



---

**Bedienungsanleitung  
Instruction Manual  
Instrukcja obsługi  
Handleiding  
Mode d'emploi  
Manual de instrucciones**

---



**LEISTUNGSSTARKE KÜCHENMASCHINE  
POWER KITCHEN MACHINE  
NIEZBĘDNE URZĄDZENIE KUCHEENNE  
MULTIFUNCTIONELE FOODPROCESSO  
ROBOT PETRIN MULTIFONCTION  
BATIDORA MULTIFUNCIÓN**

**PKM-1800BG**

Dieser leistungsstarke Standmixer mit Planetenrührwerk hat die Kapazität und Präzision einer hochwertigen Küchenmaschine, kann das schwerste Vollkornbrot durchkneten und ist für ein breites Spektrum von Anwendungen einsetzbar. Unterschiedliche Geschwindigkeitsstufen dienen dem Schlagen von Pudding, Sahne, Schaumgebäck und so weiter.

Hinzu kommt, dass dieser Mixer mit Rührfunktion mehr Lebensmittel zubereiten kann und Ihnen ein Plus an Komfort und Zeiteinsparung bietet.

Mit anderen Worten - dieser leistungsstarke Standmixer bereitet locker-luftige Mahlzeiten, Snacks und Desserts zu und bringt gute Laune in die Küche.

## **ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE**

Lesen Sie die Betriebsanleitung sorgfältig, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen und bewahren Sie die Anleitungen für die Zukunft auf.

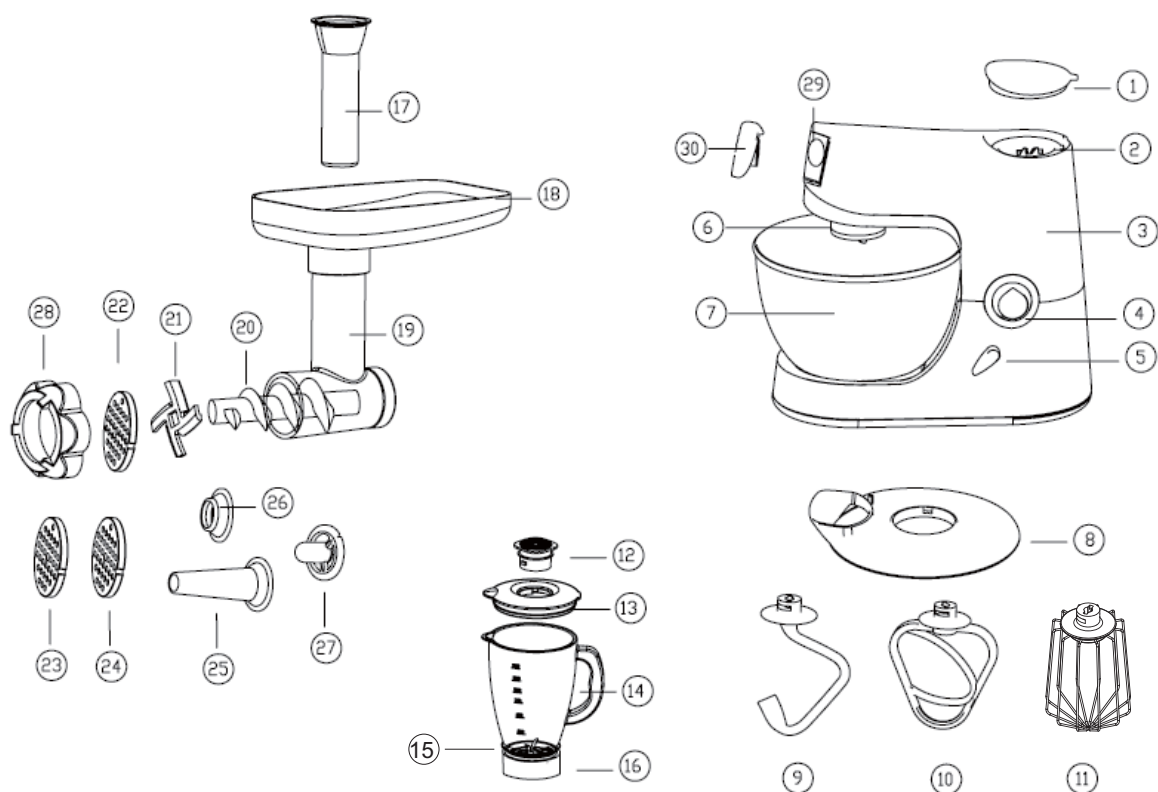
- Dieses Gerät ist nur für den Einsatz im Haushalt geeignet.
- Tauchen Sie diese Maschine niemals in Flüssigkeiten ein und stoßen Sie es nicht an scharfe Kanten. Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen. Wenn das Gerät feucht oder nass ist, sofort den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Trennen Sie das Produkt immer von der Stromversorgung, wenn es unbeaufsichtigt ist sowie vor der Montage, Demontage und Reinigung.
- Verhindern Sie, dass Kinder oder andere Personen, die nicht wissen wie diese Maschine betrieben wird, dass Sie diese verwenden, sofern Sie nicht unter Aufsicht stehen. Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kindern) mit reduzierten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen geeignet, es sei denn sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt und angeleitet.
- "Dieses Gerät kann von Kindern ab acht Jahren und älter sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten bzw. Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, sofern sie zuvor in der sicheren Benutzung des Geräts unterwiesen worden sind und die einhergehenden Gefahren verstehen.  
Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.
- Reinigungs- und Instandhaltungsmaßnahmen dürfen nur von Kindern über 8 Jahren und unter Aufsicht durchgeführt werden.

- Gerät und Kabel dürfen nicht in die Hände von Kindern unter 8 Jahren gelangen."
- Das Gerät ist nicht dafür vorgesehen, über eine externe Zeitschaltuhr oder separate Fernbedienung gesteuert zu werden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Halten Sie Ihre Finger fern von beweglichen Teilen und Anbaugeräten. Stecken Sie Ihre Finger etc. niemals in einen Scharniermechanismus.
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile.
- Um die Sicherheit Ihrer Kinder sicherzustellen, halten Sie bitte jegliches Verpackungsmaterial (Plastikbeutel, Kisten, Polystyrol etc.) aus ihrer Reichweite.
- Manipulieren Sie keine Sicherheitsschalter.
- Stecken Sie nicht in die drehbaren Haken, während die Maschine in Betrieb ist.
- Stellen Sie die Maschine auf eine glatte, ebene und stabile Arbeitsoberfläche.
- Achten Sie darauf, wenn Sie den Schwenkarm dieses Geräts im Falle von Stößen hochklappen.

## **VOR DEM STROMANSCHLUSS**

- Überprüfen Sie bitte vor dem Stromanschluss, über die Versorgungsart und die Netzspannungen mit den auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Details übereinstimmen.
- Bei Erstverwendung entfernen Sie die Kunststoffbeutel. Reinigen Sie die Armaturen.

# IHRE KÜCHENMASCHINE IM ÜBERBLICK



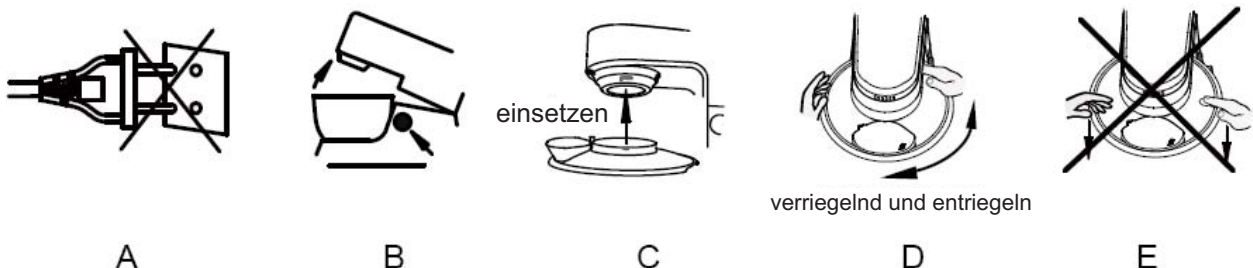
<b>1</b>	Deckel des Mixerausgang	<b>11</b>	Schlagbesen	<b>21</b>	Schneidmesser
<b>2</b>	Mixerausgang	<b>12</b>	Becher des Mixerdeckels	<b>22</b>	Filter mit kleinen Löchern
<b>3</b>	Motoreinheit	<b>13</b>	Mixerdeckel	<b>23</b>	Filter mit mittelgroßen Löchern
<b>4</b>	Geschwindigkeitswähler	<b>14</b>	Mixergefäß	<b>24</b>	Filter mit großen Löchern
<b>5</b>	Verschlussriegel	<b>15</b>	Dichtungsring	<b>25</b>	Langer Wurstfüller
<b>6</b>	Zubehörausgang	<b>16</b>	Messersatz des Mixers	<b>26</b>	Kleiner Wurstfüller
<b>7</b>	Mischschüssel	<b>17</b>	Speisepresse	<b>27</b>	Fixierer des Wurstfüllers
<b>8</b>	Schüsseldeckel	<b>18</b>	Ablage	<b>28</b>	Fixierer der Zubehörverriegelung
<b>9</b>	Knethaken	<b>19</b>	Rohr des Fleischzerkleinerers	<b>29</b>	Ausgang des Fleischzerkleinerers
<b>10</b>	Rührbesen	<b>20</b>	Spiralförmige Presse	<b>30</b>	Abdeckung

## VERWENDUNG DER MISCHSCHÜSSEL

1. Drücken Sie den Verschlussriegel herunter, um den Schwenkarm hochzuklappen.
2. Stellen Sie die Mischschüssel in das Gehäuse und drehen Sie die Schüssel bis Sie einrastet.
3. Setzen Sie den Schüsseldeckel auf und dann den Knethaken / Rührbesen / Schlagbesen in den Zubehörausgang. Stellen Sie sicher, dass das Zubehör richtig eingesteckt ist.
4. Geben Sie nun Ihre Zutaten durch den Schüsseldeckel .
5. Drücken Sie den Verschlussriegel erneut herunter und drücken Sie gleichzeitig den Schwenkarm herunter damit dieser in der Einheit einrastet
6. Drehen Sie den Geschwindigkeitswähler, um die Maschine zu starten und die richtige Geschwindigkeit einzustellen.
7. Drehen Sie nach dem Betrieb den Geschwindigkeitswähler zurück auf die Position „0“, um die Maschine zu stoppen. Ziehen Sie dann den Netzstecker.
8. Drücken Sie den Verschlussriegel erneut herunter, um dann den Knethaken / Rührbesen / Schlagbesen , Schüsseldeckel und dann die Mischschüssel zu entfernen.
9. Die Mischung kann jetzt mit Hilfe eines Spatels freigegeben und aus der Mischschüssel entfernt werden.
10. Reinigen Sie die unter „Reinigung“ beschriebenen Teile.

## Montage / Demontage des Zubehörs

### I ) Schüsseldeckel



- A) Ziehen Sie vor der Montage /Demontage des Schüsseldeckels den Netzstecker
- B) Drücken Sie die Taste und klappen Sie den Schwenkarm hoch
- C) Montage -- Setzen Sie den Deckel in den Ausgang des Arm und

drehen Sie diesen nach rechts

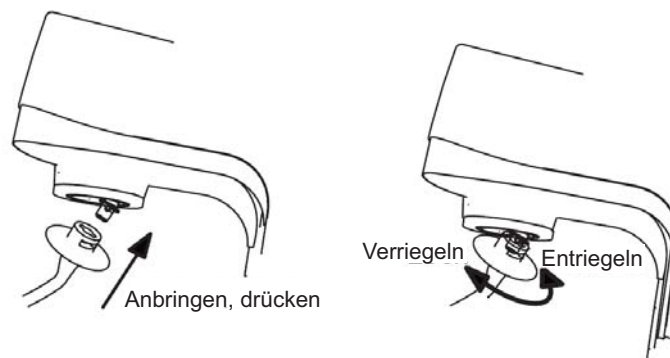
D) Demontage – Drehen Sie den Deckel nach links

E) Demontieren Sie den Deckel nicht wie in Abbildung E.

## II ) Knethaken / Rührbesen / Schlagbesen

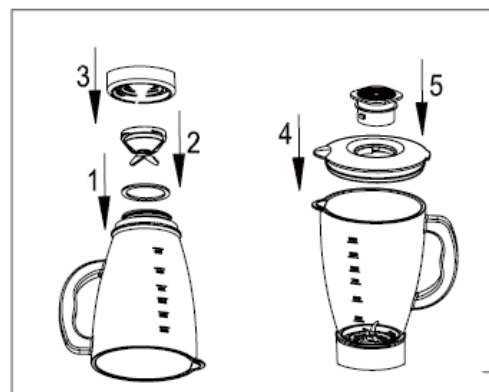
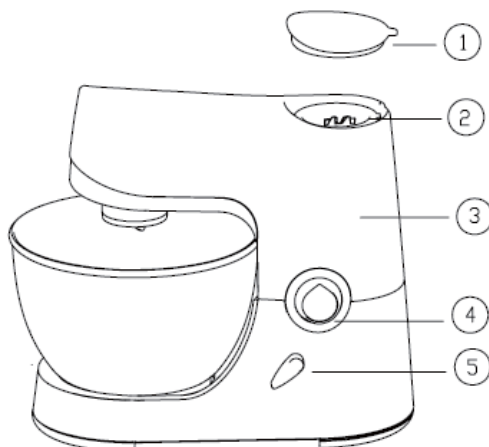
Die Montage- oder Demontageweg wie nachstehend:

- Stecken Sie das Zubehör in den Stift des Zubehörausgang und drücken Sie es dann in die Stiftverriegelung.
- Nach rechts drehen zum Verriegeln
- Nach links drehen zum freigeben / entriegeln



## III ) Mixer

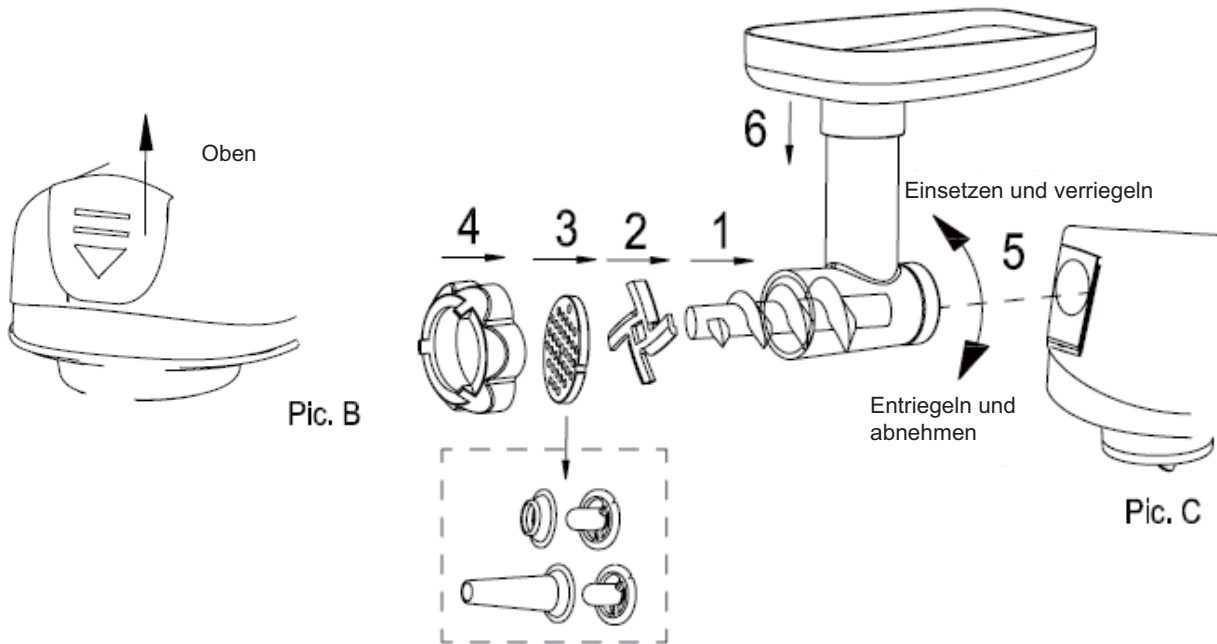
- Nehmen Sie den Deckel ab (Nr.1)
- Platzieren Sie den Mixer im Mixerausgang (Nr. 2),
- Drehen Sie das Mixergefäß nach rechts, um das Gefäß auf der Motoreinheit zu verriegeln (Nr. 3),
- Demontieren Sie das Mixergefäß nachdem der Motor gestoppt ist.
- Drehen Sie das Mixergefäß nach links, um den Mixer vom Mixerausgang freizugeben ( Nr. 2)
- Decken Sie den Deckel in der Motoreinheit ab (Nr. 3)




Pic. A

#### IV) Fleischzerkleinerer / Wursthhersteller

- Nehmen Sie die Abdeckung von der Steckdose ab wie in Abb. B
- Montieren Sie den Fleischzerkleinerer wie in der nachstehenden Abbildung C
- Wechseln Sie den Filter (Nr. 3) mit dem Wurstfüller, der Wursthhersteller wird bereit sein



Geschwindigkeitsdrehzahl	Verwendung	Mischart
Vorderseite 1/3 der gesamten Geschwindigkeit	<p><b>Knethaken</b></p> 	<p><b>Schwere Mischungen</b> (z.B. Brot oder Mürbeteig)</p> <p><b>BASISREZEPTTIPPS:</b></p> <p>*** Zutaten: Max 1000g starkes Hefebrotmehl; 700 ml Wasser (Mehlgewicht : Wassergewicht= 1 : 0,7)</p> <p>*** Betrieb:</p> <p>** Verriegeln Sie den Deckel gut ** Stecken Sie den Knethaken in das Gehäuse und stellen Sie sicher, dass er gut eingesteckt ist. ** Geben Sie das starke Hefebrotmehl in die Mischschüssel und dann die restlichen Zutaten hinzu ** Starten Sie den Rührer für 15 Sekunden bei niedriger Geschwindigkeit ** Etwa 3-5 Minuten bei schnellerer bis zur 1/3 max Geschwindigkeit (die Betriebszeit hängt von der Art und Menge der Speisen ab)</p>

<p><b>Vorderseite 1/2 der gesamten Geschwindigkeit</b></p>	<p><b>Rührbesen</b></p> 	<p><b>Mittelschwerre Mischungen</b> (z.B. Crepes oder Biskuitteig) <b>BETRIEB:</b> ** Verriegeln Sie den Deckel gut ** Stecken Sie den Rührbesen in das Gehäuse und stellen Sie sicher, dass er gut eingesteckt ist. ** Starten Sie den Rührer für 30 Sekunden bei niedriger Geschwindigkeit ** Etwa 2,5 Minuten bei schnellerer bis zur 1/2 max. Geschwindigkeit (die Betriebszeit hängt von der Art und Menge der Speisen ab)</p>
<p><b>Vorderseite 1/2 der gesamten Geschwindigkeit</b></p>	<p><b>Schlagbesen</b></p> 	<p><b>Leichte Mischungen</b> (z.B. Sahne, Eiweiß, Puddingpulver) <b>BASISREZEPTTIPPS:</b> *** Zutaten:4 Eiweiß *** Betrieb: ** Verriegeln Sie den Deckel gut ** Stecken Sie den Schlagbesen in das Gehäuse und stellen Sie sicher, dass er gut eingesteckt ist. ** Geben Sie das Eiweiß in die Mischschüssel ** Starten Sie den Schlagbesen etwa 5 Minuten auf der schnellsten / Max Geschwindigkeit. (die Betriebszeit hängt von der Art und Menge der Speisen ab)</p>
<p><b>Min. Geschwindigkeit</b></p>	<p><b>Fleischzerkleinerer Wursthersteller</b></p>	<p>Verwenden Sie die min. <b>Geschwindigkeit</b> für das beste Ergebnis des Fleischzerkleinerers und den Wursthersteller</p>
<p><b>P</b></p>	<p><b>Rührbesen Knethaken Schlagbesen Mixer</b></p>	<p>Verwenden Sie „P“ (Impulsgeschwindigkeit) für 1. Ein Schuss / schneller Betrieb 2. Legen Sie den besten Standort fest, um zur <b>Montage</b> oder <b>Demontage</b> des Zubehörs <b>( Keine Notwendigkeit diese Geschwindigkeit für den Fleischzerkleinerer / Wursthersteller zu verwenden )</b></p>



## REINIGUNG

1. Ziehen Sie vor dem Reinigen des Gerätes das Stromkabel aus der Steckdose.
2. Tauchen Sie das Motorgehäuse niemals in Wasser!
3. Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel.
4. Wischen Sie die Außenseite des Gehäuses nur mit einem feuchten Tuch ab.
5. Komponenten, die mit Lebensmitteln in Berührung gekommen sind, können mit Seifenwasser gereinigt werden.
6. Lassen Sie die Teile gründlich trocknen, bevor Sie das Gerät wieder zusammenbauen.

## TECHNISCHE DATEN

Nennspannung: 220-240V, 50/60Hz

Stromverbrauch: 1200W



## UMWELTGERECHTE ENTSORGUNG



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

Die WEEE-Richtlinie (von engl.: Waste of Electrical and Electronic Equipment; deutsch: Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall) (2002/96/EC) wurde etabliert, um Produkte unter Verwendung der bestmöglichen Recyclingtechniken wiederzuverwerten, um die Auswirkungen auf die Umwelt zu minimieren, gefährliche Substanzen zu behandeln und weitere Deponien zu vermeiden. Wenden Sie sich für weitere Informationen über die korrekte Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall bitte an Ihre örtlichen Behörden.

This heavy duty Stand Mixer has the power, capacity, precision and planetary mixing action ensure efficient mixing and beating, not only can knead even the toughest whole grain bread, also has a sufficient wide range usage. Different speed is engineered for whipping custards, cream, meringues and so on.

What is more, this mixer with blending & meat grinding function, which will enlarge your food preparation range and make all convenient and ready in a short time.

In words, with this heavy duty stand mixer you could prepare the meals, snack, and desserts and so on.

## **GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS**

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions for future reference.

- This appliance is suitable for household use only.
- Never dip machine into any liquid and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.
- Always disconnect the product from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Avoid children or other people who do not know the operation of this machine to use it, unless they are under proper instruction.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance.

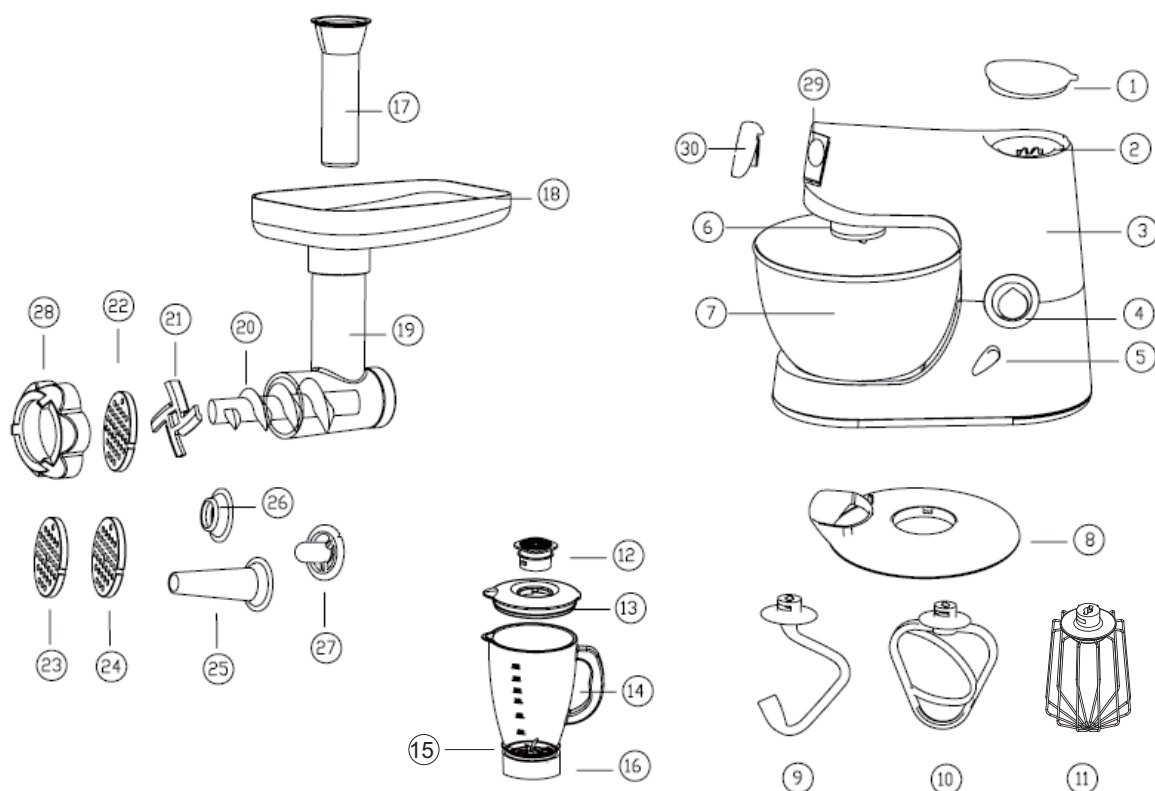
- -Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.”
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacture of its service agent or a similar qualified person in order to avoid a hazard.
- Keep your finger away from moving parts and fitted tools .Never put your fingers etc in hinge mechanism.
- Use only original spare parts.
- In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.
- Do not interfere with any safety switches.
- Do not insert anything into the rotating hooks while the machine is working.
- Place the machine on a smooth, flat and stable working surface.
- Take care when rise up the arm of this appliance in case any strikes.

#### **BEFORE CONNECTING TO POWER**

- Before connecting to the power, please check whether the type of supply and the mains voltage match with the details given on the rating label on the appliance.
- Using for the first time, rip off all plastic bags Clean the fittings.

## PARTS DESCRIPTION



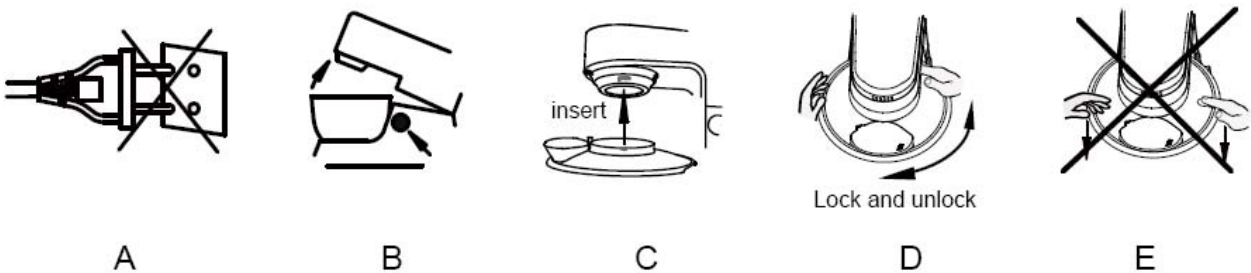
<b>1</b>	Lid of Blender Outlet	<b>11</b>	Whisk	<b>21</b>	Cut Blade
<b>2</b>	Blender Outlet	<b>12</b>	Cup of blender lid	<b>22</b>	Small hole Filter
<b>3</b>	Motor Unit	<b>13</b>	Blender Lid	<b>23</b>	Middle hole Filter
<b>4</b>	Speeds Selector	<b>14</b>	Blender Jar	<b>24</b>	Big hole Filter
<b>5</b>	Locking Bar	<b>15</b>	Seal Ring	<b>25</b>	Long Sausage Feeder
<b>6</b>	Accessories Outlet	<b>16</b>	Blender blade set	<b>26</b>	Small Sausage Feeder
<b>7</b>	Mixing bowl	<b>17</b>	Food Presser	<b>27</b>	Sausage Feeder Fixer
<b>8</b>	Bowl Lid	<b>18</b>	Tray	<b>28</b>	Accessories lock fixer
<b>9</b>	Kneading hook	<b>19</b>	Meat Grinder Tube	<b>29</b>	Meat Grinder Outlet
<b>10</b>	Stirrer beater	<b>20</b>	Spiraled Presser	<b>30</b>	Cover

## USING THE MIXING BOWL

1. Press down the Locking Bar to lift up the arm.
2. Place the mixing bowl into the housing and turn the bowl until it locks into place.
3. Inserting the Bowl Lid and then Kneading hook / Stirrer beater / Whisk into Accessories Outlet. Sure the Accessory is inserted well.
4. Now fill in your ingredients through the Bowl Lid .
5. Press the Locking Bar down again and in the same time press down the arm to lock into body unit
6. Turn Speeds Selector to start the machine and set the right speed.
7. After operation, turn the Speeds Selector back to “0” position to stop machine. Then remove the mains plug.
8. Press the Locking Bar down again to disassemble Kneading hook / Stirrer beater / Whisk , Bowl Lid, and then remove mixing bowl ,
9. The mixture can now be released with the help of a spatula and removed from the mixing bowl.
10. Clean the parts as described under “Cleaning”

## How to assemble / disassemble Accessory

### I ) Bowl lid

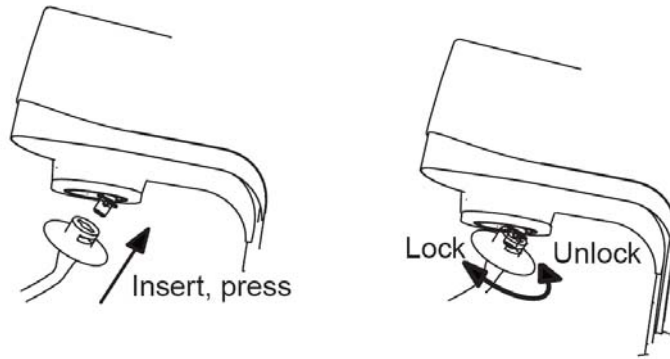


- A) Plug off before assemble / disassemble bowl lid
- B) Press the button and rise up the arm
- C) Assemble -- Insert the lid into the outlet of arm, turn right
- D) Disassemble – Turn left the lid
- E) Do not disassemble the lid as E picture.

## II ) Kneading hook / Stirrer beater / Whisk

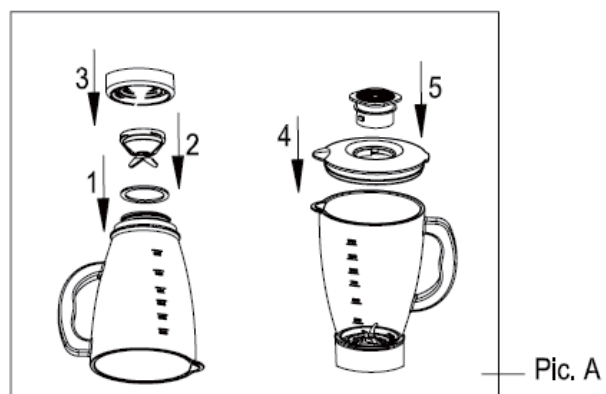
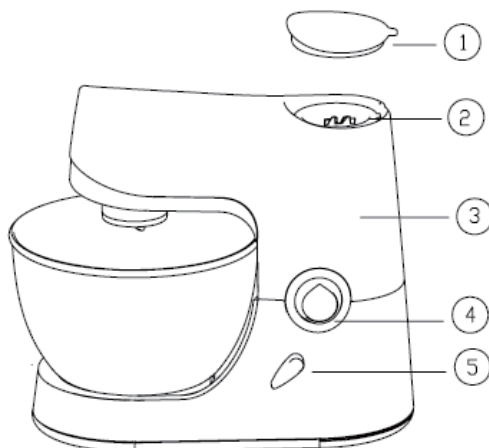
The Assembly or disassembly way as below:

- Insert the accessory into the pin of Accessories Outlet, and then press it inside the pin lock.
- Turn right for lock
- Turn left for release / unlock



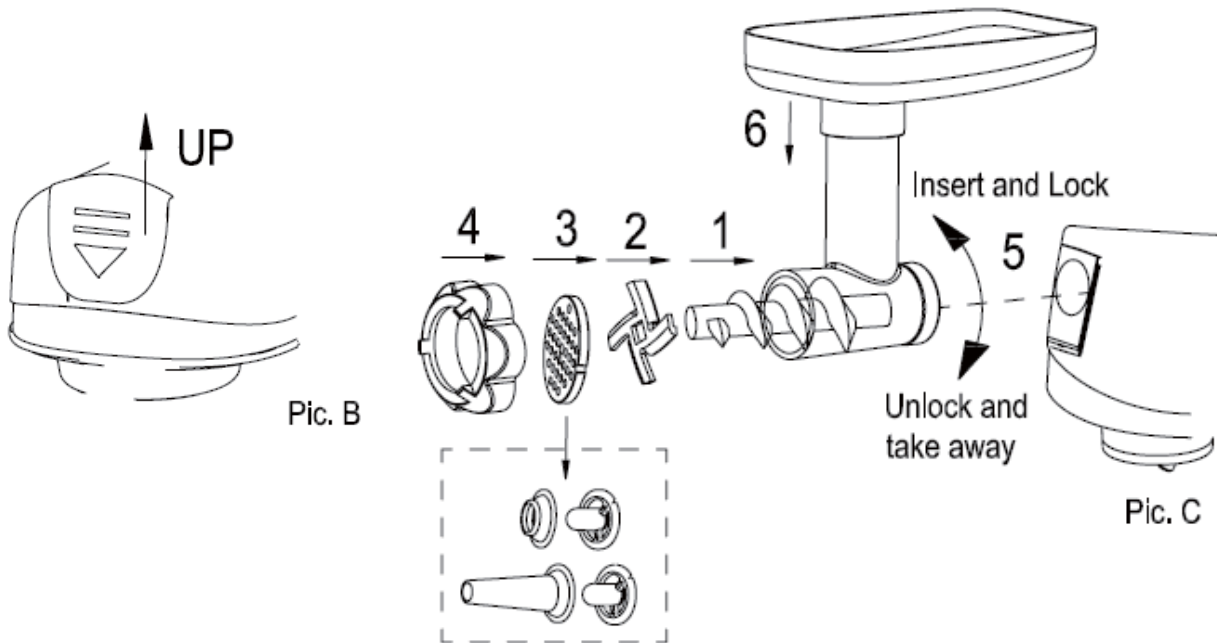
## III ) Blender


- Take off lid (No. 1)
- Place the blender into Blender Outlet ( No. 2),
- Turn right the blender jar to lock the Jar onto the Motor Unit (No. 3),
- Disassembly the blender jar only after the motor is stopped
- Turn left the blender jar to release blender from the Blender Outlet ( No. 2)
- Cover the lid into the Motor Unit (No. 3),


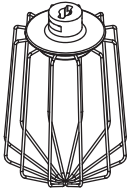


#### IV) Meat Grinder / Sausage Maker

- Take the cover away from the outlet as pic.B
- Assembly the meat grinder as below picture C
- Change the filter (No.3) with Sausage Feeder, the Sausage Maker will be ready.



Speed Levels	Use	Type of Mixture
<b>Foreside 1/3 of full speed</b>	<b>Kneading hook</b> 	<b>Heavy mixtures</b> (e.g. bread or short pastry) <b>BASE RECIPES TIPS:</b> *** Ingredients: Max 1000g strong white bread flour; 700ml water (flour weight : water weight= 1 : 0.7) *** Operation: ** Lock well the lid into body ** Insert Kneading hook into body, sure it is inserted well. ** Put the strong white bread flour into mixing bowl and then the remaining ingredients ** Start the stirrer for 15 seconds at slow speed ** Approximately 3-5 minutes on a faster till to 1/3 max speed ( operation time depends on kinds of food and volume)

<p><b>Foreside 1/2 of full speed</b></p>	<p><b>Stirrer beater</b></p> 	<p><b>Medium-heavy mixtures</b> (e.g. crepes or sponge mixture) <b>OPERATION:</b> ** Lock well the lid into body ** Insert Stirrer beater into body, sure it is inserted well. ** Start the stirrer for 30 seconds at slow speed ** Approximately 2.5 minutes on a faster till to 1/2 max speed ( operation time depends on kinds of food and volume)</p>
<p><b>Full speed</b></p>	<p><b>Whisk</b></p> 	<p><b>Light mixtures</b> (e.g. cream, egg white, blancmange) <b>BASE RECIPES TIPS:</b> *** Ingredients: 4 egg whites *** Operation: ** Lock well the lid into body ** Insert whisk into body, sure it is inserted well. ** Put the eggs white to the mixing bowl, ** Start the Whisk approximately 5 minutes on the fastest / Max speed. ( operation time depends on kinds of food and volume)</p>
<p><b>Min. speed</b></p>	<p><b>Meat Grinder Sausage Maker</b></p>	<p>Use the <b>min. speed</b> for the best result of meat grinder and Sausage Maker</p>
<p><b>P</b></p>	<p><b>Stirrer beater Kneading hook Whisk Blender</b></p>	<p>Use “ P” (pulse speed) for</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. One shot / fast operation</li> <li>2. Settle the best location to <b>assemble</b> or <b>disassemble</b> the accessories</li> </ol> <p><b>( Not need to use this speed for Meat Grinder / Sausage Maker )</b></p>



## CLEANING

1. Before cleaning remove the power cord from the socket.
2. Never immerse the housing with motor in water!
3. Do not use any sharp or abrasive detergents.
4. Only a damp rinsing cloth should be used to clean the outside of the housing.
5. Components that have come into contact with food can be cleaned in soapy water.
6. Allow the parts to dry thoroughly before reassembling the device.

## Technical Data

Voltage supply: 220-240 V~50/60Hz

Power input: 1200W



## ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



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

The Waste of Electrical and Electronic Equipment (WEEE) Directive (2002/96/EC) has been put in place to recycle products using best available recovery and recycling techniques to minimise the impact on the environment, treat any hazardous substances and avoid the increasing landfill. Contact local authorities for information on the correct disposal of Electrical or Electronic equipment.

Ten wydajny robot kuchenny ma moc, wydajność, precyzję i funkcję mieszania obiegowego, które zapewniają skuteczne mieszanie i ubijanie, nie tylko gęstego ciasta na chleb pełnoziarnisty, ale także pozostałych produktów. Różne prędkości obrotowe umożliwiają przygotowanie kremów, śmietanki, bezów i podobnych potraw.

Robot ma także funkcję rozdrabniania, która pozwala na szybsze i łatwiejsze przygotowanie większej ilości potraw.

Wydajny robot stojący umożliwi przygotowanie posiłków, przekąsek, deserów i innych potraw.

## **OGÓLNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA**

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy uważnie przeczytać tę instrukcję obsługi i zachować ją do użytku w przyszłości.

- Produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego.
- Nie wolno zanurzać urządzenia w cieczy, w której znajdują się ostre krawędzie. Nie należy używać urządzenia mokrymi rękoma. Należy natychmiast wyłączyć urządzenie, jeśli jest wilgotne lub mokre.
- Należy zawsze odłączać urządzenie od zasilania, jeśli zostawia się go bez nadzoru, a także przed montażem, demontażem i czyszczeniem.
- Urządzenie nie może być obsługiwane bez nadzoru przez dzieci lub osoby nieznające zasad obsługi.
- "To urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz przez osoby z ograniczoną poczytalnością, ograniczeniami umysłowymi lub brakiem wiedzy i doświadczenia pod warunkiem, że będą pod nadzorem lub otrzymają wskazówki dotyczące użytkowania urządzenia od osób odpowiedzialnych za ich bezpieczeństwo.

Dzieci nie mogą bawić się tym urządzeniem.

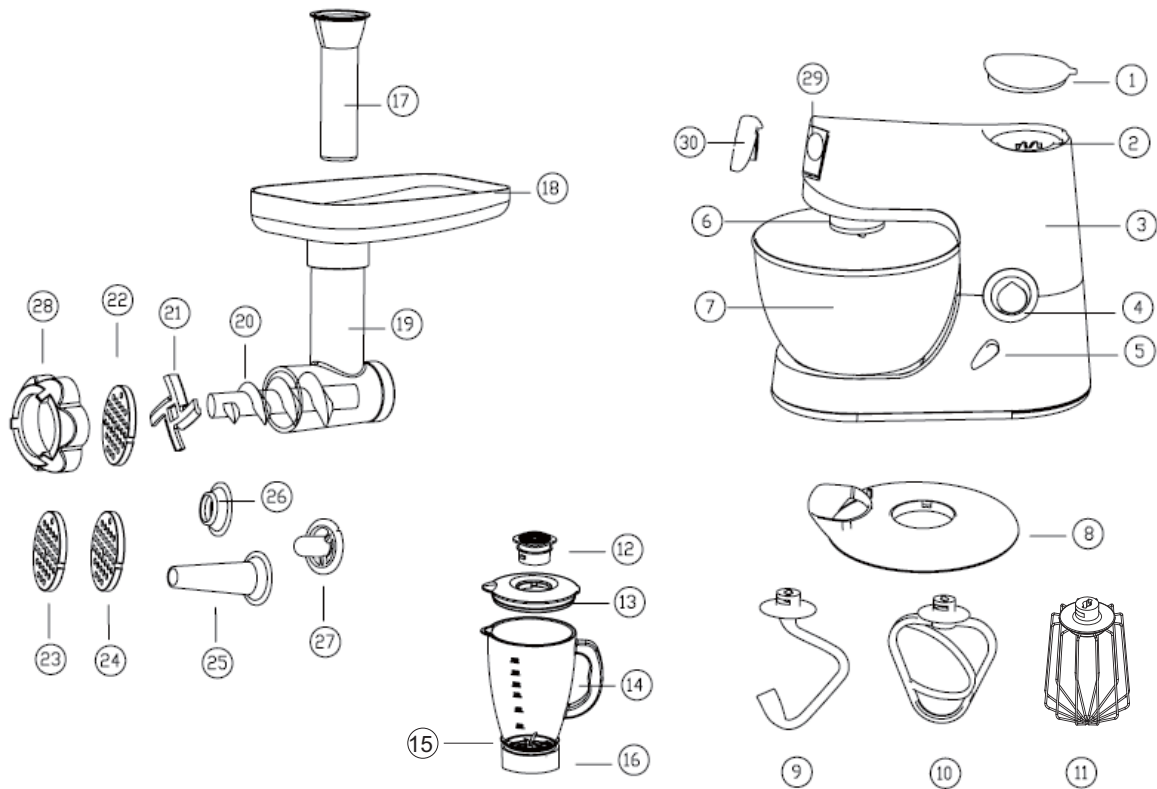
- Czyszczenie oraz utrzymanie nie może być wykonywane przez dzieci, chyba że są starsze niż 8 lat i pod nadzorem.
- Urządzenie i jego przewód zasilania powinny być przechowywane w z dala od dzieci w wieku poniżej 8 lat."

- Urządzenie nie powinno być obsługiwane przy pomocy zewnętrznego czasomierza lub oddzielnego systemu zdalnej kontroli.
- Aby uniknąć zagrożenia w przypadku uszkodzenia przewodu zasilania, wymianę powinien wykonać producent, autoryzowany punkt serwisowy lub inna osoba posiadająca odpowiednie kwalifikacje.
- Nie wolno zbliżać palców do ruchomych części i założonych przyrządów. Nie wolno wkładać palców w mechanizm przegubowy.
- Należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.
- Aby zapewnić bezpieczeństwo dzieci, należy przechowywać wszystkie materiały opakowaniowe (torebki plastikowe, pudełka i części z polistyrenu) poza ich zasięgiem.
- Nie wolno zmieniać lub usuwać funkcji związanych z wyłącznikami bezpieczeństwa.
- Nie wolno wkładać żadnych przedmiotów w obracające się haczyki podczas pracy urządzenia.
- Należy ustawić urządzenie na płaskiej i twardej powierzchni.
- Należy zachować ostrożność podczas podnoszenia ramion urządzenia po kolizji.

## **PRZED PODŁĄCZENIEM ZASILANIA**

- Przed włączeniem zasilania należy sprawdzić, czy parametry zasilania sieciowego odpowiadają danym podanym na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Przed pierwszym użyciem należy zdjąć z urządzenia cały materiał opakowaniowy. I wyczyścić połączenia.

## ZAPOZNANIE SIĘ Z ROBOTEM



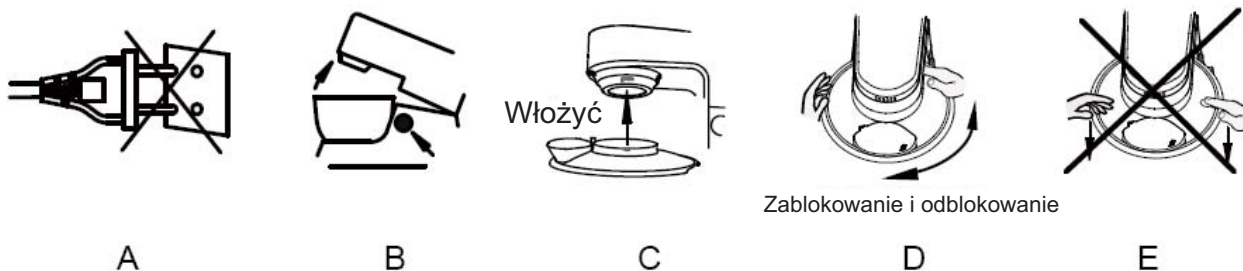
<b>1</b>	Pokrywa gniazda rozdrabniacza	<b>11</b>	Trzepaczka	<b>21</b>	Nóż
<b>2</b>	Gniazdo rozdrabniacza	<b>12</b>	Zatyczka pokrywy rozdrabniacza	<b>22</b>	Sitko z małymi otworami
<b>3</b>	Silnik	<b>13</b>	Pokrywa rozdrabniacza	<b>23</b>	Sitko ze średnimi otworami
<b>4</b>	Wybór prędkości	<b>14</b>	Pojemnik rozdrabniacza	<b>24</b>	Sitko z dużymi otworami
<b>5</b>	Blokada	<b>15</b>	pierścień uszczelniający	<b>25</b>	Długa rurka napełniająca do kiełbas
<b>6</b>	Gniazdo akcesoriów	<b>16</b>	Zestaw ostrzy rozdrabniacza	<b>26</b>	Mała rurka napełniająca do kiełbas
<b>7</b>	Misa	<b>17</b>	Wyciskarka do produktów	<b>27</b>	Mocowanie napełniacza do kiełbas
<b>8</b>	Pokrywa pojemnika	<b>18</b>	Tacka	<b>28</b>	Mocowanie blokady akcesoriów
<b>9</b>	Ubijak	<b>19</b>	Rurka maszynki do mielenia mięsa	<b>29</b>	Gniazdo maszynki do mielenia mięsa
<b>10</b>	Mieszadło	<b>20</b>	Śruba	<b>30</b>	Pokrywa

## KORZYSTANIE Z POJEMNIKA

1. Naciśnij blokadę, aby podnieść ramię.
2. Umieść pojemnik w obudowie i obróć pojemnik aż do zatrzaśnięcia.
3. Włóż pojemnik, a następnie ubijak/ mieszadło/trzepaczkę w gnieździe akcesoriów. Upewnij się, że narzędzie zostało dobrze założone.
4. Umieść składniki w pojemniku.
5. Naciśnij ponownie blokadę i jednocześnie naciśnij ramię, aby zablokować go w urządzeniu.
6. Obróć pokrętło wybierania prędkości, aby włączyć urządzenie i wybrać żądaną prędkość.
7. Po zakończeniu pracy ustaw pokrętło wyboru prędkości z powrotem w położeniu „0”, aby zatrzymać urządzenie. Odłącz wtyczkę zasilania elektrycznego.
8. Naciśnij ponownie blokadę, aby wyjąć ubijak/ mieszadło/ trzepaczkę, pokrywę pojemnika, a następnie zdejmij pojemnik.
9. Umieszany produkt można teraz wyjąć szpatułą z pojemnika.
10. Wyczyść części w sposób opisany w punkcie „Czyszczenie”.

## Sposób montowania i demontowania akcesoriów

### I ) Pojemnik

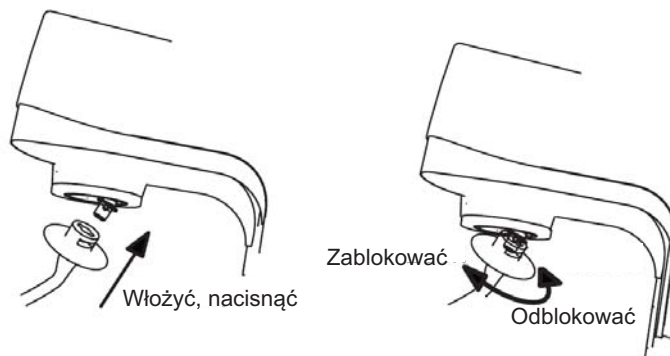


- A) Naciśnij przed zamontowaniem/zdemontowaniem pojemnika.
- B) Naciśnij przycisk i podnieś ramię.
- C) Montaż — wsuń pokrywę w gniazdo ramienia i przekręć w prawo.
- D) Demontaż — obróć pokrywę w lewo.
- E) Nie wolno demontować pokrywy w sposób pokazany na rys. E.

## II ) Ubijak/mieszadło/trzepaczka

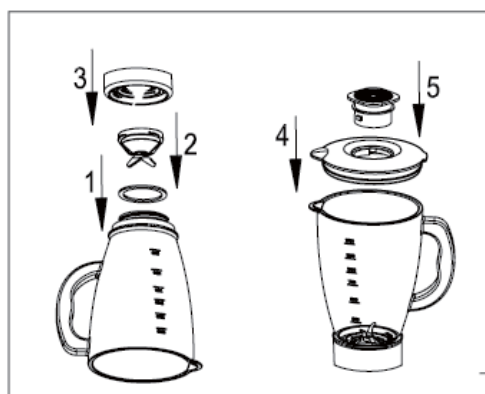
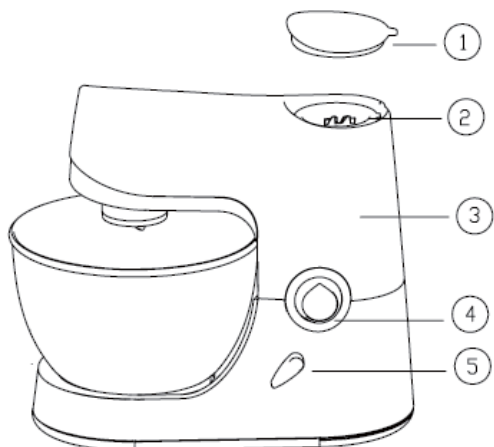
Montaż i demontaż odbywa się w następujący sposób:

- Włóż akcesorium na kołek wylotu, a następnie wciśnij blokadę.
- Obróć w prawo, aby zablokować.
- Obróć w lewo, aby zwolnić/odblokować.



## III ) Rozdrabniacz

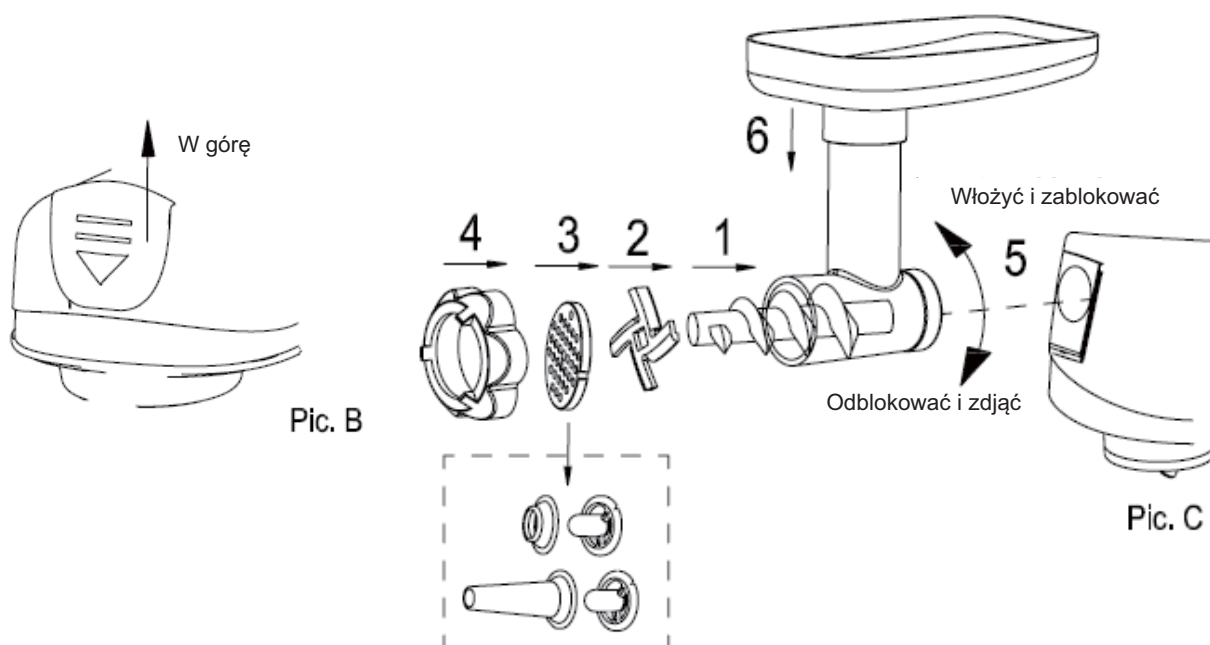
- Zdejmij pokrywę.
- Podłącz rozdrabniacz do gniazda rozdrabniacza.
- Przekręć pojemnik rozdrabniacza w prawo, aby go zablokować na silniku.
- Pojemnik rozdrabniacza można wymontować tylko po zatrzymaniu silnika.
- Przekręć pojemnik rozdrabniacza w lewo, aby go zdjąć z gniazda.
- Załóż pokrywę na silnik.





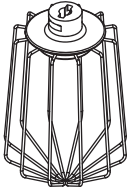
Pic. A

#### IV) Maszynka do mielenia mięsa/robienia kielbas

- Zdejmij pokrywę z gniazda w sposób pokazany na rys. B.
- Zamontuj maszynkę do mielenia mięsa w sposób pokazany na rys. C.
- Wymień sitko (nr 3) na maszynkę do kielbas; maszynka jest gotowa.



Poziomy prędkości	Zastosowanie	Typ mieszania
1/3 prędkości do przodu	<p><b>Ubijak</b></p> 	<p><b>Gęste mieszaniny</b> (np. ciasto na chleb lub placek) <b>PODSTAWOWE WSKAZÓWKI:</b> *** Składniki: Maks. 1000 g mąki pszennej, 700 ml wody (waga mąki : waga wody = 1 : 0,7) *** Wykonanie: ** Zablokuj pokrywę w korpusie. ** Wsuń mocno ubijak w uchwyt korpusu. ** Wsyp mąkę i pozostałe składniki do pojemnika. ** Uruchom mieszanie z małą prędkością na 15 sekund. ** Mieszaj około 7 minut z dużą prędkością aż do uzyskania prędkości maksymalnej (czas wyrabiania zależy produktów i ich objętości).</p>

<p><b>1/2 prędkości do przodu</b></p>	<p><b>Mieszadło</b></p> 	<p><b>Średnio gęste mieszaniny</b> (np. ciasto na naleśniki)</p> <p><b>OBSŁUGA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>** Zablokuj pokrywę w korpusie.</li> <li>** Wsuń mocno mieszadło w uchwyt korpusu.</li> <li>** Uruchom mieszanie z małą prędkością na 30 sekund.</li> <li>** Mieszaj około 10 minut z dużą prędkością aż do uzyskania prędkości maksymalnej (czas wyrabiania zależy produktów i ich objętości).</li> </ul>
<p><b>Pełna prędkość</b></p>	<p><b>Trzepaczka</b></p> 	<p><b>Lekkie mieszaniny</b> (np. śmietanka, białka jajek, galaretki)</p> <p><b>PODSTAWOWE WSKAZÓWKI:</b></p> <p>*** Składniki: Białka z 4 jajek</p> <p>*** Wykonanie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>** Zablokuj pokrywę w korpusie.</li> <li>** Wsuń mocno trzepaczkę w uchwyt korpusu.</li> <li>** Wlej białka jajek do pojemnika.</li> <li>** Uruchom trzepaczkę na około 10 minut z maksymalną prędkością (czas wyrabiania zależy produktów i ich objętości).</li> </ul>
<p><b>Minimalna prędkość</b></p>	<p><b>Maszynka do mielenia mięsa</b> <b>Maszynka do kielbas</b></p>	<p>Zastosuj <b>min. prędkość</b>, aby najlepiej zmielić mięso w maszynie do mięsa i kielbas.</p>
<p><b>P</b></p>	<p><b>Mieszadło</b> <b>Ubijak</b> <b>Trzepaczka</b> <b>Rozdrabniacz</b></p>	<p>Użyj ustawienia „P” (praca impulsowa)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Praca przerywana/impulsowa</li> <li>2. Wybierz najlepsze miejsce do <b>zmontowania</b> lub <b>rozmontowania</b> akcesoriów.</li> </ol> <p><b>(Nie używa się tej prędkości podczas pracy Meta maszyny do mielenia mięsa/kielbas)</b></p>



## CZYSZCZENIE

1. Przed czyszczeniem odłącz kabel zasilający od gniazdka sieciowego.
2. Nie wolno zanurzać obudowy z silnikiem w wodzie!
3. Nie wolno stosować środków ściernych ani ostrych przedmiotów.
4. Zewnętrzną część obudowy czyści się lekko wilgotną ściereczką.
5. Części mające kontakt z żywnością można umyć wodą z mydłem.
6. Przed ponownym zmontowaniem urządzenia należy poczekać na dokładne wyschnięcie części.

## Data Techniczne

Napięcie znamionowe: 220-240 V~50/60Hz



Zużycie energii: 1200W

## Wytyczne dotyczące ochrony środowiska



Powyższy symbol oraz symbol na produkcji oznaczają, że produkt jest sklasyfikowany jako sprzęt elektryczny lub elektroniczny i nie powinien być wyrzucany wraz z innymi odpadami domowymi lub przemysłowymi po zakończeniu swojej żywotności. Dyrektywa dot. sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE) (2002/96/EC) została wprowadzona, aby poddawać produkty recyklingowi przy użyciu najlepszych technik odzyskiwania i recyklingu w celu zminimalizowania wpływu na środowisko, gromadzenie niebezpiecznych substancji oraz aby uniknąć powiększania się wysypisk śmieci. Skontaktuj się z lokalnymi władzami, aby uzyskać informacje o prawidłowym wyrzucaniu sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Deze heavy duty multifunctionele stand mixer heeft de kracht, het vermogen, de precisie en planetaire mixactie voor het waarborgen van efficiënt mixen en kloppen; niet alleen kan het zelfs het zwaarste volkorenbrood kneden, maar het heeft ook een zeer breed gebruiksbereik. Verschillende snelheden worden ontwikkeld voor het kloppen van vla, slagroom, meringues enzovoorts. Wat meer is, deze mixer, met zijn mix-& vleesmaalfunctie, zal het bereik van uw voedselbereiding vergroten en alles handig, binnen korte tijd klaarmaken. Kortom, met deze heavy duty mixer kunt u oneindig veel variaties maaltijden, snacks en desserts bereiden .

## **ALGEMENE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN**

Lees de handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt en bewaar de instructies voor toekomstig gebruik.

- Dit apparaat is uitsluitend geschikt voor huishoudelijk gebruik.
- Dompel de machine nooit in enig vloeistof en scherpe randen. Gebruik het apparaat niet met natte handen. Als het apparaat vochtig of nat is, haal dan direct de stekker uit het stopcontact.
- Haal altijd het product uit de stroomtoevoer als het onbeheerd wordt achtergelaten en vóór montage, demontage of reiniging.
- Vermijd gebruik door kinderen en andere mensen die de werking van dit apparaat niet kennen, tenzij zij onder correcte instructie staan. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of geïnstrueerd worden over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- “Dit apparaat kan gebruikt worden door personen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als er toezicht is of als deze personen goed zijn voorgelicht over het veilige gebruik van het apparaat en de mogelijke gevaren ervan begrijpen.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

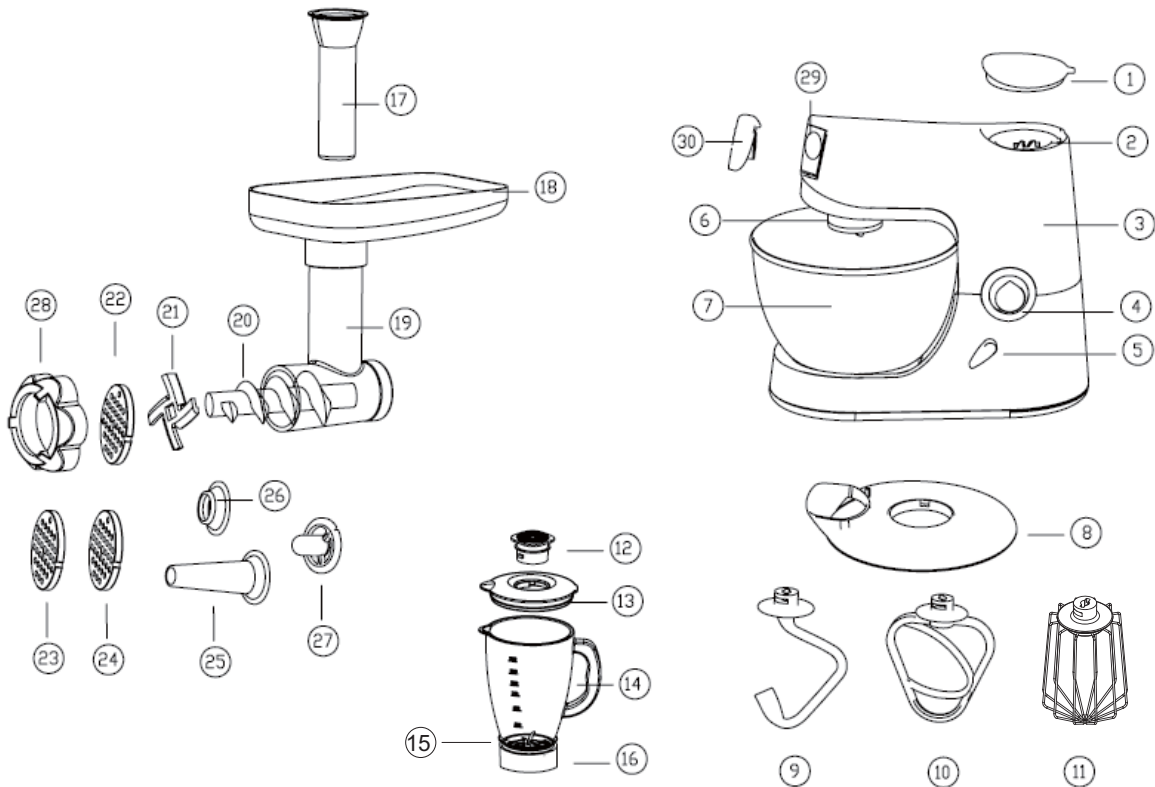
- Het reinigen en onderhoud mag niet door kinderen gedaan worden tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen die jonger zijn dan 8 jaar.”

- Het apparaat is niet bedoeld om gebruikt worden op een externe timer of een apart afstandsbedieningsysteem.
- Als het snoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant van zijn dealer of een soortgelijk gekwalificeerd persoon om gevaar te vermijden.
- Houd uw vinger uit de buurt van bewegende onderdelen en gemonteerde hulpmiddelen. Steek nooit uw vingers e.d. in het scharniermechanisme.
- Gebruik alleen originele onderdelen.
- Om de veiligheid van uw kinderen te garanderen, houd al het verpakkingsmateriaal (plastic zakken, dozen, polystyreen, enz.) buiten hunbereik.
- Bemoei u niet met de veiligheidsschakelaars.
- Steek niets in de draaiende haken terwijl de machine aanstaat.
- Plaats het apparaat op een glad, vlak en stabiel werkoppervlak.
- Wees voorzichtig bij het omhoog doen van de arm van dit apparaat voor het geval van stoten.

## **VOOR DE AANSLUITING**

- Voordat u het apparaat aansluit, controleer dan of het stroomtype en de netspanning overeenkomen met de gegevens op het typeplaatje op het apparaat.
- Verwijder alle verpakkingsmaterialen plastic zakken voor het eerste gebruik. Reinig de hulpstukken.

# ONDERDELENBESCHRIJVING



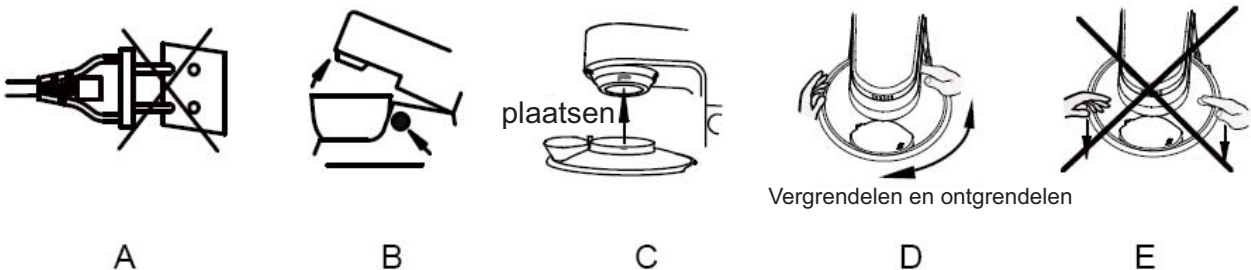
<b>1</b>	Deksel van blenderaansluitstuk	<b>11</b>	Klopper	<b>21</b>	Snijblad
<b>2</b>	Blenderaansluitstuk	<b>12</b>	Beker van blenderdeksel	<b>22</b>	Filter met kleine gaatjes
<b>3</b>	Motor unit	<b>13</b>	Blenderdeksel	<b>23</b>	Filter met middelgrote gaatjes
<b>4</b>	Snelheidskeuzeschakelaar	<b>14</b>	Blenderpot	<b>24</b>	Filter met grote gaten
<b>5</b>	Vergrendelingsstuk	<b>15</b>	Afdichtingsring	<b>25</b>	Lange worst aanvoer
<b>6</b>	Accessoires aansluitstuk	<b>16</b>	Blender bladenset	<b>26</b>	Kleine worst aanvoer
<b>7</b>	Mengkom	<b>17</b>	Voedsel persvoet	<b>27</b>	Worst aanvoeraansluitstuk
<b>8</b>	Komdeksel	<b>18</b>	Lade	<b>28</b>	Accessoires vergrendelingbevestiging
<b>9</b>	Kneedhaak	<b>19</b>	Vleesmaler koker	<b>29</b>	Vleesmaler aansluitstuk
<b>10</b>	Roerspaan kloppe	<b>20</b>	Spiraalvormige persvoet	<b>30</b>	Behuizing

## GEBRUIK VAN DE MENGKOM

1. Druk het vergrendelingsstuk naar beneden om de arm omhoog te doen.
2. Plaats de mengkom in de behuizing en draai de kom tot deze op zijn plaats klikt.
3. Plaatsen van de komdeksel en dan de kneedhaak / roerspaan klopper / gardein aansluitstuk voor de accessoires . Controleer of de accessoire goed is geplaatst.
4. Vul nu met uw ingrediënten via de komdeksel.
5. Druk het vergrendelingsstuk opnieuw naar beneden en druk de arm tegelijkertijd naar beneden in de basis unit.
6. Draai snelheidskeuzeschakelaar om het apparaat aan te zetten en stel de juiste snelheid in.
7. Draai, na de werking, de snelheidskeuzeschakelaar terug naar de "0" stand om het apparaat uit te zetten. Trek dan de stekker uit het stopcontact.
8. Druk het vergrendelingsstuk opnieuw naar beneden om de kneedhaak / roerspaan klopper / garde, komdeksel en dan de mengkom te verwijderen.
9. Het mengsel kan nu los worden gemaakt met behulp van de spatel en verwijderd uit de mengkom.
10. Reinig de onderdelen zoals beschreven onder "Reinigen"

## Het monteren / demonteren van de accessoires

### I ) Komdeksel



- A) Trek de stekker uit het stopcontact voor het monteren / demonteren van de komdeksel
- B) Druk op de knop en doe de arm omhoog
- C) Monteren -- Plaats de deksel in het aansluitstuk van de arm, draai

naar rechts

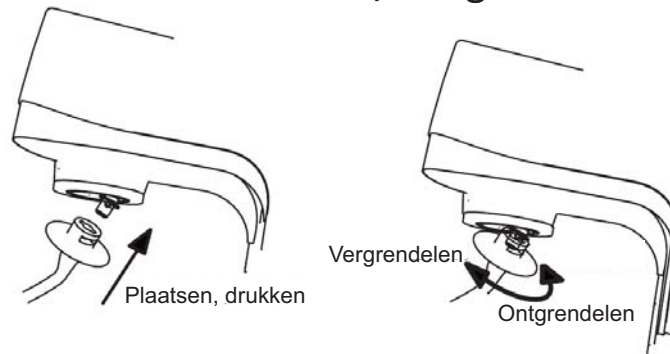
D) Demonteren – Draai de deksel naar links

E) Demonteer de deksel niet zoals in afbeelding E.

## II ) Kneedhaak / Roerspaan klopper / Garde

Het monteren of demonteren op de manier zoals hieronder:

- Plaats de accessoire op de pin van het accessoire aansluitstuk en duw deze op de pinvergrendeling.
- Draai naar rechts om te vergrendelen
- Draai naar links om los te maken / ontgrend

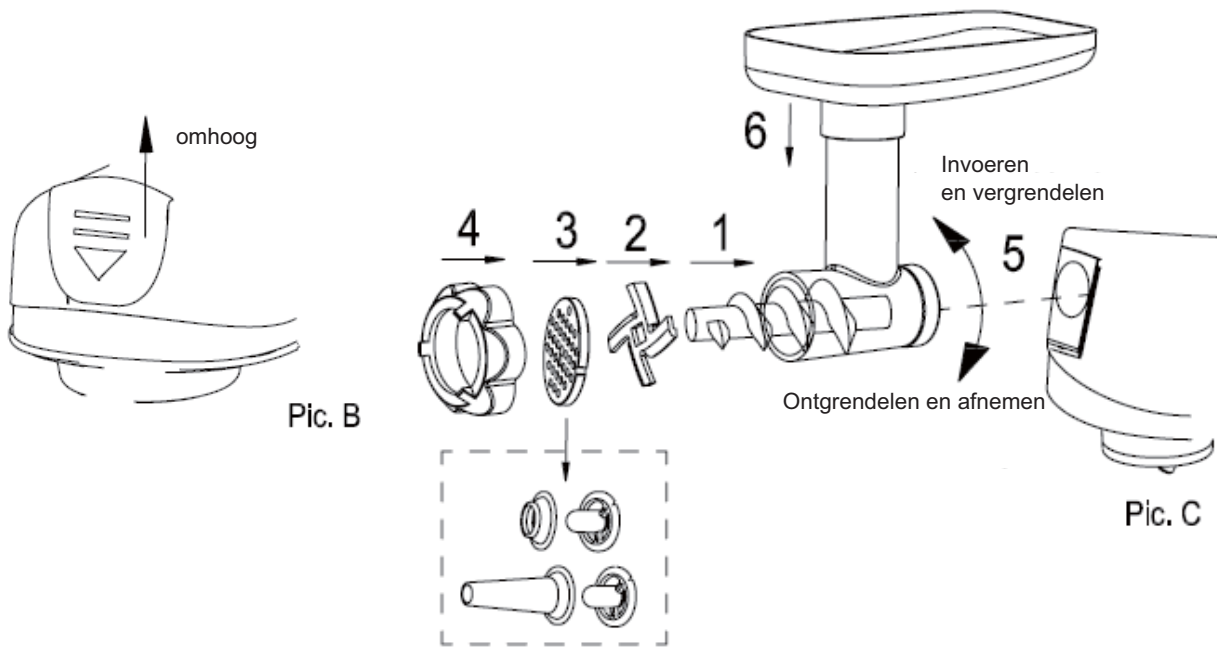



## III ) Blender


- Neem de deksel eraf (Nr. 1)
- Plaats de blender op het aansluitstuk van de blender ( Nr. 2),
- Draai de blenderpot naar rechts om de pot te vergrendelen op de motor unit (Nr. 3),
- Demonteer de blenderpot pas nadat de motor is gestopt
- Draai de blenderpot naar links om de blender los te maken van het blendersaansluitstuk ( Nr. 2)
- Bedek de deksel op de motor unit (Nr. 3),

#### IV) Vleesmaler / Worstmaker

- Neem de klep weg van het aansluitstuk zoals in afb. B
- Monteer de vleesmaler zoals hieronder in afbeelding C
- Vervang het filter (Nr.3) met het worst aanvoerstuk, de worstmaker is klaar.



Snelheid Niveaus	Gebruik	Gebruik
<p><b>Voorkant 1/3 van volle snelheid</b></p>	<p><b>Kneedhaak</b></p> 	<p><b>Zware mengsels</b> (bijv. brood of kruimeldeeg) <b>BASIS RECEPTENTIPS:</b> *** Ingrediënten: Max 1000g glutenrijk wit broodmeel; 700ml water (meelgewicht : watergewicht = 1 : 0,7. *** Werking: Vergrendel de deksel goed in het apparaat ** Plaats de kneedhaak in het apparaat, zorg dat het goed vastzit. ** Doe het glutenrijke witte broodmeel in de mengkom en daarna de overige ingrediënten ** Start de roerspaan voor 15 seconden op lage snelheid ** Ongeveer 3-5 minuten op een snellere tot 1/3 van de maximale snelheid (werktijd is afhankelijk van de soorten eten en het volume)</p>

<p><b>Voorkant 1/2 van volle snelheid</b></p>	<p><b>Roerspaan klopper</b></p> 	<p><b>Gemiddeld zware mengsels</b> (bijv. pannenkoeken of roerdeeg)</p> <p><b>WERKING:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>** Vergrendel de deksel goed in het apparaat</li> <li>** Plaats de roerspaan in het apparaat, zorg dat het goed vastzit.</li> <li>** Start de roerspaan voor 30 seconden op lage snelheid</li> <li>** Ongeveer 2.5 minuten op een snellere tot 1/2 van de maximale snelheid (werktijd is afhankelijk van de soorten eten en het volume)</li> </ul>
<p><b>Volle snelheid</b></p>	<p><b>Klopper</b></p>	<p><b>Lichte mengsels</b> (bijv. room, eiwit, blancmange)</p> <p><b>BASIS RECEPTTIPS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>*** Ingrediënten: 4 eiwitten</li> <li>*** Werking: ** Vergrendel de deksel goed in het apparaat</li> <li>** Plaats de garde in het apparaat, zorg dat het goed vastzit.</li> <li>** Plaats de eiwitten in de mengkom,</li> <li>** Start de garde ongeveer 5 minuten op de snelste / maximale snelheid. (werktijd is afhankelijk van de soorten eten en het volume)</li> </ul>
<p><b>Minimale snelheid</b></p>	<p><b>Vleesmaler Worstmake</b></p>	<p>Gebruik de minimale snelheid voor het beste resultaat voor de vleesmaler en worstmaker</p>
<p>P</p>	<p><b>Roerspaan klopper Kneedhaak Klopper Blender</b></p>	<p>Gebruik " P" (pulssnelheid) voor</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. In een keer / snelle werking</li> <li>2. Zorg voor de meest geschikte plek voor het monteren of demonteren van de accessoires (Deze snelheid niet gebruiken voor Vleesmaler / Worstmaker)</li> </ol>



## REINIGEN

1. Trek voor het reinigen het snoer uit het stopcontact.
2. Dompel de behuizing met de motor nooit in water!
3. Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.
4. Alleen een vochtige vaatdoek kan worden gebruikt om de buitenkant van de behuizing te reinigen.
5. Onderdelen die met levensmiddelen in contact zijn gekomen kunnen in een sopje worden gereinigd.
6. Laat de onderdelen grondig drogen voordat u het apparaat weer in elkaar zet.

## TECHNISCHE GEGEVENS

Bedrijfsspanning: 220-240V~ 50/60Hz  
Stroomverbruik: 1200W



## MILIEUVRIENDELIJKE AFVALVERWERKING



Het symbool boven en op het apparaat houdt in dat het product geclassificeerd is als elektrische of elektronische apparatuur en niet met het huishoudelijke of bedrijfsafval dient te worden afgevoerd wanneer het niet meer bruikbaar is. De Waste of Electrical and Electronic Equipment (WEEE) richtlijn (2002/96/EC) is opgesteld om producten te recyclen met de beste beschikbare terugwinnings en recycling technieken om zo de invloed op het milieu te minimaliseren, gevaarlijke stoffen te behandelen en de groeiende afvalbergen tegen te gaan. Neem contact op met uw lokale overheid voor informatie over de correcte afvoer van elektrische of elektronische apparatuur.

Ce robuste batteur sur socle multifonction a la puissance, la capacité, la précision et une action de mélange planétaire qui assure un mélange et un battage efficaces. Il peut non seulement pétrir les pains complets les plus difficiles, mais il offre également de nombreuses possibilités. Il est doté de plusieurs vitesses pour fouetter des crèmes pâtisseries, crèmes, meringues, etc. De plus, ce mixeur peut mélanger et hacher la viande, ce qui vous permettra de préparer des plats plus variés de façon pratique et rapide.

En bref, ce batteur robuste sur socle permet de préparer des repas, goûters, desserts, etc.

## **CONSIGNES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES**

Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement ce mode d'emploi et conservez-les pour pouvoir les consulter par la suite.

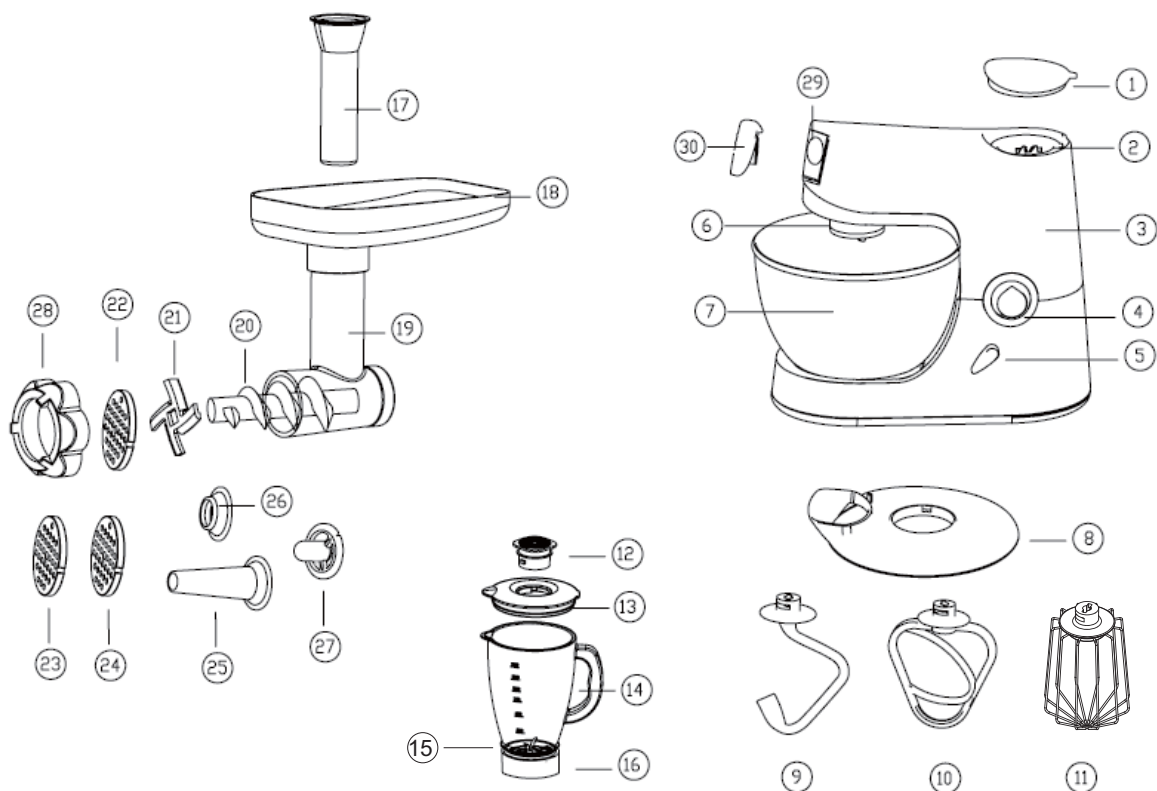
- Cet appareil est réservé à un usage familial.
- N'immergez jamais la machine dans du liquide et évitez de le toucher avec des objets coupants. N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées. Si de l'eau coule sur l'appareil, débranchez-le immédiatement.
- Débranchez toujours l'appareil du secteur si vous quittez la pièce et avant de le monter, le démonter ou le nettoyer.
- Les enfants et les autres personnes ne sachant pas se servir de la machine s'en servir, à moins qu'ils n'aient reçu des instructions appropriées.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants âgés de 8 ans et plus. Il peut être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités mentales ou sensorielles réduites, un niveau de connaissances ou d'expérience limité, tant qu'elles ont reçu des instructions d'utilisation détaillées et les comprennent parfaitement. Il est interdit aux enfants d'utiliser l'appareil sans surveillance.
- Le nettoyage et l'entretien peuvent être effectués par les enfants âgés de plus de 8 ans et s'ils le font sous surveillance.
- Ne pas laisser l'appareil et son cordon à portée des enfants de moins de 8 ans.

- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé conjointement avec un minuteur externe ou un système de contrôle à distance séparé.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, son représentant après-vente ou par un personnel Zqualifié afin d'éviter tout danger.
- N'approchez pas les doigts des pièces rotatives et des accessoires montés. Ne mettez jamais les doigts, etc. dans le mécanisme à charnière.
- Utilisez uniquement des pièces détachées d'origine.
- Afin de protéger vos enfants, veillez à ce que tous les emballages (sachets en plastique, boîtes, polystyrène, etc.) soient hors de leur portée.
- Ne désactivez pas les interrupteurs de sécurité.
- N'insérez rien dans les crochets rotatifs lorsque la machine fonctionne.
- Placez la machine sur une surface de travail lisse, plane et stable.
- Soyez prudent en levant le bras de cet appareil.

### **AVANT DE BRANCHER L'ALIMENTATION**

- Avant de brancher l'appareil sur le secteur, vérifiez que l'alimentation et la tension correspondent à la plaque signalétique de l'appareil.
- Avant la première utilisation, enlevez tous les emballages en plastique. Nettoyez les raccords.

# ONDERDELENBESCHRIJVING



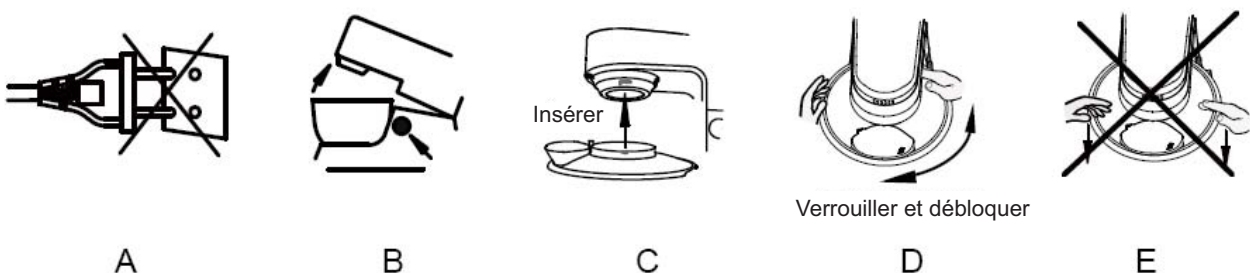
<b>1</b>	Couvercle de la sortie du mixeur	<b>11</b>	Fouet	<b>21</b>	Lame de coupe
<b>2</b>	Sortie du mixeur	<b>12</b>	Doseur du couvercle du mixeur	<b>22</b>	Filtre à petits trous
<b>3</b>	Bloc moteur	<b>13</b>	Couvercle du mixeur	<b>23</b>	Filtre à moyens trous
<b>4</b>	Sélecteur de vitesse	<b>14</b>	Récipient du mixeur	<b>24</b>	Filtre à grands trous
<b>5</b>	Barre de verrouillage	<b>15</b>	Joint d'étanchéité	<b>25</b>	Poussoir à saucisse long
<b>6</b>	Sortie à accessoires	<b>16</b>	Jeu de lames du mixeur	<b>26</b>	Petit poussoir à saucisse
<b>7</b>	Bol à mélanger	<b>17</b>	Poussoir	<b>27</b>	Fixation du poussoir à saucisse
<b>8</b>	Couvercle du bol	<b>18</b>	Plateau	<b>28</b>	Fixation de verrouillage des accessoires
<b>9</b>	Crochet de pétrissage	<b>19</b>	Tube du hachoir à viande	<b>29</b>	Sortie du hachoir à viande
<b>10</b>	Agitateur-batteur	<b>20</b>	Vis sans fin	<b>30</b>	Couvercle

## UTILISATION DU BOL À MÉLANGER

1. Enfoncez la barre de verrouillage pour faire remonter le bras.
2. Placez le bol à mélanger dans le boîtier et tournez le bol jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
3. Insérez le couvercle du bol puis le crochet de pétrissage/agitateur-batteur/fouet dans la sortie à accessoires. Vérifiez que l'accessoire est inséré correctement.
4. Maintenant, ajoutez les ingrédients par le couvercle du bol.
5. Enfoncez à nouveau la barre de verrouillage et en même temps enfoncez le bras pour le verrouiller dans le corps de l'appareil.
6. Tournez le sélecteur de vitesse pour démarrer la machine et réglez-le sur vitesse élevée.
7. Ensuite, remettez le sélecteur de vitesse en position initiale "0" pour arrêter la machine. Débranchez ensuite la prise du secteur.
8. Enfoncez à nouveau la barre de verrouillage pour démonter le crochet de pétrissage / agitateur-batteur / fouet et le couvercle du bol, puis démontez le bol mélangeur.
9. Vous pouvez maintenant sortir le mélange du bol à mélanger grâce à une spatule.
10. Nettoyez les pièces comme indiqué dans "Nettoyage".

## Montage/démontage des accessoires

### I ) Couvercle du bol



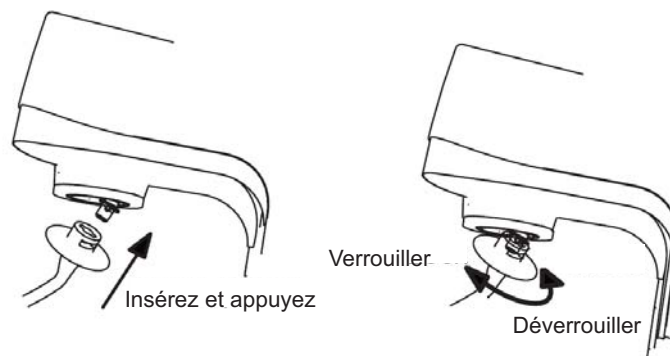
- A) Débranchez l'alimentation avant de monter/démonter le couvercle du bol.
- B) Appuyez sur le bouton et levez le bras mécanique.
- C) Montage : insérez le couvercle dans la sortie du bras et tourner vers la droite.

- D) Démontage : Tournez le couvercle vers la gauche.  
 E) Ne démontez pas le couvercle comme sur l'image E.

## II ) Crochet de pétrissage / agitateur-batteur / fouet

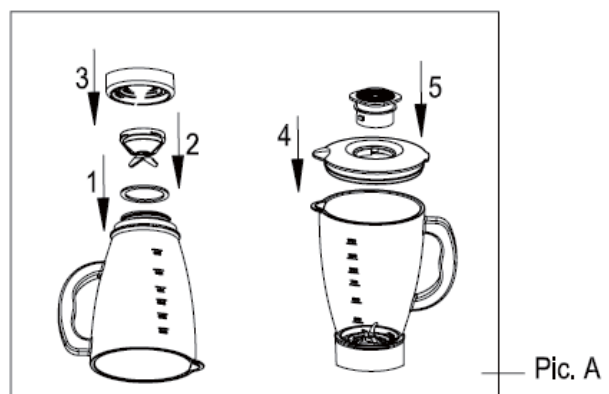
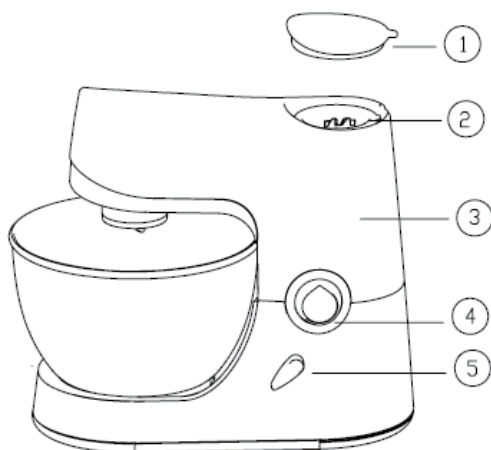
Voici la procédure de montage et de démontage :

- Insérez l'accessoire dans la broche de la sortie à accessoire, puis l'enfoncer dans le verrouillage de la broche.
- Tournez vers la droite pour verrouiller.
- Tournez vers la gauche pour débloquer.



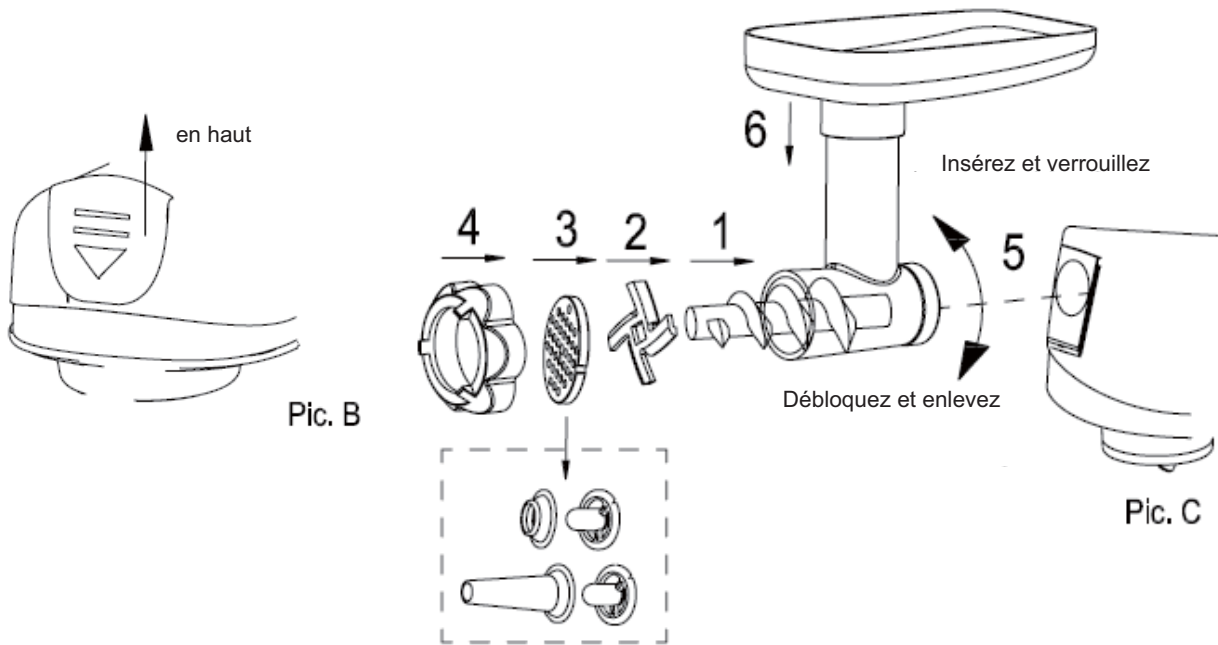
## III ) Mixeur


- Enlevez le couvercle (n° 1).
- Placez le mixeur sur la sortie du mixeur (n° 2).
- Tournez le récipient du mixeur vers la droite afin de le verrouiller sur le bloc-moteur (n° 3).
- Ne démontez le récipient du mixeur qu'après l'arrêt du moteur.
- Tournez le récipient du mixeur vers la gauche afin de libérer le mixeur de la sortie (n° 2).
- Fermez le couvercle du bloc-moteur (n° 3).


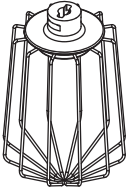


#### IV) Hachoir à viande / machine à saucisse

- Enlevez le couvercle de la sortie comme sur l'image B.
- Montez le hachoir à viande comme sur l'image C ci-dessous :
- Remplacez le filtre (n° 3) par le poussoir à saucisse, et la machine à saucisse set prête.



Réglages de vitesse	Utilisation	Utilisation
<p><b>Avancer de 1/3 de la vitesse maximale</b></p>	<p><b>Crochet de pétrissage</b></p> 	<p><b>Mélanges épais</b> (par ex. : pain ou pâte brisée)</p> <p><b>RECETTES DE BASE :</b> *** Ingrédients : Max. 1000 g de farine blanche ; 700 mL d'eau (poids de farine : poids d'eau = 1 : 0,7) *** Marche à suivre : ** Verrouillez bien le couvercle sur le corps de l'appareil. ** Insérez le crochet pétrisseur dans le corps de l'appareil et vérifiez qu'il est bien inséré. ** Mettez la farine blanche dans le bol mélangeur puis ajoutez les ingrédients restants. ** Mettre en marche l'agitateur pendant 15 secondes à basse vitesse. ** Environ 3 à 5 minutes à vitesse plus rapide jusqu'à de 1/3 de la vitesse max. (la durée dépend du type et du volume des ingrédients)</p>

<p><b>Avancer de 1/2 de la vitesse maximale</b></p>	<p><b>Agitateur-batteur</b></p> 	<p><b>Mélanges moyens à épais</b> (par ex. : crêpes ou mélange spongieux) <b>FONCTIONNEMENT :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>** Verrouillez bien le couvercle sur le corps de l'appareil.</li> <li>** Insérez l'agitateur-batteur dans le corps de l'appareil et vérifiez qu'il est bien inséré.</li> <li>** Mettre en marche l'agitateur pendant 30 secondes à basse vitesse.</li> <li>** Environ 2,5 minutes 30 secondes à vitesse plus rapide jusqu'à de 1/2 de la vitesse max. (la durée dépend du type et du volume des ingrédients)</li> </ul>
<p><b>Vitesse max</b></p>	<p><b>Fouet</b></p> 	<p><b>Mélanges légers</b> (par ex. : crème, blanc d'œuf, blanc-manger) <b>RECETTES DE BASE :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>*** Ingrédients :</li> <li>4 blancs d'œufs</li> <li>*** Marche à suivre :</li> <li>** Verrouillez bien le couvercle sur le corps de l'appareil.</li> <li>** Insérez le fouet dans le corps de l'appareil et vérifiez qu'il est bien inséré.</li> <li>** Mettez les blancs d'œufs dans le bol à mélanger.</li> <li>** Mettez en marche le fouet pendant environ 5 minutes à vitesse max. (la durée dépend du type et du volume des ingrédients)</li> </ul>
<p><b>Vitesse min.</b></p>	<p><b>Hachoir à viande Machine à saucisse</b></p>	<p>Utilisez la <b>vitesse min.</b> pour obtenir de meilleurs résultats avec le hachoir à viande. et machine à saucisse</p>
<p><b>P</b></p>	<p><b>Agitateur-batteur Crochet de pétrissage Fouet Mixeur</b></p>	<p>Utilisez le "P" (mixer par impulsions) pour :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Un seul coup/fonctionnement rapide</li> <li>2. Déterminez le meilleur endroit pour <b>monter</b> ou <b>démonter</b> les accessoires. <b>(inutile d'utiliser cette vitesse pour le hachoir à viande / la machine à saucisse)</b></li> </ol>



## NETTOYAGE

1. Avant de nettoyer l'appareil, débranchez sa fiche d'alimentation du secteur.
2. N'immergez jamais le bloc-moteur dans l'eau !
3. N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs.
4. Utilisez uniquement un chiffon humide pour nettoyer l'extérieur du boîtier.
5. Les pièces qui sont entrées en contact avec la nourriture peuvent être nettoyées à l'eau savonneuse.
6. Laissez bien sécher les pièces avant de les remonter sur l'appareil.

## DONNÉES TECHNIQUES

Tension d'opération: 220-240V~ 50/60Hz



Consommation énergétique: 1200W

## APPAREIL RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT



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

commerciaux en fin de vie utile. La directive Waste of Electrical and Electronic Equipment (WEEE) Directive (2002/96/EC) a été mise en place pour encourager la mise en place des meilleures techniques disponibles pour la récupération et le recyclage, minimisant ainsi l'impact négatif des substances nocives et dangereuses sur l'environnement et éviter la prolifération des décharges. Prenez contact avec les autorités locales compétentes pour en savoir plus sur la manière correcte de disposer des équipements électriques et électroniques.

Esta batidora con soporte multifunción de alto rendimiento tiene la potencia, capacidad, precisión y acción batidora en plano para garantizar una mezcla y batido eficaces: no solamente puede amasar el pan integral más denso, sino que tiene una amplia gama de utilización suficiente. Las distintas velocidades han sido diseñadas para batir crema, nata, merengues, etc.

Además, esta batidora con función de batido y picado de carne ampliará su capacidad de preparación de alimentos y los tendrá preparados en poco tiempo.

En resumen, con esta batidora con soporte de alto rendimiento puede preparar comidas, aperitivos, postres, etc.

## **INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD**

Lea atentamente las instrucciones de uso antes de poner en funcionamiento el aparato, y consérvelas para usarlas en el futuro.

- Este aparato es adecuado solamente para uso doméstico.
- No sumerja nunca el aparato en líquidos ni lugares con bordes afilados. No utilice este aparato con las manos mojadas. Si el aparato está húmedo o mojado, desenchúfelo inmediatamente.
- Desconecte siempre el producto de la alimentación si lo deja sin atención y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- Evite que los niños o personas que no conozcan el funcionamiento del aparato lo usen, a menos que reciban instrucciones adecuadas.
- Este aparato puede ser usado por niños de más de 8 años de edad y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimientos, si reciben supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los riesgos que implica.

Los niños no deben jugar con el aparato.

- -La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños a menos que tengan más de 8 años y reciban supervisión.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años de edad.
- El aparato no está diseñado para ser usado mediante un

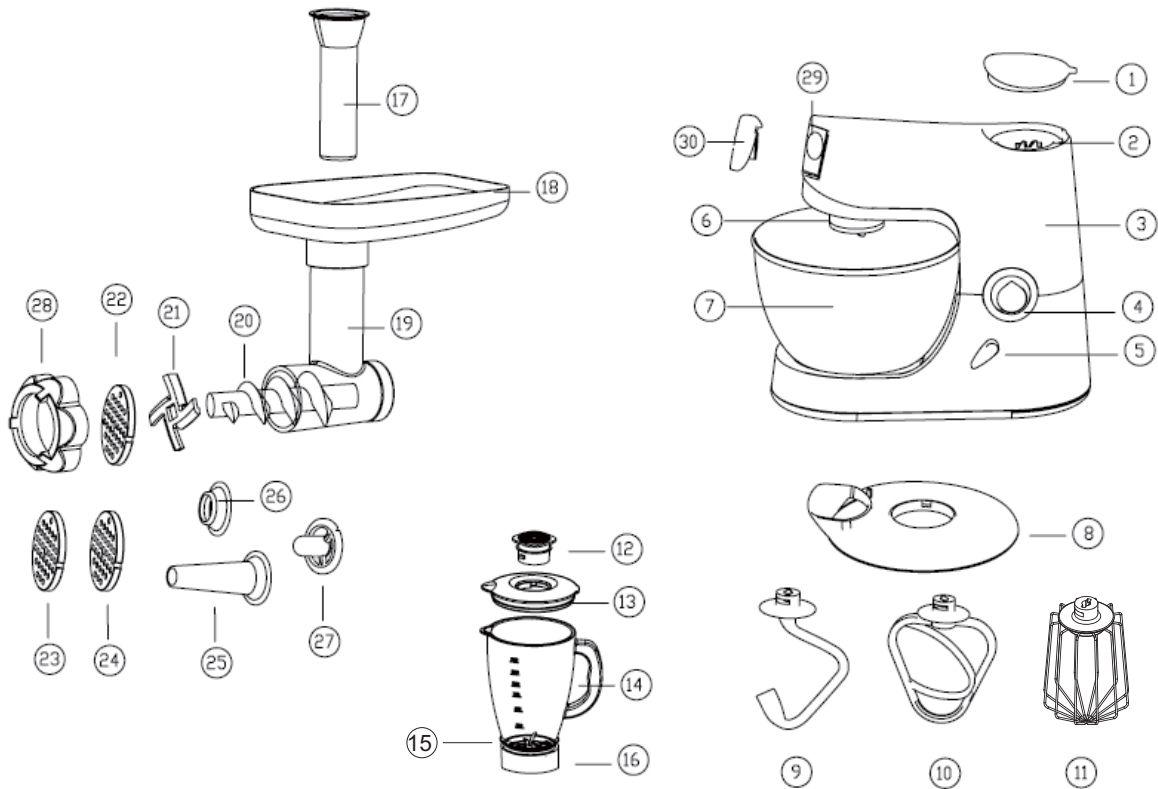
temporizador externo o sistema de control remoto independiente.

- Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, sus agentes de reparaciones o alguien con cualificaciones similares, para evitar cualquier peligro.
- Mantenga el dedo alejado de las piezas móviles y las herramientas instaladas. No ponga nunca los dedos ni otras partes del cuerpo en el mecanismo de la bisagra.
- Utilice exclusivamente recambios originales.
- Para garantizar la seguridad de los niños, mantenga el embalaje (bolsas de plástico, cajas, poliestireno, etc.) fuera de su alcance.
- No interfiera con los interruptores de seguridad.
- No introduzca ningún objeto en los ganchos giratorios cuando el aparato esté en funcionamiento.
- Ponga el aparato sobre una superficie de trabajo lisa, plana y estable.
- Tenga cuidado al levantar el brazo del aparato para evitar golpes.

## **ANTES DE CONECTAR A LA ALIMENTACIÓN**

- Antes de conectar a la alimentación, compruebe que el tipo de alimentación y la tensión coincidan con los detalles indicados en la etiqueta identificadora del aparato.
- Al usarlo por primera vez, quite el las bolsas de plástico. Limpie los accesorios.

## DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS



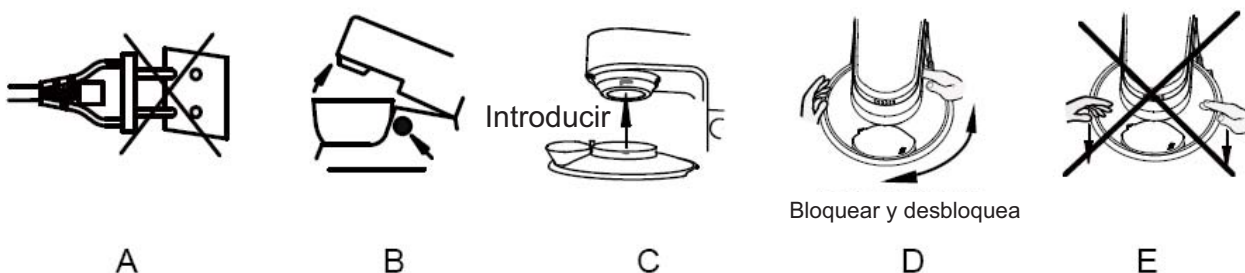
<b>1</b>	Tapa de la salida de la batidora	<b>11</b>	Batidor	<b>21</b>	Hoja de corte
<b>2</b>	Salida de batidora	<b>12</b>	Recipiente de la tapa de la batidora	<b>22</b>	Filtro del agujero pequeño
<b>3</b>	Unidad motora	<b>13</b>	Tapa de batidora	<b>23</b>	Filtro de agujero mediano
<b>4</b>	Selector de velocidad	<b>14</b>	Jarra de batidora	<b>24</b>	Filtro de agujero grande
<b>5</b>	Barra de bloqueo	<b>15</b>	Arandela de sellado	<b>25</b>	Alimentador de salchicha larga
<b>6</b>	Salida de accesorios	<b>16</b>	Kit de hojas de batidora	<b>26</b>	Alimentador de salchicha pequeña
<b>7</b>	Recipiente de mezcla	<b>17</b>	Émbolo para alimentos	<b>27</b>	Fijación de alimentación para salchichas
<b>8</b>	Tapa de recipiente	<b>18</b>	Bandeja	<b>28</b>	Fijación de bloqueo de accesorios
<b>9</b>	Gancho de amasado	<b>19</b>	Tubo de picador de carne	<b>29</b>	Salida de picador de carne
<b>10</b>	Batidor de removido	<b>20</b>	Émbolo en espiral	<b>30</b>	Cubierta

## USO DEL RECIPIENTE DE MEZCLA

1. Empuje hacia abajo la barra de bloqueo para levantar el brazo.
2. Ponga el recipiente de mezcla en el chasis y gire el recipiente hasta que encaje en posición.
3. Introduzca la tapa del recipiente y a continuación el gancho de amasado / batidor de removido / batidor en la salida de accesorios. Asegúrese de que el accesorio esté correctamente introducido.
4. Llene los ingredientes por la tapa del recipiente.
5. Vuelva a empujar la barra de bloqueo hacia abajo mientras empuja hacia abajo el brazo para que quede bloqueado en la unidad principal.
6. Gire el selector de velocidad para poner en funcionamiento el aparato y establecer la velocidad correcta.
7. Tras el uso, vuelva a colocar el selector de velocidad en posición "0" para detener el aparato. Desconecte el enchufe.
8. Vuelva a empujar hacia abajo la barra de bloqueo para desmontar el gancho de amasado / batidor de removido / batidor, la tapa del recipiente y saque el recipiente de mezcla.
9. La mezcla puede soltarse con una espátula y sacarse del recipiente de mezcla.
10. Limpie las piezas como se indica en "Limpieza".

## Montaje / desmontaje de accesorios

### I ) Tapa del recipiente

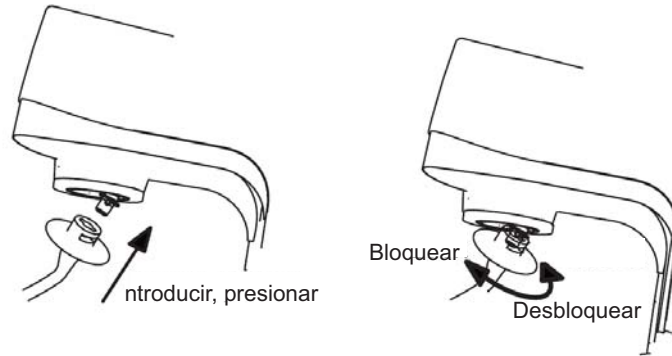


- A) Desenchufe antes de montar / desmontar la tapa del recipiente
- B) Pulse el botón y levante el brazo
- C) Montaje – introduzca la tapa en la salida del brazo y gírela a la derecha
- D) Desmontaje – Gire la tapa a la izquierda
- E) No desmonte la tapa como en la imagen E.

## II ) Gancho de amasado / batidor de removido / batidor

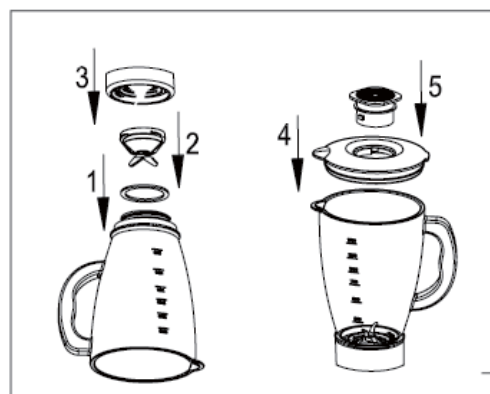
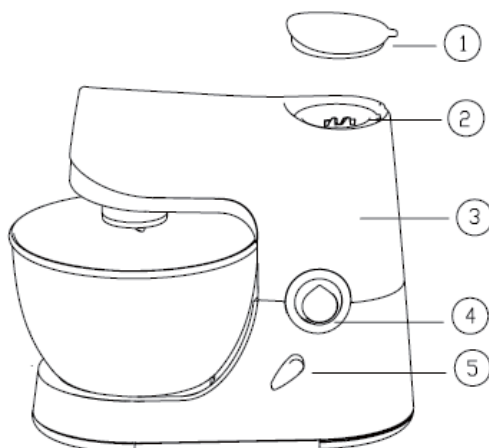
Monte y desmonte del modo siguiente:

- Introduzca el accesorio en la punta de la salida de accesorios y empújela hacia dentro del bloqueo de la punta.
- Gírelo a la derecha para bloquearlo
- Gírelo a la izquierda para soltarlo / desbloquearlo



## III ) Batidora

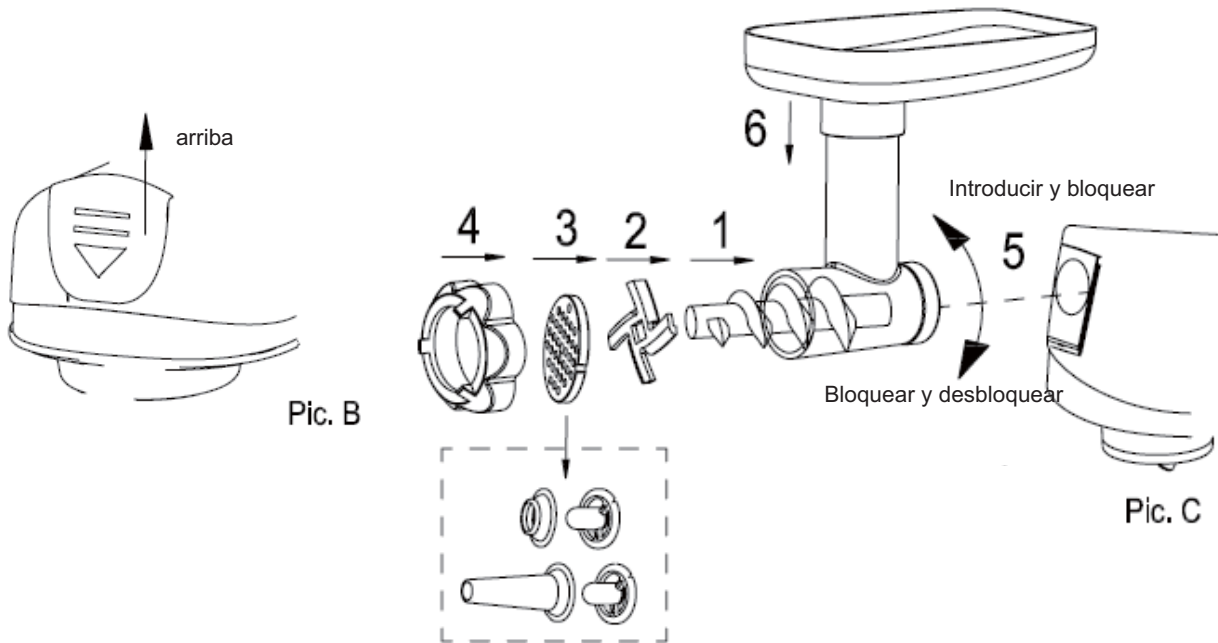
- Saque la tapa (nº 1)
- Ponga la batidora en la salida de la batidora (nº 2).
- Gire la jarra hacia la derecha para bloquearla en la unidad motora (nº 3).
- Desmonte la jarra cuando se haya detenido el motor.
- Gire la jarra a la izquierda para soltarla de la salida de la batidora (nº 2).
- Cierre la tapa en la unidad motora (nº 3).





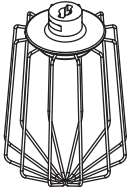
Pic. A

#### IV) Picadora de carne / preparador de salchichas

- Saque la tapa de la salida como se indica en la imagen B
- Monte la picadora de carne como se indica en la imagen C
- Cambie el filtro (nº 3) con el alimentador para salchichas, el preparador de salchichas estará preparado.



Velocidad	Uso	Tipo de mezcla
1/3 anterior de velocidad completa	<p><b>Gancho de amasado</b></p> 	<p><b>Mezclas densas</b> (p.ej. pan o pastelería densa) <b>RECOMENDACIONES DE RECETA BASE:</b> *** Ingredientes: Máx. 1000g de harina para pan blanco densa; 700ml de agua (peso de harina : peso de agua = 1 : 0.7) *** Funcionamiento: ** Bloquee bien la tapa en el chasis ** Introduzca el gancho de amasado en el chasis, asegúrese de que esté bien introducido. ** Ponga la harina de pan blanco en el recipiente de mezcla y los demás ingredientes a continuación ** Ponga en funcionamiento el batidor durante 15 segundos a velocidad lenta ** Aproximadamente 3-5 minutos en velocidad más rápida, hasta 1/3 de la velocidad máxima (el tiempo de funcionamiento depende del tipo de alimento y su volumen)</p>



<p><b>1/2 anterior de velocidad completa</b></p>	<p><b>Batidor de removido</b></p> 	<p>Mezclas medianas-densas (p.ej. crepes o mezclas esponjosas)  <b>FUNCIONAMIENTO:</b>  ** Bloquee bien la tapa en el chasi  ** Introduzca el batidor de removido en el chasis, asegúrese de que esté bien introducido.  ** Ponga en funcionamiento el batidor durante 30 segundos a velocidad lenta  ** Aproximadamente 2,5 minutos en una velocidad más rápida hasta ½ de la velocidad máxima  (el tiempo de uso depende del tipo de alimento y volumen)</p>
<p><b>Velocidad completa</b></p>	<p><b>Batidor</b></p> 	<p><b>Mezclas ligeras</b> (p.ej. crema, clara de huevo, crema de leche)  <b>RECOMENDACIONES DE RECETA BASE:</b>  *** Ingredientes:  4 claras de huevo  *** Funcionamiento:  ** Bloquee bien la tapa en el chasis  ** Introduzca el batidor en el chasis, asegúrese de que esté bien introducido.  ** Ponga las claras de huevo en el recipiente de mezcla,  ** Ponga en funcionamiento el batidor aproximadamente 5 minutos en la velocidad más rápida / máx.  (el tiempo de funcionamiento depende del tipo de alimento y su volumen)</p>
<p><b>Velocidad mín.</b></p>	<p><b>Picador de carne Preparador de salchichas</b></p>	<p>Use la <b>velocidad mín.</b> para obtener el mejor resultado con la picadora de carne y el preparador de salchichas</p>
<p><b>P</b></p>	<p><b>Batidor de removido Gancho de amasado Batidor Batidora</b></p>	<p>Use "P" (velocidad de pulso) para  1. Funcionamiento de una vez / rápido  2. Use la mejor ubicación para <b>montar</b> o <b>desmontar</b> los accesorios.  <b>(No es necesario usar esta velocidad para la Picadora de carne / preparador de salchichas)</b></p>



## CZYSZCZENIE

1. Antes de limpiar, quite el cable de red de la toma.
2. ¡Nunca sumerja el chasis con el motor en agua!
3. No utilice detergentes fuertes ni abrasivos.
4. Para limpiar el exterior del chasis sólo debe utilizarse un trapo húmedo.
5. Los componentes que han tocado alimentos pueden limpiarse en el agua jabonosa.
6. Antes de volver al montar el dispositivo, deje que las piezas se sequen completamente.

## Datos técnicos

Tensión de alimentación: 220-240 V~50/60Hz  

Consumo: 1200W

## Normas de protección del medioambiente



El símbolo mostrado arriba y en el producto indica que el producto está clasificado como equipo eléctrico y electrónico, y no debe desecharse con otros residuos domésticos o comerciales al final de su vida útil.

La Directiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE) (2002/96/CE) se ha emitido para reciclar productos usando las mejores técnicas disponibles para la recuperación y el reciclaje para minimizar el impacto en el medioambiente, tratar cualquier sustancia peligrosa y evitar el aumento de vertederos. Contacte con sus autoridades locales para obtener más información sobre la eliminación correcta de equipos eléctricos y electrónicos.