



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



Leistung Küchenmaschine
Power Kitchen Machine
Vermogen Keukenmachine
Puissance Robot de cuisine
Potere Cucina macchina
ماكينة المطبخ

PKM-1600.5

Dieser leistungsstarke Standmixer verfügt über die Leistung, Kapazität, Präzision und Mischwirkung für ein effizientes Mixen und Verrühren. Er ist nicht nur in der Lage, schwere Vollkornbrotteige zu kneten, sondern kann auch für eine Vielzahl anderer Zwecke verwendet werden. Unterschiedliche Leistungsstufen ermöglichen das Schlagen von Puddings, Schlagsahne, Schaumgebäck, usw. Mit anderen Worten, dieser leistungsstarke Standmixer ermöglicht Ihnen, wundervolle und köstliche Speisen, Snacks und Desserts zuzubereiten.

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie die Gebrauchsanleitungen vor dem Gebrauch des Geräts sorgfältig durch und bewahren Sie die Bedienungsanleitung für ein zukünftiges Nachschlagen gut auf.

- Dieses Gerät ist nur für den privaten Gebrauch bestimmt.
- Gerät niemals in Flüssigkeiten tauchen oder mit spitzen Gegenständen in Kontakt kommen lassen. Verwenden Sie das Gerät nicht mit nassen Händen. Trennen Sie umgehend den Stecker, wenn das Gerät feucht oder nass ist.
- Trennen Sie das Gerät vom Netzstrom, wenn Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen und bevor Sie das Gerät montieren, demontieren oder reinigen.
- "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.
- Bei Beschädigung des Netzkabels ist dieses durch den Hersteller, einen Kundendienstmitarbeiter oder eine in ähnlicher Weise qualifizierte Person auszutauschen, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Ein beschädigtes Netzkabel muss vom Hersteller oder dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahrensituationen zu vermeiden.
- Halten Sie Ihre Finger fern von Zubehör, das abnehmbar ist oder sich während des Betriebs bewegt. Halten Sie Finger usw. von Scharniermechanismen fern.
- Verwenden Sie nur Originalersatzteile.
- Halten Sie sämtliche Verpackungsmaterialien (Plastikbeutel, Boxen, Styropor, usw.) von Kindern fern, um deren Sicherheit nicht zu gefährden.
- Behindern Sie keine der Sicherheitsschalter.
- Stecken Sie während des Betriebs keine Gegenstände in die drehenden Haken.
- Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen, flachen und stabilen Untergrund.
- Vorsicht ist beim Anheben des Arms geboten, da dieser herunterkippen könnte.

VOR DEM ANSCHLUSS DER STROMVERSORGUNG

- Überprüfen Sie vor dem Anschluss ans Netz, dass die Art und Spannung der Stromversorgung mit den Angaben auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmen.
- Entfernen Sie vor dem erstmaligen Gebrauch alle Papierlagen und Plastikbeutel. Reinigen Sie alle Anschlusssteile.

AUFBAU DES GERÄTS



1. Stufenregler
3. Schüsseldeckel
5. Kopf
7. Knethaken

2. Entriegelung des Gerätekopfes
4. Edelstahlschüssel
6. Schneebesen
8. Schläger

MIXENKNETENRÜHRENSCHLAGENQUIRLEN (Siehe Abbildungen A und B).

In Abhängigkeit von der Art der Zutaten, kann die Schüssel (4) mit Deckel für maximal 1 kg Teig verwendet werden.

1. Anheben: Die Aufwärtstaste (2) hebt in die senkrechte Position an (siehe Abbildung A).
2. Die Rührschüssel (4) durch Drehen auf das Gerät aufsetzen, einrasten lassen und Zutaten hineingeben. (siehe Abbildung A).
3. Sie das gewünschte Zubehörteil (6,7,8) im Anschluss anbringen, den Schaft des Zubehörs hineindrücken und durch eine Vierteldrehung in Ihre Richtung einrasten lassen (siehe Abbildung B).
4. Senken Sie den Gerätekopf (5) in die horizontale Position und richten Sie das Zubehör (6,7,8) parallel zur Schüssel aus. (siehe Abbildung B).
5. Den Deckel (3) auf dem Kopf anbringen. Die Einfüllöffnung zeigt zur Vorderseite des Geräts (siehe Abbildung B).
6. Drücken Sie die Taste erneut (ein Klicken ist zu hören).
7. Während des Betriebs können Sie Zutaten über die Deckelöffnung einfüllen.
8. Um das Gerät zu stoppen, den Knopf (1) zurück auf O drehen.
9. Sie können die Stufe über den Stufenregler wählen.
10. Tritt bei laufendem Motor ein Stromausfall ein oder erhöhen Sie die Kopfeinheit, stellt der Motor den Betrieb ein. Möchten Sie das Gerät wieder in Betrieb nehmen, zuerst den Stufenregler auf O stellen und anschließend erneut eine Stufe auswählen.

A.



B.



REINIGUNG

- Ziehen Sie vor der Reinigung den Stecker aus der Steckdose.
- Gehäuse und Motoreinheit niemals in Wasser tauchen!
- Keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
- Verwenden Sie einen feuchten Lappen zur Reinigung der Gehäuseoberfläche.
- Reinigen Sie die Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, mit Spülwasser.
- Lassen Sie alle Teile gut trocknen, bevor Sie diese erneut installieren.

Verarbeitungstabelle

| Zubehör | Mixgut | Maximum | Bedienung zeit | Stufen | Zubereitungs |
|--------------------|--------------------------|-------------------------|-------------------|-----------|----------------|
| Schneeb -esen | Sahne (mit 38 % Fett) | 250 ml | 10 Minute | 5 - MAX | / |
| | Eiweiß | 12 Stk. (min.3 Stk.) | 3 Minuten | 5 - MAX | / |
| Teig Haken | Mehl | 800 g | 5 Minuten | Min - 2 | / |
| | Salz | 12 g | | | |
| | Hefe | 6 g | | | |
| | Zucker | 6 g | | | |
| | Wasser | 400 g | | | |
| | Schmal | 12 g | | | |
| Mixer Klinge | Mehl | Max. 700 g | 5 Minuten | Min - 4 | / |
| | Puderzucker | 100 g | | | |
| | Margarine | 100 g | | | |
| | Ei | 2 Stk. | | | |
| Mixer | Karotten | 600 g | 2 Minuten | P / Max | 15x15x15 mm |
| | Wasser | 900 g | | | / |
| Fleisch Mühle | Rind | 2000 g | 3 Minuten | 3 - Max | 20x20x60 mm |
| | Schwein | 2000 g | 3 Minuten | | |
| Nudeln Maschine | Weizenm | 225 g | 3 Minuten | Min - Max | / |
| | Ei | 1 Stk. | | | |
| | Speiseöl | 15 ml | | | |
| | Wasser | 45 ml | | | |

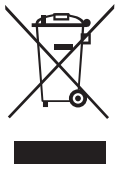
Technische Spezifikationen

Netzspannung: 220-240V ~ 50/60Hz

Leistung: 1000 W



Entsorgung



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

Die WEEE-Richtlinie (von engl.: Waste of Electrical and Electronic Equipment; deutsch: Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall) (2012/19/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. In words, with this heavy duty stand mixer you could incorporate maximum air and prepare the meals, snack, and dessert wonderful and enjoyable.

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

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

- This appliance is 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.
- “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

manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

- 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 wrapping paper and plastic bags.Clean the fittings.

KNOW YOUR KITCHEN MACHINE



1. Speed control switch
2. Release button for multi-functional head
3. Bowl cover
4. Stainless steel bowl
5. head
6. Whisk
7. Dough hook
8. Beater

MIXING KNEADING BEATING EMULSIFYING WHISKING (See figure A & B).

Depending on the nature of the ingredients, the bowl (4) with its cover can be used to prepare up to 1 .0 kg max of dough.

1. Lift: up button (2) raise it to a vertical position.
(see figure A)
2. Fit the bowl(4) onto the appliance by turning until it locks in position and place the ingredients in it. (see figure A)
3. Fit the desired accessory (6,7,8) in the power outlet, pushing the shaft of the accessory home and turn it a quarter turn towards you to lock it in position
(see figure B).
4. Lower the appliance head (5) to horizontal position and make the access ory (6,7,8) parallel to the bowl.
(see figure B)
5. Position the cover (3) on the head with the filling opening at the front of the appliance (see figure B).
6. Press button again (a click should be heard).
7. During preparation, you can add ingredients through the opening the cover.
8. To stop the appliance, turn the knob (1) back to O.
9. You can select the speed by turning the speed control switch.
10. When the motor is working, there is no electricity or you raising the head unit, the motor will stop working, if you want the unit working, you must turn the speed control swith to O, and reset the speed again.

A.



B.



CLEANING

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

Processing Guide

| Accessory | Food | Maximum | Operation time | Speeds | Preparation |
|--------------|-----------------------|---------------------|----------------|-----------|-------------|
| Whisk | Cream(include 38%fat) | 250 ml | 10 minutes | 5 - Max | / |
| | Egg white | 12pcs (min.3pcs) | 3 mintues | 5 - Max | / |
| Dough hook | Flour | 800 g | 5 mintues | Min - 2 | / |
| | Salt | 12 g | | | |
| | Yeast | 6 g | | | |
| | Sugar | 6 g | | | |
| | Water | 400 g | | | |
| | Lard | 12 g | | | |
| Mixer blade | Flour | Max. 700 g | 5 mintues | Min - 4 | / |
| | Castor sugar | 100 g | | | |
| | Margarine | 100 g | | | |
| | Egg | 2 pcs | | | |
| Blender | Carrot | 600 g | 2 mintue | P / Max | 15x15x15 mm |
| | Water | 900 g | | | / |
| Meat Grinder | Beef | 2000 g | 3 mintue | 3 - Max | 20x20x60 mm |
| | Pork | 2000 g | 3 mintue | | |
| Noodle maker | wheat flour | 225 g | 3 mintue | Min - Max | / |
| | Egg | 1 pcs | | | |
| | cooking oil | 15 ml | | | |
| | water | 45 ml | | | |

TECHNICAL DATA

Voltage: 220-240V~ 50/60Hz

Power: 1000 W



Waste Management



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

The Waste of Electrical and Electronic Equipment (WEEE) Directive(2012/19/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.

Deze zware mixer heeft het vermogen, capaciteit, nauwkeurigheid en planetaire mengwerking om te zorgen voor efficiënt mengen en kloppen, niet alleen kan zelfs het zwaarste volkoren brooddeeg gekneet worden, de mixer heeft ook voldoende brede gebruiksmogelijkheden. Verschillende snelheden zijn mogelijk voor het opkloppen van vla, room, eiwitten etc. Met andere woorden, met deze zware mixer kun je maximaal lucht inmengen en maaltijden, snacks en desserts heerlijk en plezierig bereiden.

ALGEMENE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Lees de bedieningsinstructies zorgvuldig door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze instructies om later nog eens na te lezen.

- Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Houd het uit de buurt van vocht en scherpe randen. Gebruik het apparaat niet met natte handen. Als het apparaat vochtig of nat wordt, haal dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact als het apparaat onbeheerd blijft en voor het uit elkaar halen, in elkaar zetten of schoonmaken.
- “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

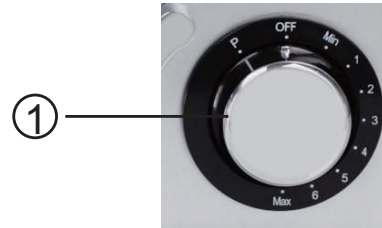
kinderen die jonger zijn dan 8 jaar.”

- Het apparaat is niet bedoeld om gebruikt worden op een externe timer of een apart afstandsbedieningsysteem.
- Als het netsnoer beschadigd is dient het vervangen te worden door de fabrikant, zijn servicedienst of andere gekwalificeerde personen om risico's te vermijden.
- Houd uw vingers uit de buurt van bewegende delen en geplaatste hulpstukken. Steek nooit uw vingers etc. in het scharniermechanisme.
- Gebruik alleen originele onderdelen.
- Om de veiligheid van uw kinderen te garanderen dient u alle verpakkingsmateriaal (plastic zakken, dozen, piepschuim, etc.) buiten hun bereikte houden.
- Verander niets aan de veiligheidsschakelaars.
- Steek niets in de draaiende haken als de machine aan staat.
- Plaats de machine op een glad, vlak en stabiel oppervlak.
- Wees voorzichtig wanneer u de arm van deze machine omhoog beweegt.

VOOR HET AANSLUITEN OP DE NETSPANNING

- Voordat u aan de machine op de netspanning aansluit, controleer dan of het type en voltage van de netspanning overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje op het apparaat.
- Voor de eerste ingebruikname verwijdert u alle papieren en plastic verpakkingsmaterialen. Reinig de accessoires.

KEN UW KEUKENMACHINE



1. Snelheidsschakelaar
2. Ontgrendelknop voor multifunctionele kop
3. Deksel voor kom
4. Roestvrijstalen kom
5. kop
6. Garde
7. Deeghaak
8. Klopper

MIXEN/KNEDEN/KLOPPEN/EMULGEREN/OPSLAAN (Zie figuur A & B).

Afhankelijk van de ingrediënten kan de kom (4) met deksel gebruikt worden voor het bereiden van max. 1 kilo deeg.

1. Druk op de knop (2) om de kop in verticale stand te zetten (zie figuur A).
2. Plaats de kom (4) op het apparaat door deze te draaien tot hij in positie klikt en doe er de ingrediënten in (zie figuur A).
3. Plaats het gewenste hulpstuk (6, 7, 8) in de schacht, druk de as van het hulpstuk omhoog en draai een kwartslag naar u toe om het in positie te vergrendelen (zie figuur B).
4. Breng de kop naar beneden (5) tot deze horizontaal staat en zet het hulpstuk gelijk met de kom (6, 7, 8) (zie figuur B).
5. Plaats het deksel (3) op de kop met de vulopening aan de voorkant van het apparaat (zie figuur B).
6. Druk nogmaals op de knop (u hoort een klik).
7. Tijdens de bewerking kunt u ingrediënten toevoegen via de opening in het deksel.
8. Om het apparaat te stoppen, zet u de knop (1) weer op O.
9. U kunt de snelheid instellen door aan de snelheidsregelaar te draaien.
10. Als de motor in werking is en de stroom valt uit of u brengt de mengkop omhoog, dan stopt de motor. Als u de machine weer aan wilt zetten, zet u de snelheidsregelaar op O en stelt u opnieuw de snelheid in.

A.



B.



SCHOONMAKEN

- Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact voor u het apparaat schoonmaakt.
- Dompel nooit de behuizing met motor onder in water!
- Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen.
- Gebruik alleen een vochtige doek om de buitenzijde van de behuizing te reinigen.
- Onderdelen die in contact komen met levensmiddelen zijn gekomen kunnen worden afgewassen in een sopje.
- Laat de onderdelen goed drogen voordat u deze terugplaatst in de machine.

Verwerkingsgids

| Hulpstuk | Voedsel | Maximum | Bewerking- sduur tijd | Snelheid | Voorberei- ding |
|-----------------|------------------------|--------------------------|--------------------------|-----------|--------------------|
| Garde | Room (met 38 % vet) | 250 ml | 10 minuten | 5 - Max | / |
| | Eiwit | 12 stk. (min. 3 stk.) | 3 minuten | 5 - Max | / |
| Deeghaak | Bloem | 800 g | 5 minuten | Min - 2 | / |
| | Zout | 12 g | | | |
| | Gist | 6 g | | | |
| | Suiker | 6 g | | | |
| | Water | 400 g | | | |
| | Reuzel | 12 g | | | |
| Bisschop | Bloem | Max. 700 g | 5 minuten | Min - 4 | / |
| | Basterdsuiker | 100 g | | | |
| | Margarine | 100 g | | | |
| | Ei | 2 pcs | | | |
| Blender | Wortel | 600 g | 2 minuten | P / Max | 15x15x15 mm |
| | Water | 900 g | | | / |
| Vlees- molen | Rundvlees | 2000 g | 3 minuten | 3 - Max | 20x20x60 mm |
| | Varkens-vlees | 2000 g | 3 minuten | | |
| Noodle maker | tarwebloem | 225 g | 3 minuten | Min - Max | / |
| | Ei | 1 stuks | | | |
| | spijsolie | 15 ml | | | |
| | water | 45 ml | | | |

Technische specificaties

Spanning: 220-240V~50/60Hz

Vermogen: 1000 W



Milieuvriendelijke afvalverwerking



Het symbool boven en op het apparaat houdt in dat het product geclassificeerd is als elektrische of elektronische apparatuur en niet met het huishoudelijke of bedrijfsafval dient te worden afgevoerd wanneer het niet meer bruikbaar is. De Waste of Electrical and Electronic Equipment (WEEE) richtlijn (2012/19/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 batteur robuste sur socle a la puissance, la capacité, la précision et une action de mélange planétaire qui assurent 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. En bref, ce batteur robuste sur socle permet d'incorporer un maximum d'air et de préparer des repas, goûters et desserts merveilleux et délicieux.

MESURES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement ce mode d'emploi et conservez-le 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.
- 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 câble d'alimentation est endommagé, il doit alors être remplacé par le constructeur, ses techniciens certifiés ou par une autre personne qualifiée.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, son représentant après-vente ou par un personnel qualifié 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 les pièces de rechange 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 gênez pas les commutateurs 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 papier et en plastique. Nettoyez les raccords.

PRÉSENTATION DE VOTRE ROBOT MÉNAGER

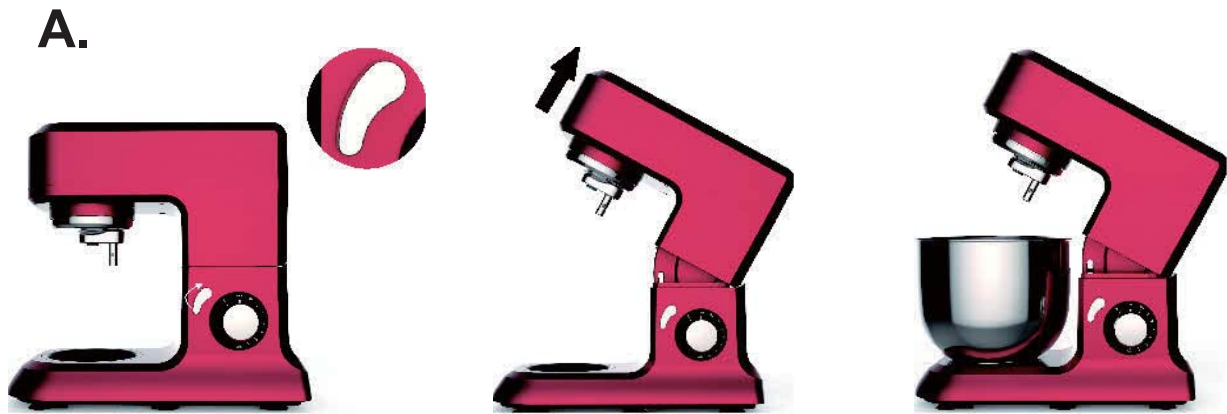


1. Variateur de vitesse
2. Bouton d'éjection pour la tête multifonctions
3. Couvercle du bol
4. Bol en acier inoxydable
5. Tête
6. Fouet
7. Crochet à pâte
8. Batteur

MIXER TRAVAILLER LA PÂTE BATTRE MOUSSER FOUETTER (Voir figures A et B)

Selon le type d'ingrédients utilisés, le bol (4) peut être utilisé avec le couvercle pour préparer jusqu'à 1 kg de pâte.

1. Soulever : appuyez sur le bouton Lever (2) pour relever en position verticale. (voir Figure A).
2. Installez le bol (4) dans la machine en le faisant pivoter jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Mettez-y les ingrédients. (voir Figure A).
3. Attachez l'accessoire désiré (6, 7, 8) dans la prise d'alimentation, en poussant la tige de l'accessoire dans le trou puis en le faisant pivoter d'un quart de tour vers vous pour le verrouiller (voir figure B).
4. Abaissez la tête de l'appareil (5) en position horizontale et faites en sorte que l'accessoire (6, 7, 8) soit parallèle au bol. (voir Figure B).
5. Positionnez le couvercle (3) sur la tête, la cheminée de remplissage orientée vers l'avant de l'appareil (voir Figure B).
6. Appuyez sur le bouton de nouveau (un déclic doit retentir).
7. Pendant la préparation, vous pouvez ajouter des ingrédients par la cheminée de remplissage.
8. Pour arrêter l'appareil, faites tourner le bouton (1) sur O.
9. Vous pouvez sélectionner la vitesse en faisant tourner le variateur de vitesse.
10. Lorsque le moteur est en route, si vous débranchez l'appareil ou soulevez la tête, alors le moteur se coupe. Pour recommencer le travail, faites tourner le bouton sur O puis sélectionnez une vitesse de nouveau.



NETTOYAGE

- Avant de nettoyer l'appareil, débranchez sa fiche d'alimentation du secteur.
- N'immergez jamais le bloc moteur dans l'eau !
- N'utilisez aucun détergeant agressif ou abrasif.
- Utilisez un simple chiffon humide pour nettoyer l'extérieur du boîtier.
- Les pièces qui sont entrées en contact avec la nourriture peuvent être nettoyées à l'eau savonneuse.
- Laissez les pièces sécher complètement avant de remonter l'appareil.

Guide de travail

| Accessoire | Aliment | Maximum | Mode d'emploi Durée | Vitesses | Préparation |
|---------------------|--------------------------------|--------------------------|------------------------|-----------|----------------|
| Fouet | Crème (38 % de matière grasse) | 250 ml | 10 minutes | 5 - Max | / |
| | Blanc d'œuf | 12 œufs (min. 3 œufs) | 3 minutes | 5 - Max | / |
| Pâte Crochet | Farine | 800 g | 5 minutes | Min - 2 | / |
| | Sel | 12 g | | | |
| | Levure | 6 g | | | |
| | Sucre | 6 g | | | |
| | Consommation | 400 g | | | |
| | Saindoux | 12 g | | | |
| Mixeur Lame | Farine | Max. 700 g | 5 minutes | Min - 4 | / |
| | Sucre glace | 100 g | | | |
| | Margarine | 100 g | | | |
| | Œufs | 2 pcs | | | |
| Mixeur | Carottes | 600 g | 2 minutes | P / Max | 15x15x15 mm |
| | Consommation | 900 g | | | / |
| Viande Hachoir | Bœuf | 2000 g | 3 minutes | 3 - Max | 20x20x60 mm |
| | Porc | 2000 g | 3 minutes | | |
| Pâtes Processeur | Farine de blé | 225 g | 3 minutes | Min - Max | / |
| | Œuf | 1 œuf | | | |
| | Huile de | 15 ml | | | |
| | Eau | 45 ml | | | |

Spécifications techniques

Tension : 220-240V ~ 50/60Hz

Puissance : 1000 W



Gestion des déchets



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

La directive Waste of Electrical and Electronic Equipment (WEEE) Directive (2012/19/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.

Questo mixer ultra-resistente ha la potenza, la capacità, la precisione e un'azione planetaria miscelante che assicura un'efficiente miscelazione e battitura; non si limita a riuscire ad impastare pane fatto con i più duri cereali integrali, ma ha anche un'ampia gamma di altri utilizzi. Per montare senape, crema, meringa ecc è stata studiata un sistema a velocità differente. In altre parole, con questo mixer ultra resistente potrete incamerare la massima quantità d'aria e preparare meravigliosi e gustosi pranzi, snack e dessert.

ISTRUZIONI GENERALI DI SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni di funzionamento prima di azionare il dispositivo e conservarle per consultazione futura.

- Questo dispositivo è adatto al solo uso casalingo.
- Mai immergere la macchina in liquidi o collocarla vicino a bordi taglienti. Non usare il dispositivo con le mani bagnate. Se l'apparecchio è umido o bagnato, scollegarlo immediatamente.
- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione prima di lasciarlo incustodito o di montarlo, smontarlo o pulirlo.
- L'apparecchio può essere usato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza o conoscenza del prodotto se supervisionati o se hanno ricevuto istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchio e ne abbiano compreso i possibili pericoli correlati.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Pulizia e manutenzione possono essere effettuate da bambini di età superiore agli 8 anni sotto la supervisione di un adulto.
- Tenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
- L'apparecchio non è indicato per essere messo in

funzione mediate un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un suo rappresentante o da tecnici di assistenza qualificati per evitare pericoli.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un rivenditore o da una persona qualificata per evitare rischi.
- Tenere le dita lontane dalle parti mobili e dagli utensili montati. Non mettere mai le dita nel meccanismo.
- Usare solo parti di ricambio originali
- Per garantire la sicurezza dei vostri bambini, tenere tutti gli imballi (sacchetti di plastica, scatole, polistirolo, ecc) fuori dalla loro portata.
- Non interferire con gli interruttori di sicurezza.
- Non inserire nulla nelle piastre rotanti durante il funzionamento.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie di lavoro liscia, piana e stabile.
- Fare attenzione nel sollevare il braccio del dispositivo per evitare colpi.

PRIMA DI COLLEGARE ALLA CORRENTE

- Prima di collegarlo alla corrente, per favore verificare se il tipo di tensione corrisponde ai dati tecnici indicati sulla relativa etichetta sul dispositivo.
- Al primo utilizzo rimuovere tutta la carta e i sacchetti di plastica. Pulire i raccordi.

CONOSCI LA TUA MACCHINA DA CUCINA



1. Interruttore di controllo della velocità
2. Pulsante di rilascio per testa multifunzione
3. Coperchio ciotola
4. Ciotola in acciaio inossidabile
5. Testa
6. Frusta
7. Braccio a spirale
8. Battitore

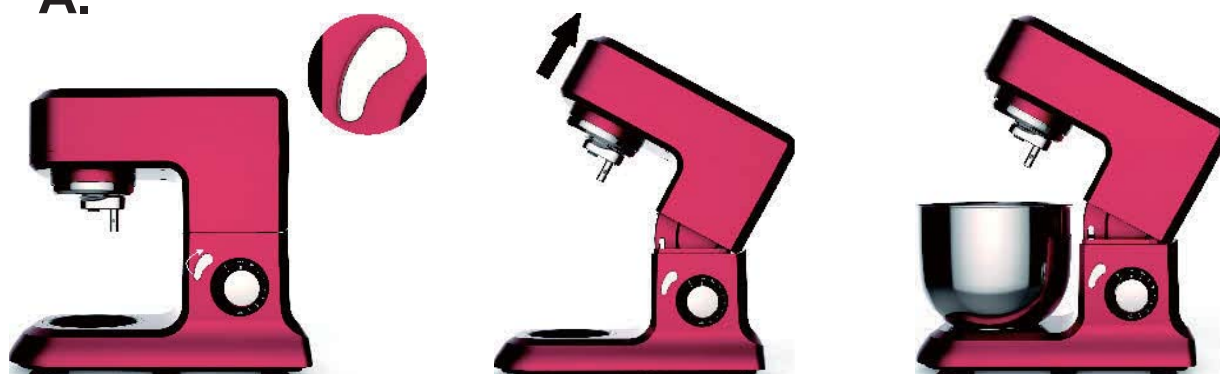
MESCOLA IMPASTA SBATTE EMULSIONA FRULLA (vedere figura A e B).

A seconda del tipo di ingrediente, è possibile utilizzare la ciotola (4) con il relativo coperchio per preparare un impasto di massimo 1,0 kg.

1. Sollevamento: pulsante su (2) per sollevare in posizione verticale (vedere la figura A).
2. Sistemare la ciotola (4) sull'apparecchio ruotandola fino alla posizione di blocco e versarvi gli ingredienti (vedere la figura A).
3. Montare l'accessorio desiderato (6,7,8) nell'apposito ingresso spingendo l'asta dell'accessorio e ruotandola di un quarto di giro verso di sé per bloccarla in posizione (vedere la figura B).
4. Abbassare la testa dell'apparecchio (5) in posizione orizzontale e sistemare l'accessorio (6,7,8) parallelo alla ciotola (vedere la figura B).
5. Posizionare il coperchio (3) sulla testa con l'apertura rivolta verso la parte anteriore dell'apparecchio (vedere la figura B).
6. Premere nuovamente il pulsante (sarà udibile un "clic").
7. Durante la preparazione è possibile inserire gli ingredienti attraverso l'apertura del coperchio.
8. Per interrompere l'apparecchio, ruotare la manopola (1) nuovamente su O.
9. È possibile selezionare la velocità ruotando l'interruttore di controllo della velocità.
10. Durante il funzionamento del motore, in caso di mancanza di elettricità o se si solleva la testa, il motore si interrompe; se si vuol riprendere il

funzionamento, ruotare l'interruttore di controllo della velocità su 0 e ripristinare la velocità.

A.



B.



PULIZIA

- Prima di pulire scollegare il cavo di alimentazione dalla presa.
- Non immergere mai in acqua l'alloggiamento con il motore!
- Non usare detergenti abrasivi.
- Per pulire l'esterno dell'alloggiamento usare solo uno straccio umido.
- I componenti che sono venuti in contatto col cibo possono essere puliti in acqua saponata.
- Lasciare asciugare completamente i pezzi prima di rimontare l'apparecchio.

Guida all'utilizzo

| Accessorio | Alimento | Q. tà massima | Durata elaborazione | Velocità | Preparazione |
|-------------------|---------------------------|-------------------|---------------------|-----------|--------------|
| Frusta | Panna (con 38% di grassi) | 250 ml | 10 minuti | 5 - Max | / |
| | Albume | 12 pz (min. 3 pz) | 3 minuti | 5 - Max | / |
| Braccio a spirale | Farina | 800 g | 5 minuti | Min - 2 | / |
| | Sale | 12 g | | | |
| | Lievito | 6 g | | | |
| | Zucchero | 6 g | | | |
| | Acqua | 400 g | | | |
| | Grasso | 12 g | | | |
| Miscelatore | Farina | Max. 700 g | 5 minuti | Min - 4 | / |
| | Zucchero a velo | 100 g | | | |
| | Margarina | 100 g | | | |
| | Uova | 2 pcs | | | |
| Frullatore | Carote | 600 g | 2 minuti | P / Max | 15x15x15 mm |
| | Acqua | 900 g | | | / |
| Tritacarne | Manzo | 2000 g | 3 minuti | 3 - Max | 20x20x60 mm |
| | Maiale | 2000 g | 3 minuti | | |
| Pasta a mano | Farina di grano | 225 g | 3 minuti | Min - Max | / |
| | Uova | 1 pz | | | |
| | Olio | 15 ml | | | |
| | Acqua | 45 ml | | | |

Specifiche tecniche

Tensione nominale: 220-240V~50/60Hz

Potenza nominale: 1000 W



Smaltimento di apparecchiature e batterie



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

ciclo di vita.

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

هذا الخلاط القائم عالي الأداء لديه الطاقة والقدرة والدقة وحركة الخلط الكوكبية التي تضمن عملية خلط وضرب فعالة، لا تتوقف إمكانياته عند عجن حتى أقوى أنواع الخبز المصنوع من الحبوب الكاملة فحسب، بل يتميز أيضا بمجموعة واسعة من الاستخدامات الفعالة. تم تصميم سرعة مختلفة لخفق الكستارد والكريمة والمارينج وغيرها. باختصار، مع هذا الخلاط القائم عالي الأداء يمكنك المزج بأقصى سرعة وإعداد الوجبات والوجبات الخفيفة، والحلوى الرائعة والممتعة.

إرشادات السلامة العامة

يرجى قراءة تعليمات التشغيل بعناية قبل بدء تشغيل الجهاز والاحتفاظ بالتعليمات للرجوع إليها في المستقبل.

- هذا الجهاز مخصص للاستخدامات المنزلية فقط.
- لا تغمس الجهاز في أي سوائل ولا تجعله يصطدم بحواف حادة. لا تستخدم الجهاز ويديك مبتلتين. إذا أصاب الجهاز بللاً أو رطوبة، افصله عن الكهرباء فوراً.
- قم دائماً بفصل الجهاز من مصدر الطاقة في حالة تركه دون مراقبة وقبل التجميع أو التفكيك أو التنظيف.
- إذا تعرض كبل الطاقة للتلف، فيجب استبدال الشركة المصنعة له أو وكيل الخدمة التابع لها أو الأشخاص المؤهلين الآخرين لتجنب التعرض لأي خطر.
- "يمكن للأطفال بدءاً من 8 سنوات وأعلى والأشخاص الذين يعانون من قصور في القدرات الجسدية أو الإدراكية أو العقلية أو الافتقار إلى الخبرة والمعرفة استخدام الجهاز إذا كان هناك إشراف عليهم أو تم تقديم تعليمات لهم فيما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفي حالة تفهمهم للمخاطر المنطوية على الاستخدام.

لا يجوز للأطفال العبث بالجهاز.

- يجب على الأطفال عدم القيام بتنظيف الجهاز أو إجراء الصيانة المعتادة له ما لم تكن تتجاوز أعمارهم 8 سنوات مع الإشراف عليهم.
- حافظ على بقاء الجهاز وسلوكه بعيداً عن متناول أيدي الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات.
- الجهاز غير مخصص للاستخدام عن طريق أي موقت خارجي أو نظام منفصل للتحكم عن بعد.
- هذا الجهاز مخصص للاستخدام الداخلي فقط.

- في حالة تلف كبل الطاقة، يجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو وكيل الخدمة التابع لها أو فني مؤهل بهدف تجنب المخاطر.
- حافظ على إبقاء أصابعك بعيدا عن الأجزاء المتحركة والأدوات المجهزة. لا تضع أصابعك أو غيرها في الآلية المفصلية.
- لا تستخدم سوى قطع الغيار الأصلية.
- من أجل ضمان سلامة أطفالك، يرجى حفظ جميع مواد التعبئة والتغليف (الأكياس البلاستيكية، والصناديق، البوليسترين وغيرها) بعيدا عن متناول أيديهم.
- لا تتدخل في أي مفاتيح للسلامة.
- لا تقم بإدخال أي شيء في الخطاطيف الدوارة أثناء تشغيل الجهاز.
- ضع الجهاز على سطح عمل مستوٍ ومسطح وثابت.
- يرجى توخي الحذر عند رفع ذراع هذا الجهاز لتجنب حدوث أي ضربات.

قبل التوصيل بمصدر الطاقة

- قبل التوصيل بمصدر الطاقة، يرجى التحقق مما إذا كان نوع الطاقة والجهد الرئيسي متطابق مع التفاصيل الواردة على ملصق القدرة الموجود بالجهاز.
- عند الاستخدام للمرة الأولى، قم بإزالة كافة مواد التغليف والأكياس البلاستيكية. قم بتنظيف التجهيزات.

تعرف على ماكينة المطبخ الخاصة بك



الوصف

1. مفتاح التحكم بالسرعة
2. حرر الزر الخاص بالرأس متعدد الوظائف
3. غطاء الوعاء
4. وعاء من الصلب الذي لا يصدأ
5. رأس
6. مخففة
7. خطاف العجن
8. نصل الخلاط

الخلط / العجن / التقليل / الاستحلاب/ الخفق (انظر الشكل A و B).

بناء على طبيعة المكونات، يمكن استخدام الوعاء (4) مع غطائه لإعداد عجين بحجم 1.0 كجم كحد أقصى.

1. ارفع: الزر (2) لأعلى إلى الوضع الأفقي. (انظر الشكل A)
2. ركب الوعاء (4) على الجهاز من خلال تدويره حتى يثبت في مكانه ثم ضع المكونات داخله. (انظر الشكل A)
3. ركب الملحق المطلوب (6 و 7 و 8) في منفذ التيار الكهربائي، مع دفع عمود إدارة الملحق وتدويره بمقدار ربع دورة تجاهك لتثبيت الملحق في مكانه (انظر الشكل B).

4. أخفض رأس الجهاز (5) إلى الوضع الأفقي واجعل الملحق (6 أو 7 أو 8) في حالة توازي مع الوعاء. (انظر الشكل B)

5. ضع الغطاء (3) على الرأس المزود بفتحة تعبئة في مقدمة

الجهاز (انظر الشكل B).

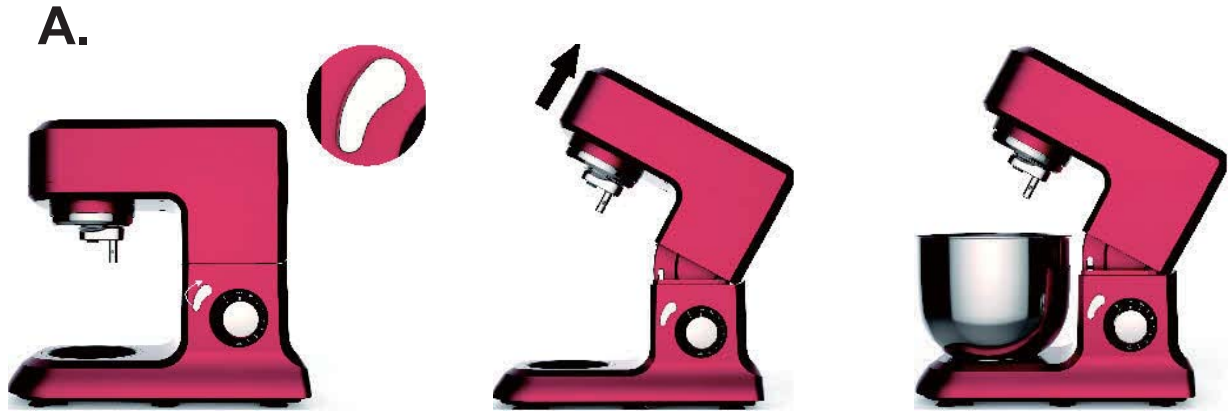
6. اضغط على الزر مرة أخرى (يفترض سماع صوت طقطقة).

7. يمكنك أثناء التحضير إضافة المكونات عبر فتحة الغطاء.

8. لإيقاف الجهاز، أدر المقبض (1) إلى O.

9. يمكنك تحديد السرعة من خلال تدوير مفتاح التحكم بالسرعة.

10. عندما يكون الموتور قيد التشغيل، سوف يتوقف عن العمل عند عدم توفر الكهرباء أو عندما تقوم برفع وحدة الرأس. وإذا كنت ترغب في إعادة تشغيل الوحدة، فيجب عليك تدوير مفتاح التحكم بالسرعة إلى O وأعد ضبط السرعة مرة أخرى.



التنظيف

- قم دائما بفصل الكبل من المقبس قبل التنظيف.
- لا تغمر أبدا الإطار الخارجي الذي يضم وحدة المحرك في الماء!
- لا تستخدم أية مواد تنظيف كاشطة أو حادة.
- ينبغي استخدام فقط قطعة قماش مبللة لتنظيف الإطار من الخارج.
- المكونات التي تتلامس مع الغذاء يمكن تنظيفها بالماء والصابون.
- اترك كافة الأجزاء تجف تماما قبل إعادة تجميع الجهاز.

دليل المعالجة

| التجهيز | السرعات | العملية الوقت | الحد الأقصى | الطعام | الملحق |
|-------------|--------------------|---------------|-----------------------------|---|------------------|
| / | 5- الحد الأقصى | 10 دقائق | 250 ملي لتر | الكريمة (بما في ذلك خالي من الدهون بنسبة 38%) | المخفقة |
| / | 5- الحد الأقصى | 3 دقائق | 12 قطعة (الحد الأدنى 3 قطع) | بياض البيض | |
| / | الحد الأدنى - 2 | 5 دقائق | 800 جرام | الدقيق | عجينة الخطاف |
| | | | 12 جرام | الملح | |
| | | | 6 جرام | الخميرة | |
| | | | 6 جرام | السكر | |
| | | | 400 جرام | الماء | |
| | | | | | |
| / | الحد الأدنى - 4 | 5 دقائق | الحد الأقصى 700 جرام | الدقيق | الخلاط النصل |
| | | | 100 جرام | السكر الناعم جدًا | |
| | | | 100 جرام | السمن النباتي | |
| | | | قطعتان | البيض | |
| 15x15x15 مم | PIMax | 2 دقيقة | 600 جرام | الجزر | الخلاط |
| / | | | 900 جرام | الماء | |
| 60x20x20 مم | 3- الحد الأقصى | 3 دقائق | 2,000 جرام | لحم البقر | اللحم |
| | | | | | المفرمة |
| / | الحد الأدنى - الحد | 3 دقائق | 225 جرام | دقيق القمح | العصائبية الصانع |
| | | | قطعة واحدة | البيض | |
| | | | 15 ملي لتر | زيت الطهي | |
| | | | 45 ملي لتر | ماء | |

البيانات الفنية



جهد مصدر التيار الكهربائي: 220-240 فولت، 50-60 هرتز
دخل الطاقة: 1000 واط



التخلص من الأجهزة والبطاريات

يشير الرمز الموجود أعلاه أو على المنتج إلى أن المنتج مصنف كجهاز كهربائي أو إلكتروني وأنه يجب عدم التخلص منه مع النفايات المنزلية أو التجارية الأخرى بعد انتهاء عمره الافتراضي.

تم إقرار التوجيه (2012/19/EC) الخاص بنفايات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية (WEEE) لإعادة تدوير المنتجات باستخدام أفضل تقنيات الاسترداد وإعادة التدوير المتاحة لتقليل التأثير على البيئة إلى أدنى حد ممكن ومعالجة المواد الخطرة وتجنب زيادة مواقع دفن النفايات. اتصل بالسلطات المحلية للحصول على معلومات عن التخلص الصحيح من الأجهزة الكهربائية أو الإلكترونية.