

Robot pâtissier multifonction  
Kitchen machine  
Robot pastelero multifunción  
Mehrzweck-Küchenmaschine  
Multifunctionele keukenmachine



**MANUEL D'UTILISATION  
USER GUIDE  
MANUAL DE USO  
BEDIENUNGSANLEITUNG  
GEBRUIKSAANWIJZING**

**miogo**

3 Consignes d'usage

8 Déballage

8 Avant la première utilisation du kit hachoir

9 Votre produit

9 Description du robot pâtissier

10 Caractéristiques techniques

11 Modes d'utilisation et montage

11 Le kit pâtisserie

13 Le kit biscuits

14 Le hachoir à viande

18 Le blender

20 Vitesses recommandées selon l'accessoire

21 Nettoyage et entretien

21 Bloc moteur

21 Accessoires

## Consignes d'usage

**LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL ET CONSERVEZ-LES POUR POUVOIR LES CONSULTER LORSQUE VOUS EN AUREZ BESOIN.**

- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Tout autre usage (professionnel) est exclu.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :
  - Des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
  - Des fermes ;
  - Des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
  - Des environnements de type chambres d'hôtes.
- Avant de brancher votre robot pâtissier, assurez-vous que la tension électrique de votre domicile corresponde à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'elles bénéficient d'une surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation de

l'appareil en toute sécurité et en comprenant bien les dangers potentiels.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus, s'ils sont surveillés, s'ils ont reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité, et s'ils ont conscience des dangers encourus. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont 8 ans ou plus et s'ils sont surveillés. Tenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
- Ne pas laisser les enfants utiliser le mélangeur sans surveillance.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur et entreposez-le dans un endroit sec.
- Veuillez éteindre et débrancher l'appareil avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties en mouvement pendant l'utilisation.
- Veuillez éteindre et débrancher l'appareil avant de le laisser sans surveillance et avant le montage, le démontage et le nettoyage.

- Lorsque vous débranchez le câble, tirez-le toujours au niveau de la fiche, ne tirez pas sur le câble lui-même.
- N'utilisez pas l'appareil :
  - si la prise ou le câble d'alimentation est endommagé(e),
  - en cas de mauvais fonctionnement,
  - si l'appareil a été endommagé de quelque façon que ce soit,
  - s'il est tombé dans l'eau,
  - si vous l'avez laissé tomber.

Présentez-le au centre de service après-vente de votre magasin revendeur où il sera inspecté et réparé. Ne tentez jamais de démonter ni de réparer l'appareil vous-même.

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par votre revendeur, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.
- Ne laissez pas pendre le cordon d'alimentation sur le rebord d'une table ou d'un plan de travail et évitez qu'il n'entre en contact avec des surfaces chaudes (plaques de cuisson, etc.).
- Assurez-vous que l'appareil ne se trouve pas à proximité d'un four ou d'un évier.
- N'immergez jamais le bloc moteur, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne manipulez pas l'appareil ni la prise avec les mains mouillées.

- .Placez toujours l'appareil sur une surface plane, sèche et stable.
- .N'utilisez que les accessoires fournis et recommandés par votre revendeur. L'utilisation d'accessoires non recommandés pourrait présenter un danger pour l'utilisateur et risquerait d'endommager l'appareil.
- .Ne placez pas et n'utilisez pas cet appareil à proximité d'une quelconque source de chaleur (table de cuisson, chauffage, etc.).
- .Il est indispensable de garder l'appareil propre étant donné qu'il est en contact direct avec la nourriture.
- .ATTENTION : évitez tout contact avec les pièces en mouvement.
- .ATTENTION : pour éviter tout accident, maintenez les mains, cheveux, vêtements ainsi que toute spatule ou autre ustensile de cuisine éloignés des parties en mouvement afin d'éviter les risques de blessures corporelles ou d'endommager l'appareil. Vous pouvez utiliser une spatule uniquement lorsque le produit est à l'arrêt.
- .ATTENTION : ne déplacez pas l'appareil en cours d'utilisation.
- .ATTENTION : les lames sont tranchantes. Manipulez-les avec précaution ! Ne touchez pas les bords coupants des lames lorsque vous les manipulez ou les nettoyez.
- .ATTENTION : n'enfoncez jamais le bol en appuyant sur les lames !

- Assurez-vous que les broches de contact (voir ci-contre) sont sèches, propres et exemptes de poussière ou de tout autre corps étranger.
- Pour les instructions concernant l'utilisation des accessoires et les réglages de vitesse, référez-vous aux paragraphes "Accessoires" et "Utilisation".
- Veuillez éteindre et débrancher l'appareil avant de le laisser sans surveillance ainsi qu'avant l'assemblage, le désassemblage et le nettoyage.
- Afin d'éviter tout risque de blessures corporelles, ne faites pas fonctionner l'appareil en position relevée.
- Évitez de remplir le bol mélangeur avec des liquides brûlants car il y a un risque de projection.
- N'utilisez pas l'appareil à vide (sans aliment).
- **ATTENTION** : ne tentez pas de retirer le couvercle lorsque l'appareil est en cours d'utilisation pour éviter les projections d'aliments. Risque de brûlures !
- N'insérez jamais la spatule ou tout autre ustensile dans le bol lorsque le batteur est en cours d'utilisation.
- **AVERTISSEMENT** : Après avoir retiré un accessoire du bloc moteur, ne touchez pas l'axe de fixation.
- Pour nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, veuillez vous référer à la section "Nettoyage et entretien" de la notice.



## Déballage

- Retirez tous les emballages de l'appareil et des accessoires, et vérifiez qu'ils n'ont pas subi de dommages visibles durant le transport.
- Essuyez les surfaces de l'appareil et des accessoires avant à l'aide d'un chiffon propre avant de les utiliser pour la première fois.
- Avant la première utilisation, nettoyez tous les accessoires avec de l'eau chaude savonneuse.
- Rincez à l'eau claire puis séchez soigneusement les parties qui vont être en contact avec les aliments.
- Veillez à ce que les accessoires soient bien secs avant de les placer sur l'appareil et de les utiliser.
- Reportez-vous à la section "Nettoyage et entretien" pour les précautions de nettoyage à respecter.

Avant la première utilisation du kit hachoir

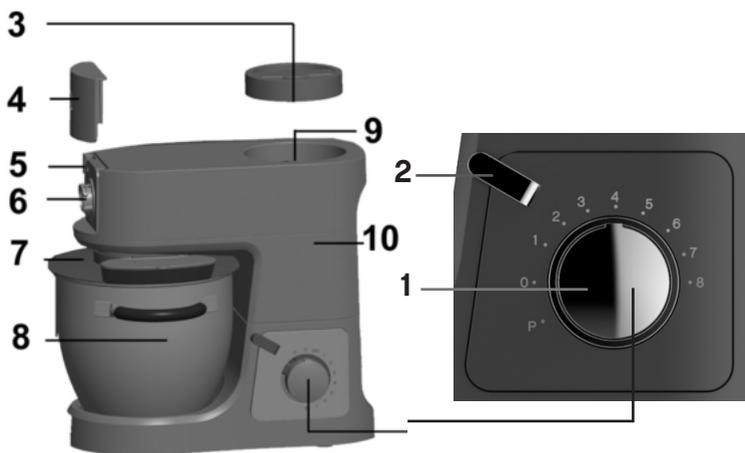
### **IMPORTANT !**

Avant la première utilisation, installez l'ensemble des éléments (vis sans fin, couteau, grille et écrou de fixation) tels que décrit ci-après.

Puis faites tourner le produit à vide pendant environ 5 minutes afin de permettre un rodage des différents composants. Démontez l'accessoire et lavez les différents éléments avec de l'eau chaude savonneuse.

# Votre produit

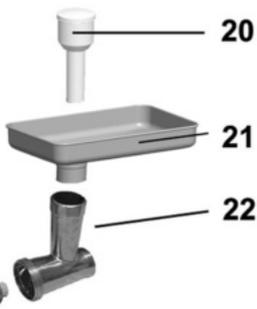
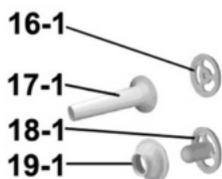
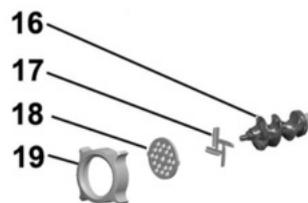
## DESCRIPTION DU ROBOT PÂTISSIER



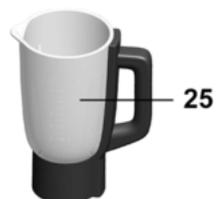
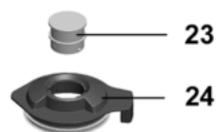
Kit pâtisserie



Kit à biscuits



Hachoir



Blender

## **Kit pâtisserie**

1. Variateur de vitesses
2. Levier d'ouverture du bras
3. Capot de protection.
4. Capot de protection avant
5. Bouton de déverrouillage d'accessoires
6. Axe de fixation
7. Couvercle transparent anti-éclaboussures
8. Bol inox
9. Base du blender
10. Bloc moteur
11. Fouet ballon
12. Crochet pétrisseur
13. Mélangeur

## **Kit à biscuits**

27. Accessoire à biscuits

## **Hachoir**

14. Disque "hacher fin"
16. Vis sans fin
17. Couteau 4 lames
18. Disque "hacher épais"
19. Écrou de fixation des grilles à hacher
20. Poussoir d'aliments
21. Plateau de remplissage
22. Tube d'alimentation
- 16-1. Accessoire à saucisses
- 17-1. Entonnoir à saucisses
- 18-1. Accessoire à kebbés
- 19-1. Entonnoir à kebbés

## **Blender**

23. Bouchon doseur
24. Couvercle
25. Bol gradué
26. Couteau 4 lames

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Puissance : 1200 W
- Capacité utile du bol : 6 L MAX
- Capacité du blender : 1,5 L
- Variateur 8 vitesses + pulse

## Modes d'utilisation et montage

L'appareil ne doit pas fonctionner en continu plus de 15 minutes. Laissez-le refroidir pendant au moins 30 minutes après chaque utilisation.

L'appareil doit être utilisé uniquement avec les accessoires fournis. Avant de changer tout accessoire, débranchez l'appareil et attendez son arrêt complet avant d'intervenir.

### LE KIT PÂTISSERIE

#### Accessoires

##### LE FOUET BALLON



Pour mélanger les pâtes légères et fluides (crêpes ou omelettes), émulsionner, monter les blancs en neige et réaliser de savoureuses crèmes fouettées.

##### LE MÉLANGEUR



Pour pétrir les pâtes et crèmes liquides ou semi-liquides, réaliser des gâteaux et y incorporer des aliments, ou encore préparer des purées.

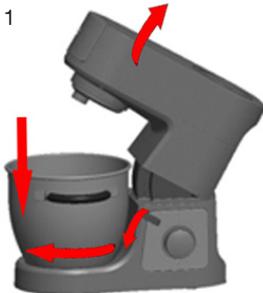
##### LE CROCHET PÉTRISSEUR



Pour préparer du pain, des brioches des pizzas ou encore des pâtes brisées ou sablées.

#### Installation

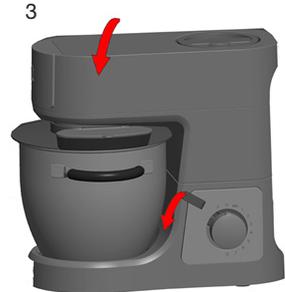
1



2



3



1. Ouvrez le robot en pressant vers le bas le levier d'ouverture du bras. Pour loger le bol en inox, posez-le sur sa base et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre en vous aidant du repère pour une fixation optimale.
2. Fixez l'accessoire choisi à l'axe de rotation. Il s'agit d'un système baïonnette : insérez les ergots de la tige de l'accessoire dans les encoches prévues à cet effet. Puis, poussez et tournez l'accessoire dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, tel qu'indiqué sur les parties supérieures de chacun des accessoires.
3. Pressez de nouveau le levier d'ouverture du bras vers le bas tout en accompagnant celui-ci jusqu'au bol en inox et veillez à ce que les accessoires ne raclent pas le fond du bol. Si nécessaire, vissez ou dévissez la vis pour ajuster la distance entre l'extrémité de l'accessoire et le bol.
4. Vérifiez que tous les accessoires sont verrouillés correctement avant de mettre en marche l'appareil.

Note : pour le retrait du bol ou des accessoires, inversez la procédure de montage.

## Utilisation

1. Appuyez sur le levier d'ouverture du bras pour basculer la tête du robot en arrière.
2. Incorporez les aliments souhaités et faites basculer de nouveau la tête du robot pour que l'accessoire entre dans le bol. Vérifiez que l'accessoire utilisé ne racle pas le fond du bol. Si besoin, vissez ou dévissez l'écrou de l'accessoire à l'aide d'une clé plate pour ajuster la distance entre l'extrémité de l'accessoire et le fond du bol.
3. Branchez l'appareil et réglez la vitesse souhaitée en respectant les préconisations du tableau en page 20.

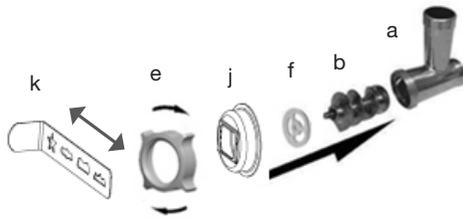
Notes :

- **Faites bien attention à ce que le capot avant soit fermé ainsi que le capot de protection de la base du blender. Si celui-ci n'est pas serré correctement, le robot ne fonctionnera pas.**
- Si le capot de protection supérieur n'est pas serré pendant que le moteur tourne, le produit s'arrête. Il faut tourner le variateur de vitesses et le replacer sur "0" avant de relancer la machine.

## Recommandations

- Les accessoires en rotation peuvent causer des blessures, ne mettez pas les doigts dans le bol pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Éteignez l'appareil, débranchez-le et attendez son arrêt complet avant de changer les accessoires.

## LE KIT BISCUITS



Insérez la vis sans fin (b) dans le tube d'alimentation (a). Placez l'accessoire à saucisse (f) côté arrondi vers la vis sans fin (b) puis, posez la rondelle (j) contre l'accessoire à saucisse (f).

Vissez l'écrou de fixation (e) dans le sens des aiguilles d'une montre pour fixer l'ensemble des pièces au tube d'alimentation (a). Faites glisser la languette (k) dans les encoches de la rondelle (j) pour choisir la forme de biscuit choisie.

Ce kit vous permet de réaliser des biscuits maison de différentes formes. La pâte à biscuits doit être la plus froide possible (placez-la au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes avant de la passer dans l'appareil).

### Installation kit biscuits

1. Placez le robot sur une surface plane et stable et assurez-vous de laisser suffisamment d'espace autour pour l'utilisation. Placez le tube d'alimentation (avec le kit biscuits installé) contre l'axe de fixation à un angle de 45° vers vous puis, remontez le tube à un angle de 90° jusqu'au « clic » de verrouillage.
2. Découpez la pâte à biscuits en petits morceaux (d'environ 2 cm) et insérez les morceaux de pâte petit à petit dans le tube d'alimentation à l'aide du poussoir d'aliments.

NOTE : pour le retrait du tube d'alimentation, appuyez sur le bouton de déverrouillage des accessoires. Puis inversez la procédure de montage.

### Utilisation

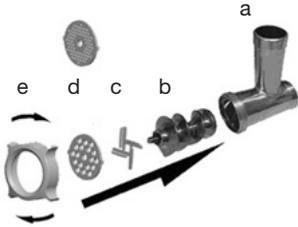
1. Installez le kit biscuits et placez un récipient à la sortie du tube d'alimentation.
2. Insérez les morceaux de pâte à biscuits petit à petit dans le tube d'alimentation.
3. Branchez l'appareil et tournez le variateur de vitesses en respectant les préconisations du tableau en page 20. Ne dépassez pas la vitesse 3.
4. Appuyez sur le poussoir d'aliment pour guider la pâte à biscuits dans le tube d'alimentation.
5. En fin d'utilisation, tournez le variateur de vitesses sur "0" et débranchez l'appareil.

### Recommandations

Il est important de laisser la pâte à biscuits refroidir suffisamment au réfrigérateur (pendant 30 minutes au minimum) avant de la passer dans l'appareil.

## LE HACHOIR À VIANDE

### Accessoires



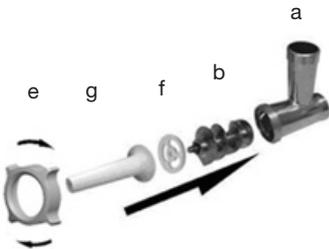
Insérez la vis sans fin (b) dans le tube d'alimentation (a).

Placez le couteau 4 lames (c) sur la vis sans fin (b) en veillant à ce que les lames soient orientées vers la grille (d). Insérez la grille de votre choix (d) contre les lames (c) dans les encoches prévues à cet effet à l'entrée du tube d'alimentation (a).

Enfin, vissez l'écrou de fixation des grilles (e) dans le sens des aiguilles d'une montre à l'entrée du tube d'alimentation (a) pour fixer l'ensemble des pièces.

Grilles (d)	Utilisation
Grille "hacher fin" 3 mm *	Viande crue, poisson, amandes, cacahuètes, viande cuite pour hachis parmentier, chair à farcir, steak haché, pâté de foie, etc.
Grille "hacher gros" 8 mm	Viande crue, terrines de poisson, noix, légumes, fromages à pâte pressée, fruits secs, pâté de campagne, etc.
* Avant de hacher finement, hachez la viande plus grossièrement avec la grille "hacher gros".	

### Kit saucisses



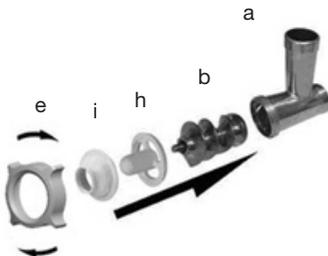
Insérez la vis sans fin (b) dans le tube d'alimentation (a).

Placez l'accessoire à saucisse (f) côté arrondi vers la vis sans fin (b) puis, posez l'entonnoir à saucisse (g) contre l'accessoire à saucisse (f).

Enfin, vissez l'écrou de fixation (e) dans le sens des aiguilles d'une montre pour fixer l'ensemble des pièces au tube d'alimentation (a).

Ce kit vous permet de réaliser des saucisses de toutes sortes que vous pouvez assaisonner à votre goût. La viande doit avoir été préalablement hachée comme indiqué dans la section concernant le hachoir à viande.

### Kit kebbés



Insérez la vis sans fin (b) dans le tube d'alimentation (a).

Placez l'accessoire à kebbés (h) puis, l'adaptateur à kebbés (i) sur la vis sans fin (b) dans le sens et dans l'encoche prévus à cet effet à l'extrémité du tube d'alimentation (a).

Enfin, vissez l'écrou de fixation (e) dans le sens des aiguilles d'une montre pour fixer l'ensemble des pièces au tube d'alimentation (a).

Ce kit vous permet de réaliser des kebbés de toutes sortes que vous pouvez assaisonner à votre goût. La viande doit avoir été préalablement hachée comme indiqué dans la section concernant le hachoir à viande.

## Installation kit hachoir



1. Placez le robot sur une surface plane et stable et assurez-vous de laisser suffisamment d'espace autour du hachoir pour l'utilisation. Placez le tube d'alimentation (avec le kit hachoir installé) contre l'axe de fixation à un angle de 45° vers vous puis, remontez le tube à un angle de 90° jusqu'au « clic » de verrouillage.
2. Placez le plateau sur le tube d'alimentation.
3. Insérez le poussoir d'aliments dans le tube d'alimentation.

NOTE : pour le retrait du tube d'alimentation, appuyez sur le bouton de déverrouillage des accessoires. Puis inversez la procédure de montage.

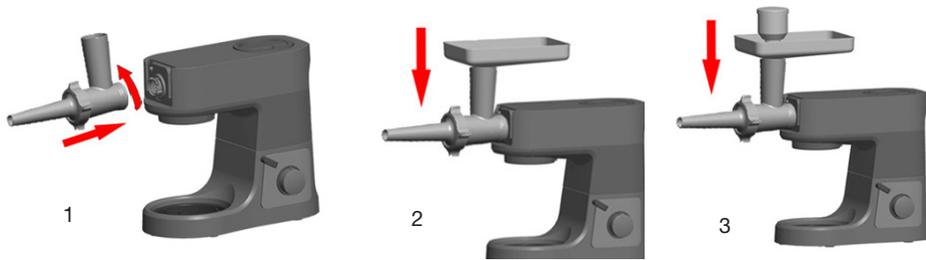
## Utilisation

1. Retirez le poussoir d'aliments du tube d'alimentation et placez un récipient à la sortie de ce même tube pour récupérer la viande hachée.
2. Déposez les morceaux de viande à hacher sur le plateau et branchez l'appareil.
3. Tournez le variateur de vitesses en respectant les préconisations du tableau en page 20.
4. Utilisez le poussoir d'aliments pour insérer les morceaux de viande un à un dans le tube d'alimentation.
5. En fin d'utilisation, tournez le variateur de vitesses sur "0" et débranchez l'appareil.

## Recommandations

- N'utilisez pas le pulse avec le hachoir. Risque de surchauffe du moteur.
- **ATTENTION** : Ne poussez pas trop fort au risque d'endommager l'appareil et ne poussez jamais les aliments dans le tube avec les doigts ou tout autre ustensile.
- Coupez la viande en petits morceaux (par ex : 2 cm x 2 cm) avant de la faire passer dans l'appareil.

## Installation kit saucisses



1. Placez le robot sur une surface plane et stable et assurez-vous de laisser suffisamment d'espace autour pour l'utilisation. Placez le tube d'alimentation (avec le kit saucisses installé) contre l'axe de fixation à un angle de 45° vers vous puis, remontez le tube à un angle de 90° jusqu'au « clic » de verrouillage.
2. Placez le plateau sur le tube d'alimentation.
3. Insérez le poussoir d'aliments dans le tube d'alimentation.

NOTE : pour le retrait du tube d'alimentation, appuyez sur le bouton de déverrouillage des accessoires. Puis inversez la procédure de montage.

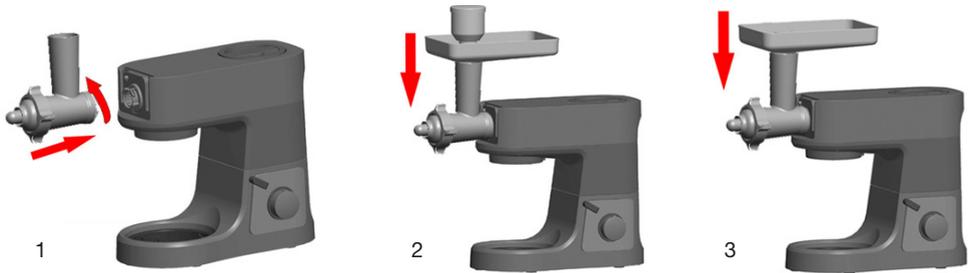
## Utilisation

- Hachez de la viande au préalable.
  - Laissez tremper les boyaux dans de l'eau tiède pour qu'ils retrouvent leur élasticité.
1. Installez le kit à saucisses et placez un récipient à la sortie du tube d'alimentation.
  2. Enfilez le boyau sur l'embout de l'entonnoir à saucisses en laissant dépasser environ 5 cm de boyau et chargez le plateau de viande hachée.
  3. Branchez l'appareil et tournez le variateur de vitesses en respectant les préconisations du tableau en page 20.
  4. Appuyez sur le poussoir à viande pour guider le hachis dans le tube d'alimentation.
  5. Faites un nœud avec les 5 cm de boyau qui dépassent, puis repoussez le nœud sur l'extrémité de l'entonnoir afin d'éviter d'emprisonner de l'air dans le boyau.
  6. Faites suivre le boyau à mesure qu'il se remplit. Donnez à la saucisse la longueur désirée, puis tordez le boyau.
  7. En fin d'utilisation, tournez le variateur de vitesses sur "0" et débranchez l'appareil.

## Recommandations

**ATTENTION** : Ne poussez pas trop fort au risque d'endommager l'appareil et ne poussez jamais les aliments dans le tube avec les doigts ou tout autre ustensile.

## Installation kit kebbés



1. Placez le robot sur une surface plane et stable et assurez-vous de laisser suffisamment d'espace autour pour l'utilisation. Placez le tube d'alimentation (avec le kit kebbés installé) contre l'axe de fixation à un angle de 45° vers vous puis, remontez le tube à un angle de 90° jusqu'au « clic » de verrouillage.
2. Placez le plateau sur le tube d'alimentation.
3. Insérez le poussoir d'aliments dans le tube d'alimentation.

NOTE : pour le retrait du tube d'alimentation, appuyez sur le bouton de déverrouillage des accessoires. Puis inversez la procédure de montage.

## Utilisation

- Hachez de la viande au préalable.
  - Passez la viande à nouveau dans l'appareil trois ou quatre fois pour obtenir la consistance souhaitée puis, assaisonnez à votre goût.
1. Installez le kit kebbés et placez un récipient à la sortie du tube d'alimentation.
  2. Chargez le plateau de viande hachée et poussez-la dans le tube d'alimentation.
  3. Branchez l'appareil et tournez le variateur de vitesses en respectant les préconisations du tableau en page 20.
  4. Appuyez sur le poussoir à viande pour guider la viande dans le tube d'alimentation.
  5. Coupez les boulettes en segments à la longueur souhaitée.
  6. En fin d'utilisation, tournez le variateur de vitesses sur "0" et débranchez l'appareil.

## Recommandations

**ATTENTION** : Ne poussez pas trop fort au risque d'endommager l'appareil et ne poussez jamais les aliments dans le tube avec les doigts ou tout autre ustensile.

## LE BLENDER

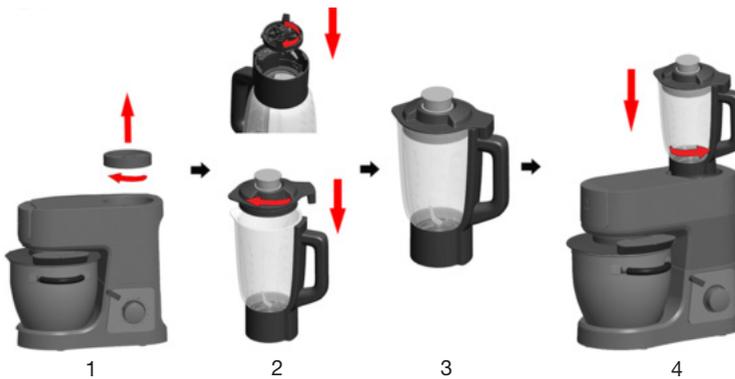
### Accessoires



Le blender est composé d'un bol gradué, un couvercle, un bouchon doseur et un couteau 4 lames.

Le blender est idéal pour mélanger, piler, moudre ou réduire de nombreux aliments.

### Installation



1. Tournez le capot de protection de l'axe de rotation du blender dans le sens des aiguilles d'une montre puis soulevez-le.
2. Retournez le bol gradué, logez le couteau 4 lames à la base du bol et verrouillez-le en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Remettez le blender dans son sens de fonctionnement puis placez le couvercle et son bouchon sur le bol. Pour fermer le couvercle, tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre.
3. Le blender est prêt à l'emploi.
4. Positionnez le bol sur son axe de rotation et tournez le bol dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.
5. A la fin de la préparation, remettez en place le capot de protection en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

### Utilisation

1. Placez le bol du blender sur sa base en vous assurant qu'il soit correctement verrouillé.
2. Insérez les ingrédients souhaités et fermez le couvercle muni du bouchon doseur.
3. Tournez le variateur de vitesses en respectant les préconisations du tableau.

4. Vous pouvez ajouter des ingrédients pendant le fonctionnement en retirant le bouchon doseur et en les insérant par l'orifice du couvercle.
5. A la fin de la préparation, remettez le capot de protection en place sur la base du blender.

### **Recommandations**

- Lors de l'utilisation, prenez garde à ce que les couvercle et bouchon doseur soient correctement fermés.
- Ne dépassez pas les graduations maximales indiquées sur la paroi du bol.
- Ne mettez pas de préparations très chaudes (au-delà de 70°C) dans le blender.
- N'utilisez pas le mode Pulse dans le cas de préparations chaudes. Risques de brûlures !
- N'insérez pas la spatule ou tout autre ustensile à l'intérieur du bol pendant un programme en cours.

## VITESSES RECOMMANDÉES SELON L'ACCESSOIRE

Accessoires	Visuel	Vitesse préconisée	Durée maximum d'utilisation en continu	Exemples d'utilisation
Hachoir		2-5	10 minutes	Viande hachée
Crochet pétrisseur		1-2	6 minutes	Pâtes lourdes
Mélangeur		3-4	10 minutes	Pâtes liquides ou semi-liquides
Fouet ballon		3- max	10 minutes	Oeufs, mayonnaise, etc.
Blender		5 à max	10 minutes	Gaspachos, smoothies
Kit à biscuits		1-3	10 minutes	Biscuits

## Nettoyage et entretien

- **N**ettoyez l'appareil et ses accessoires immédiatement après chaque utilisation pour éviter que les aliments ne sèchent sur ceux-ci.
- **A**rrêtez et débranchez toujours l'appareil de la prise de courant avant de le nettoyer.
- **N**'utilisez jamais d'objets pointus ou acérés (un couteau, par exemple), de produits détergents abrasifs ou d'éponge à récurer pour le nettoyage.
- **C**ertains aliments ou certaines épices décolorent le plastique. Ceci est normal, n'a aucune conséquence sur le plastique et n'altère pas le fonctionnement de l'appareil.

### BLOC MOTEUR

- **N**e plongez jamais le cordon d'alimentation, la fiche ou le bloc moteur dans l'eau ou tout autre liquide.
- **E**ssuyez le bloc moteur avec une éponge douce légèrement humide, puis séchez-le soigneusement avec un chiffon doux.
- **L**es taches tenaces peuvent être enlevées à l'aide d'une éponge humide et d'un peu de produit nettoyant non abrasif (liquide vaisselle, par exemple).
- **É**liminez les résidus alimentaires sur le cordon d'alimentation à l'aide d'un chiffon doux et sec.

### ACCESSOIRES

#### **Nettoyage au lave-vaisselle**

- **L**e bol mélangeur du kit pâtisserie, le fouet ballon, le mélangeur, le crochet pétrisseur et le couvercle sont compatibles lave-vaisselle.

#### **Nettoyage à la main des autres accessoires**

- **N**ettoyez tous les autres accessoires à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle à l'aide d'une brosse souple, rincez-les, puis séchez-les entièrement avec un chiffon doux. Assurez-vous que les broches de contact sous le bol du blender sont toujours propres et sèches avant de réutiliser l'appareil.
- **N**e laissez pas le couteau 4 lames plongé dans l'eau pendant une trop longue durée au risque de l'endommager.

23 Instructions for use

28 Unpackaging

28 Before first using the grinder kit

29 Your product

29 **Description of the stand mixer**

30 **Technical features**

31 Operating and assembly instructions

31 **The pastry kit**

33 **The biscuit kit**

34 **The meat grinder**

38 **The blender**

40 **Recommended speeds depending on the accessory**

41 Cleaning and Care

41 **Motor unit**

41 **Accessories**

## Instructions for use

**READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING YOUR APPLIANCE AND KEEP THEM FOR LATER REFERENCE AS NEEDED.**

- . This appliance is intended for domestic use only. Any other use (professional) is not permitted.
- . This appliance has not been designed for use in domestic applications and the like such as:
  - Staff dining areas in stores, offices or other work environments;
  - Farms;
  - Hotels, motels and other environments of a residential nature;
  - Bed-and-breakfast type bedroom environments.
- . Before plugging in your stand mixer, ensure that the electrical voltage in your home is suitable for the voltage indicated on the appliance's rating plate.
- . Persons whose physical, sensory or mental capabilities are impaired or whose experience or knowledge is insufficient may use the appliance, provided they are supervised or instructed on how to use it safely, and provided they understand the potential dangers of doing so.
- . This appliance may be used by children who are over 8 years old, provided that they are supervised or instructed on how to use the appliance safely,

and understand the danger involved in using it. Cleaning and home maintenance should never be done by children, except children aged 8 and older, who are under supervision. Keep the appliance and its cord out of the reach of children under 8 years old.

- . This appliance must not be used by children. Keep the appliance and its cable out of the reach of children.
- . Children should not use the appliance as a toy.
- . Do not allow children to use the mixer unsupervised.
- . Do not leave the appliance unattended while it is plugged in.
- . Do not use this appliance outdoors and always store it in a dry location.
- . Turn off and unplug the appliance before changing accessories or moving any parts while it is in use.
- . Turn off and unplug the appliance before leaving it unattended and before assembling, disassembling and cleaning it.
- . When unplugging the power cord, always pull it out at the plug, do not pull on the cord itself.
- . Do not use this appliance:
  - if the power cord or plug are damaged,
  - in the event of a malfunction,
  - if the appliance has been damaged in any way whatsoever,
  - if it has fallen into water,

- if it has fallen.

Please take it to your retailer's customer service department, where it will be inspected and repaired. Never attempt to disassemble or repair the appliance yourself.

- For safety reasons, if the power cord is damaged, you must get it replaced by your retailer, retail store service department or a similarly qualified person.
- Do not let the power cord hang over the edge of a table or a work surface, and make sure it does not come into contact with hot surfaces (hotplates etc.).
- Make sure that the appliance is not near an oven or sink.
- Never immerse the motor unit, power cord or plug in water or any other liquid.
- Do not handle the appliance or the plug with wet hands.
- Always place the appliance on a flat, dry and stable surface.
- Only use the accessories recommended and provided by your dealer. Using other accessories (not recommended) with this appliance may be dangerous for users and may damage the appliance.
- Do not place or use this appliance near any heat source (hob, heater, etc.).
- It is essential to keep the appliance clean as it is in direct contact with food.

- .CAUTION: Keep away from the moving parts.
- .CAUTION: To avoid accidents, keep hands, hair, clothing, spatulas and other kitchen utensils away from moving parts to prevent personal injury or damage to the appliance. You can only use a spatula when the product is stationary.
- .CAUTION: Do not move the device during use.
- .CAUTION: the blades are sharp. Handle them with care! Do not touch the sharp edges of the blades when handling or cleaning them.
- .WARNING: Never push the bowl in by pressing the blades!
- .Make sure that the contact pins (see opposite) are dry, clean and free of dust or any other foreign matter.
- .For instructions on using the accessories and speed settings, refer to the “Accessories” and “Use” sections.
- .Please turn off and unplug the appliance before leaving it unattended and before assembly, disassembly and cleaning.
- .To avoid any risk of personal injury, do not operate the appliance in the raised position.
- .Avoid filling the mixing bowl with hot liquids as there is a risk of splashing.
- .Do not use the appliance if empty (without food).
- .CAUTION: Do not attempt to remove the lid when the appliance is in use to avoid food splashes. Burn risk!

- . Never insert the spatula or any other utensil into the bowl while the mixer is in use.
- . **IMPORTANT NOTE:** After removing an accessory from the motor unit, do not touch the mounting pin.
- . In order to clean surfaces that come into contact with food, please refer to the “Cleaning and Care” section of the user guide.



## Unpackaging

- Remove all packaging from the appliance and accessories, and check that they have not suffered any visible damage during transport.
- Wipe the surfaces of the appliance and front accessories with a clean cloth before using them for the first time.
- Before first use, clean all accessories with hot soapy water.
- Rinse with clean water and dry the parts that will come into contact with food thoroughly.
- Make sure that the accessories are dry before placing them on the unit and using them.
- Please refer to the “Cleaning and Care” section for the precautions to take when cleaning.

### Before first using the grinder kit

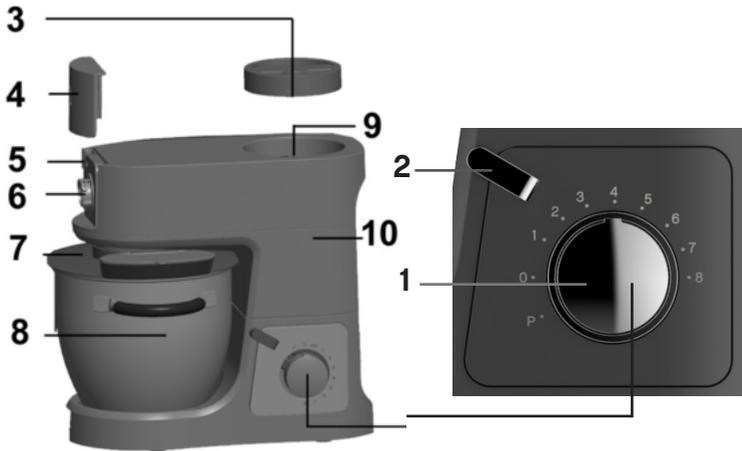
#### **IMPORTANT!**

Before first use, install all components (worm screw, cutter, plate and fastening nut) as described below.

Then run the product empty for about 5 minutes in order to allow the various components to be run in. Remove the accessory and wash the various components with hot soapy water.

# Your product

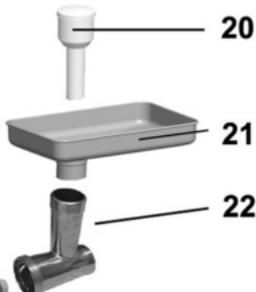
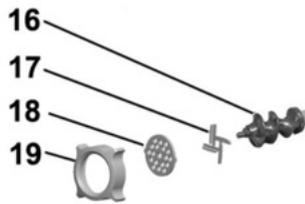
## DESCRIPTION OF THE STAND MIXER



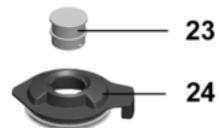
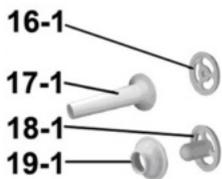
Pastry kit



Biscuit kit



Grinder



Blender

## Pastry kit

1. Speed controller
2. Arm opening lever
3. Protective cover
4. Front protective cover
5. Accessory release button
6. Mounting pin
7. Transparent anti-splash lid
8. Stainless steel bowl
9. Blender base
10. Motor unit
11. Balloon whisk
12. Kneading hook
13. Mixer

## Biscuit kit

27. Biscuit accessory

## Grinder

14. "Fine mince" plate
16. Worm screw
17. 4-blade cutter
18. "Coarse mince" plate
19. Fastening nut for grinder plates
20. Food pusher
21. Filling tray
22. Feed tube
- 16-1. Sausage accessory
- 17-1. Sausage funnel
- 18-1. Kibbeh accessory
- 19-1. Kibbeh funnel

## Blender

23. Measuring cap
24. Lid
25. Bowl with level gauge
26. 4-blade cutter

## TECHNICAL FEATURES

- Power: 1200 W
- Usable bowl capacity: 6 L MAX
- Blender capacity: 1.5 L
- 8 speed controller + pulse

## Operating and assembly instructions

The appliance should not operate continuously for more than 15 minutes.

Allow it to cool down for at least 30 minutes between uses.

The device may only be used with the accessories supplied.

Before changing any accessories, unplug the appliance and wait for it to come to a complete stop before proceeding.

### THE PASTRY KIT

#### Accessories

##### THE BALLOON WHISK



For mixing light and fluid batters (pancakes or omelettes), emulsifying, beating egg whites and making tasty whipped creams.

##### THE MIXER



For kneading liquid or semi-liquid doughs and cream desserts, making cakes and incorporating food, or preparing purées.

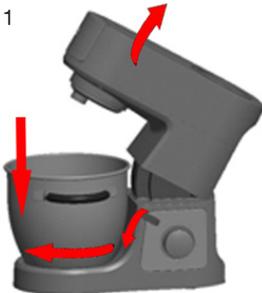
##### THE KNEADING HOOK



For making bread, brioches, pizzas or even shortcrusts or short pastry doughs.

#### Installation

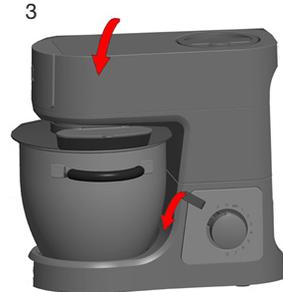
1



2



3



1. Open the mixer by pressing down on the arm opening lever. To fit the stainless steel bowl, place it on its base and turn it clockwise using the mark for optimal fastening.
2. Attach the selected accessory to the attachment pin. This is a bayonet system: insert the pins on the accessory rod into the slots provided. Then, push and turn the accessory anti-clockwise, as shown on the upper parts of each accessory.
3. Press the arm opening lever down again and support the arm until it reaches the stainless steel bowl, making sure that the accessories do not scrape the bottom of the bowl. If necessary, tighten or loosen the screw to adjust the distance between the end of the accessory and the bowl.
4. Make sure that all accessories are properly locked in place before turning on the appliance.

Note: Carry out the assembly procedure in reverse order to remove the bowl or accessories.

## Use

1. Press the arm opening lever to tilt the mixer head back.
2. Add the desired food and tilt the mixer head again so that the accessory enters the bowl. Check that the accessory used does not scrape the bottom of the bowl. If necessary, tighten or loosen the accessory nut using a flat spanner to adjust the distance between the end of the accessory and the bottom of the bowl.
3. Plug in the appliance and set the desired speed according to the recommendations in the table on page 40.

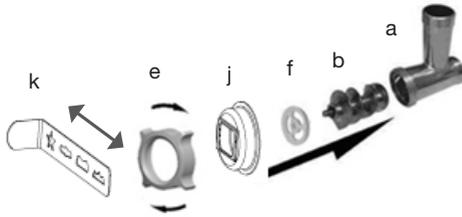
Notes:

- **Make sure that the front cover is closed, as well as the protective cover of the blender base. If it is not tightened properly, the mixer will not work.**
- If the upper protective cover is not tightened while the motor is running, the appliance stops. Turn the speed controller and set it back to “0” before restarting the machine.

## Recommendations

- Rotating accessories can cause injury; do not put your fingers in the bowl while the appliance is in operation.
- Turn off the appliance, unplug it and wait for it to come to a complete stop before changing the accessories.

## THE BISCUIT KIT



Insert the worm screw (b) into the feed tube (a). Place the sausage accessory (f) with the rounded side towards the worm screw (b) and then place the washer (j) against the sausage attachment (f). Screw the fastening nut (e) clockwise to affix all of the parts to the feed tube (a). Slide the tab (k) into the slots of the washer (j) to choose the biscuit shape.

This kit allows you to make homemade biscuits in different shapes. The biscuit dough should be as cold as possible (place it in the refrigerator for at least 30 minutes before passing it through the appliance).

### Installing the biscuit kit

1. Place the mixer on a flat and stable surface and make sure you leave enough space around it for use. Place the feed tube (with the biscuit kit installed) against the mounting pin at a 45° angle towards you and then raise the tube to a 90° angle until the lock “clicks”.
2. Cut the biscuit dough into small pieces (about 2 cm) and gradually insert the pieces of dough into the feed tube using the food pusher.

**NOTE:** To remove the feed tube, press the accessory release button. Then carry out the assembly procedure in reverse.

### Use

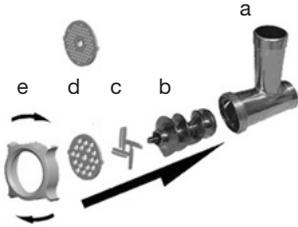
1. Install the biscuit kit and place a container under the feed tube outlet.
2. Gradually insert the pieces of biscuit dough into the feed tube.
3. Plug in the appliance and turn the speed controller according to the recommendations in the table on page 40. Do not exceed speed 3.
4. Press the food pusher to guide the biscuit dough into the feed tube.
5. When you have finished, turn the speed controller to “0” and unplug the appliance.

### Recommendations

It is important to allow the biscuit dough to cool sufficiently in the refrigerator (for at least 30 minutes) before passing it through the appliance.

## THE MEAT GRINDER

### Accessories



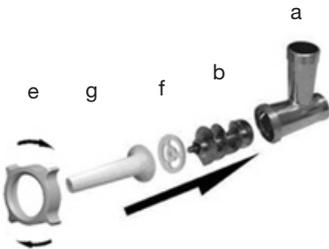
Insert the worm screw (b) into the feed tube (a).

Place the 4-blade cutter (c) on the worm screw (b), making sure that the blades are facing the plate (d). Insert the plate of your choice (d) against the blades (c) into the slots provided for this purpose at the inlet of the feed tube (a).

Finally, screw in the plate fastening nut (e) clockwise at the inlet of the feed tube (a) to affix all of the parts.

Plates (d)	Use
3 mm "fine mince" plate*	Raw meat, fish, almonds, peanuts, cooked meat for hachis parmentier, stuffing meat, minced steak, liver pâté, etc.
8 mm "coarse mince" plate	Raw meat, fish terrines, nuts, vegetables, pressed cheeses, dried fruit, country-style pâté, etc.
*Before mincing finely, chop the meat more coarsely with the "coarse mince" plate.	

### Sausage kit



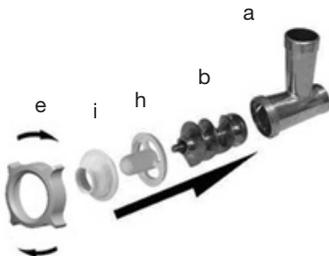
Insert the worm screw (b) into the feed tube (a).

Place the sausage accessory (f) with the rounded side towards the worm screw (b) and then place the sausage funnel (g) against the sausage accessory (f).

Then screw the fastening nut (e) clockwise to affix all of the parts to the feed tube (a).

This kit allows you to make sausages of all kinds that you can season to your taste. The meat must have been minced previously as described in the meat grinder section.

### Kibbeh kit



Insert the worm screw (b) into the feed tube (a).

Place the kibbeh accessory (h) and then the kibbeh adapter (i) on the worm screw (b) in the direction shown and in notch provided for this purpose at the end of the feed tube (a).

Then screw the fastening nut (e) clockwise to affix all of the parts to the feed tube (a).

This kit allows you to make kibbeh of all kinds that you can season to your taste. The meat must have been minced previously as described in the meat grinder section.

## Installing the mincing kit



1. Place the mixer on a flat and stable surface and make sure you leave enough space around the grinder for use. Place the feed tube (with the mincing kit installed) against the mounting pin at a 45° angle towards you and then raise the tube to a 90° angle until the lock “clicks”.
2. Place the tray on the feed tube.
3. Insert the food pusher into the feed tube.

NOTE: To remove the feed tube, press the accessory release button. Then carry out the assembly procedure in reverse.

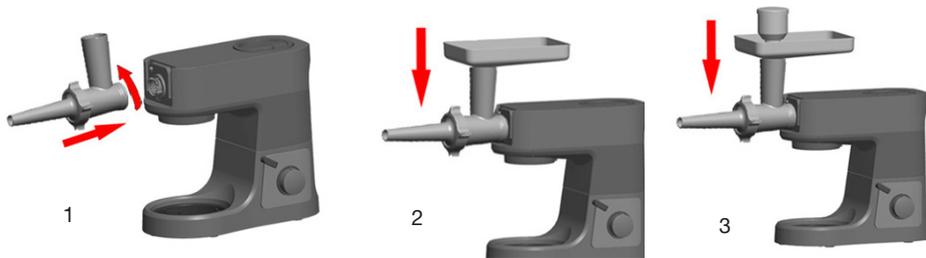
## Use

1. Remove the food pusher from the feed tube and place a container at the outlet of the tube to collect the minced meat.
2. Place the pieces of meat to be minced on the tray and plug in the appliance.
3. Turn the speed controller according to the recommendations in the table on page 40.
4. Use the food pusher to insert the pieces of meat one by one into the feed tube.
5. When you have finished, turn the speed controller to “0” and unplug the appliance.

## Recommendations

- Do not use the pulse with the grinder. Risk of the motor overheating.
- **WARNING:** Do not push too hard as this may damage the appliance, and never push food into the tube with your fingers or any other utensils.
- Cut the meat into small pieces (e. g.: 2 cm x 2 cm) before passing it through the appliance.

## Installing the sausage kit



1. Place the mixer on a flat and stable surface and make sure you leave enough space around it for use. Place the feed tube (with the sausage kit installed) against the mounting pin at a 45° angle towards you and then raise the tube to a 90° angle until the lock “clicks”.
2. Place the tray on the feed tube.
3. Insert the food pusher into the feed tube.

**NOTE:** To remove the feed tube, press the accessory release button. Then carry out the assembly procedure in reverse.

## Use

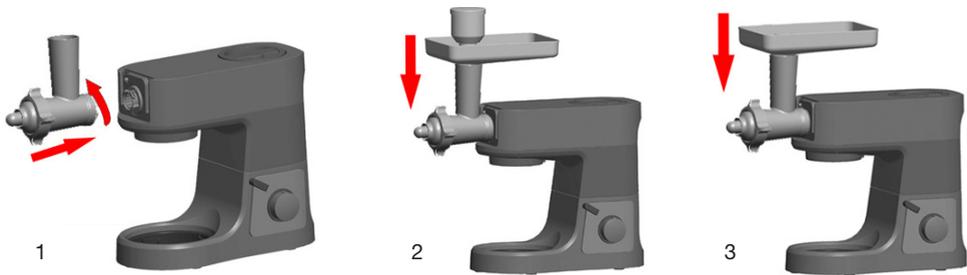
- Chop the meat beforehand.
- Soak the casings in warm water to restore their elasticity.

1. Install the sausage kit and place a container under the feed tube outlet.
2. Thread the casing over the end of the sausage funnel, leaving about 5 cm of casing protruding, and load the tray with minced meat.
3. Plug in the appliance and turn the speed controller according to the recommendations in the table on page 40.
4. Press the meat pusher to guide the minced meat into the feed tube.
5. Make a knot with the 5 cm of casing that protrudes, then push the knot back over the end of the funnel to avoid trapping air in the casing.
6. Support the casing as it fills up. Once the sausage has reached the desired length, twist the casing.
7. When you have finished, turn the speed controller to “0” and unplug the appliance.

## Recommendations

**WARNING:** Do not push too hard as this may damage the appliance, and never push food into the tube with your fingers or any other utensils.

## Installing the kibbeh kit



1. Place the mixer on a flat and stable surface and make sure you leave enough space around it for use. Place the feed tube (with the kibbeh kit installed) against the mounting pin at a 45° angle towards you and then raise the tube to a 90° angle until the lock “clicks”.
2. Place the tray on the feed tube.
3. Insert the food pusher into the feed tube.

**NOTE:** To remove the feed tube, press the accessory release button. Then carry out the assembly procedure in reverse.

## Use

- Chop the meat beforehand.
  - Pass the meat through the machine again three or four times to obtain the desired consistency and then season to taste.
1. Install the kibbeh kit and place a container under the feed tube outlet.
  2. Load the minced meat into the tray and push it into the feed tube.
  3. Plug in the appliance and turn the speed controller according to the recommendations in the table on page 40.
  4. Press the meat pusher to guide the meat into the feed tube.
  5. Cut the meatballs into segments to the desired length.
  6. When you have finished, turn the speed controller to “0” and unplug the appliance.

## Recommendations

**WARNING:** Do not push too hard as this may damage the appliance, and never push food into the tube with your fingers or any other utensils.

## THE BLENDER

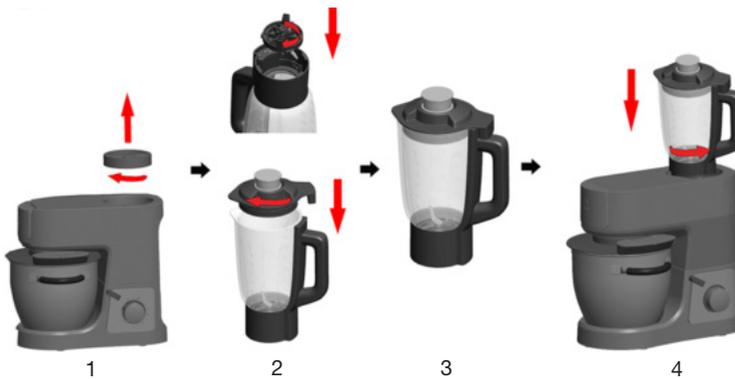
### Accessories



The blender consists of a jar with a level gauge, a lid, a measuring cap and a 4-blade cutter.

The blender is ideal for mixing, crushing, grinding or reducing many foods.

### Installation



1. Turn the protective cover of the blender's attachment pin clockwise and lift it up.
2. Turn over the blender jar, place the 4-blade cutter at the base of the bowl and lock it by turning it clockwise. Turn the blender back to its operating position and place the lid and its cap on the blender jar. Turn the lid clockwise to close it.
3. The blender is ready for use.
4. Position the blender jar on its attachment pin and turn the jar anti-clockwise to lock it.
5. When you have finished, replace the protective cover by turning it anti-clockwise.

### Use

1. Place the blender jar on its base, making sure it is properly locked.
2. Insert the desired ingredients and close the lid with the measuring cap.
3. Turn the speed controller according to the recommendations in the table.
4. You can add ingredients while the blender is running by removing the measuring cap and inserting them through the opening in the lid.
5. When you have finished, replace the protective cover on the base of the blender.

## Recommendations

- When using, make sure that the lid and measuring cap are properly closed.
- Do not exceed the maximum level indicated on the wall of the blender jar.
- Do not put very hot foods (above 70°C) in the blender.
- Do not use Pulse mode for hot foods. Burn risk!
- Do not insert a spatula or any other utensil into the blender jar while a program is running.

RECOMMENDED SPEEDS DEPENDING ON THE ACCESSORY

Accessories	Image	Recommended speed	Maximum continuous use time	Examples of use
Grinder		2-5	10 minutes	Minced meat
Kneading hook		1-2	6 minutes	Heavy doughs
Mixer		3-4	10 minutes	Liquid or semi-liquid batters
Balloon whisk		3- max	10 minutes	Eggs, mayonnaise, etc.
Blender		5 to max	10 minutes	Gazpachos, smoothies
Biscuit kit		1-3	10 minutes	Biscuits

## Cleaning and Care

- **C**lean the appliance and its accessories immediately after each use to prevent food from drying on them.
- **A**lways stop the appliance and unplug it from the power socket before cleaning.
- **N**ever use sharp or pointed objects (e.g. a knife), abrasive detergents or scouring sponges for cleaning.
- **C**ertain foods or spices discolour plastic. This is normal, has no effect on the plastic and does not affect the operation of the appliance.

### MOTOR UNIT

- **N**ever immerse the motor unit or the power cord in water or any other liquid.
- **W**ipe the motor unit with a soft, slightly damp sponge, then dry it carefully with a soft cloth.
- **S**tubborn stains can be removed with a damp sponge and a small amount of non-abrasive cleaning agent (e.g. dishwashing liquid).
- **R**emove food residue on the power cord with a soft, dry cloth.

### ACCESSORIES

#### **Cleaning in the dishwasher**

- **T**he mixing bowl of the pastry kit, the balloon whisk, the mixer, the kneading hook and the lid are dishwasher safe.

#### **Hand cleaning other accessories**

- **C**lean all other accessories with hot water and dishwashing liquid using a soft brush, rinse them, then dry them completely with a soft cloth. Make sure that the contact pins under the blender jar are always clean and dry before reusing the appliance.
- **D**o not leave the 4-blade cutter immersed in water for too long as this may damage it.

43 Instrucciones de uso

48 Desembalaje

48 Antes del primer uso del kit de picado

49 Su producto

49 Descripción del robot pastelero

50 Características técnicas

51 Instrucciones de montaje y utilización

51 El kit de pastelería

53 El kit de galletas

54 La picadora de carne

58 La licuadora

60 Velocidades recomendadas en función del accesorio

61 Limpieza y mantenimiento

61 Bloque motor

61 Accesorios

## Instrucciones de uso

**LEA ATENTAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL ELECTRODOMÉSTICO Y GUÁRDELAS PARA CUANDO LAS NECESITE.**

- Este electrodoméstico está diseñado exclusivamente para uso doméstico. Se excluye cualquier otro uso (profesional).
- Este electrodoméstico no está diseñado para otros usos como:
  - Zonas de cocina para el personal de tiendas, oficinas y otros entornos profesionales;
  - Granjas;
  - Hoteles, moteles y otros entornos residenciales;
  - Lugares como casas de huéspedes.
- Antes de conectar su robot pastelero, asegúrese de que la tensión eléctrica de su hogar corresponde a la indicada en la placa de identificación del electrodoméstico.
- Este electrodoméstico puede ser utilizado por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales se vean reducidas, o cuya experiencia o conocimientos sean insuficientes, siempre que sean supervisadas o hayan sido formadas en el uso seguro del equipo y hayan comprendido plenamente sus posibles riesgos.

- Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños a partir de 8 años, siempre y cuando estén supervisados o hayan sido formados en el uso seguro del mismo y tengan una clara comprensión del peligro que conlleva. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños, a menos que tengan 8 años de edad o más y estén supervisados. Mantenga el electrodoméstico y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Los niños no deben utilizar este electrodoméstico. Mantenga el electrodoméstico y el cable fuera del alcance de los niños.
- Los niños no deben usar el electrodoméstico como un juguete.
- No permita que los niños usen la mezcladora sin supervisión.
- Vigile el electrodoméstico mientras esté conectado.
- No utilice este electrodoméstico al aire libre y guárdelo en un lugar seco.
- Apague y desenchufe el electrodoméstico antes de cambiar los accesorios y tenga especial cuidado con las piezas móviles durante el uso.
- Apague y desenchufe el electrodoméstico si no puede vigilarlo mientras esté en funcionamiento, así como antes de montarlo, desmontarlo y limpiarlo.
- Al desconectar el cable, siempre tire de él desde el enchufe, no tire del cable.

.No utilice el electrodoméstico:

- si el enchufe o el cable están dañados,
- en caso de mal funcionamiento,
- si se ha dañado de alguna manera,
- si se ha caído al agua,
- si se le ha caído.

Llévelo al servicio técnico del distribuidor para su inspección y reparación. No intente desmontar ni reparar el electrodoméstico usted mismo.

- .Si el cable está dañado, debe ser sustituido por el distribuidor, el servicio técnico o por una persona de cualificación similar para evitar cualquier peligro.
- .Procure que el cable no cuelgue del borde de la mesa o superficie de trabajo y evite el contacto con superficies calientes (placas de cocción, etc.).
- .Asegúrese de que el electrodoméstico no esté cerca de un horno o fregadero.
- .No sumerja el bloque motor, el cable de alimentación ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.
- .No manipule el electrodoméstico ni el enchufe con las manos mojadas.
- .Coloque siempre el electrodoméstico sobre una superficie plana, seca y estable.
- .Utilice únicamente los accesorios suministrados y recomendados por su distribuidor. El uso de accesorios no recomendados puede suponer un peligro para el usuario y provocar daños en el electrodoméstico.

- No coloque ni utilice este electrodoméstico cerca de ninguna fuente de calor (placa de cocción, calentador, etc.).
- Es esencial mantener el dispositivo limpio, ya que está en contacto directo con los alimentos.
- **ATENCIÓN:** evite el contacto con las piezas en movimiento.
- **ATENCIÓN:** para evitar accidentes, mantenga las manos, el cabello, la ropa, así como espátulas y otros utensilios de cocina, alejados de las piezas en movimiento para evitar las lesiones personales o daños al electrodoméstico. Sólo se puede utilizar una espátula cuando el aparato está parado.
- **ATENCIÓN:** no mueva el electrodoméstico durante su uso.
- **ATENCIÓN:** las cuchillas están afiladas. ¡Manéjelas con cuidado! No toque los bordes afilados de las cuchillas cuando las manipule o las limpie.
- **ATENCIÓN:** ¡nunca empuje el tazón presionando las cuchillas!
- Asegúrese de que las clavijas de contacto (véase más adelante) estén secas, limpias y libres de polvo o cualquier otra materia extraña.
- Para obtener instrucciones sobre el uso de los accesorios y los ajustes de velocidad, consulte las secciones «Accesorios» y «Uso».
- Apague y desenchufe el electrodoméstico si no puede vigilarlo mientras esté en funcionamiento, así

- como antes de montarlo, desmontarlo y limpiarlo.
- Para evitar cualquier riesgo de lesiones personales, no haga funcionar el electrodoméstico en posición elevada.
  - Evite llenar el bol para mezclar con líquidos calientes, ya que existe el riesgo de salpicaduras.
  - No utilice el electrodoméstico vacío (sin alimentos).
  - **ATENCIÓN:** no intente quitar la cubierta cuando el electrodoméstico esté en uso para evitar salpicaduras de alimentos. ¡Riesgo de quemaduras!
  - No inserte nunca la espátula ni ningún otro utensilio en el recipiente mientras la batidora esté en funcionamiento.
  - **PRECAUCIÓN:** Después de retirar un accesorio del bloque motor, no toque el pasador de fijación.
  - Para limpiar las superficies en contacto con los alimentos, consulte la sección «Limpieza y mantenimiento» del manual.



## Desembalaje

- Retire todo el embalaje del electrodoméstico y de los accesorios y compruebe que no hayan sufrido daños visibles durante el transporte.
- Limpie las superficies del electrodoméstico y de los accesorios con un paño limpio antes de usarlos por primera vez.
- Antes del primer uso, limpie todos los accesorios con agua caliente con jabón.
- Enjuague con agua limpia y seque bien las piezas que entren en contacto con los alimentos.
- Asegúrese de que los accesorios estén secos antes de colocarlos en el electrodoméstico y utilizarlos.
- Consulte la sección de «Limpieza y mantenimiento» para consultar las precauciones antes la limpieza.

### Antes del primer uso del kit de picado

#### **¡IMPORTANTE!**

Antes del primer uso, instale todos los componentes (sinfín, cuchilla, rejilla y tuerca de fijación) como se describe a continuación.

Y después haga funcionar el producto vacío durante unos 5 minutos para permitir el funcionamiento de los distintos componentes. Retire el accesorio y lave los diferentes componentes con agua caliente y jabón.

# Su producto

## DESCRIPCIÓN DEL ROBOT PASTELERO



## **Kit de pastelería**

1. Variador de velocidad
2. Palanca de apertura del brazo
3. Tapa protectora
4. Tapa protectora delantera
5. Botón de desbloqueo de accesorios
6. Pasador de fijación
7. Tapa transparente antisalpicaduras
8. Bol de acero inoxidable
9. Base de la licuadora
10. Bloque motor
11. Batidor de globo
12. Gancho para amasar
13. Mezclador

## **Kit de galletas**

27. Accesorio para galletas

## **Picadora**

14. Disco de «picado fino»
16. Tornillo sinfin
17. Cuchilla de 4 hojas
18. Disco de «picado grueso»
19. Tuerca de fijación para rejillas de picado
20. Empujador de alimentos
21. Bandeja de llenado
22. Tubo de alimentación
- 16-1. Accesorio para salchichas
- 17-1. Embudo para salchichas
- 18-1. Accesorio para kibbeh
- 19-1. Embudo para kibbeh

## **Licuadora**

23. Tapón dosificador
24. Tapa
25. Bol graduado
26. Cuchilla de 4 hojas

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Potencia: 1200 W
- Capacidad útil del bol: 6 L MAX
- Capacidad de la batidora: 1,5 L
- Variador de 8 velocidades + pulse

## Instrucciones de montaje y utilización

El electrodoméstico no debe funcionar continuamente durante más de 15 minutos.

Deje que se enfríe por lo menos 30 minutos después de cada uso.

El electrodoméstico sólo se puede utilizar con los accesorios suministrados. Antes de cambiar cualquier accesorio, desconecte el electrodoméstico y espere a que se detenga completamente antes de intervenir.

### EL KIT DE PASTELERÍA

#### Accesorios

##### EL BATIDOR DE GLOBO



Para mezclar masas ligeras y fluidas (creps o tortillas), emulsionar, batir las claras de huevo y hacer sabrosas cremas batidas.

##### EL MEZCLADOR



Para amasar masas y cremas líquidas o semilíquidas, hacer tortas e incorporar alimentos, o incluso preparar purés.

##### EL GANCHO PARA AMASAR



Para preparar pan, brioches, pizzas o incluso hojaldre o pasta corta.

## Instalación



1. Abra el robot presionando hacia abajo la palanca de apertura del brazo. Para acomodar el recipiente de acero inoxidable, colóquelo en su base y gírelo en el sentido de las agujas del reloj utilizando la marca para una fijación óptima.
2. Fije el accesorio seleccionado al pasador de rotación. Se trata de un sistema de bayoneta: inserte las pestañas de la varilla del accesorio en las ranuras provistas. A continuación, empuje y gire el accesorio en sentido contrario a las agujas del reloj, como se muestra en las partes superiores de cada accesorio.
3. Presione la palanca de apertura del brazo hacia abajo mientras acompaña el brazo al bol de acero inoxidable y asegúrese de que los accesorios no raspen el fondo del bol. Si es necesario, atornille o desatornille el tornillo para ajustar la distancia entre el extremo del accesorio y el bol.
4. Asegúrese de que todos los accesorios estén correctamente bloqueados antes de encender el electrodoméstico.

Nota: para desmontar el bol o los accesorios, invierta el procedimiento de montaje.

## Uso

1. Presione la palanca de apertura del brazo para inclinar el cabezal del robot hacia atrás.
2. Incorpore los alimentos deseados e incline de nuevo el cabezal del robot para que el accesorio penetre en el bol. Compruebe que el accesorio utilizado no raspe el fondo del bol. Si es necesario, enrosque o desenrosque la tuerca del accesorio con una llave plana para ajustar la distancia entre el extremo del accesorio y el fondo del bol.
3. Conecte el electrodoméstico y ajuste la velocidad deseada según las recomendaciones de la tabla de la página 60.

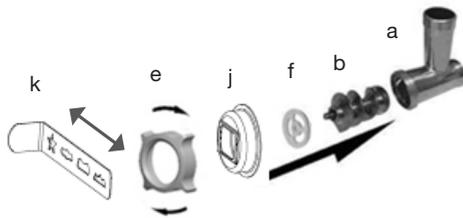
Notas:

- **Asegúrese de que la tapa frontal y la tapa protectora de la base de la licuadora estén cerradas. Si no se aprieta correctamente, el robot no funcionará.**
- Si la tapa protectora superior no está apretada mientras el motor está en marcha, el producto se detiene. Gire el variador de velocidad y volver a ponerlo en "0" antes de volver a poner en marcha la máquina.

## Recomendaciones

- Los accesorios en rotación pueden causar lesiones, no ponga los dedos en el recipiente mientras el electrodoméstico esté en funcionamiento.
- Apague el electrodoméstico, desenchúfelo y espere a que se detenga completamente antes de cambiar los accesorios.

## EL KIT DE GALLETAS



Inserte el sinfín (b) en el tubo de alimentación (a). Coloque el accesorio para salchichas (f) con el lado redondeado hacia el tornillo (b) y luego coloque la arandela (j) contra el accesorio para salchichas (f). Atornille la tuerca de fijación (e) en el sentido de las agujas del reloj para fijar todas las piezas al tubo de alimentación (a). Deslice la pestaña (k) en las ranuras de la arandela (j) para elegir la forma de galleta elegida.

Este kit le permite hacer galletas caseras de diferentes formas. La masa para galletas debe estar lo más fría posible (colóquela en el refrigerador durante al menos 30 minutos antes de pasarla por el electrodoméstico).

## Instalación del kit de galletas

1. Coloque el robot sobre una superficie plana y estable y asegúrese de dejar suficiente espacio a su alrededor para su uso. Coloque el tubo de alimentación (con el kit de galletas instalado) contra el pasador de fijación en un ángulo de 45° hacia usted y, a continuación, levante el tubo en un ángulo de 90° hasta que se produzca el «clic» de bloqueo.
2. Corte la masa de galleta en trozos pequeños (unos 2 cm) e introduzca gradualmente los trozos de masa en el tubo de alimentación utilizando el empujador de alimentos.

NOTA: para quitar el tubo de suministro, pulse el botón de desbloqueo del accesorio. A continuación, invierta el procedimiento de montaje.

## Uso

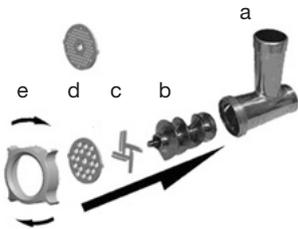
1. Instale el kit de galletas y coloque un recipiente a la salida del tubo de alimentación.
2. Inserte gradualmente los trozos de masa de galleta en el tubo de alimentación.
3. Conecte el electrodoméstico y gire el variador de velocidad según las recomendaciones de la tabla de la página 60. No exceda la velocidad 3.
4. Presione el empujador de alimentos para guiar la masa de galleta dentro del tubo de alimentación.
5. Al final de su uso, gire el variador de velocidad a "0" y desenchufe el electrodoméstico.

## Recomendaciones

Es importante dejar que la masa de galleta se enfríe lo suficiente en el refrigerador (durante al menos 30 minutos) antes de pasarla por el electrodoméstico.

## LA PICADORA DE CARNE

### Accesorios



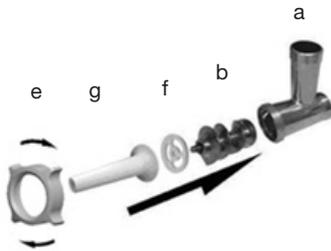
Inserte el sinfín (b) en el tubo de alimentación (a).

Coloque la cuchilla de 4 hojas (c) en el tornillo sinfín (b), asegurándose de que las hojas estén orientadas hacia la rejilla (d). Inserte la rejilla de su elección (d) contra las cuchillas (c) en las ranuras previstas a tal efecto en la entrada del tubo de alimentación (a).

Por último, atornille la tuerca de fijación de las rejillas (e) en el sentido de las agujas del reloj a la entrada del tubo de alimentación (a) para fijar todas las piezas.

Rejillas (d)	Uso
Rejilla de «picado fino» 3 mm*	Carne cruda, pescado, almendras, cacahuets, carne cocida para hachis Parmentier, carne de relleno, carne picada, paté de hígado, etc.
Rejilla «picado grueso» 8 mm	Carne cruda, terrinas de pescado, nueces, verduras, quesos prensados, frutos secos, patés de campo, etc.
*Antes de picar la carne más fina, córtela más gruesa con la rejilla de «picado grueso».	

## Kit de salchichas



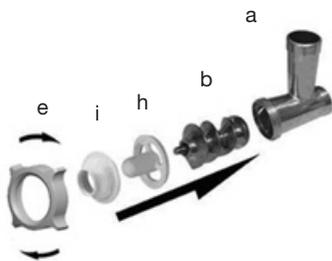
Inserte el sinfín (b) en el tubo de alimentación (a).

Coloque el accesorio para salchichas (f) con el lado redondeado hacia el tornillo sinfín (b) y luego coloque el embudo para salchichas (j) contra el accesorio para salchichas (f).

Por último, atornille la tuerca de fijación (e) en el sentido de las agujas del reloj para fijar todas las piezas al tubo de alimentación (a).

Este kit le permite hacer salchichas de todo tipo que usted puede sazonar a su gusto. La carne debe haber sido previamente picada tal como se describe en la sección sobre la picadora de carne.

## Kit de kibbeh



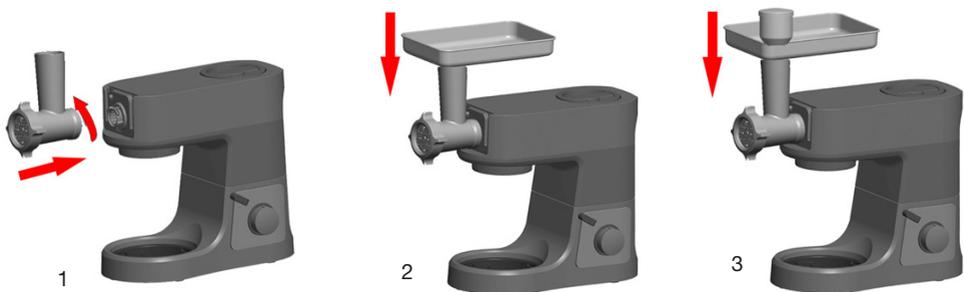
Inserte el sinfín (b) en el tubo de alimentación (a).

Coloque el accesorio para kibbeh (h) y luego el adaptador para kibbeh (i) en el tornillo sinfín (b) en la dirección y la muesca prevista para este fin en el extremo del tubo de alimentación (a).

Por último, atornille la tuerca de fijación (e) en el sentido de las agujas del reloj para fijar todas las piezas al tubo de alimentación (a).

Este kit te permite hacer kibbeh de todo tipo que puede sazonar a tu gusto. La carne debe haber sido previamente picada tal como se describe en la sección sobre la picadora de carne.

## Instalación del kit de la picadora



1. Coloque el robot sobre una superficie plana y estable y asegúrese de dejar suficiente espacio alrededor de la picadora para su uso. Coloque el tubo de alimentación (con el kit de la picadora instalado) contra el pasador de fijación en un ángulo de 45° hacia usted y, a continuación, levante el tubo en un ángulo de 90° hasta que se produzca el «clic» de bloqueo.
2. Coloque la bandeja en el tubo de alimentación.

3. Inserte el empujador de alimentos en el tubo de alimentación.

NOTA: para quitar el tubo de suministro, pulse el botón de desbloqueo del accesorio. A continuación, invierta el procedimiento de montaje.

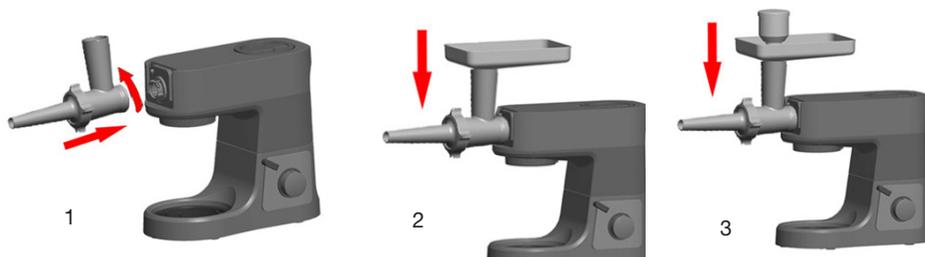
## Uso

1. Retire el empujador de alimentos del tubo de alimentación y coloque un recipiente a la salida del tubo de alimentación para recoger la carne picada.
2. Coloque los trozos de carne que se van a picar en la bandeja y enchufe el electrodoméstico.
3. Gire el variador de velocidad según las recomendaciones de la tabla de la página 60.
4. Utilice el empujador de alimentos para insertar los trozos de carne uno por uno en el tubo de alimentación.
5. Al final de su uso, gire el variador de velocidad a "0" y desenchufe el electrodoméstico.

## Recomendaciones

- No utilice el modo Pulse con la picadora. Peligro de sobrecalentamiento del motor.
- **ATENCIÓN:** No empuje con demasiada fuerza, ya que esto podría dañar el electrodoméstico, y no introduzca nunca alimentos en el tubo con los dedos o con cualquier otro utensilio.
- Corte la carne en trozos pequeños (p. ej.: 2 cm x 2 cm) antes de pasarla a través del electrodoméstico.

## Instalación del kit de salchichas



1. Coloque el robot sobre una superficie plana y estable y asegúrese de dejar suficiente espacio a su alrededor para su uso. Coloque el tubo de alimentación (con el kit de salchichas instalado) contra el pasador de fijación en un ángulo de 45° hacia usted y, a continuación, levante el tubo en un ángulo de 90° hasta que se produzca el «clic» de bloqueo.

2. Coloque la bandeja en el tubo de alimentación.
3. Inserte el empujador de alimentos en el tubo de alimentación.

NOTA: para quitar el tubo de suministro, pulse el botón de desbloqueo del accesorio. A continuación, invierta el procedimiento de montaje.

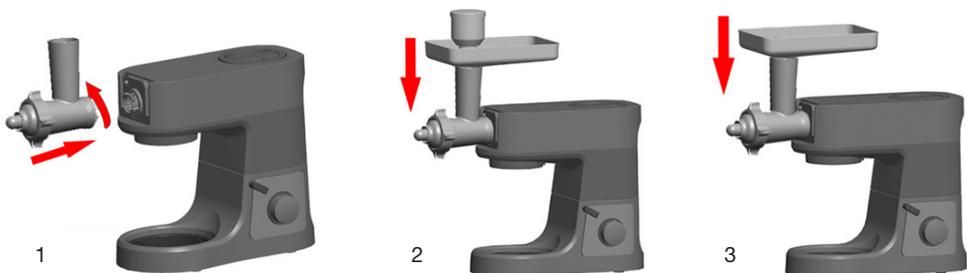
## Uso

- Pique la carne de antemano.
  - Remoje las tripas en agua tibia para restaurar su elasticidad.
1. Instale el kit de salchichas y coloque un recipiente a la salida del tubo de alimentación.
  2. Pasar la tripa por encima del extremo del embudo para salchichas, dejando que sobresalgan unos 5 cm de tripa, y cargar la bandeja con carne picada.
  3. Conecte el electrodoméstico y gire el variador de velocidad según las recomendaciones de la tabla de la página 60.
  4. Presione el empujador de carne para guiar la carne picada dentro del tubo de alimentación.
  5. Haga un nudo con los 5 cm de tripa que sobresalen, luego empuje el nudo hacia atrás sobre el extremo del embudo para evitar que el aire quede atrapado en la tripa.
  6. Vaya sacando la tripa a medida que se llene. De a la salchicha la longitud deseada y después retuerza la tripa.
  7. Al final de su uso, gire el variador de velocidad a "0" y desenchufe el electrodoméstico.

## Recomendaciones

**ATENCIÓN:** No empuje con demasiada fuerza, ya que esto podría dañar el electrodoméstico, y no introduzca nunca alimentos en el tubo con los dedos o con cualquier otro utensilio.

### Instalación del kit de kibbeh



1. Coloque el robot sobre una superficie plana y estable y asegúrese de dejar suficiente espacio a su alrededor para su uso. Coloque el tubo de alimentación (con el kit de kit de kibbeh instalado) contra el pasador de fijación en un ángulo de 45° hacia usted y, a continuación, levante el tubo en un ángulo de 90° hasta que se produzca el «clic» de bloqueo.
2. Coloque la bandeja en el tubo de alimentación.
3. Inserte el empujador de alimentos en el tubo de alimentación.

NOTA: para quitar el tubo de suministro, pulse el botón de desbloqueo del accesorio. A continuación, invierta el procedimiento de montaje.

## Uso

- Pique la carne de antemano.
  - Pase la carne por la máquina tres o cuatro veces para obtener la consistencia deseada y luego sazón al gusto.
1. Instale el kit de kit de kibbeh y coloque un recipiente a la salida del tubo de alimentación.
  2. Cargue la bandeja de carne picada y empújela en el tubo de alimentación.
  3. Conecte el electrodoméstico y gire el variador de velocidad según las recomendaciones de la tabla de la página 60.
  4. Presione el empujador de alimentos para guiar la carne dentro del tubo de alimentación.
  5. Corte las bolas en segmentos de la longitud deseada.
  6. Al final de su uso, gire el variador de velocidad a "0" y desenchufe el electrodoméstico.

## Recomendaciones

**ATENCIÓN:** No empuje con demasiada fuerza, ya que esto podría dañar el electrodoméstico, y no introduzca nunca alimentos en el tubo con los dedos o con cualquier otro utensilio.

## LA LICUADORA

### Accesorios



La licuadora consta de un bol graduado, una cubierta, un tapón dosificador y una cuchilla de 4 hojas.  
La licuadora es ideal para mezclar, triturar, moler o reducir muchos alimentos.

## Instalación



1. Gire la tapa protectora del pasador de rotación de la licuadora en el sentido de las agujas del reloj y levántela.
2. Gire el bol graduado, coloque la cuchilla de 4 hojas en la base del bol y bloquéela girándola en el sentido de las agujas del reloj. Vuelva a colocar la licuadora en su dirección de funcionamiento y coloque la tapa y el tapón en el bol. Para cerrar la cubierta, gírela en el sentido contrario a las agujas del reloj.
3. La licuadora está lista para su uso.
4. Coloque el bol sobre su eje de rotación y gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj para bloquearlo.
5. Al final de la preparación, vuelva a colocar la tapa protectora girándola en sentido contrario a las agujas del reloj.

## Uso

1. Coloque el bol de la licuadora en su base, asegurándose de que esté bien cerrado.
2. Inserte los ingredientes deseados y cierre la tapa con el tapón dosificador.
3. Conecte el electrodoméstico y gire el variador de velocidad según las recomendaciones de la tabla.
4. Puede añadir ingredientes durante el funcionamiento quitando el tapón dosificador e introduciéndolos a través de la apertura de la tapa.
5. Al final de la preparación, vuelva a colocar la tapa protectora en la base de la licuadora.

## Recomendaciones

- Al utilizarlo, asegúrese de que la cubierta y el tapón dosificador estén bien cerrados.
- No exceda las graduaciones máximas indicadas en la pared del bol.

- No ponga preparados muy calientes (por encima de 70 °C) en la licuadora.
- No utilice el modo Pulse para preparados calientes. ¡Riesgo de quemaduras!
- No introduzca la espátula ni ningún otro utensilio en el bol durante la ejecución del programa.

VELOCIDADES RECOMENDADAS EN FUNCIÓN DEL ACCESORIO

Accesorios	Visual	Velocidad recomendada	Tiempo máximo de uso continuo	Ejemplos de uso
Picadora		2-5	10 minutos	Carne picada
Gancho para amasar		1-2	6 minutos	Masas pesadas
Mezclador		3-4	10 minutos	Masas líquidas o semilíquidas
Batidor de globo		3- max	10 minutos	Huevos, mayonesa, etc.
Licuadora		5 máx.	10 minutos	Gazpachos, batidos
Kit de galletas		1-3	10 minutos	Galletas

## Limpeza y mantenimiento

- **L**impie el electrodoméstico y sus accesorios inmediatamente después de cada uso para evitar que los alimentos se sequen en ellos.
- **D**etenga y desenchufe siempre el electrodoméstico antes de limpiarla.
- **N**o utilice nunca objetos afilados o puntiagudos (por ejemplo, un cuchillo), detergentes abrasivos o esponjas limpiadoras para la limpieza.
- **A**lgunos alimentos o especias decoloran el plástico. Esto es normal, no tiene ningún efecto sobre el plástico y no afecta al funcionamiento del electrodoméstico.

### BLOQUE MOTOR

- **N**o sumerja nunca el cable de alimentación, el enchufe o el bloque motor en el agua ni en ningún otro líquido.
- **E**njuague el bloque motor con una esponja suave ligeramente húmeda y séquelo con cuidado con un paño suave.
- **L**as manchas difíciles se pueden eliminar con una esponja húmeda y una pequeña cantidad de detergente no abrasivo (p. ej. líquido lavavajillas).
- **R**etire los residuos de comida del cable de alimentación con un paño suave y seco.

### ACCESORIOS

#### Limpeza con lavavajillas

- **E**l bol para mezclar del kit de pastelería, el batidor de globo, la batidora, el gancho para amasar y la cubierta son aptos para lavavajillas.

#### Limpeza manual de otros accesorios

- **L**impie todos los demás accesorios con agua caliente y líquido lavavajillas con un cepillo suave, enjuáguelos y séquelos completamente con un paño suave. Asegúrese de que las clavijas de contacto debajo del recipiente de la licuadora estén siempre limpias y secas antes de volver a utilizar el electrodoméstico.
- **N**o deje la cuchilla de 4 hojas sumergida en agua durante demasiado tiempo, ya que podría resultar dañada.

63 Übliche Anweisungen

68 Auspacken

68 Vor dem ersten Gebrauch des Fleischwolfs

69 Ihr Produkt

69 Beschreibung Küchenmaschine

70 Kenndaten

71 Montage- und Bedienanleitung

71 Das Patisserie-Set

73 Gebäck-Aufsatz

74 Fleischwolf

79 Blender

81 Empfohlene Geschwindigkeiten des Zubehörs

82 Reinigung und Pflege

82 Motorblock

82 Zubehör

## Übliche Anweisungen

LESEN SIE FOLGENDE ANWEISUNGEN AUFMERKSAM DURCH, BEVOR SIE DAS GERÄT VERWENDEN UND BEWAHREN SIE SIE AUF, UM BEI BEDARF INFORMATIONEN DARIN NACHSCHLAGEN ZU KÖNNEN.

- Das Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Jede sonstige (professionelle) Nutzung ist ausgeschlossen.
- Dieses Gerät ist nicht für den Haushaltsgebrauch oder ähnliche Anwendungen in folgenden Umgebungen bestimmt:
  - Kochecken, die für Personal in Geschäften, Büros oder anderen Geschäftsumgebungen vorgesehen sind,
  - Bauernhöfen,
  - Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen,
  - Pensionen oder ähnliches.
- Bevor Sie Ihre Küchenmaschine anschließen, stellen Sie sicher, dass die Netzspannung in Ihrem Haus mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Dieses Gerät darf von Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit oder unzureichender Erfahrung oder Kenntnissen benutzt werden, unter der Voraussetzung, dass sie es unter Aufsicht verwenden oder Benutzungshinweise für den

sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und sich der möglichen Gefahren bewusst sind.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden, sofern sie von einem Erwachsenen beaufsichtigt werden, Anweisungen zum sicheren Gebrauch des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Die Reinigung und Pflege sollte nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden dabei beaufsichtigt. Das Gerät und sein Netzkabel müssen für Kinder unter 8 Jahren unerreichbar sein.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Das Gerät ist kein Kinderspielzeug.
- Der Mixer darf von Kindern nicht ohne Beaufsichtigung verwendet werden.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es angeschlossen ist.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien und stellen Sie es in einem trocknen Raum auf.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie das Zubehör wechseln oder sich Teilen nähern, die sich während des Betriebs bewegen.
- Schalten Sie das Gerät aus und stecken Sie es ab, bevor Sie es unüberwacht lassen, sowie vor dem Zusammenfügen, dem Auseinandernehmen und der Reinigung.

- .Beim Abziehen des Kabels ziehen Sie immer am Stecker, nie am Kabel selbst.
- .Verwenden Sie das Gerät nicht:
  - Wenn die Steckdose oder das Netzkabel beschädigt ist,
  - Im Falle einer Fehlfunktion
  - wenn das Gerät in irgendeiner Weise beschädigt wurde,
  - wenn es ins Wasser gefallen ist,
  - wenn es Ihnen heruntergefallen ist.
 Bringen Sie es zum Kundenservicecenter Ihres Händlers, um es prüfen und reparieren zu lassen. Versuchen Sie nicht, das Gerät eigenständig auseinanderzubauen bzw. zu reparieren.
- .Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es von Ihrem Händler, seinem Kundenservice oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- .Lassen Sie das Netzkabel nicht am Rand eines Tisches oder einer Arbeitsfläche hängen und vermeiden Sie die Berührung des Netzkabels mit heißen Flächen (Kochplatten usw.).
- .Stellen Sie sicher, dass das Gerät nicht in der Nähe eines Backofens oder eines Spülbeckens aufgestellt wird.
- .Tauchen Sie den Motorblock, das Stromkabel und den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- .Das Gerät und der Stecker dürfen nicht mit feuchten Händen hantiert werden.

- Stellen Sie das Gerät immer auf eine gerade, trockene und stabile Oberfläche.
- Verwenden Sie nur Zubehör, der von Ihrem Fachhändler geliefert oder empfohlen wurde. Die Verwendung von anderem Zubehör kann eine Gefahr für den Benutzer darstellen und das Gerät beschädigen.
- Das Gerät darf nie in Nähe einer Wärmequelle (Kochfeld, Heizung usw.) aufgestellt oder benutzt werden.
- Das Gerät muss stets sauber gehalten werden, da es in direkten Kontakt mit Lebensmitteln kommt.
- **ACHTUNG:** Vermeiden Sie jeden Kontakt mit den beweglichen Teilen.
- **ACHTUNG :** Halten Sie die Hände, Haare, Kleidung sowie Spatel oder sonstige Küchenutensilien von den Teilen entfernt, die sich bewegen, um Körperverletzungen zu vermeiden und das Gerät nicht zu beschädigen. Einen Spatel dürfen Sie nur verwenden, wenn das Gerät ausgeschaltet ist.
- **ACHTUNG:** Während des Gebrauchs darf das Gerät nicht verschoben werden.
- **ACHTUNG:** Die Klingen sind sehr scharf. Gehen Sie vorsichtig damit um! Achten Sie darauf, beim Umgang oder bei der Reinigung der Klingen nicht die Schneidkanten zu berühren.
- **ACHTUNG:** Drücken Sie beim Einsetzen des Mixbehälters nie auf die Klingen!
- Vergewissern Sie sich, dass die Kontaktstifte (siehe

- nebenstehende Abbildung) trocken, sauber und frei von Staub oder sonstigen Fremdkörpern sind.
- Für die Anweisungen zur Verwendung des Zubehörs und der Geschwindigkeitsregelung siehe unter „Zubehör“ und „Anwendung“.
  - Schalten Sie das Gerät aus und stecken Sie es ab, bevor Sie es unüberwacht lassen, sowie vor dem Zusammenfügen, dem Auseinandernehmen und der Reinigung.
  - Um Verletzungen zu vermeiden, verwenden Sie das Gerät nie in angehobener Stellung.
  - Vermeiden Sie es, kochende Flüssigkeiten in den Mixbehälter zu füllen, um Spritzer zu vermeiden.
  - Verwenden Sie das Gerät nicht ohne Inhalt (ohne Lebensmittel).
  - **ACHTUNG:** Versuchen Sie nicht, den Deckel während des Gebrauchs zu entfernen, um das Spritzen von Lebensmitteln zu vermeiden. Verbrennungsgefahr!
  - Führen Sie nie den Spatel oder sonstige Küchenutensilien in den Mixbehälter ein, wenn der Mixer in Gebrauch ist.
  - **WARNUNG:** Berühren Sie nicht den Befestigungsbolzen, nachdem Sie ein  Zubehörteil vom Motorblock entfernt haben.
  - Für die Reinigung der Oberflächen, die in Kontakt mit Lebensmitteln kommen, beziehen Sie bitte sich auf den Abschnitt „Reinigung und Pflege“ dieser Bedienungsanleitung.

## Auspacken

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial des Gerätes und des Zubehörs und überprüfen Sie es sorgfältig auf sichtbare Transportschäden.
- Wischen Sie die Oberflächen des Geräts und des Zubehörs mit einem sauberen Tuch ab, bevor Sie sie zum ersten Mal benutzen.
- Reinigen Sie alle Zubehörteile vor dem ersten Gebrauch mit warmem Seifenwasser.
- Spülen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen Sie die Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sorgfältig ab.
- Achten Sie darauf, dass das Zubehör vollständig trocken ist, bevor Sie es am Gerät anbringen und benutzen.
- Weitere Hinweise zur Reinigung entnehmen Sie bitte dem Abschnitt „Reinigung und Pflege“.

## Vor dem ersten Gebrauch des Fleischwolfs

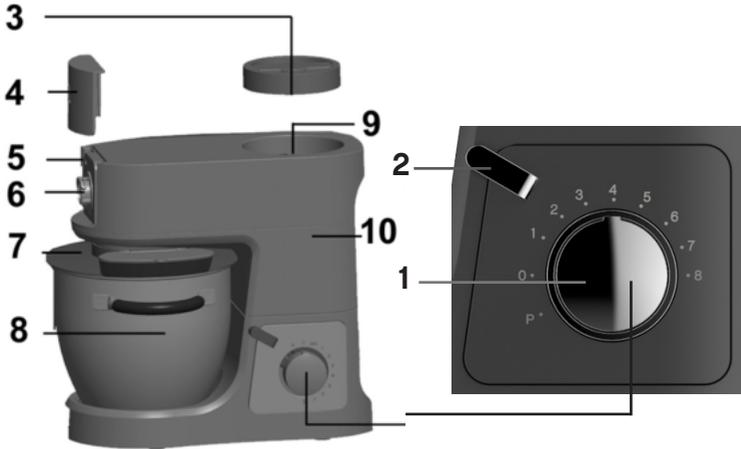
### WICHTIG!

Installieren Sie vor dem ersten Gebrauch alle Teile (Endlosschraube, Messer, Befestigungsgitter und -mutter) wie nachfolgend beschrieben.

Lassen Sie das Produkt anschließend zum Einfahren der einzelnen Bauteile ca. 5 Minuten lang ohne Inhalt laufen. Entfernen Sie das Zubehör und reinigen Sie die einzelnen Teil mit warmem Seifenwasser.

# Ihr Produkt

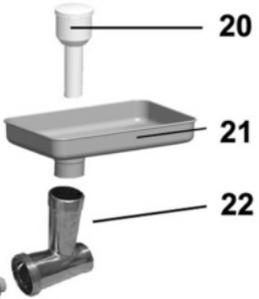
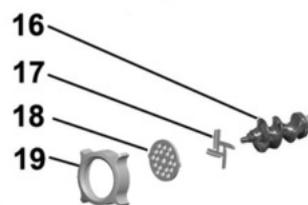
## BESCHREIBUNG KÜCHENMASCHINE



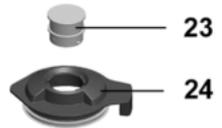
**Pâtisserie-Set**



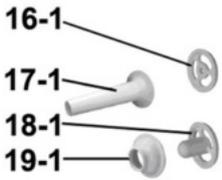
**Gebäck-Aufsatz**



**Fleischwolf**



**Blender**



## **Patisserie-Set**

1. Geschwindigkeitsregler
2. Entriegelungshebel des Schwenkarms
3. Schutzdeckel.
4. Vorderer Schutzdeckel
5. Entriegelungsknopf Zubehör
6. Befestigungsbolzen
7. Durchsichtiger Spritzschutzdeckel
8. Edelstahl-Behälter
9. Sockel des Blenders
10. Motorblock
11. Schneebesen
12. Knethaken
13. Mixer

## **Gebäck-Aufsatz**

27. Zubehör für Gebäck

## **Fleischwolf**

14. Lochscheibe „Fein“
16. Endlosschraube
17. Messer mit 4 Klingen
18. Lochscheibe „Grob“
19. Befestigungsmutter der Lochscheiben
20. Einführhilfe
21. Füllplatte
22. Füllrohr
- 16-1. Wurstaufsatz
- 17-1. Wurstfüllhorn
- 18-1. Aufsatz für Hackfleischklöße (Kibbeh)
- 19-1. Kibbeh-Füllhorn

## **Blender**

23. Dosierkappe
24. Deckel
25. Mixbehälter mit Füllstandmarkierung
26. Messer mit 4 Klingen

## KENNDATEN

- Leistung: 1200 W
- Fassungsvermögen des Behälters: MAX 6 L
- Fassungsvermögen des Blenders: 1,5 l
- 8 Geschwindigkeitsstufen + Pulse

## Montage- und Bedienanleitung

Das Gerät darf nicht länger als 15 Minuten am Stück laufen. Lassen Sie es nach jedem Gebrauch mindestens 30 Minuten abkühlen.

Das Gerät darf ausschließlich mit dem mitgeliefertem Zubehör benutzt werden. Bevor Sie das Zubehör wechseln, schalten Sie das Gerät aus und warten Sie den vollständigen Stillstand ab.

### DAS PATISSERIE-SET

#### Zubehör

##### SCHNEEBESEN



Zum Verrühren leichter, flüssiger Teige (Crêpes oder Omelettes), zum Aufschäumen, um Eiweiß steif zu schlagen und für feine Schlagsahne.

##### MIXER



Zum Kneten von Teig, für flüssige oder halbflüssige Cremes, zum Backen mit verschiedenen Zutaten oder auch für die Zubereitung von Pürees.

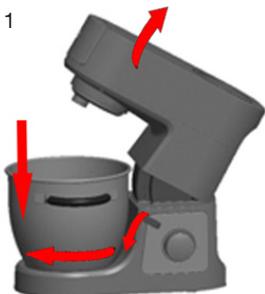
##### KNETHAKEN



Für die Zubereitung von Brot, Hefengebäck, Pizzas, Mürbeteig oder Sandteig.

#### Installation

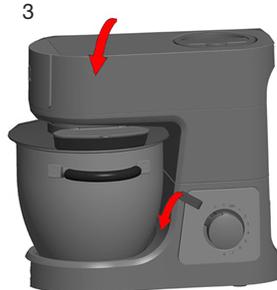
1



2



3



1. Öffnen Sie die Küchenmaschine, indem Sie den Entriegelungshebel des Schwenkarms nach unten drücken. Zum Einsetzen des Edelstahl-Mixbehälters, stellen Sie ihn auf den Sockel und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, achten Sie dabei auf die Markierung für eine optimale Befestigung.
2. Befestigen Sie das gewählte Zubehör auf der Drehachse. Es handelt sich um ein Stecksystem: Führen Sie die Stifte des Zubehörs in die dafür vorgesehenen Schlitze ein. Drücken und drehen Sie das Zubehör anschließend entgegen dem Uhrzeigersinn, so wie an den oberen Teilen der Aufsätze angegeben.
3. Drücken Sie erneut den Entriegelungshebel des Schwenkarms nach unten, führen Sie dabei den Schwenkarm bis zum Edelstahl-Mixbehälter und achten Sie darauf, dass die Zubehörteile nicht den Unterboden des Mixbehälters berühren. Wenn erforderlich, drehen Sie die Schraube fest oder lösen Sie sie, um die Entfernung zwischen Zubehörteil und Mixbehälter anzupassen.
4. Überprüfen Sie, dass alle Zubehörteile richtig gesichert sind, bevor Sie das Gerät einschalten.

Hinweis: Verfahren Sie in umgekehrter Reihenfolge, um den Mixbehälter bzw. das Zubehör zu entfernen.

## Anwendung

1. Drücken Sie auf den Entriegelungshebel des Schwenkarms, um den Motorkopf nach hinten zu klappen.
2. Führen Sie die gewünschten Lebensmittel ein und kippen Sie den Motorkopf wieder nach vorn, so dass das Zubehör sich im Mixbehälter befindet. Überprüfen Sie, dass das Zubehör nicht den Unterboden des Mixbehälters berührt. Wenn nötig, drehen Sie die Mutter des Zubehörs mit einem Flachschlüssel fest oder lockern Sie sie, um die Entfernung zwischen dem Zubehör und dem Unterboden des Mixbehälters anzupassen.
3. Schalten Sie das Gerät ein und stellen Sie die gewünschte Geschwindigkeit ein; halten Sie sich dazu an die Angaben der Tabelle auf Seite 81.

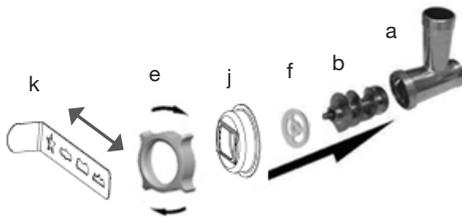
Hinweise:

- **Achten Sie darauf, dass der vordere Schutzdeckel sowie der Schutzdeckel des Blendersockels geschlossen sind. Wenn dieser Schutzdeckel nicht richtig geschlossen ist, kann die Küchenmaschine nicht funktionieren.**
- Ist der obere Schutzdeckel nicht festgezogen, wenn der Motor läuft, kommt es zum Stillstand des Geräts. Sie müssen den Geschwindigkeitsregler drehen und auf „0“ stellen, um die Maschine erneut zu starten.

## Empfehlungen

- Die sich drehenden Teile des Zubehörs können Verletzungen verursachen, stecken Sie deshalb während des Gebrauchs nie Ihre Finger in das Gerät.
- Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Stecker und warten Sie den vollständigen Stillstand des Gerätes ab, bevor Sie das Zubehör wechseln.

## GEBÄCK-AUFSATZ



Führen Sie die Endlosschraube (b) in das Füllrohr (a) ein. Setzen Sie den Wurstaufsatz (f) mit der runden Seite auf die Endlosschraube (b), legen Sie dann die Unterlegscheibe (j) gegen den Wurstaufsatz (f). Schrauben Sie die Befestigungsmutter (e) im Uhrzeigersinn an, um alle Teile mit dem Füllrohr (a) zu befestigen. Schieben Sie die Lasche (k) in die Schlitz der Unterlegscheibe (j), um die gewünschte Keksförmung auszuwählen.

Mit diesem Aufsatz können Sie hausgemachte Plätzchen in verschiedenen Formen herstellen. Der Keksteig muss so kalt wie möglich sein (stellen Sie ihn mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank, bevor Sie ihn mit dem Gerät weiterverarbeiten).

## Installation Gebäck-Aufsatz

1. Stellen Sie die Küchenmaschine auf eine gerade und stabile Fläche und lassen Sie um das Gerät herum genügend Platz. Platzieren Sie das Füllrohr (mit dem installierten Gebäck-Aufsatz) gegen den Befestigungsbolzen im 45°-Winkel zu Ihnen, bewegen Sie das Füllrohr anschließend nach oben, im 90°-Winkel, bis Sie es einrasten hören („Klickgeräusch“).
2. Schneiden Sie den Keksteig in kleine Stücke (ca. 2 cm) und führen Sie die Teigstücke mithilfe der Einführhilfe nacheinander in das Füllrohr ein.

**HINWEIS:** Um das Füllrohr zu entfernen, drücken Sie auf den Entriegelungsknopf des Zubehörs. Verfahren Sie dann in umgekehrter Reihenfolge zur Montage.

## Anwendung

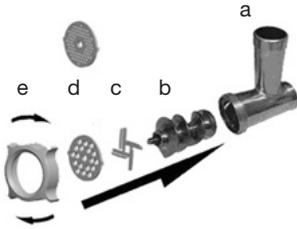
1. Bringen Sie den Gebäck-Aufsatz an und stellen Sie ein Behältnis an den Ausgang des Füllrohrs.
2. Führen Sie die Teigstücke nacheinander in das Füllrohr ein.
3. Schalten Sie das Gerät ein und stellen Sie die gewünschte Geschwindigkeit ein; halten Sie sich dazu an die Angaben der Tabelle auf Seite 81. Die Stufe 3 darf nicht überschritten werden.
4. Drücken Sie auf die Einführhilfe, um den Teig damit in das Füllrohr zu schieben.
5. Drehen Sie nach dem Gebrauch den Geschwindigkeitsregler auf „0“ und schalten Sie das Gerät aus.

## Empfehlungen

Es ist wichtig, den Keksteig lange genug im Kühlschrank zu lassen (mindestens 30 Minuten), bevor Sie ihn in das Gerät einführen.

## FLEISCHWOLF

### Zubehör



Führen Sie die Endlosschraube (b) in das Füllrohr (a) ein.

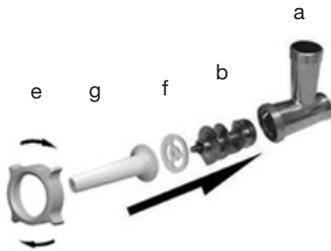
Setzen Sie das Messer mit 4 Klingen (c) auf die Endlosschraube (b) und achten Sie darauf, dass die Klingen in Richtung Lochscheibe (d) zeigen. Setzen Sie die gewünschte Lochscheibe (d) gegen die Klingen (c) in die dafür vorgesehenen Schlitze des Füllrohrs (a).

Schrauben Sie dann die Befestigungsmutter (e) im Uhrzeigersinn am Eingang des Füllrohrs (a) an, um alle Teile zu befestigen.

Lochscheiben (d)	Anwendung
„Feine“ Lochscheibe 3 mm*	Rohes Fleisch, Fisch, Mandeln, Erdnüsse, gares Fleisch für Hachis parmentier, Fleischfüllungen, Hacksteak, Leberwurst usw.
„Grobe“ Lochscheibe 8 mm	Rohes Fleisch, Fischterrinen, Nüsse, Gemüse, Hartkäse, Trockenfrüchte, Terrinen usw.

\* Benutzen Sie zunächst die „grobe“ Lochscheibe, bevor Sie sie die „feine“ Lochscheibe benutzen.

## Wurstaufsatz

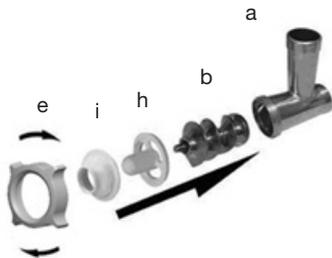


Führen Sie die Endlosschraube (b) in das Füllrohr (a) ein. Setzen Sie den Wurstaufsatz (f) mit der runden Seite auf die Endlosschraube (b), setzen Sie dann das Wurstfüllhorn (g) an den Wurstaufsatz (f).

Schrauben Sie dann die Befestigungsmutter (e) im Uhrzeigersinn an, um alle Teile mit dem Füllrohr (a) zu befestigen.

Mit diesem Aufsatz können Sie alle Arten Würstchen herstellen und ganz nach Wunsch würzen. Das Fleisch muss zunächst gehackt werden, wie im Abschnitt zum Fleischwolf erklärt.

## Kibbeh-Aufsatz



Führen Sie die Endlosschraube (b) in das Füllrohr (a) ein. Setzen Sie den Kibbeh-Aufsatz (h) sowie den Kibbeh-Adapter (i) auf die Endlosschraube (b) im Uhrzeigersinn und in den dafür vorgesehenen Schlitz am Ende des Füllrohrs (a).

Schrauben Sie dann die Befestigungsmutter (e) im Uhrzeigersinn an, um alle Teile mit dem Füllrohr (a) zu befestigen.

Mit diesem Aufsatz können Sie alle Arten Fleischklöße (Kibbeh) herstellen und ganz nach Wunsch würzen. Das Fleisch muss zunächst gehackt werden, wie im Abschnitt zum Fleischwolf erklärt.

## Installation Fleischwolf



1. Stellen Sie die Küchenmaschine auf eine gerade und stabile Fläche und lassen Sie um den Fleischwolf herum genügend Platz. Platzieren Sie das Füllrohr (mit dem installierten Fleischwolf) gegen den Befestigungsbolzen im 45°-Winkel zu Ihnen, bewegen Sie das Füllrohr anschließend nach oben, im 90°-Winkel, bis Sie es einrasten hören („Klickgeräusch“).
2. Setzen Sie die Füllplatte auf das Füllrohr.
3. Führen Sie die Einführhilfe in das Füllrohr ein.

HINWEIS: Um das Füllrohr zu entfernen, drücken Sie auf den Entriegelungsknopf des Zubehörs. Verfahren Sie dann in umgekehrter Reihenfolge zur Montage.

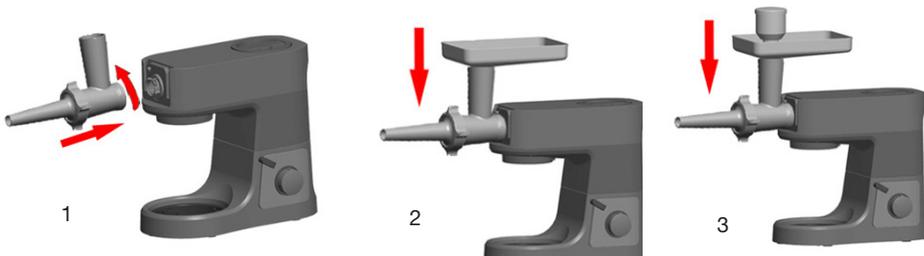
## Anwendung

1. Entfernen Sie die Einführhilfe aus dem Füllrohr und stellen Sie ein Behältnis für das gehackte Fleisch an den Ausgang dieses Rohrs.
2. Legen Sie die zu zerkleinernden Fleischstücke auf die Platte und schalten Sie das Gerät ein.
3. Stellen Sie die gewünschte Geschwindigkeit ein; halten Sie sich dazu an die Angaben der Tabelle auf Seite 81.
4. Verwenden Sie die Einführhilfe, um die Fleischstücke nacheinander in das Füllrohr einzuführen.
5. Drehen Sie nach dem Gebrauch den Geschwindigkeitsregler auf „0“ und schalten Sie das Gerät aus.

## Empfehlungen

- Die Pulse-Funktion darf nicht mit dem Fleischwolf verwendet werden. Dies könnte zu einer Motorüberhitzung führen.
- **ACHTUNG:** Drücken Sie nicht zu sehr, wenn Sie das Fleisch einführen, sonst kann das Gerät beschädigt werden und drücken Sie die Lebensmittel nie mit den Fingern oder einem anderen Gegenstand in das Füllrohr.
- Schneiden Sie das Fleisch in kleine Stücke (z.B.: 2 cm x 2 cm) bevor Sie es in das Gerät einfüllen.

## Installation Wurst-Aufsatz



1. Stellen Sie die Küchenmaschine auf eine gerade und stabile Fläche und lassen Sie um das Gerät herum genügend Platz. Platzieren Sie das Füllrohr (mit dem installierten Wurst-Aufsatz) gegen den Befestigungsbolzen im 45°-Winkel zu Ihnen, bewegen Sie das Füllrohr anschließend nach oben, im 90°-Winkel, bis Sie es einrasten hören („Klickgeräusch“).

2. Setzen Sie die Füllplatte auf das Füllrohr.
3. Führen Sie die Einführhilfe in das Füllrohr ein.

HINWEIS: Um das Füllrohr zu entfernen, drücken Sie auf den Entriegelungsknopf des Zubehörs. Verfahren Sie dann in umgekehrter Reihenfolge zur Montage.

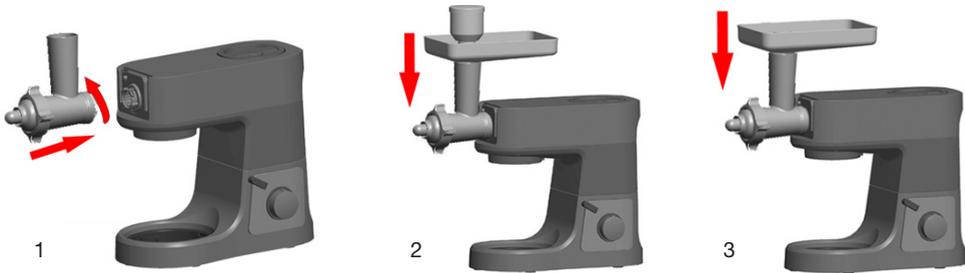
## Anwendung

- Hacken Sie zunächst das Fleisch.
  - Lassen Sie die Därme in warmem Wasser einweichen, damit sie ihre Elastizität zurückgewinnen.
1. Bringen Sie den Wurst-Aufsatz an und stellen Sie ein Behältnis an den Ausgang des Füllrohrs.
  2. Ziehen Sie den Darm auf das Wurstfüllhorn, lassen Sie ca. 5 cm vom Darm überstehen und legen Sie das Hackfleisch auf die Platte.
  3. Schalten Sie das Gerät ein und stellen Sie die gewünschte Geschwindigkeit ein; halten Sie sich dazu an die Angaben der Tabelle auf Seite 81.
  4. Drücken Sie auf die Einfüllhilfe, um das Hackfleisch in das Füllrohr zu schieben.
  5. Machen Sie einen Knoten mit den 5 cm überstehenden Darm am Ende des Wurstfüllhorns, damit keine Luft in der Wurst bleibt.
  6. Schieben Sie den Darm nach, um ihn weiter zu füllen. Geben Sie der Wurst die gewünschte Länge und drehen Sie dann den Darm.
  7. Drehen Sie nach dem Gebrauch den Geschwindigkeitsregler auf „0“ und schalten Sie das Gerät aus.

## Empfehlungen

**ACHTUNG:** Drücken Sie nicht zu sehr, wenn Sie das Fleisch einführen, sonst kann das Gerät beschädigt werden und drücken Sie die Lebensmittel nie mit den Fingern oder einem anderen Gegenstand in das Füllrohr.

## Installation Kibbeh-Aufsatz



1. Stellen Sie die Küchenmaschine auf eine gerade und stabile Fläche und lassen Sie um das Gerät herum genügend Platz. Platzieren Sie das Füllrohr (mit dem installierten Kibbeh-Aufsatz) gegen den Befestigungsbolzen im 45°-Winkel zu Ihnen, bewegen Sie das Füllrohr anschließend nach oben, im 90°-Winkel, bis Sie es einrasten hören („Klickgeräusch“).
2. Setzen Sie die Füllplatte auf das Füllrohr.
3. Führen Sie die Einführhilfe in das Füllrohr ein.

**HINWEIS:** Um das Füllrohr zu entfernen, drücken Sie auf den Entriegelungsknopf des Zubehörs. Verfahren Sie dann in umgekehrter Reihenfolge zur Montage.

## Anwendung

- Hacken Sie zunächst das Fleisch.
  - Wiederholen Sie den Hackvorgang drei oder viermal, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist und würzen Sie dann je nach Geschmack.
1. Bringen Sie den Kibbeh-Aufsatz an und stellen Sie ein Behältnis an den Ausgang des Füllrohrs.
  2. Geben Sie das Hackfleisch auf die Platte und führen Sie es in das Füllrohr ein.
  3. Schalten Sie das Gerät ein und stellen Sie die gewünschte Geschwindigkeit ein; halten Sie sich dazu an die Angaben der Tabelle auf Seite 81.
  4. Drücken Sie auf die Einfüllhilfe, um das Fleisch in das Füllrohr zu schieben.
  5. Schneiden Sie die Fleischklöße auf die gewünschte Länge zu.
  6. Drehen Sie nach dem Gebrauch den Geschwindigkeitsregler auf „0“ und schalten Sie das Gerät aus.

## Empfehlungen

**ACHTUNG:** Drücken Sie nicht zu sehr, wenn Sie das Fleisch einführen, sonst kann das Gerät beschädigt werden und drücken Sie die Lebensmittel nie mit den Fingern oder einem anderen Gegenstand in das Füllrohr.

## BLENDER

### Zubehör



Zum Blender gehören ein Behälter mit Füllstandmarkierung, ein Deckel, eine Dosierkappe sowie ein Messer mit 4 Klingen.

Der Blender ist ideal zum Verrühren, Zerkleinern, Mahlen oder Reduzieren zahlreicher Lebensmittel.

### Installation



1. Drehen Sie den Schutzdeckel der Drehachse des Blenders im Uhrzeigersinn und heben Sie ihn an.
2. Drehen Sie den Mixbehälter mit Füllstandmarkierung um, setzen Sie das Messer mit 4 Klingen am Boden des Mixbehälters ein und lassen Sie es einrasten, indem Sie es im Uhrzeigersinn drehen. Drehen Sie den Blender wieder um, setzen Sie den Deckel und die Dosierkappe auf den Blender. Um den Deckel zu schließen, drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn.
3. Der Blender ist nun gebrauchsfertig.
4. Setzen Sie den Behälter auf die Drehachse und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, damit er einrastet.
5. Wenn die Zubereitung beendet ist, bringen Sie den Schutzdeckel wieder an, indem Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn drehen.

## Anwendung

1. Setzen Sie den Blender auf den Sockel und stellen Sie sicher, dass er richtig eingerastet ist.
2. Geben Sie die gewünschten Zutaten hinein, bringen Sie den Deckel mit der Dosierkappe an.
3. Stellen Sie die gewünschte Geschwindigkeit ein; halten Sie sich dazu an die Angaben der Tabelle.
4. Sie können während des Gebrauchs Zutaten hinzufügen, indem Sie die Dosierkappe abnehmen und die Zutaten durch das Loch im Deckel einführen.
5. Wenn die Zubereitung beendet ist, bringen Sie den Schutzdeckel wieder am Blendersockel an.

## Empfehlungen

- Achten Sie während des Gebrauchs darauf, dass der Deckel und die Dosierkappe korrekt geschlossen sind.
- Überschreiten Sie nicht die maximalen Füllstandmarkierungen des Behälters.
- Füllen Sie keine zu heißen Lebensmittel (über 70 °C) in den Blender.
- Verwenden Sie die Pulse-Funktion nicht für heiße Zubereitungen. Verbrennungsgefahr!
- Führen Sie nie den Spatel oder sonstige Küchenutensilien in den Behälter ein, während ein Programm läuft.

## EMPFOHLENE GESCHWINDIGKEITEN DES ZUBEHÖRS

Zubehör	Abbildung	Empfohlene Geschwindigkeit	Maximale fortlaufende Betriebsdauer	Anwendungsbeispiele
Fleischwolf		2-5	10 Minuten	Hackfleisch
Knethaken		1-2	6 Minuten	Schwerer Teig
Mixer		3-4	10 Minuten	Flüssiger oder halbflüssiger Teig
Schneebeisen		3 bis. max	10 Minuten	Eier, Mayonnaise usw.
Blender		5 bis max.	10 Minuten	Gaspachos, Smoothies
Gebäck-Aufsatz		1-3	10 Minuten	Gebäck

## Reinigung und Pflege

- **R**einigen Sie das Gerät sowie das Zubehör sofort nach jedem Gebrauch, um zu vermeiden, dass die Lebensmittel antrocknen.
- **B**evor Sie das Gerät reinigen, schalten Sie es stets aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- **V**erwenden Sie für die Reinigung nie spitze oder scharfe Gegenstände (wie zum Beispiel ein Messer), scheuernde Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme.
- **B**estimmte Lebensmittel oder Gewürze können das Plastik verfärben. Das ist normal, hat keinerlei Auswirkungen auf die Plastikteile und der Gebrauch des Gerätes wird dadurch nicht beeinträchtigt.

### MOTORBLOCK

- **T**auchen Sie das Netzkabel, den Stecker oder den Motorblock niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- **W**ischen Sie den Motorblock mit einem weichen, leicht feuchten Schwamm ab und trocknen Sie ihn sorgfältig mit einem weichen Tuch.
- **H**artnäckige Flecken können mithilfe eines feuchten Schwamms und eines milden Reinigungsmittels entfernt werden (zum Beispiel Spülmittel).
- **E**ntfernen Sie Speisereste am Netzkabel mithilfe eines weichen, trockenen Tuchs.

### ZUBEHÖR

#### Reinigung im Geschirrspüler

- **D**er Mixbehälter des Patisserie-Sets, der Schneebesens, der Rührhaken, der Knethaken sowie der Deckel sind spülmaschinenfest.

#### Reinigung der anderen Teile per Hand

- **R**einigen Sie alle anderen Zubehöerteile mit warmem Seifenwasser mithilfe einer weichen Bürste, spülen Sie sie ab und trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch sorgfältig ab. Achten Sie darauf, dass die Kontaktstifte unter dem Blender stets sauber und trocken sind, bevor Sie das Gerät erneut verwenden.
- **L**assen Sie das Messer mit 4 Klingen nie längere Zeit in Wasser einweichen, es könnte dadurch beschädigt werden.

84 Gebruiksaanwijzingen

89 Uitpakken

89 Voordat de vleesmolen voor het eerst wordt gebruikt

90 Uw product

<sup>90</sup> Beschrijving van de keukenmachine

<sup>91</sup> Technische kenmerken

92 Wijze van gebruik en montage

<sup>92</sup> Patisserieset

<sup>94</sup> Koekjeset

<sup>95</sup> Vleesmolen

<sup>99</sup> Blender

<sup>101</sup> Aanbevolen snelheden voor elk hulpstuk

102 Reiniging en onderhoud

<sup>102</sup> Motorblok

<sup>102</sup> Hulpstukken

## Gebruiksaanwijzingen

LEES DEZE INSTRUCTIES AANDACHTIG DOOR ALVORENS UW APPARAAT TE GEBRUIKEN EN BEWAAR ZE VOOR LATER GEBRUIK.

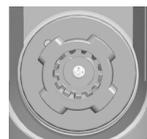
- Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik. Alle ander gebruik (professioneel) is uitgesloten.
- Dit apparaat mag niet gebruikt worden voor huishoudelijke en soortgelijke toepassingen zoals:
  - Kookhoeken voor personeel in winkels, kantoren en andere professionele omgevingen;
  - Boerderijen;
  - Hotels, motels en andere omgevingen van residentiële aard;
  - Omgevingen zoals bed & breakfasts.
- Verzeker u ervan, alvorens uw keukenmachine aan te sluiten, dat de elektrische spanning van uw woning overeenkomt met de spanning die aangegeven staat op het typeplaatje van het apparaat.
- Dit apparaat kan gebruikt worden door personen van wie het lichamelijke, zintuiglijke of mentale vermogen verminderd is, of van wie de kennis en ervaring onvoldoende zijn, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen betreffende het veilige gebruik van het apparaat en de potentiële gevaren daarvan begrepen hebben.

- .Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar of ouder, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen betreffende het veilige gebruik van het apparaat en de potentiële gevaren daarvan begrepen hebben. De reiniging en het onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan. Houd het apparaat en het snoer uit de buurt van kinderen onder de 8 jaar.
- .Dit apparaat mag niet gebruikt worden door kinderen. Houd het apparaat en de bijbehorende kabel buiten het bereik van kinderen.
- .Kinderen mogen het apparaat niet gebruiken als speelgoed.
- .Laat het apparaat niet door kinderen gebruiken zonder toezicht te houden.
- .Laat het apparaat niet zonder toezicht achter als het aangesloten is.
- .Gebruik het apparaat niet buiten en bewaar het op een droge plaats.
- .Het apparaat uitschakelen en de stekker uit het stopcontact halen alvorens de accessoires te vervangen of de onderdelen aan te raken die tijdens de werking in beweging zijn.
- .Schakel het apparaat uit en trek de stekker eruit voordat u het zonder toezicht achterlaat en voordat u het gaat monteren, demonteren of schoonmaken.

- . Trek, als u de kabel loskoppelt, altijd aan de stekker en niet aan de kabel zelf.
  - . Gebruik het apparaat niet:
    - als de stekker of de voedingskabel beschadigd is,
    - als het slecht werkt,
    - als het toestel op de een of andere manier beschadigd is,
    - als het in water is gevallen,
    - als u het hebt laten vallen.
- Overhandig het apparaat aan de klantenservice van de verkoper, waar het zal worden geïnspecteerd en gerepareerd. Probeer het apparaat nooit zelf te demonteren of te repareren.
- . Als de stroomkabel beschadigd is, moet deze vervangen worden door uw leverancier, diens klantenservice of door een erkende vakman om gevaarlijke situaties te voorkomen.
  - . Laat het snoer niet over de rand van een tafel of werkblad hangen en zorg dat het niet in contact komt met warme oppervlakken (zoals kookplaten).
  - . Het apparaat mag zich niet in de buurt van een oven of gootsteen bevinden.
  - . Dompel het motorblok, de voedingskabel of de stekker nooit onder in water of andere vloeistoffen.
  - . Hanteer het apparaat of de stekker niet met natte handen.
  - . Zet het apparaat altijd op een vlakke, droge en stabiele ondergrond.

- . Gebruik alleen de accessoires die uw verkoper levert en aanbeveelt. Het gebruik van niet-aanbevolen accessoires kan een gevaar vormen voor de gebruiker en schade aan het apparaat veroorzaken.
- . Dit apparaat mag niet in de buurt van een warmtebron worden geplaatst of gebruikt (kookplaat, verwarming enz.).
- . Het is noodzakelijk om dit apparaat schoon te houden, aangezien het rechtstreeks in contact komt met voeding.
- . **ATTENTIE:** vermijd contact met de bewegende delen.
- . **ATTENTIE:** houd uw handen, haren, kleding, spatels en ander keukengerei uit de buurt van bewegende delen om lichamelijk letsel en schade aan het apparaat te voorkomen. Een spatel kan alleen worden gebruikt wanneer het apparaat stilstaat.
- . **ATTENTIE:** verplaats het apparaat niet tijdens het gebruik.
- . **ATTENTIE:** de messen zijn scherp. Hanteer ze voorzichtig! Raak de scherpe snijranden niet aan wanneer u de messen hanteert of reinigt.
- . **ATTENTIE:** druk de messen nooit naar beneden in de kom!
- . Zorg ervoor dat de contactpennen (zie afbeelding) droog, schoon en vrij van stof en vreemde voorwerpen zijn.

- Raadpleeg de paragrafen ‘Hulpstukken’ en ‘Gebruik’ voor instructies over het gebruik van de hulpstukken en de snelheidsinstellingen.
- Schakel het apparaat uit en trek de stekker eruit voordat u het zonder toezicht achterlaat en voordat u het gaat monteren, demonteren of schoonmaken.
- Laat het apparaat niet werken met de kop omhoog gekanteld, dit kan lichamelijk letsel veroorzaken.
- Vul de mengkom niet met hete vloeistoffen, aangezien er een risico op spatten bestaat.
- Gebruik het apparaat niet leeg (zonder voedsel).
- **ATTENTIE:** probeer de deksel niet te verwijderen terwijl het apparaat in gebruik is, dit kan leiden tot rondspattend voedsel. Risico op brandwonden!
- Steek nooit een spatel of ander keukengerei in de kom terwijl de klopper in gebruik is.
- **WAARSCHUWING:** Raak de bevestigingsas niet aan nadat u een hulpstuk hebt verwijderd van het motorblok.
- Voor het reinigen van de oppervlakken die in contact staan met voedingsmiddelen, de rubriek “Reiniging en onderhoud” van de gebruiksaanwijzing raadplegen.



## Uitpakken

- Verwijder alle verpakkingen van het apparaat en de hulpstukken en controleer of ze geen zichtbare schade hebben opgelopen tijdens het transport.
- Veeg de oppervlakken van het apparaat en de hulpstukken af met een schone doek voordat u ze voor de eerste keer gebruikt.
- Reinig alle hulpstukken vóór het eerste gebruik met warm zeepsop.
- Spoel ze af met schoon water en droog de delen die in contact met voedsel komen zorgvuldig af.
- Controleer of de hulpstukken droog zijn voordat u ze op het apparaat plaatst en ze gebruikt.
- Raadpleeg het hoofdstuk 'Reiniging en onderhoud' voor de reinigingsinstructies.

Voordat de vleesmolenset voor het eerst wordt gebruikt

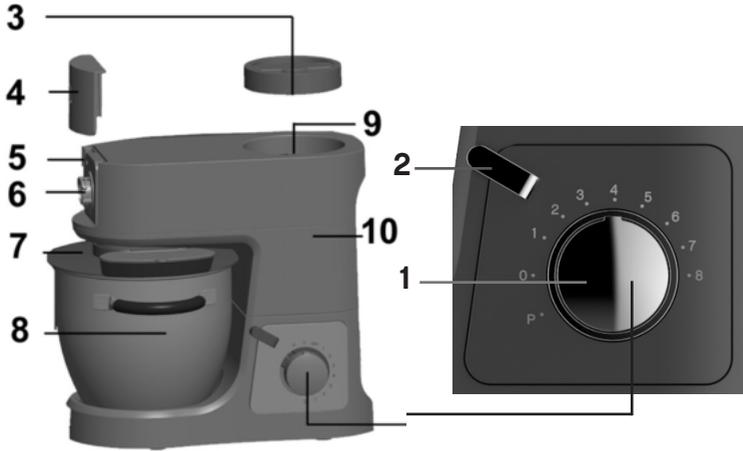
### **BELANGRIJK!**

Installeer vóór het eerste gebruik alle onderdelen (wormschroef, mes, rooster en bevestigingsmoer) op de hierna beschreven wijze.

Vervolgens dient u het product ongeveer 5 minuten leeg te laten draaien om de verschillende onderdelen in te lopen. Demonteer het hulpstuk en was de verschillende onderdelen met warm zeepsop.

# Uw product

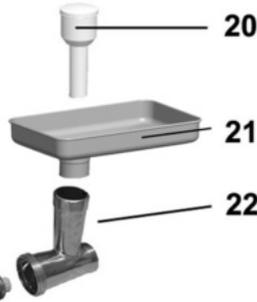
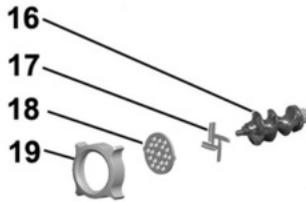
## BESCHRIJVING VAN DE KEUKENMACHINE



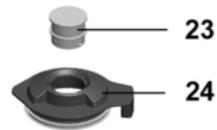
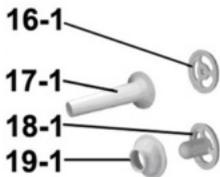
Patisserieset



Koekjeset



Vleesmolen



Blender

## **Patisserieset**

1. Snelheidsregelaar
2. Hendel voor het openen van de arm
3. Beschermkap.
4. Beschermkap aan de voorzijde
5. Ontgrendelingsknop voor hulpstukken
6. Bevestigingsas
7. Doorzichtig anti-spatdeksel
8. Rvs kom
9. Houder van de blender
10. Motorblok
11. Ballongarde
12. Deeghaak
13. Menger

## **Koekjeset**

27. Koekjeshulpstuk

## **Vleesmolen**

14. Hakschijf voor fijn hakken
16. Wormschroef
17. 4-delig mes
18. Hakschijf voor grof hakken
19. Bevestigingsmoer van de hakroosters
20. Voedselduwer
21. Vulplateau
22. Toevoerbuïs
- 16-1. Worsthulpstuk
- 17-1. Worsttrechter
- 18-1. Kibbeh-hulpstuk
- 19-1. Kibbeh-trechter

## **Blender**

23. Doseerknop
24. Deksel
25. Kom met maatverdeling
26. 4-delig mes

## TECHNISCHE KENMERKEN

- Vermogen: 1200 W
- Inhoud van de kom: 6 L MAX
- Inhoud van de blender: 1,5 L
- Regelaar met 8 snelheidsstanden + puls

## Wijze van gebruik en montage

Het apparaat mag niet langer dan 15 minuten onafgebroken werken.

Laat het na elk gebruik minimaal 30 minuten afkoelen.

Het apparaat mag alleen worden gebruikt met de meegeleverde hulpstukken. Voordat u een hulpstuk verwisselt, moet u de stekker uit het apparaat halen en wachten tot het apparaat volledig tot stilstand is gekomen.

### PATISSERIESET

#### Hulpstukken

##### BALLONGARDE



Voor het mengen van beslag (bijvoorbeeld van pannenkoeken of omeletten), voor emulgeren, het kloppen van eiwit en het bereiden van slagroom.

##### MENGER



Voor het kneden van deeg en vloeibare of semi-vloeibare room, het bereiden van taarten, het verwerken van ingrediënten in taarten en voor het bereiden van puree.

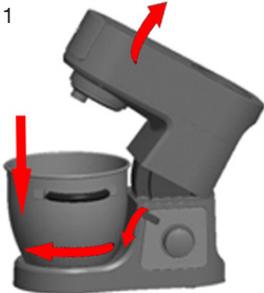
##### DEEGHAAK



Voor het bereiden van brood, brioche, pizza's, korstdeeg en zanddeeg.

#### Montage

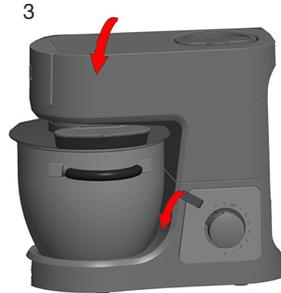
1



2



3



1. Open het apparaat door de hendel voor het openen van de arm naar beneden te duwen. Plaats de rvs kom op zijn voet en draai de kom met de klok mee. Gebruik de markering voor een optimale bevestiging.
2. Bevestig het gekozen hulpstuk op de bevestigingsas. Het apparaat heeft een bajonetsysteem: steek de pennen van de stang van het hulpstuk in de daartoe bestemde uitsparingen. Druk en draai het hulpstuk tegen de klok in, zoals aangegeven op het bovenste deel van elk hulpstuk.
3. Duw de hendel voor het openen van de arm nogmaals naar beneden en begeleid deze tot aan de rvs kom. Let op, het hulpstuk mag niet over de bodem van de kom schrapen. Draai de schroef zo nodig naar binnen of buiten om de afstand tussen het uiteinde van het hulpstuk en de kom aan te passen.
4. Controleer of alle hulpstukken goed zijn vergrendeld voordat u het apparaat aanzet.

Opmerking: om de kom of hulpstukken te verwijderen, voert u de montageprocedure in omgekeerde volgorde uit.

## Gebruik

1. Druk op de hendel voor het openen van de arm om de kop van het apparaat naar achteren te laten kantelen.
2. Plaats het voedsel in de kom en laat de kop van de robot opnieuw kantelen, zodat het hulpstuk in de kom steekt. Controleer of het hulpstuk niet over de bodem van de kom schraapt. Draai de schroef van het hulpstuk zo nodig met een platte sleutel naar binnen of buiten om de afstand tussen het uiteinde van het hulpstuk en de kom aan te passen.
3. Sluit het apparaat aan en stel de gewenste snelheid in volgens de aanwijzingen in de tabel op pagina 101.

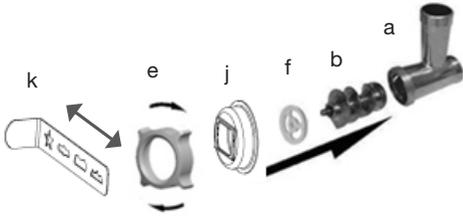
Opmerkingen:

- **Let erop dat de kap aan de voorzijde gesloten is, net als de beschermkap voor de houder van de blender. Als deze kap niet goed is bevestigd, werkt het apparaat niet.**
- Als de bovenste beschermkap niet is bevestigd terwijl de motor draait, stopt het apparaat. U moet de snelheidsregelaar naar 0 draaien voordat u het apparaat weer aanzet.

## Tips

- Draaiende hulpstukken kunnen letsel veroorzaken. Steek uw vingers dus niet in de kom terwijl het apparaat in werking is.
- Zet het apparaat uit, haal de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat volledig tot stilstand is gekomen voordat u de hulpstukken verwisselt.

## KOEKJESSET



Plaats de wormschroef (b) in de toevoerbuis (a). Plaats het worsthulpstuk (f) met de ronde kant richting de wormschroef (b) en plaats vervolgens de sluitring (j) tegen het worsthulpstuk (f). Draai de bevestigingsmoer (e) met de klok mee om alle onderdelen op de toevoerbuis (a) te bevestigen. Steek het lipje (k) in de uitsparingen van de sluitring (j) om de gewenste koekvorm te kiezen.

Met deze set kunt u zelf koekjes in verschillende vormen bereiden. Het koekdeeg moet zo koud mogelijk zijn (leg het minimaal 30 minuten in de koelkast voordat u het in de keukenmachine plaatst).

### Montage van de koekjeset

1. Zet de keukenmachine op een vlakke en stabiele ondergrond en laat voldoende ruimte rondom vrij om het apparaat te gebruiken. Plaats de toevoerbuis (met de gemonteerde koekjeset) tegen de bevestigingsas, met een hoek van 45° in uw richting. Kantel de buis vervolgens omhoog tot een hoek van 90°, totdat u de vergrendelingsklik hoort.
2. Snijd het koekjesdeeg in kleine stukjes (ongeveer 2 cm) en voer de stukjes geleidelijk in de toevoerbuis in met behulp van de voedselduwer.

OPMERKING: om de toevoerbuis te verwijderen, drukt u op de ontgrendelingsknop voor hulpstukken. Voer de montageprocedure vervolgens in omgekeerde volgorde uit.

### Gebruik

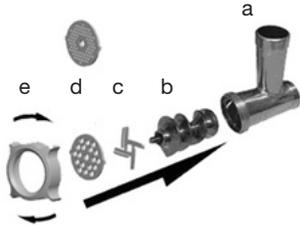
1. Monteer de koekjeset en plaats een opvangbak bij de uitgang van de toevoerbuis.
2. Voer geleidelijk stukjes deeg in de toevoerbuis in.
3. Sluit het apparaat aan en draai de snelheidsregelaar naar de gewenste snelheid, volgens de aanwijzingen in de tabel op pagina 101. Gebruik geen hogere snelheid dan 3.
4. Druk op de voedselduwer om het koekdeeg in de toevoerbuis te duwen.
5. Draai de snelheidsregelaar na afloop naar 0 en zet het apparaat uit.

### Tips

Het is belangrijk om het koekdeeg goed te koelen in de koelkast (minimaal 30 minuten) voordat u het in de keukenmachine plaatst.

## VLEESMOLEN

### Hulpstukken



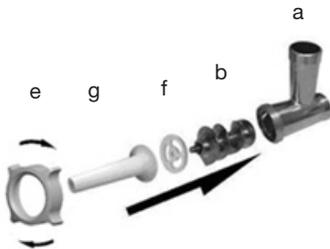
Plaats de wormschroef (b) in de toevoerbuïs (a).

Plaats het 4-delig mes (c) op de wormschroef (b), waarbij de messen naar het rooster (d) gericht moeten zijn. Plaats het gewenste rooster (d) tegen de messen (c) in de daartoe bestemde uitsparingen bij de ingang van de toevoerbuïs (a).

Draai tenslotte de bevestigingsmoer van de roosters (e) met de klok mee bij de ingang van de toevoerbuïs (a) om alle onderdelen te bevestigen.

Roosters (d)	Gebruik
Rooster voor fijn hakken 3 mm*	Rauw vlees, vis, amandelen, pinda's, gekookt vlees voor ovenschotels met gehakt, vleesvulling, hamburgergehakt, leverpaté enz.
Rooster voor grof hakken 8 mm	Rauw vlees, visterrines, noten, groente, geperste kaas, gedroogd fruit, boerenpaté enz.
*Hak vlees dat u fijn wilt hakken eerst grof, met het rooster voor grof hakken.	

### Worstset



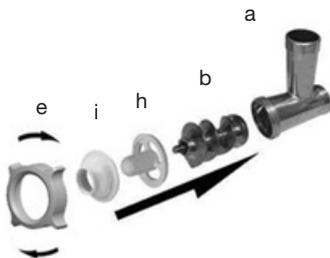
Plaats de wormschroef (b) in de toevoerbuïs (a).

Plaats het worsthulpstuk (f) met de ronde kant richting de wormschroef (b) en plaats vervolgens de worststrechter (g) tegen het worsthulpstuk (f).

Draai tenslotte de bevestigingsmoer (e) met de klok mee om alle onderdelen op de toevoerbuïs (a) te bevestigen.

Met deze set kunt u allerlei worsten maken die u naar smaak kunt kruiden. Het vlees moet van tevoren gehakt zijn, zoals beschreven in de sectie over de vleesmolen.

### Kibbeh-set



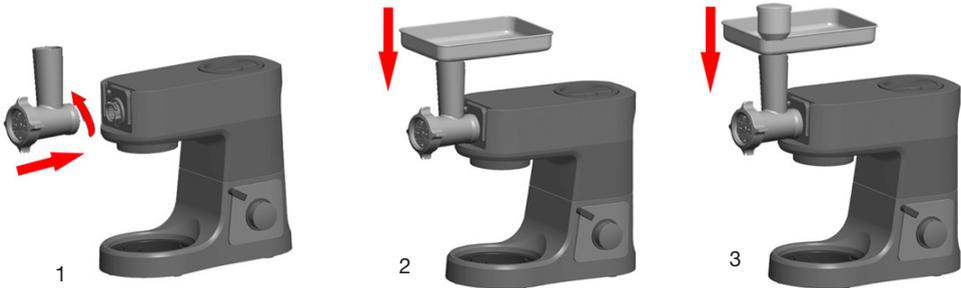
Plaats de wormschroef (b) in de toevoerbuïs (a).

Plaats het kibbeh-hulpstuk (h) en vervolgens de kibbeh-adaptor (i) in de juiste richting op de wormschroef (b), in de daartoe bestemde uitsparing op het uiteinde van de toevoerbuïs (a).

Draai tenslotte de bevestigingsmoer (e) met de klok mee om alle onderdelen op de toevoerbuïs (a) te bevestigen.

Met deze set kunt u allerlei soorten kibbeh (een gerecht van vlees en bulgur uit het Midden-Oosten) bereiden die u naar smaak kunt kruiden. Het vlees moet van tevoren gehakt zijn, zoals beschreven in de sectie over de vleesmolen.

## Montage van de vleesmolenset



1. Zet de keukenmachine op een vlakke en stabiele ondergrond en laat voldoende ruimte rondom vrij om de vleesmolen te gebruiken. Plaats de toevoerbuis (met de gemonteerde vleesmolen) tegen de bevestigingsas, met een hoek van 45° in uw richting. Kantel de buis vervolgens omhoog tot een hoek van 90°, totdat u de vergrendelingsklik hoort.
2. Plaats het plateau op de toevoerbuis.
3. Steek de voedselduwer in de toevoerbuis.

OPMERKING: om de toevoerbuis te verwijderen, drukt u op de ontgrendelingsknop voor hulpstukken. Voer de montageprocedure vervolgens in omgekeerde volgorde uit.

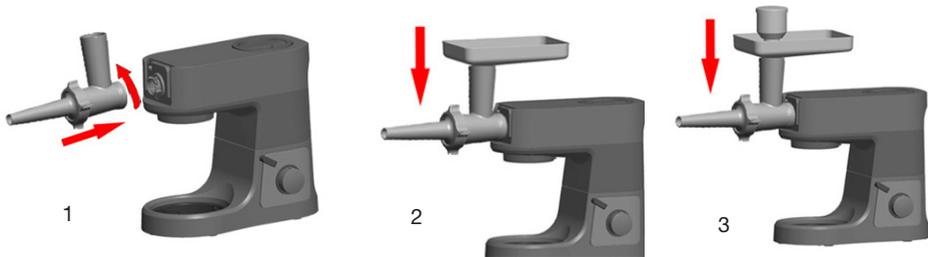
## Gebruik

1. Verwijder de voedselduwer uit de toevoerbuis en zet een opvangbak bij de uitgang van de buis om het gehakte vlees op te vangen.
2. Leg de stukjes vlees op het plateau en zet het apparaat aan.
3. Draai de snelheidsregelaar naar de gewenste snelheid volgens de aanwijzingen in de tabel op pagina 101.
4. Gebruik de voedselduwer om de stukjes vlees één voor één in de toevoerbuis te duwen.
5. Draai de snelheidsregelaar na afloop naar 0 en zet het apparaat uit.

## Tips

- Gebruik nooit de pulsfunctie met de vleesmolen. Risico op oververhitting van de motor.
- **ATTENTIE:** Duw niet te hard, dit kan het apparaat beschadigen. Gebruik nooit uw vingers of een ander keukengerei om het voedsel in de buis te duwen.
- Snijd het vlees in kleine stukjes (bijv. 2 cm x 2 cm) voordat u het invoert in het apparaat.

## Montage van de worstset



1. Zet de keukenmachine op een vlakke en stabiele ondergrond en laat voldoende ruimte rondom vrij om het apparaat te gebruiken. Plaats de toevoerbuis (met de gemonteerde worstset) tegen de bevestigingsas, met een hoek van 45° in uw richting. Beweeg de buis vervolgens omhoog tot een hoek van 90°, totdat u de vergrendelingsklik hoort.
2. Plaats het plateau op de toevoerbuis.
3. Steek de voedselduwer in de toevoerbuis.

**OPMERKING:** om de toevoerbuis te verwijderen, drukt u op de ontgrendelingsknop voor hulpstukken. Voer de montageprocedure vervolgens in omgekeerde volgorde uit.

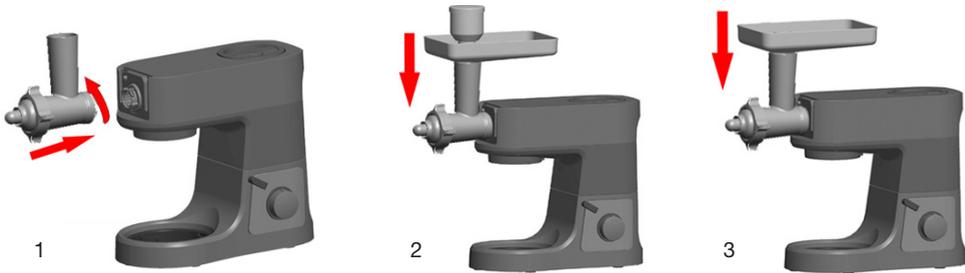
## Gebruik

- Hak het vlees van tevoren.
  - Week de worstvellen in lauw water om ze weer elastisch te maken.
1. Monteer de worstset en plaats een opvangbak bij de uitgang van de toevoerbuis.
  2. Schuif het worstvel over de punt van de worsttrechter en laat ongeveer 5 cm worstvel uitsteken. Leg het gehakte vlees op het plateau.
  3. Sluit het apparaat aan en draai de snelheidsregelaar naar de gewenste snelheid, volgens de aanwijzingen in de tabel op pagina 101.
  4. Duw op de vleesduwer om het gehakte vlees in de toevoerbuis te leiden.
  5. Maak een knoop in het uitstekende worstvel van 5 cm en druk de knoop terug op het uiteinde van de trechter om te voorkomen dat er lucht in het worstvel komt.
  6. Schuif het worstvel geleidelijk van de trechter af terwijl het wordt gevuld. Geef de worst de gewenste lengte en draai het worstvel vervolgens rond.
  7. Draai de snelheidsregelaar na afloop naar 0 en zet het apparaat uit.

## Tips

**ATTENTIE:** Duwniettehard, dit kan het apparaat beschadigen. Gebruik nooit uw vingers of een ander keukengerei om het voedsel in de buis te duwen.

## Montage van de kibbeh-set



1. Zet de keukenmachine op een vlakke en stabiele ondergrond en laat voldoende ruimte rondom vrij om het apparaat te gebruiken. Plaats de toevoerbus (met de gemonteerde kibbeh-set) tegen de bevestigingsas, met een hoek van 45° in uw richting. Beweeg de bus vervolgens omhoog tot een hoek van 90°, totdat u de vergrendelingsklik hoort.
2. Plaats het plateau op de toevoerbus.
3. Steek de voedselduwer in de toevoerbus.

OPMERKING: om de toevoerbus te verwijderen, drukt u op de ontgrendelingsknop voor hulpstukken. Voer de montageprocedure vervolgens in omgekeerde volgorde uit.

## Gebruik

- Hak het vlees van tevoren.
  - Behandel het vlees nogmaals drie of vier keer met het apparaat om de gewenste consistentie te bereiken en kruid het naar smaak.
1. Monteer de kibbeh-set en plaats een opvangbak bij de uitgang van de toevoerbus.
  2. Leg het gehakte vlees op het plateau en duw het in de toevoerbus.
  3. Sluit het apparaat aan en draai de snelheidsregelaar naar de gewenste snelheid, volgens de aanwijzingen in de tabel op pagina 101.
  4. Duw op de vleesduwer om het vlees in de toevoerbus te leiden.
  5. Snijd de bolletjes in delen met de gewenste lengte.
  6. Draai de snelheidsregelaar na afloop naar 0 en zet het apparaat uit.

## Tips

**ATTENTIE:** Duw niet te hard, dit kan het apparaat beschadigen. Gebruik nooit uw vingers of een ander keukengerei om het voedsel in de bus te duwen.

## BLENDER

### Hulpstukken



De blender bestaat uit een kom met maatverdeling, een deksel, een doseerknop en een 4-delig mes.

De blender is ideaal voor het stampen, mengen, vermalen en verkleinen van allerlei voedingswaren.

### Installatie



1. Draai de beschermkap van de draaiais van de blender met de klok mee en til deze vervolgens op.
2. Draai de kom met maatverdeling om, plaats het 4-delige mes aan de onderkant van de kom en vergrendel het door het met de klok mee te draaien. Plaats de blender terug in de juiste werkingsrichting en plaats de deksel en bijbehorende knop op de kom. Draai de deksel met de klok mee om deze te sluiten.
3. De blender is klaar voor gebruik.
4. Plaats de kom op zijn draaiais en draai de kom tegen de klok in om deze te vergrendelen.
5. Na afloop van het gebruik dient u de beschermkap terug te plaatsen door deze tegen de klok in te draaien.

### Gebruik

1. Plaats de kom van de blender in de houder en zorg ervoor dat de kom goed vergrendeld is.
2. Doe de ingrediënten in de blender en sluit de deksel, die is voorzien van een doseerknop.
3. Draai de snelheidsregelaar naar de juiste snelheid volgens de aanwijzingen in de tabel.

4. U kunt tijdens het gebruik van de blender ingrediënten toevoegen door de doseerknop te verwijderen en ze in de opening van de deksel te laten vallen.
5. Plaats na afloop de beschermkap terug op de houder van de blender.

### **Tips**

- Zorg ervoor dat de deksel en doseerknop tijdens het gebruik goed gesloten zijn.
- Overschrijd nooit de maximale inhoud die is aangegeven op de wand van de kom.
- Plaats geen zeer hete ingrediënten (heter dan 70 °C) in de blender.
- De pulsmodus is niet geschikt voor hete bereidingen. Risico op brandwonden!
- Steek geen spatel of ander keukengerei in de kom terwijl er een programma wordt uitgevoerd.

AANBEVOLEN SNELHEDEN VOOR ELK HULPSTUK

Hulpstukken	Afbeelding	Aanbevolen snelheid	Maximale duur bij continu gebruik	Voorbeelden van toepassingen
Vleesmolen		2-5	10 minuten	Gehakt vlees
Deeghaak		1-2	6 minuten	Dik deeg
Menger		3-4	10 minuten	Beslag
Ballongarde		3- max	10 minuten	Eieren, mayonaise enz.
Blender		5- max	10 minuten	Gazpacho, smoothies
Koekjesset		1-3	10 minuten	Koekjes

## Reiniging en onderhoud

- **R**einig het apparaat en de accessoires direct na elk gebruik om te voorkomen dat voedselresten erop opdrogen.
- **Z**et het apparaat altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u het schoonmaakt.
- **G**ebruik nooit scherpe of puntige voorwerpen (zoals een mes), schurende schoonmaakmiddelen of een schuurspons voor het schoonmaken.
- **S**ommige voedingsmiddelen en specerijen veroorzaken verkleuring van de kunststof. Dit is normaal en heeft geen gevolgen voor het materiaal of de werking van het apparaat.

### MOTORBLOK

- **D**ompel de voedingskabel, de stekker of het motorblok nooit onder in water of andere vloeistoffen.
- **V**eeg het motorblok schoon met een licht bevochtigde zachte spons en droog het zorgvuldig af met een zachte doek.
- **H**ardnekkige vlekken kunnen worden verwijderd met een vochtige spons en een kleine hoeveelheid niet-schurend schoonmaakmiddel (bijvoorbeeld afwasmiddel).
- **V**erwijder voedselresten op het snoer met een zachte, droge doek.

### HULPSTUKKEN

#### Reiniging in de vaatwasser

- **D**e mengkom van de patisseriezet, de ballongarde, de deeghaak en de deksel zijn vaatwasserbestendig.

#### Handmatige reiniging van de overige hulpstukken

- **R**einig alle andere hulpstukken met warm zeepsop en een soepele borstel, spoel ze af en droog ze zorgvuldig af met een zachte doek. Zorg dat de contactpennen onder de kom van de blender altijd schoon en droog zijn voordat u het apparaat opnieuw gebruikt.
- **L**aat het 4-delige mes niet te lang in het water liggen, dit kan schade aan het mes veroorzaken.

Toutes les informations, dessins, croquis et images dans ce document relèvent de la propriété exclusive de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se réserve tous les droits relatifs à ses marques, créations et informations. Toute copie ou reproduction, par quelque moyen que ce soit, sera jugée et considérée comme une contrefaçon.

All information, designs, drawings and pictures in this document are the property of SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION reserves all rights to its brands, designs and information. Any copy and reproduction through any means shall be deemed and considered as counterfeiting.

Toda la información, diseños, dibujos e imágenes de este documento son propiedad de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se reserva todos los derechos de sus marcas, diseños e información. Cualquier copia y reproducción por cualquier medio será considerada como falsificación.

Alle Informationen, Zeichnungen, Skizzen und Bilder in diesem Dokument sind alleiniges Eigentum von SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION behält sich alle Rechte in Zusammenhang mit ihren Marken, Schöpfungen und Informationen vor. Kopien oder Reproduktionen, ungeachtet des dazu verwendeten Mittels, werden als Fälschung betrachtet und beurteilt.

Alle gegevens, tekeningen, schetsen en afbeeldingen in dit document zijn het exclusieve eigendom van SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION behoudt alle rechten met betrekking tot haar merken, creaties en informatie. Alle kopieën, of reproducties, met eender welk middel, worden beoordeeld en beschouwd als een vervalsing.

# miogo

## Testé dans nos laboratoires

Garantie valide à partir de la date d'achat (ticket de caisse faisant foi). Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte, ou de l'usure normale du produit.

## Tested in our laboratories

Warranty valid from the date of purchase (receipt as proof of purchase). This warranty does not cover defects or damage caused by improper set up, incorrect use, or normal wear and tear of this product.

## Probado en nuestros laboratorios

Garantía válida desde la fecha de compra (el recibo servirá como justificante). Esta garantía no cubre defectos o daños que resulten de una instalación inadecuada, uso indebido o desgaste normal del producto.

## In unseren Labors getestet

Die Garantie läuft ab dem Kaufdatum (maßgeblich ist der Kassenzettel). Diese Garantie deckt keine Mängel oder Schäden, die aus unsachgemäßer Installation, falschem Gebrauch oder der normalen Abnutzung des Produkts resultieren.

## Getest in onze laboratoria

Waarborg geldig vanaf de datum van aankoop (kasticket geldt als bewijs). De garantie dekt geen gebreken of schade die voortvloeien uit een onjuiste installatie, een onjuist gebruik of de normale slijtage en veroudering van het product.



Service Relation Clients /  
Customer Relations Department /  
Servicio de Atención al Cliente /  
Kundenservice / Klientenafdeling

Avenue de la Motte  
CS 80137  
59811 Lesquin cedex

Art. 8007015  
Réf. MRPM1

FABRIQUÉ EN R.P.C. / MADE IN CHINA /  
FABRICADO EN R.P.C. / HERGESTELT  
IN VR CHINA / GEFABRICCEED IN VRC.

SOURCING & CREATION  
Avenue de la Motte 59810 Lesquin  
FRANCE



Faites un geste éco-citoyen.  
Recyclez ce produit en fin de vie.  
Please behave responsibly towards  
the environment. Recycle this product  
at the end of its life.  
Sea un ciudadano responsable con  
el medio ambiente. Recicle este producto  
al final de su vida útil.  
Zeigen Sie Umweltbewusstsein: Recyclen Sie  
dieses Produkt am Ende seiner Lebensdauer.  
Lever uw bijdrage aan het milieu. Recycle dit  
product aan het einde van zijn levensduur.



## Protection de l'environnement

Ce symbole apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet est soumis à la réglementation relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil ne peut donc en aucun cas être traité comme un déchet ménager, et doit faire l'objet d'une collecte spécifique à ce type de déchets. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchèterie) et les distributeurs. En orientant votre appareil en fin de vie vers sa filière de recyclage, vous contribuerez à protéger l'environnement et empêcherez toute conséquence nuisible pour votre santé.

## Protection of the environment

This symbol attached to the product means that it is an appliance whose disposal is subject to the directive on waste from electrical and electronic equipment (WEEE). This appliance may not in any way be treated as household waste and must be subject to a specific type of removal for this type of waste. Recycling and recovery systems are available in your area (waste removal) and by distributors. By taking your appliance at its end of life to a recycling facility, you will contribute to environmental conservation and prevent any harm to your health.

## Protección del medio ambiente

Este símbolo en el producto significa que es un aparato cuyo tratamiento como residuo está sujeto a la normativa de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE). Por lo tanto, este dispositivo no se puede tratar en ningún caso como residuo doméstico, sino que se debe tratar específicamente como este tipo de residuos. Las autoridades locales (centros de recogida de residuos) y los distribuidores disponen de sistemas de devolución y recogida. Reciclando su dispositivo al final de su vida útil ayudará a proteger el medio ambiente y a evitar consecuencias perjudiciales para su salud.

## Umweltschutz

Dieses Symbol auf dem Produkt bedeutet, dass es sich um ein Gerät handelt, dessen Entsorgung den Vorschriften für elektrische und elektronische Altgeräte (Elektronikschrott) unterliegt. Dieses Gerät darf daher auf keinen Fall als Haushaltsmüll behandelt werden und muss an einer spezifischen Sammelstelle für diesen Typ von Abfall abgegeben werden. Rücknahme- und Sammelsysteme werden Ihnen von den lokalen Gebietskörperschaften (Mülldeponie) und Vertrieben bereitgestellt. Indem Sie Ihr Gerät an seinem Lebensende dem Recycling zuführen, tragen sie zum Umweltschutz bei und verhindern schädliche Folgen für Ihre Gesundheit.

## Milieubescherming

Dit op het apparaat aangebrachte symbool betekent dat het apparaat aan het einde van de levensduur afgevoerd moet worden volgens de voorschriften voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (WEEE). Dit apparaat mag dus in geen geval bij het gewone huisafval weggevoerd worden maar moet naar een specifiek inzamelpunt teruggebracht worden. De gemeentes (vuilstortplaatsen) of de verkooppunten stellen inzamelingsystemen en -punten tot uw beschikking. Door uw apparaat aan het einde van de levensduur in te leveren voor recycling, draagt u bij aan de milieubescherming en voorkomt u schadelijke gevolgen voor de gezondheid.