

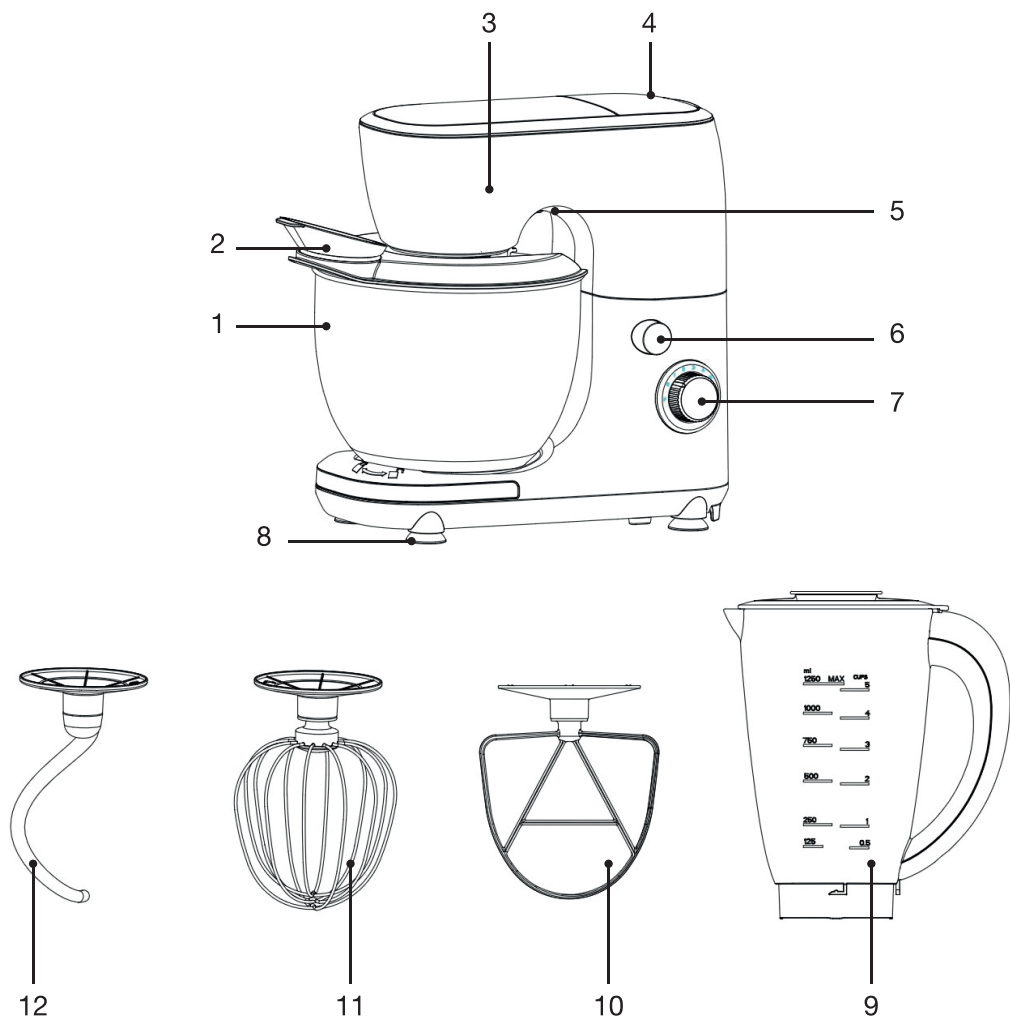
essentiel 

Robot pâtissier / Kitchen machine /
Robot pastelero / Küchenmaschine /
keukenmachine

ERP 4



Notice d'utilisation / User guide / Instrucciones de uso /
Bedienungsanleitung / Gebruiksaanwijzing



	FR	EN	ES	DE	NL
1	Bol mélangeur	Mixer bowl	Vaso mezclador	Rührschüssel	Mengkom
2	Couvercle transparent anti-éclaboussures	Transparent splash-proof lid	Tapa transparente antisalpicaduras	Transparenter Spritzschutzdeckel	Transparant deksel tegen spatten
3	Bloc moteur articulé	Articulated motor unit	Bloque del motor articulado	Gelenkte Motorblock	Gelede motorunit
4	Couvercle du socle pour le blender	Blender base cover	Tapa de la base de la batidora de vaso	Sockelabdeckung für den Standmixer	Deksel van de sokkel voor de blender
5	Éclairage du bol mixeur	Mixer bowl lighting	Iluminación del vaso mezclador	Beleuchtung der Rührschüssel	Mengkom verlichting
6	Bouton de verrouillage et de déverrouillage du bras	Arm lock and unlock button	Botón de bloqueo y desbloqueo del brazo	Ver- und Entriegelungsknopf für den Arm	Knop om de arm te vergrendelen en te ontgrendelen
7	Variateur de vitesse	Speed controller	Regulador de velocidad	Geschwindigkeitsregler	Snelheidskiezer
8	Pieds anti-dérapants x4	Non-slip feet x4	Patas antideslizantes x4	Rutschfeste Füße x4	Antislipvoetjes x 4
9	Blender	Blender	Batidora de vaso	Standmixer	Blender
10	Batteur plat	Flat beater	Batidor plano	Flachrührer	Platte klopper
11	Fouet ballon	Balloon whisk	Batidor de globo	Ballonschneebesen	Ballonklopper
12	Crochet pétrisseur	Dough hook	Gancho amasador	Knethaken	Deeghaak

sommaire

votre produit	5
Contenu de la boîte	5
Caractéristiques techniques	5
mise en service	6
Avant la première utilisation	6
Dispositif de sécurité	6
Réglage de la vitesse	6
Éclairage du bol mélangeur	6
utilisation avec le bol mélangeur	7
Montage du bol mélangeur	7
Recommandations importantes avant l'utilisation du bol mélangeur	9
Utilisation du bol mélangeur	9
Guide d'utilisation des accessoires du bol mélangeur	10
Démontage	11
utilisation du blender	12
Montage du blender	12
Recommandations importantes avant l'utilisation du blender	13
Utilisation du blender	14
Guide d'utilisation du blender	14
Démontage du blender	15
nettoyage et entretien	16
Bloc moteur et cordon d'alimentation	17
Pièces amovibles	17
Nettoyage spécifique du blender	17

votre produit

Contenu de la boîte

- 1 robot pâtissier multifonction
- 1 bol mélangeur en métal
- 1 fouet ballon en inox
- 1 crochet pétrisseur
- 1 batteur plat
- 1 couvercle transparent anti-projection
- 1 blender avec couvercle et bouchon doseur de 50 mL
- 1 notice d'utilisation

Caractéristiques techniques

- Puissance : 600 W max
- Alimentation : 220 - 240 V~ 50-60 Hz
- 8 vitesses + fonction « Pulse »
- Capacité max du bol mélangeur : 5 L
- Pieds antidérapants
- Moteur à transmission par courroie
- Accessoires compatibles lave vaisselle
- Accessoires fournis : 1 fouet ballon, 1 crochet pétrisseur, 1 batteur plat, 1 couvercle anti-projection, 1 blender
- Blender en plastique gradué de 1,25 L avec 4 lames en inox et couvercle avec bouchon doseur de 50 mL

mise en service

Avant la première utilisation

1. Avant la première utilisation, sortez l'appareil et les accessoires de leur emballage.
2. Veillez à bien laver avec de l'eau savonneuse tous les éléments du robot pâtissier, excepté le bloc moteur.
3. Rincez à l'eau claire et séchez avec précaution à l'aide d'un chiffon doux.
4. Veillez à ce que les accessoires soient bien secs avant de les replacer sur l'appareil et de les utiliser.
5. Reportez-vous au paragraphe **Nettoyage et entretien** pour les précautions de nettoyage à respecter.

Dispositif de sécurité

L'appareil est équipé de capteurs de sécurité qui empêchent le fonctionnement de l'appareil lorsque le bloc moteur articulé est basculé en arrière avant et pendant le fonctionnement. De même, l'appareil ne peut fonctionner si le couvercle du socle pour le blender (4) n'est pas correctement installé. Le blender ne fonctionnera pas s'il n'est pas positionné correctement sur le bloc moteur avec son couvercle.

Réglage de la vitesse

- Le variateur de vitesse vous permet d'ajuster la vitesse au type de préparation souhaitée.
- Tournez le variateur de vitesse dans le sens des aiguilles d'une montre pour passer de la position « 0 (arrêt) » à la vitesse « 8 » (vitesse maximale).
- Tournez le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et maintenez-le dans cette direction pour utiliser la fonction « P » (Pulse) (mélange par impulsions).
- L'appareil démarre lorsque le variateur de vitesse est activé.
- Pour arrêter l'appareil, placez le variateur de vitesse sur la position « 0 » (arrêt).

Éclairage du bol mélangeur

Un éclairage lumineux (5) est présent sous le bras moteur articulé. Il indique l'état de fonctionnement de votre robot :

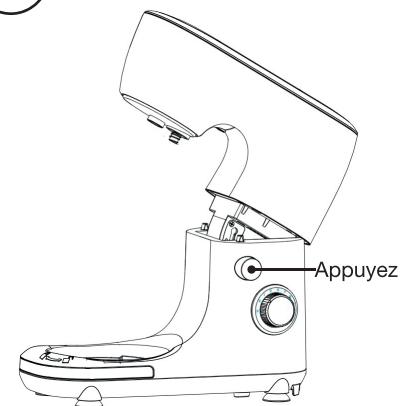
- » clignotant lorsque l'appareil est allumé mais non en fonctionnement,
- » allumé lorsque le robot est en cours de fonctionnement,
- » éteint lorsque le bloc moteur articulé est en position ouverte.

utilisation avec le bol mélangeur

Montage du bol mélangeur

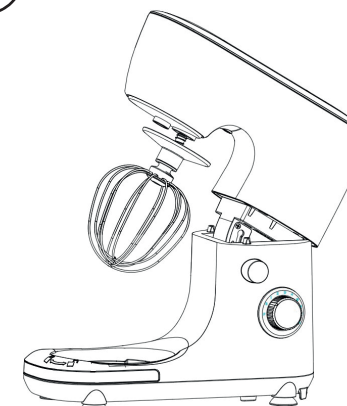
ATTENTION ! Avant de procéder au montage, assurez-vous que l'appareil est éteint (variateur de vitesse sur la position « 0 ») et débranché de la prise secteur.

1



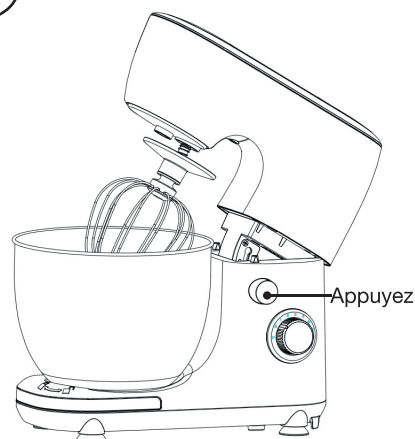
Ouvrez le robot en appuyant sur le bouton de déverrouillage du bloc moteur articulé. Pour loger le bol en métal, posez-le sur sa base et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre en vous aidant du repère pour une fixation optimale.

2



Enfoncez complètement l'accessoire souhaité sur l'axe de rotation en faisant correspondre les encoches de l'accessoire avec les ailettes de l'axe. Tout en maintenant l'accessoire enfoncé, tournez-le d'un quart de tour dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que les ailettes de l'axe soient verrouillées dans les encoches de l'accessoire.

3

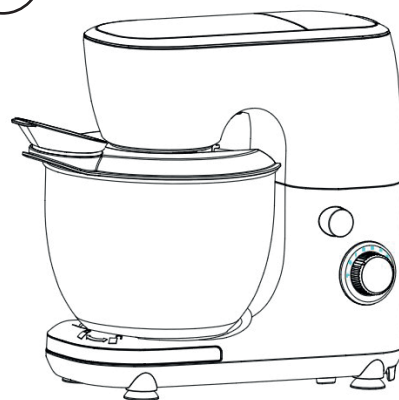


Appuyez de nouveau sur le bouton de déverrouillage du bloc moteur articulé tout en accompagnant celui-ci jusqu'au bol en métal et veillez à ce que les accessoires ne raclent pas le fond du bol.

6

L'assemblage du couvercle n'est pas obligatoire, il permet simplement d'éviter les éclaboussures et les projections.

4



Enfin, positionnez le couvercle sur le bol en métal. Le couvercle dispose d'une ouverture conçue pour ajouter des aliments dans le bol en cours d'utilisation.

Recommandations importantes avant l'utilisation du bol mélangeur

- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec le bol mélangeur en continu pendant plus de **6 minutes**. Faites une pause de **10 minutes** minimum avant d'utiliser l'appareil à nouveau.
- Ne mélangez pas plus de 800 g de farine dans le bol mélangeur (quantité maximum à ne pas dépasser avec cet appareil).

Utilisation du bol mélangeur

1. Branchez le cordon d'alimentation de l'appareil sur une prise secteur. Votre appareil est maintenant prêt à être utilisé.
2. Lorsque le bol est correctement assemblé, tournez le variateur de vitesse sur une vitesse adaptée (de 1 à 8, ou « **P** ») selon le type de préparation. Reportez-vous au tableau du paragraphe **Guide d'utilisation du bol mélangeur**.
3. En fin d'utilisation, tournez le bouton marche/arrêt sur la position « **0** » (arrêt), puis débranchez l'appareil de la prise secteur.

6

Fonction PULSE : cette fonction permet de mélanger par impulsions pour contrôler le résultat d'une préparation jusqu'au degré de finesse souhaitée. Maintenez le variateur de vitesse sur la position « **P** ». Dès que vous relâchez le bouton, l'appareil s'arrête. Travaillez par impulsions de 10 secondes maximum.




Remarque : une trop grande quantité d'aliments dans le bol mélangeur, l'utilisation du mauvais accessoire ou une vitesse trop importante entraîneront une surchauffe de l'appareil qui s'arrêtera automatiquement de fonctionner.

Placez le variateur de vitesse sur la position « **0** » (arrêt), débranchez l'appareil, retirez l'excédent de nourriture dans le bol et laissez refroidir l'appareil pendant 10 minutes minimum avant de l'utiliser à nouveau.

Guide d'utilisation des accessoires du bol mélangeur

ATTENTION : Veillez à ne pas surcharger l'appareil ! Risques de blessures, de projections ou de dommages en cas de surcharge !

Respectez les vitesses maximum mentionnées dans le tableau ci-après en fonction du type d'accessoire.

Accessoire	Vitesse	Type de mélange
Crochet pétrisseur 	1-3	PÉTRIR / MALAXER Pâtes et préparations lourdes (pâte à pain, pâte brisée, etc.)
Batteur plat 	1-4	BATTRE / MÉLANGER Pâtes et préparations intermédiaires (pâte à crêpe, pâte à gâteau, etc.)
Fouet 	1-8	FOUETTER Pâtes et préparations légères (blancs en neige, mousses, crème chantilly, mayonnaise, sauces, etc.) - Pour monter des blancs en neige ou préparer une crème fouettée, sélectionnez une vitesse élevée (« 6 », « 7 » ou « 8 »). - Pour émulsionner une sauce ou une préparation délicate, sélectionnez une vitesse plus faible (« 4 » ou « 5 »).
	P	Pour mélanger des préparations par impulsions

Remarques :

- Lors du pétrissage, de la farine peut être collée à l'intérieur du bol. Vous devez dans ce cas arrêter l'appareil, retirer le couvercle du bol et gratter la farine sur la paroi interne du bol à l'aide d'une spatule pour obtenir un résultat de pétrissage optimal.
- Lors de la préparation, vous pouvez ajouter des ingrédients via l'ouverture du couvercle transparent du bol mélangeur.

Démontage

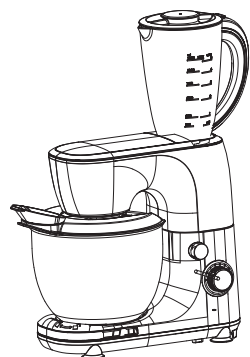
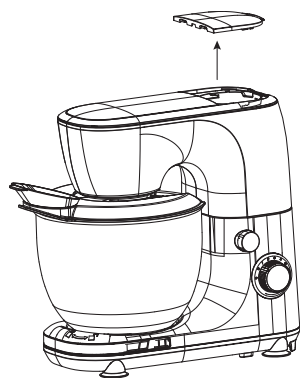
Lorsque la préparation est terminée et que l'appareil est à l'arrêt :

1. Retirez le couvercle anti-projection.
2. Appuyez sur le bouton de verrouillage / déverrouillage du bloc moteur articulé et basculez le bras vers le haut.
3. Poussez l'accessoire utilisé (fouet, crochet pétrisseur ou batteur plat) vers le haut de l'axe et tournez-le d'un quart de tour dans le sens des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller. Retirez-le ensuite en le tirant vers le bas.
4. Retirez le bol mélangeur en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre avec précaution pour le déverrouiller, puis soulevez-le délicatement.
5. Procédez au nettoyage des accessoires (reportez-vous au paragraphe **Nettoyage et entretien**).

utilisation du blender

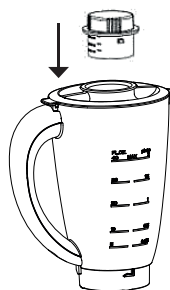
Montage du blender

1. Placez le robot pâtissier sur une surface plane et stable.
2. Abaissez le bloc moteur articulé puis retirez le couvercle en le soulevant par l'arrière, comme indiqué sur la figure ci-contre.
3. Positionnez le blender sur son support, la poignée orientée vers l'arrière, et tournez-le légèrement dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller. Assurez-vous que le blender est fixé correctement.



Note : Il y a un dispositif de verrouillage de sécurité situé sur le couvercle et sous le blender. Si celui-ci est mal positionné, le blender ne fonctionnera pas.

4. Retirez le couvercle du blender pour y insérer les ingrédients (reportez-vous au paragraphe **Recommandations importantes avant l'utilisation du blender** pour les précautions d'usage à respecter).
5. Remplacez ensuite le couvercle et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au verrouillage complet. Bouchez l'orifice de remplissage à l'aide du bouchon doseur.
6. Assurez-vous que le variateur de vitesse soit sur la position « 0 » (arrêt) avant de brancher et de faire fonctionner l'appareil.



Recommandations importantes avant l'utilisation du blender

ATTENTION !

- Le blender contient des lames tranchantes. Manipulez-les avec précaution.
- Ne faites pas fonctionner le blender en continu plus de **1 minute**. Faites une pause de **10 minutes** minimum avant d'utiliser le blender à nouveau.
- N'introduisez pas de spatule ou tout autre ustensile dans le blender pendant le fonctionnement de l'appareil. Vous pouvez introduire une spatule ou un autre ustensile uniquement lorsque l'appareil est à l'arrêt.
- 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 !
- Versez toujours les ingrédients solides avant les ingrédients liquides.
- Ne versez pas plus d'1,25 L de liquide dans le blender.
- Il est déconseillé d'insérer de la viande et du poisson crus dans l'appareil. Veuillez les précuire avant de les ajouter dans le bol.
- Ne placez jamais les éléments suivants dans le blender : des os, des aliments durs tels que des navets, etc.
- N'utilisez pas le blender à vide (sans aliment).

Utilisation du blender

1. Branchez le cordon d'alimentation de l'appareil sur une prise secteur. Votre appareil est maintenant prêt à être utilisé.
2. Lorsque le blender et son couvercle sont assemblés correctement, tournez le variateur de vitesse sur une vitesse adaptée (de « 1 » à « 8 », ou « P ») selon le type de préparation. Reportez-vous au tableau du paragraphe **Guide d'utilisation du blender**.
3. Il est possible que certains ingrédients se trouvent bloqués dans le blender, auquel cas arrêtez l'appareil et utilisez une spatule pour les débloquer.
4. En fin d'utilisation, tournez le bouton marche/arrêt sur la position « 0 » (arrêt), puis débranchez l'appareil de la prise secteur.

6

Fonction PULSE : cette fonction permet de mélanger par impulsions pour contrôler le résultat d'une préparation jusqu'au degré de finesse souhaitée. Maintenez le variateur de vitesse sur la position « P ». Dès que vous relâchez le bouton, l'appareil s'arrête. Travaillez par impulsions de 10 secondes maximum.

Guide d'utilisation du blender

Vitesse	Type de mélange
1-2-3	Préparation de soupes, bouillies, purées, compotes, coulis, etc., à partir d'ingrédients moyennement durs.
4-5-6-7-8	Préparation de smoothies, milk-shakes, etc., à partir d'ingrédients tendres.
P	Pour mixer des préparations par impulsions.

- Les ingrédients doivent être préalablement dénoyautés, dénervés et découpés en petits morceaux avant de les placer dans le blender.
- Si vous devez mixer/hacher d'importantes quantités d'aliments solides, procédez par petites portions.
- Certaines préparations ne peuvent pas être effectuées correctement par un blender :
 - Battre des blancs d'oeufs en neige,
 - Fouetter de la crème,
 - Faire une purée de pommes de terre,
 - Hacher de la viande crue,
 - Pétrir de la pâte,
 - Extraire le jus des fruits et légumes.

- Le bouchon doseur permet d'ajouter à tout moment des liquides ou d'autres ingrédients sans arrêter l'appareil. Retirez le bouchon doseur du couvercle (en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre). Veillez à ne pas dépasser les quantités maximales préconisées.

Démontage du blender

Lorsque votre préparation est terminée et que l'appareil est à l'arrêt :

1. Tournez le blender dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller.
2. Soulevez délicatement le blender en le tenant par sa poignée.
3. Retirez le couvercle du blender.

nettoyage et entretien

Nettoyez l'appareil et les accessoires immédiatement après utilisation pour éviter que les aliments ne sèchent dessus.

ATTENTION !

- Arrêtez l'appareil (bouton marche/arrêt sur la position « 0 ») et débranchez l'appareil de la prise secteur avant de procéder au nettoyage.
- Les lames du blender sont aiguisées. Il est indispensable de prendre des précautions particulières lors de leur manipulation afin de ne pas vous blesser.
- N'essayez pas de démonter les lames montées sur le blender. Pour des raisons de sécurité d'utilisation, celles-ci ne sont pas amovibles.
- N'immergez jamais le cordon d'alimentation, la fiche ou le bloc moteur dans l'eau ou tout autre liquide.
- N'utilisez pas de produits détergents abrasifs ni d'éponge à récurer pour le nettoyage.
- L'appareil et les pièces amovibles du blender ne sont pas compatibles lave-vaisselle.
- Certains aliments décolorent le plastique. Ceci est normal. Cela n'a aucune conséquence sur le plastique et n'altère pas le goût des aliments. Frottez l'accessoire concerné avec un chiffon doux légèrement imbibé d'huile végétale pour faire disparaître la coloration. Procédez ensuite au nettoyage habituel.

Bloc moteur et cordon d'alimentation

- Essuyez le bloc moteur avec une éponge douce légèrement humide, puis séchez soigneusement avec un chiffon doux.
- Les taches tenaces peuvent être enlevées à l'aide d'une éponge humide et éventuellement d'un peu de produit nettoyant non abrasif (liquide vaisselle par exemple).
- Éliminez tout résidu d'aliment restant sur le cordon d'alimentation à l'aide d'un chiffon doux et sec.

Pièces amovibles

- Lavez les pièces amovibles avec une éponge douce (non abrasive) et de l'eau chaude additionnée de produit vaisselle. Rincez à l'eau claire puis, séchez soigneusement à l'aide d'un chiffon doux.
- Les pièces suivantes sont compatibles lave-vaisselle : le bol mélangeur en métal, le fouet, le batteur plat, le crochet pétrisseur et le couvercle anti-projection.

Nettoyage spécifique du blender

- Pour un nettoyage complet du blender, versez de l'eau dans le bol blender (sans dépasser le niveau maximum indiqué) et ajoutez quelques gouttes de liquide vaisselle. Fermez le couvercle puis, faites fonctionner l'appareil quelques instants en sélectionnant une vitesse ou le mode « P » (Pulse). Reportez-vous à la section **Utilisation du blender**.
- Rincez ensuite le bol blender à l'eau claire et essuyez-le soigneusement avec un chiffon doux et sec.
- Veillez à ce que le blender soit parfaitement sec avant de le replacer sur l'appareil.

contents

your product	19
Box contents	19
Technical characteristics	19
getting started	20
Before first use	20
Safety device	20
Speed adjustment	20
Mixing bowl lighting	20
use with mixing bowl	20
Assembling the mixing bowl	21
Important recommendations before using the mixing bowl	23
Use with mixing bowl	23
Mixing bowl accessories instructions	24
Dismantling the mixing bowl	25
using the blender	26
Assembling the blender	26
Important recommendations before using the blender	27
Using the blender	28
Blender instructions	28
Dismantling the blender	29
cleaning and maintenance	30
Motor unit and power cord	31
Removable parts	31
Specific instructions for cleaning the blender	31

your product

Box contents

- 1 multifunction pastry robot
- 1 metal mixing bowl
- 1 stainless steel balloon whisk
- 1 dough hook
- 1 flat beater
- 1 transparent splash-proof lid
- 1 blender with lid and 50 ml measuring cap
- 1 user manual

Technical characteristics

- Power: 600W max
- Power supply: 220 - 240 V~ 50-60 Hz
- 8 speeds + "Pulse" function
- Max. capacity of the mixing bowl: 5L
- Non-slip feet
- Belt drive motor
- Dishwasher-safe accessories
- Accessories provided: 1 balloon whisk, 1 dough hook, 1 flat beater, 1 splash-proof lid, 1 blender
- 1.25L graduated plastic blender with 4 stainless steel blades and lid with a 50 mL measuring cap

getting started

Before first use

1. Before using it for the first time, remove the appliance and accessories from their packaging.
2. Thoroughly wash all of the blender's components, except the motor unit, with soapy water.
3. Rinse with clean water and dry thoroughly with a soft cloth.
4. Make sure that the accessories are completely dry before putting them back on the appliance and using them.
5. Refer to the **Cleaning and maintenance** section for the cleaning precautions.

Safety device

The appliance has safety sensors that prevent it from operating when the articulated arm is tilted back before and during operation. Likewise, the appliance cannot operate if the blender base cover (4) is not correctly installed. The blender will not work if it is not positioned correctly on the motor block with its cover.

Speed adjustment

- The speed controller allows you to adjust the speed according to the type of preparation you want.
- Turn the speed controller clockwise to go from "0 (stop)" to speed "8" (maximum speed).
- Turn the knob anticlockwise and hold it in this direction to use the "P" (Pulse) function (pulse mixing).
- The appliance starts when the speed controller is activated.
- To stop the appliance, turn the speed controller to the "0" (off) position.

Mixing bowl lighting

There is a light (5) under the articulated motor arm. It indicates the operating status of your machine:

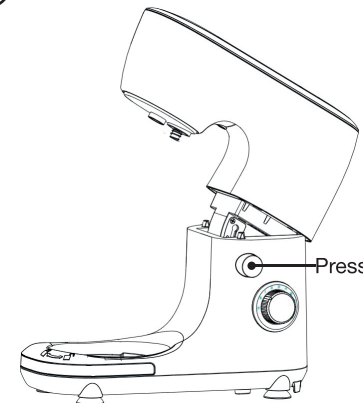
- » flashing when the device is on but not in operation,
- » on when the machine is operating,
- » off when the articulated motor unit is in the open position.

use with mixing bowl

Assembling the mixing bowl

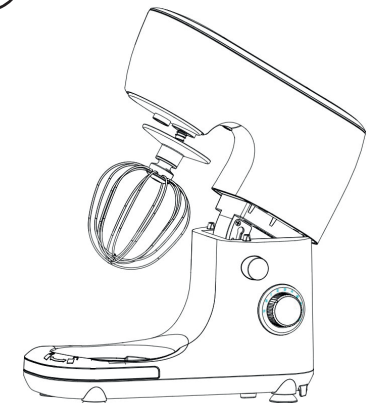
WARNING! Before assembling, make sure the appliance is switched off (speed controller on the "0" position) and unplugged from the power outlet.

1



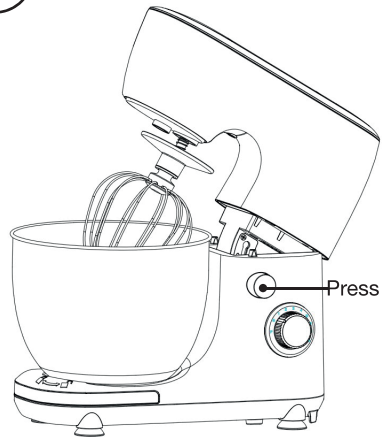
Open the robot by pressing the unlock button for the arm to open. To fit the metal bowl, place it on its base and turn it clockwise, using the marker as a guide to fit it properly.

2



Fully insert the accessory you want onto the rotating shaft, so that the notches on the accessory match up with the wings on the shaft. While holding the accessory down, rotate it a quarter turn clockwise until the blades on the shaft are locked into the notches of the accessory.

3



Press the arm release button again as you guide it towards the metal bowl and make sure that the accessories are not scraping the bottom of the bowl.

4



Finally, position the lid on the metal bowl. The lid has an opening for adding food to the bowl while it is running.

6

You do not have to put the lid on. It simply helps to prevent splashes.

Important recommendations before using the mixing bowl

- Do not run the appliance with the mixing bowl continuously for more than **6 minutes**. Leave the appliance to rest for **10 minutes** before using it again.
- Do not mix more than 800 g of flour in the mixing bowl (maximum quantity not to be exceeded with this appliance).

Use with mixing bowl

1. Plug the appliance's power cord into a power outlet. The appliance is now ready to use.
2. When the bowl is correctly assembled, turn the speed controller to a suitable speed (from 1 to 8, or "P") depending on the type of preparation. Refer to the table in **Mixing bowl instructions section**.
3. When you've finished, turn the on/off button to the "0" (off), then unplug the appliance from the power outlet.

6




PULSE function: this function mixes the ingredients with a pulse motion so that you can monitor the progress of a preparation until you get the fineness you want. Hold the speed controller in the "P" position. As soon as you release the button, the appliance stops. Do not use the pulse motion for more than 10 seconds.

Note: placing too much food in the mixing bowl, using the wrong attachment or setting a speed that is too high will cause the appliance to overheat and automatically stop working. Set the speed controller to "0" (off), unplug the appliance, remove excess food from the bowl and leave the appliance to cool down for at least 10 minutes before using it again.

Mixing bowl accessories instructions

CAUTION: Be careful not to overload the appliance! Risk of injury, splashing or damage if overloaded!

Do not exceed the maximum speeds mentioned in the table below according to the type of accessory.

Accessory	Speed	Type of mixing
Dough hook 	1-3	KNEADING Doughs and heavy preparations (bread dough, shortcrust pastry, etc.)
Flat beater 	1-4	BEATING / MIXING Pasta and intermediate preparations (pancake batter, cake batter, etc.)
Whisk 	1-8	WHISKING Pasta and light preparations (egg whites, mousses, whipped cream, mayonnaise, sauces, etc.) - To beat egg whites or prepare whipped cream, select a high speed ("6", "7" or "8"). - To emulsify a sauce or delicate preparation, select a lower speed ("4" or "5").
	P	To mix preparations using the pulse motion

Notes:

- When kneading, some flour may get stuck to the inside of the bowl. In this case, you must stop the appliance, remove the bowl lid and scrape the flour off the inside of the bowl using a spatula for optimal kneading results.
- During the preparation, you can add ingredients through the opening of the transparent lid of the mixing bowl.

Dismantling the mixing bowl

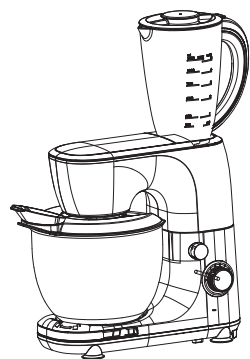
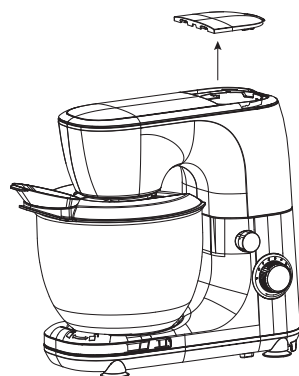
When the preparation is finished and the appliance is stopped:

1. Remove the splash-proof lid.
2. Press the lock/unlock button of the articulated arm and tilt the arm upwards.
3. Push the accessory you are using (whisk, dough hook or flat beater) towards the top of the shaft and rotate it clockwise by a quarter turn to unlock it. Then remove it by pulling it downwards.
4. Remove the mixing bowl by carefully turning it anticlockwise to unlock it. Then carefully lift it out.
5. Clean the accessories (refer to the **Cleaning and maintenance** section).

using the blender

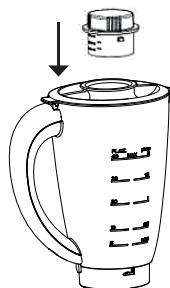
Assembling the blender

1. Place the pastry robot on a flat and stable surface.
2. Lower the articulated motor unit then remove the lid by lifting it from the rear, as shown in the figure opposite.
3. Position the blender on its support, with the handle facing backwards, and turn it slightly clockwise to lock it. Make sure the blender is properly attached.



Note: a double safety locking device is present both on the lid and under the blender. If it is incorrectly positioned, the blender will not work.

4. Remove the blender lid to insert the ingredients (refer to section on **Important recommendations before using the blender** for the precautions for use).
5. Then replace the lid and turn it clockwise until it fully locks. Close the filling opening using the measuring cap.
6. Make sure the speed controller is set to the "0" (off) position before plugging in the appliance and operating it.



Important recommendations before using the blender

WARNING!

- The blender contains sharp blades. Handle them with care.
- Do not run the blender continuously for more than **1 minute**. Leave the blender to rest for **10 minutes** before using it again.
- Do not put a spatula or other utensils into the blender while it is running. You can put a spatula or other utensil in the appliance when the appliance is stopped.
- Do not put very hot preparations (above 70°C) in the blender.
- Do not use Pulse mode for hot preparations. Risk of burns!
- Always add the solid ingredients before the liquid ingredients.
- Do not pour more than 1.25L of liquid into the blender.
- We do not recommend putting raw meat or fish into the machine. Please precook them before adding them to the jar.
- Never place the following items in the blender: bones, hard foods, e.g. turnips, etc.
- Do not use the blender when empty (without food).

Using the blender

1. Plug the appliance's power cord into an earthed power outlet. The appliance is now ready to use.
2. When the blender and its lid are assembled correctly, turn the speed controller to a suitable speed (from "1" to "8", or "P") depending on the type of preparation. Refer to the table in the **Blender instructions section**.
3. Certain ingredients can get stuck in the blender. If this is the case, stop the appliance and use a spatula to detach them.
4. When you've finished, turn the on/off button to the "0" (off), then unplug the appliance from the power outlet.

6

PULSE function: this function mixes the ingredients with a pulse motion so that you can monitor the progress of a preparation until you get the fineness you want. Hold the speed controller in the "P" position. As soon as you release the button, the appliance stops. Do not use the pulse motion for more than 10 seconds.

Blender instructions

Speed	Type of mixing
1-2-3	Preparing soups, porridges, purées, stewed fruit, coulis, etc., with moderately hard ingredients.
4-5-6-7-8	Preparing smoothies, milkshakes, etc., with tender ingredients.
P	To mix preparations using the pulse motion.

- The ingredients must first be pitted, deveined and cut into small pieces before placing them in the blender.
- If you have to mix/chop large quantities of solid ingredients, divide them up into smaller portions and process them separately.
- Some preparations cannot be properly made in a blender:
 - Whisking egg whites;
 - Whipping cream;
 - Preparing mashed potatoes;
 - Mincing raw meat;
 - Kneading dough;
 - Extracting juice from fruit and vegetables.

- The measuring cap can be used to add liquids or other ingredients at any time without stopping the appliance. Remove the measuring cap from the lid (by turning it anticlockwise). Do not exceed the maximum recommended quantities.

Dismantling the blender

When the preparation is finished and the appliance is stopped:

1. Turn the blender anticlockwise to unlock it.
2. Carefully lift the blender by holding it by its handle.
3. Remove the lid from the blender.

EN

cleaning and maintenance

Clean the appliance and accessories immediately after use to prevent the food from drying out.

WARNING!

- Stop the appliance (on/off button on "0") and unplug the appliance from the mains socket before cleaning.
- The blender blades are sharp. Take special care when handling them to avoid injury.
- Do not attempt to disassemble the blades mounted on the blender. For reasons of safety during use, these are not removable.
- Never immerse the power cord, plug or motor unit in water or any other liquid.
- Do not use abrasive detergents or scouring sponges for cleaning.
- The appliance and the removable parts of the blender are not dishwasher safe.
- Some foods discolour plastic. This is normal. This has no effect on the plastic and does not affect the taste of the food. Rub the accessory concerned with a soft cloth, which has been slightly moistened with vegetable oil, to remove the colouring. Then clean as usual.

Motor unit and power cord

- Wipe the motor unit with a slightly damp soft sponge and dry it thoroughly with a soft cloth.
- Stubborn stains can be removed with a damp sponge and, if necessary, a little non-abrasive cleaning product (e.g. washing-up liquid).
- Remove any food residue remaining on the power cord with a soft, dry cloth.

Removable parts

- Wash the removable parts with a soft sponge (non-abrasive), hot water and some washing-up liquid. Rinse with clean water, and then thoroughly dry using a soft cloth.
- The following parts are dishwasher safe: the metal mixing bowl, the whisk, the flat beater, the dough hook and the splash-proof lid.

Specific instructions for cleaning the blender

- To completely clean the blender, pour water into the blender bowl (without exceeding the maximum level indicated) and add a few drops of washing-up liquid. Close the lid and run the appliance for a few moments by selecting a speed or the "P" mode (Pulse). Go to the **Using the blender** section.
- Then rinse the blender with clean water and dry it thoroughly with a soft, dry cloth.
- Make sure the blender is completely dry before placing it back on the appliance.

índice

su producto	33
Contenido de la caja	33
Características técnicas	33
puesta en marcha	34
Antes de utilizarlo por primera vez	34
Dispositivo de seguridad	34
Ajuste de la velocidad	34
Iluminación del vaso mezclador	34
utilización con el vaso mezclador	35
Montaje del vaso mezclador	35
Recomendaciones importantes antes de usar el vaso mezclador	37
Utilización con el vaso mezclador	37
Guía de utilización de los accesorios del vaso mezclador	38
Desmontaje del vaso mezclador	39
utilización de la batidora de vaso	40
Montaje de la batidora de vaso	40
Recomendaciones importantes antes de utilizar la batidora de vaso	41
Utilización de la batidora de vaso	42
Guía de utilización de la batidora de vaso	42
Desmontaje de la batidora de vaso	43
limpieza y mantenimiento	44
Bloque motor y cable de alimentación	45
Piezas extraíbles	45
Limpieza específica de la batidora de vaso	45

su producto

Contenido de la caja

- 1 robot de repostería multifunción
- 1 vaso mezclador de metal
- 1 batidor de globo de acero inoxidable
- 1 gancho amasador
- 1 batidor plano
- 1 tapa transparente antisalpicaduras
- 1 batidora de vaso con tapa y tapón dosificador de 50 ml
- 1 manual de instrucciones

Características técnicas

- Potencia: 600 W máx.
- Alimentación: 220 - 240 V~ 50-60 Hz
- 8 velocidades + función «Pulse »
- Capacidad máx. del vaso mezclador: 5 l
- Patas antideslizantes
- Motor de transmisión por correa
- Accesorios lavables en lavavajillas
- Accesorios incluidos: 1 batidor de globo, 1 gancho amasador, 1 batidor plano, 1 tapa antisalpicaduras y 1 batidora de vaso
- Batidora de vaso de plástico graduada de 1,25 l con 4 cuchillas de acero inoxidable y tapa con tapón dosificador de 50 ml

puesta en marcha

Antes de utilizar el aparato por primera vez

1. Antes de utilizar el aparato por primera vez, saque el aparato y los accesorios de su embalaje.
2. Lave bien con agua con jabón todas las piezas del robot de repostería, excepto el bloque motor.
3. Aclare las piezas con agua limpia y séquelas minuciosamente con un paño suave.
4. Asegúrese de que los accesorios estén bien secos antes de volver a colocarlos en el aparato y utilizarlos.
5. Consulte la sección «**Limpieza y mantenimiento**» para conocer las precauciones de limpieza que debe respetar.

Dispositivo de seguridad

El aparato está equipado con sensores de seguridad que impiden el funcionamiento del mismo cuando el brazo articulado está inclinado hacia atrás antes y durante el funcionamiento. Asimismo, el aparato no podrá funcionar si la tapa de la base para la licuadora (4) no se ha colocado correctamente. La batidora de vaso no funcionará si no está colocada correctamente sobre el bloque motor con su tapa.

Ajuste de la velocidad

- El regulador de velocidad permite ajustar la velocidad al tipo de preparación deseada.
- Gire el regulador de velocidad en el sentido de las agujas del reloj para pasar de «0» (apagado) a «8» (velocidad máxima).
- Gire el botón en el sentido contrario a las agujas del reloj y manténgalo en esa dirección para usar la función «P» (Pulse) (mezcla por impulsos).
- El aparato se pone en marcha cuando se activa el regulador de velocidad.
- Para apagar el aparato, coloque el regulador de velocidad en la posición «0» (parado).

Iluminación del vaso mezclador

Bajo el brazo motor articulado se encuentra una Iluminación del vaso mezclador (5). Indica el estado de funcionamiento del robot:

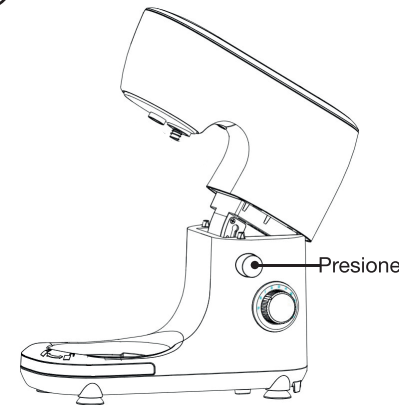
- » intermitente cuando el aparato está encendido,
- » pero no en funcionamiento; encendido cuando el robot está en marcha,
- » apagado cuando el bloque motor articulado está en posición abierta.

utilización con el vaso mezclador

Montaje del vaso mezclador

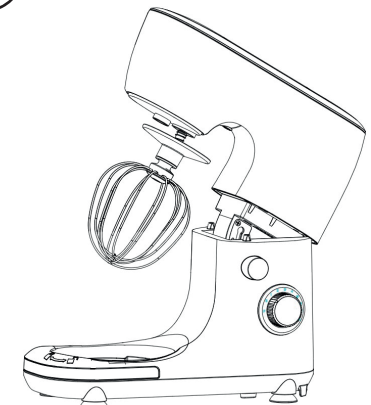
¡ATENCIÓN! Antes de continuar con el montaje, asegúrese de que el aparato esté apagado (regulador de velocidad en posición «0») y desenchufado de la toma de corriente.

1



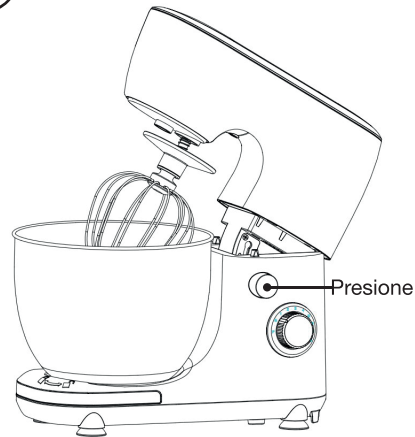
Abra el robot presionando el botón de desbloqueo del brazo. Para colocar el vaso de metal, colóquelo sobre su base y gírelo en el sentido de las agujas del reloj, utilizando la marca para garantizar una fijación óptima.

2



Inserte completamente el accesorio deseado en el eje de rotación, haciendo coincidir las muescas del accesorio con las aletas del eje. Mientras mantiene el accesorio enganchado, gírelo un cuarto de vuelta en el sentido de las agujas del reloj hasta que las aletas del eje se queden bloqueadas en las muescas del accesorio.

3

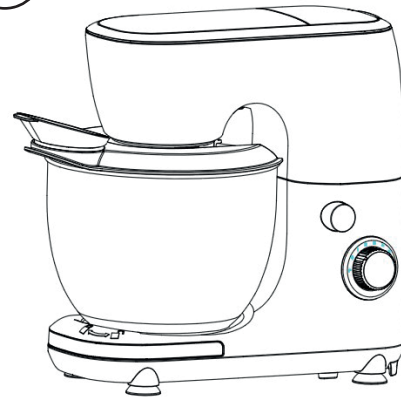


Presione nuevamente el botón de desbloqueo del brazo mientras lo acompaña hasta el vaso de metal y tenga cuidado de que los accesorios no raspen el fondo del vaso.

6

No es obligatorio montar la tapa, simplemente ayuda a evitar las salpicaduras y proyecciones.

4



Por último, coloca la tapa sobre el cuenco de metal. La tapa tiene una abertura diseñada para añadir alimentos al cuenco durante el uso.

Recomendaciones importantes antes de usar el vaso mezclador

- No ponga el aparato con el vaso mezclador en funcionamiento de forma continua durante más de **6 minutos**. Realice una pausa de **10 minutos** antes de volver a usar el aparato.
- No mezcle más de 800 g de harina en el vaso mezclador (no se debe exceder la cantidad máxima con este aparato).

Utilización con el vaso mezclador

1. Enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente. Su aparato está listo para ser utilizado.
2. Cuando el vaso esté correctamente montado, gire el regulador de velocidad a una velocidad adecuada (de 1 a 8, o «P») según el tipo de preparación. Consulte la tabla en el párrafo **Guía de utilización del vaso mezclador**.
3. Una vez finalizada la preparación, coloque el botón de encendido/apagado en la posición «0» (apagado) y luego desconecte el aparato de la toma de corriente.

6

Función PULSE: esta función permite mezclar por impulsos para controlar el resultado de una preparación hasta el grado de finura deseado. Mantenga el regulador de velocidad en la posición «P». El aparato se detiene en cuanto suelte el botón. Trabaje por impulsos de 10 segundos como máximo.




Observación: colocar demasiados alimentos en el vaso mezclador, usar el accesorio incorrecto o una velocidad demasiado alta hará que el aparato se sobrecaliente y deje de funcionar automáticamente.

Coloque el regulador de velocidad en la posición «0» (apagado), desenchufe el aparato, retire el exceso de comida del recipiente y deje que el aparato se enfríe durante 10 minutos como mínimo antes de volver a utilizarlo.

Guía de utilización de los accesorios del vaso mezclador

ATENCIÓN: Tenga cuidado de no sobrecargar el aparato. Peligro de lesiones, proyecciones o daños en caso de sobrecarga.

Respete las velocidades máximas mencionadas en la siguiente tabla según el tipo de accesorio.

Accesorio	Velocidad	Tipo de mezcla
Gancho amasador 	1-3	AMASAR Masas y preparaciones pesadas (masa para pan, masa quebrada, etc.)
Batidor plano 	1-4	BATIR / MEZCLAR Masas y preparaciones intermedias (masa para crepes, masa para tartas, etc.)
Batidor 	1-8	MONTAR Masas y preparaciones ligeras (claras de huevo, mousses, crema chantillí, mayonesas, salsas, etc.) - Para montar claras de huevo o preparar nata montada, seleccione una velocidad alta («6», «7» u «8»). - Para emulsionar una salsa o una preparación delicada, seleccione una velocidad más baja («4» o «5»).
	P	Para mezclar preparaciones por impulsos

Observaciones:

- Al amasar, es posible que la harina se quede pegada al interior del vaso. En este caso, deberá detener el aparato, quitar la tapa del vaso y raspar la harina del interior del vaso con una espátula para obtener resultados óptimos de amasado.
- Durante la preparación, puede añadir ingredientes a través de la abertura de la tapa transparente del vaso mezclador.

Desmontaje del vaso mezclador

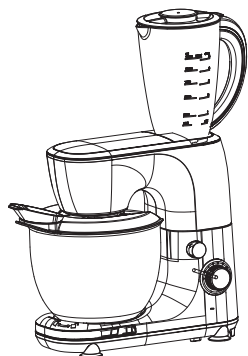
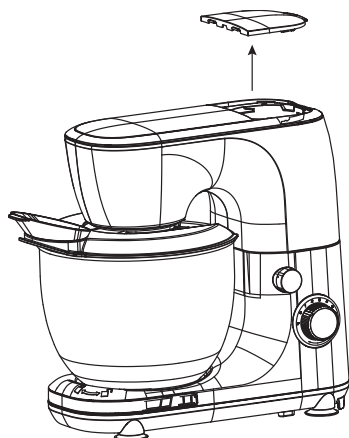
Cuando finalice la preparación y se detenga el aparato:

1. Retire la tapa antisalpicaduras.
2. Pulse el botón de bloqueo/desbloqueo del brazo articulado y mueva el brazo hacia arriba.
3. Empuje el accesorio utilizado (batidor, gancho amasador o batidor plano) hacia la parte superior del eje y gírelo un cuarto de vuelta en el sentido de las agujas del reloj para desbloquearlo. Luego, retírelo tirando de él hacia abajo.
4. Retire el vaso mezclador girándolo con cuidado en el sentido contrario a las agujas del reloj para desbloquearlo y luego levántelo con cuidado.
5. Limpie los accesorios (consulte el párrafo **Limpieza y mantenimiento**).

utilización de la batidora de vaso

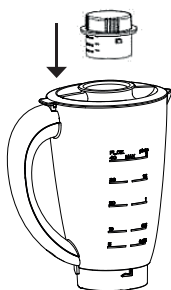
Montaje de la batidora de vaso

1. Coloque siempre el robot de repostería sobre una superficie plana y estable.
2. Baje el bloque motor articulado y retire la tapa levantándola por la parte de atrás, como se indica en la figura lateral.
3. Coloca la licuadora en su soporte, con el asa orientada hacia la parte de atrás y gírala ligeramente en sentido horario para bloquearla. Asegúrese de que la batidora está fijada correctamente.



Nota: se ha instalado un doble dispositivo de bloqueo de seguridad en la tapa y debajo de la licuadora. Si está mal colocado, la batidora de vaso no funcionará.

4. Retire la tapa de la batidora de vaso para introducir los ingredientes (consulte el párrafo **Recomendaciones importantes antes de usar la batidora de vaso** para conocer las precauciones habituales a seguir).
5. A continuación, vuelve a colocar la tapa y gírala en sentido horario hasta que se bloquee por completo. Tapa el orificio de llenado con el tapón dosificador.
6. Asegúrese de que el regulador de velocidad esté en la posición «0» (apagado) antes de enchufar y hacer funcionar el aparato.



Recomendaciones importantes antes de usar la batidora de vaso

¡ATENCIÓN!

- La batidora de vaso contiene cuchillas afiladas. Manipúlelas con precaución.
- No haga funcionar la batidora de vaso de forma continua durante más de **1 minuto**. Realice una pausa de **10 minutos** antes de volver a utilizar el aparato.
- No introduzca una espátula ni otro utensilio en la batidora de vaso mientras el aparato esté en funcionamiento. Solo puede introducir una espátula u otro utensilio en el recipiente cuando el aparato esté parado.
- No introduzca en la batidora de vaso preparaciones muy calientes (por encima de 70 °C).
- No utilice el modo «Pulse» para preparaciones calientes. ¡Peligro de quemaduras!
- Añada siempre los ingredientes sólidos antes que los ingredientes líquidos.
- No vierta más de 1,25 L de líquido en la batidora de vaso.
- No se recomienda introducir carne o pescado crudo en el aparato. Cocínelos previamente antes de introducirlos en el vaso.
- Nunca introduzca los elementos siguientes en la batidora de vaso: huesos, alimentos duros como nabos, etc.
- No utilice la batidora de vaso vacía (sin comida).

Utilización de la batidora de vaso

1. Enchufe el cable de alimentación del aparato a una toma de corriente. Su aparato está listo para ser utilizado.
2. Cuando la batidora y su tapa estén correctamente montadas, gire el controlador de velocidad a una velocidad adecuada (de «1» a «8» o «P») dependiendo del tipo de preparación. Consulte la tabla en el párrafo **Guía de utilización de la batidora de vaso**.
3. Es posible que ciertos ingredientes se queden bloqueados en la batidora de vaso, en cuyo caso detenga el aparato y use una espátula para desbloquearlos.
4. Cuando finalice la preparación, coloque el botón de encendido/apagado en la posición «0» (apagado) y luego desconecte el aparato de la toma de corriente.

6

Función PULSE: esta función permite mezclar por impulsos para controlar el resultado de una preparación hasta el grado de finura deseado. Mantenga el regulador de velocidad en la posición «P». El aparato se detiene en cuanto suelte el botón. Trabaje por impulsos de 10 segundos como máximo.

Guía de utilización de la batidora de vaso

Velocidad	Tipo de mezcla
1-2-3	Preparación de sopas, caldos, purés, compotas, coulis, etc., a partir de ingredientes medianamente duros.
4-5-6-7-8	Preparación de smoothies, batidos, etc. a partir de ingredientes blandos.
P	Para mezclar preparaciones por impulsos.

- Primero hay que deshuesar los ingredientes, retirar las hebras o nervios y cortarlos en trozos pequeños antes de colocarlos en la batidora.
- Si necesita mezclar o picar grandes cantidades de ingredientes sólidos, proceda en pequeñas porciones.
- Algunas preparaciones no pueden realizarse correctamente en la batidora de vaso:
 - Montar las claras a punto de nieve,
 - Montar la nata,
 - Hacer un puré de patatas,
 - Picar la carne cruda,
 - Amasar la masa,
 - Extraer el zumo de frutas y verduras.

- El tapón dosificador permite añadir líquidos u otros ingredientes en cualquier momento sin detener el aparato. Retire el tapón dosificador de la tapa girándolo en el sentido contrario a las agujas del reloj. No supere las cantidades máximas recomendadas.

Desmontaje de la batidora de vaso

Cuando haya finalizado su preparación y haya detenido el aparato:

1. Gire la batidora de vaso en el sentido contrario a las agujas del reloj para desbloquearla.
2. Levante suavemente la batidora de vaso sujetándola por su asa.
3. Retire la tapa de la batidora de vaso.

ES

limpieza y mantenimiento

Limpie el aparato y los accesorios inmediatamente después de usarlos para evitar que queden restos de alimentos y se sequen.

¡ATENCIÓN!

- Detenga el aparato (botón de encendido/apagado en la posición «0») y desenchúfelo de la toma de corriente antes de limpiarlo.
- Las cuchillas de la batidora están afiladas. Es fundamental tomar precauciones particulares durante su manipulación para no dañarse.
- No intente desmontar las cuchillas montadas en la batidora de vaso. Por motivos de seguridad de uso, estas no pueden desmontarse.
- No debe sumergir el cable de alimentación, el enchufe ni el bloque motor en agua ni en ningún otro líquido.
- No utilice productos detergentes abrasivos ni estropajos para la limpieza.
- El aparato y las piezas extraíbles de la batidora no son aptos para el lavavajillas.
- Algunos alimentos decoloran el plástico. Esto es normal. No daña el plástico ni altera el sabor de los alimentos. Frote el accesorio correspondiente con un paño suave y ligeramente humedecido con aceite vegetal para que desaparezca el color. A continuación, límpielo de la manera habitual.

Bloque motor y cable de alimentación

- Limpie el bloque motor con una esponja suave y ligeramente humedecida, y luego séquelo bien con un paño suave.
- Las manchas difíciles pueden quitarse con una esponja húmeda y, eventualmente, con un poco de producto de limpieza no abrasivo (lavavajillas líquido, por ejemplo).
- Elimine cualquier residuo de comida que quede del cable de alimentación con un paño suave y seco.

Piezas extraíbles

- Lave las piezas extraíbles con un estropajo suave (no abrasivo) y agua caliente con detergente para lavavajillas. Aclare las piezas con agua limpia y, luego, séquelas minuciosamente con un paño suave.
- Las siguientes piezas son aptas para el lavavajillas: el vaso mezclador de metal, el batidor de globo, el batidor plano, el gancho amasador y la tapa antisalpicaduras.

Limpieza específica de la batidora de vaso.

- Para limpiar completamente la batidora de vaso, vierta agua en el vaso de la batidora (sin exceder el nivel máximo indicado) y añada unas gotas de líquido lavavajillas. Cierre la tapa y luego haga funcionar el aparato durante unos instantes seleccionando una velocidad o el modo «P» (Pulse). Consulte la sección **Utilización de la batidora de vaso**.
- Luego enjuague el vaso de la batidora con agua limpia y séquelo cuidadosamente con un paño suave y seco.
- Asegúrese de que la batidora de vaso esté perfectamente seca antes de ponerla en el aparato.

inhaltsverzeichnis

ihre produkt	47
Verpackungsinhalt	47
Technische Daten	47
inbetriebnahme	48
Vor dem ersten Gebrauch	48
Sicherheitsvorrichtung	48
Einstellung der Geschwindigkeitsstufe	48
Beleuchtung der Rührschüssel	48
verwendung mit der rührschüssel	49
Montage des Rührschüssel	49
Wichtige Empfehlungen vor dem Gebrauch des Rührschüssel	51
Verwendung mit der Rührschüssel	51
Bedienungsanleitung des Rührschüssel-Zubehörs	52
Demontage des Rührschüssel	53
gebrauch des standmixers	54
Motage des Standmixers	54
Wichtige Empfehlungen vor dem Gebrauch des Standmixers	55
Gebrauch des Standmixers	56
Bedienungsanleitung des Standmixers	56
Demontage des Standmixers	57
reinigung und wartung	58
Motorblock und Stromkabel	59
Abnehmbare Teile	59
Spezifische Reinigung des Standmixers	59

ihre produkt

Verpackungsinhalt

- 1 Multifunktions-Küchenmaschine
- 1 Rührschüssel aus Metall
- 1 Ballonschneebeesen
- 1 Knethaken
- 1 Flachrührer
- 1 transparenter Spritzschutzdeckel
- 1 Mixer mit Deckel und 50 mL Dosierkappe
- 1 Bedienungsanleitung

Technische Daten

- Leistung: max. 600 W
- Stromversorgung: 220 - 240 V~ 50-60 Hz
- 8 Geschwindigkeitsstufen + „Pulse“-Funktion
- Max. Fassungsvermögen der Rührschüssel 5 L
- Rutschfeste Füße
- Motor mit Riemenantrieb
- Spülmaschinenfestes Zubehör
- Mitgeliefertes Zubehör: 1 Ballonschneebeesen, 1 Knethaken, 1 Flachrührer, 1 Spritzschutzdeckel, 1 Standmixer
- Standmixer aus Kunststoff mit 1,25 L Messbecher mit 4 Edelstahlklingen und Deckel und 50 mL Dosierkappe

inbetriebnahme

Vor dem ersten Gebrauch

1. Vor dem ersten Gebrauch entnehmen Sie das Gerät und das Zubehör aus der Verpackung.
2. Achten Sie darauf, dass alle Teile der Küchenmaschine mit Ausnahme des Motorblocks gründlich mit Seifenwasser gewaschen werden.
3. Dann mit klarem Wasser abspülen und mit einem weichen Tuch vorsichtig abtrocknen.
4. Vergewissern Sie sich, dass die Zubehörteile vollständig trocken sind, bevor Sie es wieder an dem Gerät anbringen und benutzen.
5. Zu den bei der Reinigung einzuhaltenden Vorsichtsmaßnahmen lesen Sie den Abschnitt **Reinigung und Wartung**.

Sicherheitsvorrichtung

Das Gerät ist mit Sicherheitssensoren ausgestattet, die den Betrieb des Geräts verhindern, wenn der Gelenkarm vor oder während des Betriebs nach hinten gekippt wird. Das Gerät funktioniert zudem nicht, wenn der Deckel des Sockels für den Mixer (4) nicht ordnungsgemäß installiert ist. Der Standmixer geht nicht in Betrieb, wenn er nicht korrekt und mit seinem Deckel auf dem Motorblock sitzt.

Einstellung der Geschwindigkeitsstufe

- Mit dem Geschwindigkeitsregler können Sie die Geschwindigkeit an die gewünschte Zubereitungsart anpassen.
- Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler im Uhrzeigersinn, um von der Position „0 (Aus)“ zur Geschwindigkeit „8“ (Höchstgeschwindigkeit) überzugehen.
- Drehen Sie den Knopf gegen den Uhrzeigersinn und halten ihn in dieser Richtung fest, um die Funktion „P“ (Pulse) (impulsartiges Mischen) zu nutzen.
- Das Gerät startet, wenn der Geschwindigkeitsregler aktiviert wird.
- Um das Gerät auszuschalten, den Ein-/Aus-Schalter auf die Position „0“ (Aus) stellen.

Beleuchtung der Rührschüssel

Unter dem Arm des Gelenkmotors befindet sich eine helle Beleuchtung (5). Sie zeigt den Betriebszustand der Küchenmaschine an :

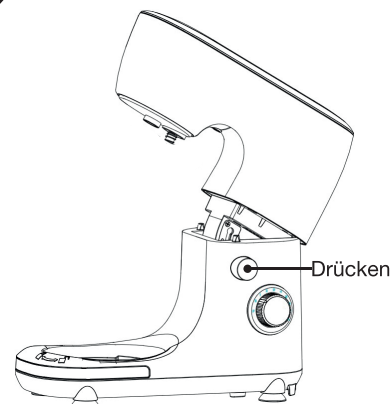
- » Sie blinkt, wenn das Gerät eingeschaltet, aber nicht in Betrieb ist,
- » leuchtet, wenn die Küchenmaschine in Betrieb ist,
- » erlischt, wenn sich der Gelenkmotor in geöffneter Position befindet.

verwendung mit der rührschüssel

Montage des Rührschüssel

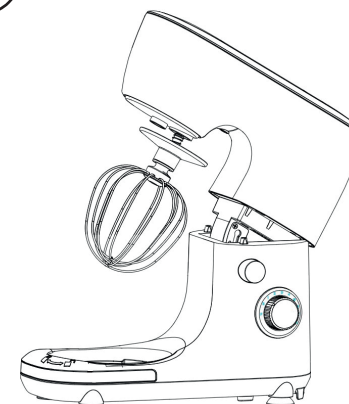
ACHTUNG! Vergewissern Sie sich vor der Montage, dass das Gerät ausgeschaltet ist (Geschwindigkeitsregler steht auf „0“) und der Stecker nicht in der Steckdose steckt.

1



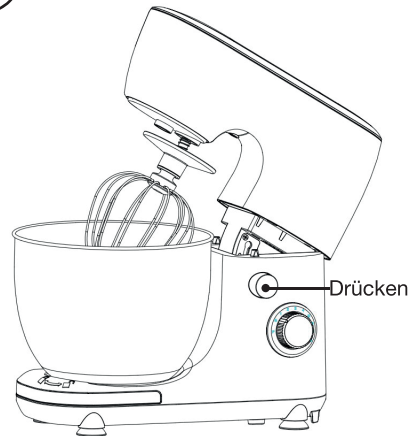
Öffnen Sie die Küchenmaschine, indem Sie auf den Entriegelungs-Öffnungsknopf für den Arm drücken. Um die Metallschüssel einzusetzen, stellen Sie sie auf den Sockel und drehen Sie im Uhrzeigersinn, wobei Sie zur optimalen Befestigung die Markierung zu Hilfe nehmen können.

2



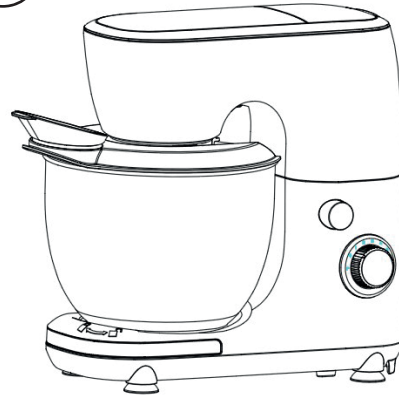
Schieben Sie das gewünschte Zubehörteil bis zum Anschlag auf die Drehachse, wobei die Einkerbungen des Zubehörteils mit den Stiften der Achse übereinstimmen müssen. Halten Sie das Zubehörteil unter Druck und drehen es eine Vierteldrehung im Uhrzeigersinn, bis die Stifte der Achse in den Einkerbungen im Zubehörteil eingerastet sind.

3



Drücken Sie erneut den Entriegelungsknopf für den Arm, bewegen ihn dabei nach unten bis zur Metallschüssel und achten darauf, dass das Zubehör nicht den Boden der Schüssel streift.

4



Setzen Sie schließlich den Deckel auf die Metallschüssel. Der Deckel der Schüssel verfügt über eine Öffnung, die dazu dient, Lebensmittel in die Schüssel zu geben, während das Gerät läuft.

b

Der Deckel muss nicht zwingend angebracht werden, er dient nur zum Schutz vor Spritzern.

Wichtige Empfehlungen vor dem Gebrauch des Rührschüssel

- Lassen Sie das Gerät mit der Rührschüssel nicht länger als **6 Minuten** ohne Unterbrechung laufen. Machen Sie mindestens **10 Minuten** Pause, bevor Sie das Gerät erneut benutzen.
- Mischen Sie nicht mehr als 800 g Mehl in der Rührschüssel (Höchstmenge, die bei diesem Gerät nicht überschritten werden darf).

Verwendung mit der Rührschüssel

1. Schließen Sie das Stromkabel des Geräts in die Netzsteckdose. Ihr Gerät ist jetzt einsatzbereit.
2. Wenn die Schüssel richtig zusammengebaut ist, drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf eine für die jeweilige Zubereitung geeignete Stufe (von 1 bis 8 oder „P“). Lesen Sie dazu die Tabelle im Abschnitt **Bedienungsanleitung der Rührschüssel**.
3. Nach dem Gebrauch drehen Sie den Ein-/Aus-Knopf auf „0“ (Aus) und ziehen dann den Stecker des Geräts aus der Steckdose.

b

PULSE-Funktion: Mit dieser Funktion ist es möglich impulsweise zu mixen, um das Ergebnis einer Zubereitung bis zum gewünschten Feinheitsgrad zu steuern. Halten Sie den Geschwindigkeitsregler auf der Position „P“. Sobald Sie den Knopf loslassen, steht das Gerät still. Arbeiten Sie mit maximal 10 Sekunden langen Impulsen.




Hinweis: Eine zu große Lebensmittelmenge in der Rührschüssel, die Verwendung von falschem Zubehör oder eine zu hohe Geschwindigkeit führen zur Überhitzung des Geräts, das automatisch den Betrieb einstellt.

Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf „0“ (Aus), trennen das Gerät vom Stromnetz, entnehmen die überschüssigen Lebensmittel aus der Schüssel und lassen das Gerät mindestens 10 Minuten abkühlen, bevor Sie es erneut benutzen.

Bedienungsanleitung des Rührschüssel-Zubehörs

ACHTUNG: Achten Sie darauf, das Gerät nicht zu überladen! Verletzungsgefahr, Risiko von Spritzern oder Schäden bei Überlastung!

Halten Sie in der nachfolgenden Tabelle angegebenen Höchstgeschwindigkeiten je nach Zubehörteil ein.

Zubehör	Geschwindigkeit	Art der Mischung
Knethaken 	1-3	KNETEN / RÜHREN Schwere Teige und Zubereitungen (Brotteig, Mürbeteig etc.)
Flachrührer 	1-4	SCHLAGEN / MISCHEN Mittelschwere Teige und Zubereitungen (Crêpe-Teig, Kuchenteig etc.)
Schneebesen 	1-8	SAHNE/EISCHNEE SCHLAGEN Leichte Teige und Zubereitungen (Eischnee, Frucht- oder Schokoladen-Mousse, Schlagsahne, Mayonnaise, Saucen etc.) - Um Eischnee oder Sahne zu schlagen, sollten Sie eine hohe Geschwindigkeitsstufe auswählen („6“, „7“ oder „8“). - Um eine Sauce oder eine heikle Zubereitung zu emulgieren, sollten Sie eine geringere Geschwindigkeitsstufe auswählen („4“ oder „5“).
	P	Zum impulsweisen Mischen von Zubereitungen

Hinweise:

- Beim Kneten kann Mehl im Schüsselinneren kleben. In diesem Fall müssen Sie das Gerät abschalten, den Deckel von der Schüssel abnehmen und das Mehl mit einem Schaber von der Schüsselinnenwand kratzen, um ein optimale Kneatergebnis zu erzielen.
- Bei der Zubereitung können Sie durch die Öffnung im transparenten Deckel Zutaten in der Rührschüssel hinzufügen.

Demontage des Rührschüssel

Wenn die Zubereitung abgeschlossen ist und das Gerät stillsteht:

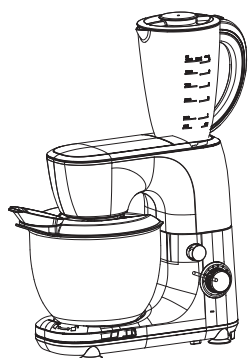
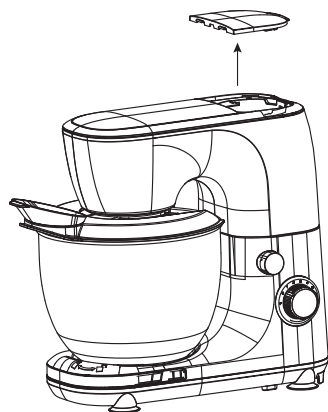
1. Ziehen Sie den Spritzschutzdeckel ab.
2. Drücken Sie den Verriegelungs-/Entriegelungsknopf des Gelenkarms und kippen den Arm nach oben.
3. Schieben Sie das verwendete Zubehörteil (Zubehör, Knethaken oder Flachrührer) nach oben und machen eine Vierteldrehung im Uhrzeigersinn um es zu entriegeln. Danach ziehen Sie es zum Herausnehmen nach unten.
4. Nehmen Sie die Rührschüssel heraus, indem Sie sie vorsichtig zum Entriegeln gegen den Uhrzeigersinn drehen und dann vorsichtig anheben.
5. Reinigen Sie das Zubehör (lesen Sie dazu den Abschnitt **Reinigung und Wartung**).

DE

gebrauch des standmixers

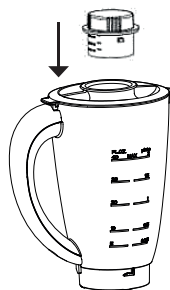
Montage des Standmixers

1. Stellen Sie die Küchenmaschine auf eine ebene und stabile Fläche.
2. Den Gelenkmotorblock absenken und dann den Deckel abnehmen, diesen dazu wie in der nebenstehenden Abbildung dargestellt an der Rückseite anheben.
3. Den Mixer mit nach hinten gerichtetem Griff auf seine Halterung setzen und etwas im Uhrzeigersinn drehen, um ihn zu verriegeln. Vergewissern Sie sich, dass der Standmixer korrekt befestigt ist.



Hinweis: Sowohl am Deckel als auch an der Unterseite des Mixers befindet sich eine doppelte Sicherheitsverriegelung. Wenn diese falsch platziert ist, geht der Standmixer nicht in Betrieb.

4. Nehmen Sie den Deckel vom Standmixer ab, um Zutaten hineinzugeben (lesen Sie dazu den Abschnitt **Wichtige Empfehlungen vor dem Gebrauch des Standmixers** bezüglich der einzuhaltenden Vorsichtsmaßnahmen).
5. Dann den Deckel wieder aufsetzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis er vollständig eingerastet ist. Die Einfüllöffnung mit der Dosierkappe verschließen.
6. Vergewissern Sie sich, dass der Geschwindigkeitsregler auf „0“ (Aus) steht, bevor Sie das Gerät einstecken und in Betrieb nehmen.



Wichtige Empfehlungen vor dem Gebrauch des Standmixers

ACHTUNG!

- Der Standmixer enthält scharfe Klingen. Gehen Sie vorsichtig damit um.
- Lassen Sie den Standmixer nicht länger als **1 Minute** ohne Unterbrechung laufen. Machen Sie mindestens **10 Minuten** Pause, bevor Sie den Standmixer erneut benutzen.
- Stecken Sie während des Betriebs keine Teigschaber oder andere Utensilien in den Standmixer. Sie dürfen Teigschaber oder sonstige Utensilien nur dann in den Behälter stecken, wenn das Gerät stillsteht.
- Geben Sie keine heißen Zubereitungen (über 70°C) in den Standmixer.
- Verwenden Sie den Pulse-Modus nicht bei heißen Zubereitungen. Verbrennungsgefahr!
- Geben Sie feste Zutaten immer vor den flüssige Zutaten in den Krug.
- Gießen Sie nicht mehr als 1,25 L Flüssigkeit in den Standmixer.
- Wir raten davon ab, rohes Fleisch und rohen Fisch in das Gerät zu füllen. Kochen Sie diese bitte vor, bevor Sie sie in den Krug geben.
- Füllen Sie Folgendes niemals in den Standmixer: Knochen, harte Lebensmittel wie Rüben etc.
- Benutzen den Standmixer nicht leer (ohne Lebensmittel).

DE

Gebrauch des Standmixers

1. Schließen Sie das Stromkabel des Geräts an eine Netzsteckdose an. Ihr Gerät ist jetzt einsatzbereit.
2. Wenn der Standmixer und dessen Deckel richtig zusammengebaut sind, drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf eine für die jeweilige Zubereitung geeignete Stufe (von „1“ bis „8“ oder „P“). Lesen Sie dazu die Tabelle im Abschnitt **Gebrauchsanleitung des Standmixers**.
3. Es kann vorkommen, dass manche Zutaten sich im Standmixer verklemmen, in diesem Fall schalten Sie das Gerät ab und verwenden einen Schaber um sie zu lösen.
4. Nach dem Gebrauch drehen Sie den Ein-/Aus-Knopf auf „0“ (Aus) und ziehen dann den Stecker des Geräts aus der Steckdose.



PULSE-Funktion: Mit dieser Funktion ist es möglich impulsweise zu mixen, um das Ergebnis einer Zubereitung bis zum gewünschten Feinheitsgrad zu steuern. Halten Sie den Geschwindigkeitsregler auf der Position „P“. Sobald Sie den Knopf loslassen, steht das Gerät still. Arbeiten Sie mit maximal 10 Sekunden langen Impulsen.

Bedienungsanleitung des Standmixers

Geschwindigkeit	Art der Mischung
1-2-3	Zubereitung von Suppen, Brei, Püree, Kompott, Fruchtsaucen etc. aus mittelharten Zutaten.
4-5-6-7-8	Zubereitung von Smoothies, Milchshakes etc. aus weichen Zutaten.
P	Zum impulsweisen Mixen von Zubereitungen.

- Die Zutaten müssen vorab entsteint, von Sehnen und Nerven befreit und in kleine Stücke geschnitten werden, bevor man sie in den Standmixer gibt.
- Wenn Sie große Mengen an festen Lebensmitteln mixen/hacken müssen, teilen Sie diese in kleine Portionen ein und mixen diese nacheinander.

- Manche Zubereitungen lassen sich mit einem Standmixer nicht richtig durchführen:
 - Eiweiß zu Eischnee schlagen,
 - Sahne steif schlagen,
 - Kartoffeln pürieren,
 - Rohes Fleisch zu Hackfleisch zerkleinern,
 - Teig kneten,
 - Frucht- und Gemüsesäfte herstellen.
- Mit dem Dosierverschluss ist es jederzeit möglich, Flüssigkeiten oder andere Zutaten hinzuzufügen, ohne das Gerät auszuschalten. Entfernen Sie den Dosierverschluss aus dem Deckel (indem sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen). Achten Sie darauf, dass die empfohlenen Höchstmengen nicht überschritten werden.

Demontage des Standmixers

Wenn Ihre Zubereitung abgeschlossen ist und das Gerät stillsteht:

1. Drehen Sie den Standmixer gegen den Uhrzeigersinn, um ihn zu entriegeln.
2. Heben Sie den Standmixer vorsichtig an, wobei Sie ihn am Griff halten.
3. Nehmen Sie den Deckel vom Standmixer ab.

reinigung und wartung

Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör sofort nach Gebrauch, um das Antrocknen von Lebensmitteln zu verhindern.

ACHTUNG!

- Schalten Sie das Gerät ab (Ein-/Aus-Knopf steht auf „0“) und trennen das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie es reinigen.
- Die Klingen des Standmixers sind geschärft. Es ist zwingend erforderlich, besondere Vorsichtsmaßnahmen zu ergreifen um sich nicht zu verletzen, wenn Sie damit hantieren.
- Versuchen Sie nicht, die am Standmixer angebrachten Klingen zu demontieren. Aus Gründen der Nutzungssicherheit sind diese nicht abnehmbar.
- Das Stromkabel, den Stecker oder den Motorblock niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine scheuernden Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme.
 - Das Gerät und die abnehmbaren Teile des Standmixer sind nicht spülmaschinenfest.
 - Einige Lebensmittel führen zu einer Verfärbung des Kunststoffes. Das ist normal. Dies hat keine Auswirkung auf den Kunststoff und beeinträchtigt den Geschmack der Lebensmittel nicht. Reiben Sie das Zubehör mit einem weichen, mit etwas Pflanzenöl getränkten Tuch ab, um die Verfärbung zu entfernen. Führen Sie dann die Reinigung wie gewohnt durch.

Motorblock und Stromkabel

- Wischen Sie den Motorblock mit einem weichen, leicht angefeuchteten Schwamm ab und trocknen ihn dann mit einem weichen Tuch gründlich ab.
- Hartnäckige Flecken können mit einem feuchten Schwamm und eventuell ein wenig nicht scheuerndem Reinigungsmittel (zum Beispiel Geschirrspülmittel) entfernt werden.
- Alle am Stromkabel haftenden Lebensmittlrückstände mit einem weichen, trockenen Tuch entfernen.

Abnehmbare Teile

- Waschen Sie die abnehmbaren Teile mit einem weichen (nicht scheuernden) Schwamm und warmem Wasser mit Geschirrspülmittel. Mit klarem Wasser abspülen und dann mit einem weichen Tuch gründlich trocknen.
- Folgende Teile sind spülmaschinenfest: die Metall-Rührschüssel, der Schneebesen, der Flachrührer, der Kneithaken und der Spritzschutzdeckel.

Spezifische Reinigung des Standmixers

- Zur vollständigen Reinigung des Standmixers gießen Sie Wasser in den Krug (ohne den angegebenen Maximal-Füllstand zu überschreiten) und geben ein paar Tropfen Geschirrspülmittel dazu. Schließen Sie den Deckel und lassen das Gerät einen Moment lang laufen, wobei Sie eine Geschwindigkeitsstufe oder den Modus „P“ (Pulse) auswählen. Lesen Sie dazu den Abschnitt **Gebrauch des Standmixers**.
- Spülen Sie danach den Krug mit klarem Wasser aus und trocknen ihn mit einem weichen und trockenen Tuch gründlich ab.
- Achten Sie darauf, dass der Standmixer vollkommen trocken ist, bevor Sie ihn wieder auf den Motorblock setzen.

inhoudsopgave

uw product	61
Inhoud van de doos	61
Technische kenmerken	61
ingebruikname	62
Voor het eerste gebruik	62
Veiligheidssysteem	62
Instellen van de snelheid	62
Mengkom verlichting	62
gebruik met de mengkom	63
Montage van de mengkom	63
Belangrijke aanbevelingen voor het gebruik van de mengkom	65
Gebruik met de mengkom	65
Gebruik van de accessoires van de mengkom	66
Demontage van de mengkom	67
gebruik van de blender	68
Montage van de blender	68
Belangrijke aanbevelingen voor het gebruik van de blender	69
Gebruik van de blender	70
Gebruikershandleiding voor de blender	70
Demontage van de blender	71
reiniging en onderhoud	72
Motorblok en voedings snoer	73
Verwijderbare onderdelen	73
Specifieke reiniging van de blender	73

uw product

Inhoud van de doos

- 1 multifunctionele keukenrobot
- 1 metalen mengkom
- 1 ballonklopper in inox
- 1 deeghaak
- 1 platte klopper
- 1 deksel tegen het spatten
- 1 blender met deksel en doseerdop van 50 ml
- 1 handleiding

Technische kenmerken

- Vermogen: 600 W max
- Voeding: 220 - 240 V~ 50-60 Hz
- 8 snelheden + functie " Pulse "
- Max. inhoud van de mengkom: 5 L
- Antislip poten
- Motor met riemaandrijving
- Vaatwasserbestendige accessoires
- Meegeleverde accessoires: 1 ballonklopper, 1 deeghaak, 1 platte klopper, 1 deksel tegen het spatten, 1 blender
- Plastic blender met aanduidingen van 1,25 L en 4 messen in inox en deksel met doseerdop van 50 mL

ingebruikname

Voor het eerste gebruik

1. Haal het toestel en de accessoires voor het eerste gebruik uit de verpakking.
2. Reinig alle onderdelen van de blender, behalve het motorblok, goed met zeepsop.
3. Spoel met helder water en wrijf zorgvuldig droog met een zachte doek.
4. Zorg ervoor dat de accessoires goed droog zijn voor u ze opnieuw in het toestel plaatst en ze gebruikt.
5. Zie paragraaf "**Reiniging en onderhoud**" voor de te respecteren reinigingsvoorschriften.

Veiligheidssysteem

Het toestel heeft veiligheidssensoren die ervoor zorgen dat het toestel niet kan werken wanneer de scharnierarm naar achter wordt gekanteld voor en tijdens het gebruik. Het toestel kan echter niet werken indien het deksel van de sokkel voor de blender (4) niet correct geplaatst is. De blender werkt niet indien hij niet correct op het motorblok met het deksel geplaatst is.

Instellen van de snelheid

- Met de snelheidskiezer kan u de snelheid aanpassen aan het gewenste soort bereiding.
- Draai de snelheidskiezer met de klok mee om van positie "0" (stop) tot aan snelheid "8" (hoogste snelheid) te gaan.
- Draai de knop tegen de klok in en houd hem in deze richting om de functie "P" (Pulse) (mengen door pulsen) te gebruiken.
- Het toestel start wanneer de snelheidskiezer geactiveerd wordt.
- Zet om het toestel uit te schakelen de snelheidskiezer op positie "0" (stop).

Mengkom verlichting

Er is een verlicht lampje (5) onder de scharnierarm van de motor. Hij geeft aan in welke toestand uw keukenrobot verkeert:

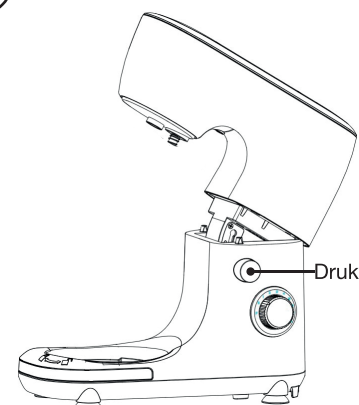
- » knipperend licht wanneer het toestel ingeschakeld is maar niet werkt,
- » lichtje aan wanneer de robot werkt,
- » lichtje uit wanneer het motorblok open staat.

gebruik met de mengkom

Montage van de mengkom

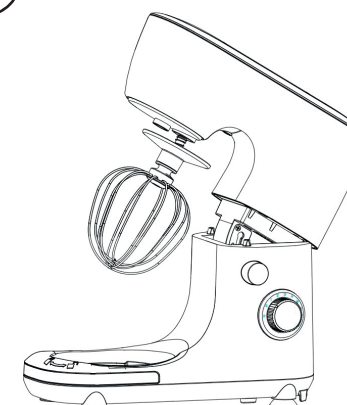
OPGELET! Zorg ervoor dat het toestel uitgeschakeld is en de stekker uitgetrokken voor u het toestel monteert (snelheidskiezer in positie "0").

1



Open de robot door op de ontgrendelingsknop van de arm te drukken. Om de metalen kom te plaatsen, plaatst u ze op de voet en draait u ze met de klok mee met behulp van de aanduidingen voor een optimale bevestiging.

2



Duw het gewenste accessoire volledig op de rotatie-as door de inkepingen van het accessoire te doen overeenkomen met de staafjes van de as. Houd het accessoire ingedrukt en draai een kwart draai met de klok mee tot de staafjes van de as vergrendeld zitten in de inkepingen van het accessoire.

3



Druk opnieuw op de ontgrendelingsknop van de arm en begeleidt hem tot aan de metalen kom. Zorg ervoor dat de accessoires niet over de onderkant van de kom schrapen.

4



Plaats tenslotte het deksel op de metalen kom. Het deksel heeft een opening waardoor u voedingsmiddelen aan de kom kan toevoegen tijdens het gebruik.

6

Het is niet verplicht het deksel te plaatsen. Het vermijdt enkel spatten en morsen.

Belangrijke aanbevelingen voor het gebruik van de mengkom

- Laat het toestel met de mengkom niet ononderbroken werken voor meer dan **6 minuten**. Laat het toestel **10 minuten** rusten vooraleer u het opnieuw gebruikt.
- Meng niet meer dan 800 g bloem in de mengkom (hoeveelheid die met dit toestel niet overschreden mag worden).

Gebruik met de mengkom

1. Stop de stekker van het voedings snoer van het toestel in een stopcontact. Uw toestel is nu klaar voor gebruik.
2. Wanneer de kom juist in elkaar gezet is, zet u de snelheidskiezer op een aangepaste snelheid (van 1 tot 8, of "P") afhankelijk van het soort bereiding. Zie de tabel in de paragraaf **Gebruikershandleiding van de mengkom**.
3. Wanneer u klaar bent, zet u de aan/uit-knop op positie "0" (stop). Trek dan de stekker uit het stopcontact.

6

Pulse-functie: Met deze functie kan u door pulsen mengen om het resultaat van een bereiding. Zo heeft u controle over hoe fijn u de voedingsmiddelen wil hakken. Houd de snelheidskiezer in positie **P**. Zodra u de knop loslaat, stopt het toestel. Werk telkens met pulsies van maximum 10 seconden.




Opmerking: Een te grote hoeveelheid voedingsmiddelen in de mengkom, gebruik van het verkeerde accessoire of een te hoge snelheid kunnen oververhitting van het toestel veroorzaken. Het toestel stopt dan vanzelf met werken.

Plaats de snelheidskiezer in positie "0" (stop). Trek de stekker uit. Haal de voeding uit de kom. Laat het toestel minstens 10 minuten afkoelen voor u het opnieuw gebruikt.

Gebruik van de accessoires van de mengkom

**OPGELET: Plaats niet te veel in het toestel!
Risico op letsels, spatten of schade bij te grote
hoeveelheid voeding!**

Respecteer de maximum snelheden die in de tabel hieronder vermeld worden, afhankelijk van het type accessoire.

Accessoire	Snelheid	Soort mengeling
Deeghaak 	1-3	KNEDEN / VERMALEN Pasta en zware bereidingen (brooddeeg, kruimeldeeg.)
Platte klopper 	1-4	KLOPPEN / MENGEN Pasta en gemiddelde bereidingen (pannenkoekendeeg, taartdeeg, enz.)
Garde 	1-8	OPKLOPPEN Pasta en lichte bereidingen (eiwitten tot sneeuw kloppen, mousses, room, mayonaise, sauzen enz.) - Om eiwitten tot sneeuw te kloppen of room te kloppen, dient u een hoge snelheid te kiezen: ("6," "7" of "8"). - Om een saus of een delicate bereiding te maken, selecteert u een lagere snelheid ("4" of "5").
	P	Om bereidingen met pulsen te vermengen

Opmerkingen:

- Bij het kneden kan de bloem aan de binnenkant van de kom plakken. U dient dan het toestel te stoppen, het deksel van de kom te verwijderen en de bloem van de binnenwand te krabben met een spatel om het deeg optimaal te kneden.
- Tijdens de bereiding kan u ingrediënten toevoegen door de opening van het transparante deksel van de mengkom.

Demontage van de mengkom

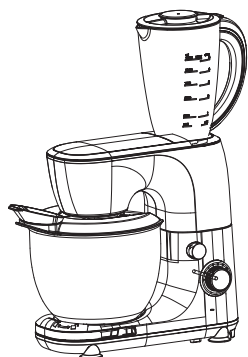
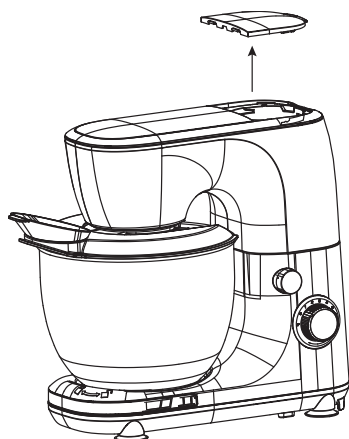
Wanneer de bereiding klaar is en het toestel gestopt is:

1. Verwijder het deksel om spatten te voorkomen.
2. Druk op de knop om te vergrendelen / ontgrendelen van de scharnierarm. Kantel de arm naar boven.
3. Duw het gebruikte accessoire (garde, deeghaak of platte klopper) naar de bovenkant van de as. Draai een kwart toer met de klok mee om te ontgrendelen. Verwijder het vervolgens door het naar beneden te trekken.
- 4.
5. Verwijder de mengkom door voorzichtig tegen de klok in te draaien om ze te ontgrendelen. Til ze dan voorzichtig op.
6. Maak de accessoires schoon (Zie paragraaf **Reiniging en onderhoud**).

gebruik van de blender

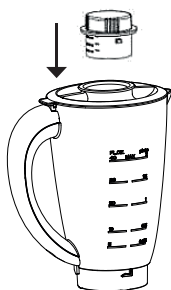
Montage van de blender

1. Plaats de keukenrobot steeds op een vlak en stabiel oppervlak.
2. Breng de scharnierarm naar beneden. Verwijder het deksel door het langs achter op te richten, zoals aangegeven wordt op de figuur hiernaast.
3. Plaats de blender op de steun met het handvat naar achter. Draai lichtjes met de klok mee om te vergrendelen. Zorg ervoor dat de blender goed vaststaat.



Opmerking: De blender heeft een dubbel vergrendelingssysteem: op het deksel en onder de blender. Indien die verkeerd geplaatst is, functioneert de blender niet.

4. Verwijder het deksel van de blender om de ingrediënten erin te doen (zie paragraaf **Belangrijke raad voor u de blender gebruikt** voor de voorzorgen die u moet nemen).
5. Plaats vervolgens het deksel terug. Draai het met de klok mee tot het volledig vergrendeld is. Sluit de vulopening met de doseerdop.
6. Zorg dat de snelheidskiezer in positie "0" (stop) staat voor u de stekker insteekt en het toestel doet werken.



Belangrijke aanbevelingen voor het gebruik van de blender

OPGELET!

- De blender heeft scherpe messen. Wees voorzichtig!
- Laat de blender niet langer dan **1 minuut** ononderbroken werken. Laat de blender minstens **10 minuten** rusten vooraleer u hem opnieuw gebruikt.
- Stop geen spatel of ander keukengerei in het recipiënt wanneer het toestel werkt. Enkel wanneer het toestel uit staat, kunt u een spatel of ander keukengerei in het recipiënt stoppen.
- Plaats geen erg warme bereidingen (warmer dan 70°C) in de blender.
- Gebruik de mode Pulse niet bij warme bereidingen. Risico op brandwonden!
- Plaats altijd eerst de vaste ingrediënten erin en dan de vloeibare.
- Giet niet meer dan 1,25 L vloeistof in de blender.
- We raden af rauw vlees of rauwe vis in het toestel te gebruiken. Gelieve deze vooraf te koken vooraleer ze aan de kom toe te voegen.
- Plaats volgende elementen nooit in de blender: botten, harde voedingsmiddelen zoals rapen, enz.
- Gebruik de blender niet leeg (zonder voedingsmiddelen).

Gebruik van de blender

1. Steek de stekker van het toestel in een stopcontact. Uw toestel is nu klaar voor gebruik.
2. Wanneer de blender en het deksel juist geplaatst zijn, draait u de snelheidskiezer tot de aangepaste snelheid (van "1" tot "8" of , "P") afhankelijk van het soort bereiding. Zie de tabel in de paragraaf **Gebruikershandleiding van de blender**.
3. Het is mogelijk dat sommige ingrediënten geblokkeerd worden in de blender. Stop dan het toestel en gebruik een spatel om ze los te maken.
4. Wanneer u klaar bent, zet u de aan/uit-knop op positie "0" (stop). Trek dan de stekker uit het stopcontact.

6

Pulse-functie: Met deze functie kan u door pulsen mengen. Zo heeft u controle over hoe fijn u de voedingsmiddelen wil hakken. Houd de snelheidskiezer in positie **P**. Zodra u de knop loslaat, stopt het toestel. Werk telkens met pulsies van maximum 10 seconden.

Gebruikershandleiding voor de blender

Snelheid	Soort mengeling
1-2-3	Bereiding van soepen, pap, puree, compotes, coulis, enz. op basis van gemiddeld harde ingrediënten.
4-5-6-7-8	Bereiding van smoothies, milkshakes, enz. op basis van zachte ingrediënten.
P	Om bereidingen met pulsen te vermengen.

- De ingrediënten moeten vooraf ontpit of ontzenuwd worden en in kleine stukjes gesneden worden voor ze in de blender geplaatst kunnen worden.
- Wanneer u grote hoeveelheden vaste etenswaren moet mixen/hakken, dient u dit kleine portie per kleine portie te doen.
- Bepaalde bereidingen kunnen niet correct in een blender gemaakt worden:
 - Eiwit tot sneeuw kloppen,
 - Room opkloppen,
 - Aardappelpuree maken,
 - Rauw vlees vermalen,
 - Deeg kneden,
 - Fruit en groenten persen.

- Met de doseerdop kan u op gelijk welk moment vloeistoffen of andere ingrediënten toevoegen zonder het toestel te moeten stoppen. Verwijder de doseerdop van het deksel (door tegen de klok in te draaien). Overschrijd de aangeduide maximum hoeveelheden niet.

Demontage van de blender

Wanneer de bereiding klaar is en het toestel gestopt is:

1. Draai de blender tegen de klok in om te ontgrendelen.
2. Til de blender lichtjes op aan de handgreep.
3. Verwijder het deksel van de blender.

71

reiniging en onderhoud

Reinig het toestel en de accessoire onmiddellijk na gebruik om te vermijden dat de voedingswaren erop opdrogen.

OPGELET!

- Zet het toestel uit (aan/uit-knop in positie "0") en trek de stekker van het toestel uit het stopcontact voor u het toestel reinigt.
- De messen van de blender zijn scherp. Wees erg voorzichtig wanneer u ze vastneemt om verwondingen te vermijden.
- Probeer de messen van de blender niet los te maken. Om veiligheidsredenen kunnen ze niet verwijderd worden.
- Dompel het voedings snoer, de stekker of het motorblok nooit onder in water of een andere vloeistof.
- Gebruik geen schuurmiddelen of schuursponzen voor de reiniging.
- Het toestel en de verwijderbare onderdelen van de blender zijn niet vaatwasserbestendig.
- Bepaalde voedingsmiddelen doen de kunststof verkleuren. Dit is normaal. Dit heeft geen enkele invloed op de kunststof en de smaak van de voedingsmiddelen. Wrijf de desbetreffende accessoire in met een zachte doek die licht in plantaardige olie is gedrenkt om de verkleuring te laten verdwijnen. Ga vervolgens over tot de gebruikelijke reiniging.

Motorblok en voedings snoer

- Wrijf het motorblok schoon met een licht vochtige zachte spons en droog het vervolgens zorgvuldig af met een zachte doek.
- Hardnekkige vlekken kunnen worden verwijderd met een vochtige spons en eventueel een beetje niet-schurend reinigingsmiddel (vaatwasmiddel bijvoorbeeld).
- Verwijder alle voedselresten van het voedings snoer met een zachte en droge doek.

Verwijderbare onderdelen

- Was de verwijderbare onderdelen met een zachte spons (geen schuurspons) en warm water met afwasmiddel. Spoel met helder water en wrijf zorgvuldig droog met een zachte doek.
- De volgende onderdelen mogen in de vaatwasser gewassen worden: de metalen mengkom, de garde, de platte klopper, de deeghaak en het deksel om spatten te vermijden.

Specifieke reiniging van de blender

- Om de blender volledig schoon te maken, giet u water in de kom van de blender (zonder het aangeduide maximumniveau te overschrijden) en voegt u enkele druppels afwasmiddel toe. Sluit het deksel. Laat het toestel eventjes werken door een snelheid of modus "P" (Pulse) te kiezen. Ga naar het hoofdstuk **Gebruik van de blender**.
- Spoel vervolgens de kom van de blender met schoon water. Droog ze zorgvuldig af met een zachte en droge doek.
- Let erop dat de blender volledig droog is voor u hem opnieuw op het toestel plaatst.

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.



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 weggegooid worden maar moet naar een specifiek inzamelpunt teruggebracht worden. De gemeentes (vuiltoortplaatsen) of de verkooppunten stellen inzamelsystemen 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.



* 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, un uso indebido o un 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 (kassickett geldt als bewijs). De garantie dekt geen gebreken of schade die voortvloeien uit een onjuiste installatie, een onjuist gebruik of de normale slijtage van het product.

essentiel



Art. 8010931
Ref. ERP 4

SERVICE RELATION CLIENTS /
Customer Relations Department /
Servicio de Atención al Cliente /
Kundenservice / Klientenafdeling

Avenue de la Motte
CS 80137
59811 Lesquin cedex

FABRIQUÉ EN R.P.C. /
Made in China / Fabricado en R.P.C. /
Hergestellt in VR China / Gefabriceerd in VRC.

SOURCING & CREATION
Avenue de la Motte
59810 Lesquin - FRANCE



FR
Cet appareil
et ses accessoires
se recyclent

À DÉPOSER
EN MAGASIN
OU
À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE

Points de collecte sur www.quefairemedechets.fr
Privilegiez la réparation ou le don de votre appareil !