

Bedienungsanleitung/Garantie

Gebruiksaanwijzing • Mode d'emploi
Istruzioni per l'uso • Instruction Manual



CE

Cook & Mix

Koken & mixen • Appareil de cuisson & batteur • Impastatrice & Cottura • Cook & Mix

KM 3476

DEUTSCH

DEUTSCH

Inhalt

Übersicht der Bedienelemente	Seite	3
Montage Mixbehälter	Seite	4
Montage Fleischwolf	Seite	5
Bedienungsanleitung	Seite	6
Technische Daten	Seite	16
Garantie	Seite	16
Entsorgung	Seite	17

NEDERLANDS

NEDERLANDS

Inhoud

Locatie van bedieningselementen	blz	3
De mengkom monteren	blz	4
De vleesmolen monteren	blz	5
Gebruiksaanwijzing	blz	18
Technische specificaties	blz	27
Verwijdering	blz	27

FRANÇAIS

FRANÇAIS

Table des matières

Situation des commandes	page	3
Montage du récipient mélangeur	page	4
Montage du hachoir	page	5
Mode d'emploi	page	28
Caractéristiques techniques	page	38
Élimination	page	38

ITALIANO

ITALIANO

Contenuto

Posizione dei comandi	pagina	3
Assemblaggio della caraffa del frullatore	pagina	4
Assemblaggio del tritacarne	pagina	5
Istruzioni per l'uso	pagina	39
Specifiche tecniche	pagina	48
Smaltimento	pagina	48

ENGLISH

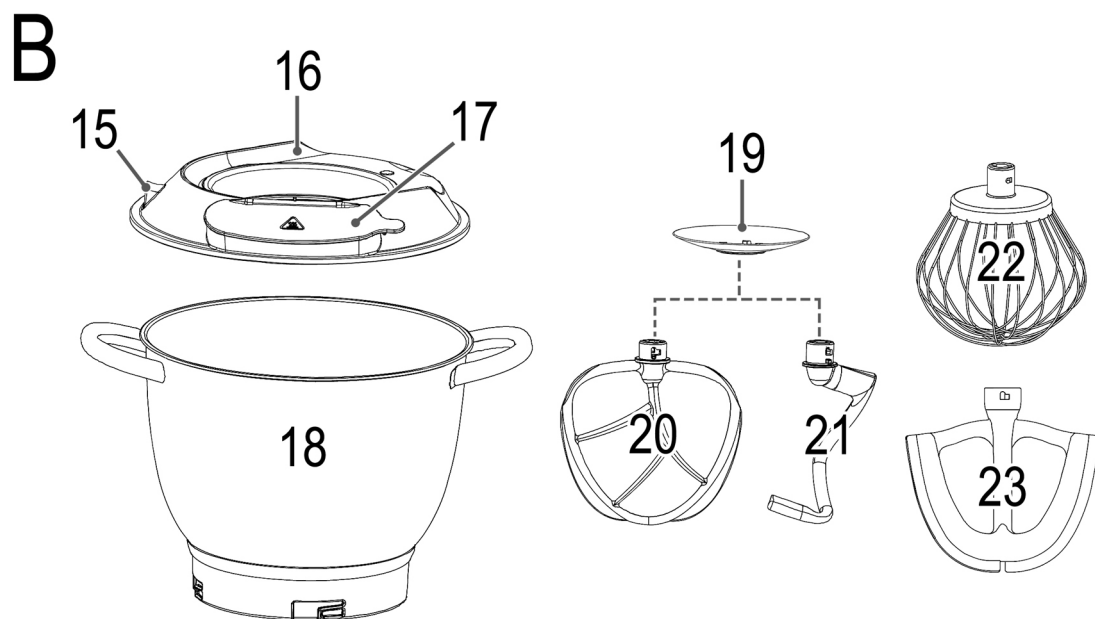
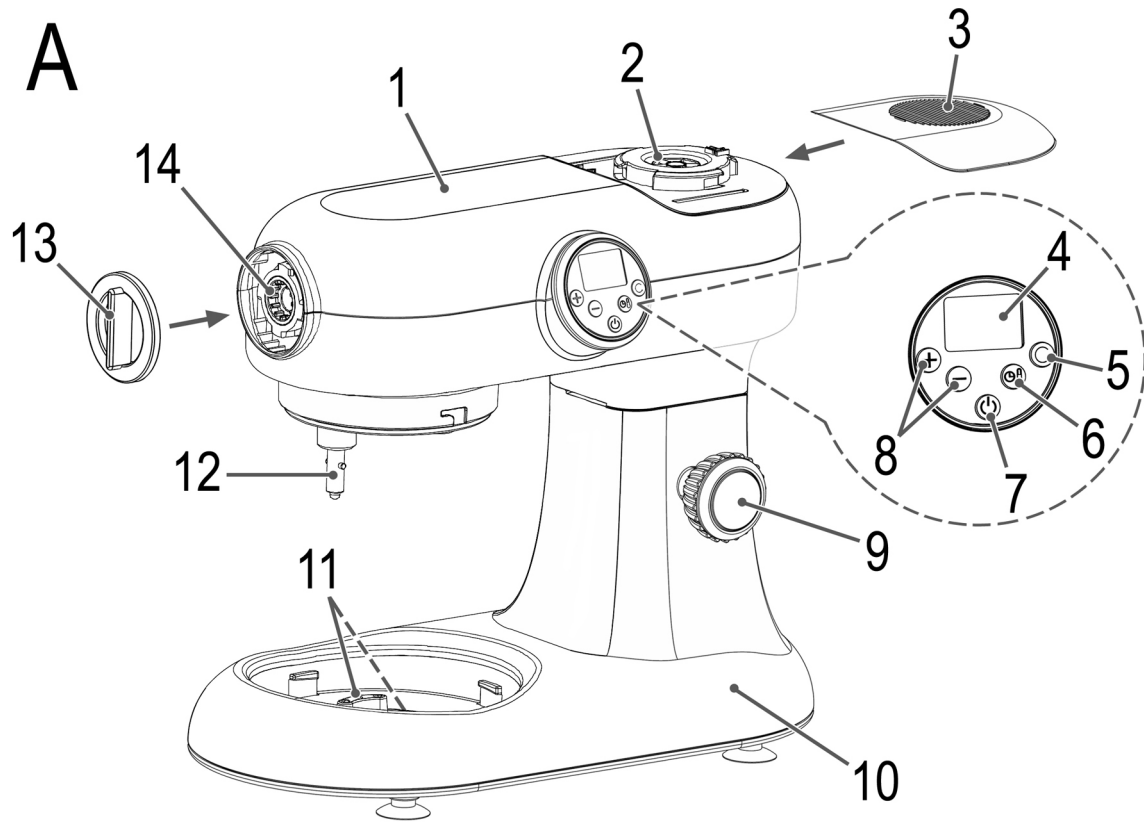
ENGLISH

Contents

Location of Controls	page	3
Assembling the blender jug	page	4
Assembling the mince	page	5
Instruction Manual	page	49
Technical Specifications	page	58
Disposal	page	58

Übersicht der Bedienelemente

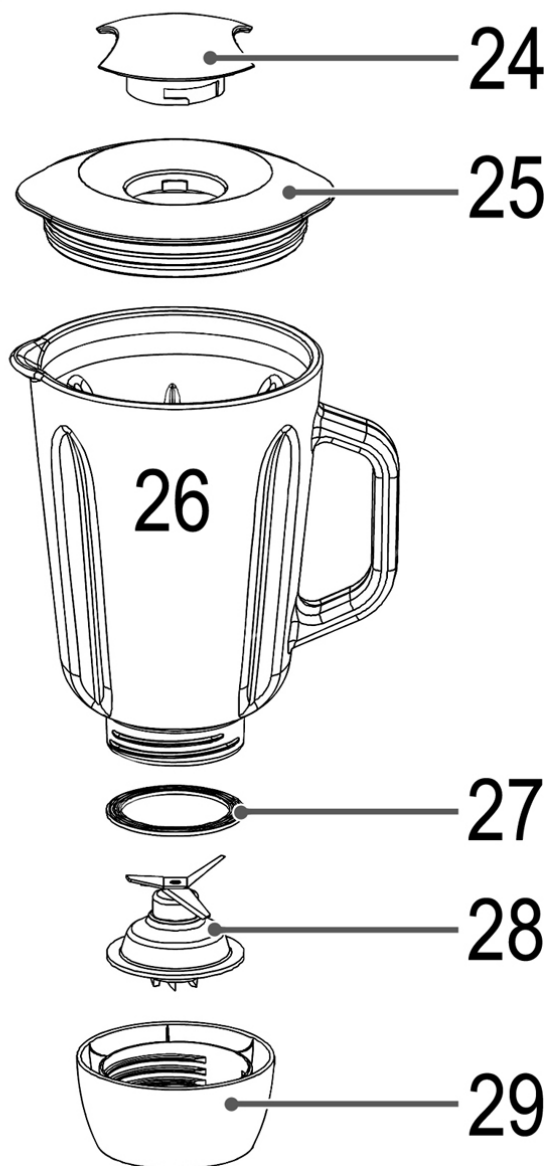
Locatie van bedieningselementen • Situation des commandes
Posizione dei comandi • Location of Controls



Montage Mixbehälter

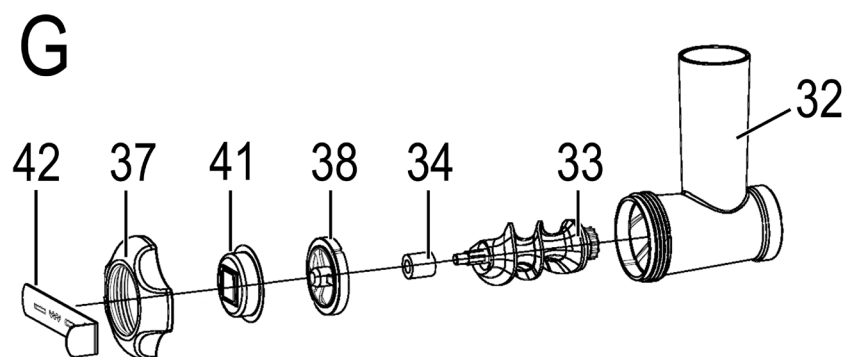
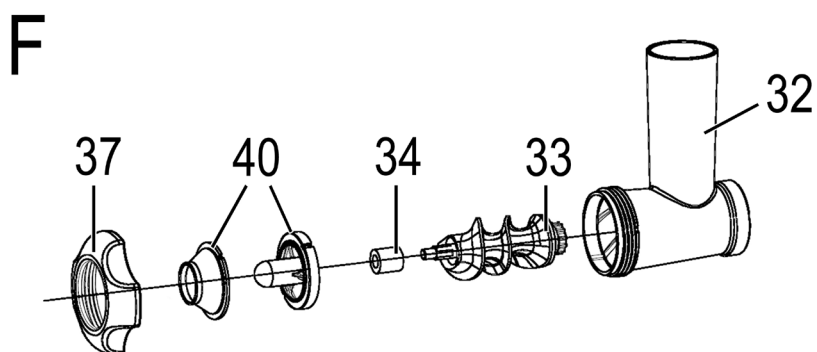
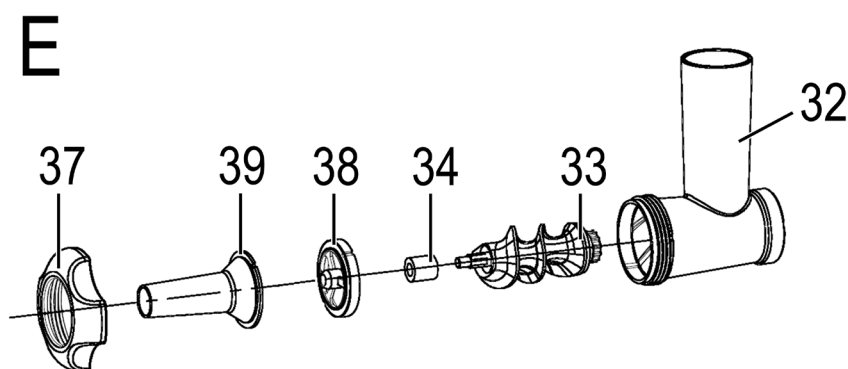
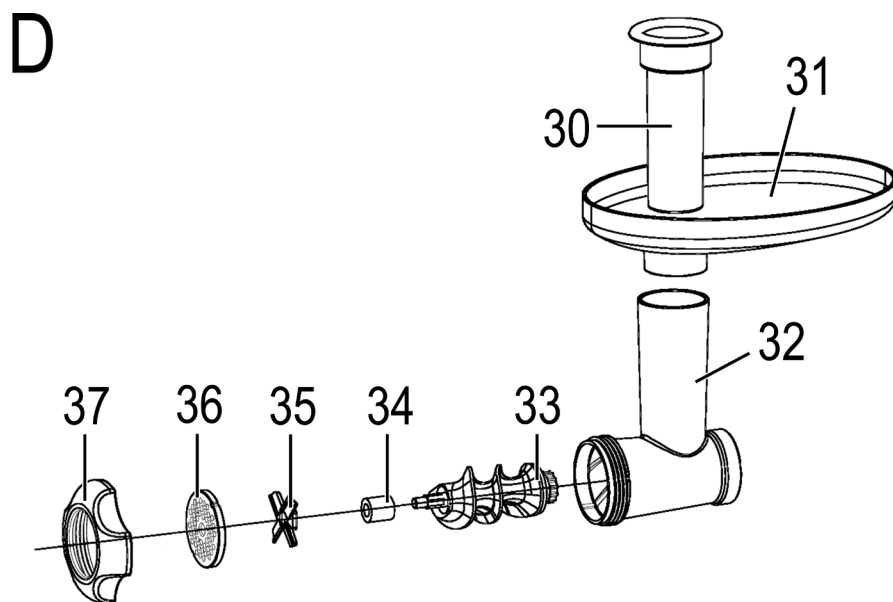
De mengkom monteren • Montage du récipient mélangeur
Assemblaggio della caraffa del frullatore • Assembling the blender jug

C



Montage Fleischwolf

De vleesmolen monteren • Montage du hachoir
Assemblaggio del tritacarne • Assembling the mince



Bedienungsanleitung

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

Symbole in dieser Bedienungsanleitung

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

WARNUNG:

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

ACHTUNG:

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

HINWEIS:

Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	6
Allgemeine Sicherheitshinweise.....	6
Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät	7
Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....	7
Beschreibung der Bedienelemente / Lieferumfang	8
Auspacken des Gerätes	8
Allgemeine Anwendungshinweise	8
Elektrischer Anschluss.....	8
Netzkabel	8
Funktionsweise des Gerätes.....	8
Bedienfeld	9
Ein- / Ausschalten	9
Unterbrechung des Betriebs.....	9
Anzeigen auf dem Display.....	9
Geschwindigkeitsstufen.....	9
Timer.....	9
Temperatur	10
Löschen mit der Taste ©.....	10
Die Knetmaschine	10
Montage und Bedienung	10
Tabelle Teigarten und Werkzeuge.....	10
Betrieb unterbrechen	11
Betrieb beenden und Schüssel entnehmen	11
Das Kochgerät	11
Anwendungshinweise für den Einsatz als Kochgerät.....	11
Bedienung	11
Zutaten nachfüllen	12
Betrieb beenden und Schüssel entnehmen	12
Der Mixer	12
Anwendungshinweise für den Mixer	12
Montage des Mixbehälters	12
Vorbereitung	12
Montage und Bedienung des Mixers	12
Mixzutaten nachfüllen	13
Betrieb beenden.....	13
Der Fleischwolf	13
Vorbereitung	13

Montage des Fleischwolfes	13
Montage des Wurstaufsatzes.....	13
Montage des „Kebbe“ Aufsatzes.....	13
Montage des Plätzchenaufsatzes	13
Vormontiertes Wendelgehäuse befestigen.....	14
Bedienung und Anwendungshinweise.....	14
Betrieb beenden.....	14
Reinigung	15
Motorgehäuse	14
Rührschüssel	15
Spritzschutzdeckel, Knet- / Rührwerkzeuge und Bauteile des Fleischwolfes.....	15
Zubehör des Mixers	15
Aufbewahrung	15
Störungsbehebung	15
Geräusentwicklung	15
Technische Daten	16
Hinweis zur Richtlinienkonformität	16
Garantie	16
Garantiebedingungen	16
Garantieabwicklung	16
Entsorgung	17

Sicherheitshinweise

Allgemeine Sicherheitshinweise

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

- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien. Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel), wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, zur Reinigung oder bei Störung.
- Betreiben Sie das Gerät **nicht** unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Raum verlassen, schalten Sie das Gerät immer aus. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Das Gerät und das Netzkabel müssen regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Wird eine Beschädigung festgestellt, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Zur Sicherheit Ihrer Kinder lassen Sie keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) erreichbar liegen.

WARNUNG!

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

- Beachten Sie die nachfolgenden „Speziellen Sicherheitshinweise“.

Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät

Auf dem Produkt finden Sie Symbole mit Warn- oder Informationscharakter:



WARNUNG: Heiße Oberfläche! Verbrennungsgefahr!

Während des Betriebes und danach kann die Temperatur der berührbaren Oberfläche sehr hoch sein.

- Fassen Sie die Nachfüllöffnung (17) deshalb nur an dem rechten Griff an.
- Wenn Sie die Nachfüllöffnung während des Kochbetriebs öffnen, tritt heißer Dampf aus!
- Achten Sie während des Kochbetriebs auch auf den Dampfauslass (15)!

⚠️ WARNUNG: Verletzungsgefahr!

- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Stellen Sie vor dem Einschalten sicher, dass das Zubehör korrekt angebracht ist und fest sitzt.
- Berühren Sie keine sich bewegenden Teile des Gerätes und warten Sie immer den Stillstand ab.
- Während des Betriebes dürfen sich **niemals** Gegenstände, wie z.B. Löffel oder Teigschaber, in der Schüssel befinden.
- Die Schüssel wird während des Kochbetriebs heiß. Fassen Sie die Schüssel deshalb nur an den Griffen an, wenn Sie das Gerät zum Kochen eingesetzt haben.
- Manipulieren Sie keine Sicherheitsschalter.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.
- Dieses Gerät kann von **Kindern** ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- **Kinder** dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und **Benutzer-Wartung** dürfen nicht durch **Kinder** ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

⚠️ ACHTUNG:

- Benutzen Sie das Gerät entweder als Knet- / Rührmaschine oder als Kochgerät oder als Mixer oder als Fleischwolf. Benutzen Sie niemals mehrere Funktionen gleichzeitig.
- Die maximale Füllmenge der Rührschüssel beträgt 3 Liter.
- Die Rührschüssel ist speziell für dieses Gerät konstruiert. Im Boden der Schüssel befindet sich empfindliche Elektronik. Gehen Sie sorgfältig mit der Schüssel um.
- Die Schüssel ist nicht für ähnliche im Handel erhältliche Geräte oder für den Einsatz auf einem Herd geeignet!
- Stellen Sie das Gerät auf eine glatte, ebene und standfeste Arbeitsfläche.
- Verarbeiten Sie mit diesem Gerät nur Nahrungsmittel.
- Betreiben Sie das Gerät als Knet- / Rührmaschine, als Mixer oder als Fleischwolf nicht länger als 10 Minuten. Lassen Sie es danach ca. 10 Minuten abkühlen, bevor Sie es erneut verwenden. Bei der Benutzung als Kochgerät gelten andere Bestimmungen. Diese werden unter „Das Kochgerät“ näher beschrieben.

- Tragen oder heben Sie das Gerät nicht während des Betriebes, sondern schalten Sie es zuerst aus und ziehen Sie danach den Netzstecker. Tragen Sie das Gerät immer mit beiden Händen!

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät dient als

- Knet- / Rührmaschine zum Zubereiten von Teig, Cremes, Sahne, Eischnee;
- Kochgerät für einfache Gerichte;
- Mixer zum Pürieren, Schlagen, Mixen;
- Fleischwolf zum Zerkleinern (Wolfen) von Lebensmitteln. Sie können Paste oder Teig mit verschiedenen Aufsätzen formen.

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

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

Das Gerät ersetzt keinen üblichen Herd oder andere Kochplatten.

Sie dürfen das Gerät nicht für gewerbliche Zwecke einsetzen. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschaden oder sogar zu Personenschaden führen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstehen.

Beschreibung der Bedienelemente / Lieferumfang

Abbildung A:

- 1 Schwenkbarer Arm
- 2 Antrieb für Mixer
- 3 Sicherheitsabdeckung für Mixantrieb
- 4 Display
- 5 Korrekturtaste
- 6 Taste für die Zeit- und Temperatureinstellung
- 7 Taste POWER
- 8 Tasten für die Einstellungen der Geschwindigkeit / Zeit / Temperatur
- 9 Knauf zum Heben des Arms
- 10 Motorgehäuse
- 11 Konnektoren
- 12 Antriebswelle
- 13 Abdeckung für Wendelantrieb
- 14 Wendelantrieb

Abbildung B: Zubehör

- 15 Dampfauslass
- 16 Spritzschutzdeckel
- 17 Nachfüllöffnung
- 18 Rührschüssel aus Edelstahl
- 19 Schutzscheibe
- 20 Rührhaken
- 21 Knethaken
- 22 Schneebesens
- 23 Flexibles Rührwerkzeug

Abbildung C: Mixbehälter

- 24 Verschluss des Deckels
- 25 Deckel
- 26 Glaskaraffe
- 27 Dichtungsring
- 28 Messerblock
- 29 Schraubverschluss

Abbildungen D – G: Fleischwolf

- 30 Stopfer
- 31 Fülltablett
- 32 Einfüllstutzen des Wendelgehäuses
- 33 Wendel
- 34 Silikonkupplung
- 35 Messer
- 36 Siebe (3 verschiedene Lochgrößen)
- 37 Verschluss
- 38 Teigverteiler
- 39 Wurstaufsatz

- 40 Kebbeaufsatz (2-teilig)
- 41 Plätzchenaufsatz
- 42 Schiene für Plätzchen

Auspacken des Gerätes

⚠️ WARNUNG: Verletzungsgefahr!

Einige Teile des Zubehörs sind sehr scharf!

1. Nehmen Sie das Gerät aus seiner Verpackung.
2. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, wie Folien, Füllmaterial, Kabelhalter und Kartonverpackung.
3. Prüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit.
4. Überprüfen Sie das Gerät auf eventuelle Transportschäden, um Gefährdungen zu vermeiden.

ℹ️ HINWEIS:

Am Gerät können sich noch Staub oder Produktionsreste befinden. Wir empfehlen Ihnen, das Gerät wie unter „Reinigung“ beschrieben zu säubern.

Allgemeine Anwendungshinweise


Elektrischer Anschluss

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

Netzkabel

Im Boden der Gerätebasis befindet sich das Kabelfach. Ziehen Sie das Netzkabel heraus.

Funktionsweise des Gerätes

- Das Gerät ist mit Sicherheitsschaltern ausgestattet. Die Bedienung des Gerätes ist nur möglich
 - mit montierter Schüssel (18) und montiertem Spritzschutzdeckel (16) und
 - mit der Sicherheitsabdeckung (3) oder mit dem aufgesetzten Mixbehälter
 - und, wenn der schwenkbare Arm (1) nach unten hörbar eingerastet ist.
- Sie hören einen mittellangen Signalton, wenn Sie das Gerät mit dem Stromnetz verbinden. Das Gerät ist betriebsbereit.
- Ein länger anhaltender Signalton warnt Sie, wenn Sie den Netzstecker in die Steckdose gesteckt haben und das Gerät mit der Taste POWER  einschalten wollen, aber die Schüssel noch nicht montiert ist. Eine weitere Bedienung ist ausgeschlossen.
- Fehlt die Abdeckung für den Mixantrieb oder haben Sie den Mixerbehälter oder den Spritzschutzdeckel nicht richtig montiert, lässt sich das Gerät nicht einschalten.
- Schließen Sie alle Sicherheitsschalter, wird dies mit einem Signalton bestätigt.
- Jeder Tastendruck wird mit einem kurzen Signalton bestätigt.
- Durch die elektronische Drehzahlsteuerung wird eine Überlastung des Motors verhindert. Die Umdrehungen/Minute werden bei zu hoher Last automatisch verringert.

Bedienfeld

- ⊖ Löschtaste für die Zeit- und Temperatureinstellung
- ⊕ Taste für die Zeit- und Temperatureinstellung
- ⏻ Taste POWER
- ⊕ Taste zur Erhöhung der Geschwindigkeitsstufe oder der Zeit oder der Temperatur
- ⊖ Taste zur Verringerung der Geschwindigkeitsstufe oder der Zeit oder der Temperatur

Ein- / Ausschalten

1. Schließen Sie das Gerät an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose an. Bei korrekter Montage hören Sie einen mittellangen Signalton.
2. Mit der Taste POWER ⏻ schalten Sie das Gerät ein. Halten Sie die Taste so lange gedrückt, bis Sie einen kurzen Signalton hören. Das Display ist beleuchtet. Sie sehen das Startbild SPEED „0000“ und „[00:00]“ für den Timer. Das Gerät ist betriebsbereit.
3. Sie starten und stoppen den Betrieb, indem Sie die Taste POWER ⏻ kurz drücken.
4. Möchten Sie den Betrieb beenden, halten Sie die Taste POWER ⏻ so lange gedrückt, bis die Beleuchtung des Displays erlischt. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Unterbrechung des Betriebs

- Drücken Sie die Taste POWER ⏻ ein Mal kurz, bleibt die im Display angezeigte Betriebslaufzeit / Restlaufzeit, die eingestellte Geschwindigkeit und Temperatur erhalten. Möchten Sie den Betrieb fortsetzen, drücken Sie die Taste POWER ⏻ erneut kurz.
- Der Motor hat mehrere **Sicherheitsschalter**. Diese schalten den Motor ab, sobald einer von ihnen geöffnet wird.
 - Wenn der **Arm** (1) hoch geschwenkt wird, bleibt der Programmstatus erhalten. Um den Betrieb fortzusetzen, senken Sie den Arm bis er hörbar einrastet und drücken Sie die Taste POWER ⏻.
 - Nehmen Sie bei einer Betriebsunterbrechung zusätzlich die **Schüssel** ab, hören Sie einen länger anhaltenden Signalton. Der Programmstatus bleibt erhalten, auch wenn die Timer-Anzeige erlischt. Nach korrekter Montage der Schüssel und Absenken des Armes drücken Sie die Taste POWER ⏻, um den Betrieb mit den vorherigen Einstellungen fortzusetzen.
 - Öffnen Sie während des Betriebs die **Abdeckung für den Mixantrieb** oder nehmen den **Mixbehälter** ab, schaltet sich das Gerät sofort aus. Das Display erlischt. Der Programmstatus wird gelöscht. Die Stromzufuhr ist unterbrochen. Das Gerät stellt die Voreinstellung (Geschwindigkeitsstufe 1) wieder her. Möchten Sie den Betrieb fortsetzen, schalten Sie das Gerät ein und wählen Sie Ihre Einstellungen erneut.

Anzeigen auf dem Display

Die Anzeigen auf dem Display sind abhängig vom Betriebsmodus.

- Beim Einsatz des Gerätes als Knet- / Rührmaschine, Mixer oder Fleischwolf wird die Geschwindigkeitsstufe neben **SPEED** angezeigt.
- Beim Einsatz als Kochgerät sehen Sie statt der Geschwindigkeitsstufe die aktuelle Temperatur (in °C) neben **TEMP**.
- Die Anzeige **TIME** informiert Sie
 - a) über die Dauer des Betriebs oder
 - b) über die Restlaufzeit des eingestellten Programms, wenn Sie mit der Taste ⊕ den Timer aktiviert haben.
- Haben Sie den Timer aktiviert oder/und eine Temperatur eingestellt, können Sie sich mit der Taste ⊕ Ihre zuvor gewählten Einstellungen abrufen. Drücken Sie die Taste dreimal. Die Anzeige erfolgt für je 3 Sekunden in folgender Reihenfolge:
 1. Geschwindigkeitsstufe SPEED
 2. Zeit TIME
 3. Temperatur TEMP.
- Die Beleuchtung des Displays erlischt, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist und nach ca. 10 Minuten keine Taste betätigt wurde. Der Programmstatus bleibt erhalten. Um das Display wieder einzuschalten, drücken Sie eine beliebige Taste (**außer** POWER ⏻). Prüfen Sie Ihre vorherigen Einstellungen mit der Taste ⊕.

Geschwindigkeitsstufen

- Nach dem Anschluss an das Stromnetz ist die Geschwindigkeitsstufe 1 voreingestellt.
- Schalten Sie das Gerät aus, **ohne** den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen oder die Abdeckung für den Mixantrieb / den Mixbehälter zu entnehmen, bleibt die zuletzt gewählte Geschwindigkeitseinstellung gespeichert.
- Das Gerät verfügt über 11 Geschwindigkeitsstufen (1 bis 10 und -1), die Sie mit den Tasten ⊕ / ⊖ auswählen können.

Stufe	1	=	kleine Geschwindigkeit
Stufe	10	=	höchste Geschwindigkeit
Stufe	-1	=	minimalste Geschwindigkeit zum Umrühren während des Kochbetriebs
- Beim Einsatz als Kochgerät ist die Auswahl über die Geschwindigkeitsstufe 1 hinaus nur möglich, solange die Temperatur noch nicht auf 60°C gestiegen ist. Die Geschwindigkeitsstufen **-2** und **-3** stellen Intervalle dar, in denen die Speise während des Kochbetriebs mit der Geschwindigkeit der Stufe -1 umgerührt wird.

Stufe	-2	=	kurzes Intervall
Stufe	-3	=	langes Intervall

Möchten Sie von Stufe -3 in Stufe -2 oder -1 wechseln, benutzen Sie die Taste ⊕.

Timer (elektronischer Zeitmesser)

Möchten Sie die Betriebslaufzeit begrenzen, gehen Sie wie folgt vor:

- Drücken Sie die Taste ⊕ ein Mal.
- Wählen Sie mit den Tasten ⊕ / ⊖ zwischen 1 und 60 Minuten.

- Wenn Sie nicht innerhalb weniger Sekunden eine weitere Taste gedrückt haben, wechselt die Anzeige auf „00:00“. Ihre Einstellung bleibt aber erhalten.
- Sie können auch während des Betriebs den Timer mit den Tasten und \oplus / \ominus neu einstellen, ohne das Programm zu unterbrechen. Die bisherige Laufzeit bleibt erhalten.

Temperatur

Für den Einsatz als Kochgerät wählen Sie eine Temperatur zwischen 25°C und 140°C.

- Drücken Sie die Taste zwei Mal.
- Wählen Sie mit den Tasten \oplus / \ominus die Temperatur.
- Wenn Sie nicht innerhalb weniger Sekunden eine weitere Taste gedrückt haben, wechselt die Anzeige auf die aktuelle Temperatur. Ihre Einstellung bleibt aber erhalten.
- Sie können auch während des Betriebs die Temperatur mit den Tasten und \oplus / \ominus neu einstellen, ohne das Programm zu unterbrechen.

Löschen mit der Taste

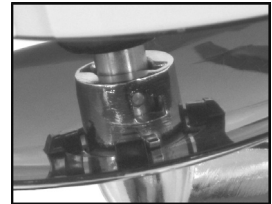
- Möchten Sie den eingestellten **Timer** nach Programmstart löschen:
 1. Unterbrechen Sie das Programm mit der Taste **POWER** .
 2. Drücken Sie die Taste so oft, bis Sie sich in der Timer-Einstellung befinden.
 3. Halten Sie die Taste so lange gedrückt, bis der Timer auf „00:00“ steht. Die Timer-Einstellung ist gelöscht. Die Anzeige im Display wechselt auf die Dauer des Betriebs.
- Möchten Sie die eingestellte **Temperatur** nach Programmstart löschen:
 1. Unterbrechen Sie das Programm mit der Taste **POWER** .
 2. Drücken Sie die Taste so oft, bis Sie sich in der Temperatur-Einstellung befinden.
 3. Halten Sie die Taste so lange gedrückt, bis die Temperatur auf „0 C“ steht. Die Temperatureingabe ist gelöscht.
- Wenn Sie das Programm mit der Taste **POWER** unterbrochen haben und sofort für 2 Sekunden auf die Taste drücken, löschen Sie den Timer und die Temperatur gleichzeitig.

Die Knetmaschine

Montage und Bedienung

1. Drehen Sie den Knauf (9) im Uhrzeigersinn. Der Arm (1) schwenkt hoch.
2. Befestigen Sie den Spritzschutzdeckel (16): Halten Sie den Deckel so, dass sich die Einfüllöffnung (17) links vor Ihnen befindet. Die Oberkante des Deckels hat die Form des Schwenkarmes. Drücken Sie den Deckel von unten über den Antrieb des Schwenkarmes. Die Gummidichtung muss den Antrieb komplett umschließen. Bei richtiger Montage ist der Schwenkarm in den Deckel „eingebettet“.

3. Wenn Sie den **Knethaken** (21) oder den **Rührhaken** (20) verwenden wollen, stecken Sie zuvor die Schutzscheibe (19) auf. Sie verhindert, dass die Antriebswelle mit Teig in Berührung kommt. Halten Sie die Scheibe so wie eine Schüssel. Stecken Sie den Knethaken oder den Rührhaken von unten durch die Aussparung der Scheibe und drehen Sie ihn um eine viertel Umdrehung fest.



4. Am oberen Ende der Werkzeuge sehen Sie eine Aussparung für die Antriebswelle und den Splint. Montieren Sie das gewünschte Werkzeug, indem Sie das obere Ende in die Antriebswelle (12) einführen. Drücken und drehen Sie das Werkzeug gleichzeitig entgegen dem Uhrzeigersinn, damit sich der Splint in der Antriebswelle arretiert.
5. Setzen Sie die Schüssel in ihre Halterung:
 - 5.1. Achten Sie darauf, dass die Konnektoren (11) in der Gerätebasis in einer Flucht mit den Rastnasen stehen.
 - 5.2. Am unteren Schüsselrand sehen Sie Symbole, die Ihnen das Montieren erleichtern sollen. Setzen Sie die Schüssel mit dem Punkt ● über den Pfeil ▲ des Basisgerätes. Drücken Sie die Schüssel nach unten. Drehen Sie die Schüssel im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag. Die beiden Pfeile ▼ und ▲ müssen übereinander stehen.



6. Füllen Sie nun Ihre Zutaten hinein.

⚠ ACHTUNG:

Überfüllen Sie das Gerät nicht, die max. Zutatenmenge ist 2 kg bzw. 3 Liter bei Flüssigkeiten.

7. Drücken Sie den Arm nach unten, bis er hörbar einrastet.
8. Stecken Sie den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose
9. Schalten Sie das Gerät mit der Taste **POWER** ein.
10. Wählen Sie mit den Tasten \oplus / \ominus eine Geschwindigkeit.
11. Starten Sie den Betrieb mit der Taste **POWER** .

ℹ HINWEIS:

Wenn Sie nach dem Anschluss an das Stromnetz den Betrieb sofort starten, beginnt das Gerät mit der Geschwindigkeitsstufe 1.


Tabelle Teigarten und Werkzeuge


Teigarten	Werkzeug	Stufen	Menge
Schwere Teige (z.B. Brot- oder Mürbeteig)	Knethaken	1 - 5	max. 2 kg
Mittelschwere Teige (z.B. Crêpes- oder Rührteig)	Rührhaken	1 - 3	max. 2 kg
Leichte Teige (z. B. Sahne, Eischnee, Pudding)	Schneebeisen	3 - 10	min. 200 ml max. 3 l

HINWEIS:


- Beachten Sie bei der Wahl der Geschwindigkeitsstufe auch die Hinweise in Rezepten.
- Wenn Sie schwere Teige kneten, geben Sie nicht alle Zutaten auf einmal in die Rührschüssel. Beginnen Sie den Knetvorgang nur mit Mehl, Zucker und Eiern. Geben Sie Flüssigkeiten während des Knetvorgangs langsam hinzu. Nutzen Sie dafür die Nachfüllöffnung im Spritzschutzdeckel.
- **Kurzzeitbetrieb:** Betreiben Sie das Gerät mit schweren Teigen nicht länger als 10 Minuten und lassen das Gerät dann 10 Minuten abkühlen.

Betrieb unterbrechen**⚠️ WARNUNG: Verletzungsgefahr!**

- Schalten Sie das Gerät immer mit der Taste POWER  aus, auch wenn Sie den Knet-/Rührvorgang nur kurz unterbrechen wollen.
- Warten Sie den Stillstand des Werkzeuges ab!
- Sollten Sie während des Betriebs den Knauf (9) drehen, um den Arm hoch zu schwenken, schaltet ein Sicherheitsschalter den Motor ab. **Das Werkzeug ist aber kurze Zeit noch in Drehbewegung.**

Um den Betrieb fortzusetzen, senken Sie den Arm wieder ab und drücken Sie die Taste POWER .

Betrieb beenden und Schüssel entnehmen

1. Schalten Sie das Gerät mit der Taste POWER  aus, wenn der Teig geknetet ist. Warten Sie den Stillstand des Werkzeuges ab. Ziehen Sie den Netzstecker.
2. Drehen Sie den Knauf (9) im Uhrzeigersinn. Der Arm hebt sich.
3. Drehen Sie die Rührschüssel eine kurze Drehung gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu entnehmen.
4. Nehmen Sie den fertigen Teig aus der Rührschüssel heraus.
5. Um das Werkzeug von der Antriebswelle zu lösen, drücken Sie dieses nach oben und drehen es ein Stück im Uhrzeigersinn. Danach ziehen Sie es ab.
6. Reinigen Sie die verwendeten Teile wie unter „Reinigung“ beschrieben.

Das Kochgerät

Anwendungshinweise für den Einsatz als Kochgerät**⚠️ WARNUNG: Heiße Oberfläche! Verbrennungsgefahr!**

Während des Kochbetriebes werden die Rührschüssel und der Spritzschutzdeckel sehr heiß.






- Fassen Sie die Nachfüllöffnung (17) deshalb nur an dem rechten Griff an.
- Wenn Sie die Nachfüllöffnung während des Kochbetriebs öffnen, tritt heißer Dampf aus!
- Achten Sie während des Kochbetriebs auch auf den Dampfauslass (15)!
- Wenn Sie den Arm hoch schwenken, tritt heißer Dampf aus der Rührschüssel.
- Fassen Sie die Rührschüssel bei der Entnahme nur an den Griffen an.

⚠️ ACHTUNG:

Nach dem Kochbetrieb ist der Boden der Rührschüssel sehr heiß.

- Stellen Sie die Rührschüssel nur auf einer hitzebeständigen Oberfläche ab.

HINWEIS:

- Geben Sie die gewünschten Einstellungen für Zeit, Temperatur und Geschwindigkeit zügig hintereinander ein. Wenn Sie zwischen den einzelnen Einstellungen länger als 5 Sekunden warten, müssen Sie die Eingabe von vorn beginnen.
- Wenn Sie eine der Funktionen nicht wählen möchten, überspringen Sie die Funktion durch Druck der Taste .
- Möchten Sie Ihre Einstellungen ändern, können Sie dies jeder Zeit mit den Tasten  und .
- Möchten Sie den Timer oder die eingestellte Temperatur löschen, benutzen Sie die Taste . Lesen Sie dazu auch unter „Allgemeine Anwendungshinweise“ → „Löschen mit der Taste “.
- Ist die eingestellte Temperatur erreicht, schaltet sich die Heizung automatisch ab. Anschließend wird die Temperatur durch ein Thermostat geregelt. Im Display wird die aktuelle Temperatur angezeigt.
- Beachten Sie, dass die tatsächliche Temperatur in der Rührschüssel verzögert angezeigt wird, da sich der Messfühler im Boden der Rührschüssel befindet. Die Verzögerung kann ca. 5 Minuten betragen.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit zeigt das Display das Startbild.
- Sie können nach Ablauf des Timers (max. 60 Minuten) den Kochvorgang fortsetzen, indem Sie den Timer erneut aktivieren.
- Sie können auch ohne Timer kochen. Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Gerät nach 15 Minuten aus. Sie sehen das Startbild im Display.
- Eine höhere Geschwindigkeitsstufe als die Stufe 1 ist erst nach Abkühlung der Rührschüssel unter 60°C wieder möglich.












HINWEIS: Überhitzungsschutz!

Das Gerät ist mit einem Überhitzungstemperaturschalter ausgestattet. Dieser schaltet das Gerät aus Sicherheitsgründen aus, wenn das Thermostat im Boden der Rührschüssel 140°C misst. Sie hören einen dauerhaften Signalton.

- Ziehen Sie den Netzstecker.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Möchten Sie den Betrieb fortsetzen, schalten Sie das Gerät wieder ein und wählen Sie Ihre Einstellungen erneut.

Bedienung

1. Montieren Sie die Schüssel, den Spritzschutzdeckel und das flexible Rührwerkzeug (23) wie unter „Die Knetmaschine“ → „Montage und Bedienung“ Punkte 1, 2, 4 und 5 beschrieben.
2. Füllen Sie die Zutaten in die Schüssel.
3. Drücken Sie den Arm nach unten, bis er hörbar einrastet.
4. Stecken Sie den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose.


- Schalten Sie das Gerät mit der Taste POWER  ein.
- Drücken Sie die Taste  ein Mal. Stellen Sie mit den Tasten  /  die Kochzeit 1 bis 60 Minuten ein.
- Drücken Sie die Taste  ein zweites Mal. Stellen Sie mit den Tasten  /  die Temperatur 25°C bis 140°C ein.
- Drücken Sie die Taste  ein drittes Mal. Stellen Sie mit den Tasten  /  eine Geschwindigkeit oder ein Intervall zum Umrühren ein.
- Starten Sie das Kochprogramm mit der Taste POWER .

Zutaten nachfüllen

⚠️ WARNUNG: Heiße Oberfläche! Verbrennungsgefahr!
Beachten Sie die oben aufgeführten Warnhinweise!

Sie brauchen den Kochvorgang nicht zu unterbrechen. Nutzen Sie die Nachfüllöffnung im Spritzschutzdeckel.

Betrieb beenden und Schüssel entnehmen

- Schalten Sie das Gerät mit der Taste POWER  aus. Ziehen Sie den Netzstecker.
- Drehen Sie den Knauf (9) im Uhrzeigersinn. Der Arm hebt sich.
- Drehen Sie die Rührschüssel eine kurze Drehung gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu entnehmen.
- Nehmen Sie die fertige Speise aus der Rührschüssel heraus.
- Um das Werkzeug von der Antriebswelle zu lösen, drücken Sie dieses nach oben und drehen es ein Stück im Uhrzeigersinn. Danach ziehen Sie es ab.
- Reinigen Sie die verwendeten Teile wie unter „Reinigung“ beschrieben.

Der Mixer

Anwendungshinweise für den Mixer

⚠️ WARNUNG: Das Messer im Mixer ist scharf!

- Greifen Sie niemals mit den Händen in den fertig montierten Mixbehälter!
- Handhaben Sie das Messer des Mixers mit der nötigen Sorgfalt! Insbesondere beim Herausnehmen des Messers aus dem Mixbehälter, beim Entleeren des Mixbehälters und beim Reinigen besteht **Verletzungsgefahr!**
- Schütten Sie keine Flüssigkeiten in den Mixbehälter, die heißer als 60°C sind! **Verbrennungsgefahr!**

⚠️ ACHTUNG:

- Betätigen Sie nie den Knauf (9), wenn Sie den Mixbehälter aufgesetzt haben! Der Mixbehälter kippt.
- Füllen Sie keine harten Zutaten wie Nüsse oder Kaffeebohnen in den Mixbehälter.
- Das Messer im Mixbehälter ist nicht geeignet, pures Eis zu zerkleinern.

📌 Empfehlung:

- Möchten Sie Getränke mit zerkleinertem Eis zubereiten, fügen Sie die Eiswürfel beim Mixen hinzu. Das Eis wird beim Mixen zerkleinert.
- Benutzen Sie den Mixer nicht ohne Mixgut!

- Stellen Sie den Mixbehälter auf eine stabile ebene Arbeitsfläche, wenn Sie ihn füllen. So können Sie im Anschluss den Deckel besser aufsetzen.
- Überschreiten Sie nicht die auf dem Mixbehälter angegebene Höchstmenge (1500 ml)!
- Passen Sie die Füllmenge dem Schäumverhalten des Mixgutes an. Verringern Sie ggf. die Menge.
- Den Deckel setzen Sie so auf, dass dessen runde Lasche die Ausgussöffnung am Mixbehälter verschließt.
- Schalten Sie das Gerät nur mit Deckel und festgedrehtem Verschluss ein!
- Entfernen Sie den Deckel nicht während des Betriebs! Warten Sie den Stillstand des Messers ab, bevor Sie den Deckel öffnen.

Montage des Mixbehälters

Bitte beachten Sie hierzu auch unsere Übersichten auf Seite 3 und 4.

Überprüfen Sie die Vormontage! Der Dichtungsring (27), der Messerblock (28) und der Schraubverschluss (29) müssen in der richtigen Reihenfolge montiert sein.





⚠️ ACHTUNG:

- Die Rastnase am Messerblock muss in der Aussparung des Schraubverschlusses liegen.
- Vergessen Sie nie, den Dichtungsring auf den Messerblock zu legen, der Mixbehälter ist sonst undicht.
- Der Schraubverschluss darf nicht schief aufgedreht sein.

Vorbereitung

- Montieren Sie die Schüssel und den Spritzschutzdeckel wie unter „Die Knetmaschine“ → „Montage und Bedienung“ Punkte 1, 2, 5 und 7 beschrieben.
- Entfernen Sie die Sicherheitsabdeckung (3) von der Antriebswelle des Mixantriebs: Drücken und schieben Sie gleichzeitig auf der geriffelten Fläche.
- Zerkleinern Sie vorab alle Zutaten in kleinere Stücke.
- Geben Sie die Mixzutaten in den Mixbehälter. Beachten Sie die maximale Füllmenge.
- Drücken Sie den Deckel (25) fest auf den Mixbehälter. Er muss den Mixbehälter dicht abschließen.
- Verschließen Sie den Deckel mit dem Verschluss (24). Beachten Sie die Aussparungen am Verschluss. Drehen Sie den Verschluss entgegen dem Uhrzeigersinn fest.

Montage und Bedienung des Mixers

- Stellen Sie den Mixbehälter auf die Antriebswelle des Mixantriebs. Setzen Sie den Mixbehälter mit dem Pfeil ▼ über den Punkt ● des Basisgerätes. Drehen Sie den Mixbehälter im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag. Die beiden Pfeile ▼ und ▲ müssen übereinander stehen.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose.
- Schalten Sie das Gerät mit der Taste POWER  ein.
- Wählen Sie mit den Tasten  /  eine Geschwindigkeit.
- Starten Sie den Betrieb mit der Taste POWER .

HINWEIS:

Wenn Sie nach dem Anschluss an das Stromnetz den Betrieb sofort starten, beginnt das Gerät mit der Geschwindigkeitsstufe 1.

Mixzutaten nachfüllen

- Schalten Sie das Gerät aus.
- Zutaten oder Gewürze können Sie durch die Verschlussöffnung nachfüllen.
- Schließen Sie den Deckel wieder mit der Verschlussöffnung.
- Setzen Sie den Betrieb fort.

Betrieb beenden

1. Schalten Sie das Gerät aus. Warten Sie den Stillstand des Messers ab.
2. Ziehen Sie den Netzstecker.
3. Drehen Sie den Mixbehälter entgegen dem Uhrzeigersinn vom Motorteil ab.
4. Nehmen Sie den Deckel ab, bevor Sie den Inhalt ausgießen.
5. Reinigen Sie die verwendeten Teile wie unter „Reinigung“ beschrieben.
6. Decken Sie die Antriebswelle des Mixantriebs mit der Sicherheitsabdeckung (3) ab.

WICHTIGER HINWEIS:

Bewahren Sie Zitrus säfte bzw. säurehaltige Speisen niemals in Metallgefäßen auf.

Der Fleischwolf**⚠️ WARNUNG:**

- Handhaben Sie das Messer (35) des Fleischwolfs bei der Montage und der Reinigung mit der nötigen Sorgfalt!
- Benutzen Sie zum Nachfüllen des Fleischwolfs nur den Stopfer (30). Füllen Sie den Fleischwolf nur mit dem Stopfer nach.

Vorbereitung

Bitte beachten Sie hierzu auch unsere Übersichten auf Seite 3 und 5.

1. Montieren Sie die Schüssel und den Spritzschutzdeckel wie unter „Die Knetmaschine“ → „Montage und Bedienung“ Punkte 1, 2, 5 und 7 beschrieben.
2. Die Aufnahme für das Wendelgehäuse ist am Gerät mit einer Abdeckung (13) geschützt. Drehen Sie die Abdeckung im Uhrzeigersinn ab.
3. Schieben Sie die Silikonkupplung (34) auf die Achse der Wendel (33).
4. Setzen Sie die Wendel, mit dem Zahnkranz zuerst, in den waagerechten Teil des Wendelgehäuses.

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

Montage des Fleischwolfs (siehe Abb. D)**HINWEIS:**

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

Gehen Sie vor wie unter „Vorbereitung“ beschrieben.

5. Setzen Sie das Messer (35) mit den geschärften Seiten nach außen auf die Achse der Wendel.
6. Wählen Sie ein Sieb (36) aus. Achten Sie auf die Aussparungen am Sieb, während Sie es in das Wendelgehäuse einsetzen.

Lesen Sie weiter unter „Vormontiertes Wendelgehäuse befestigen“.

Montage des Wurstaufsatzes (siehe Abb. E)

Gehen Sie vor wie unter „Vorbereitung“ beschrieben.

- Verwenden Sie eine fertige Wurstmasse, fahren Sie wie folgt fort:
 5. Setzen Sie zuerst den Teig-Verteiler (38) auf die Achse der Wendel. Beachten Sie die Aussparungen am Teig-Verteiler.
 6. Setzen Sie den Wurstaufsatz (39) auf den Teig-Verteiler. Beachten Sie die Aussparungen am Wurstaufsatz.
- Möchten Sie in einem Arbeitsgang Fleischstücke wölfen und Wurst herstellen, montieren Sie erst das Messer und ein Sieb, wie unter „Montage des Fleischwolfs“ Punkte 5 und 6 beschrieben. Anschließend stecken Sie den Wurstaufsatz in den Verschluss.

Lesen Sie weiter unter „Vormontiertes Wendelgehäuse befestigen“.

Montage des „Kebbe“ Aufsatzes (siehe Abb. F)**HINWEIS:**

Mit dem „Kebbe“ Aufsatz lassen sich Röhren aus Fleisch- oder Teigpaste formen.

Gehen Sie vor wie unter „Vorbereitung“ beschrieben.

5. Setzen Sie den 2-teiligen „Kebbe“ Aufsatz (40) auf die Achse der Wendel. Beachten Sie die Aussparungen.
6. Lesen Sie weiter unter „Vormontiertes Wendelgehäuse befestigen“.

Montage des Plätzchenaufsatzes (siehe Abb. G)

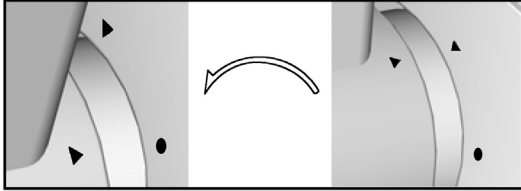
Gehen Sie vor wie unter „Vorbereitung“ beschrieben.

5. Setzen Sie zuerst den Teig-Verteiler (38) auf die Achse der Wendel. Beachten Sie die Aussparungen am Teig-Verteiler.
6. Setzen Sie den Plätzchenaufsatz (41) auf den Teig-Verteiler. Beachten Sie die Aussparungen am Plätzchenaufsatz.

Lesen Sie weiter unter „Vormontiertes Wendelgehäuse befestigen“.

Vormontiertes Wendelgehäuse befestigen

- Schrauben Sie den Verschluss (37) im Uhrzeigersinn auf das Wendelgehäuse.
- Befestigen Sie das vormontierte Wendelgehäuse am Gerät. Setzen Sie das Wendelgehäuse mit dem Pfeil (▶) auf den Punkt (●) am Gerät. Drehen Sie es in die senkrechte Position. Der Pfeil am Wendelgehäuse muss dem Pfeil am Gerät gegenüber stehen. (Siehe Abb.)

**⚠ ACHTUNG:**

Sollten Sie den Verschluss im Nachgang noch einmal auf- und zudrehen, halten Sie das Wendelgehäuse mit einer Hand am Einfüllstutzen (32) fest. Anderenfalls kann sich das Wendelgehäuse unbeabsichtigt lösen.

- Setzen Sie das Fülltablett (31) so auf den Einfüllstutzen, dass sich die Aufnahme des Tablett über dem Arm (1) befindet.

Bedienung und Anwendungshinweise**i HINWEIS:**

- Schneiden Sie das Fleisch in ca. 2,5 cm große Stücke. Achten Sie darauf, dass sich keine Knochen oder Sehnen im Fleisch befinden.
 - Kurzzeitbetrieb:** Betreiben Sie das Gerät nicht länger als 10 Minuten und lassen das Gerät dann 10 Minuten abkühlen.
- Geben Sie die Fleischstücke (Fleischpaste/ Wurstmasse bzw. den Teig) auf das Fülltablett und in den Einfüllstutzen. Wenn Sie Fleisch wofen, stellen Sie ein Gefäß unter den Auslass.
 - Stecken Sie den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose. Schalten Sie das Gerät mit der Taste POWER ⏻ ein.
 - Wählen Sie mit den Tasten ⊕ / ⊖ eine Geschwindigkeit in den Stufen 3 bis 5.
 - Starten Sie den Betrieb mit der Taste POWER ⏻.
 - Schieben Sie, wenn nötig, das Fleisch bzw. den Teig mit dem Stopfer (30) nach.

⚠ WARNUNG: Verletzungsgefahr!

Verwenden Sie immer den mitgelieferten Stopfer. Halten Sie niemals die Finger oder Werkzeuge in den Einfüllstutzen!

Wurst herstellen

- Sie können sowohl echten als auch Kunstdarm verwenden.
- Haben Sie sich für einen Naturdarm entschieden, weichen Sie diesen vorher einige Zeit in Wasser ein.
- Ein Ende des Darms verknoten Sie.
- Schieben Sie den Darm über den Wurstaufsatz.
- Die Wurstmasse wird durch den Wurstaufsatz gedrückt und der Wurstarm wird gefüllt.
- Achten Sie darauf, dass der Wurstarm „locker“ gefüllt ist, da Wurst sich beim Kochen bzw. Braten ausdehnt und der Darm aufreißen kann.

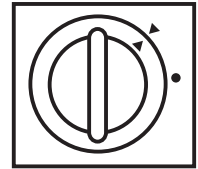
- Hat die erste Wurst die gewünschte Länge erreicht, pressen Sie die Wurst am Ende des Wurstaufsatzes mit den Fingern zusammen.
- Drehen Sie die Wurst ein bis zweimal um die eigene Achse.
- Bis Sie Routine entwickelt haben, können Sie nach jeder Wurstlänge das Gerät ausschalten.

Plätzchen formen**i HINWEIS:**

- Haben Sie einen Plätzchenteig vorbereitet, können Sie mit der Schiene (42) dem Teig verschiedene Formen geben.
- Wählen Sie mit den Tasten ⊕ / ⊖ eine Geschwindigkeit in den Stufen 1 bis 3.
- Nachdem Sie das vormontierte Wendelgehäuse am Gerät befestigt haben, schieben Sie die Schiene in den Plätzchenaufsatz.
- Stellen Sie die gewünschte Plätzchenform ein.
- Halten Sie die Teigstränge am Auslass mit der Hand und schneiden Sie jeweils an der gewünschten Länge ab

Betrieb beenden

- Schalten Sie das Gerät mit der Taste POWER ⏻ aus.
- Ziehen Sie den Netzstecker.
- Demontieren Sie alle Teile des Fleischwolfs.
- Reinigen Sie die verwendeten Teile wie unter „Reinigung“ beschrieben.
- Schließen Sie die Aufnahme für das Wendelgehäuse mit der Abdeckung (13). Drehen Sie die Abdeckung entgegen dem Uhrzeigersinn auf. Der Pfeil an der Abdeckung muss dem Pfeil am Gerät gegenüber stehen. (Siehe nebenstehende Abb.)

**Reinigung****⚠ WARNUNG:**

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

⚠ ACHTUNG:

- Benutzen Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände.
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
- Die Bauteile sind nicht zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Unter Einwirkung von Hitze und scharfen Reinigern könnten sie sich verziehen oder verfärben.

Motorgehäuse

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

Rührschüssel

⚠ ACHTUNG:

Im Boden der Rührschüssel befindet sich empfindliche Elektronik. Tauchen Sie die Rührschüssel nicht unter Wasser!

- Spülen Sie die Rührschüssel nur mit Wasser aus. Sie können ein wenig Spülmittel zugeben.
- Die Außenseite der Rührschüssel wischen Sie mit einem feuchten Spültuch ab.
- Trocknen Sie die Schüssel danach gründlich ab.

Spritzschutzdeckel, Knet- / Rührwerkzeuge und Bauteile des Fleischwolfes

⚠ WARNUNG: Verletzungsgefahr!

Das Messer des Fleischwolfes ist sehr scharf.

- Bauteile, die mit Lebensmitteln in Berührung gekommen sind, können Sie in einem Spülbad reinigen.
- Der Dichtungsring vom Spritzschutzdeckel lässt sich zur besseren Reinigung abnehmen.
- Spülen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen Sie die Teile ab.
- Ölen Sie die Siebe des Fleischwolfes nach dem Abtrocknen leicht mit einem Pflanzenöl ein.

Zubehör des Mixers

Vorreinigung

Füllen Sie den Mixbehälter zur Hälfte mit Wasser und schalten Sie das Gerät für ca. 10 Sekunden an. Schütten Sie die Flüssigkeit anschließend aus.

Gesamtreinigung

⚠ WARNUNG: Verletzungsgefahr!

Die Messer am Messerblock sind scharf. Gehen Sie vorsichtig vor beim Auseinandernehmen, Reinigen und Zusammensetzen der Einzelteile.

- Zur gründlichen Reinigung nehmen Sie den Mixbehälter ab.
- Zerlegen Sie den Mixbehälter nach jedem Gebrauch.
- Drehen Sie den Schraubverschluss von dem Mixbehälter ab.
- Entnehmen Sie den Messerblock und den Dichtungsring aus dem Schraubverschluss.
- Sie können die Glaskaraffe des Mixbehälters und den Deckel mit Verschluss in einem warmen Spülbad reinigen. Spülen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen Sie sie ab.

Dichtungsring, Messerblock und Schraubverschluss

- Diese Teile spülen Sie nur kurz mit heißem Wasser ab.
- Nach dem Reinigen und Trocknen aller Teile montieren Sie Ihren Mixbehälter in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammen. Beachten Sie hierzu auch unsere Abbildung auf Seite 4.

Aufbewahrung

- Reinigen Sie das Gerät wie beschrieben. Lassen Sie das Zubehör vollständig trocknen.
- Schieben Sie das Netzkabel in das Kabelfach.
- Wir empfehlen, das Gerät in der Original-Verpackung aufzubewahren, wenn Sie es über einen längeren Zeitraum nicht benutzen möchten.

- Lagern Sie das Gerät immer außerhalb der Reichweite von Kindern an einem gut belüfteten und trockenen Ort.

Störungsbehebung

Das Gerät ist ohne Funktion

Mögliche Ursache:

Das Gerät hat keine Stromversorgung.

Abhilfe:

- Überprüfen Sie die Steckdose mit einem anderen Gerät.
- Setzen Sie den Netzstecker richtig ein.
- Kontrollieren Sie die Haussicherung.

Mögliche Ursache:

Das Gerät ist defekt.

Abhilfe:

- Wenden Sie sich an unseren Service oder an einen Fachmann.

Weitere mögliche Ursachen:

Ihr Gerät ist mit **Sicherheitsschaltern** versehen.

Sie verhindern das unbeabsichtigte Anlaufen des Motors.

Abhilfe:

- Kontrollieren Sie den richtigen Sitz
 - des Schwenkarms (1)
 - des Mixbehälters oder
 - der Sicherheitsabdeckung (3)
 - der Rührschüssel und
 - des Spritzschutzdeckels (16).

Das Gerät schaltet sich während des Kochbetriebs aus

Mögliche Ursache:

Ohne Timer ist der Kochbetrieb aus Sicherheitsgründen auf 15 Minuten beschränkt.

Abhilfe:


- Starten Sie den Betrieb erneut.
- Arbeiten Sie mit Timer.

Sie hören einen dauerhaften Signalton

Mögliche Ursache:

Es wurden 140°C erreicht. Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Gerät aus.

Abhilfe:

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Stellen Sie eine niedrigere Temperatur ein und starten Sie mit der Taste POWER  erneut.

Geräusentwicklung

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

Ermittelter Schalldruckpegel: 72 - 86 dB(A) (kein Limit)

Technische Daten

Modell:.....KM 3476
 Spannungsversorgung: 220-240 V~, 50/60 Hz
 Leistungsaufnahme:max. 2000 W
 Leistungsaufnahme Motor: 1000 W
 Leistungsaufnahme Heizung: 900 W
 Schutzklasse: II
 Nettogewicht
 (Grundgerät mit Schüssel und Knetwerkzeug):.....ca. 6,25 kg

Technische und gestalterische Änderungen im Zuge stetiger Produktentwicklungen vorbehalten.

Hinweis zur Richtlinienkonformität

Hiermit erklärt der Hersteller, dass sich das Gerät KM 3476 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen, der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EG) und der Niederspannungsrichtlinie (2006/95/EG) befindet.

Garantie

Garantiebedingungen

- Gegenüber Verbrauchern gewähren wir bei privater Nutzung des Geräts eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum.
 Ist das Gerät zur gewerblichen Nutzung geeignet, gewähren wir beim Kauf durch Unternehmer für das Gerät eine Garantie von 12 Monaten.
 Die Garantiezeit für Verbraucher reduziert sich auf 12 Monate, sofern sie ein zur gewerblichen Nutzung geeignetes Gerät – auch teilweise – gewerblich nutzen.
- Voraussetzung für unsere Garantieleistungen sind der Kauf des Geräts in Deutschland bei einem unserer Vertragshändler sowie die Übersendung einer Kopie des Kaufbelegs und dieses Garantiescheins an uns.
 Befindet sich das Gerät zum Zeitpunkt des Garantiefalls im Ausland, muss es auf Kosten des Käufers uns zur Erbringung der Garantieleistungen zur Verfügung gestellt werden.
- Mängel müssen innerhalb von 14 Tagen nach Erkennbarkeit uns gegenüber schriftlich angezeigt werden. Besteht der Garantiesanspruch zu Recht, entscheiden wir, auf welche Art der Schaden/Mangel behoben werden soll, ob durch Reparatur oder durch Austausch eines gleichwertigen Geräts.
- Garantieleistungen werden nicht für Mängel erbracht, die auf der Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäßer Behandlung oder normaler Abnutzung des Geräts beruhen. Garantiesprüche sind ferner ausgeschlossen für leicht zerbrechliche Teile, wie zum Beispiel Glas oder Kunststoff. Schließlich sind Garantiesprüche ausgeschlossen, wenn nicht von uns autorisierte Stellen Arbeiten an dem Gerät vornehmen.

- Durch Garantieleistungen wird die Garantiezeit nicht verlängert. Es besteht auch kein Anspruch auf neue Garantieleistungen. Diese Garantieerklärung ist eine freiwillige Leistung von uns als Hersteller des Geräts. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte (Nacherfüllung, Rücktritt, Schadensersatz und Minderung) werden durch diese Garantie nicht berührt.

Stand 06 2012

Garantieabwicklung

24 Stunden am Tag, 7 Tage in der Woche

Sollte Ihr Gerät innerhalb der Garantiezeit einen Mangel aufweisen, steht Ihnen die schnellste und komfortabelste Möglichkeit der Reklamationsanmeldung über unser SLI - Internet-Serviceportal zur Verfügung.

www.sli24.de

Bitte melden Sie direkt den Servicevorgang auf unserem Online Serviceportal www.sli24.de an. Sie erhalten wenige Sekunden nach Abschluss der Anmeldung ein kostenloses Versandticket per E-Mail übermittelt. Zusätzlich erhalten Sie weitere Informationen zur Abwicklung Ihrer Reklamation.

Mit Ihren persönlichen Zugangsdaten, die direkt nach Ihrer Anmeldung per E-Mail an Sie übermittelt werden, können Sie den Status Ihres Vorgangs auf unserem Serviceportal www.sli24.de online verfolgen.

Sie brauchen das kostenlose Versandticket nur noch auf die Verpackung Ihres gut verpackten Gerätes zu kleben und das Paket bei der nächsten Annahmestelle der Deutschen Post / DHL abzugeben. Der Versand erfolgt für Sie kostenlos an unser Servicecenter bzw. Servicepartner.

So einfach kann Service sein!

- Anmelden**
- Einpacken**
- Ab zur Post damit**

Fertig, so einfach geht es!

Bitte vergessen Sie nicht, dem Gerät eine Kopie Ihres Kaufbeleges (Kassenbon, Rechnung, Lieferschein) als Garantienachweis beizulegen, da wir sonst keine kostenlosen Garantieleistungen erbringen können.

Unser Serviceportal www.sli24.de bietet Ihnen weitere Leistungen an:

- Downloadbereich für Bedienungsanleitungen
- Downloadbereich für Firmwareupdates
- FAQ's, die Ihnen Problemlösungen anbieten
- Kontaktformular
- Zugang zu unseren Zubehör- und Ersatzteile-Webshops

Auch nach der Garantie sind wir für Sie da! – Kostengünstige Reparaturen zum Festpreis!

Bitte nehmen Sie in keinem Fall eine unfreie Einsendung Ihres Gerätes vor. Unfreie Lieferungen werden von uns nicht angenommen. Es entstehen Ihnen damit erhebliche Kosten.

Stand 06 2012



Entsorgung

Bedeutung des Symbols „Mülltonne“

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

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

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

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

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

Gebruiksaanwijzing

Dank u voor uw keuze van dit product. We hopen dat u er veel plezier van beleeft.

Symbolen in deze bedieningshandleiding

Belangrijke aanwijzingen voor uw veiligheid zijn speciaal gekenmerkt. Neem deze aanwijzingen strikt in acht om ongevallen en schade aan het apparaat te vermijden:

WAARSCHUWING:

Waarschuwt voor gevaren voor uw gezondheid en toont mogelijk letselrisico's.

LET OP:

Wijst op mogelijke gevaren voor het apparaat of andere voorwerpen.

OPMERKING:

Kenmerkt tips en informatie voor u.

Inhoud

Veiligheidsinstructies	18
Algemene veiligheidsinstructies	18
Speciale veiligheidsmaatregelen voor dit apparaat	19
Gebruiksdoel	19
Beschrijving van de bedieningselementen / geleverde onderdelen	20
Het toestel uitpakken	20
Algemene instructies voor gebruik	20
Elektrische Aansluiting	20
Netsnoer	20
Functies van het toestel	20
Bedieningspaneel	21
Aan- en uitschakelen	21
Het gebruik pauzeren	21
Indicatoren op de display	21
Snelheidsinstellingen	21
Timer	21
Temperatuur	22
Wissen met de ©-knop	22
De kneedmachine	22
Montage en gebruik	22
Tabel deegsoorten en hulpstukken	22
Onderbreken van de werking	23
Stop gebruik en verwijderen kom	23
Kooktoestel	23
Instructies voor gebruik als een kooktoestel	23
Bediening	23
Ingrediënten toevoegen	23
Uitschakelen en losmaken van de kom	24
De blender	24
Gebruiksaanwijzing blender	24
Montage mengkom	24
Vorbereiding	24
Blender montage en bediening	24
Ingrediënten bijvullen	24
Stop bediening	24

De gehaktmolen	25
Vorbereiding	25
De gehaktmolen in elkaar zetten	25
Het worsthulpstuk in elkaar zetten	25
Het hulpstuk voor oosterse deegzakjes in elkaar zetten	25
De koekjesmaker in elkaar zetten	25
Het vastzetten van het vooraf geassembleerde spiraalhuis	25
Bediening en gebruiksaanwijzingen	25
Stop gebruik	26
Reiniging	26
Motorbehuizing	26
Mengkom	26
Spatdeksel, kneed / menghulpstukken en vleesmolen onderdelen	26
Blender-accessoires	26
Opslag	27
Probleemoplossing	27
Technische specificaties	27
Verwijdering	27

Veiligheidsinstructies

Algemene veiligheidsinstructies

Lees vóór de ingebruikname van dit apparaat de handleiding uiterst zorgvuldig door en bewaar deze goed, samen met het garantiebewijs, de kassabon en zo mogelijk de doos met de binnenvpakking. Geef ook de handleiding mee wanneer u de machine aan derden doorgeeft.

- Gebruik het apparaat uitsluitend privé en uitsluitend voor de voorgeschreven toepassing. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik.
- Gebruik het apparaat niet buiten. Bescherm het tegen hitte, directe zonnestrallen, vocht (in geen geval in vloeistoffen dompelen) en scherpe randen. Gebruik het apparaat niet met vochtige handen. Bij vochtig of nat geworden apparaat onmiddellijk de stroomtoevoer onderbreken.
- Schakel het apparaat uit en onderbreek altijd de stroomtoevoer (trek aan de stekker, niet aan de kabel) wanneer u het apparaat niet gebruikt, hulpstukken aanbrengt, reinigt of wanneer storingen optreden.
- Laat het ingeschakelde apparaat **niet** zonder toezicht werken. Schakel het apparaat altijd uit voordat u de ruimte verlaat. Trek de netstekker uit de contactdoos.
- Het apparaat en de netkabel moeten regelmatig op zichtbare schade worden gecontroleerd. Wanneer u schade vaststelt, mag het apparaat niet meer worden gebruikt.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Laat om veiligheidsredenen geen verpakkingsdelen (plasticzak, doos, piepschuim, enz.) binnen het bereik van uw kinderen liggen.

WAARSCHUWING!

Laat kleine kinderen niet met de folie spelen. Er bestaat **gevaar voor verstikking!**

- Neem de onderstaande "Speciale veiligheidsinstructies" in acht.

Speciale veiligheidsmaatregelen voor dit apparaat

Op het toestel vindt u symbolen die waarschuwingen en informatie aanduiden:



WAARSCHUWING: Heet oppervlak! **Gevaar voor brandwonden!**

Het toegankelijke oppervlak kan tijdens en na het gebruik zeer heet worden en blijven.

- Houd daarom altijd de vulopening (17) aan het rechter handvat vast.
- Als u de vulopening tijdens het koken opent, zal hete stoom ontsnappen!
- Pas tijdens het koken ook op voor de stoomafvoerklap (15)!

⚠ WAARSCHUWING: Gevaar voor letsel!

- Vóór het verwisselen van accessoires of extra onderdelen die tijdens het gebruik bewegen, moet het toestel worden uitgeschakeld en van het lichtnet worden afgesloten.
- Voordat u inschakelt, zorg ervoor dat de accessoires goed bevestigd en veilig zijn.
- Raak geen bewegende delen aan en wacht totdat het apparaat volledig tot stilstand is gekomen.
- Tijdens het gebruik mogen zich **geen** voorwerpen, zoals lepels of deegschrapers, in de kom bevinden.
- De kom wordt tijdens het koken heet. Houd daarom altijd de kom aan de handgrepen vast, als u het toestel voor het koken hebt gebruikt.
- Niets aan de veiligheidschakelaars veranderen.
- Repareer het apparaat nooit zelf, maar breng het naar een geautoriseerde vakman. Voorkom gevaren en laat een defecte kabel altijd alleen door de fabrikant, onze technische dienst of een eender gekwalificeerd persoon vervangen door een soortgelijke kabel.
- Dit apparaat kan door **kinderen** in de leeftijd vanaf 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis worden gebruikt als zij onder toezicht staan of worden geïnstrueerd over het veilige gebruik van het apparaat en de betrokken gevaren begrijpen.
- **Kinderen** mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en **onderhoud door de gebruiker** mogen niet zonder toezicht door **kinderen** worden uitgevoerd.

⚠ LET OP:

- Gebruik het toestel als een kneder / mixer, kooktoestel, blender of als een vleesmolen. Gebruik nooit verschillende functies tegelijk.
- De maximale capaciteit van de mengkom is 3 liter.
- De mengkom is speciaal voor dit toestel ontworpen. Er zit gevoelige elektronica in de voet van de kom. Hanteer de kom met zorg.
- De kom is niet geschikt voor gebruik met vergelijkbare toestellen die in winkels op de markt beschikbaar zijn of voor gebruik op een fornuis!
- Plaats het apparaat op een vlak, horizontaal en stevig oppervlak.
- Bewerk alleen levensmiddelen met dit apparaat.
- Gebruik het toestel niet langer dan 10 minuten als een kneder / mixer, blender of als een vleesmolen. Laat vervolgens voor ca. 10 minuten afkoelen voordat u het opnieuw gebruikt. Bij gebruik als een keukentoestel gelden andere regels. Deze worden onder "Kooktoestel" in meer details beschreven.

- Verplaats het apparaat niet wanneer het in bedrijf is. Schakel het altijd eerst uit en haal de stekker uit het stopcontact. Draag het apparaat altijd met beide handen!

Gebruiksdoel

Dit apparaat is ontworpen als een

- Kneder / mixer voor het bereiden van deeg, romige desserts, crème en sorbets;
- Kooktoestel voor eenvoudige maaltijden;
- Blender voor pureren, kloppen en mixen;
- Vleesmolen voor het fijn hakken (malen) van voedsel. U kunt pasta's of deeg met behulp van de diverse hulpstukken vormgeven.

Het toestel is uitsluitend hiervoor ontworpen en mag alleen hiervoor gebruikt worden.

Het mag alleen gebruikt worden zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing.

Het toestel vervangt geen standaard fornuizen of andere kookplaten.

Het toestel mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt.

Elk ander gebruik wordt als oneigenlijk beschouwd en kan beschadiging van het toestel of zelfs persoonlijke verwondingen veroorzaken.

De fabrikant kan geen verantwoordelijkheid nemen voor schade als gevolg van oneigenlijk gebruik.

Beschrijving van de bedieningselementen / geleverde onderdelen

Afbeelding A:

- 1 Kantelarm
- 2 Blender-motor
- 3 Veiligheidsafdekking voor blender-motor
- 4 Display
- 5 Correctieknop
- 6 Knop voor het instellen van de tijd en temperatuur
- 7 POWER-knop
- 8 Knoppen voor het instellen van de snelheid / tijd / temperatuur
- 9 Knop voor het liften van de arm
- 10 Motorbehuizing
- 11 Connectors
- 12 Aandrijfas
- 13 Afdekking voor de wormaandrijving
- 14 Wormaandrijving

Afbeelding B: Accessoires

- 15 Stoomuitlaatventiel
- 16 Spatdeksel
- 17 Vulopening
- 18 Stalen mengkom
- 19 Beschermschijf
- 20 Platte klopper
- 21 Deeghaak
- 22 Garde
- 23 Flexibele klopper

Afbeelding C: Mengkom

- 24 Deksel
- 25 Deksel
- 26 Glazen karaf
- 27 Afdichtingsring
- 28 Messenblok
- 29 Opschroefvoet

Afbeelding D – G: Vleesmolen

- 30 Aandrukker
- 31 Trechterbakje
- 32 Trechterhals van spiraalhuis
- 33 Spiraal
- 34 Siliconenkoppeling
- 35 Mes
- 36 Plaatje (3 verschillende maten van gaatjes)
- 37 Ringmoer

- 38 Deegverdeler
- 39 Worsthulpstuk
- 40 Hulpstuk voor oosterse deegzakjes (2 delen)
- 41 Koekjesmaker
- 42 Koekjessnijder

Het toestel uitpakken

⚠ WAARSCHUWING: Gevaar voor letsel!
Sommige delen van de accessoires zijn scherp!

1. Haal het toestel uit de verpakking.
2. Verwijder alle verpakkingsmaterialen zoals plastic zakken, vulmaterialen, kabelbinders en kartonverpakking.
3. Controleer of alle geleverde onderdelen in de doos zitten.
4. Controleer het toestel op transportschade om risico's te voorkomen.

i OPMERKING:

Er kan stof of productieresten op het toestel aanwezig zijn. Wij raden u aan het toestel schoon te maken zoals beschreven onder "Reiniging".

Algemene instructies voor gebruik

Elektrische Aansluiting

Zorg ervoor dat de netspanning overeenkomt met de specificaties op het typeplaatje.

Netsnoer

Er is een compartiment voor het netsnoer in de onderkant van de voet van het toestel aanwezig. Trek het netsnoer eruit.

Functies van het toestel

- Het toestel is uitgerust met veiligheidsschakelaars. Het toestel kan alleen worden gebruikt
 - met een bevestigde kom (18) en bevestigde spatdeksel (16) en
 - met de veiligheidsafdekking (3) of met de bevestigde mengkom
 - en, als de kantelarm (1) hoorbaar op zijn plaats vast klikt door het te laten zakken.
- U hoort een pieptoon van gemiddelde duur bij het aansluiten van het toestel op het stopcontact. Het toestel is klaar voor gebruik.
- Een langere pieptoon waarschuwt u wanneer u de stekker op het stopcontact hebt aangesloten en het toestel met de POWER -knop wilt inschakelen, maar de kom nog niet bevestigd is. Het toestel kan verder niet gebruikt worden.
- Als de afdekking voor de blender-motor geopend is of u hebt de mengkom of het spatdeksel niet goed bevestigd, kan het toestel niet worden ingeschakeld.
- Sluit de veiligheidsschakelaar, dit wordt vervolgens bevestigd door een pieptoon.
- Een korte pieptoon klinkt telkens wanneer een knop wordt ingedrukt.
- Overbelasting van de motor wordt door de elektronische snelheidsregeling voorkomen. De toerentallen/minuut wordt verlaagd als de belasting te hoog wordt.

Bedieningspaneel

- ⊖ Wisknop voor het instellen van de tijd en temperatuur
- ⊕ Knop voor het instellen van de tijd en temperatuur
- ⊙ POWER-knop
- ⊕ Knop voor het verhogen van de snelheidsinstelling, de tijd of de temperatuur
- ⊖ Knop voor het verlagen van de snelheidsinstelling, de tijd of de temperatuur

Aan- en uitschakelen

1. Sluit het toestel aan op een correct geïnstalleerde en geaard stopcontact. Een pieptoon van gemiddelde duur zal klinken wanneer het toestel correct is gemonteerd.
2. Schakel het toestel aan met de POWER ⊙-knop. Houd de knop ingedrukt totdat u een korte pieptoon hoort. De display licht op. U zult het startscherm SPEED "0000" en "[00:00]" voor de timer zien. Het toestel is klaar voor gebruik.
3. U kunt het gebruik van het toestel starten en stoppen door kort op de POWER ⊙-knop te drukken.
4. Als u het gebruik wilt beëindigen, houd de POWER ⊙-knop ingedrukt, totdat de verlichte display uit gaat. Haal de stekker uit het stopcontact.

Het gebruik pauzeren

- Druk één keer kort op de POWER ⊙-knop, de looptijd / resterende looptijd, de ingestelde snelheid en de temperatuur worden op de display weergegeven. Als u het gebruik wilt hervatten, druk weer op de POWER ⊙-knop.
- De motor heeft verschillende **veiligheidsschakelaars**. Ze schakelen de motor uit als één ervan wordt geopend.
 - Als de **arm** (1) naar boven wordt gekanteld, wordt de status van het programma bewaard. Als u met het gebruik van het toestel wilt doorgaan, laat de arm zakken totdat het hoorbaar vastklikt en druk op de POWER ⊙-knop.
 - Als het gebruik wordt gepauzeerd, maak de **kom** ook los. U hoort een langere pieptoon. De status van het programma blijft bewaard, zelfs als het timer-scherm uit gaat. Nadat de kom goed is bevestigd en de arm is neergelaten, druk op de POWER ⊙-knop om het gebruik met de vorige instellingen te hervatten.
 - Tijdens het gebruik, open de **afdekking van de blender-motor** of maak de **mengkom** los en schakel het toestel onmiddellijk uit. De display gaat uit. De programmastatus wordt gewist. De stroomvoorziening wordt onderbroken. Het toestel herstelt de standaardinstelling (snelheidsinstelling 1). Als u het gebruik wilt hervatten, schakel het toestel in en wijzig uw instellingen.

Indicatoren op de display

De indicatoren in de display zijn afhankelijk van de werkingsmodus.

- De snelheidsinstelling wordt naast **SPEED** weergegeven wanneer het toestel als een kneed / mix-machine, blender of vleesmolen wordt gebruikt.
- Indien het als een kooktoestel wordt gebruikt, zal de huidige temperatuur (in °C) naast **TEMP** worden getoond in plaats van de snelheidsinstelling.

- De **TIME**-indicator informeert u over
 - a) de werkingsduur
 - b) de resterende werktijd van het ingestelde programma, als u de timer met de ⊕-knop hebt geactiveerd.
- Als u de timer hebt geactiveerd en/of een temperatuur hebt ingesteld kunt u de eerder geselecteerde instellingen met de ⊕-knop benaderen. Druk drie keer op de knop. De volgende indicatoren worden elk voor drie seconden in de volgende volgorde weergegeven:
 1. Snelheidsinstelling SPEED
 2. Tijd TIME
 3. Temperatuur TEMP.
- De verlichte display gaat uit als het toestel niet in gebruik is en voor ongeveer 10 minuten geen knop wordt ingedrukt. De programmastatus blijft bewaard. Druk op een willekeurige knop (met **uitzondering** van POWER ⊙) om de display opnieuw in te schakelen. Controleer uw vorige instellingen met de ⊕-knop.

Snelheidsinstellingen

- Snelheidsinstelling 1 is de standaardinstelling nadat het toestel op het lichtnet is aangesloten.
- Als het toestel uitgeschakeld is **zonder** de stekker uit het stopcontact te verwijderen of zonder de afdekking van de blender-motor / mengkom te verwijderen, zal de laatst geselecteerde snelheidsinstelling worden opgeslagen.
- Het toestel heeft 11 snelheidsinstellingen (1 tot en met 10 en -1), die met de ⊕ / ⊖-knoppen kunnen worden geselecteerd.

Instelling	1	=	lage snelheid
Instelling	10	=	topsnelheid
Instelling	-1	=	laagste snelheid voor het roeren tijdens het koken
- Wanneer u het als een kooktoestel gebruikt, kunt u alleen instellingen boven snelheidsinstelling 1 selecteren als de temperatuur nog niet tot 60°C is gestegen. De snelheidsinstellingen **-2** en **-3** vertegenwoordigen de intervallen waarmee het voedsel op snelheidsinstelling -1 tijdens het koken wordt geroerd.

Instelling	-2	=	korte intervallen
Instelling	-3	=	lange intervallen

Als u van instelling -3 naar instelling -2 of -1 wilt schakelen, gebruik de ⊕-knop.







Timer (elektronische timing-apparaat)

Als u de werkingsduur wilt beperken, gaat u als volgt verder:









- Druk één keer op de ⊕-knop.
- Gebruik de ⊕ / ⊖-knoppen om tussen 1 en 60 minuten te selecteren.
- Als u binnen een paar seconden niet op een andere knop drukt, verandert de display naar "00:00". Uw instellingen blijven echter bewaard.
- U kunt ook tijdens het gebruik de timer opnieuw instellen met behulp van de ⊕- en ⊕ / ⊖-knoppen, zonder dat het programma wordt onderbroken. De vorige werkingstijd wordt bewaard.

Temperatuur

Als u het als een kooktoestel wilt gebruiken, selecteer een temperatuur tussen 25°C en 140°C.

- Druk tweemaal op de -knop.
- Gebruik de  / -knoppen om de temperatuur te selecteren.
- Als u binnen een paar seconden niet op een andere knop drukt, zal de display veranderen om de huidige temperatuur weer te geven. Uw instellingen blijven echter bewaard.
- U kunt ook tijdens het gebruik de temperatuur opnieuw instellen met behulp van de - en  / -knoppen, zonder dat het programma wordt onderbroken.

Wissen met de -knop

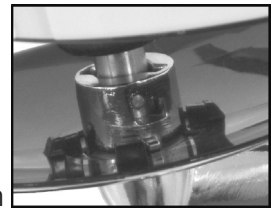
- Als u de ingestelde **Timer** wilt wissen nadat het programma is gestart:
 1. Onderbreek het programma met de POWER -knop.
 2. Druk herhaaldelijk op de -knop totdat u bij de timerinstelling terechtkomt.
 3. Houd de -knop ingedrukt totdat de timer "00:00" weergeeft. De timerinstelling is gewist. De indicator op de display verandert naar de werkingsduur.
- Als u de ingestelde **temperatuur** wilt wissen nadat het programma is gestart:
 1. Onderbreek het programma met de POWER -knop.
 2. Druk herhaaldelijk op de -knop totdat u bij de temperatuurinstelling terechtkomt.
 3. Houd de -knop ingedrukt totdat de temperatuur "0 C" weergeeft. De temperatuurinstelling is gewist.
- Als u het programma met de POWER -knop hebt onderbroken en vervolgens onmiddellijk de -knop 2 seconden ingedrukt houdt, zult u tegelijkertijd de timer en de temperatuur wissen.

De kneedmachine

Montage en gebruik

1. Draai de knop (9). De arm (1) kantelt omhoog.
2. Bevestig het spatdeksel (16): houd het deksel zodanig dat de vulopening (17) tenopzichte van u zich linksvoor bevindt. De bovenkant van het deksel komt overeen met de vorm van de kantelarm. Duw het deksel van onderen en rond de aandrijving van de kantelarm. De rubberen afdichting moet de aandrijving volledig omsluiten. Indien correct aangebracht, zal de kantelarm in het deksel "geïntegreerd" zijn.
3. Als u de **deeghaak** (21) of de **platte klopper** (20) wilt gebruiken, bevestig eerst de beschermerschijf (19). Dit voorkomt dat de aandrijfas met het deeg in contact komt. Houd de schijf zoals een kom vast. Steek de deeghaak of platte klopper vanaf onderen door de uitsparing van de schijf en draai met een kwart slag vast.

4. Boven op het hulpstuk ziet u een uitsparing voor de aandrijfas en de spie. Bevestig het benodigde hulpstuk door de bovenkant in de aandrijfas te plaatsen (12).







Druk het hulpstuk naar beneden en draai het tegelijkertijd tegen de wijzers van de klok in, zodat de spie vast komt te zitten in de aandrijfas.

5. Bevestig de kom in de beugel:



- 5.1. Zorg ervoor dat de connectors (11) met de noppen in de voet van het toestel zijn uitgelijnd.

- 5.2. Aan de onderrand van de kom zult u symbolen zien, die het voor u gemakkelijker maken om het te monteren. Bevestig de kom met de stip  boven de pijl  op de voet van het toestel. Druk de kom naar beneden. Draai de kom zover als mogelijk rechtsom. De twee pijlen  en  moeten boven elkaar worden uitgelijnd.

6. Voeg vervolgens de ingrediënten toe.

LET OP:

Doe het toestel niet te vol, de maximale hoeveelheid ingrediënten is 2 kg of 3 liter vloeistof.

7. Druk de arm naar beneden, zodat hij op zijn plek klikt.
8. Doe de stekker in een goed geïnstalleerd Schuko stopcontact van.
9. Schakel het toestel aan met de POWER -knop.
10. Selecteer een snelheid met de  / -knoppen.
11. Start de werking met de de POWER -knop.

OPMERKING:

Als u het toestel onmiddellijk na het aansluiten op het lichtnet begint te gebruiken, begint het toestel bij snelheidsinstelling 1.

Tabel deegsoorten en hulpstukken


Deegtype	Hulpstuk	Instelling	Gewicht
Zwaar deeg (bijv. brood of korstdeeg)	Kneeghaak	1 - 5	max. 2 kg
Middelzwaar deeg (bijv. pannenkoeken of cake)	Menghaak	1 - 3	max. 2 kg
Licht deeg (bijv. slagroom, eiwit, pudding)	Garde	3 - 10	min. 200 ml max. 3 l


OPMERKING:

- Bij het selecteren van een snelheid ook naar de aanwijzingen in het recept kijken.
- Als u zware deeg kneedt, voeg niet alle ingrediënten tegelijk in de mengkom toe. Begin altijd met kneden van bloem, suiker en eieren. Voeg tijdens het kneden geleidelijk vloeistoffen toe. Gebruik de vulopening in het spatdeksel om dit te doen.
- **Korte werkingsduur:** Gebruik het apparaat niet langer dan 10 minuten voor zwaar deeg. Laat het daarna 10 minuten afkoelen.


Onderbreken van de werking

⚠ WAARSCHUWING: Gevaar voor letsel!

- Schakel het toestel met de POWER -knop uit, zelfs als u het kneed/mengproces slechts kort wilt onderbreken.
- Wacht tot het hulpstuk volledig tot stilstand is gekomen!
- Wanneer u tijdens het gebruik de knop (9) draait om de arm te draaien, schakelt een veiligheidsschakelaar de motor uit.
Het hulpstuk zal nog even door blijven draaien.

Om het toestel verder te gebruiken, laat de arm opnieuw zakken en druk op de POWER -knop.

Stop gebruik en verwijderen kom

1. Schakel het toestel met de POWER -knop uit als het deeg gekneet is. Wacht tot het hulpstuk volledig gestopt is. Haal de stekker uit het stopcontact.
2. Draai de knop (9) rechtsom. De arm komt omhoog.
3. Draai de mengkom een klein stukje tegen de wijzers van de klok in om hem te verwijderen.
4. Haal het deeg dat klaar is uit de mengbeker.
5. Om het hulpstuk van de aandrijfjas te verwijderen, drukt u het omhoog en draait het een klein stukje in de richting van de klok. Trek het hulpstuk er vervolgens uit.
6. Maak de gebruikte onderdelen schoon zoals beschreven in het deel "Reiniging".

Kooktoestel

Instructies voor gebruik als een kooktoestel

⚠ WAARSCHUWING: Heet oppervlak!

Gevaar voor brandwonden!

De mengkom en het spatdeksel worden tijdens het gebruik erg heet.







- Houd daarom altijd de vulopening (17) aan het rechter handvat vast.
- Als u de vulopening tijdens het koken opent, zal hete stoom ontsnappen!
- Pas tijdens het koken ook op voor de stoomafvoerlepel (15)!
- Als u de arm omhoog kantelt, ontsnapt hete stoom uit de mengkom.
- Bij het verwijderen van de mengkom, houd het alleen aan de handgrepen vast.

⚠ LET OP:

De voet van de mengkom wordt erg heet na het koken.

- Plaats de mengkom altijd op een hittebestendig oppervlak.

i OPMERKING:

- Voer de vereiste instellingen voor tijd, temperatuur en snelheid snel achter elkaar in. Als u tussen de afzonderlijke instellingen langer dan 5 seconden wacht, moet u ze weer opnieuw vanaf het begin invoeren.
- Als u geen van de functies wilt selecteren, sla de functie over door op de -knop te drukken.
- Als u uw instellingen wilt wijzigen, kunt u dat op elk moment met de - en  / -knoppen doen.
- Als u de timer of de ingestelde temperatuur wilt wissen, gebruik de -knop. Raadpleeg ook de "Algemene instructies" → "Wissen met de -knop".

i OPMERKING:










- Als de ingestelde temperatuur is bereikt, zal het verwarmingselement automatisch uitschakelen. De temperatuur wordt vervolgens door de thermostaat geregeld. De huidige temperatuur wordt op de display weergegeven.
- Merk op dat de werkelijke temperatuur in de mengkom met een tijdsvertraging wordt weergegeven, want de sensor zit in de voet van de mengkom. De vertraging kan ca. 5 minuten zijn.
- Nadat de ingestelde tijd verstreken is, wordt het startscherm op de display weergegeven.
- U kunt met koken doorgaan nadat de timer is verstreken (max. 60 minuten) door de timer opnieuw te activeren.
- U kunt ook zonder de timer koken. Om veiligheidsredenen wordt het toestel na 15 minuten uitgeschakeld. Op de display ziet u het startscherm.
- U kunt alleen een snelheidinstelling hoger dan instelling 1 gebruiken nadat de mengkom beneden de 60°C is afgekoeld.

i OPMERKING: Thermische onderbreking!

Het toestel is met een thermische onderbreking uitgerust. Dit schakelt het toestel om veiligheidsredenen uit, als de thermostaat in de voet van de mengkom 140°C registreert. U zult een continue piepton horen.

- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Laat het apparaat afkoelen.
- Als u het gebruik wilt hervatten, schakel het toestel opnieuw in en selecteer uw instellingen opnieuw.

Bediening

1. Bevestig de kom, spatdeksel en flexibele klopper (23) zoals beschreven onder "De kneedmachine" → "Montage en gebruik", punten 1, 2, 4 en 5.
2. Voeg de ingrediënten in de kom toe.
3. Druk de arm naar beneden, zodat hij op zijn plek klikt.
4. Steek de stekker in een correct geïnstalleerde en geaard stopcontact.
5. Schakel het toestel met de POWER -knop in.
6. Druk één keer op de -knop. Stel de kooktijd van 1 tot 60 minuten in met behulp van de  / -knoppen.
7. Druk voor een tweede keer op de -knop. Stel de temperatuur van 25°C tot 140°C in met behulp van de  / -knoppen.
8. Druk voor een derde keer op de -knop. Stel een roersnelheid of een interval met behulp van de  / -knoppen in.
9. Start het kookprogramma met de POWER -knop.

Ingrediënten toevoegen

⚠ WAARSCHUWING: Heet oppervlak!

Gevaar voor brandwonden!

Besteed aandacht aan de waarschuwingen hierboven vermeld!

U hoeft het kookproces niet te onderbreken. Gebruik de vulopening in het spatdeksel.

Uitschakelen en losmaken van de kom

1. Schakel het toestel met de POWER ⏻-knop in. Haal de stekker uit het stopcontact.
2. Draai de knop (9) rechtsom. De arm gaat omhoog.
3. Draai de mengkom één korte slag linksom om het los te maken.
4. Neem het bereide voedsel uit de kom.
5. Om het hulpstuk van de aandrijfjas los te maken, duw het omhoog en draai lichtjes rechtsom. Trek het vervolgens eruit.
6. Reinig alle gebruikte onderdelen zoals beschreven onder "Reiniging".

De blender

Gebruiksaanwijzing blender

⚠ WAARSCHUWING:

Het mes in de blender is vlijmscherp!

- Reik nooit met uw handen in de gemonteerde mengkom!
- Hanteer het blendermes uiterst voorzichtig! **Risico op letsel**, vooral bij het verwijderen van het mes uit de mengkom, het legen en reinigen van de mengkom!
- Giet geen vloeistoffen warmer dan 60°C in de mengkom!
Gevaar op brandwonden!

⚠ LET OP:

- Draai nooit de knop (9), als u de mengkom bevestigd hebt! De mengkom zal omvallen.
- Plaats geen harde ingrediënten zoals noten of koffiebonen in de mengkom.
- Het mes van de mengkom is niet geschikt voor het fijnmalen van ijsblokjes.

📌 Aanbevolen:

- Bij het bereiden van drankjes met vermalen ijs, de ijsblokjes uitsluitend toevoegen tijdens het mixen. De ijsblokjes zullen worden vermaald tijdens het mixen.
- Gebruik de blender niet zonder ingrediënten!
- Plaats de mengkom op een stabiel en stevig oppervlakte tijdens het vullen. Op deze manier is het makkelijker de deksel te bevestigen.
- Overschrijd de maximale capaciteit (1500 ml), zoals aangegeven op de mengkom!
- Pas de hoeveelheid aan voor het eventueel opschuimen van het mengsel. Indien nodig, verminder de hoeveelheid.
- Bevestig de deksel op zodanige wijze dat het ronde nokje de tuit van de mengkom verzegelt.
- Zet het apparaat pas aan nadat de deksel is bevestigd en de stop is vastgedraaid!
- Verwijder de deksel niet tijdens gebruik! Wacht totdat het mes volledig tot stilstand is gekomen vóór het deksel te openen.

Montage mengkom

Raadpleeg onze overzichten op pagina 3 en 4.

Controleer de voormontage! De afdichtingsring (27), het messenblok (28) en de opschroefvoet (29) moeten in de juiste volgorde worden gemonteerd.

⚠ LET OP:

- De nop op het messenblok moet in de uitsparing van de opschroefvoet passen.
- Vergeet nooit de verzegeling op het mesassemblage te plaatsen, anders zal de schaal lekken.
- Let erop dat de schroefkoppeling niet scheef bevestigd wordt.

Vorbereiding

1. Bevestig de kom en het spatdeksel zoals beschreven onder "De kneedmachine" → "Montage en gebruik", punten 1, 2, 5 en 7.
2. Verwijder de veiligheidsafdekking (3) van de aandrijfjas van de blender-motor. Duw en schuif tegelijk op het gegroefde vlak.
3. Snijd alle ingrediënten in kleine stukjes.
4. Plaats de ingrediënten in de mengkom. Neem de maximale capaciteit in acht.
5. Druk de afdekplaat (25) op de mengkom. De mengkom moet goed verzegeld zijn.
6. Sluit de deksel met de stop (24). Gebruik de uitsparingen op de dop om u te helpen. Zet de dop vast door het rechtsom te draaien.

Blender montage en bediening

7. Plaats de mengkom op de aandrijfjas van de mixer. Bevestig de mengkom met de pijl ▼ boven de stip ● op de voet van het toestel. Draai de mengkom zover als mogelijk rechtsom. De twee pijlen ▼ en ▲ moeten tegenover elkaar uitgelijnd zijn.
8. Stop de stekker in een correct geïnstalleerd en geaard stopcontact.
9. Schakel het toestel aan met de POWER ⏻-knop.
10. Selecteer een snelheid met de ⊕ / ⊖-knoppen.
11. Start de werking met de de POWER ⏻-knop.

📌 OPMERKING:

Als u het toestel onmiddellijk na het aansluiten op het lichtnet begint te gebruiken, begint het toestel bij snelheidinstelling 1.

Ingrediënten bijvullen

- Zet het apparaat uit.
- Voeg de ingrediënten of kruiden bij door de stopperopening.
- Sluit de deksel en de stopopening.
- Ga verder met de handeling.

Stop bediening

1. Zet het apparaat uit. Wacht totdat het mes volledig tot stilstand is gekomen.
2. Trek de stekker uit het stopcontact.
3. Ontkoppel de mengkom van het motorgedeelte door linksom te draaien.
4. Verwijder de deksel voordat u de inhoud van de mengkom leegt.
5. Reinig alle gebruikte onderdelen zoals omschreven bij "Reiniging".
6. Dek de aandrijfjas van de mixer af met de afdekplaat (3).

i BELANGRIJKE OPMERKING:

Bewaar citrusvruchtensap of zuurhoudend voedsel niet in metalen bakjes.

De gehaktmolen

⚠ WAARSCHUWING:

- Als u de gehaktmolen schoonmaakt en in elkaar zet, moet u voorzichtig zijn met het mes (35)!
- Gebruik alleen de stamper om de vleesmolen(30) te vullen. Gebruik alleen de stamper om de vleesmolen te vullen.

Vorbereiding

Kijk ook naar het overzicht op pagina 3 en 5 op de laatste bladzijde.

1. Bevestig de kom en het spatdeksel zoals beschreven onder "De kneedmachine" → "Montage en gebruik", punten 1, 2, 5 en 7.
2. De toegang tot het spiraalhuis is beschermd door een deksel (13) op het toestel. Draai het deksel in de richting van de wijzers van de klok om het te verwijderen.
3. Druk de siliconenkoppeling (34) op de spiraalvormige as (33).
4. Plaats de spiraal, eerst het tandrad, in het horizontale deel van het spiraalhuis.

Zet alle onderdelen in elkaar zoals beschreven in de volgende paragrafen. Prepareer de gehaktmolen naar gelang uw behoeftes.

De gehaktmolen in elkaar zetten (zie Afb. D)

i OPMERKING:

- Controleer elk voorgeassembleerd werk!
- Afhankelijk van hoe fijn u het vlees wilt fijnhakken, selecteert u een fijner of een grover plaatje.
- Doe een klein beetje zonnebloemolie op het hakplaatje.

Ga te werk zoals beschreven onder "Vorbereiding".

5. Plaats het mes (35) op de as van de spiraal met de scherpe kant naar buiten.
6. Selecteer een hakplaatje (36). Gebruik de uitsparing in het plaatje om het in het spiraalhuis te plaatsen.

Verdere details vindt u onder "Het vastzetten van het vooraf geassembleerde spiraalhuis".

Het worsthulpstuk in elkaar zetten (zie Afb. E)

Ga te werk zoals beschreven onder "Vorbereiding".

- Gebruik speciaal geprepareerd vlees voor worst, en ga als volgt te werk:
 5. Plaats eerst de deegverdeler (38) op de spiraalas. Gebruik hiervoor de uitsparingen in de deegverdeler.
 6. Plaats het worsthulpstuk (39) op de deegverdeler. Gebruik hiervoor de uitsparingen op het worsthulpstuk.
- Om in één handeling het vlees fijn te hakken en worst te maken, plaatst u eerst een mes en een hakplaatje zoals beschreven bij "De gehaktmolen in elkaar zetten" punt 5 en 6. Vervolgens drukt u het worsthulpstuk in de ringmoer.

Verdere details vindt u onder "Het vastzetten van het vooraf geassembleerde spiraalhuis".

Het hulpstuk voor oosterse deegzakjes in elkaar zetten (zie Afb. F)

i OPMERKING:

Gebruik het hulpstuk voor oosterse deegzakjes om zakjes met vlees of pastetjes te maken.

Ga te werk zoals beschreven onder "Vorbereiding".

5. Zet het tweedelige hulpstuk voor oosterse deegzakjes (40) op de spiraalas. Maak gebruik van de uitsparingen.
6. Verdere details vindt u onder "Het vastzetten van het vooraf geassembleerde spiraalhuis".

De koekjesmaker in elkaar zetten (zie Afb. G)

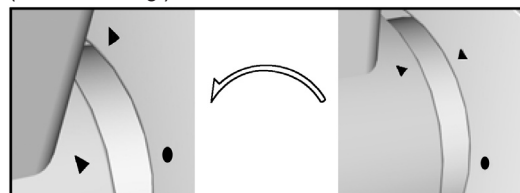
Ga te werk zoals beschreven onder "Vorbereiding".

5. Plaats eerst de deegverdeler (38) op de spiraalas. Maak gebruik van de uitsparingen in de deegverdeler.
6. Plaats de koekjesmaker (41) op de deegverdeler met behulp van de uitsparingen.

Verdere details vindt u onder "Het vastzetten van het vooraf geassembleerde spiraalhuis".

Het vastzetten van het vooraf geassembleerde spiraalhuis

7. Schroef de ringmoer (37) met de wijzers van de klok op het spiraalhuis.
8. Bevestig het vooraf geassembleerde spiraalhuis op het toestel. Plaats het spiraalhuis met de pijl (▶) op één lijn met (●) op het toestel. Draai het naar boven. De pijl op het spiraalhuis moet nu tegenover de pijl op het toestel staan. (Zie afbeelding.)



⚠ LET OP:

Als u de ringmoer nadat u hem heeft vastgezet opnieuw opent of sluit, houd dan het spiraalhuis zorgvuldig met een hand op de trechterhals (32), anders kan het spiraalhuis per ongeluk los raken.

9. Plaats het trechterbakje (31) zo dat de bodem van het bakje zich boven de arm (1) bevindt.

Bediening en gebruiksaanwijzingen

i OPMERKING:

- Snijd het vlees in stukjes van ongeveer 2,5 cm. Zorg ervoor dat er geen botjes of pezen in het vlees zitten.
 - **Korte werkingsduur:** Gebruik het toestel niet langer dan 10 minuten achter elkaar en laat het dan 10 minuten afkoelen.
10. Doe de stukjes vlees (vleespastei/ worstvlees of deeg) in het trechterbakje en in de trechterhals. Als u gehakt maakt, moet u een opvangbak onder de uitgang plaatsen.

11. Doe de stekker in een goed geïnstalleerd Schuko stopcontact van. Schakel het toestel met de POWER ⏻-knop in.
12. Gebruik de ⊕ / ⊖-knoppen om een snelheid van instelling 3 tot en met 5 te selecteren.
13. Start de werking met de de POWER ⏻-knop.
14. Indien nodig het vlees of het deeg met de aandrukker (30) verder duwen.

⚠ WAARSCHUWING: Gevaar voor letsel!

Gebruik altijd de meegeleverde stamper. Steek nooit uw vingers of voorwerpen in de vulopening!

Het maken van worstjes

- U kunt zowel natuurlijke als kunstmatige worstvellen gebruiken.
- Als u besluit om natuurlijke worstvellen te gebruiken, moet u ze een tijdje in het water leggen om zacht te laten worden.
- Leg een knoop in een van de uiteinden van het vel.
- Trek het worstvel over het worsthulpstuk.
- Het worstvlees wordt door het worsthulpstuk geduwd en het worstvel wordt gevuld.
- Zorg ervoor dat het worstvel niet te strak wordt opgevuld, want de worst zet uit tijdens het koken of bakken en het vel kan dan kapot gaan.
- Als de eerste worst de gewenste lengte heeft bereikt, druk de worst dan aan het eind van het worsthulpstuk met uw vingers in elkaar.
- Draai de worst een of tweemaal rond.
- Totdat u voldoende ervaring heeft opgebouwd, kunt u het toestel uitzetten, elke keer als een worst de juiste lengte heeft bereikt.

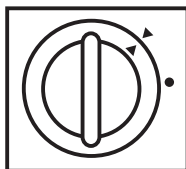
Koekjes maken

i OPMERKING:

- Als u koekjesdeeg heeft gemaakt, kunt u dit met behulp van de koekjessnijder (42) in verschillende vormen snijden.
- Gebruik de ⊕ / ⊖-knoppen om een snelheid van instelling 1 tot en met 3 te selecteren.
- Nadat u het geassembleerde spiraalhuis op het toestel heeft vastgezet, drukt u de snijder in de koekjesmaker.
- Stel het toestel in op de gewenste koekjesvorm.
- Houd de stukken deeg bij de uitgang vast met uw hand en snijd het in de gewenste lengte.

Stop gebruik

1. Schakel het toestel met de POWER ⏻-knop in.
2. Haal de stekker uit het stopcontact.
3. Haal alle onderdelen van de gehaktmolen uit elkaar.
4. Maak de gebruikte onderdelen schoon, zoals beschreven bij "Reiniging".
5. Sluit het spiraalhuis af met het deksel (13). Draai het deksel tegen de richting van de klok. De pijl van het deksel moet zich tegenover de pijl op het toestel bevinden. (zie de afbeelding rechts.)



Reiniging

⚠ WAARSCHUWING:

- Haal de stekker voor het reinigen uit het stopcontact. Laat de mengkom afkoelen.
- Dompel het apparaat niet onder in water. Dit kan leiden tot elektrische schokken of brand.

⚠ LET OP:

- Gebruik geen staalborstel of ander scherp keukengerei voor het reinigen.
- Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen.
- De hulpstukken zijn niet vaatwasserbestendig. Hitte en agressieve schoonmaakmiddelen kunnen de hulpstukken krom laten trekken of laten verkleuren.

Motorbehuizing

- Reinig de behuizing alleen met een vochtige doek en een scheutje afwasmiddel. Droog het met een doek.

Mengkom

⚠ LET OP:

Er zit gevoelige elektronica in de voet van de mengkom. Dompel de mengkom niet in het water onder!

- Gebruik alleen water om de mengkom uit te spoelen. U kunt een beetje schoonmaakmiddel toevoegen.
- Veeg de buitenkant van de mengkom met een vochtige vaatdoek af.
- Droog de kom vervolgens grondig.

Spatdeksel, kneed / menghulpstukken en vleesmolen onderdelen

⚠ WAARSCHUWING: Gevaar voor letsel!

Het mes van de gehaktmolen is erg scherp.

- Onderdelen die in contact met voedel zijn gekomen kunnen onder water worden afgespoeld.
- De afdichtingsring van het spatdeksel kan voor een betere reiniging worden losgemaakt.
- Spoel met schoon water en droog de onderdelen af.
- Smeer de vleesmolenschijven licht in met plantaardige olie na het drogen.

Blender-accessoires

Voorreinigen

Vul de blender halfvol met water en zet het toestel voor ca. 10 seconden aan. Gooi vervolgens het water eruit.

Grondig schoonmaken

⚠ WAARSCHUWING: Gevaar voor letsel!

De messen op de messenblok zijn scherp. Ga met zorg te werk bij het demonteren, reinigen en monteren van de onderdelen.

- Ontkoppel de mengkom om grondig te reinigen.
- Demonteer altijd de mengkom na gebruik.
- Maak de opschroefvoet van de mengbeker los.

- Verwijder het messenblok en de afdichtingsring van de opschroefvoet.
- U kunt de glazen karaf en het deksel met dop in een kom met warm water reinigen. Spoel met schoon water en droog af.

Afdichtingsring, messenblok en opschroefvoet

- Spoel deze onderdelen altijd kort met warm water af.
- Na het schoonmaken en drogen van alle onderdelen, monteer uw mengkom opnieuw in omgekeerde volgorde. Raadpleeg onze diagrammen op pagina 4.

Opslag

- Reinig het apparaat zoals beschreven. Laat de accessoires volledig drogen.
- Schuif het netsnoer in het compartiment voor het snoer.
- Wij raden aan om het toestel in de oorspronkelijke verpakking te bewaren wanneer u het voor een langere tijd niet gebruikt.
- Bewaar het toestel op een droge en goed geventileerde plek, buiten bereik van kinderen.

Probleemoplossing

Het apparaat werkt niet

Mogelijke oorzaak:

Het apparaat ontvangt geen voeding.

Oplossing:

- Controleer het stopcontact met een ander apparaat.
- Steek de stekker correct in het stopcontact.
- Controleer de hoofdcircuitbreker.

Mogelijke oorzaak:

Het apparaat is defect.

Oplossing:

- Neem contact op met ons servicecentrum of een specialist.

Andere mogelijke redenen:

Uw apparaat is voorzien van **veiligheidsschakelaars**.

Zij voorkomen incidentele start van de motor.

Oplossing:

- Controleer de positie van de
 - zwenkarm (1)
 - mengkom of
 - veiligheidsafdekplaat (3)
 - de mengkom en
 - het spatdeksel (16).

Het toestel schakelt tijdens het koken uit

Mogelijke oorzaak:

Het koken met de timer is om veiligheidsredenen tot 15 minuten beperkt.

Oplossing:


- Opnieuw opstarten.
- Werk met de timer.

U kunt een continue pieptoon horen.

Mogelijke oorzaak:

140°C werd bereikt. Om veiligheidsredenen schakelt het toestel zichzelf uit.

Oplossing:

- Haal de stekker uit het stopcontact en laat het toestel afkoelen.
- Stel een lagere temperatuur in en start met de POWER -knop opnieuw op.

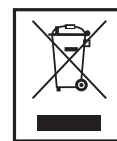
Technische specificaties

Model: KM 3476
 Spanningstoevoer: 220-240 V~, 50/60 Hz
 Nominaal vermogen: max. 2000 W
 Energieverbruik van de motor: 1000 W
 Energieverbruik van het verwarmingselement: 900 W
 Beschermingsklasse: II

Netto gewicht
 (basisapparaat met mengkom en kneedaccessoire): ong. 6,25 kg

Het recht om technische en ontwerpaanpassingen te maken in de loop van voortdurende productontwikkeling blijft voorbehouden.

Dit apparaat voldoet aan alle huidige CE-richtlijnen, zoals de richtlijn elektromagnetische compatibiliteit en de laagspanningsrichtlijn, en is gefabriceerd volgens de meest recente veiligheidsvoorschriften.



Verwijdering

Betekenis van het "vuilnisbak"-symbool

Houd rekening met het milieu, gooi elektrische apparaten niet weg bij het huishoudafval.

Breng overbodige of defecte elektrische apparaten naar gemeentelijke inzamelpunten.

Help potentiële milieu- en gezondheidsgevaaren door onverantwoordelijk wegwerpen te voorkomen.

Draag bij aan hergebruik en ander opnieuw gebruik van oude elektrische en elektronische apparaten.

Uw gemeente kan u informatie geven over inzamelingspunten.

Mode d'emploi

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

Symboles de ce mode d'emploi

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

AVERTISSEMENT :

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

ATTENTION :

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

NOTE :

Attire votre attention sur des conseils et informations.

Contenu

Consignes de sécurité	28
Conseils généraux de sécurité.....	28
Précautions de sécurité spéciales pour cet appareil.....	29
Utilisation prévue.....	29
Description des commandes/pièces fournies	30
Déballage de l'appareil	30
Consignes générales d'utilisation	30
Branchement électrique.....	30
Cordon électrique.....	30
Fonctions de l'appareil.....	30
Panneau de commande.....	31
Allumer/Éteindre.....	31
Mettre en pause.....	31
Indicateurs sur l'affichage.....	31
Vitesses.....	31
Minuterie.....	31
Température.....	32
Effacer à l'aide du bouton ©.....	32
Le pétrin	32
Montage et fonctionnement.....	32
Tableau sur les types de pâte et sur les accessoires.....	32
Mode Pause.....	33
Terminer l'utilisation de l'appareil et enlever le bol.....	33
Appareil de cuisson	33
Consignes d'utilisation de l'appareil de cuisson.....	33
Fonctionnement.....	33
Ajouter des ingrédients.....	34
Éteindre et détacher le bol.....	34
Mélangeur	34
Consignes d'utilisation du mélangeur.....	34
Montage du récipient à mélanger.....	34
Préparation.....	34
Montage et fonctionnement du mélangeur.....	34
Verser de nouveaux ingrédients.....	34
Arrêter le fonctionnement.....	35
Le hachoir	35
Préparation.....	35

Monter le hachoir.....	35
Monter l'accessoire à faire des saucisses.....	35
Monter l'accessoire pour pâtisserie orientale.....	35
Monter l'accessoire à faire des biscuits.....	35
Fixer le logement de la vis sans fin pré assemblé.....	35
Fonctionnement et consignes d'utilisation.....	36
Arrêter le fonctionnement.....	36
Nettoyage	36
Boîtier du moteur.....	36
Bol mélangeur.....	36
Couvercle anti-éclaboussures, accessoires pour pétrir/ mélanger et pièces du hachoir.....	37
Accessoires du mixeur.....	37
Rangement	37
Dépannage	37
Caractéristiques techniques	38
Élimination	38

Consignes de sécurité

Conseils généraux de sécurité

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

- N'utilisez cet appareil que pour un usage privé et pour les tâches auxquelles il est destiné. Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation professionnelle.
- Ne l'utilisez pas en plein air. Protégez-le de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité (ne le plongez en aucun cas dans l'eau) et des objets tranchants. N'utilisez pas cet appareil avec des mains humides. S'il arrive que de l'humidité ou de l'eau atteignent l'appareil, débranchez aussitôt le câble d'alimentation.
- Arrêtez l'appareil et débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise de courant (en tirant sur la fiche et non pas sur le câble) si vous n'utilisez pas l'appareil, si vous installez les accessoires, pour le nettoyage ou en cas de panne.
- Ne laissez **jamais** fonctionner l'appareil sans surveillance. Lorsque vous quittez la pièce, toujours arrêter l'appareil. Débranchez la fiche de la prise.
- Il y a lieu d'inspecter l'appareil et le bloc d'alimentation régulièrement en vue d'éventuels signes d'endommagements. Lorsqu'un endommagement est détecté, l'appareil ne doit plus être utilisé.
- N'utilisez que les accessoires d'origine.
- Par mesure de sécurité vis-à-vis des enfants, ne laissez pas les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène) à leur portée.

AVERTISSEMENT !

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

- Respectez les "Conseils de sécurité spécifiques" cidessous.

Précautions de sécurité spéciales pour cet appareil

L'appareil présente des symboles indiquant des avertissements ou des informations :



AVERTISSEMENT : Surface chaude ! Risque de brûlures !

La surface accessible peut être très chaude pendant et après utilisation.

- Ainsi, tenez toujours l'orifice de remplissage (17) avec la poignée droite.
- En ouvrant l'orifice de remplissage pendant la cuisson, de la vapeur chaude peut s'échapper !
- Gardez toujours un œil sur la vanne de sortie de la vapeur (15) pendant la cuisson !

⚠ AVERTISSEMENT : Risque de blessures !

- Avant de remplacer les accessoires ou d'ajouter des pièces qui bougent pendant utilisation, l'appareil doit être éteint et débranché.
 - Avant d'allumer, assurez-vous que les accessoires sont bien fixés.
 - Ne touchez pas les éléments mobiles et attendez que l'appareil soit à l'arrêt.
 - Si vous utilisez l'appareil, **ne** placez aucun objet, p.ex. une cuillère ou un racleur à pâte dans le bol.
 - Le bol est chaud pendant la cuisson. Ainsi, tenez toujours le bol par les poignées, si vous avez utilisé l'appareil pour cuire.
 - Ne touchez pas aux interrupteurs de sécurité.
 - Ne réparez pas l'appareil vous-même. Contactez plutôt un technicien qualifié. Pour éviter toute mise en danger, ne faites remplacer le câble défectueux que par un câble équivalent et que par le fabricant, notre service après-vente ou toute personne de qualification similaire.
- Cet appareil peut être utilisé par des **enfants** de 8 ans et plus et des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances si elles bénéficient d'une surveillance ou d'instructions concernant la bonne utilisation de l'appareil et comprennent les risques possibles.
- Les **enfants** ne doivent pas jouer avec l'appareil.
 - Le nettoyage et l'**entretien par l'utilisateur** ne doivent pas être effectués par des **enfants** sans surveillance.

⚠ ATTENTION :

- Utilisez l'appareil comme pétrin/batteur ou comme appareil de cuisson, mixeur ou hachoir. N'utilisez jamais plusieurs fonctions en même temps.
 - La capacité maximale du bol mélangeur est de 3 litres.
 - Le bol mélangeur est particulièrement conçu pour cet appareil. La base du bol contient des composants électroniques fragiles. Manipulez le bol avec soin.
 - Le bol ne doit pas être utilisé avec des appareils ménagers similaires disponibles sur le marché ou dans une cuisinière !
- Disposez l'appareil sur une surface plane, horizontale et stable.
 - N'utilisez cet appareil que pour traiter des aliments.
 - Utilisez l'appareil comme pétrin/batteur, mixeur ou hachoir pendant pas plus de 10 minutes. Puis, laissez refroidir pendant environ 10 minutes avant de l'utiliser à nouveau. Différentes règles s'appliquent en cas d'utilisation comme appareil de cuisson. Elles sont décrites de façon plus détaillée sous "Appareil de cuisson".

- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il fonctionne. Eteignez-le systématiquement avant et débranchez-le de sa prise d'alimentation. Transportez-le toujours en le tenant avec les deux mains !

Utilisation prévue

Cet appareil est conçu comme

- Pétrin/batteur pour préparer la pâte, les desserts à la crème, la crème, les sorbets;
- Appareil de cuisson pour des plats plutôt simples;
- Mixeur pour réduire en purée, battre, mélanger;
- Hachoir pour découper finement (hacher) des aliments. Vous pouvez confectionner des pâtes ou de la pâte en utilisant divers accessoires.

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

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

L'appareil ne remplace pas une cuisinière standard ou toute autre plaque du fourneau.

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

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

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

Description des commandes/pièces fournies

Illust. A :

- 1 Bras basculant
- 2 Moteur du mixeur
- 3 Couvercle de sécurité du moteur du mixeur
- 4 Affichage
- 5 Bouton de correction
- 6 Bouton pour régler la durée et la température
- 7 Bouton POWER
- 8 Boutons pour régler la vitesse/la durée/la température
- 9 Bouton de commande pour lever le bras
- 10 Boîtier du moteur
- 11 Connecteurs
- 12 Arbre d'entraînement
- 13 Couvercle pour entraînement par vis sans fin
- 14 Entraînement par vis sans fin

Illust. B : Accessoires

- 15 Vanne de sortie de la vapeur
- 16 Couvercle anti-éclaboussures
- 17 Orifice de remplissage
- 18 Bol mélangeur en acier
- 19 Protecteur de disque
- 20 Fouet plat
- 21 Crochet pétrisseur
- 22 Fouet
- 23 Fouet flexible

Illust. C : Récipient mélangeur

- 24 Capuchon du couvercle
- 25 Couvercle
- 26 Récipient
- 27 Bague d'étanchéité
- 28 Bloc à lames
- 29 Base à vis

Illust. D – G : Hachoir

- 30 Poussoir
- 31 Plateau de remplissage
- 32 Logement de la vis sans fin et goulot de remplissage
- 33 Vis sans fin
- 34 Raccord en silicone
- 35 Lame
- 36 Plaque (3 tailles différentes de trous)
- 37 Écrou à œil
- 38 Diviseuse de pâte

- 39 Accessoire à faire des saussices
- 40 Accessoire pour pâtisserie orientale (2 morceaux)
- 41 Accessoire à faire des biscuits
- 42 Coupeuse à biscuits

Déballage de l'appareil

⚠ AVERTISSEMENT : Risque de blessures !

Certaines parties des accessoires sont tranchantes !

1. Retirez l'appareil de son emballage.
2. Enlevez tout le matériel d'emballage tel que le film plastique, le matériel de remplissage, les colliers de serrage et le carton.
3. Vérifiez que toutes les pièces fournies sont présentes dans la boîte.
4. Vérifiez l'appareil afin de détecter toute présence de dommages survenus pendant le transport pour éviter tout risque.

ⓘ NOTE :

Ce produit peut contenir de la poussière et des résidus de production. Nous vous conseillons de nettoyer l'appareil comme décrit sous "Nettoyage".

Consignes générales d'utilisation


Branchement électrique

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

Cordon électrique

Il y a un compartiment à cordon en bas de la base de l'appareil. Retirez le cordon électrique.

Fonctions de l'appareil

- L'appareil est équipé d'interrupteurs de sécurité. L'appareil ne s'utilise qu'
 - avec un bol (18) et le couvercle anti-éclaboussures fixés (16) et
 - avec le couvercle de sécurité (3) ou le récipient mélangeur fixés
 - et, que si le bras basculant (1) s'enclenche de manière audible en le baissant.
- Vous entendrez un bip assez long lors du branchement de l'appareil. L'appareil est prêt à être utilisé.
- Un bip plus long vous avertit lorsque vous avez branché la fiche, que vous souhaitez allumer l'appareil à l'aide du bouton POWER , mais que le bol n'est pas encore fixé. Vous ne pouvez plus utiliser l'appareil.
- Si le couvercle du moteur du mixeur est ouvert ou que vous avez mal fixé le récipient mélangeur ou le couvercle anti-éclaboussures, l'appareil ne s'allume pas.
- Fermez l'interrupteur de sécurité, cette action est alors confirmée par un son.
- Un bref bip retentit à chaque fois que vous appuyez sur un bouton.
- La commande de vitesse électronique signale toute surcharge du moteur. Les tr/min diminuent si la charge est trop élevée.

Panneau de commande

- ⊖ Bouton Effacer pour régler la durée et la température
- ⊕ Bouton pour régler la durée et la température
- ⏻ Bouton POWER
- ⊕ Bouton pour augmenter la vitesse ou la durée ou la température
- ⊖ Bouton pour diminuer la vitesse ou la durée ou la température

Allumer/Éteindre

1. Branchez l'appareil à une prise correctement installée et reliée à la terre. Un bip assez long retentira lorsque l'appareil a bien été monté.
2. Allumez l'appareil à l'aide du bouton POWER ⏻. Maintenez le bouton enfoncé jusqu'à ce que vous entendiez un bref bip. L'affichage s'éclaire. Vous verrez l'affichage de départ SPEED "0000" et "[00 :00]" pour la minuterie. L'appareil est prêt à être utilisé.
3. Vous pouvez démarrer et arrêter le fonctionnement de l'appareil en appuyant brièvement sur le bouton POWER ⏻.
4. Pour terminer le fonctionnement, maintenez le bouton POWER ⏻ enfoncé jusqu'à ce que l'affichage éclairé disparaisse. Débranchez la fiche.

Mettre en pause

- Appuyez brièvement une fois sur le bouton POWER ⏻, la durée de fonctionnement/la durée de fonctionnement restante, la vitesse et la température réglées continuent de s'afficher. Pour poursuivre le fonctionnement, appuyez à nouveau brièvement sur le bouton POWER ⏻.
- Le moteur dispose de plusieurs **interrupteurs de sécurité**. Ils coupent le moteur dès que l'un d'eux est ouvert.
 - Si le **bras** (1) est levé, l'état du programme est maintenu. Pour poursuivre le fonctionnement de l'appareil, baissez le bras jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible, puis appuyez sur le bouton POWER ⏻.
 - Si le fonctionnement est en pause, détachez aussi le **bol**. Vous entendrez un bip plus long. L'état du programme est maintenu, même si l'affichage de la minuterie disparaît. Une fois le bol bien fixé et le bras baissé, appuyez sur le bouton POWER ⏻ pour poursuivre le fonctionnement avec les paramètres précédents.
 - Pendant le fonctionnement, ouvrir le **couvercle du moteur du batteur** ou détacher le **récipient mélangeur** éteint immédiatement l'appareil. L'affichage disparaît. L'état du programme est effacé. L'alimentation est interrompue. L'appareil rétablit les paramètres par défaut (vitesse 1). Si vous souhaitez poursuivre le fonctionnement, allumez l'appareil et modifiez vos paramètres.

Indicateurs sur l'affichage

Les indicateurs sur l'affichage varient en fonction du mode de fonctionnement.

- La vitesse est indiquée à côté de **SPEED** lorsque vous utilisez l'appareil comme pétrin/batteur, mixeur ou hachoir.

- Si vous utilisez l'appareil comme appareil de cuisson, la température actuelle (en °C) sera indiquée à côté de **TEMP** au lieu de la vitesse.
- L'indicateur **TIME** vous informe de
 - a) la durée de fonctionnement
 - b) la durée de fonctionnement restante du programme établi, si vous avez activé la minuterie à l'aide du bouton ⊕.
- Si vous avez activé la minuterie ou/et réglé une température, vous pouvez accéder à vos paramètres précédemment sélectionnés à l'aide du bouton ⊕. Appuyez trois fois sur le bouton. Les indicateurs suivants s'affichent chacun pendant trois secondes dans l'ordre suivant :
 1. Vitesse SPEED
 2. Durée TIME
 3. Température TEMP.
- L'affichage éclairé disparaît si l'appareil ne fonctionne pas et qu'aucun bouton n'est appuyé pendant environ 10 minutes. L'état du programme est maintenu. Appuyez sur un bouton (**sauf** POWER ⏻) pour rallumer l'affichage. Consultez vos paramètres précédents à l'aide du bouton ⊕.

Vitesses

- La vitesse 1 est réglée par défaut une fois l'appareil branché.
- Si l'appareil est éteint **sans** avoir débranché la fiche de la prise ou enlevé le couvercle du moteur du mixeur/du récipient mélangeur, la dernière vitesse sélectionnée sera enregistrée.
- L'appareil dispose de 11 vitesses (1 à 10 et -1), qui peuvent être sélectionnées à l'aide des boutons ⊕ / ⊖.
 - Vitesse **1** = vitesse inférieure
 - Vitesse **10** = vitesse supérieure
 - Vitesse **-1** = vitesse la plus basse pour mélanger pendant la cuisson
- Lorsque vous utilisez l'appareil de cuisson, vous ne pouvez sélectionner que les vitesses au-dessus de la vitesse 1 si la température n'a pas encore atteint 60°C. Les vitesses **-2** et **-3** représentent les intervalles au cours desquelles les aliments sont mélangés à la vitesse -1 pendant la cuisson.
 - Vitesse **-2** = intervalle court
 - Vitesse **-3** = intervalle long
- Si vous souhaitez basculer de la vitesse -3 à la vitesse -2 ou -1, utilisez le bouton ⊕.



Minuterie (dispositif de durée électronique)

Si vous souhaitez limiter la durée de fonctionnement, procédez comme suit :









- Appuyez une fois sur le bouton ⊕.
- Utilisez les boutons ⊕ / ⊖ pour sélectionner entre 1 et 60 minutes.
- Si vous n'appuyez pas sur un autre bouton après quelques instants, l'affichage change et indique "00 :00". Cependant, vos paramètres sont maintenus.
- Vous pouvez également réinitialiser la minuterie pendant le fonctionnement à l'aide des boutons ⊕ et ⊕ / ⊖ sans interrompre le programme. La durée de fonctionnement précédente est maintenue.

Température

Pour utiliser l'appareil de cuisson, sélectionnez une température entre 25°C et 140°C.

- Appuyez deux fois sur le bouton .
- Utilisez les boutons \oplus / \ominus pour sélectionner la température.
- Si vous n'appuyez pas sur un autre bouton après quelques instants, l'affichage change et indique la température actuelle. Cependant, vos paramètres sont maintenus.
- Vous pouvez également réinitialiser la température pendant le fonctionnement à l'aide des boutons  et \oplus / \ominus sans interrompre le programme.

Effacer à l'aide du bouton

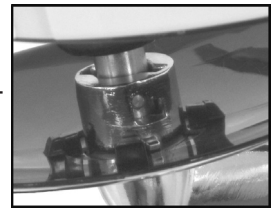
- Si vous souhaitez effacer la **minuterie** réglée après le lancement du programme :
 1. Interrompez le programme à l'aide du bouton POWER .
 2. Appuyez plusieurs fois sur le bouton  jusqu'à ce que vous accédiez au paramètre de la minuterie.
 3. Maintenez le bouton  enfoncé jusqu'à ce que la minuterie indique "00 :00". La minuterie est effacée. L'indicateur sur l'affichage change et indique la durée de fonctionnement.
- Si vous souhaitez effacer la **température** après le lancement du programme :
 1. Interrompez le programme à l'aide du bouton POWER .
 2. Appuyez plusieurs fois sur le bouton  jusqu'à ce que vous accédiez au paramètre de la température.
 3. Maintenez le bouton  enfoncé jusqu'à ce que la température indique "0 C". La température est effacée.
- Si vous avez interrompu le programme à l'aide du bouton POWER , appuyez alors immédiatement sur le bouton  pendant 2 secondes, vous effacerez la minuterie et la température en même temps.

Le pétrin

Montage et fonctionnement

1. Tournez le bouton de commande (9). Le bras (1) bascule vers le haut.
2. Fixez le couvercle anti-éclaboussures (16) : maintenez le couvercle pour que l'orifice de remplissage (17) soit devant vous à gauche. Le bord supérieur du couvercle s'adapte exactement à la forme du bras basculant. Poussez le couvercle par en-dessous et autour de l'entraînement du bras basculant. La bague en caoutchouc doit entièrement entourer l'entraînement. S'il est bien fixé, le bras basculant "s'encastrent" dans le couvercle.
3. Si vous souhaitez utiliser le **crochet pétrisseur** (21) ou le **fouet plat** (20), fixez d'abord le protecteur de disque (19). Cela empêche l'arbre d'entraînement de toucher la pâte. Maintenez le disque comme un bol. Insérez le crochet pétrisseur ou le fouet plat par en-dessous à travers l'évidement du disque et serrez-le d'un quart de tour.

4. En haut de l'accessoire, vous verrez une entaille pour l'arbre d'entraînement et la clavette. Adaptez le bon accessoire en insérant l'extrémité haute dans l'arbre d'entraînement (12). Appuyez et tournez l'accessoire en même temps dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour que la clavette s'emboîte dans l'arbre d'entraînement.





5. Fixez le bol au support :
 - 5.1. Assurez-vous que les connecteurs (11) s'alignent sur les goujons à la base de l'appareil.
 - 5.2. Sur la partie inférieure du bol, vous verrez des symboles qui facilitent son montage. Fixez le bol avec le point ● sur la flèche ▲ de la base de l'appareil. Appuyez sur le bol. Tournez le bol à fond dans le sens des aiguilles d'une montre. Les deux flèches ▼ et ▲ doivent s'aligner l'une sur l'autre.



6. Ajoutez maintenant vos ingrédients.

ATTENTION :

Ne remplissez pas trop l'appareil, la quantité maximale d'ingrédients est 2 kg ou 3 litre pour les liquides.

7. Appuyez sur le bras jusqu'à ce qu'il s'emboîte.
8. Branchez la fiche électrique à une prise Schuko correctement installée.
9. Allumez l'appareil à l'aide du bouton POWER .
10. Sélectionnez une vitesse à l'aide des boutons \oplus / \ominus .
11. Mettez en marche à l'aide du bouton POWER .

NOTE :

Si vous utilisez l'appareil immédiatement après l'avoir branché, il commencera à la vitesse 1.

Tableau sur les types de pâte et sur les accessoires


Types de pâte	Instrument	Réglage	Quantité
Pâte épaisse (par ex. à pain ou brisée)	Crochet à pétrir	1 - 5	max. 2 kg
Pâte moyennement épaisse (par ex. à crêpes ou à gâteaux)	Crochet mélangeur	1 - 3	max. 2 kg
Pâte légère (par ex. crème, blancs en neige, crème-dessert)	Fouet à oeufs	3 - 10	200 ml min. max. 3 l


NOTE :

- Lorsque vous sélectionnez le réglage de la vitesse, consultez également les consignes de la recette.
- Si vous pétrissez une pâte épaisse, ajoutez immédiatement tous les ingrédients dans le bol mélangeur. Pétrissez toujours la farine, le sucre et les œufs d'abord. Ajoutez progressivement le liquide tout en pétrissant. Pour cela, utilisez l'orifice de remplissage sur le couvercle anti-éclaboussures.
- **Fonctionnement de courte durée** : Pour la préparation de pâtes épaisses, n'utilisez pas l'appareil pendant plus de 10 minutes et laissez-le refroidir pendant 10 minutes.


Mode Pause

⚠ AVERTISSEMENT : Risque de blessures !

- Éteignez toujours l'appareil à l'aide du bouton POWER , même si vous ne souhaitez interrompre le processus de pétrissage/malaxage que brièvement.
- Attendez l'arrêt complet de l'accessoire !
- En cours d'utilisation, lorsque vous tournez le bouton (9) pour pivoter le bras, un interrupteur de sécurité éteint le moteur. **L'accessoire continuera de tourner un court instant.**

Pour poursuivre le fonctionnement de l'appareil, baissez à nouveau le bras et appuyez sur le bouton POWER .

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

1. Éteignez l'appareil à l'aide du bouton POWER  lorsque la pâte a été pétrie. Attendez l'arrêt complet de l'accessoire. Débranchez la fiche électrique.
2. Tournez le bouton de commande (9) dans le sens des aiguilles d'une montre. Le bras se lève.
3. Pivotez le bol à mélanger d'un petit tour dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer.
4. Enlevez la pâte obtenue du bol à mélanger.
5. Pour libérer l'accessoire de l'arbre d'entraînement, poussez-le vers le haut et tournez-le brièvement dans le sens des aiguilles d'une montre. Puis, retirez-le.
6. Nettoyez les pièces utilisées comme décrit dans la section "Nettoyage".

Appareil de cuisson

Consignes d'utilisation de l'appareil de cuisson

⚠ AVERTISSEMENT : Surface chaude !

Risque de brûlures !

Le bol mélangeur et le couvercle anti-éclaboussures sont très chauds pendant utilisation.






- Ainsi, tenez toujours l'orifice de remplissage (17) avec la poignée droite.
- En ouvrant l'orifice de remplissage pendant la cuisson, de la vapeur chaude peut s'échapper !
- Gardez toujours un œil sur la vanne de sortie de la vapeur (15) pendant la cuisson !
- Si vous levez le bras, de la vapeur chaude s'échappe du bol mélangeur.
- Lorsque vous enlevez le bol mélangeur, ne le maintenez que par les poignées.

⚠ ATTENTION :

La base du bol mélangeur est très chaude après la cuisson.

- Placez toujours le bol mélangeur sur la surface qui résiste à la chaleur.

NOTE :












- Saisissez rapidement les paramètres requis pour la durée, la température et la vitesse. Si vous attendez plus de 5 secondes entre les paramètres individuels, vous devrez les saisir à nouveau depuis le début.
- Si vous ne souhaitez pas sélectionner une des fonctions, sautez la fonction en appuyant sur le bouton .
- Si vous souhaitez changer vos paramètres, faites-le à tout moment en utilisant les boutons  et .
- Si vous souhaitez effacer la minuterie ou la température réglée, utilisez le bouton . Consultez toujours "Consignes générales d'utilisation" → "Effacer à l'aide du bouton ".
- Si la température réglée a été atteinte, l'élément chauffant s'éteint automatiquement. La température est alors contrôlée par le thermostat. La température actuelle s'affiche.
- Notez que la température actuelle dans le bol à mélanger s'affiche avec un délai en temps car le capteur se situe à la base du bol mélangeur. Le délai peut être d'environ 5 minutes.
- Une fois la durée réglée écoulée, l'affichage de départ s'affichera.
- Vous pouvez poursuivre la cuisson une fois la minuterie écoulée (60 minutes max.) en réactivant la minuterie.
- Vous pouvez également cuire sans minuterie. Pour des raisons de sécurité, l'appareil s'éteint au bout de 15 minutes. Vous verrez l'affichage de départ s'afficher.
- Vous ne pouvez utiliser qu'une vitesse supérieure à la vitesse 1 après que le bol mélangeur ait refroidi à une température inférieure à 60°C.

NOTE : Disjoncteur thermique !

L'appareil est doté d'un disjoncteur thermique. Il éteint l'appareil pour des raisons de sécurité, si le thermostat à la base du bol mélangeur enregistre 140°C. Vous entendrez un bip continu.

- Débranchez la fiche.
- Laissez l'appareil refroidir.
- Si vous souhaitez poursuivre le fonctionnement, rallumez l'appareil et sélectionnez à nouveau vos paramètres.

Fonctionnement

1. Fixez le bol, le couvercle anti-éclaboussures et le fouet flexible (23) comme décrit sous "Le pétrin" → "Montage et fonctionnement", points 1, 2, 4 et 5.
2. Ajoutez les ingrédients dans le bol.
3. Appuyez sur le bras jusqu'à ce qu'il s'emboîte.
4. Branchez la fiche à une prise correctement installée et reliée à la terre.
5. Allumez l'appareil à l'aide du bouton POWER .
6. Appuyez une fois sur le bouton . Réglez la durée de cuisson d'1 à 60 minutes à l'aide des boutons  / .
7. Appuyez une seconde fois sur le bouton . Réglez la température de 25°C à 140°C à l'aide des boutons  / .
8. Appuyez une troisième fois sur le bouton . Réglez une vitesse de mélange ou un intervalle à l'aide des boutons  / .
9. Lancez le programme de cuisson à l'aide du bouton POWER .

Ajouter des ingrédients

⚠ AVERTISSEMENT : Surface chaude !

Risque de brûlures !

Respectez les avertissements mentionnés ci-dessus !

Vous ne devez pas mettre en pause le processus de cuisson. Utilisez l'orifice de remplissage sur le couvercle anti-éclaboussures.

Éteindre et détacher le bol

1. Éteignez l'appareil à l'aide du bouton POWER ☹. Débranchez la fiche.
2. Tournez le bouton de commande (9) dans le sens des aiguilles d'une montre. Le bras se lève.
3. Tournez d'un tour le bol mélangeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le détacher.
4. Retirez les aliments préparés du bol.
5. Pour libérer l'accessoire de l'arbre d'entraînement, poussez-le vers le haut et tournez légèrement dans le sens des aiguilles d'une montre. Puis, retirez-le.
6. Nettoyez les pièces utilisées comme décrit sous "Nettoyage".

Mélangeur

Consignes d'utilisation du mélangeur

⚠ AVERTISSEMENT :

Les lames du mélangeur sont tranchantes !

- Ne mettez jamais les mains dans le récipient à mélanger monté !
- Manipulez les lames du mélangeur avec grand soin ! **Risque de blessures**, particulièrement lorsque vous enlevez les lames du récipient à mélanger, videz et nettoyez le récipient à mélanger !
- Ne versez pas d'ingrédients liquides dont la température est supérieure à 60°C dans le récipient à mélanger ! **Danger de brûlures !**

⚠ ATTENTION :

- Ne tournez jamais le bouton de commande (9) si vous avez fixé le récipient mélangeur ! Le récipient mélangeur basculera.
- Ne placez pas des ingrédients durs tels que des noix ou des grains de café dans le récipient à mélanger.
- Les lames dans le récipient à mélanger ne servent qu'à écraser des glaçons.

📌 Conseil :

- Lorsque vous préparez des boissons à base de glace pilée, ajoutez uniquement des glaçons au cours du mélange. Les glaçons seront écrasés pendant le mélange.
- N'utilisez pas le mélangeur sans ingrédients !
- Placez le récipient à mélanger sur une surface stable et solide lors du remplissage. De cette façon, il est plus facile de fixer le couvercle.
- Ne dépassez pas la capacité maximale (1500 ml) comme indiqué sur le récipient à mélanger !
- Réglez la capacité pour permettre au mélange de mousser. Si besoin est, réduisez la capacité.

- Fixez le couvercle de façon à ce que la languette ronde bouche le bec verseur du récipient à mélanger.
- N'utilisez l'appareil qu'après avoir fixé le couvercle et fermez le bouchon !
- N'enlevez pas le couvercle pendant utilisation ! Attendez l'arrêt complet des lames avant d'ouvrir le couvercle.

Montage du récipient à mélanger

Consultez nos vues d'ensemble aux pages 3 et 4.

Vérifiez le prémontage ! La bague d'étanchéité (27), le bloc à lames (28) et la base à vis (29) doivent être montées dans le bon ordre.

⚠ ATTENTION :

- Le goujon du bloc à lames doit s'adapter à l'évidement de la base à vis.
- N'oubliez jamais de placer la bague d'étanchéité sur l'assemblage de lames; sinon le récipient à mélanger fuira.
- Ne fixez pas le raccord à vis de travers.

Préparation

1. Fixez le bol et le couvercle anti-éclaboussures comme décrit sous "Le pétrin" → "Montage et fonctionnement", points 1, 2, 5 et 7.
2. Retirez le couvercle de sécurité (3) de l'arbre d'entraînement du moteur du mixeur : poussez et faites glisser en même temps sur la surface rainurée.
3. Coupez tous les ingrédients en petits morceaux.
4. Versez les ingrédients dans le récipient à mélanger. respectez la capacité maximale.
5. Appuyez sur le couvercle (25) sur le récipient à mélanger. Le récipient à mélanger doit être parfaitement bouché.
6. Fermez le couvercle à l'aide du bouchon (24). Utilisez les évidements du capuchon pour vous aider. Fixez le capuchon en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

Montage et fonctionnement du mélangeur

7. Placez le récipient à mélanger sur l'arbre d'entraînement à mélanger. Fixez le récipient mélangeur à l'aide de la flèche ▼ sur le point ● à la base de l'appareil. Tournez à fond le récipient mélangeur dans le sens des aiguilles d'une montre. Les deux flèches ▼ et ▲ doivent directement se faire face.
8. Branchez le câble d'alimentation à une prise murale correctement installé et reliée à la terre.
9. Allumez l'appareil à l'aide du bouton POWER ☹.
10. Sélectionnez une vitesse à l'aide des boutons ⊕ / ⊖.
11. Mettez en marche à l'aide du bouton POWER ☹.

📌 NOTE :

Si vous utilisez l'appareil immédiatement après l'avoir branché, il commencera à la vitesse 1.

Verser de nouveaux ingrédients

- Éteignez l'appareil.
- Versez les ingrédients ou les épices au retrait du bouchon.
- Fermez le couvercle et mettez à nouveau le bouchon.
- Le fonctionnement continue.

Arrêter le fonctionnement

1. Éteignez l'appareil. Attendez l'arrêt complet des lames.
2. Débranchez l'alimentation électrique.
3. Détachez le récipient mélangeur du moteur en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
4. Enlevez le couvercle avant de verser le contenu.
5. Nettoyez toutes les pièces utilisées comme décrit dans "Nettoyage".
6. Placez le couvercle de sécurité sur l'arbre d'entraînement à mélanger (3).

NOTE IMPORTANTE :

Ne rangez pas les jus d'agrumes ou les aliments acides dans les récipients métalliques.

Le hachoir

AVERTISSEMENT :

- Lorsque vous nettoyez et montez le hachoir, manipulez très soigneusement la lame (35) !
- Utilisez toujours le poussoir pour remplir le hachoir (30). Utilisez uniquement le poussoir pour remplir le hachoir à viande.

Préparation

Consultez également les vues d'ensemble de la page 3 et 5.

1. Fixez le bol et le couvercle anti-éclaboussures comme décrit sous "Le pétrin" → "Montage et fonctionnement", points 1, 2, 5 et 7.
2. L'accès au logement de la vis sans fin est protégée d'un couvercle (13) situé sur l'appareil. Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre pour le retirer.
3. Enfoncez le raccord en silicone (34) dans l'arbre de la vis sans fin (33).
4. Fixez la vis sans fin, d'abord le pignon, sur la partie horizontale du logement de la vis sans fin.

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

Monter le hachoir (voir Illust. D)

NOTE :

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

Suivez les consignes de la section "Préparation".

5. Fixez la lame (35) sur l'arbre de la vis sans fin avec le bord tranchant orienté vers l'extérieur.
6. Sélectionnez une plaque de hachage (36). Utilisez les entailles de la plaque pour l'insérer dans le logement de la vis sans fin.

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

Monter l'accessoire à faire des saucisses (voir Illust. E)

Suivez les consignes de la section "Préparation".

- Utilisez une chair à saucisse toute prête et suivez les consignes suivantes :
 5. Tout d'abord, fixez la diviseuse de pâte (38) à l'arbre de la vis sans fin. Pour cela, utilisez les entailles de la diviseuse de pâte.
 6. Fixez l'accessoire à faire des saucisses (39) à la diviseuse de pâte. Pour cela, utilisez les entailles de l'accessoire à faire des saucisses.
- Si vous souhaitez à la fois hacher des morceaux de viande et faire des saucisses, réglez d'abord la lame et une plaque de hachage comme décrit aux points 5 et 6 de la section "Monter le hachoir". Puis, enfoncez l'accessoire à faire des saucisses dans l'écrou à œil.

Pour plus de détails, consultez la section "Fixer le logement de la vis sans fin pré assemblé".

Monter l'accessoire pour pâtisserie orientale (voir Illust. F)

NOTE :

Utilisez l'accessoire pour pâtisserie orientale afin de former des petites boules de viande ou de pâte.

Suivez les consignes de la section "Préparation".

5. Placez les deux pièces de l'accessoire pour pâtisserie orientale (40) dans l'arbre de la vis sans fin. Pour cela, utilisez les entailles.
6. Pour plus de détails, consultez la section "Fixer le logement de la vis sans fin pré assemblé".

Monter l'accessoire à faire des biscuits (voir Illust. G)

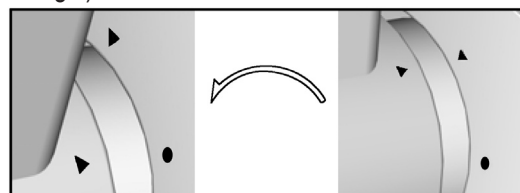
Suivez les consignes de la section "Préparation".

5. Tout d'abord, placez la diviseuse de pâte (38) à l'arbre de la vis sans fin. Utilisez les entailles de la diviseuse de pâte.
6. Placez l'accessoire à faire des biscuits (41) sur la diviseuse de pâte. Utilisez les entailles de l'accessoire à faire des biscuits.

Pour plus de détails, consultez la section "Fixer le logement de la vis sans fin pré assemblé".

Fixer le logement de la vis sans fin pré assemblé

7. Vissez l'écrou à œil (37) dans le sens des aiguilles d'une montre au logement de la vis sans fin.
8. Fixez le logement de la vis sans fin pré assemblé à l'appareil. Placez le logement de la vis sans fin en respectant l'alignement de la flèche (▶) sur la flèche (●) de l'appareil. Tournez vers la position verticale. La flèche du logement de la vis sans fin doit être en face de la flèche de l'appareil. (Consultez l'image.)





⚠ ATTENTION :

Si vous ouvrez et refermez l'écrou à œil après l'avoir fixé, maintenez bien le logement de la vis sans fin avec une main sur le goulot de remplissage (32), sinon le logement de la vis sans fin peut accidentellement se desserrer.

- Placez le plateau de remplissage (31) pour que la base du plateau repose au dessus du bras (1).

Fonctionnement et consignes d'utilisation**i NOTE :**

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

- Versez les morceaux de viande (pâté de viande/chair à saucisse ou pâte) dans le plateau de remplissage et dans le goulot de remplissage. Si vous hachez de la viande, placez un récipient sous la sortie.
- Branchez la fiche électrique à une prise Schuko correctement installée. Allumez l'appareil à l'aide du bouton POWER .
- Utilisez les boutons \oplus / \ominus pour sélectionner une vitesse entre 3 et 5.
- Mettez en marche à l'aide du bouton POWER .
- Si besoin est, versez la viande ou la pâte à l'aide du poussoir (30).

⚠ AVERTISSEMENT : Risque de blessures !

Utilisez toujours le poussoir fourni. Ne mettez jamais vos doigts ou des ustensiles dans le goulot de remplissage !


Créer des saucisses

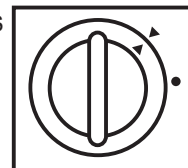
- Vous pouvez utiliser une peau artificielle ou naturelle pour enrober les saucisses.
- Si vous décidez d'utiliser une peau naturelle pour enrober les saucisses, ramollissez-la d'abord avec de l'eau pendant un instant.
- Nouez une extrémité de la peau de la saucisse.
- Poussez la peau de la saucisse vers l'accessoire à faire des saucisses.
- La chair à saucisse passe dans l'accessoire à faire des saucisses et remplit la peau de la saucisse.
- Assurez-vous que la peau de la saucisse est molle, car la saucisse augmente de volume pendant l'ébullition ou la friture et la peau peut rompre.
- Si la première saucisse attend la longueur demandée, appuyez simultanément sur la saucisse à l'extrémité de l'accessoire à faire des saucisses avec vos doigts.
- Tournez la saucisse une ou deux fois.
- Après une utilisation régulière de l'appareil, vous pouvez l'éteindre après chaque longueur de saucisses.

Modeler des biscuits**i NOTE :**

- Si vous avez fait une pâte à biscuits, vous pouvez modeler la pâte et faire différentes formes en utilisant la coupeuse (42).
- Utilisez les boutons \oplus / \ominus pour sélectionner une vitesse entre 1 et 3.
- Après avoir fixé le logement de la vis sans fin pré assemblé à l'appareil, enfoncez la coupeuse dans l'accessoire à faire des biscuits.
- Réglez la forme de biscuits souhaitée.
- Maintenez les longueurs de pâte à la sortie avec votre main et coupez à la longueur souhaitée.

Arrêter le fonctionnement

- Éteignez l'appareil à l'aide du bouton POWER .
- Débranchez la fiche électrique.
- Démontez toutes les pièces du hachoir.
- Nettoyez les pièces utilisées comme décrit dans la section "Nettoyage".
- Fermez l'accès au logement de la vis sans fin à l'aide du couvercle (13). Tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. La flèche de la couvercle doit être en face de la flèche de l'appareil. (Voir l'image de droite.)

**Nettoyage****⚠ AVERTISSEMENT :**

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

⚠ ATTENTION :

- N'utilisez pas de brosses métalliques ou d'autres types d'ustensiles abrasifs pour le nettoyage.
- N'utilisez pas de produits de nettoyages agressifs ou abrasifs.
- Les ustensiles ne sont pas adaptés pour le lave-vaisselle. La chaleur et les produits de nettoyage agressifs peuvent les déformer ou les décolorer.

Boîtier du moteur

- Nettoyez le boîtier uniquement avec un chiffon humide et une goutte de liquide vaisselle. Séchez à l'aide d'un tissu.

Bol mélangeur**⚠ ATTENTION :**

La base du bol mélangeur contient des composants électroniques fragiles.

Ne plongez pas le bol dans l'eau !

- Utilisez l'eau uniquement pour rincer le bol mélangeur. Vous pouvez ajouter un peu de détergent.
- Essuyez l'extérieur du bol mélangeur à l'aide d'un torchon humide.
- Puis, séchez bien le bol.

Couvercle anti-éclaboussures, accessoires pour pétrir/mélanger et pièces du hachoir

⚠ **AVERTISSEMENT : Risque de blessures !**

La lame qui sert à hacher est tranchante.

- Rincez à l'eau les pièces qui sont entrées en contact avec la nourriture.
- La bague d'étanchéité du couvercle anti-éclaboussures peut se détacher pour un meilleur entretien.
- Rincez à l'eau claire et séchez les pièces.
- Huilez légèrement les disques du hachoir avec de l'huile végétale après séchage.

Accessoires du mixeur

Entretien préalable

Remplissez le mixeur à moitié d'eau et allumez l'appareil pendant environ 10 secondes. Puis, videz l'eau.

Entretien approfondi

⚠ **AVERTISSEMENT : Risque de blessures !**

Les lames du bloc à lames sont tranchantes. Procédez avec soin lors du démontage, de l'entretien et du montage des pièces.

- Pour bien nettoyer, détachez le récipient mélangeur.
- Démontez toujours le récipient mélangeur après utilisation.
- Détachez la base à vis du récipient mélangeur.
- Retirez le bloc à lames et la bague d'étanchéité de la base à vis.
- Vous pouvez nettoyer le contenant en verre du récipient mélangeur et le couvercle avec le capuchon dans un bol d'eau chaude. Rincez à l'eau claire et séchez.

Bague d'étanchéité, bloc à lames et base à vis

- Rincez toujours ces pièces rapidement à l'eau chaude.
- Après avoir nettoyé et séché toutes les pièces, montez à nouveau votre récipient mélangeur dans l'ordre inverse. Consultez nos schémas à la page 4.

Rangement

- Nettoyez l'appareil comme décrit ci-dessus. Laissez entièrement sécher les accessoires.
- Faites glisser le cordon électrique dans son compartiment.
- Nous vous conseillons de garder l'appareil dans l'emballage d'origine si vous ne l'utilisez pas pendant longtemps.
- Gardez toujours l'appareil hors de la portée des enfants dans un endroit sec et bien ventilé.

Dépannage

L'appareil ne fonctionne pas

Cause possible :

L'appareil ne reçoit pas d'alimentation électrique.

Solution :

- Vérifiez la prise avec un autre appareil.
- Branchez correctement la fiche secteur.
- Vérifiez le disjoncteur principal.

Cause possible :

L'appareil est défectueux.

Solution :

- Contactez notre centre de service ou un spécialiste.

Autres causes possibles :

Votre appareil est équipé **d'interrupteurs de sécurité**. Ils empêchent le démarrage accidentel du moteur.

Solution :

- Vérifiez la bonne position du
 - bras pivotant (1)
 - récipient à mélanger ou
 - couvercle de sécurité (3).
 - bol mélangeur et
 - couvercle anti-éclaboussures (16).

L'appareil s'éteint pendant la cuisson

Cause possible :

La cuisson avec la minuterie est limitée à 15 minutes pour des raisons de sécurité.

Solution :

- Redémarrez.
- Travaillez avec la minuterie.

Vous entendez un bip continu

Cause possible :

La température 140°C a été atteinte. L'appareil s'éteint pour des raisons de sécurité.

Solution :

- Débranchez la fiche de la prise et laissez l'appareil refroidir.
- Réglez sur une température inférieure et redémarrez à l'aide du bouton POWER ⏻.

Caractéristiques techniques

Modèle :KM 3476
Alimentation : 220-240 V~, 50/60 Hz
Puissance nominale :2000 W max.
Puissance consommée du moteur : 1000 W
Puissance consommée de l'élément chauffant : 900 W
Classe de protection..... II
Poids net (Appareil avec bol à mélanger
et outil de pétrissage) : environ. 6,25 kg

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques ainsi que des modifications de conception dans le cadre du développement continu de nos produits.

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



Elimination

Signification du symbole "Elimination"

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

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

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

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

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

Istruzioni per l'uso

Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Vi auguriamo un buon utilizzo del dispositivo.

Simboli per questo manuale di istruzioni per l'uso

Le indicazioni importanti per la propria sicurezza sono indicati appropriatamente. Osservare assolutamente queste indicazioni, per evitare incidenti e danni all'apparecchio:

AVVISO:

Previene i rischi della propria salute ed indica possibili rischi di ferite.

ATTENZIONE:

Indica possibili pericoli per l'apparecchio o altri oggetti.

NOTA:

Mette in risalto consigli ed informazioni.

Indice

Istruzioni di sicurezza	39
Norme di sicurezza generali.....	39
Precauzioni di sicurezza speciali per questo apparecchio ...	40
Uso previsto	40
Descrizione dei controlli / Parti fornite	41
Disimballo dell'apparecchio	41
Istruzioni generali per l'uso	41
Collegamento elettrico	41
Cavo di alimentazione	41
Funzionamento dell'apparecchio	41
Pannello di controllo.....	42
Accensione e spegnimento	42
Messa in pausa.....	42
Indicazioni sul Display.....	42
Impostazioni della velocità.....	42
Timer.....	42
Temperatura	43
Cancellazione tramite il tasto ©.....	43
Impastatrice	43
Assemblaggio e funzionamento.....	43
Tabella tipi di impasti e utensili	43
Funzionamento con pausa.....	44
Fine del funzionamento e rimozione della scodella	44
Apparecchio di cottura	44
Istruzioni per l'uso come apparecchio di cottura	44
Funzionamento	44
Versamento degli ingredienti.....	44
Spegnimento e rimozione della ciotola	45
Il frullatore	45
Istruzioni sull'uso del frullatore.....	45
Assemblaggio del contenitore per miscelare.....	45
Preparazione.....	45
Assemblaggio e funzionamento del frullatore	45
Riempire con ingredienti.....	45
Interrompere il funzionamento.....	45

Tritacarne	46
Preparazione.....	46
Assemblaggio del tritacarne	46
Come assemblare l'accessorio salsicce	46
Come assemblare l'accessorio per sacche impasto	46
Come assemblare l'unità per biscotti	46
Come montare l'alloggiamento vite pre-assemblata.....	46
Funzionamento e istruzioni per l'uso	46
Terminare il funzionamento	47
Pulizia	47
Alloggiamento del motore.....	47
Ciotola di miscelazione	47
Coperchio paraspruzzi, accessori per impastare / miscelare e parti del tritacarne	47
Accessori del frullatore.....	47
Conservazione	48
Risoluzione di problemi	48
Specifiche tecniche	48
Smaltimento	48

Istruzioni di sicurezza

Norme di sicurezza generali

Prima di mettere in funzione questo apparecchio, leggere molto attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con cura unitamente al certificato di garanzia, allo scontrino e, se possibile, alla scatola di cartone con la confezione interna. Se passate l'apparecchio a terzi, consegnate anche le istruzioni per l'uso.

- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per scopi privati e conformemente al tipo di applicazione previsto. Questo prodotto non è stato concepito ai fini di un impiego in ambito industriale.
- Non utilizzarlo all'aperto. Proteggerlo dal calore, nonché dall'esposizione diretta ai raggi solari e dall'umidità (non immergerlo mai in sostanze liquide) e tenerlo a distanza da oggetti con spigoli affilati. Non utilizzare l'apparecchio con le mani umide. Nel caso in cui si bagni o si inumidisca l'apparecchio, staccare immediatamente la spina.
- Disattivare l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla relativa presa (prendendo in mano la spina, non tirando il cavo) allorché non si utilizza l'apparecchio, quando si applicano degli accessori oppure nel caso in cui lo si debba pulire o si siano manifestate anomalie.
- **Non** mettere in funzione l'apparecchio senza sorveglianza. Spegnere sempre l'apparecchio, se si desidera uscire dalla stanza. Estrarre la spina dalla presa.
- Controllare regolarmente che l'apparecchio e il cavo non presentino tracce di danneggiamento. In tal caso l'apparecchio non deve più essere utilizzato.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.
- Per sicurezza tenere l'imballaggio (sacchetto di plastica, scatola, polistirolo, ecc.) fuori dalla portata dei bambini.

AVVISO!

Non lasciar giocare i bambini piccoli con la pellicola.

Pericolo di soffocamento!

- Rispettare le seguenti "Speciali norme di sicurezza".

Precauzioni di sicurezza speciali per questo apparecchio

L'apparecchio è dotato di simboli informativi o di avviso:



AVVISO: Superficie ad alta temperatura! Rischio di ustioni!

La superficie a rischio di contatto può rimanere ad alta temperatura durante e dopo l'uso.

- Pertanto, tenere sempre l'apertura di ricarica (17) sulla maniglia lato destro.
- Se si apre l'apertura di ricarica durante la cottura, fuoriesce vapore caldo!
- Prestare anche attenzione alla valvola di scarico del vapore (15) durante la cottura!

⚠ AVVISO: Rischio di lesione!

- Prima di sostituire gli accessori o parti aggiuntive che si muovono durante l'uso, l'apparecchio deve essere spento e scollegato dalla rete elettrica.
- Prima di accendere, assicurarsi che gli accessori siano correttamente collegati e ben fissati.
- Non toccare le parti in movimento e attendere finché l'apparecchio non è completamente fermo.
- Durante l'uso, **non** devono esserci oggetti, ad es. cucchiaini o raschietti, nel recipiente.
- Durante la cottura la scodella si riscalda. Pertanto, se si è utilizzato l'apparecchio per la cottura, tenerla sempre mediante i manici.
- Non manomettere gli interruttori di sicurezza.
- Non tentare di riparare l'apparecchio, bensì rivolgersi a un tecnico autorizzato. Al fine di evitare l'insorgere di situazioni di pericolo, si raccomanda di contattare il costruttore, il nostro servizio di assistenza tecnica o un tecnico ugualmente qualificato per la sostituzione del cavo di alimentazione difettoso con un cavo equivalente.
- Questo dispositivo può essere usato da **bambini** di età dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenze se in presenza di persone che controllano e sanno usare il dispositivo in modo sicuro e capiscono i pericoli coinvolti.
- Il **bambini** non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la **manutenzione utente** non devono essere eseguiti da **bambini** senza supervisione.

⚠ ATTENZIONE:

- Utilizzare l'apparecchio come impastatrice/miscelatrice o come apparecchio di cottura o come frullatore o come tritacarne. Non utilizzare più funzioni contemporaneamente.
- La capacità massima della brocca è 3 litri.
- La ciotola di miscelazione è progettata specificatamente per questo apparecchio. Nella base della ciotola vi sono componenti elettronici sensibili. Maneggiare la ciotola con attenzione.
- La ciotola npn è adatta all'uso con apparecchi simili sul mercato né per l'utilizzo su un fornello!
- Collocare l'apparecchio su una superficie piana, non inclinata e stabile.
- L'apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente per alimenti.
- Utilizzare l'apparecchio come impastatrice/miscelatrice, come frullatore o come tritacarne per non più di 10 minuti. Poi lasciare raffreddare per circa 10 minuti prima di un nuovo utilizzo. Si applicano regole diverse quando lo si utilizza come apparecchio di cottura. Queste sono descritte in maggior dettaglio nella sezione "Apparecchio di cottura".

- Non spostare l'apparecchio quando esso è in funzione; spegnerlo e scollegarlo dall'alimentazione. Afferrare sempre l'apparecchio con entrambe le mani!

Uso previsto

Questo apparecchio è progettato per le seguenti funzioni:

- Impastatrice/miscelatrice per la preparazione di pasta, dolci alla crema, panna, sorbetti;
- Apparecchio di cottura per pasti semplici;
- Frullatore per amalgamare, sbattere, mescolare;
- Tritatore per macinazioni fini di ingredienti. Utilizzando vari accessori si possono modellare impasti o miscele.

È progettato esclusivamente per questo scopo e può essere usato solo a tale scopo.

Può essere utilizzato solo nel modo descritto in questo manuale d'istruzione.

L'apparecchio non sostituisce fornelli standard o altri piani di cottura.

Il dispositivo non può essere utilizzato per scopi commerciali.

Qualsiasi altro uso è considerato non idoneo e può determinare guasti alla proprietà e anche alle persone.

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per guasti derivanti dall'uso diverso dallo scopo previsto.

Descrizione dei controlli / Parti fornite

Figura A:

- 1 Braccio inclinabile
- 2 Motore del frullatore
- 3 Copertura di sicurezza del motore del frullatore
- 4 Display
- 5 Tasto di correzione
- 6 Tasto per l'impostazione di tempo e temperatura
- 7 Tasto POWER
- 8 Tasti per impostare velocità / tempo / temperatura
- 9 Manopola per il sollevamento del braccio
- 10 Alloggiamento del motore
- 11 Connettori
- 12 Albero di azionamento
- 13 Copertura per vite senza fine
- 14 Vite senza fine

Figura B: Accessori

- 15 Valvola di scarico del vapore
- 16 Coperchio paraspruzzi
- 17 Apertura di riempimento
- 18 Ciotola di miscelazione in acciaio
- 19 Disco protettivo
- 20 Frusta piatta
- 21 Gancio impasto
- 22 Frusta
- 23 Battitore flessibile

Figura C: Brocca del frullatore

- 24 Tappo del coperchio
- 25 Coperchio
- 26 Caraffa in vetro
- 27 Anello di tenuta
- 28 Gruppo lame
- 29 Base avvitabile

Figura D – G: Tritacarne

- 30 Spingitore
- 31 Vassoio di riempimento
- 32 Collo di riempimento dell'alloggiamento vite
- 33 Vite
- 34 Accoppiamento silicone
- 35 Coltello
- 36 Piastra (3 diverse misure del foro)
- 37 Dado ad anello
- 38 Divisore impasto
- 39 Accessorio per salsicce
- 40 Accessorio per sacche impasto (2 parti)
- 41 Unità per biscotti
- 42 Tagliere per biscotti

Disimballo dell'apparecchio

⚠ AVVISI: Rischio di lesione!

Alcune parti degli accessori sono taglienti!

1. Estrarre l'apparecchio dalla confezione.
2. Rimuovere i materiali di imballaggio, come buste di plastica, materiale di riempimento, fascette per cavi e imballi di cartone.
3. Controllare che tutte le parti fornite siano nella scatola.
4. Controllare l'apparecchio per eventuali danni da trasporto per prevenire rischi.

ⓘ NOTA:

Possibile presenza di polvere o residui di produzione sull'apparecchio. Si consiglia di pulire l'apparecchio come descritto nella sezione "Pulizia".

Istruzioni generali per l'uso


Collegamento elettrico

Controllare che la tensione domestica corrisponda alla tensione riportata sulla targhetta dell'apparecchio.

Cavo di alimentazione

La base dell'apparecchio contiene un vano per il cavo. Estrarre il cavo di alimentazione.

Funzionamento dell'apparecchio

- L'apparecchio è dotato di interruttori di sicurezza. L'apparecchio può essere utilizzato solo
 - Con la ciotola montata (18) e il paraspruzzi montato (16) e
 - Con il coperchio di sicurezza (3) o con la brocca del frullatore montati
 - e se il braccio inclinabile (1) scatta in posizione abbassandolo.
- Si può udire un breve segnale acustico quando si collega l'apparecchio alla rete elettrica. L'apparecchio è pronto per l'uso.
- Un segnale acustico più lungo avverte quando la spina è collegata alla rete elettrica e si desidera accendere l'apparecchio con il tasto POWER , ma la ciotola non è ancora montata. L'apparecchio non può essere utilizzato ulteriormente.
- Se la copertura del motore del frullatore è aperta, o si è montato in modo non corretto la brocca del frullatore o il coperchio paraspruzzi, l'apparecchio non può essere acceso.
- Chiudere l'interruttore di sicurezza, l'azione viene confermata da un segnale acustico.
- Un breve segnale acustico si aziona ogni volta che si preme un tasto.
- Il controllo elettronico della velocità evita il sovraccarico del motore. I giri/minuto vengono ridotti in caso di carico eccessivo.

Pannello di controllo

- ⊖ Tasto di cancellazione delle impostazioni di tempo e temperatura
- ⊕ Tasto per impostare tempo e temperatura
- ⏻ Tasto POWER
- ⊕ Tasto per aumentare l'impostazione della velocità, del tempo o della temperatura
- ⊖ Tasto per diminuire l'impostazione della velocità, del tempo o della temperatura

Accensione e spegnimento

1. Collegare l'apparecchio a una presa che abbia il corretto collegamento a terra. Un breve segnale acustico suona quando l'apparecchio è stato montato correttamente.
2. Accendere l'apparecchio con il tasto POWER ⏻. Tenere premuto il tasto finché non viene emesso un breve segnale acustico. Il display si illumina. Si vedrà la dicitura iniziale SPEED "0000" e "[00:00]" per il timer. L'apparecchio è pronto per l'uso.
3. È possibile avviare e arrestare il funzionamento dell'apparecchio premendo brevemente il tasto POWER ⏻.
4. Se si desidera interrompere il funzionamento, tenere premuto il tasto POWER ⏻, fino a quando il display illuminato si spegne. Staccare la spina dalla presa di corrente.

Messa in pausa

- Premere brevemente il tasto POWER ⏻ una sola volta, il tempo di esecuzione / la rimanente durata, la velocità e la temperatura impostate rimangono visualizzati sul display. Se si desidera riprendere il funzionamento, premere brevemente il tasto POWER ⏻.
- Il motore ha diversi **interruttori di sicurezza**. Non appena uno di loro si apre, il motore si spegne.
 - se il **braccio** (1) viene inclinato verso l'alto, lo stato del programma viene mantenuto. Per continuare il funzionamento dell'apparecchio, abbassare il braccio finché non scatta in posizione in modo udibile e quindi premere il tasto POWER ⏻.
 - Se il funzionamento è in pausa, staccare anche la **ciotola**. Viene emesso un segnale acustico lungo. Lo stato del programma viene mantenuto, anche se il timer si spegne. Dopo che la ciotola è stata inserita correttamente e il braccio è stato abbassato, premere il tasto POWER ⏻ per riprendere il funzionamento con le impostazioni precedenti.
 - Durante il funzionamento, se si apre la **copertura del motore del frullatore** o si stacca la **brocca del frullatore**, l'apparecchio si spegne immediatamente. Il display scompare e lo stato del programma viene cancellato. L'alimentazione viene interrotta. L'apparecchio ripristina le impostazioni predefinite (velocità 1). Se si desidera riprendere con il funzionamento, accendere l'apparecchio e modificare le impostazioni.

Indicazioni sul Display

Le indicazioni sul display dipendono dalla modalità di funzionamento.

- L'impostazione di velocità è riportata accanto a **SPEED** quando l'apparecchio viene utilizzato come impastatrice/miscelatrice, frullatore o tritacarne.
- Se l'apparecchio è utilizzato come dispositivo di cottura, invece della velocità accanto a **TEMP** viene visualizzata la temperatura attuale (in °C).
- L'indicatore **TIME** informa riguardo a:
 - a) durata di funzionamento
 - b) durata di funzionamento residua del programma impostato, se si è attivato il timer con il tasto ⊕.
- Se è stato attivato il timer o è stata impostata una temperatura, si può accedere alle impostazioni selezionate tramite il tasto ⊕. Premerlo tre volte. I seguenti indicatori vengono visualizzati per tre secondi ognuno, nella seguente sequenza:
 1. Impostazione velocità SPEED
 2. Tempo TIME
 3. Temperatura TEMP.
- Il display luminoso si spegne se l'apparecchio non è in uso o non si preme alcun tasto per circa 10 minuti. Lo stato del programma viene mantenuto. Premere un tasto qualsiasi (**tranne** POWER ⏻) per accendere nuovamente il display. Controllare le impostazioni precedenti con il tasto ⊖.

Impostazioni della velocità

- La velocità 1 è l'impostazione predefinita quando l'apparecchio viene collegato alla rete elettrica.
- Se l'apparecchio viene spento **senza** scollegare la spina dalla presa o rimuovere la copertura del motore o della brocca di frullatore, viene salvata l'ultima impostazione di velocità selezionata.
- L'apparecchio ha 11 impostazioni di velocità (da 1 a 10 e -1), che possono essere selezionate con i tasti ⊕ / ⊖.

Impostazione	1	=	bassa velocità
Impostazione	10	=	velocità massima
Impostazione	-1	=	velocità minima per mescolare durante la cottura
- Quando si usa come apparecchio di cottura, si possono selezionare velocità maggiori di 1 soltanto se la temperatura non ha ancora raggiunto i 60°C.

Le velocità **-2** e **-3** rappresentano gli intervalli cui si mescola il cibo a velocità -1 durante la cottura.



Impostazione	-2	=	intervalli brevi
Impostazione	-3	=	intervalli lunghi

Se si desidera passare da -3 a -2 oppure -1, utilizzare il tasto ⊕.

Timer (dispositivo di cronometraggio elettronico)






Se si desidera limitare il tempo di funzionamento, procedere nel modo seguente:

- Premere una volta il tasto ⊕.
- Utilizzare i tasti ⊕ / ⊖ per selezionare un intervallo tra 1 e 60 minuti.









- Se non si premono tasti per alcuni secondi, il display mostra "00:00". Le impostazioni vengono mantenute comunque.
- Si può anche azzerare il timer durante il funzionamento tramite i tasti  e , senza interrompere il programma. Il tempo di funzionamento precedente viene mantenuto.

Temperatura

Per utilizzare l'apparecchio per la cottura, selezionare una temperatura tra 25°C e 140°C.

- Premere due volte il tasto .
- Utilizzare i tasti  /  per selezionare la temperatura.
- Se non si premono tasti per alcuni secondi, il display passa a visualizzare la temperatura attuale. Le impostazioni vengono mantenute comunque.
- Si può anche cancellare l'impostazione della temperatura durante il funzionamento utilizzando i tasti  e , senza interrompere il programma.

Cancellazione tramite il tasto

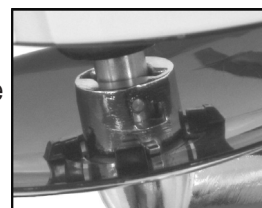
- Se si desidera cancellare il **Timer** impostato dopo l'avvio del programma:
 1. Interrompere il programma con il tasto POWER .
 2. Premere ripetutamente il tasto  fino a raggiungere l'impostazione del timer.
 3. Tenere premuto il tasto  fino a quando il timer mostra "00:00". L'impostazione del timer è stata cancellata. L'indicatore sul display passa alla durata di funzionamento.
- Se si desidera cancellare la **temperatura** dopo l'avvio del programma:
 1. Interrompere il programma con il tasto POWER .
 2. Premere ripetutamente il tasto  fino a raggiungere l'impostazione della temperatura.
 3. Tenere premuto il tasto  fino a quando la temperatura mostra "0 C". L'impostazione della temperatura è stata cancellata.
- Se si interrompe il programma con il tasto POWER  e poi si preme immediatamente il tasto  per 2 secondi, si cancellano contemporaneamente timer e temperatura.

Impastatrice

Assemblaggio e funzionamento

1. Ruotare la manopola (9). Il braccio (1) si solleva.
2. Applicare il coperchio paraspruzzi (16): tenere il coperchio in modo che l'apertura di riempimento (17) sia di fronte a voi sulla sinistra. Il bordo superiore del coperchio corrisponde alla forma del braccio inclinabile. Spingere il coperchio da sotto e intorno all'albero del braccio. La guarnizione di gomma deve circondare completamente l'albero. Se installato correttamente, il braccio inclinabile sarà "incassato" nel coperchio.
3. Se si desidera utilizzare il **gancio da impasto** (21) o la **frusta piatta** (20), montare prima il disco di protezione (19). Questo impedisce all'albero di azionamento di venire in contatto con l'impasto.
Tenere il disco come una ciotola. Inserire il gancio da impasto o la frusta piatta da sotto attraverso la cavità del disco e serrare con un quarto di giro.

4. All'estremità superiore dell'accessorio, sarà presente un incavo per l'asse guida e la chiavetta. Montare l'accessorio necessario inserendo l'estremità superiore nell'albero guida (12). Spingere e girare l'accessorio contemporaneamente in senso anti orario in modo che la chiavetta si blocchi all'albero guida.







5. Fissare la ciotola nella staffa:
 - 5.1. Assicurarsi che i connettori (11) siano allineati con i perni nella base dell'apparecchio.
 - 5.2. Sul bordo inferiore della ciotola si vedranno dei simboli, che ne facilitano il montaggio. Fissare la ciotola con il punto ● sopra la freccia ▲ della base dell'apparecchio. Premere la ciotola verso il basso. Girarla in senso orario fino a fine corsa. Le due frecce ▼ e ▲ devono corrispondere tra loro.



6. Ora aggiungere gli ingredienti.

ATTENZIONE:

Non riempire eccessivamente l'apparecchio, la quantità massima degli ingredienti è 2 kg o 3 litri per i liquidi.

7. Spingere il braccio verso il basso finché non scatti in posizione.
8. Collegare la spina ad una presa a parete correttamente installata.
9. Accendere l'apparecchio tramite il tasto POWER .
10. Selezionare una velocità con i tasti  / .
11. Avviare il funzionamento con il tasto POWER .

NOTA:

Se si avvia l'apparecchio immediatamente dopo averlo collegato alla rete elettrica, l'apparecchio inizia con la velocità impostata a 1.

Tabella tipi di impasti e utensili


Tipo di impasto	Utensile	Impostazione	Quantità
Impasto pesante (ad es. pane e pasta brisée)	Gancio per impasto	1 - 5	max. 2 kg
Impasto medio (ad es. crepe o e torte)	Gancio mixer	1 - 3	max. 2 kg
Impasto leggero (ad es. crema, bianco d'uovo, pudding)	Frusta	3 - 10	min. 200 ml max. 3 l

NOTA:

- Per la selezione della velocità, far riferimento alle istruzioni della ricetta.
- Se si sta mescolando un impasto pesante, unire tutti gli ingredienti insieme nella ciotola di miscelazione. Iniziare sempre a impastare con la farina, lo zucchero e le uova. Aggiungere i liquidi gradualmente durante l'operazione di impasto. A tal fine utilizzare l'apertura di rabbocco nel coperchio paraspruzzi.
- **Funzionamento breve:** Con impasto pesante non mettere in funzione il dispositivo per più di 10 minuti e lasciare che si raffreddi per 10 minuti.

Funzionamento con pausa


⚠️ AVVISI: Rischio di lesione!

- Spegnere sempre l'apparecchio con il tasto POWER , anche quando si vuole interrompere il processo di impasto/miscelazione solo per breve tempo.
- Attendere che l'accessorio si fermi completamente!
- Quando si gira la manopola (9) durante l'uso per girare il braccio, un interruttore di sicurezza spegne il motore.

L'accessorio continuerà a ruotare ancora per un po.

Per continuare a utilizzare l'apparecchio, abbassare nuovamente il braccio e premere il tasto POWER .

Fine del funzionamento e rimozione della scodella

1. Spegnere l'apparecchio con il tasto POWER  quando l'impasto è terminato. Attendere che l'accessorio si fermi del tutto. Scollegamento dall'alimentazione.
2. Ruotare la manopola (9) in senso orario. Il braccio si solleva.
3. Girare leggermente in senso anti orario il recipiente per rimuoverlo.
4. Rimuovere l'impasto dalla scodella.
5. Per rilasciare l'accessorio dall'albero guida, spingerlo verso l'alto e girarlo leggermente in senso orario. Poi tirarlo fuori.
6. Pulire i pezzi usati come descritto in "Pulizia".

Apparecchio di cottura

Istruzioni per l'uso come apparecchio di cottura

⚠️ AVVISI: Superfici ad alta temperatura!

Rischio di ustioni!

La ciotola di miscelazione e il coperchio paraspruzzi si riscaldano molto durante l'uso.




- Pertanto, tenere sempre l'apertura di ricarica (17) sulla maniglia lato destro.
- Se si apre l'apertura di ricarica durante la cottura, fuoriesce vapore caldo!
- Prestare anche attenzione alla valvola di scarico del vapore (15) durante la cottura!
- Se si inclina il braccio, dalla ciotola di miscelazione fuoriesce vapore caldo.
- Quando si rimuove la ciotola di miscelazione, tenerla soltanto dalle maniglie.

⚠️ ATTENZIONE:



La base della ciotola di miscelazione diventa molto calda dopo la cottura.

- Posizionare sempre la ciotola su una superficie resistente al calore.

❗ NOTA:

- Immettere le impostazioni necessarie per il tempo, la temperatura e la velocità in rapida successione. Se si attendono più di 5 secondi tra le singole impostazioni, occorre iniziare a inserirle di nuovo dall'inizio.
- Se non si desidera selezionare una delle funzioni, saltarla premendo il tasto .
- Se si desidera modificare le impostazioni, è possibile farlo in qualsiasi momento tramite i tasti  e .

❗ NOTA:












- Se si desidera cancellare il timer o la temperatura impostati, utilizzare il tasto . Vedere anche "Istruzioni generali per l'uso" → "Cancellazione tramite il tasto .
- Se la temperatura impostata è stata raggiunta, la resistenza di riscaldamento si spegne automaticamente. La temperatura viene poi controllata dal termostato. La temperatura attuale viene visualizzata sul display.
- Notare che la temperatura effettiva nella ciotola di miscelazione è mostrata con un ritardo di tempo, poiché il sensore è alla base della ciotola. Il ritardo può essere di circa 5 minuti.
- Una volta trascorso il tempo impostato, il display mostra la schermata di inizio.
- Si può continuare la cottura dopo la scadenza del timer (massimo 60 minuti) riattivando il timer.
- È anche possibile cuocere senza il timer. Per motivi di sicurezza l'apparecchio si spegne dopo 15 minuti. Sul display apparirà la schermata di avvio.
- È anche possibile utilizzare un'impostazione di velocità superiore a 1 dopo che la ciotola di miscelazione si sarà raffreddata sotto ai 60°C.

❗ NOTA: Protezione termica!

L'apparecchio è dotato di una protezione termica. Questa spegne l'apparecchio per motivi di sicurezza, se il termostato nella base della ciotola registra 140°C. In questo caso si sente un segnale acustico continuo.

- Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica.
- Lasciarlo raffreddare.
- Se si desidera riprendere il funzionamento, riaccendere l'apparecchio e selezionare nuovamente le impostazioni.

Funzionamento

1. Montare la ciotola, il coperchio paraspruzzi e il battitore flessibile (23) come descritto in "Impastatrice" → "Assemblaggio e funzionamento", ai punti 1, 2, 4 e 5.
2. Aggiungere gli ingredienti nella ciotola.
3. Spingere il braccio verso il basso finché non scatti in posizione.
4. Inserire la spina in una presa correttamente messa a terra.
5. Accendere l'apparecchio con il tasto POWER .
6. Premere il tasto  una volta. Impostare il tempo di cottura da 1 a 60 minuti utilizzando i tasti  / .
7. Premere il tasto  una seconda volta. Impostare la temperatura tra 25°C e 140°C utilizzando i tasti  / .
8. Premere il tasto  una terza volta. Impostare una velocità di miscelazione o un intervallo utilizzando i tasti  / .
9. Avviare il programma di cottura tramite il tasto POWER .

Versamento degli ingredienti


⚠️ AVVISI: Superficie ad alta temperatura!

Rischio di ustioni!

Prestare attenzione alle avvertenze di cui sopra!

Non c'è bisogno di mettere in pausa il processo di cottura. Utilizzare l'apertura di rabbocco nel coperchio paraspruzzi.

Spegnimento e rimozione della ciotola

1. Spegner l'apparecchio con il tasto POWER . Staccare la spina di alimentazione.
2. Ruotare la manopola (9) in senso orario. Il braccio si solleva.
3. Ruotare la ciotola di miscelazione in senso antiorario con un breve giro per staccarla.
4. Togliere il cibo pronto dalla ciotola.
5. Al fine di liberare l'accessorio dall'albero di azionamento, spingere verso l'alto e girare leggermente in senso orario. Poi estrarlo.
6. Pulire le parti utilizzate come descritto nel capitolo "Pulizia".

Il frullatore

Istruzioni sull'uso del frullatore

AVVISO: La lama nel frullatore è affilata!

- Non raggiungere con le mani il contenitore di miscelazione montato!
- Gestire la lama del frullatore con cura! **Rischio di lesione**, in particolare durante la rimozione della lama dal contenitore di miscelazione, svuotando e pulendo il contenitore di miscelazione!
- Non versare ingredienti liquidi più caldi di 60°C nel contenitore di miscelazione! **Pericolo di scottature!**

ATTENZIONE:

- Non ruotare mai la manopola (9), se la brocca del frullatore è montata! La brocca si rovescerà!
- Non mettere ingredienti duri come noccioline o chicchi di caffè nel contenitore di miscelazione.
- La lama del contenitore di miscelazione non è adatta solo a rompere cubetti di ghiaccio.

Consigliato:

- Quando si preparano bevande con ghiaccio in scaglie durante la miscelazione. I cubetti di ghiaccio saranno resi in scaglie durante la fase di miscelazione.
- Non utilizzare il frullatore senza ingredienti!
- Mettere il contenitore di miscelazione su una superficie stabile e solida durante il riempimento. In questo modo sarà facile montare il coperchio.
- Non superare la capacità massima (1500 ml) come indicato sul contenitore di miscelazione!
- Regolare la capacità per lasciare spazio all'eventuale schiuma della miscela. Ridurre la capacità, se necessario.
- Montare il coperchio in modo che la linguetta circolare aderisca al contenitore di miscelazione.
- Mettere in funzione l'apparecchio solo dopo aver montato il coperchio e aver fermato il dispositivo di arresto!
- Non rimuovere il coperchio durante il funzionamento! Prima di aprire il coperchio attendere fino a quando il coltello è completamente fermo.

Assemblaggio del contenitore per miscelare

Si prega di fare riferimento alle descrizioni generali a pagina 3 e 4.

Controllare il pre-assemblaggio! L'anello di tenuta (27), il gruppo lame (28) e la base avvitabile (29) devono essere assemblate con la sequenza corretta.





ATTENZIONE:

- Il perno sul gruppo lame deve entrare nella cavità della base avvitabile.
- Non dimenticare di mettere la guarnizione ad anello sull'assemblaggio della lama; in caso contrario il contenitore di miscelazione perderà.
- Non montare l'unità filettata in modo obliquo.

Preparazione

1. Fissare la ciotola e il coperchio paraspruzzi come descritto nel capitolo "Impastatrice" → "Assemblaggio e funzionamento", ai punti 1, 2, 5 e 7.
2. Rimuovere il coperchio di sicurezza (3) dall'albero di azionamento del motore del frullatore: premere e spostare contemporaneamente sulla superficie scanalata.
3. Tagliare tutti gli ingredienti in piccoli pezzi.
4. Mettere gli ingredienti nel contenitore di miscelazione. Rispettare la capacità massima.
5. Premere il coperchio (25) verso il basso sul contenitore di miscelazione. Il contenitore di miscelazione deve essere perfettamente sigillato.
6. Chiudere il coperchio con il dispositivo di arresto (24). Utilizzare le rientranze sul tappo per aiutarsi. Fissare il tappo ruotandolo in senso orario.

Assemblaggio e funzionamento del frullatore

7. Mettere il contenitore di miscelazione sull'asse guida di miscelazione. Fissare la brocca del frullatore con la freccia ▼ sul punto ● sulla base dell'apparecchio. Girare la brocca del frullatore in senso orario fino a fine corsa, Le due frecce ▼ e ▲ devono corrispondere tra loro.
8. Collegare il cavo di corrente ad una presa a parete installata correttamente e a terra.
9. Accendere l'apparecchio tramite il tasto POWER .
10. Selezionare una velocità con i tasti  / .
11. Avviare il funzionamento con il tasto POWER .

NOTA:

Se si avvia l'apparecchio immediatamente dopo averlo collegato alla rete elettrica, l'apparecchio inizia con la velocità impostata a 1.

Riempire con ingredienti

- Spegner l'apparecchio.
- Mettere gli ingredienti o spezie nell'apertura del dispositivo di arresto.
- Chiudere nuovamente il coperchio e l'apertura dispositivo di arresto.
- Continuare il funzionamento.

Interrompere il funzionamento

1. Spegner l'apparecchio. Attendere fino a quando il coltello si sia completamente fermato.
2. Scollegare il dispositivo dall'alimentazione principale.
3. Staccare la brocca del frullatore dalla base motore ruotandolo in senso antiorario.
4. Rimuovere il coperchio prima di versare il contenuto.
5. Pulire i pezzi usati come descritto in "Pulizia".

- Coprire l'asse guida dell'uscita di miscelazione con il coperchio di sicurezza (3).

❗ NOTA IMPORTANTE:

Non conservare succo di limone o alimenti acidi in contenitori metallici.

Tritacarne

⚠ AVVISI:

- Durante la pulizia e l'assemblaggio del tritacarne, maneggiare la lama (35) con la cura necessaria!
- Per riempire il tritacarne utilizzare sempre lo spingitore (30). Usare solo lo spingitore per riempire il tritacarne.

Preparazione

Far riferimento alle panoramiche a pagina 3 e 5.

- Fissare la ciotola e il coperchio paraspruzzi, come descritto in "Impastatrice" → "Assemblaggio e funzionamento", ai punti 1, 2, 5 e 7.
- L'accesso all'alloggiamento vite è protetto da una protezione (13) sull'apparecchio. Girare il coperchio in senso orario per rimuoverlo.
- Spingere l'accoppiamento silicone (34) sull'asse della vite (33).
- Regolare la vite, prima il dente, nella sezione orizzontale dell'alloggiamento della vite.

L'assemblaggio degli accessori è descritto nelle sezioni seguenti. Preparare il tritacarne secondo le esigenze.

Assemblaggio del tritacarne (vedi Fig. D)

❗ NOTA:

- Controllare il montaggio!
- In base a quanto si desidera tritare, selezionarne il grado con la piastra del tritacarne.
- Passare leggermente la piastra con dell'olio di semi di girasole.

Procedere come descritto in "Preparazione".

- Regolare il coltello (35) sull'albero della vite con il lato tagliente rivolto verso l'esterno.
- Selezionare una piastra per tritare (36). Utilizzare gli incavi della piastra per inserirlo nell'alloggiamento della vite.

Ulteriori dettagli sono presenti in "Come montare l'alloggiamento vite pre-assemblato".

Come assemblare l'accessorio salsicce (vedere Fig. E)

Procedere come descritto in "Preparazione".

- Utilizzare della carne per salsicce e procedere come di seguito:
 - Innanzitutto, regolare il divisore dell'impasto (38) sull'albero della vite. Per effettuare ciò, utilizzare gli incavi del divisore di impasto.
 - Regolare l'accessorio per salsicce (39) sul divisore dell'impasto. Per effettuare ciò, utilizzare gli incavi dell'accessorio per salsicce.

- Se si desidera tritare della carne e fare delle salsicce, regolare prima il coltello e una piastra per tritare come descritto in "Assemblaggio del tritacarne" ai punti 5 e 6. Poi spingere l'accessorio per salsicce nel dado anelli.

Per ulteriori dettagli, vedere "Come montare l'alloggiamento vite pre-assemblato".

Come assemblare l'accessorio per sacche impasto (vedi Fig. F)

❗ NOTA:

Usare l'accessorio per le sacche impasto per formare sacche dall'impasto della carne.

Procedere come descritto in "Preparazione".

- Mettere l'accessorio 2 per le sacche impasto (40) sull'albero della vite. Utilizzare gli incavi per effettuare ciò.
- Per ulteriori dettagli, vedere "Come montare l'alloggiamento vite pre-assemblato".

Come assemblare l'unità per biscotti (vedere Fig. G)

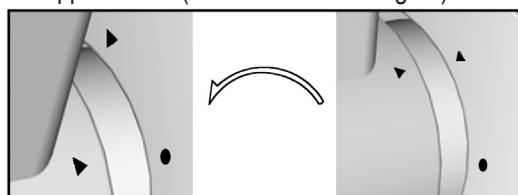
Procedere come descritto in "Preparazione".

- Innanzitutto, regolare il divisore dell'impasto (38) sull'albero della vite. Utilizzare gli incavi del divisore impasto.
- Mettere l'unità per biscotti (41) sul divisore impasto. Utilizzare gli incavi dell'unità per biscotti.

Per ulteriori dettagli, vedere "Come montare l'alloggiamento vite pre-assemblato".

Come montare l'alloggiamento vite pre-assemblata

- Avvitare il dado anelli (37) in senso orario sull'alloggiamento vite.
- Montare l'alloggiamento vite pre-assemblato all'apparecchio. Posizionare l'alloggiamento vite con la freccia (▶) allineata con (●) sull'apparecchio. Girare in posizione diritta. La freccia dell'alloggiamento vite deve essere opposta alla freccia sull'apparecchio. (Far riferimento alla figura).



⚠ ATTENZIONE:



Se si apre e chiude nuovamente il dado anelli dopo averlo montato, tenere l'alloggiamento vite ben fermo con una mano sul collo del riempitore (32), altrimenti l'alloggiamento vite potrebbe accidentalmente allentarsi.

- Posizionare il vassoio (31) in modo che il letto dello stesso sia sopra il braccio (1).

Funzionamento e istruzioni per l'uso

❗ NOTA:

- Tagliare la carne a pezzi di circa 2,5 cm. Accertarsi che non vi siano ossa o nervi nella carne.
- Funzionamento breve: Non usare l'apparecchio per più di 10 minuti e attendere che si raffreddi per 10 minuti.

10. Introdurre i pezzi di carne (impasto di carne/ carne per salsicce o impasto) nell'apposito vassoio e nel collo di riempimento. Se si sta trituro della carne, mettere un contenitore sotto l'uscita.
11. Collegare la spina ad una presa a parete correttamente installata. Accendere l'apparecchio con il tasto POWER .
12. Utilizzare i tasti \oplus / \ominus per selezionare una velocità tra 3 e 5.
13. Avviare il funzionamento con il tasto POWER .
14. Se necessario, introdurre la carne o impasto con lo spingitore (30).

⚠ AVVISIO: Rischio di lesione!

Usare sempre lo spingitore in dotazione. Non mettere mai le dita o utensili nel collo di riempimento!

Come fare salsicce


- È possibile utilizzare pelle per salsicce naturale o artificiale.
- Se si decide di usare pelle per salsicce naturale, inumidirla prima in acqua per un po'.
- Annodare un'estremità della pelle.
- Spingere la pelle sopra l'accessorio per salsicce.
- La carne per salsicce è spinta nell'accessorio per salsicce e la salsiccia è riempita.
- Accertarsi che la pelle per salsicce sia riempita non al massimo in quanto la salsiccia si espande durante la fase di bollitura o frittura e la pelle potrebbe rompersi.
- Se la prima salsiccia raggiunge la lunghezza necessaria, premere la salsiccia assieme all'estremità dell'accessorio per salsicce con le dita.
- Ruotare una volta o due la salsiccia.
- Se non è stata sviluppata una serie, è possibile girare l'apparecchio dopo ogni lunghezza di salsiccia.

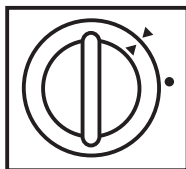
Formare biscotti

i NOTA:

- Se è stato preparato un impasto per biscotti, è possibile formare l'impasto in diverse forme usando il tagliere (42).
- Utilizzare i tasti \oplus / \ominus per selezionare una velocità tra 1 e 3.
- Dopo aver montare l'alloggiamento vite pre-assemblato all'apparecchio, spingere il tagliere nell'unità per biscotti.
- Impostare la forma dei biscotti desiderata.
- Tenere le lunghezze dell'impasto all'uscita con la mano e tagliare la lunghezza desiderata.

Terminare il funzionamento

1. Spegner l'apparecchio con il tasto POWER .
2. Scollegare la spina.
3. Smontare tutte le parti del tritacarne.
4. Pulire i pezzi usati come descritto in "Pulizia".
5. Chiudere l'accesso dell'alloggiamento vite con il coperchio (13). Girare il coperchio in senso anti orario. La freccia del coperchio deve essere opposta alla freccia sull'apparecchio. (Vedi la figura sulla destra).



Pulizia

⚠ AVVISIO:

- Scollegare dall'alimentazione prima di effettuare la pulizia. Lasciare che la ciotola di miscelazione si raffreddi.
- Non immergere l'apparecchio in acqua per non provocare scosse elettriche o incendi.

⚠ ATTENZIONE:

- Non utilizzare spazzole d'acciaio o altri utensili abrasivi per effettuare la pulizia.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi.
- Gli attacchi non devono essere lavati in lavastoviglie. Calore e detergenti aggressivi possono deformare o scolorire gli attacchi.

Alloggiamento del motore

- Pulire l'alloggiamento solo con un panno umido e uno spruzzo di detersivo liquido. Asciugare con un panno.

Ciotola di miscelazione

⚠ ATTENZIONE:

La base della ciotola di miscelazione contiene componenti elettronici sensibili.

Non immergerla in acqua!

- Utilizzare solo acqua per lavare la brocca. Si può aggiungere un po' di detersivo.
- Pulire l'esterno della ciotola con uno strofinaccio umido.
- Quindi asciugare accuratamente la ciotola.

Coperchio paraspruzzi, accessori per impastare / miscelare e parti del tritacarne

⚠ AVVISIO: Rischio di lesione!

Il coltello per tritare è molto tagliente.

- Le parti che sono andate in contatto con gli alimenti possono essere lavate con acqua.
- L'anello di tenuta del coperchio paraspruzzi può essere rimosso per facilitare la pulizia.
- Risciacquare con acqua pulita e asciugare le parti.
- Dopo l'asciugatura oliare leggermente i dischi tritacarne con olio vegetale.

Accessori del frullatore

Pulizia preliminare

Riempire a metà il frullatore con acqua e accendere l'apparecchio per circa 10 secondi. Poi scaricare l'acqua.

Pulizia di fondo

⚠ AVVISIO: Rischio di lesioni!

I coltelli del gruppo lame sono taglienti. Procedere con cautela in caso di smontaggio, pulizia e assemblaggio delle parti.

- Per pulire a fondo, staccare la brocca del frullatore.
- Smontare sempre la brocca del frullatore dopo l'uso.
- Rimuovere la base avvitabile dalla brocca del frullatore.
- Rimuovere il gruppo lame e l'anello di tenuta dalla base avvitabile.

- È possibile pulire la caraffa di vetro della brocca del frullatore e il coperchio con il tappo in una ciotola di acqua calda. Risciacquare con acqua pulita e asciugare.

Anello di tenuta, gruppo lame e base avvitabile

- Sciacquare sempre rapidamente queste parti con acqua calda.
- Dopo aver pulito e asciugato tutte le parti, rimontare la brocca del frullatore in ordine inverso. Fare riferimento ai diagrammi a pagina 4.

Conservazione

- Pulire l'apparecchio come descritto. Lasciare asciugare completamente gli accessori.
- Far scorrere il cavo di alimentazione nel vano del cavo.
- Si raccomanda che l'apparecchio venga tenuto nella confezione originale se non si intende utilizzarlo per un lungo periodo.
- Tenere sempre l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini in un luogo asciutto e ben ventilato.

Risoluzione di problemi

L'apparecchio non funziona.

Causa possibile:

L'apparecchio non viene alimentato.

Soluzione:

- Controllare la presa con un'altro apparecchio.
- Inserire la spina correttamente.
- Controllare l'interruttore di circuito principale.

Causa possibile:

L'apparecchio risulta difettoso.

Soluzione:

- Contattare il centro assistenza e un tecnico.

Altre possibili cause:

L'apparecchio è dotato di **interruttori di sicurezza**.

Questi evitano un avvio accidentale del motore.

Soluzione:

- Controllare la posizione corretta del
 - braccio di oscillazione (1)
 - del contenitore di miscelazione o
 - del coperchio di sicurezza (3)
 - la ciotola di miscelazione e
 - il coperchio paraspruzzi (16).

L'apparecchio si spegne durante la cottura

Causa possibile:

La cottura senza il timer è limitata a 15 minuti per motivi di sicurezza.

Soluzione:


- Riavviare.
- Lavorare con il timer.

Si sente un segnale acustico continuo

Causa possibile:

È stata raggiunta una temperatura di 140°C. L'apparecchio si spegne per motivi di sicurezza.

Soluzione:

- Staccare la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare l'apparecchio.
- Impostare una temperatura più bassa e riavviare con il tasto POWER .

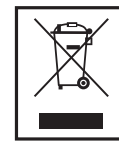
Specifiche tecniche

Modello:KM 3476
 Alimentazione: 220-240 V~, 50/60 Hz
 Potenza:2000 W massimo
 Consumo massimo Motore: 1000 W
 Consumo massimo Resistenza di riscaldamento:.....900 W
 Classe di protezione:II
 Peso netto

(apparecchio di base con recipiente di miscelazione e utensile per impastare):ca. 6,25 kg

Si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche e di design nel corso dello sviluppo del prodotto.

Questo dispositivo risponde a tutte le direttive della CE, come la direttiva sulla compatibilità elettromagnetica e quella sul basso voltaggio ed è prodotto secondo le più recenti norme di sicurezza.



Smaltimento

Significato del simbolo "Eliminazione"

Rispettare l'ambiente, non smaltire dispositivi elettrici nei rifiuti domestici.

Lo smaltimento di dispositivi obsoleti o difettosi deve avvenire tramite consegna presso punti di raccolta locali.

Aiutate ad evitare pericoli potenziali per l'ambiente e la nostra salute tramite uno smaltimento non corretto.

Voi contribuite al riciclaggio e altro forme di utilizzo di dispositivi elettrici e elettronici.

Il vostro comune è in grado di fornirvi informazioni sui punti di raccolta.

Instruction Manual

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

Symbols in these Instructions for Use

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

WARNING:

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

CAUTION:

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

NOTE:

This highlights tips and information.

Contents

Safety Instructions	49
General Safety Instructions	49
Special Safety Precautions for this Device	50
Intended Use	50
Description of the controls / Supplied parts	51
Unpacking the appliance	51
General instructions for use	51
Electrical Connection	51
Power cord	51
Functions of the appliance.....	51
Control panel.....	51
Switching on/off.....	52
Pausing operation	52
Indicators on the Display	52
Speed settings	52
Timer.....	52
Temperature	52
Clear with the © button	52
The kneading machine	53
Assembly and operation	53
Table Dough Types and Tools	53
Pulse operation	53
End Operation and Remove Bowl	53
Cooking appliance	54
Instructions for use as a cooking appliance.....	54
Operation.....	54
Adding ingredients	54
Switching off and detaching the bowl.....	54
The Blender	54
Blender Use Instructions	54
Mixing Container Assembly	55
Preparation.....	55
Blender Assembly And Operation	55
Refill Ingredients	55
Stop Operation	55

The mincer	55
Preparation.....	55
Assembling the mincer	55
Assembling the sausage attachment.....	56
Assembling the attachment for oriental dough pouches.....	56
Assembling the cookie maker	56
Attach preassembled worm housing.....	56
Operation and Instructions for Use	56
End operation.....	56
Cleaning	57
Motor Housing.....	57
Mixing bowl.....	57
Splash guard lid, kneading / stirring attachments and mincer parts	57
Blender accessories	57
Storage	57
Troubleshooting	57
Noise Emission	58
Technical Specifications	58
Disposal	58

Safety Instructions

General Safety Instructions

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

- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use.
- Do not use it outdoors. Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do **not** operate the machine without supervision. If you leave the room you should always turn the device off. Remove the plug from the socket.
- The device and the mains lead have to be checked regularly for signs of damage. If damage is found the device must not be used.
- 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.

WARNING!

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

- Pay careful attention to the following "Special Safety Instructions".

Special Safety Precautions for this Device

You will find symbols on the appliance giving warnings or information:



WARNING: Hot surface! **Risk of burns!**

The accessible surface may remain very hot during and after use.

- Therefore, always hold the refill opening (17) on the right hand handle.
- If you open the refill opening during cooking, hot steam will escape!
- Also watch out for the steam outlet valve (15) during cooking!

WARNING: Risk of injury!

- Before replacing accessories or additional parts which move during use, the appliance must be switched off and disconnected from the mains.
- Before switching on, make sure that the accessories are properly attached and secure.
- Do not touch moving parts and wait until the appliances come to a standstill.
- Whilst in use, there must be **no** objects, e.g. spoons or dough scrapers, in the bowl.
- The bowl becomes hot during cooking. Therefore, always hold the bowl by the handles, if you have used the appliance for cooking.
- Do not tamper with the safety switches.
- Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. To avoid the exposure to danger, always have faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by qualified person and with a cable of the same type.
- 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** without supervision.

CAUTION:

- Use the appliance either as a kneader / mixer or as a cooking appliance or as a blender or as a mincer. Never use several functions at the same time.
- The maximum capacity of the mixing bowl is 3 litres.
- The mixing bowl is specifically designed for this appliance. There are sensitive electronics in the base of the bowl. Handle the bowl with care.
- The bowl is not suitable for use with similar retail appliances available on the market or for use on a stove!
- Place the device on a flat, level and sturdy surface.
- Only process foodstuffs with this device.
- Use the appliance as a kneader / mixer, as a blender or as a mincer for no longer than 10 minutes. Then allow to cool for approx. 10 minutes before using again. Different rules apply when using it as a cooking appliance. These are described in more details under "Cooking appliance".
- Do not move the appliance during operation; always turn it off first and disconnect from mains power supply. Always carry the appliance with both hands!

Intended Use

This appliance is designed as a

- Kneader / mixer for preparation of dough, creamy desserts, cream, sorbets;
- Cooking appliance for simple meals;
- Blender for pureeing, beating, mixing;
- Mincer for fine chopping (mincing) of food. You can shape pastes or dough using various attachments.

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

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

The appliance does not replace standard stoves or other stove plates.

The appliance may not be used for commercial purposes.

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

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

Description of the controls / Supplied parts

Figure A:

- 1 Tilt arm
- 2 Blender motor
- 3 Safety cover for blender motor
- 4 Display
- 5 Correction button
- 6 Button for setting time and temperature
- 7 POWER button
- 8 Buttons for setting the speed / time / temperature
- 9 Knob for raising the arm
- 10 Motor housing
- 11 Connectors
- 12 Drive shaft
- 13 Cover for worm drive
- 14 Worm drive

Figure B: Accessories

- 15 Steam outlet valve
- 16 Splash guard lid
- 17 Refill opening
- 18 Steel mixing bowl
- 19 Disc guard
- 20 Flat beater
- 21 Dough hook
- 22 Whisk
- 23 Flexi beater

Figure C: Blender jug

- 24 Lid cap
- 25 Lid
- 26 Glass decanter
- 27 Seal ring
- 28 Knife block
- 29 Screw-on base

Figure D – G: Mincer

- 30 Pusher
- 31 Filler tray
- 32 Worm housing filler neck
- 33 Worm
- 34 Silicone coupling
- 35 Knife
- 36 Plate (3 different hole sizes)
- 37 Ring nut
- 38 Dough divider
- 39 Sausage attachment
- 40 Attachment for oriental dough pouches (2 parts)
- 41 Cookie maker
- 42 Cookie cutter

Unpacking the appliance

⚠ WARNING: Risk of injury!

Some parts of the accessories are sharp!

1. Take the appliance out of its packaging.
2. Remove all packing material, such as plastic bags, filler material, cable ties and cardboard packaging.
3. Check that all the supplied parts are in the box.
4. Check the appliance for any transport damage to prevent hazards.

i NOTE:

There may be dust or production residues on the appliance. We recommend that you clean the appliance as described under "Cleaning".

General instructions for use


Electrical Connection

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






Power cord

There is a cord compartment in the bottom of the appliance base. Pull out the power cord.




Functions of the appliance

- The appliance is fitted with safety switches. The appliance can only be operated
 - With an attached bowl (18) and attached splash guard (16) and
 - with the safety cover (3) or with the attached blender jug
 - and, if the tilt arm (1) audibly locks into place by lowering it.
- You will hear a beep of moderate length when connecting the appliance to the mains. The appliance is ready for use.
- A longer beep warns you when you have connected the plug to the mains and want to switch on the appliance with the POWER  button, but the bowl is not yet attached. The appliance cannot be operated further.
- If the cover for the blender motor is open or you have incorrectly attached the blender jug or the splash guard lid, the appliance cannot be switched on.
- Close the safety switch, this is then confirmed by a beep.
- A short beep sounds each time a button is pressed.
- The electronic speed control prevents overloading of the motor. The revs/minute are reduced if the load is too high.





Control panel

-  Clear button for setting the time and temperature
-  Button for setting the time and temperature
-  POWER button
-  Button for increasing the speed setting or the time or the temperature
-  Button for reducing the speed setting or the time or the temperature

Switching on/off



1. Connect the appliance to a properly installed earthed plug socket. A beep of moderate length will sound when the appliance has been correctly assembled.
2. Switch the appliance on using the POWER  button. Keep the button pressed until you hear a short beep. The display lights up. You will see the start display SPEED "0000" and "[00:00]" for the timer. The appliance is ready for use.
3. You can start and stop operation of the appliance by briefly pressing the POWER  button.
4. If you want to end operation, keep the POWER  button pressed, until the illuminated display goes out. Disconnect the mains plug from the socket.



Pausing operation

- Press the POWER  button briefly once, the running time / remaining running time, the set speed and temperature remains on the display. If you want to continue operation, briefly press the POWER  button again.
- The motor has several **safety switches**. They switch the motor off as soon as one of them is opened.
 - If the **arm** (1) is tilted upwards, the program status is retained. To continue operation of the appliance, lower the arm until it audibly clicks into place and then press the POWER  button.
 - If operation is paused, detach the **bowl** as well. You will hear a longer beep. The program status is retained, even if the timer display goes out. After the bowl has been attached properly and the arm has been lowered, press the POWER  button, to continue operation with the previous settings.
 - During operation, opening the **blender motor cover** or detaching the **blender jug**, immediately switches the appliance off. The display goes out. The program status is cleared. The power supply is interrupted. The appliance restores the default setting (speed setting 1). If you want to continue operation, switch the appliance on and change your settings.




Indicators on the Display

The indicators on the display depend on the operating mode.

- The speed setting is shown next to **SPEED** when the appliance is used as a kneading/mixing machine, blender or mincer.
- If used as a cooking appliance, the current temperature (in °C) will be shown next to **TEMP** instead of the speed setting.
- The **TIME** indicator informs you of
 - a) the operating duration
 - b) the remaining running time of the set program, if you have activated the timer with the  button.
- If you have activated the timer or/and set a temperature, you can access your previously selected settings with the  button. Press the button three times. The following indicators are each displayed for three seconds in the following sequence:
 1. Speed setting SPEED
 2. Time TIME
 3. Temperature TEMP.







- The illuminated display goes out if the appliance is not in use and no button has been pressed for approx 10 minutes. The program status is retained. Press any button (**except** POWER ) to switch the display on again. Check your previous settings with the  button.

Speed settings

- Speed setting 1 is the default setting after the appliance is connected to the mains.
 - If the appliance is switched off **without** disconnecting the mains plug from the socket or removing the cover for the blender motor/blender jug, the last selected speed setting will be saved.
 - The appliance has 11 speed settings (1 to 10 and -1), which can be selected with the buttons  / .
 - Setting **1** = low speed
 - Setting **10** = top speed
 - Setting **-1** = slowest speed for stirring when cooking
 - When using as a cooking appliance, you can only select settings above speed setting 1 if the temperature has not yet risen to 60°C.
 - Speed settings **-2** and **-3** represent the intervals at which the food is stirred at speed setting -1 during cooking.
 - Setting **-2** = short intervals
 - Setting **-3** = long intervals
- If you want to switch from setting -3 to setting -2 or -1, use the  button.







Timer (electronic timing device)

If you want to limit the operating time, proceed as follows:



- Press the  button once.
- Use the  /  buttons to select between 1 and 60 minutes.
- If you do not press another button within a few seconds, the display changes to "00:00". Your settings are retained however.
- You can also reset the timer during operation using the  and  /  buttons, without interrupting the program. The previous operating time is retained.







Temperature

To use as a cooking appliance, select a temperature of between 25°C and 140°C.

- Press the  button twice.
- Use the  /  buttons to select the temperature.
- If you do not press another button within a few seconds, the display will change to show the current temperature. Your settings are retained however.
- You can also reset the temperature during operation using the  and  /  buttons, without interrupting the program.

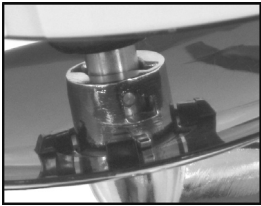
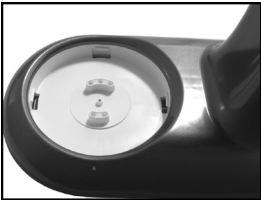
Clear with the button

- If you want to clear the set **Timer** after the program has started:
 1. Interrupt the program with the POWER  button.
 2. Press the  button repeatedly until you get to the timer setting.

3. Keep the  button pressed until the timer shows "00:00". The timer setting has been cleared. The indicator on the display changes to the operating duration.
- If you want to clear the **temperature** after the program has started:
 1. Interrupt the program with the POWER  button.
 2. Press the  button repeatedly until you get to the temperature setting.
 3. Keep the  button pressed until the temperature shows "0 C". The temperature setting is cleared.
- If you have interrupted the program with the POWER  button and then press the  button immediately for 2 seconds, you will clear the timer and temperature at the same time.





The kneading machine

Assembly and operation

1. Turn the knob (9). The arm (1) tilts up.
2. Attach the splash guard lid (16): hold the lid so that the fill opening (17) is in front of you to the left. The top edge of the lid matches the shape of the tilt arm. Push the lid from below and around the tilt arm drive. The rubber seal must completely surround the drive. If fitted correctly, the tilt arm will be "embedded" into the lid.
3. If you want to use the **dough hook** (21) or the **flat beater** (20), first attach the disc guard (19). This prevents the drive shaft from coming into contact with dough. Hold the disc like a bowl. Insert the dough hook or flat beater from below through the recess of the disc and tighten it with a quarter turn.
4. On the top end of the attachment, you will see a recess for the drive shaft and the cotter. Fit the required attachment by inserting the top end into the drive shaft (12). Push and turn the attachment at the same time anticlockwise, so that the cotter locks into place in the drive shaft. 
5. Fix the bowl into the bracket:
 - 5.1. Make sure that the connectors (11) are lined up with the studs in the base of the appliance. 
 - 5.2. On the bottom edge of the bowl you will see symbols, which make it easier for you to mount it. Attach the bowl with the dot ● over the arrow ▲ of the appliance base. Press the bowl down. Turn the bowl clockwise as far as it will go. The two arrows ▼ and ▲ must be aligned above one another.
6. Now add your ingredients.

CAUTION:

Do not overfill the appliance, the max. quantity of ingredients is 2 kg or 3 litres for fluids.

7. Push the arm down until it clicks into place.
8. Plug the mains plug into a properly installed Schuko socket.
9. Switch the appliance on using the POWER  button.
10. Select a speed with the  /  buttons.
11. Start operation with the POWER  button.

NOTE:

If you start using the appliance immediately after connecting to the mains, the appliance starts at speed setting 1.

Table Dough Types and Tools


Dough Type	Tool	Setting	Amount
Heavy dough (e.g. bread or shortcrust)	Kneading hook	1 - 5	max. 2 kg
Medium dough (e.g. crepes or cake batter)	Mixing hook	1 - 3	max. 2 kg
Light dough (e.g. cream, egg whites, pudding)	Egg beater	3 - 10	min. 200 ml max. 3 l


NOTE:

- When selecting the speed setting, also refer to the instructions in the recipe.
- If you are kneading heavy dough, add all ingredients at once into the mixing bowl. Always begin kneading with flour, sugar and eggs. Gradually add fluids whilst kneading. Use the refill opening in the splash guard lid to do so.
- **Short time operation:** With heavy dough do not operate the appliance longer than 10 minutes and leave for 10 minutes to cool down.


Pulse operation

WARNING: Risk of injury!

- Always switch off the appliance with the POWER  button, even if you want to interrupt the kneading/mixing process only briefly.
- Wait for the attachment to come to a complete stop!
- When you turn the knob (9) during use to swivel the arm, a safety switch turns the motor off. **The attachment will continue to rotate for a short period.**

In order to continue operating the appliance, lower the arm again and press the POWER  button.

End Operation and Remove Bowl

1. Switch off the appliance with the POWER  button when the dough has been kneaded. Wait for the attachment to come to a complete stop. Disconnect from the mains.
2. Turn the knob (9) clockwise. The arm rises.
3. Turn the mixing bowl one short turn anticlockwise to remove it.
4. Take the finished dough out of the mixing bowl.
5. To release the attachment from the drive shaft, push it up and turn it a short distance clockwise. Then pull it out.
6. Clean the used parts as described under "Cleaning".

Cooking appliance

Instructions for use as a cooking appliance

WARNING: Hot surface! Risk of burns!

The mixing bowl and splash guard lid become very hot during use.






- Therefore, always hold the refill opening (17) on the right hand handle.
- If you open the refill opening during cooking, hot steam will escape!
- Also watch out for the steam outlet valve (15) during cooking!
- If you tilt the arm up, hot steam escapes from the mixing bowl.
- When removing the mixing bowl, only hold it on the handles.

CAUTION:

The base of the mixing bowl becomes very hot after cooking.

- Always place the mixing bowl onto a heat-resistant surface.

NOTE:












- Enter the required settings for time, temperature and speed in rapid succession. If you wait for longer than 5 seconds between the individual settings, you must start entering them again from the beginning.
- If you do not want to select one of the functions, skip the function by pressing the  button.
- If you want to change your settings, you can do it at any time using the  and  buttons.
- If you want to clear the timer or the set temperature, use the  button. Also refer to “General instructions” → “Clear with the  button”.
- If the set temperature has been reached, the heating element switches off automatically. The temperature is then controlled by the thermostat. The current temperature is shown on the display.
- Note the actual temperature in the mixing bowl is shown on a time delay, since the sensor is in the base of the mixing bowl. The delay may be approx. 5 minutes.
- After the set time has elapsed, the start screen will be shown on the display.
- You can continue cooking after the timer has expired (max. 60 minutes) by reactivating the timer.
- You can also cook without the timer. For safety reasons, the appliance switches off after 15 minutes. You will see the start screen on the display.
- You can only use a speed setting higher than setting 1 after the mixing bowl has cooled to below 60°C.

NOTE: Thermal cut-out!

The appliance is fitted with a thermal cut-out. This switches off the appliance for safety reasons, if the thermostat in the base of the mixing bowl registers 140°C. You will hear a continuous beep.

- Disconnect from the mains.
- Allow the appliance to cool.
- If you want to continue operation, switch the appliance back on and select your settings again.

Operation

1. Attachment the bowl, splash guard lid and flexi beater attachment (23) as described under “The kneading machine” → “Assembly and operation”, points 1, 2, 4 and 5.
2. Add the ingredients to the bowl.
3. Push the arm down until it clicks into place.
4. Connect the mains plug to a properly installed earthed socket.
5. Switch the appliance on with the POWER  button.
6. Press the  button once. Set the cooking time of 1 to 60 minutes using the  /  buttons.
7. Press the  button a second time. Set the temperature of 25°C to 140°C using the  /  buttons.
8. Press the  button a third time. Set a stirring speed or a interval using the  /  buttons.
9. Start the cooking program with the POWER  button.


Adding ingredients

WARNING: Hot surface! Risk of burns!

Pay attention to the warnings listed above!

You do not need to pause the cooking process. Use the refill opening in the splash guard lid.

Switching off and detaching the bowl

1. Switch the appliance off with the POWER  button. Disconnect the mains plug.
2. Turn the knob (9) clockwise. The arm rises.
3. Turn the mixing bowl one short turn anticlockwise to detach it.
4. Take the finished food out of the bowl.
5. In order to release the attachment from the drive shaft, push it up and turn slightly clockwise. Then pull it out.
6. Clean the used parts as described under “Cleaning”.

The Blender

Blender Use Instructions

WARNING: The knife in the blender is sharp!

- Never reach with your hands into the assembled mixing container!
- Handle the blender knife with great care! **Risk of injury**, especially when removing the knife from the mixing container, emptying and cleaning the mixing container!
- Do not pour liquid ingredients hotter than 60°C into the mixing container! **Danger of burns!**

CAUTION:

- Never turn the knob (9), if you have attached the blender jug! The blender jug will tip over.
- Do not place hard ingredients such as nuts or coffee beans in the mixing container.
- The knife in the mixing container is not suitable for crushing ice cubes only.

Recommended:

- When preparing drinks with crushed ice only add the ice cubes during mixing. The ice cubes will be crushed during mixing.

- Do not use the blender without ingredients!
- Place the mixing container on a stable and solid surface during filling. In this way it is easier to attach the lid.
- Do not exceed the maximum capacity (1500 ml) as indicated on the mixing container!
- Adjust the capacity to accommodate any frothing of the mixture. If necessary, reduce the capacity.
- Attach the lid in such way that the round tab seals the spout of the mixing container.
- Only take the appliance into operation after attaching lid and fastening the stopper!
- Do not remove the lid during operations! Wait until the knife has come a complete stop before opening the lid.

Mixing Container Assembly

Please refer to our overviews on Page 3 and 4.

Check the pre-assembly! The sealing ring (27), the knife block (28) and the screw-on base (29) must be assembled in the correct sequence.

⚠ CAUTION:

- The stud on the knife block must fit in the recess of the screw-on base.
- Never forget to place the sealing ring on the knife assembly; otherwise the mixing container will leak.
- Do not attach the threaded coupling askew.

Preparation

1. Attach the bowl and splash guard lid as described under “The kneading machine” → “Assembly and operation”, points 1, 2, 5 and 7.
2. Remove the safety cover (3) from the drive shaft of the blender motor: Push and slide at the same time on the grooved area.
3. Cut all ingredients in small pieces.
4. Fill the ingredients into the mixing container. Observe the maximum capacity.
5. Press the lid (25) down on the mixing container. The mixing container must be perfectly sealed.
6. Close the lid with the stopper (24). Use the recesses on the cap to help you. Fasten the cap by turning it clockwise.

Blender Assembly And Operation

7. Place the mixing container on the mixing drive shaft. Attach the blender jug with the arrow ▼ over the dot ● on the base appliance. Turn the blender jug clockwise as far as it will go. The two arrows ▼ and ▲ must lie opposite one another.
8. Connect the mains cable to a properly installed and earthed wall outlet.
9. Switch the appliance on using the POWER ⏻ button.
10. Select a speed with the ⊕ / ⊖ buttons.
11. Start operation with the POWER ⏻ button.

ⓘ NOTE:

If you start using the appliance immediately after connecting to the mains, the appliance starts at speed setting 1.

Refill Ingredients

- Switch the appliance off.
- Fill in ingredients or spices through the stopper opening.
- Close lid and stopper opening again.
- Continue operation.

Stop Operation

1. Switch the appliance off. Wait until the knife comes to a complete stop.
2. Disconnect from mains power supply.
3. Detach the blender jug from the motor part by turning it anti-clockwise.
4. Remove the lid before pouring out the contents.
5. Clean all used parts as described under “Cleaning”.
6. Cover the mixing drive shaft with the safety cover (3).

ⓘ IMPORTANT NOTE:

Do not store citrus juices or acidic foodstuffs in metal containers.

The mincer

⚠ WARNING:

- When cleaning and assembling the mincer, handle the knife (35) with the necessary care!
- Always use the pusher to fill the mincer (30). Use only the pusher to fill the mincer.

Preparation

Please also refer to our overviews on page 3 and 5.

1. Attach the bowl and the splash guard lid as described under “The kneading machine” → “Assembly and operation”, points 1, 2, 5 and 7.
2. The access to the worm housing is protected by a cover (13) on the appliance. Turn the cover clockwise to remove it.
3. Push the silicone coupling (34) onto the worm shaft (33).
4. Set the worm, sprocket first, into the horizontal section of the worm housing.

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

Assembling the mincer (see Fig. D)

ⓘ NOTE:

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

Proceed as described under “Preparation”.

5. Set the knife (35) onto the shaft of the worm with the sharp side facing outwards.
6. Select a mincing plate (36). Use the recesses on the plate to insert it into the worm housing.

More details can be found under “Attach preassembled worm housing”.

Assembling the sausage attachment (see Fig. E)

Proceed as described under "Preparation".

- Use prepared sausage meat, proceed as below:
 5. First, set the dough divider (38) onto the shaft of the worm. To do so, use the recesses on the dough divider.
 6. Set the sausage attachment (39) onto the dough divider. To do so, use the recesses on the sausage attachment.
- If you want to mince pieces of meat and make sausages in one action, first set the knife and a mincing plate as described under "Assembling the mincer" points 5 and 6. Then push the sausage attachment into the ring nut.

For more details, see "Attach preassembled worm housing".

Assembling the attachment for oriental dough pouches (see Fig. F)

i NOTE:

Use the attachment for oriental dough pouches to form pouches from meat or dough paste.

Proceed as described under "Preparation".

5. Place the 2 part attachment for oriental dough pouches (40) onto the shaft of the worm. Use the recesses to do so.
6. For more details, see "Attach preassembled worm housing".

Assembling the cookie maker (see Fig. G)

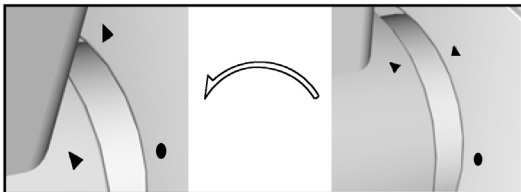
Proceed as described under "Preparation".

5. First place the dough divider (38) onto the shaft of the worm. Use the recesses on the dough divider.
6. Place the cookie maker (41) onto the dough divider. Use the recesses on the cookie maker.

For more details, see "Attach preassembled worm housing".

Attach preassembled worm housing

7. Screw the ring nut (37) clockwise onto the worm housing.
8. Attach the pre-assembled worm housing to the appliance. Position the worm housing with the arrow (▶) aligned with (●) on the appliance. Turn to the upright position. The arrow on the worm housing must be opposite the arrow on the appliance. (Refer to the figure.)



⚠ CAUTION:

If you open and close the ring nut again after attaching it, hold the worm housing securely with one hand on the filler neck (32), otherwise the worm housing may accidentally come loose.

9. Position the filler tray (31) so that the bed of the tray lies above the arm (1).

Operation and Instructions for Use

i NOTE:

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

10. Feed the pieces of meat (meat paste/ sausage meat or dough) onto the filler tray and into the filler neck. If you are mincing meat, place a container under the outlet.
11. Plug the mains plug into a properly installed Schuko socket. Switch the appliance on with the POWER ⏻ button.
12. Use the ⊕ / ⊖ buttons to select a speed from settings 3 to 5.
13. Start operation with the POWER ⏻ button.
14. If necessary, feed the meat or dough in with the pusher (30).

⚠ WARNING: Risk of injury!

Always use the supplied pusher. Never put your fingers or utensils into the filler neck!

Making sausages

- You can use natural as well as artificial sausage skins.
- If you decide to use natural sausage skins, first soften them in water for a while.
- Knot one end of the sausage skin.
- Push the sausage skin over the sausage attachment.
- The sausage meat is pushed through the sausage attachment and the sausage skin is filled.
- Make sure that the sausage skin is filled with slack, since the sausage expands during boiling or frying and the skin may rupture.
- If the first sausage reaches the required length, press the sausage together at the end of the sausage attachment with your fingers.
- Rotate the sausage once or twice.
- Until you have developed a routine, you can turn the appliance off after each sausage length.

Shaping cookies

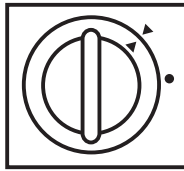
i NOTE:

- If you have made a cookie dough, you can form the dough into different shapes using the cutter (42).
- Use the ⊕ / ⊖ buttons to select a speed from settings 1 to 3.
- After you have attached the preassembled worm housing to the appliance, push the cutter into the cookie maker.
- Set the desired cookie shape.
- Hold the lengths of dough at the outlet with your hand and cut at the desired length

End operation

1. Switch the appliance off with the POWER ⏻ button.
2. Disconnect the mains plug.
3. Disassemble all mincer parts.
4. Clean the used parts as described under "Cleaning".

5. Close the worm housing access with the cover (13). Turn the cover anticlockwise. The arrow on the cover must be opposite the arrow on the appliance. (See the figure on the right.)



Cleaning

⚠ WARNING:

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

⚠ CAUTION:

- Do not use a wire brush or other abrasive utensils for cleaning.
- Do not use aggressive or abrasive cleaning agents.
- The attachments are not suitable for dishwasher. Heat and aggressive cleaning agents may warp or discolour the attachments.

Motor Housing

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

Mixing bowl

⚠ CAUTION:

There are sensitive electronics in the base of the mixing bowl. Do not immerse the bowl under water!

- Only use water to rinse out the mixing bowl. You may add a little detergent.
- Wipe the outside of the mixing bowl with a damp dishcloth.
- Then dry the bowl thoroughly.

Splash guard lid, kneading / stirring attachments and mincer parts

⚠ WARNING: Risk of injury!

The mincing knife is very sharp.

- Parts which have come into contact with food can be rinsed out with water.
- The seal ring of the splash guard lid can be detached for better cleaning.
- Rinse with clean water and dry the parts off.
- Lightly oil the mincer discs with vegetable oil after drying.

Blender accessories

Precleaning

Half fill the blender with water and switch the appliance on for approx. 10 seconds. Then empty out the water.

Thorough cleaning

⚠ WARNING: Risk of injury!

The knives on the knife block are sharp. Proceed with care when disassembling, cleaning and assembling the parts.

- To clean thoroughly, detach the blender jug.
- Always disassemble the blender jug after use.
- Detach the screw-on base from the blender jug.
- Remove the knife block and the seal ring from the screw-on base.
- You can clean the glass decanter of the blender jug and the lid with cap in a bowl of hot water. Rinse with clean water and dry off.

Seal ring, knife block and screw-on base

- Always rinse off these parts briefly with hot water.
- After cleaning and drying all parts, re-assemble your blender jug in reverse order. Refer to our diagrams on page 4.

Storage

- Clean the appliance as described. Allow the accessories to dry completely.
- Slide the power cord into the cord compartment.
- We recommend that the appliance is kept in the original packaging if you do intend to use it for long periods.
- Always keep the appliance out of the reach of children in a dry, well-ventilated place.

Troubleshooting

The appliance does not function

Possible cause:

The appliance has no power supply.

Remedy:

- Check the socket with another appliance.
- Plug in the mains plug correctly.
- Check the main circuit breaker.

Possible cause:

The appliance is faulty.

Remedy:

- Contact our service center or a specialist.

Further possible causes:

Your appliance is equipped with **safety switches**.

They prevent accidental motor start.

Remedy:

- Check correct position of
 - swivelling arm (1)
 - mixing container or
 - safety cover (3)
 - the mixing bowl and
 - the splash guard lid (16).

The appliance switches off during cooking

Possible cause:

Cooking with the timer is limited to 15 minutes for safety reasons.

Remedy:


- Restart.
- Work with the timer.

You can hear a continuous beep

Possible cause:

140°C was reached. The appliance switches itself off for safety reasons.

Remedy:

- Disconnect the plug from the mains and allow the appliance to cool.
- Set a lower temperature and restart with the POWER  button.

Noise Emission

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

Determined sound pressure level: 72 - 86 dB(A) (no limit)

Technical Specifications

Model:KM 3476
Power supply: 220-240 V~, 50/60 Hz
Power rating:max. 2000 W
Power consumption Motor: 1000 W
Power consumption Heating element: 900 W
Protection class: II
Net weight (basic appliance with mixing bowl and kneading tool):..... approx. 6.25 kg

The right to make technical and design modifications in the course of continuous product development remains reserved.

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



Disposal

Meaning of the “Wheellie Bin” Symbol

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

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

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

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

Your municipality provides you with information about collecting points.

