



STAND MIXER WITH 1.7L GLASS BLENDER



HG-5029ORG

HG-5029BLU

HG-5029RD



Dear consumer, Please read these instructions carefully before using order to avoid damage due to incorrect use and to better understand the functions of this product. Please pay particular attention to the safety guide.

If you pass the device on to a third party, these Operating Instructions must also be handed over.

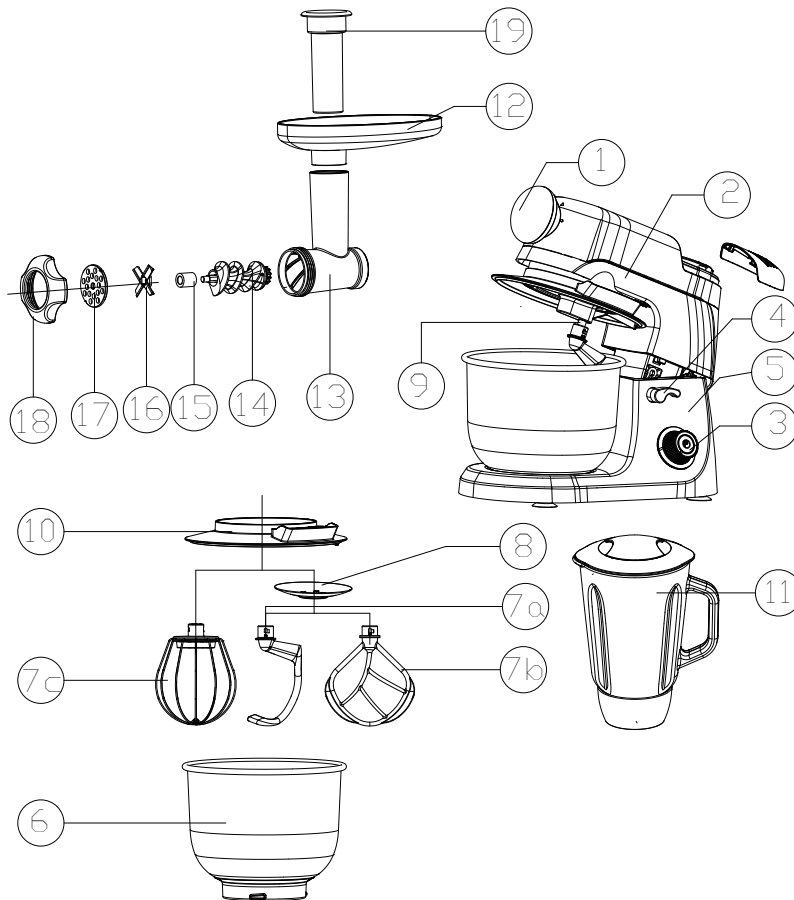
Please keep them for future references.

ENGLISH**DEUTSCH**

Figures	page 3	Abbildungen.....	Seite 3
Instruction Manual	page 4	Bedienungsanleitung.....	Seite 8
Location of Controls	page 5	Übersicht der Bedienelemente	Seite 9
Technical Specifications	page 7	Technische Daten.....	Seite 11
Disposal - Meaning of the "Wheelie Bin" Symbol	page 7	Entsorgung- Bedeutung des Symbols „Mülltonne“.....	Seite 12

FRANÇAIS

Illustrations	page 3	العربية	
Mode d'emploi	page 16	3 الأنشكال	
Situation des commandes	page 14	17 دليل التعليمات	
Caractéristiques techniques.....	page 16	20 مكان عناصر التحكم.....	
Élimination - Signification du symbole "Elimination"	page 16	20 صفحة	المواصفات الفنية



1.	Worm drive cover	2.	Swivel arm
3.	Speed control Knob	4.	Arm knob
5.	Mofor housing	6.	Mixing bowl
7a.	Kneading hook	7b.	Mixing hook
7c.	Egg beater	8.	Protective disc
9.	Drive shaft	10.	Splash guard on Mixing bowl
11.	Juice blender	12.	Filler tray
13.	Worm housing filler neck	14.	Worm
15.	Silicone Coupling	16.	Knife
17.	Plate(3 different hok siles)	18.	Ring nut
19.	Pusher		

Instruction Manual

Thank you for choosing our product. We hope you will enjoy using the appliance.

Safety Instructions

General Safety Instructions

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing. If you give this device to other people, please also pass on the operating instructions.

- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use.
Do not use it outdoors. Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do **not** operate the machine without supervision. If you leave the room you should always turn the device off. Remove the plug from the socket.
- The device and the mains lead have to be checked regularly for signs of damage. If damage is found the device must not be used.
- Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. To avoid the exposure to danger, always have faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by qualified person and with a cable of the same type.
- Use only original spare parts.
- Pay careful attention to the following "Special Safety Instructions".

Symbols in these Instructions for Use

Important information for your safety is specially marked. It is essential to comply with these instructions in order to avoid accidents and prevent damage to the machine:

WARNING:

This warns you of dangers to your health and indicates possible injury risks.

CAUTION:

This refers to possible hazards to the machine or other objects.

 **NOTE:** This highlights tips and information.

Children and Frail Individuals

- In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.

WARNING!

Don't let small children play with foils for **danger of suffocation!**

- This device is not intended to be used by individuals (including children) who have restricted physical, sensory or mental abilities and/or insufficient knowledge and/or experience, unless they are supervised by an individual who is responsible for their safety or have received instructions on how to use the device.
- Children should be supervised at all times in order to ensure that they do not play with the device.

Special Safety Precautions for this Device

WARNING: Risk of injury!

- Do **not** connect the device to mains power supply before attaching all necessary accessories.
- Do not touch moving parts and wait until the appliances come to a standstill.
- Whilst in use, there must be **no** objects, e.g. spoons or dough scrapers, in the bowl.
- Do not tamper with the safety switches.
- When cleaning and assembling the mincer, handle the knife (16) with the necessary care!
- Use only the pusher to fill the mincer (11).

CAUTION: Risk of overload!

Use the appliance either as a mixer or as a mincer, but never both functions at the same time.

- Place the device on a flat, level and sturdy surface.
- Only process foodstuffs with this device.
- Do not operate the appliance for more than 10 minutes. Let it cool down for approx. 10 minutes before using it again.
- Do not move the appliance during operation; always turn it off first and disconnect from mains power supply. Always carry the appliance with both hands!

Intended Use

This appliance is designed for

- The preparation of dough, cream, whipped cream, egg whites;
- Grinding (mincing) food.
- Shaping dough using the various attachments.

It is designed exclusively for this purpose and may only be used therefor.

It may only be used in the manner described in this instruction manual.

The appliance may not be used for commercial purposes.

Any other use is considered not as intended and may lead to damage to property or even personal injury.

The manufacturer assumes no liability for damage resulting from use other than the intended purpose.

Location of Controls

- 1 Worm drive cover
- 2 Swivel arm
- 3 Speed control knob
- 4 Lever for raising the arm
- 5 Motor housing
- 6 Mixing bowl
- 7a Kneading hook
- 7b Mixing hook
- 7c Egg beater
- 8 Protective disc
- 9 Drive shaft
- 10 Splash guard on mixing bowl
- 11 Tuile blender
- 12 Filler tray
- 13 Worm housing filler neck
- 14 Worm
- 15 Silicone coupling
- 16 Knife
- 17 Plate (3 different hole sizes)
- 18 Ring nut

Turn on/off

- Turn on: Select a speed setting between 1 and 10 on the control panel.
- Turn off: Turn the knob to "0"

i NOTE:

The motor has a safety switch. It switches the motor off as soon as the arm (2) swivels up.

Before initial use

- Remove the appliance and all included accessories from the box.
- In order to remove any production residue, clean all accessories before initial use as described under "Cleaning".

Electrical Connection

Ensure that your mains power corresponds with the specifications on the type label.

The kneading machine

Assembly and operation

1. Push the lever (4) down. The arm (2) swivels up.
2. To use the whisk (7c), first attach the splash guard (10): Hold the splash guard with the collar facing up.

Push the splash guard into these recesses using the guide grooves and lock into place by turning clockwise.

i NOTE:

When preparing dough with the kneading or mixing hook, you do not need the splash guard. This gives you the option of adding ingredients whilst preparing the dough.

3. If you want to use the **kneading hook** (7a), first attach the protective disc (8). This prevents the rising dough from coming into contact with the drive shaft. Hold the disc like a bowl. Attach the kneading hook from below through the disc recess and secure it with a quarter turn.
4. On the top end of the attachment, you will see a recess for the drive shaft and the cotter. Fit the required attachment by inserting the top end into the drive shaft (9). Push and turn the attachment at the same time anti-clockwise, so that the cotter locks into place in the drive shaft.
5. Place the mixing bowl into its holder and turn the bowl in the LOCK direction as far as it will go.
6. Now add your ingredients.



⚠ CAUTION:

Do not overfill the appliance, the max. quantity of ingredients is 2 kg or 1 litre for fluids.

7. Push the arm down until it clicks into place.
8. Plug the mains plug into a properly installed 230 V ~ 50 Hz Schuko socket. The operating status is indicated by the blue LED indicator lamp.
9. Press a speed setting (button 1-10) on the control panel (3) to turn the appliance on. The selected setting is indicated by a blue LED.

Table Dough Types and Tools

Dough Type	Tool	Setting	Amount
Heavy dough (e.g. bread or shortcrust)	Kneading hook	1-2	max. 1.2kg
Medium dough (e.g. crepes or cake batter)	Mixing hook	3-4	max. 1.2kg
Light dough (e.g. cream, egg whites, pudding)	Egg beater	5-6	min. 200 ml max. 1 l

i NOTE:

- When selecting the speed setting, also refer to the instructions in the recipe.
- **Short time operation:** With heavy dough do not operate the appliance longer than 10 minutes and leave for 10 minutes to cool down.

After lowering the arm, the operation can only continue if you press a speed setting again.

End Operation and Remove Bowl

1. Press the OFF button if the dough is kneaded. Disconnect from the mains.
2. Push the arm (4) down. The arm rises.
3. Turn the mixing bowl one short turn anticlockwise to remove it.
4. Take the finished dough out of the mixing bowl.
5. To release the attachment from the drive shaft, push it up and turn it a short distance clockwise. Then pull it out.
6. Clean the used parts as described under "Cleaning".

The mincer

Preparation

Please also refer to our overviews on page 3 and 74.

1. The access to the worm housing is protected by a cover (1) on the appliance. Turn the cover clockwise to remove it.
2. Push the silicone coupling (15) onto the worm shaft (14).
3. Set the worm, sprocket first, into the horizontal section of the worm housing.

Assembly of the accessories is described the following sections. Prepare the mincer according to your requirements.

Assembling the mincer (see Fig. A)

i NOTE:

- Depending on how fine you want to mince, select a finer or a courser mincing plate.
- Lightly coat the mincing plate beforehand with sunflower oil.

Proceed as described under "Preparation".

4. Set the knife (16) onto the shaft of the worm with the sh side facing outwards.
5. Select a mincing plate (17). Use the recesses on the plat to insert it into the worm housing.

More details can be found under "Attach preassembled worm housing".

Attach preassembled worm housing

6. Screw the ring nut (18) clockwise onto the worm housing.
7. Attach the pre-assembled worm housing to the appliance. Position the worm housing with the arrow (▶) aligned with (●) on the appliance. Turn to the upright position. The arrow on the worm housing must be opposite the arrow on the appliance. (Refer to the figure.)



⚠ CAUTION:

If you open and close the ring nut again after attaching it, hold the worm housing securely with one hand on the filler neck (13), otherwise the worm housing may accidentally come loose.

8. Position the filler tray (12) so that the bed of the tray lies above the arm (2).

Operation and Instructions for Use

⚠ WARNING: Risk of injury!

As soon as you turn the appliance on, the drive shaft (9) turns. Do not touch the rotating drive shaft during operation!

i NOTE:

- Cut the meat into pieces of around 2.5 cm. Make sure that there are no bones or sinews in the meat.
- **Short term operation:** Do not operate the appliance for longer than 10 minutes and then allow the appliance to cool for 10 minutes.

9. Feed the pieces of meat (meat paste/ sausage meat or dough) onto the filler tray and into the filler neck. If you are mincing meat, place a container under the outlet.
10. Plug the mains plug into a properly installed 230 V ~ 50 Hz Schuko socket. The operating status is indicated by the blue LED indicator lamp below the OFF button.
11. Turn a speed setting (button 1/2/3/4) on the control panel (3) to turn on the appliance. The selected setting is indicated by a blue LED.
12. If necessary, feed the meat or dough in with the pusher (11).

⚠ WARNING: Risk of injury!
Do not use your fingers to feed in the meat or dough!

End operation

1. Turn the button "0" to turn the appliance off.
2. Disconnect the mains plug.
3. Disassemble all mincer parts.
4. Clean the used parts as described under "Cleaning".
5. Close the worm housing access with the cover (1). Turn the cover anticlockwise. The arrow on the cover must be opposite the arrow on the appliance. (See the figure on the right.)



Cleaning

⚠ WARNING:

- Disconnect from mains power supply before cleaning.
- Do not submerge the appliance into water. This may lead to electric shock or fire.

⚠ CAUTION:

- Do not use a wire brush or other abrasive utensils for cleaning.
- Do not use aggressive or abrasive cleaning agents.

Motor Housing

- Clean the housing only with a damp cloth and a squirt of washing-up liquid.

Mixing bowl with splash guard, kneading/mixing attachments, and mincer parts

⚠ WARNING: Risk of injury!
The mincing knife is very sharp.

⚠ CAUTION:
The attachments are not suitable for dishwasher. Heat and aggressive cleaning agents may warp or discolour the attachments.

- Parts which have come into contact with food can be rinsed out with water.
- Leave the parts to dry properly before re-assembling the appliance.

Noise Emission

The sound pressure level was measured at the ear of a user (LpA) in compliance with DIN EN ISO 3744.

Determined sound pressure level: 63 - 80 dB(A) (no limit)

Technical Specifications

Power supply:220-240 V~ 50 Hz
 Power consumption:..... 800 W
 Protection class: II
 Short time operation:..... 10 minutes
 Net weight:.....6.4 kg

Subject to change without prior notice!

This device complies with all current CE directives, such as electromagnetic compatibility and low voltage directive and is manufactured according to the latest safety regulations.



Disposal - Meaning of the "Wheelie Bin" Symbol

Take care of our environment, do not dispose of electrical appliances via the household waste.

Dispose of obsolete or defective electrical appliances via municipal collection points.

Please help to avoid potential environmental and health impacts through improper waste disposal.

You contribute to recycling and other forms of utilization of old electric and electronic appliances.

Your municipality provides you with information about collecting points.

Bedienungsanleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem Gerät.

Sicherheitshinweise

Allgemeine Sicherheitshinweise

Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein, Kassenbonn und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch die Bedienungsanleitung mit.

- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien. Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel), wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, zur Reinigung oder bei Störung.
- Betreiben Sie das Gerät **nicht** unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Raum verlassen, schalten Sie das Gerät immer aus. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Das Gerät und das Netzkabel müssen regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Wird eine Beschädigung festgestellt, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Beachten Sie die nachfolgenden „Speziellen Sicherheitshinweise“.

Symbole in dieser Bedienungsanleitung

Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit sind besonders gekennzeichnet. Beachten Sie diese Hinweise unbedingt, um Unfälle und Schäden am Gerät zu vermeiden:

WARNUNG:

Warnt vor Gefahren für Ihre Gesundheit und zeigt mögliche Verletzungsrisiken auf.

ACHTUNG:

Weist auf mögliche Gefährdungen für das Gerät oder andere Gegenstände hin.

 **HINWEIS:** Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

Kinder und gebrechliche Personen

- Zur Sicherheit Ihrer Kinder lassen Sie keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) erreichbar liegen.

WARNUNG:

Lassen Sie kleine Kinder nicht mit Folie spielen. Es besteht **Erstickungsgefahr!**

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät

WARNUNG: Verletzungsgefahr!

- Stecken Sie den Netzstecker des Geräts **nicht** in die Steckdose, ohne alle notwendigen Zubehörteile installiert zu haben.
- Berühren Sie keine sich bewegenden Teile des Gerätes und warten Sie immer den Stillstand ab.
- Während des Betriebes dürfen sich **niemals** Gegenstände, wie z.B. Löffel oder Teigschaber, in der Schüssel befinden.
- Manipulieren Sie keine Sicherheitsschalter.
- Handhaben Sie das Messer (16) des Fleischwolfs bei der Montage und der Reinigung mit der nötigen Sorgfalt!
- Benutzen Sie zum Nachfüllen des Fleischwolfs nur den Stopfer (11).

ACHTUNG: Gefahr vor Überlastung!

Benutzen Sie das Gerät entweder als Rührgerät oder als Fleischwolf, aber niemals beide Funktionen gleichzeitig.

- Stellen Sie das Gerät auf eine glatte, ebene und standfeste Arbeitsfläche.
- Verarbeiten Sie mit diesem Gerät nur Nahrungsmittel.
- Betreiben Sie das Gerät nicht länger als 10 Minuten. Lassen Sie es danach ca. 10 Minuten abkühlen, bevor Sie es erneut verwenden.
- Tragen oder heben Sie das Gerät nicht während des Betriebs, sondern schalten Sie es zuerst aus und ziehen Sie danach den Netzstecker. Tragen Sie das Gerät immer mit beiden Händen!

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät dient zum

- Zubereiten von Teig, Cremes, Sahne, Eischnee;
- Zerkleinern (Wolfen) von Lebensmitteln.
- Sie können Teig mit verschiedenen Aufsätzen formen.

Es ist ausschließlich für diesen Zweck bestimmt und darf nur dafür verwendet werden.

Es darf nur in der Art und Weise benutzt werden, wie es in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben ist.

Sie dürfen das Gerät nicht für gewerbliche Zwecke einsetzen.

Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschaden oder sogar zu Personenschaden führen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstehen.

Übersicht der Bedienelemente

- 1 Abdeckung für Wendelantrieb
- 2 Schwenkbarer Arm
- 3 Bedienfeld
- 4 Hebel zum Heben des Arms
- 5 Motorgehäuse
- 6 Rührschüssel
- 7a Knethaken
- 7b Rührhaken
- 7c Schneebesen
- 8 Schutzscheibe
- 9 Antriebswelle
- 10 Spritzschutz auf Rührschüssel
- 11 Blender
- 12 Fülltablett
- 13 Einfüllstutzen des Wendelgehäuses
- 14 Wendel
- 15 Silikonkupplung
- 16 Messer
- 17 Siebe (3 verschiedene Lochgrößen)
- 18 Verschluss
- 19 Stopfer

Ein-/Ausschalten

- Einschalten: Wählen Sie am Bedienfeld eine Geschwindigkeitsstufe zwischen 1 und 6.
- Ausschalten: Drücken Sie die Taste OFF.

HINWEIS:

Der Motor hat einen Sicherheitsschalter. Er schaltet den Motor ab, sobald der Arm (2) hoch schwenkt.

Vor dem 1. Gebrauch

- Entnehmen Sie dem Karton das Gerät und alle darin enthaltenen Zubehörteile.
- Um eventuelle Verunreinigungen aus der Produktion zu entfernen, reinigen Sie sämtliches Zubehör vor der ersten Benutzung wie unter „Reinigung“ beschrieben.

Elektrischer Anschluss

Prüfen Sie, ob die Netzspannung, die Sie benutzen wollen, mit der des Gerätes übereinstimmt. Die Angaben hierzu finden Sie auf dem Typenschild.

Die Knetmaschine

Montage und Bedienung

1. Drücken Sie den Hebel (4) nach unten. Der Arm (2) schwenkt hoch.
2. Für den Einsatz des Schneebesens (7c) befestigen Sie zuvor den Spritzschutz (10): Halten Sie den Spritzschutz mit dem Kragen nach oben.

HINWEIS:

An der Unterseite des Arms sehen Sie rechts und links zwei Aussparungen (▼ ●).

Schieben Sie den Spritzschutz mit seinen Führungsnasen in diese Aussparungen und arretieren ihn durch eine Drehung im Uhrzeigersinn.

HINWEIS:

Bei Zubereitung von Teig mit dem Knet- oder dem Rührhaken ist der Spritzschutz nicht nötig. Sie erhalten sich damit die Möglichkeit, während der Teigzubereitung Zutaten zuzufügen.

3. Wenn Sie den **Knethaken** (7a) verwenden wollen, stecken Sie zuvor die Schutzscheibe (8) auf. Sie verhindert, dass der nach oben steigende Teig mit der Antriebswelle in Berührung kommt.

Halten Sie die Scheibe so wie eine Schüssel. Stecken Sie den Knethaken von unten durch die Aussparung der Scheibe und drehen Sie ihn um eine viertel Umdrehung fest.

4. Am oberen Ende der Werkzeuge sehen Sie eine Aussparung für die Antriebswelle und den Splint. Montieren Sie das gewünschte Werkzeug, indem Sie das obere Ende in die Antriebswelle (9) einführen. Drücken und drehen Sie das Werkzeug gleichzeitig entgegen dem Uhrzeigersinn, damit sich der Splint in der Antriebswelle arretiert.
5. Setzen Sie die Rührschüssel in ihre Halterung und drehen Sie die Schüssel in Richtung LOCK bis zum Anschlag.
6. Füllen Sie nun Ihre Zutaten hinein.



ACHTUNG:

Überfüllen Sie das Gerät nicht, die max. Zutatenmenge ist 2 kg bzw. 1 Liter bei Flüssigkeiten.

7. Drücken Sie den Arm nach unten, bis er hörbar einrastet.

- Stecken Sie den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose 230 V ~ 50 Hz. Die Betriebsbereitschaft wird Ihnen mit der blauen LED-Kontrollleuchte unter der Taste OFF angezeigt.
- Drücken Sie eine Geschwindigkeitsstufe (Taste 1-6) am Bedienfeld (3), um das Gerät einzuschalten. Die gewählte Stufe wird mit einer blauen LED angezeigt.

Tabelle Teigarten und Werkzeuge

Teigarten	Werkzeug	Stufen	Menge
Schwere Teige (z.B. Brot- oder Mürbeteig)	Knehtaken	1-2	max. 1.2kg
Mittelschwere Teige (z.B. Crêpes- oder Rührteig)	Rührhaken	3-4	max. 1.2kg
Leichte Teige (z. B. Sahne, Eischnee, Pudding)	Schneebesen	5-6	min. 200 ml max. 1 l

HINWEIS:

- Beachten Sie bei der Wahl der Geschwindigkeitsstufe auch die Hinweise in Rezepten.
- Kurzzeitbetrieb:** Betreiben Sie das Gerät mit schweren Teigen nicht länger als 10 Minuten und lassen das Gerät dann 10 Minuten abkühlen.

Betrieb beenden und die Schüssel entnehmen

- Drücken Sie die Taste "O" (aus), wenn der Teig geknetet ist. Ziehen Sie den Netzstecker.
- Drücken Sie den Hebel (4) nach unten. Der Arm hebt sich.
- Drehen Sie die Rührschüssel eine kurze Drehung gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu entnehmen.
- Nehmen Sie den fertigen Teig aus der Rührschüssel heraus.
- Um das Werkzeug von der Antriebswelle zu lösen, drücken Sie dieses nach oben und drehen es ein Stück im Uhrzeigersinn. Danach ziehen Sie es ab.
- Reinigen Sie die verwendeten Teile wie unter „Reinigung“ beschrieben.

Der Fleischwolf**Vorbereitung**

Bitte beachten Sie hierzu auch unsere Übersichten auf Seite 3 und 74.

- Die Aufnahme für das Wendelgehäuse ist am Gerät mit einer Abdeckung (1) geschützt. Drehen Sie die Abdeckung im Uhrzeigersinn ab.
- Schieben Sie die Silikonkupplung (15) auf die Achse der Wendel (14).

- Setzen Sie die Wendel, mit dem Zahnkranz zuerst, in den waagerechten Teil des Wendelgehäuses.

Die Montage des Zubehörs ist in den folgenden Abschnitten beschrieben. Bereiten Sie den Fleischwolf entsprechend Ihrem gewünschten Einsatz vor.

Montage des Fleischwolfes (siehe Abb. A)**HINWEIS:**

- Je nachdem wie fein Sie wölfen wollen, wählen Sie ein feines oder gröberes Sieb aus.
- Bestreichen Sie die Siebe vorher leicht mit Pflanzenfett.

Gehen Sie vor wie unter „Vorbereitung“ beschrieben.

- Setzen Sie das Messer (16) mit den geschärften Seiten nach außen auf die Achse der Wendel.
- Wählen Sie ein Sieb (17) aus. Achten Sie auf die Aussparungen am Sieb, während Sie es in das Wendelgehäuse einsetzen.

Lesen Sie weiter unter „Vormontiertes Wendelgehäuse befestigen“.

Vormontiertes Wendelgehäuse befestigen

- Schrauben Sie den Verschluss (18) im Uhrzeigersinn auf das Wendelgehäuse.
- Befestigen Sie das vormontierte Wendelgehäuse am Gerät. Setzen Sie das Wendelgehäuse mit dem Pfeil (►) auf den Punkt (●) am Gerät. Drehen Sie es in die senkrechte Position. Der Pfeil am Wendelgehäuse muss dem Pfeil am Gerät gegenüber stehen. (Siehe Abb.)

**⚠ ACHTUNG:**

Sollten Sie den Verschluss im Nachgang noch einmal auf- und zudrehen, halten Sie das Wendelgehäuse mit einer Hand am Einfüllstutzen (13) fest. Anderenfalls kann sich das Wendelgehäuse unbeabsichtigt lösen.

- Setzen Sie das Fülltablett (12) so auf den Einfüllstutzen, dass sich die Aufnahme des Tablett über dem Arm (2) befindet.

Bedienung und Anwendungshinweise**⚠ WARNUNG: Verletzungsgefahr!**

Sobald Sie das Gerät einschalten, dreht sich die Antriebswelle (9). Greifen Sie während des Betriebs nicht in die rotierende Antriebswelle!

HINWEIS:

- Schneiden Sie das Fleisch in ca. 2,5 cm große Stücke. Achten Sie darauf, dass sich keine Knochen oder Sehnen im Fleisch befinden.
 - **Kurzzeitbetrieb:** Betreiben Sie das Gerät nicht länger als 10 Minuten und lassen das Gerät dann 10 Minuten abkühlen.
9. Geben Sie die Fleischstücke (Fleischpaste/ Wurstmasse bzw. den Teig) auf das Fülltablett und in den Einfüllstutzen. Wenn Sie Fleisch wofeln, stellen Sie ein Gefäß unter den Auslass.
 10. Stecken Sie den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose 230 V ~ 50 Hz. Die Betriebsbereitschaft wird Ihnen mit der blauen LED-Kontrollleuchte unter der Taste OFF angezeigt.
 11. Drücken Sie eine Geschwindigkeitsstufe (Taste 1/2/3/4) am Bedienfeld (3), um das Gerät einzuschalten. Die gewählte Stufe wird über eine blaue LED angezeigt.
 12. Schieben Sie, wenn nötig, das Fleisch bzw. den Teig mit dem Stopfer (11) nach.

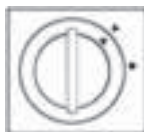
⚠️ WARNUNG: Verletzungsgefahr!
Nicht mit den Fingern nachfassen!

Wurst herstellen

- Sie können sowohl echten als auch Kunstdarm verwenden.
- Haben Sie sich für einen Naturdarm entschieden, weichen Sie diesen vorher einige Zeit in Wasser ein.
- Ein Ende des Darms verknoten Sie.
- Schieben Sie den Darm über den Wurstaufsatz.
- Die Wurstmasse wird durch den Wurstaufsatz gedrückt und der Wurstarm wird gefüllt.
- Achten Sie darauf, dass der Wurstarm „locker“ gefüllt ist, da Wurst sich beim Kochen bzw. Braten ausdehnt und der Darm aufreißen kann.
- Hat die erste Wurst die gewünschte Länge erreicht, pressen Sie die Wurst am Ende des Wurstaufsatzes mit den Fingern zusammen.
- Drehen Sie die Wurst ein bis zweimal um die eigene Achse.
- Bis Sie Routine entwickelt haben, können Sie nach jeder Wursthänge das Gerät ausschalten.

Betrieb beenden

1. Drücken Sie die Taste "0", um das Gerät auszuschalten.
2. Ziehen Sie den Netzstecker.
3. Demontieren Sie alle Teile des Fleischwolfs.
4. Reinigen Sie die verwendeten Teile wie unter „Reinigung“ beschrieben.
5. Schließen Sie die Aufnahme für das Wendelgehäuse mit der Abdeckung (1). Drehen Sie die Abdeckung entgegen dem Uhrzeigersinn auf. Der Pfeil an der Abdeckung muss dem Pfeil am Gerät gegenüber stehen. (Siehe nebenstehende Abb.)

**⚠️ ACHTUNG:**

- Benutzen Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände.
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

Motorgehäuse

- Zur äußeren Reinigung des Gehäuses benutzen Sie nur ein feuchtes Spültuch mit ein wenig Handspülmittel.

Rührschüssel mit Spritzschutz, Knet- / Rührwerkzeuge und Bauteile des Fleischwolfs**⚠️ WARNUNG: Verletzungsgefahr!**

Das Messer des Fleischwolfs ist sehr scharf.

⚠️ ACHTUNG:

Die Bauteile sind nicht zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Unter Einwirkung von Hitze und scharfen Reinigern könnten sie sich verziehen oder verfärben.

- Bauteile, die mit Lebensmitteln in Berührung gekommen sind, können Sie in einem Spülbad reinigen.
- Lassen Sie die Teile gut trocknen, bevor Sie das Gerät wieder montieren.

Reinigung**⚠️ WARNUNG:**

- Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker.
- Das Gerät auf keinen Fall zum Reinigen in Wasser tauchen. Es könnte zu einem elektrischen Schlag oder Brand führen.

Geräuschentwicklung

Gemessen wurde der Schalldruckpegel am Ohr einer Bedierson (LpA) in Übereinstimmung mit der DIN EN ISO 3744.

Ermittelter Schalldruckpegel: 63 - 80 dB(A) (kein Limit)

Technische Daten

Spannungsversorgung:.....220-240 V~ 50 Hz
Leistungsaufnahme:..... 800 W
Schutzklasse: II
Kurzzeitbetrieb:..... 10 Minuten
Nettogewicht: 6.4 kg

Technische Änderungen vorbehalten!



Entsorgung - Bedeutung des Symbols „Mülltonne“

Schonen Sie unsere Umwelt, Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

Nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab, die Sie nicht mehr benutzen werden.

Sie helfen damit die potenziellen Auswirkungen, durch falsche Entsorgung, auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Sie leisten damit Ihren Beitrag zur Wiederverwertung, zum Recycling und zu anderen Formen der Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten.

Informationen, wo die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Kommunen oder die Gemeindeverwaltungen.

Mode d'emploi

Merci d'avoir choisi notre produit. Nous espérons que vous saurez profiter votre appareil.

Consignes de sécurité

Conseils généraux de sécurité

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant de mettre l'appareil en marche pour la première fois. Conservez le mode d'emploi ainsi que le bon de garantie, votre ticket de caisse et si possible, le carton avec l'emballage se trouvant à l'intérieur. Si vous remettez l'appareil à des tiers, veuillez-le remettre avec son mode d'emploi.

- N'utilisez cet appareil que pour un usage privé et pour les tâches auxquelles il est destiné. Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation professionnelle. Ne l'utilisez pas en plein air. Protégez-le de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité (ne le plongez en aucun cas dans l'eau) et des objets tranchants. N'utilisez pas cet appareil avec des mains humides. S'il arrive que de l'humidité ou de l'eau atteignent l'appareil, débranchez aussitôt le câble d'alimentation.
- Arrêtez l'appareil et débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise de courant (en tirant sur la fiche et non pas sur le câble) si vous n'utilisez pas l'appareil, si vous installez les accessoires, pour le nettoyage ou en cas de panne.
- Ne laissez **jamais** fonctionner l'appareil sans surveillance. Lorsque vous quittez la pièce, toujours arrêter l'appareil. Débranchez la fiche de la prise.
- Il y a lieu d'inspecter l'appareil et le bloc d'alimentation régulièrement en vue d'éventuels signes d'endommagements. Lorsqu'un endommagement est détecté, l'appareil ne doit plus être utilisé.
- Ne réparez pas l'appareil vous-même. Contactez plutôt un technicien qualifié. Pour éviter toute mise en danger, ne faites remplacer le câble défectueux que par un câble équivalent et que par le fabricant, notre service après-vente ou toute personne de qualification similaire.
- N'utilisez que les accessoires d'origine.
- Respectez les "Conseils de sécurité spécifiques" cidessous.

Symboles de ce mode d'emploi

Les informations importantes pour votre sécurité sont particulièrement indiquées. Veuillez à bien respecter ces indications afin d'éviter tout risque d'accident ou d'endommagement de l'appareil :

AVERTISSEMENT :

Prévient des risques pour votre santé et des risques éventuels de blessure.

ATTENTION :

Indique les risques pour l'appareil ou tout autre appareil.

NOTE :

Attire votre attention sur des conseils et informations.

Enfants et personnes fragiles

- Par mesure de sécurité vis-à-vis des enfants, ne laissez pas les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène) à leur portée.

AVERTISSEMENT !

Ne pas laisser les jeunes enfants jouer avec le film. Il y a **risque d'étouffement !**

- Le présent appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux facultés mentales, sensorielles ou physiques limitées ou n'ayant pas l'expérience et / ou les connaissances requises, à moins d'être sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou d'avoir reçu par elle des instructions sur le maniement de l'appareil.
- Les enfants doivent être surveillés afin de garantir qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Précautions de sécurité spéciales pour cet appareil

AVERTISSEMENT : Risque de blessures !

- Ne branchez **pas** l'appareil à l'alimentation sur secteur avant d'y avoir fixé tous les accessoires nécessaires.
- Ne touchez pas les éléments mobiles et attendez que l'appareil soit à l'arrêt.
- Si vous utilisez l'appareil, **ne** placez aucun objet, p.ex. une cuillère ou un racleur à pâte dans le bol.
- Ne touchez pas aux interrupteurs de sécurité.
- Lorsque vous nettoyez et montez le hachoir, manipulez très soigneusement la lame (16) !
- Utilisez uniquement le poussoir pour remplir le hachoir (11).

ATTENTION : Risque de surcharge !

Utilisez l'appareil comme batteur-mélangeur ou comme hachoir, mais n'utilisez jamais les deux fonctions en même temps.

- Disposez l'appareil sur une surface plane, horizontale et stable.
- N'utilisez cet appareil que pour traiter des aliments.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil durant plus de 10 minutes. Laissez-le refroidir durant environ 10 minutes avant de l'utiliser à nouveau.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il fonctionne. Eteignez-le systématiquement avant et débranchez-le de sa prise d'alimentation. Transportez-le toujours en le tenant avec les deux mains !

Utilisation prévue

Cet appareil est conçu pour

- préparer la pâte, la crème, la crème fouettée, les blancs d'œuf ;
- moudre (hacher) des aliments.
- modeler la pâte avec divers accessoires.

Il est exclusivement conçu dans ce but et ne peut être utilisé dans aucun autre but.

Utilisez-le uniquement conformément à la description donnée dans ce mode d'emploi.

L'appareil ne doit pas être utilisé à des buts commerciaux.

L'appareil n'est pas prévu pour toute autre utilisation qui peut causer des dommages aux biens ou même des dommages corporels.

Le fabricant ne sera pas responsable des dommages causés par une utilisation autre que la celle prévue.

Situation des commandes

- 1 Couvercle de l'entraînement à vis sans fin
- 2 Bras pivotant
- 3 Panneau de commande
- 4 Levier pour lever le bras
- 5 Logement du moteur
- 6 Bol de mixage
- 7a Crochet à pétrir
- 7b Crochet mélangeur
- 7c Fouet
- 8 Disque de protection
- 9 Arbre d'entraînement
- 10 Pare-éclaboussures du bol à mélanger
- 11 Mixeur
- 12 Plateau de remplissage
- 13 Logement de la vis sans fin et goulot de remplissage
- 14 Vis sans fin
- 15 Raccord en silicone
- 16 Lame
- 17 Plaque (3 tailles différentes de trous)
- 18 Écrou à oeil
- 19 Poussoir

Allumer/Éteindre

- Allumer : Sélectionnez un réglage de vitesse entre 1 et 10 sur le panneau de commande.
- Éteindre : Appuyez sur le bouton "0" .

i NOTE :

Le moteur dispose d'un interrupteur de sécurité. Il éteint le moteur dès que le bras (2) pivote vers le haut.

Avant première utilisation

- Retirez l'appareil et tous les accessoires inclus de la boîte.
- Afin d'enlever tout résidu de fabrication, nettoyez tous les accessoires avant utilisation initiale comme décrit au paragraphe "Nettoyage".

Branchement électrique

Assurez-vous que l'alimentation sur secteur corresponde aux spécifications indiquées sur l'appareil.

Le pétrin

Montage et fonctionnement

1. Appuyez sur le levier (4). Le bras (2) pivote vers le haut.
2. Pour utiliser le fouet (7c), fixez d'abord le pare-éclaboussures. (10) : Maintenez le pare-éclaboussures avec le Enfoncez le pare-éclaboussures dans ces entailles à l'aide de la rainure de guidage et emboîtez-le en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

i NOTE :

Lorsque vous préparez la pâte à l'aide du crochet pétrisseur ou du crochet malaxeur, vous n'avez pas besoin du pare-éclaboussures. Cela vous permet d'ajouter des ingrédients tout en préparant la pâte.

3. Si vous souhaitez utiliser le **crochet pétrisseur** (7a), fixez d'abord le disque de protection (8). Cela permet à la pâte qui lève de ne pas entrer en contact avec l'arbre d'entraînement.

Tenez le disque comme un bol. Montez le crochet pétrisseur en dessous jusqu'à l'entaille du disque et fixez-le en tournant un quart de tour.

4. En haut de l'accessoire, vous verrez une entaille pour l'arbre d'entraînement et la clavette. Adaptez le bon accessoire en insérant l'extrémité haute dans l'arbre d'entraînement (9). Appuyez et tournez l'accessoire en même temps dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour que la clavette s'emboîte dans l'arbre d'entraînement.
5. Placez le bol à mélanger sur son support et tournez le bol dans la direction LOCK aussi loin que possible.
6. Ajoutez maintenant vos ingrédients.



⚠ ATTENTION :

Ne remplissez pas trop l'appareil, la quantité maximale d'ingrédients est 2 kg ou 1 litre pour les liquides.

7. Appuyez sur le bras jusqu'à ce qu'il s'emboîte.
8. Branchez la fiche électrique à une prise Schuko 230 V ~ 50 Hz correctement installée. Le témoin d'indication LED bleu sous le bouton OFF indique l'état de fonctionnement.
9. Appuyez sur un réglage de vitesse (bouton 1-6) situé sur le panneau de commande (3) pour allumer l'appareil. Le réglage sélectionné s'affiche à l'aide du témoin d'indication LED bleu.

Tableau sur les types de pâte et sur les accessoires

Types de pâte	Instrument	Réglage	Quantité
Pâte épaisse (par ex. à pain ou brisée)	Crochet à pétrir	1-2	max. 1.2kg
Pâte moyennement épaisse (par ex. à crêpes ou à gâteaux)	Crochet mélangeur	3-4	max. 1.2kg
Pâte légère (par ex. crème, blancs en neige, crème-dessert)	Fouet à oeufs	5-6	200 ml min. max. 1 l

NOTE :

- Lorsque vous sélectionnez le réglage de la vitesse, consultez également les consignes de la recette.
- **Fonctionnement de courte durée :** Pour la préparation de pâtes épaisses, n'utilisez pas l'appareil pendant plus de 10 minutes et laissez-le refroidir pendant 10 minutes.

Terminer l'utilisation de l'appareil et enlever le bol

1. Appuyez sur le bouton "0" si la pâte est pétrie. Débranchez la fiche électrique.
2. Appuyez sur le bras (4). Le bras se lève.
3. Pivotez le bol à mélanger d'un petit tour dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer.
4. Enlevez la pâte obtenue du bol à mélanger.
5. Pour libérer l'accessoire de l'arbre d'entraînement, poussez-le vers le haut et tournez-le brièvement dans le sens des aiguilles d'une montre. Puis, retirez-le.
6. Nettoyez les pièces utilisées comme décrit dans la section "Nettoyage".

Le hachoir

Préparation

Consultez également les vues d'ensemble de la page 3 .

1. L'accès au logement de la vis sans fin est protégée d'un couvercle (1) situé sur l'appareil. Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre pour le retirer.
2. Enfoncez le raccord en silicone (15) dans l'arbre de la vis sans fin (14).
3. Fixez la vis sans fin, d'abord le pignon, sur la partie horizontale du logement de la vis sans fin.

Le montage des accessoires est décrit dans les sections suivantes. Préparez le hachoir selon vos besoins.

NOTE :

- Lorsque vous sélectionnez le réglage de la vitesse, consultez également les consignes de la recette.
- **Fonctionnement de courte durée :** Pour la préparation de pâtes épaisses, n'utilisez pas l'appareil pendant plus de 10 minutes et laissez-le refroidir pendant 10 minutes.

Monter le hachoir (voir Illust. A)

NOTE :

- En fonction de la finesse du hachage, sélectionnez une plaque de hachage plus fine ou plus épaisse.
- Au préalable, recouvrez légèrement la plaque de hachage avec de l'huile de tournesol.

Suivez les consignes de la section "Préparation".

4. Fixez la lame (16) sur l'arbre de la vis sans fin avec le bord tranchant orienté vers l'extérieur.
5. Sélectionnez une plaque de hachage (17). Utilisez les entailles de la plaque pour l'insérer dans le logement de la vis sans fin.

Trouvez davantage de détails dans la section "Fixer le logement de la vis sans fin pré assemblé".

Fixer le logement de la vis sans fin pré assemblé

6. Vissez l'écrou à œil (18) dans le sens des aiguilles d'une montre au logement de la vis sans fin.
7. Fixez le logement de la vis sans fin pré assemblé à l'appareil. Placez le logement de la vis sans fin en respectant l'alignement de la flèche (►) sur la flèche (●) de l'appareil. Tournez vers la position verticale. La flèche du logement de la vis sans fin doit être en face de la flèche de l'appareil. (Consultez l'image.)



ATTENTION :

Si vous ouvrez et refermez l'écrou à œil après l'avoir fixé, maintenez bien le logement de la vis sans fin avec une main sur le goulot de remplissage (13), sinon le logement de la vis sans fin peut accidentellement se desserrer.

8. Placez le plateau de remplissage (12) pour que la base du plateau repose au dessus du bras (2).

Fonctionnement et consignes d'utilisation

AVERTISSEMENT : Risque de blessures !

Dès que vous allumez l'appareil, l'arbre d'entraînement (9) tourne. Ne touchez pas l'arbre d'entraînement en rotation lors de l'utilisation de l'appareil !

NOTE :

- Coupez la viande afin d'obtenir des morceaux de 2,5 cm environ. Assurez-vous qu'il n'y a pas d'os ni de nerfs dans la viande.
- **Fonctionnement à court-terme :** N'utilisez pas l'appareil pendant plus de 10 minutes, puis laissez-le refroidir pendant 10 minutes.

9. Versez les morceaux de viande (pâté de viande/chaîr à saucisse ou pâté) dans le plateau de remplissage et dans le goulot de remplissage. Si vous hachez de la viande, placez un récipient sous la sortie.
10. Branchez la fiche électrique à une prise Schuko 230 V ~ 50 Hz correctement installée. Le témoin d'indication LED bleu sous le bouton "0" indique l'état de fonctionnement.
11. Appuyez sur un réglage de vitesse (bouton 1/2/3/4) situé sur le panneau de commande (3) pour allumer l'appareil. Le réglage sélectionné s'affiche à l'aide du témoin d'indication LED bleu.
12. Si besoin est, versez la viande ou la pâte à l'aide du poussoir (11).

⚠ AVERTISSEMENT : Risque de blessures !
Ne versez pas la viande ou la pâte avec les doigts !

Arrêter le fonctionnement

1. Appuyez sur le bouton "0" pour éteindre l'appareil.
2. Débranchez la fiche électrique.
3. Démontez toutes les pièces du hachoir.
4. Nettoyez les pièces utilisées comme décrit dans la section "Nettoyage".
5. Fermez l'accès au logement de la vis sans fin à l'aide du couvercle (1). Tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. La flèche de la couvercle doit être en face de la flèche de l'appareil. (Voir l'image de droite.)



Nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT :

- Débranchez de la prise de courant avant de procéder au nettoyage.
- N'immergez pas l'appareil dans l'eau. Ceci peut occasionner des électrocutions ou des incendies.

⚠ ATTENTION :

- N'utilisez pas de brosses métalliques ou d'autres types d'ustensiles abrasifs pour le nettoyage.
- N'utilisez pas de produits de nettoyages agressifs ou abrasifs.

Boîtier du moteur

- Nettoyez le boîtier uniquement avec un chiffon humide et une goutte de liquide vaisselle.

Bol à mélanger avec pare-éclaboussures, accessoires de pétrissage/malaxage et pièces du hachoir

⚠ AVERTISSEMENT : Risque de blessures !
La lame qui sert à hacher est tranchante.

⚠ ATTENTION :

Les ustensiles ne sont pas adaptés pour le lave-vaisselle. La chaleur et les produits de nettoyage agressifs peuvent les déformer ou les décolorer.

- Rincez à l'eau les pièces qui sont entrées en contact avec la nourriture.
- Laissez bien les pièces sécher avant de remonter l'appareil.

Caractéristiques techniques

Alimentation : 220-240 V~ 50 Hz
 Consommation : 800 W
 Classe de protection : II
 Fonctionnement court : 10 minutes
 Poids net : 6.4 kg

Sujet à changement sans avertissement préalable !

Cet appareil est conforme à toutes les directives CE en vigueur, telles que les directives sur la compatibilité électromagnétique et les faibles tensions et a été fabriqué selon les derniers règlements de sécurité.



Elimination- Signification du symbole "Elimination"

Prendre soin de l'environnement, ne pas jeter des appareils électriques avec les ordures ménagères.

Porter les appareils électriques obsolètes ou défectueux dans les centres de récupération municipaux.

Aider à éviter les impacts potentiels sur l'environnement et la santé en luttant contre les déchets sauvages.

Vous contribuerez ainsi au recyclage et autres formes de réutilisation des appareils électriques usagés.

Votre municipalité vous fournira les informations nécessaires sur les centres de collecte.

دليل التعليمات

نشكركم على اختيار منتجنا، ونتمنى أن تستمتعوا باستخدام الجهاز.

تعليمات السلامة

تعليمات السلامة العامة

اقرأ تعليمات التشغيل بعناية قبل تشغيل الجهاز واحتفظ بالتعليمات بما في ذلك الضمان وإيصال الاستلام وإذا أمكن الصندوق الذي يحتوي على العبوة الداخلية، عند إعطاء هذا الجهاز لأشخاص آخرين. يرجى إطلاعهم أيضا على تعليمات التشغيل.

- هذا الجهاز مصمم للاستخدام الخاص وللغرض المقصود منه فقط، لا يصلح هذا الجهاز للاستخدام التجاري.
- لا تستخدم الجهاز في الأماكن الخارجية، احفظه بعيدا عن مصادر الحرارة وأشعة الشمس المباشرة والرطوبة (لا تعمسه مطلقا في أي مادة سائلة) والأسطح الحادة، لا تستخدم الجهاز ويديك مبتلة، إذا كان الجهاز رطبا أو مبتلا. انزع القابس الكهربائي على الفور.
- عند تنظيف الجهاز أو تخزينه، أوقف تشغيله وانزع القابس من مقبس التيار الكهربائي دائما (أسحب القابس نفسه، وليس سلك التوصيل) إذا لم يكن الجهاز قيد الاستخدام وأزل الملحقات المرفقة.
- لا تشغيل الجهاز دون أن يكون تحت المراقبة، يجب إيقاف تشغيل الجهاز دائما عند مغادرة الغرفة، انزع القابس من مقبس التيار الكهربائي.
- يجب فحص الجهاز وأسلاك الموصلات الرئيسية بانتظام لاكتشاف وجود أية علامات للتلف، عند اكتشاف أي تلف يجب التوقف عن استخدام الجهاز.
- لا تحاول إصلاح الجهاز بنفسك، اتصل دائما بفني معتمد، لتجنب التعرض للخطر. استبدل الكبل المعيب دائما عن طريق الشركة المصنعة فقط أو من خلال خدمة العملاء لدينا أو من قِبَل شخص مؤهل بكبل من نفس النوع.
- استخدم قطع الغيار الأصلية فقط.
- يجب مراعاة "تعليمات السلامة الخاصة" التالية بحرص.

رموز تعليمات الاستخدام

تم وضع علامات على هذه المعلومات الهامة خصيصا للحفاظ على سلامتك، من الضروري الامتنال لهذه التعليمات لتجنب وقوع حوادث ومنع إلحاق تلف بالجهاز:

⚠ تحذير:

يحذرك هذا الرمز من الإصابة بمخاطر على صحتك وينبئ إلى وجود مخاطر محتملة للتعرض للإصابة.

⚠ تنبيه:

يشير هذا الرمز إلى وجود مخاطر محتملة قد يتعرض لها الجهاز أو أشياء أخرى.

📌 ملاحظة: يلقي هذا الرمز الضوء على النصائح والمعلومات.

الأطفال والأشخاص الضعفاء

- لضمان سلامة أطفالك، يرجى حفظ العبوة بالكامل (الحقائب البلاستيكية، والصناديق، والبوليسترين وغيرها) بعيدا عن متناول أيديهم.

⚠ تحذير!

لا تدع الأطفال الصغار يعبتون بالرقائق المعدنية خشية خطر الاختناق!

- لا يصلح استخدام هذا الجهاز من قبل الأشخاص (من فيهم الأطفال) ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة وأو من ليست لديهم المعرفة وأو الخبرة الكافية، إلا إذا أشرف عليهم شخص يكون مسؤولا عن سلامتهم أو أطلع على التعليمات الخاصة بطريقة استخدام الجهاز.
- يجب الإشراف على الأطفال في جميع الأوقات لضمان عدم عيبتهم بالجهاز.

احتياطات السلامة الخاصة بهذا الجهاز

⚠ تحذير: خطر التعرض للإصابة!

- لا توصل الجهاز بمصدر الطاقة الرئيسي قبل إرفاق جميع الملحقات اللازمة.
- لا تلمس الأجزاء المتحركة وانتظر حتى يتوقف الجهاز تماما.
- عندما يكون الجهاز قيد الاستخدام، لا يجب أن يكون هناك أشياء، مثل الملاعق أو كاشطات العجين، في الحاوية.
- لا تعبث بمفاتيح السلامة.
- عند تنظيف وتركيب المفرمة، تعامل مع السكين (16) بحذر شديد.
- استخدم الضاغط المرء المفرمة (11)

⚠ تنبيه: خطر الحمل الزائد!

- استخدم الماكينة إما كخلاط أو كمفرمة ولكن لا تستخدمها في القيام بالوظيفتين في نفس الوقت.
- ضع الجهاز على سطح مستو ومسطح وقوي.
- استخدم الجهاز لعجن المواد الغذائية فقط.
- لا تشغيل الجهاز لأكثر من 10 دقائق. اترك الجهاز يبرد لمدة 10 دقائق تقريبا قبل استخدامه مرة أخرى.
- لا تحرك الجهاز أثناء التشغيل. أوقف تشغيله أولا ثم افصل إمدادات الطاقة الرئيسية، احمل الجهاز دائما بكلتا يديك!

الاستخدام المراه

تم تصميم هذا الجهاز للأغراض التالية

- خضير العجين والكرمة والقشدة المخفوقة وبياض البيض.
- طحن (فرم) الطعام.
- تشكيل الكعكة باستخدام العديد من الأدوات الملحقة.

وهي مصممة خصيصا لهذا الغرض لذا يجب استخدامها فقط لتلك الأغراض وبالطريقة المذكورة في دليل التعليمات لا يمكن استخدام الجهاز لأغراض تجارية.

أي استخدام آخر لا يرد ضمن الأغراض المحددة قد يؤدي إلى تلف الجهاز أو حتى التسبب في إصابة شخصية لا يتحمل المصنع مسؤولية تلف ناتج عن استخدام مخالف للاستخدام المراه.

مكان عناصر التحكم

- 1 غطاء ترس التدوير الملولب
- 2 ذراع دوار
- 3 لوحة التحكم
- 4 رافعة لرفع الذراع
- 5 مُبَيَت الحرك
- 6 حاوية الخلط
- 7a خطاف العجن
- 7b خطاف الخلط



4. وفي أعلى نهاية الأداة الملحقة سوف ترى جويوف لعمود التدوير ومسمار. قم بتركيب الأداة الملحقة المطلوبة عن طريق إدخال نهايتها العليا في عمود التدوير (9) ادفع وأدر الأداة الملحقة في نفس الوقت عكس اتجاه عقارب الساعة بحيث يُثبت المسمار في عمود التدوير.

5. ضع حاوية الخلط على حاملها ثم قم بتدوير الحاوية في اتجاه LOCK إلى أن تتوقف عن الدوران.
6. والآن أضف المكونات



تنبيه:
لا تفرط في ملء الماكينة فأقصى كمية يمكن أن تستوعبها هي 2 كجم أو 1 ليتر بالنسبة للسوائل.

7. ادفع الذراع إلى الأسفل حتى يثبت في مكانه.
8. وصل أطراف القابس الكهربائي في قابس Schuko بجهد 230 فولت ~ 50 هرتز. يظهر وضع التشغيل عن طريق مؤشر LED الذي يضيء باللون الأزرق أسفل زر "0".
9. اضغط مفتاح ضبط السرعة (من 1-6) في لوحة التحكم (3) لتشغيل الجهاز. يظهر الضبط المحدد عن طريق المؤشر الأزرق LED.

جدول أنواع العجين والأدوات

نوع العجين	الأداة	الإعداد	الكمية
العجين شديد التماسك (مثل الخبز أو الفطير)	خطاف العجن	2-1	كجم بحد أقصى 1.2
العجين متوسط التماسك (مثل الكريب أو سحق الكعك)	خطاف الخلط	4-3	كجم بحد أقصى 1.2
العجين خفيف التماسك (مثل الكريب، بيض البيض، حلوى البودنج)	خافق البيض	6-5	200 مل بحد أدنى 1 لتر، بحد أقصى

ملاحظة:

- عند تحديد ضبط السرعة، ارجع أيضاً للتعليمات الخاصة بالوصفة للعدة
- التشغيل لمدة قصيرة: لا تشغل الجهاز في حالة العجين شديد التماسك لأكثر من 10 دقائق واركه لمدة 10 دقائق حتى يبرد.

بعد خفض الذراع يمكن أن تستمر عملية التشغيل فقط إذا ضغطت على مفتاح ضبط السرعة مرة أخرى

إيقاف التشغيل وإزالة الحاوية

1. اضغط المفتاح OFF إذا تم خفق العجين. افصل الوصلة الكهربائية.
2. اسحب الذراع (4) إلى الأسفل، وسوف يرتفع.
3. قم بتدوير حاوية الخلط بمقدار لفة واحدة قصير عكس اتجاه عقارب الساعة لإزالتها
4. اخرج العجين الذي تم صنعه من حاوية الخلط
5. لفصل الأداة الملحقة عن عمود التدوير، اسحبها إلى الأعلى ثم قم بتدويرها قليلاً باتجاه عقارب الساعة ثم اسحبها
6. نظف الأجزاء المستخدمة كما هو مذكور في قسم "التنظيف"

- 7c مخففة
- 8 قرص وافي
- 9 عمود التدوير
- 10 غطاء منع التناثر الخاص حاوية الخلط

الصور في الصفحة الأخيرة:

- 11 الضاغط
- 12 وعاء التعبئة
- 13 عنق مبيت الترس الملولب
- 14 الترس الملولب
- 15 وصلة السليكون
- 16 السكين
- 17 الطبق (3 فتحات بأحجام مختلفة)
- 18 الصمولة الحلقيّة
- 19 انتهاز ي

التشغيل/الإيقاف

- التشغيل: حدد السرعة من 1 إلى 6 من لوحة التحكم
- الإيقاف: اضغط مفتاح "0"

ملاحظة:

يحتوي المحرك على مفتاح أمان يعمل على إيقافه بمجرد رفع الذراع (2).

قبل أول استخدام

- أزل الجهاز وجميع الملحقات المدرجة من الصندوق.
- لإزالة أية بقايا متبقية من عملية الإنتاج، قم بتنظيف جميع الملحقات قبل الاستخدام الأولي على النحو المبين تحت عنوان "التنظيف".

التوصيل الكهربائي

تأكد من أن إمداد الطاقة الكهربائية متوافق مع المواصفات المبينة على ملصق النوع.

العجان

التركيب والتشغيل

1. ادفع الرافعة (4) إلى أسفل وبذلك سيدور الذراع (2) إلى الأعلى
2. لاستخدام الخففة (7c) أولاً اربط غطاء منع التناثر (10): بحيث يكون الطوق موجهاً إلى الأعلى

ملاحظة:

سوف ترى أسفل نهاية الذراع جويوفين على اليمين واليسار (● ▼).

ادفع غطاء منع التناثر داخل هذين التجويفين مسترشداً بالحزوز وثبتها في مكانها بلفها إلى اليمين.

ملاحظة:

عند تجهيز العجين بخطاف العجن أو الخلط، لا تحتاج لغطاء منع التناثر، وسوف يتيح ذلك إضافة المكونات عند تجهيز العجين

3. إذا أردت استخدام "خطاف العجن" (7a) أولاً، اربط القرص الوافي (8) فهذا يمنع العجين المرتفع من الاحتكاك بعمود التدوير، ثبت القرص كالوعاء واربط خطاف العجن من الأسفل من خلال جويوف القرص وثبته بلفه ربع لفة

المفرمة

التحضير

1. يرجى الرجوع للعرضين في الصفحتين 3 و 74. تتم حماية عملية الوصول إلى مميت الترس المولب عن طريق غطاء (1) مزود به الجهاز، قم بتدوير الغطاء باتجاه عقارب الساعة لإزالته.
2. ادفع وصلة السليكون (15) داخل الترس المولب (14).
3. ثبت أسنان الترس المولب أولاً في الجزء الأفقي لمبيت الترس المولب.

يتم وصف تركيب الملحقات في الأجزاء التالية: جهاز المفرمة تبعاً لمتطلباتك.

تركيب المفرمة (انظر الشكل A)

ملاحظة:

- وتبعاً لدرجة نعومة الفرغ التي تريدها، حدد أداة التنعيم أو وعاء الفرغ السريع.
- امسح شفرة الفرغ بزيوت عباد الشمس قبل البعد.

تابع على النحو المبين تحت عنوان "التحضير".

4. ثبت السكين (16) في عمود الترس المولب واجعل جانبها الحاد موجهاً للخارج.
 5. اخترطوق المفرمة (17). استخدم جيوفيات الوعاء لإدخاله في مميت الترس المولب.
- يمكنك العثور على مزيد من التفاصيل من خلال قسم "تركيب مميت الترس المولب".

تركيب مميت الترس المولب الملحق والمركب مسبقاً

1. اربط الصامولة الخلفية (18) باتجاه عقارب الساعة في مميت الترس المولب.
2. اربط مميت الترس المولب المركب مسبقاً في الماكينة، ضع مميت الترس المولب باتجاه السهم (►) بالتوازي مع (●) في الماكينة، لنها بشكل عمودي، يجب أن يكون السهم الموجود على مميت الترس المولب معاكساً للسهم الآخر الموجود على الماكينة، (ارجع للشكل)



تنبيه:

إذا فتحت وأغلقت الصامولة الخلفية مرة أخرى بعد الربط. قيد مميت الترس بإحكام بيد وضع الأخرى على عنق التعبئة (13) وإلا سينفك مميت التروس فجأة.

8. ضع وعاء التعبئة (12) بحيث يكون قاع الوعاء فوق الذراع (2).

التشغيل وتعليمات الاستخدام

تحذير: خطر التعرض للإصابة

بمجرد تشغيل الماكينة، يقوم عمود التدوير (9) بالدوران، لا تلمس عمود التدوير أثناء التشغيل!

ملاحظة:

- قطع اللحم في شكل قطع بحجم 2.5 سم، تأكد أنه ليس هناك عظم أو عصب في اللحم.
- التشغيل لمدة قصيرة: لا تقوم بتشغيل الماكينة مدة تزيد عن 10 دقائق ثم ارتكها لتبرد لنفس المدة
- 9. ضع قطع اللحم (اللحم المفروم/لحم النقانق أو العجين) في وعاء التعبئة، إذا كنت تقوم بفرغ اللحم، ضع الوعاء أسفل المخرج.
- 10. وصل سلك الطاقة الكهربائية في قابس Schuko بجهد 230 فولت ~ 50 هرتز، يظهر وضع التشغيل عن طريق مؤشر LED الذي يضيء باللون الأزرق أسفل زر "0".
- 11. اضغط مفتاح ضبط السرعة (المفاتيح من 1/2/3/4) في لوحة التحكم (3) لتشغيل الماكينة، يظهر الضبط المحدد عن طريق المؤشر LED الذي يضيء باللون الأزرق.
- 12. زود الماكينة باللحم أو العجين باستخدام الضاغط إذا لزم الأمر

تحذير: خطر التعرض للإصابة!

لا تستخدم أصابعك في إدخال اللحم أو العجين!

إنهاء التشغيل

1. اضغط المفتاح "0" لإيقاف الماكينة
2. افصل الوصلة الكهربائية
3. فك كافة أجزاء الفرغ
4. نظف الأجزاء المستخدمة كما ذكر في قسم "التنظيف"
5. أغلق مدخل مميت الترس المولب بالغطاء (1)، قم بتدوير الغطاء عكس عقارب الساعة، يجب أن يكون السهم الموجود على الغطاء معاكساً للسهم الموجود على الماكينة، (انظر الشكل الموجود على اليمين)



التنظيف

تحذير:

- قم بفصل الجهاز من التيار الكهربائي قبل التنظيف.
- لا تغمر الجهاز بالماء، قد يؤدي ذلك إلى حدوث صدمة كهربائية أو نشوب حريق.

تنبيه:

- لا تستخدم فرشاة سلكية أو أي أدوات كاشطة أخرى في التنظيف.
- لا تستخدم أدوات التنظيف الحادة أو الكاشطة.

غلاف حفظ المحرك

- نظف الغلاف بقطعة قماش مبللة فقط واستخدم بخاخة تحتوي على سائل تنظيف

حماية الخلط المزودة بغطاء منع التناثر وملحقات العجن/الخلط، وأجزاء الفرغ

تحذير: خطر التعرض للإصابة!

سكين الفرغ حاد جداً.

⚠ تنبيه:

الأدوات الملحقة ليست مناسبة لغسلها في غسالة الأطباق. أدوات التنظيف الحرارية والشديدة قد تتسبب في تلف المرفقات أو تنزع لونها.

- يمكن أن تشطف الأجزاء التي تتلامس مع الطعام بالماء في الخارج.
- اترك الأجزاء جف تماما قبل إعادة جميع الجهاز.

المواصفات الفنية

مصدر الطاقة: 220-240 فولط ~ 50 هرتز
استهلاك الطاقة: 800 واط
درجة الحماية: II
التشغيل لمدة قصيرة: 10 دقائق
صافي الوزن: 6.4 كجم

خاضع للتغيير دون إشعار مسبق!

هذا الجهاز متوافق مع جميع توجيهات السلع الإلكترونية مثل التوجيه الخاص بالتوافق الكهرومغناطيسي والجهد المنخفض. وتم تصنيعه طبقا لتعليمات المحافظة على السلامة الأخيرة.