماية الخلاط
15. الموصل العلوي
16. مفتاح الحماية الصغير
17. زر التحرير
18. مقبض التحكم بالسرعة
19. قاعدة المحرك
20. القدم
21. عمود دوران المحرك
22. الغطاء
23. غطاء الوعاء
24. الخافق
25. الخافق المسطح
26. معلاق العجن
27. وعاء الخلط
28. الملعقة المسطحة
29. الغطاء الأوسط
30. غطاء الخلاط
31. الوعاء
32. شفرة القطع
33. قاعدة الكأس

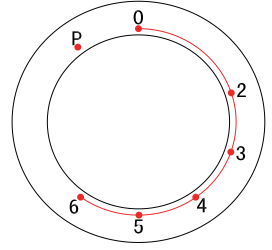
احتياطات هامة للسلامة:

- عند استخدام أجهزة كهربية، يجب دائما اتباع احتياطات أساسية تشمل ما يلي:
- اقرأ كل التعليمات.
- للحماية من مخاطر الصدمات الكهربية لا تضع سلك وحدة الجهاز أو القابس في المياه أو غيرها من السوائل.
- يجب توافر الإشراف عن قرب عند استخدام الجهاز بواسطة أو بالقرب من الأطفال.
- قم بفصل قابس الجهاز عند عدم الاستخدام، وفك الملحقات وقبل التنظيف.
- تجنب ملامسة الأجزاء المتحركة.
- إذا تعرض سلك الطاقة للتلف، يجب استبداله بواسطة جهة التصنيع أو وكيل الخدمة أو شخص بكفاءة مماثلة لتجنب المخاطر.
- استخدام الملحقات غير الموصى بها أو المباعرة بواسطة جهة التصنيع قد تتسبب في وقوع حرائق، أو صدمات كهربية أو إصابات.
- لا يستخدم بالخارج.

- لا تترك السلك معلقا فوق حافة الطاولة.
- احفظ يديك وأواني الطهي بعيدا عن الأجزاء أو الأقراص المتحركة أثناء معالجة الطعام لتقليل مخاطر وقوع إصابات خطيرة للأشخاص أو تلف الخلاط.
- لاشفرات حادة، تعامل معها بحذر.
- لتقليل مخاطر الإصابات، لا تضع الشفرات أو الأقراص القاطعة على القاعدة..
- كن واثقا من قفل الجهاز بإحكام قبل تشغيل الجهاز.
- لا تضع الطعام بيدك، واستخدم دافع الطعام.
- لا تحاول التغلب على آلية قفل الغطاء.
- لا تقم بتشغيل الخلاط إلا بوضع الغطاء في مكانه.
- عند خلط أشياء غير سائلة، قم بفك القطعة الوسطى من قطعتي الغطاء.
- قم بإيقاف تشغيل الجهاز قبل استبدال المرفقات.
- لا تستخدم المنتج أو تقم بتركيب الملحقات إلا على النحو المذكور بدليل المستخدم.
- قم بإيقاف تشغيل الجهاز قبل تغيير الملحقات أو الوصول للأجزاء المتحركة أثناء الاستخدام.
- يجب عدم استخدام الأطفال لهذا الجهاز. يحفظ الجهاز والسلك بعيدا عن متناول الأطفال.
- يمكن استخدام الجهاز بواسطة الأشخاص ذوي الإعاقات البدنية، او الحسية أو العقلية او من يعانون من نقص الخبرة أو المعرفة إذا توافر الإشراف عليهم وتوجيههم بشأن استخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم المخاطر المتعلقة بالاستخدام. يجب ألا يلعب الأطفال بالجهاز.
- قم بفصل قابس الجهاز من مصدر الطاقة في حالة تركه دون متابعة أو قبل الفك أو التجميع او التنظيف.

إعداد سرعة لوحة التحكم

0 ← إيقاف
 الإعدادات 1-6 ← سرعة التشغيل
 الإعداد 1 ← أقل سرعة - بطيء
 الإعداد 6 ← أقصى سرعة - سريع
 الإعداد P ← أعلى سرعة - الثلج المجروش












السعة	الوقت	إعداد السرعة	الصورة	الملحقات
2500 جم دقيق و1500 مل مياه	30 ثانية على السرعة 1 و5 دقائق على السرعة 2.	2-1		معلق العجن
	7 دقائق	4-2		الخافق المسطح
بياض بيض على الأقل من 3-24 بيضة	7 دقائق	6		الخافق
	7 دقائق	6-5		مفرمة اللحم
1.5 لتر كحد أقصى	1 دقيقتين	P-6-5		الخلاط

وضعية التشغيل

تحذيرا!

لا تقم بتشغيل الجهاز إلا بتوصيل الملحقات/الأدوات وفقا لهذا الجدول وأنها في وضعية التشغيل.

الملحقات			الوضعية	العنصر
				1
				2
				3
قم بضبط معلاق العجن، والخلط، والخافق وفقا لتفضيلاتك.				4

مخاطر الإصابات من الادوات الدوارة!

أثناء تشغيل الجهاز، ابق أصابعك بعيدة عن وعاء الخلط.

لا تقم بتغيير الأدوات حتى يتوقف الجهاز عن العمل وفصل القابس. عند إيقاف التشغيل،

ستواصل الشفرات الدوران حتى تتوقف.

كيفية استخدام معلاق العجن، والخافق المسطح، والخافق

1.	1. ضع الجهاز على سطح مستوي، مثل طاولة المطبخ، وتأكد من أنه ثابت ومحكم. 2. تأكد من إحكام غطاء الحماية (11) في مقبس الملحقات
----	---

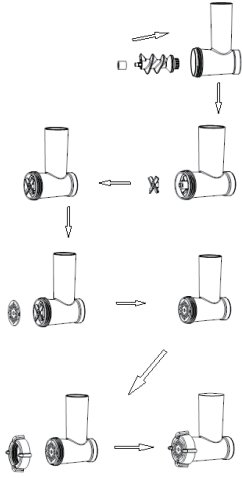
<p>(12). 3. ضع غطاء حماية الخلاط (14) في الموصل العلوي لذراع الدوران (13). (انظر الرسم التوضيحي)</p>	
<p>قم بتدوير زر تحرير الذراع (17) باتجاه عقارب الساعة. ورفع ذراع الدوران (13) في نفس الوقت بيدك بحيث يقفل في مكانه مع سماع صوت تكة، ويميل ذراع الدوران لأعلى.</p>	<p>2.</p> 
<p>قم بمواءمة غطاء الوعاء (23) على ذراع الدوران (13) وتدويره قليلا باتجاه عقارب الساعة، بحيث يقفل في موضعه بإحكام.</p>	<p>3.</p> 
<p>1. ضع الطعام في وعاء الخلط (27). 2. قم بمواءمة وعاء الخلط بالجزء المنخفض على قاعدة المحرك (19). 3. قم بتدوير وعاء الخلط قليلا لاتجاه عقارب الساعة، بحيث يقفل في موضعه.</p>	<p>4.</p> 
<p>1. قم بتركيب الملحقات المطلوبة (24، 25 أو 26) على عمود دوران المحرك (21) على الجانب السفلي من ذراع الدوران (13). 2. (أ) يستخدم معلاق العجن (26) للعجين الثقيل، أو اللحم المفروم، أو غيرها من مهام العجن. ب) يستخدم الخافق المسطح (25) لخلط أنواع العجين الخفيفة. ج) يستخدم الخافق (24) لخفق الكريمة أو بياض البيض، الخ. 3. قم بتدوير الملحقات بحيث تتواءم تتواءم عمود الدوران مع الأجزاء المنخفضة بذراع الدوران مع التدوير عكس عقارب الساعة في نفس الوقت حتى تدخل التتواءم وتقفل الملحقات في موضعها بإحكام. يجب ألا تكون الملحقات مرخية وألا تتمكن من سحبها بسهولة.</p>	<p>5.</p> 
	<p>6.</p>

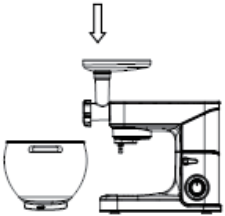
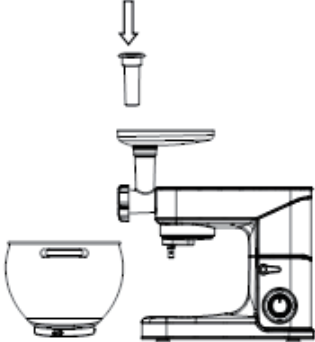
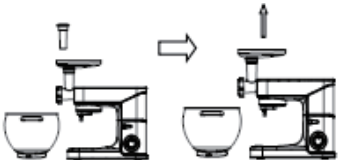
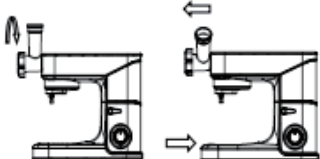
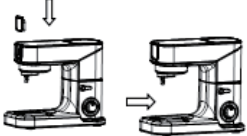
<p>1. قم بخفض ذراع الدوران بحيث يقفل في موضعه مع سماع صوت نكة. يجب تركيب الغطاء (23) بإحكام على وعاء الخلط (27)، وإلا لن يكون محكما بشكل صحيح. ولن يكون الجهاز جاهزا للاستخدام.</p> <p>2. قم بتوصيل سلك الطاقة في مقبس الطاقة الرئيسي وتشغيل المفتاح على وضعية التشغيل ON. قم بتدوير مقبض التحكم بالسرعة إلى السرعة 1 (أو أي إعداد سرعة آخر)، سيضيء المؤشر على لوحة التحكم.</p> <p>3. اختر السرعة التي تريد استخدامها. زر السرعة 1 هو أبداً سرعة وزر السرعة 6 هو أسرع سرعة.</p> <p>تظهر السرعات والأوقات والسعة المقترحة في الجدول بالأعلى.</p> <p>4. إذا احتجت لكشط وعاء الخلط من الداخل، انتظر حتى تتوقف الملحقات تماما. وإستخدم الملعقة المسطحة، ولا تستخدم أصابعك أبداً.</p>	
<p>1. قم بإيقاف تشغيل الجهاز عند الانتهاء من الخلط. قم بإيقاف تشغيل الجهاز من المفتاح ونزع القابس قبل تغيير الملحقات، أو قبل نقل الجهاز أو عند عدم الاستخدام.</p> <p>2. قم بتدوير زر تحرير ذراع الدوران (17) باتجاه عقارب الساعة، ورفع ذراع الدوران ف نفس الوقت بيدك بحيث يقفل في موضعه مع سماع صوت نكة، ويميل ذراع الدوران (13) لأعلى.</p>	<p>7</p> 
<p>1. قم بفصل الملحقات بتدويرها باتجاه عقارب الساعة.</p> <p>2. قم بفك وعاء الخلط مع الطعام المحضر عكس عقارب الساعة.</p>	<p>8</p> <p>8.1</p> <p>8.2</p> 

هام!

درجة حرارة المياه التي تضاف إلى العجين 40°س ± 5°س، أثناء عملية تحضير العجين.

مفرمة اللحم

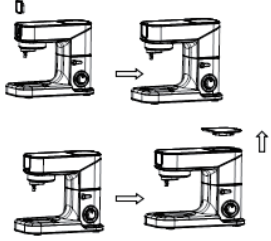
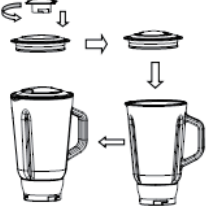
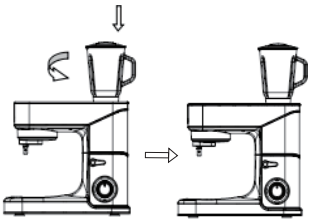
<p>1. ضع الجهاز على سطح مستوي، مثل طاولة المطبخ، وتأكد من أنه ثابت ومحكم.</p> <p>2. تأكد من إحكام غطاء الحماية (11) في مقبس الملحقات (12).</p> <p>3. ضع غطاء حماية الخلاط (14) في ذراع الدوران (13). (انظر الرسم التوضيحي)</p>	<p>1.</p> 
<p>1. قم بتهيئة الليفة (7) في جسم مفرمة اللحم (8).</p> <p>2. قم بتهيئة الموصل السليكون (6) على موصل الليفة (انظر الرسم التوضيحي).</p> <p>3. قم بتهيئة القاطعة (5) على موصل الليفة (انظر الرسم الموضح). يجب توجيه الحواف الحادة للقاطعة تجاه قرص الفرم.</p> <p>4. قم بتركيب واحدة من أقراص الفرم الثلاثة (2، 3 أو 4) أعلى القاطعة (انظر الرسم الموضح). وتدوير قرص الفرم بحيث تتواءم الفتحتين مع التواءات بجسم مفرمة اللحم. اختر قرص الفرم لمستوى التماسك المطلوب. يمكنك اختيار الفرم الدقيق، المتوسط، الخشن.</p> <p>5. قم بتركيب صامولة الحلقة (1) على قرص الفرم بجسم مفرمة اللحم (انظر الرسم الموضح). وتدويرها باتجاه عقارب الساعة للقفل. يجب وضع صامولة الحلقة على قرص الفرم بإحكام ولكن لا تفرط في ربطها بقوة.</p>	<p>2.</p> 
<p>1. تتناسب التبرير (7) في الجسم طاحونة اللحم (8) مع اتصال معدنية رقيقة إلى الخارج، واضغط بقوة في مكانه.</p> <p>2. قم بتهيئة أداة توزيع المعجن (34) وأسطوانة السحق (35) (على وصلة التبرير) انظر الشكل التوضيحي (ر. قم بتحريكها بحيث يتم محاذاة المسافات البادئة مع المسامير الموجودة على جسم طاحونة اللحم.</p> <p>3. تتناسب الجوز حلقة (1) على أسطوانة السحق على الجسم مطحنة اللحم (انظر الشكل). بدوره في اتجاه عقارب الساعة للقفل. يجب أن يحمل الجوز حلقة أسطوانة السحق بشكل آمن في المكان. ولكن لا أكثر من تشديد.</p>	<p>2.3</p> 
<p>قم بتركيب جسم مفرمة اللحم (8) في مقبس الملحقات (12)، بحيث يتواءم السهم مع الدائرة. قم بتدويرها إلى الموضع العمودي، بحيث يتواءم السهم مع السهم.</p>	<p>3.</p> 


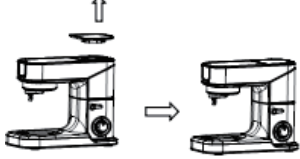
<p>1. قم بتركيب صينية اللحم (9) على جسم مفرمة اللحم (8) بحيث يتم وضع الجزء العريض على وعاء محرك الجهاز.</p> <p>2. ضع وعاء الخلط (27) أو ما يشابهه تحت فتحة جسم مفرمة اللحم.</p> <p>3. الجهاز الآن جاهز للاستخدام.</p>	
<p>1. قم بتوصيل سلك الطاقة في مقبس الطاقة الرئيسي وتشغيل مفتاح التشغيل لوضعية التشغيل ON.</p> <p>2. قم بتدوير مفتاح السرعة على السرعة 1 (أو أي إعداد للسرعة) وسيضيء المؤشر على لوحة التحكم.</p> <p>3. قم بتقطيع اللحم إلى قطع أصغر، بحيث تلائم القطع أنبوب التغذية. قم بفرمها أو قطعها إلى شرائح بعرض حوالي 2.5سم.</p> <p>4. ضع القطع على الصينية (9).</p> <p>5. اختر السرعة التي تريد استخدامها من أزرار السرعات الأربعة. تظهر السرعات المقترحة في الجدول بالأعلى.</p> <p>6. تنقل قطع اللحم أسفل بأنبوب التغذية. ادفعها لأسفل بحذر باستخدام المدك (10). لا تضغط بقوة مفرطة، وإلا قد تعرض الجهاز للتلف.</p>	<p>5</p> 
<p>1. قم بإيقاف تشغيل الجهاز عند الإتهاء من فرم اللحم. قم بإيقاف تشغيل الجهاز من المفتاح، وفك القابض قبل تغيير الملحقات، أو قبل نقل الجهاز أو عند عدم الاستخدام.</p> <p>2. قم بفك الدافع وصينية اللحم.</p>	<p>6</p> 
<p>لتفكيك مفرمة اللحم، قم بتدوير الجسم بحيث توائم الأسهم الدائرة ثم قم بفكها.</p>	<p>7</p> 
<p>قم بتركيب غطاء الحماية على مقبس الملحقات مجدداً.</p>	<p>8</p> 

تعليمات الحماية:

قم دائما بإزالة العظام، والعضاريف والأوتار والقشور قبل فرم اللحم.
يجب تذيوب الثلج عن الأطعمة المجمدة بالكامل قبل الفرغ.
لا يمكن استخدام مغرمة اللحم إلا لفرغ اللحم. تجنب فرم المعجنات؛ أي الأطعمة التي تحتوي على دقيق الخبز، حيث أنها قد تعرض الجهاز للتلف.
لا تقم بتشغيل مغرمة الخبز بشكل متواصل لأكثر من 10 دقائق. قد يؤدي تشغيل مغرمة الخبز بشكل متواصل أو لفترة طويلة دون فواصل إلى قصر عمر استخدام الجهاز. بعد استخدام الجهاز لـ 10 دقائق، انتظر قليلا 30 دقيقة على الأقل قبل استخدامه مجددا.

الخلاط

<p>1. ضع جزء المحرك على سطح مستوي، مثل طاولة المطبخ، وتأكد من أنه ثابت ومحكم. 2. تأكد من إحكام غطاء الحماية (11) في مقيس الملحقات (12). 3. قم بفك غطاء حماية الخلاط (14) من ذراع الدوران (انظر الرسم التوضيحي).</p>	<p>1.</p> 
<p>1. ضع الطعام الذي ترغب بمعالجته في الوعاء (31). 2. ضغط غطاء الخلاط (30) على الوعاء وتحكم من إحكامه. 3. ضع الغطاء الأوسط (29) في الفتحة بغطاء الخلاط.</p>	<p>2.</p> 
<p>1. ضع الوعاء في قاعدة المحرك، بحيث يتواءم السهم مع الدائرة. قم بتدويره باتجاه عقارب الساعة بحيث يتواءم السهم مع السهم. 2. قم بتوصيل سلك الطاقة بمصدر الطاقة الرئيسي وتشغيل مفتاح التشغيل على وضعية التشغيل ON. قم بتدوير مفتاح السرعة إلى السرعة 1 (أو إعداد السرعة المطلوب) وسيضيء المؤشر على لوحة التحكم. 3. اختر السرعة التي ترغب باستخدامها من الأزرار الستة. تظهر</p>	<p>3.</p> 

السرعات المقترحة في الجدول بالأعلى.	
<p>1. قم بإيقاف تشغيل الجهاز وفصل القابس قبل تغيير الملحقات، أو قبل نقل الجهاز أو عند عدم الاستخدام.</p> <p>2. لفصل الوعاء، قم بتدوير الوعاء بحيث يتواءم السهم مع الدائرة ثم قم بفكه.</p> <p>3. قم بفك غطاء الخلاط وستتمكن من إخراج الطعام المعالج.</p>	<p>4.</p> 
<p>قم بتركيب غطاء حماية الخلاط على ذراع الدوران مجدداً.</p>	<p>5.</p> 

تعليمات الحماية:

1. للحصول على أفضل النتائج عند هرس المكونات الصلبة، ضع أجزاء صغيرة في الوعاء واحدة تلو الأخرى بدلا من وضع كمية كبيرة دفعة واحدة.
2. إذا كنت تقوم بمعالجة المكونات الصلبة، قم بتقطيعها إلى قطع صغيرة (2-3سم) أولا.
3. عند خلط المكونات الصلبة ادباً بكمية قليلة من السائل أولا. ثم قم بإضافة المزيد والمزيد من السائل عبر فتحة الغطاء.
4. قم بوضع يدك دائما أعلى الخلاط أثناء تشغيل الجهاز.
5. لتقليم المكونات الصلبة أو السوائل الثقيلة جدا ننصح باستخدام الخلاط في وضعية الخفق لمنع الشفرت من الانحشار.
6. انتبه: لا تقم بتشغيل المحرك لأكثر من دقيقتين كحد أقصى لمنع السخونة الزائدة أو التلف اللاحق للجهاز.
7. ينصح بغسل الجهاز قبل استخدامه للمرة الأولى.
8. قم بتنظيف الجهاز بعد كل استخدام، لتجنب القشور السائلة.
9. لا يبقى المفتاح على الوضعية "P" بشكل دائم. عليك الإمساك بالمفتاح في الوضعية "P".

سعة الوعاء

1500 مللم

التنظيف

عند تنظيف الجهاز، يجب عليك الانتباه للنقاط التالية:

- قم بفك القابس من المقبس الرئيسي، واطرك الجهاز ليبرد قبل تنظيفه.
- لا تقم بغمر جزء المحرك في الميعاع وتأكد من عدم دخول المياه للجهاز.
- قم بتنظيف جزء المحرك بمسحه باستخدام قماشة رطبة. يمكن إضافة منظف خفيف إذا كان الجهاز متسخا بشدة.
- لا تستخدم أي أسلاك تنظيف صلبة أو أي مذيبيات صلبة من أي نوع أو مواد تنظيف مسببة للتآكل لتنظيف الجهاز، حيث أنها قد تعرض السطح الخارجي للجهاز للتلف.
- قم بفك الجهاز وتنظيف كل الملحقات بشكل منفصل. يمكن تنظيف جسم مفرمة اللحم والأجزاء الأخرى باستخدام مياه دافئة وصابون أو في غسالة الأطباق.
- كن حذرا ولا تلمس الشفرات أو الأجزاء الحادة أثناء الاستخدام والتنظيف.
- **هام!** اترك الجهاز ليحفظ تماما بعد التنظيف وقبل الاستخدام مجددا. لا تستخدم الجهاز إذا كان رطبا.
- ننصح بتشحيم شفرات اللحم بزيت الخضروات بعد التنظيف، وحفظها في أوراق مقاومة للزيوت لتقليل مخاطر إصابتها بالصدأ وتغير لونها.
- بعد الغسيل والتجفيف، قم بوضع المرفقات في رف الحماية فورا لتخزينها.

سعة الوعاء

1.25 كجم دقيق و1500 جم مياه.

أمثلة للاستخدامات

المستحلب

2 بيضة، 2 ملعقة هل، 250 جم زيت.

ضبط الخلاط على السرعة 5 وسكب الزيت ببطء من الغطاء الاوسط.

واستخدم الخلاط حتى يتكون قوام المايونيز.



الجزر

400 جم جزر، وكمية مياه مناسبة.



فرم اللوز

200 جم من اللوز.



مكعبات الثلج

وزن مكعب الثلج الواحد: 12 جم-16 جم/القطعة 140 جم : ع



خفق بياض البيض

27 بياض بيض في الوعاء مع الخافق على السرعة 6.



خفق الكريمة

600 جم من الكريمة باستخدام الخافق المسطح في الوعاء على سرعة 4.

عجن العجين



1000 جم دقيق

200 جم لوز مفروم

15 جم ملح

28 جم زبدة

28 جم سكر

حوالي 600 جم من المياه (درجة حرارة 40°س±5°س)

البيانات التقنية



الجهد الكهربى للمصدر: 220-240 فولت ~ 50 هرتز
مصدر الطاقة: 2000 وات كحد أقصى.

التخلص صديق البيئة

الرمز بالأعلى على المنتج يعنى أن المنتج مصنع كمعدات كهربية أو
الكترونية ويجب عدم التخلص منه مع النفايات المنزلية أو التجارية الأخرى
عند نهاية عمر استخدامه.



تم تطبيق التوجيه (EU/2012/19) للتخلص من المعدات الكهربائية والالكترونية (WEEE) لإعادة تدوير المنتجات
باستخدام أفضل أساليب الاستعادة وإعادة التدوير المتاحة لتقليل الأثار السلبية على البيئة، ومعالجة أي مواد خطرة وتجنب
زيادة مكبات النفايات. اتصال بالسلطات المحلية للمزيد من المعلومات عن التخلص السليم من المعدات الكهربائية والالكترونية.